

كراس المقتضيات الفنية الخاصة بالتزود بمادة الديك الرومي

الفصل 1: قائمة المواد

1. فخذ الديك الرومي

2. صدر الديك الرومي

الفصل 2 : الصفات المميزة للجودة

يشترط في الديك الرومي الطري أن يكون مذبوحا ومطابقا للمواصفات التونسية م.ت. 01.92 و 01.46 لسنة 1985 وما يليها وأن يكون:

أ - من فصيلة الديك الرومي المعدّ خصيصا لإنتاج اللحم وأن يتراوح وزنه بين 4 و 5 كلغ،

ب - سليما وخاليا من الأمراض والميكروبات المرضية ومن بذورها،

ج - تمّ ذبحه في مسلخ الدواجن مستوفى لجميع الشروط الصحية والفنية والسلامة وحماية البيئة، مصادق عليه من طرف الدولة وتحت مراقبة طبيب بيطري قار.

د - نظيفا وخاليا من الريش والزغب،

هـ - ألا تزيد مساحة البقعة اللونية الناتجة عن الكدمات على مساحة دائرة قطرها 35 ملليمتر على أقصى تقدير في منطقة الصدر والأفخاذ والأجنحة،

و - ألا تزيد الفترة الفاصلة بين عملية الذبح والقص والتخزين على 4 ساعات،

ز - أن يكون خاليا من الروائح الكريهة ومظاهر الفساد كتغير اللون،

س - أن يكون خاليا من الهرمونات والمضادات الحيوية والمواد الأخرى الممنوعة،

ع - ألا تزيد بقايا المبيدات بالديك الرومي عن الحدود القصوى المسموح بها في المنتوجات الغذائية طبقا م.ت. 117.

ف - أن يكون خاليا عند الكشف عنه من كل أثر لبكتيريا السالمونيلا،

ص - ترافق وجوبا كل عملية تزويد شهادة سلامة ممضاة من قبل طبيب بيطري تثبت خلوه من كل

عيب ومطابقته لجميع الشروط والمواصفات المذكورة آنفا وتحمّل وجوبا تاريخ الذبح (لا يقبل الديك الرومي الذي مرّ على ذبحه أكثر من 24 ساعة).

الفصل 3 : ظروف التعبئة والتوزيع والنقل

يجب أن تتوفر في عمليات التعبئة والنقل الشروط المنصوص عليها بالعنوان الرابع الفصل 18 من قرار وزير التجارة والصناعات التقليدية المؤرخ في 09 ديسمبر 2005 المتعلق بالمصادقة على كراس شروط ممارسة تجارة توزيع الدواجن ومنتجاتها.

أ - يعبأ لحم الديك الرومي في صناديق صحية ، نظيفة، سليمة، متينة من البلاستيك ، تحمي المنتج ولا تؤثر على خصائصه،

- يلف لحم الديك الرومي وجوبا بورق من البلاستيك الغذائي يحميه من التلوث،
- تلسق على كل صندوق ملسقة تحمل اسم المنتج وعدد الدفعة والوزن...

ب - ينقل لحم الديك الرومي الطري المقصوص في وسائل نقل مخصصة لهذا الغرض دون غيره **وتكون مبردة** بها آلات قيس وتسجيل البرودة ومجهزة من الداخل بغلاف غير قابل للتعفن وللصدأ وسهل التنظيف والتطهير على ألا تزيد درجة الحرارة بها على أربع درجات مئوية. كما يجب تنظيف وتطهير هذه الوسائل قبل كل استعمال.

ج - أن تكون الصناديق العازلة لوسيلة النقل محكمة الغلق بحيث لا تسمح بولوج عوامل التلوث.
د - يشترط في الأعوان العاملين بالمسالخ والمكافين بعملية التوريد أن يكونوا :

- مستجيبين لنظافة الجسم والهندام مع احترام ارتداء زي الشغل

- أن تجرى لهم فحوص دورية تثبت سلامتهم

- سالمين من جميع الأمراض الظاهرة والخفية وخاصة الأمراض المعدية والجلدية .

- غير حاملين للجروح.

اطلع عليه وصادق

اطلعت عليه ووافقت

المدير العام لديوان الخدمات الجامعية للشمال

العارض