

شماره: ۹۰/۴۳/۴۰۲۷۹  
تاریخ: ۱۳۹۰/۰۶/۲۰  
پیوست:



وزارت جهاد کشاورزی  
سازمان دامپزشکی کشور

بسمه تعالی

مدیر کل محترم دامپزشکی استان خراسان رضوی

موضوع نامه: "راهکارهای بهبود کیفیت بسته بندی مرغ تازه"

سلام علیکم،

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

بازگشت به نامه شماره ۰۵/۱۱/۱۵۸۶۱ مورخ ۱۳۹۰/۰۶/۰۳ درباره وجود خونابه در بسته های مرغ تازه ضمن قدردانی از دقت نظر کارشناسی به موضوع به استحضار می رساند:

۱- در صورت رعایت ضوابط فنی بهداشتی کشتار، استحصال، بسته بندی، حمل و عرضه گوشت طیور (موضوع دستورالعمل اجرائی شماره ۴۳/۵۶۱۶۵ مورخ ۱۳۸۷/۱۰/۳۰ ریاست محترم سازمان)

مقدار خونابه باقیمانده در بسته های گوشت مرغ تازه در حداقل میزان ممکن خواهد بود از جمله این موارد:

- ۱.۱. طی مدت زمان کافی آب چکانی لاشه های مرغ پس از خروج از چیلر آبی
- ۱.۲. بهره گیری از ( CHILLING ROOM ) برای خنک سازی گوشت مرغ مجهز به نقاله هوایی، به گونه ای که لاشه های مرغ به طور پیوسته به آن وارد و پس از طی مدت زمان مشخص، از آن عبور و خارج شوند.
- ۱.۳. سورت لاشه های مرغ بر حسب وزن و استفاده از کیسه های بسته بندی در اندازه های مختلف
- ۱.۴. بهره گیری از اتاق سرد با برودت مناسب جهت نگهداری گوشت مرغ بسته بندی شده تا زمان بارگیری و حمل آن به مراکز عرضه و عدم استفاده از پودر یخ برای این منظور
- ۱.۵. بارگیری گوشت مرغ در خودروهای سردخانه دار مجاز، پس از اطمینان مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه از کارکرد صحیح سیستم های خنک کننده خودرو و عدم استفاده از پودر یخ برای حمل مرغ
- ۱.۶. حمل گوشت مرغ تازه خنک شده در سبد های مشبک پایه دار با گنجایش حداکثر دو ردیف مرغ و خودداری از تحویل گوشت مرغ بیش از ظرفیت خودروی سردخانه دار
- ۱.۷. رعایت زنجیره سرد تا زمان عرضه به مصرف کننده و پرهیز از هرگونه نوسان دما

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

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

شماره: ۹۰/۴۳/۴۰۲۷۹  
تاریخ: ۱۳۹۰/۰۶/۲۰  
پیوست:



وزارت جهاد کشاورزی  
سازمان دامپزشکی کشور

بسمه تعالی

۲- بهره گیری از چیلر آبی در فرایند خنک سازی مرغ در کشتارگاه، براساس مستندات علمی معتبر و شواهد عینی موجود در سایر کشورها و از جمله کشورهای عمده تولید کننده و صادرکننده گوشت مرغ، امری رایج و پذیرفته شده تلقی می شود.

لذا خواهشمند است رعایت موارد بند (۱) در کشتار و بسته بندی مرغ در آن استان، بررسی و کاستی های موجود، به ویژه عدم تجهیز و بهره گیری کشتارگاه های طیور استان از اتاق سرد، در اسرع وقت برطرف و نتیجه به همراه دلایل و مستندات مربوط به این سازمان گزارش شود. بدیهی است از دیدگاه های کارشناسی آن استان در بازنگری دستورالعمل های مربوط استفاده خواهد شد.

دکتر هادی تبرائی  
مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

رونوشت:

مدیر کل محترم دامپزشکی استان  
کشتارگاه های طیور استان  
جهت استحضار و دستور بررسی اجرای موارد فوق الاشاره در

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

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

WWW.IVO.ORG.IR