

# گوشت مرغ

## لاشه مرغ تازه خنک شده باید دارای ویژگی های زیر باشد:

پوست بدن به رنگ سفید ملیل به زرد کم رنگ یا کهربایی باشد بدون هر گونه پارگی ، تورم ، خونمردگی ، تغییر رنگ و یا خراش باشد کلاملا تمیز و عاری از پر ، ذرات خارجی و هرگونه آلودگی باشد .  
 ماهیچه های اسکلتی : به رنگ سفید مایل به صورتی و فاقد هر گونه تغییر رنگ ، خونمردگی و آثار تورمی باشند دارای سفتی و قوام طبیعی باشد .  
 چربی ها : به رنگ زرد روشن بوده و به صورت یکپارچه بدن را پوشانده و بدون هر گونه بوی غیر طبیعی باشد .  
 استخوان های اسکلتی بدن : هیچ گونه آثار شکستگی نباید مشاهده شود .  
 بو : هیچگونه بوی غیر طبیعی ، مانند بوی ترشیدگی یا تخن و یا کندیگی ، نباید از آن به مشام برسد .  
 نکته : هنگام بازرسی ظاهری بال ها را باز و پس از مشاهده زیر آن ها بو گردد .  
 در صورت تغییر بو یا شروع فساد بهترین محل برای بازرسی ناحیه داخلی اتصال ران به بدن است که در مراحل اولیه شروع فساد با برش این ناحیه و بو کردن می توان متوجه آن شد .



## مرغ منجمد آماده طبخ علاوه بر ویژگی های فوق باید :

- فاقد هرگونه آثار سوختگی ناشی از انجماد باشد .
- مرغ منجمد باید عاری از هر گونه قارچ زدگی ( لکه های رنگی ناشی از رشد قارچ ) باشد .
- مرغ منجمد باید در اسرع وقت پس از بیرون آوردن از فریزر ویژه مرغ منجمد ( پرودت حداقل ۱۸- درجه سانتی گراد) به فروش برسد .
- نکته ۱- در داخل بسته بندی مرغ تازه / منجمد نباید آب یا خونابه وجود داشته باشد .
- نکته ۲- در کیسه های پلاستیکی ، بی عیب ، دست نخورده و دارای نشانه گذاری بربرر ضوابط عرضه گردد .

## تخلفات بهداشتی در عرضه مرغ:

- ✓ تضمین گوشت مرغ از منابع شیر مجاز
- ✓ نگهداری مرغ داخل آب یا یخچال و عرضه قطعات مرغ در پلاستیک های پنج کیلویی
- ✓ تغییر یا مخلوش نمونن تاریخ تولید و انقضاء مرغ و آرایش خوراکی ( دل ، چکر ، سنگدان و پای مرغ ) بسته بندی شده .
- ✓ فرآوری گوشت مرغ در مراکز عرضه ( قطعه بندی ، بی استخوان کردن ، تهیه جوجه کباب و شیشل و ... )
- ✓ عرضه و فروش گوشت مرغ و آرایش خوراکی ( دل ، چکر ، سنگدان و پای مرغ ) بسته بندی تاریخ منقضی
- ✓ نگهداری مرغ ، ماهی ، تخم مرغ ، آرایش خوراکی در کنار هم در یک یخچال
- ✓ عرضه لاشه و آرایش خوراکی مرغ بدون بسته بندی یا پس از خارج کردن از بسته بندی
- ✓ عرضه اسکلت و کله مرغ .
- ✓ پاکیزه و بهداشتی نبیون یخچال و سایر وسایل مورد استفاده
- ✓ عدم رعایت اصول بهداشت فردی ( از جمله نداشتن لباس کار مناسب ، کارت سلامت )
- ✓ عدم رعایت اصول بهداشت محیط و میز و ابزار کار .
- ✓ نگهداری گوشت مرغ بیش از ظرفیت یخچال و یا عرضه آنها در خارج از یخچال .



## در هنگام خرید به نکات زیر توجه نمایند:

- ✓ عرضه مرغ زیر ۷۰۰ گرم ممنوع بوده بهترین کیفیت مرغ در وزن های ۱۲۰۰ تا ۱۸۰۰ گرم و متین تا ۲۲ روزگی می باشد .
- ✓ باید کاپه لسانه و اجشاء تخلیه شده باشد .
- ✓ مرغ و قمارونه های خوراکی آن باید در بسته بندی مناسب و دارای برجسب درمراکز بسته بندی مجاز عرضه گردد .
- ✓ عمر مقداری مرغ تازه ۲۸ ساعت و مرغ منجمد ۱۲ ماه پس از تولید می باشد .
- ✓ نمای یخچال را در سفر تا چهار درجه جهت نگهداری فرآورده های تازه و فریزر را در پرودت ۱۸- تا ۲۲- درجه تنظیم نمایند .
- ✓ پس از خرید در اسرع وقت آن را در کنار یخ به منزل و داخل یخچال منتقل نمایند .
- ✓ میزان مرغ نگهداری شده باید به میزان ظرفیت یخچال باشد .
- ✓ کارت بهداشت در معرض دید باشد .
- ✓ فروشنده باید دارای لباس ، کلاه و دستکش مناسب و تمیز باشد .