

دستورالعمل نظارت بر عملیات کشتار و بسته بندی مرغ گوشتی

ویرایش اسفند ۹۹

شرایط و مشخصات کشتارگاه صنعتی:

- ۱- کشتارگاه باید دارای پروانه بهره برداری بهداشتی معتبر صادره از سوی سازمان دامپزشکی کشور جهت کشتار، بسته بندی و انجماد مرغ باشد.
- ۲- کشتارگاه باید دارای مسئول فنی بهداشتی با مدرک دکتری دامپزشکی و پروانه اشتغال با تاریخ معتبر باشد که نامبرده بایستی در کلیه مراحل عملیات کشتار و بسته بندی و... حضور داشته باشد.
- ۳- سالن کشتار، تجهیزات، ظرفیت سالن بسته بندی، سورتینگ، ظرفیت تونل انجماد، ظرفیت سالن نگهداری، سیستم تبرید کشتارگاه و... باید به تایید کنترل کیفی برسد. { تکمیل چک لیست (پیوست ۱) مشخصات کشتارگاه با در نظر گرفتن رتبه کشتارگاه الزامی میباشد }
- ۴- بارانداز کشتارگاه (جهت کاهش استرس و افزایش کیفیت گوشت مرغ استحصالی) باید از شرایط **منا سب** به شرح ذیل برخوردار باشد:
 - ۴-۱- مسقف و با ارتفاع مناسب باشد تا تخلیه سبدهای حاوی مرغ زنده و نیز بارگیری سبدهای شسته شده میسر باشد.
 - ۴-۲- مجهز به هواکش های مناسب باشد.
 - ۴-۳- دارای نور کافی بوده و بمنظور کاهش استرس و صدمات وارده به لاشه ناشی از بال زدن از نور آبی استفاده شود.
- ۵- کشتارگاه باید مجهز به **سیستم سورتینگ هوایی** در سالن بسته بندی و قبل از مرحله کیسه گیری (جهت سبزی بندی مرغ به **تفکیک ۱۰۰ گرم**) باشد.
- ۶- کلیه کشتارگاهها (رتبه A، B و A+) باید مجهز به دستگاه مقعدزن سالم و آماده بکار باشند.
- ۷- کشتارگاه دارای رتبه A (خط اتوماتیک- خط ۲) باید مجهز به کلیه دستگاههای ذیل (بصورت کالپیره و با عملکرد صحیح) باشد:

شماره: ۳۶/۵۱/۲۴۳۵۵۱

تاریخ: ۹۹/۱۲/۲۵

۷-۱- دستگاه مقعد زن (Vent cutter): صحت عملکرد این دستگاه مشروط به این است که مقعد مرغ بصورت کامل از لاشه جدا و آویزان گردد و به روده و کیسه صفرا آسیبی وارد نشود.

۷-۲- دستگاه بازکننده حفره شکمی (Opening machine/ Auto Openers): صحت عملکرد این دستگاه مشروط به برش طولی حفره شکمی بدون آسیب زدن به عضله سینه میباشد.

۷-۳- دستگاه تخلیه امعاء و احشاء (Eviscrator): روده، دل، جگر، سنگدان و ریه ها باید توسط این دستگاه به طور کامل تخلیه شود.

۷-۴- دستگاه تخلیه نای و مری و چینه دان (Cropping machine) مصطلح به NIC: صحت عملکرد این دستگاه مشروط به تخلیه کامل نای و مری و چینه دان و ضایعات اطراف گردن میباشد.

۷-۵- دستگاه کنترل نهایی (Final Inspection machine): صحت عملکرد این دستگاه مشروط به این است که بقایای دل و جگر و.... موجود در شکم مرغ کامل تخلیه شود.

۷-۶- دستگاه شستشوی داخل و خارج مرغ (Inside / Outside washer): صحت عملکرد دستگاه مشروط به این است که قسمت های داخلی و خارجی لاشه با آب سرد دارای فشار بالا بصورت کامل شسته و تمیز گردد.

تکته: جهت حذف چربی محوطه بطنی، بجای روش دستی استفاده از دستگاه حذف چربی (Fat Remover) به منظور جلوگیری از افزایش بار میکروبی لاشه مرغ توصیه می گردد.

۸- اطاق سرد و سالن های نگهداری کشتارگاه باید دارای نمایشگر دما جهت نشان دادن دمای داخل آن باشد.

۹- کشتارگاه باید سالن مجزا جهت بسته بندی مرغ (متناسب با ظرفیت کشتار) داشته باشد.

۱۰- سالن بسته بندی باید دارای نمایشگر دما جهت نشان دادن دمای محیط آن باشد.

۱۱- در مدخل ورود به سالن کشتار باید حوضچه های محتوی مواد ضد عفونی کننده در نظر گرفته شده باشد.

تکته: سالن بسته بندی، تونل انجماد و سالن نگهداری باید در کنار سالن کشتار بوده و همگی در یک مجموعه کشتارگاهی واقع شده باشند و همچنین سیستم های ثبت دما در بخش های مختلف کشتارگاه (تونل انجماد، سالن های نگهداری) باید قابلیت ارائه گراف دما و مستندسازی حداقل ۶ ماهه را داشته باشد.

۱۲- کلیه کارگران کشتارگاه باید دارای گواهی سلامت بهداشت باشند.

۱۳- کلیه کارگران کشتارگاه باید دارای لباس کار مناسب و تمیز شامل روپوش، کلاه، ماسک، دستکش، پیش بند و چکمه باشند.

شماره: ۳۶/۵۱/۲۴۳۵۵۱

تاریخ: ۹۹/۱۲/۲۵

نکته: البسه باید مرتب شسته و بهداشت فردی توسط کارگران رعایت گردد.

۱۴- در پایان عملیات کشتار چکمه، دستکش، روپوش، پیش بند، کلاه و چاقوی سلاخی سربرها باید با آب گرم و تمیز و مواد شوینده به خوبی شسته و ضدعفونی گردد.

۱۵- سرویس های بهداشتی دارای آب گرم و صابون مایع باید به تعداد کافی در اختیار کارگران باشد.

۱۶- در پایان کار سالن، تجهیزات و دستگاهها باید با آب تمیز و گرم و مواد شوینده شستشو و ضدعفونی گردد.

۱۷- سالن کشتار باید از سیستم تهویه مناسب برخوردار باشد.

۱۸- کلیه مبادی ورودی و خروجی، پنجره ها با تور سیمی پوشیده و از حشره کش های الکتریکی و پرده های هوا در مبادی ورودی استفاده گردد.

۱۹- جعبه کمک های اولیه بهمراه وسایل مربوطه باید در کشتارگاه موجود باشد.

نکته: از ورود افراد متفرقه و غیر مسئول بداخل سالن کشتار باید جلوگیری گردد.

نکته: تمهیدات لازم جهت تفکیک کشتار و بسته بندی مرغ برای شرکت (از سایر مشتریان) تحت نظارت نماینده شرکت مستقر در کشتارگاه صورت پذیرد.

اقدامات قبل از کشتار

۲۰- محدودیتهای قرنطینه ای باید جهت کنترل بیماریهای طیور رعایت گردد.

۲۱- رعایت دوره پرهیز از مصرف در مورد کلیه داروها الزامی می باشد (گوشت مرغ استحصالی باید عاری از آنتی بیوتیک باشد).

۲۲- دان باید ۴ تا ۶ ساعت پیش از کشتار توسط مرغدار قطع شود که این مدت شامل مدت زمان صرف شده برای جمع آوری و بارگیری گله در مرغداری و حمل به کشتارگاه نمی باشد. همچنین در هر صورت فاصله زمانی بین پرهیز غذایی (قطع دان) تا تخلیه آخرین پرنده و قلاب زنی در کشتارگاه بهتر است حداکثر ۱۲ ساعت باشد.

نکته: آب آشامیدنی باید تا یک ساعت پیش از بارگیری یا تا هنگام بارگیری در مرغداری در دسترس گله طیور باشد.

شماره: ۳۶/۵۱/۲۴۳۵۵۱

تاریخ: ۹۹/۱۲/۲۵

۲۳- مرغ گوشتی باید ظرف مدت ۴۸ ساعت قبل از بارگیری توسط مسئول فنی-بهداشتی مرغداری (به نیابت از اداره کل دامپزشکی استان) مورد معاینه قرار گرفته و پس از حصول اطمینان از سلامت کامل و رعایت بندهای ۲۰ الی ۲۱، مجوز کشتار و گواهی بهداشتی - قرنطینه ای جهت حمل به کشتارگاه (با اعتبار حداکثر ۵ روز) بطور کتبی صادر گردد.

۲۴- گواهی حمل / مجوز بهداشتی _ قرنطینه ای محموله های طیور کشتاری باید هنگام ورود به کشتارگاه توسط مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه دقیقاً کنترل و در صورت تایید، اجازه تخلیه طیور را در کشتارگاه صادر نماید. ضمناً این گواهی باید توسط نماینده شرکت مستقر در کشتارگاه نیز کنترل گردد.

۲۵- پس از تخلیه قفس های حمل از خودرو باید به منظور رفع خستگی و کاهش استرس ناشی از حمل و نقل، برای طیور کشتاری ۱ تا ۴ ساعت استراحت پیش از کشتار در سالن انتظار در نظر گرفته شود.

نکته: در ماههای گرم سال خصوصاً زمان انتظار قبل از کشتار، مرغ زنده باید به مکانی خنک و با شرایط مطلوب ترجیحاً مجهز به سیستم فن تهویه منتقل تا از تلفات احتمالی مرغ جلوگیری گردد.

عملیات کشتار مرغ:

۲۶- قبل از شروع کشتار باید سالن تمیز، خشک، بدون بوی زننده، فاقد حشرات و جانوران موذی بوده و زنجیر کشتار، ابزارآلات، ادوات کشتار، شوکر، دستگاههای پرکن و اسکالدر، چیلرها، اطاق سرد، ظروف، در و دیوار و کف سالن کشتار، بسته بندی و اطاق سرد شستشو و ضدعفونی گردد.

۲۷- طیور سالم و مناسب جهت کشتار را باید به آرامی و با احتیاط به نحوی که دچار استرس نشوند و آسیبی به آن ها وارد نشود از قسمت دو پا به قلاب ریل متحرک آویزان نمود.

نکته: آویزان نمودن مرغ به قلاب ها باید به نحوی انجام شود که پاها کاملاً داخل قلاب قرار گیرند (فاصله قلاب ها باید ۱۵ سانتیمتر باشد).

نکته: مرغهای زنده ناسالم و نامناسب تحت هیچ عنوان نباید در خط کشتار قرار گیرند (باید بعد از عملیات کشتار و بطور جداگانه کشتار شده و بعنوان ضایعات و تبدیل به پودر گوشت گردند).

۲۸- سرعت حرکت زنجیر باید طوری تنظیم گردد که فاصله زمانی بین پابند زنی و شوک دادن حداقل ۲۵ ثانیه و حداکثر ۳ دقیقه باشد.

شماره: ۳۶/۵۱/۲۴۳۵۵۱

تاریخ: ۹۹/۱۲/۲۵

۲۹- شوکر باید دارای ولتاژ برق به میزان ۱۰۰-۷۰ ولت و ۱۵۰ تا ۱۸۰ میلی آمپر و به مدت ۳ تا ۵ ثانیه و مورد تأیید ناظر ذبح شرعی و مسئول فنی - بهداشتی (نماینده اداره کل دامپزشکی استان) و تحت نظارت نماینده شرکت مستقر در کشتارگاه باشد.

نکته ۱: بی حس کردن طیور در حمام بی حسی water – bath stunner به گونه ای انجام پذیرد که سر پرندگان کاملاً درون آب فرو نرود.

نکته ۲: ولتاژ شوکر لازم است با دقت تنظیم گردد تا از جمع شدن خون در نوک بال و... در اثر بال زدن طیور جلوگیری شود.

نکته ۳: صحت انجام عملیات بیهوشی توسط شوکر باید توسط نماینده شرکت مستقر در کشتارگاه کنترل گردد. بدین صورت که پس از عبور مرغ از شوکر، چنانچه از زنجیر جدا و روی زمین قرار گیرد، پس از یک دقیقه علایم حیات به مرغ باز گردد.

توجه: تجهیز کشتارگاهها به نصب شوکرهای جدید که به صورت شناور و با وزن مرغ تنظیم می شود حائز اهمیت است.

۳۰- بیهوشی باید بنحوی باشد که پس از ۳۰ ثانیه کشتار صورت پذیرد.

۳۱- سربری باید به روش شرعی و با تأیید ناظر ذبح شرعی و از طریق بریدن عروق گردن انجام پذیرد و از جدا کردن سر خودداری شود.

۳۲- مدت زمان خونگیری باید حداقل ۱/۵ دقیقه باشد تا خروج حداقل ۵۰ درصد خون پرنده انجام شود.

۳۳- استفاده از دوش آب گرم قبل از ورود مرغ به اسکالدر (مخزن آب گرم) به منظور کاهش آلودگی آب اسکالدر الزامی است.

۳۴- نصب هود در قسمت فوقانی دستگاه اسکالدر به منظور خارج کردن بخار حاصل از دستگاه ضروری می باشد.

نکته: میزان آب موجود در اسکالدر حداقل یک لیتر به ازای هر لاشه باید باشد و جهت جلوگیری از آلودگی میکروبی، تأکید میگردد آب بصورت مرتب تعویض شود.

۳۵- درجه حرارت و زمان توقف مرغ در اسکالدر از اهمیت ویژه ای برخوردار می باشد لذا دمای آب موجود در اسکالدر باید ۵۶ تا ۵۸ درجه سانتیگراد بوده و سرعت خط نیز باید بنحوی تنظیم گردد که مرغ حداکثر ۱/۵ دقیقه داخل آب اسکالدر قرار گیرد.

۳۶- تنظیم دمای اسکالدر و عملیات پرکنی باید بنحوی انجام گیرد که علاوه بر عاری بودن کامل لاشه از پر، فقط لایه Epiderm (لایه بیرونی) پوست برداشته شده و لایه Derm پوست تغییر پیدا نکند.

شماره: ۳۶/۵۱/۲۴۳۵۵۱

تاریخ: ۹۹/۱۲/۲۵

۳۷- فاصله انگشتی های دو طرف دستگاه پرکن باید متناسب با اندازه لاشه تنظیم گردد به نحوی که از صدمه زدن، آسیب دیدگی، در رفتگی استخوانها و کبودی و پارگی پوست لاشه جلوگیری شود.

۳۸- جدا نمودن سر از لاشه بعد از مرحله پرکنی الزامی میباشد.

۴۰- برش دادن چینه دان باید توسط کارگر ماهر انجام شود به نحوی که از برش اضافی و امتداد آن به عضله سینه جلوگیری گردد.

۴۱- برش دادن و باز نمودن شکم باید توسط کارگر ماهر در امتداد طولی و در راستای بدن مرغ صورت پذیرد و از برش اضافی و ادامه آن بر روی عضله سینه و همچنین برش عرضی موکداً خودداری گردد.

نکته: هنگام برش زدن شکم باید دقت گردد تا ضمن اینکه اندرونه براحتی قابل تخلیه باشد، به اجزاء لاشه آسیبی وارد نشود و همچنین از پارگی روده ها و کیسه صفرا و در نتیجه آلودگی لاشه جلوگیری گردد.

۴۲- اندرونه شامل چینه دان، سنگدان، پیش معده، روده، جگر، دل و طحال باید تخلیه گردد.

۴۳- شستشوی لاشه در انتهای تخلیه اندرونه ها، به وسیله دوشهای آب فشار جهت حصول اطمینان از پاک بودن هر چه بیشتر لاشه ها پیش از ورود به مرحله خنک سازی (ورود به چیلر) باید انجام شود.

۴۴- قطع پاها باید دقیقاً از محل مفصل زانو (خرگوشی) صورت گیرد.

۴۵- انجام بازرسی ظاهری و در صورت لزوم بازرسی ویژه لاشه و اندرونی لاشه مرغ توسط مسئول فنی-بهداشتی کشتارگاه به منظور تشخیص و تأیید صحت و سلامت لاشه برابر استاندارد شماره ۳۴۹۹ (آئین کار بازرسی فنی بهداشتی مرغ پیش و پس از کشتار) از ابتدا عملیات کشتار و بسته بندی تا مرحله نهایی الزامیست.

۴۶- در صورت کشتار با تجهیزات خط اتوماتیک (دارای رتبه A یا A+)، قبل از شروع به کشتار از کالیبره بودن و صحت عملکرد دستگاه های مندرج در ذیل بند (۷) اطمینان حاصل گردد.

۴۷- لاشه مرغ کشتار شده قبل از ورود به داخل اتاق سرد (Chilling room) باید شرایط زیر را داشته باشد:

۱- فاقد چربی انباشته در محوطه بطنی ۲- فاقد مقعد ۳- فاقد ته روده ۴- فاقد پر ۵- تخلیه کامل اندرونه ۶-

سالم بودن پوست لاشه مرغ در کلیه سطوح ۷- عدم خونمردگی و شکستگی استخوان های اسکلتی در لاشه ۸- عدم آسیب دیدگی از برش و ... باشد.

شماره: ۳۶/۵۱/۲۴۳۵۵۱

تاریخ: ۹۹/۱۲/۲۵

نکته: در صورت کشتار مرغ با خط تمام اتوماتیک، مرغ استحصالی علاوه بر مشخصات فوق باید فاقد نای، مری و شش باشد.

سرد کردن لاشه مرغ:

۴۸- در کشتارگاههای رتبه B و A لاشه پس از پرکنی، قطع پا از مفصل و انجام سایر عملیات کشتار، به مخزن چیلر شستشو (چیلر اول) با دمای آب ۱۵- تا ۱۰- درجه سانتیگراد منتقل و به مدت ۵ دقیقه در آن قرار میگیرد. (زمان و سرعت حرکت چیلر شستشو بنحوی تنظیم گردد تا پس از مدت مذکور و خروج لاشه دمای عمق آن به ۲۵+ درجه سانتیگراد رسیده و لاشه کاملاً شسته شود).

۴۸- پس از خروج از چیلر اول (شستشو) لاشه مرغ وارد چیلر دوم (سرد کننده) می شود. دمای آب باید از طریق اضافه کردن پودر یخ به آب سرد به صفر تا دو درجه سانتیگراد برسد. طول چیلر (۹-۱۲ متر) و مدت زمان باقی ماندن لاشه داخل چیلر و سرعت حرکت چیلر باید به نحوی تنظیم گردد که دمای عمق لاشه پس از خروج از چیلر سرد کننده در قسمت عضله سینه ۷+ درجه سانتی گراد و در قسمت ران ۵+ درجه سانتیگراد باشد.

نکته: میزان پودر یخ اضافه شده به چیلر سرد کننده نیم کیلو به ازاء هر لاشه مرغ و مدت زمان توقف مرغ در چیلر دوم ۱۰ تا ۱۵ دقیقه می باشد.

نکته ۱: در کشتارگاه صنعتی با رتبه A حذف چیلرهای آبی اختیاری است ولی در کشتارگاه های صنعتی با رتبه A+ حذف کامل چیلرهای آبی اجباری می باشد.

نکته ۲: آب چیلر شستشو باید پس از کشتار ۳۵۰۰ قطعه تا ۴۰۰۰ قطعه مرغ تعویض گردد.

۴۹- لاشه ها باید پس از خروج از چیلر سرد کننده، از ناحیه **بال** و از **یک جهت** به قلاب های زنجیر آویزان شده و وارد اتاق سرد (Chilling room) گردند.

نکته: طول خط آبچکان قبل از ورود لاشه به اتاق سرد (جهت کشتار ۲۰۰۰ قطعه در ساعت) باید ۲۰ متر در نظر گرفته شود.

۵۰- نصب **دوش آب سرد جهت شستشو لاشه مرغ** بعد از خروج از چیلر و قبل از ورود به اتاق سرد (Chilling- room) در **ابندای خط آبچکان الزامی است.**

شماره: ۳۶/۵۱/۲۴۳۵۵۱

تاریخ: ۹۹/۱۲/۲۵

۵۱- پروت اتاق سرد باید در حدود صفر درجه سانتیگراد تنظیم شود تا دمای عمق لاشه در هنگام خروج از اتاق سرد کمتر از ۴+ درجه سانتیگراد باشد

نکته: در کشتارگاه با رتبه A+ (فاقد چیلر) جهت جلوگیری از خشک شدن سطح پوست لاشه می توان از سیستم مه پاش در اتاق سرد استفاده نمود.

۵۲- طول زنجیر اتاق سرد باید متناسب با ظرفیت اسمی کشتارگاه باشد بطوری که تعداد قلاب موجود در اتاق سرد در زمان توقف با ظرفیت کشتار یکسان است.

(بطور مثال: در کشتارگاهی که ظرفیت کشتار ۲۰۰۰ قطعه مرغ در ساعت بوده اتاق سرد باید دارای ۲۰۰۰ قلاب باشد.) (با توجه به فاصله ۱۵ سانتیمتری ما بین قلاب ها و اینکه در هر متر تقریباً ۷ عدد قلاب تعبیه شده، حدوداً ۲۹۰ متر طول زنجیر باید باشد.)

نکته: در صورتیکه خط نقاله هوایی موجود در داخل اتاق سرد در بیش از یک ردیف طراحی و نصب شده باشد، مسیر حرکت لاشه ها باید به گونه ای طراحی شود که لاشه طیور از پایین ترین خط وارد و از بالاترین خط خارج شود.

بسته بندی لاشه مرغ استحصالی:

۵۳- لاشه پس از خروج از اتاق سرد باید بلافاصله بر روی خط سورتینگ هوایی قرار گیرد.

نکته: اطمینان از کالیبره بودن و صحت عملکرد سورتینگ قبل از شروع به کشتار الزامیست.

۵۴- دمای سالن بسته بندی بایستی حداکثر ۱۲ درجه سانتی گراد باشد.

۵۵- مرغهای استحصالی باید دارای ویژگیهای ظاهری به شرح زیر جهت بسته بندی باشند:

۱-۵۵- پوست باید به رنگ سفید مایل به زرد کم رنگ یا کهربایی باشد.

۲-۵۵- پوست باید بطور یکنواخت روی بدن کشیده و عاری از هر گونه پارگی و یا تورم، خون مردگی، تغییر رنگ و خراش باشد.

۳-۵۵- لاشه باید کاملاً تمیز و پاک شده و عاری از هر گونه ذرات خارجی و پر بوده و همچنین مقعد و بورس فابریسیوس (Bursa Of Fabricious) اطراف آن کاملاً گرفته شود.

۴-۵۵- هیچگونه بوی غیر طبیعی مانند بوی ترشیدگی، تعفن یا گندیدگی، نباید از آن به مشام برسد.

شماره: ۳۶/۵۱/۲۴۳۵۵۱

تاریخ: ۹۹/۱۲/۲۵

۵۵-۵-عضلات باید دارای سفتی و قوام طبیعی بوده و به رنگ سفید مایل به صورتی و دارای رشد لازم و کافی باشد.

۵۵-۶- اندرونه لاشه باید به طور کامل تخلیه شده باشد.

۵۵-۷- آثار شکستگی و یا انحنای غیر عادی در استخوان های اسکلتی بدن **نباید** مشاهده شود.

۵۶-۵- لاشه مرغ پس از سورت ۱۰۰ گرمی بایستی در کیسه های دارای ویژگیهای به شرح زیر و متناسب با سایز مرغ و کاملاً چسبیده به لاشه، بسته بندی گردد:

۵۶-۱- کیسه مرغ باید سه لایه و ته گرد، دارای قدرت کشش مناسب، قابلیت خم شدگی، نرم بودن و انحناء پذیری و نیز قابلیت انبساط و انقباض آن در برابر تغییرات درجه حرارت محیط ناچیز باشد.

۵۶-۲- کیسه محتوی لاشه باید متناسب با وزن لاشه انتخاب گردد و همچنین کاملاً از هوا تخلیه و سپس درب بندی و گیره زده شود و مازاد کیسه ها قطع گردد.

نکته: کیسه گیری لاشه باید به نحوی باشد که پاها به سمت شکم مرغ فشرده شود و از کشیدگی لاشه جلوگیری شود.

۵۷-۵- تاریخ تولید روی کیسه ها باید همان تاریخ روز کشتار و بصورت واضح و خوانا درج شده باشد و نیز مشخصات مندرج بر روی کیسه ها باید کاملاً منطبق با مشخصات درج شده بر روی کارتن ها باشد. همچنین تطابق رتبه مرغ استحصالی داخل کارتن با مشخصات روی کارتن الزامیست.

نکته: لاشه استحصالی مرغ که شرایط اختصاصی مرغ رتبه A را احراز نمایند، بایستی بعنوان مرغ رتبه B بسته بندی و عرضه شود.

نکته: تاکید می گردد از بسته بندی لاشه های بدون کیفیت و صدمه دیده (**دارای** گوشتهای کنده شده، آویزان، کبودی سینه و ران، شکستگی استخوان، پارگی پوست و برش عضلات و تغییر رنگ) اکیداً خودداری شود.

نشانه گذاری :

۶۱- روی هر کیسه حاوی لاشه مرغ منجمد کامل و نیز روی هر کارتن حاوی مرغ منجمد بسته بندی شده، باید مشخصات لازم به صورت خوانا و با رنگ پاک نشدنی درج گردد.

شماره: ۳۶/۵۱/۲۴۳۵۵۱

تاریخ: ۹۹/۱۲/۲۵

مشخصات روی کیسه

۶۱-۱- نام و نوع فرآورده: مرغ گوشتی منجمد

۶۱-۲- نام و نشانی کشتارگاه صنعتی طیور

۶۱-۳- نشان تجاری (برند)

۶۱-۴- تاریخ تولید و تاریخ انقضاء (بر حسب روز-ماه-سال شمسی)

۶۱-۵- مجوز بهداشتی (۴ رقم سمت راست شماره پروانه بهداشتی بهره برداری کشتارگاه صادره از سازمان دامپزشکی)

۶۱-۶- شرایط نگهداری: حداقل ۱۸ - درجه سانتی گراد

۶۱-۷- کدرگیری

۶۱-۸- رتبه مرغ استحصالی (A+, A, B)

۶۲- در صورتی که استحصال مرغ منجمد به منظور صادرات باشد، نشانه گذاری علاوه بر زبان فارسی به زبان انگلیسی، درج نام کشور تولید کننده، وزن مرغ و درج تاریخ تولید به میلادی نیز بر روی کیسه الزامیست.

نکته ۱- در صورتیکه کشتارگاه در نظر دارد آرم و یا نام ویژه ای بر روی بسته بندی درج نماید، باید آرم و یا نام مذکور قبلاً به تایید اداره کل دامپزشکی استان رسیده باشد.

نکته ۲- مشخصات کیسه مرغ باید دارای تاییدیه اداره کل دامپزشکی استان باشد.

کارتن گیری و انجماد:

۶۳- استفاده از کارتن های فشرده و لمینت شده با پوشش درجه یک الزامیست.

۶۴- وزن هر کارتن خالی با درب آن باید حداقل ۷۰۰ گرم باشد.

۶۵- کارتن باید هم شکل، هم سایز، هم وزن، بدون پارگی و از جنس مرغوب باشد.

۶۶- ابعاد کارتن درب: ۱۰×۳۸×۵۷ کف: ۱۰×۳۷/۵×۵۶/۵

شماره: ۳۶/۵۱/۲۴۳۵۵۱

تاریخ: ۹۹/۱۲/۲۵

۶۷- اختلاف عرض و طول درب با کف حداقل ۵ میلی متر باشد بنحویکه درب روی کف کاملاً ثابت گردد.

۶۸- عرض و طول کارتن حداکثر می تواند یک سانتی متر نسبت به سایز مرغ خریداری شده کمتر یا بیشتر شود.

تکته: مشخصات مندرج بر روی کارتن باید دارای تاییدیه اداره کل دامپزشکی استان باشد.

۶۹- با توجه به سایز بندی و سورتینگ مرغ، در هر کارتن باید تعداد ۷ تا ۱۰ قطعه مرغ کیسه گیری شده به شرح زیر با سایز یکسان (حداکثر اختلاف ۵۰ گرم) و به تفکیک سورت ۱۰۰ گرمی، بصورت منظم قرار گرفته به طوری که از دفرمه شدن کارتن و برآمدگی درب آن و یا ایجاد فضای خالی مازاد در کارتن جلوگیری شود و سپس کارتنهای حاوی قطعات مرغ در روی هر طبقه از راکر در یک ردیف چیده و بلافاصله به تونل انجماد منتقل شود.

سایز ۵۰ ± ۱۲۰۰ گرمی : در هر کارتن ۱۰ قطعه

سایز ۵۰ ± ۱۳۰۰ گرمی : در هر کارتن ۹ قطعه

سایز ۵۰ ± ۱۴۰۰ گرمی : در هر کارتن ۸ قطعه

سایز ۵۰ ± ۱۵۰۰ گرمی : در هر کارتن ۸ قطعه

سایز ۵۰ ± ۱۶۰۰ گرمی : در هر کارتن ۷ قطعه

سایز ۵۰ ± ۱۷۰۰ گرمی : در هر کارتن ۷ قطعه

سایز ۵۰ ± ۱۸۰۰ گرمی : در هر کارتن ۷ قطعه

۷۰- تونل انجماد باید حداقل نیم ساعت قبل از انتقال راکر به داخل آن روشن و آماده به کار باشند. (بخشنامه شماره ۱۰۸۰۱/۴۴)

مورخ ۸۷/۳/۲ دفتر نظارت بر بهداشت عمومی سازمان دامپزشکی کشور)

۷۱- برودت تونل انجماد باید 5 ± -4 درجه سانتی گراد و مدت زمان لازم برای انجماد مرغ حداکثر هشت ساعت می باشد.

تکته ۱: خروج راکر های دارای مرغ منجمد از تونل (جهت عملیات شرینگ پک) باید با اجازه نماینده شرکت و مشروط به اینکه دمای عمق لاشه مرغ منجمد به ۱۸- درجه سانتیگراد رسیده باشد انجام شود.

تکته ۲: راکر های حاوی مرغ منجمد باید بصورت تک تک از تونل انجماد خارج گردد تا افت برودت عمق لاشه هنگام شرینگ

پک به حداقل برسد. (بعبارتی بعد از شرینگ کارتن های هرراکر، راکر بعدی از تونل خارج شود)

شماره: ۳۶/۵۱/۲۴۳۵۵۱

تاریخ: ۹۹/۱۲/۲۵

۷۲- پس از خروج کارتن های حاوی مرغ منجمد از تونل انجماد ، باید کارتنها درب بندی و سپس نسبت به درج تاریخ تولید و سایز مرغ و همچنین مهور نمودن کارتن ها به مهر نماینده شرکت مستقر در کشتارگاه و در حضور نامبرده اقدام گردد.

نکته ۱: هنگام درب بندی دقت شود در صورتی که مرغ های داخل کارتن دارای پارگی کیسه یا بیرون زدگی قسمتی از لاشه یا هر شکل نامناسب باشند ،از کارتن خارج شود.

نکته ۲: تاریخ تولید باید بصورت خوانا و واضح و با فونت بزرگ بر روی کناره های عرضی کارتن ها درج شود.

نکته ۳: درج مهر نماینده شرکت باید بصورت واضح در کناره های عرضی کارتن ها و با حضور نماینده شرکت صورت پذیرد.

نکته ۴: سایز درج شده بر روی کارتن ها باید بصورت سورت ۱۰۰ گرمی (۱۲۰۰ گرم - ۱۳۰۰ گرم - - ۱۸۰۰ گرم) و دقیقاً منطبق با سایز مرغ داخل کارتن ها باشد.

۷۳- تاریخ تولید و مشخصات درج شده بر روی کارتن ها باید با مشخصات درج شده بر روی کیسه های مرغ تطابق داشته باشد .

۷۴- کارتن های شرینک پک شده باید بلافاصله به سالن های زیر صفر با حداقل برودت ۱۸- درجه سانتیگراد و دارای ترموگراف منتقل شود .

۷۵- نگهداری کارتن های شرینک پک شده در سالن های زیر صفر باید در داخل باکس پالت و با رعایت فواصل لازم و اصول چیدمان قرار گیرد.

نکته: در صورتی که باکس پالت به میزان کافی وجود نداشته باشد ، نگهداری محمولات می تواند به صورت دو طبقه (یک طبقه باکس پالت - پالت) انجام شود و در صورت عدم وجود باکس پالت ،نگهداری فقط بر روی یک طبقه پالت می تواند انجام شود تا ضمن تبادل بهتر هوای سرد در بین محمولات از آسیب رساندن به کارتن ها جلوگیری گردد.

۷۶- برودت عمق لاشه مرغ منجمد هنگام خروج از سالن نگهداری جهت انتقال برای بارگیری باید حداقل ۱۸- درجه سانتیگراد باشد.

۷۷- مرغ منجمد آماده طبخ باید دارای کیفیت ظاهری مناسب به شرح زیر باشد:

۱-۷۷- گوشت مرغ منجمد باید از بسته بندی مناسبی برخوردار باشد.

۲-۷۷- لاشه مرغ منجمد باید از انجماد مناسبی برخوردار بوده و عاری از علائم دیفراست، انجماد کند و مجدداً باشد (انجماد به صورت تند و سریع انجام شده باشد).

شماره: ۳۶/۵۱/۲۴۳۵۵۱

تاریخ: ۹۹/۱۲/۲۵

نکته: مرغ منجمد باید در کمترین زمان ممکن پس از بیرون آوردن از سردخانه با برودت عمق لاشه حداقل ۱۸- درجه سانتیگراد بارگیری و حمل گردد. و در طی مدت زمان حمل و نقل همواره برودت حداقل ۱۸- درجه سانتیگراد پایدار باشد.

۳-۷۷- لاشه مرغ منجمد باید فاقد هر گونه آتار سوختگی ناشی از انجماد (فاقد لکه هایی با رنگ سفید گچی تا خاکستری) و علائم کپک زدگی (لکه های رنگی ناشی از رشد قارچ) باشد.

۴-۷۷- کیسه های حاوی مرغ تازه یا منجمد نباید خونابه یا یخ داشته باشد .

نکته: میانگین میزان آب خارج شده در آزمون انجمادزایی (Drip Test) از ۲۰ لاشه نمونه نباید بیش تر از مقدار آب جذب شده در طول خنک سازی با استفاده از هوا در اتاق سرد ۵/۱ درصد و خنک سازی با استفاده از هوا و سیستم مه پاش در اتاق سرد به میزان ۳/۳ درصد و برای خنک سازی بصورت غوطه وری در چیلر آبی حداکثر ۱/۵ درصد باشد.

۵-۷۷- پس از انجماد زدایی عضلات ،سختی وقوام طبیعی خود را حفظ نموده و سطح آن نیز لیز و لزج نباشد.

۷۸- عمر ماندگاری (Shelf-Life) گوشت مرغ منجمد (که باید در نشانه گذاری رعایت گردد) مطابق بخشنامه شماره ۹۹/۱۰/۱۱۴۳۸ مورخ ۹۹/۳/۱۱ سازمان دامپزشکی به شرح جدول زیر می باشد:

عمر ماندگاری مرغ منجمد تولید داخل

عمر ماندگاری	شرایط نگهداری /دما (درجه سانتیگراد)	رتبه کشتارگاه	نام فرآورده
۱۲ ماه	-۱۸	B	لاشه کامل مرغ منجمد (محدوده وزنی ۱۸۰۰-۱۲۰۰ گرم)
۱۵ ماه	-۱۸	A	لاشه کامل مرغ منجمد (محدوده وزنی ۱۸۰۰-۱۲۰۰ گرم)
۱۸ ماه	-۱۸	A+	

شماره: ۳۶/۵۱/۲۴۳۵۵۱

تاریخ: ۹۹/۱۲/۲۵

۷۹-ویژگیهای میکروبی و شیمیایی مرغ منجمد باید مطابق معیارهای سازمان دامپزشکی (بخشنامه شماره ۱۲۱/۴۴ مورخ ۸۷/۱/۶) باشد.

بارگیری

۸۰-مسئول فنی کشتارگاه (دامپزشک مستقر در کشتارگاه) باید برای مرغ استحصالی، گواهی سلامت صادر و پس از طی مراحل با نظارت نماینده شرکت پشتیبانی مستقر در کشتارگاه نسبت به صدور مجوز حمل و تخلیه محموله در سردخانه های اعلامی از طرف پشتیبانی امور دام استان اقدام نماید.

نکته: بدیهی است تحویل قطعی محمولات و تخلیه در سردخانه مقصد (از نظر عدم مشاهده خونابه، برودت عمق لاشه، حفظ زنجیره سرد و کنترل ترموگراف داخل کامیون حمل)، منوط به تائید مسئول فنی و نظارت نماینده شرکت پشتیبانی مستقر در سردخانه می باشد و چنانچه به هر دلیلی، پس از فک پلمپ کامیون در مقصد، مشکلی برای محموله (از جمله کاهش برودت عمق لاشه کمتر از ۱۸- درجه سانتیگراد و...) مشاهده گردد؛ مسئولیتی متوجه شرکت (خریدار) نخواهد بود.

۸۱- ماشین های حمل محموله بایستی دارای مجوز حمل فرآورده های خام دامی منجمد صادره از سازمان دامپزشکی کشور باشند.

۸۲- ماشین های حمل باید مجهز به سیستم خنک کننده (ترموکینگ) سالم جهت تامین برودت حداقل ۱۸- درجه سانتی گراد باشند.

نکته: حداقل نیم ساعت قبل از بارگیری، باید سیستم خنک کننده (ترموکینگ) روشن و از صحت عملکرد آن اطمینان حاصل گردد.

۸۳- ماشین های حمل بایستی مجهز به دستگاه ثبت دما (ترموگراف) باشند.

۸۴- ماشین های حمل باید مجهز به پالت کف کانکس از جنس مناسب (قابل شستشو و ضد عفونی، دارای استحکام کافی) باشند و در صورت نداشتن پالت، کف آن ها به صورت ریلی باشد تا تبادل و گردش هوای سرد در آن بهتر صورت گیرد.

شماره: ۳۶/۵۱/۲۴۳۵۵۱

تاریخ: ۹۹/۱۲/۲۵

منابع:

- دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور
- دستورالعمل های سازمان استاندارد
- دستورالعمل های کنترل کیفی
- نظرات کارشناسان اداره کل کنترل کیفی

گروه تدوین:

- | | |
|-------------------|------------------------------------|
| ۱- مسعود احمدي | مدیر کل کنترل کیفی |
| ۲- محمد اورمزدی | معاون کنترل کیفی |
| ۳- مهري غلامی | معاون کنترل کیفی |
| ۴- رضا صفاریان | رئیس اداره نظارت بر اقلام پروتئینی |
| ۵- آرزو فتح آبادی | کارشناس |
| ۶- فاطمه انداچه | کارشناس |

شماره: ۳۶/۵۱/۲۴۳۵۵۱

تاریخ: ۹۹/۱۲/۲۵

فرم بازدید از گشتارگاه خط (1) دارای رتبه B

استان:	
<p>مشخصات گشتارگاه: نام گشتارگاه: برند: نوع سورتینگ: دستی <input type="checkbox"/> اتوماتیک <input type="checkbox"/></p> <p>شماره مجوز بهره برداری: تاریخ اعتبار مجوز: تعداد تونل انجماد: ظرفیت تونل انجماد: (تن)</p> <p>نوع سیستم برودت: آمونیاکی <input type="checkbox"/> فرئونی <input type="checkbox"/> تعداد تونل انجماد: کد نظام دامپزشکی:</p>	<p>نام مسئول فنی بهداشتی گشتارگاه:</p>
<p>عملکرد شوک: مناسب <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/></p>	<p>کد رهگیری: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/></p>
<p>دوش آب گرم قبل از اسکالدر: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/></p>	<p>مدت زمان خونگیری: دقیقه دمای اسکالدر: درجه سانتیگراد</p>
<p>تعداد دستگاه پرکن: دستگاه</p>	<p>تعداد اسکالدر: دمای اسکالدر به ترتیب: درجه سانتیگراد</p>
<p>برش شکمی: مناسب <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/></p>	<p>کیفیت پرکنی: خوب <input type="checkbox"/> متوسط <input type="checkbox"/> غیر قابل قبول <input type="checkbox"/></p>
<p>تخلیه امعاء و احشاء: خوب <input type="checkbox"/> متوسط <input type="checkbox"/> غیر قابل قبول <input type="checkbox"/></p>	<p>مقعدن: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/></p>
<p>دوش آب قبل از چیلر: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/></p>	<p>قطع پا از مفصل خرگوشی: خوب <input type="checkbox"/> متوسط <input type="checkbox"/> غیر قابل قبول <input type="checkbox"/></p>
<p>برودت آب چیلر: درجه سانتیگراد مدت زمان: دقیقه</p>	<p>طول چیلر اول: متر طول چیلر دوم: متر</p>
<p>برودت آب چیلر دوم: درجه سانتیگراد</p>	<p>تعویض آب چیلر اول بعد از گشتار: قطعه مرغ یا تعداد: کامیون انجام میشود</p>
<p>دوش آب قبل از خط آبچکان: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/></p>	<p>جربی گیری محوطه بطنی: خوب <input type="checkbox"/> متوسط <input type="checkbox"/> غیر قابل قبول <input type="checkbox"/></p>
<p>مدت زمان خط آبچکان: دقیقه</p>	<p>چلینگ روم دماسنج: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> برودت: درجه سانتیگراد</p>
<p>دمای سالن بسته بندی: درجه سانتیگراد</p>	<p>سالن بسته بندی دستگاه سرما ساز: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/></p>
<p>تاریخ مندرج بر روی نایلون با تاریخ تولید: مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مطابقت ندارد <input type="checkbox"/></p>	<p>مدت زمان توقف مرغ در سالن تا قیف زدن: دقیقه می باشد</p>
<p>خطای سورتینگ: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/></p>	<p>تنظیم سورتینگ: ۱۰۰ گرم <input type="checkbox"/> ۲۰۰ گرم <input type="checkbox"/></p>
<p>کیفیت کارتن: خوب <input type="checkbox"/> متوسط <input type="checkbox"/> غیر قابل قبول <input type="checkbox"/></p>	<p>کیفیت کیسه گیری: خوب <input type="checkbox"/> متوسط <input type="checkbox"/> غیر قابل قبول <input type="checkbox"/></p>
<p>در زمان ارسال کارتن مرغ به داخل تونل برودت تونل: درجه سانتیگراد می باشد.</p>	<p>وزن کارتن: گرم</p>
<p>مدت زمان انجماد مرغ در تونل: ساعت می باشد</p>	<p>برودت تونل در طی زمان انجماد: درجه سانتیگراد می باشد</p>
<p>تطبیق تاریخ مندرج بر روی نایلون مرغ با تاریخ درج شده بر روی کارتن مطابقت دارد <input type="checkbox"/> مطابقت ندارد <input type="checkbox"/></p>	<p>برودت عمق محموله در زمان خروج از تونل: درجه سانتیگراد می باشد</p>
<p>کیفیت شیرینگ کارتنها: خوب <input type="checkbox"/> متوسط <input type="checkbox"/> غیر قابل قبول <input type="checkbox"/></p>	<p>کارتن ها مهر نماینده کنترل کیفی دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/></p>

امضاء

نام و نام خانوادگی بازدید کننده:

شماره: ۳۶/۵۱/۲۴۳۵۵۱

تاریخ: ۹۹/۱۲/۲۵

فرم بازدید از گشتارگاه خط تمام اتوماتیک (خط ۲) دارای رتبه A+ □ A □

استان:	
۲- مشخصات گشتارگاه: شماره مجوز بهره برداری: نوع سیستم برودت: آمونیاکی □ نام مسئول فنی بهداشتی گشتارگاه:	نام گشتارگاه: تاریخ اعتبار مجوز: نوع سورتینگ: دستی □ اتوماتیک □ تعداد تونل انجماد:..... ظرفیت تونل انجماد: (تن) کد نظام دامپزشکی:
کد رهگیری: دارد □ ندارد □	عملکرد شوکت: مناسب □ نامناسب □
مدت زمان خوگتگیری: دقیقه	دوش آب گرم قبل از اسکالدر: دارد □ ندارد □
تعداد اسکالدر: دمای اسکالدر به ترتیب: درجه سانتیگراد	تعداد دستگاه پرکن: دستگاه
کیفیت پرکنی: خوب □ متوسط □ غیر قابل قبول □	قطع پا از مفصل خرگوشی: خوب □ متوسط □ غیر قابل قبول □
عملکرد دستگاه بازکننده رکتوم-مقعدزن (Vent Opener/cutter) خوب □ متوسط □ غیر قابل قبول □	عملکرد دستگاه تخلیه امعا و احشاء (Auto Eviscerator) خوب □ متوسط □ غیر قابل قبول □
تخلیه نای و مری و چینه دان (NIC) خوب □ متوسط □ غیر قابل قبول □	جدا کننده گردن (Neck Breaker): دارد □ ندارد □
عملکرد دستگاه کنترل نهایی (Final Inspection): خوب □ متوسط □ غیر قابل قبول □	عملکرد دستگاه شستشوی داخل و خارج مرغ (Inside/Outside Washer) خوب □ متوسط □ غیر قابل قبول □
نوع چیلر: هوایی □ آبی □ هرنو □ طول چیلر: متر برودت آب چیلر: درجه سانتیگراد مدت زمان عبور: دقیقه	طول چیلر هوایی: متر مدت زمان عبور: دقیقه تعویض آب چیلر اول بعد از گشتار: قطعه مرغ یا تعداد کامیون
چربی گیری محوطه بطنی: خوب □ متوسط □ غیر قابل قبول □	دوش آب قبل از خط آبچکان: دارد □ ندارد □
چلینگ روم دماسنج: دارد □ ندارد □	مدت زمان خط آبچکان: دقیقه دمای اتاق سرد: درجه سانتیگراد
مدت زمان توقف مرغ در سالن قایف زدن: دقیقه	تاریخ مندرج بر روی نایلون با تاریخ تولید: مطابقت دارد □ مطابقت ندارد □
سالن بسته بندی دستگاه سرماساز: دارد □ ندارد □	دمای سالن بسته بندی: درجه سانتیگراد
تنظیم سورتینگ: ۱۰۰ گرم □ ۲۰۰ گرم □	خطای سورتینگ: دارد □ ندارد □
کیفیت کیسه گیری: خوب □ متوسط □ غیر قابل قبول □	کیفیت کارتن: خوب □ متوسط □ غیر قابل قبول □
وزن کارتن: گرم	در زمان ارسال کارتن مرغ به داخل تونل برودت تونل: درجه سانتیگراد می باشد.
برودت تونل در طی زمان انجماد: درجه سانتیگراد	مدت زمان انجماد مرغ در تونل: ساعت
برودت عمق محموله در زمان خروج از تونل: درجه سانتیگراد	تطبیق تاریخ مندرج بر روی نایلون مرغ با تاریخ درج شده بر روی کارتن: مطابقت دارد □ مطابقت ندارد □
کارتن ها مهر نماینده کنترل کیفی دارد □ ندارد □	کیفیت شیرینگ کارتنها: خوب □ متوسط □ غیر قابل قبول □

امضاء

نام و نام خانوادگی بازدید کننده: