

## دستورالعمل شماره ۳۶

### دستورالعمل مواد اولیه بکار رفته جهت تولید شیر برای کاهش پسماندها

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 استفاده از مواد اولیه مناسب برای کاهش میزان پسماندها ضروری می باشد، لذا اجرای دستورالعمل ذیل برای این منظور پیشنهاد می گردد.

هدف: ارائه راهکارهایی برای بکارگیری مواد اولیه جهت تولید شیر برای 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 مواد اولیه مصرفی در کارخانجات شیر و فرآورده های شیری باید با استانداردهای مربوطه مطابقت داشته باشند.

- شیر خام باید از دام شیرده سالم و تحت شرایط بهداشتی دوشیده شود و عاری از آنتی بیوتیکها، باقیمانده مواد شیمیائی ، مواد خارجی ، آغوز، بوها و رنگ غیر طبیعی باشد.

- همچنین شیر خام باید دارای کیفیت باکتریولوژیکی مطلوب و مناسب مصرف انسانی باشد

شیری که فوراً فرآیند نمی شود باید ترجیحاً تا دمای 4+ تا 1+ درجه سلسیوس سرد شود و در این دما تا زمان فرآیند نگهداری شود، مدت زمان بین شیردوشی و فرآیند باید حداقل ممکن باشد و

ترجیحاً از ۷۲ ساعت تجاوز نکند.

- به منظور حفظ کیفیت بهتر فرآورده نهایی ، شیر پس از ورود به کارخانه تحت تأثیر حرارت قرار گیرد. شیری که بدین ترتیب حرارت داده شده است باید هر چه سریعتر مورد فرآیند قرار گیرد و احتیاطات لازم باید جهت جلوگیری از آلودگی پس از حرارت دادن انجام شود.

- شیر و فرآورده های مایع شیر نباید در دما و زمانی نگهداری شوند که موجب افزایش تعداد میکروارگانیزم ها و ایجاد سموم گردد، اگر چه ممکن است که رشد باکتریایی در برخی شرایط کنترل شده مانند تولید فرآورده های تخمیری ضروری باشد .

- هر گونه مواد خام و اجزاء به غیر از شیر باید مصرف خوراکی، عاری از بوهای خارجی آثار رنگ غیر طبیعی و مناسب جهت اهداف مورد نظر باشند. این مواد باید دارای گواهی بهداشتی بوده و عاری از مواد خارجی باشند و همچنین باید مورد کنترل آزمایشگاهی قرار گیرند.

- مواد خام و اجزاء به غیر از شیر که در تهیه فرآورده های مختلف شیر مورد استفاده قرار می گیرند، باید تحت شرایط مناسب بهداشتی نگهداری و ذخیره گردند و از آلودگی آنها توسط میکروارگانیزم ها، انگلها، جوندگان و حشرات ممانعت به علم آید، همچنین میزان رطوبت محل نگهداری این مواد باید در حدی باشد که از هر گونه آلودگی آنها جلوگیری شود و در مکان خشک و با تهویه مناسب قرار گیرند. به طور کلی هر گونه مواد خوراکی که در تهیه فرآورده های مختلف شیر مورد استفاده قرار می گیرند، باید پیش از استفاده به روش مناسبی سالم سازی گردند و تحت کنترل آزمایشگاهی قبل از مصرف قرار گرفته باشند.