

## توصیه های بهداشتی به مصرف کنندگان گوشت مرغ، ماهی و آبزیان خوراکی

- از خرید مرغ و ماهی نگهداری شده خارج از یخچال جدا خودداری فرمایید.
- پوست لاش مرغ بید به رنگ سفید مایل به زرد کم رنگ یا کهربایی باشد.
- لاش مرغ بدون بوی گونا پراکی، تورم، تغییر رنگ، خونریزی و عاری از پر، ذرات خارجی و اشتهاء داخل بسته بندی سالم باشد.
- رنگ گوشت بید به رنگ سفید مایل به صورتی باشد.
- از خریداری مرغهای شیشل شده (از قبل آماده) که بدون بسته بندی کشتارگاه و یا مرکز بسته بندی مقصد (دارای پروانه بهداشتی از سازمان دامپزشکی کشور و تحت نظارت دامپزشک) بوده، خودداری نمائید.
- عمر ماندگاری مرغ گرم تازه ۴۸ ساعت در دمای ۴-، درجه سانتی گراد و مرغ منجمد ۱۲ ماه در دمای ۲۰- درجه سانتی گراد، پس از تولید می باشد.
- مرغ منجمد یافته حرکات آمار سوختگی (تیرگی) ناشی از انجماد یا تارچ زردی (سبز رنگ) باشد.
- در بسته بندی مرغ منجمد نباید آب یا خونابه وجود داشته باشد.
- تعریف انجماد محصولات مجاز شامل منجمد شدن فرآورده در دمای ۲۰-، درجه سانتی گراد می باشد (انجماد استاندارد در طول انجماد اختصاصی صورت می گیرد) لذا محصولات فریز شده در سردخانه مغازه فاقد نظارت سازمان بهداشتی غیر مجاز و معدوم می گردد.
- خرید انواع ماهی و سایر آبزیان خوراکی بصورت بسته بندی شده مجاز با انجماد ویژه در شرکت های مورد تایید توصیه می گردد.
- جهت گزارش موارد تخلف بهداشتی یا دریافت مشاوره بهداشتی شماره تلفن چهار رقمی ۱۱۵۱۲ اداره دامپزشکی شهرستان مبارک در خدمت شای باشد.

((روابط عمومی اداره دامپزشکی شهرستان مبارک))