



٢٠٠٦

١- اللدوم والدواجن



لا :- اللحم البلدية

### المواصفات الفنية

اعى عند توريد اللحوم البلدية توافر الشروط التاليه:-

١- أن تكون اللحوم من ذكور البقر والجاموس البلدية السليمة ولا تزيد نسبة الدهن الموزعة في الأجزاء المستلمة عن ٥% بما فيها البدن.

٢- يتم توريد اللحوم بدون الأعضاء الداخلية وهي: القلب - الكبد - الكلاوي - الدهون السائبة أو المغلفة لمنطقة البطن وحول الدرنات أو المرتبطة بالكلاوي بمنطقة الحوض وعلى الا تحسب المخاصي من الوزن.

٣- أن تكون الذبائح مذبوحة في اليوم السابق للتوريد ويراعى أخذ ١٠% من الوزن الحقيقي بدون ثمن إذا اضطرت الوحدة إلى قبول اللحوم من ذبيح يوم التوريد مع الإشارة إلى ذلك بإذن الصرف اليومي.

٤- أن تكون الذبائح مختومة بختم المذبح الأميري المميز لنوعه (الختم الأحمر) بالشكل المميز لعمر الحيوانات المذبوحة أقل من ٣ سنوات على أن تكون الأختام واضحة غير مطموسة.

٥- لا تقبل اللحوم الهزيلة ولو كانت سليمة أو بها خراييج أو أي آثار للحقن بالماء.

٦- يجب ألا يكون بها أثر لأي كدمات.

٧- يشترط خلو الذبيحة من الأمراض والهزال أو أي رائحة أو لون غير طبيعي مع خلو السطح الخارجي للحوم من المواد اللزجة أو أي علامة من علامات التلف أو الفساد.

٨- ما يورد يكون من أنصاف طولية كاملة مشفاه على أن يتم استلام اللحوم من الأرباع الخلفية والأمامية بالتساوي متجانسة كاملة التشفيه وتورد بدون عظم أو غضاريف طبقا لاحتياج الوحدة.

وتكتمل الأوزان من الأفضاخ «والفخذة تنتهي عند مفصل الحق بدون بيت الكلوه».

أما الوحدات التي احتياجها أقل من ٥٠٠ طالب فيتم التوريد للحوم من الأفضاخ فقط وتكون مشفاه خالية من الغضاريف ولا يسمح بتوريد لحم الركبة أو العرقوب.

٩- لا يسمح بتوريد أي أجزاء من عضلات البطن والسرة للذبيحة (كل ما هو ليس ضلع فهو بطن).

١٠- يجب أن تصل الذبائح إلى الوحدة داخل عربة نظيفة مبطنة من الداخل بالزنك ومغلقة أو صندوق بهذه الكيفية وبحيث تكون كل ذبيحة ملفوفة بقماش أبيض نظيف مستوفى للشروط الصحية او وسيله نقل غير معرضه للهواء الخارجي.



٨- أن تكون العبوات متماثلة في الحجم والوزن.

٩- توريد الدواجن المجهزة في حالة كاملة من التجميد حالة وصولها وخالية من عيوب الحرق التجميدى.

١٠- أن يتم نقلها في عربات معزولة ومجهزة بوحدة التبريد اللازمة.

١١- يتم تسليم الدواجن على ضوء الوزن الفعلي بعد انصهار الثلج طبيعياً وليس الأوزان المرقومة على الأكياس والعبوات.

١٢- يتم توريد الدواجن ومنتجاتها من المجازر الآلية التالية :-

- مجزر شركة روستى بالقلبيوبيه (سنديون)

- مجزر كوكو شامه (دمياط)

- مجزر شركة أيجبتانا مدينة السادات

- مجزر شركة كوكى العاشر من رمضان

- مجزر دواجن الوطنيه

- مجزر الرواد

- صدور دجاج فيليه نصف مقلئ:

١- صدور دجاج مغلفة بطبقة رقيقه من البقسماط الفائح والبيض بحالة مجمدة جاهزة للقلئ (وزن القطعة من ٥٠- ٥٥ جم) وفرق الأوزان لصالح الجامعة.

٢- تكون القطع متجانسة متماسكة ذات رائحة طبيعية وذات لون فائح خالية من العظام والغضاريف والدجاج المصنع منها يجب أن يكون مطابق للمواصفات المحددة لذلك ومذبوحاً حسب الشريعة الإسلامية.

٣- لا يقبل الدجاج الفيلية النصف مقلئ الا مجمدا ولا يقبل عند تجاوز تاريخ إنتاجه نصف مدة الصلاحية له- وأن تكون المجازر مرخصة تعمل آلياً وبها معمل مراقبة جودة.