وزارة الثروة الزراعية والسمكية وموارد المياه

قـرار وزاري

رقـم ٢٧٢ / ٢٠٢٣

بإصدار اللائحة التنظيمية لتصنيع مسحوق وزيت السمك

استنادا إلى قانون الثروة المائية الحية الصادر بالمرسوم السلطاني رقم ٢٠١٩/٢٠،
وإلى اللائحة التنفيذية لقانون الصيد البحري وحماية الثروة المائية الحية الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٩٤/٤،
وإلى لائحة ضبط جودة الأسماك الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٢٠٠٩/١٢،
وإلى لائحة استزراع الأحياء المائية وضبط جودتها الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٢٠١٢/١٧٧،
وبناء على ما تقتضيه المصلحة العامة.

تقــرر

المـادة الأولـــى

يعمل بأحكام اللائحة التنظيمية لتصنيع مسحوق وزيت السمك المرفقة.

المـادة الثانيــة

يجب على المخاطبين بأحكام اللائحة المرفقة توفيق أوضاعهم بما يتوافق مع أحكامها خلال (٦) ستة أشهر من تاريخ العمل بها، ويستمر العمل بالتراخيص السارية قبل العمل باللائحة المرفقة إلى حين انتهاء مدتها، ويتم تجديدها وفقا لأحكام اللائحة المرفقة.

المـادة الثالثــة

ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية، ويعمل به من اليوم التالي لتاريخ نشره.

صدر في: ١٢ / ٥ / ١٤٤٥هـ
الموافــق: ٢٦ / ١١ / ٢٠٢٣م

د. سعــود بن حمــود بن أحمـد الحبســي
وزير الثروة الزراعية والسمكية وموارد المياه

اللائحة التنظيمية لتصنيع مسحوق وزيت السمك

الفصـل الأول

تعريفـات وأحكـام عامـة

المـادة (١)

في تطبيق أحكام هذه اللائحة، يكون للكلمات والعبارات الواردة فيها المعنى ذاته المنصوص عليه في قانون الثروة المائية الحية، كما يكون للكلمات والعبارات الآتية المعنى الموضح قرين كل منها، ما لم يقتض سياق النص معنى آخر:

- **السلطة المختصة :**

المديرية العامة للتسويق الزراعي والسمكي، والمديرية العامة لتنمية الموارد السمكية، ومركز سلامة وجودة الغذاء في الوزارة، والمديريات العامة للثروة الزراعية والسمكية وموارد المياه في المحافظات، بحسب الأحوال.

- **اللجنـة :**

اللجنة المختصة بدراسة طلبات إصدار التراخيص أو تجديدها أو إلغائها، والمنصوص عليها في المادة (٤) من هذه اللائحة.

- **الترخيـص :**

الموافقة الكتابية الصادرة من السلطة المختصة للشركات لتصنيع مسحوق وزيت السمك.

- **المرخص له :**

الشركة الحاصلة على الترخيص.

- **المواد الأولية :**

الأسماك والكائنات المائية الحية أو أجزاء منها، المستخدمة في تصنيع مسحوق وزيت السمك بما في ذلك بقايا الأسماك.

- **المنشـأة :**

المكان الذي يتم فيه تصنيع وتخزين المواد الأولية لغرض إنتاج مسحوق وزيت السمك وتعبئة وتغليف وتخزين المنتجات النهائية.

- **التصنيـع:**

عمليـات الإعـداد والتنظيـف والطبـخ والتعبئـة والتغليف وغيرها من العمليات التي يتم من خلالها استخدام المواد الأولية وتحويلها إلى مسحوق وزيت السمك.

- **مسحوق السمك:**

منتج سمكي مجفف ومطحون يتم إنتاجه من المواد الأولية.

- **زيـت السمـك:**

منتج سمكي دهني سائل يتم استخلاصه من المواد الأولية.

- **بقايا الأسماك:**

مخلفات الأسماك كالعظام والرأس والزعانف والأحشاء الداخلية التي يتم استخدامها كمواد أولية لتصنيع مسحوق وزيت السمك.

- **منتجات مزارع الأحياء المائية:**

الأحياء المائية المستزرعة التي يتم إنتاجها في محيط طبيعي أو صناعي بما في ذلك منتجات المراحل المختلفة من دورة حياة الأحياء المائية كالبيض واليرقات.

- **شهادة ضبط الجودة:**

الشهادة التي يتم إصدارها وفقا لأحكام لائحة ضبط جودة الأسماك المشار إليها.

- **سجل الرقابة الصحية:**

النموذج المعد من قبل المرخص له وتعتمده جهات الاختصاص.

- **التفتيـش:**

الفحص الدوري الذي تقوم به السلطة المختصة للمنشأة والمعدات وعمليات الإنتاج ووثائقها لتحديد مدى مطابقتها مع ما هو مرخص له، وتحقيق النتائج المرجوة منها وفقا للقواعد واللوائح السارية في هذا الشأن.

- **المراقـب:**

الموظف المختص بتفتيش المنشأة والآلات والمعدات المستخدمة في التصنيع والتحقق من مطابقتها للاشتراطات والضوابط، وتحليل العينات، والتأكد من التزام المنشأة بالطاقة الاستيعابية المحددة وأصناف / وبقايا الأسماك المحددة في التصنيع.

- المواد المضافة :

أي مادة تضاف لحفظ مسحوق وزيت السمك أو تحسين شكله التجاري وفقا للحدود المبينة في المواصفات القياسية المعتمدة من قبل جهات الاختصاص.

المادة (٢)

تتولى السلطة المختصة ممارسة الصلاحيات الآتية:

١ - إصدار الترخيص.

٢ - تحديد الحد الأقصى لعدد التراخيص التي تصدر بما يتناسب مع حجم الاستثمار في هذا النشاط، وفقا لتوفر المواد الأولية بما يدعم ويضمن استدامة الموارد السمكية.

٣ - تحديد المساحة المناسبة لإقامة المنشأة.

٤ - تحديد الطاقة الاستيعابية القصوى من المواد الأولية المستخدمة في الإنتاج.

٥ - تحديد المواسم المؤقتة لوقف عمل منشآت تصنيع مسحوق وزيت السمك، بما يضمن حماية المخزون السمكي، واستدامة الموارد السمكية.

٦ - تحديد أنواع المواد الأولية وأصناف الأسماك والحصة الإجمالية منها المسموح باستعمالها في تصنيع مسحوق وزيت السمك.

٧ - حظر استخدام أصناف معينة من الأسماك كمواد أولية في عملية الإنتاج، لضمان استدامة الموارد السمكية.

٨ - تفتيش وفحص المرخص له والمنشأة.

٩ - فحص الآلات والمعدات والأدوات المستخدمة في تصنيع مسحوق وزيت السمك.

١٠ - أخذ وتحليل عينات من الماء والمواد المضافة، والمواد الأولية المستخدمة أو المخطط استخدامها، والمنتجات، والمخلفات، والانبعاثات التي تنتج في أثناء عمليات تصنيع مسحوق وزيت السمك، وذلك لغرض التحقق من التزامها بأحكام هذه اللائحة.

الفصـل الثانـي

الترخيـص

المـادة (٣)

يحظر تصنيع مسحوق وزيت السمك إلا بعد الحصول على الترخيص.

المـادة (٤)

تشكل لجنة تختص بدراسة طلبات إصدار التراخيص أو تجديدها أو إلغائها ورفع التوصية بشأنها إلى السلطة المختصة، ويصدر بتشكيل اللجنة وتحديد اختصاصاتها قرار من الوزير.

المـادة (٥)

يقدم طلب الحصول على الترخيص خلال المدة المحددة التي يتم الإعلان عنها لتقديم طلبات الحصول على الترخيص، وفقا للنموذج المعد من قبل اللجنة، ولن ينظر في أي طلب يقدم بعد انقضاء المدة المحددة، على أن يرفق بالطلب المستندات الآتية:

١ - دراسة الجدوى الفنية والاقتصادية والبيولوجية والبيئية، مع تحديد الطاقة الاستيعابية والإنتاجية لوحدة التصنيع.

٢ - الموافقة البيئية من الجهة المختصة.

٣ - ملكية أو عقد الإيجار أو عقد الانتفاع لقطعة الأرض الصناعية المراد إقامة المنشأة عليها.

٤ - التصميم الخاص بالمنشأة.

وعلى اللجنة دراسة الطلب، ورفع التوصية بشأنه إلى السلطة المختصة خلال (٣٠) ثلاثين يوما من تاريخ تقديمه في ضوء ظروف وواقع الثروة السمكية، وموقف المخزون السمكي، وعلى السلطة المختصة البت فيه خلال (٣٠) ثلاثين يوما من تاريخ رفع التوصية إليها، ويعد عدم البت خلال هذه المدة بمثابة رفض له.

المـادة (٦)

يجب أن يتضمن الترخيص نوع النشاط (مسحوق السمك / زيت السمك / مسحوق وزيت السمك)، ونوعية المواد الأولية (الأسماك / بقاياها) وأصناف الأسماك، وكمياتها، ونوع الاستهلاك (آدمي / حيواني / أخرى)، وأي بيانات أخرى تحددها السلطة المختصة.

المـادة (٧)

يصدر الترخيص لمدة عام واحد، وذلك بعد سداد الرسوم المقررة وفقا للملحق رقم (١) المرفق بهذه اللائحة.

الفـصل الثالـث

التزامـات المرخـص لـه

المـادة (٨)

يجب على المرخص له الالتزام بالآتي:

١ - تطوير صناعات ذات قيمة مضافة.

٢ - الطاقة الاستيعابية من المواد الأولية المستخدمة في التصنيع، ونوع المواد الأولية، وأصناف الأسماك والطاقة الإنتاجية المصرح فيها من قبل السلطة المختصة.

٣ - مسك سجلات تبين مواقع الإنزال وأنواع وكميات وتاريخ شراء وتسلم المواد الأولية وبقايا الأسماك أو أي بيانات أخرى وفقا للنماذج التي تحددها السلطة المختصة.

٤ - مسك سجل بالكميات المنتجة والمخزنة والمسوقة مع تحديد وجهة التسويق.

٥ - تسجيل مكونات تصنيع منتجات مسحوق وزيت السمك والمواد المضافة إليها.

٦ - سحب عينات من المياه المستخدمة وفقا للمواصفات القياسية المعتمدة والخاصة بطرق فحص واختبار مياه الشرب والمياه المعدنية وذلك لعمل تحليل الأحياء الدقيقة في أحد المختبرات التي تحددها السلطة المختصة مرة كل (٦) ستة أشهر، ومرة كل سنة للتحاليل الكيميائية، على أن يتم عمل التحاليل الكيميائية وتحليل الأحياء الدقيقة لعينات مياه الآبار مرة كل (٣) ثلاثة أشهر، ويوقف استخدام تلك المياه بتوصية من جهات الاختصاص إذا كانت غير مطابقة للمواصفات.

٧ - سحب عينات من المنتجات وتحليلها في أحد المختبرات التي تحددها السلطة المختصة وذلك وفقا للخطة المعتمدة.

٨ - الاحتفاظ بالسجلات والوثائق لمدة لا تقل عن (٥) خمسة أعوام من تاريخ التسجيل أو تاريخ إصدار الوثائق، بحسب الأحوال.

٩ - إخطار السلطة المختصة فور رفض أي دولة لشحنة تم تصديرها إليها، مع بيان أسباب الرفض.

١٠ - عدم إجراء أي تعديلات أو إضافات على المنشأة وخطوط الإنتاج أو إدخال أي إضافات على المنتجات إلا بعد الحصول على موافقة كتابية من السلطة المختصة.

١١ - التعاون مع السلطة المختصة وتقديم المساعدة المطلوبة لتمكينها من القيام بدورها الرقابي بفعالية.

١٢ - تمكين المراقب من دخول المنشأة وفحص المواد الأولية والمنتجات والأجهزة والمعدات.

١٣ - تقديم السجلات والوثائق إلى السلطة المختصة متى طلب منه ذلك.

١٤ - التأكد من حصول جميع العاملين لديه في المنشأة على شهادة صحية صادرة من جهة الاختصاص تثبت خلوهم من الأمراض المعدية.

١٥ - اتخاذ جميع الاحتياطات اللازمة لمنع تلوث المنتجات من قبل الزوار، وتتضمن هذه الاحتياطات ارتداء الملابس الواقية.

المادة (٩)

يجب على المرخص له الحصول على شهادة ضبط الجودة، ويحدد فيها نوع الاستهلاك (آدمي / حيواني / أخرى)، بالإضافة إلى أي تراخيص أو تصاريح أو شهادات أخرى منصوص عليها في القوانين النافذة أو التي تطلبها الجهات ذات الاختصاص.

المادة (١٠)

يجب على المرخص له أن يحدد عاملا مختصا ومؤهلا يتولى مسؤولية الرقابة الصحية ويحتفظ بسجل الرقابة الصحية المعد لذلك، وتقديمه للموظف المختص عند الطلب، ولا يجوز إحداث أي تغيير فيما يدون في السجل من بيانات أو ملاحظات سواء كان هذا التغيير بالكشط أو المحو أو الإزالة أو بأي طريقة أخرى.

المادة (١١)

يجب على المرخص له الالتزام بتدريب جميع العاملين لديه على تطبيق الاشتراطات والقواعد الصحية لتداول المنتجات ومنع تلوثها.

الفصـل الرابـع

الشروط والمواصفات الخاصة بالمنشأة

المـادة (١٢)

يجب أن تتوفر في المنشأة الشروط والضوابط الآتية:

١ - أن يكون مكان المنشأة في المناطق الصناعية المعتمدة التي تحددها السلطة المختصة بالتنسيق مع جهات الاختصاص بحيث تكون بعيدة عن المواقع السكنية وأي مصدر حساس بيئيا مع مراعاة الإحرامات الآمنة.

٢ - أن تكون المنشأة بعيدة عن أي منشأة صناعية أخرى قد تؤدي إلى تلوث المنتجات.

٣ - أن تحاط المنشأة بسور.

٤ - أن تكون أماكن العمل في المنشأة بمساحة كافية لإنجاز الأعمال في ظروف صحية ملائمة.

٥ - أن يسمح التصميم الداخلي للمنشأة بسهولة انسياب وتسلسل الخطوات الإنتاجية بدءا من مرحلة تسلم المواد الأولية حتى مرحلة الإنتاج النهائي، بحيث يكون الانسياب في اتجاه واحد لضمان سلامة المنتج.

٦ - أن يكون تصميم المنشأة وفق المعايير المعتمدة من السلطة المختصة بحيث يضمن عدم دخول وبقاء الحشرات والهوام والقوارض والحيوانات وملوثات البيئة مثل الدخان والأتربة والغبار وغيرها.

٧ - أن يسمح تصميم المنشأة بالسيطرة على عمليات الدخول والخروج، وإجراء عمليات النظافة والتطهير بسهولة، ويسهل عمليات الإشراف اللازمة لضمان جودة المنتج.

٨ - أن تكون درجة الحرارة بالمنشأة ملائمة وفقا لمتطلبات التصنيع الجيد وسلامة العاملين.

٩ - أن يتم توفير مصادر المياه والطاقة الكهربائية، ووسائل الصرف الصحي، ومصادر احتياطية للماء والكهرباء في المنشأة.

١٠ - توفير عدد كاف من غرف تغيير الملابس ذات جدران وأرضية غير زلقة وسهلة التنظيف وتحتوي على مغاسل اليدين بالمياه الباردة والساخنة ودورات مياه غير مطلة مباشرة على أماكن العمل.

١١ - أن تكون دورات المياه مزودة بأدوات تنظيف اليدين ومحارم ورقية، وأن تكون صنابير المغاسل مصممة للفتح بدون استخدام اليدين.

١٢ - أن تكون استراحة العمال ودورات المياه معزولة تماما عن مناطق تصنيع المنتجات ولا تطل عليها بشكل مباشر.

١٣ - صيانة المباني والآلات والمعدات وكل ما يستخدم في المنشأة بما في ذلك شبكة الصرف الصحي لتكون في حالة جيدة باستمرار، والمحافظة عليها في حالة نظيفة وصحية.

المادة (١٣)

يجب أن تكون الآلات ومعدات العمل التابعة للمنشأة مثل الحاويات وحزام النقل وغيرها مصنوعة من مواد مقاومة للتأكسد وسهلة التنظيف والتطهير، وأن يتم تركيبها على مسافات مناسبة من الجدران بحيث تسمح بالتنظيف المستمر حولها.

المادة (١٤)

يجب أن تتوفر في أماكن التصنيع في المنشأة الشروط الآتية:

١ - أرضية غير زلقة وسهلة التنظيف والتطهير ومزودة بشبكة لتصريف المياه أو بمعدات للتخلص من المياه.

٢ - جدران ذات أسطح ملساء سهلة التنظيف ومتينة وغير منفذة للماء.

٣ - أسقف أو أسطح سهلة التنظيف.

٤ - أبواب مصنوعة من مواد قوية وسهلة التنظيف، وتكون ذاتية الإغلاق.

٥ - أن تزود الأبواب الرئيسية بستائر هوائية.

٦ - أن تكون النوافذ مصممة وفق الآتي:

أ - تحول دون دخول الأتربة والملوثات.

ب - تكون قابلة للفتح لتأمين التهوية الطبيعية.

ج - تحتوي على شبك مصنع من مادة غير قابلة للصدأ، ويكون قوي التحمل لمنع دخول الحشرات والقوارض.

٧ - تهوية كافية مع وجود نظام لتصريف الأبخرة وأجهزة طرد بخار الماء.

٨ - إنارة آمنة.

٩ - عدد كاف من أدوات غسل ومواد تطهير اليدين، على أن تكون غرف العمل ودورات المياه مزودة بصنابير مغاسل مصممة للفتح بدون استخدام اليدين ومحارم ورقية.

١٠ - مرافق لتنظيف المنشأة والمعدات والأدوات.

١١ - عدم استخدام الخشب والزجاج في منطقة التصنيع.

١٢ - مبيدات حشرية ومطهرات ومواد سامة معزولة في أماكن مخصصة ومحفوظة في حاويات مقفلة للتأكد من عدم تلويثها للمنتجات، مع وجود بطاقات تعريفية واضحة تبين محتوى تلك الحاويات.

المادة (١٥)

يجب أن تتوفر في غرف التبريد التي تخزن فيها المواد الأولية في المنشأة الشروط الآتية:

١ - أرضية غير زلقة وسهلة التنظيف والتطهير ومقاومة لتكون الطحالب والبكتيريا، ومزودة بشبكة لتصريف المياه أو بمعدات لإزالة المياه.

٢ - جدران ذات أسطح ملساء سهلة التنظيف ومتينة وغير منفذة للماء ومقاومة لتكون الطحالب والبكتيريا.

٣ - أسقف أو أسطح سهلة التنظيف، ومقاومة لتكون الطحالب والبكتيريا.

٤ - أبواب مصنوعة من مواد قوية وسهلة التنظيف، وتكون ذاتية الإغلاق.

٥ - إنارة آمنة.

٦ - مقياس للتأكد من درجات الحرارة الملائمة لحفظ المواد الأولية.

المـادة (١٦)

يجب أن تتوفر في المخزن المعد لتخزين المنتجات النهائية في المنشأة الاشتراطات الآتية:

١ - توفر الإضاءة الطبيعية عن طريق وجود عدد مناسب من الفتحات المغطاة بشبك ضيق لمنع دخول الحشرات والقوارض وبإضاءة صناعية كافية.

٢ - أن يتم التحكم في درجات الحرارة ومستويات الرطوبة لإبقائها في الحدود الملائمة، مع وجود التهوية المناسبة والتوزيع الجيد والمنتظم للهواء داخل أقسام المخزن.

٣ - عدم وجود مصدر للرطوبة داخل المخزن كصنابير المياه.

٤ - أن يزود المخزن بأجهزة مكافحة الحشرات والقوارض.

٥ - أن تكون مساحة المخزن مناسبة لكمية المواد والمنتجات المخزنة فيه.

٦ - عدم تعرض المنتجات في المخزن للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

٧ - أن تكون غرفة تخزين المنتجات النهائية منعزلة ومبردة وبعيدة عن غرفة تخزين المواد الأولية.

الفصـل الخامـس

الشروط والضوابط المتعلقة بالمواد الأولية

المـادة (١٧)

يجب على المرخص له عند استخدام المواد الأولية الالتزام بالآتي:

١ - استخدام المواد الأولية التي تكون من مصائد سمكية مستدامة وفق التشريعات النافذة في سلطنة عمان والاتفاقيات الإقليمية أو الدولية التي صادقت عليها أو انضمت إليها.

٢ - عدم استخدام أصناف الأسماك المهددة بالانقراض والمدرجة في لوائح معاهدة التجارة العالمية لأصناف الحيوانات والنباتات البرية المهددة بالانقراض (CITES).

٣ - عدم استخدام المواد الأولية التي تم صيدها بطرق الصيد غير القانوني، أو تلك التي تم حظر صيدها وفقا للاتفاقيات والقوانين واللوائح والقرارات النافذة.

٤ - استخدام نسبة من بقايا الأسماك كمواد أولية مقابل ما يتم استخدامه من المصائد السمكية الطبيعية بما يهدف إلى الاستغلال الأمثل للموارد السمكية واستدامتها وفق ما تحدده السلطة المختصة.

٥ - عدم استخدام أي أسماك مستزرعة أو بقاياها لتصنيع منتجات مسحوق وزيت السمك كعلف للأسماك المستزرعة من ذات النوع.

المـادة (١٨)

يجب على المرخص له عند استخدامه لبقايا الأسماك كمادة أولية لتصنيع مسحوق وزيت السمك، الالتزام بالضوابط الآتية:

١ - أن تكون بقايا الأسماك صالحة للتصنيع، ومحفوظة بشكل آمن بما يضمن سلامتها وخلوها من أي ملوثات أو مواد ضارة بالصحة العامة وفقا للاشتراطات والضوابط والمعايير المحلية والإقليمية والدولية المعمول بها.

٢ - تتبع منشأ بقايا الأسماك، بحيث يمكن تحديد مصدرها، وصنفها، وما خضعت له من معالجات.

المـادة (١٩)

يجب على المرخص له الاحتفاظ بسجلات توضح نظام تتبع المواد الأولية لمدة لا تقل عن (٥) خمسة أعوام، على أن تتضمن هذه السجلات الآتي:

١ - كافة المعلومات والبيانات المتعلقة بمصدر المواد الأولية بما في ذلك:

أ - اسم العائمة التي اصطادت الأسماك، واسم وعنوان المالك، وربان العائمة، ورقم التسجيل، وإشارة النداء.

ب - إثبات الترخيص بمزاولة نشاط الصيد.

ج - موقع نشاط الصيد وتاريخه ووقته.

د - طريقة ومعدات الصيد المستخدمة.

هـ - تاريخ ووقت تفريغ المواد الأولية.

و - أنواع وكميات الأسماك التي تم تفريغها.

٢ - بيان اسم وموقع مزرعة الأحياء المائية إذا كان مصدر المادة الأولية مزرعة لتربية الأحياء المائية.

٣ - بيانات مورد الأسماك وبيانات ترخيص نقل الثروة المائية الحية.

الفصل السادس

الشروط والضوابط الخاصة بتصنيع مسحوق وزيت السمك

المادة (٢٠)

يجب على المرخص له الالتزام بالاشتراطات الآتية عند استقبال وتخزين المواد الأولية:

١ - ضمان جودة المواد الأولية التي تدخل في عملية التصنيع، والتأكد من صلاحيتها وحفظها بشكل آمن يضمن سلامتها، وذلك بمراعاة طريقة الحفظ ومدته ودرجة الحرارة الملائمة.

٢ - أن تكون مخازن المواد الأولية مزودة بأنظمة مناسبة للتبريد والتهوية طبقا لنوع المنتجات والاشتراطات المرتبطة بها.

٣ - استقبال وتخزين المواد الأولية في أماكن ذات مساحة مناسبة وكافية، ومنفصلة عن مناطق التصنيع وتخزين المنتجات النهائية.

٤ - فرز المواد الأولية المكونة من أسماك أو بقايا أسماك مستزرعة وتخزينها في أماكن منفصلة عن تلك المكونة من أسماك أو بقايا أسماك غير مستزرعة.

المادة (٢١)

يجب على المرخص له الالتزام بشروط وضوابط التصنيع الآتية:

١ - أن تتوافق عملية تصنيع مسحوق وزيت السمك مع العملية المعتادة لإنتاجه والتي تتضمن الطبخ، والضغط، وفصل الزيت، والطرد المركزي، والتبخير، والتجفيف والتبريد والتعبئة والمعالجة، أو باستخدام أي تقنية أخرى توافق عليها السلطة المختصة وجهات الاختصاص، مع الحد من الانبعاثات في الهواء والماء والتربة.

٢ - استخدام مياه صالحة للشرب في عمليات التصنيع، على أن تخزن وتورد إلى مكان التصنيع عبر توصيلات منفصلة عن أي مصدر من مصادر التلوث والصرف الصحي.

٣ - التأكد من خلو عينة المنتج من أي أثر لبكتيريا السالمونيلا، وألا تتجاوز نسبة البكتيريا المعوية التي يتم رصدها (٣٠٠) وحدة مكونة للمستعمرة لكل جرام.

٤ - أن تتطابق منتجات مسحوق وزيت السمك المعدة للتصدير مع المتطلبات المنصوص عليها في السوق المصدر إليه، أو أي اشتراطات أو ضوابط أخرى تقررها السلطة المختصة وجهات الاختصاص.

٥ - أن تتطابق منتجات زيت السمك المعدة للاستهلاك الآدمي مع الاشتراطات المنصوص عليها في الملحق رقم (٢) المرفق بهذه اللائحة.

المادة (٢٢)

يجب على المرخص له الالتزام بشروط وضوابط التغليف الآتية:

١ - أن تكون العبوة نظيفة وجديدة لم يسبق استعمالها، ومطابقة للمواصفات المقررة من قبل السلطة المختصة وجهات الاختصاص الأخرى.

٢ - أن تكون العبوة مصنوعة من مواد غير ضارة بالصحة.

٣ - ألا تتفاعل العبوة مع المادة المعبأة، وتحافظ على خصائصها الطبيعية ولا تؤثر على خواص المنتج.

٤ - أن تكون العبوة غير منفذة للماء والرطوبة.

٥ - أن تكون العبوة متناسبة مع طريقة الحفظ.

٦ - أن تكون العبوة قوية ومتينة.

٧ - أن يسجل على عبوة المنتج النهائي بطاقة تعريفية لبيانات المنتج حسب اشتراطات الجهات ذات الاختصاص، وتكون مكتوبة باللغتين العربية والإنجليزية بخط واضح، وغير قابلة للإزالة.

المادة (٢٣)

يجب على المرخص له الالتزام بشروط وضوابط تخزين ونقل المنتجات النهائية الآتية:

١ - أن يتم تخزين مسحوق السمك في أكياس مخصصة ووضع قواعد (Pallet) تحتها لحماية المنتج من الرطوبة والحرارة العالية ومصادر التلوث.

٢ - أن يتم تخزين زيت السمك في براميل أو أوعية مخصصة ووضع قواعد (Pallet) تحتها للحماية من التأكسد، وبعيدا عن أي عوامل أخرى تؤثر على جودة الزيت كالرطوبة والإضاءة والحرارة.

٣ - أن تخزن المنتجات المكونة من أسماك أو بقايا أسماك مستزرعة في أماكن منفصلة عن تلك المكونة من أسماك أو بقايا أسماك غير مستزرعة.

٤ - أن يتم نقل المنتجات بعناية لحمايتها من التلف والتلوث والحرارة العالية والرطوبة بحسب المواصفات والاشتراطات المعمول بها.

المادة (٢٤)

يجب على المرخص له وضع البطاقة التعريفية على المنتج وفقا للآتي:

١ - الالتزام بالضوابط والاشتراطات التي تحددها الجهات المختصة.

٢ - أن يتطابق اسم المنتج مع أوصافه، وخواصه الكيميائية وفق تصنيف منتجات مسحوق وزيت السمك الوارد في الملحق رقم (٣) المرفق بهذه اللائحة.

٣ - كتابة تاريخ الإنتاج والانتهاء وفترة الصلاحية بطريقة واضحة وغير قابلة للإزالة.

٤ - تحديد نوع استهلاك المنتج (آدمي / حيواني / أخرى).

الفصل السابع

الشروط والضوابط الخاصة بالانبعاثات ومعالجة المياه وحاويات تجميع النفايات

المادة (٢٥)

يجب على المرخص له تركيب مرافق ومعدات وأجهزة معالجة مياه الصرف الصحي والمياه الناتجة عن عملية التصنيع وطرد وتقليل الروائح والأدخنة المنبعثة والضوضاء والمخلفات الصلبة في أثناء عملية التصنيع والناتجة عنها وفقا لما تحدده جهات الاختصاص.

المادة (٢٦)

يجب على المرخص له الالتزام بشروط وضوابط الانبعاثات الهوائية الآتية:

١ - القواعد والأنظمة الخاصة للتحكم في ملوثات الهواء المعمول بها لدى جهات الاختصاص.

٢ - اتخاذ التدابير الوقائية اللازمة للحد من انبعاث الروائح.

٣ - تركيب واستخدام الكاشطات الحمضية، والمرشحات البيولوجية وغيرها من التقنيات المعتمدة للحد من الروائح المنبعثة من عملية التصنيع.

المادة (٢٧)

يجب على المرخص له الالتزام بشروط وضوابط معالجة المياه الآتية:

١ - القواعد والأنظمة الخاصة للتعامل والتخلص من النفايات الصلبة والسائلة المعمول بها لدى جهات الاختصاص.

٢ - تركيب وحدة متكاملة لمعالجة المياه الناتجة من عملية التصنيع بما يتناسب مع حجم إنتاج وتشغيل المصنع.

٣ - توفير شبكة داخلية للتخلص من المياه الناتجة من عمليات التصنيع.

٤ - تزويد خطوط الصرف بمرشحات للتخلص من الفضلات الصلبة قبل تصريف المياه إلى الشبكة العمومية للصرف.

٥ - توفير خزان أرضي أسمنتي غير منفذ ومانع للتسرب يتناسب مع حجم إنتاج وتشغيل المصنع، وفصله عن خزان الصرف الصحي.

المادة (٢٨)

يجب على المرخص له توفير حاويات نفايات مصنعة من مواد غير منفذة للسوائل ومانعة للتسرب أو تكون من النوع الذي يستعمل لمرة واحدة، وتلتزم بتوفير العدد المناسب من حاويات النفايات للمواد غير الصالحة للاستخدام، على أن تكون هذه الحاويات محكمة القفل وذاتية الإغلاق بحيث تمنع وصول الحشرات والقوارض لما بداخلها من نفايات.

الفصل الثامن

الرقابة والتفتيش

المادة (٢٩)

تتولى السلطة المختصة مراقبة وفحص المرخص له والمنشأة بشكل دوري بهدف التأكد من التزامهما بأحكام هذه اللائحة، ولها في سبيل ذلك ممارسة الاختصاصات والصلاحيات الآتية:

١ - التأكد من التزام المرخص له بالطاقة الإنتاجية المرخص فيها والكميات المنتجة من كل وحدة.

٢ - تحديد المختبرات التي تقوم بتحليل عينات من مسحوق وزيت السمك، ومياه الشرب والمواد المضافة والتحاليل الأخرى.

٣ - التأكد من صلاحية وجودة مسحوق وزيت السمك وذلك بإجراء التحاليل اللازمة على العينات لمعرفة مدى مطابقتها للمواصفات والشروط المعتمدة.

٤ - التأكد من التزامهما بتعديل أوضاعهما طبقا للملاحظات الواردة في تقرير المراقب.

المادة (٣٠)

يتولى المراقب مراقبة وتفتيش المرخص له والمنشأة للتأكد من التزامهما بالشروط والضوابط المعتمدة، وله في سبيل ذلك الآتي:

١ - دخول وتفتيش المرخص له والمنشأة للتأكد من مطابقتهما للشروط الواردة في هذه اللائحة والأنظمة المعتمدة، وإعداد التقارير الخاصة بعمليات التفتيش ومتابعة الإجراءات التصحيحية.

٢ - القيام بالفحص الظاهري للمواد الأولية ومنتجات مسحوق وزيت السمك والحجز على الفاسد منها لدى المنشأة على نفقة المرخص له، وإخطار الجهات المختصة للتصرف فيها بالطريقة التي تراها مناسبة وفقا للقواعد المطبقة في هذا الشأن.

٣ - أخذ العينات اللازمة من مسحوق وزيت السمك، للتأكد من مطابقتها للمواصفات القياسية، ويمكن أخذ عينات من المنتجات المشكوك في سلامتها، والحجز عليها مؤقتا على نفقة المرخص له، بغرض إجراء الفحوصات المخبرية اللازمة، وإبلاغ المرخص له بنتيجة الفحوصات والإجراءات الواجب تصحيحها ومتابعتها.

٤ - إعدام المنتجات غير المطابقة للشروط والمواصفات المعمول بها لدى جهات الاختصاص، وللسلطة المختصة وجهات الاختصاص اتخاذ الإجراءات اللازمة لإزالة المخالفة على نفقة المخالف مع إلزامه بالتعويض إذا كان هناك مقتضى.

٥ - رفع التوصية للسلطة المختصة بإيقاف نشاط المرخص له أو سحب شهادة ضبط الجودة بصفة مؤقتة.

٦ - تحرير محاضر المخالفات والحجز على المنتجات والمعدات والأدوات المستخدمة في المخالفة.

٧ - التأكد من تطبيق نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة (HACCP) أو أي نظام آخر تعتمده السلطة المختصة أو جهات الاختصاص.

٨ - التأكد من تثبيت البطاقة التعريفية بالبيانات على منتجات مسحوق وزيت السمك.

الفصل التاسع

الجزاءات الإدارية

المادة (٣١)

مع عدم الإخلال بأي عقوبة أشد منصوص عليها في قانون الثروة المائية الحية ولائحته التنفيذية والقوانين واللوائح الأخرى المعمول بها، يجوز توقيع الجزاءات الإدارية الآتية على المخالفين لأحكام هذه اللائحة:

١ - الإنذار.

٢ - فرض غرامة إدارية مقدارها (٥٠٠) خمسمائة ريال عماني عن كل يوم، وبحد أقصى (٥٠٠٠٠) خمسين ألف ريال عماني، وتضاعف الغرامة في حال تكرار المخالفة.

٣ - وقف النشاط لمدة لا تتجاوز (١٨٠) مائة وثمانين يوما، مع إلزام المخالف بتصحيح المخالفة وإزالة الآثار المترتبة عليها.

٤ - إلغاء الترخيص.

الملحــق رقــم (١)

الرســـوم

	مقدار الرسم عن السنة الأولى والثانية (بالريال العماني)			يضاف في السنة الثالثة (بالريال العماني)
نوع الرسم	إصدار الترخيص أو تجديده (لكل عام)	مقابل حصة المواد الأولية المستخدمة		مقابل المنتجات المصدرة (لكل طن من المنتجات المصدرة)
		الحصة المحددة للشركة من الأسماك	الرسم بالريال العماني (لكل طن من الأسماك)	
المبلـغ	(١٥٠٠) ألف وخمسمائة	(٣٠٠٠٠) ثلاثون ألف طن أو أقل لكل عام	(٥) خمسة	(٣) ثلاثة لمسحوق السمك
		أكثر من (٣٠٠٠٠) ثلاثين ألف طن لكل عام	(١٠) عشرة	(٣) ثلاثة لزيت السمك

يتـم فـرض الرسـوم بشكـل تدريجـي، بحيـث تفـرض في السنة الأولى والثانية من تطبيق اللائحة رسوم على إصدار الترخيص، بالإضافة إلى رسم يحصل مقابل حصة المرخص له من المواد الأولية من الأسماك، ثم تضاف إليها في السنة الثالثة رسوم المنتجات المصدرة.

الملحــق رقــم (٢)
اشتراطات زيت السمك المخصص للاستهلاك الآدمي

١ - اللوازم العامة :

يجب أن تتوافق جودة وسلامة المواد الأولية مع اشتراطات ومعايير لائحة ضبط جودة الأسماك.

٢ - إجمالي النيتروجين المتطاير (TVB-N) :

يجب ألا يزيد إجمالي النيتروجين المتطاير (TVB-N) على الحد الأقصى المسموح به (٦٠) مليجراما، نيتروجين في كل (١٠٠) جرام.

٣ - الحـد الأقصـى لإجمالـي الديوكسينـات (Dioxins) والفورونـات (Furans) في زيت السمك الخام [١] :

يجب ألا يزيد الحد الأقصى لإجمالي مركبات الديوكسينات وشبيهات الديوكسينات من مركبات الـ PCBs في زيت السمك، وألا يزيد على المستويات المعمول بها والمحددة من قبل الأسواق المصدر إليها.

وفـي جميـع الأحـوال، يجـب ألا تتجـاوز هـذه المركبـات مستـوى المكافئ الـسام (WHOTEQ/kg bw) من جرعة الاستهلاك المقبولة أسبوعيا (TWI) المعتمدة من قبل منظمة الصحة العالمية (WHO)، ولا تتجاوز الحدود القصوى المحددة في الجدول أدناه:

المادة الغذائية	الحدود القصوى		
	إجمالي مركبات PCB٢٨, PCB٥٢, PCB١٠١, PCB١٣٨, PCB١٥٣ and PCB١٨٠ (ICES – ٦) (٣٢)	إجمالي الديوكسينات وشبيهة الديوكسينات من مركبات الـ PCBs (WHOPCDD/F-PCB-TEQ) (٣٢)	إجمالي الديوكسينات (WHOPCDD/F-TEQ) (٣٢)
الزيوت البحرية (زيت جسم السمك، زيت كبد السمك، وزيوت الأنواع البحرية الأخرى المخصصة للاستهلاك الآدمي)	٢٠٠ نانوجرام لكل جرام من الدهون	٦ بيكوجرامات لكل جرام من الدهون	١,٧٥ بيكوجرام لكل جرام من الدهون

[١] (COMMISSION REGULATION (EU) No ١٢٥٩/٢٠١١

٤ - تصفية زيت السمك الخام:

يجب اتباع الخطوات اللازمة الإضافية وفق ما تحدده السلطة المختصة وجهات الاختصاص لتصفية زيت السمك الخام قبل أن يتم تخصيصه للاستهلاك الآدمي المباشر.

٥ - نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة (HACCP):

يجب أن يتم تطبيق نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة (HACCP) على أي منتج معالج مخصص للاستهلاك الآدمي المباشر.

٦ - برنامج التنظيف:

يجب على المرخص له تحديد برنامج لعمليات التنظيف بحسب المراحل والمرافق المختلفة في المنشأة.

٧ - عدم تلوث عملية استخلاص زيت السمك:

يجب أن يتم استخلاص زيت السمك في نظام مغلق ومعزول، بدءا من أجهزة الطرد المركزي إلى صهريج التخزين، دون تعرضه لعوامل وعناصر خارجية، لتجنب تلوثه بمركبات غير مرغوبة تجعله غير متوافق مع المعايير المعتمدة.

٨ - صهريج تخزين زيت السمك:

يجب أن يخزن زيت السمك في صهاريج مخصصة للاستهلاك الآدمي فقط.

٩ - العملاء الراغبون في مكونات معينة من زيت السمك:

يمكن للعملاء الراغبين في مكون معين من زيت السمك، تحديد المكون المرغوب بما في ذلك مستوى Totox، ودهون الأوميجا ٣، أو الحصول على شهادة تبين أن الزيت يأتي من مصدر مستدام.

الملحـق رقـم (٣)

تصنيف منتجات مسحوق وزيت السمك

١ - تصنيف مستويات الجودة لمنتجات مسحوق السمك:

المستـوى	بروتين (٪)	النيتروجين المتطاير *(TVBN) **(mg)	الرطوبة (٪)	الهستامين ***(ppm)
درجة ممتازة	أعلى من ٦٧	أقل من ١٠٠	٦ – ١٠	أقل من ٢٥٠
درجة أولى	٦٥ – ٦٧	أقل من ١٢٠	٦ – ١٠	أقل من ٥٠٠
درجة ثانية	أقل من ٦٥	أقل من ١٤٠	٦ – ١٠	أقل من ١٠٠٠
يجب ألا تتعدى نسبة النيترات في مسحوق السمك ٦٠ جزءا في المليون				

* Total volatile base nitrogen = TVB-N

** milligram = mg

*** part per million = ppm

٢ - تصنيف مستويات الجودة لمنتجات زيت السمك:

المستـوى	الدهون المتعددة غير المشبعة EPA & DHA (٪)	الأحماض الدهنية الحرة FFA (٪)
درجة ممتازة	أعلى من ٢٥	أقل من ٢
عادية	٢٥ أو أقل	٢ – ٤