

توصیه های بهداشتی به فروشندگان و مصرف کنندگان گرامی :

انگاره گل دامپزشکی استان اصفهان

گوشت بوقلمون

لاشه بوقلمون تازه خنک شده باید دارای ویژگی های زیر باشد:

پوست بدن : به رنگ سفید روشن و در قسمت پاها کمی تیره تر بوده و بدون هرگونه پارگی ، تورم ، خونمردگی ، تغییر رنگ و یا خراش باشد. کاملاً تمیز و عاری از پر ، ذرات خارجی و هرگونه آلودگی باشد.

ماهیچه های اسکلتی : به رنگ سفید و فاقد هر گونه تغییر رنگ ، خونمردگی و آثار تورمی بوده و دارای سفتی باشد.

بو : هیچگونه بوی غیر طبیعی ، مانند بوی ترشیدگی یا تعفن و یا گندیدگی ، نباید از آن به مشام برسد.

اندرونه ها (شکمی و سینه ای) : کاملاً تمیز و عاری از هر گونه پارگی ، تورم ، له شدگی یا تغییر رنگ باشد. دارای رنگ ، سفتی طبیعی بوده و هیچگونه بوی غیر طبیعی نظیر بوی ترشیدگی یا تعفن از آن به مشام نرسد.



گوشت قطعه بندی شده منجمد بوقلمون

علاوه بر ویژگی های ظاهری گوشت بوقلمون تازه خنک شده باید دارای ویژگی های زیر ، نیز باشد:

- در داخل بسته ، نباید خونابه یا آب منجمد شده ، وجود داشته باشد.
 - به صورت کاملاً منجمد به دست مصرف کننده برسد.
 - پس از انجماد زدائی ، عضلات سختی و قوام طبیعی خود را حفظ کرده و سطح آن لیز و لزج نباشد.
 - بدون آثار و نشانه های سوختگی ناشی از انجماد و نیز علائم کپک زدگی (لکه های رنگی ناشی از رشد قارچ) باشد.
 - یادآوری : سوختگی ناشی از انجماد به لکه هایی با رنگ سفید گچی تا خاکستری گفته می شود که (در اثر تخمیر شدید آب فرآورده ناشی از سرمازایی بیش از اندازه معین) در سطح پوست و یا گوشت بوقلمون نمایان می شود .
 - بوقلمون باید بصورت بسته بندی و قطعه بندی شده عرضه گردد .
- تذکر ۱: عمر ماندگاری بوقلمون تازه بسته بندی در دمای صفر تا چهار درجه ۷۲ ساعت و بصورت منجمد در دمای ۱۸- الی ۲۲- درجه ۹ ماه پس از تولید می باشد .
- تذکر ۲: تخلیفات بهداشتی عرضه بوقلمون مشابه تخلیفات بهداشتی عرضه مرغ می باشد .

