

۴۴/۳۴۶۲۳

۸۷/۰۷/۰۹

دارد

مدیر کل محترم دامپزشکی استان

موضوع نامه: « ضوابط فنی بهداشتی کشتار، استحصال، بسته‌بندی و عرضه گوشت بوقلمون »

سلام علیکم ،

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

با توجه به توسعه روز افزون پرورش بوقلمون در سطح کشور و ضرورت اعمال کنترل و نظارت بهداشتی بر چرخه تولید تا عرضه فراورده های تولیدی، به پیوست « ضوابط فنی بهداشتی کشتار، استحصال، بسته بندی و عرضه گوشت بوقلمون » به انضمام معیارهای ظاهری / ارگانولپتیک و میکروبی به همراه یک عدد لوح فشرده (DVD) شامل مراحل پرورش، کشتار، قطعه بندی و بسته بندی جهت استحضار و بهره برداری لازم ایفاد می گردد.

دکتر هادی تبرائی
مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

دستورالعمل اجرایی

ضوابط فنی بهداشتی کشتار، قطعه‌بندی،

انجماد، بسته‌بندی و عرضه گوشت بوقلمون

۱	مقررات عمومی
۲	کشتارگاه‌های مجاز به کشتار بوقلمون
۳	کشتار بوقلمون
۴	قطعه‌بندی گوشت بوقلمون
۷	انجماد گوشت بوقلمون
۸	بسته‌بندی و نشانه‌گذاری
۸	عمر ماندگاری
۹	نگهداری، حمل و نقل و عرضه گوشت بوقلمون
۱۰	ویژگی‌های گوشت بوقلمون

دستورالعمل اجرایی « ضوابط فنی بهداشتی کشتار، قطعه‌بندی، انجماد، بسته‌بندی و عرضه گوشت بوقلمون » به استناد ماده ۱۵ آیین نامه اجرایی ماده ۱۸ قانون سازمان دامپزشکی کشور و ماده ۱۱ آیین نامه بهداشت محیط جهت اجرای کامل مفاد آن توسط ادارات کل دامپزشکی استان ها تدوین شده است.

مدیران کل محترم دامپزشکی استان ها ملزم به نظارت بر حسن اجرای این دستورالعمل می باشند .

آدرس : تهران ، خیابان ولی عصر ، دوراهی یوسف آباد ، ابتدای خیابان سید جمال الدین اسدآبادی ، ساختمان سازمان دامپزشکی کشور ، طبقه ششم ، دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

تلفن ۸۸۹۶۲۳۸۰ - ۸۸۹۵۰۸۷۶

دورنویس: ۸۸۹۶۲۳۹۲ - ۸۸۹۵۷۲۵۲

WWW. IVO.Org.ir

پایگاه اینترنتی:

IVOPublichealth @ IVO.Org.ir

پست الکترونیکی:

آئین نامه اجرایی ماده ۱۸ قانون	بازرسی و معاینه بهداشتی گوشت در کشتارگاههای کشور
سازمان دامپزشکی کشور	ایجاد کشتارگاه توسط بخش خصوصی یا شهرداریها یا سازمانهای دولتی و یا وابسته به دولت مستلزم کسب پروانه از سازمان است ...
ماده ۱۵	
آئین نامه بهداشت محیط	صدور مجوز ورود و ترخیص و کنترل بهداشتی هر نوع دام و فراورده های خام دامی با توجه به مواد (۳۲-۴-۸۷) قانون سازمان دامپزشکی کشور (مصوبه سال ۱۳۵۰) که مؤخر بر قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی است
ماده ۱۱	علی الاطلاق و در تمام مراحل اعم از تولید، توزیع و عرضه از لحاظ پیشگیری و مبارزه با بیماریهای دامی و بیماریهای مشترک انسان و دام بر عهده سازمان دامپزشکی می باشد.

باسلام و احترام،

با توجه به توسعه روز افزون پرورش بوقلمون در سطح کشور و ضرورت اعمال کنترل و نظارت بهداشتی بر چرخه تولید تا عرضه فراورده های تولیدی، به پیوست «ضوابط فنی بهداشتی کشتار، قطعه بندی، انجماد، بسته بندی و عرضه گوشت بوقلمون» به انضمام معیارهای ظاهری / ارگانولپتیک و میکروبی مربوط، به همراه یک عدد لوح فشرده (DVD) شامل مراحل پرورش، کشتار، قطعه بندی و بسته بندی جهت استحضار و بهره برداری لازم ایفاد می گردد.

دکتر هادی تبرائی

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

سازمان دامپزشکی کشور



نام: دستورالعمل اجرایی

«ضوابط فنی بهداشتی کشتار، قطعه بندی، انجماد، بسته بندی و

عرضه گوشت بوقلمون»

تهیه و تنظیم: دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

(به اهتمام دکتر حمید خانقاهی ایبانه)

کد دستورالعمل: ۴-۴۴-۸۷/دامپزشکی

ابلاغ برای اجراء: ۱۳۸۷/۷/۹

دستورالعمل اجرایی

ضوابط فنی بهداشتی کشتار، استمصال، بسته بندی و عرضه گوشت بوقلمون

مقررات عمومی

«کشتار و بسته بندی گوشت بوقلمون» مستلزم اخذ پروانه بهره برداری از سازمان دامپزشکی کشور (دریافت کد بهداشتی اختصاصی جهت درج روی هر بسته از محصول) است، بنابراین واحدهای پرورش بوقلمون باید به منظور عرضه فرآورده های تولیدی به یکی از روش های ذیل اقدام نمایند:

۱- پس از اخذ گواهی بهداشتی قرنطینه ای حمل از اداره کل دامپزشکی استان، پرندگان آماده کشتار را جهت کشتار و بسته بندی به کشتارگاه های صنعتی طیور واجد شرایط (دارای پروانه بهره برداری) در سطح استان اعزام نمایند.

تبصره ۵- در صورت احداث و بهره برداری کشتارگاه اختصاصی بوقلمون یا خط اختصاصی کشتار بوقلمون در یکی از کشتارگاه های طیور استان، پرندگان آماده کشتار کلیه واحدهای پرورش بوقلمون موجود در استان باید برای کشتار و بسته بندی گوشت و آلایش خوراکی مربوط، به این کشتارگاه اعزام شوند.

۲- در صورتی که هیچ یک از کشتارگاه های طیور استان واجد شرایط نباشند، پرندگان آماده کشتار را پس از کسب موافقت کتبی اداره کل دامپزشکی استان مقصد و اخذ گواهی بهداشتی قرنطینه ای حمل، جهت کشتار و بسته بندی به مناسب ترین کشتارگاه مجاز سایر استان ها اعزام نمایند.

تبصره ۵- بدیهی است کشتار بوقلمون در خارج از کشتارگاه اکیدا ممنوع است و به استناد ماده ۶۸۸ قانون مجازات اسلامی تهدید علیه بهداشت عمومی تلقی می شود و اداره کل دامپزشکی استان موظف است با متخلفین از طریق مراجع قضایی برخورد نماید.

کشتارگاه‌های مجاز به کشتار بوقلمون

با توجه به موارد فوق و نیز شرایط مناطق مختلف کشور ۲ الگوی کشتارگاهی به شرح ذیل پیشنهاد می‌گردد:

الف- مجموعه کشتارگاه صنعتی طیور (مرغ و بوقلمون)

۱- کلیه کشتارگاه‌های صنعتی طیور موجود می‌توانند با اعمال تمهیدات لازم و هماهنگی اداره کل دامپزشکی استان نسبت به کشتار و بسته بندی گوشت بوقلمون و با رعایت کلیه ضوابط بهداشتی به صورت غیرهمزمان (در ساعات خاص و یا ترجیحا در روزهای خاص هفته که سایر طیور کشتار نمی‌شوند)، اقدام نمایند.

۲- در صورت افزایش میزان کشتار، مدیریت کشتارگاه می‌تواند درخواست ایجاد خط اختصاصی کشتار بوقلمون را در سالن‌های اختصاصی نماید. در این صورت پس از ایجاد تمهیدات اختصاصی مربوط، به ویژه جایگاه انتظار اختصاصی، سالن‌های قلاب‌زنی، کشتار و پرکنی، تخلیه اندرونه، سرد کردن و ... مجوز مربوط در قالب پروانه بهره‌برداری کشتارگاه صنعتی طیور، با درج نحوه بهره‌برداری (به صورت کشتار مرغ و بوقلمون) با ذکر ظرفیت کشتاری مربوط صادر خواهد شد.

مدارک لازم جهت درج «کشتار، قطعه‌بندی و بسته‌بندی بوقلمون» در پروانه بهره‌برداری عبارتند از:

- اصل پروانه بهداشتی بهره‌برداری کشتارگاه صنعتی طیور
- نقشه کلی و تفکیکی کشتارگاه با لحاظ نمودن ساختمان‌ها، امکانات و تجهیزات اختصاصی کشتار بوقلمون (پس از تایید نقشه‌ها و اجرای آن از سوی اداره کل دامپزشکی استان).
- نمونه برچسب محصولات برابر بخشنامه‌های مربوط.

۳- متقاضیان دریافت پروانه تاسیس کشتارگاه طیور می‌توانند با ارائه طرح و نقشه، با توجه به ضوابط فنی بهداشتی مربوط به کشتارگاه اختصاصی بوقلمون، متقاضی ایجاد تاسیسات و امکانات کشتار بوقلمون نیز باشند.

ب- کشتارگاه اختصاصی بوقلمون

متقاضیان دریافت پروانه تاسیس کشتارگاه اختصاصی بوقلمون می‌توانند با ارائه طرح و نقشه، درخواست ایجاد تاسیسات و امکانات اختصاصی کشتار و بسته‌بندی گوشت بوقلمون را نمایند.

کشتار بوقلمون

کشتار بوقلمون باید با رعایت مراحل و موارد مشروحه زیر انجام گیرد:

(۱) دریافت

- به منظور رفع خستگی کامل و کاهش استرس، یک تا دو ساعت، استراحت اجباری پیش از کشتار در نظر گرفته می شود.

(۲) بازرسی بهداشتی پیش از کشتار

شامل موارد زیر است:

- کنترل گواهی بهداشتی حمل محموله کشتاری.
- کنترل سلامت ظاهری پرندگان آماده کشتار.

(۳) قلاب زنی (پابند زنی)

- فاصله زمانی بین پابند زنی و شوک دادن باید حداقل ۲۵ ثانیه و حداکثر ۶ دقیقه باشد.

(۴) بیحس کردن

- ولتاژ شدت جریان مناسب برای شوک دادن به منظور بیهوش کردن به ترتیب ۸۰ تا ۱۱۰ ولت و ۱۵۰ تا ۱۸۰ میلی آمپر به مدت ۳ تا ۵ ثانیه است.

(۵) سر بری

- باید با رعایت کلیه ضوابط شرعی و بهداشتی انجام پذیرد.

(۶) خون گیری

- مدت زمان لازم برای خون گیری در حدود ۲ دقیقه است.

(۷) پروکنی

- دمای آب اسکالدر برای لاشه های بوقلمون به منظور عرضه به صورت تازه، باید در حدود ۵۰ درجه سانتی گراد و برای لاشه های بوقلمون به منظور عرضه به صورت منجمد باید حدود ۵۵ درجه سانتی گراد یا بیش تر باشد.
- مدت زمان لازم برای غوطه وری لاشه های بوقلمون در آب اسکالدر برای بوقلمون های کوچک در حدود ۲ دقیقه و ۱۵ ثانیه و برای بوقلمون های بزرگ، حداقل ۲ دقیقه و ۴۵ ثانیه است. این مدت زمان در صورتی که آب اسکالدر ۵۰ درجه سانتی گراد باشد، بیش تر خواهد بود.

(۸) جدا سازی سر (کله)

(۹) تخلیه و جدا سازی اندرونه

۱۰) بازرسی بهداشتی پس از کشتار

- شامل بازرسی لاشه و اندرونه‌ها است.

۱۱) شستشوی لاشه

۱۲) قطع پاها

۱۳) سرد کردن

باید به بکی از روش‌های خنک کردن با آب سرد (درچیلر آبی) یا هوای سرد (Chilling room)، به گونه‌ای انجام شود که دمای عمق حجیم‌ترین بخش گوشت، حداکثر به ۴ درجه سانتی‌گراد و در مورد آلایش حداکثر به ۳ درجه سانتی‌گراد کاهش یابد.

۱۴) آب‌چکانی لاشه

۱۵) آماده سازی لاشه برای بسته بندی

قطعه‌بندی گوشت بوقلمون

الف- روش قطعه‌بندی

قطعه‌بندی لاشه کامل بوقلمون تازه خنک‌شده باید پس از طی مدت زمان دوره جمود نعشی لاشه کامل (حداقل ۴ ساعت و حداکثر ۸ ساعت پس از زمان کشتار) انجام پذیرد. برش‌های لاشه بوقلمون شامل موارد زیر است:

۱- برش‌های اصلی

شامل: برش گردن، برش‌های میچ دست، برش عرضی، برش‌های پشتی، برش طولی لگن، برش دنبالچه..

۲- برش‌های فرعی

شامل: برش‌های ساعد، برش‌های بازو، برش‌های میچ دست، برش‌های سینه، برش‌های ساق، برش‌های ران.

ب- انواع قطعات گوشت بوقلمون

مشخصات انواع قطعه‌های گوشت بوقلمون به شرح زیر است:

بخش لگنی و رانی:

مجموعه پوست و ماهیچه‌هایی است که همراه با بافت‌های پیوندی، چربی، غضروفی و استخوانی، کلیه استخوان‌های درشت نی و نازک نی، کشکک، ران و لگن را در بر گرفته است. هریخش لگنی رانی، شامل انواع قطعه‌های لگن، ران و ساق به شرح زیر است:

• لگن

مجموعه پوست و ماهیچه‌هائی است که استخوان‌های لگن و مهره‌های کمری، همراه با بافت‌های پیوندی، چربی، غضروفی و استخوان‌های مذکور، رگ‌ها و پی‌های مربوط به آن را در بر گرفته است.

• ران

مجموعه پوست و ماهیچه‌هائی است که استخوان ران (به تعداد ۱ استخوان)، همراه با بافت‌های پیوندی، چربی، غضروفی و استخوان‌های مذکور، رگ‌ها و پی‌های مربوط به آن را در بر گرفته است.

• ساق

مجموعه پوست و ماهیچه‌هائی است که استخوان‌های درشت نی و نازک نی (هر کدام به تعداد یک استخوان)، همراه با بافت‌های پیوندی، چربی، غضروفی و استخوان‌های مذکور، رگ‌ها و پی‌های مربوط به آن را در بر گرفته است.

• پشت

مجموعه پوست و ماهیچه‌هائی است که کلیه استخوان‌های مهره‌های پشتی (در راستای درازای لاشه) به تعداد ۷ مهره پشت، همراه با بافت‌های پیوندی، چربی، غضروفی و استخوان‌های مذکور، رگ‌ها و پی‌های مربوط به آن را در بر گرفته است.

بخش سینه ای بازوئی:

مجموعه پوست و ماهیچه‌هائی است که کلیه استخوان‌های بازو، زند اعلی و زند اسفل، کتف، غرابی، ترقوه و جناغ سینه و کلیه دنده‌ها (به تعداد ۱۴ دنده)، همراه با بافت‌های پیوندی، چربی، غضروفی و استخوان‌های مذکور، رگ‌ها و پی‌های مربوط به آن را در بر گرفته است.

• قطعه سینه‌ای بازوئی

مجموعه پوست و ماهیچه‌هائی است که کلیه استخوان‌های بازو (به تعداد ۲ استخوان که تعداد هریک استخوان بازو، مربوط به سمت راست و یا سمت چپ است)، زند اعلی و زند اسفل (هر کدام ۲ استخوان، که تعداد هر یک استخوان زند اعلی و هریک استخوان زند اسفل، مربوط به سمت راست و یا سمت چپ) کتف (تعداد ۲ استخوان، که تعداد هر یک استخوان کتف مربوط به سمت راست و یا سمت چپ

است) غرابی (تعداد ۲ که هر یک استخوان غرابی مربوط به سمت راست و یا سمت چپ است) جناغ سینه (در راستای درازای لاشه)، ترقوه (به تعداد ۱ استخوان) و کلیه دنده‌های دو طرف بدن (به تعداد ۱۴ استخوان دنده که تعداد ۷ استخوان دنده، مربوط به سمت راست و تعداد ۷ استخوان دنده مربوط به سمت چپ است، با زوائد خارجی آنها)، همراه با بافت‌های پیوندی، چربی غضروفی و استخوان‌های مذکور، رگ‌ها و پی‌های مربوط به آن را در بر گرفته است.

هرقطعه سینه‌ای بازویی شامل انواع قطعه‌های بازو، ساعد و سینه به شرح زیر است:

• بازو

مجموعه پوست و ماهیچه‌هایی است که استخوان بازو (به تعداد ۱ استخوان)، همراه با بافت‌های پیوندی، چربی، غضروفی و استخوان‌های مذکور، رگ‌ها و پی‌های مربوط به آن را در بر گرفته است.

• ساعد

مجموعه پوست و ماهیچه‌هایی است که استخوان‌های زند اعلی و زند اسفل (هر کدام به تعداد ۱ استخوان)، همراه با بافت‌های پیوندی، چربی، غضروفی و استخوان‌های مذکور، رگ‌ها و پی‌های مربوط به آن را در بر گرفته است.

• سینه

مجموعه پوست و ماهیچه‌هایی است که کلیه استخوان‌های کتف (تعداد ۲ استخوان، که تعداد هر یک استخوان کتف مربوط به سمت راست و یا سمت چپ است) غرابی (تعداد ۲ استخوان که هر یک استخوان غرابی مربوط به سمت راست و یا سمت چپ است) جناغ سینه (در راستای درازای لاشه) ترقوه (به تعداد ۱ استخوان) و کلیه دنده‌های دو طرف بدن (به تعداد ۱۴ استخوان دنده که تعداد ۷ استخوان دنده، مربوط به سمت راست و تعداد ۷ استخوان دنده مربوط به سمت چپ لاشه، با زوائد خارجی آنها)، همراه با بافت‌های پیوندی، چربی و غضروفی و استخوان‌های مذکور، رگ‌ها و پی‌های مربوط به آن را در بر گرفته است.

• گردن

مجموعه ماهیچه‌هایی است که کلیه مهره‌های گردن (به تعداد ۱۳ مهره گردن)، همراه با بافت‌های پیوندی، چربی، غضروفی و استخوان‌های مذکور، رگ‌ها و پی‌ها مربوط به آن را در بر گرفته است.

یادآوری ۱- باید پوست گردن، به‌طور کامل و یک‌جا از قطعه گردن جدا گردد.

یادآوری ۲- باید غده تیروئید به‌طور کامل از قطعه گردن، جدا و خارج گردد.

• دنبالچه

مجموعه پوست و ماهیچه‌هائی است که کلیه مهره‌های دنبالچه (به تعداد ۵ مهره)، همراه با بافت‌های پیوندی، چربی، غضروفی و استخوان‌های مذکور، رگ‌ها و پی‌های مربوط به آن را در بر گرفته است. یادآوری ۱- باید پوست به همراه غده‌های دنبالچه‌ای به‌طور کامل جدا و حذف گردد. یادآوری ۲- این قطعه در حال حاضر، به‌طور معمول، در ایران جهت مصرف خوراک انسان به بازار عرضه نمی‌شود.

• میج دست

مجموعه پوست و ماهیچه‌هائی است که کلیه استخوان‌های میج دست (به تعداد ۲ استخوان) و استخوان‌های قلم دست (به تعداد ۲ استخوان) و استخوان‌های به‌هم فشرده بال (به تعداد ۱ استخوان)، همراه با بافت‌های پیوندی، چربی، غضروفی و استخوان‌های مذکور، رگ‌ها و پی‌های مربوط به آن را در بر گرفته است.

انجماد گوشت بوقلمون

فرایند انجماد شامل دو مرحله زیر است:

۱. خنک کردن

در این مرحله دمای عمقی گوشت به حداکثر ۷ و آلایش خوراکی به حداکثر ۳ درجه سانتی‌گراد کاهش داده می‌شود.

۲. منجمد کردن

انجماد قطعات گوشت بوقلمون باید به گونه‌ای انجام گیرد که:

- از محدوده تشکیل حداکثر بلورهای یخ (کریستالیزاسیون) که برای بیش‌تر فراورده‌ها ۱- تا ۵- درجه سانتی‌گراد است، به‌سرعت بگذرد.
 - فراورده، بدون هرگونه آثار و نشانه‌های سوختگی ناشی از انجماد باشد.
 - در هنگام خروج از تونل، برودت عمق حجیم‌ترین بخش ماهیچه‌ای لاشه بوقلمون، ۱۸ درجه سانتی‌گراد زیر صفر باشد (بدین منظور برودت تونل انجماد نباید از ۳۵- درجه سانتی‌گراد کمتر باشد)
- یادآوری- گوشت بوقلمون فقط باید پس از قطعه‌بندی منجمد شود. انجماد لاشه کامل بوقلمون مجاز نیست.

بسته‌بندی و نشانه‌گذاری

گوشت بوقلمون باید با استفاده از مواد بسته‌بندی سالم، بدون عیب و پارگی، بسته‌بندی و مربوطه (از جمله تاریخ تولید، تاریخ انقضا، شرایط نگهداری و.....) به صورت خوانا و به زبان فارسی نشانه‌گذاری شود.

عمر ماندگاری

عمر ماندگاری (Shelf – Life) گوشت و آلایش خوراکی بوقلمون به شرح جدول ۱ می‌باشد که باید در نشانه‌گذاری گوشت و آلایش خوراکی بوقلمون رعایت شود.

جدول شماره ۱- عمر ماندگاری گوشت و آلایش خوراکی بوقلمون

نام فرآورده	شکل عرضه	شرایط نگهداری دما (درجه سانتی‌گراد)	عمر ماندگاری
لاشه کامل بوقلمون	تازه °	+ تا ۴	۳ روز (۷۲ ساعت)
		+ تا ۴	۵ روز
		+ تا ۴	۷ روز
قطعات گوشت (با/ بدون استخوان)	تازه °	+ تا ۴	۳ روز (۷۲ ساعت)
		+ تا ۴	۵ روز
		+ تا ۴	۷ روز
منجمد °	(بسته‌بندی معمولی)	-۱۸	۹ ماه
	(بسته‌بندی در خلأ) (بسته‌بندی با اتمسفر اصلاح شده)		
گوشت چرخ کرده بوقلمون	تازه °	+ تا ۴	۲ روز (۴۸ ساعت)
	منجمد °	-۱۸	۳ ماه
خمیر گوشت بوقلمون	تازه °	+ تا ۴	۲ روز (۴۸ ساعت)
	منجمد °	-۱۸	۳ ماه
سنگدان و پای بوقلمون	تازه °	+ تا ۴	۲ روز (۴۸ ساعت)
	منجمد °	-۱۸	جگر: ۳ ماه دل، سنگدان و پا: ۴ ماه

نگهداری، حمل و نقل و عرضه گوشت بوقلمون

الف- نگهداری

فراورده تازه باید در برودت صفر تا ۴ درجه سانتی گراد و فراورده منجمد باید در سردخانه‌های نگهداری که برودت آن حداقل ۱۸- درجه سانتی گراد یا کمتر است، نگهداری شود. رعایت نکات بهداشتی از قبیل، استفاده از باکس پالت‌های مناسب (قابل شستشو و ضد عفونی و با استحکام لازم)، همچنین نحوه چیدمان مناسب به طوری که جریان هوای سرد بتواند به طور کامل از بین آن‌ها عبور کند، از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است. در ضمن لازم است این سردخانه‌ها مجهز به دستگاه ثبت دما (ترموگراف) باشند.

ب- حمل و نقل

کلیه خودروهای که مباردت به حمل گوشت و آلایش خوراکی بوقلمون می‌کنند، باید پروانه اشتغال به حمل از اداره کل دامپزشکی استان داشته باشند و همچنین تجهیزات سردکننده آن به گونه‌ای باشد که بتواند برودت ۴ درجه سانتی گراد برای فراورده تازه و برودت حداقل ۱۸- درجه سانتی گراد یا کمتر در مورد فراورده منجمد را در طول حمل و نقل فراهم نماید و همچنین برای حمل و نقل بین استانی، مجهز به دستگاه ثبت دما (ترموگراف) باشند.

ج- عرضه

- گوشت بوقلمون باید صرفاً به صورت بسته‌بندی و به یکی از شیوه‌های زیر عرضه شود:
- گوشت قطعه‌بندی شده بوقلمون (تازه / منجمد) در بسته‌بندی مناسب برای مصرف خانوار / مراکز عمده مصرف
 - لاشه کامل بوقلمون (به صورت تازه خنک شده) در بسته‌بندی مناسب صرفاً برای مراکز عمده مصرف

ویژگی های گوشت بوقلمون

الف- ویژگی های ظاهری / ارگانولپتیک

گوشت تازه بوقلمون

لاشه بوقلمون تازه خنک شده باید دارای ویژگی های زیر باشد:

۱- پوست بدن

- به رنگ سفید روشن بوده و در پاها کمی تیره تر باشد.
- بسته به سن بوقلمون ظریف و یا ضخیم بوده و به طور یکنواخت بر روی بدن کشیده باشد.
- بدون هر گونه پارگی، تورم، خون مردگی، تغییر رنگ و خراش باشد.
- کاملاً تمیز بوده و بدون پر و هر گونه ذرات خارجی باشد.

۲- ماهیچه های اسکلتی

- به رنگ سفید و دارای رشد لازم و کافی باشد.
- دارای سفتی و قوام طبیعی و به صورت یکنواخت از زیر پوست بدن، به حالت برجسته و به گونه ای محکم نمودار باشد.

۳- چربی ها

- به رنگ زرد روشن بوده و به صورت یکنواخت بدن را پوشانده و بدون هر گونه بوی غیر طبیعی است.

۴- استخوان های اسکلتی بدن

- استخوان سینه، به طور مستقیم کمی خمیده است.
- هیچ گونه آثار شکستگی و یا انحنای غیر طبیعی و غیر عادی، در استخوان های اسکلتی بدن، نباید مشاهده شود.

۵- بو

- هیچگونه بوی غیر طبیعی، مانند بوی ترشیدگی و یا بوی تعفن، نباید از آن به مشام برسد.

۶- اندرونها (شکمی و سینه ای)

- باید به طور کامل تخلیه شده باشد.
- دارای رنگ و حجم کاملاً طبیعی باشد.

گوشت منجمد بوقلمون

گوشت قطعه‌بندی شده **منجمد بوقلمون**، علاوه بر ویژگی‌های ظاهری گوشت بوقلمون تازه باید دارای ویژگی‌های زیر باشد:

- ۱- در داخل بسته، نباید خونابه یا آب منجمد شده، وجود داشته باشد.
 - ۲- به صورت کاملاً منجمد به دست مصرف‌کننده برسد.
 - ۳- پس از انجمادزدائی، عضلات سختی و قوام طبیعی خود را حفظ کرده و سطح آن لیز و لزج نباشد.
 - ۴- بدون آثار و نشانه‌های سوختگی ناشی از انجماد و نیز علائم کپک‌زدگی (لکه‌های رنگی ناشی از رشد قارچ) باشد.
- یادآوری:** سوختگی ناشی از انجماد به لکه‌هایی با رنگ سفید گچی تا خاکستری گفته می‌شود که (در اثر تبخیر شدید آب فراورده ناشی از سرم‌زایی بیش از اندازه معین) در سطح پوست و یا گوشت بوقلمون نمایان می‌شود.

ب- ویژگی‌های میکروبی

ویژگی‌های میکروبی گوشت و آلایش خوراکی بوقلمون به شرح جدول ۲ می‌باشد. در مواردی که فقط یک نمونه به آزمایشگاه ارسال می‌شود (نمونه منفرد)، ویژگی‌های میکروبی نمونه با حد 10^6 سنجیده می‌شود.

جدول ۲. ویژگی‌های میکروبی گوشت و آرایش خوراکی بوقلمون

M	m	c	تعداد نمونه (n)	آزمون	فراورده	ردیف
۱۰ ^۶	۱۰ ^۵	۲	۵	شمارش کلی میکروارگانیسم‌ها (در یک گرم)	لاشه کامل بوقلمون (تازه/ منجمد)	۱
-	منفی	۰	۵	سالمونلا (در ۲۵ گرم)		
۱۰ ^۶	۱۰ ^۵	۳	۵	شمارش کلی میکروارگانیسم‌ها (در یک گرم)	گوشت بوقلمون قطعه‌بندی/ بسته‌بندی (با یا بدون استخوان) (تازه/منجمد)	۲
۱۰ ^۳	۱۰ ^۲	۲	۵	استافیلوکوکوس ارئوس کواگولاز مثبت (در یک گرم)		
-	منفی	۰	۵	سالمونلا (در ۲۵ گرم)		
۵۰۰	۵۰	۲	۵	اشریشیا کلی (در یک گرم)		
۵ × ۱۰ ^۶	۵ × ۱۰ ^۵	۲	۵	شمارش کلی میکروارگانیسم‌ها (در یک گرم)	گوشت چرخ‌کرده بوقلمون/ خمیر بوقلمون (تازه/منجمد)	۳
۵ × ۱۰ ^۳	۵ × ۱۰ ^۲	۲	۵	استافیلوکوکوس ارئوس کواگولاز مثبت (در یک گرم)		
-	منفی	۰	۵	سالمونلا (در ۲۵ گرم)		
۵۰۰	۵۰	۲	۵	اشریشیا کلی (در یک گرم)		
۱۰ ^۶	۱۰ ^۵	۳	۵	شمارش کلی میکروارگانیسم‌ها (در یک گرم)	آرایش خوراکی بوقلمون (پا، دل، جگر و سنگدان) (تازه/منجمد)	۴
۱۰ ^۳	۱۰ ^۲	۲	۵	استافیلوکوکوس ارئوس کواگولاز مثبت (در یک گرم)		
-	منفی	۰	۵	سالمونلا (در ۲۵ گرم)		
۵۰۰	۵۰	۲	۵	اشریشیا کلی (در یک گرم)		