

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا.... ای مردم، از آنچه در زمین است بصورت حلال و پاکیزه تناول کنید....

بقره آیه ۱۶۸

### قابل توجه شهروندان محترم

## توصیه های بهداشتی اداره کل دامپزشکی در ارتباط با مواد غذایی با منشأ دامی

### مهمترین ویژگیهای گوشت مرغ

مرغ باید در کشتارگاههای صنعتی طیور تحت نظارت دامپزشکی کشتار و بازرسی شود و در کیسه های نایلونی سالم دارای تاریخ تولید و انقضاء بسته بندی گردد. یکطرف بسته بندی مرغهای تازه شفاف است و می توان وضع ظاهری و میزان خونابه را کنترل کرد که نباید بیشتر از حد معمول باشد. مرغ و ماهی تازه باید در یخچال و یترین دار و در دمای ۰ تا ۴ درجه سانتیگراد نگهداری شود. دمای نگهداری مرغ و ماهی منجمد فریزر ۱۸- درجه می باشد.

### ویژگیهای ظاهری مرغ تازه:

- سفیدی، قوام و رنگ طبیعی لاشه، ران به رنگ روشن مایل به قرمز و سینه روشن مایل به زرد.
- قرار داشتن پوست بصورت یکپارچه روی سطح بدن بدون هرگونه پارگی، تورم، خراش و چروکیدگی.
- خالی بودن کامل شکم از امعاء و احشاء و عدم استشمام بوی نامطبوع.
- عدم وجود ذرات خارجی، پر و... روی لاشه و در داخل بسته بندی.
- عدم وجود خونریزی، خونمردگی، لکه های رنگی و ترشحات چرکی یا لزج روی لاشه.
- عرضه مرغ قطعه بندی شده (سینه و ران) و احشاء خوراکی فقط در بسته بندی با کد بهداشتی دامپزشکی مجاز می باشد.

با توجه به خطر بیماریهای قابل انتقال به انسان، از خرید مرغ زنده و یا گوشت مرغ فاقد بسته بندی مورد تایید دامپزشکی، خودداری فرمائید.

### مرغ منجمد آماده طبخ علاوه بر ویژگیهای مرغ باید:

- فاقد هرگونه آثار سوختگی ناشی از انجماد (لکه های قهوه ای) و آلودگی های فزونی (لکه های سبز رنگ) باشد.
- در کیسه های پلاستیکی کدر، سالم و دست نخورده عرضه گردد.
- در داخل بسته بندی، قطعات یخ یا خونابه منجمد وجود نداشته باشد.
- هنگام عرضه از حالت انجماد خارج نشده باشد.

دیفراست (گرم نمودن) نمودن مرغهای منجمد و عرضه بصورت مرغ سرد تازه، ممنوع و خلاف مقررات بهداشتی می باشد

### مهمترین ویژگیهای ماهی سالم:

- دارای ظاهر درخشان و شفاف با جلای فلزی و عاری از مواد لزج.
- چشمها درخشان، شفاف، روشن و برجسته و حفره حدقه را پر کرده اند.
- فلسها درخشان، براق و محکم به پوست چسبیده، دهان معمولاً بسته، به استثنای ماهیانی که در آب خفه شده اند.
- آتشها دارای رنگ صورتی یا قرمز، مرطوب، محکم، درخشان و عاری از مواد لزج و بوی غیر طبیعی و پوشش برجسته و بسته و با حالت ارتجاعی.
- عضلات محکم و ارتجاعی و اتصال محکم به استخوانها و مقاوم در برابر فشار انگشت (بعد از فشار انگشت به سرعت به حالت طبیعی برمی گردد).
- دارای بوی طبیعی ماهی (بوی مرداب و گیاهان دریایی)، عاری از بوهای تند و آمونیاکی غیرطبیعی.
- حفره شکمی محکم و دارای قابلیت ارتجاعی کافی و با رنگ طبیعی، بدون باد کردگی.
- وقتی ماهی به صورت خوابیده در دست نگهداری شود نباید خم شود و باید محکم و حالت حیات خود در آب را داشته باشد.

### نشانه های ماهی منجمد فاسد

- نواحی خشک شده روی پوست و عضله در ماهی وجود داشته و حتی بعضی از قسمت ها بر اثر سرما موخته است.
- چشم ها گود و کدر، آتش ها قهوه ای تیره و با بوی بد، سطح داخلی پشت گردن قهوه ای رنگ.
- اگر ماهی در آب گرم قرار گیرد حاوی بوهای غیرطبیعی است.
- وجود رنگ زرد در پوست و عضلات بر اثر هیدرولیز چربی و فساد آن.

### خصوصیات ظاهری میگوی تازه و سالم

- سطح پوست مرطوب و درخشان، گوشت عاری از هرگونه بوی نامطبوع.
- عاری از شن، مخاط و دیگر اجسام خارجی.
- رنگ صورتی با کمی رگه های سفید، ناحیه سینه دارای رنگ روشن تر.
- جدا شدن قطعات میگو بندرت و بسیار ناچیز می باشد.
- استشمام بوی علفهای دریایی تازه و عدم بوی ترشی.



اداره کل دامپزشکی استان کرمان  
اداره آموزش و ترویج

در صورت برخورد با هرگونه مورد مشکوک با شبکه دامپزشکی شهرستان تلقین:  
تماس حاصل فرمائید.