



سازمان دامپزشکی کشور



بسمه تعالی

شماره: ۴۴۲۹/۲۹

تاریخ: ۱۳۶۹/۶/۱

پیوست:

اداره کل دامپزشکی استان

با سلام و دعای خیر

احتراماً به استحضار میرساند که بمنظور جلوگیری از آلودگی ثانوی و افت کیفیت گوشت و استفاده بهینه از فرآورده های بهداشتی دام و ترویج فرهنگ صحیح تولید و توزیع، حمل و عرضه فرآورده های دامی و تامین بهداشت عمومی، رعایت موارد ذیل در ارتباط با تولید و توزیع و حمل گوشتهای استحصالی از کشتارگاههای صنعتی داخل کشور الزامی است:

الف - گوشت تازه:

لاشه گوسفند و بز و گاو بایستی حداقل بمدت ۲۴ ساعت و حداکثر ۷۲ ساعت در اتاقهای پیش سردکن (دمای ۰-۲) نگهداری تا دمای عمق لاشه به حدود ۷ و کمتر برسد، پس از رسیدن به PH مطلوب و تردی لازم بطورت لاشه کامل (گوسفند و بز) و یا تقسیم لاشه به ۴ قسمت (ربع لاشه در مورد گاو) به قصابیها و مراکز عمده مصرف و یا در صورت مجهز بودن کشتارگاه به واحد بسته بندی پس از تفکیک به قسمتهای مختلف و بسته بندی در ظروف مخصوص یکبار مصرف و پوشش نایلونی به فروشگاههای بزرگ و... توسط وسائل حمل و نقل سردخانه دار حمل و توزیع میگردد.

ب - گوشت منجمد:

۱. با توجه به تلاشهای انجام شده در سالهای اخیر در خصوص اشاعه فرهنگ صحیح مصرف و ایجاد مراکز عمده بسته بندی گوشت، همزمان میزان انجماد



سازمان دامپزشکی کشور



بسمه تعالی

شماره: ۲۹۷۲۹/۴۴

تاریخ:

۱۳۹۹/۱۶/۱۱

پیوست:

گوشت در کشور بالا رفته و این امر ایجاب نموده است که این بخش از صنعت مواد غذایی توجه بیشتری معطوف شود، در این مورد لاشه های سرد شده گاوی (در بند الف) بجای توزیع در سطح مراکز مصرف ارجح است ابتدائاً در سالنهای مخصوص (درجه حرارت حداکثر $10^{\circ}C$) استخوانگیری و سپس در پوشش نایلونی و در نهایت در داخل کارتن های مختلف بسته بندی و با ذکر قسمت مورد نظر (راسته - قلوه گاه - ران و ...) به تونل انجماد با برودت حداقل (۳۵-) هدایت و پس از رسیدن به برودت حداقل ۱۲- کارتنهای حاوی گوشت را به انبارهای سرد (با برودت ۱۸-) حمل و تا زمان مصرف فرآورده بایستی برودت آن محفوظ بماند.

۲. لاشه گوسفندی پس از سرد شدن بایستی ابتدائاً توسط لفافه کتانی پوشیده و سپس انجماد و به مراکز عمده مصرف و یا مکانهای واجد سردخانه (با برودت حداقل ۱۸-) حمل شود.

ج- حمل فرآورده های دامی

جهت حمل لاشه های استحصالی بایستی از وسیله نقلیه مناسب استفاده نمود که ۲- برای حمل گوشت تازه و خشک شده و ۱۸- برای حمل گوشت های منجمد میباشد. البته برای اطمینان از کارکرد صحیح یخچال، ماشین حمل و تامین برودت لازم میتوان وسائل نقلیه را به یکی از مراکز معتبر جهت بررسی دستگاههای برودتی معرفی تا گواهی لازم را اخذ و به ادارات کل ارائه نمایند.

آدرس: خیابان ولیعصر، دوراهی یوسف آباد، اول سید جمال الدین اسدآبادی، تلفن: ۳ - ۸۹۵۳۴۰۰، فاکس: ۶۲۵۳۹۲ - ۸۹۵۷۲۵۲

صندوق پستی: ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹

۱۲۵



سازمان دامپزشکی کشور



بسمه تعالی

شماره: ۴۶۲۹۷۲۹

تاریخ: ۱۳۷۹/۱۶/۱۸

پیوست:

د- در خصوص لاشه های سیستی سرکی (مطابق بخشنامه) که بایستی جهت
عقیم سازی و از دست دادن قدرت بیمیزائی نوزاد تنیا در گوشت ، آنرا بمدت ۱۰
روز در برودت ۱۰- نگهداری نمود کمافی السابق و مطابق بخشنامه های قبلی
انجماد انجام خواهد شد. ج. ۳۰۰۷

دکتر عبدالامیر رضائی

مدیر کل نظارت بر بهداشت عمومی

آدرس: خیابان ولیعصر، دوراهی یوسف آباد، اول سید جمال الدین اسدآبادی، تلفن: ۳-۰۰۳۴۸۹۵، فاکس: ۶۲۵۳۹۲-۸۹۵۲۲۵۲

صندوق پستی: ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹

۱۲۶