

## الهيئة القومية لسلامة الغذاء

### قرار مجلس إدارة الهيئة رقم ٤ لسنة ٢٠١٩

بشأن بعض القواعد الفنية التى يتعين مراعاتها

عند الفحص المعملى لرسائل الأسماك المجمدة

### مجلس الإدارة

بعد الاطلاع على الدستور ؛

وعلى القانون رقم ١٠ لسنة ١٩٦٦ فى شأن مراقبة الأغذية وتنظيم تداولها ؛

وعلى قانون الهيئة القومية لسلامة الغذاء الصادر بالقانون رقم ١ لسنة ٢٠١٧

ولأئحته التنفيذية الصادرة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ٤١٢ لسنة ٢٠١٩ ؛

وعلى قرار السيد رئيس مجلس الوزراء رقم ١٤٣٣ لسنة ٢٠١٧ بتشكيل مجلس

إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء ؛

وعلى قرار وزير الدولة للصحة رقم ٤٨٣ لسنة ١٩٨٣ بشأن الفحص المعملى

لرسائل الأسماك المجمدة المستوردة ؛

وعلى توصية اللجنة الاستشارية للهيئة القومية لسلامة الغذاء المشكلة بقرار

رئيس مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم ١٣١ لسنة ٢٠١٩ بمحضر

اجتماعها رقم ٢ لسنة ٢٠١٩ والمعتمد من السلطة المختصة بالهيئة بشأن الفحص

المعملى لرسائل الأسماك المجمدة المستوردة ؛

وعلى موافقة مجلس إدارة الهيئة بجلسته المنعقدة بتاريخ ٢٠١٩/١٠/٣٠ ؛

## قرار:

### مادة (١)

يتعين عند الفحص المعملى لرسائل الأسماك المجمدة المستوردة مراعاة الآتى :

- ١- أن تكون العضلات والأنسجة خالية تمامًا من الديدان واليرقات المتحوصلة سواء حية أو ميتة .
- ٢- ألا يسمح بوجود ديدان حية فى التجويف البطنى .
- ٣- أن تكون الأسماك قد تعرضت لعملية التجميد لقتل الطفيليات والديدان والتى قد تشكل خطرًا على صحة المستهلك وذلك على درجة حرارة - ٢٨°م (أو أقل سلبًا) لمدة ٣٢ ساعة .

### مادة (٢)

يُعمل بهذا القرار اعتبارًا من اليوم التالى لتاريخ اعتماده من مجلس الإدارة ،  
ويلغى كل حكم يخالف ما ورد به .

تحريراً فى ٢٠١٩/١١/٤

رئيس مجلس الإدارة

**أ.د/ حسين منصور**