

تأهيل قطاع الصيد البحري: مسؤولية الجميع

- تجهيز المراكب بحاويات عازلة واستعمال صناديق نظيفة ومطابقة للمواصفات الصحية
- طلاء المركب بدهن غذائي وتنظيفه بطريقة محكمة بإستعمال مواد منظفة و معقمة مصادق عليها
- المتابعة الصحية لأفراد الطاقم ضمان لصحة المنتج وجودته
- الحرص على أن لا تتجاوز حرارة المنتج درجتين (+2°C) فوق الصفر وذلك بتثليجه في أسرع وقت حال صيده



1

على مستوى
وحدات الصيد



- المحافظة على النظافة والبيئة بأحواض الموانئ
- الحرص على انزال المنتج برصيف الإنزال وتجنب تركه تحت أشعة الشمس
- إعادة تثليج المنتج مباشرة بعد الإنزال والتوجه به بسرعة نحو السوق
- الإمتناع عن عرض وبيع الأسماك بصفة فوضوية على أرصفة الموانئ

2

على مستوى
الموانئ ومواقع
الإنزال



- إعداد برنامج مراقبة ذاتية من قبل الجهة المتصرفة في السوق
- الحصول على المصادقة الصحية البيطرية



3

على مستوى
أسواق
الجملة

- إستعمال وسائل نقل نظيفة و عازلة ومبردة
- الحصول على شهادة في صلوحية النقل من قبل المصالح المختصة



4

على مستوى
النقل

- إعداد برنامج مراقبة ذاتية مصادق عليه من قبل السلطة المختصة
- الحصول على المصادقة الصحية البيطرية

5
على مستوى
مؤسسات
التحويل
و التكييف



حافظ على التأهيل لكسب رهان التصدير