

۳۰- دستورالعمل بسته بندی گوشت تازه جهت مصرف خانوار

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 برای کاهش پسماندها نیاز به بسته بندی اصولی و بهداشتی می باشد، لذا اجرای دستورالعمل ذیل برای این امر ضروری است.

هدف: ارائه راهکارهای اجرایی برای بسته بندی گوشت تازه جهت مصرف خانوار

مسئولیت: مسئولیت اجرای این بحث با کارگاه های بسته بندی گوشت تازه می باشد.

دامنه: این دستورالعمل برای کلیه کارگاه های بسته بندی گوشت تازه لازم الاجرا است.

مفاد مورد نظر:

- جهت عرضه گوشت مصرف خانوار ، گوشت گوسفندی پس از طی مراحل بازرسی و ممهور شدن به مهر دامپزشکی به کارگاه بسته بندی خانوار فرستاده شده و پس از طی نمودن مرحله پیش سرد در برودت ۴-۰ درجه و دمه ۹۵-۱۰۰ درصد ، در کارگاه بسته بندی بر اساس قسمتهای مختلف در ظروف یکبار مصرف بسته بندی و سپس بر روی آن استریج فیلم کشیده شده و بر حسب مشخصات کامل از جمله نوع گوشت ، قسمت بسته بندی شده ، تاریخ تولید و انقضاء ، برودت نگهداری و مشخصات کارگاه بسته بندی درج گردد.
- سپس این بسته ها داخل سبدهای مخصوص ، حداکثر در سه ردیف گذاشته شده و تا زمان حمل به مراکز عرضه در پیش سرد نگهداری گردد .
- این گوشت توسط خودروهایی مجاز به مراکز عرضه حمل تا زمان توزیع در یخچالهای با برودت صفر تا منهای یک درجه نگهداری شود.
- کلیه مراحل فوق زیر نظر مسئول فنی بهداشتی، دکتر دامپزشک صورت گیرد.
- گوشت چرخی تولیدی نیز در این کارگاه تولید و بسته بندی گردد .