

بسمه تعالی

## اصول حفظ کیفیت و عرضه صحیح ماهی تازه در بازار

( کنترل کیفیت و سلامت بهداشتی ماهی ، باید از مرحله صید تا مصرف مورد توجه جدی قرار گیرد )

نکات مهم :

۱- ماهی را نباید در آب گل آلود و یا لجن صید کرد ، چون اگر آبشش و بدن ماهی در زمان مردن با آب گل آلود و لجن در تماس باشد ، گوشت آن بوی گل و لجن را به خود خواهد گرفت .

۲- ماهی باید ، بلافاصله بعد از صید ، با آب تمیز و بهداشتی شستشو نموده و پس از وزن کشی ، در جعبه های مخصوص قرار گیرد . از ریختن ماهی در کف سالن و غرفه و پرت کردن ، ضربه زدن ، پا زدن و له کردن آن باید اکیدا خود داری شود .

۳- اگر هوا گرم باشد یا بخواهیم ماهی را به نقاط دور دست حمل کنیم ، حتما " لازم است ماهی را با لایه ای از پودر یخ بپوشانیم ، این کار سبب می شود که تازگی و کیفیت ماهی به مدت بیشتری حفظ شود و بصورت تازه و با کیفیت مطلوب به بازار رسیده و در اختیار مشتری قرار گیرد .

۴- برای حمل و نقل ماهیها بهتر است از جعبه ها و از ماشینهای حمل و نقل مخصوص استفاده گردد . اگر از وانت بارهای معمولی استفاده شود ، حتی الامکان باید جعبه های ماهی را با چادر های تمیز و مخصوص بپوشانیم تا ماهی در معرض گرد و خاک و آلودگی و باد و تابش مسقیم نور قرار نگیرد .

۵- اگر بخواهید ماهی را در داخل و یا خارج از استان پخش و توزیع کنید ، باید آن را با جعبه های مخصوص و با پودر یخ بپوشانید و جعبه های ماهی را پس از تخلیه بلافاصله شستشو نمائید .

۶- برای عرضه ماهی در بازار از میزهای مخصوص عرضه استفاده گردد و ماهی باید همیشه با یخ پوشانیده شود .

۷- اگر بخواهیم ماهی را بصورت فیله شده ( پاک شده ) در اختیار مشتری قرار دهیم ، از میز کار مخصوص فیله سازی استفاده شود و حتما " پس از انجام عملیات فیله کردن ، آن را با آب تمیز شستشو کرده و سپس تحویل مشتری داده شود

۸- میز کار فیله سازی بایستی مناسب بوده ، بطوریکه تخته میز کار از جنس پلاستیک فشرده و دارای حفاظ شیشه ای دور میز باشد تا از پاشیدن فلس و غیره به اطراف میز کار و مشتریان جلوگیری نماید و همچنین دارای شیب مناسب جهت هدایت پساب و مواد زائد باشد . میز کار و وسایل آن ، باید هر دو ساعت یکبار با آب تمیز شستشو شوند .

۹- ضایعات ماهی را در ظروف مخصوص ریخته تا از بازار جمع آوری و به کارخانه پودر ماهی حمل گردد و از ریختن آن در داخل زهکش سالن جدا " خود داری گردد .

۱۰- برای جلب رضایت مشتری ، افزایش تقاضا ، و کسب در آمد و روزی حلال به " حفظ کیفیت و بهداشت و سلامت محصول " باور و تعصب داشته و به کسانی که به این ضوابط و تعهدات شغلی احترام نمی گذارند ، میدان داده نشود .

اداره کل شیلات گیلان

اداره بهبود کیفیت ، فراوری و توسعه بازار آبریان

( طرح تضمین کیفیت و سلامت فرآورده های آبریان )

آبان ۱۳۹۱