

**معاون محترم بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ...**

**موضوع: ضوابط و مقررات خرد کردن و شقه کردن گوشت قرمز و سفید**

با سلام و احترام

پیرو جلسه هماهنگی مورخ ۹۰/۳/۹ در دفتر نظارت بر بهداشت عمومی سازمان دامپزشکی کشور به منظور وحدت رویه عملکرد بازرسان بهداشتی بدینوسیله ضوابط و مقررات خرد کردن گوشت در دکان های قصابی و یا فروشگاه های انواع گوشت قرمز و سفید به شرح ذیل جهت استحضار و انجام اقدامات مقتضی اعلام می گردد:

۱- شقه کردن لاشه

برای شقه لاشه باید به ترتیب اولویت از روش های زیر استفاده شود :

الف- قیچی یا کاتر گوشت

ب- چوب (کنده)

چوب (کنده) گوشت باید صاف، بدون ترک، شکاف و درز باشد و در مواقع لزوم به منظور از

بین بردن شکاف های ایجاد شده تراشیده و مسطح گردد.

۲- خرد کردن گوشت

خرد کردن گوشت باید روی سطح پیش خوان از جنس مناسب انجام گیرد.

جنس مناسب پیش خوان جهت خرد کردن گوشت به ترتیب اولویت عبارت است از :

الف- فلز زنگ نزن ، ترجیحا فولاد زنگ نزن stainless steel که دارای Grade غذایی است .

ب- چوب فشرده

پیش خوان جهت خرد کردن گوشت نباید از جنس مواد زیر باشد :

الف- سنگ (به ویژه سنگ تراورتن) موسوم به سنگ پیش خوان

ب- پلاستیک (از جمله تفلون) موسوم به صفحه مخصوص خرد کردن گوشت

۳- شستشو و گند زدایی :

الف- یخچال، چرخ گوشت، پیش خوان، چوب (کنده) باید در پایان کار روزانه شستشو و

گند زدایی شوند.

ب- در پایان کار روزانه باید پس از شستشو، یک لایه نمک روی چوب (کنده) پاشیده شود، به

طوری که سطح آن کاملا پوشیده شود.

دکتر کاظم نذافی  
رئیس مرکز سلامت محیط و کار

