

## « دستور العمل کشتار و بسته بندی مرغ »

### الف) طیور مناسب جهت کشتار:

- ۱- طیور زنده ای که جهت کشتار ارسال می گردد باید سالم و مناسب جهت کشتار بوده و سلامت طیور و اجازه کشتار کتباً توسط مسئول فنی بهداشتی مرغداری صادر و مجوز حمل و کشتار از سازمان دامپزشکی اخذ گردیده باشد.
- ۲- حداقل ۸ ساعت قبل از کشتار بایستی دان از دسترس طیور خارج گردد.

### ب) بارگیری و حمل طیور از مرغداری تا کشتارگاه:

- ۳- انتقال طیور بایستی در شب که طیور تحرک کمتری دارند صورت پذیرد.
- ۴- در حمل آنها به قفس دقت لازم صورت پذیرد تا از صدمه به طیور و بال شکستگی و ضرب دیدگی جلوگیری شود.
- ۵- برای حمل و جابجایی طیور بایستی از قفسهای پلاستیکی سبک قابل شستشو سالم و بدون لبه نیز استفاده نمود.
- ۶- اندازه قفس حمل متناسب با وزن و تعداد طیور باشد.
- ۷- نحوه بارگیری قفسها طوری باشد که از تکانهای شدید هنگام حرکت کامیون جلوگیری شود.
- ۸- جهت حمل طیور بایستی از وسیله نقلیه مناسب (علی الخصوص مجهز به سیستم تهویه) استفاده نمود.
- ۹- از لحظه بارگیری طیور در قفس تا تخلیه جهت کشتار نباید بیش از ۱۲ ساعت طول بکشد.
- ۱۰- در مواقع گرم سال در صورت معطلی طیور قبل از کشتار در کشتارگاه محللهایی تعبیه و در آنها فن هایی نصب تا با ایجاد جریان هوا از تلفات احتمالی جلوگیری نمود.

### ج) بازرسی قبل از کشتار:

- ۱۱- پس از ورود کامیون حمل به کشتارگاه گولهی حمل و مجوز کشتار توسط ناظرین مورد بررسی و پس از تأیید مسئول فنی کشتارگاه و بازرسی قبل از کشتار مجوز کشتار جهت شرکت صادر گردد.

### د) شرایط و مشخصات کشتارگاه:

- ۱۲- کشتارگاه بایستی بهداشتی و دارای پروانه بهره برداری بهداشتی معتبر جهت کشتار و بسته بندی و انجماد مرغ از سازمان دامپزشکی کشور باشد.
- ۱۳- کشتارگاه بایستی دارای مسئول فنی واحد کشتار و بسته بندی بوده و مسئول فنی باید در کلیه مراحل کشتار و بسته بندی حضور داشته باشد.
- ۱۴- مسئول بهداشت کشتارگاه بایستی برای هر محموله تولیدی گواهی سلامت و عدم آلودگی به سالمونلا (پس از اخذ نمونه و ارسال به آزمایشگاه و تأیید نتایج آزمایشگاهی توسط اداره دامپزشکی) صادر و پس از طی مراحل بالا و با نظارت کارشناسان کنترل کیفی شرکت نسبت به مجوز حمل و تخلیه بار در سردخانه های اعلامی از طرف شرکت اقدام نمایند.