

## "دستورالعمل خرید و واردات ( بسته بندی ، حمل و نگهداری) تخم مرغ خوراکی"

### ویرایش آبان ماه ۱۴۰۰

- ۱- تخم مرغ وارداتی خریداری شده بایستی با رعایت موارد مندرج در IHR به شماره IR-2018-W001 تولید شده باشد.
  - ۲- واحد تولید و بسته بندی تخم مرغ خوراکی داخلی باید دارای مجوز بهره برداری با تاریخ معتبر صادره از سوی سازمان دامپزشکی کشور باشد.
  - ۳- خرید تخم مرغ خوراکی داخلی / وارداتی صرفاً از گله های مرغ تخم گذار تجاری که از نظر بهداشتی مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور می باشد انجام گیرد.
  - ۴- صدور گواهی بهداشتی برای هر گله مرغ تخم گذار در فارم توسط مسئول فنی بهداشتی ( دامپزشک) فارم الزامی است.
  - ۵- گواهی بهداشتی قرنطینه ای حمل تخم مرغ خوراکی از مراکز تولید و بسته بندی بایستی توسط مسئول فنی بهداشتی ( دکتر دامپزشک) فارم صادر و مورد تایید سازمان دامپزشکی باشد.
  - تبصره ۱: در خصوص تخم مرغ خوراکی وارداتی گواهی های بهداشتی صادره باید مورد تایید مراجع ذیصلاح و دامپزشکی کشور مبداء و نیز سازمان دامپزشکی کشور باشد. همچنین ارائه شناسنامه گله مرغ تخم گذار برای هر پارت الزامیست .
  - تبصره ۲: تخم مرغ داخلی ترجیحاً از مراکز بسته بندی تخم ماکیان دارای رتبه A و کد IR خریداری گردد که علاوه بر دارا بودن تمامی شرایط بهره برداری بسته بندی تخم ماکیان، دارای تجهیزات مکانیزه برای کندلینگ، سورت، بسته بندی و تجهیزات تمیز کردن (اختیاری) بوده و سامانه های بهداشتی GMP و HACCP را با تایید سازمان دامپزشکی کشور اجرا نماید .
- الف) ویژگیهای تخم مرغ خوراکی :**
- ۶- پوسته تخم مرغ بسته به نژاد گله متغیر می باشد و ممکن است سفید، کرمی و یا قهوه ای کم رنگ باشد.
  - تبصره: تخم مرغ های بسته بندی شده در داخل یک کارتن باید از نظر رنگ یکنواخت باشند.
  - ۷- شکل ظاهری تخم مرغ باید کاملاً طبیعی و بیضوی بطوری که یک سر آن باریک تر و سر دیگر آن پهن تر باشد.
  - ۸- تخم مرغ باید دارای سطح پوسته خارجی محکم ، پاکیزه (عاری از خون ، فضولات ، پر و غیره) بدون ترک و شکستگی باشد.
  - ۹- سطح پوسته خارجی تخم مرغ باید صاف و شفاف بوده و تمام قسمت های آن یکنواخت باشد.
  - ۱۰- تخم مرغ باید دارای اتاقک هوایی کوچک باشد.
  - تبصره: وجود اتاقک هوایی بزرگ علامت از دست دادن رطوبت داخلی و نگهداری طولانی مدت است.
  - ۱۱- زرده تخم مرغ باید کاملاً گرد، کروی و در مرکز تخم مرغ قرار داشته باشد و همچنین سفیده دارای ظاهری ابری و غیرشفاف باشد.

۱۲- وزن هر عدد تخم مرغ بایستی بین ۶۵-۵۸ گرم باشد.

تبصره: اختلاف مجاز وزن تخم مرغ ها در هر بسته/شانه،  $\pm 5$  گرم می باشد.

۱۳- تخم مرغ باید بدون لکه های خونی و یا گوشتی و یا حباب های هوا باشد.

۱۴- محتویات زرده و سفیده عاری از هر گونه بوی خارجی و گندیدگی یا علائم فساد باشد. (سفیده کاملاً شفاف باشد)

۱۵- تخم مرغ های تولیدی در فارم بایستی بلافاصله پس از تولید به سردخانه بالای صفر منتقل گردند.

### **ب) بسته بندی:**

۱۶- تخم مرغ را می توان با توجه به نیاز خریداران و بازار در شانه های مخصوص ۳۰ عددی بسته بندی کرد و سپس شانه ها را متناسب با ظرفیت کارتن، ۶ شانه در یک ردیف و یا ۱۲ شانه در دو ردیف در داخل کارتن قرار داد.

۱۷- شانه و کارتن های مورد استفاده بایستی سالم، تمیز، خشک، عاری از هرگونه بو و آلودگی، غیر قابل نفوذ رطوبت، یکبار مصرف و دارای کد بهداشتی و مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور باشد و نیز دیواره های کارتن سوراخ دار و از استحکام کافی برخوردار باشد.

تبصره: در صورت ارائه گواهی تولید بهداشتی و استفاده از رنگ با قابلیت مصرف در مواد غذایی، استفاده از شانه های رنگی یا بسته های مقوایی رنگی بلامانع می باشد.

### **ج) نشانه گذاری:**

۱۸- نشانه گذاری باید با خط خوانا و با مرکب پاک نشدنی بر روی کارتن های تخم مرغ داخلی به زبان فارسی و برای تخم مرغ وارداتی به زبان انگلیسی به شرح زیر صورت پذیرد:

۱۸-۱- نام کالا

۱۸-۲- نام و نشانی واحد تولیدی و یا علامت تجاری تولیدکننده

۱۸-۳- تاریخ تولید و بسته بندی کالا

۱۸-۴- وزن خالص کارتن

۱۸-۵- تعداد تخم مرغ موجود در هر کارتن

۱۸-۶- تعداد شانه های حاوی تخم مرغ در هر کارتن

۱۸-۷- شرایط مناسب نگهداری کالا

۱۸-۸- رنگ تخم مرغ

۱۸-۹- تاریخ انقضاء مصرف کالا

۱۸-۱۰- رتبه تخم مرغ (A- B)

۱۸-۱۱- درج کد رهگیری (شامل نام کشور محل تولید، نام فارم، کد فارم، تاریخ تولید) بر روی تخم مرغ الزامیست.

#### د) نمونه برداری:

۱۹- نمونه برداری باید برابر استاندارد ملی ایران به شماره ۲۱۹ انجام شود.

#### ه) شرایط حمل و نقل تخم مرغ خوراکی:

۲۰- تخم مرغ ها بایستی توسط ماشین های سردخانه دار مجهز به سیستم خنک کننده مناسب و دارای برودت  $10 \pm 2$  درجه سانتی گراد حمل گردند.

تبصره: کلیه خودروهایی که مبادرت به حمل تخم ماکیان می نمایند باید مجهز به دستگاه ثبت دما (ترموگراف) مناسب و زنگ هشدار دهنده برای اعلام دمای بیش از حد باشند.

۲۱- حمل و نقل تخم مرغ ها در فصول گرم و در مناطق گرمسیری در ساعات خنک شبانه روز انجام شود.

۲۲- وسیله نقلیه حامل تخم مرغ بایستی دارای مجوز بهداشتی از سازمان دامپزشکی باشد.

۲۳- چیدمان کارتن های حاوی تخم مرغ در وسائل حمل و نقل باید به نحوی باشد که از آسیب دیدن و تکان های شدید تخم مرغ ها بر اثر حرکت کارتن ها و نیز از پاره شدن کیسه هوایی، ترک خوردگی و شکستگی آنها جلوگیری شود.

۲۴- قبل از بارگیری و پس از تخلیه کالا، وسیله نقلیه مورد استفاده بایستی شستشو و تمیز گردیده و در صورت لزوم ضدعفونی گردد.

۲۵- حتی الامکان سکوی بارگیری و تخلیه مسقف باشد تا از تابش نور مستقیم خورشید جلوگیری شود همچنین از توقف طولانی مدت آنها در فضای بارانداز در زمان بارگیری و تخلیه خودداری گردد.

#### و) شرایط نگهداری:

۲۶- بسته بندی تخم ماکیان سالم و بهداشتی باید در سالن مخصوص با دمای حداکثر ۱۵ درجه سانتیگراد سورت و در انواع گنجایه های مجاز بسته بندی گردد و سپس در سردخانه بالای صفر تا زمان حمل و نقل و تحویل نگهداری شود.

۲۷- سالن سردخانه قبل از ذخیره سازی بایستی کاملاً تمیز و با مواد شیمیایی مجاز ضدعفونی شده باشد.

۲۸- کارتن ها بر روی پاکس بایستی به صورت لانه زنبوری چیدمان شود تا جریان هوای سرد در بین کارتن ها بطور کامل و مطلوب برقرار گردد.

۲۹- تخم مرغ نسبت به جذب بو حساس بوده و به آسانی بوهای اطراف را جذب می کند لذا از ذخیره سازی و نگهداری تخم مرغ در اطاق هایی که مواد بودار مانند نفت، کرئولین، مواد شیمیایی و مواد خوراکی همچون پیازو سیر و ماهی و پرتقال و سیب و نظایر آن وجود دارد، خودداری گردد.

۳۰- در محل نگهداری تخم مرغ باید تهویه مناسب و گردش هوای سرد به طور کامل و مطلوب وجود داشته باشد.

۳۱- سالن های نگهداری بایستی مجهز به ترمومتر ثابت و رطوبت سنج باشد و به طور مستمر کنترل گردد.

### ز) عمر ماندگاری :

۳۲- عمر ماندگاری تخم مرغ خوراکی مطابق جدول زیر می باشد:

جدول ۱) عمر ماندگاری تخم مرغ خوراکی

عمر ماندگاری	شرایط نگهداری		شکل عرضه	نام فرآورده
	رطوبت نسبی(درصد)	دما(درجه سانتی گراد)		
۹۰روز	۸۰±۵	۰/۶ تا ۱/۷ (حداکثر +۲)	تازه(بسته بندی کارتنی - مصارف عمده)	تخم مرغ خوراکی
۳۰روز	۸۰±۵	۰ تا +۴ (یخچال)	بسته بندی کوچک (مصرف خانوار)	

### ح) ویژگی های میکروبی تخم مرغ :

۳۳- ویژگی میکروبی تخم مرغ خوراکی مطابق جدول زیر می باشد:

جدول ۲) ویژگی میکروبی تخم مرغ خوراکی

فرآورده	آزمون	تعداد نمونه (n)	c	m	μ
تخم مرغ کامل (پاستوریزه نشده)	شمارش کلی میکروارگانیزمها (در یک گرم)	۵	۳	۵×۱۰۴	۵×۱۰۵
	سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۵	۰	منفی	-
	استافیلوکوکوس ارتوس کوآگولاز مثبت (در یک گرم)	۵	۰	منفی	-

ماخذ:

- برنامه ملی ارتقاء کیفیت بهداشتی و تضمین سلامت تخم مرغ ( مقررات ملی دامپزشکی IVO/20/98 بهمن ۱۳۹۸)

- استاندارد شماره ۲۱۹ ( تخم مرغ خوراکی)

- استاندارد شماره ۳۶۷۶ ( آماده سازی و نگهداری تخم مرغ خوراکی - آئین کار)

- دستورالعمل اجرایی کنترل و نظارت بهداشتی فرآورده های خام دامی سازمان دامپزشکی کشور ( دفتر نظارت بر بهداشت عمومی)

- نامه شماره ۷۳۷۲۷/۴۲/۹۶ مورخ ۲۰/۱۰/۹۶ اداره نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی

اداره کل کنترل کیفی