

وزارة الثروة السمكية

قرار وزارى

رقم ٢٠٠٩/١٢

بإصدار لائحة ضبط جودة الاسماك

استنادا إلى قانون الصيد البحرى وحماية الثروة المائية الحية الصادر بالمرسوم السلطانى رقم ٨١/٥٣ ،

وإلى قانون الحجر البيطرى الصادر بالمرسوم السلطانى رقم ٢٠٠٤/٤٥ ،

وإلى اللائحة التنفيذية لقانون الصيد البحرى وحماية الثروة المائية الحية الصادرة بالقرار الوزارى رقم ٩٤/٤ ،

وإلى القرار الوزارى رقم ٩٨/١٢١ بشأن شروط ومواصفات سفن الصيد التجارى المجهزة لحفظ وتداول الأسماك ومنتجاتها ،

وإلى القرار الوزارى رقم ٩٨/١٣٦ بإصدار لائحة ضبط جودة الأسماك العمانية المصدرة ،

وإلى قرار وزير التجارة والصناعة رقم ٢٠٠٠/٧٤ بشأن البيانات الايضاحية وسلامة الأغذية ،

وإلى القرار الوزارى رقم ٢٠٠١/٧ بشأن الضوابط المنظمة لتصنيع وبيع وشراء واستيراد قوارب وسفن الصيد ،

وإلى القرار الوزارى رقم ٢٠٠٤/٢٩ بإصدار لائحة وشروط ومواصفات سيارات نقل وتسويق الثروات المائية الحية ،

وإلى قرارات وزير التجارة والصناعة بشأن المواصفات القياسية العمانية والخليجية الخاصة بسلامة الأغذية ،

وبناء على ما تقتضيه المصلحة العامة .

تقرر

المادة الأولى : يعمل فى شأن ضبط جودة الأسماك بأحكام اللائحة المرافقة .

المادة الثانية : يلغى القرار الوزارى رقم ٩٨/١٣٦ المشار إليه وكل ما يخالف اللائحة

المرافقة أو يتعارض مع أحكامها .

المادة الثالثة : على المؤسسات والشركات والأفراد العاملين فى مجال إعداد

وتداول وتجهيز وتصنيع وتسويق ونقل وتصدير واستيراد الأسماك

ومنتجاتها توفيق أوضاعهم وفقا لأحكام هذه اللائحة خلال مدة

سنتين من تاريخ العمل بها .

المادة الرابعة : ينشر هذا القرار فى الجريدة الرسمية ، ويعمل به من اليوم التالى

لتاريخ نشره .

صدر فى : ١٨ صفر ١٤٣٠ هـ

الموافق : ١٤ فبراير ٢٠٠٩ م

محمد بن علي القتبى

وزير الثروة السمكية

نشر هذا القرار فى الجريدة الرسمية رقم (٨٨٢)

المصادرة فى ١/٣/٢٠٠٩ م

الصفحة	الموضوع
١٦٠	الفصل الأول
١٦٠	التعاريف
١٦٥	الفصل الثانى
١٦٥	أحكام عامة
١٧٢	الفصل الثالث
١٧٢	شروط وإجراءات وضوابط عامة لسلامة وضبط جودة الأسماك ومنتجاتها
١٧٥	الفصل الرابع
١٧٥	شروط إضافية خاصة بالأسماك ومنتجاتها المبردة
١٧٧	الفصل الخامس
١٧٧	شروط إضافية خاصة بالأسماك ومنتجاتها المجمدة
١٧٨	الفصل السادس
١٧٨	شروط إضافية خاصة بالقشريات المبردة والمجمدة
١٧٩	الفصل السابع
١٧٩	طرق فحص واختبار مياه الشرب
١٧٩	الفصل الثامن
١٧٩	شروط عامة لعرض وتسويق الأسماك ومنتجاتها
١٨٠	الفصل التاسع
١٨٠	الشروط الصحية لإنتاج وتسويق الأسماك ومنتجاتها

١٨٢	الفصل العاشر
١٨٢	المتطلبات الخاصة أثناء وبعد عملية إنزال الأسماك ومنتجاتها
١٨٤	الفصل الحادى عشر
١٨٤	الشروط الخاصة بالمؤسسة فى البر
١٨٧	الفصل الثانى عشر
١٨٧	الشروط الخاصة بمناولة الأسماك ومنتجاتها على الساحل
١٩٣	الفصل الثالث عشر
١٩٣	الشروط الصحية لمراقبة إنتاج الأسماك ومنتجاتها
١٩٦	الفصل الرابع عشر
١٩٦	المخالفات والعقوبات
١٩٧	الملحق رقم (١)
٢٠٤	الملحق رقم (٢)
٢١٤	الملحق رقم (٣)
٢٢٢	الملحق رقم (٤)
٢٢٧	الملحق رقم (٥)
٢٣٠	الملحق رقم (٦)
٢٣٢	الملحق رقم (٧)
٢٤٤	الملحق رقم (٨)

لائحة ضبط جودة الأسماك

الفصل الأول

التعاريف

المادة (١) : فى تطبيق أحكام هذه اللائحة يكون للكلمات والعبارات الآتية المعنى

الموضح قرين كل منها ما لم يقتض سياق النص غير هذا المعنى :

الوزارة : وزارة الثروة السمكية .

السلطة المختصة : المديرية العامة للبحوث السمكية .

المنشآت : الأماكن والمباني والمنشآت التى يتم فيها

تجهيز وتبريد وتجميع وتصنيع وتعبئة

وتخزين الأسماك .

الأسماك : جميع الكائنات المائية الحية التى تعيش فى

البحار والمياه العذبة عدا الثدييات والسلاحف

والضفادع وتشمل البطارخ (بيض السمك) .

المنتجات السمكية : الأسماك وأجزاؤها المعدة أو المجهزة

للاستهلاك الأدمى .

الأسماك المبردة : التى يتم تبريدها باستخدام الثلج أو الهواء

البارد أو المياه المالحة إلى درجة تقارب ذوبان

الثلج ما بين صفر إلى أربع درجات مئوية .

الأسماك المجمدة : التى تصل درجة حرارة مركز جسم السمكة

إلى (-١٨) درجة مئوية أو أقل فى الجزء

المكتنز من اللحم .

الأسماك الطازجة : التى لم تخضع لأية معالجة لغرض الحفظ

عدا التبريد .

الأسماك المعدة : التى خضعت لعملية التنظيف أو التشريح

بإزالة الأحشاء أو الرأس أو تقطيع الأطراف

أو الفرغ .

الأسماك المجهززة : التي خضعت لعملية كيميائية أو فيزيائية كالتدخين والتسخين والتعليح وإزالة الماء أو نقعه فى الخل وإن كانت مبردة أو مجمدة .

الأسماك الصالحة : الخالية من أية مخاطر حيوية وكيميائية وفيزيائية وإشعاعية .

التغليظ : وضع المنتجات السمكية فى مادة عازلة لمنع تلامسها مع مادة التعبئة ولا تكون ضارة بسلامة المستهلك .

التعبئة : وضع الأسماك ومنتجاتها مغلقة داخل مواد التعبئة .

بطاقة البيانات : البيانات التى توضع على عبوة الإنتاج بعد التصنيع الواردة فى المادة (٤١) من هذه اللائحة .

العيننة : كمية أو عدد أو وزن الأسماك ومنتجاتها التى تؤخذ من الدفعة لفحصها فى المختبر وتحديد مدى مطابقتها للحدود المسموح بها المبينة فى الملاحق المرفقة .

وحدة العيننة : سمكة واحدة أو عبوة رئيسية من الأسماك المعبأة .

الدفعة : كمية محدودة ومتجانسة من الإنتاج من نوعية واحدة من الأسماك والتى قد تكون تعرضت لنفس المعاملة ويجب أن تكون مصادرة من منطقة واحدة .

الإرساليات : كمية الأسماك ومنتجاتها المصدرة أو المستوردة فى وقت واحد بتعاقد خاص أو بوثيقة شحن واحدة وتتكون من دفعة واحدة أو أكثر .

وسياة النقل : السفن والقوارب والمركبات والطائرات
ووسائل النقل البحري والبرى والجوى
ووسائل النقل الأخرى .

الآفات : الأمراض التى تنتقل عن طريق الطفيليات
والحشرات والقوارض والطيور .

المواصفة القياسية : أى مواصفة قياسية تعتمدها وزارة التجارة
والصناعة ولها علاقة بالأسماك ومنتجاتها .
منتجات الاستزراع السمكى : الأسماك التى تتم تربيتها فى أماكن يمكن
التحكم فيها بهدف توفيرها فى الأسواق
كمواد غذائية وتشمل أجزاؤها .

الحة : الطرق المتبعة لإيقاف أو إبطاء عوامل الفساد
الناجمة عن النشاط الحيوى والتفاعلات
الكيميائية خلال الفترة المقررة للحفظ .

المؤسسة : تشمل الأفراد والمؤسسات والشركات والمنشآت
التى تجهز أو تصنع أو تبرد أو تجمد
أو تغلف أو تخزن فيها الأسماك ومنتجاتها .

تسويق المنتجات السمكية : نقل وعرض المنتجات السمكية فى الأسواق
للبيع أو للتوزيع والتى يجب أن تخضع
للفحص الصحى المحدد وفقا للقانون وهذه
اللائحة ، ولا تشمل البيع بالتجزئة والنقل
المباشر إلى الأسواق المحلية بكميات قليلة من
قبل الصيادين أو بائعى التجزئة أو المستهلكين .

التصدير : شحن أو نقل المنتجات السمكية إلى دولة
أخرى .

مياه بحر نظيفة : مياه البحر أو المياه الخالية من التلوث الحيوى أو المواد الضارة أو العوالق البحرية السامة أو بها كميات لا تؤثر على جودة المنتجات السمكية والتي يتم استخدامها حسب الشروط المحددة فى هذه اللائحة .

مياه الشرب : المياه العذبة أو مياه التحلية التى تتوافر فيها متطلبات المواصفة القياسية العمانية الخاصة بمياه الشرب .

سفينة تصنيع الأسماك : كل سفينة صيد يتم على ظهرها إجراء أى من عمليات تصنيع أو تجهيز أو فرم أو تقشير أو تغليف أو تقطيع الأسماك ومنتجاتها .

الترخيص : الترخيص الذى تصدره الجهة المختصة بالوزارة للمؤسسة العاملة فى مجال إعداد أو تجهيز أو تداول أو تسويق الأسماك ومنتجاتها وسيارات نقل الأسماك ومنتجاتها .

شهادة ضبط الجودة : الشهادة التى تمنحها السلطة المختصة للمؤسسة الملتزمة بتطبيق أحكام هذه اللائحة وتؤهّلها للتصدير والاستيراد ، ويجوز منحها لسفن الصيد ومصانع تجهيز الأسماك ووسائل نقل الأسماك ومنتجاتها .

التفتيش : دخول وفحص المؤسسة وخطوات التصنيع والمنتجات النهائية والوثائق الخاصة بها من أجل التأكد من مطابقتها لمتطلبات اللائحة وإعداد التقارير الخاصة بذلك ويجوز أن يكون التفتيش مفاجئاً أو دورياً .

التدقيق : التقييم الدوري للمؤسسة والمعدات وعمليات الإنتاج ووثائقها لتحديد مدى مطابقتها مع ما هو مخطط لها وتحقيق النتائج المرجوة منها وفقا للقواعد واللوائح السارية فى هذا الشأن .

رقم دفعة الإنتاج : الرموز أو الأرقام التى توضع على الدفعات وتحدد نوع ومكان وتاريخ صيد المنتج بغرض تتبع مصدرها طبقا للملحق رقم (٧) المرافق .

المادة المضافة : أية مادة يتم إضافتها لحفظ المنتجات السمكية أو تحسين مظهرها التجارى فى حدود النسب الواردة فى المواصفات القياسية العمانية .

الشفافية : علانية القرارات والإجراءات والمعلومات الخاصة بإنتاج ونقل وإعداد وتصدير واستيراد الأسماك ومنتجاتها .

المتابعة : القدرة على معرفة مصدر الاسماك ومنتجاتها وطرق ومراحل تجهيزها عن طريق السجلات وبطاقة البيانات .

المفتش : الموظف المخول صفة الضبطية القضائية لتنفيذ أحكام هذه اللائحة .

المخاطر : احتمال وجود أثر معاكس من استهلاك المنتجات السمكية على صحة الإنسان وتشمل مخاطر حيوية أو كيميائية أو فيزيائية .

نظام تحليل المخاطر والتحكم فى

النقاط الحرجة (HACCP) : نظام لتحليل مصادر ومخاطر التلوث بأى مواد حيوية أو كيميائية أو فيزيائية التى قد تضر بسلامة الأغذية وتقييم تلك المخاطر والتحكم بها .

الشهادة الصحية : الشهادة التى يصدرها الطبيب المشرف
بالمحاجر البيطرية والذى يتبع المديرية
العامة للثروة الحيوانية بوزارة الزراعة
ويتم تحريرها للإرساليات الحيوانية
المصدرة وفقا للمبادئ الأساسية الواردة
بالدستور الدولى للمنظمة العالمية للصحة
الحيوانية (OIE) .

إستمارة طلب شهادة صحية : الإستمارة التى تصدرها السلطة المختصة
وتتضمن البيانات الخاصة بشحنات الأسماك
ومنتجاتها المصدرة .

الفصل الثانى

أحكام عامة

المادة (٢) : تهدف هذه اللائحة إلى تحقيق سلامة وجودة الأسماك ومنتجاتها
لضمان صحة المستهلك .

المادة (٣) : تطبق أحكام هذه اللائحة على جميع الأسماك ومنتجاتها سواء المعدة
للإستهلاك المحلى أو المصدرة أو المستوردة .

المادة (٤) : يجب أن يكون تنفيذ أحكام هذه اللائحة مبنيا على أسس علمية ونتائج
معلنة ووفق إجراءات شفافة إلا فى حالات الطوارئ المؤقتة التى تقدرها
السلطة المختصة .

المادة (٥) : يجب على كل مؤسسة تعمل فى مجال إعداد أو تجهيز أو تداول أو تسويق
أو نقل الأسماك ومنتجاتها تسجيل نفسها لدى الجهة المختصة بالوزارة
والحصول على الترخيص اللازم .

المادة (٦) : ١- يجب على أى مؤسسة تعمل فى تصدير أو استيراد الأسماك ومنتجاتها
تسجيل نفسها لدى السلطة المختصة والحصول على شهادة ضبط
الجودة .

٢- يشترط للحصول على شهادة ضبط الجودة الآتى :

- أ - الحصول على الترخيص اللازم من الجهة المختصة بالوزارة والتراخيص اللازمة من الجهات المعنية الأخرى .
- ب - أن تكون المنشأة والمعدات ووسائل النقل مطابقة للمواصفات والشروط المنصوص عليها فى هذه اللائحة .
- ج - إعداد وتطبيق نظام تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة (HACCP) التى توافق عليها السلطة المختصة فى جميع مراحل الإنتاج والتصنيع وفق الخطوط التوجيهية الواردة بالملاحق رقم (٨) ، أو أى نظام آخر تحدده السلطة المختصة .
- د - أن يكون إعداد وتجهيز وتعبئة وتغليف الأسماك ومنتجاتها وفقا للطرق والمعدات المستخدمة التى تضمن سلامتها وصلاحياتها لصحة المستهلك .
- هـ - أن يتم حفظ الأسماك ومنتجاتها المبردة والمجمدة فى درجات الحرارة المحددة لها فى هذه اللائحة .
- و - الاهتمام بالنظافة الشخصية والسلامة الصحية للعاملين بالمؤسسة .
- ز - سداد الرسوم المقررة .

المادة (٧) : إجراءات اعتماد المنشآت :

- ١- تلتزم المؤسسة بتسجيل نفسها وتقديم طلب الحصول على شهادة ضبط الجودة وفق النماذج المعدة لهذا الغرض .
- ٢- تقوم السلطة المختصة بزيارة موقع المنشأة وفحصها للتأكد من استيفائها لمتطلبات هذه اللائحة وإذا كانت المنشأة مستوفية لمتطلبات البنية الأساسية والمعدات يجوز منح المؤسسة اعتماد مشروط لمدة ثلاثة أشهر لاستكمال المتطلبات الأخرى ، ويجوز لها التمديد لمدة مماثلة ، ولا يمنح الاعتماد النهائى إلا بعد زيارة ميدانية يتم تنفيذها خلال فترة الاعتماد المشروط وبعد التأكد من استكمال

جميع المتطلبات وبدء الإنتاج بما فى ذلك إعداد وتطبيق نظام تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة (HACCP) ، أو أى نظام آخر تحدده السلطة المختصة .

المادة (٨) : يجب أن تكون الأسماك ومنتجاتها المصدرة مستوفية للشروط الواردة فى الاتفاقيات والنظم الآتية :

- ١- الاتفاقيات الدولية أو الثنائية التى تكون السلطنة طرفا فيها .
- ٢- نظم استيراد الدولة المصدر إليها أو موافقتها الصريحة على التصدير إليها.

المادة (٩) : صلاحيات السلطة المختصة :

- ١- اعتماد وإصدار شهادة ضبط الجودة للمؤسسات والمنشآت وسفن صيد وتصنيع الأسماك ومنتجاتها ووسائل النقل التى تستوفى أحكام هذه اللائحة مع ذكر الأنشطة التى تمارسها المؤسسة وذلك طبقا للإجراءات والنماذج المعتمدة ، وتحصيل الرسوم المقررة .
- ويتم تجديد شهادة ضبط الجودة سنويا ، كما يتم تعديلها فى حالة إضافة نشاط جديد .
- ٢- إعداد قائمة بأسماء المؤسسات المعتمدة والحاصلة على شهادة ضبط الجودة وإعطائها الرقم الخاص بها وإجراء أى تعديل فى القائمة .
- ٣- مراقبة وفحص المؤسسات بشكل دورى بهدف التأكد من مطابقتها لأحكام هذه اللائحة ، وإذا تبين من الفحص والمراقبة عدم مطابقة المؤسسة لهذه الأحكام يجب على الجهات المختصة اتخاذ الإجراءات اللازمة .
- ٤- زيارة وتفتيش المؤسسة للتأكد من ضمان سلامة وجودة الأسماك ومنتجاتها .
- ٥- تحديد المختبرات التى تقوم بتحليل عينات الأسماك ومنتجاتها ومياه الشرب والمواد المضافة والتحليل الأخرى .

- ٦- تفتيش نقاط الإنزال الرئيسية والمنشآت وقوارب وسفن الصيد وسفن التصنيع ومصانع الثلج والمعدات ووسائل النقل المستخدمة فى إعداد وتجهيز الأسماك ومنتجاتها للتأكد من مطابقتها للشروط الواردة فى النظم المعتمدة وإعداد التقارير الخاصة بعمليات التفتيش .
- ٧- التأكد من التزام المؤسسة بتعديل أوضاعها طبقا للملاحظات الواردة فى تقارير التفتيش .
- ٨- إعداد نماذج طلب التسجيل للحصول على شهادة ضبط الجودة واستمارة طلب الشهادة الصحية للشحنات المراد تصديرها .
- ٩- التأكد من صلاحية الأسماك ومنتجاتها وذلك بإجراء التحاليل اللازمة على عيناتها لمعرفة مدى مطابقتها للمواصفات والشروط المعتمدة .
- ١٠- القيام بالتدقيق على المؤسسة للتأكد من الإلتزام بتطبيق أحكام هذه اللائحة وإعداد تقارير عنها تتضمن التوجيهات المناسبة التى تلتزم بها المؤسسة .
- ١١- القيام بتدريب وتأهيل العاملين لديها كل حسب اختصاصه .
- ١٢- وقف نشاط المؤسسة مؤقتا طبقا للإجراءات المنصوص عليها فى المادة (١٣) من هذه اللائحة .
- ١٣- التوصية بتمديد وقف نشاط المؤسسة وسحب الترخيص أو سحب شهادة ضبط الجودة .
- المادة (١٠) : صلاحيات المفتش :**

١- دخول وتفتيش المؤسسة ونقاط الإنزال الرئيسية والمنشآت وقوارب وسفن الصيد وسفن التصنيع ومصانع الثلج والمعدات ووسائل النقل المستخدمة فى إعداد وتجهيز الأسماك ومنتجاتها للتأكد من مطابقتها للشروط الواردة فى هذه اللائحة والنظم المعتمدة وإعداد التقارير الخاصة بعمليات التفتيش ومتابعة الإجراءات التصحيحية .

- ٢- القيام بالفحص الظاهري للأسماك ومنتجاتها والحجز على الفاسد منها لدى المؤسسة على نفقتها وإخطار الجهات المختصة للتصرف فيها بالطريقة التي تراها مناسبة وفقا للنظم المطبقة .
- ٣- أخذ عينات الأسماك ومنتجاتها المشكوك في سلامتها بغرض إجراء الفحوصات المخبرية اللازمة عليها وإبلاغ المؤسسة بنتيجة الفحوصات والإجراءات اللازمة .
- ٤- التوصية للسلطة المختصة بإيقاف نشاط المؤسسة أو بسحب شهادة ضبط الجودة بصفة مؤقتة في الحالات التي يجوز فيها ذلك .

المادة (١١) : التزامات المؤسسة :

تلتزم المؤسسة الحاصلة على الترخيص بالآتي :

- ١- مسك سجلات تبين مواقع الإنزال وأنواع وكميات وتواريخ شراء الأسماك أو أى بيانات أخرى حسب النماذج التي تحددها السلطة المختصة .
- ٢- تسجيل عمليات إعداد وتجهيز الأسماك ومنتجاتها والمواد المضافة إليها .
- ٣- القيام بسحب عينات من المياه المستخدمة وفقا للمواصفة القياسية العمانية الخاصة بطرق فحص واختبار مياه الشرب والمياه المعدنية (الملحق رقم (٥) جدول رقم ٥-١) وذلك لعمل تحليل الأحياء الدقيقة فى أحد المختبرات التي تحددها السلطة المختصة مرة كل ستة أشهر ، ومرة كل سنة للتحاليل الكيميائية ، على أن يتم عمل التحاليل الكيميائية وتحليل الأحياء الدقيقة لعينات مياه الآبار مرة كل ثلاثة أشهر ، ويوقف استخدام تلك المياه بتوصية من جهات الاختصاص إذا كانت غير مطابقة للمواصفات .
- ٤- القيام بسحب عينات من إنتاجها (الملحق رقم (٥) جدول رقم ٥-٢) وتحليلها فى أحد المختبرات التي تحددها السلطة المختصة وذلك وفقا للخطة المعتمدة من السلطة المختصة .

- ٥- استخدام مياه شرب تتطابق مع المواصفات العمانية فى معالجة الأسماك ومنتجاتها .
- ٦- الاحتفاظ بالسجلات والوثائق أعلاه لمدة لا تقل عن سنتين من تاريخ التسجيل أو تاريخ إصدار الوثائق .
- ٧- إخطار السلطة المختصة فور رفض أية دولة لإرسالية تم تصديرها إليها من قبل المؤسسة مع بيان أسباب الرفض .
- ٨- عدم إجراء أية تعديلات أو إضافات على المنشآت وخطوط الإنتاج أو إدخال أى إضافات على الأسماك ومنتجاتها إلا بعد موافقة كتابية من السلطة المختصة .
- ٩- القيام بتأهيل وتدريب العاملين لديها حول سلامة الأغذية .
- ١٠- التعاون مع السلطة المختصة وتقديم المساعدة المطلوبة لتنفيذ الرقابة بفعالية .
- ١١- تمكين المفتش من دخول المنشأة وفحص الأسماك والمعدات ذات العلاقة بالإنتاج .
- ١٢- توفير وتقديم السجلات والوثائق الخاصة بالأسماك ومنتجاتها للمختصين بالوزارة .

المادة (١٢) : يجب أن تشمل مراقبة المؤسسة فحص الآتى :

- ١- تصميم وصيانة المنشآت والمعدات .
- ٢- الممارسات الصحية الجيدة قبل وأثناء وبعد التشغيل .
- ٣- تطبيق نظام تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة (HACCP) أو أى نظام آخر تحدده السلطة المختصة .
- ٤- تثبيت بطاقة البيانات على الأسماك ومنتجاتها والعبوات .

المادة (١٣) : الإجراءات اللازمة لوقف نشاط المؤسسة :

أولاً : وقف نشاط المؤسسة مؤقتاً :

- ١- تمنح المؤسسة مهلة أسبوعين لتصحيح وضعها عند تكرار الملاحظات الكتابية عن نشاطها .

٢- فى حالة عدم قيام المؤسسة بالتصحيح خلال أسبوع آخر بعد المهلة الأولى يتم إيقاف نشاط المؤسسة من قبل السلطة المختصة لمدة لا تتجاوز ثلاثين يوماً .

٣- فى حال فشل المؤسسة فى التصحيح خلال مدة الإيقاف وعدم استجابتها للتوجيهات الصادرة لها يرفع الأمر لوكيل الوزارة للنظر فى تمديد فترة الإيقاف لمدة ثلاثين يوماً أخرى .
ثانياً : سحب الترخيص أو شهادة ضبط الجودة مؤقتاً :

يجوز لوكيل الوزارة سحب الترخيص أو شهادة ضبط الجودة مؤقتاً لمدة لا تزيد على ستة أشهر فى حالة تكرار إيقاف نشاط المؤسسة أكثر من ثلاث مرات خلال إثني عشر شهراً ، وللوكيل إعادة الترخيص أو شهادة ضبط الجودة خلال مدة السحب المؤقت وذلك بناء على توصية السلطة المختصة .

ثالثاً : سحب الترخيص وشهادة ضبط الجودة نهائياً :

يجوز للوزير سحب الترخيص أو شهادة ضبط الجودة نهائياً فى الحالات الآتية :

١- تجاوز مدة التوقيف المؤقت دون قيام المؤسسة بتصحيح أوضاعها أو إبداء سبب مقبول لذلك ، ويجوز للوزير مراجعة قرار السحب أو التمديد بطلب من المؤسسة خلال شهر من صدور القرار .

٢- إلغاء السجل التجارى للمؤسسة أو تغيير نشاطها فى مجال الأسماك ومنتجاتها .

وللمؤسسة التى يصدر ضدها قرار بسحب الترخيص أو شهادة ضبط الجودة التظلم للوزير خلال خمسة عشر يوماً من استلام القرار ويكون قرار الوزير فى ذلك نهائياً .

المادة (١٤) : تعتبر الملاحق المرافقة لهذه اللائحة (أرقام ١، ٢، ٣، ٤، ٥، ٦، ٧، ٨) جزء لا يتجزأ من هذه اللائحة ومكملة لها .

الفصل الثالث

شروط وإجراءات وضوابط عامة لسلامة

وضبط جودة الأسماك ومنتجاتها

المادة (١٥) : تطبق أحكام هذا الفصل على عائلات الأسماك ومنتجاتها الواردة في الملحق رقم (١) وعلى عائلات الأسماك ومنتجاتها المستوردة التي لم يرد ذكرها في هذا الملحق ، بالإضافة إلى تطبيق أحكام الفصل الثانى .

المادة (١٦) : الشروط العامة لسلامة وضبط جودة الأسماك ومنتجاتها هي :
١- يجب أن لا تزيد حدود المركبات والعناصر الملوثة فى الأسماك ومنتجاتها على النسب المحددة فى المواصفات القياسية المبينة على النحو الآتى :

أ - الهستامين والنيتروجين الكلى المتطاير والمعادن الثقيلة والملوثات الكيميائية : الحدود الواردة فى الملحق رقم (٢) .

ب - الأحياء الدقيقة : الحدود الواردة فى الملحق رقم (٣) .

ج - متبقيات المواد الإشعاعية فى الأغذية : الحدود الواردة فى الملحق رقم (٦ أ) .

د - متبقيات المبيدات فى الأغذية : الحدود الواردة فى الملحق رقم (٦ ب) .

هـ - متبقيات العقاقير البيطرية فى الأغذية : الحدود الواردة فى الملحقين رقمى (٦،٢ ب) .

٢- أن تكون المواد المضافة التى يسمح بإضافتها طبقا للحدود الواردة فى الملحقين رقمى (٦،٢ ب) .

٣- أن تكون المياه المستخدمة فى إعداد وتجهيز الأسماك ومنتجاتها صالحة للشرب ومطابقة للمواصفات القياسية العمانية .

٤- أن يكون الثلج المستخدم فى إعداد وتجهيز الأسماك ومنتجاتها مطابقا للمواصفة القياسية العمانية الخاصة بالثلج المعد للاستهلاك الأدمى .

٥- أن تكون المنشآت مزودة بوحادات تبريد أو تجميد تفى بالغرض المطلوب منها .

٦- أن تنقل الأسماك ومنتجاتها وتخزن طبقا للمواصفات القياسية العمالية الخاصة بالاشتراطات العامة لنقل وتخزين الأغذية .

٧- أن تكون الصناديق المستعملة فى عملية نقل وتخزين الأسماك ومنتجاتها مصنوعة من مادة مناسبة صحية وسهلة التنظيف ولا تؤدي إلى تلوث الأسماك ومنتجاتها .

٨- أن تكون الأسماك ومنتجاتها المصدرة والمستوردة من درجة الطزاجة الممتازة أو الأولى فقط طبقا للملحق (٤) ولا يجوز تصدير واستيراد درجة أقل من ذلك .

٩- أن لا يتم إعداد أو تجهيز الأسماك ومنتجاتها المحتوية على السموم الحيوية .

١٠- ألا تكون الأسماك ومنتجاتها من العوائل السامة التالية التى يمنع تسويقها :

TETRAODONTIDAE -

MOLIDAE -

DIODONTIDAE -

CANTHIGASTERIDAE -

GEMPYLIDAE -

المادة (١٧) : إجراءات التفتيش والفحص :

١- يتم تفتيش المنشآت وصناديق الثلج وعمليات تجهيز الأسماك ومنتجاتها وتداولها ونقلها كما يشمل الفحص مراجعة السجلات ونتائج الاختبارات وفق البرامج التى تحقق سلامة وضبط الجودة والمتطلبات الصحية وفقا لنظام تحليل المخاطر والتحكم فى النقاط الحرجة (HACCP) أو أى نظام آخر تحدده السلطة المختصة .

٢- على المفتش القيام بسحب عينات من المياه المستخدمة وفقا للمواصفة القياسية العمانية الخاصة بطرق فحص واختبار مياه الشرب والمياه المعدنية ومياه الآبار طبقا للملحق رقم (٥) جدول رقم (٥ - ١) والملحق رقم (٦) وذلك لإجراء التحاليل الكيميائية وتحليل الأحياء الدقيقة فى أحد المختبرات التى تحددها السلطة المختصة مع الاحتفاظ بنتائج الفحص فى السجلات ، ويوقف استخدام تلك المياه بتوصية من جهات الاختصاص إذا كانت غير مطابقة للمواصفات .

٣- على المفتش القيام بسحب عينات من إنتاج المؤسسة طبقا للملحق رقم (٥) جدول رقم (٥ - ٢) والملحق رقم (٦) وتحليلها فى أحد المختبرات المعتمدة والاحتفاظ بنتائج التحاليل فى السجلات .

٤- تصدر تقارير نتائج التحاليل المخبرية من السلطة المختصة أو أية جهة أخرى تحددها .

٥- يجوز للسلطة المختصة استعمال نظام تفتيش عالمى معترف به ومناسب بغرض تقليل الاعتماد على شهادات المنتج النهائى .

المادة (١٨) : ضوابط إعداد العينات ونقلها :

١- يتم إعداد العينات لكل دفعة إنتاج وفق المواصفة القياسية العمانية بطرق أخذ عينات الأغذية المعبأة .

٢- توضع علامة مميزة على كل دفعة من الأسماك ومنتجاتها المنتجة بعملية واحدة .

٣- تؤخذ وحدة العينة من الأسماك ومنتجاتها من صافى وزن الإرسالية الخاصة بها بطريقة عشوائية وتتم مقارنتها برقم القبول المحدد لكل وحدة .

٤- لا يجوز خلط العينات المرفوضة مع الأسماك ومنتجاتها التى تمت تعبئتها وقبولها .

المادة (١٩) : ضوابط رفض وحدة العينة أو الدفعة :

ترفض وحدة العينة أو الدفعة فى أى من الحالات الآتية :

- ١- إذا تم اكتشاف أن حالة الأسماك ومنتجاتها تجعلها غير صالحة للاستهلاك الآدمى .
- ٢- إذا تجاوزت نتيجة التحليل حدود المركبات والملوثات الواردة بالملاحق (٦،٣،٢) .
- ٣- إذا قل وزن العبوة أو المحتويات عن الوزن المصرح به .
- ٤- إذا وضعت المصقات ناقصة البيانات أو بطريقة مخالفة لهذه اللائحة .
- ٥- إذا احتوت على مضافات غير المنصوص عليها فى الملحقين رقمى (٦،٢ ب) .

الفصل الرابع

شروط إضافية خاصة بالأسماك ومنتجاتها المبردة

المادة (٢٠) : يتم إعداد وعرض الأسماك ومنتجاتها المبردة فى عبوات نظيفة وصحية فى أى من الأشكال الآتية :

- كاملة الهيكل .
- منزوعة الرأس أو الأحشاء أو الخياشيم .
- مجزأة (قطع من شرائح اللحم بالجلد أو بدونه والأطراف أو أى جزء مشابه) .

المادة (٢١) : يجب أن تتوفر فى الأسماك ومنتجاتها المبردة الصفات الآتية :

- العيون : صافية ورطبة ونظيفة .
- الخياشيم : خالية من المواد اللزجة ونظيفة وذات لون أحمر .
- قوام اللحم : متماسك وطرى وذو لون جيد ومطاطى عند الضغط عليه .
- الرائحة : لطيفة وفق رائحة الأعشاب البحرية .
- تجويف الأحشاء : نظيفا وناعما .
- فى حالة السلخ : يكون اللحم خاليا من بقايا الجلد والقشور .

- أن تكون خالية من الطفيليات والأضرار والشوائب وفقا للشروط
المذكورة فى المادة (٧٧) .

المادة (٢٢) : تكون وحدة العينة و الدفعة من الأسماك ومنتجاتها المبردة معيبة فى
أى من الحالات الآتية :

١- إذا زادت درجة حرارتها على أربع درجات مئوية أو قلت عن صفر درجة
مئوية .

٢- إذا كانت أى من أجزائها ذات :

- رائحة _____ : غير عادية (خالية من رائحة الأعشاب البحرية) .

- لون _____ : غير عادى (باهت) .

- لزوجة _____ : مضطربة .

- قوام اللحم _____ : غير طرى ورخو .

- عيون _____ : غائرة وباهتة .

- الدم المحيط بالعمود الفقرى : أحمر غامق أو بنى أو بنفسجى وذو رائحة كريهة .

- تجويف الأحشاء : لم ينظف جيدا .

- المظهر العام : غير لائق .

- فى حالة السليخ : بها بقايا الجلد أو القشور .

- الخيشيم : لزوجة عالية وذات لون باهت .

المادة (٢٣) : يجب تبريد الأسماك ومنتجاتها وتخزينها وفق الشروط الآتية :

١- ما بين صفر إلى أربع درجات مئوية .

٢- أن تكون الآلة المستخدمة فى إنتاج الثلج للتبريد صالحة طوال فترة

التبريد والتخزين أو النقل وأن يكون الثلج متوفرا بالكميات المناسبة .

٣- أن تكون غرف التخزين وصناديق النقل والمركبات المستخدمة نظيفة

وتتوفر فيها العوامل الصحية والظنية اللازمة .

٤- أن تنقل وتخزن الأسماك ومنتجاتها فى صناديق مناسبة صحية

وسهلة التنظيف ولا تؤدى إلى تلوثها على أن ترص بانتظام فى وضع

أفقى مع تبادلها بطبقات من الثلج .

الفصل الخامس

شروط إضافية خاصة بالأسماك ومنتجاتها المجمدة

المادة (٢٤) : يجب ألا تزيد درجة حرارة الأسماك المجمدة على (-١٨) درجة مئوية .

المادة (٢٥) : يتم إعداد وعرض الأسماك ومنتجاتها المجمدة فى عبوات أو سائبة على أحد الأشكال الآتية :

- كاملة .
- منزوعة الرأس وخالية من الأحشاء وخلافها .
- شرائح لحم .
- أى شكل آخر تحدده السلطة المختصة .

المادة (٢٦) : يجب أن تتوفر الخصائص الطبيعية الآتية فى الأسماك ومنتجاتها المجمدة :

- ١- سليمة الشكل والمظهر وصالحة للاستهلاك الآدمي .
- ٢- أن تكون خالية من الطفيليات والأضرار والشوائب وفقا للشروط الواردة فى (المادة ٧٧) .

المادة (٢٧) : تكون وحدة العينة والدفعة من الأسماك ومنتجاتها المجمدة معيبة فى أى من الحالات الآتية :

- ١- زيادة درجة حرارتها على (-١٨) درجة مئوية .
- ٢- إذا كانت أى من أجزائها ذات :
 - رائحة : غير عادية (خالية من رائحة الأعشاب البحرية) .
 - الشكل العام : جاف وبه أضرار جسيمة أو طفيليات أو شوائب .

المادة (٢٨) : يجب تخزين ونقل الأسماك ومنتجاتها المجمدة وفق الشروط الآتية :

- ١- أن تكون عند درجة حرارة (-١٨) درجة مئوية أو أقل .
- ٢- أن تكون من الأسماك ومنتجاتها ذات الجودة العالية وتم تجهيزها تحت ظروف صحية ملائمة .
- ٣- أن تتم تعبئتها وتداولها بعد تغطيتها بطبقة رقيقة من الثلج وعدم تعريضها للجفاف .

الفصل السادس

شروط إضافية خاصة بالقشريات المبردة والمجمدة

المادة (٢٩) : تطبق أحكام هذا الفصل على أنواع القشريات الموضحة بالملحق رقم (١) وأى أنواع مستوردة لم يرد ذكرها فى هذا الملحق ، بالإضافة إلى تطبيق أحكام الفصلين الثانى والثالث .

المادة (٣٠) : يجب أن تكون درجة حرارة القشريات المبردة والمجمدة على النحو الآتى :

١- المبردة : ما بين صفر إلى أربع درجات مئوية .

٢- المجمدة : عند درجة (-١٨) درجة مئوية أو أقل .

المادة (٣١) : يجب أن يتم إعداد وعرض القشريات المبردة والمجمدة مطبوخة أو غير مطبوخة فى عبوات بأحد الأشكال الآتية :

- كاملة .

- مقسمة إلى نصفين متساويين بعد إزالة الأحشاء .

- الذيول والدروع بعد إزالة الرأس .

- لحم بلا دروع .

المادة (٣٢) : يجب أن تتوفر فى القشريات المبردة والمجمدة الصفات الطبيعية الآتية :

- ذات رائحة وطعم ولون مناسب وصالحة للاستهلاك الآدمى .

- اللحم غير المطبوخ : أبيض أو وردى وشفاف .

- اللحم المطبوخ : أبيض أو وردى وغير شفاف .

- الدروع : ثابتة وغير متضررة أو لينة .

وفى حالة القشريات المطبوخة يتم الطبخ فى درجة حرارة تتراوح

بين ١٢٠ - ١٦٠ درجة مئوية لمدة تتراوح بين ٣ - ٥ دقائق وضغط

بين ٢ - ٥ كغم/سم^٢ ويعقب ذلك عملية التبريد والتجميد حتى تصل

درجة الحرارة إلى (-٢٠ درجة مئوية) فى اللحم .

المادة (٣٣) : تكون وحدة العينات والدفعات من القشريات معيبة فى أى من الحالات

الآتية :

١- إذا لم تتراوح درجة حرارة المبردة بين الصفر وأربع درجات مئوية .

٢- إذا زادت درجة حرارة المجمدة على (-١٨) درجة مئوية أو خلت من شفافية الجفاف .

٣- إذا زادت نسبة الأضرار أو الشقوق فى الدروع على ٥ % .

٤- إذا زاد وزن الدروع والدم والأحشاء أو شظايا الدروع عن ٢ % من وزن العينة .

٥- إذا تجاوزت حدود التلوث النسب المنصوص عليها فى الملاحق أرقام (٢، ٣، ٦) .

المادة (٣٤) : يجب أن تتم مناولة ونقل وتخزين القشريات تحت ظروف صحية ملائمة ووفقا للشروط الآتية :

١- المبردة : ما بين صفر إلى أربع درجات مئوية .

٢- المجمدة : عند درجة (-١٨) درجة مئوية أو أقل .

الفصل السابع

طرق فحص واختبار مياه الشرب

المادة (٣٥) : يجب أن تجرى طرق الفحص والاختبار على مياه الشرب طبقا للمواصفات القياسية العمانية المعتمدة المبينة فى الملحقين رقمى (٥ ، ٦) .

المادة (٣٦) : يجب أن تصدر تقارير الفحص والاختبار موضحا بها اسم الاختبار ومصدر الطريقة المستخدمة ونتيجة الاختبار والحد المنصوص عليه فى المواصفة .

المادة (٣٧) : يجوز - فى المختبرات المعتمدة - استخدام إحدى طرق التحليل غير الواردة بالمواصفات القياسية العمانية المشار إليها ، وذلك إن تبين أنها أكثر دقة وملائمة للأجهزة المتوفرة ، على أن يوضح ذلك فى تقرير الاختبار .

الفصل الثامن

شروط عامة لعرض وتسويق الأسماك ومنتجاتها

المادة (٣٨) : تسرى أحكام هذا الفصل على كافة عائلات أنواع الأسماك ومنتجاتها المحلية و المصدرة والمستوردة التى تعرض للتسويق .

المادة (٣٩) : يجب أن تكون عبوات كل دفعة من صنف واحد من الأسماك ومنتجاتها وأن تكون متماثلة من حيث الطزاجة والحجم ، كما يجب إعدادها وتجهيزها وتعبئتها بنفس الطرق والشروط المحددة فى هذه اللائحة ، وأن تكون مصادة من منطقة واحدة .

المادة (٤٠) : يجب أن تصنف الأسماك ومنتجاتها وفقا لدرجات الطزاجة الواردة فى الملحق رقم (٤) .

المادة (٤١) : يجب أن تثبت على كل عبوة بطاقة بيانات واضحة ومفهومة وبحجم

حروف مقاس <٢٠> وتبين عليها البيانات الآتية :

- الاسم العلمى للمنتج والاسم المتعارف عليه أو التجارى .

- بلد المنشأ والعلم .

- شكل المنتج .

- فئة الطزاجة .

- مدة صلاحية المنتج .

- فئة الحجم .

- الوزن الصافى لمحتويات العبوة .

- تاريخ التصنيف والشحن .

- المواد المضافة فى حالة وجودها بالمنتج .

- اسم وعنوان المؤسسة المنتجة .

- رقم دفعة الإنتاج .

- طريقة الحفظ .

الفصل التاسع

الشروط الصحية لإنتاج وتسويق الأسماك ومنتجاتها

المادة (٤٢) : يجب أن تخضع الأسماك ومنتجاتها المصادة من بيئتها الطبيعية

للشروط الصحية الآتية :

١- أن يتم صيدها وإعدادها وإزالة الرأس والأحشاء والزعانف سواء كانت

مبردة أو مجمدة على ظهر السفن وفقا للشروط الصحية السارية .

٢- أن يتم إعدادها فى سفن تصنيع الأسماك المسجلة لدى السلطة المختصة .

٣- أن يتم تداولها أثناء وبعد عملية الإنزال وفقا للفصل العاشر .

٤- أن يتم إعدادها أو تعبئتها أو تجهيزها أو تصنيعها أو إزالة الثلج عنها أو تخزينها بالطريقة الصحية فى مؤسسات معتمدة طبقا لنص المادة (٤٤) والفصل الحادى عشر ويجوز للجهات المختصة دون الإخلال بالفصل العاشر السماح بنقل المنتجات السمكية إلى الحاويات بهدف تسليمها إلى المؤسسة المعتمدة مباشرة أو ساحات المزد المسجلة أو أسواق البيع بالجملة لفحصها هناك .

٥- أن تخضع للفحص وفقا لأحكام الفصل الثالث عشر .

٦- أن يتم تعبئتها بشكل ملائم .

٧- أن يتم وضع رقم دفعة الإنتاج عليها .

المادة (٤٣) : مع عدم الإخلال بالشروط الصحية السارية فى شأن مزارع تربية الأحياء

المائية يخضع تسويق منتجات الاستزراع السمكى للشروط الآتية :

١- أن يتم تداولها فى ظروف صحية ملائمة وبدون أن تتعرض للتلوث أو الطين وفى حالة عدم تجهيزها مباشرة بعد الصيد يتم إبقاؤها مبردة .

٢- أن تكون مطابقة للمتطلبات المحددة فى المادة ٤٢ البنود (٤، ٥، ٦، ٧) .

٣- أن يتم عرض منتجات الاسماك الحية فى الاسواق بطريقة صحية ملائمة فى كل الأوقات .

المادة (٤٤) : يجب على المؤسسة إتباع جميع الشروط الضرورية المحددة فى كل

مراحل إنتاج الأسماك ومنتجاتها وفقا لأحكام هذه اللائحة وعليها تطبيق نظم المراقبة الخاصة بها طبقا للآتى :

١ - أ- تحديد النقاط الحرجة فى المؤسسة بناء على عمليات التصنيع المتبعة .

ب - تحديد وتطبيق نظم فحص ومراقبة النقاط الحرجة .
ج - تسجيل النقاط المهمة فى سجلات يصعب تغييرها أو محوها
وتقديمها للسلطة المختصة حسب ما تحددها ، أما نتائج
الفحوصات والاختبارات المختلفة فعلى المؤسسة الاحتفاظ بها
لمدة سنتين .

٢- يتم اتخاذ الإجراءات المناسبة وبإشراف رسمى إذا ما كشفت نتائج
الفحص المشار إليه عن وجود مخاطر صحية .
المادة (٤٥) : أن يتم تسويق الأسماك فى ساحات المزاد وأسواق البيع بالجملة ، وتقوم
السلطة المختصة بالتنسيق مع جهات الإختصاص لإعتماد وتسجيل هذه
الساحات والأسواق .

الفصل العاشر

المتطلبات الخاصة أثناء وبعد عملية إنزال الاسماك ومنتجاتها

المادة (٤٦) : ١- يجب أن تكون معدات إنزال وتفريغ الأسماك ومنتجاتها مصنوعة من
مواد سهلة التنظيف والتطهير وأن يتم حفظها فى حالة جيدة من
حيث الصيانة والنظافة .

٢- يجب تجنب تلوث الأسماك ومنتجاتها خلال عملية الإنزال والتفريغ ،
وبصفة خاصة يجب الإلتزام بالآتى :

أ - إتمام عملية الإنزال والتفريغ بسرعة .

ب - وضع الأسماك ومنتجاتها دون تأخير فى أماكن محمية عند
درجة حرارة ملائمة لطبيعة المنتجات ووضعها فى الثلج للنقل
إلى أماكن التسويق أو التخزين لدى المؤسسة .

ج - عدم إلحاق الضرر بالأجزاء الصالحة للاستهلاك من الأسماك
ومنتجاتها بسبب عملية الإنزال والاحتكاك .

المادة (٤٧) : يجب أن تكون ساحات المزاد وأسواق بيع الأسماك والتي تعرض فيها
الأسماك ومنتجاتها مستوفية للمتطلبات الآتية :

١- مغطاة ومزودة بجدران قابلة للتنظيف .

- ٢- مزودة بأرضية مقاومة للمياه يمكن تنظيفها وتطهيرها بسهولة
وبنظام تصريف مياه المخلفات .
 - ٣- مزودة بتسهيلات صحية وبعدهد كاف من المغاسل ودورات مياه مجهزة
بأدوات لتنظيف اليدين ومحارم ورقية .
 - ٤- مزودة بإنارة كافية من النوع الآمن .
 - ٥- عدم استخدامها إلا لأغراض عرض وتخزين الأسماك ومنتجاتها
ويمنع تواجد المركبات والحيوانات التي تسبب تلوث الأسماك ومنتجاتها .
 - ٦- أن يتم تنظيفها بشكل منتظم أو على الأقل بعد كل بيع ويجب
تنظيف وتطهير وغسل السلال من الداخل والخارج بمياه الشرب .
 - ٧- وجود علامات بارزة تدل على منع التدخين والبصق والأكل والشرب .
 - ٨- إغلاقها وإبقائها مغلقة إذا رأت الجهات المختصة ضرورة ذلك .
 - ٩- وجود تسهيلات لتوفير إمدادات المياه المناسبة .
 - ١٠- أن تكون المعدات المستخدمة فى تداول وحفظ ونقل الأسماك
ومنتجاتها مصنوعة من مواد غير قابلة للتأكسد .
 - ١١- توفير أماكن مجهزة بالمعدات الضرورية عند عدم توفر أماكن
للكميات المعروضة للبيع .
 - ١٢- نقل الأسماك ومنتجاتها بعد الإنزال أو بعد البيع الأول بدون تأخير
إلى الجهة المقصودة .
 - ١٣- فصل مناطق البيع عن مناطق التقطيع والتجهيز فى الأسواق .
- المادة (٤٨) : ١- فى حالة عدم استيفاء الشرط المذكور فى البند (١٢) من المادة (٤٧) ،**
فإن الأسواق التى يتم فيها تخزين الأسماك ومنتجاتها قبل عرضها
 للبيع أو بعد ذلك أو نقلها إلى جهتها المقصودة يجب أن تحتوى على
غرف تبريد كبيرة وفعالة وغرف لتخزين الثلج لحفظ الأسماك
ومنتجاتها .
- ٢- تخضع أسواق البيع بالجملة التى تقوم بعرض الأسماك ومنتجاتها
بهدف البيع أو التخزين للمتطلبات المحددة فى المادة (٤٧) .

٣- تطبق الشروط الصحية العامة المحددة فى الفصل الحادى عشر على أسواق بيع الأسماك ومنتجاتها ، ويجب على جهات الاختصاص إجراء التغييرات الضرورية عليها لتتوافق مع الشروط المنصوص عليها فى هذه اللائحة .

الفصل الحادى عشر

الشروط الخاصة بالمؤسسة فى البر

المادة (٤٩) : المنشآت والمعدات :

- ١- يجب أن تتوفر للمنشآت والمعدات أماكن عمل بمساحة كافية لإنجاز الأعمال فى ظروف صحية ، ويجب أن يمنع تصميم مخارج العمل تلوث الأسماك ومنتجاتها ، على أن يفصل تماما بين أجزاء المبنى الملوثة والنظيفة .
- ٢- يجب أن تتوفر فى أماكن مناولة وإعداد وتصنيع الأسماك ومنتجاتها الشروط الآتية :
 - أ - أرضية غير زلقة وسهلة التنظيف والتطهير ومزودة بشبكة لتصريف المياه أو بمعدات لإزالة المياه .
 - ب - جدران ذات أسطح ملساء وسهلة التنظيف ومتينة وغير منفذة للمياه .
 - ج - أسقف أو أسطح سهلة التنظيف .
 - د - أبواب مصنوعة من مواد قوية وسهلة التنظيف (ذاتية الإغلاق) .
 - هـ - تهوية كافية مع وجود نظام لتصريف الأبخرة وأجهزة طرد بخار الماء .
 - و - إنارة طبيعية أو صناعية كافية وأن تكون من النوع الآمن .
 - ز - عدد كافى من أدوات غسل ومواد تطهير اليدين على أن تكون غرف العمل ودورات المياه مزودة بحنفيات تفتح بدون استخدام اليدين ومحارم ورقية .
- ح - تسهيلات لغسل المصنع والمعدات والأدوات .

٣- يجب أن تتوفر فى غرف التبريد التى تخزن فيها الأسماك ومنتجاتها الشروط والتسهيلات الآتية :

- أ - ما ورد فى الفقرات (أ ، ب ، ج ، د ، و) من البند السابق .
- ب - وحدة تبريد فعالة لحفظ الأسماك ومنتجاتها فى درجات الحرارة المحددة ، على أن يتم استخدام مقياس حرارة ذاتى التسجيل .
- ٤- يجب توفير تسهيلات مناسبة للوقاية من الآفات التى تنتقل عن طريق الطفيليات والحشرات والقوارض والطيور .
- ٥- يجب أن تكون الآلات ومعدات العمل مثل طاولات التقطيع والحاويات وحزام النقل والسكاكين مصنوعة من مواد مقاومة للتأكسد وسهلة التنظيف والتطهير .
- ٦- يجب توفير حاويات مانعة لتسرب المياه مقاومة للتأكسد بالنسبة للأسماك ومنتجاتها الغير صالحة للاستهلاك الأدمى بالإضافة إلى وجود أماكن للحاويات فى حالة عدم تفرغها فى نهاية كل يوم عمل .
- ٧- تسهيلات لتوفير مياه صالحة للشرب أو مياه بحر نظيفة أو مياه بحر تمت معالجتها بنظام مناسب تحت ضغط وبكميات كافية ، ويجوز استثناء استخدام مياه غير صالحة للشرب فى إنتاج البخار ومكافحة الحرائق وتبريد التلاجات شريطة ألا يتم استخدام هذه المياه لأغراض أخرى وأن لا تسبب تلوث للأسماك ومنتجاتها وأن تكون حنفياتها مميزة بشكل واضح .
- ٨- يجب توفير نظام صرف صحى لمياه المخلفات .
- ٩- يجب توفير عدد كاف من غرف التغيير ذات جدران وأرضية غير زلقة وسهلة التنظيف وتحتوى على مغاسل اليدين بالمياه الباردة والساخنة ودورات مياه غير مطلة مباشرة على أماكن العمل ، وأن تكون دورات المياه مزودة بأدوات تنظيف اليدين ومحارم ورقية ، وأن لا يتم فتح حنفيات المغاسل باستخدام اليدين .

- ١٠- يجب توفير غرفة مجهزة لاستخدامها فقط لخدمات التفتيش إذا كان حجم الأسماك ومنتجاتها يتطلب تواجد دائم أو منتظم .
- ١١- يجب توفير تسهيلات كافية لنظافة وتطهير وسائل النقل .
- ١٢- يجب على المؤسسة التي تقوم بحفظ الأسماك الحية أن توفر تجهيزات مناسبة لضمان أفضل شروط لبقاء تلك الأسماك حية ، ووجود نوعية من المياه التي لا تنقل أحياء دقيقة ومواد ضارة إلى الأسماك ومنتجاتها ..

المادة (٥٠) : الشروط الصحية العامة التي تطبق على المنشآت والمعدات :

يجب إبقاء الأرضيات والجدران والفواصل والأسقف والأسطح والمعدات والآلات المستخدمة فى إنتاج الأسماك ومنتجاتها فى حالة من النظافة والصيانة المناسبة بحيث لا تشكل مصدرا لتلوثها .

المادة (٥١) : يجب تفتيش المباني والمعدات للتأكد من عدم وجود القوارض والحشرات والهُوام وأن تكون المبيدات الحشرية والمطهرات وكل المواد السامة محفوظة فى حاويات مغلقة ، على ألا يؤدي استخدام المبيدات إلى مخاطر تلوث الأسماك ومنتجاتها .

المادة (٥٢) : يجب أن يقتصر استخدام أماكن العمل والآلات والمعدات على إنتاج الأسماك ومنتجاتها فقط .

المادة (٥٣) : يجب استخدام مياه الشرب أو مياه بحر نظيفة لجميع الأغراض ويجوز استخدام المياه الغير صالحة للشرب فى إنتاج البخار ومكافحة الحرائق وتبريد معدات الثلجات شريطة أن لا يتم استخدام تلك المياه لأغراض أخرى ولا تؤدي إلى تلوث الأسماك ومنتجاتها .

المادة (٥٤) : يجب اعتماد المنظفات والمواد المطهرة من قبل الجهات المختصة ، كما يجب استخدامها بطريقة لا تكون لها آثار سلبية على الآلات والمعدات والأسماك ومنتجاتها .

المادة (٥٥) : الشروط الصحية العامة الواجب تطبيقها على العاملين :

يجب توفير الشروط الصحية المتعلقة بالعاملين طبقا للمواصفة المعتمدة المبينة بالملحق (رقم ٦) المرافق .

الفصل الثانى عشر

الشروط الخاصة بمناولة الأسماك ومنتجاتها على الساحل

المادة (٥٦) : الشروط الخاصة بالأسماك ومنتجاتها المبردة :

تخزن الأسماك ومنتجاتها المبردة وغير المغلفة التى لم يتم إعدادها أو تصنيعها مباشرة بعد وصولها إلى المؤسسة ، أو تحفظ بالثلج فى غرف التبريد الخاصة بالمؤسسة ويجب إعادة تثليجها كلما لزم الأمر ، ويجب أن يكون الثلج المستخدم مصنوعا من المياه الصالحة للشرب أو مياه بحر نظيفة ويتم حفظه فى أوانى نظيفة مخصصة لهذا الغرض ، كما يجب تبريد الأسماك ومنتجاتها الطازجة المحفوظة بالثلج فى ثلاجات بين (صفر إلى أربع) درجات مئوية .

المادة (٥٧) : تتم عمليات إزالة الرأس والأحشاء التى لم يتم إجراؤها على ظهر السفن بطريقة صحية كما يتم غسل المنتج بدقة بمياه صالحة للشرب أو مياه بحر نظيفة مباشرة بعد اكتمال العمليات .

المادة (٥٨) : تتم عمليات التقطيع إلى شرائح بطريقة لا تعرض المنتجات إلى التلوث أو الفساد وفى أماكن غير التى استعملت فى عمليات التقطيع على أن لا يتم إبقاء الشرائح على طاولات التقطيع لفترات أطول مما ينبغى ، أما الشرائح التى يتم بيعها وهى طازجة فيجب تبريدها فى أقرب وقت بعد إعدادها .

المادة (٥٩) : تفصل الأحشاء والأجزاء التى قد تسبب خطورة على الصحة العامة ويتم عزلها عن موقع الأسماك ومنتجاتها المخصصة للاستهلاك الأدمى .

المادة (٦٠) : يكون تصميم الحاويات المخصصة لشحن أو تخزين الأسماك ومنتجاتها الطازجة بطريقة تؤمن حمايتها من التلوث وحفظها فى ظروف صحية كافية وبصفة خاصة توفر مخارج لتصريف المياه المذابة .

المادة (٦١) : توضع المخلفات فى حاويات مانعة للتسرب ومغطاة ويسهل تنظيفها وتطهيرها فى حالة عدم توفر تسهيلات خاصة للتخلص المستمر من

المخلفات ، ويجب عدم السماح بتراكم المخلفات فى أماكن العمل ويتم نقلها باستمرار أو عند ملء الحاويات على الأقل أو عند نهاية كل يوم عمل ، ويتم غسل الحاويات والأواني والمباني التى تخصص للمخلفات بحيث لا تشكل مصدرا لتلوث المؤسسة وما حولها .

شروط الأسماك ومنتجاتها المجمدة

المادة (٦٢) : يجب أن يتوفر فى المصانع ما يأتى :

١- أجهزة تجميد بقوة عالية سريعة التجميد للوصول بالأسماك ومنتجاتها إلى درجة الحرارة المحددة فى هذه اللائحة .

٢- أجهزة تجميد ذات كفاءة عالية لحفظ الأسماك ومنتجاتها الموجودة فى مخازن التبريد فى درجة حرارة لا تتجاوز الدرجات المحددة فى هذه اللائحة ، ويجوز بالنسبة للأسماك الكاملة والمجمدة فى مياه مالحة والمراد تعليبها اعتماد درجة حرارة أعلى عن تلك المحددة فى هذه اللائحة على ألا تزيد على سالب تسع درجات مئوية .

المادة (٦٣) : يجب أن تتطابق الأسماك ومنتجاتها الطازجة المراد تعريضها للتجميد السريع أو تجميدها مع الشروط المشار إليها فى المادة السابقة .

المادة (٦٤) : يجب توفير أجهزة تسجيل درجة الحرارة فى المخازن ووضعها فى أماكن تسهل قراءتها وفى أبعد مكان عن مصادر التبريد (كالأماكن التى تكون درجة الحرارة فيها هى الأعلى) ، كما يجب توفير الرسومات البيانية الخاصة بدرجة الحرارة على الأقل خلال فترة تخزين المنتج .

المادة (٦٥) : الشروط الخاصة بإذابة الثلج عن الأسماك ومنتجاتها يجب أن تستوفى المؤسسة التى تقوم بممارسة عملية إذابة الثلج عن الأسماك ومنتجاتها المتطلبات الآتية :

١- أن تتم عملية الإذابة فى ظروف صحية لتجنب تلوث الأسماك ومنتجاتها مع توفير شبكة تصريف للمياه المذابة شريطة أن لا ترتفع درجة حرارة المنتج أثناء الإذابة بسرعة زائدة .

٢- أن تتم مناولة الأسماك ومنتجاتها بعد الانتهاء من إذابة الثلج عنها وفقا لمتطلبات هذه اللائحة .

٣- عندما تكون الأسماك ومنتجاتها معدة أو مصنعة فيجب أن تتم هذه العمليات بدون تأخير وفي حالة تسويقها مباشرة فيجب بيان تفاصيل الإذابة على العبوات .

المادة (٦٦) : الشروط الخاصة بتصنيع الأسماك ومنتجاتها عندما تتم عملية التصنيع لمنع نشوء أمراض الكائنات الدقيقة أو لحماية الأسماك ومنتجاتها أو في حالة حفظها تكون المعالجات معترف بها علميا وعلى صاحب المؤسسة تسجيل عمليات التصنيع التي يتم إجراؤها ومراقبة عمليات التصنيع المستخدمة وضبط وقت التسخين ودرجة الحرارة ومحتوى الملح والرقم الهيدروجيني ومحتوى الماء بالإضافة إلى حفظ السجلات لمدة سنتين على الأقل .

المادة (٦٧) : ١- يجب أن تبين مدة الصلاحية بوضوح على الغلاف بالنسبة للأسماك ومنتجاتها التي يتم حفظها لفترة محدودة بواسطة التمليح أو التدخين أو التجفيف أو النقع في مياه مالحة .

٢- يجب إجراء الفحوصات اللازمة على جميع الأسماك ومنتجاتها للتأكد من سلامتها .

٣- يجب وضع رقم دفعة الإنتاج على المنتج لبيان الأسماك ومنتجاتها التي تنتمي إليها .

٤- يجب تثبيت بطاقة البيانات على المنتج النهائي .

المادة (٦٨) : التعليب :

في حالة الأسماك ومنتجاتها الخاضعة لعملية التعليب (التعقيم

في علب محكمة الإغلاق) يجب التقيد بالآتي :

١- استخدام مياه صالحة للشرب لتجهيز المعلبات .

٢- أن تكون العملية المستخدمة للمعالجة الحرارية مناسبة في

ما يخص المعايير الرئيسية (كأوقات التسخين ودرجة الحرارة والتعبئة

وحجم العلب وغيرها) مع حفظ سجل بها ، وتكون المعالجة الحرارية

قادرة على تدمير الكائنات الممرضة أو الحد من نشاط أبواغها ، ويجب

أن تكون ممرات التسخين مثبتة بأجهزة للتحقق ما إذا كانت العلب قد

خضعت للمعالجة الحرارية المناسبة كما يجب استخدام مياه صالحة للشرب لتبريد العلب بعد المعالجة الحرارية وبدون الإخلال بوجود أى مضافات كيميائية مستخدمة حسب الممارسات التقنية الملائمة لمنع تأكسد المعدات والعلب .

٣- يتم إجراء فحوصات إضافية عشوائية من قبل المؤسسة لضمان خضوع المنتجات المصنعة لعملية المعالجة الحرارية المناسبة على النحو الآتى :

أ - فحوصات الحضانة : تتم فى درجة حرارة (٣٧) درجة مئوية ولمدة سبع أيام أو فى (٣٥) درجة مئوية ولمدة عشرة أيام أو عند مجموعة أخرى مساوية أو فى أية مختبرات أخرى تحددها السلطة المختصة .
ب - التحاليل الكيميائية والفيزيائية والاختبار الحيوى (الأحياء الدقيقة) والتحاليل التقريبية لمحتويات العلب فى أى مختبرات تحددها السلطة المختصة .

٤- تؤخذ عينات يومية من الإنتاج فى فترات متباعدة ومحددة مسبقا لضمان فعالية الإغلاق ، ويجب توفير معدات مناسبة لاختبار المقطع العرضى للمعلبات .

٥- يتم إجراء الفحص الظاهرى من أجل التأكد من عدم تلف العلب .
٦- يتم وضع بطاقة البيانات على جميع العلب التى خضعت للمعالجة الحرارية .

المادة (٦٩) : التدخين :

تتم عملية تدخين الأسماك ومنتجاتها فى أماكن مخصصة ومجهزة بنظام التهوية لمنع الدخان أو الحرارة من الانتقال إلى الأماكن الأخرى التى يتم فيها إعداد وتجهيز وتخزين الأسماك ومنتجاتها .

المادة (٧٠) : يجب تخزين المواد المستخدمة فى إنتاج الدخان بعيدا عن أماكن التدخين وأن يتم استخدامها بطريقة لا تفسد الأسماك ومنتجاتها .

المادة (٧١) : يحظر استخدام المواد المستخدمة لإنتاج الدخان من حرق أخشاب ملونة أو مطلية أو معالجة بالصمغ أو تعرضت لعملية الحفظ الكيميائى .

المادة (٧٢) : يجب تبريد الأسماك ومنتجاتها بسرعة بعد التدخين للوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة لحفظها قبل أن تتم تعبئتها .

المادة (٧٣) : التمليح :

تتم عملية التمليح باستخدام ملح نظيف لمعالجة الأسماك ومنتجاتها ويحفظ الملح بطريقة لا تسبب تلوثها ، ويمنع إعادة استخدامه مرة أخرى ، كما يجب مراعاة أن تتم عملية التمليح فى أماكن مختلفة بعيدة عن الأماكن التى يتم فيها إجراء العمليات الأخرى .

المادة (٧٤) : يجب أن تكون الأوانى والمعدات المستخدمة فى عملية تمليح الأسماك ومنتجاتها مصنعة من مواد تمنع تلوثها ، ويتم تنظيف الأوانى والمعدات المستخدمة للتمليح قبل استخدامها .

المادة (٧٥) : طبخ القشريات والمحار :

يجب أن يتم طبخ القشريات والمحار على النحو الآتى :

١- أن تتم عملية التبريد بسرعة فور عملية الطبخ مباشرة بمياه صالحة للشرب أو مياه بحر نظيفة وفى حالة عدم استخدام طرق حفظ أخرى يجب الاستمرار فى عملية التبريد حتى يتم الوصول إلى درجة حرارة ذوبان الثلج .

٢- أن تتم عملية التقشير فى ظروف صحية لمنع فساد المنتجات بعد غسل جميع أسطح المعدات المستخدمة واليدين ، أما فى حالة استخدام الآلات فيجب تنظيفها وتطهيرها بعد كل يوم عمل ، ويجب تجميد المنتجات المطبوخة مباشرة أو إبقائها باردة بدرجة حرارة تمنع نمو الكائنات الممرضة وحفظها فى أماكن مناسبة .

٣- يجب على المؤسسة إجراء الفحص الحيوى والتحليل الكيمياءية المبينة فى الملاحق (أرقام ٢ ، ٣ ، ٦) للمنتجات التى يتم إنتاجها فى فترات متباعدة لاستيفاء المعايير المحددة .

المادة (٧٦) : استخلاص لحوم الأسماك آليا :

يجب أن يتم استخلاص لحوم الأسماك آليا على النحو الآتى :

١- تخلص لحوم الأسماك منزوعة الأحشاء بسرعة فور عملية التقطيع إلى شرائح، وعند استخدام أسماك كاملة يجب إزالة الأحشاء وغسلها مسبقا .

٢- تنظف الآلات والمعدات المستخدمة فى فترات متباعدة أو كل ساعتين على الأقل .

٣- بعد الانتهاء من عملية الاستخلاص يجب تجميد اللحوم المستخلصة بسرعة أو دمجها مع منتج يراد تجميده .

المادة (٧٧) : الشروط المتعلقة بالطفيليات :

تخضع الأسماك ومنتجاتها خلال الإنتاج وقبل طرحها للاستهلاك الآدمى للفحص الظاهرى من أجل الكشف عن أية طفيليات ، ويحظر تداول أو تصدير أو استيراد الأسماك ومنتجاتها المصابة بالطفيليات الضارة بالمستهلك ولو تمت إزالتها .

المادة (٧٨) : يتم تجميد الأسماك ومنتجاتها (مواد خام أو نهائية) المصابة بالطفيليات

الغير ضارة بالمستهلك الآدمى الواردة فى المادة (٧٧) عند درجة حرارة لا تزيد على (-٢٠ درجة مئوية) فى جميع أجزاء المنتج ولمدة لا تقل عن ٢٤ ساعة ، وهذه الأسماك ومنتجاتها هى :

أ - الأسماك التى سيتم استهلاكها نيئة .

ب - الاسماك التى تخضع لعملية التدخين البارد فى درجة حرارتها الداخلية أقل من (٦٠ درجة مئوية) .

ج - الأسماك المنقوعة أو المملحة عندما تكون هذه العملية غير كافية لإبادة يرقات الدودة السلكية (الخيطية) .

المادة (٧٩) : يجب على المؤسسة التأكد من أن الأسماك ومنتجاتها المذكورة أعلاه أو

المواد الخام المستخدمة فى مصانعهم قد خضعت للمعالجة المحددة فى هذه اللائحة قبل طرحها للاستهلاك الآدمى .

المادة (٨٠) : يجب أن تستوفى الأسماك ومنتجاتها الطازجة والمجمدة والمذاب عنها

الثلج والمستخدمه فى التصنيع الشروط المنصوص عليها فى هذه اللائحة .

الفصل الثالث عشر

الشروط الصحية لمراقبة إنتاج الأسماك ومنتجاتها

المادة (٨١) : تقوم الجهات المختصة بعمل الترتيبات اللازمة للفحص والمراقبة بهدف التأكد من مطابقة متطلبات هذه اللائحة ، وتشتمل هذه الترتيبات على الآتى :

أولا : الرقابة العامة :

- ١- فحص سفن الصيد أثناء وجود السفينة فى الميناء .
- ٢- التحقق من شروط الإنزال والبيع الأول .
- ٣- فحص المؤسسات على فترات منتظمة للتأكد من الآتى :
 - أ - إستيفاء الشروط المقررة .
 - ب - أن الأسماك ومنتجاتها يتم التعامل معها طبقا لأحكام هذه اللائحة .
 - ج - نظافة المنطقة المحيطة بالمؤسسة والتسهيلات والآلات والعاملين .
 - د - وضع رقم دفعة الإنتاج بشكل صحيح .
 - ٤- فحص أسواق بيع الأسماك وساحات المزاد .
 - ٥- فحص عمليات وطرق التخزين وشروط النقل .

ثانيا : التقييم الحسى :

- ١- يتم فحص كل دفعة من الأسماك ومنتجاتها من قبل الجهات المختصة عند الإنزال أو قبل البيع الأول للتأكد من صلاحيتها للاستهلاك الأدمى وذلك عن طريق أخذ العينات .
- ٢- تفحص الأسماك ومنتجاتها التى تطبق المعايير العامة للتسويق لاستيفاء شروط التقييم الحسى ومدى توافقها مع متطلبات أحكام هذه اللائحة .
- ٣- يعاد إجراء التقييم بعد عملية البيع الأول للأسماك ومنتجاتها إذا ما تبين عدم استيفاء متطلبات هذه اللائحة أو متى لزم

الأمر حتى تتطابق الأسماك ومنتجاتها مع المتطلبات الخاصة
بالطزاجة الواردة فى هذه اللائحة .

٤- يجب سحب الأسماك ومنتجاتها من الأسواق والتخلص منها
إذا تبين من نتائج التقييم الحسى عدم صلاحيتها للاستهلاك
الآدمى ، وإذا كشفت نتائج التقييم الحسى عن وجود شكوك
حول طزاجة الأسماك ومنتجاتها يجب اللجوء إلى الفحص
الكيميائى والحيوى .

ثالثا : الفحص الخاص بالطفيليات :

يجب فحص الأسماك ومنتجاتها ظاهريا وأخذ عينات منها
للكشف عن الطفيليات وذلك قبل طرحها للاستهلاك الآدمى ،
كما يجب عدم تسويق الأسماك ومنتجاتها المصابة بالطفيليات .

رابعا : الفحوصات الكيميائية والحيوية :

١- تؤخذ العينات وتخضع للتحليل فى المختبر للتحكم فى المعايير
الآتية :

أ - إجمالى النيتروجين الكلى المتطاير تحدد مستلزمات هذه
المعايير لكل نوع حسب ما هو مبين فى الملحق رقم (٢) .
ب - الهستامين :

يجب أخذ تسع عينات من كل دفعة على أن تتوفر فيها
المتطلبات الآتية :

- أن لا يتجاوز متوسط الحدود ١٠٠ جزء فى المليون .
- يجوز أن تكون الحدود فى عينتين من ١٠٠ إلى ٢٠٠ جزء
فى المليون .
- لا يجوز أن تكون حدود أية عينة أكثر من ٢٠٠ جزء فى
المليون .

تطبق هذه الحدود على أنواع الأسماك المبينة فى الملحق
رقم (٢) ، ويجوز أن تحتوى الأسماك المذكورة التى

تعرضت لمعالجة النضج بالأنزيمات فى مياه مالحة على مستويات أعلى من الهستامين بشرط أن لا تتجاوز ضعف القيمة المحددة أعلاه ، ويجب أن يتم إجراء الاختبارات وفقا لأنظمة علمية معروفة ومعتمدة أو أى طرق أخرى تحددها السلطة المختصة .

٢- المعادن الثقيلة والملوثات :

يجب أن لا تحتوى الأسماك ومنتجاتها (فى الأجزاء الصالحة للأكل) على المعادن الثقيلة والملوثات المبينة فى الملحق رقم (٢) .

٣- الفحوصات الحيوية (الأحياء الدقيقة) :

يجب أن لا تحتوى الأسماك ومنتجاتها على حدود أعلى من الحدود المبينة فى الملحق رقم (٣) .

٤- أية فحوصات أخرى تقررهما السلطة المختصة .

خامسا : التعبئة :

تتم عملية التعبئة لمنع تلوث الأسماك ومنتجاتها على أن تتوافق مواد التعبئة والمنتجات التى قد تلامس الأسماك ومنتجاتها مع جميع القواعد الصحية وبصفة خاصة أن يتحقق الآتى :

١- أن لا تفسد الخصائص الحسية للأسماك ومنتجاتها .

٢- أن لا تنقل مواد قد تضر بصحة المستهلك إلى الأسماك ومنتجاتها .

٣- أن تكون قوية بما فيه الكفاية لتوفير حماية جيدة للأسماك ومنتجاتها .

ولا يجوز إعادة استخدام مواد التعبئة باستثناء الحاويات المصنوعة من مواد محكمة وملساء ومقاومة للتأكسد التى يسهل تنظيفها وتطهيرها ، كما يجب أن تتوفر شبكات مناسبة لتصريف المياه المذابة من مواد التعبئة المستخدمة للمنتجات المحفوظة بالثلج ، على أن تحفظ مواد التعبئة

الغير مستخدمة فى أماكن بعيدة عن مواقع الإنتاج وتتم
حمايتها من التلوث والغبار .

سادسا : بطاقة البيانات :

يجب متابعة المؤسسة التى تقوم بتصدير أو استيراد إرساليات
الأسماك ومنتجاتها وذلك بالإطلاع على البطاقات
أو المستندات المرفقة ويجب لهذا الغرض أن تشتمل البطاقة
أو المستند على بلد الشحن أو بلد المنشأ ورقم ضبط الجودة
للمؤسسة أو رقم التسجيل بالنسبة لمساحات المزارع أو أسواق
البيع بالجملة .

الفصل الرابع عشر

المخالفات والعقوبات

المادة (٨٢) : لايجوز مخالفة أحكام هذه اللائحة ، كما يعتبر مخالفا لأحكامها ما
يأتى :

- ١- تداول أو تجهيز أو تسويق أو تصدير أو استيراد الأسماك ومنتجاتها
الفاسدة أو الخطرة أو الضارة بصحة المستهلك أو المخالفة لشروط
وأحكام هذه اللائحة .
- ٢- اعتراض السلطة المختصة أو المفتش أو المختصين عند قيامهم بتنفيذ
أحكام هذه اللائحة .
- ٣- إجراء أى تعديل فى التراخيص أو الشهادة الصحية أو شهادة ضبط
الجودة أو تغيير محتوياتها أو التلاعب فى استخدامها .

المادة (٨٣) : مع عدم الإخلال بأية عقوبة أخرى أشد ، يعاقب كل من يرتكب مخالفة
لأحكام هذه اللائحة وفقا لأحكام قانون الصيد البحرى وحماية الثروة
المائية الحية .

الملحق رقم (١)

Annex (1)

جدول (١-١) عائلات وأنواع الأسماك التجارية العمانية وأسمائها

Table (1-1) Names of Families and Species of Omani Commercial Fish

FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME
ACANTHURIDAE	<i>Acanthurus spp.</i>	-Bleekers surgeonfish -Sohal, Lined surgeonfish -Yellowfin surgeonfish, Bluesurgeon	فارسي، فرض فرض فرض
ALBULIDAE	<i>Abula glossodonta</i>	-Roundjaw bonefish, Indo Pacific bonefish	تر، فأر البحر
ARIIDAE	<i>Arius sp</i>	-Sea catfish	خن، جم
BELONIDAE	<i>Tylosurus crocodiles crocodilus</i>	needlefish-Hound needlefish, Crocodile , Giant longton	خرخور، حاكول مران
BOTHIDAE	<i>Pseudorhombus spp</i>	-Largetooth flounder -Malayan flounder	خبز البحر، خوفعة خبز البحر
CARANGIDAE	<i>Alectis spp</i> <i>Alepes djedaba</i> <i>Atule mate</i> <i>Carangoides spp.</i> <i>Caranx sem</i> <i>Trachinotus spp.</i>	-Threadfin mirrorfish, African pompano -Indian threadfish, Threadfish trevally -Shrimp scad -Yellowtail scad -Longfin trevally, Longfin Cavalla -Orangespotted trevally -Coastal trevally, Bluefin Kingfish -Longnose trevally -Whitfin trevally -Blacktip trevally -Southern pompano, African pompano -Smallspotted dart, Baillons dart	خيطة، خياط خيطة، خياط مزارقة، قملوه جنيس جنيس، غرابية قصعية بيوض، دبس، صالة بطيخة، صال جاش صال، جاش صال، جاش صال، جيش، جاش جشران، صال طلاح، رحيسة طلاح، رحيسة، سبن
CARACHARHINIDAE	<i>Carchinus spp</i>	-Bull shark -Hardnose shark -Blacktip reef shark -Sliteye shark	جرجور لخم جرجور جرجور
GERREIDAE	<i>Gerres filamentosus</i>	-Longrayed mojarra, Whipfin mojarra	بادح، رياشة
HAEMULIDAE	<i>Diagramma pictum</i> <i>Plectorhinchus spp.</i> <i>Pomadasyss spp.</i>	-Painted sweetlips, painted rubberlip -Lemon sweetlips, Dusky Rubberlip -Minstrel sweetlips -Silver gunt, Javelin fish -Smallspotted grunter, Smallspotted grunt	خنائي، خشيم جبل خنائي، سيط خنائي نجرور نجرور

FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME
LETHRINIDAE	<i>Lethrinus spp.</i>	-Longnose emperor, Longface emperor -Redspot emperor -Yellowtailed emperor, Mahsena emperor -Saburbir emeror, Yellowbrow emperor -Smalltoothed emperor -Spangled emperor	خطام، شعري، سولي شعري، بادح شعري، خودير شعري شعري شعري، سولي شعري، خودير
LUTJANIDAE	<i>Lutjanus spp.</i> <i>Pinjalo spp.</i> <i>Pristipomoides spp.</i>	-Mangrove red snapper, River snapper -Crimson snapper -Flame-coloured snapper -Bigeye snapper -Malabar redsnapper, Malaba redsnapper -Blubberlip snapper, Speckled snapper -Russells snapper, One-spot snapper -Humphead snapper, Blood snapper -Brwnstipe snapper -Pinjalo snapper Jobfish-Crimson jobfish, Bluespotted -Sharptooth jobfish, Sharptoothsnapper	صلخون، حمراء، اصبيبي حمراء قلاية، نيسرة نيسرة، عكالة حمراء، حمرة برطام، كهل، دفن قلاوة، نيسر، قلاية حمراء قلاية، قلاوة حمراء، نعيمى عندق، خباية عندق، حمام
MULLIDAE	<i>Parupeneus Macronea</i> <i>Upeneus spp.</i>	-Longbarbel goatfish, Banddot goatfish -Sulphur goatfish, Yellow Goatfish -Freckled goatfish, Darkband goatfish	حدي، سلطان ابراهيم حدي، سلطان ابراهيم، ميراج دقون، ميراج
PLOTOSIDAE	<i>Plotosus lineatus</i>	-Striped eel catfish	خن فارسي
PSETTODIDAE	<i>Psettodes erumei</i>	-Indian halibut, Indian Spiny turbot	كبش، كلب البحر، مديس، خبز البحر
SCIAENIDAE	<i>Argyrosomus regius</i> <i>Atractoscion Aequidens</i> <i>Otolithes ruber</i>	-Meager -Geelbeek croaker, Cape Salmon, teraglin -Tigertoohed croaker, longtoothedsalmon	شماهى، اشخلى اشخلى، شماهى ينم، صارف، دبوش

FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME
SCOMBRIDAE	<i>Acanthocybium solandri</i>	-Wahoo, Kingfish	كنعد
	<i>Auxis thazard</i>	-Frigate tuna	تبانة ، حقيبة
	<i>Euthynnus affinis</i>	-Kawakawa,Eastern little tuna	صده ، شروة
	<i>Katsuwonus pelamis</i>	-Skipjack tuna	صده ، حقيبة ، شروة
	<i>Rastrellinger faughni</i>	-Island mackerel,Faughns mackerel	ضلاعة ، كرفا
	<i>Sarda orientalis</i>	-Striped bonito, Oriental bonito	سقطانة ، مرمرة
	<i>Scomber japonicus</i>	-Chub mackerel	باجة ، قتمة ، ضلعة
	<i>ScomberomorusCom merson</i>	-Kingfish, Spanish mackerel	كنعد
	<i>Thunnus albacares</i>	-Yellowfin tuna	جيدر
<i>Thunnus tonggol</i>	-Longtail tuna	سهوة	
SERRANIDAE	<i>Epinephelus spp.</i>	-Areolated grouper	هامور ، سمان ، غلفوق
		-Brownspotted grouper	هامور ، قطوة
		-Thornychekgrouper,Spinycheekgrouper	هامور
		-Dotted grouper, BrokenLine grouper	
		-Longteeth grouper	هامور
		-Whiteblotched grouper	هامور
		هامور، برطام، سمان، مشخالي	
SIGANIDAE	<i>Siganus spp.</i>	Streaked spinefoot,Streaked rabbitfish	صافي ، ضيفي
		-Marbled spinefoot,Rivulated rabbitfish	صافي
		-Little spinfoot,Squaretail rabbitfish	صافبي ، سيسق
SOLEIDAE	<i>Pardachirusmarmorats</i>	-Finless sole, Moses sole	مديس ، خوفعة
SYNODONTIDAE	<i>Sauride spp.</i>	-Greater lizardfish -Brushtooth Lizadfish	حاسوم ، عقامة ، كسور حاسوم ، أبو لبن
TERAPONIDAE	<i>Terapon jarbua</i>	-Jarbua terapon,Tigerfish, Thornfish	برعم ، جمجام ، بام ، صارور
TRICHIURIDAE	<i>Trichiurus lepturs</i>	-Largehead hairtail,Largead ribbonfish	خردويل

Continued Annex (1)
Table (1 -2) White Fish species

تابع : الملحق رقم (١)
جدول (١ -٢) الأسماك البيضاء

FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME
ACANTHURIDAE	<i>Acanthurus spp.</i>	-Bleekers surgeonfish -Sohal , Lined surgeonfish -Yellowfin surgeonfish,Blue surgeon	فارسي ، فرض فرض فرض
ALBULIDAE	<i>Abula glossodonta</i>	-Roundjaw bonefish,Indo Pacific bonefish	تر ، فأر البحر
ARIIDAE	<i>Arius sp</i>	-Sea catfish	خن ، جم
BELONIDAE	<i>Tylosurus crocodiles crocodilus</i>	-Hound needlefish , Crocodile needlefish , Giant longton	خرخور ، حاكول مران
CARANGIDAE	<i>Alectis spp.</i> <i>Alepes djedaba</i> <i>Atule mate</i> <i>Carangoides spp.</i> <i>Caranx sem</i> <i>Trachinotus spp.</i>	-Threadfin mirrorfish ,African pompano -Indian threadfish ,Threadfish trevally -Shrimp scad -Yellowtail scad -Longfin treavally, LongfinCavalla -Orangespotted trevally -Coastal trevally, Bluefin Kingfish -Longnose trevally -Whitefin trevally -Blacktip trevally -Southern pompano,African pompano -Smallspotted dart , Baillons dart	خييط ، خياط خييط ، خياط مزراقة ، قملوه ، جنيس جنيس ، غرابية ، قصعية بيوض ، دبس ، صالة بطيخة ، صال جاش صال ، جاش صال ، جاش صال ، جيش ، جاش جشران ، صال طلال ، رحيسة طلال ، رحيسة ، سبن
GERREIDAE	<i>Gerres filamentosus</i>	-Longrayed mojarra , Whipfin mojarra	بادح ، رياشة
HAEMULIDAE	<i>Diagramma pictum</i> <i>Plectorhinchus spp.</i> <i>Pomadasys spp.</i>	-Painted sweetlips,painted rubberlip -Lemon sweetlips , DuskyRubberlip -Minstrel sweetlips -Silver gunt , Javelinfish -Smallspotted,Smallspotted grunter grunt	خنائي ، خشيم جبل خنائي ، سيط خنائي نجرور نجرور
LETHRINIDAE	<i>Lethrinus spp.</i>	-Longnose emperor,Longface emperor -Redspot emperor -Yellowtailed emperor,Mahsena emperor -Saburbir emeror, Yellowbrow emperor -Smalltoothed emperor -Spangled emperor	خطام ، شعري ، سولي شعري ، بادح شعري ، خودير شعري شعري شعري ، سولي شعري ، خودير

Continued Table (1 -2)

تابع : جدول (١ - ٢)

FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME
LUTJANIDAE	<i>Lutjanus spp.</i> <i>Pinjalo spp.</i> <i>Pristipomoides spp.</i>	-Mangrove red snapper,River snapper -Crimson snapper -Flame coloured snapper -Bigeye snapper -Malabar bloodsnapper,Malaba redsnapper -Blubberlip snapper,Speckled snapper -Russlls snapper,One-spot snapper, -Humphead snapper,Blood snapper -Brownstripe snapper -Pinjalo snapper -Crimson jobfish,Bluespotted jobfish -Sharptooth jobfish,Sharptooth snapper	صلخون، حمراء اصبيطى حمراء قلاية ، نيسرة نيسرة، عكلاة حمراء ، حمرة برطام ، كهل ، دفن قلاوة، نيسر، قلاية حمراء قلاية ، قلاوة حمراء ، نعيمى عندق ، خباية عندق حمام
MULLIDAE	<i>ParupeneusMacronea</i> <i>Upeneus spp.</i>	-Longbartble goatfish,Banddot goatfish -Sulphur goatfish, YellowGoatfish -Freckled goatfish,Darkbank goatfish	حدى ، سلطان ابراهيم حدى، سلطان ابراهيم ميراغ دقون ، ميراغ
NEMIPTERIDAE	<i>Nemipterus spp.</i> <i>Parascalopsis erioomm</i> <i>Scolopsis ghanam</i>	-Japanese threadfin bream -Redfilament threadfin bream -Redspine butterfly bream -Rosy dwarf monocle bream -Arabin monocle bream	عندق ، غزوان عندق ، غزوان عندق ، غزوان باسيج غزوان ، بريم برايم ، زراع
PLOTOSIDAE	<i>Plotosus lineatus</i>	-Striped eel catfish	خن فارسى
PSETTODIDAE	<i>Psettodes erumei</i>	-Indian halibut,IndianSpiny turbot	كبش ، كلب البحر مديس ، خبز البحر
SCIAENIDAE	<i>Argyrosomus regius</i> <i>AtractoscionAequidens</i> <i>Otolithes ruber</i>	-Meager -Geelbeck croaker,capeSalmon, Teraglin -Tigertootherd croaker, Longtoothed salmon	شماهى ، اشخلى اشخلى ، شماهى ينم ، صارف ، دبوش
SERRANIDAE	<i>Epinephelus spp.</i>	-Areolated grouper -Brownspotted grouper -Thorny cheek grouper,Spinycheck grouper -Dotted grouper,Brokenline grouper -Longteeth grouper -Whiteblotched grouper	هامور ، شمان غلفوق هامور ، قطوة هامور هامور هامور هامور، برطام ، سمان ، مشخالى
SIGNIDAE	<i>Siganus spp.</i>	-Streaked spinefoot,Streaked rebbitfish -Marbled spinefoot,Rivulated rabbitfish -Little spinefoot,Squaretail rabbitfish	صافى ، ضيفى صافى صافى ، سيسيق
SOLEIDAE	<i>PardachirusMarmoratus</i>	-Finless sole,moses sole	مديس ، خوفعة

FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME
SPARIDAE	<i>Acanthopagrus spp.</i>	-Twobar bream,Doublebar bream	فسكرة ، ربابة ، بنت
		-Yellowfin bram	النوخذة
		-Soldierbream	صبيطي
	<i>Argyrops spp.</i>	-King soldier bream,Long-spine bream	كوفر ، شعم ، فرانكي
	<i>Cheimerus nufar</i>	Santer bram,barred Silvery bream	كوفر ، فرانكي
	<i>Diplodus spp.</i>	-Zebra seabream	شعم ، شعرة
		-White saebream,dassie, Onespot Pandora	شعم، شعرة
	<i>Lithognathus mormyrus</i>	-Striped seabream ,Marmora	نزحة ، حشيم
<i>Pagellus spp.</i>	-Arabian panadora	نزحة	
	-Natal panadora	نزحة	
<i>Rhabdosargus Sarba</i>	-Goldlined seabream	شعم ، قابط	
	-Seabream ,stumpnose	شعم ، تراحة	
SYNODONTIDAE	<i>Saurida spp</i>	-Greater lizardfish	حاسوم ، عقامة ،
		-Brushtooth lizardfish	كسور
			حاسوم ، أبو لبن
TERAPONIDAE	<i>Terapon jarbua</i>	-Jarbua terapon, Tigerfish Thornfish	برعم ، جمجام ، بام ، صارور

Continued Annex (1)
Table (1-3) Blue Fish

تابع : الملحق رقم (١)
جدول (١-٣) الأسماك الزرقاء

FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME
SCOMBRIDAE	<i>Acanthocybium solandri</i>	-Wahoo, kingfish	كنعد
	<i>Auxis thazard</i>	-Frigate tuna	تبانة، حقيبية
	<i>Euthynnus affinis</i>	-Kawakawa, Eastern Little tuna	صده، شروة
	<i>Katsuwonus pelamis</i>	-Skipjack Tuna	صده، حقيبية، شروة
	<i>Rastrellinger faughni</i>	-Island mackerel, Faughn's mackerel	ضلاعة، كرفا
	<i>Sarda orientalis</i>	-Striped bonito, Oriental bonito	سقطانة، مرمرة
	<i>Scomber japonicus</i>	-Chub mackerel	باقة، قتمة، ضلعة
	<i>Scomberomorus Commerson</i>	-Kingfish Spanish mackerel	كنعد
	<i>Thunnus albacares</i>	-Yellowfin tuna	جيزر
	<i>Thunnus tonggol</i>	-Longtail tuna	سهوه
ISTIOPHORIDAE	<i>Istiophorus platypterus</i>	-Sailfish	سنسول
RRICHIURIDAE	<i>Triehiurus lepturus</i>	-Largehead ribbonfish	خرديول

جدول (١-٤) الأنواع الغضروفية

FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME
CARCHARHINIDAE	<i>Carchahinus spp</i>	-Bull shark -Hardnose shark -Blacktip reef shark	جرجور

جدول (١-٥) الأنواع غير الفقارية التجارية العمانية

Table (1-5) Commercial invertebrate species of Omani water

FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME
PALINURIDAE	<i>Panulirus spp.</i>	-Painted spiny lobster -Scalloped spiny lobster	الشارخة الملونة الشارخة الصخور
PENAEIDAE	<i>Penacus indicus</i>	-Indian white shrimp	الربيان الأبيض
PORTUNIDAE	<i>Portunus pelagicus Scylla serrata</i>	-Sand crab -Mud, Mangrove crab	السرطان الرمل سرطان الطين
OCTOPODIDAE	<i>Octopus aegina</i>	-Sandbird octopus	الأخطبوط
SEPIIDAE	<i>Sepia pharaonis</i>	- Pharaoh cuttlefish	الحبار القاعى الكبير

Annex (2)

الملحق رقم (٢)

حدود المركبات والعناصر الملوثة فى الأسماك ومنتجاتها

أولاً : النيتروجين الكلى المتطاير :

- ١- لا يزيد على ٢٥ مغم / ١٠٠غم لحم فى أنواع الأسماك البيضاء والواردة فى (ملحق ١ جدول ١-٢) .
- ٢- لا يزيد على ٣٠ مغم / ١٠٠غم لحم فى أنواع الأسماك الزرقاء والواردة فى (ملحق ١ جدول ١-٣) .
- ٣- لا يزيد على ٣٥ مغم / ١٠٠غم لحم فى أنواع الأسماك الغضروفية والواردة فى (ملحق ١ جدول ١-٤) .
- ٤- لا يزيد على ٦٠ مغم / ١٠٠غم لحم فى أنواع الأسماك المستخدمة مباشرة فى تجهيز زيت السمك المخصص للإستهلاك الأدمى .

ثانياً : الهستامين :

فى عائلات الأسماك حسب الجدول المبين أدناه أو أى عوائل وأنواع أخرى تحددها السلطة المختصة تكون حدود الهستامين فى (٩) عينات على النحو الآتى :

- ١- ١٠٠مغم / كجم لكل عينة كحد عادى .
 - ٢- يسمح من ١٠٠ - ٢٠٠مغم / كغم فى عينتين فقط .
 - ٣- لا يسمح بأكثر من ٢٠٠مغم / كغم فى أى عينة .
- وفى حالة تعتيقها بالإنزيم فى محلول ملهى يجب ألا تزيد عن الحدود المذكورة أعلاه .

جدول (٢-١) عوائل الاسماك التى تتطلب تحليل الهستامين

Table (2- 1) fish Species Required for Histamine Analysis

No.	FAMILY NAME	Scientific Name	ENGLISH NAME	ARABIC NAME
1	POMATOMIDAE	Pomatomus saltarix	Bluefish	تقوه
2	CLUPEIDAE	Etrumeus teres	Round herring Red-eye round herring	عومه
		Nematalosa nasus	Bloch's gizzard -shad	يوقا ، جوف
		Sardinella albella (synonymy) Sardinella bulan Sardinella perforata	White sardinella	عومه
		Sardinella longiceps	Indian oil sardine Indian oil sardinella	عومه

No.	FAMILY NAME	Scientific Name	ENGLISH NAME	ARABIC NAME
3	CORYPHAENIDAE	Coryphaena hippurus	Mahi mahi (Dolphinfish)	عنفلوص
4	SCOMBRIDAE	Acanthocybium solandri	Wahoo King fish	كنعد
		Auxis thazard	Frigate tuna	تبانہ ، حقیبہ
		Euthynnus affinis	Kawakawa Eastern little tuna	صدہ ، شروہ
		Rastrelliger kanagurta	Indian Mackerel	ضلعہ
		Katsuwonus pelamis	Skipjack tuna	صدہ ، شروہ ، حقیبہ
		Rastrelliger faughni	Island mackerel Faughn's mackerel	ضلاعہ ، ضلاعہ
		Sarda orientalis	Striped bonito Oriental bonito	سقطانہ ، مرمرہ
		Scomber japonicus	Chub mackerel	باجہ ، قتمہ ، ضلعہ
		Scomberomorus commerson	Kingfish Spanish mackerel	کنعد
		Thunnus albacares	Yellowfin tuna	جینر
		Thunnus tonggol	Longtail tuna	سہوہ
5	ENGRAULIDAE	Stolephorus heterolobus	Shorthead anchovy	بریہ
		Encrasicholina punctifer	Buccaneer anchovy	بریہ
6	SCOMBRESOSIDAE			

ثالثاً، المعادن الثقيلة (Heavy Metals) ،

محتوى المعادن الثقيلة (الزئبق الكلى (Total mercury) والرصاص (Lead) والكاديوم (Cadmium)

جدول (٢-٢) الحدود القصوى لمحتوى الزئبق الكلى فى عوائل الأسماك

Table (2-2) Maximum Limits for Total Mercury (Hg) in Fish Species¹

Type of fish	Maximum level (mg/Kg)
Muscle meat of fish excluding those listed below جميع لحوم الأسماك ما عدا المذكورة أدناه	0.50
anglerfish (Lophius species) atlantic catfish (Anarhichas lupus) bonito (Sarda sarda) eel (Anguilla species) emperor , orange roughy, rosy soldierfish (Hoplostethus species) grenadier (Coryphaenoides rupestris) halibut (Hippoglossus hippoglossus) marlin (Makaira species) megrin (Lepidorhombus species) mullet (Mullus species) pike (Esox lucius) plain bonito (Orcynopsis unicolor) poor cod (Tricopterus minutes) portuguese dogfish (Centroscymnus coelolepis) rays (Raja species) redfish (Sebastes marinus , S. mentella , S. viviparus) sail fish (Istiophorus platypterus) scabbard fish (Lepidopus caudatus , Aphanopus carbo) seabream , pandora (Pagellus species) shark (all species) snake mackerel or butterfish (Lepidocybium flavobrunneum , Ruvettus pretiosus , Gempylus serpens) sturgeon (Acipenser species) swordfish (Xiphias gladius) tuna (Thunnus species , Euthynnus species , Katsuwonus pelamis	1.00

¹(EU Regulation 1881/2006)

Table (2-3) Maximum Limits of Lead (Pb) in Fish Species¹

Type of fish	Maximum level (mg/Kg)
Muscle meat of fish جميع لحوم الأسماك ما عدا المذكورة أدناه	0.30
Crustaceans, excluding brown meat of crab and excluding head and thorax meat of lobster and similar large crustaceans (Nephropidae and Palinuridae)	0.50
Bivalve molluscs	1.50
Cephalopods (without viscera)	1.00

¹(EU Regulation 1881/2006)Table (2-4) Maximum Limits of Cadmium (cd) in Fish Species¹

Type of fish	Maximum level (mg/Kg)
Muscle meat of fish excluding those listed below جميع لحوم الأسماك ما عدا المذكورة أدناه	0.05
anchovy (Engraulis species) bonito (Sarda sarda) common two-banded seabream (Diplodus vulgaris) eel (Anguilla anguilla) grey mullet (Mugil labrosus labrosus) horse mackerel or scad (Trachurus species) louvar or luvar (Luvarus imperialis) sardine (Sardina pilchardus) sardinops (Sardinops species) tuna (Thunnus species , Euthynnus species , Katsuwonus pelamis) wedge sole (Dicologlossa cuneata)	0.10
XIPHIIDAE (muscle meat of swordfish)	0.30
Crustaceans , excluding brown meat of crab (Nephropidae and Palinuridae)	0.50
Bivalve molluscs	1.0
Cephalopods (without viscera)	1.0

¹(EU Regulation 1881/2006)

رابعا : القصدير الغير عضوى (Inorganic Tin)

جدول (٢-٥) الحدود القصوى لمحتوى القصدير الغير عضوى

Table (2-5) Maximum Limits of Inorganic tin¹

Type of product	Maximum level (mg/Kg)
wet weight (applied to canned products) المنتجات المعلبة	200

¹(EU Regulation 1881/2006)

خامسا : الداىوكسين (Dioxin)

جدول (٢-٦) الحدود القصوى لمحتوى الداىوكسين فى الأسماك

Table (2-6) Maximum Limits for Dioxin in Fish Species¹

Fish type or Product	Maximum levels Sum of dioxins and furans (WHO- PCDD/F-TEQ)	Maximum levels Sum of dioxins , furans and dioxin- like PCBs (WHO- PCDD/F-PCB-TEQ)
Muscle meat of fish and fishery products	4.0 pg/g fresh weight	8.0 pg/g fresh weight
Muscle meat of eel and its products	4.0 pg/g fresh weight	12.0 pg/g fresh weight
Marine oil (fish body oil, fish liver oil and oils of other marine organisms intended for human consumption)	2.0 pg/g fat	10.0 pg/g fat

¹(EU Regulation 1881/2006)

سادسا : الكربوهيدرات العطرية (PAH) (Polycyclic Aromatic Hydrocarbons)

جدول (٧-٢) الحدود القصوى لمحتوى الكربوهيدرات العطرية فى الأسماك

Table (2-7) Maximum Limits for Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAH) in Fish Species¹

Fish type or Product	Maximum levels (µg/kg wet weight)
Benzo(a)pyrene (PAH testing marker)	
Muscle meat of smoked fish and smoked fishery products , excluding bivalve molluscs	5.0
Muscle meat of fish , other than smoked fish	2.0
Crustaceans ' Cephalopods , other than smoked	5.0
Bivalve molluscs	10.0

¹(EU Regulation 1881/2006)

سابعاً : السموم البحرية الحيوية (marine biotoxins)

جدول (٨-٢) الحدود القصوى لمحتوى السموم البحرية الحيوية فى المحاريات الحية

Table (2- 8) Maximum Limits for marine biotoxins in Molluscs (Live Bivalaves)²

Brotoxin Type	Maximum levels (µg/kg weight)
Paralytic shellfish poison (PSP)	800
Amnesic shellfish poison (ASP) (Domoic acid)	2×10^4
Okadaic acid , dinophysistoxins and pectenotoxins together	160
Yessotoxins	1×10^3
Azaspiracids	160

² EU Regulation EC 853/2004

ثامنا : خطة سحب العينات للمعادن الثقيلة والملوثات الكيميائية
(Sampling Plan for Heavy Metals and contaminants)

جدول (٢-١٩) خطة سحب عينات المعادن الثقيلة والملوثات الكيميائية

Table (2-9a) Sampling Plan for Heavy Metals and contaminants

جدول (٢-١٧) العينات السمكية المنفصلة المسحوبة من دفعة الإنتاج Number of incremental samples to be taken from the lot or subplot	
Weight of Batch (kg)	Minimum number of samples to be taken*
<50	3
50 to 500	5
>500	10

جدول (٢-٩ب) خطة سحب عينات المعادن الثقيلة والملوثات الكيميائية

Table (2-9b) Sampling Plan for Heavy Metals and contaminants

Number of incremental samples to be taken from packages or units	
Number of packages or units in the lot/sublot	Number of packages or units to be taken
1 to 25	at least 1 package or unit
26 to 100	about 5% , at least 2 packages or unit
>100	about 5% , at maximum 10 packages or units

*The aggregate sample uniting all the incremental samples shall be at least one kilogram

تاسعا : المواد الحافظة (Additives)

جدول (٢-١٠) الحدود القصوى للمواد الحافظة فى الأسماك ومنتجاتها

Table (2-10) Maximum Limits for Additives in Fish and Fish Products¹

Type of fish	Maximum level (mg/Kg)
Sulphites	Crustaceans and cephalopods fresh , frozen and deep-frozen 150 mg/kg
	Crustaceans concerning the following families penaeidae , solenceridae , aristeidae : 150 mg/kg for <80 units/kg 200 mg/kg for 80-120 units/kg 300 mg/kg for >120 units/kg 50 mg/kg for cooked
Triphosphates	Maximum limits (expressed in P ₂ O ₅) phosphoric acid and phosphates (E 338 , E 339 , E 340 , E 341 , E 343 , E 450 , E 451 , e E 452) single or in combination :
	Triphosphates (E 451) : - Surimi : 1g/kg - fish and crustacean Paste: 5 g/kg Calcium Polyphosphates (E 452): - Fish Filetes unprocessed frozen: 5g/kg - Mollusks and crustaceans processed or not , frozen: 5 g/kg - canned products based on crustaceans : 1 g/kg

¹(EU Regulation 1881/2006)

عاشرا : متبقيات العقاقير البيطرية (veterinary medicina residue)

جدول (٢-١١أ، ب) الحدود القصوى لمتبقيات العقاقير البيطرية فى الأسماك ومنتجاتها
Table (2-11a.b) maximum residue limits of veterinary medicinal products
in fish and fish productes³

جدول (٢-١١) المواد المحظورة :

Table (2-11a) Prohibited substances

Substance	MRPLs*
Stilbenes	Absent
Synthttic steroids	Absent
Chloramphenicol	0.3 µg/kg
Nitrofurantoin metabolites (Furazolidone , Furaltadone , Nitrofurantoin , Nitrofurazone)	1 µg/kg
Sum of Malachite green and leucomalachite green	2 µg/kg

*MRPLs are defined as " minimum content of an analyte in a sample , which at least has to be detected and confirmed "

جدول (٢-١١ب) المواد التى تم تحديد MRL فيها

Table (2- 11b) Substances for which MRLs have been defined

Substance	Species	Tissue	MRL (if applicable)
Sulphonamide group*	All	Muscle	Combined total residues of all substances within the sulfonamide group should not exceed 0.1 ppm.
Trimethoprim*	All	Muscle ⁺	0.05 ppm
Amoxicyllin	All	Muscle ⁺	0.05 ppm
Ampicillin	All	Muscle ⁺	0.05 ppm
Benzylpenicillin	All	Muscle ⁺	0.05 ppm

Continued Table (2-11b)

تابع : جدول رقم (٢-١١ب)

Substance	Species	Tissue	MRL (if applicable)
Cloxacillin	All	Muscle	0.3 ppm
Dicloxacillin	All	Muscle	0.3 ppm
Oxacillin	All	Muscle	0.3 ppm
Danofloxacin	All	Muscle ⁺	0.1 ppm
Difloxacin	All	Muscle ⁺	0.3 ppm
Enrofloxacin (sum of enrofloxacin and ciprofloxacin)	All	Muscle ⁺	0.1 ppm
Flumequine	Fin fish	Muscle ⁺	0.6 ppm
Oxolinic Acid	Fin fish	Muscle ⁺	0.1 ppm
Sarafloxacin	Salmonidae	Muscle ⁺	0.03 ppm
Erythromycin	All	Muscle ⁺	0.2 ppm
Tilmicosin	All	Muscle ⁺	0.05 ppm
Tylosin	All	Muscle	0.1 ppm
Florfenicol*	Fin fish	Muscle ⁺	1 ppm
Chlortetracycline (sum of parent drug and its 4-epimer)	All	Muscle	0.1 ppm
Oxytetracycline* (sum of parent drug and its 4-epimer)	All	Muscle	0.1 ppm
Tetracycline	All	Muscle	0.1 ppm
Lincomycin	All	Muscle	0.1 ppm
Neomycin (including framycetin)	All	Muscle	0.5 ppm
Paromomycin	All	Muscle	0.5 ppm
Spectinomycin	All	Muscle	0.3 ppm
Azagly-nafarelin	Salmonidae	n/a	Not subject to MRL
Colistin	All	Muscle	0.15 ppm
Deltamethrin	Fin fish	Muscle ⁺	0.01 ppm
Cypermethrin	Salmonidae	Muscle ⁺	0.05 ppm
Diflubenzuron	Salmonidae	Muscle ⁺	1 ppm
Teflubenzuron*	Salmonidae	Muscle ⁺	0.5 ppm
Azamethipos	Salmonidae		Not subject to MRL
Emamectin	Salmonidae	Muscle ⁺	0.1 ppm
Bronopol (for use only on farmed fertilised eggs)	Salmonidae		Not subject to MRL
Somatosalm	Salmon		Not subject to MRL
Tricaine mesilate* (for water-borne use only)	Fin fish		Not subject to MRL
Tosylchloramide sodium (for water-borne use only)	Fin fish		Not subject to MRL
Formaldehyde*	All		Not subject to MRL
Hydrogen Peroxide	All		Not subject to MRL

³(EU Regulation 2377/90

* For finfish , this MRL relates to * muscle and skin in natural proportions .

Annex (3)

الحدود رقم (٣) حدود الأحياء الدقيقة للأسماك ومنتجاتها وألبانها
جدول رقم (٣-١) حدود الأحياء الدقيقة للأسماك ومنتجاتها

Table (3- 1) Recommended Microbiological Limits for sea Food

SI No	المنتجات الغذائية Food category	الأحياء الدقيقة Microorganism	خطة سحب العينة Sampling plan		الحدود Limit		طريقة التحليل Analytical method
			n	c	m	M	
1	Frozen Fish (Fillet) الأسماك المجمدة (شرائح)	APC at 30°C/g	5	2	5x10 ⁴ cfu/g	10 ⁶	ISO 4833
		Coliform at 37°C/g	5	2	10cfu/g	100	ISO 4832
		E.coli at 44°C /g	5	2	1cfu/g	10cfu/g	ISO TS 16649-3
		Staphylococcus coagulase -ve/g	5	2	100cfu/g	1000cfu/g	EN/ISO 6888-1 or 2
		Salmonella/25g	5	0	Absent		EN/ISO 6579
		Vibrio cholera /25g	5	0	Absent		ISO/PRF TS 21872-1
		Vibrio parahaemolyticus/25g	5	0	Absent		ISO/PRF TS 21872-1
		Listeria monocytogens/g	5	0	100cfu/g		EN/ISO11290-(2)
		APC at 30°C/g	5	2	10 ⁵ cfu/g	10 ⁶	ISO 4833
		Coliform at 37°C/g	5	0	10cfu/g		ISO 4832
2	Refrigerated Fish (Fillet) الأسماك الباردة (شرائح)	E.coli at 44°C /g	5	2	1cfu/g	10cfu/g	ISO TS 16649-3
		Staphylococcus coagulase -ve/g	5	2	100cfu/g	1000cfu/g	EN/ISO 6888-1 or 2
		Salmonella/25g	5	0	Absent		EN/ISO 6579
		Vibrio cholera /25g	5	0	Absent		ISO/PRF TS 21872-1
		Vibrio parahaemolyticus/25g	5	0	Absent		ISO/PRF TS 21872-1
		Listeria monocytogens/g	5	0	100cfu/g		EN/ISO11290-(2)

Continued Table (3-1)

تابع : جدول (١-٣)

SI No	المنتج الغذائي Food category	الأحياء الدقيقة Microorganism	خطة سحب العينة Sampling plan		الحدود Limit		طريقة التحليل Analytical method
			n	c	m	M	
3	لحم القشريات (الطازجة / المجمدة) - Raw crustacean (Fresh / Frozen)	APC at 30°C/g	5	2	5x 10 ⁵ cfu/g	10 ⁷ cfu/g	ISO 4833
		Coliform at 37°C/g	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 4832
		E.coli at 44°C /g	5	2	1cfu/g	10cfu/g	TS 16649-3
		Staphylococcus coagulase +ve/g	5	2	100cfu/g	1000cfu/g	EN/ISO 6888-1 or 2
		Salmonella/25g	5	0	Absent		EN/ISO 6579
		Vibrio cholera /25g	5	0	Absent		ISO/PRF TS 21872-1
		Vibrio parahaemolyticus/25g	5	0	Absent		ISO/PRF TS 21872-1
		Listeria monocytogens/g	5	0	100cfu/g		EN/ISO11290-(2)
		APC at 30°C/g	5	2	5x 10 ⁵ cfu/g	10 ⁷ cfu/g	ISO 4833
		Coliform at 37°C/g	5	2	10cfu/g	100cfu/g	ISO 4832
4	القشريات المطبوخة (طازجة / مجمدة) - Crustacean , cooked (Frozen,Fresh) الترينان المطبوخ (طازج / مجمد) Shrimp cooked (Frozen/ Fresh) السمك المطبوخ (مجمد) - Fish cooked - (Frozen)	E.coli at 44°C /g	5	1	10cfu/g	100cfu/g	ISO TS 16649-3
		Staphylococcus coagulase +ve/g	5	2	100cfu/g	1000cfu/g	EN/ISO 6888-1 or 2
		Anaerobic Sulphite reducing at 46°C/g					ISO 15213
		Salmonella/25g	5	0	Absent		EN/ISO 6579
		Vibrio cholera /25g	5	0	Absent		ISO/PRF TS 21872-1
		Vibrio parahaemolyticus/25g	5	0	Absent		ISO/PRF TS 21872-1
		Listeria monocytogens/g	5	0	100cfu/g		EN/ISO11290-(2)
		APC at 30°C/g	5	2	5x 10 ⁵ cfu/g	10 ⁷ cfu/g	ISO 4833
		Coliform at 37°C/g	5	2	10cfu/g	100cfu/g	ISO 4832
		E.coli at 44°C /g	5	1	10cfu/g	100cfu/g	ISO TS 16649-3

Continued Table (3-1)

تابع : جدول (3-1)

SI No	المنتج الغذائي Food category	الأحياء الدقيقة Microorganism	خطة سحب العينة Sampling plan		الحدود Limit		طريقة التحليل Analytical method
			n	c	m	M	
5	Whole cooked crustaceans refrigerated except shrimp بالقشريات المنزوعة القشور بالتكامل ما عدا الربيان	APC at 30°C/g	5	2	10 ⁵ cfu/g	10 ⁶ cfu/g	ISO 4833
		Coliform at 37°C/g	5	2	10cfu/g	100cfu/g	ISO 4832
		E.coli at 44°C/g	5	2	1cfu/g	10cfu/g	ISO TS 16649-3
		Staphylococcus coagulase +ve/g	5	2	100cfu/g	1000cfu/g	EN/ISO 6888-1 or 2
		Salmonella/25g	5	0	Absent		EN/ISO 6579
		Vibrio cholera /25g		0	Absent		ISO/PRF TS 21872-1
		Vibrio parahaemolyticus/25g		0	Absent		ISO/PRF TS 21872-1
		Listeria monocytogens/g	5	0	100cfu/g		EN/ISO11290-(2)
		APC at 30°C/g	5	2	5x10 ⁴ cfu/g	10 ⁵ cfu/g	ISO 4833
		Coliform at 37°C/g	5	2	10cfu/g	100cfu/g	ISO 4832
6	الربيان المطبوخ منزوع القشرة (المجمد/ المبرد) -Cooked Shrimps shelled (Frozen / Refrigerated)	E.coli at 44°C/g	5	2	1cfu/g	10fu/g	ISO TS 16649-3
		Staphylococcus coagulase +ve/g	5	2	100cfu/g	1000cfu/g	EN/ISO 6888-1 or 2
		Salmonella/25g	5	0	Absent		EN/ISO 6579
		Vibrio cholera /25g	5	0	Absent		ISO/PRF TS 21872-1
		Vibrio parahaemolyticus/25g	5	0	Absent		ISO/PRF TS 21872-1
		Listeria monocytogens/g	5	0	100cfu/g		EN/ISO11290-(2)

Continued Table (3-1)

تابع : جدول (١-٣)

SI No	المنتج الغذائي Food category	الأحياء الدقيقة Microorganism	خطة سحب العينة Sampling plan		الحدود Limit		طريقة التحليل Analytical method
			n	c	m	M	
7	الربيان (المجمد) Whole Shrimps (Frozen)	APC at 30°C/g	5	0	10 ⁶ cfu/g	10 ⁷ cfu/g	ISO 4833
		Coliform at 37°C/g	5	2	10cfu/g	100cfu/g	ISO 4832
		E.coli at 44°C/g	5	2	1cfu/g	10fu/g	ISO TS 16649-3
		Staphylococcus coagulase +ve/g	5	2	100cfu/g	1000cfu/g	EN/ISO 6888-1 or 2
		Salmonella/25g	5	0	Absent		EN/ISO 6579
		Vibrio cholera /25g	5	0	Absent		ISO/PRF TS 21872-1
		Vibrio parahaemolyticus/25g	5	0	Absent		ISO/PRF TS 21872-1
		Listeria monocytogens/g	5	0	100cfu/g		EN/ISO11290-(2)
		APC at 30°C/g	5	0	5x10 ⁴ cfu/g		ISO 4833
		Coliform at 37°C/g	5	0	10cfu/g		ISO 4832
8	الرخويات (مجمد) Raw mollusks (Frozen)	E.coli at 44°C/g	5	2	1cfu/g	10fu/g	ISO TS 16649-3
		Staphylococcus coagulase +ve/g	5	2	100cfu/g	1000cfu/g	EN/ISO 6888-1 or 2
		Salmonella/25g	5	0	Absent		EN/ISO 6579
		Vibrio cholera /25g	5	0	Absent		ISO/PRF TS 21872-1
		Vibrio parahaemolyticus/25g	5	0	Absent		ISO/PRF TS 21872-1
		Listeria monocytogens/g	5	0	100 cfu/g		EN/ISO11290-(2)

Continued Table (3-1)

تابع : جدول (3-1)

SI No	النتج الغذائي Food category	الأحياء الدقيقة Microorganism	خطة سحب العينة Sampling plan		الحدود Limit		طريقة التحليل Analytical method
			n	c	m	M	
9	الرخويات المطبوخة (مجمد) Cooked Mollusks (Frozen)	APC at 30°C/g	5	2	5x10 ⁴ cfu/g	5x10 ⁵ cfu/g	ISO 4833
		Coliform at 37°C/g	5	2	10cfu/g	100cfu/g	ISO 4832
		E.coli at 44°C /g	5	1	10cfu/g	100cfu/g	ISO TS 16649-3
		Staphylococcus coagulase +ve/g	5	2	100cfu/g	1000cfu/g	EN/ISO 6888-1 or 2/
		Salmonella/25g	5	0	Absent		EN/ISO 6579
		Vibrio cholera /25g	5	0	Absent		ISO/PRF TS 21872-1
		Vibrio parahaemolyticus/25g	5	0	Absent		ISO/PRF TS 21872-1
10	الرخويات المطبوخة (مبرد) Cooked Mollusks (Refrigerated)	Listeria monocytogens/g	5	0	100 cfu/g		EN/ISO11290-(2)
		APC at 30°C/g	5	2	10 ⁴ cfu/g	10 ⁶ cfu/g	ISO 4833
		Coliform at 37°C/g	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 4832
		E.coli at 44°C /g	5	2	1cfu/g	10cfu/g	ISO TS 16649-3
		Staphylococcus coagulase +ve/g	5	2	100cfu/g	1000cfu/g	EN/ISO 6888-1 or 2
		Salmonella/25g	5	0	Absent		EN/ISO 6579
		Vibrio cholera /25g	5	0	Absent		ISO/PRF TS 21872-1
Vibrio parahaemolyticus/25g	5	0	Absent		ISO/PRF TS 21872-1		
	Listeria monocytogens/g	5	0	100cfu/g		EN/ISO11290-(2)	

Continued Table (3-1)

تابع : جدول (١-٣)

SI No	المنتج الغذائي Food category	الأحياء الدقيقة Microorganism	خطة سحب العينة Sampling plan		الحدود Limit		طريقة التحليل Analytical method
			n	c	m	M	
11	الأسمان المصنعة الطبخة مسبقاً Precooked Breaded Fish	APC at 30°C/g	5	2	5x10 ⁵ cfu/g	10 ⁷ cfu/g	ICMSF , 1986
		Coliform at 37°C/g	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 4832
		E.coli at 44°C /g	5	2	1cfu/g	10cfu/g	ISO TS 16649-3
		Staphylococcus coagulase +ve/g	5	1	10 ³ cfu/g	10 ⁴ cfu/g	ICMSF , 1986
		Coliform at 37°C/g	5	0	10 cfu/g		ISO 4832
		E.coli at 44°C /g	5	0	10 cfu/g		ISO TS 16649-3
12	الأسمان المجففة Dried Fish	Staphylococcus coagulase +ve/g	5	0	100cfu/g		EN/ISO 6888-1 or 2
		Anaerobic Sulphite reducing at 46°C/g	5	0	10cfu/g		ISO 15213
		Salmonella/25g	5	0	Absent		EN/ISO 6579
		Yeast & Mold			10 cfu/g		ISO 7954.1990

Continued Table (3-1)

تابع : جدول (3-1)

SI No	Food category المنتجات الغذائية	Microorganism الأحياء الدقيقة	خطة سحب العينة Sampling plan		الحدود Limit		Analytical method طريقة التحليل
			n	c	m	M	
13	شرايح السلمون المطبوخ والملف Salmon smoked fillet and wrapped	APC at 30°C/g	5	2	10 ³ cfu/g	10 ⁶ cfu/g	ISO 4833
		Coliform at 37°C/g	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 4832
		E.coli at 44°C /	5	2	1 cfu/g	10 cfu/g	ISO TS 16649-3
		Staphylococcus coagulase +ve/g	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 or 2/
		Anaerobic Sulphite reducing at 46°C/g	5	0	10 cfu/g		ISO 15213
		Salmonella/25g	5	0	Absent		EN/ISO 6579
		Vibrio cholera /25g	5	0	Absent		ISO/PRF TS 21872-1
Vibrio parahaemolyticus/25g	5	0	Absent		ISO/PRF TS 21872-1		
	Listeria monocytogens/g	5	0	100 cfu/g		EN/ISO11290-(2)	

Not:

CFU colony forming unit

n = Number of representative sample units .

c = Maximum number of acceptable sample units with bacterial counts between m and M .

m = Minimum recommended bacterial counts for good quality products .

M = Maximum recommended bacterial counts for marginally acceptable quality products .

Plate counts below "m" are considered good quality. Plate counts between "m" and "M" are considered marginally acceptable quality , but can be accepted if the number of samples does not exceed "c." Plate counts at or above "M" are considered unacceptable quality

تابع : ملحق رقم (٢)

جدول رقم (٢-٣) حدود الأحياء الدقيقة في الماء

Continued Annex (3)

Table (3- 2) Recommended Microbiological Limits for water

طريقة التحليل Analytical method	الحدود المسموح بها (CFU) (Colony Forming Unit)	الأحياء الدقيقة Microorganism
ISO 6222	100cfu/ml	العد البكتيري ٢٢ درجة مئوية Colony count 22 °C
ISO 6222	20cfu/ml	العد البكتيري ٣٧ درجة مئوية Colony count 37 °C
ISO 9308 -1 ISO 9308-2 ISO 9308-3	0 cfu/100ml	كوليفورم Coliform
ISO 9308 -1 ISO 9308-2 ISO 9308-3	0 cfu/100ml	إيشي كولاي Escherichia coli (E.coli)
ISO 6461 -1 ISO 6461-2	0 cfu/100ml	كلوستريديوم بيرفرنجنس Clostridium Perfringens
ISO7899-1 ISO 7899-2	0cfu/100ml	انتروكوكاي Enterococci
ISO 12780	0cfu/250 ml	سيتوبوناس أيريغينوسا Pseudomonas aeruginosa
ISO6340	0cfu/250 ml	سالونيللا Salmonella
ISO 6461-1 ISO 6461-2	0cfu/250 ml	البيكتيريا المختزلة للكبريت Enumeration of the spores of sulfite reducing anaerobes (clostridia)

* CFU colony forming unit

تصنيف الطزاجة

يتم تطبيق درجة الطزاجة على المنتجات والعوائل السمكية الأتية:

١ - الأسماك البيضاء: ملحق رقم (١) جدول (١-٢)

1- White fish, Annex(1) Table (1-2)

	المعايير			
	درجة الطزاجة			
غير مقبول	درجة ثانية	درجة أولى	درجة ممتازة	
لون باهت	اللون فى طريقه للتغيير والإعتام .	لون صافى غير لامع	صافى ولا مع ولا يوجد تغيير فى اللون	الجلد
رمادى مصفر وغير شفاف	حليبي المظهر	قليل الشفافية والبريق	مائى وشفاف	مخاط الجلد
مقعرة فى الوسط . البؤبؤ رمادى والقرنية حليبية اللون	مستوية السطح . القرنية براقه . البؤبؤ غير شفاف .	محدبة وغائرة قليلا . البؤبؤ أسود باهت القرنية براقه قليلا .	محدبة (بارزة) وسوداء البؤبؤ صافى اللون القرنية شفافة	العين
مخاط مصفر وحليبي اللون	بنى / رمادى أخذ فى الزوال . مخاط كثيف غير شفاف .	اللون أقل درجة والمخاط شفاف	لون صافى ولا يوجد مخاط	الخياشيم
غير لاصق	مبتقع ويمكن فصله من اللحم بسهولة	باهت قليلا ويمكن فصله فى اللحم	ناعم - صافى اللون ويصعب فصله من اللحم	الصفاق (الغشاء) المبطى للتجويف البطنى (فى الأسماك منزوعة الأحشاء)
- كريهة الرائحة	- رائحة تخمر وثنثة قليلا .	- ليس بها رائحة طحالب بحرية وخالية من الرائحة .	- برائحة الطحالب البحرية .	رائحة الخياشيم والتجويف البطنى
- كريهة الرائحة	- زيتية ، متخمرة وكريهة قليلا .	- زيتية برائحة الطحالب الابحرية (رائحة لطيفة قليلا) .	- رائحة زيتية وقليلية وترابية .	- الأسماك الغير مفلطحة .
ناعم (رخو) ويمكن فصل فى القشور بسهولة فى اللحم والسطح متجدد قليلا .	غير طرى وشمعى وسطح باهت	أقل طراوة ومتماسك	متماسك وطرئ وسطح ناعم الملمس .	- الأسماك المفلطحة .

معايير إضافية للسمك نوع " عنقوز " منزوع الرأس

منتشر كليا وبنى مع اصفرار فى لون اللحم	اللون بنى منتشر	واضحة الحدود لون دم غامق	واضحة الحدود ولونها أحمر زاهى	الأوعية الدموية
--	-----------------	--------------------------	-------------------------------	-----------------

٢ - الاسماك الزرقاء : ملحق رقم (١) جدول رقم (١-٣)

2-Blue fish: Annex(1) Table (1-3)

	المعايير			
	درجة الطزاجة			
غير مقبول	درجة ثانية	درجة أولى	درجة ممتازة	
اللون باهت جدا مع انفصال الجلد عن اللحم	لون باهت وغير لامع مع تجعد الجلد عند ثني السمكة	اللون غير لامع وباهت وهناك فرق أقل بين الأسطح الظهرية والباطنية	اللون صافى ولامع وقزحى وهناك فرقا واضح بين الأسطح الظهرية والباطنية	الجلد
مخاط رمادى مصفر وغير شفاف	حليبي	قليل الشفافية والبريق	مائي وشفاف	مخاط الجلد
رخو	ناعم قليلا	قاسى نوعا ما ومتماسك	متماسك جدا وقوى	تماسك اللحم
مصفر	بنية مع سيلان كثيف للدم فى الأوعية الدموية	فضية أو محمرة قليلا أو بنية	فضية اللون	أغطية الخياشيم
مقعرة فى الوسط والبؤبؤ رمادى والقرنية حليبية	مستوية السطح والبؤبؤ ضبابى مع وجود دم سائل حول العين	محدبة وغائرة قليلا والبؤبؤ معتم اللون والقرنية براقه على نحو خفيف	محدبة وبارزة والبؤبؤ أزرق وصافى اللون والجفن شفاف	العين
مخاط مصفر وحليبي	اللون يصبح زائلا والمخاط سميك غير شفاف	اللون أقل صفاء وباهت عند الأطراف ، المخاط شفاف	اللون أحمر غامق إلى أرجوانى ومتماثل ولا يوجد بها مخاط	الخياشيم
رائحة كريهة	رائحة كبريت طفيضة أو رائحة الفاكهة المتعفنة	بدون رائحة الأعشاب البحرية رائحة متعادلة	رائحة الأعشاب البحرية الطازجة	رائحة الخياشيم

3-Slachi Species, Annex(1)Table (1-4)

	المعايير			
	درجة الطزاجة			
غير مقبول	درجة ثانية	درجة أولى	درجة ممتازة	
مقكرة ومصفرة اللون	مستوية السطح وباهتة	محدبة وغائرة قليلا مع فقدان الصفاء والتقزح البؤبؤ بيضاوى	محدبة وصافية جدا ومتقزحة البؤبؤ صغير	العين
كميات كبيرة من المخاط فى الفم وفتحات الخياشيم	بعض المخاط فى الفم وفى فتحات الخياشيم وفك مسطح قليلا	مرحلة متأخرة فى التيبس لا يوجد مخاط على الجلد وخاصة فى الفم وفى فتحات الخياشيم	متيبس كليا أو جزئيا مع وجود كمية قليلة من المخاط على الجلد	المظهر
رائحة أمونيا نفاذة	رائحة كريهة رائحة أمونيا	لا توجد رائحة أو رائحة كريهة بعض الشئ ولكن ليست رائحة أمونيا	رائحة أعشاب بحرية	الرائحة

معايير إضافية لأسماءك نوع طباق

Specific or additional criteria for Skate

	المعايير			
	درجة الطزاجة			
غير مقبول	درجة ثانية	درجة أولى	درجة ممتازة	
فساد اللون وتجمع فى الجلد ومخاط سميك	اللون فى طريق إلى الزوال ويصير باهتا المخاط غير شفاف	اللون صافى والمخاط مائى	اللون صافى ولامع المخاط مائى	الجلد
رخو	ناعم	متماسك	متماسك ومرن	قوام اللحم
متدلى	ناعم	زعانف قوية	حواف الزعانف شفافة ومحنبة	المظهر الجانبى
البطن أصفر إلى أخضر مع وجود مساحات حمراء فى اللحم	بيضاء وباهتة مع وجود مساحات عديدة حمراء أو صفراء	بيضاء ولامعة مع وجود مساحات حمراء حول الزعانف فقط	بيضاء لامعة مع وجود حافة أورجوانية حول الزعانف	البطن

4-Cephlopods (cuttle fish & Mollusos)

المعايير			
درجة الطزاجة			
درجة ثانية	درجة أولى	درجة ممتازة	
اللون متغير ويمكن بسهولة نزع الجلد عن اللحم	اللون باهت والجلد ملتصق مع اللحم	اللون صافى مع التصاق الجلد مع اللحم	الجلد
قليل النعومة واللون أبيض قرنفلى أو مصفر قليلا	متماسك واللون أبيض طباشيرى	متماسك جدا واللون أبيض لؤلؤى	اللحم
يمكن نزعها بسهولة أكثر	مقاومة للنزع	مقاومة للنزع	الزوائد الحسية
رائحة حبر	رائحة خفيفة أو معدومة	رائحة طزاجة أو رائحة أعشاب بحرية	الرائحة

٥- القشريات: ملحق رقم (١) جدول (١-٥)

5-Crustaceas: Annex(1) Table(1-5)

1-Shrimp

١- الربيان

المعايير		
درجة الطزاجة		
درجة أولى	درجة ممتازة	
نفس معايير الدرجة الممتازة	- سطح القشرة مبتل ولامع - اللحم خال من أى روائح غريبة - الربيان خال من الرمل والمخاط والأجسام الغريبة الأخرى	المتطلبات الدنيا
- يتراوح اللون ما بين اللون الوردى المحمر الباهت قليلا إلى اللون الأحمر المزرق مع نقط بيضاء - الجزء الصدرى فى القشرة لونها فاتح إلى رمادى	- اللون وردي محمر وصاف مع وجود نقطة صغيرة بيضاء - الجزء الصدرى فى القشرة لونه السائد أبيض فاتح	مظهر: ١- الربيان مع القشرة

5-Crustaceas, Annex(1) Table(1-5)

1-Shrimp

١- الربيان

المعايير		
درجة الطزاجة		
درجة أولى	درجة ممتازة	
وردي مع احتمال ظهور اسوداد فى بداية الرأس	وردي متمائل	٢- ربيان المياه العميقة
- سهل التقشير مع خسائر بسيطة فى اللحم - أقل تماسكا ونوعا ما عسير المضغ	- سهل التقشير فقط مع وجود خسائر فى اللحم ولا يمكن تفاديها من الناحية الفنية - متماسك ولكن ليس عسير المضغ	حالة اللحم أثناء وبعد عملية التقشير
يمكن قبول وجود قطع الربيان بكميات قليلة	يمكن قبول وجود قطع من الربيان على نحو عرضى	قطع الربيان
رائحة قاسية مع عدم وجود رائحة أعشاب بحرية	رائحة أعشاب بحرية طازجة أو رائحة حلوة على نحو خفيف	الرائحة

2-Lobster

٢- الشارخة

المعايير			
درجة الطزاجة			
درجة ثانية	درجة أولى	درجة ممتازة	
فساد قليل فى اللون مع وجود بعض النقاط السوداء واللون الرمادى وخاصة فى القشرة وبين قطع الذيل	لون وردي باهت أو وردي إلى أحمر برتقالى مع عدم وجود بقع سوداء	لون وردي باهت أو وردي إلى أحمر برتقالى	القشرة
الخياشيم رمادية داكنة أو مع وجود لون أخضر على الجزء الظهري فى القشرة	العيون باهتة ولونها رمادى اسود والخياشيم رمادية	عيون سوداء لامعة وخياشيم وردية	العين والخياشيم
رائحة فساد طفيفة	فقدان الرائحة المميزة للأسماك القشرية لا توجد رائحة أمونيا	رائحة الأسماك القشرية الخفيفة المميزة	الرائحة
غير شفاف وباهت فى المظهر	فقدان الشفافية وليس اللون	شفاف وأزرق يميل إلى اللون الأبيض	اللحم (الذيل)

الإختبارات التي تتم إجراؤها للمياه والاسماك ومنتجاتها

جدول رقم (٥-١) إختبارات مياه الشرب (الكيميائية والميكروبيولوجية)

Table (5-1): Tests for Drinking water (Chemical and Microbiological)

م	الإختبارات	المرجع	أساس الطريقة
١	العكارة	م ق عم ١٩٠	مقياس العكارة
٢	رقم الهيدروجيني	م ق عم ١٩٩	مقياس الرقم الهيدروجيني
٣	التوصيل الكهربائي		مقياس التوصيل الكهربائي
٤	الكلوريدات	م ق عم ٢١	معايرة
٥	الكبريتيات	م ق عم ٢١	تحليل وزني
٦	السيلكا		إمتصاص ذري
٧	كاليوم	ISO ٧٩٨٠	إمتصاص طيفي
٨	ماغنسيوم	ISO ٧٩٨٠	إمتصاص ذري
٩	صوديوم	STM	إمتصاص ذري
١٠	بوتاسيوم	STM	إمتصاص ذري
١١	ألومنيوم	STM	إمتصاص ذري
١٢	العسر الكلي	م ق عم ١٩	معايرة
١٣	المتبقى الجاف		بالحرق
١٤	الاوكتجين الذائب	ISO ٥٨١٣	مقياس الأوكسجين
١٥	النترات	ISO ٧٨٩٠/٣	تحليل طيفي
١٦	النيترات	ISO ٦٧٧٧	تحليل طيفي
١٧	الأمونيوم	ISO ٥٦٦٤	تحليل طيفي
١٨	كلداهل نيتروجين	STM	طريقة كداهل
١٩	القابلية للتأكسد	STM	معايرة
٢٠	كبريتيد الهيدروجين	STM	تحليل طيفي
٢١	المواد القابلة للإستخلاص بالكلورفورم	STM	الإستخلاص
٢٢	الفينولات	STM	تحليل طيفي
٢٣	المواد الفعالة سطحيا	ISO ٧٨٧٥	إمتصاص طيفي
٢٤	الحديد	STM	إمتصاص ذري
٢٥	منجنيز	STM	إمتصاص ذري
٢٦	نحاس	ISO ٨٢٨٨	إمتصاص ذري
٢٧	زنك	ISO ٨٢٨٨	إمتصاص ذري

Continued Table (5-1)

م	الاختبارات	المرجع	أساس الطريقة
٢٨	فلوريد	STM	تحليل طيفي
٢٩	المواد العالقة الصلبة	١١٩	ترشيح ووزن
٣٠	الكلور المتبقى	١١٩	معايرة
٣١	كادميوم	م ق عم ٢٠٠	إمتصاص ذري
٣٢	زئبق	م ق عم ٢٥٠	إمتصاص ذري
٣٣	رصاص	م ق عم ٢٠٠	إمتصاص ذري
٣٤	الفسفور	STM	تحليل طيفي
٣٥	الزيوت المعدنية	م ق عم ٣٥٧	سوكست
٣٦	زرنيخ	م ق عم ٢٠٠	تحليل طيفي
٣٧	سيانيد	م ق عم ٢٠٠	تحليل طيفي
٣٨	سلينيوم	م ق عم ٢٠٠	
٣٩	اللون		
٤٠	الرائحة		
٤١	التذوق		
٤٢	ثاني أكسيد الكربون		معايرة بالحامض
٤٣	الكربون العضوي		
٤٤	بورون		إمتصاص ذري
٤٥	باريوم		إمتصاص ذري
٤٦	الفضة		إمتصاص ذري
٤٧	الكروم السداسي		إمتصاص ذري
٤٨	النيكل		إمتصاص ذري
٤٩	انتيمون		تحليل طيفي
٥٠	فاديوم		-
٥١	المبيدات		-
٥٢	كوليفورم	ISO 9308 -1,2,3	
٥٣	الكوليسترويا المختزلة للكبريت	ISO 6461 (1,2)	
٥٤	العد الكلي	ISO 6222	
٥٥	ايشي كولاى	ISO 9308 - (1,2,3)	
٦٥	انتركوكاى	ISO 7899- (1,2)	
٥٧	سيديمونس ايريونس	ISO	
٥٨	السالونيل	ISO 6340	
٥٩	كلستريديوم بيرفنجس	ISO6461 - (1,2)	

جدول (٥-٢) الاختبارات الكيميائية والميكروبيولوجية للأسماك ومنتجاتها

Table (5-2) Tests for fishery products (Chemical and Microbiological)

أساس الطريقة	المرجع	الاختبارات	م
	م ق عم ٦٢٧	الفحص النظرى	١
	ISO 4833	العد الكلى	٢
	ISO /DIS 16649-2	الايشير شياكولاي	٣
	ISO/DIS 6579	السالونيلا	٤
	ISO 6888	الاستافيلوكوكس أوريس	٥
	ISO 7251	الكوليفورم	٦
	ISO/PDTS 21872	الفبيريو كوليرا	٧
	ISO/PDTS 2187	الفبيريو باراهولماتكس	٨
	ISO 11290-1&2	ليستيريا مونوسيتوجين	٩
	ISO 15213	الكلوستيريا المختزلة للكبريت	١٠
	ISO6461- (1,2)	كلستريديوم بيرفنجس	١١
	م ق عم ٧٧٨	النيتروجين الكلى	١٢
		ثلاث مثيل الأمين	١٣
On-Column Fluorometric Derivitization (HPLC)		الهستامين	١٤
AAS Reducing Vaporization (Japanese Method)		الزنبق	١٥
ICP / إمتصاص ذرى		الرصاص	١٦
ICP / إمتصاص ذرى		الكادميوم	١٧
	م ق عم ٤٨٢ و ٤٨٣	التلوث بالإشعاع	١٨
		مبيدات الآفات	١٩
EC/23/96	EC/657/2002	متبقيات العقاقير البيطرية	٢٠

أ - قائمة بالمواصفات القياسية العمانية المكملة لللائحة ضبط جودة الأسماك .

رقم المواصفة	اسم المواصفة
٦١	الشروط الصحية فى مصانع الأغذية والعاملين بها .
٨	مياه الشرب غير المعبأة .
٤٨٤	الثلج المعد للاستهلاك الأدمى
٤٢٣	أشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة .
٥٨	بطاقات المواد الغذائية المعبأة .
١٨٩	طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء الاول - جميع العينات .
٩٦	طرق أخذ عينات الأغذية المعبأة .
١٠٤	طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية .
٧٧٨	الطرق الفيزيائية والكيميائية لاختبار الاسماك والقشريات ومنتجاتها .
٦٢٧	الطرق الميكروبيولوجية لفحص اللحوم والاسماك والقشريات ومنتجاتها .
٧٧٣	الربيان المجمد
١٠٦٦	طرق الكشف عن حدود المستويات الاشعاعية المسموح بها فى المواد الغذائية .
١٩٠	طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء الثانى - تقدير الخصائص الطبيعية .
١٩٩	طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء الثالث - تقدير المواد الصلبة الذائبة والرقم الهيدروجينى والكلور المتبقى .
٢٠٠	طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء الرابع : تقدير الكاديوم والرصاص والزرنيخ والسيلينيوم والسياتيد .
٢٥٠	طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء السابع : تقدير الزئبق والكروم والفضة والباريوم .
٣٥٧	طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء العاشر : تقدير الزيوت المعدنية .
٤٥٣	طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء الثالث عشر : تقدير الانشطة الاشعاعية وتركيز بعض العناصر المشعة .
٤٧٨	طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الاختبارات الميكروبيولوجية الروتينية .
٤٧٩	طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء الرابع عشر : تقدير بعض المواد الدالة على التلوث .

رقم المواصفة	اسم المواصفة
٦٩١	طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء الخامس عشر : الاختبارات الميكروبيولوجية غير الرتيئية .
١٧	مياه الشرب - تقدير نسب الفلوريد والنترات والبورات .
١٨	مياه الشرب - تقدير نسبتي النحاس والحديد .
١٩	مياه الشرب - تقدير نسب العسر الكلى والكالسيوم والمغنيسيوم .
٢٠	مياه الشرب - تقدير نسبتي المنجنيز والخاصين .
٢١	مياه الشرب - تقدير نسبتي الكلوريد والكبريتات .
٢٢	مياه الشرب - تقدير نسبة المركبات الفينولية (مقدره كفينولات) .

ب- قائمة بالمواصفات الدولية المعمول بها كمواصفات قياسية عمانية

المواصفة الدولية	التشريع	المجال
Codex standard no192/2006 " General Standard for Food Additives"	القرار الوزاري رقم ٢٠٠٠/٧٤	المواد المضافة
Codex alimentarius Pesticide Residues in Food Maximum Residue Limits	القرار الوزاري رقم ٢٠٠٠/٧٤	متبقيات المبيدات فى الأغذية
2006 / 2 CAC/MRL Maximum Residue Limits for Veterinary Drugs in Food	القرار الوزاري رقم ٢٠٠٠/٧٤	متبقيات العقاقير البيطرية فى الأغذية

Coding System**نظام ترقيم دفعة الإنتاج**

Coding should be in the following format رقم دفعة الإنتاج يجب أن يكون على الشكل الآتي
رمز منطقة الإنزال / السنة - رمز الشهر - اليوم / رمز نوع السمك

" Landing site code/Year - month code - date/Species code"

مثال: سمك جيندر مصاد من صور بتاريخ ١١ يونيو سنة ٢٠٠٨

EXAMPLE: SUR/8 F 11/YT : Yellowfin tuna from Sur on 11th June 2008

SUR/8F11/YT

جدول (٧-١) : الترميم باستخدام التاريخ

Table (7-1): Date Coding

YEAR	YEAR CODE	MONTH	MONTH CODE
2008	8	January	A
2009	9	February	B
2010	10	March	C
2011	11	April	D
2012	12	May	E
2013	13	June	F
2014	14	July	G
2015	15	August	H
2016	16	September	J
2017	17	October	K
2018	18	November	L
2019	19	December	M

Table (7-2): Landing Site Coding

جدول (٧-٢) : الترقيم باستخدام مناطق الإنزال

REGION	LANDING SITE	CODE	REGION	LANDING SITE	CODE
Al-Sharqia	Sur	SUR	Al-Wusta	Sirab	SRB
	Ashkara	ASK		Khaluf	KLF
	Ras Qumaylah	RQM		Mahoudh	MHD
	Jaalan Buali	JLB		Duqum	DQM
	Ras Al-Had	HAD		Ras Madrakka	MDK
	Bander Al-Jadeed	JDD		Hitam	HTM
	Suwa	SUW		Khadra Al-Jazir	JZR
	Qroon	QRN		Al-Lukby	LKB
	Khuwaima	KHM		Soqurah	SQR
	Ruwais	RWS		Sharbatat	SBT
Dhofar	Al-Halaniat Island	HLN			
	Mirbat	MRB	Al-Batina	Saham	SHM
	Hask	HSK		Sohar	SHR
	Taqa	TAQ		Shinas	SNS
	Sadah	SDH		Lowa	LOW
	Shumaiya	SMY		Suwaiq	SWQ
	Salalah	SLL		Barka	BRK
	Dalkut	DLK		Khabora	KDH
Muscat	Quriat	QRT		Sawadi	SWD
	Muttrah	MTR			
	Azaiba	AZB	Masirah	Masirah Island	MAS
	Sidab	SDB			
	Seeb	SEB	Musandam	Ras Lima	RLM

Continued Annex (7)

تابع : ملحق رقم (٧)

جدول (٧-٣) الترفيق باستخدام طرق التصنيع

Table(7-3) Processing coding

الرموز التالية تكون إختيارية حسب إختيار الشركة في تتبع المنتج ، على سبيل المثال (2T) يرمز إلى تجهيز ذيول الشارخة في الفترة المسائية .

The following coding is optional; however may prove useful in further facilitating traceability in the company. The codes are placed in parentheses, e.g., (2T) for evening shift and lobster tails, behind the production code.

SHIFT	SHIFT CODE	PROCESSING	PROCESSING CODE
Day	1	Whole (lobster, cuttlefish, squid)	W
Evening	2	Tails (lobster)	T
Night	3	Fillets (cuttlefish, squid)	F
		Ring (cuttlefish, squid)	R
		Tube (cuttlefish, squid)	U

مثال : ذيول الشارخة مجهزة في الفترة المسائية

EXAMPLE: lobster tails processed in the evening shift:

SUR/8 F11/SL (2T)

Continued Annex (7)

تابع : ملحق رقم (٧)

Table (7-4): Species list and Coding

جدول (٧-٤) : قائمة الأسماك وطرق ترقيم دفعة الإنتاج

FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME	CODE
ACANTHURIDAE	Acanthurus bleekeri	-Bleekers surgeonfish	فارسي ، فرض	SF
	Acanthurus sohal	-Sohal , Lined surgeonfish	فرض	
	Acanthurus xanthopterus	-Yellowfin surgeonfish , Blue surgeon	فرض ، فرضة	YSF
	Zembrasoma xanthurum	-Yellowtail surgeonfish	فرضة ، ملزم	
ALBULIDAE	Abula glossodonta	-Roundjaw bonefish . Indo-pacific bonefish	تر ، فأر البحر	BF
ARIIDAE	Arius sp.	Sea catfish	خن ، جم	CA
BELONIDAE	Ablennes hians	Barredneedlefish , flat needlefish	خرخور ، مسافا	NF
	Tylosurus crocodiles crocodiles	Hound needlefish . Crocodile needlefish , Giant longtom	خرخور ، حاكول ، مران	
BOTHIDAE	Pseudorhombus arsiu	Large tooth flounder	خبز البحر ، خوفاة	FL
	Pseudorhombus malayanus	Malayan flounder	خبز البحر	
CARANGIDAE	Alectis indicus	Indian threadfish . Threadfin trevally	خييط ، خياط	IT
	Alectis ciliaris	Threadfin mirrorfish . African pompano	خييط ، خياط	SS
	Alepes djedaba	Shrimp scad	مزرقة ، قملوه ، جنيس	
	Atule mate	Yellowtail scad	جنيس ، غرابية ، قصعية	YS
	Carangoides caeruleopinnatus	Coastal trevally , Bluefin kingfish	صال ، جاش	TR
	Carangoides armatus	Longfin trevally , Longfin Cavalla	بيوض ، دبس ، صالة ، ابو خياط	
	Carangoides chrysophrys	Longnose trevally	صال ، جاش	
	Carangoides malabaricus	Malabar trevally	تمكارى ، صال ، جاش	
	Carangoides equula	Whitefin trevally	صال ، جيش ، جاش	
	Caranx sem	Blacktip trevally	جشران ، صال	BT
	Caranx sexfasciatus	Bigeye travally	صال ، جاش	MS
	Decapterus macarellus	Mackarel scad	صيمه	
	Decapterus russelli	Indian scad	دهلا ، صيمه ، بليج	RR
	Elagatis bipinnulatus	Rainbow runner	يفا ، غزال ، جودا	TR
	Gnathanodon speciosus	Golden toothless trevally .golden trevally	صال ، كندر ، باكس ، زرايدى	
Megalaspis cordyla	Torpedo scad.hardtail scad	ديايونام سراويل ، تيتى	TS	
Naucrates doctor	pilotfish	رباعى ، صيدة ، غلصة	PF	

Continued Table (7-4)

تابع : جدول (٤-٧)

FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME	CODE
CARANGIDAE	Scomberoides commersonia	-Talung queenfish , largemouthqueenfish	حبسة ، زرب ، لحلاح	QF
	Scomberoides tol	-Needlescaled queenfish	زرب ، حبس ، باشكل ضلعة	
	Selar crumenophthalmus	-Bigeye scad	صيمة ، بالج	BS
	Selaroides leptolepis	-Yellowstripe scad,yellowstripe trevall	صينة ، جيش	
	Seriola dumerili	-Greater amberjack	حمامة ، جب	GA
	Seriolina nigrofasciata	-Blackbanded trevally , Dusky yellowtail	قشران ، فوطه ، حمام ، غزالة	
	Trachinotusbailloni	-Smallspotted dart, Baillons dart	طلاح ، رحيسة ، سين	SP
	Trachinotus africanus	-Southern pompano, African Pompano	طلاح ، رحيسة	
	Trachinotus blochii	-Snubnose pompano ,Silver pompano	سين ، رحيسة ، طلاح	
	Uraspis secunda	-Cottonmouth jack	ديايوة ، صال ، جاش	MJ
	Uraspis uraspis	-Whitemouth jack	ديايوة	
CARCHARHINIDAE	Carcharhinus leucas	-Bull shark	جرجور	SH
	Carcharhinus macloti	-Hardnose shark	لخم ، جرجور	
	Carcharhinus melanopterus	-Blacktip reef shark	جرجور	
	Loxodon macrorhinus	-Sliteye shark	جرجور	
CHAETODONTIDAE	Chaetodon auriga	-Threadfin butterflyfish	يفيوف ، جبل ، مشط	TB
	Chaetodon collare	-Redtailed butterflyfish	مشط ، أكعيسى	
	Chaetodon gardneri	-Gardener ,s butterflyfish	مشط ، يفيوف	
	Chaetodon jayakari	-Indian golden barred butterflyfish	مشط ، يفيوف	
	Chaetodon melapterus	-Blackfinned melon butterflyfish	يفيوف عربى ، مشط العروس	
	Chaetodon nigropunctatu	-Myster butterflyfish , dark butterfly fish	يفيوف عربى ، مشط ، مشط اسود النقاط	
	Chaetodon vagabundus	-Vagabond butterflyfish	مشط ، مشط العروس	
	Heniochus acuminatus	-Pennant butterflyfish , Longfin bannerfish , Common bannerfish	مشط ، مشط العروس	PB
	Heniochus diphreutes	-Schooling bannerfish , pennantfish	مشط ، مشط العروس	
CLUPEDIAE	Etrumeus teres	Round herring , Red-eye round herring	عومة	RH
	Nematalosa nasus	Bloch.s gizzard-ahad	يوافة ، جواف	BG
	Sardinella albella	White sardinella	عومة	WS
	Sardinella Longiceps	Indian oil sardine , Indian oil sardinella	عومة	IOS

Continued Table (7-4)

تابع : جدول (٤-٧)

FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME	CODE	
CORYPHAENIDAE	Coryphaena hippuru	-Dolphinfish	أنفلوس	DF	
	Coryphaena equiselis	-Pompano dolphinish	أنفلوس		
EMMOLICHTYIDAE	Erythodes schlegelu	-Bonnetmouth , Japanese rubyfish	أصلى ، بادح	BM	
GERREIDAE	Gerres acinace	-Longtail silverbidly , longtail mojarr	بادح	LM	
	Gerres filamentosus	-Longrayed mojarra , Whipfin mojarra	بادح ، ريشة		
	Diagramma pictum	-Painted sweetlips , Painted rubberlip	خنائى ، خشيم جيل	PR	
	Plectorhinchusflavomaculat	-Lemon sweetlips , Dusky rubberlip	خنائى ، سبط	SL	
	Plectorhinchus gaterinus	-Black spotted rubberlip , Black spotted sweetlips	خنائى ، هلالى ، خشيم		
	Plectorhinchus orientalis	-Oriental sweetlips , oriental grunt	يميم ، هلالى ، خشيم ، فورش		
	Plectorhinchus pictus	-Trout sweetlips , Spotted grunt , Painted sweetlips	خنائى ، فورش ، سادة		
	Plectorhinchus playfairi	-Whitebarred rubberlip	خنائى ، خشيم		
	Plectorhinchus schotaf	-Minstrel sweetlips	خنائى		
	Plectorhinchus sordidus	-Sordid rubberlips	خنائى		
	Pomadasyssargenteus	-Silver grunt , Javelinfish	نجرور		SG
	Pomadasy commersonni	-Smallspotted grunter , Smallspotted grunt	نجرور		
	Pomadasy kaakan	-Javelin grunter , linedsilver grunter , Javelin grunt	نجرور ، جوحان		
	Pomadasy opecularis	-Smallspotted grunter , Smallspotted grunt	نجرور ، جوحان		
	Pomadasy stridens	-Striped piggy	نجرور ، جمجم		
	LETHRINIDAE	Lethrinus elongtus	-Longnose emperor . Longfaceemperor	خطام ، شعرى ، سولى	EM
		Lethrinus lentjan	-Redspot emperor	شعرى ، بادح	
Lethrinus mahsena		-Yellowtailed emperor. Mahsena emperor	شعرى ، خودير		
Lethrinu mahsenoides		-Saburbir Emperor . Yellowbrow emperor	شعرى		
Lethrinu microdon		-Smalltoothed emperor	شعرى ، سولى		
Lethrinu nebulosus		-Spangled emperor	شعرى ، خودير		

Continued Table (7-4)

تابع : جدول (٧-٤)

FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME	CODE	
LUTJANIDAE	Lutjanus argentimaculatus	-Mangrove red snapper , River snapper	صلخون ، حمراء ، اصبيطي ، مال الخور	SN	
	Lutjanus bengalensis	-Bengal snapper	قلاوة ، قلاية	SN	
	Lutjanus coeruleolineatus	-Blueline snapper	قلاوة ، نيسر ، قلاية		
	Lethrinu ehrenbergii	-Blackspot snapper	عكلاوة ، قلاية		
	Lethrinu erythropterus	-Crimson snapper	حمراء		
	Lethrinu fulviflammus	-Blackspot snapper , dory snapper , Spot snapper	قلاوة ، نيسر ، قلاية		
	Lutjanus fulvus	-Flame-coloured snapper	قلاية ، نيسرة		
	Lutjanus kasmira	-Common bluestripe snapper , Bluebanded snapper	قلاية نيسر		
	Lutjanus lutjanus	-Bigeye snapper	نيسر ، عكلاوة		
	Lutjanus madras	-Indian snapper	قلاوة ، نيسر قلاية		
	Lutjanus malabaricus.	-Malabar bloodsnapper , Malabar redsnapper	حمراء ، حمرة		
	Lutjanus rivulatus	-Blubberlip snapper, Speckled snapper , Blubberlip jobfish	برطام ، كهل ، دفن ، خودير		
	Lutjanus russelli	-Russel,s snapper , One-spot snapper	قلاوة ، نيسر ، قلاية		
	Lutjanus sanguineus	-Humphead snapper , Bloodsnapper	حمراء		
	Lutjanus vittus	-Brownstripe snapper	قلاوة ، قلاية		
	Pinjalo pinjalo	-Pinjalo snapper	حمراء ، نعيمى		PS
	Pristipomoides filamentosus	-Crimson jobfish , Bluespoted jobfish , Rosy jobfish	عندق ، خباية		JF
	Lutjanus argentimaculatus	-Sharptooth jobfish, Sharptooth	عندق ، حمام		JF

Continued Table (7-4)

تابع : جدول (٤-٧)

FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME	CODE
MUGILIDAE	Crenimugil crenilabis	Fringelip mullet	بباج ، عانوية	FM
	Liza tricuspidens	Striped springer mullet , Striped mullet	عانوية ، بباج	ML
	Liza vaigiensis	Diamondscaled grey mullet , Squaretail mullet , Yellowtail mullet	بباج ، أسفيطى	
MULLIDAE	Mulloides flavolineatus	Yellowstripe goatfish	كاسر ملة ، سلطان ابراهيم ، ميراج	GF
	Mulloides vanicolensis	Yellowfin goatfish	سلطان ابراهيم ، حدى	LGF
	Parupeneus macronema	Longbarbel goatfish , Banddot goatfish	حدى ، سلطان ابراهيم	
	Upeneus sulphureus	Sulphur goatfish , Yellow goatfish	حدى ، دقون ، سلطان ابراهيم ، ميراج	SGF
	Upeneus tragula	Freckled goatfish , Darkband goatfish	دقون ، ميراج	FGF
NEMIPTERIDAE	Nemipterus japonicus	Japanese threadfin bream	عندق ، غزوان	TB
	Nemipterismesoprion	Redfilament threadfin bream	عندق ، غزوان	
	Nemipterus nemurus	Redspine butterfly bream , Redspine threadfin bream	عندق ، غزوانن باسيج	
	Parascolopsis eriomma	Rosy dwarf monocle bream , Shimmering spinecheek	غزوان ، بريم	RB
	Scolopsis ghanam	Arabian monocle bream , Dotted spinecheek	براييم ، زرع	MB
	Scolopsis taeniatus	Banded monocle bream , Banded spinecheek	براييم	
	Scolopsis vosmeri	Whitecheek monocle bream , Silverflash spinecheek	براييم ، غزوان ، حاسية	
OCTOPODIDAE	Octopus aegina	Sandbird octopus	أخطبوط	SO
PALINURIDAE	Panulirus homarus	Scalloped spiny lobster	شارخة الصخور	SL
	Panulirus versicolor	Painted spiny lobster	الشارخة الملونة	
PENAEIDAE	Penaeus indicus	Indian white shrimp	الربيان الأبيض	WSH
PLOTOSIDAE	Plotosus lineatus	Striped eel catfish	خن فارسى	SC
POMATOMIDAE	Pomatomus saltatrix	Bluefish	تقواية	BL
PORTUNIDAE	Portunus pelagicus	Sand crab	السرطان الرملى	SC
	Scylla serrata	Mud crab , Mangrove crab	سرطان الطين	MC
PSETTODIDAE	Psettodes erume	Indian halibut , Indian spiny turbot	كبش ، كلب البحر ، مديس ، خبز البحر	IH
SCARIDAE	Scarus collana	Red sea parrotfish	جن ، ببغاء	PF
	Scarus fuscopurpureus	Purplebrown parrotfish	جن ، ببغاء	
	Scarus ghobban	Flame parrotfish , Yellowscale parrotfish , Bluebarred parrotfish	قين ، ببغاء ، جن	

Continued Table (7-4)

تابع : جدول (٧-٤)

FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME	CODE
SCARIDAE	Scarus persicus	Gulf parrotfish	جن ، ببغاء	PF
SCIAENIDAE	Argyrosomus regius	Meagre	شماهى ، اشخلى	CR
	Atractoscion aequidens	Geelbeck croaker , Capesalmon , Terag	اشخلى ، شماهى	
	Otolithes ruber	Tigertoothed croaker , Longtoothed salmo	ينم ، صارف ، دبوش	
SCOMBRIDAE	Acanthocybium solandri	Wahoo , Kingfish	كنعد	WK
	Auxis thazard	Frigate tuna	تبانة ، حقيبة ، شروى	FT
	Euthynnus affinis	Kawakawa , Eastern little tuna	صداه ، شروة	KE
	Katsuwonus pelamis	Skipjack tuna	صده ، حقيبة ، شروة	ST
	Rastrelliger faughni	Island mackerel , Faughn's mackerel	ضلاعة ، كرفا	IM
	Rastrelliger kanagurta	Indian mackerel	كرفا ، باغة ، ضلاعة	
	Sarda orientalis	Striped bonito , Oriental bonito	سقطانة ، مرمرة	BO
	Scomber japonicus	Chub mackerel	بالجة ، قتمة ، ضلعة	CM
	Scomberomorus commerson	Kingfish , Spanish mackere , narrow-barred Spanish mackerel	كنعد	KF
	Thunnus albacares	Yellowfin tuna	جيدر	YT
	Thunnus tonggol	Longtail tuna	سهوة	LT
SEPIIDAE	Sepia pharaonis	Pharaoh cuttlefish	الحبار القاعى الكبير	CF
SERRANIDAE	Aethaloperca roгаа	Redmouth grouper , Flat grouper	لهامور ذو الفم الأحمر	GR

Continued Table (7-4)

تابع : جدول (٤-٧)

FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME	CODE
SERRANIDAE	Cephalopholis aurantia	-Orange rockcod, Golden hind	الهامور الذهبي	GR
	Cephalopholis hemistiktos	-Yellowfin hind, Halfspotted grouper	هامورن سمان ، ضوة	
	Cephalopholis sonnerati	-Tomato seabass , tomato rockcod	هامورن سمان	
	Epinephelus areolatus	-Areolated grouper	هامور ، سمان ، غلقوق	
	Epinephelus chlorostigma	-Brownspotted grouper , Brownspotted rockcod	هامور ، قطوبة	
	Epinephelus diacanthus	-Thornycheek grouper , Spinycheek	هامور	
	Epinephelus epistictus	-Dotted grouper , Brokenline grouper , Blackspotted grouper	هامور	
	Epinephelus latifasciatus	-Laterally banded grouper , banded grouper, Striped grouper	هامور ، الهامور المخطط	
	Epinephelus moara	-Longteeth grouper	هامور	
	Epinephelus multinotatus	-Whiteblotched grouper	هامور ، برطام ، سمان ، مشخالي	
	Epinephelus radiatus	-Obliquebanded grouper	هامور	
Epinephelus stoliczkae	-Epaulet grouper	هامور		
Epinephelus tukula	-Potato grouper	هامور		
SIGANIDAE	Siganus canaliculatus	-Whitespotted spinefoot , Whitespotted rabbitfish	صافى	RF
	Siganus javus	-Streaked spinefoot , Streaked rabbitfish	صافى ، صافى ضيفى	
	Siganus rivulatus	-Marbled spinefoot , Rivulated rabbitfish	صافى	
	Siganus spinus	-Little spinefoot , Squaretail rabbitfish	صافى ، سيسيق	
SOLEIDAE	Pardachirusmarmoratus	-Finless sole , Moses sole	مديس ، خوفعة	SO

Continued Table (7-4)

تابع : جدول (٧-٤)

FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME	CODE
SPARIDAE	Acanthopagrus bifasciatus	-Twobar bream , Doublebar bream	فسكرة ، ربابة ، بنت النوخدة	BR
	Acanthopagrus latus	-Yellowfin bream	سبيطى	
	Acanthopagrus sp	-Seabream	شعم	
	Argyrops filamentosus	-Soldierbream	فرنكة ، كوفر ، ضاف ، طرحة	BS
	Argyrops spinifer	-King soldier bream , longspine bream	كوفر ، فرنكة	
	Cheimerius nufar	-Santer bream,barred silver bream	كوفر ، فرنكى	SB
	Diplodus cervinushottentot	-Zebra seabream	شعم ، ضعرة	ZB
	Diplodus sargus kotschy	-White seabream , Dassie , Onespot Pandora	كوفر ، ضعرة	
	Lithognathus mormyrus	-Striped seabream , Marmora.	نزحة ، خشيم	SSB
	Pagellus affinis	-Arabian pandora	نزحة	AP
	Pagellus natalensis	-Natal Pandora , natal seabream	نزحة ، نزاحه	
	Rhabdosargus sabra	-Goldlined seabream	شعم ، قابط	GP
	Rhabdosargus sp	-Seabream stumpnose	شعم ، تراحة	

Continued Table (7-4)

تابع : جدول (٤-٧)

FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME	CODE
SPHYRAENIDAE	Sphyraena acutipinnis	-Sharpfin Africana	قد ، عقام	BC
	Sphyraena barracuda	-Great barracuda	القد نعقام	
	Sphyraena flavicauda	-Shortjawed barracuda , Yellowtail barracuda	قد ، عقام	
	Sphyraena jello	-Pickhandle barracuda	قد ، جد	
	Sphyraena obtusata	-Obtuse barracuda	قد ، جد ، عقام	
SYNODONTIDAE	Saurida tumbil	-Greater lizardfish	حاسوم ، عقامة ، كسور	LF
	Saurida undosquamis	-Brushtooth lizardfish	حاسوم ، ابو لين	
TERAPONIDAE	Terapon jarbua	-Jarbua terapon , Tigerfish , Thornfish	برعم ، جمجام ، بام ، صارور	TF
	Terapon theraps	-Largescaled terapon	برعم ، جمجام ، صارور ، بام	
RICHIURIDAE	Trichiurus lepturus	-Largehead hairtail , Largehead ribbonfish	خردويل	LH
ISTIOPHORIDAE	Istiophorus platypterus	Sailfish	خيل البحر ، فرس	SAF
	Makaira spp	-Marlin	سنسول	MR
XIPHIDAE	Xiphias gladius	-Swordfish	أبوسيف	SW

الملحق رقم (٨)

الخطوط التوجيهية لنظام تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة

يهيئ نظام تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة طريقة منظمة لمتابعة الخطوات للتعرف على الأخطار وتقدير احتمالات تواجدها أو حدوثها أثناء تصنيع أو توزيع أو استخدام المنتجات الغذائية كما يقوم أيضا بتحديد أساليب ووسائل التحكم فى تلك الأخطار وتعد خطة نظام تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة وسيلة مكملة لخطة تأمين السلامة ومراقبة الجودة العامة .

- يجب تطبيق نظام تحليل المخاطر والتحكم فى النقاط الحرجة فى أى مؤسسة تصنيع سمكى ، و لابد من التأكد من أن هذه المؤسسة تعمل طبقا للمبادئ العامة التى يتضمنها الدستور الغذائى بشأن سلامة الأغذية ، ولقواعد الممارسات وللتشريعات المناسبة بشأن سلامة الأغذية .

- يجب على جميع مؤسسات التصنيع السمكى الإحتفاظ بنسخة مطبوعة من نظام تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة المتبع بالمؤسسة وتكون معتمدة من السلطة المختصة .

تعريفات :

- نظام تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة :

نظام لتحديد مصادر ومخاطر التلوث بأى مواد بيولوجية أو كيميائية أو مواد غريبة قد تضر بسلامة الأغذية وتقييمها والتحكم بها .

- مخاطر التلوث :

المخاطر الحيوية ، الكيميائية ، الفيزيائية التى توجد فى الأغذية أو تلحق بها ويمكن أن تتسبب فى تأثيرات صحية ضارة .

- الحد الحرج :

معيار للتفريق بين ما هو مقبول وما هو غير مقبول .

- التحكم :

إتخاذ جميع الإجراءات الصحيحة والتقيد بالمعايير .

مبادئ نظام تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة

يقوم نظام تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة على سبع مبادئ تشكل عماد النظام وهي كالتالي :

المبدأ الأول : تحليل مخاطر التلوث

هي عملية جمع وتقييم المعلومات عن مخاطر التلوث والحالات التي تؤدي إلى وجودها ، لتحديد أهميتها بالنسبة لسلامة الأغذية ، والتعامل معها في خطة نظام تحليل مخاطر التلوث ونقطة التحكم الحرجة .

المبدأ الثاني : تعيين نقاط التحكم الحرجة

نقطة التحكم الحرجة قد تكون مادة خام أو موقع في خط الإنتاج أو معاملة أو طريقة أو عملية يمكن القيام بها أثناء عملية التصنيع والمراقبة وذلك بغرض منع أو إزالة أو الحد من أحد مخاطر التلوث ، وهي النقاط التي يمكن عندها تطبيق تدابير التحكم التي تعد أساسية لمنع تعرض سلامة الأغذية للمخاطر أو القضاء عليها أو تخفيضها إلى المستوى المقبول .

المبدأ الثالث : تحديد الحدود (أو الحد) الحرجة

تعيين قيم أو خواص بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية تستخدم للتمييز بين ما هو مقبول وما هو غير مقبول لأي صفة من صفات المنتج الغذائي يقع تحت الاختبار .

المبدأ الرابع : وضع نظام لرصد كل نقطة من نقاط التحكم الحرجة

ينبغي إنشاء نظام للمراقبة للتأكد من أن التحكم المتقن لكل نقطة حرجة باستخدام المعايير المتفق عليها (أى الوصول إلى الحدود الحرجة أو القيم المستهدفة) . ويجب أن تتمتع أنظمة المتابعة ووسائلها بسرعتها وفعاليتها .

المبدأ الخامس : تحديد الإجراءات التصحيحية

أى إجراءات ينبغي تنفيذها عندما تدل نتائج رصد نقطة المراقبة الحرجة على خروج قيم وخواص المنتج عن حدود التحكم (المقبول) إلى خارج حدود التحكم (غير المقبول) ، ويجب تنفيذ إجراءات تصحيحية سريعة مع الاهتمام بوسائل المراقبة المناسبة لاي وسيلة من وسائل التحكم عند وقوعها خارج مجال التحكم .

المبدأ السادس : وضع تدابير التحقق للتأكد من أن نظام تحليل المخاطر

والتحكم بالنقاط الحرجة يعمل بكفاءة

تعد هذه الخطوة وسيلة هامة للفحص أثناء دراسة نظام تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة ويتضمن ذلك عدة أنشطة مثل التفيتيش والمراجعة والقيام بالاختبارات الميكروبيولوجية والكيميائية للتأكد من فعالية وسائل التحكم .

المبدأ السابع : الاحتفاظ بالوثائق

تعتبر عملية الاحتفاظ بالوثائق عنصرا اساسيا فى النظام وتؤدي عملية التوثيق إلى وضع جميع المعلومات التى يتم الحصول عليها وجمعها أثناء إنشاء وتعديل وتنفيذ النظام فى متناول كل من يهتم بالنظام أو أى مراجع للنظام .

الخطوط التوجيهية لتطبيق نظام تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة

يتم تطبيق نظام تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة بتنفيذ سلسلة المهام التالية :

١ - تكوين الفريق اللازم لتطبيق نظام تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة :

يتكون فريق العمل عادة من مدير أو مشرف عام مسؤول عن النظام ومهندس ومسؤول مراقبة الجودة ومختص بالتحاليل . وعلى أعضاء الفريق أن يكونوا على دراية كافية بنظام تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة ويمكن الإستعانة بمشورة وخبرات الأفراد أو المؤسسات من الخارج .

٢ - توصيف المنتجات :

يجب وضع توصيف كامل للمنتجات ، بما فى ذلك معلومات السلامة الغذائية الخاصة بها ، مثل التركيب والمكونات الفيزيائية / الكيميائية (بما فى ذلك النشاط المائى ، ودرجة الحموضة والقلوية ، وما إلى ذلك) ، وطرق إبادة أو الحد من نشاط الأحياء الدقيقة (المعاملة بالحرارة ، التجميد ، إضافة محلول ملحى ، التدخين ، وما إلى ذلك) ، وظروف التعبئة والتغليف والتخزين والتوزيع ومدة الصلاحية .

٣ - تحديد الاستخدام المقصود :

يجب توضيح الإستخدام النهائى للمنتج وفئة المستهلكين الموجهة إليهم مع الأخذ بالإعتبار الفئات الحساسة للمنتج من عامة المستهلكين .

٤ - تحديد مسار التدفق :

يقوم فريق تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة بتوصيف مسار خطوط الإنتاج للمنتج مع توضيح شامل لكافة مراحل التصنيع ويجب أن يشمل التوصيف الإشارة الى أى نقاط حرجة تم تعيينها .

٥ - مراقبة مسار التدفق :

يتم مراقبة عملية التجهيز والتحقق من أنها تسير وفقا لمسار التدفق المخطط له وإدخال أى تعديلات مطلوبة على عمليات التجهيز ، وتتم المراقبة والتحقق من قبل أشخاص مدربين وعلى دراية بمسارات التدفق المقررة .

٦ - تحديد مخاطر التلوث المحتملة :

ينبغى أن يضع الفريق المكلف بتطبيق النظام قائمة بمخاطر التلوث (كيميائية ، بيولوجية، فيزيائية) التى من المرجح أن تحدث فى كل خطوة ، ابتداء من إنتاج أو إستقبال المواد الغذائية الأولية ، مروراً بتجهيزها ، وتصنيعها وتوزيعها وإنهاء بمائدة المستهلك . ويقوم الفريق المكلف بتطبيق النظام بدراسة وتقييم مخاطر التلوث ، التى يجب إزالتها أو تخفيض قيمها إلى المستوى المقبول لكى يمكن إنتاج أغذية سليمة .

٧ - تعيين نقط التحكم الحرجة :

يجب أن يقوم فريق العمل بتحديد نقاط التحكم الحرجة بعد الانتهاء من تعريف مصادر الخطر ووسائل التحكم ، بالإضافة إلى فحص العملية التصنيعية لكل مصدر خطورة وفى كل خطوة إنتاج .

٨ - تحديد الحدود الحرجة لكل نقطة تحكم :

ينبغى تحديد الحدود القصوى لكل نقطة تحكم حرجة ، والتحقق من قيم الحدود فى تلك النقاط وتشمل المعايير التى كثيرا ما تطبق فى هذا الشأن قياس درجة الحرارة والوقت ومستوى الرطوبة ودرجة الحموضة والقلوية والنشاط المائى والكلورين المتاح والمعاليم القياسية الحسية مثل المظهر والقوام .

٩ - وضع نظام لرصد نقاط التحكم الحرجة :

يجب إجراء القياسات والقيام بالرصد عند كل نقطة حرجة للتعين أى خروج عن الحدود القصوى لأى نقطة حرجة .

١٠- تحديد الإجراءات التصحيحية :

يجب وضع إجراءات تصحيحية محددة لكل نقطة من نقط التحكم الحرجة فى النظام ، حتى يمكن التعامل مع الانحرافات عند وقوعها .

١١- وضع تدابير التحقق :

يجب استخدام تدابير التحقق والمراجعة والاختبارات ، بما فى ذلك جمع العينات العشوائية وتحليلها لتحديد ما إذا كان النظام يعمل بطريقة صحيحة .

١٢- وضع المستندات وحفظ السجلات :

يجب الإحتفاظ بالدفاتر والسجلات السليمة والدقيقة والخاصة بكافة مراحل التصنيع ومراقبة نقاط التحكم الحرجة حيث أن ذلك من العناصر الأساسية فى تطبيق نظام تحليل مخاطر التلوث والتحكم فى النقاط الحرجة .