



نکات بهداشتی دامپزشکی در خصوص استفاده از فراورده های خام دامی (گوشت قرمز، مرغ، ماهی و تخم مرغ) در آشپزخانه

۱. عرضه مرغ و تخم مرغ بدون داشتن کد ردیابی در مراکز بسته بندی، سردخانه ها، مرغ فروشی، میادین عرضه، رستوران ها و... ممنوع می باشد. لذا از خرید و استفاده از مرغ و تخم مرغ های فاقد کد ردیابی جداً خودداری فرمائید و جهت استعلام سلامت محصول، کد ردیابی را به شماره ۳۰۵۰۸۹۰۳ ارسال فرمائید.

۲. انجماد هر گونه فراورده های خام دامی تازه در رستوران و مراکز طبخ غذا و... ممنوع می باشد و در صورت نیاز، فراورده های خام دامی منجمد را از مراکز مجاز به صورت منجمد تهیه نمائید.

۳. مرغ و گوشت پس از فرآوری و چرخ شدن (جوجه و کباب کوبیده) می بایست همان روز مصرف و از انجماد آن خودداری گردد.

۴. تمامی محصولات و فرآورده های خام دامی می بایست همراه با مجوزهای بهداشتی - قرنطینه ای و تحت نظارت بهداشتی دامپزشکی مبدأ و مقصد و همراه با شناسنامه و لیبل بهداشتی (تاریخ تولید، انقضاء و...) تهیه و مصرف شود.

۵. از دریافت فراورده های خام دامی فاقد هویت و مهر بازرسی دامپزشکی و به صورت فله خودداری نمائید.

۶. محصولات تازه را در دمای ۰ تا +۴ درجه سانتی گراد و محصولات منجمد را در دمای ۱۸- درجه سانتی گراد نگهداری نمائید.

۷. لوازم کار و یخچال ها به صورت مرتب شستشو و ضدعفونی گردد.

۸. از نگهداری فراورده های خام دامی در کف سردخانه خودداری نمائید (به منظور نگهداری محصولات در سردخانه از پالت های پلاستیکی استفاده شود).

۹. از نگهداری مواد غیر پروتئینی (سبزیجات، میوه، نوشیدنی و...) در مجاورت فراورده های خام دامی خودداری گردد.

۱۰. به منظور دیفراست (یخ زدایی) فراورده های خام دامی منجمد لازم است محصول را از سردخانه و فریزر خارج کرده و در دمای یخچال تا زمان خروج از انجماد نگهداری و حداکثر ظرف مدت ۲۴ ساعت مصرف و از انجماد مجدد آن خودداری شود.

۱۱. از نگهداری هر گونه ضایعات (ضایعات مرغ، استخوان و...) در واحد خودداری نمائید.

۱۲. تخم مرغ مصرفی حتماً بایستی دارای تاریخ تولید، انقضاء و فاقد ترک خوردگی و شکستگی بوده و جهت نگهداری در یخچال، از شانه خارج و در ظروف تمیز درب دار نگهداری گردد.

۱۳. تمامی کارکنان دارای کارت بهداشت معتبر، لباس کار روشن، کلاه و دستکش یکبار مصرف باشند.

عمر ماندگاری

نوع فراورده	تازه (۰-۴ درجه سانتی گراد)	انجماد صنعتی (۱۸- درجه سانتی گراد)
گوشت گوساله	۵ روز	۱۲ ماه
گوشت گوسفند	۳ روز	۹ ماه
ماهی کامل	گرم آبی: ۷ روز	پر چرب: ۷ ماه
	سرد آبی (قزل آلا): ۳ روز	کم چرب: ۱۰ ماه
ماهی فیله یا شکم خالی	۳ روز	پر چرب: ۹ ماه کم چرب: ۱۲ ماه
تخم مرغ	۱ ماه	-
مرغ کامل	۳ روز	۱۲ ماه
مرغ قطعه بندی شده	۳ روز	۹ ماه

سامانه مدیریت و پاسخگویی به شکایات: ۱۵۱۴