

**كتاب الإجراءات الصحية المطبقة**  
**على متن باخرة الصيد**

Nom du navire..... المسماة: .....

Immatriculation : ..... المسجلة تحت رقم: .....

..... التاريخ: .....

## فهرس

3.....	1) الهدف.....
3.....	2) مجال التطبيق.....
3.....	3) تعريف الاخطار الصحية على متن باخرة الصيد.....
4.....	4) اعداد ظروف تطبيق الممارسات الصحية.....
4.....	4-1 خلل عملية بناء/ تجديد/ صيانة السفينة.....
4.....	4-2 قبل الابحار.....
	أ- التأكد من السلامة الصحية للبحارة
	ب- تكوين البحارة في مجال النظافة
	ت- التأكد من نظافة معدات الصيد و اماكن التخزين
5.....	5) الممارسات الصحية الأولية.....
5.....	5-1 وضع و تطبيق برامج النظافة و التطهير.....
5.....	5-2 التخلص من النفايات.....
6.....	5-3 مكافحة الحشرات و الكائنات الضارة.....
6.....	5-4 التزود بالمواد الاساسية الاولية.....
	أ- التزود بالماء
	ب- التزود بالثلج
	ت- التزود بالطعم
7.....	5-5 ممارسات خاصة.....
	أ- إزالة الاحشاء
7.....	6-5 كيفية العمل: بعض الشروط الصحية المرتبطة بطريقة العمل.....

## 6) الهدف

الهدف من هذا الكتاب هو وصف الممارسات والإجراءات الصحية المطبقة على متن باخرة الصيد..... المسجلة تحت رقم ..... من قبيل شرح وتبیان جميع الإجراءات الصحية التي اعتمدها ربان وطاقم الباخرة لضمان تطبيق شروط السلامة الصحية للمنتوجات البحرية وفقاً لقواعد ومعايير الجاري بها العمل في هذا المجال خصوصاً الشروط الصحية المنصوص عليها في القانون 28-07 الخاص بالسلامة الصحية للمنتوجات الغذائية والمراسيم والقرارات التطبيقية لهذا القانون.

## 7) مجال التطبيق

يتم تطبيق إجراءات الممارسات الصحية المضمنة أسفله في جميع مراحل تواجد الأسماك على متن الباخرة، منذ عملية الصيد وإلى غاية عملية التفريغ والشحن.

## 8) تعريف الأخطار الصحية على متن باخرة الصيد

إن طبيعة المنتوجات البحرية تجعلها سهلة التلف والتعرق حيث تعتبر جد غنية بالماء والبروتينات والأحماض الأمينية والأحماض الدهنية التي تشكل مجالاً غالباً يسمح بتكاثر الجراثيم مما يسبب في اتلاف وتعفن الأسماك.

أهم علامات التعرق:

- اختفاء اللمعان واللون الفضي للسمك،
- ارتخاء الانسجة وظهور سقوط القشور من على جلد السمك،
- اختفاء رائحة البحر وظهور رائحة مغايرة كبريتية أو نيتروجينية،
- تغير لون الخياشيم ولمعان العينين.

إن الأخطار المرتبطة بسلامة المواد البحرية ترتبط بعدة عوامل مسببة منها على الخصوص:

- تلوث من المصدر: هذا التلوث ناتج عن تواجد مواد خطرة بمياه البحر، سواء كانت مواد كيميائية، هيدروكربونات أو ميكروبات. مثل أماكن توقف المراكب بالميناء (الأحواض الميناء)، مصبات الأودية، الشواطئ السياحية وغيرها،
- تعرق خلال سلسلة العمليات ما بعد الصيد على متن الباخرة، حيث تنتقل الجراثيم والمواد الملوثة من الأماكن والأشخاص والآليات والأدوات المستعملة على متن الباخرة إلى المنتوجات البحرية المصطادة.
- توفير ظروف التكاثر الطبيعي للجراثيم والطفيليات على متن الباخرة: وذلك بسبب مدة إبحار طويلة أو تزود بكميات غير كافية من الثلج...

## 9) إعداد ظروف تطبيق الممارسات الصحية

### 1-4 خلال عملية بناء/تجديد/صيانة السفينة

من أجل ضمان سلامة المنتجات البحرية يعمل المجهز وربان السفينة كل من موقعه على تطبيق الركائز الأساسية لضمان سلامة المنتجات البحرية خلال كل العمليات المرتبطة بالبناء أو تجديد أو صيانة السفينة وذلك عبر:

- استعمال مواد بناء صلبة ذات أسطح ملساء وسهلة التنظيف،
- استعمال مواد بناء مضادة للصدأ،
- عزل العناير وأماكن تخزين الأسماك للتمكن من التحكم في درجة حرارتها،
- بناء كل الأماكن الازمة وفقاً لشروط الصحية القانونية:
- توفر عناير معزولة حرارياً توفر مرافق صحية للبحارة مجهزة بمغسلة لليدين ومنبع مائي نقى وأماكن نظيفة خاصة لاستراحة البحار،
- توفر أماكن ملائمة لتخزين الثلاج والصناديق البلاستيكية وغيرها من الوسائل الضرورية.

### 2-4 قبل البحار

#### ثـ. التأكد من السلامة الصحية للبحارة

ترتبط سلامة المنتجات البحرية بسلامة الأشخاص الذين يقومون بالمناولة المباشرة لها ته المنتجات منذ عملية الصيد حتى البيع الأول للمنتوجات.

في هذا الصدد، يخضع ربان السفينة أفراد الطاقم قبل عملية الإركاب، إلى الفحص الطبي عند أول إركاب وكذلك لفحوصات التتبع وفقاً للقوانين الجاري بها العمل.

كما يمسك ربان السفينة سجلاً لتتبع الكفاءة الصحية لجميع البحارة يكون موقعاً بشكل دوري ومنتظم من طرف الطبيب المعتمد حيث يثبت هذا الأخير سلامة البحار وقدرته على مناولة المواد الغذائية مباشرة بدون الحق الآذى بها وذلك وفقاً للقوانين الجاري بها العمل في مجال الصحة العمومية.

#### جـ. تكوين البحارة في مجال النظافة

يعتبر تكوين البحارة في مجال النظافة والممارسات الجيدة للسلامة الصحية من مسؤوليات ربان السفينة وذلك من أجل ضمان السلامة الصحية للمنتجات البحرية، وتعلق هذه الممارسات أساساً بنظافة اليدين واليدن واستعمال ملابس نظيفة خاصة بالعمل والالتزام بشروط السلامة الصحية:

- غسل اليدين قبل البدء بالعمل،
- غسل اليدين بعد كل فترة استراحة وبعد كل خروج من المرحاض،
- غسل القفازات واليدين قبل استئناف العمل،
- الحرص على استعمال الصابون ومواد المطهرة وماء النقى أثناء الغسل.

ويجب تحسيس وارشاد البحارة من طرف ربان السفينة، غير أن هذا الأخير يمكنه الالتجاء للمكونين و المرشدين (مندوبيات الصيد، معاهد التكوين في الصيد البحري، الطبيب البيطري، المصالح الطبية البحرية).

#### ح- التأكد من نظافة معدات الصيد و أماكن التخزين

لضمان سلامة المنتجات البحرية، يعمل طاقم السفينة المختص على التنظيف الجيد لكل الأسطح والعنابر كما يعمل على تنظيف جميع معدات الصيد قبل إركابها خصوصا الصناديق البلاستيكية وأماكن تخزين الثلج.

كما يجب حفظ الصناديق الفارغة من التلوث الناجم عن الزيوت والمواد الهيدروكرbone و الرياح و فضلات الطيور و غيرها.

#### (10) الممارسات الصحية الأولية

##### 1-5 وضع و تطبيق برامج النظافة و التطهير

تعد برامج النظافة والتطهير من أهم أسس ضمان سلامة المنتجات البحرية، وتشمل هذه البرامج:

- جميع معدات العمل التي لها اتصال مباشر مع المنتجات البحرية،
- كل أماكن مناولة و تخزين المنتجات البحرية،
- كل العاملين على متن الباخرة.

من أهم المراحل المتبعة خلال تطبيق برامج النظافة و التطهير:

- إزالة البقايا و النفايات الصلبة،
- تنظيف بواسطة الماء،
- تنظيف بمواد منظفة و مطهرة في آن واحد، و التي تدرج ضمن المواد المستعملة غذائيا (انظر مرفقات و أوراق البيانات التقنية لكل المواد المستعملة)
- تنظيف نهائى بالماء النقى.

##### 2-5 التخلص من النفايات

يمكن الفصل بين نوعين أساسيين من النفايات على متن الباخرة:

- النوع الأول يتكون أساسا من أسماك فاسدة أو أحشاء المواد البحرية، هذا النوع يجب التخلص منه سريعا بإلقائه في البحر مع اجتناب تلوث المواد البحرية المصطادة.

- أما النوع الثاني فهو ناتج أساسا عن بقايا الأطعمة و غيرها، هذا النوع يجب أن يحفظ داخل حاويات مغلقة يتم تنظيفها بانتظام وفقا للبرنامج المعمول به في هذا الصدد على أن يتم إفراغ هاته الحاويات في الأماكن المخصصة لها بالميناء.

### 3-5 مكافحة الحشرات و الكائنات الضارة

تعتبر الحيوانات و الحشرات و القوارض ناقلة لكل انواع الميكروبات و الفيروسات و ذلك عن طريق اللمس أو بواسطة طرح فضلاتها في الاماكن ذات الصلة بالإنسان أو المواد البحرية. من أجل ذلك يتم وضع و تطبيق برنامج محكم لمكافحة الحشرات و الكائنات الضارة على متن الباخرة يتضمن أساساً:

- التخلص السريع من النفايات من على متن الباخرة،
- التطبيق السليم لبرنامج تنظيف و تطهير الأماكن و أدوات الصيد و التخزين،
- القيام بعمليات مكافحة الحشرات و الكائنات الضارة وفقاً للبرنامج المرفق (انظر العقد الذي تم إبرامه في هذا الصدد مع شركة/مؤسسة ..... بتاريخ ..... وكذا شواهد هذه العمليات)،
- توجد رفقة جميع البطائق التقنية للمواد المستعملة لمحاربة الحشرات و الكائنات الضارة.

### 4-5 التزود بالمواد الأساسية الأولية

#### ثـ. التزود بالماء

يجب أن يكون الماء المستعمل مباشرة خلال عمليات المناولة على متن الباخرة إما ماء البحر النقي أو الماء الصالح للشرب. في هذا الصدد، يمنع أخذ الماء من الأماكن الملوثة كأحواض الموانئ، كما يجب اجتناب ضخ الماء من الجهة الخلفية للباخرة أو جهة رمي مياه المرافق الصحية أو النفايات.

و من أجل ضمان السلامة الصحية لطاقم السفينة، يتم تجهيز هذه الأخيرة بواسطة حاويات ماء مصنوعة بمواد غير قابلة للصدأ و سهلة التنظيف.

#### جـ. التزود بالثلج

يكتسي استعمال الثلج أهمية كبيرة في المحافظة على المنتجات البحرية، غير أن جودة الثلج و طريقة استعماله تؤثر سلباً أو إيجاباً على المنتوج.

إن كل تأخير في تهيئة وتثليج السمك يساعد على تكاثر الميكروبات وبالتالي تعفنها، لكن باستعمال الثلج بالطريقة الصحيحة وفي الوقت المناسب نضمن سلامه وجودة المنتجات البحرية.

لهذا الغرض يتم إعمال الممارسات التالية:

- التأكد من أن الثلج مصنع من الماء الصالح للشرب أو النقي داخل محلات أو منشآت مرخصة أو معتمدة،
- التثليج بعد عملية الصيد بطريقة سريعة وكافية ومستمرة،
- استعمال الثلج على شكل قشور،
- استعمال طبقات من الثلج ذات سمك كاف لتبريد المنتوج،
- ملائمة نسبة الأسماك لكمية الثلج المستعمل داخل كل صندوق (كمية الثلج تمثل ربع وزن السمك)،

- إنزال الصناديق بعد تثليجها مباشرة إلى العنابر.

#### ح- التزود بالطعم

في حالة الصيد باستعمال الطعم، يجب عزل هذا الأخير بعيدا عن المواد البحرية ووضعه تحت درجة حرارة ملائمة.

### 6-5 ممارسات خاصة

#### ب- إزالة الأحشاء

بالنسبة للسفن التي يسمح على متنها بإزالة الأحشاء يجب أن يكون ذلك وفقاً للشروط الصحية المعمول بها في هذا الإطار والمرتبطة أساساً بتطبيق الممارسات الجيدة التالية:

- إزالة كل الأحشاء وعدم ترك أي بقايا،
- سرعة إزالة الأحشاء مباشرة بعد الصيد،
- التنظيف الجيد للمنتج،
- رمي الأجزاء التي يظهر بها آثار الطفيليات،
- تنظيف الأسطح والأماكن قبل وبعد إزالة الأحشاء.

### 7-5 كيفية العمل: بعض الشروط الصحية المرتبطة بطريقة العمل

يضمن التقيد بالممارسات الصحية، خلال جميع مراحل الصيد حتى إفراغ المصطادات، السلامة الصحية لهاته الأخيرة. و تختلف هذه الممارسات بحسب نوع البالحة و نشاط الصيد المزاول و الآليات المتوفرة على متن البالحة و ذكر في هذا الصدد المراحل التالية:

- إفراغ الشباك،
- الفرز،
- إنزال المفرغات،
- نقل المفرغات نحو أسواق البيع الأولي.

خلال كل هذه العمليات، تعطى عناية خاصة من أجل ضمان سلامة المنتجات البحرية وذلك باتباع ما يلي:

- تجنب السقوط القوي للمواد البحرية لما ينتجه ذلك من خدش وفساد لهذه المواد،
- فرز الاسماك خصوصا ذات الغشاء الحساس،
- فرز الاسماك حسب النوع والحجم،
- التبريد السريع للمنتجات،
- تنفيذ عمليات إفراغ المنتجات ونقلها إلى أسواق البيع الأولى بسرعة مع مراعاة احترام درجة الحرارة وضمان سلامة المنتجات أثناء إعدادها للعرض بالموانئ مع السهر على شحن صناديق السمك داخل وسائل نقل نظيفة ومعدة خصيصا لهذا الغرض.