

"دستور العمل استحصال مرغ قطعه بندی منجمد"

(ویرایش شهریور ۱۴۰۵)

- ۱- کشتارگاه بایستی دارای سالن مجزا برای قطعه بندی مرغ و نیز پروانه معتبر بهره برداری فرآوری و بسته بندی فرآورده های خام دامی صادره از سوی سازمان دامپزشکی کشور با تاریخ اعتبار باشد.
تبصره: واحد بسته بندی بایستی مجهز به تونل انجماد مطابق با ظرفیت میزان محموله قطعه بندی شده باشد.
تبصره: در صورتی که کشتارگاه مجهز به خط یک کشتار طیور باشد پاکسازی کامل اندرونی (چینه دان، نای، مری، جگر) و حذف شش و کلیه وچربی محوطه بطنی در زمان قطعه بندی الزامیست.
- ۲- واحد قطعه بندی بایستی مسئول فنی - بهداشتی با مدرک دکتری دامپزشکی دارای پروانه اشتغال با تاریخ معتبر داشته باشد و مسئولیت نظارت فنی - بهداشتی بر محموله استحصال با وی می باشد.
- ۳- کلیه کارگران بایستی دارای کارت بهداشت با تاریخ معتبر باشند.
- ۴- مجهز بودن کارگران به البسه (روپوش - کلاه - چکمه - پیش بند) تمیز الزامیست
- ۵- رعایت دستورالعمل ضوابط فنی بهداشتی کشتار، استحصال، بسته بندی و عرضه گوشت طیور کد ۴۴-۸۷-۰۶ دفتر نظارت بر مواد غذایی و بهداشت عمومی سازمان دامپزشکی (ابلاغیه شماره ۴۳/۵۶۱۶۵ مورخ ۸۷/۱۰/۳۰) الزامیست.
- ۶- لاشه های طیور بایستی مطابق دستورالعمل اجرایی سازمان دامپزشکی به شماره ۴۴-۸۸-۰۶ با عنوان ضوابط فنی بهداشتی کشتار، استحصال، بسته بندی و عرضه گوشت طیور تهیه و از نظر سلامت بهداشتی به تائید مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه رسیده باشد.
- ۷- لاشه استحصالی خنک شده بایستی پس از طی دوره جمود نعشی در سالن پیش سرد با برودت ۴-۰ درجه سانتیگراد (نگهداری حداقل ۴ ساعت و حداکثر ۸ ساعت) به سالن قطعه بندی منتقل شود.
- ۸- دمای عمق سینه لاشه طیور در زمان انتقال به سالن قطعه بندی باید حداکثر ۷+ و عمق ران حداکثر به ۵+ درجه سانتیگراد باشد.
تبصره: برش و بسته بندی مرغ و یا هر نوع کالای دیگر برای افراد غیر بطور هم زمان با محموله شرکت پشیمانی امور دام ممنوع می باشد.
- تبصره:** دمای سالن قطعه بندی بایستی حداکثر ۱۲ درجه سانتیگراد باشد.

* برش لاشه مرغ:

- ۹- برای قطعه بندی ترجیحاً از دستگاه خودکار ویژه برش لاشه مرغ استفاده شود.
- ۱۰- مرغ کامل با برش عرضی (از محل حدفاصل بین مهره هفتم پشت و مهره اول کمر لاشه) و برش طولی (در امتداد ستون فقرات

بصورت دونیمه تقریباً متقارن). بطوریکه لاشه مرغ بصورت چهار قطعه (ران و سینه) برش و مجزا گردد. (با بازو، بدون گردن و بال و دنبالچه و چربی محوطه بطنی).

تبصره: قطعات ران و سینه باید بصورت کامل بوده و از برشهای اضافه در قطعات فوق اجتناب شود.

تبصره: به منظور رعایت مسائل بهداشتی و بازاریابی مناسب، شستشوی قطعات مرغ و قرار دادن بر روی ظروف مشبک (در مدت زمان مفید به منظور خروج آب مازاد) بعد از قطعه بندی الزامیست.

تبصره: از برش و قطعه بندی لاشه های مرغ دارای کوفتگی و خونمردگی خودداری گردد.

* ویژگیهای ظاهری لاشه مرغ:

۱۱- ویژگیهای ظاهری لاشه مرغ جهت قطعه بندی باید مطابق دستورالعمل اجرایی عملیات کنترل و نظارت بهداشتی فرآورده های خام دامی ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی و آخرین دستورالعمل های ابلاغی اداره کل کنترل کیفی باشد.

نکته: مرغ استحصالی برای قطعه بندی بایستی، کشتار روز، مورد تأیید نماینده مستقر در واحد بسته بندی و در محدوده وزنی (۲۰۰۰-۱۴۰۰ گرمی) باشد.

تبصره: محدوده وزنی لاشه مرغ مناسب برای قطعه بندی توسط معاونت بازرگانی شرکت در متن قراردادهای منعقدہ تعیین میشود.

* بسته بندی:

۱۲- قطعات همنام مرغ باید در کیسه پلاستیکی سالم، درجه یک، بدون عیب و پارگی، مقاوم و دارای نشانه گذاری مربوطه به صورت خوانا به زبان فارسی بسته بندی شود.

تبصره: در صورتی که انجام قطعه بندی مرغ با هدف صادرات صورت پذیرد، نشانه گذاری بر روی ظروف و یا کیسه ها و نیز کارتن بایستی سه زبانه باشد.

تبصره: کیسه پلاستیکها باید در محلی خشک و تمیز، عاری از گرد و غبار، به دور از دسترسی حشرات و آفات و یا هر ماده خارجی بودار نگهداری شوند.

۱۳- پلاستیک مورد مصرف برای بسته بندی قطعات مرغ از جنس Foodgrade و دارای ویژگیهای مختص به آن باشد. قابلیت انبساط و انقباض آن در برابر درجه حرارت (تول انجامد 5 ± 40) ناچیز باشد.

تبصره: ابعاد کیسه پلاستیک مصرفی می بایست متناسب با وزن و سائز قطعات مرغ باشد. بطوریکه از ایجاد فضای اضافی در کیسه جلوگیری شود.

۱۴- در هر کیسه به ابعاد ۳۵ × ۲۵ سانتی متر تعداد ۴ قطعه ران یا ۳ قطعه سینه با پوست بطور منظم و در یک ردیف قرار داده

شود و سپس کیسه درز بندی گردد. (بر روی هر کیسه شفاف ، لیبل مشخصات به شرح بند ۲۱ الصاق گردد.)
تبصره: در صورت مجهز بودن واحد بسته بندی به دستگاه و کیوم ، پس از قرار دادن تعداد قطعات همنام به شرح بند (۱۴) درون کیسه به وسیله دستگاه و کیوم درز بندی شود.

* کارتن گیری:

۱۵- مشخصات کارتن برای بسته بندی مرغ منجمد قطعه بندی شده باید مطابق مشخصات عمومی کارتن بسته بندی مرغ منجمد مندرج در دستورالعمل عملیات کشتار و بسته بندی مرغ گوشتی ابلاغی اداره کل کنترل کیفی به شماره ۳۶/۵۱/۲۴۳۵۵۱ مورخ ۹۹/۱۲/۲۵ باشد .

۱۶- داخل هر کارتن کیسه پلاستیکهای حاوی قطعات همنام مرغ (با سورت یکسان) بصورت منظم قرار داده شود
۱۷- از چیدمان دو ردیف بیشتر کیسه پلاستیکهای حاوی قطعات مرغ بر روی هم در داخل کارتن خودداری گردد.
تبصره: تعداد کیسه های حامل قطعات مرغ انتخابی در زمان کارتن گیری به نحوی باشد که از ایجاد فضای اضافی خودداری گردد. (عبارت کیسه ها در داخل کارتن بیرون زدگی نداشته و نیز لق نزنند.)
تبصره: با توجه به لزوم افزایش آگاهی مصرف کننده از ویژگیهای فرآورده ،درج اطلاعات ذیل بر روی کارتن بسته بندی مرغ منجمد الزامیست.

مصرف کننده گرامی مرغ منجمد قطعه بندی شده سالم و بهداشتی باید دارای ویژگیهای زیر باشد:
۱- پوست بطور یکنواخت ، شفاف و عاری از هرگونه پارگی یا تورم بوده و قطعات فاقد خونمردگی یا تغییر رنگ و خراش، کاملاً تمیز و بدون پر و نیز فاقد آثار سوختگی ناشی از انجماد باشد. ۲- هیچگونه علائمی از ضایعات ، خرده استخوان ،امعاء و احشاء روی قطعات مرغ نباشد. ۳- تا هنگام مصرف از انجماد خارج نشده و پس از انجماد زدایی هیچگونه بوی غیر طبیعی نظیر بوی ترشیدگی یا تعفن از آن به مشام نرسد.

انجماد:

۱۸- کیسه پلاستیکهای حاوی قطعات همنام مرغ چیده شده بصورت دو ردیف در داخل کارتن، بر روی هر طبقه راکر در یک ردیف چیده و بلافاصله به تونل انجماد منتقل گردد.

۱۹- تونل انجماد باید حداقل نیم ساعت قبل از انتقال را کر به داخل آن روشن و آماده بکار باشد. برودت تونل انجماد باید $\pm 5^{\circ}\text{C}$ -۴۰- درجه سانتیگراد باشد.

تبصره: انجماد قطعات به گونه ای انجام شود که از محدوده تشکیل بلورهای یخ که برای بیشتر فرآورده ها ۱- تا ۵- درجه سانتیگراد می باشد به سرعت عبور کند.

۲۰- پس از خروج کارتنها از تونل انجماد (مشروط به آنکه عمق برودت قطعات حداقل به ۱۸- درجه سانتیگراد برسد) کارتنها درب بندی و سپس نسبت به الصاق لیبل مشخصات محتویات کارتن مطابق بند (۲۱) اقدام گردد.

تبصره: از شیرینگ پک کارتن های دارای پارگی کیسه پلاستیک حاوی قطعات مرغ خودداری گردد.

تبصره: نماینده مستقر در واحد قطعه بندی باید در انجام تمام مراحل قطعه بندی حضور مستمر داشته باشد و پس از اطمینان از رعایت مفاد دستورالعمل، اقدام به ممهور نمودن کارتنهای حاوی قطعات مرغ منجمد به مهر نظارت نماید.

* نشانه گذاری فرآورده های خام دامی :

۲۱- مشخصات برجسب بر روی هر کیسه پلاستیک حاوی قطعات مرغ منجمد باید به صورت خوانا و با رنگ پاک نشدنی بر روی برجسب پوشش پلاستیکی و رویه کارتن مطابق نمونه به شرح زیر درج گردد:

برند
کارگاه بسته بندی....(رنگ برجسب)
کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان...
نام قطعه.....)
تاریخ تولید: روز/ماه/سال
*تاریخ انقضاء: ...بعد از تاریخ تولید
شرایط نگهداری: ۱۸- درجه سانتیگراد
آدرس:
تلفن:

۲۲: زمان ماندگاری بر اساس آخرین دستورالعمل اجرایی کنترل نظارت بهداشتی فرآورده های خام دامی ابلاغی توسط سازمان دامپزشکی کشور بر روی محصول و کارتن درج گردد .

تبصره: براساس دستورالعمل سازمان دامپزشکی در حال حاضر مدت ماندگاری مرغ قطعه بندی منجمد ۹ ماه می باشد.

۲۳- کارتنهای شیرینگ پک شده به سالن نگهداری با برودت ۱۸- درجه سانتیگراد منتقل و تا زمان بارگیری در این برودت نگهداری شود.

تبصره: درصد قطعات ران و سینه (نسبت وزن قطعات سینه به ران) تحویلی توسط معاونت بازرگانی در متن قرارداد منعقد

شماره: ۵۱/۸۴۸۳۶

تاریخ: ۱۴۰۵/۶/۱۶

تعیین میشود.

۲۴- در زمان بارگیری رعایت بخشنامه حمل و نقل محمولات انجمادی سازمان دامپزشکی به شماره ۴۴/۱۰۸۰۱ مورخ ۸۷/۳/۲ الزامیست.

*** ویژگیهای میکروبی مرغ قطعه بندی شده:**

۲۵- ویژگیهای میکروبی مرغ قطعه بندی شده تحویلی باید مطابق دستورالعمل اجرایی کنترل و نظارت بهداشتی فرآورده های خام دامی ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی به شرح جدول زیر باشد:

آزمون	تعداد نمونه (n)	c	m	M
شمارش کلی میکروارگانیسم (در یک گرم)	۵	۳	۱۰ ^۵	۱۰ ^۶
استافیلوکوکوس ارنوس کواگولاز مثبت (در یک گرم)	۵	۲	۱۰ ^۲	۱۰ ^۳
سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۵	۰	منفی	-
شیریشیا کلی (در یک گرم)	۵	۲	۵۰	۵۰۰

تبصره: صدور گواهی بهداشتی محموله در سامانه دامپزشکی توسط مسئول فنی و بهداشتی واحد بسته بندی برای بارگیری محموله الزامیست.

اداره کل کنترل کیفی