



سازمان دامپزشکی کشور
اداره کل دامپزشکی استان تهران
اداره دامپزشکی شهرستان پردیس



جمهوری اسلامی ایران



تاریخ: ۱۳۹۹/۶/۳

شماره: ۱۳۹۹/۲۴/۱۵۴/۶۶

پیوست: دارد

اتوماسیون اداری

جناب آقای حقیقت شعار

ریاست محترم اتاق اصناف شهرستان پردیس

موضوع نامه: "ابلاغ ضوابط بهداشتی"

با سلام

صلوات بر محمد و آل محمد(ص)

احتراما، با عنایت به بازرسی های صورت گرفته از مراکز عرضه فرآورده های خام دامی (قصابی ها و مرغ فروشی ها) و رستوران های سطح شهرستان عموماً "نواقص و موارد غیر بهداشتی مشترکی مشاهده شده است، لذا به پیوست ضوابط و دستورالعمل های بهداشتی مربوطه جهت توزیع از طریق اتحادیه مربوطه برای متصدیان واحدهای مذکور به حضورتان ارسال می گردد. خواهشمند است دستور مقتضی در این خصوص صادر نمایند. ضمناً کارشناسان این اداره جهت آموزش رایگان در دوره های برنامه ریزی شده از طرف اتحادیه های مربوطه آمادگی کامل دارا می باشند.

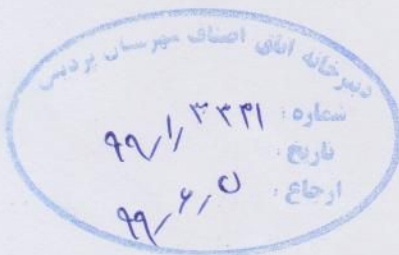
دکتر مهدی سلوکانه
رئیس اداره

بازرسی و نظارت بر واحدهای عرضه فرآورده های خام دامی (قصابی ها و مرغ فروشی ها) و رستوران ها در سطح شهرستان پردیس



رونوشت:

- جناب آقای دکتر رضائی فرماندار محترم شهرستان جهت استحضار
- جناب آقای دکتر آسیابی مدیریت محترم شبکه بهداشت و درمان شهرستان جهت استحضار
- جناب آقای مهندس آرمودیان رئیس محترم بازرسی فرمانداری شهرستان جهت استحضار



سازمان دامپزشکی کشور
اداره کل دامپزشکی استان تهران

ضوابط بهداشتی رستوران ها و غذا فروشی ها

1. تهیه فرآورده های خام دامی (گوشت، مرغ، ماهی، تخم مرغ) تازه و منجمد از مراکز مجاز و معتبر.
2. فرآورده های خام دامی تازه (گرم) بایستی دارای فاکتور خرید بوده و داخل یخچال نگهداری شود و پس از انقضای زمان مصرف نگهداری در فریزر و انجماد سازی آن ممنوع می باشد.
3. فرآورده های خام دامی منجمد بایستی از واحدهای بسته بندی مجاز با فاکتور خرید تهیه شده و دارای برچسب مشخصات از جمله (تاریخ تولید و انقضاء، محل بسته بندی و ...) داخل فریزر (سردخانه) نگهداری شده و به اندازه مصرف روزانه انجماد زدایی و مصرف گردد.
4. از خرید گوشت و مرغ بدون تاریخ تولید و انقضاء مصرف در پلاستیک های فاقد مشخصات خوداری شود.
5. گوشت و مرغ تازه (گرم) باید در دمای صفرالی چهار درجه سانتیگراد (یخچال) نگهداری و از انجماد آن و نگهداری در فریزهای زیر صفر درجه خوداری شود.
6. گوشت چرخ کرده به اندازه نیاز مصرف روزانه آماده گردد و از نگهداری آن برای روزهای آینده در یخچال و فریزر جداً پرهیز شود.
7. محصولات داخل سردخانه نگهداری بر روی پالت قابل شستشو (غیر چوبی) نگهداری شوند.
8. محصولات داخل یخچال یا فریزر بصورت تفکیک شده و جداگانه قرار گیرد.

ضوابط بهداشتی قصابی و مرغ فروشی ها

۱. عرضه گوشت قرمز دارای مهر و لیبل دامپزشکی معتبر
۲. عرضه گوشت و مرغ دارای تاریخ مصرف
۳. نگهداری فرآورده های خام دامی (گوشت و مرغ) داخل یخچال
۴. عدم عرضه و نگهداری گوشت چرخ کرده از قبل تهیه شده (فروش گوشت چرخ کرده بسته بندی شده در کارگاه های دارای پروانه بهداشتی از اداره کل دامپزشکی بلا مانع است)
۵. فرآوری گوشت مرغ (جهت تهیه جوجه کباب، شنسیل و...) و قطعه بندی و جوجه کبابی کردن مرغ ممنوع می باشد (قطعه بندی فقط در حضور مشتری با رعایت ضوابط بهداشتی امکان پذیر است).
۶. انجماد سازی گوشت و مرغ تحت هر عنوان توسط متصدی ممنوع است.
۷. ضمن اطمینان از عملکرد یخچال (دمای بین صفر تا ۴ درجه سانتیگراد) رعایت نظافت و تمیزی یخچال و محیط واحد الزامی می باشد.
۸. شستشو و نظافت تمامی ابزار کار (چاقو، ساطور و میز کار)
۹. دسترس بودن کارت بهداشت معتبر تمام پرسنل مرتبط با کار
۱۰. عرضه دنبلان (که برای مصرف خوراکی انسان مناسب نیست و خوردن آن حرام می باشد) ممنوع است.
۱۱. عرضه گوشت کله و صورت گاوی (مجاز برای مصرف صنعتی) جهت مصرف خانوار ممنوع می باشد.
۱۲. تغییر یا مخدوش نمودن تاریخ تولید و انقضاء و سایر مندرجات نشانه گذاری شده محصولات تخلف محسوب می شود.
۱۳. عرضه محصولات دامی منجمد دیفر است شده به جای محصول تازه ممنوع می باشد.
۱۴. نگهداری و عرضه کله پاچه پاک نکرده تخلف محسوب می شود.
۱۵. عرضه لاشه گوشت و آلایش خوراکی مرغ بدون بسته بندی ممنوع می باشد.
۱۶. عرضه کله و اسکلت مرغ تحت هر عنوان ممنوع می باشد.
۱۷. حمل گوشت و آلایش خوراکی مرغ در کنار پودر یخ ممنوع است.