

دستورالعمل نگهداری و حمل و نقل فرآورده های 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 نگهداری و حمل و نقل مناسب فرآورده های شیر برای کاهش میزان پسماندهای فرآورده های شیر ضروری می باشد، لذا اجرای دستورالعمل ذیل برای این منظور پیشنهاد می گردد.

هدف: ارائه راهکارهایی برای نگهداری و حمل و نقل مناسب فرآورده های 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:

- فرآورده ها باید تحت شرایط بهداشتی و دما و رطوبت مناسب جهت جلوگیری از فساد و یا در موارد لزوم جهت رسیدن فرآورده نگهداری شوند در صورتی که فرآورده بطوری سری و متواتر ساخته و در انبار نگهداری شوند، خروج آنها از انبار باید متناسب با زمان ساخت آنها باشد.

- فرآورده ها باید در وسایل نقلیه تمیز و تحت شرایط بهداشتی حمل گردند. فرآورده هایی با عمر

نگهداری پایین باید در وسایل نقلیه با اتاقک عایق، مجهز به سیستم سردکننده و در دمای 0 تا

+6 درجه سلسیوس حمل گردند. برای حمل بستنی باید از وسایل نقلیه دارای اتاقک عایق مجهز به

سیستم سردکننده با دمای 25- درجه سلسیوس استفاده شود.

- فرآورده های شیری نباید با سایر کالاهایی که ممکن است تأثیر نامطلوبی بر کیفیت فرآورده

بگذارند، حمل گردند.

- تانکرهای حمل شیر خام و سایر فرآورده های مایع شیر (مانند آب پنیر) نباید برای حمل و نقل سایر مواد مورد استفاده قرار گیرند.

- سطوح داخلی بدنه کامیونهای حمل شیر و فرآورده های شیر باید صاف، عاری از برآمدگی و فرورفتگی، ضد رطوبت و به سهولت قابل شستشو، ضد عفونی و بخوبی جوش کاری و آب بندی شده باشند، تا از ورود آفات و سایر منابع آلوده کننده جلوگیری بعمل آید. در ضمن حد فاصل دو جدار بدنه اطاقک کامیونها دارای عایق مناسب بوده و از انتقال حرارت محیط خارج به داخل جلوگیری شود و دمای داخل اطاقک باید ثابت باقی بماند.