

بسمه تعالیٰ  
وزارت جهاد کشاورزی  
سازمان دامپزشکی کشور

## مدیر کل محترم دامپزشکی استان

موضوع نامه: "نحوه استفاده از گوشت / مرغ / ماهی منجمد"

سلام علیکم ،

با صلوات بر محمد و آل محمد(ص) و با احترام

به استناد مصوبات کمیته علمی تخصصی مورخ ۸۷/۰۸/۱۸ سازمان ، موارد زیر برای استحضار و ابلاغ به  
واحدهای ذینفع و نظارت بر حسن اجرا توسط بازرسان بهداشتی آن اداره کل ایفاد می شود:

۱- **تهیه گوشت / مرغ پرخکرده منجمد و نیز همبرگر، مرغبرگر و نیز فمیر مرغ از گوشت / مرغ منجمد**

منظوط به (عایت شرایط زیر بلامانع است):

۱-۱- بهره گیری از کاتر و چرخ گوشت زیر صفر

۱-۲- انجام عملیات در سالن های با دمای حداقل ۱۲ درجه سانتی گراد

۱-۳- انجام عملیات در کمترین زمان ممکن، به گونه ای که گوشت / مرغ منجمد به هیچ عنوان از حالت  
انجماد خارج نشود.

۴-۱- طی مرحله انجماد در تونل انجماد با برودت ۳۵ درجه سانتی گراد زیر صفر و کمتر

۵-۱- تاریخ انقضا گوشت مورد استفاده، بیش از عمر ماندگاری محصول تولیدی باشد .

۶-۱- کلیه فراورده های تولیدی مذکور باید به صورت منجمد و در شرایط برودتی ۱۸ درجه سانتی گراد  
زیر صفر، حمل ، توزیع و عرضه شود.

۷- **گوشت (قرمز و سفید) پرخکرده تازه باید صرفاً از گوشت تازه تهیه شود.**

وزارت جهاد کشاورزی  
سازمان دامپزشکی کشور  
بسمه تعالی

**۱۳- تهیه فیله و استیک منجمد ماهی، فیش برگر و سوومی از ماهی منجمد با رعایت شرایط زیر بلامانع**

**است:**

- ۱-۱- بهره‌گیری از اردهای مخصوص
- ۱-۲- انجام عملیات در سالن‌های با دمای حداقل ۱۲ درجه سانتی گراد
- ۱-۳- انجام عملیات در کمترین زمان ممکن، به گونه‌ای که ماهی منجمد به هیچ عنوان از حالت انجاماد خارج نشود.
- ۱-۴- طی مرحله انجاماد در تونل انجاماد با برودت ۳۵ درجه سانتی گراد زیر صفر و کمتر
- ۱-۵- تاریخ انقضا ماهی مورد استفاده، بیش از عمر ماندگاری محصول تولیدی باشد
- ۱-۶- اندرونی ماهی مورد استفاده باید پیش از انجاماد اولیه ماهی تخلیه شده باشد.
- یادآوری- کلیه ماهیان مورد استفاده برای عملیات فوق باید از نوع ماهی منجمد شکم خالی باشد.
- ۱۴- کلیه عملیات فوق باید صرفا در واحدهای فراوری و بسته‌بندی فراورده‌های دامی دارای پروانه بهره‌برداری از سازمان دامپزشکی کشور و زیر نظر مسول فنی بهداشتی واجد شرایط انعام پذیرد.**

دکترهادی تبرانی

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی