

حداقل شرایط نگهداری و حمل و نقل شیردوسه خارج از کارخانه (استرلیزه)

الف: شیردوسه (استرلیزه)

- ✓ کف، دیوارها و سقف از جنس مقاوم، قابل شستشو و ضد عفونی، صاف و بدون درز و شکاف باشد.
- ✓ رطوبت و دمای انبار مناسب و مطبوع باشد. (رطوبت ۷۰ و دما ۳۰-۱۰ درجه سانتی گراد)
- ✓ انبارها باید تمیز و بدون گرد و غبار باشند.
- ✓ از تابش مستقیم نور آفتاب بر روی بسته ها جلوگیری شود.
- ✓ عاری از حشرات، بند پایان و جوندگان باشد.
- ✓ پنجره ها و شیشه ها سالم و مجهز به توری ریز بافت و قابل شستشو باشند به طوریکه از ورود آلاینده ها به داخل انبار جلوگیری شود.
- ✓ درهای انبار سالم دارای سطح صاف، غیر جاذب، قابل شستشو، ضد عفونی، مقاوم به اسید و مواد خورنده باشد.
- ✓ دارای سیستم تهویه متناسب با حجم انبار باشد.
- ✓ وسایل اضافی و اسقاطی در داخل انبار نباید وجود داشته باشد.
- ✓ شرایط ورود و خروج بر اساس قانون تقدم و تأخر باشد. بدین معنا که بسته های شیری که زودتر وارد انبار میشود، زودتر نیز خارج شده و به مصرف برسند.
- ✓ برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم با توجه به حجم کار باشد.
- ✓ کف انبار دارای شیب مناسب به طرف مجرای خروج فاضلاب حاصل از شستشو باشد.
- ✓ در صورت وجود سرویس های بهداشتی باید حداقل ۵ متر از انبار فاصله داشته باشد و در محلی مناسب خارج از انبارها و به تعداد کافی باشد.
- ✓ کارگران باید دارای لباس کار مناسب باشند.
- ✓ متصدیان و کارگران دارای کارت معاینه پزشکی معتبر باشند.
- ✓ نقل و انتقال کالا به انبار در شرایط مناسب صورت گیرد و از ورود کامیون به داخل انبار جلوگیری شود.
- ✓ کلیه بسته های شیر بر روی پالت با ارتفاع مناسب (حداقل ۱۵ سانتی متر) از کف انبار چیده شوند.
- ✓ پالت ها از دیوار فاصله مناسب و کافی داشته باشند. (حداقل ۵۰ سانتی متر)
- ✓ از قرار دادن تعداد زیاد بسته ها بر روی یکدیگر جلوگیری شود. (حداکثر ۴ ردیف)
- ✓ بسته های دارای نشستی و یا معیوب از سایر بسته ها جدا و از انبار خارج گردد.
- ✓ به کارگران شاغل در انبارها آموزشهای لازم (جابجایی و نگهداری و بهداشت) داده شود.
- ✓ روشهای کنترل آفات، حشرات، جوندگان و سایر جانوران و مواد مصرفی آن بر اساس استانداردهای اعلام شده وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد و مسئول کنترل آن در انبار مشخص باشد.

ب: حمل و نقل شیردوسه (استریلیزه)

- ✓ حمل و نقل باید با وسیله نقلیه تمیز و عاری از هر گونه آلودگی انجام گیرد.
- ✓ بسته های شیر استریلیزه در معرض تابش نور خورشید و باران قرار نگیرند.
- ✓ از قرار دادن شیر استریلیزه در محیط گرم و مجاورت نور خود داری شود.
- ✓ جلوگیری از آسیب فیزیکی تعداد بسته های رویهم چیده شده حتی الامکان کاهش یابد.
- ✓ از تماس مستقیم بسته های شیر با کف وسیله نقلیه جلوگیری گردد.
- ✓ نحوه چیدن بسته های شیر به صورتی باشد که در هنگام حمل و نقل ضربه نبیند حمل بسته های شیر استریلیزه سه گوش با سبد و حمل شیر استریلیزه چهارگوش در سینی های مخصوص و شیرینگ شده انجام شود و از روی هم قرار گرفتن بیش از حد آنها خود داری گردد.
- ✓ از قرار دادن هر نوع جسم بر روی بسته های شیر استریلیزه خودداری شود.
- ✓ از حمل و نقل و توزیع بسته شیر تغییر شکل یافته و تاریخ گذشته خودداری گردد.
- ✓ افرادی که جهت حمل و نقل و توزیع شیر فعالیت می نمایند حتی الامکان به صورت ثابت بوده و از آموزشهای لازم درخصوص حمل و نقل و بهداشت برخوردار باشند.
- ✓ دارای کارت معاینه پزشکی معتبر باشند و رعایت بهداشت فردی نیز بنمایند.

نگهداری و توزیع شیردوسه (استریلیزه و پاستوریزه)

- تا ایجاد امکانات مناسب نگهداری در مدارس تعداد بسته های شیر دریافتی متناسب با نوبت توزیع شیر و تعداد دانش آموزان و روزهای مصرف باشد. شیر پاستوریزه در مصرف یک روز و شیر استریلیزه در مصرف یک یا دو هفته حداکثر یکماه باشد و از هر گونه آسیب فیزیکی به بسته های شیر جلوگیری شود. (پرتاب بسته ها، قرار دادن بیش از حد بسته ها روی یکدیگر، قرار دادن اجسام سنگین روی بسته ها و...)
- ✓ کنترل تاریخ انقضاء مصرف شیر در زمان تحویل از عامل توزیع ضمناً در ارتباط با تاریخ مصرف به دانش آموزان آموزش لازم داده شود.
 - ✓ جهت خوردن از نی استفاده شود در غیر اینصورت از لیوان کاملاً تمیز و بهداشتی اختصاصی استفاده گردد.
 - ✓ در صورت توزیع شیرهای کیسه ای، بدلیل مشکل باز کردن کیسه ها متذکر می گردد از لیوانهای یک بار مصرف و یا لیوانهای مخصوص شیر کیسه ای جهت شیر پاستوریزه استفاده شود و حتماً محل برش و تخلیه کیسه شیر شستشو شود.
 - ✓ از باز کردن بسته های شیر با وسایل آلوده جداً خودداری شود.

- ✓ نی های مصرفی باید دارای پوشش مناسب و دارای پروانه ساخت از اداره کل نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی باشد.
- ✓ در صورت وجود بو و رنگ نامناسب و بریدگی و دلمه شدن یا بادکردگی غیر طبیعی ظروف بسته بندی از مصرف شیر خودداری گردد .
- ✓ بسته های خالی شیر پس از مصرف در سطل زباله جمع آوری شود.
- ✓ جهت نگهداری شیر پاستوریزه در مدرسه تا زمان مصرف وجود یخچال ۴ درجه سیلیسوس با ظرفیت مناسب ضروری می باشد و در صورت ذخیره شیر استریلیزه انبار مناسب مطابق با شرایط بهداشتی باید وجود داشته باشد.
- ✓ به دانش آموزان آموزش داده شود که قبل از مصرف شیر دستهای خود را با آب و صابون بشویند.
- ✓ جابجایی و نگهداری شیر در مدرسه به نحوی باشد که از آلودگی سطح خارجی بسته ها جلوگیری شود.
- ✓ بهتر است مربیان مدارس قبل از توزیع شیرهای پاستوریزه و استریلیزه حتماً ابتدا خودشان چند بسته شیر را از حیث عدم تغییر کیفی کنترل و سپس در صورت نداشتن مشکل اقدام به توزیع آن در بین دانش آموزان نمایند.