

۱۲- دستور العمل مدیریت پسماندهای کشتارگاه های دام

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، از آنجائیکه عدم اعمال مدیریت صحیح پسماندهای کشتارگاهی می تواند مشکلات زیست محیطی و بهداشتی زیادی را بالاخص برای پرسنل اینگونه واحدها ایجاد نماید، لذا اجرای دستورالعمل ذیل برای کلیه کشتارگاه های دام ضروری می باشد.

هدف: ارائه راهکارهایی در جهت کاهش پسماندهای کشتارگاه دام

مسئولیت: مسئولیت اجرای این دستورالعمل با مدیران کشتارگاه ها می باشد.

دامنه: این دستور العمل برای کلیه کشتارگاه های دام لازم الاجرا می باشد.

- پسماندهای موجود در کشتارگاه بایستی پیش از خروج بر اساس نوع کاربری پسماند تفکیک شده و سپس برای مصارف دیگر انتقال داده شود.

- به پرسنل آموزشهای لازم داده شود تا کلیه پسماندهای تولید شده را به مخازن تفکیک شده منتقل نمایند.

- پسماندهای سالن غذا خوری باید پس از تفکیک و جداسازی به روش صحیح مدیریت شود.

- پسماندهایی که هیچگونه قابلیت استفاده ندارند باید برای دفن بهداشتی به مکان مناسبی که توسط شهرداریها و یا دهیاری ها در نظر گرفته شده است، منتقل شود.

- وظیفه انتقال پسماندهای تولید شده در کشتارگاه ها به اماکن دفن بهداشتی بر عهده شهرداری ها، دهیاری ها و یا بخش خصوصی طرف قرارداد با خود مجتمع های کشتارگاهی می باشد.

- فضولات دامی تولید شده در زمان انتظار دام برای کشتار پس از جمع آوری برای تولید کود به واحد تولید کودهای آلی منتقل شود.

- موی زائد ناشی از کشتار دام به اماکن دفن بهداشتی منتقل شود. شایان ذکر است که موی دم برای تهیه برس و در کار قلم سازی مورد مصرف قرار گیرد.
- در طول کشتار دام، سم جدا شده را به صورت پودر درآورده تا به عنوان خوراک طیور و آبزیان مورد استفاده قرار گیرد.
- استخوان جدا شده در زمان کشتار دام پس از چربی گیری برای تهیه ژلاتین و یا به صورت پودر برای خوراک طیور و آبزیان مورد استفاده قرار گیرد.
- ترینه و خون باقیمانده در طول کشتار دام پس از پودر شدن برای خوراک طیور و آبزیان مصرف شود.
- محتویات شکمبه جدا سازی شده در زمان کشتار دام برای تولید کود حیوانی منتقل شود.
- چربی دور شکمبه به عنوان چربی صنعتی مورد استفاده قرار گیرد.
- پوست جدا شده در طول فرایند کشتار دام به کارخانجات سالامبور (واحد فرآوری پوست) و تهیه چرم منتقل شود.
- چربی غیر خوراکی تولید شده در طول فرایند بسته بندی برای تهیه صابون و لوازم آرایشی به کارخانجات ذیربط منتقل شود.
- روده دام را پس از سورت نمودن در کارگاه مربوطه جهت مصارف صنعتی مورد استفاده دهید.
- گوشت و دل و جگر دام را پس از جداسازی، بسته بندی نموده و پس از انجماد برای مصارف خوراکی انسان به بازار مصرف عرضه نمایید. لازم به ذکر است که ضایعاتی که در طول بسته بندی تولید می شود منجمله پلاستیک، کارتن، کاغذ و ... برای فرایند بازیافت منتقل شود.