

شماره: ۳۱/۵۱/۴۷۹۴۵

تاریخ: ۱۴۰۰/۳/۱۰

## دستورالعمل نظارت بر خرید، کشتار، بسته بندی و انجماد گوشت دام سبک زنده (گوسفندوبز)

### ۱) بازرسی بهداشتی و انتخاب دام

۱-۱- تحویل دام زنده سالم برای کشتار توسط خبره خرید و نماینده شرکت، مطابق شرایط و ویژگیهای تعریف شده در بند ۱-۵ انجام می شود.

تبصره: ملاک تحویل دام، درب مرکز خرید تعیین شده توسط شرکت طبق دستورالعمل ابلاغی می باشد.

۱-۲- دام زنده با رعایت کلیه موازین اعلامی وفق دستورالعمل ابلاغی تحویل گرفته می شود.

۱-۳- دامداران، عشایر و مالکان دام زنده موظفند اطلاعات دامهای خود را مطابق با نظر سازمان دامپزشکی ثبت و پلاک گذاری نمایند.

۱-۴- تحویل دام زنده صرفاً با نصب پلاک معتبر و ثبت مشخصات دام زنده در سازمانها و ادارات ذیربط مجاز می باشد.

تبصره: هرگونه خرید و جابجایی دام زنده فاقد پلاک برای شرکت ممنوع است.

۱-۵- دام زنده تحویل شده برای کشتار توسط دکتر دامپزشک مسئول فنی بهداشتی مرکز خرید دام پیش از کشتار، در محل آغل انتظار مورد بازرسی ظاهری قرار گرفته و باید به ظاهر سالم باشد. در بازرسی ظاهری دام زنده، ویژگی های بند ۱-۵-۱ مد نظر قرار گیرد.

۱-۵-۱- ایستادن روی دستها و پاها به طور طبیعی - راه رفتن به طور منظم و طبیعی - دویدن به طور طبیعی -

درجه حرارت بدن در حد طبیعی - براق بودن چشم ها و هشیار بودن نگاه - مرطوب بودن طبیعی پوزه - گرم

بودن طبیعی گوش ها - نرمش و رانش داشتن پوست بدن - مرتب و منظم بودن تنفس - سهولت دفع مدفوع -

سفت بودن نسبی مدفوع (نداشتن اسهال) - طبیعی بودن نشخوار - شاداب بودن - نداشتن لنگش در دستها و پاها -

سرفه کردن بطور طبیعی - پر خون نبودن مخاطهای چشم ها، دهان و بینی - طبیعی بودن رنگ ادرار - نداشتن

تتانی در ماهیچه های اسکلتی بدن - طبیعی بودن شکل، حالت، رنگ و اندازه لب ها، چشم ها، دهان و بینی -

طبیعی بودن اشتها - طبیعی بودن ماهیچه های بدن - طبیعی بودن استخوانهای اسکلتی بدن - نداشتن آثار و نشانه

های ضربه و زخم بر بدن - طبیعی بودن شکل بدن - طبیعی بودن حرکات بدن - طبیعی بودن رفتار - نداشتن

شماره: ۳۱/۵۱/۴۷۹۴۵

تاریخ: ۱۴۰۰/۳/۱۰

التهاب و تورم در مفاصل بدن به ویژه در مفاصل دست و پاها - طبیعی بودن حالت و طرز قرار گرفتن سر بر روی گردن - نداشتن التهاب و تورم در سم ها - نداشتن التهاب و تورم در پستان ها - طبیعی بودن حالت پوش و شفافیت الیاف پشم یا کرک و یا موی بدن - پشم دام به راحتی کنده نشود - نداشتن آثار و نشانی های بیماری در بدن - نداشتن آثار و نشانی های جرب بر پوست بدن - نداشتن آثار و نشانی های بیماری قارچی بر روی پوست بدن، سم ها و شاخ ها.

تبصره: اگر هر راس دام زنده ای که مورد بازرسی ظاهری قرار می گیرد، با یک مورد از ویژگی های فوق منطبق نباشد، دام زنده مزبور نباید تحویل گرفته شود.

۱-۶- دامهای انتخابی باید مورد تایید دامپزشکی (دکتر دامپزشک) مستقر در کشتارگاه باشد.

## ۲) حمل و نقل بهداشتی دام

۱-۲- پس از بازرسی ظاهری دام زنده در محل مرکز خرید دام، می بایست از سوی دکتر دامپزشک مسئول فنی بهداشتی آن محل، پس از تشخیص و تأیید مناسب بودن دام برای کشتار، برای حمل بهداشتی دام زنده به مقاصد تعیین شده، مجوز حمل دامپزشکی صادر گردد.

۲-۲- شرکتها و موسسات حمل و نقل برای کامیونهای حمل، می بایست بارنامه معتبر صادر نمایند.

۲-۳- مسئولان انتقال دام زنده و تحویل گیرندگان در مقاصد موظفند تایید تخلیه دامهای تحویلی را براساس فرمهای تهیه شده طبق دستورالعمل ابلاغی ثبت کنند.

۲-۴- حمل و انتقال دام زنده از مبادی به مقاصد تعیین شده برابر استاندارد ملی ایران به شماره ۳۱۱ انجام پذیرد.

۲-۵- در طول مسیر حمل و نقل دامها، آب و غذا باید حداقل یک بار در هنگام شب و یک بار صبح در دسترس دامها قرار گیرد.

تبصره: حداقل مقدار آب لازم برای هر رأس دام سبک ۱۰ لیتر و حداقل علوفه ۲ کیلوگرم در مدت زمان ۲۴ ساعت می باشد.

۲-۶- پس از پایان حمل و نقل، وسایل حمل و نقل دامها باید شستشو و با مواد ضد عفونی کننده مجاز و مناسب، ضد عفونی گردد.

شماره: ۳۱/۵۱/۴۷۹۴۵

تاریخ: ۱۴۰۰/۳/۱۰

۲-۷- در مناطقی که به دلیل صعب العبور بودن و یا نزدیک بودن به مراکز خرید امکان حمل و نقل دام زنده با وسیله نقلیه نباشد، در صورت مجاز بودن و مشخص و معلوم بودن مسیر راه، مساعد بودن شرایط جوی آب و هوای مسیر راه، فراهم بودن شرایط تغذیه (چرا از مراتع یا غذای دستی) و شرب متعارف دامها در بین راه، حمل دام بصورت پیاده روی و کوچ دادن دام ها صورت پذیرد.

۲-۸- دام زنده پس از حمل و نقل و تحویل در مرکز خرید/کشتار گاه، به منظور استراحت و کاهش استرس ناشی از جابجایی و احراز شرایط مطلوب، در محل آغل انتظار و قبل از کشتار به مدت زمان تعیین شده در دستورالعمل ابلاغی نگهداری شود و از بروز هر گونه عامل استرس زا برای دام در مدت نگهداری تا انتقال به سالن کشتار جلوگیری شود.

۲-۹- در زمان نگهداری دام زنده در بهار بند باید آب کافی و تمیز و علوفه در اختیار دام قرار گرفته و حداقل ۸ ساعت قبل از کشتار از تغذیه خودداری گردد.

### ۳) مشخصات کشتار گاه

۳-۱- کشتار گاه و مرکز بسته بندی باید مورد تایید دامپزشکی استان مربوطه باشد.  
تبصره: حضور مسئول فنی بهداشتی دارای پروانه معتبر فعالیت و ناظر ذبح شرعی در تمام مراحل کشتار و بسته بندی الزامیست.

### ۴) عملیات نظارت بر کشتار دام

- ۴-۱- هدایت دام از سالن انتظار کشتار گاه تا سالن کشتار بدون آسیب دیدگی و جلوگیری از هر گونه ورود ضربه به دام قبل از کشتار انجام شود.
- ۴-۲- بقایای فضولات و آلودگی های چسبیده به دام حتی الامکان تمیز شود.
- ۴-۳- انجام ذبح شرعی و حضور ناظر ذبح شرعی در کشتار گاه الزامیست.
- ۴-۴- خونگیری دام و سپس قطع نخاع و جدا نمودن سر (ذبح دام باید با رعایت اصول بهداشتی صورت گیرد)
- ۴-۵- نظارت بر پوست کنی و جداسازی امعاء و احشاء و ضمام لاشه انجام شود.
- ۴-۶- در لاشه گوسفند دنبه گیری بطور کامل و بصورت گرداگرد (تمام پرینه) صورت گیرد.

شماره: ۳۱/۵۱/۴۷۹۴۵

تاریخ: ۱۴۰۰/۳/۱۰

- ۴-۷- حتی المقدور از کارد مال نمودن لاشه جلوگیری شود.
- ۴-۸- فواصل لاشه ها از همدیگر رعایت شود به نحوی که قسمت بیرونی پوست از محل جداسازی دنبه در دو طرف لاشه قرار گرفته و با لاشه بعدی تماس حاصل نکند.
- ۴-۹- از آلودگی های احتمالی روی لاشه جلوگیری شود و از آلوده شدن لاشه توسط محتویات شکمبه (امعاء و احشاء) خودداری شود.
- ۴-۱۰- لاشه کاملاً تمیز و فاقد عضله دیافراگم و چربیهای محوطه بطنی، حفره لگنی و چربیهای زائد روی لاشه و بافت پیوندی اطراف گردن که بقایای لیگمان های نگهدارنده دو ورید و داج و دو شریان کاروتید (۴نخ) باید تماماً حذف گردد.
- ۴-۱۱- شستشوی لاشه با آب پرفشار و با مقدار کافی صورت پذیرد بنحوی که هیچگونه آلودگی ظاهری از جمله خون، پشم، مو و غیره بر روی لاشه (بخصوص در محل گردن) وجود نداشته باشد.
- ۴-۱۲- لاشه های سالم پس از ممهور شدن به مهر مسئول فنی بهداشتی، از سالن کشتار به سالن پیش سرد هدایت شوند. (در هنگام انتقال باید از افتادن لاشه بر روی زمین و یا هر گونه آلودگی ثانویه تا محل بارگیری خودداری شود)

## (۵) سالن پیش سرد

- ۵-۱- قبل از ورود لاشه به سالن پیش سرد، باید دستگاههای سرما زا روشن و دمای سالن به (۴-۰) درجه سانتیگراد رسیده باشد. در طول مدت نگهداری لاشه در سالن، برودت سالن ثابت و رطوبت سالن ۸۵-۹۰ درصد باشد.
- ۵-۲- ظرفیت سالن پیش سرد متناسب با میزان لاشه ورودی باشد.
- ۵-۳- لاشه با قلاب به ریل آویزان گردد.
- ۵-۴- لاشه گوسفند به مدت ۲۴ ساعت در سالن پیش سرد نگهداری شده تا ضمن رفع جمود نعشی، دمای عمق حجیم ترین قسمت گوشت در ران (مغز ران) به ۷ درجه سانتیگراد و pH به ۶/۲-۵/۴ برسد.
- تبصره: درمواقع لزوم، جابجایی لاشه به داخل و یا خارج استان جهت مصرف بصورت تازه و یا بسته بندی وانجماد، پس از طی نمودن پیش سرد اولیه در مبدا، با تایید دامپزشکی نسبت به انتقال لاشه با کامیونهای مجاز حمل به مقاصد و احتساب زمان انتقال به عنوان پیش سرد ثانویه بلامانع می باشد.

شماره: ۳۱/۵۱/۴۷۹۴۵

تاریخ: ۱۴۰۰/۳/۱۰

- ۵-۵- فاصله لاشه ها از یکدیگر به اندازه ای باشد که جریان هوای سرد در اطراف لاشه ها بخوبی صورت پذیرد و هیچ لاشه ای در هیچ قسمت با لاشه دیگر تماس نداشته باشد.
- ۵-۶- در سالن پیش سرد به جزء لاشه خریداری شده توسط شرکت ، همزمان لاشه متعلق به غیر نگهداری نشود.
- ۵-۷- دستگاههای سرمازا داخل پیش سرد نباید نشت گاز آمونیاک یا فرئون داشته باشند.

### ۶) حمل لاشه به واحد بسته بندی

- ۶-۱- در صورتیکه کشتارگاه دارای سالن بسته بندی باشد، انتقال لاشه از سالن پیش سرد به سالن بسته بندی توسط ریل یا باکس پالت بصورت تدریجی و متناسب با سرعت بسته بندی گوشت انجام شود. (از ازدحام لاشه ها در سالن بسته بندی خودداری شود)
- ۶-۲- چنانچه کشتارگاه واحد بسته بندی نداشته باشد، رعایت موارد زیر الزامیست:
- ۶-۲-۱- لاشه از سالن پیش سرد به واحد بسته بندی بالاخص در فصول گرم سال، بدون وقفه و سریع توسط کامیون سردخانه دار انتقال یابد. کامیون باید دارای مجوز حمل از سازمان دامپزشکی باشد.
- ۶-۲-۲- پروتد اتا فک کامیون قبل از بارگیری به (۴-۰) درجه سانتیگراد رسیده و ترمو کینگ روشن باشد. نکته: مجهز بودن وسیله نقلیه حمل لاشه به دستگاه ثبت دما (ترمو گراف) الزامیست.
- ۶-۲-۳- لاشه ها به چنگک ریل داخل کامیون با فاصله مناسب از هم (حداقل ۳۰ سانتیمتر) و از دیواره های جانبی (حداقل ۳۰ سانتیمتر) آویزان شوند.
- ۶-۲-۴- از بارگیری بیش از ظرفیت کامیون خودداری گردد.
- ۶-۲-۵- پس از بارگیری ، در حضور ناظر کنترل کیفی شرکت و مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه ، لاشه ها شمارش شده و کامیون پلمپ شود و پس از تکمیل فرم گزارش عملیات کشتار، محموله به سالن بسته بندی ارسال شود.
- ۶-۲-۶- در زمان تخلیه ، کامیون حامل بار در حضور ناظر کنترل کیفی شرکت فک پلمپ شده و پس از شمارش لاشه ها ، تعداد آنها را با مندرجات فرم گزارش عملیات کشتار تطبیق و نسبت به تخلیه لاشه در واحد بسته بندی اقدام گردد.

شماره: ۳۱/۵۱/۴۷۹۴۵

تاریخ: ۱۴۰۰/۳/۱۰

## ۷) برش لاشه و قطعه بندی

۷-۱- پس از انتقال لاشه به سالن بسته بندی، با استفاده از اره برقی و چاقو نسبت به برش و بسته بندی لاشه بصورت ۵ قطعه به شرح ذیل اقدام شود:

**ران:** شامل کلیه عضلات و استخوانهای ناحیه پا و لگن (ماهیچه- گرد ران- کعب ران) پس از برش از انتهای لگن از قسمت جلو جدا و سپس از خط الرأس میانی لاشه به دو نیم در محوطه لگنی جدا شده و هر کدام جداگانه بسته بندی شوند.

**سردست:** شامل عضلات و استخوانهای ناحیه دست، بازو، سر سینه و چهار دنده قدامی قفسه سینه. بابرش از حد فاصل دنده چهارم و پنجم لاشه کامل شروع و پس از جدا نمودن از خط الرأس مهره های پشتی بصورت طولی دو نیم شود.

**گردن:** شامل ۷ مهره در حد فاصل سردست و گردن برش خورده و بصورت مجزا بسته بندی گردد.

**راسته:** راسته در امتداد طولی لاشه از دنده ۵ تا دنده ۱۳ و مهره های پشتی به فاصله ۷-۵ سانتی متر از خط الرأس ستون فقرات به سمت قسمت قدامی برش و قسمت راسته تشکیل و بسته بندی گردد.

**قلوه گاه:** شامل کلیه عضلات بین دنده ای و دنده های ۱۳-۵ و شامل ۹ دنده خلفی قفسه سینه بسته بندی گردد.

## ۸) کارتن گیری، برچسب زنی و بسته بندی

۸-۱- در لابه لای استرچ و یا نایلون هر قطعه، یک لیبل کوچک با مشخصات بند ۸-۷ چسبانده و پس از برچسب زنی بطور جداگانه در کارتن بسته بندی شود.

تبصره ۱: از چسباندن لیبل بصورت مستقیم بر روی گوشت خودداری شود.

تبصره ۲: تاریخ روز بسته بندی باید به عنوان تاریخ تولید بر روی لیبل درج شود.

۸-۲- استرچ فیلم باید دارای کشش و ویژگیهای فیزیکی و شیمیایی مناسب و دارای مجوز مصرف برای بسته بندی مواد خوراکی باشد.

۸-۳- استفاده از کارتن های فشرده و لمینت شده با پوشش درجه یک الزامیست و همه کارتن ها باید از مشخصات یکسانی برخوردار باشند.

شماره: ۳۱/۵۱/۴۷۹۴۵

تاریخ: ۱۴۰۰/۳/۱۰

۸-۴- درب کارتن باید دارای ابعاد  $۱۵ \times ۳۷/۵ \times ۵۷/۵$  و کف آنها باید دارای ابعاد  $۱۵ \times ۳۷ \times ۵۷$  باشد.  
۸-۵- اختلاف عرض و طول درب با کف حداقل ۵ میلی متر باشد بنحوی که درب روی کف کاملاً ثابت گردد.  
۸-۶- قطعات مشابه (مثلاً: فقط سردست و یا فقط ران و.....) پس از استرچ و لیبل گذاری ، باید داخل کارتنی که به وسیله پک پلاستیکی پوشش داده شده قرار گیرد و از قراردادن سایر قطعات در داخل کارتن خودداری شود.

نکته: مشخصات مندرج بر روی کارتن باید دارای تاییدیه اداره کل دامپزشکی استان باشد.  
۸-۷- مشخصات لیبل داخل هر قطعه و لیبل روی کارتن بایستی مطابق شکل ۸-۱ و مورد تایید اداره کل دامپزشکی استان باشد.

شکل ۸-۱- مشخصات لیبل داخل هر قطعه و لیبل روی کارتن

برند و آرم
واحد بسته بندی
شماره پروانه بهداشتی:
نام کالا:
نوع قطعه:
نوع مصرف:
تاریخ تولید:
تاریخ انقضاء مصرف: ۹ ماه پس از تولید
شرایط نگهداری: برودت ۱۸ درجه سانتیگراد زیر صفر
آدرس واحد بسته بندی:
تلفن:

۸-۸- مندرجات روی برجسب داخل هر قطعه و برجسب روی کارتن باید یکسان باشد.  
نکته: برجسب ران به رنگ مشکی ، سردست به رنگ قرمز ، راسته به رنگ سبز ، قلوه گاه به رنگ آبی ، گردن به رنگ زرد می باشد.  
۸-۹- قبل از کارتن گیری قطعات گوشت استرچ شده ، درج مهر نظارت باکد نظارت مختص به ناظر مستقر در واحد بسته بندی بر قسمت داخلی کفی کارتن ها الزامی است .

شماره: ۳۱/۵۱/۴۷۹۴۵

تاریخ: ۱۴۰۰/۳/۱۰

## ۹) مشخصات تونل انجماد واحد بسته بندی

- ۹-۱- ظرفیت تونل انجماد باید متناسب با وزن لاشه های دام کشتار و بسته بندی شده باشد.
- ۹-۲- چیدمان کارتن ها در تونل انجماد باید با استفاده از باکس پالت طبقه بندی شده (راکر) و با رعایت فواصل از یکدیگر انجام شود.
- ۹-۳- کارتن های حاوی قطعات گوشت باید بلافاصله پس از بسته بندی (بجزء درب بندی) به تونل انجماد روشن با برودت ۳۵- الی ۴۵- درجه سانتیگراد منتقل گردند و حداکثر زمان انتقال از سالن بسته بندی به تونل نباید بیشتر از یک ساعت باشد. (برودت تونل در طی فرآیند انجماد باید ثابت بوده بنحوی که برودت عمق قطعات گوشت در زمان خروج از تونل باید حداقل ۱۸- درجه سانتیگراد باشد)
- ۹-۴- پس از رسیدن برودت عمق گوشت به ۱۸- درجه سانتی گراد، کارتن های حاوی گوشت از تونل به واحد شرینگ یا تسمه زنی منتقل شود.
- نکته: ناظر کنترل کیفی شرکت مستقر در مرکز بسته بندی باید در زمان شرینگ یا تسمه زنی، پس از رویت، بررسی و تایید کیفیت گوشتهای داخل کارتن، نسبت به مهمور نمودن دو طرف جانبی درب کارتن (مهر با کد نظارت مختص به خود) بطور واضح و مشخص اقدام نماید. پس از درب بندی کارتن های حاوی قطعات گوشت، بر روی درب هر کارتن دو عدد برچسب در دو طرف جانبی کارتن با مشخصات بند ۸-۸ به صورت بزرگ و کاملاً مشهود چسبانده شود.
- ۹-۵- پس از درب بندی و شرینگ توسط باکس پالت، در حداقل زمان ممکن، جهت حفظ برودت به سالن نگهداری با حداقل برودت ۲۰- درجه سانتیگراد انتقال یابد.
- نکته: در پایان هر روز باید فرم گزارش عملیات بسته بندی گوشت توسط ناظر کنترل کیفی شرکت مستقر در مرکز بسته بندی تکمیل گردد.

## ۱۰) نگهداری و بارگیری

- ۱۰-۱- رعایت مفاد دستورالعمل چیدمان کالا در سردخانه به شماره ۳۶/۵۱/۱۱۴۵۳ مورخ ۱۹۸/۱/۲۱ الزامیست.
- ۱۰-۲- در موقع بارگیری و حمل به مقاصد باید دقت گردد که در حداقل زمان و با سرعت (جهت جلوگیری از کاهش برودت) محمولات بارگیری شوند و در موقع بارگیری، روشن بودن ترمو کینگ خودرو دارای مجوز حمل و رعایت دستورالعمل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی برای حمل فرآورده خام دامی منجمد الزامیست.





شماره: ۳۱/۵۱/۴۷۹۴۵

تاریخ: ۱۴۰۰/۳/۱۰

---

۱۰-۳- پس از بارگیری، نسبت به تکمیل فرم بارگیری محموله در واحد بسته بندی اقدام و پس از اخذ رسید از راننده مبنی بر تحویل محموله با برودت عمق گوشت با ۱۸- درجه سانتیگراد اقدام گردد.