

നം.DDDKER/2817/2024-TC

ക്ഷീരവികസന വകുപ്പ് ഡയറക്ടറേറ്റ്
പട്ടം, തിരുവനന്തപുരം -695004
ഫോൺ :0471-2445749, 2445799
e-mail: dir.dairy@kerala.gov.in
cru.ddd@kerala.gov.in
തീയതി:19-08-2024

സർക്കുലർ നം.39/2024

വിഷയം:- ക്ഷീരവികസനവകുപ്പ്- പ്രാഥമിക ക്ഷീരസഹകരണ സംഘങ്ങളിൽ പാൽസംഭരണവും വിപണനവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പാക്കുന്നത്- മാർഗ്ഗനിർദ്ദേശങ്ങൾ നൽകുന്നത്- സംബന്ധിച്ച്

1. ക്ഷീരസംഘങ്ങൾ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമത്തിന്റെ പരിധിയിൽ വരുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾ ആയതിനാൽ FSSAI രജിസ്ട്രേഷൻ/ ലൈസൻസ് എടുത്തിരിക്കണം. കാലാവധി അവസാനിക്കുന്നതിനു മുൻപ് തന്നെ പുതുക്കുകയും വേണം.
2. പാൽ പായ്ക്ക് ചെയ്ത് വിപണനം നടത്തുന്ന സംഘങ്ങൾ Packaged Commodities Act, FSSAI Act, Rules,Regulations, Legal Metrology Act 2009 എന്നീ നിയമങ്ങൾ പാലിക്കണം. സംഘം വിപണനം നടത്തുന്ന പാലിനു FSSAI നിയമപ്രകാരം നിഷ്കർഷിച്ചിട്ടുള്ള ഗുണനിലവാരം ഉണ്ടാകണം.
3. പാൽ സംഭരണത്തിനും വിതരണത്തിനും ഉപയോഗിക്കുന്ന എല്ലാ അളവ് തൂക്ക ഉപകരണങ്ങളും വർഷത്തിൽ ഒരിക്കൽ കാലിബറേറ്റ് ചെയ്യുകയും ആയതിന്റെ രേഖകൾ സൂക്ഷിക്കുകയും വേണം.
4. പാൽ ഗുണനിലവാര പരിശോധനാ ഉപകരണങ്ങളായ ലാക്ടോമീറ്റർ, പിപ്പറ്റ്, തെർമോമീറ്റർ, ബ്യൂട്ടറോമീറ്റർ എന്നിവ വർഷത്തിൽ ഒരിക്കൽ കാലിബറേറ്റ് ചെയ്യുകയും ആയതിന്റെ രേഖകൾ സൂക്ഷിക്കുകയും വേണം.
5. അളവ് തൂക്കത്തിനും ഗുണനിലവാര പരിശോധനയ്ക്കും ഉപയോഗിക്കുന്ന എല്ലാ ഇലക്ട്രോണിക് ഉപകരണങ്ങളും കൃത്യത ഉറപ്പാക്കാൻ ലീഗൽ മെട്രോളജി വകുപ്പുമായി ഒത്തു നോക്കുകയും ആയതിന്റെ രേഖകൾ സൂക്ഷിക്കുകയും ചെയ്യേണ്ടതാണ്.
6. കർഷകർ കൊണ്ടുവരുന്ന പാൽ അളവുപാത്രത്തിലേയ്ക്കോ മറ്റേതെങ്കിലും പാത്രത്തിലേയ്ക്കോ പകർന്ന് പൂർണ്ണമായും ഇളക്കിയതിനു ശേഷം മാത്രം വേണം സാമ്പിളെടുക്കാൻ.
7. ഗർബർ ആസിഡും അമൈൽ ആൽക്കഹോളും സെൻടിഫ്യൂജും

ഉപയോഗിച്ച് പാലിലെ കൊഴുപ്പ് കണ്ടു പിടിക്കുന്ന രീതിയാണ് ആധികാരികം. അതുകൊണ്ട് മിൽക്ക് അനലൈസർ എല്ലാ ദിവസവും സെൻ്റ്രിഫ്യൂജും ലാക്ടോമീറ്ററും ഉപയോഗിച്ച് ഗുണനിലവാരം തിട്ടപ്പെടുത്തിയ ഒരു സാമ്പിൾ കൊണ്ട് പരിശോധന തുടങ്ങുന്നതിനു മുൻപും, പരിശോധനയ്ക്കിടയ്ക്കും പരിശോധിച്ച് കൃത്യത ഉറപ്പു വരുത്തേണ്ടതാണ്.

8. ലാക്ടോമീറ്റർ റീഡിംഗ് സമതല പ്രദേശത്ത് ട്രേയിൽ വെച്ച് കണ്ണിനു നേരേ വേണം റീഡിംഗ് എടുക്കാൻ. 29 ഡിഗ്രി സെൻ്റ്രിഗ്രേഡിൽ ആണ് റീഡിംഗ് എടുക്കേണ്ടതെന്നതിനാൽ അതിനു സാധിക്കാത്ത പക്ഷം ടെമ്പറേച്ചർ കുറയ്ക്കുക വരുത്തേണ്ടതാണ്. ലാക്ടോമീറ്റർ റീഡിംഗ് എടുക്കുന്നതിനു ലാക്ടോമീറ്റർ ജാർ തന്നെ ഉപയോഗിക്കേണ്ടതാണ്.
9. ലാക്ടോമീറ്റർ താഴെ വീഴാൻ ഇടവരുത്. പൊട്ടുന്നില്ല എങ്കിൽ പോലും കടുത്ത ഷോക്ക് കൊണ്ട് ലാക്ടോമീറ്റർ റീഡിംഗ് വ്യത്യാസപ്പെടാം. ലാക്ടോമീറ്ററിൻ്റെ തണ്ടിൽ പാലുത പറ്റിപ്പിടിച്ച് ഇല്ല എന്നുറപ്പു വരുത്തുന്നതോടൊപ്പം തന്നെ സിലിണ്ടറിൻ്റെ വശങ്ങളിൽ ലാക്ടോമീറ്റർ മുട്ടുന്നില്ല എന്നു മുറപ്പാക്കേണ്ടതാണ്.
10. സെൻ്റ്രിഫ്യൂജ് ഉപയോഗിക്കുമ്പോൾ ഉപകരണം തികച്ചും നിരപ്പായ പ്രതലത്തിൽ വെക്കുന്നു എന്നുറപ്പു വരുത്തണം. പരസ്പരം ബാലൻസ് ചെയ്യുന്ന രീതിയിൽ വേണം ബ്യൂട്ടറോമീറ്ററുകൾ സെൻ്റ്രിഫ്യൂജിൽ വെക്കാൻ. അതായത് ബ്യൂട്ടറോമീറ്റർ വെച്ചതിൻ്റെ എതിർവശത്ത് അതിനെ ബാലൻസ് ചെയ്യാനായി വേറെ ഒരു ബ്യൂട്ടറോമീറ്റർ കൂടി വെക്കേണ്ടതാണ്. ഒറ്റ നമ്പറാണെങ്കിൽ വെള്ളം നിറച്ച ബ്യൂട്ടറോമീറ്റർ ബാലൻസ് ചെയ്യാനായി ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്. സെൻ്റ്രിഫ്യൂജിൻ്റെ യന്ത്രഭാഗങ്ങളിലാവശ്യമായ ലൂബ്രിക്കൻ്റ് ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട് എന്നുറപ്പ് വരുത്തണം.
11. സംഘം സംഭരിച്ച് മിൽമയ്ക്ക് അയയ്ക്കുന്ന പാലിൻ്റെ തൂക്കത്തിലും ഗുണനിലവാരത്തിലും സംഘത്തിൻ്റെ അളവിനേക്കാൾ കൂടുതലോ കുറവോ വരുന്നില്ലെന്ന് ഉറപ്പു വരുത്തേണ്ടതാണ്. ഇപ്രകാരം മാറ്റങ്ങളുണ്ടാകുന്നുവെങ്കിൽ സംഘം സെക്രട്ടറി ആയത് പരിശോധിച്ച് ആവശ്യമായ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കേണ്ടതാണ്.
12. എല്ലാ ദിവസവും പൊതുസാമ്പിൾ പരിശോധിച്ച് ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പു വരുത്തേണ്ടതാണ്. മിൽമയിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന അളവും ഗുണനിലവാരവും സംഘത്തിൻ്റെ അളവും ഗുണനിലവാരവുമായി വ്യത്യാസമില്ലെന്ന് ഉറപ്പു വരുത്തേണ്ടതുമാണ്. വ്യത്യാസമുണ്ടെങ്കിൽ ആയത് പരിഹരിക്കാൻ വേണ്ട നടപടികൾ സ്വീകരിക്കേണ്ടതാണ്.
13. പാൽ സംഭരണകേന്ദ്രങ്ങളിലെ പാലിൻ്റെ തൂക്കവും ഗുണനിലവാരവും ഉറപ്പു വരുത്തേണ്ട ഉത്തരവാദിത്വം ആ സെൻ്ററിലെ ജീവനക്കാരനു നൽകേണ്ടതും, ആയതിൽ

വ്യത്യാസമില്ലെന്ന് സംഘം സെക്രട്ടറിയും ഭരണസമിതിയും ഉറപ്പാക്കേണ്ടതുമാണ്.

14. റൂട്ട് കളക്ഷൻ വഴി സംഭരിക്കുന്ന പാലിൻറെ തൂക്കം, ഗുണനിലവാരം എന്നിവയും പരിശോധിച്ച് ഉറപ്പു വരുത്തേണ്ടതാണ്.
15. സംഘത്തിലും സംഭരണകേന്ദ്രങ്ങളിലും പാൽ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന പാത്രങ്ങളും ക്യാനുകളും കഴുകി വൃത്തിയാക്കാൻ കുടിവെള്ളത്തിൻറെ നിലവാരമുള്ള (Drinking water standards as per IS 10500) വെള്ളമുണ്ടെന്ന് ഉറപ്പു വരുത്തേണ്ടതാണ്.
16. സംഘത്തിലും കളക്ഷൻ സെൻററുകളിലും ഉപയോഗിക്കുന്ന വെള്ളത്തിൻറെ (കെമിക്കൽ&മൈക്രോബയോളജിക്കൽ) ഗുണനിലവാരം നിശ്ചിത ഇടവേളകളിൽ പരിശോധിച്ച് ഉറപ്പു വരുത്തി, ആയതിൻറെ സർട്ടിഫിക്കറ്റ് സംഘത്തിൽ സൂക്ഷിക്കേണ്ടതും ഉദ്യോഗസ്ഥർ ആവശ്യപ്പെടുമ്പോൾ പരിശോധനയ്ക്ക് ഹാജരാക്കേണ്ടതുമാണ്. വെള്ളത്തിൻറെ പരിശോധനാഫലത്തിൻറെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഉചിതമായ ടീറ്റ്‌മെൻറ് സംവിധാനവും സംഘത്തിൽ ഏർപ്പെടുത്തേണ്ടതാണ്.
17. ക്ഷീരസംഘത്തിലെ ജലസംഭരണികൾ നിശ്ചിത ഇടവേളകളിൽ വൃത്തിയാക്കുകയും അവയുടെ രേഖകൾ സൂക്ഷിക്കുകയും വേണം.
18. പാൽ പരിശോധനയ്ക്കായി ഉപയോഗിക്കുന്ന മിൽക്ക് അനലൈസറിൻറെ ഡെയിലി ക്ളീനിങ്ങ്, വീക്കിലി ക്ളീനിംഗ് എന്നിവ കൃത്യമായി ചെയ്യേണ്ടതാണ്. 20-30 സാമ്പിൾ ചെയ്തു കഴിഞ്ഞാൽ അനലൈസർ ക്ളീൻ ചെയ്യണം. ടെസ്റ്റ് കഴിഞ്ഞ് ബ്രെക്ക് ഉണ്ടെങ്കിൽ വെള്ളം ഉപയോഗിച്ച് ക്ളീൻ ചെയ്യണം. 0.5 മി.മീ നു മുകളിൽ വലിപ്പമുള്ള കരടുകളോ പൊടിപടലങ്ങളോ പാലിൽ ഉണ്ടാകാൻ പാടില്ല. ഉയർന്ന അസിഡിറ്റിയുള്ള പാൽ, പ്രിസർവേറ്റീവുകൾ കലർന്ന പാൽ തുടങ്ങിയവ ശരിയായ റിസൾട്ട് തരില്ല. നിർദ്ദേശിച്ചിരിക്കുന്ന രീതിയിൽ തന്നെ സിസ്റ്റം ഷട്ട് ഡൗൺ ചെയ്യണം.
19. പാൽക്യാനുകൾ,ബൾക്ക് മിൽക്ക് കുളറുകൾ, ഡമ്പ് ടാങ്ക്, വെയിംഗ് ബൗൾ തുടങ്ങിയവ ഉപയോഗത്തിനു ശേഷം ഡിറ്റർജൻ്റ്സും സാനിറ്റൈസേഴ്സും ഉപയോഗിച്ച് വൃത്തിയാക്കേണ്ടതും കൊഴുപ്പിൻറെ അംശം തീരെ ഇല്ല എന്ന് ഉറപ്പാക്കേണ്ടതുമാണ്.
20. കഴുകാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന സോപ്പ് ഓയിൽ/ഡിറ്റർജൻറുകൾ/ സാനിറ്റൈസറുകൾ എന്നിവയുടെ അവശിഷ്ടം നീക്കം ചെയ്യുന്നു എന്ന കാര്യം ഉറപ്പു വരുത്തണം.
21. പാൽ അളക്കാനും സംഭരിക്കാനും ഉപയോഗിക്കുന്ന പാത്രങ്ങൾ, സാമ്പിൾ ബോട്ടിൽ എന്നിവ ദിവസവും കുടിവെള്ള നിലവാരമുള്ള വെള്ളം കൊണ്ട് കഴുകി വൃത്തിയാക്കി ഉണക്കി വേണം ഉപയോഗിക്കാൻ.

22. സംഘവും പരിസരവും വൃത്തിയായി സൂക്ഷിക്കണം. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാഗുണനിലവാര നിയമപ്രകാരം വൃത്തിഹീനമായ സാഹചര്യത്തിൽ ഉല്പാദനം/സംസ്കരണം നടത്തിയാൽ 1 ലക്ഷം രൂപ വരെ പിഴശിക്ഷ ലഭിക്കാം. ക്ഷീരസംഘം പ്രവർത്തിക്കേണ്ടത് അന്തരീക്ഷ മലിനീകരണം ഒട്ടും ഏൽക്കാത്ത സ്ഥലത്ത് ആയിരിക്കണം. പൊടിപടലങ്ങൾ പാലിലേയ്ക്ക് കലരാതിരിക്കാൻ ആവശ്യമായ മുൻകരുതലുകൾ എടുക്കേണ്ടതാണ്.
23. സംഘത്തിൽ നിന്നുമുള്ള പാലാത്രങ്ങൾ കഴുകിയ വെള്ളം ഒഴുക്കി വിടുന്നതിനും മാലിന്യം നിർമ്മാർജ്ജനം ചെയ്യുന്നതിനും ഫലപ്രദമായ സംവിധാനം ഒരുക്കണം. വലിയ സംഘങ്ങളിൽ എഫ്ജുവൻറ് ടീറ്റ്മെൻറ് പ്ലാന്ററോ ചെറിയ സംഘങ്ങളിൽ വേസ്റ്റ് വാട്ടർ ടാങ്കോ നിർമ്മിക്കാവുന്നതാണ്.
24. ക്ഷീരസംഘത്തിലും സംഘത്തിൻറെ പാൽ സംഭരണ കേന്ദ്രങ്ങളിലും ജീവനക്കാർക്ക് ആരോഗ്യപരമായ രീതിയിൽ ജോലി ചെയ്യാൻ ആവശ്യത്തിനു വെളിച്ചം ഉണ്ട് എന്നുള്ളത് ഉറപ്പു വരുത്തണം.
25. ക്ഷീരസംഘങ്ങളിലെ ഉപയോഗശൂന്യമായ വസ്തുക്കൾ കളക്ഷൻ റൂമിലും പരിസരങ്ങളിലും കൂട്ടിയിടരുത്. ഉപയോഗശൂന്യമായ സാധനങ്ങൾ കാലാകാലങ്ങളിൽ, പൊതുയോഗ തീരുമാനമനുസരിച്ച് നിർമ്മാർജ്ജനം ചെയ്യുകയും വകുപ്പിൽ നിന്നുള്ള അനുമതി വാങ്ങി വെള്ളുകയും ചെയ്യാവുന്നതാണ്.
26. ക്ഷീരസംഘത്തിൽ ഓരോ ദിവസവും അന്നേദിവസം ഉപയോഗിക്കുന്ന എല്ലാ ഉപകരണങ്ങളും വൃത്തിയായി കഴുകി ഉണക്കി സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്
27. സാമ്പിളെടുക്കാനുപയോഗിക്കുന്ന സാമ്പിൾ ബോട്ടിലുകൾ സ്റ്റീൽ കൊണ്ട് നിർമ്മിച്ചവയും വൃത്തിയായി കഴുകി ഉണക്കിയവയും ആയിരിക്കണം.
28. പാൽ സംഭരണവും വിപണനവും നടക്കുന്ന വേളയിൽ അണുനാശിനി തളിക്കാൻ പാടില്ല എന്ന കാര്യം പ്രത്യേകം ഓർമ്മയിൽ വെക്കണം.
29. സംഘത്തിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന ക്ളീനിങ്ങ് കെമിക്കലുകൾ തീയതി രേഖപ്പെടുത്തി, ലേബൽ ചെയ്ത് സൂക്ഷിക്കണം.
30. ജീവനക്കാർ ചെയ്യാവുന്നതും ചെയ്യരുതാത്തതുമായ കാര്യങ്ങൾ രേഖപ്പെടുത്തിയ ബോർഡ് വെള്ളാവുന്നതാണ്. പ്രത്യേകിച്ച് പുകവലി പാടില്ല,അതീവശുചിത്വ മേഖല തുടങ്ങിയ ബോർഡുകൾ വെള്ളാം.
31. ഗുണനിലവാരം പരിശോധിക്കുന്നതിനുള്ള ഉപകരണങ്ങൾ കേടുപാടുകൾ തീർത്ത് ശരിയായ രീതിയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്

എന്ന് ഉറപ്പു വരുത്തേണ്ട ബാധ്യത ലാബ് അസിസ്റ്റൻറിനു നൽകേണ്ടതാണ്.

32. സംഘത്തിലെ ജീവനക്കാർ കർഷകരോട് നല്ല രീതിയിൽ പെരുമാറേണ്ടതും അവരുടെ അളവു തുക്കവും ഗുണനിലവാരവും സംബന്ധിച്ചുള്ള സംശയങ്ങളും പരാതികളും ശരിയായ രീതിയിൽ പരിഹരിക്കേണ്ടതുമാണ്.

33. ഗുണനിലവാരം കുറഞ്ഞ പാൽ സംഘത്തിലേയ്ക്ക് നൽകുന്ന ക്ഷീരകർഷകരിൽ നിന്നും പാൽ സംഭരിക്കുന്നത് ഒഴിവാക്കുന്നതിനു സംഘം ഭരണസമിതിയ്ക്ക് തീരുമാനം കൈക്കൊള്ളാവുന്നതും ടി വിവരം മുൻകൂട്ടി നോട്ടീസ് ബോർഡിൽ പ്രസിദ്ധപ്പെടുത്തി കർഷകരെ അറിയിക്കാവുന്നതുമാണ്. അത്തരം കർഷകരുടെ ഒരു ലിസ്റ്റ് തയ്യാറാക്കി അവരുടെ യഥാർത്ഥ പ്രശ്നം എന്താണ് എന്ന് മനസ്സിലാക്കുന്നതിനു ശ്രമിക്കണം. ഇക്കാര്യത്തിൽ ക്യാളിറ്റി കൺട്രോൾ ഓഫീസർമാരുടെ നിർദ്ദേശവും സ്വീകരിക്കണം.

34. കർഷകന്റേതല്ലാത്ത കാരണത്താലാണ് പാലിൻറെ ഗുണനിലവാരം കുറയുന്നതെങ്കിൽ, ആയത് കർഷകരിൽ നിന്നും എഴുതി വാങ്ങിയതിനു ശേഷം ബോർഡ് തീരുമാനിക്കുന്ന നിശ്ചിത ന്യായമായ ഫീസ് ഈടാക്കി കർഷകഭവനം സന്ദർശിച്ച് സാമ്പിൾ പരിശോധിച്ച് ഉറപ്പു വരുത്തി Fat & SNF അല്ലെങ്കിൽ ആകെ വരപദാർത്ഥങ്ങളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ വില നിശ്ചയിച്ച് നൽകേണ്ടതാണ്. കർഷകരുടേതല്ലാത്ത കാരണത്താലാണ് പാലിൻറെ ഗുണനിലവാരം കുറഞ്ഞിട്ടുള്ളതായി ബോധ്യമാകുന്ന പക്ഷം അപ്രകാരം ഈടാക്കിയ ഫീസ് കർഷകനു തന്നെ തിരികെ നൽകേണ്ടതാണ്.

35. സംഘം ഭരണസമിതി അംഗങ്ങൾ അളക്കുന്ന പാലിൻറെ ഗുണനിലവാരവും വിലയും മറ്റു ക്ഷീരകർഷകർക്ക് മാതൃകയാക്കാവുന്നതിനു നോട്ടീസ് ബോർഡിൽ പ്രദർശിപ്പിക്കാവുന്നതാണ്.

36. സംഘത്തിൻറെ എല്ലാ കളക്ഷൻ സെന്ററുകളിലും സംഭരിച്ച പാലിൻറെ അളവും ഗുണനിലവാരവും പ്രത്യേകം പരിശോധിക്കേണ്ടതും അളവിലും ഗുണനിലവാരത്തിലും വ്യത്യാസമില്ലെന്ന് ഉറപ്പു വരുത്തേണ്ടതുമാണ്.

37. സംഘത്തിൽ / കളക്ഷൻ സെന്ററിൽ സംഭരിച്ച ഓരോ കർഷകൻറെയും പാലിൻറെ അളവ്, ഗുണനിലവാരം, വില എന്നിവ അടുത്ത ദിവസം പ്രദർശിപ്പിക്കുന്നത് പ്രവർത്തനത്തിലെ സുതാര്യത ഉറപ്പാക്കും

- 38. സംഘത്തിലെ എല്ലാ ഭരണസമിതിയോഗങ്ങളിലും ഗുണനിലവാരം ഒരു അജണ്ടയായി എടുത്ത് ചർച്ചയ്ക്ക് വെക്കേണ്ടതാണ്.
- 39. പാലിൻറെ അളവ്, ഗുണനിലവാരം എന്നിവ സംബന്ധിച്ച കർഷകരുടെയും ഉപഭോക്താക്കളുടെയും പരാതികൾ ഗുണനിയന്ത്രണ ഓഫീസർക്ക് സമർപ്പിക്കുന്നതിനു ആവശ്യമായ നോട്ടീസ് സംഘത്തിലും കളക്ഷൻ സെന്ററുകളിലും പ്രദർശിപ്പിച്ചിരിക്കണം.
- 40. ക്ഷീരസംഘങ്ങളുമായി ബന്ധപ്പെട്ടു പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഡയറി പ്ലാന്റുകൾ അവരുടെ ഉല്പന്നങ്ങൾ,അസംസ്കൃത പദാർത്ഥങ്ങൾ, വെള്ളം എന്നിവയുടെ ഗുണനിലവാരം 6 മാസത്തിലൊരിക്കൽ ക്ഷീരവികസനവകുപ്പിൻറെ NABL അക്രഡിറ്റഡ് ലാബിൽ പരിശോധിച്ച് ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പു വരുത്തേണ്ടതാണ്.
- 41. എല്ലാ ബി എം സി സംഘങ്ങളിലെയും 1000 ലിറ്ററിനു മുകളിൽ പാൽ സംഭരണമുള്ള സംഘങ്ങളുടെയും കാലിബറേഷനുകൾ, പാലിൻറെയും പാലുല്പന്നങ്ങളുടെയും ഗുണനിലവാര പരിശോധന, വെള്ളത്തിൻറെ ഗുണനിലവാര പരിശോധന എന്നിവ സ്റ്റേറ്റ് ഡയറി ലാബിലും മറ്റു ക്ഷീരസംഘങ്ങളുടേത് റീജിയണൽ ഡയറി ലാബുകളിലും ചെയ്യാവുന്നതാണ്.
- 42. പാൽ സംഭരണവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ജീവനക്കാർക്ക് FSSAI പരിശീലനവും, ലാബ് അസിസ്റ്റൻറിനു പാൽ ഗുണനിലവാര പരിശോധനയ്ക്കുള്ള പരിശീലനവും നിർബന്ധമായും നൽകിയിരിക്കണം.
- 43. പ്ലാസ്റ്റിക് പാത്രങ്ങൾ പാൽ സംഭരണത്തിനുപയോഗിക്കരുത്. പകരം ഫുഡ് ഗ്രേഡ് സ്റ്റെയിൻലെസ് സ്റ്റീൽ പാത്രങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിക്കണം.
- 44. ക്ഷീരസംഘങ്ങളിലെ പാലിൻറെ ഗുണനിലവാരം മെച്ചപ്പെടുത്തുന്ന ആവശ്യത്തിലേയ്ക്കായി സംഘം ഭരണസമിതിയ്ക്ക് ഒരു ക്വാളിറ്റി സബ്കമ്മിറ്റി രൂപീകരിക്കാവുന്നതാണ്. ഈ സബ്കമ്മിറ്റിയുടെ മേൽനോട്ടത്തിൽ ദിവസേനയുള്ള പാലിൻറെ ഗുണനിലവാരം സംഘത്തിൽ വരുന്ന പാലിൻറെയും സംഘത്തിൽ നിന്നു പോകുന്ന പാലിൻറെയും ഗുണനിലവാരം എന്നിവ പരിശോധിച്ച് ഉറപ്പു വരുത്തുക
- 45. ജില്ലാ ക്വാളിറ്റി കൺട്രോൾ യൂണിറ്റിൻറെയും മൊബൈൽ ലാബുകളുടെയും പ്രവർത്തനം ക്ഷീരകർഷകർക്ക് പ്രയോജനപ്പെടുത്തുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിക്കാവുന്നതാണ്

വ്യത്യസ്ത വീടുകളിലെ കർഷകർ വ്യത്യസ്ത ചുറ്റുപാടുകളിൽ

ഉല്പാദിപ്പിക്കുന്ന പാൽ അതീവശ്രദ്ധയോടെ വേണം ക്ഷീരസംഘത്തിൽ സ്വീകരിക്കുവാൻ. ഇക്കാര്യത്തിൽ ക്ഷീരസംഘത്തിലെ പ്രൊക്യൂർമെന്റ് അസിസ്റ്റന്റ്, ലാബ് അസിസ്റ്റന്റ്, സംഘം സെക്രട്ടറി, സംഘം ഭരണസമിതി അംഗങ്ങൾ എന്നിവർ അതീവ ജാഗ്രതയോടെ നിൽക്കണം. എങ്കിൽ മാത്രമേ ഏറ്റവും ഗുണനിലവാരത്തോടെ പാൽ സംഭരിക്കാൻ സാധിക്കുകയുള്ളൂ. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമം അനുസരിച്ച് ഏറ്റവും നല്ല പാൽ ഉല്പാദിപ്പിക്കുവാൻ ക്ഷീരകർഷകർക്കും ആ പാൽ ഏറ്റവും വൃത്തിയായി സംഭരിക്കുന്നതിനു ക്ഷീരസംഘത്തിനും ബാധ്യതയുണ്ട്. പാൽ പരിശോധനയിലും പാലിൻറെ ഗുണനിലവാരത്തിലും ഓരോ ക്ഷീരസംഘവും അതീവജാഗ്രത പുലർത്തണമെന്നും നിർദ്ദേശിക്കുന്നു.

DIRECTOR

- പകർപ്പ്:-
1. എല്ലാ ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർമാർക്കും
 2. എല്ലാ ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർമാർക്കും
 3. എല്ലാ ക്വാളിറ്റി കൺട്രോൾ ഓഫീസർമാർക്കും (ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ മുഖേന)
 4. എല്ലാ ക്ഷീരസംഘങ്ങൾക്കും
 5. ശേഖരസഞ്ചയം