

اداره کل دامپزشکی استان فارس

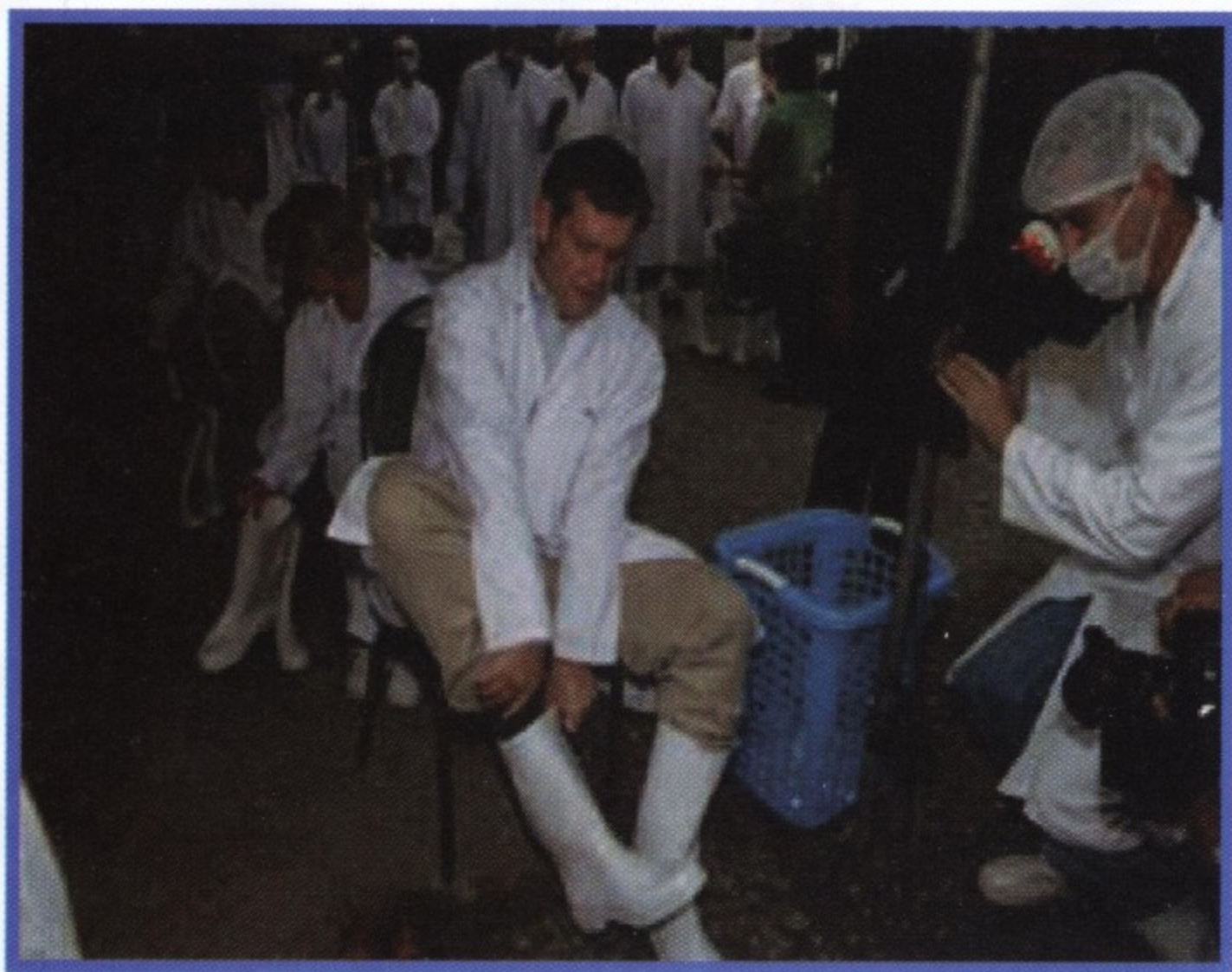


دستورالعمل بهداشتی

پیشگیری از بیماری

آنفلوآنزای پرندگان

کشتارگاههای صنعتی طیور



مقدمه

با توجه به اینکه کشتارگاه مکان حساسی جهت انتقال بیماری به کارکنان و همچنین در صورت عدم رعایت موازین بهداشتی نقش مهمی در اشاعه بیماری در سایر نقاط دارد لذا ضروری است کارکنان محترم این مراکز نسبت به رعایت توصیه های اراده شده کمال دقت را داشته باشند.

**الف: در هنگام عدم وجود کانون بیماری
آنفلوآنزای فوق حاد در استان رعایت
موارد زیر الزامی است:**

۱- بارگیری طیور و حمل به کشتارگاه

۱-۱) کلیه گله های طیور پرورشی باید ظرف 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 ۲۴ ساعت) اقدام نمایند.

۱-۲) کشتار طیور باید در یکی از کشتارگاههای طیور استان و حتی الامکان در نزدیکترین کشتارگاه انجام پذیرد و در صورت صلاحدید اداره کل دامپزشکی، صرفاً لاشه طیور کشتار شده با رعایت ضوابط زنجیره سرد و پس از اخذ گواهی بهداشتی حمل به استانهای دیگر حمل شود.

۲- تخلیه طیور در کشتارگاه

۱-۲) گواهی حمل بهداشتی کلیه محموله های طیور کشتاری باید هنگام ورود به کشتارگاه کنترل گردد و بازرسی بهداشتی پیش از کشتار حتماً باید انجام پذیرد. در صورت عدم ارائه گواهی حمل بهداشتی، طیور ذبح شده و با صاحب کامیون برابر مقررات رفتار گردد.

۲-۲) خودروها و قفس های ویژه طیور کشتاری باید بعد از هر بار تخلیه بطور کامل شستشو و (ترجیحاً "با استفاده از ضد عفونی کننده های دارای پایه پراکسید، ترکیبات چهارتائی آمونیم، ید) ضد عفونی گردند. کنترل منظم و فراهم آوردن امکانات لازم برای انجام فرآیند فوق در کلیه کشتارگاهها الزامی است.

تبصره: از ادامه فعالیت کشتارگاههای طیور فاقد امکانات فوق در اسرع وقت جلوگیری بعمل می آید.

۳- مشخصات خودروهای حمل طیور کشتاری

۳-۱) کلیه سطوح اتاق حمل کامیون باید کاملاً قابل شستشو و ضد عفونی باشد.

۳-۲) خودرو حمل طیور در هنگام حمل باید مجهز به پوشش مناسب مانند پرده های مشبک برزنتی بوده و تهویه مناسب فراهم باشد.

۴- اقدامات عمومی بهداشتی

۴-۱) کلیه کارکنان کشتارگاه ملزم به پوشیدن لباس کار مخصوص، کلاه، چکمه، روپوش، ماسک میباشند.

۴-۲) کلیه کارکنان میبایست هنگام ورود و خروج از سالن کشتارگاه از حوضچه ضد عفونی عبور نمایند.

۴-۳) ایجاد حوضچه ضد عفونی در جلو درب های ورودی به سالن کشتارگاه ها لازم است.

۴-۴) پس از اتمام کار کلیه کارکنان میبایست ضمن شستشوی کامل تمامی لباس ها و وسایل، دوش گرفته و سپس از کشتارگاه خارج شوند.

۴-۵) شستشو و ضد عفونی کلیه وسایل پس از اتمام کار کشتارگاه

۴-۶) شستشو و ضد عفونی کامیونهای حمل مرغ زنده.

ب: در هنگام وجود کانون بیماری آنفلوآنزای فوق حاد در استان رعایت موارد زیر الزامی است:

- رعایت تمامی موارد چهار گانه بند الف
مندرج در فوق.
- تکمیل لیست بار کامیونها و نام راننده و
شماره خودرو و محل حمل مرغ و اعلام به
دامپزشکی منطقه.
- هیچ محموله مرغ زنده بدون مجوز حمل
اجازه کشتار نداشته و در صورت مشاهده
محموله میبایست ضبط شده و با مجوز
دامپزشکی محل اقدامات بعدی که شامل
کشتار و یا معدوم سازی است بمرحله اجرا
در آید
- سرپیچی از هریک از موارد موجب
تعطیلی کشتارگاه میگردد.
- گزارش موارد مشکوک از قبیل محموله
های مرغ مریض، بارگیری بدون مجوز در
کوتاهترین زمان ممکن به شبکه دامپزشکی
منطقه.

➤ در صورت برخورد با محموله مظنون به آنفلوآنزا در بازرسی بهداشتی کلیه طیور با علائم بالینی مشکوک و لاشه های مظنون به بیماری آنفلوآنزا باید ضبط و پس از معدوم نمودن به شیوه مناسب سوزانیده شود.

➤ کلیه سالنهای عملیات و نیز تجهیزات مربوط باید در پایان کشتار روزانه بدقت و بطور کامل شستشو و پاکیزه شده و باماده ضد عفونی کننده مناسب گندزدائی گردند.

➤ 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).

