

گوشت مرغ

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

پوست بدن بیه رنگ سفید مایل به زرد کم رنگ یا کهربایی باشد بدون هر گونه پارگی ، تورم ، خونمردگی ، تغییر رنگ و یا خراش باشد کاملاً تمیز و عاری از پر ، ذرات خارجی و هرگونه آلودگی باشد.

ماهیهچه 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 یکپارخت بدن را پوشانده و بدون هر گونه بوی غیر طبیعی باشد.

استخوان های اسکلتی بدن : هیچ گونه آثار شکستگی نباید مشاهده شود.

یو : هیچگونه بوی غیر طبیعی ، مانند بوی ترشیدگی یا تخن و یا گندیدگی ، 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 (یروود 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 برابر ضوابط عرضه گردد.

تخلفات بهداشتی در عرضه مرغ:

- ✓ تامین گوشت مرغ از منابع غیر مجاز
- ✓ نگهداری مرغ داخل آب یا پودر یخ و عرضه قطعات مرغ در پلاستیکهای پنج کیلویی
- ✓ تغییر یا مخلوش نمودن تاریخ تولید و انقضاء مرغ و الایش خوراکی (دل ، جگر ، سنگدان و پای مرغ) بسته بندی شده .
- ✓ فرآوری گوشت مرغ در مراکز عرضه (قطعه بندی ، بی استخوان کردن ، تهیه جوجه کباب و شنیسل و ...)
- ✓ عرضه و فروش گوشت مرغ و الایش خوراکی (دل ، جگر ، سنگدان و پای مرغ) بسته بندی تاریخ منقضی
- ✓ نگهداری مرغ ، ماهی ، تخم مرغ ، الایش خوراکی در کنار هم در یک یخچال
- ✓ عرضه لاشه و الایش خوراکی مرغ بدون بسته بندی یا پس از خارج کردن از بسته بندی
- ✓ عرضه اسکلت و کله مرغ.
- ✓ پاکیزه و بهداشتی نبودن یخچال و سایر وسایل مورد استفاده
- ✓ عدم رعایت اصول بهداشت فردی (از جمله نداشتن لباس کار مناسب و 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 و بهترین کیفیت مرغ در وزن های ۱۲۰۰ تا ۱۸۰۰ گرم و متین تا ۴۲ روزگی می باشد.
- ✓ باید کلیه امعاء و احشاء تخلیه شده باشد.
- ✓ مرغ و اندرونه های خوراکی آن باید در بسته بندی مناسب و دارای برجسب درمراکز بسته بندی مجاز عرضه گردد.
- ✓ عمر ماندگاری مرغ تازه ۴۸ ساعت و مرغ منجمد ۱۲ ماه پس از تولید می باشد.
- ✓ دمای یخچال را در صفر تا چهار درجه جهت نگهداری فرآورده های تازه و فریزر را در یروود 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.