

# دستور العمل

## عرضه بهداشتی گوشت قرمز بسته بندی

### (تازه و منجمد)



---

شهرداری تهران

سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار

معاونت بهره برداری و بهداشت و تضمین کیفیت

فروردین ۱۳۸۹

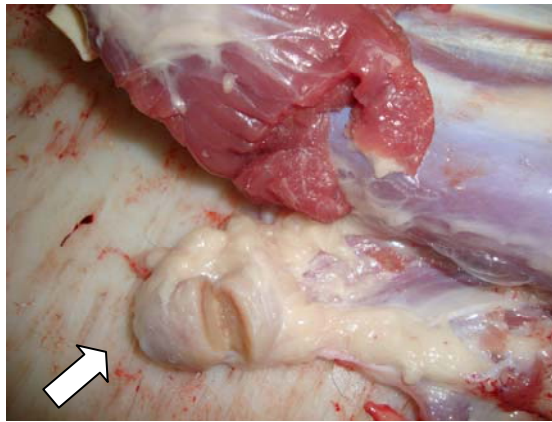
### گوشت قرمز تازه:

منظور گوشت حاصل از قطعه بندی لاشه تازه دام است که در دمای صفر تا ۴ درجه سانتیگراد و بیش از مدت ۷۲ ساعت از زمان قطعه بندی آن نگذشته باشد.

کشتارگاههای مجاز دارای پروانه بهره برداری و یا مجوز موقت فعالیت از مراجع قانونی و ذیصلاح کشور است که در آن کشتار دام برابر موازین شرعی و مقررات فنی- بهداشتی صورت می گیرد و بازرسی فنی- بهداشتی لاشه های دامهای کشتاری پس از کشتار باید توسط دکتر دامپزشک مسئول فنی - بهداشتی کشتارگاهها انجام شده باشد و لاشه های فوق باید ممهور به مهر قانونی مربوط به سازمان دامپزشکی کشور بوده و دارای گواهی حمل بهداشتی با تایید مسئول فنی- بهداشتی کشتارگاه باشد.

### ویژگی حسی و ظاهری گوشت تازه:

۱- سطح گوشت باید کاملاً تمیز و بدون آثار آلودگی، بیماری، کوفتگی، خونمردگی، عقده های لنفاوی و ذرات خارجی باشد.



((عقده های لنفاوی قبل از بسته بندی می بایست از گوشت جداسازی شود))

۲- گوشت باید به رنگ طبیعی مخصوص به خود باشد.



((گوشت تازه سالم ، به رنگ طبیعی و قوام آن توجه نمایید))

۳- گوشت باید دارای قوام و سفتی طبیعی خود بوده و نباید لزج و نرم باشد. نرم و لزج شدن گوشت از علائم فساد کلی گوشت است.

۴- بوی گوشت باید کاملاً طبیعی و هیچگونه بوی غیر طبیعی نظیر بوی ترشیدگی یا تعفن از آن به مشام نرسد.

۵- چربی گوشت باید سفت و به رنگ طبیعی بوده و بدون بوی نامطبوع باشد.

۶- سطح گوشت باید دارای رطوبت طبیعی بوده و حالت خشک و چروکیده نداشته باشد.

#### عمر ماندگاری گوشت تازه قطعه بندی شده:

| عمر ماندگاری | شرایط نگهداری |                          | شکل عرضه                      |
|--------------|---------------|--------------------------|-------------------------------|
|              | درصد رطوبت    | دما<br>(درجه سانتی‌گراد) |                               |
| ۳ روز        | ۸۵ تا ۹۰      | ۴ تا ۰                   | بسته بندی معمولی              |
| ۵ روز        | ۸۵ تا ۹۰      | ۴ تا ۰                   | بسته بندی در خلاء             |
| ۷ روز        | ۸۵ تا ۹۰      | ۴ تا ۰                   | بسته بندی در اتمسفر اصلاح شده |

### بسته بندی گوشت قرمز تازه:

گوشت قرمز تازه برای مصارف خانوار را باید در ظرف ( بشقاب ) یکبار مصرف پلاستیکی بسته بندی کرد و روی ظرف (بشقاب) را به وسیله ورق نازک و شفاف پلاستیکی چسبان و قابل کشش (سلفون یا استریچ فیلم) طوری پوشاند که هوای داخل ظروف خارج شده و پوشش به سطح گوشت بچسبد.



((به تغییر رنگ در نمونه گوشت توجه نمایید))

انواع گوشت گوساله بسته بندی و آنالیز مربوطه

| ردیف | نوع محصول بسته بندی | آنالیز محصول                                       | توضیحات   |
|------|---------------------|--|---|
| ۱    | ران                 | ....   | تمامی استخوانهای ران، غضروفها، دژپیه ها و رگها و پی های اصلی دیده شدنی به طور کامل از آن جدا گردیده است.  |
| ۲    | سردست               | ...  | تمامی ماهیچه ها و بافتهای پیوندی که استخوانهای شانه، بازو، رگها و پی های مربوطه آن جدا گردیده است.  |
| ۳    | مخلوط               | سردست: ۶۰٪<br>گردن و یا توپز: ۲۰٪<br>قلوه گاه: ۲۰٪ | عضلات مهره اول تا چهارم پشتی را سرشانه یا توپزی گویند.  |
| ۴    | راسته               | ...  | به ماهیچه هایی که مهره های پشت (مهره ۵ تا ۱۳ و مهره های کمر (هر ۶ مهره) که در سطح بالایی و زواید عرضی مهره های مزبور را در برگرفته اند. که می بایست فاقد خرده گوشت و چربی و لیف پوششی باشد. |
| ۵    | قلوه گاه            | حداکثر چربی ۲۰٪                                    | ماهیچه هایی که حداقل ران و راسته و آخرین دنده لاشه گاو قرار دارد.   |
| ۶    | ماهیچه              | ...  | ماهیچه ها و بافت پیوندی استخوان درشت نی و نازک نی (ران) و زند زیرین و زیرین (دست) پاک شده   |
| ۷    | فیله                | ...  | سطح زیرین مهره های کمر و دنباله ی آن تا سطح پایینی استخوان لگن ادامه دارد   |
| ۸    | خورشتی              | ران و سردست  | حداکثر چربی ۵٪  |
| ۹    | بیفتک               | سفید ران   | حداکثر چربی ۵٪  |
| ۱۰   | چرخ کرده            | قلوه گاه، گردن و خرده گوشت                         | حداکثر چربی ۱۵٪ تا ۲۲٪  |

گوشت گوساله باید از دام جوان نر (جوانه) که دارای سنی حدود ۱۸ ماه می باشد تهیه گردد.



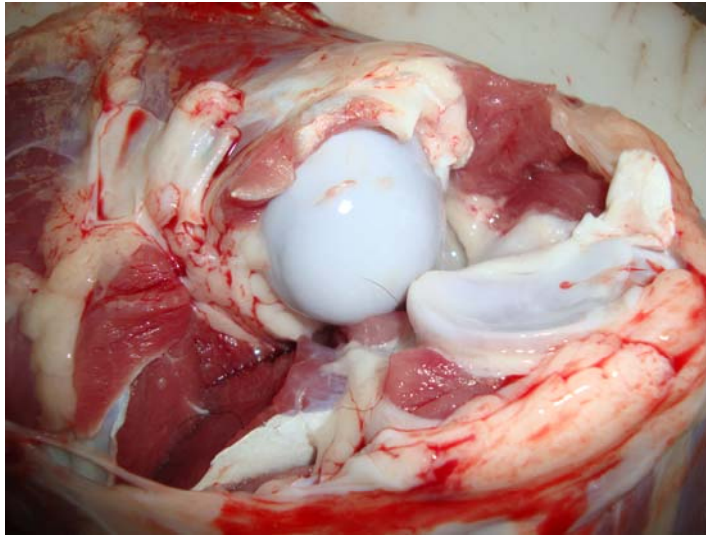
((به رنگ طبیعی گوشت ران گوساله توجه نمایید))

انواع گوشت گوسفندی (با استخوان) بسته بندی و آنالیز مربوطه

| ردیف | نوع محصول بسته بندی | آنالیز محصول                                   | توضیحات  |
|------|---------------------|--|--|
| ۱    | ران                 | ران کامل                                       | شامل استخوان ران، درشت نی، نازک نی، لگن و عضلات مربوطه و بافتهای پیوندی و چربی و غضروف، فاقد دنبالچه و دنبه و حداکثر چربی قابل مشاهده ۱۵٪ است. |
| ۲    | سردست               | سردست کامل                                     | شامل عضلات سردست که استخوان پارویی آن گرفته شده و ماهیچه دست و کلیه بافتهای پیوندی، چربی و غضروفهای مربوطه، حداکثر چربی قابل مشاهده ۱۵٪        |
| ۳    | خورشتی              | عضلات ران و سردست                              | حداکثر چربی قابل مشاهده ۱۰٪  |
| ۴    | گردن                | گردن شقه شده یا کامل                           | هفت مهره گردنی همراه با عضلات و بافتهای پیوندی مربوطه که خون گردن و رگهای اصلی و چربیهای قابل مشاهده آن گرفته شده است.                         |
| ۵    | راسته با استخوان    | مهره های پشت و کمری شقه شده                    | به تعداد ۱۲ مهره پشتی و کمری فاقد چربی و مغز حرام (زواید عرضی حداکثر ۳ سانتی متر)  |
| ۶    | راسته بی استخوان    | راسته فاقد استخوان                             | چربی گیری کامل شده و خرده های زواید عرضی آن کاملاً پاک گردیده  |
| ۷    | آبگوشتی             | سرسینه ۲۵٪ - قلوه گاه ۲۵٪ - گردن ۵۰٪           | حداکثر چربی قابل مشاهده ۲۰٪  |
| ۸    | مخلوط               | سردست ۶۰٪ - سه دنده ۲۰٪ - گردن ۲۰٪             | سه دنده چربی گیری شده ، سردست فاقد پارویی ، خون گردن و چربی گرفته شده است.   |
| ۹    | قلوه گاه با استخوان | ماهیچه های حفاصل ران و راسته رانی و آخرین دنده | حداکثر چربی قابل مشاهده ۲۰٪  |
| ۱۰   | ماهیچه              | ماهیچه دست                                     | ماهیچه ها و بافت پیوندی که استخوان زند زیرین و زیرین را شامل شده همراه با چربیهای مربوطه، ۴ تا ۵ ماهیچه در هر بسته                             |
| ۱۱   | ماهیچه پلویی        | ماهیچه ران                                     | ماهیچه و بافت پیوندی ران که استخوان آن گرفته شده است.  |
| ۱۲   | چرخکرده مخلوط       | گوشت گوساله ۷۰٪<br>گوشت گوسفند ۳۰٪             | -----  |
| ۱۳   | فیله                | ...  | سطح زیرین مهره های کمر و دنباله ی آن تا سطح پایینی استخوان لگن ادامه دارد  |



- گوشت گوسفندی باید از دام جوان نر (بره نر) که دارای سن بین ۲ تا ۱۸ ماه باشد تهیه گردد.



((به منظره قلم آبی و رنگ صدفی غضروف استخوانی و همچنین رنگ طبیعی چربی های اطرافی در گوشت گوسفند جوان توجه نمایید))

- رنگ گوشت صورتی و رنگ چربی آن سفید باشد.

- در هنگام جداسازی استخوان، سر قلم آن دارای رنگ کبود (آبی تیره) که نشان دهنده جوان بودن لاشه است باشد.



((گوشت تازه گوسفند جوان))



((قلم دام پیر. به رنگ زرد کهربایی و غضروف

آن توجه نمایید))

- لاشه فوق حداکثر ۲۴ ساعت در دمای ۰ تا ۴ درجه سانتیگراد نگهداری گردد (پیش سردکن) تا ضمن سرد شدن فرآیند جمود نعشی در آن به خوبی انجام گیرد.



### مشخصات گوشت قرمز منجمد:



- گوشت قرمز منجمد علاوه بر مشخصاتی که گوشت قرمز تازه باید داشته باشد، ویژگی های زیر را نیز باید دارا باشد:
- گوشت قرمز منجمد، پس از رفع انجماد باید قوام طبیعی خود را حفظ کرده و سطح آن لیز و لزج نباشد.
- داخل بسته بندی گوشت منجمد باید فاقد مواد خارجی، خونابه یا آب منجمد شده باشد.
- 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 احشاء و زوائد و ضمائم و چربیهای 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 و به زبان فارسی عرضه گردد.
- معمولاً جهت مصرف خانوار قطعات گوشت بسته بندی شده در کارتن در قطعات حداکثر ۲ کیلویی بوده که توسط استرچ فیلم بسته بندی شده و بر روی آن نیز برچسب مشخصات الصاق گردد.
- کارتن های بسته بندی جهت استحکام بیشتر ۳ لایه و بیشتر بوده و ترجیحاً شرینگ پک گردیده باشد.
- عمر ماندگاری گوشت منجمد قطعه بندی شده و لاشه کامل گوسفند و بز ۹ ماه و گاو و گاو میش ۱۲ ماه (در صورت نگهداری در دمای ۱۸- درجه سانتی گراد) از زمان تولید می باشد.

## گوشت چرخکرده:



- ۱- تولید گوشت چرخکرده صرفاً در کارگاههایی که شرایط بهداشتی لازم مختص این کار که توسط سازمان دامپزشکی تأیید شده و یا در واحدهای بسته بندی گوشت قرمز که دارای پروانه بهداشتی بهره برداری از سازمان دامپزشکی و دارای مجوز جداگانه گوشت چرخکرده نیز باشند، مجاز است.
- ۲- به گوشت چرخکرده نباید هیچگونه ماده افزودنی و نگهدارنده اضافه شود.
- ۳- اصول بهداشتی برابر ضوابط دامپزشکی در حمل و توزیع گوشت چرخکرده رعایت شود.
- ۴- تمامی موارد نشانه گذاری باید بر روی لیبل بسته ها درج گردد.
- ۵- گوشت چرخکرده باید در ظروف بسته بندی مجاز و استاندارد بسته بندی شود.
- ۶- گوشت چرخکرده تازه در کلیه مراحل تولید، توزیع و عرضه باید در دمای صفر تا  $4^{\circ}\text{C}$  + نگهداری شود.
- ۷- مدت ماندگاری گوشت قرمز چرخکرده تازه در دمای یخچال حداکثر ۴۸ ساعت و در دمای  $(-18)$  درجه بصورت منجمد ۳ ماه میباشد.
- ۸- در داخل بسته بندی گوشت چرخکرده قرمز تازه / منجمد نباید آب یا خونابه وجود داشته باشد.

## شرایط ظروف بسته بندی



((ظروف بسته بندی می بایست شفاف و قابل رویت باشد))

- ۱- ظروف باید سالم، نو، پاکیزه، خشک، بی بو و استفاده نشده باشد.
- ۲- ظروف باید از جنس مناسب جهت مواد غذایی و غیر سمی (ترجیحاً از نوع قابل جذب در طبیعت) باشد.
- ۳- جنس ظروف از مواد بازیافتی نباشد.
- ۴- کارتن های بسته بندی جهت استحکام بیشتر ۳ لایه و بیشتر بوده و ترجیحاً شرینگ پک گردیده باشد.
- ۵- قابلیت عبور هوا و بخار آب از آن ناچیز باشد.
- ۶- قابلیت جذب چربی نداشته باشد.
- ۷- بیرنگ و کاملاً " شفاف باشد.
- ۸- استفاده از مواد جاذب الرطوبه ( پد) درون ظروف بسته بندی مجاز است.
- ۹- از جنس مناسب جهت بسته بندی مواد غذایی ( food grade ) باشد.
- ۱۰- قابلیت خم شدگی، نرم بودن و انحنای پذیری و کشش خوبی داشته باشد.
- ۱۱- کیسه های مورد استفاده باید از جنس پلی اتیلن یا پلیمرهای کمکی و یا سایر مواد مجاز مورد تأیید مراجع قانونی و ذیصلاح کشور باشد.

### 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 برجسب گذاری شود:
- ۱- نام و نوع فرآورده و شکل عرضه (منجمد/تازه)
  - ۲- نوع قطعات گوشت
  - ۳- نام و نشانی کشتارگاه یا واحد بسته بندی
  - ۴- کد پروانه بهره برداری از سازمان دامپزشکی کشور
  - ۵- وزن خالص هر بسته به کیلوگرم
  - ۶- تاریخ تولید (روز-ماه-سال)
  - ۷- تاریخ پایان مصرف: گوشت تازه با بسته بندی معمولی ۳ روز و با بسته بندی در اتمسفر اصلاح شده ۷ روز در دمای ۰ تا ۴ درجه عمر ماندگاری دارد. عمر ماندگاری گوشت منجمد قطعه بندی شده ۱۲ ماه (در صورت نگهداری در دمای ۱۸- درجه سانتی گراد) از زمان تولید می باشد.
  - ۸- شرایط نگهداری: بر اساس شکل عرضه ۱۸- درجه سانتی گراد برای محصولات منجمد و صفر تا ۴ درجه سانتی گراد برای محصولات تازه.

- نگهداری توامان گوشت قرمز منجمد و مرغ منجمد در کنار هم در داخل یک فریزر ممنوع است.

### شرایط استاندارد و بهداشتی حمل و نقل گوشت قرمز

- ۱- مواد غذایی باید توسط خودروهای مخصوص سردخانه دار، مجهز به دماسنج و دمانگار حمل گردد.
- ۲- تجهیزات حمل و نقل باید با نوع مواد غذایی که حمل می شود سازگار باشد.
- ۳- تجهیزات حمل و نقل باید طوری عایق کاری و مجهز شده باشند که دمای توصیه شده در مدت حمل و نقل را حفظ کنند.
- ۴- تجهیزات حمل و نقل باید عاری از بوی خارجی بوده و در شرایط مناسب بهداشتی باشند.
- ۵- تجهیزات حمل و نقل قبل از بارگیری شستشو، ضد عفونی و در صورت نیاز برفک زدائی شوند.

- ۶- در طی حمل و نقل مواد غذایی منجمد تغییرات دمایی نباید بیش از  $30^{\circ}\text{C}$  باشد.
- ۷- مواد غذایی منجمد نباید در طی انتقال از حالت انجماد خارج و دوباره منجمد شوند.
- ۸- وسیله نقلیه باید همیشه دارای کارت گواهی بهداشتی و مجوز حمل صادر شده توسط اداره کل دامپزشکی استان باشد.
- ۹- حمل و نقل با وسایل نقلیه سردخانه دار بهداشتی دارای مجوز دامپزشکی (ویژه حمل فرآورده های خام دامی منجمد) معتبر؛ ترموکینگ سالم، پالت پلاستیکی مناسب یا ریل کف صورت گیرد و خودروهای حامل موظف به روشن کردن ترموکینگ در تمامی طول مسیر میباشند. همچنین کلیه خودروهای حمل فرآورده های دامی باید علاوه بر دارا بودن شرایط استاندارد بهداشتی بتوانند برای فرآورده تازه برودت  $4^{\circ}\text{C}$  درجه و فرآورده منجمد  $18^{\circ}\text{C}$ - درجه را در طول حمل فراهم نماید.
- ضمناً وسائل نقلیه باید قبل از بارگیری تا  $10^{\circ}\text{C}+$  و یا کمتر خنک شده باشند.
- ۱۰- در حمل و نقل مواد غذایی منجمد برای توزیع محلی به خرده فروشان نوسانات برودتی باید حداکثر  $180^{\circ}\text{C}$ - و حداقل  $120^{\circ}\text{C}$ - باشد و در هیچ حالتی از  $120^{\circ}\text{C}$ - بالاتر نرود.

### توصیه به مصرف کنندگان گوشت قرمز

- ۱- اگر گوشت خریداری ، در همان روز کشتار و ذبح شده است آن را در قسمت پایین یخچال و در دمای صفر تا  $4^{\circ}\text{C}$  نگهداری نماییم و ۲۴ ساعت بعد اقدام به فریز کردن و یا مصرف نمودن آن کنید.
  - ۲- گوشت را باید با کارد بهداشتی ، دستکش های سالم و تمیز تقسیم و خرد نمود.
  - ۳- برای نگهداری گوشت مازاد بر نیاز مصرف روزانه باید آنرا در دمای  $180^{\circ}\text{C}$ - و به مدت حداکثر ۳ ماه در فریزر نگهداری کرد.
- تذکره:** روش کاملاً اصولی فریز کردن گوشت قرمز به این نحو است که ابتدا بعد از خرید گوشت قرمز آن را برای ۲۴ ساعت در دمای صفر تا  $4^{\circ}\text{C}$  ( یخچال ) نگهداری نموده و بعد از آن بسته بندی سپس در فریزر برای یک روز در دمای  $350^{\circ}\text{C}$ - گذاشته و سپس تا موقع مصرف در دمای  $180^{\circ}\text{C}$ - در فریزر آن را نگهداری نمائید.

## روش منجمد کردن گوشت قرمز

کیفیت و تازگی انواع گوشت و از جمله گوشت قرمز نسبت به دیگر مواد غذایی بسیار حائز اهمیت می باشد. اگر گوشت در ابتدا کیفیت خوب و مناسبی داشته و مراحل آماده سازی، بسته بندی و انجماد آن نیز به دقت صورت گرفته باشد در کیفیت آن هنگام مصرف تغییر ایجاد نخواهد شد (تغییرات جزئی و نامحسوس). در هر صورت برای نگهداری گوشت در منزل برای مدت طولانی راهی جز انجماد وجود ندارد و برای این منظور لازم است که مصرف کننده با برش های قسمت های مختلف لاشه و کاربرد آنها برای تهیه غذاهای گوشتی مختلف و نحوه انجماد آن آشنایی داشته باشد. گوشت دامی که تازه ذبح شده به هیچ عنوان برای انجماد مناسب نیست و باید یک تا دو روز در یخچال باقی بماند تا عمل جمود نعشی و ترد شدن گوشت در آن صورت بگیرد. این عمل باعث افزایش ظرفیت جذب آب، تردی و خوشمزگی گوشت خواهد شد. اگر گوشت برای حداقل یک روز در یخچال باقی نماند و مستقیماً منجمد شود، در زمان مصرف و پس از رفع انجماد گوشت سفت و دیر پز و با کیفیت پایین خواهد بود.

برای منجمد کردن گوشت آن را در قطعات بزرگ و بعد به تکه های کوچکتر بر اساس نوع و میزان مصرف تقسیم کنید. بهتر است برای استفاده بهینه از فضای فریزر و جلوگیری از اتلاف انرژی استخوان و چربی های غیر مصرفی را از گوشت جدا کرده سپس گوشتهای تقسیم شده را در داخل نایلون قرار داده (نایلون باید سالم و بدون روزنه و ... باشد، تا رطوبت را از خود عبور ندهد) سر نایلون را با چسب مخصوص فریزر و یا اتوی مخصوص ببندید آنگاه بر روی یک تکه کاغذ مشخصات گوشت، زمان خریداری و فریز آنرا نوشته و نوع مصرف آن را نیز جهت جلوگیری از اشتباه خارج کردن آن از فریزر و جلوگیری از رفع انجماد و منجمد کردن مجدد بر روی کاغذ نوشته و آنرا روی نایلون استفاده کنید که کاغذ حاوی مشخصات بین آن دو جدار قرار گرفته باشد سپس گوشت را داخل فریزر قرار دهید.

با توجه به مسائل مختلف از قبیل کیفیت اولیه گوشت، بسته بندی، دمای ورودت فریزر و نوع گوشت، مدت زمانی که گوشت را می توان در فریزر نگهداری کرد، مشخص می شود اگر چه در جدول پایانی این فصل مدت زمان استاندارد و حداکثر مدت نگهداری آمده است لیکن از آنجا که کیفیت گوشت، زمان کشتار و زمان لازم که باید گوشت در یخچال بماند و بعد فریز شود همچنین با توجه به نوع فریزرها و ورودتهای نه چندان مطمئن بعضی از آنها و مسائلی از این دست، بهتر است مدت زمان نگهداری گوشت منجمد را کمتر از مدت مندرج در جدول مذکور در نظر بگیرید.



- تذکر: بصورت یک اصل کلی اگر میزان و زمان بندی خرید خود را به نحوی تنظیم کنیم که گوشت منجمد بیش از ۳ ماه در فریزر باقی نماند ارزش و سلامت گوشت و همچنین کیفیت آن بسیار مطلوب تر خواهد بود.

### تقلبات و تخلفات بهداشتی

- تامین گوشت از منابع غیر مجاز
- عرضه گوشت مشروط (مجاز برای مصرف صنعتی یا عمده) جهت مصرف خانوار
- تغییر یا مخدوش نمودن تاریخ تولید و انقضاء و سایر مندرجات نشانه گذاری گوشت بسته بندی
- عدم مطابقت فرآورده با مشخصات مندرج روی نشانه گذاری گوشت بسته بندی شده
- عرضه و فروش گوشت بسته بندی تاریخ منقضی
- عرضه گوشت منجمد دیفراست شده به جای گوشت تازه
- تهیه گوشت چرخکرده از سنگدان مرغ
- تهیه گوشت چرخکرده از گوشت سر و صورت گاو، ریه و ...
- عرضه دنبان (که برای مصرف خوراکی انسان مناسب نیست و خوردن آن حرام میباشد)
- عرضه چربیهای احشایی داخل حفرات سینه، شکم و لگن (که برای مصرف انسان مناسب نیست) به جای چربیهای خوراکی
- نگهداری گوشت قرمز، مرغ، تخم مرغ، آرایش خوراکی و ماهی در کنار هم در یک یخچال
- عدم رعایت بروودت یخچال / فریزر در زمان عرضه
- پاکیزه و بهداشتی نبودن یخچال و سایر وسایل مورد استفاده
- استفاده از تخته کار غیر مجاز جهت خرد نمودن گوشت
- عدم رعایت اصول بهداشت فردی (از جمله نداشتن لباس کار مناسب، کارت بهداشت / گواهی سلامت و ...) در زمان فعالیت

## منابع

- ۱- کشتکار، م. ۱۳۸۵. بهداشت و بازرسی انواع گوشت دامی و فرآورده های خام، انتشارات پرتو
  - ۲- استاندارد ملی ایران شماره ۹۷۱۷. گوشت قرمز تازه
  - ۳- استاندارد ملی ایران شماره ۳۲۲۸. گوشت قرمز منجمد
  - ۴- استاندارد ملی ایران شماره ۴۵۳۶. آئین کار بسته بندی و نشانه گذاری گوشت منجمد گاو
  - ۵- استاندارد ملی ایران شماره ۴۲۷۵. آئین کار بسته بندی و نشانه گذاری گوشت منجمد گوسفند
  - ۶- دستور العمل اجرائی کنترل و نظارت بهداشتی فرآورده های خام دامی (سازمان دامپزشکی کشور شماره ۳۶۶۳۳)
  - ۷- قوانین و بخشنامه های سازمان دامپزشکی کشور (شماره ۱۰۸۰۱ ، ۳۳۷۴۹ و ۴۲۸۲۵)
  - ۸- دستورالعمل ها و بخشنامه های کنترل کیفی و بهداشتی حوزه معاونت بهداشت و تضمین کیفیت سازمان میادین میوه و تره بار و فرآورده های کشاورزی شهرداری تهران ۱۳۸۸-۱۳۸۹
- این دستورالعمل با تلاش و همکاری آقایان دکترعلیرضا فاتح نیا ، دکتر علیرضا عباسی، دکتر قاسم مهربخش، مهندس مازیار عسگری مقدم و مهندس آیدین شهبازی تهیه گردیده است .