KANUNI ZA UTUNZAJI WA VIPANDE VYA SAMAKI, SAMAKI NA MAZAO YAKE KULINGANA NA MCHAKATO THAMANI WA UZALISHAJI BORA

THE REPUBLIC OF UGANDA

FOR GOD AND MY COUNTRY

Ministry of Agriculture,
Animal Industry & Fisheries
Directorate of Fisheries Resources

UNBS

KANUNI ZA UTUNZAJI WA VIPANDE VYA SAMAKI, SAMAKI NA MAZAO YAKE KULINGANA NA MCHAKATO THAMANI WA UZALISHAJI BORA

CONTENT

1.0 USULI
2.0 MAHITAJI YA LESENI
3.0 WA SAMAKI KWENYE VITUO VYA UVUVI
4.0 KIFAA CHA UKATAKATAJI (UTENGENEZAJI) SAMAKI
5.0 UTUNZAJI WA SAMAKI KATIKA MASOKO YA SAMAKI YA NDANI
6.0 KANUNI MAHSUSI ZA VIPANDE VYA SAMAKI
7.0 MAJUKUMU YA WADAU MBALIMBALI
7.2 MAJUKUMU YA WENYE MASHUA NA WAVUVI
8.0 TAMATI

1.0 USULI

Kitabu hiki cha sheria hutoa sheria, kanuni, hatua na maoni ya kutekeleza usafi na ubora wa vipande vya samaki. Sheria hizi hazina budi kufuatiwa na kutimizwa wakati wa utunzaji, utayarishaji (kama ukaushaji), utengenezaji, ufungaji, uhifadhi, usafirishaji na uuzaji wa vipande vya samaki.

Ili kutimiza sheria juu ya samaki, kanuni hizi zimetolewa kuratibu mchakato wa uzalishaji wenye thamani na kuhusisha wadau wote kwa kuweka angalau kifaa cha kukatia na kuboresha samaki angalau kinacholingana na kiwango cha soko la ndani.

Kanuni hizi pia zimejikita kwa hoja kwamba vipengele bora vya mchakato wa uzalishaji wa sangara vimetunzwa vizuri sana na mahurunji ya samaki yanaendelea kudhaminiwa na Kurugenzi ya Rasilimali za Uvuvi (Directorate of Fisheries Resources) kama mamlaka yenye umilisi. Vipande vya samaki ni mazao yanayoambatanishwa na sangara ambayo yasipotunzwa kwa usafi na unadhifu, itaathiri kiwanda cha mahurunji ya samaki kiuchumi na kijamii na athari yake itakuwa ni kukataa samaki wetu katika soko kuu.

Lengo la/ Madhumuni ya sheria

i. Kutoa kanuni za utunzaji, utengenezaji, uuzaji na biashara ya vipande vya samaki kwa wafanya biashara ili kupunguza kuchafuka kwa samaki na vikwazo vingine ambavyo vinaweza kutatiza biashara.

ii. Kuweka utaratibu na mfululizo wa mchakato wa uzalishaji bora na kuhusisha wadau wote, na kuweka kifaa cha kukatia na kuboresha samaki kinachokidhi angalau kiwango cha soko la ndani na kuwezesha serikali kuzalisha mali.

iii. Kuwezesha maofisa kuchunga (uthibitishaji, ukaguzi, sampuli na upimaji) vipande vya samaki na kuhakikisha kuna utekelezaji wa kanuni na sheria zinazojikita katika mfumo bora uliojengwa kuuza nje mchakato bora wa uzalishaji wa Sangara.

iv. Kuhakikisha kwamba mahurunji ya samaki mkiwemo vipande vya samaki yanadhaminiwa na Kurugenzi ya rasilimali za uvuvi kama mamlaka yenye umilisi, na kwa hiyo, kupunguza au kuondoa hatari zinazohusiana na usafi na usalama wa chakula ambazo zaweza kuhatarisha kiwanda cha mahurunji kwa kusababisha athari hasi za kijamii na kiuchumi soko kuu likikataa samaki wetu na mazao yake.

v. Kuhamasisha na kuendeleza moyo wa kujitolea kwa wadau kufuatana na mchakato bora wa uzalishaji.

2.0 MAHITAJI YA LESENI

Wafanyabiashara wa vipande vya samaki wanastahili kupewa leseni, na kupewa leseni wanalazimika kuwa na vitu vifuatavyo:

(a) Namba ya kodi ya utambulisho (Tin).
(b) Kadi ya taifa ya kujitambulisha/Pasipoti.
(c) Simu na anwani.
(d) Umri.
(e) Nakala ya leseni ya awali.
(f) Barua ya maombi iliyojazwa (fomu ya kujazia maombi inapatikana mtandaoni).
(g) Uthibitisho wa kujisajilisha na afisa anayetoa leseni.
(h) Uthibitisho wa kulipa katika benki kulingana na leseni inayohitajika.

3.0 WA SAMAKI KWENYE VITUO VYA UVUVI

Samaki wote ni lazima watunzwe kufuatana na hali zifuatazo.

a) Samaki wote ni lazima watulizwe kwenye vituo vilivyoteuliwa na lazima vikaguliwe na wafanyakazi katika ofisi za uvuvi walioko kwenye vituo vya uvuvi.

b) Hakuna vyombo vya uvuvi vitakavyokubaliwa kuegesha vikiwa na vipande vya samaki au samaki walioboreshwa.

c) Samaki wa kuuzwa na kununuliwa wapewe kibali cha kuwakubalia kutembezwa ambacho kitaonyesha kiasi cha samaki na wanapopelekwa.

d) Samaki kutoka vituo vya uvuvi ni lazima wachukuliwe wakiwa wazima (hakuna kutoa vipande vya samaki au sehemu nyingine za samaki isipokuwa wale watakikanao kuliwa katika maeneo ya ndani.

e) Samaki na mazao ya uvuvi yachukuliwe katika vyombo safi wakati wa kuyapeleka kwenye kifaa cha kuyatunzia.

f) Samaki na mazao ya uvuvi yachukuliwe katika vyombo/malori/maboksi yaliyohamiwa.

g) Malori yaliyohamiwa yawe na leseni.

h) Watunzaji samaki lazima wavae sare safi wakiwa wanatunza samaki,na.

i) Watunzaji samaki lazima wachunguzwe kiafya na maafisa wa afya wanaofaa.

4.0 KIFAA CHA UKATAKATAJI (UTENGENEZAJI) SAMAKI

a) Hakuna mtu kushiriki katika ukatakataji wa samaki kwenye vituo vya uvuvi bila leseni au kibali kilichotolewa na afisa mkuu wa uvuvi au afisa mwingine aliyeteuliwa kutoa leseni.

b) Ukatakataji utafanyika kwenye kifaa pekee kilichoidhinishwa nje ya mahali rasmi pa kushughulikia mahurunji, lakini kitakuwa katika mahali pa kuegesha palipoteuliwa.

c) Watakaoomba kifaa kilichoidhinishwa watawasilisha kielelezo cha kifaa hicho kwa mamlaka ya kati ili kiidhinishwe kabla ya kuendelea na ujenzi.

d) Kielelezo cha kifaa cha kushughulikia samaki kinastahili kuonyesha vizuri sehemu kuu zifuatazo:

   i. Asili ya maji safi (maji yanayonyweka).
   ii. Jukwaa lililoinuliwa juu ambalo juu yake ni laini ili kurahisisha usafishaji, na kuwekewa vifaa vya kunawia mikono, pamoja na sabuni. Majukwaa yaliyoinuliwa lazima yajengwe yakiwa na kivuli, mfumo wa kuchukua maji machafu na kifaa cha kushughulikia taka ngumu.
   iii. Vyoo vinavyopatikana kwa urahisi viwepo ili kutumiwa na watu.

e) Mahali pazuiliwe kwa boma/pafungwe.

f) Wafanyakazi/watu wanaoshughulika na samaki na mazao ya uvuvi wataonyesha tabia nzuri za usafi ambazo ni pamoja na;kunawa mikono kabla ya kushughulikia samaki,kuwa na uchunguzi wa afya na kupewa cheti mara mbili katika mwaka,kuvaa sare za kujikinga, mavazi ya kichwani, viatu vya kujikinga/buti,na kufunzwa kuhusu usafi na usafi wa chakula.

g) Kifaa lazima kiwe na ghala lililoidhinishwa na kuhamiwa la kuhifadhia samaki na vipande vya samaki.

h) Samaki na mazao yake yatahifadhiwa kwa halijoto inayokaribia ile ya kuyeyuka kwa barafu.

i) Samaki wote waliopokelewa kukatakatwa katika kifaa cha utengenezaji, mbali na kiwanda, lazima waandamane na kibali cha kusafirisha samaki kilichotolewa na afisa aliyeteuliwa.

j) Kifaa kitakaguliwa na mkaguzi wa ndani wa samaki.

k) Uwezo wa utengenezaji utaamuliwa na kugawiwa na afisa mkuu wa uvuvi.

l) Kifaa lazima kiwe na mpango wa uongozi na timu ya uongozi.

m) Samaki wa kukatakatwa lazima wawe na ukubwa unaokubalika kulingana na sheria za samaki (uvuvi), 2010.

n) Samaki wapya kutoka majini na mazao ya samaki yatahifadhiwa kwa halijoto zilizokaribia zile za kuyeyuka kwa barafu wakati wa usafirishaji.
o) Vipande vya samaki yatakayokuwa yanatolewa kutoka kifaa yatapewa kibali cha usafirishaji wa vipande vya samaki.
p) Samaki katakatwa ambao watakuwa wanapelekwa sokoni watapewa kibali cha usafirishaji wa samaki.
q) Samaki katakatwa na wale ambao hawajatumbuliwa hawatasafirishwa katika katika gari/chombo kimoja.
r) Vipande vya samaki na samaki katakatwa havitasafirishwa katika chombo kimoja.
s) Magari yatakayotumiwa kusafirisha samaki na mazao ya samaki yataidhinishwa na kupewa cheti cha kukaguliwa na kupewa leseni.
t) Usafirishaji wa samaki wapya kutoka majini kwa kutumia pikipiki lazima kutakuwa katika vyombo/maboksi yaliyohamiwa.
u) Msafirishaji lazima awe na leseni halali ya usafirishaji.

5.0 UTUNZAJI WA SAMAKI KATIKA MASOKO YA SAMAKI YA NDANI

5.1 Mazao Mapya

a) Omba leseni kama yalivyo matakwa ya barua ya maombi hapo juu.
b) Kunastahili kuwepo mahali mahsusi katika soko linaloshughulikia samaki.
c) Wafanyabiashara wa samaki wavae sare safi wakiwa wanashughulikia samaki.
d) Samaki washughulikiwe katika mahali ambapo ni rahisi kusafisha na pawe safi wakati wote.
e) Kuwe na vifaa baridi vifaavyo vya kuhifadhia.
f) Kuwe na vifaa vya kunawia mikono.
g) Watu washughulikiao samaki wachunguzwe kiafia na watangazwe kama walio na uwezo wa kufanya kazi,na.
h) Kuwe na maji safi wakati wote yanayonyweka.

5.2 **Mazao ya samaki yaliyokaushwa**

a) Yafanyiwe katika jukwaa kavu lililoinuliwa juu.
b) Mahali pa kufanyia pawe rahisi kusafisha, laini, pa kudumu, na pawe safi mara zote.
c) Mazingira ya kufanyia yawe na yabaki skatika hali ya usafi inayokubalika yakiwa na vifaa vya kutunzia taka na uchafu.
d) Kuwe na vifaa vinavyofaa vya kuhifadhia samaki; na
e) Watunzaji samaki lazima wavae makoti makubwa na mavaazi ya kichwani wakati wa kufanya kazi.

6.0 KANUNI MAHSUSI ZA VIPANDE VYA SAMAKI

a) Vipande vya samaki yatatayarishwa kutoka kwa vibofu vya kuogelea vya aina za samaki zilizoteuliwa ambazo ni bora na zinazofaa kuliwa na watu.
b) Vibofu vya kuogelea vitatolewa kutoka kwa samaki wakuu kulingana na kanuni za uvuvi.
c) Maji yatumiwayo kuosha vipande vya samaki yawe safi;
d) Baada ya kuosha, vipande vya samaki yatakaushwa ama kwa kutumia jua au vikaushaji vilivyotengenezwa hadi kiasi cha unyevu kinachotakikana kimepatikana.
e) Vipande vya samaki, wakati wa ukaushaji, yatalindwa kutoka uchafu, vumbi na wadudu.
f) Vipande vya samaki yaliyokaushwa yatakuwa na sifa ya rangi na harufu ya vipande vya samaki yaliyokaushwa na hayatakuwa na chochote kinachoonyesha kuwa yameharibika.
g) Mazao ya samaki yatakuwa makamilifu yasiyo na madoa, mishipa ya damu, vipande, madoa ya damu na umbo lolote lingine lisilotakikana.
h) Vipande vya samaki yaliyokauka yatakuwa na kiwango cha unyevu cha asilimia 8%, kiasi cha jivu lisiloyeyuka la asilimia 1.5% na jumla ya kiasi cha jivu itakuwa asilimia 15%.
i) Vipande vya samaki yaliyokauka yatalingana na vikomo vya mikrobiolojia na uchafu mwingine vifuatavyyo.

Aina ya kidubini	Kikomo cha juu	Mbinu ya kupima
Bakteria ya Salmonella, gramu 25	Haipo	ISO 6579
Bakteria ya E.koli kila gramu	Haipo	ISO 7251
Bakteria ya staphylococcus aureus CFU, kila gramu	10^3	ISO 6888-1
Kipimo cha jumla cha mikrobiolojia (Total Viable Count –TVC)	105/g	ISO 4833
Spishi ya Bakteria ya Clostridium perfringens	Haipo	ISO 7937
Chachu na Ukungu	10^4	ISO 21527-1

Aina Ya Uchafuzi	Kikomo Cha Juu (mg/kg	Mbinu Ya Kupima
Arseniki (Arsenic)	0.1	US ISO 27085
Risasi (Lead)	0.3	US ISO 27085
Cadimi (Cadmium)	0.3	US ISO 27085
Zebaki (Mercury)	0.5	AOAC 990.04

j) Vipande vya samaki yaliyokaushwa hayatakuwa na mikrogramu 10 kwa kila kilogramu jumla ya aflatoksini ambapo mikrogramu zisizozidi 5 kwa kila kilogramu zaweza kuwa aflatoksini B1 baada ya kupimwa kulingana na US ISO 16050.

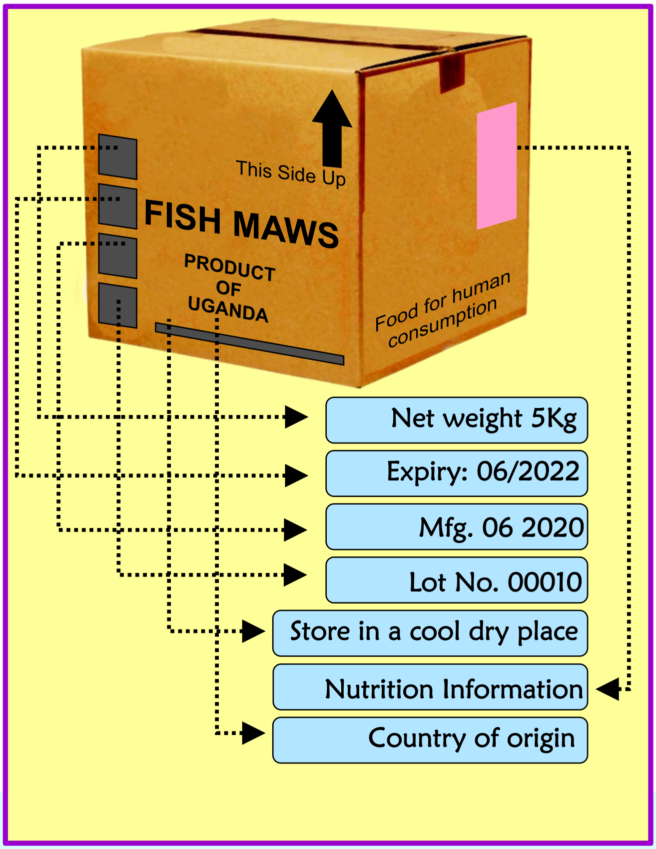
k) Vipande vya samaki yaliyokaushwa yatafuatana na vikomo vya juu vya mabaki ya dawa za wadudu zilizoanzishwa na Kamisheni ya Codex Alimentarius.

l) Viongezeo vya chakula vikitumiwa katika utengenezaji wa vipande vya samaki kavu ya samaki, vitambulishwe kwenye kifurushi.

m) Ufungaji wa vipande vya samaki kavu ya samaki utalingana na kanuni zilizowekwa katika sheria zinazohimiza ubora.

n) Matakwa mahsusi ya kuweka vitambulisho kwenye vifurushi. Mazao yatawekewa alama vizuri na zisizofutika zifuatazo.

- Jina la zao.
- Jinan a anwani ya mtengenezaji/ mfungaji.
- Uzito katika gramu au kilogramu.
- Tarehe ya ufungaji.
- Nambari ya kodi au kundi.
- Tarehe ya mwisho wa matumizi.
- Masharti ya uhifadhi.
- Nchi asili.
- Utambulishaji wa lishe.
- Madai ya lishe na afya mfululizo.



7.0 MAJUKUMU YA WADAU MBALIMBALI

7.1 Watengenezaji na Wauzaji nje wa Vipande vya samaki

a) Jisajilishe na kuwa mwanachama wa chama fulani na kuonyesha ushahidi wa kuwa mwanachama (recommendation).

b) Toa ushahidi wa mapatano ya kutoa samaki na vifaa vya kutengenezea samaki vilivyoidhinishwa.

c) Omba na kupata leseni kwa kujaza fomu iliyoko kwenye mtandao.

d) Anzisha mchakato wa kutengeneza.

e) Vifaa vya kutengenezea samaki vitakaguliwa na ikigunduliwa kuwa vinafaa, vitapewa cheti cha kuidhinisha kuanza kabla ya kupewa leseni.

f) Wauzaji nje wa vipande vya samaki na watengenezaji lazima watekeleze mfumo wa kufikiwa na kufuata matakwa yote mengine yanayoonyeshwa katika sheria za uvuvi (uvuvi na kilimo cha majini) 2017.

g) Wauzaji nje wa vipande vya samaki watanunua vipande vya samaki haya kutoka kwa wafanyabiashara wa vipande vya samaki haya na vipande vya samaki yaliyoongezewa thamani yatanunuliwa kutoka kwa viwanda.

h) Hakuna mtengenezaji au muuzaji nje wa vipande vya samaki atakayenunua samaki kutoka vituo vya uvuvi.

i) Wauzaji nje na watengenezaji vipande vya samaki lazima waonyeshe asili ya vipande vya samaki kutoka viwanda na wafanyabiashara ya vipande vya samaki.

j) Kulipa ushuru wa samaki kabla hawajatoka Uganda, na.

k) Wauzaji nje na watengenezaji vipande vya samaki watahitajiwa kutoa malipo kila mwezi.

7.2 MAJUKUMU YA WENYE MASHUA NA WAVUVI

a) Kujisajilisha kama mwenye mashua au mvuvi.

b) Kuwa na leseni; leseni itatoa data ya mwaka uliopita kabla ya kupewa leseni nyingine.

c) Watakaopewa leseni kuuza samaki watauzia wafanyabiashara wenye leseni au wauzaji au wanajamii kwa matumizi ya ndani.

7.3 Majukumu ya mfanyabiashara ya vipande vya samaki

a) Kutoa hifadhi ya hati inayotakikana ili kupata leseni. Wafanyabiashara wa vipande vya samaki lazima watoe ushahidi wa mapatano na kifaa kilichoidhinishwa kutengenezea vipande vya samaki.
b) Kufuata usimamizi rasmi (Ukaguzi, uthibitisho, sampuli, upimaji, uidhinishaji) kama mamlaka yenye umilisi.
c) Kulipia leseni na kupata leseni.
d) Kununua vipande vya samaki kutoka kwa watengenezaji wa samaki wenye mianzo iliyoidhinishwa.
e) Kununua vipande vya samaki kutoka kwa samaki waliotumiwa kwa vituo vya ndani vya kuegesha bali si kutoka moja kwa moja kutoka majini.
f) Kudumisha ubora na usafi wa samaki wakati wa usafirishaji na uuzaji, na.
g) Kutoa malipo kwa Kurugenzi ya Rasilimali za Uvuvi.

7.4 Majukumu ya wauzaji wa samaki

a) Kutoa hifadhi ya hati inayohitajika kupata leseni.
b) Kulipia leseni na kupata leseni.
c) Kununua samaki ambao hawajatumbuliwa kutoka kwa wenye mashua.
d) Kuuza samaki kwa viwanda vya kutengeneza samaki na masoko ya kitaifa.
e) Kudumisha ubora na usafi wa samaki wakati wa usafirishaji na uuzaji,na.
f) Kutoa malipo kwa Kurugenzi ya Rasilimali za Uvuvi.

7.5 Majukumu ya Kurugenzi ya Rasilimali za Uvuvi

a) Kutoa mwongozo wa kanuni za sera.
b) Kutoa huduma za taratibu za kanuni kama mamlaka yenye umilisi;
c) Kutoa mafunzo na uhamasishaji kwa wadau wote.
d) Tayarisha mipango ya kuendeleza mchakato wa uzalishaji wa sekta ndogo.
e) Kukuza usawa wa ununuzi katika maendeleo ya mchakato wa vipande vya samaki.

8.0 TAMATI

Kanuni hizi zitatimizwa kama kipimo cha muda mpaka wizara itakapoibuka na sharia ya uvuvi na kilimo cha majini. Sheria hizi zitakuwa zinafanyiwa marekebisho mara kwa mara.

Commonwealth Standards Network

UKaid from the British people

Prepared with assistance from the
Commonwealth Standards Network, a programme sponsored by the
UK's Foreign, Commonwealth and Development Office (FCDO).