

شماره: ۵۴۰۴۱

تاریخ: ۷۳/۱۲/۲۱

پیوست:

فاکس



بسمه تعالی

شماره ۱۹



سازمان دامپزشکی کشور

*[Handwritten signature]*

شبکه دامپزشکی استان

با سلام، پیرو بخشنامه شماره ۴۵۲۱۹ مورخه ۷۲/۱۰/۲۹ در خصوص اعمال کنترل بهداشتی بر فرآورده‌های خام دامی در کلیه مراحل تولید، توزیع و عرضه بدینوسیله دستورالعمل شماره (۲) در خصوص بازرسی و ویژگیهای تخم مرغ در مراکز عرضه و تولید جهت اجراء ابلاغ میگردد. بدیهی است دستورالعملهای تکمیلی متعاقباً ابلاغ خواهد شد.

دکتر سعید چرخکار

معاون بهداشتی و پیشگیری

*[Handwritten signature and notes]*

رونوشت:

ریاست محترم سازمان جهت استحضار.

*[Handwritten signature and notes]*

آدرس: خیابان ولی عصر دو راهی یوسف آباد اول جمال الدین اسد آبادی

تلفن: ۶۲۳۰۷۹ - تلکس: ۲۲۲۴۵۴  
کد پستی: ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹

شماره ۲۱۳۷  
تاریخ ۷۳/۱۲/۲۱



بسمه تعالی

سازمان دامپزشکی کشور

شماره: .....

تاریخ: .....

پیوست: .....

### دستورالعمل شماره (۲)

بازرسی و ویژگیهای تخم مرغ در مراکز عرضه و تولید

۱- یک تخم مرغ خوب و ممتاز دارای شکل بیضی، وزن ۶۵-۵۵ گرم است.

۲- پوسته باید بدون ترک، تمیز و عاری از کثافت باشد.

۳- فاقد لکه‌های خونی یا گوشتی باشد.

۴- محتویات باید فاقد بوی تعفن و علائم فساد باشد.

۵- تخم مرغ نباید شسته شده باشد.

توضیح:

۱- یک تخم مرغ تازه دارای اطافک هوایی کوچک، سفید غلیظ و رقیق کاملاً از یکدیگر قابل تفکیک

زرده کاملاً گرد و کروی و در مرکز قرار دارد.

۲- در یک تخم مرغ کهنه نسبت سفیده غلیظ به سفیده رقیق کاهش می‌یابد. ضمانت غشاء زرده کم

می‌شود و خاصیت الاستیکی آن افزوده می‌گردد. از اینرو زرده خاصیت محکم و ایستاده خود را از دست

داده و پهن می‌شود و pH سفید در اثر کهنگی کم می‌شود. اطافک هوایی بزرگ می‌گردد.

۶- جهت بررسی دقیق باید از آزمایش شمع ( Camfer ) استفاده نمود.

تبصره:

با Candleing می‌توان تخم مرغ را از نظر سالم بودن پوسته، رنگ یا وجود کدورت تخم مرغ

و حرکت زرده بررسی گردد.

۷- تخم مرغها باید در انبار هائیکه حرارت آن حدود ۸ تا ۱۰ درجه سانتیگراد و دارای ۷۰٪ رطوبت

است و دور از اشعه آفتاب و در محلی که تهویه آن بخوبی صورت می‌گیرد، نگهداری شود.

۸- تخم مرغها باید جعبه‌ها و یا سبدهایی ذخیره شوند که تعدادی منفذ در جدار آنها وجود داشته

باشند تا تهویه با سانی صورت بگیرد.

۹- در فروشگاهها نباید تخم مرغ را پشت ویتترین یا جاهائیکه در معرض اشعه خورشید است قرار داد.

۱۰- در فروشگاهها، تخم مرغ را بویژه در فصول گرم باید در سردخانه یا یخچال نگهداری کرد.

۱۱- نگاهداری تخم مرغ در درجه حرارت بیش از ۱۵°C مجاز نیست.

۲۲۲۴۵۴

۲۱۳۰۹۷

آدرس - خیابان ولی عصر دو راهی یوسف آباد اول جمال الدین اسد آبادی تلفن: ۶۲۳۰۷۹ - تلکس

کد پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹



سازمان دامپزشکی کشور



بسمه تعالی

شماره: .....

تاریخ: .....

پیوست: .....

۱۲ -

۱ - ۱۲) در مراکز تولید شانه و کارتنهای بسته بندی تخم مرغ یکبار مصرف باشد.

۲ - ۱۲) تاریخ تولید تخم مرغ بر روی شانه یا کارتن نوشته شود.

۳ - ۱۲) تخم مرغها بعد از تولید تا زمان عرضه بایستی در سردخانه بابرودت مناسب نگهداری شود.

۴ - ۱۲) بسته بندی تخم مرغهای کاملاً "بهداشتی صورت گرفته و از بسته بندی تخم مرغها شکسته و فاسد خودداری شود.

۵ - ۱۲) صدور گواهی بهداشتی دامپزشکی جهت عرضه تخم مرغ تولیدی الزامی است.

۶ - ۱۲) خروج تخم مرغ از هر استان به استان دیگر با مجوز شبکه دامپزشکی استان صورت گیرد.

۲۲۲۴۵۴

۲۱۳۰۹۷

آدرس - خیابان ولی عصر دو راهی یوسف آباد اول جمال الدین اسد آبادی تلفن: ۶۲۳۰۷۹ - تلکس

کد پستی ۶۳۴۹ / ۱۴۱۵۵



بسمه تعالی

سازمان دامپزشکی کشور

شماره: .....

تاریخ: .....

پیوست: .....

۱۳ - مرغ منجمد جهت انتقال به مسافت دور باید در درجه حرارت ۸- حمل گردد.

۱۴ - حمل تخم مرغ به نقاط دور دست باید با وسایل نقلیه سرشیده ( کامیونهای مخصوص با

درجه حرارت ۸ تا ۱۵ و رطوبت ۷۰٪) صورت گیرد.

۱۵ - حمل گوشت قرمز نیز مشابه گوشت مرغ می باشد.

۱۶ - حمل ماهی مشابه بند ۱۵ می باشد.

تبصره (۱)

پیش سردسازی ( سردسازی اولیه) در ماهی حتما " باید توسط یخ انجام گیرد.

۱۷ - خروج و حمل هرگونه مواد غذایی ( گوشت قرمز، مرغ، ماهی، شیر) از استان به استان دیگر با

مجوز شبکه دامپزشکی استان میباید صورت گیرد.

۲۲۲۴۵۴

۲۱۳۰۹۷

آدرس - خیابان ولی عصر دوراهی یوسف آباد اول جمال الدین اسد آبادی تلفن: ۶۲۳۰۷۹ - تلکس

کد پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹