

قرار وزارى

رقم ٤٥ / ٢٠٠٣

بفرض رسوم خدمات الفحوصات والتحليل المختبرية لعينات الأسماك والأحياء البحرية التى يؤدّيها مركز ضبط جودة الأسماك

إستناداً إلى قانون الصيد البحرى وحماية الثروة المائية الحية الصادر بالمرسوم السلطانى رقم ٥٣ / ٨١ وتعديلاته ،
وإلى القانون المالى الصادر بالمرسوم السلطانى رقم ٤٧ / ٩٨ وتعديلاته ،
وإلى المرسوم السلطانى رقم ٨٣ / ٩٩ بتحديد اختصاصات وزارة الزراعة والثروة السمكية واعتماد هيكلها التنظيمى ،
وإلى اللائحة التنفيذية لقانون الصيد البحرى وحماية الثروة المائية الحية الصادرة بالقرار الوزارى رقم ٤ / ٩٤ وتعديلاتها ،
وإلى لائحة ضبط جودة الأسماك العمانية المصدرة الصادرة بالقرار الوزارى رقم ١٣٦ / ٩٨ ،
وإلى القرار الوزارى رقم ٨٧ / ٩٩ بشأن التقسيمات الإدارية لوزارة الزراعة والثروة السمكية ،
وإلى موافقة وزارة المالية بكتابها رقم مالية - ت - (٥٧٣٠) م.ت. د. ٦ / ٣ / ٥٧٤٢ بتاريخ ١٥ / ٣ / ١٤٢٤ هـ الموافق ١٧ / ٥ / ٢٠٠٣ م ،
وبناءً على ما تقتضيه المصلحة العامة .

تقرر

مادة (١) : تفرض رسوم خدمات الفحوصات والتحليل المختبرية لعينات الأسماك والأحياء البحرية التى يؤدّيها مركز ضبط جودة الأسماك وفقاً للملاحق المرافقة .

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

سالم بن هلال بن علي الخليلي

وزير الزراعة والثروة السمكية

صدر فى : ٤ من شعبان ١٤٢٤ هـ

الموافق : ٣٠ من سبتمبر ٢٠٠٣ م

نشر هذا القرار فى الجريدة الرسمية رقم (٧٥٣)

الصادرة فى ١٥ / ١٠ / ٢٠٠٣ م

الملحق رقم (١)

Fresh, Frozen Fish Analysis

تحليل الأسماك الطازجة والمجمدة

No.	Kind of Analysis	Cost R.O	أنواع التحاليل
1	Sample Collection & Preparation(coding cost)	٢	١ - استلام العينة وتحضيرها وترقيمها
2	Sensory Evaluation	٢	٢ - التقييم الحسى
3	Microbiological tests		٣ - التحليل الميكروبيولوجى:
	* Standard Plate Count (SPC)	٢	* العد الطبقى القياسى
	* Coliform	٢	* بكتريا الكوليفورم
	* E.Coli (Esherichia coli)	٦ر٥	* بكتريا ايشيرشيا كولاى
	* Staphylococcus aureus	٤	* بكتريا ستافيلوكوكس اوريس
	* Vibrio parahaemolyticus	٨	* بكتريا الفييرو باراهيمولايتكس
	* Vibrio cholerae	٨	* بكتريا الفييرو كوليرا
	* Vibrio vulnificus	٨	* بكتريا الفييرو فولينفيكس
	* Salmonella Species	٨ر٥	* بكتريا السالمونيلا
	* Clostridium botulinum	٦ر٥	* بكتريا الكولسترديوم بوتيولاينم
	*Listeria monocytogenes	٨ر٥	* بكتريا ليستريامونوساتيوجين
	* Shigella	٨	* بكتريا الشيغلا
	* Bacillus	٦ر٥	* بكتريا الباسيلس
	* Yeast	٢	* بكتريا التخمر
	* Mould	٢	* بكتريا العفن

تابع الملحق رقم (١)

Fresh, Frozen Fish Analysis

تحاليل الأسماك الطازجة والمجمدة

No.	Kind of Analysis	Cost R.O	أنواع التحاليل
	* Full Test "Standard plate count (SPC), Coliform, E.coli, Staphylococcus, Salmonella Species, Vibrioparahaemolyticus"	٢٢	* تحاليل كاملة (العد الطبقي القياسي ، الكوليفورم ، اشيرشياكولاي ، الاستفيلوكوكس ، فيبيريو براهيموليتس ، أجناس سالمونيلا)
4	Biological Toxins		٤ - السموم البيولوجية :
	Scombrotxin (Histamine)	٦١	* سموم السكومبرو (الهستامين)
5	Chemical Analysis		٥ - التحاليل الكيميائية :
	A Heavy metals		أ- المعادن الثقيلة :
	1- Total mercury	٢٠	* الزئبق الكلى
	2- Cadmium	١٥	* الكاديوم
	3- Lead	١٥	* الرصاص
	4- Other Elements : 1) AL 2) AS 3) BA 4) CR 5) CO 6) CU 7) MN 8) MO 9) NI 10) SE 11) SR 12) ZN 13) K 14) NA * 8 R.O for more than 10 Fish Samplas runby (1CP-ots)	١٠ Each	* العناصر الأخرى : ١) الالنيوم ٢) الزرنيخ ٣) الباريوم ٤) الكروم ٥) الكوبلت ٦) النحاس ٧) المنجنيز ٨) الموليبدنوم ٩) النيكل ١٠) السليونيوم ١١) السترونيتوم ١٢) الزنك ١٣) البوتاسيوم ١٤) الصوديوم * ٨ ر.ع في حالة الزيادة عن ١٠ عينات
	B Proximate analysis		ب - التحاليل التقريبية :
	* Protein percent	١٣	* نسبة البروتين

تابع الملحق رقم (١)

Fresh, Frozen Fish Analysis

تحاليل الأسماك الطازجة والمجمدة

No.	Kind of Analysis	Cost R.O	أنواع التحاليل
	* Fat percent	١٤	* نسبة الدهن
	* Moisture percent	٣	* نسبة الرطوبة
	* Ash percent	٧	* نسبة الرماد
	* Insoluble impurities	٥	* نسبة الشوائب غير المذابة
C	Total Volatile Bases nitrogen (TV B-N)	١٢	ج - نسبة النيتروجين في القواعد الطيارة الكلية
D	Trimethylamine (TMA)	٢٠	د - ثلاثي الميثيل الاميني
E	Thiobarbituric Acid (TBA)	٥	هـ - حامض الثايوبابتيورك
F	Methyl Mercury	٣١	و - الزئبق الميثيلي
G	Fatty acid (FA)	٨٨	ز - الاحماض الدهنية
H	K-Value	٣٧	ح - قيمة الطزاجه (للاسماك الطازجة)
I	pH Detecmination	٢	غ - تعيين الداله الهيدروجيني
J	Rancidity	٣	ق - التزنخ
L	Sodium bisulfite (for shrimp)	٨,٨٠٠	ك - ثاني سلفيت الصوديوم (في الربيان)
6	Physical Properties (organoleptic Examination)		٦ - الصفات الفيزيائية :
	* Texture	٢	* القوام
	* Color	٢	* اللون
	* Water Activity	٣	* الفعالية المائية
	* Parasites	٢	* الطفيليات
	* Fith	٤	* الشوائب والقمامة

Processed Fish Analysis

تحاليل الأسماك المصنعة

No.	Kind of Analysis	Cost R.O	أنواع التحاليل		
1	Sample Collection & Preparation (coding cost)	٢	استلام العينة وتحضيرها وترقيمها	١	
2	Sensory Evaluation	٢	التقييم الحسى	٢	
3	Canned Tuna		التونة المعلبه :	٣	
A	Microbiological Analysis		التحاليل الميكروبيولوجيه :	٤	
1	In Fresh and Frozen Fish		(فى الاسماك الطازجة والجمدة)	١	
	* Clostridium botulinum		بكتريا الكلوسترديوم بوتيو لاينم		
٢	During processing, storage and transportation		خلال التصنيع والتخزين والنقل	٢	
	* Clostridium botulinum	٦٥٠٠	* بكتريا الكلوسترديوم بوتيو لاينم		
	* Staphylococcus aureus	٤	* بكتريا الاستافيلو كوكس اوريس		
	* Anaerobic Plate Count	٤	* بكتريا العد الطبقي اللاهوائى		
B	Scombrottoxins		سموم السكومبرو	ب	
	*Histamine (raw & final product)	٦١	الهستامين فى المادة الخام والمنتج النهائى		
C	Chemical Tests		التحاليل الكيماويه	ج	
1	Heavy metals		المعادن الثقيلة	١	
	* Total Mercury	٢٠	* الزئبق الكلى		
	*Cadmium	١٥	* الكاديوم		

تابع الملحق رقم (٢)

Processed Fish Analysis

تحاليل الأسماك المصنعة

No.	Kind of Analysis	Cost R.O	أنواع التحاليل		
	* Lead	١٥	* الرصاص		
	4- Other Elements : 1) AL 2) AS 3) B A 4) CR 5) CO 6) CU 7) MN 8)MO 9) NI 10) SE 11) SR 12) ZN 13) K 14) NA 8 R.O for more than 10 Fish Samplas runby (1CP - ots)	١٠ Each	* العناصر الأخرى : (١) الألمنيوم (٢) الزرنيخ (٣) الباريوم (٤) الكروم (٥) الكوبلت (٦) النحاس (٧) المنجنيز (٨) الموليبدنوم (٩) النيكل (١٠) السليسيوم (١١) السترونيتيوم (١٢) الزنك (١٣) البوتاسيوم (١٤) الصوديوم * ٨ ر.ع فى حالة الزيادة عن ١٠ عينات		
	D Physical Properties (organoleptic Examination)		الإختبارات الفيزيائية :	د	
	* Texture	٢	* القوام		
	* Color	٢	* اللون		
	* Parasites ؛	٢	* الطفيليات		
	E Testing Can		فحص المعلبات	هـ	
	*Can inner pressure test	١	* فحص الضغط الداخلى بالعبوه		
	* Vacuum can test	١	* فحص الضغط الفراغى		
	* Can seaming test	١	* فحص اللحام بالعبوه		
	* Salt content	٢	* فحص محتوى الاملاح		
	* Sugar content	٢	* فحص محتوى السكر		
	* Liquid Volume	٥	* حجم السائل		
٤	Frozen surimi		العجينة السمكية المجمدة		٤

تابع الملحق رقم (٢)

Processed Fish Analysis

تحاليل الأسماك المصنعة

No.	Kind of Analysis	Cost R.O	أنواع التحاليل		
	A Pathogenic Bacteria		البكتريا المرضية	أ	
	*Listeria monocytogens	٨,٥٠٠	* ليستيريا مونو سايتوجين		
	B Micro biological Toxins		السموم المايكروبيولوجيه	ب	
	* Clostridium botulinum	٦,٥٠٠	* كلوستريديوم بوتولايينم		
	* Staphylococcus aureus	٤	* استافيلو كوكس اوربوس		
	C Scombro Toxin (in Tuna, mackerel, sardine)		سموم السكومبرو (فى التونه ، ماكريل ، ساردين)	ج	
	*Histamine	٦١	هستامين		
5	Smoked fish		الاسماك المدخنة	٥	
	A Microbiological Toxins		تحليل السموم الميكروبيولوجيه	أ	
	*Clostridium Botulinum	٦,٥٠٠	* كلوستريديوم بوتولايينم	*	
	* Staphylococcus aureus	٤	* استافيلو كوكس اوربوس	*	
	B Biogene Amines		الامينات البايوجينية		
	* Cadavrine	٦١	* الكادافيرين	*	
	* Petrucine	٦١	* البترسين	*	
6	Acidified, fermented & salted fish and fishery products		الاسماك المحمضة والخميرة والملحة ومنتجاتها	٦	
	A Microbiological Toxins		فحص السموم المايكروبيولوجيه	أ	

تابع الملحق رقم (٢)

Processed Fish Analysis

تحاليل الأسماك المصنعة

No.	Kind of Analysis	Cost R.O	أنواع التحاليل		
	* Clostridium botulinum (during processing & storage)	٦,٥	بكتريا كلوستريديوم بوتولاييم (خلال مراحل التصنيع والحفظ)	*	
	B Moisture percent	٢	نسبة الرطوبة	ب	
	C Salt percent	٣	نسبة الملح	ج	
	D Water Activity	٣	الفعالية المائية	د	
	E PH determination	٢	تقنين الداله الهيدروجينية	هـ	
7	Dried fish & fishery products		الاسماك والمنتجات السمكية المجففة	٧	
	A Pathogenic Bacteria		البكتريا المرضية	أ	
	* Clostridium botulinum	٦,٥	بكتريا كلوستريديوم بوتولاييم	*	
	B Microbiological Toxins		السموم المايكروبيولوجية	ب	
	*Staphylococcus aureus	٤	بكتريا الاستافيلوكوكس اوروس	*	
	C Water Activity	٣	الفعالية المائية	ج	

Water & (ice) Analysis

تحاليل الثلج والماء الذائب

No.	Kind of Analysis	Cost R.O	أنواع التحاليل		
١	Sample collection & Preparation (codingcost)	٢	استلام العينة وتحضيرها وترقيمها	١	
٢	Sensory Evaluation	٢	التقييم الحسى	٢	
	A Microbiological Analysis		التحليل الميكروبيولوجى		أ
	Standard plate Count (spc)	٢	* العد الطبقي القياسى		
	* Coliform	٢	* بكتريا الكوليفورم		
	* E. Coli	٦٥	* بكتريا ايشيرشيا كولاي		
	B Chemical		التحليل الكيمائى		ب
	Heavy metals		المعادن الثقيلة		
	* Hg	١٠	* الزئبق		
	* Cd	١٠	* الكاديوم		
	*Lead	١٠	* الرصاص		
	4- Other Elements : 1) AL 2) AS 3) BA 4) CR 5) CO 6) CU 7) MN 8) MO 9) NI 10) SE 11) SR 12) ZN 13) K 14) NA * 8 R.O for more than 10 Fish Samplas runby (1CP- ots)	١٠ Each	* العناصر الأخرى : ١) الالمنيوم ٢) الزرنيخ ٣) الباريوم ٤) الكروم ٥) الكوبلت ٦) النحاس ٧) المنجنيز ٨) الموليبدنوم ٩) النيكل ١٠) السليسيوم ١١) السترونتيوم ١٢) الزنك ١٣) البوتاسيوم ١٤) الصوديوم * ٨ ر.ع فى حالة الزيادة عن ١٠ عينات		
٦	pH determination	٢	تعيين الداله الهيدروجينيه		

الملحق رقم (٤)

Residue Analysis

تحاليل المتبقيات

No.	Kind of Analysis	الكلفة ر.ع	أنواع التحاليل
١	preparation & Sample collection (Coding cost)	٢	١ - استلام العينة وتحضيرها وترقيمها
٢	Sensory evaluation	٢	٢ - التقييم الحسى
٣	Antibiotic Analysis		٣ - تحليل المضادات الحيوية
	* Oxolic acid & Flumequine	٨٨	* حامض الاوكزاليك والفلومكوين
	* Sulphonamides	٩١	* السلفوناميد
	* Chloramphenicol	١٠٩	* الكلورامفينكول
	* Tertacycline & oxytetracycline	٩١	* تتراسيكلين والاكسى تتراسيكلين

الملحق رقم (٥)

رسوم إصدار وتجديد شهادة ضبط الجودة

الكلفة ر.ع	الشهادة
٢٥	إصدار شهادة ضبط الجودة
٢٥	تجديد شهادة ضبط الجودة