

۲۴ - دستورالعمل عرضه و رعایت نکات بهداشتی گوشت چرخ کرده

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 عرضه اصولی و بهداشتی گوشت چرخ کرده می باشد، لذا اجرای دستورالعمل ذیل برای رعایت نکات بهداشتی ضروری است.

هدف: ارائه راهکارهایی در جهت عرضه و رعایت نکات بهداشتی گوشت چرخ کرده

مسئولیت: مسئولیت اجرای این بحث با عرضه کنندگان گوشت چرخ کرده می باشد.

دامنه: این دستورالعمل برای کلیه فروشگاه های عرضه گوشت چرخ کرده لازم الاجرا است.

مفاد مورد نظر:

- تولید گوشت چرخ کرده صرفاً در کارگاه های مجاز است که شرایط بهداشتی لازم این کار که توسط سازمان دامپزشکی تأیید شده باشند و صرفاً در واحدهای بسته بندی گوشت قرمز که دارای پروانه بهداشتی بهره برداری از سازمان دامپزشکی باشند و دارای مجوز جداگانه گوشت چرخ کرده نیز باشند.

- تولید گوشت چرخ کرده باید در حضور مسئول امور بهداشتی صورت پذیرد

(مسئول امور بهداشتی مورد تأیید سازمان دامپزشکی باشد)

- به گوشت چرخ کرده نباید هیچگونه ماده افزودنی و نگهدارنده اضافه شود.

- تمام تجهیزات و وسایل و لوازم مورد استفاده باید از مواد زنگ نزن که به آسانی قابل شستشو و ضد عفونی باشد ساخته شده باشند.

- بعد از پایان هر شیفت کاری باید کلیه تجهیزات و لوازم با آب گرم و مواد ضد عفونی کننده مجاز خوب تمیز و ضد عفونی گردند.

- گوشت مصرفی به منظور تهیه گوشت چرخ کرده باید از لاشه تحویلی خود کارگاه استحصال شود.

- اصول بهداشتی برابر ضوابط دامپزشکی در حمل و توزیع گوشت چرخ کرده رعایت شود.

- گوشت مصرفی بایستی استحصالی همان روز بوده و در درجه حرارت ۰ تا ۴ درجه سانتیگراد در شرایط سرد نگهداری شود.

- نوع گوشت چرخکرده تاریخ تولید و تاریخ انقضای آن درجه آن بر روی لیبل بسته‌ها بایستی درج گردد.

- حداکثر مدت عرضه گوشت چرخکرده تازه دو روز پس از تولید آن می‌باشد.

- از گوشت چرخ کرده به لحاظ شرایط خاص آن بایستی روزانه بطور مرتب نمونه برداری و آزمایشات لازم انجام پذیرد. و مسئول امور بهداشتی خود راساً موظف به اجرای آن می‌باشد.

- گوشت مورد نظر جهت تولید گوشت چرخکرده در سینی‌های زنگ نزن بدقت مورد بازدید قرار گرفته و پس از جدا کردن زواید برای چرخکردن آماده شود.

- استفاده از اندامهای دام مانند پستان - طحال - ریه - مثانه - نخاع - بافتهای غضروفی و غده ای و غدد لنفاوی - رگ ویی چربیهای صفاقی - و گوشت سرو صورت و اندامهایی که از نظر شرعی مصرف آنها منع شده است در این فرآورده ممنوع می‌باشد و در صورت تخلف نسبت به تعطیل نمودن واحد در مرحله اول بمدت یکماه و در مرحله بعد لغو مجوز بسته بندی اقدام خواهد شد.

- گوشت چرخکرده باید در ظروف بسته بندی مجاز و استا ندارد بسته بندی شود.

- گوشت چرخکرده تازه در کلیه مراحل تولید توزیع و عرضه باید در دمای صفر تا چهار درجه سانتیگراد نگهداری شود.