

دستورالعمل شرایط فنی و بهداشتی تاسیسات مرغداری ها

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، تاسیسات مرغداری ها باید دارای شرایط فنی و بهداشتی مطلوبی باشند، لذا اجرای دستورالعمل ذیل برای این امر ضروری است.

هدف: ارائه راهکارهای اجرایی مناسب بهداشتی و فنی برای تاسیسات مرغداری ها

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

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

مفاد مورد نظر:

- هر مرغداری باید دارای پروانه تاسیس و بهره‌برداری و بهداشتی از سوی مراجع ذیربط باشد .
- محدوده محوطه مرغداری باید بوسیله دیوار یا هرگونه حصار مناسب دیگر بگونه‌ای محصور باشد که از ورود افراد متفرقه و یا حیوانات بداخل آن جلوگیری نماید .
- محیط اطراف مرغداری باید کاملاً پاک و تمیز نگهداری شود . از ریختن زباله و فضولات و تجمع آب راکد جلوگیری گردد.
- در قسمت ورودی مرغداری برای ورود وسایل نقلیه باید حوضچه‌های مناسبی بابعاد و عمق لازم جهت ریختن مواد ضدعفونی کننده در نظر گرفته شود و همواره از مواد ضدعفونی کننده مناسب و موثر پر باشد . همچنین در محل در ورودی برای افراد نیز باید حوضچه ضدعفونی مناسب تعبیه گردد .

- بمنظور معدوم ساختن تلفات و ضایعات در مرغداریها باید از طریق نصب کوره لاشه سوز یا حفر چاه تلفات و یا دفن عمقی آنها بنحوی که سبب آلودگی آبهای زیر زمینی نشود و یا تخلیه و تحویل آنها به مراکز تبدیل و بازیافت ضایعات بر طبق شرایط و موازین بهداشتی نسبت به امحاء آنها اقدام کرد .
- کف محوطه مرغداری ( بجز فضای سبز ) باید از پوشش آسفالت یا سایر مصالح ساختمانی محکم و قابل شستشو پوشیده و دارای شیب مناسب باشد تا فاضلاب ناشی از شستشوی محوطه بسهولت به سیستم تصفیه و یا چاه فاضلاب هدایت شود .
- پسآب داخل سالن ها نباید به کف محوطه جریان یابد بلکه باید به گونه ای به داخل سیستم تصفیه یا لوله های فاضلاب هدایت شود.
- مرغداری باید دارای آب کافی جهت شستشوی محوطه سالنها و وسائل و ماشین آلات باشد .
- در هر مرغداری باید انباری جهت تهیه و یا انبار کردن مواد غذائی مرغ با فاصله کافی از سالنهای پرورش در نظر گرفته شود .
- در هر مرغداری باید محل جداگانه ای برای شستشو و ضدعفونی وسائل در نظر گرفته شود و پس از ضدعفونی باید وسایل را در جای محفوظی نگاهداری کرد .
- بنای خانه کارگری در واحدهای تا ظرفیت ۲۰۰۰۰ قطعه حداقل ۳۰ متر و فراتر از آن حداقل ۵۰ متر آشیانه باید فاصله داشته باشد .