



جمهوری اسلامی ایران

بسمه تعالیٰ

شماره: ۴۷۶۲۰
تاریخ: ۹۰/۱۲/۲۲
پیوست: امتحان

جناب آقای رازقی
معاون محترم وزیر و رئیس سازمان شیلات ایران
جناب آقای دستور
رئیس محترم سازمان دامپزشکی کشور

سلام علیکم

در راستای سیاست‌های وزارت جهاد کشاورزی درخصوص تامین و حفظ کیفیت و سلامت محصولات کشاورزی و به منظور تعیین شیوه مناسب برای اعمال ضوابط مربوطه، به پیوست «طرح تعیین کیفیت و سلامت فراورده‌های آبزیان» جهت اجرا از اول سال ۱۳۹۱ ابلاغ می‌گردد.

لازم است در راستای انجام دقیق وظایف و تکالیف قانونی و براساس مفاد این طرح، دستور العمل ذیربخط ظرف یکماه تدوین و بر حسن اجرای آن به دقت نظارت شود. همچنین لازم است اطلاع رسانی عمومی برای مصرف کنندگان و آموزش و الگوسازی روش‌های درست و مناسب برای تولید کنندگان و سایر اشخاص حقیقی و حقوقی ذی مدخل در تحويل گیری، حمل و نقل، فرآوری و عرضه آبزیان در سراسر کشور، در دستور کار قرار گیرد و نتیجه به طور منظم به اینجانب گزارش شود و با خاطری و یا خاطریان در سطوح مختلف برخورد قانونی لازم بعمل آید.

صادق خلیلیان
وزیر جهاد کشاورزی

طرح تضمین کیفیت و سلامت فرآورده های آبزیان

۱

۱۳۹۱ | سازمان دامپردازی گنبد - سازمان شیلات ایران



بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِيْمِ

فهرست مطالب

صفحه	عنوان :
۳	اهداف
۴	دامنه کاربرد
۱۴	بخش اول: صبد و صیادی - آبزیان در بازار
۱۸	بخش دوم: تکثیر و بروزش آبزیان - آبزیان بروزشی
۲۰	بخش سوم: حمل و نقل آبزیان
۲۴	بخش چهارم: فرآوری، انجاماد و بسته بندی آبزیان
	بخش پنجم: نوزیع و عرضه آبزیان

۲



اهداف

۱. تولید فرآورده های شیلاتی سالم از طریق اجرای برنامه علی پایش باقیمانده های دارو، سموم، فلزات سنگین، متابکوتوكسین ها و سایر آلاینده ها و کنترل تصادفی در سراسر زنجیره تولید تا عرضه
۲. تضمین سلامت و کیفیت فرآورده های شیلاتی عرضه شده در بازار مصرف از طریق توسعه اعمال کنترل و نظارت های بهداشتی در زنجیره، تولید تا مصرف، برای عرضه محصولات سالم و بهداشتی و با کیفیت
۳. پیشگیری از تولید، توزیع و عرضه و مصرف فرآورده های ناسالم و غیر بهداشتی آبزیان.
۴. ارتقاء سطح بهداشت و کیفیت فرآورده های آبزی از طریق پیشود روش های صید، تحویلگیری، حمل و نقل، فرآوری، بسته بندی و عرضه آبزیان و فرآورده های آن.
۵. کاهش خسارات و جلوگیری از فساد و ضایع شدن آن.

اعتدال سبب

دامنه کاربرد

دامنه کاربرد این طرح، همه زنجیره تولید/پرورش، صید، حمل و نقل، فرآوری، بسته بندی، توزیع و عرضه آبزیان در رابطه با برآورده های انسانی در بازارهای داخلی و صادرات به کشورهای دیگر را در بر می گیرد.



بخش اول

صید و صیادی - آبزیان دریایی

۱ - مناطق صید

برای تضمین سلامت و کیفیت آبزیان صید شده و تولید فراورده های سالم، صید در مناطقی مجاز خواهد بود که از نظر سیزان الاینده های ریست محیطی میکروبی، فیزیکو شیمیایی، فیتوپلانکتون های سمی و ... خطری را متوجه مصرف کننده نگذند.

سازمان دامپردازی کشور

سازمان دامپردازی کشور موظف است اقدامات زیر را به مورد اجرا گذارد:

- آب. و آبزیان مناطق مختلف صید را از طریق نمونه برداری تصادفی از محموله های صید شده در بنادر صیادی، از نظر الاینده های شیمیایی پایش نماید.

سازمان شیلات ایران

سازمان شیلات ایران موظف است اقدامات زیر را به مورد اجرا گذارد:

- الف. مجوز صید
- از صدور مجوز صید برای مناطقی که برابر اعلام سازمان حفاظت محیط زیست / سازمان دامپردازی کشور برای صید آبزیان مناسب نیست، خودداری کند.



- هنگام صدور مجوز صید، پروانه بهداشتی صادره از سازمان دامپزشکی کشور برای شناورهای صیادی را مطالبه نماید.

- در صدور مجوز صید عمر ماندگاری فرآورده را مد نظر قرار دهد، به گونه ای که مجوز صید برای مناطق با فاصله زمانی بیش از مدت ماندگاری باید صرفا برای گشتی های صیادی دارای امکانات و تجهیزات فرآوری و انجمادی صادر شود.

تبصره - شناورهایی که برای صید در آب های دور (خارج از محدوده EEZ) اعزام می شوند (براساس زمان بندی معینی که توسط سازمان دامپزشکی کشور و سازمان شیلات ایران تعیین می شود) باید مجهز به امکانات و تجهیزات انجماد و نگهداری باشند.

ب. پیوستی محیط زیست آبزیان

- در صورت دریافت گزارش موارد آبودگی بیش از حد مجاز، اقدامات مقتضی درباره ممنوعیت صید در مناطق مذکور و تمهیدات لازم را با هماهنگی مراجع ذیربیطا برای پوشایی محیط زیست انجام دهد.

ج. آبزی دار کردن منابع آبی داخلی

- بین از آبزی دار کردن منابع آبی داخلی، پروانه بهداشتی مربوط را از سازمان دامپزشکی کشور اخذ نماید.

صاحب/ متصدی شناورهای صیادی

صاحب/ متصدی شناورهای صیادی مکلف به انجام موارد زیر می باشد:

ا. اخذ مجوز صید

- خودداری از صید در خارج از محل های مندرج در مجوز صید به ویژه مناطق متنوعه براساس ضوابط مربوط.



۲ - شناورهای صیادی

شناورهای صیادی باید دارای ضوابط فنی بهداشتی مربوط باشند.

تیسره - شناورهای صیادی از لحاظ مدت درباروی به سه دسته تقسیم می شوند.

الف - شناورهایی که مدت زمان درباروی آنها بین ۲ تا ۱۵ روز است، این شناورها محصولات خود را در انبار قایق و به همراه یو در بخ نگهداری می کنند.

ب - شناورهایی که مدت درباروی آنها کمتر از ۲ روز است که عمدتاً شامل قایق ها و شناورهای کیلکا گیر می باشد.

ج - شناورهایی که مدت درباروی آنها بیشتر از ۱۵ روز است، این شناورها دارای امکانات انجام دادن و سردخانه می باشند.

سازمان دامپردازی کشور

سازمان دامپردازی کشور موظف است اقدامات زیر را به مورد اجرا گذارد:

الف. ضوابط فنی بهداشتی / بروانه بهداشتی

شرایط و ضوابط فنی بهداشتی مربوط نسبت به صدور / تمدید مجوز بهداشتی و یا بروانه بهداشتی پردازی (حسب مورد) را برابر ضوابط و مقررات بین المللی مربوط، تدوین و اعلام نماید، برای کلیه شناورهایی که دارای این شواهد می باشند، کد ردیابی (Traceability) محصول صادر می شود.

ب - بازرسی

- * بازرسی بهداشتی شناورهای صیادی، حداقل دو نوبت در سال توسط بازرس بهداشتی تعیین شده از سوی سازمان دامپردازی کشور انجام می یابد.

ج - کنترل بهداشتی

- * کنترل بهداشتی شناورهای صیادی نوسط مسئولین فنی بهداشتی و دستیار های مربوط انجام می یابد.



تبصره: نحوه به کارگیری مسئولین فنی بهداشتی و دستیارهای مربوط طبق دستورالعمل خواهد بود که توسعه سازمان دامپزشکی کشور تدوین و اعلام خواهد شد.

سازمان شبلاط ایران

سازمان شبلاط ایران موظف است اقدامات زیر را به مورد اجرا گذارد:

- پیشگیری برداخت تسهیلات بانکی کم بهره به صاحبان شناورهای صیادی در تجهیز شناورها برابر خواباط فنی بهداشتی مربوط.
- فراهم نمودن امکانات لازم جهت انجام بازرسی بهداشتی ادواری شناورهای صیادی از سوی بازرسان سازمان دامپزشکی کشور

۲ - عملیات صیادی

کلیه عملیات صید باید با رعایت شرایط و خواباط بهداشتی مربوط صورت گیرد.

سازمان دامپزشکی کشور

سازمان دامپزشکی کشور موظف است اقدامات زیر را به مورد اجرا گذارد:

- الف. عملیات صید، جابجایی و نگهداری محصول در دریا
- شرایط و خواباط بهداشتی عملیات صید، سردسازی، جابجایی و نگهداری محصول در دریا که باید از سوی ساحب استندی شناورهای صیادی رعایت شوند، از سوی سازمان دامپزشکی کشور اعلام می شود.



ب. شرایط عمومی بهداشت فردی صیادان

- شرایط عمومی بهداشت فردی که باید در حین فعالیت توسط صیادان رعایت شود، از سوی سازمان دامپزشکی کشور اعلام می شود.
- ج. آموزش
- تامین استاد برای دوره های آموزش رعایت اصول بهداشتی در صید، جابجایی و نگهداری محصول در دریا و نیز اصول پرداخت فردی.

سازمان شیلات ایران

سازمان شیلات ایران موظف است اقدامات زیر را به مورد اجرا گذارد:

- تامین هزینه های برگزاری دوره های آموزشی بهداشتی که ضرورت آن از سوی سازمان دامپزشکی کشور اعلام می شود.
- پیگیری و حمایت از پرداخت تسهیلات، با انکی به منفاصیان خرید و نصب دستگاه های یخ ساز و ایجاد انبار یخ یولکی در اسکله های صیادی و مجتمع های عرضه ایران.
- پیگیری پرداخت تسهیلات با انکی به منفاصیان بهره کمی از ابزار و ادوات صیادی مناسب برای صید بهداشتی.

صاحب امتتصدی شناورهای صیادی

صاحب امتتصدی شناورهای صیادی عکلی به انجام موارد زیر می پاند:

الف. اخذ مجوز ابروانه بهداشتی

- ۱- شناورهای صیادی (کلاس لنج) و قایق ها ملزم به اخذ مجوز بهداشتی از سازمان دامپزشکی کشور هستند.
- ۲- شناورهای صیادی (کلاس فردوس و طبس) ملزم به اخذ ابروانه بهداشتی بهره برداری از سازمان دامپزشکی کشور هستند.

۱۳۹۱ | سازمان دامپزشکی کشور - سازمان شیلات ایران



ب. تخلیه صید

کلیه شناورهای صیادی ملزم به تخلیه صید تنها در بنادر و اسکله های مجاز هستند.

- عسلات تخلیه باید به سرعت و در کوتاه ترین زمان ممکن انجام گیرد.
- در هنگام تخلیه باید از آلودگی ناتویه محصولات جلوگیری کرده و در صورت امکان از تجهیزات تخلیه عکاریکی استفاده شود.
- کلیه آبزیان تازه تخلیه شده در ساحل بایستی همراه با پودر بخ و یا آب سرد شده دریا بوده بخوبی که دمای عمق آبزی کمتر از ۴ درجه سانتی گراد باشد. همچنین این آبزیان بایستی از کیفیت لازم برخوردار باشند. جنابه بسن از ۲۰ درصد آن فاسد باشد، با حییاد مطابق آین نامه تخلفات صیادی برخورد خواهد شد.
- محل های تخلیه محصول در اسکله بایستی به طور منظم شستشو شده و پس از هر بار تخلیه محصول و با فروشن، جعبه های ماهی با آب پهداشتی شسته شده و ضد عفنونی گردند.

ج. صیادان

صیادان و برستل مسئول حایچانی آبزیان در شناورهای صیادی باید دارای کارت پهداشتی (گواهی سلامت) معتبر از مرکز پهداشت باشند و شرایط عمومی پهداشت فردی را رعایت کنند.

د. استقرار مسئول فنی پهداشتی
در کشتنی های صیادی باید مکان ویژه که دارای امکانات لازم برابر ضوابط سازمان دامپزشکی کشور باشد، برای استقرار و انجام وظیفه دکتر دامپزشک مسئول فنی پهداشتی کشتنی در نظر گرفته شود.

- ر - رعایت ضوابط و مقررات پهداشتی
- اجرای کلیه ضوابط و مقررات پهداشتی ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور
- همکاری با بازرسان سازمان دامپزشکی کشور
- تحریم کرید فعالیت صرفا با حضور سئول فنی پهداشتی



۳. بنادر، اسکله های صیادی و مراکز تخلیه صید

بندر صیادی، محل تخلیه، صید از دریا به ساحل است که به دو دسته اسکله ها و مراکز تخلیه صید و صبدگاههای جل و بره تقسیم می شوند.

- کلیه عملیات تخلیه صید در اسکله و بارگیری آن باید برابر شرایط و ضوابط بهداشتی که از سوی سازمان نامه زنگی کشور اعلام می شود، صورت گیرد.
- صرفاً اشخاص حقیقی و حقوقی که مجوز تحويل گیری صید از سازمان شیلات ایران را دارند، حق خرید و تحويلگیری صید از شناورها و یا تعاون های صیادی را دارند.
- شناورهای صیادی ملزم به تخلیه صید خود فقط در اسکله ها و مراکز تخلیه صید مجاز می باشند و اجازه تخلیه صید در محل های دیگری را ندارند.

سازمان دامپزشکی کشور

سازمان دامپزشکی کشور موظف است اقدامات زیر را به مورد اجرا گذارد:

الف. سختار فنی بهداشتی / پروانه بهداشتی

شرایط و سوانح فنی بهداشتی مربوط به صدور / تمدید پروانه بهداشتی بهره برداری را برابر ضوابط و مقررات مربوط تدوین و اعلام نماید برای کلیه بنادر، اسکله های صیادی و مراکز تخلیه صید که دارای این ضوابط می باشد که ردانی (Traceability) محصل صادر می شود.

س. بزرگی بهداشتی

• بزرگی بهداشتی بنادر صیادی توسط بازرس بهداشتی تعیین شده از سوی سازمان دامپزشکی کشور انجام می شود.

تمدید.

• شرایط و خواص بهداشتی بنادر صیادی از سوی سازمان دامپزشکی کشور تعیین و اعلام می شود.

۱۰



- از آبزیان (ماهی و میگو) تخلیه شده در بنادر صیادی، در موارد مظلوم، تموثه برداری و از نظر مخاطرات میکروبی و سیسیاپی کنترل نمایند.
- محموله های سبد شده بدون اخذ مجوز صید یا صید شده از مناطق غیرمجاز (افق دک رهگیری)، یا فاقد ویژگی های بهداشتی مربوط، ضبط و مراتب به مراجع قضایی ارجاع می شود.
- ج. کنترل بهداشتی
 - کنترل بهداشتی بنادر صیادی توسعه مستولین فنی بهداشتی و دستیارهای مربوط مطابق شرح وظایف ابلاغی از سازمان دامپردازی کشور انجام می پذیرد.
 - تصریح: نحوه به کارگیری مستولین فنی بهداشتی و دستیارهای مربوط حلقه دستورالعملی خواهد بود که توسطا سازمان دامپردازی کشور تدوین خواهد شد.

سازمان سبلات ایران

سازمان شیلات ایران موظف است اقدامات زیر را به مورد اجرا گذارد:

الف. مجوز تحویل گیری

- مجوز تحویل گیری آبزیان تنها به واحد های ذیل و برای مدت معین از طرف شیلات صادر می گردد.
- ۱. صاحب / متصدی سردخانه و کارگاه های انجماد و فراوری که دارای پروانه بهداشتی بهره برداری از مراجع ذوصلاح باشند.
- ۲. کارخانه های کنسروسازی که دارای پروانه ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشند.
- ۳. دارندگان بروانه کسب معتبر از صنف با اتحادیه ذیرپطا (فقط برای آبزیان حلال گوشت شکم خالی).
- ۴. در مناطقی که اسکله و موج شکن وجود دارد، مجوز تخلیه در خارج از اسکله داده تخواهد شد.



صاحب امتیازی اسکله های صیادی و مراکز تخلیه صید

صاحب امتیازی اسکله های صیادی و مراکز تخلیه صید مکلف است:

الف. اخز بروانه

* بروانه بهداشتی بهره برداری از سازمان دامپردازی کشور و بروانه بهره برداری از سازمان شبلاط ایران اخذ نمایند.

ب. اخز عجزو تحويل گیری (کد رهگیری)

* کلید، صاحبان تاسیسات و اشخاص حقیقی و حقوقی متقاضی خرید و تحويل گیری صید از ساحل باید عجزو تحويل گیری (کد رهگیری) از شبلاط دریافت نمایند.

ج. فرادم ساختن امکانات بازرگانی و کنترل بهداشتی

* مکان ویژه که دارای امکانات لازم برای ضوابط سازمان دامپردازی کشور، برای استقرار و انجام وظیفه دکتر دامپرداز یا رسیدهداشتی اداره کر دامپردازی استان و دکتر دامپرداز مسئول فنی بهداشتی در اسکله در نظر گرفته شود.

د. خرید و فروش آبزیان در اسکله

* جنی الاصکان خرید و فروش آبزیان در اسکله باید از طریق عملیات حرایق صورت پذیرد.

* همراهانگری و کنترل خودروها باید به صورتی انجام شود که میزان تخلیه صید با تعداد و ظرفیت خودروهای مخصوص حمل مطابق باشد. همچنین باید نظارت و کنترل دقیق بر زمان های توقف خودروها در محل های نخلیه صورت گیرد.

ه. بازگردانی و حمل از اسکله

* عملیات تخلیه باید به سرعت انجام گیرد.

* تنها وسائط نقلیه دارای بروانه استغلال به حمل از سازمان دامپردازی کشور، مجاز به بازگردانی آبزیان و خروج از اسکله هستند.

۱۲



* تخلیه و جایگزینی صید در اسکله باید در ساعات محدود و براساس شرایط منطقه ای و فصول سال براساس

نتیجه العمل ابلاغی سازمان شیلات ایران تدوین و ابلاغ می شود، انجام پذیرد.

ز. اطلاع رسانی عمومی

اسکله باید دارای تابلوهای آگاهی بخشی برای ترویج بهداشت فردی و عمومی باشد. این تابلوها باید در مکان های مناسب نصب گردند. اطلاعات مندرج در این تابلوها بسته به موقعیت استقرار از سوی سازمان دامپزشکی کشور و سازمان شیلات ایران در اختیار منتصدی قرار می گیرد

س. رخایت ضوابط و مقررات بهداشتی

* اجرای کلیه ضوابط و مقررات بهداشتی ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور

* همکاری با بازرسان سازمان دامپزشکی کشور

* اجتنام کاره فعالیت صرفا با حضور مستول فنی بهداشتی



بخش دوم

تکثیر و پرورش آبزیان - آبزیان پرورشی

پرورش باید در مراکز مجاز آبزی پروری را با رعایت خصوصیات و قوانین بهداشتی مربوط انجام گیرد.

سازمان دامپردازی کشور

سازمان دامپردازی کشور موظف است اقدامات زیر را به مورد اجرا گذارد:

الف. سوابق و مقررات فنی بهداشتی / پروراه بهداشتی

- تاسیس و بهره برداری مزارع پرورش مستلزم اخذ پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری از سازمان دامپردازی کشور، با رعایت کلیه دستورالعمل ها و خواص بهداشتی می باشد. برای کلیه مراکزی که دارای این خواص می باشند، کد ردیابی (Traceability) محصول صادر می شود.

توصیره: کلیه مراکز آبزی پروری که براساس برنامه زمانبندی مشخص اعلامی از سوی سازمان موفق به دریافت پروانه شود، تعطیل می شود.

- سفررات (Site selection) را براساس عملیات صحیح استقرار (Good layout practices) و حریم های بهداشتی مراکز آبزی پروری را با رعایت موارد زیر، تدوین و ابلاغ نماید.

- به آنونه ای که این مراکز دور از مراکز ابتداء صنعتی و کشاورزی استقرار یابند

- محیط ابتداء این مراکز نزدیک اسکله های صبابدی و تحت تاثیر الودگی شیمیایی ناشی از صنایع و هساب های کشاورزی نباشد.

۱۴



- باررسی بهداشتی مراکز آبری بروزی به منظور اطمینان از پهنه گیری از روش صحیح پرورش (Good

(agriculture practice) حداقل در بار در سال، نوسط بازرس بهداشتی تعیین شده از سوی سازمان دامپزشکی

کشور انجام می پذیرد.

ب. کنترل بهداشتی آب

- نمونه برداری و کنترل ویژگی های فیزیکو شیمیایی و میکروبی منابع آبی تأمین کننده پیش از تاسیس واحد

- نمونه برداری و کنترل ویژگی های فیزیکو شیمیایی و میکروبی منابع آبی تأمین کننده در زمان برداشت، هر

سنت ماه بک بار

ج- کنترل بهداشتی خوراک آبزیان

- نمونه برداری و کنترل ویژگی های فیزیکی و شیمیایی و میکروبی خوراک آبزیان حداقل دو نوبت در سال در

سازمان پرورشی

- نمونه برداری و کنترل ویژگی های فیزیکی و شیمیایی و میکروبی خوراک آبزیان به صورت ماهانه در

کرجانچهات تولید خوراک آبزیان

د. صارزه ناسماری های آبزیان

- برنامه های ملی پایش و مراقبت بیماری های آبزیان به ویژه بیماری های مشترک بین انسان و دام را به صورت

سالانه، تدوین و به مورد اجرا گذارد.

- به منظور کاهش احتمال وجود بافیمانده ها در فرآورده های آبزیان، برنامه مبارزه با بیماری ها باید در جهت

جایگزینی رعایت اصول بهداشتی و نیز واکسیناسیون به جای درمان دارویی یتگیرانه بازنگری شود.

د. درمان بیماری های آبزیان

- سازمان دامپزشکی کشور در راستای مصرف درست داروها در دامپزشکی آبزیان اقدامات زیر را به مورد اجرا

می نماید:



۱. عدم استفاده از مواد شیمیایی که دارای اثرات سو بر سلامت مصرف کننده می باشد (مانند مالاثیت گربن در مزارع آبریز پروری)

۲. تسریع در بست داروهای با منشا طبیعی و جایگزینی داروهای گیاهی به جای داروهای شیمیایی

۳. بازنگری دستورالعمل نسخه توییض و آموزش دامپزشکان شاغل در حوزه دامپزشکی آبزیان

۴. مطالعه بروز مقاومت های دارویی و جایگزینی داروهای جدید به جای داروهایی که مقاومت دارویی در مورد آنها افزایش می شود.

۵. الزام به رعایت دوره پرهیز از مصرف دارو پیش از ارسال آبزیان پرورشی به بازار در هنگام صدور گواهی بهداشتی حصل از سوی مسئول فنی بهداشتی واحد

تبصره در صورتی که ترویج شیوه جدید مبارزه با بیماری های آبزیان مستلزم توزیع رایگان بخش و اکسن ها و نیز خشک‌گشتنی کننده های مجاز باشد، سازمان شبلاط ایران در نامین منابع مالی مربوط با سازمان دامپزشکی کشور همکاری خواهد نمود.

۶. پاسن باقیمانده های دارویی، سموم، لاینده ها و فلزات سنگین به منظور بایش فرآورده های شبلاطی باید به صورت سالیانه نسبت به اجرای طرح ملی بایش باقیمانده های دارویی، سموم، لاینده ها و فلزات سنگین را در سطح مزارع پرورشی آبزیان براساس دستورالعمل های مربوطه اقدام نماید. تبصره این پاسن، علاوه بر آبزیان، شناسنامه برداری از آب و خوراک آن ها نیز می باشد. از آموزش، ترویج، خدمات فنی و مشاوره ای

۷. به منظور ارائه خدمات آموزش و ترویج و خدمات فنی و مشاوره ای در حوزه تکثیر و پرورش آبزیان، سازمان دامپزشکی کشور، ضوابط و مقررات تشکیل موسسات آموزش و ترویج و خدمات فنی و مشاوره ای را تدوین می اماید.

۸. موسسات آموزش و ترویج و خدمات فنی و مشاوره ای ملزم به اخذ مجوز از سازمان دامپزشکی کشور می باشد.

۹. برگزاری دوره های آموزشی درباره شیوه درست استفاده از دارو



سازمان شیلات ایران

سازمان شیلات ایران مؤلف است اقدامات زیر را به مورد اجرا گذاشت:

الف. پروانه تاسیس / بهره برداری

مزرع بروشی باید دارای پروانه تاسیس / بهره برداری از سازمان شیلات ایران باشند.

بعضی مزروعه های پروانه تاسیس و بهره برداری توسط سازمان شیلات ایران منوط به ارائه پروانه بهداشتی تاسیس / بهره

برداری (حسب مورد) صادره از سوی سازمان دامپزشکی کشور از سوی مناقصی است.

مه. سپاهان

- بهزاسازی و بهسازی ساختار مراکز آبزی پروری براساس خوبایت فنی بهداشتی سازمان دامپزشکی کشور
 - انجهیه کارخانجات خوارک آبزیان براساس خوبایت فنی بهداشتی سازمان دامپزشکی کشور
- ج- سرو و ارائه کد رهگیری به منظور اطمینان از رعایت مندرجات پروانه بهره برداری از سوی مزارع آبری پروری

صاحب امتیاز آبزی پروری مکاف

صاحب امتیازی مزارع آبزی پروری مکاف است:

- کلید مزارع بروشی باید دارای پروانه بهداشتی تاسیس / بهره برداری از سازمان دامپزشکی کشور باشند.
- اجرای مقررات بهداشتی تولید و تضمین کیفیت براساس سامانه های بین المللی (از جمله HACCP, GAHP, GMP)



بخش سوم

حمل و نقل آبزیان

حمل و نقل و آبزیان زنده و فرآورده‌های شیلاتی مستلزم بهره‌گیری از خودروهای دارای پروانه اشتغال به حمل بهداشتی و نیز تسبیب مجوز بهداشتی قرنطینه‌ای مربوط است.

سازمان دامپژوهشکی کشور

سازمان دامپژوهشکی کشور موظف است اقدامات زیر را به مورد اجرا گذارد:

الف. پروانه اشتغال به حمل آبزیان زنده و فرآورده‌های آبزیان

- ضوابط فنی و بهداشتی خودروهای ویژه حمل آبزیان زنده و فرآورده‌های آبزیان را تدوین و ابلاغ نماید، برای

کلبه خودروهای ویژه حمل آبزیان که دارای (ین ضوابط می‌باشدند کد ردیابی) Traceability (محصول صادر

می‌شود.

- از حمل آبزیان زنده و فرآورده‌های آبزیان با خودروهای قادر مجوز جلوگیری و متخلفین را به مراجع قضایی رجوع تماید.

ب. گواهی بهداشتی حمل

- حرج آبزیان از بیان اسکله‌های صیادی و مراکز تخلیه منوط به ارائه مجوزهای صید و تحويل گیری (کد ردیابی) و کنترل بهداشتی از سوی مستول فنی بهداشتی و در صورت احراز شرایط با اخذ گواهی بهداشتی برآنس فوابط و مقررات بهداشتی قرنطینه‌ای سازمان دامپژوهشکی کشور بالامانع است.



- خروج آبزیان (دارای گردشگیری) از مراکز آبزی بروزی منوط به کنترل پهداشتی از سوی مستول فنی پهداشتی و در صورت احراز شرایط با اخذ گواهی پهداشتی براساس خواباط و مقررات پهداشتی فرطیبه ای سازمان دامپژوهشی کشور به لامانع است.

تبصره-مستول فنی پهداشتی ملزم به اطمینان از رعایت دوره پرهیز از مصرف دارو پیش از ارسال آبزیان بروزی به بازار و کارکرد صحیح ترمومتر خودرو، در هنگام صدرو گواهی پهداشتی حمل می باشد.

سازمان شیلات ایران

سازمان شیلات ایران موظف است اقدامات زیر را به مورد اجرا گذارد:

الف. نسبت‌بازالت

سازمان شیلات ایران موظف است تسهیلات لازم برای تجهیز ناوگان حمل و نقل آبزیان صرفا در قالب شرکت های حمل و نقل تأمین و در اختیار مناقصابان قرار دهد.

ب. اموزش و الگوسازی

فرآهم نمودن شرایط اجرائی و کارهای آمورش و الگوسازی به عهده سازمان شیلات ایران است.

ساحنان/رانندگان خودروهای ویژه حمل آبران زنده و فراورده های شیلاتی

کنیه صاحنان/رانندگان خودروهایی که به حمل آبزیان زنده و فراورده های آبزیان اشتغال دارند باید:

- نسبت به اخذ بروانه اشتغال به حمل آبزیان زنده و فراورده های آبزیان از سازمان دامپژوهشی کشور اقدام نمایند.
- صوبه قلمی پهداشتی اعلامی از سوی سازمان دامپژوهشی کشور را رعایت نمایند.
- قوه دن پهداشتی حمل را برای هر محموله اخذ نماید.
- سرینا پهداشتی (یه ویژه دما و رطوبت) را در طول مدت حمل فراورده رعایت نماید.
- از عرضه/خرده فروشی فرآورده با خودرو خودداری نماید.

۱۹



بخش چهارم

فرآوری، انجاماد و بسته بندی آبزیان

فرآوری، انجاماد و بسته بندی آبزیان باید در کارگاه های فرآوری، انجاماد و بسته بندی آبزیان مجاز انجام شود.

سازمان دامپژوهشکی، کشور

سازمان دامپژوهشکی کشور موظف است افرادات زیر را به مورد اجرا گذارد:

الف. اماکن فرآوری، انجاماد و بسته بندی آبزیان

- حسب فن و پهداشی فرآوری، انجاماد و بسته بندی آبزیان را تعیین و اعلام می نماید. برای کلیه مراکز عرضه که دارای این ضوابط می باشند کد ردیابی (Traceability) محصول صادر می شود.
- کیفیت کارگاه های فرآوری، انجاماد و بسته بندی آبزیان ضمن انجام ممیزی داخلی و بازنگری و مستندسازی فرآند تولید توسط تیم ممیزی باید توسط سازمان دامپژوهشکی کشور به صورت ادواری (هر شش ماه یکبار) مورد مهندسی رسمی قرار گرفته و نسبت به رفع نواقص و انجام اقدامات اصلاحی (ابلاغ شده از سوی اداره کل دامپژوهشکی استان ها) اقدام کند.

ب. بازرسی پهداشی

- بازرسی پهداشی اماکن فرآوری، انجاماد و بسته بندی آبزیان و نموده برداری از مواد اولیه مورد استفاده و فرآورده های تولیدی در این اماکن، به متغیر اطمینان از بهره گیری از روش صحیح نولد (Good hygiene practice) حداقل یک بار در هر ماه، توسط بازرس پهداشی تعیین شده از سوی سازمان دامپژوهشکی کشور انجام می گیرد.

۲۰



- نحوه برداشت از مواد اولیه مورد استفاده و فراورده های تولیدی در این اماکن، سطوح کار و تجهیزات و دست کارگران به منظور اطمینان از بهره بیشتر از روش صحیح تولید (Good hygiene practice) حداقل دو بار در سال، توسط بازرس بهداشتی تعیین شده از سوی سازمان دامپردازی کشور انجام می پذیرد.

ج. کنترل بهداشتی آب مصرفی

- نحوه برداشت و کنترل ویژگی های فیزیکی و شیمیایی و میکروبی آب مصرفی پیش از تاسیس واحد
 - نحوه برداشت و کنترل ویژگی های شربکوشیمیایی و میکروبی منابع آبی تأمین کننده در زمان بهره برداری، هر شش ماه یک بار
- ج. کنترل بهداشتی
- کنترل بهداشتی اماکن فراوری، انجام و بسته بندی آبزیان توسط مسئولین فنی بهداشتی و دستیار های مربوط انجام می پذیرد.

تعصیر: نحوه به کارگیری مسئولین فنی بهداشتی و دستیار های مربوط طبق دستورالعمل خواهد بود که توسط سازمان دامپردازی کشور تدوین و اعلام خواهد شد.

د. خدمات فراوری، انجام و بسته بندی آبزیان

- شرایط و خواص بهداشتی عملیات فراوری، انجام و بسته بندی آبزیان که باید از سوی صاحب/ منتصدی این اماکن رعایت شوند، از سوی سازمان دامپردازی کشور اعلام می شود.
- سیستم شناسنامه دار کردن و نیز ردیابی فراورده های آبزیان (Traceability) را برای هر یک از انواع محصولات، را برای تضمین امکان ردیابی فراورده های ناسالم و غیر بهداشتی، تعریف و به مورد اجرا بگذارد.

۲۱

ه. سوابط عمومی بهداشت فردی کارگزار



- شرایط عمری بهداشت فردی که باید در حین فعالیت توسط کارکنان اماکن فرآوری، انجماد و بسته بندی آبران رعایت نشود. از سوی سازمان دامپزشکی کشور اعلام می شود.

و. آموزس

- تا من استاد برای دوره های آموزش رعایت اصول بهداشتی در فرآوری، انجماد و بسته بندی آبزیان و تجزی اصول بهداشت فردی

سازمان شبات ایران

سازمان شبات ایران موافق است اقدامات زیر را به مورد اجرا گذارد:

الذ. آموزش و الگوسازی

فراهد سودن سرایها احرانی و کارهای آموزش و الگوسازی به عهده سازمان شبات ایران است.

ج. خ. ا. منصوبی اماکن فرآوری، انجماد و بسته بندی آبزیان

ساخته، منصوبی اماکن فرآوری، انجماد و بسته بندی آبزیان مکلف است:

- بر اساس نموابط بهداشتی اعلامی از سوی سازمان دامپزشکی نسبت به فرآوری محصولات اقدام نمایند.
- به اینه های بهداشتی GMP و GHP و سیستم تضمین سلامت مواد غذایی (HACCP) را پیاده سازی نمایند.
- عمر ماندگاری فرآورده را بر اساس دستوالعمل های ابلاغی بر روی محصولات تولیدی رعایت نمایند.
- را زرسین بهداشتی اعظامی از سوی سازمان دامپزشکی کشور همکاری نمایند.
- سورز اعلامی از سوی مستول فی بهداشتی به طور کامل اجرا نمایند.
- معرفی کاره برستل شاغل به صراحت خدمات درمانی برای انجام آزمایشات لازم به منظور اخذ کارت سلامت

۲۲



نفسره از نکرگیری برستل فاقد کارت، سلامت خودداری کند.

- مواد اولیه را از منابع مجاز تامین نماید.

- سیستم ردیابی محصول را برای شواهد اعلامی از سوی سازمان‌های دامپرشکی کشور و شبلاط ایران اجرا نماید و کلیه مستندات مربوطاً را به مدت کافی در محل تولید و فرآوری، بایگانی کند.

- برای شواهد اعلامی از سوی سازمان دامپرشکی کشور به صورت ادواری از واحد مربوط ممیزی (داخلی) و تیز از کیمه بهره‌های تولید، نمونه برداری و نمونه‌ها را به آزمایشگاه‌های مورد تایید این سازمان ارسال و تثبیج را به مدار کافی و برای بررسی بازرسان سازمان دامپرشکی، بایگانی کند.



بخش پنجم

توزیع و عرضه آبزیان

- درست آبزیان زنده (نگهداری عمده آبیو) و خرده فروشی ماهی زنده) و نیز فرآورده های آبزیان (اعم از عمده فروشی و خرده فروشی) باید برابر شوابطاً و مقررات فنی بهداشتی اعلامی از سوی سازمان دامپژوهشکی صورت گیرد.
- کلیه فرآورده های آبزیان به صورت فله، مجتمد، نمک سود، دودی، ماریناد و غیره که در مراکز عرضه عمده و خرده فروشی ارائه می شوند، باید در بسته بندی مناسب و با برحسب عرضه شوند.

سازمان دامپژوهشکی کنسور

سازمان دامپژوهشکی کنسور موظف است اقدامات زیر را به مورد اجرا گذارد:

الف. سراکن عرضه

- سازمان دامپژوهشکی موظف است ضوابطاً و مقررات فنی بهداشتی مراکز عرضه آبزیان زنده و نیز فرآورده های آبزیان را تعیین و اعلام می نماید. برای کلیه مراکز عرضه آبزیان که دارای این ضوابطاً می باشند که زدبایی (Traceability) محصول صادر می شود.

نتیجه: کلیه مرجع صادر کننده بروانه کسب مراکز توزیع و عرضه فرآورده های آبزیان موظفند ضوابطاً بهداشتی و فنی را سازمان را لحاظ و بیش از مدتی بروانه نظریه بهداشتی سازمان را نیز علاوه بر سایر استعلامات مورد نظر کنند. نمایند.



رد، مقرر، نگهداری عرضه

- سازمان دامپردازی موظف است ضوابط و مقررات فنی بهداشتی عرضه آبریان زنده و نیز فراورده های آبزیان و شیر؛ نمونه برداری و قضاوت درباره محصولات شبلاست را تعیین و اعلام می تابد.
- بازرسی بهداشتی فراورده های آبزیان در مراکز عرضه، حداقل دو توبت در ماه، توسط بازرس بهداشتی تعیین شده از سوی سازمان دامپردازی کشور انجام می پذیرد.
- مراقبه و نسخه از سوی سازمان دامپردازی و عرضه از سوی سازمان دامپردازی کشور تعیین و اعلام می شود.

ساخت/انتصافی واحد های نگهداری و مراکز عرضه آبزیان

عرضه آبزیان زنده و نیز فراورده های آبزیان (اعمی از عمده فروشی و خرد فروشی) باید برابر ضوابط و مقررات فنی بهداشتی اعلامی از سوی سازمان دامپردازی صورت گیرد.

کلیه مراکز عرضه آبزیان موظف به رعایت ضوابط و مقررات بهداشتی نگهداری و عرضه آبزیان و اخذ کد ردیابی از سازمان دامپردازی کشور، می باشند.

