

پیشگیری از به وجود آمدن هرگونه آلودگی میکروبی- از جمله ویروس کرونا- در فرآورده‌های خام دامی

با اقدامات بهداشتی لازم در اماکن دامی و مراکز تولید و توزیع

در پی شیوع ویروس کرونا و بروز اپیدمی بیماری "کووید ۱۹" در تعداد قابل توجهی از کشورهای جهان از جمله ایران، سازمان دامپزشکی کشور به منظور پیشگیری از به وجود آمدن هرگونه آلودگی میکروبی- از جمله ویروس کرونا- در فرآورده‌های خام دامی و جلوگیری از انتقال آن‌ها به مصرف کنندگان، ضمن دعوت از نمایندگان وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و تشکل‌های صنفی مرتبط، اقدامات اجرایی و توصیه‌های بهداشتی لازم را در ۱۱ بند به شرح زیر برای اجرا در اماکن دامی و مراکز تولید و توزیع فرآورده‌های خام دامی، تهیه و ابلاغ داشته است. اجرای این ابلاغیه در کلیه مراکز یاد شده الزامی است:

۱. ممنوعیت هرگونه قطعه‌بندی گوشت مرغ، فرآوری، تهیه‌ی جوجه‌کباب و شنیسل، طعم‌دار کردن و ... در مراکز عرضه‌ی فرآورده‌های خام دامی، واحدهای صنفی، غرفه‌های میادین میوه و تره‌بار به دلیل انتقال عوامل بیماری‌زا و آلودگی‌های متقاطع. سازمان دامپزشکی کشور با همکاری وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، اتحادیه‌های صنفی ذیربط و اتاق اصناف در این خصوص اقدام خواهند کرد.

۲. فقط مراکز عرضه‌ی فرآورده‌های خام دامی و واحدهای صنفی، شامل کشتارگاه‌های صنعتی و یا مراکز قطعه‌بندی و بسته‌بندی مجاز(دارای پروانه‌ی بهداشتی بهره برداری و نیز پروانه‌ی بهداشتی تولید معتبر) و یا مراکز بسته‌بندی وابسته به فروشگاه‌های زنجیره‌ای(صرفاً جهت عرضه در همان مرکز) مجاز به عرضه‌ی فرآورده‌های مذکور به صورت بسته‌بندی هستند.

۳. کشتارگاه‌های صنعتی طیور و مراکز قطعه‌بندی و بسته‌بندی مجاز، متعهد به تأمین نیاز واقعی جامعه از نظر تولید و عرضه‌ی فرآورده‌های خام دامی بسته‌بندی شده و شناسنامه دار هستند.

۴. اقدامات جدی برای عرضه‌ی تخم مرغ شناسنامه‌دار بسته‌بندی شده در مراکز و فروشگاه‌ها بر اساس برنامه‌ی ملی ارتقای کیفیت بهداشتی و تضمین سلامت تخم مرغ با همکاری تشکل‌های مربوطه و نظارت بر اجرای آن در مراکز عرضه(عمده فروشی و خرده فروشی) توسط انجمن تخم مرغ شناسنامه‌دار، انجمن صنفی عمده فروشان تخم مرغ، سازمان دامپزشکی کشور و وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی صورت گیرد.

۵. توصیه و تأکید بر عرضه‌ی ماهی بسته‌بندی شده در مراکز عرضه و واحدهای صنفی.

۶. ممنوعیت هرگونه فرآوری و طعم‌دار کردن گوشت قرمز در مراکز عرضه‌ی فرآورده‌های خام دامی و واحدهای صنفی. چرخ کردن گوشت فقط بنا بر درخواست متقاضی و در حضور مشتری با رعایت ضوابط بهداشتی، مجاز است.

۷. آموزش و اطلاع‌رسانی عمومی و ترویج مصرف محصولات بهداشتی، شناسنامه‌دار و بسته‌بندی شده در رسانه‌ی ملی و جراید، با همکاری تشکل‌های صنفی مرتبط.

۸. تشدید نظارت‌ها و کنترل‌های بهداشتی (بهداشت فردی و محیطی) در اماکن دامی و مراکز تولید، بسته‌بندی و عرضه‌ی فرآورده‌های خام دامی و واحدهای صنفی توسط وزارت بهداشت (در حیطه‌ی وظایف مربوطه و تفاهم‌نامه فیما بین)، متصدیان و مسئولین فنی - بهداشتی واحدها.

۹. ممنوعیت و برخورد با عرضه‌ی فرآورده‌های خام دامی نظیر گوشت قرمز، مرغ، تخم مرغ و آبزیان در بازارچه‌های محلی و خودروهای سیار و کنار جاده‌ای توسط سازمان دامپزشکی کشور و وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی در حیطه‌ی وظایف مربوطه و تفاهم‌نامه فیما بین.

۱۰. انجمن صنفی کارفرمایان صنعت تولید و بسته‌بندی مواد پروتئینی کشور و تشکل‌های کشتارگاه‌های دام و طیور، متعهد به ارتقای کیفیت محصولات بسته‌بندی شده و نظارت‌های مستمر بر تولید و عرضه‌ی محصولات هستند.

۱۱. کشتارگاه‌های دام و طیور و واحدهای بسته‌بندی ملزم به رعایت مستمر کلیه‌ی ضوابط بهداشت فردی، محیطی و فرآیند تولیدند و باید امکانات و تمهیدات لازم را برای مقابله با کووید ۱۹ فراهم آورند.

آموزش و ترویج و پژوهش‌های کاربردی

دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی