

۴۴/۳۰۲۱۵

۸۷/۰۶/۱۶

ندارد

مدیر کل محترم دامپزشکی استان

موضوع نامه: "ضوابط پرورش، کشتار، استمصال، بسته بندی و عرضه گوشت جوجه کبابی"

سلام علیکم

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

پیرو نامه‌های ۴۴/۶۴۴۴۵-۸۰/۱۰/۴ و ۴۴/۴۸۰۹۷-۸۷/۱۰/۵ و با عنایت به تقاضای روز افزون پرورش دهندگان مرغ گوشتی جهت تولید و عرضه گوشت جوجه کبابی و با توجه به مصوبات کمیته فنی مورخ ۸۷/۶/۱۲ سازمان، ضمن قدرانی از پیشنهادات اداره کل دامپزشکی استان تهران بدینوسیله باستحضار می‌رساند، تولید و عرضه گوشت جوجه کبابی باید با رعایت ضوابط زیر انجام شود:

ضوابط پرورش جوجه کبابی

۱. متقاضی باید درخواست کتبی خود را مبنی بر پرورش جوجه کبابی به همراه پروانه بهداشتی بهره‌برداری معتبر واحد پرورش مرغ گوشتی (اخذ شده از اداره کل دامپزشکی استان) و پروانه مسئول فنی بهداشتی واحد به اداره کل دامپزشکی استان ارائه نماید. در صورتی که متقاضی مالک مرغداری نباشد، ارائه یک نسخه از قرارداد منعقد با مرغداری دارای مشخصات مذکور نیز الزامی خواهد بود.

یادآوری - با توجه به طول دوره پرورش (که نباید کمتر از ۲۸ روز و بیشتر از ۳۵ روز باشد)، نیازی به تزریق واکسن‌های روغنی نمی‌باشد، اما در صورتی که تحت شرایط خاص، تزریق واکسن‌های روغنی ضروری باشد، بایستی از روش تزریق در زیر پوست ناحیه میانی گردن استفاده شود.

۲. متقاضی موظف است یک هفته قبل از جوجه ریزی مراتب را کتبا به اداره کل دامپزشکی استان / شبکه دامپزشکی شهرستان، اعلام و متعاقباً پس از جوجه ریزی «گواهی بهداشتی جوجه یک روزه» (که به تائید مسئول فنی بهداشتی مرغداری رسیده است) را به اداره کل دامپزشکی استان / شبکه دامپزشکی شهرستان ارائه نماید.

۳. متقاضی موظف است پس از پایان دوره پرورش ضمن ارائه گواهی سلامت گله و رعایت پرهیز دارویی (که به تائید مسئول فنی بهداشتی مرغداری رسیده است) نسبت به معرفی کشتارگاه صنعتی طیور (دارای پروانه بهداشتی بهره‌برداری معتبر) و اعلام زمان کشتار به اداره کل دامپزشکی استان / شبکه دامپزشکی شهرستان اقدام نماید .

۴- مسئول فنی بهداشتی مرغداری موظف است کلیه اقدامات بهداشتی و درمانی از جمله : برنامه واکسیناسیون، تجویز دارو، برنامه ضدعفونی و گزارش بیماریها و زمان پرهیز دارویی وبهمراه کلیه مدارک و مستندات مربوط به هر دوره پرورش را جهت ارائه به بازرسین دامپزشکی در پرونده ویژه‌ای بایگانی و به مدت حداقل یکسال در محل مرغداری نگهداری نماید.

ضوابط کشتار، استحصالی و بسته بندی گوشت جوجه کبابی

۱. بهترین وزن زنده برای کشتار جوجه کبابی ۱۵۰۰-۱۲۰۰ گرم (وزن لاشه کامل آن ۹۰۰ تا ۱۲۰۰ گرم) است. در هر صورت در گله‌های مذکور لاشه‌های با وزن کمتر از ۶۵۰ گرم به دلیل احتمال آلودگی با عوامل بیماریزا که مانع از رشد طبیعی شده، باید در بازرسی بهداشتی پس از کشتار توسط مسئول فنی بهداشتی در کشتارگاه ضبط و به شیوه مناسب از چرخه مصرف خارج شود.

۲. لاشه جوجه کبابی باید کلیه ویژگی‌های ظاهری / ارگانولپتیک لاشه مرغ (تازه / منجمد) و ویژگی‌های میکروبی مربوط (موضوع بخشنامه ۴۴/۱۲۱- ۸۷/۱/۶) را دارا باشد .

۲. در نشانه‌گذاری لاشه‌های مذکور، علاوه بر درج مشخصات براساس ضوابط نشانه‌گذاری ابلاغی در خصوص مرغ تازه / منجمد، درج نام فراورده «جوجه کبابی» و سن گله هنگام کشتار الزامی است .

۳. بسته بندی گوشت جوجه کبابی می تواند به دو شیوه لاشه کامل تازه / منجمد و یا بسته‌بندی بشقابی (با یا بدون استخوان) تازه / منجمد انجام پذیرد.

یادآوری: بسته بندی گوشت جوجه کبابی (به روش فوق) صرفاً در کشتارگاه‌های صنعتی طیور طرف قرارداد (محل کشتار) مجاز خواهد بود.

۴. کلیه مراحل کشتار، استحصالی، بسته بندی، انجماد و باید با رعایت کلیه ضوابط و مقررات بهداشتی مربوط و با نظارت کامل نماینده اداره کل دامپزشکی استان / شبکه دامپزشکی شهرستان انجام پذیرد.

یادآوری: شرایط مذکور صرفاً در مورد جوجه کبابی بوده ، و در خصوص نیمچه گوشتی بهترین وزن زنده برای کشتار ۲۰۰۰-۱۸۰۰ گرم (وزن لاشه کامل آن ۱۳۵۰ تا ۱۶۰۰ گرم) است. در هر صورت لاشه های نیمچه گوشتی با وزن کمتر از ۸۰۰ گرم به دلیل احتمال آلودگی با عوامل بیماریزا که مانع از رشد طبیعی شده، باید در بازرسی بهداشتی پس از کشتار توسط مسئول فنی بهداشتی در کشتارگاه ضبط و به شیوه مناسب از چرخه مصرف خارج شود.

ضوابط عرضه گوشت جوجه کبابی

۱. عرضه گوشت جوجه کبابی با شرایط فوق صرفاً در مراکز عرضه مجاز که از سوی متقاضی به اداره کل دامپزشکی استان معرفی و به تائید دامپزشکی رسیده است امکان پذیر خواهد بود .
۲. در صورت عرضه گوشت جوجه کبابی با شرایط فوق در رستوران ها ، هتل ها و ... باید مراتب قبلاً به اطلاع مراکز بهداشتی مرتبط رسانیده شود .

دکتر هادی تیرائی
مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی