



الجمهورية التونسية  
وزارة الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري

المجمع المصنعي المشترك  
لمنتجات الصيد البحري

# دليل حسن تطبيق القواعد الصمبية

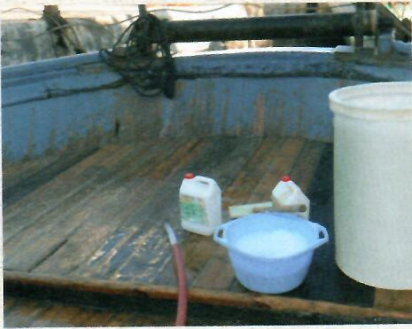
مراكب الصيد والتجميد متنا



## القواعد العامة للنظافة

### 1. نظافة المركب و الأواني و المعدات المستعملة

#### 1-1. نظافة المركب



غسل سطح المركب بماء البحر النظيف

تجهيز المركب بكل أدوات و مواد التنظيف و التعقيم .  
تنظيف المركب و محيط العمل  
وفق الطريقة التالية :

#### 1 . إزالة الأوساخ

2 . غسل سطح المركب  
بماء البحر النظيف

3 . التنظيف بمادة منظفة  
مع إستعمال الفرشاة



التنظيف بمادة منظفة مع إستعمال الفرشاة



4. الغسل بالماء النقي

5. التنظيف بمادة مطهرة والإنتظار لمدة 10 دقائق لكي تعطي المادة المطهرة مفعولها.

6. الغسل مرة ثانية بالماء النقي مع إحترام المقادير المخصصة لكل مادة منظفة ومطهرة على أن تكون المادة المستعملة مصادق عليها من طرف السلطة المختصة.



الغسل بالماء النقي بعد عملية التطهير

## 2.1. نظافة الصناديق والأواني والمعدات

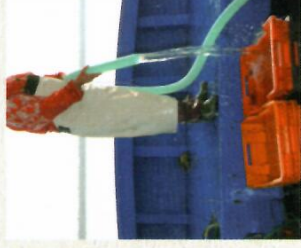
تنظيف وتعقيم الصناديق البلاستيكية بماء نظيف قبل كل عملية صيد.  
تنظيف وتطهير الأواني والمعدات المصنوعة من مادة acier inoxydable بعد كل إستعمال.



تعقيم الصناديق بمادة مطهرة



تنظيف الصناديق بمادة منظفة



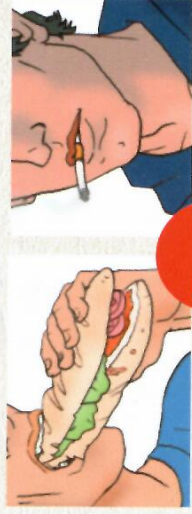
تنظيف الصناديق بالماء النقي



## 2. صحة ونظافة المطاقم (البحارة)

يتعين على البحار الحصول على شهادة صحية تخول له مداولة المتوج وأن يكون في صحة جيدة عند مباشرته للعمل.  
إستعمال بدلة عمل خاصة ونظيفة لمداولة المتوج.

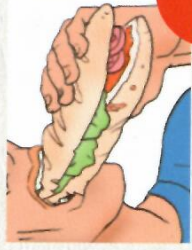
## الإمتناع عن



1- التدخين



3- السعال



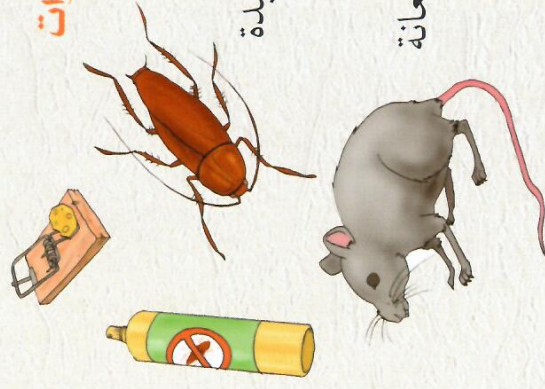
2- الأكل



4- البصاق

في الفضاء المخصص لمداولة المنتج وعلى سطح المركب .  
وجوب تمكين العامل من دورات تكوينية تهتم بقواعد الصحة وطرق مداولة المنتج .

## 3. مكافحة الجرذان والحشرات



السهر على مكافحة الجرذان  
والحشرات بإستعمال مادة مبيدة  
أدوات خاصة .

وعند الإستعصاء ينبغي الإستعانة  
بشركة مختصة .



الإمتناع عن مداولة المنتج عند الإصابة بجروح  
المستوجب تضميدها لمباشرة عمل آخر على  
متن المركب .

غسل اليدين وتعقيمها وتخفيفها قبل الشروع في  
العمل ، وخاصة بعد إستعمال بيوت الراحة وبعد  
الأكل وقبل إستئناف كل عمل .



2- أخذ الصابون السائل



1- بل اليدين

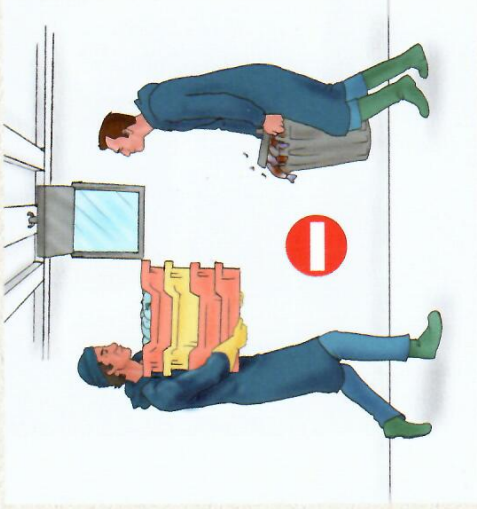


4- تخفيف اليدين

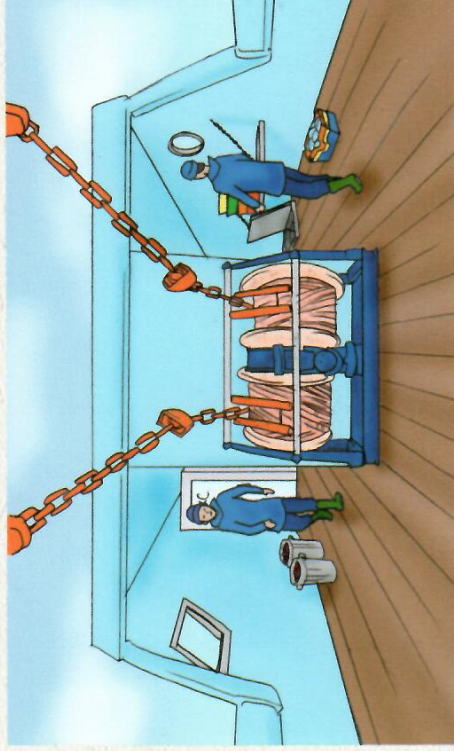


3- فرك وتخليل الأصابع بالصابون  
السائل ثم تشليل اليدين

التحكّم في مسار المنتج وفي مسار البحارة (Flux)

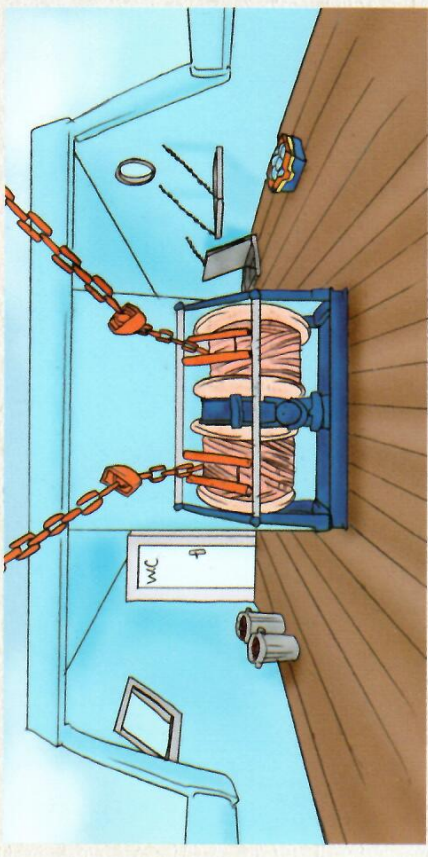


تجنب تلوث المنتج خاصة في الأماكن الحساسة :  
مكان إنزال الأسماك ومكان حفظها ومداولتها.

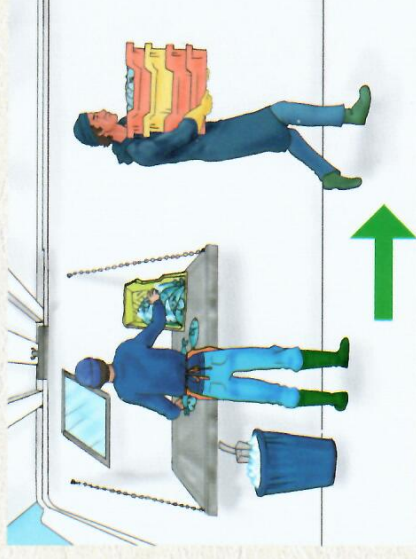


## القواعد العامة لحفظ الصحة

تقسيم المركب إلى منطقتين منطقة نظيفة ومنطقة أقل نظافة.



إتباع طريقة المرور بالمنتوج دائما إلى الأمام.



## حسن مداولة المنتج

### Bonnes pratiques de fabrication

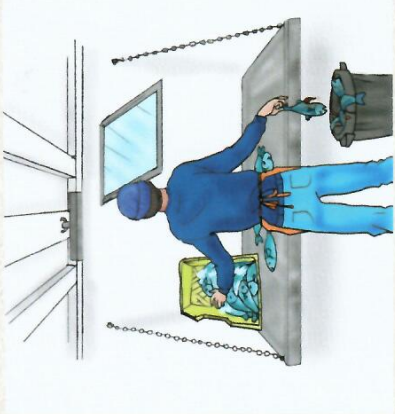
#### 1. يجب الحرص على :

- عدم الإفراط في تعبئة الأسماك في الصناديق .



- حفظ الأسماك من أشعة الشمس في مكان مخصص للغرض تم تنظيفه وتطهيره بصفة محكمة .

- فرز المنتج مباشرة إثر إصطياده وفي أسرع وقت ممكن وعدم خلطه بالسمك الفاسد أو يذوي الحجم الغير قانوني .



- إزالة أمعاء الأسماك الكبيرة الحجم بطريقة تمنع تلوث الأسماك و **في أسرع وقت ممكن** ثم غسل الأسماك بالماء النظيف .



#### 2. وضع الفضلات

- وضع الفضلات في حاويات عازلة مغطاة مخصصة للغرض وفي أماكن بعيدة عن المنتج السمكي .



### 3. تصبير القشريات



للمحافظة على اللون الطبيعي للقشريات يتعين معالجتها بمادة مصبّرة غذائية وفق الطريقة التالية:

• إعداد محلول بنسبة 2٪ أي 2 كغ من المادة المصبّرة المعنية في 100 لتر من الماء والثلج فيما يخص القمبيري وبنسبة 1٪ أي 1 كغ من المادة المصبّرة المعنية في 100 لتر من الماء والثلج فيما يخص الشوفرات.

• تغيير المحلول لكل 250 كغ من القشريات.

حفظ المادة المصبّرة في مكان مغلق مع الحرص على أن تحمل مدة صلوحية إستعمالها (تاريخ الصنع وبداية عدم الصلوحية).

يمكن الإستعانة بـ «Kit» للتحليل السريع للتثبت من مقدار المادة الفعالة.



### 4. تلييج وتبريد وخنز منتوجات البحر

#### 1.4. منتوجات البحر الطازجة

يخزن الثلج في بيوت التبريد أو في مكان مخصص للغرض بعيدا عن الحرارة.

يجب إستعمال ثلج متأتي من ماء نقي صالح للشرب أو ماء بحر نظيف.

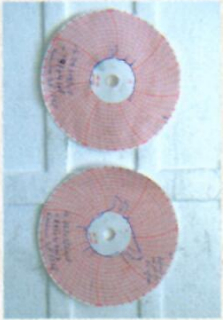
يجب أن تكون بيوت التبريد كافية من حيث الحجم ومخصصة لخنز متوجات الصيد البحري فقط.



يجب العمل على تبريد الأسماك في أسرع وقت ممكن سواء بتلييجه أو بوضعه في الماء البارد أو الثلج.

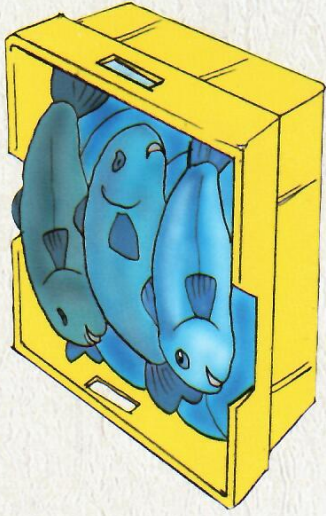


في حالة وقوع خلل في آلة تسجيل الحرارة Thermographe أونفاذ كمية الثلج يجب العودة إلى أقرب ميناء لانزال المنتج السمكي .

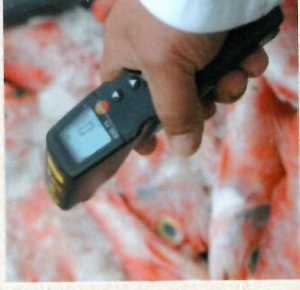


### 5. إنزال المنتج

يقع إنزال المنتج بسرعة في مكان محفوظ ومخصص للغرض ويكون هذا المنتج مغطى بالثلج وموضوعا في صناديق نظيفة .



يمنع خلط الأسماك ذات الطزاجة المختلفة .



يجب أن تتراوح درجة حرارة الأسماك بين 0 و 2 درجة وأن لا تتجاوز 5 درجات.

يقع وضع الثلج تحت وفوق الأسماك بكمية كافية أي من 30 إلى 40٪ من وزن المنتج وفي صناديق مطابقة للمواصفات .



### 2.4. منتوجات البحر المجمدة

يجب أن تكون درجة الحرارة الداخلية للمنتوجات المجهدة 18 درجة تحت الصفر أودونها.

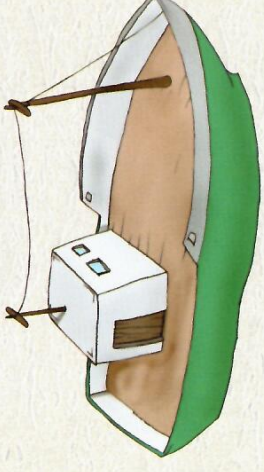


يجب أن تكون درجة حرارة نفق التجميد 40 درجة تحت الصفر قبل دخول المنتج للتجميد . يجب متابعة درجة حرارة بيوت التبريد ونفق التجميد .





## مصادر تعفن الأسماك



1- المركب:

يجب أن يكون نظيفاً.

2- منطقة الصيد:

تجنب الصيد في مناطق ملوثة أو غير مرخص فيها الصيد.



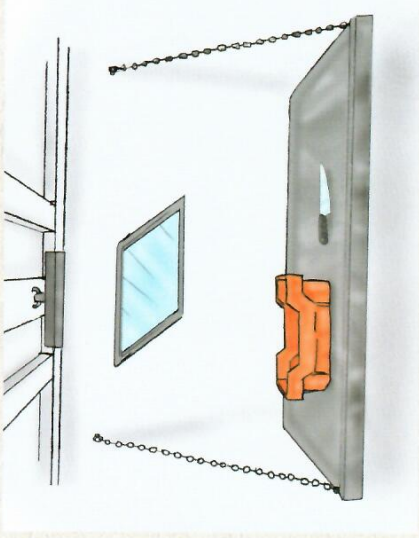
3- البحار:

يجب أن يكون نظيفاً وبصحة جيدة.



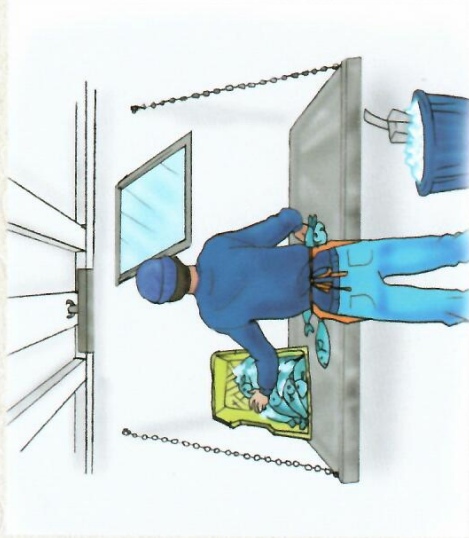
4- المعدات و الأدوات المستعملة:

يجب أن تكون نظيفة.



5- طريقة مداولة المنتوج:

يجب أن تكون محكمة وتحافظ على جودة المنتوج.



## المراقبة الذاتية

يجب على صاحب مركب التجميد متنا إعداد برنامج مراقبة ذاتية مصادق عليه من قبل السلطة المختصة على أساس المبادئ العامة لنظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحساسة "HACCP"

## الإسترسال

يجب على صاحب المركب تطبيق نظام الإسترسال على المنتوجات التي يقع صيدها من خلال تدوين مناطق الصيد حسب التصنيف المعتمد من قبل منظمة الأغذية والزراعة، والأصناف والكميات التي وقع صيدها، وذلك على دفتر الصيد . . .

