



جمهورية اسلامی ایران
حمایت از کالای ایرانی

تاریخ:

شماره:

پیوست:

ندارد

شرکت پشتیبانی امور دام کشور
معاونت پشتیبانی تولید و سرمایه گذاری
اداره کل کنترل کیفی

استانداردهای ۲۰ گانه پایه در سردخانه های ملکی و استیجاری پاد

شهریور ۱۳۹۷

ویرایش (۰)

تاریخ:

شماره:

پیوست:

ندارد

مقدمه و اهمیت موضوع

شرکت پشتیبانی بر اساس وظایف محوله از سوی شورای عالی امنیت ملی، ستاد تنظیم بازار و اساسنامه، وظیفه تامین ذخایر استراتژیک از مبادی داخلی و یا خارجی و تنظیم بازار فرآورده های دامی را در کشور بر عهده دارد. علاوه بر این در فصلی از سال که زمینه تولید مازاد فرآورده های دامی از جمله مرغ و یا گوشت در کشور وجود دارد، در راستای حمایت از تولید داخل، شرکت ملزم به خرید و ذخیره سازی آن جهت مصرف در مواقع تنظیم بازار و یا ایجاد شرایط نگهداری و استفاده برای صادرات می باشد.

شرکت پشتیبانی امور دام کشور در راستای انجام وظایف ذاتی خود به منظور حفظ و نگهداری مناسب مواد پروتئینی و پیشگیری از فساد و هدر رفت این اقلام و با اتکا به تجارب موجود شرکت، دستورالعمل و استانداردهای رایج کشور اقدام به تدوین استاندارد های ۲۰ گانه پایه در سردخانه های ملکی و استیجاری نموده است. همانگونه که در عنوان قید شده است، این موارد به عنوان استاندارد های پایه و کف در نظر گرفته شده است و در بازنگری بعدی می تواند ارتقاء یابد.

از تاریخ ابلاغ این استاندارد سردخانه های ملکی یا استیجاری شرکت پشتیبانی امور دام کشور باید دارای شرایط ۲۰ گانه تعیین شده در این استاندارد باشند. در موارد خاص و در مناطقی که محدودیت اضطراری وجود دارد، نظر اداره کل کنترل کیفی شرکت پشتیبانی امور دام کشور ملاک عمل خواهد بود.

تاریخ:

شماره:

پیوست:

ندارد

استانداردهای ۲۰ گانه پایه در سردخانه های ملکی و استیجاری شرکت پشتیبانی امور دام کشور به شرح زیر
میباشد:

- ۱- نوع سیستم برودتی سردخانه باید از نوع آمونیاکی باشد.
- ۲- سردخانه علاوه بر اخذ مجوز از صنعت و معدن، دارای مجوز بهره برداری از سازمان دامپزشکی با تاریخ معتبر باشد.
- ۳- دارای مسئول فنی-بهداشتی با مدرک دکتری دامپزشکی (ارائه پروانه اشتغال مسئول فنی با تاریخ معتبر) باشد.
- ۴- دارای گواهی استاندارد ۱۶۰۰۰ - ۱۸۹۹ (آئین کار ساختمان، تاسیسات، تجهیزات فنی بهداشت و نگهداری سردخانه مواد غذایی) باشد.
- ۵- دارای لیفتراک برقی سالم و آماده به کار با عمر کمتر از ده سال باشد.
- ۶- دارای ژنراتور (برق اضطراری) آماده به کار باشد.
- ۷- دارای بارانداز مسقف (سکوی تخلیه و بارگیری) باشد.
- ۸- دارای باسکول با نمایشگر دیجیتال و کالیبراسیون با تاریخ معتبر باشد.
- ۹- سردخانه به سیستم اطفای اعلان حریق، کپسول آتش نشانی متناسب با نوع آتش سوزی احتمالی مجهز باشد و جعبه کمک های اولیه در مکان های مناسب نصب شده باشد.
- ۱۰- نصب المنت در دور درب ورودی به سالن نگهداری جهت جلوگیری از یخ زدگی بین درب و چارچوب انجام شده باشد.
- ۱۱- سردخانه به دستگاه ثبت دما (ترموگراف) با توانایی ارائه گراف برودت به صورت کاغذی یا دیجیتالی مجهز باشد.
- ۱۲- سردخانه به سیستم اعلام و هشدار نشت گاز آمونیاک مجهز باشد بوده و لوازم و لباس ایمنی مناسب جهت مقابله با نشتی های احتمالی ایجاد شده وجود داشته باشد.
- ۱۳- قابلیت راستی آزمایی و تست صحت عملکرد تبخیر کننده ها، عدم مشاهده علائم برفک و یخ زدگی در سینی های زیر اواپراتور وجود داشته باشد و همچنین لوله تخلیه باید دارای المنت حرارتی بوده و ادامه آن به بیرون سالن دارای شیب مناسب باشد.

تاریخ:

شماره:

پیوست:

ندارد

۱۴- متناسب بودن قدرت کمپرسورهای سردخانه با ظرفیت سالنهای زیر صفر با تأیید دفتر فنی شرکت متبوع قابل پذیرش خواهد بود.

۱۵- سردخانه دارای کمپرسور یک جهت شرایط اضطراری باشد.

۱۶- تأمین برودت حداقل ۱۸ درجه سانتیگراد زیر صفر در عمق محمولات به طور مداوم امکان پذیر باشد.

۱۷- تعداد باکس پالت موجود در سردخانه با ظرفیت سردخانه متناسب باشد.

۱۸- رعایت اصول صحیح چیدمان باکس پالتهای شامل رعایت فواصل از دیوارهای جانبی سالنها، از یکدیگر و سقف امکان پذیر باشد.

۱۹- اقدامات لازم در خصوص مبارزه با جوندگان براساس دستورالعمل ابلاغی این شرکت انجام پذیرد.

۲۰- سردخانه به خط تلفن ثابت و شبکه اینترنتی مناسب و همچنین دوربین مدار بسته جهت رصد و پایش مستمر محمولات در طی دوره ذخیره سازی مجهز باشد.

کارگروه تدوین:

پست سازمانی

نام و نام خانوادگی

معاون پشتیبانی تولید و سرمایه گذاری

۱- دکتر شهرام کیانی

مدیر کل کنترل کیفی

۲- مهندس محمد جعفری

معاون اداره کل کنترل کیفی

۳- دکتر محمد اورمزدی

معاون اداره کل کنترل کیفی

۴- مهندس مهری غلامی



حمایت از کالای ایرانی

تاریخ:

شماره:

پیوست:

ندارد