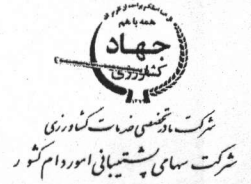


۱۳۸۷ / ۳ / ۲۲

تاریخ: .....  
شماره: ۵۱ / ۱۲۷۲۱  
پیوست: .....



نمابر فوری

مدیرکل محترم پشتیبانی امور دام استانها  
موضوع: انجاماد و حمل فرآورده‌های خام دامی

با سلام و دعای خیر

احتراماً به پیوست نامه شماره ۱۰۸۰۱/۴۴ مورخ ۸۷/۳/۲ مدیرکل محترم دفتر نظارت بر بهداشت عمومی سازمان دامپزشکی کشور جهت استحضار و رعایت دقیق مفاد آن علی‌الخصوص بند ۲-۱ (دمای عمقی‌ترین قسمت ۱۸- درجه سانتی‌گراد بعد از تونل انجاماد) و بند ۴ (بطور کامل) ایفاد می‌گردد. ضمناً بندهای ذکر شده آخرین ملاک در دستورالعمل این

اداره کل قرار گیرد. % الف ۸۷/۳/۲۲

عزیز ایلیا حیدرپور  
مدیرکل کنترل کیفی

رونوشت:

- معاونت محترم بازرگانی شرکت جهت استحضار.

اداره کل کنترل کیفی جهت پیگیری. ✓

۱۸  
۱۳۸۷  
۲۲

ساختمان مرکزی: تهران میدان ونک خیابان برزیل شرقی پلاک ۲۸-۳۰ تلفن: ۸۸۷۹۹۲۰۸ و ۸۲۹۷۱ صندوق پستی: ۶۱۹۶-۱۴۱۵۵

WWW.SLAL.CO.IR

E-MAIL: INFO @ SLAL.CO.IR



وزارت جهاد کشاورزی  
سازمان دامپزشکی کشور



جمهوری اسلامی ایران

شماره : ۱۰۸۰۱/۴۴

تاریخ :

پیوست : ۸۷/۰۳/۰۲

ندارد

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

بسمه تعالی

مدیر کل محترم دامپزشکی استان

موضوع نامه: "انجماد، نگهداری و حمل و نقل فراورده‌های خام دامی"

سلام علیکم

با صلوات بر محمد و آل محمد (ص) و با احترام

با عنایت به لزوم رعایت ضوابط فنی بهداشتی در فرایند انجماد، نگهداری و حمل و نقل فراورده‌های خام دامی بدین وسیله موارد زیر جهت استحضار و بهره‌برداری ایفاد می‌شود:

۱- فرایند انجماد:

این فرایند شامل دو مرحله است:

۱-۱. خنک کردن:

پائین آوردن دمای فراورده به گونه‌ای که دمای عمق حجیم‌ترین بخش آن در مورد گوشت قرمز حداکثر به ۷ درجه سانتیگراد و برای گوشت طیور و آبزیان حداکثر به ۴ درجه سانتیگراد و برای آلیش حداکثر به ۳ درجه سانتیگراد برسد.

۱-۲. منجمد کردن:

پائین آوردن سریع دمای فراورده تازه خنک شده به گونه‌ای که برودت عمقی آن به منهای ۱۸ درجه سانتیگراد برسد.

۲- تجهیزات انجمادی:

۱-۲. برای انجماد فراورده نیاز به تونل انجماد یا سایر تجهیزات انجمادی می‌باشد که بتواند در کمترین زمان، دمای عمقی‌ترین قسمت فراورده را به ۱۸- درجه سانتیگراد برساند. بدین منظور دمای تونل انجماد باید از ۳۵- درجه سانتیگراد کمتر باشد.

۲-۲. برای نیل به این منظور انجماد باید به نحوی انجام گیرد که از محدوده تشکیل حداکثر بلورهای یخ (کریستالیزاسیون) که برای بیشتر فراورده‌ها ۱- تا ۵- درجه سانتیگراد است، به سرعت بگذرد.

نشانی: تهران خیابان ولیعصر (عج)، ابتدای خیابان سید جمال الدین اسدآبادی (دو راهی یوسف آباد)

صندوق پستی: ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن: ۳-۸۸۹۵۳۴۰۰ دورنویس ۸۸۹۵۷۲۵۲ - ۸۸۹۶۲۳۹۲