

شرح وظایف
مسئولین فنی بهداشتی
در مراکز آبی پروی

شرح وظایف مسئول فنی بهداشتی کارخانه خوراک دام ، طیور و آبزیان

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

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

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

۲. کنترل بهداشتی مواد اولیه و خوراک آماده :

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

۳. کنترل بهداشتی فرایند تولید :

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

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

۴. کنترل بهداشتی انبار نگهداری مواد اولیه و خوراک :

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

۵. کنترل بهداشتی انبار سرد :

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

۶. کنترل بهداشتی سالن تولید :

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

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

۷. کنترل بهداشتی محیط کارخانه :

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

۸. کنترل بهداشت فردی کارکنان :

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

۹. ثبت آمار و اطلاعات :

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

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

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

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

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

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

۲. کنترل بهداشتی مواد اولیه و محصول تولیدی :

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

۳. کنترل بهداشتی سالن تولید :

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

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

۴. کنترل بهداشتی محیط کارخانه :

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

۵. کنترل بهداشتی انبار نگهداری محصول و انبار سرد :

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

۶. کنترل بهداشت فردی کارکنان :

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

۷. ثبت آمار و اطلاعات :

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

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

شرح وظایف مسئولین فنی بهداشتی مزارع تکثیر و پرورش آبزیان

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

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

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

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

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

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

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

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

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

۲. انجام امور درمانی و عملیات جراحی و تکثیر مورد نیاز واحد در صورت توافق طرفین و نیز در صورت لزوم استفاده از خدمات سایر متخصصین مجاز

۳. صدور گواهی بهداشتی حمل داخل استانی « آبزی زنده و فراورده های آبزیان » و صدور معرفی نامه به منظور اخذ

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

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

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

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

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

۷. شرکت در دوره های بازآموزی مربوط پیش بینی شده

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

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

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

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

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

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