شماره : ۳۶/۵۱/۲۴۳۵۵۱

تاریخ: ۹۹/۱۲/۲۵

دستورالعمل نظارت بر عملیات کشتار و بسته بندی مرغ گوشتی

ویرایش اسفند ۹۹

شرایط و مشخصات کشتارگاه صنعتی:

۱- کشتارگاه باید دارای پروانه بهره برداری بهداشتی **معتبر** صادره از سوی سازمان دامپزشکی کشورجهت کشتار ، بسته بندی و انجماد مرغ باشد.

۲- کشتارگاه باید دارای مسئول فنی بهداشتی با مدرک دکتری دامپزشکی و پروانه اشتغال با تاریخ معتبرباشد که نامبرده بایستی در کلیه مراحل عملیات کشتار وبسته بندی و... حضور داشته باشد.

۳- سالن کشتار، تجهیزات، ظرفیت سالن بسته بندی، سورتینگ ، ظرفیت تونل انجماد ، ظرفیت سالن نگهداری ، سیستم تبرید کشتارگاه و... باید به تائید کنترل کیفی برسد .{ تکمیل چک لیست (پیوست ۱)مشخصات کشتارگاه با در نظر گرفتن رتبه کشتارگاه الزامی میباشد}

۴- بارانداز کشتارگاه (جهت کاهش استرس و افزایش کیفیت گوشت مرغ استحصالی) باید از شرایط **منا سب** به شرح ذیل برخوردار باشد :

۴-۱- مسقف و با ارتفاع مناسب باشد تا تخلیه سبدهای حاوی مرغ زنده ونیز بارگیری سبدهای شسته شده میسر باشد.

۴-۲- مجهز به هواکش های مناسب باشد.

۴-۳- دارای نورکافی بوده و بمنظور کاهش استرس و صدمات وارده به لاشه ناشی از بال زدن از نور **آبی** استفاده شود.

۵-کشتارگاه باید مجهز به **سیستم سورتینگ هوایی** در سالن بسته بندی و قبل از مرحله کیسه گیری (جهت سایز بندی مرغ به **تفکیک ۱۰۰ گرم**) باشد.

۶- کلیه کشتارگاهها (رتبه A ، B و A +)باید مجهز به دستگاه مقعدزن سالم و آماده بکار باشند.

۷-کشتار گاه دارای رتبه A (خط اتوماتیک- خط۲) باید مجهز به کلیه د ستگاههای ذیل (بصورت کالیبره و با عملکرد صحیح) باشد :

۷-۱- دستگاه مقعد زن (Vent cutter) : صحت عملکرد این دستگاه مشروط به این است که مقعد مرغ بصورت کامل از لاشه جدا و آویزان گردد و به روده و کیسه صفرا آسیبی وارد نشود.

۷-۲- دستگاه بازکننده حفره شکمی (Opening machine/ Auto Openers) : صحت عملکرد این دستگاه مشروط به برش طولی حفره شکمی بدون آسیب زدن به عضله سینه میباشد.

۷-۳-دستگاه تخلیه امعاء و احشاء(Eviscrator) : روده ، دل ، جگر، سنگدان و ریه ها باید توسط این دستگاه به طور کامل تخلیه شود.

۷-۴- دستگاه تخلیه نای و مری و چینه دان (Cropping machine)مصطلح به NIC : صحت عملکرد این دستگاه مشروط به تخلیه کامل نای و مری و چینه دان و ضایعات اطراف گردن میباشد.

۷-۵- دستگاه کنترل نهایی(Final Inspection machine) : صحت عملکرد این دستگاه مشروط به این است که بقایای دل و جگر و.... موجود در شکم مرغ کامل تخلیه شود.

۷-۶- دستگاه شستشوی داخل و خارج مرغ (Inside / Outside washer) : صحت عملکرد دستگاه مشروط به این است که قسمت های داخلی و خارجی لاشه با آب سرد دارای فشار بالا بصورت کامل شسته و تمیز گردد.

نکته: جهت حذف چربی محوطه بطنی ، بجای روش دستی استفاده از دستگاه حذف چربی(Fat Remover) به منظور جلوگیری از افزایش بار میکروبی لاشه مرغ توصیه می گردد.

۸-اطاق سرد و سالن های نگهداری کشتارگاه باید دارای نمایشگر دما جهت نشان دادن دمای داخل آن باشد.

۹- کشتارگاه باید سالن مجزا جهت بسته بندی مرغ (متناسب با ظرفیت کشتار) داشته باشد.

۱۰- سالن بسته بندی باید دارای نمایشگر دما جهت نشان دادن دمای محیط آن باشد.

۱۱– در مدخل ورود به سالن کشتار باید حوضچه های محتوی مواد ضد عفونی کننده در نظر گرفته شده باشد.

نکته : سالن بسته بندی ، تونل انجماد و سالن نگهداری باید در کنار سالن کشتار بوده و همگی در یک مجموعه کشتارگاهی واقع شده باشند و همچنین سیستم های ثبت دما در بخش های مختلف کشتارگاه (تونل انجماد، سالن های نگهداری) باید قابلیت ارائه گراف دما و مستندسازی حداقل ۶ ماهه را داشته باشد.

۱۲- کلیه کارگران کشتارگاه باید دارای گواهی سلامت بهداشت باشند.

۱۳- کلیه کارگران کشتارگاه باید دارای لباس کار مناسب و تمیز شامل روپوش، کلاه ، ماسک ، دستکش ، پیش بند و چکمه باشند.

نکته : البسه باید مرتب شسته و بهداشت فردی توسط کارگران رعایت گردد.

۱۴- در پایان عملیات کشتار چکمه ،دستکش ،روپوش ، پیش بند، کلاه وچاقوی سلاخی سربرها باید با آب گرم و تمیز و مواد شوینده به خوبی شسته و ضدعفونی گردد.

۱۵- سرویس های بهداشتی دارای آب گرم و صابون مایع باید به تعداد کافی در اختیار کارگران باشد.

۱۶- در پایان کار سالن ، تجهیزات و دستگاهها باید با آب تمیز و گرم و مواد شوینده شستشو و ضدعفونی گردد.

۱۷-سالن کشتار باید ازسیستم تهویه مناسب برخوردار باشد.

۱۸- کلیه مبادی ورودی و خروجی ، پنجره ها با تور سیمی پوشیده واز حشره کش های الکتریکی و پرده های هوا در مبادی ورودی استفاده گردد.

۱۹- جعبه کمک های اولیه بهمراه وسایل مربوطه باید در کشتارگاه موجود باشد.

نکته: از ورود افراد متفرقه و غیر مسئول بداخل سالن کشتار باید جلوگیری گردد.

نکته: تمهیدات لازم جهت تفکیک کشتار و بسته بندی مرغ برای شرکت (از سایر مشتریان) تحت نظارت نماینده شرکت مستقر در کشتارگاه صورت پذیرد.

اقدامات قبل از کشتار

۲۰- محدودیتهای قرنطینه‌ای باید جهت کنترل بیماریهای طیور رعایت گردد.

۲۱- رعایت دوره پرهیز از مصرف در مورد کلیه داروها الزامی می باشد (گوشت مرغ استحصالی باید عاری از آنتی بیوتیک باشد.)

۲۲- دان باید ۴ تا۶ ساعت پیش از کشتار توسط مرغدار قطع شود که این مدت شامل مدت زمان صرف شده برای جمع آوری و بارگیری گله در مرغداری و حمل به کشتارگاه نمی باشد. همچنین در هر صورت فاصله زمانی بین پرهیز غذایی (قطع دان) تا تخلیه آخرین پرنده و قلاب زنی در کشتارگاه بهتر است حداکثر ۱۲ ساعت باشد.

نکته: آب آشامیدنی باید تا یک ساعت پیش از بارگیری یا تا هنگام بارگیری در مرغداری در دسترس گله طیور باشد.

۲۳- مرغ گوشتی باید ظرف مدت ۴۸ ساعت قبل از بارگیری توسط مسئول فنی-بهداشتی مرغداری(به نیابت از اداره کل دامپز شکی ا ستان) مورد معاینه قرار گرفته و پس از حصول اطمینان از سلامت کامل و رعایت بندهای ۲۰ الی ۲۱، مجوز کشتار و گواهی بهداشتی – قرنطینه ای جهت حمل به کشتارگاه (با اعتبار حداکثر ۵ روز) بطور کتبی صادر گردد .

۲۴- گواهی حمل/ مجوز بهداشتی _ قرنطینه ای محموله های طیور کشتاری باید هنگام ورود به کشتارگاه توسط مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه دقیقاً کنترل و در صورت تایید، اجازه تخلیه طیور را در کشتارگاه صادر نماید. ضمناً این گواهی باید توسط نماینده شرکت مستقر در کشتارگاه نیز کنترل گردد.

۲۵- پس از تخلیه قفس های حمل از خودرو باید به منظور رفع خستگی و کاهش استرس ناشی از حمل و نقل، برای طیور کشتاری ۱ تا ۴ ساعت استراحت پیش از کشتار در سالن انتظار در نظر گرفته شود.

نکته: در ماههای گرم سال خصوصاً زمان انتظار قبل ازکشتار ،مرغ زنده باید به مکانی خنک و با شرایط مطلوب ترجیحاً مجهز به سیستم فن تهویه منتقل تا از تلفات احتمالی مرغ جلوگیری گردد.

عملیات کشتارمرغ :

۲۶- قبل از شروع کشتار باید سالن تمیز، خشک ، بدون بوی زننده ، فاقد حشرات و جانوران موذی بوده وزنجیرکشتار، ابزارآلات ، ادوات کشتار، شوکر، دستگاههای پرکن و اسکالدر، چیلرها، اطاق سرد، ظروف ، در و دیوار و کف سالن کشتار ، بسته بندی و اطاق سرد شستشو و ضدعفونی گردد.

۲۷- طیور سالم ومناسب جهت کشتار را باید به آرامی و با احتیاط به نحوی که دچار استرس نشوند و آسیبی به آن ها وارد نشود از قسمت دو پا به قلاب ریل متحرک آویزان نمود.

نکته: آویزان نمودن مرغ به قلاب ها باید به نحوی انجام شود که پاها کاملاً داخل قلاب قرار گیرند(فاصله قلاب ها باید ۱۵ سانتیمتر باشد).

نکته : مرغهای زنده ناسالم و نامناسب تحت هیچ عنوان نباید در خط کشتار قرار گیرند (باید بعد از عملیات کشتار و بطور جداگانه کشتار شده و بعنوان ضایعات و تبدیل به پودر گوشت گردند.)

۲۸- سرعت حرکت زنجیر باید طوری تنظیم گردد که فاصله زمانی بین پابند زنی و شوک دادن حداقل ۲۵ ثانیه و حداکثر ۳ دقیقه باشد.

۲۹ -شـــوکر باید دارای ولتاژ برق به میزان ۱۰۰-۷۰ ولت و ۱۵۰ تا ۱۸۰ میلی آمپر و به مدت ۳ تا ۵ ثانیه و مورد تائید ناظر ذبح شرعی و مسئول فنی - بهداشتی (نماینده اداره کل دامپزشکی استان) وتحت نظارت نماینده شرکت مستقر در کشتارگاه باشد.

نکته ۱: بی حس کردن طیور در حمام بی حســی water – bath stunner به گونه ای انجام پذیرد که ســر پرندگان کاملاً درون آب فرو نرود.

نکته ۲ : ولتاژ شوکر لازم است با دقت تنظیم گردد تا از جمع شدن خون در نوک بال و... در اثر بال زدن طیور جلوگیری شود.

نکته ۳: صحت انجام عملیات بیهوشی توسط شوکر باید توسط نماینده شرکت مستقر در کشتارگاه کنترل گردد . بدین صورت که پس از عبور مرغ از شوکر ،چنانچه از زنجیر جدا و روی زمین قرارگیرد، پس از یک دقیقه علایم حیات به مرغ باز گردد.

توجه: تجهیز کشتارگاهها به نصب شوکرهای جدید که به صورت شناور و با وزن مرغ تنظیم می شودحائز اهمیت است.

۳۰- بیهوشی باید بنحوی باشد که پس از ۳۰ ثانیه کشتار صورت پذیرد .

۳۱- سر بری باید به روش شرعی و با تائید ناظر ذبح شرعی و ازطریق بریدن عروق گردن انجام پذیرد و ازجداکردن سر خودداری شود .

۳۲- مدت زمان خونگیری باید حداقل ۱/۵دقیقه باشد تا خروج حداقل ۵۰ درصد خون پرنده انجام شود.

۳۳- استفاده از دوش آب گرم قبل از ورود مرغ به اسکالدر(مخزن آب گرم) به منظور کاهش آلودگی آب اسکالدر الزامی است.

۳۴- نصب هود در قسمت فوقانی دستگاه اسکالدر به منظور خارج کردن بخار حاصل از دستگاه ضروری می باشد.

نکته: میزان آب موجود دراســکالدر حداقل یک لیتر به ازای هر لاشــه باید باشــد و جهت جلوگیری از آلودگی میکروبی،تاکید میگردد آب بصورت مرتب تعویض شود.

۳۵- درجه حرارت و زمان توقف مرغ در اسکالدر از اهمیت ویژه ای برخوردار می باشد لذا دمای آب موجود در اسکالدر باید ۵۶ تا ۵۸ درجه سانتیگراد بوده و سرعت خط نیز باید بنحوی تنظیم گردد که مرغ حداکثر ۱/۵ دقیقه داخل آب اسکالدر قرار گیرد.

۳۶- تنظیم دمای اســکالدر و عملیات پرکنی باید بنحوی انجام گیرد که علاوه بر عاری بودن کامل لاشــه از پر، فقط لایه Epiderm (لایه بیرونی) پوست برداشته شده ولایه Derm پوست تغییر پیدا نکند.

۳۷- فاصله انگشتی های دو طرف دستگاه پرکن باید متناسب با اندازه لاشه تنظیم گردد به نحوی که از صدمه زدن ، آسیب دیدگی ، در رفتگی استخوانها و کبودی و پارگی پوست لاشه جلوگیری شود.

۳۸-جدا نمودن سر از لاشه بعد از مرحله پرکنی الزامی میباشد .

۴۰-برش دادن چینه دان باید توسط کارگر ماهر انجام شود به نحوی که از برش اضافی و امتداد آن به عضله سینه جلوگیری گردد.

۴۱- برش دادن و باز نمودن شکم باید توسط کارگر ماهر در امتداد طولی و در راستای بدن مرغ صورت پذیرد و از برش اضافی و ادامه آن بر روی عضله سینه و همچنین برش عرضی موکداً خودداری گردد.

نکته: هنگام برش زدن شکم باید دقت گردد تا ضمن اینکه اندرونه براحتی قابل تخلیه باشد ، به اجزاء لاشه آسیبی وارد نشود و همچنین از پارگی روده ها و کیسه صفرا و در نتیجه آلودگی لاشه جلوگیری گردد.

۴۲- اندرونه شامل چینه دان ، سنگدان ، پیش معده ، روده ، جگر ، دل و طحال باید تخلیه گردد.

۴۳- شستشوی لاشه در انتهای تخلیه اندرونه ها ، به وسیله دوشهای آب فشان جهت حصول اطمینان از پاک بودن هر چه بیشتر لاشه ها پیش از ورود به مرحله خنک سازی (ورود به چیلر) باید انجام شود.

۴۴- قطع پاها باید دقیقاً از محل مفصل زانو(خرگوشی) صورت گیرد .

۴۵- انجام بازرسی ظاهری و در صورت لزوم بازرسی ویژه لاشه و اندرونی لاشه مرغ توسط مسئول فنی-بهداشتی کشتارگاه به منظور تشخیص و تائید صحت و سلامت لاشه برابر استاندارد شماره ۳۴۹۹ (آئین کار بازرسی فنی بهداشتی مرغ پیش و پس از کشتار)از ابتدا عملیات کشتار و بسته بندی تا مرحله نهایی الزامیست.

۴۶- در صورت کشتار با تجهیزات خط اتوماتیک(دارای رتبه A یا +A) ، قبل از شروع به کشتار از کالیبره بودن و صحت عملکرد دستگاه های مندرج در ذیل بند (۷) اطمینان حاصل گردد.

۴۷- لاشه مرغ کشتارشده قبل از ورود به داخل اتاق سرد (Chilling room) باید شرایط زیر را داشته باشد:

۱-فاقد چربی انباشته در محوطه بطنی ۲- فاقد مقعد ۳ -فاقد ته روده ۴- فاقد پر ۵- تخلیه کامل اندرونه ۶- سالم بودن پوست لاشه مرغ در کلیه سطوح ۷-عدم خونمردگی و شکستگی استخوان های اسکلتی در لاشه ۸- عدم آسیب دیدگی از برش و ... باشد.

نکته: در صورت کشتار مرغ با **خط تمام اتوماتیک**، مرغ استحصالی علاوه بر مشخصات فوق باید **فاقد نای ، مری و شش** باشد.

سرد کردن لاشه مرغ :

۴۸- در کشتارگاههای رتبه Bو A لاشه پس از پرکنی ، قطع پا از مفصل و انجام سایر عملیات کشتار ، به مخزن چیلر شستشو (چیلر اول) با دمای آب ۱۵-۱۰ درجه سانتیگراد منتقل و به مدت ۵ دقیقه در آن قرار میگیرد. (زمان و سرعت حرکت چیلر شستشو بنحوی تنظیم گردد تا پس از مدت مذکور و خروج لاشه دمای عمق آن به ۲۵+ درجه سانتیگراد رسیده و لاشه کاملاً شسته شود).

۴۸- پس از خروج از چیلراول (شستشو) لا شه مرغ وارد چیلر دوم (سرد کننده) می شود . دمای آب باید از طریق ا ضافه کردن پودر یخ به آب سرد به صفر تا دو درجه سانتیگراد برسد. طول چیلر(۱۲-۹ متر)و مدت زمان باقی ماندن لاشه داخل چیلر وسرعت حرکت چیلر باید به نحوی تنظیم گردد که دمای عمق لاشه پس از خروج از چیلر سرد کننده در قسمت عضله سینه۷+ درجه سانتی گراد و در قسمت ران ۵+ درجه سانتیگراد باشد .

نکته : میزان پودر یخ اضافه شده به چیلر سرد کننده نیم کیلو به ازاء هر لا شه مرغ و مدت زمان توقف مرغ در چیلر دوم ۱۰ تا ۱۵ دقیقه می باشد.

نکته ۱: در کشتارگاه صنعتی با رتبه A حذف چیلرهای آبی اختیاری است ولی در کشتارگاه های صنعتی با رتبه +A حذف کامل چیلرهای آبی اجباری می باشد.

نکته ۲: آب چیلر شستشو باید پس از کشتار ۳۵۰۰ قطعه تا ۴۰۰۰ قطعه مرغ تعویض گردد .

۴۹- لاشه ها باید پس ازخروج ازچیلر سرد کننده ، از ناحیه **بال** و از **یک جهت** به قلاب های زنجیر آویزان شده و وارد اتاق سرد (Chilling room) گردند .

نکته: طول خط آبچکان قبل از ورود لاشه به اتاق سرد (جهت کشتار ۲۰۰۰قطعه در ساعت) باید ۲۰ متر در نظر گرفته شود.

۵۰- نصب **دوش آب سرد** جهت شستشو لاشه مرغ بعد از خروج از چیلر و قبل از ورود به اتاق سرد (Chilling- room) در **ابتدای خط آبچکان** الزامی است.

۵۱- برودت اتاق سرد باید در حدود صفر درجه سانتیگراد تنظیم شود تا دمای عمق لاشه در هنگام خروج از اتاق سرد کمتر از ۴ + درجه سانتیگراد باشد

نکته: در کشتارگاه با رتبه +A (فاقد چیلر) جهت جلوگیری از خشک شدن سطح پوست لاشه می توان از سیستم مه پاش در اتاق سرد استفاده نمود.

۵۲ – طول زنجیر اتاق سرد باید متناسب با ظرفیت اسمی کشتارگاه باشد بطوری که تعداد قلاب موجود در اتاق سرد درزمان توقف با ظرفیت کشتار یکسان است.

(بطور مثال: در کشتارگاهی که ظرفیت کشتار ۲۰۰۰ قطعه مرغ در ساعت بوده اتاق سرد باید دارای ۲۰۰۰قلاب باشد. (با توجه به فاصله ۱۵سانتیمتری ما بین قلاب ها و اینکه در هرمتر تقریباً ۷ عدد قلاب تعبیه شده، حدوداً ۲۹۰متر طول زنجیر باید باشد .)

نکته: در صورتیکه خط نقاله هوایی موجود در داخل اتاق سرد در بیش از یک ردیف طراحی و نصب شده با شد، مسیر حرکت لاشه ها باید به گونه ای طراحی شود که لاشه طیور از پایین ترین خط وارد و از بالاترین خط خارج شود.

بسته بندی لاشه مرغ استحصالی :

۵۳-لاشه پس ازخروج ازاتاق سرد باید بلافاصله برروی خط سورتینگ هوایی قرار گیرد.

نکته: اطمینان از کالیبره بودن و صحت عملکرد سورتینگ قبل از شروع به کشتار الزامیست .

۵۴- دمای سالن بسته بندی بایستی حداکثر ۱۲ درجه سانتی گراد باشد.

۵۵- مرغهای استحصالی باید دارای ویژگیهای ظاهری به شرح زیر جهت بسته بندی باشند:

۵۵-۱-پوست باید به رنگ سفید مایل به زرد کمرنگ یا کهربایی باشد.

۵۵-۲- پوست باید بطور یکنواخت روی بدن کشیده وعاری از هر گونه پارگی و یا تورم ،خون مردگی ،تغییر رنگ وخراش باشد.

۵۵-۳- لاشه باید کاملاً تمیز و پاک شده و عاری از هر گونه ذرات خارجی و پر بوده و همچنین مقعد و بورس فابرسیوس (Bursa Of Fabricious) اطراف آن کاملا گرفته شود.

۵۵-۴- هیچگونه بوی غیر طبیعی مانند بوی ترشیدگی ، تعفن یا گندیدگی، نباید از آن به مشام برسد.

۵۵-۵-عضلات باید دارای سفتی و قوام طبیعی بوده وبه رنگ سفید مایل به صورتی و دارای رشد لازم وکافی باشد.

۵۵-۶ -اندرونه لاشه باید به طور کامل تخلیه شده باشد.

۵۵-۷- آثار شکستگی و یا انحنای غیر عادی در استخوان های اسکلتی بدن **نباید** مشاهده شود.

۵۶- لاشه مرغ پس از سورت ۱۰۰ گرمی بایستی در کیسه های دارای ویژگیهای به شرح زیر و متناسب با سایز مرغ و کاملا چسبیده به لاشه، بسته بندی گردد :

۵۶-۱-کیسه مرغ باید سه لایه و ته گرد ، دارای قدرت کشش مناسب ، قابلیت خم شدگی ، نرم بودن و انحناء پذیری و نیز قابلیت انبساط و انقباض آن در برابر تغییرات درجه حرارت محیط ناچیز باشد .

۵۶-۲-کیسه محتوی لاشه باید متناسب با وزن لاشه انتخاب گردد و همچنین کاملاً از هوا تخلیه و سپس درب بندی وگیره زده شودو مازاد کیسه ها قطع گردد.

نکته: کیسه گیری لاشه باید به نحوی باشد که پاها به سمت شکم مرغ فشرده شود و از کشیدگی لاشه جلوگیری شود.

۵۷- تاریخ تولید روی کیسه ها باید همان تاریخ روز کشتار و بصورت واضح و خوانا درج شده باشد و نیز مشخصات مندرج برروی کیسه ها باید کاملا منطبق با مشخصات درج شده برروی کارتن ها باشد. همچنین تطابق رتبه مرغ استحصالی داخل کارتن با مشخصات روی کارتن الزامیست.

نکته: لاشه استحصالی مرغ که شرایط اختصاصی مرغ رتبه A را احراز ننمایند، بایستی بعنوان مرغ رتبه B بسته بندی و عرضه شود.

نکته: تاکید می گردد از بسته بندی لاشه های بدون کیفیت و صدمه دیده (**دارای** گوشتهای کنده شده ، آویزان ،کبودی سینه و ران ،شکستگی استخوان ، پارگی پوست و برش عضلات و تغییر رنگ) اکیداً خودداری شود.

نشانه گذاری :

۶۱- روی هر کیسه حاوی لاشه مرغ منجمد کامل و نیز روی هر کارتن حاوی مرغ منجمد بسته بندی شده ، باید مشخصات لازم به صورت خوانا و با رنگ پاک نشدنی درج گردد.

شماره : ۳۶/۵۱/۲۴۳۵۵۱
تاریخ: ۹۹/۱۲/۲۵

مشخصات روی کیسه

۶۱-۱-نام و نوع فرآورده : مرغ گوشتی منجمد

۶۱-۲-نام و نشانی کشتارگاه صنعتی طیور

۶۱-۳- نشان تجاری (برند)

۶۱-۴-تاریخ تولید و تاریخ انقضاء(بر حسب روز-ماه-سال شمسی)

۶۱-۵- مجوز بهداشتی (۴رقم سمت راست شماره پروانه بهداشتی بهره برداری کشتارگاه صادره از سازمان دامپزشکی)

۶۱-۶- شرایط نگهداری : حداقل ۱۸ - درجه سانتی گراد

۶۱-۷- کدرهگیری

۶۱-۸- رتبه مرغ استحصالی(+A، A،B)

۶۲- در صورتی که استحصال مرغ منجمد به منظور صادرات باشد ، نشانه گذاری علاوه بر زبان فارسی به زبان انگلیسی ، درج نام کشور تولید کننده ، وزن مرغ و درج تاریخ تولید به میلادی نیز بر روی کیسه الزامیست.

نکته ۱– در صورتیکه کشتارگاه در نظر دارد آرم و یا نام ویژه ای بر روی بسته بندی درج نماید ، باید آرم و یا نام مذکور قبلاً به تاییداداره کل دامپزشکی استان رسیده باشد .

نکته۲-مشخصات کیسه مرغ باید دارای تاییدیه اداره کل دامپزشکی استان باشد.

کارتن گیری و انجماد :

۶۳--استفاده از کارتن های فشرده و لمینت شده با پوشش درجه یک الزامیست.

۶۴- وزن هر کارتن خالی با درب آن باید حداقل ۷۰۰ گرم باشد.

۶۵-کارتن باید هم شکل ، هم سایز، هم وزن ، بدون پارگی و از جنس مرغوب باشد.

۶۶-ابعاد کارتن درب: ۱۰×۳۸×۵۷ کف: ۱۰ × ۳۷/۵ × ۵۶/۵

۶۷-اختلاف عرض و طول درب با کف حداقل ۵ میلی متر باشد بنحویکه درب روی کف کاملاً ثابت گردد.

۶۸-عرض و طول کارتن حداکثر می تواند یک سانتی متر نسبت به سایز مرغ خریداری شده کمتر یا بیشتر شود.

نکته: مشخصات مندرج بر روی کارتن باید دارای تاییدیه اداره کل دامپزشکی استان باشد.

۶۹- با توجه به سایز بندی و سورتینگ مرغ ،در هر کارتن باید تعداد ۷ تا ۱۰ قطعه مرغ کیسه گیری شده به شرح زیر با سایز یکسان (حداکثر اختلاف ۵۰ گرم) و به تفکیک سورت ۱۰۰ گرمی، بصورت منظم قرار گرفته به طوری که از دفرمه شدن کارتن و برآمدگی درب آن و یا ایجاد فضای خالی مازاد در کارتن جلوگیری شود و سپس کارتنهای حاوی قطعات مرغ در روی هر طبقه از راکر در یک ردیف چیده و بلافاصله به تونل انجماد منتقل شود.

سایز ۵۰ ± ۱۲۰۰ گرمی : در هر کارتن ۱۰ قطعه

سایز ۵۰ ± ۱۳۰۰ گرمی : در هر کارتن ۹قطعه

سایز ۵۰ ± ۱۴۰۰ گرمی : در هر کارتن ۸ قطعه

سایز ۵۰ ± ۱۵۰۰ گرمی : در هر کارتن ۸ قطعه

سایز ۵۰ ± ۱۶۰۰ گرمی : در هر کارتن ۷ قطعه

سایز ۵۰ ± ۱۷۰۰ گرمی : در هر کارتن ۷ قطعه

سایز ۵۰ ± ۱۸۰۰ گرمی : در هر کارتن ۷ قطعه

۷۰- تونل انجماد باید حداقل نیم ساعت قبل از انتقال راکر به داخل آن رو شن و آماده به کار با شند. (بخشنامه شماره ۱۰۸۰۱/۴۴ مورخ ۸۷/۳/۲ دفتر نظارت بر بهداشت عمومی سازمان دامپزشکی کشور)

۷۱- برودت تونل انجماد باید ۵±۴۰- درجه سانتی گراد و مدت زمان لازم برای انجماد مرغ حداکثر هشت ساعت می باشد.

نکته ۱: خروج راکر های دارای مرغ منجمد از تونل (جهت عملیات شرینک پک) باید با اجازه نماینده شرکت و مشروط به اینکه دمای عمق لاشه مرغ منجمد به ۱۸- درجه سانتیگراد رسیده باشد انجام شود.

نکته ۲: راکر های حاوی مرغ منجمد باید بصورت تک تک از تونل انجماد خارج گردد تا افت برودت عمق لاشه هنگام شرینک پک به حداقل برسد.(بعبارتی بعد از شرینک کارتن های هرراکر، راکر بعدی از تونل خارج شود)

۷۲- پس از خروج کارتن های حاوی مرغ منجمد از تونل انجماد ، باید کارتنها درب بندی و سپس نسبت به درج تاریخ تولید و سایز مرغ و همچنین ممهور نمودن کارتن ها به مهر نماینده شرکت مستقر در کشتارگاه و در حضور نامبرده اقدام گردد.

نکته ۱: هنگام درب بندی دقت شود در صورتی که مرغ های داخل کارتن دارای پارگی کیسه یا بیرون زدگی قسمتی از لاشه یا هر شکل نامناسب باشند ،از کارتن خارج شود.

نکته ۲: تاریخ تولید باید بصورت خوانا و واضح و با فونت بزرگ بر روی کناره های عرضی کارتن ها درج شود.

نکته ۳: درج مهر نماینده شرکت باید بصورت واضح در کناره های عرضی کارتن ها و با حضور نماینده شرکت صورت پذیرد.

نکته ٤: سایز درج شده برروی کارتن ها باید بصورت سورت ۱۰۰ گرمی(۱۲۰۰گرم - ۱۳۰۰گرم - .....- ۱۸۰۰ گرم) و دقیقاً منطبق با سایز مرغ داخل کارتن ها باشد.

۷۳- تاریخ تولید و مشخصات درج شده بر روی کارتن ها باید با مشخصات درج شده برروی کیسه های مرغ تطابق داشته باشد .

۷۴- کارتن های شرینک پک شده باید بلافاصله به سالن های زیر صفر با حداقل برودت ۱۸- درجه سانتیگراد و دارای ترموگراف منتقل شود .

۷۵- نگهداری کارتن های شرینک پک شده در سالن های زیر صفر باید در داخل باکس پالت و با رعایت فواصل لازم و اصول چیدمان قرار گیرد.

نکته: در صورتی که باکس پالت به میزان کافی وجود نداشته باشد ، نگهداری محمولات می تواند به صورت دو طبقه (یک طبقه باکس پالت – پالت) انجام شود و در صورت عدم وجود باکس پالت ،نگهداری فقط بر روی یک طبقه پالت می تواند انجام شود تا ضمن تبادل بهتر هوای سرد در بین محمولات از آسیب رساندن به کارتن ها جلوگیری گردد.

۷۶- برودت عمق لاشه مرغ منجمد هنگام خروج از سالن نگهداری جهت انتقال برای بارگیری باید حداقل ۱۸- درجه سانتیگراد باشد.

۷۷- مرغ منجمد آماده طبخ باید دارای کیفیت ظاهری مناسب به شرح زیر باشد:

۷۷-۱-گوشت مرغ منجمد باید از بسته بندی مناسبی برخوردار باشد.

۷۷-۲- لاشه مرغ منجمد باید از انجماد مناسبی برخوردار بوده و عاری از علائم دیفراست، انجماد کند و مجدد باشد (انجماد به صورت تند و سریع انجام شده باشد).

نکته: مرغ منجمد باید در کمترین زمان ممکن پس از بیرون آوردن از سردخانه با برودت عمق لاشه حداقل ۱۸- درجه سانتیگراد بارگیری و حمل گردد.و در طی مدت زمان حمل و نقل همواره برودت حداقل ۱۸-درجه سانتیگراد پایدارباشد.

۷۷-۳- لاشه مرغ منجمد باید فاقد هر گونه آثارسوختگی ناشی از انجماد(فاقد لکه هایی با رنگ سفید گچی تا خاکستری) وعلائم کپک زدگی (لکه های رنگی ناشی از رشد قارچ) باشد.

۷۷-۴- کیسه های حاوی مرغ تازه یا منجمد نباید خونابه یا یخ داشته باشد .

نکته: میانگین میزان آب خارج شده در آزمون انجمادزایی (Drip Test) از ۲۰ لاشه نمونه نباید بیش تر از مقدار آب جذب شده در طول خنک سازی با استفاده از هوا در اتاق سرد ۵/۱ درصد و خنک سازی با استفاده از هوا و سیستم مه پاش در اتاق سرد به میزان ۳/۳ درصد و برای خنک سازی بصورت غوطه وری در چیلر آبی حداکثر **۱/۵** درصد باشد.

۷۷-۵- پس از انجماد زدایی عضلات ،سختی وقوام طبیعی خود را حفظ نموده وسطح آن نیز لیز و لزج نباشد.

۷۸- عمر ماندگاری **(Shelf-Life)** گوشت مرغ منجمد (که باید در نشانه گذاری رعایت گردد) مطابق بخشنامه شماره ۹۹/۱۰/۱۱۴۳۸ مورخ ۹۹/۳/۱۱ سازمان دامپزشکی به شرح جدول زیر می باشد:

عمر ماندگاری مرغ منجمد تولید داخل

نام فرآورده	رتبه کشتارگاه	شرایط نگهداری /دما (درجه سانتیگراد)	عمر ماندگاری
لاشه کامل مرغ منجمد (محدوده وزنی ۱۸۰۰-۱۲۰۰گرم)	B	-۱۸	۱۲ماه
لاشه کامل مرغ منجمد (محدوده وزنی ۱۸۰۰-۱۲۰۰گرم)	A	-۱۸	۱۵ماه
	A+	-۱۸	۱۸ ماه

۷۹-ویژگیهای میکروبی و شیمیایی مرغ منجمد باید مطابق معیارهای سازمان دامپزشکی(بخشنامه شماره ۱۲۱/۴۴ مورخ ۸۷/۱/۶) باشد.

بارگیری

۸۰-مسئول فنی کشتارگاه(دامپزشک مستقر در کشتارگاه) باید برای مرغ استحصالی ،گواهی سلامت صادر و پس از طی مراحل با نظارت نماینده شرکت پشتیبانی مستقر در کشتارگاه نسبت به صدور مجوزحمل و تخلیه محموله در سردخانه های اعلامی از طرف پشتیبانی امور دام استان اقدام نماید.

نکته : بدیهی ا ست تحویل قطعی محمولات و تخلیه در سردخانه مقصد (از نظر عدم مشاهده خونابه ، برودت عمق لا شه ، حفظ زنجیره سرد و کنترل ترموگراف داخل کامیون حمل) ، منوط به تائید مسئول فنی و نظارت نماینده شرکت پشتیبانی مستقر در سردخانه می باشد و چنانچه به هر دلیلی، پس از فک پلمپ کامیون در مقصد، مشکلی برای محموله (از جمله کاهش برودت عمق لاشه کمتر از ۱۸- درجه سانتیگراد و...)مشاهده گردد؛ مسئولیتی متوجه شرکت (خریدار) نخواهد بود .

۸۱- ماشین های حمل محموله بایستی دارای مجوز حمل فرآورده های خام دامی منجمد صادره از سازمان دامپزشکی کشور باشند.

۸۲- ماشین های حمل باید مجهز به سیستم خنک کننده (ترموکینگ) سالم جهت تامین برودت حداقل ۱۸- درجه سانتی گراد باشند.

نکته: حداقل نیم ساعت قبل از بارگیری، باید سیستم خنک کننده (ترموکینگ) روشن و از صحت عملکرد آن اطمینان حا صل گردد.

۸۳- ماشین های حمل بایستی مجهز به دستگاه ثبت دما (ترموگراف) باشند.

۸۴- ماشین های حمل باید مجهز به پالت کف کانکس از جنس مناسب (قابل شستشو و ضد عفونی ، دارای استحکام کافی) باشند و در صورت نداشتن پالت، کف آن ها به صورت ریلی باشد تا تبادل و گردش هوای سرد در آن بهتر صورت گیرد.

شماره : ۳۶/۵۱/۲۴۳۵۵۱

تاریخ: ۹۹/۱۲/۲۵

منابع:

-دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور

-دستورالعمل های سازمان استاندارد

-دستورالعمل های کنترل کیفی

-نظرات کارشناسان اداره کل کنترل کیفی

گروه تدوین:

۱- مسعود احمدی	مدیر کل کنترل کیفی
۲-محمد اورمزدی	معاون کنترل کیفی
۳- مهری غلامی	معاون کنترل کیفی
۴- رضا صفاریان	رئیس اداره نظارت بر اقلام پروتئینی
۵- آرزو فتح آبادی	کارشناس
۶- فاطمه انداچه	کارشناس

شماره : ۳۶/۵۱/۲۴۳۵۵۱

تاریخ: ۹۹/۱۲/۲۵

فرم بازدید از کشتارگاه خط (۱) دارای رتبه B

استان:	
-مشخصات کشتارگاه: نام کشتارگاه : برند: **شماره مجوز بهره برداری:** تاریخ اعتبار مجوز: نوع سورتینگ: دستی □ اتوماتیک □ **نوع سیستم برودت:** آمونیاکی □ فرئونی □ تعداد تونل انجماد:..... ظرفیت تونل انجماد: ..... (تن) **نام مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه:** کدنظام دامپزشکی:	
کد رهگیری: دارد□ ندارد□	**عملکرد شوک: مناسب□ نامناسب□**
مدت زمان خونگیری: .....دقیقه دمای اسکالدر: .....درجه سانتیگراد	**دوش آب گرم قبل از اسکالدر: دارد□ ندارد□**
تعداد اسکالدر:..... دمای اسکالدر به ترتیب:.....درجه سانتیگراد	**تعداد دستگاه پرکن: دستگاه**
کیفیت پرکنی: خوب□ متوسط□ غیرقابل قبول□	**برش شکمی : مناسب□ نامناسب□**
مقعدزن: دارد□ ندارد□	**تخلیه امعاء و احشاء: خوب□ متوسط□ غیرقابل قبول□**
قطع پا از مفصل خرگوشی: خوب□ متوسط□ غیرقابل قبول □	**دوش آب قبل از چیلر: دارد□ ندارد□**
طول چیلر اول: .....متر طول چیلر دوم:.....متر	**برودت آب چیلر: .....درجه سانتیگراد مدت زمان.....دقیقه**
تعویض آب چیلراول بعداز کشتار....قطعه مرغ یاتعداد..کامیون انجام میشود	**برودت آب چیلر دوم:.....درجه سانتیگراد**
چربی گیری محوطه بطنی: خوب□ متوسط□ غیرقابل قبول□	**دوش آب قبل از خط آبچکان: دارد□ ندارد□**
چلینگ روم دماسنج : دارد□ ندارد□ برودت :.....درجه سانتیگراد	**مدت زمان خط آبچکان: .....دقیقه**
سالن بسته بندی دستگاه سرماساز: دارد □ ندارد□	**دمای سالن بسته بندی: .....درجه سانتیگراد**
مدت زمان توقف مرغ در سالن تا قیف زدن:.....دقیقه می باشد	**تاریخ مندرج بر روی نایلون باتاریخ تولید:مطابقت دارد□ مطابقت ندارد□**
تنظیم سورتینگ: ۱۰۰گرم□ ۲۰۰گرم□	**خطای سورتینگ :دارد □ ندارد□**
کیفیت کیسه گیری: خوب□ متوسط□ غیرقابل قبول □	**کیفیت کارتن: خوب□ متوسط□ غیرقابل قبول□**
وزن کارتن:.....گرم	**در زمان ارسال کارتن مرغ به داخل تونل برودت تونل:.....درجه سانتیگراد می باشد.**
برودت تونل در طی زمان انجماد:.....درجه سانتیگراد می باشد	**مدت زمان انجماد مرغ در تونل:.....ساعت می باشد**
برودت عمق محموله در زمان خروج از تونل:.....درجه سانتیگراد می باشد	**تطبیق تاریخ مندرج بر روی نایلون مرغ با تاریخ درج شده بر روی کارتن مطابقت دارد□ مطابقت ندارد□**
کارتن ها مهر نماینده کنترل کیفی دارد□ ندارد□	**کیفیت شیرینگ کارتنها: خوب□ متوسط□ غیرقابل قبول□**

نام و نام خانوادگی بازدید کننده: امضاء

شماره : ۳۶/۵۱/۲۴۳۵۵۱

تاریخ: ۹۹/۱۲/۲۵

فرم بازدید از کشتارگاه خط تمام اتوماتیک (خط۲) دارای رتبهA □ +A□

استان:	
۲-مشخصات کشتارگاه: **نام کشتارگاه:** **برند:** **شماره مجوز بهره برداری:** **تاریخ اعتبار مجوز:** **نوع سورتینگ: دستی □ اتوماتیک □** **نوع سیستم برودت: آمونیاکی □** **تعداد تونل انجماد:.....** **ظرفیت تونل انجماد: ..... (تن)** **نام مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه:** **کدنظام دامپزشکی:**	
کد رهگیری: دارد □ ندارد	**عملکرد شوک: مناسب□ نامناسب□**
مدت زمان خونگیری: .....دقیقه	**دوش آب گرم قبل از اسکالدر: دارد□ ندارد□**
تعداد اسکالدر: .....دمای اسکالدر به ترتیب:..... درجه سانتیگراد	**تعداد دستگاه پرکن:.....دستگاه**
کیفیت پرکنی: خوب□ متوسط□ غیرقابل قبول□	**قطع پا از مفصل خرگوشی: خوب□ متوسط□ غیرقابل قبول □**
عملکرددستگاه بازکننده رکتوم-مقعدزن(Vent Opener/cutter) خوب□ متوسط□ غیرقابل قبول□	**عملکرد دستگاه تخلیه امعا و احشاء(Auto Eviscrator)** **خوب□ متوسط□ غیرقابل قبول □**
تخلیه نای و مری و چینه دان(NIC) خوب□ متوسط□ غیرقابل قبول□	**جدا کننده گردن (Neck Breaker) : دارد□ ندارد□**
عملکرد دستگاه کنترل نهایی(Final Inspection) : خوب□ متوسط□ غیرقابل قبول□	**عملکرد دستگاه شستشوی داخل وخارج مرغ(Inside/Outside Washer)** **خوب□ متوسط□ غیرقابل قبول□**
نوع چیلر: هوایی□ آبی□ هردو□	**طول چیلر هوایی: ..... متر مدت زمان عبور:..... دقیقه**
طول چیلر:.....متر برودت اب چیلر: .....درجه سانتیگراد مدت زمان عبور.....دقیقه.	**تعویض آب چیلراول بعد از کشتار..... قطعه مرغ یاتعداد ..... کامیون**
چربی گیری محوطه بطنی: خوب□ متوسط□ غیرقابل قبول□	**دوش آب قبل از خط آبچکان: دارد□ ندارد□**
چلینگ روم دماسنج : دارد□ ندارد□	**مدت زمان خط آبچکان: .....دقیقه دمای اطاق سرد.....درجه سانتیگراد**
مدت زمان توقف مرغ در سالن تا قیف زدن:.....دقیقه	**تاریخ مندرج بر روی نایلون باتاریخ تولید:مطابقت دارد □ مطابقت ندارد □**
سالن بسته بندی دستگاه سرماساز: دارد □ ندارد□	**دمای سالن بسته بندی: .....درجه سانتیگراد**
تنظیم سورتینگ: ۱۰۰گرم□ ۲۰۰گرم□	**خطای سورتینگ: دارد□ ندارد□**
کیفیت کیسه گیری: خوب□ متوسط□ غیرقابل قبول □	**کیفیت کارتن: خوب□ متوسط□ غیرقابل قبول□**
وزن کارتن:.....گرم	**در زمان ارسال کارتن مرغ به داخل تونل برودت تونل:.....درجه سانتیگراد می باشد.**
برودت تونل در طی زمان انجماد:.....درجه سانتیگراد	**مدت زمان انجماد مرغ در تونل:.....ساعت**
برودت عمق محموله در زمان خروج از تونل:.....درجه سانتیگراد	**تطبیق تاریخ مندرج بر روی نایلون مرغ با تاریخ درج شده بر روی کارتن مطابقت دارد□ مطابقت ندارد□**
کارتن ها مهر نماینده کنترل کیفی دارد□ ندارد□	**کیفیت شیرینگ کارتنها: خوب□ متوسط□ غیرقابل قبول□**
نام و نام خانوادگی بازدید کننده:	**امضاء**