

# اصول بازرسی

## گوشت

و

## مواد پروتینی

سید مهدی هاشمیان

اسفند ۱۴۰۲

## حمل و نگهداری:

همه مواد غذایی از منابع معتبر و مجاز تهیه گردد. بارنامه معتبر، مهر تأیید سازمان دامپزشکی و شناسنامه معتبر داشته باشد. برای حمل گوشت و مرغ به سردخانه باید از ماشین مناسب یخچال دار استفاده شود. گوشت و مرغ نباید در کنار هم و در یک ماشین حمل شوند.

مرغ مورد تأیید با توجه به قرارداد، مرغ قطعه بندی شده منجمد شرکتی بسته بندی شده (به تفکیک ران و سینه پاک شده) یا مرغ کشتار روز مورد تأیید دامپزشکی است.

گوشت مورد تأیید گوشت گوساله گرم (ران یا سردست) و گوشت گوسفند درجه یک و تازه ران، سردست و قلوه گاه که مورد تأیید سازمان دامپزشکی باشد.

استفاده گوشت منجمد تنظیم بازار (یخی) ممنوع است.

تغییر یا مخدوش نمودن تاریخ تولید، انقضاء و سایر مندرجات نشانه گذاری مواد خوردنی و آشامیدنی بسته بندی شده ممنوع می باشد.

استفاده از مواد خوردنی و آشامیدنی با بسته بندی معیوب یا آلوده مجاز نیست.

از تماس مستقیم مواد غذایی با کف زمین خودداری گردد و مواد غذایی بر روی قفسه یا پالت با ارتفاع حداقل ۱۵ سانتی متر از کف زمین نگهداری گردد.

گوشت قرمز و سفید در سردخانه و یخچال باید جداگانه نگهداری گردد.

## مرغ:

با ماشین مناسب و بخچال‌دار باید به سردخانه منتقل شود. روی بسته‌بندی‌ها باید شناسنامه باشد و مورد تأیید سازمان دامپزشکی باشد.

گوشت مرغ سالم باید قوام داشته باشد، منسجم باشد و بوی نامطبوع نداشته باشد. رنگ گوشت مرغ سالم باید مورد توجه قرار گیرد. گوشت مرغ نباید لزج باشد. لزج بودن گوشت مرغ نشان‌دهنده فساد آن است.

حمل گوشت طیور تازه خنک شده، باید درون ظروف مناسب (سبدهای مشبک پایه دار با گنجایش حداکثر دو ردیف) انجام گردد.

یخ پوشانی مرغ یا استفاده از پودر یخ جهت حمل مرغ مجاز نمی باشد.

سردخانه نگهداری مرغ منجمد باید دارای برودت (۱۸-) درجه سلسیوس بوده و کارتن‌های حاوی مرغ منجمد در پالت به طور مناسب طوری چیده شود تا برودت سالن به تمامی بسته‌ها برسد (حداقل ارتفاع و تراکم ممکن). اگر بسته‌های مرغ به صورت متراکم در سردخانه برای انجماد قرار گیرند با توجه به اینکه زمان زیادی طول می‌کشد تا دمای نقاط مرکزی این توده به زیر صفر و انجماد برسد، احتمال بدبو و بدطعم شدن مرغ زیاد است و در هنگام یخ‌زدایی خونابه زیادی از آن جدا می‌شود.

در داخل بسته بندی گوشت مرغ تازه یا منجمد نباید آب یا خونابه وجود داشته باشد.

نهایتاً بعد از گذشت دو هفته باید استفاده شوند و طولانی مدت ذخیره نشوند.

## موارد غیر قابل قبول:

در صورتی که بوی نامطبوع، رنگ نامناسب، قوام و انسجام نامناسب داشته باشد.

لاشه‌های تبار و تیره رنگ باید ضبط شوند.

کبودی موضعی در لاشه (احتمالاً به علت ضربه قبل از مرگ)، به علت خروج خون از رگ‌های آن ناحیه و حضور خون در بافت بعد از پخت طعم خوبی نخواهد داشت.

مرغ پخته یا حرام شده مرغی است که در کشتارگاه در دستگاه اسکالدر (حاوی آب با دمای بالا) افتاده و تیره رنگ است و باید ضبط شود.

بیماری عضله سبز: در اثر این عارضه عضله عمقی سینه مرغ (فیله) به رنگ سبز تغییر می‌یابد و قابل استفاده نیست.

در صورت مشاهده چرک در داخل لاشه کامل مرغ و روی احشای باقی‌مانده، از استفاده از آن خودداری کنید.

## گوشت قرمز:

گوشت گوساله گرم ران یا سردست و گوشت گوسفندی گرم و تازه مورد تأیید سازمان دامپزشکی و شناسنامه دار باید استفاده شوند.

رنگ گوشت باید طبیعی و قرمز رنگ باشد. رنگ‌های غیرطبیعی مانند رنگ تیره یا ممکن است به علت بیماری باشد یا به علت کیفیت پایین گوشت و سن بالای دام در هنگام کشتار که سفت و بد طعم است و در نهایت گوشت مناسبی برای استفاده در آشپزخانه نیست.

نهایتاً باید در عرض مدت دوهفته بعد از انجماد استفاده شود و طولانی مدت ذخیره نشود.

بوی گوشت باید کاملاً طبیعی باشد و فاقد بوی غیر طبیعی نظیر بوی ترشیدگی یا تعفن باشد.

چربی گوشت باید سفت و به رنگ طبیعی بوده و فاقد بوی نامطبوع باشد.


سطح گوشت باید دارای رطوبت طبیعی بوده و حالت خشک و چروکیده نداشته باشد.

گوشت قرمز منجمد، پس از رفع انجماد باید قوام طبیعی خود را حفظ کرده و سطح آن لیز و لزج نباشد.

گوشت منجمد باید فاقد آثار سوختگی ناشی از انجماد (لکه‌هایی با رنگ سفید گچی تا خاکستری) و یا قارچ زدگی باشد.

گوشت باید دارای قوام و سفتی طبیعی خود بوده و نباید لزج و نرم باشد (نرم و لزج شدن گوشت از علائم فساد کلی گوشت است).

برای قلوه‌گاه گوسفندی باید از گوشت قلوه‌گاه درجه یک تازه یا منجمد و بسته‌بندی کارتنی استفاده شود. درصد چربی قلوه‌گاه نباید بیش از ۷۰ درصد باشد. همچنین باید در هنگام فراوری دقت شود تا اگر بافت یا غده‌ای در آن باقی مانده است (به رنگ سفید-خاکستری یا طوسی) جدا شود.



سندینه مرغ بی استخوان ممتاز  
تازه کیسه ای / مصرف عمده  
وزن: ۱۰ کیلوگرم کد محصول: ۱۶۱۰۷۰  
تهیه شده از کشتارگاه پگاه جهان نما دارای رتبه B  
شرایط نگهداری: در دمای صفر تا ۴ درجه سانتیگراد  
تاریخ تولید: ۱۴۰۱/۱۰/۲۱ تاریخ انقضا: ۷۲ ساعت پس از تولید

سازمان ملی بازرسی گوشت و مناسبات دامپزشکی  
کد پروانه بهداشتی تولید از اداره کل دامپزشکی استان تهران  
IVG: ۹۱۴۰۱۰۱۰۹۳۵۷۱۳۷  
آدرس: تهران، شهر قدس، بلوار کهر، خیابان گلستان، پلاک ۲۹، تلفن: ۲۳۴۶۸۷۳۶۱۴  
سامانه اطلاع‌رسانی و پاسخگویی به شکایات مردمی: ۱۵۱۴

نمونه شناسنامه برای گوشت مرغ

## ماهی:

برای ماهی پرسی از نوع قزل آلا، و ماهی فیله از نوع هوکی یا سی باس، منجمد بسته بندی کارتنی یا ماهی قزل آلا ی تازه صید روز دارای پروانه ها و مجوزهای لازم استفاده شود.

ماهی قزل آلا شکم خالی منجمد در بسته بندی های شرکتی معمول است.

گوشت ماهی سالم و تازه باید دارای حالت ارتجاعی باشد که با فشار انگشت نشانه بر روی عضلات پشتی اطراف ستون فقرات ماهی اثر فرو رفتگی ناشی از فشار انگشت بر روی عضلات باقی نماند.

آبشش ها در ماهی تازه و سالم باید قرمز روشن و بدون موکوس باشد. آبشش ماهی تلف شده در آب رنگ پریده است.

ماهی تازه باید فاقد هرگونه بوی نامطبوع و غیر طبیعی باشد (تشخیص بو از روی پوست بدن، داخل برانشی ها و داخل دهان انجام گیرد).

در ماهی تازه و سالم باید چشم ها براق، محدب و کاملاً برآمده و با مردمک روشن و قرنیه شفاف باشد.

## تن ماهی:

تک نفره ۱۲۰ گرمی، دارای پروانه ها و مجوزهای لازم قابل استفاده است. تن ماهی باید از نوع ماهی مناسب تهیه شده باشد (ماهی هوور). برخی تن ها از انواع دیگر ماهی مانند زردک استفاده می کنند که مناسب نیست.

ترکیب تن ماهی نباید بیش از ۲۵ درصد روغن داشته باشد.

بافت تن ماهی نباید خرد و یا پنبه ای باشد.

تن ماهی نباید تیرگی داشته باشد. قسمت های تیره حاوی آنزیم های حساسیت زا است و بو و طعم مناسبی ندارد.

تن ماهی حتماً باید قبل از استفاده به مدت ۲۰ دقیقه پس از جوش آمدن در آب جوش باقی بماند تا خطر بروز مسمومیت بتولیسیم از بین برود. در صورت بروز این نوع از مسمومیت احتمال فوت فرد مسموم شده بسیار بالاست و عارضه برگشت پذیر نیست. در نتیجه دقت کافی در حین کار الزامی می باشد.

اگر بیش از ۶ ساعت از حرارت دادن تن ماهی گذشته است، تن ماهی باید مجدداً حرارت داده شود.

در صورتی که بسته بندی قبل یا بعد از حرارت دادن مخدوش شود به نحوی که قسمتی از آن باد کند به هیچ وجه قابل استفاده نیست.

در نوع آسان بازشو تن ماهی اگر بسته بندی چرب شده است احتمالاً به علت وجود روزنه یا شکاف در بسته بندی است. این روزنه ها ممکن است با چشم قابل دیدن نباشد ولی به علت ورود هوا به داخل کنسرو در آن فساد اتفاق می افتد و مسمومیت زا است. در نتیجه آن کنسرو نباید سرو شود.

ناگت مرغ و کوردن بلوی مرغ:

برندهای مورد تأیید دانشگاه در مورد این محصولات شامل ب آ، گوشتیران و مارین است.

این محصولات باید از نوع درجه یک تهیه شوند.

باید با ماشین های یخچال دار به سردخانه منتقل شوند.

شناسنامه و تاریخ انقضای آن ها باید مورد توجه قرار گیرد. بهترین زمان مصرف هنگامی است که هنوز یک سوم از تاریخ انقضای آن ها باقی مانده است.

بعد از طبخ باید دارای قوام مناسبی باشند و خمیری و سفت نباشند.

رنگ ناگت و کوردن بلو نباید تیره باشد.