

۲۲- دستورالعمل ویژگیهای ظاهری گوشت مرغ

در راستای اجرایی شدن بند ب ماده ۲ و همچنین مواد ۱، ۴، ۶، ۷، ۹، ۱۱، ۱۵، ۱۶، ۱۸، ۱۹ و ۲۱ قانون مدیریت پسماندها و به استناد ماده ۶۸۸ قانون مجازات اسلامی، از آنجائیکه برای تشخیص گوشت مرغ از پسماندهای آنها نیاز به شناخت ویژگیهای ظاهری گوشت مرغ می باشد، لذا اجرای دستورالعمل ذیل برای این امر پیشنهاد می گردد.

هدف: ارائه راهکارهایی در جهت شناخت ویژگیهای ظاهری گوشت مرغ

مسئولیت: مسئولیت اجرای این بحث با مدیران کارگاه های بسته بندی مرغ و فروشگاه های عرضه آن می باشد.

دامنه: این دستورالعمل برای کلیه کارگاه های بسته بندی مرغ و فروشگاه های عرضه این محصول لازم الاجرا است.

مفاد مورد نظر:

- رنگ ماهیچه های اعضاء خلفی و پاها قرمز و ماهیچه های سینه روشن مایل به زرد بوده و پوست بطوریکه نواخت روی بدن کشیده و عاری از هرگونه پارگی یا تورم، خون مردگی، تغییر رنگ و خراش باشد.

- اندرونه شکم باید خالی شده باشد.

- جگر و سنگدان باید خارج شده و پس از تمیز کردن در داخل حفره شکمی قرار گیرد.

- قلب و جگر باید دارای رنگ طبیعی و حجم معمولی باشد.

- مرغ باید کاملاً "تمیز و عاری از ذرات خارجی باشد.

- باید فاقد آثار سوختگی ناشی از شعله دادن باشد.

- باید عاری از قارچ زدگی باشد (لکه های رنگی)

- نباید هیچگونه بوی غیر طبیعی مثل بوی ترشیدگی یا متعفن حس گردد.

- در اتصالات داخلی گوشت به استخوان تغییر رنگ یا بوی بد مشاهده نگردد.

- گوشت مرغ باید سفتی و قوام طبیعی داشته باشد.
- چربی طیور باید رنگ زرد روشن یکنواخت داشته و بدون هیچگونه بوی بد باشد.
- پرکنی بطور کامل صورت گرفته باشد.
- مرغ باید بطور بهداشتی تهیه و دارای گواهی بهداشتی باشد.
- میزان لاشه موجود در فروشگاه متناسب با ظرفیت یخچال باشد.
- نگهداری و عرضه مرغ منحصرأ" باید در داخل یخچالهای ویتترین دار صورت گیرد.
- مرغ نباید در آون گذاشته شود.
- شستشوی لاشه و ضمائم آن در فروشگاه ممنوع است.