الف تا یای زعفران

هاشم اسلمی

## قسمت بیست‌وهفتم:

# مشخصات مرکز پروسس و بسته‌بندی زعفران

محل احداث مرکز پروسس و بسته‌بندی زعفران بهتر است جایی باشد که از مراکز آلوده‌کننده از قبیل: فارم‌های مالداری، مرغداری، محل تخلیه زباله‌ها، مراکز تولیدکننده‌ی دود و گرد و خاک، بوهای بد و مواد رادیواکتیف فاصله مناسبی داشته باشد.

**ساختمان و امکانات**

* تاسیسات مورد نیاز یک مرکز پروسس و بسته‌بندی زعفران شامل، سرویس بهداشتی، لابراتوار تست‌های فزیکی و کیمیایی و بیولوژیکی می‌باشد.
* ساختمان مرکز پروسس باید دارای استحکام بوده و متناسب با آب و هوای منطقه ساخته شود.
* ساختمان مرکز طوری طراحی و دیزاین شود که کنترل تمام مسایل صحی از مرحله ورود مواد اولیه تا آخرین مرحله یا تولید نهایی امکان داشته باشد.
* مرکز پروسس دارای امکانات گرم‌کننده و سردکننده هوا، تهویه و کنترل رطوبت در مراحل پروسس و نگهداری محصول باشد.
* ساختمان طوری دیزاین گردد که از ورود و استقرار جونده‌گان و پرنده‌گان و حشرات و هم‌چنین از ورود مواد آلوده‌کننده محیطی مثل دود و گرد و خاک جلوگیری گردد.
* نظافت آن به سهولت انجام شود.

**کف سالون‌ها**

کف سالون‌ها باید از موادی ساخته شود که غیر قابل نفوذ و قابل شست‌وشو باشد، لغزنده نباشد، عاری از برجسته‌گی، فرورفته‌گی، شیار و ترک باشد، مجهز به فاضلاب و دارای شیب مناسب به طرف آن باشد و در نهایت اینک ه مقاوم به مواد ضد عفونی‌کننده باشد.

**دیوارهای سالون**

دیوارها باید از موادی ساخته شوند که دارای شرایط زیر باشند:

1. آب در آن‌ها نفوذ نکند
2. قابل شست‌وشو بوده و ضد عفونی کردن آن‌ها آسان باشد (ترجیحأ کاشی برای دیوارها)
3. پوشش دیوارها باید صاف، بدون ترک‌خورده‌گی باشد،

**سقف سالون**

سقف کارگاه بسته‌بندی زعفران باید طوری طراحی، ساخته و تکمیل گردد که به راحتی قابل تنظیف بوده و رنگ روشن داشته باشد.

**پله‌های سالون**

پله‌های کارگاه بسته‌بندی زعفران و پته‌های زینه باید به نحوی ساخته و مورد استفاده قرار گیرد که دارای کتاره و حفاظت بوده و سطح آن‌ها لغزنده نباشد و به راحتی قابل شست‌وشو و ضد عفونی کردن باشد.

**آزمایشگاه‌های کنترل کیفیت**

واحد بسته‌بندی زعفران باید دارای آزمایشگاه فیزیکی و کیمیایی و مایکروبیولوژی تفکیک شده باشد مسوول کنترل کیفیت باید اشراف کامل در آزمایشگاه و خط تولید داشته و باید دارای کلیه تجهیزات و وسایل لازم جهت انجام آزمایش‌های فیزیکی و کیمایی باشد.

**گدام‌های سالون**

* گدام مواد اولیه باید نزدیک سالون درجه‌بندی و آماده‌سازی و گدام محصول نهایی نزدیک محل بسته‌بندی ساخته شود.
* مساحت گدام‌ها بسته‌گی به حجم کار بسته‌بندی و حداکثر زمان نگهداری کالا در گدام دارد.
* گدام‌های مربوط به مواد اولیه‌ی بسته‌بندی مانند قوطی، کاغذ، برچسب، زعفران عمده و گدام محصول بسته‌بندی شده باید جدا از هم باشند.
* گدام‌ها باید مجهز به تهویه و رطوبت‌سنج باشند.
* سقف گدام باید نیز عایق باشد تا تبادل حرارتی در آن به حد اقل برسد.
* چیدن کالا در انبار باید طوری باشد که اولین کالای وارده، اولین کالای صادره نیز باشد.
* باید از گذاشتن کالا مستقیماً روی کف گدام خودداری کرد و همواره کالا را روی تخته و یا داخل قفسه‌های فلزی که به همین منظور در گدام طراحی شده گذاشته شود.

