



جمهوری اسلامی ایران

فهرست استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

مشماره استاندارد ایران

61



کارگاهها و کارخانههای برگه زردآلو و کشمش

چاپ سوم

شهریور ماه 1372

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران تنها سازمانی است در ایران که بر طبق قانون میتواند استاندارد رسمی فرآورده‌ها را تعیین و تدوین و اجرای آنها را با کسب موافقت شورایی استاندارد اجباری اعلام نماید. وظایف و هدفهای موسسه عبارتست از:

(تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی - انجام تحقیقات بمنظور تدوین استاندارد بالا بردن کیفیت کالاهای داخلی، کمک به بهبود روشهای تولید و افزایش کارایی صنایع در جهت خودکفائی کشور - ترویج استانداردهای ملی - نظارت بر اجرای استانداردهای اجباری - کنترل کیفی کالاهای صادراتی مشمول استاندارد اجباری و جلوگیری از صدور کالاهای نامرغوب به منظور فراهم نمودن امکانات رقابت با کالاهای مشابه خارجی و حفظ بازارهای بین المللی کنترل کیفی کالاهای وارداتی مشمول استاندارد اجباری به منظور حمایت از مصرف کنندگان و تولیدکنندگان داخلی و جلوگیری از ورود کالاهای نامرغوب خارجی راهنمایی علمی و فنی تولیدکنندگان، توزیع کنندگان و مصرف کنندگان - مطالعه و تحقیق درباره روشهای تولید، نگهداری، بسته بندی و ترابری کالاهای مختلف - ترویج سیستم متریک و کالیبراسیون وسایل سنجش - آزمایش و تطبیق نمونه کالاها با استانداردهای مربوط، اعلام مشخصات و اظهارنظر مقایسه‌ای و صدور گواهینامه‌های لازم) .

موسسه استاندارد از اعضاء سازمان بین المللی استاندارد می باشد و لذا در اجرای وظایف خود هم از آخرین پیشرفتهای علمی و فنی و صنعتی جهان استفاده می نماید و هم شرایط کلی و نیازمندیهای خاص کشور را مورد توجه قرار می دهد.

اجرای استانداردهای ملی ایران به نفع تمام مردم و اقتصاد کشور است و باعث افزایش صادرات و فروش داخلی و تأمین ایمنی و بهداشت مصرف کنندگان و صرفه جوئی در وقت و هزینه ها و در نتیجه موجب افزایش درآمد ملی و رفاه عمومی و کاهش قیمتتها می شود.

تهیه کننده
کمیسیون استاندارد کارگاهها و کارخانههای خشکبار

رئیس

آگه - دکتر علی اکبر

نماینده انستیتو بررسی آفات و بیماریهای نباتی

اعضاء

افشار نیا - اصغر

بازرگان

بحرینی - محمد ابراهیم

بازرگان

خاک شوری - اسمعیل

بازرگان

خسروشاهی - پرویز

بازرگان

صادقی - مرتضی

بازرگان

طسوجی - حاج مختار

بازرگان

کاشانی - حاج محمد

بازرگان

مهیدیزاده - بابا

بازرگان

نایش - مهندس حشمت اله

معلم دانشسرایعالی صنعتی

وزیری - مهندس سید مرتضی

کارشناس موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

هارطونیان - داود

بازرگان

دبیر

جمیلی - مهندس احمد

کارشناس موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

فهرست مطالب

استاندارد کارگاهها و کارخانه های تهیه برگه زرد آلو کشمش (سبزه)

کارگاه تهیه برگه زردآلو

کارگاه تهیه کشمش

مشخصات سالن کار

مشخصات محوطه خشک کردن

مشخصات دستگاه شستشو

مشخصات اتاقک دود

مشخصات انبارها

مشخصات دستشویی و مستراح

وسائل و ابزار کار

استاندارد کارگاهها و کارخانه های تهیه برگه زرد آلو کشمش (سبزه)

مراکز تهیه برگه زردآلو و کشمش شامل دو قسمت است:

اول کارگاه

الف - کارگاه تهیه برگه زردآلو

کارگاه بمحلی اطلاق می شود که زرد آلو را در آن لپه کرده، دود داده و خشک می نماید. کارگاه معمولاً در نقاطی که درخت زردآلو وجود دارد و در باغات دایر می گردد و بعد از پایان عملیات مقدماتی تهیه برگه، برچیده می شود. مشخصات کارگاه.

- 1- کارگاه باید ساختمان یا محل مناسبی برای هسته گیری و لپه کردن داشته باشد.
- 2- کارگاه باید مکانی خاص برای خشک کردن زرد آلو داشته باشد.
- کف آن را باید ازهر گونه جنس و خاشاک و درخت و بوته و مواد خارجی پاک کرد و باید شیب آن رو به جنوب بوده و وسعتش با مساحت باغ متناسب باشد.
- 3- کارگاه باید محلی برای جمع آوری و انبار نمودن محصول داشته باشد و کف و دیواره آن باید از سیمان یا آجر ساخته گردد یا در غیر اینصورت باید محصول را بر روی حصیر و یا طبق چوبی و یا پارچه ریخت.
- 4- کارگاه باید اطاقک دود با مشخصات استاندارد داشته باشد.
- 5- برای شستشوی زردآلو قبل و بعد از هسته گیری باید آب پاک بمیزان کافی وجود داشته باشد.
- 6- وسایل کار: چادر، طبق چوبی (بر طبق مشخصات استاندارد) کارد و گل گوگرد
- 7- رعایت نظافت و اصول بهداشت در کارگاه الزامی است.
- 8- کارگاه را نباید در کنار جاده ها و محل عبور و مرور ساخت و حتی الامکان باید از جاده دور باشد.

ب - کارگاه تهیه کشمش

کارگاه تهیه کشمش به مکانی گفته می شود که در آن انگور چیده شده را بعد از آنکه رسیده و نارسیده اش را جدا کردند، تیزاب می زنند و خشک می نمایند. این مکان بنام بارگاه یا ورزن نامیده می شود.

مشخصات کارگاه

- 1- کارگاه باید برای جمع آوری انگور مناسب باشد.
- 2- برای شستشوی انگور، قبل از تیزاب زدن باید آب پاک بمیزان کافی در دسترس باشد.
- 3- کارگاه باید مکانی خاص برای خشک کردن انگور داشته باشد. کف آن را باید از هر گونه خس و خاشاک، درخت، بوته، و مواد دیگر پاک کرد و شیبش رو به جنوب باشد. انگور را باید روی آجر سیمانی یا طبق خشک کرد بهر صورت ریختن انگور روی خاک ابداً جایز نیست.
- 4- وسایل کار در کارگاه عبارتست از: تیزاب، کوره، دیگ چدنی، بشکه ذخیره محلول قلیاب، میزان قلیاب در محلول قلیاب، با قلیائیت مناسب که پس از عمل باید آنرا صاف کرد. برای قلیاب زدن باید از قلیاب در حال جوش استفاده شود و بالاخره با کم شدن میزان قلیاب، باید محلول را عوض کرد. بهتر آنستکه عمل قلیاب زدن با سود و پتاس انجام گیرد.
- 5- در کارگاه رعایت نظافت و اصول بهداشت ضرورت دارد.

6- کارگاه باید در کنار جاده ها و محل عبور و مرور ساخته نشود و حتی الامکان باید محل آن دور از جاده ها باشد.

تبصره - برای حفظ انگور از بارانهای اتفاقی و جلوگیری از خسارت توصیه می شود وسایلی از قبیل برزنت و یا انواع نایلون در کارگاه نگهداری گردد.

دوم کارخانه

کارخانه محلی است که در آن برگه یا کشمش را پس از انجام عملیات مقدماتی، تهیه و درجه بندی و بسته بندی می کنند.

مشخصات کارخانه برگه زردآلو و کشمش مشابه است.

الف - مشخصات سالن کار

1- دیواره ها تا ارتفاع $1/20$ متر باید از سیمان یا آجر ساخته شود.

2- سقف سالن چنان باید تعبیه گردد که بهیچوجه ریزش نداشته باشد (سقفهای گلی یا چوبی را می توان بوسیله پارچه و امثال آن پوشاند).

3- عرض سالن کمتر از 3متر نباشد.

4- هوا و نور کافی و حرارت متعادل داشته باشد.

5- برای نشستن کارگران حتی الامکان میز و نیمکت وجود داشته باشد.

6- دستشویی در داخل سالن تعبیه شود.

ب - مشخصات محوطه خشک کردن

1- کف محوطه باید از سیمان یا آجر یا سنگ ساخته شود.

2- خس و خاشاک و درخت و بوته، نداشته باشد.

3- حتی الامکان شیب مناسب و رو به جنوب باشد.

4- حیوانات اهلی و پرندگان در آنجا نگاه ندارد.

مشخصات دستگاه شستشو

1- آب دستگاه از لوله یا از چاه یا از مخزن تامین گردد.

2- حوضچه هایی برای شستشوی طبق و وسایل داشته باشد.

3- محوطه شستشو باید از سیمان ساخته شود و فاضل آب با شیب متناسب داشته باشد.

4- مخزن آب باید قابل کنترل باشد و در صورت لزوم بتوان آن را ضد عفونی کرد.

5- حوضچه های شستشو را باید با بشکه های فلزی به دو بخش تقسیم کرد.

6- کارگران دستگاه شستشو باید دستکش و کفش لاستیکی داشته باشند.

مشخصات اتاقک دود

الف - طول و عرض و ارتفاع آن باید حداقل $2/20 \times 1/40 \times 2$ متر باشد تا با اندازه طبقهای چوبی استاندارد تناسب داشته باشد.

ب - کف دیوار و سقف آن از سیمان یا آجر و یا ملات خاک و گچ ساخته شده باشد.

ج - سکویی در کف با ارتفاع 20سانتی متر تعبیه شود تا طبقها را روی آن بچینند.

د - منفذی با دریچه متحرک در سقف یا بالای دیوار تعبیه گردد تا با باز و بسته کردن آن میزان دود اکسیژن داخل اتاقک را بتوان کم و زیاد کرد.

ه- دریاچه کنترل - در روی در اتافک دود، دریاچه ای نصب گردد تا سوخت گل گوگرد قابل کنترل باشد.

و - محلی برای گذاشتن ظرف گوگرد تعبیه گردد.

5- مشخصات انبارها

انبارهای برگه و کشمش باید مشخصات زیر را داشته باشند:

- 1- کف و دیواره آن 1/20 متر از سیمان یا آجر (با بند کشی سیمان) - ساخته شود.
- 2- دیوار و سقف باید چنان ساخته شود که بهیچ وجه موادی از آن ریزش نکند.
- 3- انبار باید در مکان مرطوب و نمناک بنا شود و دیوارها و کف باید چنان ساخته شود که رطوبت بداخل انبار سرایت نکند.
- 4- در و پنجره باید محکم و بدون درز بوده و پنجره ها با تور سیمی ریز مجهز باشد تا حشرات و آفات بداخل راه نیابند.
- 5- در انبار محصول را روی طبق یا جعبه و یا پارچه، بارتفاع حداکثر 75 سانتی متر بریزند و روی آنرا با پارچه بپوشانند.

مشخصات دستشویی و مستراح

- الف - هر کارخانه باید حداقل دو دستگاه روشویی و مستراح مجزا داشته باشد.
- ب - مستراح در گوشه کارخانه بنا گردد و سیفون و آب لوله کشی داشته باشد.
- ج - نظافت دستشویی ها و مستراح مورد کنترل دقیق قرار گیرد.
- د - آب و صابون در دسترس کارگران باشد.
- ه - حوله و وسایل خشک کردن دست و صورت باید پاکیزه باشد و نزدیک دستشویی قرار گیرد.

وسایل و ابزار کار

- 1- طبق چوبی
طبقهای چوبی برای برگه زرد آلو با مشخصات $8 \times 60 \times 90$ یا $8 \times 120 \times 180$ بر حسب سانتی متر و برای کشمش $6/5 \times 60 \times 90$ یا $6/5 \times 180 \times 120$ بر حسب سانتی متر در نظر گرفته شود.
- 2- کارد (برای برگه زرد آلو)
- 3- دستکش
- 4- گل گوگرد



ISLAMIC REPUBLIC OF IRAN

Institute of Standards and Industrial Research of Iran

ISIRI NUMBER

61



Factory premises for processing raisin and apricot

Third Revision

August 1993