

اطلاعیه بهداشتی

از دیرباز همزمان با شروع شرجی و گرما و آغاز فصل صید میگو همواره مردم این دیار اشتیاق بیشتری برای خرید و مصرف میگو داشته و غالباً در این فصل و همچنین فصلی دیگر غذای محبوب سفره های مردمان این منطقه بوده است. در همین راستا بر خود واجب می دانیم نکاتی را در خصوص ضوابط بهداشتی مصرف این آبی به اطلاع عموم هم استانیهای محترم برسانیم.

خصوصیات ظاهری (ارگانولپتیک) و معیارهای تعیین تازگی میگو

اعضای بدن میگو	خصوصیات میگوی تازه و سالم	خصوصیات میگو کهنه و فاسد
رنگ	طبیعی، روشن، کاملاً عاری از رنگ تیره	سیاه شدگی سر، سینه، دم و پوست
سر و سینه/دم	سر و سینه و دم محکم و کاملاً متصل به هم باشد.	اکثراً سر و سینه و دم از هم جدا می باشند.
پاها، پوسته ها و آنتن	کاملاً سفت و محکم می باشد.	اکثراً آنتن ها و پاها از همدیگر جدا شده و مقدری از پوست هم جدا می شود.
چشم ها	روشن، براق و محکم	اکثراً چشم ها از بین رفته است.
بو	بوی جلبکهای دریایی یا آب دریا	بوی تهوع آور آمونیاکی و سولفور شدید
گوشت (بافت، رنگ)	سخت و آبدار، سفید و درخشانده	سیاه شدگی گوشت دم، سر و سینه، تا خلودی رنگ زرد مایل به سبز در گوشت دم ایجاد شده است.

نکته: توصیه می شود از خریداری و نگهداری میگو بیش از حد نیاز خودداری شود زیرا نگهداری طولانی مدت میگو در فریزر باعث افت کیفیت این محصول از نظر غذایی «پروتئینی» شده و از طرفی بدلیل دمای نامناسب برخی از فریزرهای خانگی ممکن است در درازمدت بامیکروبی میگو افزایش یابد.



اناره نظارت بر بهداشت عمومی دامپزشکی استان بوشهر
روابط عمومی اناره کل دامپزشکی استان بوشهر

