الف تا یای زعفران  
هفته‌نامه دهقان/هاشم اسلمی  
قسمت بیست‌وهشتم:  
سرویس‌های بهداشتی و امکانات رفاهی  
• در کارگاه باید امکانات کافی و مناسب برای تعویض لباس وجود داشته باشد. این امکانات باید دارای روشنایی کافی، تهویه و دمای مناسب بوده و مستقیماً با کارگاه در ارتباط نباشد.  
• سرویس‌های بهداشتی باید متناسب با وسعت کارگاه و تعداد کارکنان باشد. تشناب باید مجهز با شیرهای مخلوط‌گر، صابون مایع بدون بو و وسیله بهداشتی جهت خشک کردن دست‌ها در مجاورت تشناب‌ها باشد. استقرار زباله‌دان‌های دردار پایدل‌دار از جنس قابل شست‌وشو، به تعداد کافی جهت جمع آوری زباله‌های روزانه در محیط کارگاه ضروری است، واضح است پس از تخلیه، شست‌وشوی روزانه آن‌ها لازمی است.  
• نصب کپسول‌های آتش‌نشانی در نقاط مختلف کارگاه از جمله گدام هم‌چنین صندوق کمک‌های اولیه با محتوی حد اقل وسایل فوری دارویی و بهداشتی ضروری است. آب مصرفی در کارگاه باید از شبکه آب‌رسانی، آب شهری تأمین گردد.  
نور و تهویه  
• محل کار در کارگاه بسته‌بندی زعفران باید نور طبیعی یا مصنوعی کافی داشته باشد. واضح است نور طبیعی یا مصنوعی نباید سبب ناراحتی چشم کارکنان گردد.  
• در صورتی که از نور مصنوعی استفاده می‌شود نباید شدت نور باعث تغییر رنگ محیط شود. توصیه می‌شود از نور سفید استفاده شود، زیرا انعکاس نور زرد روی رشته‌های قرمز و زرد زعفران مانع از دیدن دقیق و جدا کردن مواد خارجی می‌شود.  
• حرارت مناسب به کارگرانی که فعالیت بدنی دارند ۱۲ تا ۱۴درجه سانتی‌گراد و بعه افرادی که کار نشسته انجام می‌دهند تا ۱۸ تا ۲۰ درجه سانتی‌گراد باشد.  
ضرورت‌های بهداشتی و سلامت فردی کارکنان  
کارکنان کارگاه بسته‌بندی زعفران باید دارای کارت معاینه از مراجع بهداشتی باشند. از کارکردن اشخاص بیمار و یا مشکوک به بیماری‌های ساری، ناقلین سالم و هم‌چنین افرادی که مبتلا به زخم‌های جلدی یا بیماری‌های جهاز ‌هاضمه هستند، تا بهبودی کامل، جلوگیری گردد.  
شرایط فنی و بهداشتی وسایل و تجهیزات  
ماشین‌آلات مورد استفاده باید از نظر طرح و نصب طوری باشند که به سهولت قابل تمیز کردن باشند. نوع جنس ماشین‌آلات و ابزار بسته‌بندی باید به نحوی باشد که اثر سوء، روی محصول تولیدی نداشته باشد. جنس وسایل و ظروف باید قابلیت شست‌وشوی مکرر و در صورت لزوم قابلیت گندزدایی را دارا باشد.  
وسایل مورد نیاز درجه‌بندی و بسته‌بندی زعفران  
برای درجه‌بندی و بسته‌بندی زعفران به یک تعداد ابزار و وسایل نیاز است که عبارت‌اند از:  
۱. میز: تعداد و ابعاد میزهای مورد استفاده جهت درجه‌بندی و بسته‌بندی باید متناسب با ظرفیت تولید بوده و از جنس مقاوم، ضد زنگ و قابل شست‌وشو و ضد عفونی کردن باشند.  
۲. الک با مش‌های مورد نیاز و به تعداد کافی  
۳. دستگاه بسته‌بندی: این دستگاه باید به تعداد مورد نیاز و متناسب با ظرفیت تولید و نوع بسته‌بندی در واحد وجود داشته باشد.  
۴. ترازوی دیجیتال با دقت حداقل ۰.۰۱ گرام  
۵. پتنوس پلاستیکی، استیل یا لعابی  
۶. قیچی و پنس  
۷. چسب نواری و مایع  
۸. آسیاب: در صورت داشتن مجوز تولید و بسته‌بندی پودر زعفران، وجود آسیاب الزامی است.  
انبار کردن محصولات بسته‌بندی شده  
• زعفران پس از درجه‌بندی و بسته‌بندی به انبار محصول حمل و در آن‌جا نگهداری می‌شود.  
• شرایط فنی و ساختمانی این انبار باید مطابق به استانداردهای بین‌المللی باشد.  
• جهت نگهداری زعفران بسته‌بندی شده در انبار باید از پالت یا قفسه‌های فلزی استفاده کرد.