

نکات بهداشتی در هنگام خرید گوشت قرمز تازه



روابط عمومی و امور بین الملل
سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار
شهرداری تهران

غذای سالم

شهروند سالم

شهر سالم



آدرس سازمان:

بزرگراه شهید تندگویان، انتهای خانی آباد نو

میدان مرکزی میوه و تره بار، فاز یک، میدان پانزده خرداد

بلوار لاله، ساختمان سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار

<http://mayadin.tehran.ir>

تلفن: ۵۵۰۱۸۰۰۶

روابط عمومی و امور بین الملل سازمان میادین میوه و تره بار

نشانه گذاری:

اطلاعات زیر باید به صورت خوانا و پاک نشدنی بر روی هر بسته گوشت قرمز تازه/منجمد و چرخکرده برای مصارف داخلی به زبان فارسی چاپ یا برجسته گذاری شود:



- نام و نوع فرآورده و شکل عرضه (منجمد/تازه)
- نام و نشانی کشتارگاه یا واحد بسته بندی
- نوع قطعات گوشت
- کد پروانه بهره برداری از سازمان دامپزشکی کشور
- وزن خالص هر بسته به کیلوگرم
- تاریخ تولید (روز- ماه- سال)
- تاریخ پایان مصرف

شرایط نگهداری: بر اساس شکل عرضه ۱۸- درجه سانتی گراد برای محصولات منجمد و سفر تا ۴ درجه سانتی گراد برای محصولات تازه.

ویژگی حسی و ظاهری گوشت تازه

- سطح گوشت باید کاملاً تمیز و بدون آثار آلودگی، بیماری، کوفتگی، خونمردگی، غده لنفاوی و ذرات خارجی باشد، گوشت باید به رنگ طبیعی مخصوص به خود بوده و دارای قوام و سفتی طبیعی و نباید لزج و نرم باشد، نرم و لزج شدن گوشت از علانم فساد کلی گوشت است.
- بوی گوشت باید کاملاً طبیعی و هیچگونه بوی غیر طبیعی نظیر بوی ترشیدگی یا تعفن از آن به مشام نرسد.
- چربی گوشت باید سفت و به رنگ طبیعی بوده و بدون بوی نامطبوع و سطح گوشت باید دارای رطوبت طبیعی بوده و حالت خشک و چروکیده نداشته باشد.
- استخوان سر قلم دارای رنگ کبود (آبی تیره) که نشان دهنده جوان بودن لاشه است باشد.
- عمر ماندگاری گوشت تازه بسته بندی در دمای ۰ تا ۴ درجه سانتی گراد ۳ روز و گوشت منجمد بسته بندی در دمای ۱۸- یک سال می باشد.
- سلفون یا استرچ فیلم بر روی بسته بندی طوری پوشانده شده باشد که هوای داخل ظروف خارج شده و پوشش به سطح گوشت بچسبد.

مشخصات گوشت قرمز منجمد:

- گوشت قرمز منجمد، پس از رفع انجماد باید قوام طبیعی خود را حفظ کرده و سطح آن لیز و لزج نباشد و داخل بسته بندی گوشت منجمد باید فاقد مواد خارجی، خونابه یا آب منجمد شده باشد و به صورت کاملاً منجمد به دست مصرف کننده برسد.
- گوشت منجمد باید فاقد آثار سوختگی ناشی از انجماد (لکه هایی با رنگ سفید گچی تا خاکستری) و یا قارچ زدگی باشد.
- عاری از امعاء و احشا، و زوائد و ضمامم و چربی های ذخیره حفرات سینه و شکم باشد.
- گوشت منجمد باید در بسته بندی سالم و بدون عیب و پارگی و دارای نشانه گذاری مربوطه (از جمله تاریخ تولید و انقضاء، مجوز از سازمان دامپزشکی و) به صورت خوانا به زبان فارسی عرضه گردد.

گوشت چرخ کرده:

گوشت چرخ کرده تازه در کلیه مراحل تولید، توزیع و عرضه باید در دمای صفر تا ۴C+ نگهداری شود. مدت ماندگاری گوشت قرمز چرخ کرده تازه در دمای یخچال حداکثر ۴۸ ساعت و در دمای (۱۸-) درجه بصورت منجمد ۳ ماه میباشد. در داخل بسته بندی گوشت چرخ کرده قرمز تازه / منجمد نباید آب یا خونابه وجود داشته باشد.

