

شماره : ۴۳/۱۲۸۳
تاریخ : ۸۸/۰۱/۱۷
پیوست : ندارد



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

بسمه تعالی

مدیر کل محترم دامپزشکی استان

موضوع نامه: " نحوه قضاوت در موارد آلودگی انگلی ماهی "

سلام علیکم ،

با صلوات بر محمد و آل محمد(ص) و با احترام

با عنایت به مصوبات جلسات ۸۶/۳/۵ و ۸۶/۴/۴ و ۸۷/۶/۲ کمیته های علمی - تخصصی سازمان، بدینوسیله دستورالعمل « نحوه قضاوت در موارد آلودگی انگلی ماهی » جهت استحضار و بهره برداری ایفاد می شود :

۱- اصول کلی

۱-۱- روش بازرسی آلودگی انگلی ماهیان می بایست بر اساس بازرسی ظاهری و با چشم غیر مسلح (visual Inspection) و بدون تخریب بافتی انجام پذیرد .

۱-۲- در مورد فیله ماهی نیازی به برش بافتی نیست ولی در مورد ماهی کامل / ماهیان شکم خالی علاوه بر بررسی محوطه بطنی و عضلات شکمی ماهی، برشی به اندازه یک کف دست (palm) (معادل $7/62 \times 7/62$ سانتی متر مربع) در ناحیه عضلات پشتی ماهی داده می شود .

۲- انگلهای مشترک (زئونوزها)

۲-۱- در صورت وجود حتی یک انگل زئونوز در عضلات ماهی (اعم از عضلات شکمی و یا عضلات پشتی) ، ماهی قابلیت مصرف خانوار را ندارد .

۲-۲- در صورت آلودگی خفیف (در هر کف دست در میانگین نمونه ها مساوی و یا کمتر از ۵ عدد انگل باشد) به شرط سالم سازی بردوتی (نگهداری به مدت ۲روز در دمای منهای ۲۰درجه سانتی گراد و یا ۷ روز در دمای منهای ۱۸ درجه سانتی گراد) مصرف صنعتی آن در کارخانجات کنسروسازی دارای مسئول فنی بهداشتی (دکنتر دامپزشک) و پس از حذف نواحی آلوده امکان پذیر است .

نشانی : تهران خیابان ولی عصر(عج)، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سیدجمال الدین اسدآبادی

سندوق پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن : ۳-۸۸۹۵۳۴۰۰-۰۱ دورنویس: ۸۸۹۶۲۳۹۲-۸۸۹۵۷۲۵۲

WWW.IVO.ORG.IR

شماره : ۴۳/۱۲۸۳
تاریخ : ۸۸/۰۱/۱۷
پیوست : ندارد



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

بسمه تعالی

تبصره : در مورد انگل آنیزاکیس در مواقعی که در میانگین نمونه ها بیشتر از ۲ عدد انگل در ماهی وجود داشته باشد. ماهی غیر قابل مصرف بوده و کمتر از آن صرفا در کارخانجات کنسروسازی دارای مسئول فنی بهداشتی (دکتر دامپزشک) و پس از حذف نواحی آلوده امکان پذیر است.

۳- انگل تریپانورنکا (Trypanorenscha)

۳-۱- در صورتی که آلودگی به کیست انگل تریپانورنکا صرفا محدود به دستگاه گوارش ماهی و به هر میزان باشد مصرف گوشت ماهی بلا مانع است .

۳-۲- در مورد فیله ماهی: حتی وجود یک عدد انگل تریپانورنکا در فیله ، قابلیت مصرف خانوار را ندارد .

۳-۳- در مورد ماهی کامل :

الف- در صورتی که در میانگین نمونه ها حداکثر تا ۵ عدد انگل در هر کف دست در عضلات شکمی و دو عدد در عضلات پشتی باشد ، به شرط سالم سازی برودتی (نگهداری به مدت ۲ روز در دمای منهای ۲۰ درجه سانتی گراد و یا ۷ روز در دمای منهای ۱۸ درجه سانتی گراد) ماهی قابلیت مصرف خانوار دارد .

ب- در صورتی که در میانگین نمونه ها در عضلات شکمی در یک کف دست بیشتر از ۱۰ عدد و در عضلات پشتی در هر کیلوگرم بیشتر از ۲ عدد انگل باشد ماهی غیر قابل مصرف می باشد.

تبصره - در موارد آلودگی حدواسط الف و ب ، مصرف ماهی صرفا در کارخانجات کنسروسازی دارای مسئول فنی بهداشتی (دکتر دامپزشک) و پس از حذف نواحی آلوده امکان پذیر است .

دکتر هادی تبرائی

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

نشانی : تهران خیابان ولی عصر (عج)، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سیدجمال الدین اسدآبادی

سندوق پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن : ۳-۸۸۹۵۳۴۰۰-۸۸۹۶۲۳۹۲:دورنویس: ۸۸۹۵۷۲۵۲-۸۸۹۶۲۳۹۲

WWW.IVO.ORG.IR