

چک لیست جامع نظافت و بهداشت کشتارگاه و مراکز عرضه گوشت و مرغ

تجهیزات نظافتی صنعتی:

اسکراپر صنعتی:

- بررسی وضعیت تیغه‌ها و برس‌های اسکراپر
- تعویض منظم تیغه‌ها و برس‌ها
- تخلیه و تمیز کردن کامل مخزن آب کثیف

واترجت صنعتی:

- تنظیم فشار آب و دبی واترجت بر اساس نوع آلودگی و سطح
- استفاده از نازل‌های مناسب (نازل دوار برای سطوح وسیع، نازل سوزنی برای نقاط دور از دسترس)

نظافت عمومی:

شستشو و ضدعفونی:

- استفاده از مواد ضدعفونی کننده تأیید شده مانند ترکیبات کلر یا آمونیوم چهارتایی
- رعایت غلظت و زمان تماس مواد ضدعفونی کننده طبق دستورالعمل سازنده
- توجه ویژه به نقاط دشوار (مانند زیر تجهیزات و گوشه‌های دیوارها)

جمع آوری و دفع پسماند:

- جمع آوری پسماندهای خطرناک در ظروف مخصوص و مقاوم به سوراخ شدن
- استفاده از سیستم‌های جمع آوری و دفع پسماند مطابق با قوانین زیست محیطی

حفاظت از کارکنان:

تهویه:

- استفاده از تهویه عمومی
- استفاده از تهویه موضعی در محل‌های تولید گازها و بخارات مضر

تجهیزات حفاظت فردی:

- استفاده از محافظ صورت
- استفاده از گوشی‌های صداگیر
- استفاده از دستگاه‌های تنفس در صورت لزوم

آموزش بهداشت:

- برگزاری آموزش‌های عملی با استفاده از فیلم‌ها و تصاویر آموزشی
- آموزش بیماری‌های مشترک بین انسان و دام (مانند تب مالت و سل)

آزمون و بازرسی:

بازرسی‌های دوره‌ای:

- استفاده از چک لیست‌های استاندارد برای بازرسی
- بررسی دقیق تمامی موارد
- استفاده از دوربین‌ها و تجهیزات بازرسی تصویری برای نقاط دور از دسترس

آزمایش محصولات:

- انجام آزمایش‌های میکروبی
- انجام آزمایش‌های شیمیایی
- انجام آزمایش‌های حسی (مانند بو و رنگ)
- استفاده از آزمایشگاه‌های معتبر و دارای گواهی‌نامه‌های لازم

تعمیر و نگهداری:

تجهیزات نظافتی:

- تهیه برنامه زمان‌بندی منظم برای تعمیر و نگهداری پیشگیرانه تجهیزات
- نگهداری قطعات یدکی مورد نیاز در انبار

سیستم‌های آب و فاضلاب:

- آزمایش منظم کیفیت آب مورد استفاده برای شستشو و ضدعفونی
- استفاده از سیستم‌های تصفیه آب مناسب (مانند فیلترها و دستگاه‌های UV)

آب و برق:

تأمین آب و برق:

- استفاده از ژنراتورهای برق اضطراری برای مواقع قطعی برق
- تهیه سیستم ذخیره آب اضطراری برای مواقع قطعی آب

بهینه‌سازی مصرف:

- استفاده از لامپ‌های LED و تجهیزات کم‌مصرف
- استفاده از سنسورهای حرکتی برای کنترل روشنایی و تهویه

مدیریت:

مستندسازی:

- استفاده از نرم افزارهای مدیریت اطلاعات برای ثبت و نگهداری سوابق
- تهیه گزارش های تحلیلی از داده های جمع آوری شده

ارتباط و هماهنگی:

- برگزاری جلسات منظم با کارکنان برای شنیدن مشکلات و پیشنهادات آنها
- تبادل اطلاعات با سایر کشتارگاه ها و مراکز عرضه در زمینه بهداشت و ایمنی