

شماره : ۴۳/۳۷۵۶۷

تاریخ : ۸۸/۰۷/۱۵

پیوست :



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

بسمه تعالی

مدیر کل محترم دامپزشکی استان

موضوع نامه: «ضوابط فنی بهداشتی آماده سازی، فراوری، بسته بندی، نگهداری و حمل خمیر مرغ»
سلام علیکم،
با صلوات بر محمد و آل محمد(ص) و با احترام

به استناد قانون سازمان دامپزشکی کشور - مصوب ۱۳۵۰ و آیین نامه اجرائی نظارت بهداشتی دامپزشکی - مصوب ۱۳۸۷ و با عنایت به ضرورت اعمال کنترل و نظارت بهداشتی بر چرخه تولید تا عرضه فرآورده های خام دامی، بدین وسیله دستورالعمل اجرایی « ضوابط فنی بهداشتی آماده سازی، فراوری، بسته بندی، نگهداری و حمل خمیر مرغ » که براساس مصوبات کمیته های علمی- تخصصی سازمان تدوین گردیده است، جهت استحضار و نظارت بر حسن اجرا ایفاد می شود.
ضمنا متن کامل این دستورالعمل مشتمل بر ۹ صفحه، در پایگاه اطلاع رسانی سازمان دامپزشکی کشور به آدرس « www.ivo.org.ir » قابل دسترسی است.

دکتر هادی تیرائی

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

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

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

WWW.IVO.ORG.IR



سازمان دامپزشکی کشور
معاونت بهداشتی و پیشگیری

دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

دستورالعمل اجرایی ضوابط فنی بهداشتی آماده سازی، بسته بندی، نگهداری و حمل خمیرمرغ

دستورالعمل اجرائی فوق به استناد قانون سازمان دامپزشکی کشور - مصوب ۱۳۵۰ و آئین نامه اجرائی نظارت بهداشتی دامپزشکی - مصوب ۱۳۸۷ و ماده ۱۱ آئین نامه بهداشت محیط - مصوب ۱۳۷۱ جهت اجرای کامل مفاد آن توسط ادارت کل دامپزشکی استانها تدوین شده است .
مدیران کل محترم دامپزشکی استانها 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 : ۰۲۳۸۰۸۸۹۶ - ۰۸۷۶۸۸۹۵ دورنویس :

۰۲۵۲۷۵۸۸۹۵

WWW. IVO.Org.ir

پایگاه اینترنتی :

پست الکترونیکی : IVOPublicHealth @ IVO.Org.ir

صفحه	فهرست
۱	جایگاه های مجاز فراوری و بسته بندی خمیرمرغ
۲	ضوابط فنی بهداشتی جایگاه های مجاز فراوری
۲	ضوابط بهداشتی آماده سازی، فراوری، بسته بندی، نشانه گذاری، انجماد، نگهداری و حمل خمیر مرغ
۲	فراوری
۴	بسته بندی
۴	نشانه گذاری
۶	ویژگی های مواد بسته بندی
۶	نگهداری
۷	حمل و نقل
۸	ویژگی های خمیر مرغ
۹	عمرماندگاری

آئین نامه اجرائی نظارت بهداشتی دامپزشکی

ماده ۷- سازمان موظف است برای اعمال نظارت بهداشتی دامپزشکی نسبت به موارد زیر اقدام نماید :

ب- خوراک دام و فرآورده های دامی را که تولید ، نگهداری ، حمل ، توزیع ، عرضه و یا مصرف آن ها بطور غیر مجاز انجام شده باشد ، در صورتی که قابل مصرف تشخیص داده شود ، اجازه مصرف دهد ، یا در صورت امکان صاحب آن مواد را به سالم سازی آن ها موظف نماید و یا دستور مصرف غیر خوراکی آنها را به شکل مناسب صادر نماید و در غیر این صورت با رعایت ضوابط بهداشتی مربوط معدوم نماید .

ج- خوراک دام و فرآورده های دامی را که به دلیل دارا نبودن ویژگی های حسی، فیزیکی، شیمیایی و یا میکروبی لازم، به وسیله بازرسان سازمان غیرقابل مصرف تشخیص داده شود در صورت امکان صاحب آن مواد را به سالم سازی آن ها موظف نماید و یا دستور مصرف غیر خوراکی آن ها را به شکل مناسب صادر نماید و در غیر این صورت معدوم نماید .

- صدور مجوز ورود و ترخیص و کنترل بهداشتی هر نوع دام و فرآورده های خام دامی با توجه به نص مواد (۲، ۳، ۴، ۷، ۸) قانون سازمان دامپزشکی کشور- مصوب ۱۳۵۰- که مؤخر بر قانون مواد خوردنی و بهداشتی است علی الاطلاق و در تمام مراحل اعم از تولید، توزیع و عرضه از لحاظ پیشگیری و مبارزه با بیماریهای دامی و بیماریهای مشترک بین انسان و دام بر عهده سازمان دامپزشکی کشور می باشد.

مدیر کل محترم دامپزشکی استان

باسلا و احترام

به استناد قانون سازمان دامپزشکی کشور - مصوب ۱۳۵۰ و آئین نامه اجرائی نظارت بهداشتی دامپزشکی - مصوب ۱۳۸۷ و با عنایت به ضرورت اعمال کنترل و نظارت بهداشتی بر چرخه تولید تا عرضه فرآورده های خام دامی ، بدین وسیله دستورالعمل اجرایی « ضوابط فنی بهداشتی آماده سازی، فراوری، بسته بندی، نگهداری و حمل خمیر مرغ » که براساس مصوبات کمیته های علمی تخصصی سازمان تدوین گردیده است ، جهت استحضار و نظارت بر حسن اجرا ایفاد می شود.

ضمنا متن کامل این دستورالعمل مشتمل بر ۹ صفحه ، در پایگاه اطلاع رسانی سازمان دامپزشکی کشور به آدرس « www.ivo.org.ir » قابل دسترسی است.

دکتر هادی تیرائی

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

سازمان دامپزشکی کشور

نام دستورالعمل: « ضوابط فنی بهداشتی آماده سازی، فراوری، بسته بندی، نگهداری و حمل خمیر مرغ »

تهیه و تنظیم: دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

با اهتمام: دکتر حمید خانقاهی ایبانه ، دکتر امیررئوفی ، دکتر فرهمند صالح زاده

ابلاغ برای اجراء: ۱۳۸۸/۷/۱۵

دستورالعمل اجرایی

« ضوابط فنی بهداشتی آماده سازی، بسته بندی، نگهداری و حمل خمیر مرغ »

۱- جایگاه‌های مجاز فراوری و بسته بندی خمیر مرغ

فراوری و بسته بندی خمیر مرغ می‌تواند با رعایت کلیه ضوابط فنی بهداشتی مربوط در یکی از اماکن زیر انجام پذیرد:

الف - کارگاه‌های فراوری و بسته بندی خمیر مرغ وابسته به کشتارگاه‌های صنعتی طیور استان (که دارای پروانه بهداشتی بهره‌برداری معتبر و امکانات فراوری و بسته‌بندی خمیر مرغ باشد).

ب- کارگاه‌های فراوری و بسته‌بندی خمیر مرغ وابسته به کارگاه‌های فراوری و بسته‌بندی مرغ (که دارای پروانه بهداشتی بهره‌برداری معتبر و امکانات فراوری و بسته‌بندی خمیر مرغ باشد).

ج- کارگاه‌های فراوری و بسته‌بندی خمیر مرغ وابسته به کارخانجات تولیدکننده سوسیس و کالباس (که دارای پروانه بهره‌برداری معتبر از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و امکانات لازم جهت تولید خمیر مرغ باشد) صرفاً برای تولید خمیر مرغ جهت مصرف در همان کارخانه.

تبصره - کلیه واحدهای فراوری و بسته‌بندی خمیر مرغ صرفاً مجاز به تولید و بسته‌بندی خمیر مرغ از مواد اولیه استحصالی در همان واحد (کشتارگاه صنعتی طیور/ کارگاه‌های فراوری و بسته‌بندی مرغ) می‌باشند.

۲- ضوابط فنی بهداشتی جایگاه‌های مجاز فرآوری

مساحت تاسیسات اصلی باید متناسب با ظرفیت تولیدی کارگاه بوده و به شکلی طراحی شده باشند که فضای مناسب کاری برای اجرای عملیات در شرایط بهداشتی وجود داشته باشند.

یادآوری: تاسیسات اصلی (سالن فرآوری و بسته بندی خمیر مرغ و تاسیسات سردخانه ای از قبیل پیش سردکن اولیه، پیش سردکن ثانویه، تونل انجماد و سردخانه زیر صفر) بایستی دارای ضوابط فنی بهداشتی مربوط مطابق دستورالعمل ۴۴/۲۱۳۸۱ - ۸۶/۴/۲۴ در خصوص «ضوابط صدور پروانه کارگاه های فرآوری فرآورده های خام دامی» و دستورالعمل ۴۴/۹۶۲۱ - ۸۴/۳/۱ در خصوص «ضوابط و مقررات صدور مجوز فرآوری / استخوانگیری، خمیر مرغ، گوشت چرخکرده / در کارخانجات تولید فرآورده های گوشتی» باشد.

۳- ضوابط بهداشتی آماده سازی، فرآوری، بسته بندی، نشانه گذاری، انجماد، نگهداری و

حمل خمیر مرغ

۳-۱- فرآوری

تهیه مواد خام قابل مصرف

الف- خمیر مرغ باید از لاشه کامل مرغ (مادر، تخمگذار و یا گوشتی)، قطعات گوشت مرغ و یا از اسکلت باقیمانده از عملیات قطعه بندی و استخوانگیری همان کارگاه تهیه شود.

تبصره- جمع آوری اسکلت مرغ از سایر واحدها برای تهیه خمیر مرغ ممنوع می باشد.

ب- استفاده از کله و پای مرغ، دنبالچه، اندرونه (اعم از خوراکی و غیر خوراکی)، بافت های غضروفی، غده ای، رگ و پی، پوست و ... در تهیه خمیر مرغ جایز نیست.

تبصره - در صورت استفاده از مرغ کامل یا قطعات مرغ برای تهیه خمیر مرغ، نیازی به جدا کردن پوست نیست.

ج - در کارخانجات تولید فرآورده های گوشتی (سوسیس و کالباس) می توان از گوشت مرغ منجمد نیز جهت تولید خمیر مرغ برای مصرف داخلی کارخانه منوط به رعایت شرایط زیر استفاده کرد:

- ۱- بهره‌گیری از « دستگاه مخصوص جداسازی مکانیکی » مناسب
- ۲- داشتن سردخانه زیر صفر برای نگهداری مرغ منجمد مورد استفاده، با ظرفیت کافی و ارتباط مناسب با سالن تولید خمیر مرغ
- ۳- انجام عملیات در سالن‌های با دمای حداکثر ۱۲ درجه سانتی‌گراد

نگهداری مواد خام تا زمان مصرف

مواد خام مورد استفاده باید استحصالی همان روز واحد باشد و یا به مدت حداکثر ۴۸ ساعت از زمان تولید در برودت صفر تا ۴ درجه سانتی‌گراد نگهداری شده باشد.
تبصره - انجماد و نگهداری اسکلت مرغ، به منظور تهیه خمیر مرغ ممنوع است.

بازرسی بهداشتی (کنترل کیفی مواد خام)

در این مرحله مواد خام مورد استفاده جهت تهیه خمیر مرغ باید توسط مسئول فنی بهداشتی واحد، مورد بازرسی و کنترل بهداشتی قرار گیرد.

جداسازی مکانیکی گوشت

جداسازی گوشت از استخوان باید با استفاده از « دستگاه مخصوص جداسازی مکانیکی » انجام شود.

تبصره- عملیات تهیه خمیر مرغ باید بگونه‌ای انجام شود که از تجمع استخوان و گوشت‌های جداسازی شده در سالن فرآوری بیش از ظرفیت واحد تولیدی جلوگیری شود.

بازرسی بهداشتی (کنترل کیفی محصول تولیدی)

در این مرحله با خروج خمیر مرغ از دستگاه، کنترل کیفی محصول فرآوری شده و انجام صحیح عملیات فرآوری باید توسط مسئول فنی بهداشتی واحد، مورد بازرسی و کنترل بهداشتی قرار گیرد.

انجماد

فرایند انجماد شامل دو مرحله زیر است:

الف-خنک کردن : خمیر مرغ را باید قبل از انجماد، در پیش سردکن قرار داد. در این مرحله دمای عمقی خمیر مرغ به حداکثر ۳ درجه سانتی‌گراد کاهش داده می‌شود.

ب- منجمد کردن - انجماد خمیر مرغ باید در تونل انجماد با دمای منهای ۳۵ درجه سانتی‌گراد یا کمتر، به مدت ۴ ساعت یا (پلیت فریزر به مدت ۲ ساعت) به گونه‌ای انجام گیرد که:

- از محدوده تشکیل حداکثر بلورهای یخ (کریستالیزاسیون) که برای بیش‌تر فرآورده‌ها ۱- تا ۵- درجه سانتی‌گراد است، به سرعت بگذرد.
- در هنگام خروج از تونل انجماد، بروودت عمق فرآورده، حداقل ۱۸ درجه سانتی‌گراد زیر صفر باشد.

۲-۳- بسته بندی

خمیر مرغ باید در کیسه های پلی اتیلنی سالم ، بدون پارگی و دارای نشانه گذاری مربوطه (به نحوی که هوای بسته‌ها کاملاً تخلیه شود) و متعاقباً در کارتن های به ابعاد $۱۵ \times ۵۵/۵ \times ۳۸/۵$ و وزن حداکثر ۲۰ کیلوگرم بسته بندی شوند.

تبصره ۱- خمیر مرغ بایستی صرفاً به صورت منجمد ، بسته بندی و توزیع شوند.

تبصره ۲- کارتن های حاوی خمیر منجمد مرغ قبل از نگهداری در سردخانه باید در دستگاه شیرینگ پک، شیرینگ شوند (به طوری که تمام سطوح کارتن به طور کامل در پوشش پلاستیکی قرار گیرد).

۳-۳- نشانه گذاری

بسته های حاوی خمیر مرغ و کارتن های مربوط باید دارای نشانه گذاری به صورت خوانا باشد.

تبصره - مشخصات زیر باید به صورت خوانا و با رنگ پاک نشدنی بر روی برچسب / پوشش پلاستیکی و رویه کارتن به زبان فارسی چاپ و یا درج شود .

۱. نام کشتارگاه/ کارگاه محل تولید (نامی که در پروانه بهداشتی بهره برداری درج شده است)

- تبصره ۱- در صورتیکه کارگاه تولید خمیر مرغ در نظرداردآرم و یا نام ویژه ای بر روی بسته بندی درج نماید ، بایدآرم و یا نام مذکور قبلاً به ثبت رسیده و ارائه کپی تایید شده به اداره کل دامپزشکی استان مربوط الزامی است.
- تبصره ۲- اختصاص فضایی از رویه کارتن و بسته بندی و یا برچسب محصولات جهت ذکر مشخصات (نام، آدرس و آرم و نام تجاری) سفارش دهنده در صورت موافقت کتبی کارگاه بسته بندی کننده و ارائه گواهی ثبت آرم یا نام تجاری علاوه بر چاپ مشخصات کارگاه بلامانع است .
۲. شرکت ها باید اساسنامه خود را ارائه نمایند.
۳. درج نام اصلی یا تجاری سفارش دهنده روی برچسب الزامی است.
۴. مشخصات درج شده روی کارتن باید دقیقاً مطابق مشخصات مندرج برروی برچسب/ کیسه های پلی اتیلنی حاوی خمیر مرغ باشد .
۵. عبارت کد پروانه بهداشتی بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ۶ رقم سمت راست کد پروانه بهداشتی بهره برداری (دو رقم اول کد استان و ۴ رقم بعدی کد رمز یا سریال) باید درج شود.
۶. نوع ماده خام : نوع ماده مورد استفاده (لاشه کامل مرغ / مادر ، تخمگذار یا گوشتی، قطعات گوشت مرغ، اسکلت مرغ) باید در نشانه گذاری درج شود.
۷. نام فرآورده : « خمیر منجمد مرغ »
۸. مورد مصرف : « مصرف خمیر مرغ فقط در تولید سوسیس و کالباس مجاز است».
۹. تاریخ تولید : برحسب روز/ ماه / سال
۱۰. تاریخ انقضاء : ۳ ماه از تاریخ تولید
۱۱. شرایط نگهداری : ۱۸ درجه سانتی گراد زیرصفر
۱۲. آدرس و شماره تلفن کارگاه
۱۳. شماره بیج محصول

۴-۳- ویژگی های مواد بسته بندی مورد استفاده

☑ پوشش پلاستیکی مورد استفاده در بسته بندی خمیر مرغ

۱- ویژگی های شیمیایی

- از جنس مناسب جهت بسته بندی مواد غذایی (Food grade) باشد.
- قابلیت جذب چربی را نداشته باشد.
- غیرسمی باشد.
- از مواد بازیافت شده نباشد.

۲- ویژگی های فیزیکی

- هنگام بسته بندی سالم، پاکیزه و استفاده نشده باشد.
- قابلیت انبساط و انقباض آن در برابر تغییرات درجه حرارت محیط ناچیز باشد.
- قدرت کشش خوبی داشته باشد.
- قابلیت خم شدگی، نرم بودن و انحنایذیری خوبی داشته باشد.
- شفاف باشد.

تبصره - قید هر یک از مشخصات با عبارات لاتین در صورت درج مشخصات با زبان فارسی بلامانع است.
بدیهی است ارائه نمونه برچسب/ پوشش های پلاستیکی به اداره کل دامپزشکی استان (برای صدور پروانه بهداشتی بهره برداری فراوری و بسته بندی خمیر مرغ) الزامی است.

☑ ویژگی های کارتن های مورد استفاده

کارتن مورد استفاده باید دارای استحکام کافی و از جنس مقاوم در برابر رطوبت و ..، به ابعاد (۱۵ × ۵۵/۵ × ۳۸/۵) باشد.

۴-۳- نگهداری

- کارتن های حاوی خمیر منجمد مرغ باید در سردخانه، داخل باکس پالت های مناسب (قابل شستشو و ضد عفونی و با استحکام لازم) نگهداری شوند.

- خمیر منجمد مرغ منجمد باید در سردخانه‌های نگهداری که برودت آن، حداقل ۱۸ درجه سانتی‌گراد زیر صفر یا کمتر است، نگهداری شود.
- رعایت نکات بهداشتی در زمان نگهداری خمیر مرغ در سردخانه از قبیل، استفاده از باکس پالت‌های مناسب، همچنین نحوهٔ چیدمان مناسب به طوری که جریان هوای سرد بتواند به طور کامل از بین آن‌ها عبور کند، از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است.
- این سردخانه‌ها لازم است مجهز به دستگاه ثبت دما (ترموگراف) باشند.

۵-۳- حمل و نقل

- کلیه خودروهایی که مبادرت به حمل خمیر مرغ می نمایند، باید دارای پروانه اشتغال به حمل معتبر از اداره کل دامپزشکی استان باشند.
- خودروهایی که مبادرت به حمل خمیر منجمد مرغ می نمایند، باید مجهز به سیستم خنک کننده مناسب جهت تامین برودت مورد نیاز (۱۸ درجه سانتیگراد زیر صفر) باشند.
- کلیه خودروهایی که مبادرت به حمل خمیر مرغ می نمایند باید مجهز به دستگاه ثبت دما (ترموگراف) مناسب و زنگ هشداردهنده برای اعلام دمای بیش از حد باشند.
- در صورت حمل داخل استانی خمیر مرغ، اخذ گواهی بهداشتی محموله از سوی مسئول فنی بهداشتی واحد تولید بسته بندی خمیر مرغ، الزامی است.
- در صورت حمل خارج استانی خمیر مرغ، دریافت مجوز بهداشتی - قرنطینه ای حمل از اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان مربوط الزامی است.
- خودروهای ویژه حمل خمیر منجمد مرغ باید مجهز به پالت کف کانکس از جنس مناسب (قابل شستشو و ضد عفونی و دارای استحکام کافی) باشد.
- مقدار بارگیری فرآورده باید بر حسب ظرفیت و مطابق استاندارد کانکس باشد (در مواردی که سیستم خنک کننده / اواپراتور نزدیک سقف تعبیه شده باشد، ارتفاع محموله نباید از سطح زیرین اواپراتور تجاوز نماید)

ویژگی های خمیر مرغ

الف- ویژگی های ظاهری / ارگانولپتیک

خمیر مرغ منجمد باید از نظر ظاهری دارای مشخصات زیر باشد:

- رنگ گوشت باید بسته به اینکه از لاشه کامل مرغ (مادر، تخمگذار و یا گوشتی)، قطعات گوشت مرغ و یا از اسکلت باقیمانده از عملیات قطعه بندی و استخوانگیری تولید شده، متغیر بوده و باید به رنگ طبیعی باشد.
 - باید عاری از ذرات خارجی قابل رؤیت، ذرات استخوان و غضروف (بزرگ تر از ۱/۵ میلی متر) و هرگونه آلودگی باشد.
 - هیچگونه بوی غیرطبیعی مانند بوی ترشیدگی یا تعفن نباید حس شود.
 - فاقد هرگونه آثار سوختگی ناشی از انجماد باشد.
 - عاری از هرگونه قارچ زدگی (لکه های رنگی ناشی از رشد قارچ) باشد.
- تبصره ۱-** در داخل بسته بندی نباید، آب یا خونابه منجمد وجود داشته باشد.
- تبصره ۲-** خمیر مرغ منجمد باید در بسته های سالم و بدون عیب بسته بندی و نشانه گذاری گردد. (در نشانه گذاری علاوه بر سایر مشخصات مربوط، درج عبارت «ویژه مصرف در کارخانجات فرآورده های گوشتی (سوسیس و کالباس)» الزامی است.

ب- ویژگی های شیمیایی :

- میزان (TVBN) TVN در خمیر مرغ (تازه/ منجمد) به عنوان معیاری برای قضاوت مطرح نمی باشد.
- میزان باقیمانده دارو، هورمون سموم و سایر موادشیمیایی آن، کمتر از حداکثر حد مجاز باقیمانده (MRL) باشد (حد مجاز باقیمانده (MRL) در دست تدوین است).
- به خمیر مرغ نباید هیچ گونه ماده افزودنی از جمله مواد نگهدارنده، مواد رنگی و ... اضافه شود.

ج - ویژگی‌های میکروبی

ویژگی‌های میکروبی خمیر مرغ در جدول زیر آورده شده است.

ویژگی‌های میکروبی خمیر مرغ

M	m	c	تعداد نمونه (n)	آزمون	فراورده	ردیف
5×10^6	5×10^5	۲	۵	شمارش کلی میکروارگانیسم‌ها (در یک گرم)	خمیر مرغ (تازه / منجمد)	۳
5×10^3	5×10^2	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)		

یادآوری ۱- در مواردی که فقط یک نمونه به آزمایشگاه ارسال می‌شود (نمونه منفرد)، ویژگی‌های میکروبی نمونه با حد m سنجیده می‌شود.

یادآوری ۲- هر بهر براساس شرایط زیر قابل مصرف یا غیرقابل مصرف تشخیص داده می‌شود:

- ۱- در مواردی که تمام نمونه‌ها $m \geq M$ باشد، بهر قابل قبول است.
- ۲- در مواردی که تعداد $C \geq n$ از n نمونه، بین $m < M$ و $M \geq m$ باشد، بهر قابل قبول است.
- ۳- در مواردی که هریک از نمونه‌ها $M < M$ باشد، بهر غیر قابل قبول است.
- ۴- در مواردی که تعداد $C < n$ از n نمونه، بین $m < M$ و $M \geq m$ باشد، بهر غیر قابل قبول است.

د- عمر ماندگاری

عمر ماندگاری (Shelf - Life) خمیر مرغ تازه (صرفاً در مورد کارگاه‌های وابسته به کارخانجات تولید سوسیس و کالباس) ۲ روز معادل ۴۸ ساعت (در صورت نگهداری در صفر تا ۴ درجه سانتی‌گراد) و خمیر مرغ منجمد ۳ ماه (در صورت نگهداری در ۱۸- درجه سانتی‌گراد) می‌باشد.