

نکات بهداشتی در هنگام خرید
مرغ و تخم مرغ



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



شرایط نگهداری تخم مرغ

- ۱- تخم مرغ در مراکز عرضه باید داخل یخچال نگهداری شود (حداکثر دمای مجاز نگهداری تخم مرغ ۱۰ درجه سانتیگراد بالای صفر می باشد)
- ۲- عمر ماندگاری تخم مرغ از تاریخ تولید در شرایط دمایی ۱۰+ حداکثر یک ماه می باشد.
- ۳- عرضه تخم مرغ های آلوده به فضولات و پر و یا شکسته و ترکدار ممنوع می باشد.
- ۴- بر روی کارتن های تخم مرغ باید شرایط نشانه گذاری رعایت شده باشد.



شرایط ظاهری و بهداشتی مرغ منجمد بسته بندی:

- بهترین وزن مرغ ۱۲۰۰ تا ۱۸۰۰ گرم است.
- عبارت مرغ منجمد روی بسته درج شده باشد
- مرغ منجمد باید در کیسه های پلاستیکی ۳ لایه، شفاف (food grade)، بی عیب و دست نخورده که تمامی مشخصات لازم دانه‌پزشکی (نام و آدرس تولید کننده، وزن، تاریخ تولید، تاریخ انقضا، و شماره مجوز بسته بندی) بر روی آن حک شده، قرار گرفته باشد.
- در داخل بسته بندی، خونابه یا آب منجمد شده وجود نداشته باشد.
- لاشه ذوب شده در هنگام مصرف حالت لزج و لغزنده نداشته باشد (چون احتمالاً قبلاً دیفراست و انجماد دوباره صورت گرفته).

- لاشه مرغ های زیر وزن ۷۰۰-۸۰۰ گرم به دلیل احتمال اختلال در رشد بر اثر عوامل بازدارنده رشد و ساختمان عضلانی نارس قابل مصرف نیستند.
- بهترین وزن پیشنهادی گوشت مرغ معمولی ۱۲۰۰ تا ۱۸۰۰ گرم است. (حداکثر وزن مرغ قابل عرضه ۲۲۰۰ گرم می باشد).



ماندگاری مرغ تازه

مرغ تازه بسته بندی کامل یا قطعه بندی شده در دمای ۴-۰ درجه سانتی گراد ۳ روز و مرغ منجمد بسته بندی کامل یک سال و قطعه بندی منجمد ۹ ماه می باشد.

شرایط ظاهری و بهداشتی گوشت مرغ تازه (بسته بندی):

- در مرغ تازه بسته بندی پوست بطور یکنواخت روی بدن کشیده شده، یکدست، صاف و بدون پارگی، چسبیدگی، ضایعات زخمی و بدون هرگونه تورم، خونمردگی، تغییر رنگ و یا خراش و یا فصولات باشد.
- کاملاً تمیز و عاری از پر، ذرات خارجی و هرگونه آلودگی باشد و ماهیچه های بدن در زیر پوست برجسته و محکم باشد. پای مرغ بایستی از محل مفصل جدا شده باشد.
- لاشه باید بدون ته روده و تخمدان و مقعد، پیش معده، دل، جگر و طحال و ... باشد.
- هیچ گونه بوی غیر طبیعی مانند بوی ترشیدگی یا تعفن از آن به مشام نرسد.
- استخوان سینه باید مستقیم باشد و انتهای آن تقریباً حالت غضروفی خود را حفظ کرده باشد.
- در مرغ پرکننده سطوح بدن باید درخشانده و مرطوب باشد.
- در مرغ تازه حفره شکمی شفاف، سفید یا متمایل به زرد است. ولی در مرغ کهنه و فاسد حفره شکمی تغییر رنگ داده متمایل به آبی و سبز است .
- لاشه مرغ بایستی فاقد شکستگی ها و بیرون زدگی استخوانها و فاقد آثار ضرب خوردگی و نیز آثار خون مردگی در پوست و زیر پوست باشد.