

دستورالعمل عمومی مدیریت پسماند شیر از نظر بهداشتی

در راستای اجرایی شدن بند ب ماده ۲ و همچنین مواد ۱، ۴، ۶، ۷، ۹، ۱۱، ۱۵، ۱۶، ۱۸، ۱۹ و ۲۱ قانون مدیریت پسماندها و به استناد ماده ۶۸۸ قانون مجازات اسلامی، با توجه به اینکه برای کاهش میزان پسماندهای شیر نیاز به اعمال مدیریت صحیح از جنبه بهداشتی می باشد، لذا اجرای دستورالعمل ذیل برای این منظور ضروری است.

هدف: ارائه راهکارهایی برای مدیریت پسماندهای شیر از جنبه بهداشتی  
مسئولیت: مسئولیت اجرای این بحث با مدیران کارخانجات شیر می باشد.  
دامنه: این دستورالعمل برای کلیه کارخانجات شیر لازم الاجرا است.

مفاد مورد نظر:

- پسماندهای شیر عبارتند از تلفات شیر و شیر فاسد شده که راهکارهای زیر برای کاهش میزان آنها ضروری است.
- لباس کار شامل کلاه، ماسک، روپوش، بلوز و شلوار مخصوص کار، کفش مخصوص کار، دستکش ، پیش بند که به عنوان پوشش خارجی و به منظور جلوگیری از آلودگی فرآورده و همچنین لباس کارکنان با فرآورده مورد استفاده قرار گیرد.
- شستشوی تجهیزات و ماشین آلات جهت زدودن کلیه مواد باقیمانده شیر باید بدون بازکردن دستگاه و استفاده از وسایل مکانیکی مستقیم باشد.
- کارخانجات شیر و فرآورده های شیری باید در مناطقی بدور از مسیل، بوهای خارجی، دود و گرد و غبار احداث شوند و از مراکز آلوده کننده از قبیل دامداریها، مرغداریها، کارخانه های تولیدکننده مواد

شیمیایی، محل تجمع زباله، مراکز تولیدکننده مواد رادیواکتیو و سایر آلوده کننده ها طبق قوانین و ضوابط سازمانهای مربوطه فاصله داشته باشند.

- فاصله کارخانجات شیر و فرآورده های شیری تا محل فروش و عرضه باید در حدی باشد که حمل و نقل سریع شیر و فرآورده های آن به سهولت انجام گیرد، در صورتی که دامداریهای تأمین کننده شیر، شیر را مستقیماً در اختیار کارخانه قرار می دهند، فاصله آنها تا کارخانه باید در حدی باشد که شیر هر چه سریعتر و سالم تر به کارخانه تحویل شود و چنانچه شیر از مراکز جمع آوری به کارخانجات حمل می شود، این مراکز باید با فاصله مناسب با کارخانجات تأسیس گردند.

- واحد تولیدی باید به جاده ها و راه های مناسب با توجه به ظرفیت تولید و نوع وسایل نقلیه دسترسی داشته باشد.

- آب مصرفی در کارخانه باید دارای ویژگی های آب آشامیدنی و به مقدار کافی موجود باشد.

- تسهیلات مناسب جهت دفع آب های زائد و فاضلاب یا فضای کافی برای واحد تصفیه فاضلاب کارخانه باید در محلی مناسب و با فاصله ای از مناطق تولید، فرآیند، نگهداری، سایر ساختمانها و بدور از جریان باد استقرار یابند، به صورتی که از آلودگی های بیشتر جلوگیری گردد.

- محوطه محصور شده اطراف واحد تولیدی باید کاملاً از نظر بهداشتی حفاظت شده و عاری از فضولات، زباله، گیاهان خودرو و مواد زائد باشد.

- جاده ها و محوطه اطراف و یا نزدیک واحد تولیدی باید دارای سطحی سخت و هموار مانند آسفالت، بتون، سنگفرش و غیره برای عبور وسایل نقلیه چرخ دار باشد. این جاده ها و محوطه ها باید دارای شیب مناسب برای دفع آبهای هرز بوده و قابل نظافت باشند.

- تولیدی باید به منابع نیرو مانند برق ، گاز و آب کافی دسترسی داشته و دارای ژنراتور برق و منبع ذخیره آب اضطراری باشد.

- در کارخانجاتی که انواع فرآورده های شیر را تهیه می نمایند، بخصوص در صنایع تخمیری و تبدیلی شیر مانند پنیرسازی، تهیه ماست و غیره باید نهایت دقت در امر بهداشت محیط هر واحد مانند اتاق تهیه ماست و مایه های مختلف به عمل آید و از رفت و آمد افراد غیر مسئول جلوگیری شود.
- سالن های تولید باید کاملاً تمیز، عاری از مواد زائد، آب اضافی و بخارات آب بوده و از نظر تعمیرات، در شرایط مطلوبی نگهداری و مورد استفاده قرار گیرند.
- مکانهایی که برای نگهداری کالاهای خشک مورد استفاده قرار می گیرند، باید در شرایط کاملاً خشک و تمیز باشند.
- کلیه سطوح در تماس با فرآورده باید بلافاصله پس از استفاده و با روش مناسب تجهیزات و فرآیند، شستشو و ضد عفونی شوند.
- تجهیزات و وسایل باید بلافاصله قبل از استفاده و یا هر زمان که احتمال آلودگی وجود دارد، ضد عفونی گردند.
- هنگامی که از وسایل صنعتی چند منظوره (مانند دستگاه های بسته بندی محصولات مایع و نیمه جامد) استفاده می شود، این وسایل باید پس از هر دوره استفاده (به غیر از سیستم های جمع کننده فرآورده های پودری) شستشو و ضد عفونی شوند.
- تعمیر تجهیزات باید پس از اتمام تولید انجام شود، ولی در هر زمان باید حفاظت های لازم برای جلوگیری از آلودگی احتمالی فرآورده ها فراهم گردد.
- نظافت و شستشو و رنگ آمیزی محیط کارخانه به هیچ وجه نباید در هنگام تهیه محصول انجام گیرد.
- نظافت و ضد عفونی کردن باید منطبق با ضوابط و معیارهای مربوطه باشد و در زمان نظافت و ضد عفونی سالنها، تجهیزات و لوازم با آب و مواد پاک کننده یا ضد عفونی کننده، باید احتیاطات کافی را مبذول داشت تا فرآورده آلوده نشود. مواد پاک کننده و ضد عفونی کننده ای که برای این منظور بکار

می روند، باید مناسب بوده و از نظر قانونی مجاز شناخته شوند. پس از شستشو و ضد عفونی ، جهت زدودن مواد شستشو دهنده و ضد عفونی کننده باید سطوح در تماس با فرآورده پیش از استفاده ، با آب خالص آشامیدنی شستشو شوند. فشار آب باید در حدی باشد که سبب ایجاد آئروسول (مخلوط هوا و آب ) نگردد.

- پس از پایان کار و همچنین در مواقع مختلف بر حسب ضرورت و نوع فعالیت باید کف ها، دیوارها، کفش شوئی ها و مجاری خروجی فاضلاب و ابزار تولید فرآورده تماماً و کاملاً نظافت گردند.

- رخت کن ها و تأسیسات بهداشتی (توالت ها، دستشوئی ها و حمام ها) باید کاملاً تمیز نگهداری شوند.

- راهروها و محوطه های که مورد استفاده واحد تولیدی قرار می گیرند، باید تمیز نگهداری شوند.

- از ورود گربه ، سگ و سایر حیوانات به محل کارخانه باید ممانعت به عمل آید.