



دستور جلسه شماره (۱)
عنوان : مشکلات واردات تون ماهیان
مرجع طرح موضوع: سندیکای کنسرو ایران
تاریخ و مکان برگزاری جلسه: یکشنبه ۱۴۰۴/۰۸/۱۸ طبقه اول ساختمان جدید، سالن اول جنوبی
تعداد صفحات دستور جلسه: ۳ صفحه
تعداد پیوست‌ها:
سندیکای کنسرو ایران طی نامه شماره ۱۱۹۹۵/س مورخ ۱۴۰۴/۰۷/۰۸ از شورای گفت و گوی دولت و بخش خصوصی اتاق ایران درخواست نموده است مشکلات ورود تن ماهیان منجمد با سازمان دامپزشکی کشور مرتفع گردد. حسب اعلام، این سندیکا با همراهی اعضای خود و همکاری وزارت جهاد کشاورزی، سازمان شیلات ایران، وزارت صمت، سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولیدکنندگان و بانک مرکزی موفق گردید از طریق واردات تون ماهیان، قیمت کنسرو ماهی تون را طی ۱۶ ماه منتهی به دی ماه ۱۴۰۳ ثابت نگه دارد، اما از آبان ماه ۱۴۰۳، سازمان دامپزشکی کشور با استناد به دستورالعمل اجرایی کنترل و نظارت بهداشتی فرآورده‌های خام دامی (پیوست شماره ۱)، اخلاف جدی در روند واردات تون ماهیان ایجاد نموده که این روند در سال ۱۴۰۴ هم ادامه داشته است به گونه‌ای که در پنج ماه ابتدایی سال ۱۴۰۴ به نسبت مشابه سال قبل، ۶۷ درصد کاهش واردات ماهی تون در کشور را شاهد هستیم. این امر از یک طرف زیان و خسارت سنگینی به واحدهای تولیدکننده کنسرو ماهی وارد نموده و از طرف دیگر موجب افزایش قیمت ماهی تون صید داخل شده است. قیمت ماهی در آبان ماه ۱۴۰۳ حدود یکصد و بیست هزار تومان در هر کیلوگرم بوده و در انتهای شهریورماه ۱۴۰۴ قیمت ماهی صید داخل به دویست و پنج هزار تومان در هر کیلوگرم رسیده است که این موارد با رویکرد دولت در حمایت از معیشت مردم و حفظ امنیت غذایی و افزایش سرمایه‌گذاری در کشور، در تناقض جدی می‌باشد. دلیل عمده سازمان دامپزشکی برای ورود تن ماهیان وجود انگل تریپانورنکا، در اینگونه ماهیان وارداتی است این در حالی است که دستورالعمل مذکور در مورد انگل تریپانورنکا، مطلقاً هیچگونه پایه و مبنای علمی، فنی و کارشناسی ندارد و سازمان دامپزشکی کشور هیچ مرجع معتبر بین‌المللی در این مورد ارائه نداده است. یادآور می‌شود در هیچ یک از استانداردهای جهانی و بین‌المللی از جمله اتحادیه اروپا، آمریکا و اتحادیه اوراسیا، وجود انگل تریپانورنکا برای تون ماهیان منجمد مورد مصرف در صنعت کنسروسازی به عنوان یک شاخص کیفی و بهداشتی محسوب نمی‌شود. شایان ذکر است مستندات این سندیکا طی مکاتبه شماره ۱۰۴۳۷/س مورخ ۱۴۰۳/۸/۲۶ (پیوست شماره ۲) به شرح زیر جهت اصلاح دستورالعمل مذکور به سازمان دامپزشکی کشور ارسال شده است.



- طبق آخرین ویرایش ضوابط اتحادیه اروپا در مورد مقررات بهداشت عمومی ماهی‌های منجمد به شماره ۱۰۴۲۴/IGC مورخ ۲۰۲۴/۰۵/۱۳ معادل ۱۴۰۳/۰۲/۲۴، انگل تریپانورنکا در دمای منفی ۲۰ درجه سانتیگراد به مدت حداکثر ۴۸ ساعت از بین می‌رود. همچنین این انگل در دمای بالای ۶۰ درجه سانتیگراد امکان ادامه حیات نخواهد داشت. (پیوست شماره ۳)
 - طبق کتاب «ارزیابی و مدیریت کیفیت و سلامت غذاهای دریایی» منتشر شده توسط FAO، صفحه ۱۰۴، در دمای پخت بالای ۶۰ درجه سانتیگراد به مدت ۱۰ دقیقه تمامی انگلها و لاروهای آنها از بین می‌رود. (پیوست شماره ۴)
 - تون ماهیان وارداتی عموماً به صورت منجمد و به مدت بیش از سه ماه در دمای حدود منفی ۲۰ درجه سانتیگراد قرار می‌گیرند. از سوی دیگر در صنعت کنسرو ماهی دو مرحله فرآیند حرارتی روی تون ماهیان اعمال می‌گردد. در مرحله پخت اولیه، ماهی‌ها در دمای حدود ۱۰۰ درجه سانتیگراد به مدت حدود یک ساعت قرار می‌گیرند و در مرحله استریلیزاسیون، کنسرو ماهی به مدت حداقل یک ساعت در دمای ۱۲۱ درجه سانتیگراد تحت فرآیند حرارتی قرار داده می‌شود. در چنین شرایطی انگل‌ها و لارو آنها هیچگونه شانس برای بقا نداشته و به‌همین دلیل هیچ مخاطره‌ای برای سلامت مصرف‌کننده نخواهند داشت.
 - در فرآیند کنسروسازی، در مرحله پاک‌کردن ماهی، از آنجا که انگل‌های احتمالی با چشم غیرمسلح قابل رویت هستند به صورت کامل جداسازی می‌شوند تا محصول نهایی از لحاظ مطلوبیت، مشکل و نقیصه‌ای نداشته باشد.
 - بر اساس تحقیقات به‌عمل‌آمده توسط موسسه تحقیقات علوم شیلاتی در سال ۲۰۱۴ میلادی (مجله علمی شیلات ایران)، از ۴۰۰ نمونه مورد بررسی ماهی اسکپ‌جک صید داخل در دریای عمان ۹۲/۲۵ درصد به لارو و انگل تریپانورنکا آلوده بوده‌اند. (پیوست شماره ۵) به‌عبارت دیگر همانطور که پیشتر اشاره شد وجود انگل تریپانورنکا در ماهی اسکپ‌جک کاملاً طبیعی است؛ چرا که این انگل بخشی از چرخه زندگی خود را درون دستگاه گوارش ماهی اسکپ‌جک سپری می‌نماید.
- متعاقباً شورای گفت‌وگوی دولت و بخش خصوصی اتاق ایران طی نامه شماره ۲۷/۴۰۸۵/ص مورخ ۱۴۰۴/۰۴/۱۷ موضوع را به سازمان غذا و دارو جهت رفع مشکل انتقال داد و در پاسخ به نامه مذکور سازمان مذکور نیز طی نامه شماره ۴۰۴/۴۳/۲۰۷۷۴۴۳ مورخ ۱۴۰۴/۰۴/۲۵ دلایل خود را به شرح زیر اعلام نمود:

- ۱- درخصوص اجازه ترخیص تن ماهیان: همانگونه که مراتب طی مکاتبات عدیده از جمله مکاتبات ۴۰۳/۷۳۰/۲۵۰۴۱ و ۴۰۳/۷۳۰/۲۵۰۳۶ و ۴۰۳/۷۳۰/۲۵۰۳۷ مورخ ۴۰۳/۷۳۰/۳۴۹۱۴، ۳۰۴۱/۰۶/۲۶ مورخ ۴۰۳/۰۸/۲۳ و ۱۴۰۳/۰۸/۲۳ مورخ ۴۰۳/۷۳۰/۳۷۴۹۸ و ۱۴۰۳/۰۹/۱۰ اعلام شده است؛ محموله‌های ماهی منجمد وارداتی دارای موارد عدم انطباق غیرقابل ترخیص بوده و صاحب کالا موظف است نسبت به انجام اقدامات لازم وفق دستورالعمل اجرایی «نمونه‌برداری و نحوه قضاوت فرآورده‌های خام دامی، مواد اولیه و خوراک آماده دام، موضوع ابلاغیه شماره ۴۰۲/۱۰/۹۷۹۳۱ مورخ ۴۰۲/۱۰/۲۶ و طی مراحل قانونی مربوط اقدام نماید.
- ۲- در خصوص اصلاح دستورالعمل «نحوه قضاوت در موارد آلودگی ماهی به انگل تریپانورنکا» (موضوع ابلاغیه شماره ۴۳/۳۶۶۳۳ مورخ ۱۳۸۸/۰۷/۱۱) طی جلسات متعدد از جمله: جلسات ۱۴۰۳/۰۹/۰۶ و ۱۴۰۳/۰۹/۱۷ و ۱۴۰۳/۰۹/۲۴ (که با حضور اساتید دانشگاه،



نمایندگان سازمان غذا و دارو، سازمان ملی استاندارد ایران، رئیس محترم سندیکای صنایع کنسرو ایران و این سازمان در روز شنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۹/۲۴ ساعت ۸ صبح در محل سالن جلسات سازمان دامپزشکی کشور تشکیل گردید (موضوع دعوتنامه شماره ۴۰۳/۴۰/۸۹۰۹۴ مورخ ۱۴۰۳/۰۹/۲۰)، مقرر شد:

۱-۲- انواع ماهیان (تازه/منجمد) کامل یا قطعه‌بندی شده که مورد مصرف مستقیم انسان قرار می‌گیرند، باید عاری از هرگونه انگل باشند.

۲-۲- در خصوص مصارف غذایی (استفاده در صنایع کنسروسازی) ماهیانی که از سوی سازمان دامپزشکی کشور از نظر آلودگی انگلی مناسب برای مصرف مستقیم انسانی تشخیص داده نمی‌شوند؛ نظر به این که براساس ضوابط و مقررات سازمان دامپزشکی کشور موضوع (تبصره (۱) بند «۴-۶» ماده (۶) دستورالعمل اجرایی) نمونه‌برداری و نحوه قضاوت فرآورده‌های خام دامی، مواد اولیه و خوراک آماده دام (موضوع ابلاغیه شماره ۴۰۲/۱۰/۹۷۹۳۱ مورخ ۱۴۰۲/۱۰/۲۶) که اشعار می‌دارد: هرگونه سالم‌سازی محموله‌های فرآورده‌های خام دامی برای مصارف غذایی، طبی و یا آرایشی و بهداشتی مستلزم موافقت کتبی سازمان غذا و دارو و پذیرش مسئولیت نظارت بر فرآیند تولید مذکور می‌باشد، و با توجه به استعلام صورت گرفته از مدیر کل محترم امور فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو، لذا پاسخ سازمان مذکور ملاک عمل در این خصوص خواهد بود. که علیرغم پیگیری‌های صورت گرفته (از جمله مکاتبات: ۸۹۰۵۹/۴۳/۴۰۳ مورخ ۱۴۰۳/۰۹/۱۹، ۱۴۰۳/۴۳/۹۷۰۴۰ مورخ ۱۴۰۳/۱۰/۱۴ و ۱۴۰۳/۲۳/۴۹۸۷ مورخ ۱۴۰۳/۱۱/۱۴) سازمان مذکور از هرگونه اعلام نظر صریح در این خصوص خودداری می‌نماید.

۳- با عنایت به استاندارد ملی ایران به شماره ۲۸۷۰ (تجدید نظر چهارم - ۱۳۹۷) با عنوان «کنسرو ماهی تن در روغن- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون» که با حضور نمایندگان سازمان‌ها، اتحادیه‌ها، تشکل‌ها، تعداد زیادی از تولیدکنندگان کنسرو ماهی و نیز سندیکای صنایع کنسرو ایران تشکیل و به تصویب رسیده است و اجرای آن برای تولیدکنندگان کنسرو اجباری می‌باشد:

۳-۱- ماهی مورد مصرف برای تولید کنسرو ماهی باید سالم و دارای کیفیت لازم و مناسب برای مصرف انسان، باشد. (بند «۴-۱»

۱) ماده (۴) مواد تشکیل‌دهنده و ویژگی‌های آن‌ها)

۳-۲- فرآورده نهایی باید عاری از هرگونه عوامل ناپذیرفتنی که در زیر بندهای «۳-۵» این استاندارد شرح داده شده است، باشد.

(بند «۵-۶» از ماده ۵ ویژگی‌های فرآورده نهایی)

۳-۳- عوامل ناپذیرفتنی به عواملی گفته می‌شوند که وجود آن‌ها در فرآورده به هر میزان، غیرقابل قبول می‌باشد. (بند «۳-۵»)

۳-۴- عوامل بیولوژیک که از عوامل ناپذیرفتنی محسوب می‌شوند؛ به هر موجود زنده، مرده یا بقایای آن‌ها مانند: حشرات، کرم‌ها و

انگل‌ها، گفته می‌شود. (زیر بند «۳-۵-۲» از بند «۳-۵» عوامل ناپذیرفتنی)

لذا همانگونه که در نامه سازمان دامپزشکی ذکر شده است هر گونه سالم‌سازی محموله‌های فرآورده‌های خام دامی برای مصارف غذایی، طبی و یا آرایشی و بهداشتی مستلزم موافقت کتبی سازمان غذا و دارو و پذیرش مسئولیت نظارت بر فرآیند تولید مذکور می



باشد، و با توجه به استعلام صورت گرفته از مدیر کل محترم امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو ، لذا پاسخ سازمان مذکور ملاک عمل در این خصوص خواهد بود.

سندیکای کنسرو ایران درخواست نموده است تا جهت رفع مشکل، موضوع در شورای گفت و گوی دولت و بخش خصوصی مورد بررسی قرار گیرد.

پیشنهاد:

سندیکای کنسرو ایران درخواست نموده است سازمان دامپزشکی کشور به منظور اصلاح دستورالعمل اجرایی کنترل و نظارت بهداشتی فرآورده های خام دامی و الزامات بهداشتی برای واردات ماهی منجمد به ایران (HR) در خصوص انگل و حذف انگل تریپانورنکا به عنوان یک شاخص کیفی، بهداشتی و ایمنی برای تون ماهیان مورد مصرف در صنعت کنسروسازی در دستورالعمل های مذکور موضوع در دستور کار شورای گفت و گوی دولت و بخش خصوصی قرار گیرد.