وزارت جهاد کشاورزی

شرکت سهامی پشتیبانی امور دام کشور



دستورالعمل کنترل و نظارت بهداشتی برش و بسته بندی ماهی سی باس

(مرداد ۱۳۹۹)

معاونت پشتیبانی تولید و سرمایه گذاری

اداره کل کنترل کیفی

دستورالعمل کنترل و نظارت بهداشتی برش و بسته بندی ماهی سی باس

مشخصات واحد پرورش ماهی

۱- مرکز پرورش ماهی در قفس باید دارای مجوز بهره برداری با تاریخ اعتبار از سوی اداره کل دامپزشکی استان باشد

۲- در زمان انتخاب محل site selection جهت پرورش در قفس باید به عواملی مانند تناسب فاکتورهای فیزیکوشیمیایی پارامترهای آب با گونه پرورشی، دور بودن محل احداث قفس ها از محل تخلیه فاضلاب های شهری و صنعتی و نیز تردد افراد و وسایل سایر صنایع وابسته به دریا، سرعت جریان آب در محل احداث قفس ها و ... براساس دستورالعمل صدور پروانه بهداشتی (کد دستورالعمل ۹۲/۶۵/iVO سازمان دامپزشکی) دقت نمود.

۳- به منظور پیشگیری از ورود عوامل پاتوژن باید بچه ماهی از مراکز مورد تایید با اخذ مجوز دامپز شکی ا ستان تهیه شود.

۴- مستندسازی و ارائه نتایج آزمایشات انگلی، قارچی و باکتری شناسی جهت حصول اطمینان از منفی بودن نتیجه آنها الزامیست.

۵- دستگاه ها و ماشین آلات مورد استفاده باید قبل از ورود به مزرعه و خروج از آن به وسیله ماده ضدعفونی مجاز شسته و ضدعفونی گردد.

۶- در مورد تأسیسات آبزی پروری که در دریا قرار داده می شود ، تورها نباید هرگز از یک تأسیسات آبزی پروری به تأسیسات دیگر منتقل گردد حتی اگر شسته و ضدعفونی شود.

۷-تمام تجهیزاتی که برای غذادهی، تمیز کردن و برای برداشت ماهی استفاده می شود باید برای هر قفس پرورش اختصاصی بوده و با دقت شسته و ضدعفونی گردد.

۸- کلیه وسایل و تجهیزات مورد استفاده در پایان هر دوره پرورشی و شروع دوره بعدی باید شستشو و ضدعفونی شوند.

۹- نصب توری های سطح بالایی برای مقابله با پرندگان و در خصوص جلوگیری از تماس مستقیم سایر آبزیان نصب توری های شکار در بخش بیرونی تورهای پرورشی الزامیست.

۱۰- استفاده از غذاهای زنده، دست ساز و غیرکارخانه ای ممنوع می باشد.

۱۱- به منظور پیشگیری از امکان آلوده شدن غذا و سایر مواد بیولوژیک مورد استفاده در قفس با عوامل پاتوژن ، انبار غذا باید یک فضای کاملاً بسته، مسقف، قابل شستشو و ضدعفونی و مجهز به تجهیزات لازم جهت جلوگیری از ورود حشرات، جوندگان، گوشتخواران و... بوده و همچنین دارای سیستم های کنترل دما و رطوبت و مجهز به پالت به منظور نگهداری بسته های غذا باشد.

۱۲- فرار ماهیان حامل عوامل پاتوژن و یا بیمار موجب بقاء عوامل پاتوژن در محیط و انتقال آن به ماهیان وحشی می شود لذا به منظور کنترل فرار ماهی اقداماتی شامل: استفاده از قفس های مناسب و مستحکم در برابر جریانات آبی منطقه ، مانیتورینگ قفس ها با استفاده از نصب دوربین در زیر آب و نیز گزارش فرار ماهی ها در اسرع وقت به شبکه دامپزشکی باید انجام پذیرد.

۱۳- در صورت بروز بیماریهای عفونی و واگیردار انگلی، قارچی، باکتریایی و ویروسی پس از تخلیه قفس ها حداقل به مدت یک ماه آیش گذاری انجام پذیرد.

نکته: در صورت بروز بیماریهای لیست شده OIE در منبع آبی که بیش از یک مرکز در آن مستقر است حداقل سه هفته آیش گذاری همزمان در مزارع موجود در منبع آبی و یا پهنه آبی انجام پذیرد.

۱۴- قبل از ذخیره سازی بچه ماهی ، به منظور اطمینان از شستشوی پایان دوره قفس ها در پرورش قبلی و نیز عدم وجود هرگونه مواد رسوب یافته بر روی آنها ، قفس ها باید توسط کارشناس استانی مورد بازدید قرار گیرد.

نکته: لازم است در زمان بازدید از قفس ، کار شناس و خودروی دامپز شکی ۴۸ ساعت قبل به سایر مراکز آبزی پروری و آزمایشگاه تردد نداشته باشد.

۱۵- مزارع پرورشی باید دارای محل مناسب (سکو)جهت شستشو، جعبه گذاری و یخ پوشی، انبار مناسب ماهی ویخ ، دستگاه یخ خرد کن ومنابع آب بهداشتی برای شستشوباشند.

۱۶- پس از انتقال ماهی به سکوی کنار مزارع ، با آب بهداشتی شستشو و درون مخازن حاوی آب ویخ ، سرد سازی اولیه صورت پذیرفته ودر نهایت درجعبه های مناسب حمل ماهی، عملیات یخ‌پوشی انجام پذیرد.

نکته:عملیات یخ گذاری ماهی(Iced fish)تازه صید شده باعث کاهش سرعت بروز پدیده جمود نعشی میشود.

۱۷- بلافاصله پس از صید ماهی در مخازن عایقدار که دارای مخلوطی از یخ و آب, (یک قسمت یخ,یک قسمت آب) قرار گرفته و بسته به دمای ماهی و محیط در فاصله زمان ۱ تا ۲ ساعت عملیات سرد سازی انجام شده بطوریکه دمای عمق ماهی به ۴ درجه سانتیگراد بر سد . سرعت سرد سازی ماهی در این حالت حدود ۵-۴ برابر سرعت سرد سازی در یخ پوششی ساده گزارش شده است. البته باید متذکر شد چنانچه مدت زمان غوطه وری

ماهی در مخلوط آب دریا و یخ پودر بیش از ۸ ساعت باشد احتمال رنگ پریدگی و جذب آب در گوشت ماهی وجود خواهد داشت.

برای اطمینان از وجود دمای پایین در کلیه بخشهای مخلوط آب دریا و یخ لازم است متناوباً آن را تکان داد.

ویژگی ماهی صید شده

۱۸-یک ماه قبل از تاریخ صید ماهی باید دارو قطع گردد تا عوارض نامطلوبی برای مصرف کنندگان بوجود نیاید.

۱۹- به منظور جلوگیری از فساد ماهی غذادهی به آن ۴۸ ساعت قبل از صید و برداشت باید متوقف شود.
نکته: ماهی هایی که روده های آنها از غذا انباشته باشد سریعتر فاسد می شوند.

۲۰- صید ماهی باید در زمان مناسب انجام گیرد. بهترین زمان برای صید صبح زود و هنگام خنکی هوا می باشد.
۲۱- حمل و نقل ماهی تازه باید با وسایل نقلیه مجاز سردخانه دار مجهز به ترموگراف انجام گیرد و برودت بافت عمقی ماهی در طول حمل ۳ درجه سانتیگراد باشد.

نکته: بازرسان بهداشتی دامپزشکی مقصد و نماینده شرکت باید برودت کانتینر را اندازه گیری و نسبت به پلمب ماشین حمل اقدام نمایند. ماشین حمل باید در حضور نماینده شرکت فک پلمب و برودت آن اندازه گیری شود.
نکته:در طی حمل و نقل ماهی منجمد برودت کانتینر نباید از ۱۵ درجه سانتیگراد زیر صفر بیشتر شده باشد.

خصوصیات ظاهری ماهی:

۲۲-خصوصیات ظاهری (ارگانولپتیک) و معیارهای ماهی تازه

ارگان	درجه یک	درجه دو	درجه سه	فاسد
چشم	محدب و کاملاً برآمده سیاه با مردمک روشن،قرنیه شفاف	محدب مقداری فرورفته،سیاه با مردمک کدر، قرنیه مقداری مات	پهن،قرنیه مات مردمک کدر	مرکز فرورفته، مردمک خاکستری، قرنیه شیری
بوی آبشش و حفره شکمی	بوی علف های دریایی	فاقد بوی علف دریایی	تخمیر شده، بوی ترشی می دهد	کاملاً بوی ترشیدگی می دهد
گوشت	دارای سطح صاف،محکم، الاستیک	دارای حالت الاستیک	کمی نرم، دارای سطح کدر	گاملاً نرم، فلسها براحتی از پوست جدا می شوند ، سطح گوشت چروکیده است

آبشش ها	رنگ قرمز، روشن بدون موکوس	رنگ پریده موکوس شفاف	رنگ متمایل به قهوه ای، ضخیم، موکوس کدر	رنگ زرد، موکوس شیری
ترشحات مخاطی سطح پوست	آبکی،شفاف	غبارمانند	شیری	خاکستری متمایل به زرد
پرده صفاق(در ماهی شکم خالی)	صاف،شفاف،به سختی از گوشت جدا می شود	تاحدودی کدر،می توان آن را از گوشت جدا کرد	به راحتی از گوشت جدا می شود	از گوشت جدا شده است
پوست	روشن،بدون تغییر رنگ، درخشنده	رنگ روشن ولی درخشنده نیست	پوست در حال تغییر رنگ از روشنی به سمت کدورت	رنگ کاملاً کدر

۲۳-ویژگی شیمیایی

الف)میزان ازت فرار(TVN)

۲۳-۱- TVN در آبزیان تازه (غیرمنجمد) به عنوان معیاری برای قضاوت مطرح نمی باشد.

- TVN در آبزیان منجمد بر حسب ۱۰۰gr / mg (میلی گرم در هر صد گرم گوشت ماهی) مطابق جدول زیر می باشد:

نوع فرآورده منجمد	مطلوب	قابل مصرف	مصرف سریع	غیرقابل مصرف
ماهی آب شیرین	حداکثر ۲۰	۲۲-۲۱	۲۵-۲۳	بیش از ۲۵
ماهی آب شور(دریایی)	حداکثر ۲۵	۳۳-۲۶	۳۵-۳۴	بیش از ۳۵

نکته: حداکثر میزان مجاز TVN در آبزیان دریایی جهت صادرات و یا واردات ۱۰۰ gr / ۳۰ mg است.

ب)**هیستامین**

۲۳-۲-میزان مجاز هیستامین در ماهی به شرح جدول زیر می باشد:

روش آزمون	تعداد نمونه (n)	c	m mg/kg	m mg/kg
HPLC	۹	۲	۱۰۰	۲۰۰

ج)**فلزات سنگین**

۲۳-۳-میزان مجاز فلزات سنگین در ماهی به شرح جدول زیر می باشد:

فلزات سنگین	حدمجاز	توضیحات
سرب	حداکثر۰/۲(میلیگرم در هر کیلوگرم)	حداکثر۰/۴ (میلیگرم در هر کیلوگرم)در مورد کفشک،مارماهی و بعضی گونه های دیگر
کادمیوم	حداکثر۰/۰۵(میلیگرم در هرکیلوگرم)	حداکثر ۰/۱(میلیگرم در هر کیلوگرم)برای کفشک، مارماهی، انچوی اروپایی، Horse magkeral
جیوه	حداکثر۰/۵(میلیگرم در هرکیلوگرم)	حداکثر ۱(میلیگرم در هر کیلوگرم) برای تن ماهیان، مارلینریا، سرخو،کوسه ماهی،بعضی گونه های ماکرل،خاویاری،ماهی تن

د) **ویژگی میکروبی**

۲۳-۴-ویژگی های باکتریایی ماهی به شرح جدول زیر می باشد:

آزمون	تعداد نمونه(n)	c	m	M
شمارش کلی میکروارگانیسم ها(در یک گرم)	۵	۲	۵×۱۰^{۵}	۵×۱۰^{۶}
اشرشیا کلی(در یک گرم)	۵	۱	۱۰	$۱۰^{۲}$
استافیلوکوکوس ارئوس کوآگولاز مثبت(در یک گرم)	۵	۲	$۱۰^{۲}$	$۱۰^{۳}$
سالمونلا(در ۲۵ گرم)	۵	۰	۰	–
ویبریوپاراهمولیتیکوس*(در یک گرم)	۵	۲	$۱۰^{۲}$	$۱۰^{۳}$
لیستریا مونوسیتوژنز*(دریک گرم)	۵	۲	۲۰	$۱۰^{۲}$
ویبریو کلرا*(در ۲۵گرم)	۵	۰	۰	–
توکسین کلستریدیوم بوتولینیوم**(در کلیه بسته های آزمون)	۵	۰	۰	۰

*در مورد آبزیانی که بصورت خام و یا نیمه خام مصرف می شوند، مطرح است.

**در مورد فرآورده های شیلات کنسرو شده،بسته بندی در خلاء و یا دودی مطرح است.

ح) ویژگی انگلی

۲۳-۵-بازرسی آلودگی انگلی ماهیان باید براساس بازرسی ظاهری و با چشم غیرمسلح و بدون تخریب بافتی انجام پذیرد.

نکته: در مورد فیله ماهی نیازی به برش بافتی نیست ولی در مورد ماهی کامل /ماهی شکم خالی علاوه بر برر سی محوطه بطنی و عضلات شکمی ماهی، برشی به اندازه یک کف دست (PALM) معادل) ۷/۶۲ × ۷/۶۲ سانتیمتر مربع) در ناحیه عضلات پشتی ماهی داده می شود.

۲۴- در صورت وجود حتی یک انگل زئونوز در عضلات ماهی (اعم از عضلات شکمی و یا عضلات پشتی) ، ماهی قابلیت مصرف خانوار را ندارد.

۲۵- در مورد انگل آنیزلکیس در مواقعی که در میانگین نمونه ها بیشتر از ۲ عدد انگل در ماهی وجود داشته باشد، ماهی غیرقابل مصرف می باشد.

۲۶- در صورتی که آلودگی به کیست انگل تریپانورنکا صرفاً محدود به دستگاه گوارش ماهی و به هر میزان باشد مصرف گوشت ماهی بلامانع است. در مورد فیله ماهی حتی وجود یک عدد انگل تریپانورنکا در فیله قابلیت مصرف خانوار را ندارد.

۲- ویژگی ماهی منجمد:

۲۷- سوختگی حاصل از انجماد در سطح محموله ماهی قابل قبول نمی باشد.

۲۸- محموله ماهی نباید دارای تغییر رنگ یا بوهای غیرطبیعی با شد(بوی تندی یا زرد شدن چربی ها که همراه با تغییر رنگ سطح ماهیان باشد).

۲۹- محموله ماهی نباید دچار خراشیدگی و صدمات سطحی باشد.

۳۰- نباید هیچگونه علامتی که دلالت بر انجماد زدایی و دیفراست محصول باشد ، مشاهده گردد.

پس از خروج از انجماد و دیفراست محصول

۳۱- بافت دارای قوام و قابل ارتجاع باشد.

نکته: خونابه حاصل از دیفراست ناچیز باشد.

۳۲- بو همانند ماهیان تازه دارای بوی علفهای دریایی و عاری از بوهای نامطبوع باشد.

نکته: در ماهیان منجمد بعضی از ویژگیها مانند چشم ها، پوست، رنگ و بوی آبشش ها تحت تأثیر عملیات انجماد قرار گرفته و پس از انجمادزدایی حالت طبیعی را نخواهند داشت.

۳۳- اگر ماهی به حالت زنده منجمد شده باشد، رنگ پوست طبیعی، باله های شنا، منظم و باز و مستقیم، مردمک چشم باز و عدسی چشم شفاف می باشدو در مرکز چشم تنها یک نقطه سفید رنگ دیده می شود.

۳۴- اگر ماهی زنده پس از صید منجمد شده با شد ، باله های شنا جمع شده و به بدن چسبیده اند، چشم ها هم سطح با حدقه چشمی بوده و از حدقه خارج نمی گردند.

۳۵- اگر ماهی بعد از مردن منجمد شده باشد، سرپوش برنش ها و دهان آن باز بوده و رنگ پوست بدن نسبت به رنگ طبیعی تیره تر خواهد بود.

۳۶- اگر ماهی در حین فساد منجمد شده باشد ، در حالت انجماد بویی از آن به مشام نمی رسد .

تشخیص فساد در ماهی منجمد

پس از دیفراست ماهی منجمد، فساد در ماهی به یکی از روشهای زیر تشخیص داده می شود:

۳۷- قسمتی از برنش ها را برداشته، به وسیله آب گرم شسته و بو می کنیم.

۳۸-کاردی را در آب گرم فرو برده ، پس از بیرون آوردن، خشک می کنیم و سپس آن را در عمق عضلات طرفین تیره پشت فرو برده، بعد از بیرون آوردن بو می کنیم.

۳۹ - قطعه ای از گوشت ماهی را بریده، بعد از پختن، بو و طعم آن را آزمایش می کنیم.

۴۰ -در همه روش های فوق استشمام بوی گندیدگی نشانه فساد ماهی منجمد است .

عمر ماندگاری:

۴۱-عمر ماندگاری ماهی به شرح جدول زیر می باشد:

نام فرآورده	شکل عرضه	شرایط نگهداری*		عمر ماندگاری
		دما (درجه سانتیگراد)	رطوبت نسبی (درصد)	
ماهی کامل	منجمد (بسته بندی معمولی، خلاء، اتمسفر اصلاح شده) ماهی چرب ماهی کم چرب	-۱۸ -۱۸	- -	۷ماه ۱۰ماه
فیله ماهی یا ماهی شکم خالی	منجمد (بسته بندی معمولی، خلاء، اتمسفر اصلاح شده) ماهی چرب ماهی کم چرب	-۱۸ -۱۸	- -	۹ماه ۱۲ماه

*عمر ماندگاری از زمان صید محاسبه می شود.

مشخصات واحد بسته بندی ماهی:

۴۲- کارگاهی که محصول در آن فرآوری و منجمد می گردد باید دارای پروانه بهداشتی با تاریخ اعتبار صادره از سوی سازمان دامپزشکی باشد.

۴۳- واحد بسته بندی ماهی باید دارای مسئول فنی بهداشتی با مدرک دکتر دامپزشک باشد.

نکته: پروانه اشتغال به کار مسئول فنی بهداشتی واحد باید دارای تاریخ اعتبار باشد.

۴۴- واحد بسته بندی باید مجهز به باسکول دارای گواهی کالیبراسیون معتبر باشد .

۴۵- واحد بسته بندی باید مجهز به بارانداز مسقف و مناسب جهت تخلیه و بارگیری محمولات باشد.

۴۶- نیروی انسانی به تعداد کافی متناسب با حجم فعالیت روزانه واحد بسته بندی(تخلیه ، بارگیری و برش و بسته بندی) باید به کار گرفته شود.

۴۷- رعایت اصول بهداشت فردی از جمله : کارت بهداشت/گواهی سلامت، لباس کار،کلاه،دستکش و چکمه تمیز و ... الزامیست.

نکته: پوشیدن و استفاده از لباس کار صرفاً در سالن تولید و انبارها مجاز می باشد .

۴۸- واحد بسته بندی باید دارای تونل انجماد باشد.

۴۹- برای جلوگیری از ورود جوندگان و حشرات باید دستورالعمل اجرایی مبارزه با پرندگان، جوندگان،حشرات و حیوانت(مذی و مضر) به شماره ۵۱/۱۱۲۲۲۵ مورخ ۹۵/۹/۷ اجرا گردد.

۵۰- پنجره های سالن تولید باید دارای توری بوده تا از ورود آفات جلوگیری به عمل آید.

۵۱- نصب حشره کش های الکتریکی در مبادی ورودی و خروجی الزامیست.

۵۲- نور مناسب باید در تمام قسمت های سالن تولید وجود داشته باشد.

۵۳- سالن تولید باید مجهز به هواکش و تهویه مناسب باشد.

۵۴- تعبیه حوضچه حاوی ماده ضدعفونی در محل ورود به سالن بسته بندی الزامیست.

۵۵- شستشو و ضدعفونی وسایل و ابزار در پایان هر روز کاری و نیز رعایت اصول بهداشتی فردی ، محیط، میز و ابزار کار الزامیست.

۵۶- سرویس های بهداشتی باید به تعداد لازم و کافی برای استفاده کارگران موجود باشد و نیز مجهز به تهویه مناسب بوده و به سالن تولید و انبارها ارتباط نداشته باشد.همچنین باید سرویس های بهداشتی به سرویس شستشوی دست و صابون مایع بدون بو و همچنین سطل زباله درب دار مجهز باشد.

۵۷- نزدیک به اماکن عمومی باید امکانات لازم برای شستشو و سترون کردن دست موجود داشته باشد.

۵۸- برای برش و بسته بندی استفاده از اره های مخصوص الزامیست.

۵۹- شستشو و ضدعفونی سالن و ابزار کار در پایان هر روز کاری الزامیست.

۶۰- دمای سالن بسته بندی باید ۱۲ درجه سانتیگراد باشد.

۶۱- بخش غیر تمیز شامل: سالن شستشو و سر و دم زنی و تخلیه احشاء و بخش تمیز شامل : سالن فرآوری (فیله/استیک نمودن) و بسته بندی اولیه باید از یکدیگر مجزا باشند.

ویژگی ماهی برای بسته بندی:

۶۲- ماهی استفاده شده برای برش و بسته بندی باید از ماهی صید شده در روز جاری باشد.

نکته: در صورتی که واحد بسته بندی خارج از استان محل صید شده باشد حداکثر ۲۴ ساعت نباید از صید ماهی گذشته باشد.

۶۳- محموله باید دارای گواهی بهداشتی حمل صادره از سوی دامپزشکی مبداء باشد.

۶۴- استفاده از ماهی منجمد به منظور قطعه بندی مجاز نمی باشد.

۶۵- جداسازی و عدم بسته بندی ماهی های دارای آسیب فیزیکی حاصل از حمل و نقل نامناسب شامل: له شدگی، شکستگی و یا بریدگی الزامیست .

نکته: عملیات فیله کردن ماهی حتماً باید بعد از گذشتن زمان جمود نعشی انجام پذیرد تا فیله دچار چروکیدگی و افت کیفیت نگردد.

۶۶- پس از تخلیه شکم ((Gutting)و حذف آبشش ها ، باله ها وفلس، ماهی باید با اب تمیز شستشو داده شود.

نکته: در تخلیه امعاء و احشاء ماهی بعضی از مویرگ های خونی اصلی ماهی نیز جدا می شود و از نرمی و شرایط فساد ماهی کاسته می شود .

۶۷- پس از شستشو ، ماهی در محدوده وزنی تعیین شده سورت بندی گردد.

نکته: محدوده وزنی قابل قبول ماهی پاک شده و آماده انجماد مطابق قرارداد منعقده خرید تعیین می گردد.

۶۸- به منظور چیدمان منظم ماهی ها در کارتن ، ماهی ها باید بصورت سر و ته در داخل کیسه نایلون چیده و سپس در سینی و یا سبد قرارد داده شود.

۶۹- سبدها و یا سینی حاوی ماهی بر روی راکرها چیده و بلافاصله به تونل انجماد آماده بکار منتقل گردد .

۷۰-تونل انجماد باید دارای برودت ۳۵ تا ۴۰ درجه سانتیگراد زیر صفر باشد.

نکته: دو ساعت قبل از انتقال ماهی باید تونل انجماد روشن و آماده به کار و دارای برودت ۳۵ تا ۴۰ درجه سانتیگراد زیر صفر باشد.

۷۱- طول مدت انجماد حداکثر ۸ ساعت می با شد و در این مدت باید برودت عمق ماهی به ۱۸ درجه سانتیگراد زیر صفر رسیده باشد.

نکته:تونل انجماد باید در حضور نماینده شرکت تخلیه گردد.

۷۲-پس از تخلیه محموله از تونل انجماد ، جهت جلوگیری از سوختگی انجماد ، کیسه های حامل ماهی منجمد باید کاملاً بسته و سریعاً در داخل کارتن قرارداده شود.

نکته : چیدمان ماهی در کارتن باید به نحوی باشد که از ایجاد برآمدگی در سطح کارتن جلوگیری شود.

۷۳-کارتن ها باید لیبل گذاری ،دربندی و سپس با توجه به ابعاد آن تسمه گیری و یا شرینگ پک گردد.

۷۴- کارتن ها باید برای نگهداری تا زمان بارگیری سریعاً به سالن نگهداری با برودت ۱۸ درجه سانتیگراد زیر صفر بطور مجزا از سایر فرآورده های پروتئینی منجمد منتقل و با رعایت مفاد دستورالعمل چیدمان کالا در سردخانه های پاد چیدمان شوند .

نشانه گذاری

۷۵- بر روی کارتن باید مشخصات زیر درج گردد:

۷۵-۱-نام واحد بسته بندی:

۷۵-۲-کد IVC پروانه بهداشتی بهره برداری صادره از سوی دامپزشکی:

۷۵-۳--نوع بسته بندی:

۷۵-۴-آدرس و تلفن محل واحد بسته بندی:

۷۵-۵- شرایط نگهداری براساس شکل عرضه (در برودت ۱۸ درجه سانتیگراد زیر صفر)در صورتی که کارگاه بسته بندی در نظر دارد آرم و یا نام ویژه ای بر روی بسته بندی درج نماید، باید آرم و یا نام مذکور قبلاً به ثبت ر سیده و کپی تایید شده به اداره کل دامپز شکی ا ستان مربوطه ارائه گردد.بر روی لیبل باید مشخصات زیر درج گردد:

۷۵-۵-۱- نام ، نوع و شکل عرضه فرآورده :

۷۵-۵-۲-نوع مصرف: (خانوار/عمده)

۷۵-۵-۳-تاریخ صید: برحسب روز/ ماه / سال

۷۵-۵-۴-تاریخ بسته بندی: برحسب روز/ ماه / سال

۷۵-۵-۵-تاریخ انقضاء مصرف: باید بر اساس نوع وشکل عرضه فراورده مطابق بخشنامه عمر ماندگاری فراورده های خام دامی درج شود .

۷۵-۵-۶-کد رهگیری صادره از سوی دامپزشکی:

۷۶-ویژگیهای شیمیایی ،فیزیکی و بهداشتی کیسه های پلاستیکی مورد استفاده در بسته بندی ماهی منجمد

۷۶-۱-از جنس مناسب جهت بسته بندی مواد غذایی (Food grade) باشد .

۷۶-۲- قابلیت جذب چربی را نداشته باشد .

۷۶-۳- غیرسمی باشد .

۷۶-۴- از مواد بازیافت شده نباشد .

۷۶-۵- هنگام بسته بندی سالم ، پاکیزه و استفاده نشده باشد .

۷۶-۶- قابلیت عبور هوا از آن ناچیز باشد .

۷۶-۷- قابلیت عبور بخار آب از آن ناچیز باشد .

۷۶-۸- سه لایه باشد .

۷۷-شرایط کیفی و کمی کارتن های مورد استفاده جهت ماهی منجمد

۷۷-۱-استفاده از کارتن های فشرده و لمینت شده با پوشش درجه یک الزامیست.

۷۷-۲- ارائه مجوز کارتن یا مقوا سازی از وزارت صنعت،معدن وتجارت .

۷۷-۳- دارای مجوز تولید کارتن توسط مراجع ذیربط منجمله وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی (مجوز تولید و مصرف بهداشتی).

۷۷-۴-استفاده ازچسبهای مناسب با غلظت کافی و مورد تائید مراجع ذیربط (علی الخصوص وزارت بهداشت و درمان وآموزش پزشکی).

۷۷-۵- دایکات صحیح شده باشد(به منظور افزایش مقاومت و تسهیل در حمل و نقل).

۷۷-۶-کارتن باید هم شکل ، هم سایز، هم وزن ، بدون پارگی و از جنس مرغوب باشد.

۷۷-۷-ابعاد کارتن ۱۰×۳۷×۵۷ سانتیمتر باشد.

۷۷-۸-وزن هر کارتن خالی حداقل ۷۰۰ گرم باشد.

تدوین:

۱- جناب آقای دکتر حزبئی معاونت پشتیبانی تولید و سرمایه گذاری
۲- جناب آقای مهندس احمدی مدیر کل کنترل کیفی
۳- سرکار خانم مهندس غلامی معاون اداره کل کنترل کیفی
۴- جناب آقای دکتر اورمزدی معاون اداره کل کنترل کیفی

منابع:

۱- ابلاغیه شماره ۱۲/۵۲۴۱۷ مورخ ۱۳۸۱/۷/۱۷ دفتر قرنطینه و امور بین الملل سازمان دامپزشکی
۲- ابلاغیه شماره ۱۲/۵۹۸۷۹ مورخ ۱۳۸۱/۸/۲۷دفتر قرنطینه و امور بین الملل سازمان دامپزشکی
۳- بخشنامه شماره ۴۴/۱۹۷۷۷ مورخ ۸۲/۳/۲۶ دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی سازمان دامپزشکی
۴- ابلاغیه شماره ۴۴/۴۲۹۱۹ مورخ ۱۳۸۷/۸/۱۹ دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی سازمان دامپزشکی
۵- ابلاغیه شماره ۹۵/۴۳/۸۲۸۱۲ مورخ ۱۳۹۵/۱۲/۳ دفتر نظارت بر بهدا شت عمومی و مواد غذایی سازمان دامپزشکی
۶- -ابلاغیه شماره ۹۷/۴۳/۴۰۶۱۴ مورخ ۱۳۹۷/۶/۱۰ دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی سازمان دامپزشکی
۷- شستشو و نگهداری ماهی بعد از صید ، اداره دامور آبزی پروری شیلات خوزستان مورخ ۹۲/۸/۱۳ برنامه بررسی و مراقبت بیماری های اولویت دار ماهیان دریایی و پرورش ماهی در قفس – معاونت بهداشتی و پیشگیری- دفتر بهداشت و مدیریت بیماری های آبزیان آبان ۱۳۹۸
۸- دستورالعمل اجرایی کنترل و نظارت بهداشتی فرآورده های خام دامی به شماره ۴۳/۳۶۶۳۳ مورخ ۸۸/۷/۱۱ – دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی سازمان دامپزشکی