

شماره: ۱۷۵۱۸  
تاریخ:  
پیوست: ۱۳۸۳/۱۱/۲۱



وزارت جهاد کشاورزی  
سازمان دامپزشکی کشور

پیروزی انقلاب مرهون فداکاریهای دلاورانه ملت، خصوصاً شهیدان است  
حضرت امام خمینی (ره)

اداره کل دامپزشکی استان تهران

۱۳۸۳/۱۱/۲۸  
شماره: ۳۵۷۴

باسلام،

احتراماً عطف به درخواست شفاهی آن استان مبنی بر ارسال  
ضوابط و دستورالعمل تهیه گوشت چرخکرده بدینوسیله مجدداً به  
پیوست دستورالعمل مربوطه جهت استحضار و بهره برداری لازم ارسال

میگردد. بر سر  
دکتر مهدی خلیج

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی  
رونوشت:

- اداره کل دامپزشکی استان ..... جهت استحضار به پیوست دستورالعمل مذکور.

نشانی: تهران، خیابان ولیعصر (عج)، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سید جمال الدین است آبادی  
صندوق پستی ۱۳۱۵۵/۶۳۳۹ تلفن: ۳ - ۸۹۵۳۳۰۰۰ دورنویس: ۸۹۵۳۳۰۰ - ۸۹۵۳۳۰۱  
WWW.IVO.ORG.IR



بسمه تعالی

سازمان دامپزشکی کشور

شماره: .....

تاریخ: .....

پیوست: .....

### ضوابط و دستور العمل تهیه گوشت چرخ کرده:

- ۱- تولید گوشت چرخ کرده صرفاً در کارگاههایی مجاز است که شرایط بهداشتی لازم مختص این کار که از طریق سازمان دامپزشکی تایید شده باشد را دارا باشد.
  - ۲- تولید گوشت چرخ کرده باید در حضور مسئول امور بهداشتی صورت پذیرد. (مسئول امور بهداشتی مورد تایید سازمان دامپزشکی) باشد.
  - ۳- به گوشت چرخ کرده نباید هیچگونه ماده افزودنی و نگهدارنده اضافه شود.
  - ۴- تمام تجهیزات و وسایل و لوازم مورد استفاده باید از مواد زنگ نزن که به آسانی قابل شستشو و ضدعفونی باشد، ساخته شده باشد.
  - ۵- بعد از پایان هر شیفت کاری باید کلیه تجهیزات و لوازم با آب گرم و مواد ضدعفونی کننده مجاز خوب تمیز گردد.
  - ۶- گوشت مصرفی به منظور تهیه گوشت چرخ کرده باید از لاشه تحویلی خود کارگاه استحصال شود.
  - ۷- اصول بهداشتی برابر ضوابط دامپزشکی در حمل و توزیع گوشت چرخ کرده رعایت شود.
  - ۸- گوشت مصرفی بایستی استحصالی همان روز بوده و در درجه حرارت ۵ تا ۴C درجه سانتیگراد در شرایط سرد نگهداری شود.
  - ۹- نوع گوشت چرخ کرده، تاریخ تولید و انقضا و نوع درجه آن در روی لیبل بسته ها بایستی درج گردد.
  - ۱۰- حداکثر مدت عرضه گوشت چرخ کرده تازه دو روز پس از تولید آن میباشد.
  - ۱۱- از گوشت چرخ کرده به لحاظ شرایط خاص آن بایستی روزانه بطور مرتب نمونه برداری و آزمایشات لازم انجام پذیرد. و مسئول امور بهداشتی خود راساً موظف به اجرای آن میباشد.
- (نمونه برداری و ارسال به آزمایشگاه و بررسی نتایج آزمایشات)



سازمان دامپزشکی کشور

بسمه تعالی

شماره: \_\_\_\_\_  
تاریخ: \_\_\_\_\_  
پیوست: \_\_\_\_\_

مستندات مربوطه بایستی با شماره تولید هر روز در محل تولید موجود و هر زمان که بازدیدکنندگان سازمان دامپزشکی درخواست نمودند در اختیار گذاشته شود.  
۱۲- بار میکروبی گوشت چرخکرده طبق جدول استاندارد زیر میباشد.

آزمایش	حداکثر حد مجاز در هر گونه نمونه
۱. شمارش کلی میکروب	۷ ۱۰
۲. سالمونلا	منفی در ۲۵ گرم نمونه
۳. استافیلوکوکوس ارنوس	۳ ۱۰ × ۵
۴. قارچ	منفی
۵. کلی فرم	۲ ۱۰
۶. سایر موارد	

۱۳- گوشت چرخکرده بایستی حداکثر ۲۵٪ چربی داشته باشد و براساس میزان چربی آن درجه گوشت چرخکرده تعیین میگردد.

نوع گوشت چرخکرده	میزان چربی
درجه یک	حداکثر ۱۰٪
درجه دو	۱۷٪
درجه سه	۲۵٪

