

مروری بر نظارت بهداشتی طیور (کشتارگاه)



تهیه کننده:

محمود گلچین

تنظیم:

اداره رسانه های آموزشی - ترویجی

زمستان ۱۴۰۰

مقدمه

یکی از موارد مهم در کشتارگاه صنعتی طیور، کنترل کیفیت می- باشد. در حقیقت اعمال کنترل کیفیت باعث تولید محصول با کیفیت و ضامن بهداشت و سلامت جامعه می باشد.

کنترل کیفیت توسط مسئول کنترل کیفی مستقر در کشتارگاه که معمولاً دکتر دامپزشک یا تکنسین دامپزشک می باشد انجام می گیرد. البته در بعضی از مراحل، این عمل توسط اپراتور مستقر در آن محل انجام می گیرد اما در نهایت، دامپزشک کشتارگاه باید کنترل کیفیت نهایی محصول را انجام دهد. کنترل کیفیت در کشتارگاه در مراحل مختلف صورت می گیرد که بصورت خلاصه به آن اشاره می شود:

بارگیری و حمل به کشتارگاه طیور

۱. کلیه گله های طیور پرورشی باید ظرف مدت ۴۸ ساعت قبل از بارگیری توسط دکتر دامپزشک مسئول فنی بهداشتی مرغداری و یا کارشناسان اداره دامپزشکی محل، مورد معاینه درمانگاهی قرار گرفته و نسبت به صدور گواهی بهداشتی جهت حمل به کشتارگاه (با اعتبار حداکثر ۵ روز) اقدام می شود.

۲. کشتار طیور در یکی از کشتارگاه های طیور داخل استان و حتی الامکان در نزدیکترین کشتارگاه انجام می پذیرد و در صورت نیاز، صرفاً لاشه طیور کشتار شده با رعایت ضوابط زنجیره سرد و پس از اخذ گواهی بهداشتی حمل به استان های دیگر حمل می شود.

۳. در صورتیکه ظرفیت کشتارگاهی موجود استان، کمتر از میزان طیور عرضه شده برای کشتار باشد، صدور مجوز حمل گله هایی که از نظر درمانگاهی سالم و بویژه فاقد نشانه های درمانگاهی بیماری های ویروسی و اگیر از جمله گامبورو، نیوکاسل و آنفلوآنزا می باشند، با رعایت سایر ضوابط بهداشتی حمل طیور زنده و هماهنگی با اداره کل

دامپزشکی استان مقصد جهت کشتار در نزدیکترین کشتارگاه مجاز یکی از استان های همجوار بلامانع خواهد بود. بدیهی است کشتار کلیه گله های مادر و تخمگذار (در پایان دوره) باید در یکی از کشتارگاه های طیور داخل استان انجام پذیرد.

۴. از هر محموله طیور کشتاری متعلق به مرغداری هایی که در دوره پرورش با تلفات بیش از ۱۰ درصد به کشتارگاه فرستاده می شوند و پیش از بارگیری، جهت انجام آزمایش های سرولوژیک به تعداد ۱۵ نمونه خون، تهیه می شود.

تخلیه طیور در کشتارگاه

۱. گواهی حمل بهداشتی کلیه محموله های طیور کشتاری در هنگام ورود به کشتارگاه کنترل می گردد و بازرسی بهداشتی پیش از کشتار در مورد کلیه محموله ها انجام می پذیرد.

۲. خودروها و قفس های ویژه حمل طیور کشتاری باید قبل از هر بار بارگیری و بعد از هر بار تخلیه، بطور کامل شستشو و (ترجیحاً با استفاده از ضدعفونی کننده های دارای پایه پراکسید، ترکیبات چهارتایی آمونیوم، ید با رقت توصیه شده) ضدعفونی گردند. کنترل منظم و فراهم و کارآمد بودن امکانات لازم برای انجام فرایند فوق در کشتارگاه های طیور استان ضروری می باشد.

۳. نظارت بر شستشو و ضدعفونی کامیون های حمل طیور، جهت خروج این کامیون ها از کشتارگاه و مراجعه به واحد مرغداری برای بارگیری مجدد با مهر و امضاء مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه ضروری است. یک نسخه از گواهی صادره باید در کشتارگاه (نزد مسئول فنی بهداشتی) بایگانی شود. در صورت حمل بین استانی طیور، ارائه این گواهی به اداره دامپزشکی مبدأ، برای دریافت گواهی بهداشتی حمل الزامی می باشد.

۴. خودروهایی حمل طیور کشتاری باید دارای مشخصات زیر

باشند:

* کلیه سطوح اتاق حمل کاملاً قابل شستشو و ضدعفونی باشد.

* در هنگام حمل طیور، مجهز به پوشش مناسب مانند پرده های مشبک برزنتی بوده، تهویه مناسب فراهم باشد.

بازرسی بهداشتی

۱. در صورت برخورد با محموله مظنون به آنفلوانزا در بازرسی بهداشتی، کلیه طیور با علایم بالینی مشکوک و همچنین لاشه های مظنون به بیماری آنفلوانزا باید ضبط و پس از معدوم نمودن به شیوه مناسب سوزانیده شود.

۲. در صورت مشاهده مورد فوق، خط کشتار باید متوقف شده و پس از شستشو و ضدعفونی مجدد و رعایت سایر دستورالعمل های بهداشتی نسبت به کشتار طیور باقیمانده اقدام گردد یا کشتار موارد مظنون در پایان کشتار روزانه صورت گرفته و متعاقباً نسبت به شستشو و ضدعفونی کامل اقدام شود. همچنین ادامه فعالیت کشتارگاه، منوط به اخذ مجوز کشتار از اداره دامپزشکی محل می- باشد که در صورت انجام کامل و دقیق شستشو و ضد عفونی کشتارگاه صادر خواهد شد.

۳. کشتار گله های مظنون باید با رعایت کلیه ضوابط بهداشتی انجام گیرد. بدیهی است پرسنل باید مجهز به لباس کار مناسب (کلاه، ماسک، روپوش، دستکش و چکمه) باشند.

۴. مسئول فنی بهداشتی و نیز متصدی کشتارگاه موظفند اداره دامپزشکی محل را بلافاصله از تشخیص یا مظنون به بیماری آنفلوانزا در بازرسی بهداشتی قبل یا بعد از کشتار آگاه نمایند.

۵. از کلیه پرسنل باید تعهد کتبی مبنی بر عدم تماس حداقل تا سه روز با کلیه واحدهای مرتبط با صنعت طیور اخذ شود.

کنترل بهداشتی کشتارگاه

۱. اقدامات لازم برای مبارزه با جوندگان و حشرات به دقت به مورد اجرا گذارده شود.

۲. کلیه پنجره هایی که به محوطه بیرونی کشتارگاه باز می شوند، باید مجهز به توری بوده، به گونه ای که از ورود پرندگان و حشرات جلوگیری شود.

۳. کلیه سالن های عملیات و نیز تجهیزات مربوط باید در پایان کشتار روزانه بدقت و به طور کامل شستشو و پاکیزه شده و با ماده ضد عفونی کننده مناسب گند زدایی گردند.

۴. کلیه آبروهای فاضلاب موجود در محوطه بیرونی کشتارگاه ها باید مجهز به سرپوش مناسب باشد بنحوی که از تماس هرگونه پرنده با آن جلوگیری شود.

۵. کلیه پرسنل شاغل در کشتارگاه باید هنگام فعالیت از لباس کار مناسب اختصاصی جهت ایمنی فردی و جلوگیری از انتقال بیماری (شامل کفش - کلاه- روپوش- ماسک - دستکش و ...) استفاده نمایند. لباس های کار باید در پایان هر نوبت کاری تعویض و پس از شستشو و ضدعفونی به روش مناسب برای استفاده در روز بعد آماده گردند.

۶. تعویض بموقع و نیز استفاده از ماده ضدعفونی کننده در حوضچه های ضدعفونی موجود در ورودی کشتارگاه باید مد نظر قرار گیرد.

۷. از ورود خودروهایی متفرقه به کشتارگاه های طیور باید اکیداً جلوگیری شود.

۸. از نگهداری هرگونه طیور و سایر حیوانات در کشتارگاه های طیور باید خودداری گردد.

۹. ضایعات کشتارگاهی باید بلافاصله و با رعایت کلیه ضوابط بهداشتی به واحد تبدیل ضایعات کشتارگاه و یا با فراهم آوردن کلیه امکانات لازم (بدون هر گونه نشد در طول مدت حمل) به کارخانه تبدیل ضایعات مستقل انتقال داده شود و در غیر این صورت به شیوه بهداشتی در محل کشتارگاه دفن گردد.

بدیهی است با کلیه کشتارگاه هایی که در اجرای دستورالعمل مذکور قصور نمایند، از طریق مراجع قانونی برخورد لازم بعمل خواهد آمد.

