

شماره : ۴۴/۴۲۹۱۹
تاریخ : ۸۷/۰۸/۱۹
پیوست :



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

بسمه تعالی

مدیر کل محترم دامپزشکی استان

موضوع نامه: "نمونه 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 ۸۷/۸/۱۸ 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 پرفر کرده منجمد و نیز همبرگر، مرغ برگر و نیز فمیر مرغ از گوشت / مرغ منجمد

منوط به رعایت شرایط زیر بلامانع است:

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

۱-۲- انجام عملیات در سالن های با دمای حداکثر 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.

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

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

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

۲- گوشت (قرمز و سفید) پرفر کرده تازه باید صرفا از گوشت تازه تهیه شود.

نشانی : تهران خیابان ولی عصر(عج)، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سید جمال الدین اسدآبادی

سندوق پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن : ۳-۸۸۹۵۳۴۰۰-۸۸۹۶۲۳۹۲ دورنویس: ۸۸۹۵۷۲۵۲-۸۸۹۶۲۳۹۲

WWW.IVO.ORG.IR

شماره : ۴۴/۴۲۹۱۹
تاریخ : ۸۷/۰۸/۱۹
پیوست :



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

بسمه تعالی

۳- تهیه فیله و استیک منجمد ماهی، فیش برگر و سورمی از ماهی منجمد با رعایت شرایط زیر بلامانع

است؛

۱-۳- بهره‌گیری از اره‌های مخصوص

۱-۲- انجام عملیات در سالن‌های با دمای حداکثر ۱۲ درجه سانتی‌گراد

۱-۳- انجام عملیات در کمترین زمان ممکن، به گونه‌ای که ماهی منجمد به هیچ عنوان از حالت انجماد

خارج نشود.

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

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

۱-۶- اندرون ماهی مورد استفاده باید پیش از انجماد اولیه ماهی تخلیه شده باشد.

یادآوری- کلیه ماهیان مورد استفاده برای عملیات فوق باید از نوع ماهی منجمد شکم خالی باشد.

۴- کلیه عملیات فوق باید صرفاً در واحدهای فراوری و بسته‌بندی فراورده‌های دامی دارای پروانه

بهره‌برداری از سازمان دامپزشکی کشور و زیر نظر مسئول فنی بهداشتی واجد شرایط انجام پذیرد.

دکترهادی تیرائی

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

نشانی : تهران خیابان ولی‌عصر (عج)، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سیدجمال الدین اسدآبادی

سندوق پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن : ۳-۸۸۹۵۳۴۰۰-۸۸۹۶۲۳۹۲ دورنویس: ۸۸۹۵۲۲۵۲-۸۸۹۶۲۳۹۲

WWW.IVO.ORG.IR