

قرار وزاري

رقم ٩٨/١٢٨

بإجراء تعديل في اللائحة التنفيذية

لقانون الصيد البحري وحماية الثروة المائية الحية

إستناداً إلى قانون الصيد البحري وحماية الثروة المائية الحية الصادر بالمرسوم السلطاني رقم ٨١/٥٣ وتعديلاته .

وإلى اللائحة التنفيذية لقانون الصيد البحري وحماية الثروة المائية الحية الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٩٤/٤ وتعديلاتها .
وبناءً على ما تقتضيه مصلحة العمل .

تقرر

مادة (١) : تستبدل بالفقرة (١) من المادة (١٥) من اللائحة التنفيذية المشار إليها النص التالي :
١ - يمنع منعاً باتاً صيد وجمع الصفيح خلال فترة الإخصاب والتكاثر الطبيعي والتي تبدأ من اليوم الخامس عشر من ديسمبر من كل عام وتستمر الى اليوم الرابع عشر من أكتوبر من العام التالي .

مادة (٢) : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية ، ويعمل به اعتباراً من تاريخ نشره .
صدر في : ١٩ من جمادى الآخرة ١٤١٩ هـ الدكتور / أحمد بن خلفان بن محمد الرواحي
الموافق : ١٠ من أكتوبر ١٩٩٨ م وزير الزراعة والثروة السمكية

نشر هذا القرار في الجريدة الرسمية رقم (٦٣٣)
الصادرة في ١٧/١٠/١٩٩٨ م

قرار وزاري

رقم ٩٨/١٣٦

بإصدار لائحة ضبط جودة الأسماك العمانية المصدرة

إستناداً إلى قانون الصيد البحري وحماية الثروة المائية الحية الصادر بالمرسوم السلطاني رقم ٨١/٥٣ وتعديلاته .

وإلى اللائحة التنفيذية للقانون المشار إليه الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٩٤/٤ وتعديلاتها .
وإلى لائحة ضبط جودة الأسماك العمانية المصدرة الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٩٧/٤ .
وإلى لائحة شروط ومواصفات سفن الصيد التجاري المجهزة لحفظ وتداول منتجات الأسماك الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٩٨/١٢١ .

والى قرارات معالي وزير التجارة والصناعة رقم ٨٤/٥٨ باعتماد بطاقة المواد الغذائية المعبأة،
ورقم ٨٤/٦١ باعتماد الشروط الخاصة بمصانع الأغذية والعاملين بها ، ورقمي ٨٤/٩ و
٨٦/١١٤ باعتماد المواصفات القياسية الخليجية الموحدة ورقم ٩٨/١٢٩ باعتماد مواصفات
قياسية عمانية ملزمة لجميع الجهات المعنية .
وبناءً على ما تقتضيه المصلحة العامة .

تقرر

- مادة (١) : يعمل فى شأن ضبط جودة الأسماك العمانية المصدرة بأحكام اللائحة المرافقة .
مادة (٢) : يلغى القرار الوزاري رقم ٩٧/٤ المشار إليه كما يلغى كل ما يخالف أحكام اللائحة
المرافقة أو يتعارض معها .
مادة (٣) : تبقى التراخيص القائمة فى تاريخ العمل بهذا القرار سارية لحين انتهاء مدتها .
مادة (٤) : ينشر هذا القرار فى الجريدة الرسمية ويعمل به اعتباراً من تاريخ نشره .

الدكتور / أحمد بن خلفان بن محمد الرواحي

وزير الزراعة والثروة السمكية

صدر فى : ٤ من شعبان ١٤١٩هـ

الموافق : ٢٣ من نوفمبر ١٩٩٨م

نشر هذا القرار فى الجريدة الرسمية رقم (٦٢٧)
الصادرة فى ١٥/١٢/١٩٩٨م

لائحة ضبط جودة الأسماك العمانية المصدرة

الفصل الأول

فى التعاريف والأهداف

- مادة (١) : فى تطبيق أحكام هذه اللائحة يكون لكل من الكلمات والمصطلحات التالية المعنى
الموضح قرين كل منها ما لم ينص على خلاف ذلك أو يقتض السياق غير هذا المعنى :
الوزارة : وزارة الزراعة والثروة السمكية .
السلطة المختصة : المديرية العامة للثروة السمكية بالوزارة .
المنشآت والمباني : التى يتم فيها تجهيز وتبريد وتجميع وتصنيع وتعبئة
وتخزين الأسماك .

الأسماك : جميع الكائنات المائية الحية التي تعيش فى البحار والمياه العذبة ومنتجاتها - عدا الثدييات والسلاحف والضفادع وتشمل البطارخ (بيض السمك) .

الأسماك المبردة : التي يتم تبريدها باستخدام الثلج أو الهواء البارد أو المياه المالحة إلى درجة تقارب ذوبان الثلج .

الأسماك المجمدة : التي يتم تجميدها إلى درجة (- ١٨) مئوية أو أقل فى الجزء المكتنز من اللحم .

الأسماك الطازجة : التي لم تخضع لأية معالجة أو حفظ وتشمل المنتجات السمكية المجهزة والمبردة والمعبأة فى عبوات فارغة من الهواء أو فى الأجواء المعدلة .

الأسماك المعدة : التي خضعت لعملية التنظيف أو التشريح بإزالة الأحشاء أو الرأس أو تقطيع الأطراف أو الفرم .

الأسماك المجهزة : التي خضعت لعملية كيميائية أو فيزيائية كالتدخين والتسخين والتعليق وإزالة الماء أو نقعه فى الخل وان كانت مبردة أو مجمدة .

أسماك صالحة : خالية من الأمراض والتعفن والفساد والتلف .

التعبئة : تغليف الأسماك ووضعها فى عبوة لحفظها .

وحدة العينات : سمكة واحدة أو عبوة رئيسية من الأسماك المعبأة .

الدفعة : كمية محدودة متجانسة من الإنتاج من نوعية واحدة من الأسماك والتي قد تكون عرضت لنفس المعاملة ويمكن أن تكون مصادرة من منطقة واحدة .

الإرسالية : كمية الأسماك المرسله أو المستقبله فى وقت واحد بتعاقد خاص أو بوثيقة شحن واحدة وتتكون من دفعة واحدة أو أكثر .

وسيلة النقل : وسائل النقل البحري والبري والجوي وتشمل السفن والقوارب والحاويات والمركبات والمقطورات والطائرات .

الآفات : تشمل الطفيليات والحشرات والقوارض والطيور .

المواصفة القياسية : أي مواصفة قياسية تعتمد على وزارة التجارة والصناعة لها علاقة بالأسماك ومنتجاتها .

منتجات الاستزراع البحري : جميع المنتجات السمكية التي تتم تربيتها في أماكن يمكن التحكم فيها وبهدف توفيرها في الأسواق كموايد غذائية .

الحفظ : العملية التي بواسطتها تتم تعبئة منتجات الأسماك في عبوات محكمة السداد وتخضع للمعالجة الحرارية إلى درجة قد تؤدي إلى منع تكاثر الكائنات الدقيقة (micro-organism) بصرف النظر عن الحرارة اللازمة لحفظ المنتج فيها .

المؤسسة : تشمل الأفراد والشركات والمباني التي تجهز أو تصنع أو تبرد أو تجمد أو تغلف أو تخزن فيها المنتجات السمكية .

تسويق المنتجات السمكية : نقل وعرض المنتجات السمكية في الأسواق للبيع أو للتوزيع ما عدا البيع بالتجزئة والنقل المباشر إلى الأسواق المحلية بكميات قليلة من قبل الصيادين أو بائعي التجزئة أو المستهلكين والتي يجب أن تخضع للفحص الصحي المحدد وفقاً للقوانين .

التصدير : شحن أو نقل المنتجات السمكية إلى دول أخرى .

مياه بحر صافية : مياه البحر أو مياه مالحة خالية من التلوث الميكروبيولوجي أو المواد الضارة أو العوالق البحرية السامة بكميات قد تؤثر على جودة المنتجات السمكية والتي يتم استخدامها حسب الشروط المحددة في هذه اللائحة .

سفن تصنيع الأسماك : كل سفينة يتم على ظهرها إجراء أي من عمليات تصنيع أو تجهيز أو فرم أو تقشير أو تغليف أو تقطيع المنتجات السمكية ولا تشمل السفن التالية :

- سفن الصيد التي يتم طبخ الروبيان والرخويات على ظهرها .

- سفن الصيد التي يتم على ظهرها إجراء عملية التبريد فقط .

مادة (٢) : تهدف هذه اللائحة إلى تشجيع صادرات الأسماك العمانية عن طريق ضمان جودة عالية للأسماك المعدة للتصدير وتجهيزها ونقلها .

الفصل الثاني

أحكام عامة

مادة (٣) : يحظر تصدير الأسماك ومنتجاتها من السلطنة إلا وفق أحكام هذه اللائحة .

مادة (٤) : تتولى السلطة المختصة تنفيذ أحكام هذه اللائحة ولها في ذلك سلطة تفتيش الأسماك والمنشآت ووسائل النقل وتسجيل المصدرين وتحديد درجاتهم وإصدار التراخيص اللازمة .

مادة (٥) : على المؤسسات التي تعمل في مجال تصدير الأسماك ومنتجاتها الالتزام بالآتي :

- التقدم بطلب تسجيل نفسها لدى السلطة المختصة على النموذج المعد لهذا الغرض متضمناً الخطوات التصنيعية المستخدمة في الإنتاج وخطوات التنظيف والتطهير التي تجرى على معدات وآلات ومنشآت ومباني المؤسسة .
- الحصول على التراخيص اللازمة من السلطة المختصة .
- القيام بالفحوصات والاختبارات الدورية التي تجرى على منتجات المؤسسة وخلال مراحل التصنيع في إحدى المختبرات الحكومية المعتمدة والاحتفاظ بنتائج تلك الاختبارات .
- عدم القيام بإعادة تعبئة الأسماك أو المنتجات البحرية التي سبق عرضها للجمهور أو تغيير بطاقة البيانات الخاصة بها .
- إعداد سجلات خاصة بعمليات التنظيف اليومية والأسبوعية والشهرية التي تجرى على المنشآت والمعدات بالمصنع وإبلاغ الجهات المختصة بها .

مادة (٦) : تعتبر المواصفات القياسية العمانية الواردة في الملحق رقم (٨) جزءاً لا يتجزأ من هذه اللائحة ومكملة لها .

الفصل الثالث

شروط عامة لضبط جودة

الأسماك بغرض التصدير

مادة (٧) : تكون المياه المستخدمة فى إعداد وتجهيز الأسماك ومنتجاتها صالحة للشرب ومطابقة للمواصفات القياسية العمانية .

مادة (٨) : يكون الثلج المستخدم فى إعداد وتجهيز الأسماك ومنتجاتها مطابقاً للمواصفة القياسية العمانية الخاصة بالثلج المعد للاستهلاك الأدمي .

مادة (٩) : تكون المنشآت والمباني مزودة بوحدة تبريد أو تجميد تفي بالغرض المطلوب منها .

مادة (١٠) : تنقل الأسماك وتخزن طبقاً للمواصفة القياسية العمانية الخاصة بالاشتراطات العامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة .

مادة (١١) : تكون الصناديق المستعملة فى عملية نقل وتخزين الأسماك مصنوعة من مادة مناسبة صحية وسهلة التنظيف ولا تؤدي إلى تلوث الأسماك .

مادة (١٢) : إجراءات التفتيش والفحص :

- يتم تفتيش المنشآت والمباني وصناديق الثلج وعمليات تجهيز الأسماك وتبادلها

ونقلها وعلى السجلات ونتائج الاختبارات وفق البرامج التي تحقق ضبط

الجودة والمتطلبات الصحية وفقاً لنظام تحليل المخاطر والتحكم فى النقاط

الحرجة (HACCP) وبما لا يقل عن مرتين فى الشهر .

- على المؤسسة القيام بسحب عينات من المياه المستخدمة وفقاً للمواصفة

القياسية العمانية الخاصة بطرق فحص واختبار مياه الشرب والمياه المعدنية

الملحق رقم (٧) (أولاً) وذلك للتحليل فى أحد المختبرات المعتمدة مرة كل

شهرين على الأقل مع الاحتفاظ بنتائج الفحص فى سجلات الشركة لمدة عام

على الأقل . ويوقف استخدام تلك المياه بتوصية من جهة الاختصاص إذا كانت

المياه غير مطابقة للمواصفات .

- على المؤسسة القيام بسحب عينات من إنتاجها (الملحق رقم (٧) ثانياً) مرة كل

ثلاثة أشهر وتحليلها فى أحد المختبرات المعتمدة إن لم يكن لديها مختبرات

وعليها الاحتفاظ بنتائج التحاليل فى سجلاتها .

- تصدر شهادات التفتيش وبيانات التحاليل النهائية من السلطة المختصة أو أية

جهة معتمدة لديها .

- يجوز للسلطة المختصة استعمال نظام تفتيش عالمي معترف به ومناسب بفرض
تقليل الاعتماد على شهادات المنتج النهائي .

مادة (١٣) : إعداد العينات ونقلها :

- يتم إعداد العينات لكل دفعة إنتاج وفق المواصفة القياسية العمانية الخاصة
بطرق أخذ عينات الأغذية المعبأة .
- توضع علامة مميزة على أسماك كل دفعة منتجة بعملية واحدة .
- لا يجوز خلط العينات المرفوضة والتي لم يتم تعبئتها مع الأسماك التي تمت
تعبئتها وقبولها .
- تؤخذ وحدة العينات من الأسماك من صافي وزن الإرسالية الخاصة بها بطريقة
عشوائية وتتم مقارنتها برقم القبول المحدد لكل وحدة .
- يكون عدد وحدات عينة كل دفعة إنتاج فى حدود عشر وحدات للاختبارات
الكيميائية وخمس وحدات للاختبارات الميكروبيولوجية .

مادة (١٤) : رفض الدفعات والعينات :

- ترفض أية دفعة فى أي من الحالات التالية :
- إذا زاد عدد العينات المعيبة على عينتين .
- إذا تم اكتشاف أن حالة الأسماك تجعلها غير صالحة للاستهلاك البشري .
- إذا تجاوزت نتيجة التحليل النسب المحددة للملوثات الكيميائية والميكروبية .
- ويجب رفض العينات المعيبة ضمن الدفعة وإن قبلت الدفعة ككل .

الفصل الرابع

شروط إضافية للأسماك ومنتجاتها المبردة

مادة (١٥) : تطبق أحكام هذا الفصل على أنواع الأسماك ومنتجاتها المصدرة الواردة فى الملحق
(رقم ١) بالإضافة إلى الأحكام الواردة فى الفصلين الثاني والثالث .

مادة (١٦) : لا يجوز أن تزيد نسبة تلوث الأسماك ومنتجاتها على النسب المحددة فى المواصفات
القياسية وبصفة خاصة لا يجوز أن تجاوز نسبتها فى :

الهستامين والنرويجين الكلى المتطاير والمعادن الثقيلة : النسب الواردة فى الملحق

رقم (۲) .

الميكروبات : النسب الواردة في الملحق رقم (٣) .

متنقيات المبيدات : الحدود القصوى المسموح بها فى بقايا مبيدات الآفات

من المنتجات الزراعية .

متنقيات العقاقير البيطرية : طبقاً للمواصفات القياسية العمانية المعتمدة .

متبقات المواد الإشعاعية : حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها فى المواد

الغذائية : التحليل الطيفي .

مسألة (١٧) : تكون الحدود القصوى للمواد المضافة التي يسمح بإضافتها طبقاً لما ورد في الملحق

رقم (٤) .

مادة (١٨) : يتم إعداد وعرض الأسماك المبردة فى أي من الأشكال التالية فى عبوات نظيفة

وصحية :

* كاملة الهيكل .

* منزوعة الرأس : خالية من الرأس والأحشاء .

* مجزأة : قطع من شرائح اللحم بالجلد أو بدونه والأطراف أو أي جزء مشابه .

مادة (١٩) : يجب أن تتوفر الصفات التالية فى الأسماك المبردة :

- العيبون : صافية ورطبة ونظيفة .

- **الخياشيم** : خالية من المواد اللزجة ونظيفة وذات لون أحمر .

- قوام اللحم : متماسك وطري وذو لون جيد ومطاطي عند الضغط عليه .

- الرائحة : لطيفة وفق رائحة النوع المميز .

- تحريف الأحياء : نظيفاً وناعماً .

- في حالة السلخ : خالياً من بقايا الجلد والقشور .

- أن تكون الطفيليات والأضرار والشوائب وفقاً لشروط التسويق المذكورة بهذه اللائحة.

مادة (٢٠) : يجب ألا تكون منتجات الأسماك من العوائل السامة التالية التي يمنع تسويقها :

TETRAODONTIDAE

MOLIDAE

DIODONTIDE

CANTHIGATERIDE

مادة (٢١) : يجب ألا يكون إعداد منتجات الأسماك من الأنواع المحتوية على السموم الحيوية وبصفة خاصة من :

MUSCLE PARALYZING TOXINS

CIGUATERA TOXINS

مادة (٢٢) : تكون وحدة العينات معيبة فى أي من الحالات التالية :

- إذا كانت درجة حرارة التبريد أقل من درجة التبريد المحددة .

- تكون أي أجزائها ذات :

* رائحة : غير عادية وفق رائحة النوع المميز .

* لون : غير عادي .

* لزوجة : مفرطة .

* قوام اللحم : غير طري ورخو .

* عيون : غائرة وباهتة .

* الدم المحيط بالعمود الفقري : أحمر غامق أو بني أو بنفسجي وذو رائحة كريهة .

* تجويف الأحشاء : لم ينظف جيداً .

* المظهر العام : غير لائق .

* فى حالة السليخ : بها بقايا الجلد .

* الخياشيم : لزوجة عالية وذات لون باهت .

- إذا قل وزن العبوات أو المحتويات عن الوزن المصرح به أو وضعت الملصقات

ناقصة البيانات أو بطريقة مخالفة لهذه اللائحة .

مادة (٢٣) : يجب تبريد الأسماك ومنتجاتها وتخزينها وفق الشروط التالية :

- تحت درجة حرارة صفر مئوي أو أقل .

- أن تكون البرادات الآلية المستخدمة فى إنتاج الثلج للتبريد صالحة طوال فترة

التبريد والتخزين أو النقل وأن يكون الثلج متوفراً بالكميات المناسبة .

- أن تكون غرف التخزين وصناديق النقل والمركبات المستخدمة نظيفة ويتوفر فيها

العوامل الصحية والفنية اللازمة .

- أن تنقل وتخزن الأسماك فى صناديق مناسبة ، صحية وسهلة التنظيف ولا تؤدي إلى تلوث الأسماك ومنتجاتها على أن ترص الأسماك بانتظام فى وضع أفقي مع تبادلها بطبقات من الثلج .

الفصل الخامس

شروط إضافية للأسماك المجمدة ومنتجاتها

- مادة (٢٤) :** تطبق أحكام هذا الفصل على أنواع الأسماك الواردة فى قائمة أسماك التصدير المجمدة وفقاً للملحق (رقم ١) بالإضافة إلى ماورد ذكره فى الفصلين الثاني والثالث.
- مادة (٢٥) :** يجب ألا تزيد درجة حرارة الأسماك المجمدة على (- ١٨) درجة مئوية .
- مادة (٢٦) :** يتم إعداد وعرض الأسماك المجمدة فى عبوات أو سائبة على أحد الأشكال التالية :

- كاملة .
- منزوعة الرأس وخالية من الأحشاء وخلافها .
- شرائح لحم .
- أي شكل آخر تعتمد عليه السلطة المختصة .
- مادة (٢٧) :** يجب ألا تزيد نسب حدود المركبات والعناصر الملوثة فى الاسماك المجمدة ومنتجاتها على النسب الواردة فى الملحق رقم (٢) .
- مادة (٢٨) :** يجب أن تتوفر الخصائص الطبيعية التالية فى الأسماك المجمدة :
 - سليمة الشكل والمظهر وصالحة للاستهلاك الآدمي .
 - أن تكون الطفيليات والأضرار والشوائب وفقاً للشروط الصحية لإنتاج وتسويق المنتجات السمكية الواردة فى الفصل التاسع .
- مادة (٢٩) :** تكون وحدة عينات الأسماك المجمدة معيبة فى أي من الحالات التالية :
 - ١ - زيادة درجة حرارتها على (- ١٨) درجة مئوية .
 - ب - إذا كانت أي من أجزائها ذات :
 - رائحة : غير مرغوبة وفق رائحة النوع المميز .

- الشكل العام : جاف وبه أضرار جسيمة أو طفيليات أو شوائب .

مادة (٣٠) : ترفض العبوات والعينات فى الحالات التالية :

- إذا قل وزن العبوات أو المحتويات عن الوزن المصرح به .
- إذا وضعت الملصقات ناقصة البيانات أو بطريقة مخالفة لهذه اللائحة .
- إذا احتوت على مضافات غير المنصوص عليها فى الملحق رقم (٤) .
- إذا تجاوزت حدود التلوث المنصوص عليها فى الملحق رقم (٢) .

مادة (٣١) : يجب تخزين ونقل الأسماك المجمدة وفق الشروط التالية :

- عند درجة حرارة (- ١٨) درجة مئوية أو أقل .
- أن تكون من الأسماك ذات الجودة العالية وتم تجهيزها تحت ظروف صحية ملائمة .
- تتم تعبئتها وتداولها بعد تغطيتها بطبقة رقيقة من الثلج وعدم تعريضها للجفاف.

الفصل السادس

شروط خاصة بالقشريات المبردة والمجمدة

مادة (٣٢) : تنطبق أحكام هذا الفصل على أنواع القشريات المعدة للتصدير بالإضافة إلى الأحكام الواردة فى الفصلين الثانى والثالث .

مادة (٣٣) : تكون درجة حرارة القشريات المبردة والمجمدة على النحو التالى :

- المبردة : لا تزيد على (٥) درجات مئوية ولا تقل عن صفر درجة مئوية .
- المجمدة : عند درجة (- ١٨) درجة مئوية أو أقل .

مادة (٣٤) : يتم إعداد وعرض القشريات المبردة والمجمدة مطبوخة أو غير مطبوخة فى عبوات

على أحد الأشكال التالية :

- كاملة .
- مقسمة إلى نصفين متساويين بعد إزالة الأحشاء .
- الذيول والدروع بعد إزالة الرأس .
- لحم بلا دروع .

مادة (٣٥) : يجب أن تتوفر الصفات الطبيعية التالية فى القشريات المبردة :

- صالحة للاستهلاك الأدمي وذات رائحة وطعم ولون مناسبة .
- اللحم غير المطبوخ : أبيض أو وردي وشفاف .
- اللحم المطبوخ : أبيض أو وردي وغير شفاف .
- الدروع : ثابتة وغير متضررة أو لينة .
- وفى حالة القشريات المطبوخة يتم الطبخ على درجة حرارة بين ١٢٠ - ١٦٠ درجة مئوية لمدة ٣ - ٥ دقائق وضغط بين ٢ - ٥ كغم/سم^٢ ويعقب ذلك التبريد والتجميد حتى تصل درجة الحرارة إلى (- ٢٠ درجة مئوية) فى اللحم .

مادة (٣٦) : تكون وحدة عينات القشريات معيبة فى أي من الحالات التالية :

- إذا لم تتراوح درجة حرارة التبريد بين درجة الصفر وخمس درجات مئوية .
- إذا زادت درجة حرارة القشريات المجمدة على (- ١٨) درجة مئوية أو خلت من شفافية الجفاف .
- إذا زادت نسبة الأضرار أو الشقوق فى الدروع على ٥٪ .
- إذا زاد وزن الدروع والدم والأحشاء أو شظايا الدروع على ٢٪ من وزن العينة .
- تجاوزت حدود التلوث المنصوص عليها فى الملحق رقم (٢) .

مادة (٣٧) : تتم مناولة ونقل وتخزين القشريات تحت ظروف صحية ملائمة ووفقاً للشروط التالية:

- المبردة : عند درجة تتراوح بين صفر وخمس درجات مئوية .
- المجمدة : عند درجة (- ١٨) درجة مئوية أو أقل .

مادة (٣٨) : تكون المواد المضافة المسموح بها وفقاً للملحق رقم (٤) .

مادة (٣٩) : ألا تتجاوز الحدود الميكروبيولوجية فى القشريات المبردة أو المجمدة أو المطبوخة

الحدود الواردة فى الملحق رقم (٥) .

الفصل السابع

طرق فحص واختبار مياه الشرب

مادة (٤٠) : تجرى طرق الفحص والاختبار على مياه الشرب طبقاً للمواصفات القياسية العمانية

المعتمدة .

مادة (٤١) : تصدر تقارير الفحص والاختبار موضحاً بها اسم الاختبار ومصدر الطريقة المستخدمة واسم الطريقة ونتيجة الاختبار وان أمكن الحد المنصوص عليه في المواصفة .

مادة (٤٢) : يجوز للمختبرات المعتمدة استخدام إحدى طرق التحليل غير الواردة بالمواصفات القياسية العمانية المذكورة على أن يوضح ذلك في تقرير الاختبار وذلك إذا تبين أنها أكثر دقة وملائمة للأجهزة المتوفرة .

الفصل الثامن

شروط عامة لعرض وتسويق

الأسماك ومنتجاتها

مادة (٤٣) : تسري أحكام هذا الفصل على عائلات وأنواع الأسماك التجارية ومنتجاتها المحددة بالملحق رقم (١) ولا تسري على الأسماك التي تعرض مباشرة للجمهور .

مادة (٤٤) : تكون عبوات كل دفعة من صنف واحد من الأسماك ومنتجاتها وتكون متماثلة من حيث الطزاجة والحجم كما يتم إعدادها وتجهيزها وتعبئتها بنفس الطرق والشروط المحددة في هذه اللائحة ويمكن أن تكون مصادرة من منطقة واحدة .

مادة (٤٥) : تصنف الأسماك ومنتجاتها وفقاً لدرجات الطزاجة والحجم الواردة في الملحق رقم (٦) .

مادة (٤٦) : يثبت على كل عبوة بطاقة أو بطاقات بلغة واضحة ومفهومة وبحجم حروف مقاس «٢٠» وتبين عليها البيانات التالية :

- الاسم العلمي للمنتج والاسم المتعارف عليه أو التجاري .

- بلد المنشأ والعلم .

- شكل المنتج .

- فئة الطزاجة .

- فئة الحجم .

- الوزن الصافي لمحتويات العبوة (+٥٪) .

- تاريخ التصنيف والشحن .

- المواد المضافة في حالة إضافتها .

- اسم وعنوان المنتج .

- رقم دفعة الإنتاج .

- طريقة الحفظ .

مادة (٤٧) : يجب أن تكون الأسماك ومنتجاتها المصدرة للخارج من درجات الطزاجة الممتازة والدرجة الأولى فقط الملحق رقم (٦) ولا يسمح بتصدير الدرجة الثانية أو أقل .

الفصل التاسع

الشروط الصحية لإنتاج وتسويق

المنتجات السمكية

مادة (٤٨) : تخضع المنتجات السمكية المصطادة من بينتها الطبيعية للشروط التالية :

١ - ١ - أن يتم صيدها وإعدادها وإزالة الرأس والأحشاء والزعانف سواء كانت

مبردة أو مجمدة ، على ظهر السفن وفقاً للشروط الصحية السارية .

٢ - أن يتم إعدادها في سفن تصنيع الأسماك المسجلة لدى السلطة

المختصة.

ب - أن يتم تداولها أثناء وبعد عملية الإنزال وفقاً للفصل العاشر .

ج - أن يتم إعدادها أو تعبئتها أو تجهيزها أو تصنيعها أو إزالة الثلج عنها أو

تخزينها بالطريقة الصحية في مؤسسات معتمدة طبقاً لنص المادة (٥١)

والفصل الحادي عشر من هذه اللائحة ويجوز للجهات المختصة دون

الإخلال بالفصل العاشر السماح بنقل المنتجات السمكية إلى الحاويات

بهدف تسليمها إلى المؤسسة المعتمدة مباشرة أو ساحات المزاد المسجلة أو

أسواق البيع بالجملة لفحصها هناك .

د - أن تخضع للفحص وفقاً للفصل الثالث عشر .

هـ - أن يتم تعبئتها بشكل ملائم .

و - وضع علامة تعريف .

ز - يجب أن تتم إزالة الاحشاء مباشرة بعد الصيد أو الإنزال وبسرعة على أن يتم تخزينها ونقلها عند إمكانية ذلك فى ظروف صحية مرضية ولائقة .

مسادة (٤٩) : يخضع تسويق منتجات الاستزراع للشروط التالية :

- أ - أن يتم ذبحها فى ظروف صحية دون أن تتعرض للتلوث أو الطين وفى حالة عدم تجهيزها مباشرة بعد الذبح، يتم إبقاؤها مبردة .
- ب - أن تكون مطابقة للمتطلبات المحددة فى (المادة ٤٨ : البنود ج إلى ز) .
- ج - أن تكون منتجات الأسماك الحية التي يتم عرضها فى الأسواق، صحية فى كل الأوقات .

مسادة (٥٠) : على المؤسسات اتباع جميع الشروط الضرورية المحددة فى كل مراحل إنتاج المنتجات السمكية وفقاً لأحكام هذه اللائحة وعليها إجراء الفحص الخاص بها حسب النقاط التالية :

١ - أ - تحديد النقاط الحرجة فى مؤسساتهم بناء على عمليات التصنيع المتبعة.

ب - تحديد وتنفيذ نظم مراقبة وفحص النقاط الحرجة طبقاً لنظام تحليل المخاطر والتحكم فى النقاط الحرجة (HACCP) .

ج - أخذ عينات للتحليل فى مختبرات معتمدة من قبل السلطة المختصة من أجل نظم الفحص والتنظيف وفقاً للمعايير المحددة فى هذه اللائحة .

د - تسجيل النقاط المهمة فى سجلات يصعب تغييرها أو محوها وتقديمها للسلطة المختصة حسب ما تحددها أما نتائج الفحوصات والاختبارات المختلفة فعلى المؤسسة الاحتفاظ بها لمدة سنتين .

٢ - يتم اتخاذ الإجراءات المناسبة وبإشراف رسمي إذا ما كشفت نتائج الفحص المشار إليه عن وجود مخاطر صحية .

مسادة (٥١) : على السلطة المختصة اعتماد المؤسسات التي تستوفي أحكام هذه اللائحة مع ذكر الأنشطة التي تمارسها المؤسسة ، ويتم تجديد الاعتماد إذا ما تم إضافة نشاط جديد إلى أنشطتها وعلى السلطة المختصة إتخاذ الإجراءات اللازمة إذا لم يتم الوفاء

بالمتطلبات مع الأخذ فى الاعتبار نتائج الفحص الذي تم إجراؤه . كذلك يجب على جهات الاختصاص تسجيل ساحات المزاد وأسواق البيع بالجملة التي لم يتم تسجيلها بعد التحقق من أنها تستوفي أحكام هذه اللائحة .

مادة (٥٢) : يجب على السلطة المختصة إعداد قائمة بأسماء المؤسسات المعتمدة وإعطائها الرقم الخاص بها وإجراء أي تعديل لاحق لها عند إجراء أي تعديل فى القائمة .

مادة (٥٣) : ١ - على السلطة المختصة مراقبة وفحص المؤسسات بشكل دوري بهدف التأكد من مطابقتها لاحكام هذه اللائحة وإذا ما تبين من الفحص والمراقبة عدم مطابقة المؤسسة لهذه الاحكام يجب على الجهات المختصة إتخاذ الإجراءات اللازمة .

ب - تنطبق المواد (٥٢ ، ٥٣ ، ٥٤) من هذه اللائحة على سفن تصنيع الأسماك وتنطبق المادتان (٥٢ ، ٥٣) على ساحات المزاد وأسواق البيع بالجملة .

الفصل العاشر

المتطلبات الخاصة أثناء وبعد عملية الإنزال

مادة (٥٤) : تكون معدات إنزال وتفريغ منتجات الأسماك مصنوعة من مواد سهلة التنظيف والتطهير ويجب حفظها فى حالة جيدة من حيث الصيانة والنظافة ، كما يجب تجنب تلوث المنتجات السمكية خلال الإنزال والتفريغ .

وبصفة خاصة يجب مراعاة الآتي :

- ١ - إتمام عملية الإنزال والتفريغ بسرعة .
- ب - وضع المنتجات السمكية دون تأخير فى أماكن محمية عند درجة حرارة ملائمة لطبيعة المنتجات ووضعها فى الثلج عند الضرورة للنقل إلى أماكن التسويق أو التخزين لدى المؤسسة .
- ج - عدم إلحاق الضرر بالأجزاء الصالحة للاستهلاك من المنتجات السمكية بسبب عملية الإنزال والاحتكاك .

مادة (٥٥) : يجب أن تكون ساحات المزاد أو الأسواق التي تباع بالجملة والتي عرضت فيها المنتجات السمكية مستوفية للمتطلبات التالية :

- ١ - مغطاة ومزودة بجدران قابلة للتنظيف .

ب - مزودة بأرضية مقاومة للمياه يمكن تنظيفها وتطهيرها بسهولة وبنظام تصريف مياه المخلفات .

ج - مزودة بتسهيلات صحية وبعدد كاف من المغاسل ودورات المياه مجهزة بأدوات لتنظيف اليدين وفوط للاستخدام الفردي .

د - مزودة بإنارة كافية تسهل عملية تفتيش المنتجات السمكية .

هـ - عدم استخدامها إلا لأغراض عرض وتخزين المنتجات السمكية ويمنع استخدام المركبات وتواجد الحيوانات التي تسبب تلوث المنتجات السمكية فيها .

و - أن يتم تنظيفها بشكل منتظم أو على الأقل بعد كل بيع ويجب تنظيف وتطهير وغسل الاقفاص من الداخل والخارج بمياه الشرب أو مياه بحر نظيفة .

ز - وجود علامات بارزة تدل على منع التدخين والبصق والاكل والشرب .

ح - إغلاقها وإبقائها مغلقة إذا رأت الجهات المختصة ضرورة ذلك .

ط - وجود تسهيلات لتوفير إمدادات المياه المناسبة .

ي - وجود أواني مياه مقاومة للتآكسد بالنسبة للمنتجات السمكية غير الصالحة للاستهلاك الآدمي .

ك - توفير أماكن مجهزة بالمعدات الضرورية عند عدم توفر أماكن للكميات المعروضة للبيع .

ل - نقل المنتجات السمكية بعد الإنزال أو بعد البيع الأول وبدون تأخير إلى الجهة المقصودة .

مادة (٥٦) : ١ - في حالة عدم مراعاة البند (ل) من المادة (٥٥) ، فإن الأسواق التي يتم فيها

تخزين المنتجات السمكية قبل عرضها للبيع أو بعد ذلك أو نقلها إلى جهتها

المقصودة يجب أن تحتوي على غرف تبريد كبيرة وفعالة لحفظ المنتجات

السمكية في درجة حرارة تصل إلى درجة ذوبان الثلج .

ب - تخضع أسواق البيع بالجملة التي تقوم بعرض المنتجات السمكية بهدف البيع

أو التخزين للشروط المنصوص عليها في المادتين (٥٥) و (٥٦) والفصل

الحادي عشر (المادة «٥٧» البنود ٤ ، ١٠ ، ١١ ، ١٢) .

تطبق الشروط الصحية العامة المحددة فى الفصل الحادي عشر ، بعد إجراء جميع التغييرات الضرورية ، على أسواق البيع بالجملة .

الفصل الحادي عشر

الشروط الخاصة للمؤسسات فى البر

١ - المباني والمعدات

مادة (٥٧) : يجب أن تتوفر التسهيلات التالية فى المؤسسات :

- ١ - أماكن عمل بمساحة كافية لإنجاز الأعمال على أن تكون فى ظروف صحية ويجب أن يمنع تصميم مداخل ومخارج العمل تلوث المنتجات ، على أن يفصل تماماً بين الأماكن الملوثة والنظيفة .
- ٢ - فى أماكن مناولة وإعداد وتصنيع المنتجات :
 - أ - أرضية غير زلقة وسهلة التنظيف والتطهير ومزودة بشبكة تصريف المياه أو بمعدات لإزالة المياه .
 - ب - جدران ذات أسطح ملساء وسهلة التنظيف ومتينة وغير منفذة للمياه .
 - ج - أسقف أو أسطح سهلة التنظيف .
 - د - أبواب مصنوعة من مواد قوية وسهلة التنظيف (ذاتية الإغلاق) .
 - هـ - تهوية كافية مع وجود تسهيلات الأبخرة وأجهزة طرد بخار الماء .
 - و - إنارة طبيعية أو صناعية كافية وأن تكون من النوع الآمن .
 - ز - عدد كاف من أدوات غسل ومواد تطهير اليدين على أن تكون غرف العمل ودورات المياه مزودة بحنفيات تفتح بدون استخدام اليدين ويفوط للاستخدام الفردي .
 - ح - تسهيلات لغسل المصنع والمعدات والأدوات .
- ٣ - غرف التبريد التي تخزن فيها المنتجات السمكية :
 - ١ - ماورد فى الفقرات (١ ، ب ، ج ، د ، و) من البند السابق .
 - ب - وحدة تبريد فعالة لحفظ المنتجات فى درجة الحرارة المحددة لكل نوع .

٤ - توفر تسهيلات مناسبة للوقاية من الآفات (الحشرات والقوارض والطيور ... الخ) .

٥ - أن تكون الآلات ومعدات العمل مثل : طاولات التقطيع والحاويات وسير النقل والسكاكين مصنوعة من مواد مقاومة للتآكسد وسهلة التنظيف والتطهير .

٦ - توفر حاويات مانعة لتسرب المياه مقاومة للتآكسد بالنسبة للمنتجات السمكية غير الصالحة للاستهلاك الآدمي . بالإضافة إلى وجود أماكن للحاويات في حالة أنه لم يتم تفريغها في نهاية كل يوم عمل على الأقل .

٧ - تسهيلات لتوفير مياه صالحة للشرب أو مياه بحر نظيفة أو مياه بحر تمت معالجتها بنظام مناسب تحت ضغط وبكميات كافية وبالإمكان استثناء استخدام مياه ليست للشرب لإنتاج البخار ومكافحة الحرائق وتبريد الثلجات شريطة أن لا يتم استخدام تلك المياه لأغراض أخرى ولا تسبب تلوث المنتجات وأن تكون صناديقها مميزة بشكل واضح .

٨ - توفير نظام صرف صحي لمياه المخلفات .

٩ - وجود عدد كاف من غرف التغيير مانعة للمياه ذات جدران وأرضية غير زلقة وسهلة التنظيف وتحتوي على مغاسل اليدين ودورات مياه غير مطلة مباشرة على أماكن العمل ، وأن تكون دورات المياه مزودة بأدوات تنظيف اليدين وأماكن لوضع القفوف المستخدمة وأن لا يتم فتح حنفيات مغاسل اليدين باستخدام اليدين .

١٠ - توفير غرفة مجهزة لاستخدامها فقط لخدمات التفتيش إذا كان حجم المنتجات المعالجة يتطلب تواجد دائم أو منتظم .

١١ - تسهيلات كافية لنظافة وتطهير وسائل النقل .

١٢ - المؤسسات التي تقوم بحفظ المنتجات السمكية الحية مثل القشريات والأسماك ، يجب أن توفر تجهيزات مناسبة لضمان أفضل شروط الحياة ووجود نوعية من المياه التي لا تنقل أحياء ومواد ضارة إلى المنتجات السمكية.

ب - الشروط الصحية العامة التي تطبق على المباني والمعدات

مادة (٥٨) : يجب إبقاء الأرضيات والجدران والفواصل والأسقف والأسطح والمعدات والآلات المستخدمة في إنتاج المنتجات السمكية ، في حالة من النظافة والصيانة بحيث لا تشكل مصدراً لتلوث المنتجات .

مادة (٥٩) : يجب تفتيش المباني والمعدات للتأكد من عدم وجود القوارض والحشرات والهموم وأن المبيدات الحشرية والمطهرات وكل المواد السامة محفوظة في دواليب مقفلة ، على ألا يؤدي استخدامها إلى مخاطر تلوث المنتجات .

مادة (٦٠) : يكون استخدام أماكن العمل والآلات والمعدات الخاصة لإنتاج المنتجات السمكية فقط ويجوز استثناء استخدامها في نفس الفترة أو في فترات أخرى في عمل مواد غذائية أخرى بناء على ترخيص من الجهات المختصة .

مادة (٦١) : يجب استخدام مياه الشرب أو مياه بحر نظيفة لجميع الأغراض ويجوز استخدام المياه غير الصالحة للشرب في إنتاج البخار ومكافحة الحرائق وتبريد معدات التلاجات شريطة أن لا يتم استخدام تلك المياه لأغراض أخرى ولا تؤدي إلى تلوث المنتجات .

مادة (٦٢) : يجب اعتماد المنظفات والمواد المطهرة من قبل الجهات المختصة ، كما يجب استخدامها بطريقة لا تكون لها آثار سلبية على الكائنات والمعدات والمنتجات .

ج - الشروط الصحية العامة واجبة التطبيق على العاملين

مادة (٦٣) : يجب توفر أعلى مقاييس النظافة لدى العاملين ، حسب المواصفة المعتمدة .

الفصل الثاني عشر

الشروط الخاصة بمناولة المنتجات السمكية على الساحل

أ - الشروط الخاصة بالمنتجات السمكية

مادة (٦٤) : تخزن المنتجات المبردة وغير المغلفة التي لم يتم إعدادها أو تصنيعها مباشرة بعد وصولها إلى المؤسسة ، أو تعرض تحت الثلج في غرف التبريد الخاصة بالمؤسسة ويجب إعادة تثليج المنتجات مرات كلما لزم الأمر .

ويجب أن يكون الثلج المستخدم مصنوعاً من المياه الصالحة للشرب أو مياه بحر نظيفة ويتم حفظه في أواني نظيفة مخصصة لهذا الغرض . ويجب تبريد المنتجات

الطازجة المعبئة بالتليج أو فى ثلاثجات تخفض درجات حرارة مماثلة .

مادة (٦٥) : تتم عمليات إزالة الرأس والأحشاء التي لم يتم إجرائها على ظهر السفن بطريقة صحية كما يتم غسل المنتج بدقة بمياه صالحة للشرب أو مياه بحر نظيفة مباشرة بعد اكتمال العمليات .

مادة (٦٦) : تتم عمليات التقطيع إلى شرائح أو فيليه بطريقة لا تعرض المنتجات للتلوث أو الفساد وفى أماكن غير التي استعملت فى عمليات التقطيع على أن لا يتم إبقاء الشرائح على طاولات التقطيع لفترات أطول مما ينبغي . أما بالنسبة إلى الشرائح أو الفيليه التي يتم بيعها وهي طازجة فيجب تبريدها فى أقرب وقت بعد إعدادها .

مادة (٦٧) : تفصل الأحشاء والأجزاء التي قد تسبب خطورة على الصحة العامة ويتم عزلها عن موقع المنتجات المخصصة للاستهلاك الآدمي .

مادة (٦٨) : يكون تصميم الحاويات المخصصة لشحن أو تخزين المنتجات السمكية الطازجة بطريقة تؤمن معاً حماية المنتجات من التلوث وحفظها فى ظروف صحية كافية وبصفة خاصة توفر مخارج لتصريف المياه المذابة .

مادة (٦٩) : توضع المخلفات فى حاويات مانعة للتسرب ومغطاة ويسهل تنظيفها وتطهيرها وذلك فى حالة عدم توفر تسهيلات خاصة للتخلص المستمر من المخلفات ويجب عدم السماح بتراكم المخلفات فى أماكن العمل ويتم نقلها باستمرار أو عند ملئ الحاويات على الأقل أو عند نهاية كل يوم عمل ويتم غسل الحاويات والأواني والمباني التي تخصص للمخلفات بحيث لا تشكل مصدراً لتلوث المؤسسة وما حولها .

ب - شروط المنتجات السمكية المجمدة

مادة (٧٠) : يجب أن يتوفر فى المصانع ما يلي :

أ - أجهزة تجميد بقوة عالية سريعة التجميد للوصول بالمنتجات إلى درجة الحرارة المحددة فى هذه اللائحة .

ب - أجهزة تجميد بجودة كافية لحفظ المنتجات السمكية الموجودة فى مخازن التبريد فى درجة حرارة لا تتجاوز الدرجات المحددة فى هذه اللائحة ، ويجوز

بالنسبة للمنتجات السمكية الكاملة والمجمدة فى مياه مالحة والمراد تعليبها
اعتماد درجة حرارة أعلى من تلك المحددة فى هذه اللائحة على ألا تجاوز
تسع درجات مئوية .

مادة (٧١) : يجب أن تتطابق المنتجات الطازجة المراد تجميدها أو تعريضها للتجميد السريع مع
الشروط الخاصة بالمنتجات السمكية الواردة فى المادة (٧٠) .

مادة (٧٢) : يجب توفير أجهزة تسجيل درجة الحرارة فى المخازن ووضعها فى أماكن تسهل
قراءتها وفى أبعد مكان عن مصادر التبريد (كالأماكن التي تكون درجة الحرارة فيها
هي الأعلى) كما يجب توفير الرسومات البيانية الخاصة بدرجة الحرارة على الأقل
خلال فترة تخزين المنتج لتفتيشها بواسطة السلطة المختصة .

ج - الشروط الخاصة لإذابة الثلج عن المنتجات السمكية

مادة (٧٣) : يجب أن تستوفي المؤسسات التي تقوم بممارسة عملية إذابة الثلج عن المنتجات
السمكية المتطلبات التالية :

١ - أن تتم عملية الإذابة فى ظروف صحية لتجنب تلوث المنتجات مع توفير شبكة
تصريف للمياه المذابة شريطة أن لا ترتفع درجة حرارة المنتج أثناء الإذابة
بسرعة زائدة .

٢ - أن تتم مناولة المنتجات بعد الانتهاء من إذابة الثلج عنها وفقاً لأحكام هذه
اللائحة وعندما تكون المنتجات معدة أو مصنعة فيجب أن تتم هذه العمليات
بدون تأخير كما يجب فى حالة تسويقها مباشرة بيان تفاصيل الإذابة على
العبوات .

د - الشروط الخاصة بتصنيع المنتجات

مادة (٧٤) : يجب أن تستوفي المنتجات الطازجة والمجمدة والمذاب عنها الثلج والمستخدمه فى
التصنيع أحكام هذه اللائحة .

مادة (٧٥) : عندما تتم عملية التصنيع لمنع نشوء أمراض الكائنات الدقيقة أو لحماية المنتجات أو
فى حالة حفظ المنتجات تكون المعالجات معترفاً بها علمياً وعلى صاحب المؤسسة

تسجيل عمليات التصنيع التي يتم إجراؤها ومراقبة عمليات التصنيع المستخدمة وضبط وقت التسخين ودرجة الحرارة ومحتوى الملح والرقم الهيدروجيني ومحتوى الماء بالإضافة إلى حفظ السجلات على الأقل لفترة التخزين المتوقعة وتقديمها للجهات المختصة .

مادة (٧٦) : يجب أن تبين حالة التخزين بوضوح على الغلاف بالنسبة للمنتجات التي يتم حفظها لفترة محدودة بواسطة التمليح أو التدخين أو التجفيف أو النقع فى مياه مالحة .

هـ - التعليب

مادة (٧٧) : يجب مراعاة ما يلي فى شأن المنتجات السمكية الخاضعة لعملية التعليب (التعقيم الكيميائي فى حاويات مانعة للتسرب) .

أ - استخدام مياه صالحة للشرب لتجهيز المعلبات .

ب - أن تكون العملية المستخدمة للمعالجة الحرارية مناسبة بالنسبة الى المعايير الرئيسية كأوقات التسخين ودرجة الحرارة والتعبئة وحجم الحاويات .. الخ، مع حفظ سجل بها تكون المعالجة الحرارية قادرة على تدمير نشاط الكائنات المرضية أو الحد من النشاط . ويجب أن تكون ممرات التسخين مثبتة بأجهزة للتحقق مما إذا كانت الحاويات قد خضعت للمعالجة الحرارية المناسبة كما يجب استخدام مياه صالحة للشرب لتبريد الحاويات بعد المعالجة الحرارية وبدون الإخلال بوجود أي مضافات كيميائية مستخدمة حسب الممارسات التكنولوجية الملائمة لمنع تأكسد المعدات والحاويات .

ج - تتم فحوصات إضافية عشوائية من قبل صاحب المصنع لضمان خضوع

المنتجات المصنعة لعملية المعالجة الحرارية المناسبة على النحو الآتي :

١ - فحوصات الحضانة :

تتم فى درجة حرارة ٢٧ درجة مئوية ولدة سبعة أيام أو فى (٣٥)

درجة مئوية ولدة عشرة أيام أو عند مجموعة أخرى مساوية أو فى أية

مختبرات أخرى معتمدة .

٢ - الاختبار الميكروبيولوجي لمحتويات الحاويات الموجودة فى مختبرات

المؤسسة أو فى أى مختبرات أخرى معتمدة .

د - تؤخذ عينات يومية من الإنتاج فى فترات متباعدة ومحددة مسبقاً لضمان فعالية الإغلاق ولهذا يجب توفير معدات مناسبة لاختبار المقطع العرضي للمعلبات .

هـ- يتم إجراء الفحوصات من أجل التأكد من سلامة الحاويات .

و - جميع الحاويات التي خضعت للمعالجة الحرارية فى ظروف مماثلة يجب وضع علامات تعريفية على كل دفعة أو وضع علامات تعريفية تبين المجموعات التي تنتمي إليها المواد الغذائية .

و - التدخين

مادة (٧٨) : تتم عملية تدخين الأسماك فى أماكن منفصلة أو فى أماكن مخصصة ومجهزة بنظام التهوية لمنع الدخان أو الحرارة من الانتقال إلى الأماكن الأخرى التي يتم فيها إعداد وتجهيز وتخزين المنتجات .

مادة (٧٩) : يجب تخزين المواد المستخدمة فى إنتاج الدخان بعيداً عن أماكن التدخين وأن يتم استخدامها بطريقة لا تفسد المنتجات .

مادة (٨٠) : يمنع استخدام المواد المستخدمة لإنتاج الدخان من حرق أخشاب ملونة أو مطلية أو معالجة بالصمغ أو تعرضت لعملية الحفظ الكيميائي .

مادة (٨١) : يجب تبريد المنتجات بسرعة بعد التدخين للوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة لحفظها قبل أن تتم تعبئتها .

ز - التمليح

مادة (٨٢) : تتم عملية التمليح باستخدام ملح نظيف لمعالجة المنتجات السمكية ويحفظ الملح بطريقة لا تسبب فساد المنتجات . ويمنع إعادة استخدامه مرة أخرى . ويجب مراعاة أن تتم عملية التمليح فى أماكن مختلفة بعيدة عن الأماكن التي يتم فيها إجراء العمليات الأخرى .

مادة (٨٣) : تعد الحاويات المستخدمة فى عملية تمليح المنتجات السمكية بطريقة تمنع فسادها ويتم تنظيف الحاويات والأماكن المستخدمة للتمليح قبل إستخدامها .

ح - طبخ القشريات والمحار

مادة (٨٤) : يتم طبخ القشريات والمحار على النحو الآتي :

أ - تتبع عملية الطبخ بعملية التبريد بمياه صالحة للشرب أو مياه بحر نظيفة وفي حالة عدم استخدام طرق حفظ أخرى ، يجب الاستمرار في عملية التبريد حتى يتم الوصول إلى درجة حرارة ذوبان الثلج .

ب - تتم عملية التقشير في ظروف صحية لمنع فساد المنتجات بعد غسل جميع أسطح المعدات المستخدمة واليدين ، أما في حالة استخدام المكان فيجب تنظيفها في فترات متباعدة وتطهيرها بعد كل يوم عمل ويجب تجميد المنتجات المطبوخة مباشرة أو إبقائها باردة بدرجة حرارة تمنع نمو الكائنات المرضية وحفظها في أماكن مناسبة .

ج - على كل صاحب منشأة إجراء الفحص للكائنات الدقيقة في المنتجات التي يتم إنتاجها في فترات متباعدة لاستيفاء المعايير المحددة .

ط - استخلاص لحوم الأسماك ألياً

مادة (٨٥) : تستخلص لحوم الأسماك ألياً على النحو التالي :

أ - تستخلص لحوم الأسماك بسرعة بعد عملية التقطيع إلى شرائح باستخدام مواد خام خالية من الأحشاء ، وعند استخدام أسماك كاملة يجب إزالة الأحشاء وغسلها مسبقاً .

ب - تنظيف المكان أو المعدات المستخدمة في فترات متباعدة أو كل ساعتين على الأقل .

ج - بعد الانتهاء من عملية الاستخلاص ، يجب تجميد اللحوم المستخلصة بسرعة أو دمجها مع منتج يراد تجميده .

ي - الشروط المتعلقة بالطفيليات

مادة (٨٦) : تخضع الأسماك والمنتجات السمكية خلال الإنتاج وقبل طرحها للاستهلاك الآدمي للفحص الظاهري من أجل الكشف عن أية طفيليات وإزالتها .

ويحظر تصدير الأسماك أو أجزاء الأسماك المصابة بالطفيليات للاستهلاك الآدمي ولو تمت إزالتها .

مادة (٨٧) : يتم تجميد الأسماك والمنتجات السمكية (نيئة أو نهائية) الواردة في المادة (٨٦) عند درجة حرارة لا تزيد على (-٢٠) درجة مئوية في جميع أجزاء المنتج ولمدة لا تقل عن ٢٤ ساعة .

والأسماك والمنتجات الخاضعة للشروط المذكورة في هذه المادة هي :

- أ - الأسماك التي سيتم استهلاكها نيئة .
 - ب - الفصائل التي لم تخضع لعملية التدخين الباردة في درجة حرارتها الباطنية أقل من (٦٠م) MACKEREL, TUNA, SARDINE .
 - ج - الأسماك المنقوعة في المياه أو المملحة عندما تكون هذه العملية غير كافية لإبادة يرقات الدودة السلوكية (الخطية) .
- مادة (٨٨) :** على أصحاب المؤسسات التأكد من أن الأسماك والمنتجات السمكية المذكورة أعلاه أو المواد الخام المستخدمة في مصانعهم قد خضعت للمعالجة المحددة في هذه اللائحة قبل طرحها للاستهلاك .

مادة (٨٩) : على صاحب المصنع عند طرح المنتجات المشار إليها في الأسواق أن يرفق المستندات التي تبين نوع العمليات التي خضعت لها .

الفصل الثالث عشر

الشروط الصحية لمراقبة الإنتاج

مادة (٩٠) : تقوم الجهات المختصة بعمل الترتيبات اللازمة للفحص والمراقبة بهدف التأكد من مطابقة أحكام هذه اللائحة .

وتشمل هذه الترتيبات على ما يلي :

١ - الرقابة العامة :

- ١ - فحص سفن الصيد أثناء وجود السفينة في الميناء .
- ٢ - التحقق من شروط الإنزال والبيع الأول .
- ٣ - فحص المؤسسات على فترات منتظمة ، وخاصة للتأكد من الآتي :

١ - اتباع شروط الاعتماد .

ب - إن المنتجات السمكية يتم التعامل معها طبقاً لأحكام هذه اللائحة.

ج - نظافة الأراضي التابعة للمؤسسة والتسهيلات والآلات والموظفين .

د - أن علامات التعريف يتم وضعها بشكل صحيح .

٤ - فحص أسواق البيع بالجملة وساحات المزاد .

٥ - فحص عمليات وطرق التخزين وشروط النقل .

ب - مراجعة خاصة :

١ - المراجعة الخاصة بالأعضاء الحسية :

مادة (٩١) : يتم مراجعة كل دفعة من المنتجات السمكية من قبل الجهات المختصة عند الإنزال أو قبل البيع الأول للتأكد من ملاءمتها للاستهلاك الآدمي وذلك عن طريق أخذ العينات .

مادة (٩٢) : تفحص المنتجات السمكية التي تطبق المعايير العامة للتسويق للاستيفاء من متطلبات المراجعة بالأعضاء الحسية لتتوافق مع متطلبات أحكام هذه اللائحة .

مادة (٩٣) : يعاد إجراء المراجعة بالأعضاء الحسية بعد عملية البيع الأول للمنتجات السمكية إذا ما تبين عدم استيفاء متطلبات هذه اللائحة أو متى ما لزم الأمر حتى تتطابق المنتجات السمكية مع المتطلبات الخاصة بالطزاجة الواردة في هذه اللائحة .

مادة (٩٤) : إذا ما تبين من نتائج المراجعة بالأعضاء الحسية عدم ملاءمة المنتجات السمكية للاستهلاك الآدمي يجب سحبها من الأسواق والتخلص منها وإذا ما كشفت نتائج المراجعة بالأعضاء الحسية عن وجود شكوك حول طزاجة المنتجات السمكية ، يجب اللجوء إلى الفحص الكيميائي أو التحليل الميكروبيولوجي .

ج - الفحص الخاص بالطفيليات :

مادة (٩٥) : يجب فحص الأسماك والمنتجات السمكية ظاهرياً وأخذ عينات منها للكشف عن الطفيليات وذلك قبل طرحها للاستهلاك الآدمي . كما يجب عدم تسويق الاسماك وأجزاء الاسماك المصابة بالطفيليات .

د - الحوصات الكيميائية :

١ - تؤخذ العينات وتخضع للتحليل المختبري للتحكم فى المعايير التالية :

١ - إجمالى النيتروجين الأساسى المتبخر وثلاثي ميثل الأميني تحدد مستلزمات هذه المعايير لكل نوع (الملحق رقم ١) .

٢ - الهستامين : يجب أخذ تسع عينات من كل دفعة على أن تتوفر

فيها المتطلبات التالية :

(١) أن لا يتجاوز متوسط القيمة ١٠٠ جزء فى المليون .

(٢) يجوز أن تكون القيمة فى عينتين أكثر من ١٠٠ ولكن أقل من ٢٠٠ جزء فى المليون .

(٣) لا يجوز أن تكون قيمة أية عينة أكثر من ٢٠٠ جزء فى المليون .

تطبق هذه الحدود فقط على أنواع الأسماك التالية : التونة

والكنعد والساردين والعمومة ويجوز أن تحتوي الأسماك

المذكورة التي تعرضت لمعالجة النضج بالأنزيمات فى مياه

مالحة على مستويات أعلى من الهستامين بشرط أن لا تتجاوز

ضعف القيمة المحددة أعلاه .

يجب أن يتم إجراء الاختبارات وفقاً لأنظمة علمية معروفة

ومعتمدة مثل عمليات مواد الكفاءة العالية الكروماتوغرافية

(HPLC) .

ب - وجود الملوثات فى البيئة المائية :

يجب أن لا تحتوي المنتجات السمكية (فى الأجزاء الصالحة للأكل)

على الملوثات الموجودة فى البيئة البحرية مثل المعادن الثقيلة

والكلوريدات العضوية بمستويات تزيد على المعدل المقبول للاستهلاك

اليومي أو الأسبوعي للإنسان .

ج - مراقبة مستويات التلوث العالمية لمعرفة وتحديد :

١ - التحليل المستخدم لفحص المعدل الكيميائي وخطط أخذ العينات .

٢ - مستويات قبول المعدل الكيميائي .

٣ - التحليل الميكروبيولوجي : يتم تحديد المعايير الميكروبيولوجية بما

فيها خطط أخذ العينات ونظم التحليل متى دعت الحاجة إلى

حماية صحة المستهلك .

هـ - التعبئة :

مادة (٩٦) : تتم عملية التعبئة لمنع تلوث المنتجات السمكية على أن تتوافق مواد التعبئة والمنتجات

التي قد تلامس المنتجات السمكية مع جميع القواعد الصحية بصفة خاصة أن

يتحقق ما يأتي :

أ - أن لا تفسد الخصائص الحسية للمنتجات السمكية .

ب - أن لا تنقل مواد قد تضر بصحة المستهلك إلى المنتجات السمكية .

ج - أن تكون قوية بما فيه الكفاية لتوفير حماية جيدة للمنتجات السمكية .

ولا يجوز إعادة استخدام مواد التعبئة ، باستثناء الحاويات المصنوعة من

مواد محكمة وملساء ومقاومة للتأكسد التي يسهل تنظيفها وتطهيرها . كما

يجب أن تتوفر شبكات مناسبة لتصريف المياه المذابة من مواد التعبئة

المستخدمة للمنتجات المحفوظة بالتلج . وتحفظ مواد التعبئة غير المستخدمة

في أماكن بعيدة عن مواقع الإنتاج وتتم حمايتها من التلوث والغبار .

و - علامات تعريفية :

مادة (٩٧) : يجب متابعة المؤسسات التي تقوم بشحن إرساليات المنتجات السمكية متى أمكن ذلك

وذلك بالاطلاع على البطاقات أو المستندات المرفقة . ويجب لهذا الغرض أن تتضمن

البطاقة أو المستند بلد الشحن ورقم الاعتماد الرسمي للمؤسسة أو رقم التسجيل

بالنسبة لساحات المزاد أو أسواق البيع بالجملة .

الملحق رقم (١)

Table (1) : Names of Families, Species of Omani
Commercial Fish

جدول (١) عائلات وأنواع الأسماك التجارية
العمانية وأسمائها

FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME
ACANTHURIAE	- Acanthurus spp.	- Bleekers Surgeon fish - Sohal, Lined surgeonfish - Yellowfin surgenofish, - Blue surgon	فارسي ، فرض فرض فرض
ALBULIDE	- Abula glossodonta	- Roundjaw bonefish, - Indopacific bonefish	تر ، فار البحر
ARIIDAE	- Arius sp.	Sea catfish	خن ، جم
BELIONIDE	- Tylosurus crocodilus - crocodilus	- Hound needlefish, - Crocodile needlefish, Giant longtom	خرخود ، حاكول ، مران
BOTHIDAE	- Pesudorhombus spp.	- Large tooth flounder - Malayan flounder	خبز البحر ، خوفعة خبز البحر
CARANGIDAE	- Alectis spp.	- Threadfin mirrorfish, - African pompano	خيطة ، خياط
		- Indian threadfish, - Threadfin trevally	خيطة ، خياط
	- Alepes djedaba	Shrimp scad	مزراقه ، قملوه ، جنيس
	- Atule mate	Yellowtail scad	جنيس ، غرابية ، قصبة
	- Carangoides spp.	- Longfin trevally, Longfin Cavalla - Orangespotted trevally - Costal trevally, Bluefin kingfish - Longnose trevally	بيوض ، دبس ، صالة بطيخة ، صال ، جاش صال ، جاش
	- Caranx sem	Whitfin trevally	صال ، جيش ، جاش
	- Trachinotus spp.	- Blacktip trevally - Southern pompano - African Pompano, - Smallspotted dart, Baillons dart	جشران ، صال طلاح ، رحيسة طلاح ، رحيسة ، سبن

تابع للملحق رقم (١)

FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME
CARCHARHINIDAE	- Carcharhinus spp.	- Bull shark - Hardnose shark - Blacktip reef shark - Sliteye shark	جررور لخم
GERREIDAE	- Gerres filamentosus	- Longrayed mojarra, Whiplin mojarra	بادح ، رياشة
HAEMULIDAE	- Diagramma pictum - Plectorhinchus spp. - Pomadasys spp.	- Plectorhynchus pictus - Lemon sweetlips, Dusky rubberlip - Minstrel sweetlips - Pomadasys hasta - Smallspotted grunter, - Smallspotted grunt	خناني ، خشيم جبل خناني ، سبط خناني نجرور نجرور
LETHRINIDAE	- Lethrinus spp.	- Longnose emperor, Longface emperor - Redspot emperor - Yellowtailed emperor, Mahsena emperor - Saburbir mperor, Yellowbrow emperor - Smalltoothed emperor - Spangled emperor	خطام ، شعري ، سولي شعري ، بادح شعري ، خودير شعري ، سولي شعري ، خودير
LUTJANIDAE	- Lutjanus spp.	- Mangrove red snapper, River snapper -crimson snapper Flame coloured snapper - Lutjanus lineolatus, Lutjanus blochii - Malabar bloodsnapper, Malaba redsnapper	صلخون ، حمراء اصبيطي حمراء قلاية ، نيسرة نيسرة ، عكلاة

تابع للملحق رقم (١)

	- Pinjalo spp. - Pristipomoides spp.	- Blubberlip snapper, Speckled snapper - Russell's snapper, One-spot snapper - Humphead snapper, Blood snapper - Brownstrip snapper - Pinjalo snapper - Crimson jobfish, Bluespotted jobfish - Sharptooth jobfish, sharptooth snapper	حمراء ، حمرة برطام ، كهل ، دفن قلاوة ، نيسر ، قلاية حمراء قلاية ، قلاوة حمراء ، نعيمى عندق ، خباية عندق ، حمام
FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME
MULLIDAE	- Parupeneus macronema - Upeneus spp.	- Longobarbel goatfish, Banded goatfish - Sulphur goatfish, Yellow goatfish - Freckled goatfish, Darkband goatfish	حدي ، سلطان ابراهيم حدي ، سلطان ابراهيم ميراج دقن ، ميراج
NEMIPTERIDAE	- Nemipterus spp. - Parascopsis eriomma - Scolopsis ghanam	- Japanese threadfin bream - Redfilament threadfin bream - Redspine butterfly bream - Rosy dwarf monocle bream - Arabian monocle bream	عندق ، غزوان عندق ، غزوان عندق ، غزوان باسيج غزوان بريم برايم ، زراع
PLOTOSIDAE	- Plotosus lineatus	- Striped eel catfish	خن فارسي
PSETTODIDAE	- Psettodes erumei	- Indian halibut, Indian Spiny turbot	كبش ، كلب البحر مديس ، خبز البحر
SCIAENIDAE	- Argyrosomus regius - Atractoscion aeguidens	- Meagre - Geelbeck croaker, Cape	شماهي ، اشخلي اشخلي ، شماهي

تابع للملحق رقم (١)

	- Otolithes Ruber	Salmon, Teraglin - Tigertoosted croaker. Longtoosted salmon	ينم ، صارف ، دبوش
SCOMBRIDAE		- Wahoo, Kingfish - Frigate tuna - Kawakawa, Eastern little tuna - Skipjack tuna - Island mackerel, Faughn's mackerel - Striped bonito, Oriental bonito - Chub mackerel - Kingfish, Spanish mackerel - Yellowfin tuna - Longtail tuna	كنعد تبانة ، حقيبة صده ، شروة صده ، حقيبة ، شروة ضلالة ، كرفا سقطانة ، مرمرة باجة ، فتمة ، ضلعة كنعد جيدر سهوة
FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME
SERRANIDAE	- Epinephelus spp.	- Areolated grouper - Brownspotted grouper - Thornycheek grouper. Spinycheek grouper. - Dotted grouper, Brokenline grouper - Longteeth grouper - Whiteblotched grouper	هامور ، سمان ، غلفوق هامور ، قطوة هامور هامور هامور هامور ، برطام ، سمان مشخالي
SIGANIDAE	- Siganus spp.	- Streaked spinefoot, Streaked rabbitfish - Marbled spinefoot. - Rivulat - ed rabbitfish - Little spinefoot, Squaretail rabbitfish	صافي ، ضيفي صافي صافي ، سيسيق
SOLEIDAE	- Pardachirus marmoratus	- Finless sole, Moses sole	مديس ، خوفعة

تابع للملحق رقم (١)

SYNODONTIDAE	- Saurida spp.	- Greater lizardfish - Brushtooth lizardfish	حاسوم ، عقامة ، كسور ، حاسوم ، ابولين
TERAPONIDAE	- Terapon jarbua	- Jarbua terapon. Tigherfish, Thornfish	برعم ، جمجام ، بام ، صارور
TRICHIURIDAE	- Trichiurus lepturus	- Largehead hairtail. Largehead ribbonfish	خردويل

Table (1.1) White species.

جدول (١, ١) الأسماك البيضاء

FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME
ACANTHURIDAE	- Acanthurus spp.	- Bleekers surgeonfish - Sohal, Lined surgeonfish - Yellowfin surgeonfish, Blue surgeon	فارسي ، فرض فرض فرض
ALBULIDAE	- Abula glossodonta	- Roundjaw bonfish, Indo-pacific bonfish	تر ، فار البحر
ARIIDAE	- Arius sp.	- Sea catfish	خن ، جم
BELONIDAE	- Tylosurus crocodilus crocodilus	- Hound needlefish, Crocodile needlefish, Gaint longtom	خرخور ، حاكول ، مران
BOTHIDAE	- Pseudorhombus spp.	- Largetooth flounder - Malayan flounder	خبز البحر ، خوفعة خبز البحر

تابع للملحق رقم (١)

CARANGIDAE	- Alectis spp.	- Threadfin mirrorfish, African pompano	خييط ، خياط
	- Alepes djedaba	- Indian threadfish, Threadfin trevally	خييط ، خياط
	- Atule mate	- Shrimp scad	مزراقه ، قملوه ، جنيس
	- Carangoides spp.	- Yellowtail scad	جنيس ، غرابية ، قصعية
		- Longfin trevally, Longfin cavalla	بيوض ، دبس ، صالة
		- Orangespotted trevally	بطيخة ، صال ، جاش
		- Coastal trevally, Bluefin kingfish	صال ، جاش
		- Longnose trevally	صال ، جيش ، جاش
	- Caranx sem	- Whitfin trevally	جشران ، صال
	- Trachinotus spp.	- Blacktip trevally	طلاح ، رحيسة
		- Southern pompano, African pompano	طلاح ، رحيسة ، سبن
		- Smallspotted dart, Baillons dart	
FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME
GERREIDA	- Gerres filamentosus	- Longrayed mojarra, Whiplin mojarra	بادح ، رياشة
HAEMULIDAE	- Diagramma pictum	- Plectorhynchus pictus	خناني ، خشيم جبل
	- Plectorhynchus spp.	- Lemon sweetlips, Dusky rubberlip	خناني ، سبط
	- Pomadasy spp.	- Minstrel sweetlips	خناني
		- Pomadasy hasta	نجرور

تابع للملحق رقم (١)

		- Smallspotted grunter, Smallspotted grunt	نجرود
LETHRINIDAE	- Lethrinus spp.	- Longnose emperor, Longface emperor - Redspot emperor, - Yellowtailed emperor, Mahsena emperor - Saburbir emperor, Yellowbrow emperor - Smalltoothed emperor - Spangled emperor	خطام ، شعري ، سولي شعري ، بادح شعري ، خودير شعري شعري ، سولي شعري ، خودير

LUTJANIDAE	- Lutjanus spp.	- Mangrove red snapper, River snapper - Crimson snapper - Flame-coloured snapper - Lutjanus lineolatus, Lutjanus blochii - Malabar bloodsnapper, Malaba redsnapper - Blubberlip snapper, Speckled snapper - Russell's snapper, One spot snap-per - Humphead snapper, Blood snapper - Pinjalo spp. - Pristipomoides spp.	صلخون ، حمراء اصبيطي حمراء قلاية ، نيسرة نيسرة ، عكلاء حمراء ، حمرة برطام ، كهل ، دفن قلارة ، نيسر ، قلاية حمراء قلاية ، قلارة حمراء ، نعيمى عندق ، خباية عندق ، حمام
------------	-----------------	---	---

تابع للملحق رقم (١)

FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME
MULLIDAE	- Parupeneus macronema	- Longbarbel goatfish, Banded goatfish	حدي ، سلطان ابراهيم
	- Upeneus spp.	- Sulphur goatfish, Yellow goatfish	حدي ، سلطان ابراهيم ميراج
		- Freckled goatfish, Darkband goatfish	دقون ، ميراج
NEMIPTERIDAE	- Nemipterus spp.	- Japanese threadfin bream	عندق ، غزوان
		- Redfilament threadfin bream	عندق ، غزوان
	- Parascopopsis eriomma	- Redspine butterfly bream	عندق ، غزوانن باسيج
	- Scolopsis ghanam	- Rosy dwarf monocle bream	غزوان ، بریم
PLOTOSIDAE	- Plotosus lineatus	- Striped eel catfish	برایم ، زراع
PSETTODIDAE	- Psettodes erumei	- Indian halibut, Indian spiny turbot	خن فارسي
SCIAENIDAE	- Argyrosomus regius	- Meagre	كبش ، كلب البحر
	- Atractoscion aequidens	- Geelbeck croaker, Cape salmon, Teraglin	مدیس ، خبز البحر
	- Otolithes ruber	- Tigertoothed croaker, Longtoothed salmon	شماهي ، اشخلي اشخلي ، شماهي
SERRANIDAE	- Epinephelus spp.	- Areolated grouper	ینم ، صارف ، دبوش
		- Brownspotted grouper	هامور ، سمان ، غلفوق
		- Thornycheek grouper	هامور ، قطرة
		- Spinycheek grouper	هامور
		- Dotted grouper, Brokenline grouper	هامور
		- Longteeth grouper	هامور ، برطام ، سمان
		- Whiteblotched grouper	مشخالي

تابع للملحق رقم (١)

SIGANIDAE	- Siganus spp.	- Streaked spinefoot. Streaked rabbitfish - Marbled spinefoot. rivulated rabbitfish - Little spinefoot. Squaretail rabbitfish	صافي ، ضيفي صافي صافي ، سيسيق
SOLEIDAE	- Pardachirus Marmoratus	- Finless sole. Moses sole	مديس ، خوفة
FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME
SPARIDAE	- Acanthopagrus spp. - Argyrops spp. - Cheimerius nufar - Diplodus spp. - Lithognathus mormyrus - Pagellus spp. - Rhabdosargus sabra	- Twobar bream, Doublebar bream - Yellowfin bream - Soldierbream - King soldier bream, long-spine bream - Santer bream. Barred sil-verybream - Zebra seabream - White seabream. Dassie. Onespot pandora - Striped seabream, Marm-ora. - Arabian pandora - Natal pandora - Goldlined seabream - Seabream stumpnose	فسكرة ، ربابة ، بنت النوخذة صبيطي فرنكة ، كوفر ، صاف كوفر ، شعم ، فرانكي كوفر ، فرانكي شعم ، ضمرة شعم ضمرة نزحة ، خشيم نزحة شعم ، قابط شعم ، تراحة
SYNODONTIDAE	- Saurida spp.	- Greater lizardfish	حاسوم ، عقامة ، كسور

تابع للملحق رقم (١)

		- Brushtooth lizardfish	حاسوم ، ابو لبن
TERAPONIDAE	- Terapon jarbua	- Jarbua terapon. Tighefish. Thornfish	برعم ، جمجام ، بام ، صارور

Table (1.2) Blue species.

جدول (٢، ١) الأسماك الزرقاء

FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME
SCOMBRIDAE	- Acanthocybium solandri	- Wahoo, Kingfish	كنعد
	- Auxis thazard	- Frigate tuna	تبانة ، حقيبة
	- Euthynnus affinis	- Kawakawa, Eastern little tuna	صده ، شروة
	- Katsuwonus pelamis	- Skipjack tuna	صده ، حقيبة ، شروة
	- Rastrelliger faughni	- Island mackerel, Faughn's mackerel	ضلاعة ، كرفا
	- Sarda orientalis	- Striped bonito, Oriental Bonito	سقطانة ، مرمرة
	- Scomber japonicus	- Chub mackerel	باجة ، قتمة ، ضلعة
	- Scomberomorus commerson	- Kingfish Spanish mackerel	كنعد
	- Thunnus albacares	- Yellowfin tuna	جيزر
	- Thunnus tonggol	- Longtail tuna	سهوة
ISTIOPHORIDAE	- Istiophorus platypterus	- Sailfish	سنسول
TRICHIURIDAE	- Trichiurus lepturus	- Largehead hairtail, Largehead ribbonfish	خردويل

تابع للملحق (١)

Table (1.3) Selachii Species

جدول رقم (٣، ١) الأنواع الاشلاقيات

FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME
CARCHARHINIDAE	- Carcharhinus spp.	- Bull shark - Hardnose shark - Blacktip reef shark-Sliteye shark	جرجور

Table .2. Commercial invertebrate species of Omani water.

جدول (٢) الأنواع غير الفقارية التجارية العمانية

FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME
PALINURIDAE	- Panulirus spp.	- Painted spiny lobster - Scalloped spiny lobster	الشارخة ، أم الريان
PENAEIDAE	- Penaeus indicus	- Indian white shrimp	الريان الأبيض
PORTUNIDAE	- Portunus pelagicus - Scylla serrata	- Sand crab - Mud crab, Mangrove crab	السرطان الرملي سرطان الطين
OCTOPODIDAE	- Octopus aegina - Sepia pharaonis	- Sandbird oc - Pharaoh cuttlefish	الأخطبوط الحبار القاعي الكبير

الملحق رقم (٢)

حدود المركبات والعناصر الملوثة في الأسماك ومنتجاتها

أولاً : النتروجين الكلي المتطاير :

١ - لا يزيد على ٢٥ مغم/١٠٠ غم لحم في أنواع الأسماك البيضاء الواردة في الملحق رقم

٤ جدول رقم (١.١) .

٢ - لا يزيد على ٣٠ مغم/١٠٠ غم لحم في أنواع الأسماك الزرقاء الواردة في الملحق رقم

٤ جدول رقم (٢.١) .

٣ - لا يزيد على ٣٥ مغم/١٠٠ غم لحم في أنواع الأسماك الاشلاقيات الواردة في الملحق

رقم ٤ جدول رقم (٣.١)

ثانياً : الهستامين : فى عائلات الأسماك (SCOMBRIDAE - CLUPEIDAE) .

تكون حدود الهستامين فى (٩) عينات على النحو التالي :

١ - ١٠٠ مغم/كجم لكل عينة كحد عادي .

٢ - يسمح من ١٠٠ - ٢٠٠ مغم /كغم فى عينتين فقط .

٣ - لا يسمح بأكثر من ٢٠٠ مغم /كغم فى أي عينة .

وفى حالة تعيقها بالإنزيم فى محلول ملحي يسمح بضعف الحدود المذكورة أعلاه .

ثالثاً : المعادن الثقيلة :

١ - محتوى الزئبق الكلى :

١ - لا يزيد محتوى الزئبق الكلى على ٠,٥ مغم/كغم فى أي عينة من خمس عينات

مسحوبة من دفعة الإنتاج .

٢ - لا يزيد محتوى الزئبق على ١ مغم/كغم فى أي عينة من خمس عينات مسحوبة

من دفعة الإنتاج لأنواع الأسماك الواردة فى الجدول التالي :

FAMILY NAME	SPECIES NAME	ENGLISH NAME	ARABIC NAME
SOMBRIDAE	- Sarda orientalis	- Striped bonito, Oriental bonito	سقطانة ، مرمرة
	- Thunnus albacares	- Yellowfin tuna	جيدر
	- Thunnus tonggol	- Longtail tuna	سهوة
ISTIOPHORIDAE	Istiophours platypterus	- Sailfish	سنسول
CARCHARHINIDAE	Carcharhinus ssp.	- Bull shark	جرجرد
		- Hardnose shark	جرجرد
		- Blacktip reef shark	جرجرد
		- Sliteye hark	جرجرد

ب - لا يزيد محتوى الرصاص على ١ مغم/كغم فى أي عينة من خمس عينات مسحوبة من دفعة الإنتاج .

ج - لا يزيد محتوى الكاديوم على ٠,٥ مغم/كغم فى أي عينة من خمس عينات مسحوبة من دفعة الإنتاج .

الملحق رقم (٣)

حدود التلوث بالميكروبات فى الاسماك المبردة

الميكروبات	حدود الخلية / للغرام			
	ن	س	م	أم
العد الكلي للبكتريا الهوائية كولاي	٥	٣	١٠×٥	١٠
	٥	٣	١١.	١٠×٥

حيث أن :

ن : عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها .

م : مستوى الحد الميكروبي المطلوب تحقيقه فى المنتج الغذائي .

س : عدد وحدات العينة المسموح فيها أن يكون الحد الميكروبي أكبر من «م» وأقل من «أم» .

أم : أقصى حد ميكروبي يجب ألا يصل إليه أو يجاوزه فى أي وحدة من «ن» .

- بشرط أن لا تكون الميكروبات المرضية والساموم بالكميات التي تسبب خطراً على صحة المستهلك .

الملحق رقم (٤)

المواد المضافة المسموح بها فى الاسماك والمنتجات السمكية ونسبها

اسم المنتج	اسم المادة المضافة	الحد الاقصى مغم / كجم أو مغم/ لتر
منتجات أسماك شبه محفوظة من ضمنها منتجات البطارخ	سوربات (٢٠٠ إي - ٢٠٣) بنزوات (٢١٠ إي - ٢١٣)	٢٠٠٠ منفردة أو مجتمعة
سمك مملح ، جاف	بنزوات (٢١٠ إي - ٢١٣)	٢٠٠ منفردة أو مجتمعة
روبيان مطبوخ	بنزوات (٢١٠ إي - ٢١٣)	٢٠٠٠ منفردة أو مجتمعة
روبيان كرانجون كرانجون وكرا نجون فالجاريس مطبوخ	بنزوات (٢١٠ إي - ٢١٣)	٦٠٠٠ منفردة أو مجتمعة
أسماك جافة مملحة من نوع CADIDAE	ثاني اكسيد الكبريت وأملاحه (٢٢٠ إي - ٢٢٨)	٢٠٠
قشريات ورخويات - طازجة ، مجمدة	ثاني اكسيد الكبريت وأملاحه (٢٢٠ إي - ٢٢٨)	١٥٠ فى الجزء الصالح للاكل
رخويات ، فصائل PENAIDEAE ARISTEIDEAE , SOLENCERIDAE	ثاني اكسيد الكبريت وأملاحه (٢٢٠ إي - ٢٢٨)	١٥٠ فى الجزء الصالح للاكل
- إلى ٨٠ وحدة	ثاني اكسيد الكبريت وأملاحه (٢٢٠ إي - ٢٢٨)	٢٠٠ فى الجزء الصالح للاكل
- ما بين ٨٠ و ١٢٠ وحدة	ثاني اكسيد الكبريت وأملاحه (٢٢٠ إي - ٢٢٨)	٣٠٠ فى الجزء الصالح للاكل
- فوق ١٢٠ وحدة	ثاني اكسيد الكبريت وأملاحه (٢٢٠ إي - ٢٢٨)	٥٠ فى الجزء الصالح للاكل
- مطبوخ	ثاني اكسيد الكبريت وأملاحه (٢٢٠ إي - ٢٢٨)	٥٠ فى الجزء الصالح للاكل
كافيار	حمض البوريك (إي ٢٨٤) رباعي بورات الصوديوم (بور اكس) (إي ٢٨٥)	٤٠٠٠ مقدرة كحمض البوريك منفردة أم مجتمعة
سمك الرنجة والإسبرط المخلل	نترات البوتاسيوم (إي ٢٥٢) نترات الصوديوم (إي ٢٥١)	٢٠٠٠ منفردة أو مجتمعة
منتجات أسماك محفوظة وشبه محفوظة	حمض الإريثروبك (إي ٣١٥) إريثروبات الصوديوم (إي ٣١٦)	١٥٠٠ مقدرة كحمض الإريثروبك
أسماك بجلد أحمر مجمدة		منفردة أو مجتمعة

تابع الملحق رقم (٤)

اسم المنتج	اسم المادة المضافة	الحد الأقصى مغم / كجم أو مغم / لتر
معجون سمك وقشريات	ثنائي الفوسفات (إي ٤٥٠) ثلاثي الفوسفات (إي ٤٥١) عديد الفوسفات (إي ٤٥٢)	٥٠٠٠ منفردة أو مجتمعة
شرائح سمك غير مصنعة، مجمدة		
منتجات قشريات مجمدة		
قشريات ورخويات معلبة فى علب		
معدينية وزجاجية	إيدتا (إي ٣٨٥)	٧٥
أسماك معلبة فى علب معدنية		
وزجاجية		
قشريات مجمدة	سوربيتول (إي ٤٢٠) مانيتول (إي ٤٢١) أيزوم ولت (إي ٩٥٣) لاكت يتول (إي ٩٦٥) لاكتيتول (إي ٩٦٦) زيليتول (إي ٩٦٧)	طبقاً لاسلوب التصنيع الجيد (لأغراض أخرى غير التحلية)
أسماك غير مصنعة ، قشريات، رخويات، رخويات رأسية الأرجل		
مجمدة		

الملحق رقم (٥)

الحدود الميكروبيولوجية فى القشريات

الحدود خلوية / للغرام				الميكروب
ن	س	م	أم	
٥	صفر	صفر	-	السالمونيلا فى ٢٥ غرام عينة
٥	٢	١٠٠	١٠٠٠	أستلوفيلوكوكس أوريس
٥	٢	١٠	١٠٠	الكوليفورم
٥	١	١٠	١٠٠	أشير شياكولاي
العدد الكلي للبكتريا الهوائية :				
٥	٢	١٠	١٠	- المنتجات الكاملة .
٥	٢	١٠×٥	١٠×٥	- المنتجات المقشرة .
٥	٢	١٠	١٠	- الكابوريا .

حيث أن :

ن : عدد وحدات العينة التي يجب تحليلها .

م = مستوى الحد الميكروبي المطلوب تحقيقه فى المنتج الغذائي .

س = عدد وحدات العينة المسموح فيها أن يكون الحد الميكروبي أكبر من «م» وأقل من «أم» .

أم = أقصى حد ميكروبي يجب ألا يصل إليه أو يجاوزه فى أي وحدة من «ن» .

الملحق رقم (٦)

تصنيف الطزاجة

يتم تطبيق التصنيف التالي على المنتجات والمجموعات السمكية الآتية :

١ - الأسماك البيضاء : ملحق رقم (١) جدول (١، ١)

المعايير				
درجة الطزاجة				
درجة ممتازة	درجة اولى	درجة ثانية	غير مقبول	
الجلد	صافي ولامع ولا يوجد تغير في اللون	لون صافي غير لامع إلى اللون في طريق إلى التغير والاعتماد	لون باهت	
مخاط الجلد	مائي وشفاف	قليل الشفافية والبريق	حليبي المظهر	رمادي مصفر وغير شفاف
العين	محدبة (بارزة) وسوداء البؤبؤ صافي اللون القرينة شفافة	محدبة وغائرة قليلاً . البؤبؤ اسود باهت . القرينة براقة قليلاً .	مستوية السطح . القرينة براقة . البؤبؤ غير شفاف .	مقعرة في الوسط البؤبؤ رمادي والقرينة حليبية اللون
الخياشيم	لون صافي ولا يوجد مخاط	اللون أقل درجة والمخاط شفاف	بني/رمادي اخذ في الزوال . مخاط كثيف غير شفاف	مخاط مصفر ومخاط حليبي اللون

الصفاق (الغشاء) المبطن للتجويف البطني في الأسماك (منزوعة الأحشاء)	ناعم - صافي اللون ويصعب فصله في اللحم	باهت قليلاً ويمكن فصله في اللحم	مبقع ويمكن فصله بسهولة في اللحم	غير لاصق
رائحة الخياشيم والتجويف البطني - الأسماك غير المفلطة - الأسماك المفلطة	- برائحة الطحالب البحرية - رائحة زيتية وفلفلية وترابية	ليس بها رائحة طحالب البحرية خالية في الرائحة - زيتية برائحة الطحالب البحرية رائحة لطيفة قليلاً	- رائحة تخمر وبنّنة قليلاً - زيتية ، متخمرة وكريهة قليلاً	- كريهة الرائحة - كريهة الرائحة
اللحم	متماسك وطري وسطح ناعم الملمس	أقل طراوة ومتماسك	غير طري وشمعي وسطح باهت	ناعم (رخو) ويمكن فصل القشور بسهولة في اللحم والسطح متجدد قليلاً

معايير إضافية للسّمك نوع «عنفوز» فزوع الرأس

الأوعية الدموية	واضحة الحدود ولونها أحمر زاهي	واضحة الحدود مع لون دم غامق	اللون بني منتشر	منتشر كلياً وبني مع اصفرار في لون اللحم
-----------------	----------------------------------	--------------------------------	-----------------	--

٢ - الأسماك الزرقاء : ملحق رقم (١) جدول (٢، ١)

المعايير				
درجة الطزاجة				
	درجة ممتازة	درجة أولى	درجة ثانية	غير مقبول
الجلد	اللون صافي ولامع وقزحي وهناك فرقاً واضح بين الأسطح الظهرية والباطنية	اللون غير لامع وباهت وهناك فرق أقل بين الأسطح الظهرية والباطنية	لون باهت وغير لامع مع تجعد الجلد عند ثني السمكة	اللون باهت جداً مع انفصال الجلد عن اللحم
مخاط الجلد	مائي وشفاف	قليل الشفافية والبريق	حليبي	مخاط رمادي مصفر وغير شفاف
تماسك اللحم	متماسك جداً وقاسي	قاسي نوعاً ما ومتماسك	ناعم قليلاً	رخو
أغطية الخياشيم	فضية اللون	فضية أو حمرة قليلاً أو بنية	بنية مع سيلان كثيف للدم في الأوعية الدموية	مصفر
العين	محدبة وبارزة والبؤبؤ أزرق وصافي اللون والجفن شفاف	محدبة وغائرة قليلاً البؤبؤ معتم اللون والقرينة براقّة على نحو خفيف	مستوية السطح والبؤبؤ ضبابي مع وجود دم سائل حول العين	مقعرة في الوسط والبؤبؤ رمادي والقرينة حليبية
الخياشيم	اللون أحمر غامق الى أرجواني ومتماثل ولا يوجد بها مخاط	اللون أقل صفاء وباهت عند الأطراف . المخاط شفاف	اللون يصبح زائلاً والمخاط سميك غير شفاف	مخاط مصفر وحليبي
رائحة الخياشيم	رائحة الأعشاب البحرية الطازجة	بدون رائحة الأعشاب البحرية رائحة متعادلة	رائحة كبريت طفيفة رائحة شحمية رائحة قطع لحم الخنزير المملح الفاسد أو الفاكهة المتعفنة	رائحة كريهة

٣ - الاشلاقيات (كلب البحر ، طباق) ملحق رقم (١) جدول رقم (١، ٣)

المعايير				
درجة الطزاجة				
درجة ممتازة	درجة اولى	درجة ثانية	غير مقبول	
العين	محدبة وصافية جداً ومتفزحة البؤبؤ صغير	محدبة وغائرة قليلاً مع فقدان الصفاء والتفزح البؤبؤ بيضاوي	مستوية السطح وباهتة	مقعرة ومصفرة اللون
المظهر	متيبس أو متيبس جزئياً وجود كمية قليلة فى المخاط على الجلد	مرحلة متأخرة فى التيبس لا يوجد مخاط على الجلد وخاصة فى الفم وفى فتحات الخياشيم	بعض المخاط فى الفم وفى فتحات الخياشيم وفك مسطح قليلاً	كميات كبيرة فى المخاط فى الفم وفتحات الخياشيم
الرائحة	رائحة أعشاب بحرية	لا توجد رائحة أو رائحة كريهة بعض الشيء، ولكن ليست رائحة أمونيا	رائحة كريهة رائحة أمونيا	رائحة أمونيا نفاذه

معايير إضافية للأسماك نوع طباق

الجلد	اللون صافي ولامع المخاط مائي	اللون صافي والمخاط مائي	اللون في طريقه الى ان يزول ويصير باهتاً المخاط غير شفاف	فساد اللون وتجمع في الجلد ومخاط سميك
قوام اللحم	متماسك ومرن	متماسك	ناعم	رخو
المظهر الجانبي	حواف الزعانف شفافية ومحنية	زعانف قوية	ناعم	متدلي
البطن	بيضاء لامعة مع وجود حافة اورجوانية حول الزعانف	بيضاء ولامعة مع وجود مساحات حمراء حول الزعانف فقط	بيضاء وباهتة مع وجود مساحات عديدة حمراء او صفراء	البطن صفراء الى مخضرة مع وجود مساحات حمراء في اللحم

٤ - راسيات الارجل (الرخويات والحبار)

المعايير			
درجة الطزاجة			
درجة ممتازة	درجة اولى	درجة ثانية	
اللون صافي مع التصادق الجلد مع اللحم	اللون باهت والجلد ملتصق مع اللحم	اللون متغير ويمكن بسهولة نزع الجلد عن اللحم	الجلد
متماسك جداً واللون ابيض لؤلؤي	متماسك واللون ابيض طباشيري	قليل النعومة واللون ابيض قرنفلي أو مصفر قليلاً	اللحم
مقاومة للنزع	مقاومة للنزع	يمكن نزعها بسهولة أكثر	الزوائد الحسية
رائحة طزاجة أو رائحة أعشاب بحرية	رائحة خفيفة أو معدومة	رائحة حبر	الرائحة

٥ - القشريات ملحق رقم (١) جدول رقم (٢)

١ - الربيان

المعايير		
درجة الطزاجة		
درجة ممتازة	درجة اولى	
المتطلبات الدنيا	- سطح القشرة مبتل ولامع - اللحم خال فى أي روائح غريبة - الربيان خال من الرمل والمخاط - والأجسام الغريبة الأخرى	نفس معايير الدرجة الممتازة
مظهر : ١ - الربيان مع القشرة	- اللون وردي محمر وصاف مع وجود نقطة صغيرة بيضاء	- يتراوح اللون ما بين اللون الوردي المحمر

٢ - ربيان المياه العميقة	- الجزء الصدري فى القشرة لونه السائد ابيض فاتح - وردي متماثل	الباهت قليلاً الى اللون الأحمر المزرق مع نقط بيضاء . الجزء الصدري فى القشرة لونها فاتح الى رمادي . - وردي مع احتمال ظهور اسوداد فى بداية فى الرأس
حالة اللحم أثناء وبعد عملية القشرة	- سهل التقشير فقط مع وجود خسائر فى اللحم ولا يمكن تفاديها من الناحية الفنية - متماسك ولكن ليس عسير المضغ	- سهل التقشير مع خسائر بسيطة فى اللحم - اقل تماسكاً ونوعاً ما عسير المضغ
قطع ربيان	يمكن قبول وجود قطع من الربيان على نحو عرضي	يمكن قبول وجود قطع الربيان بكميات قليلة
الرائحة	رائحة أعشاب بحرية طازجة أو رائحة حلوة على نحو خفيف	رائحة قاسية مع عدم وجود رائحة أعشاب بحرية

٢ - الشارخة

المعايير			
درجة الطزاجة			
درجة ممتازة	درجة اولى	درجة ثانية	
لون وردي باهت أو وردي الى أحمر برتقالي	لون وردي باهت أو وردي الى أحمر برتقالي مع عدم وجود بقع سوداء	فساد قليل فى اللون مع وجود بعض النقاط السوداء واللون الرمادي وخاصة فى القشرة وبين قطع الذيل	القشرة
عيون سوداء لامعة وخياشيم وردية	العيون باهتة ولونها رمادي اسود والخياشيم رمادية	الخياشيم رمادية داكنة أو مع وجود لون مخضر على الجزء الظهري فى القشرة	العين والخياشيم
رائحة الأسماك القشرية الخفيفة المميزة	فقدان الرائحة المميزة للأسماك القشرية لا توجد رائحة أمونيا	رائحة فساد طفيفة	الرائحة
شفاف وأزرق يميل الى اللون الأبيض	فقدان الشفافية وليس اللون	غير شفاف وباهت فى المظهر	اللحم (الذيل)

ملحق رقم (٧)

الاختبارات التي تتم إجراؤها

أولاً : إختبارات مياه الشرب (الكيميائية والميكروبيولوجية) :

م	الإختبارات	المرجع	اساس الطريقة
١	المكارة	م عم / ٨٩	
٢	رقم الـ P.H	م عم ١٩٩ / ٩٠	مقياس الـ P.H
٣	التوصيل الكهربائي		مقياس التوصيل الكهربائي
٤	الكلوريدات	م عم ٢١ / ٨٩	معايرة
٥	الكبريتات	م عم ٢١ / ٨٩	تحليل وزني
٦	السليكا		امتصاص ذري
٧	كالسيوم	أيزو ٧٩٨٠ / ٨٦	امتصاص طيفي
٨	ماغنسيوم	أيزو ٧٩٨٠ / ٨٦	امتصاص ذري
٩	صوديوم	STM / 95	امتصاص ذري
١٠	بوتاسيوم	STM / 95	امتصاص ذري
١١	الومنيوم	STM / 95	امتصاص ذري
١٢	العسر الكلي	م عم ١٩ / ١٩٧٩ م	معايرة
١٣	المتبقي الجاف	STM / 95	بالحرق
١٤	الأكسجين الذائب	أيزو ٥٨١٢ / ٨٣	مقياس الأكسجين
١٥	النترات	أيزو ٧٨٩٠ / ٨٨	تحليل طيفي
١٦	النيتريت	أيزو ٦٧٧٧ / ٨٤	تحليل طيفي
١٧	الأمونيوم	أيزو ٥٦٦٤ / ٨٤	تحليل طيفي
١٨	كلداهل نيتروجين	STM / 95	طريقة كداهل
١٩	القابلية للتأكسد	STM / 95	معايرة
٢٠	كبريتيد الهيدروجين	STM / 95	تحليل طيفي
٢١	المواد القابلة للاستخلاص بالكلورفورم	STM / 95	الاستخلاص
٢٢	الفينولات	STM / 95	تحليل طيفي
٢٣	المواد الفعالة سطحياً	أيزو ٧٨٧٥ / ٨٤	امتصاص طيفي
٢٤	الحديد	STM / 95	امتصاص ذري
٢٥	منجنيز	STM / 95	امتصاص ذري
٢٦	نحاس	أيزو ٨٢٨٨ / ٨٦	امتصاص ذري
٢٧	زنك	أيزو ٨٢٨٨ / ٨٦	امتصاص ذري

م	الإختبارات	المرجع	اساس الطريقة
٢٨	فلوريد	STM / 95	تحليل طيفي
٢٩	المواد العالقة الصلبة	٩٠ / ١٩٩	ترشيح ووزن
٣٠	الكلويد المتبقي	٩٠ / ١٩٩	معايرة
٣١	كادميوم	م عم ٩٠ / ٢٠٠	امتصاص ذري
٣٢	زئبق	م عم ٩٣ / ٢٥٠	امتصاص ذري
٣٣	رصاص	م ق عم ٩٠ / ٢٠٠	امتصاص ذري
٣٤	الفسفور	STM / 95	تحليل طيفي
٣٥	الزيوت المعدنية	م عم ١٩٩٤ / ٣٥٧	سوكسلت
٣٦	زرنك	م عم ٩٠ / ٢٠٠	تحليل طيفي
٣٧	سيانيد	م عم ٩٠ / ٢٠٠	تحليل طيفي
٣٨	سيلينيوم	م عم ٩٠ / ٢٠٠	
٣٩	اللون		
٤٠	الرائحة		
٤١	التذوق		
٤٢	ثاني اكسيد الكربون		معايرة بالحامض
٤٣	الكربون العضوي الكلي		-
٤٤	بورون		امتصاص ذري
٤٥	باريوم		امتصاص ذري
٤٦	الفضة		امتصاص ذري
٤٧	الكروم السداسي		امتصاص ذري
٤٨	النيكل		امتصاص ذري
٤٩	انتيمون		تحليل طيفي
٥٠	فاديوم		-
٥١	المبيدات		-
٥٢	كوليفورم	م عم ٩٤ / ٤٧٨	
٥٣	الكوليسترويا المختزلة للكبريت	م عم ٩٤ / ٦٩١	
٥٤	العد الكلي	م عم ٩٤ / ٤٧٨	
٥٥	سالمونيلا	م عم ٩٤ / ٦٩١	
٥٦	الاستولوفيلوكدس	م عم ٩٤ / ٦٩١	
٥٧	بروتوزوا		
٥٨	ايتروفيرس		
٥٩	بكتريوفانج		

ثانياً : الإختبارات الكيميائية والميكروبيولوجية للأسماك ومنتجاتها :

م	الإختبارات	المرجع	اساس الطريقة
١	الفحص النظري	م عم ٦٢٧ / ٩٦ م	
٢	العد الكلي	م عم ٦٢٧ / ٩٦ م	
٣	الايشير شياكولاي	م عم ٦٢٧ / ٩٦ م	
٤	السالونيلا	م عم ٦٢٧ / ٩٦ م	
٥	الاستافيلوكوكس أوريس	م عم ٦٢٧ / ٩٦ م	
٦	الكوليفورم	م عم ٦٢٧ / ٩٦ م	
٧	النتروجين الكلي	م عم ٧٧٨ / ٩٥ م	
٨	ثلاثي مثيل الأمين		
٩	الهستامين		
١٠	الزئبق	م عم ١٠٤ / ٨٤ م	
١١	الرصاص	م عم ١٠٤ / ٨٤ م	
١٢	الكاديوم	م عم ١٠٤ / ٨٤ م	
١٣	التلوث بالإشعاع	م عم ١٠٦٦ و ٩٨/١٠٦٧	
١٤	مبيدات الآفات	م عم ٤٨٢ و ٩٤ / ٤٨٣	
١٥	متبقيات العقاقير		
١٦	متبقيات العقاقير البيطرية		

الملحق رقم (٨)
قائمة بالمواصفات القياسية العمانية
المكملة للائحة ضبط جودة الأسماك العمانية المصدرة

رقم المواصفة	اسم المواصفة
١٩٨٤/٦١م	الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها .
١٩٨٤/٨م	مياه الشرب غير المعبأة .
١٩٩٤/٤٨٤م	الثلج المعد للاستهلاك الآدمي .
١٩٩٤/٤٢٣م	اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة .
١٩٩٥/٥٨م	بطاقات المواد الغذائية المعبأة .
١٩٨٩/١٨٩م	طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء الأول - جميع العينات .
١٩٨٥/٩٦م	طرق أخذ عينات الأغذية المعبأة .
٩٤/٤٨٢م	الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الأول .
٩٤/٤٨٣م	الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات من المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الثاني .
	حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول : التحليل الطيفي لأشعة جاما (سيزيوم ١٣٤ - سيزيوم ١٣٧) .
١٩٨٤/١٠٤م	طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية .
١٩٩٥/٧٧٨م	الطرق الفيزيائية والكيميائية لاختبار الأسماك والقشريات ومنتجاتها .
١٩٩٦/٦٢٧م	الطرق الميكروبيولوجية لفحص اللحوم والأسماك والقشريات ومنتجاتها .
	طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية .
١٩٨٩/١٩٠م	طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء الثاني - تقدير الخصائص الطبيعية .
١٩٩٠/١٩٩م	طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء الثالث - تقدير المواد الصلبة الذائبة والرقم الهيدروجيني والكود المتبقي .
١٩٩٠/٢٠٠م	طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء الرابع : تقدير الكاديوم والرصاص والزرنيخ والسيلينيوم والسيانيد .
١٩٩٣/٢٥٠م	طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء السابع : تقدير الزئبق والكروم والفضة والباريوم .
١٩٩٤/٣٥٧م	طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء العاشر : تقدير الزيوت المعدنية .
١٩٩٤/٤٥٣م	طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء الثالث عشر : تقدير الأنشطة الإشعاعية وتركيز بعض العناصر المشعة .
١٩٩٤/٤٧٨م	طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية : الاختبارات الميكروبيولوجية الروتينية .
١٩٩٥/٤٧٩م	طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء الرابع عشر : تقدير بعض المواد الدالة على التلوث .
١٩٩٧/٦٩١م	طرق اختبار مياه الشرب والمياه المعدنية - الجزء الخامس عشر : الاختبارات الميكروبيولوجية غير الروتينية .
١٩٩٦/١٧م	مياه الشرب - تقدير نسب الفلوريد والنترات والبورات .
١٩٧٩/١٨م	مياه الشرب - تقدير نسبتي النحاس والحديد .
١٩٩٦/١٩م	مياه الشرب - تقدير نسب العسر الكلي والكالسيوم والمغنيسيوم .
١٩٨٠/٢٠م	مياه الشرب - تقدير نسبتي المنجنيز والخاصين .
١٩٨٠/٢١م	مياه الشرب - تقدير نسبتي الكلوريد والكبريتات .
١٩٨٠/٢٢م	مياه الشرب - تقدير نسبة المركبات الفينولية (مقدرة كفينولات) .