

۴۱۷۲۵/۴۴

۸۶/۰۸/۰۶

دارد

جناب آقای دکتر محمد سبحانی مطلق
مدیرکل محترم دفتر قرنطینه و امور بین الملل

موضوع نامه: "منجمد سازی محموله های گوشت وارداتی"

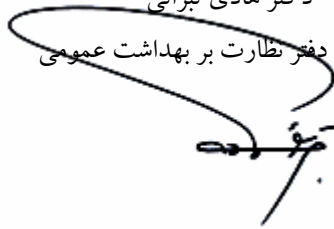
سلام علیکم ،

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

بازگشت به نامه شماره ۱۲/۴۱۶۹۹ مورخه ۸۶/۸/۵ به پیوست « شرایط و ضوابط
منجمد سازی محموله های گوشت گوسفند تازه سرد وارداتی» جهت استحضار
ایفاد می شود.

دکتر هادی تیرانی

سرپرست دفتر نظارت بر بهداشت عمومی



شرایط و ضوابط منجمدسازی گوشت گوسفند تازه سرد وارداتی:

۱- قطعه‌بندی، بسته‌بندی و انجماد گوشت گوسفند باید پس از هماهنگی با اداره کل دامپزشکی استان در یکی از کارگاه‌های بسته‌بندی مجاز گوشت قرمز انجام گیرد.

۲- قطعه‌بندی گوشت گوسفند باید برابر استاندارد ملی ایران به شماره 4276 با عنوان «آئین کار قطعه‌بندی گوشت گوسفند و بز» انجام گیرد.

تبصره- بررسی دقیق وضعیت ظاهری / ارگانولپتیک فراورده قبل از بسته‌بندی، همچنین نمونه‌برداری از محصولات تولیدی و انجام آزمایشات لازم وفق دستورالعمل های ابلاغی در خصوص کارگاه‌های بسته‌بندی فراورده های خام دامی الزامی است.

۳- بسته‌بندی و نشانه‌گذاری گوشت گوسفند باید برابر استاندارد ملی ایران به شماره ۴۲۷۵ با عنوان «آئین کار بسته‌بندی و نشانه‌گذاری گوشت گوسفند و بز» انجام گیرد.

تبصره- علاوه رعایت ضوابط و دستورالعمل‌های ابلاغی مربوط به بسته‌بندی و نشانه‌گذاری گوشت قرمز در کارگاه های بسته‌بندی در داخل کشور، ذکر نام کشور مبداء، کشتارگاه و تاریخ کشتار و شرکت واردکننده الزامی خواهد بود. بدیهی است نمونه لیبل باید به تایید اداره کل دامپزشکی استان برسد.

۴- گوشت منجمد شده باید دارای ویژگی‌های گوشت قرمز منجمد براساس استاندارد ملی ایران به شماره ۳۲۲۸ باشد.

۵- نگهداری و پخش و عرضه گوشت گوسفند باید برابر استاندارد ملی ایران به شماره ۴۵۱۵ با عنوان «آئین کار نگهداری و پخش و عرضه گوشت گوسفند و بز» انجام گیرد.

تبصره- در صورتی که گوشت گوسفند به صورت لاشه بسته بندی و منجمد شود، باید صرفاً در مراکز عمده مصرف توزیع و مصرف شود.

۶- عمر ماندگاری گوشت گوسفند تازه/ منجمد بر اساس دستورالعمل عمر ماندگاری فراورده‌های دامی (موضوع بخشنامه شماره ۴۴/۲۲۴۹۵ مورخه ۸۴/۵/۹ می باشد.