

Handwritten signature at the top right corner.



جمهوری اسلامی ایران  
بسمه تعالی

وزارت جهاد کشاورزی  
سازمان دامپزشکی کشور

شماره: ۸۸۲۲۹

تاریخ: ۸ - ۱۱ / ۱۳۸۱

پیوست:

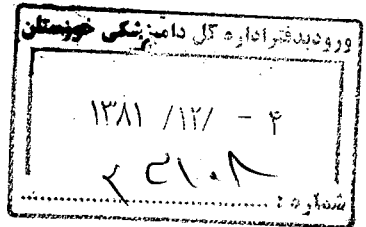
Handwritten notes and signatures in the upper left quadrant, including the name 'دکتر سید فرزاد طلاکش'.

شرکت محترم پشتیبانی اموردام

باسلام،

عطف به مذاکرات جلسه مورخه ۸۱/۱۱/۵ با حضور معاونت محترم اموردام در راستای تقاضای شرکت محترم پشتیبانی اموردام جهت خرید تضمینی مرغ از کشتارگاههای ذیصلاح کشور بدیتوسیله آخرین ضوابط مربوط به بسته بندی لاشه کامل مرغ منجمد در کشتارگاههای طیور جهت استحضار ایفاد میگردد.

Handwritten date: ۹/۱۲/۸۱



دکتر سید فرزاد طلاکش  
مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

Handwritten signature of the Director General.

رونوشت:

- ریاست محترم سازمان به انضمام ضوابط مذکور جهت استحضار
- اداره کل دامپزشکی استان ..... جهت استحضار و ابلاغ موارد پیوست نامه به مدیریت و مسئولین فنی بهداشتی کشتارگاههای طیور ذیصلاح جهت رعایت دقیق ضوابط و دستورالعمل های مربوط
- انجمن صنفی کشتارگاههای صنعتی طیور ایران به انضمام ضوابط مذکور جهت استحضار
- سازمان خدمات و پشتیبانی صنعت نفت - معاونت محترم بازرگانی - تدارکات جهت استحضار
- سازمان محترم اتکاء - معاونت محترم کشاورزی و دامپروری جهت استحضار
- اداره محترم دامپزشکی ارتش جمهوری اسلامی ایران جهت استحضار



نشانی: تهران، خیابان ولی عصر (عج)، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سید جمال الدین اسدآبادی  
صندوق پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن: ۳ - ۸۹۵۳۴۰۰ دورنویس: ۸۹۶۲۳۹۲ - ۸۹۵۷۲۵۲



جمهوری اسلامی ایران

بسمه تعالی

وزارت جهاد کشاورزی

سازمان دامپزشکی کشور

شماره: .....

تاریخ: .....

پیوست: .....

### ویژگیهای ظاهری لاشه مرغ

- ۱- از نظر ظاهری، لاشه مرغ تازه باید دارای مشخصات زیر باشد:
    - پوست بطور یکنواخت روی بدن کشیده و عاری از هرگونه پارگی یا تورم، خونمردگی، تغییر رنگ و خراش باشد.
    - کاملاً تمیز و عاری از ذرات خارجی و پرکنی آن بطور کامل انجام گرفته باشد.
    - هیچگونه بوی غیر طبیعی مانند بوی ترشیدگی یا تعفن از آن به مشام نرسد.
    - عضلات دارای سفتی و قوام طبیعی و چربیها به رنگ زرد روشن یکنواخت بدون هرگونه بوی زننده باشد.
    - اندرونه آن بطور کامل تخلیه شده باشد.
  - ۲- مرغ منجمد آماده طبخ علاوه بر ویژگیهای فوق باید:
    - فاقد هرگونه آثار سوختگی ناشی از انجماد باشد.
    - در کیسه های پلاستیکی و بی عیب و دست نخورده عرضه گردد.
- تبصره ۱- در داخل بسته بندی مرغ تازه / منجمد نباید، خونابه یا آب منجمد شده وجود داشته باشد.
- تبصره ۲- مرغ منجمد باید در مدت کوتاهی پس از بیرون آوردن از سردخانه ویژه مرغ منجمد (برودت حداقل ۱۸-) به فروش برسد بگونه ای که همواره بطور کاملاً یخ زده به دست مصرف کننده برسد.



جمهوری اسلامی ایران

بسمه تعالی

وزارت جهاد کشاورزی

سازمان دامپزشکی کشور

شماره: .....

تاریخ: .....

پیوست: .....

### ویژگی های میکروبی مرغ منجمد

۱. چنانچه از محموله حاوی ۱۸۰۰-۱۵۰۰ کارتن مرغ ، بطور تصادفی ۵ کارتن انتخاب ، پس از هر یک از آنها ، یک لاشه بطور تصادفی نمونه برداری گردد و سپس از نظر وجود سالمونلا مورد آزمایش قرار گیرند از ۵ لاشه آزمایش شده هیچیک از نظر آلودگی به سالمونلا تیفی موریوم مثبت نباشند . و از نظر آلودگی به سایر سالمونلاها نباید بیش از یک نمونه مثبت باشد در غیر اینصورت محموله مردود می باشد .
  ۲. تعداد کل میکروب شمارش شده از ۵ لاشه نمونه برداری شده باید حداکثر در ۳ نمونه ۱۰<sup>۶</sup> عدد در گرم و ۲ نمونه دیگر کمتر از این حد باشد .
- تبصره : مرغ منجمد باید عاری از هرگونه قارچ زدگی باشد .

### ویژگیهای شیمیایی مرغ منجمد

۱. TVN نباید متجاوز از ۳۰ میلی گرم درصد گرم نمونه باشد . ضمناً بوی آمونیاک نباید از لاشه استشمام گردد .
۲. PH قسمتهای سطحی لاشه مرغ منجمد نباید بیش از ۶/۷ باشد .
۳. میزان باقیمانده دارو ، هورمون سموم و سایر مواد شیمیایی آن ، کمتر از حداکثر حد مجاز باقیمانده (MRL) باشد . ط.م. ۷۷

## دستورالعمل نشانه گذاری مرغ گوشتی منجمد ( کیسه ای )

مشخصات زیر باید به صورت خوانا و با رنگ پاک نشدنی بر روی هر بسته لاشه کامل مرغ  
به زبان فارسی چاپ شود

### الف) طرف اول

- ۱- نام و نوع فرآورده : مرغ گوشتی منجمد
  - ۲- نام و نشانی کشتارگاه : .....
  - ۳- تاریخ کشتار : .....
  - ۴- وزن خالص : .....
  - ۵- کد بهداشتی ( از سازمان دامپزشکی کشور ) : .....
  - ۶- تاریخ انقضاء : .....
  - ۷- شرایط نگهداری : حداقل ۱۸ - درجه سانتی گراد
- تبصره ۱- در صورتیکه کشتارگاه در نظر دارد آرم و یا نام ویژه ای بر روی بسته بندی درج نماید ، باید آرم  
و یا نام مذکور قبلاً به ثبت رسیده و موضوع کتاباً به اطلاع سازمان دامپزشکی کشور رسانیده شود .
- تبصره ۲- اختصاص حداکثر ۱۰٪ سطح طرف اول هر کیسه جهت ذکر مشخصات ( نام ، آدرس و آرم  
ویژه ) سفارش دهنده بلامانع است .
- تبصره ۳- با توجه به اینکه مرغ منجمد آماده طبخ نهایتاً در کارتن بسته بندی می گردد  
( بسته بندی کارتنی شیرینگ پک با رویه پلاستیکی روی کارتنها ) درج موارد فوق بر روی کارتنها نیز  
الزامی خواهد بود ، بدیهی است بر روی کارتنها به جای بند ۴ ، وزن خالص کل باید درج گردد و سایر  
مشخصات درج شده بر روی کارتن بایستی دقیقاً مطابق مشخصات مندرج بر روی هر بسته موجود در آن  
باشد .

(۱) بر حسب روز - ماه - سال

(۲) رقم سمت راست شماره پروانه بهداشتی بهره برداری کشتارگاه صادره از سازمان دامپزشکی کشور

## ویژگی های کیسه پلاستیکی مورد استفاده در بسته بندی مرغ کامل

### ۱- ویژگی های شیمیایی

- (۱-۱) از جنس مناسب جهت بسته بندی مواد غذایی (Food grade) باشد.
- (۲-۱) قابلیت جذب چربی را نداشته باشد.
- (۳-۱) غیر سمی باشد
- (۴-۱) از مواد باز یافت شده نباشد

### ۲- ویژگی های فیزیکی

- (۱-۲) هنگام بسته بندی سالم، پاکیزه و استفاده نشده باشد.
  - (۲-۲) قابلیت عبور هوا از آن ناچیز باشد.
  - (۳-۲) قابلیت عبور بخار آب از آن ناچیز باشد.
  - (۴-۲) قابلیت انقباض و انقباض آن در برابر تغییرات درجه حرارت محیط ناچیز باشد.
  - (۵-۲) قدرت کشش خوبی داشته باشد.
  - (۶-۲) قابلیت خم شدگی، نرم بودن و انحنای پذیری خوبی داشته باشد.
  - (۷-۲) سه لایه باشد.
  - (۸-۲) کیسه میتواند رنگی یا شفاف باشد.
- تذکره - در صورتیکه کیسه رنگی باشد، لایه های درونی و بیرونی آن باید الزاماً شفاف (بدون رنگ) باشد، و فقط در لایه میانی میتوان از مواد رنگی (از نوع مجاز جهت مواد غذایی) استفاده کرد

ب) طرف دوم  
باتوجه لزوم افزایش آگاهی مصرف کننده از ویژگیهای فرآورده، درج اطلاعات ذیل برروی طرف دوم  
کیسه الزامی است.

**مرغ منجمد سالم و بهداشتی باید دارای ویژگیهای زیر باشد:**

- ۱- پوست بطور یکنواخت برروی بدن کشیده و عاری از هرگونه پارگی یا تورم، خونمردگی یا تغییر رنگ و خراش، کاملاً تمیز و بدون پر و نیز آثار سوختگی ناشی از انجماد باشد.
- ۲- امعاء واحشاء آن بطور کامل تخلیه شده باشد.
- ۳- تا هنگام مصرف از انجماد خارج نشده و پس از انجماد زدایی هیچگونه بوی غیرطبیعی نظیر بوی ترشیدگی یا تعفن از آن به مشام نرسد.

**بسته بندی باید سالم و فاقد خونابه باشد.**

ردیف	نام استان	فهرست کشتارگاههای مجاز برای بسته بندی لاشه کامل منجمد (بسته مصرف داخلی)
۱	آذربایجانشرقی	مرغ پرچین مابندروآب - مجتمع طیور ارومیه - مجتمع هما مرغ مهاباد
۲	آذربایجانغربی	—
۳	اردبیل	—
۴	اصفهان	— سید مرغ اصفهان - کشتارگاه سمانه - اصفهان مرغ - پاکیزه مرغ
۵	ایلام	—
۶	بوشهر	—
۷	تهران	— ایران بورچین - ایران تپور - ایران طیور - پرندة پرداد - کوشانقر - ری تپور - زریال - زمین طیور - سیلپر - کردان - قنبرس پران - زیتون کار
۸	چهارمحال و بختیاری	—
۹	خراسان	— مرغداران سبزوار - سید گوشت خراسان
۱۰	خوزستان	—
۱۱	زنجان	— کشتارگاه شرکت تعاونی زنجان
۱۲	سمنان	—
۱۳	سیما و بلوچستان	—
۱۴	فارس	— استخر مرغ - بال پا - خلد آفرین - شیراز مرغ - فارس ماکیان
۱۵	قزوین	قزوین مرغ
۱۶	قم	بهاران قم
۱۷	کردستان	کشتارگاه تعاونی ۳۳۲ (مرغ پر)
۱۸	کرمان	— کشتارگاه کرمان طیور - کشتارگاه اسلام کیش
۱۹	کرمانشاه	کشتارگاه تعاونی ۴۴۵
۲۰	گیل و بویراحمد	—
۲۱	گلستان	—
۲۲	گیلان	— گیلان کشتار - مرغ کیم
۲۳	لرستان	—
۲۴	مازندران	— کشتارگاه پرستو - پرسفید آمل - زریال مازندران
۲۵	مرکزی	— درنا مرغ دلپجان - سیمین بال ساوه
۲۶	هرمزگان	—
۲۷	همدان	طیوران همدان
۲۸	یزد	شاهد یزد
۲۹	جمع کل	