

شماره: ۷۷۵ (۴۴)

تاریخ: ۱۳۸۳/۷/۲۲ - ۸

پیوست:



جمهوری اسلامی ایران

بسمه تعالی

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

چشم دنیا به انقلاب ما معطوف است. حضرت امام خمینی (ره)

مدیر کل محترم دامپزشکی استان

با سلام

- اجتزاماً پیرو بخشنامه شماره ۴۴/۱۵۸۲۱-۸۳/۳/۱۶ با توجه به اهمیت عرضه بهداشتی تخم مرغ در تمام مراکز عرضه مواد غذایی، کارگاهها و کارخانجات مصرف کننده تخم مرغ و نیز بمنظور عملیاتی کردن تدریجی مفاد بخشنامه مذکور در راستای نشانه گذاری بر روی تخم مرغهای تولیدی یک تاریخ اجرای آن را مبدءاً اعلام خواهد شد موارد مشروحه ذیل از تاریخ اول اردیبهشت ماه سال ۸۴ لازم الاجرا میباشد.
۱. کلیه تخم مرغهای تولیدی واحدهای مرغ تخمگذار باید پس از سورت شدن و جداسازی موارد کثیف و ترکدار در کارتهائی بسته بندی گردند که دو طرف آنها کاملاً چسبانیده شده و دارای نشانه گذاری شامل نام و آدرس واحد مرغداری و تاریخ تولید بصورت کاملاً درشت و خوانا باشند.
 ۲. با توجه به هماهنگی بعمل آمده با دفتر سلامت محیط و کار وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی مقرر گردید از طریق مراکز بهداشتی درمانی استان از طرفه ه تخم مرغهای فاقد نشانه گذاری بر روی کارتن در کارگاهها و کارخانجات تهیه مواد غذایی از تاریخ اعلام شده جداً خودداری شود.
 ۳. به نحو مقتضی مراتب به اطلاع مراکز عرضه تخم مرغ رسانیده شده و از تاریخ مذکور از عرضه تخم مرغ در کارتهای فاقد نشانه گذاری جلوگیری شود.
 ۴. کلیه واحدهای مرغ تخمگذار موظفند از تاریخ مذکور بر اساس دستورالعمل پیوست (که براساس استاندارد شماره های ۵۰۱۳ و ۶۶۹۷ تهیه شده است) نسبت به استحصال بهداشتی تخم مرغ مابعد از تخم مرغهای جدا شده (کثیف و یا ترکدار) و بسته بندی آن اقدام و پس از نشانه گذاری به مراکز متقاضی مصرف تخم مرغ مابعد ارسال نمایند.

نشانی: تهران، خیابان ولی عصر (عج) دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سید جمال الدین اسدآبادی
صندوق پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن: ۰۲-۸۹۵۳۴۰۰ دورنویس: ۸۹۶۲۳۹۲ - ۸۹۵۷۲۵۲

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور



جمهوری اسلامی ایران
بسمه تعالی

شماره:
تاریخ:
پیوست:

بدیهی است مطابق موارد اشاره شده در بند ۲ لازم است از طریق مراکز بهداشتی-
درمانی از مصرف تخم مرغ مایع بسته بندی شده در ظروف غیر مجاز و فاقد
نشانه گذاری در مراکز تهیه مواد غذایی از قبیل کیک پزی، بیسکویت سازی، کلرچه پزی
و جلوگیری شود. ۱۳۸۵

منصور نیاری

رئیس سازمان

طابت

شماره:

تاریخ:

بیوست:



جمهوری اسلامی ایران

بسمه تعالی

وزارت جهاد کشاورزی

سازمان دامپزشکی کشور

دستورالعمل تهیه تخم مرغ مایع در واحدهای مرغ تخمگذار

به منظور جلوگیری از عرضه تخم مرغهای کثیف و ترکدار و تهیه مواد غذایی و نیز جهت ارتقاء بهداشت و سلامت محصولات غذایی تهیه شده از تخم مرغ و همچنین هويت دار کردن تخم مرغهای مزبور در واحدهای مرغ تخمگذار لازم است در این واحدها جهت تهیه تخم مرغ مایع بهداشتی از تخم مرغهای کثیف و ترکدار با شرایط ذیل اقدام شود بدیهی است اولاً بایستی از استفاده تخم مرغهای شکسته (تخم مرغهاییکه غشای داخلی آنها پاره شده و بایستی معدوم شوند) خودداری و ثانیاً از عرضه تخم مرغ مایع فاقد شرایط بهداشتی انتحصال مندیج در این دستورالعمل جلوگیری شود.

الف) مکان تهیه تخم مرغ مایع

- بایستی به شکلی طراحی و احداث شود که فضای مناسب را جهت تهیه تخم مرغ مایع در شرایط بهداشتی داشته باشد
- بایستی در این مکان میزهای جهت شکستن تخم مرغها از جنس فلز زنگ نزن یا آلومینیوم ساخته شده قرار داشته باشد بطوریکه قابل شستشو و ضدعفونی کردن باشد.
- مواد زاید (پوست خالی تخم مرغ و تخم مرغهای حذفی) باید به گونه ای جمع آوری و نگهداری شوند که سبب نشریوهای بد و تجمع حشرات و جانوران موذی نشوند.
- پس از پایان یافتن مراحل کار بایستی تمام وسایل تهیه تخم مرغ مایع شستشو و ضدعفونی گردند.
- رعایت بهداشت همگانی در این مکان الزامی و پرسنل باید دارای کارت تندرستی معتبر باشند.

شماره:

تاریخ:

پیوست:



جمهوری اسلامی ایران

بسمه تعالی

وزارت جهاد کشاورزی

سازمان دامپزشکی کشور

ب) بسته بندی تخم مرغ مایع

- تخم مرغهای تخمیف باید قبل از شکستن باروشهای مناسبی پاک شوند.
- تمام تخم مرغهای مورد استفاده در تهیه تخم مرغ مایع بایستی بطور جداگانه در ظروف کرمیک شکسته و پس از ازرایی در ظروف، بسته بندی و بسته بندی شوند.
- در جدا کردن و برداشتن قطعات پوست تخم مرغ و همچنین لکه های خونی باید اصول بهداشتی رعایت گردد.
- وسایل شکستن تخم مرغ بایستی از جنس چوب باشد.
- بسته بندی بایستی در ظروف پلاستیکی یکبار مصرف مجاز در صنایع غذایی بصورت تازه و یا متجمد به مراکز تهیه مواد غذایی ارسال شود.
- پوشش درب ظروف بسته بندی باید از جنس پلی اتیلن مجاز برای صنایع غذایی باشد.
- بسته بندی بگونه ای باشد که بو، مزه و رنگ تخم مرغ مایع تهیه شده تا زمان مصرف تغییر نکند.
- نشانه گذاری بر روی ظروف بسته بندی تخم مرغ مایع شامل (نام مرغداری، تاریخ تولید، تاریخ انقضاء و آدرس و تلفن مرغداری) الزامی است.
- مدت زمان نگهداری تخم مرغ مایع در دمای ۰- تا ۰- درجه سانتی گراد ۳ روز و در دمای ۱۸- درجه سانتیگرادشش ماه میباشد.

منبع: استانداردهای شماره ۵۰۱۳ و ۶۶۹۷