



دولت جمهوری اسلامی افغانستان
وزارت زراعت، آبیاری و مالداري

د افغانستان اسلامي جمهوري دولت
د کرنې، اوبولګولو او مالداري وزارت

Islamic Republic of Afghanistan
Ministry of Agriculture, Irrigation and Livestock



رياست عمومي ترويج و انكشاف زراعت

طرز العمل توسعه و انكشاف زعفران در افغانستان



جوزا سال 1397

فهرست مندرجات

Contents

1	فصل اول
1	احکام عمومی
1	مبانی
1	ماده اول:
1	اهداف
1	ماده دوم:
1	اصطلاحات و اختصارات
1	ماده سوم:
2	فصل دوم
2	وظایف و مکلفیت ها
2	وظایف و مکلفیت های ریاست عمومی ترویج و انکشاف زراعت
2	ماده چهارم:
2	وظایف و مکلفیت های ریاست توسعه غله جات و نباتات صنعتی
2	مادف پنجم:
2	اهداف، وظایف و مکلفیت های کمیته حمایتی
2	مادف ششم:
4	وظایف و مکلفیت های ریاست تهیه و تدارکات
4	ماده هفتم:
4	وظایف و مکلفیت های ریاست مالی و حسابداری
4	ماده هشتم:
4	وظایف و مکلفیت های ریاست های زراعت ولایات
4	مادف نهم:
5	وظایف و مکلفیت های مؤسسات همکار
5	مادف دهم:
5	فصل سوم
5	ترکیب و وظایف کمیته های توسعه و انکشاف پایدار تولید، پروسس و بازاریابی زعفران
5	ترکیب و وظایف کمیته مرکزی
5	مادف یازدهم:
5	ترکیب و وظایف کمیته ولایتی
5	مادف دوازدهم:
6	ترکیب و وظایف هیئت معاینه
6	مادف سیزدهم:
6	ترکیب و وظایف کمیته ولایتی هماهنگی توزیع
6	ماده چهاردهم:



7	ترکیب و وظایف کمیته ولسوالی
7	ماده پانزدهم:
7	فصل چهارم
7	شرایط انتخاب ولسوالی ها جهت احداث قطعات نمایشی و دهاقین زعفران کار
7	شرایط انتخاب ولسوالی ها
7	ماده شانزدهم:
7	شرایط انتخاب دهاقین زعفران کار
7	ماده هفدهم:
8	شرایط ایجاد مراکز پروسس در ولسوالی ها
8	ماده هژدهم:
9	شرایط تهیه و توزیع سرتفکیت ISO برای شرکت های واجد شرایط زعفران
9	ماده نوزدهم:
10	شرایط تهیه و توزیع ماشین های اتومات خشک کن زعفران
10	ماده بیستم:
10	ماده بیست و یکم:
10	فصل پنجم
10	ماده بیست و دوهم
33	فصل ششم
33	احکام نهایی
33	رعایت قوانین
33	ماده بیست و سوم:
33	ماده بیست و چهارم:
34	تطبیق
34	ماده بیست و پنجم:
34	انفاذ
34	ماده بیست و ششم:
35	تسوید:



فصل اول

احکام عمومی

مبانی

ماده اول:

این طرز العمل به اساس طرح ملی پنجساله انکشاف تولید پایدار زعفران که از جانب شورای عالی اقتصاد ذریعه مصوبه مورخ 23 جوزای سال 1395 به تصویب رسیده است به منظور افزایش تولید و بهره وری، ستندرد سازی و تضمین کیفیت، ترویج بازار داخلی و بین المللی زعفران افغانستان، تحقیقات کاربردی زعفران در افغانستان و ظرفیت سازی کلیه دستاوردکاران صنعت زعفران ترتیب گردیده است.

اهداف

ماده دوم:

اهداف عمده این طرز العمل قرار ذیل است:

- 1- افزایش کشت و تولید پایدار زعفران در کشور.
- 2- تقویت بنیه اقتصادی دهائین کشور از طریق کشت زعفران.
- 3- تشویق دهائین به کشت زعفران منحبث بدیل بهتر برای جلوگیری از زرع نباتات غیر قانونی.
- 4- ایجاد زمینه های کاری برای اتباع کشور در فصل بیکاری.
- 5- پروسس و بسته بندی زعفران مطابق ستندرد های بین المللی.
- 6- معرفی زعفران افغانستان در بازار های بین المللی.
- 7- تشویق و حمایت از سکتور خصوصی جهت انکشاف پایدار زعفران در افغانستان.
- 8- بلند بردن متوازن ظرفیت و تربیه نیروی انسانی شغل در تولید زعفران اعم از دهقان، شرکت ها، انجمن ها، کارمندان وزارت و حتی تجارت در زمینه تولید، پروسس و بازاریابی زعفران.
- 9- ایجاد هماهنگی فی مابین تمام دستاوردکاران صنعت زعفران جهت استفاده موثر از امکانات و منابع دست داشته شان
- 10- ایجاد و تقویت زیر بناهای مورد نیاز توسعه پایدار تولید زعفران مثل ایجاد لابراتوار، ستندردهای ملی و بین المللی و قرنطین.

اصطلاحات و اختصارات

ماده سوم:

اصطلاحات و اختصارات استفاده شده در این طرز العمل مفاهیم ذیل را افاده میکنند:

- 1- وزارت: عبارت از وزارت زراعت، آبیاری و مالداری میباشد.
- 2- پیاز زعفران: عبارت از تخم زعفران میباشد که در قاعده نبات زعفران واقع گردیده و شکل چهار مغز را دارد که توسط چندین پوش فایبری قهوه پی رنگ پوشیده شده و برای تکثیر زعفران از آن استفاده بعمل میاید.
- 3- لوازم قطعات نمایشی: عبارت از بسته زراعتی میباشد که مشتمل است بر لباس، ماسک، تشت پلاستیکی، داس کاله، سبد پلاستیکی، پنس و دستکش.
- 4- نامه عدم اعتراض (NOL): موافقه کتبی است که با مؤسسات همکار که در بخش توسعه و انکشاف زعفران فعالیت دارند صورت میگیرد.



فصل دوم

وظایف و مکلفیت ها

وظایف و مکلفیت های ریاست عمومی ترویج و انکشاف زراعت

ماده چهارم:

مدیریت و نظارت مستقیم پروژه تهیه، تدارک، خریداری و انتقال پیاز زعفران، مراکز پروسس، توزیع ماشین های خشک کن وسایل لوازم مورد ضرورت قطعات نمایشی و توسعه پایدار انکشاف زعفران در مرکز و همچنان از طریق امرین امور زراعتی در سطح ولایات و ولسوالی ها با رعایت اساسات علمی به عهده دارد.

وظایف و مکلفیت های ریاست توسعه غله جات و نباتات صنعتی

ماده پنجم:

- ریاست توسعه غله جات و نباتات صنعتی در بخش تهیه، تدارک، انتقال و توزیع پیاز زعفران، ماشین های خشکن، مراکز پروسس و سایر موضوعات که در توسعه و انکشاف پایدار زعفران به شرح ذیل نقش دارد.
- 1- تهیه و ترتیب پروپوزل (پروژه توسعه کشت زعفران) و ارسال آن بمقام محترم وزارت جهت منظوری.
- 2- ارسال پلان های تدارکاتی جهت طی مراحل پروژه تدارکاتی به ریاست تهیه و تدارکات.
- 3- تهیه و ترتیب پلان تقسیمات بودجه ولایتی و ارسال آن به ریاست مالی و حسابی جهت انتقال بوجه به ولایات مربوطه.
- 4- ارسال رهنمود کشت زعفران به ولایات که در آن قطعه نمایشی زعفران احداث میگردد.
- 5- ترتیب لست مشخصات پیاز زعفران و لوازم قطعات نمایشی، استندرد سازی تولید و پروسس زعفران ارسال آن به ریاست های زراعت ولایات.
- 6- تحکیم روابط با ریاست های زراعت ولایات در تطبیق پروژه توسعه کشت زعفران.
- 7- جمع آوری گزارش هفته وار، ماهوار، ربعوار و سالانه از فعالیتهای توسعه کشت زعفران.
- 8- ارسال فارمت (نمونه) پروتوکول میان دهقان و اداره زراعت، به ریاست های زراعت ولایات.
- 9- تعقیب منظم از پیشرفت پروژه توسعه کشت زعفران با ریاست های زراعت ولایات.
- 10- فراهم آوری تسهیلات جهت توزیع به موقع پیاز زعفران و لوازم برای متقاضیان کشت زعفران.
- 11- اصدار نامه عدم اعتراض (NOL) به مؤسسات همکار که در بخش توسعه و انکشاف زعفران فعالیت مینمایند.
- 12- پیشنهاد و خریداری تکنالوژی جدید به ریاست تهیه و تدارکات.
- 13- نظارت و ارزیابی از فعالیت های مؤسسات که در بخش توسعه و انکشاف زعفران فعالیت می نمایند.

اهداف، وظایف و مکلفیت های کمیته حمایتی

ماده ششم:

اهداف:

- 1- ایجاد هماهنگی فی مابین ریاست های مربوطه جهت اجرای بهتر طرح.
- 2- تقسیم مسئولیت ها جهت استفاده موثر از ظرفیت های موجود.
- 3- کاهش بروکراسی و کوتاه نمودن زنجیره ای تصمیم گیری تا اجرا.
- 4- ترویج فرهنگ انجام کارها به شکل تیمی و گروهی.

اعضای کمیته شامل نماینده گان باصلاحیت ریاست های محترم ذیل پیشنهاد میگردد:

- 1- ریاست عمومی ترویج
- 2- ریاست غله جات
- 3- ریاست مکتور خصوصی
- 4- ریاست تحقیقات
- 5- ریاست حفاظه نباتات
- 6- ریاست اقتصاد خانواده
- 7- ریاست پلان و پالیسی
- 8- ریاست تکنالوژی معلوماتی
- 9- ریاست منابع طبیعی



مسئولیت ها:

ریاست عمومی ترویج- ریاست غله جات

- برگزاری جلسات کمیته
- پی گیری توافقات کمیته
- تهیه معلومات تکنیکی
- نشرات
- انجام کارهای اداری و مالی
- ظرفیت سازی
- برگزاری ورکشاپ ها و کنفرانس ها
- نظارت و پیگیری از تمام مراحل اجرای فعالیت ها از نظر کمی کیفی در سطح مرکز، ولایات ولسوالی ها
- تسهیل تهیه سر تفیکت ISO
- ایجاد انسیتیووت زعفران
- هماهنگی با دونه ها و موسسات
- پیگیری چگونگی پیشرفت ایجاد سندردملی زعفران
- تجهیز لابراتوار بخش زعفران حفاظه نباتات و ریاست تحقیقات زراعتی بادام باغ

ریاست سکتور خصوصی:

- تهیه دستورالعمل استفاده پایدار از مراکز پروسس
- هماهنگی با وزارت خانه های محترم اقتصاد و مالیه جهت سازمان دهی سیستم صادرات زعفران، ایجاد تسهیلات برای صادرکننده گان و انکشاف بازار زعفران
- فراهم نمودن تسهیلات جهت شرکت صادرکننده گان زعفران در نمایشگاه های داخلی و خارجی

ریاست تحقیقات زراعتی:

- اجرای پروژه های تحقیقاتی بالای زعفران در زمینه های :
 - a. مقدار تخم ریز
 - b. تاریخ کشت
 - c. تاریخ اولین آبیاری
 - d. مقایسه مصرف کود حیوانی و کیمیاوی بالای تولید زعفران
- جمع اوری و شریک ساختن جدید ترین نتایج تحقیقات در کشورهای دیگر با ریاست عمومی ترویج - ریاست غله جات
- همکاری جهت تست لابراتواری خاک مناطق جدید و تحت کشت زعفران

ریاست حفاظه نباتات:

- تنظیم رهنمود قرنطین پیاز زعفران
- تنظیم رهنمود کنترول از تقلبات زعفران
- سمپل گیری از مزارع زعفران جهت آگاهی از انواع افات و امراض موجود و فیصدی الودگی

ریاست اقتصاد خانواده:

- معرفی زنان زعفران کار
- همکاری در برگزاری جشنواره مصرف زعفران
- تشویق خاتم ها به کشت نبات زعفران

ریاست پلان وپالسی:

- ایجاد سیستم GIS معلومات خاک و وضعیت تولید و مناطق زیر کشت زعفران

ریاست تکنالوژی معلوماتی:

- ایجاد وب ساید زعفران
- ایجاد دیتابیس زعفران



ریاست منابع طبیعی:

- شناسایی انواع وحشی زعفران در علفچرها

وظایف و مکلفیت های ریاست تهیه و تدارکات

ماده هفتم:

ریاست تهیه و تدارکات در قسمت خریداری پیاز زعفران و لوازم مورد ضرورت قطعات نمایشی وظایف و مکلفیت های ذیل را دارد:

- 1- همکاری و هماهنگی کامل در مرکز و ولایات تهیه تکنالوژی جدید تولید و پروسس زعفران در طی مراحل پروسه تهیه تدارک و انتقال پیاز زعفران و سایر لوازم مورد ضرورت قطعات نمایشی طبق قانون تدارکات، به وقت و زمان معین.
- 2- آموزش و راهنمایی آئنده کارمندان تدارکاتی ریاست های زراعت ولایات که در پروسه تهیه و تدارک پیاز زعفران و لوازم قطعات نمایشی به مشکل مواجه باشند.
- 3- تهیه و ارسال اسناد معیاری تدارکاتی، اوراق و فورم داوطلبی به ریاست های زراعت ولایات کشور.
- 4- دریافت راه حل ها به سایر موانع و مشکلات پروسه تدارکاتی پیاز زعفران و لوازم مورد ضرورت قطعات نمایشی در ولایات.

وظایف و مکلفیت های ریاست مالی و حسابی

ماده هشتم:

ریاست مالی و حسابی در بخش تهیه و خریداری و تکنالوژی تولید و پروسس زعفران و لوازم مورد ضرورت قطعات نمایشی وظایف و مکلفیت های آتی را بدوش دارد:

- 1- مطالبه تخصیص از وزارت مالیه.
- 2- ارسال بودجه مطابق پلان تقسیمات بودجوی به ولایات کشور.
- 3- همکاری در رفع موانع و حل مشکلات مالی در عرصه خریداری پیاز زعفران و لوازم مورد ضرورت قطعات نمایشی در مرکز و ولایات.

وظایف و مکلفیت های ریاست های زراعت ولایات

ماده نهم:

ریاست های زراعت ولایات در عرصه خریداری و توزیع پیاز زعفران و سایر لوازم مورد ضرورت قطعات نمایشی وظایف و مکلفیت های ذیل را به عهده دارد:

- 1- هماهنگی میان کمیته مرکزی، کمیته های ولایتی و کمیته های ولسوالی ها در خصوص خریداری و توزیع تکنالوژی پروسس تولید، پیاز زعفران و سایر لوازم مورد ضرورت قطعات نمایشی.
- 2- پرداخت پول شرکت برنده به وقت و زمان معین.
- 3- ارائه گزارش به ریاست توسعه غله جات و نباتات صنعتی در مورد پیشرفت پروسه خریداری پیاز زعفران و توزیع آن به دهاقین به صورت نوامدار مطابق به زمان کشت در هر ولایت.
- 4- رهنمائی به دهاقین پیرامون ميعاد مناسب برای کشت نبات زعفران نظر به خصوصیات پیاز زعفران و آب و هوای هر ولایت، از طریق مراکز توزیع و مامورین ترویج.
- 5- رعایت زمان کشت در پروسه توزیع پیاز زعفران.
- 6- انجام سایر وظایف که مربوط تطبیق پروژه میشود با رعایت قوانین نافذه کشور.
- 7- انتخاب مستفنین طبق معیارات تعیین شده.
- 8- تطبیق پروژه زعفران به وقت و زمان معین آن.
- 9- نظارت از کیفیت تطبیق پروژه که به هدف رشد صنعت زعفران اجراء میگردد.



وظایف و مکلفیت های مؤسسات همکار

ماده دهم:

- 1- مشوره ، هماهنگی و شریک ساختن پلان های کاری در بخش توسعه زعفران باریاست توسعه غله جات
- 2- عیار ساختن پلان های خویش در چوکات طرح ملی انکشاف پایدار زعفران.
- 3- اخذ نامه عدم اعتراض (NOL) از ریاست توسعه غله جات و نباتات صنعتی.
- 4- رعایت طرز العمل توسعه انکشاف زعفران ریاست عمومی ترویج و انکشاف زراعت در تمام مراحل اجرای پروژه های توسعه ای شان در بخش زعفران.
- 5- هماهنگی با ریاست توسعه غله جات و نباتات صنعتی در انتخاب ولایات و ولسوالی ها برای زرع زعفران.
- 6- ارایه گزارش ماهوار و سالانه از جریان تطبیق پروژه های توسعه وی شان در بخش زعفران .

فصل سوم

ترکیب و وظایف کمیته های توسعه و انکشاف پایدار تولید ، پروسس و بازاریابی زعفران

ترکیب و وظایف کمیته مرکزی

ماده یازدهم:

(1) کمیته مرکزی متشکل از ذوات آتی میباشد:

- 1- معین زراعت و مالداری منحبث رئیس
- 2- رئیس عمومی ترویج و انکشاف زراعت منحبث عضو
- 3- رئیس تحقیقات زراعتی منحبث عضو
- 4- رئیس حفاظه نباتات و قرنطین منحبث عضو
- 5- رئیس تهیه و تدارکات منحبث عضو
- 6- رئیس مالی و حسابی منحبث عضو
- 7- رئیس توسعه غله جات و نباتات صنعتی منحبث عضو

(2) کمیته مرکزی دارای وظایف ذیل میباشد:

- 1- تأیید و منظوری پلان های طرح شده تهیه و تدارک پیاز زعفران و لوازم مورد ضرورت پروژه زعفران.
- 2- هماهنگی با ولایات در زمینه تهیه و تدارک پیاز زعفران و لوازم مورد ضرورت قطعات نمایشی.

ترکیب و وظایف کمیته ولایتی

ماده دوازدهم:

(1) کمیته ولایتی وسایر لوازم توسعه جهت انکشاف پایدار زعفران:

- 1- رئیس زراعت آبیاری و مالداری ولایت به حیث رئیس
- 2- آمر امور زراعتی به حیث عضو
- 3- نماینده حفاظه نباتات و قرنطین به حیث عضو
- 4- نماینده تدارکات به حیث عضو

(2) کمیته ولایتی خریداری پیاز زعفران و لوازم مورد ضرورت قطعات نمایشی دارای وظایف ذیل میباشد:

- 1- در نظر گرفتن سقف بودجه در تهیه و تدارک پیاز زعفران و لوازم مورد ضرورت قطعات نمایشی در ولایت مربوطه.



- 2- صرف بودجه تعیین شده صرفاً غرض خریداری پیاز زعفران و لوازم مورد ضرورت قطعات نمایشی.
- 3- طی مراحل پروسه خریداری پیاز زعفران و لوازم مورد ضرورت قطعات نمایشی مطابق به قانون تدارکات در وقت و زمان مناسب.
- 4- در پروسه خریداری پیاز زعفران و لوازم مورد ضرورت قطعات نمایشی، حق اولویت به شرکت های تولید کننده زعفران داده میشود و در ولایتیکه شرکت های تولید کننده زعفران نباشد شرکت های خدمات زراعتی میتواند شامل پروسه داوطلبی گردد.
- 5- طی مراحل پروسه خریداری به شمول انتقالات صورت گیرد.
- 6- انجام سایر فعالیت ها در مطابقت به قانون و طرز العمل تدارکات.

ترکیب و وظایف هیئت معاینه

ماده سیزدهم:

(1) هیئت معاینه مرکب از اشخاص آتی میباشد:

- 1- مدیر ترویج
- 2- مدیر حفاظه نباتات و قرنطین
- 3- مدیر تحقیقات
- 4- مدیر زعفران

(2) اعضای هیئت خریداری نمیتوانند همزمان عضویت هیئت معاینه را داشته باشند.

(3) هیئت معاینه دارای وظایف ذیل میباشد:

- 1- حصول اطمینان از کیفیت و کمیت پیاز زعفران و لوازم مورد ضرورت قطعات نمایشی خریداری شده طبق مشخصات مندرج شرطنامه و قرارداد خرید.
- 2- در صورت مطابقت پیاز زعفران و لوازم مورد ضرورت قطعات نمایشی با مشخصات مندرج شرطنامه و قرار داد خرید، ترتیب و صدور رسید مبنی بر قبولی اجناس طی دو کاپی و ارسال آن به قرار دادی و تسلیم گیرنده.
- 3- در صورت عدم مطابقت پیاز زعفران و لوازم مورد ضرورت قطعات نمایشی با مشخصات مندرج شرطنامه و قرارداد خرید، مسترد نمودن آن به شرکت قراردادی طبق قانون تدارکات.

ترکیب و وظایف کمیته ولایتی هماهنگی توزیع

ماده چهاردهم:

(1) کمیته ولایتی هماهنگی توزیع جهت توزیع پیاز زعفران و لوازم مورد ضرورت احداث قطعات نمایشی به ترکیب ذیل ایجاد میگردد:

- 1- رئیس زراعت، آبیاری و مالداری به حیث رئیس
- 2- آمر امور زراعتی عضو
- 3- مدیر ترویج عضو

(2) کمیته هماهنگی توزیع در سطح ولایت جهت تنظیم توزیع پیاز زعفران و لوازم مورد ضرورت قطعات نمایشی

دارای وظایف ذیل میباشد:

- 1- انتخاب و سهمیه بندی ولسوالی ها جهت ایجاد قطعات نمایشی زعفران طبق حکم ماده (17) این طرز العمل.
- 2- ارایه مشوره و نظارت از فعالیت های کمیته های ولسوالیها.



- 3- توزیع پياز زعفران و لوازم مورد ضرورت قطعات نمايشی به رويت لست.
- 4- توزیع پياز زعفران و لوازم مورد ضرورت قطعات نمايشی به دهاقين زعفران کار طبق سهميه تعين شده.
- 5- تسليم دهی مستقيم پياز زعفران و لوازم ايجاد قطعات نمايشی به دهاقين زعفران کار که قبلا انتخاب شده اند.
- 6- برسی و آرزيبابی منظم پروسه توزیع پياز زعفران و لوازم مورد ضرورت قطعات نمايشی.

ترکيب و وظائف کمیته ولسوالی

ماده پانزدهم:

(1) کمیته هماهنگی توزیع پياز زعفران و لوازم مورد ضرورت قطعات نمايشی در سطح ولسوالی به ترکیب ذیل

ايجاد میگردد:

- 1- مدير ترویج به حیث رئیس کمیته
 - 2- نماینده کوپراتیف های زراعتی به حیث عضو .
 - 3- نماینده حفاظه نباتات به حیث عضو.
- (2) کمیته ولسوالی توزیع پياز زعفران و لوازم مورد ضرورت ايجاد قطعات نمايشی دارای وظائف ذیل میباشد:
- 1- ترتیب لست دهاقين زعفران کار طبق حکم ماده (18) این طرز العمل.
 - 2- ارسال لست دهاقين زعفران کار مستحق به کمیته ولایتی هماهنگی توزیع ولایت مربوطه.
 - 3- ارائه گزارش به ریاست زراعت، آبیاری و مالداری ولایت مربوطه.

فصل چهارم

شرایط انتخاب ولسوالی ها جهت احداث قطعات نمايشی و دهاقين زعفران کار

شرایط انتخاب ولسوالی ها

مادفشانزدهم:

ولسوالی هایکه به منظور احداث قطعات نمايشی زعفران انتخاب میشوند دارای شرایط آتی میباشد:

- 1- زمین دارای آب و حاصل خیز باشد.
- 2- از نگاه ترانسپورتیشن، ارتباطات و سایر تسهیلات قابل دسترس باشد.
- 3- دارای زمستان سرد بوده و اقلیم خشک، نسبتاً کم آب و مناسب برای کشت زعفران باشد.
- 4- زمین دارای آفتاب کافی باشد.
- 5- زمین دارای مواد عضوی باشد.
- 6- زمین فاقد گیاه هرزه و سنگ ریزه باشد.
- 7- حداقل دوبرابر آب موجود زمین زراعتی داشته باشد

شرایط انتخاب دهاقين زعفران کار

ماده هفدهم:

دهاقين که به منظور احداث قطعات نمايشی زعفران انتخاب میشود دارای شرایط ذیل میباشد:

- 1- آماده تسلیمگیری و پذیر به موقع پياز زعفران در زمین های خویش باشد.
- 2- سال قبل پياز زعفران را اخذ نکرده باشد.
- 3- تعهد کند که طبق راهنمایی های مأمورین ترویج و مدیران زعفران عمل میکند.



- 4- تعهد نماید که در سال چهارم و پنجم پياز زعفران را از زمین کشيده ويا دهاقين همجوار خویش تبادلہ ويا به فروش ميرساند.
- 5- حاضر به سهمگيری در ورکشاپ ها و برنامه های آموزشی باشد.
- 6- توانائی انتقال پياز زعفران توزيع شده را از مراکز توزيع بالای زمین خویش داشته باشد.
- 7- قطعه نمايشی نزديک سرک بوده و قابل دسترس باشد.
- 8- زمین قطعه نمايشی را به مشوره مأمور ترويج انتخاب نماید.
- 9- در نظر گرفتن خاتم های زعفران کار در تمام فعاليت های مربوط به ايجاد قطعات نمايشی زعفران.
- 10- GPS زمین قطعه نمايشی زعفران اخذ گردد.

شرایط ايجاد مراکز پروسس در ولسوالی ها

ماده هژدهم:

مراکز پروسس زعفران که در ولسوالی ها و ولايات تحت پوشش پروژه توسعه کشت زعفران برای شرکت های تولید زعفران ايجاد میگردد دارای شرایط ذیل میباشد.

1. شرکت ها باید در اداره سرمایه گذاری افغانستان (آيسا) راجستر بوده و وجواز ايشان تمدید شده باشد.
2. مراکز پروسس زعفران که به منظور فوق انتخاب میشوند باید در مرکز ولسوالی ها قرار داشته باشند.
3. شرکت در خواست دهنده باید دارای منابع مالی کافی برای خرید ماشین آلات سهم خویش را داشته باشد.
4. دارای امکانات کافی، مانند دفتر، ذخیره مواد خام و پروسس شده، مکان کافی برای پروسس زعفران، بسته بندی، مکان تبدیل لباس کار تجهيزات ابتدایی ويا توانایی تهیه این امکانات رداشته باشد.
5. شرکت درخواست دهنده باید امکانات تطبيق اصول مصنونیت و حفظ الصحه مواد غذایی ويا هم تعهد برتطبيق آن داشته باشد.
6. شرکت ها باید دارای تجربه کافی در بخش پروسس، بسته بندی و فروش محصولات زعفران باشد.
7. مراکز پروسس زعفران که برای برنامه فوق الذکر انتخاب میشوند باید با امکانات اساسی از قبیل آب و برق مجهز باشند.
8. شرکت ها باید توانایی ثبت و نگهداری تمام مشاهدات اصلی، معلومات از آزمایشات و محاسبات را داشته باشند.
9. شرکت ها باید تعهد نمایند تا در مراکز پروسس زعفران در جریان ارایه خدمات ترويج به مستفیدین پروژه زعفران ریاست توسعه غله جات اولویت بدهد.
10. شرکت های که در قسمت تجهيز مراکز پروسس انتخاب میگردند به هیچ صورت درکشت نباتات ممنوعه دخیل نباشد.
11. شرکت ها باید کارمندان کافی فنی برای کار کردن در پیش برد کارهای مربوط مراکز پروسس زعفران را داشته باشند.
12. شرکت های که به منظور فوق انتخاب میشوند در فعالیتهای که به محیط زیست از قبیل آب، هوا و زمین ضرر میرساند، دخیل نشود.
13. شرکت های باید انتخاب گردد که در فعالیتهای که باعث کشمکش و برهم زدن نظم در جامعه میگردد، دخیل نباشند.
14. مسئولین شرکت ها تعهد نمایند که به حقوق کارگران، مسایل ایمنی و محیطی پایبند بوده و از استخدام کارگران زیر سن اجتناب ورزد.



15. شرکت های انتخاب شده باید به اجرای تمام پروسه های تدارکاتی طبق هدایت وزارت زراعت آبیاری و مالداری متعهد باشد.

16. شرکت ها توجه نمایند تا در تعاملات خرید و فروش پیاز زعفران ویا محصول ان به دهاقین مفاد اعظمی برسد.

شرایط تهیه و توزیع سرتفکیت ISO برای شرکت های واجد شرایط زعفران

ماده نوزدهم:

شرکت های تولیدی زعفران که برای توزیع سرتفکیت ISO انتخاب میگردد باینشرایط ذیل را داشته باشد:

1. در اداره حمایت از سرمایه گذاری افغانستان (آيسا) راجستر بوده و نام و نشان دستگاه اش را ترتیب و ایجاد نماید و یا عهدنامه برای ایجاد همچو شرکت را داشته باشد.
2. دارای یک مرکز پروسس زعفران که مجهز به امکانات از قبیل دفتر کار، ذخیره مواد خام و پروسس شده، مکان کافی برای پروسس زعفران، بسته بندی، مکان تبدیل لباس کار و تجهیزات ابتدایی دیگر بوده و یا در صورت بعضی کمبودی ها تعهد نماید تا نسبت به تهیه انها طبق نظر متخصصین وزارت زراعت اقدام نمایند.
3. درخواست کننده باید امکانات تطبیق اصول مصوونیت و حفظ الصحه مواد غذایی داشته ویا هم تعهد بر تطبیق آن داشته باشد.
4. باید دارای تجربه کافی در بخش پروسس، بسته بندی و فروش زعفران داشته باشد.
5. اصلاح چارت تشکیلاتی مطابق آنچه که در سیستم کنترل و مدیریت پیشنهاد شده است.
6. رعایت موارد مرتبط با کمپنی از طرز العمل های استاندارد بین المللی مدیریت (71 مورد) در زمینه نکات ایمنی و بهداشتی جهت سلامت کاری پرسونل .
7. تکمیل فورمه های پنج گانه اسناد سیستم مدیریت کیفیت و رعایت دستور العمل کد گذاری اسناد مطابق روش اجرایی کنترل مطابق دستور العمل استاندارد های بین المللی
8. رعایت نظامنامه سیستم مدیریت کیفیت مطابق فورم های پیشنهادی
9. برگزاری کورسهای آموزشی سیستم مدیریت کیفیت
10. ایجاد و تجهیز مرکز پروسس با امکانات مورد ضرورت
11. رعایت دستور العمل های تخنیکی در مورد اندازه و مقدار مواد مورد نیاز جهت انجام تست های تعیین کیفیت زعفران .
12. انجام تست های تعیین کیفیت کیمیایی ، فزیک و میکروبیولوژی مطابق نورم های استاندارد بین المللی کیفیت زعفران
13. رعایت پالیسی مدیریت کیفیت با ایجاد تفکر مبنی بر اصول روش پروسس معیاری جهت بهبود کیفیت خدمات و رعایت استاندارد های بین المللی شامل:
 - حفظ و ارتقاء کیفیت خدمات ارائه شده با توجه به نیازها و خواسته های مشتریان .
 - بهبود دوامدار سطح کیفی انجام کار جهت دسترسی به بازار های جدید و بزرگتر .
 - فراهم نمودن شرایط همکاری و مشارکت با شرکتهای صاحب نام در منطقه و جهان
 - آموزش هدفمند و کاربردی پرسونل در جهت بهبود دایمی تمامی مراحل پروسس و فعالیت های شرکت و ارتقاء کارگروپی .
 - ارتقاء روحیه و انگیزه پرسونل از طریق جلب مشارکت آنان و بهبود کیفیت کاری .
 - افزایش سطح کیفی محصولات و تلاش جهت افزایش رضایت مشتریان



شرایط تهیه و توزیع ماشین های اتومات خشک کن زعفران

ماده بیستم:

ماشین های اتومات خشک کن زعفران که تهیه میشود و برای کسانی که توزیع میگردد باید دارای مشخصات و شرایط ذیل باشد.

- جهت استفاده دوامدار و درست از دستگاه های مذکور ریاست های محترم زراعت، موظف هستند تا در موقع توزیع دستگاه های مذکور موارد ذیل را در نظر گرفته و مطابق آن اجراء نمایند.
1. با توجه به اینکه هر دستگاه قادر است روزانه بطور اوسط حدود 4-8 کیلو گرام زعفران را خشک تولید نماید لذا با توجه به اوسط تولید زعفران فی جریب که حدود 750 الی 1000 گرام برآورد میشود باید شرایط طوری فراهم گردد که تعداد مستفین دستگاه ها حد اقل حدود 6-10 جریب زمین زیر کشت داشته باشند.
 2. ریاست های زراعت و لایات موظف هستند تا مستفین دستگاه های خشک کن زعفران را در قالب گروپ یا انجمن تشکیل و رجستر نمایند یا در صورت که مستفین عضویت گروپ ها یا انجمن را داشته باشند برایشان توزیع نمایند.
 3. هر گروپ/ انجمن که ماشین خشک کن به آنها تعلق میگیرد باید دستور العمل استفاده و نگهداری دستگاه خشکن را که دریافت خواهند کرد قبلاً تهیه و بعد از تائید ریاست زراعت مربوطه از آن استفاده نمایند.
 4. هر گروپ/ انجمن باید یک نفر بعنوان مسئول تکنیکی و نگهداری دستگاه انتخاب و به ریاست زراعت ولایت مربوطه معرفی نماید.
 5. هر گروپ / انجمن موظف است مبلغی را بعنوان حق الزحمه به اساس فی کیلو یا فی ساعت تعیین و از استفاده کننده گان جهت پروسس و نگهداری دریافت نماید.
 6. گروپ/ انجمن موظف است تا از پول حق الزحمه مقدار را پس انداز و در ختم سال سوم یک دستگاه جدید خریداری نمایند.
 7. گروپ/ انجمن باید متعهد گردد تا برق مورد نیاز دستگاه را از برق شهری، جنراتوار یا سولر تهیه نماید.
 8. گروپ/ انجمن تعهد نماید تا در صورت تخلف از موارد فوق و دستور العمل های مربوطه دستگاه را پس به اداره زراعت ولایت مربوطه مسترد نماید.
 9. گروپ/ انجمن حق فروش و یا واگذاری دستگاه را به هیچکس ندارد.
 10. در صورت مفقودی یا خسارات عمدی که باعث غیر قابل استفاده شدن دستگاه گردد گروپ/ انجمن مکلف است که یک پایه دستگاه جدید خریداری نماید.

ماده بیست و یکم:

- 1- چاپ هرگونه بروشور، جزوات آموزشی و پوسترها باید با هماهنگی و منظوری ریاست عمومی ترویج و ریاست توسعه غله جات و نباتات صنعتی باشد.

فصل پنجم

دستور العمل ها

ماده بیست و دوهم

1. دستور العمل استفاده از لابر اتوار کنترل کیفیت زعفران

در لابر اتوار کنترل کیفیت زعفران وزارت زراعت ابیاری و مالداري کلیه تست های کیفیت زعفران به اساس استاندارد ISO- 3632 که شامل کلیه مشخصات و درجه بندی زعفران شامل موارد میکروبی و کنترل کیفیت کیمیایی و فزیک (فزیوکیمیایی) که تضمین کننده کیفیت محصول زعفران با رعایت استانداردهای مربوطه می باشد انجام می گیرد.



در این لابراتوار تست های چون میزان رطوبت و خاکستر کل و نا محلول در اسید ، عصاره ، فیصد جرمی بقایای گل و درصد جرمی مواد خارجی و فیبر خام اندازه گیری می شوند. همچنین با دستگاه اسپکترو فتو متری در طول موجهای 257 و 330 و 440 نانومتر به ترتیب میزان پیکروکرو سین (عامل طعم تلخ زعفران)، ساfranال (عامل عطر و یا بوی) و کرو سین (عامل رنگ) اندازه گیری می شوند بناءتشکیلات اداری لابراتوار باید به نحوی طراحی شود که جوابگوی نیاز های مستفید شوندهگان و تضمین کننده کیفیت زعفران به اساس استاندارد های ملی و بین المللی باشد.

مسئولیت و اختیار هر یک از کارکنان با توجه به صلاحیت و بست مربوطه باید بطور کامل و شفاف مشخص و مدون گردیده و به کارکنان تفهیم شود. صلاحیت کلیه کارکنان شاغل در لابراتوار با توجه به نوع فعالیت باید بر مبنای تجربه، تخصص، تحصیلات و کورس های آموزشی طی شده تعیین شود.

چارت نیروی انسانی لابراتوار کنترل کیفیت زعفران:

- 1- مدیر لابراتوار
- 2- مسئول بخش پذیرش نمونه ها
- 3- مسئول سرویس و نگهداری لابراتوار
- 4- تکنیسین تست های فیزیکی و کیمیای لابراتوار
- 5- تکنیسین تست های مایکروبیولوژیکی لابراتوار
- 6- خانه سامان لابراتوار



شرح وظایف مدیر لابراتوار

1. اجرای مصوبات وزارت زراعت آبیاری و مالداري با توجه به استراتژی های منظور شده.
2. برنامه ریزی و هماهنگی فی مابین بخش های مختلف لابراتوار.
3. تعیین و تدوین خط مشی و استراتژی لابراتوار.
4. تصویب ، تهیه و ترتیب اسناد مورد نیاز بخش های مختلف لابراتوار.



5. شرکت در جلسات و ورکشاپ هایی که بر فعالیتهای بخش های لابراتوار مؤثر است.
6. نظارت بر اجرای طرز العمل ها و مقررات مربوطه (اداری، مالی و فنی).
7. بررسی راپور فعالیتهای انجام شده و پیگیری فعالیتهای در دست اجرای بخش های مختلف لابراتوار.
8. ایجاد محیط کار مناسب برای اجرای هر چه بهتر امور.
9. تأمین منابع، مواد و تجهیزات لازم برای اجرای هر چه بهتر امور.
10. تعیین مسئولین اداری و فنی لابراتوار مطابق لایحه وظایف، تحصیلات و مهارت های مورد نیاز.
11. سایر وظایف مرتبط.

شرح وظایف مسول بخش پذیرش نمونه ها

- 1- دریافت نمونه های ارسالی از مراجعین و مراجع ذیصلاح.
- 2- کد گذاری و ثبت در دفتر ثبت نمونه.
- 3- ارسال نمونه به بخش های مربوطه.
- 4- ارشیف مکتوب های واصله.
- 5- تنظیم کلیه راپور ها و معلومات مربوط به فعالیتهای لابراتوار.
- 6- ارسال نتیجه تست ها به مراجعین.
- 7- ثبت معلومات مربوط به نمونه ها در سیستم.
- 8- پاسخگویی به مراجعین و مسئولین مربوطه.

شرح وظایف تکنیسین تست های فیزیکی و کیمیاوی لابراتوار

- 1- انجام تست های کیمیاوی بر اساس استاندارد ها و دستورالعمل های ISO – 3632.
- 2- مقایسه نتایج حاصل از تست ها با حدود مجاز استاندارد، آنالیز و فرمولاسیون ساخت و اظهار نظر تخصصی.
- 3- اطمینان از کافی و معتبر بودن مواد و محلولهای کیمیایی، بررسی موارد کمبود و اطلاع به مسئولین مربوطه.
- 4- بازدید و بازرسی از لابراتوار های همکار سکتور خصوصی.
- 5- تهیه محلولها و معرف های کیمیاوی مورد نیاز.
- 6- شرکت در کورس های ارتقاء کیفیت روشهای تست های لابراتواری.
- 7- استفاده صحیح و نگهداری از تجهیزات لابراتواری و ثبت منظم نتایج در دفاتر مربوطه.
- 8- ارائه گزارش موارد خروج از کالیبراسیون، خرابی یا عدم کارایی دستگاه ها به مسئول سرویس و نگهداری.
- 9- شرکت در کورس های آموزشی مربوطه.
- 10- تهیه ارقام و جمع آوری معلومات مربوط به نتایج تست های انجام شده و ارائه گزارش به مدیر لابراتوار.

شرح وظایف تکنیسین تست های میکروبیولوژی

1. انجام تست های میکروبی بر اساس استاندارد های ملی و بین المللی.



2. مقایسه نتایج حاصل از تست ها با حدود مجاز استاندارد و اظهار نظر تخصصی.
3. اطمینان از کافی و معتبر بودن محیط های کشت ، مواد و بررسی موارد کمبود و اطلاع به مسئولین مربوطه.
4. بازدید و بازرسی از آزمایشگاه های همکار غیر دولتی.
5. تهیه محیط های کشت مورد نیاز طبق دستور العمل های اجرایی و استاندارد با رعایت نکات ایمنی فردی و محیطی و استریلیزاسیون آنها.
6. شرکت در فعالیتهای ارتقاء کیفیت و به حد مطلوب رساندن روشها و پروسه های کاری لابراتوار.
7. استفاده صحیح و نگهداری از تجهیزات لابراتواری و ثبت منظم نتایج در دفاتر مربوطه.
8. ارائه گزارش موارد خروج از کالیبراسیون ، خرابی یا عدم کارایی دستگاه ها به مسئول مربوطه.
9. شرکت در کورسهای آموزشی مرتبط و ارائه گزارش به مدیریت و انتقال مطالب به سایر تکنیسین ها.
10. تهیه ارقام و جمع آوری اطلاعات مربوط به نتایج تست های انجام شده و ارائه گزارش به مسئول مربوطه.
11. استریلیزاسیون محیط های کشت کار شده جهت جلوگیری از انتقال آلودگی.

شرح وظایف خانه سامان لابراتوار

1. نظافت ساختمان ، جارو ، گردگیری ، پاک کردن میزها و الماری ها.
2. آماده کردن چای و شستشوی ظروف.
3. شستشو و پاک کاری شیشه ها و پارتیشن ها.
4. جابه جایی وسایل ، مواد و تجهیزات بنا به درخواست مسول مربوطه.
5. رساندن مکتوب ها و انجام درخواست و فراهم کردن لوازم مورد نیاز مسئولین لابراتوار.
6. جمع آوری وسایل داغمه و تعمیر و نگهداری وسایل و اثاثیه معیوب.
7. پذیرایی در هنگام برگزاری جلسات .
8. نظافت راهروها ، پله ها و سرویسهای بهداشتی ساختمان لابراتوار.
9. مرتب و نظافت کردن جعبه ها، سیم های تلفن، شبکه و برق، وسایل الکترونیکی و ...
10. نظافت و گردگیری درب اتاقها، پشت پنجره ها، پرده ها، کرکره ها و پارتیشن ها.
11. دواپاشی جهت دفع حشرات در صورت نیاز و کنترل و بازبینی ماهانه جهت نبودن هر گونه حشره.
12. کنترل و بازبینی وسایل پذیرایی بخصوص وسایل برقی و گازی تهیه آب جوش و فراهم آوردن آب جوش تمیز و پاک در هر ساعت از تایم اداری و عدم استفاده از آب جوش سرد شده.
13. جارو و تی کشیدن با استفاده از مایعات مناسب و ضد عفونی کننده جهت فراهم آوردن بهداشت محیط کار برای کارکنان.
14. عدم استفاده از وسایل تمیز کننده یک اطاق برای اطاق دیگر.
15. تخلیه روزانه سطل های اشغال.



دستور العمل طرز استفاده و سرویس و نگهداری تجهیزات لابراتوار کنترل کیفیت زعفران

در بحث ایمنی در کارکرد با دستگاهها و تجهیزات لابراتواری هر دستگاه مشخصات خاصی دارد و بر اساس این مشخصه ها باید دستور العمل های کارکرد مصون رعایت گردد. جهت کارکرد مصون تجهیزات چهار نکته اساسی وجود دارد:

1. استفاده از دستگاه مناسب

2. آشنایی با چگونگی استفاده از دستگاه

3. بازرسی دستگاه

4. استفاده صحیح دستگاه

کار در لابراتوار نیاز به استفاده از تجهیزات مختلف دارد. جهت اطمینان از ایمنی دستگاه باید با موارد زیر آشنا باشید:

- عملکرد دستگاه (مرور دستور العمل های همه سازندگان).
- حفاظت های قابل اعمال.
- نگهداری کلیه اسناد مرتبط با تجهیزات.
- راه اندازی صحیح و اجرای برنامه نگهداری پیشگیرانه.
- کنترل ها و حفاظت ها کافی و کاربردی باشند.
- محل نصب دستگاه مناسب بوده و در صورت لزوم به خوبی تهویه گردد.
- دستگاه بدون اشکال و به درستی کار کند.

وسایل سرد کننده (یخچال/ فریزر)

استفاده از یخچال های خانگی جهت نگهداری مواد شیمیایی لابراتواری به چند دلیل، بسیار خطر آفرین می باشد. بسیاری از حلال های قابل اشتعال در حرارت یخچال های معمولی حالت تبخیر دارند، حرارت این یخچال ها بطور معمول بالاتر از نقطه احتراق اغلب مایعات قابل اشتعال می باشد، به علاوه طبقات آنها دارای منابع ایجاد احتراق مانند ترموستات، سویچ های نوری و نوارهای حرارتی میباشند. بخارات شیمیایی در کف یخچال که مدارهای الکتریکی و کمپرسور قرار دارد، تجمع می یابند.

یخچال های ایمن لابراتواری که برای نگهداری مواد قابل اشتعال و شیمیایی استفاده می گردند، در برابر انفجار مقاوم هستند و اجزای ایجاد کننده جرقه آنها در قسمت خارجی یخچال قرار دارد.

جهت استفاده از یخچال های موجود در لابراتوار موارد زیر باید رعایت شود:

- هیچگاه مواد شیمیایی قابل اشتعال در یخچال های خانگی نگهداری نشوند.
- عدم نگهداری مواد غذایی در یخچال های لابراتواری.
- همه یخچال ها دارای برجسب مشخص کننده کاربرد شان باشند.

وسایل تولید کننده حرارت:

خطرات عمومی استفاده از تجهیزات تولید کننده حرارت شامل:

- خطرات الکتریکی.
- خطر بروز آتش سوزی.



- خطر ناشی از سطوح داغ.
- قبل از استفاده از وسیله الکتریکی تولید حرارت باید اطمینان حاصل کنید که دارای خاموش کننده خودکار باشد تا از تولید گرمای بیش از حد جلوگیری شود. همچنین این وسایل و تماسی اجزای متصل به آنها به درستی کار کنند.

وسایل تولید حرارت شامل:

1- کوره:

بخارات قابل اشتعال حاصل از کوره می تواند محترق گردد. کوره باید دارای ترموستات back up باشد که قبل از بروز حادثه خاموش گردند. کوره هایی که جهت گرم کردن مواد قابل اشتعال به کار می روند دارای قفل ضد انفجار و فیوزهای امنیتی برای خاموش کردن در صورت نقص در فن ها و بالا رفتن بیش از حد حرارت هستند.

2- حمام آبی گرم کننده

این وسایل باید ابزارهای کنترلی افزایش حرارت یا ترموستات خودکار داشته باشند. موارد احتیاطی زیر جهت پیشگیری از حوادث اهمیت دارند:

- این دستگاه را نزدیک مواد قابل اشتعال و قابل احتراق قرار ندهید.
- ساکت های برق و اتصالات را به منظور جلوگیری از شوک های الکتریکی چک کنید.
- برای پیشگیری از آلودگی میکروبی، به آب ضد عفونی کننده بیافزایید.
- ماده واکنش دهنده و یا سدیم آزید در بن ماری به کار نبرید، زیرا موجب انفجار خواهد شد.
- قبل از پر یا خالی کردن آن، ساکت برق را بکشید.

3- دستگاه های تقطیر :

در این دستگاه ها، احتمال افزایش حرارت آتش سوزی وجود دارد، به خصوص اینکه برای ساعات طولانی و در شب، کار می کنند، باید تحت نظارت قرار گرفته و در صورت امکان، برای آنها یک فیوز امنیتی تعبیه گردد.

4- سیستم کجلاال

این دستگاه دارای دو بخش هضم کننده و تقطیر جهت اندازه گیری نایتروجن و آنالیز عناصر کمیاب دارد. این دستگاه منبع بالقوه بخارات و گرما هستند.

احتیاطات :

- مطمئن شوید که لوله های مخصوص شکستگی نداشته سالم باشند.
- برای راه اندازی و استفاده به وقت دستور العمل را دنبال نمایید.
- واحدهای هضم کننده را در زیر هود قرار دهید.
- برای چک کردن سیم کشی الکتریکی و لوله های آب یک برنامه نگهداری منظم را دنبال نمایید.



5- اتوکلاو :

- بطور دوره ای seal ها و اتصالات آنها را چک نمایید.
- برای مواد کیمیایی و یا قابل اشتعال استفاده نشود.
- مطمئن شوید که سیستم امنیتی فشار و حرارت به درستی عمل می کنند.
- برای استریل کردن از ظروف مناسب مانند پیرکس استفاده شود.

6- کوره های سوزاننده لاشه یا مواد زاید :

برای مواد کیمیایی کارسینوژن و آلوده کننده باید یونیت طراحی شده دارای دمای 1800-1900 درجه فارنهایت با زمان بازداری دو ثانیه باشد.

7- مایکروویو :

- همیشه محفظه مورد استفاده را به منظور خروج گاز و فشار بخار باز بگذارید.
- هیچگاه ظروف فلزی را در اجاق های مایکروویو به کار نبرید.
- یونیت را بطور منظم بازرسی نمایید.

8- فور

فور برای ایجاد خاکستر و اندازه گیری مواد معدنی در دمای حدود 600 درجه سانتیگراد، در بسیاری از لابراتوار ها استفاده می شوند.

- بهتر است یک پیش خاکستر سازی کامل، جهت خروج مواد آلی دودزا در زیر هود انجام گیرد.
- مطمئن باشید ترموستات به درستی عمل می کند.
- جنس کروزه به کار گرفته شده، باید متناسب با حرارت باشد.
- ترجیحاً باید در یک مکان مقاوم به حرارت قرار گیرد.

9- هات پلیت/ FAT EXTRACTOR/ SOXHELET

- یونیت در طی آزمایش، تا حد ممکن باید قابل مشاهده باشد.
- هیچگاه الکول اتر و یا سایر حلال های قابل اشتعال را بطور مستقیم بر روی سطوح داغ قرار ندهید.
- برای خارج کردن حلالها از تبخیر کننده چرخشی استفاده نمایید.

10- وسایل مخلوط کننده

شامل مخلوط کن، شیکر، بلندر، سونیکاتور و گریندر

- بزرگترین خطر در استفاده از این وسایل، افزایش خطر پخش عوامل عفونی بصورت ذرات معلق می باشد.
- این تجهیزات را در لابراتوار های بیولوژیک در کابینت های امن راه اندازی نمایید.
- در حال کار با بلندر، سرپوش آن را با یک حوله آغشته به ضد عفونی کننده بپوشانید.
- از مواد قابل اشتعال یا سوزاننده، استفاده ننمایید.
- خروجی پمپ خلاء را فیلتر نمایید.



- تمام سطوح در معرض عوامل عفونی را ضد عفونی نمایید.
- همه بخش های دستگاهها را بعد از انجام کار تمیز و خشک نمایید.

11- سانتریفوژ

- سانتریفوژ کردن ممکن است دو خطر جدی داشته باشد: نقص مکانیکی و آنروسل ها
- اطمینان حاصل نمایید افرادی که با این وسیله کار می کنند، به درستی آموزش دیده باشند.
- قبل از سانتریفوژ کردن ، دستگاه را بالانس نمایید.
- قسمت گردان و تیوب های خاص جهت سرعت مورد نیاز به کار ببرید.
- سرپوش را هنگامیکه استوانه گردان به توقف کامل رسیده است، باز کنید.
- در صورت مشاهده هر گونه لرزش و صدای غیر طبیعی دستگاه را متوقف سازید.
- تیوب های در دار ، در سانتریفوژ به کار ببرید.
- لوله های آزمایش را از نظر شکستگی یا لبه های ترک خورده بازرسی نمایید.
- لوله های مورد استفاده را بیش از حد پر ننمایید.
- از درپوش های سبک وزن مانند فویل آلومینیومی جهت پوشاندن لوله ها استفاده نکنید.

12- در سانتریفوژهای سرعت بالا:

- هوای خروجی را فیلتر نمایید.
- یک رکورد ثبت شده از کارکرد دستگاه جهت پیشگیری از خطر استهلاک و تخریب فلز آن تهیه نمایید.
- بطور مداوم روتورها را بازرسی تمیز نمایید. و جهت پیشگیری از خوردگی آنها را خشک کنید.
- دستورالعمل های سازندگان را بطور دقیق اجرا نمایید.

13- سیستم های خلاء

- سیستم های خلاء دارای خطر انفجار از داخل هستند.
- اطمینان حاصل کنید که پمپ ها دارای حفاظ های تسمه ای هستند.
- از سالم بودن سیم ها و سوییچها اطمینان حاصل نمایید.
- جهت جلوگیری از برگشت مایعات به داخل پمپ و خطوط خلاء روی لوله های خلاء از زانویی استفاده نمایید.
- این پمپها را در مجاور محفظه های نگهداری مواد شیمیایی راه اندازی نکنید.
- پمپ ها را در محفظه های بسته قرار ندهید.
- از ظروف مقاوم مناسب عملیات خلاء استفاده نمایید.

14- الکتروفورز

- دستگاه الکتروفورز، ممکن است منبع مهم خطر فیزیکی در لابراتوار باشد. وجود ولتاژ بالا و مایع رسانا در این دستگاه
- ترکیب خطر زایی را بوجود می آورند. حتی نشت جزئی تانک می تواند موجب ایجاد شوک شدید گردد.



- واحد الکتروفورز را بطور صحیح به زمین وصل کرده و اتصالات الکتریکی را تجهیز نمایید.
- آن را دور از محل رفت و آمد قرار دهید.
- تنها از اتصالات عایق سربی استفاده نمایید.
- واحد را دور از آب و منابع آبی نصب نمایید.
- بطور متناوب سالم بودن فیزیکی واحد را چک نمایید.
- از هشدار دهنده ولتاژ بالا استفاده نمایید.

15- لوازم شیشه ای

- جهت کاهش امکان خطر بریدگی یا سوراخ شدگی هنگام کار با وسایل شیشه ای دقت لازم باید انجام گیرد.
- در هنگام حمل لوازم شیشه ای از دستکش یا سایر ادوات لابرآتواری استفاده گردد.
 - ظروف شیشه ای را قبل و بعد از استفاده بازرسی نمایید.
 - در صورت امکان از اتصالات پلاستیکی یا فلزی به جای اتصالات شیشه ای استفاده نمایید.
 - برای سیستم های خلاء از ظروف شیشه ای با دیواره ضخیم و ته گرد استفاده نمایید، زیرا استحکام ظروف ته صاف کمتر می باشد.
 - ظروف شیشه ای شکسته را در محفظه های مخصوص محکم قرار دهید.

استاندارد های دستورالعمل های استفاده از برخی وسایل لابرآتواری

1. دستورالعمل کنترل و نگهداری ترازو
2. دستورالعمل کنترل و نگهداری سائتریفور
3. دستورالعمل کنترل و نگهداری انکوباتور
4. دستورالعمل کنترل و نگهداری pH متر
5. دستورالعمل کنترل و نگهداری بن ماری
6. دستورالعمل کنترل و نگهداری اسمومتر
7. دستورالعمل کنترل و نگهداری محفظه های سرد
8. دستورالعمل کنترل و نگهداری HPLC و مانومتر سیلندر گاز هلیوم
9. دستورالعمل کنترل و نگهداری پمپ خلاء
10. دستورالعمل کنترل و نگهداری بتا کانتر
11. دستورالعمل کنترل و نگهداری میکروسکوپ
12. دستورالعمل کنترل و نگهداری هیتر بلاک
13. دستورالعمل کنترل و نگهداری هات پلیت
14. دستورالعمل کنترل و نگهداری شیکر لوله
15. دستورالعمل کنترل و نگهداری هود شیمیایی
16. دستورالعمل کنترل و نگهداری فور (آون)
17. دستورالعمل کنترل و نگهداری آب مقطر گیری - دیونیزه
18. دستورالعمل کنترل و نگهداری اسپکتروفتومتر.



1. دستورالعمل کنترل و نگهداری ترازو

ردیف	نام تجهیز	شرح اقدام
1	ترازوی حساس آنالوگ	1- قبل از کار با ترازو با وزنه استاندارد از کالیبر بودن آن اطمینان حاصل شود. 2- قبل و بعد از استفاده حتما صفحه گرد ترازو جهت اندازه گیری مواد کاملاً تمیز شود. توجه نمایید که در هنگام این کار ترازو حتماً باید خاموش باشد. 3- کالیبراسیون دستگاه توسط شرکت ذیصلاح سالی یک بار انجام شود. 4- نظافت عمومی دستگاه شامل گردگیری با گاز آغشته به الکل 70 درصد به صورت هفتگی انجام پذیرد.
2	ترازوی حساس دیجیتال	1- قبل از کار با ترازو با وزنه استاندارد از کالیبر بودن آن اطمینان حاصل شود. 2- قبل و بعد از استفاده حتما صفحه گرد ترازو جهت اندازه گیری مواد کاملاً تمیز شود. توجه نمایید که در هنگام این کار ترازو حتماً خاموش باشد. 3- کالیبراسیون دستگاه توسط شرکت ذیصلاح سالی یک بار انجام شود. 4- نظافت عمومی دستگاه شامل گردگیری با گاز آغشته به الکل 70 درصد به صورت هفتگی انجام پذیرد.

2. دستورالعمل کنترل و نگهداری سالتریفور

ردیف	نام تجهیز	شرح اقدام
1	سالتریفور معمولی	1- دستگاه به صورت هفتگی با محلول آب ژاول رقیق (0/1 درصد به شرط داشتن کلر فعال 5 درصد) تمیز شود. 2- در صورت شکستن لوله داخل سالتریفور ضمن رعایت نکات ایمنی، بعد از نیم ساعت ته نشست آنروسل ها، دستگاه با آب ژاول 10 درصد تمیز شود. 3- هر سه ماه کنترل میانی (از نظر دور و زمان) توسط بخش فنی انجام گیرد. 4- کالیبراسیون توسط شرکت ذیصلاح سالی یک بار انجام شود. 5- نظافت عمومی دستگاه شامل گردگیری با گاز آغشته به الکل 70 درصد به صورت هفتگی انجام پذیرد.
2	سالتریفور یخچال دار	1- با توجه به میزان کارکرد کم دستگاه هر سه ماه یک بار با محلول آب ژاول (0/1 درصد به شرط داشتن کلر فعال 5 درصد) تمیز شود. 2- در صورت شکستن لوله داخل سالتریفور ضمن رعایت نکات ایمنی، بعد از نیم ساعت ته نشست آنروسل ها، دستگاه باید با آب ژاول 10 درصد تمیز شود. 3- ماهی یک بار واشر درب دستگاه کنترل شود. در صورت چرب نبودن با روغن مخصوص، واشر درب روتور را چرب نمایید. 4- با توجه به میزان کارکرد کم دستگاه هر شش ماه کنترل میانی (از نظر دور و زمان) توسط بخش فنی انجام گیرد. 5- کالیبراسیون توسط شرکت ذیصلاح سالی یک بار انجام شود. 6- نظافت عمومی دستگاه شامل گردگیری با گاز آغشته به الکل 70 درصد به صورت هفتگی انجام پذیرد.

3. دستورالعمل کنترل و نگهداری انکوباتور

ردیف	نام تجهیز	شرح اقدام
1	انکوباتور	1- قبل از انجام کار، دمای انکوباتور با ترموستات کالیبره کنترل شده و در فرم ثبت دما یادداشت شود. 2- داخل انکوباتور حداقل هر دو هفته یکبار با استفاده از مواد ضد عفونی کننده کاملاً تمیز شود. 3- کالیبراسیون دستگاه توسط شرکت ذیصلاح سالی یک بار انجام شود. 4- نظافت عمومی دستگاه شامل گردگیری با گاز آغشته به الکل 70 درصد به صورت هفتگی انجام پذیرد.



4. دستورالعمل کنترل و نگهداری pH متر

ردیف	نام تجهیز	شرح اقدام
1	pH متر	1- الکتروود را همیشه در ظرفی که محتوی 3M KCl باشد قرار دهید. 2- مسئول تجهیز موظف می باشد روزانه با بافر های 7 و 4 استاندارد، دستگاه را برای استفاده روزانه همکاران کالیبر کرده و فرم LA-FO-031 را تکمیل نماید. 3- قبل از آزمایش های حساس به تنظیم دقیق pH، دستگاه با بافر های 4 و 7 استاندارد کالیبر شود. 4- کالیبراسیون دستگاه توسط شرکت ذیصلاح سالی یک بار انجام شود. 5- نظافت عمومی دستگاه شامل گردگیری با گاز آغشته به الکل 70 درصد به صورت هفتگی انجام پذیرد.

5. دستورالعمل کنترل و نگهداری بن ماری

ردیف	نام تجهیز	شرح اقدام
1	بن ماری معمولی	1- آب بن ماری هر دو ماه تعویض شود. 2- برای جلوگیری از رسوب املاح در بن ماری از آب مقطر استفاده گردد. 3- اگر در بن ماری رسوب وجود داشته باشد، ابتدا باید با اسید رقیق (محلول اسید کلریدریک دو نرمال) شست و شو داده شده و سپس سریع و به طور کامل با آب شسته شود. 4- با توجه به اینکه داغ شدن بیش از حد المنت ها به علت خشک شدن بن ماری، موجب آسیب رساندن به دستگاه می شود، به حداقل حجم آب مورد نیاز جهت حفظ کارکرد مطلوب دستگاه توجه نمود. 5- در ابتدا، در حین و در انتهای انجام کار دمایی دستگاه با استفاده از یک ترمومتر کالیبره چک شده و یادداشت شود. 6- کالیبراسیون دستگاه توسط شرکت ذیصلاح سالی یک بار انجام شود. 7- نظافت عمومی دستگاه شامل گردگیری با گاز آغشته به الکل 70 درصد به صورت هفتگی انجام پذیرد.
2	بن ماری شیکردار	1- برای جلوگیری از ایجاد رسوبات قارچی، آب بن ماری هر دو ماه تعویض شود. 2- برای جلوگیری از رسوب املاح در بن ماری از آب مقطر استفاده گردد. 3- اگر در بن ماری رسوب داشته باشد، ابتدا باید با اسید رقیق (محلول اسید کلریدریک دو نرمال) شست و شو داده شده و سپس سریع و به طور کامل با آب شسته شود. 3- برای حذف رسوبات آهکی می توان از محلول های سرکه یا لیمو (طبق اطلاعات بروشور دستگاه) استفاده کرد. 4- با توجه به اینکه داغ شدن بیش از حد المنت ها، به علت کم آبی بن ماری، موجب آسیب رساندن به دستگاه می شود، به حداقل حجم آب مورد نیاز جهت حفظ کارکرد مطلوب دستگاه توجه نمود. 5- در ابتدا، در حین و در انتهای انجام کار دمایی دستگاه با استفاده از یک ترمومتر کالیبره چک شده و یادداشت شود. 6- کالیبراسیون دستگاه توسط شرکت ذیصلاح سالی یک بار انجام شود. 7- نظافت عمومی دستگاه شامل گردگیری با گاز آغشته به الکل 70 درصد به صورت هفتگی انجام پذیرد.

6. دستورالعمل کنترل و نگهداری اسمومتر

ردیف	نام تجهیز	شرح اقدام
1	اسمومتر	1. مراحل تستشو با آب مقطر به وقت انجام گیرد. 2. ترمیستر دستگاه بسیار حساس و شکننده می باشد. جهت مراقبت از این قسمت، بعد از اتمام کار باید یک اینترف 1/5 میلی لیتری تمیز اطراف ترمیستر قرار داده شود. 3. جهت محافظت محفظه سرد از گرد و خاک، یک اینترف 1/5 میلی لیتری داخل محفظه اندازه گیری قرار دهید. 4. گردگیری دستگاه هر ماه یک بار انجام گیرد.



5.	اطمینان از کارکرد دستگاه برعهده مسئول تجهیز می باشد. کنترل کار دستگاه با استانداردهای دستگاه در هر روز کاری و همچنین با استفاده از روش بازیابی هر سه ماه یک بار انجام گیرد.
6.	نظافت عمومی دستگاه شامل گردگیری با گاز آغشته به الکل 70 درصد به صورت هفتگی انجام پذیرد.

7. دستورالعمل کنترل و نگهداری محفظه های سرد

ردیف	نام تجهیز	شرح اقدام
1	یخچال	1- در صورت آلودگی با مایعات بیولوژیک با محلول سفید کننده 10% باید ضد عفونی و تمیز شود. 2- هر شش ماه یک بار یخچال تمیز گردد. 3- نمای یخچال از روی دماسنج کالیبره طبق دستورالعمل روزانه ساعت 10 در فرم مخصوص ثبت شود. 4- دماسنج نصب شده در یخچال سالی یک بار توسط مراجع ذیصلاح کالیبره شود. 5- نظافت عمومی دستگاه شامل گردگیری با گاز آغشته به الکل 70 درصد به صورت هفتگی انجام پذیرد.
2	فریزر منهای بیست درجه	1- در صورت خراب شدن فریزر سریعاً با شرکت پشتیبانی که شماره آن بر روی شناسنامه دستگاه قید شده، تماس گرفته شود و موجودی آن به یخچال دیگری منتقل گردد. 2- لاستیک دور درب فریزر کنترل شود. 3- هر شش ماه یک بار فریزر تمیز گردد. 4- نمای فریزر از روی دماسنج کالیبره طبق دستورالعمل روزانه ساعت 10 در فرم مخصوص ثبت شود. 5- دماسنج نصب شده در فریزر سالی یک بار توسط مراجع ذیصلاح کالیبره شود. 6- نظافت عمومی دستگاه شامل گردگیری با گاز آغشته به الکل 70 درصد به صورت هفتگی انجام پذیرد.
3	فریزر منهای هشتاد درجه	1- در صورت خراب شدن فریزر سریعاً با شرکت که شماره آن بر روی درب فریزر نصب می باشد تماس گرفته شود و موجودی آن به فریزر دیگری منتقل گردد. 2- فریزر 80°C- باید هر سال فریز و دفریز شود. (باید موجودی داخل آن خالی شود و فریزر خاموش گردد و پس از تمیز کردن دوباره روشن شود). 3- لاستیک دور درب فریزر کنترل شود. 4- هفته ای یک بار برفک درب فریزر تمیز گردد. 5- نمای یخچال از روی دماسنج کالیبره روزانه ساعت 10 در فرم مخصوص ثبت شود. 6- نظافت عمومی دستگاه شامل گردگیری با گاز آغشته به الکل 70 درصد به صورت هفتگی انجام پذیرد.

8. دستورالعمل کنترل و نگهداری HPLC و مایومتر سیلندر گاز هلیوم

ردیف	نام تجهیز	شرح اقدام
1	HPLC	1- شستشوی کل سیستم کروماتوگرافی (پمپ، اینجکتور، ستون و نکتور) در پایان هر روز کاری با استفاده از محلول های مناسب طبق دستورالعمل انجام گیرد. 2- پس از هر چهار یا پنج بار تزریق نمونه همولیزیت مراحل پنج گانه شستشوی ستون (موجود در کاتالوگ ستون) انجام گیرد. 3- کالیبراسیون کلی دستگاه هر شش ماه یک بار توسط شرکت فروشنده انجام پذیرد. 4- نظافت عمومی دستگاه شامل گردگیری با گاز آغشته به الکل 70 درصد به صورت هفتگی انجام پذیرد.
2	مایومتر	1- نوسانات فشار داخل سیلندر و خروجی در هر روز کاری ثبت گردد. 2- کالیبراسیون فشارسنج های مایومتر سالی یک بار توسط شرکت ذیصلاح انجام پذیرد. 3- نظافت عمومی دستگاه شامل گردگیری با گاز آغشته به الکل 70 درصد به صورت هفتگی انجام پذیرد.

9. دستورالعمل کنترل و نگهداری پمپ خلاء

ردیف	نام تجهیز	شرح اقدام
1	پمپ خلاء	1- پس از هر بار فیلتراسیون، تمام ظروف باید با آب شهر و سپس آب مقطر و آب دیونیزه شسته شوند. 2- در صورت استفاده همکاران از این پمپ در زمان طولانی، باید به این نکته توجه شود که هر نیم ساعت یک بار حتماً به مدت پنج دقیقه دستگاه را خاموش شود تا به دستگاه آسیب نرسد. 3- این دستگاه نیاز به کالیبراسیون ندارد. 4- نظافت عمومی دستگاه شامل گردگیری با گاز آغشته به الکل 70 درصد به صورت هفتگی انجام پذیرد.

10. دستورالعمل کنترل و نگهداری بتا کاتر

ردیف	نام تجهیز	شرح اقدام
1	بتا کاتر	1- روز قبل از نمونه گیری از بیماران میزان شمارش ویل های استاندارد بلانک، 3H، ^{14}C (LKB) چک شود. این ویل ها درون ظروف محافظ خاص خود در محفظه نگهداری مواد رادیواکتیو در یخچال آزمایشگاه تالاسمی نگهداری می شوند. 2- کالیبراسیون دستگاه توسط شرکت فروشنده هر شش ماه گواهی شود. 3- نظافت عمومی دستگاه شامل گردگیری با گاز آغشته به الکل 70 درصد به صورت هفتگی انجام پذیرد.

11. دستورالعمل کنترل و نگهداری میکروسکوپ

ردیف	نام تجهیز	شرح اقدام
1	میکروسکوپ	1- بعد از استفاده از عدسی 100 که آغشته به روغن شده است آن را با کاغذ لنز پاک کن تمیز نموده و صفحه Stage را با پنبه الکل 70 درصد پاک کنید. 2- بخش های مکانیکی باید به سهولت حرکت کنند. هر قسمتی که به سختی کار کند، نیاز به روغن کاری دارد. 3- عدسی ها هرگز با پارچه یا کاغذ تمیز نشوند زیرا باعث از بین رفتن پوشش ضد انعکاس آنها می شود. 4- هیچگاه عدسی های شنی به داخل گزیریل، اتانول، استن فرو برده نشود. 5- میکروسکوپ در محیطی قرار گیرد که تهویه خوب داشته باشد و در آنجا اسید یا باز نگهداری نشود. 6- هنگام تنظیم، عدسی شنی با احتیاط به لام نزدیک شود زیرا در غیر این صورت احتمال شکستن عدسی و لام وجود دارد. 7- به دلیل این که از میکروسکپ جهت تشخیص شکل عناصر مورد مطالعه استفاده می شود به کالیبراسیون نیاز نمی باشد. 8- نظافت عمومی دستگاه شامل گردگیری با گاز آغشته به الکل 70 درصد به صورت هفتگی انجام پذیرد.



12. دستورالعمل کنترل و نگهداری هیتر بلاک

ردیف	نام تجهیز	شرح اقدام
1	هیتر بلاک	1- منبع برق و پریز و کلیدهای روشن و خاموش بررسی شود. 2- گردگیری دستگاه ماهی یک بار انجام شده و در فرم نگهداری یادداشت شود. 3- در هنگام کار با دستگاه ، دما با استفاده از ترماسنج کالیبره کنترل شده و در فرم Log Book یادداشت شود. 4- کالیبراسیون دستگاه از نظر دما سالی یک بار توسط شرکت ذیصلاح انجام شود. 5- نظافت عمومی دستگاه شامل گردگیری با گاز آغشته به الکل 70 درصد به صورت هفتگی انجام پذیرد.

13. دستورالعمل کنترل و نگهداری هات پلیت

ردیف	نام تجهیز	شرح اقدام
1	هات پلیت	1- از به کار بردن محلول های پاک کننده ای که به دستگاه صدمه می زند خودداری کنید. 2- برای جلوگیری از خطر سوختگی و برق گرفتگی هنگامی که دستگاه خاموش است برای تمیز کردن دستگاه اقدام نمایید 3- برای تمیز کردن دستگاه با یک تکه پارچه آغشته به مایع پاک کننده معمولی، کفه هیتر را تمیز نموده و با پارچه خشک دیگری آن را خشک نمایید. 4- این دستگاه نیاز به کالیبراسیون ندارد. 5- نظافت عمومی دستگاه شامل گردگیری با گاز آغشته به الکل 70 درصد به صورت هفتگی انجام پذیرد.

14. دستورالعمل کنترل و نگهداری شیکر لوله

ردیف	نام تجهیز	شرح اقدام
1	شیکر لوله	1- دستگاه باید به صورت ماهیانه با آب صابون و سپس با الکل 70 درجه و یا آب ژاول 1/10 رقیق شده دارای کلر فعل 5 درصد (محلول بوی کلر بدهد) تمیز شود. 2- این دستگاه نیاز به کالیبراسیون ندارد. 3- نظافت عمومی دستگاه شامل گردگیری با گاز آغشته به الکل 70 درصد به صورت هفتگی انجام پذیرد.

15. دستورالعمل کنترل و نگهداری هود شیمیایی

ردیف	نام تجهیز	شرح اقدام
1	هود شیمیایی	1- به هنگام کار کاغذ کار پهن شود. 2- در پایان هر بار کار کردن در زیر هود، باید کف آن با پنبه آغشته به آب و الکل پاک شود. 3- نظافت عمومی دستگاه شامل گردگیری با گاز آغشته به الکل 70 درصد به صورت هفتگی انجام پذیرد.



16. دستورالعمل کنترل و نگهداری فور (آون)

ردیف	نام تجهیز	شرح اقدام
1	فور (آون)	1- به طور ماهانه داخل آن تمیز گردد. 2- هنگام نظافت دستگاه باید خاموش و خنک باشد. 3- کالیبراسیون دستگاه از نظر دما سالی یک بار توسط شرکت ذیصلاح انجام شود. 4- نظافت عمومی دستگاه شامل گردگیری با گاز آغشته به الکل 70 درصد به صورت هفتگی انجام پذیرد.

17. دستورالعمل کنترل و نگهداری آب مقطرگیری - دیونیزه

ردیف	نام تجهیز	شرح اقدام
1	آب مقطرگیری - دیونیزه	1- pH آب دریافتی با یک pH متر کالیبره کنترل شود $pH = 7 \pm (0.05)$ 2- سختی آب دریافتی با یک TDS متر کنترل شود. 3- نظافت عمومی دستگاه شامل گردگیری با گاز آغشته به الکل 70 درصد به صورت هفتگی انجام پذیرد.

18. دستورالعمل کنترل و نگهداری اسپکتروفتومتر

ردیف	نام تجهیز	شرح اقدام
1	اسپکتروفتومتر	1- با توجه به کالیبره بودن دستگاه، هر سه ماه صحت طول موج و صحت فتومتریک و خطی بودن خوانش دستگاه مورد بررسی قرار گیرد. 2- نظافت عمومی دستگاه شامل گردگیری با گاز آغشته به الکل 70 درصد به صورت ماهانه انجام پذیرد.



شماره :

تاریخ :

فرم درخواست انجام تست های تعیین کیفیت زعفران

اینجانب نماینده موسسه/شرکت متقاضی انجام تست های مندرج در جدول زیر در لابراتوار کنترل کیفیت زعفران وزارت زراعت آبیاری و مالداري - ریاست زراعت ولایت () بوده، خواهشمند است دستور فرمائید نسبت به عقد قرارداد اقدام لازم معمول و نتیجه را اعلام نمایند.

نوع تست درخواستی

شماره تست های فزیکو کیمیاوی	بلی	خیر
1	خامه همراه با کلاله (درصد جرمی) حداکثر	
2	مواد خارجی (درصد جرمی) مواد خارجی مربوط به گیاه (حداکثر)	
3	رطوبت و مواد فرار (درصد جرمی) حداکثر	
4	خاکستر کل (درصد جرمی) بر اساس ماده خشک حداکثر	
5	خاکستر نامحلول در اسید (درصد جرمی) بر اساس ماده خشک، حداکثر	
6	عصاره محلول در آب سرد بر اساس ماده خشک (درصد جرمی) حداکثر	
7	پیکروکروسین (حداکثر جذب در طول موج 257 نانومتر) بر اساس ماده خشک حداقل	
8	سافرانل (حداکثر جذب در طول موج 330 نانومتر) بر اساس ماده خشک	
9	کروسین (حداکثر جذب در طول موج 440 نانومتر) بر اساس ماده خشک حداقل	
10	استخراج و تشخیص رنگهای افزودنی	
11	ازت تام (درصد جرمی) بر اساس ماده خشک حداکثر	
12	فیبر خام (درصد جرمی) بر اساس ماده خشک، حداکثر	
13	جستجو و بررسی پیگمانهای زعفران	
14	نشانه گذاری	
تست های میکروبیولوژیکی زعفران		
15	انترکوک	
16	اشرشیاکلی	
17	اسپورکلیستریدوم های احیاکننده سولفیت	
18	انترکوک	

اینجانب تعهد مینمایم تا تمام هزینه تست را مطابق تعرفه های تعیین شده پرداخت نمایم.

نام درخواست کننده :

مهر و امضاء درخواست کننده :

تلفن :

آدرس :



2. قرار داد فی مابین اداره زراعت ولایت/موسسه و اعضای گروپهای ذی‌علاقه دهاقین زعفران کار

1. این قرارداد میان اسامی..... دهقان زعفران کار عضوگروپ(.....) (قریه/.....) ولسوالی (.....) ولایت و ریاست زراعت/موسسه..... به غرض موثریت، نفع دهقان مستفید شونده در جریان کاشت، داشت، انجام فعالیت های زراعتی و تطبیق بهتر پروژه با در نظر داشت اصول متکی بر مواد طرز العمل قبلی ترتیب شده ریاست ترویج غله جات، در رابطه به زعفران این قرارداد در مورخه...../...../139 با شرایط ذیل عقد میابد.

مسئولیت های پروژه/موسسه همکار:

- 1- تهیه مقدار (.....) کیلوگرام پیاز زعفران و بسته زراعتی شامل اقلام..... بالوسيله کارمندان ساحوی ترویج/موسسه منتقل شده از طریق پروسه تدارکات رسمی دولتی..... یا بوسیله پروسه تدارکات موسسه.....
- 2- تسهیلات برای تدویر برنامه های آموزشی در مراحل مختلف تولید، پروسس و بازار یابی زعفران در همکاری با ادارات ذیربط.
- 3- نظارت مستقیم از ساحه و فراهم نمودن تسهیلات برای کارمندان ساحوی ترویج و لسوالی ها و مرکز ولایت جهت نظارت و سایر وظایف سپرده شده از قطعات زعفران.

مسئولیت های ریاست زراعت ولایت - یونیت های ترویجی و موسسات همکار:

- 1- همکاری تخنیکی در احداث و کشت قطعات زعفران مطابق خصوصیات تخنیکی و پلان عملیاتی.
- 2- تأیید کیفیت پیاز توزیع شده در هنگام تهیه و کشت در ساحه.
- 3- نظارت از تمام مراحل کشت زعفران در طول فصل نمویی و ارائه مشوره های تخنیکی
- 4- تهیه مواد درسی و تدویر کورس های آموزشی با مشوره به مسئولین پروژه.
- 5- نظارت و تطبیق از مفادات این قرار داد غرض رعایت اصول عادلانه مندرجه هذا بالوسيله کارمندان ساحوی در ساحات تحت پوشش و توزیع اقلام توزیع شده تذکار یافته.

مسئولیت های دهاقین زعفران کار:

- 1- دهقان مستفید شونده که در پروژه راجستر گردیده است، تعهد می نماید تا از تمامی اصول و مقررات وزارت زراعت آبیاری و مالداری پیروی نماید، بالای زمین های شان کشت مشروع زرع و ساحه مناسب زمین برای کشت زعفران اختصاص دهد.
- 2- سهمگیری فعال دهقان مستفید شونده و تطبیق تمامی اصول مطابق هدایات مامورین ترویج در تمامی مراحل کشت (تهیه بستر مناسب، استعمال کود حیوانی و کود کمپاوی به وقت و زمان معین آن، آبیاری به وقته های مناسب، کنترول گیاه هرزه، کنترول امراض و افات و ادویه پاشی، پروسس، سورت و درجه بندی).
- 3- دهقان مستفید شونده تعهد می نماید تا در تمامی دوره آموزشی اشتراک نماید و اموخته های خود را به دیگر اعضا ی گروپ انتقال نماید.
- 4- دهقان مستفید شونده مکلف اند که بعد از رفع حاصل به مسئولین ساحوی ترویج اداره زراعت آبیاری و مالداری ولایت /موسسه همکار گزارش آرایه نماید.
- 5- انجام مکلفیت های در رابطه به پرداخت با ذکر سیببندی قیمت پیاز زعفران و سایر الزام تعهد ذکر شده در طرز العمل و یا رهنمود موضعه.
- 6- پیاز زعفران برای گروپها از طرف پروژه به گروپ ها رایگان با حفظ اساس سرمایه دورانی مندرجه در اسناد پروژه و معیارات مشخص شده از جانب تمویل کننده پروژه بوده و گروپ به غرض پس انداز، پیاز را بشکل قرضه سه ساله و وسایل بسته زراعتی را بالای اعضای خود به 60% سیببندی بفروش برساند و دهاقین مستفید شونده تعهد می نماید که 60% قیمت وسایل را در حساب بانکی خویش تحویل و بعدا در بدل آویز بانکی مواد خود را تسلیم شود.
- 7- سایر معلومات لازم غرض رعایت اصول از طرز العمل قبلی ارسال شده در رابطه به زعفران از جانب وزارت زراعت به هر سه جانب ذکر شده در این قرارداد مرعی الاجرا میباشد.

نام و امضای دهقان زعفران کار

نام و امضای دهقان

نام و امضای نماینده اداره زراعت

نام و امضای ریس گروپ دهقانی.....

نام و امضای نماینده ولسوالی.....

نماینده موسسه.....



3. فورمه راپوردهی ريعوار دست اورد های طرح انکشاف زعفران

تاریخ

ریج

ولایت

دست اورد	قبلی	سال 1395	توضیحات (معلومات ذیل فقط برای سال 1395 نیاز است)
سطح زیر کشت			لیست دهقانین- سطح زیر کشت و محل آن ضمیمه گذارش شود
مقدار کل تولید به کیلوگرام			
اوسط تولید در فی جریب			
مقدار صادرات			نام شرکت صادر کننده - نام گمرک خروجی و کشور صادر شده ذکر شود.
کشور مقصد			
تعداد کارمندان زراعت			
آموزش داده شده			
تعداد کارمندان موسسات			
همکار آموزش داده شده			
تعداد دهقانین آموزش داده شده			نوع آموزش - استاذ یا تسهیل کننده - نام و مشخصات شرکت کننده - مدت آموزش- تاریخ برگزاری و کلیه مواد آموزشی ضمیمه راپور گردد.
تعداد اعضای شرکت های آموزش داده شده			
تعداد شرکت ها			
تعداد انجمن ها			
نشریات و تبلیغات			مطابق فورمه، تمام مشخصات شرکتها ذکر شود
اشتراک در نمایشگاه های داخلی و خارجی			یک نمونه از هر نوع نشریات که شده ضمیمه و به ریاست غلات ارسال شود
تعداد ورکشاپها			نام شرکت کننده- نام نمایشگاه- محل نمایشگاه- مقدار فروش - در صورت عقد قرارداد فروش زعفران نام شرکت طرف قرارداد
وضعیت افات و امراض و فیسیدی الودگی			نام و مشخصات شرکت کنندگان - راپور مکمل بحث ها و نتایج ورکشاپ
نوع و تعداد تست های لابراتواری انجام شده			نوع افت و مرض - محل و فیصدی الودگی
فعالیت های دیگر			کلیه تست انجام شده ضمیمه ارسال گردد.

4 طرح جشنواره زعفران

- 1- زعفران بعنوان گرانتترین محصول زراعتی و ادویه جهان جایگاه ویژه ای در بین محصولات صنعتی دارد. در حال حاضر در اکثر ولایات افغانستان تولید میگردد، لذا برپایی جشنواره زعفران میتواند علاوه بر کمک به شناساندن زعفران افغانستان به جهانیان در معرفی و تثبیت جایگاه دهقانین زعفران کار درعرصه اقتصادی جامعه نیز موثر باشد.
- 2- رنگ زیبا، عطر سحر انگیز، طعم و خواص جانوبی به زعفران شهرت جهانی داده است و در این میان زعفران افغانستان با خواص منحصر به فرد خود قد علم کرده است و باعث شهرت نیک افغانستان در جهان گردیده است.



اهداف برگزاری جشنواره زعفران

- کمک به انکشاف بازار داخلی زعفران

- 3- برقراری ارتباط مناسب بین زعفرانکاران ، کارشناسان ، صادرکنندگان، محققان، اساتید دانشگاه، مسئولان، هنرمندان محلی، و عکاسان و دیدار مردم به ویژه نسل جوان با این عزیزان
- 4- حساس کردن مسئولان نسبت به حمایت بیشتر جهت حل مشکلات زعفران کاران
- 5- افزایش دانش علمی تولیدکنندگان و صادرکنندگان
- 6- تبادل نظر متخصصین کارشناسان بزرگان ومسولین
- 7- معرفی و انتقال زعفران به نسل آینده

مراحل شکل گیری جشنواره

- 8- کمیته برگزاری با مسئولیت ریاست زراعت ولایت و عضویت موسسات همکار در بخش زعفران ، ریاست امور زنان هرات،انجمن های زنان و مردان زعفران کار ، اطاق صنایع وتجارت ، پوهنتون و ریاست تجارت تشکیل گردیده و مسئولیت برنامه ریزی، و هماهنگی های اجرایی را عهده دار میباشد.
- 9- سالن مناسب و بزرگ در نظر گرفته شود.

برنامه های پیشنهادی:

- 10- مسابقه عکاسی درمورد زعفران
 - 11- مسابقه گلسازی (گل زعفران)
 - 12- نمایشگاه
 - 13- سخنرانی
 - 14- پذیرایی
 - 15- معرفی برگزینگان
 - 16- در صورت امکان با تلویزیون ملی و یا طلوع جهت همکاری و پوشش خبری هماهنگ شود
- درمورد تاریخ برگزاری اواخر ماه عقرب پیشنهاد میگردد.

1- رهنمود اجرای پروژه های زعفران

هدف:

این رهنمود برای ارایه خدمات جهت انکشاف زعفران برای اعضای گروپهای ذیعلاقه دهاقین که به اساس معیارهای مشخص پروژه بعد از انجام یک سروی ایجاد میگردد ، به هدف تقویه بنیه دهاقین وانکشاف دودمار اقتصادی وتوصل به مارکیت غرض بدست آوردن عواید برای بهبود معیشت زنده گی خود ومصونیت غذایی خانواده هایشان ، رشد وانکشاف صنعت زعفران وتثویق دهاقین به کشت حلال و قانونی ، تقلیل درتولید مواد مخدر وبالاخره بلند بردن حاصلات فی واحد زمین ترتیب گردیده است.

درین رهنمود وظایف ومسولیت های وزارت زراعت ، موسسات همکاردر انکشاف زعفران وسکتورخصوصی محفوظ میباشد.

درین رهنمودمسولیت های سه جانبه (وزارت زراعت ، موسسات همکاردر انکشاف زعفران ومستفیدین) قرار ذیل شرح گردیده است:



مسئولیت های وزارت زراعت:

- 1- مسئولیت مدیریت و نظارت مستقیم از پروسه تهیه، تدارک، خریداری و اطمینان از کیفیت مواد و اجناس تدارک شده به همکاری شعبات ذیربط، که همه مراحل و شرایط آن مطابق پروسه رسمی تدارکاتی دولتی یا مطابق شرایط موافقه داورها و دولت جمهوری اسلامی افغانستان باشد.
- 2- حصول اطمینان از تعیین و انتخاب ولسوالیهای دارای اقلیم های مناسب برای کشت زعفران.
- 3- حصول اطمینان و تایید از کیفیت پیاز زعفران در تمام مراحل.
- 4- حصول اطمینان و تایید از عدم الودگی پیاز زعفران به امراض.
- 5- حصول اطمینان از معامله نمودن پیاز زعفران با ادویه قارچ کش مطابق نورم و روش تعیین شده.
- 6- حصول اطمینان از انتقالات و توزیع پیاز زعفران به مستفیدین در زمان مناسب قبل از زمان معین کشت.
- 8- حصول اطمینان از ارجاع موضوعات تخنیکی و اداری و دیگر مواردیکه شامل پروسه نمیشد غرض اجراات عندالموقع به پروژه و شعبات ذیربط.
- 9- نظارت و مشوره دهی تخنیکی در احداث و کشت قطعات زعفران مطابق خصوصیات تخنیکی و پلان عملیاتی.
- 10- تأیید کیفیت پیاز زعفران و دیگر مواد زراعتی در هنگام کشت در ساحه توسط گروپ مانیتورینگ ترویجی مرکز و کارمندان ولسوالی ها.
- 11- نظارت و واریسی از تمام مراحل کشت و تولید و پروسه زعفران در طول فصل نمویی، برداشت و پروسه وارهانه مشوره های تخنیکی لازم.
- 12- تهیه مواد درسی و تدویر برنامه های آموزشی.
- 13- ایجا دهمانگی دویین گروپ های دهاقین، شرکت های زعفران و موسسات جهت تبادل افکار و بهبود بخشیدن شیوه های کاری آن.
- 14- حصول اطمینان از اینکه حد اقل فیصدی معینی از مستفید شونده گان را خاتم ها تشکیل بدهد.
- 15- حصول اطمینان از هماهنگ بودن پلان های کشت و پروسه و بازار یابی زعفران سایر موسسات همکاریا ریاست های زراعت ولایات از طریق مکاتبه رسمی و جلسات هماهنگی غرض جلوگیری از تکرار فعالیت ها و ضیاء وقت و بودجه.
- 16- ارائه گزارش منظم از پیشرفت کار و ارسال لیست دهاقین مستفید شونده به وزارت زراعت توسط ولایات.

مسئولیت های موسسات همکاری:

1. در کلیه پروژه های تولید زعفران باید نتایج مشخص در سه بخش تولید، پروسه و بازار یابی بوضاحت و بشکل عملی از نظر بودجوی، اجرایی و ظرفیت نیروی انسانی بعنوان بخشی از طرح ملی انکشاف پایدار زعفران افغانستان گنجانده و نشان داده شود.
2. تهیه پلان اجرایی، تخنیکی و آموزشی تولید، پروسه و بازار یابی زعفران با هماهنگی با ریاست عمومی ترویج و انکشاف زراعت - ریاست غلات و در ارتباط با طرح ملی انکشاف زعفران در افغانستان.
3. انتخاب منطقه، زمین و دهقان مطابق کریترییا و نورمهای تخنیکی توافق شده فی مابین وزارت زراعت، موسسات همکاری در انکشاف زعفران و سکتور خصوصی.
4. عقد قرارداد با مستفیدین پروژه مطابق فرم مورد توافق وزارت زراعت.
5. تنظیم موضوعات تخنیکی در پروسه به همکاری مستقیم وزارت زراعت.
6. هماهنگی قبلی (شریک ساختن اجندا) جهت تدویر و رکشاپ ها و برنامه های آموزشی در مراحل مختلف تولید و پروسه زعفران در سطح مرکز و ولایات.
7. فراهم نمودن تسهیلات برای کارمندان ترویج ولسوالی ها و مراکز ولایات برای نظارت فنی از قطعات زعفران و فراهم آوری سهولت های لازم برای نظارت تخنیکی و سایر موارد نیاز عندالموقع.
8. سازمادهی و متشکل ساختن تمام دهاقین علاقمند در قالب گروپ ها مطابق اصول و مقررات که توسط وزارت زراعت آبیاری و مالداري وضع شده است.
9. ارائه گزارش منظم از، پیشرفت کار، ارسال لیست دهاقین مستفید شونده، نتیجه و رکشاپ هاو میزان زعفران تولیدی بعد از ملاحظه شد مسولین ساحوی، ولایتی به وزارت زراعت توسط موسسات.



مسئولیت دهاقین مستفید شونده :

- 1- دهاقین علاقمند به کشت زعفران موظف هستند تا خود را در قالب گروه های ذی‌علاقه دهاقین با ادارات زراعت آبیاری و مالداری ولایات ، خویش را ثبت و راجستر نمایند .
- 2- دهاقین گروه های مذکور تعهد نمایند تا تمام اصول و مقررات وضع شده وزارت زراعت آبیاری و مالداری را رعایت نمایند.
- 3- دهاقین گروه های مذکور تعهد نمایند تا بالای زمین های شان کشت مشروع زرع کنند.
- 4- دهاقین تعهد نمایند که ساحه مناسب زمین را مطابق هدایت کارمندان ترویج برای کشت زعفران اختصاص دهند.
- 5- دهاقین تعهد نمایند که برای ساحه کشت زعفران کود حیوانی کافی از طرف خود تهیه و تطبیق کنند.
- 6- دهاقین تعهد مینمایند که تمامی اگر و تخنیک فنی مطابق هدایات مامورین ترویج در مراحل مختلفه کشت (تهیه بستر مناسب ، استعمال کود حیوانی در وقت وزمان ، آبیاری به وقته های مناسب ، کنترول گیاه هرزه و امراض وافات رایج وقت معینه) در نظر گرفته و سهم فعال در تطبیق تمامی مراحل کشت مطابق هدایات فنی مامورین ترویج در نظر بگیرد.
- 7- گروه های دهاقین تعهد می نمایند که وقتاً فوقتاً از مزارع خویش به صورت درست و دقیق همه جانبه بازدید نمایند.
- 8- گروه های دهاقین تعهد می نمایند تا در تمامی دوره آموزشی و کورسهای دا نر شده پروژه اشتراک نمایند.
- 9- سر گروه ها متعهد میشوند تا شرایط توزیع پیاز زعفران و ارایه دیگر تسهیلات برای اعضا را پذیرفته و تطبیق نمایند.
- 10- دهاقین مکلف اند که بعد از رفع حاصل مقدار حاصلدهی زعفران خود را به ادارات زراعت آبیاری و مالداری ولایات گزارش ارایه نمایند.

رعایت قوانین: مسئولین امور ، ادارات ولایتی و موسسات در عرصه انکشاف زعفران مسئولیت دارند که احکام این رهنمود و طرز العمل مربوطه و سایر قوانین کشور را رعایت مینمایند.

تطبیق: تطبیق این رهنمود به عهده ریاست عمومی ترویج- ریاست غلات و واحد های دومی آن در ولایات بوده و بالای اشخاص حکمی و حقیقی قابل تطبیق میباشد، و به متخلفین از احکام این رهنمود طبق قوانین و مقررات مربوط برخورد صورت میگیرد.

عملی شدن: این رهنمود از طرز العمل که در چهارچوب طرح ملی انکشاف پایدار زعفران افغانستان که در برج حمل 1395 از طریق ریاست غله جات ، ریاست عمومی ترویج و انکشاف زراعت مقام محترم زراعت و مالداری وزارت زراعت ، آبیاری و مالداری منظور گردیده است و مرعی الاجرا میباشد.

میتودولوژی اجرای پروژه های زعفران:

1. کلیه مناطق قبل از اجرای پروژه کشت زعفران در سطح قریه جات باید از نظر قابلیت ارضی مطابق فورمه پیوست سروی تخنیکی گردیده و بعد از هماهنگی با وزارت زراعت نسبت به انتخاب زمین و دهقان اقدام گردد.
2. از مناسب بودن خاک اراضی انتخاب شده برای کشت زعفران باید از نظر PH مناسب ، عدم شوری و حاصلخیزی به روش عملی یا تست لابراتوری اطمینان حاصل گردد.
3. بعد از حصول اطمینان از مناسب بودن منطقه مورد نظر برای تولید زعفران از نظر تخنیکی ، باید کلیه معلومات لازم در مورد سابقه و وضعیت فعلی تولید زعفران و امکانات و تسهیلات موجود در سطح ولسوالی و به تفکیک قریه جمع آوری و به وزارت زراعت ریاست غلات گزارش گردد.
4. دهاقین علاقمند و واجد شرایط در ساحات مذکور انتخاب ، در قالب گروه ها سازماندهی گردند.
5. بعد از راجستریشن گروه ها طبق مقررات وضع شده وزارت زراعت مراحل بعدی اجرای پروژه عملی گردد.

2- مشخصات دهقان و زمین واجد شرایط کشت زعفران

1. دهقان طرف قرارداد باید حداقل دو برابر حق آبه اش زمین داشته باشد.
2. دهقان طرف قرارداد باید زمین کافی برای کشت نباتات مروجیه دیگر داشته باشد.
3. دهقان باید زمینی را به کشت زعفران اختصاص دهد که در تابستان مجبور به آبیاری نباشد.



3- راهنمایی ایجاد فارمهای نمایشی - آموزشی زعفران برای ولسوالی ها

انکشاف زراعت بطور ریشه‌ای نیازمند آگاهی کامل دهقانین از دانش و مهارت‌های پیشرفته و تکنالوجی های مناسب در زمینه‌های مربوط است. در عین حال، آغاز و تداوم این جریان نیز وابسته به تسلط علمی - عملی مامورین ترویج بر دانش و تکنالوجی های پیشرفته در زمینه‌های تخصصی خویش می‌باشد. تجارب متعدد نشان می‌دهد که دستیابی به این امر بستگی به آشنائی کامل مامورین ترویج با دانش بومی و اشراف آنان بر مهارت‌های عملیاتی در صحنه‌های عمل و اجراء است. به این منظور ریاست غله جات در سال 1396 جهت افزایش مهارت کارمندان ترویج ولسوالی ها قرار است در تعدادی از ولسوالی ها قطعات نمایشی استندرد را با روش ذیل اجرا نماید.

تراکم، تغذیه، آبیاری و وزن پیاز 4 عامل مهم در تولید محصول اقتصادی زعفران و تولید پیاز درشت و کاهش عمر مزارع به 4 سال می باشد. اجرای دستور العمل ذیل تولید 40 کیلو زعفران خشک در هکتار را در عمر 4 ساله تضمین می نماید، این در حالی است که زار عین در سال اول کشت اوسط 230 گرم محصول برداشت و مزارع خود را حداقل 8 سال نگه داشته و در حال حاضر بطور متوسط سالانه 3/5 کیلوگرم در هکتار محصول زعفران برداشت مینمایند.

در انتخاب زمین برای کشت زعفران شرایط ذیل در نظر گرفته می شوند.

- در منطقه ای که زمین برای کشت زعفران انتخاب می گردد سطح آب زیر زمینی باید پائین باشد.
- خاک زمین دورگ باشد، (متشکل از لوم وکلی)
- زمین زیر سایه درخت قرار نداشته باشد.
- زمین باید دارای منابع آبی بوده، یعنی حقایه داشته ویا اینکه از آب زیر زمینی استفاده کرده بتواند.
- زمین دارای ترکیب ریگ و سنگ نباشد.
- زمین شالی کار انتخاب نگردد.
- زمین باید دو فیصد مواد عضوی داشته باشد.
- غلظت (PH) خاک باید 7 الی 8 باشد.
- زمین انتخابی جهت فارم ترویجی زعفران باید در زمستان یکبار شديار عمیق شده و در فصل بهار نیز مجددا در اواخر ماه ثور قبل از اینکه تخم گیاهان هرزه پخته شود یک شديار سطحی انجام گردد و قبل از کشت پیاز کلیه بقایای علفهای هرزه و سنگها جمع اوری و جهت نرم شدن کلوخ ها مجددا خاک شديار شود تا هیچگونه کلوخ در مزرعه باقی نماند.
- خاک را تست نموده در صورتیکه در صد مواد عضوی زمین کم است لازم است برای حاصلخیزی زمین از کود حیوانی کاملاً پوسیده گاو استفاده نمایید. بطور اوسط هر 45 تن کود حیوانی گاوی پوسیده یک فیصد مواد عضوی زمین را بالا میبرد مواد آعضوی مناسب زمین حدود 2% می باشد. باتوجه به تجارب موجود از تست های لابراتواری خاکهای مناطق مختلف افغانستان مقدار 5 تا 7 کیلو کود حیوانی پوسیده فی مترمربع توصیه میشود. برای حاصلخیزی زمین کودهای فوق را در زمین پخش و سپس زمین را شخم بزنید.
- پیاز زعفران را ترجیحا از مزارع جوان 3-4 ساله خریداری و سپس درجه بندی نموده و پیازهای حداقل 3 سانتیمتر قطر به وزن 10 گرم را جهت کشت جدا نمایید تا در سال اول بتوانید به ازای هر پیاز یک گل داشته باشید. در این صورت در همان سال کشت 5 تا 6 کیلو زعفران (کلاله +خامه) و در 4 سال جمعا 40 کیلو محصول زعفران خواهید داشت. توجه داشته باشید به ازای هر 1 سانتیمتر افزایش قطری یعنی (از 3 سانتیمتر قطریه 4 سانتیمتر و یا از وزن 10 گرم پیاز به میانگین 23 گرم) محصول مزرعه زعفران شما 3 برابر خواهد شد. براساس حداقل 10 گرم وزن پیاز و تراکم 100 پیاز در متر مربع در هر هکتار 10 تن پیاز حداقل مورد نیاز می باشد.



- پیازها را با قارچ کش بنومیل 2 در هزار بر علیه بیماریهای قارچی ضد عفونی نمایید برای اینکار حمام آبی با قارچکش و کنه کش و خاک رس تهیه و پیازها را بمدت 20 تا 25 دقیقه در حمام غوطه ور و سپس بمدت 5 تا 6 ساعت پیازها را در هوای آزاد خشک کنید.
- پیازها را در زمین آماده شده در برج جوزتا نیمه اول برج سرطان بکارید .
- نحوه کشت طوری باشد که در هر متر مربع زمین تعداد 100 پیاز کشت گردد، برای اینکار کشت در داخل کرت بصورت ردیفی به فاصله ردیف 20 سانتیمتر و روی هر متر زمین 20 عدد پیاز پشت سر هم همانند دانه های تسبیح کشت شود و با فاصله ردیف 25 سانتیمتر و روی هر متر طول زمین 25 عدد پیاز (به هر حال تراکم 100 پیاز در متر مربع).
- عمق کاشت در مناطق گرمسیر و یا با هدف درشت سازی پیاز 15 سانتیمتر و در مناطق سردسیر و کشت چند ساله 20 سانتیمتر در نظر گرفته شود.
- در صورت کشت در ماه جوزا اگرگاه و کلش گندم به قیمت ارزان تهیه شده بتواند ، با مقدار 200 گرم در فی متر مربع سطح مزرعه زعفران را در طول تابستان در ماه های اسد ، سنبله و میزان مالچ پاشی نمایید.
- آبیاری زیاد در گلدهی و درشت کردن پیاز موثر است ، اگر محدودیت آب ندارید از 15 میزان (در مناطق سرد سیر چند روز زودتر) به فاصله هر 15 روز یکبار با توجه به بارندگی های منطقه آبیاری نمایید در غیر اینصورت 5 بار آبیاری در طول دوره رشد لازم است . توجه داشته باشید این 5 بار آبیاری با توجه به بارندگیهای منطقه تنظیم گردد تا تنش زیادی به مزرعه شما وارد نشود، به هر حال از دادن آب زیاد غافل نشوید.
- در نیمه اول حوت محلولپاشی مزرعه (تغذیه برگ) با کودهای بیولوژیک منجمله آمینو پالیز، آمینول فورته ، ویا کوهای کیمیایی مثل کود اختصاصی زعفران دلفارد 15 و کودهای کامل و مستر و هوگلند فرموله شده به نسبت 7در هزار توصیه اکید می گردد.
- در صورت نیاز 2تا 3 بار خیشاوه مبارزه با علفهای هرز زمستانه ، بهاره و تابستانه تو صبه می گردد.

چهارچوب و اجندای کلی ورکشاپ ها

با توجه به فیصله مورخه 23 جوزای 1395 شورای عالی اقتصاد تحت ریاست جلالتماب محترم ریس جمهور، جمهوری اسلامی افغانستان در مورد بررسی همه جانبه مشکلات زعفران کشور توسط وزارت زراعت آبیاری و مالداري، همه ساله باید ورکشاپ های را در سطح مرکز و ولایات را جهت دسترسی به مقاصد ذیل برگزار نماید. بررسی همه جانبه چالش ها و مشکلات دست اندر کاران تولید، پروسس و بازار یابی زعفران و ارایه راه حل ها الویت بندی مشکلات دست اندر کاران زعفران به اساس طرح پنجساله ، تجارب گذشته و نیاز ها.

اجندای ورکشاپ شامل موارد ذیل خواهد بود

- تلاوت قران شریف
- افتتاحیه
- گذارش تحلیلی از وضعیت زعفران در افغانستان و جهان
- صحبت در مورد دست آورد ها در زمینه انکشاف زعفران
- صحبت ریس زراعت یا امرخنامات زراعتی هر ولایت در مورد فعالیتهای انجام شده در بخش زعفران
- کار گروهی

دست اندر کاران زعفران هر ولایت در سطح مرکز و دست اندر کاران زعفران ولسوالی ها در سطح ولایات گروپ های کاری تشکیل میدهند و هر گروپ بالای موضوعات ذیل بحث میکنند.



الف: مشکلات و چالش ها

- اداری
- مالی
- تدارکات
- تکنیکی
- هماهنگی داخلی ریاستها
- هماهنگی با ادارت دیگر
- راپور دهی
- پلان گذاری
- آموزشی
- ورکشاپ ها
- با موسسات همکار
- با شرکت ها و انجمن ها
- با دهاقین
- امنیتی
- ترانسپورتنی
- پالیسی ها
- طرز العمل ها
- روشها و متود های اجرایی و توزیع مواد زراعتی
- ارتباطات وزارت با ریاست ها و ولسوالی ها
- تولید
- پروسس
- صادرات
- قوانین و مقررات
- امکانات و تسهیلات
- آموزش
- راه حلها و پیشنهادات برای مشکلات و چالشهای فوق الذکر

ب: جمع بندی و نتیجه گیری و تهیه راپور و شریک ساختن آن با ریاست توسعه غله جات و رهبری وزارت

فصل ششم

احکام نهایی

رعایت قوانین

ماده بیست و سوم:

دهاقین زعفران کار، شرکت های قراردادی، ادارات مرکزی و ولایتی و سایر جوانب ذیندخل در عرصه تهیه ، تدارک و توزیع پیاز زعفران و لوازم مورد ضرورت قطعات نمایندگی احکام این طرز العمل و سایر قوانین و مقررات مربوطه را رعایت مینمایند.

ماده بیست و چهارم:

تمام ادارات زراعت و موسسات همکار در ولایات و ولسوالی ها موظف اند تا پروژه های انکشاف و توسعه زعفران را مطابق مدل انکشاف زنجیره ارزش صنعت زعفران در افغانستان اجرا نمایند.



تطبیق

ماده بیست و پنجم:

تطبیق این طرز العمل به عهده ریاست عمومی ترویج و انگشاف زراعت و ریاست های زراعت ولایات میباشد.

انفاذ

ماده بیست و ششم:

این طرز العمل در (26) ماده و (6) فصل ترتیب که بعد از منظوری مقام وزارت مرعی الاجرا میباشد.



تسمیہ:

1- زلمی "زراب"، متخصص نباتات صنعتی و تیلی

2- محمداکبر "وزیری"، رئیس توسعه غله جات و نباتات صنعتی

3- محمد هاشم "اسلمی" مشاور ارشد انکشاف زعفران

تائید

حمدالله "همرد"

رئیس عمومی ترویج و انکشاف زراعت
وسرپرست معینیت زراعت و مالداري



منظوری

نصیر احمد "نیرانی"

وزیر زراعت، آبپاشی و مالداري