



شماره: ۴۴/۷۴۳۰  
تاریخ: ۱۳۸۵/۱۲/۱۲  
پیوست:

مدیر کل محترم دامپزشکی استان

با سلام،

با صلوات بر محمد و آل محمد (ص)

احتراما بدین وسیله ضوابط و مقررات مربوط به توزیع گوشت منجمد وارداتی در واحد های عرضه جهت استحضار ایفاد می گردد:

۱. از تاریخ تولید گوشت های منجمد وارداتی بیش از ۸ ماه نگذشته باشد.
۲. صرفا واحدهای عرضه گوشت بسته بندی شده در فروشگاه های زنجیره ای یا تعاونی های مصرف و میادین میوه و تره بار شهرداری واجد شرایط و امکانات لازم مجاز به عرضه این گوشت هستند. (عرضه در واحدهای قصابی سطح شهر مجاز نمی باشد).
۳. در صورتی که بسته های گوشت داخل کارتن فاقد لیبل باشند یا در لیبل آنها تمام اطلاعات لازم درج نشده باشد، صاحب کالا موظف است:
  - پس از کسب مجوز کتبی از اداره کل دامپزشکی استان، نسبت به تهیه برچسب (لیبل) برای الصاق بر روی هر بسته موجود در کارتن اقدام نماید. در این لیبل باید کشور مبدا تولید، نام و نوع محصول، تاریخ تولید (کشار)، شرایط نگهداری، تاریخ انقضاء، (براساس دستورالعمل عمر ماندگاری از تاریخ تولید (کشار) محاسبه می گردد) درج شود.
  - قبل از توزیع گوشتهای موصوف، مراکز مورد تائید و تحت نظارت اداره کل دامپزشکی استان عرضه نسبت به الصاق لیبل مذکور بر روی هر بسته (پس از بیرون آوردن از کارتن) اقدام نماید. بدیهی است کلیه مسؤلیت های مربوط بر عهده صاحب کالا خواهد بود.
۴. مرکز عرضه مربوط باید دارای سردخانه زیر صفر با ظرفیت مناسب باشد و حمل گوشت منجمد به مرکز عرضه برابر ضوابط سازمان دامپزشکی توسط خودروهای سردخانه دار ویژه حمل گوشت منجمد و با صدور گواهی بهداشتی انجام گیرد.
۵. صدور گواهی حمل جهت خروج محموله های گوشت منجمد از سردخانه های استان به مقصد مرکز مذکور علاوه بر ضوابط و شرایط بهداشتی مربوط، منوط به اعلام کتبی میزان گوشت منجمد در نظر گرفته شده برای توزیع به شکل مذکور و مدت زمان مربوط از سوی صاحب کالا می باشد.
۶. یک نسخه از صورتجلسه توزیع در شهرستان مقصد باید توسط صاحب کالا به اداره کل دامپزشکی استان مربوط تحویل گردد.

نشانی: تهران، خیابان ولیعصر (عج)، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سید جمال الدین اسدآبادی

صندوق پستی: ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن: ۰۰۳-۸۸۹۵۳۴۰۰ دورنویس: ۸۸۹۶۲۳۹۲ - ۸۸۹۵۷۲۵۲



شماره: .....

تاریخ: .....

پیوست: .....

۷. هرگونه برش دهی گوشت‌های مذکور در مراکز عرضه، به علت احتمال بروز آلودگی ثانویه ممنوع است و با متخلفین باید برابر قانون برخورد شود

۸. توزیع کننده موظف است تحت نظارت اداره کل دامپزشکی استان اقدام به تهیه اطلاعیه مشخصات گوشت منجمد توزیع شده (شامل کلیه مشخصات نشانه گذاری روی بسته بندی های کارتنی مربوط) نماید. این اطلاعیه باید در مراکز عرضه مربوط در محل قابل رویت برای خریداران قرار گیرد.

ضمناً یادآوری می‌گردد:

الف - کارگاه‌های بسته‌بندی گوشت به هیچ‌عنوان مجاز به برش‌دهی و بسته‌بندی مجدد گوشت های منجمد وارداتی نمی‌باشند.

ج - این بخشنامه از تاریخ ۸۶/۱/۳۱ لازم الاجرا بوده و کلیه بخشنامه‌های ابلاغی مرتبط با موضوع، که مغایر با مفاد این بخشنامه باشد، از تاریخ مذکور این بخشنامه ملغی است. ۱۱/۳۰-۹۷

دکتر سید مهدی طباطبائی  
معاون تشخیص و درمان

عمر ماندگاری (Shelf - Life) انواع فرآورده های خوراکی دامی

جدول شماره : ۱- گروه فرآورده : گوشت - زیر گروه : گوشت قرمز

عمر ماندگاری*	شرایط نگهداری -		شکل عرضه	نام فرآورده
	رطوبت نسبی (درصد)	دما (درجه سلسیوس)		
۵ روز	۸۸ - ۹۲	۷ تا	○ تازه ۱/۴ لاشه (نیم شقه)	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">۱- گوشت گاو و گاو میش</div> (۱-۱) لاشه
۱۲ ماه	۹۰ - ۹۵	-۱۸	○ منجمد ۱/۴ لاشه (نیم شقه) لفاف پیچی شده	
۳ روز	۸۸ - ۹۲	۰ تا +۴	○ تازه	(۲-۱) قطعات گوشت (بایا بدون استخوان)
۷ روز	۸۸ - ۹۲	۰ تا +۴	- بسته بندی معمولی در ظروف یکبار مصرف	
۱۰ روز	۸۸ - ۹۲	۰ تا +۴	- بسته بندی در خلا در ظروف یکبار مصرف	
۱۲ ماه	۹۰ - ۹۵	-۱۸	○ منجمد (دارای بسته بندی کارتنی)	

\* از زمان خروج لاشه از اتاق سرد محاسبه میشود.

عمر ماندگاری (Shelf-Life) انواع فرآورده های خوراکی دامی

جدول شماره: ۱- گروه فرآورده: گوشت - زیر گروه: گوشت قرمز

عمر ماندگاری*	شرایط نگهداری		شکل عرضه	نام فرآورده
	رطوبت نسبی (درصد)	دما (درجه سلسیوس)		
۳روز (۷۲ساعت) ۹ ماه	۸۵-۹۰ ۹۰-۹۵	تا ۷ -۱۸	تازه منجمد (لغاف پیچی شده)	۲- گوشت گوسفند و بز ۱-۲) لاشه کامل
۳روز (۷۲ساعت) روز ۵ روز ۷ ۹ ماه	۸۵-۹۰ ۸۵-۹۰ ۸۵-۹۰ ۹۵-۹۰	+۴ تا ۰ +۴ تا ۰ +۴ تا ۰ -۱۸	تازه - بسته بندی معمولی در ظروف یکبار مصرف - بسته بندی در خلا در ظروف یکبار مصرف - بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده در ظروف یکبار مصرف منجمد قطعات گوشت با استخوان (بسته بندی کارتنی)	۲-۲) قطعات گوشت (بایابدون استخوان)

\* از زمان خروج لاشه از اتاق سرد محاسبه می شود.

عمر ماندگاری (Shelf - Life) انواع فرآورده های خوراکی دامی  
جدول شماره ۲: - گروه فرآورده: گوشت - زیر گروه: گوشت سفید

عمر ماندگاری*	شرایط نگهداری		شکل عرضه	نام فرآورده
	رطوبت نسبی (درصد)	دما (درجه سلسیوس)		
۲روز(۴۸ساعت)	۸۵تا۹۵	+۴تا۰	تازه - بدون بسته بندی	۱- گوشت طیور شامل ماکیان ، اردک و غاز  ۱-۱) لاشه کامل
۳روز(۷۲ساعت)	۸۵تا۹۰	+۴تا۰	- بسته بندی معمولی در پوشش پلاستیکی سه لایه غیر قابل نفوذ در برابر آب و بخار آب - یا در ظروف یکبار مصرف	
۵روز	۸۵تا۹۰	+۴تا۰	- بسته بندی در خلأ در پوشش پلاستیکی سه لایه غیر قابل نفوذ در برابر آب و بخار آب - یا در ظروف یکبار مصرف	
۷روز	۸۵تا۹۰	+۴تا۰	- بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده در پوشش پلاستیکی سه لایه غیر قابل نفوذ در برابر آب و بخار آب - یا در ظروف یکبار مصرف	
مرغ: ۱۲ ماه اردک و غاز: ۶ ماه	۸۵تا۹۰	-۱۸	منجمد - بسته بندی شده در پوشش پلاستیکی سه لایه غیر قابل نفوذ داخل کارتن	
۳روز(۷۲ساعت)	۸۵تا۹۰	+۴تا۰	تازه - بسته بندی در ظروف یکبار مصرف با روکش استریج فیلم	۲-۱) قطعات گوشت طیور( با استخوان)
۹ ماه	-	-۱۸	منجمد - بسته بندی در ظروف یکبار مصرف مجاز با روکش استریج فیلم	

\* از زمان پایان مرحله سرد کردن محاسبه می شود

عمر ماندگاری (Shelf - Life) انواع فرآورده های خوراکی دامی

جدول شماره ۲ - گروه فرآورده : گوشت - زیر گروه : گوشت سفید

عمر ماندگاری *	شرایط نگهداری		شکل عرضه	نام فرآورده
	رطوبت نسبی (درصد)	دما (درجه سلسیوس)		
۳ روز (۷۲ ساعت)	۸۵ تا ۹۰	+۴ تا ۰	تازه °	گوشت بدون استخوان (۳-۱)
			بسته بندی شده در ظروف یکبار مصرف با روکش استریج فیلم	
			منجمد °	
۹ ماه	۸۵ تا ۹۰	-۱۸	بسته بندی در ظروف یکبار مصرف مجاز با روکش استریج فیلم	
۹ ماه	۸۵ تا ۹۰	-۱۸	- بسته بندی در کارتن با پوشش طیور اولیه کیسه یا لفاف پلاستیکی (طیور رتخمگذار و مادر فقط جهت مصرف صنعتی)	

\* از زمان پایان مرحله سرد کردن محاسبه می شود.