

شماره: ۲۲۴۹۵

تاریخ:

پیوست: ۳
۱۳۴۱/۵/۹



جمهوری اسلامی ایران
بسمتعالی

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

برای
اداره کل دامپزشکی استان

اداره کل دامپزشکی استان.....

رحمت پوره اداره دامپزشکی

کلیه بنایب

[Handwritten signature]

باسلام،

پیرو دستورالعمل عمر ماندگاری فرآورده های خام دامی به شماره ۴۴/۵۰۷۳۱-۸۲/۷/۲۶ به پیوست تجدید نظر اول (اصلاحیه جدول شماره ۲ زیر گروه گوشت سفید) جهت ابلاغ به کلیه کارخانجات، کارگاههای فرآوری، کشتی های انجمادی، سردخانه ها و واحدهای ذریبط ارسال میگردد. لازم است اجرای مفاد این دستورالعمل مورد تاکید مقتضی قرار گیرد. ب. ۱۳۶-۴۱

منصور سیاری
رئیس سازمان

ورود به دفتر اداره کل دامپزشکی استان تهران

۱۳۸۴ / ۵ / ۱۲

شماره: ۱۳۲۲۲
رونوشت:

- ریاست محترم سازمان شیلات ایران جهت استحضار.

نشانی: تهران، خیابان ولی عصر (عج) دوراهی یوسفآباد، ابتدای خیابان سید جمال الدین اسدآبادی
صندوق پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن: ۳-۸۹۵۳۴۰۰ دورنویس: ۸۹۶۳۳۹۲ - ۸۹۵۷۲۵۲

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور
معاونت تشخیص و درمان

عمر ماندگاری
(Shelf - Life)
فرآورده های خوراکی دامی

تجدید نظر اول تابستان: ۱۳۸۴

دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

بسمه تعالی

انواع فرآورده های خوراکی با منشأ دامی بخصوص گوشت قرمز و سفید از اجزاء لاینفک رژیم غذایی می باشند که برای دستیابی به جامعه ای سالم بویژه در ابعاد جسمی و ذهنی اقشار جوان و روبه رشد بسیار ضروری است. در کشور ما اکثریت جمعیت را جوانان تشکیل میدهند و از طرفی بیش از دغدغه تا مین پروتئین حیوانی در رژیم غذایی مردم، تأمین سلامت و کیفیت آن مطرح می باشد. بنابراین کلیه مسئولین کشور باید توجه شایانی را به این امر نموده و همواره در جهت تأمین امنیت غذایی مردم کوشا باشند. در این راستا سازمان دامپزشکی کشور که متولی اصلی تأمین بهداشت دام و در نتیجه فرآورده های حاصل از آن است و همچنین نظارت بهداشتی بر فرآورده های دامی وارداتی در تمام مراحل تولید تا نگهداری و یا عرضه آنها مشابه محصولات داخلی از وظایف اصلی این سازمان است بادر نظر گرفتن شرایط کشور از نظر امکانات موجود و فرهنگ عمومی و با استفاده از منابع معتبر علمی و اجرایی بین المللی و یارانه های اساتید فن اقدام به تهیه پیش نویس دستورالعمل اجرایی عمرماندگاری فرآورده های خام دامی جهت بررسی و اعلام نظر صاحب نظران نمود که پس از جمع بندی توسط کارشناسان دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و دفتر قرنطینه و امور بین الملل سازمان تحت عنوان « ویرایش اول» ارائه و نهایتاً با حضور اساتید دانشکده های دامپزشکی دانشگاه های تهران، شیراز و ارومیه در جلسه کارشناسی مورخ ۸۲/۳/۱۹ به تائید نهائی رسیده و به پیوست جهت اجرا ابلاغ میگردد.

سازمان دامپزشکی کشور

صفحه	شماره جدول	فهرست جداول
۱-۲		گوشت قرمز
۱	۱	۱- گوشت گاو و گاومیش
۲	۱	۲- گوشت گوسفند و بز
۳-۴		گوشت سفید
۳	۲	۱- طیور
۴	۲	۲- ماهی
۴	۲	۳- میگو
۵-۷		آلایش خوراکی
۵	۳	۱- گاو و گاومیش
۶	۳	۲- گوسفند و بز
۷	۳	۳- طیور
۸		فرآورده های گوشتی
۸	۴	۱- خمیر گوشت مرغ
۸	۴	۲- گوشت چرخ کرده
۹	۵	خاویار
۱۰	۶	تخم مرغ خوراکی

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

عمر ماندگاری (Shelf - Life) انواع فرآورده های خوراکی دامی

جدول شماره: ۱- گروه فرآورده: گوشت - زیر گروه: گوشت قرمز

عمر ماندگاری*	شرایط نگهداری		شکل عرضه	نام فرآورده
	رطوبت نسبی (درصد)	دما (درجه سلسیوس)		
۵ روز	۸۸ - ۹۲	۷ تا	○ تازه ۱/۴ لاشه (نیم شقه)	۱- گوشت گاو و گاومیش ۱-۱ لاشه
۱۲ ماه	۹۰ - ۹۵	-۱۸	○ منجمد ۱/۴ لاشه (نیم شقه) لغاف پیچی شده	
۳ روز	۸۸ - ۹۲	۰ تا +۴	○ تازه - بسته بندی معمولی در ظروف یکبار مصرف	۲-۱ قطعات گوشت (با یا بدون استخوان)
۷ روز	۸۸ - ۹۲	۰ تا +۳	- بسته بندی در خلا در ظروف یکبار مصرف	
۱۰ روز	۸۸ - ۹۲	۰ تا +۴	- بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده در ظروف یکبار مصرف	
۱۲ ماه	۹۰ - ۹۵	-۱۸	○ منجمد (دارای بسته بندی کارتنی)	

* از زمان خروج لاشه از اتاق سرد محاسبه میشود.

عمر ماندگاری (Shelf - Life) انواع فرآورده های خوراکی دامی

جدول شماره: ۱- گروه فرآورده: گوشت - زیر گروه: گوشت قرمز

عمر ماندگاری*	شرایط نگهداری		شکل عرضه	نام فرآورده
	رطوبت نسبی (درصد)	دما (درجه سلسیوس)		
۳ روز (۲۲ ساعت) ۹ ماه	۸۵ - ۹۰	تا ۷	○ تازه	۲- گوشت گوسفند و بز ۱-۲ لاشه کامل
	۹۰ - ۹۵	-۱۸	○ منجمد (لغاف پیچی شده)	
۳ روز (۲۲ ساعت) ۵ روز ۷ روز ۹ ماه	۸۵ - ۹۰	+۴ تا ۰	○ تازه - بسته بندی معمولی در ظروف یکبار مصرف	۲-۲ قطعات گوشت (بایابدون استخوان)
	۸۵ - ۹۰	+۴ تا ۰	- بسته بندی در خلا در ظروف یکبار مصرف	
	۸۵ - ۹۰	+۴ تا ۰	- بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده در ظروف یکبار مصرف	
	۹۵ - ۹۰	-۱۸	○ منجمد قطعات گوشت با استخوان (بسته بندی کارتنی)	

* از زمان خروج لاشه از اتاق سرد محاسبه می شود.

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

عمر ماندگاری (Shelf - Life) انواع فرآورده های خوراکی دامی
جدول شماره ۲: - گروه فرآورده: گوشت - زیر گروه: گوشت سفید

عمر ماندگاری*	شرایط نگهداری		شکل عرضه	نام فرآورده
	رطوبت نسبی (درصد)	دما (درجه سلسیوس)		
۲ روز (۴۸ ساعت)	۸۵ تا ۹۵	+۴ تا ۰	تازه - بدون بسته بندی	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ۱- گوشت طیور شامل ماکیان، اردک و غاز (۱-۱) لاشه کامل </div>
۳ روز (۷۲ ساعت)	۸۵ تا ۹۰	+۴ تا ۰	- بسته بندی معمولی در پوشش پلاستیکی سه لایه غیر قابل نفوذ در برابر آب و بخار آب - یا در ظروف یکبار مصرف	
۵ روز	۸۵ تا ۹۰	+۴ تا ۰	- بسته بندی در خلأ در پوشش پلاستیکی سه لایه غیر قابل نفوذ در برابر آب و بخار آب - یا در ظروف یکبار مصرف	
۷ روز	۸۵ تا ۹۰	+۴ تا ۰	- بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده در پوشش پلاستیکی سه لایه غیر قابل نفوذ در برابر آب و بخار آب - یا در ظروف یکبار مصرف	
مرغ: ۱۲ ماه اردک و غاز: ۶ ماه	۸۵ تا ۹۰	-۱۸	منجمد - بسته بندی شده در پوشش پلاستیکی سه لایه غیر قابل نفوذ داخل کارتن	
۳ روز (۷۲ ساعت)	۸۵ تا ۹۰	+۴ تا ۰	تازه - بسته بندی در ظروف یکبار مصرف با روکش استریل فیلم	(۲-۱) قطعات گوشت طیور (با استخوان)
۹ ماه	-	-۱۸	منجمد - بسته بندی در ظروف یکبار مصرف مجاز با روکش استریل فیلم	

* از زمان پایان مرحله سرد کردن محاسبه می شود

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

عمر ماندگاری (Shelf - Life) انواع فرآورده های خوراکی دامی

جدول شماره: ۲ - گروه فرآورده: گوشت - زیر گروه: گوشت سفید

عمر ماندگاری*	شرایط نگهداری		شکل عرضه	نام فرآورده
	رطوبت نسبی (درصد)	دما (درجه سلسیوس)		
۳ روز (۷۲ ساعت)	۸۵ تا ۹۰	+۴ تا ۰	بسته بندی شده در ظروف یکبار مصرف با روکش استریچ فیلم	گوشت بدون استخوان (۳-۱) تازه
۹ ماه	۸۵ تا ۹۰	-۱۸	بسته بندی در ظروف یکبار مصرف مجاز با روکش استریچ فیلم	منجمد
۹ ماه	۸۵ تا ۹۰	-۱۸	- بسته بندی در کارتن با پوشش طیور اولیه کیسه یا لفاف پلاستیکی (طیور رتخمگذار و مادر فقط جهت مصرف صنعتی)	

* از زمان پایان مرحله سرد کردن محاسبه می شود.

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

عمر ماندگاری (Shelf - Life) انواع فرآورده های خوراکی دامی

جدول شماره: ۲ گروه فرآورده: گوشت - زیر گروه: گوشت سفید

عمر ماندگاری*	شرایط نگهداری		شکل عرضه	نام فرآورده
	رطوبت نسبی (درصد)	دما (درجه سلسیوس)		
گرم آبی: ۷ روز سرد آبی (قزل آلا): ۳ روز (۷۲ ساعت) ۳ روز (۷۲ ساعت)	۹۵ - ۹۰	۰/۵ - ۲ (بهمراه یخ)	○ تازه (صید روزانه یا پرورشی) - بدون بسته بندی	۲- ماهی ۱-۲ ماهی کامل
	۹۵ - ۹۰	۰ تا +۴	- بسته بندی شده	
	۶۰ - ۵۰	۰ تا +۴	○ دودی	
	-	۰ تا +۲	○ نمک سود (دارای حداقل ۶% نمک)	
	-	-	○ منجمد (بسته بندی شده عادی، خلاء و اتمسفر اصلاح شده) - ماهی چرب ** - ماهی کم چرب ***	
۷ ماه ۱۰ ماه	-	-۱۸ -۱۸		
۳ روز (۷۲ ساعت) ۷ روز	-	۰ تا +۴	○ تازه - بسته بندی عادی	۲-۲ فیله ماهی یا ماهی شکم خالی
	-	۰ تا +۴	- بسته بندی در خلاء یا اتمسفر اصلاح شده ○ منجمد (بسته بندی شده عادی، خلاء و اتمسفر اصلاح شده)	
	-	-۱۸	- ماهی چرب	
	-	-۱۸	- ماهی کم چرب	
۹ ماه ۱۲ ماه	-	-۱۸ -۱۸		
۷ روز ۳ روز (۷۲ ساعت) ۷ روز	-	۰/۵ تا ۲ (به همراه یخ)	○ تازه - بدون بسته بندی	۳- میگو
	-	۰ تا +۴	- بسته بندی عادی	
	-	۰ تا +۴	- بسته بندی در خلاء یا اتمسفر اصلاح شده	
	-	-۱۸	○ منجمد (بسته بندی شده)	
۱۲ ماه	-	-۱۸		

* از زمان صید محاسبه میشود.
** ماهی چرب (بیشتر از ۵%): قزل آلا، انواع ساردین
*** ماهی کم چرب (کمتر از ۵% چربی): سفره ماهی، حلوا، کفشک ماهی، ماهی سفید، سیم، شیر ماهی، سنگسر

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

عمر ماندگاری (Shelf - Life) انواع فرآورده های خوراکی دامی

جدول شماره : ۳- گروه فرآورده : گوشت - زیر گروه : آلاینش خوراکی

عمر ماندگاری	شرایط نگهداری		شکل عرضه	نام فرآورده
	رطوبت نسبی (درصد)	دما (درجه سلسیوس)		
				۱- آلاینش خوراکی گاو
۲روز (۴۸ساعت)	۸۸ - ۹۲	+۴تا۰	تازه (بسته بندی شده)	۱-۱) جگر و دل و قلوه
۴ماه	۹۵ - ۱۰۰	-۱۸	منجمد (بسته بندی شده)	
۳روز (۷۲ساعت)	۸۸ - ۹۲	+۴تا۰	تازه (بسته بندی شده)	۲-۱) گوشت کله
۸ماه	۹۵ - ۱۰۰	-۱۸	منجمد (بسته بندی شده)	
۳روز (۷۲ساعت)	۸۸ - ۹۲	+۴تا۰	تازه (بسته بندی شده)	۳-۱) زبان
۸ماه	۹۵ - ۱۰۰	-۱۸	منجمد (بسته بندی شده)	
۲روز (۴۸ساعت)	۸۸ - ۹۲	+۴تا۰	تازه (بسته بندی شده)	۴-۱) مغز
۲ماه	۹۵ - ۱۰۰	-۱۸	منجمد (بسته بندی شده)	

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

عمر ماندگاری (Shelf - Life) انواع فرآورده های خوراکی دامی

جدول شماره : ۳ - گروه فرآورده : گوشت زیر گروه : آرایش خوراکی

عمر ماندگاری*	شرایط نگهداری		شکل عرضه	نام فرآورده
	رطوبت نسبی (درصد)	دما (درجه سلسیوس)		
۲ روز (۴۸ ساعت)	۸۸ - ۹۲	+۴ تا ۰	تازه (بسته بندی شده)	۲ - آرایش خوراکی گوسفند و بز ۱-۲) جگر و دل و قلوه
	۹۵-۱۰۰	-۱۸	منجمد (بسته بندی شده)	
۴ ماه	۸۸ - ۹۲	+۴ تا ۰	تازه (بسته بندی شده)	۲-۲) کله و پاچه
	۹۵-۱۰۰	-۱۸	منجمد (بسته بندی شده)	
۳ روز (۷۲ ساعت)	۸۸ - ۹۲	+۴ تا ۰	تازه (بسته بندی شده)	۳-۲) زبان
	۹۵-۱۰۰	-۱۸	منجمد (بسته بندی شده)	
۸ ماه	۸۸ - ۹۲	+۴ تا ۰	تازه (بسته بندی شده)	۴-۲) مغز
	۹۵-۱۰۰	-۱۸	منجمد (بسته بندی شده)	
۲ روز (۴۸ ساعت)	۸۸ - ۹۲	+۴ تا ۰	تازه (بسته بندی شده)	۵-۲) دنبه
	۹۵-۱۰۰	-۱۸	منجمد (بسته بندی شده)	
۴ ماه	۸۸ - ۹۲	+۴ تا ۰	تازه (بسته بندی شده)	۶-۲) سیرابی و شیردان
	۹۵-۱۰۰	-۱۸	منجمد (بسته بندی شده)	
۳ روز (۷۲ ساعت)	-	+۴ تا ۰	تازه (بسته بندی شده)	۶-۲) سیرابی و شیردان
	-	-۱۸	منجمد (بسته بندی شده)	
۶ ماه	-	+۴ تا ۰	تازه (بسته بندی شده)	۶-۲) سیرابی و شیردان
	-	-۱۸	منجمد (بسته بندی شده)	

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

عمر ماندگاری (Shelf - Life) انواع فرآورده های خوراکی دامی
جدول شماره : ۳- گروه فرآورده : گوشت گروه : آلایش خوراکی

عمر ماندگاری	شرایط نگهداری		شکل عرضه	نام فرآورده
	رطوبت نسبی (درصد)	دما (درجه سلسیوس)		
<p>۲ روز (۴۸ ساعت)</p> <p>جگر: ۳ ماه</p> <p>دل و سنگدان: ۴ ماه</p>		<p>تا +۴</p> <p>-۱۸</p>	<p>○ تازه (بسته بندی شده)</p> <p>○ منجمد (بسته بندی شده)</p>	<p>۲ - آلایش خوراکی طیور</p> <p>۱-۲ جگر و دل و سنگدان</p>
<p>۲ روز (۴۸ ساعت)</p> <p>۴ ماه</p>		<p>تا +۴</p> <p>-۱۸</p>	<p>○ تازه (بسته بندی شده)</p> <p>○ منجمد (بسته بندی شده)</p>	<p>۲-۲ پای مرغ</p>

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

عمر ماندگاری (Shelf - Life) انواع فرآورده های خوراکی دامی

جدول شماره ۴- گروه فرآورده : فرآورده های گوشتی - زیر گروه : فرآورده های گوشتی

عمر ماندگاری	شرایط نگهداری		شکل عرضه	نام فرآورده
	رطوبت نسبی (درصد)	دما (درجه سلسیوس)		
۳ ماه	-	-۱۸	منجمد (بسته بندی شده)	خمیر گوشت مرغ
۲ روز (۴۸ ساعت)	-	+۴ تا ۰	تازه (بسته بندی شده)	گوشت قرمز چرخ کرده
۳ ماه	-	-۱۸	منجمد (بسته بندی شده)	

عمر ماندگاری (Shelf - Life) انواع فرآورده های خوراکی دامی

جدول شماره: ۵ - خاویار

عمر ماندگاری	شرایط نگهداری		شکل عرضه	نام فرآورده
	رطوبت نسبی (درصد)	دما (درجه سلسیوس)		
۶ ماه	۸۵ - ۹۰	۱- تا ۳-	- در بسته های فلزی یک دو کیلویی و کیوم شده	۱- خاویار تهیه شده بانمک و بوراکس (باجذب نمک ۳/۵ تا ۴/۵ درصد و ۳ تا ۴ هزار ppm اسید بوریک و بوراکس)
۱۰ ماه	۷۵ - ۸۰	۲- تا ۴-	- بسته بندی دو کیلویی و کیوم شده	۲- خاویار فشرده بانمک ۶ تا ۹ درصد
۵ ماه	۸۰ - ۸۵	۱- تا ۵-	- در بشکه	۳- خاویار دان تهیه شده با نمک خالص
۶ ماه	۸۰ - ۸۵	۲- تا ۵-	- در قوطی های فلزی	

عمر ماندگاری (Shelf - Life) انواع فرآورده های خوراکی دامی

جدول شماره ۶: گروه فرآورده : تخم مرغ واردک و...

عمر ماندگاری	شرایط نگهداری		شکل عرضه	نام فرآورده
	رطوبت نسبی (درصد)	دما (درجه سلسیوس)		
۳ ماه	۸۰±۵	۰/۶ - تا ۱/۷ (حداکثر +۲)	○ تازه - شانه های مخصوص ۳۰ عددی ، بسته بندی شده در کارتن های مشبک	۱- تخم مرغ خوراکی
۳ هفته	-	+۴ تا +۱۰		
۱ ماه	۸۰±۵	۰ تا +۴ (در یخچال)	- در بسته های کوچک ۶ تا ۱۲ و ۱۵ عددی*	
۱۰ روز	۸۰±۵	۰ تا +۴ (در یخچال)	○ تازه	۲- تخم اردک

* صرفاً تخم مرغهایی که کمتر از دو هفته از تولید آنها گذشته باید در بسته های کوچک بسته بندی گردند