

دستورالعمل شماره ۲۶

دستورالعمل ویژگیهای فندق 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، از آنجائیکه اعمال مدیریت صحیح پسماندهای محصولات باغی و از آن جمله فندق نقش مهمی در حفظ محیط زیست و بهبود وضعیت اقتصادی جامعه ایفا می نماید، لذا اجرای دستورالعمل ذیل برای رعایت ویژگیهای زیر جهت کاهش پسماندهای فندق ضروری می باشد.

هدف: ارائه ویژگیهای مناسب فندق برای کاهش پسماند

مسئولیت: مسئولیت اجرای این بحث با باغداران است.

دامنه: این دستورالعمل برای کلیه باغهای فندق لازم الاجرا است.

مفاد مورد نظر:

فندق برای داشتن حداقل پسماند باید دارای شرایط زیر باشد:

- فندق باید عاری از آفات زنده باشد .
- فندق باید دارای رنگ طبیعی ، بو و مزه طبیعی (فاقد بو و مزه غیرطبیعی به خصوص تلخی و تندی) باشد .
- یادآوری - در مورد فندقهای بو داده به استثنای نمک ، آبلیمو و نشاسته هیچ نوع افزودنی دیگر مجاز نمی باشد .
- میزان رطوبت فندق نباید از ۵ درصد بیشتر باشد .
- میزان مواد خارجی نباید از ۱ درصد بیشتر باشد .
- تعداد فندقهای پوک نباید از ۵ درصد بیشتر باشد .
- تعداد فندقهای نارس و چروکیده و نباید از ۳ درصد بیشتر باشد .
- تعداد فندقهای آفت زده نباید از ۵ درصد بیشتر باشد .
- مشخصات لوازم بسته بندی - لوازمی که برای بسته بندی فندق به کار برده می شود باید سالم ، تمیز ، خشک و عاری از هرگونه آلودگی و بوی نامطبوع باشد و روش بسته بندی باید طوری باشد که با در نظر گرفتن مشخصات لوازم بسته بندی حفاظت صحیح و کامل و به منظور جلوگیری از هرگونه فساد و آسیب و ضایعات طی مراحل نگهداری و حمل و نقل تأمین گردد .
- فندق را می توان در گونی هایی از جنس چنایی یا پلاستیکی و یا کارتن و یا قوطی فلزی بسته بندی نمود .
- وزن خالص هر بسته نباید از ۵۰ کیلوگرم تجاوز نماید .

- کلیه بسته‌های موجود در یک بهر باید از نظر نوع بسته‌بندی ، اندازه ، وزن و محتویات آن یکنواخت باشند .