



سازمان دامپزشکی کشور

معاونت بهداشتی و پیشگیری

## دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

شرح وظایف و تعرفه خدمات

بهداشتی - نظارتی

مسئولین فنی بهداشتی

دستورالعمل اجرائی فوق به استناد ماده ۲۰ «آیین نامه اجرائی نظارت بهداشتی دامپزشکی» و آیین نامه اجرائی ماده ۱۰ قانون سازمان دامپزشکی کشور، جهت اجرای کامل مفاد آن توسط ادارت کل دامپزشکی استان ها تدوین شده است .  
مدیران کل محترم دامپزشکی استان ها ملزم به نظارت بر حسن اجرای این دستورالعمل می باشند.

. آدرس : تهران ، خیابان ولی عصر ، دوراهی یوسف آباد ، ابتدای خیابان سید

جمال الدین اسدآبادی ، ساختمان سازمان دامپزشکی کشور ، طبقه ششم ،

دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

تلفن : ۸۸۹۶۲۳۸۰ - ۸۸۹۵۰۸۷۶ دورنویس : ۸۸۹۵۷۲۵۲

WWW. IVO.Org.ir

پایگاه اینترنتی:

پست الکترونیکی: IVOPublichealth @ IVO.Org.ir

صفحه

فهرست عناوین

### فصل اول:

- ۱..... شرح وظایف مسئولین فنی بهداشتی و ناظرین بهداشتی
- ۲..... کشتارگاه طیور.....
- ۶..... کشتارگاه دام.....
- ۱۱..... کارگاه فراوری و بسته بندی فرآورده های خام دامی.....
- ۱۷..... مراکز جمع آوری شیر.....
- ۲۰..... سردخانه نگهداری فرآورده های خام دامی.....
- ۲۳..... کارخانه خوراک دام ، طیور و آبزیان .....
- ۲۷..... کارخانه تبدیل ضایعات کشتارگاهی و پودر ماهی .....
- ۳۰..... کارگاه لاش گیری و سورت روده.....
- ۳۴..... کارخانه فراوری پوست.....
- ۳۸..... دامداری / مجتمع های دامداری و میادین عرضه دام .....
- ۴۰..... مرغداری و کارخانجات جوجه کشی .....
- ۴۳..... مزارع تکثیر و پرورش آبزیان .....

### فصل دوم:

- ۴۵..... تعرفه خدمات بهداشتی نظارتی مسئولین فنی بهداشتی دامپزشکی.....

۸۷/۹/۲۰ - ۴۳/ ۴۹۱۴۵

## فصل اول:

### شرح وظایف مسئولین فنی بهداشتی

## شرح وظایف مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه طیور

مسئول فنی بهداشتی ملزم به رعایت و اجرای موارد مشروحه زیر براساس ضوابط و دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور بوده و نظارت بر عملکرد آن ها بعهده اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان می باشد.

### ۱. کنترل بهداشتی خودروهای حمل طیور زنده:

- کنترل پروانه اشتغال به حمل خودروی حمل طیور زنده
- کنترل مجوز بهداشتی-قرنطینه ای حمل طیور زنده برای هر محموله و اجازه کشتار، در صورت تطبیق با ضوابط
- کنترل بهداشتی نحوه شستشو و ضدعفونی خودروها و قفس های حمل طیور زنده و پیشنهاد مواد و روش مناسب برای انجام کار

### ۲. بازرسی بهداشتی قبل و پس از کشتار:

- بازرسی بهداشتی طیور زنده ، لاشه و آلایش طیور در موقعیت های مکانی / زمانی بایسته در طول مراحل کشتار و فرآوری طیور
- ارسال نمونه به آزمایشگاه جهت تایید تشخیص بیماری، در موارد لزوم

### ۳. کنترل بهداشتی محیط کشتارگاه :

- کنترل خط کشتار و فرآوری و کلیه دستگاه های مربوط، حصول اطمینان از تنظیم و عملکرد مناسب آنها
- کنترل سالن ها، وسایل و تجهیزات از نظر پاکیزگی (شستشو) ضدعفونی روزانه، تهویه و روشنایی مناسب
- تعیین روش های مناسب برای دستیابی به وضعیت بهداشتی مطلوب (از جمله انتخاب مواد پاک کننده و ضدعفونی کننده مناسب و.....)
- تعیین روش های مناسب به منظور جلوگیری از ورود جانوران و حشرات موزی به سالن ها و کنترل کارایی روش های مذکور
- کنترل سم پاشی دوره ای محوطه کشتارگاه و پیشنهاد و انتخاب سم مجاز

#### ۴. کنترل بهداشتی فرایند سالن های قطعه بندی و بسته بندی :

- کنترل درجه حرارت سالن های قطعه بندی و بسته بندی
- کنترل استفاده از ظروف بسته بندی از نظر بهداشتی و مناسب بودن نوع و جنس مواد بکار رفته در ساخت آن و نحوه بسته بندی
- کنترل الصاق برجسب مناسب و مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور بر روی هر بسته ( بویژه درج تاریخ تولید و انقضاء فرآورده ، شرایط نگهداری فرآورده و...)
- نمونه برداری دوره ای از محصولات نهایی ، ارسال به آزمایشگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور، بررسی نتایج آزمایشگاهی و ارائه راهکارهای مناسب در جهت رفع مشکلات احتمالی

#### ۵. کنترل بهداشتی سردخانه ها :

- کنترل سیستم های خنک کننده و دستگاه ثبت دما (ترموگراف) و اطمینان از کارکرد صحیح آنها
- کنترل روزانه برودت و زمان لازم برای سرد کردن ( چیلر آبی و اتاق سرد) ، انجماد (در تونل انجماد) و نگهداری (سردخانه های نگهداری) لاشه و آلایش طیور ، همچنین رعایت ظرفیت و نحوه قرار گرفتن لاشه / آلایش طیور در سردخانه ها
- کنترل زمان نگهداری فرآورده در چیلر آبی / پیش سردکن / اتاق سرد / تونل انجماد / سردخانه های نگهداری با توجه به زمان مجاز سرد کردن / انجماد / نگهداری فرآورده، به منظور رعایت مدت لازم برای رسیدن به دمای مناسب
- پیشنهاد و کنترل اجرای یک برنامه مناسب انبارگردانی از نظر رعایت اصول بهداشتی

#### ۶. کنترل بهداشتی خودروهای سردخانه دار حمل گوشت و آلایش طیور :

- کنترل پروانه اشتغال به حمل خودروهای سردخانه دار و نحوه بغل نویسی آن
- کنترل سیستم های خنک کننده (ترموکینگ) و دستگاه ثبت دما (ترموگراف) و اطمینان از کارکرد صحیح آن ها
- کنترل پاکیزگی و بهداشتی بودن کانتینر ، همچنین پیشنهاد روش های مناسب شستشو و ضدعفونی خودروهای سردخانه دار و نظارت بر حسن اجرای آن
- کنترل دمای کانتینر پیش از بارگیری
- کنترل نحوه / مقدار بارگیری فرآورده بر حسب ظرفیت و مطابق استاندارد کانکس

- صدور گواهی بهداشتی حمل داخل استانی برای هر محموله / هر خودرو طبق فرم های مربوطه (که در مورد حمل خارج استانی فرآورده های خام دامی ، اخذ مجوز بهداشتی - قرنطینه ای حمل از اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان مربوط الزامی است).

#### ۷. کنترل بهداشتی سیستم تصفیه فاضلاب بیولوژیک :

- کنترل عملکرد صحیح سیستم تصفیه فاضلاب بیولوژیک
- آگاه ساختن اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان و نیز اداره کل محیط زیست استان / شهرستان در صورت بروز هرگونه اشکال در سیستم تصفیه فاضلاب

#### ۸. کنترل بهداشتی واحد تبدیل ضایعات :

- کنترل بهداشتی بر محیط ، لوازم و تجهیزات
- کنترل بهداشتی انتقال مستقیم ضایعات به دیگ پخت و انجام کامل چرخه تهیه پودر گوشت، پودرپر و..... از نظر دما، فشار و زمان لازم برای هر یک از مراحل کار
- کنترل بهداشتی محصول و نظارت بر استفاده از کیسه های بسته بندی از نظر بهداشتی و مناسب بودن نوع و جنس مواد بکار رفته در ساخت آن ، نحوه بسته بندی و بارگیری آن
- کنترل درج تاریخ تولید و الصاق برچسب مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور بر روی هر بسته
- نمونه برداری دوره ای از فرآورده نهایی و بررسی نتایج آزمایشگاهی و ارائه راهکارهای مناسب در جهت رفع مشکلات احتمالی

#### ۹. کنترل رعایت بهداشت فردی کارکنان :

- کنترل رعایت بهداشت فردی توسط کارکنان (وضع بهداشتی کارکنان تمام قسمت ها و استفاده از لباس کار، چکمه، دستکش ، روپوش و پیش بند مناسب و تمیز و....) در زمان فعالیت
- برنامه ریزی برای اعزام به موقع کارکنان به مراکز بهداشتی جهت انجام معاینات لازم و تهیه کارت بهداشتی
- پیش بینی و تهیه لوازم کمک های اولیه
- آموزش کارکنان در زمینه رعایت بهداشت فردی و فرآورده های تولیدی

#### ۱۰. ثبت آمار و اطلاعات :

- تهیه و تنظیم آمار کشتار و بازرسی بهداشتی در دفتر روزانه کشتارگاه طبق فرم های مربوط
- ارسال به موقع آمار ماهانه کشتار و بازرسی بهداشتی کشتارگاه به اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان مربوط
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ورود طیور زنده و خروج لاشه و آلاینش در دفتر ویژه
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ورود و خروج لاشه و آلاینش فرآوری شده به سردخانه ها در دفتر ویژه
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به شستشو و ضدعفونی خودروها و قفس های ویژه حمل طیور زنده
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ارسال ضایعات به واحدهای تبدیل ضایعات مجاز و اعلام وصول آنها از سوی مسئولین فنی بهداشتی واحدهای موصوف (درخصوص کشتارگاه های فاقد واحد تبدیل ضایعات)
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به اجرای برنامه مبارزه با حشرات و جانوران موذی در کشتارگاه

یادآوری: با توجه به اینکه مسئول فنی بهداشتی بعنوان نماینده سازمان دامپزشکی کشور در واحد مربوطه بوده

و بعنوان تضمین کننده وضعیت بهداشتی واحد و حافظ منافع تولید کننده و تامین بهداشت عمومی عمل

می نماید. لذا رعایت کلیه دستورالعمل ها و بخشنامه های ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور توسط

نامبرده الزامی است .

## شرح وظایف مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه دام

مسئول فنی بهداشتی ملزم به رعایت و اجرای موارد مشروحه زیر براساس ضوابط و دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور بوده و نظارت بر عملکرد آن ها بعهده اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان می باشد.

### ۱. کنترل بهداشتی خودروهای حمل دام زنده:

- کنترل پروانه اشتغال به حمل خودروی حمل دام زنده
- کنترل گواهی بهداشتی-قرنطینه ای حمل دام زنده برای هر محموله و صدور مجوز کشتار، در صورت تطبیق با ضوابط
- کنترل بهداشتی نحوه شستشو و ضدعفونی خودروها و پیشنهاد مواد مصرفی و روش های مناسب برای انجام کار

### ۲. کنترل بهداشتی محیط کشتارگاه:

- کنترل خط کشتار و فرآوری و کلیه دستگاه های مربوط، حصول اطمینان از تنظیم و عملکرد مناسب آنها
- کنترل سالن ها، وسایل و تجهیزات از نظر پاکیزگی (شستشو) ضدعفونی روزانه، تهویه و روشنایی مناسب
- تعیین روش های مناسب برای دستیابی به وضعیت بهداشتی مطلوب (از جمله انتخاب مواد پاک کننده و ضدعفونی کننده مناسب و ...)
- تعیین روش های مناسب به منظور جلوگیری از ورود جانوران و حشرات موزی به سالن ها و کنترل کارایی روش های مذکور
- کنترل سم پاشی دوره ای محوطه کشتارگاه و پیشنهاد و انتخاب سم مجاز

### ۳. کنترل بهداشتی فرایند سالنهای قطعه بندی، استخوانگیری و بسته بندی:

- کنترل دمای سالن های قطعه بندی، استخوانگیری و بسته بندی
- کنترل استفاده از ظروف بسته بندی از نظر بهداشتی و مناسب بودن نوع و جنس مواد بکار رفته در ساخت آن و نحوه بسته بندی
- کنترل الصاق برچسب مناسب و مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور بر روی هر بسته (بویژه درج تاریخ تولید و انقضاء فرآورده، شرایط نگهداری فرآورده و...)

- نمونه برداری ادواری از محصولات نهایی، ارسال به آزمایشگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور، بررسی نتایج آزمایشگاهی و ارائه راهکارهای مناسب در جهت رفع مشکلات احتمالی

#### ۴. کنترل بهداشتی سردخانه ها :

- کنترل دستگاه های سرد کننده و دستگاه ثبت دما (ترموگراف) و اطمینان از کارکرد صحیح آنها
- کنترل روزانه بروودت و زمان لازم برای سرد کردن (اتاق سرد)، انجماد (در تونل انجماد) و نگهداری (سردخانه های نگهداری) لاشه و آلایش دام، همچنین رعایت ظرفیت و نحوه قرار گرفتن لاشه / آلایش دام در سردخانه ها
- کنترل زمان نگهداری فرآورده در پیش سردکن / اتاق سرد / تونل انجماد / سردخانه های نگهداری با توجه به زمان مجاز سرد کردن / انجماد / نگهداری فرآورده، به منظور رعایت مدت لازم برای طی مراحل جمود نعشی و .... و نیز رسیدن به دمای مناسب
- پیشنهاد و کنترل اجرای یک برنامه مناسب انبارگردانی از نظر رعایت اصول بهداشتی

#### ۵. کنترل بهداشتی خودروهای سردخانه دار حمل گوشت و آلایش خوراکی دام :

- کنترل پروانه اشتغال به حمل خودروی سردخانه دار و نحوه بغل نویسی آن
- کنترل سیستم های خنک کننده (ترموکینگ) و دستگاه ثبت دما (ترموگراف) و اطمینان از کارکرد صحیح آن ها
- کنترل پاکیزگی و بهداشتی بودن کانتینر، همچنین پیشنهاد روش های مناسب شستشو و ضدعفونی خودروهای سردخانه دار و نظارت بر حسن اجرای آن
- کنترل دمای کانتینر گوشت پیش از بارگیری
- کنترل نحوه / مقدار بارگیری فرآورده بر حسب ظرفیت و مطابق استاندارد کانکس
- صدور گواهی بهداشتی حمل داخل استانی برای هر محموله / هر خودرو طبق فرم های مربوطه (که در مورد حمل خارج استانی فرآورده های خام دامی، اخذ مجوز بهداشتی - قرنطینه ای حمل از اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان مربوط الزامی است).

#### ۶. کنترل بهداشتی سیستم تصفیه فاضلاب بیولوژیک :

- کنترل عملکرد صحیح سیستم تصفیه فاضلاب بیولوژیک
- آگاه ساختن اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان و نیز اداره کل محیط زیست استان / شهرستان در صورت بروز هرگونه اشکال در سیستم تصفیه فاضلاب



#### ۷. کنترل بهداشتی واحد تبدیل ضایعات :

- کنترل بهداشتی محیط ، لوازم و تجهیزات
- کنترل بهداشتی انتقال مستقیم ضایعات به دیگ پخت و انجام کامل چرخه تهیه پودر گوشت، پودراستخوان و..... از نظر دما، فشار و زمان لازم برای هریک از مراحل کار
- کنترل بهداشتی محصول و نظارت بر استفاده از کیسه های بسته بندی از نظر بهداشتی و مناسب بودن نوع و جنس مواد به کار رفته در ساخت آن ، نحوه بسته بندی و بارگیری آن
- کنترل بر درج تاریخ تولید و الصاق برچسب مورد تائید سازمان دامپزشکی کشور بر روی هریسته
- نمونه برداری دوره ای از فرآورده نهایی و بررسی نتایج آزمایشگاهی و ارائه راهکارهای مناسب در جهت رفع مشکلات احتمالی

#### ۸. کنترل بهداشت فردی کارکنان :

- برنامه ریزی برای اعزام به موقع کارکنان به مراکز بهداشتی جهت انجام معاینات لازم و تهیه کارت بهداشتی
- کنترل رعایت بهداشت فردی توسط کارکنان (وضع بهداشتی کارکنان تمام قسمت ها و استفاده از لباس کار، چکمه، دستکش ، روپوش و پیش بند مناسب و تمیز و....) در زمان فعالیت
- پیش بینی و تهیه لوازم کمک های اولیه
- آموزش کارکنان در زمینه رعایت بهداشت فردی و فرآورده های تولیدی

#### ۹. ثبت آمار و اطلاعات :

- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ورود دام زنده و خروج لاشه و آلاینش در دفتر ویژه
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ورود و خروج لاشه و آلاینش به سردخانه ها در دفتر ویژه
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به شستشو و ضدعفونی خودروهای حمل دام زنده
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ارسال ضایعات به واحدهای تبدیل ضایعات مجاز و اعلام وصول آنها از سوی مسئولین فنی بهداشتی واحدهای موصوف (درخصوص کشتارگاه های فاقد واحد تبدیل ضایعات)
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به اجرای برنامه مبارزه با حشرات و جانوران موذی در کشتارگاه

یادآوری: با توجه به اینکه مسئول فنی بهداشتی بعنوان نماینده سازمان دامپزشکی کشور در واحد مربوطه بوده و بعنوان تضمین کننده وضعیت بهداشتی واحد و حافظ منافع تولید کننده و تامین بهداشت عمومی عمل می نماید. لذا رعایت کلیه دستورالعمل ها و بخشنامه های ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور توسط نامبرده الزامی است .

## شرح وظایف ناظر بهداشتی در کشتارگاه دام و طیور

ناظر بهداشتی به فردی اطلاق می شود که به عنوان دستیار مسئول فنی بهداشتی موظف به انجام وظایف ذیل در کشتارگاه های دام و طیور زیر نظر مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه می باشد:

### ۱. کنترل بهداشتی خودروهای حمل دام / طیور زنده:

- کنترل پروانه اشتغال به حمل خودروها
- کنترل مجوز بهداشتی-قرنطینه ای حمل دام / طیور زنده برای هر محموله
- کنترل بهداشتی نحوه شستشو و ضدعفونی خودروها و تجهیزات حمل دام / طیور زنده

### ۲. کنترل بهداشتی محیط کشتارگاه:

- کنترل سالن ها، وسایل و تجهیزات از نظر پاکیزگی (شستشو) ضدعفونی روزانه، تهویه و روشنایی مناسب
- همکاری در اجرای مناسب عملیات شستشو، ضدعفونی و سم پاشی دوره ای محوطه کشتارگاه

### ۳. کنترل بهداشتی سالن های قطعه بندی و بسته بندی:

- کنترل درجه حرارت سالن ها
- کنترل الصاق برچسب مناسب و مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور بر روی هر بسته (بویژه درج تاریخ تولید و انقضاء فرآورده، شرایط نگهداری فرآورده و...)

### ۴. کنترل بهداشتی سردخانه ها:

- کنترل سیستم های خنک کننده و دستگاه ثبت دما (ترموگراف) و اطمینان از کارکرد صحیح آنها
- کنترل روزانه برودت و زمان لازم برای سرد کردن (چیلر آبی / اتاق سرد)، انجماد (در تونل انجماد) و نگهداری (سردخانه های نگهداری) لاشه و آلایش دام / طیور، همچنین رعایت ظرفیت و نحوه قرار گرفتن لاشه و آلایش دام / طیور در سردخانه ها
- کنترل زمان نگهداری فرآورده در چیلر آبی / پیش سردکن / اتاق سرد / تونل انجماد / سردخانه های نگهداری با توجه به زمان مجاز سرد کردن / انجماد / نگهداری فرآورده

### ۵. کنترل بهداشتی خودروهای سردخانه دار حمل گوشت و آلایش دام / طیور:

- کنترل پروانه اشتغال به حمل خودروهای سردخانه دار و نحوه بغل نویسی آن

- کنترل سیستم های خنک کننده (ترموکینگ) و دستگاه ثبت دما (ترموگراف) و اطمینان از کارکرد صحیح آن ها
- کنترل از نظر پاکیزگی و بهداشتی بودن کانتینر و همچنین کنترل دمای کانتینر پیش از بارگیری
- کنترل نحوه / مقدار بارگیری فرآورده بر حسب ظرفیت و مطابق استاندارد کانکس

#### ۶. کنترل بهداشتی واحد تبدیل ضایعات :

- کنترل بهداشتی محیط ، لوازم و تجهیزات
- کنترل بهداشتی انتقال مستقیم ضایعات به دیگ پخت و انجام کامل چرخه تهیه پودر گوشت، پودرپر ، پودر استخوان و... از نظر دما ، فشار و زمان لازم برای هریک از مراحل کار
- کنترل بر درج تاریخ تولید و الصاق برچسب مورد تائید سازمان دامپزشکی کشور بر روی هر بسته

#### ۷. کنترل بهداشت فردی کارکنان :

- کنترل رعایت بهداشت فردی توسط کارکنان (وضع بهداشتی کارکنان تمام قسمت ها و استفاده از لباس کار، چکمه، دستکش، روپوش و پیش بند مناسب و تمیز و...) در زمان فعالیت

## شرح وظایف مسئول فنی بهداشتی کارگاه های فرآوری و بسته بندی فرآورده های خام دامی

مسئول فنی بهداشتی ملزم به رعایت و اجرای موارد مشروحه زیر براساس ضوابط و دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور بوده و نظارت بر عملکرد آن ها بعهده اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان می باشد.

### ۱. کنترل بهداشتی خودروهای سردخانه دار حمل فرآورده های خام دامی (قبل از تخلیه) :

- کنترل پروانه اشتغال به حمل خودرو
- کنترل گواهی بهداشتی حمل فرآورده های خام دامی برای هر محموله و بازرسی محموله و صدور مجوز تخلیه، در صورت تطبیق با ضوابط
- کنترل بهداشتی خودروها از نظر پاکیزگی و رعایت اصول بهداشتی
- کنترل ترموگراف خودروهای حمل فرآورده های خام دامی

### ۲. کنترل بهداشتی فرایند :

- کنترل درجه حرارت سالن های قطعه بندی / بسته بندی
- کنترل بر استفاده از ظروف بسته بندی از نظر بهداشتی و استاندارد بودن نوع و جنس مواد بکار رفته در ساخت آن و نحوه بسته بندی
- کنترل بر الصاق برچسب مناسب و مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور بر روی هر بسته (بویژه درج تاریخ تولید و انقضاء، شرایط نگهداری فرآورده و...)
- نمونه برداری ادواری از محصول نهایی و ارسال به آزمایشگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور، بررسی نتایج آزمایشگاهی و ارائه راهکارهای مناسب در جهت رفع مشکلات احتمالی
- نمونه برداری ادواری از آب مصرفی کارگاه بر اساس دستورالعمل های مربوط و ارسال به آزمایشگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور، بررسی نتایج آزمایشگاهی و ارائه راهکارهای مناسب در جهت رفع مشکلات احتمالی
- اطمینان از کالیبراسیون دستگاههای اندازه گیری از قبیل ترازو و ترمومتر و ....

### ۳. کنترل بهداشتی محیط واحد :

- کنترل خط فرآوری / بسته بندی و کلیه دستگاه های مربوط، حصول اطمینان از تنظیم و عملکرد مناسب آنها
- کنترل سالن ها، وسایل و تجهیزات از نظر پاکیزگی (شستشو) ضد عفونی روزانه، تهویه و روشنایی مناسب

- تعیین روش های مناسب به منظور جلوگیری از ورود جانوران و حشرات موذی به سالن ها و کنترل کارایی روش های مذکور
- تعیین روش های مناسب برای دستیابی به وضعیت بهداشتی مطلوب (از جمله انتخاب مواد پاک کننده و ضدعفونی کننده مناسب و ...)
- سوآپ برداری از محیط، لوازم، تجهیزات و ارسال آن به آزمایشگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور، بررسی نتایج آزمایشگاهی و ارائه راهکارهای مناسب در جهت رفع مشکلات احتمالی

#### ۴. کنترل بهداشتی سردخانه ها :

- کنترل عملکرد سیستم های خنک کننده و دستگاه ثبت دما (ترموگراف) و اطمینان از کارکرد صحیح آنها
- کنترل روزانه برودت و زمان لازم برای سرد کردن (در پیش سرد کن)، انجماد (در تونل انجماد) و نگهداری (در سردخانه های نگهداری) فرآورده های خام دامی
- کنترل بر نحوه نگهداری و زمان نگهداری فرآورده در پیش سرد کن / اتاق سرد / تونل انجماد / سردخانه های نگهداری با توجه به زمان مجاز سرد کردن / انجماد / نگهداری فرآورده
- پیشنهاد و کنترل اجرای یک برنامه مناسب انبارگردانی (First in – First out)

#### ۵. کنترل بهداشتی خودروهای سردخانه دار حمل فرآورده های خام دامی (پیش از بارگیری) :

- کنترل پروانه اشتغال به حمل خودروی سردخانه دار و نحوه بغل نویسی آن
- کنترل سیستم های خنک کننده (ترموکینگ) و دستگاه ثبت دما (ترموگراف) و اطمینان از کارکرد صحیح آن ها
- کنترل از نظر پاکیزگی و بهداشتی بودن کانتینر، همچنین پیشنهاد روش های مناسب شستشو و ضدعفونی و نظارت بر حسن اجرای آن
- کنترل نحوه / مقدار بارگیری فرآورده بر حسب ظرفیت و مطابق استاندارد کانکس
- صدور گواهی بهداشتی حمل داخل استانی فرآورده های خام دامی برای هر محموله / هر خودرو طبق فرم های مربوطه (که در مورد حمل خارج استانی فرآورده های خام دامی، اخذ مجوز بهداشتی - قرنطینه ای حمل از اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان مربوط الزامی است).

#### ۶. کنترل بهداشتی انتقال ضایعات :

- کنترل بهداشتی روزانه بر جمع آوری ضایعات و نگهداری بهداشتی آن تا زمان انتقال

- کنترل بهداشتی بر انتقال ضایعات به طور روزانه به کارخانه تبدیل ضایعات مجاز و یا انهدام بهداشتی آن براساس دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور

#### ۷. کنترل بهداشت فردی کارکنان :

- برنامه ریزی برای اعزام به موقع کارکنان به مراکز بهداشتی جهت انجام معاینات لازم و تهیه کارت بهداشتی
- رعایت بهداشت فردی توسط کارکنان ، استفاده از لباس کار، چکمه دستکش ، روپوش و پیش بند مناسب و تمیز و....
- پیش بینی و تهیه لوازم کمک های اولیه
- آموزش کارکنان در زمینه رعایت بهداشت فردی و فرآورده
- سوپ برداری از دست کارکنان شاغل در خط تولید

#### ۸. ثبت آمار و اطلاعات :

- تهیه و تنظیم آمار بسته بندی ، فرآوری و بازرسی بهداشتی
- ارسال به موقع آمار ماهانه فرآوری و بازرسی بهداشتی به اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان مربوط
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ورود و خروج فرآورده
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ورود و خروج فرآورده به سردخانه ها
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به شستشو و ضدعفونی خودروها
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ارسال ضایعات به واحدهای تبدیل ضایعات مجاز و اعلام وصول آنها از سوی مسئولین فنی بهداشتی واحدهای تبدیل ضایعات
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به انهدام بهداشتی ضایعات
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به اجرای برنامه مبارزه با حشرات و جانوران موزی

#### ۹. کارگاه های مشمول سیستم HACCP :

- حضور در تیم HACCP و ممیزی مستمر در فواصل زمانی مشخص ( براساس نظامنامه ) و شناسایی CCP ها در مراحل مختلف تولید با کمک سایر اعضای تیم
- آگاهی از حدود بحرانی برای هر CCP شناسایی شده بر اساس ضوابط سازمان دامپزشکی کشور و اتحادیه اروپا

- آشنایی با اقدامات اصلاحی و انجام آن در صورت وقوع انحراف از محدوده های بحرانی تعریف شده در نظامنامه
- همکاری در تدوین و بازنگری نظامنامه HACCP با همکاری سایر اعضای تیم
- شرکت در دوره های آموزشی پیش بینی شده توسط سازمان دامپزشکی کشور

یادآوری: با توجه به اینکه مسئول فنی بهداشتی بعنوان نماینده سازمان دامپزشکی کشور در واحد مربوطه بوده

و بعنوان تضمین کننده وضعیت بهداشتی واحد و حافظ منافع تولید کننده و تامین بهداشت عمومی عمل

می نماید. لذا رعایت کلیه دستورالعمل ها و بخشنامه های ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور توسط

نامبرده الزامی است.

## شرح وظایف ناظر بهداشتی در کارگاه های فرآوری و بسته بندی فرآورده های خام دامی

ناظر بهداشتی به فردی اطلاق می شود که به عنوان دستیار مسئول فنی بهداشتی موظف به انجام وظایف ذیل در کارگاه های فرآوری و بسته بندی فرآورده های خام دامی زیر نظر مسئول فنی بهداشتی واحد می باشد :

### ۱. کنترل بهداشتی خودروهای حمل سردخانه دار فرآورده های خام دامی ( قبل از تخلیه ) :

- کنترل پروانه اشتغال به حمل خودرو
- کنترل گواهی بهداشتی حمل فرآورده های خام دامی برای هر محموله
- کنترل بهداشتی خودروها از نظر پاکیزگی و رعایت اصول بهداشتی
- کنترل ترموگراف خودروهای حمل فرآورده های خام دامی

### ۲. کنترل بهداشتی فرایند تولید فرآورده تحت نظر :

- کنترل بهداشتی مراحل مختلف فرایند تولید فرآورده
- کنترل درجه حرارت سالن آماده سازی ، فرآوری و بسته بندی
- کنترل نظارت بر الصاق برچسب مناسب و مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور بر روی هر بسته ( بویژه درج تاریخ تولید و انقضاء ، شرایط نگهداری فرآورده و...)

### ۳. کنترل بهداشتی سردخانه ها :

- کنترل عملکرد سیستم های خنک کننده و دستگاه ثبت دما ( ترموگراف ) و اطمینان از کارکرد صحیح آن ها
- کنترل روزانه بروودت و زمان لازم برای سرد کردن ( در پیش سرد کن ) ، انجماد ( در تونل انجماد ) و نگهداری ( در سردخانه های نگهداری ) فرآورده های خام دامی
- کنترل بر نحوه نگهداری و زمان نگهداری فرآورده در پیش سرد کن / اتاق سرد / تونل انجماد / سردخانه های نگهداری با توجه به زمان مجاز سرد کردن / انجماد / نگهداری فرآورده

### ۴. کنترل بهداشتی خودروهای حمل سردخانه دار فرآورده های خام دامی ( پیش از بارگیری ) :

- کنترل پروانه اشتغال به حمل خودرو ونحوه بغل نویسی آن



- کنترل سیستم های خنک کننده (ترموکینگ) و دستگاه ثبت دما (ترموگراف) و اطمینان از کارکرد صحیح آن ها
- کنترل از نظر پاکیزگی و بهداشتی بودن کانتینر و همچنین کنترل دمای کانتینر پیش از بارگیری
- کنترل نحوه / مقدار بارگیری فرآورده بر حسب ظرفیت و مطابق استاندارد کانکس

#### ۵. کنترل بهداشتی انتقال ضایعات :

- کنترل بهداشتی روزانه بر جمع آوری ضایعات و نگهداری بهداشتی آن تا زمان انتقال
- کنترل بهداشتی بر انتقال ضایعات به طور روزانه به کارخانه تبدیل ضایعات مجاز و یا انهدام بهداشتی آن براساس دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور

#### ۶. کنترل بهداشت فردی کارکنان :

- کنترل رعایت بهداشت فردی توسط کارکنان (وضع بهداشتی کارکنان تمام قسمت ها و استفاده از لباس کار، چکمه دستکش، روپوش و پیش بند مناسب و تمیز و....) در زمان فعالیت

## شرح وظایف مسئول فنی بهداشتی مراکز جمع آوری شیر

مسئول فنی بهداشتی ملزم به رعایت و اجرای موارد مشروحه زیر براساس ضوابط و دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور بوده و نظارت بر عملکرد آن ها بعهده اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان می باشد.

### ۱. کنترل بهداشتی خودرو / تانکر های حمل شیر :

- کنترل پروانه اشتغال به حمل خودرو / نحوه بغل نویسی و معرفی به اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان جهت تمدید یا اخذ مجوزهای مربوط
- کنترل گواهی بهداشتی حمل برای هر محموله و بازرسی محموله و صدور مجوز تخلیه، در صورت تطبیق با ضوابط
- کنترل بهداشتی خودرو / تانکر های حمل شیر از نظر پاکیزگی و رعایت اصول بهداشتی
- صدور گواهی CIP شستشو و ضدعفونی جهت تانکرهای حمل شیر خام
- صدور گواهی بهداشتی حمل داخل استانی شیر خام برای هر محموله / هر خودرو طبق فرم های مربوطه (که در مورد حمل خارج استانی فراورده های خام دامی ، اخذ مجوز بهداشتی - قرنطینه ای حمل از اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان مربوط الزامی است).

### ۲. کنترل بهداشتی فرایند :

- کنترل شیر خام دریافتی / نمونه برداری / انجام آزمایشات لازم ، بررسی نتایج آزمایشگاهی و ارائه راهکارهای مناسب در جهت رفع مشکلات احتمالی
- کنترل روزانه بروودت و زمان لازم برای خنک سازی و نگهداری شیر خام در مخازن و کنترل دستگاه های سردکننده و حصول اطمینان از کارکرد صحیح آنها
- کنترل درجه حرارت ، تهویه و روشنایی مناسب سالن ها
- تعیین روش های مناسب برای دستیابی به وضعیت بهداشتی مطلوب (از جمله انتخاب مواد پاک کننده و ضدعفونی کننده مناسب و ... ) و کنترل بهداشتی بر نحوه شستشو و ضدعفونی مکان ها ، مخازن نگهداری و سایر تجهیزات مرتبط ، تانکرها و بیدون های حمل شیر خام

- سواب برداری از محیط، لوازم، تجهیزات و ارسال آن به آزمایشگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور، بررسی نتایج آزمایشگاهی و ارائه راهکارهای مناسب در جهت رفع مشکلات احتمالی
- نمونه برداری ادواری از آب مصرفی مرکز بر اساس دستورالعمل های مربوط و ارسال به آزمایشگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور، بررسی نتایج آزمایشگاهی و ارائه راهکارهای مناسب در جهت رفع مشکلات احتمالی
- اطمینان از کالیبراسیون دستگاه های اندازه گیری از قبیل ترازو و ترمومتر و ....
- تعیین روش های مناسب به منظور جلوگیری از ورود جانوران و حشرات موذی به سالن ها و کنترل کارایی روش های مذکور

### ۳. کنترل بهداشتی انتقال ضایعات :

- کنترل بر دفع بهداشتی فاضلاب
- کنترل بهداشتی بر انتقال شیر های غیر قابل مصرف به طور روزانه به کارخانه تبدیل ضایعات مجاز و یا انهدام بهداشتی آن براساس دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور

### ۴. کنترل بهداشت فردی کارکنان:

- برنامه ریزی برای اعزام به موقع کارکنان به مراکز بهداشتی جهت انجام معاینات لازم و تهیه کارت بهداشتی
- کنترل رعایت بهداشت فردی پرسنل شاغل در مرکز جمع آوری شیر و دامداریهای تحت پوشش (استفاده از لباس کار، چکمه دستکش، روپوش و پیش بند مناسب و تمیز و....)
- پیش بینی و تهیه لوازم کمک های اولیه
- آموزش کارکنان در زمینه رعایت بهداشت فردی و فرآورده
- سواب برداری از دست کارکنان شاغل در خط تولید

### ۵. ثبت آمار و اطلاعات

- تهیه و تنظیم آمار شیر دریافتی / عملیات بازرسی بهداشتی / آزمایشات انجام شده و.... وارسال به موقع آمار ماهانه به اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان مربوط
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ورود و خروج شیر

- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به شستشو و ضدعفونی خودروها
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ارسال شیر های غیر قابل مصرف به واحدهای تبدیل ضایعات مجاز و اعلام وصول آنها از سوی مسئولین فنی بهداشتی واحدهای مذکور
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به انهدام بهداشتی شیرهای غیر قابل مصرف
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به اجرای برنامه مبارزه با حشرات و جانوران موذی

**یادآوری ۱:** مسئول فنی بهداشتی ضمن بازرسی از دامداری های تحت پوشش مرکز و بررسی عملیات تغذیه مناسب دام (Good animal feeding) (که به منظور به حداقل رسانیدن و یا پیشگیری از ورود آلاینده ها از طریق خوراک یا روش های خوراک دهی به شیر خام صورت می گیرد) در صورت بروز هرگونه بیماریهای دامی بایستی نسبت به انعکاس سریع گزارش برابر ضوابط و دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور اقدام نماید .

**تبصره:** در صورتی که دامداری شیری دارای مسئول فنی بهداشتی باشد، ارسال گزارش وضعیت بهداشتی شیر خام دریافتی به مسئول فنی بهداشتی کفایت می نماید و نیاز به بازرسی از دامداری نمی باشد.

**یادآوری ۲:** با توجه به اینکه مسئول فنی بهداشتی بعنوان نماینده سازمان دامپزشکی کشور در واحد مربوطه بوده و بعنوان تضمین کننده وضعیت بهداشتی واحد و حافظ منافع تولید کننده و تامین بهداشت عمومی عمل می نماید. لذا رعایت کلیه دستورالعمل ها و بخشنامه های ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور توسط نامبرده الزامی است .

## شرح وظایف مسئول فنی بهداشتی سردخانه ها

مسئول فنی بهداشتی ملزم به رعایت و اجرای موارد مشروحه زیر براساس ضوابط و دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور بوده و نظارت بر عملکرد آن ها بعهده اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان می باشد.

### ۱. کنترل بهداشتی خودروهای سردخانه دار حمل فرآورده های خام دامی ( قبل از تخلیه ) :

- کنترل پروانه اشتغال به حمل خودروها
- کنترل گواهی بهداشتی - قرنطینه ای حمل برای هر محموله
- کنترل بهداشتی محموله و صدور مجوز تخلیه، در صورت تطبیق با ضوابط و در موارد عدم تطبیق ضبط موقت محموله و اطلاع به اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان
- کنترل بهداشتی خودروها از نظر پاکیزگی و رعایت اصول بهداشتی
- کنترل ترموگراف خودروهای حمل فرآورده های خام دامی

### ۲. کنترل بهداشتی سردخانه ها :

- کنترل دستگاه های سرد کننده و دستگاه ثبت دما (ترموگراف) و اطمینان از کارکرد صحیح آنها
- کنترل روزانه سردخانه ها از نظر برودت ، رطوبت نسبی و همچنین رعایت ظرفیت و نحوه قرار گرفتن فرآورده های خام دامی در سردخانه ها
- پیشنهاد و کنترل اجرای یک برنامه مناسب انبارگردانی فرآورده (First in – First out)
- حصول اطمینان از کالیبراسیون دستگاه های اندازه گیری دما و رطوبت نسبی و .....
- کنترل سالن ها ، وسایل و تجهیزات ( باکس ، باکس پالت و ... با استحکام مناسب) از نظر پاکیزگی (شستشو) ضد عفونی روزانه، تهویه و روشنایی مناسب
- تعیین روش های مناسب به منظور جلوگیری از ورود جانوران و حشرات موزی به سالن ها و کنترل کارایی روش های مذکور
- سواپ برداری از محیط، لوازم و ارسال آن به آزمایشگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور ، بررسی نتایج آزمایشگاهی و ارائه راهکارهای مناسب در جهت رفع مشکلات احتمالی
- ضبط محموله های ضایعاتی و اطلاع آن به اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان جهت تعیین تکلیف در اسرع وقت

**یادآوری:** نگهداری و خروج کلیه فراورده های غیر خوراکی و یا فراورده هایی که از نظر شرعی مصرف آن مجاز نمی باشد بایستی با اطلاع قبلی و مجوز کتبی اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان انجام پذیرد .

- نمونه برداری در موارد خاص طبق دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور و ارسال آن به آزمایشگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور ، بررسی نتایج آزمایشگاهی و ارائه راهکارهای مناسب در جهت رفع مشکلات احتمالی با هماهنگی اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان می باشد.
- کنترل بهداشتی فراورده ها در سردخانه و ضبط موقت کلیه فرآورده های خام دامی که از نظر ارگانولپتیگی (ظاهری) فاقد شرایط لازم می باشند و یا بسته بندی غیر مجاز و فاقد نشانه گذاری / برچسب و یا انقضای تاریخ مصرف و همچنین محموله های فاقد گواهی بهداشتی - قرنطینه ای و اطلاع به اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان برای تعیین تکلیف

### ۳. کنترل بهداشتی خودروه های سردخانه دار حمل فراورده های خام دامی (پیش از بارگیری):

- کنترل پروانه اشتغال به حمل خودروه های سردخانه دار ونحوه بغل نویسی آن
  - کنترل سیستم های خنک کننده (ترموکینگ) و دستگاه ثبت دما (ترموگراف) و اطمینان از کارکرد صحیح آن ها
- یادآوری:** سیستم های خنک کننده خودرو حمل فراورده های خام دامی بایستی قبل از بارگیری روشن بوده و کانکس خودرو مجهز به پالت کف از جنس مناسب باشد.
- کنترل از نظر پاکیزگی و بهداشتی بودن کانتینر، همچنین پیشنهاد روش های مناسب شستشو و ضدعفونی خودروه های سردخانه دار و نظارت بر حسن اجرای آن
  - کنترل نحوه / مقدار بارگیری فرآورده بر حسب ظرفیت و مطابق استاندارد کانکس
  - صدور گواهی بهداشتی حمل داخل استانی فراورده های خام دامی برای هر محموله / هر خودرو طبق فرم های مربوطه (که در مورد حمل خارج استانی فراورده های خام دامی ، اخذ مجوز بهداشتی قرنطینه ای حمل از اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان مربوط الزامی است).

### ۴. کنترل بهداشتی انتقال ضایعات:

- کنترل بهداشتی روزانه بر جمع آوری ضایعات و نگهداری بهداشتی آن تا زمان انتقال

- کنترل بهداشتی بر انتقال ضایعات به طور روزانه به کارخانه تبدیل ضایعات مجاز و یا انهدام بهداشتی آن با اطلاع اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان

#### ۵. کنترل بهداشت فردی کارکنان :

- برنامه ریزی برای اعزام به موقع کارکنان به مراکز بهداشتی جهت انجام معاینات لازم و تهیه کارت بهداشتی
- رعایت بهداشت فردی توسط کارکنان ، استفاده از لباس کار مناسب، چکمه دستکش ، روپوش و پیش بند مناسب و تمیز و....
- پیش بینی و تهیه لوازم کمک های اولیه
- آموزش کارکنان در زمینه رعایت بهداشت فردی و فرآورده

#### ۶. ثبت آمار و اطلاعات :

- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ورود، نگهداری و خروج فرآورده به سردخانه ها در دفاتر مخصوص و ارسال به موقع آمار ماهانه به اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان طبق فرم های مربوط
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به شستشو و ضدعفونی خودروها
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ارسال ضایعات به واحدهای تبدیل ضایعات مجاز و اعلام وصول آنها از سوی مسئولین فنی بهداشتی واحدهای تبدیل ضایعات
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به انهدام بهداشتی ضایعات
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به اجرای برنامه مبارزه با حشرات و جانوران موذی

**یادآوری:** با توجه به اینکه مسئول فنی بهداشتی بعنوان نماینده سازمان دامپزشکی کشور در واحد مربوطه بوده و بعنوان تضمین کننده وضعیت بهداشتی واحد و حافظ منافع تولید کننده و تامین بهداشت عمومی عمل می نماید. لذا رعایت کلیه دستورالعمل ها و بخشنامه های ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور توسط نامبرده الزامی است.

## شرح وظایف مسئول فنی بهداشتی کارخانه خوراکی دام، طیور و آبزیان

مسئول فنی بهداشتی ملزم به رعایت و اجرای موارد مشروحه زیر براساس ضوابط و دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور بوده و نظارت بر عملکرد آن ها بعهده اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان می باشد.

### ۱. کنترل بهداشتی خودروهای حمل مواد اولیه و خوراک آماده:

- کنترل پروانه اشتغال به حمل خودرو
- کنترل مجوز بهداشتی - قرنطینه ای حمل مواد اولیه و خوراک آماده برای هر محموله و اجازه تخلیه و یا بارگیری، در صورت تطبیق با ضوابط
- اخذ و کنترل گواهی شستشو و ضد عفونی خودرو قبل از تخلیه
- کنترل بهداشتی خودروها از نظر پاکیزگی و رعایت اصول بهداشتی
- صدور گواهی بهداشتی خروج محصول از واحد تولیدی

### ۲. کنترل بهداشتی مواد اولیه و خوراک آماده :

- کنترل بهداشتی مواد اولیه از نظر ارگانولپتیکی، دما، رطوبت و ...
- نمونه برداری دوره ای از خوراک و مواد اولیه و ارسال آن به آزمایشگاه های مورد تأیید سازمان دامپزشکی کشور، بررسی نتایج آزمایشگاهی و ارائه راهکارهای مناسب در جهت رفع مشکلات احتمالی با هماهنگی اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان
- کنترل چگونگی تحویل محصول مرجوعی و انجام اقدامات لازم با هماهنگی اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان

### ۳. کنترل بهداشتی فرایند تولید :

- کنترل انتقال مواد اولیه به چرخه تولید و کنترل کامل فرایند تولید و..... از نظر دما، فشار و زمان لازم برای هریک از مراحل کار
- کنترل خط تولید و کلیه دستگاه های مربوط، جهت حصول اطمینان از تنظیم و عملکرد مناسب آنها
- گزارش نواقص و مشکلات موجود در کارخانه به مدیریت واحد و اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان
- کنترل حسن اجرای تهیه شناسنامه بهداشتی محصولات تولید شده



- کنترل فرمولاسیون خوراک تولیدی
- کنترل استفاده از کیسه بسته بندی از نظر بهداشتی و استاندارد بودن نوع و جنس مواد بکار رفته در ساخت آن و نحوه بسته بندی
- کنترل نشانه گذاری مناسب و مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور بر روی هربسته (بویژه درج آنالیز، درج تاریخ تولید و انقضاء، شرایط نگهداری و...)
- نمونه برداری ادواری از محصول نهایی، ارسال به آزمایشگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور، بررسی نتایج آزمایشگاهی و ارائه راهکارهای مناسب در جهت رفع مشکلات احتمالی
- جلوگیری از مصرف پودر گوشت با منشاء نشخوارکنندگان در تولید خوراک دام

#### ۴. کنترل بهداشتی انبار نگهداری مواد اولیه و خوراک :

- کنترل بهداشتی انبار از نظر دما، رطوبت، تهویه و ...
- کنترل زمان نگهداری محصول در انبار با توجه به زمان مجاز نگهداری فرآورده، همراه با ثبت و بایگانی هر اقدام در دفتر ویژه
- پیشنهاد و کنترل بر اجرای یک برنامه مناسب انبارگردانی از نظر رعایت اصول بهداشتی
- کنترل بهداشتی محیط داخلی انبار
- تعیین روش های مناسب به منظور جلوگیری از ورود جانوران و حشرات موذی به انبار و کنترل کارایی روش های مذکور

#### ۵. کنترل بهداشتی انبار سرد :

- کنترل دستگاه های سرد کننده و دستگاه ثبت دما (ترموگراف) و اطمینان از کارکرد صحیح آنها
- کنترل روزانه تامین برودت مورد نیاز و همچنین رعایت ظرفیت و نحوه قرار گرفتن فرآورده در انبار سرد
- کنترل زمان نگهداری فرآورده در انبار سرد، همراه با ثبت و بایگانی هر اقدام در دفتر ویژه
- پیشنهاد و کنترل اجرای یک برنامه مناسب انبارگردانی از نظر رعایت اصول بهداشتی

#### ۶. کنترل بهداشتی سالن تولید :

- کنترل سالن ها، وسایل و تجهیزات از نظر پاکیزگی (شستشو) و ضدعفونی روزانه (در صورت لزوم) ، تهویه و روشنایی مناسب و.....

- تعیین روش های مناسب برای دستیابی به وضعیت بهداشتی مطلوب (از جمله انتخاب مواد پاک کننده و ضدعفونی کننده مناسب و ...)
- تعیین روش های مناسب به منظور جلوگیری از ورود جانوران و حشرات موذی به سالن ها و کنترل کارایی روش های مذکور
- نمونه برداری ادواری از آب مورد استفاده ، ارسال به آزمایشگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور ، بررسی نتایج آزمایشگاهی و ارائه راهکارهای مناسب در جهت رفع مشکلات احتمالی

#### ۷. کنترل بهداشتی محیط کارخانه :

- تعیین روش های مناسب برای دستیابی به وضعیت بهداشتی مطلوب (از جمله انتخاب مواد پاک کننده و ضدعفونی کننده مناسب و...)
- کنترل سم پاشی دوره ای محوطه کارخانه و پیشنهاد و انتخاب سم مجاز

#### ۸. کنترل بهداشت فردی کارکنان :

- آموزش کارکنان در زمینه رعایت بهداشت فردی ، تولید محصول ، شرایط انبارداری
- نظارت بر وضعیت بهداشتی کارکنان تمام قسمت ها از جمله رعایت بهداشت فردی توسط کارکنان، استفاده از لباس کار، چکمه ، روپوش و.... مناسب و تمیز در زمان فعالیت
- برنامه ریزی برای اعزام به موقع به مراکز بهداشتی جهت انجام معاینات لازم و تهیه کارت بهداشتی
- پیش بینی و تهیه لوازم کمک های اولیه

#### ۹. ثبت آمار و اطلاعات :

- تهیه و تنظیم آمار تولید و کنترل بهداشتی در دفتر روزانه واحد
- ارسال به موقع آمار ماهیانه تولید و کنترل های بهداشتی به اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ورود و خروج مواد اولیه و خوراک
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به شستشو و ضدعفونی خودروهای حمل مواد اولیه و خوراک
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به مواد نامنطبق به واحدهای مجاز و اعلام وصول آنها از سوی مسئولین فنی بهداشتی واحدهای موصوف
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به اجرای برنامه مبارزه با حشرات و جانوران موذی در کارخانه
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به نتایج آزمایشات مواد اولیه ، محصول نهایی و ....

---

یادآوری: با توجه به اینکه مسئول فنی بهداشتی بعنوان نماینده سازمان دامپزشکی کشور در واحد مربوطه بوده  
و بعنوان تضمین کننده وضعیت بهداشتی واحد و حافظ منافع تولید کننده و تامین بهداشت عمومی عمل می  
نماید. لذا رعایت کلیه دستورالعمل ها و بخشنامه های ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور توسط نامبرده  
الزامی است.

## شرح وظایف مسئول فنی بهداشتی کارخانجات تبدیل ضایعات کشتارگاهی و پودر ماهی

مسئول فنی بهداشتی ملزم به رعایت و اجرای موارد مشروحه زیر براساس ضوابط و دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور بوده و نظارت بر عملکرد آن ها بمعهد اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان می باشد.

### ۱. کنترل بهداشتی خودروهای حمل مواد اولیه و محصول تولیدی:

- کنترل پروانه اشتغال به حمل خودرو
- کنترل مجوز بهداشتی - قرنطینه ای حمل برای هر محموله و اجازه تخلیه در صورت تطبیق با ضوابط
- کنترل بهداشتی خودروها از نظر پاکیزگی و رعایت اصول بهداشتی
- اخذ و کنترل گواهی شستشو و ضد عفونی خودرو قبل از تخلیه
- صدور گواهی بهداشتی حمل برای خروج محصولات تولیدی

### ۲. کنترل بهداشتی مواد اولیه و محصول تولیدی :

- کنترل مجوز بهداشتی - قرنطینه ای محموله های ورودی
- کنترل بهداشتی مواد اولیه از نظر ارگانولپتیکی، دما و ...
- نمونه برداری دوره ای از مواد اولیه و پودر تولیدی و ارسال به آزمایشگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور، بررسی نتایج آزمایشگاهی و ارائه راهکارهای مناسب در جهت رفع مشکلات احتمالی
- کنترل بر چگونگی تحویل محموله مرجوعی و اقدامات لازم با هماهنگی اداره کل دامپزشکی استان

### ۳. کنترل بهداشتی سالن تولید :

- کنترل خط تولید و کلیه تجهیزات مربوط، جهت حصول اطمینان از تنظیم و عملکرد مناسب آنها
- بررسی و اعلام نواقص تاسیساتی و تجهیزاتی واحد به مدیریت و اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان
- کنترل بر نحوه انتقال مواد اولیه به چرخه تولید و انجام کامل مراحل تولید و..... از نظر دما، فشار و رعایت زمان لازم برای هریک از مراحل کار
- کنترل نشانه گذاری مناسب و مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور بر روی هر بسته ( بویژه درج آنالیز، درج تاریخ تولید و انقضاء فرآورده، شرایط نگهداری و...)

- کنترل بهداشتی محصول و نظارت بر استفاده از کیسه های بسته بندی از نظر بهداشتی ، استاندارد بودن نوع و جنس مواد بکار رفته در ساخت آن ، نحوه بسته بندی و بارگیری آن
- جلوگیری از مخلوط شدن مواد اولیه با محصولات تولیدی
- جلوگیری از ورود کارگران بخش غیر تمیز به بخش تمیز
- خودداری از صدور گواهی حمل پودر گوشت با منشاء نشخوارکنندگان برای مصرف در خوراک دام

#### ۴. کنترل بهداشتی محیط کارخانه :

- تعیین روش های مناسب برای دستیابی به وضعیت بهداشتی مطلوب (از جمله انتخاب مواد پاک کننده و ضدعفونی کننده مناسب و...)
- کنترل سم پاشی دوره ای محوطه کارخانه و پیشنهاد و انتخاب سم مجاز

#### ۵. کنترل بهداشتی انبار نگهداری محصول و انبار سرد :

- کنترل دستگاههای سرد کننده و دستگاه ثبت دما (ترموگراف) و اطمینان از کارکرد صحیح آنها
- کنترل روزانه دمای انبار نگهداری جهت تامین برودت مورد نیاز و همچنین رعایت ظرفیت و نحوه قرار گرفتن فراورده در آن
- کنترل زمان نگهداری محصول در انبارها ، همراه با ثبت و بایگانی هر اقدام در دفتر ویژه
- پیشنهاد و کنترل بر اجرای یک برنامه مناسب انبارگردانی از نظر رعایت اصول بهداشتی
- تعیین روش های مناسب به منظور جلوگیری از ورود جانوران و حشرات موذی به سالن ها و کنترل کارایی روش های مذکور

#### ۶. کنترل بهداشت فردی کارکنان :

- آموزش کارکنان در زمینه رعایت بهداشت فردی ، تولید محصول ، شرایط انبارداری و ....
- نظارت بر وضع بهداشتی کارکنان تمام قسمت ها از جمله رعایت بهداشت فردی توسط کارکنان ، استفاده از لباس کار ، چکمه ، روپوش و .... مناسب و تمیز در زمان فعالیت
- برنامه ریزی برای اعزام به موقع به مراکز بهداشتی جهت انجام معاینات لازم و تهیه کارت بهداشتی
- پیش بینی و تهیه لوازم کمک های اولیه

## ۷. ثبت آمار و اطلاعات :

- تکمیل فرم های مربوط به بازرسی بهداشتی فرآورده ها در طی بازرسی ادواری از سالن های مورد بهره برداری
- تهیه و تنظیم آمار تولید و کنترل بهداشتی در دفتر روزانه واحد
- ارسال به موقع آمار ماهیانه تولید و کنترل های بهداشتی واحد به اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ورود مواد اولیه و خروج محصول تولیدی
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به شستشو و ضدعفونی خودروهایی حمل مواد اولیه و محصول تولیدی
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ارسال مواد نامنطبق به واحدهای مجاز و اعلام وصول آنها از سوی مسئولین فنی بهداشتی واحدهای موصوف
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به اجرای برنامه مبارزه با حشرات و جانوران موذی در کارخانه
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به نتایج آزمایشات مربوط به محصولات تولیدی و ....

یادآوری : با توجه به اینکه مسئول فنی بهداشتی بعنوان نماینده سازمان دامپزشکی کشور در واحد مربوطه بوده و بعنوان تضمین کننده وضعیت بهداشتی واحد و حافظ منافع تولید کننده و تامین بهداشت عمومی عمل می نماید. لذا رعایت کلیه دستورالعمل ها و بخشنامه های ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور توسط نامبرده الزامی است .

## شرح وظایف مسئولین فنی بهداشتی کارگاههای لاش گیری و سورت روده

مسئول فنی بهداشتی ملزم به رعایت و اجرای موارد مشروحه زیر براساس ضوابط و دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور بوده و نظارت بر عملکرد آن ها بعهده اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان می باشد.

### ۱. کنترل بهداشتی خودروهای سرد خانه دار ویژه حمل روده خام و اورژینال :

- کنترل پروانه اشتغال به حمل خودرو
- کنترل گواهی بهداشتی حمل روده برای هر محموله و بازرسی محموله و صدور مجوز تخلیه در صورت تطبیق با ضوابط
- کنترل بهداشتی خودروها از نظر پاکیزگی و رعایت اصول بهداشتی
- کنترل سیستم های خنک کننده (ترموکینگ) خودرو و اطمینان از کارکرد صحیح آن
- کنترل دستگاه ثبت دما (ترموگراف) و اطمینان از کارکرد صحیح آن (در خصوص خودروهای سردخانه داری که مبادرت به حمل خارج استانی روده می نمایند)

### ۲. کنترل بهداشتی فرآیند :

- کنترل سالن ها ( از نظر درجه حرارت و .. ) و کلیه دستگاه های مربوط، حصول اطمینان از تنظیم و عملکرد مناسب آن ها
- نمونه برداری ادواری از محصول نهایی و ارسال به آزمایشگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور، بررسی نتایج آزمایشگاهی و ارائه راهکارهای مناسب در جهت رفع مشکلات احتمالی
- نمونه برداری ادواری از آب مصرفی کارگاه بر اساس دستورالعمل های مربوط و ارسال به آزمایشگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور، بررسی نتایج آزمایشگاهی و ارائه راهکارهای مناسب در جهت رفع مشکلات احتمالی
- کنترل استفاده از ظروف بسته بندی (بشکه و ...) از نظر بهداشتی و استاندارد بودن نوع و جنس مواد بکار رفته در ساخت آن
- کنترل بر نحوه بسته بندی و الصاق برچسب مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور بر روی هر بسته (شامل نام کارگاه، آرم تجاری، تاریخ تولید، تاریخ انقضاء، شرایط نگهداری و...) به جهت ردیابی محصولات
- اطمینان از کالیبراسیون دستگاههای درجه بندی روده ها

### ۳. کنترل بهداشتی محیط واحد :

- کنترل سالن ها ، وسایل و تجهیزات از نظر پاکیزگی ( شستشو ) ضد عفونی روزانه، تهویه و روشنایی مناسب
- تعیین روش های مناسب به منظور جلوگیری از ورود جانوران و حشرات موذی به سالن ها ، انبار ها و....
- کنترل کارایی روش های مذکور
- تعیین روش های مناسب برای دستیابی به وضعیت بهداشتی مطلوب (از جمله انتخاب مواد پاک کننده و ضد عفونی کننده مناسب و .... )
- سواپ برداری از محیط، لوازم ، تجهیزات و ارسال آن به آزمایشگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور ، بررسی نتایج آزمایشگاهی و ارائه راهکارهای مناسب در جهت رفع مشکلات احتمالی

### ۴. کنترل بهداشتی سردخانه ها:

- کنترل عملکرد سیستم های خنک کننده و دستگاه ثبت دما (ترموگراف ) و اطمینان از کارکرد صحیح آنها
- کنترل روزانه برودت سردخانه های نگهداری روده اورژینال / روده صادراتی و همچنین نحوه چیدمان و نگهداری آن ها در سردخانه

### ۵. کنترل بهداشتی انبار نمک :

- کنترل تامین نمک مصرفی از منابع مجاز ( از نظر بهداشتی و استاندارد بودن آن )
- کنترل نحوه نگهداری نمک در انبار و رعایت اصول انبارداری
- کنترل میزان رطوبت در انبار نمک

### ۶. کنترل بهداشتی خودرو های حمل سردخانه دار ( پیش از بارگیری ) :

- کنترل پروانه اشتغال به حمل خودرو
- کنترل دستگاه سرد کننده (ترموکینگ) و اطمینان از کارکرد صحیح آن
- کنترل دستگاه ثبت دما (ترموگراف) و اطمینان از کارکرد صحیح آن (در خصوص خودرو های سردخانه داری که مبادرت به حمل خارج استانی روده می نمایند )
- کنترل از نظر پاکیزگی و بهداشتی بودن کانتینر و همچنین پیشنهاد روش های مناسب شستشو و ضد عفونی خودرو و نظارت بر حسن اجرای آن



- صدور گواهی بهداشتی حمل داخل استانی روده برای هر محموله / هر خودرو طبق فرم های مربوطه (که در مورد حمل خارج استانی روده/ صادرات ، اخذ مجوز بهداشتی - قرنطینه ای حمل از اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان مربوط الزامی است )

#### ۷. کنترل بهداشتی محل نگهداری ضایعات :

- کنترل بهداشتی روزانه بر جمع آوری ضایعات و نگهداری بهداشتی آن تا زمان انتقال
- کنترل بهداشتی بر انتقال ضایعات به طور روزانه به کارخانه تبدیل ضایعات مجاز و یا انهدام بهداشتی آن براساس دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور

#### ۸. کنترل بهداشتی سیستم فاضلاب :

- کنترل بر عملکرد صحیح سیستم فاضلاب ( شیب و زهکشی مناسب داخل سالن )
- کنترل بر عملکرد صحیح سیستم تصفیه فاضلاب ( درخصوص واحد های لش گیری روده )
- آگاه ساختن اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان و نیز اداره کل محیط زیست استان / شهرستان در صورت بروز هرگونه اشکال در سیستم تصفیه فاضلاب

#### ۹. کنترل بهداشت فردی کارکنان :

- برنامه ریزی برای اعزام به موقع کارکنان به مراکز بهداشتی جهت انجام معاینات لازم و تهیه کارت بهداشتی
- رعایت بهداشت فردی توسط کارکنان ، استفاده از لباس کار، چکمه دستکش ، روپوش و پیش بند مناسب و تمیز و....
- پیش بینی و تهیه لوازم کمک های اولیه
- آموزش کارکنان در زمینه رعایت بهداشت فردی و فرآورده
- سواپ برداری از دست کارکنان شاغل در خط تولید

#### ۱۰. ثبت آمار و اطلاعات :

- ارسال به موقع آمار و اطلاعات ماهانه به اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان مربوط
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ورود و خروج روده (روده خام / روده اورژینال / روده صادراتی ) در دفاتر ویژه

- ثبت و بایگانی اطلاعات و مستندات مربوط به نمک مصرفی کارگاه در دفاتر ویژه
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به شستشو و ضدعفونی خودروها ی حمل در دفاتر مربوط
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به اجرای برنامه مبارزه با حشرات و جانوران موذی
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ارسال ضایعات به واحد های تبدیل ضایعات مجاز و اعلام وصول آن ها
- از سوی مسئولین فنی بهداشتی واحد های تبدیل ضایعات
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به انهدام بهداشتی ضایعات

#### ۱۱. واحدهای مشمول HACCP و کد EC :

- حضور در تیم HACCP و ممیزی مستمر در فواصل زمانی مشخص (بر اساس نظامنامه) و شناسایی CCP ها در مراحل مختلف تولید با کمک سایر اعضای تیم
- پیگیری برای دستیابی به آخرین اطلاعات و دستورالعمل های سازمان / اداره کل دامپزشکی استان و مراجع بین المللی جهت اخذ کد EC
- آگاهی از حدود بحرانی برای هر CCP شناسایی شده بر اساس ضوابط سازمان دامپزشکی کشور و اتحادیه اروپا
- آشنایی با اقدامات اصلاحی و انجام آن در صورت وقوع انحراف از محدوده های بحرانی تعریف شده در نظامنامه
- همکاری در تدوین و بازنگری نظامنامه HACCP با همکاری سایر اعضای تیم
- شرکت در دوره های آموزشی پیش بینی شده توسط سازمان دامپزشکی کشور

یادآوری: با توجه به اینکه مسئول فنی بهداشتی بعنوان نماینده سازمان دامپزشکی کشور در واحد مربوطه بوده و بعنوان تضمین کننده وضعیت بهداشتی واحد و حافظ منافع تولید کننده و تامین بهداشت عمومی عمل می نماید. لذا رعایت کلیه دستورالعمل ها و بخشنامه های ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی توسط نامبرده الزامی است .

## شرح وظایف مسئول فنی بهداشتی کارخانجات فرآوری پوست

مسئول فنی بهداشتی ملزم به رعایت و اجرای موارد مشروحه زیر براساس ضوابط و دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور بوده و نظارت بر عملکرد آنها بعهده اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان می باشد .

### ۱. کنترل بهداشتی خودروهای ویژه حمل پوست خام :

- کنترل پروانه اشتغال به حمل خودرو
- کنترل گواهی بهداشتی حمل پوست خام، بازرسی محموله و صدور مجوز تخلیه در صورت تطبیق با ضوابط
- کنترل بهداشتی خودروها از نظر پاکیزگی و رعایت اصول بهداشتی

### ۲. کنترل بهداشتی سالن ها و فرآیند:

- کنترل بهداشتی بر کلیه فرایندها تولید و تجهیزات مربوطه از نظر رعایت اصول بهداشتی
- کنترل بهداشتی پوست و در صورت لزوم نمونه برداری از ضایعات پوست و ارسال آن به آزمایشگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور، بررسی نتایج آزمایشگاهی عوامل ضایعات پوست و ارائه راهکارهای مناسب در جهت رفع مشکلات احتمالی
- نمونه برداری ادواری در کلیه مراحل کار و ارسال آن به آزمایشگاه به منظور کنترل فرایند تولید
- کنترل بر تهیه و استفاده از لوازم بسته بندی از نظر بهداشتی و استاندارد بودن نوع و جنس مواد بکار رفته در آن
- کنترل نظارت بر نحوه بسته بندی و الصاق برچسب مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور بر روی هر بسته (نام کارخانه، آرم تجاری، تاریخ تولید، شرایط نگهداری و...) به جهت ردیابی محصولات
- تهیه و ارائه برنامه زمانبندی مداوم به جهت تنظیم و کالیبره نمودن دستگاه ها از سوی شرکت های ذیصلاح

### ۳. کنترل بهداشتی محیط کارخانه :

- تعیین روش های مناسب برای دستیابی به وضعیت بهداشتی مطلوب (انتخاب نوع مواد پاک کننده و ضدعفونی کننده و.....)

- تعیین روش های مناسب به منظور جلوگیری از ورود جانوران و حشرات موذی به سالن ها ، انبارها و.....  
و کنترل کارایی روش های مذکور

#### ۴. کنترل بهداشتی انبارهای نگهداری ( پوست خام ، سالامبور، وت بلو و کراست):

- کنترل درجه حرارت ،رطوبت ،نور ، تهویه و.....
- کنترل بر نحوه چیدمان پوست های خام و فرآوری شده(سالامبور، وت بلو، کراست) در انبارهای نگهداری اختصاصی هر فرآورده
- پیشنهاد و کنترل اجرای یک برنامه مناسب انبارگردانی

#### ۵. کنترل بهداشتی انبارمواد شیمیایی:

- کنترل تامین مواد شیمیایی از منابع مجاز
- کنترل بر نحوه نگهداری و چیدمان مواد شیمیایی در انبارورعایت اصول انبارداری
- کنترل میزان رطوبت و درجه حرارت انبار

#### ۶. کنترل بهداشتی انبار نمک :

- کنترل تامین نمک مصرفی از منابع مجاز (از نظر بهداشتی و استاندارد بودن آن )
- کنترل نحوه نگهداری نمک در انبار و رعایت اصول انبارداری
- کنترل میزان رطوبت انبار نمک

#### ۷. کنترل بهداشتی خودروهای حمل (پیش از بارگیری):

- کنترل پروانه اشتغال به حمل خودرو
- کنترل خودرو از نظر پاکیزگی و بهداشتی بودن کانتینر ، نحوه بغل نویسی
- تعیین و پیشنهاد روش های مناسب شستشو و ضدعفونی خودروها و نظارت بر حسن اجرای آن
- صدور گواهی بهداشتی حمل داخل استانی برای هر محموله /هر خودرو طبق فرم های مربوطه ( در مورد حمل خارج استانی پوست /صادرات اخذ مجوز بهداشتی - قرنطینه ای حمل از اداره کل دامپزشکی استان /شهرستان مربوطه الزامی است )

#### ۸. کنترل بهداشتی ضایعات روزانه :

- کنترل بهداشتی روزانه بر جمع آوری ضایعات حاصله از فراوری پوست ، پشم وموی حاصله از لاش زنی و نگهداری بهداشتی آن تا زمان انتقال
- کنترل بهداشتی بر انتقال ضایعات به طور روزانه به واحد های مجاز بر اساس دستورالعمل های صادره از سوی سازمان دامپزشکی کشور

#### ۹. کنترل بهداشتی سیستم تصفیه فاضلاب :

- کنترل بر عملکرد صحیح سیستم فاضلاب ( شیب و زهکشی مناسب داخل سالن ها)
- کنترل بر عملکرد صحیح سیستم تصفیه فاضلاب
- آگاه ساختن اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان و نیز اداره کل محیط زیست استان / شهرستان در صورت بروز هر گونه اشکال در سیستم تصفیه فاضلاب

#### ۱۰. کنترل بهداشت فردی کارگران:

- برنامه ریزی برای اعزام به موقع کارکنان به مراکز بهداشتی جهت انجام معاینات لازم و تهیه کارت بهداشتی
- کنترل رعایت بهداشت فردی توسط کارکنان ، استفاده از لباس کار مناسب و تمیز ( روپوش ، چکمه ، دستکش ، پیش بندو.... )
- پیش بینی و تهیه لوازم کمک های اولیه
- آموزش کارکنان در زمینه رعایت بهداشت فردی

#### ۱۱. ثبت آمار و اطلاعات :

- ارسال به موقع آمار و اطلاعات ماهانه به اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان مربوط
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ورود و خروج پوست (پوست خام / سالامبور /وت بلو /کراست و.... ) در دفاتر ویژه
- ثبت و بایگانی اطلاعات و مستندات مربوط به نمک و مواد شیمیایی مصرفی واحد در دفاتر ویژه
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به شستشو و ضد عفونی خودروهای حمل در دفاتر مربوط
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به اجرای برنامه مبارزه با حشرات و جانوران موذی
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ارسال ضایعات به واحد های مجاز

---

**یادآوری:** با توجه به اینکه مسئول فنی بهداشتی بعنوان نماینده سازمان دامپزشکی کشور در واحد مربوطه بوده و بعنوان تضمین کننده وضعیت بهداشتی واحد و حافظ منافع تولید کننده و تامین بهداشت عمومی عمل می نماید لذا رعایت کلیه دستورالعملها و بخشنامه های ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور توسط نامبرده الزامی است.

---

## شرح وظایف مسئولین فنی بهداشتی دامداری / مجتمع های دامداری و میادین عرضه دام

مسئول فنی بهداشتی ملزم به رعایت و اجرای موارد مشروحه زیر براساس ضوابط و دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور بوده و نظارت بر عملکرد آنها بعهده اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان می باشد .

۱. پیگیری در جهت فراهم نمودن زمینه و امکانات مناسب که بایستی توسط متصدی واحد بمنظور تامین بهداشت دام و فرآورده های تولیدی دام و همکاری با بازرسین سازمان دامپزشکی کشور به عمل آید.
۲. کنترل بهداشتی ورود و خروج دام با رعایت ضوابط و مقررات بهداشتی و قرنطینه ای بمنظور جلوگیری از سرایت بیماریهای دامی
۳. پیشنهاد و نظارت برانجام برنامه پیشگیری (نظیر مایه کوبی، سمپاشی و ضدعفونی مناسب و ...) توسط اکیپ های مجاز خدمات دامپزشکی برابر دستورالعمل های سازمان دامپزشکی با همکاری و هماهنگی اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان ، همراه با ثبت کلیه موارد پیش بینی و اجرا شده در دفاتر مخصوص
۴. کنترل امور بهداشتی محیط دامداری ( از جمله نحوه جمع آوری کود / ضایعات و دفن بهداشتی آنها / سیستم فضلاب ، شستشو و ضد عفونی و ..... ) ، تاسیسات ، لوازم و تجهیزات و...
۵. نظارت بر بهداشت فردی کارکنان و کارگران و اقدام جهت معرفی آنها برای دریافت کارت بهداشتی
۶. نمونه برداری، ارسال نمونه و درخواست آزمایشات مورد نیاز
۷. تکمیل و ارسال گزارشات مورد نیاز براساس فرم های مربوطه
۸. انجام امور درمانی و عملیات جراحی و مامائی مورد نیاز واحد در صورت توافق طرفین و نیز در صورت لزوم استفاده از خدمات سایر متخصصین مجاز
۹. صدور گواهی بهداشتی حمل داخل استانی « دام زنده و فرآورده های دامی» و صدور معرفی نامه به منظور اخذ مجوز بهداشتی- قرنطینه ای حمل خارج استانی از دامپزشکی استان / شهرستان (براساس فرم های مربوطه)

**یادآوری-** در صورت گزارش هر گونه بیماری اخطار کردنی و اعلام ضوابط قرنطینه ای، حمل و نقل داخل استانی دام زنده صرفا با اخذ مجوز بهداشتی- قرنطینه ای حمل از دامپزشکی استان / شهرستان انجام خواهد شد.

۱۰. کنترل بهداشتی خوراک (علوفه، کنسانتره، مکمل و ...) مصرفی دامداری از نظر رعایت ضوابط بهداشتی - قرنطینه ای

و تامین از منابع مجاز و در صورت لزوم اصلاح جیره های غذایی بمنظور جلوگیری از بروز بیماریهای متابولیک

۱۱. کنترل بهداشتی واکسن ها ، هورمون ها ، آنتی بیوتیک ها و سایر داروهای دامی از نظر تامین از منابع مجاز و نحوه

مصرف آن ها براساس دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور به ویژه رعایت دوره پرهیز دارویی

(withdrawal time) و صدور گواهی بهداشتی حمل به کشتارگاه جهت کشتار و نیز گواهی بهداشتی حمل

فرآورده های دامی (شیر، کود و ...)

۱۲. کنترل رعایت مسائل بهداشتی تولید مثلی (انتقال جنین، تلقیح مصنوعی، تهیه اسپرم و ...) با در نظر گرفتن

بیماری های ژنتیکی و بیماری های پاتوژنیک قابل انتقال، براساس دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور

۱۳. شرکت در دوره های بازآموزی مربوط پیش بینی شده

۱۴. آموزش افراد و کارکنان واحد جهت رعایت بهداشت فردی و حرفه ای بمنظور بالابردن سطح اطلاعات آن ها در

رابطه با وظایف محوله

۱۵. اعلام سریع بروز بیماریهای واگیردار در گله ها بر طبق لیست بیماریهای گروه بندی شده توسط سازمان دامپزشکی

#### کشور

۱۶. همکاری در انجام پروژه های مطالعاتی با هماهنگی و تأیید اداره کل دامپزشکی استان

یادآوری : با توجه به اینکه مسئول فنی بهداشتی بعنوان نماینده سازمان دامپزشکی کشور در واحد مربوطه بوده و بعنوان

تضمین کننده وضعیت بهداشتی واحد و حافظ منافع تولید کننده و تامین بهداشت عمومی عمل می نماید. لذا رعایت کلیه

دستورالعمل ها و بخشنامه های ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور توسط نامبرده الزامی است .



## شرح وظایف مسئولین فنی بهداشتی و امدهای مرغداری / کارخانجات جوجه کشی

مسئول فنی بهداشتی این واحد ها ملزم به رعایت و اجرای موارد مشروحه زیر براساس ضوابط و دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور بوده و نظارت بر عملکرد آن ها بعهده اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان می باشد.

۱. پیگیری در جهت فراهم نمودن زمینه و امکانات مناسب که بایستی توسط متصدی واحد بمنظور تامین بهداشت دام و فرآورده های تولیدی دام و همکاری با بازرسین سازمان دامپزشکی کشور انجام گیرد.

۲. کنترل بهداشتی بر ورود و خروج جوجه یک روزه / پالت / طیور / تخم مرغ نطفه دار و خوراکی و سایر فرآورده های تولیدی بر حسب نوع فعالیت با رعایت ضوابط و مقررات بهداشتی و قرنطینه ای بمنظور جلوگیری از سرایت بیماریها

۳. پیشنهاد و نظارت برانجام برنامه پیشگیری (نظیر مایه کوبی، سمپاشی و ضدعفونی مناسب و ...) توسط اکیپ های مجاز خدمات دامپزشکی برابر دستورالعمل های سازمان دامپزشکی با همکاری و هماهنگی دامپزشکی مربوط ، همراه با ثبت کلیه موارد پیش بینی و اجرا شده در دفاتر مخصوص

۴. کنترل امور بهداشتی محیط مرغداری ( از جمله نحوه جمع آوری کود / ضایعات و دفن بهداشتی آنها / تبدیل ضایعات / کوره لاشه سوز و سیستم فاضلاب و.... ) و همچنین کنترل شستشو و ضدعفونی تاسیسات ، لوازم و تجهیزات و...

۵. کنترل بهداشت فردی کارکنان و کارگران و اقدام جهت معرفی آنها برای دریافت کارت بهداشتی

۶. نمونه برداری، ارسال نمونه و درخواست آزمایشات مورد نیاز در جهت اجرای برنامه کنترلی سرولوژیکی، میکروبی و

قارچی

۷. تکمیل و ارسال گزارشات مورد نیاز براساس فرم های مربوطه

۸. انجام امور درمانی در صورت توافق طرفین و نیز در صورت لزوم استفاده از خدمات سایر متخصصین مجاز

۹. صدور گواهی بهداشتی حمل داخل استانی « مرغ زنده / جوجه یک روزه / تخم مرغ نطفه دار و یا سایر فرآورده های

تولیدی » و یا صدور معرفی نامه به منظور اخذ مجوز بهداشتی- قرنطینه ای حمل خارج استانی از اداره کل دامپزشکی

استان / شهرستان (براساس فرم های مربوطه)

**یادآوری** - در صورت گزارش هر گونه بیماری اخطار کردنی و اعلام ضوابط قرنطینه ای، حمل و نقل داخل استانی جوجه یک روزه / مرغ زنده صرفاً با اخذ مجوز بهداشتی - قرنطینه ای حمل از اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان انجام خواهد شد.

۱۰. کنترل بهداشتی خوراک (دان، کنسانتره، مکمل و ...) مصرفی از نظر رعایت ضوابط بهداشتی - قرنطینه ای و تامین از

منابع مجاز و در صورت لزوم اصلاح جیره های غذایی بمنظور جلوگیری از بروز بیماریهای متابولیک

۱۱. کنترل بهداشتی واکسن ها ، آنتی بیوتیک ها و سایر داروهای مصرفی از نظر تامین از منابع مجاز و نحوه مصرف آن ها

براساس دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور به ویژه رعایت دوره پرهیز دارویی (withdrawal time) ، پرهیز

غذایی و صدور گواهی بهداشتی حمل به کشتارگاه جهت کشتار و نیز گواهی بهداشتی حمل فرآورده های تولیدی

(جوجه یک روزه / تخم مرغ، کود و ...)

۱۲. کنترل بهداشتی بر تولید جوجه یکروزه و سایر فرآورده های تولیدی

۱۳. کنترل کیفیت جوجه یک روزه و صدور گواهی بهداشتی مربوطه

۱۴. کنترل بهداشتی واحد تبدیل ضایعات و کنترل نشانه گذاری و بسته بندی فرآورده تولیدی آن ( در خصوص کارخانجات

جوجه کشی و واحدهای دارای تبدیل ضایعات )

۱۵. کنترل رعایت مسائل بهداشتی تولید مثلی با در نظر گرفتن بیماری های ژنتیکی و بیماری های پاتوژنیک قابل انتقال،

براساس دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور

۱۶. شرکت در دوره های بازآموزی مربوطه پیش بینی شده

۱۷. آموزش افراد و کارکنان واحد جهت رعایت بهداشت فردی و حرفه ای بمنظور بالابردن سطح اطلاعات آن ها در رابطه

با وظایف محوله

۱۸. همکاری در انجام پروژه های مطالعاتی با هماهنگی و تأیید اداره کل دامپزشکی استان

۱۹. اعلام سریع بروز بیماریهای واگیردار در گله ها بر طبق لیست بیماریهای گروه بندی شده توسط سازمان دامپزشکی کشور

---

یادآوری: با توجه به اینکه مسئول فنی بهداشتی بعنوان نماینده سازمان دامپزشکی کشور در واحد مربوطه بوده و بعنوان تضمین کننده وضعیت بهداشتی واحد و حافظ منافع تولید کننده و تامین بهداشت عمومی عمل می نماید. لذا رعایت کلیه دستورالعمل ها و بخشنامه های ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور توسط نامبرده الزامی است.

## شرح وظایف مسئولین فنی بهداشتی مزارع تکثیر و پرورش آبزیان

مسئول فنی بهداشتی ملزم به رعایت و اجرای موارد مشروحه زیر براساس ضوابط و دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور بوده و نظارت بر عملکرد آنها بعهده اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان می باشد .

۱. پیگیری در جهت فراهم نمودن زمینه و امکانات مناسب که بایستی توسط متصدی واحد بمنظور تامین بهداشت آبزیان و فرآورده های تولیدی و همکاری با بازرسین سازمان دامپزشکی کشور به عمل آید.

۲. کنترل بهداشتی ورود و خروج آبی با رعایت ضوابط و مقررات بهداشتی و قرنطینه ای بمنظور جلوگیری از سرایت بیماریهای آبزیان

۳. انعکاس سریع گزارش بروز بیماریها برابر ضوابط و دستورالعمل های ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور و انجام اقدامات لازم در واحدهای تحت نظارت

۴. پیشنهاد و نظارت برانجام برنامه پیشگیری ( نظیر مایه کوبی، سمپاشی و ضد عفونی مناسب و ...) توسط اکیپ های مجاز خدمات دامپزشکی برابر دستورالعمل های سازمان دامپزشکی با همکاری و هماهنگی اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان ، همراه با ثبت کلیه موارد پیش بینی و اجرا شده در دفاتر مخصوص

۵. کنترل امور بهداشتی محیط مزرعه ( از جمله نحوه شستشو و ضد عفونی و ..... ) ، تاسیسات ، لوازم و تجهیزات و...

۶. نظارت بر بهداشت فردی کارکنان و کارگران و اقدام جهت معرفی آنها برای دریافت کارت بهداشتی

۷. نمونه برداری، ارسال نمونه و درخواست آزمایشات مورد نیاز

۸. تکمیل و ارسال گزارشات مورد نیاز براساس فرم های مربوطه

۹. انجام امور درمانی و عملیات جراحی و تکثیر مورد نیاز واحد در صورت توافق طرفین و نیز در صورت لزوم استفاده از

خدمات سایر متخصصین مجاز

۱۰. صدور گواهی بهداشتی حمل داخل استانی « آبی زنده و فرآورده های آبزیان » و صدور معرفی نامه به منظور اخذ

مجوز بهداشتی - قرنطینه ای حمل خارج استانی از دامپزشکی استان / شهرستان (براساس فرم های مربوطه)

**یادآوری-** در صورت گزارش هر گونه بیماری اخطار کردنی و اعلام ضوابط قرنطینه ای، حمل و نقل داخل استانی آ بزی زنده صرفا با اخذ مجوز بهداشتی قرنطینه ای حمل از اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان انجام خواهد شد.

۱۱. کنترل بهداشتی خوراک مصرفی مزرعه از نظر رعایت ضوابط بهداشتی - قرنطینه ای و تامین از منابع مجاز و در صورت لزوم اصلاح جیره های غذایی

۱۲. کنترل بهداشتی واکسن ها ، آنتی بیوتیک ها و سایر داروهای دامی از نظر تامین از منابع مجاز و نحوه مصرف آن ها براساس دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور به ویژه رعایت دوره پرهیز دارویی (withdrawal time) و صدور گواهی بهداشتی حمل به مراکز عرضه

۱۳. کنترل رعایت مسائل بهداشتی تکثیر با در نظر گرفتن بیماری های ژنتیکی و بیماری های پاتوژنیک قابل انتقال، براساس دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور

۱۴. شرکت در دوره های بازآموزی مربوط پیش بینی شده

۱۵. آموزش افراد و کارکنان واحد جهت رعایت بهداشت فردی و حرفه ای بمنظور بالابردن سطح اطلاعات آن ها در رابطه با وظایف محوله

۱۶. اعلام سریع بروز بیماریهای واگیردار در مزرعه بر طبق لیست بیماریهای گروه بندی شده توسط سازمان دامپزشکی کشور

۱۷. همکاری در انجام پروژه های مطالعاتی با هماهنگی و تأیید اداره کل دامپزشکی استان

**یادآوری:** با توجه به اینکه مسئول فنی بهداشتی بعنوان نماینده سازمان دامپزشکی کشور در واحد مربوطه بوده و بعنوان

تضمین کننده وضعیت بهداشتی واحد و حافظ منافع تولید کننده و تامین بهداشت عمومی عمل می نماید. لذا رعایت کلیه

دستورالعمل ها و بخشنامه های ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور توسط نامبرده الزامی است .