

بسمه تعالی



وزارت جهاد کشاورزی

دستور العمل ضد عفونی کمباینهای برداشت غلات کشور در سال زراعی ۱۴۰۱-۱۴۰۲

(مصوب شده در ستاد برداشت غلات و کلزای کشور)

بر اساس مصوبه ستاد برداشت غلات کشور و با توجه به اهمیت ضد عفونی کمباینهای برداشت غلات، مقرر گردید موضوع بر اساس دستورالعمل واحد که در ذیل آمده است، در استانها با سازماندهی معاونت بهبود تولیدات گیاهی، سازمان حفظ نباتات استان و با استفاده از توان سازمان نظام مهندسی کشاورزی و منابع طبیعی اجرا گردد. ضد عفونی کمباینها هنگام ورود هر کمباین به استان مقصد به دقت صورت گرفته و مبلغ ۷۵۰۰۰۰ ریال برای ضد عفونی هر دستگاه کمباین لحاظ گردد.

مراحل ضد عفونی کمباینهای برداشت غلات:

۱- تمیز کردن قسمت‌های خارجی و تمام قسمت‌های داخلی، مخزن دانه، بالابرنده، کیسه گیری کمباین از بقایای محصول (کاه و کلش و دانه) به صورت کامل با فشار هوا.

۲- محلول پاشی تمام قسمت‌ها با سمپاش تلمبه ای لانس دار و یا یک صد لیتری با فشار حداقل ۱/۵ اتمسفر با استفاده از محلول هیپوکلرید سدیم یک درصد (ماده ضد عفونی کننده نظیر وایتکس) ضمناً ضد عفونی باید طوری انجام شود که کلیه سطوح کاملاً مرطوب و خیس گردد.

تذکر: یک ماده سفید کننده تجاری حاوی ۵ درصد هیپوکلرید سدیم است بنابراین باید ۵ برابر رقیق شود (یک لیتر وایتکس + ۴ لیتر آب)

۳- برای جلوگیری از اثرات نامطلوب هیپوکلرید سدیم روی قسمت‌هایی از کمباین که ممکن است دچار فساد و خرابی شوند همچون قطعات و اجزاء لاستیکی، لازم است پس از گذشت ۲۴ ساعت از انجام عملیات ضد عفونی، قسمت‌های مورد نظر با آب شستشو داده شوند.