



توصیه های بهداشتی در مورد گوشت قرمز

- گوشت باید کاملاً "بهداشتی" تهیه شده و مهم‌تر به مهرکنترل بهداشتی دامپزشکی باشد.
- رنگ گوشت باید صورتی روشن مایل به قرمز باشد.
- تغییر رنگ قرمز به سبز، قهوه ای و خاکستری و یا ایجاد یک لایه لزج و چسبناک علائم فساد گوشت است.
- هیچگونه بوی ترشیدگی یا متعفن نباید حس گردد.
- گوشت باید کاملاً "تمیز"، عاری از خون مردگی، ضربه، بیماری و ذرات خارجی قابل رؤیت باشد.
- گوشت نباید در خارج مغازه آویزان باشد.
- همراه گوشت منجمد نباید خونابه وجود داشته باشد.
- نگهداری و عرضه گوشت قرمز منجمد باید در داخل یخچالهای ویتترین دار صورت گیرد.
- توجه کنید گوشت های چرخ کرده باید در حضور مشتری چرخ گردد.
- از خرید گوشت های چرخ کرده آماده جداً خودداری نمایید.



توصیه های بهداشتی در مورد تخم مرغ

- دارای پوست سالم، تمیز باشد.
- بیضی شکل و دارای وزن ۵۵ تا ۶۵ گرم باشد.
- فاقد لکه های خونی و یا گوشتی و بوی متعفن بوده و در هنگام شکستن، سفیده با زرده مخلوط نگردد و زرده به صورت گرد و کروی در مرکز سفیده قرار گیرد.
- تخم مرغ باید در یخچال و دور از نور مستقیم خورشید نگهداری شود.

سوسیس و کالباس

- فرآورده های گوشتی را نمی توان به مدت طولانی در یخچال نگهداری نمود. با توجه به این نکات، توصیه میشود فرآورده ها در ورقهای آلومینیوم غذایی پیچیده و تا موقع مصرف از باز نمودن پوشش خودداری گردد.
- پوشش خارجی محصول باید کاملاً تمیز و عادی و عاری از هرگونه ترشحات داخلی بوده و به هیچ وجه لزج نباشد.



توصیه های بهداشتی در مورد گوشت مرغ

- مرغ باید داخل بسته بندی های مورد تایید دامپزشکی بوده و حتما با یک کلیس بسته شده باشد.
- از خرید مرغ به صورت ران و سینه خودداری کنید چون اکثر آنها از مرغ های تاریخ مصرف گذشته تهیه شده اند.
- در هنگام خرید به تاریخ مصرف مرغ های بسته بندی توجه نمایید.
- با توجه به خطر انتقال بیماری های مشترک ، از جمله آنفولانزای طیورو ... از خرید مرغ زنده و مرغ هایی که خارج از کشتارگاه ذبح و پرکنی می شوند جدا خود داری نمایید.
- گوشت ماکیان تازه باید : رنگ ماهیچه های اعضا خلفی و پاها قرمز و ماهیچه های سینه روشن مایل به زرد بوده و پوست بطوریکه نواخت روی بدن کشیده و عاری از هرگونه پارگی یا تورم خون مردگی، تغییر رنگ و خراش باشد.
- باید فاقد بوی غیر طبیعی مثل بوی ترشیدگی یا تعفن باشد.
- نگهداری و عرضه مرغ منحصر " باید در داخل یخچالهای ویتترین دار صورت گیرد.



توصیه های بهداشتی در مورد گوشت ماهی

- ماهی تازه باید در کنار یخ و یا در یخچال نگهداری شود. از این رو از خرید ماهیانی تازه ای که بدون یخ و یا خارج از یخچال عرضه شده اند پرهیز کنید. میگوی تازه نیز دارای چنین شرایطی باید باشد .
- ماهیان منجمد را حتما باید در فریزر نگهداری کرد. بنابراین از خرید آبزیان منجمدی که در خارج از محیط فریزر عرضه می شود خودداری کنید .
- چشمها برآمده ، آبششها دارای رنگ قرمز، پوست مرطوب لزج و براق ، جداره شکمی سفت و محکم و فلسهای محکم
- از خرید ماهیان فیله یا استیک شده فاقد برچسب و اطلاعات مربوط به نوع ، تاریخ تولید و انقضاء و شماره پروانه بهداشتی خودداری کنید.
- میگوی منجمد بسته بندی شده باید دارای کد بهداشتی از سازمان دامپزشکی کشور باشد .