

دستورالعمل شماره ۳۵

دستورالعمل مراحل تولید شیر برای کاهش میزان پسماند

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 به کارگیری روشهای مناسب برای تولید شیر جهت کاهش پسماندها ضروری می باشد، لذا اجرای دستورالعمل ذیل برای این منظور پیشنهاد می گردد.

هدف: ارائه راهکارهایی برای تولید شیر جهت کاهش پسماندها

مسئولیت: مسئولیت اجرای این بحث با مدیران کارخانجات شیر می باشد.

دامنه: این دستورالعمل برای کلیه کارخانجات شیر لازم الاجرا است.

مفاد مورد نظر:

- کلیه مراحل تولید باید تحت نظارت افراد ورزیده و متخصص و با رعایت ضوابط مربوطه اداره شود و کلیه مراحل تولید حتی بسته بندی فرآورده ها باید بدون وقفه و در اسرع وقت انجام پذیرد تا از ایجاد آلودگی، فساد فرآورده ، رشد میکروارگانیسمهای زیان بخش و فاسد کننده جلوگیری بعمل آید.
- شیر خام روزانه در یک یا دو نوبت صبح و یا صبح و عصر توسط دامداریهای تولیدکننده شیر و یا از طریق مراکز جمع آوری شیر، از طریق بیدون مناسب و یا تانکر به کارخانه حمل می گردد.
- دامداریهای خصوصی تولیدکننده شیر باید مورد بازرسی منظم بهداشتی توسط سازمانهای کنترل کننده بهداشتی قرار گیرند و شیر تولیدی آنها در شرایط مطلوبی تهیه و نگهداری شده باشد.
- پس از ورود شیر به کارخانه در سالن دریافت و در صورتی که توسط تانکر حمل گردد، در کنار سکوی دریافت ، نمونه به اندازه کافی از هر بیدون و یا تانکر در شرایطی که شیر توسط بهم زن مخصوص

کاملاً بهم زده می شود، برداشت گردد و آزمایش های حسی (بو، رنگ و طعم)، اسیدیته، الکل یا جوشانیدن، دما، وزن مخصوص، درصد چربی، سدیمان تاسیون یا ته نشین شدن و نقطه انجماد باید انجام گیرد.

- در صورت تطابق نتایج آزمایش ها با ویژگی های شیر خام، شیر را توزین وزنی و حجمی نموده و از مجموع شیر یک تانکر و با مجموع شیر یک دامدار نمونه دیگری جهت انجام آزمایشهای کامل فیزیکی، شیمیایی و میکروبی برداشت و به آزمایشگاه مرکزی ارسال گردد.

- در صورتی که شیر خام توسط بیدون به کارخانه تحویل شود، پس از تخلیه باید بیدون بوسیله دست یا دستگاه های بیدون شوئی خودکار تونلی، دورانی و یا پدالی نیمه خودکار شستشو و ضد عفونی شود و اگر شیر خام توسط تانکر به کارخانه حمل و تحویل گردد، پس از تخلیه باید تانکر به طریق سیستم شستشوی درجا شستشو و ضد عفونی شود.

- محل تخلیه شیر خام توسط تانکر نیز باید حداقل یکبار در روز شستشو و ضد عفونی گردد.

- شیر خام پس از دریافت باید از دستگاه هواگیر عبور داده شود تا هوای آن خارج شود.

- شیر خام پس از دریافت باید صاف گردد. بدین صورت که شیر خام دریافتی از صافی های مختلف عبور و سپس از طریق پمپ گریز از مرکز به دستگاه های صافی ساده یا مرکب و یا دستگاه جرم گیر هدایت می گردد تا اجرام خارجی موجود در شیر خام مانند مو، پشم، گلبولهای سفید و قرمز، توده های میکروبی و ذرات مختلف جدا شوند.

- در صورتی که شیر خام بلافاصله مورد فرآیند قرار نگیرد و مقدار شیر خام دریافتی بیش از ظرفیت دستگاه پاستوریزه کننده و یا حداقل هماهنگ دستگاه پاستوریزه کننده باشد، می توان پس از عمل صاف کردن توسط سردکننده های صفحه ای ساده و یا دو مرحله ای تا دمای $4+1$ تا $1+$ درجه سلسیوس سرد و سپس در مخزن ذخیره شیر خام ذخیره کرد.

-پس از آماده کردن شیر، اعمال مختلف از قبیل استاندارد کردن چربی، در برخی موارد همگن کردن، پاستوریزه کردن، نمونه برداری در خط فرآیند جهت آزمایش و ذخیره کردن شیر پاستوریزه در مخزن مخصوص باید انجام گردد.