

دستورالعمل شرایط و ضوابط بهداشتی تاسیسات و تجهیزات و وسایل مورد نیاز

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 لحاظ نمودن ویژگیهای تاسیسات و تجهیزات و وسایل مورد نیاز برای کشتارگاه های صنعتی دام بر اساس استانداردهای ملی جهت کاهش پسماندها اهمیت زیادی دارد، لذا اجرای دستورالعمل ذیل برای کاهش پسماندهای تولید شده در کشتارگاه های صنعتی دام ضروری است.

هدف: ارائه ویژگیهایی برای تاسیسات و تجهیزات و وسایل مورد نیاز برای کشتارگاه های صنعتی دام جهت کاهش پسماندها

مسئولیت: مسئولیت اجرای این بحث با مدیران کشتارگاه های صنعتی دام می باشد.

دامنه: این دستورالعمل برای کلیه کشتارگاه های صنعتی دام لازم الاجرا است.

مفاد مورد نظر:

- ساختمان باید دارای تهویه و رطوبت مناسب باشد.
- لامپ هائیکه در سالنهای فرآوری تعبیه شده اند باید دارای پوششی باشند تا در صورت شکستن لامپ باعث آلودگی فرآورده ها نگردد. و ضمنا این پوششها قابل شستشو باشند.
- محلهائیکه فرآوری گوشت صورت گرفته و یا به نحوی با فرآوری گوشت در ارتباط هستند باید دارای شرایط ذیل باشند.

- کف ، باید غیر جاذب ، غیر قابل نفوذ به آب و لغزنده نباشد و همچنین بدون درز و شکاف بوده و براحتی تمیز و ضد عفونی گردد و نیز دارای شیب مناسب برای خروج پس آب و هدایت آن به سمت کانال فاضلاب باشد.

- دیوار، باید غیر قابل نفوذ به آب و قابل شستشو و به رنگ روشن باشد. دیوارها باید حداقل به ارتفاع دو متر، بسته به نوع فعالیت صاف و بدون درز و شکاف بوده و جنس سطح خارجی دیوارها باید از موادی باشد که هیچگونه ماده مضرى را به گوشت و فرآورده های آن منتقل ننماید. بهترین پوشش دیوارها سطوح سیمانی صاف و صیقلی باروکش اپوکسی رزین میباشد.

- سقف به شکلی طراحی و ساخته شود که از تجمع مواد کثیف ، ورشد قارچها و پوسته پوسته شدن جلوگیری شود و براحتی قابل تمیز شدن باشد و حداقل ارتفاع سالن عملیات ۳/۵ متر تعیین میگردد.

- کلیه اتصالات بین دیوار به دیوار و دیواربه کف باید دارای انحنای بوده و زاویه تند نداشته و به شکلی که از تجمع مواد از این محلها جلوگیری به عمل آمده و به راحتی قابل شستشو و ضدعفونی باشد.