

دستورالعمل روشهای نگهداری گوشت دام 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، با توجه به اینکه نگهداری اصولی و بهداشتی گوشت دام در کاهش میزان پسماندها موثر می باشد، لذا اجرای دستورالعمل ذیل برای نگهداری گوشت دام ضروری است.

هدف: ارائه راهکارهایی برای نگهداری بهداشتی و اصولی گوشت دام برای کاهش پسماندها
مسئولیت: مسئولیت اجرای این بحث با مدیران کشتارگاه ها، سردخانه ها و افرادی است مسئولیت فرآوری گوشت دام را عهده دار هستند.
دامنه: این دستورالعمل برای کلیه کشتارگاه های دام، سردخانه ها و اماکن فرآوری گوشت دام منجمله رستورانها، قصابی ها و ... لازم الاجرا است.
مفاد مورد نظر:

- کشتار گاو یا گاومیش، قطعه بندی لاشه و بسته بندی و نشانه گذاری گوشت آن، باید در زمانی کوتاه و بی درنگ ، یکی پس از دیگری انجام پذیرفته باشد .

- گوشت گاو یا گاومیشی را باید نگهداری کرد که دارای گواهی بهداشتی از مراجع قانونی و ذیصلاح کشور باشد .

- وضع و شرایط ساختمانی و بهداشتی، محل نگهداری گوشت گاو یا گاومیش، باید برابر مقررات و شرایط فنی ساختمانی و بهداشتی، صادره از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور باشد .

- کارکنانی که در محل نگهداری گوشت گاو یا گاومیش بکار اشتغال دارند ، باید دارای کارت معاینه بهداشتی معتبر ، از مراجع قانونی و ذیصلاح کشور باشند و مقررات بهداشتی مربوطه را همواره رعایت کنند .

- محل نگهداری گوشت گاو یا گاومیش را، باید هر بار پس از تخلیه کامل آن از کالا، ابتدا در صورت نیاز مرمت و پس از آن شستشو و نظافت کرد، به گونه‌ای که کاملاً پاکیزه شود و سپس با مواد ضدعفونی کننده مجاز ضدعفونی نمود. لیکن در هر حال باید حداقل سالی یکبار محل نگهداری و فرآورده را شستشو و نظافت کرد تا بخوبی پاکیزه شود و سپس با مواد ضدعفونی کننده مجاز ضدعفونی نمود .

- هنگام ترابری و جابجائی گنجایه‌ها و یا کارتن‌های حاوی گوشت گاو یا گاومیش، در موقع بارگیری، ترابری و باراندازی کالا و همچنین در موقع گذاشتن و چیدن بسته‌های کالا در محل‌های نگهداری آن باید نهایت دقت و کوشش بعمل آید تا اکیدا جلوگیری شود از:

الف) - شکستگی، پارگی، لهیدگی، نم دیدگی، ضربه دیدن و وارد آمدن فشار به گنجایه‌ها و یا کارتن‌ها .

ب) - پاره شدن، سوراخ شدن، باز شدن و دست خوردگی دربندی کیسه‌های بسته‌بندی گوشت .

پ) - پاره شدن، سوراخ شدن، باز شدن ورقه پلاستیکی ویژه شفاف پوشش روی ظروف حاوی گوشت

ت) - شکستگی، ترک خوردگی، سوراخ شدن کف و دیوارهای بشقاب‌های بسته‌های گوشت موجود در گنجایه‌ها و یا کارتن‌های حاوی گوشت .

- گذاشتن و چیدن گنجایه‌ها و یا کارتن‌های حاوی گوشت گاو و گاومیش، در محل نگهداری یا سردخانه باید به گونه‌ای باشد، که در بین ستون ردیف‌های گنجایه‌ها و یا کارتن‌های کالا هوای سرد بخوبی جریان داشته باشد .

- گذاشتن و چیدن گنجایه‌ها و یا کارتن‌های حاوی گوشت گاو یا گاو میش بویژه در سردخانه‌ها و در داخل وسائل ترابری سنگین ویژه سردخانه‌دار برای حمل، جابجائی و پخش گوشت گاو یا گاو میش باید با استفاده از باکس پالت و یا پالت انجام گیرد .
- گوشت گاو یا گاو میش تازه خنک شده باید در محل خنک نگهداری شود و دمای محل نگهداری باید همواره صفر درجه تا منهای یک درجه سلسیوس و دمای محل نگهداری باید ۸۸ تا ۹۲ درصد باشد .
- گوشت گاو یا گاو میش منجمد باید در سردخانه زیر صفر درجه نگهداری شود و سرمای داخل سردخانه باید همواره حداقل منهای ۱۸ درجه سلسیوس باشد.
- در داخل محل نگهداری گوشت گاو یا گاو میش، باید از نگهداری کالاهای بودار مانند سیر یا ماهی و یا میگو در کنار گوشت ، اکیدا خودداری کرد .
- ورود و خروج و جابجائی ، هر محموله گوشت گاو یا گاو میش تازه خنک شده ، از هر محل نگهداری به هر محل نگهداری دیگر در کشور باید با اطلاع و موافقت مکتوب سازمان دامپزشکی کشور انجام شود .
- ورود و خروج و جابجائی، هر محموله گوشت گاو یا گاو میش منجمد از هر سردخانه به هر سردخانه دیگر در کشور، بهر دلیل و عنوان، بدون اطلاع و موافقت مکتوب سازمان دامپزشکی کشور اکیدا ممنوع است .
- از حالت انجماد خارج کردن گوشت گاو یا گاو میش منجمد و همچنین دوباره منجمد کردن آن در محل نگهداری، بهر دلیل و عنوان و در هر شرایط، اکیدا ممنوع است .
- انتقال و جابجائی هر محموله گوشت گاو یا گاو میش تازه خنک شده از محل تولید و بسته‌بندی به محل نگهداری باید با بهره‌گیری از کامیون‌های مخصوص یخچال‌دار مجاز انجام شود.
- انتقال و جابجائی هر محموله گوشت گاو یا گاو میش منجمد از محل تولید و بسته‌بندی به سردخانه باید با بهره‌گیری از کامیون مخصوص سردخانه‌دار مجاز انجام شود .