

دستورالعمل مقررات بهداشتی کارگران

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 نیاز به رعایت مقررات بهداشتی کارگران می باشد ، لذا اجرای دستورالعمل ذیل برای واکسیناسیون مطلوب جوجه پیشنهاد می گردد.

هدف: ارائه راهکارهای اجرایی برای رعایت مقررات بهداشتی کارگران

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 ، دارا بودن و ارائه کارت معاینه بهداشتی معتبر صادره از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور ، بر اساس آزمایش های زیر ، پیش از آغاز کار ، الزامی است:

الف- رادیوگرافی ریه ها ، از نظر بیماری سل.

ب - آزمایش مدفوع از نظر بیماری سالمونلا ها و بیماری های انگلی.

پ - آزمایش خون از نظر بیماری های مقاربتی .

ت - آزمایش پوست از نظر بیماری های جلدی قابل انتقال .

ث - آزمایش چشم ها ، از نظر بیماری های چشمی به ویژه بیماری تراخم.

- صدور کارت معاینه بهداشتی توسط مراجع قانونی و ذیصلاح کشور، برای کارگران ، باید هر سال تجدید شود.

- کارگران باید نسبت به انواع بیماری های مسری از قبیل آبله ، حصبه و سل و غیره واکسینه شوند و واکسیناسیون آن ها ، پس از سپری شدن مدت اعتبار مربوط ، در صورت لزوم و 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 کارگران ، باید حداقل هفته ای یکبار ، شستشو شود.

- کارگران ، پیش از ورود به مرغداری ، باید لباس خود را تعویض نموده و از روپوش و چکمه و کلاه کار، استفاده نمایند و موظف اند در تمام مدتی که در مرغداری به کار مشغول اند ، منحصرأً از لباس کار و چکمه، استفاده نمایند.

- کارگران باید پیش از آغاز کار ، دست های خود را با آب و صابون و مواد ضدعفونی کننده مجاز بشویند.

- هر کارگر باید در سالن پرورش واحدی مشغول به کار شود، و از رفت و آمد به سایر سالن ها، اکیداً خودداری کند . مگر در مواقع ضروری و با پیش بینی تمهیدات لازم و کامل قرنطینه ای.

- کارگران در هنگام ورود و خروج به سالن پرورش ، باید از حوضچه های ضدعفونی بگذرند، به گونه ای که ،چکمه های آنان کاملاً با مواد ضد عفونی کننده موجود در درون حوضچه ها ، آغشته گردد.

- کارگران باید پس از رفتن به توالت ، دست های خود را با آب و صابون و مواد ضدعفونی کننده مجاز بشویند.

- کارگران باید پس از خارج کردن لاشه طیور تلف شده ، به دقت دست های خود را شسته و ضدعفونی کنند.

- کارگران باید در حفظ بهداشت و تمیزی مرغداری کوشا بوده و از ریختن مواد زائد در سالن پرورش و محوطه پیرامون آن ، اکیداً خودداری کنند.