

شماره ۴۴،۱۹۵۹۳

تاریخ: ۱۳۸۲ / ۱۲ / ۲۶



جمهوری اسلامی ایران
بسمه تعالی

۲۷

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

رود به دفتر آن بزرگوار
د. دکتر مهدی خلج
استان تهران
شماره: ۳۳۸۲ / ۱۲ / ۲۶
م. ل. ل. ل.

مدیر کل محترم دامپزشکی استان

باسلام،

احتراماً به پیوست ضوابط حمل و نقل و عرضه ماهی زنده در مراکز عرضه ماهی اعم از فروشگاهها و بازارهای عرضه ماهی و میگو ارسال میگردد. خواهشمند است تمهیدات و اقدامات لازم در خصوص اجرای صحیح و مناسب آن صورت گیرد. ۱۳۸۲/۱۲/۱۹ ب. مر ۱۹۹

دکتر مهدی خلج

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

بیمه

د. دکتر خلج

دکتر مهدی خلج

نشانی: تهران، خیابان ولی عصر (عج)، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سید جمال الدین اسدآبادی، صندوق پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن: ۳-۸۹۵۳۴۰۰ دورنویس: ۸۹۶۲۳۹۲ - ۸۹۵۷۲۵۲

ضوابط حمل و نقل و عرضه ماهی زنده در فروشگاهها و بازارهای عرضه ماهی و میگو

۱. حمل و نقل آبزیان زنده از مراکز پرورشی و یا صیدگاهها جهت عرضه بایستی از مقررات « حمل و نقل آبزیان زنده در داخل کشور » که طی بخشنامه شماره ۴۸/۹۹۳۳-۸۱/۲/۱۸ توسط دفتر بهداشت و بیماریهای آبزیان ارسال گردیده پیروی نماید.
۲. قبل از ارسال محموله زنده جهت فروش بازدید کارشناسی توسط کارشناسان اداره کل در خصوص سلامت ماهیان صورت گرفته و گواهی بهداشتی صادر گردد. از ارسال و حمل ماهیان بیمار و یا ماهیانی که در دوره نقاهت بیماری میباشند خودداری شود.
۳. ارائه گواهی بهداشتی سلامت به دامپزشکی به منظور صدور گواهی حمل و نقل الزامی است.
۴. از فروش ماهیانی که زمان پرهیز از مصرف دارو قبل از صید (Withdrawal Time) در آنها رعایت نشده و واجد باقیمانده دارویی و شیمیایی میباشند جداً خودداری شود.
۵. بازار عرضه ماهیان زنده بایستی فاصله مناسب از اسکله های صیادی و یا مراکز سکونت داشته و نیز قابل دسترس توسط شهروندان باشد.
- تبصره: در خصوص فروشگاههای عرضه ماهیان زنده در صورتیکه ضوابط بهداشتی را اعمال نمایند رعایت فاصله ضروری نمیشد.
۶. مکان تاسیس بازار ماهی و میگو بایستی از بازار عرضه سایر مواد غذایی و بازارها مجزا باشد.
۷. بازار عرضه ماهی زنده بایستی مسقف باشد.
۸. عرضه کنندگان مستقیم ماهی بایستی دارای امکانات و تجهیزات لازم جهت عرضه ماهی زنده (از قبیل حوضچه های مناسب نگهداری ماهی بصورت زنده، آب بهداشتی مناسب و قابل تعویض، تجهیزات و

وسایل تامین اکسیژن دردمای مناسب، یخچال جهت نگهداری ماهیان
مازاد و.....) راداشته واز بروز هرگونه استرس احتمالی ویا
دستکاری بیش از حد و غیر ضروری ماهیان جلوگیری کنند.

۹. دفع فاضلاب بصورت بهداشتی انجام گرفته و سطل زیاله درب دار پدالی
و ضد زنگ و قابل شستشو جهت جلوگیری از تجمع حشرات و حیوانات
موزی تهیه گردد.

۱۰. درون غرفه های عرضه آبزیان بایستی سکوهای مناسب عرضه که قابلیت
شستشو و ضد عفونی کردن راداشته باشند فراهم گردد.

۱۱. کلیه سطوح اماکن عرضه ماهی (دیوارها، کف، سقف) بایستی قابل
شستشو و ضد عفونی کردن باشند. کف غیر لغزنده و سخت بوده و دیوارها
به رنگ روشن باشند.

۱۲. کلیه کارکنان مستقر در غرفه ها بایستی ملبس به لباس و چکمه سفید و
بهداشتی بوده و واجد کارت بهداشتی معتبر باشند.

۱۳. رعایت مسایل بهداشتی، زیست محیطی و بهداشت عمومی ضروری بوده
و عرضه کنندگان بایستی ضمن رعایت آنها از دفع غیر بهداشتی پساب
خروجی آکواریومها و حوضچه های نگهداری ماهی زنده جلوگیری نمایند
و در صورت بروز تلفات و یا مرگ ماهی اقدام به دفن بهداشتی آنها
نموده و از آلودگی محیط و منابع آب خودداری نمایند.

۱۴. دفع و نابودی کلیه جانوران موزی و حشرات و موشها بایستی طبق یک
برنامه زمانبندی شده و بصورت مستمر و با استفاده از داروهای مورد تأیید
سازمان دامپزشکی کشور انجام شود.

۱۵. درون غرفه ها روشویی، صابون مایع جهت انجام امورات بهداشتی افراد
مرتبط با محصول ضروری است.

۱۶. در نظر گرفتن سیستم آبرسانی جهت شستشوی معابر اصلی بازارچه و محل

عرضه الزامی است. ۱۲/۱۹ دستورالعمل. آذربایجان. ص.