



اداره کل دامپزشکی استان مازندران

۱۳۸۲/۱۰/۱۰ - ۹

۲۸۹۶۸

باسلام،

احتراماً عطف بنامه شماره ۱۴۴۹۸/۰۵-۸۲/۸/۲۹ در ارتباط با حد مجاز میکروبی و فیزیکوشیمیایی شیر به اطلاع میرساند که بر اساس استاندارد شماره ۱۶۴ ملی ایران ویژگیهای شیرخام به شرح ذیل اعلام میگردد:

الف: بار میکروبی:

۱. شیر خام درجه یک: میزان کل باکتریهای هوازی مزوفیل نایستی از ۵۰۰/۰۰۰ در یک سی سی تجاوز نماید.

۲. شیر درجه ۲: میزان کل باکتریهای مزوفیل نایستی از یک میلیون جرم در هر CC تجاوز نماید.

ب: خصوصیات فیزیکوشیمیایی:

۱. اسیدیته شیر: حداکثر ۱۶ درجه دورنیک

۲. PH شیر: در دمای ۱۵ درجه سانتی گراد بین ۶/۷-۶/۵

۳. درصد چربی: حداقل ۳/۲ درصد بر اساس وزن به وزن (m/m)

۴. در ارتباط با شیرهای تحویلی، آزمون با الکل ۶۸ درجه بایستی منفی باشد اضافه مینماید این سازمان در حال بررسی مجدد، ویژگیهای میکروبی و فیزیکوشیمیایی شیر خام و همچنین تهیه طرح ارتقاء وضعیت کیفیت بهداشتی شیر میباشد که نتایج آن بزودی جهت اجراء به ادارات کل دامپزشکی استانها ابلاغ خواهد شد. ۶۲/۱۱/۱۱

دکتر مهدی خلیج

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

رونوشت: اداره کل دامپزشکی استان جهت اطلاع و بهره برداری



جمهوری اسلامی ایران
بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

شماره ۷۷/۳۵۷۴

تاریخ: ۱۳۸۲/۱۰/۲۱

پیوست:

مدیر کل محترم دامپزشکی استان اصفهان

باسلام،

احتراماً عطف به نامه شماره ۸۲/۸/۲۶-۸/۱۱۶۲۱ و پیرو دستورالعمل ۴۴/۵۰۷۳۱-۸۲/۷/۲۶ به پیوست عمر ماندگاری ماهی، میگو و قطعات گوشت مرغ در شرایط بسته بندی درخلاء یا اتمسفر اصلاح شده ارسال میگردد. ضمناً در خصوص بسته بندی ماهی درخلاء یا اتمسفر اصلاح شده رعایت موارد ذیل ضروری است:

- از ماهیانی جهت بسته بندی درخلاء (Reduced Oxygen Packaging = ROP) یا اتمسفر اصلاح شده (Modified Atmosphere Packing = MAP) استفاده شود که از زمان صید آنها بیش از ۵ روز نگذشته و در تمام طول مدت قبل از بسته بندی در شرایط سرد نگهداری شده باشند.
- ماهی کامل را باید قبل از فیله کردن با آب قابل شرب تمیز کاملاً شستشود تا بار میکروبی فرآورده کاسته شود.
- پس از فیله کردن ماهی بایستی آنرا یکبار دیگر با آب قابل شرب، آب نمک یا محلول کلر (کمتر از ۱۵ ppm) شستشو و پس از آبکشی کامل، نسبت به بسته بندی بصورت MAP, ROP اقدام نمود.
- برای روش MAP، ۳۵-۴۵ درصد (بطور متوسط ۴۰٪) CO، ۲۵-۳۵ درصد (بطور متوسط ۳۰٪) اکسیژن و ۲۵-۳۵ درصد (میانگین ۳۰٪) نیتروژن و برای ماهیان چرب مخلوط گاز به میزان بیش از ۶۰ درصد CO به همراه نیتروژن توصیه میشود. نسبت حجم گاز به ماهی بایستی سه به یک (۳:۱) باشد.
- بهترین دما برای نگهداری محصولات بسته بندی شده درخلاء یا اتمسفر اصلاح شده حدود ۲ درجه سانتیگراد میباشد که باید به همراه نوع بسته بندی بر روی برچسب (لیبل) درج گردد و در طول حمل و نقل، نگهداری و عرضه



شماره:
تاریخ:
بیوست:

نبایستی دما در مورد ماهیان و فرآورده های خام و پخته از ۴ درجه سانتیگراد و در مورد ماهیان دودی از ۱۰ درجه سانتیگراد فراتر رود .
ضمناً موضوع عمر ماندگاری گوشت چرخ کرده در شرایط خلاء و زرده تخم مرغ در دست بررسی است . ۱۰/۲۴/۵۹

عمر ماندگاری	شرایط نگهداری		شکل عرضه	نام فرآورده
	دما (C)	دمه (در صد)		
۷ روز	صفر تا +۴	-	○ تازه (بسته بندی در خلاء یا اتمسفر اصلاح شده)	فیله ماهی یا ماهی شکم خالی
۴ ماه	-۱۸	-	○ منجمد (بسته بندی در خلاء یا اتمسفر اصلاح شده)	
۹ ماه	-۱۸	-	- ماهی چرب - ماهی که چرب	
۷ روز	صفر تا +۴	-	○ تازه (بسته بندی در خلاء یا اتمسفر اصلاح شده)	میگو
۷ روز	صفر تا +۴	-	○ تازه (بسته بندی در خلاء یا اتمسفر اصلاح شده)	قطعات گوشت مرغ

دکتر مهدی خلج

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

رونوشت:

مدیر کل محترم دامپزشکی استان جهت استحضار و اقدام مقتضی