

۲۹- دستورالعمل بسته بندی گوشت قرمز منجمد

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 قرمز منجمد

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

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

مفاد مورد نظر:

- گوشت قرمز در کشتارگاههای مجاز و پس از بازرسی کامل ممهور به مهر دامپزشکی گردد.
- این گوشت توسط خودروهای مجاز به مقصد کارگاههای بسته بندی گوشت قرمز حرکت و در آنجا توسط بازرس فنی بهداشتی تحویل و به پیش سرد فرستاده شود.
- پس از طی کردن مدت زمان ۲۴ ساعت در دمای ۴- تا ۰- درجه سانتیگراد، گوشت به سالن بسته بندی ارسال گردد .
- در این محل گوشت از استخوان جدا شده و بر اساس قسمتهای مختلف سردست ، راسته ، ران ، قلوه گاو و گردن ، ابتدا در پلاستیکهای سلفون پیچیده و سپس داخل کارتن گذاشته شود.
- این محموله داخل راک به طرف تونل انجماد حرکت کرده و در برودت ۳۵- تا ۴۰- درجه سانتیگراد به مدت حداقل ۸ ساعت منجمد گردد. بنحوی که عمق لاشه کمتر از ۱۵- نباشد ، سپس کارتن های درب گذاری و برچسب گذاری شده و در تاریخ تولید بر روی آنها درج گردد

و سپس بوسیله دستگاه مخصوص شرینگ پک شده و به داخل سالن نگهداری با برودت ۱۸-
درجه رود.

- این گوشت جهت حمل باید با خودروهای مخصوص در برودت ۱۸- درجه به مراکز توزیع
فرستاده شود. عمر ماندگاری این گوشت گاوی منجمد ۱ سال و گوشت گوسفند منجمد ۹
ماه پس از تولید می باشد. این گوشت باید بر اساس سفارش مشتری در بسته های یک
کیلوگرمی نیز بسته بندی گردد.