

پروتکل آماده‌سازی سالن برای جوجه‌ریزی

دومین برند پرفروش ایران

مهردانه

Broiler Farm pre-hatching preparation

Mehrdaneh

Iran's second best-selling brand

گروه صنعتی آتام
ATAM industrial group



گردآورنده: محمدرضا قهرمانیان
Compiled by: M.reza Ghahremanian

آماده‌سازی مرغداری برای جوجه‌ریزی صرفاً مختص سالن‌ها و تجهیزات داخل سالن نیست و باید علاوه بر رفع نواقص سالن‌ها، محوطه داخلی مرغداری، انبارها، دفاتر و محوطه بیرونی نیز پاکسازی و آماده‌سازی شوند. همچنین پرسنل مرغداری نیز باید آمادگی جهت شروع دوره بعد را داشته باشند.

برنامه‌ریزی جهت آماده‌سازی مرغداری و تبیین مسئولیت هر یک از پرسنل مرغداری یکی از شروط مهم در اجرای دقیق عملیات آماده‌سازی است و قطعاً در بهبود نتیجه کار مؤثر خواهد بود.

برنامه آماده‌سازی مجموعه‌ای از کارهای ساده است که منجر به یک نتیجه بزرگ خواهد شد و اگر جزییات برنامه بدرستی اجرا نشود ممکن است باعث زیان‌های اقتصادی در طول دوره پرورش گردد.



اصول کلی آماده‌سازی

مدت زمان لازم برای آماده‌سازی در واحدهای پرورشی نسبت به شرایط جغرافیایی، فصول سرد و گرم و آلودگی‌های منطقه‌ای متفاوت است. به همین دلیل رعایت موارد زیر جهت برنامه‌ریزی آماده‌سازی الزامی است:

- هماهنگی در مورد تاریخ حذف گله با مسئول فارم (مدیریت واحد)
- تنظیم برنامه زمان‌بندی آماده‌سازی
- پیش‌بینی مدت زمان لازم برای تخلیه مرغ، تخلیه کود، آماده‌سازی واحد مرغداری و جوجه‌ریزی و تعیین تعداد پرسنل لازم
- پیش‌بینی ابزار و لوازم مورد نیاز و تهیه فهرست نواقصات دوره قبل
- تهیه دستورالعمل تخلیه مرغ، تخلیه کود، شستشو و ضد عفونی تجهیزات و سالن‌ها، سمپاشی سالن‌ها و محوطه، تعمیرات و بازسازی‌های مورد نیاز در مرغداری

۱- حذف گله:

- در این مقطع باید موارد زیر مد نظر قرار گیرد:
- ورود خودروهای حمل طیور طبق ضوابط تعیین شده دامپزشک واحد.
 - تهیه پرده یا تله جهت جمع کردن مرغ‌ها در جلوی درب تخلیه.
 - جمع‌آوری وسایل مازاد جهت سهولت کار کارگران.
 - هدایت مرغ‌ها به سمت درب تخلیه.
 - گارد بندی ۳۰۰ قطعه‌ای برای سهولت در گرفتن مرغ‌ها.
 - تنظیم سرعت جریان هوای سالن جهت جلوگیری از خفگی مرغ‌ها.
 - برنامه‌ریزی تعداد نفرات برای بارگیری مرغ.
 - نظافت و ضدعفونی کلیه قسمت‌های کامیون هنگام خروج از واحد جهت جلوگیری از اشاعه آلودگی.
 - پاکسازی و شعله‌افکنی محوطه جلوی درب تخلیه مرغ‌ها و در صورت بارندگی ضدعفونی آن منطقه.
 - پس از پایان عملیات بارگیری تعویض لباس‌های پرسنل و شستشو و ضدعفونی آن.



۲- برنامه‌ریزی جهت باز کردن تجهیزات سالن و محوطه و چگونگی اجرا:

مرحله الف: (قبل از بارگیری کود)

- کود ابتدا و انتهای سالن‌ها جمع‌آوری شده و سپس محل جمع‌آوری کود جارو کشیده شود.
 - تجهیزات دانخوری و آبخوری و سایر موارد، باید قبل از بارگیری کود باز شوند تا تخلیه کود راحت‌تر صورت پذیرد.
- مرحله ب: (بعد از بارگیری کود)
- بازکردن هواکش‌ها و گردگیری و تمیز کردن آن‌ها در داخل سالن و بازکردن روکش کلیدهای حرارتی و گردگیری آن‌ها توسط پمپ باد.
 - بازکردن قسمت‌های مشخص شده هیترها و تمیز کردن آن‌ها در اتاق هیتر و انتقال به خارج از سالن در صورت نیاز.

۳- نحوه بازکردن تجهیزات سالن:

۳-۱-آبخوری‌ها:

- بازکردن شیلنگ آبخوری و دسته‌بندی و جمع‌آوری آن‌ها در قسمت ابتدایی سالن جهت بیرون بردن و معدوم‌سازی.
- بازکردن مکانیزم آبخوری‌ها بطور جداگانه و جمع کردن آنها در سطل یا در داخل ظروف تعیین شده.
- جمع کردن کاسه آبخوری‌ها (زنگوله ای) در دسته‌های ده تایی و چیدن آن‌ها در قسمت ابتدایی سالن.
- بازکردن نخ آبخوری‌ها و دسته‌بندی آن‌ها و چیدن در قسمت ابتدایی سالن جهت بیرون بردن و معدوم‌سازی.



۳-۲-دانخوری‌های زنجیری:

- زنجیرها به قطعات ۲۵ متری تفکیک شوند.
- قطعات ۲۵ متری به صورت کلاف جمع‌آوری شده و کلاف آنها حداقل از ۴ قسمت با استفاده از سیم مفتولی محکم بسته شوند و به قسمت مشخص شده انتقال داده شوند.
- جمع‌آوری تراف‌ها و کانال‌های دانخوری بطور منظم جهت جلوگیری از کج شدگی آن‌ها.
- پایه کانال‌ها جمع‌آوری شده و در دسته‌های ۱۰ تایی روی هم چیده شوند.
- بست‌ها و گیره‌های کانال‌ها جمع‌آوری شده و در کیسه یا کارتن بطور جداگانه در محل مشخصه جمع‌آوری شوند.
- الک‌ها و زاویه‌ها جمع‌آوری شده و به مکان تمیز شده در ابتدای سالن منتقل شوند.
- صفحه زاویه‌ها باز شده تا داخلشان از بقایای کود و دان تمیز گردد.
- هاپرهای دانخوری بعد از تخلیه دان باقی مانده به بخش تعیین شده در سالن انتقال داده شوند.

۳-۳- دانخوری‌های بشقابی:

- اوگرها باید به‌طور کامل با روشن شدن موتورها از باقیمانده دان تخلیه شوند.
- اتصال اوگرها از موتور جدا گردد و جهت گردگیری به اتاق فنی انتقال یابد.
- قیف‌ها و مخازن دانخوری‌های بشقابی (هاپر) باز شده و در محل تعیین شده در سالن چیده شوند.
- بشقاب‌های دانخوری بعد از جدا شدن بر روی هم چیده شوند.

۳-۴- سایر تجهیزات موجود در سالن:

- لامپ‌ها به‌طور کامل باز شده و پس از تمیز کردن با پارچه نازک و نمناک، در کارتن‌های مخصوص چیده شده و برای شستشو در مراحل بعد آماده شوند.
- دمپرهای هواکش‌ها باز شده و به داخل سالن انتقال یابند تا شستشوی آن‌ها در زمان مقرر صورت پذیرد.

۳-۵- اتاق هیتر و یا اتاق سرویس:

- موتور دمنده هیترها باز شده پس از گردگیری به کارگاه فنی انتقال داده شوند.
- مشعل‌ها پس از گردگیری و نظافت اولیه به کارگاه فنی انتقال داده شوند.
- قالب دور کوره هیترها جهت شستشو باز شوند.
- وسایلی مانند پالت برای قرار دادن تجهیزات روی آن همراه با سالن شسته شوند.
- تابلو برق‌های نصب شده با استفاده از پمپ باد نظافت شوند.



دستورالعمل سمپاشی نوبت اول سالن‌ها

- سمپاشی با هدف از بین بردن حشرات و انگل‌ها انجام می‌گیرد.
- سمپاشی باید بعد از بارگیری کامل طیور و قبل از تخلیه کود انجام گیرد.
- اسپری محلول سم از سقف سالن به دیوارها و در نهایت کف سالن با پمپ سمپاش انجام شود.
- در زمان اسپری سم استفاده از ماسک، عینک ایمنی، دستکش و لباس بادگیر الزامی است.

آیین نامه مربوط به حمل کود

۱- دستورالعمل مربوط به کامیون‌های حمل کود:

- قبل از ورود کامیون به مرغداری، بارنامه‌های تحویلی با شماره کامیون اعلام شده تطبیق داده شود.
- در صورتی که کامیون‌های مربوطه فاقد چادر باشند از ورود آن‌ها به مزرعه توسط نگهبان جلوگیری شود.
- کامیون‌های حمل کود باید با ضوابط مشخص شده توسط دامپزشک واحد (شستشو و ضد عفونی) وارد مرغداری شوند.
- کامیون‌های شسته شده پس از ۲۰ دقیقه توقف جهت خشک شدن کف و دیوارها بارگیری را آغاز نمایند.
- در تمام مدت بارگیری رانندگان حق تعویض روغن و تخلیه و پاکسازی کابین کامیون را ندارند.
- تمام افراد مشغول در امر بارگیری، ملزم به رعایت قوانین و مقررات واحد مرغداری هستند.
- قبل از شروع بارگیری کود از سالن، زیر و اطراف کامیون با چادر برزنتی یا پلاستیک فرش گردیده تا کود ریخته شده سریعاً جمع‌آوری شود. پس از بارگیری، روی کامیون با چادر مخصوص پوشانده شود.
- پس از کشیدن چادر، تمام قسمت‌های کامیون که کود ریخته شده است باید با جارو جمع‌آوری شوند تا از پخش شدن آن‌ها داخل محوطه واحد جلوگیری شود.
- کامیون‌ها هنگام خروج از واحد توسط مسئول قرنطینه ضد عفونی گردند.

۲- دستورالعمل مربوط به کارگران بارگیری کود:

- یادداشت‌برداری اسامی کارگران بدو ورود به واحد الزامی است.
- ارائه نکات مربوط به قوانین واحد برای کارگران بارگیری کود، هنگام ورود به واحد باید صورت گیرد.
- کارگران کود بدون اجازه مدیریت واحد، حق تردد در سایر قسمت‌های واحد را ندارند.

دستورالعمل‌های نظافت، شستشو و ضد عفونی پروتکل آماده‌سازی سالن

- لباس کارگران باید توسط مدیریت واحد خریداری شود و کارگران حق آوردن لباس کار به داخل واحد را ندارند. در صورت داشتن لباس خاص چنانچه تمیز و شسته شده باشد باید یک ساعت گاز داده شده و سپس اجازه استفاده داده شود.
- محل جداگانه‌ای برای تعویض لباس کارگران در نظر گرفته شود.
- جهت استحمام کارگران دوش خاصی در واحد به آن‌ها اختصاص داده شود.

دستورالعمل جارو کردن سالن‌ها و محوطه

- سالن پس از بارگیری و تخلیه کود به دقت جارو زده شود.
- هنگام جارو زدن سالن‌ها باید تکه‌های کود چسبیده شده با کاردک تراشیده شوند.
- جهت اطمینان از پاک کردن کامل بقایای کود موجود در ناهمواری‌های کف سالن باید از جاروی زبر استفاده کرد.
- کود حاصل از جارو کردن کف سالن‌ها در کیسه جمع‌آوری شود.
- انتقال کودهای جمع‌آوری شده به خارج از واحد پرورشی قبل از عملیات شستشوی سالن‌ها صورت گیرد.
- کود حاصل از بارگیری کامیون حمل بار در محوطه باید جارو و کیسه‌گیری شود.

دستورالعمل گردگیری و نظافت اتاق سرویس و هیترها و خیس کردن کف سالن‌ها

۱- دستورالعمل گردگیری و خیس کردن کف سالن‌ها:

- گردگیری از هواکش‌ها و قسمت‌های مختلف سالن بوسیله جارو انجام شود.
- کلیدهای حرارتی باز شده و با پمپ باد گردگیری شوند.
- پس از جارو کردن کف هر سالن، کف و دیوارها تا ارتفاع ۶۰ سانتی متر خیس شوند تا باقیمانده احتمالی کود روی سطوح خیس شود.
- عمل خیس کردن در جهت شیب سالن صورت گیرد.
- پس از خیس کردن، یکروز به سالن استراحت داده شود.

۲- دستورالعمل نظافت اتاق سرویس‌ها و هیترها:

- تمیز کردن اتاق سرویس‌ها شامل گردگیری تابلوهای برق سالن، تابلو برق هیترها، کلیدها و پریزها و سیستم‌های تهویه می‌باشد.
- پس از گردگیری تابلو برق‌ها، تا زمان دوددهی سالن روی آن‌ها نایلون کشیده شود تا از خیس شدن آن‌ها ممانعت بعمل آید.
- هنگام نظافت هیترها که قبلاً نیز ذکر شد، مشعل و دمنده‌ها باید باز شوند و به کارگاه فنی منتقل شوند. ورق‌های جانبی نیز باز شده و برای شستشوی دقیق و عایق‌بندی بعدی آماده شوند.

دستورالعمل‌های نظافت، شستشو و ضد عفونی پروتکل آماده‌سازی سالن

دستورالعمل شستشوی اولیه سالن‌ها با آب تحت فشار

در تمامی مراحل خیس کردن و شستن سالن باید برق سالن قطع شود و جهت روشنایی فقط از پروژکتور استفاده شود. شستن سالن‌ها باید توسط سیستم تحت فشار انجام شده تا آب کمتری مصرف شود و نظافت نیز بهتر صورت پذیرد.

مراحل شستشو با آب تحت فشار:

- پس از قطع کامل برق، خیس کردن کلیه سطوح اجباری است.
- در عملیات شستن سالن‌ها ابتدا باید سقف سالن تا ۷۰ سانتی متری دیوارها زیر سقف، سپس دیوارها تا ۱/۵ متری کف سالن‌ها و مابقی مانده دیوار به همراه کف سالن با آب فشار قوی شسته شود. همزمان سیستم آبرسانی سالن نیز شسته شود.
- عمل شستشو باید در جهت شیب سالن صورت پذیرد.
- پس از شستن ۵۰ درصد سالن می‌توان شستشوی تجهیزات را شروع کرد.
- پس از شستشوی سالن باید کانال هیترها نیز شسته شود.
- در صورت عدم وجود کانال فاضلاب، باید آب حاصله بوسیله پمپ کف‌کش به بیرون سالن انتقال داده شود.
- در صورت چسبندگی بقایای کود روی کف یا دیوار، از برس سیمی جهت تراشیدن استفاده شود.
- شستشوی پدهای سلولی قبل از اتمام شستشوی سالن انجام شود.
- پس از اتمام شستشوی پدهای سلولی و سالن‌ها، عملیات شستشوی اتاق‌های سرویس یا سرسالن‌ها انجام شود.
- در هنگام شستشوی اتاق سرویس باید دقت کرد تا آب وارد تابلو برق‌ها نشود.
- در صورت وجود ناهمواری در کف سالن و جمع شدن آب حاصل از شستشو، آب مانده در چاله‌ها باید با اسفنج جمع‌آوری گردد.
- پساب‌های تولید شده باید به یک سیستم سپتیک توسط لوله‌های فاضلاب هدایت شوند تا پس از اتمام شستشوی سالن‌ها لجن حاصله جمع‌آوری و به خارج از واحد انتقال پیدا کند و سپس ضد عفونی گردد. (مثلا با آهک و فرمالین ضد عفونی گردد)



دستورالعمل‌های نظافت، شستشو و ضد عفونی پروتکل آماده‌سازی سالن

ضد عفونی اولیه سالن با محلول ضد عفونی

پس از انجام شستشوی اولیه و تخلیه آب و لجن حاصله از شستن سالن، شستشوی مرحله دوم با محلول پاک کننده دترجنت‌های صنعتی یا هر نوع ماده تعیین شده توسط دامپزشک مربوطه انجام شود.

مراحل شستشو با دترجنت:

- در عملیات شستن سالن‌ها با دترجنت ابتدا باید سقف سالن تا ۷۰ سانتی متری دیوارها زیر سقف، بعدا دیوارها تا ۱/۵ متری کف سالن‌ها و مابقی مانده دیوار به همراه کف سالن با محلول دترجنت شسته شود.
- هنگام شستن دیوار و کف سالن با دترجنت با تی کشی می‌توان قسمت‌های مختلف را آغشته کرد.
- شستشوی پدهای سلولزی قبل از اتمام شستشوی سالن با دترجنت انجام شود.
- پس از اتمام شستشوی پدهای سلولزی و سالن‌ها، عملیات شستشوی اتاق سرویس‌ها یا سر سالن‌ها با دترجنت انجام شود.
- پس از سپری شدن ۲۴ ساعت از شستشوی سالن با محلول دترجنت، آبکشی سالن صورت گیرد.

دستورالعمل شستشوی تجهیزات سالن‌ها

- تجهیزات موجود در سالن تا حد امکان قطعه قطعه و جدا شوند (دمونتاژ).
- گرد و غبار قطعات تفکیک شده گرفته شود.
- پس از گردگیری، وسایل قابل شستشو با آب و اسکاج و محلول شوینده شسته شده و پس از آب‌شویی و خشک شدن در ماده ضد عفونی کننده غوطه ور شوند.
- تجهیزات شسته شده به ابتدای سالن (که قبلا شسته شده بود) منتقل شوند و به صورت مرتب و منظم چیده شوند.

دستورالعمل ضد عفونی لوله‌های آب سالن

- این عمل در مرحله خیس کردن کف سالن باید صورت گیرد و در روز شستشوی اولیه، عمل تخلیه لوله‌ها صورت گیرد:
- شیر آب‌خوری‌ها بسته شود و در صورت نبودن شیر شیلنگ‌ها بسته شود.
 - محلول پراکسید (موجود در بازار و یا تعیین شده توسط مسئول دامپزشکی مزرعه) تهیه شده و در مخازن ریخته شود و با پمپ به داخل سیستم آب‌خوری جریان یابد.
 - پس از ۲۴-۴۸ ساعت، عمل تخلیه تحت فشار انجام شده و لوله‌ها ۳-۴ مرتبه با جریان آب خالص آبکشی شوند.
 - برای ضد عفونی سیستم آبرسانی می‌توان از محلول‌های اکسید کننده مانند کلر، ویرکن اس و یا سایر ترکیبات مشابه با نظر مسئول دامپزشکی استفاده کرد.

دستورالعمل‌های نظافت، شستشو و ضد عفونی پروتکل آماده‌سازی سالن

ضد عفونی اولیه سالن با محلول ضد عفونی

ضد عفونی اولیه پس از خشک شدن سطوح سالن‌ها پس از شستشو انجام می‌گیرد (با نظارت دامپزشک واحد). برای پاشیدن محلول در حدود ۲-۳ ساعت زمان برای هر سالن نیاز است. در هر دهانه از سالن (۶ متر در ۱۲-۱۴ متر) ۱۰۰ لیتر محلول ضد عفونی کننده تعیین شده توسط دامپزشک مربوطه مصرف شود.

چگونگی اجرا:

- ابتدا بر اساس مساحت کف، دیوارها، سقف سالن میزان محلول مورد نیاز محاسبه شده و تهیه گردد. محاسبه نسبت‌های محلول ضد عفونی کننده توسط دامپزشک واحد صورت می‌گیرد (بر اساس دستورالعمل کارخانه سازنده).
- عملیات ضد عفونی باید از سقف سالن به سمت کف به طور یکنواخت انجام گیرد.
- در محل اتصال دیوار به کف در زمان پاشش ضد عفونی باید تأمل و دقت بیشتری انجام شود.
- عملیات ضد عفونی از انتهای سالن شروع و به ابتدای سالن ختم گردد.
- برای عملکرد مطلوب بهتر است سالن‌ها ابتدا گرم شوند (حدوداً ۲۰ درجه سانتیگراد)، در غیر این صورت از آب گرم استفاده شود (۳۵-۴۰ درجه سانتیگراد).
- در زمان اسپری ضد عفونی استفاده از ماسک، عینک ایمنی، دستکش و لباس بادگیر الزامی است.
- عملیات ضد عفونی در مورد سرسالن‌ها و سایر قسمت‌های سالن با رعایت نکات گفته شده انجام گردد.
- در زمان ضد عفونی باید برق سالن قطع شود و از روشنایی سیار استفاده گردد.



دستورالعمل‌های مربوط به پس از ضد عفونی و شستشو پروتکل آماده‌سازی سالن

دستورالعمل عملیات تعمیر، لکه‌گیری و رفع اشکال جزیی دیوارها و کف سالن‌های مرغداری

- دیوارها و کف سالن باید از نظر شکاف و درز بررسی گردند و همچنین از نظر عدم وجود بقایای کود، اطمینان حاصل گردد.
- شکاف‌های موجود بر روی دیوارها باید کمی تراشیده شود تا بهتر ترمیم گردد.
- جهت گرفتن درزهای هر قسمت از نوع مصالح آن قسمت استفاده شود.
- عملیات درزگیری از داخل سالن شروع شود و به قسمت‌های خارج از سالن ختم گردد.
- سطوح ترمیم شده کاملاً صاف و صیقلی گردد.
- قاب دور تا دور پنجره‌ها و هواکش‌ها، دورتادور کانال‌های هوا، کف سالن‌های قدیمی، پایه ستون‌ها در سالن‌های عریض از جمله محل‌هایی است که ممکن است نیاز به تعمیر و لکه‌برداری داشته باشند.
- در صورتی که در سالن‌ها نیاز به هرگونه بهینه‌سازی از جمله افزایش سطح پنجره‌ها یا افزودن هواکش یا هرگونه عملیات مشابه باشد، این عملیات در این مقطع یعنی پس از شستن و یک نوبت ضد عفونی در سالن‌ها انجام شود.
- در این مرحله توجه به وضعیت سقف و پوشش داخلی سقف نیز مهم است.

دستورالعمل آهک‌پاشی

آهک‌پاشی سالن مرغداری باید پیش از جوجه‌ریزی و زمانی که سالن خالی است انجام شود، چون آهک ماده‌ای بسیار قلیایی و سوزاننده است و اگر با بدن جوجه‌ها تماس داشته باشد، می‌تواند سبب ایجاد سوختگی شیمیایی و یا حتی تلف شدن گله شود. به همین خاطر نحوه آهک‌پاشی و ضد عفونی سالن مرغداری باید چند روز پیش از جوجه‌ریزی انجام شود.

مراحل آهک‌پاشی:

- برای آهک‌پاشی سالن مرغداری بهتر است به جای استفاده از پودر آهک خشک، از آب آهک استفاده کنیم، زیرا آب آهک به تمامی منافذ و قسمت‌های دست نیافتنی، به راحتی نفوذ کرده و تمامی عوامل بیماری‌زا را از بین خواهد برد.
- برای تهیه آب آهک باید به نسبت مساوی، آهک را در آب حل کنیم و بلافاصله پیش از ته نشین شدن آهک، آن را استفاده نماییم.
- برای انجام این کار می‌توان از دستگاه محلول‌پاش استفاده نمود که هم آب آهک را با فشار به کف و دیوارهای سالن می‌پاشد و هم آهک کمتری استفاده می‌شود.
- بدلیل اینکه آهک ماده‌ای ارزان قیمت است، بسیاری از مرغداران کشور، آن را جایگزین ضد عفونی‌کننده‌های شیمیایی گران قیمت کرده‌اند.

دستورالعمل‌های مربوط به پس از ضد عفونی و شستشو پروتکل آماده‌سازی سالن

- ساده‌ترین روش آهک‌پاشی سالن مرغداری در صورت نداشتن دستگاه محلول‌پاش، به شکل دستی است به این صورت که می‌توان با استفاده از ظروفی مثل سطل، تمامی نقاط مرغداری را به آب آهک آغشته نماییم.
- از یک جارو یا تی استفاده نمایید تا آهک به خوبی در کف سالن پخش شود.

پاک‌سازی کامل محوطه

در صورتی که محوطه واحد خاکی باشد:

- محوطه جلوی هواکش‌ها با جاروی زیر جارو شود و در صورت نیاز تراشیده شود (یک لایه خاکبرداری شود).
 - مقابل درب ورودی سالن‌ها باید خاکبرداری و خاکروبی شود.
 - فنس‌های حصارکشی شده به دقت بازنگری و در صورت نیاز مرمت شود.
 - ناهمواری‌های غیر معمول سطح فارم ترمیم گردد.
 - تسطیح راه‌های عبوری اطراف مزرعه انجام شود، به عنوان مثال در صورت وجود داشتن محلی که آب باران در آن جمع می‌شود و به واحد راه پیدا می‌کند، باید پستی یا بلندی محل رفع شود.
 - تمامی نخاله‌ها و بقایای مصالح ساختمانی و اشیاء غیر قابل استفاده باید جمع‌آوری شده و به محل تعیین شده خارج از فارم منتقل شود.
 - کلیه علف‌های هرز بین سالن‌ها کوتاه و سوزانده شود.
 - کلیه محوطه عمومی (محل تردد) شعله‌افکنی شود.
 - در صورت وجود سپتیک در مزرعه، تخلیه و با فشار آب شسته شود.
 - در فاصله یک متری از دیوارها (در محوطه‌های خاکی) به ضخامت ۱۰ سانتی متر ماسه بادامی ریخته شود تا از هجوم موش به سالن‌ها جلوگیری شود.
- در صورتی که محوطه سیمانی یا آسفالت باشد:
- مسیر تردد در محوطه جاروکشی و نظافت گردد.
 - کلیه اشیاء غیر قابل استفاده و نخاله‌ها از سطح مزرعه جمع‌آوری گردد.
 - در مسیر شیب محوطه و به سمت جوی‌ها یا کانال، سطح محوطه با استفاده از پمپ کارواش شسته شود.
 - علف‌های هرز زدوده شود.
 - سایر موارد مطابق با اقدامات محوطه خاکی است.

دستورالعمل‌های مربوط به پس از ضد عفونی و شستشو پروتکل آماده‌سازی سالن

سمپاشی مرحله دوم سالن‌ها

- این نوبت از سمپاشی با هدف از بین بردن لارو انگل‌های خارجی صورت می‌گیرد که در نوبت اول در معرض سم قرار نگرفته‌اند.
- نوبت دوم سمپاشی باید به فاصله ۱۰ روز از نوبت اول انجام شود.
- سمپاشی مرحله دوم باید بر روی سطوح خشک صورت گیرد.
- این نوبت از سمپاشی باید پس از شستن، ضد عفونی اول و انجام لکه‌گیری و تعمیرات صورت گیرد.
- سمپاشی از انتها به ابتدا و از سقف به کف و با استفاده از پمپ سمپاش و سم مناسب و غلظت مناسب و میزان مناسب (همانند نوبت اول) انجام شود.
- کلیه نکات ایمنی همانند نوبت اول رعایت گردد.
- سمپاشی نوبت دوم باید قبل از شعله افکنی و شستن کف سالن (در صورت نیاز) انجام شود.

دستورالعمل شعله افکنی کف سالن‌ها و دیوارها

- شعله افکنی داخل سالن‌ها توسط شعله افکن پستی صورت می‌گیرد.
- شعله دادن سالن‌ها باید از انتهای سالن به ابتدای سالن صورت گیرد.
- در تمامی مدت شعله افکنی جهت تبادل هوا و خروج گازهای ناشی از کارکرد شعله افکن‌ها و ورود اکسیژن به داخل سالن، باید تمامی درب‌های موجود در سالن‌ها باز باشد.
- شعله دادن باید با آرامش و دقت انجام گیرد.
- مسیر شعله افکنی باید از بالا به پایین و در کف، در عرض سالن باشد.
- در صورت بروز هر نقص فنی در مورد شعله افکن، باید رفع نقص خارج از سالن و توسط مسئول فنی صورت بگیرد.
- از بردن مخازن حاوی گازوئیل و بنزین به داخل سالن اکیدا خودداری شود.
- پس از اتمام شعله افکنی، درب سالن انتهایی بسته شود و سپس محوطه بیرون شعله داده شود.



دستورالعمل‌های مربوط به پس از ضد عفونی و شستشو پروتکل آماده‌سازی سالن

دستورالعمل نصب دانخوری‌ها و آبخوری‌ها

نصب دانخوری‌ها:

- قبل از شروع نصب، از بهداشتی و سالم بودن اجزا اطمینان حاصل شود.
- کلیه لوازم مرتبط در محل‌های تعیین شده قرار داده شود و بعداً نصب گردد.
- عملیات نصب از ابتدای سالن شروع و به انتهای سالن ختم گردد.
- هنگام نصب دانخوری‌ها باید از نصب هرگونه قطعات معیوب و یا احیاناً آلوده ممانعت گردد.
- از بکار بردن وسایل لبه‌دار و تیز خودداری شود.

نصب آبخوری‌ها:

- قطعات باز شده آبخوری‌ها، جهت جداسازی قطعات معیوب و حذف آن‌ها بررسی شوند.
- پس از حصول اطمینان از سالم بودن قطعات، عملیات مونتاژ صورت گیرد.
- آبخوری‌ها بعد از نصب با نخ آویز به محل‌های مورد نیاز متصل شوند.



دستورالعمل ضد عفونی نوبت دوم

- نوع و میزان محلول ضد عفونی نوبت دوم باید طبق نظر دکتر دامپزشک صورت گیرد.
- ضد عفونی با موتور سمپاش صورت گیرد.
- ضد عفونی از سقف به کف و در جهت شیب سالن صورت گیرد.
- ضد عفونی زوایا، گوشه‌ها و محل اتصال دیوار به کف باید با دقت صورت پذیرد.
- کلیه وسایل موجود در سالن باید تحت تأثیر ضد عفونی قرار بگیرند.
- لازم است قبل از انجام عملیات ضد عفونی دمای سالن را به ۲۲-۲۵ درجه سانتیگراد برسانید.
- مسائل ایمنی همانند موارد ذکر شده در ضد عفونی نوبت اول رعایت شود.
- پس از اتمام ضد عفونی، ۲۴ ساعت درب سالن بسته باشد تا محلول ضد عفونی موجود بر روی سطوح کاملاً خشک شود.

دستورالعمل‌های مربوط به پس از ضد عفونی و شستشو پروتکل آماده‌سازی سالن

دستورالعمل شعله افکنی محوطه

شعله دادن به دوروش می‌تواند صورت پذیرد:

- ۱- شعله دادن با شعله افکن تراکتوری که دور سالن‌ها و راه‌های ارتباطی را پوشش می‌دهد.
- ۲- شعله دادن با شعله افکن موتور پستی.

نکات ضروری در شعله افکنی

- نقاطی که باید شعله دهی شوند عبارتند از: اطراف دیوارهای بیرونی سالن، دور چاه‌های تلفات، محوطه جلوی هواکش‌ها، اطراف پایه‌های تجهیزات. کلیه نقاط ذکر شده باید با دقت شعله داده شوند.
- همراه بردن موتور بنزینی، سمپاش پر از آب و کپسول آتش‌نشانی الزامی است.
- تراشیدن یک خط تعیین شده به عنوان مرز جهت کندن علف‌های هرز و پیشگیری از آتش سوزی ضرورت دارد.
- رعایت موارد ایمنی گفته شده در شعله افکنی سالن‌ها در این مورد هم الزامی است.
- فرد شعله دهنده باید در زمان شعله دادن پشت به باد بایستد و با تغییر جهت باد موقعیت خود را تغییر دهد.
- برای این عملیات باید از افراد دقیق و با حوصله استفاده شود.

آماده‌سازی سایر موارد

- نظافت و شستشوی انبارها، موتورخانه‌ها و ساختمان‌های اداری و ... پس از معدوم کردن کلیه وسایل غیر قابل استفاده صورت گیرد.
- نظافت کانال‌های آب و همه اماکن مرتبط با مزرعه بر اساس شرایط کلی در آیین نامه انجام شود.
- منبع آب و شبکه آبرسانی واحد پس از بازدید و لجن‌گیری منبع آب اصلی و منابع فرعی واحد در زمان شستشوی سالن‌ها با استفاده از کلر به نسبت ۳ درصد جرم‌گیری و ضد عفونی شود.
- مکان‌هایی مثل لاشه‌سوز، کشتارگاه فارم و ... همزمان با تخلیه کود واحد نظافت و همزمان با شستشوی محوطه‌ها شسته شده و همزمان با ضد عفونی آن ضد عفونی شوند.
- چنانچه ضرورت خاکبرداری در مکان‌هایی از فارم تشخیص داده شود باید قبل از شستشوی محوطه‌ها این کار صورت گیرد.
- قبل از دود دادن سالن‌ها نمونه‌برداری از کف سالن، تجهیزات و آب واحد انجام شود.
- در هر گله حداقل یکبار نمونه‌برداری آب به جهت تشخیص آلودگی و ترکیبات شیمیایی آن انجام شود.

انواع پوشال

انواع بستر مجاز برای استفاده در سالن‌های مرغداری عبارتند از:

۱- پوشال نجاری

۲- پوشال برنج

ویژگی‌های یک پوشال خوب شامل موارد زیر است:

- فاقد قطعات درشت چوب و پوسته درختان باشد.
 - فاقد فضولات، پر و اجزای بدن پرندگان و سایر دام‌ها باشد.
 - فاقد خاک، رطوبت، کپک و قارچ باشد.
 - فاقد هر نوع شی فلزی مثل میخ، پلاستیک، نخ و اشیاء مشابه باشد.
 - ترجیحاً بافت چوب آن یکنواخت باشد.
 - پوشال تولیدی در فضای روباز انبار نشده باشد.
 - در کیسه‌های یکبار مصرف بسته‌بندی و ارسال شود.
 - روی بار در زمان ارسال پوشانده شود و بصورت فله ارسال نشود.
- پوشال باید از اماکنی خریداری شود که فاصله مناسب از مراکز آلوده داشته باشند:
- الف: فاصله از کشتارگاه‌ها و مراکز فرآوری گوشت طیور حداقل ۱۰۰۰ متر (۱ کیلومتر)
- ب: فاصله از مرغداری‌ها حداقل ۵۰۰ متر

ضخامت پوشال ریزی

پوشال نجاری در زمستان ۵ تا ۷ سانتی‌متر و در تابستان ۳ تا ۵ سانتی‌متر
سایر پوشال‌ها در زمستان ۵ سانتی‌متر و در تابستان ۴ سانتی‌متر

انتقال وسایل مربوط به جوجه‌ریزی به داخل سالن

نکته: وسایل زیر قبل از گازدهی باید به سالن انتقال داده شوند.

• رول مقوایی و یا در صورت امکان Chick Paper

• آبخوری و دانخوری یکروزه

• بشکه‌های ۶۰-۱۲۰ لیتری

• سطل مدرج

• آبپاش

• بیل، سرطاس و الک

• توری برای پارتیشن‌بندی

انواع پوشال

انواع بستر مجاز برای استفاده در سالن‌های مرغداری عبارتند از:

۱- پوشال نجاری

۲- پوشال برنج

ویژگی‌های یک پوشال خوب شامل موارد زیر است:

- فاقد قطعات درشت چوب و پوسته درختان باشد.
 - فاقد فضولات، پر و اجزای بدن پرندگان و سایر دام‌ها باشد.
 - فاقد خاک، رطوبت، کپک و قارچ باشد.
 - فاقد هر نوع شی فلزی مثل میخ، پلاستیک، نخ و اشیاء مشابه باشد.
 - ترجیحاً بافت چوب آن یکنواخت باشد.
 - پوشال تولیدی در فضای روباز انبار نشده باشد.
 - در کیسه‌های یکبار مصرف بسته‌بندی و ارسال شود.
 - روی بار در زمان ارسال پوشانده شود و بصورت فله ارسال نشود.
- پوشال باید از اماکنی خریداری شود که فاصله مناسب از مراکز آلوده داشته باشند:
- الف: فاصله از کشتارگاه‌ها و مراکز فرآوری گوشت طیور حداقل ۱۰۰۰ متر (۱ کیلومتر)
- ب: فاصله از مرغداری‌ها حداقل ۵۰۰ متر

ضخامت پوشال ریزی

پوشال نجاری در زمستان ۵ تا ۷ سانتی‌متر و در تابستان ۳ تا ۵ سانتی‌متر
سایر پوشال‌ها در زمستان ۵ سانتی‌متر و در تابستان ۴ سانتی‌متر

انتقال وسایل مربوط به جوجه‌ریزی به داخل سالن

نکته: وسایل زیر قبل از گازدهی باید به سالن انتقال داده شوند.

• رول مقوایی و یا در صورت امکان Chick Paper

• آبخوری و دانخوری یکروزه

• بشکه‌های ۶۰-۱۲۰ لیتری

• سطل مدرج

• آبپاش

• بیل، سرطاس و الک

• توری برای پارتیشن‌بندی

دستورالعمل‌های مربوط به پس از ضد عفونی و شستشو پروتکل آماده‌سازی سالن

عملیات گازدهی

گازدهی با فرمالین:

هرجا که گازدهی با فرمالین مجاز باشد، گازدهی باید بلافاصله پس از تکمیل مراحل آماده‌سازی انجام گیرد.

- سطوح باید نمناک و دمای سالن ۲۱ درجه سانتیگراد باشد.
- گازدهی در دماهای پایین‌تر و رطوبت نسبی کمتر از ۶۵٪ مؤثر نیست.
- درب‌ها، هواکش‌ها، کرکره‌های تهویه و پنجره‌ها باید درزگیری گردند.
- باید توصیه‌های شرکت سازنده در مورد مصرف مواد گازدهی رعایت گردد.
- پس از گازدهی، سالن باید ۲۴ ساعت بسته بماند و تابلوی ورود ممنوع بر روی درب ورودی آن نصب شود.
- قبل از ورود جوجه، سالن باید کاملاً تهویه گردد.
- برای راهنمایی بیشتر، مقررات محلی در زمینه امنیت سلامتی باید همواره مدنظر قرار گیرند.
- گازدهی برای انسان و حیوان خطرناک است.
- پوشش ایمنی کامل شامل ماسک تنفسی، دستکش و عینک باید در تمام طول کار مورد استفاده قرار گیرد.



آشنایی با واحد پشتیبانی فنی



نام و نام خانوادگی: محمدرضا قهرمانیان
مسئولیت: مدیر واحد پشتیبانی
تحصیلات: دکترای تخصصی تغذیه طیور



نام و نام خانوادگی: نامدار کامرانی
مسئولیت: کارشناس ارشد پشتیبانی
تحصیلات: دکترای تخصصی فیزیولوژی دام و طیور



نام و نام خانوادگی: سعید ایمانیپور
مسئولیت: کارشناس ارشد پشتیبانی
تحصیلات: دکترای تخصصی تغذیه طیور



نام و نام خانوادگی: کیوان بیدمال
مسئولیت: کارشناس پشتیبانی
تحصیلات: کارشناس تغذیه طیور

گروه صنعتی آتام به منظور حمایت و کمک به توسعه صنعت دام و طیور کشور، در تلاش است با ارائه خدمات پس از فروش و پشتیبانی محصولات خود، قدم بزرگی در پیشرفت این صنعت بردارد. علاوه بر این مهم، لازمه ثبات تولید و تداوم کیفیت محصولات یک شرکت ارائه خدمات پشتیبانی و پس از فروش برای محصول ارائه شده است.

بدین جهت تیم پشتیبانی و خدمات پس از فروش گروه صنعتی آتام با بهره‌گیری از متخصصین طیور و فارغ‌التحصیلان دانشگاه‌های برتر کشور تشکیل شده است. این تیم با تماس روزانه و برقراری ارتباط با مشتری و اخذ اطلاعات پرورشی اولین گام را در زمینه ارائه محصول بهتر به مشتریان گروه بر می‌دارد.

تیم پشتیبانی با ثبت اطلاعات روزانه اخذ شده از مرغداران و دامداران گرامی در واقع به عنوان صدای مشتری عمل می‌کند و سخنان و نظرات مشتریان را با واحدهای ذیربط در جریان می‌گذارد. همچنین اطلاعات اخذ شده در قالب یک گزارش هفتگی تهیه و تنظیم شده و مورد بررسی و ارزیابی قرار می‌گیرد تا در نهایت در ارائه محصول بهتر و رفع کم و کاستی‌های احتمالی کمک حال همکاران واحد تولید و واحد تحقیق و توسعه باشد.

تیم پشتیبانی گروه در تلاش است تا با ارائه توصیه‌های مدیریتی و پرورشی، یاری‌رسان واحدهای مرغداری باشد و در جهت بهبود ضرایب تبدیل، افزایش کیفیت لاشه، کاهش میزان تلفات و افزایش تولید گام بردارد.