دستور جلسه شماره (۱)
عنوان :بررسی مشکلات واردات تن ماهیان
مرجع طرح موضوع: سندیکای صنایع کنسرو ایران
تاریخ برگزاری جلسه: ۱۴۰۵/۰۸/۲۶
تعداد صفحات دستور جلسه: ۳ صفحه
تعداد پیوست‌ها:
دومین جلسه کارگروه تخصصی بررسی دستورالعمل‌های کنترل و نظارت بهداشتی بر فرآورده های خام دامی، درباره تعیین تکلیف وجود انگل «تریپانورنکا» در تن ماهیان در تاریخ ۱۴۰۵/۰۵/۱۹ به درخواست سندیکای صنایع کنسروایران برگزار گردید. در پایان جلسه، اعضای کارگروه جمع بندی کردند که بخشی از اختلافات موجود ناشی از برداشت‌های متفاوت از قوانین، مقررات و استانداردهاست و برای رفع این ابهامات باید استعلامی از سازمان استاندارد انجام شود همچنین ضمن مکاتبه با سازمان های غذا و دارو و دامپزشکی مکاتبات انجام شده بین دو سازمان در خصوص تن ماهیان به ویژه نامه سازمان غذا دارو به سازمان دامپزشکی که بر خلاف مقررات بصورت محرمانه ارسال شده است درخواست شود. متعاقبا مقرر گردید جهت رفع ابهامات، استفساری از سازمان ملی استاندارد ایران به عمل آید مراتب با طرح سوال هایی طی نامه شماره ۲۷/۸۴۱۱/ص مورخ خطاب به سرکار خانم دکتر رحمانی، معاون محترم نظارت بر اجرای استاندارد سازمان ملی استاندارد ایران ارسال گردید که سازمان استاندارد پاسخ به سوال های مطروحه را طی نامه شماره ۱۴۵۳۲ مورخ ۱۴۰۵/۰۶/۲۸ به شورای گفت وگو ارسال نمود سوال و پاسخ مربوطه سوال (۱)- آیا کاربرد استاندارد شماره ۲۸۷۰ برای ماهی تون مورد مصرف مستقیم انسانی است و یا صرفا جهت مصرف صنعتی در کارخانجات تولیدکننده کنسرو تن ماهی کاربرد دارد؟ پاسخ :مطابق بند(۱) (هدف و دامنه کاربرد) استاندارد ملی ۲۸۷۰، استاندارد برای تعیین ویژگی ها، نمونه برداری،روش های آزمون، بسته بندی و نشانه گذاری فرآورده«کنسرو ماهی تن در روغن» است. بنابراین،الزامات این استاندارد عمدتا ناظر بر فرآورده نهایی کنسروی عرضه شده برای مصرف انسانی است. همچنین الزامات مربوط به ماده اولیه در فرآیند تولید، از جمله ماهی تازه یا منجمد، مطابق الزامات مندرج در بند ۴-۱-۱ استاندارد مذکور و با رعایت استانداردهای ملی مرتبط و ضوابط و مقررات سازمان دامپزشکی کشور، مورد توجه قرار گیرد.

۲-مطابق با استاندارد ۲۸۷۰ در بند ۳-۵ آیا وجود عوامل ناپذیرفتنی شامل مواد خارجی، عوامل بیولوژیک و روایدغیر خوراکی ماهی، در مواد اولیه مد نظر می باشدو یا در محصول نهایی (کنسرو تن ماهی)؟

تعاریف و موارد مندرج در بند۳-۵ استاندارد مذکور، از جمله مواد خارجی، عوامل بیولوژیک و زوائدغیر خوراکی ماهی، در ارتباط با ویژگی های فرآورده نهایی بیان شده اند.بر اساس الزامات مندرج در استاندارد، وجود عوامل ناپذیرفتنی در فرآورده نهایی غیر قابل قبول است.

۳-در استاندارد ۲۸۷۰ در بند ۴-۱-۱آمده است « ماهی مورد مصرف باید سالم بوده و دارای کیفیت لازم و متناسب برای انسان باشد» با توجه به دامنه کاربرد استاندارد شماره ۲۸۷۰ آیا سالم بوده برای مصرف انسان، در صنعت کنسروسازی مد نظر می باشد یا برای مصرف مستقیم انسان ؟

پاسخ: مطابق بند ۴-۱-۱ استاندارد ملی ۲۸۷۰ ماهی مورد مصرف می تواند تازه یا منجمد باشد . در هرحال، مورد مصرفباید سالم بوده و دارای کیفیت لازم و مناسب برای مصرف انسان باشدوحدود مجاز TVN و هیستامین در ماهی مورد مصرف باید مطابق با مقررات و ضوابط و دستورالعمل های صادره از سوی مرجع قانونی و ذی صلاح کشور(سازمان دامپزشکی) باشد. همچنین در خصوص ویژگی های ماهی تازه، به استانداردملی ایران شماره ۵۶۲۳ با عنوان «ماهی تازه-ویژگی ها» اشاره شده است.

۴- طی دوسال گذشته آیا گزارشی از وجود انگل ترپانورنکا در نتایج آزمون کنسرو ماهی تن در کشور وجود دارد ؟ در صورت مثبت بودن پاسخ، فراوانی این عدم انطباق به چه میزان بوده است ؟

پاسخ: مزید استحضار، در استاندارد ملی ۲۸۷۰، انگل تریپانورنکا (Trypanorhyncha) به عنوان یک ویژگی مستقل یاآزمون اختصاصی با این عنوان تعیین نشده است. از این رو آمار و گزارش های انطباق رسمی فرآورده کنسرو ماهی تن، تحت عنوان این انگل قابل استخراج نخواهد بود. با این حال وجود انگل ها و سایر عوامل بیولوژیک، در چاچوب الزامات مربوط به (عوامل بیولوژیک)عدم انطباق نظارت بر اجرای استاندارد وجود ندارد.

همچنین مکاتبه با سازمان های غذا و دارو و دامپزشکی در خصوص مکاتبات انجام شده فی‌ما بین دو سازمان در خصوص تن ماهیان، نامه شماره ۲۷/۶۹۶۵/ص مورخ ۱۴۰۵/۰۵/۱۸ ارسال گردید که تاکنون پاسخی دریافت نشده است.
در ادامه، بنا به دعوت جناب آقای اکبرشاهی سرپرست محترم معاونت بهداشت،پیشگیری و ایمنی غذایی سازمان دامپزشکی جلسه ای با حضور سندیکای صنایع کنسرو ایران،سازمان بازرسی کل کشور، سازمان شیلات ایران، موسسه تحقیقات علوم

شیلاتی کشورو شورای گفت و گوی دولت و بخش خصوصی اتاق ایران به منظور رفع مشکلات تامین ماهی صنایع کنسرو سازی در تاریخ ۱۴۰۵/۰۷/۱۸ تشکیل گردید.در این جلسه مشکلات این سندیکا در خصوص واردات تن ماهیان مورد بررسی قرار گرفت لیکن با توجه به اینکه علیرغم دعوت به عمل آمده و با توجه به صورتجلسه ارسالی سازمان دامپزشکی که اعلام داشته اند« با توجه به مباحث مطرح شده، مصوبه ذیل به تصویب اعضای حاضر رسید با توجه به اهمیت موضوع و عدم حضور نماینده سازمان غذا و دارو در جلسه مقررگردید طی هفته آینده جلسه ای در سازمان بازرسی کل با حضور رؤسای سازمان های مرتبط به همراه کارشناس فنی مربوطه تشکیل و موضوع تعیین تکلیف گردد.» متعاقبا در تاریخ ۱۴۰۵/۰۸/۱۲ دعوتنامه ای توسط سازمان بازرسی برای تشکیل جلسه در تاریخ ۱۴۰۵/۰۸/۱۷ در سازمان مذکور ارسال شد که حسب اعلام سازمان مذکور به علت عدم امکان حضور نماینده سازمان غذا و دارو، تشکیل جلسه لغو گردیده است.

از طرفی موضوع اصلی به ایجاد تعرض و دوگانگی بین سازمان غذا و دارو با سازمان دامپزشکی برای کنترل ماهی مورد مصرف در کارخانه های کنسروسازی بر می گردد که طبق دستورالعمل کنترل و نظارت بهداشتی فراورده های دامی در مبحث انگل تریپانورنکا بندهای الف، ب و تبصره مربوطه، اختیار و مسئولیت تعیین تکلیف وضعیت ماهی به عهده مسئول فنی تحت نظر دامپزشکی می باشد.

شورای گفت و گوی دولت و خصوصی با توجه به پیگیری سندیکای صنایع کنسرو ایران برای رسیدن به نتیجه تشکیل جلسه داده است.