

نکات بهداشتی در هنگام خرید آبزیان



روابط عمومی و امور بین الملل
سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار
شهرداری تهران



آدرس سازمان:

بزرگراه شهید تندگویان، انتهای خانی آباد نو،
میدان مرکزی میوه و تره بار، فاز یک، میدان پانزده خرداد
بلوار لاله، ساختمان سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار

<http://mayadin.tehran.ir>

تلفن: ۵۵۰۱۸۰۰۶

روابط عمومی و امور بین الملل سازمان میادین میوه و تره بار

خصوصیات و مشخصات ظاهری ماهی منجمد:
ماهی اگر به حالت تازه صید شده منجمد شده باشد
دارای مشخصات زیر است:

الف: رنگ پوست طبیعی است.
ب: باله های شنا منظم، باز و مستقیم هستند.
ج: مردمک چشم باز و عدسی چشم شفاف است.

اگر ماهی در حین فساد منجمد شده باشد در حالت
انجماد بویی از آن به مشام نمی رسد ولی برای اثبات
فساد از آزمایشات زیر می توان استفاده کرد:

الف: قسمتی از برانشی ها را برداشته با آب گرم
شسته و بعد استنشام کنید.

ب: کاردی را در آب داغ فرو کنیم و پس از بیرون
آوردن پاک کرده و سپس آن را در عمق عضلات
طرفین تیره پشت فرو کنیم و بعد از بیرون آوردن
آن را بو کنیم.

ج: قطعه ای از گوشت ماهی را بریده، بعد از پختن
بو و طعم آن را آزمایش کنیم.

در تمامی موارد الف، ب و ج استنشام بوی
گندیدگی نشانه فساد ماهی منجمد است.

عمر ماندگاری آبزیان

ماهی تازه کامل و بسته بندی در دمای ۰ تا ۴ درجه
سانتی گراد ۳ روز و ماهی منجمد کامل در دمای
۱۸- درجه سانتی گراد ماهی چرب ۷ ماه و ماهی
کم چرب ۱۰ ماه می باشد.

فیله ماهی تازه بسته بندی ۰ تا ۴ درجه سانتی گراد
۳ روز.

فیله ماهی منجمد در دمای ۱۸- درجه
سانتی گراد ماهی چرب ۹ ماه و ماهی کم چرب
۱۲ ماه.

میگوی تازه بسته بندی در دمای ۰ تا ۴ درجه
سانتی گراد درجه ۳ روز.

میگوی منجمد بسته بندی در دمای ۱۸- درجه
سانتی گراد ۱۲ ماه.



آبزیان و فرآورده های شیلتی همواره بعنوان یکی از منابع مهم تامین پروتئین حیوانی در تغذیه انسانها حائز اهمیت بوده اند. بمتظور جلوگیری از عرضه فرآورده های ناسالم و غیر بهداشتی آبزیان و ارتقا، سطح بهداشت فرآورده های آبزی رعایت موارد زیر جهت عرضه توصیه می گردد.

ویژگی های ظاهری ماهی تازه سالم:

- **چشم ماهی:** در ماهی تازه سالم چشم ها براق، محدب و کاملاً برآمده و با مردمک روشن و قرنیه شفاف می باشد.
- اصولاً مشام خریدار باید با بوهای طبیعی ماهی تازه آشنا باشد تا در صورت استشمام بوی غیر طبیعی، تشخیص براحتمکان پذیر باشد. تشخیص بو از روی پوست بدن، داخل برانشی ها و داخل دهان انجام می گیرد.
- در این مورد نیز خریدار باید با منظره طبیعی ماهی آشنا باشد تا موارد غیر طبیعی را تشخیص دهد.
- گوشت ماهی تازه سالم دارای حالت ارتجاعی (الاستیک) که با فشار انگشت نشانه بر روی عضلات پشتی اطراف ستون فقرات ماهی قابل تشخیص و اثر فرورفتگی ناشی از فشار انگشت بر روی عضلات باقی نمی ماند.

آبشش ماهی:

در ماهی تازه سالم درجه یک رنگ آبشش قرمز روشن بدون موکوس می باشد.



در صورتیکه آبشش در ماهی بی کیفیت و فاسد به رنگ قهوه ای تیره و موکوس شیرین بد رنگ می باشد.

ترشحات مخاطی سطح پوست: در ماهی تازه سالم کاملاً آبکی و شفاف می باشد.

پوست: در ماهی تازه سالم پوست روشن، براق و بدون تغییر رنگ می باشد در حالیکه در ماهی کهنه و فاسد دارای تغییر رنگ و کدورت می باشد.

با یک آزمایش ساده می توان به سلامت نعشی پی برد:

ابتدا از طرف سر ماهی را در دست گرفته و بطور افقی نگه می داریم که در ماهی تازه قسمت پشتی (قسمت رها) کاملاً افقی مانده و خم نمی گردد ولی در ماهیان کهنه این منلالت وجود نداشته و پشت ماهی خم می گردد.

عرضه ماهی منجمد

ماهی باید در یخچال ویترین دار که برای نگهداری طراحی شده اند نگهداری گردد و قادر به نگهداری آبزیان در دمای کمتر از ۱۸- درجه سانتی گراد باشد.



نشانه گذاری:

مشخصات هر محصول باید به صورت خوانا و با رنگ پاک نشدنی بر روی برچسب پوشش پلاستیکی و روی کارتن به زبان فارسی چاپ و یا درج و شامل اطلاعات زیر باشد.

- نام کارگاه و یا شرکت
- کد پروانه بهداشتی بهره برداری از اداره کل
- دامپزشکی استان مربوطه
- نام، نوع و شکل عرضه فرآورده (تازه / منجمد)
- تاریخ فرآوری؛ بر حسب روز / ماه / سال
- تاریخ انقضا.
- تاریخ صید
- شرایط نگهداری؛ بر اساس عرضه (۱۸- درجه سانتی گراد برای محصولات منجمد و صفر تا چهار درجه سانتیگراد برای محصولات تازه)
- آدرس و شماره تلفن کارگاه

