

* دستورالعمل عملیات کشتار و بسته‌بندی مرغ گوشتی * (مطابق استانداردهای صادرات)

در خصوص صادرات مرغ منجمد به کشورهای بازار هدف، توجه به شرایط اختصاصی و بنا به درخواست کشور واردکننده، باید وجود پروتکل توافق بین کشور صادر کننده و کشور واردکننده مدنظر قرار گیرد...

الف) مرغ گوشتی مناسب جهت کشتار:

- ۱- محدودیتهای قرنطینه‌ای باید جهت کنترل بیماریهای طیور رعایت گردد.
 - ۲- استفاده از آنتی بیوتیک باید حداقل ۱۴ روز قبل از کشتار متوقف شود (گوشت مرغ استحصالی عاری از آنتی بیوتیک، سموم و سایر آلاینده‌ها باشد).
 - ۳- در طول پرورش طیور نباید هیچ هورمونی دریافت کرده باشند.
 - ۴- حداقل ۸ ساعت قبل از کشتار باید دان از دسترس طیور خارج گردد.
 - ۵- گله در طول دوره پرورش از نظر عدم آلودگی میکروبی و سالمونلا و همچنین قبل از کشتار از حیث عدم باقیمانده دارویی باید توسط سازمان دامپزشکی کشور مورد آزمایش قرار گیرد.
 - ۶- ۲۴ ساعت قبل از حمل مرغ به کشتارگاه، مرغ گوشتی زنده باید توسط مسئول فنی-بهداشتی مرغداری (به نیابت از اداره کل دامپزشکی استان) مورد معاینه قرار گرفته و پس از حصول اطمینان از سلامت کامل، مجوز کشتار و حمل بطور کتبی صادر گردد. و هیچ موردی از بیماریهای آنفلوآنزا، نیوکاسل و سایر بیماریهای عفونی و مسری مطابق الزامات^۱ OIE مشاهده نگردد.
 - ۷- مرغ ارسالی به کشتارگاه نباید از منطقه‌ای باشد که اداره کنترل بیماریهای طیور سازمان OIE شیوع بیماری و محدودیت مصرف آن را اعلام نموده است.
- یادآوری:** مرغ سالم و مناسب برای کشتار ترجیحاً باید از شرکتهای دارای زنجیره یکپارچه تولید گوشت مرغ (Intergration) و یا اتحادیه و تعاونیهای تولید گوشت مرغ مورد تأیید دفتر امور طیور، معاونت امور تولیدات دامی و در محدوده داخل استان صورت پذیرد.
- ۸- مرغ زنده ارسالی برای کشتار مطابق استاندارد صادراتی باید در محدوده وزنی ۱۴۰۰ الی ۲۱۰۰ گرم باشد.

ب) بارگیری و حمل مرغ از مرغداری تا کشتارگاه:

- ۹- مسیر حمل مرغ از مرغداری به کشتارگاه صنعتی باید مناطق عاری از آلودگی به آنفلوآنزای مرغی، نیوکاسل و سایر بیماریهای مسری و واگیردار باشد.
- ۱۰- انتقال مرغ باید در شب که تحرک کمتری دارند؛ صورت پذیرد.

^۱ OIE = سازمان جهانی بهداشت دام

- ۱۱- در انتقال آنها به قفس دقت لازم صورت پذیرد تا از هر گونه آسیب از قبیل؛ شکستگی و ضرب دیدگی و.. جلوگیری شود .
- ۱۲- برای حمل و جابجایی مرغ بایستی از قفسهای پلاستیکی سبک قابل شستشو سالم و بدون لبه تیز استفاده شود .
- ۱۳- اندازه قفس حمل متناسب با وزن و تعداد مرغ باشد .
- ۱۴- نحوه بارگیری قفسها طوری باشد که حتی الامکان از تکان های شدید هنگام حرکت کامیون جلوگیری شود .
- ۱۵- جهت حمل مرغ بایستی از وسیله نقلیه مناسب (علی الخصوص مجهزه سیستم تهویه) استفاده نمود .
- ۱۶- حداکثر مدت زمان انتقال مرغ به قفس تا تخلیه کامل آن جهت کشتار، باید ۱۲ ساعت باشد .
- ۱۷- در شرایط هوای گرم سال بالاخص در زمان انتظار قبل از کشتار ، مرغ باید به مکانی با شرایط دمایی مطلوب منتقل گردد تا از تلفات احتمالی مرغ جلوگیری بعمل آید . (می بایست مکانی در کشتارگاه احداث و مجهز به سیستم تهویه فن باشد

ج) بازرسی فنی - بهداشتی :

قبل از کشتار

- ۱۸- انجام بازرسی ظاهری و در صورت لزوم بازرسی ویژه مرغ زنده توسط مسئول فنی-بهداشتی کشتارگاه به منظور تشخیص و حصول اطمینان از تندرستی و تأیید آن.

بعد از کشتار

- ۱۹- 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 استانداردهای کنترل کیفی از ابتدا عملیات کشتار و بسته بندی تا مرحله نهایی.

- (استاندارد شماره ۳۴۹۹- آئین کار بازرسی فنی بهداشتی مرغ پیش و پس از کشتار)
یادآوری: 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).

د) مشخصات کشتارگاه صنعتی:

- ۲۰- کشتارگاه باید دارای پروانه بهره برداری معتبر صادره از سوی سازمان دامپزشکی کشور جهت کشتار ، بسته بندی ، انجماد مرغ ، کد و شناسنامه بهداشتی، گواهی^۲ ISO ، HACCP^۳ ، حلال و سایر استانداردهای

۲- International Organization for Standardization (سازمان بین المللی استاندارد)
۳- Hazard Analysis Critical Control Point (روش تجزیه و تحلیل خطر و کنترل نقاط بحرانی)

صنایع غذایی و ترجیحاً مجهز به خط کشتار تمام اتوماتیک با قابلیت صادرات باشد.
۲۱- کشتارگاه برای کشتار و بسته بندی مرغ گوشتی مطابق استانداردهای صادراتی باید مجهز به سیستم سورتینگ باشد.

۲۲- کشتارگاه باید سالن مجزا جهت بسته بندی هماهنگ با ظرفیت کشتار موجود باشد.

۲۳- در مدخل ورود به سالن کشتار حوضچه های مواد ضد عفونی کننده در نظر گرفته شود.

۲۴- بارانداز کشتارگاه باید:

اولاً: دارای فضای کافی بوده تا تخلیه سبدهای حاوی مرغ زنده و نیز بارگیری سبدهای شسته شده میسر باشد.

ثانیاً: مجهز به هواکش های مناسب باشد.

ثالثاً: دارای نور کافی و حتی الامکان نورآبی باشد.

۲۵- مسئول فنی - بهداشتی کشتارگاه باید در کلیه مراحل عملیات کشتار و بسته بندی و... حضور داشته باشد
۲۶- مسئول فنی کشتارگاه (دامپزشک مستقر در کشتارگاه) باید برای مرغ استحصالی، گواهی سلامت، تست عدم آلودگی به سالمونلا(پس از اخذ نمونه و ارسال به آزمایشگاه و تأیید نتایج آزمایشگاهی توسط اداره دامپزشکی) صادر و پس از طی مراحل بالا و با نظارت ناظر کنترل کیفی مستقر در کشتارگاه نسبت به مجوز حمل و تخلیه محموله در سردخانه های اعلامی از طرف پشتیبانی امور دام استان اقدام نماید.

یادآوری ۱: بدیهی است تحویل قطعی محمولات و تخلیه در سردخانه مقصد،(از نظر برودت عمق لاشه، حفظ زنجیره سرد و کنترل ترموگراف داخل کامیون حمل)، منوط به تأیید مسئول فنی و نظارت ناظر کنترل کیفی مستقر در سردخانه می باشد. و چنانچه بهر دلیلی، پس از فک پلمپ کامیون در مقصد، مشکلی برای محموله (از جمله کاهش برودت و...) مشاهده گردد؛ مسئولیتی متوجه شرکت (خریدار) نخواهد بود.

یادآوری ۲: اخذ نتیجه آزمایش میکروبی مبنی بر عدم آلودگی مرغ به میکروب سالمونلا، شمارش میکروبی، عدم بقایای دارویی و هورمونی و سایر آلاینده های بیماریزا(صادره از اداره کل دامپزشکی استان) الزامیست.
(جدول ۱)

جدول (۱): ویژگیهای میکروبی گوشت و آرایش خوراکی طیور قابل پذیرش

ردیف	فرآورده	آزمون	تعداد نمونه	c	m	M
۱	لاشه کامل طیور (تازه / منجمد)	شمارش کلی میکروارگانیسم ها (در یک گرم)	۵	۳	۱۰ ^۰	۱۰ ^۶
		سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۵	۰	منفی	۰
۲	گوشت طیور قطعه بندی / بسته بندی (با یا بدون استخوان) (تازه / منجمد)	شمارش کلی میکروارگانیسم ها (در یک گرم)	۵	۳	۱۰ ^۰	۱۰ ^۶
		استافیلوکوکوس ارنوس کواگولا ز مثبت (در یک گرم)	۵	۲	۱۰ ^۲	۱۰ ^۳
		سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۵	۰	منفی	۰
		اشرشیاکلی (E.coli) (در یک گرم)	۵	۲	۵۰	۵۰۰

ماخذ: دفتر نظارت بر بهداشت عمومی سازمان دامپزشکی کشور بخشنامه شماره ۱۲۱/۴۴ مورخ ۸۷/۱/۶

۲۷- سالن کشتار، تجهیزات، ظرفیت سالن بسته بندی، سورتینگ، ظرفیت تونل انجماد، ظرفیت سالن نگهداری سیستم تبرید کشتارگاه و... باید به تأیید اداره کل کنترل کیفی برسد.

۲۸- 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 شسته و ضدعفونی گردد.

۲۹- کلیه کارگران کشتارگاه بایستی دارای گواهی سلامت بهداشت، ملبس به لباس کار مناسب و تمیز (روپوش و کلاه و پیش بند و چکمه) باشند.

یادآوری: البسه بایستی حداقل هفته ای یکبار شسته و بهداشت فردی توسط کارگران رعایت گردد.

۳۰- در پایان عملیات کشتار بایستی چکمه، دستکش، پیش بند، کلاه و چاقوی سلاخی سربرها به خوبی شسته و ضدعفونی گردد.

۳۱- سرویس های بهداشتی به تعداد کافی و آب گرم، صابون در اختیار کارگران باشد.

۳۲- در پایان کار سالن و تجهیزات بایستی با آب گرم، پاکیزه و مواد شوینده، ضدعفونی کننده شسته گردد.

۳۳- تهویه سالن کشتار بایستی مناسب باشد.

۳۴- کلیه مبادی ورودی و خروجی، پنجره ها با تور سیمی پوشیده واز حشره کش های الکتریکی در مبادی ورودی استفاده گردد.

۳۵- جعبه کمک های اولیه با وسایل مربوطه در کشتارگاه موجود باشد.

۳۶- از ورود افراد متفرقه و غیر مسئول بداخل سالن کشتار باید جلوگیری گردد.

۳۷- تمهیدات لازم جهت تفکیک کشتار و بسته بندی مرغ برای شرکت تحت نظارت ناظر کنترل کیفی مستقر در کشتارگاه صورت پذیرد.

۵) عملیات کشتار مرغ :

۳۸- آویزان نمودن مرغ سالم و مناسب کشتار از دوپا به چنگک ریل متحرک .

۳۹- سرعت حرکت زنجیر طوری تنظیم گردد که پس از آویزان نمودن ، حداکثر ۲ دقیقه بعد ، عملیات کشتار آغاز شود.

۴۰- آویزان نمودن مرغ به چنگک ریل باید به دقت انجام گیرد . (فاصله چنگکها از هم باید ۱۵ سانتی متر باشد).

۴۱- شوکر باید دارای ولتاژ برق به میزان ۷۰-۱۰۰ ولت و مورد تأیید ناظر ذبح شرعی و مسئول فنی - بهداشتی (نماینده اداره کل دامپزشکی استان) و تحت نظارت ناظر کنترل کیفی مستقر در کشتارگاه باشد.

یادآوری ۱ : دقت لازم در تنظیم مناسب ولتاژ موجب می گردد تا از جمع شدن خون در نوک بال و.. جلوگیری شود.

یادآوری ۲ : صحت انجام عملیات بیهوشی توسط شوکر بایستی توسط ناظر کنترل کیفی کنترل گردد . بدین صورت که پس از عبور مرغ از شوکر ، چنانچه از زنجیر جدا و روی زمین قرارگیرد، پس از یک دقیقه علایم حیات به مرغ باز گردد.

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

۴۳- سر بری باید به روش شرعی و با تأیید ناظر ذبح شرعی و از طریق بریدن عروق گردن انجام و از جداکردن سر خودداری شود .

۴۴- مدت زمان خونگیری بایستی حداقل ۱/۵ دقیقه بوده تاخونگیری به صورت کامل انجام شود.

۴۵- استفاده از دوش آب قبل از ورود به اسکالدر (مخزن آب گرم) توصیه می گردد.

۴۶- میزان آب موجود در اسکالدر (مخزن آب گرم) حداقل یک لیتر به ازای هر لاشه و جهت جلوگیری از آلودگی میکروبی، تعویض مرتب آب توصیه میشود.

۴۷- دمای اسکالدر چنانچه ۶۰-۵۸ درجه سانتیگراد باشد، سرعت خط بایستی بنحوی تنظیم شود که مرغ حدود ۱/۵ دقیقه داخل آب اسکالدر قرار گیرد .

- ۴۸- عملیات پرکنی و تنظیم دمای اسکالدر 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.
- ۴۹- چرخش لاشه در دستگاه پرکن و فاصله انگشتی های دو طرف پرکن (متناسب با اندازه لاشه تغییر یابد) بنحوی باشد که از صدمه زدن، آسیب دیدگی، در رفتگی استخوانها و کبودی لاشه جلوگیری شود.
- ۵۰- جدا نمودن سر از لاشه در مرحله بعد از پرکنی الزامیست.
- ۵۱- قطع پا باید دقیقاً از محل مفصل زانو(خرگوشی) صورت گرفته باشد.
- یادآوری:** لاشه پس از پرکنی و قطع پا بوسیله دستگاه انتقال دهنده جهت انجام مراحل بعدی منتقل میگردد.
- ۵۲- در مراحل عملیات کشتار خط تمام اتوماتیک (خط دو) شامل:
- دستگاه باز کننده رکتوم (Vent Opener)، مقعدزن (Vent Cutter)، بازکننده حفره شکمی (Auto Openers)، تخلیه امعاء و احشاء (بیرون آوردن دل و جگر و سنگدان) (Auto Eviscrator)، تخلیه نای و مری و چینه دان (NIC)، جدا کننده گردن (Neck Breaker)، دستگاه کنترل نهایی (Final Inspection) و دستگاه شستشوی داخل و خارج مرغ (Inside/Outside Washer) میباشد، باید دقت گردد که بدلیل عدم هوشمندی دستگاههای فوق الذکر از تکه و پاره شدن لاشه جلوگیری شود.
- یادآوری ۱:** سطوح داخلی و خارجی لاشه باید با آب تمیز، بهداشتی و با فشار لازم کاملاً شسته شده باشد.
- یادآوری ۲:** در صورتیکه کشتارگاهی دارای خط (۱) و دارای گواهی ISO و HACCP و حلال و سایر استانداردهای صنایع غذایی بوده و قابلیت صادرات نیز داشته رعایت نکات ذیل نیز برای کشتارگاه مزبور الزامیست:
- * استفاده از دستگاه مقعد زن (Vent cutters)، جهت برش مقعد مرغ الزامیست.
 - * جهت برش دادن چینه دان از کارگر ماهر استفاده شود. (بنحوی که از برش اضافی و امتداد آن به عضله سینه ممانعت گردد).
 - * باز نمودن شکم بصورت امتداد طولی و در راستای بدن بشکلی صورت پذیرد که از برش اضافی و ادامه آن بر روی عضله سینه و برش عرضی جداً خودداری گردد.
 - * در صورتیکه برش زدن به روش دستی انجام میشود 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.

* کلیه اندرونه اعم از خوراکی و غیرخوراکی شامل چینه دان ، سنگدان ، پیش معده ، روده ، جگر ، قلب و طحال بایستی تخلیه گردد.

(و) خنک کردن لاشه مرغ :

۵۳- لاشه پس از پرکنی ، قطع پا از مفصل و انجام سایر عملیات کشتار ، به مخزن چیلر شستشو (چیلر اول) با دمای آب ۱۵-۱۰ 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) .

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

۵۵- لاشه پس از خروج از چیلر و قبل از ورود به اتاق سرد (Chilling room) حتماً شسته شود.

یادآوری : در خصوص تعویض آب چیلر شستشو (چیلر اول) طوری برنامه ریزی گردد که پس از کشتار (حدود تقریبی ۳۵۰۰-۳۰۰۰ قطعه مرغ، آب چیلر تعویض شود و همچنین در چیلردوم (خنک کننده) به ازای هر قطعه لاشه نیم کیلو پودر یخ اضافه گردد.

۵۶- لاشه پس از خروج از چیلر خنک کننده، از ناحیه بال و از یک جهت به چنگکهای زنجیر آویزان شده و وارد اتاق سرد(Chilling room) میگردد.

یادآوری ۱ : طول زنجیر اتاق سرد متناسب با ظرفیت اسمی خط کشتار میباشد . بطوری که تعداد چنگک موجود در اتاق سرد در زمان توقف با ظرفیت کشتار یکسان است. بطور مثال: در کشتارگاهی که ظرفیت کشتار ۲۰۰۰ قطعه مرغ در ساعت می باشد باید اتاق سرد دارای ۲۰۰۰ چنگک باشد. (با توجه به فاصله ۱۵ سانتیمتری ما بین چنگکها که در هر متر تقریباً ۷ عدد چنگک تعبیه شده، حدوداً ۲۹۰ متر طول زنجیر باید محاسبه گردد.)

یادآوری ۲: دمای اتاق سرد باید (صفر تا ۴+) درجه سانتی گراد، سرعت و مدت زمان حرکت لاشه در اتاق سرد متناسب با ظرفیت کشتار و طول زنجیر اتاق سرد می باشد.

۵۷- لاشه پس از خروج از اتاق سرد برروی خط سورتینگ قرار میگیرد.

(ز) بسته بندی :

عبارتست از گذاشتن گوشت طیور کشتار شده به طریق صنعتی ، بصورت لاشه کامل و یا قطعه بندی شده در پوششهای مناسب برای حفظ کیفیت و سلامت گوشت و عرضه آن بصورت تازه ،خنک شده و یا منجمد.

بسته بندی گوشت مرغ منجمد

۵۸- لاشه مرغ باید بر حسب وزن با درجه بندی ۱۰۰ گرم تفکیک و سپس در کیسه های ته گرد و کاملاً چسبیده به لاشه بسته بندی گردد .
۵۹- ویژگیهای شیمیایی ، فیزیکی و بهداشتی کیسه های پلاستیکی مورد استفاده در بسته بندی مرغ بشرح ذیل باشد :

ویژگی های شیمیایی

- ۵۹-۱- از جنس مناسب جهت بسته بندی مواد غذایی (Food grade) باشد .
- ۵۹-۲- قابلیت جذب چربی را نداشته باشد .
- ۵۹-۳- غیر سمی باشد .
- ۵۹-۴- از مواد بازیافت شده نباشد .

ویژگیهای فیزیکی

- ۵۹-۵- هنگام بسته بندی سالم ، پاکیزه و استفاده نشده باشد .
- ۵۹-۶- قابلیت عبور هوا از آن ناچیز باشد .
- ۵۹-۷- قابلیت عبور بخار آب از آن ناچیز باشد .
- ۵۹-۸- قابلیت انبساط و انقباض آن در برابر تغییرات درجه حرارت محیط ناچیز باشد .
- ۵۹-۹- قدرت کشش خوبی داشته باشد .
- ۵۹-۱۰- قابلیت خم شدگی ، نرم بودن و انحناء پذیری خوبی داشته باشد .
- ۵۹-۱۱- سه لایه و ته گرد باشد .
- ۵۹-۱۲- کیسه ، ترجیحاً بی رنگ و شفاف باشد .

یادآوری : در صورتیکه کیسه رنگی باشد ، لایه های درونی و بیرونی آن باید الزاماً شفاف (بدون رنگ) باشد ، و فقط در لایه میانی میتوان از مواد رنگی (از نوع مجاز جهت مواد غذایی) استفاده کرد .

۶۰- کیسه محتوی لاشه باید کاملاً از هوا تخلیه (vacuum) و سپس درب بندی و گیره زده شود و مازاد کیسه ها قطع گردد.

۶۱- دقت در درب بندی ، تاریخ مندرج روی کیسه و مشخصات ظاهری آن باید مورد تایید ناظر کنترل کیفی مستقر در کشتارگاه قرار گیرد .

۶۲- از بسته بندی لاشه های بدون کیفیت و صدمه دیده (گوشتهای کنده شده ، آویزان ، کبودی سینه ، شکستگی استخوان ، پارگی و برش عضلات و تغییر رنگ) اکیداً خودداری شود.

۶۳- بسته های حاوی لاشه کامل که طبقه بندی (برحسب وزن خالص) و نشانه گذاری شده است در یک ردیف در داخل کارتن مناسب گذاشته شود. وزن خالص هر بسته داخل کارتن باید حداکثر با اختلاف ۵۰ گرم یکنواخت باشد.

ح) نشانه گذاری:

۶۴- روی هر کیسه حاوی لاشه مرغ منجمد کامل و نیز روی هر کارتن حاوی کیسه های مرغ، باید مشخصات لازم به صورت خوانا و با رنگ پاک نشدنی به زبان فارسی، انگلیسی و عربی یا به زبان کشور وارد کننده برای محصولات صادراتی بشرح ذیل درج گردد:

طرف اول کیسه

۶۴-۱- نام و نوع فرآورده: مرغ گوشتی منجمد

۶۴-۲- نام کشور تولیدکننده

۶۴-۳- نام و نشانی کشتارگاه صنعتی طیور

۶۴-۴- نشان تجاری (برند)

۶۴-۵- تاریخ تولید و تاریخ انقضاء (بر حسب روز-ماه-سال میلادی)

۶۴-۶- وزن خالص هر کیسه حاوی گوشت مرغ (گرم)

۶۴-۷- شماره پروانه بهره برداری محل کشتارگاه صنعتی طیور

۶۴-۸- مجوز بهداشتی (۴ رقم سمت راست شماره پروانه بهداشتی بهره برداری کشتارگاه صادره از سازمان دامپزشکی)

۶۴-۹- درج نام سفارش دهنده

۶۴-۱۰- درج علامت ISO, HACCP و حلال

۶۴-۱۱- شرایط نگهداری: حداقل ۱۸ - درجه سانتی گراد

یادآوری ۱ - در صورتیکه کشتارگاه یا... در نظر دارد آرم و یا نام ویژه ای بر روی بسته بندی درج نماید، باید آرم و یا نام مذکور قبلاً به ثبت رسیده و موضوع کتباً به اطلاع سازمان دامپزشکی کشور رسانیده شود.

یادآوری ۲ - اختصاص حداکثر ۱۰٪ سطح طرف اول هر کیسه جهت ذکر مشخصات (نام، آدرس و آرم ویژه) سفارش دهنده بلامانع است.

یادآوری ۳ - با توجه به اینکه مرغ منجمد نهایتاً در کارتن بسته بندی میگردد (بسته بندی کارتنی شیرینگ پک با روکش پلاستیکی) و درج موارد فوق بر روی کارتن نیز الزامیست.

*بدیهی است بر روی کارتن به جای بند (۶۴-۶) ، وزن خالص کل باید درج گردد و سایر مشخصات درج شده بر روی کارتن بایستی دقیقاً مطابق مشخصات مندرج بر روی هر کیسه (حاوی مرغ منجمد) داخل کارتن باشد .

طرف دوم کیسه

۶۴-۱۲- درج توصیه های بهداشتی بشرح ذیل :

مرغ منجمد سالم و بهداشتی باید دارای ویژگیهای زیر باشد :

۱. پوست بطور یکنواخت بر روی بدن کشیده و عاری از هر گونه پارگی یا تورم ، خونمردگی یا تغییر رنگ و خراش ، کاملاً تمیز و بدون پر و نیز آثار سوختگی ناشی از انجماد باشد .
۲. امحاء و احشاء آن بطور کامل تخلیه شده باشد .
۳. تا هنگام مصرف، از حالت انجماد خارج نشده و پس از انجماد زدایی نیز هیچگونه بوی غیر طبیعی،
۴. نظیر بوی ترشیدگی یا تعفن از آن به مشام نرسد .

۶۴-۱۳- علاوه بر مشخصات مذکور در روی کارتن ، درج تعداد لاشه مرغ ، سایز و وزن خالص کل مرغ (برحسب گرم) و مهر کنترل کیفی بصورت کاملاً خوانا الزامیست .

یادآوری: ناظر کنترل کیفی باید دارای حکم نظارت و مهر کنترل کیفی اختصاصی با فرمت تعریف شده از سوی اداره کل کنترل کیفی باشد و نسبت به مههور نمودن سطوح جانبی کارتن بطور خوانا اقدام نماید.

ط) کارتن گیری و انجماد :

۶۵- شرایط کیفی و کمی کارتن باید مطابق با مشخصات ذیل باشد:

- ۶۵-۱- استفاده از کارتن های فشرده و لمینت شده با پوشش کرافت درجه یک الزامیست.
- ۶۵-۲- استفاده از کارتن های فلوت دار ممنوع است.
- ۶۵-۳- ارائه مجوز کارتن یا مقوا سازی از وزارت صنعت، معدن و تجارت .
- ۶۵-۴- دارای مجوز تولید کارتن توسط مراجع ذیربط منجمله وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی (مجوز تولید و مصرف بهداشتی) .

۶۵-۵- استفاده از چسبهای مناسب با غلظت کافی و مورد تأیید مراجع ذیربط (علی الخصوص وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی).

۶۵-۶- انجام دایکات صحیح به منظور افزایش مقاومت و تسهیل در حمل و نقل.

۶۵-۷- کارتن باید هم شکل ، هم سایز، هم وزن ، بدون پارگی و از جنس مرغوب باشد.

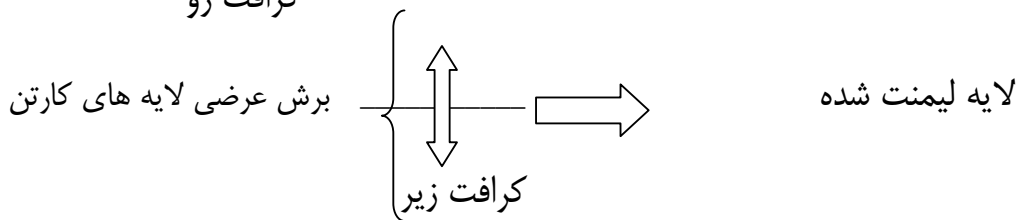
۶۵-۸- استفاده از دو ورق کرافت درجه یک به وزن حداقل ۷۰ گرم در هر دو طرف درب و قسمت کف کارتن.

۶۵-۹- ابعاد کارتن درب: $۵۷ \times ۳۸ \times ۱۰$ کف: $۵۶.۵ \times ۳۷.۵ \times ۱۰$

۶۵-۱۰- اختلاف عرض و طول درب با کف حداقل ۵ میلی متر باشد بنحویکه درب روی کف کاملاً ثابت گردد.

۶۵-۱۱- عرض و طول کارتن حداکثر می تواند یک سانتی متر نسبت به سایز مرغ خریداری شده کمتر یا بیشتر شود.

کرافت رو



۶۵-۱۲- وزن هر کارتن خالی حداقل برابر ۷۰۰ گرم و رنگ درب کارتن سفید باشد.

۶۶- با توجه به سایز بندی مرغ ، لاشه بسته بندی شده را به تعداد (۸-۱۰) قطعه با سایز یکسان (حداکثر اختلاف ۵۰ گرم) متناسب با وزن لاشه در یک کارتن قرار داده و سپس کارتنهای حاوی قطعات مرغ را باید در روی هر طبقه از راکر در یک ردیف چیده و بلافاصله به تونل انجماد منتقل نمود.

۶۷- برودت تونل انجماد (5 ± -40) درجه سانتی گراد و مدت زمان لازم برای انجماد مرغ حداکثر هشت ساعت می باشد. (مشروط به آنکه برودت عمق لاشه به حداقل ۱۸- درجه سانتیگراد برسد.)

یادآوری: تونل انجماد بایست حداقل نیم ساعت قبل از انتقال راکر به داخل آن روشن و آماده به کار باشند.

ماخذ: ربخشنامه شماره ۱۰۸۰۱/۴۴ مورخ ۸۷/۳/۲ دفتر نظارت بر بهداشت عمومی سازمان دامپزشکی کشور

مندرج در پیوست شماره (۵) دستورالعمل شماره ۵۱/۵۱/۳۹۴۳۸ مورخ ۹۳/۴/۱۷ {

۶۷- پس از خروج کارتن های حاوی مرغ منجمد از تونل انجماد ، باید کارتنها درب بندی و سپس نسبت به درج تاریخ تولید ، ممهور به مهر کنترل کیفی و ذکر سایز مرغ بر اساس جدول ذیل و درنهایت شیرینگ پک اقدام نمود:

در هر کارتن ۱۰ قطعه	۱۰۰۰ ± ۵۰ گرم
در هر کارتن ۱۰ قطعه	۱۱۰۰ ± ۵۰ گرم
در هر کارتن ۱۰ قطعه	۱۲۰۰ ± ۵۰ گرم
در هر کارتن ۸ قطعه	۱۳۰۰ ± ۵۰ گرم
در هر کارتن ۸ قطعه	۱۴۰۰ ± ۵۰ گرم
در هر کارتن ۸ قطعه	۱۵۰۰ ± ۵۰ گرم

۶۸- کارتن های شیرینگ پک شده به سالن های زیر صفر با برودت ۱۸- درجه سانتی گراد منتقل و تا زمان عرضه آن باید در این برودت نگهداری شود.

یادآوری: حداقل نیم ساعت قبل از بارگیری، بایستی ترموکینگ ماشین حمل کننده مرغ منجمد شیرینگ پک صفر یک روشن شود.

۶۹- پس از انجماد و کارتن گیری بطور تصادفی و براساس شرایط سازمان دامپزشکی نسبت به اخذ نمونه جهت ارسال به آزمایشگاه مورد تأیید اداره کل دامپزشکی استان اقدام شود.

۷۰- پس از اخذ نتیجه آزمایشگاه و تایید مبنی بر عدم آلودگی سالمونلا و شمارش کلی میکروبیها و سایر موارد مطابق جدول شماره (۱) نسبت به حمل محموله به سردخانه مقصد اقدام گردد.

ی) ویژگیهای ظاهری:

۷۱- از نظر ظاهری، لاشه مرغ تازه باید دارای مشخصات زیر باشد:

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

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

۳- لاشه 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- فاقد هرگونه بوی غیر طبیعی مانند بوی ترشیدگی یا تعفن و.. باشد.

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

۶- چربی نیز به رنگ زرد روشن بوده و بطور یکنواخت بدن را پوشانده و بدون هر گونه بوی غیرطبیعی باشد.

۷- اندرونه لاشه به طور کامل تخلیه شده باشد.

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

۷۲- مرغ منجمد آماده طبخ باید شرایط زیر را داشته باشد:

- ۷۲-۱- فاقد هر گونه آثارسوختگی ناشی از انجماد وعلائم کپک زدگی (لکه های رنگی ناشی از رشد قارچ) باشد. { سوختگی ناشی از انجماد به لکه هایی با رنگ سفید گچی تا خاکستری گفته میشود. }
- ۷۳-۲- گوشت مرغ منجمد باید در پوششش مناسب بسته بندی شود و خواص حسی -ظاهری و سایر ویژگیهای گوشت را حفظ کند و گوشت را در برابر آلودگی میکروبی و سایر آلودگیها و نیز در برابر تبخیر سطحی و خشک شدن ، نفوذ طعم ، بوی غیرطبیعی و سایر عوامل خارجی محافظت نماید .
- یادآوری ۱:** کیسه های حاوی مرغ تازه یا منجمد نباید خونابه یا یخ داشته باشد . میزان میانگین آب خارج شده (رطوبت سطحی) در آزمون انجمادزایی (DRIP TEST) حداکثر ۵درصد باشد.
- یادآوری ۲:** مرغ منجمد باید در کمترین زمان ممکن پس از بیرون آوردن از سردخانه با برودت حداقل 18°C - بارگیری و حمل گردد. و در طی مدت زمان حمل و نقل همواره برودت حداقل 18°C - پایدار باشد.
- ۷۴- وزن هر قطعه مرغ شکم خالی صادراتی حداقل ۱۰۰۰ و حداکثر ۱۵۰۰ گرم و با سورت ۱۰۰ گرمی باشد .
- ۷۵- فاقد چربی انباشته در محوطه بطنی، یخ داخل شکم، غددلنفاوی ، چربی اطراف گردن و مقعد باشد.
- ۷۶- آثار شکستگی و یا انحنای غیر عادی در لاشه مشاهده نشود.
- ۷۷- لاشه مرغ منجمد باید عاری از علائم دیفراست، انجماد کند و مجدد باشد .(انجماد به صورت تند و سریع انجام شده باشد).

ک) ویژگیهای میکروبی و شیمیایی :

- ۷۸- ویژگیهای میکروبی مرغ منجمد باید مطابق جدول شماره ۱ مندرج در بند (۲۶) دستورالعمل باشد.
- ۷۹- ویژگیهای شیمیایی مرغ منجمد بشرح ذیل باشد:
- ۷۹-۱- گوشت مرغ تولیدی باید عاری از هرگونه مواد نگهدارنده شیمیایی بوده و بطور تمام اتوماتیک تولید شده باشد.
- ۷۹-۲- TVN نباید متجاوز از ۲۰ میلیگرم درصد گرم نمونه باشد . ضمناً بوی آمونیاک نباید از لاشه استشمام گردد .
- میزان TVN(TVBN) در گوشت مرغ منجمد بر حسب $\text{mg}/100\text{g}$ (میلی گرم در هر صد گرم گوشت) مطابق جدول زیر می باشد.

مطلوب	قابل مصرف	مصرف سریع	غیر قابل مصرف
حداکثر ۲۰	۲۱-۲۴	۲۵-۲۷	بیش از ۲۷

۷۹-۳- pH قسمت‌های سطحی لاشه مرغ منجمد نباید بیش از ۶/۷ باشد .

۷۹-۴- عاری از هرگونه بقایای دارویی ، هورمون، سموم و سایر مواد شیمیایی باشد.

ل) عمر ماندگاری Shelf-Life

۸۰- عمر ماندگاری گوشت مرغ استحصالی به شرح جدول (۲) می باشد که باید در نشانه گذاری رعایت گردد:

جدول(۲)-عمر ماندگاری گوشت مرغ به تفکیک نوع عرضه

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

اداره کل کنترل کیفی
(شهریور ۱۳۹۳)