

۴۴/۱۹۷۷۱۴

تاریخ

۱۳۸۲/۳/۲



جمهوری اسلامی ایران
بسمه تعالی

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

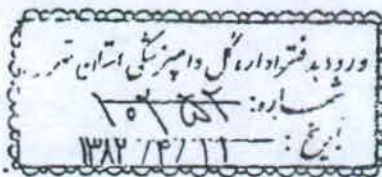
مدیر کل محترم دامپزشکی استان

باسلام،

به پیوست دستورالعمل بهداشتی بازرسی ماهی منجمد ارسال میگردد لطفا
با توجه به اهمیت موضوع ترتیبی اتخاذ گردد تا نسبت به اجرای آن اهتمام
لازم صورت گیرد. ۱۳۸۲-۱۳۰

دکتر مهدی خلج

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی



به استحضار
رسانه شد
که به پیوسته دستورالعمل
بهداشت عمومی

تاریخ: ۱۳۸۲/۴/۲۱
شماره: ۱۵۶
موضوع: دستورالعمل بهداشتی
بازرسی ماهی منجمد
ارسال شد
به مدیر کل
دفتر نظارت
بر بهداشت
عمومی
معاونت
تعمیم و
آموزش
و تبلیغات
سازمان
دامپزشکی
کشور

نشانی: تهران، خیابان ولیعصر (مج) دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سید جمال الدین احمدی
صندوق پستی: ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن: ۸۹۵۳۴۰۰ - ۳ - ۸۹۵۳۴۹۲ - ۸۹۵۷۲۵۲



جمهوری اسلامی ایران
بسمه تعالی

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

شماره:
تاریخ:
پیوست:

دستورالعمل بهداشتی بازرسی ماهی منجمد

الف) شرایط عمومی:

۱. کارگاهی که محصول در آن فرآوری و منجمد گردیده است بایستی دارای پروانه بهداشتی معتبر از سازمان دامپزشکی باشد.
۲. چنانچه از ماهی منجمد به منظور قطعه بندی در کارگاههای مجاز داخل کشور استفاده میگردد بایستی قبل از انجماد این ماهیها در کارگاههای مناطق ساحلی مورد تخلیه شکمی قرار گرفته باشند.
۳. داشتن گواهی حمل و نقل بهداشتی از دامپزشکی میداء به همراه هر محموله ضروری بوده و محموله پس از بارگیری توسط دامپزشکی میداء پلمپ گردیده و در مقصد توسط بازرسین رسمی دامپزشکی پس از رؤیت گواهی حمل بهداشتی فک پلمپ گردد.
ماهیان تجارتنی (بجز گونه های که از نظر اندازه بزرگ میباشند بتحوی که نتوان آنها را داخل کارتن بسته بندی نمود)،حتما بایستی در کارتن های بهداشتی که دارای پرچب تایید شده توسط سازمان دامپزشکی میباشند بسته بندی شده باشند.
تیموه: ماهیان بزرگ پس از قطعه بندی به شرح فوق عمل شوند.
۴. ماشین های حمل ماهی منجمد بایستی مجهز به ترموگراف بوده و بازرسان بهداشتی دامپزشکی مقصد قبل از فک پلمپ نسبت به بررسی میزان درجه حرارت اطاقک عایق و پس از فک پلمپ درجه حرارت عمق محصول را بررسی نمایند که در هر صورت حداکثر درجه حرارت محصول بایستی در طی حمل و نقل از 15°C - بیشتر نشده باشد.

(۱)

نشانی: تهران، خیابان ولی عصر (عج)، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سید جمال الدین اسدآبادی، صندوق پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن: ۳ - ۸۹۵۳۴۰۰۰ دورنویس: ۸۹۶۲۳۹۲ - ۸۹۵۷۲۵۲



جمهوری اسلامی ایران

بسمه تعالی

وزارت جهاد کشاورزی

سازمان دامپزشکی کشور

شماره:

تاریخ:

پیوست:

۲. معیار باکتریایی :

محصول
۲۲۴۸۱۵۵
۱۲۸۲۲۵
۱۸۱۰۷
۴۴ تست مدفوعی (E.coli)

۲-۱) میزان کل باکتریها (Total Count) : 5×10^5 cfu/g

۲-۲) اشرشیا کلی (E.coli) : ۱۱ cfu/g

۲-۳) - امرنلا (Salmonella) : در ۲۵ گرم منفی

۲-۴) - ویبریو کلرا (Vibrio cholera) : منفی

۲-۵) استافیلوکوکوس اورئوس (Staphylococcus aureus) : 1×10^3 cfu/g

۲-۶) کلستریدیوم بوتولینوم (Clostridium botulinum) : منفی

تعداد کل فرم 5×10^2 (Total coliforms)

۳. معیارهای انگلی :

فقط بایستی گوشت ماهی مورد بررسی قرار گیرد.

وزن نمونه	یک کیلوگرم	۲/۵ کیلوگرم	۵ کیلوگرم	۷-۸/۵ کیلوگرم	۹-۱۰ کیلوگرم	۲۵ کیلوگرم
تعداد انگل	۱	۲	۴	۶	۷	۱۷

• انگل شامل مراحل لاروی و کیستی نیز میگردد.

۴. معیارهای شیمیایی :

۴-۱) TVN (TVBN) : حداکثر ۳۰ میلی گرم در هر ۱۰۰ گرم گوشت. به استثنای کوسه ماهی

که حداکثر تا ۸۰ mg/۱۰۰ g گوشت نیز قابل قبول است.

۴-۲) هیستامین : حداکثر ۱۰ میلی گرم در هر ۱۰۰ گرم گوشت (مخصوص تن ماهیان)

(۳)

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

۱۴۸

