دستورالعمل خرید و نگهداری تخم مرغ نطفه دار

ویرایش آبان ۱۴۰۰

تخم مرغ نطفه دار(جوجه کشی) : منظور تخم مرغ حاصله از گله های مرغ مادر است که دارای نطفه بارور و خاصیت جوجه آوری باشد و در این دستورالعمل اختصارا" تخم مرغ نامیده می شود.

جوجه درآوری: عبارتست از تبدیل نطفه آمیخته شده به جوجه پس از مدت معین و در تحت شرایط معین

۱-خرید تخم مرغ نطفه دار بایستی صرفاً از مزارع مرغ مادری که سلامت نژادی گله های مادر آن توسط سازمان دامپزشکی کشور تائید شده باشد، انجام گیرد و در صورت خرید تخم مرغ نطفه دار از سایرکشورهای صادرکننده ، محموله باید دارای گواهی از مراجع ذیصلاح کشور مبداء بوده و مطابق EEC/90/539 تولید شده باشد.

نکته: ارائه شناسنامه گله به همراه محموله الزامیست.

۲-صدور گواهی بهداشتی مزرعه مرغ مادر توسط مسئول فنی بهداشتی فارم با قید زمان انقضاء الزامی است.

۳-مجوز حمل تخم مرغ نطفه دار به سردخانه توسط نماینده از سازمان دامپزشکی کشور(دکتر دامپزشک)صادر گردد.

۴-تخم مرغ نطفه دار نباید جهت مصرف مستقیم انسانی عرضه گردد(نامه شماره ۴۳/۱۰۸۵ مورخ ۸۸/۱/۱۶ معاونت بهداشتی و پیشگیری سازمان دامپزشکی کشور) و در صورت انجام فرآیند پاستوریزاسیون و دارا بودن ویژگی های میکروبی لازم مصرف آن در کارخانجات صنایع غذایی مرتبط و با رعایت ضوابط مربوطه بلا مانع می باشد.

۵- ویژگیهای تخم مرغ نطفه دار

۵-۱-نژاد تخم مرغ تحویلی در هر پارتی بایستی یکسان و مطابق قرارداد منعقده با فروشنده و نیز محدوده سنی گله مرغ تخم گذار بایستی ۳۹-۲۹ هفته و سن تخم مرغ هر پارتی ارسالی بایستی یکسان باشد.

نکته: شناسنامه گله بایستی به همراه محموله تخم مرغ نطفه دار ارسال گردد

۵-۲-شکل ظاهری تخم مرغ باید کاملاً طبیعی، سطح پوسته خارجی آن یکنواخت، صاف و شفاف باشد.

نکته: تخم مرغ های با ظاهر کشیده،گرد، موج دار و دارای پوسته بسیار ضخیم و یا نازک قابل قبول نمی باشد.

۵-۳-پوسته تخم مرغ باید تمیز و عاری از هرگونه ترک خوردگی، شکستگی و آلودگی باشد.

۵-۴-وزن تخم مرغ در نژادهای سبک تخم گذار ۶۰-۵۰ گرم و در نژادهای سنگین و گوشتی ۶۵-۶۰ گرم می باشد.

۵-۵-تخم مرغ باید بدون لکه های خونی و یا گوشتی و یا حبابهای هوا باشد.

۵-۶-تخم مرغ بایستی دارای ۱۰۰ درصد خاصیت نطفه داری و حداقل ۸۰ درصد خاصیت جوجه درآوری(هچ) باشد.

۵-۷-محتویات زرده و سفیده بایستی عاری از هرگونه بوی خارجی و گندیدگی یا علائم فساد باشد.

۵-۸-تخم مرغ ها در مزرعه بایستی ۳-۲ ساعت پس از تولید تا دمای ۱۸ درجه سانتی گراد خنک گردند.

۵-۹-تخم مرغ بلافاصله پس از تولید باید در اتاقهای مخصوص با فرمالین گازدهی شوند.

۵-۱۰- تخم مرغ‌های جوجه کشی باید پس از تولید و جمع آوری و آماده سازی هر چه زودتر در داخل ماشین جوجه کشی خوابانیده شوند چنانچه به هر علت امکان قرار دادن تخم مرغ‌های تولید شده در داخل ماشین جوجه کشی وجود نداشته باشد باید برای حفظ آنها از محل نگهداری مجهز و با رعایت موارد ذیل بند (۱۰) استفاده کرد.

نکته: تخم مرغ تولیدی بایستی حداکثر ظرف یک هفته از تاریخ تولید خوابانده شود. هر چقدر ماندگاری تخم ها در محیط بیرون بیشتر باشد، ضریب جوجه آوری آن نیز کمتر خواهد شد.

۵-۱۱- ویژگی های ارگانولپتیکی و میکروبی تخم مرغ نطفه دار همانند تخم مرغ خوراکی و مطابق جدول زیر می باشد.

جدول ویژگی های میکروبی تخم مرغ و فرآورده های آن

ردیف	فرآورده	آزمون	تعداد نمونه (n)	c	m	M
۱	تخم مرغ کامل (پاستوریزه نشده)	شمارش کلی میکرو ارگانیسمها (در یک گرم)	۵	۳	۵×۱۰^{۴}	۵×۱۰^{۵}
		سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۵	۰	منفی	-
		استافیلوکوکوس ارئوس کواگولاز مثبت (در یک گرم)	۵	۰	منفی	-
۲	تخم مرغ کامل (پاستوریزه شده)	شمارش کلی میکرو ارگانیسمها (در یک گرم)	۵	۳	$۱۰^{۴}$	$۱۰^{۵}$
		سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۵	۰	منفی	-
		استافیلوکوکوس ارئوس کواگولاز مثبت (در یک گرم)	۵	۰	منفی	-

ماخذ: دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی سازمان دامپزشکی کشور

۶-بسته بندی

۶-۱-تخم مرغ ها بایستی در شانه های ۳۰ عددی از جنس مقوای پرس شده و یا پلاستیک سالم، محکم، تمیز،خشک و بدون بوی خارجی و عاری از هر گونه آلودگی چیده شوند. تخم ها بایستی طوری داخل شانه ها قرارداده شوند که قسمت نوک تیز آن رو به پایین و قسمت نوک پهن آن رو به بالا باشد. در قسمت پهن تخم کیسه هوایی قرار دارد و اگر این قسمت رو به پایین قرار بگیرد، فشار زرده تخم منجر به ترکیدن کیسه هوایی خواهد شد و ترکیدن کیسه هوایی نیز فاسد شدن تخم را در پی خواهد داشت.

تبصره(۱): در صورتی که شانه ها از جنس پلاستیک باشند می توانند بیشتر از یک بار مورد استفاده قرار بگیرند مشروط بر آن که قبل از هر بار مصرف لزوماً ضدعفونی شوند و شانه از جنس مقوا پرس شده یک بار مصرف می باشد.

تبصره (۲): موادی که برای ضد عفونی نمودن شانه های پلاستیکی به کار می رود باید کاملاً بی رنگ، بی بو و بدون تاثیر منفی روی کیفیت تخم مرغ باشد.

۶-۲-کارتن ها جهت حمل شانه ها بایستی سالم و تمیز، خشک و عاری از هرگونه بو و آلودگی بوده و از استحکام کافی برخوردار باشند.

۶-۳- برای حفظ و سالم ماندن نطفه باید قرار دادن تخم مرغ در شانه بدین نحو باشد که سرباریک آن به سمت پائین و سر پهن آن به سمت بالا باشد.

۶-۴- تخم مرغ های موجود در شانه ها و کارتن ها بایستی از نظر وزن یکسان و از نظر جنس، اندازه، رنگ یکنواخت و دارای برچسب نشانه گذاری باشند

۷ـ نشانه گذاری

نشانه گذاری بایستی با خط خوانا و با مرکب پاک نشدنی بر روی کارتن های تخم مرغ به زبان فارسی و برای صادرات به زبان انگلیسی و یا برچسب گذاری به شرح زیر انجام گردد:

۷ـ۱ـ نام و نوع کالا

۷ـ۲ـ نام و نشانی واحد مرغداری و یا علامت تجاری تولیدکننده

۷ـ۳ـ تاریخ تولید و بسته بندی کالا

۷ـ۴ـ تعداد تخم مرغ موجود در هر کارتن

۷ـ ۵ـ تعداد شانه های حاوی تخم مرغ در هر کارتن

۷ـ۶ـ شرایط مناسب نگهداری تخم مرغ جوجه کشی (دماـ دمه)

۷ـ۷ـ ذکر جمله "با احتیاط ترابری شود."

۷ـ ۸ـ ذکر جمله "باید حداکثر ظرف یک هفته از تاریخ تولید خوابانده شود."

۷ـ۹ـ نام کشور تولید کننده:

نکته: در صورت تولید در داخل کشور عبارت "محصول ایران" درج گردد.

تبصره: برچسب نشانه گذاری باید بر روی شکاف دو لبه در کارتن به طور محکم چسبانده شود به نحویکه با باز شدن در کارتن بر چسب نشانه گذاری سالم نماند.

۸ـ نمونه برداری

نمونه برداری از محموله تخم مرغ بایستی مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۶۷۲ (روش نمونه برداری تخم مرغ خوراکی)انجام شود.

۹ـ شرایط حمل و نقل تخم مرغ نطفه دار

عموماً بین مراکز تولید و بسته بندی تخم مرغ‌های نطفه دار(جوجه کشی) و محل استقرار ماشین‌های جوجه کشی و نگهداری آنها مسافت‌های کوتاه و یا طولانی وجود دارد . مهمترین ضایعاتی که بر اثر ترابری غیر اصولی و نامناسب در تخم مرغ‌های جوجه کشی ایجاد می‌گردد از بین رفتن جنین زنده در داخل تخم مرغ جوجه کشی است . لذا در ترابری تخم مرغ‌های جوجه کشی باید شرایط زیر رعایت گردد:

۹ـ۱ـ با توجه به بعد مسافت و نیز تعداد تخم مرغ مورد ارسال و نیز فصول سال باید از وسایل حمل ونقل مناسب و سرپوشیده استفاده کرد.بطوریکه دمای حمل آن در وسیله حمل ونقل ۲۰-۱۰ درجه سانتی گراد باشد و در عین حال هوای درون آن به خوبی تهویه شود.

۹ـ۲ـ حمل و نقل تخم مرغ ها در فصول گرم و در مناطق گرمسیری در ساعات خنک شبانه روز انجام شود.

۹ـ۳ـ چیدن 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 از پاره شدن کیسه هوائی و تیز ترک خوردگی و شکستگی آنها جلوگیری شود.

۱۰ـ شرایط نگهداری

۱۰ـ۱ـ محل نگهداری بایستی کاملاً عایق بوده و در طول مدت نگهداری تخم مرغ ها ،دمای محل نگهداری باید ۱۵ـ۱۰ درجه سانتی گراد باشد.

۱۰ـ۲ـ رطوبت نسبی محل نگهداری (دمه) بایستی حداقل ۷۵٪ و حداکثر ۸۵٪ باشد.

۱۰ـ۳ـ از نگهداری تخم مرغ در اطاق هایی که مواد بودار مانند نفت ، کرئولین ـ مواد شیمیایی و غیره وجود دارد خودداری گردد.

۱۰ـ۴ـ محل نگهداری تخم مرغ بایستی دارای تهویه مناسب باشد.

۱۰ـ۵ـ رعایت میزان دما و درصد رطوبت محل نگهداری و همچنین گردش هوای مابین تخم مرغ ها در تمام طول مدت نگهداری به نحو صحیح لازم و ضروری است.

۱۰ـ۶ـ چنانچه ضوابط و شرایط نگهداری تخم مرغ جوجه کشی کاملاً و دقیق رعایت گردد می توان تخم مرغ ها را در حدود یک هفته نگهداری کرد.

منابع:

–استاندارد شماره ۲۲۰–تخم مرغ جوجه کشی

–استاندارد شماره ۳۶۶۲ (تخم مرغ جوجه کشی آئین کار،آماده سازی و نگهداری)

– استاندارد شماره ۳۶۷۲ (روش نمونه برداری تخم مرغ خوراکی)

– دستورالعمل اجرایی کنترل و نظارت بهداشتی فرآورده خام دامی به شماره ۴۳/۳۶۶۳۳ مورخ ۸۸/۷/۱۱