



جمهوری اسلامی ایران  
بسمه تعالی

وزارت جهاد کشاورزی  
سازمان دامپزشکی کشور

شماره: ۴۴۷۲۴۴۴

تاریخ:

پیوست:

۱۳۸۲ / ۴ / ۷ - ۷

مدیر کل محترم دامپزشکی استان

باسلام،

احتراماً پیرو دستورالعمل های نشانه گذاری فرآورده های خام دامی به پیوست در سه بزرگ «دستورالعمل نشانه گذاری ماهی تازه» ارسال میگردد خواهشمند است دستورات مقتضی را در خصوص اجرای دقیق آن مبذول فرمائید. ۴۴/۱۱۰ ب. ۸۷



دکتر مهدی خلیج

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

*(Handwritten signature)*

وزارت جهاد کشاورزی - سازمان دامپزشکی کشور - خوزستان

شماره: ۱۳۸۲ / ۴ / ۲۳  
۵۸۵۵

*(Handwritten notes and signatures)*  
 دکتر مهدی خلیج  
 مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی  
 سازمان دامپزشکی کشور

دستورالعمل نشانه گذاری ماهی تازه  
(کامل یا قطعه بندی شده بصورت بسته بندی)

۱. بسته بندی کیسه ای یا ظروف یکبار مصرف

مشخصات زیر بایستی الزاماً به زبان فارسی، بصورت خوانا و بارنگ پاک نشدنی بر روی هر بسته ماهی چاپ شود.

الف) طرف اول:

۱. نام و نوع<sup>۱</sup> فرآورده: .....
۲. نام و نشانی کارگاه فرآوری و بسته بندی: .....
۳. تاریخ صید<sup>۲</sup>: .....
۴. تاریخ بسته بندی: .....
۵. وزن خالص: .....
۶. کد بهداشتی از سازمان دامپزشکی کشور<sup>۳</sup>: .....
۷. تاریخ انقضاء: ۷ روز پس از صید
۸. شرایط نگهداری: حداکثر در ۴ درجه سانتی گراد (دردمای یخچال)

تبصره یک: در صورتیکه کارگاه در نظر دارد آرم و یا نام ویژه ای بر روی بسته بندی درج نماید، باید آرم و یا نام مذکور قبلاً به ثبت رسیده و موضوع کتاباً به اطلاع سازمان دامپزشکی کشور رسانیده شود.

۱. منظور از نوع فرآورده کامل، فیله، دودی و ..... میباشد.
۲. تاریخ صید و تولید بر حسب روز، ماه، سال
۳. سه رقم سمت راست شماره پروانه بهداشتی بهره برداری صادره از سازمان دامپزشکی کشور

## ب) طرف دوم:

باتوجه به لزوم افزایش آگاهی مصرف کننده از ویژگیهای فرآورده، درج اطلاعات ذیل بر روی ظرف دوم کیسه الزامی است.

مصرف کننده گرامی ماهی کامل تازه سالم و بهداشتی باید دارای ویژگیهای زیر باشد:

۱. پوست بایستی روشن، درخشان و بدون تغییر رنگ باشد.
۲. چشم ها بایستی محدب یا مردمک روشن و قرینه شفاف باشد.
۳. آبشش ها دارای رنگ روشن، بدون موکوس و فاقد بوی ترشیدگی باشند.
۴. عضلات بایستی دارای سطح صاف و محکم بوده و خاصیت الاستیکی داشته باشند.

## بسته بندی باید سالم و فاقد ترشحات باشد

**تبصره دو:** اختصاص حداکثر ۱۰ درصد سطح هر طرف جهت ذکر مشخصات ( نام، آدرس، آرم ویژه ) سفارش دهنده بلامانع است.

## II. بسته بندی در ظروف یکبار مصرف:

کلیه مشخصات مورد اشاره در مورد بسته بندی کیسه ای باید بر روی برچسب های مناسب چاپ شده و بر روی روکش پلاستیکی ( استریچ فیلم ) هر بسته چسبانیده شود

## ویژگی های کیسه ها و ظروف پلاستیکی یکبار مصرف و استریج فیلم مورد استفاده

### در بسته بندی ماهی کامل

#### ۱- ویژگی های شیمیایی

- ۱-۱) از جنس مناسب جهت بسته بندی مواد غذایی (Food grade) باشد.
- ۲-۱) قابلیت جذب چربی را نداشته باشد.
- ۳-۱) غیر سمی باشد
- ۴-۱) از مواد باز یافت شده نباشد

#### ۲- ویژگی های فیزیکی

- ۱-۲) هنگام بسته بندی سالم، پاکیزه و استفاده نشده باشد.
  - ۲-۲) قابلیت عبور هوا از آن ناچیز باشد.
  - ۳-۲) قابلیت عبور بخار آب از آن ناچیز باشد.
  - ۴-۲) قابلیت انبساط و انقباض آن در برابر تغییرات درجه حرارت محیط ناچیز باشد.
  - ۵-۲) قدرت کشش خوبی داشته باشد.
  - ۶-۲) قابلیت خم شدگی، نرم بودن و انحناپذیری خوبی داشته باشد.
  - ۷-۲) سه لایه باشد.
  - ۸-۲) کیسه میتواند رنگی یا شفاف باشد.
- تذکره - در صورتیکه کیسه رنگی باشد، لایه های درونی و بیرونی آن باید الزاماً شفاف (بدون رنگ) باشد، و فقط در لایه میانی میتوان از مواد رنگی (از نوع مجاز جهت مواد غذایی) استفاده

کرد