قـــرارات

وزارة الزراعة واستصلاح الأراضى

قرار وزارى مشترك رقم ١٩٠٩ لسنة ٢٠٠١

بشأن الشروط والإجراءات الخاصة بتصدير الأسماك والمنتجات البحرية إلى دول الاتحاد الأوروبى

نائب رئيس مجلس الوزراء ووزير الزراعة واستصلاح الأراضى

ووزير الاقتصاد والتجارة الخارجية

بعد الاطلاع على القانون رقم ٥٣ لسنة ١٩٦٦ بإصدار قانون الزراعة الموحد .

وعلى القانون رقم ١١٨ لسنة ١٩٧٥ فى شأن الاستيراد والتصدير .

وعلى القانون رقم ١٠ لسنة ١٩٦٦ بشأن مراقبة الأغذية وتنظيم تداولها والقرارات الوزارية المنفذة له ؛

وعلى القرار الجمهورى رقم ١٨٧ لسنة ١٩٨٤ والقاضى بإنشاء الهيئة العامة للخدمات البيطرية ؛

وعلى القرار الجمهورى رقم ١٠٦ لسنة ٢٠٠٠ فى شأن تيسير إجراءات الفحص والرقابة على السلع المصدرة والمستوردة ؛

وعلى قرار وزير الصحة رقم ٨٨٠ لسنة ١٩٦٠ فى شأن نقل الأسماك الطازجة ؛

وعلى قرار وزير الصحة رقم ٣٦٢ لسنة ١٩٨٤ فى شأن نقل المجمدات ؛

وعلى القرار الوزارى رقم ٢٧٥ لسنة ١٩٩١ فى شأن القواعد المنفذة لأحكام قانون الاستيراد والتصدير المشار إليه ؛

وعلى القرار الوزارى رقم ١٧٦٢ لسنة ٢٠٠٠ بشأن الشروط والإجراءات الخاصة بتصدير الأسماك والمنتجات البحرية إلى دول الاتحاد الأوروبى ؛

---

* معدل بالقرار الوزارى رقم ٢٩٧ لسنة ٢٠٠٢ - الفقرة ٨ المضافة من البند تاسعا « نظم المياه »

قـــــرر ا :

مادة ١ - يتم صيد وتخزين وإعداد وفحص الأسماك المصدرة إلى دول الاتحاد الأوروبى وفقًا للنظام المرفق .

مادة ٢ - يوقف المصدر مؤقتا فى حالة مخالفة أى من القواعد أو الإجراءات التى تضمنها النظام المرفق لحين ثبوت عدم مسئوليته عن هذه المخالفة ويوقف لمدة ستة أشهر فى حالة ثبوت مسئوليته عنها ، ويوقف لمدة عام فى حالة ارتكابه مخالفة ثانية ويشطب من سجل المصدرين فى حالة تكرار المخالفة .

مادة ٣ - تتولى الهيئة العامة للخدمات البيطرية بوزارة الزراعة واستصلاح الأراضى الإشراف على تطبيق هذا النظام ولها فى سبيل ذلك :

التقدم بأى مقترحات لتعديل الإجراءات التى تضمنها النظام المرفق .

إعداد قائمة بالشركات المصرية التى تلتزم بالشروط الصحية وخرائط الإنتاج .

مادة ٤ - ينشر هذا القرار فى الوقائع المصرية ، ويعمل به من تاريخ صدوره ، ويلغى القرار الوزارى رقم ١٧٦٢ لسنة ٢٠٠٠ المشار إليه .

صدر فى ٢٠٠١/٧/٩

وزير الاقتصاد	نائب رئيس الوزراء
والتجارة الخارجية	ووزير الزراعة واستصلاح الأراضى
د/ يوسف بطرس غالى	**د/ يوسف والى**

النظم والقواعد

الخاصة بتجميع وصيد وتجهيز وتغليف وتعبئة وتصدير الأسماك والمنتجات البحرية إلى دول الاتحاد الأوروبى

أولاً - تعاريف :

الأسماك :

هى الحيوانات الموجودة بالمياه والتى تتنفس بالخياشيم سواء فى المياه العذبة أو مياه البحر بما فى ذلك بيض السمك عدا الثدييات المائية والحيوانات المائية الأخرى .

المنتجات السمكية الطازجة :

هى الأسماك أو أجزاؤها معدة على حالتها الطبيعية دون تدخل بأى عملية للحفاظ على التبريد .

المنتجات السمكية المحفوظة :

هى الأسماك التى تم حفظها بواسطة إضافة المواد الحافظة أو إجراء معاملة فيزيائية مثل التسخين أو التجفيف أو التجميد أو التعليب .

المنتجات البحرية :

وتتضمن القشريات والصدفيات والقواقع .

المزارع السمكية :

الأماكن التى يتم فيها تربية الأسماك سواء كانت طبيعية أو تم إقامتها أو تحديدها .

التربية المائية :

تربية الأحياء المائية منذ أن تولد (الذريعة) فى ظروف مشابهة للظروف الطبيعية إلى أن تصل إلى العمر والحجم التجارى المطلوب للاستهلاك .

السلطة المختصة :

هى الجهة المسئولة والمخولة والتى لها الحق فى القيام بالمراقبة والمراجعة البيطرية لأعمال الإعداد والتجهيز والتصدير (الهيئة العامة للخدمات البيطرية - وزارة الزراعة) .

الموظف المفوض :

يعنى أى موظف عام مكلف من الهيئة العامة للخدمات البيطرية ليكون الموظف المفوض بناء على البند الثالث عشر من هذا القرار .

المنشأة :

تعنى أى أماكن تجهز فيها المنتجات السمكية وتصنع وتبرد وتجمد وتعبأ أو تخزن ، مع استبعاد أسواق المزادات والجملة ، والتى يتم فيها عرض المنتجات السمكية فقط وبيعها بالجملة ، إلا أن الكلمة تعنى أيضا أى منشأة معالجة أسماك تحت شروط القانون الخاص بإدارة وتنمية مصايد الأسماك لسنة ١٩٩٦

سفينة الصيد :

تعنى أى سفينة مصممة ومجهزة لصيد الأسماك وتعمل لهذا الغرض ، ولكنها لاتشمل السفن المستخدمة فقط فى نقل الأسماك أو منتجاتها

سفينة تجميد :

يقصد بها سفن الأسماك المجهزة لحفظ الأسماك ومنتجاتها بالتجميد ، ويمكن أن تشتمل على التعبئة ولكن لا تشتمل على أى عمليات تقوم بها سفينة المصنع

سفينة المصنع :

يقصد بها أى سفينة تمر عليها منتجات الأسماك بواحدة أو أكثر من العمليات التالية على أن يتلوها التعبئة · التشفية ، التقطيع ، السلخ ، الفرم ، التحميد أو المعالجة ولكن تستبعد أى سفن أسماك يتم عليها فقط تجميد الأسماك (كاملة أو بعد نزع الخياشيم والأحشاء) ، والجمبرى (بالرأس أو بعد نزع الرأس)

المنتجات السمكية :

تعنى أى حيوانات مائية باردة الدم ، أو أجزاء أو منتجات ناتجة عنها ومقصود بها غذاء للاستهلاك الآدمى ، وتشتمل على أية أسماك . قشريات ، رخويات ، نجمة البحر وخيار البحر ، والزواحف المائية ، ولكن لا تشتمل على الحيوانات الحية ماعدا الصدفيات .

المزارع السمكية :

يقصد بها الإنتاج المدار فى أماكن صناعية مغلقة لأنواع الأسماك التى تستخدم للاستهلاك الآدمى ، وتشتمل على إنتاج المراحل الوسيطة من دورة الحياة مثل مرحلة البيض واليرقات . ولا تشتمل على الاحتفاظ بالأسماك الحية لفترات قصيرة بهدف التجميع للأسواق أو التنقية .

العلف المركب :

يقصد به الأعلاف الحيوانية المصنعة والمستخدمة فى تغذية الأسماك ، والتى تحتوى على مكونين أو أكثر ومخلوطين بمعرفة منتج الأعلاف

المزارع السمكية المكثفة :

تعنى المزارع السمكية التى تعمل بدون مدخلات أو بكميات محدودة من العلف والأسمدة وغيرها من التداخلات ، معتمدة أساسا على القدرة الإنتاجية الطبيعية للنمو .

الأسماك المريضة :

تعنى الأسماك التى عليها أو بداخلها تظهر تغييرات باثولوجية أو ظواهر غير طبيعية .

التطهير :

يقصد به إضافة وسائط كيميائية أو مادية مقبولة من الناحية الصحية وإجراء عمليات لتنظيف الأسطح ، بغرض إزالة أو تقليل أعداد الكائنات الحية الدقيقة إلى المستوى الذى لا يؤدى إلى التلوث الضار بالغذاء الآدمى .

الأدوية البيطرية :

تعنى أية مواد تضاف أو تعطى لأى حيوان منتج للغذاء ، سواء استخدمت لأغراض علاجية ، وقائية او تشخيصية ، أو لتعديل أى عمليات حيوية أو سلوكية .

فترة الانسحاب :

هى فترة الوقت ما بين إعطاء الدواء البيطرى للأسماك أو تعرض الأسماك لعامل كيماوى وبين حصاد الأسماك للتأكد من أن تركيز الدواء أو العامل الكيميائى فى اللحم الصالح للأكل من الأسماك يتماشى مع أعلى تركيزات مسموح بها من الدواء أو المادة الكيميائية فى الأسماك المخصصة للاستهلاك الآدمى .

أرجل الضفادع :

هى الجزء الخلفى من الجسم والمقسم عرضيا خلف الضلوع الأمامية ويكون منزوع الأحشاء ومسلوخًا ، تكون الضفادع من جنس (Family Ranidea) فصيلة Rana وتقدم طازجة أو مجمدة أو مصنعة .

مصائد المياة العذبة :

وتشمل المصائد السمكية بالشواطئ أو السواحل والبحيرات .

التشغيلة :

هى كمية الأسماك أو الرخويات المصادة من نفس الجنس ومن نفس الموقع فى نفس الفترة الزمنية .

ثانيا - المتطلبات الواجبة للمراقبة والتفتيش على الاشتراطات الصحية للمنتجات :

الموافقات على قيام المنشآت وسفن المصانع بتصدير منتجات الأسماك :

(١) لايسمح باستخدام المنشآت الواقعة على الشاطئ فى تخزين ومعالجة وتعبئة منتجات الأسماك المخصصة للتصدير إلا بموافقة ممنوحة بناء على هذا القرار .

(٢) لا يمكن استخدام سفينة تصنيع فى تخزين ومعالجة وتعبئة منتجات الأسماك المخصصة للتصدير إلا بموافقة ممنوحة بناء على هذا القرار .

(٣) والموافقات الممنوحة تمشيًا مع البند الفرعى (١) ، (٢) لإحدى المنشآت أو سفن التصنيع ، سوف ترخص للمنشأة أو سفينة المصنع بتخزين ومعالجة وتعبئة منتجات الأسماك المراد تصديرها لمدة ستة أشهر مع تحديد نوعية المنتجات وأعمال المعالجة المحددة بالموافقة.

٤ - ستمنح شهادات صحية للتصدير إلى دول الاتحاد الأوروبى لأنواع الرخويات ثنائية الصدفة فقط ، والتى من المقرر تصديرها من أحد مراكز الإرسال المعتمدة أو أحد مراكز التنقية المعتمدة .

شروط الموافقة :

١ - (١) سوف تخضع كل المنشآت وسفن التصنيع المطلوب منها (بناء على هذا القرار) أن تحصل على موافقة ، لأى متطلبات إدارية وتشغيلية عامة أو محددة والموضحة فى هذا القرار .

الخطوات الواجب اتباعها للحصول على موافقة لتصدير أسماك أو منتجات أسماك :

كالمنصوص عليه فى البند (السابع عشر) من مشروع القرار .

ملحوظة :

يجب تحديد الأنواع والمنتجات فى الطلب .

وقف او إلغاء الموافقة :

٣ - أى موافقة ممنوحة بناء على البند الأول من هذا القرار يمكن إلغاؤها أو إيقافها فى أى وقت بدون إخطار وذلك بأمر كتابى من مجلس إدارة الهيئة العامة للخدمات البيطرية :

(أ) فى حالة ما إذا تم استخدام منشأة أو سفينة تصنيع بطريقة مخالفة لهذا القرار أو أى إجراءات مبنية عليه ، أو بالمخالفة لأى من شروط الموافقة .

(ب) فى حالة ما إذا كان هذا العمل ضروريًا أو لازمًا للتأكد من سلامة منتجات الأسماك المصدرة .

الرسوم :

٤ - (١) سوف تدفع رسوم مناسبة بالنسبة لكل طلب للموافقة يمنح بناء على البند (١) وحسب ما يقرر بمعرفة الهيئة العامة للخدمات البيطرية .

(٢) وسينشر جدول الرسوم المطلوبة بمعرفة الهيئة العامة للخدمات البيطرية من وقت

الاشتراطات اللازمة لتطبيق القرار :

الموظفون المفوضون :

٥ - (١) يمكن للهيئة العامة للخدمات البيطرية أن تفوض أى موظف عام للعمل كموظف مفوض فى إطار هذا القرار .

(٢) سوف تصدر الهيئة العامة للخدمات البيطرية شهادة لكل شخص مرخص له العمل كموظف مفوض توضح فيها سلطاته .

سلطات الموظفين المفوضين :

٦ - (١) يمكن للموظف المفوض عمل التالى بدون تبرير أو إنذار مسبق :

- الدخول والبحث فى أى منشأة أو سفينة تصنيع خلال ساعات عمل مناسبة أو فى حالة وجود أعمال قائمة فى المنشأة أو سفينة المصنع والتى يعتقد بأن فيها منتجات أسماك مخزنة أو مصنعة أو معبأة بأغراض تحديد وجود ونوعية ومدى أى تجارة أو أعمال متعلقة بمنتجات الأسماك .
- فحص أى منتجات أسماك فى أى منشآت أو سفن تصنيع والتى يعتقد بانطباق هذا القرار عليها ، وبالتالى أخذ عينات وفحص أى شئ يعتقد أنه يستخدم أو يمكن استخدامه لإعداد أى من منتجات الأسماك .
- إيقاف وتفتيش وحجز أى مركبة أو سفينة أو طائرة تنقل منتجات أسماك ، يعتقد أن هذا القرار ينطبق عليها ، لفحصها وأخذ عينات منها .
- يفتح ويفحص أى حاوية أو عبوة يعتقد أنها تحتوى على منتجات أسماك ينطبق عليها هذا القرار ، ويقوم بفحص المواد ، وأخذ عينات منها .
- طلب ونسخ واستخراج بيانات من أى دفاتر أو وثائق أو سجلات يعتقد أنها تحتوى على معلومات لها علاقة بتنفيذ هذا القرار بالنسبة لأى منتج سمكى .
- احتجاز والتحفظ على أى منتج سمكى للفترة التى يراها ضرورية ، إذا اعتقد أن هذا القرار أو شروط الموافقة الصادرة بناء على هذا القرار قد تم انتهاكها

(٢) سوف يفرج الموظف المفوض عن أى منتج سمكى تم احتجازه بناء على البند الفرعى (١) عند اقتناعه أن اشتراطات هذا القرار المتعلقة بالمنتج السمكى قد تم الالتزام بها أو عند اقتناعه أن المنتج ليس مخصصا للتصدير .

(٣) سوف يقوم الموظف المفوض فى خلال ممارسته لسلطاته بناء على البند الفرعى (١) بإظهار التصريح أو الشهادة الخاصة بسلطته الصادرة له بناء على البند ٧ (٢) اذا ما طلب منه ذلك أى شخص له علاقة بهذا الموضوع .

(٤) يعتبر المالك او الشاغل أو الشخص المسئول عن المنشأة أو ربان أى سفينة تصنيع ، يدخل إليها الموظف المفوض المسئول طبقا للبند الفرعى (١) ، أو أى موظف يكون متواجدا أو آى شخص يطلب منه إعطاء معلومات أو مساعدة إلى الموظف المفوض ، مذنبًا بارتكاب مخالفة فى حالة :

(أ) فشله فى إعطاء المعلومات أو المساعدة المعقولة المطلوبة .

(ب) إعطاء أى بيانات عالما أنها أو واثقا أنها غير صادقة أو يعتقد أنها غير حقيقة.

(٥) أى شخص يقوم عامدا بعرقلة موظف مفوض عن أداء واجباته بناء على هذا القرار يكون مذنبًا بارتكاب مخالفة

(٦) يكون مذنبًا بارتكاب مخالفة ، أى شخص يعدل أو يحرك أو يتداخل بأى طريقة مع أى منتج سمكى محتجز بناء على هذا القرار ، بدون إذن مكتوب من موظف مفوض .

التظلمات :

٧ - (١) يمكن لأى شخص يضار من قرار لأحد المفتشين له علاقة بموافقات التصدير أو الموافقات أو له علاقة بالتصديق على دفعات منفصلة من منتجات الأسماك ، أن يتظلم برئيس مجلس إدارة الهيئة العامة للخدمات البيطرية .

(٢) سيبحث رئيس مجلس الإدارة التظلم المقدم خلال فترة ثلاثين يومًا وسيقدم قرارا مكتوبًا ، به دفوع مسببه عن قراره

ثالثا - العاملون فى إدارة نظم سلامة الأغذية :

يجب تعيين أحد الأشخاص لتحمل مسئولية إدارة وتنفيذ نظم سلامة الغذاء خل المنشأة .

وهذا المدير يجب أن يكون شخصًا ذا مؤهلات مناسبة لهذا المركز ، ولديه خبرات اضة فى مجالات معالجة الأسماك ، الرقابة على الجودة وتقنيات التقييم

وستكون لمدير الرقابة على الجودة المسئوليات التالية :

(أ) التأكد من الالتزام بمتطلبات هذا القرار .

(ب) بالاتصال بالإدارة العليا فيما يتعلق بأى أعمال مطلوبة أو تغيير فى الأساليب والتى يكون أجراؤها ضروريًا للحفاظ على أو تحسين المنتج النهائى .

(ج) مصاحبة المفتشين التابعين للهيئات الحكومية عند زيارتهم للمصنع ، وتنفيذ أى توصيات يتقدمون بها .

(د) تنفيذ برنامج لمراقبة الجودة يكون مبنيًا على التحاليل والاختبارات المحددة فى البند التاسع من هذا القرار

ويجب تعيين عددٍ كافٍ من العاملين فى مجال الرقابة على الجودة للتأكد من التنفيذ ـهل لإعمال الرقابة على الجودة

المعمل :

من الواجب أن تزهو كل مؤسسة بمعملها ، والذى يجب أن يتكون من غرفة أو غرف ـت حجم كافٍ لإجراء كل تحاليل الجودة المحددة

والمعمل يجب أن يوجد به مسطحات ومناضد كافية للعمل للسماح للعمال بالأداء ـريقة طبيعية ، بدون ازدحام العاملين أو الآلات

وتكون أرضيات وحوائط معمل الرقابة على الجودة ملساء وغير منفذة ـهلة التنظيف

كما يجب أن يمتلك المعمل تسهيلات مناسبة لتخزين الآلات والكيماويات

هذا بالإضافة إلى ضرورة توفير إمدادات كافية من المياه الساخنة والباردة .

ويجب أن يحتوى المعمل على حوض ذى حجم كاف لغسيل الأدوات . ويجب ، عند الضرورة ، توفير حوض مستقل لفك التجميد .

المعمل يجب أن يكون جيد التهوية بواسطة مروحة طرد هواء ، وذلك لمنع تراكم الغازات المنبعثة من التحاليل الكيميائية .

يجب أن يكون المعمل مضاء جيدا بواسطة ضوء النهار والإضاءة الفلوريسينتية .

مستلزمات وادوات المعمل :

يجب توفير الأدوات والمستلزمات المناسبة لإجراء الاختبارات والتحاليل التالية :

- قياس درجات الحرارة .
- الوزن .
- قياس نسبة الكلور الحر المتواجد فى المياه .
- التلوث الميكروبيولوجى لأسطح مناضد العمل والمعدات فى المصنع (مشتملا على التلوث ببكتريا القولون) .
- التقييم الحسى للمواد الخام والمنتج النهائى .
- التعرف على المواد الغريبة وفصلها .

تحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة :

يجب على كل منشآت التصدير أن تطبق وتنفذ نظام لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) لكل منتج ولكل نوعية تخضع لموافقات التصدير . وتكون مبادئ النظام الذى سيطبق كالتالى :

- التعرف على الأخطار ، وتحليل المخاطر وتحديد إجراءات الوقاية منها .
- التعرف على النقاط الحرجة .
- تأسيس الحدود الحرجة لكل نقطة حرجة .
- وضع إجراءات التحقيق والمراجعة .

- وضع الأعمال التصحيحية والظروف التى يتم فيها تطبيقها .
- وضع إجراءات التحقق والمراجعة .
- إعداد الوثائق الخاصة بكل الإجراءات والسجلات .

ويجب تقديم خطة (أو خطط) تحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة إلى الهيئة العامة للخدمات البيطرية .

كما أنه يجب على المنشأة الاحتفاظ فى ملفات بالسجلات المكتوبة للقياسات التى تم عملها فى إطار هذه الخطة ، وأى أعمال تصحيحية تم اتخاذها ، وتكون هذه الملفات متاحة للتفتيش بواسطة أى مسئول مرخص له بذلك .

تحليل المياه:

يجب أن يتم اختبار المياه المستخدمة فى المصنع يوميا بصفة دورية ، على أن تؤخذ العينات عند نقطة الاستخدام ، وتحليل المؤشرات التالية للتأكد من تمشيها مع المستويات الموضحة فى البند التاسع :

- الجودة الظاهرية .
- خالية من الكلور ومتبقيات الكلور المتحد .
- درجة الحموضة

وفى حالة استخدام مصادر مختلفة من المياه فى نفس المصنع، يجب تكرار الاختبارات لكل مصدر مياه . كما أنه يجب تقديم عينات من مصدر من المياه للتحليل الميكروبيولوجى مرة على الأقل كل أسبوع للتأكد من عدم وجود تلوث لمصادر المياه .

المواد الخام:

- يجب قياس درجة الحرارة الداخلية لكل دفعة من المواد الخام عند وصولها إلى المصنع ، ويجب أن يكون متوسط درجة الحرارة الداخلية للمواد الخام المجمدة أقل من ١٠ درجات مئوية .

- كما يجب أخذ عينات من الأسماك من كل شحنة عند وصولها إلى المصنع لإجراء التحليل الظاهرى للرائحة والشكل بالنسبة للأسماك النيئة ، والنكهة بالنسبة للحوم الأسماك المطبوخة .
- وبناء على نتائج الاختبارات المذكورة أعلاه ، يقوم مدير الرقابة على الجودة بإعطاء موافقته على الشحنة ، والتوقيع على استمارة فحص وتخصيص رقم لوط كودى للأسماك قبل البدء فى المعالجة .

مراقبة التصنيع :

- ويجب على الأفراد العاملين فى مراقبة الجودة الملاحظة المنتظمة لمعالجة الأسماك وذلك للتأكد أن متطلبات هذا الكود تم الالتزام بها ، وبالذات الموجودين فى البند (٨) .
- كما يجب عليهم التحقق من أن الأسماك لا تبقى مكشوفة على المناضد عند الوقفات وأثناء المعالجة .
- يجب على العاملين فى الرقابة على الجودة التحقق من أن الرقم الكودى الصحيح للشحنة هو المضاف على المنتجات النهائية .

الرقابة الصحية :

- يجب على العاملين بالرقابة على الجودة التحقق من أن كل الأشخاص الداخلين إلى المصنع تنطبق عليهم الشروط الخاصة بالبند (الثامن) من هذا القرار .
- يجب على العاملين بالرقابة على الجودة التأكد من أن تنظيف المصنع والمعدات يتم بطريقة (وفى حالة الضرورة بتكرارية) تحافظ على مستوى عال من النظافة الصحية .
- من الضرورى كتابة وإعداد برنامج خاص للتنظيف والتطهير يغطى إزالة المخلفات والتنظيف والتطهير لكل المناطق التى يتم تداول الأسماك بها ، وكذلك المعدات والمناضد وعبوات الأسماك والأدوات وغيرها من المواد التى تلامس الأسماك .

- ويجب تحديد خطة منهجية مناسبة وعدد مرات التنظيف وتحديد الأفراد المسئولين عن كل مرحلة من مراحل الإنتاج .
- ويجب على مدير الرقابة على الجودة الاحتفاظ بقوائم للمراجعة تعكس الخطة . للتأكد من أن البرامج الزمنية للصيانة قد تم تنفيذها .
- ومن اللازم إتاحة نسخة من البرنامج وقوائم المراجعة المستكملة للمفتشين خلال عمليات التفتيش على المصنع .
- ولابد من إجراء تحليل ميكروبيولوجى (عد طبق كامل أو مايماثله) كل أسبوع ، وفى حالة الضرورة بتكرار أكثر ، لأسطح العمل ، صناديق نقل الأسماك والمعدات التى تلامس الأسماك ، وذلك لاختبار كفاءة إجراءات المصنع الروتينية للتنظيف والتطهير .

تخزين البيانات :

- يجب تسجيل كل نتائج التحاليل والاختبارات المذكورة فى هذا البند ، على استمارة مصممة خصيصا لذلك .
- يلى ذلك تخزين كل الاستمارات المحتوية على بيانات والتى تنطبق على كل شحنة إنتاج ذات رقم كودى ، فى نظام دائم لحفظ الملفات .
- ويتم الاحتفاظ باستمارات البيانات لمدة ثلاث سنوات على الأقل بعد تاريخ الإنتاج.
- ويجب أن يتم إتاحة تلك الاستمارات للمفتشين من هيئات الدولة خلال تفتيشهم على المصنع .

رابعا - الشروط الخاصة بسفن المصانع :

١ - الشروط الخاصة بالتصميمات والمعدات :

١ - يجب أن يوجد بسفن المصانع مايلى :

منطقة استقبال خاصة على متن السفينة لوضع الأسماك بأنواعها المختلفة بها فور صيدها ، وتكون مصممة ومقسمة أحواض بمساحات مناسبة تسمح بفصل ما يتم صيده كل على حده ، وأن تكون منطقة الاستقبال وأجزاءها المتحركة سهلة التنظيف ومصممة بشكل يحمى الأسماك من الشمس أو الاتساخ أو التلوث أو أى عناصر أخرى مضرة .

- استيفاء الشروط الصحية عند نقل الأسماك بأنواعها المختلفة من منطقة الاستقبال إلى منطقة العمل .
- مناطق للعمل بمساحات مناسبة ليتم فيها تجهيز الأسماك المختلفة وتصنيعها فى ظروف صحية مناسبة ، ومصممة ومعدة بشكل يمنع تعرض الأسماك للتلوث .
- مناطق بمساحات مناسبة لتخزين الأسماك وبشكل يسهل تنظيفها ، وإذا وجدت على متن السفينة وحدة لتصنيع مخلفات الأسماك يجب أن يخصص مكان لتخزين تلك المخلفات (الأجزاء) مناطق لتخزين مواد التعبئة والتغليف منفصلة عن مناطق تجهيز وتصنيع الأسماك .
- معدات خاصة لضخ مخلفات الأسماك الغير صالحة للاستخدام الآدمى .
- معدات تقوم بتزويد المياه الصالحة للشرب للاستخدام الآدمى أو مياه البحار النظيفة والمضغوطة . وأن يتم وضع فتحة تسرب مياه البحار فى مكان خاص بحيث لا تتأثر تلك المياه المخزونة بالمخلفات الموجودة فى البحار أو مخلفات محركات المبرد .
- عدد مناسب من غرف التغيير وأحواض الغسيل وكذلك وحدات مياه بشرط ألا تكون مفتوحة مباشرة على المناطق التى تتم فيها عمليات تجهيز الأسماك وتصنيعها وتخزينها .

٢ - يجب أن يكون بمناطق التجهيز والإعداد والتجميد بالسفن مايلى :

- أرضيات غير منزلقة وسهلة التنظيف والتطهير ومعدة بشكل مناسب يسهل تصريف المياه ، وأن تكون فتحات الهياكل والمثبتات مرنة وبمساحات مناسبة حتى لا تسدها مخلفات الأسماك وكى يسهل عملية تصريف المياه بسهولة .
- حوائط وأسقف سهلة التنظيف خاصة فى الأماكن التى تتواجد بها الأنابيب وحلقات الوصل وكبلات الكهرباء .
- دوائر مالية محمية بشكل يضمن عدم تسرب الزيوت حتى لا تتلوث منتجات الأسماك .

- فتحات تهوية جيدة وطرد قوى للبخار .
- وسائل إضاءة مناسبة .
- أدوات لتنظيف وتطهير الأدوات والمعدات والتركيبات .
- أدوات لتنظيف وتعقيم الأيدى بواسطة صنابير تعمل بدون الأيدى مع استعمال المناشف لمرة واحدة .

٣ - أن تكون المعدات والأدوات (موائد التقطيع ، الحاويات ، ماكينات إخراج الأمعاء والخلى ... الخ) مضادة للصدأ من مياه البحار وأن تكون سهلة التنظيف والتطهير .

٤ - يجب أن تحتوى سفن المصانع التى تقوم بتجميد الأسماك بأنواعها المختلفة على مايلى :

- مكان تبريد يعمل بكفاءة عالية لخفض درجة حرارة المنتج بسرعة .
- مكان تبريد يعمل بكفاءة عالية لتخزين منتجات الأسماك المختلفة فى درجات حرارة مناسبة مع وضع تسجيل للحرارة كى يسهل عملية المباشرة .

خامساً - الشروط الصحية المطبقة على منتجات الأسماك الموجودة على متن سفن الصيد :

١ - يجب ألا تحتوى أقسام سفن الصيد أو الحاويات المعدة لتخزين منتجات الأسماك على أشياء أو منتجات من شأنها أن تنقل آثاراً ضارة أو صفات غريبة إلى المواد الغذائية ويجب أن يتم تصميم هذه الأقسام أو الحاويات بشكل يسمح بتنظيفها بسهولة والتأكد من أن المياه الزائدة لم تعد موجودة فى منتجات الأسماك .

٢ - يجب تنظيف أقسام السفن المعدة لتخزين منتجات الأسماك فور استخدامها ، كما يجب أن يمنع تلوثها بواسطة الوقود المستخدم فى تيسير السفن أو الماء الآسن المتجمع فى جوف السفن .

٣ - فور وضع الأسماك على متن السفن لابد من حمايتها من التلوث وآثار الشمس أو أى مصدر للحرارة ، وعندما يتم غسل الأسماك لابد أن تكون المياه المستخدمة مياه نقية أو مياه البحر النظيفة وذلك حتى لا تؤثر على جودتها أو شكلها العام .

٤ - تعالج منتجات الأسماك وتخزن بطريقة لا تحدث فيها أى خدش أو جروح .

٥ - يجوز استخدام أدوات شائكة لتحريك الأسماك كبيرة الحجم أو الأسماك التى قد تؤذى الشخص الذى يقوم بالمعالجة شريطة ألا يلحق أى ضرر بلحم تلك الأسماك .

٦ - لابد أن تتعرض منتجات الأسماك لعمليات معالجة باردة بعد تحميلها مباشرة ، بيد أنه فى حالة وجود الأسماك على متن سفن تصعب فيها عمليات التبريد بسبب مشاكل عملية لا يجوز أن تبقى منتجات الأسماك هذه على متن السفن لأكثر من ٨ ساعات وذلك بخلاف تلك التى تحفظ حية .

٧ - يجب أن يكون الثلج المستخدم فى عمليات التبريد مصنوعًا من المياه النقية أو مياه البحر النظيفة ، كما يجب أن تحفظ هذه المياه قبل استخدامها فى ظروف تمنع تلوثها.

٨ - بعد إفراغ منتجات الأسماك يجب تنظيف الحاويات والمعدات وأقسام السفينة التى كانت تحتوى على تلك المنتجات بمياه الشرب أو مياه البحر النظيفة .

٩ - يتم بشكل صحى قطع رؤوس الأسماك وإزالة أمعائها والأجزاء الأخرى التى قد تمثل خطرا على الصحة العامة ويجب فصلها عن المنتجات الموجهة للاستهلاك الآدمى مع غسل المنتجات بمياه البحار النظيفة مع مراعاة تبريد وتجميد كبد الأسماك والبطارخ والموجهة للاستهلاك الآدمى .

١٠ - يجب أن تكون الحاويات والمعدات المستخدمة فى استخراج الأمعاء وقطع رؤوس الأسماك وإزالة الزعانف وأى معدات أخرى مستخدمة مصنوعة من مواد ملساء سهلة التنظيف ومغطاة بمواد مضادة للمياه والتلف وبعد استخدامها لابد أن يتم تنظيفها بشكل كامل .

١١ - يجب أن يهتم العاملون المكلفون بمعالجة منتجات الأسماك بالمحافظة على مستوى عالٍ من النظافة لهم ولملابسهم .

سادسا - الشروط الصحية الإضافية المطبقة على سفن الصيد المصممة والمعدة لحفظ منتجات الأسماك على متنها فى ظل ظروف مناسبة لأكثر من ٢٤ ساعة فيما عدا السفن المعدة للحفاظ على الأسماك المحارية القشرية والرخويات الحية .

١ - يجب أن تكون سفن الصيد مجهزة بالعنابر والأحواض والحاويات وذلك لتخزين منتجات الأسماك المبردة والمجمدة وفقا لدرجات الحرارة اللازمة وتفصل تلك العنابر عن أماكن وجود الماكينات والأماكن الخاصة بطاقم السفينة وذلك من خلال حواجز من شأنها ان تمنع تلوث منتجات الأسماك المخزنة

٢ - يجب أن يكون السطح الداخلى للعنابر والأحواض والحاويات مضاداً للمياه وسهل الغسل والتطهير ، كما لابد أن يكون من مواد ملساء أو على الأقل من طلاء أملس فى حالة جيدة من شأنه ألا ينقل مواداً ضارة لمنتجات الأسماك قد تؤثر على صحة الإنسان

٣ - يجب تصميم العنابر بشكل يمنع بقاء المياه الزائدة فى منتجات الأسماك

٤ - لابد أن تكون الحاويات المستخدمة فى تخزين منتجات الأسماك مجهزة لحفظ تلك المنتجات فى ظروف صحية مناسبة وأن تسمح بتصريف المياه الزائدة بشكل خاص ، كما لابد أن تكون تلك الحاويات نظيفة تماما عند استخدامها .

٥ - ينظف ظهر السفينة والمعدات والعنابر والأحواض والحاويات فى كل مرة يتم استخدامها فيها ، وتستخدم المياه النقية ومياه البحر النظيفة لتحقيق هذا الغرض ، وتتم عملية التطهير والتخلص من الحشرات والقوارض إن وجدت .

٦ - تخزن كل المنظفات والمطهرات ومبيدات الحشرات وكل المواد التى قد تكون سامة فى أماكن أو دواليب مغلقة

٧ - إذا ما تم تجميد الأسماك على متن السفينة لابد أن يتم ذلك وفقا للشروط الصحية ، وإذا ما تم تجميد السمك فى محلول ملح لابد من التأكد من أن هذا المحلول لايمثل مصدرا للتلوث .

٨ - تلتزم سفن الصيد المجهزة لتبريد منتجات الأسماك فى مياه البحار الباردة (سواء تم ذلك عن طريق تبريدها بالثلج أو باستخدام وسائل ميكانيكية) بتنفيذ المتطلبات الآتية :

- ضرورة تجهيز الأحواض بمقدار مناسب من مياه البحر ووسائل صرف المياه وأن تدمج الأجهزة لتحقيق درجة حرارة واحدة داخل الأحواض كلها .
- أن تحتوى الأحواض على وسائل لقياس درجة الحرارة موصلة بجهاز للحرارة موجود فى أعلى مكان داخل الحوض .
- أن يتضمن نظام تشغيل الأحواض أو الحاويات معدلاً للبرودة يمزج بين الأسماك ومياه البحر تحت درجة حرارة تصل إلى ٣ درجة مئوية بعد ٦ ساعات من تحميلها كحد أقصى ويصل إلى صفر درجة مئوية بعد ١٦ ساعة كحد أقصى .
- يتم إخلاء الأحواض والحاويات بشكل كامل بعد تفريغها ثم تنظيفها كلية بمياه الشرب أو مياه البحر النظيفة وذلك كل مرة .
- يكتب رقم وتاريخ الحوض بشكل واضح فى سجلات الحرارة ويبقى موجودا لاستخدام سلطات المراقبة .

٩ - لتحقيق أغراض المراقبة تحتفظ السلطات المختصة ، الهيئة العامة للخدمات البيطرية بقائمة محدثة تحتوى على السفن المجهزة وفقا لنقاط ٧ ، ٨ باستثناء السفن التى تحتوى على حاويات يمكن نقلها حيث إنها لا تقوم بعمليات حفظ الأسماك فى مياه البحر الباردة بشكل دورى .

١٠ - يقوم أصحاب السفن أو من يمثلونهم باتخاذ كل الإجراءات اللازمة لمنع الأشخاص الذين قد يلوثون منتجات الأسماك عند معالجتها من العمل على سفنهم وذلك حتى يظهر الدليل على عدم خطورتهم على منتجات الأسماك .

سابعا - الشروط الواجب اتباعها قبل وضع الأسماك على متن السفن وبعدها :

١ - أن تكون معدات رفع الأسماك ووضعها على متن السفن مصنوعة من مواد يسهل تنظيفها وتطهيرها .

٢ - تجنب أي نوع من التلوث أثناء عملية رفع الأسماك ووضعها على متن سفن وفي سبيل ذلك يتم مراعاة الآتي :

- أن تتم عملية الرفع والوضع بسرعة .
- أن يتم وضع الأسماك بدون أي تأخير في بيئة محمية وفي درجة الحرارة المطلوبه وفق طبيعة الأسماك ، وإذا ما استدعت الظروف توضع في الثلج أثناء عملية النقل أو التخزين في الأسواق أو في المنشأة .
- ألا يتم استخدام المعدات أو المعاملات غير المصرح بها والتي قد تؤدي إلى تلف في الأجزاء التي تؤكل من الأسماك بأنواعها المختلفة .

٣ - اتباع ما يلي في أسواق الجملة والمزايدة التي تعرض بها منتجات الأسماك :

- تغطى وتحاط بحوائط يسهل تنظيفها .
- تكون أرضياتها مقاومة للمياه سهلة الغسيل والتطهير ومزودة بنظام صحي للتخلص من مياه الصرف .
- تزود بمرافق صحية وبعدد مناسب من أحواض الغسيل المزودة بمواد تنظيف أيدي العمال ومناشف تستخدم لمرة واحدة ودورات مياه نظيفة .
- إنارة جيدة لتسهيل عملية فحص عينات الأسماك .
- لا يسمح في تلك الأسواق بدخول المركبات التي ينبعث منها عوادم قد تؤثر سلبًا على منتجات الأسماك ، كذلك لا يسمح بدخول الحيوانات .
- تنظف بشكل دوري وتغسل الصناديق من الداخل والخارج بمياه الشرب أو مياه البحر النظيفة وذلك بعد كل عملية بيع .
- وضع لافتات (ممنوع التدخين - البصق - الأكل - الشرب) في أماكن ظاهرة بصالات عرض الأسماك .
- يشترط أن تتوافر بالأسواق مصادر للمياه وكذلك خزانات حفظ المياه المصنوعة من المواد المضادة للصدأ .

- يكون بالأسواق حجرة معدة بشكل يمكن غلقها وبها كافة المعدات اللازمة لإجراء عمليات الفحص .
- يجب أن يكون بالأسواق حجرات تبريد كبيرة لتخزين الأسماك فى درجة حرارة تصل إلى درجة حرارة الثلج المذاب

٤ - تطبق الشروط الصحية العامة .

ثامنا - شروط بناء المنشآت على الأراضى :

١ - الشروط العامة المتعلقة بالمبنى والمعدات

وجود مناطق عمل ذات مساحات مناسبة ليتم العمل وفقًا للشروط الصحية بشرط ألا يحدث أى تلوث للمنتج على أن توجد فواصل بين الأجزاء النظيفة والأجزاء الخارجية غير النظيفة بالمبنى

١ - يجب أن يوجد الآتى فى المناطق التى سيتم فيها التعامل مع المنتجات وتجهيزها وتصنيعها

أرضيات مقاومة للمياه تكون سهلة التنظيف والتطهير ومصممة بشكل يسهل تصريف المياه أو أن تزود بالمعدات اللازمة لإزالة المياه

حوائط بأسطح ملساء وسهلة التنظيف وقوية الاحتمال ولا ينفذ منها المياه .

أسقف سهلة التنظيف

أبواب مصنعة من مواد قوية الاحتمال وسهلة التنظيف

فتحات تهوية جيدة .

وسائل إنارة طبيعية أو صناعية

وسائل لتنظيف وتطهير الأيدى ، وألا تعمل الصنابير فى غرف العمل ودورات المياه يدويا (تعمل باستخدام الأرجل) ، مع توفير مناشف تستخدم مرة واحدة .

وسائل لتنظيف معدات التصنيع والأدوات المختلفة .

٢ - تزود غرف التبريد التى تخزن بها أنواع الأسماك المختلفة بالآتى :

أرضيات مضادة للمياه تكون سهلة التنظيف والتطهير ومصممه بشكل يسهل تصريف المياه أو تزود بالمعدات اللازمة لإزالة المياه .

حوائط بأسطح ملساء وسهلة التنظيف وقوية الاحتمال ولا تنفذ منها المياه .

أسقف سهلة التنظييف .

أبواب مصنعة من مواد قوية الاحتمال وسهلة التنظيف

وسائل إنارة طبيعية أو صناعية .

٣ - توفير الوسائل اللازمة للحماية من الآفات والحشرات والقوارض والطيور . الخ

٤ - تكون معدات وأدوات العمل (موائد التقطيع - الحاويات - الناقلات - لسكاكين مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ) .

٥ - توفير حاويات خاصة لحفظ المياه مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ والمخصصة النتجات الأسماك .

٦ - توفير وسائل لإمداد المنشأة بكميات مناسبة من مياه الشرب أو مياه البحار النظيفة أو مياه البحار المعالجة بنظام مناسب من خلال الضغط وبكميات كافية ، وعلى سبيل الاستثناء يسمح بتوفير مياه غير صالحة للشرب لعملية التبخير ومكافحة الحرائق بواسطة أنابيب معدة خصيصا لهذا الغرض .

٧ - وجود نظام صرف صحى للتخلص من مياه الصرف طبقًا للمواصفات القياسية .

٨ - توفير عدد مناسب من غرف تغيير الملابس ذات حوائط وأرضيات ملساء وضد المياه ويمكن غسيلها بالإضافة إلى أحواض غسيل مزودة بمواد غسيل الأيدى ، تجفيفها بمناشف تستخدم مرة واحدة وأن تعمل الصنابير باستخدام الأرجل ، وألا تكون دورات مياه مفتوحة مباشرة على غرف العمل .

٩ - وجود غرف مناسبة ومعدة يمكن غلقها للقيام بأعمال الفحص .

١٠ - توفير وسائل مناسبة لتنظيف وسائل النقل وتطهيرها .

١١ - وجود منشآت لتخزين الرخويات الحية (القشريات وأنواع الأسماك المختلفة) مزودة باللوازم المناسبة التى تضمن أفضل ظروف للبقاء ، علاوة على المياه ذات الجودة العالية لضمان عدم انتقال الأحياء الدقيقة أو المواد الضارة إلى الرخويات والأسماك .

٢ - الشروط الصحية العامة :

(أ) الشروط الصحية العامة للمرافق والمعدات :

١ - يجب أن تكون الأرضيات والحوائط والفواصل والأسقف المبطنة وغير المبطنة والمعدات والأدوات المستخدمة فى العمليات الخاصة بمنتجات الأسماك بأنواعها المختلفة فى حالة جيدة ونظيفة حتى لا تمثل أى مصدر من مصادر التلوث للمنتجات .

٢ - إبادة أية قوارض أو حشرات أو آية كائنات أخرى ضارة وذلك بشكل منظم ومستمر كما يجب تخزين المبيدات أو أية مواد سامة فى المبانى أو الخزانات التى يمكن غلقها ، ويجب ألا يعرض ذلك المنتجات إلى أى نوع من أنواع التلوث

٣ - أن تستخدم مناطق العمل والمعدات وأدوات العمل فى العمليات الخاصة بمنتجات الأسماك بأنواعها المختلفة فقط ، إلا أنه يجوز استخدامها فى عمليات أخرى خاصة بمنتجات غذائية وفقًا للمصرح به من السلطات المختصة

٤ - يجب أن تستخدم مياه الشرب أو مياه البحار النظيفة فى كافة الأغراض ، إلا أنه على سبيل الاستثناء تستخدم مياه غير صالحة للشرب فى عملية التبخير ومكافحة الحرائق ومعدات التبريد بواسطة أنابيب معدة خصيصًا لهذا الغرض .

٥ - موافقة السلطات المختصة على مواد التنظيف والتطهير والمواد المشابهة علاوة على أنه لابد وأن تستخدم بشكل لا يؤثر على الماكينات والمعدات والمنتجات

(ب) الشروط الصحية العامة بفريق العمل .

١ - يتطلب أن يكون فريق العمل على أعلى مستوى من النظافة وبشكل خاص :

- يجب على العاملين ارتداء ملابس نظيفة وخوذة للرأس تغطى الشعر بأكمله
- يجب على العاملين بتجهيز منتجات الأسماك المختلفة غسل أيديهم على الأقل فى كل مرة يستأنفوا فيها العمل ، كما يجب تغطية الجروح بضمادات مضادة للمياه

● يمنع منعًا باتًا التدخين والبصق والأكل والشراب فى مبانى العمل والتخزين الخاصة بمنتجات الأسماك المختلفة .

٢ - يتخذ صاحب العمل التدابير اللازمة لمنع الأشخاص الذين لا يحملوا شهادات صحية من العمل بها أو نقلها حتى يحصل على الدليل الدامغ على أن هؤلاء الأشخاص يمكنهم القيام بهذه الأعمال ، ويلزم هؤلاء الأشخاص بقيامهم بفحص دورى من خلوهم من الأمراض كل ستة أشهر .

٣ - يقدم الفرد عند تعيينه فى العمليات الخاصة بمنتجات الأسماك شهادة طبية تثبت أنه ليس هناك أى عائق يمنعه من العمل فى هذه الوظيفة .

تاسعًا - نظم المياه :

إمدادات المياه

يجب أن يحتوى المصنع على مصدر دائم من الكميات الكافية والمناسبة من المياه ، وصالحة للاستهلاك الآدمى (تخلو من البكتريا الخطرة والمواد السامة فى تركيزات تمثل خطورة على الصحة) .

معالجة المياه

ستعالج المياه فى حالة الضرورة باستخدام الترشيح ، وإضافة الكلور ، لتحقيق المستويات الملخصة فى البند التاسع لو كانت المياه المستعملة فى المصنع تتلقى معالجة إضافية قبل الاستعمال (مثل إضافة الكلور) فيجب أن يتم ذلك بالتوافق مع إرشادات المصنعين لأى معدات أو كيماويات يتم استخدامها .

ويجب أن يصمم نظام معالجة المياه بالكلور بطريقة تكفل حدوث زمن تلامس لا يقل عن ٣٠ دقيقة قبل استعمال المياه ، وسوف تغطس ، وتغسل ، وتلمع ، وتعالج المنتجات المخصصة للتصدير بمياه عالية الكلور . وتكون المياه التى تلامس منتجات الأسماك مناسبة للاستهلاك الآدمى .

APPROVED

تخزين المياه :

يجب أن يمتلك المصنع صهاريج مناسبة لتخزين المياه وبسعة كافية لإمداد المصنع باحتياجاته المطلوبة عند العمل بأقصى طاقته الإنتاجية .

يجب أن تكون الصهاريج مبنية جيداً ، وتكون الأسطح الداخلية ناعمة وغير منفذة للمياه ، ويمكن القبول بتشطيبات من الأسمنت عالى الجودة .

يزود كل صهريج مياه بفتحة غير منفذة للمياه تسمح بالدخول لأغراض التنظيف والتفتيش . ويجب أن يكون تصميم الفتحة حاميًا من دخول مياه الأمطار ، وأى مياه يمكن أن تنساب من المصنع .

يتم حماية صهريج المياه ضد دخول الحشرات والحيوانات والأتربة عن طريق حجب ملائم لأى أنابيب تهوية .

يجب الاحتفاظ بالمنطقة المحيطة بكل صهريج مياه نظيفة وخالية من تراكمات المخلفات والأتربة والمياه والمواد الأخرى التى يمكن أن تلوث المياه بداخل الصهريج .

يجب التفتيش على صهاريج المياه على فترات منتظمة بهدف الحفاظ عليها نظيفة وفى حالة جيدة .

المياه الساخنة :

يجب أن يكون لدى المصنع وسائل لتسخين المياه لدرجة حرارة لا تقل عن ٨٠ درجة مئوية ، وبكميات كافية لغسيل ايدى العاملين . وينصح أن يتم تركيب نظام بخار أو مياه مضغوطة لتنظيف المصنع .

مياه البحر :

يسمح باستخدام مياه البحر فى الأغراض التالية :

(أ) كوسيط للتبريد لتخزين المادة الخام من الأسماك الكاملة .

(ب) تصنيع الثلج .

ولا يسمح باستخدام مياه البحر فى الأغراض التالية :

(أ) غسيل الأيدى .

(ب) كإضافة للمنتج النهائى

(ج) المياه الساخنة

نظام المياه داخل المصنع :

يجب أن تكون كل تركيبات الأنابيب فى نظام المياه غير منفذة للماء ، ومركبة جيداً وفى حالة جيدة ويجب دهان الأنابيب الحديدية من الخارج لحمايتها من الصدأ

يتم عزل المياه للتسهيلات الصحية (دورات المياه والمباول) عن نظام المياه لبقية المصنع ، ويجب أن يتم توفير المياه لها من صهريج منفصل .

خطة توزيع المياه :

يجب أن تعد إدارة المنشأة خريطة لتوزيع المياه بداخل المنشأة ، توضح كل الأنابيب والخزانات والصهاريج والمخارج فى المنشأة ويجب تعريف المخارج بأرقام مسلسلة بحيث يمكن تحديدها على الخريطة

تحليل المياه :

تؤخذ كل عينات التحليل عند نقطة الاستعمال

ولو استعملت مياه من مصادر مختلفة فى نفس المصنع ، فيجب تكرار الاختبارات لكل مصدر مياه

لا بد من اختبار جودة المياه (بما فى ذلك الثلج) المستخدمة فى المصنع على أساس يومى من مواقع مختلفة على شكل دورة بناء على المقاييس التالية :

- الجودة الظاهرية
- بقايا الكلور الحر والكلور المركب .
- درجة الحموضة والقلوية .

يجب تقديم عينات من المياه للتحليل الميكروبيولوجى ، على الأقل مرة واحدة كل أسبوع ، للتأكد من عدم وجود تلوث لإمدادات المياه . ولو زاد التعداد الميكروبى عن المواصفات فلا بد من اتخاذ إجراء للتعرف على المصدر وإيقاف التلوث . يتم تقديم عينات للتحليل مرة على الأقل سنويًا لمقاييس أخرى .

مستويات جودة المياه :

الجودة الحسية (الظاهرية) :

الخواص	الحدود المقبولة والمدى
اللون	مقبول للمستهلكين
الطعم	مقبول للمستهلكين
الرائحة	مقبول للمستهلكين
العكارة	مقبول للمستهلكين
درجة الحموضة والقلوية	٦,٥ إلى ٩,٥
الكلور	٢٥٠ ملجم / لتر

محتوى الكلور :

يجب أن يكون هناك آثار متبقية للكلور الحر يمكن قياسها عند نقاط الاستخدام .

المستويات الميكروبية :

المقياس	القيمة (الرقم / ١٠٠ مللتر)
E.Coli بكتريا القولون	صفر
Enterococci	صفر

مقاييس اخرى :

المقياس	القيمة	الوحدة	ملاحظات
أكريلاميد	٠,١٠	ميكروجرام / لتر	ملحوظة ١
أنتيمون	٥,٠	ميكروجرام / لتر	
الزرنيخ	١٠,٠	ميكروجرام / لتر	
بترين	١,٠	ميكروجرام / لتر	
بتروبيرين	٠,٠١٠	ميكروجرام / لتر	
بورون	١,٠	ملجم/ لتر	
برومبت	٢٥,٠	ميكروجرام / لتر	ملحوظة ٢
كادميوم	٥,٠	ميكروجرام / لتر	
كروميوم	٥٠,٠	ميكروجرام / لتر	
نحاس	٢,٠	ملجم/ لتر	ملحوظة ٣
سيانيد	٥٠,٠	ميكروجرام / لتر	
١ ٢ داي كلوروإيثين	٣,٠	ميكروجرام / لتر	
إيبيكلوروهيدرين	٠,١٠	ميكروجرام / لتر	ملحوظة ١
فلوريد	١,٥	ملجم/ لتر	
رصاص	١٥,٠	ميكروجرام / لتر	ملحوظة ٣ ، ٤
زئبق	١,٠	ميكروجرام / لتر	
نيكل	٢٠,٠	ميكروجرام / لتر	ملحوظة ٣ ، ٤
نترات	٥٠,٠	ملجم/ لتر	ملحوظة ٥
نيتريت	٠,٥	ملجم/ لتر	ملحوظة ٥
مبيدات	٠,١٠	ميكروجرام / لتر	ملحوظة ٦ . ٧
إجمالى المبيدات	٠.٥	ميكروجرام / لتر	ملحوظة ٦ ، ٨
بوليسيكليك أروماتيك هيدرو كربون	٠,١٠	ميكروجرام / لتر	مجموع التركيزات للمركبات المحددة ملحوظة
سيلينيوم	١٠,٠	ميكروجرام / لتر	
تتراكلوروإيثين ، ترايكلوروإيثين	١٠,٠	ميكروجرام / لتر	مجموع التركيزات للقياسات المحددة
ترايهالوميثين - إجمالى	١٥٠,٠	ميكروجرام / لتر	مجموع التركيزات للمركبات المحددة ملحوظة ١
كلوريد الفينيل	٠,٥	ميكروجرام / لتر	ملحوظة ١

ملحوظة ١ :

القيمة القياسية تشير إلى بقايا تركيز المونومير فى الماء .

ملحوظة ٢ :

يجب الحصول على قيم أقل كلما أمكن ذلك .

ملحوظة ٣ :

القيمة تنطبق على عينة من المياه تم الحصول عليها بطريقة مناسبة لأخذ العينات عند الصنبور وتؤخذ كممثل لقيمة المتوسط الأسبوعى الذى تناوله المستهلك

ملحوظة ٤ :

يجب الحصول على تركيزات أقل كلما أمكن ذلك

ملحوظة ٥ :

يجب تحقيق الشروط التالية : (نترات)/ ٥٠ + (نيتريت)/ ٣ ≤ ١ حيث الأقواس التربيعية تمثل التركيزات فى ملجم/ ل للنترات (NO ٣) والنيتريت (NO ٢) ويجب ألا يزيد مستوى النيتريت عن ٠,١٠ ملجم/ ل عند مكان المعالجة .

ملحوظة ٦ :

<u>مبيدات الآفات تعنى :</u>

- المبيدات الحشرية العضوية .
- مبيدات الطحالب العضوية .
- مبيدات الحشائش العضوية .
- مبيدات القوارض العضوية
- مبيدات النيماتودا العضوية .

- مبيدات السليميسيد العضوية .
- مبيدات الاكاروسات العضوية .
- (Slimicides)

يجب مراقبة المبيدات التى يكون من المحتمل وجودها فى المياه فقط

ملحوظة ٧ :

القيمة القياسية تنطبق على كل مبيد آفات بصفة متفردة . وفى حالة الألدرين ، دليدرين ، هيبتاكلور والهيبتاكلور إيبوكسيد فالقيمة القياسية هى ٣٠ ميكروجرام/ ل.

ملحوظة ٨ :

إجمالى المبيدات يعنى مجموع كل مبيدات الآفات المتفردة المرصودة والمحدد كمها فى إجراءات المراجعة .

ملحوظة ٩ :

المركبات المحددة هى :

- Benzo (b) fluoranthane
- Benzo (k) fluoranthane
- Benzo (ghi) Perylene
- Indeno (١و ٢و ٣ -cd) pyrene

ملحوظة ١٠ :

يجب الحصول على مستويات أقل كلما أمكن ذلك والمواد المشار إليها هى الكلوروفورم ، برومونورم ، دايبورموكلوروميثان ، برومو كلوروميثان

عاشراً - الشروط الخاصة بمنتجات الاسماك على الشاطئ :

١ - الشروط الخاصة بمنتجات الأسماك الطارجة

يجب أن تخزن المنتجات المبردة غير المعبأة بأن توضع فى الثلج (المصنوع من مياه الشرب أو مياه البحار النظيفة) فى غرف التبريد الخاصة بالمنشأة كما يجب إعادة وضع الثلج كلما تستدعى الضرورة كما يجب أن تبرد المنتجات الطارجة والمعبأة من قبل إما بالثلج أو بوحدة التبريد الميكانيكية كى تكون فى درجة حرارة مماثلة

١ - تتم عمليات تقطيع الرؤوس وإخراج الأمعاء بشكل صحى ، وأن تغسل المنتجات بمياه الشرب أو مياه البحار النظيفة مباشرة بعد تلك العمليات إذا لم تكن هذه العمليات تمت على متن السفينة .

٢ - تتم عمليات الخلى والتقطيع بهذه الطريقة كى لا تتعرض الشرائح المخلية والقطع للتلوث أو التلف ، على أن تتم هذه العمليات فى مناطق غير التى تمت فيها تقطيع الرؤوس وإخراج الأمعاء ، ويجب ألا تظل الشرائح والقطع على موائد العمل لفترة ما بعد عملية التجهيز ، كما يجب أن تبرد الشرائح والقطع الطازجة التى سيتم بيعها بأسرع وقت ممكن بعد عملية التجهيز .

٣ - يجب أن تفصل الرؤوس والأجزاء المقطعة والتى تمثل خطراً على الصحة العامة فى مكان آخر غير التى تكون فيه المنتجات الصالحة للاستهلاك الآدمى

٤ - تصمم الحاويات المستخدمة فى نقل الأسماك الطازجة المختلفة أو تخزينها بشكل يضمن حمايتها من التلوث والحفاظ عليها تحت ظروف صحية ملائمة ، وعلى الأخص يجب أن يكون بها مكان مخصص لتصريف مياه الثلج المذاب

٥ - فى حالة عدم توافر مرافق خاصة للتخلص المستمر من المخلفات يجب وضعها فى حاويات مغطاة ومضادة للتسرب على أن تكون سهلة التنظيف والتطهير كما يجب عدم تراكم المخلفات فى مناطق العمل وأن تزال باستمرار فى نهاية كل يوم عمل على الأقل أو بمجرد امتلاء الحاويات .

٢ - الشروط الخاصة بمنتجات الأسماك المجمدة :

(أ) يجب أن يكون بالمصنع مايلى :

١ - معدات تجميد ذات كفاءة عالية للحصول على انخفاض درجات الحرارة .

٢ - معدات تجميد ذات كفاءة للحفاظ على المنتجات فى غرف التخزين فى درجات حرارة لا تتعدى المنصوص عليها فى القرار ، وذلك مهما كانت درجة الحرارة المحيطة « بالنسبة للأسماك التى يتم تعليبها يوافق على درجات حرارة عالية على ألا تتجاوز ٩ درجة مئوية».

٣ - أن يكون بغرفة التخزين : جهاز لتسجيل درجات الحرارة يتم وضعه في مكان يسهل قراءته ، كما يجب وضع جهاز الإحساس الحرارى الخاص بالتسجيل بعيداً عن مصدر التبريد (فى المنطقة التى تكون درجة الحرارة فيها فى أعلى معدلاتها) .

- يجب أن تتوافر جداول درجات الحرارة لأعمال الفحص التى تقوم بها الهيئة العامة للخدمات البيطرية فى الفترة التى تكون فيها المنتجات مخزنة .

٣ - الشروط الخاصة بمنتجات الأسماك المذابة :

- يجب أن تلتزم المنشآت التى تقوم بعمليات الإذابة بالآتى :

١ - أن تذاب منتجات الأسماك المختلفة وفقا للشروط الصحية ، كما يجب ألا تتعرض لأى نوع من التلوث ، علاوة على أنه يجب أن يوجد نظام صرف مناسب للتخلص من المياه الناتجة عن الإذابة وخلال عملية الإذابة يجب ألا ترتفع درجة حرارة منتجات الأسماك المختلفة بشكل كبير .

٢ - بعد الإذابة يجب أن تتم عمليات التجهيز أو التصنيع دون أدنى تأخير ، أما إذا تم عرضها مباشرة فى الأسواق فيجب أن تكون بشكل جيد .

٤ - الشروط الخاصة بمنتجات الأسماك المصنعة :

١ - يجب أن تكون عمليات المعالجة معترفاً بها فى القانون السارى إذا ما كان إجراء عمليات المعالجة ينطوى على منع نمو الأحياء الدقيقة المسببة للأمراض ، أو إذا ما كانت تلك العمليات عاملاً أساسيًا للحفاظ على المنتج .

٢ - على الشخص المسئول عن المنشأة أن يحتفظ بسجل خاص يحتوى على أعمال التصنيع التى تم إجراؤها ، كما يجب رصد نسبة الملح ونسبة المياه ومراقبتها معتمدين إلى نوع عملية التصنيع المستخدمة وتوقيت التسخين ودرجة الحرارة ، علاوة على ذلك يجب وضع تسجيلات لعمر التخزين المتوقع للمنتجات وتزود به الهيئة العامة للخدمات البيطرية .

٣ - توضيح الظروف الملائمة للتخزين على العبوة التى تحفظ لفترة محدودة بمعالجة ما مثل التمليح أو التدخين أو التجفيف .

٤ - يجب الالتزام بالشروط التالية عند التعليب فى حالة منتجات الأسماك المختلفة والتى تعرضت لعمليات تعقيم فى حاويات محكمة السد :

- أن تكون المياه المستخدمة فى تجهيز العلب مياه الشرب .
- أن تكون العملية المتبعة فى المعالجة بواسطة الحرارة عملية مناسبة وذلك بالنظر إلى المعايير الأساسية مثل توقيت التسخين ودرجة الحرارة والملء وحجم الحاوية ... إلخ ، وعليه يجب الاحتفاظ بسجل خاص بتلك الأشياء ، كما يجب أن تكون الحرارة قادرة على تدمير الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض وجراثيمها ، ويجب أن تحتوى معدات التسخين على الأدوات اللازمة للتأكد ما إذا كانت الحاوية قد مرت بمعالجة التسخين المناسبة أم لا ، كما يجب أن تستخدم مياه الشرب فى تبريد الحاويات بعد المعالجة بواسطة الحرارة ، وذلك دون الإخلال بوجود أية إضافات كيماوية مستخدمة وفقا للممارسات التكنولوجية الجيدة لمنع تآكل المعدات والحاويات
- يجب أن يقوم المصنع بإجراء المزيد من الفحوصات بشكل عشوائى لضمان مرور المنتجات المصنعة بمعالجة التسخين المناسبة

- اختبارات الحضانة (وهى الفترة بين الإصابة بالمرض وظهور علاماته) ويجب أن تتم تلك الاختبارات فى درجة حرارة تصل إلى ٣٧ درجة مئوية لسبعة أيام أو ٣٥ درجة مئوية لعشرة أيام أو أية درجة أخرى تتعلق بالموضوع
- اختبارات الكائنات البيولوجية للعناصر والحاويات فى معمل المنشأة أو فى أى معمل آخر متفق عليه يحدد بواسطة الهيئة العامة للخدمات البيطرية
- يجب أن تؤخذ عينات من الإنتاج يوميًا فى فترات محددة وذلك للتأكيد من فاعلية نظام المراقبة الصحية ولهذا الغرض يجب أن تتوافر المعدات المناسبة لفحص عينات المعلبات .

- يتم إجراء الفحص للتأكد من أن الحاويات لم تتلف .
- يجب إعطاء كافة الحاويات التى مرت بمعالجة التسخين وفقا للشروط العملية المطبقة علامة تعريف على العبوة توضع بواسطة الهيئة العامة للخدمات البيطرية.

٥ - يجب الالتزام بمايلى فى عملية التدخين :

إجراء عملية التدخين فى مواقع منفصلة أو فى أماكن خاصة معدة لهذا الغرض وإذا لزمت الضرورة أن يكون الموقع معد بنظام تهوية يحول دون تأثير الدخان والسخونة الناتجين عن الاحتراق على المبانى أو الأماكن الأخرى التى يتم فيها تجهيز منتجات الأسماك المختلفة أو تصنيعها أو تخزينها :

- إن تخزين المواد المستخدمة فى تدخين الأسماك بعيداً عن مكان التدخين ، كما يجب أن تستخدم بالشكل الذى لا يلوث المنتجات .
- منع استخدام الخشب المدهون والمصنع أو الذى جرت عليه أية معاملات كيميائية للحفظ كمواد لإنتاج الدخان عن طريق حرق الخشب .
- بعد التدخين يجب أن تتم عملية التبريد بسرعة إلى درجة الحرارة المطلوبة لوقاية المنتج قبل عملية التعبئة .

٦ - يجب الالتزام بمايلى فى عملية التمليح :

- أن تتم عملية التمليح فى مبانى مختلفة ، كما يجب نقلها من المبانى التى تتم فيها العمليات الأخرى .
- أن يكون الملح المستخدم فى معالجة منتجات الأسماك المختلفة نظيف ومخزن بشكل يمنع أى تلوث علاوة على أنه يجب عدم إعادة استخدامه .
- أن تصمم الحاويات التى تستخدم فى عملية التمليح بشكل يمنع حدوث تلوث خلال عمليات التمليح المختلفة .
- تنظيف الأماكن التى يتم فيها عمليات التمليح المختلفة قبل الاستخدام .

٧ - يجب أن تطهى الرخويات والقشريات المحاريه بالطريقة التالية :

- أن تلى عملية الطهى تبريد سريع ، كما يجب أن تكون المياه المستخدمة لهذا الغرض مياه الشرب أو مياه البحار النظيفة ، ويجب أن تستمر عملية التبريد حتى تصل درجة الحرارة إلى درجة حرارة الثلج المذاب ، وذلك إذا لم يكن هناك أى منهج آخر للوقاية .
- أن تتم عملية نزع المحار المختلف وفقا للشروط الصحية لتجنب تلوث المنتج ، وإذا كانت تلك العمليات تتم يدويا فعلى العاملين الاهتمام بغسل الأيدى وتنظيف كل ما يستخدم فى تلك العمليات باستمرار ، وإذا استخدمت الماكينات فى تلك العمليات فيجب تنظيفها فى فترات محددة كما يجب تطهيرها فى نهاية كل يوم عمل .
- وبعد عمليات نزع المحار المختلف يجب تجميد المنتجات المطهية على الفور أو تبريدها لتصل إلى درجة حرارة تحول دون نمو مسببات الأمراض ، كما يجب أن يتم تخزينها فى مبانى مناسبة .
- على كل مصنع إجراء عمليات فحص فى فترات محددة .

٨ - يجب أن تتم عملية المعالجة الميكانيكية للأسماك وفقا للشروط التالية :

- أن تتم المعالجة الميكانيكية للأسماك المخلية التى تم إخراج أمعائها وتغسل مقدما.
- تنظيف الماكينات فى فترات محددة وعلى الأقل كل ساعتين .
- بعد المعالجة يجب تجميد لحم الأسماك بأسرع وقت ممكن أو يدمج مع منتج آخر سيتم تجميده .

٩ - أرجل الضفادع :

١ - تعنى كلمة أرجل الضفادع الجزء الخلفى من الجسم والمقسم بقطع مستعرض خلف الضلوع الأمامية ، ويكون منزوع الأحشاء ومسلوخًا ، من جنس (family Ranidae) Rana Sp. وتقدم طازجة ، مجمدة أو مصنعة

٢ - تصدر أرجل الضفادع إلى دول الاتحاد الأوروبى عند توافر الشروط التالية :

- يجب أن يتم ذبح الضفادع وتصفية دمها وتجهيزها وفى حالة الضرورة تجميدها ومعالجتها وتعبئتها وتخزينها فى منشآت تتوافر فيها المتطلبات المدرجة فى البند الثامن من هذا القرار .
- أن تكون المنشآت مجازة من الهيئة العامة للخدمات البيطرية تمشيًا مع ما جاء بالبند الثالث عشر من هذا القرار
- أن تكون خاضعة للمتابعة والتفتيش حسبما جاء فى البند الثانى من هذا القرار .
- أن تكون أرجل الضفادع منتجة تبعًا لخطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة HACCP ومتمشيًا مع البند الثالث من هذا القرار .
- بالإضافة إلى ذلك ، يجب إعداد غرفة مستقلة لتخزين وغسيل الضفادع الحية التى سيتم ذبحها ، على أن تستخدم كذلك للذبح وتصفية الدماء . كما يجب أن تكون الغرفة منفصلة تمامًا عن أى غرفة أخرى تستخدم لتقطيع ، وتغليف وتجهيز وتعبئة أو معالجة الضفادع .
- يجب أن يتم موت الضفادع فقط بالذبح فى منشأة معتمدة . ويجب عدم استخدام الضفادع التى تكتشف ميتة قبل الذبح للاستهلاك الآدمى .
- يجب غسيل أرجل الضفادع التى تقطع فى الماء والذى يتطابق مع البند الثالث من هذا القرار ، على أن يتبع ذلك التبريد الفورى باستخدام الثلج أو الهواء البارد ، وذلك لدرجة صفر درجة مئوية ، أو تجمد فورًا إلى درجة حرارة - ١٨ درجة مئوية.

٣ - فى حالة إجراء عمليات معالجة أو تعبئة أو تخزين أو نقل لأرجل الضفادع ، فإن هذه العمليات يجب إجراؤها طبقا لما هو وارد فى البند العاشر من هذا القرار

٤ - يجب وضع علامة تعريف غير قابلة للإزالة على العبوات المحتوية على أرجل الضفادع ، وتحتوى على البيانات التالية :

- اسم منشأة التصدير .
- بلد المنشأ رقم الترخيص للمنشأة .

حادى عشر - مواصفات عامة خاصة بمنشآت التصدير :

١ - تتبع أثر المنتجات السمكية والرخويات ثنائية الصدفة :

يجب على كل المنتجين (بما فيهم صائدى الأسماك ووحدات إنتاج المزارع السمكية)، التجار والمصنعين والذين يحتفظون بالأسماك بغرض التصدير إلى الاتحاد الأوروبى عمل التالى :

- وضع علامة أو بطاقة على كل وحدة بداخل كل دفعة من المنتجات السمكية ، لتعريف هذه الدفعة ، والتعرف عليها من غيرها من الدفعات
- التفرقة بين الدفعات .
- الحفاظ على سجل مكتوب بأصل هذه الدفعة والذى يشمل المورد ، التاريخ ، الكمية ، وأى صفات أخرى متعلقة بها . الاحتفاظ بسجل عن الأفراد الذين يتم بيع الدفعات الأجزاء إليهم .
- الاحتفاظ بالسجلات لفترة لا تقل عن ثلاثة شهور فى حالة الأسماك الطازجة ، وسنتين فى حالة الأسماك المجمدة .
- تعرف دفعة (التشغيلة) منتجات الأسماك بأنها كمية من الأسماك أو الرخويات ثنائية الصدفة المحصودة ومن نفس الفصيلة ومنتجة من نفس الموقع وفى نفس الوقت .

٢ - الشروط الخاصة بالطفيليات :

- يجب أن تخضع الأسماك ومنتجاتها أثناء فترة الإنتاج وقبل أن تعرض للاستهلاك الآدمى إلى عمليات فحص مرئية لاكتشاف أية طفيليات مرئية .
- يجب ألا تطرح الأسماك أو أجزائها المصابة بالطفيليات والتى تمت إزالتها فى الأسواق للاستهلاك الآدمى .
- يجب أن يضمن المصنعون أن الأسماك أو منتجاتها أو الأسماك المستخدمة فى هيئتها الأولى فى عمليات التصنيع الخاصة بهم قد خضعت للمعالجات السابقة وذلك قبل طرحها للاستهلاك .
- يجب أن يكون مع منتجات الأسماك الموضحة آنفًا عند طرحها بالأسواق وثيقة من المصنع تشير إلى أنواع العمليات التى مرت بها .

٣ - أنواع الأسماك التى يحظر تصديرها :

يحظر تصدير أنواع الأسماك التالية إلى دول الاتحاد الأوربى :

نوع الأسماك	الاسم باللغة الإنجليزية	الاسم العلمى
١ - دراك	Barred Spanish mackerel	SCOMPEROMER US SPP.
٢ - المياسى (مياسى)	Bluefish	PONATONUS SALTATOR
٣ - انسن	Amberjack	SERIOH DUMRII
٤ - سيف	Horse mackerel	TRACHURUS TRACHURUS
٥ - سكومبر	Mackerel	SCOMPER SCOMPRUS
٦ - انشوجا	Spart	CLUPEA SPRATTUS
٧ - اسبادن	Anchovy	ENGRAULIS ENCRASSICHOLA

الأسماك المصنعة التالية لا يرغب فى تصديرها للاتحاد الأوربى :

الأسماك المملحة ومنتجاتها المصنعة من أسماك العائلة البورية وتشمل الفسيخ .

يسمح بإجراء بعض التعديلات فى الأصناف المحظور تصديرها عن طريق الجهة المختصة (وزارة الزراعة) .

٤ - شروط التعبئة :

١ - يجب أن تتم التعبئة وفقًا للشروط الصحية المناسبة . وذلك للحيلولة دون حدوث أى نوع من أنواع التلوث لمنتجات الأسماك المختلفة .

٢ - يجب أن تتفق مواد التعبئة ومنتجاتها والتى سيتم استخدامها لتعبئة منتجات الأسماك المختلفة مع كافة القواعد الصحية مع مراعاة الآتى :

- ألا تؤدى إلى تغيير الخواص الطبيعية للأسماك ومنتجاتها المختلفة .
- لا تنقل لمنتجات الأسماك المختلفة أية عناصر مضرة بصحة الإنسان .
- لا يسمح باستخدام مواد تغليف داخلية صلبة حتى لا تؤثر على الأسماك ومنتجاتها المختلفة .

٣ - لا يجوز إعادة استخدام مواد التعبئة باستثناء بعض الحاويات المصنوعة من مواد ملساء ومضادة للصدأ ولا تتأثر بالمياه والأشعة وتكون سهلة التنظيف والتطهير ، ويجوز إعادة استخدامها بعد تنظيفها وتطهيرها ، ويجب أن توفر مواد التعبئة لمنتجات الأسماك الطازجة والموضوعة فى الثلج نظام تصريف جيد لمياه الثلج المذاب .

٤ - أن تخزن مواد التعبئة التى لم يتم استخدامها فى أماكن تخزين بعيدة عن مناطق الإنتاج وتتم حمايتها من الغبار والتلوث

٥ - علامات التعريف :

يتم لصق بطاقة تعريف تحتوى على كافة بيانات المنتج أو عن طريق الوثائق الخاصة بتلك المنتجات ، لذلك يجب أن توضح المعلومات التالية على العبوة أو فى الوثائق الخاصة بالمنتجات ·

١ - الدولة المرسلة

٢ - تعريف المنشأة برقمها الرسمى الموافق عليه

٦ - شروط التخزين والنقل

١ - يجب أن تحفظ منتجات الأسماك خلال التخزين والنقل فى درجات الحرارة وفقًا لمايلى

● منتجات الأسماك الطازجة أو المذاب بها الثلج ومنتجات الرحويات والقشريات المحارية المطهية والمبردة فى درجة حرارة تصل إلى درجة حرارة الثلج المذاب

● منتجات الأسماك المجمدة باستثناء الأسماك المجمدة فى ماء مالح والتى ستستخدم فى صناعة الأغذية المعلبة - فى درحة حرارة تصل إلى - ١٨ درجة مئوية أو أقل فى كافة أجزاء المنتج ، مع السماح بارتفاع طفيف لا يزيد عن ٣ درجات مئوية أثناء نقل المنتجات المصنعة فى درجة الحرارة التى يحددها المصنع إذا ما استدعت الضرورة

٢ - يجوز التجاوز عن بعض شروط النقل والتخزين إذا تم نقل الأسماك المجمدة من وحدة تحزين مبردة إلى منشأة (وافقت عليها الهيئة العامة للخدمات البيطرية) لتذوب بوصولها لأغراض الإعداد أو التصنيع أو كلاهما وإذا ما كانت المسافة التى ستقطع ، قصيرة لا تتعدى ٥ كم أو ساعة

٣ - لا يجوز تخـزين المنتجات أو نقلها مع منتجـات أخرى قـد تلوثها أو تـؤثر على صحتها مالم تعبأ بشكل يوفر لها الحماية اللازمة .

٤ - يجب أن تكون المركبات المستخدمة لنقل منتجات الأسماك معدة بشكل يحافظ على درجة الحرارة اللازمة طيلة فترة الانتقال ، وإذا ما استخدم الثلج فى تبريد المنتجات فيجب توفير نظام تصريف لضمان عدم وجود المياه المذابة من الثلج بقـرب المنتجـات ، كما يجب أيضا أن تكون أسطح وسائل النقل المستخدمة مجهزة بالشكل الذى لا يجعلها تؤثر سلبًا على منتجات الأسماك ويجب أن تكون ملساء سهلة التنظيف والتطهير

٥ - لا يجوز استخدام وسائل نقل منتجات الأسماك فى نقل أية منتجات أخـرى من شأنها أن تؤثر على منتجات الأسماك أو تلـوثها . وذلك فيمـا عـدا إذا تم ضمـان أن منتجات الاسماك غير ملوثة نتيجة للتنظيف المستمر لوسائل النقل وتطهيرها

٦ - لا يجوز نقل منتجات الأسماك فى مركبات أو حاويات غير نظيفة أو مطهرة. كما يجب ألا تؤدى وسائل النقـل إلى تغيير فى مواصفـات الأسمـاك أو منتجـاتها التى تطرح بالأسواق (مراعاة درجات الحرارة) .

ثانى عشر - المتطلبات المتعلقة بالمزارع السمكية ومصائد أسماك المياه العذبة .

١ - محصول مصائد أسماك المياه العذبة :

يجب أن تطابق الأسماك الناتجة من مصائد أسماك المياه العذبة الشـروط الموصحـة فى البندين ٧ ، ١١ من هذه الوثيقة .

٢ - مكان الموقع واختياره :

يجب أن تتواجد مزارع ومصائد أسماك المياه العذبة فى مناطق تكون مخاطر التلوث بالمخلفات التى تحتوى على الكيماويات الضارة فى أدنى الحدود ، ويمكن فيها أيضًا التحكم فى مصدر التلوث .

يراعى عند اختيار موقع لمزارع ومصائد أسماك المياه العذبة أن يكون على مسافة آمنة من المصادر المحتملة لتلوث المياه ، كما يجب ألا يقع تحت مجرى التيار أو قريبة من الأماكن التالية :

- الصناعة والتعدين .
- الزراعة المكثفة (بالذات مزارع تربية الحيوان) .
- المستشفيات .
- السكك الحديدية والطرق الرئيسية .

قبل إنشاء المزارع السمكية يجب إجراء مسح للتربة لتحديد مدى الانتشار ، والتركيز لأى قياسات ذات أهمية لسلامة المنتجات النهائية ، شاملاً ذلك المعادن الثقيلة وبقايا المبيدات . ومثل هذا التحليل يجب إجراؤه كجزء من الترخيص المطلوب لنشاط مزارع سمكية جديدة .

يجب إبعاد مداخل التزود بالمياه والأقفاص والحظائر وأى صورة أخرى من حاويات المزارع السمكية عن مسارات المرور المائى ويفضل أن تكون أعلى مجرى التيار من المسارات المائية .

يجب إبعاد مداخل التزود بالمياه والأقفاص والحظائر وأى صورة أخرى من حاويات المزارع السمكية ، ويفضل أن تكون أعلى من التيار وبعيدة عن مصادر التلوث بالصرف الصحى .

٣ - تسهيلات مواقع المزارع السمكية :

يجب أن توفر كل مؤسسات المزارع السمكية تسهيلات مراحيض صحية يمكن استعمالها ومتاحة لاستخدام الأشخاص العاملين فى المؤسسة . يمكن تقبل تسهيلات المراحيض الأرضية .

والحد الأدنى للتسهيلات يعتمد على عدد العاملين فى الموقع ، حسب الجدول التالى:

عدد العاملين (تعداد حسب الجنس)	الحد الأدنى من المراحيض
١ - ٩	١
١ - ٢٤	٢
٢٥ - ٤٩	٣
٥ - ١٠	٥
أكثر من ١	لكل ٣ فرد يضاف (١) مرحاض

ويجب أن تقع التسهيلات الصحية على مسافة كافية من مكان الاحتفاظ بالأسماك لضمان عدم وجود أخطار تلوث لأحواض الأسماك من المخلفات الآدمية .

تخزين الأعلاف :

فى حالة تخزين العلف فى تسهيلات المزرعة السمكية فيجب أن يخزن فى مكان مبنى جيداً وجيد التهوية ، ومحمى من دخول الحشرات والعصافير والقوارض .

تهيئة الأحواض ، السماد والعلف:

تجهيز الأحواض :

يجب إزالة الحشائش والمخلفات والبقايا قبل إعداد أحواض المزرعة السمكية للملء بالمياه .

يجب تهيئة الأحواض بالجير على أن تترك لمدة لا تقل عن أسبوعين قبل الملء وإدخال الأسماك .

يجب تجفيف الأحواض مرة واحدة على الأقل سنويًا ، على أن تترك لتجف ويعاد تعبئتها بالجير .

الأسمدة :

المواد التى لا يسمح باستخدامها كأسمدة لأحواض الأسماك هى كالتالى :

- المخلفات الآدمية .
- المخلفات الحيوانية ، إلا إذا :
  - أضيفت مع وزن مماثل من الجير أثناء تهيئة الأحواض ، أو
  - تم تحللها بطريقة مقبولة إلى سماد للقضاء على بيض الديدان الطفيلية ، أو
  - مأخوذاً من حيوانات فى تربية مغلقة بالقرب من الأحواض كجزء من نظام زراعى متكامل ، وعلى أن تخضع تلك الحيوانات للعلاج بانتظام لعلاجات بالأدوية طاردة الديدان .

العلف ومواد العلف :

يمكن استخدام مخلفات المجازر وفضلات الذبائح من الحيوانات الثديية التى تؤكل ، كغذاء للأسماك فقط فى حالة طهيها أولاً .

يجب عدم استخدام الأعلاف المركبة لتغذية الأسماك إلا إذا تم إعلام المستعمل بالتركيب شاملاً أى إضافات تم إضافتها بواسطة الصانع .

الأعلاف المركبة المعالجة بإضافات دوائية بيطرية (مشتملاً ذلك على الهرمونات والمضادات الحيوية) تعتبر بمثابة أدوية بيطرية والتى ينطبق عليها القسم التالى .

الأدوية البيطرية وفترات الانسحاب :

(أ) تسجيل وتوزيع الأدوية البيطرية :

لا يجب إدخال منتجات علاجية بيطرية أو إضافات دوائية فى أعلاف الأسماك وتقديمها للأسماك إلا الأصناف التالية :

- تتراسيكلين .
- كوينولون (شاملا حامض الأكسولينيك ، الفلوماكين) .
- سلفوناميد .
- فورمالين .

ويمكن لوزير الزراعة إصدار قرار يعدل هذه القائمة من الأدوية المسموح بها .

(ب) تداول وإدارة العقاقير البيطرية :

- يجب أن يتم إجراء المقاومة لأمراض الأسماك فى المزارع السمكية عن طريق الأدوية فقط على أساس تشخيص من طبيب بيطرى أو خبير أمراض أسماك مؤهل .
- يجب إعطاء الأدوية البيطرية لعلاج أمراض الأسماك تحت إشراف بيطرى وبناء على وصفة طبية مكتوبة من طبيب بيطرى أو خبير أمراض أسماك .
- ويجب أن تحدد الوصفات الطبية : الجرعة وتكرارها ، طريقة الاستعمال ، فترة الانسحاب . وفى جميع الحالات ، يجب استعمال الأدوية البيطرية طبقا لتعليمات الشركة المصنعة مع الأخذ فى الاعتبار كل البيانات التحذيرية ، مضادات الاستعمال وبالأخص بالنسبة لفترة الانسحاب .
- من الضرورى تسجيل كل جرعة واستعمال للأدوية البيطرية (التى تشمل الأعلاف المركبة المحتوية على إضافات بيطرية) فى دفتر خاص يحتفظ به لهذا الغرض ، ويوضح تاريخ وطبيعة كل علاج ، تعريف الأسماك ومدة فترة الانسحاب .
- ويوقع الطبيب البيطرى أو خبير أمراض الأسماك على المدخلات فى السجل كمسؤول عن إدارة برامج الأدوية . كما يجب أن يسجل هذا السجل درجة حرارة المياه خلال إعطاء الأدوية وخلال فترة الانسحاب .
- يجب الإبقاء على الأسماك المريضة والتى يتم معالجتها بأدوية بيطرية منفصلة عن غيرها ممن لم يتم معالجتها ، كما يجب أن يكون التعرف عليها سهلاً كدفعة منفصلة .
- يجب أن يكون تخزين الأدوية البيطرية فى دواليب مغلقة ومعنونة والتى تستخدم فقط لهذا الغرض . كما يجب أن يوضع على الدواليب أسماء الأشخاص المسئولين عن المفاتيح .

حصاد الأسماك وفترة الانسحاب :

- يجب عدم إعطاء الأدوية المستخدمة فى العلاج وكذلك المستخدمة فى الوقاية إلى الأسماك خلال فترة معينة من الوقت قبل الحصاد (فترة الانسحاب لا تقل عن ٣ أسابيع)
- على مورد الأدوية أن يقوم بتحديد فترات الانسحاب تحت الظروف المختلفة ، ولأنواع الأسماك والدواء المعنى ، ويسجل ذلك فى سجل الأدوية الممسوك بمعرفة المزارع .
- يجب عدم حصاد الأسماك قبل انتهاء فترة الانسحاب .
- ويجب ألا تزيد كميات متبقيات الأدوية البيطرية فى الأجزاء الصالحة للأكل من الأسماك المحصودة عن الحدود القصوى للمتبقيات الموجودة فيما يلى :

المـــادة	الحد الأقصى للمتبقيات (MRL) ميكو جرام/ كجم
تتراسيكلين	١٠٠
كينولون (حامض أكسولينيك ، فلوماكين)	٣٠٠
سلفوناميد	١٠٠

لو بيعت الأسماك المعالجة بعقار بيطرى حية للاستمرار فى التربية قبل انتهاء فترة الانسحاب فيجب إخطار المشترى بذلك كتابة .

المتطلبات اللازمة للتسويق :

لو أرسلت الأسماك لمزيد من المعالجة ، فيجب على المنتج أن يقر كتابة للجهة المعالجة بالتالى :

- لم يتم إعطاء أى أدوية بيطرية .
- ولو تم إعطاؤها ، فإن فترات الانسحاب الدنيا قد تم مراعاتها بالنسبة لتلك الأدوية .

من الضرورى عند استلام منتجات سمكية قيام المعالجين بإجراء اختباراتهم للتأكد من :

- أنهم لا يقبلون دفعات إنتاج تم معالجتها بأدوية علاجية غير معلنة .
- فى حالة إضافة أدوية بيطرية أنه قد تم مراعاة الفترات الدنيا للانسحاب ، وأن الحدود القصوى للمتبقيات لم يتم تجاوزها .
- عدم وجود أى مواد ممنوعة

الحصاد (الصيد) ، الأدوات والمواد .

تصمم وتنشأ طرق الصيد وأماكنه داخل تسهيلات المزارع السمكية للقيام بالعمليات بسهولة وسرعة وبطرق مقبولة صحيًا يجب تصميم كل الأدوات المستخدمة فى الحصاد والصيد والتصنيف والتدرج وتداول ونقل الأسماك لتحقق المناولة السريعة والفعالة للأسماك بدون التسبب فى أضرار ميكانيكية .

يجب أن يسمح تصميم وتنفيذ المعدات والحاويات والأدوات التى تلامس الأسماك بتنظيفها وتطهيرها وصيانتها بطريقة ملائمة لتجنب التلوث .

يجب أن تكون كل أسطح الصناديق والأدوات والمعدات الأخرى التى تلامس الأسماك من مواد مقاومة للصدأ ، ملساء ويسهل تنظيفها ، أو تصمم للاستخدام لمرة واحدة فقط .

لو استخدمت صناديق من النوع متعدد الاستخدام فى نقل الأسماك من الحوض ، فيجب توفير وسائل مناسبة للتنظيف بالماء والمنظفات والمطهرات .

العادات الصحية :

العادات الصحية الشخصية والسلوكيات :

سيحتفظ أى شخص يعمل فى إحدى تسهيلات المزارع السميكة بمستوى معقول من العادات الصحية الشخصية ، كما يجب أن يأخذ كل الاحتياطات لمنع تلوث الأسماك .

يجب تغطية أي قطع أو جروح فى الأيدى والساعد فورا بضمادة مانعة لنفاذ المياه .

لا يسمح بالعمل فى عمليات المزارع السمكية للأشخاص الذين يعانون من أمراض معدية أو من عدوى بالديدان الطفيلية أو من لديهم جروح متقيحة ، بثرات أو غيرها من العدوى الجلدية أو الذين يعانون من الإسهال .

وسيتعين على الأفراد العاملون بمزارع الأسماك عند تعيينهم وكل عام بعد ذلك أن يخضعوا لفحص صحى للتأكد من أنهم لا يعانون من الحالات المذكورة عاليه . وسيتم الاحتفاظ بالوثائق الصحية لكل شخص فى الموقع ، وستكون متاحة لتفتيش السلطة المسئولة عند الطلب .

أى شخص يدخل موقعا لمزرعة سمكية عليه أن يمتنع عن البصق أو تناول الطعام ، التبول أو التبرز إلا فى المناطق المخصصة لتلك الأغراض ، والتى يجب أن تكون بعيدة عن مناطق إنتاج الأسماك .

صندوق الإسعافات الأولية :

سيتم إمداد كل تسهيلات مزرعة بصندوق إسعافات أولية ، والذى يجب على الأقل أن يحتوى على التالى :

- كمية مناسبة من الضمادات الغير منفذة للماء .
- مرهم مطهر أو مبيد للجراثيم .
- قطن طبى وشريط لاصق .

استبعاد الحيوانات :

يجب استبعاد كل الحيوانات المستأنسة من عمليات المزارع السمكية والمناطق المجاورة للأحواض ، وذلك فيما عدا نظم المزارع السمكية المتكاملة حيث يتم بالقصد إدخال الحيوانات .

التنظيف والتطهير ومقاومة الآفات :

١ - عام :

يجب الاحتفاظ بالمناطق المحيطة بالأحواض نظيفة وخالية من المخلفات ، والأسماك التالفة والأشياء المتصلة بعمليات المزارع السمكية

٢ - جداول التنظيف والتطهير :

يجب أن يتم تجهيز جدول مكتوب دائم للتنظيف والتطهير . لكى يمكن التأكد من أن كل أجزاء تسهيلات ومعدات المزرعة السمكية قد نظفت على نحو مناسب وبانتظام

يجب أن يسمى أحد الأشخاص ليكون مسئولا عن تنفيذ هذا الجدول .

يجب أن يتاح هذا الجدول للمفتشين فى كل الأوقات .

ومن الضرورى تدريب العاملين فى المزرعة السمكية على استخدام أدوات مخصوصة للتنظيف ، وطرق تفكيك المعدات لتنظيفها ، كما يجب أن يكونوا على علم بمغزى التلوث والأخطار المتعلقة به .

٣ - نظم مكافحة الآفات :

يجب تجهيز برنامج مكتوب دائم لمكافحة الآفات للتأكد من أن كل أجزاء تسهيلات المزرعة السمكية تبقى خالية من الإصابة بالآفات الحشرية والقارضة .

يجب أن يسمى أحد الأشخاص ليكون مسئولا عن تنفيذ البرنامج .

يجب أن يتاح هذا الجدول للمفتشين فى كل الأوقات .

حفظ السجلات والتعرف على الدفعات :

يجب الاحتفاظ بسجلات فعالة عن كل دفعة من الأسماك المرباة فى كل حوض ، مشتملة على نظم إعطاء الأدوية البيطرية ، طرق التغذية وكمياتها ، الأسمدة المضافة للحوض ، وأى نتائج لقياسات جودة المياه .

ويحتفظ بالسجلات لمدة سنة واحدة بعد الحصاد .

يجب أن يعطى رقم دفعة ، لكل دفعة من الأسماك تغادر المزرعة للأسواق أو للمعالجة ، وهذا الرقم يربط الدفعة بمعلومات السجلات المشروحة فى البند (١٢ - ١) .

كما يجب أن توضع على كل دفعة من الأسماك التى تترك المزرعة إلى الأسواق أو للمعالجة المعلومات التالية :

- رقم الموافقة على مشروع المزرعة السمكية .
- اسم المؤسسة التجارية .
- تاريخ الصيد .
- الأصناف .
- رقم الدفعة .

يجب على المديرين أن يتأكدوا من فعالية الإجراءات ومكانها لتفعيل التعقب الكامل والاسترجاع السريع لأى دفعة أسماك من الأسواق .

الحد الأدنى من متطلبات المراجعة :

يجب تنفيذ برامج للمراجعة للتأكد من :

- عدم تراكم المخلفات والبقايا مثل الأسماك الميتة أو المريضة ، والتخلص منها بطريقة صحية .
- الحفاظ على المستويات الصحية والنظافة للأفراد .
- تنفيذ برنامج مكافحة الآفات .
- تنفيذ برامج النظافة والتطهير .
- الحفاظ على موارد المياه والثلج وجودتهما .
- بقايا أى منتجات بيطرية علاجية تم إعطاؤها خلال دورة حياة الأسماك تكون أقل من الحد الأقصى للمتبقيات (فى حالة تحديدها) وذلك وقت الصيد .

يجب تسجيل نتائج أي إجراءات مراجعة وأى إجراءات تصحيحية تتخذ بعد المراجعة .

ثالث عشر - المسئوليات الخاصة بالهيئة العامة للخدمات البيطرية :

تكون الهيئة العامة للخدمات البيطرية مسئولة عن إجراء كل الاختبارات والإجراءات اللازمة للتأكد من الالتزام بالشروط الأساسية الخاصة بهذا القرار .

سيتم إجراء عمليات التفتيش والرقابة بالكثرة التى يتطلبها التأكد من المستوى المناسب من الرقابة .

سوف تخضع منشآت التصدير ، سفن التصنيع ، سفن الثلاجات وتسهيلات الإنتاج السمكى والأحياء المائية والتى توفر منتجات للتصدير إلى الاتحاد الأوروبى للتفتيش مرة على الأقل كل ستة شهور .

وسوف تشتمل إجراءات التفتيش والرقابة على :

التفتيش على سلسلة التوريدات لمنشآت التصدير ، بما فيها سفن التصنيع ، الإنتاج السمكى ، مواقع الرسو ، وظروف النقل .

التفتيش على الأوضاع فى منشآت التصدير ، سفن التصنيع ، سفن الثلاجات وتسهيلات الإنتاج السمكى و الأحياء المائية ، خلال الإنتاج للتأكد من أن متطلبات هذا القرار قد تم الالتزام بها .

التأكد على وجه الخصوص من تنفيذ نظم تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة HACCP حسب الخطة المكتوبة التى وافقت عليها الهيئة العامة للخدمات البيطرية ، وللتأكد من عدم تجاوز الحدود الحرجة فى إطار الرقابة العامة ، جمع وتحليل العينات المناسبة من مراحل الإنتاج المختلفة لكل من المنتجات والبيئة التى يتم تداول المنتج بها لتشمل اختبارات على :

- الظروف الصحية للإنتاج .
- وجود الكائنات المرضية الإنسانية شاملاً الطفيليات .
- بقايا الأدوية البيطرية التى تستخدم في المزارع المائية السمكية .
- بقايا الملوثات البيئية (المعادن الثقيلة ، بقايا المبيدات ، وغيرها من الملوثات) .
- وجود أى مصادر أخرى للخطورة (مثل الهيستامين و Ciguatera) .

رابع عشر - الخطوات المتبعة للحصول على تصريح منشأة لتصدير الأسماك ومنتجاتها :

١ - يتقدم المصدر للهيئة العامة للخدمات البيطرية بطلب ويقوم بملء استمارة طلب تسجيل منشأة ونوع النشاط (تصدير أسماك طازجة أو مجمدة) مرفق .

٢ - يتم عمل معاينة المنشأة بواسطة الأطباء البيطريين المختصين وتحديد مدى مطابقتها لشروط الهيئة العامة للخدمات البيطرية بما يتمشى مع اشتراطات دول الاتحاد الأوروبى مع تحرير محضر بصلاحيتها

٣ - بناء على محضر اللجنة وتقرير صلاحية المنشأة يتم استصدار تصريح للمنشأة متضمن الرقم الكودى للمنشأة (طبقا للنمودج المعد لذلك) مرفق

٤ - تخطر المنافذ المحجرية بالأرقام الكودية للمنشآت التى تقع فى نطاقها حتى يتم الإشراف البيطرى على هذه المنشآت فى جميع مراحل الإعداد حتى التصدير

٥ - يتم استخراج الشهادة الصحية البيطرية للرسالة المصدرة من منفذ التصدير مدونًا بها الرقم الكودى للمنشأة

٦ - يفتح سجل بالإدارة المختصة يسجل به البيانات الخاصة بكل منشأة

خامس عشر - تعريف الرقم الكودى بالمنشأة

من الجهة اليسرى كود الهاتف الخاص بكل محافظة من محافظات جمهورية مصر العربية

(F) . الحرف الأول من كلمة الأسماك باللغة الإنجليزية

رقم المنشأة يسجل بالأرقام اللاتينية

ARAB REPUBLIC OF EGYPT

MINISTRY OF AGRICULTURE

GENERAL ORGANIZATION OF

VETERINARY SERVICES

APPLICATION FOR APPROVAL FOR EXPORT TO THE EU

Information to be supplied on application form

1. Street address and location of establishment.

2. Official name and address of operator of establishment (the applicant).

3. Contact details of key holder of establishment.

4. Owner of establishment (if different from above).

5. Species for export to the EU (Latin names).

6. Processes to be under taken (eg. fresh, frozen, smoked).

7. Sources of raw material (eg. Sea, lake, fresh waters).

Document to be supplied with application

1. Location plane of establishment showing surrounding area and buildings.

2. Detailed plane of establishment.

3. Plane of water system.

ARAB REPUBLIC OF EGYPT

MINISTRY OF AGRICULTURE

GENERAL ORGANIZATION OF

VETERINARY SERVICES

APPROVAL CERTIFICATE

Street address and Location of establishment

Is approved under joint Ministerial Decree No. ****/2001 by GOVS for the export of fishery products to the EU.

Approval number is .....

Approval is subject to the following conditions.

1. Species permitted to the EU are:

Latin names

2. Processes, which may be undertaken, are.

e.g. fresh, frozen, smoked.

3. Permitted sources of raw material are

e.g. Sea, lake, fresh waters.

The duration of the approval is for a period of one year from the date of

signature:

Signed

Date of GOVS

Date

ARAB REPUBLIC OF EGYPT

MINISTRY OF AGRICULTURE

GENERAL ORGANIZATION OF

VETERINARY SERVICES

APPLICATION FOR EXPORT HEALTH CERTIFICATE FOR THE EU

1. Description of consignment for which certificate is required:

Species (scientific name) .....

State or type of processing .....

Packaging .....

Batch numbers and number of packages in each

batch .....

Net weight .....

Temperature required during storage and transport

.....

2. Origin of the fishery products

Approval number of establishment .....

Address of establishment

.....

Date and time of packaging of consignment for export (CA reserves the right to be present)

.....

Name and contact number of person responsible for packing for export in the establishment

3. Destination of the fishery products

The fishery products are to be despatched from ..... (Port of dispatch) to .....

(port of arrival)

By the following means of transport .....

Name and address of consignor:

.....

Name and address of consignor at place of destination

.....

Name, address and contact number of person making the application

.....

ARAB REPUBLIC OF EGYPT
MINISTRY OF AGRICULTURE
GENERAL ORGANIZATION OF
VETERINARY SERVICES

PRE - CERTIFICATE

1. Description: species (scientific name) .....

State or type of processing .....

Packaging .....

Batch numbers and number of packages in each

batch .....

Net weight .....

Temperature required during storage and transport

.....

2. Origin of the fishery products

Approval number of establishment .....

Address of establishment

.....

3. Destination of the fishery products

The fishery products are to be despatched from

..... to .....

By the following means of transport .....

Name and address of consignor:

.....

Name and address of consignee at place of destination

.....

I have observed the packing of the above and certify that its origin as stated above.

Signature and official stamp of the inspector

ARAB REPUBLIC OF EGYPT

MINISTRY OF AGRICULTURE

GENERAL ORGANIZATION OF VETERINARY SERVICES

HEALTH CERTIFICATE FOR FISHERY PRODUCTS EXPORTED FROM EGYPT TO THE EU

Issued by GOVS, MOALR, DOKKI, EGYPT

Certificate reference number (unique)

1. Identification of fishery products

Description: species (scientific name) .....

State or type of processing .....

Packaging .....

Number of packages .....

Net weight .....

Temperature required during storage and transport .....

2. Origin of fishery products

Approval number of establishment .....

Address of establishment .....

3. Destination of the fishery products

The fishery products are dispatched from ..... to .....

by the following means of transport .....

Name and adress of the consignor:

.....

Name and address of the consignee at the place of destination

.....

HEALTH ATTESTATION

The undersigned official inspector hereby certifies that the fishery products described above have been handled, prepared or processed, identified, stored and transported under conditions at least equivalent to those laid down in council directive 91/493/EEC of 22july 1991 laying down the health conditions for the production and the placing on the market of fishery products

Done at ..... on .....

(place) (date)

Signature of the official inspector

Name in capitals and position

Name and adress of the consignor:

.....

Name and address of the consignee at the place of destination

.....

HEALTH ATTESTATION

The undersigned official inspector hereby certifies that the fishery products described above have been handled, prepared or processed, identified, stored and transported under conditions at least equivalent to those laid down in council directive 91/493/EEC of 22july 1991 laying down the health conditions for the production and the placing on the market of fishery products

Done at ..... on .....

(place) (date)

Signature of the official inspector

Name in capitals and position