

موضوع: بررسی روند کنترل کیفیت فیله های وارداتی از چین، نمونه کنترل در مبدا و مقصد

نویسندگان مسئول: مهندس امیر بابایی، دکتر م محمود رضا اکبریان

یکی از مواردی که گاه و بی گاه در مورد کیفیت ماهی تیلایپا مطرح می گردد این است که فیله های وارداتی از کشور چین فاقد کیفیت بوده و مصرف آن برای انسان مضر است. این موضوع علی رغم استقبال مصرف کنندگان داخلی عملاً کارآمدی دستگاه های نظارتی را نشانه رفته و واحدهای فرآوری که اقدام به تولید و بسته بندی و عرضه ماهی تیلایپا می کنند را مورد اتهام بی اساس قرار می دهند.

شاید لازم باشد که فرایند صدور مجوز واردات این ماهی و نیز نظارت هایی که در مراحل مختلف برای حصول اطمینان از سلامت آن انجام می گیرد را مرور نمائیم تا بی اساس بودن این توهمات برای مردم عزیز کشورمان که به مصرف این ماهی علاقه نشان داده اند، بیش از پیش آشکار شود.

کنترل و نظارت بر واردات ماهی تیلایپا شامل چندین فرایند اساسی و مهم است که به ترتیب ذکر می گردد:

(۱) بازدید کارشناسان سازمان دامپزشکی کشور از مزارع و کارخانجات تولید غذا و واحدهای فراوری آبرزیان کشور چین:

بنا به درخواست سازمان دامپزشکی کشور براساس آئین نامه اجرایی بند ز ماده ۳ و مواد ۷، ۸ و ۹ قانون دامپزشکی کشور مصوب ۱۳۹۱ که صدور مجوز واردات فراورده های خام دامی را منوط به انجام مطالعات میدانی و بازدید از واحدهای تولید کننده و صادرکننده کشور خارجی نموده است، الزام و ضرورت انجام بازدید از مزارع و واحدهای تولید غذا و کارخانجات فراوری کشور چین به اتحادیه تولید و تجارت آبرزیان ابلاغ گردید. اتحادیه با استقبال از این پیشنهاد هماهنگی کامل در این زمینه را به انجام رساند و سفر کارشناسان در دو مرحله در سال های ۱۳۹۳ و ۱۳۹۴ انجام شد. در این بازدیدها سه تن از کارشناسان خیره سازمان دامپزشکی چندین مزرعه پرورش ماهی تیلایپا در استانهای Hainan و Guandong و Guangxi مورد ارزیابی قرار گرفت و از کارخانه های تولید غذای این ماهی به صورت کامل بازدید به عمل آمد و نحوه پرورش این ماهی به دقت مورد توجه واقع شد. در این ارزیابی ها سیستم پرورش ماهی تیلایپا از نظر تامین بچه ماهی و مواد اولیه مصرفی، نوع تغذیه، فرایند تولید و پرورش تا مرحله صید و جمع آوری مورد بازدید و نظارت قرار گرفتند.

سپس چندین واحد فراوری و نیز سیستم صید تا حمل و تخلیه و کشتار و فیله کردن ماهی و شیوه پروسسینگ و انجماد و بسته بندی مورد بازدید قرار گرفتند. یکی از مهمترین اصول مورد توجه این کارشناسان (بر اساس مدل بررسی های رایج بین المللی OIE) کنترل و دقت در فرایند مدارک و مستند سازی هایی بود که در مزارع و کارخانجات وجود داشت.

نهایتاً این کارشناسان با ارائه گزارشی به سازمان دامپزشکی کشور تایید نمودند که کلیه فرایندهای تکثیر، پرورش، صید، حمل نقل و فراوری و بسته بندی ماهی تیلاپیا در کشور چین مطابق استانداردهای بین المللی و مورد تایید ضوابط سازمان دامپزشکی کشور می باشد.

در این گزارش تاکید شده است که اهمیت این صنعت برای اقتصاد چین و حجم بالای تولید آن و هدف مهم صادرات آن به کشورهای اروپایی و آمریکا، موجب شده است که نظام تولید و فراوری ماهی تیلاپیا از کیفیت و ایمنی بالا و شرایط مطلوب برخوردار باشد.

لازم به ذکر است که عموماً کارخانه فراوری کننده ماهی تیلاپیا به محض دریافت محموله از مزرعه و قبل از آغاز فراوری آن نسبت به تست ماهی ها خصوصاً از لحاظ ارگانولپتیکی اقدام می نمایند. سپس عملیات فیله سازی در کوتاه ترین زمان ممکن صورت پذیرفته و انجماد آن نیز توسط دستگاه های IQF در دمای منهای ۴۰ درجه سانتی گراد انجام می پذیرد.

۲- کنترل اسناد و مدارک:

دقت نظر سازمان دامپزشکی در مرحله بررسی تقاضای واردات توسط شرکت های وارد کننده بسیار سختگیرانه و از نظر تضمین سلامت و بهداشت محصول وارداتی بسیار کامل و دقیق است. این موارد شامل امور ذیل است:

✓ شرکت فروشنده باید حتماً دارای کد EC بوده و سابقه صادرات به اتحادیه اروپا را داشته باشد. برای این منظور شرکت وارد کننده می بایست کد EC شرکت فروشنده را در پروفورما و لیبل مربوطه به همراه تصویر حداقل یک گواهی بهداشتی صادره کالای صادراتی آن شرکت برای کشورهای اروپایی یا به آمریکا را ارائه نماید. کارشناسان سازمان اصالت مدارک ارائه شده را از طریق ردیابی نام شرکت صادرکننده در فهرست اتحادیه اروپا بررسی و تأیید می نمایند.

✓ شرکت چینی می بایست بصورت رسمی فرم IHR (شرایط و ضوابط بهداشتی مورد نظر سازمان دامپزشکی ایران) را که بسیار کامل و سختگیرانه است تایید و مهر و امضا نموده و به عنوان یک سند به سازمان ارائه نماید. در این ضوابط انجام کلیه آزمایشات کیفی و رعایت حد مجاز فاکتورهای بهداشتی، عدم آلودگی فلزات سنگین، عدم وجود باقی مانده های دارویی و بسیاری از شرایط بهداشتی دیگر ذکر شده است. فروشنده با امضای این فرم متعهد می گردد که تمام این ضوابط را رعایت خواهد کرد و در صورت مغایرت نتایج آزمایشات محموله های وارداتی در مبادی گمرکی کشور با این ضوابط، به طور خودکار آن محموله اجازه واردات به داخل کشور را نخواهد داشت.

✓ رعایت مشخصات کالا بر روی لیبل و ثبت کلیه اطلاعات از قبیل کد رهگیری سازمان دامپزشکی ایران، تاریخ تولید، تاریخ انقضا، کد EC واحدهای فراوری کننده، وزن خالص، کد نظارت شرعی و سایر مشخصات محموله.

- ✓ ارائه برگه گواهی بهداشتی از مرجع ذیصلاح بهداشتی کشور چین برای هر محموله ماهی ارسالی با قید شماره کانتینر در برگه گواهی بهداشتی.
- ✓ کنترل مدارک در گمرک. پس از آن که کلیه مراحل قبل انجام شد، به محض رسیدن ماهی به گمرکات (عمدتاً شهید رجایی و بوشهر) نماینده سازمان دامپزشکی پس از بررسی مدارک اقدام به بازدید از کانتینر و بررسی تطابق و صحت مدارک با محموله واصله می نماید. به عبارت دیگر قبل از هر گونه نمونه برداری جهت ترخیص، مدارک شامل لیبل، گواهی بهداشت (مطابق فرم ۴۲) و Test Report فروشنده مورد بررسی دقیق قرار می گیرد. این Test Report می بایست حاوی آزمایشات فلزات سنگین، مالاشریت گرین و بقایای دارویی و هورمونی باشد. این گزارش نتایج آزمایشات در مبدا بسیار مهم است و یکی از مبنایی ترین مدارک در فرایند کنترل و نظارت این چرخه تلقی می شود.

۳- نمونه برداری از محصول وارداتی در گمرک:

پس از آنکه تمام این مراحل طی شد و مستندات هر کدام از کانتینر ها یک به یک بررسی و صحت آنها احراز گردید، مرحله نهایی و اصلی ترین بخش نظارتی مورد اجرا قرار می گیرد. در این مرحله نمونه برداری از هر محموله به صورت جداگانه انجام می شود. نمونه های تهیه شده از نظر تمام آزمایشات میکروبی، شیمیایی و مالاشریت گرین مطابق دستورالعمل های سازمان دامپزشکی که مبتنی بر قواعد بین المللی OIE است مورد بررسی قرار می گیرد.

به عبارت دیگر مطابق IHR که فروشنده آن را تایید نموده قبلاً در مبدا تمام آزمایشات بدون استثنا برای همه محموله ها انجام گرفته و به صورت تست ریپورت همراه بار می باشد. آزمایشات مبدا نیز شامل تمام تست های میکروبی، شیمیایی و خصوصاً مالاشریت گرین و فلزات سنگین می باشد و همان طور که بیان شد این آزمایشات در مقصد مجدداً در مورد تمام محموله های وارداتی تیلاپیا بدون حتی یک مورد استثنا تکرار می شود.

نهایتاً پس از طی این مراحل، مجوز خروج از گمرک توسط سازمان دامپزشکی صادر می گردد و محموله به سردخانه های تحت نظارت آن سازمان و یا کارخانجات فراوری و بسته بندی ماهی که دارای مجوز بهره برداری از سازمان دامپزشکی و وزارت جهاد کشاورزی هستند منتقل می گردد.

۴- کنترل و نظارت در سطح خرده فروشی و عمده فروشی توسط اتحادیه:

علیرغم سپری شدن تمام این مراحل و اطمینان کامل از سلامت محصول وارداتی، رصد و پایش بازار داخلی توسط واحد کنترل کیفیت اتحادیه نیز انجام می گردد. این بررسی ها به صورت ماهیانه در مورد محصولات تمام شرکت های وارد کننده (در سطح عمده فروشی و توزیع کننده در خرده فروشی ها و فروشگاه های زنجیره ای) در تهران و سایر استان های پر مصرف انجام می شود. این برنامه با هماهنگی کامل "دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد

غذایی سازمان دامپزشکی کشور" و "دفتر بهبود کیفیت، فراوری و توسعه بازار سازمان شیلات ایران" و در قالب تفاهم نامه اتحادیه با سازمان حمایت از مصرف کنندگان و تولید کنندگان انجام می گیرد.

خوشبختانه تا کنون حتی یک محموله ماهی وارداتی تیلپیا در مبادی ورودی و گمرکات کشور نبوده است که نتواند از فیلتر بسیار سختگیرانه سازمان دامپزشکی کشور عبور کند و گزارشات انجام آزمایشات و نیز مستندات ده هزار تن ماهی تیلپیی وارداتی در مبادی ورودی که تماماً موجود است، تایید کننده صحت و سلامت این محصول می باشد. بازرسی های در سطح خرده فروشی و عمده فروشی هم حتی یک مورد مشکل بهداشتی را گزارش ننموده و با توجه به آن که اتحادیه مرجع رسیدگی به شکایات مردمی در مورد محصولات بسته بندی شده آبزیان می باشد، در خصوص ماهی تیلپیا هیچ نارضایتی در زمینه شکایت از کیفیت و مشکلات بهداشتی ثبت نشده است.

یقیناً اطمینان کامل از کیفیت بهداشتی این ماهی یکی از دلایل اصلی است که علی رغم تبلیغات گسترده منفی بر علیه ماهی تیلپیا، استقبال مردم از آن رو به گسترش می باشد و اطمینان کامل سازمان دامپزشکی کشور از فرایند تولید و ارسال این ماهی و نیز کنترل های دوره ای سازمان شیلات و اتحادیه، عوامل بسیار مهمی در جلب اعتماد مردم به این ماهی بوده و نقش تعیین کننده ای در ایجاد اعتماد عمومی به مصرف این ماهی داشته است.

لازم به ذکر است که با استقبال مردم از مصرف ماهی تیلپیا، این ماهی نقش مهمی در افزایش مصرف آبزیان در کشور داشته و موجب آشتی بسیاری از اقشار با آبزیان شده است و افرادی که با مصرف تیلپیا از مرغ و گوشت به سوی آبزیان روی آورده اند کم تعداد نیستند.

شاید بتوان ادعا کرد که واردات ماهی تیلپیا و استقبال مردمی از آن، فرصتی استثنایی فراهم آورده است که برای نخستین بار در کشور، محصولی که تقاضای آن از قبل فراهم شده تولید شود و با راه اندازی مزارع پرورش تیلپیا در کشور (پس از ارزیابی کامل مطالعات اقتصادی بودن آن)، پرورش دهندگان این ماهی همانند سایر آبزی پروران سردابی و گرمابی دغدغه فروش نداشته باشند و محصولی را تولید نمایند که قبلاً بازار آن ایجاد شده است.

یکی دیگر از جنبه های نظارتی که دارای اهمیت فراوان است و یادآوری آن خالی از لطف نیست موضوع نظارت شرعی کامل بر تمام محموله های وارداتی است. توضیح آن که کلیه ماهیان تیلپیی وارداتی به کشور علاوه بر کنترل های بهداشتی تحت نظارت ناظرین شرعی تولید می گردد و این ناظرین علاوه بر آن که شرایط شرعی صید و فراوری را نظارت می کنند بر اساس توافق داخلی اتحادیه با دفتر نمایندگی محترم ولی فقیه در سازمان دامپزشکی و با توجه به آموزش های ارائه شده به عنوان نماینده رسمی اتحادیه نسبت به موضوعات بهداشتی و خصوصاً وزن خالص و میزان گلپز حساسیت های لازم را نشان می دهند و چنان چه با مشکلی از این جهات در حین کار مواجه شوند بلافاصله از ادامه کار تا اصلاح خط تولید ممانعت و موضوع را گزارش می کنند. یقیناً این اندازه دقت و توجه در سلامت محصول در کمتر کالای وارداتی مشاهده می گردد و حتی در تولیدات داخلی نیز سابقه ندارد.

در هر حال با ابراز امیدواری به آن که بخشی از این نظارت های سختگیرانه شامل تولیدات داخلی نیز بشود تا حق مردم عزیز کشورمان در حصول اطمینان از سلامت کامل ماهی پرورشی مزارع داخلی محفوظ بماند، به عنوان حسن ختام این مقال، نظر مکتوب سازمان دامپزشکی کشور در مورد ماهی تیلاپیا که طی نامه شماره ۹۳/۴۳۹۳۶۸۸ در مورخ ۱۳۹۳/۱۲/۱۸ توسط جناب آقای دکتر عباسی مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی سازمان دامپزشکی کشور اعلام گردیده را مورد توجه قرار می دهیم:

"کلیه ماهیان وارداتی به کشور تنها از مزارعی بوده که قبلاً توسط کارشناسان دامپزشکی اعزامی به تایید رسیده و واحد دارای کد اتحادیه اروپا (EC) بوده و تحت ضوابط ابلاغی سازمان دامپزشکی ایران (IHR) تولید و پس از انجام آزمایشات میکروبی و شیمیایی و حصول اطمینان از سلامتی محصول، مجوز ترخیص صادر می شود. لذا شایعات پرورش این ماهی در محیط غیر استاندارد و غیر بهداشتی صحت ندارد"

حلال	
Product: Fresh Frozen Tilapia Fillet Skinless Without Glaze Free-Nitrite-Co Treatment	نام محصول: فیله ماهی منجمد تیلاپیا بدون پوست بدون گلایز بدون مواد شیمیایی - بدون استفاده از گاز مونوکسید کربن
Name: (Oreochromis Niloticus)	نام علمی: (Oreochromis Niloticus)
Country of origin: China	کشور مبدا: چین
Destination: Iran	کشور مقصد: ایران
Company: [REDACTED]	شرکت وارد کننده: [REDACTED] تلفن: +9821-[REDACTED]
Supervision of Religious Agent of I.R.I	تحت نظارت ناظر شرعی جمهوری اسلامی ایران
Surveillance code: 966149817/10	کد نظارت شرعی: 966149817/10
Production date (Catching, Freezing & Packing): 17	تاریخ تولید (صید، انجماد و بسته بندی): سپتامبر 2017
Shelf life: 12 months after production Date	تاریخ انقضا: 12 ماه پس از تولید
Packing: Carton	نوع بسته بندی: کارتن
Weight After Defrost: 15 KG	وزن خالص پس از یخ زدایی: 15 کیلوگرم
Processing Plant & EU Code: 90/02111	نام کارگاه و کد بهداشتی اتحادیه اروپا: 4400/02111
HC Code: VA3L67R37	کد رهگیری مجوز واردات: VA3L67R37
Refrigeration: -18 C	شرایط نگهداری: -18 درجه سانتیگراد

نمونه لیبل روی بسته های وارداتی حاوی خلاصه اطلاعات

گزارش شماره: ۱۰۳

ویرایش: اول

تاریخ انتشار: ۹۶/۱۱/۲۵

کارگروه مطالعات تخصصی آزیمی بروری

TEST REPORT

BUYER NAME: _____ CIQ REGISTER NO. _____
PRODUCT NAME: FRESH FROZEN TILAPIA FILLETS AS SKINLESS DATE: _____
ORDER NUMBER: _____ NET WEIGHT OF SAMPLE: _____
EXPORT NATION: IRAN NUMBER OF CARTONS: _____
PRODUCING DATE: _____ NET WEIGHT OF CARGO: _____
PACKED BY: _____ VIPC(TRACE CODE): _____
CONTAINER NO.: _____

	TEST ITEM	TEST RESULT	UNIT	TEST METHOD
DRUG RESIDUES	CHLORAMPHENICOL			
	AOZ			
	AMOX			
	SEM			
	AHD			
	TOTAL AMOUNT OF MALACHITE GREEN AND CRYSTAL VIOLET			
	FLUOROQUINOLONES			
HYGIENE STATUS	TOTAL PLATE COUNT			
	FECAL COLIFORMS			
	ESCHERICHIA COLI			
	STAPHYLOCOCCUS AUREUS			
	SALMONELLA SPP.			
	LISTERIA MONOCYTOGENES			
	PARASITES			
	TVBN (TVN)			
	HISTAMINE:			
	LEAD(PB)			
	CADMIUM (CD)			
	MERCURY (HG)			
	SODIUM BENZOATE			

SIGNATURE

نمونه گزارش آزمایشات انجام شده که همراه با هر محموله ارسال می شود.

کارگروه مطالعات تخصصی آبرزی بروری



中华人民共和国出入境检验检疫
ENTRY-EXIT INSPECTION AND QUARANTINE
OF THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA

正本
ORIGINAL

共 1 页第 1 页 Page 1 of 1
217000003895384001

编号 No.:

健康证书

HEALTH CERTIFICATE

Country of dispatch: THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA
Competent authority: General administration for Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the People's Republic of China (AQSIQ)

- I. Details identifying the fishery products:
- Description of fishery products: FRESH FROZEN TILAPIA FILLETS AS SKINLESS
 - Species (scientific name): OREOCHROMIS NILOTICUS
 - Presentation of product and type of treatment: FROZEN
 - Code number (where available):
 - Type of packaging: CARTON
 - Number of packages: **
 - Net weight:
 - Requisite storage and transport temperature: -18°C

II. Origin of products:
Name(s) and official approval number(s) of establishment(s), factory vessel(s), or cold store(s) approved or freezer vessel(s) registered by the AQSIQ for export to the IRAN:

EU APPROVAL NUMBER:

III. Destination of products:
The products are dispatched from
By the following means of transport by vessel:
Container/seal no.:
Name and address of dispatcher:

Name of consignee and address at place of destination:

IV. Health attestation:

Here certify that is aware of the relevant provisions of Regulations (EC) No 178/2002, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004 and certify that the fishery products intended to be export to I.R Iran will be produced in accordance with those requirements, in particular that they:

1. come from (an) establishment(s) implementing a program based on the HACCP principles in accordance with Regulation (EC) NO 852/2004,
2. have been caught and handled on board vessels, landed, handled and where appropriate prepared, processed, frozen and thawed hygienically in compliance with the requirements laid down in Section VIII, Chapters 1 to IV of Annex III to Regulation (EC) NO 853/2004,
3. satisfy the health standards laid down in Section VIII, Chapter V of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 and the criteria laid down in Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs,
4. have been packaged, stored and transported in compliance with Section VIII, Chapters VI to VIII of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004.
5. have been marked in accordance with Section I of Annex II TO Regulation (EC) No 853/2004
6. the guarantees covering live animals and products thereof, if from aquaculture origin, provided by the residue plans submitted in accordance with Directive 96/23/EC, and in particular Article 29 thereof, are fulfilled and have satisfactorily undergone the official controls laid down in Annex III to Regulation (EC) No 854/2004. II.2

The consignee (Fresh tilapia fish) was alive and killed naturally without co treatment.



签证地点 Place of Issue

签证日期 Date of Issue

授权签字人 Authorized Officer

签名 Signature

中华人民共和国出入境检验检疫机关及其官员或代表不承担签发本证书的任何财政责任。No financial liability with respect to this certificate shall attach to the entry-exit inspection and quarantine authorities of the P. R. of China or to any of its officers or representatives.

[c.e-2(2000, 1, 1)]



نمونه گواهی بهداشتی که برای هر محموله صادر می گردد.