"دستورالعمل خرید و واردات (بسته بندی ، حمل و نگهداری) تخم مرغ خوراکی"

ویرایش آبان ماه ۱۴۰۰

۱- تخم مرغ وارداتی خریداری شده بایستی با رعایت موارد مندرج در IHR به شماره IR-2018-W001 تولید شده باشد.

۲- واحد تولید و بسته بندی تخم مرغ خوراکی داخلی باید دارای مجوز بهره برداری با تاریخ معتبر صادره از سوی سازمان دامپزشکی کشور باشد.

۳- خرید تخم مرغ خوراکی داخلی/ وارداتی صرفاً از گله های مرغ تخم گذار تجاری که از نظر بهداشتی مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور می باشد انجام گیرد.

۴- صدور گواهی بهداشتی برای هر گله مرغ تخم گذار در فارم توسط مسئول فنی بهداشتی (دامپزشک) فارم الزامی است.

۵-گواهی بهداشتی قرنطینه ای حمل تخم مرغ خوراکی از مراکز تولید و بسته بندی بایستی توسط مسئول فنی بهداشتی (دکتر دامپزشک) فارم صادر و مورد تایید سازمان دامپزشکی باشد.

تبصره۱ : در خصوص تخم مرغ خوراکی وارداتی گواهی های بهداشتی صادره باید مورد تایید مراجع ذیصلاح و دامپزشکی کشور مبداء و نیز سازمان دامپزشکی کشور باشد. همچنین ارائه شناسنامه گله مرغ تخم گذار برای هر پارت الزامیست .

تبصره۲ : تخم مرغ داخلی ترجیحاً از مراکز بسته بندی تخم ماکیان دارای رتبهA و کد IR خریداری گردد که علاوه بر دارا بودن تمامی شرایط بهره برداری بسته بندی تخم ماکیان، دارای تجهیزات مکانیزه برای کندلینگ، سورت، بسته بندی و تجهیزات تمیز کردن (اختیاری) بوده و سامانه های بهداشتی GMP و HACCP را با تایید سازمان دامپزشکی کشور اجرا نماید .

الف)ویژگیهای تخم مرغ خوراکی :

۶- پوسته تخم مرغ بسته به نژاد گله متغیر می باشد و ممکن است سفید، کرمی و یا قهو ه ای کم رنگ باشد.

تبصره: تخم مرغ های بسته بندی شده در داخل یک کارتن باید از نظر رنگ یکنواخت باشند.

۷- شکل ظاهری تخم مرغ باید کاملاً طبیعی و بیضوی بطوری که یک سر آن باریک تر و سر دیگر آن پهن تر باشد.

۸- تخم مرغ باید دارای سطح پوسته خارجی محکم ، پاکیزه (عاری از خون ، فضولات ، پر و غیره) بدون ترک و شکستگی باشد.

۹- سطح پوسته خارجی تخم مرغ باید صاف و شفاف بوده و تمام قسمت های آن یکنواخت باشد.

۱۰- تخم مرغ باید دارای اتاقک هوایی کوچک باشد.

تبصره: وجود اتاقک هوایی بزرگ علامت از دست دادن رطوبت داخلی و نگهداری طولانی مدت است.

۱۱- زرده تخم مرغ بایدکاملاً گرد، کروی و در مرکز تخم مرغ قرار داشته باشد و همچنین سفیده دارای ظاهری ابری و غیرشفاف باشد.

۱۲- وزن هر عدد تخم مرغ بایستی بین ۶۵-۵۸ گرم باشد.

تبصره: اختلاف مجاز وزن تخم مرغ ها در هر بسته/شانه، ۵±گرم می باشد.

۱۳- تخم مرغ باید بدون لکه های خونی و یا گوشتی و یا حباب های هوا باشد.

۱۴- محتویات زرده و سفیده عاری از هرگونه بوی خارجی و گندیدگی یا علائم فساد باشد.(سفیده کاملاً شفاف باشد)

۱۵- تخم مرغ های تولیدی در فارم بایستی بلافاصله پس از تولید به سردخانه بالای صفر منتقل گردند.

ب)بسته بندی:

۱۶- تخم مرغ را می توان با توجه به نیاز خریداران و بازار در شانه های مخصوص ۳۰ عددی بسته بندی کرد و سپس شانه ها را متناسب با ظرفیت کارتن، ۶ شانه در یک ردیف و یا ۱۲ شانه در دو ردیف در داخل کارتن قرار داد.

۱۷- شانه و کارتن های مورد استفاده بایستی سالم، تمیز، خشک، عاری از هرگونه بو و آلودگی، غیر قابل نفوذ رطوبت، یکبار مصرف و دارای کد بهداشتی و مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور باشد و نیز دیواره های کارتن سوراخ دار و از استحکام کافی برخوردار باشد.

تبصره: در صورت ارائه گواهی تولید بهداشتی و استفاده از رنگ با قابلیت مصرف در مواد غذایی، استفاده از شانه های رنگی یا بسته های مقوایی رنگی بلامانع می باشد.

ج)نشانه گذاری:

۱۸-نشانه گذاری باید با خط خوانا و با مرکب پاک نشدنی بر روی کارتن های تخم مرغ داخلی به زبان فارسی و برای تخم مرغ وارداتی به زبان انگلیسی به شرح زیر صورت پذیرد:

۱۸-۱- نام کالا

۱۸-۲- نام و نشانی واحد تولیدی و یا علامت تجاری تولیدکننده

۱۸-۳- تاریخ تولید و بسته بندی کالا

۱۸-۴- وزن خالص کارتن

۱۸-۵- تعداد تخم مرغ موجود در هر کارتن

۱۸-۶- تعداد شانه های حاوی تخم مرغ در هر کارتن

۱۸-۷- شرایط مناسب نگهداری کالا

۱۸-۸- رنگ تخم مرغ

۱۸-۹- تاریخ انقضاء مصرف کالا

۱۸-۱۰- رتبه تخم مرغ(A- B)

۱۸-۱۱- درج کد رهگیری (شامل نام کشور محل تولید ، نام فارم ،کد فارم، تاریخ تولید) بر روی تخم مرغ الزامیست.

د)نمونه برداری:

۱۹- نمونه برداری باید برابر استاندارد ملی ایران به شماره ۲۱۹ انجام شود.

ه)شرایط حمل و نقل تخم مرغ خوراکی:

۲۰- تخم مرغ ها بایستی توسط ماشین های سردخانه دار مجهز به سیستم خنک کننده مناسب و دارای برودت ۲±۱۰ درجه سانتی گراد حمل گردند.

تبصره: کلیه خودروهایی که مبادرت به حمل تخم ماکیان می نمایند باید مجهز به دستگاه ثبت دما(ترموگراف) مناسب و زنگ هشدار دهنده برای اعلام دمای بیش از حد باشند.

۲۱- حمل و نقل تخم مرغ ها در فصول گرم و در مناطق گرمسیری در ساعات خنک شبانه روز انجام شود.

۲۲- وسیله نقلیه حامل تخم مرغ بایستی دارای مجوز بهداشتی از سازمان دامپزشکی باشد.

۲۳- چیدمان کارتن های حاوی تخم مرغ در وسائل حمل ونقل باید به نحوی باشد که از آسیب دیدن و تکان های شدید تخم مرغ ها بر اثر حرکت کارتن ها و نیز از پاره شدن کیسه هوائی، ترک خوردگی و شکستگی آنها جلوگیری شود.

۲۴- قبل از بارگیری و پس از تخلیه کالا، وسیله نقلیه مورد استفاده بایستی شستشو و تمیز گردیده و در صورت لزوم ضدعفونی گردد.

۲۵- حتی الامکان سکوی بارگیری و تخلیه مسقف باشد تا از تابش نور مستقیم خورشید جلوگیری شود همچنین از توقف طولانی مدت آنها در فضای بارانداز در زمان بارگیری و تخلیه خودداری گردد.

و)شرایط نگهداری:

۲۶- بسته بندی تخم ماکیان سالم و بهداشتی باید در سالن مخصوص با دمای حداکثر۱۵ درجه سانتیگراد سورت و در انواع گنجایه های مجاز بسته بندی گردد و سپس در سردخانه بالای صفر تا زمان حمل و نقل و تحویل نگهداری شود.

۲۷- سالن سردخانه قبل از ذخیره سازی بایستی کاملا تمیز و با مواد شیمیایی مجاز ضدعفونی شده باشد.

۲۸- کارتن ها بر روی باکس پالت بایستی به صورت لانه زنبوری چیدمان شود تا جریان هوای سرد در بین کارتن ها بطور کامل و مطلوب برقرار گردد.

۲۹- تخم مرغ نسبت به جذب بو حساس بوده و به آسانی بوهای اطراف را جذب می کند لذا از ذخیره سازی و نگهداری تخم مرغ در اطاق هایی که مواد بودار مانند نفت، کرئولین، مواد شیمیایی و مواد خوراکی همچون پیازو سیر و ماهی و پرتقال و سیب و نظایر آن وجود دارد، خودداری گردد.

۳۰- در محل نگهداری تخم مرغ باید تهویه مناسب و گردش هوای سرد به طور کامل و مطلوب وجود داشته باشد.

۳۱- سالن های نگهداری بایستی مجهز به ترمومتر ثابت و رطوبت سنج باشد و به طور مستمر کنترل گردد.

ز)عمر ماندگاری :

۳۲- عمر ماندگاری تخم مرغ خوراکی مطابق جدول زیر می باشد:

جدول۱) عمر ماندگاری تخم مرغ خوراکی

نام فرآورده	شکل عرضه	شرایط نگهداری		عمر ماندگاری
		دما(درجه سانتی گراد)	رطوبت نسبی(درصد)	
تخم مرغ خوراکی	تازه(بسته بندی کارتنی- مصارف عمده)	۰/۶-تا ۱/۷(حداکثر۲+)	۸۰±۵	۹۰روز
	بسته بندی کوچک (مصرف خانوار)	۰تا۴+(یخچال)	۸۰±۵	**۳۰روز**

ح) ویژگی های میکروبی تخم مرغ :

۳۳- ویژگی میکروبی تخم مرغ خوراکی مطابق جدول زیر می باشد:

جدول۲) ویژگی میکروبی تخم مرغ خوراکی

فرآورده	آزمون	تعداد نمونه(n)	c	m	μ
تخم مرغ کامل(پاستوریزه نشده)	شمارش کلی میکروارگانیسمها(در یک گرم)	۵	۳	۵×۱۰۴	۵×۱۰۵
	سالمونلا(در ۲۵ گرم)	۵	۰	منفی	-
	استافیلوکوکوس ارئوس کوآگولاز مثبت(در یک گرم)	۵	۰	منفی	-

ماخذ:

- برنامه ملی ارتقاء کیفیت بهداشتی و تضمین سلامت تخم مرغ (مقررات ملی دامپزشکی IVO/20/98 بهمن ۱۳۹۸)

- استاندارد شماره ۲۱۹ (تخم مرغ خوراکی)

- استاندارد شماره ۳۶۷۶(آماده سازی و نگهداری تخم مرغ خوراکی - آئین کار)

- دستورالعمل اجرایی کنترل و نظارت بهداشتی فرآورده های خام دامی سازمان دامپزشکی کشور(دفتر نظارت بر بهداشت عمومی)

- نامه شماره ۷۳۷۲۷/۴۲/۹۶ مورخ ۲۰/۱۰/۹۶ اداره نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی

اداره کل کنترل کیفی