

## دانشتنی های ضروری در خصوص گوشت سالم و بهداشتی



\* گوشت قرمز تازه باید دارای رنگ و رطوبت طبیعی و عاری از هر گونه تورم، خون مردگی، تغییر رنگ و ذرات خارجی باشد.

\* گوشت باید دارای قوام سفت و خاصی بوده و نباید لزج، خشک یا چروکیده باشد.

\* هر گونه تغییر رنگ گوشت قرمز به سبز، قهوه ای و خاکستری و یا ایجاد یک لایه لزج و چسبناک و استشمام بوی غیر طبیعی از علائم بارز و اصلی فساد گوشت می باشد.

برای دستیابی به تردی مناسب، لازم است گوشت قرمز تازه قبل از طبخ یا انجماد حداقل به مدت ۴۸-۲۴ ساعت در دمای یخچال (۰-۴ درجه سانتی گراد) نگهداری شود.

تشخیص گوشت دام های مختلف از روی مشخصات ظاهری لاشه و آزمایش گوشت امکان پذیر می باشد.

به علت آلودگی های محیطی و امکان ابتلا به بیماری های مشترک انسان و دام، از مصرف گوشت های کشتار شده در خارج از کشتارگاه و فاقد مهر دامپزشکی اجتناب نمایند.

گوشت قرمز باید مهور به مهر دامپزشکی به صورت کاملاً مشخص و خوانا با کد کشتارگاه مربوطه باشد و از منابع مجاز عرضه تهیه گردد.



عرضه گوشت چرخ کرده از قبل آماده شده ممنوع است و گوشت صرفاً باید در حضور مشتری چرخ گردد.



نگهداری گوشت قرمز همراه با سایر فرآورده های خام دامی نظیر گوشت مرغ، تخم مرغ، آرایش های خوراکی و ماهی در کنار هم در یک یخچال ممنوع می باشد.

از خرید گوشت قرمز تازه که در بیرون یخچال قصابی ها نگهداری می شوند، خودداری و لازم است گوشت تازه در یخچال فروشگاه نگهداری و پس از تقاضای مشتری به بیرون یخچال انتقال و تحویل گردد.