



سازمان بهداشت و آموزش پزشکی

ویژگی های ظاهری گوشت مرغ سالم و بهداشتی در مراکز توزیع و عرضه فرآورده های خام دامی

گوشت مرغ تازه باید :

* مرغ تازه می بایست درون بسته بندی کامل و نایلون دارای برچسب مشخصات و یا بصورت قطعه بندی در ظروف بسته بندی استاندارد به همراه برچسب مشخصات باشد .

* برچسب مشخصات بر روی بسته بندی حاوی : تاریخ تولید ، تاریخ انقضاء ، شماره پروانه بهداشتی دامپزشکی ، لوگوی شرکت و نام شرکت ، شرایط نگهداری مرغ تازه بسته بندی کامل ، آدرس و تلفن کشتارگاه و شماره رسیدگی به شکایات مردمی اداره دامپزشکی مبداء

* رنگ ماهیچه های اعضا خلفی و پاها قرمز و ماهیچه های سینه روشن مایل به زرد بوده (کهربائی) و پوست بطور یکنواخت روی بدن کشیده و عاری از هر گونه پارگی یا تورم ، خونمردگی ، تغییر رنگ و خراش باشد .

* لاشه مرغ در هنگام فروش باید عاری از امعاء و احشاء باشد و همچنین شکم نیز خالی باشد (فاقد اندرونه و خونابه) .

* آلایش های خوراکی تازه (دل ، جگر و سنگدان) میبایست دارای رنگ طبیعی و فاقد خون مردگی کبودی و میبایست پاک شده و فاقد ضایعات بصورت بسته بندی شده در ظروف استاندارد (گیاهی) دارای برچسب مشخصات و صرفاً در دمای صفر الی چهار درجه سانتی گراد نگهداری گردد .

* هیچگونه آثار شکستگی و یا انحنای غیرطبیعی و غیرعادی، در استخوان های اسکلتی بدن نباید مشاهده شود. * مرغ باید کاملاً تمیز و عاری از ذرات خارجی باشد و کاملاً پرنکی شده باشد. * فاقد هرگونه آثار سوختگی ناشی از زخم بستر و ... بر روی پوست و عظمه باشد. * گوشت مرغ باید سفتی و قوام طبیعی را داشته باشد. * گوشت مرغ باید عاری از قارچ زدگی و نباید هیچ گونه بوی غیر طبیعی مثل بوی ترشیدگی و یا تعفن از آن استشمام شود.

* در اتصالات داخلی گوشت به استخوان تغییر رنگ یا بوی بد مشاهده نگردد .

* چربی طیور باید رنگ زرد روشن یکنواخت داشته و بدون هیچگونه بوی بدی باشد .

* میزان لاشه موجود در فروشگاه متناسب با ظرفیت یخچال باشد .

* نگهداری و عرضه مرغ منحصراً باید در داخل یخچال های ویتترین دار صورت گیرد .

* نگهداری و عرضه مرغ منحصراً باید در داخل یخچال های ویتترین دار صورت گیرد .

* از خرید مرغ تازه بسته بندی و یا قطعه بندی شده بصورت فله و یا درون نایلون های فاقد برچسب مشخصات جدا خوداری نمائید .

* شستشو و قطعه بندی لاشه و ضمائم آن در داخل فروشگاه ممنوع و غیر مجاز میباشد .

* نگهداری و عرضه گوشت مرغ تازه منحصراً باید در داخل یخچالهای ویتترین دار و در دمای ۰ تا ۴ درجه سانتیگراد صورت گیرد و نگهداری و عرضه گوشت مرغ منجمد منحصراً باید در داخل فریزر و در برودت ۱۸- درجه سانتی گراد صورت گیرد .

* عاملین توزیع مرغ بسته بندی و قطعه بندی شده را صرفاً با خودرو های کانتینر دار سردخانه دار دارای

کد پروانه اشتغال دامپزشکی و کد رهگیری به مراکز عرضه و با اخذ گواهی حمل بهداشتی قرنطینه از

دامپزشکی شهرستان مبداء حمل و پس از تایید و فک پلمپ محموله اقدام به توزیع در مراکز عرضه نمایند

* خودرو های حمل نباید نسبت به توزیع و عرضه مرغ و ... به خودرو های شخصی و فاقد سردخانه نمایند .

خودرو های حمل مرغ تازه در زمان فعالیت میبایست تا پایان توزیع ترموکینگ (سردکن کانتینر) آنها فعال باشد

مرغ منجمد علاوه بر خصوصیات ذکر شده باید :

- بصورت منجمد به دست مصرف کننده برسد .

- گوشت مرغ منجمد ، پس از رفع انجماد سختی و قوام طبیعی خود را حفظ کرده و سطح آن لیز و لزج

نباشد .

- داخل بسته بندی مرغ منجمد فاقد اندرونه و مواد خارجی خونابه یا آب منجمد شده باشد .

- مرغ منجمد باید عاری از آثار سوختگی ناشی از انجماد (لکه هایی با رنگ سفید گچی تا خاکستری) یا

قارچ زدگی (لکه های رنگی ناشی از رشد قارچ) باشد .

عمر ماندگاری (Shelf - Life) گوشت مرغ به شرح جدول زیر می باشد .

نام فرآورده	شکل عرضه	شرایط نگهداری دما (درجه سانتی گراد)	عمر ماندگاری
لاشه کامل مرغ	تازه	(بسته بندی معمولی) ۰ تا +۴	۳ روز (۷۲ ساعت)
	تازه	(بسته بندی در خلأ)	۵ روز
	تازه	(بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده)	۷ روز
	منجمد	(بسته بندی کارتنی) -۱۸	۱۲ ماه
گوشت مرغ قطعه بندی (با/ بدون استخوان)	تازه	(بسته بندی معمولی) ۰ تا +۴	۳ روز (۷۲ ساعت)
	تازه	(بسته بندی در خلأ)	۵ روز
	تازه	(بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده)	۷ روز
	منجمد	(بسته بندی کارتنی) -۱۸	۹ ماه

اداره کل دامپزشکی استان سمنان

اداره نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی

تلفن رسیدگی به شکایات مردمی : ۱۵۱۲

– مرغ منجمد باید در کیسه های نایلونی سالم و یا ظروف بسته بندی بدون عیب و پارگی و دارای نشانه گذاری مربوطه (از جمله تاریخ تولید ، انقضاء ، مجوز سازمان دامپزشکی ، شرایط نگهداری و ...) عرضه شود .

– مرغ منجمد در داخل سردخانه ۱۸- تا ۲۵- درجه سانتیگراد تا زمان عرضه به مصرف کننده نگهداری شود و نگهداری آن داخل یخچال با دمای صفر تا چهار درجه غیر مجاز میباشد .

علائم فساد لاشه مرغ عبارتند از:

۱. تغییر رنگ ناحیه شکمی به رنگ متمایل به سبز یا آبی ، از علائم فساد لاشه می باشد.

۲. هنگام بازرسی ظاهری ، بال ها را باز و پس از مشاهده زیر آن ها بو گردد، تغییر رنگ و یا بو از علائم شروع فساد لاشه می باشد.

۳. در صورت تغییر بو یا شروع فساد بهترین محل برای بازرسی ناحیه داخلی اتصال ران به بدن است که در مراحل اولیه شروع فساد با برش این ناحیه و بو کردن می توان متوجه آن شد.

۴. در مراحل فساد کلی لاشه، عضلات شل، وارفته و رنگ تیره تر از حالت طبیعی است. بوی نامطلوب بیشتر شده و به ویژه در ناحیه مقعد و چینه دان رنگ سبز ظاهر می شود.

