

شماره: ۴۳/۴۴۹۲۹

تاریخ: ۸۸/۰۸/۱۸

پیوست:



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

مدیر کل محترم دفتر قرنطینه و امور بین الملل

موضوع نامه: "دستورالعمل شرایط و ضوابط بهداشتی واردات ماهی تازه / منجمد"

سلام علیکم ،

با صلوات بر محمد و آل محمد (ص) و با احترام

با عنایت به درخواست مکرر متقاضیان در خصوص شرایط و ضوابط واردات

ماهی ، به پیوست « دستورالعمل شرایط و ضوابط بهداشتی واردات ماهی

تازه / منجمد » مشتمل بر ۱۰ صفحه جهت استحضار و بهره برداری ایفاد

می شود .

دکتر هادی تیرائی
مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

نشانی: تهران خیابان ولی عصر (عج)، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سیدجمال الدین اسدآبادی

صندوق پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن: ۳-۸۸۹۵۳۴۰۰-۸۸۹۶۲۳۹۲ دورنویس: ۸۸۹۵۷۲۵۲-۸۸۹۶۲۳۹۲

WWW.IVO.ORG.IR

شماره : ۴۴۹۲۹/۴۳

تاریخ : ... ۸۸/۰۸/۱۸

پیوست :



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

« دستورالعمل شرایط و ضوابط بهداشتی واردات ماهی تازه / منجمد »

الف: مشخصات تولید :

۱. مزارع پرورشی و نیز کارگاه های فرآوری و بسته بندی ماهی بایستی دارای کد EC باشند.
۲. صید، آماده سازی ، فرآوری، عمل آوری ، بسته بندی و حمل محموله وارداتی باید برابر مفاد دستورالعمل EC(NO)۸۵۳/۲۰۰۴ و EC(NO)۸۵۴/۲۰۰۴ انجام پذیرد .
- تبصره :** محتویات محوطه شکمی (امعاء و احشا) ماهیانی که به صورت کامل یا سر و دم زده بسته بندی و عرضه می شوند، باید در کشور صادر کننده (در کارگاههای فرآوری و بسته بندی ماهی)، به صورت کامل تخلیه شده باشد .

۳. بسته بندی ماهی (برای مصرف خانوار):

- ۳-۱. بسته بندی هر یک از بسته های فرآورده که برای مصرف خانوار عرضه می گردند باید به گونه ای باشد که قابل تعویض و جابجایی بسته یا بر چسب نباشد .
- ۳-۲. اندازه وزنی بسته ها تا ۲ کیلو گرم باشد
- ۳-۳. کلیه بسته های داخل کارتن بایستی دارای نشانه گذاری کامل به مشابه نشانه گذاری روی کارتن مربوط باشد .

تبصره ۱ : در صورتی که وزن بیست در صد بسته های موجود در کارتن حداکثر ۳ کیلو گرم باشد ، محموله قابل پذیرش خواهد بود .

تبصره ۲ : در صورت عدم رعایت هر یک از موارد بند ۳ ، محموله باید (برای مصرف عمده) در نظر گرفته شود .

نشانی : تهران خیابان ولی عصر (عج)، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سیدجمال الدین
اسدآبادی

صندوق پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن : ۰۳-۸۸۹۵۳۴۰۰ دورنویس: ۸۸۹۶۲۳۹۲-۸۸۹۵۷۲۵۲

WWW.IVO.ORG.IR



WWW.IVO.ORG.IR

شماره : ۴۴۹۲۹/۴۳

تاریخ : ۸۸/۰۸/۱۸

پیوست :



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

ب. مشخصات فرآورده :

۱. ویژگی های ظاهری / ارگانولپتیک

ماهی وارداتی از نظر خصوصیات ظاهری / ارگانولپتیک بایستی از نوع ماهیان درجه یک باشد (جدول ۱)

جدول ۱. خصوصیات ظاهری / ارگانولپتیک و معیارهای تازگی ماهی

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 های 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	کاملاً نرم، فلس ها 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	غبار مانند	شیری	خاکستری متمایل به زرد
پرده صفاق (در ماهی شکم خالی)	صاف، شفاف، به سختی از گوشت جدا می شود	تا حدودی کدر، می توان آن را از گوشت جدا کرد	براحتی 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

یادآوری : برای ارزیابی تازگی ماهی و قضاوت در این خصوص بررسی کلیه معیارهای فوق توصیه می شود.

ماهی منجمد علاوه بر ویژگی های فوق باید :

☒ ماهی منجمد در حالت انجماد :

- عاری از هرگونه قارچ زدگی (لکه های رنگی ناشی از رشد قارچ) باشد .
- فاقد هرگونه آثار سوختگی ناشی از انجماد باشد.

نشانی : تهران خیابان ولی عصر (عج)، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سید جمال الدین
اسدآبادی

صندوق پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن : ۳-۸۸۹۵۳۴۰۰ دورنویس: ۸۸۹۶۲۳۹۲-۸۸۹۵۷۲۵۲

WWW.IVO.ORG.IR

شماره : ۴۴۹۲۹/۴۳

تاریخ : ۸۸/۰۸/۱۸

پیوست :



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

☑ ماهی منجمد پس از انجمادزدایی :

- سختی و قوام طبیعی خود را حفظ کند.
- عاری از بوهای نامطبوع و آزاردهنده باشد.

تبصره- ماهی منجمد باید از ماهی تازه درجه یک تهیه شده باشد.

☑ تقسیم بندی آبزبان (اعم از دریایی یا پرورشی) از نظر مقدار چربی برابر جدول ۲ می باشد.

جدول ۲. تقسیم بندی آبزبان (اعم از دریایی یا پرورشی) از نظر مقدار چربی

الف- ماهیان کم چرب (تا ۵٪ چربی)		
۱. کپشن ماهی.....	Caption fish	۲. هادداک.....
۳. استخوان ماهی.....	Bone fish (Albula vulpes)	۴. هرینگ.....
۵. مارماهی وحشی (دریایی).....	Eel (Wild)	۶. شانک.....
۷. باراکودا (کوتر).....	Barracuda	۸. تیلایا.....
۹. کیلکا.....	Anchovy	۱۰. آیو پرورشی.....
۱۱. آرژانتین.....	Argentine	۱۲. سیم.....
۱۳. انواع گونه های بس (هامور).....	Bass	۱۴. پیکرل.....
۱۵. بلوفیش.....	Blue fish (Boston)	۱۶. پینکل.....
۱۷. انواع ماهی کاد.....	Cod (Atlantic or pacific)	۱۸. ماهی پانی.....
۱۹. میش و شوریده.....	Croaker	۲۰. آلیوایف.....
۲۱. کاسک.....	Cusk	۲۲. ملکه ماهی.....
۲۳. گالیت.....	Dolphin fish	۲۴. باراموندی.....
۲۵. ذری.....	Dory	۲۶. باربوت (ماهی پهن).....
۲۷. درام.....	Drum	۲۸. گربه ماهی پرورشی.....
۲۹. انواع گونه های کفشک.....	Flounder (Sole)	۳۰. ساکر.....
۳۱. گرینادیر.....	Grenadier	۳۲. دوراب.....
۳۳. سنگسر.....	Grouper	۳۴. اسکات.....
۳۵. هوکی.....	Hoki	۳۶. توربوت آب شور.....
۳۷. هالیبوت.....	Halibut	۳۸. ویتینگ اقیانوس آرام.....
۳۹. کینگ کلیپ.....	King clip	۴۰. گرگ ماهی.....
۴۱. گالیت.....	Mahi mahi	۴۲. آرکتیک چار.....
۴۳. مانک فیش.....	Monk fish	۴۴. کره ماهی.....
۴۵. کپور وحشی (دریایی).....	Wild carp	۴۶. اُرانگوروگی.....
۴۷. صبور.....	Lizard fish	۴۸. کاپلین.....
۴۹. گیش.....	Trevally	۵۰. ماهی حلوا.....
۵۱. کفال (بیاح).....	Mullet	۵۲. اسپوت.....
۵۳. سوف اقیانوسی.....	Ocean perch	۵۴. نیزه ماهی.....
۵۵. اُرنو.....	Oreo	۵۶. خامه ماهی.....

نشانی : تهران خیابان ولی عصر(عج)، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سیدجمال الدین ۴
اسدآبادی

صندوق پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن : ۳-۸۸۹۵۳۴۰۰ دورنویس: ۸۸۹۵۷۲۵۲-۸۸۹۶۲۳۹۲

WWW.IVO.ORG.IR

شماره : ۴۴۹۲۹/۴۳.....

تاریخ : ۸۸/۰۸/۱۸.....

پیوست :



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

serranidae.....	هامور.....	۵۸	Smelt	اسملت.....	۵۷
sickle fish.....	عروس ماهی.....	۶۰	Pik	اردک ماهی	۵۹
Nemipterous Japonicus.....	گواژیم دم رشته ای (سلطان ابراهیم).....	۶۲	Cisco	سیسکو	۶۱
cuttle fish.....	ماهی مرکب.....	۶۴	Plaice.....	پلیس (انواع ماهی پهن)	۶۳
hair tal.....	یال اسبی.....	۶۶	Pollok (Alaska)	آلاسکا پولاک	۶۵
Saurida Tumbil.....	حسون.....	۶۸	Pollok (Atlantic)	آتلانتیک پولاک	۶۷
Rachycentron canadum.....	سکن (سوکلا).....	۷۰	Porgy	پورگی.....	۶۹
(wild)	کپور ماهیان دریایی.....	۷۲	Pout	پوت	۷۱
carp.....	(سفید.کولی.ماش.کلمه)				
parrot fish.....	طوطی ماهی.....	۷۴	Red fish	ماهی قرمز	۷۳
sphyraenidae.....	کوتر.....	۷۶	Rock fish (Pacific perch).....	سوف دریایی.....	۷۵
polynemidae.....	راشگو.....	۷۸	Saithe	سایت	۷۷
flat head.....	زمین کن.....	۸۰	Scup.....	اسکاپ	۷۹
lethrinidae.....	شهری (شعری).....	۸۲	Shark (most)	کوسه	۸۱
Vendace	ونداک معروف به کروگونوس.....	۸۴	Snaper	سرخو	۸۳
	(Coregonus albula)				
			Pollock	انواع پولاک	۸۵
سایر آبزیان کم چرب (تا ۵٪ چربی)					
Crab	خرچنگ.....	۲	Clam	صدف کلام.....	۱
Labster	لابستر.....	۴	Oyster	صدف اویستر.....	۳
Squid	اسکوئید.....	۶	Scallop	صدف اسکالوپ.....	۵
Shrimp.....	میگو	۸	Octopus	اختاپوس.....	۷
			Sea-urching gonad.....	شقایق دریایی.....	۹
ب- ماهیان پرچرب (بیشتر از ۵٪ چربی)					
White fish	ماهی سفید اقیانوس	۲	Dog fish	سگ ماهی	۱
Tuna	انواع تون ماهیان	۴	Greenland turbot	توربوت گرینلند	۳
Channa fish	ماهی چانا.....	۶	Halibut (black-European).....	هالیبوت سیاه و اروپایی.....	۵
Sturgeon.....	ماهیان خاویاری	۸	Herring (Atlantic)	آتلانتیک هرینگ	۷
Sardin	ساردین	۱۰	Mackerel	انواع گونه های شیرو قباد	۹
carp(farmed).....	کپور پرورشی.....	۱۲	Sable fish	ماهی سابل	۱۱
skipjack tuna.....	هوور.....	۱۴	Shad	شاد	۱۳
kawakawa.....	زرده.....	۱۶	Gizzard.....	گیزارد.....	۱۵
white fin wolf.....	خارو.....	۱۸	Salmon (farmed)	ماهی آزاد پرورشی	۱۷
clupeidae.....	گواف.....	۲۰	salmon(wild).....	ماهی آزاد دریایی.....	۱۹
indian mackerel.....	طلال.....	۲۲	Trout (farmed)	قزل آلا پرورشی	۲۱
Streaked spine foot.....	صافی.....	۲۴	Eel (farmed).....	مار ماهی پرورشی	۲۳
			Liza klunzinger.....	مید.....	۲۵

نشانی : تهران خیابان ولی عصر(عج)، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سیدجمال الدین ۵
اسدآبادی

صندوق پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن : ۳-۸۸۹۵۳۴۰۰ دورنویس: ۸۸۹۶۲۳۹۲-۸۸۹۵۷۲۵۲
WWW.IVO.ORG.IR

شماره : ۴۴۹۲۹/۴۳.....

تاریخ : ۸۸/۰۸/۱۸.....

پیوست :



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

۲. ویژگی های شیمیایی:

- میزان باقیمانده های دارویی ، هورمون ، سموم ، آفت کشها و سایر مواد شیمیایی آن ، بایستی برابر مفاد $EC(NO) ۲۳۷۷/۹۰$ و $EC(NO) ۸۶/۳۶۳$ باشد .

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

- میزان TVN (TVBN) در آبزیان منجمد برحسب $mg/۱۰۰gr$ (میلی گرم در هر صد گرم گوشت) مطابق جدول ۳ زیر می باشد:

جدول ۳. میزان TVN (TVBN) در آبزیان منجمد برحسب $mg/۱۰۰gr$ (میلی گرم در هر صد گرم گوشت)

نوع فرآورده منجمد	مطلوب	قابل مصرف	مصرف سریع	غیرقابل مصرف
آبزیان*	حداکثر ۲۰	۲۱-۲۲	۲۳-۲۵	بیش از ۲۵
	حداکثر ۲۵	۲۶-۳۳	۳۴-۳۵	بیش از ۳۵
کوسه ماهی	حداکثر ۶۰	۶۱-۸۰	۸۱-۸۵	بیش از ۸۵

- حداکثر میزان مجاز TVN (TVBN) در آبزیان دریایی جهت صادرات و واردات $mg/۱۰۰ gr$ ۳۰ است.

• هیستامین :

جدول ۴. میزان مجاز هیستامین در ماهی

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

• سایر معیارهای شیمیایی :

جدول ۵. فلزات سنگین در ماهی *

فلزات سنگین	حد مجاز	توضیحات
سرب	حداکثر ۰/۲ (میلی گرم در هر کیلوگرم)	حداکثر ۰/۴ (میلی گرم در هر کیلوگرم) در مورد کفشک، مار ماهی و بعضی گونه های دیگر
کادمیم	حداکثر ۰/۰۵ (میلی گرم در هر کیلوگرم)	حداکثر ۰/۱ میلی گرم در هر کیلوگرم برای کفشک ، مار ماهی ، آنچوی اروپایی، Horse mackerel
جیوه*	حداکثر ۰/۵ میلی گرم در هر کیلوگرم	حداکثر ۱ میلی گرم در هر کیلوگرم برای تن ماهیان ، مارلین ، سرخو ، کوسه ماهی ، بعضی گونه های ماکرل ، خاویاری ، ماهی تن

نشانی : تهران خیابان ولی عصر(عج)، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سیدجمال الدین ۶
اسدآبادی

صندوق پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن : ۸۸۹۵۳۴۰۰-۳ دورنویس: ۸۸۹۶۲۳۹۲-۸۸۹۵۷۲۵۲

WWW.IVO.ORG.IR

شماره : ۴۴۹۲۹/۴۳

تاریخ : ۸۸/۰۸/۱۸

پیوست :



* جهت آزمایش جیوه ، ۵ نمونه از هر نوع ماهی گرفته می شود. آزمایش آنالیز جیوه با مخلوط کردن ۵ نمونه اخذ شده با یکدیگر انجام خواهد شد، که در این صورت نتیجه حاصله نماینده میانگین میزان جیوه خواهد بود.

** اندازه گیری میزان فلزات سنگین باید در استان های ساحلی و به صورت تصادفی بر اساس روش های آزمایشگاهی استاندارد انجام پذیرد .نمونه برداری باید به صورتی باشد که بر روی محموله های موجود در هر استان انجام گرفته و بتوان نتایج آن را به کل محموله های خارج شده از استان تعمیم داد.

۳. ویژگی های میکروبی

☑ معیارهای باکتریایی :

ویژگی های باکتریایی ماهی به شرح جدول ۶ می باشد.

جدول ۶. ویژگی های باکتریایی ماهی

آزمون	تعداد نمونه (n)	c	m	M
شمارش کلی میکروارگانیسم ها (در یک گرم)	۵	۲	5×10^5	5×10^6
اشریشیاکلی (در یک گرم)	۵	۱	۱۰	10^2
استافیلوکوکوس ارئوس کواگولاز مثبت (در یک گرم)	۵	۲	10^2	10^3
سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۵	۰	۰	-
ویبریو پارا همولیتیکوس * (در یک گرم)	۵	۲	10^2	10^3
لیستریا مونوسیتوژنز * (در یک گرم)	۵	۲	۲۰	10^2
ویبریو کلرا * (در ۲۵ گرم)	۵	۰	۰	-
توکسین کلستریدיום بوتولینیوم ** (در کلیه بسته های مورد آزمون)	۵	۰	۰	۰

* در مورد آبیانی که به صورت خام یا نیمه خام مصرف می شوند، مطرح است.

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

نشانی : تهران خیابان ولی عصر (عج)، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سید جمال الدین ۷
اسدآبادی

صندوق پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن : ۳-۸۸۹۵۳۴۰۰ دورنویس: ۸۸۹۶۲۳۹۲-۸۸۹۵۷۲۵۲

WWW.IVO.ORG.IR

شماره : ۴۴۹۲۹/۴۳

تاریخ : ۸۸/۰۸/۱۸

پیوست :



یادآوری ۱- در مواردی که فقط یک نمونه به آزمایشگاه ارسال می شود (نمونه منفرد)، ویژگی های میکروبی نمونه با

حد m سنجیده می شود.

یادآوری ۲- هر بهر براساس شرایط زیر قابل مصرف یا غیر قابل مصرف تشخیص داده می شود:

۱- در مواردی که تمام نمونه ها $m \geq M$ باشد ، بهر قابل قبول است .

۲- در مواردی که تعداد $C \geq n$ از نمونه ، بین $m < M$ و $M \geq$ باشد ، بهر قابل قبول است.

۳- در مواردی که هریک از نمونه ها $M <$ باشد ، بهر غیر قابل قبول است.

۴- در مواردی که تعداد $C < n$ از نمونه ، بین $m < M$ و $M \geq$ باشد ، بهر غیر قابل قبول است.

☑ معیارهای انگلی :

بازرسی آلودگی انگلی ماهیان باید بر اساس بازرسی ظاهری و با چشم غیر مسلح (visual Inspection) و بدون تخریب بافتی انجام پذیرد .

تبصره- در مورد فیله ماهی نیازی به برش بافتی نیست ولی در مورد ماهی کامل / ماهیان شکم خالی علاوه بر بررسی محوطه بطنی و عضلات شکمی ماهی، برشی به اندازه یک کف دست (palm) (معادل $7/62 \times 7/62$ سانتی متر مربع) در ناحیه عضلات پشتی ماهی داده می شود .

۱- انگلهای مشترک (زئونوزها)

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

■ در صورت آلودگی خفیف (در هرکف دست در میانگین نمونه ها مساوی و یا کمتر از ۵ عدد انگل باشد) به شرط سالم سازی برودتی (نگهداری به مدت ۲روز در دمای منهای ۲۰ درجه سانتی گراد و یا ۷ روز در دمای منهای ۱۸

نشانی : تهران خیابان ولی عصر(عج)، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سیدجمال الدین ۸
اسدآبادی

صندوق پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن : ۳-۸۸۹۵۳۴۰۰ دورنویس: ۸۸۹۶۲۳۹۲-۸۸۹۵۷۲۵۲

WWW.IVO.ORG.IR

شماره : ۴۴۹۲۹/۴۳

تاریخ : ۸۸/۰۸/۱۸

پیوست :



درجه سانتی گراد (مصرف صنعتی آن در کارخانجات کنسروسازی دارای مسئول فنی بهداشتی (دکتر دامپزشک) و پس از حذف نواحی آلوده امکان پذیر است .

تبصره : در مورد انگل آنیزاکیس در مواقعی که در میانگین نمونه ها بیشتر از ۲ عدد انگل در ماهی وجود داشته باشد. ماهی غیر قابل مصرف بوده و کمتر از آن صرفا در کارخانجات کنسروسازی دارای مسئول فنی بهداشتی (دکتر دامپزشک) و پس از حذف نواحی آلوده امکان پذیر است.

۲- انگل تریپانورنکا (Trypanorhyncha)

- در صورتی که آلودگی به کیست انگل تریپانورنکا صرفا 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 .
 - در مورد ماهی کامل :
- الف- در صورتی که در میانگین نمونه ها حداکثر تا ۵ عدد انگل در هر کف دست در عضلات شکمی و دو عدد در عضلات پشتی باشد ، به شرط سالم سازی برودتی (نگهداری به مدت ۲روز در دمای منهای ۲۰درجه سانتی گراد و یا ۷روز در دمای منهای ۱۸درجه سانتی گراد) ماهی قابلیت مصرف خانوار دارد .
- ب- در صورتی که در میانگین نمونه ها در عضلات شکمی در یک کف دست بیشتر از ۱۰ عدد و در عضلات پشتی در هر کیلوگرم بیشتر از ۲ عدد انگل باشد ماهی غیر قابل مصرف می باشد.

تبصره - در موارد آلودگی حدواسط الف و ب ، مصرف ماهی صرفا در کارخانجات کنسروسازی دارای مسئول فنی بهداشتی (دکتر دامپزشک) و پس از حذف نواحی آلوده امکان پذیر است.

نشانی : تهران خیابان ولی عصر(عج)، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سیدجمال الدین ۹
اسدآبادی

صندوق پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن : ۳-۸۸۹۵۳۴۰۰ دورنویس: ۸۸۹۶۲۳۹۲-۸۸۹۵۷۲۵۲
WWW.IVO.ORG.IR

شماره : ۴۴۹۲۹/۴۳

تاریخ : ۸۸/۰۸/۱۸

پیوست :



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

ج - عمر ماندگاری

عمر ماندگاری (Shelf- life) ماهی به شرح جدول ۷ می باشد :

جدول ۷. عمر ماندگاری (Shelf life) ماهی

نام فرآورده	شکل عرضه	شرایط نگهداری	
		رطوبت نسبی (درصد)	دما (درجه سانتیگراد)
ماهی کامل	تازه (صید روزانه یا پرورشی)		
	- بدون بسته بندی	۹۵ - ۹۰	صفر تا +۲ (به همراه یخ)
	- بسته بندی شده	۹۵ - ۹۰	صفر تا +۴
	دودی	۶۰ - ۵۰	صفر تا +۴
	نمک سود (دارای حداقل ۶٪ نمک)	-	صفر تا +۲
	منجمد (بسته بندی معمولی، خلاء، اتمسفر اصلاح شده) :		
فیله ماهی یا ماهی شکم خالی	- ماهی چرب	-	-۱۸
	- ماهی کم چرب	-	-۱۸
	تازه		
	- بسته بندی معمولی	-	صفر تا +۴
	- بسته بندی در خلاء		صفر تا +۴
	- بسته بندی در اتمسفر اصلاح شده		صفر تا +۴
	منجمد (بسته بندی معمولی، در خلاء، اتمسفر اصلاح شده) :		
	- ماهی چرب	-	-۱۸
	- ماهی کم چرب	-	-۱۸

* عمر ماندگاری از زمان صید محاسبه می شود.

نشانی : تهران خیابان ولی عصر (عج)، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سید جمال الدین ۱۰
اسدآبادی

صندوق پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن : ۳-۸۸۹۵۳۴۰۰-۰۳ دورنویس: ۸۸۹۶۲۳۹۲-۸۸۹۵۷۲۵۲

WWW.IVO.ORG.IR