



Mehrsa Rose Daru

****توصیه‌های ضروری که بایستی توسط مدیر مزرعه در مراحل برداشت و پس از برداشت انجام شود****

مشخصات مربوط به کشاورز یا مدیر مزرعه:

نام و نام خانوادگی:

نام منطقه:

نام محصول یا محصولات:

در صورت رعایت نکات جدول زیر در محل درج پاسخ ✓ و در صورت عدم رعایت نکات از علامت ✕ استفاده کنید.

محل درج پاسخ	نکات
	۱. شستشوی همه ابزارها، سطوح و ظروف قبل از برداشت محصول با مواد غیرشیمیایی
	۲. برداشت گیاهان دارویی با ابزار تمیز
	۳. هنگام برداشت گیاهان دارویی که برگ، بذر و یا اندام آن‌ها برداشت می‌شود مزرعه باید عاری از هرگونه علف‌های هرز
	۴. حداقل دست ورزی گیاهان پس از برداشت تا بسته بندی، در صورت لزوم شستن گیاهان حتما هماهنگ شود و با آب تمیز و فاقد مواد شیمیایی با کم‌ترین جابجایی انجام شود که باعث کاهش مواد موثره نشود.
	۵. قرار ندادن قسمت‌های برداشت شده گیاه بر روی زمین و سطوح آلوده به مواد شیمیایی
	۶. قرار دادن گیاهان دارویی برداشت شده در سبدها و یا کیسه‌های نو و تمیز که قبلاً در تماس با محصولات غیرارگانیک دیگر نبوده‌اند.
	۷. حذف هرگونه گیاه و اجسام خارجی هنگام سورت گیاهان

۸.	اضافه کردن بر چسب با اطلاعات کامل به بسته‌های مهر و موم شده مانند کارتن و گونی
۹.	جداسازی قطعات گیاهی با توجه به اندازه و کیفیت آن‌ها به درجات مختلف
۱۰.	جداسازی محل نگهداری کلیه محصولات ارگانیک و غیرارگانیک
۱۱.	جدا نگه داشتن قسمت‌های مختلف گیاه دارویی ارگانیک از سایر گیاهان در حین حمل و نقل
۱۲.	تمیز بودن، خشک بودن و فاقد مواد شیمیایی بودن وسیله نقلیه حامل گیاهان دارویی
۱۳.	ضد عفونی انبار و محل نگهداری گیاهان دارویی بدون استفاده از مواد شوینده شیمیایی و همچنین خشک بودن انبار
۱۴.	گیاهان به هیچ وجه بر روی پلاستیک خشک نشوند و ترجیحاً بر روی پارچه‌های سفید کتان و نخی خشک شوند.
۱۵.	قرار دادن گیاهان روی سطح تمیز پس از شستشو برای آگیری اولیه گیاهان
۱۶.	پخش کردن گیاهان به صورت لایه‌های نازک برای خشک کردن
۱۷.	روی گیاهانی که در حال خشک شدن هستند با اطلاعات مربوط به آن‌ها برچسب زده شود.
۱۸.	عدم تماس پای افراد و کارگران بر روی گیاهان هنگام مرتب کردن آن‌ها
۱۹.	عدم نگهداری هر گونه سموم، کود و هرگونه مواد شیمیایی در هنگام انبارداری و جلوگیری از ورود حیوانات به انبار
۲۰.	گونی‌ها به صورت ایستاده و دور از دیوار نگهداری شوند.
۲۱.	گونی‌های گیاهان مختلف جداگانه و با فاصله نگهداری شوند.
۲۲.	بازرسی و سرکشی مرتب در هنگام انبارداری گیاهان برای جلوگیری از آفات انباری، در صورت آلوده بودن کل محصول جدا گردیده و آفات انباری با گاز دی اکسید کربن کنترل شود.
۲۳.	خشک کردن گیاهان در دستگاه‌های خشک کن بسته به گیاه و اندام گیاهی: عوامل مهم در خشک کردن گیاهان: بطور کلی برای خشک کردن گل‌ها، دمای ۳۰ تا ۴۰ درجه سانتی‌گراد، برای ریشه‌ها، ۵۰ تا ۶۰ درجه سانتی‌گراد، برگ‌ها ۳۵ درجه سانتی‌گراد و برای میوه‌ها و بذرها، ۴۵ تا ۵۰ درجه سانتی‌گراد است، در این حالت زمان لازم برای کاهش رطوبت تا حد ۱۰ تا ۱۴ درصد، بسته به شرایط آب و هوایی و اندام گیاه، متفاوت است. اما بطور کل برای حفظ کیفیت مواد موثره بهتر است در درجه حرارت ۳۵ درجه و در کوتاهترین زمان ممکن و شرایط بهینه، مناسب و محل کاملاً خشک و عاری از آلودگی این کار انجام شود.