



## قرار وزاري رقم (492) لسنة 2013 بشأن الشروط التنظيمية والصحية لتداول الأسماك المملحة (المالح)

وزير البيئة و المياه،  
بعد الاطلاع على القانون الاتحادي رقم (1) لسنة 1972 م في شأن اختصاصات الوزارات وصلاحيات الوزراء والقوانين المعدلة له،  
وعلى قرار مجلس الوزراء رقم (21) لسنة 2009 م بشأن الهيكل التنظيمي لوزارة البيئة والمياه وتعديلاته.  
وعلى القانون الاتحادي رقم (6) لسنة 1979 م في شأن الحجر البيطري وتعديلاته،  
وعلى توصيات مجلس الشؤون التنفيذية رقم (1) بتاريخ 2013/1/17 ،  
وبناءً على مقتضيات المصلحة العامة من ضرورة إرساء القواعد والأسس التنظيمية والصحية المطلوب توافرها لتداول الأسماك المملحة وتعديل أوضاع منشآت تداول الاسماك المملحة تحقيقاً لأهداف الوزارة الاستراتيجية فيما يتعلق بمساهمتها في تعزيز الأمن الغذائي من خلال إعداد التشريعات واللوائح والنظم والاجراءات المناسبة لضمان سلامة الأغذية في الأسواق المحلية.

### قرر:

#### المادة الأولى

تطبق أحكام هذا القرار على كافة مراحل تداول الأسماك المملحة من تجهيز وتصنيع وتخزين ونقل وبيع بما يضمن صلاحيتها للاستهلاك البشري.

#### المادة الثانية

على جميع منشآت تداول الأسماك المملحة (منشآت التجهيز والتعليق، مصانع المالح، مستودعات التخزين، محلات البيع) توفيق أوضاعها طبقاً للشروط التنظيمية والصحية المذكورة بمواد هذا القرار.

#### المادة الثالثة

##### أماكن التجهيز والتعليق

دون الإخلال بالموصفة القياسية الإماراتية الإلزامية رقم (21) بشأن الشروط الصحية بمصانع الأغذية والعاملين بها يشترط في أماكن تجهيز وتعليق الأسماك المعدة لإنتاج أسماك المالح ما يلي:  
أولاً: الموقع: أن يكون الموقع تحت الإشراف المباشر للسلطة المختصة، وأن يكون حاصلًا على ترخيص أو تصريح مسبق وفقاً للإجراءات المتبعة بكل إمارة.

##### ثانياً: التصميم:

1. أن يكون مساحة المبنى مناسبة بشكل كافٍ بما يتناسب مع حجم ونوع النشاط المطلوب بحيث يحتوي على: منطقة استلام وفرز الأسماك، منطقة التنظيف والتجهيز، منطقة التعليق والتعبئة، منطقة التخزين النهائي، مخزن مواد التعبئة، المرافق الصحية للعاملين بالمنشأة.



2. أن يكون مكان التجهيز والتعليق ملائماً بحيث لا يسمح بدخول الأتربة والغبار والحشرات والقوارض والملوثات وأن يسمح تصميمه بالتنظيف السهل ويوفر إشرافاً ملائماً على الناحية الصحية وأن تكون صالة الإنتاج معزولة عن البيئة الخارجية.

### ثالثاً: البناء:

1. الأرضيات والجدران: أن تكون مصنوعة من مادة غير سامة، ومن مواد غير منفذة للماء وغير ماصة له وأن تكون ملساء وسهلة التنظيف وغير مشققة وأن توفر الأرضيات درجة ميلان مناسبة لفتحات الصرف لسهولة تصريف المياه.

2. الأسقف: أن تكون من مادة غير سامة ومصروح باستخدامها، ذات درجة ميلان مناسبة تمنع تراكم وتسرب مياه الأمطار والأوساخ ومياه التنظيف، وسهلة التنظيف وتمنع نمو الفطريات.

3. فتحات التهوية: توفير التهوية الكافية التي تمنع تراكم الحرارة العالية وتكاثف الأبخرة والغبار، وتجدد الهواء ومغطاة من الخارج بشبك معدني يمنع دخول الحشرات والقوارض والأتربة وتوفر فلاتر مناسبة لفتحات الهواء الداخل، وأخرى تمنع انتشار الروائح للخارج.

4. الإضاءة: أن تكون الإضاءة الطبيعية أو الصناعية كافية وفقاً لاستخدام كل منطقة وأن توضع أغطية مناسبة لمصابيح الإنارة الموجودة أعلى خطوط الإنتاج، بحيث تمنع التلوث والتحطم.

### 5. المرافق الصحية للعاملين:

- توفير غرف تغيير الملابس للعمال، وخزانات خاصة لحفظ ملابسهم.
- أن تتوفر للعاملين حمامات مزودة بالماء الساخن والبارد بكمية كافية، وبمواد التنظيف المناسبة، وألا تفتح مباشرة على أماكن تداول الأسماك المملحة وأن تتوفر مغاسل للأيدي بعدد كافٍ في كل مكان يتطلب وجودها، مجهزة بالمتطلبات الصحية الخاصة بأحواض غسيل الأيدي.
- أن تتوفر دورات مياه مناسبة، وبعدد كافٍ، يسهل التخلص من الفضلات منها بأسلوب صحي، مزودة بأبواب تغلق ذاتياً، وكذلك صندوق الطرد، وبوسائل التدفئة والتبريد، جيدة الإضاءة والتهوية، وبمغاسل للأيدي وتجفيفها.

### رابعاً: الأدوات والمعدات:

1. أن تكون الأدوات والمعدات المستخدمة مناسبة لعمليات الإعداد والتجهيز وبعدد كافٍ ومصنوعة من مواد ذات درجة غذائية وغير قابلة للامتصاص أو الصدأ أو الكسر.
2. أن تكون جميع الأسطح ذات الاتصال المباشر مع المنتج تكون مواد ذات درجة غذائية ولا تتفاعل مع مكونات المنتج ولا تتأثر بالتركيز الملحي.

### خامساً: العاملون:

1. يجب حصول جميع العاملين على بطاقات صحية مهنية تفيد خلوهم من الأمراض الوبائية والمعدية من قبل الجهات الصحية المختصة وتجديد هذه البطاقات دورياً.



2. يتم استبعاد العاملين المصابين بجروح أو قروح ملوثة أو مرض معد لحين شفائهم .
3. يلتزم العاملون بالنظافة الشخصية و بالممارسات الصحية الجيدة أثناء العمل.

#### سادساً: الماء والتلج:

1. يشترط أن يكون الماء المستخدم في عمليات الغسل والتنظيف والتلميح مطابقاً للمواصفة القياسية الإماراتية رقم GSO149 لمياه الشرب الغير معبأة أو المواصفة رقم GSO 1025 لمياه الشرب المعبأة.
2. يشترط توفير خزانات مخصصة لتخزين المياه و مصنعة من مواد صحية غير ضارة ولا تتفاعل او تؤثر على سلامة المياه مع توفير برامج نظافة وتطهير دوري لها .
3. يشترط توفير كميات كافية من الثلج المخصص في حفظ الأسماك خلال عمليات الإعداد والتجهيز والتلميح ويشترط ان يكون مطابقاً للمواصفة رقم GSO 384 الخاصة بالثلج المستخدم للاستهلاك الأدمي .
3. استلام وتخزين الثلج في عبوات مخصصة لذلك و غير منفذة أو ممتصة للماء.

#### سابعاً: سجلات الاستلام والتصنيع والتوزيع:

1. يجب توفير سجلات خاصة باستلام الأسماك وأسماء الموردين.
2. توفير سجلات خاصة بعمليات التصنيع والتخزين والرقم التسلسلي لكل دفعة إنتاج بالمنشأة وكذلك توفير سجلات بجهات التوزيع.

#### ثامناً: الملح المستخدم:

- يجب أن يكون الملح المستخدم في عمليات التلميح مطابقاً للمواصفة القياسية رقم GSO 150 الخاصة بملح الطعام وأن يتم تخزينه في ظروف مناسبة.

#### المادة الرابعة

يجب أن تراعى الاجراءات التالية عند تجهيز وتلميح الأسماك :

1. يتم تجهيز أسماك المالح بحيث تنظف كل سمكة وإزالة الرأس ونزع الأحشاء منها، ثم شقها من النصف حتى تصبح قطعه واحده مفرودة وتشق على هيئة شرائح طوليه متقاربة ومن ثم إزالة كل العظام منها.
2. توضع كميات كبيرة وكافية من الملح المجروش على الاسماك بعد تنظيفها، وعند الانتهاء من التلميح.
3. وضع ملسقات على عبوات حفظ الأسماك مباشرة بعد تعبئتها توضح تاريخ التلميح ورقم رخصة المحل ورقم الدفعة المملحة ومتابعة هذه الملسقات بملفات خاصة لكل محل تشير إلى مصدر الاسماك وتاريخ التلميح ونوعية وحجم الاسماك المملحة.

#### المادة الخامسة

##### عبوات حفظ أسماك المالح

1. توضع قطع الأسماك المملحة في عبوات بلاستيكية ذات درجة غذائية ، وتحفظ لحين إنضاجها وتشربها بالملح.



2. يعبأ السمك المملح حسب الصنف والنوع بحيث تكون وحدات المنتج في كل عبوة متماثلة في الشكل والحجم والوزن.
3. ألا تحتوي مواد التعبئة على أي مواد تؤدي إلى إحداث تغييرات عضوية حسية غير مرغوبة في المنتج وأن تكون معالجة بطريقة لا تؤدي إلى التسمم ولا تؤثر في الغذاء الذي يلامسها.
4. أن تكون العبوات المستخدمة في التعبئة نظيفة وصحية مصنوعة من مادة مناسبة لا تؤثر على خصائص جودة المنتج وسلامة التداول ولا تسبب تلوثه تحت ظروف التخزين والنقل والتداول.
5. أن تكون مواد التعبئة غير ماصة ، عديمة الطعم والرائحة وأن تضمن كذلك الحماية المناسبة للمنتج من التلوث.
6. ألا يحتوي البلاستيك المستخدم في حفظ أسماك المالح على الفينولات أو الفورمالدهيد الحر أو أية مواد تؤثر في خصائص الاسماك التي تتلامس معها .
7. أن تضمن طرق الحفظ حماية المنتج من التلوث وعوامل الفساد والعدوى وكل ما يشكل خطرا على الصحة العامة.
8. يجب أن تكون جميع العبوات البلاستيكية المستخدمة في الحفظ والتعبئة بحاله نظيفة والتأكد من مطابقتها للمواصفات واللوائح الفنية المعتمدة الخاصة بالمواد الملامسة للأغذية.

### المادة السادسة

#### أماكن التخزين والبيع

1. يجب حصول مستودعات تخزين أسماك المالح على الترخيص لتخزين الاسماك في مستودعات خاضعة للرقابة الصحية من قبل السلطة المختصة بصفة دورية.
2. يجب أن تزود فتحات التهوية بشباك مانعه للأفات مصنوعة من المعدن المقاوم للتآكل وأن تكون هذه الشباك قابلة للإزالة لتنظيفها.
3. تحفظ عبوات أسماك المالح في مكان مرتفع عن الارض وتتوفر فيه تهوية جيدة وبعيداً عن مصدر الغبار وعن الحرارة الشديدة وعن الحشرات والقوارض ويجب أن تتوفر التهوية بصفة مستمرة لأسماك المالح.
4. أن تجرى عملية الفحص دورياً على المنتج النهائي أثناء التخزين للتأكد بأنه مناسب للاستهلاك الآدمي.
5. يجب توفير أغطية مناسبة ومحكمة لعبوات الحفظ والتعبئة خلال التخزين أو التوزيع.
6. يحظر بيع وتداول أسماك المالح التي يتم تمليحها وتصنيعها في المنازل.

### المادة السابعة

#### متطلبات الأسماك المملحة (المنتج النهائي)

1. أن يكون المنتج متماسكاً محتفظاً بالخواص الحسية المميزة لكل صنف.
2. أن يكون المنتج من أسماك من نفس النوع والصنف ومتجانس في الحجم.
3. أن يكون المنتج خالياً من الألوان الاصطناعية ، الصداً والتزنخ أو أي روائح أو أي نكهات غريبة.
4. أن يكون المنتج خالياً من النموات البكتيرية قرنفلية اللون المحبة للملح.



5. أن يكون المنتج خاليًا من يرقات ذبات الجبن.
6. ألا تقل نسبة الملح في المنتج النهائي عن % 6 وألا تزيد على % 14 بالكتلة.
7. ألا تقل نسبة الرطوبة في المنتج النهائي عن % 43 كحد أدنى وألا تزيد على % 56 كحد أعلى في الكتلة.
8. ألا تتعدى درجة تركيز الأيون الأيدروجيني على 6.7 .
9. ألا يزيد مستوى الهستامين على 30 مليجرام / 100 جرام في المنتج النهائي.
10. ألا تزيد نسبة العناصر المعدنية في السمك المملح على ما هو مبين قرين كل منها (جزء في المليون) :  
الزئبق 0.5 - الزرنيخ 0.5 - الرصاص 0.3 - الكاديوم 0.5 - الزنك 40.0 .
11. ألا تتعدى الحدود الميكروبيولوجية في المنتج الواردة في المواصفة القياسية الخليجية GSO 1016 بشأن الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.

### المادة الثامنة

#### البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما جاء في المواصفة القياسية الخليجية GSO 9 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة يجب ذكر البيانات التالية على بطاقات العبوات :

- عبارة " سمك مملح " .
- نوع السمك.
- رقم الدفعة.
- رقم الرخصة.
- تاريخ التمليح.
- فترة الصلاحية ( 12 شهراً ) .

### المادة التاسعة

على السلطات المختصة الإشراف على تداول أسماك المالح بدءً من عمليات تنزيل الاسماك والتأكد من تنفيذ الشروط الصحية خلال عمليات التمليح والتعبئة والحفظ والنقل والتفريغ إلى أن يتم بيعها في الأسواق بالإضافة إلى :

1. التأكد من مصادر الأسماك وتوفير كافة المستندات الخاصة بالموردين.
2. يتم الكشف الظاهري على الأسماك المعدة للتمليح قبل وأثناء عملية التمليح وإتلاف الغير صالح للاستهلاك الأدمي بالإضافة إلى التأكد من توفير كميات كافية من الثلج لوضعها على الأسماك خلال عملية التمليح.
3. مراقبة عمليات أوقات تنزيل الأسماك القادمة من خارج المدينة لفحصها والتأكد من صلاحيتها للاستهلاك الأدمي.
4. التنبيه على كافة الصيادين بالتعاون مع جمعية الصيادين بأخذ كميات كافية من الثلج قبل الشروع في عميلة الصيد وذلك للحفاظ على الأسماك الطازجة من التلف أثناء رحلة الصيد.
5. مراقبة نظام التسجيل (سجلات الاستلام والتصنيع والتوزيع) والتحقق من صحة المعلومات المدونة على بطاقات البيان.



### المادة العاشرة

على جميع الجهات المعنية بالدولة تنفيذ هذا القرار كلّ فيما يخصه، ويعمل به اعتباراً من تاريخ صدوره، وينشر في الجريدة الرسمية.

د. راشد أحمد بن فهد  
وزير البيئة والمياه



صدر في: 21 رمضان 1434 هـ  
الموافق: 30 يوليو 2013 م

(منقولة)