

شماره: ۴۴/۷۴۲۸

تاریخ: ۱۳۷۱/۱۲/۲۴

پیوست:



بسمه تعالی



سازمان دامپزشکی کشور

اداره کل دامپزشکی استان

با سلام

به پیوست ضوابط و شرایط بهداشتی تهیه و تولید خمیر مرغ ارسال میگردد بدیهی است تولید خمیر مرغ فقط در واحدهای بسته بندی پروانه داری مجاز میباشد که واجد شرایط و ضوابط پیوستی بوده و مجوز لازم را از سازمان اخذ نموده باشند مقتضی است واحدهای فاقد مجوز طبق مقررات برخورد قانونی بعمل آید و از فعالیت آنها جلوگیری

شود. ج. ۶۸۹

دکتر سید محسن دستور
معاون تشخیص و درمان



سازمان دامپزشکی کشور



بسمه تعالی

شماره:

تاریخ:

پیوست:

ضوابط و دستورالعمل تهیه خمیر مرغ

۱. تهیه و تولید خمیر مرغ صرفاً در واحدهای بسته بندی مرغ که دارای پروانه بهداشتی بهره برداری از سازمان دامپزشکی میباشند، مجاز است.
۲. تهیه خمیر مرغ صرفاً بایستی در حضور مسئول امور بهداشتی مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور انجام گیرد.
۳. به خمیر مرغ نبایستی هیچگونه ماده افزودنی و نگهدارنده افزود.
۴. گوشت مصرفی به منظور تهیه خمیر مرغ بایستی صرفاً از لاشه کامل مرغ مادر یا مرغ تخمگذار یا مرغ گوشتی باشد.
- تبصره در صورت استفاده از اسکلت مرغ صرفاً از اسکلت حاصله از فرآوری همان واحد باید باشد.
۵. گوشت مصرفی بایستی استحصالی همان روز بوده و در دمای ۰ تا ۲ cc نگهداری شود.
۶. تاریخ تولید خمیر مرغ و انقضاء و شرایط نگهداری آن بایستی دربرچسب بسته ها درج گردد.
۷. از خمیر مرغ، به لحاظ شرایط خاص آن بایستی روزانه به طور مرتب نمونه برداری و آزمایش های لازم انجام گیرد
- نمونه برداری و ارسال به آزمایشگاه و بررسی نتایج آزمایش ها راساً بعهده مسئول امور بهداشتی می باشد.
- تبصره: نمایندگان ادارات کل دامپزشکی بایستی به صورت تصادفی از تولیدات خمیر مرغ نمونه برداری و آزمایش های لازم را انجام دهند.



سازمان دامپزشکی کشور



بسمه تعالی

شماره:

تاریخ:

پیوست:

۸. استفاده از اندرونه غیر خوراکی، بافتهای غضروفی، غده ایی، رگ و پی پوست و در تهیه خمیر مرغ جایز نیست.
 ۹. خمیر مرغ تهیه شده بایستی بلافاصله پس از تولید در شرایط خلاء بسته بندی شود.
 ۱۰. خمیر مرغ بسته بندی شده بایستی در تونل انجماد، منجمد شود.
 ۱۱. خمیر مرغ بایستی فقط به صورت منجمد و نیز فقط جهت مصارف صنعتی توزیع گردد.
 ۱۲. پس از پایان هر شیفت کاری (دوره تولید) باید کلیه تجهیزات و لوازم با آب گرم و مواد گندزدای مجاز تمیز شود.
- یادآوری - تولید و بسته بندی خمیر مرغ در واحدهای مستقل ممنوع میباشد.



سازمان دامپزشکی کشور



بسمه تعالی

شماره:

تاریخ:

پیوست:

شرایط بهداشتی وسایل و لازم ، جهت تهیه خمیر مرغ

۱. سالن یا اتاق جداگانه با حداقل فضای ۲۵ مترمربع.
۲. دیوارها حداقل تا ارتفاع ۳ متر قابل شستشو و ضدعفونی باشد.
۳. سالن از لوله کشی آب گرم و سرد بهداشتی و زه کشی مناسب و کف شور برخوردار باشد.
۴. اتاق عملیات بایستی دمای مناسب حداکثر ۱۰ C داشته باشد.
۵. سالن عملیات بایستی دارای نور کافی و نوری مناسب برای پنجره ها.
۶. سالن عملیات بایستی دارای دستشویی و مجهز به آب گرم و سرد ، حوله کاغذی یکبار مصرف و صابون مایع باشد.
۷. تمام تجهیزات و وسایل و لوازم مورد استفاده باید از مواد زنگ نزن که به آسانی قابل شستشو و ضدعفونی باشند، ساخته شده باشند.
۸. هنگام کار بایستی کارگران ضوابط بهداشتی را کاملا رعایت نموده و از روپوش ، کلاه ، دستکش و ماسک استفاده نمایند.
۹. نصب حشره کش برقی.
۱۰. داشتن جعبه کمک های اولیه ج. ۶۴۵