

KIWANGO CHA UFAFUZI KWA USALAMA NA USHIRIKIANO WA HABARI ZA FESHANI YA FESHINI KWA SEHEMU YA UZAZI WA FISHERIA



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

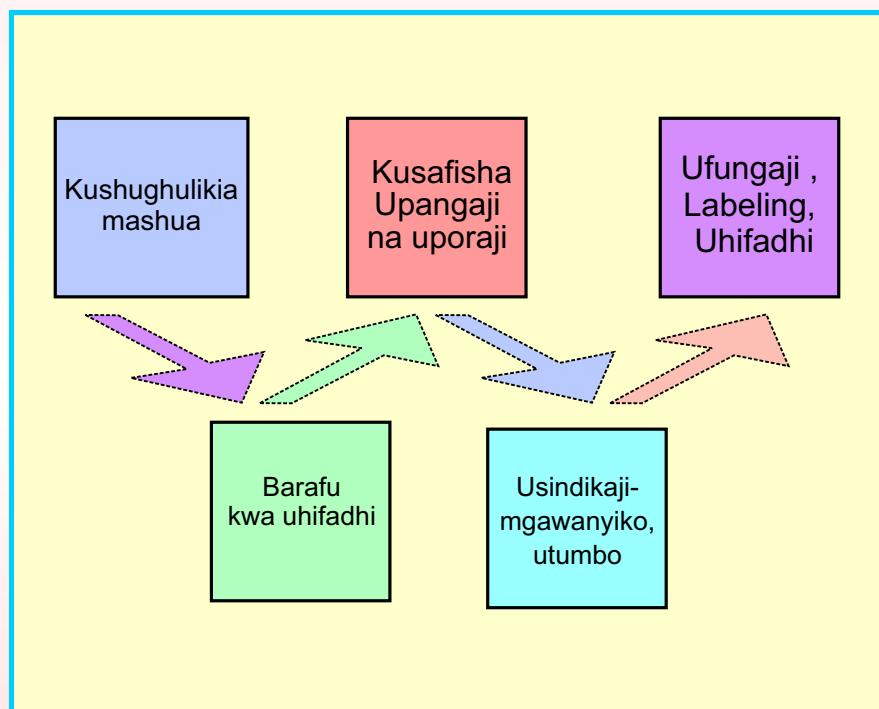


**KIWANGO CHA UFAFUZI KWA USALAMA NA
USHIRIKIANO WA HABARI ZA FESHANI
YA FESHINI KWA SEHEMU YA UZAZI WA FISHERIA**

CONTENT

- 1.0 THAMANI YA SAMAKI SAFI**
- 2.0 UVUVI**
- 3.0 KUSHUGHULIKIA MASHUA**
- 4.0 BARAFU KWA UHIFADHI**
- 5.0 KUSAFISHA**
- 6.0 UPANGAJI NA UPORAJI**
- 7.0 USINDIKAJI - MGAWANYIKO, UTUMBO**
- 8.0 UTUPAJI TAKA**
- 9.0 UFUNGAJI**
- 10.0 INAANDIKA**
- 11.0 UHIFADHI**

1.0 THAMANI YA SAMAKI SAFI



2.0 UVUVI

2.1 Mazoea Mabaya

- a) Matunda kutoka njia za uvuvi.
- b) Urefu wa safari za uvuvi (umbali mrefu / na au wakati).
- c) Ukosefu wa vifaa vya baridi.
- d) Usafi mbaya wa wafanyikazi wa mashua.
- e) Usafi wa mazingira duni na usafi wa boti.
- f) Utunzaji duni na utunzaji wa bodi (mafuta, vifaa vya ufungaji, dizeli).
- g) Upungufu wa maji safi (maji safi).
- h) Ushughulikiaji duni wa samaki na usindikaji kwenye bodi.



2.2 Mazoea Muzuri

- a) I Weka gia ya uvuvi (nyavyu au mstari) kwenye maji kwa muda mfupi.
- b) Samaki wa kibinafsi anapaswa kushughulikiwa kwa uangalifu kwenye mashua.
- c) Weka safari za uvuvi fupi (chini ya masaa 4, haswa ikiwa uokoaji kwenye bodi unakosa).
- d) Tumia barafu kwa uhifadhi ikiwa itacheleweshwa.
- e) Usi samaki wakati ni moto sana.
- f) Chukua samaki wa kutosha amba wafanyakazi kwenye mashua wanaweza kushughulikia.
- g) Samaki usiku wakati i s baridi.
- h) Kuhakikisha kwamba vyombo yoyote ya mafuta juu ya bodi ni vizuri ushirikiano r ked na kuulinda mbali gia na samaki.



3.0 KUSHUGHULIKIA MASHUA

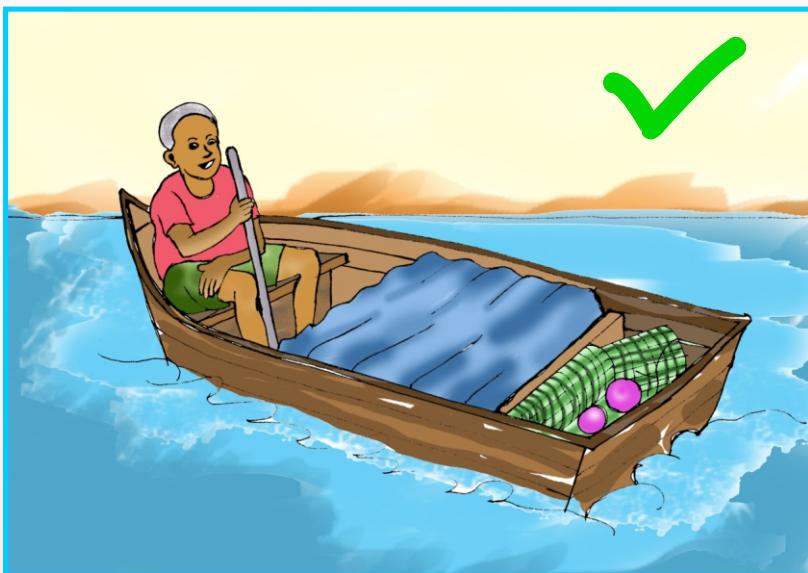
3.1 Mazoea Mabaya

- a) Sehemu za uvuvi zilizo mbali.
- b) Nyuso za mashua zisizo na maana au zisizo najisi.
- c) Usafi mbaya wa vyombo vya ukusanyaji.
- d) Ukolezi unaowezekana wa samaki na mafuta na mafuta kwenye bodi.
- e) Usafi mbaya wa wavuvi.



3.2 Mazoea Muzuri

- a) Weka samaki kwenye masanduku yaliyofunikwa safi ambayo hayatapandikizwa.
- b) Tumia watu wa kutosha kwenye mashua kuruhusu utunzaji wa samaki kwa uangalifu na haraka.
- c) Wavuvi wanapaswa kuhakikisha kuwa bidhaa haiharibiki au iliyochafuliwa kuititia njia nzuri za utunzaji kama matumizi ya vyombo (sanduku la samaki) na barafu kwenye bodi za boti za uvuvi na malori kwa vituo vya usambazaji.
- d) Samaki aliyeataliwa kwenye tovuti za kutua haipaswi kutupwa karibu kwani hii inadhoofisha hali yake.



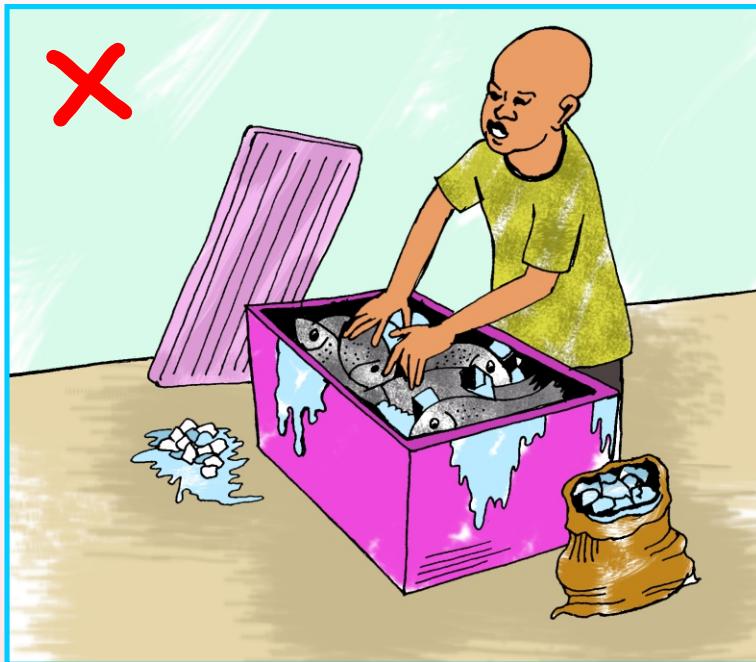
- e) Samaki hawapaswi kufunuliwa na hewa na juu moja kwa moja au kuwekwa kwenye nyuso za chuma ambazo huungua kwa urahisi na kuhamisha joto kwa bidhaa za samaki, na kusababisha uharibifu.
- f) Samaki wanaosafirishwa hawapaswi kufunikwa na turubai ambayo huvuta joto na kusababisha uharibifu.

- g) Sehemu yoyote ya mashua ambayo inagusana na samaki inapaswakuosha kabisa baada ya kila kukamata na / au mwisho wa safari ya uvuvi.
- h) Sanduku zozote zinazotumiwa kupakia samaki haraka kwenye uhifadhi wa rangi / chokaa ili kuzuia muda mrefu kwenye juu moja kwa moja, inapaswa kusafishwa kila wakati zinapotumika.
- i) Maji yenye klorini inapaswa kutumika kila inapowezekana kwa kila kazi ya kuosha.
- j) Usiweke samaki ardhini; Walakini, madawati rahisi ya zege / mbao ikiwa yamesafishwa mara nyingi yatapunguza uchafu.

4.0 BARAFU KWA UHIFADHI

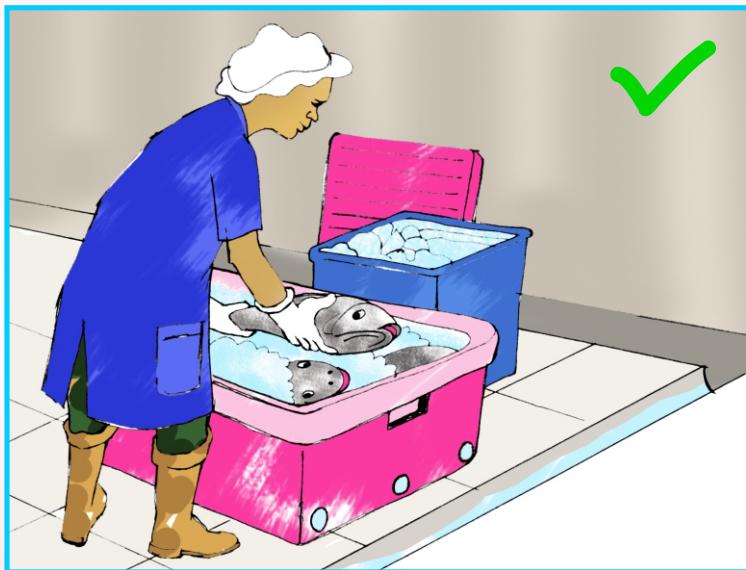
4.1 Mazoea Mabaya

- a) Matumizi ya barafu iliyochafuliwa.
- b) Matumizi ya barafu haitoshi.
- c) Tumia taratibu zisizofaa za icing.
- d) Matumizi ya saizi isiyo sahihi ya chembe za barafu.



4.2 Mazoea Muzuri

- a) Samaki ya baridi hupunguza kiwango cha uporaji. Baridi samaki haraka iwezekanavyo na mara baada ya kuvua.
- b) Hakikisha samaki huhifadhiwa kwa kutumia barafu, magari baridi na wakati wa kuhifadhi. Baridi uso wote wa samaki
- c) Hifadhi samaki mara baada ya kukamata kwenye sanduku lenye maboksi ambalo linazuia barafu isiyeyuke haraka.
- d) Tumia kilo 1 cha barafu kwa kila kilo ya samaki kwa baridi inayofaa ukitumia sanduku la maboksi.



- e) Kurekebisha visanduku vya uhifadhi lazima iwe na nguvu na nguvu, iweze kuwekewa ili uzito wa sanduku la juu uchukuliwe na masanduku hapa chini na sio samaki, rahisi kusafisha, inapaswa kuruhusu maji kuyeyuka kwa barafu kupita nje ya sanduku hapa chini, badala ya kuitia na samaki kwenye sanduku la chini.
- f) Masanduku ya plastiki au aluminii hupendelea sanduku za mbao ambazo ni ngumu kusafisha na hazidumu kwa muda mrefu.

- g) Sanduku la samaki linapaswa kutumiwa kwa njia ifuatayo. Safu ya barafu 5cm inapaswa kuwekwa chini ya sanduku, ikifuaatiwa na safu ya samaki. Safu nyembamba ya samaki imeongezwa, ikilinganisha samaki na barafu, mpaka sanduku litakapokuwa limejaa. Barafu inapaswa kuwekwa pande zote za sanduku na vile vile kati ya samaki, na safu ya juu ya samaki inapaswa kufunikwa na angalau 5cm. Ng'ombe wa b sio lazima ijazwe; hii inazuia samaki kupondwa, wakati masanduku yamefungwa. Samaki na barafu lazima mchanganyiko ili kuwe na barafu juu, chini na katikati ya sanduku.
- h) Sanduku halipaswi kupakiwa kupita kiasi, au sanduku zilizowekwa juu zinaweza kuponda samaki chini .
- i) Barafu (ikiwa imevunjwa-barafu) lazima iwe kwenye vipande vidogo ili isiweze kuharibu samaki.
- j) Sanduku lazima liwe na shimo la maji ili kuzuia maji kuyeyuka kwa barafu kukusanya kutoka chini na kuwa protini ya samaki na supu ya bakteria "inayoharakisha uporaji.
- k) Masanduku yanayotumiwa kwa samaki wa iced inapaswa kuwa maboksi au kuwekwa kwenye maboksi au vyombo vyatya kuogea kwa kuhifadhi.
- l) Ikiwa masanduku yatafungwa juu ya mwenzake, sanduku chini yake lazima liunge mkono masanduku hapo juu; masanduku ya juu hayapaswi kupumzika kwenye samaki chini.
- m) Sanduku zilizowekwa maboksi zinapaswa kuwa kubwa kwa samaki ili kueneka bila kuinama au kunyongwa upande, ndogo ya kutosha kuinuliwa kwa urahisi wakati imejaa, rahisi kusafisha na lazima iwe na shimo la maji ili kuyeyusha maji.
- n) Ikiwa icing samaki , barafu inapaswa kuchanganywa vizuri Vipande vidogo vyatya barafu ni bora zaidi, ikiwa donge kubwa hutumiwa kawaida barafu hajachanganywa vizuri na samaki.
- o) Vipande vikubwa vyatya barafu vitaacha mapengo makubwa ya hewa kati ya samaki na barafu, mapengo haya yatafanya kama insulation, kuweka samaki joto.
- p) Weka samaki ambao wamekamatwa kwa nyakati tofauti na wako katika hatua tofauti tofauti.

- q) Weka samaki wadogo ambao huwa wanachukua nyakati tofauti na samaki wakubwa.
- r) Katika hali ambapo samaki kwenye kutua lazima chumvi au kukaushwa na safari ya uvuvi ni fupi, hakuna haja ya kutumia barafu kwa sababu ya gharama. Spoilage inaweza kupunguzwa kwa kuongeza chumvi 10% yaani 1kg chumvi kwa samaki 10kg katika sanduku safi na kuhifadhi katika kivuli; hii inapunguza uharibifu kwa masaa 10-15.
- s) W kuku kuna hakuna barafu baridi, kivuli, chumvi na / au gut samaki kudumisha ubora. Hifadhi samaki kwenye kivuli au funika na magunia safi ya uchafu (uvukizi wa maji utasaidia baridi ya samaki).
- t) Kwa upande wa samaki matumbo , safisha mwili wa mwili na uondoe athari zote za utumbo.
- u) Barafu haipaswi kutumiwa tena - haswa ikiwa imenyunyiziwa na samaki iliyoza.

5.0 KUSAFISHA

5.1 Mazoea Mabaya

- a) Usafi duni na usafi wa mazingira ya kusafisha na vifaa.
- b) Maji machafu yanayotumika kusafisha.



5.2 Mazoea Muzuri

- a) Haja ya kutumia maji safi yanayoweza kusugwa (maji safi ya kunywa).
- b) Usitumie maji machafu au usitumie tena maji hayo mara kadhaa kwani bakteria zitabaki kwenye samaki.
- c) Weka samaki walioshwa kwenye sanduku safi.
- d) Kusafisha kunapaswa kuwa kwa kuteremka bila kuzama ili kuzuia matumizi ya maji.



6.0 UPANGAJI NA UPORAJI

6.1 Mazoea Mabaya

- a) Wafanyakazi maskini usafi.
- b) Usafi mbaya wa vifaa vinavyotumika.



6.2 Mazoea Muzuri

- a) Samaki anahitaji kutatuliwa kwa ukubwa na aina ili kuuza kwa urahisi.
- b) Samaki haja ya kuwa hadhi kwa mujibu wa ubora na kusindika ipasavyo yaani.
 - samaki bora wanaouzwa safi.
 - ubora wa wastani ulio na chumvi, kavu au kuvuta sigara, na
 - ubora wa chini , umechomwa au kulishwa kwa kuku.



- c) Tumia barafu au weka samaki baridi wakati wote na utenganishe kwenye kivuli.
- d) Fanya kazi haraka iwezekanavyo.
- e) Tumia vikapu safi au sanduku kubeba samaki.
- f) Pakia samaki waliyopangwa / waliowekwa kwa barafu mpya.
- g) Usitupe au kusimama juu ya samaki.

7.0 SINDIKAJI-MGAWANYIKO, UTUMBO

7.1 Mazoea Mabaya

- a) Usafî mbaya wa nyuso za kazi na vifaa.
- b) Usafî mbaya wa wafanyikazi.
- c) Usafî duni wa mazingira ya kazi.



7.2 Mazoea Muzuri

- a) Tumia visu vyenye ncha kali na uso thabiti wa kukata.
- b) visu vya kusafisha samaki ni nyembamba na rahisi kubadilika, wakati zile za kugawanya samaki ni mfupi na vilele nzito.
- c) Kukata bodi kutumika haipaswi kuwa mbao kwa sababu wao ni vigumu safi wala chuma cha pua ili kuruhusu samaki kwa kuingizwa kwa urahisi; lakini plastiki ambayo ni rahisi kusafisha na hairuhusu samaki kuteleza.
- d) Vifaa viliviyotumiwa lazima viwe laini na rahisi kusafisha, mfano meza zilizo na vijiti vya chuma vya pua au uso wa kufanya kazi wa plastiki unapendekezwa. Wood sio nzuri sana kwa sababu inashikilia bakteria na uchafu.



- e) Masanduku ya kuhifadhi yanapaswa kuwa ya plastiki, chuma cha pua, alumini au simenti isiyo na porous.
- f) eneo la usindikaji na vifaa vya kutumika lazima kusafishwa kwa vipindi vya kawaida na sabuni ya kiwango cha chakula.

8.0 UTUPAJI TAKA

8.1 Mazoea Mabaya

- a) Njia mbaya za utupaji taka.
- b) Kushindwa haraka kuondoa ya taka kama ni yanayotokana na kusababisha wadudu infestation.



8.2 Mazoea Muzuri

Taka inapaswa kutupwa na taka haina budi kuachwa ardhini au karibu na eneo la utunzaji kwani inahimiza panya, nzi na vijiwe vingine katika eneo hilo.



9.0 UFUNGAJI

9.1 Mazoea Mabaya

- a) Matumizi ya vifaa vya ufungaji visivyofaa.
- b) Mazingira duni ya usafî wa mazingira ya kufunga na pakiti.
- c) Usafî mbaya wa vifaa vya ufungaji.



9.2 Mazoea Muzuri

Ili kudumisha ubora wa samaki baada ya kusindika au kuhifadhi; ufungaji wa wingi, jumla na ufungaji wa rejareja inapaswa kufanywa kwa uangalifu kwa kutumia;

- a) Sanduku zilizowekwa na barafu au zile za plastiki bora kwa samaki safi.
- b) Polythene inayotumika kwa kuwekewa sanduku kwenye upakiaji wa samaki kavu haipaswi kuwa na maji ya kusababisha ukuaji wa ukungu.
- c) Magunia au vikapu ambavyo ni nafuu lazima vitumike wakati samaki itauzwa haraka.
- d) Epuka kuvuta maji kwenye uso wa bidhaa zilizovuta sigara; na kusababisha kuzunguka kwa vihifadhi vilivyowekwa na mchakato wa kuvuta sigara.
- e) Vifaa vya ufungaji vinapaswa kuwa safi, vya kudumu na vya kutosha kwa matumizi yake yaliyokusudiwa na nyenzo za kiwango cha chakula.
- f) Katika ufungaji wa jadi, vyombo safi kama vile vikapu vya pande zote vilivyotengenezwa kwa nyuzi asili za mmea, sanduku za mbao na bakuli za chuma zinaweza kutumika kwa samaki safi, lakini kwa sanduku kavu za kadi ya samaki zinaweza kutumika.



10.0 INAANDIKA

10.1 Mazoea Mabaya

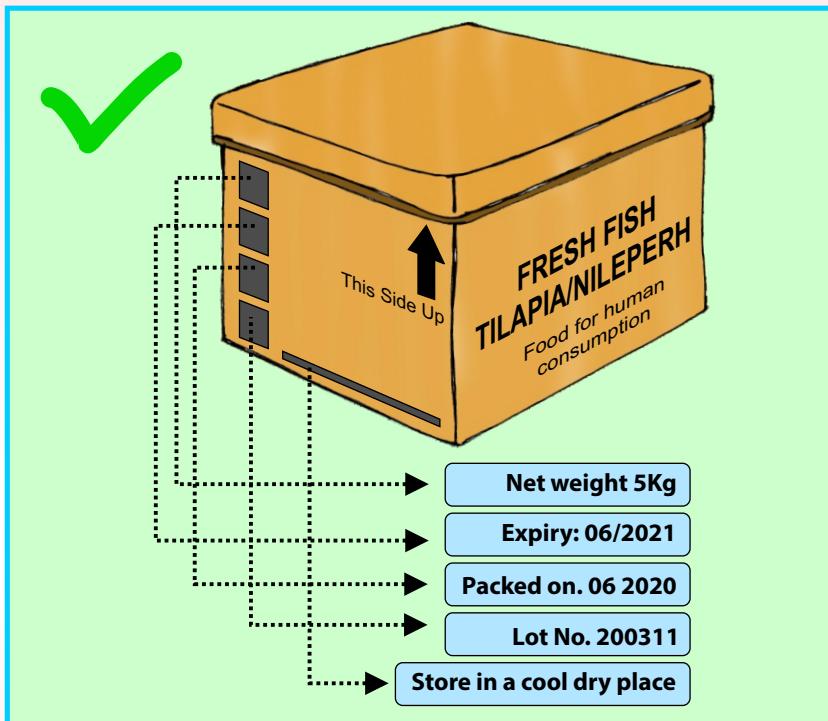
Haijachanganuliwa l wakiongozwa bidhaa utata mnunuzi na huweza utambulisho makosa.



10.2 Mazoea Muzuri

Inaandika kwa usafirishaji ni pamoja na yafuatayo;

- a) n Ame ya bidhaa: s Hii hould kwenda sanjari na maelezo ya hali ya kimwili ya vyakula au matibabu ina wamekwisha mfano waliohifadhiwa, kavu au huvutwa.
- b) Viunga orodha. Kiungo i hufanuliwa kama dutu pamoja na viongezeo kutumika katika utengenezaji wa duka la chakula na bado inapatikana kwenye bidhaa iliyomalizika hata katika fomu iliyobadilishwa. Viunga lazima viorodheshwe na uzito uliorekodiwa wakati wa matumizi yao kwa utaratibu wa kushuka.
- c) Wingi wa wavu; lmechapishwa kwa gramu au kilo.
- d) Tarehe ya kudumu ya chini: Hii ni tarehe ambayo bidhaa huhifadhi mali zake wakati zinahifadhiwa vizuri. Tarehe inapaswa kutanguliwa na 'Bora kabla ya' au Bora kabla ya mwisho Kwa bidhaa zinazoweza kuharibika kwa mfano kuvua samaki safi ambayo baada ya muda mfupi inaweza kuwa hatari ya kiafya, tarehe ya uthabiti wa chini inapaswa kubadilishwa na tarehe ya 'Tumia na
- e) Jina na anwani o f mtengenezaji au kipakiaji kinapaswa kuonyeshwa.
- f) Mahali pa asili: Maelezo ya mahali alipo asili inapaswa pia kupewa Maagizo ya matumizi: Hizi zinapaswa kuonyeshwa inapofaa.
- g)



11.0 UHIFADHI

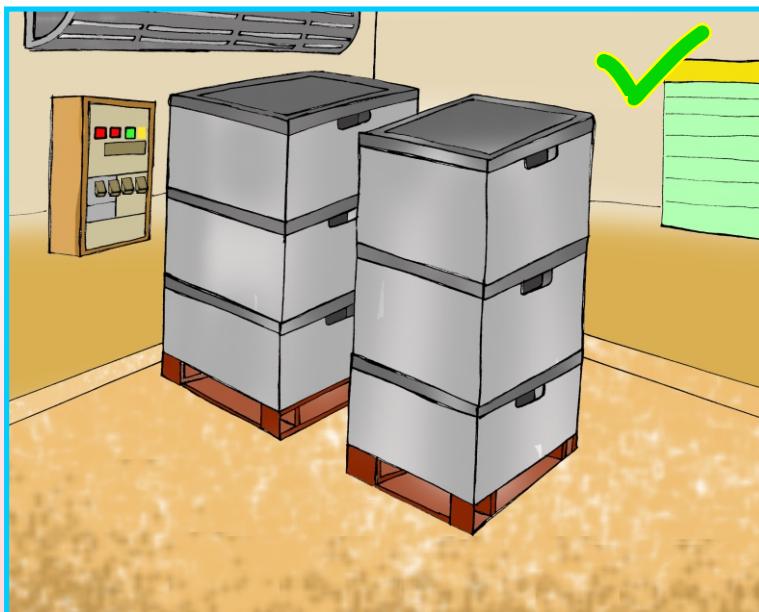
11.1 Mazoea Mabaya

Muundo duni wa uhifadhi na mazoea ya usimamizi wa uhifadhi



11.2 Mazoezi Mazuri

- a) Vipodozi vya samaki safi vinapaswa kupigwa rangi, kusafishwa na kusafishwa kwa urahisi.
- b) Duka la samaki kusindika linapaswa kuwa na;
 - Kituo cha kufungia.
 - Uingizaji hewa mzuri.
 - Matofali ya kuta.
 - Shuka za bati au tiles.
 - Milango inayofungwa.
 - Hakuna ufikiaji wa wanyama.
 - Majukwaa ya mbao ndani kuhifadhi samaki chini.
- c) Lazima kuwe na rekodi za tarehe ya kusindika na aina ya samaki.
- d) Kuuza samaki kusindika earlie st kwanza na wala kuitunza nyuma ya duka (hisa mzunguko).
- e) Fuatilia hali za uhifadhi.
- f) Weka duka safi na safi.





**Commonwealth
Standards
Network**



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