جمهوری اسلامی ایران

وزارت جهاد کشاورزی

Iran veterinary organization

مقررات ملی دامپزشکی

۹۹/۱۶/IVO

بهمن ماه ۱۳۹۹

دستورالعمل اجرایی

نظارت بهداشتی بر کشتار و عرضه گوشت طیور مادر و تخمگذار پایان دوره

Executive Directive:

Hygiene Processes Supervision on Slaughtering and Supplying of Spent Breeders and Layers Meat Chicken

آدرس: تهران، خیابان ولیعصر، دوراهی یوسف‌آباد، ابتدای خیابان سیدجمال‌الدین اسدآبادی، سازمان دامپزشکی کشور

تلفن: ۸۸۹۶۲۳۸۰ - ۸۸۹۵۰۸۷۶ دورنویس: ۸۸۹۵۷۲۵۲

پایگاه اینترنتی: WWW. IVO.IR

دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی

Jan 2021

دستورالعمل اجرایی " نظارت بهداشتی بر کشتار و عرضه گوشت طیور مادر و تخمگذار پایان دوره"

۱- مقدمه:

این دستورالعمل با توجه به ضرورت ساماندهی و یکسان سازی روند ارسال طیور مادر و تخمگذار پایان دوره به کشتارگاه و نظارت بهداشتی بر فرآیند استحصال، بسته بندی و عرضه گوشت طیور مادر و تخمگذار و در راستای انجام وظایف و مسئولیت-های سازمان دامپزشکی کشور در پیشگیری از انتشار بیماری‌های واگیر و نیز تامین بهداشت و سلامت فرآورده‌های خام دامی؛ توسط دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی و با همکاری و مشارکت دفتر بهداشت و مدیریت بیماری‌های طیور، زنبور عسل و کرم ابریشم تدوین و پس از تصویب در شورای هماهنگی مدیران فنی و شورای معاونین سازمان، توسط ریاست محترم سازمان دامپزشکی کشور، جهت اجرا ابلاغ گردیده است.

۲- هدف:

هدف از تدوین و ابلاغ این دستورالعمل عبارت است از اجرای وظایف و مسئولیت‌های سازمان دامپزشکی کشور در:

- پیشگیری، کاهش و کنترل بیماری‌های واگیردار طیور و زئونوزها (از قبیل آنفلوانزی فوق حاد پرندگان)
- تامین بهداشت عمومی و سلامت فرآورده‌های خام دامی از طریق ساماندهی و نظارت بهداشتی بر روند ارسال و کشتار طیور مادر و تخمگذار پایان دوره
- ردیابی طیور مادر و تخمگذار پایان دوره ارسالی به کشتارگاه
- تعیین ضوابط بهداشتی و نحوه استحصال، بسته بندی و عرضه گوشت طیور مادر و تخمگذار
- پایش، ارزیابی و مدیریت مخاطرات بهداشتی

۳- تعاریف، واژه ها و اصطلاحات:

در این دستورالعمل علاوه بر واژه‌ها و اصطلاحات تعریف شده در آیین‌نامه اجرائی نظارت بهداشتی دامپزشکی، قانون سازمان دامپزشکی کشور، دستورالعمل‌ها و بخشنامه های ابلاغی سازمان دامپزشکی کشور، واژه‌ها و اصطلاحات زیر نیز به‌کار رفته است:

- سازمان: سازمان دامپزشکی کشور
- اداره کل: اداره دامپزشکی استان
- اداره: اداره دامپزشکی شهرستان
- مرکز ملی تشخیص: مرکز ملی تشخیص، مطالعات کاربردی و آزمایشگاههای مرجع
- طیور: شامل مرغ، بوقلمون و سایر ماکیان پرورشی بصورت صنعتی
- طیور پایان دوره: طیور لاین، اجداد، مادر یا تخمگذاری که طبق دستورالعمل‌های سازمان دامپزشکی، معاونت امور تولیدات دامی و یا کارگروه برنامه ریزی تولید طیور مادر و تخمگذار، دوره تولید آن پایان یافته است و یا مجاز به ادامه تولید نیستند.
- واحد پرورش: واحدهای (مزارع) پرورش طیور لاین، اجداد، مادر و تخمگذار
- گواهی سلامت: گواهی است که توسط مسئول فنی بهداشتی واحد پرورش به منظور تأیید سلامت گله برای ارسال طیور پایان دوره به کشتارگاه صادر می‌گردد.
- سامانه سماصط: منظور سامانه متمرکز اطلاعات صنعت طیور کشور می‌باشد.
- سامانه اطلاعات جغرافیایی(GIS): منظور سامانه ثبت اطلاعات جغرافیائی واحدهای اپیدمیولوژیک سازمان دامپزشکی کشور می‌باشد.

– سامانه سیستم یکپارچه قرنطینه: سامانه صدور گواهی بهداشتی حمل و تایید تخلیه انواع محموله های دام، طیور، فرآورده های خام دامی وخوراک دام سازمان دامپزشکی کشور می‌باشد.

– مجوز جوجه ریزی: مجوزی است که بنا به درخواست متقاضی به واحد های دارای پروانه بهره برداری و پروانه بهداشتی واجد ضوابط و مقررات بهداشتی مورد تأیید و با طی مراحل قانونی و پس از تأیید گواهی بهداشتی توسط اداره دامپزشکی شهرستان از طریق سامانه سماصط صادر می‌گردد.

– رخداد بهداشتی (موارد عدم انطباق بهداشتی): وقوع هرگونه تغییر درترکیب، وضعیت و ماهیت یک فرآورده با قابلیت ایجاد اثرات نامطلوب بهداشتی در انسان و یا دام مصرف‌کننده آن فرآورده

– پایش و هشدار: جمع آوری و انتقال مستمرداده های 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

– کشتارگاه صنعتی طیور: مکان مجهز بهداشتی دارای پروانه های بهره برداری بهداشتی از سازمان/ اداره کل و فعالیت جهت کشتار طیور که در آن کشتار برابر موازین شرعی و مقررات بهداشتی منطبق با قانون و دستورالعمل‌های فنی و بهداشتی سازمان دامپزشکی کشور و استانداردهای مربوطه انجام می‌گیرد.

– خط ۲ کشتارگاه: خط تخلیه اتوماتیک اندرونه طیور در کشتارگاه صنعتی طیور

– اندرونه: شامل اندام های داخلی خوراکی (سنگدان، جگر و دل) و غیر خوراکی (نای، ریه، چینه دان، بورس، تخمدان و مجرای تخم‌بر، ته روده، کلوآک) می‌باشد.

–واحد بسته بندی مجاز: کارگاهی منطبق با شرایط عملیات خوب تولید (GMP) و دارای مجوز فعالیت جهت بسته‌بندی گوشت طیور از سازمان/ اداره کل 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 می‌دهد.

– سالم سازی حرارتی: مصرف در فرآورده های گوشتی حرارت دیده (سوسیس و کالباس) و فرآورده های پخته (کنسروی و ...)

– محموله: عبارت است از لاشه ها یا قطعات گوشت طیور پایان دوره در هر حجم و وزن، در هر مرحله از تولید، انبارش، حمل و نقل و عرضه (عمده و خرده) که به هر دلیلی نیاز به بررسی وضعیت بهداشتی، سلامت، تقلبات، تخلفات و تعیین تکلیف از نظر معیارهای بهداشتی، نحوه مصرف، عمر ماندگاری و ... توسط سازمان/ اداره کل داشته باشند.

– بهر: مقدار مشخصی از فرآورده مورد نظر که فرض می‌شود خصوصیات همگن داشته باشد. خصوصیات همگن شامل چند ویژگی است. به‌عنوان مثال محصولاتی که توسط یک واحد تولیدی با فرآیند مشابه تولید، حمل، نگهداری و عرضه می شود در حالی که تولید پایدار، ثابت و دارای شرایط یکنواخت بوده و مشخصات کیفی بر طبق توزیع نرمال یا نزدیک به نرمال توزیع شده باشند. اصطلاح بهر در نمونه برداری به معنی بهر بازرسی است بدین مفهوم که بهر، کمیتی از ماده مورد نظر یا مجموعه ایی است که نمونه ها از آنها گرفته و بازرسی می‌شود. در صورتی که قسمت‌هایی از بهر آسیب دیده و یا اینکه بهر ناهمگن باشد باید قسمتهایی را که از نظر ظاهری مشابه هستند، جداسازی نمود و آن‌ها را به‌عنوان بهرهای جداگانه در نظر گرفت.

– n : آن تعداد واحد نمونه از یک بهر است که باید مورد آزمایش قرار گیرد.

- c : حداکثر تعداد قابل قبول واحد نمونه است که نتایج حاصل از آزمایش آنها می‌تواند از حد مجاز یا معیار کیفی m بیشتر و باید از M کمتر باشد.

- m : حداکثر تعداد یا حد مجاز میکروارگانیسم در گرم یا سانتی متر مربع یا یک معیار کیفی در واحد نمونه است که فقط آن تعداد از واحدهای نمونه که توسط معیار c تعیین شده اند می‌توانند نتایج بالاتر یا متفاوت با آن را داشته باشند.

- M : کمیتی است که برای جداسازی واحد نمونه با کیفیت قابل قبول مشروط، از کیفیت غیر قابل قبول به کار می‌رود. این معیار فقط در رویه نمونه برداری سه کلاسه کاربرد دارد. نتایج آزمایش بالاتر از معیار M در هر واحد نمونه، غیر قابل قبول بوده و سبب مردود شدن بهر می‌گردد.

۴- دامنه کاربرد: این دستورالعمل جهت " نظارت بهداشتی، پایش، ارزیابی و مدیریت خطر" در **فرآیند تولید تا عرضه** گوشت طیور پایان دوره تازه و منجمد (لاشه کامل، قطعه بندی/ بسته بندی با یا بدون استخوان) کاربرد دارد و مشمول گوشت حاصل از نیمچه گوشتی داخلی و وارداتی نمی‌باشد.

* توجه: خودکنترلی فرآیند تولید در کشتارگاهها، بازرسی/ ممیزی بهداشتی فرآیند تولید توسط اداره کل و بازرسی بهداشتی لاشه ها توسط بازرسین بهداشتی مستقر در کشتارگاهها، کشف تقلبات نوع گوشت و ... باید برابر ضوابط و دستورالعمل‌های مربوطه صورت گیرد و مشمول دامنه کاربرد این دستورالعمل نمی‌باشد.

۵- مسئولیت‌ها:

۵-۱- صاحب/ متصدی و مسئول فنی بهداشتی واحد پرورش و کشتارگاه موظف به اجرای این دستورالعمل می‌باشد. مسئولیت تامین و تضمین سلامت محصولات تولیدی در کشتارگاهها و مراکز قطعه بندی و بسته بندی بر عهده صاحب/ متصدی و مسئول فنی بهداشتی واحد و در سایر مراحل بر عهده صاحب کالا/ محموله می‌باشد.

کشتارگاهها و مراکز بسته بندی موظف به رعایت کلیه ضوابط بهداشتی قرنطینه ای ابلاغی سازمان منجمله برنامه ملی ارتقاء کیفیت بهداشتی گوشت مرغ، دستورالعمل خودکنترلی معیارهای بهداشتی و ... می‌باشند.

۵-۲- مسئولیت حسن اجرای این دستورالعمل بر عهده اداره کل دامپزشکی استان مبداء و استانی است که طیور پایان دوره در آنجا کشتار می‌شود.

۵-۳- مسئولیت نظارت بر حسن اجرای این دستورالعمل بر عهده دفتر بهداشت و مدیریت بیماریهای طیور و زنبور عسل و دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی سازمان دامپزشکی کشور براساس شرح وظایف مربوطه می‌باشد.

۶- قوانین و مقررات:

- قانون سازمان دامپزشکی کشور- مصوب ۱۳۵۰
- آئین‌نامه مبارزه با بیماری های دامی و جلوگیری از سرایت و انتشار آنها - مصوب ۱۳۹۱
- آئین‌نامه اجرایی ماده ۱۸ قانون سازمان دامپزشکی کشور (بازرسی و معاینه بهداشتی گوشت در کشتارگاه‌های کشور)- مصوب ۱۳۵۲
- آئین نامه اجرایی ماده ۳۴ قانون برنامه پنج ساله ششم توسعه
- استاندارد ملی ایران به شماره ۲۵۱۸ تحت عنوان " مرغ منجمد - ویژگی ها و روش آزمون - تجدید نظر اول"
- دستورالعمل اجرایی کنترل و نظارت بهداشتی فرآورده های خام دامی - جلد دهم (۱۳۸۸)
- آئین نامه اجرایی بند "ز" ماده ۳ و مواد ۷، ۸ و ۹ قانون سازمان دامپزشکی کشور (۱۳۹۲)

- دستورالعمل اجرایی فرآیند نمونه برداری و قضاوت فرآورده های خام دامی، مواد اولیه و خوراک دام (دستورالعمل شماره ۹۸/۱۰/۸۶۱۶ مورخ ۹۸/۲/۱۶)
- بخشنامه شماره ۴۲۸۲۵/۴۴ مورخ ۸۷/۸/۱۹ با موضوع نحوه توزیع و عرضه گوشت قرمز/ مرغ منجمد
- برنامه اجرایی ازتقاء کیفیت بهداشتی گوشت مرغ ابلاغی به شماره۹۸/۱۰/۲۳۰۱۲ مورخ ۹۸/۰۴/۱۵
- برنامه ملی کاهش سالمونلا (نامه شماره ۹۸/۱۰/۵۲۸۹۲ مورخ ۱۳۹۸/۷/۲۱)
- COMMISSION REGULATION (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs (مصوبه شماره ۲۰۷۳ شورای اتحادیه اروپا به شماره ۲۰۰۵-۲۰۷۳)
- Guidance Document on the minimum requirements for *Salmonella* control programs to be recognized equivalent to those approved for Sweden and Finland in respect of meat and eggs of *Gallus gallus*. EN, SANCO/745/2008r6 (2008)
- Standardising D and Z values for cooking raw meat Final Report Ministry for Primary Industries, December 2015 New Zealand Government
- Guidance Document Further Processing: Part 1 Heat Treatment 28 February 2018. Ministry for Primary Industries New Zealand Government

۷- فرآیند و نحوه حذف طیور پایان دوره:

۷-۱- درخواست کتبی مرغدار مبنی بر کشتار طیور پایان دوره به اداره یا ابلاغ مراجع ذیصلاح کشور

۷-۲- اخذ و ارسال نمونه های آزمایشگاهی جهت انجام آزمایشات مورد نیاز به آزمایشگاههای مورد تأیید سازمان دامپزشکی کشور (مطابق با دستورالعمل‌ها و بخشنامه های مربوطه سازمان) توسط مسئول فنی- بهداشتی واحد پرورش

۷-۳- ارائه گواهی سلامت و رعایت پرهیز دارویی و غذایی قبل از کشتار توسط مسئول فنی- بهداشتی واحد پرورش و سایر مدارک مربوطه که به تایید اداره رسیده است.

۷-۴- صدور گواهی بهداشتی حمل به مقصد کشتارگاه واجد شرایط کشتار طیور پایان دوره، توسط اداره مبدأ یا مسئول فنی بهداشتی واحد پرورش بر اساس نتایج آزمایشگاهی (بند ۷-۲) و وفق ضوابط

۷-۵- حمل طیور پایان دوره بوسیله خودروی حمل مجاز واجد شرایط با رعایت ضوابط بهداشتی و قرنطینه ای

۷-۶- تائید تخلیه طیور پایان دوره در کشتارگاه، توسط مسئول فنی- بهداشتی کشتارگاه و ثبت در سامانه یکپارچه قرنطینه که بلافاصله در سامانه سماسط ثبت می‌گردد.

۷-۷- در صورتی که مرغدار حداکثر یک هفته پس از ابلاغ اخطاریه نسبت به کشتار طیور پایان دوره خود اقدام ننماید، اداره کل/ اداره با اخذ مجوز از مراجع قضایی و با همکاری تشکل‌های صنفی ذیربط، طیور پایان دوره را به نزدیکترین کشتارگاه واجد شرایط کشتار طیور پایان دوره ارسال و طیور کشتار شده در سردخانه کشتارگاه تا تعیین تکلیف و فروش براساس دستور مقام قضایی نگهداری می‌شود.

۷-۸- پس از بررسی گواهی بهداشتی حمل و بازرسی قبل از کشتار توسط مسئول فنی بهداشتی ، طیور پایان دوره کشتار شده و تائید تخلیه در سیستم یکپارچه قرنطینه صورت گرفته و آمار کشتار در سیستم GIS توسط مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه ثبت گردد.

تبصره۲: آن دسته از کشتارگاههای صنعتی طیور مجاز برای کشتار مرغ پایان دوره هستند که دارای واحد تبدیل ضایعات باشند.

تبصره۳: نظارت بر فرآیند کشتار و تائید تخلیه مرغ پایان دوره باید بر عهده بازرس بهداشتی دولتی می‌باشد.

۷-۹- در صورت ارسال طیور پایان دوره جهت کشتار به کشتارگاه صنعتی طیور خارج استان، پس از هماهنگی با اداره کل مقصد، با رعایت ضوابط بهداشتی و قرنطینه ای از طریق خودروی حمل مجاز، گواهی بهداشتی حمل به مقصد کشتارگاه توسط اداره مبدأ/ مسئول فنی بهداشتی واحد پرورش صادر می‌شود.

۷-۱۰- نگهداری طیور پایان دوره بیش از سن مجاز (اعلامی توسط سازمان و یا معاونت امور تولیدات دامی وزارت متبوع) به عنوان پرورش غیر مجاز تلقی شده و در رابطه با اینگونه واحدهای پرورش با تأیید کمیته ساماندهی (دستورالعمل اجرائی ساماندهی واحدهای طیور فاقد پروانه و غیر مجاز) و طی مراحل قانونی، درصورت تأیید سلامت بالینی و آزمایشگاهی گله، نسبت به ارسال طیور به نزدیکترین کشتارگاه واجد شرایط اقدام و در صورت عدم اجرای دستورالعمل، مطابق ماده ۴ آئین نامه نظارت بهداشتی با خاطی برخورد می‌گردد.

۷-۱۱- چنانچه صاحب/ متصدی واحد پرورش برخلاف ضوابط این دستورالعمل طیور پایان دوره را به هر دلیل در کشتارگاه واجد شرایط کشتار نکند و اقدام به فروش و ارسال طیور پایان دوره به سایر مراکز، مکان‌ها، مرغداری‌های غیر مجاز و یا مجاز برای شروع سیکل بعدی تخمگذاری نماید؛ مرغدار ارسال کننده و پذیرنده طیور پایان دوره، واسط فروش مربوطه و یا در صورت اثبات تخلف، و همچنین در صورت احراز تخلف صاحب/ متصدی و مسئول فنی- بهداشتی واحد پرورش/ کشتارگاه در انجام وظایف محوله مربوطه، به استناد ماده ۶ قانون سازمان و ماده ۶۸۸ قانون مجازات اسلامی (تهدید علیه بهداشت عمومی)، تخلفات صنفی و سایر قوانین و مقررات مربوطه اقدام قانونی صورت می‌گیرد.

۷-۱۲- اداره کل با همکاری شهرداری‌ها و سایر ارگانهای ذیمدخل (با عنایت به آئین نامه نحوه نگهداری حیوانات اهلی، عرضه و فروش حیوانات اهلی در محدوده شهرها)، نظارت‌های لازم در بازارچه های عرضه پرندگان، روستاها و مکان‌های احتمالی عرضه مرغ زنده پایان دوره را از طریق اعزام اکیپ‌های سیار اعمال و در صورت مشاهده عرضه طیور پایان دوره، نسبت به ضبط محموله اقدام و با حکم مراجع قضائی به کشتارگاه صنعتی طیور اعزام گردد. و در کشتارگاه نسبت به نمونه برداری از خون طیور (قبل از کشتار) و نمونه برداری از لاشه (پس از کشتار در آخر خط،) برای انجام آزمایشات لازم جهت اطمینان از سلامت محموله صورت گرفته، سپس محموله منجمد گردیده و بر اساس نتایج آزمایشات، وفق ضوابط تعیین تکلیف گردد.

۷-۱۳- در صورت تأیید کشتار کامل طیور پایان دوره توسط اداره و اعلام به تشکل‌های صنفی مربوطه به صورت مکتوب و یا الکترونیکی، ثبت نام نامبرده در سامانه سماصط برای جوجه ریزی بعدی مجاز خواهد بود.

۷-۱۴- اداره کل با همکاری تشکل‌های صنفی ذیربط سالیانه نسبت به برگزاری دوره‌های آموزشی مرغداران ذیربط در رابطه با اهمیت بهداشتی حذف طیور پایان دوره اقدام نماید.

۸- ضوابط بهداشتی و شرایط کشتار، بسته بندی و عرضه گوشت طیور پایان دوره:

۸-۱- ضوابط بهداشتی و شرایط کشتار:

۸-۱-۱- کشتار طیور در یکی از کشتارگاه‌های صنعتی طیور واجد شرایط کشتار طیور پایان دوره با رعایت کلیه شرایط فنی و بهداشتی با نظارت بازرس دولتی

۸-۱-۲- در صورت بروز بیماری‌های اخطار کردنی و بنا به اعلام سازمان/ دفتر بهداشت و مدیریت بیماری‌های طیور، زنبور عسل و کرم ابریشم، محدودیت ارسال طیور پایان دوره برای کشتار در سایر استان‌ها اعمال خواهد شد.

۸-۱-۳- در صورت نبودن کشتارگاه واجد شرایط کشتار طیور پایان دوره در استان، انتقال طیور پایان دوره جهت کشتار به نزدیکترین کشتارگاه واجد شرایط ترجیحاً در یکی از استان‌های همجوار با رعایت ضوابط بهداشتی- قرنطینه ای و با هماهنگی قبلی با اداره کل مقصد می‌باشد.

۸-۱-۴- جهت اطمینان از تخلیه کامل اندرونه طیور (دستی/ اتوماتیک)، لازم است بازبینی لاشه های استحصالی قبل از بسته‌بندی صورت گیرد. کشتارگاه صنعتی طیور به بسته بندی و عرضه محموله های بدون تخلیه کامل اندرونه نبوده، مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه صنعتی طیور به صدور گواهی بهداشتی حمل نبوده و در صورت مشاهده، به عنوان تخلف بهداشتی محسوب و وفق ماده ۴ آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی و ضوابط و مقررات ابلاغی، اقدام لازم صورت گیرد.

۸-۱-۵- لاشه طیور پایان دوره پس از کنترل مجدد برای اطمینان از تخلیه کامل اندرونه، به صورت طیور کامل بسته بندی شده و به شکل تازه سرد یا منجمد (کارتنی) با درج عنوان "مرغ دیرپز" بر روی برچسب هر یک از بسته ها به همراه سایر مشخصات نشانه گذاری عرضه می‌شود.

توجه: در صورت مشاهده عدم رعایت تخلیه کامل اندرونه و عدم رعایت ضوابط برچسب‌گذاری مخصوص گوشت طیور پایان دوره در هر مرحله از نگهداری و عرضه، محموله ها توقیف و با اخذ دستور مقام قضایی تبدیل به پودر/ معدوم می‌گردد.

۸-۱-۶- دفتر قرنطینه و امنیت زیستی موظف است در سامانه قرنطینه نسبت به اضافه نمودن گزینه های "گوشت طیور پایان دوره" و درج نوع مصرف (مرغ پایان دوره خانوار/ صنعتی) و تاریخ تولید و انقضاء مصرف در گواهی بهداشتی قرنطینه ای حمل، به منظور صدور مجوز برای حمل به سردخانه/ مرکز عرضه/ مصرف صنعتی (کارخانجات فرآورده‌های گوشتی یا کنسرو سازی) اقدام نماید.

۸-۱-۷- کارخانجات تولید کننده فرآورده های گوشتی که مجوز قطعه بندی و بی استخوان کردن طیور (گوشتی/ پایان دوره) از اداره کل دارند، می‌توانند پس از دریافت مرغ کامل تازه سرد با رعایت کلیه ضوابط بهداشتی قرنطینه ای و زنجیره سرد از کشتارگاههای مجاز پس از تایید تخلیه توسط مسئول فنی – بهداشتی دامپزشکی، نسبت به قطعه بندی، استخوانگیری و مصرف صرفاً در محصولات تولیدی همان کارخانه اقدام نمایند.

۸-۲- ضوابط بهداشتی و شرایط بسته بندی، قطعه بندی و عرضه:

۸-۲-۱- لاشه کامل:

*** توجه: لاشه کامل طیور پایان دوره با وزن بیش از ۱۸۰۰ گرم برای مصرف خانوار ممنوع بوده و صرفاً برای مصرف صنعتی یا بصورت قطعه بندی بسته بندی شده جهت مصرف خانوار (با برچسب گذاری مربوطه) مجاز می‌باشد.**

الف) تازه سرد: تولید طیور پایان دوره بصورت لاشه کامل تازه سرد فقط در کشتارگاههای صنعتی مجاز با تخلیه اندرونه (دستی/ اتوماتیک) بصورت بسته بندی تکی با برچسب مرغ دیرپز (برای مصرف خانوار) یا کیسه های نایلونی حداکثر ۱۵ کیلویی با رعایت ضوابط بهداشتی – قرنطینه ای و زنجیره سرد به مقصد مراکز بسته بندی مجاز مستقل و کارخانجات فرآورده‌های گوشتی یا کنسرو سازی دارای پروانه بهداشتی بهره برداری معتبر جهت استخوان‌گیری (پس از تایید تخلیه توسط مسئول فنی – بهداشتی دامپزشکی) ارسال می‌گردد.

ب) منجمد: تولید طیور پایان دوره بصورت لاشه کامل منجمد فقط در کشتارگاههای صنعتی مجاز

– مصرف خانوار/ عمده: در صورت تخلیه کامل اندرونه بدون دخالت دست توسط تجهیزات تخلیه اتوماتیک (خط ۲) با بسته بندی تکی و برچسب مرغ دیرپز منجمد

– مصرف صنعتی: در صورت تخلیه اندرونه توسط تجهیزات تخلیه اتوماتیک (خط ۲) یا تخلیه بصورت دستی، با بسته بندی تکی و برچسب مرغ دیرپز منجمد

* توجه: به منظور سهولت کار، امکان چیدمان منظم چندتایی لاشه کامل طیور پایان دوره بدون بسته بندی تکی در کارتن بصورت لفافه پیچی کامل (جنس پلاستیک مجاز برای مواد غذایی) با رعایت ضوابط بهداشتی و برچسب‌گذاری روی نایلون و کارتن، جهت مصارف صنعتی مجاز می‌باشد.

۸–۲–۲– قطعه بندی شده:

الف) تازه سرد: لاشه طیور پایان دوره بصورت قطعه بندی تازه سرد با برچسب مرغ دیرپز (برای مصرف خانوار/ عمده/ صنعتی) می‌تواند در کشتارگاههای صنعتی مجاز با تخلیه اندرونه (دستی/ اتوماتیک)، مراکز بسته بندی مجاز مستقل و کارخانجات فرآورده‌های گوشتی یا کنسرو سازی دارای پروانه بهداشتی بهره برداری معتبر (دارای مسئول فنی – بهداشتی دامپزشکی) با رعایت ضوابط بهداشتی تولید گردد.

ب) منجمد: طیور پایان دوره بصورت قطعه بندی منجمد با برچسب مرغ دیرپز (برای مصرف خانوار/ عمده/ صنعتی) می‌تواند در کشتارگاههای صنعتی مجاز با تخلیه اندرونه (دستی/ اتوماتیک)، مراکز بسته بندی مجاز مستقل و کارخانجات فرآورده‌های گوشتی یا کنسرو سازی دارای پروانه بهداشتی بهره برداری معتبر (دارای مسئول فنی – بهداشتی دامپزشکی) با رعایت ضوابط بهداشتی تولید گردد.

۸–۳– نمونه برداری:

۸–۳–۱– محل و تواتر نمونه برداری: در هر مرحله از تولید، انبارش، حمل و نقل و عرضه (عمده و خرده) و مصرف عمده به منظور پایش و بررسی وضعیت بهداشتی، سلامت، تقلبات، تخلفات و تعیین تکلیف از نظر معیارهای بهداشتی، نحوه مصرف، عمر ماندگاری و ... گوشت طیور پایان دوره توسط سازمان/اداره کل/اداره

۸–۳–۲– نحوه نمونه برداری: روش نمونه برداری بر اساس تعریف بهر و جداول شماره ۱، ۲ و ۳ این دستورالعمل

* توجه: از هر محموله مطابق دستورالعمل اجرایی فرآیند نمونه برداری و قضاوت فرآورده های خام دامی، مواد اولیه و خوراک دام (دستورالعمل شماره ۹۸/۱۰/۸۶۱۶ مورخ ۹۸/۲/۱۶) نمونه رسمی و نمونه مرجع (شاهد) اخذ می‌گردد. ضمناً نمونه برداری باید با حضور صاحب کالا یا نماینده قانونی او و با تنظیم و امضاء صورتجلسه مربوطه توسط صاحب کالا یا نماینده قانونی او انجام گیرد.

۸–۳–۳– بررسی محموله ها در زمان نمونه برداری:

۸–۳–۳–۱– بررسی رعایت زنجیره سرد و دمای نگهداری محموله

۸–۳–۳–۲– بررسی دمای ثبت شده توسط ترموگراف های موجود در خودروی حمل واجد شرایط توسط کارشناسان نمونه بردار و در صورت رخداد تغییرات دمایی، باید مطابق دستورالعمل شماره ۴۴/۱۰۸۰۱ مورخ ۸۷/۳/۲ (حمل و نقل فرآورده منجمد) اقدام شود.

۸–۳–۳–۳– بررسی حسی و ظاهری (ارگانولپتیکی) محموله ها توسط کارشناسان اداره کل بر اساس:

- ✓ استاندارد ملی ایران به شماره ۲۵۱۸ تحت عنوان "مرغ منجمد – ویژگی ها و روش آزمون – تجدید نظر اول"
- ✓ بخشنامه شماره ۴۴/۴۲۸۲۵ مورخ ۸۷/۸/۱۹ با موضوع نحوه توزیع و عرضه گوشت قرمز/ مرغ منجمد
- ✓ دستورالعمل اجرایی کنترل و نظارت بهداشتی فرآرده های خام دامی به شماره ۴۳/۳۶۶۳۳ مورخ ۸۸/۰۷/۱۱

۸-۳-۳-۴- در صورتی که قسمت‌هایی از بهر آسیب دیده است (مثلا" در اثر ریزش کارتن‌ها در پشت درب کانتینر/ خودروی حمل و اخلال در گردش هوای سرد بین کارتن ها) باید قسمت‌های آسیب دیده از نظر ارگانولپتیکی را جدا نموده و به عنوان بهر جداگانه در نظر گرفت.

۸-۳-۳-۵- در صورت مشاهده علائم فساد و تشخیص عدم انطباق از نظر ویژگی‌های حسی – ظاهری (ارگانولپتیکی) در محموله /بهر و یا قسمت آسیب دیده محموله، نیاز به نمونه برداری و آزمایش نبوده و محموله ها باید از چرخه مصرف انسانی خارج گردیده و صاحب کالا موظف به معدوم سازی/ تبدیل آن به پودر گوشت تحت نظارت اداره کل/اداره پس از اخذ دستور مرجع قضایی ذیربط خواهد بود.

۸-۳-۳-۶- در موارد اعتراض صاحب کالا، نظر اجماعی سه نفر از کارشناسان ذیربط واجد صلاحیت به انتخاب اداره کل/ اداره، در خصوص وضعیت ارگانولپتیکی محموله/بهر ملاک عمل است.

۸-۴- معیارهای بهداشتی:

۸-۴-۱- انجام آزمون‌های لازم به شرح زیر در آزمایشگاه معتبر و مورد تایید مرکز ملی تشخیص

۸-۴-۲- ویژگی‌ها و معیارهای حسی – ظاهری (ارگانولپتیکی)، شمیایی (TVN) و میکروبی گوشت طیور پایان دوره و نحوه قضاوت، تصمیم‌گیری و اقدامات مدیریت خطر در موارد عدم انطباق با معیارهای بهداشتی براساس جداول ۱ – ۲ – ۳ -۴ – ۵ – ۷ و ۸ این دستورالعمل بوده و تعیین تکلیف موارد عدم انطباق با معیارهای بهداشتی با اخذ دستور قضایی می‌باشد.

۸-۴-۳- در خصوص مخاطرات شیمیایی (باقیمانده های دارو، سموم، فلزات سنگین، آلاینده ها و سایر مواد شیمیایی)، ملاک عمل برنامه ملی پایش (NRP[1]) بوده و نیاز به انجام آزمایشات مذکور بر روی محموله ها نمی‌باشد.

تبصره: در مواردی که به هر دلیل نیاز به نمونه برداری برای بررسی مخاطرات شیمیایی باشد، در این صورت ملاک قضاوت و تعیین تکلیف محموله ها مطابق جدول حداکثر میزان مجاز باقیمانده (MRL) سازمان می‌باشد.

۹- اقدامات مدیریت خطر[2]:

۹-۱- با مدنظر قرار دادن بند ۸-۳-۱ این دستورالعمل با موضوع نمونه برداری (محل و تواتر نمونه برداری)، در صورتی که نتایج حاصل از بررسی های ارگانولپتیکی و آزمایشگاهی بر روی نمونه های اخذ شده با معیارها و حد مجازهای مندرج در این دستورالعمل و جداول مربوطه انطباق داشته باشد، به محموله برابر ضوابط و مقررات مربوطه اجازه مصرف داده می‌شود.

۹-۲- در صورت عدم انطباق ارگانولپتیکی برابر بند ۸-۳-۳-۵ و ۸-۳-۳-۶ و جداول ۴ و ۵ این دستورالعمل اقدام گردد.

۹-۳- چنانچه نتایج آزمایشگاهی روی نمونه های اخذ شده با معیارها و با حد مجازهای مربوطه در این دستورالعمل مطابقت نداشته باشد (حداقل یکی از موارد مذکور) در صورت اعتراض کتبی صاحب کالا، اداره کل موظف است برابر با دستورالعمل اجرایی فرآیند نمونه برداری و قضاوت فرآورده های خام دامی، مواد اولیه و خوراک دام (دستورالعمل شماره ۹۸/۱۰/۸۶۱۶ مورخ ۹۸/۲/۱۶) اقدام نماید.

۹-۴- چنانچه صاحب کالا نسبت به نتایج ابلاغی حاصل از بررسی های ارگانولپتیکی و آزمایشگاهی روی نمونه های اخذ شده، اعتراضی نداشته باشد و یا پس از رسیدگی به اعتراض صاحب کالا (بر اساس بندهای فوق الذکر)، عدم انطباق محرز گردد، بر اساس قانون سازمان دامپزشکی کشور (مصوب ۱۳۵۰/۳/۲۴) و آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی (مصوب

[1] .National Residue Plan
[2] .Risk Management

۱۳۸۷/۹/۱۳) در خصوص موارد نامنطبق (غیر قابل قبول)، اقدامات لازم برابر مقررات و ضوابط بهداشتی – قرنطینه ای و جداول مربوطه در این دستورالعمل و موارد زیر اجرا می‌گردد:

۹-۴-۱- در صورت مشاهده موارد عدم انطباق:

- اقدامات لازم بر اساس ماده ۴ آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی
- ابلاغ رسمی اداره کل/ اداره به متصدی/ صاحب و مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه/ واحد بسته بندی مربوطه، به منظور بررسی نقاط بحرانی، بازبینی و اصلاح فرآیندها و گزارش اقدامات خودکنترلی (برابر دستورالعمل ۹۹/۱۰/۲۰۵۹۵ مورخ ۹۹/۴/۲۵) و اصلاحی انجام شده به اداره کل

۹-۴-۲- درصورت مشاهده نتایج نامنطبق (غیرقابل قبول) برای مرتبه دوم از یک کشتارگاه/ واحد بسته بندی:

- اقدامات لازم بر اساس ماده ۴ آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی
- ممیزی رسمی اداره کل از کشتارگاه/ واحد بسته بندی مربوطه و اخذ تعهد رسمی از متصدی/ صاحب کشتارگاه/ واحد بسته بندی برای رفع نواقص در مدت مشخص بنا به تشخیص اداره کل.

۹-۴-۳- در صورت مشاهده نتایج نامنطبق (غیرقابل قبول) برای مرتبه سوم از یک کشتارگاه،/ واحد بسته بندی:

- اقدامات لازم بر اساس ماده ۴ آئین نامه اجرائی نظارت بهداشتی دامپزشکی و معرفی به مراجع قضایی

۹-۴-۴- در صورت نیاز و تشخیص سازمان/ اداره کل، فراخوان جمع آوری[3] محموله های نامنطبق با معیارهای بهداشتی از سطح سردخانه ها و مراکز عرضه، توقیف و تعیین تکلیف در همان استان بر اساس مفاد این دستورالعمل

۹-۴-۵- اقدامات قضایی توسط اداره کل وفق مقررات و ضوابط مربوطه و ابلاغی سازمان

۹-۵- هزینه های نمونه برداری و انجام آزمایشات لازمه، معدوم سازی و سایر هزینه های مترتبه برعهده صاحب کالا/ محموله می‌باشد.

۹-۶- تعیین تکلیف و مدیریت مخاطرات بهداشتی هرگونه محموله های گوشت طیور در استان مقصد صورت گرفته و محموله ها نباید به استان مبداء عودت گردند. خروج چنین محموله هایی از استان، صرفا" در راستای شیوه مدیریت مخاطره بهداشتی محموله (سالم سازی و یا تبدیل به پودر) تحت نظارت ادارات کل مبداء و مقصد می‌باشد.

۹-۷- اقدامات مدیریت خطر[4]: در خصوص فرآورده های دامی نامنطبق با معیارها و ضوابط بهداشتی دامپزشکی از طریق معدوم سازی، مصارف مناسب، مصرف غیرخوراکی یا سالم سازی آنها با رعایت ضوابط بهداشتی؛ براساس موادی از آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی مصوب ۱۳۸۷/۹/۱۳ شامل ماده ۴ (تبصره)، ماده ۷ (بندهای ب و ج) و ماده ۸ (بند ه) صورت می‌گیرد.

۹-۸- در تمامی موارد عدم انطباق، اقدامات لازم مصرح در این دستورالعمل باید بسته به عمر ماندگاری محموله / بهر در اسرع وقت صورت پذیرد.

۱۰- عمر ماندگاری[5]: عمر ماندگاری گوشت طیور پایان دوره به شرح جدول شماره ۶ این دستور العمل می‌باشد که باید در نشانه‌گذاری رعایت شود.

۱۱- نشانه گذاری (برچسب‌گذاری): با رعایت دستورالعمل نشانه گذاری فرآورده های خام دامی به شماره ۴۴/۲۱۳۸۱ مورخ ۸۶/۴/۲۶ که نمونه الگویی برچسب مرغ مادر/تخمگذار پایان دوره با درج عنوان مرغ دیرپز، پیوست می‌باشد.

---

3 . Recall
4 . Risk Management
5 . Shelf – Life

۱۲- ضمائم:


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: .....

شکل ۱) نمونه ای از برچسب‌گذاری طیور پایان دوره (دیرپز)

جدول ۱) معیارهای میکروبی و آزمون‌های لازمه در خصوص لاشه کامل طیور پایان دوره (تازه / منجمد)

آزمون	روش آزمون	الگو یا رویه نمونه برداری	تعداد نمونه (n)	c	m	M
شمارش کلی باکتری‌های هوازی مزوفیلیک در گرم (Total Count)	SOP مورد تایید مرکز ملی تشخیص	۳ کلاسه	۵	۲	۱۰۵	۱۰۶
سالمونلا (Salmonella) **در ۲۵ گرم**	SOP مورد تایید مرکز ملی تشخیص	۲ کلاسه	۵	۰	منفی	

جدول۲) معیارهای میکروبی و آزمون‌های لازمه برای گوشت طیور پایان دوره قطعه بندی شده/ بسته بندی با یا بدون استخوان (تازه / منجمد)

آزمون	روش آزمون	الگو یا رویه نمونه‌برداری	تعداد نمونه (n)	c	m	M
شمارش کلی باکتری‌های هوازی مزوفیلیک (Total Count) در گرم	SOP مورد تایید مرکز ملی تشخیص	۳ کلاسه	۵	۳	۱۰۵	۱۰۶
استافیلوکوکوس ارئوس کواگولاز مثبت (در گرم)	SOP مورد تایید مرکز ملی تشخیص	۳ کلاسه	۵	۲	۱۰۲	۱۰۳
سالمونلا (Salmonella) **در ۲۵ گرم**	SOP مورد تایید مرکز ملی تشخیص	۲ کلاسه	۵	۰	منفی	
اشرشیاکلی (E.coli) **در گرم**	SOP مورد تایید مرکز ملی تشخیص	۳ کلاسه	۵	۲	۵۰	۵۰۰

یادآوری – هر بهر براساس شرایط زیر قابل مصرف یا غیرقابل مصرف تشخیص داده می شود:

۱- در مواردی که تمام نمونه ها کمتر یا مساوی با m باشد، بهر قابل قبول (منطبق) است.

۲- در مواردی که تعداد کمتر یا مساوی C نمونه از n نمونه، در محدوده بیشتر از m و کمتر یا مساوی M باشد، بهر قابل قبول (منطبق) است.

۳ – در مواردی که هریک از نمونه ها بیشتر از M باشد، بهر غیر قابل قبول (نامنطبق) است.

۴- در مواردی که تعداد بیش از C نمونه از n نمونه، در محدوده بیشتر از m و کمتر یا مساوی M باشد، بهر غیرقابل قبول (نامنطبق) است.

جدول شماره ۳) تصمیم گیری در خصوص میزان TVN بر حسب میلی گرم در ۱۰۰ گرم گوشت طیور پایان دوره منجمد*

۱	حداکثر تا ۲۰	مصرف (خانوار / مراکز عمده مصرف / فرآورده های گوشتی)
۲	بیشتر از ۲۰ تا حداکثر ۲۴	مصرف در فرآورده های گوشتی/ مصرف سریع در مراکز عمده مصرف
۳	بیشتر از ۲۴ تا حداکثر ۲۷	مصرف سریع در فرآورده های گوشتی حرارت دیده
۴	بیشتر از ۲۷ (غیر قابل مصرف)	معدوم سازی / تبدیل به پودر گوشت تحت نظارت اداره کل

* توجه:

– در گوشت طیور تازه (غیر منجمد) به عنوان معیاری برای قضاوت مطرح نمی باشد.

– اندازه گیری میزان TVN (TVBN) در گوشت طیور منجمد بر حسب mg/100gr (میلی گرم در ۱۰۰ گرم گوشت) در صورت نیاز و در موارد تعیین تکلیف محموله های تاریخ منقضی می‌باشد.

جدول شماره ۴) تصمیم گیری و اقدام در خصوص لاشه کامل طیور پایان دوره (تازه / منجمد)

حالت ممکنه	ارگانولپتیک	سالمونلا Salmonella	شمارش کلی باکتری‌های هوازی مزوفیلیک Total count	اقدامات
۱	انطباق	انطباق	انطباق	توزیع و مصرف (خانوار / مراکز عمده / فرآورده های گوشتی)
۲	عدم انطباق	عدم نیاز به نمونه برداری و آزمایش		معدوم / تبدیل به پودر گوشت تحت نظارت اداره کل براساس ضوابط بهداشتی و زیست محیطی
۳	انطباق	انطباق عدم انطباق عدم انطباق	عدم انطباق انطباق عدم انطباق	**۱– سالم سازی حرارتی تحت نظارت اداره کل و با مد نظر قرار دادن جداول ۷ و ۸ (دما – زمان)** در موارد زیر: ۱–۱– نتایج توتال کانت هیچ یک از نمونه ها بالاتر از ۵×۱۰^{۶} نباشد. ۱–۲– جداسازی سالمونلا (*Salmonella spp*) **۲– در صورت عدم امکان سالم سازی حرارتی یا عدم موافقت صاحب محموله با سالم سازی حرارتی، به یکی از روش‌های زیر به انتخاب صاحب محموله:** **۲–۱– خروج محموله از چرخه مصرف انسانی:** **۲–۱–۱– تبدیل وضعیت** (تبدیل به پودر گوشت) تحت نظارت اداره کل و براساس ضوابط بهداشتی **۲–۱–۲– معدوم سازی** تحت نظارت اداره کل و براساس ضوابط بهداشتی و زیست محیطی

جدول ۵) تصمیم گیری و اقدام در خصوص گوشت طیور پایان دوره قطعه بندی/ بسته بندی با یا بدون استخوان (تازه/منجمد)

حالت ممکنه	ارگانولپتیک	سالمونلا Salmonella	اشرشیا کلی E.Coli	شمارش کلی باکتری‌های هوازی مزوفیلیک Total count	اقدامات
۱	انطباق	انطباق	انطباق	انطباق	توزیع و مصرف (خانوار / مراکز عمده / فرآورده های گوشتی)
۲	عدم انطباق	عدم نیاز به نمونه برداری و آزمایش			معدوم / تبدیل به پودر گوشت تحت نظارت اداره کل براساس ضوابط بهداشتی و زیست محیطی
۳	انطباق	انطباق انطباق عدم انطباق انطباق عدم انطباق	انطباق عدم انطباق انطباق عدم انطباق انطباق	عدم انطباق انطباق انطباق عدم انطباق عدم انطباق	**۱- سالم سازی حرارتی تحت نظارت اداره کل و با مد نظر قرار دادن جداول ۷ و ۸ (دما – زمان)** در موارد زیر: ۱- ۱- میزان اشریشیا کولی هیچ‌یک از نمونه ها بالاتر از M (۵۰۰) نباشد. ۱-۲- نتایج توتال کانت هیچ یک از نمونه ها بالاتر از ۵×۱۰^{۶} نباشد. ۱-۲- جداسازی سالمونلا (*Salmonella spp*) **۲- در صورت عدم امکان سالم سازی حرارتی یا عدم موافقت صاحب محموله با سالم سازی حرارتی، به یکی از روش‌های زیر به انتخاب صاحب محموله:** **۲-۱- خروج محموله از چرخه مصرف انسانی:** **۲-۱-۱- تبدیل وضعیت** (تبدیل به پودر گوشت) تحت نظارت اداره کل و براساس ضوابط بهداشتی **۲-۱-۲- معدوم سازی** تحت نظارت اداره کل و براساس ضوابط بهداشتی و زیست محیطی
۴	انطباق انطباق	عدم انطباق عدم انطباق	عدم انطباق عدم انطباق	عدم انطباق انطباق	معدوم/ تبدیل به پودر گوشت تحت نظارت اداره کل براساس ضوابط بهداشتی و زیست محیطی
۵	**در مورد گوشت طیور پایان دوره قطعه بندی شده/ بسته بندی با یا بدون استخوان (تازه/منجمد) در صورت عدم انطباق محموله از نظر استافیلوکوکوس های کواگولاز مثبت در هر حالت ممکنه، محموله باید تحت نظارت اداره کل معدوم گردد.**				

جدول ۶) عمر ماندگاری طیور پایان دوره (غیر قابل تمدید)*

نام فرآورده	شکل عرضه		شرایط نگهداری دما (درجه سانتی‌گراد)	عمر ماندگاری **(غیر قابل تمدید)**
لاشه کامل طیور پایان دوره	**تازه**	**(بسته‌بندی معمولی)** **(بسته‌بندی در خلأ)** **(بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده)**	**۰ تا ۴+**	**۳ روز (۷۲ ساعت)** **۵ روز** **۷ روز**
	منجمد	**بسته بندی کارتنی**	**۱۸ –**	**۱۲ ماه**
قطعات گوشت طیور پایان دوره (با/ بدون استخوان)	**تازه**	**(بسته‌بندی معمولی)** **(بسته‌بندی در خلأ)** **(بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده)**	**۰ تا ۴+**	**۳ روز (۷۲ساعت)** **۵ روز** **۷ روز**
	منجمد		**۱۸–**	**۹ ماه**

*** با توجه به غیرقابل تمدید بودن عمر ماندگاری گوشت طیور پایان دوره، محموله های تاریخ منقضی با اخذ دستور مقام قضایی و تحت نظارت اداره کل، تبدیل به پودر گوشت یا معدوم می‌گردند.**

جدول ۷) مقدار D value* و ترکیب زمان/ دما برای رسیدن به کاهش ۶ لگاریتمی (6D) در جمعیت گونه های سالمونلا در محصولات گوشت قرمز و مرغ**

گونه های سالمونلا (Salmonella spp.)		
مدت زمان لازم برای رسیدن به 6D (دقیقه)	D (دقیقه)	دما (سانتیگراد)
73.2	12.2	60
51.6	8.6	61
36.6	6.1	62
25.8	4.3	63
18	3	64
12.6	2.1	65
9	1.5	66
6.6	1.1	67
4.8	0.8	68
3.6	0.6	69
2.4	0.4	70

جدول ۸) مقدار D value و ترکیب زمان/دما برای رسیدن به کاهش ۶ لگاریتمی (6D) در جمعیت ایکولای پاتوژن در محصولات گوشت قرمز و مرغ

E. coli O157:H7 و سایر سروتیپ‌های STEC (Shiga toxin-producing E. coli)		
مدت زمان لازم برای رسیدن به 6D (دقیقه)	D (دقیقه)	دما (سانتیگراد)
41.4	6.9	60
30	5	61
21.6	3.6	62
15.6	2.6	63
11.4	1.9	64
7.8	1.3	65
6	1	66
4.2	0.7	67
3	0.5	68
2.4	0.4	69
1.8	0.3	70

* زمان کاهش لگاریتمی[6] (D value): مدت زمانی که طول می‌کشد تا جمعیت میکروارگانیسم خاص در دمای خاص و در بستر مشخصی از محصول، دچار کاهش ۹۰ درصدی یا یک لگاریتم گردد (معمولا" بر حسب دقیقه بیان می‌شود).

** 6D : مدت زمانی که نیاز است تا ۹۹.۹۹۹۹ درصد جمعیت یک میکروارگانیسم کشته شوند (معادل 6D یا کاهش ۶ لگاریتمی)

توجه: دمای ذکر شده دمای دستگاه پخت و فرآوری نیست بلکه دمای عمق محصول می‌باشد.

* این دستورالعمل مشتمل بر ۱۲ بند و ۱۴ صفحه می‌باشد و دستورالعمل‌ها و ضوابط قبلی مربوطه ملغی می‌گردد.

[6] . Decimal reduction time