

دستورالعمل نحوه ایجاد ساختمان کارخانجات شیر

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 برای کاهش میزان پسماندهای شیر نیاز به ایجاد ساختمان کارخانجات شیر بر اساس اصول و ضوابط مناسب می باشد، لذا اجرای دستورالعمل ذیل برای این منظور ضروری است.

هدف: ارائه راهکارهایی برای ایجاد ساختمان کارخانجات شیر برای مدیریت پسماند

مسئولیت: مسئولیت اجرای این بحث با مدیران کارخانجات شیر می باشد.

دامنه: این دستورالعمل برای کلیه کارخانجات شیر لازم الاجرا است.

مفاد مورد نظر:

- ساختمان ها باید بر اساس اصول صحیح فنی، بهداشتی طراحی و ساخته شده تا از آلودگی فرآورده و یا تجمع گرد و غبار و مواد زائد در نقاط مختلف آن جلوگیری به عمل آید و به سهولت قابل نظافت و شستشو باشند.

- ساختمانهای کارخانه باید به صورتی طراحی و ساخته شوند که از ورود هوای ناشی از شرایط جوی نامطلوب به داخل سالن های تهیه محصول جلوگیری گردد و به سهولت تهویه شده تا از گرمای زیاد، تجمع رطوبت، رشد کپک و آلودگی توسط بوها و دودها ممانعت شود.

- ساختمانها باید به نحوی طراحی شده باشند که نظارت بر بهداشت مواد غذایی طبق ضوابط و معیارهای مؤسسات ناظر بر بهداشت و سازمانهای ذیربط سهل و ممکن باشد.

- ساختمان ها باید به نحوی طراحی و ساخته شوند که از ورود مواد آلوده کننده محیطی مانند دود، گردو خاک و غیره و همچنین ورود حشرات ، پرندگان ، جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری شود.
- بین محل فرآیند و بخش بیرونی ساختمان ارتباط مستقیم وجود نداشته باشد و درها خودبخود بسته شده، دریچه ها، پرده های هوا و غیره به طریق مناسبی مورد استفاده قرار گیرند، همچنین کلیه ورودیهای محل فرآیند باید مجهز به در توری برای جلوگیری از ورود حشرات و حوضچه ضد عفونی کننده باشند.
- ساختمان ها و تجهیزات باید از نظر تعمیرات، در شرایط مطلوبی نگهداری و مورد استفاده قرار گیرند.
- سالن های تهیه و فرآیند که در آنها فرآورده در حال جابجایی و بسته بندی می باشد باید کاملاً از بخشهایی که به عنوان محل رفاهی و استراحت استفاده می شوند، تفکیک شوند.
- بخشهایی که در آنها مواد خوراکی و غیر خوراکی در حال جابجایی می باشند باید به طور فیزیکی توسط دیوارها تفکیک شوند. اختصاصاً مناطق استقرار دیگ بخار و کارگاه تعمیرات ماشین آلات باید از محل هایی که فرآورده و یا سایر اجزاء در حال جابجایی می باشند یا نگهداری می شوند، مجزا باشند.
- پوشش های کف سالن ها باید از مواد و مصالح غیر سمی، ضد آب ، غیر جاذب هر گونه مواد شیمیایی ساخته شوند و به سهولت شستشو و ضد عفونی گردند و باید غیر لغزنده ، بدون شکاف و دارای شیب مناسب به طرف مجرای جمع آوری آب شستشو با حفاظ مشبک باشند .
- پوشش دیوارها باید از مواد غیر سمی، ضد آب و سایر مایعات و غیر جاذب هر گونه مواد شیمیایی ساخته شوند و به سهولت شستشو و ضد عفونی گردند. پوشش دیوارها باید صاف، بدون شکاف و درز و دارای رنگ روشن باشند. زوایای دیوارها در محل اتصال با کف و سقف باید به صورت قوسی بوده و تند نباشند.
- سقف ها، پله ها و بالابرنده ها و ارتباطات آنها باید از مواد و مصالح غیر سمی، غیر جاذب و غیر قابل پوسته پوسته شدن ساخته شوند و ضد آب یا سایر مایعات و بخار باشند و به گونه ای طراحی شوند که

از تجمع مواد آلوده کننده، بخار متراکم، رطوبت و کپک جلوگیری و به سهولت شستشو و ضد عفونی شوند.

- پنجره ها و سایر روزنه ها باید بگونه ای ساخته شوند که از تجمع مواد زائد آلوده کننده جلوگیری شود و دارای توری مناسب باشند. توری ها باید به سهولت قابل تفکیک جهت شستشو و از نظر تعمیرات در شرایط مطلوب، نگهداری و مورد استفاده قرار گیرند. آستانه های درونی و بیرونی پنجره ها در صورت وجود باید شیب دار باشند تا به عنوان طاقچه استفاده نشوند.

- درها باید صاف، دارای سطوح غیر جاذب و در صورت لزوم ، کاملاً و خودبخود بسته شوند، همچنین باید مجهز به توری سیمی زنگ نزن و یا پرده هوا باشند تا از نفوذ حشرات جلوگیری به عمل آید. بهتر است برای ورود و خروج کارکنان از درهای کوچک مجهز به توری سیمی یا پرده هوا استفاده شود و چنانچه از درهای بزرگ بدین منظور استفاده می گردد باید در این درها، در کوچکی نیز تعبیه گردد.

- مواد محافظ و سایر موادی که موجب آلودگی شیر و یا فرآورده های شیری می شوند، نباید بر روی سطوح بکار برده شوند.

در صورتی که خطر آلودگی فرآورده در فرآیند تولید با هوای بیرون و اطراف محوطه وجود داشته باشد، محل کار باید حداقل امکان محفوظ و دارای فشار هوای مثبت و هوای تصفیه شده و سالمی باشد که از منبع پاکي تأمین گردد.

- کلیه قسمت‌های واحد تولیدی شامل دریافت شیر تا بسته بندی و انتقال فرآورده به سردخانه و همچنین انبار مواد اولیه باید مجهز به سیستم تهویه مطلوب باشند. هواکش باید در محلی نصب شود که بیشترین مقدار عوامل آلوده کننده هوا را خارج نماید و از قسمت بیرونی مجهز به توری سیمی زنگ نزن و قابل تفکیک باشد.

- به منظور حصول اطمینان بیشتر از عدم ایجاد آلودگی ناشی از حشرات باید از حشره کش الکتریکی در کلیه قسمت‌های مناسب واحد تولیدی استفاده کرد.

- کلیه قسمت‌های واحد تولیدی باید مجهز به سیستم های گرم کننده و سردکننده غیر آلوده کننده و متناسب با حجم مکان و تغییرات دما باشند.

- لوازم ایمنی شامل کپسول آتش نشانی و شیلنگ آب و وسایل مورد نیاز برای کمک‌های اولیه پزشکی باید در کلیه قسمت‌های واحد تولیدی و در فواصل و محل مناسب در دسترس باشند.

- کلیه مکان‌های سرپوشیده واحد تولیدی باید دارای روشنایی کافی طبیعی یا مصنوعی باشند و در صورتی که از نور مصنوعی استفاده می شود، نباید شدت نور باعث تعیین رنگ محیط شود و دامنه آن کمتر از مقادیر زیر نباشد:

- لامپ و چراغهایی که در واحد تولیدی استفاده می شوند، باید دارای حباب از نوع مقاوم و با حفاظ بوده تا در صورت شکستن موجب آلودگی فرآورده نشوند.

- در صورتی که واحد تولیدی دارای بالابر یا آسان بر باشد، باید شرایطی را که در مورد کف ها، دیوارها، سقف ها، روشنایی و تهویه ذکر شد دارا بوده و مجهز به وسایل اعلام خطر باشد.