

شماره: ۸۸۲

تاریخ:

بیوسه ۱۳۸۲ / ۱۲ / ۱۹



جمهوری اسلامی ایران
بسمه تعالی

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

مدیر کل محترم دامپزشکی استان هرمزگان

باسلام،

احتراماً عطف به نامه شماره ۱۴/۵-۱۵۴۶۹-۸۲/۱۰/۷ بدینوسیله به پیوست آئین کار نحوه فرآوری، بسته بندی و عمر ماندگاری ماهی مرکب (Cuttle fish) و اسکویید (Squid) جهت اطلاع و اقدام لازم ارسال میگردد. ۵۸/۱۲/۱۰

دکتر مهدی خلیج

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

رونوشت:

- مدیر کل محترم دفتر قرنطینه و امور بین الملل جهت استحضار
- مدیر کل محترم دامپزشکی استان سیستان و بلوچستان، شهرستان چابهار، بوشهر، خوزستان جهت استحضار و اقدام مقتضی

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



جمهوری اسلامی ایران

بسمه تعالی

وزارت جهاد کشاورزی

سازمان دامپزشکی کشور

شماره:

تاریخ:

پیوست:

آئین کار فرآوری ، بسته بندی و عمر ماندگاری ماهی مرکب و اسکوئید

۱. اسکوئیدها و ماهیان مرکب را عمدتاً در دریا و بروی کشتی تخلیه شکمی و فرآوری نمی کنند . پس از صید آنها را با آب شستشو و در کنار یخ به نسبت ۱ به ۳ و با احتیاط به نزدیکترین کارگاه فرآوری ارسال میکنند . ماهیان مرکب و اسکوئیدها نسبت به صدمات و ضربات مکانیکی بسیار حساس میباشند و پوست آنها به راحتی صدمه می بیند و کیسه مرکب آنها پاره میشود .

۲. در کارگاههای فرآوری پس از بررسی ظاهری و ارگانولپتیکی ماهیان زخمی و اجسام خارجی را جدا و به قسمت ضایعات منتقل میکنند . سپس ماهیان سالم را با آب کلرینه (حداکثر ۵ppm) و یا آب قابل شرب شستشو میدهند .

۳. اکثر کشورها تمایل به خرید ماهیان مرکب و اسکوئید بصورت کامل را دارند . جهت انجماد بایستی از ماهیان^۱ که کمتر از ۷ روز از صید آنها گذشته و در شرایط مطلوب در کنار یخ نگهداری شده باشند ، استفاده کرد . جهت انجماد از پلیت فریزر یا تونل انجماد میتوان استفاده کرد ولی انجماد در هوای متحرک (Air blast freezer) توصیه شده است . میتوان قبل از شروع فرآوری با یک کلیس کیسه مرکب ماهیان را بست .

۴. در صورت نیاز به فیله کردن ابتدا اسکوئید یا ماهی مرکب را کاملاً شسته و سپس بازوها را از جلوی چشم قطع کرده و آنها را



جمهوری اسلامی ایران

بسمه تعالی

وزارت جهاد کشاورزی

سازمان دامپزشکی کشور

شماره:

تاریخ:

پیوست:

نگهداری میکنند زیرا پس از پاک کردن بادکشا می توان از آنها نیز جهت فرآوری استفاده کرد. بعد از آن سرمایه را پیچانده و همزمان با دست روی پوسته خارجی فشار وارد میکنند تا سر، غضروف داخلی در اسکوئید و استخوان داخلی در ماهی مرکب و احشاء به آرامی خارج گردد. پوسته خارجی را میتوان کاملاً برداشت و یا پس از بریدن آن اقدام به شستشوی کامل محوطه بطنی ماهیان نمود. جهت پوست کنی بهتر است ماهیان را بمدت ۱۵ ثانیه در آب گرم ۳۰-۲۵ درجه سانتیگراد قرارداده و سپس پوست را با چاقو کنده و یا آنرا خراشید. از دستگاههای مخصوص پوست کنی، تخلیه احشاء و برش نیز میتوان جهت اینکار استفاده کرد.

۵. بسته بندی این ماهیان بایستی در کارتن صورت گیرد زیرا در حالت فله امکان مجروح شدن و نیز آسیب دیدن کیسه مرکب وجود دارد. درج برچسب مناسب با کلیه مندرجات مورد لزوم بر روی آنها الزامی است.

۶. پس از انجماد نگهداری این ماهیان بایستی در دمای منهای ۱۸ درجه سانتیگراد صورت گیرد و در این مرحله بازرسی محصول بایستی توسط کارشناسان ادارات کل دامپزشکی انجام شده و بعد از انجام آزمایشات لازم حصول اطمینان از سلامت محصول اقدام به صادرات آن نمود.

۷. عمر ماندگاری ماهیان مرکب و اسکوئید در کنار یخ در صورتیکه

نگهداری در شرایط مطلوب باشد ۷ روز و در حالت انجماد ۹

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



جمهوری اسلامی ایران

بسمه تعالی

وزارت جهاد کشاورزی

سازمان دامپزشکی کشور

شماره:

تاریخ:

پیوست:

ماه میاشد (جهت صادرات درج عمر ماندگاری بر اساس درخواست کشور وارد کنند بلامانع است).

۸ جهت صادرات اعمال ضوابط و دستورالعمل های HACCP در طول عملیات تولید و نیز رعایت ضوابط تاسیسات و تجهیزات مورد نیاز کارگاههای فرآوری این محصولات مطابق با دستورالعمل شماره EEC/۹۱/۴۹۳ الزامی است.

۹. رعایت بهداشت محیط و فردی، تهیه کارت بهداشتی سلامت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، پوشش کامل و مناسب جهت کلیه پرسنل کارگاه ضروری است. ۱۲/۱۳ دستورالعمل آریمان ص.