



جمهوری اسلامی ایران
بسمه تعالی

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

رئیس
دکتر نذاری
معاون

مدیر کل محترم دامپزشکی استان قم

باسلام،

احترما عطف به نامه شماره ۲۱/۱۷۶۷۷-۸۴/۵/۳۱ به استحضار میرساند:

۱. تهیه تخم مرغ مایع بایستی از تخم مرغهای سالم بوده و اگر از تخم مرغهای نوک زده و ترکدار استفاده میشود باید غشای داخلی پوسته تخم مرغ پاره نشده باشد.
۲. ویژگیهای میکروبی تخم مرغ مایع باید مطابق بخشنامه ۴۴/۸۰۹۷-۸۱/۸/۲۰ تحت عنوان دستورالعمل چگونگی قضاوت و حد مجاز میکروبی و قارچی تخم مرغ خوراکی این سازمان باشد.
۳. در حال حاضر تهیه تخم مرغ مایع باید مطابق مفاد پیوست بخشنامه شماره ۴۴/۷۷۶۰۷-۸۳/۱۲/۵ باشد.
۴. جداسازی سفیده از زرده تخم مرغ با روش دستی در واحدهای مرغ تخمگذار و بسته بندی آن ممنوع میباشد. بدیهی است در صورت استفاده از دستگاههای مکانیزه به صورت اتوماتیک سفیده و زرده جدا شود بسته بندی سفیده و زرده به صورت مجزا بلامانع میباشد.
۵. همچنین مراکز دارای پروانه بهره برداری بسته بندی تخم مرغ، در صورت احداث واحدهای سردخانه ای (پیش سردکن، تونل انجماد و سردخانه نگهداری زیر صفر) و رعایت ارتباطات مناسب با سالن استحصال تخم مرغ پس از ارائه نقشه اصلاح شده و برچسب محصول پس از تایید و اخذ مجوز از این سازمان مجاز به بسته بندی تخم مرغ مایع نیز می باشند. م. ۱۲-۷/۱۲

دکتر مهدی خلیج

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

نشانی: ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹

جهت استحضار و اقدام مشابه

ارونوشت: مدیر کل دامپزشکی استان

نشانی: تهران، خیابان ولی عصر (عج)، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سید جمال الدین اسدآبادی
صندوق پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن: ۳-۸۹۵۳۴۰۰ دورنویس: ۸۹۶۲۳۹۲ - ۸۹۵۷۲۵۲