شماره : ۳۶/۵۱/۱۷۹۲۲۵
تاریخ: ۱۴۰۲/۰۹/۰۷

دستورالعمل کشتار و بسته بندی گوشت دام سبک
(گوسفندوبز– ویرایش آذر ۱۴۰۲)

۱)بازرسی بهداشتی و انتخاب دام

۱-۱-انتخاب و تحویل دام (گوسفند و بز زنده)سالم برای کشتار توسط خبره خرید و نماینده شرکت ، مطابق شرایط و ویژگیهای تعریف شده در بند ۵-۱ انجام می شود.

تبصره۱: ملاک تحویل دام ، درب مرکز خرید شرکت می باشد.

۱-۲-گوسفند یا بز زنده با رعایت کلیه موازین و دستورالعمل های ابلاغی از سوی اداره کل تأمین و توزیع محصولات دام و طیور و سایر ادارات ذیربط انتخاب می گردد.

۱-۳-دامداران، عشایر و مالکان دام زنده موظفند اطلاعات دامهای خود را مطابق با نظر سازمان دامپزشکی ثبت و پلاک گذاری نمایند.

۱-۴-تحویل دام زنده صرفاً با نصب پلاک معتبر و ثبت مشخصات دام زنده در سازمانها وادارات ذیربط مجاز می باشد.

تبصره: هرگونه خرید و جابجایی دام زنده فاقد پلاک ممنوع است .

۱-۵-دام زنده تحویل شده برای کشتار توسط دکتر دامپزشک مسئول فنی بهداشتی مرکز خرید دام پیش از کشتار، در محل آغل انتظار مورد بازرسی ظاهری قرار گرفته و باید به ظاهر سالم باشد. در بازرسی ظاهری دام زنده ، ویژگی های بند ۱-۵-۱ مد نظر قرار گیرد.

۱-۵-۱- ایستادن روی دستها و پاها به طور طبیعی – راه رفتن به طور منظم و طبیعی – دویدن به طور طبیعی – درجه حرارت بدن در حد طبیعی – براق بودن چشم ها و هشیار بودن نگاه –مرطوب بودن طبیعی پوزه – گرم بودن طبیعی گوش ها.– نرمش و رانش داشتن پوست بدن – مرتب و منظم بودن تنفس –سهولت دفع مدفوع – سفت بودن نسبی مدفوع (نداشتن اسهال)–طبیعی بودن نشخوار– شاداب بودن – نداشتن لنگش در دستها و پاها.– سرفه کردن بطور طبیعی – پر خون نبودن مخاطهای چشم ها، دهان و بینی – طبیعی بودن رنگ ادرار– نداشتن(تتانی) درماهیچه های اسکلتی بدن –طبیعی بودن شکل ، حالت ، رنگ و اندازه لب ها، چشم ها، دهان و بینی– طبیعی بودن اشتها– طبیعی بودن ماهیچه های بدن – طبیعی بودن استخوانهای اسکلتی بدن – نداشتن آثار و نشانه های ضربه و زخم بر بدن – طبیعی بودن شکل بدن– طبیعی بودن حرکات بدن – طبیعی بودن رفتار – نداشتن التهاب و اورام در مفاصل بدن به ویژه در مفاصل دست و پاها – طبیعی بودن حالت و طرز قرار گرفتن سر

شماره : ۳۶/۵۱/۱۷۹۲۲۵
تاریخ: ۱۴۰۲/۰۹/۰۷

بر روی گردن – نداشتن التهاب و تورم در سم ها– نداشتن التهاب و تورم در پستان ها– طبیعی بودن حالت پوش و شفافیت الیاف پشم یا کرک و یا موی بدن – پشم به راحتی کنده نشود– نداشتن آثار و نشانی های بیماری در بدن – نداشتن آثار و نشانی های جرب بر پوست بدن – نداشتن آثار و نشانی های بیماری قارچی بر روی پوست بدن ، سم ها و شاخ ها.

تبصره۱: اگر هر راس دام زنده ای که مورد بازرسی ظاهری قرار می گیرد ، با یک یا دو و یا چند مورد از ویژگی های فوق منطبق نباشد، دام زنده مزبور نباید تحویل گرفته شود .

۱-۶-دام انتخابی باید دارای گواهی فاقد هرگونه بیماری دامی از جمله سل و بروسلوز از دامپزشکی باشدو قبل از کشتار، سلامت دام مورد تایید دکتر دامپزشک مستقردر کشتارگاه باشد.

۱-۷- ملاک وزن دام انتخابی پس از نگهداری به مدت حداقل ۲۴ ساعت در آغل انتظارمرکز خرید می باشد.

۲)حمل و نقل بهداشتی دام

۲-۱-پس از بازرسی ظاهری دام زنده در محل مرکز خرید دام ، می بایست از سوی دکتر دامپزشک مسئول فنی بهداشتی آن محل ، پس از تشخیص و تأیید مناسب بودن دام برای کشتار، برای حمل بهداشتی دام زنده به مقاصد تعیین شده ، مجوز حمل دامپزشکی صادر گردد.

۲-۲- شرکتها و موسسات حمل و نقل برای کامیونهای حمل ، می بایست بارنامه معتبر دریافت نمایند.

۲-۳-مسئولان انتقال دام زنده و تحویل گیرندگان در مقاصد موظفند تایید تخلیه دامهای تحویلی را براساس فرمهای تهیه شده از سوی اداره کل تامین دام ثبت کنند.

۲-۴-حمل و انتقال دام زنده از مبادی به مقاصد تعیین شده برابر استاندارد ملی ایران به شماره ۳۱۱ (وسائل ترابری و شرایط حمل و نقل دام های کشتاری)، انجام پذیرد.

۲-۵- در طول مسیر حمل و نقل دام ها، آب و غذا باید حداقل یک بار در هنگام شب و یک بار صبح در دسترس دام ها قرار گیرد.

تبصره۱ : حداقل مقدار آب لازم برای هر رأس دام سبک ۱۰ لیتر و حداقل علوفه ۲ کیلوگرم در مدت زمان ۲۴ ساعت می باشد.

۲-۶- پس از پایان حمل و نقل ، وسایل حمل و نقل دامها باید شستشو و با مواد ضدعفونی کننده مجاز و مناسب، ضدعفونی گردد.

۲-۷ -در مناطقی که به دلیل صعب العبور بودن ویا نزدیک بودن به مراکز خرید امکان حمل و نقل دام زنده با وسیله نقلیه نباشد، درصورت مجاز بودن و مشخص و معلوم بودن مسیر راه، مساعد بودن شرایط جوی آب و هوای مسیر راه ، فراهم بودن شرایط تغذیه (چرا از مراتع یا غذای دستی) و شرب متعارف دامها در بین راه ، حمل دام بصورت پیاده روی و کوچ دادن دام ها صورت پذیرد.

۲-۸-دام زنده پس از حمل ونقل و تحویل در مرکز خرید/کشتارگاه ، حداقل به مدت۲۴ ساعت ، به منظور استراحت و کاهش استرس ناشی از جابجایی ، در محل آغل انتظار و قبل از کشتار نگهداری شودو از بروز هر گونه عامل استرس زا برای دام در مدت نگهداری تا انتقال به سالن کشتار جلوگیری شود.

۲-۹- در زمان نگهداری دام زنده در بهاربند باید آب کافی و تمیز و علوفه در اختیار دام قرار گرفته وحداقل ۸ ساعت قبل از کشتار از تغذیه خودداری گردد.

۳)مشخصات کشتارگاه

۳-۱-کشتارگاه ومرکز بسته بندی باید پروانه بهره برداری با تاریخ معتبر از سازمان دامپزشکی کشور داشته باشد.

تبصره: حضور مسئول فنی بهداشتی (دارای پروانه معتبر) وناظر ذبح شرعی در تمام مراحل کشتار و بسته بندی الزامیست.

۴) عملیات نظارت بر کشتاردام

۴-۱- هدایت دام از سالن انتظار کشتارگاه تا سالن کشتار بدون آسیب دیدگی و جلو گیری از هر گونه ورود ضربه به دام قبل از کشتار

۴-۲- بقایای کثافات و آلودگی های چسبیده به دام حتی الامکان تمیز شود .

۴-۳- انجام ذبح شرعی و حضور ناظر شرعی درکشتاگاه الزامیست.

۴-۴- خونگیری دام و سپس قطع نخاع و جدا نمودن سر(ذبح دام باید با رعایت اصول بهداشتی صورت گیرد)

۴-۵- نظارت بر پوست کنی و جداسازی امعاء احشاء و ضمائم لاشه انجام شود .

۴-۶- در لاشه گوسفند دنبه گیری بطور کامل و بصورت گرداگرد (تمام پرینه) صورت گیرد .

۴-۷- حتی المقدور از کارد مال نمودن لاشه جلوگیری شود.

۴-۸- -فواصل لاشه ها از همدیگر رعایت شود به نحوی که قسمت بیرونی پوست از محل جداسازی دنبه در دوطرف لاشه قرار گرفته و با لاشه بعدی تماس حاصل نکند.

۴-۹- - از آلودگی های احتمالی روی لاشه جلوگیری شود و از آلوده شدن لاشه توسط محتویات شکم (امعاء و احشاء) خودداری شود.

۴-۱۰- -لاشه کاملاً تمیز و فاقد عضله دیافراگم و چربیهای محوطه بطنی، حفره لگنی و چربیهای زائد روی لاشه و بافت پیوندی اطراف گردن که بقایای لیگمان های نگهدارنده دو ورید وداج و دو شریان کاروتید (۴نخ) بایدتماماً حذف گردد.

۴-۱۰- شستشوی لاشه با آب پرفشار و با مقدار کافی صورت پذیرد بنحوی که هیچگونه آلودگی ظاهری از جمله خون ، پشم ، مو و غیره بر روی لاشه (بخصوص در محل گردن) وجود نداشته باشد.

۴-۱۱- لاشه های سالم پس از ممهور شدن به مهر مسئول فنی بهداشتی، از سالن کشتار به سالن پیش سرد هدایت شوند. (در هنگام انتقال باید از افتادن لاشه روی زمین و یا هر گونه آلودگی ثانویه تا محل بارگیری خود داری شود)

۵)سالن پیش سرد

۵-۱- قبل ازورود لاشه به پیش سرد باید دستگاههای سرما زا روشن و دمای سالن به (۷-۰) درجه سانتیگرادرسیده باشد. در طول مدت نگهداری لاشه در سالن ، برودت سالن ثابت و رطوبت سالن ۹۰-۸۵ درصد باشد.

۵-۲- ظرفیت سالن پیش سرد متناسب با میزان لاشه ورودی باشد .

۵-۳- لاشه با قلاب به ریل آویزان گردد.

۵-۴- لاشه گوسفند به مدت حداقل ۱۲ساعت در سالن پیش سرد با برودت ۷-۰ سانتیگراد(مطابق آخرین ویرایش ihr ابلاغ شده از سوی دامپزشکی) نگهداری شده تا ضمن رفع جمود نعشی دمای عمق حجیم ترین قسمت گوشت در ران (مغز ران) به ۷ درجه سانتیگراد و pH به ۶/۲ -۵/۸ برسد.

تبصره: در مواقع لزوم ، جابجایی لاشه به داخل و یا خارج استان جهت مصرف بصورت تازه و یا جهت برش و بسته بندی و انجماد پس از طی نمودن پیش سرد اولیه در مبدائ با تایید دامپزشکی نسبت به انتقال لاشه با کامیونهای مجاز حمل به مقاصد و احتساب زمان انتقال به عنوان پیش سرد ثانویه بلامانع است

۵-۵- فاصله لاشه ها از یکدیگر به میزانی باشد که جریان هوای سرد در اطراف لاشه ها بخوبی صورت پذیرد و هیچ لاشه ای در هیچ قسمت با لاشه دیگر تماس نداشته باشد.

۵-۶-درسالن پیش سرد (به جزء لاشه خرید شرکت) همزمان لاشه متعلق به غیر، نگهداری نشود.

۵-۷- دستگاههای سرمازا داخل پیش سرد نباید نشت گاز آمونیاک یا فرئون داشته باشند.

۵-۸- استفاده ازهرگونه دستگاه نم زن یا مه پاش در پیش سرد باید مطابق دستورالعمل دامپزشکی انجام شود و از خیس نمودن لاشه ها وکف سالن جداً خودداری گردد.

۶)حمل لاشه به واحد بسته بندی

۶-۱-در صورتیکه کشتارگاه دارای سالن بسته بندی باشد ،انتقال گوشت از سالن پیش سرد به سالن بسته بندی توسط ریل یا باکس پالت بصورت تدریجی و متناسب با سرعت بسته بندی گوشت انجام شود. (از ازدحام لاشه ها در سالن بسته بندی جداً خودداری شود.)

۶-۲-چنانچه کشتارگاه واحد بسته بندی نداشته باشد، رعایت موارد زیر الزامیست:

۶-۲-۱-لاشه از سالن پیش سرد به واحد بسته بندی بالاخص در فصول گرم سال، بدون وقفه وسریع توسط کامیون سردخانه دار انتقال یابد.کامیون باید دارای مجوز حمل از سازمان دامپزشکی باشد.

۶-۲-۲-برودت اتاقک کامیون قبل از بارگیری به(۴-۰)درجه سانتیگراد رسیده وترموکینگ روشن باشد.

نکته: مجهز بودن وسیله حمل لاشه به دستگاه ثبت دما(ترموگراف) الزامیست.

۶-۲-۳-لاشه ها به چنگک ریل داخل کامیون با فاصله متناسب از هم(حداقل ۳۰ سانتیمتر) و از دیواره های جانبی (حداقل ۳۰ سانتیمتر) آویزان شوند.

۶-۲-۴-از بارگیری بیش از ظرفیت کامیون جداً خودداری گردد.

۶-۲-۵-پس از بارگیری ، در حضور ناظر کنترل کیفی شرکت و مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه لاشه ها شمارش شده و کامیون پلمپ شود وپس از تکمیل فرم گزارش عملیات کشتار محموله به سالن بسته بندی ارسال شود.

۶-۲-۶-در زمان تخلیه،کامیون حامل بار در حضور ناظر کنترل کیفی فک پلمپ شده و پس از شمارش لاشه ها ،تعداد آنها رابا مندرجات فرم گزارش عملیات کشتار تطبیق و نسبت به تخلیه لاشه در واحد بسته بندی اقدام گردد.

۷) برش لاشه و قطعه بندی

۷-۱-پس از انتقال لاشه به سالن بسته بندی، با استفاده از اره برقی وچاقو نسبت به برش و بسته بندی لاشه بصورت۵ قطعه به شرح ذیل اقدام شود :

ران : شامل کلیه عضلات و استخوانهای ناحیه پا و لگن (ماهیچه- گرد ران– کعب ران) پس از برش ازانتهای لگن از قسمت جلو جدا و سپس از خط الرأس میانی لاشه به دو نیم در محوطه لگنی جدا شده و هرکدام جداگانه بسته بندی شوند.

سردست: شامل عضلات و استخوانهای ناحیه دست ، بازو ، سر سینه و چهار دنده قدامی قفسه سینه. بابرش از حد فاصل دنده چهارم و پنجم لاشه کامل شروع و پس از جدا نمودن از خط الرأس مهره های پشتی بصورت طولی دو نیم شود.

گردن: شامل۷ مهره در حد فاصل سردست و گردن برش خورده و بصورت مجزا بسته بندی گردد.

راسته : راسته در امتداد طولی لاشه از دنده ۵ تا دنده ۱۳ به فاصله ۷-۵سانتی متر از خط الرأس ستون فقرات به سمت قسمت قدامی برش و قسمت راسته تشکیل و بسته بندی گردد..

قلوه گاه : شامل کلیه عضلات بین دنده ای و دنده های ۱۳-۵ و شامل ۹ دنده خلفی قفسه سینه بسته بندی گردد.

۸) کارتن گیری ، برچسب زنی وبسته بندی

۸-۱- در لابه لای استریچ و یا نایلون هر قطعه کامل ، یک لیبل کوچک با مشخصات بند۸-۹ درج تاریخ تولید چسبانده و پس از برچسب زنی بطور جداگانه در کارتن بسته بندی شود.

تبصره۱: از چسباندن لیبل بر روی قطعه خودداری شود.

تبصره۲: تاریخ روز بسته بندی باید بعنوان تاریخ تولید بر روی لیبل درج شود.

۸-۲- استریج فیلم باید دارای کشش و ویژگیهای فیزیکی وشیمیایی مناسب و دارای مجوز مصرف برای بسته بندی مواد خوراکی باشد.

۸-۳- استفاده از کارتن های فشرده و لمینت شده با پوشش درجه یک الزامیست و همه کارتنها باید از مشخصات نشانه گذاری و نیز وزن یکسان برخوردار باشند.

۸-۴- حداقل وزن کارتن خالی ۱۰۰۰ گرم باشد.

۸-۵-ـ درب کارتن باید دارای ابعاد ۱۵× ۳۷/۵ × ۵۷/۵ و کف آنها باید دارای ابعاد ۱۵×۳۷×۵۷ باشد.

۸-۶-اختلاف عرض و طول درب با کف حداقل ۵ میلی متر باشد بنحویکه درب روی کف کاملاً ثابت گردد.

۸-۷- قطعات مشابه (مثلاً : فقط سردست ویا فقط ران و...) پس از استریچ و لیبل گذاری ، باید داخل کارتنی که به وسیله پک پلاستیکی پوشش داده شده قرار گیرد و از قرار دان سایر قطعات در داخل کارتن خودداری شود. .

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

۸-۸-ـ کارتن ها بلافاصله پس از بسته بندی (بجزء درب بندی)باید به تونل انجماد روشن منتقل گردند.

۸-۹- مشخصات لیبل داخل هر قطعه و لیبل روی کارتن بایستی مطابق شکل زیر و مورد تایید اداره کل دامپزشکی استان باشد.

برند و آرم واحد بسته بندی	
شماره پروانه بهداشتی:	(کد IVC)
نام کالا:	
نوع قطعه:	
نوع مصرف: خانوار	
تاریخ تولید:	
تاریخ انقضاء مصرف: ۹ماه پس ازتولید	
شرایط نگهداری: برودت ۱۸ درجه سانتیگراد زیرصفر	
آدرس واحد بسته بندی:	
تلفن:	

۸-۱۰-مندرجات روی برچسب داخل هر قطعه و برچسب روی کارتن باید یکسان باشد.

نکته:برچسب ران به رنگ مشکی ، سردست به رنگ قرمز ، راسته به رنگ سبز ، قلوه گاه به رنگ آبی ،گـردن بـه رنگ زرد می باشد.

۸-۱۱-قبل از کارتن گیری قطعات گوشت استریچ شده ، درج مهر نظارت باکد نظارت مختص به ناظر مسـتقر درواحد بسته بندی بر کف کارتن ها الزامی است .

شماره : ۳۶/۵۱/۱۷۹۲۲۵
تاریخ: ۱۴۰۲/۰۹/۰۷

۹)مشخصات تونل انجماد واحد بسته بندی

۹-۱-ظرفیت تونل انجماد باید متناسب با وزن لاشه های دام کشتار و بسته بندی شده باشد .

۹-۲-چیدمان کالا در تونل انجماد باید با استفاده از باکس پالت طبقه بندی شده(راکر) و با رعایت فواصل از یکدیگر انجام شود .

۹-۳-کارتن ها ی حاوی قطعات گوشت باید بلافاصله پس از بسته بندی (بجزء درب) به تونل انجماد روشن با برودت ۳۵- الی۴۵- درجه سانتیگراد منتقل گردند و حداکثر زمان انتقال از سالن بسته بندی به تونل نبایدبیشتر از یک ساعت باشد .(برودت تونل در طی فرآیند انجماد باید ثابت بوده بنحوی که حداکثر پس از ۲۴ ساعت برودت عمقی ترین قطعه گوشت در زمان خروج از تونل حداقل ۱۸- درجه سانتیگراد باشد .

۹-۴-پس از رسیدن عمق گوشت به ۱۸- درجه سانتی گراد ، کارتن های حاوی قطعات گوشت بایستی از تونل خارج و به واحد شیرینگ یا تسمه زنی منتقل شوند.

نکته : ناظر کنترل کیفی شرکت مستقر در مرکز بسته بندی باید در زمان شیرینگ یا تسمه زنی ، پس از رویت، بررسی و تایید کیفیت گوشت و یکسان بودن قطعات داخل کارتن ، نسبت به مهمور نمودن دو طرف جانبی درب کارتن (مهر با کد نظارت مختص به خود) بطور واضح ومشخص اقدام نماید. پس از درب بندی کارتن های حاوی قطعات گوشت ، بر روی درب هر کارتن دو عدد برچسب در دو طرف جانبی کارتن با مشخصات بند(۸-۹کارتن گیری ، برچسب زنی وبسته بندی) به صورت بزرگ وکاملاً مشهود چسبانده شود.

۹-۵-پس از درب بندی وشیرینگ توسط باکس پالت، در حداقل زمان ممکن ، جهت کاهش برودت به سالن نگهداری با حداقل برودت ۱۸- درجه سانتیگراد انتقال یابد .

نکته : در پایان هر روز باید فرم گزارش عملیات بسته بندی گوشت توسط ناظر کنترل کیفی شرکت مستقر در مرکز بسته بندی تکمیل گردد.

۱۰)نگهداری وبارگیری

۱۰-۱- رعایت مفاد دستورالعمل چیدمان کالا در سردخانه به شماره ۳۶/۵۱/۱۱۴۵۳ مورخ ۱۹۸/۱/۲۱ الزامیست.

۱۰-۲-در موقع بارگیری و حمل به مقاصد باید دقت گردد که در حداقل زمان و با سرعت (جهت جلوگیری ازکاهش برودت) محمولات بارگیری شود. در موقع بارگیری، روشن بودن ترموکینگ خودرو دارای مجوز حمل و رعایت دستورالعمل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی برای حمل فرآورده خام دامی منجمد الزامیست .

۱۰-۳-پس از بارگیری نسبت به تکمیل فرم بارگیری محموله در واحد بسته بندی اقدام وپس از اخذ رسید ازراننده مبنی بر تحویل محموله با برودت ۱۸- درجه سانتیگراد اقدام گردد.

۱۰-۴-با توجه به امکان بروز آلودگی ثانویه به اشیرشیاکلی و سالمونلا که احتمال ایجاد آن در پروسه تولیدگوشت وجود دارد، مسئولیت سلامت محموله تا زمان مصرف بعهده فروشنده می باشد .

/

منابع:

-استاندارد ۴۸۴۵(شرایط و ویژگی های گوسفند و بز مناسب برای کشتار در کشتارگاه

-استاندارد۴۲۷۷(آئین کار کشتار گوسفند و بز)

-استاندارد ۳۱۱(وسایل و شرایط حمل و نقل دام های کشتاری)

-استاندارد ۴۵۱۶(آئین کار بازرسی فنی بهداشتی گوسفندو بز)

-استاندارد ۱۰۲۷(بازرسی بهداشتی دام زنده)

-دستورالعمل شماره ۱۰۸۰۱/۴۴ مورخ ۸۷/۳/۲ دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی سازمان دامپزشکی

- دستورالعمل شماره ۴۳/۶۰۳۷۷ مورخ ۸۷/۱۱/۲۰ دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی سازمان دامپزشکی

- دستورالعمل ابلاغی اداره کل کنترل کیفی به شماره ۳۶/۵۱/۲۳۵۴۵۹ مورخ ۹۹/۱۲/۱۷ (نظارت بر کشتار دام و بسته بندی گوشت قرمز- ویرایش اسفند ۹۹)

تهیه وتدوین: دفتر کنترل کیفی