

۲۳- دستورالعمل نحوه عرضه و نگهداری 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 کاهش پسماندها نیاز به بسته بندی و عرضه اصولی و بهداشتی گوشت مرغ می باشد، لذا اجرای دستورالعمل ذیل برای این امر پیشنهاد می گردد.

هدف: ارائه راهکارهایی در جهت بسته بندی و عرضه اصولی و صحیح گوشت مرغ
مسئولیت: مسئولیت اجرای این بحث با بسته بندی کنندگان و عرضه کنندگان مرغ می باشد.
دامنه: این دستورالعمل برای کلیه کارگاه های بسته بندی و فروشگاه های عرضه مرغ لازم الاجرا است
مفاد مورد نظر:

- در کیسه های پلاستیکی بی عیب دست نخورده بطور کاملاً " یخ زده عرضه گردد.
- در داخل بسته بندی نباید خونابه یا آب منجمد وجود داشته باشد.
- لاشه حالت لیز و لغزنده نداشته باشد (ناشی از آب شده و انجماد دوباره)
- مرغ منجمد باید در سردخانه ۱۸- تا ۲۵- درجه سانتیگراد نگهداری شود.
- فاقد آثار سوختگی ناشی از انجماد باشد
- حفره شکمی باید کاملاً " تمیز و عاری از امعاء و احشاء باشد.
- باید بدون سر و پا باشد
- قلب، جگر و سنگدان درون لفاف جداگانه ای در حفره شکمی جای گرفته باشد.
- PH سطحی آن نباید بیش از ۶/۷ باشد
- لاشه خارج شده از سردخانه باید طی مدت کوتاهی بفروش برسد
- هنگام بازرسی ظاهری، بالها را باز و پس از مشاهده زیر آنها برگردد. در صورت تغییر بو یا شروع فساد، بهترین محل برای بازرسی، ناحیه داخلی اتصال بال به بدن است که در مراحل اولیه شروع فساد با برش

این ناحیه و بو کردن میتوان متوجه شد. (در قسمت شکم طیور اگر تازه باشد، شفاف، سفید و یا زرد رنگ بوده و در صورتیکه سبز یا آبی رنگ باشد باید به تازگی آن مظنون بود.)

- در صورتیکه حیوان زنده سر بریده شده باشد نسوج اطراف محل سربری متورم و جمع شده در اطراف آن لخته های خون مشاهده شده که در بافتهای مجاور نیز پخش شده است. در طیور مرده نسوج اطراف، متورم نبوده و محل برش یکنواخت است و ضمناً "همه بدن پر خون است."

