

فصل اول:

ضوابط فنی بهداشتی کشتار، استمصال، بسته بندی و عرضه گوشت طیور

صفحه

فهرست

۳	اقدامات قبل از کشتار.....
۳	الف (بارگیری و حمل طیور به کشتارگاه.....
۴	ب - حمل و نقل طیور زنده.....
۴	۱. حمل و نقل بین استانی.....
۴	۲. حمل و نقل داخل استانی.....
۵	۳. حمل و نقل طیور کشتاری بایستی توسط خودروهای ویژه حمل طیور زنده.....
۵	۴. قفس های ویژه حمل طیور زنده.....
۵	ج (پرهیز غذایی و دارویی پیش از کشتار.....
۶	د (دریافت طیور در کشتارگاه.....
۶	ه (تخلیه طیور در کشتارگاه.....
۷	کشتار طیور (Exsanguination).....
۷	۱) بازرسی بهداشتی پیش از کشتار.....
۷	۲) قلاب زنی (پابندزنی).....
۸	۳) بی حس کردن (Stunning).....
۹	۴) سر بری.....
۹	۵) خون گیری.....
۹	۶) غوطه وری در آب داغ (Scalding).....
۱۰	۷) پرکنی مکانیکی.....
۱۰	۸) جدا سازی سر (کله).....
۱۰	۹) تخلیه و جدا سازی اندرونه.....
۱۱	۱۰) بازرسی بهداشتی پس از کشتار.....
۱۱	۱ - بازرسی عمومی.....
۱۱	۲ - بازرسی اختصاصی.....
۱۲	نکات مهم در بازرسی پس از کشتار.....
۱۳	۱۱) شستشوی لاشه.....
۱۳	۱۲) قطع پاها.....
۱۳	۱۳) خنک کردن لاشه (Carcase chilling).....
۱۳	الف- روش غوطه وری در آب.....
۱۴	ب-خنک سازی از طریق پاشیدن آب سرد روی لاشه.....
۱۴	ج-خنک سازی با استفاده از هوای سرد (Chilling room).....
۱۴	آماده سازی و بسته بندی.....
۱۴	۱-بسته بندی لاشه کامل بصورت تازه و یا منجمد.....
۱۴	۲-قطعه بندی و بسته بندی بصورت تازه و یا منجمد.....
۱۶	انجماد.....
۱۶	۱.خنک کردن.....
۱۶	۲. منجمد کردن.....

فهرست	صفحه
نشانه‌گذاری.....	۱۶
نگهداری.....	۱۶
حمل و نقل.....	۱۷
عمر ماندگاری.....	۱۸
ویژگی های گوشت طیور.....	۱۹
الف- ویژگی‌های ظاهری /ارگانولپتیک.....	۱۹
گوشت تازه طیور.....	۱۹
۱- پوست بدن.....	۱۹
۲- ماهیچه های اسکلتی.....	۱۹
۳- چربی ها.....	۱۹
۴- استخوان‌های اسکلتی بدن.....	۱۹
۵- بو.....	۱۹
۶- اندرونهاى (شکمی و سینه‌ای).....	۱۹
گوشت منجمد طیور.....	۲۰
ب- ویژگی‌های میکروبی.....	۲۰
ضوابط استحصال، بسته بندی و عرضه مرغ مادر و تخمگذار.....	۲۲
اقدامات عمومی بهداشتی.....	۲۳
(۱) شرایط بهداشتی کارکنان.....	۲۳
(۲) کنترل بهداشتی آب و یخ.....	۲۴
(۳) کنترل حشرات و جانوران موزی.....	۲۴
(۴) شستشو و ضدعفونی.....	۲۴
الف - روش شستشو و ضدعفونی.....	۲۵
ب -انتخاب ماده ضدعفونی کننده.....	۲۵
تبدیل ضایعات.....	۲۶

فصل اول :

دستورالعمل اجرایی

ضوابط فنی بهداشتی کشتار، استمصال، بسته بندی و عرضه گوشت طیور

اقدامات قبل از کشتار

الف) بارگیری و حمل طیور به کشتارگاه :

۱. کلیه گله‌های طیور پرورشی باید ظرف مدت ۴۸ ساعت قبل از بارگیری توسط دکتر دامپزشک مسئول فنی بهداشتی مرغداری و یا کارشناسان اداره کل دامپزشکی استان/شهرستان مربوط، مورد معاینه درمانگاهی قرار گرفته و نسبت به صدور گواهی بهداشتی - قرنطینه ای جهت حمل به کشتارگاه (با اعتبار حداکثر ۵ روز) اقدام شود.

یادآوری: در صورت گزارش هر گونه بیماری اختار کردنی و اعلام ضوابط قرنطینه‌ای، کلیه گواهی های صادره از درجه اعتبار ساقط می گردد.

۲. کشتار طیور باید ترجیحا در یکی از کشتارگاه های طیور داخل استان و حتی الامکان در نزدیک ترین کشتارگاه انجام پذیرد و در صورت نیاز، صرفا لاشه طیور کشتار شده با رعایت ضوابط زنجیره سرد و پس از اخذ مجوز بهداشتی - قرنطینه ای مربوط به استان های دیگر حمل شود.

۳. در صورتی که استان فاقد کشتارگاه طیور فعال واجد شرایط باشد یا ظرفیت کشتارگاهی موجود استان، کمتر از میزان طیور عرضه شده برای کشتار باشد، صدور مجوز حمل گله‌هایی که از نظر درمانگاهی سالم (به ویژه فاقد نشانه‌های درمانگاهی بیماری‌های ویروسی و اگیر از جمله گامبورو، نیوکاسل و آنفلوانزا) می باشند، با رعایت سایر ضوابط بهداشتی و قرنطینه ای حمل طیور زنده و هماهنگی با اداره کل دامپزشکی استان مقصد جهت کشتار در یکی از نزدیک ترین کشتارگاه‌های مجاز با اولویت یکی از استان‌های همجوار بلامانع خواهد بود.

۴. در خصوص کشتار گله‌های مادر و تخمگذار (در پایان دوره)، در صورتی که به تشخیص اداره کل دامپزشکی استان، امکانات لازم برای کشتار در داخل استان و نیز استان های هم جوار (به هر دلیل) فراهم نباشد، صدور مجوز حمل گله‌هایی که از نظر درمانگاهی سالم (به ویژه فاقد نشانه‌های درمانگاهی بیماری‌های ویروسی و اگیر از جمله گامبورو، نیوکاسل و آنفلوانزا) می باشند و نتایج بررسی سرمی گله از نظر ویروس آنفلوانزای فوق حاد پرندگان منفی باشد، با رعایت سایر ضوابط بهداشتی و قرنطینه ای حمل طیور زنده و هماهنگی با اداره کل دامپزشکی استان مقصد جهت کشتار در نزدیک ترین کشتارگاه مجاز سایر استان ها بلامانع خواهد بود.

یادآوری: در صورت گزارش هر گونه بیماری اختلال کردنی و اعلام ضوابط قرنطینه‌ای، کشتار طیور (گوشتی، مادر و تخمگذار...) که در محدوده قانون آلوده نمی‌باشند باید الزاماً در نزدیکترین کشتارگاه‌های طیور داخل شهرستان انجام پذیرد.

۵. خودروهایی که برای بارگیری به مرغداری‌ها مراجعه می‌نمایند، باید دارای پروانه اشتغال به حمل طیورزنده (کد بهداشتی دامپزشکی) و نیز گواهی نظارت بر شستشو و ضدعفونی کامیون‌های حمل طیور باشد.
۶. مرغداران موظفند از ورود خودروهای فاقد این گواهی به مرغداری جلوگیری و از بارگیری و حمل طیور به کشتارگاه با چنین خودروهایی خودداری نمایند.
۷. رعایت پرهیز غذایی و دارویی پیش از بارگیری طیور ضروری بوده و صادر کننده گواهی حمل باید پیش از صدور گواهی از این موضوع اطمینان حاصل نماید.
۸. از هر محموله طیور کشتاری متعلق به مرغداری‌هایی که کل تلفات طیور در آن‌ها در طول دوره پرورش (بنا به نظر دامپزشک مسئول فنی بهداشتی)، بیش از میانگین تلفات در مرغداری‌های منطقه بوده است (میانگین سالیانه)، باید پیش از بارگیری، جهت انجام آزمایش‌های سرولوژیک به تعداد ۲۵ نمونه خون تهیه و برابر دستورالعمل مربوط به انجام آزمایشات ذکر شده در برنامه مراقبت گله‌های گوشتی و تخمگذار، مورد آزمایش قرار گیرد.

ب - حمل و نقل طیور زنده :

۱. حمل و نقل بین استانی :

حمل و نقل بین استانی طیور زنده، مستلزم اخذ مجوز بهداشتی - قرنطینه‌ای حمل از دامپزشکی مبدا می‌باشد. این مجوز باید پس از بازدید توسط مسئول فنی بهداشتی مرغداری مربوط و ارائه گواهی مبنی بر سلامت گله از نظر درمانگاهی، انجام پذیرد.

۲. حمل و نقل داخل استانی :

حمل و نقل طیور زنده در محدوده داخل استان با گواهی بهداشتی حمل صادره توسط مسئول فنی بهداشتی مرغداری مربوط مجاز می‌باشد.

یادآوری ۱- در صورت گزارش هر گونه بیماری اختلال کردنی و اعلام ضوابط قرنطینه‌ای، حمل و نقل داخل استانی طیور زنده صرفاً با اخذ مجوز بهداشتی - قرنطینه‌ای حمل از دامپزشکی استان / شهرستان مربوط انجام خواهد شد.

یادآوری ۲- صدور گواهی جهت واحدهای مستقر در قانون آلوده (برابر تعریف انجام شده در برنامه مراقبت از بیماری) ممنوع می‌باشد.

۳. حمل و نقل طیور کشتاری :

حمل و نقل طیور کشتاری بایستی توسط خودروهای ویژه حمل طیور زنده با مشخصات زیر انجام پذیرد:

- دارای پروانه اشتغال به حمل طیور زنده از اداره کل دامپزشکی استان باشد.
- کلیه سطوح اتاق حمل کاملاً قابل شستشو و ضدعفونی باشد.
- در هنگام حمل طیور زنده ، مجهز به پوشش مناسب (مانند توری های فلزی مشبک یا پرده های مشبک قابل شستشو و ضدعفونی) بوده و تهویه مناسب فراهم باشد.

۴. قفس های ویژه حمل طیور زنده بایستی دارای مشخصات زیر باشد :

- باید طوری طراحی گردد تا مرغ در داخل آن بدون زخمی شدن جای گیرد.
- قفس ها سالم ، تمیز و قابل شستشو و ضدعفونی کردن باشد (قفس های شکسته می تواند برای مرغ خطرناک باشد و نباید از آن استفاده شود) .
- قفس ها معمولاً طوری طراحی می شوند تا بتوانند مرغ های با وزن های متفاوت را در خود جای دهند. چنانچه بیش از ظرفیت بارگیری شوند موجبات بهم فشردگی ، انقباض و اذیت و آزار غیر ضروری پرنده را فراهم می سازند و از طرفی اگر قفس ها سرخالی بارگیری شوند در حین حمل و نقل باعث پرت شدن پرنده به هرطرف شده و بدینسان پرنده صدمه خواهد دید .

ج (پرهیز غذایی و دارویی پیش از کشتار

- دان باید ۴ تا ۶ ساعت پیش از کشتار قطع شود. (گندم و جو باید دو روز قبل از کشتار به طور کامل از جیره حذف شود).
- یادآوری- این مدت شامل مدت زمان صرف شده برای جمع آوری و بارگیری گله در مرغداری و حمل به کشتارگاه نمی باشد.
- در هر صورت فاصله زمانی بین آغاز پرهیز غذایی (قطع دان) تا تخلیه آخرین پرنده و قلاب زنی در کشتارگاه بهتر است حداکثر ۱۲ ساعت باشد.
- آب آشامیدنی باید تا یک ساعت پیش از بارگیری و یا تا هنگام بارگیری در دسترس گله طیور باشد.
- رعایت دوره پرهیز از مصرف در مورد کلیه داروها (اعم از آنتی بیوتیک ها، کوکسیديواستات ها و ...) بر حسب نوع دارو الزامی است.

د) دریافت طیور در کشتارگاه

گواهی حمل / مجوز بهداشتی - قرنطینه ای محموله های طیور کشتاری باید هنگام ورود به کشتارگاه توسط مسئول فنی بهداشتی دقیقاً کنترل و در صورت تایید ، اجازه تخلیه طیور در کشتارگاه صادر نماید.

ه) تخلیه طیور در کشتارگاه

- پس از تخلیه قفس های حمل از خودرو باید به منظور رفع خستگی و کاهش استرس ناشی از حمل و نقل ، برای طیور کشتاری ۱ تا ۲ ساعت استراحت پیش از کشتار در سالن انتظار (به دور از تابش مستقیم نور آفتاب ، باران و کوران هوا و ...) در نظر گرفته شود. حداکثر مدت انتظار ۴ ساعت است.
- قفس های حمل طیور و وسایط نقلیه می توانند به عنوان منابع بالقوه انتقال آلودگی از یک گله به گله ای دیگر باشند . بنابراین لازم است خودروها و قفس های ویژه حمل طیور کشتاری پس از تخلیه طیور در محل کشتارگاه به خوبی تمیز و با مواد ضد عفونی کننده موثر (ترجیحاً با استفاده از ضد عفونی کننده های مناسب از جمله مواد دارای پایه پراکسید، ترکیبات چهارتایی آمونیوم، ید و ... - با رقت توصیه شده) کاملاً ضد عفونی شوند .
- یادآوری ۱- عملیات ضد عفونی خودروها و قفس های ویژه حمل طیور زنده بایستی پس از انجام شستشوی کامل خودرو و قفس توسط آب گرم با درجه حرارت لازم و زدودن کلیه فضولات از سطوح (در صورت لزوم استفاده از برس های مخصوص) انجام پذیرد .
- گواهی نظارت بر شستشو و ضد عفونی کامیون های حمل طیور (برابر فرم پیوست ۱) همراه با استفاده از سبدهای شستشو و ضد عفونی شده، جهت خروج این کامیونها 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 دامپزشکی مبدا ، برای دریافت مجوز بهداشتی - قرنطینه ای حمل الزامی می باشد.
- یادآوری ۲- کنترل منظم و نظارت مستمر توسط مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه به منظور فراهم نمودن امکانات لازم و کارآمد بودن نحوه شستشو و ضد عفونی خودروها و قفس های ویژه حمل طیور زنده و صدور گواهی نظارت بر شستشو و ضد عفونی طبق فرم های مربوط ضروری می باشد.

کشتار طیور (Exsanguination)

کشتار طیور باید با رعایت مراحل و موارد مشروحه زیر انجام گیرد:

۱) بازرسی بهداشتی پیش از کشتار

- کنترل سلامت ظاهری پرندگان آماده کشتار:

اولین مرحله بازرسی پیش از کشتار، درحین تخلیه قفس و آویختن پرنده به قلاب باید صورت گیرد. طیور کشتاری بایستی از جهات مختلف از جمله حالت نوک، تاج، چشم‌ها، وضعیت بال‌ها و پنجه‌ها، مقعد، حرارت بدن، سر حال بودن و واکنش آن در حالی که در میان دودست گرفتار شده است و همچنین خفگی در حین حمل و نقل، مورد بازرسی قرار گیرد.

علائم ظاهری در طیور سالم شامل موارد ذیل می باشد:

- چشم‌ها شفاف و بزرگ بوده و تمام حفره چشمی را پر می کند.
- تاج بطور یکنواخت قرمز کم رنگ می باشد.
- مقعد تمیز و بدون آلودگی مدفوع می باشد.
- نوک تمیز و عاری از کف و ترشحات می باشد.
- پر‌ها در پرندگان سالم به هنگام پرکنی پر‌ها محکم می باشد.

در مرحله بازرسی پیش از کشتار، طیور از حیث ابتلاء به بیماری‌های عفونی، ضایعات موضعی، لاغری، عوارض استخوانی، ناسورها، کیست‌های خونی مورد معاینه دقیق قرار می گیرند.

بیماری‌هایی که در این مرحله مورد توجه قرار می گیرند شامل کلیه بیماری‌های میکروبی، ویروسی، قارچی و انگلی است که طیور احتمال آلودگی به آنها را دارند، بوده و بازرس بایستی از بیماری‌های طیور اطلاعات کافی داشته باشد.

یادآوری: نکات اختصاصی در تشخیص بیماری‌های طیور و نحوه قضاوت آن‌ها در فصل دوم این دستورالعمل آمده است.

۲) قلاب‌زنی (پابندزنی)

- طیور کشتاری را باید به آرامی و با احتیاط به نحوی که دچار استرس و تشویش نشوند و آسیب به آن‌ها وارد نیابند را از قفس‌ها بیرون آورده و از قسمت هردو پا به حالت سرازیر به قلاب / چنگک ریل متحرک آویخته شوند.

- فاصله زمانی بین پابندزنی و شوک دادن باید حداقل ۲۵ ثانیه و حداکثر ۳ دقیقه برای ماکیان و ۶ دقیقه برای بوقلمون باشد.

یادآوری- آویختن پرندگان بر روی خط کشتار موجب تحریک آنها به بال زدن می گردد که این امر خود موجب پراکنده شدن گرد و غبار و میکروارگانیسم ها در محیط می شود. با توجه به این که محل آویختن پرندگان روی خط ، محیطی بسیار آلوده به شمار می رود لذا بایستی ضمن نصب هود در قسمت فوقانی ، کاملاً از نظر فیزیکی از سایر قسمت های کشتارگاه جدا گردد.

(۳) بی حس کردن (Stunning)

- بی حس کردن طیور در داخل حمام بی حسی / طشت بی هوشی (Water-bath stunner) به گونه ای صورت می پذیرد که سر پرندگان کاملاً درون آب فرو نرود .
- ولتاژ و شدت جریان مناسب برای شوک دادن به منظور بی هوش کردن به ترتیب ۷۰ تا ۱۰۰ ولت برای ماکیان (۸۰ تا ۱۱۰ ولت برای بوقلمون) و ۱۵۰ تا ۱۸۰ میلی آمپر به مدت ۳ تا ۵ ثانیه است.
- مدت زمان بی حسی قبل از کشتار ۳۰ ثانیه بطول می انجامد .

علائم بیهوشی کامل پرنده شامل موارد ذیل می باشد :

۱. اسپاسم عضلات اسکلتی و خم شدن سر پرنده و نیز پره های دم به عقب ، کشیده شدن پاها و بالها پس از یک لرزش اولیه و متعاقباً لرزش سریع پرنده (این حالت ۵ ثانیه یا بیشتر به درازا می انجامد).
۲. ناپدید شدن رفلکس قرنیه (کشیده شدن پلک سوم بر روی قرنیه).
- این حالت ممکن است رجعت نماید و همچنین ممکن است پرنده رفلکس قرنیه داشته باشد ، در حالی که هنوز هوشیار نباشد .
۳. ناپدید شدن رفلکس تاجی
- این روش که متداول ترین آزمایش ها است در زمانی که پرنده هوشیار است ، اگر به تاج پرنده فشار داده شود ، سر به طرف بالا کشیده می شود . در حالی که در حالت عدم هوشیاری ، پرنده واکنشی به این عمل نشان نمی دهد .
۴. رفلکس پائی: با فشار آوردن پا ، اگر پرنده هوشیار باشد پا به عقب کشیده می شود ولی زمانی که پرنده آویخته به قلاب است رفلکس پائی به سختی پدید می آید. به هنگام بیهوشی ، قلب آهسته می زند ولی ضعیف و پس از ۳۰ ثانیه رجعت می کند . بنابراین بریدن عروق خونی پس از بیهوشی باید تا حدود ۳۰ ثانیه به تعویق افتد تا اینکه خونگیری کافی انجام و مرگ پرنده به نحو مطلوب حاصل گردد.

۱۴) سر بری

- سربری باید با رعایت کلیه موازین شرعی و ضوابط بهداشتی و درانتهای مرحله بی حسی انجام پذیرد، تا از خروج کافی خون از بدن پرنده اطمینان حاصل شود.
- یادآوری-دستورالعمل ذبح شرعی و احکام و استفتائات مربوط به ذبح و ذباحه طیور در فصل پنجم این دستورالعمل آمده است.

۱۵) فون گیری

- سرعت حرکت ریل متحرک باید به گونه ای تنظیم گردد که قبل از ورود طیور به مخزن آب داغ / اسکالدر، لاشه های طیور کاملاً خون گیری شوند.
 - حداقل مدت زمان لازم برای خون گیری (خروج حداقل ۵۰ درصد خون پرنده) برای ماکیان ۹۰ ثانیه و برای بوقلمون ۲ دقیقه در نظر گرفته می شود.
 - طول خط خونگیری جهت کشتار ۲۰۰۰ قطعه در ساعت، ۱۷ متر در نظر گرفته می شود.
- یادآوری - خون های بیرون آمده از طیور کشتار شده باید بوسیله جریان آب و از طریق مجاری مخصوص به واحد تبدیل ضایعات جهت تولید پودر خون هدایت شوند.

۱۶) غوطه وری در آب داغ (Scalding)

- دمای آب مخزن براساس نوع پرنده ای که فرآوری می شود و همچنین شرایط فرآورده نهایی (تازه یا منجمد بودن محصول) متغیر است. زمان و دما در مرحله اسکالدرینگ بایستی طبق جدول (۱) انجام پذیرد.

جدول ۱: رابطه زمان - دما در مرحله اسکالدرینگ

نوع محصول	دمای آب	زمان توقف مرغ
مرغ گوشتی تازه	۵۲-۵۴ درجه سانتی گراد	۲ دقیقه
مرغ گوشتی / مادر منجمد	۵۶-۵۸ درجه سانتی گراد	حداکثر ۱/۵ دقیقه

- توجه به درجه حرارت آب اسکالدر و مدت زمان توقف مرغ از اهمیت ویژه ای برخوردار است هرچقدر درجه حرارت آب اسکالدر بیشتر باشد، پرکنی سهل تر انجام می گیرد، لیکن لایه سطحی پوست در زمان پرکنی کنده شده و در طی مدت خنک سازی لاشه با استفاده از هوای سرد (Chilling Room)، ضایعات پوستی حاصله تظاهر کرده و لاشه طیور را غیر قابل فروش می سازد. همچنین درحرارت فوق العاده آب اسکالدر، لاشه طیور در زمان خروج از اسکالدر پف کرده و پخته جلوه می نماید.

- استفاده از دوش آب گرم قبل از ورود مرغ به اسکالدر به منظور کاهش آلودگی آب اسکالدر و همچنین نصب هود در قسمت فوقانی دستگاه اسکالدر به منظور خارج نمودن بخار حاصل از دستگاه ضروری است.
 - طول خط کامل اسکالدر جهت کشتار ۲۰۰۰ قطعه در ساعت، ۱۵ متر در نظر گرفته می شود.
- یادآوری-** روش های دیگری مانند افشانه کردن آب داغ (Spray scalding) یا استفاده از بخار آب جوش (Steam scalding) و یا استفاده از ترکیب این روش ها (Combined scalding) را می توان به عنوان جایگزین روش غوطه وری استفاده نمود.

۷) پرکنی مکانیکی

- زدودن پرها از لاشه ها به وسیله تعداد زیادی انگشتی لاستیکی انجام می گیرد.
 - تنظیم کردن صحیح و دقیق ماشین های پرکن فوق العاده مهم است تا بتوان اکثر پرها را از لاشه کند، به نحوی که لاشه آسیب نبیند. در صورتی که ماشین های پرکن درست تنظیم نشده باشد، می تواند سبب پاره شدن پوست یا حتی شکستن بال شود.
 - متعاقب پرکنی جهت حصول اطمینان از پاک بودن هرچه بیشتر لاشه ها معمولاً دوش های شوینده / آب افشان پس از ماشین های پرکن نصب می شوند.
- یادآوری ۱-** پره های کنده شده حاصله از پرکنی لاشه ها باید بوسیله جریان آب و از طریق مجاری مخصوص به واحد پرشویی و پرخشک کنی و یا واحد تولید پودر پر منتقل شوند.
- یادآوری ۲-** به منظور جلوگیری از گسترش عوامل بیماریزا از طریق سطح پرنده ها، باید سایر قسمت های فرآوری را از محوطه مخزن آب داغ / اسکالدر و دستگاه های پرکن به طور کامل مجزا نمود.

۸) جدا سازی سر (کله)

- سر / کله لاشه های طیور (که بواسطه پوست به لاشه متصل است)، باید بوسیله دستگاه مخصوص جدا و به شیوه مناسب جمع آوری و از سالن کشتار خارج شوند.
- یادآوری ۱:** کله مرغ در زمره ضایعات کشتارگاهی محسوب شده و بسته بندی و عرضه آن جهت مصارف انسانی و یا مصرف مستقیم حیوانات کوچک، اکیداً ممنوع می باشد.
- یادآوری ۲:** خروج کله مرغ از کشتارگاه های طیور به مقصد «کارگاه های تبدیل ضایعات مستقل» و یا کارخانجات تولید کننده کنسرو / خوراک آماده حیوانات کوچک دارای پروانه بهداشتی بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان، بایستی با رعایت کلیه شرایط و ضوابط بهداشتی مربوط انجام پذیرد.

۹) تخلیه و جدا سازی اندرونه

- در کشتارگاه هایی که کاملاً صنعتی نمی باشند، تخلیه اندرونه ها (امعا و احشا) به صورت دستی انجام می شود. حال آنکه در کشتارگاه های صنعتی از دستگاه های تخلیه اندرونه اتوماتیک که شامل ۵ دستگاه

مقعد بر (Auto vent cutter)، شکم باز کن (Auto opener)، تخلیه اندرونه (Auto Eulscerator)، پاک کننده گردن (NIC) و ریه کش (Lung gun) می باشد، استفاده می نمایند.

یادآوری ۱: استفاده از دستگاه تخلیه اندرونه اتوماتیک در کشتارگاه های صنعتی طیور با ظرفیت بیش از ۲۰۰۰ قطعه در ساعت الزامی است.

پس از کنترل دقیق شکاف شکمی، اندرونه ها خارج شده و به خط فرآوری جداگانه ای هدایت می شوند که به موازات خط حامل لاشه ها و با سرعت مشابه حرکت می نماید، در نتیجه لاشه ها و اعضای داخلی مربوطه همزمان مورد بازرسی قرار می گیرند. در این روش، امکان تماس بین لاشه ها و اندرونه ها وجود نداشته، خروج قلب، کبد و ریه ها خودکار انجام گرفته و نیازی به استفاده از دست نیست.

یادآوری ۲: روش صحیح و بهداشتی برش شکمی، برش طولی است. در این روش شکاف ایجاد شده در فاصله بین مقعد و انتهای غضروف سینه یعنی در امتداد خط میانی ناحیه شکمی لاشه می باشد. به محض تخلیه امعا و احشا از لاشه ها جهت جلوگیری از رشد میکروب ها، باید اندرونه های خوراکی را شستشو و خنک نمود.

۱۰) بازرسی بهداشتی پس از کشتار

این بازرسی که شامل بازرسی لاشه و اندرونه ها است، باید بلافاصله پس از کشتار (پس از پرکنی و روی خط تخلیه امعا و احشا) انجام شود، بطور کلی به دو طریق صورت می گیرد:

۱ - بازرسی عمومی:

شامل موارد ذیل می باشد:

- معاینه ظاهری / ارگانولپتیک (Visual examination)
- ملاسمه و در صورت لزوم برش
- بررسی حالات غیر طبیعی رنگ، بو یا وضعیت لاشه

۲- بازرسی اختصاصی

زمانی که بازرسی ظاهری / ارگانولپتیک لاشه برای تشخیص بیماری و تعیین تکلیف لاشه کافی نباشد، بازرسی اختصاصی که شامل آزمایشات میکروبی و شیمیایی می باشد، انجام می گیرد.

برای انجام آزمایشات میکروبی لاشه با انجام خونگیری بلافاصله پس از کشتار از سیاهرگ انتهایی بال یا از قلب در محیط های کشت متداول اقدام می نمایند.

انجام آزمایشات شیمیایی لاشه، جهت جستجوی مواد گندزدا یا سموم مختلف، آنتی بیوتیک یا هورمون و غیره انجام می شود.

نکات مهم در بازرسی پس از کشتار:

الف- مواردی که نسبتاً عمومی بوده و باید در بازرسی تشخیص داده شوند، شامل پرندگان مرده، گندیدگی، خون گیری ناقص، لاغری مفرط، کوفتگی و شکستگی، سپتی سمی (Septicemia)، توکسمی (Toxaemia)، آماس و التهاب کیسه های هوایی، التهاب صفاق، پریتونیت (Peritonitis)، تورم کیسه مفصلی (Synovitis)، التهاب مفاصل (Artheritis) بیماری مارک (Mareks disease) و کمپلکس لوکوز (Loucosis complex)، اریزیپلاس (Erysipelas) در بوقلمون، سل و نئوپلاسم ها (Neoplasms) می باشد.

ب- بر اساس دستورالعمل بهداشت گوشت طیور در اتحادیه اروپا (92/116/EEC) چنانچه در بازرسی بهداشتی پس از کشتار، هر یک از بیماریها یا موارد زیر مشخص شود، باید لاشه ضبط کامل گردد:

- بیماری عفونی عمومی و عفونت مزمن موضعی در اندام ها به ویژه در مواردی که میکرو ارگانیزم های بیماری زا قابل انتقال به انسان باشند.
 - بیماری قارچی عمومی و ضایعات موضعی در اندامها به ویژه در صورتی که مشکوک به عوامل بیماریزای قابل انتقال به انسان بوده و یا سم آنها به انسان منتقل شود.
 - انواع انگلهای زیر جلدی یا عضلانی و انگلهای عمومی
 - مسمومیت
 - لاغری مفرط
 - بو، رنگ و یا طعم غیرطبیعی
 - تومورهای بدخیم یا متعدد
 - آلودگی / آغشته شدن کامل لاشه
 - ضایعات وسیع و خون ریزی کشمشی
 - ضایعات وسیع مکانیکی از قبیل ضایعات ناشی بیش از حد ماندن پرنده در آب داغ / اسکالدر
 - خون گیری ناقص
 - آب آوردگی شکم (Ascites)
 - باقی مانده های دارویی بیش از حد مجاز و یا باقی مانده سایر ترکیبات غیر مجاز در لاشه
- ج-** به طور کلی در تمام مواردی که لاشه ضبط کلی می شود. اندرونه آن نیز به همراه لاشه ضبط می شوند.

۱۱) شستشوی لاشه

شستشو در انتهای خط تخلیه اندرونی ها، به وسیله دوشهای آب افشان جهت حصول اطمینان از پاک بودن هرچه بیشتر لاشه ها پیش از ورود به مرحله خنک سازی انجام می شود .
در کشتارگاه های صنعتی ، معمولاً دوشهای شوینده داخل و خارج لاشه در آخرین مرحله شستشو نصب می شوند .

۱۲) قطع پاها

در این مرحله با بکارگیری دستگاه مخصوص قطع کننده پا، کلیه پاها از قسمت مفصل زانو قطع و جدا می شوند .
بنابراین لاشه ها از ریل متحرک خارج و بر روی نوار نقاله قرار می گیرند .
پاهای بریده شده بایستی به شیوه مناسب جمع آوری و به قسمت آماده سازی و بسته بندی پا منتقل شوند .

۱۳) فنک کردن لاشه (Carcase chilling)

خنک سازی لاشه به روش های زیر انجام می شود :

الف- روش غوطه وری در آب :

- در این روش خنک سازی از طریق جریان مخالف آب (Counter flow water system) انجام می شود که در آن لاشه ها برخلاف جهت جریان به سمتی که تمیزترین آب را داراست ، حرکت می نمایند .
- هر دو چیلر باید در امتداد یکدیگر و به گونه ای استقرار یابند که از انتقال آب از قسمت اول به دوم جلوگیری شود.
- استفاده از دوش آب سرد / آب فشان قبل از ورود مرغ به چیلر آبی، به منظور کاهش دمای لاشه ضروری می باشد (میزان آب لازم در آب فشان قبل از چیلر ، ۱/۵ لیتر به ازاء هر لاشه ، باجه متوسط می باشد) .
- میزان آب مصرفی در سیستم خنک کننده / چیلر ، ۲/۵ لیتر به ازاء هر لاشه با چته متوسط می باشد.
- میزان یخ مورد نیاز برای کاهش دمای لاشه طیور از ۳۸ درجه سانتی گراد به حدود صفر درجه سانتی گراد، به ازاء هر یک کیلو گرم وزن لاشه ، حدود ۰/۳۸ تا ۰/۴ کیلو گرم است.
- اضافه کردن کلر به آب چیلر تحت هر عنوانی مجاز نمی باشد .
- رابطه زمان - دما در مرحله سرد کردن لاشه به وسیله چیلر آبی ، طبق جدول (۲) می باشد .

جدول ۲: رابطه زمان - دما در مرحله سرد کردن لاشه به وسیله چیلر آبی

زمان توقف مرغ	دمای آب	
۵ دقیقه	حداکثر ۱۵ درجه سانتی گراد	چیلر اول
۱۰ تا ۱۵ دقیقه	۰ تا ۲ درجه سانتی گراد	چیلر دوم

ب-خنک سازی از طریق پاشیدن آب سرد روی لاشه:

در روش استفاده از دوش آب سرد در خنک سازی لاشه، احتمال بروز آلودگی های متقاطع در لاشه را کم می نماید. اما باید توجه داشت که در این شیوه آب سرد زیادی مصرف شده و این روش تنها برای پرندگان با چته کوچک مناسب است.

ج-خنک سازی با استفاده از هوای سرد (Chilling room):

- طول خط نقاله هوایی موجود در داخل اتاق سرد باید به اندازه ای باشد که تعداد قلاب های آن برابر ظرفیت کشتار در کشتارگاه برحسب قطعه در ساعت باشد. همچنین قلاب های خط نقاله هوایی موجود در داخل اتاق سرد باید از نوع یک طرفه باشند. یعنی به هر قلاب فقط یک لاشه طیور آویزان شود.

تبصره: در صورت استفاده از قلاب های دو طرفه، خطوط نقاله هوایی و قلاب ها بایستی بگونه ای طراحی شوند که ضمن جلوگیری از تماس لاشه های طیور با یکدیگر و سهولت عبور جریان هوای سرد بین آنها، از کارآیی لازم برخوردار باشند.

- در صورتی که خط نقاله هوایی موجود در داخل اتاق سرد در بیش از یک ردیف طراحی و نصب شده باشد، مسیر حرکت لاشه ها باید بگونه ای طراحی شود که لاشه طیور به پایین ترین خط وارد و از بالاترین خط خارج شود.
- دمای هوای داخل اتاق سرد باید در حدود صفر درجه سانتی گراد باشد تا دمای عمقی لاشه در هنگام خروج از اتاق سرد از ۴ درجه سانتی گراد بیش تر نباشد.
- بهره گیری از سیستم مه پاش جهت تنظیم رطوبت هوای داخل اتاق سرد به منظور جلوگیری از خشک شدن سطح پوست لاشه های طیور بلامانع است.

یادآوری ۱- در روش خنک سازی با کمک هوای سرد، جهت جلوگیری از بروز تغییرات ظاهری و حفظ کیفیت، نیاز به دمای کمتری در مرحله غوطه وری در آب داغ / اسکالدينگ می باشد.

یادآوری ۲- قبل از ورود لاشه طیور به اتاق سرد (Chilling room) لاشه ها را از ناحیه بال به قلاب آویخته تا آب داخل حفرات بدن (صدری، بطنی، لگنی) کاملاً از لاشه خارج گردد (طول خط آبچکان جهت کشتار ۲۰۰۰ قطعه در ساعت، ۲۰ متر در نظر گرفته می شود).

آماده سازی و بسته بندی

الف) لاشه های طیور آماده شده برای بسته بندی که از نظر بهداشتی به تایید مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه رسیده، برحسب اینکه به منظور نگهداری کوتاه مدت و عرضه سریع باشد و یا بلند مدت و عرضه آتی، می توان به شیوه های زیر بسته بندی نمود.

۱- بسته بندی لاشه کامل بصورت تازه و یا منجمد

۲- قطعه بندی و بسته بندی بصورت تازه و یا منجمد

- کشتارگاههای صنعتی طیور واجد پروانه بهداشتی بهره برداری که دارای سالن قطعه بندی و بسته بندی مجزا می باشند، در صورت فراهم نمودن شرایط و امکانات مورد نیاز و اخذ مجوزهای مربوط می توانند به قطعه بندی و بسته بندی گوشت طیور بصورت تازه/ منجمد در ظروف (بشقاب های) یکبار مصرف از جنس مناسب و یا بصورت کارتنی مبادرت ورزند .
- قطعه بندی لاشه کامل طیور تازه خنک شده باید پس از طی مدت زمان دوره جمود نعشی لاشه کامل (که حداقل ۴ ساعت و حداکثر ۸ ساعت پس از زمان کشتار می باشد) انجام پذیرد.
- برش دهی لاشه کامل مرغ تازه خنک شده ، باید به روش صحیح و بهداشتی و برابر استاندارد ملی ایران بشماره ۵۵۲۴ تحت عنوان « مرغ تازه – آئین کار برش های کامل لاشه » انجام پذیرد که بر دو نوع می باشد :
الف- برش های اصلی لاشه : شامل برش گردن ، برش دنبالچه ، برش های مچ دست ، برش عرضی ، برش طولی سینه ، برش طولی لگن
ب- برش های فرعی لاشه : شامل برش های ساق ، ساعد، بازو، برش های پشتی -جناغی ، برش های لگنی -رانی
یادآوری ۱- در داخل هر بسته بایستی قطعات معینی از لاشه (سینه یا ران و...) وجود داشته باشد .
یادآوری ۲- درجه حرارت سالن فرآوری و بسته بندی مرغ بایستی حداکثر ۱۲ درجه سانتی گراد باشد .
- (ب) کلیه اندرونه خوراکی طیور (دل، جگرو سنگدان) استحصالی که در بازرسی فنی بهداشتی سالم و قابل مصرف تشخیص داده شده اند را بایستی به شیوه مناسب جمع آوری و به قسمت آماده سازی و بسته بندی مربوط در کشتارگاه منتقل و به شیوه مناسب بسته بندی نمود .
- جهت آماده سازی دل / قلب باید بلافاصله دل های سالم را به روی میزهای مناسب منتقل و کلیه چربیهای اضافی ، دهلیزها ، غشای خارجی قلب (Pericardial. Sac) و عروق آنرا حذف و نسبت به فشردن دل به منظور تخلیه خون لخته شده در آن اقدام نمود .
- جهت آماده سازی جگر/ کبد باید بلافاصله جگرهای سالم را به روی میزهای مناسب منتقل و هرگونه چربی و اضافات ، خصوصاً کیسه صفرا را از آنها جدا نمود .
- جهت آماده سازی سنگدان ، باید سنگدان های سالم را بلافاصله توسط دستگاه های سنگدان پاک کنی یا به صورت دستی چربی گیری و برش داده (از محل اتصال سنگدان به پیش معده تا محل اتصالی به روده) و نسبت به تخلیه کامل محتویات و پوست گیری داخلی آن اقدام شود .
- یادآوری ۱ - چربیهای اضافی ، دهلیزها و عروق ، کیسه صفرا و محتویات سنگدان و کلیه اضافات را باید به نحو مناسب و بهداشتی جمع آوری و به واحد تبدیل ضایعات منتقل نمود .
- یادآوری ۲- خروج اندرونه خوراکی طیور (دل، جگرو سنگدان) بدون بسته بندی از کشتارگاه ممنوع می باشد .

انجماد

فرایند انجماد شامل دو مرحله زیر است:

۱. خنک کردن

در این مرحله دمای عمقی گوشت طیور به حداکثر ۷ و آرایش خوراکی به حداکثر ۳ درجه سانتی گراد کاهش داده می شود.

۲. منجمد کردن

انجماد قطعات گوشت و آرایش خوراکی طیور باید به گونه ای انجام گیرد که:

- از محدوده تشکیل حداکثر بلورهای یخ (کریستالیزاسیون) که برای بیش تر فراورده ها ۱- تا ۵- درجه سانتی گراد است، به سرعت بگذرد.
- فراورده، بدون هرگونه آثار و نشانه های سوختگی ناشی از انجماد باشد.
- در هنگام خروج از تونل، برودت عمق فراورده ۱۸ درجه سانتی گراد زیر صفر باشد (بدین منظور برودت تونل انجماد بایستی ۳۵- درجه سانتی گراد و یا کمتر باشد).

نشانه گذاری

گوشت طیور و آرایش خوراکی مربوط را باید در بسته های سالم، بدون عیب و پارگی و دارای نشانه گذاری مربوطه (از جمله تاریخ تولید، تاریخ انقضاء، شرایط نگهداری و.....) به صورت خوانا و به زبان فارسی بسته بندی نمود. (نشانه گذاری بایستی برابر پیوست ۲ و ۳ و ۴ و ۵ و ۶ انجام شود)

یادآوری ۱- استفاده از برجسب مجزا جهت درج تاریخ تولید / انقضاء و..... به هیچ عنوان مجاز نمی باشد و کلیه مشخصات باید به گونه ای بر روی برجسب / کیسه های بسته بندی مرغ درج گردد که به هیچ وجه قابل تغییر و یا مخدوش شدن، نباشد.

یادآوری ۲- درج دو نوع تاریخ انقضاء تحت عناوین تازه و منجمد بر روی یک کیسه بسته بندی / برجسب مجاز نمی باشد.

نگهداری

- فراورده تازه باید در برودت صفر تا ۴ درجه سانتی گراد و فراورده منجمد باید در سردخانه های نگهداری که برودت آن حداقل ۱۸- درجه سانتی گراد یا کمتر است، نگهداری شود.

- رعایت نکات بهداشتی از قبیل، استفاده از باکس پالت‌های مناسب (قابل شستشو و ضد عفونی و با استحکام لازم)، همچنین نحوه چیدمان مناسب به طوری که جریان هوای سرد بتواند به طور کامل از بین آن‌ها عبور کند، از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است.
- این سردخانه‌ها لازم است مجهز به دستگاه ثبت دما (ترموگراف) باشند.
- **یادآوری** - استفاده از سردخانه‌های کشتارگاه (پیش سردکن، تونل انجماد و سردخانه نگهداری) جهت خنک سازی، انجماد و نیز نگهداری محموله‌های استحصالی سایر واحدها ممنوع می باشد.

ممل و نقل

- کلیه خودروهایی که مباردت به حمل گوشت و آلایش خوراکی طیور می نمایند، باید پروانه اشتغال به حمل از اداره کل دامپزشکی استان داشته باشند.
- در صورت حمل داخل استانی گوشت و آلایش خوراکی طیور، اخذ گواهی بهداشتی محموله از سوی مسئولین فنی بهداشتی کشتارگاه‌های طیور، الزامی است.
- در صورت حمل خارج استانی گوشت و آلایش خوراکی طیور، دریافت مجوز بهداشتی - قرنطینه ای حمل از دامپزشکی استان / شهرستان الزامی است.
- خودروهایی که مباردت به حمل گوشت و آلایش خوراکی تازه خنک شده طیور می نمایند، باید مجهز به سیستم خنک کننده مناسب جهت تامین برودت مورد نیاز (صفر تا ۴ درجه سانتیگراد) باشند.
- خودروهایی که مباردت به حمل گوشت و آلایش خوراکی منجمد طیور نمایند، باید مجهز به سیستم خنک کننده مناسب جهت تامین برودت مورد نیاز (۱۸ درجه سانتیگراد زیر صفر) باشند.
- کلیه خودروهایی که مباردت به حمل بین استانی گوشت و آلایش خوراکی تازه / منجمد طیور می نمایند باید مجهز به دستگاه ثبت دما (ترموگراف) مناسب و زنگ هشداردهنده برای اعلام دمای بیش از حد باشند.
- خودروهای ویژه حمل گوشت و آلایش خوراکی منجمد طیور باید مجهز به پالت کف کانکس از جنس مناسب (قابل شستشو و ضد عفونی و دارای استحکام کافی) باشد.
- مقدار بارگیری فرآورده باید بر حسب ظرفیت و مطابق استاندارد کانکس باشد (در مواردی که سیستم خنک کننده/اوپراتور نزدیک سقف تعبیه شده باشد، ارتفاع محموله نبایستی از سطح زیرین اوپراتور تجاوز نماید).
- حمل گوشت و آلایش خوراکی تازه خنک شده طیور، باید درون گنجایه های مناسب (سبدهای مشبک پایه دار با گنجایش حداکثر دو ردیف مرغ) انجام گیرد. چیدن سبدها داخل خودرو باید طوری انجام گیرد که هوای سرد بتواند به خوبی بین سبدها جریان داشته باشد.

عمر ماندگاری

عمر ماندگاری (Shelf – Life) گوشت و آلایش خوراکی طیور به شرح جدول ۳ می باشد که باید در نشانه گذاری گوشت و آلایش خوراک طیور رعایت شود .

جدول ۳- عمر ماندگاری گوشت و آلایش خوراکی طیور

نام فرآورده	شکل عرضه	شرایط نگهداری دما (درجه سانتی گراد)	عمر ماندگاری
لاشه کامل طیور	تازه ^o (بسته بندی معمولی) (بسته بندی در خلأ) (بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده)	+۴ تا ۰ +۴ تا ۰ +۴ تا ۰	۳ روز (۷۲ ساعت) ۵ روز ۷ روز مرغ و بوقلمون : ۱۲ ماه اردک، غاز، کبک، بلدرچین ۶ ماه
	منجمد ^o (بسته بندی کارتنی)	-۱۸	
قطعات گوشت (با/ بدون استخوان)	تازه ^o (بسته بندی معمولی) (بسته بندی در خلأ) (بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده) منجمد ^o (بسته بندی کارتنی)	+۴ تا ۰ +۴ تا ۰ +۴ تا ۰ -۱۸	۳ روز (۷۲ ساعت) ۵ روز ۷ روز ۹ ماه
گوشت چرخ کرده	تازه ^o (بسته بندی) منجمد ^o (بسته بندی)	+۴ تا ۰ -۱۸	۲ روز (۴۸ ساعت) ۳ ماه
خمیر گوشت	تازه ^o (بسته بندی) منجمد ^o (بسته بندی)	+۴ تا ۰ -۱۸	۲ روز (۴۸ ساعت) ۳ ماه
جگر، دل، سنگدان و پا	تازه ^o (بسته بندی)	+۴ تا ۰	۲ روز (۴۸ ساعت)
	منجمد ^o (بسته بندی)	-۱۸	جگر: ۳ ماه دل، سنگدان و پا: ۴ ماه

ویژگی های گوشت طیور

الف- ویژگی های ظاهری / ارگانولپتیک

گوشت تازه طیور

لاشه طیور تازه خنک شده باید دارای ویژگی های زیر باشد:

۱- پوست بدن

- به رنگ سفید مایل به زرد کمرنگ یا کهربائی باشد.
- به طور یکنواخت بر روی بدن کشیده باشد.
- بدون هرگونه پارگی، تورم، خون مردگی، تغییر رنگ و یا خراش باشد.
- کاملاً تمیز و عاری از پر، ذرات خارجی و هرگونه آلودگی باشد.

۲- ماهیچه های اسکلتی

- به رنگ سفید مایل به صورتی و دارای رشد لازم و کافی باشد.
- فاقد هرگونه تغییر رنگ، خونمردگی و آثار تورمی باشد.
- دارای سفتی و قوام طبیعی باشد.

۳- چربی ها

- به رنگ زرد روشن بوده و به صورت یکنواخت بدن را پوشانده و بدون هرگونه بوی غیرطبیعی است.

۴- استخوان های اسکلتی بدن

- هیچ گونه آثار شکستگی و یا انحنای غیر طبیعی و غیر عادی، در استخوان های اسکلتی بدن، نباید مشاهده شود.

۵- بو

- هیچگونه بوی غیر طبیعی، مانند بوی ترشیدگی یا تعفن و یا گندیدگی، نباید از آن به مشام برسد.

۶- اندرونها (شکمی و سینه ای)

- باید به طور کامل تخلیه شده باشد، به طوری که حفره سینه ای و شکمی آن کاملاً تمیز باشد
- کاملاً تمیز و عاری از هرگونه پارگی، تورم، له شدگی یا تغییر رنگ باشد.

- دارای رنگ، سفتی و قوام طبیعی بوده و هیچگونه بوی غیر طبیعی نظیر بوی ترشیدگی یا تعفن از آن به مشام نرسد.

یادآوری- کبد سالم دارای شکل، اندازه، قوام و رنگ طبیعی می باشد. کبد دولوب دارد که بوسیله یک رابط باریک به یکدیگر متصل هستند و لوب راست کمی بزرگتر از لوب چپ است و معمولاً کبد سالم و طبیعی به رنگ قهوه ای شکلاتی روشن، گاه بسیار تیره تر و در مرغهای چاق، بسیار چرب و زرد رنگ است (از قرمز خرمائی تا زرد مایل به قرمز).

گوشت منجمد طیور

گوشت منجمد طیور، علاوه بر ویژگی های ظاهری گوشت طیور تازه باید دارای ویژگی های زیر، نیز باشد:

- در داخل بسته، نباید خونابه یا آب منجمد شده، وجود داشته باشد.
- به صورت کاملاً منجمد به دست مصرف کننده برسد.
- پس از انجمادزدائی، عضلات سختی و قوام طبیعی خود را حفظ کرده و سطح آن لیز و لزج نباشد.
- بدون آثار و نشانه های سوختگی ناشی از انجماد و نیز علائم کپک زدگی (لکه های رنگی ناشی از رشد قارچ) باشد.

یادآوری: سوختگی ناشی از انجماد به لکه هایی با رنگ سفید گچی تا خاکستری گفته می شود که (در اثر تبخیر شدید آب فراورده ناشی از سرمازایی بیش از اندازه معین) در سطح پوست و یا گوشت طیور نمایان می شود.

ب- ویژگی های میکروبی

ویژگی های میکروبی گوشت و آلایش خوراکی طیور به شرح جدول ۴ می باشد.
یادآوری: در مواردی که فقط یک نمونه به آزمایشگاه ارسال می شود (نمونه منفرد)، ویژگی های میکروبی نمونه با حد 10^6 سنجیده می شود.

جدول ۲. ویژگی‌های میکروبی گوشت و آلایش خوراکی طیور

ردیف	فراورده	آزمون	تعداد نمونه (n)	c	m	M
۱	لاشه کامل طیور (تازه/ منجمد)	شمارش کلی میکروارگانیسم‌ها (در یک گرم)	۵	۲	۱۰ ^۵	۱۰ ^۶
		سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۵	۰	منفی	-
۲	گوشت طیور قطعه‌بندی/ بسته‌بندی (با یا بدون استخوان) (تازه/منجمد)	شمارش کلی میکروارگانیسم‌ها (در یک گرم)	۵	۳	۱۰ ^۵	۱۰ ^۶
		استافیلوکوکوس ارئوس کواگولاز مثبت (در یک گرم)	۵	۲	۱۰ ^۲	۱۰ ^۳
		سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۵	۰	منفی	-
		اشریشیا کلی (در یک گرم)	۵	۲	۵۰	۵۰۰
۳	گوشت چرخ کرده مرغ/ خمیر مرغ (تازه/منجمد)	شمارش کلی میکروارگانیسم‌ها (در یک گرم)	۵	۲	۵ × ۱۰ ^۵	۵ × ۱۰ ^۶
		استافیلوکوکوس ارئوس کواگولاز مثبت (در یک گرم)	۵	۲	۵ × ۱۰ ^۲	۵ × ۱۰ ^۳
		سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۵	۰	منفی	-
		اشریشیا کلی (در یک گرم)	۵	۲	۵۰	۵۰۰
۴	آلایش خوراکی طیور (پا، دل، جگر و سنگدان) (تازه/منجمد)	شمارش کلی میکروارگانیسم‌ها (در یک گرم)	۵	۳	۱۰ ^۵	۱۰ ^۶
		استافیلوکوکوس ارئوس کواگولاز مثبت (در یک گرم)	۵	۲	۱۰ ^۲	۱۰ ^۳
		سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۵	۰	منفی	-
		اشریشیا کلی (در یک گرم)	۵	۲	۵۰	۵۰۰

ضوابط استمصال، بسته بندی و عرضه گوشت مرغ مادر و تخمگذار

الف - مرغ مادر یا تخمگذاری که جهت مصرف در کارخانجات فرآورده های گوشتی کشتار می گردد، باید به یکی از اشکال زیر باشد:

۱. در سالن مربوط (درکشتارگاه)، پس از کنترل مجدد برای اطمینان از تخلیه کامل اندرونه، استخوانگیری شده و پس از بسته بندی در کارتن به شکل منجمد به مقصد کارخانجات فرآورده های گوشتی بارگیری شود.

۲. در کیسه های نشانه گذاری شده (حداکثر ۱۵ کیلوگرمی) در سالن مربوط (درکشتارگاه) بسته بندی شده و به صورت تازه به کارگاه های بسته بندی (دارای پروانه بهداشتی بهره برداری از سازمان دامپزشکی کشور) جهت استخوانگیری، ارسال و پس از بسته بندی در کارتن به شکل منجمد به مقصد کارخانجات فرآورده های گوشتی بارگیری شود.

۳. در سالن مربوط (درکشتارگاه)، به صورت مرغ کامل و به شکل تازه در کیسه های حداکثر ۱۵ کیلوگرمی و واجد نشانه گذاری مربوط، بسته بندی گردد یا به شکل منجمد و پس از بسته بندی انفرادی مرغ کامل، نسبت به بسته بندی نهایی در کارتن اقدام شود. بدیهی است صدور گواهی بهداشتی حمل برای چنین محموله هایی فقط به مقصد کارخانجات فرآورده های گوشتی دارای واحد قطعه بندی و استخوانگیری مجاز (دارای پروانه بهداشتی بهره برداری از سازمان دامپزشکی کشور) بلامانع می باشد.

ب - مرغ مادر یا تخمگذاری که جهت مصرف خانوار کشتار می گردد باید پس از کنترل مجدد برای اطمینان از تخلیه کامل اندرونه، به صورت مرغ کامل بسته بندی شده و به شکل تازه یا منجمد (کارتنی)، با درج عبارت مرغ مادر (یا تخمگذار) دیرپز (یا پرچربی) بر روی هر بسته، جهت مصرف خانوار عرضه گردد.

اقدامات عمومی بهداشتی :

۱) شرایط بهداشتی کارکنان

- تمامی پرسنل و کارگران بایستی دارای کارت بهداشتی معتبر از مراجع ذیربط باشند.
 - تمامی پرسنل و کارگران ملزم به رعایت کلیه موازین بهداشتی می باشند.
 - باید از بکارگیری افرادی که دارای بیماری‌های مسری بوده و یا زخم و عفونت جلدی دارند، جلوگیری بعمل آید.
 - تبصره- کارگرانی که دارای زخم‌های جلدی غیر مسری می‌باشند، در صورت اجازه کار بایستی روی زخم را با یک پوشش ضد آب کاملاً بپوشانند.
 - کلیه کارگران و پرسنل شاغل در کشتارگاه باید هنگام فعالیت از لباس کار مناسب اختصاصی شامل کلاه، دستکش، ماسک و روپوش مناسب و بهداشتی استفاده نمایند.
 - کلیه کشتارگاه‌های صنعتی طیور بایستی مجهز به لباسشویی صنعتی به تعداد لازم بوده و کلیه لباس کار پرسنل باید در پایان هر نوبت کاری جمع آوری و پس از شستشو و ضد عفونی به روش مناسب، برای استفاده مجدد در روز بعد آماده گردند.
 - پرسنل شاغل در قسمت چنگ زنی مرغ علاوه بر موارد فوق‌الشاره ملزم به استفاده از عینک مناسب در هنگام فعالیت می باشند.
 - ورود کلیه افراد اعم از مدیریت، مسئولین فنی بهداشتی، عاملین کشتار و... به سالن کشتار مستلزم استفاده از لباس کار مناسب (موارد فوق‌الشاره) می باشد.
 - کارگران و پرسنل از خوردن، آشامیدن، سیگار کشیدن، انداختن آب دهان و... در هنگام کار پرهیز نمایند.
 - کارگران و پرسنل نبایستی از زیورآلات مانند انگشتر و یا ساعت مچی و موارد مشابه در هنگام کار استفاده نمایند.
 - کارگران و پرسنل بایستی آموزش‌های لازم را به منظور رعایت موازین بهداشتی گذرانده باشند.
- یادآوری ۱-** برخی از ذابحین جهت محافظت دستان خود، دستکش‌های زرهی زنجیری (Chain – mail gloves) به دست می‌کنند. لازم به ذکر است که این وسایل نیز باید در زمان استراحت با استفاده از آب جوش ۸۲ درجه که در محل کشتارگاه تعبیه شده است، سترون نمود (معمولاً سترون کردن (Batch sterilization) داخل آب جوش غوطه ور انجام می‌شود).
- یادآوری ۲-** تهیه لباس کار مناسب (لباس کار سرتا سری، کلاه، ماسک و دستکش یکبار مصرف و چکمه) به تعداد لازم جهت بازدید کنندگان باید مد نظر قرار گیرد. در نظر گرفتن اتاقی با موقعیت مناسب به منظور رختکن بازدید کنندگان ضروری است.

۲) کنترل بهداشتی آب و یخ

- یخ مورد استفاده بایستی از کارگاه های یخ سازی مجاز (دارای مجوز از وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی) تهیه و تامین گردیده و مستندات مربوط در محل کشتارگاه بایگانی شود .
- حمل یخ به کشتارگاه باید بوسیله خودروهای سرپوشیده و قابل شستشوی ویژه حمل یخ انجام گیرد .
- قالبهای یخ بایستی در اتاق مخصوص نگهداری یخ و صرفاً بر روی پالت های مناسب (قابل شستشو و مقاوم) و بگونه ای که با کف و دیوار تماس نداشته باشد، نگهداری شود .
- آب مورد استفاده در کشتارگاه ها (مانند سایر صنایع غذایی) باید دارای ویژگیهای میکروبی و فیزیکی شیمیایی آب آشامیدنی (برابر استاندارد ملی ایران بشماره ۱۰۵۳ و ۱۰۱۱) بوده و چنانچه سالم سازی آب مصرفی کشتارگاه مستلزم کلر زنی آب در مخزن اصلی باشد ، کلر باید به میزانی اضافه گردد که میزان کلر آزاد باقیمانده پس از طی حداقل ۳۰ دقیقه زمان تماس در شرایط عادی ۰/۵-۰/۸ میلی گرم در لیتر باشد .
- یادآوری : اضافه کردن کلر به آب چیلر تحت هر عنوانی مجاز نمی باشد.
- میزان آب مورد نیاز ، ۶۰-۳۰ لیتر بازار هر قطعه طیور کشتاری مطابق ظرفیت کشتارگاه در نظر گرفته می شود .

۳) کنترل مشرات و جانوران موزی

- برنامه مبارزه با حشرات و جانوران موزی در کشتارگاه طیور بشرح ذیل می باشد :
- نصب توری جهت پنجره هایی که به فضای بیرون باز می شوند .
 - نصب و بکارگیری پرده هوا جهت درهای ورودی به سالن های کار
 - نصب و بکارگیری دستگاه های حشره کش برقی در نزدیکی درهای ورودی و خروجی
- یادآوری : از نصب این دستگاه ها در بالای میز کار و یا سایر دستگاه ها و ماشین آلات فرآوری خودداری شود .
- تله گذاری یا طعمه گذاری در محل های مناسب به منظور اطمینان از عدم ورود جانوران موزی به محیط کارگاه

۴) شستشو و ضدعفونی

با توجه به اینکه آلودگی های میکروبی می تواند بطور جدی سلامت و بهداشت عمومی و کیفیت مواد غذایی را تحت تاثیر قرار دهد و یکی از راههای آلودگی مواد غذایی انتقال آلودگی میکروبی از طریق سطوح کف ، دیوار ، تجهیزات و وسائلی است که گوشت و آلایش طیور در هنگام فرآوری ، نگهداری و حمل و نقل در تماس با آن می باشد که این آلودگی ها را می توان با شستشو و ضدعفونی به نحو موثری کنترل نمود. روش و نحوه انتخاب نوع ماده ضدعفونی کننده به شرح ذیل می باشد :

الف - روش شستشو و ضدعفونی

- نظافت خشک و پاک سازی از اجسام خارجی و ضایعات
- شستشو با آب تمیز و پرفشار
- شستشو با ماده پاک کننده (با غلظت مناسب)
- شستشو با آب پرفشار (تا زدودن کامل ماده پاک کننده)
- آغشته کردن کف و دیوارها با مواد ضدعفونی کننده

- شستشو با آب ولرم ، قابل شرب و پرفشار تا پاک شدن کامل بقایای مواد ضدعفونی کننده .
- تناوب : حداقل یکبار در پایان هر نوبت کاری (درمورد سردخانه های نگهداری پس از هربار تخلیه)

ب - انتخاب ماده ضدعفونی کننده

هر ماده ضدعفونی کننده مزایا و معایبی دارد و در نتیجه ، انتخاب ماده ضدعفونی کننده برای یک مورد خاص بسیار مهم است. همچنین ماده ضدعفونی کننده ای باید انتخاب گردد که بتوان آن را برای همه محل ها بکار برد. در نتیجه برای ضدعفونی کم مقاومت سطوح مناسب باشد. فهرست مواد ضدعفونی توصیه شده بسته به نوع سطوح در جدول ۵ آورده شده است .

جدول ۵-فهرست مواد ضدعفونی توصیه شده بسته به نوع سطوح

ردیف	نوع سطوح	ضدعفونی توصیه شده
۱	دیوارها (کاشی)	ار تائیمونیوم

تبدیل ضایعات

- در کشتارگاه های صنعتی طیور با ظرفیت بیشتر از ۲۰۰۰ قطعه در ساعت احداث واحد تبدیل ضایعات الزامی است.
- در کشتارگاه های صنعتی طیور با ظرفیت ۲۰۰۰ قطعه در ساعت و کمتر در صورت عدم احداث واحد تبدیل ضایعات، حمل ضایعات بایستی با فراهم آوردن کلیه امکانات لازم (توسط خودرو/ بونکرهای ویژه این امر) بدون هرگونه نشدد طول مدت حمل، ترجیحاً به نزدیک ترین واحد تبدیل ضایعات مستقل مجاز و با رعایت موارد ذیل انجام پذیرد:

۱. عقد قرارداد با یک کارخانه تبدیل ضایعات مجاز (دارای پروانه معتبر از اداره کل دامپزشکی استان) در سطح استان و ارائه یک نسخه از قرارداد منعقد به دامپزشکی
۲. حمل ضایعات توسط خودروهای واجد شرایط پس از کنترل و صدور گواهی حمل بهداشتی داخل استانی توسط مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه
۳. راننده وسیله نقلیه موظف است با توجه به مسیر و بعد مسافت در اولین فرصت ممکن نسبت به تحویل محموله به کارگاه تبدیل ضایعات مستقل اقدام نماید. صدور گواهی حمل بعدی منوط با ارائه اعلام وصول محموله و تائید شستشو و ضد عفونی خودرو از سوی مسئول فنی بهداشتی کارگاه است.
۴. مسئولین فنی بهداشتی واحدهای یاد شده موظفند کلیه مدارک و گواهی مربوط را حداقل به مدت یکسال در پرونده جداگانه ای نگهداری نمایند، به نحوی که بتوانند در هنگام بازرسی به مراجع ذیربط دامپزشکی ارائه نمایند.

- کله مرغ در زمره ضایعات کشتارگاهی محسوب شده و بسته بندی و عرضه آن جهت مصارف انسانی و یا مصرف مستقیم حیوانات کوچک، اکیداً ممنوع می باشد.
- یادآوری ۱:** خروج کله مرغ از کشتارگاه های طیور صرفاً به مقصد «کارگاه های تبدیل ضایعات مستقل» و یا «کارخانجات تولید کننده کنسرو / خوراک آماده حیوانات کوچک» دارای پروانه بهداشتی بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان و با رعایت کلیه مفاد فوق الاشاره بلامانع است.
- یادآوری ۲:** خروج و حمل موارد ضبط شده بدلیل مشکوک بودن به ابتلا به بیماریهای اخطار کردنی، ممنوع بوده و بایستی به شیوه مناسب و با رعایت اصول بهداشتی در محل کشتارگاه دفن یا سوزانیده شود.

فصل دوم :

بازرسی بهداشتی گوشت طیور

فهرست

صفحه

پرندگان مرده پیش از کشتار	29
لاشه های با خون گیری ناقص	29
لاشه های زیر وزن استاندارد	29
گندیدگی لاشه	30
آب آوردگی شکم (Dropsy) و ادم (Oedema)	۳۰
لاغری مفرط (Cachexia) ، لاغری (Emaciation)	۳۱
ضایعات پوستی	۳۱
بیماری مارک	۳۱
آبسه ها (Abscesses)	۳۲
تاول سینه	۳۲
کبود شدگی	۳۲
قرمزی نوک بال ها	۳۳
ملانوز	۳۳
التهاب پوست (Dermatitis)	۳۳
لاشه هایی با پوست قرمز	۳۴
بیش از حد ماندن پرند در مخزن آب داغ / اسکالدر (Overscald)	۳۴
بیماری عضله سبز (Green muscle disease) (بیماری اورگون)	۳۴
شکستگی استخوان ها	۳۵
• شکستگی استخوان همراه با خونریزی	۳۵
• شکستگی استخوان بدون خونریزی	۳۵
عفونت مایکوپلاسما سینوویه	۳۵
بیماری پای سبز (Green leg urease)	۳۶
عفونت استافیلوکوکی	۳۶
نرمی استخوان (Rickets) ، دیسکو اندرو پلازی درشت نی (Tibial dyschondroplasin)	۳۶
پیچش ساق (Twisted legs) ، پا و پروزیس (Long slanding)	۳۶
عوارض کبدی	۳۶
کبد چرب ، سندرم خونریزی	۳۷
گرانولومای کبد بوقلمون (Liver granulomas of turkey)	۳۷
اختلالات دستگاه تولید مثلی در طیور تخمگذار	۳۸
انباشتگی مجرای تخم بر (Impaction of the oviduct)	۳۸
التهاب لوله رحمی (Salpingitis)	۳۸
پریتونیت ناشی از تخم (Egg peritonitis)	۳۸
عفونت باکتریایی و سپتی سمی	۳۹
التهاب کیسه های هوایی (Air sacculitis)	۳۹
لوله تخم بر	۳۹
عفونت کلامیدیایی (Chlamydial infection)	۴۰
عفونت کلسترییدیایی	۴۱
• بوتولسم	۴۱
التهاب قانقاریایی پوست	۴۱

صفحه

فهرست

۴۱	عفونت اشریشیا کلی
۴۲	کلی گرانولوما (Coli granuloma)
۴۲	اریزیپلاس (Erysipelas)
۴۲	پاستور لوز (Pasteurellosis)، وبای مرغان (Fowl cholera)
۴۳	سالمونلوز
۴۳	• سالمونلا پولوروم (S. pullorum)
۴۳	• سالمونلا گالینا روم (S. gallinarum)
۴۳	• سالمونلا انتریتیدیس (S. enteritidis) و سالمونلا تایفی موریوم (S. typhimurium)
۴۴	آب آوردگی آبشامه قلب (Hydro pericarditis)
۴۴	عفونت استافیلوکوکوس اورئوس
۴۴	سل
۴۴	عفونت سل کاذب یرسینیا (Yersinia pseudotuberculosis infection)
۴۵	عفونت های ویروسی
۴۵	عفونت های آدنوویروسی (Adenovirus infections)
۴۵	آبله ماکیان
۴۶	برونشیت عفونی (Infectious bronchitis)
۴۶	لارنگو تراکئیت عفونی (Infectious laryngo tracheitis)
۴۶	بیماری بورس عفونی (Infectious bursal disease) یا بیماری گامبورو (Gumboro disease)
۴۶	لکوز پرندگان (Avian leucosis) و بیماری مارک
۴۶	بیماری نیوکاسل
۴۷	مایکو پلاسماز
۴۷	عفونت های قارچی
۴۷	آسپرژیلوز (Aspergillosis)
۴۸	آلودگی انگلی (Parasitic Infestations)
۴۸	تک باخته ها
۴۸	• کوکسیدیوز (Coccidiosis)
۴۸	بیماری سرسیاه (Blak head)، هیستومونیا (Histomoniasis) یا آنتر و هپاتیت عفونی
۴۹	کرم های گرد (Round worms)
۴۹	عفونت آسکارید یا گالی
۴۹	عفونت سینگاموس تراکه آگپ روم (Gape worm)
۵۰	عفونت هتراگیس گالیناروم
۵۰	کرمهای نواری (Tapeworms)
۵۰	تومورها
۵۱	بیماری مارک
۵۱	کمپلکس لکوز پرندگان
۵۲	آلودگی (Contamination)
۵۳	لکه های صفراوی
۵۳	افتادن گوشت طیور از خط کشتار و یا وسایل حمل
۵۳	آلودگی ناشی از ماشینهای پرکنی
۵۴	آنفلوآنزای پرندگان Highly Pathogenic Avian Influenza (HPAI)

فصل دوم :

بازرسی بهداشتی گوشت طیور

پرندگان مرده پیش از کشتار :

پرندگان مرده نبایستی وارد خط کشتار / فرآوری و یا عرضه شوند، این گونه پرنده ها در بازرسی قبل از کشتار ضبط می شوند، اگر تصادفاً پرندگان مرده در محل بازرسی قبل از کشتار ضبط نشده و وارد خط کشتار شوند، می توان از روی نشانه های زیر از سایر پرندگان متمایز نمود.

ماهیچه ها در مقایسه با رنگ طبیعی عضلات از قرمزی بیشتری برخوردار بوده، رگهای تغذیه کننده احشا قطورتر و لاشه از نظر ظاهری به مشابه لاشه های دارای خونگیری ناقص می باشد.

قضاوت

لاشه و اندرونه های آن غیر قابل مصرف انسان بوده و بایستی ضبط شوند.

لاشه های با خون گیری ناقص:

در لاشه هایی که خون گیری آنها ناقص و نامناسب است، رنگ لاشه ممکن است به جای حالت رنگ پریده طبیعی، برنگ قرمز روشن و یا قرمز آلبالویی شود. این حالت ممکن است در قسمتهای دیگر یا کل لاشه گسترش داشته باشد و در ناحیه گردنی از سایر نقاط آشکارتر است.

قضاوت

لاشه و اندرونه های آن غیر قابل مصرف انسان بوده و بایستی ضبط شوند.

لاشه های زیر وزن استاندارد :

الف- بهترین وزن زنده برای کشتار مرغ نیمچه گوشتی، ۲۰۰۰-۱۸۰۰ گرم (وزن لاشه کامل آن ۱۳۵۰ تا ۱۶۰۰ گرم) است. در صورتی که لاشه های نیمچه گوشتی وزنی کمتر ۸۰۰ گرم داشته باشند، احتمال آلودگی با عوامل بیماریزا که مانع از رشد طبیعی شده است، می باشد.

قضاوت

لاشه و اندرونه های آن غیر قابل مصرف انسان بوده و بایستی ضبط شوند.

ب- بهترین وزن زنده برای کشتار جوجه کبابی ۱۵۰۰-۱۲۰۰ گرم (وزن لاشه کامل آن ۹۰۰ تا ۱۲۰۰ گرم) است.

در صورتی که لاشه های جوجه کبابی وزنی کمتر از ۶۵۰ گرم داشته باشند، احتمال آلودگی با عوامل بیماریزا که مانع از رشد طبیعی شده است، می باشد.

قضاوت

لاشه و اندرونه های آن غیر قابل مصرف انسان بوده و بایستی ضبط شوند.

یادآوری-رعايت کلیه مفاد دستورالعمل ۸۷/۶/۱۶-۴۴/۳۰۲۱۵ تحت عنوان «ضوابط پرورش، کشتار، استحصال، بسته بندی و عرضه گوشت کبابی» در اینخصوص الزامی است.

گندیدگی لاشه

زمانی که گندیدگی در لاشه پیشرفت نماید، چشمها تیره و گودرفته، پاها سخت و سفت، ماهیچه آن شل، وارفته و رنگ تیره تر از حالت طبیعی است، بوی نامطبوع بیشتر شده و به ویژه در ناحیه مقعد و چینه دان رنگ سبز ظاهر می شود.

قضاوت

لاشه و اندرونه های آن غیر قابل مصرف انسان بوده و بایستی ضبط شوند.

آب آوردگی شکم (Dropsy) و ادم (Oedema)

آسیت تجمع اضافی مایعات در حفره شکمی است. چنانچه لاشه از سر آویزان شود، آب آوردگی شکم در ناحیه مقعد نمایان تر است. ممکن است مقدار زیادی مایع در حفره شکمی جمع شده باشد که این حالت اغلب به بیماریهای حفره شکمی مانند Eggperitonitis و تومورها (Tumours) وابسته است. آب آوردگی شکم ممکن است با سایر بیماریهای مزمن همراه باشد. گندیدگی با ظهور رنگ سبز در اطراف مقعد سریعاً به دنبال آب آوردگی شکم به وقوع می پیوندد. ضمناً ممکن است بافتهای عضلانی تحت تاثیر قرار بگیرند که این حالت بیانگر بروز ادم عمومی است.

قضاوت

پرندگان مبتلا باید مشخص شده و قبل از تخلیه اندرونه جدا شوند. لاشه و اندرونه های آن غیر قابل مصرف انسان بوده و بایستی ضبط شوند.

لاغری مفرد (Cachexia) ، لاغری (Ernaciatio)

تمایز بین فقر غذایی و لاغری مشکل است. اما لاغری معمولاً ناشی از بیماری است. زمانی که پرنده غذای کمتری می خورد و وزن بدن پرنده بر اثر ابتلا به بیماری حاد کاهش می یابد، لاغری ایجاد می شود. این لاغری ممکن است چندان آشکار نباشد.

در موارد حاد، تشخیص راحت است اما مشخص شده که در پایان دوره تخم گذاری، بسیاری از پرندگان بالغ لاغر می شوند.

قضاوت:

برای یافتن شواهد بیماری و به منظور مشاهده تغییرات تحلیل رونده (Degenerative) باید به احشا و حالت چربی اطراف اندامها توجه کرد. اگر تغییرات تحلیل رونده وجود داشته باشد. لاشه و اندرونه های آن غیر قابل مصرف انسان بوده و بایستی ضبط شوند.

ضایعات پوستی

ضایعات پوست به دنبال بروز بیماری ها و یا آسیب های فیزیکی مشاهده می شوند این حالات ممکن است در واحد مرغداری یا در زمان بارگیری، تخلیه و یا ناشی از صدمات مکانیکی در طی مراحل کشتار و فرآوری باشد. صدمات پوستی در مرغداری می تواند به علت چنگ زدن پرنده ها به پشت پرنده های دیگر در زمان ترسیدن آنها و یا در زمان ازدحام پرنده ها ایجاد شود. خراشها ممکن است عفونی شده و احتمالاً موجب لاغری شوند.

قضاوت

اگر آسیب دیدگی موضعی باشد و لاشه در وضعیت خوبی قرار داشته باشد در این صورت بایستی بافت آسیب دیده را از لاشه جدا نمود و مابقی لاشه قابل مصرف است. اگر وضعیت لاشه نامطلوب باشد، کل لاشه باید حذف شود.

بیماری ماری

شکل پوست در بیماری ماری متورم، نسبتاً سفید، فولیکول های پر بصورت گره ای /ندولار (Nodular feather follicols) و ممکن است به یکدیگر متصل شوند. این حالت به ویژه در نزدیکی پره های بلند گردن و نواحی سینه قابل تشخیص است.

قضاوت

(برای قضاوت به قسمت تومور مراجعه شود)

آبسه ها (Abscesses)

آبسه در طيور کمتر از ساير حيوانات معمول است. آبسه ها در تورم و التهاب بالشتک کف پايی (Bumble foot) و تاول های سینه ای (Breast blister) یا در پی نوک زدن به پر یا کانی بالیسم (Cannibalism) ایجاد می شود. اغلب چرکی، خشکیده و بی بو است و آبسه به صورت ناقص، کپسوله یا محدود می گردد.

قضاوت

قسمتهای درگیر در صورتی که موضعی باشند، بایستی حذف شوند. اگر استخوان و یا عضله به طور وسیع متأثر شده باشند، باید لاشه را بطور کامل حذف نمود.

تاول سینه

تاول سینه ای عارضه رایجی است که در اثر صدمه (احتمالاً در پی ضربات مکرر) به استخوان سینه ایجاد می شود. این ضایعه از نظر اندازه متفاوت بوده گاهی ممکن است بزرگ و عفونی گردد و ظاهر آبسه مانند به خود بگیرد. این ضایعه در پرندگان مبتلا به تورم عفونی غشای مفصلی رایج است.

قضاوت

تورم سینه عفونی توام با خونریزی یا بزرگ شدگی باید حذف شود. ممکن است بافت های متأثر به استخوان جناغ سینه متصل گردند که در این حالت قسمت استخوان و بافتهای درگیر باید جدا و حذف شوند. جدا کردن تورم سینه ای کوچک، غیر عفونی و فاقد خونریزی را می توان تا پس از مرحله سرد شدن لاشه به تاخیر انداخت، زیرا قسمتی از آن ممکن است ناپدید گردد.

کبود شدگی

کبود شدگی لاشه ممکن است در خلال قرار دادن پرنده در قفس، حمل و نقل، تخلیه پرنده از قفس و یا هنگام از پا آویختن پرنده ایجاد شود. پوست طيور به شکل غیر مستقیم به ماهیچه زیرین متصل اما به آسانی بین این دو قسمت فاصله ایجاد می شود. محل کبود شدگی ممکن است قرمز، آبی و یا سبز رنگ باشد. گستردگی آن بستگی به عمر زخم دارد. در صورتی که پوست دچار دریدگی شده باشد ممکن است عفونی گردد.

قضاوت

- قضاوت باید براساس گستردگی، ماهیت کبودی و امکان جدا کردن محل ضایعه از سایر بافت ها صورت پذیرد:
- چنانچه کبودی بسیار گسترده بوده و یا خونریزی کشمشی در لاشه فراوان باشد، لاشه غیر قابل مصرف می باشد.
 - چنانچه کبودی موضعی باشد، باید تمام نواحی تحت تاثیر را از لاشه جدا نمود و مابقی لاشه قابل مصرف است.

- چنانچه لاشه از وضعیت مناسبی برخوردار می باشد ، می توان کبودی های سطحی و خفیف و یا با قطری کمتر از ۲ سانتی متر را نادیده گرفته و از لاشه جدا نکرد .
- اگر عفونت ثانویه زیر جلدی وجود داشته باشد باید لاشه را بطور کامل حذف کرد .

قرمزی نوک بال ها

قرمزی نوک بال ها ممکن است در نیمچه های گوشتی دیده شود که این امر بیشتر به بال زدن بیش از حد پرنده در زمان آویختن آن از قلاب مربوط می شود .

قضاوت

فقط در بدترین حالت ، بایستی قسمتهای مبتلا حذف شوند .

ملانوز (Melanosis)

رسوب غیرعادی رنگدانه های سیاه ملانین ممکن است در قسمتهایی از لاشه در همه گونه های پرندگان کشتاری دیده شود .

قضاوت

نفوذ ملانین و موضعی شدن آن در پوست به ندرت رخ می دهد. با این وجود رسوبات ملانین در سایر قسمتهای لاشه و اندرونه ها موجب نامناسب شدن این قسمتها برای مصرف انسان می شود . در صورت رسوب کم ملانین در پوست ، می توان آن را نادیده گرفت .

التهاب پوست (Dermatitis)

کاهش سطح ایمنی در پرنده با التهاب پوست در گله های درگیر مرتبط است. موارد التهاب پوست در گله های مبتلا به گامبورو بیشتر است.

التهاب قانقاریایی پوست به طور اولیه در پاها روی می دهد اما در ناحیه پهلوها نیز یافت می شود . باکتری های گروه استافیلوکوک و کلستریدیوم در بروز این ضایعه نقش دارند .

قضاوت

پرنده های مبتلا باید حذف شوند .

لاشه های با پوست قرمز

رنگ لاشه نیمچه گوشتی ممکن است به جای حالت رنگ پریده طبیعی، در کل قرمز روشن دیده شود. عقیده بر این است در صورتی که خروج خون از لاشه پیش از ورود لاشه به مخزن آب داغ کافی نباشد، این حالت بر اثر پاسخ فیزیکی به حرارت ایجاد می شود.

اقدام از کافی بودن زمان خروج خون از لاشه و همچنین مؤثر بودن بیهوشی اطمینان حاصل کنید.

قضاوت

لاشه و اندرونه های آن باید حذف شوند.

بیش از حد ماندن پرنده در مخزن آب داغ / اسکالدر (Overscald)

ضایعات ناشی از بیش از حد ماندن پرنده در مخزن آب داغ در پی خیساندن طولانی مدت آن در آب داغ اتفاق می افتد. پوست متاثر سفید تر از معمول و در ملامسه لزج بوده و به راحتی از عضلات زیرین جدا می شود. هرگاه به بیش از حد ماندن پرنده در مخزن آب داغ مشکوک شدید برشی به عضله سینه (Pectoral) بدهید. در صورتی که ظاهر گوشت به عمق ۲ میلیمتر پخته به نظر رسید در این صورت لاشه، بیش از حد در آب داغ باقی مانده است.

قضاوت

لاشه و اندرونه هایی را که بیش از حد در آب داغ مانده اند برای مصرف انسان نامناسب در نظر گرفته می شود.

بیماری عضله سبز (Green muscle disease) (بیماری اورگون)

بیماری عضله سبز یک نکروز ناشی از کم خونی در عضله عمقی سینه / فوق غرابی (Oregon disease) می باشد که به طور کلاسیک در گله های پرورشی بوقلمون دیده می شود و ممکن است با فراوانی کمتری در بوقلمون های چاق، در نیمچه های گوشتی و طیور جوان نیز دیده شود. این عارضه در بوقلمون های ماده معمول تر از نرها می باشد. در سینه پرنده بیمار ممکن است فرو رفتگی خفیفی ظاهر شود، همچنین ضایعه می تواند یک طرفه یا در دو طرف باشد. در عمق عضله در گیر، جراحاتی سبز، نکروزه یا به صورت ضایعات فیروزه یافت خواهد شد.

شرایط و وضعیت کل لاشه را می توان به راحتی با استفاده از نوعی وسیله وضعیت سنج نوری (A light – probe) به دست آورد. با فرو بردن این وسیله به درون حفره شکمی پرنده در یک اتاق تاریک قسمت در گیر ماهیچه، سایه ای از خود به جا می گذارد.

قضاوت

باید عضله در گیر را برید و از لاشه جدا نمود و مابقی لاشه قابل مصرف است.

شکستگی استخوان ها

شکستگی ها ممکن است پیش از مرگ ایجاد شده باشند ، در این صورت به طور معمول با بروز خونریزی مشخص می شود. در صورتی که شکستگی پس از مرگ و ناشی از ضربات مکانیکی باشد خونریزی مشاهده نمی شود .

قضاوت

• شکستگی استخوان همراه با خونریزی :

بافتهای مبتلا را باید از لاشه جدا و حذف نمود. در صورت آسیب دیدگی پا ، برش به طور عادی از مفصل انجام می گیرد ، به گونه ای که مطمئن شویم کل بافتهای مبتلا از لاشه جدا شده اند .
زمانی که فقط یک لگن آسیب دیده باشد ، استخوان پشت از دم به سمت جلو باید جدا شود ، به طوری که بافتهای درگیر با دومین برش از سمت جانبی استخوان پشت جدا گردند.
اگر تمام لگن آسیب دیده باشد ، باید آن قسمت را به کمک یک برش از ناحیه ستون مهره و قبل از قسمت لگن ، جدا نمود .

• شکستگی استخوان بدون خونریزی :

شکستگی استخوان به همراه پارگی پوست : این ضایعه معمولاً در ماشین پرکنی اتفاق می افتد و در صورت پاره شدن پوست ، استخوان مبتلا به همراه عضلات مرتبط با آن را باید از لاشه جدا و حذف نمود. نحوه برش معمولاً مشابه شرح بالا می باشد .

شکستگی استخوان بدون پارگی پوست: ارزیابی این ضایعه معمولاً به وخامت شکستگی بستگی دارد. اگر چندین تکه استخوان شکسته وجود داشته باشد، برش باید براساس شرح بالا انجام شود. اگر یک استخوان به صورت مستقیم شکسته باشد، معمولاً به چنین لاشه هایی اجازه مصرف داده می شود .

ضایعات مفصلی

عفونت مایکوپلازما سینوویه

عفونت مایکوپلازما سینوویه ممکن است غشاهای مفصلی مرتبط با مفاصل ، غلاف تاندون ها و بورس ها (Bursae) را درگیر نماید . در ابتدا ضخیم شدن و ادم دیده می شود اما در ادامه ممکن است مایع اکسودای (Exudate) خامه ای مانند مشاهده گردد. در پرندگان مسن تر مایع اکسودا شکل پنیری (Caseous) و پرتقالی به خود می گیرد . همچنین در جوجه ها و خروس به طور معمول ضایعات در مجاری تنفسی رخ می دهد اما این حالت در بوقلمون نادر است .

قضاوت

اگر عفونت عمومی باشد، لاشه و اندرونه های آن غیر قابل مصرف انسان بوده و بایستی ضبط شوند. در غیر اینصورت ضایعات موضعی را باید جدا و حذف نمود.

بیماری پای سبز (Green leg urease)

پارگی عضله دوقلو (Gastrocnemius)/بیماری پای سبز، ممکن است تورم مفصل ویروسی (Vrial arthritis) یا عفونت استافیلوکوکی باشد.

قضاوت

بافت درگیر بایستی جدا و حذف گردد.

عفونت استافیلوکوکی

عفونت موضعی استافیلوکوکی پا (تورم بالشتک کف پایي) به صورت یک برآمدگی در کف پا بروز می کند که ظاهراً ناشی از نفوذ جسم خارجی یا کوفتگی در کف پا است. این ضایعه ممکن است عمومی شود و مفاصل و بورس های سینوویال (Synovial bursa) و از جمله بورس جناغی (Sternal bursa) را درگیر نماید.

قضاوت

در حالت موضعی، بایستی بافت های درگیر را جدا و حذف نمود. اگر وضعیت عمومی شده باشد، لاشه و اندرونه های آن غیر قابل مصرف انسان بوده و بایستی ضبط شوند.

نرمی استخوان (Rickets)، دیسکو ندرو پلازی درشت نی (Tibial dyschondroplasinsia)،

پیچش ساق پا (Twisted legs)، و پروزیس (Perosis)

قضاوت

در مواردی که تغییر شکل شدید باشد قسمتهای مبتلا باید از لاشه جدا و حذف شوند و قضاوت بر روی مابقی لاشه بستگی به وضعیت لاشه دارد.

عوارض کبدی

بازرسی کبد در بازرسی اندام های داخلی از اهمیت ویژه ای برخوردار است. زیرا این عضو بیش از سایر اندام ها ضایعات بیماری را نشان می دهد. کبد در حالت سالم قرمز خرمایی رنگ می باشد. و در موقع بیماری مانند ابتلاء

به لوکوز لمفوئید بزرگ و متورم شده و گاهی دانه های ریز خاکستری در آن دیده می شود . در حالت ابتلا ی به لنفوئید این عضو برنگ قرمز تیره مایل به سبز (که اصطلاحاً برنزه نامیده می شود) درآمده و همراه باتورم بوده و پرخونی آن از مهمترین علائم این بیماری می باشد.

قضاوت:

چنانچه کبد به همراه سایر اندام ها علائم مرضی را نشان دهد لاشه ضبط کلی می شود . در صورتی که فقط در کبد علائم بیماری مشاهده گردد تنها این عضو ضبط گردیده و به لاشه اجازه مصرف داده می شود .

کبد چرب ، سندرم فونریزی

کبد چرب ظاهراً منشاء تغذیه ای دارد . در اینگونه موارد کبد بزرگ ، پرچرب ، دارای بافتی شکننده (قوام بسیار تردتر از حالت طبیعی) و اغلب همراه با خونریزی زیر کپسولی می باشد . ممکن است طولانی مدت (Long –standing) یا با پارگی کبد همراه باشد .

قضاوت

اگر لاشه و سایر اندرونه های خوراکی از وضعیت مناسبی برخوردار باشند معمولاً فقط کبد حذف می شود .

گرانولومای کبد بوقلمون (Liver granulomas of turkey)

گرانولومای کبد در بوقلمون نسبتاً رایج است . معمولاً ضایعات گرانولومایی به طور محکم در نسج کبد قرار می گیرند و شامل توده هایی شبیه کره با رنگ روشن بوده که در مرکز کازئوزه و سخت شده اند. تعداد این ضایعات ممکن است زیاد باشد (حدود ۲۰ یا بیشتر) ، فاقد کپسول بوده یا این که به وسیله کپسول فیروزه متراکم احاطه می شوند .

قضاوت

اگر لاشه و سایر اندرونه های خوراکی از وضعیت مناسبی برخوردار باشند معمولاً فقط کبد حذف می شود .

افتلالات دستگاه تولید مثلی در طیور تفرنگدار

انباشتگی مجرای تخم بر (Impaction of the oviduct)

انباشتگی مجرای تخم بر ممکن است بدون ارتباط با عوارض عمومی ایجاد شود اما احتمال دارد که با پریتونیتی (Peritonitis) که در ملامسه لزج و نرم است مرتبط باشد.

قضاوت

باید مجرای تخم بر حذف شود، اما لاشه و اندرونه های آن مورد قبول است. در صورت مشاهده پریتونیت، لاشه و اندرونه های آن غیر قابل مصرف انسان بوده و بایستی ضبط شوند.

التهاب لوله رمی (Salpingitis)

التهاب لوله رمی ممکن است همراه با تجمع مقادیر زیادی زرده غلیظ در لوله تخم بر باشد. همچنین ممکن است در این حالت عفونت اشریشیا کلی نیز در جوجه ها و جوجه اردک های نابالغ وجود داشته باشد. احتمال دارد که قالبی سفید، سخت و پنبه‌ای در لوله تخم بر بالغ باشد.

قضاوت

اگر لاشه از وضعیت مناسبی برخوردار باشد، امکان جدا سازی و حذف اندام مبتلا وجود دارد. زمانی که این وضعیت، همراه با بوی غیر طبیعی یا عوارض عمومی است، لاشه و اندرونه های آن برای مصرف انسان نامناسب می باشند.

پریتونیت ناشی از تخم (Egg peritonitis)

پریتونیت ناشی از تخم در مرغ های تخمگذار، اردک و بوقلمون در پی افتادن زرده آزاد در حفره شکمی و آلوده شدن آن با اشریشیا کلی یا سایر اجرام ایجاد می شود. این وضعیت نباید با حضور زرده آزاد در حفره شکمی اشتباه گرفته شود، زیرا حضور زرده آزاد در حفره شکمی ممکن است در پرند سالم و طبیعی نیز رخ دهد و این دلیلی برای حذف لاشه نمی باشد.

قضاوت

این وضعیت باید در مرحله بازرسی پرند کامل، به منظور اجتناب از باز کردن حفره شکمی تشخیص داده شود. پریتونیت ناشی از تخم معمولاً موجب حذف تمام لاشه می شود اما در موارد مزمن، زمانی که عوارض عمومی و بوی غیر طبیعی وجود نداشته باشد، عضله سینه، پاها و بالها را می توان جدا و مصرف نمود. بایستی دقت نمود تا در زمان بریدن قطعات مناسب مصرف، چاقو وارد حفره شکمی نشود.

عفونت باکتریایی و سپتی سمی

اشریشیاکلی معمول ترین جرم در عفونت های باکتریایی به شمار می رود. اجرام متداول دیگر شامل گونه های استافیلوکوکوس، گونه های پاستور لاوگونه های سالمونلا هستند. عفونت های باکتریایی ممکن است همراه با عفونت های مایکوپلاسمایی و ویروسی بروز نمایند. در عفونت حاد ممکن است پرنده ها دچار عفونت خونی و در نتیجه خون گیری ناقص، خونریزی سرسوزنی (Petechial haemorrhage) و اندامهای متورم و پر خون شوند. در مراحل بعدی ضایعات مزمن حضور پیدا می کنند. در بازرسی پس از کشتار، تعیین عامل عفونت با معاینات ظاهری بسیار مشکل است، زیرا یافته ها بسیار شبیه به هم بوده و ممکن است بیش از یک عامل حضور داشته باشد.

قضاوت

لاشه و اندرونه پرنده مبتلا به عفونت حاد و سپتی سمی حذف می شوند. بهتر است ضایعات چندگانه مزمن را از مصرف خارج نمود اما می توان صرفاً عضو مبتلا به ضایعه مزمن را نیز از لاشه جدا و حذف کرد.

التهاب کیسه های هوایی (Air sacculitis)

التهاب کیسه های هوایی واژه ای است که سابقاً بیماریهای متعددی را که به طور دقیق در بازرسی پس از کشتار در کشتارگاه قابل تشخیص نبودند در بر می گرفت. این بیماریها شامل بیماری تنفسی مزمن (Chronic respiratory disease) در جوجه ها و بوقلمون، سپتی سمی ناشی از سالمونلا و اشریشیاکلی در تمام گونه ها و سپتی سمی پاستور لایی در اردک می باشند. ممکن است ضایعات در کیسه های هوایی آبشامه قلب (Pericardium)، صفاق، کبد، لوله تخم بر و سینوس های زیرچشمی مشاهده شوند.

- کیسه های هوایی ممکن است به ندرت کدر یا دچار اکسودای نزله ای (Catarrhal exudate) شوند. در مراحل بعدی بیماری این امکان وجود دارد که کیسه های هوایی خیلی ضخیم تر شده حاوی اکسودای پنیری شوند.

- کبد و قلب، ممکن است یک یا هر دو این اندام پر خون شده، با شکل التهاب فیبرینی چرکی یا فیروزی آبشامه قلب و یا پری هپاتیت (Perihepatitis) توام باشند. حجیم شدن مشخص کیسه آبشامه قلب که حاوی اکسودای موکوسی-چرکی است، نشانه مشخص سپتی سمی ناشی از سالمونلا انتریتیدیس می باشد.

لوله تخم بر

التهاب لوله رحمی که با تجمع غیر فعال اکسودای پنیری در لوله های تخم بر مشخص می شود، ممکن است مشاهده گردد. این وضعیت به ویژه در اردک متداول بوده اما ممکن است در نیمچه های گوشتی نیز دیده شود. این حالت نباید با التهاب لوله رحمی پرندگان تخمگذار اشتباه شود (به مطالب بالا توجه شود).

قضاوت

در جدول زیر راهنمای ارزیابی لاشه های دارای ضایعات عفونی درج شده است :

ضایعه	قضاوت
لاشه دارای سپتی سمی	لاشه و اندرونه های آن غیر قابل مصرف انسان بوده و بایستی ضبط شوند.
التهاب آبشامه قلب	لاشه و اندرونه های آن غیر قابل مصرف انسان بوده و بایستی ضبط شوند.
لاشه دارای سپتی سمی	لاشه و اندرونه های آن غیر قابل مصرف انسان بوده و بایستی ضبط شوند.
پری هیپاتیت	لاشه و اندرونه های آن غیر قابل مصرف انسان بوده و بایستی ضبط شوند.
التهاب لوله رحمی	لوله تخم بر بایستی جدا و حذف شود ، اما لاشه مورد قبول است .
التهاب خفیف کیسه های هوایی (بدون تجمع اکسودا)	کیسه های هوایی بایستی جدا و حذف شوند ، اما لاشه مورد قبول است .
التهاب کیسه های هوایی با اکسودای نزله ای (مقدار کم)	الف : جدا کردن کیسه های هوایی مبتلا ، اگر کیسه های هوایی ترقوه مبتلا شده باشند، عضله بازو ، عمقی سینه و گردن بایستی جدا و حذف شوند.
التهاب کیسه های هوایی با اکسودای پنیری	ب: اگر کیسه هوایی شکمی درگیر شده باشند باید کلیه ها نیز جدا و حذف شوند .
التهاب کیسه های هوایی با اکسودای نزله ای (مقدار زیاد)	توجه : اگر التهاب آبشامه قلب یا پری هیپاتیت نیز وجود داشته باشد .لاشه و اندرونه های آن باید حذف شوند .
	اگر کیسه هوایی ترقوه درگیر شده باشند ، پاها قابل جداسازی و مصرف هستند .
	اگر کیسه هوایی ترقوه درگیر نشده باشند، پاها ، عضله سینه و بال ها قابل جداسازی و مصرف هستند .
	توجه : اگر همچنین التهاب آبشامه قلب و یا پری هیپاتیت وجود داشته باشد . کل لاشه برای مصرف نامناسب است .

عفونت کلامیدیایی (Chlamydial infection)

اورنیتوز (Ornithosis) واژه ای است که به بیماری حاصل از کلامیدیا پس تاسی (Chlamydia psittaci) در پرند ها اطلاق می شود، که در انسان و پرندگان پسیتاکوز (Psittacosis) گفته می شود . همه انواع طیور و پرندگان وحشی به این بیماری مبتلا می شوند، از این رو برای سلامت انسان از راه تنفس ذرات آلوده ، تهدید آمیز می باشند .

خطر ویژه برای انسان در کشتارگاه و هنگام کشتار و فرآوری اردک مطرح شده است. بیماری از نظر علائم بالینی به طور معمول تشخیص داده نمی شود ، اما ممکن است آماس ملتحمه چشم در اردک دیده شود. بیماری ممکن است

حادیا مزمن باشد و نشانه های اختصاصی پس از مرگ را نداشته باشد. ضایعات شامل تورم و ضخیم شدن کیسه های هوایی با اکسودای سفید متمایل به زرد، ذات الریه، پری هپاتیت و بزرگ شدن طحال و کبد می باشد.

قضاوت

لاشه های آلوده حذف می شوند. ادر بازرسی پیش از کشتار، نباید اجازه کشتار به پرندگان حساس و بیمار داده شود.

عفونت کلستریدیایی

• بوتولیسم:

بیشتر واگیری های بوتولیسم در طیور، ناشی از کلستریدیوم بوتولینیوم تیپ C است. اما تیپ های A و B نیز می توانند سبب بیماری باشند. علائم بالینی شامل ضعف، عدم هماهنگی ابتدا در پاها و سپس در بال ها و گردن و به دنبال آن، فلجی شل (Flacid paralysis) می باشد. در پرندگان جوان علائم مشابهی با شکل حاد بیماری مارک دیده می شود.

• التهاب قانقاریایی پوست:

التهاب قانقاریایی پوست بیماری نیمچه های گوشتی است که ناشی از کلستریدیوم سپتیکوم یا کلستریدیوم ادماتیز (C. oedematiens) می باشد و در این بیماری پوست و عضلات قانقاریایی هستند.

قضاوت

پرندگان مبتلا باید در مرغداری جداسازی و از ارسال به کشتارگاه خودداری شوند. باید کلیه پرندگان با عفونت کلستریدیایی حذف شوند.

عفونت اشریشیا کلی

به طور معمول پرندگان باسن ۴ تا ۱۲ هفته در معرض عفونت با اشریشیا کلی قرار دارند. همچنین این عفونت ذاتاً تمایل به توام شدن با مایکوپلاسما و تشدید شدن به وسیله عفونت های ویروسی از قبیل بیماری نیوکاسل (Newcastle Disease) یا برونشیت عفونی (Infectious Bronchitis) یا کوکسیدیوز (Coccidiosis) را دارد. در شکل حاد بیماری، لاشه دچار سیتی سمی شده و همراه آن تورم و احتقان کبد، طحال و کلیه ها وجود داشته و عضلات به رنگ قهوه ای متمایل به قرمز دیده می شوند. خونریزی های سر سوزنی به شکل وسیعی پخش شده اما بیشترین وضوح در قلب و جربی های مزانتر است.

ضایعات مزمن شامل التهاب وسیع سرو فیروزی آبشامه قلب (Extensive serofibrinous pericarditis)، پری هپاتیت و التهاب صفاق است. ماده فیروزه چسبنده ممکن است به سهولت در سطح کبد دیده شود. اشریشیا کلی می تواند در التهاب کیسه های هوایی و پریتونیت ناشی از تخم نقش داشته باشد. همچنین این میکروب

می تواند در تورم مفصل خصوصاً زمانی که بیشترین ابتلا در مفصل خرگوشی است و چرک نیز شکل گرفته نقش داشته باشد .

قضاوت

در صورت امکان در هر مرحله پرنده های مبتلا را باید جدا نمود. چنانچه ضایعه موضعی باشد، موضع مبتلا را باید حذف کرد، از سویی دیگر حذف کلی (لاشه و اندرونه ها) لازم است (باقضاوت التهاب کیسه های هوایی مقایسه شود).

کلی گرانولوما (Coli granuloma)

احتمالاً کلی گرانولوما نتیجه عفونت قبلی با اشیریشیا کلی است. ضایعات کوچک گل کلم مانند و گرانولوماهای کوچک سفید یا زرد در روی روده ها و روده کور یافت می شوند. این بیماری خیلی معمول نیست.

قضاوت

در حالت مزمن بیماری، در صورتی که لاشه وضعیت مناسبی داشته باشد، فقط روده ها حذف می شوند.

اریزیپلاس (Erysipelas)

اریزیپلاس در اصل یک بیماری بوقلمون است. پرندگان مبتلا سست و بی حال بوده و به ندرت تورم تاج - بینی دیده می شود. مرغهای بالغ نیز ممکن است مبتلا شوند. در صورت امکان باید پرنده های مبتلا را در بازرسی پیش از کشتار حذف نمود، اما اگر تصادفاً پرنده های مبتلا کشتار شوند در بازرسی پس از کشتار علائم مشخص سپتی سمی مشاهده خواهد شد. کبد اغلب بزرگ، پر خون، ترد و گاهی دارای رنگ قهوه ای روشن است. روده ها معمولاً پر خون بوده و ممکن است التهاب نزله ای روده (Catarrhal enteritis) نیز حضور داشته باشد، آندوکاردیت (Endocarditis) مزمن دریچه های قلب نیز ممکن است وجود داشته باشد.

قضاوت

لاشه و اندرونه های آن غیر قابل مصرف انسان بوده و بایستی ضبط شوند.

پاستور لوز (Pasteurellosis)، وبای مرغان (Fowl cholera)

لاشه پرندگان که مبتلا به پاستورلوز حاد می باشند، پس از کشتار نشانه های آشکار سپتی سمی را نشان می دهند. خونریزی سر سوزنی و کشمشی به فراوانی یافت شده و به طور گسترده ای پخش هستند. کبد ممکن است متورم و حاوی کانونهای کوچک و متعدد نکروز باشد. ریه بوقلمون شدیدتر از ریه مرغ و خروس مبتلا شده، ریه ها معمولاً مبتلا به ذات الریه می شوند. ترشحات بینی و چشم نیز ممکن است دیده شود. عفونت مزمن با مشاهده اکسودا، چرک یا ضایعات نکروز موضعی مشخص شده ممکن است مجاری تنفسی، ریه ها، مفصل خرگوشی، بورس جناغی، پاها، حفره صفاقی و لوله تخم بر را نیز مبتلا نماید. کبد ممکن است به رنگ زرد یا سیاه همراه با

نواحی نکروزه مشاهده شود. سر، تاج و ریش نیز ممکن است متورم شوند، گاهی تنها ضایعه قابل مشاهده آبسه در ریش است.

قضاوت

می توان ضایعات موضعی مزمن را از لاشه جدا و حذف نمود، اما در موارد حاد یا عفونت عمومی، لاشه و اندرونه های آن غیر قابل مصرف انسان بوده و بایستی ضبط شوند.

سالمونلوز

سالمونلوز یکی از بیماری های طيور است که در پی عفونت باکتری های گروه سالمونلا ایجاد می شود. بزرگترین نگرانی، طيور حامل (Carrier) عوامل ایجاد کننده مسمومیت غذایی هستند که فاقد نشانه های بالینی می باشند. از جمله این عوامل می توان سالمونلا انتریتیدیس (*Salmonella enteritidis*) و سالمونلا تایفی موریوم (*S. typhimurium*) را نام برد. بیماری اختصاصی طيور ناشی از عفونت سالمونلا پولوروم (*S. pullorum*) و سالمونلا گالیناروم (*S. gallinarum*) است.

• سالمونلا پولوروم (*S. pullorum*):

سالمونلا پولوروم عامل بیماری پولوروم یا اسهال سفید باکتریایی است. در طيور بالغ در شکل حاد، کبد بزرگ شده دارای کانونهای متعدد نکروزه واکسودای فیبرینی است. قلب بزرگ شده، شکل اصلی خود را از دست می دهد. طحال ترد، واجد کانونهای نکروزه بوده و کلیه ها نیز بزرگ شده اند.

در شکل مزمن بیماری که بیشتر دیده می شود، التهاب حاد یا مزمن آبشامه قلب خودنمایی می کند و تخمک ها بی رنگ، کوچک و گاهی کیستی می شوند.

• سالمونلا گالیناروم (*S. gallinarum*):

سالمونلا گالیناروم موجب بیماری سپتی سمی شدید، حصبه مرغان (*Fowl typhoid*) در مرغهای بالغ می شود. کبد دارای ظاهر مشخص برنزه است.

• سالمونلا انتریتیدیس (*S. enteritidis*) و سالمونلا تایفی موریوم (*S. typhimurium*)

در عفونت های ناشی از سالمونلا انتریتیدیس و سالمونلا تایفی موریوم عموماً ضایعات مشخصی را نشان نمی دهند. در برخی موارد ناشی از عفونت با سالمونلا انتریتیدیس، ممکن است التهاب آبشامه قلب، تورم پرده کبد و التهاب کیسه های هوایی وجود داشته باشد.

قضاوت

پرند ه های مبتلا باید در محل بازرسی، پیش از تخلیه اندرونه ها از بقیه پرندگان جدا و حذف شوند. اگر بیماری در محل بازرسی اندرونه ها تشخیص داده شد، لاشه و اندرونه ها از خط کشتار حذف می شوند.

آب آوردگی آبشامه قلب (Hydro pericarditis)

نباید آب آوردگی آبشامه قلب با عفونت اشریشیا کلی یا سالمونلا انتریتیدیس اشتباه گرفته شود. در این حالت مایعات اضافی وجود دارد اما این مایعات حال چسبندگی ندارند، در ضمن پرده آبشامه قلب سفید و ضخیم است.

قضاوت

لاشه و اندرونه های آن غیر قابل مصرف انسان بوده و بایستی ضبط شوند.

عفونت استافیلوکوکوس اورئوس

عفونت با استافیلوکوکوس اورئوس نسبتاً معمول بوده، به ویژه پس از سپتی سمی به اشکال مزمن مانند تورم مفاصل، سینوویت (Synovitis) و غیره با تظاهراتی نظیر مفاصل متورم و پشت خمیده بروز می نماید. سپتی سمی استافیلوکوکی که در پرندگان مسن تر رخ داده با بروز ذات الریه، ضایعات کانونی در کبد و گاهی تورم مفصل مشخص می شود. احتمال همراه بودن این میکروب با سایر عوامل بیماری زا نیز وجود دارد. حالات اختصاصی عفونت استافیلوکوکی شامل: آبسه کف پای و تاول سینه ای عفونی (Infectious breast blisters) و التهاب قانقاریایی پوست می باشد.

قضاوت

به مطالب قبل رجوع شود.

سل

سل معمولاً پرندگان مسن تر را درگیر می کند، در این بیماری ضایعات معمولاً در کبد، کلیه ها، مجاری روده و مغز استخوان دیده می شود. ضایعات به صورت اشکال نامنظم، ندول های سفید متمایل به خاکستری با اندازه های متفاوت از حدود سر سوزن تا توده های بزرگ یافت می شوند. جراحات سلی ممکن است از بافت هایی که آنها را احاطه نموده سر باز کنند و در صورتی که از وسط برش داده شوند، ندول های سخت با ظاهری خشک و پنیری نمایان می شوند. اگر استخوان های طویل از طول شکافته شوند، ممکن است ندولهای کروی کوچک در مغز استخوان یافت شوند.

قضاوت

لاشه و اندرونه های آن غیر قابل مصرف انسان بوده و بایستی ضبط شوند.

عفونت سل کاذب یرسینیا (yersinia pseudotuberculosis infection)

عفونت سل کاذب یرسینیا موجب بروز نشانه های مشابه وبای مرغان می شود. شکل مزمن بیماری ممکن است در کشتارگاه دیده شود. این یافته ها شامل ضایعات پنیری شکل شبیه جراحات سلی در کبد و طحال و گاهی در ریه می باشد، همچنین التهاب شدید روده نیز ممکن است حضور داشته باشد.

قضاوت

باید کلیه پرندگان مبتلا حذف شوند.

عفونت های ویروسی

عفونت های ویروسی احتمالاً به تنهایی در بازرسی پس از کشتار جلب توجه نمی کنند. این عفونت ها اغلب در تعدادی از بیماریهای چند عاملی (Multifactorial diseases) همراه با عفونتهای باکتریایی یا مایکوپلاسمایی در طیور دیده می شوند.

قضاوت

تمام پرندگان مبتلا به عفونت های حاد و ویرمی / حضور ویروس در خون (Viraemia)، باید حذف شوند. از طرفی لاشه هایی که برای مصرف مناسب هستند، باید قبل از برش ضایعات موضعی ضبط شوند. در صورتی که عفونت ثانویه باکتریایی حضور داشته باشد، جهت قضاوت به فهرست اقدامات ارائه شده در خصوص عفونت های باکتریایی مراجعه شود.

عفونت های آدنوویروسی (Adenovirus infections)

عفونت های آدنوویروسی گسترش وسیعی داشته و گونه های پرندگان اهلی در همه سنین نسبت به این عفونت ها حساس می باشند. این عفونتها به طور اختصاصی با عوارضی از قبیل سندرم کاهش تخم مرغ، تورم روده توام با خونریزی در بوقلمون و بیماری طحال مرمری مرتبط هستند، همچنین آدنوویروس ها ممکن است به عنوان عامل بیماریزای ثانویه با سایر بیماری های ویروسی از قبیل گامبورو و بیماری تنفسی توام باشند. نشانه های بالینی در پرندگان زنده شامل اسهال، عوارض تنفسی، التهاب تاندون و غلاف آن (Tenosynovitis)، کندی رشد و لاغری مفرط و در طیور تخمگذار کاهش تولید تخم مرغ می باشد.

آبله ماکیان

آبله ماکیان در تمام سنین مرغ و بوقلمون دیده می شود. پوست در قسمت های فاقد پر، درگیر می شود. جراحات دیفتری مانند ممکن است در دهان وجود داشته باشد و از نای به ریه ها گسترش یافته، حتی سایر قسمت های پرنده را نیز درگیر کند.

قضاوت

در حالت شدید بعلت لاغری مفرط، لاشه و اندرونه ضبط کلی می شود. ولی در موارد ضعیف بیماری با برداشت قسمتهای آلوده به بقیه لاشه اجازه مصرف داده شده ولی اندرونه ضبط می گردد.

برونشیت عفونی (Infectious bronchitis)

برونشیت عفونی، نوعی بیماری تنفسی است که منجر به بروز ضایعات در نای و کیسه های هوایی می شود. برخی از سویه های این ویروس، نفریت (Nephritis) ایجاد می کنند. این بیماری می تواند به شکل خفیف بروز نماید به طوری که پرندۀ فقط برای چند روز بی اشتها شده و تولید تخم مرغ نیز کاهش می یابد. همچنین در این حالت کیفیت پوسته تخم مرغ نیز دچار مشکل می شود. این بیماری ممکن است با عفونت اشریشیا کلی نیز همراه باشد.

لارنگو تراکئیت عفونی (Infectious laryngo tracheitis)

لارنگو تراکئیت عفونی نوعی بیماری تنفسی است که بخش های فوقانی دستگاه تنفسی را درگیر می کند. بسیاری از گله های بیمار، دچار سرفه می شوند. بافت پوششی نای متورم شده، ممکن است پلاگ ها (Plugs) موجب انسداد قسمتهای بالاتر نای و در نهایت خفگی شوند.

بیماری بورس عفونی (Infectious bursal disease) یا بیماری گامبورو (Gumboro disease)

شکل بالینی بیماری بورس عفونی یا بیماری گامبورو در گله های گوشتی واگیری سریع و تلفات معنی داری به دنبال دارد. بورس فابریسیوس (The bursa of fabricious) در پرندۀ مبتلا بزرگ و ملتهب می شود. این بیماری احتمالاً با خونریزی در قسمت های پائین مجاری گوارشی و روده کور همراه است. کلیه ها رنگ پریده و ممکن است لبه های کبد نیز رنگ پریده باشند. به دلیل ضعف ایمنی، پرندگان مبتلا نسبت به سایر بیماریها حساس شده، ممکن است دچار عفونت ثانویه باکتریایی شوند.

لکوز پرندگان (Avian leucosis) و بیماری ماری

قضاوت

به قسمت تومور مراجعه شود.

بیماری نیوکاسل

قضاوت

در مراحل اولیه به لاشه اجازه مصرف داده می شود ولی در مراحل پیشرفته لاشه و اندرونه ضبط کلی می گردد.

مایکو پلاسما

مایکو پلاسما در بروز برخی از بیماریهای طیور نقش دارد. این میکروب، مکرراً با عفونت های باکتریایی و احتمالاً ویروسی همراه می شود.

مایکو پلاسما گالی سبتیکم (*Mycoplasma galicepticum*) موجب تورم کیسه های هوایی و سینوویت می شود. در بوقلمون های مبتلا، التهاب نزله ای سینوس فوق چشمی و در موارد پیشرفته چرک غلیظ متمایل به زرد در سینوس های متورم مشاهده می شود. در بیماری مزمن تنفسی ماکیان اهلی، مایکو پلاسما گالی سبتیکم اغلب با ویروس و باکتری هایی از قبیل اشیریشیا کلی همراه است.

سینوویت عفونی طیور در اثر عفونت مایکو پلاسما سینوویه ایجاد می شود. این مایکو پلاسما همچنین سبب تورم کیسه های هوایی نیز می شود.

استئودیسτροφی (*Osteo dystrophy*) و خم شدن پاها نیز ممکن است در بوقلمون های مبتلا دیده شود.

قضاوت

قضاوت بستگی به وضعیت لاشه دارد و دامنه آن از حذف موضعی تا ضبط کلی لاشه و اندرون ها، به دلیل نامناسب بودن از نظر مصرف برای انسان متغیر است (در مورد ضایعات موضعی و خونی به قسمت قضاوت در مورد کیسه های هوایی توجه شود).

عفونت های قارچی

آسپرژیلوز (*Aspergillosis*)

عفونت با گونه های آسپرژیلوس، ممکن است در تمام گونه های طیور مشاهده شود. واگیری های شدید با ضعف مدیریتی مرتبط است.

در این بیماری معمولاً دستگاه تنفسی درگیر می شود. در این حالت پلاک های ندولار (*Nodular plaques*) سفید یا زرد رنگی در آن تشکیل شده، ممکن است این پلاک ها به یکدیگر متصل شوند. اجسام شکننده سبز رنگ (*Green , fructating bodies*) ممکن است در بیشتر اشکال عمومی عفونت حضور داشته باشند که گاهی منجر به سپتی سمی یا لاغری می شوند.

عفونتهای همزمان متداول بوده، ممکن است تورم پرده صفاق با عفونت آسپرژیلوزی همراه شود.

قضاوت

در موارد تورم وسیع کیسه های هوایی که همراه با لاغری یا سپتی سمی است لاشه و اندرون های آن غیر قابل مصرف انسان بوده و بایستی ضبط شوند.

در صورتی که در لاشه مبتلا تعداد کمی پلاک یا قالب پنبیری (Caseous casts) در کیسه های هوایی مشاهده شود، احشا که شامل ریه ها نیز می باشد باید نامناسب در نظر گرفته شوند، اما لاشه یا گوشت لاشه قابل مصرف است.

این قضاوت براساس جدول مربوط به قضاوت تورم کیسه های هوایی انجام می گیرد.

آلودگی انگلی (Parasitic Infestations)

تک بافته ها

• کوکسیدیوز (Coccidiosis):

کوکسیدیوز در طیور عمدتاً در پی عفونت با گونه های آیمیریا (Eimeria) ایجاد می شود. از میان گونه های مختلف آیمیریا سه گونه اهمیت بیشتری دارند، آیمیریا تنلا (E.tenella)، آیمیریا نکاتریکس (E.necatrix) و آیمیریا آسرو لینا (E.acervulina).

کوکسیدیوز روده کور عمدتاً در پرندگان جوان رخ می دهد که عامل آن آیمیریا تنلا است و در موارد حاد، روده کور، پراز خون می شود. در شکل مزمن، روده کور در اثر تجمع توده های پنبیری قرمز تیره و متورم می شود. کاهش مشخص در مصرف غذا همراه با اسهال خونی، کزکردگی، لاغری و تلفات بالا از دیگر نشانه های این بیماری است.

کوکسیدیوز روده ای که در پرندگان مسن تر رخ می دهد ناشی از عفونت با آیمیریا نکاتریکس و آیمیریا آسرو لینا است. کاهش وزن و همچنین کاهش مصرف غذا در پرندگان مبتلا وجود دارد، همچنین مبتلایان دچار کزکردگی و کسالت می شوند و تولید تخم مرغ نیز کاهش می یابد.

قضاوت

در تمام موارد معمولاً لاغری مشهود بوده، لازم است لاشه و اندرونه ضبط شوند.

بیماری سرسیاه (Blak head)، هیستومونیا (Histomoniasis) یا آنتروپاتیت عفونی

سرسياه يك بیماری ویژه عمدتاً در بوقلمون است اما مرغ ها نیز ممکن است به آن مبتلا شوند. نشانه های شدید بیماری ناشی از عفونت هیستوموناس مله اگریدیس (Histomonas meleagridis) است فقط در بوقلمون دیده می شود. پرندگان مبتلا بی اشتها شده نشانه های عدم تعادل را از خود نشان می دهند. این پرندگان ضعیف شده، بالها و دم آنها پایین می افتد (به صورت آویزان و شل). در مدفوع بوقلمون قطرات زرد سولفوری کاملاً مشهود است. در شکل حاد بیماری مرگ سریع روی می دهد اما در پرندگان مسن تر یک حالت تحلیل رونده مزمن دیده می شود.

سیانوز یا سیاه شدن ریش و پوست سر ممکن است ایجاد شود (دلیل نام سرسیاه)، اما این حالت در ادامه بیماری تداوم ندارد. نواحی دایره ای مشخص نکروز کانونی در کبد یافت می شود. به تدریج از شدت این ضایعات کاسته می شود و نواحی زرد تا سبز مایل به زرد با حاشیه متمایل به خاکستری که ممکن است به طور عمقی به داخل کبد گسترش یافته و نفوذ کنند دیده می شود. یک یا دو روده کور ممکن است خیلی بزرگ و دیواره آنها ضخیم شود، همچنین روده های کورگاهی حاوی توده های پنیری تیره هستند.

قضاوت

به وضعیت ظاهری لاشه بستگی دارد.

کرم های گرد (Round worms)

کرمهای گرد طیور شامل آسکاریدیاگالی (لینه آتا) (*Ascaridia galli – lineate*) و سینگاموس تراکه آ و هتراکیس گالیناروم (*Hetrakis gallinarum*) می باشند.

عفونت آسکاریدیاگالی

اسکاریدیاگالی (لینه آتا) کرمی سفید متمایل به زرد است که در روده کوچک ماکیان و بوقلمون یافت می شود. در عفونت شدید موجب آنتریت هموراژیک (*Haemorrhagic enteritis*) / تورم روده توام با خونریزی، کم خونی، اسهال و لاغری شده، حتی ممکن است موجب انسداد کامل روده شود.

قضاوت

پرندگان لاغر باید حذف شوند.

عفونت سینگاموس تراکه آ (گپ ورم) (Gape worm)

در نای ماکیان یا بوقلمون زندگی می کند. کرمهای جوان به نایژه های بزرگ تر مهاجرت کرده، سپس در نای به غشای مخاطی متصل می شوند و خون می مکند، به همین دلیل رنگ آنها قرمز است. در آلودگی شدید ممکن است موجب ذات الریه و تورم نزله ای نای شوند. پرندگان جوان تر بسیار آسیب پذیر بوده، نشانه های کاملاً آشکار بیماری را که بلع هوا با دهان باز شاخص آن است نشان می دهند. در این حالت پرنده مبتلا با منقار کاملاً باز به صورت بریده بریده نفس می کشد.

قضاوت

پرندگان لاغر و یا لاشه های دچار کم خونی شدید باید حذف شوند. از طرف دیگر ضبط موضعی قسمتهای درگیر در سایرین لازم است.

عفونت هتراكيس گاليناروم

هتراكيس گاليناروم در روده كور ماكيان و بوقلمون يافت مي شود. اهميت آن به عنوان حامل تك ياخته انگلي هيستوموناس مله اگريدس در بوقلمون و ماكيان است .

قضاوت

پرندگان لاغر بايد حذف شوند (به قضاوت در مورد سرسياه در صفحات پيشين توجه شود).

كرمهاي نواري (Tapeworms)

سه كرم نواري مهم در طيور عبارتند از :

- داواينه آ پروگلوتينا (*Davainea proglottina*)
- رايلى تينا تتراگونا (*Raillietina tetragona*)
- رايلى تينا اكينو بوتريدا (*Raillietina echinobothride*).

داواينه آ پروگلوتينا در دوازدهه ماكيان ، رايلى تينا تتراگونا در روده كوچك ماكيان ، كبوتر و بوقلمون و رايلى تينا اكينو بوتريدا در روده كوچك ماكيان و بوقلمون زندگي مي كنند. داواينه آ پروگلوتينا از بقيه بيماريزاتر بوده ، موجب تورم روده توام با خونريزي مي شود. اين حالت ممكن است در آلودگي شديد با دو گونه كرم ديگر نيز مشاهده مي شود.

همچنين رايلى تينا اكينو بوتريدا موجب بيماري ندولي كرم نواري (*Nodular tapeworm disease*) مي شود، كه به واسطه نفوذ كرم به درون مخاط دوازدهه ايجاد مي شود. گره ها (ندول ها) در اين بيماري خيلي شبيه به گره هاي سلى هستند . ضايعات محدود به روده ها است كه اين حالت در سل غير معمول است ، همچنين در صورت باز كردن روده ها معمولاً كرمهاي نواري كوچك از درون ضايعات آويزان مي باشند .

قضاوت

فقط پرندگان را كه لاغر شده اند حذف كنيد .

تومورها

تومورهاي لنفاوي معمول ترين تومورها در بين تومورهاي شناخته شده متدوال ، به شمارمي روند كه اين تومورها همراه با بيماري مارك مي باشند . سيستم توليد مثل به خصوص تخمدان ، معمول ترين محل شكل گيري تومور است. ساير اندام ها كه اغلب مبتلا مي شوند ، شامل كبد ، طحال، كليه و مجاري گوارشي است . تمايز تومورهاي

خوش خیم از بدخیم در کشتارگاه مشکل است هرچند به طور معمول تومورها در طیور بدخیم هستند و ممکن است هر قسمت از بدن را مبتلا نمایند. آسیت (تجمع آب در حفره بطنی) اغلب همراه با تومورهای احشایی است.

قضاوت

تومورها اگر وسیع نباشند برداشته شده و به لاشه اجازه مصرف داده می شود. در غیر اینصورت لاشه و اندرونه ضبط کلی می شود.

بیماری مارک

بیماری مارک در مرغ و گاهی بوقلمون دیده می شود و عامل مسبب آن نوعی هرپس ویروس (Herpes virus) است. بیماری ممکن است در یک یا چند عضو زیر شامل چشم، پوست، احشا یا اعصاب دیده شود. ضایعات احشایی ممکن است اعضای دیگر را مبتلا نمایند اما ضایعات عمدتاً در تخمدان، بیضه ها، قلب، کبد، پیش معده و کلیه ها نیز مشاهده می شود.

در شکل حاد بیماری، نفوذ تومور لنفوئیدی در غدد جنسی، ریه ها، قلب، عضلات و پوست به وقوع می پیوندد. در این حالت، مرگ با نشانه های کم یا بدون بروز نشانه خاص روی می دهد و میزان مرگ و میر بیشتر از تلفاتی است که در تومورهای کوچک لنفاوی احشا دیده می شود.

در شکل مزمن، تومورهای لنفاوی بزرگتر، رنگ پریده و دارای پراکندگی بیشتر می باشند. همچنین دور تا دور تومور محدود شده است. در پاره ای از موارد، اعصاب به طور واضح بزرگ شده و رنگ آنها از سفید به خاکستری یا زرد تغییر می یابد.

اعصابی که به طور مشخص درگیر می شوند، شامل عصب بازویی (Brachial nerve)، سیاتیک (Sciatic) شبکه شکمی (Coeliac plexus) بوده، اغلب فلجی در شکل کلاسیک بیماری با درگیری عصب سیاتیک مشاهده می شود.

قضاوت

لاشه و اندرونه ها برای مصرف انسان نامناسب می باشند.

کمپلکس لکوز پرندگان (Avian leucosis complex)

کمپلکس لکوز پرندگان تعدادی از بیماری های پرندگان را در بر می گیرد که به واسطه تکثیر گویچه های سفید خون مشخص می گردند. ضایعات لکوز و بیماری مارک ممکن است بسیار شبیه باشند. چهار شکل از بیماری تشخیص داده شده است.

- **لکوز لنفوئید:** تومورها تقریباً به طور یکسان کبد، طحال و بورس کلوآک (Cloacal bursa) را در بر می گیرد. این تومورها نرم، صاف و درخشان هستند و در برش دارای سطحی خاکستری تا سفید کرم مانند می باشند. تکثیر ممکن است گره دار (Nodular) یا منتشر بوده، در مراحل پایانی ممکن است کبد مبتلا شدیداً بزرگ شود.
- **لکوز میلوئید (Myeloid leucosis):** ضایعات ممکن است گره دار و یا منتشر باشند. شکل منتشر معمولاً کبد، طحال و کلیه ها را مبتلا کرده که با نفوذ سلولی و تغییر رنگ این اندامها به رنگ متمایل به خاکستری همراه است. اندام های مبتلا ممکن است ظاهری دانه دار یا رگه رگه داشته باشند.
- **اریترو لکوز (Erythro leucosis):** اریترو لکوز، شاخص ترین ضایعه را در کبد و طحال بزرگ شده ایجاد می کند. در حالی که کلیه ها عوارض کمتری نشان می دهند. رنگ اندام های مبتلا معمولاً قرمز آلبالویی تا قهوه ای تیره بوده، ممکن است خونریزی نیز مشاهده شود.
- **استئوپتروز (Osteopetrosis)** این بیماری با ضخیم شدن استخوان های طویل که از دیافیز شروع می شود خود را نشان می دهد. در ملامسه و بازرسی، استخوان ساق پا ضخیم تر و صاف تر از حالت طبیعی است.

قضاوت

لاشه و اندرونه ها برای مصرف انسان مناسب نمی باشند.

آلودگی (Contamination)

آلودگی لاشه ها و تجهیزات ممکن است در نتیجه پارگی چینه دان پر که حاوی مواد با بوی ترش هستند، در طول مراحل کشتار ایجاد شود. با جدا کردن پرندگان آلوده از سایر اعضاء گله در محل بازرسی می توان از این وضعیت جلوگیری کرد. به عنوان مثال می توان بوقلمون های آلوده را از سایر پرندگان که سالم هستند جدا ساخته، در محل دیگری اندام آلوده را قبل از تخلیه اندرونه ها قطع و جدا نمود.

قضاوت

۱. آلودگی در محلی که پوست بریده می شود یا عضله در معرض محیط خارج قرار می گیرد. به طور مثال برش مقعد و یا نواحی گردن، در این حالت سطوح آلوده باید برش داده جدا شوند.
۲. معمولاً چنانچه بلافاصله پس از وقوع آلودگی، پوست آلوده را با پاشیدن آب بشوئیم، آلودگی برطرف می شود. آب پاشی باید با فشار کم اما حجم زیاد همراه باشد.
۳. آلودگی خفیف حفره درونی لاشه را می توان با استفاده از آب پاشی، در حالتی که لاشه در وضعیت عمودی است برطرف کرد.

۴. آلودگی ظاهری حفره درونی لاشه موجب نامناسب شدن تمام لاشه و اندرونها برای مصرف می شود، هرچند که ممکن است در مواردی با جدا کردن گردن لاشه، بال، فیله، در شرایط بهداشتی این قسمت ها قابل مصرف باشند.
۵. کبد و قلب آلوده همواره برای مصرف انسان نامناسب می باشند.
۶. گوشت لاشه و اندرونها های آلوده با آلودگی عمومی ناشی از مواد مدفوعی، صفرا، گریس، ضد عفونی کننده ها و غیره برای مصرف انسان نامناسب می باشند.

لکه های صفراوی

هر قسمت از لاشه و اندرونها ها که با صفرا آلوده شده باشند باید بریده و جدا شوند.

افتادن گوشت طیور از فم گشتار و یا وسایل ممل

قضاوت

- افتادن لاشه یا هر بخشی از اندرونها ها بر روی زمین یا هر سطح بالقوه آلوده، لاشه و اندرونها ها برای مصرف انسان نامناسب می باشند.
- افتادن قسمتهایی از لاشه طیور یا گوشت طیور بی استخوان بر روی زمین یا هر سطح بالقوه آلوده موجب می شود تا آن قسمت ها برای مصرف انسان نامناسب در نظر گرفته شود.

آلودگی ناشی از ماشینهای پرکنی

تنظیم کردن صحیح و دقیق ماشینهای پرکنی فوق العاده مهم است تا بتوان اکثر پرها را از لاشه کند، به نحوی که لاشه آسیب نبیند در صورتی که درست تنظیم نشده باشد، می تواند سبب پاره شدن پوست یا حتی شکستن بال شود.

قضاوت

در صورتی که ماشین های پرکنی منجر به پارگی پوست شوند و بافت های عضلانی زیر آن در معرض محیط قرار گیرد در این حالت، باید قسمتهای آلوده را از لاشه جدا و حذف نمود.

آنفلوآنزای فوق مادپرندگان (HPAI) Highly Pathogenic Avian Influenza

باتوجه به اهمیت بیماری و سرعت بسیار بالای انتشار آن و همچنین بدلیل تهدید حیوانات و جمعیت انسانی به خطر همه گیری وسیع بیماری، درذیل به تشریح بیماری و نحوه اقدامات بهداشتی و قرنطینه ای مربوط پرداخته می شود.

تعریف بیماری و اهمیت آن:

آنفلوآنزا از سال های دور به عنوان بیماری ویروسی واگیری بسیار بالایی دارد، شناخته شده است. با توجه به تنوع حیوانات حساس به بیماری، انتقال ویروس به وسیله پرندگان مهاجر، مشترک بودن بیماری بین انسان و حیوان، ماهیت ویروسی بیماری و توانایی تغییر و جهش ویروس، پیشگیری و کنترل بیماری کار دشواری است. ویروس آنفلوآنزا از خانواده ارتومیکسوویریده (orthomyxoviridae) است و سه گونه A و B و C دارد، گونه A علاوه بر پرندگان، اسب و خوک، انسان را هم می تواند مبتلا کند.

انواع زیر گونه های این ویروس، با توجه به وجود دو نوع آنتی ژن در سطح آن، با ترکیبی از حروف H و N مشخص می شوند؛ مانند H_7N_7 و H_5N_2 . تاکنون ۱۶ نوع آنتی ژن H و ۹ نوع آنتی ژن N شناخته شده است؛ ترکیب متنوع این تعداد با هم، ۲۵۶ زیر گونه را تا امروز به وجود آورده است که بعضی از آنها بسیار بیماری زا هستند مانند H_5N_1 .

مخازن ویروس آنفلوآنزا:

- ۱- پرندگان وحشی و آبی به ویژه اردک های وحشی می توانند بدون بروز نشانه های بیماری، ویروس را با خود حمل کنند، در آن تغییرات آنتی ژنی به وجود آورند و سپس به سایر پرندگان انتقال دهند. ویروس در دستگاه گوارش پرندگان آبی به طور طبیعی وجود دارد و از راه مدفوع دفع می شود. مهاجرت های منطقه ای و جهانی این پرندگان، نقش مهمی در انتشار بیماری ایفا می کند.
- ۲- خوک، مخزن و انتقال دهنده مهم ویروس آنفلوآنزا به پرندگان و انسان است؛ در دستگاه تنفس این حیوان، دو نوع گیرنده برای دریافت ویروس پرندگان و انسان وجود دارد. این حیوان توانایی ایجاد تغییر آنتی ژنی در ویروس را هم دارد. (این تغییرات می تواند یک زیر گونه ملایم ویروس را از نظر بیماری زایی، به نوع حاد با قدرت بیماری زایی بالا تبدیل کند).

میزبان های ویروس آنفلوآنزا:

تقریباً تمام پرندگان نسبت به ویروس آنفلوآنزا حساس هستند؛ اما مرغ و خروس، بوقلمون، شترمرغ، کبوتر، قرقاول، کبک، اردک، بلدرچین و پرندگان زینتی (مانند طوطی، سهره و مینا) از بقیه حساس ترند؛ در این میان حساسیت بوقلمون از همه بیشتر است. انسان هم از جمله میزبان های ویروس آنفلوآنزا به شمار می آید.

راه های انتقال و انتشار ویروس بیماری در جمعیت طیور:

- تماس با مدفوع پرندگان وحشی، به ویژه پرندگان آبی مهاجر.
- تماس با طیور آلوده که ویروس را از راه مدفوع و ترشحات چشم و بینی دفع می کنند.
- کفش، لباس، دست آلوده، تجهیزات آلوده، قفس حمل طیور زنده و ...
- آب، فاضلاب و هوای آلوده به ذرات حاوی ویروس
- بستر و کود آلوده (یک گرم کود آلوده به ویروس می تواند یک میلیون پرنده را آلوده کند)
- دان و مواد خوراکی آلوده شده با مدفوع و ترشحات طیور.
- رفت و آمد افراد بدون رعایت اصول بهداشتی لازم.
- جوندگان، سگ، گربه و تا حدودی مگس که به عنوان ناقلان مکانیکی ویروس مطرح هستند.
- وسایل نقلیه ضد عفونی نشده
- وجود تخم مرغ های ترک خورده در دستگاه های جوجه کشی که آلودگی را در هجری به جوجه ها منتقل می کنند.
- جوجه ریزی در سالن های آلوده قبل از پاکسازی و ضد عفونی کامل آن ها
- وجود خوک در مجاورت پرندگان بیمار
- بازار عرضه پرندگان زنده و نمایشگاه پرندگان که محل تجمع گونه های مختلف است.
- پرکنی و کشتار طیور بیمار

مقاومت و حساسیت ویروس آنفلوانزا:

- در آب ۲۲ درجه سانتی گراد به مدت ۴ روز و در دمای صفر درجه بیش از ۳۰ روز مقاومت می کند.
- در مدفوع در دمای ۴ درجه به مدت ۳۰ تا ۳۵ روز و در دمای ۲۰ درجه سانتیگراد، ۷ روز زنده می ماند.
- ویروس دمای ۶۰ درجه را ۳۰ دقیقه و دمای ۵۶ درجه را ۳ ساعت تحمل می کند.
- در بافتها مدتی طولانی و در کود، ۳ ماه باقی می ماند.
- در شرایط خشکی و حرارت بالا، فوری از بین می رود.
- در گوشت منجمد، مدت طولانی زنده می ماند.
- نسبت به بسیاری از مواد پاک کننده (دترجنت ها) و ضد عفونی کننده (مانند فرمالین و ترکیبات ید و به خصوص ضد عفونی کننده های دارای پایه پراکسید، ترکیبات چهارتایی آمونیوم، گلو تار آلدئید ها و ترکیبات فنلی) حساس است و غیر فعال می شود.

نشانه های بیماری در طیور:

نشانه های بیماری آنفلوآنزا در طیور متغیر است و به عوامل مختلفی مانند سن، گونه پرنده، شرایط پرورش و زیر گونه ویروس بستگی دارد، نشانه ها عبارتند از:

- انتشار سریع بیماری در گله و تلفات ناگهانی، وسیع و روبه افزایش (تا ۱۰۰٪) بدون بروز نشانه های دیگر.
- کاهش مصرف دان، افسردگی، بی حالی، ژولیدگی پرها و دور هم جمع شدن پرنده ها
- افت شدید تولید روزانه تا قطع کامل تخم گذاری و نرم شدن پوسته تخم مرغ
- نشانه های شدید تنفسی به صورت سرفه، عطسه، ریزش ترشحات از چشم و بینی
- تورم ناحیه صورت و سینوس ها همراه با تورم و کبودی تاج و ریش
- تیرگی در ناحیه ساق به علت تجمع لکه های خونریزی در زیر پوست (echymosis)
- خارج شدن ترشحات خون آلود از دهان و بینی
- دوره کمون (نهفتگی) بیماری در طیور، ۳ تا ۵ روز است.

علائم قابل مشاهده بیماری در کالبد گشایی طیور :

در پرندگانی که به طور ناگهانی تلف می شوند، اغلب اثری از بیماری در کالبد گشایی دیده نمی شود و آثار قابل مشاهده در کالبد گشایی هم مانند نشانه های بیماری، بسته به شرایط طیور متغیر است؛ بنابراین همه مواردی که ذکر می شود، در یک پرنده بیمار مشاهده نخواهد شد.

- پرخونی و یا خونریزی به میزان مختلف در پوست، کبد، طحال، کلیه، قلب و ریه
- پرخونی، تورم و نکروز (مرگ سلول ها) در احشا (پیش معده و روده)
- در برخی موارد نکروز عضله قلب
- تورم مجرای عبور تخم (اویدوکت) و باقی ماندن تخم مرغ در آن
- خونریزی در زرده ها و له شدن و پخش آن در محوطه شکم
- آب آوردگی در ناحیه شکم و تورم پرده صفاق
- پرخونی و در مواردی چرکی شدن نای

راه های انتقال و انتشار ویروس بیماری در جمعیت انسانی :

۱. تماس مستقیم با مدفوع و ترشحات پرندگان و هم چنین تنفس هوای آلوده به ویروس
 ۲. شکار پرندگان مهاجر و کشتن و پرکنی طیور
 ۳. گوشت، تخم مرغ و سایر فرآورده های خوراکی طیور آلوده به صورت خام و نیم پز. (استفاده از دستکش، رعایت بهداشت در برخورد با این مواد غذایی و پخت کامل آن ها توصیه شده است)
 ۴. وجود خوک در کنار پرندگان بیمار
- دوره کمون بیماری در انسان تا ۵ روز است (متوسط ۲ روز) در کودکان و نوزادان ممکن است ترشح ویروس تا هفته دوم بیماری، طول بکشد.
 - کودکانی که به مهد کودک و مدرسه می روند، انتقال دهندگان قابل توجه ویروس آنفلوانزا در جامعه هستند. موارد انتقال ویروس آنفلوانزای فوق حاد از انسان به انسان، در دنیا کم گزارش شده است؛ ولی نباید از این راه غفلت شود.
 - دامپزشکان شاغل در صنعت طیور، کارگران و سایر کارکنان مرغداریها و کشتارگاههای طیور، فروشندگان پرندگان دست آموز و شکارچیان، بیش از دیگران در معرض ابتلا به بیماری قرار دارند.

نشانه های بیماری در انسان :

- تب، سردرد، خستگی و درد بدن، سرفه خشک، گلودرد، گرفتگی بینی، آبریزش از بینی و چشم
 - اسهال، استفراغ، نارسایی کبدی و کلیوی
 - در صورت پیشرفت بیماری و درمان نامناسب، مرگ در اثر تورم و عفونت ریه (پنومونی)
- یادآوری ۱-** در صورت سرایت آنفلوانزای طیور به انسان، کودکان، افراد مسن، افراد مبتلا به بیماری های مزمن و زنان باردار بیشتر در معرض خطر قرار می گیرند
- یادآوری ۲-** واکسن آنفلوانزا در انسان می تواند از عوارض شدید و مرگ و میر ناشی از بیماری جلوگیری کند و موارد بستری شدن را تا ۵۰٪ کاهش دهد. (به علت قابل تغییر بودن ویروس آنفلوانزا، لازم است هر سال واکسن تکرار شود.) پس از تزریق واکسن، دو هفته طول می کشد تا ایمنی در بدن ایجاد شود و احتمال دارد، فرد به شکل خفیف بیماری دچار شود.

اقدامات بهداشتی و قرنطینه ای در کشتارگاههای طیور

۱. مجوز بهداشتی - قرنطینه ای حمل کلیه محموله های طیور کشتاری باید هنگام ورود به کشتارگاه کنترل و بازرسی بهداشتی پیش از کشتار در مورد کلیه محموله ها انجام پذیرد.
۲. خودروهای حمل طیور زنده باید دارای پروانه اشتغال به حمل طیور زنده از اداره کل دامپزشکی استان، مجهز به پوشش مناسب، قابل شستشو و ضدعفونی باشند.
۳. عملیات ضدعفونی خودروها و قفس های ویژه حمل طیور زنده بایستی پس از انجام شستشوی کامل خودرو و قفس توسط آبگرم با درجه حرارت لازم و زدودن کلیه فضولات از سطوح (در صورت لزوم استفاده از برس) انجام پذیرد.
۴. دستگاه قفس شوی بایستی مجهز به سیستم آبگرم با درجه حرارت لازم جهت شستشوی قفس بوده و قبل از استفاده اطمینان کامل از کارکرد صحیح آن حاصل گردد.
۵. استفاده از ضدعفونی کننده های موثر (ضدعفونی کننده های دارای پایه پراکسید، ترکیبات چهارتایی آمونیوم، ید و...) و کنترل و نظارت مستمر بر رقت توصیه شده طی زمان های مختلف
۶. کنترل منظم و مستمر توسط مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه به منظور کارآمد بودن نحوه شستشو، ضدعفونی خودروها و قفس های ویژه حمل طیور زنده و صدور گواهی نظارت بهداشتی بر شستشو و ضدعفونی طبق فرم های مربوطه
۷. تعویض به موقع ماده ضدعفونی حوضچه های موجود در درب ورودی کشتارگاه و سالن کشتار و استفاده از ماده ضد عفونی کننده با رقت مورد لزوم
۸. استفاده از لباس کار مناسب و یکنواخت (لباس کار سرتاسری، کلاه، ماسک، دستکش و...) توسط کلیه پرسنل شاغل در کشتارگاه جهت رعایت ایمنی فردی و جلوگیری از انتقال بیماری
- تبصره ۱: پرسنل شاغل در قسمت چنگ زنی طیور علاوه بر موارد فوق اشاره ملزم به استفاده از عینک مناسب در هنگام فعالیت می باشند.
- تبصره ۲: ورود کلیه افراد اعم از مدیریت، مسئولین فنی بهداشتی، عاملین کشتار و... به سالن کشتار مستلزم استفاده از لباس کار مناسب (موارد فوق اشاره) می باشد.
۹. تهیه لباس کار مناسب (لباس کار سرتاسری، کلاه، ماسک و دستکش یکبار مصرف و چکمه) به تعداد لازم جهت بازدیدکنندگان باید مد نظر قرار گیرد.
۱۰. کلیه کشتارگاهها بایستی مجهز به لباسشویی صنعتی به تعداد لازم بوده و کلیه لباس کار پرسنل باید در پایان هر نوبت کاری جمع آوری و پس از شستشو و ضدعفونی به روش مناسب برای استفاده مجدد در روز بعد آماده گردند.
۱۱. خروج و حمل موارد ضبط شده بدلیل مشکوک بودن به ابتلاء به بیماری حاد آنفلونزای فوق حاد پرندگان، ممنوع بوده و بایستی به شیوه مناسب و با رعایت اصول بهداشتی در محل کشتارگاه دفن یا سوزانیده شود.

۱۲. نصب دستورالعملهای ابلاغی، اطلاعیه ها و علائم هشدار دهنده در خصوص کنترل و پیشگیری از بیماری آنفلوآنزای فوق حاد طیور در محل های مناسب بطوری که در معرض دید کلیه پرسنل قرار گیرد.
۱۳. پیگیری لازم در خصوص واکسیناسیون کلیه پرسنل شاغل در کشتارگاه بر علیه بیماری آنفلوآنزای انسانی بر اساس دستورالعملها
۱۴. در نظر گرفتن اتاقی مناسب (حتی المقدور در مدخل ورودی کشتارگاه) به منظور رختکن بازدید کنندگان.
۱۵. از ورود خودروهای متفرقه به کشتارگاه باید اکیداً جلوگیری شود.
۱۶. از نگهداری هرگونه طیور و سایر حیوانات در کشتارگاه باید خودداری شود.
۱۷. کلیه آبروهای فاضلاب موجود در محوطه بیرونی کشتارگاه باید مجهز به سرپوش مناسب باشد، به نحوی که از تماس هرگونه پرند با آن جلوگیری شود.
۱۸. اقدامات لازم برای مبارزه با جوندگان و حشرات به دقت به مورد اجرا گذارده شود.
۱۹. کلیه پنجره هایی که به محوطه بیرونی کشتارگاه باز می شوند، باید مجهز به توری مناسب باشند به گونه ای که از ورود پرندگان و حشرات جلوگیری شود.
۲۰. کلیه سالنهای عملیات و نیز تجهیزات مربوط باید در پایان کشتار روزانه بدقت و بطور کامل شستشو و پاکیزه شده و با ماده ضدعفونی مناسب گندزدایی گردند.

نحوه اقدام

مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه موظف است :

۱. در صورت برخورد با محموله مظنون به آنفلوآنزا در بازرسی بهداشتی ، کلیه طیور نشاندهنده علایم بالینی مشکوک و همچنین لاشه های دارای ضایعات مظنون به بیماری آنفلوآنزا باید ضبط و پس از معدوم نمودن به شیوه مناسب سوزانیده شود.
۲. در صورت مشاهده مورد فوق، خط کشتار باید پس از پایان کشتار محموله مظنون به بیماری متوقف گردد 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 کل دامپزشکی استان می باشد ، که در صورت انجام کامل و دقیق شستشو و ضد عفونی کشتارگاه صادر خواهد شد. همزمان از طیور مشکوک نمونه سرمی و بافتی توسط دامپزشک مسؤول فنی بهداشتی تهیه می شود.

۳. کشتار گله‌های 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 کل دامپزشکی استان را بلافاصله از تشخیص یا ظن 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.
۶. اگر محموله ای بدون مجوز بهداشتی – قرنطینه ای حمل به کشتارگاه وارد شده باشد، در صورتی که دارای علائم بالینی یا ضایعات مظنون به بیماری آنفلوانزا نباشد، باید پس از اخذ ۲۵ نمونه خون، کشتار، بسته بندی و تا زمان اخذ نتایج آزمایش نمونه‌ها، در سردخانه کشتارگاه نگهداری شود.
۷. شبکه دامپزشکی شهرستان بایستی همزمان از مرغداری بازدید و نسبت به مراقبت بالینی و سرمی اقدام نماید.

فصل سوم :

شرح وظایف

مسئول فنی بهداشتی ، ناظر شرعی ، ناظر بهداشتی

در کشتارگاه طیور

صفحه

فهرست

شرح وظایف مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه طیور.....	۶۲
۱-کنترل بهداشتی خودروهای حمل طیور زنده.....	۶۲
۲-بازرسی بهداشتی قبل و پس از کشتار.....	۶۲
۳-مدیریت بهداشتی محیط کشتارگاه.....	۶۲
۴-مدیریت بهداشتی فرایند سالن بسته بندی.....	۶۲
۵-مدیریت بهداشتی سردخانه.....	۶۳
۶-کنترل بهداشتی خودروهای سردخانه دار حمل گوشت و اندرونه طیور.....	۶۳
۷-مدیریت بهداشتی سیستم تصفیه فاضلاب بیولوژیک.....	۶۳
۸-مدیریت بهداشتی واحد تبدیل ضایعات.....	۶۴
۹- نظارت و کنترل در امر بهداشت فردی کارکنان.....	۶۴
۱۰-ثبت آمار و اطلاعات.....	۶۴
شرح وظایف ناظر بهداشتی درکشتارگاه طیور.....	۶۵
۱-کنترل بهداشتی خودروهای حمل طیور زنده.....	۶۵
۲-کنترل بهداشتی محیط کشتارگاه.....	۶۵
۴-کنترل بهداشتی سالن بسته بندی.....	۶۵
۵-کنترل بهداشتی سردخانه.....	۶۵
۶-کنترل بهداشتی خودروهای سردخانه دار حمل گوشت و اندرونه طیور.....	۶۵
۸-کنترل بهداشتی واحد تبدیل ضایعات.....	۶۶
۹-کنترل در امر رعایت بهداشت فردی کارکنان.....	۶۶
شرح وظایف ناظر شرعی درکشتارگاه طیور.....	۶۷

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 بمعهد 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 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 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 بروودت 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 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 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 آرایش در دفتر ویژه
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ورود و خروج لاشه و آرایش فرآوری شده به سردخانه ها در دفتر ویژه
- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به شستشو و ضد عفونی 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 ناظر بهداشتی در کشتارگاه طیور

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

۱. کنترل بهداشتی خودروهای حمل طیور زنده:

- کنترل پروانه اشتغال به حمل طیور زنده خودروی حمل
- کنترل مجوز بهداشتی-قرنطینه ای حمل طیور زنده برای هر محموله
- کنترل بهداشتی بر نحوه شستشو و ضدعفونی خودروها و قفس های حمل طیورزنده

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 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 ماندگاری 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 طیور :

- کنترل پروانه اشتغال به حمل خودروی سردخانه دار ونحوه بغل نویسی آن
- کنترل سیستم های خنک کننده (ترموکینگ) ودستگاه 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 برمحیط ، لوازم و تجهیزات
- کنترل بهداشتی بر انتقال مستقیم ضایعات به دیگ پخت وانجام کامل چرخه تهیه پودر گوشت، پودر پر 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 برروی 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 ناظر شرعی در کشتارگاه طیور

- کنترل و نظارت مستمر بر عمل ذبح طیور بر اساس مقررات شرعی از آغاز تا پایان کشتار
- نظارت و تایید عملکرد ذابحین واجد شرایط (از حیث توانایی جسمی و اخلاقی)
- آموزش و برگزاری آزمون ذابحین گزینش شده
- معرفی ذابحین واجد شرایط به دفتر نمایندگی ولی فقیه در اداره کل دامپزشکی استان جهت صدور / تمدید کارت ذابحین
- همکاری در تنظیم سیستم شوک و سرعت خط کشتار بمنظور احراز حیات طیور توسط مسئول فنی بهداشتی
- نظارت کلی بر تطهیر طیور ذبح شده
- کنترل و نظارت بر امر ضبط، تنظیم صورتجلسه و معدوم سازی طیور میته شده با همکاری مسئول فنی بهداشتی و مدیریت کشتارگاه
- پاسخ به استعلام های مربوط به اعطاء گواهی (نشان حلال) بر اساس فرمت خاص دبیرخانه نشان حلال با هماهنگی دفتر نمایندگی ولی فقیه در اداره کل دامپزشکی استان
- پیگیری و اجرای سایر وظایف محوله از سوی دفتر نمایندگی ولی فقیه در اداره کل دامپزشکی استان
- پیگیری آئین نامه های اجرایی مربوط به نحوه انتخاب و معرفی ذابح و مدیر نمونه کشتارگاه
- شرکت در جلسات و کارگروه های مربوطه و کارگاههای آموزشی - توجیهی ویژه ذابحین و ناظرین شرعی
- هماهنگی لازم با مدیریت کشتارگاه در اجرای امور محوله
- ترویج و اشاعه شعائر دینی و نشر فرهنگ اسلامی و سایر وظایف محوله در کشتارگاه با هماهنگی دفتر نمایندگی ولی فقیه در اداره کل دامپزشکی استان
- ارسال گزارش ماهیانه فعالیت ها و عملکردها به دفتر نمایندگی ولی فقیه در اداره کل دامپزشکی استان

فصل چهارم

ضوابط فنی بهداشتی و مقررات صدور پروانه بهداشتی تاسیس / بهره برداری کشتارگاه صنعتی طیور

فهرست	صفحه
محل و موقعیت	۶۹
ظرفیت	۶۹
زمین	۶۹
فواصل	۷۰
طرح و نقشه	۷۰
الف: تاسیسات اصلی	۷۰
ب: تاسیسات جنبی	۷۱
واحد تبدیل ضایعات	۷۵
تجهیزات	۷۶
۱- دستگاه ها و تجهیزات مورد نیاز در سالن های کشتار و آماده سازی لاشه طیور	۷۶
۲- دستگاه ها و تجهیزات مورد نیاز در سالن بسته بندی لاشه طیور	۷۷
۳- تجهیزات واحد تبدیل ضایعات	۷۸
تجهیزات باید دارای ویژگیهایی باشند	۷۸
شرایط و امکانات مورد نیاز	۷۹
الف) تامین آب مصرفی	۷۹
ب) تامین برق مورد نیاز	۷۹
ج) سالن های کشتار و آماده سازی گوشت و آرایش طیور	۷۹
مدارک مورد نیاز برای صدور / تمدید پروانه بهداشتی تاسیس	۸۱
مدارک مورد نیاز برای صدور / تمدید پروانه بهداشتی بهره برداری	۸۳
ضوابط صدور پروانه بهداشتی بهره برداری برای کشتارگاه های موجود	۸۴
حریم بهداشتی کشتارگاه صنعتی طیور با اماکن دامی ، صنایع وابسته به دام ، عوارض طبیعی و تاسیساتی و مناطق مسکونی	۸۵

فصل چهارم

ضوابط فنی بهداشتی و مقررات صدور پروانه بهداشتی تاسیس / بهره برداری کشتارگاه صنعتی طیور

محل و موقعیت :

کشتارگاه باید در محلی احداث گردد که:

- از نظر ضوابط نظام دامداری مشکلی نداشته باشد.
- دارای راههای ارتباطی مناسب باشد تا به آسانی بتوان دامهای کشتاری را به آن محل حمل کرد (نزدیک به جاده اصلی بوده و یا به وسیله راه فرعی به آن مرتبط باشد).
- تحت تاثیر بوهای نامطبوع و نامناسب، دود و گرد و غبار و سایر آلاینده ها قرار نگرفته و حوادث طبیعی مثل سیل آنرا تهدید ننماید.
- امکان تامین برق و آب سالم و بهداشتی به میزان کافی فراهم باشد.
- جهت وزش باد از سمت کشتارگاه به مناطق مسکونی نباشد.
- جهت احداث بنا، مقاوم باشد و در مسیرهای شناخته شده قرار نداشته باشد.
- از نظر شیب در قسمت پایینی شهر / روستای مجاور باشد.

ظرفیت :

- حداقل ظرفیت کشتارگاه صنعتی طیور ۲۰۰۰ قطعه در ساعت تعیین می شود.
- تبصره:** ادارات کل دامپزشکی استان ها، می توانند برحسب شرایط منطقه، صرفاً برای نواحی خاصی که میزان طیور کشتاری آنها کمتر از ظرفیت تعیین شده در روز باشد، نسبت به صدور پروانه بهداشتی کشتارگاه صنعتی طیور با ظرفیت حداقل ۱۰۰۰ قطعه در ساعت نیز اقدام نمایند.

زمین :

- مساحت زمین باید به اندازه ای باشد که علاوه بر استقرار تاسیسات، فضای کافی جهت ایجاد فضای سبز، احداث محوطه، احداث خیابان برای تردد وسایل نقلیه و پارکینگ را فراهم سازد.

- حداقل زمین مورد نیاز برای احداث کشتارگاه صنعتی طیور یک هکتار در نظر گرفته می شود ، که بایستی زمین مورد نظر حداقل سه برابر مساحت زیر بنای آن باشد (حداقل مساحت محوطه دو برابر مساحت زیر بنا است).

فواصل :

- رعایت حریم بهداشتی کشتارگاه صنعتی طیور با سایر اماکن دامی ، صنایع وابسته به دام ، عوارض طبیعی ، تاسیساتی و مناطق مسکونی (مطابق جدول منضم) الزامی است .

طرح و نقشه :

- طرح و نقشه تاسیسات اصلی و جنبی و مشخصات و محل استقرار تجهیزات باید توسط متقاضی ، متناسب با ظرفیت و با رعایت اصول GMP (عملیات صحیح تولید) به نحوی تهیه و ارائه گردد که :
- فضای مناسب کاری برای اجرای عملیات در شرایط بهداشتی وجود داشته باشد .
 - قسمت های تمیز و کثیف کاملاً از یکدیگر مجزا باشند.
 - جریان تولید یک طرفه و بدون هرگونه تقاطع باشد.
 - ورود پرندگان وحشرات و جوندگان به داخل امکان پذیر نباشد.

به طور کلی کشتارگاه صنعتی طیور محوطه ای از عرصه و اعیان است که در آن دام هایی که مصرف غذایی دارند کشتار می شوند. هر کشتارگاه صنعتی شامل تاسیسات اصلی و جنبی به شرح زیر باشد :

الف- تاسیسات اصلی

۱) سالن های عملیات

این سالن ها از نظر فیزیکی کاملاً مجزا و دارای ارتباط مناسب با یکدیگر بوده و شامل :

- سالن انتظار و قلاب زنی طیور (نصب هود در قسمت فوقانی الزامی است)
- سالن مخصوص کشتار و پر کنی (شامل قسمت خون گیری و محل استقرار اسکالدر و دستگاه های پرکن)
- سالن مخصوص تخلیه اندرونه
- سالن مخصوص محل استقرار چیلر آبی

- سالن مخصوص بسته بندی لاشه کامل (این سالن دارای ارتباط مستقیم با سالن مخصوص محل استقرار چیلر آبی و اتاق سرد می باشد و باید به گونه ای طراحی شود که فضای کافی جهت انجام عملیات در شرایط بهداشتی فراهم باشد .)
 - سالن مخصوص شستشو و آماده سازی پا (دارای ارتباط مستقیم با محل جدا سازی پا از لاشه ، که پاهای مرغ استحصال شده توسط نقاله یا ناودان انتقال مناسب به این سالن منتقل می شوند) .
 - سالن مخصوص شستشو اندرونی (دارای ارتباط مستقیم با محل جدا سازی اندرونی از لاشه ، که اندرونی های مرغ استحصال شده توسط نقاله یا ناودان انتقال مناسب به این سالن منتقل می شوند) .
 - سالن مخصوص بسته بندی اندرونی و پای مرغ (دارای ارتباط مستقیم با سالن های مخصوص شستشو و آماده سازی اندرونی و پا و نیز راهرو ارتباطی سردخانه ها می باشد)
- یادآوری:** در صورت تمایل به ایجاد سالن قطعه بندی و بسته بندی در نظر گرفتن سالنی به مساحت حدود ۸۰ متر مربع که دارای ارتباط مستقیم با سالن بسته بندی لاشه کامل و نیز راهرو ارتباطی سردخانه ها باشد ، الزامی است .

۲) تاسیسات سردخانه ای

این سردخانه ها باید به نحوی طراحی شوند که با سالن بسته بندی لاشه کامل / قطعه بندی و بسته بندی مرغ / بسته بندی آلایش خوراکی (اندرونی و پای مرغ) ارتباط مناسب داشته باشند .
این واحد ها شامل :

۲-۱. سردخانه بالای صفر

- سردخانه های بالای صفر بایستی به نحوی طراحی و تجهیز شوند که از ظرفیت کافی جهت انجام موارد ذیل در شرایط بهداشتی برخوردار باشند :
- نگهداری لاشه کامل تازه خنک شده طیور در برودت صفر تا ۴ درجه سانتی گراد جهت طی مدت زمان دوره جمود نعشی (که حداقل ۴ ساعت و حداکثر ۸ ساعت پس از زمان کشتار می باشد) قبل از فراوری / قطعه بندی و بسته بندی گوشت تازه طیور
 - نگهداری گوشت و آلایش تازه خنک شده طیور در برودت صفر تا ۴ درجه سانتی گراد قبل از توزیع
 - خنک نمودن فرآورده قبل از ورود به تونل انجماد
- در این مرحله دمای عمقی گوشت طیور به حداکثر ۷ و آلایش خوراکی به حداکثر ۳ درجه سانتی گراد کاهش داده می شود .

۲-۲. اتاق سرد (Chilling Room):

باید به نحوی طراحی گردد که:

- طول خط نقاله هوایی موجود در داخل اتاق سرد به اندازه‌ای باشد که تعداد قلاب‌های آن برابر ظرفیت کشتار در کشتارگاه برحسب قطعه در ساعت باشد. همچنین قلاب‌های خط نقاله هوایی موجود در داخل اتاق سرد باید از نوع یک‌طرفه باشند. یعنی به هر قلاب فقط یک لاشه طیور آویزان شود.
- تبصره- در صورت استفاده از قلاب‌های دو طرفه، خطوط نقاله هوایی و قلاب‌ها بایستی بگونه‌ای طراحی شوند که ضمن جلوگیری از تماس لاشه‌های طیور با یکدیگر و سهولت عبور جریان هوای سرد بین آن‌ها، از کارایی لازم برخوردار باشند.
- در صورتی که خط نقاله هوایی موجود در داخل اتاق سرد در بیش از یک ردیف طراحی و نصب شده باشد، مسیر حرکت لاشه‌های طیور باید به گونه طراحی شود که لاشه طیور به پایین‌ترین خط وارد و از بالاترین خط خارج شود.
- دمای هوای داخل اتاق سرد باید در حدود صفر درجه سانتی‌گراد باشد تا دمای عمقی لاشه در هنگام خروج از اتاق سرد از ۴ درجه سانتی‌گراد بیش‌تر نباشد.
- بهره‌گیری از سیستم مه‌پاش جهت تنظیم رطوبت هوای داخل اتاق سرد به منظور جلوگیری از خشک شدن سطح پوست لاشه‌های طیور مانع است.

۲-۳. سردخانه نگهداری زیر صفر:

باید به نحوی طراحی گردد که:

- با تاسیسات انجمادی و سالن بسته بندی ارتباط مناسب داشته باشد.
- برودت ۱۸- درجه سانتی‌گراد و یا کمتر را جهت نگهداری فرآورده منجمد تامین نماید.
- مجهز به دستگاه ثبت دما (ترموگراف) باشند.

۳-۳. تونل انجماد:

باید به نحوی طراحی گردد که:

- دارای ارتباط مناسب با سالن بسته بندی، سردخانه نگهداری زیر صفر و بالای صفر باشد.

- برودت ۳۵- درجه سانتی گراد و یا کمتر را جهت انجماد فرآورده تامین نماید ، به نحوی که در هنگام خروج فرآورده از تونل، برودت عمق فراورده ۱۸ درجه سانتی گراد زیر صفر باشد.

یادآوری ۱- استفاده از سردخانه های کشتارگاه (پیش سرد کن ، تونل انجماد و سردخانه نگهداری) جهت خنک سازی ، انجماد و نیز نگهداری محموله های استحصالی سایر واحدها ممنوع می باشد .

یادآوری ۲- رعایت نکات بهداشتی از قبیل، استفاده از باکس پالت های مناسب (قابل شستشو و ضد عفونی و با استحکام لازم)، همچنین نحوه چیدمان مناسب به طوری که جریان هوای سرد بتواند به طور کامل از بین آنها عبور کند، از اهمیت ویژه ای برخوردار است.

ب- تاسیسات جنبی

مساحت تاسیسات جنبی یک پنجم تا یک هفتم تاسیسات اصلی و شامل قسمت های ذیل می باشد :

۱. سکوی تخلیه و بارگیری (بارانداز) :

بارانداز باید مسقف و با ارتفاع مناسب احداث گردد بطوری که خودروهای حامل طیور زنده و فراورده های خام دامی به راحتی تخلیه و بارگیری شوند.

۲. رختکن :

- دو مجموعه رختکن برای قسمت تمیز و غیر تمیز باید به نحوی طراحی شوند که برای هر کارگر حداقل دو جایگاه کمد در آن پیش بینی شود (یک کمد برای لباسهای کار و یک کمد برای لباس شخصی) در غیر این صورت هر دو کارگر باید دو کمد مشترک (یک کمد برای لباسهای کار و یک کمد برای لباسهای شخصی) داشته باشند.

- موقعیت رختکن باید به شکلی طراحی شود که کارگران پس از ورود و پوشیدن لباس کار از طریق درب دیگر وارد سالن کار (بخش تمیز / غیر تمیز) گردند.

تبصره : قبل از ورود به سالن کار نصب روشویی برای شستن دست ها مجهز به آب گرم و سرد ، صابون مایع ، حوله یکبار مصرف و سطل درب دار و همچنین تعبیه حوضچه ضد عفونی / چکمه شوی برای شستن و ضد عفونی چکمه ها لازم می باشد.

۳. سرویس بهداشتی :

در محل مناسب و به تعداد کافی و متناسب با تعداد کارگران بایستی احداث و دارای شرایط زیر باشند:

- قابل شستشو و ضد عفونی باشند .
- مجهز به روشویی هایی با آب گرم و سرد ، صابون مایع ، حوله یکبار مصرف و سطل درب دار باشند.
- دارای نور کافی و تهویه مناسب باشند .
- مستقیماً به سالن های کشتار ، فراوری و بسته بندی راه نداشته باشند .

۴. انبار:

- انبار مواد بسته بندی : این انبار محل نگهداری کارتن ، استریج فیلم ، ظروف یکبار مصرف و غیره می باشد که بایستی با محل های مورد استفاده ارتباط مستقیم داشته باشد.
- انبار مواد شیمیایی : این انبار می بایستی جدا از انبار مواد بسته بندی بوده و قابل قفل شدن باشد و مستقیماً به سالن راه نداشته باشد این انبار محل نگهداری ضد عفونی کننده ها و مواد شیمیایی قابل مصرف در سالن فراوری است.
- انبار لوازم کار : این انبار به منظور نگهداری لوازم جنبی کارگاه، در نظر گرفته می شود.

۵. دفتر دامپزشکی:

- اختصاص اتاقی دارای فضای کافی جهت نصب تجهیزات آزمایشگاهی ابتدائی و در موقعیتی که به سالن های عملیات دسترسی مستقیم داشته باشد برای استفاده مسئول فنی بهداشتی (دکتر دامپزشک) لازم می باشد.

۶. رختشویخانه :

- در نظر گرفتن اتاقی مجهز به لباسشویی صنعتی به تعداد لازم به منظور شستشوی لباس کار کارکنان ضروری است .

یادآوری : کلیه لباس کار کارکنان باید در پایان هر نوبت کاری جمع آوری و پس از شستشو و ضد عفونی به روش مناسب ، برای استفاده مجدد در روز بعد آماده گردند .

۷. حوضچه های ضد عفونی :

- تعبیه حوضچه های ضد عفونی در مبادی ورودی و خروجی خودروهای حمل طیور زنده و فراورده های خام دامی با ابعاد مناسب ضروری است.

۸. نگهبانی :

- این اتاق در ابتدای ورودی مرکز احداث و جهت کنترل ورود و خروج کارکنان ، خودروهای حمل طیور زنده و فراورده های خام دامی استفاده می شود.

۹. حصار و درب قابل کنترل :

- کشتارگاه باید کاملاً محصور و دارای درب قابل کنترل برای تردد خودروها باشد .

۱۰. جایگاه استقرار باسکول :

- اختصاص مکانی هایی مناسب جهت نصب باسکول به منظور توزین طیور زنده کشتاری و فراورده های تولیدی لازم می باشد.

۱۱. پارکینگ :

- کشتارگاه باید متناسب با حجم فعالیت دارای پارکینگ اختصاصی برای خودروهای سواری، کامیون های حمل طیور زنده و خودرو های سردخانه دار ویژه حمل فراورده های خام دامی در محل های مناسبی از مجموعه کشتارگاه باشد .

۱۲. کارواش:

- اختصاص مکانی مناسب جهت نصب تجهیزات لازم (تاسیسات کارواش) برای شستشو و ضد عفونی خودرو های حمل مرغ زنده (پس از تخلیه و در مسیر خروج از کشتارگاه) و فراورده های خام دامی (پیش از بارگیری) لازم است .

۱۳. ساختمان ها و تاسیسات فنی :

- شامل موتورخانه اصلی (سیستم های تامین بخار، هوای فشرده و تاسیسات تامین آب گرم مورد نیاز)، تاسیسات آب رسانی، تاسیسات تصفیه فاضلاب (برابرضوابط سازمان محیط زیست).اتاق پمپاژ ضایعات ، اتاق استقرارسیستم برق اضطراری ، تعمیر گاه و است که باید در محل ها و موقعیت های مناسب احداث شوند .

- ۱۴. اتاق شستشو و ضد عفونی تجهیزات متحرک و سبدهای مخصوص حمل گوشت و آلایش خوراکی طیور که بایستی در موقعیت و محل مناسب احداث شوند.

- ۱۵. ساختمان های اداری ، رفاهی شامل دفاتر اداری ، غذاخوری ، استراحتگاه و نمازخانه که باید در محل ها و موقعیت های مناسب احداث شوند .

وامد تبدیل ضایعات :

- واحد تبدیل ضایعات بایستی از سایر قسمت های کشتارگاه ، حداقل توسط فضای سبز (درخت کاری) تفکیک شده و ورودی و مسیر های مجزا در نظر گرفته شود و شامل قسمت های زیر می باشد :

- محل دریافت ضایعات
- سالن تولید
- سالن مخصوص کیسه گیری محصول تولیدی
- انبار نگهداری محصول تولیدی

- انبار نگهداری کیسه های مورد استفاده جهت بسته بندی محصول تولیدی با موقعیت مناسب (ارتباط مستقیم با سالن کیسه گیری)
 - رختکن کارگران (در موقعیتی که کارگران برای دسترسی به سالن تولید ، کیسه گیری و انبار نیاز به عبور از محوطه باز یا سالن دیگری نداشته باشند.
- یادآوری ۱:** در کشتارگاه های صنعتی طیور با ظرفیت بیشتر از ۲۰۰۰ قطعه در ساعت احداث واحد تبدیل ضایعات الزامی است .
- یادآوری ۲:** در کشتارگاههای صنعتی طیور با ظرفیت ۲۰۰۰ قطعه در ساعت و کمتر در صورت عدم احداث واحد تبدیل ضایعات ، بایستی با فراهم آوردن کلیه امکانات لازم (خودرو/تانکرهای ویژه این امر) بدون هرگونه نشد در طول مدت حمل ، عقد قرارداد با یک کارخانه تبدیل ضایعات مجاز در سطح استان (دارای پروانه معتبر از اداره کل دامپزشکی استان) و ارائه یک نسخه از قرارداد منعقد به دامپزشکی ، نسبت به حمل ضایعات با رعایت سایر ضوابط و مقررات مربوط اقدام نمود .

تجهیزات

۱) دستگاه ها و تجهیزات مورد نیاز در سالن های کشتار و آماده سازی لاشه طیور عبارتند از :

- سیستم ریل هوایی کشتار و پرکنی و ... قلاب های مربوط
- یادآوری: برای کشتار ۲۰۰۰ قطعه در ساعت ، طول خط کامل کشتار ۱۰۹متر ، طول خط خونگیری ۱۷ متر ، طول خط کامل اسکالدر ۱۵ متر و طول خط آبچکان ۲۰ متر در نظر گرفته می شود .
- دستگاه شوک الکتریکی
- دستگاه شمارشگر پرنده (دیجیتالی)
- دستگاه اسکالدر همراه با هود مربوط و سیستم فن کمکی
- دستگاههای پرکن (دو دستگاه)
- دستگاه های پرنده شوی (سه دستگاه یکی قبل از اسکالدر ، یکی پس از پرکن و دیگری قبل از چیلر آبی)
- چیلر آبی (حداقل به طول ۹ متر ، ۳ متر برای شستشو و ۶ متر برای خنک کردن)
- دستگاه چاک دهنده پوست گردن
- دستگاه پا بر

- دستگاه پا انداز
- دستگاه قلاب شوی
- دستگاه کله کش
- دستگاههای تخلیه اندرونه اتوماتیک که شامل ۵ دستگاه :
 ۱. مقعد بر (Auto vent cutter)
 ۲. شکم باز کن (Auto opener)
 ۳. تخلیه اندرونه (Auto Eulscerator)
 ۴. پاک کننده گردن (NIC)
 ۵. ریه کش (Lung gun)
- دستگاه قفس شوی اتوماتیک
- خط آبچکان متناسب با ظرفیت کشتارگاه (۲۰ متر جهت کشتار ۲۰۰۰ قطعه در ساعت به منظور انجام آبچکانی لاشه
- راکر های مناسب حمل
- سبد حمل گوشت و آلایش طیور
- تجهیزات مناسب شستشوی و ضد عفونی خودروهای حامل طیور زنده کشتاری و خودروهای سردخانه دار

۲) دستگاهها و تجهیزات مورد نیاز در سالن بسته بندی لاشه طیور

- دستگاه سورتینگ لاشه های طیور
- میز ها و قیف های بسته بندی از جنس استیل
- دستگاه کلیپس زن
- دستگاه شرینگ پک
- دستگاه تاریخ زن

۳) تجهیزات واحد تبدیل ضایعات

- دیگ پخت (دیگ پخت خون - دیگ پخت گوشت)
- کندانسور
- دستگاه جدا کننده ضایعات از آب

- پمپ انتقال ضایعات (جهت انتقال ضایعات از سالن کشتار به سالن تبدیل ضایعات)
- دستگاه بوگیر هوای سالن و محوطه
- پمپ برگشت آب
- مخزن روغن
- جرثقیل بالا بر (جهت انتقال ضایعات به دیگ پخت)
- منبع مواد پخته شده
- روغن گیر (سانتریفوژ)
- آسیاب
- خشک کن (درایر)
- دستگاه دوخت کیسه

تجهیزات باید دارای ویژگیهای زیر باشند :

- جنس تجهیزات و وسایل باید به گونه ای باشد که باعث آلودگی فرآورده نگردیده و تمام سطوح آن براحتی قابل تمیز کردن و ضدعفونی باشد .
- استفاده از مصالح و موادی که بطور مناسب و کافی تمیز و ضدعفونی نمی گردند مانند چوب مناسب نمی باشند.
- تجهیزات و قسمت هایی از دستگاه هایی که در تماس با فرآورده هستند باید به گونه ای ساخته شوند که بتوان به آسانی آنها را از هم جدا و تمیز کرد .
- در سالن های کشتار و آماده سازی و بسته بندی گوشت و آلایش طیور، بایستی روشویی به تعداد کافی وجود داشته باشد(شیر های آب روشویی بایستی بدون دخالت دست باز و بسته شوند) ،در کنار هر روشویی وجود صابون مایع ، حوله کاغذی یکبار مصرف و ضدعفونی کننده مناسب و همچنین سطل زباله درب دار ضروری می باشد.
- کلیه اتصالات ثابت روی دیوار مانند لوله های آب و کابل برق باید دارای فاصله مناسب (حداقل ۳ سانتی متر) از دیوار یا کف بوده به شکلی که قسمتهای پشتی آن ها براحتی تمیز گردیده و از تجمع مواد جلوگیری گردد.
- همه محل هایی که عملیات کشتار و آماده سازی و بسته بندی گوشت و آلایش طیور در آنها انجام می گیرد، باید دارای امکانات مناسب و کافی برای تمیز کردن و ضدعفونی ابزار تجهیزات مورد استفاده باشند.
- چیدمان تجهیزات نصب شده باید به صورتی باشد که ضمن انجام عملیات در شرایط بهداشتی ، امکان نظافت آن ها به سهولت فراهم باشد .

شرایط و امکانات مورد نیاز :

الف) تامین آب مصرفی

- آب مصرفی در واحد باید شرایط آب آشامیدنی را دارا بوده و با فشار مناسب در تمام محل های مورد نیاز در دسترس و امکانات کافی برای ذخیره و استفاده آب در مواقع ضروری مهیا باشد.
- برای تولید بخار، انجماد و عملیات آتش نشانی می توان از آب غیر قابل شرب نیز استفاده کرد ، مشروط بر اینکه لوله کشی آن بصورت مجزا و علامت گذاری شده باشد .
- در تمام ساعات کار آبگرم (از نوع آب آشامیدنی) با فشار و میزان کافی در دسترس باشد. در سالن های عملیات شیرهای آب باید از نوع پدالی باشد.
- جهت ذخیره سازی آب وجود منبع هوایی الزامی است .
- میزان آب مورد نیاز ، ۶۰-۳۰ لیتر بازاء هر قطعه طیور کشتاری مطابق ظرفیت کشتارگاه در نظر گرفته می شود.

ب) تامین برق مورد نیاز

کشتارگاه باید دارای برق سه فاز صنعتی و نیز امکانات لازم برای تولید برق اضطراری باشد .

ج) سالنهای کشتار و آماده سازی گوشت و آلایش طیور باید دارای شرایط زیر باشند:

۱) تهویه ، دما و رطوبت:

- تهویه در تمام قسمت ها باید مناسب بوده بطوری که دما و رطوبت مناسب را در قسمت های مختلف تامین نماید.
- ورودی تهویه یا هواکش دارای توری باشد .
- جهت گردش هوا باید از قسمت تمیز به قسمت غیر تمیز بوده و هوا از قسمت غیر تمیز خارج شود.

۲) نور :

- نور طبیعی یا مصنوعی مناسب به میزان کافی باید در تمامی محل ها وجود داشته باشد و رنگی نباشد بطوری که نور مصنوعی مورد استفاده رنگ محیط را تغییر ندهد و حداکثر نور مورد نیاز در مکان های مختلف به شرح زیر است:

۱. در محل هایی که بازرسی صورت می گیرد ۵۴۰ لوکس (۵۰ فوت کندل)
۲. در محل هایی که کار صورت می گیرد ۲۲۰ لوکس (۲۰ فوت کندل)
۳. در سایر محل ها ۱۱۰ لوکس (۱۰ فوت کندل)

- کلیه لامپهایی که در سالن های عملیات تعبیه شده اند باید دارای پوشش قابل شستشو باشند.

(۳) کف :

کف بایستی دارای شرایط زیر باشد :

- از موادی ساخته شوند که غیرجاذب ، غیرقابل نفوذ به آب و غیر لغزنده و نیز بدون درز و شکاف و مقاوم به مواد شیمیایی بوده و براحتی تمیز و ضدعفونی گردد.
- دارای شیب مناسب (به میزان ۲ درصد به سمت آبرو های فاضلاب) بوده بطوری که بتواند آب را به سرعت به زه کشی ها انتقال دهد و از تجمع مواد آلوده کننده جلوگیری بعمل آورد.

(۴) دیوارها :

دیوارها بایستی دارای شرایط زیر باشد :

- غیرقابل نفوذ به آب و قابل شستشو و ضدعفونی و به رنگ روشن صاف و بدون درز و شکاف باشد.
- جنس سطح خارجی دیوارها باید از موادی باشد که هیچگونه ماده مضر را به فرآورده منتقل ننماید .
- کلیه اتصالات بین دیوار به دیوار و دیوار به کف باید دارای انحنا بوده و زاویه تند نداشته به شکلی که از تجمع مواد در این محل ها جلوگیری بعمل آمده و براحتی قابل شستشو و ضدعفونی باشد.

(۵) سقف :

سقف بایستی به شکلی طراحی و ساخته شود که :

- صاف ، مسطح ، بدون ترک خوردگی ، درز و شکاف بوده و براحتی قابل تمیز شدن باشد.
- از تجمع مواد کثیف و رشد قارچ ها و پوسته پوسته شدن جلوگیری شود .
- نسبت به حرارت و رطوبت عایق باشد.

(۶) پنجره ها:

- پنجره های باز شو باید بوسیله توری پوشیده شوند . توری ها باید براحتی قابل جابجایی به منظور شستشو باشند.
 - پنجره ها باید همسطح دیوارهای داخلی بوده و در صورت وجود طاقچه زیر پنجره باید دارای شیب مناسب به طرف داخل بوده تا از تجمع گرد و خاک جلوگیری گردد.
- یادآوری :** در صورت استفاده از شیشه بجای طلق درمورد پنجره ها ، بایستی از موادی پوشیده شوند که در صورت شکسته شدن باعث مخاطره در فرآورده نشود .

۷) درب ها:

درب ها بایستی :

- صاف ، سالم ، بدون ترک خوردگی ، شکستگی و زنگ زدگی باشند .
- مقاوم و سطوح غیر جاذب داشته و قابل شستشو و ضد عفونی باشند.
- در محل هایی که نیاز باشد حتی المقدور درب ها بدون دخالت دست باز و بسته شده و هم سطح با کف باشند.
- کلیه درب های ورودی به سالن های عملیات (فراوری و بسته بندی....) بایستی مجهز به پرده هوا با کارائی مناسب باشند .

مدارک مورد نیاز برای صدور/ تمدید پروانه بهداشتی تاسیس

- اشخاص حقیقی و حقوقی اعم از دولتی ، تعاونی و خصوصی که قصد تاسیس کشتارگاه صنعتی طیور را دارند باید مدارک ذیل را تهیه و به اداره کل دامپزشکی استان مربوط ارائه نمایند:

۱. تکمیل و ارائه فرم درخواست :

کلیه متقاضیان صدور/ تمدید پروانه بهداشتی تاسیس باید تقاضای خود را به اداره کل دامپزشکی استان مربوطه ارائه و به ثبت برسانند .

۲. مدارک مربوط به مالکیت زمین:

۱-۲. در مورد اراضی دارای سند مالکیت :اصل اسناد مالکیت به همراه یک نسخه فتوکپی از آنها
۲-۲. در مورد اراضی استیجاری : اجاره نامه رسمی حداقل پنج ساله (یا سه ساله قابل تمدید) که بدین منظور تنظیم گردیده است .

تبصره : در مورد زمین های اوقافی : مدت و موضوع اجاره بر اساس نظریه اداره اوقاف محل تعیین می گردد.

۲-۳. در مورد اراضی فاقد سند مالکیت : مستند تصرف و احراز مالکیت و نیز مشخصات زمین (مساحت ، پلاک و جهات اربعه...) که به تایید ارگانهای رسمی و ذیربط (سازمان جهاد کشاورزی استان مربوط) رسیده باشد و امضاء و ارائه تعهد رسمی و ثبتی مبنی بر اینکه پس از صدور پروانه در صورت اثبات عدم صحت مالکیت ، پروانه صادره فوراً لغو شود و متقاضی حق اعتراض نداشته باشد و خسارت های وارده را جبران نماید .

۲-۴. در مورد اراضی مشاع : گواهی لازم بنام متقاضی مبنی بر تعیین مساحت زمین از مرجعی که توسط ارگانهای ذیربط معرفی می شود همچنین نقشه زمین مورد نظر جهت ایجاد تسهیلات که به تایید و امضاء کلیه مالکین زمین و در صورت عدم دسترسی به کلیه مالکین به تایید عده ای از مالکین آن رسیده باشد(بر اساس فرم پیوست شماره ۷)

۲-۵. در مورد زمین های اصلاحات اراضی مفروز الرعیه : گواهی لازم مبنی بر مالکیت یا تصرف زمین و بلا معارض بودن آن و همچنین تایید حدود مشخصات و مساحت زمین از ارگان ذیربط و نیز نقشه تفکیکی اراضی محل که زمین مورد نظر جهت احداث تاسیسات در آن مشخص شده باشد .

تبصره ۱ : در صورتی که زمین محل احداث تاسیسات ، متعلق به چند نفر باشد به شرطی پروانه به نام یکی از مالکین صادر می گردد که وکالتنامه رسمی غیر قابل عزل ، حداقل بمدت ۵ سال (براساس فرم پیوست شماره ۸) از سایر مالکین مبنی بر اجازه ایجاد تاسیسات و دریافت پروانه مربوط به نام خود ارائه نماید.

تبصره ۲ : صدور پروانه برای واحد های متعلق به دولت و یا دستگاه های وابسته به دولت با ارائه گواهی از بالاترین مقام آن دستگاه مبنی بر تأیید مالکیت بلامانع است .

در هر صورت در هر یک از موارد پنجگانه فوق چنانچه بعد از صدور پروانه موارد عدم صحت مالکیت یا تصرف طبق مدارک رسمی به اثبات رسید پروانه مذکور فوراً لغو و خسارت های وارده ناشی از آن به عهده متقاضی خواهد بود.

۳. چنانچه متقاضی ، شرکت باشد مدارک مالکیت و یا اجاره نامه رسمی باید بنام شرکت بوده، فتوکی کامل مدارک مالکیت رسمی _ فتوکی کامل شناسنامه مدیر عامل _ عکس مدیر عامل _ اساسنامه شرکت و آگهی چاپ در روزنامه رسمی کشور ارائه شود .

۴. تعهد نامه رسمی مالک (بر اساس فرم پیوست شماره ۹)

۵. موافقت اصولی از سازمان صنایع و معاون استان / سازمان جهاد کشاورزی استان برحسب مورد

۶. موافقت اداره کل حفاظت محیط زیست استان با صدور پروانه تاسیس واحد مورد نظر

۷. موافقت مراجع ذیربط در خصوص تامین آب و برق

۸. نتایج آزمایشات آب مصرفی (که باید دارای استاندارد آب آشامیدنی باشد)

۹. کروکی و آدرس دقیق محل

۱۰. نقشه های کلی و تفکیکی تاسیسات و تجهیزات کشتارگاه تهیه شده برابر ضوابط فنی بهداشتی طراحی نقشه های کشتارگاه صنعتی طیور و با رعایت موازین شرعی (رعایت جهت قبله در طراحی خط کشتار)

۱۱. فرم بازدید از زمین برای صدور / تمدید پروانه بهداشتی تاسیس کشتارگاه صنعتی طیور تکمیل شده توسط اداره کل دامپزشکی استان مربوط (برابر فرم پیوست شماره ۱۰)

یادآوری : تکمیل و تایید فرم خلاصه پرونده (برابر فرم پیوست شماره ۱۱) توسط رئیس اداره نظارت بر بهداشت عمومی و مسئول دفتر نمایندگی ولی فقیه در اداره کل دامپزشکی استان مبنی بر رعایت کلیه ضوابط فنی بهداشتی و موازین شرعی و تایید نهایی آن توسط مدیر کل دامپزشکی استان قبل از صدور پروانه بهداشتی تاسیس الزامی است .

مدارک مورد نیاز برای صدور / تمدید پروانه بهداشتی بهره برداری

متقاضیانی که برابر ضوابط نسبت به تاسیس کشتارگاه بر اساس شرایط مندرج در این دستورالعمل اقدام کرده باشند با تکمیل و ارائه مدارک زیر پروانه بهداشتی بهره برداری دریافت خواهند نمود:

۱. تکمیل و ارائه فرم درخواست:

کلیه متقاضیان دریافت پروانه بهداشتی بهره برداری باید تقاضای خود را به اداره کل دامپزشکی استان مربوطه ارائه و به ثبت برسانند.

۲. اصل پروانه بهداشتی تاسیس صادره

۳. اصل مدارک مالکیت و یا اجاره نامه رسمی معتبر (مشابه بند ۲ از مدارک مورد نیاز برای صدور / تمدید پروانه بهداشتی تاسیس)

۴. فرم بازدید از کشتارگاه صنعتی طیور برای صدور / تمدید پروانه بهداشتی بهره برداری، تکمیل شده توسط اداره کل دامپزشکی استان مربوط (برابر فرم پیوست شماره ۱۲)

۵. تعهد نامه رسمی مالک (برابر فرم پیوست شماره ۱۳)

۶. ارائه حداقل دو مورد آنالیز آزمایشگاهی تولیدات واحد تبدیل ضایعات (در زمان تمدید پروانه بهداشتی بهره برداری)

۷. موافقت اداره کل حفاظت محیط زیست استان با صدور پروانه بهداشتی بهره برداری واحد مورد نظر

۸. نتایج آزمایشات آب مصرفی (که باید دارای استاندارد آب آشامیدنی باشد)

۹. کارت بهداشتی معتبر کلیه پرسنل شاغل در کشتارگاه

۱۰. گواهی اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان مربوط مبنی بر رعایت کامل استفاده از لباس کامل بهداشتی توسط پرسنل کشتارگاه طی حداقل دوبار بازدید بازرس دامپزشکی در طول یک ماه.

۱۱. یک نسخه از قرارداد بکارگیری مسئول فنی بهداشتی ناظر شرعی و ناظرین بهداشتی کشتارگاه

۱۲. نقشه های کلی و تفکیکی تاسیسات و تجهیزات موجود کشتارگاه تایید شده توسط اداره کل دامپزشکی استان

۱۳. نمونه نشانه گذاری روی بسته بندی (برچسب) انواع محصولات تولیدی (برابر پیوست ۲ و ۳ و ۴ و ۵ و ۶)

یادآوری ۱- تکمیل و تأیید فرم خلاصه پرونده توسط رئیس اداره نظارت بر بهداشت عمومی و مسئول دفتر نمایندگی ولی فقیه در اداره کل دامپزشکی استان مبنی بر رعایت کلیه ضوابط فنی بهداشتی و موازین شرعی و تأیید نهایی آن توسط مدیر کل دامپزشکی قبل از صدور / تمدید پروانه بهداشتی بهره برداری الزامی است.

یادآوری ۲- صدور / تمدید پروانه بهداشتی بهره برداری و یا اجازه کشتار آزمایشی بایستی با رعایت دقیق ضوابط فنی بهداشتی و موازین شرعی و تأیید رئیس اداره نظارت بر بهداشت عمومی و مسئول دفتر نمایندگی ولی فقیه و با بکارگیری ذابحین آموزش دیده و حائز شرایط انجام پذیرد.

ضوابط صدور پروانه بهداشتی بهره برداری برای کشتارگاه های موجود

رعایت کلیه ضوابط فنی بهداشتی و مقررات صدور پروانه بهداشتی تاسیس / بهره برداری موضوع این دستورالعمل در خصوص کشتارگاه های موجود نیز لازم الاجرا است .

مریم بهداشتی کشتارگاه صنعتی طیور با اماکن دامی، صنایع وابسته به دام، عوارض طبیعی و تاسیساتی و مناطق مسکونی

ردیف	اماکن دامی	واحد های پرورش و نگهداری گاو و گاومیش	اصلاح نژادی و تحقیقاتی	بر حسب متر
۱		واحد های پرورش و نگهداری گاو و گاومیش	اصلاح نژادی و تحقیقاتی	۵۰۰
			داشتی (شیری و گوشتی)	۵۰۰
			پرورابندی	۵۰۰
		واحد های پرورش و نگهداری گوسفند و بز	اصلاح نژادی	۵۰۰
			داشتی	۵۰۰
			پرورابندی	۵۰۰
		واحد های پرورش و نگهداری شتر	داشتی	۵۰۰
			پرورای	۵۰۰
			پرورش، نگهداری و اصلاح نژادی	۵۰۰
		واحد های تکثیر، پرورش و سوار کاری اسب و استر	واحد های نگهداری سیلیمی	۵۰۰
			تکثیر اسب و استر	۵۰۰
			کانون های سوار کاری و پرورشگاه ها و واحد های تربیت اسب	۵۰۰
			خرگوش و نوتربا	۵۰۰
		حیوانات پوستی و آزمایشگاهی	چین چپلا و حیوانات آزمایشگاهی	۵۰۰
			سمور (خز)، و ایلتیس (پلی کت)	۵۰۰
			وروباه	۵۰۰
		سگ و گربه		۵۰۰
		مراکز پرورش ماکیان (مرغ و خروس)	لاین	۵۰۰۰
			اجداد	۳۰۰۰
			مادر	۲۰۰۰
			پولت و تخمگذار گوشتی	۱۰۰۰
		سایر ماکیان	مادر	۱۰۰۰
			پرورشی	۱۰۰۰
				۲۵۰
		زنبور عسل	پرورش ملکه	-
			زنبورداری	-
		میادین دام	عرضه و کشتاری	۱۰۰۰

ردیف				فاصله بر حسب متر
۲	صنایع وابسته به دام	کارخانجات	جوجه کشی	۲۵۰۰
			خوراک دام ، طیور و آبزیان	۲۰۰۰
			کشتارگاه دام	۱۰۰۰
			کشتارگاه طیور	۱۰۰۰
			سردخانه مواد پروتئینی	۵۰۰
			کارگاههای فرآوری و بسته بندی فرآوری خام دامی *	۵۰۰
۳	مناطق مسکونی	محدوده شهر و شهرک	بیش از ۵۰۰/۰۰۰ نفر جمعیت	۲۰۰۰
			بین ۵۰/۰۰۰ تا ۵۰۰/۰۰۰ نفر جمعیت	۱۰۰۰
			کمتر از ۵۰/۰۰۰ نفر جمعیت	۵۰۰
		محدوده روستا	بیش از ۱۰۰ خانوار	۵۰۰
			بین ۲۵-۱۰۰ خانوار	۲۰۰
			کمتر از ۲۵ خانوار	۲۰۰
۴	عوارض تأسیساتی	صنایع	صنایع غذایی	۱۰۰۰
			صنایع کوچک	۲۰۰
			صنایع متوسط	۵۰۰
			صنایع بزرگ	۱۰۰۰
		حریم فرودگاه	منطقه ای	۵۰۰
			اصلی	۱۰۰۰
			بین المللی	۲۰۰۰
		حریم جاده	فرعی	-
			اتوبان و اصلی	۱۵۰
		حریم راه آهن		۲۰۰
۵	عوارض	حریم رودخانه		۱۰۰-۵۰
	طبیعی	حریم دریا		۱۰۰۰

* فاصله کشتارگاه طیور با واحد های قطعه بندی و بسته بندی گوشت طیور (مستقل)مشمول حداکثر ۴۰ در صد تخفیف فواصل می شود .

یادآوری ۱: در صورت وجود عوارض طبیعی از قبیل تپه ، کوه ، دره ، جنگل ، رودخانه و غیره که محدودیت تردد ایجاد می کند ، فواصل مندرج در جدول فوق می تواند حداکثر تا ۲۰ درصد کاهش یابد .

یادآوری ۲: باتوجه به اینکه فواصل مندرج در جدول فوق به صورت تأسیسات به تأسیسات (آخرین تأسیسات واحد با اولین تأسیسات واحد دیگر) محاسبه می گردد لذا هر گونه توسعه در واحد بایستی ضمن رعایت فواصل فوق الاشاره ، با هماهنگی قبلی و موافقت اداره کل دامپزشکی استان مربوط انجام پذیرد .

فصل پنجم

ذبح شرعی

و

«امکام ذبح و ذبانه»

بنا به فتاوی امام خمینی (ره) و استفتائات از مقام معظم رهبری (دام ظلّه)

گردآوری شده توسط حوزه نمایندگی ولی فقیه در سازمان دامپزشکی کشور

فصل پنجم

دستورالعمل ذبح شرعی در کشتارگاه های طیور

ماده ۱: تعاریف و مفاهیم بکار رفته در این دستورالعمل به شرح ذیل می باشد:

ذبح شرعی: به نحوه سر بریدن طیور حلال گوشت با قطع اوداج اربعه (سیا هرگ های اصلی گردن، نای و مری) گفته می شود که منطبق با موازین شرعی باشد.

ذابح: به مسلمانی گفته می شود که دارای شرایط لازم برای ذبح «طیور حلال گوشت» مطابق مجوز کشتار از نمایندگی ولی فقیه در اداره کل دامپزشکی استان، باشد.

کشتارگاه: محل یا مکان مجاز کشتار طیور حلال گوشت برابر مقررات شرعی و بهداشتی می باشد.

گوشت حرام «میت» : به گوشت استحصالی اطلاق می گردد که به روش شرعی ذبح نشده باشد.

مسئول نمایندگی ولی فقیه در دامپزشکی استان: شخصی است که با حکم رسمی مسئول حوزه نمایندگی ولی فقیه در سازمان دامپزشکی کشور و با شرح وظایف مشخص منصوب می گردد.

ناظر شرعی: به کارشناس دینی اطلاق می شود که از طریق حوزه نمایندگی ولی فقیه در سازمان دامپزشکی کشور تأیید صلاحیت شده باشد و بر اساس حکم رسمی برابر شرح وظایف ابلاغی بر فرایند کشتار (قبل از کشتار و هنگام ذبح «خونگیری») نظارت نماید.

اسکالدر: به مخزن آب داغ به منظور خیساندن پرها و سهولت پر کنی مرغ در کشتارگاه، اطلاق می شود.

شوکر: به دستگاه الکتریکی حاوی الکتروود اطلاق می شود که به منظور ایجاد بی حسی کوتاه مدت در مرغ جهت کاهش درد، به حداقل رسانیدن حرکات دست و پا و استرس به هنگام ذبح، در کشتارگاه طیور بکار می رود.

ماده ۲: اهداف

۱-۲. منطبق کردن ذبح طیور حلال گوشت با موازین شرعی؛

۲-۲. توسعه و نشر فرهنگ تغذیه با گوشت حلال در کشور همراه با ایجاد اطمینان برای امت اسلامی و مراجع عظام

تقلید نسبت به تأمین و تولید پروتئین حلال مورد نیاز جامعه،

۳-۲. پاسداشت نظام حقوق حیوانات حلال گوشت .

ماده ۳: اقدامات لازم قبل از کشتار

۳-۱. از وارد آوردن هر گونه آزار ، اذیت و صدمه به طیور هنگام قراردادن بر روی قلاب پرهیز شود .

۳-۲. نصب تجهیزات بی حسی (شوکر دیجیتالی) در کشتارگاه طیور الزامی بوده و تنظیم دستگاه شوکر (از نظر ولتاژ و ارتفاع حوضچه آب) به گونه ای باشد که قبل از ذبح منجر به مرگ طیور نگردد .

۳-۳. فاصله محل ذبح تا محل اسکالدر (حوضچه آبگرم خیساندن پرها) به گونه ای باشد که هنگام ورود به حوضچه ، خونگیری بطور کامل انجام شده و مرغ فاقد اعمال حیاتی باشد .

ماده ۴: شرایط مکان ذبح

۴-۱. مکان ذبح (خط کشتار) باید به گونه ای باشد که :

- سر و مقادیم (سطح جلویی) بدن مرغ در هنگام ذبح ، در جهت قبله قرار گیرد .
- امکان استقرار حداقل دو نفر ذابح به هنگام ذبح در کنار هم مقدور باشد .

۴-۲. تابلوی نمایش جهت قبله با علامت فلش ، « تابلوی بسم ا... » و نیز تابلوی « خلاصه احکام و شرایط ذبح شرعی » تهیه و در محل مناسب و قابل رؤیت برای ذابح یا ذابحین نصب شود .

۴-۳. ابزار کار و لوازم ایمنی لازم برای ذابحین از قبیل کلاه ، ماسک ، دستکش فلزی و ... توسط مدیریت کشتارگاه فراهم آورده شود .

ماده ۵: شرایط ذابح

۵-۱. ذابح باید مسلمان باشد .

۵-۲. ذابح باید تسلط و آگاهی کافی به احکام و دستورات ذبح شرعی داشته باشد .

۵-۳. گذراندن مراحل گزینش ، آموزش ، آزمون و اخذ کارت شناسائی ذبح شرعی از سوی دفتر نمایندگی ولی فقیه در اداره کل دامپزشکی استان.

۵-۴. استفاده از وسائل ایمنی از قبیل کلاه ، ماسک ، دستکش فلزی و ... در زمان فعالیت

یادآوری: قبل از هر گونه اقدام در خصوص تعویض و یا جابجائی ذابحین می بایست بصورت کتبی از دفتر نمایندگی ولی فقیه در اداره کل دامپزشکی استان استعلام و هماهنگی لازم انجام پذیرد.

ماده ۶: شرایط ذبح

- ۱-۶. سر و مقادیم بدن طیور در هنگام ذبح در جهت قبله باشد.
- ۲-۶. لزوم استمرار ذکر ربانی و بردن نام خداوند « بسم الله... »، «... اکبر» برای هر قطعه به هنگام ذبح.
- ۳-۶. قطع کامل اوداج اربعه (چهار رگ: نای، مری و دو سیاهرگ گردن) به هنگام ذبح توسط ذابح
- ۴-۶. لازم است ذبح از زیر جوزه (برآمدگی زیر گلوئی حیوان) انجام شود و پس از ذبح، جوزه (حنجره) به سر حیوان متصل باشد.
- ۵-۶. احراز اطمینان نسبت به زنده بودن طیور در هنگام ذبح (حرکت عضوی از بدن حیوان)
- ۶-۶. استفاده از کارد یا چاقوی آهنی و مناسب به هنگام ذبح.

ماده ۷: شرایط و امور خاص

- ۱-۷. در کشتارگاه های با ظرفیت کشتار ۲۰۰۰ قطعه در ساعت یک نفر ذابح تعیین گردیده و به ازای اضافه شدن هر ۲۰۰۰ قطعه در ساعت یک نفر به ذابحین اضافه شود.
- ۲-۷. تنظیم وقت استراحت مناسب ذابحین بصورت چرخشی و شیفتی جهت رعایت دقیق تر و اجرای صحیح شرایط ذبح شرعی ضروری است.
- ۳-۷. کشتارگاه ها موظفند به غیر از ذابحین اصلی دو نفر ذابح ذخیره تأیید شده داشته باشند.
- ۴-۷. مدیران کشتارگاه ها می بایست انجام عمل ذبح را منحصرأً به ذابحینی واگذار کنند که مورد تأیید دفتر نمایندگی ولی فقیه در اداره کل دامپزشکی استان بوده و مجوز (کارت ویژه ذبح شرعی) دریافت نموده باشند.
- ۵-۷. مدیر کشتارگاه ملزم به تشویق مادی و معنوی از ذابحینی است که در انجام مسئولیت خود اهتمام می ورزند.

۶-۷. به منظور حصول اطمینان از رعایت موازین شرعی ذبح ، مدیر کشتارگاه ، ملزم به بکارگیری ناظرین ذبح شرعی ثابت مورد تأیید دفتر نمایندگی ولی فقیه در اداره کل دامپزشکی استان، با پرداخت حق الزحمه در قالب قرارداد در کشتارگاه می باشد .

۷-۷. به استناد نامه شماره ۹۱-۱۳-۲-۸۴۳-۱۴۰ مورخ ۸۴/۶/۲۹ دادستان کل کشور ، در صورت مشاهده عدم رعایت موازین اسلامی در کشتارگاه های طیور با هماهنگی دفتر نمایندگی ولی فقیه در اداره کل دامپزشکی استان نسبت به ضبط گوشت میته و ممانعت از ادامه کار کشتارگاه ها تا رفع مشکل اقدام می گردد .

۸-۷. رعایت مفاد این دستور العمل و حسن اجرای آن توسط مدیر کشتارگاه در امتیازبندی و تأیید کُد حلال ، استمرار و تجدید پروانه کشتار مؤثر خواهد بود .

امکام ذبح و ذبانه

دستور سر بریدن میوانات ملال گوشت

دستور سر بریدن حیوان آن است که چهار رگ بزرگ گردن آن را از پایین برآمدگی زیر گلو به طور کامل ببرند، و اگر آنها را بشکافند، کافی نیست. (مسأله ۲۵۹۱)

اگر بعضی از چهار رگ را ببرند و صبر کنند تا حیوان بمیرد، بعد بقیه را ببرند، فایده ندارد. بلکه اگر به این مقدار هم صبر نکنند، ولی به طور معمول چهار رگ را پشت سر هم ببرند، اگر چه پیش از جان دادن حیوان بقیه رگها را ببرند، اشکال دارد. (مسأله ۲۵۹۲)

شرایط سر بریدن میوان

سر بریدن حیوان پنج شرط دارد:

اول : کسی که سر حیوان را می برد چه مرد باشد چه زن، باید مسلمان باشد و اظهار دشمنی با اهل بیت پیغمبر (صلی الله علیه و آله و سلم) نکند و بچه مسلمان هم اگر ممیز باشد یعنی خوب و بد را بفهمد، می تواند سر حیوان را ببرد.

دوم: سر حیوان را با چیزی ببرند که از آهن باشد، ولی چنانچه آهن پیدا نشود و طوری باشد که اگر سر حیوان را ببرند می میرد، با چیز تیزی که چهار رگ آن را جدا کند مانند شیشه و سنگ تیز، می شود سر آن را ببرد.

سوم: در موقع سر بریدن ، جلوی بدن حیوان رو به قبله باشد (و کسی که می داند باید رو به قبله سر ببرد) اگر عمداً حیوان را رو به قبله نکند، حیوان حرام می شود، ولی اگر فراموش کند، یا مساله را نداند، یا قبله را اشتباه کند، یا نداند قبله کدام طرف است، یا نتواند حیوان را رو به قبله کند، اشکال ندارد.

چهارم: وقتی می خواهد سر حیوان را ببرد یا کارد به گلویش بگذارد به نیت سر بریدن، نام خدا را ببرد و همین قدر که بگوید: "بسم الله" کافی است و اگر بدون قصد سر بریدن، نام خدا را ببرد، آن حیوان پاک نمی شود و گوشت آن هم حرام است، ولی اگر از روی فراموشی نام خدا را نبرد، اشکال ندارد.

پنجم: حیوان بعد از سر بریدن حرکتی نکند، اگر چه مثلاً چشم یا دم خود را حرکت دهد، یا پای خود را به زمین زند که معلوم شود زنده بوده است. (مسأله ۲۵۹۴)

پیزه‌هایی که موقع سر بریدن میوانات مستحب است

چند چیز در سر بریدن حیوانات مستحب است :

اول: موقع سر بریدن گوسفند، دو دست و یک پای آن را ببندند و پای دیگرش را باز بگذارند، و موقع سر بریدن گاو، چهار دست و پایش را ببندند و دم آن را باز بگذارند، و موقع کشتن شتر دو دست آن را از پایین تا زانو، یا تا زیر بغل به یک دیگر ببندند و پاهایش را باز بگذارند، و مستحب است مرغ را بعد از سر بریدن رها کنند تا پر و بال بزند.

دوم: کسی که حیوان را می‌کشد، رو به قبله باشد.

سوم: پیش از کشتن حیوان، آب جلوی آن بگذارند.

چهارم: کاری کنند که حیوان کمتر اذیت‌شود، مثلاً کارد را خوب تیز کنند و با عجله سر حیوان را ببرند. (مسأله ۲۵۹۹)

استفتاء از مقام معظم رهبری(دام ظلّه)

شرایط ذابح

- کسی که سر حیوان را می‌برد چه مرد باشد و چه زن ، باید مسلمان باشد و بچه مسلمان هم اگر ممیز باشد ، یعنی خوب و بد را بفهمد می‌تواند سر حیوان را ببرد .
- در سر بریدن حیوان ، فرقی بین زن و مرد نیست .
- ذبح غیر مسلمان حلال نیست، هر چند سایر شرایط تذکیه شرعیه را مراعات کرده باشند.
- کفار غیر اهل کتاب نجس هستند و اگر با لاشه گوشت با رطوبت نیز ملاقات کنند ، گوشت نجس می‌شود .
- ذبیحه مسلمان (اعم از شیعه و سنی) محکوم به حلیت است و با توجه به اینکه بعضی از فقهای اهل سنت اتجاء به قبله را شرط نمی‌دانند، اخلال به استقبال ذبیحه از روی جهل مضرّ به حلیت نیست.
- در حلیت ذبیحه ، شرط است که ذابح مسلمان باشد و از این جهت فرقی بین کلیه فرق مسلمین نیست ولی ذبیحه غیر مسلمان اگر چه اهل کتاب باشد و سایر شرایط تذکیه شرعیه را مراعات کند ، حلال نیست .
- ذابحین مسلمان که افراد ظاهرالصلاحی نیستند ولی اقرار می‌کنند که موقع ذبح ، « بسم الله ... » می‌گویند ، ذبیحه آنان محکوم به حلیت است ، اگر چه در عمل به احکام اسلام مقصر و گناهکار باشند .
- ذابحین موسوم به علی‌اللهی یا به اصطلاح « اهل حق » ، اگر از فرق مسلمین محسوب شوند، ذبیحه آنها محکوم به حلیت است .

شرایط ذبح

الف (استقبال قبله :

- در موقع سر بریدن حیوان ، باید جلو بدن حیوان رو به قبله باشد و کسی که می داند باید رو به قبله سر ببرد اگر عمداً حیوان را رو به قبله نکند حیوان حرام می شود ولی اگر فراموش کند یا مسأله را نداند یا قبله را اشتباه کند یا نداند قبله کدام طرف است یا نتواند حیوان را رو به قبله کند اشکال ندارد .
- حتی المقدور در ذبح ، مذبج و مقادیم بدن حیوان باید رو به قبله باشد والا ذبیحه حرام می شود .
- اگر مذبج و منحر و بطن حیوان در حال تذکيه به هر صورت در مقابل قبله باشد در حلیت ذبیحه کفایت می کند .
- انحراف عمدی از قبله اگر در نظر عرف خارج از جهت قبله محسوب شود ، موجب حرمت ذبیحه است .
- اگر ذابح به دلیل فراموش کردن مسأله یا بدفهمیدن مسأله ، حیوان را کاملاً به طرف قبله ذبح ننماید ، ذبح حلال است .
- در رو به قبله قرار دادن ذبیحه در هنگام ذبح ، باید مذبج حیوان ، سینه ، شکم و آنچه که مقادیم بدن حیوان شمرده می شود رو به قبله قرار داده شود و مجرد زیر گلوئی حیوان را رو به قبله قرار دادن در حالی که حیوان روی چهار دست و پایش ایستاده باشد و مقادیم بدنش رو به زمین و زیر پایش باشد کافی نیست . البته ذبح در حال خوابیده به نحو معمول لازم نیست و به هر نحوی که استقبال قبله به مقادیم بدن حیوان حاصل شود کافی است .
- رو به قبله بودن ذابح شرط نیست ، اگر چه مستحب است .
- اگر یقین حاصل شود که ذبیحه را با ترک استقبال قبله عالماً عامداً ذبح نموده آن ذبیحه حلال نیست لیکن از کجا چنین علم شخصی نسبت به موارد خاصه برای مکلف حاصل می شود؟ و در هر صورت با فرض عدم اطلاع از چگونگی ترک استقبال قبله، ذبیحه محکوم به حلیت است.

ب (تسمیه

- وقتی ذابح می خواهد سر حیوان را ببرد یا کارد به گلویش بگذارد ، باید به نیت سر بریدن ، نام خدا را ببرد و همین قدر که بگوید « بسم الله » یا « ... اکبر » و یا « الحمدا... » کافی است و اگر بدون قصد سر بریدن نام

خدا را ببرد ، آن حیوان پاک نمی شود و گوشت آن هم حرام است . ولی اگر از روی فراموشی نام خدا را نبرد اشکال ندارد .

- تسمیه در ذبح شرعی به هر زبانی گفته شود ، کفایت می کند و لازم نیست به عربی باشد ، اگر چه خوب است به غیر عربی نام نبرند .
- ذکر نام خدا به هر زبان در ضمن کلام تام کفایت می کند ولی کفایت لفظ جلاله یا نام دیگر به هر زبان اگر تنها باشد یعنی در جمله نباشد ، محل اشکال است .
- تسمیه به غرض دیگر غیر از ذبح کفایت نمی کند .
- اگر تسمیه به قصد ذبح مرغ گفته شود و سپس گوسفندی را ذبح کند ، کفایت نمی کند .
- پخش تسمیه « بسم ... » از طریق نوار در حلیت ذبیحه کفایت نمی کند بلکه باید ذابح مسلمان در وقت ذبح نام خدا را بگوید .
- تسمیه اگر به نحوی باشد که بر هر ذبیحه تسمیه صدق کند ، کفایت می کند و گرنه کافی نیست .
- اگر تسمیه را یک نفر و ذبح را شخص دیگر انجام دهد کفایت نمی کند و تسمیه باید از ذابح باشد .
- در تسمیه باید ذابح بداند چه می گوید ولی دانستن معنی تسمیه به تفصیل لازم نیست .
- تسمیه از روی تعجب و استهزاء در ذبح کفایت نمی کند .
- تسمیه هنگام ذبح باید صورت گیرد و اگر فاصله زیاد باشد ، قبل از ذبح کفایت نمی کند .
- در تسمیه ، ذابح باید « بسم ... » را در وقتی که مشغول ذبح است بگوید حتی اگر چند ثانیه پیش از شروع به گفتن تسمیه ، قطع رگ ها را آغاز کرده باشد .
- ادای ذکر تسمیه باید به زبان باشد و ذکر قلبی کفایت نمی کند و نجس بودن دهان ضرری به گفتن ذکر نمی زند .
- شخص لال ، تسمیه را به همان نحوی که می تواند ، بگوید و اگر اصلاً نمیتواند به زبان بگوید ، زبانش را حرکت دهد و به انگشتش اشاره کند .

- اگر موقع ذبح تسمیه فراموش شود و قبل از جان دادن ذبیحه « بسم الله » گفته شود اشکال ندارد و ذبیحه حلال است .

ج (آهن بودن وسیله ذبح

- باید سر حیوان را با چیزی ببرند که از آهن باشد ولی چنانچه آهن پیدا نشود (و طوری باشد که اگر سر حیوان را ببرند می میرد) ، با شیء تیزی که چهار رگ آن را جدا کند مانند شیشه و سنگ تیز ، می شود سر آن را برید .
- در ذبح ، میزان صدق عرفی آهن است و چنانچه عرفاً صدق کند که با آهن ذبح واقع شده حلال است .
- ذبح با استیل که فولاد ضد زنگ است مانعی ندارد .

د (استقرار حیات و حرکت و خروج خون حیوان پس از ذبح

- بعد از سر بریدن ، حیوان باید حرکتی بکند اگر چه مثلاً چشم یا دم خود را حرکت دهد ، یا پای خود را به زمین بزند که معلوم شود زنده بوده است .
- در حلیت ذبیحه ، شرط لازم آن است که ذبح بر حیوان زنده واقع شود و همین قدر که حرکتی بکند که معلوم شود زنده بوده ، کافی است .
- در کشتارگاه های صنعتی ، که قبل از ذبح ، از دستگاههای شوک و تفنگ های ساچمه ای جهت بیهوش نمودن حیوانات استفاده می گردد ، اگر بعد از شوک و ضربه ساچمه حیوان زنده باشد و ذبح بر حیوان زنده واقع شود ، ذبیحه محکوم به حلیت است ، اگر چه بعد از ذبح هیچ حرکتی نداشته باشد .
- اگر در حال اغماء ، حیوان زنده باشد و تذکيه شرعی بر آن واقع شود ، خروج خون کم یا زیاد ، با فشار و بدون آن در حلیت آن معتبر نیست .
- بعد از اینکه سر حیوان بریده شد ، متصل نمودن جریان الکتریکی به بدن حیوانات جهت بیرون راندن خون اضافی و یا زدن چاقو به قلب حیوان ، حرام نیست و موجب حرمت ذبیحه نمی شود ولی بهتر است بعد از جان دادن حیوان باشد .

هـ) استناد به ذابح

- ذبح با دستگاه اگر به نحوی باشد که در نظر عرف استناد به ذابح مسلمان داشته باشد و صدق کند که مسلمان حیوان را ذبح کرده ، با وجود سایر شرایط مانع ندارد .
- ذبح بوسیله ماشین بدون استناد به ذابح مسلمان با رعایت سایر شرایط شرعیه ، کافی در حلیت نیست و ذبیحه در حکم میته می باشد .

و) قطع اوداج اربعه

- باید چهار رگ بزرگ گردن حیوان را از پایین برآمدگی زیر گلو به طور کامل ببرند و اگر آنها را بشکافند کافی نیست .
- چهار رگ بزرگ گردن عبارتند از حلقوم (مجرای نفس یا نای) ، مری (مجرای غذا) و دو رگی که محیط به حلقوم یا مری هستند و موضع ذبح زیر حلق است به طوری که جوزه در سر حیوان واقع شود و باید پی در پی بریده شود .
- باید بریدن همه رگ های چهارگانه قبل از خروج روح واقع شود بلکه احتیاط واجب آنست که فاصله بین بریدن رگ ها به مقدار خارج از متعارف حاصل نشود .
- در قطع رگ ها ، تتابع لازم است و اگر بعضی از رگهای چهارگانه را قطع و ذبیحه را رها کند تا جان دهد و پس از آن بعضی دیگر را قطع کند ، حرام می شود .
- اگر در حیوانی که ذبح شده معلوم شود که مقداری از اوداج اربعه مثلاً ربع یا ثلث یا نصف یا کمتر و یا بیشتر در بدن باقی مانده است ، خوردنش جایز نیست و حکم میته را دارد و نجس و حرام است .
- اگر زیر جوزه بریده نشود مثلاً نصف جوزه در طرف سر و نصف دیگر در طرف بدن باشد ، گفته اند چهار رگ بریده نمی شود و موجب حرمت ذبیحه می شود .
- اگر با فرض ماندن بخشی از جوزه به طرف سر ، علم به قطع و بریده شدن چهار رگ حاصل شود ذبیحه حلال است و اگر علم به قطع چهار رگ حاصل نشود ذبیحه محکوم به حرمت است مگر اینکه فوراً و بلافاصله قبل از جان دادن بالای جوزه را قطع کنند ، تا علم به بریده شدن چهار رگ قبل از فوت حیوان حاصل شود که در این صورت حکم به حلیت ذبیحه می شود .

- لازم نیست خروج روح از بدن ذبیحه مستند به قطع رگها باشد ، پس اگر ذبح شرعی بر حیوان واقع شود ، حلال است اگر چه بعد از ذبح در آتش بیفتد یا از بلندی سقوط کند و بمیرد . بنابراین پس از ذبح شرعی ، اگر با تفنگ و یا کارد بر قلب یا مغز حیوان ضربه وارد کنند ذبیحه حلال است.

ز) عدم قطع سر یا نخاع قبل از خروج روح

- قطع رگهای چهارگانه از پشت سر جایز نیست و موجب حرمت ذبیحه می گردد .
- جدا کردن سر حیوان پیش از خروج روح از روی عمد حرام است علی الاحوط و فرقی در این حکم میان حیوانات و حتی پرندگانی مانند گنجشک نیست .
- در هنگام سر بردن حیوان اگر قبل از مفارقت روح از جسم سر حیوان بصورت کامل جدا شود، این کار حرام است ولی گوشت آن حرام نمی شود و حلال است.

امکام خوراکی های گوشتی

- استفاده از خمیر مرغ در صنایع سوسیس و کالباس که از اسکلت کامل مرغ استحصال می گردد ، در صورت مستهلک شدن نخاع در آن ، به طوری که عرفاً خوردن نخاع صدق نکند ، مانعی ندارد .
- غذاهای گوشتی اهل کتاب که حلیت و طهارت آن موقوف بر تذکیه است ، جواز تناول متوقف بر احراز تذکیه شرعی است .

خورانیدن چیزهای نجس به میوانات

- خورانیدن چیزهای نجسی مانند ضایعات کشتارگاهی و گوشت مردار به دام و طیور و ماهی مناسب نیست ولی موجب حرمت گوشت آنها نمی شود و نیاز به استبراء ندارد .
- مخلوط کردن مشروب الکلی با آب و خورانیدن آن به مرغ ، سبب حرمت گوشت آن نمی شود ولی در صورتی که مرغ در اثر خوردن شراب مست شود و در همان حال ذبح شود ، بنا بر احتیاط واجب شستن آن قبل از خوردن لازم است و باید از خوردن آنچه در شکم مرغ است مانند دل و جگر اجتناب گردد .

سایر استفتائات از دفتر مقام معظم رهبری در مورد طیور

- در روش‌های جدید برای ذبح مرغ ابتدا بوسیله برق ، به مرغ شوک می‌دهند تا مرغ بی حال شود و برای ذبح تقلا نکند . اگر بقیه شرایط ذبح شرعی رعایت می‌شود، تا یقین پیدا نکرده‌اید که حیوان در اثر شوک مرده است، استفاده از آن مانعی ندارد.
- خروسی که گوشت پخته می‌خورد گوشتش حلال است و مدفوع آن پاک است.
- در ذبح مرغ و هر حیوان دیگر با دستگاه ، علاوه بر وجوب رو به قبله بودن و ذکر « بسم الله » و آهن بودن آلت ذبح و مسلمان بودن ذابح باید عمل ذبح به نحوی باشد که مستند به ذابح گردد مثل آنکه چند مرغ را بخواباند و تیغه ماشین را بکشد تا گردن آنها را ببرد.
- خوردن مرغ‌های بسته‌بندی شده که ممکن است انسان از طریقه ذبح شدن آنها آگاهی نداشته باشد اگر از بازار مسلمانان تهیه شود، اشکال ندارد.
- در ذبح مرغ با دستگاه که به علت سرعت کار، برای هر یک از حیوانات نام خدا برده نمی‌شود، برای آن دسته از مرغ ها که بعد از گفتن « بسم الله » با هم ذبح می‌شوند، گفتن یک « بسم الله » کفایت می‌کند و برای دسته بعدی که فرصت گفتن « بسم الله » می‌باشد، باید « بسم الله » تکرار شود.
- فضله پرندگان حرام گوشت نجس نیست.
- در ذبح مرغ ، در فرض اینکه هر قطعه مرغ ، به هنگام ذبح مقابل ذابح قرار گیرد ، لازم است برای هر یک ولو به حداقل ، ذکر جداگانه گفته شود .
- در کشتارگاه برای آن دسته از مرغ ها که بعد از گفتن « بسم الله » ، با هم ذبح می شوند گفتن یک « بسم الله » کفایت می کند و برای دسته بعدی که فرصت گفتن « بسم الله » باشد ، باید «بسم الله» تکرار شود .
- در کشتارگاه یک « بسم الله » برای ذبح همه مرغ ها کافی نیست و برای هر کدام هم لازم نیست یک « بسم الله » گفته شود ، بلکه اگر طوری « بسم الله » و ذبح واقع شود که عرفاً صدق کند نام خدا را بر ذبیحه برده ، کافی است
- در روشهای جدید که برای ذبح مرغ ، ابتدا بوسیله برق به مرغ شوک می دهند تا ذبح راحت تر انجام شود ، تا یقین پیدا نکرده اید مرغ در اثر شوک مرده است و با رعایت سایر شرایط ذبح شرعی ، استفاده از آن مانعی ندارد. ولی در صورت یقین به این که بعضی مرغها در اثر شوک و قبل از ذبح شرعی مرده اند ، و با بقیه مرغ های حلال مخلوط شده اند ، همه مرغ ها حرام است .

- نهادن مرغ مذبوح در آب گرم ، پیش از تمام شدن خروج ، ضرر به حلیت مرغ نمی رساند .
- در ذبح مرغ و هر حیوان دیگر توسط ماشین ، علاوه بر وجوب رو به قبله بودن و ذکر « بسم الله ... » و آهن بودن آلت ذبح و مسلمان بودن ذابح ، باید عمل ذبح به نحوی باشد که مستند به ذابح گردد مثل آنکه چند مرغ را بخواباند و تیغه ماشین را بکشد تا گردن آنها را ببرد.
- اگر مرغی که ذبح شده به علت تیزی کارد ، سرش جدا شود و همه رگ به طرف بدن مرغ رفته باشد ، می توان تا زنده است اوداج اربعه را برید و دراینصورت حلال می شود ولی سر که قبل از ذبح شرعی جدا شده حرام است .
- مرغ های ذبح شده در کشور اسلامی حلال و پاک است مگر آنکه یقین کنید که خلاف طریق شرعی ذبح شده است .

پیوست ها- منابع

فهرست

صفحه

- پیوست ۱ : فرم گواهی شستشو و ضدعفونی خودروهای ویژه حمل طیور زنده..... ۱۰۲
- پیوست ۲ : دستورالعمل نشانه گذاری مرغ گوشتی (تازه)..... ۱۰۳
- پیوست ۳ : دستورالعمل نشانه گذاری مرغ گوشتی منجمد ۱۰۴
- پیوست ۴ : دستورالعمل نشانه گذاری آلایش (دل ، جگر، سنگدان و پای) مرغ تازه (بسته بندی شده در ظروف یکبار مصرف)..... ۱۰۶
- پیوست ۵ : ضوابط نشانه گذاری فراورده های دامی تولید شده به سفارش اشخاص حقیقی و حقوقی..... ۱۰۷
- پیوست ۶ : ویژگی های کیسه ها و ظروف پلاستیکی یکبار مصرف و استریج فیلم مورد استفاده در بسته بندی طیور و آلایش خوراکی مربوط..... ۱۱۰
- پیوست ۷ : فرم استشهاد اراضی مشاع ۱۱۱
- پیوست ۸ : فرم وکالتنامه غیر قابل عزل به مدت ۱۰ سال..... ۱۱۲
- پیوست ۹ : فرم تعهدنامه جهت صدور پروانه تاسیس..... ۱۱۳
- پیوست ۱۰ : فرم بازدید از زمین برای صدور / تمدید پروانه بهداشتی تاسیس کشتارگاه صنعتی طیور ۱۱۴
- پیوست ۱۱ : فرم خلاصه پرونده ۱۲۱
- پیوست ۱۲ : فرم بازدید تعیین وضعیت کشتارگاه صنعتی طیور برای صدور / تمدید پروانه بهداشتی بهره برداری..... ۱۲۲
- پیوست ۱۳ : فرم تعهدنامه جهت صدور پروانه بهداشتی بهره برداری ۱۳۱
- پیوست ۱۴ : منابع و مأخذ:..... ۱۳۲

پیوست ۱

فرم گواهی شستشو و ضدعفونی خودروهای ویژه حمل طیور زنده

شماره خودرو..... نام راننده.....

محل بارگیری «	تاریخ بارگیری	محل تخلیه «	تاریخ تخلیه	امضای مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه

« نام شهرستان و نام مرغداری
« « نام شهرستان و نام کشتارگاه

پیوست ۲:

دستورالعمل نشانه گذاری مرغ گوشتی (تازه)

بسته بندی کیسه ایی

مشخصات زیر باید به صورت خوانا و با رنگ پاک نشدنی بر روی هر بسته لاشه کامل مرغ (به زبان فارسی برای داخل کشور و به زبان انگلیسی و یا به زبان کشور وارد کننده برای محصولات صادراتی) چاپ شود :

الف (طرف اول

- نام و نوع فرآورده / شکل عرضه : مرغ گوشتی منجمد
- تاریخ تولید / کشتار (برحسب روز - ماه - سال) :
- تاریخ انقضاء : ۴۸ ساعت پس از تولید / کشتار (۷۲ ساعت پس از تولید / کشتار)
- شرایط نگهداری : صفر تا ۴ درجه سانتی گراد زیر صفر
- کد پروانه بهداشتی بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان :
- نام و نشانی کشتارگاه :
- وزن خالص :
- شماره بچ / بهر محصول :

ب (طرف دوم

باتوجه به لزوم افزایش آگاهی مصرف کننده از ویژگیهای فرآورده ، درج اطلاعات ذیل بر روی طرف دوم کیسه

الزامی است

مصرف کننده گرامی مرغ منجمد سالم و بهداشتی باید دارای ویژگیهای زیر باشد:

- ۱- پوست بطور یکنواخت بر روی بدن کشیده و عاری از هرگونه پارگی ، تورم ، خون مردگی، تغییر رنگ و خراش باشد .
- ۲- کاملاً تمیز و عاری از پر، ذرات خارجی و هر گونه آلودگی باشد .
- ۳- امعاء واحشاء آن بطور کامل تخلیه شده باشد .
- ۴- عضلات دارای رنگ ، سفتی و قوام طبیعی و چربیها به رنگ زرد روشن یکنواخت بوده و هیچگونه بوی غیرطبیعی نظیر بوی ترشیدگی یا تعفن از آن به مشام نرسد .
- ۵- بسته بندی باید سالم و بدون خونابه یا آب منجمد شده باشد .

تلفن (سیدگی به شکایات اداره کل دامپزشکی استان :

بسته بندی در ظروف یکبار مصرف:

کلیه مشخصات مورد اشاره در مورد بسته بندی کیسه ای باید بر روی برچسب های مناسب چاپ شده و بر روی روکش پلاستیکی (استریچ فیلم) هر بسته چسبانیده شود.

یادآوری ۱- در صورتی که کشتارگاه در نظر دارد آرم ویا نام ویژه ای بر روی بسته بندی درج نماید، باید آرم ویا نام مذکور قبلاً به ثبت رسیده و موضوع کتباً به اطلاع و تایید اداره کل دامپزشکی استان رسانیده شود.

یادآوری ۲- منظور از کد پروانه، ۶ رقم سمت راست شماره پروانه بهداشتی بهره برداری کشتارگاه صادره از سوی اداره کل دامپزشکی استان می باشد.

پیوست ۳:

دستورالعمل نشانه گذاری مرغ گوشتی منجمد

بسته بندی کیسه ایی

مشخصات زیر باید به صورت خوانا و با رنگ پاک نشدنی بر روی هر بسته لاشه کامل مرغ (به زبان فارسی برای داخل کشور و به زبان انگلیسی و یا به زبان کشور وارد کننده برای محصولات صادراتی) چاپ شود :

الف (طرف اول

- نام و نوع فرآورده / شکل عرضه : مرغ گوشتی منجمد
- تاریخ تولید / کشتار (برحسب روز - ماه - سال) :
- تاریخ انقضاء : یکسال پس از تولید / کشتار
- شرایط نگهداری : ۱۸ درجه سانتی گراد زیر صفر
- کد پروانه بهداشتی بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان :
- نام و نشانی کشتارگاه :
- وزن خالص :
- شماره بچ / بهره محصول :

ب (طرف دوم

باتوجه به لزوم افزایش آگاهی مصرف کننده از ویژگیهای فرآورده ، درج اطلاعات ذیل بر روی طرف دوم کیسه الزامی است .

مصرف کننده گرامی مرغ منجمد سالم و بهداشتی باید دارای ویژگیهای زیر باشد:

- ۶- پوست بطور یکنواخت بر روی بدن کشیده و عاری از هرگونه پارگی ، تورم ، خون مردگی ، تغییر رنگ و خراش و نیز بدون آثار سوختگی ناشی از انجماد و علائم کپک زدگی باشد .
- ۷- کاملاً تمیز و عاری از پر ، ذرات خارجی و هر گونه آلودگی باشد .
- ۸- امعاء و احشاء آن بطور کامل تخلیه شده باشد .
- ۹- تا هنگام مصرف از انجماد خارج نشده و پس از انجماد زدایی ، عضلات سختی و قوام طبیعی خود را حفظ کرده و هیچگونه بوی غیرطبیعی نظیر بوی ترشیدگی یا گندیدگی از آن به مشام نرسد .
- ۱۰- بسته بندی باید سالم و بدون خونابه یا آب منجمد شده باشد .

تلفن (رسیدگی به شکایات اداره کل دامپزشکی استان :

بسته بندی در ظروف یکبار مصرف:

کلیه مشخصات مورد اشاره در مورد بسته بندی کیسه ای باید بر روی برچسب های مناسب چاپ شده و بر روی روکش پلاستیکی (استریچ فیلم) هر بسته چسبانیده شود.

یادآوری ۱- در صورتی که کشتارگاه در نظر دارد آرم و یا نام ویژه ای بر روی بسته بندی درج نماید، باید آرم و یا نام مذکور قبلاً به ثبت رسیده و موضوع کتباً به اطلاع و تایید اداره کل دامپزشکی استان رسانیده شود.

یادآوری ۲- منظور از کد پروانه، ۶ رقم سمت راست شماره پروانه بهداشتی بهره برداری کشتارگاه صادره از سوی اداره کل دامپزشکی استان می باشد.

یادآوری ۳- با توجه به اینکه مرغ منجمد آماده طبخ نهایتاً در کارتن بسته بندی می گردد (بسته بندی کارتنی شیرینگ پک با رویه پلاستیکی روی کارتن ها) درج موارد فوق بر روی کارتن ها نیز الزامی خواهد بود، بدیهی است بر روی کارتن ها به جای بند ۴، وزن خالص کل باید درج گردد و سایر مشخصات درج شده بر روی کارتن بایستی دقیقاً مطابق مشخصات مندرج بر روی هر بسته موجود در آن باشد.

پیوست ۴:

دستورالعمل نشانه گذاری

آلایش (دل ، جگر، سنگدان و پای) مرغ تازه

(بسته بندی شده در ظروف یکبار مصرف)

مشخصات زیر باید الزاماً با یک زبان به صورت خوانا و با رنگ پاک نشدنی بر روی برچسب های مناسب چاپ شده و بر روی روکش (استریچ فیلم) هر بسته (به زبان فارسی برای داخل کشور و به زبان انگلیسی و یا به زبان کشور وارد کننده برای محصولات صادراتی) چسبانده شود .

الف (برچسب اول

- نام و نوع فرآورده / شکل عرضه :
- تاریخ تولید / کشتار (برحسب روز - ماه - سال) :
- تاریخ انقضاء : ۴۸ ساعت پس از تولید / کشتار
- شرایط نگهداری : صفر تا ۴ درجه سانتی گراد
- کد پروانه بهداشتی بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان :
- نام و نشانی کشتارگاه :
- وزن خالص :
- شماره بچ / بهر محصول :

ب (برچسب دوم

باتوجه به لزوم افزایش آگاهی مصرف کننده از ویژگیهای فرآورده ، درج اطلاعات ذیل بر روی برچسب دوم هر بسته الزامی است .

مصرف کننده گرامی آلایش تازه سالم و بهداشتی باید دارای ویژگیهای زیر باشد:

- ۱- کاملاً تمیز و عاری از هرگونه پارگی ، تورم ، له شدگی یا تغییر رنگ باشد.
- ۲- دارای رنگ، سفتی و قوام طبیعی بوده و هیچگونه بوی غیرطبیعی نظیر بوی ترشیدگی یا تعفن از آن به مشام نرسد
- ۳- بسته بندی باید سالم و فاقد خونابه باشد

پیوست ۵:

ضوابط نشانه‌گذاری فراورده های دامی تولید شده به سفارش اشخاص حقیقی و حقوقی

ضوابط نشانه گذاری فراورده های دامی تولید شده به سفارش اشخاص حقیقی و حقوقی به شرح زیر می باشد که بایستی در زمان نشانه گذاری رعایت شود :

۱- ارائه موافقت کتبی واحد تولید کننده (مانند کشتارگاه، کارگاه فراوری و بسته بندی و...) با مشخصات سفارش دهنده برابر مفاد نمونه پیوست و اعلام مدت زمان موافقت جهت استفاده از نمونه برچسب

۲- ارائه برچسب های مورد استفاده برای نشانه گذاری محصول تولیدی مورد نظر شامل نام محصول و یا نام و آرم تجاری محصول مورد درخواست سفارش دهنده (درج آن منوط به ارائه گواهی ثبت معتبر است)، مشخصات محصول، مشخصات واحد تولید کننده و مشخصات شخص حقیقی و یا حقوقی سفارش دهنده؛ برابر مفاد نمونه منضم

۳- ارائه اساسنامه شرکت سفارش دهنده منطبق بر فعالیت مورد نظر

بدیهی است کلیه مسئولیت های تولید به عهده مالک/ مدیریت کشتارگاه / کارگاه بسته بندی است و درج نام یا آرم تجاری تولید کننده بر روی برچسب در صورت ارائه گواهی ثبت معتبر نیز بلامانع می باشد .

سفارش دهنده	نام تجاری محصول / آرم تجاری
محل درج مشخصات محصول	
نام محصول : شرایط نگهداری : تاریخ تولید : تاریخ انقضا:	شکل عرضه
محل درج مشخصات کشتارگاه / کارگاه بسته بندی محل تولید (کشتار/ فراوری /بسته بندی) برابر مفاد پروانه	محل تولید [کشتارگاه/کارگاه بسته بندی]: نام آرم / نام تجاری نشانی -تلفن تماس کد پروانه بهداشتی بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان :
	مشخصات سفارش دهنده:: نام نشانی -تلفن تماس

پیوست ۶:

ویژگی های کیسه ها و ظروف پلاستیکی یکبار مصرف و استریل فیلم مورد استفاده در بسته بندی

گوشت طیور و آلایش فوراکی مربوط

۱- ویژگی های شیمیایی

- از جنس مناسب جهت بسته بندی مواد غذایی (Food grade) باشد .
- قابلیت جذب چربی را نداشته باشد.
- غیر سمی باشد.
- از مواد باز یافت شده نباشد.

۲- ویژگی های فیزیکی

- هنگام بسته بندی سالم ، پاکیزه و استفاده نشده باشد .
 - قابلیت عبور هوا از آن ناچیز باشد .
 - قابلیت عبور بخار آب از آن ناچیز باشد .
 - قابلیت انبساط و انقباض آن در برابر تغییرات درجه حرارت محیط ناچیز باشد .
 - قدرت کشش خوبی داشته باشد .
 - قابلیت خم شدگی ، نرم بودن و انحنایذیری خوبی داشته باشد .
 - سه لایه باشد .
 - کیسه می تواند رنگی یا شفاف باشد .
- یادآوری _** در صورتی که کیسه رنگی باشد ، لایه های درونی و بیرونی آن باید الزاماً شفاف (بدون رنگ) باشد، و فقط در لایه میانی می توان از مواد رنگی (از نوع مجاز جهت مواد غذایی) استفاده کرد.

پیوست ۷:

« فرم استشهاد اراضی مشاع »

اینجانبان کلیه /عده ای از صاحبان اراضی متعهد می شویم که محل افراز
شده مندرج در نقشه زیر را در سهم آقای فرزند
..... بشماره شناسنامه دارای کد ملی
..... که متقاضی صدور پروانه کشتارگاه
صنعتی طیور است قرارداد و ضمانت می کنیم که در موقع افراز و تفکیک ،محل مشخص شده در پایین این ورقه به
نامبرده تعلق گیرد . نامبرده می تواند در محل مزبور تاسیسات کشتارگاه صنعتی طیور احداث کرده و اینجانبان حق
هیچ گونه اعتراضی نسبت به سهم مشخص شده نامبرده نداریم و به هیچ وجه متعرض ایشان نخواهیم شد .
محل امضاء مالکین

امضاء کلیه / عده ای از مالکان اراضی فوق الذکر مورد گواهی است .

مهر و امضاء شورای محل

محل افراز شده بوسیله مالکان برای متقاضی صدور پروانه	کل اراضی مشاع بین چند نفر

پیوست ۸:

« فرم وکالتنامه غیر قابل عزل به مدت ۱۰ سال »

موکل (موکلان): آقای فرزند به شناسنامه شماره
کد ملی صادره از ساکن
و آقای فرزند به شناسنامه شماره
کد ملی ساکن
وکیل: آقای فرزند به شناسنامه شماره
کد ملی ساکن

مورد وکالت: مراجعه به سازمان دامپزشکی کشور / اداره کل دامپزشکی استان به منظور تقاضا و اخذ پروانه بهداشتی یک واحد کشتارگاه صنعتی طیور به نام خود نسبت به سهم موکل یا موکلان، در قطعه تفکیکی پلاک فرعی مجزا شده از پلاک اصلی / روستای واقع در بخش شهرستان و استان و امضاء و تسلیم هر نوع درخواست تا صدور و اخذ پروانه وبعد از آن ادامه بهره برداری از تاسیسات کشتارگاه صنعتی طیور در پلاک مزبور و تعقیب در تمام مراحل اداری و امضاء تعهد نامه ها و اسناد و اوراق و دفاتر و دادن رسید و انجام سایر تشریفات لازمه و مربوطه دیگر با هر عنوان که باشد و حق استفاده از زمین پلاک فوق برای ایجاد تاسیسات کشتارگاه صنعتی طیور طبق طرح و نقشه ساختمانی و تاسیسات که به تائید کارشناسان سازمان دامپزشکی، اداره کل دامپزشکی استان رسیده است و ادامه کار در محل پلاک مزبور .
حدود اختیارات: در کلیه تشریفات انجام مورد وکالت هر نوع اقدام و امضای وکیل به منزله اقدام و امضای موکل یا موکلان است و مدت اعتبار این وکالت نامه ده (۱۰) سال تمام می باشد. شروع وکالت نامه از تاریخ زیر است و موکل یا موکلان ضمن عقد خارج لازم، حق عزل وکیل را در مدت مرقوم از خود سلب و ساقط کردند.

امضاء

تاریخ

(طبق این فرم در دفتر خانه اسناد رسمی سند رسمی تنظیم شود)

پیوست ۹:

« فرم تعهد نامه جهت صدور پروانه بهداشتی تاسیس گشتارگاه صنعتی طیور »

سازمان دامپزشکی کشور
اداره کل دامپزشکی استان

اینجانب با مشخصات زیر

نام نام خانوادگی شماره شناسنامه.....
صادره میزان تحصیلات شغل
به نمایندگی از جانب خود / شرکت که طی درخواست مورخ تقاضای صدور پروانه
یک واحد گشتارگاه صنعتی طیور
با مشخصات زیر :

گشتارگاه صنعتی طیور

ظرفیت مورد تقاضا نحوه بهره برداری

واقع در استان شهرستان بخش قریه پلاک
فرعی از اصلی را داشته ام ،

بدینوسیله متعهد می شوم قبل از آغاز عملیات ساختمانی نتیجه آزمایش کمی و کیفی آب را ارائه نمایم ، فواصل جدول نظام
دامداری کشور رامطابق باکروکی که توسط کارشناسان بازدید کننده تاییدگردیده است را رعایت نمایم . ساختمانها و
تاسیسات را طبق طرح و نقشه تأیید شده احداث نموده و در مدت اعتبار پروانه آنها را تکمیل و آماده بهره برداری نمایم .
همچنین از ساختمانها و تاسیسات و تجهیزات واحد فوق الذکر بجز مواردی که در پروانه قید میگردد برابر شرایط و ضوابط
مندرج در پروانه مربوطه استفاده دیگری نکرده و بدون اطلاع قبلی وکسب مجوز های لازم از سازمان دامپزشکی ویا اداره کل
دامپزشکی ، واحد خود را توسعه نداده و بدون کسب اجازه نسبت به فروش ،انتقال واحد یا پروانه آن به طور مستقیم یا غیر
مستقیم اقدامی ننمایم .

در صورتی که تعهدات ذکر شده بالا را انجام نداده یا بر خلاف آنها عمل نمایم و همچنین در صورت اثبات عدم صحت مالکیت
، مرجع صادر کننده پروانه(سازمان دامپزشکی ، اداره کل دامپزشکی) میتواند ، پروانه مورد اشاره را ابطال و نسبت به قطع آب
و برق و سایر امتیازاتی که بر اثر صدور پروانه به واحد مورد بحث تعلق گرفته است اقدام کند وهرگونه زیان و ضرری که از این
بابت متوجه اینجانب شود مورد قبول است و حق هیچگونه اعتراضی برای اینجانب باقی نمی ماند در صورتی که از بابت عدم
رعایت ضوابط نظام دامداری خسارتی متوجه دولت ویا بیت المال گردد موظف به جبران آن هستم .

تاریخ

امضا/مهر
شرکت

نام و نام خانوادگی
مالک/ مدیر عامل

(طبق این فرم در دفتر خانه اسناد رسمی سند رسمی تنظیم شود)

پیوست ۱۰:

فرم بازدید از زمین برای صدور تمدید پروانه بهداشتی تاسیس گشتگاه صنعتی طیور

الف) مشخصات متقاضی:

شخص حقیقی ○ شخص حقوقی
نام:
نام سازمان / بنیاد / شرکت: نام مدیر عامل:
میزان تحصیلات: شغل فعلی: شماره شناسنامه:
صادره: متولد:
نشانی آدرس مکاتبه:
تلفن تماس: منزل: دفتر: همراه:

ب) مشخصات زمین پیشنهادی:

نشانی زمین: استان: شهرستان: بخش: روستا:
شماره پلاک فرعی: از اصلی:
به مساحت: متر مربع (ابعاد: متر * متر)

۲- موقعیت استقرار:				
نام:	منطقه صنعتی	منطقه کشاورزی	منطقه مسکونی	منطقه تجاری
آیا زمین پیشنهادی، خارج از محدوده بیست ساله شهر / شهرک است؟ ☐ بلی ☐ خیر نوع زمین از دیدگاه کشاورزی (بنا به استعلام از جهاد کشاورزی شهرستان): ☐ قابل کشت ☐ نیمه بایر ☐ غیر قابل کشت منابع تامین آب:				
چاه عمیق	چاه نیمه عمیق	قنات	حقابه رودخانه	آب لوله کشی (شهری)
تعداد: حلقه	تعداد: حلقه	آبدهی:	به میزان:	قطر انشعاب: اینچ
آبدهی:	آبدهی:			آبدهی:
اجازه حفر چاه از وزارت نیرو ☐ ندارد ☐ دارد (بشماره به تاریخ :)) سطح ایستادگی آب : متری زیر زمین منابع تامین برق: ☐ برق منطقه ای : آمپر (☐ کشاورزی ☐ صنعتی ☐ تجاری) ☐ برق اضطراری: کیلو. وات آمپر (تعداد دیزل و موتور ژنراتور : نوع :) نوع مالکیت:				
دارای سند مالکیت شخصی رسمی	استیجاری عادی	واگذاری		
شخصی عادی	استیجاری اوقافی	دستگاه واگذار کننده : نوع:		
بنام:	مدت اجاره : سال	غیره ☐		

پ - وضعیت تطابق با نظام دامداری:
جدول فواصل :

فاصله زمین تا:
مناطق مسکونی

حداقل فاصله لازم ، برابر ضوابط
نظام دامداری و شرایط منطقه

محدوده نزدیکترین شهر/شهرک

بنام:.....	با جمعیت.....:	متر.....	متر.....
بنام:.....	با جمعیت.....:	متر.....	متر.....
محدوده نزدیکترین روستا/آبادی			
بنام:.....	با..... خانوار:	متر.....	متر.....
بنام:.....	با..... خانوار:	متر.....	متر.....
محدوده تاسیساتی کارخانجات			
جوجه کشی	بنام:.....:	متر.....	متر.....
خوراک دام و طیور	بنام:.....:	متر.....	متر.....
کشتارگاه دام	بنام:.....:	متر.....	متر.....
کشتارگاه طیور	بنام:.....:	متر.....	متر.....
سردخانه مواد پروتئینی	بنام:.....:	متر.....	متر.....
واحد بسته بندی	بنام:.....:	متر.....	متر.....
مرکز عمل آوری فرآورده های دامی	بنام:.....:	متر.....	متر.....
محدوده تاسیساتی مراکز پرورش انواع دام و طیور :			
.....	بنام:.....:	متر.....	متر.....
.....	بنام:.....:	متر.....	متر.....
.....	بنام:.....:	متر.....	متر.....
.....	بنام:.....:	متر.....	متر.....
میدان خرید و فروش دام	بنام:.....:	متر.....	متر.....

حدافل فاصله لازم ، برابر ضوابط نظام دامداری و شرایط منطقه			سایر عوارض تاسیساتی
صنایع غذایی نوع	بنام:.....:	متر.....متر.....	
سایر صنایع کوچک	بنام:.....:	متر.....متر.....	
متوسط	بنام:.....:	متر.....متر.....	
بزرگ	بنام:.....:	متر.....متر.....	
حریم فرودگاه	بنام:.....:	متر.....متر.....	
حریم اتوبان /جاده اصلی	بنام:.....:	متر.....متر.....	
حریم خط آهن	بنام:.....:	متر.....متر.....	
حریم دکل های برق فشار قوی	بنام:.....:	متر.....متر.....	
حریم قنات	بنام:.....:	متر.....متر.....	
عوارض طبیعی			
حریم دریا	بنام:.....:	متر.....متر.....	
حریم رودخانه	بنام:.....:	متر.....متر.....	
ت) آیا در زمین پیشنهادی تاسیساتی وجود دارد؟ ○ خیر ○ بلی			
؛ قابل استفاده به عنوان تاسیسات اصلی:..... ؛ قابل استفاده به عنوان تاسیسات جنبی:..... ؛ غیر قابل استفاده			

کروکی دقیق زمین پیشنهادی (فاصله زمین و جایگاه استقرار تاسیسات موجود از محدوده مناطق مسکونی / کارخانجات / کارگاه ها/ انواع دامداری و مرغداریها/ سایر عوارض):

نام و نام خانوادگی - امضاء متقاضی

نام و نام خانوادگی

کارشناس بازدید کننده - امضاء

محل خدمت

اندازه گیری فاصله ها با دستگاه GPS □ بدون دستگاه GPS □ انجام شده است و مسئولیت هر گونه مغایرت با فاصله موجود به عهده اینجانب می باشد.

کارشناس دامپزشکی بازدید کننده.....

نام و نام خانوادگی - امضاء

اینجانب آقای / شرکت متقاضی متعهد میگردم که با رعایت فاصله مشخص شده در کروکی و با اخذ مجوز های لازم نسبت به تاسیس اقدام نمایم و چنانچه هر گونه دخل و تصرفی در فاصله های موجود صورت گیرد عواقب قانونی آن را به عهده گرفته و هیچگونه اعتراضی نداشته باشم. ضمناً " متعهد می گردم هرگونه ساخت و ساز در محدوده کروکی مشخص شده از تاسیسات خود را کتباً " به اطلاع دامپزشکی برسانم

نام و نام خانوادگی - امضاء

مهر شرکت

ث) گزارش پیشرفت عملیات احداث کشتارگاه صنعتی طیور (برای متقاضیان تمدید پروانه تأسیس):

تاسیسات:

نوع پیشرفت فیزیکی در ساخت و ساز:.....

.....

.....

درصد پیشرفت فیزیکی در ساخت و ساز:.....

.....

.....

جمع مساحت تاسیسات احداث شده:.....

.....

.....

تجهیزات:

سفارش و خرید ماشین آلات:.....

.....

.....

نصب ماشین آلات و تجهیزات:.....

.....

.....

راه اندازی و تولید آزمایشی:.....

.....

.....

کروکی جایگاه تاسیسات احداث شده در زمین:

ج) نظریه کارشناس:

از نظر اینجانب کشتارگاه صنعتی طیور..... واجد
شرایط دریافت پروانه بهداشتی تاسیس می باشد.

تاریخ و امضاء
کارشناس بازدید کننده
محل خدمت

چ) نظریه اداره کل دامپزشکی استان :

مندرجات فرم و نظریه کارشناس مورد تأیید می باشد .

تاریخ و امضاء
مدیر کل دامپزشکی استان

تاریخ و امضاء
رئیس اداره نظارت بر بهداشت عمومی

پیوست ۱۱:

فرم خلاصه پرونده

نام متقاضی:
نوع واحد:
نوع اسناد مالکیت: سند عادی □ - رسمی □، شخص □، شرکت □
تاییدیه مالکیت توسط جهاد کشاورزی استان □ قرارداد با شرکت شهرکهای صنعتی □ واگذاری توسط مراجع ذیربط □
نوع پروانه:
نحوه بهره برداری:

مدارک مورد نیاز مطابق ضوابط و دستورالعملهای ابلاغی	دارد	ندارد	مدارک مورد نیاز مطابق ضوابط و دستورالعملهای ابلاغی	دارد	ندارد
فتوکپی کامل مدارک مالکیت			فرم بازدید کارشناسی مورخه		
فتوکپی شناسنامه مالک / مدیر عامل			تعهدنامه رسمی مالک/ مدیر عامل		
عکس مالک /مدیر عامل (۴ قطعه)			تاییدیه سیستم فاضلاب از محیط زیست استان		
اساسنامه شرکت			جواز تاسیس از سازمان صنایع / سازمان جهاد کشاورزی		
آگهی روزنامه رسمی کشور			پروانه بهره برداری از سازمان صنایع / سازمان جهاد کشاورزی		
آدرس و کد پستی محل مورد نیاز			پروانه بهداشتی تاسیس دامپزشکی		
ارائه طرح پیشنهادی / تایید شده توسط اداره کل دامپزشکی استان			پروانه بهداشتی بهره برداری دامپزشکی		
نتایج آزمایش آب مصرفی مورد تایید					

توضیحات:

کارشناس مسئول اماکن دامی

تاریخ، نام و امضاء بررسی کننده

مدارک مورد نیاز مطابق ضوابط و دستورالعملهای ابلاغی	دارد	ندارد	توضیحات	تاریخ، نام و امضاء بررسی و تایید کننده
قرارداد مسئول فنی بهداشتی			تاریخ اعتبار از تاریخ لغایت	
پروانه مسئول فنی بهداشتی			تاریخ اعتبار از تاریخ لغایت	
نقشه جانمایی تاسیسات و تجهیزات				
آنالیز آزمایشگاهی				
لیبل (برچسب)				

توضیحات:

پرونده فوق مورد بررسی قرار گرفت وبا توجه به موارد بالا با صدور / تمدید پروانه موافقت میشود/ نمیشود. رئیس اداره نظارت بر بهداشت عمومی

تاریخ، نام و امضاء بررسی کننده

مدارک مورد نیاز مطابق ضوابط و دستورالعملهای ابلاغی	دارد	ندارد	توضیحات	تاریخ، نام و امضاء بررسی و تایید کننده
قرارداد ناظر شرعی			تاریخ اعتبار از تاریخ لغایت	
کارت آموزش و کارت ذابحین			تاریخ اعتبار از تاریخ لغایت	
تاییدیه رعایت ضوابط شرعی در ذبح دام / طیور				

تاریخ، نام و امضاء

مسئول دفتر نمایندگی ولی فقیه در اداره کل دامپزشکی استان

مدیر کل دامپزشکی استان

مراتب مورد تأیید می باشد. صدور / تمدید پروانه بلامانع می باشد.

مهر و امضاء

پیوست ۱۲:

فرم بازدید تعیین وضعیت گشتارگاه صنعتی طیور برای صدور تمدید پروانه بهداشتی بهره برداری

الف (وضعیت مالکیت و مدیریت :

۱- نام گشتارگاه :

۲- نشانی گشتارگاه : استان شهرستان روستا شماره پلاک فرعی

از اصلی تلفن دفتر / گشتارگاه :

کروکی دقیق گشتارگاه :

۳- دستگاه بهره بردار : شخص حقیقی شخص حقوقی

☐ دولتی ☐ وابسته به دولت ☐ نهادهای عمومی ☐ تعاونی ☐ خصوصی

نام سازمان / شرکت / بنیاد :

۴- نام و نام خانوادگی صاحب گشتارگاه : میزان تحصیلات : تلفن منزل :

همراه

مدیر عامل شرکت

آدرس محل سکونت :

۵- نوع مالکیت زمین گشتارگاه :

دارای سند مالکیت	شخصی رسمی	استیجاری عادی	واگذاری	غیره
بنام	شخص عادی	مدت اجاره سال	دستگاه واگذارکننده	نوع

ب (پروانه اخذ شده از مراجع قانونی

۱- از اداره کل صنایع استان :

* موافقت اصولی ندارد دارد (شماره تاریخ مدت اعتبار : سال)

۲- پروانه بهداشتی از سازمان دامپزشکی :

* موافقت اصولی ندارد دارد (شماره تاریخ مدت اعتبار : سال)

- * پروانه بهداشتی تاسیس ندارد دارد (شماره تاریخ مدت اعتبار : سال)
- * پروانه بهداشتی بهره برداری ندارد دارد (شماره تاریخ مدت اعتبار : سال)
- ۳- ظرفیت کشتارگاه (طبق موارد مندرج در بند ۲): رأس گاو و رأس گوسفند /یز

ج (وضعیت تطابق با نظام دامداری

- ۱- جدول فواصل
فاصله کشتارگاه تا
حداقل فاصله لازم برابر ضوابط
نظام دامداری و شرایط منطقه
- * مناطق مسکونی نزدیکترین روستا/آبادی بنام، متر بنام، متر
نزدیکترین شهر/شهرک بنام، متر بنام، متر

- * محدوده تاسیساتی جوجه کشی بنام، متر بنام، متر
کارخانجات خوراک دام و طیور بنام، متر بنام، متر
کشتارگاه دام/طیور بنام، متر بنام، متر

- * محدوده تاسیساتی نوع بنام، متر بنام، متر
مراکز پرورش دام نوع بنام، متر بنام، متر
نوع بنام، متر بنام، متر
میدان عرضه دام بنام، متر بنام، متر

- * سایر صنایع غذایی نوع بنام، متر بنام، متر
عوارض سایر صنایع نوع بنام، متر بنام، متر
تاسیسات حریم فرودگاه بنام، متر بنام، متر
حریم اتوبان/جاده اصلی بنام، متر بنام، متر
حریم خط راه آهن بنام، متر بنام، متر

* عوارض طبیعی دریا بنام.....، متر..... بنام..... متر.....
رودخانه بنام.....، متر..... بنام..... متر.....

۲- منابع تأمین آب :

چاه نیمه عمیق	چاه عمیق	آب لوله کشی (شهری)	سایر منابع
تعداد:..... حلقه	تعداد:..... حلقه	انشعاب:..... اینچ	نام.....
آبدهی:.....	آبدهی:.....	متر مکعب در ساعت	آبدهی:.....
پروانه بهره برداری از سازمان آب : ندارد دارد			
(بشماره تاریخ :)			
منبع ذخیره آب : زیر زمینی (بظرفیت هزار لیتر) هوایی (بظرفیت هزار لیتر)			

۳- منابع تامین برق

برق منطقه ای	آمپر	کشاورزی	صنعتی	تجارتی
برق اضطراری	کیلووات آمپر	تعداد دیزل و موتور ژنراتور	نوع :	

د - زمین و ساختمان

- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| ۱. مساحت زمین کشتارگاه: | مترمربع (..... X..... متر) |
| ۲. مساحت کل زیر بنا : | مترمربع (..... X..... متر) |
| ۳. مساحت ساختمان اداری: | مترمربع (..... X..... متر) |
| ۴. مساحت ساختمان نگهداری: | مترمربع (..... X..... متر) |
| ۵. مساحت خانه سرایداری/کارگری: | مترمربع (..... X..... متر) |
| ۶. مساحت سالن دریافت طیور زنده: | مترمربع (..... X..... متر) |
| ۷. مساحت سالن اصلی کشتارگاه : | مترمربع (..... X..... متر) |
| ۸. مساحت سالن بسته بندی: | مترمربع (..... X..... متر) |
| ۹. مساحت سالن پیش سردکن: | مترمربع (..... X..... متر) |
| ۱۰. مساحت اتاق سرد: | مترمربع (..... X..... متر) |
| ۱۱. مساحت تونل انجماد(۴۰-): | مترمربع (..... X..... متر) |

۱۲. مساحت سردخانه نگهداری (۱۸-):	مترمربع	(.....X.....متر)
۱۳. مساحت آزمایشگاه:	مترمربع	(.....X.....متر)
۱۴. مساحت محل تخلیه ضایعات خام:	مترمربع	(.....X.....متر)
۱۵. مساحت کل کارخانه تبدیل ضایعات:	مترمربع	(.....X.....متر)
۱۶. مساحت انبار پودر ضایعات:	مترمربع	(.....X.....متر)
۱۷. مساحت موتورخانه برق اضطراری:	مترمربع	(.....X.....متر)
۱۸. مساحت موتورخانه آبگرم:	مترمربع	(.....X.....متر)
۱۹. مساحت انبار لوازم یدکی:	مترمربع	(.....X.....متر)
۲۰. مساحت انبار مواد متفرقه :	مترمربع	(.....X.....متر)

ذ (تاسیسات و تجهیزات اصلی کشتارگاه :

۱- سالن دریافت طیور زنده

* سکوی تخلیه قفسهای طیور	ندارد	دارد	(ابعاد:.....متر X.....متر)
* جایگاه انتظار	ندارد	دارد	(ابعاد:.....متر X.....متر)
- دستگاه توزین قفسهای طیور	ندارد	دارد	
- غلتک حمل قفس	ندارد	دارد	(طول:.....متر)
- امکانات شستشوی قفس	بادست	با دستگاه قفس شوی	
- امکانات تهویه	نا مناسب	مناسب (تعداد دستگاه تهویه..... با ظرفیت کلی.....)	(ظرفیت:..... قفس در ساعت)

۲- سالن اصلی کشتارگاه

۱-۲- سالن کشتار و پرکنی

* طول خط کشتار (خط نقاله هوایی):.....متر (دارای عدد قلاب کشتاری)		
* مدت زمان خونگیری با حداکثر سرعت کشتار، چقدر میباشد؟ کمتر از ۱/۵ دقیقه ۱/۵ دقیقه بیشتر از ۱/۵ دقیقه		
* فاصله زمانی بین آویختن طیور تا شوک الکتریکی:..... ثانیه		
* دستگاه شوکر الکتریکی :	طول حوضچه بیحس کردن طیور:.....متر	
(نام سازنده	دامنه ولتاژ دستگاه تنظیم ولتاژ..... ولت	
(ظرفیت :..... پرنده در ساعت)	دستگاه کنترل کننده سطح آب :	دارد ندارد
* فاصله زمانی بین شوک الکتریکی و سر بردن:..... ثانیه		
* طول خط خونگیری:.....متر	* طول حوضچه خونگیری:.....متر	
* دستگاه شمارشگر پرنده	دارد ندارد	
* دستگاه پرنده شوی (با آب گرم)	دارد ندارد	

* دستگاه پر خیس کن	ظرفیت:..... قطعه در ساعت	طول خط اسکالدر:..... متر
سیستم گرمایش:	با مشعل	با تزریق مستقیم بخار
سیستم کنترل درجه حرارت داخل آب:	دارد	ندارد
سیستم گردش آب	همزن مکانیکی	دمنده هوا
* دستگاه پرکن	تعداد:..... دستگاه	دستگاه پرسوران:..... دستگاه

۲-۲- سالن جداسازی اندرونه و فرآوری لاشه

N جداسازی اندرونه

* دستگاه چاک دهنده پوست گردن	ندارد	دارد	(ظرفیت:..... قطعه در ساعت)
* دستگاه پابر	ندارد	دارد	(ظرفیت:..... قطعه در ساعت)
* دستگاه پا انداز	ندارد	دارد	(ظرفیت:..... قطعه در ساعت)
* دستگاه قلاب شوی	ندارد	دارد	(ظرفیت:..... قطعه در ساعت)
* دستگاه کله کش	ندارد	دارد	(ظرفیت:..... قطعه در ساعت)
* دستگاه مقعدبر(مقعد باز کن)	ندارد	دارد	(ظرفیت:..... قطعه در ساعت)
* دستگاه روده کش	ندارد	دارد	(ظرفیت:..... قطعه در ساعت)
* دستگاه باز کننده شکم	ندارد	دارد	(ظرفیت:..... قطعه در ساعت)
* دستگاه تخلیه اندرونه	ندارد	دارد	(ظرفیت:..... قطعه در ساعت)
* دستگاه ریه کش(واکیوم)	ندارد	دارد	(ظرفیت:..... قطعه در ساعت)
* دستگاه پرنده شوی(با آب سرد)	ندارد	دارد	(ظرفیت:..... قطعه در ساعت)

n سرد کردن لاشه

شیوه سرد کردن لاشه

با هوای سرد

با آب سرد

با آب و یخ

امکانات موجود برای سرد کردن هوا/آب

* اتاق سرد

تعداد:.....

ابعاد) (× ×

(× ×)

ظرفیت:.....+.....+.....قطعه در ساعت

تعداد کمپرسور:.....دستگاه

طول خط: داخل اتاق:.....متر

خارج اتاق:.....متر

* حوضچه سرد

تعداد:.....

ابعاد) (× ×

(× ×)

دستگاه یخساز: : ندارد دارد (تعداد:.....)

دستگاه دمنده هوا: : ندارد دارد

* اتاق پیش سرد کن

تعداد:.....

ابعاد) (× ×

(× ×)

ظرفیت:.....+.....+.....قطعه در ساعت

تعداد کمپرسور:.....دستگاه

* حوضچه پیش سردکن

تعداد:.....

ابعاد) (× ×

(× ×)

دستگاه کلرزن: : ندارد دارد

* خط آبچکان: : ندارد دارد (طول خط:.....متر)

* چهارچرخه: : ندارد دارد (تعداد:.....متر)

** تذکر :بکارگیری وان برای سرد کردن مرغ در هر صورت ممنوع میباشد.

۳- سالن بسته بندی	ندارد	دارد
* امکانات قطعه بندی	ندارد	دارد (با دست با دستگاه)
* امکانات بسته بندی	ندارد	با دستگاه نیمه اتوماتیک (با دست)
		* ظرفیت: قطعه در ساعت
		* تعداد کارگر: نفر
		* تعداد میز بسته بندی: عدد
		* تعداد قیف بسته بندی: عدد
		* تعداد دستگاه در بندی کیسه: دستگاه
		* تعداد دستگاه توزین: دستگاه
		با دستگاه تمام اتوماتیک (دارای دستگاه تخلیه هوا)
		* ظرفیت: قطعه در ساعت
		* تعداد: دستگاه

۴- سالن فرآوری و بسته بندی آلاینش:	ندارد	دارد
* تسمه نقاله دل و جگر و سنگدان	ندارد	دارد (تعداد: دستگاه)
* کانال جمع آوری و هدایت سنگدان	ندارد	دارد (تعداد: دستگاه)
* دستگاه سنگدان پاک کنی	ندارد	دارد (تعداد: دستگاه)
* کانال جمع آوری و هدایت دل و جگر	ندارد	دارد (تعداد: دستگاه)

۵- تونل انجماد:	ندارد	دارد
ظرفیت:++ تن		تعداد: باب
دستگاه ثبت دما	ندارد	دارد
تعداد کمپرسور: دستگاه		ندارد
ماده سرد کننده: گاز فریون ۱۲	گاز آمونیاک	چهار چرخه: ندارد
		زنگ اعلام خطر در سالن: ندارد

۶- سردخانه نگهداری:	ندارد	دارد
ظرفیت:++ تن		تعداد: باب
دستگاه ثبت دما	ندارد	دارد
تعداد کمپرسور: دستگاه		ندارد
ماده سرد کننده: گاز فریون ۱۲	گاز آمونیاک	پالت: ندارد
		زنگ اعلام خطر در سالن: ندارد

۷- مشخصات فیزیکی سالن اصلی کشتار و بسته بندی		
* وضعیت کف سالن چگونه است؟	قابل شستشو (و ضد عفونی)	غیر قابل شستشو
* میزان شیب کف سالن:	کمتر از ۲٪	در حدود ۲٪
		بیشتر از ۲٪
* گوشه ها و زاویه دیواره ها با یکدیگر و با کف چگونه است؟	مورب	مستقیم
* وضعیت دیواره های سالن چگونه است؟	قابل شستشو (و ضد عفونی)	غیر قابل شستشو
	(تا ارتفاع متر)	
* وضعیت تهویه سالنها چگونه است؟	مناسب	نا مناسب

- (تعداد و موقعیت استقرار هواکشها.....)
- * آیا تجهیزات فلزی سالن کشتار و واحد بسته بندی از جنس فلز زنگ نزن میباشد؟ بلی خیر
- * دستگاه مگس کش برقی ندارد دارد
- (تعداد :..... دستگاه موقعیت استقرار:.....)
- * نوع سیستم سرمایش :..... به ظرفیت * نوع سیستم گرمایش :..... به ظرفیت :.....
- * وضعیت نور سالنها چگونه است؟ مناسب نا مناسب
- * آیا بر روی پنجره ها توری نصب شده است؟ بلی خیر
- ۸- وسایل ایمنی و ضد عفونی:

- امکانات کمکهای اولیه ندارد دارد تعداد و نوع اقلام:.....
- * کپسول آتش نشانی ندارد دارد
- (تعداد:..... دستگاه موقعیت استقرار:.....)
- * امکانات شستشو آبگرم از موتورخانه آبگرم از کارشر
- * سمپاش ندارد دارد
- نوع: دستی موتوری
- تعداد:..... دستگاه دستگاه.....
- به ظرفیت:..... لیتر..... لیتر
- * حوضچه ضد عفونی ندارد دارد
- (تعداد:..... موقعیت استقرار:.....)

۹- وضعیت حمل لاشه فرآوری شده:

- خودرو سردخانه دار خودرو کانتینر دار
- تعداد:..... دستگاه تعداد:..... دستگاه

ر- تاسیسات جنبی کشتارگاه

- ۱- باسکول زمینی ندارد دارد (ظرفیت:..... تن)
- ۲- سیستم جمع آوری وانتقال بخشهای غیرخوراکی خشک مرطوب
- ۳- دستگاه جداکننده ضایعات از آب ندارد دارد
- ۴- سیستم تصفیه فاضلاب بیولوژیک ندارد دارد
- تاییدیه بهره برداری سازمان محیط زیست استان: ندارد دارد
- ۵- کارخانه تبدیل ضایعات: ندارد دارد

مقدار ضایعات
تولیدی:..... تن در
روز
طرف قرارداد با کارخانه تبدیل
ضایعات:.....
تعداد ظروف در بسته جهت حمل

بظرفیت:..... تن
مقدار پودر ضایعات تولیدی:..... تن در
روز
اطلاعات مندرج بر روی بسته بندی تولیدات
کارخانه:
وزن تاریخ تولید تاریخ انقضاء

۶- کارخانه یخ سازی: ندارد دارد (ظرفیت.....تن)

ز- وضعیت پرسنلی

* تعداد کارکنان

تعداد کل کارکنان:.....نفر
تعداد کارکنان اداری:.....نفر
تعداد کارکنان افزایش‌مند:.....نفر
تعداد کارکنان نگهداری:.....نفر
تعداد کارگر ساده:.....نفر

* مشخصات مسئول امور بهداشتی واحد: ندارد دارد

بخش	مدرک تحصیلی:.....
دولتی	شماره نظام دامپزشکی:.....
	شماره پروانه اشتغال بکار در کشتارگاه:.....

بنامدارای ندارد دارد

* کارت بهداشتی کارگران: ندارد دارد تعداد:.....نفر
تاریخ انقضاء کارت:.....

* امکانات بهداشتی و رفاهی:

* لباس کار: ندارد دارد

نوع: ضد آب متحدالشکل
برای سالن اصلی کشتارگاه و سالن بسته بندی روشن تیره
برای سالن دریافت طیور زنده روشن تیره

سایر البسه: چکمه کلاه دستکش پیش بند
خانه سرایداری و کارگری: ندارد دارد (تعداد:.....دستگاه)
اتاق رختکن کارگران: ندارد دارد کمد شخصی برای کارگران: ندارد دارد
اتاق استراحت کارگران: ندارد دارد

حمام، توالت و دستشویی تعداد(به ترتیب):.....+.....+.....دستگاه
وضعیت بهداشتی: مناسب غیر مناسب
آیا راه ورودی به سالن اصلی کشتارگاه دارد؟ بلی خیر

نظریه کارشناس:

از نظر اینجانب..... کشتارگاه صنعتی طیور.....

واجد شرایط دریافت پروانه بهداشتی بهره برداری می باشد.

واجد شرایط دریافت پروانه بهداشتی بهره برداری نمی باشد و موارد نقص به شرح زیر اعلام می گردد.

- (۱)
- (۲)
- (۳)
- (۴)
- (۵)
- (۶)
- (۷)

..... تاریخ و امضاء:

نظریه کمیته فنی نظام دامداری:

(این قسمت در سازمان دامپزشکی کشور و توسط دبیر کمیته فنی نظام دامداری تکمیل می شود)

.....

.....

.....

.....

نام و نام خانوادگی:

تاریخ و امضاء:

پیوست ۱۳

فرم تعهد نامه جهت صدور پروانه بهداشتی بهره برداری کشتارگاه صنعتی طیور

سازمان دامپزشکی کشور

اداره کل دامپزشکی استان

اینجانب با مشخصات زیر :

نام نام خانوادگی شماره شناسنامه صادره
میزان تحصیلات شغل از جانب خود / به نمایندگی شرکت که طی درخواست
مورخ تقاضای صدور پروانه کشتارگاه صنعتی طیور با مشخصات زیر :
مساحت زیر بنا نحوه بهره برداری به ظرفیت واقع در استان
شهرستان بخش قریه پلاک فرعی از اصلی را داشته ام ،
بدینوسیله متعهد میشوم:

۱- با رعایت موازین بهداشتی منطبق با دستور العمل های شفاهی و کتبی سازمان دامپزشکی / اداره کل / شبکه دامپزشکی از مستحذات،
تاسیسات و تجهیزات واحد فوق الذکر بجز در مواردی که مجوز صادر گردیده استفاده دیگری ننموده وبدون اطلاع وکسب مجوز های لازم از
سازمان دامپزشکی / اداره کل / شبکه دامپزشکی ، نسبت به تغییر کاربری ، توسعه و همچنین نسبت به نقل و انتقال واحد از طریق (بیع ، اجاره
و...) وانتقال پروانه صادره به طور مستقیم ویا غیر مستقیم اقدام ننمایم .

۲- مرغ های کشتاری خود را ضمن رعایت مقررات و ضوابط بهداشتی در کلیه مراحل تولید اعم از (کشتار ، استحصال ، عمل آوری ،
بسته بندی ، نگهداری ، حمل ، توزیع و...) بر طبق قوانین ومقررات بهداشتی جاریه وضوابطی که از سوی سازمان دامپزشکی / اداره کل / شبکه
دامپزشکی و طی دستورالعمل صادر می شود ، عرضه نمایم .

۳- برای کارگران و کارکنان شاغل در واحد کارت بهداشتی معتبر ارائه نمایم .

۴- همکاری و مساعدت های لازم با مامورین ، بازرسین سازمان دامپزشکی / اداره کل / شبکه دامپزشکی ، و ارائه هر گونه تسهیلات مورد نیاز
که از سوی آنان اعلام می گردد، داشته باشیم .

۵- در صورتی که تعهدات ذکر شده فوق را انجام نداده یا بر خلاف آنها عمل نمایم و نیز در صورت اثبات عدم صحت مالکیت ، مرجع صادر
کننده مجوز (سازمان دامپزشکی / اداره کل دامپزشکی ، می تواند نسبت به ابطال پروانه صادره و جلوگیری از ادامه فعالیت واحد فوق و
همچنین نسبت به قطع آب و برق و سایر امتیازاتی که بر اثر صدور پروانه به واحد مورد بحث تعلق گرفته است اقدام نماید و چنانچه زیان و
ضرری به اینجانب وارد شود مورد قبول بوده و حق هیچگونه اعتراضی برای اینجانب باقی نمی ماند و در صورتی که از بابت عدم رعایت ضوابط و
مقررات خسارتی متوجه دولت (بیت المال) ویا اشخاص ثالث وارد گردد پذیرفته وموظف به جبران آن هستم و در صورتیکه به هر نحوی از
انحاء تخلفی از ناحیه اینجانب از قوانین ، مقررات ودستورالعملهای شفاهی وکتبی سازمان دامپزشکی / اداره کل دامپزشکی صورت گیرد ، اداره
کل دامپزشکی می تواند اینجانب را برابر قوانین و مقررات مربوطه از طریق مراجع ذیصلاح تحت تعقیب قرار دهد .

تاریخ/ امضاء / مهر شرکت

نام و نام خانوادگی

مالک / مدیر عامل

(طبق این فرم در دفتر فانه اسناد رسمی سند رسمی تنظیم شود)

منابع:

بازرسی و کنترل بهداشتی کشتارگاههای طیور	۷۶/۲/۶-۴۴/۱۱۳۶۵
تعیین وضعیت کشتارگاههای صنعتی طیور	۷۶/۴/۲۵-۴۴/۳۰۵۵۷
دستورالعمل نوع ماده ضدعفونی مورد مصرف در کشتارگاههای دام و طیور	۷۸/۵/۵-۴۴/۲۵۶۹۷
شرایط دما و زمان در مورد اسکالدر و چیلر	۷۸/۹/۱۷-۴۴/۷۳۳۹۳
آب مصرفی کشتارگاههای طیور	۷۸/۹/۲۳-۵۹۵۵۳
میزان آب مورد نیاز جهت کشتارگاههای دام و طیور	۷۸/۱۱/۲۴-۴۴/۶۸۰۶۳
پرهیز دارویی، بازرسی و بسته بندی اندرونه لاشه طیور	۷۸/۱۲/۱۷-۴۴/۷۳۳۹۳
آب مصرفی کشتارگاههای طیور	۷۹/۵/۴-۴۴/۲۲۷۲۳
بسته بندی مرغ به صورت کامل و منجمد	۷۹/۱۱/۱۱-۴۴/۶۰۱۵۵
ممنوعیت استفاده و نگهداری کیسه های پلاستیکی و کارتن های بسته بندی سایر واحدها	۷۹/۱۱/۲۴-۴۴/۶۲۷۴۵
وزن لاشه مرغ منجمد	۸۰/۵/۶-۴۴/۲۸۱۸۳
نحوه عرضه اندرونه خوراکی مرغ	۸۰/۵/۹-۴۴/۲۹۰۵۳
درجه حرارت تونل انجماد، سردخانه نگهداری، پیش سردکن و سالن فرآوری و بسته بندی مرغ	۸۰/۵/۳۱-۴۴/۳۵۰۰۳
استفاده از دستگاه تخلیه اندرونه اتوماتیک	۸۰/۷/۱-۴۴/۴۲۴۶۹
ممنوعیت بست بندی و نگهداری مرغ منجمد گوشتی در کیسه های گونی	۸۰/۷/۲-۴۴/۴۲۷۵۱
بسته بندی مرغ تازه در ظروف یکبار مصرف	۸۰/۹/۲۸-۴۴/۶۲۹۰۱
ممنوعیت بارگیری و حمل مرغ از کشتارگاههای غیرمجاز	۸۰/۱۰/۴-۴۴/۶۴۴۴۵
نحوه قضاوت در خصوص لاشه های مرغ زیر وزن ۷۰۰ گرم	۸۰/۱۱/۱-۴۴/۷۰۳۶۹
ضرورت نصب هود در قسمت قلاب زنی و اسکالدر	۸۰/۱۱/۹-۳۴/۷۰۱۶۹
مراحل شستشو و ضدعفونی سردخانه ها، اماکن نگهداری فرآورده های خام دامی	۸۰/۱۲/۲۱-۴۴/۸۳۳۴۷
ممنوعیت استفاده از برچسب جهت درج تاریخ تولید / انقضاء	۸۱/۵/۶-۴۴/۳۲۲۵۱
استفاده از دستگاههای حشره کش برقی	۸۱/۵/۹-۴۴/۳۲۰۵۷
شرایط عرضه مرغ تخمگذار جهت مصرف خانوار	۸۱/۵/۱۴-۴۴/۳۳۱۵۵
روش درست و بهداشتی برش شکمی طیور	۸۱/۶/۴-۴۴/۳۹۱۳۳
ضوابط نشانه گذاری مرغ گوشتی منجمد	۸۱/۸/۲۵-۴۴/۵۹۰۷۱
ضوابط نشانه گذاری مرغ گوشتی تازه	۸۱/۹/۹-۴۴/۶۲۳۲۱
ضوابط نشانه گذاری آلایش (دل، جگر، سگدان و پای مرغ) تازه مرغ	۸۱/۱۰/۲-۴۴/۶۸۸۵۹
نحوه بهره برداری از سردخانه ها (پیش سردکن، تونل انجماد و سردخانه نگهداری) در کشتارگاههای دام و طیور	۸۱/۱۰/۲-۴۴/۶۸۵۹۷
شرح وظایف مسئولین فنی بهداشتی کشتارگاههای طیور	۸۱/۱۰/۲-۴۴/۶۸۸۵۹
نحوه بهره برداری از بخش های مختلف سردخانه و ممنوعیت سردخانه استفاده از آنها جهت خنک سازی، انجماد و نگهداری محصولات استحصالی سایر واحدها	۸۱/۱۰/۲۱-۴۴/۷۳۲۲۵
دستورالعمل نحوه صدور پروانه بهداشتی بهره برداری کشتارگاههای طیور	۸۱/۱۰/۲۳-۴۴/۷۴۲۳۵
برنامه مبارزه با حشرات در کشتارگاههای دام و طیور	۸۱/۱۱/۲۱-۴۴/۸۲۲۵۹
تاکید بر اجرای مفاد بخشنامه ۷۸/۵/۵-۴۴/۲۵۶۷۹ (رعایت معیارهای زمان، دما در فرآیند سردکردن لاشه طیور در چیلرهای آبی)	۸۲/۱/۲۰-۴۴/۱۷۲۵
تفکیک کامل سالن های عملیات از یکدیگر (از کف تا سقف)	۸۲/۵/۱۹-۴۴/۳۳۵۷۷
شرح وظایف مسئولین فنی بهداشتی کشتارگاههای طیور	۸۲/۶/۱۵-۴۴/۴۰۲۴۵
اصلاحیه ضوابط نشانه گذاری فرآورده های دامی	

عمرماندگاری (Shelf-Life) فرآورده های خوراکی دامی	۸۲/۷/۲۶-۴۴/۵۰۷۳۱
ضرورت نصب هود در قسمت قلاب زنی و اسکالدر	۸۲/۱۱/۱-۴۴/۷۰۳۶۹
تجهیز کشتارگاه های طیور جهت استخوانگیری و بسته بندی کارتنی مرغ مادر و تخمگذار	۸۲/۱۲/۲-۴۴/۸۲۷۶۹
شرایط افزایش ظرفیت کشتارگاههای صنعتی طیور	۸۲/۱۲/۲-۴۴/۸۸۹۷۵
ممنوعیت درج دو نوع تاریخ انقضاء تحت عناوین تازه ومنجمد	۸۳/۲/۹-۴۴/۶۰۰۳
تاکید مجدد بر اجرای مفاد دستورالعمل ۴۰۲۴۵-۸۲/۶/۱۵ (نحوه نشانه گذاری فرآورده و ممنوعیت الصاق برچسب مجدد بر روی لیبل محصول)	۸۳/۳/۳-۴۴/۱۲۸۰۱
اجرای دقیق ویژگی های لاشه مرغ به ویژه تخلیه کامل اندرونه	۸۳/۳/۲۹-۴۴/۴۲۳۶۹
نظارت بر تخلیه کامل اندرونه لاشه مرغ	۸۳/۶/۲۹-۴۴/۴۲۳۶۹
ضوابط استحصال، بسته بندی و عرضه مرغ مادر و تخمگذار	۸۳/۹/۲۴-۴۴/۶۲۲۸۹
نشانه گذاری بر روی کارتن های مرغ منجمد	۸۳/۱۱/۱۳-۴۴/۷۳۴۲۹
میزان مجاز افزودن کلر به آب مصرفی کشتارگاهها	۸۴/۱/۲۲-۴۴/۱۹۸۳
روش شستشو و ضدعفونی و نحوه انتخاب نوع ماده ضدعفونی کننده	۸۴/۲/۲۴-۴۴/۷۸۶۷
ضرورت فراهم نمودن امکان ردیابی مرغ استحصالی در کشتارگاههای طیور	۸۴/۴/۱-۴۲/۱۵۴۱۳
تاکید بر اجرای دستورالعمل بهداشتی استفاده از پودر یخ برای سرد کردن لاشه طیور	۸۴/۶/۲-۴۴/۲۷۰۹۷
دستورالعمل تکمیلی اقدامات بهداشتی قرنطینه ای در خصوص پرورش، حمل و نقل و کشتار و بازنگری آن در سال ۱۳۸۷	۸۴/۶/۷-۴۲/۲۷۸۳۹
نحوه فعالیت کشتارگاههای طیور فاقد واحد تبدیل ضایعات	۸۴/۸/۲-۴۴/۳۶۶۶۹
شستشوی قفس های حمل مرغ با آب گرم و فشار بالا قبل از ورود به قفس شوی	۸۵/۵/۱۴-۴۴/۲۸۹۵۵
نحوه بازرسی و بسته بندی آلایش خوراکی طیور	۸۵/۶/۵-۴۴/۳۳۱۰۱
دستورالعمل ذبح شرعی در کشتارگاه های طیور کشور	۱۳۸۶/۷/۱۴-۳۷۲۳۵
شرایط افزایش ظرفیت کشتارگاههای دام و طیور	۸۵/۷/۱۵-۴۴/۴۱۶۷۱
نحوه صدور گواهی شستشو و ضدعفونی قفس و خودروهای حمل طیور زنده	۸۵/۷/۲۶-۴۴/۴۳۶۰۳
رابطه زمان-دما در مراحل اسکالدرینگ و سرد کردن لاشه طیور در کشتارگاههای طیور	۸۶/۷/۲۴-۴۴/۳۹۱۸۵
تبصره الحاقی به ضوابط استحصال، بسته بندی و عرضه مرغ مادر و تخمگذار	۸۶/۸/۲۲-۴۱/۴۵۶۷۷
نظارت بر نحوه حمل و نقل و نگهداری بهداشتی فرآورده های خام دامی	۸۶/۸/۲۶-۴۴/۴۶۰۶۷
اتاق سرد (Chilling Room) در کشتارگاههای طیور	۸۶/۱۲/۱۱-۴۴/۶۷۶۹۹
میزان آب مصرفی کشتارگاهها	۸۶/۱۲/۲۸-۴۴/۷۱۶۲۹
معیارهای میکروبی گوشت و آلایش خوراکی دام و طیور	۸۷/۱/۶-۴۴/۱۲۱
رعایت موازین شرعی در کشتارگاه های دام و طیور	۸۷/۲/۱۶-۴۴/۷۴۹۵
بسته بندی مرغ	۸۷/۳/۱-۴۴/۱۰۶۰۱
انجماد، نگهداری و حمل و نقل فرآورده های خام دامی	۸۷/۳/۲-۴۴/۱۰۸۰۱
ضرورت احداث واحد تبدیل ضایعات در کشتارگاه های دام و طیور	۸۷/۳/۲۵-۴۴/۱۴۶۹۷
نحوه خروج کله مرغ از کشتارگاههای طیور	۸۷/۳/۲۹-۴۴/۱۵۷۵۱
گوشت بلدرچین و کبک	۸۷/۵/۲۲-۴۴/۲۶۵۰۱
پرهیز غذایی مرغ گوشتی پیش از کشتار	۸۷/۶/۱۳-۴۴/۲۹۹۴۹
ضوابط پرورش، کشتار، استحصال، بسته بندی و عرضه گوشت جوجه کبابی	۸۷/۶/۱۶-۴۴/۳۰۲۱۵
ضوابط فنی بهداشتی حمل و نقل فرآورده های خام دامی	۸۷/۷/۷-۴۴/۳۳۷۲۹
ضوابط نشانه گذاری فرآورده های دامی تولید شده به سفارش اشخاص حقیقی و حقوقی	۸۷/۷/۲۲-۴۴/۳۶۹۲۵
کتاب بهداشت و بازرسی گوشت طیور؛ تألیف آبن برمر و مک جانسون ترجمه: آقایان دکتر حسن اختیارزاده و دکتر داریوش جهان پیمان	
جزوه آموزشی آنفلوآنزای فوق حاد طیور؛ مدیریت آموزش و ترویج سازمان دامپزشکی کشور گردآوری و تدوین: خانم دکتر فاطمه سادات تهرانی	
استاندارد ملی ایران ۵۵۲۴	آئین کار برش های کامل لاشه مرغ تازه
استاندارد ملی ایران ۱۰۵۳ و	ویژگی های میکروبی و فیزیکوشیمیایی آب آشامیدنی

