

شماره: ۹۰/۴۳/۲۵۱۴۹
تاریخ: ۱۳۹۰/۴/۱۸
پیوست:



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

بسمه تعالی

مدیر کل محترم دامپزشکی استان

موضوع نامه: « ضوابط و مقررات شقه کردن و خرد نمودن گوشت قرمز و ماهی در مراکز عرضه »

سلام علیکم،

با صلوات بر محمد و آل محمد (ص) و با احترام

پیرو جلسه هماهنگی با مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی که به منظور برقراری وحدت رویه در عملیات نظارتی بازرسان بهداشتی در مورخ ۹۰/۳/۹ برگزار گردید، بدین وسیله: « ضوابط و مقررات ابزار مورد استفاده برای شقه کردن و خرد نمودن گوشت در دکان های قصابی و یا فروشگاه های انواع گوشت قرمز و ماهی »، به شرح ذیل جهت استحضار و بهره برداری ایفاد می شود:

۱- شقه کردن لاشه

برای شقه کردن لاشه باید به ترتیب اولویت از یکی از ابزارهای زیر استفاده شود:

۱-۱- قیچی یا کاتر گوشت

۱-۲- چوب (کنده) گوشت

چوب (کنده) گوشت باید صاف، بدون ترک، شکاف و درز باشد و در مواقع لزوم (به منظور از بین بردن شکاف های ایجاد شده)، تراشیده و مسطح گردد.

۲- خرد کردن گوشت

خرد کردن گوشت باید روی سطح پیش خوان از جنس مناسب انجام گیرد.

۲-۱- جنس مناسب پیش خوان برای خرد کردن گوشت به ترتیب اولویت عبارت است از:

الف- فلز زنگ نزن، ترجیحاً فولاد زنگ نزن (stainless steel) که دارای Grade غذایی است.

ب- چوب فشرده

نشانی: تهران خیابان ولی عصر (عج)، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سید جمال الدین اسدآبادی

صندوق پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن: ۳-۸۸۹۵۳۴۰۰-۸۸۹۶۲۳۹۲-۸۸۹۵۷۲۵۲

WWW.IVO.ORG.IR

شماره: ۹۰/۴۳/۲۵۱۴۹

تاریخ: ۱۳۹۰/۴/۱۸

پیوست:



وزارت جهاد کشاورزی

سازمان دامپزشکی کشور

بسمه تعالی

۲-۲- پیش خوان جهت خرد کردن گوشت نباید از جنس مواد زیر باشد:

الف- سنگ (به ویژه سنگ تراورتن) موسوم به سنگ پیش خوان

ب- پلاستیک (از جمله تفلون) موسوم به صفحه مخصوص خرد کردن گوشت

۳- شستشو و گندزدایی

۳-۱- یخچال، چرخ گوشت، پیش خوان، چوب (کنده) باید در پایان کار روزانه شستشو و گندزدایی شوند.

۳-۲- در پایان کار روزانه باید پس از شستشو، یک لایه نمک روی چوب (کنده) پاشیده شود به طوری که سطح آن کاملاً پوشیده شود.

دکتر هادی تبرائی

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

رونوشت:

جناب آقای دکتر ندافی - رئیس محترم مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
جهت استحضار، بازگشت به رونوشت نامه ۳۰۶/۸۸۰۶ - ۱۳۹۰/۳/۳۱

نشانی: تهران خیابان ولی عصر (عج)، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سیدجمال الدین اسدآبادی

صندوق پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن: ۳-۸۸۹۵۳۴۰۰-۳ دورنویس: ۸۸۹۵۷۲۵۲-۸۸۹۶۲۳۹۲

WWW.IVO.ORG.IR



معاون محترم بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ...
موضوع: ضوابط و مقررات خرد کردن و شقه کردن گوشت قرمز و سفید

با سلام و احترام

پیرو جلسه هماهنگی مورخ ۹۰/۱۲/۹ در دفتر فظارت بر بهداشت عمومی سازمان دامپزشکی کشور به منظور وحدت رویه عملکرد بازرسان بهداشتی بدینوسیله ضوابط و مقررات خرد کردن گوشت سر و کان های قصابی و یا فروشگاه های انواع گوشت قرمز و سفید به شرح ذیل جهت استحضار و انجام اقدامات مقتضی اعلام می گردد:

۱- شقه کردن گوشت

برای شقه لاشه باید به ترتیب اولویت از روش های زیر استفاده شود:

الف - قیچی یا کاتر گوشت

ب - چوب (کنده)

چوب (کنده) گوشت باید صاف، بدون ترکه شکاف و دوز باشد و در مواقع لزوم به منظور از بین بردن شکاف های ایجاد شده تراشیده و مسطح گردد.

۲- خرد کردن گوشت

خرد کردن گوشت باید روی سطح پیش خوان از جنس مناسب انجام گیرد.

جنس مناسب پیش خوان جهت خرد کردن گوشت به ترتیب اولویت عبارت است از:

الف - فلز زنگ نزن، ترجیحا فولاد زنگ نزن stainless steel که دارای Grade غذایی است.

ب - چوب فشرده

پیش خوان جهت خرد کردن گوشت نباید از جنس مواد زیر باشد:

الف - سنگ (به ویژه سنگ تراورتن) موسوم به سنگ پیش خوان

ب - پلاستیک (از جمله تفلون) موسوم به صفحه مخصوص خرد کردن گوشت

۳ - شستشو و گند زدایی:

الف - یخچال، چرخ گوشت، پیش خوان، چوب (کنده) باید در پایان کار روزانه شستشو و گند زدایی شوند.

ب - در پایان کار روزانه باید پس از شستشو، یک لایه نمک روی چوب (کنده) پاشیده شود به طوری که سطح آن کاملاً پوشیده شود.

دکتر کاظم نادانی
رئیس مرکز سلامت محیط و کار

رونوشت:

- جناب آقای دکتر تیرایی مدیرکل محترم دفتر نظارت بر بهداشت عمومی سازمان دامپزشکی کشور