

۲۸- دستورالعمل ویژگیهای گوشت قرمز و نگهداری آن

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 قرمز و پسماندهای آن نیاز به شناخت ویژگیهای گوشت قرمز می باشد، لذا اجرای دستورالعمل ذیل برای این امر ضروری است.

هدف: ارائه راهکارهای اجرایی برای شناخت ویژگیهای گوشت قرمز

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

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

مفاد مورد نظر:

- رنگ گوشت باید رنگ طبیعی گوشت دام باشد .
- رنگ روشن طبیعی آن نباید تیره شده باشد . یادآوری : تغییر رنگ قرمز به سبز ، قهوه ای و خاکستری و یا ایجاد یک لایه لزج و چسبناک علائم فساد گوشت است .
- سطح خارجی باید بدون رطوبت باشد .
- هیچگونه بوی غیر طبیعی مثل بوی ترشیدگی یا نتعفن نباید حس گردد .
- در محل اتصال گوشت به استخوان نباید بوی غیر طبیعی به مشام برسد (فساد عمقی)
- قارچ زدگی نباید داشته باشد .
- گوشت باید سفت و قوام خاص خود را داشته باشد و نباید مزم و لزج باشد .
- گوشت باید کاملاً تمیز ، عاری از خون مردگی ، ضربه ، بیماری و ذرات خارجی قابل رویت باشد .
- چربی باید سفت و سفید یا متمایل به سفید و بدون هیچگونه بوی بدی باشد .

- ارگانهایی مثل کبد نباید دچار تورم ، ندولهای غیر طبیعی و یا رنگ و بوی غیر طبیعی ، کیست و آبسه باشند .

- گوشت نباید خشک و حالت چروکیده داشته باشد .

- گوشت نباید در خارج از مغازه آویزان باشد .

- گوشت موجود در فروشگاه باید متناسب با ظرفیت یخچالهای موجود باشد گوشت باید گاملا بهداشتی تهیه شده و مهمور به مهر کنترل بهداشتی باشد .

- گوشتهای بسته بندی شده بصورت تازه سرد شده موجود در فروشگاهها باید در یخچال در برودت ۰-۴ نگهداری و در مدت ۷۲ ساعت بفروش برسد .

- گوشتهای چرخ کرده باید در حضور مشتری چرخ و خرد گردد .

- عاری از امعاء واحشاء و زوائد و ضمائم و چربیهای ذخیره حفرات سینه و شکم باشد .

- فاقد آثار سوختگی ناشی از انجماد باشد .

- در داخل بسته بندی گوشت نباید خونابه یا آب منجمد شده وجود داشته باشد .

- گوشت قرمز باید در مراکز مجاز بسته بندی و در منهای ۳۵ درجه منجمد و در منهای ۱۸ درجه نگهداری گردد و عمق گوشت منجمد نباید کمتر از منهای ۱۵ درجه باشد .

- گوشت منجمد باید دارای برچسب با کلیه اطلاعات از جمله تاریخ تولید ، تاریخ انقضاء (عمر ماندگاری) ، نام کارگاه بسته بندی ، آدرس ، تلفن و شماره بهره برداری از سازمان دامپزشکی کشور باشد .

- عمر ماندگاری گوشت منجمد گوساله ، ۱ سال و گوشت گوسفند منجمد ۹ ماه پس از تولید می باشد .

- گوشت منجمد باید در فریز در برودت ۱۸ - درجه سانتیگراد نگهداری گردد .

- برای باز کردن یخ گوشت باید آن را در ظرف در بسته داخل یخچال در برودت ۴ درجه سانتیگراد نگهداری نمود .

- از انجماد مجدد گوشتی که از انجماد در آمده است ، خودداری گردد .

- از استفاده از آب جوش و حرارت جهت باز شدن یخ گوشت خودداری گردد .

- عمر ماندگاری گوشت تازه گوسفند و گاوی ۳ روز و در برودت صفر تا منهای یک درجه و دمه ۸۵- ۹۰ درصد می باشد .

- عمر ماندگاری آلایش خوراکی دام (دلو جگر و قلوه) به صورت تازه ۲ روز و در برودت صفر تا منهای یک درجه و در دمه ۹۵-۱۰۰ درصد می باشد .

- عمر ماندگاری کله پاچه گوسفند به صورت تمیز شده ۴ روز در برودت صفر تا منهای یک درجه می باشد .

- گوشت کله گاوی باید از استخوان جدا و سپس منجمد و یا بصورت تازه عرضه گردد .

- نگهداری و عرضه گوشت قرمز باید در داخل یخچالهای ویترین دار و در برودت صفر تا منهای یک درجه صورت گیرد .