

دستورالعمل شماره ۵۳

دستورالعمل مقررات بهداشتی کارگران مرغداری

در راستای اجرایی شدن بند ب ماده ۲ و همچنین مواد ۱، ۴، ۶، ۷، ۹، ۱۱، ۱۵، ۱۶، ۱۸، ۱۹ و ۲۱ قانون مدیریت پسماندها و به استناد ماده ۶۸۸ قانون مجازات اسلامی، با توجه به اینکه برای کاهش پسماندها رعایت اصول بهداشتی برای کارگران مرغداری ها ضروری است، لذا اجرای دستورالعمل ذیل برای این امر پیشنهاد می گردد.

هدف: ارائه راهکارهای اجرایی برای رعایت اصول بهداشتی برای کارگران مرغداری ها

مسئولیت: مسئولیت اجرای این بحث با مدیران مرغداری ها می باشد.

دامنه: این دستورالعمل برای کلیه مرغداری ها لازم الاجرا است.

مفاد مورد نظر:

- کارگران مرغداری باید از بین افراد سالم انتخاب شده و از نظر جسمانی برای کار در مرغداری مناسب باشند .

- برای اطمینان از سلامت کارگران ارائه کارت بهداشتی صادره از طرف مراجع ذیربط بر اساس آزمایشات زیر قبل از شروع بکار الزامی است .

- رادیوگرافی ریه‌ها از نظر بیماری سل

- آزمایش مدفوع از نظر بیماری سالمونلاها و بیماری‌ها انگلی

- آزمایش خون از نظر بیماری‌های مقاربتی

- آزمایش از نظر بیماری‌های جلدی قابل انتقال و تراخم

- صدور کارت بهداشتی توسط مراجع ذیربط باید هر سال تجدید شود .

- کارگران باید نسبت به انواع بیماری‌های مسری از قبیل آبله ، حصبه و سل و غیره واکسینه شوند و واکسیناسیون آنها پس از سپری شدن مدت اعتبار مربوطه در صورت ضرورت تجدید شود .
- برای هر کارگر باید دو دست لباس کار کامل شامل روپوش، شلوار، دستکش و چکمه و ماسک مخصوص دهان و بینی و کلاه و حوله تهیه و اختصاص داده شود .
- البسه باید حداقل هفته‌ای یکبار شستشو شود .
- کارگران قبل از ورود به مزرعه باید لباس خود را تعویض نموده و از روپوش و چکمه و کلاه کار استفاده نمایند و موظفانند در تمام مدتی که در مزرعه بکار مشغول‌اند منحصرآ از لباس کار و چکمه استفاده نمایند .
- کارگران باید قبل از شروع کار دستهای خود را با آب و صابون و مواد ضدعفونی کننده بشویند .
- کارگران مزارع مرغ مادر قبل از تعویض لباس باید از دوش استفاده کرده و سپس لباس کار را مورد استفاده قرار دهند .
- هر کارگر باید در لانه واحدی مشغول بکار شود و از رفت و آمد به سایر لانه‌ها اکیدا خودداری کند . مگر در مواقع ضروری و با پیش بینی تمهیدات لازم قرنطینه‌ای
- در هنگام ورود و خروج به آشپزخانه ، کارگران باید از حوضچه‌های ضدعفونی بگذرند بطوریکه چکمه‌ها کاملاً با مواد ضدعفونی آغشته گردد .
- کارگران باید پس از رفتن به توالت دستهای خود را با آب و صابون و مواد ضدعفونی کننده بشویند .
- کارگران باید پس از خارج کردن لاشه طیور تلف شده بدقت دستهای خود را شسته و ضدعفونی کنند .
- کارگران باید در حفظ بهداشت و تمیزی مرغداری کوشا بوده و از ریختن مواد زائد در لانه و اطراف آن اکیدا خودداری نمایند .