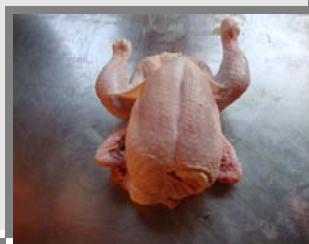


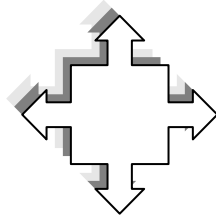
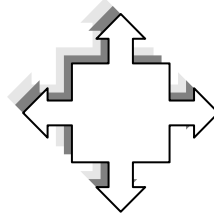
چکیده دستورالعمل های کنترل کیفی



محصولات پر مصرف



در ماه مبارک رمضان



شهرداری تهران

سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار

معاونت بهداشت و تضمین کیفیت

تابستان ۱۳۸۹

فهرست:

۴	زولبیا وبامیه	شرایط بهداشتی ویژگی ها شرایط نگهداری و عرضه
۶	خرما	ویژگی ها انواع خرما ویژگی های ناپذیرفتنی شرایط نگهداری و عرضه نشانه گذاری
۹	گردو	ویژگی ها شرایط نگهداری نشانه گذاری
۱۰	عسل	ویژگیها شرایط نگهداری بسته بندی نشانه گذاری
۱۲	قارچ	عیوب قارچ ویژگیها شرایط نگهداری بسته بندی نشانه گذاری
۱۵	پنیر	شرایط نگهداری و عرضه بسته بندی نشانه گذاری
۱۷	سبزی	ویژگیها شرایط نگهداری و عرضه
۱۹	چای	شرایط نگهداری بسته بندی

۲۰	نشانه گذاری قند انواع قند و ویژگی ها شرایط نگهداری
۲۱	شکر ویژگی ها شرایط نگهداری بسته بندی نشانه گذاری مواد پروتئینی:
۲۲	مرغ شرایط ظاهری و بهداشتی گوشت مرغ تازه (بسته بندی): عمر ماندگاری مرغ: شرایط محل نگهداری مرغ تازه: شرایط ظاهری و بهداشتی مرغ منجمد بسته بندی: شرایط محل نگهداری مرغ منجمد: شرایط ظاهری و بهداشتی آرایش خوراکی مرغ: عمر ماندگاری علائم فساد لاشه مرغ تازه
۲۶	گوشت قرمز تازه ویژگی حسی و ظاهری گوشت تازه: مشخصات گوشت قرمز منجمد: گوشت چرخکرده: نشانه گذاری
۲۸	آبزیان علائم فساد در ماهی: ویژگی های ظاهری ماهی تازه سالم: عرضه فرآورده های آبزیان نکات قابل توجه در عرضه ماهی تازه عرضه ماهی منجمد خصوصیات و مشخصات ظاهری ماهی منجمد : عمر ماندگاری آبزیان نشانه گذاری:
۳۳	تخم مرغ ارزش غذایی تخم مرغ کیفیت ظاهری تخم مرغ مرغوب ویژگی های تخم مرغ برای فروش شرایط نگهداری شرایط غیرمجاز بسته بندی

نشانه گذاری

فرآورده های گوشتی

۳۶ سوسیس و کالباس

ویژگیها

شرایط نگهداری و عرضه

بسته بندی

نشانه گذاری

۳۸ همبرگر

ویژگیها

شرایط نگهداری و عرضه

نشانه گذاری

زولبیا و بامیه

زولبیا و بامیه از جمله شیرینی های سنتی ایرانیان برای ماه مبارک رمضان است. کالری بالای زولبیا و بامیه به علت داشتن قند و روغن فراوان زمینه ساز چاقی و اضافه وزن است. از طرفی این ماده موجب سیری زودرس، کاهش اشتها و حذف وعده اصلی می شود. به همین دلیل فرد نمی تواند دیگر مواد مورد نیاز بدن خود را تامین کند زیرا سیر شده و تمایل به غذا نخواهد داشت. این امر موجب کمبودهای تغذیه ای بویژه ریزمغذی ها نیز می شود.

شرایط بهداشتی جهت عرضه زولبیا و بامیه

- عرضه کنندگان موظفند زولبیا و بامیه را از مراکز مجاز و مورد تایید وزارت بهداشت (کارگاههای مجاز و شیرینی پزی های معتبر) تهیه نمایند.
- حمل زولبیا و بامیه از محل تولید می بایست در سینی هایی از جنس ظروف بهداشتی بدون سیاهی و زنگ زدگی با روکش سلفونی توسط خودروهای مسقف صورت پذیرفته و پس از تایید مدیر میدان یا رئیس بازار تخلیه گردد.
- ظروف نگهداری محصول بایستی همواره تمیز و بهداشتی بوده و بطور مستمر با مواد مناسب و مجاز شستشو و ضدعفونی شود.
- کیفیت محصول زولبیا و بامیه از نظر رنگ، عطر، طعم، سوختگی و شکستگی، شیره و ... کنترل گردد.
- سینی ها و وسایل مورد استفاده در عرضه زولبیا و بامیه روزانه بعد از استفاده باید کاملاً شستشو و گند زدائی شوند.
- با ازدیاد دمای نگهداری روغنهای موجود سبب اکسیداسیون سریع زولبیا و بامیه شده و در نتیجه میزان پراکسید که عامل فساد در روغنها می باشد افزایش می یابد.
- در زمان عرضه، فروشنده می بایست مجهز به لباس کار مناسب، دستکش یکبار مصرف و انبر باشد و کارگران عرضه کننده بایستی دارای کارت بهداشت و سلامت معتبر باشند.

ویژگیهای زولبیا و بامیه

- ضخامت و اندازه مناسب داشته باشد. ضخامت زولبیا میبایست کم (به اصطلاح نخی) باشد.
- ذرات سوخته شده روی تکه های آن دیده نشود.
- از تردی لازم برخوردار بوده و داخل آنها خشک نبوده و تازه باشد.
- رنگ آن میبایست روشن و شفاف باشد و رنگ قهوه ای تیره نباشد.



- بوی روغن چند بار مصرف ندهد و عطر مناسب را داشته باشد.
- شیره آن میبایست به اندازه کافی بوده و به میزانی نباشد که در کف سینی انباشته گردد، زیرا عرضه با شیره بیش از حد تخلف وزنی محسوب می گردد.
- حداکثر شکستگی قابل قبول در مورد زولبیا ۳٪ و بامیه ۲٪ میباید.

شرایط نگهداری و عرضه

زولبیا و بامیه در یخچال یا محل خشک و خنک و به دور از نور مستقیم خورشید نگهداری و روی آن توسط پوشش سلفونی کاملاً پوشانده شود.

بسته بندی

- جعبه مورد استفاده بایستی دارای پوشش بهداشتی و مقاوم به چربی بوده و به گونه ای باشد که تمام کف و جدار داخلی جعبه را کاملاً بپوشاند.
- جعبه مورد استفاده برای بسته بندی زولبیا و بامیه بایستی مقوایی بوده و دارای مهر استاندارد و مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد.
- حداکثر وزن یک جعبه خالی و در مورد استفاده برای یک کیلو گرم زولبیا و بامیه نبایستی بیش از ۲۰۰ گرم و برای ۲ کیلو گرم بیش از ۳۵۰ گرم باشد.
- برای اوزان کمتر از ۵۰۰ گرم می توان از پاکتهای کاغذی بهداشتی و به رنگ روشن استفاده نمود.
- استفاده از ظروف و کیسه های پلاستیکی جهت عرضه زولبیا و بامیه ممنوع می باشد.

خرما



خرما حاوی عناصر فراوان غذایی بوده و برای بدن انسان مفید است. خرما منبع بسیار خوبی برای پتاسیم و آهن و کلسیم و فسفر بوده و سبب فعال کردن قوای مغزی و جسمی می شود. خرما از بروز بیماریهای قلبی و سرطان پیشگیری می کند خرما در پیشگیری و کنترل بیماریهای مختلف نقش بسزایی دارد بیماریهای ام.اس، درمان

سنگ های مثانه، اسهال، التیام زخمهای بدخیم، تقویت نیروی جنسی، اختلالات دوران بارداری، تردی و زودشکنی استخوان های کودکان، برونشیت، سوء تغذیه و اختلال جذب و دفع غذا از جمله بیماریهایی هستند که با خوردن خرما می توان برای درمان آنها اقدام کرد. خرما به دلیل داشتن پتاسیم کافی اکسیژن رسانی به مغز را تامین می کند و سبب آمادگی تفکر می شود.

ویژگیهای خرما

از شاخصه های کیفی خرما خوب می توان به اندازه میوه، رنگ، بافت، نظافت و عدم وجود ضایعاتی مانند سوختگی، کرم خوردگی، شکرک زدن و ترش شدن ناشی از تخمیر میکروبی و فعالیت میکروارگانیسم های فاسد کننده و درصد قند آن اشاره نمود.

اندازه خرما: با وجود اینکه اندازه خرما ارتباط چندانی به کیفیت آن نداشته ولی در بازار پسندی خرما نقش بسیار مهمی دارد لذا این محصول را بر اساس ریزی و درشتی (تعداد خرما در پانصد گرم) مطابق جدول زیر طبقه بندی می کنند:

عنوان طبقه	تعداد خرما در ۵۰۰ گرم
درشت	تا ۳۵ عدد
متوسط	از ۳۶ عدد تا ۴۵ عدد
ریز	از ۴۶ عدد و بیش از آن

انواع خرما:

پیارم:



جنس آن نیمه خشک و گوشتی و برنگ قهوه ای تیره - پوست خرما دارای چین خوردگی های فراوان- پوست کاملاً به گوشت چسبیده- هسته خرما نسبتاً پهن و دارای چین خوردگی و شکاف وسط هسته باز می باشد.

زاهدی:



جنس آن نیمه خشک و برنگ قهوه ای روشن - خرماي زاهدی مرغوب دارای یکنواختی رنگ در تمام سطح میوه می باشد، درشت بوده و عاری از هرگونه آفت می باشد.

رطب مضافتی:



جنس آن تر و برنگ قهوه ای تیره تا مشکی - رطب مضافتی مرغوب تیره رنگ- گوشت دار پرشده- دارای پوست نازک و صاف و چسبیده به گوشت و عاری از هرگونه آفت و فاقد ترشیدگی و شکرک زدگی می باشد.

کبکاب (دشتستان):



جنس آن تر و برنگ قهوه ای تیره تا مشکی - خرماي کبکاب مرغوب فاقد ترشیدگی و شکرک زدگی عاری از هرگونه آفت بوده و ورشته های اطراف هسته سفیدرنگ بوده و تغییر رنگ در آن مشاهده نمی گردد.

ربی:



جنس آن نیمه خشک و برنگ قهوه ای تیره- پوست خرما دارای چین خوردگی های متوسط- پوست تا حدودی به گوشت چسبیده- هسته خرما باریک، کشیده و صاف بوده و شکاف وسط هسته به هم چسبیده می باشد.

ویژگی های ناپذیرفتنی

ترشیدگی: حالتی است که در نتیجه فعالیت قارچها، مخمرها و باکتریها قند موجود در خرما تبدیل به اسید شده و خرما ترش شده و طعم و مزه آن عوض می شود. خرماهایی که دارای شیره بالا بوده و در دمای بالاتر از ۲۰ درجه سانتی گراد نگهداری می شوند در مدت زمان کوتاهی دچار ترشیدگی می شوند.

لهیدگی: به حالتی گفته می شود که در اثر صدمات مکانیکی خرما شکل اصلی خود را از دست داده است و در مواردی هسته آن نیز نمایان گردد.

شکرک زدگی:

به حالتی گفته می شود که قند موجود در خرما متبلور شده و یا در سطح خارجی خرما و زیر پوست به صورت بلورهایی نمایان می شود. خرماهایی که دارای شیره بالا بوده و در دمای یخچال (۰ تا ۴ درجه) نگهداری می شوند در مدت زمان کوتاهی دچار شکرک زدگی می شوند.

وجود مواد خارجی: به هر گونه ماده ای غیر از خرما از قبیل کاه، خاشاک و سایر قطعات ریز اندامهای گیاهی که با چشم غیر مسلح در خرما دیدنی و قابل جدا شدن از خرما باشند اطلاق می شود.

آفت زدگی: به هر گونه خسارت ناشی از فعالیت حشرات، کنه ها و غیره در هر یک از مراحل رشد که روی خرما تاثیر و موجبات آلودگی و کاهش کیفیت آن را سبب می شود.

نارس بودن: به حالتی گفته می شود که خرما در مرحله ای از رشد فیزیولوژیکی متوقف می ماند و به رشد نهایی نمی رسد و در این حالت کم وزن یا کم رنگ یا چروکیده و خشک می باشد.

* در صورت وجود هر گونه آفت زنده و ترشیدگی در محصول خرما عرضه کل محموله ممنوع می باشد.

* در صورتیکه در مجموع تا ۳ درصد کل محموله خرما دارای لهیدگی، شکرک زدگی، آفت زدگی و ناری باشد محموله قابل عرضه و بیش از ۳ درصد غیر قابل عرضه می باشد.

شرایط نگهداری و عرضه خرما

در صورت نگهداری خرما در دمای صفر درجه سانتیگراد، می توان آن را به مدت ۶ تا ۱۲ ماه نگهداری کرد. چنانچه بخواهیم به مدت طولانی تر آن را نگهداری کنیم، باید از فریز کردن آن استفاده کنیم خرما به دلیل جذب بوی سایر محصولات، نباید در کنار سیر، پیاز، سیب زمینی یا اجناس دیگر انبار شود. مکانهای عرضه خرما باید دارای شرایط بهداشتی مناسب، رطوبت (۷۰٪)، دما (۱۰ تا ۲۰ درجه سانتیگراد) باشد. بهترین دما برای نگهداری طولانی مدت خرماهای با شیره بالا ۱۰ درجه سانتیگراد می باشد.

بسته بندی

خرما در کارتن یا جعبه مقوایی با کیسه پلاستیکی با وزن ۵-۱۵ کیلوگرم برای مصارف عمومی و در بسته های کوچک حداکثر تا یک کیلوگرم قابل بسته بندی و عرضه می باشد.

نشانه گذاری

موارد زیر باید بر روی بسته خرما درج شود:

نام کالا- وزن خالص - نام صادر کننده یا بسته بندی کننده و یا علامت تجارتنی آن.

گردو



گردو منبع خوبی از فسفر، پتاسیم، منیزیم، پروتئین و ویتامین E است. مقدار فسفر موجود در گردو با ماهی و برنج و حتی تخم مرغ نیز برابری می کند. گردو را به نام "غذای مغز" نیز می شناسند و این فقط به خاطر شباهت آن به مغز نیست، بلکه به خاطر وجود امگا ۳ فراوان آن می باشد. کاهش کلسترول کل، کاهش LDL کلسترول، افزایش HDL کلسترول، افزایش قابلیت ارتجاعی رگ های بدن، محافظت در برابر بیماری قلبی، افزایش قدرت ذهن و هوش، مفید برای تنگی

نفس، جلوگیری از ورم مفاصل، مفید در بیماری های پوست نظیر: اگزما و پسوریازیس (به وجود آمدن لکه های قرمز رنگ در پوست)، ضد سرطان، دارای آنتی اکسیدان. در بین آجیل ها، آنتی اکسیدان گردو و شاه بلوط از همه بیشتر است.

ویژگیهای گردو

- گردوی تازه باید برنگ طبیعی (سفید با پوست زرد روشن)، بو و مزه طبیعی (فاقد بو و مزه غیر طبیعی بخصوص بوی نا، تندی و تلخی) باشد.

- میزان رطوبت مغز گردو نباید از ۴ درصد، مواد خارجی از ۰/۵ درصد و ناریسی و چروکیدگی از ۵ درصد بیشتر باشد. عرضه گردوی آفت زده ممنوع می باشد.

- در مغز گردویی که بصورت درسته عرضه می شود باید حداقل ۷۵ درصد آن بصورت مغز گردوی کامل باشد.

شرایط نگهداری و عرضه: به دلیل جلوگیری از اکسید شدن اسید های چرب و روغن گردو، تحت هیچ شرایطی مگر در هنگام عرضه به مشتری نباید به صورت روباز نگهداری شود. مغز گردو می بایست در ظروف زنگ نزن یا استیل در پوش دار و در مکان خشک و خنک نگهداری گردد.

نشانه گذاری: در صورت بسته بندی موارد: نام محصول، نام و نشانی تولیدکننده، شماره پروانه ساخت، تاریخ تولید، تاریخ قابلیت انقضا مصرف کالا، وزن خالص و شرایط نگهداری بر روی بسته ها درج شود.

عسل



عسل ماده طبیعی شیرینی است که زنبور عسل آن را از شهد گلها یا شکوفه ها تولید می کند زنبور عسل آنها را جمع آوری، و پس از اضافه کردن آنزیمهای مختلف و فرآوری و تبخیر رطوبت اضافی و رساندن آن در کندو می سازد.

ویژگیهای عسل

رنگ عسل بر حسب اینکه به کدام منطقه و یا کدام شهد گل باشد متفاوت است. رنگ عسل از زرد کاهی تا قرمز تیره متغیر است. عطر و بوی عسل متناسب با گل و گیاهی است که زنبور از آن استفاده کرده است. عسل نباید هیچگونه بو و طعم بغیر از عسل داشته باشد. عسل باید دارای مزه شیرین مخصوص به خود بوده و عاری از مزه سوختگی، تخمیر و کپک زدگی و بطور کلی هر گونه مزه نامطبوع باشد. شکرک زدن (متبلور شدن، رسوب کردن، ته نشین شدن، دانه شدن و کریستالیزه شدن) عسل نه تنها دلیل بر کیفیت بد و تقلبی بودن آن نیست بلکه معرف سالم و طبیعی بودن عسل می باشد.

شرایط نگهداری و عرضه عسل

دمای انبار و طول مدت نگهداری نیز بر کیفیت عسل تاثیر می گذارد. اگر عسل را بعد از بسته بندی نهایی در دمای ۲۲ تا ۲۵ درجه سانتی گراد نگهداری کنیم موجب از بین رفتن رنگ، طعم و آنزیم های عسل خواهد شد. عسلی که مرحله نهایی (حرارت) را نگذرانده است باید در دمای کمتر از ۱۰ درجه سانتیگراد نگهداری شود. حرارت دادن عسل روی رنگ، عطر و طعم عسل حتی پس از سالها هیچ تاثیری نخواهد گذاشت. بهترین دما برای نگهداری عسل ۷ الی ۱۲ درجه سانتی گراد می باشد. عسل بسته بندی شده با درب کامل را می توان در شرایط دور از رطوبت و نور مستقیم آفتاب تا دو سال نگهداری نمود. عسل خیلی زود بوهای خارجی را به خود جذب می کند از آنجائیکه عسل شدیداً جاذب الرطوبه است بنابراین در هر جا که نگهداری می شود اعم از جاهای مرطوب، خشک، داخل یخچال و قفسه ها باید فقط در ظروف سر بسته با سر پوش محکم باشد.

بسته بندی

عسل دارای خاصیت اسیدی بوده و نگهداری و بسته بندی آن در ظروف فلزی نامناسب، غیر مجاز و خطرناک است؛ زیرا اسید موجود در عسل موجب خوردگی فلزات می شود سپس فلزات با مواد قندی عسل مخلوط می شود و روی کیفیت عسل تاثیر می گذارد.

سالم ترین روش نگهداری عسل در حجم کم ظروف شیشه ای، لعابی یا سفالی است.

عسل را می توان در ظروف پلاستیکی از نوع مجاز و بهداشتی در اندازه های مختلف بسته بندی کرد.

نشانه گذاری

نام و نوع محصول، نام و نشانی تولیدکننده، ذکر عبارت ساخت کشور ایران، (شماره پروانه ساخت یا شناسه نظارت کارگاهی وزارت بهداشت / کد زنبورداری یا کد بهره برداری وزارت جهاد کشاورزی یا اداره کل دامپزشکی استان مربوطه)، تاریخ تولید، تاریخ انقضا مصرف کالا، وزن خالص و شرایط نگهداری بر روی بسته ها درج شود.

قارچ

قارچ یکی از سبزی هایی است که به تقویت سیستم ایمنی بدن کمک می کند. این سبزی باعث رقیق شدن خون شده و مانند روغن ماهی به سلامت قلب و عروق کمک می کند و طی این مکانیسم احتمال ابتلا به بیماری های قلبی را کاهش می دهد.

قارچ خوراکی تازه: محصولی است که پس از برداشت از بستر کشت (بدون هیچ گونه فرآیندی) بسته بندی و به بازار مصرف عرضه میگردد.

قارچ صدفی: محصولی است از گونه های جنس پولوروتوس، قیفی یا نیمه قیفی شکل بوده و دارای کلاهدک گسترده می باشد و به رنگ های متنوع سفید، کرم، حنایی، خاکستری متمایل به آبی دیده میشود.

قارچ دکمه ای: محصولی از گونه های جنس آگاریکوس به شکل دکمه بوده و دارای کلاهدک نیمه کروی و پایه می باشد و به رنگ های سفید، کرم و قهوه ای دیده می شود.

مشخصات قارچ رسیده: قارچی است که سفت و محکم بوده و به طور کامل رشد کرده و کلاهدک آن از پایه جدا نشده باشد.

عیوب قارچ عبارتند از:

آسیب دیدگی: عواملی مانند ضربات مکانیکی، خراشیدگی، فشردگی، یا خرد شدگی در محصول قارچ که در اثر آن سطح کلاهدک قارچ (بیش از یک چهارم کلاهدک) آسیب دیده باشد.



حشره زدگی: آثار ناشی از تغذیه حشره یا لارو آن است که به صورت سوراخ هایی در سطح کلاهدک یا پایه قارچ قابل رویت باشد.

لکه دار شدن قارچ: لکه هایی است که از کاربرد بیش از حد مواد شیمیایی، فعالیت



باکتری، قارچ یا صدمات مکانیکی در قارچ بوجود می آید که بصورت حفره یا نقاط تغییر رنگ یافته بر روی سطح کلاهدک قارچ ظاهر می شوند.

آفت زدگی: آفت زدگی بصورت سوراخهایی در درون یا بیرون قارچ با چشم قابل رویت می باشد.

پلاسیدگی: حالتی است که قسمتی از قارچ، آب خود را از دست داده و چروکیدگی در سطح کلاهدک آن نمایان شده باشد.

قارچ لزج شده: حالتی است که بر اثر رطوبت بیش از حد و رشد باکتری در قارچ بوجود می آید.

مواد خارجی: هر چیزی به جز قارچ، قطعات آن و مواد بستر در بسته بندی مانند خاک و خاشاک و ... می باشد.

ویژگیهای قارچ:

بو و مزه: قارچ تازه خوراکی باید دارای بو و مزه طبیعی مخصوص به خود بوده و بدون بو و مزه خارجی و غیر طبیعی باشد.

رنگ: رنگ قارچ دکمه ای باید متناسب با رقم آن سفید، کرم و قهوه ای باشد. رنگ قارچ صدفی باید متناسب با رقم آن سفید، کرم، حنایی و خاکستری متمایل به آبی باشد.



طول پایه در قارچ دکمه ای نباید از ضخامت کلاهک در راستای پایه تجاوز کند.

* در قارچ دکمه ای و قارچ صدفی حداکثر حد مجاز ناخالصی آلی با منشا گیاهی (قسمتهایی از محیط کشت بستر قارچ مانند کاه) ۱ درصد می باشد.

قارچ صدفی آماده مصرف باید به شکل قیفی، نیمه قیفی یا گسترده (پهن) باشد.

* قارچ باید تازه، سالم، سفت و فاقد آفت زدگی، حشره زدگی، آسیب دیدگی، مواد خارجی (بغیر از مواد بستر) و لزج شده باشد.

شرایط نگهداری و عرضه

قارچ در جای خشک و خنک و به دور از تابش مستقیم نور خورشید نگهداری شود.

بهترین شرایط برای نگهداری قارچ دمای ۲ تا ۴ درجه سانتی گراد (یخچال) می باشد.

قارچ خوراکی پرورشی تازه را می توان در بسته های کوچک ۲۰۰، ۲۵۰، ۴۰۰، ۵۰۰ گرمی و در بسته های بزرگ تر ۱، ۲/۵ و ۵ کیلوگرمی و یا بر اساس تقاضای مصرف کننده بسته بندی نمود.

بسته بندی قارچ:

جنس ظروف بسته بندی قارچ تازه خوراکی می تواند پلاستیک مجاز (مثل پلی اتیلن و پلی استایرن) رنگی و مناسب برای بسته بندی مواد غذایی و نیز مقوا و ظروف با پایه گیاهی یا چوب مطابق با استانداردهای مربوطه باشد. روی این ظروف حتماً باید پس از پر شدن از پوششی نظیر استرچ فیلم و یا از جنس خود ظرف پوشیده شود ولی در هر حال محتوی درون بسته بندی باید به ترتیبی قابل رویت باشد.

نشانه گذاری:

- آگاهی های زیر باید با خط خوانا و مرکب یا جوهر غیر سمی و پاک نشدنی در صورت عرضه بشکل بسته بندی بر روی هر بسته قارچ تازه نوشته، چاپ و یا برجسب شود:
- نام، نوع محصول
 - وزن خالص
 - نام و نشانی کامل تولید کننده یا بسته بندی کننده و یا علامت تجاری آن
 - تاریخ تولید یا بسته بندی محصول (به روز، ماه، سال)
 - تاریخ سپری شدن قابلیت مصرف (به روز، ماه، سال)
 - عبارت (محصول ایران)
 - شرایط نگهداری
 - شماره پروانه بهره برداری محصول از وزارت جهاد کشاورزی

پنیر



پنیر فرآورده ای تازه یا رسیده که به صورت نرم، نیمه سخت، سخت، خیلی سخت می باشد. پنیر به عنوان جزئی از گروه لبنیات، منبع خوبی از پروتئین، کلسیم و فسفر است. مصرف ۳۰ گرم پنیر (معادل یک قوطی کبریت) در حدود ۸ گرم پروتئین و ۲۰۰ میلی گرم کلسیم به بدن می‌رساند. در حالی که ۱۵۰ تا ۲۰۰ گرم شیر (معادل یک لیوان شیر) چنین میزان کلسیمی را به بدن می‌رساند. پنیر به

استثنای لاکتوز، موادی دارد که در شیر موجود است مثل پروتئین، چربی و ویتامین خصوصاً ویتامین های **A** و **B**، یکی از مزایای پنیر نسبت به شیر هضم ساده تر آن است.

در پنیر ماده ای به نام تیرامین وجود دارد که اگر در مغز تجمع یابد، باعث کندی ذهن می شود، البته این ماده توسط یک نوع آنزیم موجود در بدن انسان می تواند تجزیه شود ولی این آنزیم تا حد مشخصی فعال است. برای فعالیت بیشتر این آنزیم باید میزان مس را در بدن زیاد کرد و این کار با خوردن گردو که حاوی مقداری مس است، انجام می شود. بنابراین اگر چند بار پنیر خالی خوردید، نگران نشوید.

شرایط نگهداری و عرضه

- مرکز عرضه بایستی با توجه به ظرفیت خود مجهز به یخچال جهت عرضه محصول باشد.
- بسته های پنیر بایستی دائماً در یخچال و در دمای ۴- تا ۰- درجه سانتیگراد و دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری شوند. در پنیر بسته بندی نباید هیچگونه پارگی و یا سوراخ در بسته مشاهده گردد.
- استفاده از رنگها، تنظیم کننده های اسیدی، نگهدارنده ها، سبزیجات معطر و ادویه جات طبیعی مطابق مجوز مراجع ذیصلاح کشور بلامانع می باشد.

پنیر باید دارای رنگ طبیعی روشن باشد.

بسته بندی

فرآورده باید تحت شرایط بهداشتی و با استفاده از ظروف مجاز بسته بندی شود و بسته بندی به نحوی صورت گیرد که قبل از مصرف امکان دخل و تصرف وجود نداشته باشد. کلیه مواد اولیه مورد استفاده برای پوشش دادن و بسته بندی فرآورده باید از نوع مجاز برای مواد غذایی باشد و هیچ نوع طعم و بوی نامطلوب در فرآورده ایجاد ننماید و موجب آلودگی فرآورده نگردد. بسته بندی باید فرآورده را به خوبی محافظت کند.

نشانه گذاری

موارد زیر باید بر روی بسته پنیر ذکر شود:

نام و نوع فرآورده، نام و نشانی تولیدکننده، مواد متشکله مصرفی، ذکر عبارت ساخت کشور ایران شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت، تاریخ تولید (روز- ماه - سال)، تاریخ انقضا مصرف کالا (روز- ماه- سال)، شرایط نگهداری، ذکر درصد چربی در ماده خشک بطور خوانا، وزن خالص، نوع پنیر و یا انواع پنیر مورد مصرف در فرآورده و نام مواد افزودنی.

پنیر پروسس، پنیر خامه ای، پنیر پیتزا، پنیر سفید و پنیر مشمول استاندارد اجباری می باشد.

سبزی خوردن



درباره ویژگی های «سبزی خوردن» باید گفت، این گروه از مواد غذایی منبع خوب ویتامین های محلول در آب به خصوص ویتامین C هستند و از نظر فیبر هم بسیار غنی اند. البته در فصل گرما تا اندازه ای این مصرف بیشتر هم می شود. یکی از معضلات اساسی مصرف میوه و سبزی ها شست و شوی آنها است. همیشه از سوی متخصصان بهداشت توصیه هایی از طریق رسانه های مختلف به هر یک از ما می رسد.

از طرفی سبزی های خاک آلود به راحتی آلودگی را به سایر مواد غذایی منتقل می کنند. بنابراین توصیه می شود به هنگام خرید سبزی بدون خاک بخريد و در منزل اول خاک گیری و سپس نگهداری شود. خاک به طور طبیعی منبع بسیاری از میکروب هاست و اگر به یخچال راه پیدا کند می تواند سایر مواد غذایی را آلوده کند.

ویژگیهای سبزی خوردن

عواملی که در بررسی حسی و ظاهری سبزیجات باید در نظر گرفته شوند:

آفت زدگی: هر موجود زنده ای مانند شپش، کنه، قارچ و باکتری که هنگام رشد گیاه و پس از برداشت به آن حمله کند و آسیب بوجود آمده توسط آن با چشم غیر مسلح قابل مشاهده باشد مانند تکه های بدن بند پایان، فضولات، موی جوندگان، حفره های محل تغذیه حشرات و کنه ها، وجود تنیده ها، کپک زدگی و ...

آفت زنده: مشاهده هر گونه موجود زنده قابل رویت با چشم غیر مسلح نظیر حشرات، کنه ها، قارچ ها و ... که باعث آلودگی و تقلیل سطح کیفی آن می شوند.

آلودگی: آغشته بودن سبزی به گل و لای و امثال آن را گویند.

مواد خارجی: به هر چیزی غیر از سبزی در بسته یا دسته سبزی گویند.

جویی شدن: سخت شدن برخی از بافتهای گیاه را گویند.

پلاسیدگی: به حالتی که گیاه بخشی از آب درون بافتی خود را از دست می دهد گویند.

بیخ زدگی: به حالتی که سبزی مدتی در معرض دمای زیر صفر درجه قرار گرفته باشد و در رنگ و بافت آن دگرگونی ایجاد شده باشد گویند. عرضه این نوع سبزی ممنوع می باشد.

لهیدگی: آثار برخاسته از آسیبهای مکانیکی می باشند.

بدرنگی: تغییر رنگ سبزی به زرد یا تیرگی را گویند.

مزه: سبزی باید مزه خاص خود را داشته باشد.

شرایط نگهداری و عرضه سبزی:

سبزی در محیطی خنک و قابل تهویه و دور از نور خورشید نگهداری شود تا از تبخیر آب که موجب پلاسیدگی و کاهش وزن سبزی می شود جلوگیری شود در ضمن باید فعالیت حیاتی سبزی مثل تنفس به حداقل برسد.

بهترین شرایط برای نگهداری سبزی درجه حرارت بین ۵-۰ و رطوبت نسبی بین ۹۵-۹۰ درصد می باشد.



چای

چای محصولی است که از غنچه و جوانه های لطیف گیاهی از نوع کاملیا پس از طی مراحل عملیاتی مختلف مانند پلاس، مالش، تخمیر و خشک کردن بدست می آید و بطور مطلق چای نامیده میشود.

شرایط نگهداری و عرضه:

چای را باید در محل خشک و خنک نگهداری نمود. چای بدور از مواد بودار نگهداری شود.

بسته بندی چای

مواد مورد استفاده در بسته بندی چای باید سالم بوده و از ورود آلودگی به داخل چای جلوگیری بعمل آورده و هیچ ماده ای را به فرآورده منتقل ننماید. کاغذ مورد استفاده در بسته بندی چای کیسه ای باید بدون طعم و بو و مزه و رنگ بوده و بتواند محلول چای را به سهولت از خود عبور دهد، همچنین مقاومت لازم در مقابل آب جوش را داشته باشد. مواد بسته بندی مورد استفاده برای بسته بندی نهایی چای مانند کاغذ، لایه، مقوا و..... باید بدون هر گونه بوی خارجی بوده و برای چاپ آن انحصاراً از رنگهایی استفاده شود که بدون بو بوده و هیچگونه تاثیری بر روی کیفیت چای نداشته باشد. بسته بندی باید دارای یک لفاف کاغذ سفید میانی غیرجاذب رطوبت باشد.

نشانه گذاری

- اطلاعات زیر باید به طور واضح و خوانا روی پاکت و جعبه چای نوشته شود:

- نام و نشانی تولید کننده چای و علامت تجاری

- نوع چای

- وزن خالص هر بسته چای

- نحوه مصرف

- شماره پروانه ساخت

- تاریخ تولید و انقضاء مصرف

- عبارت ساخت ایران و یا بسته بندی شده در ایران

نشانه گذاری و بسته بندی چای سیاه، چای سیاه کیسه ای، چای بارونی، چای خارجی قلمی و چای شکسته خارجی مشمول استاندارد اجباری می باشد.

قند

قند فرآورده ای از شکر است که طی فرآیندهای تکنولوژیکی خاص، در قالب مخصوص با ابعاد مختلف قرار گرفته و بسته بندی می شود. قند معمولاً دارای انواع مختلف کله، حبه، شکسته و کلوخه می باشد.

انواع قند و ویژگیهای آن

قند حبه:

عبارتست از شکری که پس از پخت و جدا سازی پساب و یا پس از مرطوب کردن شکر سفید و مرغوب در قالب های مخصوص به اشکال مکعب یا مکعب مستطیل تحت فشار قرار می گیرد و بعد از خشک کردن بسته بندی می شود.



وزن هر حبه حداکثر ۴ گرم باشد. قند حبه را می توان در بسته بندی های

حداقل ۴ کیلو گرمی تا حداکثر ۱۰ کیلو گرمی بسته بندی کرد. عرضه قند حبه بشکل فله ممنوع می باشد.

قند شکسته:

قندی که در مراکز مجاز خرد و بسته بندی می شود قند شکسته را می توان در بسته بندی با اوزان مختلف تا حداکثر ۱۰ کیلو گرمی عرضه کرد. عرضه قند شکسته بشکل فله ممنوع می باشد.

قند کله

فرآورده ای است که از پخت دوباره شکر سفید با بهره گیری از بخار و خلا به شکل شبیه مخروط تولید می شود.

در قند کله قسمت پایینی هر کله نباید پوک باشد و باید پر و صاف باشد.

قند کله باید دارای پوشش مناسب در بسته های ۳ کیلو گرمی بسته بندی شود. و حمل آن در کیسه های حداکثر ۴۵ کیلوگرمی نو، پاکیزه و سالم بلامانع است.

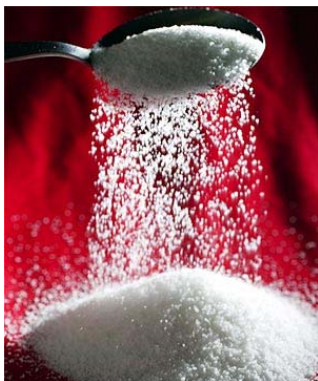
سطح بیرونی قند کله باید صاف و عاری از ترک خوردگی باشد.

شرایط نگهداری قند:

قند بایستی در محیط خشک و خنک نگهداری شود.

قند کلوخه، قند کله، قند حبه و قند شکسته مشمول استاندارد اجباری می باشند.

شکر



شکر فرآورده ای است که از چغندر قند و نیشکر طی فرآیند های مختلف استخراج، تصفیه، متبلور و خشک می شود.

ویژگی های شکر:

شکر باید دارای دانه بندی روان، یکنواخت، خشک، سالم، بدون خاکه و فاقد هرگونه مواد خارجی باشد. شکر مصارف خانوار باید در اوزان مختلف حداکثر تا ۵ کیلو گرم بسته بندی شود. و حمل آن در کیسه های حداکثر ۴۵ کیلوگرمی نو، پاکیزه و سالم بلامانع است.

شرایط نگهداری شکر:

شکر بایستی در محیط خشک و خنک نگهداری شود.

بسته بندی قند و شکر

جنس مواد مورد استفاده در بسته بندی قند و شکر باید از انواع بسته بندی های بهداشتی پلی اتیلن، پلی پروپیلین و کاغذ لامینه شده باشد.

نشانه گذاری قند و شکر

بر روی بسته های قند و شکر بایستی مشخصات نام و نوع فرآورده، نام و نشانی شرکت، علامت تجاری، شماره پروانه ساخت وزارت بهداشت، وزن خالص، تاریخ تولید، تاریخ انقضاء و شرایط نگهداری (دما و رطوبت) درج شده باشد.

شکر مشمول استاندارد اجباری می باشد.

مرغ:



ارزش غذایی گوشت سفید به مراتب از انواع گوشت قرمز بالاتر بوده و از طرفی دارای سلامت بالاتری نیز می باشد. گوشت سفید دارای کلسترول نسبتاً پایین تری نسبت به گوشت قرمز است.

شرایط ظاهری و بهداشتی گوشت 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 فضولات 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 پرکنده سطوح بدن باید درخشان 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.

لاشه مرغهای زیر وزن ۸۰۰-۷۰۰ 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.)

عمر ماندگاری مرغ:

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

شرایط محل نگهداری مرغ تازه:

- موتور سردخانه نگهداری بایستی کاملاً سالم بوده بطوری که ترموستات آن قابل تنظیم بر روی ۴-۰ درجه سانتیگراد باشد.

- جنس دیوارها و کف سردخانه بایستی از ورق استیل یا گالوانیزه بوده و فاقد هر گونه پوسیدگی و زنگ زدگی باشد. لازم به ذکر می باشد در صورت پوسیدگی و زنگ زدگی دیوارها و کف سردخانه بایستی ورق های آن تعویض گردد و هر گونه بتونه کاری و استفاده از رنگهای صنعتی مغایر با موازین بهداشتی بوده و اکیداً ممنوع می 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 لازمه دامپزشکی (نام و آدرس تولید کننده، وزن، تاریخ تولید، تاریخ انقضاء 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).

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

شرایط محل نگهداری مرغ منجمد:

سردخانه نگهداری مرغ منجمد باید دارای برودت ۱۸- درجه سانتی گراد بوده و کارتن های حاوی مرغ منجمد در باکس پالت و به طور مناسب طوری چیده شود تا برودت سالن به تمامی بسته ها برسد. اندرونی های قابل مصرف باید کاملاً دارای رنگ طبیعی و اندازه معمولی باشند.



داخل بسته ها نباید خونابه، اجسام خارجی و پر وجود داشته باشد. بسته ها باید تا زمان توزیع و رسیدن به دست مصرف کننده سالم و بدون شکستگی و پارگی سلفون باشند. مرغ منجمد بایستی فاقد هر گونه آثار سوختگی ناشی از انجماد باشد.

شرایط ظاهری و بهداشتی آرایش خوراکی مرغ:

دل، جگر و سنگدان عاری از هر گونه پارگی، تورم، له شدگی، یا تغییر رنگ بوده و کاملاً تمیز باشد. دارای رنگ، سفتی و قوام طبیعی بوده و هیچ گونه بوی غیر طبیعی مانند بوی ترشیدگی یا تعفن از آن به مشام نرسد.

کبد سالم دارای شکل، اندازه، قوام و رنگ طبیعی میباشد. سنگدان باید کاملاً تمیز بوده و عاری از هر گونه مواد خارجی باشد. در داخل بسته بندی، خونابه یا آب منجمد شده وجود نداشته باشد. اندرونه خوراکی مرغ صرفاً باید در کشتارگاههای صنعتی طیور، بسته بندی شود. و باز نمودن بسته ها و عرضه آن به شکل فله ممنوع می باشد.

عمر ماندگاری آرایش خوراکی مرغ

عمر ماندگاری جگر، دل، سنگدان، پای تازه بسته بندی در دمای ۴- تا ۰ درجه سانتی گراد ۲ روز و به صورت منجمد بسته بندی در دمای ۱۸- درجه سانتی گراد جگر ۳ ماه و دل و سنگدان ۴ ماه می باشد.

علائم فساد لاشه مرغ تازه عبارتند از :

تغییر رنگ ناحیه شکمی به رنگ متمایل به سبز یا آبی از علائم فساد لاشه می باشند. هنگام بازرسی ظاهری مرغ ناحیه زیر بالها بررسی و هر گونه تغییر رنگ و یا بو از علائم شروع فساد لاشه می باشد.

در صورت تغییر بو و شروع فساد بهترین محل برای بازرسی ناحیه داخلی اتصال ران به بدن است که در مراحل اولیه شروع فساد با برش این ناحیه و بررسی آن می توان متوجه فساد شد. در مراحل فساد کلیه لاشه عضلات شل، وارفته و رنگ تیره تر از حالت طبیعی است. بوی نامطبوع بیشتر شده و بویژه در ناحیه مقعد و چینه دان رنگ سبز ظاهر می شود.

عرضه و فروش گوشت و آرایش خوراکی مرغ بسته بندی تاریخ منقضی، نگهداری گوشت و آرایش خوراکی مرغ و گوشت قرمز، تخم مرغ، آرایش خوراکی دام و ماهی در کنار هم در یک یخچال و عرضه آرایش خوراکی مرغ بدون بسته بندی ممنوع می باشد.

همچنین عدم رعایت برودت یخچال / فریزر در زمان عرضه، پاکیزه و بهداشتی نبودن یخچال و سایر وسایل مورد استفاده، نگهداری گوشت و آرایش خوراکی مرغ بیش از ظرفیت یخچال، عرضه گوشت و آرایش خوراکی مرغ خارج از یخچال نیز ممنوع میباشد.

رعایت اصول بهداشتی فردی (از جمله داشتن لباس کار مناسب، کارت بهداشت / گواهی سلامت و ...) در زمان فعالیت الزامی می باشد.

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.

ویژگی حسی و ظاهری گوشت تازه:

سطح گوشت باید کاملاً تمیز و بدون آثار آلودگی، بیماری، کوفتگی، خونمردگی، عقده های 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 علائم 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 احشاء و زوائد و ضمام 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.

گوشت چرخکرده:



گوشت چرخکرده تازه در کلیه مراحل تولید، توزیع و عرضه باید در دمای صفر تا $+4^{\circ}\text{C}$ نگهداری شود. مدت ماندگاری گوشت قرمز چرخکرده تازه در دمای یخچال حداکثر ۴۸ ساعت و در دمای (-18) درجه بصورت منجمد ۳ ماه می باشد. در داخل بسته بندی گوشت چرخکرده قرمز تازه / منجمد نباید آب یا خونابه وجود داشته باشد.

- * نگهداری توامان گوشت قرمز منجمد و مرغ منجمد در کنار هم در داخل یک فریزر ممنوع است.
- * عرضه و فروش گوشت بسته بندی تاریخ منقضی و عرضه گوشت منجمد دیفراسست شده به جای گوشت تازه ممنوع می باشد.
- * رعایت اصول بهداشت فردی (از جمله دارا بودن لباس کار مناسب، کارت بهداشت / گواهی سلامت و ... در زمان فعالیت الزامیست.

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:
- 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 $18-$ درجه سانتی گراد برای محصولات منجمد و صفر تا 4°C درجه سانتی گراد برای محصولات تازه.

آبزیان:



آبزیان و فرآورده های شیلاتی همواره بعنوان یکی از منابع مهم تأمین پروتئین حیوانی در تغذیه انسانها حائز اهمیت بوده اند. بمنظور جلوگیری از عرضه فرآورده های ناسالم و غیر بهداشتی آبزیان و ارتقاء سطح بهداشت فرآورده های آبزی رعایت موارد زیر جهت عرضه توصیه می گردد.

ویژگی های ظاهری ماهی تازه سالم:

چشم ماهی: در ماهی تازه سالم چشم ها براق، محدب و کاملاً برآمده و با مردمک روشن و قرنیه شفاف می باشد. اصولاً مشام خریدار باید با بوهای طبیعی ماهی تازه آشنا باشد تا در صورت استشمام بوی غیر طبیعی، تشخیص براحتی امکان پذیر باشد. تشخیص بو از روی پوست بدن، داخل برانشی ها و داخل دهان انجام می گیرد.

در این مورد نیز خریدار باید با منظره طبیعی ماهی آشنا باشد تا موارد غیر طبیعی را تشخیص دهد. گوشت ماهی تازه سالم دارای حالت ارتجاعی (الاستیک) که با فشار انگشت نشانه بر روی عضلات پشتی اطراف ستون فقرات ماهی قابل تشخیص و اثر فرورفتگی ناشی از فشار انگشت بر روی عضلات باقی نمی ماند.

آبشش ماهی: در ماهی تازه سالم درجه یک رنگ آبشش قرمز روشن بدون موکوس می باشد. در صورتیکه آبشش در ماهی بی کیفیت و فاسد به رنگ قهوه ای تیره و موکوس شیری بد رنگ می باشد. ترشحات مخاطی سطح پوست: در ماهی تازه سالم کاملاً آبکی و شفاف می باشد. پوست: در ماهی تازه سالم پوست روشن، براق و بدون تغییر رنگ می باشد در حالیکه در ماهی کهنه و فاسد دارای تغییر رنگ و کدورت می باشد. با یک آزمایش ساده می توان به صلابت نعشی پی برد: ابتدا از طرف سر ماهی را در دست گرفته و بطور افقی نگه می داریم که در ماهی تازه قسمت پشتی (قسمت رها) کاملاً افقی مانده و خم نمی گردد ولی در ماهیان کهنه این صلابت وجود نداشته و پشت ماهی خم می گردد.

علائم فساد در ماهی:

تغییر در آبشش ها، چشم و پوست: در ماهی کهنه پس از رفع انجماد از آبشش ها خونابه غلیظ، قهوه ای رنگ و بدبو خارج می شود. چشم ها کدر و بسیار گود رفته، پوست و باله ها خشک بوده و به راحتی کنده می شوند.

مهمترین علامت تشخیص ماهی سالم از فاسد توجه کردن به قوام و حالت ظاهری آن است که در ماهیان سالم سفت و سخت بوده و در ماهیان فاسد نرم و شل است.

قزل آلاها حتی در هنگامیکه تازه از آب گرفته می شوند دارای ترشحات موکوسی و لزج هستند ضمناً این ترشحات هم روی پوست و هم آبششها می توانند باشند.

ماهیانی مثل کیلکا و ساردین حتی وقتی تازه صید می شوند دارای فلسهای سست می باشند.

این لکه های قرمز خونی است که از سیاهرگها خارج شده و کم کم تمام عنیبه چشم را فرا می گیرد. البته در برخی از ماهیان بطور طبیعی عنیبه کاملاً قرمز رنگ است که این ماهیان در ایران وجود ندارند.

عضلات ماهیانی که تازه فساد در آنها شروع شده است فاقد علائم مشخص بوده و فقط تردی خود را از دست می دهند و بقیه علائم بعداً ظاهر می شود. (در ماهی تازه ستون فقرات متصل به عضلات و به سختی جدا می شود)

رنگ طبیعی عضلات، سفید یا صورتی کم رنگ یا قرمز روشن (ماهیان تن) می باشد.

عرضه فرآورده های آبزیان

کلید فرآورده های آبزیان از جمله محصولات کنسروی، فیله ماهی، منجمد، نمک سود، ماریناد و... که در مراکز عرضه و خرده فروشی ارائه می شوند می بایست در بسته بندی مناسب و با برچسب عرضه شوند که برچسب الصاقی باید دارای اطلاعات کامل (شرکت تولیدی، بسته بندی کننده، تاریخ صید، تاریخ تولید، تاریخ انقضاء، شرایط نگهداری، کد بهداشتی شرکت و نام و نوع فرآورده ...) باشد.

عرضه هر گونه ماهی با نام غیر واقعی ممنوع و تخلف از آن پیگیری قانونی دارد.

تنها آبزیانی که به صورت تازه و بدون هر گونه فرآوری عرضه می گردند میتوانند بدون بسته بندی و برچسب عرضه گردند. این آبزیان بایستی حتماً مجاور پودر یخ کافی نگهداری و عرضه شوند.

نکات قابل توجه در عرضه ماهی تازه

ماهیها برای نگهداری در غرفه باید در جعبه پلاستیکی یا مخازن همراه با پودر یخ مناسب و کافی نگهداری گردند.

عرضه ماهی منجمد دیفراست شده به عنوان ماهی تازه اکیداً ممنوع است. از قرار دادن ماهی در کنار گوشت و مرغ جداً خودداری شود. از قرار دادن ماهی در معرض گرد و خاک، حشرات و نور خورشید خودداری شده و حتی الامکان برای عرضه بهداشتی از میزهای شیشه دار (ویتروینی) استفاده شود. از قراردادن قطعات بریده شده از بدن ماهی (فیله و اشپل) در فضای باز جداً خودداری شود. در صورتی که ماهی در مرکز عرضه مطابق خواسته مشتری به صورت (پاک شده، فلس گیری، فیله سازی و تخلیه شکمی و ...) تحویل می شود، لازم است حتماً پس از انجام عملیات فوق ماهی با آب بهداشتی شستشو و سپس تحویل مشتری گردد. میز کار فیله سازی بایستی مناسب بوده بطوریکه تخته میز کار از جنس مناسب، دارای حفاظ شیشه ای دور میز برای جلوگیری از پاشیدن فلس و غیره به اطراف میزکار و مشتریان و شیب مناسب جهت هدایت پساب و مواد زائد باشد. همچنین تعبیه آبریز در انتهای شیب میز کار برای خروج پساب و مواد زائد ضروری می باشد. هر دو ساعت یکبار می بایست میز کار و چاقو و... با آب تمیز شستشو شوند. تحت هیچ شرایطی نباید از کف زمین به عنوان فیله کردن یا نگهداری ماهی استفاده شود و همچنین از پلاستیک های بازیافتی نباید جهت حمل ماهی استفاده نمود.

عرضه ماهی منجمد

ماهی باید در یخچال ویتروین دار که برای نگهداری طراحی شده اند نگهداری گردد و قادر به نگهداری آبزیان در دمای کمتر از ۱۸- باشد. ماهیان منجمد را نباید به مدت طولانی در یخچال های خرده فروشی نگهداری کرد و باید در سردخانه مجهز به ترمومتر و ترموگراف نگهداری شود. یخچال ویتروینی مخصوص ماهی باید حداقل هفته ای یکبار برفک زدایی شود و این کار در خارج از ساعت فروش انجام شود. از یخچال ویتروینی فقط برای نگهداری محصول منجمد استفاده شوند نه برای منجمد کردن. عرضه آبزیان منجمد بدون تخلیه شکمی ممنوع است.

خصوصیات و مشخصات ظاهری ماهی منجمد :

۱- ماهی اگر به حالت زنده منجمد شده باشد دارای مشخصات زیر است :

الف (رنگ پوست طبیعی است.

ب (باله های شنا منظم ، باز و مستقیم هستند.

ج (مردک چشم باز و عدسی چشم شفاف است.

۲- اگر ماهی زنده را بعد از کشتن منجمد کنند دارای مشخصات زیر است :

الف (باله های شنا جمع شده و به بدن چسبیده اند.

ب (چشمها هم سطح با دایره سوراخ چشمی است. از حدقه خارج نمی گردند.

۳- اگر ماهی بعد از مردن منجمد شود دارای مشخصات زیر است :

الف) سرپوش برانشی ها باز است.

ب (دهان باز است.

ج (رنگ پوست بدن تیره تر از رنگ طبیعی بدن است.

۴- اگر ماهی در حین فساد منجمد شده باشد در حالت انجماد بویی از آن به مشام نمی رسد ولی برای اثبات فساد از آزمایشات زیر می توان استفاده کرد :

الف (قسمتی از برانشی ها را برداشته با آب گرم شسته و بعد استشمام کنید.

ب (کاردی را در آب داغ فرو کنیم و پس از بیرون آوردن پاک کرده و سپس آن را در عمق عضلات طرفین تیره پشت فرو کنیم و بعد از بیرون آوردن آن را بو کنیم.

ج (قطعه ای از گوشت ماهی را بریده ، بعد از پختن بو و طعم آن را آزمایش کنیم.

در تمامی موارد الف ، ب و ج استشمام بوی گنبدگی نشانه فساد ماهی منجمد است

عمر ماندگاری آبزیان

ماهی تازه کامل و بسته بندی در دمای ۰ تا ۴ درجه سانتی گراد ۳ روز و ماهی منجمد کامل در دمای ۱۸- درجه سانتی گراد (ماهی چرب) ۷ ماه (ماهی کم چرب) ۱۰ ماه می باشد.

ماهیان کم چرب (تا ۵ درصد چربی) شامل: شانک، میش، شوریده، سنگسر، هوکی، گیش، کفال (بیاح)، آلاسکاپولاک، حلوا، عروس ماهی، حسون، سکن (سوکلا)، کوسه، سرخو، کوتر، راشگو و میگو.

ماهیان چرب (بیشتر از ۵ درصد چربی) شامل: ماهی آزاد پرورشی، ماهی آزاد دریایی، قزل آالی پرورشی، انواع تون ماهیان، ساردین، کپور پرورشی، هوور، طلال و صافی

فیله ماهی تازه بسته بندی ۰ تا ۴ درجه سانتی گراد ۳ روز.

فیله ماهی منجمد در دمای ۱۸- (ماهی چرب) ۹ ماه (ماهی کم چرب) ۱۲ ماه.
میگوی تازه بسته بندی دمای ۰ تا ۴ درجه ۳ روز.
میگوی منجمد بسته بندی در دمای ۱۸- درجه ۱۲ ماه.

نشانه گذاری:

- مشخصات هر محصول باید به صورت خوانا و با رنگ پاک نشدنی بر روی برچسب پوشش پلاستیکی و روی کارتن به زبان فارسی چاپ و یا درج و شامل اطلاعات زیر باشد.
- نام کارگاه و یا شرکت
- کد پروانه بهداشتی بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان مربوطه
- نام، نوع و شکل عرضه فرآورده (تازه / منجمد)
- تاریخ فرآوری: بر حسب روز / ماه / سال
- تاریخ انقضاء:
- تاریخ صید:
- شرایط نگهداری: بر اساس عرضه (۱۸- درجه سانتی گراد برای محصولات منجمد و صفر تا چهار درجه سانتیگراد برای محصولات تازه).
- آدرس و شماره تلفن کارگاه

تخم مرغ

ارزش غذایی تخم مرغ



تخم مرغ یک غذای ارزشمند در رژیم غذایی افراد محسوب می شود و یکی از منابع پروتئینی است که تمامی ویتامین ها (به جز ویتامین C) و مواد معدنی مورد نیاز بدن انسان را تامین می کند و از کیفیت غذایی مطلوبی برخوردار است. بطوری که بعد از شیر مادر دومین ماده غذایی کامل محسوب شده و دارای ارزش بیولوژیکی بالایی است.

کیفیت ظاهری تخم مرغ مرغوب

یک تخم مرغ با کیفیت باید دارای پوسته ای صاف، خوش شکل و عاری از جوش ها و ترکهای ریز باشد. در داخل پوسته در انتهای پهن آن یک سلول کوچک هوا وجود دارد و داخل تخم مرغ باید عاری از هرگونه ضایعه باشد. در نزدیکی زرده، سفیده تخم مرغ غلیظ و ژله مانند است. سفیده تخم مرغ دارای قوام مخصوص به خود می باشد.

ویژگی های تخم مرغ برای فروش

- **تازه بودن تخم مرغ:** تخم مرغ هنگام عرضه به مصرف کننده باید تازه باشد.
- **رنگ تخم مرغ:** رنگ تخم مرغ تازه باید شفاف و طبیعی باشد.
- **بوی تخم مرغ:** تخم مرغ باید عاری از هرگونه بوی خارجی و گندیدگی باشد.
- **شکل ظاهری تخم مرغ:** شکل ظاهری تخم مرغ باید بیضوی شکل باشد.
- **یکنواختی سطح تخم مرغ:** سطوح پوسته خارجی تخم مرغ باید صاف و شفاف بوده و در تمام قسمت های آن یکنواخت باشد.
- **ترک خوردگی تخم مرغ:** پوسته خارجی تخم مرغ باید عاری از شکستگی باشد.
- **آلودگی پوسته خارجی تخم مرغ:** پوسته خارجی تخم مرغ باید تمیز و عاری از هرگونه آلودگی آلی یا معدنی باشد.

• **ضخامت پوسته تخم مرغ:** ضخامت پوسته تخم مرغ باید در تمام قسمت های پوسته یکسان و یکنواخت باشد.

• **لکه در داخل تخم مرغ:** تخم مرغ باید عاری از لکه های خونی و یا گوشتی و یا حباب های هوا باشد.

• رشد نقطه یا لکه یا جسم رویانی: نقطه یا لکه یا جسم رویانی در تخم مرغ تازه نباید رشد قابل ملاحظه ای داشته باشد.

• **ارتفاع اطاقک هوایی:** حداکثر ارتفاع اطاقک هوایی نباید بیش از ۹ میلی متر باشد.

ساختمان پوسته تخم مرغ طوری است که عطر و بوی اطراف آن را به آسانی به خود می گیرد. قرار دادن تخم مرغ در کنار ماهی و یا در جعبه های کپک زده اغلب سبب بو گرفتن آن می شود. لذا هرگز نباید تخم مرغ را در مجاورت مواد بودار مانند پیاز سیر، نفت و غیره نگهداری نمود. هر چه تخم مرغ مانده تر باشد سفیده تخم مرغ نازک تر شده و بیشتر آبکی می شود و غشای زرده ضعیفتر می شود.

حرکات زرده در تخم مرغ هایی که کیفیت پایین دارند، بیشتر است.

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 دمائی ۱۰+ حداکثر یک ماه می باشد.

۳- عرضه تخم مرغهای آلوده به فضولات و پر و یا شکسته و ترکدار ممنوع می باشد.

۴- بروی کارتنهای تخم مرغ باید شرایط نشانه گذاری رعایت شده باشد.

شرایط غیر مجاز

عرضه و فروش تخم مرغ بسته بندی تاریخ منقضی، عدم رعایت بروودت یخچال، عرضه تخم مرغ کهنه و فاسد بجای تخم مرغ تازه و سالم و عرضه تخم مرغ خارج از یخچال ممنوع می باشد.

قرار دادن تخم مرغ ها در جلوی فروشگاه و یا پشت ویتترین در معرض نور خورشید مجاز نمی باشد.

رعایت اصول بهداشت فردی (از جمله داشتن لباس کار مناسب، کارت بهداشت / گواهی سلامت ...) در زمان فعالیت الزامی می باشد.

بسته بندی تخم مرغ:

تخم مرغ را می توان در بسته های ۶ عددی، ۱۲ عددی و شانه های مخصوص ۳۰ عددی و ... بسته بندی نمود. بسته ها و نشانه های تخم مرغ باید سالم، محکم، تمیز، خشک و عاری از بو و آلودگی باشد جنس بسته ها می تواند از مقوای پرس شده و یا پلاستیک مناسب که برای قرار دادن تخم مرغ ها جاسازی شده است باشد. چنانچه بسته ها از جنس مقوای پرس شده باشد فقط برای یک بار می تواند مورد استفاده قرار گیرد. در صورتی که از جنس پلاستیک باشد می تواند بیش از یک بار مورد استفاده قرار گیرد مشروط بر آن که قبل از هر بار مصرف لزوماً ضد عفونی شود. بسته ها را می توان در کارتن های محکم که باید سالم، تمیز، خشک و عاری از بو و آلودگی و دارای منافذ جهت تهویه هوا باشند قرار داده و بسته بندی نمود. تخم مرغ های موجود در بسته ها، شانه ها و کارتن ها الزاماً باید از نظر رنگ و طبقه بندی (وزن) یکنواخت باشند. در کارتن ها بر چسب نشانه گذاری کالا باید بر روی شکاف دو لبه کارتن به طور محکم چسبانده شود به طوری که با باز شدن در کارتن بر چسب نشانه گذاری سالم نماند.

نشانه گذاری

نشانه های زیر باید با خط خوانا و مرکب پاک نشدنی بر روی بسته ها و کارتن های تخم مرغ جهت توزیع و مصرف داخلی کشور به زبان فارسی و جهت صادرات به زبان انگلیسی و یا به زبان کشور خریدار چاپ و یا بر چسب گذاری شود:

- نام کالا.

- نام و نشانی واحد تولیدی یا علامت تجاری تولید کننده.

- تاریخ تولید و بسته بندی کالا.

- تاریخ پایان زمان مصرف کالا.

- شرایط مناسب نگهداری کالا.

- کد پروانه بهداشتی بهره برداری.

بر روی تخم مرغ های نشاندار باید تاریخ تولید، تاریخ انقضاء و نام برند درج شود.

فرآورده های گوشتی

سوسیس و کالباس

سوسیس و کالباس عبارت است از مخلوطی پایدار حاصل از گوشت دام های کشتاری حیواناتی مانند، گاو، گوساله، گوسفند، مرغ، چربی و آب که همراه با مواد دیگری در داخل پوشش های طبیعی و یا مصنوعی در شرایط مناسب پر شده و پس از طی فرایند حرارتی مناسب و سایر فرآیندهای لازم برای مصرف خوراک انسان آماده می گردد. لازم به توضیح است که تفاوت اساسی بین سوسیس و کالباس وجود ندارد، بلکه به صورت مصطلح به فرآورده هایی با قطر کم سوسیس اطلاق می شود و فرآورده هایی با قطر بالا را کالباس می نامند که هر کدام از آنها بر حسب نوع فرمول بندی و فرآیندهای به کار رفته، با پسوند هایی نظیر، آلمانی، بندری، کوکتل، دودی، خشک و... به بازار عرضه می شوند.

ویژگیهای سوسیس و کالباس

بافت سوسیس و کالباس باید عاری از حفره های هوا باشد وجود این امر نشان دهنده اشکال در مرحله تهیه خمیر و یا هنگام پر کردن آن باشد، این هوای محبوس سبب تشدید واکنش های اکسیداسیون به خصوص در چربی ها شده و در بد طعم شدن محصول موثر است و حتی ممکن است سبب تغییر رنگ محصول شود.



پوشش فرآورده های گوشتی سالم باید براق باشد، چروک داشتن پوشش نشان دهنده اینست که مدت زیادی از تولید آن گذشته است و رطوبت خود را از دست داده و یا اینکه محل و نگهداری آن از لحاظ دما و رطوبت مناسب نبوده است.

تغییر رنگ محصول خصوصا درمقطع برش و ایجاد رنگ مات و متمایل به رنگ های سبز، قهوه ای یا خاکستری در اثر فعالیت برخی باکتریها و نیز اکسید شدن در برابر هوا می باشد.



- * فعالیت و آلودگی زیاد باکتریائی و کپک و مخمر سبب تظاهرات رنگی به شکل رنگدانه های قرمز، خال های سبز مایل به آبی و یا قهوه ای مایل به سیاه می شود.
- * سبز شدن درون سوسیس و کالباس بعلت رشد باکتری و وجود لکه های سفید یا سبز رنگ بعلت وجود کپک در محصول می باشد.
- * فساد سوسیس ها بیشتر در محل پیچ خوردگی پوشش قابل رویت است و با برداشتن بخشی از پوشش این بخش قابل مشاهده می باشد.
- * مرطوب و شل شدگی سطح خارجی محصول (آب انداختن) از علائم فساد می باشد.
- * لزج شدن سطح محصول خصوصاً در محصول برش خورده در اثر رشد و تکثیر لاکتوباسیل ها ایجاد می گردد و نشانه وجود آلودگی و نگهداری در شرایط نامطلوب می باشد.

شرایط نگهداری و عرضه:

- سوسیس و کالباس از زمان تولید تا مصرف باید در یخچال با دمای ۰-۴ درجه سانتیگراد (دمای یخچال) نگهداری شود.
- نگهداری سوسیس و کالباس در فریزر ممنوع می باشد. انجماد سوسیس و کالباس سبب افت کیفیت محصول می شود.

بسته بندی

- بسته بندی سوسیس و کالباس باید بصورت و کیوم شده انجام پذیرفته باشد. وجود پارگی پوشش نیز سبب نفوذ عوامل خارجی و میکروب ها به فراورده شده و آلوده شدن آن را به دنبال دارد. که مصرف آن مسمومیت غذایی را به دنبال خواهد داشت. دارای بسته بندی مناسب و بدون حباب باشد.

نشانه گذاری

بر روی پوشش سوسیس و کالباس باید کلیه اطلاعات مربوط به محصول شامل:

- نام و نوع فرآورده، میزان درصد گوشت، مواد تشکیل دهنده و به ترتیب درصد مصرف، نام و نشانی تولید کننده. نشانه تجاری آن، شماره پروانه ساخت وزارت بهداشت، تاریخ تولید به روز و ماه و سال، تاریخ انقضای مصرف به روز و ماه و سال، عبارت در درجه حرارت ۴ درجه سانتیگراد نگهداری شود و عبارت ساخت ایران درج شود.

همبرگر

عبارتست از گوشت چرخکرده دامهای حلال گوشت بویژه گاو و گوساله که به آن سایر مواد متشکله مجاز اضافه شده و تحت شرایط بهداشتی مجاز، بسته بندی و نشانه گذاری و بصورت منجمد عرضه می گردد.

ویژگیهای همبرگر: این محصول هنگام عرضه باید از لحاظ رنگ، بو، مزه و شکل ظاهری طبیعی باشد.

شرایط نگهداری و عرضه: محصول همواره تا زمان مصرف تحت شرایط بهداشتی و دمای مطلوب نگهداری (۱۸- درجه) حمل و نقل و عرضه شود. عرضه محصول خارج از فریزر ممنوع می باشد.

نشانه گذاری:

بر روی بسته ها باید کلیه اطلاعات مربوط به همبرگر شامل موارد زیر درج شود:

نام و نوع فرآورده، میزان درصد گوشت، مواد تشکیل دهنده و به ترتیب درصد مصرف، نام و نشانی تولید کننده و نشانه تجاری آن، شماره پروانه ساخت وزارت بهداشت، تاریخ تولید به روز و ماه و سال، تاریخ انقضای مصرف به روز و ماه و سال، شرایط نگهداری، عبارت ساخت ایران و شرایط مصرف.

سوسیس و کالباس و همبرگر مشمول استاندارد اجباری بوده و بر روی محصول بایستی علامت استاندارد داشته باشد.