



"دستورالعمل مرغ قطعه بندی منجمد"

ویرایش آذر ماه ۹۵

۱- کشتارگاه ترجیحاً دارای تجهیزات کامل خط تمام اتوماتیک (خط ۲) بوده و نیز باید دارای پروانه معتبر بهره برداری فرآوری و بسته بندی فرآورده های خام دامی از سازمان دامپزشکی کشور باشد.
نکته: کشتارگاه و واحد قطعه بندی باید در یک مجتمع واحد قرار داشته باشند.

نکته: در صورتی که کشتارگاه مجهز به خط یک کشتار طیور باشد پاکسازی کامل اندرونی (چینه دان، نای، مری، جگر) و حذف شش و کلیه و چربی محوطه بطنی در زمان قطعه بندی الزامیست.

۲- واحد قطعه بندی باید دارای مسئول فنی - بهداشتی با مدرک دکتری دامپزشکی بوده و مسئولیت نظارت فنی - بهداشتی محموله استحصالی با وی می باشد.

۳- رعایت دستورالعمل ضوابط فنی بهداشتی کشتار، استحصال، بسته بندی و عرضه گوشت طیور کد ۴۴-۸۷-۰۶ دفتر نظارت بر مواد غذایی و بهداشت عمومی سازمان دامپزشکی (ابلاغیه شماره ۴۳/۵۶۱۶۵ مورخ ۸۷/۱۰/۳۰) الزامیست.

۴- لاشه های طیور باید مطابق دستورالعمل عملیات کشتار و بسته بندی مرغ گوشتی ابلاغی از سوی اداره کل کنترل کیفی و با نظارت ناظر مستقر در کشتارگاه استحصال شده باشد. (شماره ۵۱/۵۱/۶۷۲۹۸ مورخ ۹۵/۵/۲۸) و از نظر سلامت بهداشتی به تائید مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه و ناظر رسیده باشد.

۵- لاشه استحصالی خنک شده باید پس از طی دوره جمود نعشی در سالن پیش سرد با برودت ۴-۰ درجه سانتیگراد (حداقل ۴ ساعت و حداکثر ۸ ساعت) به سالن قطعه بندی منتقل شود.

* برش لاشه مرغ:

۶- برای قطعه بندی ترجیحاً از دستگاه خودکار ویژه برش لاشه مرغ استفاده شود.
۷- دمای عمق سینه لاشه طیور در زمان قطعه بندی باید حداکثر ۷+ و عمق ران حداکثر به ۵+ درجه سانتیگراد رسیده باشد.

۸- برش های لاشه مرغ شامل:

۸-۱- نیم لاشه مرغ با پوست بصورت برش طولی در امتداد ستون فقرات بصورت دونیمه تقریباً متقارن (بدون

بال، بازو، گردن و دنبالچه.

۲-۸- مرغ کامل با برش عرضی (از محل حدفاصل بین مهره هفتم پشت و مهره اول کمر لاشه) و برش طولی (در امتداد ستون فقرات بصورت دو نیمه تقریباً متقارن). بطوریکه لاشه مرغ بصورت چهار قطعه (ران و سینه) برش و مجزا گردد. (بدون بال، بازو، گردن و دنبالچه).

نکته: قطعات ران و سینه باید بصورت کامل بوده و از برشهای اضافه در قطعات فوق اجتناب شود.

نکته: به منظور رعایت مسائل بهداشتی و بازاریابی مناسب، شستشوی قطعات مرغ و قرار دادن بر روی ظروف مشبک (در مدت زمان مفید به منظور خروج آب مازاد) بعد از قطعه بندی الزامیست.

* ویژگیهای ظاهری لاشه مرغ:

۹- ویژگیهای ظاهری لاشه مرغ جهت قطعه بندی باید مطابق دستورالعمل عملیات کشتار و بسته بندی مرغ گوشتی اداره کل کنترل کیفی به شماره ۵۱/۵۱/۶۷۲۹۸ مورخ ۹۵/۵/۲۸ باشد.

نکته: مرغ استحصالی کشتار روز و مورد تائید ناظر مستقر در واحد بسته بندی و در محدوده وزنی ۲۰۰۰ - ۲۵۰۰ گرمی جهت قطعه بندی مورد استفاده قرار گیرد.

* ویژگیهای میکروبی مرغ قطعه بندی شده:

۱۰- ویژگیهای میکروبی مرغ قطعه بندی شده تحویلی باید مطابق جدول ذیل (دستورالعمل اجرایی کنترل و نظارت بهداشتی فرآورده های خام دامی ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی) باشد:

M	m	C	تعداد نمونه (n)	آزمون
۱.۶	۱.۵	۳	۵	شمارش کلی میکروارگانیزم (در یک گرم)
۱.۳	۱.۲	۲	۵	استافیلوکوکوس ارتوس کواگولاز مثبت (در یک گرم)



۵	۰	منفی	-	سالمونلا (در ۲۵ گرم)
۵	۲	۵۰	۵۰۰	اشیریشیا کلی (در یک گرم)

ماخذ: سازمان دامپزشکی کشور

نکته: ارائه گواهی سلامت محموله صادره توسط مسئول فنی و بهداشتی واحد بسته بندی در هنگام بارگیری الزامیست

*** بسته بندی:**

۱۱- قطعات مرغ باید در ظروف سالم، بدون عیب و پارگی، مقاوم و دارای نشانه گذاری مربوطه به صورت خوانا به زبان فارسی بسته بندی شود.

نکته: داخل هر کارتن بشقاب های حاوی قطعات همنام مرغ (با سورت یکسان) قرار داده شود و روی هر کارتن لیبل مشخصات محتویات کارتن (نیم شقه، دونیم شقه، چهار قطعه) درج گردد.

نکته: برند مورد استفاده در مفاد قرارداد منعقد شده توسط اداره کل تامین دام و فرآوری محصولات دامی تعیین می گردد.

۱۲- ظروف و پلاستیک مورد مصرف برای بسته بندی قطعات مرغ از جنس Foodgrade و دارای ویژگیهای مختص به آن باشد.

نکته: ابعاد و وزن ظروف مصرفی می بایست متناسب با وزن و سایز قطعات مرغ باشد.

۱۳- ابعاد ظروف یکبار مصرف به گونه ای انتخاب شود که در زمان کارتن گیری از ایجاد فضای اضافی خودداری گردد. (بعبارتی ظروف در داخل کارتن لق نزنند).

نکته: جهت بازاریابی مناسب استفاده از Pad جاذب الرطوبه (دارای مجوز مصرف از سوی مراجع ذیصلاح) الزامیست.



نکته: پس از چیدمان قطعات داخل ظرف، سطح ظرف باید با فیلم استریچ (قطر ۱۶ میکرون) درب بندی شود.

* مشخصات عمومی کارتن جهت بسته بندی قطعات مرغ منجمد:

۱۵- مشخصات کارتن برای بسته بندی مرغ منجمد قطعه بندی شده باید مطابق مشخصات عمومی کارتن بسته بندی مرغ منجمد مندرج در دستورالعمل عملیات کشتار و بسته بندی مرغ گوشتی ابلاغی اداره کل کنترل کیفی به شماره ۵۱/۵۱/۶۷۲۹۸ مورخ ۹۵/۵/۲۸ باشد.

* کارتن گیری:

۱۶- کارتن های حاوی چهار ظرف محتوی مرغ قطعه بندی شده مطابق برشهای مندرج در بند ۸.

۱۷- کارتن های حاوی دو ظرف محتوی مرغ قطعه بندی شده مطابق برشهای مندرج در بند ۸.

نکته: وزن قطعات بصورت خالص (50 ±گرم) بر روی ظرف حاوی قطعه و همچنین وزن مجموع ظروف داخل کارتن روی کارتن قید و همخوان شود.

نکته: با توجه به لزوم افزایش آگاهی مصرف کننده از ویژگیهای فرآورده درج اطلاعات ذیل بر روی کارتن بسته بندی مرغ منجمد الزامیست.

مصرف کننده گرامی مرغ منجمد قطعه بندی شده سالم و بهداشتی باید دارای ویژگیهای زیر باشد

- ۱- پوست بطور یکنواخت، شفاف و عاری از هرگونه پارگی یا تورم بوده نیم لاشه و یا قطعات فاقد خونمردگی با تغییر رنگ و خراش، کاملاً تمیز و بدون پر و نیز فاقد آثار سوختگی ناشی از انجماد باشد.
- ۲- هیچگونه علائمی از ضایعات، خرده استخوان، امعاء و احشاء روی قطعات مرغ نباشد.
- ۳- تا هنگام مصرف از انجماد خارج نشده و پس از انجماد زدایی هیچگونه بوی غیر طبیعی نظیر بوی ترشیدگی یا تعفن از آن به مشام نرسد.



* انجماد:

۱۸- ظروف یکبار مصرف حاوی قطعات مرغ (داخل کارتن) در روی هر طبقه را کر در یک ردیف چیده و بلافاصله به تونل انجماد منتقل گردد.

۱۹- تونل انجماد باید حداقل نیم ساعت قبل از انتقال را کر به داخل آن روشن و آماده بکار باشد. برودت تونل انجماد باید 5 ± 40 - درجه سانتیگراد باشد.

۲۰- پس از خروج کارتنها از تونل انجماد (مشروط به آنکه عمق برودت قطعات حداقل به ۱۸- درجه سانتیگراد برسد) کارتنها درب بندی و سپس نسبت به درج تاریخ تولید اقدام شود.

نکته: با توجه به قطعه بندی مرغ در محدوده وزنی ۲۰۰۰-۲۵۰۰ گرم، سورت وزنی در چیدمان ظروف محتوی قطعات مرغ در داخل کارتن رعایت شود. (مشخصات وزنی روی ظرف و روی کارتن یکسان باشد.)

۲۱- کارتنهای شیرینگ پک شده به سالن نگهداری (زیر صفر با برودت ۱۸- درجه سانتیگراد) منتقل و تا زمان بارگیری در این برودت نگهداری شود. در زمان بارگیری رعایت بخشناه حمل و نقل محمولات انجمادی سازمان دامپزشکی الزامیست.

نکته: ناظر مستقر در واحد قطعه بندی باید در انجام تمام مراحل قطعه بندی حضور مستمر داشته باشد.

* نشانه گذاری فرآورده های خام دامی:

۲۲- مشخصات برچسب بر روی هر ظرف حاوی قطعات مرغ منجمد باید به صورت خوانا و با رنگ پاک نشدنی بر روی برچسب پوشش پلاستیکی و رویه کارتن مطابق نمونه به شرح ذیل درج گردد:



تاریخ : ۱۳۹۵/۹/۱۳
شماره : ۵۱/۵۱/۱۱۳۵۸۳
پیوست : ندارد

پرونده
کارگاه بسته بندی... (رنگ برچسب)
کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان...
نام قطعه (.....)
تاریخ تولید: روز/ماه/سال
*تاریخ انقضاء: ...بعد از تاریخ تولید
شرایط نگهداری: ۱۸- درجه سانتیگراد
آدرس:
تلفن:

***نکته:** زمان ماندگاری بر اساس دستورالعمل اجرایی کنترل و نظارت بهداشتی فرآورده های خام دامی سازمان دامپزشکی کشور درج گردد.

اداره کل کنترل کیفی
آذر ماه ۱۳۹۵