



جمهوری اسلامی ایران

Islamic Republic of Iran

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۸۲۷۵

چاپ اول

ISIRI

8275

1st.edition

**طیور – ساختمان کارخانه جوجه کشی – مشخصات فنی و
بهداشتی**

**Poultry – Building of incubation factory –
Hygienic and technical characteristics**

نشانی مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران : کرج - شهر صنعتی، صندوق پستی ۳۱۵۸۵-۱۶۳

دفتر مرکزی : تهران - ضلع جنوبی میدان ونک - صندوق پستی : ۱۴۱۵۵-۶۱۳۹

تلفن مؤسسه در کرج: ۰۲۶۱-۲۸۰۶۰۳۱-۸

تلفن مؤسسه در تهران: ۰۲۱-۸۸۷۹۴۶۱-۵

دورنگار: کرج ۰۲۶۱-۲۸۰۸۱۱۴ - تهران ۰۲۱-۸۸۸۷۰۸۰-۸۸۸۷۱۰۳

بخش فروش - تلفن: ۰۲۶۱-۲۸۰۷۰۴۵ - دورنگار: ۰۲۶۱-۲۸۰۷۰۴۵

پیام نگار: [Standard @ isiri.or.ir](mailto:Standard@isiri.or.ir)

بهاء: ۱۳۵۰۰ ریال

Headquarters :Institute Of Standards And Industrial Research Of IRAN

P.O.Box: 31585-163 Karaj – IRAN

Tel.(Karaj): 0098 (261) 2806031-8

Fax.(Karaj): 0098 (261) 2808114

Central Office : Southern corner of Vanak square , Tehran

P.O.Box: 14155-6139 Tehran - IRAN

Tel.(Tehran): 0098(21)8879461-5

Fax.(Tehran): 0098 (21) 8887080,8887103

Email: Standard @ isiri.or.ir

Price: 13500 "RLS

« بسمه تعالی »

آشنایی با مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب قانون، تنها مرجع رسمی کشور است که عهده دار وظیفه تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی (رسمی) میباشد.

تدوین استاندارد در رشته های مختلف توسط کمیسیون های فنی مرکب از کارشناسان مؤسسه، صاحب نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط با موضوع صورت میگیرد. سعی بر این است که استانداردهای ملی، در جهت مطلوبیت ها و مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فنی و فن آوری حاصل از مشارکت آگاهانه و منصفانه صاحبان حق و نفع شامل: تولیدکنندگان، مصرف کنندگان، بازرگانان، مراکز علمی و تخصصی و نهادها و سازمانهای دولتی باشد. پیش نویس استانداردهای ملی جهت نظرخواهی برای مراجع ذینفع و اعضای کمیسیون های فنی مربوط ارسال میشود و پس از دریافت نظرات و پیشنهادها در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب به عنوان استاندارد ملی (رسمی) چاپ و منتشر می شود.

پیش نویس استانداردهایی که توسط مؤسسات و سازمانهای علاقمند و ذیصلاح و با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می شود نیز پس از طرح و بررسی در کمیته ملی مربوط و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی چاپ و منتشر می گردد. بدین ترتیب استانداردهایی ملی تلقی می شود که بر اساس مفاد مندرج در استاندارد ملی شماره ((۵)) تدوین و در کمیته ملی مربوط که توسط مؤسسه تشکیل میگردد به تصویب رسیده باشد.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران از اعضای اصلی سازمان بین المللی استاندارد میباشد که در تدوین استانداردهای ملی ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندیهای خاص کشور، از آخرین پیشرفتهای علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین المللی استفاده می نماید.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران می تواند با رعایت موازین پیش بینی شده در قانون به منظور حمایت از مصرف کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردها را با تصویب شورای عالی استاندارد اجباری نماید. مؤسسه می تواند به منظور حفظ بازارهای بین المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه بندی آنرا اجباری نماید.

همچنین بمنظور اطمینان بخشیدن به استفاده کنندگان از خدمات سازمانها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و گواهی کنندگان سیستم های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست محیطی، آزمایشگاهها و کالیبره کنندگان وسایل سنجش، مؤسسه استاندارد اینگونه سازمانها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران مورد ارزیابی قرار داده و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آنها اعطا نموده و بر عملکرد آنها نظارت می نماید. ترویج سیستم بین المللی یکاها، کالیبراسیون وسایل سنجش تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی از دیگر وظایف این مؤسسه می باشد.

کمیسیون استاندارد "طیور - ساختمان کارخانه چوبه کشی - مشخصات فنی و بهداشتی"

رئیس

افشار پاد، کامران

(دکترای دامپزشکی - اپیدمیولوژیست)

سمت یا نمایندگی

عضو هیئت علمی سازمان دامپزشکی کشور

اعضاء

خانقاهی ایبانه ، حمید

(دکترای دامپزشکی)

سازمان دامپزشکی کشور

صادق زاده عراقی ، عذرا

(دکترای دامپزشکی)

جامعه دامپزشکی کشور -

بازنشسته شرکت سهامی پشتیبانی امور دام کشور

صادقی دقیقی ، مهران

(دکترای دامپزشکی)

سازمان نظام دامپزشکی جمهوری اسلامی ایران

طباطبائی ، سیدمهدی

(دکترای دامپزشکی)

سازمان دامپزشکی کشور

فرزام ، اکرم

(دکترای دامپزشکی)

سازمان دامپزشکی کشور

مولوی ، فاطمه

(فوق لیسانس علوم بهداشتی)

کارشناس استاندارد -

بازنشسته وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی

دبير

نوروزی، سعید

(دکترای دامپزشکی)

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

فهرست اعضاء شرکت کننده در پانصد و سی و هفتمین اجلاسیه کمیته ملی

استاندارد فوراك و فرآورده های غذایی مورف ۸/۸/۸۴

رئیس

افشار پاد، کامران

(دکترای دامپزشکی - اپیدمیولوژیست)

سمت یا نمایندگی

عضو هیئت علمی سازمان دامپزشکی کشور

اعضاء

ابوعلی ، رحیم

(فوق لیسانس)

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

تقوی ، مازیار

(دکتری دامپزشکی)

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

صادق زاده عراقی ، عذرا

(دکترای دامپزشکی)

جامعه دامپزشکی کشور -

بازنشسته شرکت سهامی پشتیبانی امور دام کشور

صادقی دقیقی ، مهران

(دکترای دامپزشکی)

سازمان نظام دامپزشکی جمهوری اسلامی ایران

فرزام ، اکرم

(دکترای دامپزشکی)

سازمان دامپزشکی کشور

کردی ، جلال

(دکترای دامپزشکی)

انجمن صنایع فرآورده های گوشتی ایران

کارشناس استاندارد -
بازنشسته وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی

مولوی ، فاطمه
(فوق لیسانس علوم بهداشتی)

سازمان حمایت از حقوق مصرف کنندگان و
تولید کنندگان

نعمتی ، حمیدرضا
(دکترای دامپزشکی)

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

نوروزی،سعید
(دکترای دامپزشکی)

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

دبیر کمیته ملی

شریعتی، منیره
(لیسانس)

فهرست مندرجات

صفحه

پ	پیش گفتار
۱	۱ هدف
۱	۲ دامنه کاربرد
۱	۳ مراجع الزامی
۲	۴ اصطلاحات و تعاریف
۱۲	۵ شرایط عمومی ساختمانی ساختمان کارخانه جوجه کشی
۱۲	۱-۵ شرایط عمومی محل احداث ساختمان کارخانه جوجه کشی
۱۸	۲-۵ موقعیت محل و اندازه ساختمان کارخانه جوجه کشی
۱۹	۳-۵ جهت ساختمان کارخانه جوجه کشی
۱۹	۴-۵ اصول لازم در تهیه نقشه ساختمان کارخانه جوجه کشی و تأسیسات مربوط به آن
۲۲	۵-۵ اصول ساختمان کارخانه جوجه کشی
۲۳	۶-۵ اصول لازم در تأمین مصالح ساختمانی برای ساختن و احداث ساختمان کارخانه جوجه کشی
۲۴	۷-۵ پایه ریزی (فونداسیون) ساختمان کارخانه جوجه کشی
۲۵	۸-۵ تأمین آب و برق برای ساختمان کارخانه جوجه کشی
۲۷	۶ مشخصات و شرایط فنی - بهداشتی تأسیسات ساختمان کارخانه جوجه کشی
۲۷	۱-۶ محل و موقعیت ساختمان کارخانه جوجه کشی
۲۹	۲-۶ شرایط تأسیس ساختمان کارخانه جوجه کشی
۳۱	۳-۶ مشخصات ساختمان و ضوابط فنی بهداشتی ساختمان جوجه کشی و تأسیسات مربوط

فهرست مندرجات

صفحه

۳۹	۴-۶ مشخصات ساختمان کارخانه جوجه کشی
۵۲	۵-۶ بار انداز
۵۴	۷ جزئیات سالن ها و اتاق های ساختمان کارخانه جوجه کشی
۵۶	۸ سالن ها و / یا اتاق های ساختمان کارخانه جوجه کشی
۹۴	پیوست الف - اقدامات مهم بهداشتی در کارخانه جوجه کشی - (الزامی)
۱۰۲	پیوست ب - بهداشت و ضدعفونی کردن ماشین جوجه کشی (اطلاعاتی)

پیش گفتار

استاندارد "طیور - سافتمان کارخانه جوجه کشی- مشخصات فنی و بهداشتی" که توسط کمیسیون های مربوطه تهیه و تدوین شده و در پانصد و سی و هفتمین جلسه کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۸۴/۸/۸ مورد تصویب قرار گرفته ، اینک به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ به عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می شود.

برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت های ملی و جهانی در زمینه صنایع ، علوم و خدمات ، استاندارد های ملی ایران در مواقع لزوم تجدید نظر خواهد شد و هر گونه پیشنهادی که برای اصلاح یا تکمیل این استانداردها ارائه شود در تجدید نظر بعدی مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین برای مراجعه به استاندارد های ملی ایران باید همواره از آخرین تجدید نظر آنها استفاده کرد.

در تهیه و تدوین این استاندارد سعی شده است که ضمن توجه به شرایط موجود و نیازهای جامعه ، در حد امکان بین این استاندارد و استاندارد ملی کشورهای صنعتی و پیشرفته هماهنگی ایجاد شود.

منابع و مآخذی که برای تهیه این استاندارد به کار رفته به شرح زیر است:

۱- زهری ، مرادعلی - اصول پرورش طیور - انتشارات دانشگاه تهران - سال ۱۳۸۰
- چاپ دوازدهم.

۲- راهنمای کامل پرورش طیور - سازمان اقتصادی کوثر - سال ۱۳۷۸ - چاپ چهارم.

۳- یحیی زاده ، هاله - اصول مدیریت در واحدهای جوجه کشی - انتشارات نوربخش - سال ۱۳۸۲ - چاپ اول.

۴- نظام دامداری ایران - سازمان دامپزشکی کشور - سال ۱۳۶۹.

۵- راهنمای مدیریت جوجه کشی - مجتمع کشت و صنعت سبزدشت - سال ۱۳۸۲.

طیور - ساختمان کارخانه جوجه کشی - مشخصات فنی و بهداشتی

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین مشخصات فنی و بهداشتی ساختمان کارخانه جوجه‌کشی است.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد، دربارهٔ انواع ساختمان‌های کارخانه جوجه‌کشی که به صورت مستقل و یا به صورت بخشی از مجموعه مجتمع‌های پرورشی طیور در کشور می‌باشند، کاربرد دارد.

یادآوری ۱- ساختمان کارخانه جوجه‌کشی در کشور، باید از نظر بهداشت نیروی انسانی، بهداشت تأسیسات، وسائل و تجهیزات موجود در داخل سالن‌ها و/یا اتاق‌های ساختمان کارخانه جوجه‌کشی و بهداشت محیط کار، در شرایط کاملاً بهداشتی و مجاز، و برابر مقررات زیست محیطی کشور، انجام گیرد.

یادآوری ۲- مسئول فنی بهداشتی در هر کارخانه جوجه‌کشی و/یا در هر مجتمع پرورش طیور در کشور، باید بر حسن انجام مفاد این استاندارد نظارت کامل نماید.

۳ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد به آنها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب آن مقررات جزئی از این استاندارد محسوب می‌شود. در مورد مراجع دارای تاریخ چاپ و/یا تجدید نظر، اصلاحیه‌ها و تجدید نظرهای بعدی این مدارک مورد نظر نیست. معهدابتر است کاربران ذینفع این استاندارد، امکان کاربرد آخرین اصلاحیه‌ها و تجدید نظرهای مدارک الزامی زیر را مورد بررسی قرار دهند. در مورد مراجع بدون تاریخ

چاپ و/ یا تجدید نظر، آخرین چاپ و یا تجدید نظر آن مدارک الزامی ارجاع داده شده مورد نظر است .

استفاده از مراجع زیر برای کاربرد این استاندارد الزامی است:

۱-۳ استاندارد ملی ایران ۱۰۱۱ : سال ۱۳۷۷ ویژگی های میکروبیولوژی و حد مجاز باکتریولوژیکی آب آشامیدنی.

۲-۳ استاندارد ملی ایران ۱۰۵۳ : سال ۱۳۷۶ ویژگی های آب آشامیدنی.

۳-۳ استاندارد ملی ایران ۵۱۹ : سال ۱۳۷۴ حداقل بار وارده بر ساختمان ها و انبیه فنی.

۴-۳ استاندارد ملی ایران ۳۶۶۳ : سال ۱۳۷۴ آئین کار عرضه جوجه یکروزه.

۵-۳ استاندارد ملی ایران ۲۱۹ : سال ۱۳۷۴ تخم مرغ خوراکی.

۶-۳ استاندارد ملی ایران ۲۲۰ : سال ۱۳۷۴ تخم مرغ جوجه کشی.

۷-۳ استاندارد ملی ایران ۷۴۰۸ : سال ۱۳۸۳ طیور - پرورش و نگهداری - واژه نامه.

۸-۳ استاندارد ملی ایران ۷۴۰۷ : سال ۱۳۸۳ طیور - سالن مرغداری - مشخصات فنی و بهداشتی.

۹-۳ نظام دامداری ایران - سازمان دامپزشکی کشور - سال ۱۳۶۹ - وکلیه اصلاحات و تغییرات بعدی آن.

۴ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد اصطلاحات و / یا واژه ها با تعاریف زیر به کار می رود:

۱-۴ کارخانه بوبه کشی

مکانی است مشتمل بر مجموعه ای از ساختمان های بهداشتی مجهز و مجاز، که دارای شماری دستگاه ماشین جوجه کشی و وسائل و لوازم و ملزومات مربوط به آن می باشد، و در آن تولید جوجه یکروزه ، در تحت شرایط لازم و معین، انجام می گیرد.

یادآوری ۱ - ساختمان های کارخانه جوجه کشی تشکیل یافته از سالن ها و / یا اتاق هایی طبق بند ۸ این استاندارد می باشد، که در هر کدام از آن ها فعالیت های خاص و مجزا برای کارهای متعدد و متفاوت جوجه کشی، انجام می گیرد، و هر یک دارای شرایط ، تجهیزات و امکانات خاص و مربوط، می باشد.

یادآوری ۲ - " کارخانه جوجه کشی " را در زبان محاوره ای " هچری " ، نیز می نامند، ولیکن این نام گذاری علمی نیست ، زیرا از دید علمی ، (هچری) امروزه بخشی از کارخانه جوجه کشی است.

۲-۴ تخم مرغ

منظور، تخم تازه مرغ های تخمگذار^۲ در داخل پوسته صدفی آن می باشد، که به مصرف خوراک انسان می رسد.

۳-۴ تخم مرغ بوبه کشی

منظور ، تخم مرغ حاصله از گله های مرغ مادر است ، که دارای نطفه بارور و خاصیت جوجه در آوری باشد.

1-Hatchery plant

2-Gallus domestica = Gallus gallus

۴-۴ نطقه یا لکه و یا جسم رویانی^۱

عبارت است از ، نقطه یا لکه شفافی که در بالای زرده تخم مرغ، چسبیده به غشاء زرده قرار گرفته است، و با چشم غیر مسلح، قابل دیدن می باشد.

۴-۵ پوسته تخم مرغ

منظور، پوشش صدفی خارجی تخم مرغ است، که عمدتاً از کربنات کلسیم تشکیل شده است.

۴-۶ نوربینی^۲

عبارت است از ، دیدن درون تخم مرغ با پوسته صدفی آن ، در برابر نور است.

یادآوری ۱- با بهره گیری از عمل نوربینی تخم مرغ ، برخی از ویژگی های تخم مرغ با پوسته ، مانند : لکه های گوشتی ، لکه های خونی ، وسعت اتاقک هوایی تخم مرغ و وجود جنین مرغ در تخم مرغ ، تشخیص داده می شود.

یادآوری ۲- عمل نوربینی تخم مرغ ، باید توسط افراد مجرب و ورزیده ، انجام گیرد.

۴-۷ دستگاه تهویه

دستگاهی است، که با بهره گیری از آن ، هوای داخل سالن های ساختمان جوجه کشی را جابجا می کنند.

۴-۸ دستگاه نوربینی (کندل^۳)

دستگاهی است ، که با بهره گیری از آن ، درون تخم مرغ با پوسته را در برابر نور می بینند.

-
- 1- Germinal disc
 - 2- Candling
 - 3- Candle

۹-۴ دماسنج

وسیله ای است، که با بهره گیری از آن ، دمای هوای داخل سالن های ساختمان کارخانه جوجه کشی را ، تعیین و مشخص می کنند.

۱۰-۴ دمه سنج

وسیله ای است، که با بهره گیری از آن ، میزان دمه(رطوبت نسبی) هوای داخل ساختمان کارخانه جوجه کشی را ، تعیین و مشخص می کنند.

۱۱-۴ راک^۱

وسیله ای است فلزی و چرخدار ، که دارای چندین طبقه می باشد، که در هر طبقه آن سینی های مخصوص فلزی یا پلاستیکی با اندازه ها و از جنس مناسب، حاوی تخم مرغ های جوجه کشی، گذاشته می شود.

یادآوری - وسیله " راک " را " راکر " ، نیز می نامند.

۱۲-۴ سالن جوجه کشی

فضای سرپوشیده محفوظی است، که در داخل آن دستگاه های ماشین جوجه کشی و وسائل و لوازم و ملزومات آن، گذاشته می شود.

۱۳-۴ سینی تخم مرغ جوجه کشی

گنجایه مخصوص است، که دارای گودی هائی برای گذاشتن و قرار دادن تخم مرغ های جوجه کشی در داخل آن می باشد، و در داخل ماشین جوجه کشی به کار می رود.

۱۴-۱۴ ماشین جوجه کشی

دستگاهی است، که در داخل آن شرایط لازم (دمای مناسب، دمه مناسب، گردش هوای مناسب و گرداندن تخم مرغ جوجه کشی) برابر وضع و حالت طبیعی و به شیوه مصنوعی، برای خواباندن تخم مرغ های جوجه کشی در آن و رشد جنین مرغ، فراهم شده است. یادآوری - ماشین جوجه کشی دارای دو بخش ستروهرچر است.

۱۵-۱۴ سترا^۱

بخشی از ماشین جوجه کشی است، که تخم مرغ های جوجه کشی را تا پایان روز هیجدهم (از روز خواباندن تخم مرغ های جوجه کشی)، در این بخش می گذارند.

۱۶-۱۴ هچر^۲

بخشی از ماشین جوجه کشی است، که تخم مرغ های جوجه کشی را از پایان روز هیجدهم (از روز خواباندن تخم مرغ های جوجه کشی) تا روز بیست و یکم (پایان جوجه کشی)، در این بخش می گذارند. هچر قسمت در آمدن جوجه از تخم مرغ جوجه کشی، در ماشین جوجه کشی است.

۱۷-۱۴ ماشین ترابری جوجه

وسیله ترابری مخصوص و مجازی است، که برای جابجائی جوجه های یکروزه، به گونه ای که، تندرستی جوجه ها را در حین جابجائی آن ها، کاملاً تامین و حفظ نماید، به کار می رود.

۱۸-۱۴ مرغداری

به یک واحد پرورش دهنده مرغ گوشتی یا مرغ تخمگذار یا مرغ مادر یا مرغ اجداد و یا مرغ لاین، گفته می شود.

یادآوری - "مرغداری" را "مزرعه^۱" ، نیز می نامند.

۱-۱۸-۴ مرغداری مرغ اجداد

یک واحد پرورش دهنده مرغ اجداد است.

۲-۱۸-۴ مرغداری مرغ تخمگذار

یک واحد پرورش دهنده مرغ تخمگذار است.

۳-۱۸-۴ مرغداری مرغ گوشتی

یک واحد پرورش دهنده مرغ گوشتی است.

۴-۱۸-۴ مرغداری مرغ لاین

یک واحد پرورش دهنده مرغ لاین است.

۵-۱۸-۴ مرغداری مرغ مادر

یک واحد پرورش دهنده مرغ مادر است.

۱۹-۴ مواد ضد عفونی کننده

موادی است ، که برای گندزدائی سالن های جوجه کشی و وسائل ، لوازم و ملزومات جوجه کشی ، در شرایط لازم و معین ، به کار برده می شوند.

۲۰-۴ تعیین جنسیت^۲ جوجه های یکروزه

تشخیص ، تعیین و جدا کردن جوجه مرغ ها از جوجه خروس ها ، در روز نخست تولد جوجه ها است.

۲۱-۴ مجوز بهداشتی برای جوجه های یکروزه

اجازه نامه ای است ، که با امضاء مسئول فنی و بهداشتی مرغداری برای بیرون بردن و ترابری جوجه های یکروزه سالم تولیدی و بسته بندی شده از مرغداری، صادر می شود.

۲۲-۴ نطفه دار شدن تخم مرغ^۱

عبارت است از ، حالت و خاصیتی طبیعی در مرغ است ، که به موجب آن ، اوول (گامت ماده) توسط اسپرمتوزوئید (گامت نر)، در مجرای تخمدان مرغ بارور شده و تخم مرغ نطفه دار ، شکل می گیرد.

۲۳-۴ نگهداری تخم مرغ جوجه کشی

عبارت است از ، گذاشتن و قرار دادن تخم مرغ های جوجه کشی آماده شده در محیطی است ، که تخم مرغ کیفیت و خواص لازم باروری خود را در مدت نگهداری مورد نظر ، حفظ نماید.

۲۴-۴ هچ^۲ یا در آمدن جوجه از تخم

رشد کامل نطفه بارور شده و بیرون آمدن جوجه حاصله از تخم مرغ جوجه کشی است.

۲۵-۴ جوجه

نوزاد مرغ است ، که تازه از تخم مرغ جوجه کشی در آمده باشد.

۲۶-۴ جوجه یکروزه

عبارت از جوجه ای است ، که بیشتر از ۲۴ ساعت از خروج آن از تخم مرغ جوجه کشی، نگذشته باشد.

1- Fertility

2- Hatch

یادآوری - نظر به خروج غیر هم زمان جوجه ها از تخم ، زمان خشک شدن بدن جوجه ها و آمادگی آن ها برای تشخیص و تفکیک جنسی جوجه ها ، زمان صفر در نظر گرفته می شود. بنابراین ، جوجه هائی که زودتر از تخم خارج شده اند، در لحظه خروج از هچر ، هم سن با سایر جوجه ها ، تلقی می شوند.

۲۷-۴ جوجه یکروزه سالم

به جوجه یکروزه ای گفته می شود، که به ظاهر و در معاینه عمومی در سن یک روزگی تندرست، بدون نقص عضو و عاری از بیماری بوده ، ناف آن بدون تورم مشهود بوده و شادابی و سرزندگی، تحرک و فعالیت لازم را داشته باشد.
یادآوری - در این حالت ، سن جوجه باید به حسب روز معین گردد.

۲۸-۴ جنین مرغ

نطفه رشد یافته مرغ است، که در تخم مرغ جوجه کشی قرار دارد، و پس از رسیدن به مرحله تکاملی خود ، از تخم مرغ به صورت جوجه (نوزاد مرغ) ، خارج می شود.

۲۹-۴ رطوبت نسبی

عبارت است از ، درصد رطوبتی که نسبت به رطوبت اشباع در هوا وجود دارد.

۳۰-۴ انکوباتور^۱

بخشی از دستگاه ماشین جوجه کشی یا کارخانه جوجه کشی می باشد، که در آن تخم مرغ های جوجه کشی در ماشین ستر قرار می گیرد.

۳۱-۴ ارزش R^۲

به مقاومت مواد ساختمانی به کار رفته در ساختمان های کارخانه جوجه کشی ، در انتقال حرارت ، ارزش R گفته می شود.

1- Incubator

2- Resistant value

۳۲-۴ جوجه های واژه

به جوجه های بیمار ، بسیار لاغر و غیر طبیعی ، گفته می شود.

۳۳-۴ مواد ضد عفونی کننده

موادی است ، که با کشتن و یا با جلوگیری از رشد و تکثیر میکروارگانیسم ها ، موجب از بین رفتن و یا کاهش تعداد آن ها ، می شود.

۳۴-۴ مواد گندزدا

موادی است ، که ارگانیسم های بیماری زا را می کشد، ولیکن بر روی اسپور آن ها تأثیر صد در صد ندارد ، و معمولاً برای ضد عفونی کردن سالن های مرغداری و وسائل مربوط به آن به کار می روند.

۳۵-۴ واکسیناسیون جوجه های یکروزه

تلقیح برخی از واکسن ها ، برابر مقررات ، ضوابط و موازین بهداشتی مربوط ، صادره از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱ به جوجه های یکروزه است ، به روش درست و بهداشتی و در تحت شرایط لازم و معین ، با نظر دکتر دامپزشک کارخانه جوجه کشی و یا مرغداری.

یادآوری - گاهی اوقات واکسیناسیون جوجه های یکروزه در کارخانه جوجه کشی انجام می گیرد و گاهی اوقات نیز در سالن پرورش جوجه ها در مرغداری .

۳۶-۴ جوجه در آوری تفه مرغ^۲

عبارت از حالت و خاصیتی است طبیعی ، که به موجب آن تبدیل نطفه گشوده شده به جوجه ، پس از مدت معین و در تحت شرایط لازم و معین ، انجام می پذیرد.

۱- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور ، در حال حاضر سازمان دامپزشکی کشور ، وابسته به وزارت جهاد کشاورزی است.

۳۷-۴ شستشوی سالن های جوجه کشی

شستن کامل سالن های جوجه کشی ، با آب پاکیزه و بهداشتی است.

۳۸-۴ ضایعات کارخانه جوجه کشی

منظور ، تخم مرغ های جوجه کشی هیچ نشده و فاسد و پوسته های تخم مرغ های جوجه کشی و جوجه های بیمار و غیر طبیعی و غیر عادی و نامطلوب و وازده است.

۳۹-۴ ضدعفونی کردن وسائل و تجهیزات جوجه کشی

عبارت است از ، گندزدائی کردن وسائل و تجهیزات جوجه کشی به کار گرفته شده در ساختمان کارخانه جوجه کشی است ، با استفاده از مواد ضد عفونی کننده مناسب و مجاز و در تحت شرایط لازم و معین.

۴۰-۴ قطع کردن نوک جوجه^۱

بریدن $\frac{1}{3}$ از منقار بالا و یا $\frac{1}{3}$ از منقارهای بالا و پائین جوجه است، در تحت شرایط لازم و با بکارگیری دستگاه مخصوص خودکار قطع نوک.

۴۱-۴ بخار دهی یا گاز دادن

عبارت است از ، ضدعفونی کردن تخم مرغ های جوجه کشی و یا سالن ها/یا اتاق های جوجه کشی و یا ماشین های جوجه کشی ، با استفاده از مواد ضدعفونی کننده گازی شکل (فومیگان^۲) مجاز ، و در تحت شرایط لازم و معین.

در روش بخار دادن ، ماده پاکیزه کننده / ماده ضدعفونی کننده ، در تماس با کثافات و سطوح ، برای پاکیزگی آن ها ، برای یک دوره طولانی مشخص (چند روزه) ، نگهداشته می شوند.

1- Debeaking , Beak trimming

2- Fumigant

۱- (نوک چینی) نیز می نامند.

یادآوری- معمولا سالن های و/ یا اتاق های ساختمان کارخانه جوجه کشی و ماشین های جوجه کشی و وسائل و ملزومات جوجه کشی را با استفاده از مواد ضد عفونی کننده گازی شکل مجاز ، به روش درست و بهداشتی و در تحت شرایط لازم و معین ، بخار می دهند.

۴۲-۴ گرداندن تخم مرغ بوجه کشی

عبارت است از، تغییر جهت دادن و چرخاندن تخم مرغ نطفه دار به روش درست ، در طی دوره جوجه کشی ، به طور خودکار یا دستی .
یادآوری - به ”گرداندن تخم مرغ جوجه کشی” ، ”چرخاندن تخم مرغ جوجه کشی” ، نیز گفته می شود.

۴۳-۴ آماده سازی تخم مرغ بوجه کشی

عبارت است از ، انجام کارهائی مانند : تفکیک و مجزا نمودن تخم مرغ های جوجه کشی از نظر شکل ظاهری ، سالم بودن پوسته ، اندازه ، وزن و گاز دادن تخم مرغ با مواد ضد عفونی کننده مجاز، به منظور تسهیل و تامین و حفظ و نگهداری تخم مرغ های جوجه کشی.

۴۴-۴ نگهداری تخم مرغ بوجه کشی

عبارت است از ،قرار دادن تخم مرغ های جوجه کشی آماده شده در محیطی که تخم مرغ کیفیت و خواص لازم خود را در مدت نگهداری مورد نظر ،حفظ نماید.

۴۵-۴ ترابری تخم مرغ بوجه کشی

عبارت است از، جابجائی و حمل و نقل تخم مرغ های جوجه کشی بسته بندی شده با وسیله نقلیه مناسب از مرغداری ها یا مزارع مرغ مادر تا ساختمان جوجه کشی.

۴-۴۶ خواباندن

عبارت است از ، قرار دادن تخم مرغ های جوجه کشی در ماشین جوجه کشی ، به روش درست و بهداشتی و در تحت شرایط لازم و معین.
یادآوری - " خواباندن " را ، " خوابانیدن " نیز می نامند.

۴-۴۷ تفریخ^۱

منظور، خاصیت جوجه درآوری تخم مرغ جوجه کشی است.

۵ شرایط عمومی ساختمان کارخانه جوجه کشی

۵-۱ شرایط عمومی محل امدات ساختمان کارخانه جوجه کشی

۵-۱-۱ برای تعیین محل ساخت یا احداث کارخانه جوجه کشی ، ارتفاع منطقه و محل مورد احداث ساختمان دارای اهمیت است. زمین محل احداث ساختمان کارخانه جوجه کشی ، نباید در ارتفاعات و مناطق کوهستانی بادگیر ، که این امر موجب تغییرات شدید درجه حرارت در فصل های زمستان و تابستان می گردد، باشد، مگر آنکه دیوارها مجهز به عایق بندی مناسب بوده و درهای ورود و خروج دو مرحله ای باشند.

۵-۱-۲ منطقه مناسب برای احداث کارخانه جوجه کشی، منطقه ای است، که از نظر جغرافیائی شرایط لازم را دارا بوده و ارتفاع منطقه از سطح دریا مناسب باشد .
یادآوری - مشاهده شده است، هرچه ارتفاع بالاتر از سطح دریا باشد، خاصیت جوجه درآوری کمتر خواهد شد.

۵-۱-۳ زمین محل احداث ساختمان کارخانه جوجه کشی ، نباید در محل های پست ، که جریان هوا در آن محل ها به سختی انجام می گیرد، باشد.

۱- (تفریخ) همان Hatchability است.

۴-۱-۵ منطقه مناسب برای احداث کارخانه جوجه کشی، منطقه ای است، که دارای آب و هوای معتدل باشد.

۵-۱-۵ بهتر است در هنگام ساخت کارخانه جوجه کشی، مناطق کم ارتفاع جهت این امر انتخاب شود.

یادآوری ۱- حتی اگر با این کار بر هزینه های ساخت کارخانه جوجه کشی اضافه شود، با این حال این امر در مقایسه با کاهش خاصیت جوجه درآوری در مناطق مرتفع، از نظر اقتصادی مقرون به صرفه خواهد بود.

یادآوری ۲- باید توجه داشت، کارخانه های جوجه کشی که در ارتفاع ۲۰۰۰ متری و بیشتر از آن ساخته و احداث می شوند، معمولا در هنگام خروج جوجه ها از تخم مرغ ها، کاهش نسبی درصدتفریح در آن ها مشاهده و ملاحظه می شود، و هم چنین جوجه های از تخم مرغ درآمده و تولید شده در اینگونه کارخانه های جوجه کشی، هزینه تولید بیشتری نسبت به کارخانه های احداث شده در مناطق کم ارتفاع دارا می باشند، زیرا در این صورت از میزان جوجه درآوری، نسبت به حد معمول و طبیعی این خاصیت، کاسته می شود.

۶-۱-۵ منطقه مناسب برای احداث کارخانه جوجه کشی، منطقه ای است، که مشکل بهداشتی نداشته باشد، در اطراف آن باتلاق، لجن زار و محل های جمع آوری زباله دیده نشود.

۷-۱-۵ زمین محل احداث ساختمان کارخانه جوجه کشی، نباید در محل هایی که مسیل آب می باشند، باشد.

۸-۱-۵ برای احداث ساختمان کارخانه جوجه کشی ، باید از زمین هائی استفاده شود، که با دارا بودن دیگر شرایط اقلیمی و فنی ،از نظر کشاورزی چندان با ارزش نباشند و یا اینکه ترجیحا زمین های مزبور ، اصلا قابل کشاورزی نباشند^۱.

۹-۱-۵ مساحت زمین و ساختمان کارخانه جوجه کشی ، باید متناسب با ظرفیت جوجه کشی بوده ، و با توجه به رعایت کامل مقررات قانونی ، علمی و فنی مربوط ، به اندازه لازم و کافی باشد.

۱۰-۱-۵ مساحت زمین ساختمان کارخانه جوجه کشی ، باید به اندازه ای باشد، که در آینده و در مقاطع زمانی بعدی ، امکان توسعه و گسترش ساختمان ، تاسیسات و تجهیزات ساختمان کارخانه جوجه کشی و هم چنین امکان توسعه ظرفیت تولیدی کارخانه جوجه کشی را داشته باشد^۲، هر چند که در زمان احداث باید هدف گذاری ها به طور درست صورت گرفته باشد و نیاز به گسترش مقطعی نباشد.

۱۱-۱-۵ زمین محل احداث ساختمان کارخانه جوجه کشی ، باید دارای استحکام لازم و کافی باشد.

۱- منظور، زمین های بایر است.

۲- در تعیین و انتخاب زمین و محل برای ساخت و احداث کارخانه جوجه کشی ، باید به رشد روز افزون و توسعه مورد نیاز کارخانه جوجه کشی در آتی نیز توجه لازم مبذول داشت. در این زمینه از راه های گوناگون می توان استفاده کرد. برای مثال : در همان مراحل آغازین ساخت ساختمان کارخانه جوجه کشی ، می توان قسمت ها یا بخش های خاصی از کارخانه جوجه کشی را مانند: محل نگهداری تخم مرغ های جوجه کشی و یا محل نگهداری جوجه های از تخم مرغ خارج شده را ، از نظر اندازه و وسعت بزرگتر از حد معمول در نظر گرفت ، تا در آینده و در زمان های لازم بتوان از وسعت مذکور برای توسعه جوجه کشی استفاده لازم را بعمل آورد و یا اینکه در هر قسمت و یا بخش از ساختمان کارخانه جوجه کشی، در هر انتهای آن ، محدوده ای را که به طور دقیق از نظر اندازه و وسعت با تاسیسات اولیه برابری دارد، در نظر گرفت تا از وسعت مذکور در هنگام نیاز به توسعه و بزرگ سازی کارخانه جوجه کشی ، با اتصال این قسمت به ساختمان اولیه آن ، فضای مورد نیاز و لزوم کارخانه جوجه کشی را توسعه و گسترش داد.

۱۲-۱-۵ زمین محل احداث ساختمان کارخانه جوجه کشی ، باید قابلیت هدایت آب را داشته باشد.

۱۳-۱-۵ زمین محلی را برای ساخت و احداث ساختمان کارخانه جوجه کشی باید انتخاب کرد ، که آن محل از دود و کثافات و آلاینده های کارخانه ها و گرد و غبار ، دور باشد. یادآوری - پاک بودن هوا ، از نظر انتخاب زمین محل ساخت و احداث ساختمان کارخانه جوجه کشی، موضوع بسیار مهمی است. باید توجه داشت ، که جوجه ها نسبت به هوای کثیف و آلوده به شدت حساس هستند.

۱۴-۱-۵ محل احداث ساختمان کارخانه جوجه کشی، نباید از دید مسافت ، خیلی نزدیک به نقاط و مکان های پر سر و صدا باشد. یادآوری - جوجه ها نسبت به سر و صدا بسیار حساس می باشند، و اغلب بر اثر سر و صدا دچار ترس و وحشت می شوند.

۱۵-۱-۵ محل کارخانه جوجه کشی ، نباید در نزدیکی بزرگراه ها ، خطوط راه آهن و هم چنین مناطق صنعتی و شهرک های صنعتی ، که در اغلب آن ها دستگاه ها و تجهیزات صنعتی سنگین و وسائل نقلیه مورد استفاده قرار می گیرند، احداث شود.

یادآوری - گرچه ممکن است اماکن نوشته شده در بالا، از نظر بهداشتی مناسب باشند، ولیکن لرزش های حاصل از عبور و مرور وسائل نقلیه یا قطار ، دارای اثرات بدی بر روی قابلیت جوجه درآوری می باشد، بنابراین باید از آن دوری کرد.

۱۶-۱-۵ محل کارخانه جوجه کشی باید در جایی باشد ، که از نظر جهت وزش باد در آن منطقه و یا محل ، در جهتی احداث شود، که بادی که از سمت مرغداری های مرغ مادر

می‌گذرد، از محل کارخانه جوجه کشی عبور نکند. در این وضعیت از دید آلودگی‌ها و بیماری‌ها، خطر کمتری کارخانه جوجه کشی را تهدید می‌کند.

۱۷-۱-۵ منطقه مناسب برای احداث کارخانه جوجه کشی، منطقه ای است، که به مرکز تولید تخم مرغ جوجه کشی دور نباشد.

۱۸-۱-۵ محل احداث کارخانه جوجه کشی می‌بایستی در نزدیکی مرغداری‌های مرغ مادر که تولید کننده تخم مرغ جوجه کشی است، باشد.

یادآوری - فاصله محل کارخانه جوجه کشی از مرغداری‌های مرغ مادر، نباید کمتر از حد تعیین شده در ضوابط مراجع قانونی ذیصلاح^۱ کشور باشد. منطقه مناسب برای احداث کارخانه جوجه کشی، منطقه ای است، که به مراکز پرورش جوجه گوشتی دور نباشد.

۱۹-۱-۵ محل کارخانه جوجه کشی، باید درجائی باشد، که امکان تامین و استفاده از نیروی انسانی مناسب و لازم و کافی کار، با هزینه مناسب برای انجام کار، فراهم باشد. یادآوری - هزینه‌های بی‌رویه و نامناسب ناشی از بهره‌گیری از نیروی انسانی کار، می‌تواند اثرات نامطلوبی بر روی هزینه‌های کل "جوجه کشی"، داشته باشد.

۲۰-۱-۵ در منطقه محل ساخت کارخانه جوجه کشی، باید به چگونگی وقوع و شیوع بیماری‌ها در آن منطقه توجه لازم و کافی مبذول داشت، و اینکه بیماری‌های غالب آن منطقه چه بیماری‌هایی می‌باشند.

۱- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر سازمان دامپزشکی کشور، وابسته به وزارت جهاد کشاورزی است.

۲۱-۱-۵ محل ساخت و احداث ساختمان کارخانه جوجه کشی ، باید درجائی باشد ، که دسترسی کارگران مربوط و اعضاء خانواده های آن ها به خدمات شهری ، امکان پذیر باشد.

۲۲-۱-۵ محل ساخت و احداث ساختمان کارخانه جوجه کشی ، باید درجائی باشد. که دسترسی به آب، برق ، تلفن و جاده ، که عوامل مهم تولید می باشند، وجود داشته باشد.

۲۳-۱-۵ محل ساخت و احداث ساختمان کارخانه جوجه کشی ، باید طبق و وفق مقررات، ضوابط و موازین قانونی مربوط ، صادره از سوی مراجع قانونین و ذیصلاح کشور^۱، باشد.

۲۴-۱-۵ قبل از ساخت و احداث ساختمان کارخانه جوجه کشی ، باید محل احداث به تایید مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۲ رسیده باشد.

۲۵-۱-۵ محل ساخت و احداث ساختمان کارخانه جوجه کشی ، باید طبق و وفق مقررات زیست محیطی کشور، صادره از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۳ باشد.

۲-۵ موقعیت محل و اندازه ساختمان کارخانه جوجه کشی

۱-۲-۵ عوامل مؤثر در تعیین اندازه ساختمان کارخانه جوجه کشی

اندازه و وسعت ساختمان کارخانه جوجه کشی ، به عوامل مشروحه در زیر بستگی دارد:
الف - ظرفیت سترها^۴ و هچرها^۵.

۱-۲- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور ، در حال حاضر سازمان دامپزشکی کشور ، وابسته به وزارت جهاد کشاورزی است.

۳- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور ، در حال حاضر سازمان حفاظت محیط زیست است.

4- Setter

5- Hatcher

ب - تعداد تخم مرغ جوجه کشی که در هر هفته می توان در کارخانه جوجه کشی به ستر برد.

پ- تعداد جوجه ای که در هر بار، می توان هچ^۱ کرد.

ت - تعداد جوجه ای که در هر هفته ، می توان هچ کرد.

جدول ۱ - ارتباط بین این عوامل و در هنگامی که تخم مرغ های جوجه کشی دوبار در هفته در دستگاه جوجه کشی گذاشته شده و قرار می گیرند، را نشان می دهد.

۲-۲-۵ اندازه و بزرگی (وسعت) ساختمان جوجه کشی

۱-۲-۲-۵ طرح ریزی و ساخت و احداث ساختمان های کارخانه جوجه کشی بزرگ و با ظرفیت بالا (برای مثال :با ظرفیت خوابانیدن تخم مرغ های جوجه کشی به تعداد ۵۰۰۰۰۰ در هفته)، در مقایسه با ساختمان های کارخانه جوجه کشی کوچک و با ظرفیت کم (با ظرفیت خوابانیدن تخم مرغ های جوجه کشی به تعداد کمتر از ۵۰۰۰۰۰ در هفته)، دارای مزایای قابل توجهی به شرح زیر است:

در ساختمان های کارخانه جوجه کشی بزرگ ، وسعت و ظرفیت بالای تولیدی ساختمان کارخانه جوجه کشی ، موجب صرفه جوئی در نیروی انسانی کار می شود، زیرا برای انجام کارهای متنوع کارخانه جوجه کشی مانند : نوربینی ،انتقال تخم مرغ های جوجه کشی به هیچر ، مراحل مختلف آماده سازی جوجه ، شمارش جوجه ها و چعبه زنی جوجه ها ،بعلت بالا بودن تعداد جوجه های به دست آمده ، می توان از دستگاه های اتوماتیک (خودکار) استفاده کرد. که این امر از دید اقتصادی مقرون به صرفه می باشد.

۲-۲-۲-۵ وسعت سالن های ستر و هیچر در ساختمان کارخانه جوجه کشی ، باید با توجه به نوع ماشین جوجه کشی مورد استفاده، طرح ریزی شود. برای این کار ، ابتدا باید وسعت ماشین جوجه کشی را تعیین نمائیم، سپس باید مقدار فضای لازم برای رفت و آمد نیروی

انسانی کار در اطراف آن و حتی پشت ماشین جوجه کشی (اگر لازم باشد) ، در نظر گرفته شود. به این ترتیب وسعت کلی سالن را می توان معلوم و مشخص کرد.

۳-۵ جهت ساختمان کارخانه جوجه کشی

۳-۵-۱ جهت ساختمان کارخانه جوجه کشی از نظر پیش بینی جریان هوا در ساختمان و هم چنین جهت وزش باد و طوفان های موسمی، دارای اهمیت بسیار است. از این روی باید در هنگام ساختن و احداث ساختمان کارخانه جوجه کشی ، این موضوع با دقت در نظر گرفته شود.

۳-۵-۲ در محل هایی که از نظر شرایط جوی دارای طوفان های شدید می باشد، باید در تعیین جهت ساختمان کارخانه جوجه کشی ، دقت و توجه لازم به سمت وزش بادهای شدید و طوفان ها بعمل آید، تا از ایجاد کوران در داخل ساختمان کارخانه جوجه کشی ، که موجب ترس و وحشت جوجه ها می شود، جلوگیری بعمل آید.

۳-۵-۳ بهتر است جهت ساختمان کارخانه جوجه کشی ، جهت شمالی - جنوبی باشد، یعنی اینکه طول ساختمان به سمت شمال و جنوب باشد(ساختمان به اصطلاح روبه قبله باشد). در این وضعیت تهویه هوای درون ساختمان کارخانه جوجه کشی، بهتر صورت می گیرد.

یادآوری - با توجه بر اینکه در کارخانه های جوجه کشی صنعتی و پیشرفته ، ساختمان کارخانه جوجه کشی بدون پنجره است و تهویه داخل ساختمان با استفاده از دستگاه های هواکش برقی انجام می گیرد، در اینگونه ساختمان ها ، جهت ساختمان کارخانه جوجه کشی از اهمیت کمتری برخوردار می باشد.

۴-۵ اصول لازم در تهیه نقشه ساختمان کارخانه جوجه کشی و تاسیسات مربوط به آن

۴-۵-۱ متناسب با اهداف و برنامه های هر یک از انواع ساختمان های کارخانه جوجه کشی ، پس از انتخاب زمین و یا محل مناسب برای ساخت و احداث ساختمان ، باید نقشه

ساختمان ها و تاسیسات مربوط به آن ،با توجه به عوامل مشروحه زیر و لحاظ کردن آن ها، طراحی و تهیه گردد:

الف - شرایط اقلیمی منطقه ای که زمین در آن واقع شده است.

ب - جهت ساختمان ها (مانند : شمال - جنوب).

پ - جهت وزش باد.

ت - ظرفیت ساختمان های کارخانه جوجه کشی.

ث - قابلیت توسعه و گسترش ساختمان ها.

۲-۴-۵ نقشه ساختمان کارخانه جوجه کشی ، باید به گونه ای طراحی شود ، که ساختمان سترها و هچرها به صورت واحدی مجزا و به دور از رفت و آمد های بی مورد باشد.

۳-۴-۵ نقشه ساختمان کارخانه جوجه کشی و تاسیسات مربوط به آن ، باید به عنوان راهنما ، برای ایجاد و ساخت ساختمان کارخانه جوجه کشی و تاسیسات مربوط به آن ، مورد استفاده قرار گیرد.

۴-۴-۵ در نقشه ساختمان کارخانه جوجه کشی ، حمام حتما باید به گونه ای طراحی شود، که تنها راه ورود به ساختمان کارخانه جوجه کشی باشد.

۵-۴-۵ در طراحی نقشه ساختمانی ساختمان کارخانه جوجه کشی ، باید تا آنجا که بشود، سعی شود، تا از اعمال سلیقه های شخصی که متکی بر مبانی درست علمی و فنی نیست ، خودداری گردد.

۶-۴-۵ در طراحی نقشه ساختمانی ساختمان کارخانه جوجه کشی ، باید از ساخت و احداث هر گونه فضای غیر ضروری (غیر مفید)، جلوگیری شود.

۷-۴-۵ در طراحی نقشه ساختمانی ، باید تا آنجا که بشود ، اتاق نگهبانی دور از ساختمان کارخانه جوجه کشی در نظر گرفته شود.

۸-۴-۵ در طراحی نقشه ساختمانی ساختمان کارخانه جوجه کشی ، باید تا آنجا که بشود، سالن ها و / یا اتاق های دیگر در اطراف سالن های ستروهچر طراحی گردیده و ساخته شوند، به طوری که ، مطلوب ترین بهره گیری از ظرفیت ساختمان هچری برای جابجائی تخم مرغ های جوجه کشی، میسر گردد.

۹-۴-۵ نقشه ساختمانی ساختمان کارخانه جوجه کشی ، پس از تهیه آن ، به منظور اجراء ، باید به تایید مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱ برسد.

۱۰-۴-۵ ساختمان کارخانه جوجه کشی ، باید طوری طراحی گردد و ساخته شود ، که غیر قابل نفوذ برای پرندگان وحشی و جوندگان باشد.

۱۱-۴-۵ ساختمان کارخانه جوجه کشی ، باید طوری طرح ریزی شود، که تخم مرغ های جوجه کشی (بارور)، از یک طرف وارد ساختمان شده و جوجه ها از طرف دیگر ساختمان، خارج گردند.

بعبارت دیگر ، تخم مرغ های جوجه کشی و جوجه ها ، باید در داخل ساختمان کارخانه جوجه کشی از سالنی به سالن بعدی گذشته و عبور داده شوند، تا مراحل هچ طی گردد. برای اینکه این جریان بهتر و روان تر صورت گیرد ، جدا بودن سالن ها و عدم تردد کارکنان(نیروی انسانی کار) در ساختمان ها ، باید رعایت گردد.

یادآوری مهم - در طی مراحل جوجه کشی، در تحت هیچ عنوان و شرایط ، نباید بازگشتی وجود داشته باشد.

۱- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور ، در حال حاضر سازمان دامپزشکی کشور ، وابسته به وزارت جهاد کشاورزی است.

۱۲-۴-۵ در طراحی ساخت و ساختمان کارخانه جوجه کشی ، باید به راه های ارتباطی ساختمان توجه لازم ، کافی مبذول داشت.

۱۳-۴-۵ طراحی ساختمان کارخانه جوجه کشی ، باید به گونه ای باشد ، که مناطق پاک و آلوده از یکدیگر کاملاً مجزا باشند و مسیر و جریان کار ، درون کارخانه جوجه کشی یکطرفه باشد، یعنی تخم مرغ های جوجه کشی و کارکنان و هوای ورودی به ساختمان هچری در یک مسیر حرکت کنند و در این امر برگشتی وجود نداشته باشد، تا با رعایت کامل این امر مهم ، از بروز آلودگی جلوگیری شود.

۱۴-۴-۵ در طرح ریزی کف ساختمان کارخانه جوجه کشی ، باید توجه داشت که هنگام طرح ریزی کف ساختمان، تا آنجا که بشود، از پله کمتری استفاده شود.

۱۵-۴-۵ در طرح ریزی ساختمانی کارخانه جوجه کشی ، به منظور برخورداری از حداکثر بهره وری از زمین محل احداث آن ، ساختمان هچری بزرگ و با ظرفیت بالا را اغلب به شکل T ، می سازند.

یادآوری - به عنوان نمونه ساختمان کارخانه جوجه کشی به شکل T با ظرفیتی در حدود یک میلیون تخم مرغ در هفته در شکل ۱، نشان داده شده است.

۵-۵ اصول ساختمان کارخانه جوجه کشی

در ساختمان جوجه کشی ، باید همراه اصول ساختمانی مشروحه زیر مد نظر قرار گرفته و رعایت گردد:

الف - مکان جغرافیائی، محل و منطقه مناسب برای ساخت و احداث کارخانه جوجه کشی.

ب - متناسب بودن اندازه و وسعت ساختمان ها، با ظرفیت کارخانه جوجه کشی.

- پ- پیش بینی قابلیت و توانائی توسعه و بزرگ سازی ساختمان کارخانه جوجه کشی.
- ت - ساخت سقف ،دیوارها و کف محکم و مقاوم و بادوام و عایق برای ساختمان کارخانه جوجه کشی.
- ث - ساخت مجاری فاضلاب و زهکشی مناسب و لازم و کافی برای ساختمان کارخانه جوجه کشی.
- ج - تامین ،سیستم تهویه با فشار مثبت در درون ساختمان کارخانه جوجه کشی.
- چ - تامین تاسیسات لازم و کافی و مناسب برای کارخانه جوجه کشی.
- ح - تامین آب تمیز و بهداشتی و برق لازم و کافی و مناسب برای کارخانه جوجه کشی.
- خ - طراحی ساختمان و نقشه ساختمانی در کارخانه جوجه کشی باید به گونه ای باشد، که مسیری درست و مناسب جهت حرکت و جابجائی تخم مرغ های جوجه کشی، در داخل قسمت ها، سالن ها و/ یا اتاق های ساختمان جوجه کشی ، در نظر گرفته شده و تامین گردد.
- د - ساخت واحداث ساختمان کارخانه جوجه کشی ، باید به گونه ای باشد ، که ساختمان جوجه کشی دارای حداقل ۲۰ سال عمر مفید باشد.

۵-۶ اصول لازم در تامین مصالح ساختمانی برای ساختن و امداد ساختمان کارخانه جوجه کشی

۵-۶-۱ مقصود از ساخت و احداث ساختمان کارخانه جوجه کشی ، صرفنظر از دیدگاه های عمومی و اجتماعی ، ایجاد اشتغال زائی و به ویژه درنهایت ایجاد درآمد و سود برای تولید کننده است. بنابراین ،مهم ترین گام در ساخت و احداث یک کارخانه جوجه کشی ، کم کردن هزینه های احداث ساختمان، به گونه ای درست بوده و تا آنجا که بشود ، لزوما با رعایت و حفظ استانداردهای مورد نیاز و قابل قبول در این زمینه می باشد.

برای این منظور، در هر یک از نقاط و یا مناطق کشور، با توجه به شرایط محیطی و منطقه ای و با در نظر گرفتن فرهنگ ساختمان سازی در آن منطقه و چگونگی امکانات و

مواد و مصالح ساختمانی موجود در منطقه و محل ساخت و احداث کارخانه جوجه‌کشی ، باید تا آنجا که بشود ، با هزینه کمتر بنا کرد.

۵-۶-۲ باید از مصالح ساختمانی مقاوم برای ساخت و احداث کارخانه جوجه‌کشی استفاده شود، تا بدینوسیله مدت ها بتوان از ساختمان کارخانه جوجه کشی استفاده کرد.

۷-۵ پایه ریزی (فونداسیون) ساختمان کارخانه جوجه کشی

۵-۷-۱ ساختمان جوجه کشی، باید دارای شالوده و پی لازم و کافی و محکم باشد، پایه ریزی سخت و محکم و کافی، موجب دوام بیشتر ساختمان می شود.

۵-۷-۲ با پایه ریزی درست و فنی ساختمان کارخانه جوجه‌کشی ، می توان نوسانات میزان رطوبت را در بنا، به حداقل ممکن رساند، و از سوی دیگر کار ضدعفونی کردن در ساختمان را که پی ساختمان آن ها به خوبی بنا شده است، به گونه مطمئن و آسان به انجام می رسد، و در ضمن از نفوذ جونندگان و حشرات موذی به ساختمان ها، جلوگیری به عمل می آید.

۵-۷-۳ دیوارهای ساختمان کارخانه جوجه‌کشی را ، باید همیشه بر روی پی و پایه ریزی درست و محکم بنا کرد.

۵-۷-۴ خاک‌های منبسط شونده در محل ساخت و احداث ساختمان کارخانه جوجه‌کشی، احتیاج به پی های لازم و کافی و محکم دارد.

۵-۷-۵ عمق یا ارتفاع پی ، باید به اندازه لازم و کافی باشد، در این صورت رطوبت کمتر می تواند به ساختمان رخنه کند، و از سوی دیگر سبب می شود، ساختمان محکم تر بنا شود. براین پایه ، از بوجود آمدن ناهمواری و فروشکستگی در کف ساختمان و ترک خوردن و کج شدن دیوارها در ساختمان مزبور، جلوگیری می شود.

۶-۷-۵ عمق یا ارتفاع پایه یا پی ساختمانی ساختمان کارخانه جوجه‌کشی ، باید حدود یک متر باشد و پهنای پی ساختمان ، باید حداقل دو برابر پهنای دیوارها باشد، که بر روی پی مربوط قرار می‌گیرد.

۷-۷-۵ پایه ها یا پی های ساختمان کارخانه جوجه‌کشی ، باید حداقل به اندازه ۳۰ سانتی متر از کف زمین و محل ساخت و احداث ساختمان بالاتر باشد تا از این راه رطوبت به آسانی به ساختمان ، رخنه نکند.

۸-۷-۵ هموار بودن پایه ها یا پی های ساختمانی ساختمان کارخانه جوجه‌کشی ، موضوعی بسیار حائز اهمیت است ، زیرا این حالت موجب می‌شود، که کل ساختمان به گونه هموار بنا شود.

۸-۵ تامین آب و برق برای ساختمان کارخانه جوجه‌کشی

۱-۸-۵ آب

۱-۱-۸-۵ پیش از ساخت واحداث ساختمان کارخانه جوجه‌کشی ، لازم است ، که از کمیت و کیفیت آب مورد نیاز ساختمان آگاهی لازم را کسب کرد، و با داشتن آگاهی های لازم و کافی از وضعیت و چگونگی آب سایر مؤسسات و تأسیسات مناطق و محل هائی که در نزدیکی محل ساخت و احداث ساختمان کارخانه جوجه‌کشی قرار گرفته اند ، تا حدودی نسبت به چگونگی کمیت و کیفیت آب در محل احداث ساختمان آشنائی پیدا کرد و آگاهی های بیشتر را در این زمینه به توسط خبرگان این فن ، به دست آورد.

یادآوری - هر گونه سرمایه گذاری برای ساختن و احداث کارخانه جوجه‌کشی در نقاط و یا محل هائی که کمیت و کیفیت آب آن مناطق و یا محل ها ، مناسب برای استفاده و مصرف در ساختمان نباشد ، توجیه فنی و اقتصادی نداشته و ندارد ، و

ساختمان و فرآیند کار و فعالیت کارخانه جوجه کشی را با مشکلات بزرگی روبرو خواهد کرد.

۵-۸-۱-۲ در ساختمان جوجه کشی ، همیشه باید آب تمیز و بهداشتی، به اندازه لازم و کافی ، تامین گردیده و در دسترس باشد.

۵-۸-۱-۳ در ساختمان جوجه کشی در قسمت زیر کف بتونی ساختمان ،چای مناسب برای استقرار لوله های آب رسانی است.

یادآوری - چنانچه لوله های آب رسانی از زیر سقف ساختمان جوجه کشی عبور نماید، آب گرم خواهد شد و چون انکوباتور برای تامین سرمای درونشان از آب استفاده می کنند. برای این منظور آب سرد بهتر می باشد.

۵-۸-۱-۴ در ساختمان جوجه کشی باید توجه داشت ،که برای تمیز کردن و شستشوی راک با یا راکرها، قفس ها و ماشین های جوجه کشی و دیگر وسائل جوجه کشی ،مقادییر فراوانی آب مورد احتیاج است، بنابراین در ساختمان جوجه کشی، باید مطمئن شد که قطر لوله های آب رسانی مورد استفاده به اندازه لازم و کافی است.

۵-۸-۱-۵ تامین و حفظ فشار آب مورد نیاز در محل شیرهای اتوماتیک سترها و هچرها به میزان $3/51$ کیلوگرم بر سانتی متر مربع ، لازم و ضروری است.

۵-۸-۲ برق

۵-۸-۲-۱ برق ساختمان جوجه کشی، از اهمیت ویژه ای برخوردار است، زیرا اکثر کارخانه های جوجه کشی پیشرفته با اتکاء به نیروی برق ،طراحی و احداث می شوند.

۵-۸-۲-۲ برق مورد نیاز در ساختمان جوجه کشی، باید از برق سراسری کشور یا برق شهری و یا ژنراتورهای اختصاصی، تامین گردد.

۵-۸-۲-۳ برق مورد نیاز در ساختمان جوجه کشی، باید برق سه فاز صنعتی باشد، و توان آن حداقل ۲۰ درصد بیش از مصرف هم زمان تمام ماشین آلات و روشنایی در نظر گرفته شود.

یادآوری ۱- دارا بودن برق اضطراری با توان مناسب و با راهبری و راه اندازی خودکار، برای مواقع قطع برق در ساختمان هجری ضروری است.

یادآوری ۲- احتمالاً عدم دسترسی به برق سراسری و یا برق شهری، عملکرد کارخانه جوجه کشی را مشکل می سازد، و انتقال برق از مناطق و یا نقاط دور دست به محل استقرار و احداث ساختمان جوجه کشی به آنجا، هزینه های فراوانی را به تولید کننده، تحمیل خواهد کرد.

یادآوری ۳- چنانچه لازم باشد، که برق مورد نیاز در ساختمان جوجه کشی، تنها به وسیله ژنراتور برق اختصاصی تولید گردیده و تأمین گردد، لازم است که تحلیل اقتصادی صورت گیرد زیرا غالباً انجام این کار اقتصادی نیست، و هم چنین اطمینان لازم را در برقراری مستمر و مداوم برق، بوجود نخواهد آورد.

۵-۸-۲-۴ در ساختمان جوجه کشی خطوط برق رسانی، باید در کانالهای ویژه در قسمت زیر کف بتونی، به روش درست و فنی، در پوشش های سیمی ضد آب و یا در قسمت روی پوشش داخلی سقف (سقف کاذب) ساختمان جوجه کشی، کار گذاشته شود.

یادآوری - چنانچه احتمال داده می شود، که تغییراتی در سیستم برق رسانی ساختمان جوجه کشی روی دهد، بهتر است خطوط برق رسانی ساختمان جوجه کشی به روش

درست و فنی بر روی قسمت پوشش داخلی سقف نصب شوند.

۶ مشخصات و شرایط فنی – بهداشتی تأسیسات ساختمان کارخانه جوجه کشی

۱-۶ ممل و موقعیت ساختمان کارخانه جوجه کشی

۱-۱-۶ محل و موقعیت ساختمان کارخانه جوجه کشی، متناسب با شرایط طبیعی و جغرافیائی هر منطقه، باید به گونه ای انتخاب شود، که تا آنجا که بشود، از عوارض طبیعی مانند: باد، طوفان، سیل، گرد و خاک و آلاینده های محیطی، محفوظ باشد.

۲-۱-۶ محل ساختمان کارخانه جوجه کشی، از نظر استقرار آن در منطقه کم تراکم از نظر مرغداری ها و کم تردد مرتبط با صنعت مرغداری (مزارع پرورش و نگهداری طیور، کارخانه های تولید دان، کشتارگاه ها و مراکز بسته بندی محصولات طیور) و اجتناب از تماس و ارتباط با پرندگان وحشی، دارای اهمیت است.

۳-۱-۶ فاصله ساختمان کارخانه جوجه کشی با جاده های اصلی و فرعی، که تردد وسائل نقلیه مرتبط با صنعت مرغداری از آن ها صورت می گیرد، باید منطقی و مناسب باشد.

۴-۱-۶ ساختمان کارخانه جوجه کشی، باید فاصله لازم را از رودخانه ها و محل تجمع و رفت و آمد پرندگان آبی، داشته باشد.

۵-۱-۶ منطقه و محل در نظر گرفته شده برای ساخت و احداث ساختمان کارخانه جوجه کشی، باید از نظر امکان دسترسی به آب تمیز و بهداشتی لازم و کافی، با سختی آب قابل قبول، بدون اشکال باشد.

۶-۱-۶ فاصل ساختمان کارخانه جوجه کشی از شهرها و مناطق مسکونی و سایر عوامل تأسیساتی مرغداری ها، باید به شرح زیر رعایت شود:

۷-۱-۶ در مورد واحدهای پرورش و نگهداری مرغ مادر گوشتی، باید با مفاد " راهنمای مربوط به تأسیس واحدهای پرورش و نگهداری مرغ مادر گوشتی " پیوست الف استاندارد ملی ایران ۷۴۰۷: سال ۱۳۸۳ " طیور - سالن مرغداری - مشخصات فنی و بهداشتی "، مطابقت داشته باشد.

۸-۱-۶ در مورد واحدهای پرورش و نگهداری مرغ مادر تخمگذار، باید با مفاد " راهنمای مربوط به تأسیس واحدهای پرورش و نگهداری مرغ مادر تخمگذار "، پیوست ب استاندارد ملی ایران ۷۴۰۷: سال ۱۳۸۳ " طیور - سالن مرغداری - مشخصات فنی و بهداشتی "، مطابقت داشته باشد.

۹-۱-۶ در مورد واحدهای پرورش و نگهداری مرغ گوشتی، باید با مفاد " راهنمای مربوط به تأسیس واحدهای پرورش و نگهداری مرغ گوشتی " پیوست پ استاندارد ملی ایران ۷۴۰۷: سال ۱۳۸۳ " طیور - سالن مرغداری - مشخصات فنی و بهداشتی "، مطابقت داشته باشد.

۱۰-۱-۶ در مورد واحدهای پرورش و نگهداری مرغ تخمگذار، باید با مفاد " راهنمای مربوط به تأسیس واحدهای پرورش و نگهداری مرغ تخمگذار " پیوست ت استاندارد ملی ایران ۷۴۰۷: سال ۱۳۸۳ " طیور - سالن مرغداری - مشخصات فنی و بهداشتی "، مطابقت داشته باشد.

یادآوری کلی و مهم- مفاد کلیه بندهای موضوعه و مندرجه ی پیوست های الزامی نوشته شده در بند ۶-۱ و زیر بندهای مربوط این استاندارد ملی ایران، بر اساس و با استناد بر مفاد کتاب نظام دامداری ایران - سازمان دامپزشکی کشور: سال ۱۳۶۹، تعیین گردیده است و برابر مقررات و ضوابط و موازین مربوط، کلیه اصلاحات و تغییرات بعدی آن را نیز، تماما شامل خواهد گردید.

۲-۶ شرایط تأسیس ساختمان کارخانه جوجه کشی

الف- برای ایجاد ساختمان جوجه کشی، رعایت مقررات، ضوابط و موازین نظام دامداری ایران^۱ الزامی است.

ب - هر ساختمان هچری ، باید دارای پروانه های تأسیس و بهره برداری و بهداشتی ، صادره از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۲ باشد.

پ - مساحت زیر بنای هر ساختمان جوجه کشی، در هر مجتمع پرورشی طیور ، باید متناسب با ظرفیت جوجه های تولید شده مربوط و برابر مقررات صادره از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۳ باشد.

ت - ایجاد تأسیسات ساختمان جوجه کشی، در هر نقطه و یا منطقه در کشور ، باید با مقررات، ضوابط و موازین زیست محیطی کشور^۴ ، مطابقت داشته باشد.

ث- وضع ساختمانی و بهداشتی تأسیسات ساختمان کارخانه جوجه کشی ، در هر مجتمع پرورشی طیور، باید برابر مقررات و ضوابط و شرایط فنی و بهداشتی ، صادره از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۵ باشد.

۱- منظور، کلیه مقررات ، ضوابط و موازین مندرج در کتاب نظام دامداری ایران - سازمان دامپزشکی کشور - سال ۱۳۶۹ و کلیه اصلاحات و تغییرات بعدی آن است.

۲ و ۳ - مرجع قانونی و ذیصلاح کشور ، در حال حاضر سازمان دامپزشکی کشور ، وابسته به وزارت جهاد کشاورزی است.

۴- منظور، کلیه مقررات ، ضوابط و موازین زیست محیطی کشور ، صادره از سوی سازمان حفاظت محیط زیست است.

۵ - مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر سازمان دامپزشکی کشور ، وابسته به وزارت جهاد کشاورزی است.

ج - اسکلت ساختمانی در تأسیسات کارخانه جوجه‌کشی ، باید به گونه‌ای باشد که نقشه ساختمانی و طرح فنی برای آن تهیه شده و محاسبه فنی گردد، که مقررات و ضوابط مشروحه و تعیین شده در استاندارد ملی ایران ۵۱۹: سال ۱۳۷۴ " حداقل بار وارده بر ساختمان ها و ابینه فنی "، در آن رعایت گردد.

چ - نوع اسکلت ساختمانی در تأسیسات کارخانه جوجه‌کشی ، در هر مجتمع پرورشی طیور، با توجه به زمین محل ساخت و احداث ساختمان جوجه‌کشی، ظرفیت جوجه در آوری تولیدی ساختمان جوجه‌کشی، ضوابط و موازین فنی و بهداشتی لازم الرعایه و امکانات و شرایط اقتصادی ، باید از توجیه علمی و فنی و اقتصادی لازم برخوردار باشد، و بر این پایه انتخاب گردد.

۳-۶ مشفصات ساختمان و ضوابط فنی بهداشتی ساختمان کارخانه جوجه‌کشی و تأسیسات مربوط
در این بخش، مشخصات ساختمان کارخانه جوجه‌کشی و مقررات و ضوابط فنی بهداشتی مربوط به تأسیسات جوجه‌کشی ، درون ساختمان جوجه‌کشی ، و هم چنین فضای پیرامون آن و بیرون ساختمان جوجه‌کشی در یک مجتمع پرورشی طیور، در صورت لزوم و نیاز حتی فضای پیرامون مجتمع پرورشی طیور، که همه آنها در حفظ و تأمین بهداشت ساختمان کارخانه جوجه‌کشی تأثیر به سزائی دارند ، شرح داده می شود.

۱-۳-۶ محدوده محوطه ساختمان جوجه‌کشی، باید به وسیله دیوار یا هر گونه حصار مناسب دیگر ، به گونه ای محصور باشد ، که از ورود افراد متفرقه و هم چنین حیوانات به داخل آن ، جلوگیری نماید.

۲-۳-۶ حصار اطراف ساختمان جوجه‌کشی ، باید کامل بوده و تنها در محل ورودی های ساختمان جوجه‌کشی ، امکان تردد را بوجود آورد.

۳-۳-۶ حصار پیرامون ساختمان جوجه‌کشی ، باید حداقل از عمق ۳۰ سانتیمتری زیر زمین ، آغاز شود.

۴-۳-۱۴ در دو طرف حصار پیرامون ساختمان جوجه کشی ، باید یک نوار به عرض یک متر ، همواره علف چینی شود تا تردد و لانه گزینی جوندگان ، قابل بررسی و کنترل باشد.

۴-۳-۵ ارتفاع دیوار یا حصار پیرامون ساختمان جوجه کشی ، باید حداقل ۲ متر باشد.
۴-۳-۶ پس از ایجاد ساختمان جوجه کشی و احداث سالن ها و / یا اتاق های مربوط به ساختمان جوجه کشی ، وجود حوضچه های ضد عفونی در مبادی ورودی به ساختمان جوجه کشی، الزامی است.

۴-۳-۷ در مدخل ورودی ساختمان جوجه کشی ، در محل ورود وسایل نقلیه مخصوص حمل تخم مرغ و / یا وسایل نقلیه مخصوص حمل جوجه ، باید حوضچه ضد عفونی مناسبی ، به ابعاد لازم و کافی جهت انباشتن آن با مواد ضد عفونی کننده مجاز، تعبیه گردد.

۴-۳-۸ حوضچه ضد عفونی برای خودروهائی که باید وارد محوطه ساختمان جوجه کشی شوند، باید دارای عمق آبیگری ۴۰ سانتیمتری بوده و با درازا و پهنای آن به اندازه ای باشد که ، هریک از چرخ های هر خودرو، در هنگام عبور از آن، حداقل ، یک دور کامل در درون حوضچه ضد عفونی بزند، باید در نظر گرفته شود. طول حوضچه ضد عفونی باید بر اساس پیرامون بزرگترین اندازه لاستیک کامیون ها، محاسبه شود.

۴-۳-۹ پس از ایجاد و احداث سالن ها و / یا اتاق های ساختمان جوجه کشی ، ایجاد و احداث اتاق دفتر اداری ، اتاق استراحت کارکنان، سالن غذاخوری، اتاق تأسیسات ، اتاق کنترل الکتریکی ، اتاق ابزار و سرویس های بهداشتی در درون ساختمان جوجه کشی و اتاق نگهبانی در بیرون از ساختمان جوجه کشی ، الزامی است.

۴-۳-۱۰ باید ساختمان جوجه کشی به گونه ای احداث شود ، که فاصله ساختمان مزبور از حصار پیرامون آن حداقل به اندازه پهنای ساختمان جوجه کشی که در مجاورت حصار قرار گرفته است، باشد. ولیکن این فاصله ، در هر حال نباید کمتر از ۱۰ متر باشد.

۶-۳-۱۱ سالن ها و / یا اتاق های ساختمان جوجه کشی ، از دید طرح و نقشه ساختمان و هم چنین مواد و مصالح ساختمانی ، باید به گونه ای ساخته شوند، که از نفوذ جوندگان و سایر حیوانات به داخل سالن ها و / یا اتاق های ساختمان جوجه کشی ، جلوگیری شود.

۶-۳-۱۲ در پیرامون سالن ها و / یا اتاق های ساختمان جوجه کشی ، محوطه ساختمان جوجه کشی ، باید تا شعاع ۱۲ متری، به گونه ای ساخته شده باشد و احداث گردد، که قابل شستشو با آب تمیز و بهداشتی و ضد عفونی کردن با مواد ضد عفونی کننده مجاز و شعله دادن باشد.

۶-۳-۱۳ در پیرامون سالن ها و / یا اتاق های ساختمان جوجه کشی، محوطه ساختمان جوجه کشی، از دید طراحی و نقشه ساختمان ، باید بدون نقاط کور و غیر قابل کنترل بهداشتی باشد.

۶-۳-۱۴ پس از ایجاد و احداث سالن ها و / یا اتاق های ساختمان جوجه کشی، باید به فاصله ۳ متر از حصار ساخته شده دور تا دور ساختمان جوجه کشی، چندردیف درختکاری^۱ شود.

۱- کاشتن درخت در پیرامون ساختمان جوجه کشی ، سبب لطافت هوا می شود، از سوی دیگر موجب جلوگیری از وزش بادهای شدید و طوفان به ویژه در فصل زمستان می گردد. هم چنین با ایجاد سایه در فصل تابستان ، تا اندازه ای هوا را خنک می کند.

برای درختکاری ، بهتر است از درخت های خزان دار استفاده نمود. این درخت ها در فصل تابستان مانع از تابش شدید آفتاب به داخل ساختمان جوجه کشی می شوند، و در فصل زمستان چون فاقد برگ هستند، اجازه عبور اشعه آفتاب را به داخل ساختمان جوجه کشی می دهند.

درختان بلند که شاخه هایشان در بالا قرار گرفته اند ، بهتر از درخت های کوتاه هستند، زیرا درخت های کوتاه اغلب زمین را آلوده و کثیف می کنند و رطوبت خاک را زیاد می کنند و مانع از رسیدن اشعه آفتاب به زمین می شوند.

یادآوری - درختکاری در پیرامون حصار ساختمان جوجه کشی، منوط به این است ، که فاصله ۱۲ متر فضای قابل شستشو ، از ساختمان جوجه کشی احداث شده ، رعایت شده باشد.

۱۵-۳-۶ سالن ها و / یا اتاق های ساختمان جوجه کشی ،از دید طرح و نقشه ساختمانی و هم چنین مواد و مصالح ساختمانی، باید به گونه ای ساخته شوند،که محکم ، مقاوم و بادوام بوده و در مورد عایق بندی سالن ها و / یا اتاق های ساختمان جوجه کشی ، اقدام لازم انجام گرفته باشد.

۱۶-۳-۶ پس از ایجاد و احداث سالن ها و / یا اتاق های ساختمان جوجه کشی، ایجاد و احداث پارکینگ در محل خارج از محوطه ساختمان جوجه کشی ، به منظور جلوگیری از ورد خودروهای متفرقه به داخل ساختمان هچری ، ضروری است.

۱۷-۳-۶ محوطه ساختمان جوجه کشی ، و مسیرهای ویژه تردد در محوطه مزبور ، باید بوسیله بتون و یا آسفالت پوشیده شود،تا امکان شستشو با آب تمیز و بهداشتی و ضدعفونی کردن محوطه و مسیرها با مواد ضدعفونی کننده مجاز ، فراهم آید.

۱۸-۳-۶ محوطه ساختمان جوجه کشی ،باید کاملا پاک و تمیز نگهداری شود،از ریختن زباله و فضولات و تجمع آب راکد در آن محل، باید جلوگیری شوند.

۱۹-۳-۶ پس از ایجاد و احداث سالن ها و / یا اتاق های ساختمان جوجه کشی ،ایجاد و احداث چاه فاضلاب در محوطه ساختمان کارخانه جوجه کشی ضروری و الزامی است. چاه فاضلاب ، باید دارای موقعیت محلی مناسب بوده و فاصله لازم را از منابع آب و شبکه آبرسانی داشته باشد.

یادآوری مهم - باید توجه داشت، جوجه های یکروزه ناسالم ، غیر طبیعی ، بیمار و وازده، جوجه های هیچ نشده ، پوسته های تخم مرغ جوجه کشی ،مازاد جوجه کشی و

به طور کلی ضایعات کارخانه جوجه کشی ، باید کلا و تماما جمع آوری گردیده و به وسیله کامیون به بیرون از محوطه کارخانه جوجه کشی برده و حمل شوند تا به محل تبدیل ضایعات فرستاده شوند.

۶-۳-۲۰ کف محوطه ساختمان جوجه کشی ، به جز نقاط و یا مناطق فضای سبز آن ، باید از پوشش آسفالت با سایر مصالح ساختمانی محکم و قابل شستشو پوشیده شده باشد، و دارای شیب مناسب باشد ، تا فاضلاب ناشی از شستشوی محوطه ساختمان جوجه کشی به سهولت به سیستم تصفیه و یا چاه فاضلاب ، هدایت شود.

۶-۳-۲۱ پس آب داخل سالن ها و / یا اتاق های ساختمان جوجه کشی ، نباید به کف محوطه ساختمان جوجه کشی جریان یابد ، بلکه باید به گونه ای به داخل سیستم تصفیه یا لوله های فاضلاب ، هدایت شود.

۶-۳-۲۲ ساختمان هر کارخانه جوجه کشی ، باید مجهز به سیستم جمع آوری فاضلاب ، برابر مقررات و ضوابط و موازین صادره از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱ باشد.

۶-۳-۲۳ در هر ساختمان جوجه کشی ، باید از آب آشامیدنی استفاده شود. ویژگی های آب آشامیدنی مورد استفاده و مصرف در ساختمان جوجه کشی ، باید برابر استاندارد ملی ایران ۱۰۱۱ : سال ۱۳۷۷ ” ویژگی های میکروبیولوژی و حد مجاز باکتریولوژیکی آب آشامیدنی و ۱۰۵۳ : سال ۱۳۷۶ ” ویژگی های آب آشامیدنی ” ، باشد.

۶-۳-۲۴ در ساختمان جوجه کشی ، منابع آب بهداشتی لازم و کافی ، باید قابل تأمین باشد.

۱- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور ، در حال حاضر سازمان دامپزشکی کشور ، وابسته به وزارت جهاد کشاورزی است.

۶-۳-۲۵ در ساختمان جوجه کشی ، منابع آب و شبکه آبرسانی داخل ساختمان جوجه کشی (منظور، شبکه آبرسانی هوایی و زمینی است) ، باید غیر قابل نفوذ باشد.

۶-۳-۲۶ در ساختمان جوجه کشی ، منابع آب و شبکه آبرسانی داخل ساختمان جوجه کشی ، باید قابل لایروبی ، شستشو و ضد عفونی کردن و کنترل بهداشتی ، باشد.

۶-۳-۲۷ ساختمان جوجه کشی ، باید دارای آب تمیز و بهداشتی کافی ، جهت شستشو ، محوطه ، سالن ها و / یا اتاق های ساختمان جوجه کشی ، وسایل و ماشین آلات ، باشد.

۶-۳-۲۸ ساختمان جوجه کشی ، باید دارای شبکه برق رسانی لازم و کافی جهت سالن ها و / یا اتاق های ساختمان جوجه کشی و سایر تأسیسات مربوط به ساختمان جوجه کشی ، باشد.

۶-۳-۲۹ ساختمان جوجه کشی ، باید دارای منابع سوخت لازم و کافی و با ظرفیت مناسب باشد. منابع سوخت، باید در جوار حصار ساختمان جوجه کشی ، تعبیه گردد. به گونه ای که، جهت تخلیه سوخت، نیاز به ورود و وسایل نقلیه سوخت رسانی به داخل ساختمان جوجه کشی ، نباشد.

یادآوری - در ساختمان جوجه کشی ، باید فاصله لازم بین منابع سوخت و منابع آب بهداشتی مورد مصرف در ساختمان جوجه کشی ، به منظور جلوگیری از نشت مواد سوختی به شبکه آبرسانی ، رعایت گردد.

۶-۳-۳۰ ساختمان جوجه کشی از نظر جهت ساختمانی و موقعیت استقرار محلی ، بهتر است، شمالی - جنوبی (رو به قبله) ، باشد.

۶-۳-۳۱ باید ابزار و وسایل و امکانات هر ساختمان جوجه کشی ، مختص همان ساختمان جوجه کشی باشد، و جابجا نشود.

۳۲-۳-۶ باید در تمام نواحی محوطه ساختمان جوجه کشی ، شیب بندی ۳ تا ۵ درصد شیب مسیرها به سمت جوی های هرز آب ، رعایت گردد. به گونه ای که ، در هیچ شرایطی آب راکد در محوطه ساختمان جوجه کشی ، وجود نداشته باشد و مسیر آبراه ها از محوطه پاک ساختمان جوجه کشی، به سمت منطقه آلوده ساختمان جوجه کشی، در نظر گرفته شود، و آب راه ها در محوطه بیرون ساختمان باید و به صورت سرباز باشد.

۳۳-۳-۶ در هر ساختمان جوجه کشی ، ابعاد طول ، عرض و ارتفاع سالن ها و / یا اتاق های ساختمان جوجه کشی ، به طور کلی بستگی به ظرفیت ساختمان جوجه کشی و بستگی به عوامل مشروحه در بند ۵-۲ این استاندارد، دارد.

۳۴-۳-۶ در هر ساختمان جوجه کشی ، سیستم های تهویه مناسب برای تامین هوای مورد نیاز سالن ها و / یا اتاق های ساختمان جوجه کشی ، باید با توجه به شرایط آب و هوایی منطقه محل احداث ساختمان جوجه کشی، به طور مناسب، لازم و کافی، توسط کارشناسان مربوط ، طراحی گردد.

۳۵-۳-۶ وضعیت خروجی سیستم تهویه در داخل سالن ها و / یا اتاق های ساختمان جوجه کشی ، باید دارای شرایط زیر باشد:

الف - بر روی هواکش های برقی داخل سالن ها و / یا اتاق های ساختمان جوجه کشی باید کانال فلزی^۱ نصب گردد تا از پخش شدن هوای داخل سالن ها و / یا اتاق ها ، بر روی هواکش ها ، جلوگیری شود. هوای خروجی باید از فیلترهای ویژه ای عبور نماید که اجرام بیماری زا غیر فعال شده و بوی نامطبوع آن نیز از بین برود.

ب - هواکش های برقی داخل سالن ها و / یا اتاق های ساختمان جوجه کشی ، باید دارای حفاظ باشد.

پ - در زیر محل خروجی هوا از سالن ها و / یا اتاق های ساختمان جوجه کشی ، باید حوضچه های مناسب حاوی آب و ماده ضدعفونی کننده مجاز ، به منظور جلوگیری از پخش شدن گرد و غبار، تعبیه گردد، و هوای خروجی باید از درون کوره مخصوص عبور کرده تا بوگیری شود.

۳۶-۳-۶ در ساختمان جوجه کشی ،سیستم خنک کننده و گرمای سالن ها و / یا اتاق های ساختمان جوجه کشی ، باید دارای شرایط زیر باشد:

الف - در هر سالن و / یا اتاق ساختمان جوجه کشی ،منبع تأمین کننده حرارت مربوط به آن سالن و / یا اتاق ، باید در خارج از سالن استقرار داشته باشد. ترجیحا مجموعه ساختمان ها باید از یک سیستم حرارت مرکزی تغذیه شوند.

ب - در هر سالن و / یا اتاق ساختمان جوجه کشی ، هوای گرم و سالن ، باید توسط کانال های مناسب داخل سالن و /یا اتاق وارد شده، و در تمام طول سالن و / یا اتاق ،هوای گرم باید به گونه یکنواخت ،پخش گردد.

۳۷-۳-۶ در هر ساختمان جوجه کشی ، ورود کارکنان به ساختمان ، باید تنها از طریق راه ورودی مخصوص و واحد، واجد دوش و امکانات تعویض لباس و کفش،امکان پذیر باشد.

۳۸-۳-۶ در محل ورود کارکنان به ساختمان جوجه کشی ، باید حوضچه ضدعفونی مناسبی به ابعاد و عمق لازم و کافی ،جهت انباشتن آن با مواد ضدعفونی کننده مجاز ، تعبیه گردد.

۳۹-۳-۶ در مورد هر ساختمان جوجه کشی ،ساختمان خانه های کارکنان جوجه کشی ، باید حداقل ۳۰ متر از ساختمان جوجه کشی ،فاصله داشته باشد.

۴۰-۳-۶ هر ساختمان جوجه کشی، باید دارای برق سه فاز صنعتی باشد.

۴-۶ مشخصات ساختمان کارخانه موهجه کشی :

مشخصات ساختمان کارخانه جوجه کشی به شرح زیر است:

۱-۴-۶ سقف

سقف ساختمان کارخانه جوجه کشی ، باید دارای مشخصات زیر باشد.

۱-۱-۴-۶ ساختمان کارخانه جوجه کشی ، باید مسقف باشد.

۲-۱-۴-۶ سقف ، باید از جنس و نوع مواد و مصالح ساختمانی غیر قابل فساد باشد ، و به آسانی قابل تخریب نباشد.

۳-۱-۴-۶ جنس و نوع مواد و مصالح ساختمانی که برای سقف به کار می رود ، باید غیر قابل نفوذ در برابر آب باشد، و از دید وزن باید سبک باشد.

۴-۱-۴-۶ پوشش سقف ، باید از جنس و نوع مواد و مصالح ساختمانی قابل شستشو با آب ، و ضد عفونی کردن با مواد ضد عفونی کننده مجاز باشد.

۵-۱-۴-۶ پوشش سقف ، باید از جنس و نوع مواد و مصالح ساختمانی باشد، که در صورت وجود و حضور آب فاسد و پوسیده نگردد.

یادآوری - مصالح ساختمانی مانند: گچ می تواند مورد استفاده قرار گیرد، ولی ترجیحا سقف ، دیوارها و کف باید از سازه های اپوکسی، یک پارچه و مقاوم در برابر آب و مواد ضد عفونی کننده پوشیده شود.

۶-۱-۴-۶ پوشش سقف ، باید طوری باشد ، که به خوبی قادر به جذب قطرات آب و رطوبت باشد.

یادآوری ۱- غالباً در درون ساختمان های جوجه کشی رطوبت زیادی وجود دارد، و در شرایط جوی و در آب و هوای سرد، رطوبت موجود در آن ها به صورت قطراتی بر سقف ساختمان ، ظاهر خواهد شد.

یادآوری ۲- تهویه لازم و کافی هوای درون ساختمان جوجه کشی، با تولید فشار منفی، می تواند در حذف رطوبت درون ساختمان هچری، مؤثر باشد.

۷-۱-۴-۶ سقف ، باید به گونه ای طراحی شده باشد، که از ریزش آب باران و برف در ساختمان هچری، جلوگیری گردد. و آب حاصل شده از ریزش باران و برف بر روی سقف، به گونه مناسب هدایت گردد تا به محل مناسب از طریق ناودان مربوط، رسانیده شود.

۸-۱-۴-۶ سقف ،باید به گونه ای طراحی شده باشد، که باران و برف و رطوبت ناشی از آن، از بیرون ساختمان جوجه کشی نتواند به درون ساختمان نفوذ کند. برای این منظور ، باید در سمت جلوئی و در سمت پشتی ساختمان ، به طور متوسط در حدود یک متر ، به صورت سایه بان از مرز دیوارهای ساختمان جوجه کشی در قسمت های جلو و پشت ساختمان، ادامه یافته و بیشتر باشد.

۹-۱-۴-۶ شیب سقف، باید به طور مناسب و ملایم از سمت جلو به سمت عقب ساختمان جوجه کشی باشد.

۱۰-۱-۴-۶ برای ساختمان جوجه کشی از هر نوع سقفی ممکن است استفاده شود(مانند : سقف معمولی یا مسطح، شیروانی، مونیتور و شیب دار).

۱۱-۱-۴-۶ بهترین نوع سقف برای ساختمان جوجه کشی، سقف تیرآهنی و بتونی است.

یادآوری ۱- دوام و استحکام سقف های تیرآهنی و بتونی، بسیار زیاد است.

یادآوری ۲- سقف های تیرآهنی و بتونی ، که به روش درست و فنی ساخته شده باشد، فشار سنگینی ساختمان جوجه کشی را ، به راحتی تحمل می کنند.

یادآوری ۳- سفارش می شود، که برای انواع ساختمان جوجه کشی، به ویژه از سقف های تیرآهنی و بتونی استفاده شود.

۱۲-۱-۴-۶ برای سقف ساختمان جوجه کشی، می توان از سقف های تیرآهنی که در فواصل تیرآهن ها از آجر بهره گیری شده است(سقف تیرآهنی و آجری) ، نیز استفاده کرد.

یادآوری ۱- دوام و استحکام سقف های تیرآهنی و آجری ، بسیار زیاد است.

یادآوری ۲- سقف های تیرآهنی و آجری ، که به روش درست و فنی ساخته شده باشد، فشار سنگینی ساختمان جوجه کشی را ، به خوبی تحمل می کنند.

یادآوری ۳- هوای داخل ساختمان جوجه کشی با سقف تیرآهنی و آجری، بعلت پائین بودن ضریب تعادل حرارتی در فصل زمستان گرم می باشد، و در آن ها چنانچه تهویه داخل ساختمان جوجه کشی به خوبی انجام گیرد، در فصل تابستان نیز هوای ساختمان جوجه کشی را، به آسانی می توان خنک نمود.

۱۳-۱-۴-۶ سقف ، باید بدون ریختگی و هر گونه ریزش باشد.

۱۴-۱-۴-۶ سقف ، باید بدون ترک خوردگی و درز و هر نوع شکاف باشد.

۱۵-۱-۴-۶ سقف، باید به رنگ روشن باشد.

۱۶-۱-۴-۶ رنگ سقف ،باید سالم بوده ، و بدون حالت پوسته پوسته شدن رنگ باشد.

۱۷-۱-۴-۶ سقف ، باید بدون هر گونه آلودگی، غبار، گرد و خاک و دود زدگی باشد.

۱۸-۱-۴-۶ سقف ، باید نم دیدگی و رطوبت نداشته باشد.

۶-۴-۱۹ سقف ، باید آثار نم دیدگی نیز نداشته باشد.

۶-۴-۲۰ ساختمان جوجه کشی، احتیاجی به سقف های بلند ندارد، سفارش می شود، ارتفاع سقف ساختمان از کف ساختمان جوجه کشی ۳/۱ متر باشد.

۶-۴-۲ دیوارها

دیوارهای ساختمان جوجه کشی، باید دارای مشخصات زیر باشد:

۶-۴-۱ دیوارها ، باید از جنس و نوع مواد و مصالح ساختمانی غیر قابل فساد باشد، و به آسانی قابل تخریب نباشد.

۶-۴-۲ دیوارها ، باید از کف تا سقف ساختمان جوجه کشی، از جنس و نوع مواد و مصالح ساختمانی مقاوم در برابر آب و مواد ضدعفونی کننده باشد.

۶-۴-۳ دیوارها ، باید از جنس و نوع مواد و مصالح ساختمانی غیر قابل اشتعال باشد.

۶-۴-۴ پوشش دیوارها ،باید از جنس و نوع مواد و مصالح ساختمانی باشد، که نسبت به آسیب حشرات موذی مقاوم باشد.

۶-۴-۵ پوشش دیوارها ، باید از جنس و نوع مواد و مصالح ساختمانی قابل شستشو با آب و ضدعفونی کردن باشد.

یادآوری - بهترین نوع پوشش در حال حاضر پوشش اپوکسی است که با استفاده از آن می توان کف ، دیوارها و سقف را به صورت یک پارچه و بدون تیزگوشه پوشش داد.

۶-۲-۴-۶ در ساختمان جوجه کشی، چون دیوارها و قسمت داخلی ساختمان، به طور دائم باید شستشو و ضدعفونی گردد، دیوارهای داخلی، باید با لعاب سخت و غیر قابل نفوذ (کاشی و یا سرامیک) و یا مواد شیمیائی مخصوص پوشانیده شوند.

یادآوری - این پوشش از رشد قارچ ها نیز جلوگیری می کند، چون قارچ ها برای رشد احتیاج به دیوارهای خلل و فرج دار و قابل نفوذ می باشند.

۷-۲-۴-۶ چنانچه دیوارهای داخلی ساختمان جوجه کشی کاشیکاری شده و یا اینکه از کاشی برای پوشانیدن دیوارهای داخلی ساختمان استفاده شده باشد، باید:

۱-۷-۲-۴-۶ کاشی های به کاررفته در دیوارهای ساختمان جوجه کشی، باید از نوع و جنس کاشی سخت و مقاوم باشد.

۲-۷-۲-۴-۶ کاشی کاری دیوارها، باید به گونه منظم و درست انجام شده باشد.

۳-۷-۲-۴-۶ کاشی کاری دیوارها، باید به طور سالم و کامل باشد.

۴-۷-۲-۴-۶ کاشی کاری دیوارها، باید بدون شکستگی و ریختگی کاشی و هر گونه ریزش کاشی باشد.

۵-۷-۲-۴-۶ نوع و جنس، نقش و طرح و اندازه کلیه کاشی های به کار رفته در کاشیکاری دیوارها، باید یک نوع و جنس، یک نقش و طرح، یک رنگ و یک اندازه باشد.

۶-۷-۲-۴-۶ رنگ کاشی های به کار رفته در کاشیکاری دیوارها، باید به رنگ روشن و به طور یکنواخت و هم رنگ باشد.

۷-۷-۲-۴-۶ بندکشی فاصله های بین کاشی های به کار رفته در کاشیکاری دیوارها، باید با ملاط از جنس مواد مقاوم و محکم و قابل شستشو با آب و نیز بدون خلل و فرج باشد.

۶-۴-۲-۷-۸ فواصل بین همه کاشی های به کار رفته در کاشیکاری دیوارها، باید تا آنجا که بشود، یکسان باشد.

۶-۴-۲-۷-۹ فواصل بین همه کاشی های به کار رفته در کاشیکاری دیوارها، به خوبی و به طور کامل بند کشی شده باشد.

۶-۴-۲-۸-۸ دیوارها، باید بدون شکستگی و ریختگی و هر گونه ریزش باشد.

۶-۴-۲-۹-۹ دیوارها، باید بدون ترک خوردگی، درز و هر نوع شکاف باشد.

۶-۴-۲-۱۰-۱۰ سراسر محل اتصال همه دیوارها، و کف ساختمان جوجه کشی، با همدیگر، باید بدون زاویه و گرد گوشه باشد. تا به صورت محلی برای تجمع گرد و غبار و آب و.. در نیاید و به آسانی قابل شستشو با آب و قابل ضدعفونی کردن، به صورت مؤثر باشد.

۶-۴-۲-۱۱-۱۱ دیوارها، باید نم دیدگی و رطوبت نداشته باشد.

۶-۴-۲-۱۲-۱۲ دیوارها، باید آثار نم دیدگی نیز نداشته باشد.

۶-۴-۲-۱۳-۱۳ برای ساخت دیوارهای ساختمان جوجه کشی استفاده از بلوک های بتونی نسبتاً خوب می باشد، و می توان آن ها را با مواد رنگی ویژه که منافذ بلوک ها را به خوبی پر می کنند رنگ کرد، که کار لعاب محکم را، خواهد کرد.

۶-۴-۲-۱۴-۱۴ دیوارهای ساختمان جوجه کشی ساخته شده از بلوک های سیمانی و آجر، از نظر عایق بودن در برابر حرارت و هم چنین دارا بودن استحکام لازم، مناسب می باشند.

۶-۴-۲-۱۵-۱۵ ارتفاع دیوارهای ساختمان جوجه کشی، بسته به تیپ و نوع ساختمان و هم چنین شرایط آب و هوایی در نقاط و یا مناطقی که محل ساخت و احداث کارخانه

جوجه‌کشی است، فرق می‌کند. ضمن توجه بر این موضوع، که ساختمان جوجه‌کشی احتیاجی به دیوارهای بلند ندارد، سفارش می‌شود، ارتفاع دیوارهای ساختمان جوجه‌کشی حدود ۳/۱ متر باشد.

۶-۴-۲-۱۶ دیوارهای داخلی ساختمان جوجه‌کشی بین اتاق‌ها، نباید از جنس چوب ساخته شده باشند، چون پس از شستشو با آب قطرات آب بر روی آن‌ها می‌ماند و این امر موجب پوسیدگی آن‌ها می‌شود.

یادآوری - در شرایط اضطراری، اگر از جنس چوب برای دیوارهای داخلی ساختمان جوجه‌کشی استفاده می‌شود، باید به طریقی مطمئن ضدآب گردند.

۶-۴-۳ کف

کف ساختمان جوجه‌کشی، باید دارای مشخصات زیر باشد:

۶-۴-۳-۱ کف، باید از جنس و نوع مواد و مصالح ساختمانی غیر قابل فساد باشد، و به آسانی قابل تخریب نباشد.

۶-۴-۳-۲ کف، باید از جنس و نوع مواد و مصالح ساختمانی محکم و غیر قابل نفوذ در برابر آب و رطوبت بوده، و مقاوم در برابر آب و مواد شیمیایی و مواد ضدعفونی‌کننده، فشار و سایش باشد.

۶-۴-۳-۳ پوشش کف، باید از جنس و نوع مواد و مصالح قابل شستشو با آب و ضدعفونی کردن با مواد ضدعفونی‌کننده مجاز باشد.

۶-۴-۳-۴ پوشش کف، باید در صورت لزوم و نیاز، قابلیت شعله‌افکنی را داشته باشد.

۴-۳-۵ پوشش کف ، به هیچ عنوان نباید ترک بخورد ،چون در اینصورت آلودگی های میکربی و کثافات در لابلای ترک ها و شکستگی ها قرار می گیرد و در اینصورت عملا ضد عفونی کردن سالن ها و یا ساختمان جوجه کشی کار بی فایده ای خواهد بود.

۴-۳-۶ استفاده از کف های بتونی در ساختمان جوجه کشی، مناسب می باشد.
یادآوری ۱- کف های بتونی در ساختمان جوجه کشی، در اثر شعله افکندن بر کف ساختمان به منظور ضد عفونی کردن آن از بین نمی روند.

یادآوری ۲- با استفاده از کف های بتونی در ساختمان جوجه کشی، انجام کارهای نظافت و گندزدائی ساختمان ، به گونه درست و کامل میسر بوده ، و این کار به راحتی و آسانی، انجام می پذیرد.

یادآوری ۳- حتی در وضعیتی که خاک زمین محل ساخت و احداث ساختمان کارخانه جوجه کشی متراکم بوده و طبقات پائینی زمین و خاک آن رطوبت را به خوبی جذب می کند، استفاده از کف بتونی برای ساختمان جوجه کشی، ضرورت دارد.

۴-۳-۷ باید در ساختمان بتون مورد استفاده در کف ساختمان جوجه کشی، فلز (آرماتور) به کار رود.

یادآوری - استفاده از فلز در ساختمان بتون کف ،موجب می شود تا از ترک خوردن و شکاف برداشتن کف ساختمان جوجه کشی، جلوگیری شود.

۴-۳-۸ باید کف ساختمان جوجه کشی در قسمت سطحی آن صاف و بدون خلل و فرج باشد.

یادآوری - در قسمت کف نباید از موادی استفاده کرد که دارای خلل ها و فرج می باشند ، زیرا وجود و ماندن رطوبت در این مواد و خلل و فرج آن ، سبب می شود، که قارچ ها ، مانند : قارچ آسپرژیلوس در محل رشد نماید.

۹-۳-۴-۶ برجستگی های (زبری) موجود بر روی پوشش سطحی کف ساختمان جوجه کشی، نباید خیلی بلند و خیلی کوتاه باشد.

۱۰-۳-۴-۶ پوشش کف باید به گونه ای باشد، که کف ساختمان را بتوان هر روز شستشو نمود و نیز تمام آب حاصل از شستشو ،باید به خوبی از کف ساختمان تخلیه شود و به گونه ای باشد، که هیچ آبی در کف ساختمان باقی نماند.

۱۱-۳-۴-۶ سیمانی کردن پوشش کف ساختمان جوجه کشی، روش بهداشتی و مطمئن است.

یادآوری - باید برای پوشش کف از سیمان با کیفیت (عیار) بالا استفاده کرد، تا با گذشت زمان کف دچار خرابی نشود و به راحتی بتوان آن را شست.

۱۲-۳-۴-۶ برای راحتی و آسانی حمل و نقل و جابجائی گاری های مخصوص حمل و نقل و جابجا کردن تخم مرغ های جوجه کشی در داخل ساختمان جوجه کشی، باید پوشش کف ساختمان جوجه کشی را سیمانی و صاف نمود.

۱۳-۳-۴-۶ کف ، باید بدون درز و برآمدگی و شکاف و ترک خوردگی باشد.

یادآوری - تا بدینوسیله از تکان خوردن تخم مرغ های جوجه کشی در هنگام جابجائی و حمل و نقل آن ها، جلوگیری بعمل آید.

۱۴-۳-۴-۶ کف ، باید بدون هر گونه خلل و فرج باشد.

۱۵-۳-۴-۶ سراسر محل اتصال کف و همه دیوارهای ساختمان هچری ، با همدیگر ، باید بدون زاویه و گرد گوشه باشد، تا به صورت محلی برای تجمع گرد و غبار ، آب و ... در نیاید و به آسانی قابل شستشو با آب و قابل ضد عفونی کردن ، به صورت مؤثر باشد.

۱۶-۳-۴-۶ کف ، باید از موادی پوشیده شده باشد، که مواد مزبور غیر سمی باشد.

۱۷-۳-۴-۶ کف ، باید از جنس و نوع مواد و مصالح ساختمانی پوشیده شده باشد ، که لغزنده نباشد.

۱۸-۳-۴-۶ کف ، باید دارای شیب ۳ درصد در هر جهت باشد ، شیب های کف ، باید به سوی مرکز کف شوی تعبیه شده در کف ساختمان جوجه کشی، هدایت شده باشد. یادآوری ۱- اگر شیب های کف ساختمان جوجه کشی درست باشد، رطوبت نیز کمتر در ساختمان جوجه کشی، رخنه می کند.

یادآوری ۲- وجود شیب مناسب در کف ساختمان جوجه کشی مهم است، تا در هنگام پاکسازی کف، آب به سمت فاضلاب برود و آب در کف ساختمان و محوطه آن جمع نشود.

۱۹-۳-۴-۶ کف شوهای تعبیه شده در کف ساختمان جوجه کشی، باید دارای در یا پوشش پنجره دار باشد.

یادآوری - در یا پوشش پنجره دار کف شوی ، باید دارای رویه مسطح باشد، تا در هنگام عبور وسائل جوجه کشی بر کف ساختمان جوجه کشی، به آن ها گیر نکند.

۲۰-۳-۴-۶ کف شوهای تعبیه شده در کف ساختمان جوجه کشی، باید از دید اندازه آن ها ، متناسب با وسعت و مساحت کف ساختمان جوجه کشی باشد.

۲۱-۳-۴-۶ برای مساحت کف ساختمان جوجه کشی، باید به ازاء هر ۵×۵ متر مربع مساحت، یک کف شوی داشته باشد.

۲۲-۳-۴-۶ زهکشی کف ساختمان جوجه کشی، باید به خوبی انجام گیرد، و شیب کف برای زهکشی، نباید بیش از ۰/۵ سانتیمتر در هر ۳ متر باشد.

یادآوری - با تامین شیب کف نوشته شده در بالا، وسائل و لوازم جوجه کشی نباید به راحتی و آسانی، بر کف ساختمان جوجه کشی بلغزند و حرکت کنند.

۲۳-۳-۴-۶ در ساختمان جوجه کشی، مقادیر زیادی آب مورد استفاده قرار می گیرد، بنابراین زهکش های موجود در کف زمین ساختمان جوجه کشی، نباید کمتر از ۱۵ سانتیمتر عمق داشته باشند.

۲۴-۳-۴-۶ در کف بتونی ساختمان جوجه کشی، آب روهای آب باید با پهنای ۱۵ سانتیمتر و عمق ۱۵ سانتیمتر تعبیه شده باشند و با این ترتیب، در آب روها، آب از یک انتهای آب رو تا انتهای دیگر آن جریان می یابد و بعد به سیستم فاضلاب وصل می شود.

۲۵-۳-۴-۶ آب روهای موجود در کف ساختمان جوجه کشی، باید با صفحه های فلزی مشبک، به طور کامل، پوشانیده شده باشند.

۲۶-۳-۴-۶ کف هر ساختمان جوجه کشی، باید حداقل به اندازه ۳۰ سانتیمتر از سطح زمین ارتفاع داشته باشد.

یادآوری - با رعایت و تامین این بلندای کف ساختمان جوجه کشی، از خشک بودن ساختمان اطمینان حاصل می شود.

۶-۴-۳۷ برای جلوگیری از نفوذ رطوبت زمین محل ساخت و احداث ساختمان جوجه‌کشی به داخل ساختمان و هم‌چنین عایق بودن کف ساختمان، به ویژه در نقاط و یا مناطقی که زمین در آن محل‌ها طبیعتاً مرطوب است (مانند: مناطق شمال ایران)، باید در پوشش کف ساختمان هچری، از یک لایه قیراندود، استفاده کرد.

۶-۴-۳۸ کف ساختمان جوجه‌کشی، باید دارای فاضلاب و زهکشی مناسب باشد.

۶-۴-۳۹ باید دقت شود، که در ورودی فاضلاب دریچه‌هائی نصب گردد تا پوسته‌های تخم مرغ جوجه‌کشی و ضایعات جوجه‌کشی، وارد فاضلاب نشود، البته باید طراحی فاضلاب به گونه‌ای باشد، که بتواند مقادیر زیاد ضایعات و حجم بالای آب را در خود جای دهد.

۶-۴-۳۰ باید در کف ساختمان جوجه‌کشی، مجاری یا کانال‌هایی برای خروج آب تعبیه شود. باید این مجاری همواره باز باشد، تا مانع آب گرفتگی در کف ساختمان جوجه‌کشی شوند، و این مجاری خروج آب باید طوری ساخته شوند، که بتوان به راحتی آن‌ها را تمیز کرد.

۶-۴-۴ درها

درهای ساختمان جوجه‌کشی، باید دارای مشخصات زیر باشد:

۶-۴-۴-۱ درهای ساختمان، باید از جنس فلزی (فلز زنگ‌نزن) باشد.

۶-۴-۴-۲ درهای ساختمان، باید به طوری ساخته شده باشد، که به سادگی باز شود، و در موقع کارکردن کارگران، استفاده از آن‌ها راحت بوده و تولید اشکال ننماید.

۶-۴-۴-۳ درهای ساختمان، ممکن است معمولی و یا کشوئی باشد.

یادآوری - در ساختمان های کارخانه جوجه کشی بزرگ (با ظرفیت بالا) ، بهتر است از درهای معمولی استفاده شود، این درها از جهت محور عمودی باز و بسته می شوند و بر روی پاشنه می چرخند.

۴-۴-۴ ابعاد دریا درهای ساختمان جوجه کشی، برای رفت و آمد افراد ، باید $1/10 \times 2/20$ متر باشد.

۴-۴-۵ در دریا درهای معمولی ساختمان جوجه کشی، باید از فنر دارای جک سرعت گیر مخصوص در استفاده گردد. این کار موجب می شود ، تا درها پس از باز شدن ، خود به خود بسته شوند، صدای ناهنجار هم نداشته باشند.

۴-۴-۶ در ساختمان جوجه کشی ، وجود دریا درهای معمولی ویژه رفت و آمد افراد با ارتفاع $2/20$ متر به تنهایی کافی نیست، چون در ساختمان جوجه کشی، عبور و مرور و حمل و نقل گاری ها یا ارابه های مخصوص حمل جوجه ها و هم چنین سایر وسائل بزرگ، از طریق درهای معمولی قابل نقل و انتقال نمی باشند، بنابراین در ساختمان جوجه کشی، برای حمل و نقل وسائل نوشته شده در بالا ، درهای بزرگتری باید وجود داشته باشد که ارتفاع اینگونه درها باید به اندازه ای باشد ، که هنگامی که در باز شد، ارتفاع آن $2/4$ متر و پهنای آن حداقل $1/2$ متر باشد.

یادآوری ۱- درها ، باید دو لنگه باشد.

یادآوری ۲- پهنای درهای سالن شستشو و درهای سالن محل خروج جعبه های مقوایی ویژه حمل جوجه حاوی جوجه ها یکروزه ، در ساختمان جوجه کشی، باید بیشتر باشد ($1/4$ متر).

۴-۴-۷ برای ساختمان های کارخانه جوجه کشی بزرگ (با ظرفیت بالا) ، سفارش می شود، از درهای دو لتی استفاده شود.

۸-۴-۴-۶ برای ساختمان های کارخانه جوجه کشی کوچک (با ظرفیت پائین) ،می توان از درهای ساده و یک لتی استفاده کرد.

۹-۴-۴-۶ درهای ساختمان جوجه کشی، باید مجهز به توری فلزی ، از جنس فلز زنگ نزن باشد.

یادآوری – با بهره گیری از توری فلزی بر روی درها ،از ورود حشرات موذی و پرندگان وحشی به داخل ساختمان جوجه کشی، جلوگیری می شود.

۱۰-۴-۴-۶ توری فلزی به کار رفته، باید روزنه های ریز داشته، و سالم، بدون هر گونه سوراخ ، در رفتگی و یا پارگی باشد.

۱۱-۴-۴-۶ توری فلزی به کار رفته برای محافظت درهای ساختمان جوجه کشی، باید در کلاف های فلزی خود در کلیه جهات درازا و پهنا، کاملاً به طور محکم سطح کلاف ها را پوشانیده و کاملاً در کلاف های مربوط مقید شده باشد، و هیچ گونه درزی نداشته باشد.

۱۲-۴-۴-۶ تمام درهای ساختمان جوجه کشی که وسائل از آن ها می گذرد، باید با سپر فلزی مجهز و محافظت شود.

۱۳-۴-۴-۶ درهای ساختمان جوجه کشی، باید تنها در هنگام رفت و آمد کارگران باز باشد، و در سایر مواقع ، باید تا آنجا که بشود، درها بسته باشد.

یادآوری مهم و کلی ۱- کلیه سطوح فلزی قابل زنگ زدن ، باید با رنگ ضد زنگ مناسب و بادوام، پوشانیده شده باشد.

یادآوری مهم و کلی ۲- در ساختمان جوجه کشی ،تمام درها ، باید کاملاً بسته و قفل باشند، و تنها در موارد و مواقع رفت و آمد کارکنان درها باز شده و سپس بسته بمانند.

۵-۶ بار انداز

۱-۵-۶ ساختمان جوجه کشی ، برای تخلیه تخم مرغ های جوجه کشی از کامیون های ویژه حمل تخم مرغ جوجه کشی و هم چنین برای بارگیری جوجه های یکروزه تولید شده در کارخانه جوجه کشی به کامیون های ویژه حمل جوجه ، باید دارای بار انداز مناسب باشد.

یادآوری - این باراندازها به طور جداگانه و مستقل از همدیگر هستند.

۲-۵-۶ بزرگی یا وسعت ساختمان بار اندازهای کارخانه جوجه کشی، باید به اندازه لازم و کافی بوده ، و متناسب با تعداد کامیون های ویژه حمل تخم مرغ جوجه کشی ، هم چنین کامیون های ویژه حمل جوجه یکروزه که در کارخانه جوجه کشی مورد استفاده قرار می گیرند، باشد.

۳-۵-۶ درساختمان بار اندازها ، قسمت ها یا جایگاه های ویژه برای تخلیه تخم مرغ های جوجه کشی و بارگیری جوجه های یکروزه ، باید مسقف باشد.

۴-۵-۶ کف بار اندازهای کارخانه جوجه کشی ، باید از بتون ساخته شده باشد.

۵-۵-۶ کف بار اندازهای کارخانه جوجه کشی ، باید به گونه ای طراحی و احداث شده باشد، که هنگامی که کامیون های ویژه حمل تخم مرغ جوجه کشی برای تخلیه تخم مرغ های جوجه کشی در مجاورت سکوی مخصوص قسمت تخلیه تخم مرغ های جوجه کشی قرار میگیرند ، و هم چنین کامیون های ویژه حمل جوجه یکروزه که برای بارگیری جوجه های یکروزه تولیدی کارخانه جوجه کشی در مجاورت سکوی مخصوص قسمت بارگیری جوجه های یکروزه قرار می گیرد، تا آنجا که بشود، کف محل بار یا اتاق کامیون های مزبور، از دید ارتفاع ،هم تراز کف سکوهای مخصوص قسمت های تخلیه تخم مرغ های جوجه کشی و بارگیری جوجه های یکروزه در بارانداز ، باشد. تا به این روی به آسانی و

به راحتی بتوان کارهای تخلیه تخم مرغ های جوجه کشی و بارگیری جوجه های یکروزه را، انجام داد.

۶-۵-۶ کف بار اندازه های کارخانه جوجه کشی ، باید به گونه مناسب آب روهای مناسب داشته باشد.

۱-۶-۵-۶ در بار اندازه های ، محل زهکشی باید در قسمت میانی کف بار انداز ، تعبیه شده باشد.

۲-۶-۵-۶ کف بار اندازه های ساختمان جوجه کشی، باید به گونه ای طراحی و ساخته شده باشد، که دارای زهکشی مطمئن باشد.

۷-۵-۶ بار اندازه های ساختمان جوجه کشی، باید به طور منظم و به خوبی نظافت و شستشو گردیده و همواره تمیز و پاکیزه باشد.

۸-۵-۶ آب مورد استفاده برای شستشوی بار اندازه های کارخانه جوجه کشی ، پس از شستشوی بار انداز ، نباید بر سطح کف بار انداز، باقی بماند.

۹-۵-۶ کف بار اندازه های کارخانه جوجه کشی ، باید به گونه ای طراحی و ساخته شده باشد، که آب مورد استفاده برای شستشوی بارانداز، پس از شستشوی بار انداز به داخل ساختمان جوجه کشی وارد نشده و برنگردد.

۱۰-۵-۶ کامیون های ویژه حمل جوجه یکروزه ، برای هر نوبت بارگیری و حمل جوجه های یکروزه ، باید پیش از ورود به بار انداز کارخانه جوجه کشی، به خوبی با آب تمیز و بهداشتی شستشو گردیده و سپس با مواد ضدعفونی کننده مجاز ضدعفونی شده باشند.

۶-۵-۱۱ در ساختمان بار اندازها ، قسمت های (سکوهای) مخصوص و مربوط به تخلیه تخم مرغ های جوجه کشی و بارگیری و حمل جوجه های یکروزه ، باید در دو قسمت کاملاً جداگانه طراحی و ساخته شده باشند. در محوطه بارانداز، این دو قسمت باید تا آنجا که بشود، با فاصله لازم و مناسب از یکدیگر استقرار یابند.

۶-۵-۱۲ باید توجه داشت، که به تاکید قسمت اتاق کامیون های ویژه حمل جوجه یکروزه ، در هنگام بارگیری و حمل جوجه های یکروزه ، در بارانداز کارخانه جوجه کشی ، باید در قسمت پارکینگ مسقف ساختمان بار انداز، قرار گیرد.

یادآوری - بنابراین، با انجام این کار، در هنگام بارگیری جوجه های یکروزه از کارخانه جوجه کشی، در فصل زمستان، جوجه ها گرم نگه داشته می شوند و در فصل تابستان، جوجه ها از تابش مستقیم نور خورشید، در امان می مانند.

۷ جزئیات سالن ها و یا / اتاق های ساختمان کارخانه جوجه کشی

۷-۱ ساختمان جوجه کشی ، باید دارای سالن ها و / یا اتاق های لازم و مورد نیاز طبق بند ۸ این استاندارد، به تعداد و اندازه لازم و کافی باشد.

۷-۲ به طور کلی بزرگ بودن سالن های ساختمان جوجه کشی (از دید وسعت)، بهتر از کوچک بودن آن ها است.

۷-۳ معمولاً در کارخانه های جوجه کشی متوسط (از دید وسعت)، دو بار در هفته جوجه تولید می شود، ولیکن در کارخانه های جوجه کشی بزرگ (از دید وسعت) ، تعداد دفعات بیشتری در هفته جوجه تولید می شود، این تعداد ممکن است به بیش از چهار تا شش بار در هفته هم برسد.

جدول ۱ این استاندارد ، اندازه های لازم و مورد نیاز برای برخی سالن های یک ساختمان کارخانه جوجه کشی را ، که دو بار در هفته برای بازار جوجه تولید می کند، نشان می دهد.

جدول ۱- زیر بنای لازم و مورد نیاز برای سالن ها و / یا اتاق های ساختمان جوجه کشی ، برای دو بار هج در هفته.

ردیف	نام سالن یا اتاق	به ازای هر ۱۰۰۰ عدد تخم مرغ جوجه کشی ستر - هپر	به ازاء هر کارتن تخم مرغ جوجه کشی که هر بار پیچیده می شود (۳۶۰ تخم مرغ در هر کارتن)	به ازاء هر ۱۰۰۰ عدد جوجه هج شده در هر هج
		به متر مربع	به متر مربع	به متر مربع
۱	سالن یا اتاق دریافت تخم مرغ	۰/۱۹	۰/۴۰	۱/۳۹
۲	سالن یا اتاق نگهداری (ذخیره) تخم مرغ	۰/۰۳	۰/۰۶	۰/۲۳
۳	سالن یا اتاق نگهداری جوجه ها	۰/۳۷	۰/۸۰	۲/۷۹
۴	اتاق شستشو	۰/۰۷	۰/۱۶	۰/۵۵
۵	اتاق ذخیره کارتن	۰/۰۷	۰/۱۴	۰/۴۹

یادآوری - این جدول برای شرایطی در نظر گرفته شده است ، که کارتن ها با چهار ردیف شانه تخم مرغ جوجه کشی پر شوند و یا اینکه گاری های ویژه حمل تخم مرغ جوجه کشی ، دارای چنین ظرفیتی باشند.

۸ سالن ها و / یا اتاق های ساختمان کارخانه جوجه کشی

ساختمان جوجه کشی از سالن ها و / یا اتاق هایی به شرح عناوین زیر تشکیل می شود:

الف - سالن دریافت تخم مرغ.

ب - سالن درجه بندی تخم مرغ.

پ - اتاق بخار دهی .

ت - سالن نگهداری یا ذخیره تخم مرغ.

ث - سالن ستر^۱.

ج - اتاق انتقال .

چ - سالن هچر^۲.

ح - سالن تخلیه جوجه ها.

خ - سالن درجه بندی و تعیین جنسیت^۳ جوجه ها.

د- سالن نگهداری جوجه ها .

ذ - اتاق جمع آوری ضایعات.

ر - سالن شستشوی وسائل.

ز - اتاق وسائل تمیز.

ژ- اتاق ذخیره کارتن ها.

س - سایر اتاق های مورد نیاز و لزوم در ساختمان جوجه کشی.

سالن ها و / یا اتاق های ساختمان جوجه کشی در زیر به ترتیب شرح داده می شوند:

یادآوری مهم - در زمینه دمای مناسب ، رطوبت نسبی مناسب و فشار هوای مناسب داده شده برای سالن ها و /یا اتاق های ساختمان جوجه کشی. باید توجه داشت ، که این امر به نوع و نژاد جوجه ها و شرایط اقلیمی و آب و هوایی منطقه ای که کارخانه جوجه کشی در آن جا احداث گردیده است ، بستگی دارد. بهر روی ، در این زمینه بایستی از دستور کارها و توصیه های کارخانه سازنده ماشین های جوجه کشی که مورد استفاده قرار می گیرند و روش های مدیریتی مؤثر ، پیروی گردد.

۸-۱ سالن دریافت تخم مرغ

۸-۱-۱ هر کارخانه جوجه کشی، باید دارای سالن دریافت تخم مرغ باشد.

1- Setter
2-Hatcher
3- Sexing

۸-۱-۲ در این سالن دریافت یا پذیرش تخم مرغ های جوجه کشی ،انجام می گیرد.

۸-۱-۳ در کارخانه جوجه کشی، سالن دریافت تخم مرغ از دید وسعت ،باید به اندازه لازم و کافی بزرگ در نظر گرفته شود، به گونه ای که، بتوان به راحتی در این سالن کلیه وسائل و لوازم مربوط به کار دریافت تخم مرغ های جوجه کشی را ،مانند : کارتن های ویژه حمل تخم مرغ جوجه کشی حاوی تخم مرغ های جوجه کشی و کارتن های خالی (منظور ، کارتن های ویژه حمل تخم مرغ جوجه کشی پس از خارج کردن تخم مرغ های جوجه کشی از درون آن ها و تخلیه آن ها از تخم مرغ های جوجه کشی است) ، سینی های مخصوص تخم مرغ سترواکرها یا گاری های ستر، در آن سالن به خوبی قرار داد،و به درستی نگهداری کرد.

۸-۱-۴ درسالن دریافت تخم مرغ ، افزون بر فضای لازم برای قرار دادن وسائل و لوازم مربوط نوشته شده در بند ۸-۱-۳ ، باید مقداری فضا برای قرار دادن و یا استقرار دستگاه های مورد نیاز و لزوم ،شامل : دستگاه درجه بندی کننده تخم مرغ و دستگاه شستشو دهنده تخم مرغ ، نیز مورد پیش بینی قرار گرفته و ملحوظ گردد.

۸-۱-۵ برای سالن دریافت تخم مرغ ، معمولاً به ازای هر ۱۰۰ عدد تخم مرغ جوجه کشی، باید در حدود ۰/۹۵ متر مربع مساحت در نظر گرفته شود.

۸-۱-۶ در سالن دریافت ، پیش از ورود هر سری جدید تخم مرغ های جوجه کشی به سالن دریافت تخم مرغ ، باید کف و دیوارهای سالن دریافت تخم مرغ و هم چنین کلیه سطوح و میزهای کار موجود و مورد استفاده در آن سالن را ، ابتدا با آب تمیز و بهداشتی همراه با مواد پاک کننده مجاز (طبق دستور سازنده مواد) به خوبی شسته ، و سپس با مواد ضدعفونی کننده مجاز ،در تحت شرایط لازم و معین ، ضدعفونی کرد.

۷-۱-۸ در ساختمان کارخانه جوجه کشی، برای دریافت یا پذیرش تخم مرغ های جوجه کشی، پیش از ورود هر سری جدید تخم مرغ های جوجه کشی به سالن دریافت تخم مرغ، باید کلیه وسائل و لوازم مربوط به سالن دریافت تخم مرغ را، ابتدا با آب تمیز و بهداشتی همراه با مواد پاک کننده مجاز (طبق دستور سازنده مواد)، به خوبی شسته، سپس با مواد ضدعفونی کننده مجاز، در تحت شرایط لازم و معین، ضدعفونی کرد.

۸-۱-۸ باید توجه داشت، که افرادی که تخم مرغ های جوجه کشی را در سالن دریافت تحویل می دهند، نباید این کار را با بی مسئولیتی، بی توجهی و سهل انگاری انجام دهند.

۹-۱-۸ دمای سالن دریافت تخم مرغ، باید با دمای تخم مرغ های جوجه کشی در هنگام ورود تخم مرغ های مزبور به سالن دریافت تخم مرغ، متناسب باشد.

۱۰-۱-۸ دمای مناسب برای سالن دریافت تخم مرغ، ۱۸-۲۰ درجه سلسیوس می باشد.

۱۱-۱-۸ رطوبت نسبی مناسب برای سالن دریافت تخم مرغ، حدود ۶۵-۶۰ درصد می باشد.

۱۲-۱-۸ فشار هوا در سالن دریافت تخم مرغ، باید برابر فشار جو محل (هم تراز یا خشتی) تا $0.1/0+$ بار باشد.

۱۳-۱-۸ در کارخانه جوجه کشی، کارکنان سالن دریافت تخم مرغ، باید مخصوص برای انجام کار در سالن دریافت تخم مرغ باشند.

۱۴-۱-۸ باید سینی های ستر و راکرها یا راک ها را، قبل از چیدن تخم مرغ های جوجه کشی در سینی های ستر، و راکرها یا راک ها را قبل از گذاشتن و قرار دادن سینی های

ستر حاوی تخم مرغ های جوجه کشی در داخل طبقه های آن ها ، با آب تمیز و بهداشتی به خوبی شسته و سپس با مواد ضدعفونی کننده مجاز ضدعفونی کنند.

یادآوری - باید تخم مرغ های جوجه کشی درجه بندی شده در سینی های ستر چیده شده و قرار داده شوند.

۸-۱-۱۵ باید راکرها یا راک های حاوی سینی های ستر که در داخل آن ها تخم مرغ های جوجه کشی درجه بندی شده چیده و قرار داده شده اند، به آرامی و به ملایمت و بدون حرکت و تکان شدید، به اتاق بخار دهی ساختمان هچری ، هدایت کرد.

۸-۱-۱۶ کارکنان مخصوص سالن دریافت تخم مرغ ، پیش ازانجام کار، باید دست ها و بازوهای خود را با آب تمیز و بهداشتی و صابون به خوبی شسته و سپس با مواد ضدعفونی کننده مجاز، ضدعفونی کنند.

۲-۸ سالن درجه بندی تخم مرغ

۸-۲-۱ هر کارخانه جوجه کشی، باید دارای سالن درجه بندی تخم مرغ باشد.

۸-۲-۲ در این سالن عمل درجه بندی تخم مرغ های جوجه کشی ، پس از دریافت تخم مرغ های جوجه کشی و پیش از گذاشتن و قرار دادن تخم مرغ های مزبور در سینی های مخصوص ستر ، به منظور بخار دهی آن ها ،انجام می گیرد.

۸-۲-۳ دمای مناسب برای سالن درجه بندی تخم مرغ ۲۰-۱۸ درجه سلسیوس می باشد.

یادآوری - در سالن درجه بندی تخم مرغ ، در تحت هیچ شرایطی دمای سالن مزبور نباید از ۲۸ درجه سلسیوس بیشتر باشد. زیرا چنین شرایط ودمائی در سالن، سبب می شود، تا مراحل رشد جنینی در تخم مرغ های جوجه کشی ، آغاز گردد.

۴-۲-۸ رطوبت نسبی مناسب برای سالن درجه بندی تخم مرغ ، ۶۵-۶۰ درصد می باشد.

۵-۲-۸ فشارهوای سالن درجه بندی تخم مرغ باید برابر فشار جو محل (هم تراز یا خشتی) تا ۰/۰۱ + بار باشد.

۶-۲-۸ باید توجه داشت ، که کار درجه بندی تخم مرغ های جوجه کشی در سالن درجه بندی تخم مرغ ، باید از گذاشتن و چیدن تخم مرغ های جوجه کشی در سینی های مخصوص ستر ، و بوسیله افراد ورزیده و ماهر در انجام این کار ، انجام گیرد.

۷-۲-۸ برای درجه بندی کردن تخم مرغ های جوجه کشی ، از دستگاه درجه بندی کننده تخم مرغ ، استفاده می شود.

۸-۲-۸ پس از درجه بندی و چیدن تخم مرغ های جوجه کشی در سینی های ستر ، تخم مرغ های جوجه کشی آماده می شوند، تا جهت ضدعفونی شدن با گاز فرمالین ، به اتاق بخار دهی ساختمان هیجری ، فرستاده شوند.

۳-۸ اتاق بخار دهی

۱-۳-۸ هر کارخانه جوجه کشی ، باید دارای اتاق بخار دهی باشد.

۲-۳-۸ در این اتاق ، عمل بخار دهی یا گازدهی تخم مرغ های جوجه کشی دریافت شده در کارخانه جوجه کشی و درجه بندی شده ، انجام می گیرد.

۳-۳-۸ وسعت یا بزرگی اتاق بخار دهی باید به اندازه لازم و کافی باشد، به گونه ای که ، برای یک دوره یا سری تخم مرغ های دریافت شده در کارخانه جوجه کشی ، کافی باشد. به عبارت دیگر ، اتاق بخاردهی باید به اندازه ای بزرگ باشد، که بتوان راکرها یا گاری های

حامل تخم مرغ های جوجه کشی راکه در یک محموله برای جوجه کشی تخم مرغ های مربوط در ماشین جوجه کشی خوابانده می شوند ، در آن اتاق قرار داد و بخار دهی کرد.

۸-۳-۴ باید توجه داشت ، که وسعت یا بزرگی اتاق بخاردهی در کارخانه جوجه کشی، با ظرفیت تخم مرغ های جوجه کشی که در دستگاه ستر در ماشین جوجه کشی ، گذاشته یا چیده و خوابانده می شود، بستگی دارد. ولیکن در هر حال ودر هر شرایط ، در ساختمان جوجه کشی، اتاق بخاردهی باید به اندازه ای وسعت یا بزرگی داشته باشد، که گنجایش گذاشتن و قرار دادن راکرهای حامل تخم مرغ های جوجه کشی یک محموله تخم مرغ جوجه کشی دریافت شده به کارخانه جوجه کشی را که باید در دستگاه ستر خوابانده شوند، داشته باشد.

۸-۳-۵ در کارخانه جوجه کشی ، باید اتاق بخاردهی با توجه به مفاد بندهای ۸-۳-۳ و ۸-۳-۴ ، از نظر وسعت یا بزرگی ، تا آنجا که بشود وسعت زیادی نداشته باشد. تا با حفظ و تامین انجام ضدعفونی کردن مؤثر تخم مرغ های جوجه کشی ، از مواد ضدعفونی کننده به مقدار کمتری استفاده شود.

۸-۳-۶ چنانچه تعداد تخم مرغ های جوجه کشی که در یک دوره یا سری در کارخانه جوجه کشی دریافت شده اند، زیاد باشد، در آن صورت می توان در کارخانه جوجه کشی ، تخم مرغ های جوجه کشی دریافت شده را در دو یا سه نوبت ،بخاردهی کرد.

۸-۳-۷ دمای مناسب برای اتاق بخاردهی ، ۲۵ درجه سلسیوس می باشد.
یادآوری ۱- در اتاق بخاردهی ، دمای پائین تر از ۲۰ درجه سلسیوس ،موجب می شود، گاز فرم آلدئید برای ضدعفونی کردن تخم مرغ های جوجه کشی ، کم تأثیر شود.

یادآوری ۲- در اتاق بخاردهی ،دمای بالاتر از ۲۷ درجه سلسیوس ، موجب مرگ و میر نطفه موجود در تخم مرغ های جوجه کشی می گردد.

۸-۳-۸ رطوبت نسبی مناسب برای اتاق بخاردهی، ۷۵ درصد می باشد.

۹-۳-۸ در ساختمان کارخانه جوجه کشی، بهتر است در ورودی اتاق بخاردهی، تنها از سمت خارج یا بیرون اتاق بخاردهی باز و بسته شود.

یادآوری - در صورت انجام این امر، هیچ یک از کارکنان ساختمان جوجه کشی، نمی توانند از آن در به سمت خارج یا بیرون اتاق بخاردهی، عبور و مرور نمایند.

۱۰-۳-۸ اتاق بخار دهی، باید در مقابل نشت گاز به خارج، در حین مرحله بخار دادن تخم مرغ های جوجه کشی و ضدعفونی کردن آن ها، کاملاً مقاوم باشد.

۱۱-۳-۸ باید گردش گاز فرم آلدئید در فضای درون اتاق بخار دهی، کاملاً و به خوبی انجام شود.

۱۲-۳-۸ اتاق بخاردهی، باید دارای دو در باشد، یک در ورودی، که از آن راه تخم مرغ های جوجه کشی را برای ضدعفونی کردن به اتاق بخاردهی وارد می کنند و یک در خروجی، که از آن راه تخم مرغ های جوجه کشی ضدعفونی شده را، پس از ضدعفونی کردن، از اتاق بخاردهی، خارج می کنند.

۱۳-۳-۸ در اتاق بخاردهی، در حین انجام عمل بخاردهی و ضدعفونی کردن تخم مرغ های جوجه کشی با گاز فرم آلدئید، گازهای تولید شده از هوا سنگین تر هستند، بنابراین برای حصول اطمینان از گردش گازهای فرم آلدئید در اتاق بخار دهی، به گونه درست و کامل، باید یک بادبزن الکتریکی مناسب در درون اتاق بخاردهی نصب گردد و مورد استفاده قرار گیرد.

۸-۳-۱۴ روشن بودن بادبزن الکتریکی ، در هنگام بخاردهی تخم مرغ های جوجه کشی ، موجب می شود، تا گاز فرم آلدئید کاملا در درون اتاق بخاردهی ،گردش نماید. و پس از پایان عمل ضدعفونی کردن تخم مرغ های جوجه کشی، روشن کردن هواکش های الکتریکی موجب می شود، تا گاز فرم آلدئید، از درون اتاق بخار دهی خارج شود.

۸-۳-۱۵ در ساختمان کارخانه جوجه کشی، در اتاق بخاردهی ، باید یک سیستم مناسب تخلیه بخار فرمالین یا گاز فرم آلدئید وجود داشته باشد، تا پس از انجام کامل عمل ضدعفونی کردن تخم مرغ های جوجه کشی ، گازهای سمی فرم آلدئید به خوبی و به طور کامل ،از اتاق بخار دهی خارج گردد.

یادآوری - باید توجه داشت ،که در اتاق بخاردهی ، چنانچه فاصله مناسبی بین ورودی هوا و خروجی هوا وجود داشته باشد، در آن صورت ،تخلیه کامل گازهای سمی فرم آلدئید ، با کار کردن درست هواکش های الکتریکی ،از درون اتاق بخار دهی ،به خوبی انجام می گیرد.

۸-۳-۱۶ پس ازانجام کامل عمل بخاردهی یا ضدعفونی کردن تخم مرغ های جوجه کشی، باید راکرها یا گاری های حاوی تخم مرغ های جوجه کشی بخار دهی شده را ،جهت نگهداری تخم مرغ های جوجه کشی ، در شرایط لازم و معین ، به سالن نگهداری (ذخیره) تخم مرغ در ساختمان جوجه کشی، هدایت کرد.

۸-۴ سالن نگهداری (ذخیره) تخم مرغ

۸-۴-۱ هر کارخانه جوجه کشی، باید دارای سالن نگهداری (ذخیره) تخم مرغ باشد.

۸-۴-۲ در این سالن ،تخم مرغ های جوجه کشی بخاردهی یا ضدعفونی شده را ، در طول مدت نگهداری تا زمان گذاشتن و خواباندن تخم مرغ های جوجه کشی در ستر ، به منظور حفظ توان باروری آن ها ، در تحت شرایط لازم و معین ، نگهداری می کنند.

۳-۴-۸ در کارخانه جوجه کشی، در صورتی که امکان گذاشتن و خواباندن تخم مرغ های جوجه کشی بخاردهی یا ضدعفونی شده در دستگاه ستر، به طور فوری وجود نداشته باشد، باید پس از دریافت، درجه بندی و بخار دهی تخم مرغ های جوجه کشی، تخم مرغ های مزبور را در سالن نگهداری تخم مرغ ساختمان جوجه کشی، به روش درست و بهداشتی و در تحت شرایط لازم و معین، نگهداری کرد.

۴-۴-۸ وسعت یا بزرگی سالن نگهداری تخم مرغ، باید به گونه ای باشد، که گنجایش نگهداری تخم مرغ های جوجه کشی دریافت شده در کارخانه جوجه کشی مربوط به یک محموله تخم مرغ جوجه کشی را تا مدت یک هفته، داشته باشد.

۵-۴-۸ سالن نگهداری تخم مرغ در کارخانه جوجه کشی، باید حداقل ۲/۵ متر ارتفاع داشته باشد.

۶-۴-۸ سقف و دیوارهای سالن نگهداری تخم مرغ، باید به خوبی عایق بندی شده باشد.

۷-۴-۸ باید توجه داشت، که شرایط دمایی و رطوبت نسبی سالن نگهداری تخم مرغ، به مدت زمان نگهداری تخم مرغ های جوجه کشی ضدعفونی شده در سالن نگهداری تخم مرغ، بستگی دارد.

۸-۴-۸ ثبات، حفظ و تداوم دما و رطوبت نسبی مناسب در سالن نگهداری تخم مرغ و هم چنین گرداندن تخم مرغ های جوجه کشی به روش درست، در تمام طول مدت نگهداری تخم مرغ های جوجه کشی در سالن نگهداری تخم مرغ، لازم و ضروری است.

۹-۴-۸ دمای مناسب برای سالن نگهداری تخم مرغ، ۱۸-۲۰ درجه سلسیوس می باشد.

یادآوری - چنانچه تخم مرغ های جوجه کشی . برای مدت سه روز در سالن نگهداری تخم مرغ ، نگهداری می شوند، دمای سالن مزبور ، باید ۲۰-۱۸ درجه سلسیوس باشد.

۸-۴-۱۰ رطوبت نسبی مناسب برای سالن نگهداری تخم مرغ ، ۶۵-۶۰ درصد می باشد.

یادآوری-به منظور جلوگیری از تبخیر آب محتویات داخلی تخم مرغ های جوجه کشی، که پیش از گذاشتن یا خواباندن در سالن نگهداری تخم مرغ، نگهداری می شوند، رطوبت نسبی سالن نگهداری تخم مرغ ، باید ۶۵-۶۰ درصد باشد.

۸-۴-۱۱ فشار هوا در سالن نگهداری تخم مرغ باید برابر فشار جو محل (هم تراز یا خشتی) تا ۰/۰۱ + بار باشد.

۸-۴-۱۲ در سالن نگهداری تخم مرغ در ساختمان جوجه کشی ، قرار دادن راکرها یا گاری های حاوی تخم مرغ های جوجه کشی در سالن مزبور ، باید به گونه ای باشد، که گردش هوا در بین راکرها ، به خوبی و به آسانی انجام شود.

۸-۴-۱۳ هوای درون سالن نگهداری تخم مرغ ، باید به آرامی تهویه گردد. تا جریان هوا در درون سالن مزبور به خوبی برقرار گردیده ، و هوای درون سالن نگهداری تخم مرغ خنک شده و هم چنین رطوبت نسبی هوای درون سالن نیز تأمین شود.

۸-۴-۱۴ در سالن نگهداری تخم مرغ ، باید از ایجاد و برقراری جریان مستقیم هوای خنک شده به تخم مرغ های جوجه کشی ، جلوگیری شود.

۸-۴-۱۵ در سالن نگهداری تخم مرغ ، باید شدت جریان هوا ، به حداقل ممکن کاهش داده شود.

۸-۴-۱۶ نگهداری و ذخیره کردن تخم مرغ های جوجه کشی برای مدت بیش از پنج روز در سالن نگهداری تخم مرغ، پیش از گذاشتن یا خواباندن تخم مرغ های جوجه کشی در دستگاه ستر ماشین جوجه کشی، دارای اثرات منفی بر روی خاصیت جوجه درآوری تخم مرغ های جوجه کشی، می باشد.

۸-۴-۱۷ بهتر است در سالن نگهداری تخم مرغ، انبار کوچک و تمیزی جهت گذاشتن و قرار دادن راکرهای خالی و سینی های مخصوص ستر وجود داشته باشد، بهر روی در صورت عدم وجود انبار کوچک، در خود سالن نگهداری تخم مرغ، باید فضای مناسبی با وسعت لازم و کافی، جهت گذاشتن و قرار دادن وسایل مزبور، وجود داشته باشد.

۸-۴-۱۸ پس از نگهداری تخم مرغ های جوجه کشی در سالن نگهداری تخم مرغ به مدت لازم و در تحت شرایط لازم و معین، باید راکرها یا گاری های حاوی تخم مرغ های جوجه کشی ضدعفونی شده را جهت خواباندن در دستگاه ستر، به آرامی و با ملایمت و بدون حرکت های تند، به سالن ستر، هدایت کرد.

۸-۴-۱۹ مدت نگاهداری تخم مرغ جوجه کشی

۸-۴-۱۹-۱ طول مدتی که می توان تخم مرغ های جوجه کشی را در سالن نگاهداری (ذخیره) تخم مرغ، نگاهداری کرد، به شرایط محیطی دما و رطوبت نسبی سالن مزبور، بستگی دارد، اما در بهترین شرایط نگاهداری آن بیش از مدت یک هفته توصیه نمی شود.

۸-۴-۱۹-۲ هر چه تخم مرغ های جوجه کشی را پس از تولید آن ها، زودتر در ماشین جوجه کشی خوابانده شوند، درصد جوجه درآوری آن ها بالاتر می رود.

۸-۴-۱۹-۳ در مدت نگاهداری تخم مرغ های جوجه کشی در سالن نگاهداری تخم مرغ، خاصیت جوجه درآوری تخم مرغ، بستگی به چگونگی نگاهداری (ذخیره) کردن آن داشته

و کاهش می یابد. هر چه دما و رطوبت نسبی محیطی مناسب تر باشد، خاصیت جوجه درآوری در تخم مرغ های جوجه کشی بیشتر حفظ می گردد.

۸-۱۹-۴ به طور کلی تخم مرغ های جوجه کشی را نبایستی بیش از مدت پنج روز ، از زمان ورود تخم مرغ به کارخانه جوجه کشی، در سالن نگاهداری تخم مرغ ، نگاهداری کرد. و آن هم تنها در صورتی است ، که شرایط دما و رطوبت نسبی محیطی آن کاملاً مناسب باشد و هم چنین تخم مرغ های جوجه کشی روزانه ۲ تا ۱ بار برگردانده شوند. **یادآوری ۱-** اگر مدت زمان نگاهداری تخم مرغ های جوجه کشی در سالن نگاهداری تخم مرغ ، سه روز باشد، در آن صورت نیازی به گرداندن یا چرخاندن تخم مرغ ها نیست .

۲- چنانچه مدت زمان نگاهداری تخم مرغ های جوجه کشی در سالن نگاهداری تخم مرغ ، بیش از سه روز باشد، تا هنگام خواباندن تخم مرغ های جوجه کشی در دستگاه ستر، باید تخم مرغ های جوجه کشی را ، در مدت نگاهداری ، روزی حداقل یک بار به روش درست و فنی برگرداند و چرخاند. عمل گرداندن یا چرخاندن تخم مرغ های جوجه کشی را می توان به طور دستی و با استفاده از دست و تنها با تغییر جهت دادن سینی های ستر حاوی تخم مرغ های جوجه کشی و یا به طور خودکار و با استفاده از دستگاه ویژه گرداندن تخم مرغ ، انجام داد.

۸-۵ سالن ستر

۸-۵-۱ هر کارخانه جوجه کشی ، باید دارای سالن ستر باشد.

۸-۵-۲ در این سالن بخش عمده جوجه درآوری یعنی عمل گذاشتن یا خواباندن تخم مرغ های جوجه کشی در دستگاه ستر ماشین جوجه کشی ، انجام می گیرد.

۳-۵-۸ در کارخانه جوجه کشی، وسعت یا بزرگی سالن ستر و فضای در نظر گرفته شده برای سالن مزبور، دقیقاً و تحقیقاً به نوع و تعداد دستگاه های ستر مورد استفاده در کارخانه جوجه کشی ، بستگی دارد.

۴-۵-۸ وسعت یا بزرگی سالن ستر ، نیز باید به گونه ای باشد ، که در برابر هر دستگاه ستر، در حدود ۳ تا ۲/۵ متر فضای آزاد در نظر گرفته شود، تا با وجود و تامین فضای مزبور، استقرار ، جابجائی و حمل و نقل راکر ها یا گاری های مخصوص حمل تخم مرغ جوجه کشی حاوی سینی های ستر که در درون آن ها تخم مرغ های جوجه کشی ، به منظور خواباندن تخم مرغ های مزبور در دستگاه های ستر ، گذاشته یا چیده شده است ، به راحتی و آسانی ، انجام پذیرد.

۵-۵-۸ در سالن ستر ،فاصله دستگاه های ستر از دیوار ، باید حدود ۱ متر باشد.

۶-۵-۸ کف و دیوارهای سالن ستر ،باید از نظر طراحی و مواد و مصالح ساختمانی ،به گونه ای باشد ، که به آسانی قابل شستشو با آب و مواد پاک کننده بوده ، و قابل تمیزکردن و ضدعفونی کردن باشد.

۷-۵-۸ سالن ستر ساختمان جوجه کشی ، که در داخل آن دستگاه های ستر قرار می گیرد، باید از نظر ساختمانی و تجهیزات و امکانات لازم ،به گونه ای باشد ، که فضای داخلی سالن مزبور را از تأثیر شرایط محیطی خارج ، مانند: تغییرات دما و رطوبت نسبی ، و هم چنین طوفان ،بادهای شدید و موسمی و جریان شدید هوا ، محفوظ و مصون بدارد، و عمل تهویه هوای داخل سالن ستر ، باید به خوبی انجام گیرد.

۸-۵-۸ سقف و دیوارهای سالن ستر ، باید به خوبی و به طور اصولی ،عایق بندی شده باشد.

۸-۵-۹ سطح کف سالن ستر ، باید مسطح باشد و دستگاه های ستر، در سالن مزبور ، باید بر روی سطح تراز قرار گیرند و استقرار یابند.

۸-۵-۱۰ سالن ستر ، باید کاملاً نورگیر باشد و روشن باشد ، بدون اینکه اشعه آفتاب مستقیماً به دستگاه های سترماشین جوجه کشی بتابد.

یادآوری - در حال حاضر عموماً در کارخانه های بزرگ جوجه کشی ، در ساختمان جوجه کشی، به جای پنجره و استفاده از نور طبیعی، از نور مصنوعی استفاده می کنند.

۸-۵-۱۱ در سالن ستر ساختمان جوجه کشی، پیش از پرکردن دستگاه ستر از تخم مرغ های جوجه کشی، باید کف و دیوارهای سالن ستر و هم چنین سطوح و میزهای کار موجود در داخل سالن مزبور را ابتدا با آب تمیز و بهداشتی با فشار لازم همراه با مواد پاک کننده مجاز، به خوبی و به طور کامل شسته و سپس با مواد ضدعفونی کننده مجاز ، ضدعفونی کرد.

۸-۵-۱۲ پیش از پرکردن دستگاه ستر از تخم مرغ های جوجه کشی ، به منظور خواباندن تخم مرغ های مزبور در دستگاه ستر ، باید کلیه وسایل مربوط به سالن ستر را ابتدا با آب تمیز و بهداشتی با فشار لازم همراه با مواد پاک کننده مجاز، به خوبی و به طور کامل شسته و سپس با مواد ضد عفونی کننده مجاز ، ضدعفونی کرد. باید کلیه وسایل مربوط را جهت استفاده بعدی در محلی تمیز و بهداشتی ، نگهداری کرد.

۸-۵-۱۳ دمای مناسب برای سالن ستر ، ۲۷-۲۴ درجه سلسیوس می باشد.

۸-۵-۱۴ رطوبت نسبی مناسب برای سالن ستر ، ۶۲-۵۵ درصد می باشد.

یادآوری - چنانچه رطوبت نسبی در سالن ستر در حدود ۶۲-۵۵ درصد بوده و در این میزان حفظ شود، ستر و هچر به طور یکنواخت عمل خواهد کرد، و در این وضعیت

خاصیت جوجه درآوری تخم مرغ های جوجه کشی بهینه خواهد بود و بیشترین بازدهی را خواهد داشت.

۸-۵-۱۵ فشار هوا در سالن ستر ، باید $0/005 +$ تا $0/015 +$ بار باشد.

۸-۵-۱۶ تهویه هوای درونی سالن ستر ، باید به گونه درست و به اندازه لازم و کافی انجام گیرد.

یادآوری - تهویه درست و مناسب سالن ستر ، دارای اهمیت بسیار است.

۸-۵-۱۷ تهویه هوای درونی سالن ستر ، باید به گونه ای تنظیم شده باشد، که اندکی فشار مثبت در درون سالن ستر به وجود آید.

۸-۵-۱۸ تهویه هوای درونی سالن ستر ، باید به نحوی باشد، که سالن ستر به طور نسبی در فصل تابستان خنک و در فصل زمستان گرم باشد، و به ویژه مانع از متراکم شدن گاز کربنیک در داخل سالن ستر شود (به عبارت دیگر فاقد اتلاف حرارتی باشد).

۸-۵-۱۹ باید توجه داشت ، که در سالن ستر ، در صورت بالا بودن درجه حرارت در سالن، سیستم خنک کننده ماشین جوجه کشی ، باید بیشتر از حد معمول کار کند.

۸-۵-۲۰ در سالن ستر ، برای مدت هیجده روز کامل ، تخم مرغ های جوجه کشی در دستگاه ستر ماشین جوجه کشی ، خوابانده می شود. و پس از طی شدن مدت هیجده روز کامل ، تخم مرغ های جوجه کشی خوابانده شده و بارور به سبدهای هچر منتقل شده و در درون سبدهای هچر چیده و گذاشته شده و سپس سبدهای هچر حاوی تخم مرغ های جوجه کشی در درون طبقه های گاری های مخصوص حمل تخم مرغ قرار گرفته و به منظور قرار دادن تخم مرغ های جوجه کشی بارور در دستگاه هچر ماشین جوجه کشی به سالن هچر ، هدایت می شوند.

۸-۵-۲۱ کارکنان مخصوص سالن ستر، پیش از آغاز کار، باید دست ها و بازوهای خود را با آب تمیز و بهداشتی و صابون به خوبی شسته و سپس با مواد ضدعفونی کننده مجاز، ضدعفونی کنند.

۸-۵-۲۲ باید توجه داشت، که معمولا در روز هفتم یا هشتم خواباندن تخم مرغ های جوجه کشی در دستگاه ستر، عمل نوربینی^۱ تخم مرغ های جوجه کشی به روش درست و بهداشتی، توسط افراد ماهر و ورزیده در این کار، در محل کنار دستگاه ستر، انجام می گیرد.

یادآوری ۱- عمل نوربینی می تواند به روش دستی و یا خودکار، انجام گیرد.

یادآوری ۲- عمل نوربینی، باید به گونه ای انجام شود، که دمای تخم مرغ های جوجه کشی کم نشود و تخم مرغ ها سرد نشود. عمل نوربینی باید سریع انجام پذیرد.

۱- نوربینی

1-Candling

متداول ترین روش تشخیص بعضی از ویژگی های تخم مرغ با پوسته از طریق دیدن آن در برابر نور است. بوسیله این کار، می توان وضعیت زرده، سفیده و پوسته تخم مرغ را تا حدودی مشخص کرد. برای انجام این کار، می توان از دستگاه های مختلفی استفاده کرد. ولیکن ساده تر از همه جعبه کوچکی است که در سطح فوقانی آن سوراخی به اندازه یک تخم مرغ تعبیه شده است، و در داخل جعبه لامپی قرار دارد. تخم مرغ را بر روی سوراخ فوقانی جعبه بین منبع نور و چشم آزمایش کننده قرار داده و فاصله چشم از تخم مرغ باید حدود ۳۰ سانتی متر باشد. با گذشتن نور از تخم مرغ، به خوبی وضع سفیده و زرده و ضخامت پوسته تخم مرغ و ترک های موئین و لکه های خونی یا گوشتی را می توان مشاهده و ملاحظه کرد. این عمل باید در اتاق یا اتاقک تاریک، انجام گیرد.

باید توجه داشت، که با انجام عملی نوربینی تخم مرغ های جوجه کشی، کاربررسی وضعیت پوسته تخم مرغ های جوجه کشی و هم چنین بررسی محتویات درونی تخم مرغ های جوجه کشی، انجام می پذیرد.

ضمنا لازم به نوشتار است، که روش متداول کنونی آن است که، یک شانه کامل تخم مرغ را در روی دستگاه نوربینی قرار داده و با یک نگاه، فرد متخصص تعدادی تخم مرغ را مورد بازبینی قرار می دهد.

با انجام عمل نوربینی، باید تخم مرغ های جوجه کشی بارور نشده، پس از تشخیص آن ها، از تخم مرغ های جوجه کشی بارور شده، تفکیک و سوا گردیده، و تخم مرغ های جوجه کشی بارور نشده، باید برداشته شده و از طی مراحل بعدی جوجه کشی حذف گردد.

۸-۵-۲۳ در سالن ستر، باید یکایک تخم مرغ های جوجه کشی، به روش درست و بهداشتی نوربینی شوند، و تنها تخم مرغ های جوجه کشی که دارای قابلیت باروری تشخیص داده می شوند، پس از هیجده روز کامل که در دستگاه ستر ماشین جوجه کشی خوابانده می شوند، به سالن هچر، منتقل شوند و در دستگاه هچر قرار داده شوند. یادآوری ۱- در برخی از کشورها، تنها تعداد حدود ۱۰ درصد تخم مرغ های جوجه کشی را عمل نوربینی می کنند، ولیکن به طور کلی سفارش می شود، که کلیه تخم مرغ های جوجه کشی عمل نوربینی شوند.

یادآوری ۲- در مورد تخم مرغ های اجداد، ضرورتی ندارد که کلیه تخم مرغ های جوجه کشی عمل نوربینی شوند، زیرا در غیر این صورت ضایعات در آن ها زیاد خواهد شد. در این مورد می بایستی با نظر و تشخیص مدیریت تولید کارخانه جوجه کشی تعداد مورد نیاز تخم مرغ های جوجه کشی، در زمان های مناسب انتخاب گردیده و نوربینی شوند.

۸-۵-۲۴ در سالن ستر، باید تخم مرغ های جوجه کشی را که پس از عمل نوربینی دارای قابلیت باروری تشخیص داده می شوند، به آرامی و با ملایمت و بدون حرکت های تند در سینی های مخصوص دستگاه ستر گذاشت و چید و سپس سینی های ستر حاوی تخم مرغ های جوجه کشی بارور را، به آرامی و با ملایمت در دستگاه ستر قرار داد و خواباند.

۸-۶ اتاق انتقال

۸-۶-۱ هر کارخانه جوجه‌کشی ، باید دارای اتاق انتقال تخم مرغ واجد جوجه با ویژگی‌های زیر باشد.

۸-۶-۲ در این اتاق ،عمل گذاشتن و چیدن تخم مرغ های جوجه کشی بارور و خوابانده شده ،در داخل سبدهای هچر انجام گرفته و سپس سبدهای هچر حاوی تخم مرغ های جوجه کشی بارور شده در داخل طبقه های گاری های مخصوص حمل تخم مرغ گذاشته و قرار داده می شوند.

۸-۶-۳ وسعت یا بزرگی اتاق انتقال در بخش هچری ، به تعداد و نوع ماشین های جوجه‌کشی مورد استفاده و تعداد تخم مرغ های جوجه کشی خوابانده شده در هر دوره یا سری، بستگی دارد.

۸-۶-۴ وسعت یا بزرگی اتاق انتقال ، نیز باید به گونه ای باشد،که فضای لازم و کافی برای استقرار و جابجائی و حمل و نقل سبدهای هچر و به ویژه گاری های مخصوص حمل تخم مرغ جوجه کشی را ، داشته باشد.

۸-۶-۵ کف و دیوارهای اتاق انتقال ، باید از نظر طراحی و مواد و مصالح ساختمانی به گونه ای باشد،که به آسانی قابل شستشو با آب و مواد پاک کننده و تمیز کردن و ضدعفونی کردن باشد.

۸-۶-۶ سقف و دیوارهای اتاق انتقال، باید به خوبی و به طور اصولی، عایق بندی شده باشد.

۸-۶-۷ در اتاق انتقال هچری ، پیش از انجام کارهای مربوط ، باید کف و دیوارهای اتاق انتقال و هم چنین سطوح و میزهای کار موجود در داخل اتاق را ابتدا با آب تمیز و

بهداشتی با فشار لازم همراه با مواد پاک کننده مجاز ، به خوبی و به طور کامل شسته و سپس با مواد ضدعفونی کننده مجاز ، ضدعفونی کرد.

۸-۶-۸ در اتاق انتقال هچری ، پیش از انجام کارهای مربوط، باید کلیه وسایل مربوط به انتقال تخم مرغ های جوجه کشی را ابتدا با آب تمیز و بهداشتی با فشار لازم همراه با مواد پاک کننده مجاز ، به خوبی و به طور کامل شسته و سپس با مواد ضدعفونی کننده مجاز ضدعفونی کرد.

پس از پاکسازی وسایل اتاق انتقال ، باید کلیه وسایل مربوط را جهت استفاده بعدی در محلی تمیز و بهداشتی ، نگهداری کرد.

یادآوری - نظافت و ضدعفونی کردن همواره باید پس از پایان عملیات قبلی انجام گیرد.

۸-۶-۹ دمای مناسب برای اتاق انتقال ، ۲۷-۲۴ درجه سلسیوس می باشد.

۸-۶-۱۰ رطوبت نسبی مناسب برای اتاق انتقال ، ۶۲-۵۵ درصد می باشد.

۸-۶-۱۱ فشار هوای اتاق انتقال ، باید $0/005 +$ تا $0/015 +$ بار باشد.

۸-۶-۱۲ تهویه اتاق انتقال ، باید به گونه درست و به اندازه لازم و کافی ، انجام گیرد.

۸-۶-۱۳ کارکنان مخصوص اتاق انتقال ، پیش از انجام کار، باید ضمن استحمام دست ها و بازوهای خود را با آب تمیز و بهداشتی و صابون به خوبی شسته و سپس با مواد ضدعفونی کننده مجاز ، ضدعفونی کنند.

۸-۷ سالن هچر

۸-۷-۱ هر کارخانه جوجه کشی ، باید دارای سالن هچری باشد.

۸-۷-۲ در این سالن، عمل گذاشتن یا خواباندن تخم مرغ های جوجه کشی بارور در دستگاه هچر، انجام می گیرد.

۳-۷-۸ در کارخانه جوجه‌کشی ، وسعت یا بزرگی سالن هچر و فضای در نظر گرفته شده برای سالن مزبور ، دقیقاً و تحقیقا به نوع و تعداد دستگاه های هچر مورد استفاده در کارخانه جوجه کشی ، بستگی دارد.

۴-۷-۸ وسعت یا بزرگی سالن هچر ، نیز باید به گونه ای باشد ، که در برابر هر دستگاه هچر ، در حدود ۳ تا ۲/۵ متر فضای آزاد در نظر گرفته شود، تا با وجود و تامین فضای مزبور، استقرار ، جابجائی و حمل و نقل گاری های مخصوص حمل جوجه های از تخم خارج شده و تخم مرغ جوجه کشی حاوی سبدهای هچر که در درون آن ها تخم مرغ های جوجه کشی بارور، به منظور خواباندن تخم مرغ های مزبور در دستگاه های هچر چیده یا گذاشته شده است، به راحتی و آسانی ، انجام پذیرد.

۵-۷-۸ در سالن هچر ، فاصله دستگاه های هچر از دیوار ، باید حدود ۱ متر باشد.

۶-۷-۸ کف و دیوارهای سالن هچر ، باید از نظر طراحی و مواد و مصالح ساختمانی ، به گونه ای باشد، که به آسانی قابل شستشو با آب و مواد پاک کننده بوده و قابل تمیز کردن و ضد عفونی کردن باشد.

۷-۷-۸ سالن هچر ، که در داخل آن دستگاه های هچر قرار می گیرد، باید از نظر ساختمانی و تجهیزات و امکانات لازم ، به گونه ای باشد، که فضای داخل سالن مزبور را از تأثیر شرایط محیطی خارج مانند: تغییرات دما و رطوبت نسبی ، و هم چنین طوفان ، بادهای شدید و موسمی و جریان شدید هوا ، محفوظ و مصون بدارد، و عمل تهویه هوای داخلی سالن هچر ، باید به خوبی انجام گیرد.

۸-۷-۸ سقف و دیوارهای سالن هچر ، باید به خوبی و به طور اصولی ، عایق بندی شده باشد.

۸-۷-۹ سطح کف سالن هچر ، باید مسطح باشد، و دستگاه های هچر در سالن مزبور، باید بر روی سطح تراز قرار گیرند و استقرار یابند.

۸-۷-۱۰ سالن هچر باید کاملا نور گیر و روشن باشد، بدون اینکه اشعه آفتاب مستقیما به دستگاه های هچر بتابد .

یادآوری - در حال حاضر عموما کارخانه های بزرگ جوجه کشی در ساختمان جوجه کشی ، به جای پنجره و استفاده از نور طبیعی ، از نور مصنوعی استفاده می کنند.

۸-۷-۱۱ در سالن هچر، پیش از پر کردن دستگاه هچر از تخم مرغ های جوجه کش بارور شده، باید کف و دیوارهای سالن هچر و هم چنین سطوح و میزهای کار موجود در داخل سالن مزبور را ،ابتدا با آب تمیز و بهداشتی با فشار لازم و همراه با مواد پاک کننده مجاز ، به خوبی و به طور کامل شسته و سپس با مواد ضدعفونی کننده مجاز ، ضدعفونی کرد.

۸-۷-۱۲ در سالن هچر، پیش از پر کردن دستگاه هچر از تخم مرغ های جوجه کشی بارور شده ،به منظور خواباندن تخم مرغ های مزبور در دستگاه هچر، باید کلیه وسائل مربوط به سالن هچر را ، ابتدا با آب تمیز و بهداشتی با فشار لازم و همراه با مواد پاک کننده مجاز ، به خوبی و به طور کامل شسته و سپس با مواد ضدعفونی کننده مجاز ، ضدعفونی کرد. باید کلیه وسائل مربوط را جهت استفاده بعدی در محلی تمیز و بهداشتی ، نگهداری کرد.

۸-۷-۱۳ دمای مناسب برای سالن هچر ، ۲۷-۲۴ درجه سلسیوس می باشد.

۸-۷-۱۴ رطوبت نسبی مناسب برای سالن هچر ، ۶۲-۵۵ درصد می باشد.

۸-۷-۱۵ فشار هوا برای سالن هچر ، باید ۰/۰۰۵ + تا ۰/۰۱۵ + بار باشد.

۸-۷-۱۶ تهویه هوای درونی سالن هچر ، باید به گونه ای درست و به اندازه لازم و کافی ، انجام شود.

یادآوری - تهویه درست و مناسب سالن هچر ، دارای اهمیت فراوان است.

۸-۷-۱۷ در ساختمان جوجه کشی، مابین محل ورودی هوا و خروجی هوا، باید یک بادشکن نصب شود، تا به این وسیله در عمل تهویه و گردش هوا در داخل سالن هچر، تداخلی به وجود نیاید.

۸-۷-۱۸ در ساختمان جوجه کشی، جریان هوا از سالن هچر به سمت سالن ستر، نباید برقرار باشد.

۸-۷-۱۹ به منظور جلوگیری از برقراری جریان هوا از سالن هچر به سمت سالن ستر، باید فشار هوا در سالن هچر، تا حدودی کمتر از فشار هوا در سالن ستر باشد.

۸-۷-۲۰ در سالن هچر، باید یک سیستم مناسب تخلیه کننده هوا (همراه با دارا بودن کانال تخلیه هوا یا داکت)، در قسمت بالای سالن هچر و نزدیک به خروجی هوا، وجود داشته باشد. تا از این راه، کرک ها و پرهای جوجه ها و گرد و غبار موجود در داخل سالن هچر، از درون سالن هچر به بیرون سالن مزبور و به سوی فیلتر مربوط هدایت و تخلیه شود.

یادآوری - در بیرون از سالن هچر در زیر کانال یا داکت، باید ظروف حاوی محلول مواد ضد عفونی کننده مجاز گذاشته شود تا کرک ها و پرهای جوجه ها و گرد و غبار به ظرف مزبور وارد شوند.

۸-۷-۲۱ در سالن هچر، پس از به پایان رسیدن کامل دوره جوجه کشی (بیست و یک روز)، باید جوجه هائی را که از تخم مرغ های جوجه کشی با شکستن پوسته تخم مرغ ها از درون تخم مرغ ها به درآمده و خارج شده اند، در حالیکه در درون سبد های هچر قرار گرفته اند، به آرامی و با ملایمت و بدون حرکت های تند، به روش درست و بهداشتی، از دستگاه هچر ماشین جوجه کشی، خارج کرده و سپس با گذاشتن و قرار دادن سبدهای

هیچر حاوی جوجه ها در داخل طبقه های گاری های مخصوص حمل جوجه به سالن تخلیه جوجه ها ، هدایت کرد.

۲۲-۷-۸ در سالن هیچر ساختمان جوجه کشی ، با خارج شدن جوجه ها از درون تخم مرغ های جوجه کشی ، تعداد باکتری هائی که از راه هوا به جوجه های تازه از تخم مرغ ها خارج شده منتقل می شوند، به طور قابل ملاحظه ای ، افزایش می یابند. بنابراین برای جلوگیری از آلودگی سالن هیچر ، باید هیچ نوع تماسی و هم چنین هیچ نوع ارتباطی فیما بین سالن های هیچر و سالن های ستر در کارخانه جوجه کشی، وجود نداشته باشد. باید در نظر داشت ، که تحقق این امر از اهمیت بسیار بالائی برخوردار می باشد.

۲۳-۷-۸ در سالن هیچر، تخم مرغ های جوجه کشی بارور شده ، به طور معمول برای مدت ۳ روز کامل (از پایان روز هیجدهم تا پایان روز بیست و یکم خواباندن تخم مرغ های جوجه کشی)، در دستگاه هیچر خوابانده می شوند.

۲۴-۷-۸ کارکنان مخصوص سالن هیچر ، پیش از آغاز کار، باید ضمن استحمام روزانه دست ها و بازوهای خود را با آب تمیز و بهداشتی و با صابون ، به خوبی شسته و سپس با مواد ضد عفونی کننده مجاز ، ضد عفونی کنند.

۸-۸ سالن تخلیه جوجه ها

۱-۸-۸ هر کارخانه جوجه کشی ، باید دارای سالن تخلیه جوجه ها باشد.

۲-۸-۸ در کارخانه جوجه کشی ، وسعت و بزرگی سالن تخلیه جوجه ها ، باید متناسب با ظرفیت ساختمان هیچری باشد.

۳-۸-۸ وسعت یا بزرگی سالن تخلیه جوجه ها باید به گونه ای باشد، که ظرفیت نگهداری جوجه ها را در دوره زمانی قبل از فروش جوجه ها داشته باشد، و هم چنین

وسعت سالن تخلیه جوجه ها باید به اندازه ای باشد ، که در هنگام نیاز و ضرورت ، بتوان در آن سالن ، فضائی برای درجه بندی جوجه ها اختصاص داده شود.

۸-۸-۴ برای سالن تخلیه جوجه ها ، معمولاً به ازای هر ۱۰۰۰ جوجه ، باید ۱/۱ متر مربع فضا در نظر گرفته شود.

۸-۸-۵ در این سالن ، عمل تخلیه جوجه ها از درون سبدهای هیچر ، انجام می گیرد.

۸-۸-۶ کف و دیوارهای سالن تخلیه جوجه ها ، باید از نظر طراحی و مواد و مصالح ساختمانی ، به گونه ای باشد ، که به آسانی قابل شستشو با آب و مواد پاک کننده بوده و قابل تمیز کردن و ضد عفونی کردن باشد.

۸-۸-۷ سالن تخلیه جوجه ها ، باید از نظر ساختمانی و تجهیزات و امکانات لازم ، به گونه ای باشد ، که فضای داخلی سالن مزبور را از تأثیر شرایط محیطی خارج ، مانند : تغییرات دما و رطوبت نسبی ، و هم چنین طوفان ، بادهای شدید و موسمی و جریان شدید هوا ، محفوظ و مصون بدارد ، و عمل تهویه هوای داخل سالن تخلیه جوجه ها ، باید به خوبی انجام گیرد.

۸-۸-۸ پس از خارج شدن جوجه ها از تخم مرغ های جوجه کشی ، باید جوجه های تازه از تخم خارج شده را از سبدهای مخصوص هیچ خارج کرد ، تا برای کارهای درجه بندی جوجه ها و تعیین جنسیت جوجه ها ، آماده شوند.

۸-۸-۹ خارج کردن جوجه ها از دستگاه هیچر ، باید طبق استاندارد ملی ایران ۳۶۶۳: سال ۱۳۷۴ "آئین کار عرضه جوجه یکروزه" ، انجام گیرد.

۸-۸-۱۰ در سالن تخلیه جوجه ها ، باید جوجه های تازه از تخم خارج شده را که رطوبت سطح بدن آن ها خشک شده است ، به آرامی و با ملایمت و بدون فشار و بدون آنکه به

بدن ظریف آن‌ها صدمه ای و فشاری وارد آید، از درون سبدهای هچر خارج کرد، و بر روی نوار نقاله مخصوص قرار داده، تا با حرکت آهسته و یکنواخت نوار نقاله به سالن درجه بندی و تعیین جنسیت جوجه‌ها در ساختمان هچری، هدایت شده و انتقال یابند.

۸-۸-۱۱ در سالن تخلیه جوجه‌ها، پس از خارج کردن جوجه‌ها از درون سبدهای هچر، باید پوسته‌های تخم مرغ‌های جوجه‌کشی و هم‌چنین تخم مرغ‌های جوجه‌کشی هچر نشده را در گنجایه‌های مخصوص و از جنس مناسب، به‌طور جداگانه، گذاشته و جمع‌آوری کرد، و آن‌ها را به اتاق مخصوص ضایعات، منتقل کرد.

۸-۸-۱۲ دمای مناسب برای سالن تخلیه جوجه‌ها، ۲۲-۲۴ درجه سلسیوس می‌باشد.

۸-۸-۱۳ رطوبت نسبی مناسب برای سالن تخلیه جوجه‌ها، ۶۵-۷۰ درصد می‌باشد.

۸-۸-۱۴ فشار هوای سالن تخلیه جوجه‌ها، باید ۰/۰۱۵ - تا ۰/۰۱۰+ بار باشد.

۸-۸-۱۵ تهویه هوای داخل سالن تخلیه جوجه‌ها، باید به اندازه لازم و کافی بوده و به روش درست و بهداشتی، انجام گیرد.

یادآوری - تهویه هوای داخل سالن تخلیه جوجه‌ها، باید به گونه‌ای باشد، که از ایجاد جریان شدید هوا و کوران هوا در داخل سالن، اکیدا جلوگیری شود.

۸-۸-۱۶ کارکنان مخصوص سالن تخلیه جوجه‌ها، پیش از آغاز کار، باید ضمن استحمام روزانه به هنگام ورود به کارخانه جوجه‌کشی دست‌ها و بازوهای خود را با آب تمیز و بهداشتی و با صابون به خوبی شسته و سپس با مواد ضدعفونی‌کننده مجاز، ضدعفونی کنند.

۹-۸ سالن درجه بندی و تعیین جنسیت جوجه‌ها

۸-۹-۱ هر ساختمان هجری ، باید دارای سالن درجه بندی و تعیین جنسیت جوجه ها باشد.

۸-۹-۲ وسعت یا بزرگی سالن درجه بندی و تعیین جنسیت جوجه ها ،باید متناسب با ظرفیت ساختمان هجری باشد.

۸-۹-۳ در سالن درجه بندی و تعیین جنسیت جوجه ها در کارخانه جوجه کشی ، کارهای متعدد و مهمی به شرح زیر انجام می گیرد:

الف - درجه بندی جوجه ها.

ب - تعیین جنسیت جوجه ها.

پ - قطع نوک ، تاج و ناخن در جوجه ها.

یادآوری - عمل قطع نوک ، تاج و ناخن تنها در مورد جوجه های یکروزه اجداد معمول و متداول است.

ت - واکسیناسیون جوجه ها.

یادآوری - معمولا واکسیناسیون جوجه های یکروزه سالم در کارخانه جوجه کشی و در سالن درجه بندی و تعیین جنسیت جوجه ها ، انجام می شود.

ث - تشخیص و جدا کردن و حذف کردن جوجه های تازه از تخم مرغ های جوجه کشی در آمده بیمار ، ضعیف ، غیر طبیعی ، غیر عادی و نامطلوب.

یادآوری - یکی از راه های مناسب برای حذف کردن و کشتن جوجه های بیمار ، ضعیف ، غیر طبیعی ، غیر عادی و نامطلوب حاصله از جوجه کشی ، در کارخانه جوجه کشی ، گاز دادن به آن ها به روش درست و بهداشتی با دی اکسید کربن می باشد . اگر این عمل به روش درست انجام شود، در مدت زمان بسیار کوتاه به مدت ۳۰ ثانیه ، تمامی جوجه های مزبور کشته شده و از بین می روند.

۸-۹-۴ کف و دیوارهای سالن درجه بندی و تعیین جنسیت جوجه ها، باید از نظر طراحی و مواد و مصالح ساختمانی، به گونه ای باشد، که به آسانی قابل شستشو با آب و مواد پاک کننده بوده، و قابل تمیز کردن و ضد عفونی کردن باشد.

۸-۹-۵ سالن درجه بندی و تعیین جنسیت جوجه ها، باید از نظر ساختمانی و تجهیزات و امکانات لازم، به گونه ای باشد، که فضای داخلی سالن مزبور را از تأثیر شرایط محیطی خارج، مانند: تغییرات دما و رطوبت نسبی، و هم چنین طوفان، بادهای شدید و موسمی و جریان شدید هوا، محفوظ و مصون بدارد، و عمل تهویه هوای داخلی سالن مزبور، باید به خوبی انجام گیرد.

۸-۹-۶ دمای مناسب برای سالن درجه بندی و تعیین جنسیت جوجه ها، ۲۲-۲۴ درجه سلسیوس می باشد.

۸-۹-۷ رطوبت نسبی مناسب برای سالن درجه بندی و تعیین جنسیت جوجه ها، ۶۵-۷۰ درصد می باشد.

۸-۹-۸ فشار هوای داخل سالن درجه بندی و تعیین جنسیت جوجه ها، باید ۰/۰۱۵ - تا ۰/۰۱۰ + بار باشد.

۸-۹-۹ تهویه هوای داخل سالن درجه بندی و تعیین جنسیت جوجه ها، باید به گونه ای باشد، که از ایجاد جریان شدید هوا و کوران هوا در داخل سالن مزبور، اکیدا جلوگیری شود.

۸-۹-۱۰ در سالن درجه بندی و تعیین جنسیت جوجه ها، پس از انجام کلیه اعمال و کارهای نوشته شده در بند ۸-۹-۳، باید تنها جوجه های سالم را در جعبه های مقوایی

مخصوص حمل جوجه ، به آرامی و با ملایمت و بدون فشار قرار داد و چید ، و سپس جعبه های مقوایی مخصوص حمل جوجه حاوی جوجه های سالم را بوسیله گاری های مخصوص حمل جوجه ، به سالن نگهداری جوجه ها در ساختمان هچری ، هدایت نموده و منتقل کرد.

۱۱-۹-۸ انتخاب جوجه های سالم و درجه بندی آن ها و بسته بندی و نشانه گذاری جوجه ها ، باید طبق استاندارد ملی ایران ۳۶۶۳ : سال ۱۳۷۴ ” آئین کار عرضه جوجه یکروزه ” ، انجام گیرد.

۱۲-۹-۸ در سالن درجه بندی و تعیین جنسیت جوجه ها ، باید لاشه های جوجه های تازه از تخم در آمده بیمار ، ضعیف ، غیر طبیعی، غیرعادی و نامطلوب را که حذف شده و از بین رفته اند ، به روش درست و بهداشتی جمع آوری کرده ، و به اتاق ضایعات کارخانه جوجه کشی ، منتقل کرد.

۱۳-۹-۸ کارکنان مخصوص سالن درجه بندی و تعیین جنسیت جوجه ها ، پیش از آغاز کار ، باید دست ها و بازوهای خود را با آب تمیز و بهداشتی و با صابون به خوبی شسته و سپس با مواد ضدعفونی کننده مجاز ، ضدعفونی کنند.

۱۰-۸ سالن نگهداری جوجه ها

۱-۱۰-۸ هر کارخانه جوجه کشی باید دارای سالن نگهداری جوجه ها باشد.

۲-۱۰-۸ وسعت یا بزرگی سالن نگهداری جوجه ها ، باید متناسب با ظرفیت کارخانه جوجه کشی باشد.

۳-۱۰-۸ سالن نگهداری جوجه ها باید به گونه ای طراحی شده باشد، که ظرفیت نگهداری به روش درست و بهداشتی جوجه های سالم تولید شده در کارخانه جوجه کشی را پیش

از انتقال جوجه ها به کامیون های ویژه حمل جوجه و به مرغداری ها یا مزارع پرورشی جوجه ، داشته باشد.

۸-۱۰-۴ در این سالن جوجه های تولید شده در کارخانه جوجه کشی ، پیش از انتقال به مرغداری ها ، نگهداری می شوند.

۸-۱۰-۵ کف و دیوارهای سالن نگهداری جوجه ها ، باید از نظر طراحی و مواد و مصالح ساختمانی ، به گونه ای باشد، که به آسانی قابل شستشو با آب تمیز و بهداشتی و مواد پاک کننده بوده ، و قابل تمیز کردن و ضد عفونی کردن باشد.

۸-۱۰-۶ سالن نگهداری جوجه ها ، باید از نظر ساختمانی و تجهیزات و امکانات لازم به گونه ای باشد ، که فضای داخلی سالن مزبور را از تأثیر شرایط محیطی خارج ، مانند : تغییرات دما و رطوبت نسبی ، و هم چنین طوفان ، با دمای شدید و موسمی و جریان شدید هوا محفوظ و مصون بدارد ، و عمل تهویه هوای داخلی سالن مزبور ، باید به خوبی انجام گیرد.

۸-۱۰-۷ دمای مناسب برای سالن نگهداری جوجه ها ، ۲۲-۲۴ درجه سلسیوس می باشد.

۸-۱۰-۸ رطوبت نسبی مناسب برای سالن نگهداری جوجه ها ، ۶۵-۷۰ درصد می باشد.

۸-۱۰-۹ فشار هوا در داخل سالن نگهداری جوجه ها، باید برابر فشار جو محل (هم تراز یا خشتی) باشد.

۸-۱۰-۱۰ پیش از انتقال جعبه های مقوایی مخصوص حمل جوجه حاوی جوجه ها به سالن نگهداری جوجه ها ، باید کف و دیوارهای سالن مزبور و هم چنین سطوح و میزهای کار موجود در داخل سالن را ابتدا با آب تمیز و بهداشتی و با فشار لازم همراه با

مواد پاک کننده مجاز به خوبی و به طور کامل شسته و سپس با مواد ضدعفونی کننده مجاز، ضدعفونی کرد.

۸-۱۰-۱۱ در سالن نگهداری جوجه ها ، جوجه هائی که در انتظار انتقال به مرغداری ها یا مزارع پرورشی جوجه ها می باشند، در داخل جعبه های مقوایی مخصوص حمل جوجه ، نگهداری می شوند.

۸-۱۰-۱۲ جوجه های تولید شده در کارخانه جوجه کشی ،در حالیکه در سالن نگهداری جوجه ها ،در درون جعبه های مقوایی مخصوص حمل جوجه قرار دارند، باید از راه بارانداز ویژه ، و بوسیله وسایل حمل و نقل مخصوص جوجه ، به روش درست و بهداشتی به مرغداری ها یا مزارع پرورشی جوجه ها ، هدایت و منتقل شوند.

۸-۱۰-۱۳ ترابری جوجه های یکروزه ،باید طبق استاندارد ملی ایران ۳۶۶۳ : سال ۱۳۷۴ " آئین کار عرضه جوجه یکروزه " ، انجام گیرد.

۸-۱۰-۱۴ کارکنان مخصوص سالن نگهداری جوجه ها ، پیش از آغاز کار ، باید ضمن استحمام روزانه دست ها و بازوهای خود را با آب تمیز و بهداشتی و با صابون به خوبی شسته و سپس با مواد ضدعفونی کننده مجاز ، ضدعفونی کنند.

۸-۱۱ اتاق جمع آوری ضایعات

۸-۱۱-۱ هر کارخانه جوجه کشی ، باید دارای اتاق جمع آوری ضایعات باشد.

۸-۱۱-۲ وسعت یا بزرگی اتاق جمع آوری ضایعات ، باید متناسب با ظرفیت کارخانه جوجه کشی باشد.

۸-۱۱-۳ اتاق جمع آوری ضایعات، برای گرد آوری و نگهداری به روش درست و بهداشتی ، به گونه موقت، ظروف و کیسه های حاوی : پوسته های تخم مرغ های جوجه

کشی ، تخم مرغ های جوجه کشی هیچ نشده ، جوجه های تلف شده و جوجه های بیمار ، ضعیف ، غیر طبیعی ، غیر عادی و نامطلوب حذف شده و از بین رفته در کارخانه جوجه کشی ، مورد استفاده قرار می گیرد.

۸-۱۱-۴ کف و دیوارهای اتاق جمع آوری ضایعات ، باید از نظر طراحی و مواد و مصالح ساختمانی ، به گونه ای باشد، که به آسانی قابل شستشو با آب و مواد پاک کننده بوده و قابل تمیز کردن و ضد عفونی کردن باشد.

۸-۱۱-۵ اتاق جمع آوری ضایعات، باید توسط شوت یا راهروهای مخصوص یا نوار نقاله به سالن درجه بندی تخم مرغ ، سالن ستر ، سالن هچر و سالن تعیین جنسیت جوجه ها ، راه داشته باشد.

یادآوری - بهترین شیوه آن است، که سالن های مزبور ، تا آنجا که بشود، کانال ها و راهروهای فوق بوسیله در یا دریچه مناسب به اتاق جمع آوری ضایعات ، راه داشته و مرتبط باشند.

۸-۱۱-۶ در اتاق جمع آوری ضایعات ، زباله ها و ضایعات نوشته شده در بالا به دست آمده در کارخانه جوجه کشی ، باید به طور منظم و پیوسته توسط کارگران مخصوص این کار ، به روش درست و بهداشتی جمع آوری شده ، و به گونه مطمئن به کوره سوزاندن ضایعات، منتقل شوند.

۸-۱۱-۷ به کارگرانی که در اتاق جمع آوری ضایعات کار می کنند، نباید به هیچ وجه و در تحت هیچ عنوان اجازه ورود به داخل سالن های ستر و هچر و سایر بخش های پاک داده شود.

۸-۱۲-۱۲ سالن شستشوی وسائل

۸-۱۲-۱ هر کارخانه جوجه کشی ، باید دارای سالن شستشوی وسائل باشد.

۲-۱۲-۸ وسعت یا بزرگی سالن شستشوی وسائل، باید متناسب با ظرفیت کارخانه جوجه‌کشی باشد.

۳-۱۲-۸ وسعت یا بزرگی سالن شستشوی وسائل، هم‌چنین به تعداد راکرها و گاری‌های مخصوص حمل تخم مرغ و گاری‌های مخصوص حمل جوجه (منظور جوجه‌های خارج شده از دستگاه هچری است) و تعداد سینی‌های ستر و تعداد سبدهای هچر موجود و مورد استفاده در کارخانه جوجه‌کشی، بستگی دارد.

۴-۱۲-۸ برای سالن شستشوی وسائل در کارخانه جوجه‌کشی، معمولاً به ازای هر راکر یا گاری، باید حداقل $3/5$ متر مربع فضا در نظر گرفته شود.

۵-۱۲-۸ در سالن شستشوی وسائل، کلیه وسائل مربوط به جوجه‌کشی، با آب تمیز و بهداشتی با فشار و همراه با مواد پاک‌کننده، به خوبی و به طور کامل شسته و سپس با مواد ضدعفونی‌کننده مجاز، ضدعفونی می‌گردد.

وسائل جوجه‌کشی، پاکیزه و ضدعفونی شده تا هنگام استفاده بعدی باید در محل تمیز و بهداشتی نگهداری شود.

۶-۱۲-۸ در سالن شستشوی وسائل جوجه‌کشی، باید راکرها و گاری‌های مخصوص حمل تخم مرغ و گاری‌های مخصوص حمل جوجه و سینی‌های مخصوص ستر و سبدهای مخصوص هچر با آب تمیز و بهداشتی و با مواد پاک‌کننده، به خوبی شسته و پاکیزه شده، و سپس با مواد ضدعفونی‌کننده مجاز، ضدعفونی شوند، و پس از آن مورد استفاده قرار گیرند.

۷-۱۲-۸ چنانچه در کارخانه جوجه‌کشی، برای حمل جوجه‌ها از جعبه‌های پلاستیکی مخصوص حمل جوجه استفاده می‌شود، حتماً جعبه‌های پلاستیکی مزبور را نیز پس از هر

بار مصرف و پیش از مصرف بعدی ، باید با آب تمیز و بهداشتی و با مواد پاک کننده ، به خوبی شسته و پاکیزه کرده ، و سپس با مواد ضدعفونی کننده مجاز ، ضدعفونی کنند.

۸-۱۲-۸ کف و دیوارهای سالن شستشوی وسائل ، باید از نظر طراحی و مواد و مصالح ساختمانی به گونه ای باشد ، که به آسانی قابل شستشو با آب تمیز و بهداشتی و با مواد پاک کننده بوده و قابل تمیز کردن و ضدعفونی کردن باشد.

۸-۱۲-۹ دمای مناسب برای سالن شستشوی وسائل ، ۲۲-۲۴ درجه سلسیوس می باشد.

۸-۱۲-۱۰ رطوبت نسبی مناسب برای سالن شستشوی وسائل ، ۶۵-۷۰ درصد می باشد.

۸-۱۲-۱۱ فشار هوا در داخل سالن شستشوی وسائل ، باید ۰/۰۱۵- تا ۰/۰۱۰+ بار باشد.

۸-۱۳ اتاق وسائل تمیز

۸-۱۳-۱ هر کارخانه جوجه کشی ، باید دارای اتاق وسائل تمیز باشد.

۸-۱۳-۲ وسعت یا بزرگی اتاق وسائل تمیز ، باید متناسب با ظرفیت کارخانه جوجه کشی باشد.

۸-۱۳-۳ وسعت یا بزرگی اتاق وسائل تمیز ، هم چنین به تعداد راکرها و گاری های مخصوص حمل تخم مرغ و حمل جوجه ، تعداد سینی های ستر و تعداد سبدهای هچر موجود و مورد استفاده در کارخانه جوجه کشی ، بستگی دارد.

۸-۱۳-۴ پس از آنکه گاری های مخصوص حمل تخم مرغ و حمل جوجه و سینی های مخصوص ستر و سبدهای مخصوص هچر با آب تمیز و بهداشتی و مواد پاک کننده شستشو و پاکیزه شدند ، باید آن ها را برای خشک شدن و هم چنین برای نگهداری تا استفاده بعدی به اتاق وسائل تمیز ، منتقل کنند.

۸-۱۳-۵ کف و دیوارهای اتاق وسائل تمیز، باید از نظر طراحی و مواد و مصالح ساختمانی، به گونه ای باشد، که به آسانی قابل شستشو با آب و مواد پاک کننده بوده، و قابل تمیز کردن و ضد عفونی کردن باشد.

۸-۱۳-۶ در اتاق وسائل تمیز، پیش از پر کردن اتاق از وسائل تمیز مربوط به جوجه کشی، باید کف و دیوارهای اتاق وسائل تمیز و هم چنین سطوح و میزهای کار موجود در داخل اتاق مزبور را، ابتدا با آب تمیز و بهداشتی با فشار لازم و همراه با مواد پاک کننده مجاز، به خوبی و به طور کامل شسته و سپس با مواد ضد عفونی کننده مجاز، ضد عفونی کرد.

۸-۱۳-۷ در اتاق وسائل تمیز، باید فشار هوای ساکن بیشتر از فشار هوای ساکن سالن شستشوی وسائل جوجه کشی باشد، به گونه ای که هوا، همواره از قسمت جلوی اتاق به قسمت انتهائی اتاق، در حرکت باشد.

۸-۱۳-۸ در اتاق وسائل تمیز، چنانچه یک دستگاه هواکش برقی مناسب برای خارج کردن هوای داخل اتاق وجود داشته باشد، و درهای اتاق به طور محکم قابل بسته شدن باشد، می توان از اتاق وسائل تمیز در مواقع ضرورت و نیاز، برای بخار دهی وسائل، نیز استفاده کرد.

۸-۱۳-۹ دمای مناسب برای اتاق وسائل تمیز، ۲۲-۲۴ درجه سلسیوس می باشد.

۸-۱۳-۱۰ رطوبت نسبی مناسب برای اتاق وسائل تمیز، ۵۰-۶۰ درصد می باشد (معادل رطوبت نسبی طبیعی هوا در مناطق خوش آب و هوا).

۸-۱۳-۱۱ فشار هوا در اتاق وسائل تمیز، باید ۰/۰۵ + بار باشد.

۸-۱۴ اتاق ذخیره (انبار) کارت ها

۸-۱۴-۱ هر کارخانه جوجه‌کشی ، باید دارای اتاق ذخیره (انبار) کارتن های مخصوص حمل جوجه باشد.

۸-۱۴-۲ وسعت یا بزرگی اتاق ذخیره کارتن ها ،باید متناسب با ظرفیت کارخانه جوجه‌کشی باشد.

۸-۱۴-۳ کف و دیوارهای اتاق ذخیره کارتن ها ،باید از نظر طراحی و مواد و مصالح ساختمانی ، به گونه ای باشد، که به آسانی قابل شستشو با آب و مواد پاک کننده بوده ، و قابل تمیز کردن و ضدعفونی کردن باشد. موش و جانوران نقب زن نباید هیچ گونه راهی به این اتاق داشته باشند.

۸-۱۴-۴ در اتاق ذخیره کارتن ها ، پیش از گذاشتن و قرار دادن کارتن ها در اتاق مزبور ، باید کف و دیوارهای اتاق ذخیره کارتن ها و هم چنین سطوح و میزهای کار موجود در داخل اتاق مزبور را ،ابتدا با آب تمیز و بهداشتی با فشار لازم و همراه با مواد پاک کننده مجاز ، به خوبی و به طور کامل شسته و سپس با مواد ضدعفونی کننده مجاز ، ضدعفونی کرد.

۸-۱۴-۵ در اتاق ذخیره کارتن ها ، باید رول ها /جعبه های مقوایی خالی مخصوص حمل جوجه را به طور منظم و مرتب و به ردیف ستونی بر روی همدیگر ، گذاشت و چید ،و به روش درست و بهداشتی ، نگهداری کرد.

۸-۱۴-۶ در اتاق ذخیره کارتن ها ،باید رول ها/ جعبه های مقوایی خالی مخصوص حمل جوجه را ، بر روی پایه ای (پالت) که حداقل ۲۰ سانتیمتر از کف اتاق ذخیره کارتن ها ارتفاع داشته باشد، قرار داد و چید.

۷-۱۴-۸ رول های / جعبه های مقوایی خالی مخصوص حمل جوجه را، باید یکبار پیش از ورود رول های مزبور به اتاق ذخیره کارتن ها ، و در حالی که به صورت رول می باشند و هنوز به صورت جعبه در نیامده اند، و یکبار هم هنگامی که به صورت جعبه در می آیند ، پیش از گذاشتن و چیدن جوجه ها در درون جعبه ها ، با مواد ضد عفونی کننده مجاز ، ضد عفونی کرد.

۸-۱۴-۸ چنانچه برای حمل جوجه ها از جعبه های پلاستیکی مخصوص حمل جوجه نیز استفاده می نمایند، در اتاق ذخیره کارتن ها، همانند جعبه های مقوایی خالی مخصوص حمل جوجه ، باید جعبه های پلاستیکی خالی مخصوص حمل جوجه را تمیز نموده و به همان ترتیب که در مورد رول ها / جعبه های مقوایی خالی در بالا نوشته شده است، باید جعبه های پلاستیکی را به روش درست و بهداشتی ، گذاشت و چید و نگهداری کرد.

۹-۱۴-۸ در اتاق ذخیره کارتن ها ، به منظور جلوگیری از رشد قارچ ها بر روی رول ها / جعبه های مقوایی خالی مخصوص حمل جوجه ، در طول مدت نگهداری آن ها در اتاق مزبور ، تهویه هوای داخل اتاق باید مناسب بوده و قابل کنترل باشد.

۱۰-۱۴-۸ در اتاق ذخیره کارتن ها، رطوبت نسبی اتاق در هنگام ذخیره کردن یا انبار کردن رول ها / جعبه های مقوایی خالی مخصوص حمل جوجه ، باید پائین تر از حد معمول نگهداشته شود.

۱۱-۱۴-۸ دمای مناسب برای اتاق ذخیره کارتن ها، $21/1$ درجه سلسیوس می باشد.

۱۲-۱۴-۸ رطوبت نسبی مناسب برای اتاق ذخیره کارتن ها ، 50 درصد می باشد.

۱۳-۱۴-۸ تهویه هوای داخلی اتاق ذخیره کارتن ها، باید به خوبی و به اندازه لازم و کافی، انجام گیرد.

۸-۱۵ سایر سالن ها و / یا اتاق های مورد نیاز و لزوم در ساختمان کارخانه جوجه کشی

۸-۱۵-۱ بستگی به نوع و ظرفیت کارخانه جوجه کشی ، باید سالن ها و / یا اتاق های

دیگری نیز به شرح عناوین زیر در کارخانه جوجه کشی در نظر گرفته شود:

الف- اتاق دفتر اداری.

ب - سالن آزمایشگاه.

پ- سالن غذاخوری.

ت - اتاق استراحت کارکنان.

ث- اتاق کنترل الکتریکی.

ج - اتاق تأسیسات و محل استقرار و نصب ژنراتور برق اضطراری.

چ- اتاق ابزار و لوازم فنی.

ح - سرویس های بهداشتی.

خ - اتاق نگهبانی.

۸-۱۶ راهروها

۸-۱۶-۱ در کارخانه جوجه کشی ، تعداد راهروهای موجود، باید در حداقل تعداد ممکنه

باشد، زیرا وجود آن ها امکان انتقال عفونت را در بین قسمت ها و بخش های مختلف

ساختمان هچری ، افزایش می دهد.

۸-۱۶-۲ در راهروهای کارخانه جوجه کشی، تهویه هوا باید به گونه ای باشد، که قابل

کنترل و تنظیم باشد ، به طوری که فشار هوای آن را نسبت به سالن های ستر و هچر ،

اندکی پائین تر و نسبت به محیط آزاد، اندکی بالاتر نگهدارد.

۸-۱۶-۳ راهروها باید به اندازه لازم و کافی پهن باشند، به گونه ای که ، وسائل و لوازم و

تجهیزات جوجه کشی را به راحتی و آسانی بتوان از راهروها عبور داده و گذراند.

۸-۱۶-۴ دمای مناسب برای راهروهای کارخانه جوجه‌کشی، ۲۴ درجه سلسیوس می باشد.

۸-۱۶-۵ رطوبت نسبی مناسب برای راهروهای ساختمان هچری ، ۶۰ تا ۵۰ درصد می باشد (معادل رطوبت نسبی طبیعی هوا).

۸-۱۶-۶ فشار هوا در راهروهای ساختمان هچری ، باید در حد میانی بین فشار سالن های ستر و هچر و محیط آزاد باشد تا هیچ گاه جریان معکوس هوا از سوی بخش های ناپاک به بخش های استریل برقرار نشود.

پیوست الف

اقدامات مهم بهداشتی در کارخانه جوجه کشی

(الزامی)

اقدامات مهم بهداشتی در کارخانه جوجه کشی

باید توجه داشت ، که میکروارگانیسم ها ، عمدتاً از طریق تخم مرغ های جوجه کشی کثیف و آلوده ، و وسائل ترابری تخم مرغ جوجه کشی آلوده ، کارکنان جوجه کشی و هوا ، وارد ساختمان جوجه کشی می شوند.

از این روی موارد مهم فوق که توجه و رعایت کامل آن ها نقش مؤثری در کاهش آلودگی ساختمان جوجه کشی دارا است ، در زیر شرح داده می شود:

الف - ۱ تخم مرغ جوجه کشی

الف -۱-۱ تخم مرغ جوجه کشی ، خود می تواند مهم ترین منبع آلودگی ساختمان جوجه کشی باشد. در صورتی که تخم مرغ جوجه کشی آلوده باشد، این آلودگی در اثر وجود نوسانات شدید در درجه حرارت و رطوبت نسبی در محیط و وجود ترک های پوسته تخم مرغ و غیره ، از راه پوسته تخم مرغ جوجه کشی نفوذ کرده و باعث ایجاد آلودگی سالن ها و / یا اتاق های ساختمان جوجه کشی می شوند.

الف-۱-۲ تخم مرغ جوجه کشی برای تحویل به کارخانه جوجه کشی ، باید سالم بوده و دارای گواهی بهداشت حمل تخم مرغ جوجه کشی معتبر و مربوط صادره از سوی مسئول فنی بهداشتی مرغداری باشد.

الف-۱-۳ تخم مرغ جوجه کشی برای تحویل به کارخانه جوجه کشی ، باید دارای ویژگی های زیر باشد:

الف - سالم باشد.

- ب - پاکیزه باشد.
- پ - بد شکل نباشد.
- ت - دارای پوسته نازک نباشد.
- ث - دارای پوسته ترک دار نباشد.
- ج - دارای لکه خونی یا گوشتی نباشد.
- چ - وزن تخم مرغ جوجه کشی ۷۰-۵۰ گرم باشد(این وزن تخم مرغ برای جوجه کشی وزن مناسبی است).
- ح - دو زرده نباشد.

الف-۱-۴ بسته بندی تخم مرغ های جوجه کشی ، باید طبق استاندارد ملی ایران ۲۲۰: سال ۱۳۷۴ ” تخم مرغ جوجه کشی ” ، انجام گیرد.

الف-۲- وسائل و شرایط ترابری تخم مرغ جوجه کشی

عموما بین مراکز تولید و بسته بندی تخم مرغ های جوجه کشی و محل های استقرار ساختمان جوجه کشی و ماشین های جوجه کشی ، مسافت های کوتاه و یا طولانی ، وجود دارد.

مهم ترین ضایعاتی که بر اثر ترابری غیر اصولی و نامناسب در تخم مرغ های جوجه کشی ایجاد می گردد، از بین رفتن جنین زنده در داخل تخم مرغ جوجه کشی است. بنابراین در ترابری تخم مرغ های جوجه کشی ، باید شرایط زیر رعایت گردد:

الف-۲-۱ با توجه به بعد مسافت و نیز تعداد تخم مرغ های جوجه کشی مورد ارسال ، باید از وسائل ترابری مخصوص حمل تخم مرغ جوجه کشی مجاز و مناسب ، استفاده کرد.

الف-۲-۲ در ترابری تخم مرغ های جوجه کشی برای مسافت های طولانی و دور، می توان از هواپیما و یا قطار و برای مسافت های کوتاه و نزدیک ، می توان از وسائل ترابری

مخصوص حمل تخم مرغ های جوجه کشی مجاز ، از جمله کامیون و یا کامیونت های سقف دار، استفاده کرد.

الف-۲-۳ چیدن کارتن های حاوی تخم مرغ های جوجه کشی در وسائل ترابری مخصوص حمل تخم مرغ جوجه کشی ، باید به نحوی باشد، که از آسیب دیدن و تکان های شدید تخم مرغ های جوجه کشی بر اثر حرکت کارتن ها ، جلوگیری شود.

الف-۲-۴ بهتر است ترابری تخم مرغ های جوجه کشی در فصول گرم و در مناطق گرمسیر، در ساعات خنک شبانه انجام شود.

الف-۲-۵ ترابری تخم مرغ های جوجه کشی ، باید به نحوی انجام شود، که از تکان های شدید تخم مرغ های جوجه کشی و ترک خوردگی پوسته و یا شکستگی آن ها ، جلوگیری شود.

الف-۲-۶ در ترابری تخم مرغ های جوجه کشی ، در فصل های زمستان یا تابستان ، باید از وسائل ترابری استفاده کرد که سرپوشیده بوده ، و دمای محل گذاشتن و چیدن کارتن های حاوی تخم مرغ جوجه کشی ۲۰-۱۰ درجه سلسیوس باشد و در عین حال درون آن ، به خوبی تهویه شود.

الف-۳ مقررات بهداشتی کارکنان کارخانه جوجه کشی

الف-۳-۱ مقررات بهداشتی پیش از آغاز کار

الف-۳-۱-۱ کارکنان کارخانه جوجه کشی ، باید از بین افراد سالم انتخاب شده ، و از نظر جسمانی برای کار در ساختمان جوجه کشی، مناسب باشند.

الف-۳-۱-۲ برای اطمینان از سلامت کارکنان کارخانه جوجه کشی، دارا بودن و ارائه کارت معاینه بهداشتی معتبر صادره از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱، بر اساس آزمایش‌های لازم و ضروری از جمله آزمایش‌های مشروحه در زیر پیش از آغاز کار، الزامی است:

الف - رادیوگرافی ریه ها ،از نظر بیماری سل.

ب - آزمایش مدفوع ،از نظر بیماری سالمونلا 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.

یادآوری ۱- صدور کارت معاینه بهداشتی توسط مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۲ برای کارکنان کارخانه جوجه کشی باید هر سال ،تجدید شود.

یادآوری ۲- کارکنان کارخانه جوجه کشی ، باید حتما هر سه ماه یکبار تست سالمونلا شوند.

یادآوری ۳- کارکنان کارخانه جوجه کشی ، باید نسبت به انواع بیماری های مسری، مانند: آبله وسل واکسینه شوند و واکسیناسیون آن ها ، پس از سپری شدن مدت اعتبار مربوط ، در صورت لزوم و ضرورت ،تجدیدشود.

الف-۳-۲ مقررات بهداشتی در زمان اشتغال به کار

الف -۳-۲-۱ کارکنان کارخانه جوجه کشی ، باید در هنگام ورود به ساختمان جوجه کشی کلیه لباس های خود را در آورده ، به حمام رفته و دوش بگیرند.

۱ و ۲- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور ،در حال حاضر وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی است.

یادآوری - در کارخانه جوجه کشی، حمام باید به گونه ای طراحی و ساخته شده باشد، تا کلیه کارکنان جوجه کشی و افرادی که وارد ساختمان جوجه کشی می شوند، حتما ابتدا به حمام وارد شده و از زیر دوش بگذرند و هرگز هیچ یک از کارکنان کارخانه جوجه کشی ، و افرادی که به ساختمان جوجه کشی وارد می شوند، نتوانند از اطراف ساختمان جوجه کشی و بدون اینکه دوش گرفته باشند، وارد ساختمان جوجه کشی شوند.

الف - ۳-۲-۲ کارکنان کارخانه جوجه کشی ، پس از استحمام و دوش گرفتن ، باید وارد اتاق رختکن (تعویض لباس) شوند ، و لباس های تمیز مخصوص کار خود در کارخانه جوجه کشی را بپوشند.

الف - ۳-۲-۳ کارکنان کارخانه جوجه کشی ، پس از پوشیدن لباس های تمیز مخصوص کار، باید چکمه های خود را پوشیده و آنگاه از درون حوضچه یا گنجایه مخصوص حاوی ماده ضد عفونی کننده مجاز، عبورکنند، به گونه ای که ، چکمه های آنان کاملا با مواد ضد عفونی کننده موجود در درون حوضچه یا گنجایه ، آغشته گردد.

الف - ۳-۲-۴ در کارخانه جوجه کشی ، باید یک اتاق در جوار حمام برای تعویض لباس و پوشیدن لباس های تمیز مخصوص کار کارکنان جوجه کشی ، در نظر گرفته شود.

یادآوری - اتاق رختکن ، باید در آب و هوای سرد قابل گرم کردن باشد، و در اتاق رختکن ، باید برای هر یک از کارکنان جوجه کشی، یک جالباسی مخصوص وجود داشته باشد.

الف - ۳-۲-۵ در ساختمان جوجه کشی ، برای هر یک از کارکنان جوجه کشی ، باید دو دست لباس کار مخصوص کامل ، شامل :روپوش ، شلوار ، چکمه و ماسک مخصوص دهان و بینی ، کلاه ، حوله و لباس های زیر ، تهیه و اختصاص داده شود.

الف - ۳-۲-۶ البسه کارکنان جوجه کشی ، باید به طور روزانه ، شسته و اطو شود.

الف - ۳-۲-۷ کارکنان جوجه کشی پیش از ورود به داخل سالن های کارخانه جوجه کشی ، باید کلیه لباس های خود را تعویض نموده و از روپوش و شلوار و چکمه و کلاه کار ، استفاده نمایند.

الف - ۳-۲-۸ کارکنان جوجه کشی ،در تمام مدتی که در ساختمان های کارخانه جوجه کشی مشغول کار می باشند، در هنگام کار و تا زمانی که ساختمان ها را ترک نکرده اند،باید منحصرآ از لباس مخصوص کار و چکمه ، استفاده نمایند.

الف - ۳-۲-۹ کارکنان جوجه کشی ،باید پیش از آغاز کار استحمام کرده و پس از پوشیدن لباس کار وارد ساختمان های کارخانه جوجه کشی شوند، آنگاه به هنگام شروع هر کار ابتدا، دست های خود را با آب تمیز و بهداشتی و صابون بشویند و سپس با مواد ضدعفونی کننده مجاز ، ضدعفونی نمایند.

الف - ۳-۲-۱۰ کارکنان جوجه کشی ،در صورت وجود خراش و زخم در سطح پوست ، باید به طور مرتب و منظم زخم های خویش را با مواد ضدعفونی کننده مجاز ضدعفونی کرده و سپس به روش درست و بهداشتی، زخم های پوستی خود را باند پیچی کنند.

الف - ۳-۲-۱۱ کارکنان جوجه کشی ، هنگام کار در کارخانه جوجه کشی ، هر گز نباید با لباس کار از محل کار خود خارج شوند.

الف - ۱۲-۲-۳ کارکنان جوجه کشی ، باید پس از رفتن به توالت ، دست ها و بازوهای خود را با آب تمیز و بهداشتی و با صابون به خوبی شسته و سپس با مواد ضدعفونی کننده مجاز، ضدعفونی کنند.

الف - ۱۳-۲-۳ کارکنان جوجه کشی ،باید در حفظ بهداشت و تمیزی ساختمان های کارخانه جوجه کشی کوشا بوده ،و از ریختن مواد زائد در داخل سالن ها و / یا اتاق های کارخانه جوجه کشی و محوطه پیرامون آن ، اکیدا خود داری نمایند.

الف - ۱۴-۲-۳ کارکنان جوجه کشی، نباید در تحت هیچ عنوان و شرایط، در خانه مسکونی خویش هیچ نوع پرندۀ ای را نگهداری کنند.

الف - ۱۵-۲-۳ کارکنان جوجه کشی ، نباید با مرغداری ها ، در ارتباط باشند.

الف - ۱۶-۲-۳ نگهبان ساختمان جوجه کشی، نباید در تحت هیچ عنوان و شرایط، هیچ گونه دخالتی در کارهای جوجه کشی داشته باشد.

الف - ۱۷-۲-۳ بهتر است نقشه ساختمانی محل تمام قسمت ها ، سالن ها و / یا اتاق های کارخانه جوجه کشی در اتاق نگهبانی موجود بوده، و در اختیار نگهبان ساختمان جوجه کشی باشد.

الف - ۱۸-۲-۳ کارکنان مسئول تخلیه جوجه ها ، نباید به ساختمان اصلی کارخانه جوجه کشی وارد شوند.

الف - ۱۹-۲-۳ کارکنان جوجه کشی ،باید جعبه های مقوایی مخصوص حمل جوجه را که ، حاوی جوجه ها است تنها تا در بار انداز جوجه ها ببرند، و در آنجا باید کارکنان مسئول

تخلیه جوجه ها آن ها را به داخل وسائل ترابری مخصوص حمل جوجه ، جایجا نموده و حمل و نقل کنند.

الف ۳-۲-۲۰ در تحت هیچ عنوان و شرایط ، کارکنان جوجه کشی ،نباید از در مخصوص تحویل جوجه ها، خارج شوند، و اگر به دلایل اضطراری از آن خارج شدند باید برای ورود مجددا حمام گرفته و پس از تعویض لباس به داخل کارخانه جوجه کشی وارد شوند و هم چنین در تحت هیچ عنوان و شرایط راننده وسائل ترابری مخصوص حمل جوجه ، نباید وارد ساختمان جوجه کشی شود.

الف ۴-۱ هوا

الف ۴-۱ هوا می تواند منبع آلودگی کارخانه جوجه کشی باشد، زیرا باکتری ها ممکن است به صورت ریز قطره و یا همراه با ذرات گرد و غبار و توسط هوا به درون سالن ها و / یا اتاق های ساختمان جوجه کشی ، منتقل شوند.

الف ۴-۲ هوایی که بین سالن ها و / یا اتاق های مختلف ساختمان جوجه کشی جریان می یابد ، باید یکطرفه از سمت بخش های تمیز به سمت بخش های آلوده باشد. و از هوای مزبور هرگز نباید برای تهویه سایر سالن ها و / یا اتاق ها و یا نقاط ساختمان جوجه کشی ، استفاده شود.

الف ۴-۳ می توان برای حفظ پاکی هوا در درون ساختمان جوجه کشی، از اختلاف فشار هوا بهره گیری کرد.

الف ۴-۴ سالن های هچر و آماده سازی جوجه ها در ساختمان جوجه کشی ، به طور نسبی دارای فشار هوای پائین تری است ،در حالیکه فشار هوا در سالن ستر بالاتر است.

الف ۴-۵ برای تمیز نگهداشتن سیستم تهویه هوا در درون سالن ها و / اتاق های ساختمان جوجه کشی ، می توان از فیلتر هوا ، استفاده کرد، ولیکن این فیلتر های هوا ، باید به گونه ای طراحی شده باشند، که بتوان آن ها را ، به طور دائم تمیز کرد.

الف ۴-۶ هوای درون سالن ها و / یا اتاق های ساختمان جوجه کشی ، باید به روش درست و بهداشتی ، به خوبی تهویه شود.

پیوست ب

بهداشت و ضدعفونی کردن ماشین جوجه کشی

(اطلاعاتی)

ب-۱ بهداشت و ضدعفونی کردن ماشین جوجه کشی

ب-۱-۱ دمای مناسب و رطوبت کافی ماشین جوجه کشی، محیط مناسبی برای رشد میکروب‌ها می باشد. چنانچه در طی مراحل جوجه کشی، بهداشت به طور کامل رعایت نشود، عوامل بیماری زا در داخل ماشین جوجه کشی به آسانی رشد می کنند، و زندگی جنین را در داخل تخم مرغ های جوجه کشی به مخاطره می اندازند.

ب-۱-۲ عفونت و آلودگی ماشین جوجه کشی ، سبب کاهش خاصیت جوجه در آوری گردیده و موجب تلفات جنین در داخل تخم مرغ های جوجه کشی می گردد، هم چنین ممکن است به وسیله جوجه های تولید شده آلوده و دارای عفونت ، محیط مرغداری را نیز آلوده نماید و از این راه خسارت فراوانی به مرغدار وارد نماید.

ب-۱-۳ پیش از آغاز هر سری جوجه کشی ، باید سالن های جوجه کشی (منظور، سالن های ستر و هچر است) و وسائل جوجه کشی را در ساختمان جوجه کشی ، با آب تمیز و بهداشتی و مواد پاک کننده به خوبی شسته ، تمیز و پاکیزه نموده و سپس با مواد ضدعفونی کننده مجاز ، ضدعفونی کرد.

ب-۱-۴ پیش از آغاز هر سری جوجه کشی ، علاوه بر سالن های ستر و هچر و وسائل جوجه کشی ، باید فضای داخلی ماشین جوجه کشی را نیز با آب تمیز و بهداشتی و مواد پاک کننده ، به خوبی شسته و تمیز و پاکیزه نمود و سپس با مواد ضدعفونی کننده مجاز ، ضدعفونی کرد.

ب-۱-۵ بهترین روش برای ضدعفونی کردن وسائل و ماشین جوجه کشی ، استفاده از بخار فرمل است.

ب-۱-۶ پس از آنکه وسائل و لوازم جوجه کشی به دقت با آب گرم و مواد پاک کننده شستشو داده شد و با مواد ضدعفونی کننده مجاز آغشته گردید، باید آن ها را در داخل ماشین جوجه کشی قرار داده و سپس محوطه داخلی ماشین جوجه کشی را ضدعفونی نمایند.

ب-۱-۷ برای انجام عمل ضدعفونی کردن وسائل و ماشین جوجه کشی از بخار فرمل استفاده می شود. برای تولید بخار فرمل از ترکیب پرمنگنات پتاسیم^۱ و فرمالین^۲ ۴۰ درصد تجارتي ، استفاده می شود.

یادآوری ۱- در ایران معمولا ۲۰ گرم پرمنگنات پتاسیم و ۴۰ سانتی متر مکعب فرمالین تجارتي ۴۰ درصد برای ضدعفونی کردن هر متر مکعب فضا، توصیه می شود.

یادآوری ۲- اگر آلودگی زیاد باشد، بسته به شدت آلودگی ،مقادیر نوشته شده در بالا را تا دو برابر آن ، نیز می توان افزایش داد.

ب-۱-۸ طرز عمل به این شرح است، که ابتدا حجم محوطه داخل ماشین جوجه کشی (ستر یا هچر را بسته به مورد) را محاسبه می کنند و سپس مقدار لازم پرمنگنات پتاسیم را در ظرفی فلزی مناسب می ریزند، گنجایش ظرف فلزی باید حداقل چند برابر مقدار پرمنگنات پتاسیم باشد. سپس مقدار لازم فرمالین ۴۰ درصد را به طور خالص و یا اینکه رقیق شده با آب هم حجم خود ، به آهستگی بروی پرمنگنات پتاسیم می ریزند، پس از لحظه ای ترکیب حاصله تولید حرارت کرده ، و گاز فرمل با فشار فراوان ،متصاعد می شود.

1-Potassium permanganate
2- Formalin

- در این صورت ، باید ظرف حاوی مواد شیمیائی نوشته شده در بالا را به سرعت در داخل ماشین جوجه کشی قرار داد و تمام درها و پنجره های ماشین جوجه کشی را به مدت ۲۴-۱۲ ساعت بست و مسدود کرد.

- چنانچه شرایط دما و رطوبت نسبی ماشین جوجه کشی مناسب باشد،بخار فرمل بهتر اثر می کند، و در این صورت احتمال از بین رفتن عوامل بیماری زا بیشتر است.

یادآوری - در دمای ۳۸ درجه سلسیوس ، بخار فرمل قادر است به خوبی عامل بیماری پولوروز را از بین ببرد.

- پس از مدت زمان ۲۴-۱۲ ساعت در ماشین جوجه کشی را باز کرده و بخار فرمل را که دارای بوی بسیار زننده ای است ، خارج می کنند. سپس ،ماشین جوجه کشی را گرم کرده و تنظیم نموده و تخم مرغ های جوجه کشی را در داخل ماشین می چینند.

ب-۱-۹ در برخی از کارخانه های جوجه کشی ،علاوه بر ماشین جوجه کشی ، تخم مرغ های جوجه کشی را هم قبل از خواباندن در ماشین جوجه کشی برای مدت زمانی در حدود ۲۰ دقیقه با بخار فرمل با همان فرمول شیمیائی نوشته شده در بالا ، بخار داده و ضدعفونی می کنند و سپس در ماشین جوجه کشی می خوابانند.

ب-۱-۱۰ در بعضی از کشورها ، علاوه بر دستگاه ستر ،دستگاه هچر را نیز از بخار فرمل برای ضدعفونی کردن داخل آن استفاده می شود، ولیکن دراینصورت برای ضدعفونی کردن داخل دستگاه هچر مقادیر پرمنگنات پتاسیم و فرمالین ۴۰ درصد ، نصف مقدار تعیینی است که برای ضدعفونی کردن دستگاه ستر به کار می رود.

یادآوری مهم – باید توجه داشت ،چون بخار دهی دستگاه هچر به دقت فراوان نیازمند می باشد،از این روی بخار دادن دستگاه هچر معمول نمی باشد و به بخار دهی تخم مرغ های جوجه کشی و دستگاه ستر ، اکتفا می شود.

ICS: 65.020.30

صفحة : ١٠٨
