

- متابعة كافة المعاملات الواردة والصادرة حتى يتم الانتهاء من اتخاذ إجراء بشأنها.
- التنسيق بين اقسام الدائرة لإنجاز الاختصاصات الموكلة للدائرة تبعاً لاختصاصات كل قسم .
- أي أعمال أخرى يكلف بها .

قرار وزاري

رقم ٩٨/١٢١

إستناداً إلى المرسوم السلطاني رقم ٨١/٥٣ بإصدار قانون الصيد البحري وحماية الثروة المائية الحية وتعديلاته .
وإلى القرار الوزاري رقم ٩٤/٤ بإصدار اللائحة التنفيذية لقانون الصيد البحري وحماية الثروة المائية الحية وتعديلاته .
وبناءً على ما تقتضيه المصلحة العامة .

تقرر

مادة (١) : يعمل فى شأن شروط ومواصفات سفن الصيد التجاري المجهزة لحفظ وتداول منتجات الأسماك باللائحة المرافقة .

مادة (٢) : ينشر هذا القرار فى الجريدة الرسمية ويعمل به إعتباراً من تاريخ صدوره .

الدكتور / أحمد بن خلفان بن محمد الرواحي

وزير الزراعة والثروة السمكية

صدر فى : ٥ من جمادى الآخرة ١٤١٩هـ

الموافق : ٢٦ من سبتمبر ١٩٩٨م

نشر هذا القرار فى الجريدة الرسمية رقم (٦٢٢)
الصادرة فى ٣/١٠/١٩٩٨م

لائحة شروط ومواصفات

سفن الصيد التجاري المجهزة لحفظ وتداول منتجات الأسماك
أولاً : الشروط الواجبة التطبيق على سفن تصنيع الأسماك :

مادة (١) : يجب أن تتوفر في سفن تصنيع الأسماك الشروط الآتية :

- أ - منطقة منعزلة لاستقبال منتجات الأسماك على ظهر السفينة يتم تصميمها واعدادها في شكل حظائر واسعة بالقدر الذي يسمح بفصل حصيلة الصيد التالي ويتعين ان تكون منطقة الاستقبال هذه وما يتبعها من أجزاء متحركة سهلة التنظيف ومصممة بحيث تحمي المنتجات من أشعة الشمس أو العناصر ومن أي مصدر للآوساخ أو التلوث .
- ب - نظام مطابق للقواعد الصحية لنقل منتجات الأسماك من مناطق الاستقبال إلى منطقة العمل .
- ج - مناطق عمل كبيرة لاعداد وتجهيز منتجات الأسماك وفق الشروط الصحية تكون مانعة التلوث .
- د - غرف كبيرة لتخزين منتجات الأسماك المجهزة يمكن تنظيفها بسهولة وفي حالة معالجة المخلفات على ظهر السفينة يجب أن تتوفر أماكن منفصلة لحفظ تلك المخلفات .
- هـ - مكان لحفظ مواد التغليف يكون معزولاً عن منطقة إعداد ومعالجة منتجات الأسماك.
- و - معدات خاصة لضخ منتجات ومخلفات الأسماك غير الصالحة لاستهلاك الانسان سواء كان ذلك مباشرة في البحر أو حينما يتطلب الأمر ذلك - في حوض لا ينفذ إليه الماء اعد لهذا الغرض . وفي حالة حفظ المخلفات ومعالجتها على ظهر السفينة بهدف المحافظة على النظافة ، فيجب تخصيص مناطق منفصلة لذلك .
- ز - عدد مناسب لأماكن تغيير الملابس وحوض الغسيل والمراحيض ، على أن لا تكون المراحيض مطلة مباشرة على مناطق إعداد ومعالجة وتخزين منتجات الأسماك ، وعلى أن تكون أحواض الغسيل مجهزة بأدوات غسيل الأيدي وتجفيفها وتعمل تلقائياً وفق المتطلبات الصحية وأن لا يتم تشغيل صنابير هذه الاحواض يدوياً .

ح - معدات لتوفير مياه الشرب صالحة للاستخدام البشري أو مياه بحر نظيفة ومضغوطة على أن تكون مواقع جلب مياه البحر إلى السفينة بعيدة عن مكان تصريف مخلفات السفينة .

مادة (٢) : يجب أن يتوفر فى المناطق المستخدمة فى اعداد ومعالجة أو تجميد / تجميد سريع لمنتجات الأسماك ما يأتي :

أ - أرضية غير زلقة وسهلة التنظيف والتطهير مجهزة بوسائل تصريف مياه مناسبة لا يتم غلق فتحاتها بمخلفات الأسماك .

ب - جدران وأسقف سهلة التنظيف خاصة عند وجود سلاسل و / أو موصلات كهربائية .

ج - اعداد وحماية الدوائر الهيدروليكية لضمان عدم تسرب الزيوت بحيث تلوث منتجات الأسماك .

د - تهوية كافية وعند الضرورة مخارج البخار .

هـ - إضاءة كافية .

و - أدوات تنظيف وتطهير للمعدات واجزائها .

ز - أدوات تنظيف وتطهير الأيدي وحفريات تعمل تلقائياً وفوط تستخدم لمرة واحدة.

مادة (٣) : يجب أن تكون طاولات القطع والحاويات والناقلات واجهزة تنظيف الاحشاء ومعدات تشريح الأسماك مقاومة للصدأ بسبب مياه البحر ويمكن تنظيفها وتطهيرها وحفظها بسهولة .

ثانياً : شروط صحية اضافية واجبة التطبيق لسفن الصيد المصممة لحفظ منتجات الأسماك عليها :

مادة (٤) : يجب أن تجهز سفينة الصيد بمخازن أو صهاريج أو حاويات لتخزين منتجات الأسماك

المثلجة فى درجة حرارة لا تتجاوز (٥) درجات مئوية أو المجمدة فى درجة حرارة لا تتجاوز (-١٨) درجة مئوية وتكون المخازن والحاويات المشار إليها مفصولة عن مواقع ماكينة السفينة وسكن الملاحين بفواصل تمنع تسرب الملوثات إلى منتجات الأسماك المخزونة ومستوفية للشروط التالية :

أ - تكون أسطح المخازن والحاويات من الداخل من مادة تمنع دخول المياه ويسهل غسلها وتطهيرها وأن تكون هذه الاسطح من مادة ملساء أو مطلية بطلاء ناعم

وبحالة جيدة بحيث لا تنتقل للمنتجات السمكية مواد ضارة بصحة الانسان .
ب - يكون تصميم المخازن بحيث لا تسمح لمياه الثلج المذاب بلامسة منتجات الأسماك.
ج - أن تحقق الحاويات المستخدمة لتخزين المنتجات ضمان حفظها تحت ظروف صحية مقبولة وبصفة خاصة تسمح بتصريف المياه المذابة على أن تكون الحاويات عند استخدامها نظيفة .

مادة (٥) : يجب تنظيف وتطهير أسطح أماكن العمليات والعنابر والمخازن والحوايات والمعدات على ظهر السفينة بعد كل مرة يتم استخدامها فيها بمياه شرب أو بحر نظيفة ، كما يجب أن يتم التطهير وإزالة الحشرات والقضاء على الفئران كلما كان ذلك ضرورياً .
مادة (٦) : يجب حفظ مواد النظافة والمطهرات وقاتلات الحشرات أو أي مواد أخرى قد تكون سامة في مستودعات أو خزائن مغلقة بحيث لا يكون لاستخدامها أي خطر على الصحة أو يسبب تلوث لمنتجات الأسماك .

مادة (٧) : في حالة تجميد منتجات الأسماك على ظهر السفينة تتم عملية التجميد طبقاً للشروط التالية :

أ - تكون معدات التجميد من القوة بحيث تحقق انخفاض سريع في درجة حرارة منتجات الاسماك وتجميدها الى درجة (-٤٠) درجة مئوية .
ب - تكون غرف التخزين من القوة بحيث تحقق التخزين تحت درجة لا تزيد على (-٢٠) درجة مئوية مهما كانت درجة الحرارة المحيطة بها .
ويجوز لا سباب فنية متعلقة بطرق التجميد وتناول المنتجات ، قبول درجات حرارة أعلى من المحددة في هذه اللائحة بالنسبة للأسماك الكاملة المجمدة في مياه مالحة ويراد تعليبها ، بشرط عدم تجاوز درجتها (-٩) درجات مئوية .
ج - تكون غرف التخزين مزودة بجهاز تسجيل درجة الحرارة يوضع في مكان يسهل فيه قراءتها ويكون موقعه في ابعد مكان من مصدر البرودة أي في مكان درجة حرارته هي الأعلى وتكون جداول الحرارة موجودة للتفتيش من قبل السلطات المشرفة على الأقل لفترة تخزين المنتجات .

مادة (٨) : يجب أن تجهز سفن الصيد المعدة لتبريد منتجات الأسماك بمياه بحر مبردة سواء كان عن طريق الثلج أو بالوسائل الميكانيكية وفق المتطلبات الآتية :
١ - يجب أن تكون الصهاريج مزودة بمعدات كافية لملء وتفريغ مياه البحر ، وأن

- تحتوي على أجهزة لضمان درجة حرارة واحدة في كل أنحاء الصهاريج .
- ب - أن يتوفر في كل حوض جهاز توزيع متساوي للحرارة في كل أجزائه ومثبت في الموقع الذي تكون درجة حرارته هي الأعلى .
- ج - يجب أن تصل نسبة التبريد (٣) درجات مئوية على الأكثر بعد ست ساعات من التخزين وصفر درجة مئوية على الأكثر بعد ستة عشر ساعة .
- د - أن يتم تسجيل التاريخ ورقم الحوض في سجلات درجة الحرارة لأغراض الرقابة .
- هـ- يجب تفريغ الاحواض والحاويات ونظم المياه تماماً بعد كل تفريغ وتنظيفها جيداً بالمياه ولا يجوز ملؤها إلا بمياه بحر نظيفة .

مادة (٩) : على السلطة المختصة الاحتفاظ بقائمة حديثة لسفن الصيد المجهزة طبقاً للمادتين (٤) و (٨) وذلك لأغراض الرقابة .

مادة (١٠) : على كل مالك سفينة وقبطانها أو ممثل المالك القيام باتخاذ جميع الاجراءات الضرورية لمنع الاشخاص الذين قد يعرضون منتجات الأسماك للتلوث من العمل في هذه المنتجات إلى أن يثبت أنه يمكنهم العمل فيها بدون مخاطرة ، وعلى كل مالك سفينة وقبطانها أو ممثلها القيام بالفحص الصحي الدوري على كل من يعمل على ظهر السفينة وفقاً للقوانين الصحية المعمول بها في السلطنة .

ثالثاً : شروط الصحة العامة المطبقة على المنتجات السمكية على ظهر سفن الصيد :

مادة (١١) : يجب أن لا تحتوي الاجزاء المخصصة من السفن أو الحاويات لتخزين المنتجات السمكية على مواد ومنتجات قابلة لنقل خواص ضارة أو صفات غير عادية إلى المواد الغذائية ، ويجب أن تصمم بالشكل الذي يسمح بتنظيفها بسهولة وعدم بقاء المياه السائلة في اتصال مع المنتجات .

مادة (١٢) : يجب أن تكون الاجزاء والحاويات نظيفة تماماً وعلى وجه الخصوص أن لا يكون من المستطاع تلويثها بالوقود المستخدم لسير السفن أو المياه الموجودة في قيعانها .

مادة (١٣) : يجب حماية المنتجات السمكية أثناء نقلها على ظهر السفينة من التلوث ومن تأثير الشمس أو أي مصدر آخر للحرارة ، ويراعى عند غسلها أن يكون الماء المستخدم

نظيفاً عذباً أو من البحر وذلك حتى لا تتلف نوعية هذه المنتجات وفائدتها الصحية .
مادة (١٤) : يجب تداول وتخزين المنتجات السمكية بطريقة تمنع خدشها أو رضها ويمنع استخدام الأدوات الحادة إلا لنقل الأسماك الكبيرة أو الأسماك التي قد تسبب ضرراً لمن يتعامل معها شريطة عدم اتلاف لحوم الأسماك .

مادة (١٥) : يجب أن تخضع المنتجات السمكية غير الحية التي يحتفظ بها للمعالجة التبريدية في أقرب وقت ممكن بعد شحنها . على أنه في حالة السفن التي يتعذر فيها التبريد من وجهة نظر خاصة فيتعين أن لا تحفظ المنتجات على ظهر السفينة لأكثر من ثمان ساعات .

مادة (١٦) : يجب أن يكون الثلج المستخدم لتبريد المنتجات من مياه الشرب أو من مياه البحر النظيفة ، ويجب أن يحفظ في ظروف تحول دون تلوثه قبل استخدامه .

مادة (١٧) : يجب تنظيف الحاويات والاجهزة واجزاء السفن المتصلة مباشرة مع المنتجات السمكية بمياه الشرب أو بمياه البحر النظيفة بعد كل تفريغ للمنتجات .

مادة (١٨) : يجب عند قطع رؤوس الأسماك / أو ازالة امعائها على ظهر السفينة أن يتم ذلك بطريقة صحية وأن تغسل المنتجات في الحال وعلى نحو من الاتقان بمياه الشرب أو مياه البحر النظيفة ، ويجب ازالة الاحشاء والاجزاء التي قد تشكل تهديداً للصحة العامة ووضعها بمعزل عن المنتجات المخصصة للاستهلاك الأدمي .

مادة (١٩) : يجب أن تكون الاجهزة المستخدمة لازالة الامعاء والرؤوس والزعانف والاجهزة الملامسة للمنتجات وكذلك الحاويات مطلية بمادة لا ينفذ منها الماء ومقاومة للتآكل وملساء وسهلة التنظيف والتطهير .

مادة (٢٠) : يلتزم العاملون والمكلفون بمعاملة المنتجات السمكية بالاحتفاظ بدرجة عالية من نظافة انفسهم وملابسهم .