

شماره ۲۹۳۳۱

تاریخ

۸۱/۹/۱۳

پیوست



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور
اداره کل دامپزشکی استان تهران

شبکه دامپزشکی شهرستان

سلام علیکم

احتراماً؛ به پیوست تصویر «دستورالعمل تحویل گیری، حمل و نقل و عرضه بهداشتی آبزیان به صورت تازه» جهت استحضار و بهره‌برداری ارسال می‌گردد. ۹/۱۲/۵۵

دکتر عبدالرحیم ذوقی

سرپرست اداره نظارت بر بهداشت عمومی

کیلومتر ۱۵ اتوبان تهران کرج، بعد از پیکان شهر، بلوار پژوهش
تلفن: ۳-۵۴۹۴۲-۰۲۶۵۷ فاکس: ۶۰۲۶۵۸۰ صندوق پستی: ۱۴۸۷۵/۱۵۷



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

جمهوری اسلامی ایران

بسمه تعالی

دستورالعمل تحویلگیری، حمل و نقل و عرضه بهداشتی آبزیان بصورت تازه

مقدمه

باتوجه به دستورالعمل های قبلی سازمان دامپزشکی کشور که خروج آبزی تازه برای مسافت های بیش از ۲۰۰ کیلومتر را ممنوع اعلام کرده بود و مشکلاتی که پس از اجرای این دستورالعمل ها بوجود آمده و همچنین تقاضاهایی که برای عرضه آبزیان بصورت تازه وجود دارد، دفتر نظارت بز بهداشت عمومی سازمان دامپزشکی کشور بمنظور سامان دهی به این امر، دستورالعمل موجود را تهیه نموده و امیدواریم با این اقدام بتوانیم ضمن کنترلهای بهداشتی لازم، قدمی درجهت افزایش مصرف سرانه آبزیان برداشته و شرایط لازم برای عرضه آبزیان بصورت تازه و بهداشتی را فراهم آوریم.

هدف

عرضه آبزیان بصورت تازه و در شرایط بهداشتی که ضمن افزایش مصرف سرانه میتواند باعث جلب اعتماد عمومی مصرف کنندگان گردیده و از حمل و نقل و عرضه آبزیان بصورت غیربهداشتی جلوگیری نماید.

دامنه کاربرد

دامنه کاربرد این دستورالعمل آبزیانی را شامل میشود که بصورت تازه مورد مصرف خانوار واقع می شوند. درحال حاضر این آبزیان شامل ماهیان تجاری و میگو (دریایی و پرورشی) بوده و ماهیان صنعتی که مورد مصرف کارخانجات تولید کننده کنسرو ماهی قرار می گیرند مانند تن ماهیان را شامل نمیشود و این ماهیان کماکان و همانند قبل فقط بصورت منجمد بایستی حمل و نقل گردند.

ماهیان تجاری به ماهیانی اطلاق می گردد که بطور مستقیم به مصرف خوراکی می رسند مانند ماهی شیر، حلوا، شوریده و

مراحل اجرایی

۱- صید این آبزیان باید روزانه بوده و حداکثر ۲۴ ساعت پس از صید در یکی از اسکله های مجاز تخلیه گردند و یا همانروز از مزارع پرورش، صید گردیده باشند.

۲- آبزیان دریایی باید هنگام تخلیه در اسکله از نظر ظاهری و ارگانولپتیک، درجه حرارت و میزان یخ گذاری توسط بازرسان دامپزشکی مورد بازرسی قرار گرفته و چنانچه دارای شرایط مناسب باشند، اجازه خروج از اسکله را به مقصد یکی از کارگاههای فرآوری آبزیان که دارای پروانه بهداشتی معتبر

از سازمان دامپزشکی می باشند، داده شود در غیر این صورت و چنانچه باتوجه به وضعیت ظاهری

وارگانولپتیک دارای علائم فساد باشند، بایستی به شکل مناسب از چرخه مصرف انسانی خارج شوند.

۳- گواهی حمل از اسکله های صیادی برای محموله های تازه فقط به مقصد یکی از کارگاههای

فرآوری آبزیان که پروانه بهداشتی معتبر از سازمان دامپزشکی کشور را دارا بوده و حداکثر درفاصله

۲۰۰ کیلومتری از اسکله تخلیه شده، قراردارند بایستی صادر گردد. لذا حمل و نقل آبزیان بصورت

تازه از اسکله تخلیه شده به بازار مصرف بصورت مستقیم ممنوع می باشد.

تبصره: درخصوص ماهیان پرورشی میتوان با هماهنگی دامپزشکی محل چنانچه شرایط فراهم

میشود، یخ گذاری را در محل مزارع انجام داده و نیازی به انتقال به مراکز فرآوری برای یخ گذاری

مجدد نمیشود. این تبصره شامل میگوی پرورشی نمی گردد.

۴- آبزیان باید در کنار یخ و یا مخلوط آب و یخ و توسط ماشین های حمل و نقل که دارای شرایط

بهداشتی بوده و دارای مجوزهای لازمه از دامپزشکی محل میباشند، حمل گردند.

۵- کلبه محموله هایی که از اسکله یا مزرعه پرورشی بارگیری شده و در این کارگاهها تخلیه می

گردند، بایستی بدون تاخیر توسط مسئول امور بهداشتی کارگاه مورد بازرسی ظاهری و ارگانولپتیک

قرار گرفته و چنانچه براساس جدول پیوست دارای درجه ممتاز یا یک باشند، اجازه خروج بصورت

تازه را خواهند داشت.

۶- آبزیانی که برای عرضه بصورت تازه انتخاب شده اند باید سریعا "شستشو گردیده و تحت نظارت

مسئول امور بهداشتی در یونولیت گذاشته شده و مورد یخ گذاری مجدد قرار گیرند. یخ گذاری باید

به شکلی باشد که ابتدا یک لایه یخ در کف یونولیت ریخته شده و به ترتیب یک لایه ماهی و یک لایه

پودر یخ ونهایتا " آخرین لایه نیز با یک لایه پودر یخ پوشانده شود.

۷- حداکثر ارتفاع آبی و یخ در این یونولیت ها نباید از ۳۰ سانتی متر برای میگو و ۵۰ سانتی متر برای

ماهی تجاوز نماید.

۸- درخصوص ماهیان تجاری بزرگ که امکان قرار گرفتن در یونولیت را ندارند و مستقیما" در داخل اطاق

عایق ماشین قرار می گیرند نیز ابتدا بایستی یک لایه پودر یخ در کف اطاق ماشین قرار گرفته و سپس به

ترتیب یک لایه ماهی و یک لایه یخ را قرارداد و نهایتا" روی آخرین لایه ماهیها را با یک لایه پودر یخ پوشانند.

۹- حداکثر ارتفاع پودر یخ و ماهی در مورد بند ۸ نبایستی از یک متر تجاوز نماید.

۱۰- درخصوص بندهای ۷ و ۹ باید دقت گردد که قطر لایه پودر یخ که بین آبزیان قرار می گیرد از

قطر لایه آبی کمتر نباشد.

۱۱- بمنظور جلوگیری از آلودگی، طراحی اطاق عایق این وسایل نقلیه باید به شکلی باشد که آب حاصل از ذوب شدن یخ به شکل مناسب از اطاق عایق بندی شده، خارج شود.

۱۲- بمنظور ردیابی محصول، باید ترتیبی اتخاذ گردد که بر روی هر کدام از یونولیت ها برچسبی که حاوی اطلاعات ذیل باشد، الصاق گردد:

- نام آبزی : تاریخ صید: تاریخ فرآوری:

- تاریخ انقضاء : حداکثر ۷ روز پس از صید

- شرایط نگهداری: در کنار یخ

- نام کارگاه فرآوری:

- شماره کد بهداشتی از سازمان دامپزشکی کشور

- آدرس و یا تلفن کارگاه فرآوری:

۱۳- مسئول امور بهداشتی کارگاه فرآوری، قبل از بارگیری وسیله حمل و نقل، مراتب را با دامپزشکی محل هماهنگ نموده و ترتیبی اتخاذ نماید که درب وسیله نقلیه توسط دامپزشکی محل پلمپ گردد.

۱۴- برای حمل و نقل این آبزیان، اخذ گواهی حمل بهداشتی از دامپزشکی محل ضروری می باشد.

۱۵- گواهی حمل بهداشتی برای محموله های آبزی تازه از کارگاههای فرآوری فقط برای محل های عرضه ای که حداکثر مدت زمان حمل و نقل آبزی تا آن ۴۸ ساعت طول می کشد، مجاز بوده و برای مسافت هایی که زمان طولانی تری نیاز دارند، صادر نخواهد شد.

۱۶- بمنظور هماهنگی با دامپزشکی مقصد، نسخه ای از گواهی حمل بلافاصله پس از صدور توسط نمابر یا پست الکترونیک از طریق دامپزشکی مبدا، ارسال گردد.

۱۷- وسایل حمل و نقل آبزیان تازه باید دارای مجوزهای لازمه از دامپزشکی بوده و علاوه بر دارا بودن شرایط بهداشتی مناسب، قبل از هر بارگیری مورد شستشو و ضد عفونی شدن بامواد مجاز قرار گیرند.

۱۸- این وسایل حمل باید مجهز به دستگاههای برودتی باشند که درجه حرارت اطاق عایق آنها در طی حمل و نقل بین صفر تا ۴ درجه سانتی گراد بوده و مجهز به ترموگرافهایی برای ثبت دما باشند.

۱۹- عرضه آبزیان تازه در مقصد فقط در محل هایی مجاز خواهد بود که شرایط بهداشتی لازم را دارا بوده و مجوزهای لازمه را از دامپزشکی محل دریافت کرده باشند.