



وزارت جهاد کشاورزی



جمهوری اسلامی ایران



Iran veterinary organization

برنامه اجرایی

"طرح ارتقاء کیفیت بهداشتی گوشت مرغ"



سیدجمال الدین اسدآبادی، ساختمان سازمان دامپزشکی کشور

تلفن: ۸۸۹۶۲۳۸۰ - ۸۸۹۵۰۸۷۶ دورنویس: ۸۸۹۵۷۲۵۲

WWW.IVO.IR

پایگاه اینترنتی:

مقررات ملی دامپزشکی

۹۸/۰۸/IVO

تیر ماه ۱۳۹۸

دفتر نظارت بر بهداشت

عمومی و مواد غذایی

۹۸/۰۸/IVO

Jul - ۲۰۱۹

برنامه اجرایی

"طرح ارتقاء کیفیت بهداشتی گوشت مرغ"**۱- مقدمه:**

این طرح با توجه به ضرورت تقویت نظارت بر اعمال سامانه های بهداشتی در کشتارگاهها و مراکز بسته بندی فرآورده های خوراکی طیور، کنترل بهداشتی بر فرآیند استحصال فرآورده های خوراکی طیور در کشتارگاههای صنعتی و ارتقاء کیفیت بهداشتی و تضمین سلامت محصول نهایی و در راستای انجام وظایف و مسئولیت های سازمان دامپزشکی کشور در تامین بهداشت و سلامت فرآورده های خام دامی؛ توسط دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی با اخذ نظرات ادارات کل دامپزشکی استان ها و شکل های صنعتی مرتبط از جمله انجمن صنفی کشتارگاههای صنعتی طیور، انجمن ملی شرکتهای زنجیره ای تولید کننده گوشت مرغ و انجمن صنفی کارفرمایان صنعت تولید و بسته بندی مواد پروتئینی کشور تهیه و تدوین شده و پس از ابلاغ توسط ریاست محترم سازمان دامپزشکی کشور، از ۱۵ مرداد ماه ۱۳۹۸ لازم الاجرا خواهد بود.

۲- محورهای برنامه:

- توسعه کشتارگاههای صنعتی طیور مجهز به خط تخلیه اتوماتیک اندرونه (خط ۲) از طریق:
 - فعال نمودن خط ۲ (دستگاههای تخلیه اتوماتیک اندرونه) در کشتارگاههای صنعتی طیور
 - الزام به احداث و تاسیس هرگونه کشتارگاه جدید فقط با تجهیز به خط ۲، چیلینگ روم، سورتر و حداقل قفس شوی دو مرحله ای
 - برنامه ریزی زمان بندی بصورت ایجابی - تشویقی برای تجهیز واحدهای کشتارگاه صنعتی طیور موجود به خط ۲، اطلاق سرد^۱، سورتر و قفس شوی حداقل دو مرحله ای
- خودداری از کشتار بیش از ظرفیت پروانه صادره در کشتارگاههای صنعتی طیور
- حذف تدریجی چیلرهای آبی (جایگزین چیلر آبی اول: شستشوی لاشه مرغ با نصب دستگاه لاشه شور در خط اتوماتیک تخلیه اندرونه و جایگزین چیلر آبی دوم: اطلاق سرد با استفاده از قلاب های یک طرفه)
- بازرسی و کنترل بهداشتی کشتارگاهها و مراکز قطعه بندی، فرآوری و بسته بندی؛ خودکنترلی کشتارگاهها از طریق نمونه برداری ادواری از آب مصرفی، پرسنل، محیط کار، فرآیند و محصولات با مستندسازی اقدامات مذکور برای اطمینان از بهره گیری واحدهای مذکور از روش بهداشتی تولید^۲
- اجرای ممیزی های لازم (داخلی، غیر رسمی و رسمی)
- شناسنامه دار کردن و قابلیت ردیابی^۳ محصولات از طریق:
 - درج کد ردیابی (رهگیری) محصول

^۱ . Chilling Room^۲ . Good Hygiene Practice (GHP)^۳ . Tracibility

- تاکید بر فعال کردن سامانه ۳۰۰۸۹۰۳ برای ردیابی محصول از طریق کد ردیابی (رهگیری)
- رتبه بندی واحدهای تولید و بسته بندی گوشت مرغ
- تاکید بر ذخیره سازی مرغ منجمد به منظور تنظیم بازار از مرغ کشتار شده در کشتارگاههای دارای خط ۲
- الزام مراکز قطعه بندی و بسته بندی، مراکز عرضه عمده و بزرگ (میادین، هایپرمارکت ها و ...) و مراکز مصرف عمده به تهیه مرغ کشتار شده در خط ۲
- افزایش عمر ماندگاری براساس اثبات عمر ماندگاری توسط تولید کننده با ارائه مدارک معتبر، راستی آزمایی و اعتبارسنجی عمر ماندگاری محصول توسط سازمان دامپزشکی کشور
- تاکید بر اعمال دقیق زنجیره سرد در ناوگان حمل و نقل فرآورده های خام دامی
- تقویت نقش نظارتی مسئولین فنی و بهداشتی واحدها بر محورهای این طرح
- فرهنگ سازی، الگوسازی، اقدامات ترویجی - آموزشی و اطلاع رسانی عمومی
- پیگیری برای اعمال سیاست های تشویقی و تامین تسهیلات لازم از طریق هماهنگی و همکاری های بین بخشی
- برای بازسازی و بهسازی ساختاری و تجهیزاتی واحدها بر اساس ضوابط بهداشتی سازمان

۳- اهداف:

- تقویت سیستم ارزیابی و کنترل کیفی - بهداشتی فرآیند تولید و فرآورده های خوراکی مرغ
- تضمین سلامت و کیفیت فرآورده های خوراکی مرغ
- شناسایی مخاطرات، ارزیابی و مدیریت خطر رخدادهای نامطلوب بهداشتی فرآورده های خوراکی مرغ در کشتارگاه ها و مراکز قطعه بندی و بسته بندی
- بهبود کنترل و نظارت های بهداشتی در زنجیره تولید تا مصرف برای عرضه گوشت مرغ با کیفیت بهداشتی مناسب
- پیشگیری از تولید، توزیع، عرضه و مصرف فرآورده های ناسالم و غیر بهداشتی مرغ با اعمال ضوابط و مقررات بهداشتی و برخورد با موارد تخلف
- کاهش ضایعات و جلوگیری از کاهش کیفیت و فساد فرآورده های خوراکی مرغ
- نظارت بر اعمال جدی سامانه های بهداشتی در کشتارگاه های مرغ و مراکز قطعه بندی و بسته بندی گوشت مرغ
- تضمین کیفیت بهداشتی گوشت مرغ استحصالی در کشتارگاه های صنعتی طیور
- بهبود بار میکروبی و افزایش عمر ماندگاری فرآورده های استحصالی مرغ
- رتبه بندی کشتارگاه ها و مراکز بسته بندی فرآورده های خوراکی مرغ و تعیین شرایط و ضوابط مربوطه
- رتبه بندی محصولات استحصالی مرغ و تعیین شرایط و ضوابط مربوطه
- کنترل و مدیریت مخاطرات بهداشتی
- ایجاد بستر رقابت بهداشتی در میان تولیدکنندگان و عرضه کنندگان برای جلب نظر مصرف کنندگان

- ارائه راهکارهای تشویقی و ترویجی برای تولید و عرضه فرآورده‌های خوراکی مرغ با کیفیت بهداشتی مناسب

۴- تعاریف:

در این برنامه علاوه بر واژه‌ها و اصطلاحات تعریف شده در قانون سازمان دامپزشکی کشور و آیین‌نامه اجرائی نظارت بهداشتی دامپزشکی و سایر آیین‌نامه‌ها، دستورالعمل‌ها و بخش‌نامه‌های ابلاغی سازمان دامپزشکی کشور؛ واژه‌ها و اصطلاحات زیر نیز به کار رفته است:

- سازمان: سازمان دامپزشکی کشور
- اداره کل: اداره کل دامپزشکی استان
- دفتر نظارت: دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی سازمان دامپزشکی کشور
- واحد: در این دستورالعمل شامل کشتارگاه و مرکز قطعه بندی و بسته بندی می‌شود.
- گواهی سلامت: گواهی است که توسط مسئول فنی بهداشتی مزارع پرورش به منظور تأیید سلامت گله به منظور ارسال مرغ به کشتارگاه صادر می‌گردد.
- سامانه سماصط: منظور سامانه متمرکز اطلاعات صنعت طیور کشور می‌باشد.
- سامانه اطلاعات جغرافیایی^۴: منظور سامانه ثبت اطلاعات جغرافیائی واحدهای اپیدمیولوژیک سازمان دامپزشکی کشور می‌باشد.
- سامانه سیستم یکپارچه قرنطینه: سامانه صدور گواهی حمل بهداشتی و تأیید تخلیه طیور سازمان دامپزشکی کشور می‌باشد.
- پایش و هشدار: جمع آوری و انتقال مستمر داده‌های مربوط به رخدادهای بهداشتی و پردازش و آنالیز آنها به منظور ایجاد اطلاعات لازم برای واکنش فوری و اقدامات اصلاحی.
- مخاطره: یک عامل بیولوژیکی، شیمیایی و یا فیزیکی در فرآورده یا شرایط حاکم بر آنها، با قابلیت ایجاد یک اثر نامطلوب بهداشتی.
- رخداد بهداشتی (موارد عدم انطباق بهداشتی): وقوع هرگونه تغییر در ترکیب، وضعیت و ماهیت یک فرآورده با قابلیت ایجاد اثرات نامطلوب بهداشتی در انسان و یا دام مصرف‌کننده آن فرآورده.
- ارزیابی خطر^۵: مراحل مورد نیاز برای شناسایی حوزه بهداشتی، تهدیدهای موجود علیه بهداشت، اولویت بندی نقاط ضعف مربوط به تهدیدها و مشخص نمودن سطح خطرات و کنترل‌های مناسب.
- مدیریت خطر^۶: کلیه فرایندهای مرتبط با شناسایی، تحلیل و پاسخگویی به هرگونه عدم اطمینان که شامل حداکثر نتایج بهداشتی مطلوب و به حداقل رساندن نتایج بهداشتی نامطلوب.

^۴ . GIS

^۵ . Risk Assessment

^۶ . Risk management

- کشتارگاه صنعتی مجاز: مکان مجهز بهداشتی دارای پروانه های بهره برداری بهداشتی و فعالیت جهت کشتار طیور، از مراجع قانونی و ذیصلاح کشور است که در آن کشتار برابر موازین شرعی و مقررات بهداشتی منطبق با قانون و دستورالعمل های فنی و بهداشتی سازمان دامپزشکی کشور و استانداردهای مربوطه انجام می گیرد.
- واحد بسته بندی مجاز: کارگاهی منطبق با شرایط عملیات خوب تولید (GMP)، HACCP و GHP و دارای مجوز فعالیت جهت بسته بندی طیور از مرجع قانونی و ذیصلاح کشور که مکانی است سرپوشیده، بهداشتی و محفوظ و دارای امکانات، تأسیسات و تجهیزات فنی، صنعتی و بهداشتی که عملیات قطعه بندی، بسته بندی و نشانه گذاری گوشت طیور را به روش صحیح و بهداشتی (برابر ضوابط بهداشتی سازمان دامپزشکی کشور) زیر نظر مسئول فنی بهداشتی انجام می دهد.
- خط ۲ کشتارگاه: خط تخلیه اتوماتیک اندرونه طیور در کشتارگاه صنعتی طیور
- اندرونه (اندام های درونی): در این برنامه شامل اندرونه های خوراکی و غیر خوراکی (نای، ریه، پیش معده، چینه دان، بورس، تخمدان، ته روده و کلوآک) می باشد.
- مرغ کامل: عبارتست از بدن مرغ کشتار شده بدون سر، پا، پر و اندام های درونی (اندرونه) آن
- گوشت مرغ تازه سرد: به گوشت مرغی گفته می شود که کشتار آن در کشتارگاه صنعتی مجاز و بسته بندی و نشانه گذاری آن برابر دستورالعمل های سازمان انجام گرفته باشد، پس از کشتار دمای آن به صفر تا ۴ درجه سانتیگراد کاهش داده شده باشد و حمل و نگهداری آن تا هنگام مصرف در دمای صفر تا ۴ درجه سانتیگراد بوده و در محدوده عمر ماندگاری مورد تایید سازمان باشد.
- ویژگی های ظاهری لاشه مرغ کامل: عبارتست از ویژگی های فیزیکی لاشه مانند رنگ و سلامت پوست، وضعیت پرکنی، رنگ گوشت، وضع رشد ماهیچه ها، برش پا، پارگی پوست، زاویه سینه، استخوان سینه، سلامت بافت های بدن، ضربه، ضغله، کوفتگی، خونریزی و خونمردگی.
- مرغ پایان دوره: شامل گوشت مرغ تخمگذار و مادر (تخمگذار و گوشتی) می باشد.
- بازرس بهداشتی: شخص واجد شرایطی که از طرف سازمان و ادارات تابعه برای اعمال بازرسی بهداشتی واحدهای موضوع آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی تعیین می شود و برابر ضوابط و دستورالعمل های مربوط اقدام می نماید.
- مسئول فنی بهداشتی: شخصی که پس از تایید صلاحیت توسط سازمان نظام دامپزشکی و با اخذ پروانه مربوط از سازمان و ادارات تابعه، وظیفه کنترل بهداشتی را در واحدهای موضوع آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی، مطابق شرح وظایف ابلاغی از سوی سازمان بر عهده دارد.
- نظارت بهداشتی: فرآیندی که از طریق صدور پروانه و سایر مجوزهای بهداشتی و بازرسی بهداشتی توسط سازمان و نیز کنترل بهداشتی واحدهای موضوع این آئین نامه توسط مسئول فنی بهداشتی مربوط اعمال می گردد.
- ممیزی داخلی: ارزیابی و کنترل مخاطرات بهداشتی که توسط افراد صلاحیت دار و آموزش دیده از جمله مسئول فنی بهداشتی واحد انجام می شود.

- ممیزی غیر رسمی: ارزیابی و ممیزی توسط افراد حقیقی یا حقوقی مستقل یا شرکتهایی ذیصلاح که با انتخاب صاحب یا متصدی واحد در خصوص اطمینان از اعمال سامانه های بهداشتی، شناسایی و رفع نواقص کمک می کنند.

- ممیزی رسمی: مرحله نهایی ممیزی از واحد است که توسط کارشناس و یا کارشناسان واجد شرایط شاغل در مراجع مسئول و ذیصلاح بهداشتی دولتی (اداره کل و یا سازمان) اجرا می شود.

۵- قوانین:

- قانون سازمان دامپزشکی کشور- مصوب ۱۳۵۰

- آئین نامه نظارت بهداشتی دامپزشکی- مصوب ۱۳۸۷

- دستورالعمل اجرایی کنترل و نظارت بهداشتی فرآورده های خام دامی - جلد دهم (۱۳۸۸)

- آئین نامه اجرایی ماده ۳۴ قانون برنامه پنجساله ششم (تصویب نامه شماره ۱۵۷۳۷۱ هیئت وزیران مورخ ۱۳۹۷/۱۱/۲۷)

- آئین نامه اجرایی ماده ۱۸ قانون سازمان دامپزشکی کشور (بازرسی و معاینه بهداشتی گوشت در کشتارگاه های کشور)- مصوب ۱۳۵۲

- برنامه اجرایی طرح تضمین کیفیت و سلامت فرآورده های دامی (ابلاغی وزیر جهاد کشاورزی به شماره ۰۲۰/۴۲۲۴ مورخ ۱۳۹۱/۲/۱۳)

۶- دامنه کاربرد:

این برنامه در تمام مراحل حمل و نقل طیور، کشتار، استحصال، تولید، بسته بندی، نگهداری و ذخیره سازی، حمل و عرضه فرآورده های خوراکی (گوشت و آلایش) مرغ کاربرد دارد.

۷- مسئولیت ها:

۷-۱- مسئولیت های صاحب یا متصدی واحد:

علاوه بر کلیه مسئولیت های صاحب یا متصدی واحدهای تولیدی مصرح در قوانین و مقررات جاری و مواردی که در این برنامه به عنوان وظایف آنها عنوان شده است، مسئولیت اعمال سامانه های بهداشتی مورد نظر سازمان در واحد مربوطه، تضمین سلامت محصولات، رعایت ایمنی زیستی، صحت اظهارات و اسناد ارائه شده برای دریافت گواهی رتبه، حفظ شرایط رتبه واحد و رتبه محصولات استحصالی، حفظ عمر ماندگاری محصولات در طول فرآیند تولید تا عرضه و اخذ تایید مندرجات برچسب محصولات واحد از اداره کل، بر عهده صاحب یا متصدی واحد می باشد.

۷-۲- مسئولیت های مسئولین فنی- بهداشتی:

علاوه بر کلیه مسئولیت های مسئولین فنی- بهداشتی واحدهای تولیدی مصرح در قوانین و مقررات جاری و مواردی که در این برنامه به عنوان وظایف آنها عنوان شده است، مسئولیت نظارت بر اجرای سامانه های بهداشتی مورد نظر سازمان در واحد مربوطه، نظارت بر فرآیند تولید؛ نظارت بر سلامت محصول؛ تایید رتبه محصول در فرآیند تولید؛ گزارش دهی رخدادهای بهداشتی و موارد عدم انطباق با معیارها، ضوابط بهداشتی و دستورالعمل های سازمان به متصدی و یا صاحب واحد برای اصلاح

فرآیند تولید؛ گزارش دهی به اداره دامپزشکی شهرستان/اداره کل در صورت تکرار و عدم همکاری متصدی و یا صاحب واحد در رعایت ضوابط بهداشتی و عدم رعایت و انطباق شرایط رتبه محصول؛ تعیین تکلیف محصولات نامنطبق با معیارهای بهداشتی بر اساس دستورالعمل‌های سازمان بر عهده مسئول فنی - بهداشتی واحد می‌باشد.

۷-۳- مسئولیت اداره کل:

مسئولیت حسن اجرای این برنامه بر عهده اداره کل دامپزشکی استان‌ها بوده و مدیر کل دامپزشکی استان به‌عنوان مجری استانی این طرح می‌باشد.

۷-۴- دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی:

مسئولیت نظارت بر اجرای این برنامه بر عهده دفتر نظارت بوده و مدیر کل دفتر نظارت به‌عنوان مجری ملی این طرح می‌باشد.

۸- رتبه بندی کشتارگاه:

۸-۱- کشتارگاه صنعتی طیور رتبه B: کشتارگاه صنعتی طیور دارای سامانه بهداشتی مورد نظر دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی (GMP)، اطاق سرد، سورتر، واحد تبدیل ضایعات، دارای پمپ کارواش و آب گرم برای شستشوی کامیون‌های حمل طیور زنده و ضدعفونی کامیون‌های حمل.

۸-۲- کشتارگاه صنعتی طیور رتبه A: کشتارگاه صنعتی طیور دارای سامانه بهداشتی مورد نظر دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی (GMP-HACCP)، دارای کد IR (اختیاری) و فعال بودن و بهره برداری از دستگاههای تخلیه اتوماتیک اندرونه (خط ۲)، اطاق سرد^۷، سورتر، واحد تبدیل ضایعات، قفس شوی حداقل دو مرحله ای با کارایی لازم و مناسب، پمپ کارواش و آب گرم برای شستشوی کامیون‌های حمل طیور زنده و ضدعفونی کامیون‌های حمل، حذف اختیاری چیلرهای آبی و (جایگزین چیلر آبی اول: شستشوی لاشه مرغ با نصب دستگاه لاشه شور در خط اتوماتیک تخلیه اندرونه و جایگزین چیلر آبی دوم: اطاق سرد ترجیحاً" با استفاده از قلاب‌های یک‌طرفه)

۸-۳- کشتارگاه صنعتی طیور رتبه A⁺: کشتارگاه صنعتی طیور دارای سامانه بهداشتی مورد نظر دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی (GMP-HACCP)، دارای کد IR (اجباری) که علاوه بر فعال بودن و بهره برداری از دستگاههای تخلیه اتوماتیک اندرونه (خط ۲)، اطاق سرد، سورتر، واحد تبدیل ضایعات، قفس شوی حداقل دو مرحله ای با کارایی لازم و مناسب، پمپ کارواش و آب گرم برای شستشوی کامیون‌های حمل طیور زنده و ضدعفونی کامیون‌های حمل، حذف چیلر آبی (جایگزین چیلر اول: شستشوی لاشه مرغ با نصب دستگاه لاشه شور در خط اتوماتیک تخلیه اندرونه و جایگزین چیلر دوم: اطاق سرد با استفاده از قلاب‌های یک‌طرفه) و نصب و بهره برداری دستگاههای اتوماتیک قطعه بندی و بسته بندی محصولات (تازه سرد، وکیوم/اتمسفر اصلاح شده و منجمد)؛ در صورت تضمین موارد زیر توسط متصدی یا صاحب کشتارگاه صنعتی طیور با ارائه مدارک و اسناد معتبر و با تاییدیه مسئول فنی و بهداشتی واحد و معرفی انجمن صنفی کشتارگاههای صنعتی طیور کشور، ارائه گواهی رتبه A⁺ برای کشتارگاه و محصولات آن، امکان‌پذیر می‌باشد:

^۷. Chilling Room

الف- تامین مرغ برای کشتار از واحدهای پرورش مرغ عاری از عوامل بیماری‌زای مشمول برنامه های کنترلی و مراقبت بیماری- های سازمان، واحدهای پرورش مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک، تهیه خوراک واحدهای پرورش مرغ تامین کننده طیور کشتاری از کارخانجات مجاز و معتبر رتبه A و واحدهای پرورشی که سامانه بهداشتی پرورشی نظیر GAHP را اعمال کرده اند.

ب- ایجاد و اعمال برنامه کنترلی برای اطمینان از رعایت پرهیز دارویی - غذایی و عدم ابتلاء به بیماری‌ها در زمان اعزام گله به کشتارگاه.

ج- رعایت کشتار مرغ سبزی بندی شده (محدوده وزنی لاشه بین ۱۳۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم برای تحقق دوره پرورش ۴۲ روزه)

د- قطعه بندی و بسته بندی محصول A^+ صرفاً" در داخل کشتارگاه صنعتی رتبه A^+ با استفاده از تجهیزات اتوماتیک برای قطعه بندی و بسته بندی محصولات (تازه سرد، وکیوم/اتمسفر اصلاح شده و منجمد) می‌باشد.

و- داشتن شبکه انبارش (برای محصولات تازه و منجمد) و توزیع با رعایت کامل زنجیره سرد در تمام مراحل توزیع و عرضه

* توجه ۱: در مناطقی که احداث واحد تبدیل ضایعات در کشتارگاه توسط اداره کل حفاظت محیط زیست استان ممنوع اعلام شده است، ضرورتی به احداث واحد تبدیل ضایعات در داخل کشتارگاه نمی باشد. بدیهی است در این موارد ارائه قرارداد کشتارگاه با واحد مستقل تبدیل ضایعات دارای پروانه بهداشتی بهره برداری معتبر در سطح استان، برای رتبه بندی کشتارگاه و نیز در زمان و صدور و یا تمدید پروانه بهداشتی الزامی است.

*توجه ۲: صاحب و یا متصدی کلیه کشتارگاه‌های صنعتی طیور موظف هستند مرغ کشتاری خود را صرفاً" از واحدهای پرورشی مجاز ثبت شده در سامانه GIS و سامانه سماسط که دارای گواهی سلامت و گواهی حمل بهداشتی ثبت شده در سامانه سیستم یکپارچه قرنطینه می‌باشند، تامین نماید. مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه وظیفه کنترل این امور را بر عهده دارد و در صورت عدم رعایت توسط کشتارگاه، موظف به گزارش موضوع به اداره دامپزشکی شهرستان/ اداره کل می‌باشد.

*توجه ۲: صادرات محصولات خوراکی مرغ تنها از طریق واحدهای دارای رتبه A و A^+ با رعایت کلیه معیارها و ضوابط بهداشتی مندرج در دستورالعمل‌ها و بخشنامه های سازمان و کشور مقصد می‌باشد. بدیهی است مسئولیت محض سلامت محصول صادراتی بر عهده صاحب / متصدی واحد یا مالک کالا بوده و در صورت تشخیص عدم انطباق محصول با معیارهای بهداشتی سازمان و یا کشور مقصد و مرجوع نمودن محموله، اقدامات لازم برابر ضوابط، مقررات و دستورالعمل‌های سازمان صورت خواهد گرفت. در صورت تکرار موارد عدم انطباق با معیارها و ضوابط بهداشتی سازمان، رتبه A یا A^+ کشتارگاه تعلیق شده و اجازه صادرات نخواهد داشت. فعال شدن مجدد رتبه A یا A^+ منوط به اصلاحات لازم و رفع موارد عدم انطباق در فرآیند تولید، پس از تایید مسئول فنی بهداشتی واحد و تایید اداره کل خواهد بود.

۹- رتبه بندی محصول:

رتبه بندی محصولات استحصالی از واحد بر اساس رتبه واحد و معیارهای بهداشتی لازم به شرح زیر است:

۹-۱- مرغ رتبه A:

شرایط عمومی: دارای مشخصات ارگانولپتیک، میکروبیولوژیک و شیمیایی و سایر شرایط مندرج در دستورالعمل‌های سازمان دامپزشکی کشور باشند (دستورالعمل اجرایی کنترل و نظارت بهداشتی فرآورده های خام دامی- شماره ۴۳/۳۶۶۳۳ مورخ ۸۸/۰۷/۱۱).

ضمناً "خنک سازی لاشه مرغ بدون استفاده از چیلرهای آبی (جایگزین چیلر آبی اول: شستشوی لاشه مرغ با نصب دستگاه لاشه شور در خط اتوماتیک تخلیه اندرونه و جایگزین چیلر آبی دوم: اطاق سرد ترجیحاً" با استفاده از قلاب‌های یک طرفه) شرایط اختصاصی: مرغ استحصالی در کشتارگاه صنعتی طیور دارای رتبه A که اندرونه آن بطور کامل توسط دستگاههای تخلیه اتوماتیک اندرونه (خط ۲) خارج شده و دارای محدوده وزنی ۱۳۰۰ تا ۲۲۰۰ گرم (بصورت محدوده های وزنی سورت شده) باشد. تبصره ۱: مرغ کامل بالای وزن ۲۲۰۰ گرم کشتار شده در کشتارگاه رتبه A قابل عرضه مستقیم به بازار نبوده و بایستی صرفاً در واحدهای بسته بندی مجاز (وابسته به کشتارگاه یا مستقل) قطعه بندی و بسته بندی شوند. تبصره ۲- محدوده وزنی کمتر از ۱۳۰۰ گرم می‌تواند به صورت سفارش خاص داخلی (مصرف عمده) و سفارش مشتریان خارجی با رعایت کلیه شرایط بهداشتی، توسط کشتارگاه رتبه A تولید و بسته بندی گردد. تبصره ۳- لاشه های استحصالی مرغ که شرایط اختصاصی مرغ رتبه A را در کشتارگاه رتبه A احراز نمایند، بایستی بعنوان مرغ رتبه B بسته بندی و عرضه شوند. تبصره ۴- در صورتی که کشتارگاه رتبه A بخواهد مرغ رتبه B کشتار نماید موظف است مرغ رتبه A را در اول خط کشتار نماید.

۹-۲- مرغ رتبه B: مرغ استحصالی در کشتارگاه صنعتی طیور بدون استفاده از دستگاه تخلیه اتوماتیک اندرونه (خط ۲) که دارای مشخصات ارگانولپتیک، میکروبیولوژیک و شیمیایی و سایر شرایط مندرج در دستورالعمل‌های سازمان دامپزشکی کشور باشند (دستورالعمل اجرایی کنترل و نظارت بهداشتی فرآورده های خام دامی- شماره ۴۳/۳۶۶۳۳ مورخ ۸۸/۰۷/۱۱).

* مرغ رتبه B برای مصرف خانوار، صرفاً" بصورت بسته بندی تازه سرد قابل عرضه خواهد بود.

* مرغ کامل بالای وزن ۲۲۰۰ گرم کشتار شده در کشتارگاه رتبه B قابل عرضه مستقیم به بازار نبوده و بایستی صرفاً" در واحدهای بسته بندی مجاز (وابسته به کشتارگاه یا مستقل) با برچسب رتبه B قطعه بندی و بسته بندی شوند.

۹-۳- کشتار و عرضه گوشت مرغ پایان دوره (مادر/تخمگذار):

* مرغ پایان دوره در صورت کشتار و تخلیه کامل و اتوماتیک اندرونه در کشتارگاه رتبه A می‌تواند بصورت مرغ کامل بصورت تازه سرد (برای مصارف خانوار) یا منجمد (برای مصارف عمده و صنعتی) و یا قطعه بندی شده (به هر دو شکل تازه سرد و یا منجمد) با درج مرغ دیرپز (بدون درج رتبه) برای مصارف عمده و صنعتی در برچسب مشخصات محصول، تولید و عرضه گردد.

* مرغ پایان دوره در صورت کشتار و بسته بندی در کشتارگاه رتبه B می‌تواند به دو صورت تازه سرد و منجمد به شرح زیر تولید و عرضه شود:

- به صورت قطعه بندی و بسته بندی شده تازه سرد با درج مرغ دیرپز (بدون درج رتبه) در برچسب محصول قابل عرضه خواهد بود.

- مرغ پایان دوره (مادر/تخمگذار) کشتار شده در کشتارگاه رتبه B می تواند به صورت قطعه بندی شده منجمد، با برچسب مرغ (قطعه بندی) دیرپز منجمد برای مصارف عمده و صنعتی تولید و عرضه گردد.

تبصره ۵- عمر ماندگاری مرغ پایان دوره منجمد حداکثر ۶ ماه می باشد.

تبصره ۶- استحصال، قطعه بندی و بسته بندی مرغ پایان دوره صرفاً در کشتارگاههای صنعتی طیور دارای واحد قطعه بندی و بسته بندی و واحد تبدیل ضایعات قابل انجام است.

تبصره ۷- انجماد و ذخیره سازی مرغ پایان دوره بدون تخلیه اندرونه، مجاز نمی باشد.

۱۰- فرآیند رتبه بندی:

۱۰-۱- واحد متقاضی رتبه بندی علاوه بر دارا بودن پروانه بهداشتی بهره برداری معتبر و داشتن مسئول فنی بهداشتی اختصاصی بایستی تمامی شرایط بهداشتی سازمان را برابر ضوابط، مقررات و دستورالعمل های ابلاغی دارا باشد.

۱۰-۲- ارائه درخواست کتبی و معرفی مبنی بر رتبه بندی کشتارگاه و محصولات به اداره کل توسط واحد (های) حائز شرایط توسط انجمن صنفی کشتارگاههای و صادرکنندگان طیور ایران با ارائه مدارک ممیزی غیر رسمی واحد.

۱۰-۳- بررسی مدارک و ممیزی رسمی واحد توسط اداره کل (حداکثر در مدت ۲ هفته)

۱۰-۴- تصمیم گیری در خصوص رتبه واحد و محصولات آن در "کمیته رتبه بندی واحدهای تولید فرآورده های

خام" اداره کل متشکل از: مدیرکل، معاون سلامت، رئیس اداره نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی، ۲ نفر کارشناس خبره اداره کل در حوزه نظارت بهداشتی بر فرآورده ها و کارشناس ممیزی رسمی واحد (حداکثر در مدت ۲ هفته)

تبصره ۸: پرونده واحد متقاضی که امتیاز لازم برای رتبه A را کسب نکرده است، پس از ۶ ماه قابل طرح در کمیته رتبه بندی استان می باشد.

تبصره ۹: بنا به تشخیص کمیته رتبه بندی استان، واحدهایی که از نظر ساختاری و اجرای سامانه های بهداشتی مورد نظر سازمان دارای اشکالات جزئی بوده و قابلیت رفع در حداکثر یک ماه دارند، واحدهای مذکور با سپردن تعهد رسمی توسط صاحب یا متصدی واحد مبنی بر رفع ایرادات در بازه زمانی معین، می توانند مشمول دریافت گواهی رتبه A گردند. بدیهی است اعطای گواهی رتبه A برای کشتارگاه و محصول پس از رفع اشکالات، بازدید کارشناسی و تایید اداره نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی استان خواهد بود.

۱۰-۵- ابلاغ رتبه واحد و محصول (بصورت گواهی) به واحد مربوطه و ارسال رونوشت به دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی سازمان

۱۰-۶- ممیزی ادواری بصورت هر شش ماه یکبار از واحدها توسط اداره کل

تبصره ۱۰: در صورت مشاهده عدم انطباق واحد و محصول با شرایط و معیارهای مندرج در این طرح و هر گونه تخطی از ضوابط و دستورالعمل‌های بهداشتی سازمان در هر مرحله از بازدیدها، بازرسی‌ها، نظارت‌های بهداشتی و ممیزی‌های ادواری، ضمن تقلیل رتبه واحد و محصول استحصالی توسط اداره کل، اقدامات لازم برابر مقررات و دستورالعمل‌های سازمان انجام خواهد گرفت.

۱۱- شرایط اخذ رتبه A⁺ و A⁺ توسط کشتارگاه صنعتی مرغ:

- ۱۱-۱- الزام و تعهد صاحب و یا متصدی کشتارگاه به تهیه مرغ از مراکز پرورش مجاز و دارای تاییدیه بهداشتی حمل.
- ۱۱-۲- استقرار و اعمال دقیق سامانه‌های بهداشتی مورد نظر دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی (GMP-HACCP)، در واحد متقاضی رتبه بندی و ارائه نظام نامه کیفیت، مدارک و مستندات مربوطه.
- ۱۱-۳- کشتارگاه باید مجهز به دستگاه‌های تخلیه اتوماتیک اندرونی (خط ۲)، چیلینگ روم، سورتر، واحد تبدیل ضایعات، قفس شوی حداقل دو مرحله‌ای با کارایی لازم و مناسب، پمپ کارواش و آب گرم برای شستشوی کامیون‌های حمل مرغ زنده و ضدعفونی کامیون‌های حمل و موارد مربوطه مندرج در بندهای ۸-۱ و ۸-۲ باشد.
- ۱۱-۴- تضمین و تعهد اجرایی رعایت پرهیز غذایی توسط صاحب یا متصدی واحد پرورشی، کنترل و مدیریت رعایت پرهیز غذایی در کشتارگاه طیور برای اطمینان از پرهیز غذایی قبل از کشتار و گزارش موارد عدم انطباق به اداره کل؛ تضمین و تعهد اجرایی رعایت مبنی بر پرهیز دارویی قبل از کشتار مرغ برابر دستورالعمل‌های ابلاغی سازمان و سن ۳۸ تا حداکثر ۴۵ روز برای مرغ کشتاری، بر عهده صاحب یا متصدی واحد پرورشی و نیز مسئول فنی بهداشتی آن واحد می باشد. بدیهی است حسن اجرا و نظارت بر این بند بر عهده اداره کل است.
- تبصره ۱۱- در صورت افزایش سن مرغ از ۴۵ روز، مرغ کشتار شده به عنوان مرغ رتبه B برای مصارف عمده، مجاز خواهد بود.
- ۱۱-۵- متصدی کشتارگاه ملزم به رعایت ظرفیت کشتار در پروانه صادره می باشد.
- ۱۱-۶- داشتن آزمایشگاه مجهز و فعال با پرسنل آزمایشگاهی مجرب و مکفی یا انعقاد قرارداد با آزمایشگاه همکار مورد تایید سازمان برای انجام آزمون‌های میکروبی و شیمیایی لازمه (خود کنترلی) بر اساس ضوابط و دستورالعمل‌های سازمان.
- ۱۱-۷- داشتن برنامه خود کنترلی^۱ () در کشتارگاه و مستندسازی مربوطه و کنترل کیفی بهداشتی فرآیند تولید و محصول نهایی.
- ۱۱-۸- شمارش کلی میکروارگانیسم‌ها (بر اساس دستورالعمل سازمان).
- ۱۱-۹- داشتن شمارشگر مرغ و سیستم‌های ثبت دما در بخش‌های مختلف کشتارگاه (سردخانه‌ها، تونل انجماد، سالن و ...) با قابلیت تهیه گراف دما و حفظ اطلاعات حداقل شش ماهه
- ۱۱-۱۰- کنترل دقیق برودت اتاق سرد، برودت و کنترل دقیق کیفیت و تعویض به موقع آب چیلرها توسط مسئول فنی بهداشتی واحد، آبچکانی کافی لاشه، رعایت دمای مناسب آب اسکالدر (برابر دستورالعمل مربوطه)
- ۱۱-۱۱- عمر ماندگاری محصولات بر اساس دستورالعمل‌های سازمان بوده و در صورت درخواست افزایش عمر ماندگاری محصولات بایستی طرح افزایش عمر ماندگاری محصول و اسناد اثباتی معتبر توسط متصدی یا صاحب کشتارگاه به اداره کل

^۱. Self-Control

ارائه شود تا راستی آزمایی، اعتبارسنجی و تایید عمر ماندگاری درخواستی براساس شیوه نامه تعیین عمر ماندگاری (که توسط دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی تدوین و ابلاغ خواهد شد) صورت گیرد.

۱۱-۱۲- در هر مرحله که نمونه برداری و نتایج آزمون‌ها توسط سازمان حاکی از عدم انطباق عمر ماندگاری و کیفیت محصولات با معیارهای بهداشتی سازمان باشد، صاحب یا متصدی واحد موظف به فراخوان و جمع آوری محصولات توزیعی بوده و ملزم به اقدامات مدیریت خطر لازم بر اساس ضوابط و دستورالعمل‌های سازمان و زیر نظر اداره کل استان خواهد بود.

۱۱-۱۳- برای اخذ رتبه A^+ علاوه بر موارد فوق‌الذکر، احراز وجود امکانات، تجهیزات، شرایط و موارد مندرج در بند ۳-۸ این برنامه

۱۲- واحدهای مستقل فرآوری، قطعه بندی و بسته بندی گوشت مرغ:

این واحدها موظف و ملزم به تامین مرغ خود از کشتارگاه‌ها و محصولات رتبه A هستند لذا با رعایت کلیه ضوابط بهداشتی و دستورالعمل‌های سازمان و موارد ذکر شده در این برنامه، محصولات قطعه بندی، فرآوری و بسته بندی شده این واحدها با تایید اداره کل، رتبه A خواهند بود (به غیر از مرغ پایان دوره، بدون درج رتبه در برچسب محصول برابر بند ۳-۹ این برنامه).

۱۳- مراحل و زمان بندی اجرای طرح:

۱۳-۱- فاز اول: هماهنگی‌ها و ایجاد بسترهای اجرایی لازم در سطح ملی و استانی (از ۱۵ تیر ماه ۱۳۹۸ تا ۱۵ مرداد ماه ۱۳۹۸):

۱۳-۱-۱- هماهنگی‌های بین بخشی و برون سازمانی لازم توسط دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی سازمان با دفتر بهداشت و مدیریت بیماریهای طیور، معاونت امور دام وزارت جهاد کشاورزی، شرکت پشتیبانی امور دام، انجمن صنفی کشتارگاههای صنعتی طیور کشور، انجمن ملی شرکت‌های زنجیره ای تولید گوشت مرغ، انجمن صنفی بسته بندی فرآورده های دامی، انجمن مسئولین فنی- بهداشتی، مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت و ... برای ایجاد شرایط و بستر اجرایی لازم در سطح ملی.

۱۳-۱-۲- هماهنگی‌های لازم ادارات کل دامپزشکی استان‌ها با ادارات و ارگان‌های اجرایی ذیربط استانی، کشتارگاههای صنعتی طیور، اداره کل پشتیبانی امور دام استان، میادین و مراکز عمده عرضه و مصرف، مراکز قطعه بندی و بسته بندی و ... برای ایجاد شرایط و بستر اجرایی لازم در سطح استانی.

۱۳-۲- مرحله اول رتبه بندی واحدهای متقاضی و معرفی شده (تا آخر شهریور ۱۳۹۸)

۱۳-۳- آماده سازی کشتارگاههای مشمول طرح: شامل اصلاحات و هماهنگی‌های ساختاری و فنی داخل کشتارگاه، فعال نمودن خط ۲ (دستگاههای تخلیه اتوماتیک اندرونه)، آماده سازی پیش سرد - سردخانه - تونل انجماد - سورتتر، قفس شوی دو مرحله ای، سیستم‌های ثبت دما و ... (تا آخر شهریور ۱۳۹۸).

۱۳-۴- شروع مرحله اول عملیاتی طرح (عرضه گوشت مرغ رتبه بندی شده در میادین خرده فروشی؛ مراکز بزرگ عرضه نظیر هایپر مارکت‌ها و ...؛ مراکز عمده مصرف؛ مراکز فرآوری، قطعه بندی و بسته بندی): از اول مهر ماه ۱۳۹۸

۱۳-۵- مرحله دوم عملیاتی طرح (شروع عرضه محصولات طیور رتبه بندی شده در میادین عمده فروشی و توزیع و سایر

مراکز عرضه و خرده فروشی ها به صورت تشویقی - تدریجی - ترویجی): از اول دی ماه ۱۳۹۸

* توجه: کشتارگاههای رتبه B با بهینه سازی ساختاری، تجهیزاتی و اجرای شرایط لازمه برابر این طرح و در صورت تایید اداره کل می توانند به رتبه A ارتقاء یابند.

۱۴- نمونه برچسب مشخصات محصولات:

مرغ کامل تازه سرد (رتبه A⁺) - مصرف خانوار (Fresh Poultry Meat- Grade A⁺)



وزن:

نام کشتارگاه: (کشتارگاه صنعتی طیور دارای رتبه A⁺ از سازمان دامپزشکی کشور)
 کد پروانه بهداشتی بهره برداری کشتارگاه از اداره کل دامپزشکی استان:
 کد پروانه بهداشتی تولید (محصول):
 کد رهگیری محصول: نام تجاری محصول:
 ویژگی های شاخص محصول: تخلیه اندام های داخلی مرغ بوسیله دستگاه های اتوماتیک، دارای شرایط بهداشتی ممتاز،
 محدوده وزن: ۱۳۰۰-۲۰۰۰ گرم
 تاریخ تولید: روز/ماه/سال تاریخ انقضاء: روز/ماه/سال
 شرایط نگهداری: یخچال (صفر تا چهار درجه سانتیگراد)
 شماره پیامک جهت استعلام کد رهگیری: ۳۰۰۰۸۹۰۳
 سامانه پاسخگویی و اطلاع رسانی دامپزشکی: ۱۵۱۲
 آدرس و تلفن کشتارگاه:

مرغ کامل تازه سرد (رتبه A) - مصرف خانوار (Fresh Poultry Meat- Grade A)



وزن:

نام کشتارگاه: (کشتارگاه صنعتی طیور دارای رتبه A از سازمان دامپزشکی کشور)
 کد پروانه بهداشتی بهره برداری کشتارگاه از اداره کل دامپزشکی استان:
 کد پروانه بهداشتی تولید (محصول):
 کد رهگیری محصول: نام تجاری محصول:
 ویژگی های شاخص محصول: تخلیه اندام های داخلی مرغ بوسیله دستگاه های اتوماتیک و دارای شرایط بهداشتی مطلوب،
 محدوده وزنی: ۱۳۰۰-۲۲۰۰ گرم
 تاریخ تولید: روز/ماه/سال تاریخ انقضاء: روز/ماه/سال
 شرایط نگهداری: یخچال (صفر تا چهار درجه سانتیگراد)
 شماره پیامک جهت استعلام کد رهگیری: ۳۰۰۰۸۹۰۳
 سامانه پاسخگویی و اطلاع رسانی دامپزشکی: ۱۵۱۲
 آدرس و تلفن کشتارگاه:

مرغ کامل تازه سرد (رتبه B) - مصرف خانوار (Fresh Poultry Meat- Grade B)



وزن:

نام کشتارگاه: (کشتارگاه صنعتی طیور دارای رتبه B از سازمان دامپزشکی کشور)
 کد پروانه بهداشتی بهره برداری کشتارگاه از اداره کل دامپزشکی استان:
 کد پروانه بهداشتی تولید (محصول):
 کد رهگیری محصول: نام تجاری محصول:
 تاریخ تولید: روز/ماه/سال تاریخ انقضاء: روز/ماه/سال
 شرایط نگهداری: یخچال (صفر تا چهار درجه سانتیگراد)
 شماره پیامک جهت استعلام کد رهگیری: ۳۰۰۰۸۹۰۳
 سامانه پاسخگویی و اطلاع رسانی دامپزشکی: ۱۵۱۲
 آدرس و تلفن کشتارگاه:

مرغ کامل منجمد (رتبه A⁺) - مصرف خانوار (Frozen Poultry Meat- Grade A⁺)نام کشتارگاه: (کشتارگاه صنعتی دارای رتبه A⁺ از سازمان دامپزشکی کشور)

کد پروانه بهداشتی بهره برداری کشتارگاه از اداره کل دامپزشکی استان:

کد پروانه بهداشتی تولید (محصول):

کد رهگیری محصول: نام تجاری محصول:

ویژگی‌های شاخص محصول: تخلیه اندامهای داخلی مرغ بوسیله دستگاههای اتوماتیک، دارای شرایط بهداشتی ممتاز،

بدون مصرف آنتی بیوتیک، عمر ماندگاری ۱۲ ماه پس از تولید، محدوده وزن: ۱۳۰۰-۲۰۰۰ گرم

تاریخ تولید: روز/ماه/سال تاریخ انقضاء: روز/ماه/سال

شرایط نگهداری: فریزر (منفی ۱۸ درجه سانتیگراد)

شماره پیامک جهت استعلام کد رهگیری: ۳۰۰۰۸۹۰۳

سامانه پاسخگویی و اطلاع رسانی دامپزشکی: ۱۵۱۲

آدرس و تلفن کشتارگاه:



وزن:

مرغ کامل منجمد (رتبه A) - مصرف خانوار (Frozen Poultry Meat- Grade A)

نام کشتارگاه: (کشتارگاه صنعتی دارای رتبه A از سازمان دامپزشکی کشور)

کد پروانه بهداشتی بهره برداری کشتارگاه از اداره کل دامپزشکی استان:

کد پروانه بهداشتی تولید (محصول):

کد رهگیری محصول: نام تجاری محصول:

ویژگی‌های شاخص محصول: شستشو و تخلیه اندامهای داخلی مرغ بوسیله دستگاههای اتوماتیک و دارای شرایط بهداشتی

مطلوب، عمر ماندگاری ۱۲ ماه پس از تولید، محدوده وزن: ۱۳۰۰-۲۲۰۰ گرم

تاریخ تولید: روز/ماه/سال تاریخ انقضاء: روز/ماه/سال

شرایط نگهداری: فریزر (منفی ۱۸ درجه سانتیگراد)

شماره پیامک جهت استعلام کد رهگیری: ۳۰۰۰۸۹۰۳

سامانه پاسخگویی و اطلاع رسانی دامپزشکی: ۱۵۱۲

آدرس و تلفن کشتارگاه:



وزن:

مرغ مادر/تخمگذار (دیرپز) قطعه بندی منجمد (Frozen Poultry Meat)

نام کشتارگاه: (کشتارگاه صنعتی دارای رتبه از سازمان دامپزشکی کشور)

کد پروانه بهداشتی بهره برداری کشتارگاه از اداره کل دامپزشکی استان:

کد پروانه بهداشتی تولید (محصول): نوع قطعات:

کد رهگیری محصول: نام تجاری محصول:

تاریخ تولید: روز/ماه/سال تاریخ انقضاء: روز/ماه/سال

شرایط نگهداری: فریزر (منفی ۱۸ درجه سانتیگراد)

شماره پیامک جهت استعلام کد رهگیری: ۳۰۰۰۸۹۰۳

سامانه پاسخگویی و اطلاع رسانی دامپزشکی: ۱۵۱۲

آدرس و تلفن کشتارگاه:

وزن:

مرغ مادر/تخمگذار (دیرپز) کامل منجمد (Frozen Poultry Meat)

نام کشتارگاه: (کشتارگاه صنعتی دارای رتبه از سازمان دامپزشکی کشور)

کد پروانه بهداشتی بهره برداری کشتارگاه از اداره کل دامپزشکی استان:

کد پروانه بهداشتی تولید (محصول):

کد رهگیری محصول: نام تجاری محصول:

تاریخ تولید: روز/ماه/سال تاریخ انقضاء: روز/ماه/سال

شرایط نگهداری: فریزر (منفی ۱۸ درجه سانتیگراد)

شماره پیامک جهت استعلام کد رهگیری: ۳۰۰۰۸۹۰۳

سامانه پاسخگویی و اطلاع رسانی دامپزشکی: ۱۵۱۲

آدرس و تلفن کشتارگاه:

وزن:

مرغ مادر/تخمگذار (دیرپز) قطعه بندی تازه سرد (Fresh Poultry Meat)

نام کشتارگاه: (کشتارگاه صنعتی طیور دارای رتبه از سازمان دامپزشکی کشور)
 کد پروانه بهداشتی بهره برداری کشتارگاه از اداره کل دامپزشکی استان:
 کد پروانه بهداشتی تولید (محصول): نوع قطعات:
 کد رهگیری محصول: نام تجاری محصول:
 تاریخ تولید: روز/ماه/سال تاریخ انقضاء: روز/ماه/سال
 شرایط نگهداری: یخچال (صفر تا چهار درجه سانتیگراد)
 شماره پیامک جهت اعلام کد رهگیری: ۳۰۰۰۸۹۰۳
 سامانه پاسخگویی و اطلاع رسانی دامپزشکی: ۱۵۱۲
 آدرس و تلفن کشتارگاه:
 وزن:

۱۵- توصیه های بهداشتی برای درج در کیسه محصول:

۱. از مصرف گوشت مرغ خام و نیم پز خودداری کرده و آن را بصورت پخته (حرارت عمق گوشت حداقل تا ۷۴ درجه سانتیگراد) مصرف نمایید.
- ۲- گوشت مرغ خام را بر اساس تاریخ مصرف محصول، در یخچال یا فریزر نگهداری کنید.
- ۳- یخ زدایی گوشت مرغ در یخچال یا توسط مایکروویو انجام شود. گوشت خام را از غذاهای آماده مصرف، جداگانه نگهداری کنید.
- ۴- سطوح کار، ظروف و دست ها را بعد از تماس، تمیز کردن و خرد کردن گوشت و مرغ به خوبی با شوینده مناسب، شست و شو دهید.
۵. هنگام پاک کردن و آماده سازی مرغ کامل حتی الامکان از دستکش استفاده نمایید.