

## دستورالعمل شماره ۱۷

### دستورالعمل ویژگیهای گوشت مرغ سالم برای کاهش میزان پسماندها

در راستای اجرایی شدن بند ب ماده ۲ و همچنین مواد ۱، ۴، ۶، ۷، ۹، ۱۱، ۱۵، ۱۶، ۱۸، ۱۹ و ۲۱ قانون مدیریت پسماندها و به استناد ماده ۶۸۸ قانون مجازات اسلامی، با توجه به اینکه گوشت مرغ باید بر اساس استانداردهای ملی دارای ویژگیهایی باشد که از نظر تولید کننده سالم بوده و به عنوان پسماند تلقی نشود، لذا در نظر گرفتن خصوصیات زیر برای تولید گوشت مرغ جهت کاهش پسماندها ضروری است.

هدف: ارائه ویژگیهای لازم برای گوشت مرغ جهت کاهش پسماندها

مسئولیت: مسئولیت اجرای این بحث با مرغداران می باشد.

دامنه: این دستورالعمل برای کلیه واحدهای پرورش طیور لازم الاجرا است.

مفاد مورد نظر:

- پوست بطور یکنواخت روی بدن کشیده و عاری از هر گونه پارگی یا تورم ، خونمردگی یا تغییر رنگ و خراش باشد.

- پوست کاملا تمیز و عاری از ذرات خارجی باشد و پرکنی بطور کامل انجام گرفته باشد.

- هیچگونه بوی غیر طبیعی مانند بوی ترشیدگی یا تعفن از آن به مشام نرسد.

- عضلات دارای سفتی و قوام طبیعی و چربیها به رنگ زرد روشن یکنواخت بدون هر گونه بوی زننده باشد.

- اندرونه آن بطور کامل تخلیه شده باشد.

- مرغ منجمد آماده طبخ علاوه بر ویژگیهای فوق باید:

- فاقد هر گونه آثار سوختگی ناشی از انجماد باشد.
- در کیسه های پلاستیکی شفاف و بی عیب و دست نخورده عرضه گردد.
- در داخل بسته بندی ، خونابه یا آب منجمد شده وجود نداشته باشد.
- در مدت کوتاهی پس از بیرون آوردن از سردخانه ویژه مرغ منجمد ( برودت حداقل ۱۸- ) به فروش برسد و بگونه ای که همواره بطور کاملا یخ زده به دست مصرف کننده برسد.