

لیست ابزار و تجهیزات ضروری و ایمنی برای انجام عملیات ضد عفونی با آب گرم برای میوه تازه انبه		
ردیف	نام ابزار / تجهیزات	مشخصات
۱	تانک (مخزن)	- تانک شستشوی اولیه - تانک آب گرم - تانک خنک کننده
۲	تجهیزات الکتریکی و الکترونیکی	- سیستم برق - کامپیوتر و ریز پردازنده ها - سیستم تهویه - ژنراتور - تجهیزات سورت کردن میوه بر اساس وزن
۳	کنترل کننده های ترموستاتیک و سیستم سوخت	- دارای ظرفیت کافی برای گرمایش آب
۴	سیستم گردش آب	لوله ۵/۵ فوت دارای فن چرخش آب در سرتاسر مخزن
۵	سنسورهای دمایی	حداقل ۲ سنسور
۶	ثبت کننده دمایی	دامنه دمایی ۵۰-۱۰ درجه سلسیوس
۷	ترموگراف	
۸	سیستم هشدار اتمام عملیات ضد عفونی	
۹	دماسنج جیوه ای	
۱۰	سیستم جلوگیری از آلودگی مجدد میوه های ضد عفونی شده	اتاق قرنطینه
۱۱	سیستم های خنک کننده میوه پس از ضد عفونی	- سرد خانه - فن - هوای سرد
۱۲	درپوش	درپوش هایی جهت جلوگیری از بالا آمدن میوه در تانک آب گرم
۱۳	سبد های میوه (پلاستیکی)	
۱۳	بالابر (جرثقیل) سبدهای میوه	
۱۴	تجهیزات بهداشتی و امنیتی	- کپسول آشنشانی - جعبه کمکهای اولیه - عایق بودن لوله های آب گرم - وجود نور کافی در مناطق کار - کلاه و لباس ایمنی - نردبان ایمنی مورد تایید برای مشاهده عملیات ضد عفونی

شرایط اجرایی

- سورت کردن میوه ها معمولا براساس وزن صورت می گیرد و خودداری از ضد عفونی میوه های سورت نشده.
- شستشوی اولیه میوه با آب دارای کلر جهت حذف آلودگی های اولیه از سطح میوه.
- دمای مغز میوه (نزدیک دانه) باید قبل از شروع عملیات ضد عفونی ۲۱ درجه سلسیوس یا بالاتر باشد.
- غوطه وری میوه ها در آب گرم ۴۶/۱ درجه سلسیوس به نحوی که فاصله آنها از سطح آب حداقل ۱۰ سانتیمتر باشد.
- در طول مدت عملیات ضد عفونی دمای آب باید در حد ۴۶/۱ حفظ شود و به حد پایین تر از ۴۵/۶ درجه سلسیوس نرسد.
- دمای میوه در ۵ دقیقه اول عملیات ضد عفونی به ۴۶/۱ درجه سلسیوس برسد.
- مدت زمان عملیات ضد عفونی ۶۵-۷۵ دقیقه

- ۳ دقیقه بعد از پایان عملیات ضدعفونی، عملیات سرد کردن میوه ها با قرار دادن آنها در دمای ۱۲/۸-۱۳/۹ درجه سلسیوس با رطوبت نسبی ۸۵-۹۰ درصد باید صورت گیرد تا به کیفیت میوه لطمه وارد نشود.