



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

معاونت آموزش

دفتر طرح و برنامه‌های درسی

استاندارد آموزش شایستگی

اجرای اصول بهداشتی در کشتارگاه طیور

گروه شغلی تولید و پرورش طیور

کد استاندارد

۶۱۲۲-۶۳/۰۳۳/۱

تاریخ تدوین: ۹۱/۱۰/۱



نظرارت بر تدوین محتوا و تصویب :

کد ملی استاندارد: ۶۱۲۲-۶۳/۰۳۳/۱

اعضاء کمیسیون تخصصی:

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین برنامه آموزش :

فرآیند اصلاح و بازنگری :



تدوین کنندگان استاندارد آموزش

ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک و رشته تحصیلی	سمت	سابقه کار	پست الکترونیک
۱	حسین پاشازانوosi	فوق لیسانس دامپوری	مدرس	۱۰ سال	
۲	عبدالله محمدی	دکترای دامپوری	مدرس	۵ سال	
۳	محمد نژادگشتی	فوق لیسانس دامپوری	مدرس	۷ سال	
۴	سیدمحسن جلالی	لیسانس دامپوری	مسئول گروه کشاورزی	۷ سال	

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

تهران - خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالي ، بخش خیابان نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فني و حرفه اي کشور ، پلاک ۲۵۹

دورنگار : ۶۶۹۴۴۱۱۷

تلفن : ۶۶۵۶۹۹۰۰ - ۹

پست الکترونیک: Barnamehdarci@yahoo.com



مشخصات استاندارد شایستگی

عنوان استاندارد شایستگی:

اجرای اصول بهداشتی در کشتارگاه طیور

شرح استاندارد شایستگی :

این استاندارد پوشش دهنده شیوه استاندارد کنترل اصول بهداشتی در کشتارگاه طیور می باشد که با تاکید بر صحت و سلامت پرندگان قبل از ورود به کشتارگاه، کنترل حشرات و جانوران موذی، شیستشو تجهیزات و نقاط قابل شیستشو ماشین آلات و با تاکید بر شناسایی کانونهای مخاطره امیز در مراحل مختلف کشتار ضمن اطمینان از سلامت کارکنان و آگاهی دادن به کارکنان در خصوص اصول GMP و GHP در صدد تولید محصول سالم و مطمئن می باشد . همچنین معیار عملکرد هر عنصر شایستگی نیز بر اساس استاندارد ملی حرفه ای احصا گردیده است.

ویژگی های کارآموز ورودی :

حداقل میزان تحصیلات : ۱- دارا بودن دیپلم حرفه ای پرورش و تولید طیور

۲- دارا بودن دیپلم غیرمرتبط با گذراندن استاندارد شغل و آموزش کارگر فنی مرغداری صنعتی گوشتی (گواهینامه مهارتی سازمان آموزش فنی و حرفه ای) در طول دوره آموزش

۳- دارا بودن دیپلم مرغداری صنعتی (کاروداش)

حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و روانی
شایستگی پیش نیاز : ندارد

طول دوره آموزش :

طول دوره آموزش : ۶۴ ساعت
- زمان آموزش نظری ۱۶ ساعت
- زمان آموزش عملی ۴۸ ساعت

بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)

- کتبی :٪۲۵

- عملی :٪۶۵

- اخلاق حرفه ای :٪۱۰

صلاحیت های حرفه ای مریبان :

لیسانس مهندسی کشاورزی - علوم دامی (دامپوری و یا تولیدات دامی) با حداقل ۳ سال سابقه کار مرتبط

لیسانس پرورش طیور با حداقل ۳ سال سابقه کار مرتبط



استاندارد آموزش

- برگه‌ی عناصر شایستگی و معیارهای عملکرد

عنصر شایستگی	معیار عملکرد
۱- بازدید از صحت و سلامت پرندگان قبل از ورود به کشتارگاه	۱-۱- بورسی گزارش بازدید توسط دامپزشک فنی ۴۸ ساعت قبل از کشتار ۱-۲- تایید پاکیزگی ماشین حمل و قفس حمل طیور ۱-۳- جدا کردن پرندگان بیمار یا ناسالم
۲- دفع حشرات و مبارزه با جوندگان و جلوگیری از ورود پرندگان به محوطه کشتارگاه	۲-۱- استفاده از تله های فیزیکی و شیمیایی ۲-۲- نصب توری بر روی پنجره ۲-۳- نصب کف پوش در مصب ورود دریچه ها منحولهای فاضلابی
۳- شستشو روزانه سالن و تجهیزات	۳-۱- استفاده از مواد ضد عفونی کننده و تعویض موقع مواد ضد عفونی کننده ۳-۲- شستشو دیوار و کف با ترکیبات چهار تایی آمونیوم ۳-۳- نظارت بر شستشوی بخشهای قابل شستشو (ریل ، دستگاه پرکن ، اسکالدر و) ۳-۴- تمرکز بر شستشو و نظافت نقاط کنترل بحرانی
۴- نظارت و کنترل کارگران نسبت به رعایت نکات بهداشتی	۴-۱- نظارت بر استفاده کارکنان از دستکش ، کلاه روپوش و ماسک و دستکش ۴-۲- نظارت بر تعویض لباس کار در آغاز هر روز
۵- انتخاب ضد عفونی کننده و کنترل مصرف آن	۵-۱- استفاده از ترکیبات چهار تایی آمونیوم برای ضد عفونی ۵-۲- استفاده از کلر سطوح دارای خلل و فرج و تجهیزات فرآوری زنگ نزن ۵-۳- محاسبه میزان مصرف ضد عفونی کننده ها
۶- نظارت بر نظافت و پاکیزگی محوطه خارج از سالن کشتار	۶-۱- از بین بردن مکانهایی که می تواند مخفیگاه جوندگان و موجودات موذی باشد ۶-۲- شعله گرفتن و آهک پاشی کردن محوطه بیرونی کشتارگاه ۶-۳- کنترل سم پاشی دوره ای محوطه کشتارگاه و انتخاب سم مناسب



استاندارد آموزش

- برگه‌ی عناصر شایستگی و معیارهای عملکرد -

معیار عملکرد	عنصر شایستگی
<p>۷-۱- تامین یخ از کارگاههای مجاز</p> <p>۷-۲- حمل یخ با خودروهای سرپوشیده و قابل شستشو</p> <p>۷-۳- آب مناسب مطابق استاندارد ۱۰۵۳ و ۱۰۱۱ سازمان ملی استاندارد کشوری</p>	۷- کنترل بهداشتی آب و یخ



استاندارد آموزش
برگه تحلیل آموزش

زمان اسمی آموزش: ۱۶ ساعت	دانش :
میکروبهاي شایع در محیط کشتارگاه (سالمونلا ، لیستریا ، کامپیلو باکتر) شناسایی نقاط کنترل بحرانی مکانیزم اثر شوینده ها در از بین بردن اجرام میکروبی روشهای کم کردن بار آلی فاضلاب کشتارگاه بیماریهای مشترک طیور با انسان انواع شوینده ها	
زمان اسمی آموزش: ۴۸ ساعت	مهارت :
انتخاب مواد شوینده مناسب جهت از بین بردن اجرام میکروبی شستشو و آب کلر گیری کف و دیوار سالن شستشو ماشینهایی که بصورت اتومات شسته میشوند باز و سوار کردن قطعات بخشهای قابل شستشو تجهیزات و ماشین آلات	
نگرش:	
داشتن چک لیست تسبیثات روزانه ، هفتگی و ادواری دستگاه و کنترل و نظارت بر اجرای آن از برخورد آب با الکتروموتورها در حین شستشو جدا پرهیز شود پمپ و الکترو موتورها از کاور برخوردار باشند دفع صحیح فاضلاب صنعتی دسترسی صحیح به آب سالم و بهداشتی موقعیت رختکن میباشیستی بشکلی باشد که نیرو پس از پوشیدن لباس مستقیم به محل اصلی کار خود برسد . داشتن کارت بهداشتی برای کارکنان سرویس بهداشتی قبل از رختکن باشد برگزاری دوره های GMP و GHP برای کارکنان رعایت دستورالعمل ۳۰۲۱۵/۴۴ ۸۷/۱۶ سازمان دامپزشکی از پرورش تا عرضه مرغ خروج موارد ضبط شدنی بدلیل شک به بیماریهای احتمار کردنی ممنوع بوده و بایستی در همان محل از بین برود	



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	دستگاه پر خیس کن	موجود در بازار	۱	
۲	دستگاه پرکن	موجود در بازار	۱	
۳	دستگاه چاک دهنده پوست گردن	موجود در بازار	۱	
۴	دستگاه پابر	موجود در بازار	۱	
۵	دستگاه پالنداز	موجود در بازار	۱	
۶	دستگاه قلاب شوی	موجود در بازار	۱	
۷	دستگاه کله کش	موجود در بازار	۱	
۸	کمپرسور	موجود در بازار	۱	

: توجه

- تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر در نظر گرفته شود.

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱				

: توجه

- مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود.

- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱				

: توجه

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.

