

SHERIA ZA KUTEKELEZA ILI KUWA NA UHAKIKA WA USAFI NA UBORA WA TILAPIA ALIYEKAUSHWA KWA MOSHI, SANGARA NA SPISHI NYINGINE ZA SAMAKI KATIKA SEKTA NDOGO YA KITAMADUNU YA UVUVI



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



SHERIA ZA KUTEKELEZA ILI KUWA NA UHAKIKA WA USAFI NA UBORA WA TILAPIA ALIYEKAUSHWA KWA MOSHI, SANGARA NA SPISHI NYINGINE ZA SAMAKI KATIKA SEKTA NDOGO YA KITAMADUNU YA UVUVI

Ukaushaji kwa moshi ni mbinu ya kawaida ya utengenezaji kwa sababu inaharakisha ukaukaji wa samaki, kuipa ladha na manukato yanayopendelewa na watumiaji na pia kutunza samaki.

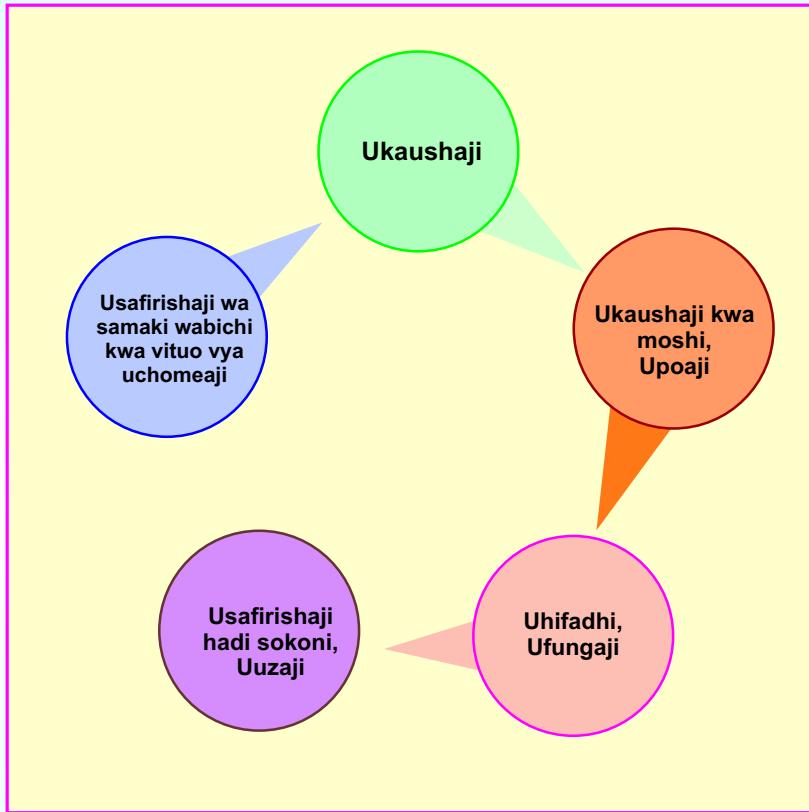
Mazao yaliyokaushwa kwa moshi hukaa vizuri kwa muda mrefu ikiwa yalikaushwa vizuri ambalo huyawezesha kuuzwa bila kutumia mifumo ya kutumia jokofu.

Ukaushaji kwa moshi mara nyingi huambatana na muda wa ukaushaji kwa jua na/au kutumia maji yaliyokifu chumvi.

CONTENT

- 1.0 MCHAKATO WA THAMANI YA TILAPIA ALIYEKAUSHWA KWA MOSHI, SANGARA NA SPISHI NYINGINE ZA SAMAKI**
- 2.0 KUPOKEA SAMAKI**
- 3.0 KUSAFIRISHA MALI GHAFI**
- 4.0 MAANDALIZI YA UKAUSHAJI KWA MOSHI
(KUTUMBUA, KUPIMA, KUOSHA NA KUWEKA
KATIKA MAJI YA CHUMVI)**
- 5.0 UKAUSHAJI**
- 6.0 UKAUSHAJI KWA MOSHI**
- 7.0 UPOZAJI**
- 8.0 UHIFADHI**
- 9.0 UFUNGAJI**
- 10.0 USAFIRISHAJI HADI SOKONI**
- 11.0 UUZAJI**

1.0 CHAKATO WA THAMANI YA TILAPIA ALIYEKAUSHWA KWA MOSHI, SANGARA NA SPISHI NYINGINE ZA SAMAKI



2.0 POKEAJI WA SAMAKI

2.1 Mazoea Mabaya

- a) Kuangusha na kulundika samaki wabichi chini kwenye ardhi wakati wa kutua.
- b) Uchafuzi wa samaki waliotulishwa katika maji machafu ya upwa.
- c) Umwagikaji wa maji machafu au uchafuzi kutoka kwa maji. machafu yanayokimbia.
- d) Upokeaji wa samaki hafifu, wasio wazuri.
- e) Utunzaji wa samaki na wafanyakazi wasiofaa kiafya.



2.2 Mazoea Muzuri

- a) Kwenye vituo vya kutua, samaki wabichi wasitupwe chini. kwenye ardhi bali wapokelewe moja kwa moja katika vyombo safi au katika jeti za kupokelea samaki.
- b) Kuwe na umakini wakati wa kutoa samaki kutoka kwa mashua ili kuzuia uchafuzi kutoka kwa maji machafu ya upwa.
- c) Samaki bora pekee ndio wapokelewe.
- d) Wafanyakazi wawe na mavaazi ya kujikinga yanayohitajika kama vile aproni, glavu na gamubuti ili wayatumie wakati wa. kushughulikia samaki wabichi na pia wazingatie unadhiflu
- e) Majukwaa yaliyoinuliwa juu ndiyo yatumiwe wakati wa ukaguzi na uuzaaji.



3.0 USAFIRISHAJI WA SAMAKI WABICHI KWA VITUO VYA UCHOMEAJI

3.1 Mazoea Mabaya

- a) Matumizi ya vyombo visivyofaa na/au vichafu.
- b) Samaki wanaosafirishwa bila kufunikwa nyuma ya malori.
- c) Kushindwa kudumisha mchakato wa ubaridi wakati wa usafirishaji.
- d) Matumizi ya njia za usafiri zisizo na kasi; zinazosafiri polepole ambalo linaweza kusababisha uharibifu.
- e) Kusafirisha samaki pamoja na watu, au wanyama, makaa, mafuta, madawa ya kilimo au mafuta ya taa.



3.2 Mazoea Muzuri

- a) Ikiwezekana, samaki wabichi ambao wameshikwa wawekwe katika barafu mara hiyo na hali hiyo ya barafu idumishwe hata wakati wa usafiri hadi kwa utengenezaji mwingine kama Ukaushaji kwa moshi.
- b) Pale ambapo kutiwa katika barafu hakujawezekana, samaki wabichi wasafirishwe na kufunikwa katika vyombo safi na ikiwezekana kati hali baridi ya hewa.
- c) Watu wasikalie au kukanya samaki wakati wa usafirishaji.
- d) Samaki wafunikwe kwa kutumia turubai kukinga uchafuzi wa yumbi samaki wakisafirishwa katika magari ambayo hayajafunikwa.



- e) Njia yoyote ya usafiri ambayo imetumiwa iwe na kasi sana ili kuepuka uharibifu wowote mwingine wakati wa usafirishaji. Samaki wasisafirishwe na mazao mengine au vifaa vingine.
- f) Wasafirishaji wawe na kibali cha usafiri kinachokubalia samaki kusafirishwa.

4.0 MAANDALIZI YA UKAUSHAJI KWA MOSHI (UTUMBUAJI, UPIMAJI NA UOSHAJI)

4.1 Mazoea Mabaya

- a) Kufanya kazi kwenye mahali pachafu.
- b) Kufanya kazi chini kwa ardhi.
- c) Kufanya kazi kwenye mahali pasipoweza kusafishwa.
- d) Uchafu kwenye mazingira panapofanyiwa kazi.
- e) Wafanyakazi wachafu.
- f) Muda mrefu kati ya kutua kwa samaki na maandalizi ya Ukaushaji kwa moshi.
- g) Maandalizi mabaya-kushindwa kusafisha mazao na kuyaacha.
kukauka kabla ya Ukaushaji kwa moshi.
- h) Matumizi ya dawa za kusafishia zisizo faa .
- i) Uchafu wa vifaa vya kutumia.



4.2 Mazoea Muzuri

- a) Kupima na kuosha samaki vizuri kwa kutumia maji safi ya kunywewa.
- b) Kutumia majukwaa yaliyoinuliwa juu, yaliyo rahisi kusafishwa, kwa mfano majukwaa ya alumini au chuma cha pua au bati gumu la plastiki wazi; kwa bati la plastiki, liwe linabadilishwa kila mara na lisitumiwe tena ikiwa lishatumiwa kushughulikia kundi la samaki.
- c) Kuhakikisha kuwa jukwaa pa kufanya kazi panaweza kukauka kwa urahisi na kwa usafi.
- d) Samaki wanaweza kupasuliwa kurahisisha maji kutoka kwa miili yao ili kupunguza muda wa Ukaushaji kwa moshi. Hili litazuia kupoteza kuni nyingi ambazo zingetumiwa.
- e) Kuhakikisha kuwa mahali pa kufanya kazi panasafishwa kila wakati na takataka zinaondolewa na kutupwa mara hiyo.
- f) Kujiepusha kufanya kazi karibu na maeneo ya kutupa takataka, vyoo, maji taka yanayovuja au mahali popote pachafu.



- g) Wafanyakazi wavae mavaazi ya kujikinga- kofia za kichwani, vifuniko vya midomo/pua, aproni, glavu, na viatu vinavyofaa (buti) ambavyo vinastahili kusafishwa kila mara.
- h) Dawa/sabuni kali za kusafishia zitumiwe kusafishia mavazi ya kujikinga ya wafanyakazi, majukwaa pa kufanyia kazi na vifaa.
- i) Kifaa chochote kitakachotumiwa kisafishwe kila mara wakati wa maandalizi.
- j) Kusafisha mahali kila mara na kuweka wadudu kama nzi mbali na samaki.

5.0 KAUSHAJI

5.1 Mazoea Mabaya

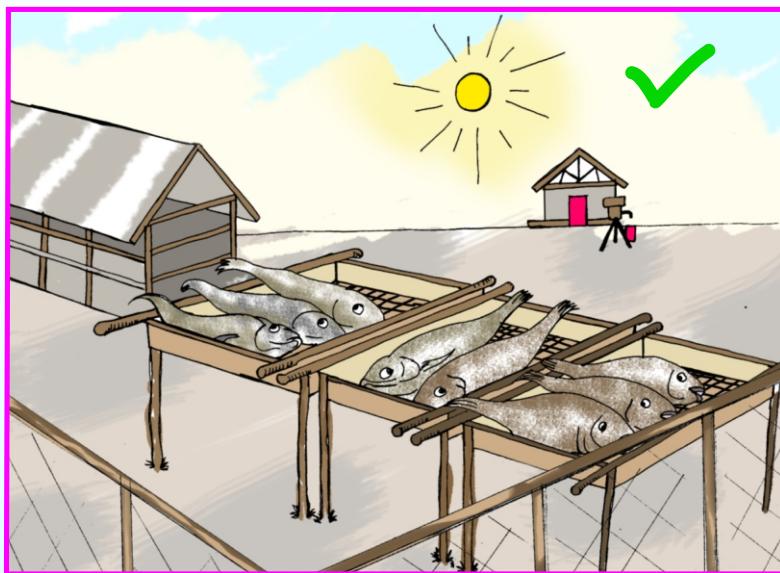
- a) Kushindwa kutekeleza ukaushaji wa kudondosha maji bila kukamuliwa. Ukaushaji wa kudondosha maji unafanywa ili kukausha maji mengi wakati wa maandalizi ya Ukaushaji kwa moshi na wakati wa ukaushaji ukiwa mfupi, maji hayatakauka vilivyo. Hata hivyo, wakati wa ukaushaji ukiwa mrefu, samaki wataharibika.
- b) Kukausha samako chini katika ardhi.
- c) Kukausha samaki mahali pasipoletea ukaukaji kwa urahisi.
- d) Kukausha samaki katika maeneno yanayokaribia mahali pachafu kama vile milundo ya takataka, vyoo, taka inayouja, mahali penye vumbi, au mahali popote penye uwezo wa kuchafua ukaushaji wa samaki.



- e) Wafanyakazi wachafu.
- f) Uwezo wa ndege na wanyama wala nyama kuchafua mahali au samaki.

5.2 Mazoea Muzuri

- a) Samaki wakaushwe kwa jua kwa saa mbili kwenye trei za kuchomea kabla ya kuchomwa.
- b) Samaki wakaushiwe kwenye mashubaka ya kuwekea mizigo yaliyoinuliwa juu ili kuepuka kugusa ardhi.
- c) Mahali pa kukaushia samaki patengwe na maeneo machafu na yawekwe mbali na mapipa ya takataka, vyoo, taka zinazovuja, n.k.
- d) Mahali pa kukaushia pawe mbali na vumbi na harufu kali za mioshi michafu ya magali au wanyama wa malishoni.
- e) Kuangalia kwa makini samaki wanaokaushwa ili kukinga uvamizi wa wadudu kama nzi.
- f) Kufukuza ndege walanyama kama mwewe na wanyama wa nyumbani kama mbwa, paka, kuku, n.k wasikaribie samaki.



6.0 KAUSHAJI KWA MOSHI

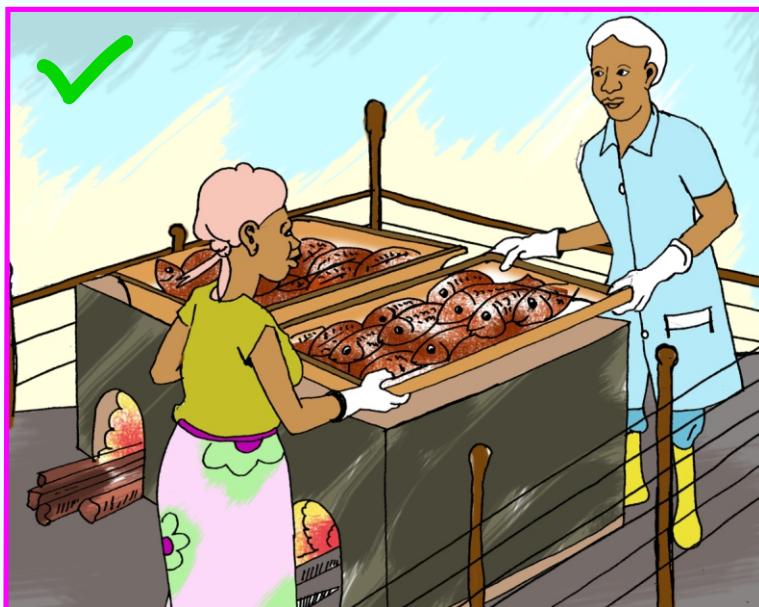
6.1 Mazoea Mabaya

- a) Kutumia aina za kuni ambazo zinajulikana kuwa sumu.
- b) Kutumia mbao/ miti/kuni zilizopakwa rangi kuchomea samaki.
- c) Kukausha kwa moshi samaki kupita kiasi ambalo hufanya samaki kupoteza umbo lake na kupoteza virutubishi.
- d) Udhibiti duni wa moshi ambapo moshi mwangi hufunika mazao ya samaki.
- e) Kukausha kwa moshi samaki ambaye ameshaharibika.
- f) Kutokuwa na muda wa kutosha wa kupoaa baada ya Ukaushaji kwa moshi.
- g) Wafanyakazi wachafu.
- h) Kushindwa kuchunga kiasi cha Ukaushaji kwa moshi na muda.



6.2 Mazoea Muzuri

Katika Ukaushaji kwa moshi mkali, muda unaostahili ni dakika 30 kwa halijoto kati ya sentigredi ya nyuzijoto 63 hadi 72, ukifuatwa na halijoto iliyopunguka kwa muda wa saa 24. Ukaushaji kwa moshi mkali humanisha kuchomea kwa halijoto inayopika samaki aliyeaushwa kwa moshi. Mchakato wa Ukaushaji kwa moshi unastahili kufanywa kwa muda mrefu wa kutosha kukausha samaki vizuri, yaani, punguza unyevu mpaka kiasi cha asilimia 10% kinachopendekezwa au chini ya hapo. Ukaushaji kwa moshi usiendelezwe ovyo kwa sababu hili litasababisha kuumbua thamani ya virutubishi katika mazao.



Ili kupata mazao bora na yaliyokaushwa kwa moshi kwa usafi, yafuatayo yanahitajika;

- Tumia samaki bora, wapasue, ondoa matumbo na kuwaosha vizuri kwa kutumia maji safi.

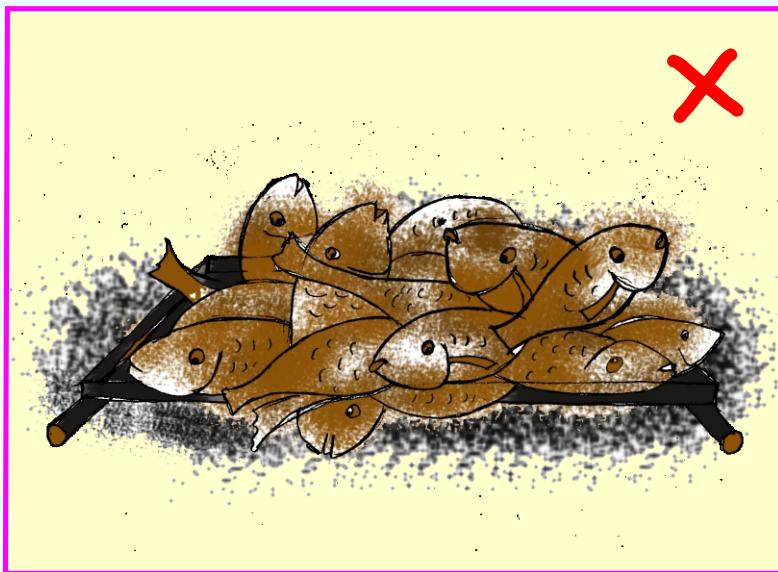
- b) Waache wakauke kwa muda mfupi na uwaweke kwenye trei za kuchomea.
- c) Ikiwa samaki ni wa kuhifadhiwa kwa muda mrefu au kuuzwa katika masoko ya mbali, basi lowesha vipande vilivyokatwa katika maji ya chumvi kwa muda kati ya saa 12 hadi 24, kasha uwakaushe na kuwachoma kwa saa 24 au zaidi.
- d) Samaki wasiwekwe kwenye mashubaka ya kuwekea mizigo kwa siku nzima kabla hawajachomwa kwa kuwa hili litavuta nzi na hali mbaya za hewa ambazo zaweza kuharibu hali za samaki kabla ya kuchomwa.
- e) Matumizi ya vinyesi vya ng'ombe kuchomea yaepukike iwezekanavyo kwa sababu ya hatari ya juu ya uchafuzi; kinyesi ambacho hakijatakaswa huathiri manukato na ladha ya mazao ya samaki.
- f) Watengenezaji wajiepushe na kutumia matumbo ya samaki kuziba mashimo ya tanuru ya kuchomea kwa sababu hili huvutia nzi na wadudu wengine kuvamia tanuru mioto ikizimika.
- g) Moto mkubwa na matundu mazuri ya kupitisha hewa kwa saa 15 yanahitajika kukausha samaki na kutoa moshi.
- h) Badilisha trei kila mara wakati huo ili samaki wakachomwe vizuri (Tumia tanuri inayofaa, kwa mfano Chorkor).
- i) Miti/ Mbao zinazotumiwa kuchomea ni pamoja na vumbi la mbao, takataka za mbao, vibanzi na mimea yenye mbao ikiwa mibichi au mikavu.
- j) Miti/Mbao za kuzalisha moshi zisiwe zimetibiwa na kemikali zozote au kupakwa rangi.
- k) Mbao za mimea ambayo inajulikana kuwa na sumu zisitumiwe kwa kuwa toksini kutoka mimea hiyo inaweza kuingia katika samaki.
- l) Mbao zihifadhiwe katika mahali pakavu palipotenganishwa na vyumba vya kutolea mazao ya samaki.
- m) Ili kuepuka uchafuzi kutoka mbao hadi mazao ya samaki, weka jenereta ya moshi katika chumba kilichotenganishwa na vyumba vya kutolea mazao.

- n) Chunga muda wa ukaushaji wa samaki kabla ya Ukaushaji kwa moshi uwe mfupi iwezekanavyo; kujiepusha na ukuaji wa mikrobiolojia usiotakikana na uumbaji wa histamaini katika spishi zenyenye kuathirika kwa urahisi.
- o) Chunguza muda na halijoto ya mchakato wa Ukaushaji kwa moshi.
- p) Hakikisha kuwa mazingira ya kuchomea na wachomaji wako katika katika hali nzuri ya usafi.

7.0 UPOAJI

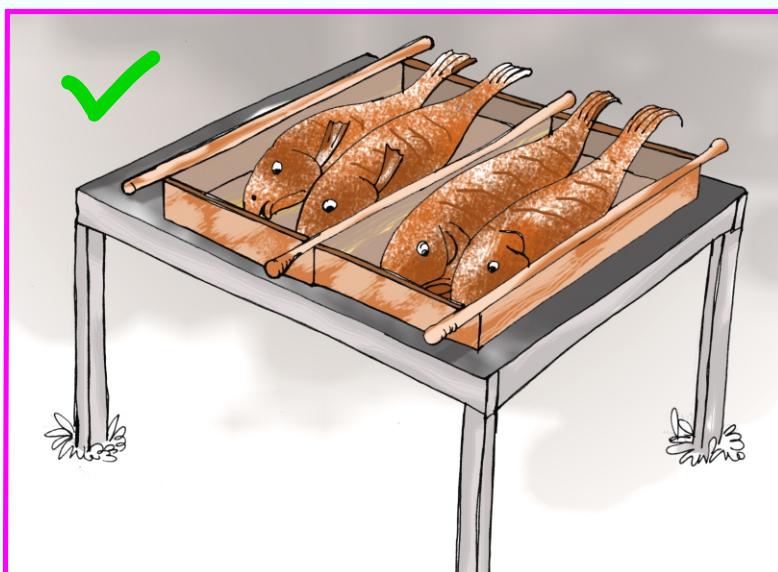
7.1 Mazoea Mabaya

- a) Kupoza mazao kusikotosha ambalo laweza kuzidisha kuvamiwa kwa samaki katika ghala na kuvu.
- b) Mazao yenye joto husababisha uvamizi wa kimikrobiolojia na uozaji katika maghala.



7.2 Mazoea Muzuri

- a) Kabla ya uhifadhi, samaki waachwe kupoa vizuri baada ya Ukaushaji kwa moshi ili ngozi ikauke ifaavyo ambalo litazuia samaki kushambuliwa na kuvu.
- b) Upozaji baada ya Ukaushaji kwa moshi na kabla ya ufungaji ifanywe kwa makini sana ili kuepuka uharibifu wa mazao-hakikisha mazingira safi yasiyo na wadudu, n.k.
- c) Poza vizuri mazao yaliyokaushwa kwa moshi ambayo yako moto sana.
- d) Upozaji ufanywe kukinga joto katika mazao ambayo yakifungwa yatasababisha unyevu utakaosababisha kuota kuvu na uozaji.



8.0 UHIFADHI

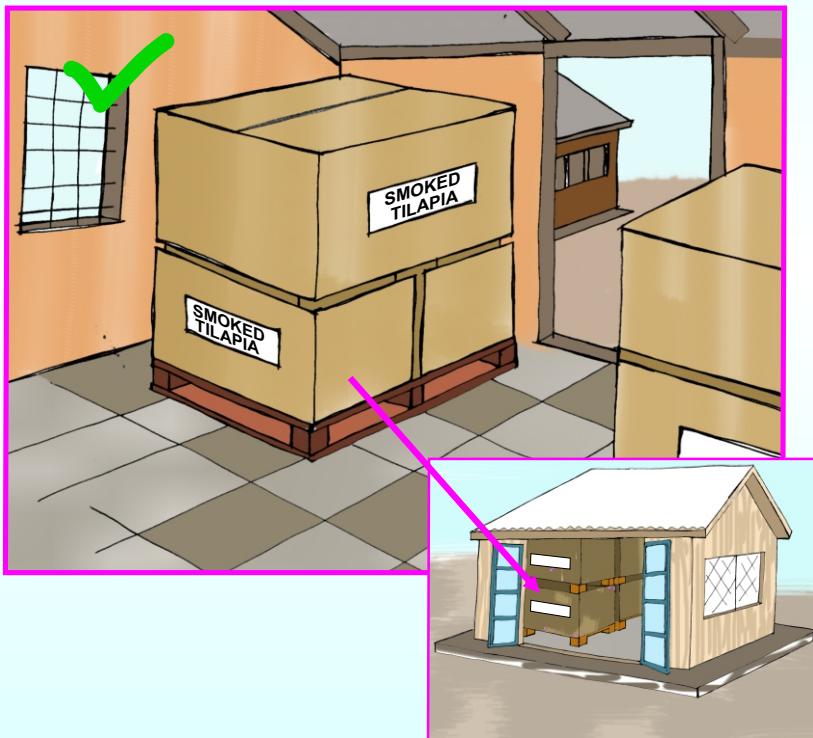
8.1 Mazoea Mabaya

- a) Ikiwa hawajahifadhiwa vizuri, samaki watashambuliwa na ukungu katika ghala.
- b) Samaki anayehifadhiwa akiwa bado joto hukuza kuvu na kuoza.
- c) Vifaa vyaa kuhifadhia ambavyo vinafikiwa na vumbi.
- d) Vifaa vyaa kuhifadhia ambavyo vinafikiwa na wanyama au wadudu waharibifu.
- e) Vifaa vyaa uhifadhi visivyo na matundu yafaayo ya kuitisha hewa
- f) Kuhifadhi samaki chini kwenye ardhi katika ghala.
- g) Kuhifadhi samaki katika mahali panapotumiwa kwa majukumu mengine kama ya kufungia wanyama na kuishi watu, kuhifadhia vifaa vingine, au vyakula au kuhifadhi samaki katika mahali kusikofaa - kwa mfano chini ya vitanda.
- h) Ukosefu wa usafi katika maghala.
- i) Vyombo vyaa kuhifadhia visivyo faaambavyo havina vifuniko, au vilivyoshika kutu au vichafu.



8.2 Mazoea Muzuri

- a) Acha samaki kupoa na kisha uwahifadhi katika jengo lenye matundu mazuri ya kuingiza hewa, yasiyo na wanyama na wadudu waharibifu.
- b) Jiepushe na kuhifadhi samaki katika mahali sawa na panapoishiwa kama vyumba vya kulalia au chini ya vitanda.
- c) Tumia vyombo vyenye ukubwa unaofaa ili kulingana na kiasi cha samaki na kuepuka kubana samaki katika chombo.
- d) Jiepushe na kuhifadhi samaki katika mahali panapofikiwa na wanyama wa nyumbani kama vile mbuzi, mbwa nap aka, n.k.



- e) Mahali pa kuhifadhia samaki pawe mbali na wanyama nawadudu waharifu, panya, ndege na wadudu, n.k. Chumba lazima kilindwe kutoka kuingia kwa wanyama na wadudu, yaani, kizingirwe bilakuacha matundu.
- f) Ghala liwe safi, liwe limekauka na kutiliwa matundu ya kuingiza hewa na kufunikwa kukinga mvua au jua. Ikiwezekana, samaki waliokaushwa kwa kukausha kwa moshi wawekwe kwa kuinamia ili kuruhusu hewa kuingia na kutoka kwa urahisi.
- g) Lwapo muda wa kuhifadhia umekuwa mrefu, samaki watahitaji kukaushwa kwa zamu wakati wa uhifadhi hasa wakati wa mvua.
- h) Hakikisha vyombo vya kuwekea samaki havijawekwa chini kwenye ardhi bali kwenye mashubaka ya mizigo yaliyoinuliwa juu ili kijiepusha na hali za kutupiwa takataka ovyo.
- i) Hakutakikani kuwa na kemikali zozote katika ghala na cyumba cha ghala kiwe hakiingiwi na watu wasiokubaliwa.
- j) Ikiwezekana, kusiwe na vyakula vyovyote vingine, vifaa, n.k ambavyo vimehifadhiwa katika ghala lilo hilo ikiwa havijasafishwa na kufungwa vizuri kuepuka uchafuzi wa samaki.
- k) Mahali pa ghala pawe safi mar azote na umakini uzingatiwe kuhakikisha kuwa samaki hawafikiwi na vumbi kutoka shughuli za kusafisha, au vumbi na mioshi kutoka magari yanayosafiri, n.k.

9.0 UFUNGAJI

9.1 Mazoea Mabaya

- a) Kubana samaki katika vyombo nya kufungia.
- b) Matumizi ya vyombo nya kufungia visivyo faa kufungia samaki.
- c) Matumizi ya vyombo vichafu nya kufungia.
- d) Uchafu wa wafungaji.



9.2 Mazoea Muzuri

- a) Samaki waliochomwa ni wagumu lakini wepesi kuvunjika, kwa hiyo, washughulikiwe kwa makini wakati wa ufungaji na usafirishaji.
- b) Chombo bora cha kusafirisha samaki waliochomwa ambacho kinaweza kutumiwa ni kile chenye boksi ya mbao ilio na wavu wa nyazi juu na chini. Hili huruhusu hewa kuingia na kutoka boksi na samaki hulindwa ili wasivunjike. Shirikia la FAO hupendekeza boksi ya ukubwa wa $90 \times 60 \times 45$.
- c) Ikiwa samaki amechomwa vizuri, anaweza kuhifadhiwa kwa siku kati ya 4-7.
- d) Vyombo vyaya kitamaduni kama vikapu vyenye mianya ya kuingiza hewa vyaweza kuwa vizuri vyaya kufungia samaki, maboksi yaliyoundwa kutoka vifaa vyororo kama vile vyaya karatasi si vizuri vyaya kufungia samaki waliochomwa.
- e) Hakikisha usafi unaofaa.



10.0 SAFIRISHAJI HADI SOKONI

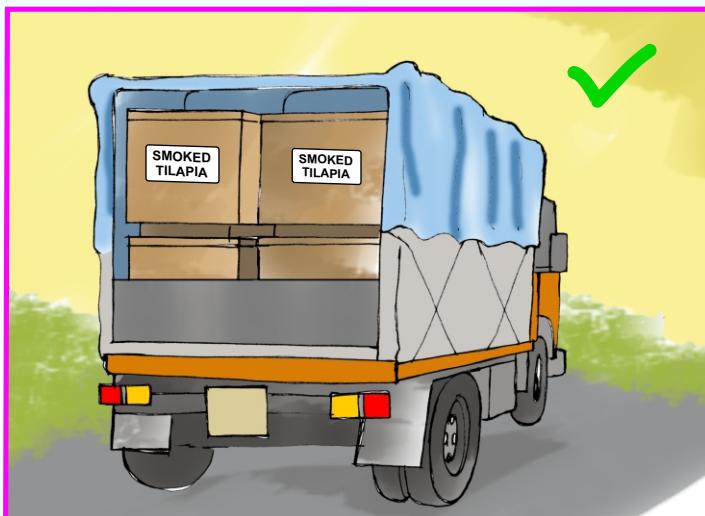
10.1 Mazoea Mabaya

- a) Njia za usafirishaji kama vile matumizi ya malori makuukuu ambayo hayajakarabatiwa vya kutosha ambayo hutoa masizi na mioshi michafu.
- b) Kukanyaga, kuketi, kulala, n.k juu ya lori la kusafirisha samaki.
- c) Kusafirisha samaki wengi katika chombo kidogo cha usafirishaji ambalo husababisha kuweka na kubana vifurushi vingi na pia kupakia zaidi ya kiasi.
- d) Matumizi ya njia ya usafirishaji isiyo ya kasi ambalo husababisha uharibikaji wa samaki kabla ya kufika sokoni.
- e) Matumizi ya barabara mbaya zenyeye vumbi na matope yanaoingia katika samaki.
- f) Uchafu wa malori yanayosafirisha samaki.
- g) Uchafu wa watu wanaokumbana na samaki wakati wa usafirishaji.
- h) Usafirishaji wa samaki na bidhaa nyingine katika lori au kabini moja.



10.2 Mazoea Muzuri

- a) Samaki aliyeaushwa kwa moshi huwa mgumu na mwelesi wa kuvunjika na kwa hiyo yafaa kushughulikiwa kwa makini wakati wa kufunga na kusafirisha.
- b) Ikiwezekana, tumia magari yaliyofunikwa ambayo hutoa kivuli kinachofaa kwa samaki.
- c) Usisafirishe samaki na bidhaa nyingine katika lori moja. Ikiwa utafanya hivyo, hakikisha kuwa bidhaa zote zimefungwa vizuri ili kuepuka uchafuzi.
- d) Usibebe watu au mizigo yao katika lori moja na samaki.



- e) Malori makuu au mapikapu ambayo hutoa mioshi mingi yasitumiwe kusafirisha samaki.
- f) Ikiwa kuna njia nyingine za kupitia, jiepushe na kusafirisha samaki kwenye barabara zenye vumbi na matope.
- g) Endesha kwa kasi kuhakikisha samaki hawaharibiki kabla ya kufika sokoni.
- h) Jiepushe kusafirisha samaki pamoja na vyakula vingine, jambo ambalo laweza kuchafua samaki.

- i) Jiepushe kusafirisha samaki kwa kutumia malori makuu ambayo hayajakarabatiwa na hutoa masizi, na ikiwa yatatumiwa, hakikisha magari hayo yanakarabatiwa na kuhifadhiwa kwa hali nzuri.
- j) Hakikisha usafi na unadhifu wa magari ya kutumiwa kusafirishia samaki.
- k) Funika vifurushi vya samaki na vifaa visivyoruhusu maji kuingia kama bati la plastiki au turuba ili kukinga mazao kutoka kwa vumbi au mvua wakati wa usafirishaji.

11.0 UUZAJI

11.1 Mazoea Mabaya

- a) Kuuza samaki ambaye ameshaharibika.
- b) Kuuzia samaki kwenye maeneo machafu.
- c) Kutumia mikono isiyofunikwa wakati wa kuuza samaki.
- d) Uchafu wa vyombo.
- e) Matumizi ya vifaa vibaya vya kufungia.
- f) Mahali maalumu soko linapopatikana, kwa mfano, karibu na maeneo ya takataka au vyoo.
- g) Mienendo isiyokubalika kama kupaka samaki na mafuta kuvutia mnunuzi.



11.2 Mazoea Muzuri

- a) Kwanza kabisa, hakikisha kuwa unaangalia kwa makini samaki wote ambao wameletwa sokoni ili kuhakikisha kuwa hakuna ukungu au kuvu.
- b) Hakikisha kuwa samaki walioharibika au waliooza wanatenganishwa na samaki wazuri wa kuuzwa.
- c) Hakikisha kuwa samaki wanauziwa kwenye majukwaa yaliyo juu ambayo yameundwa kwa vifaa vinavyoweza kusafishwa kwa urahisi kama vile alumini, au mashubaka ya kuanikia ambayo yanastahili kuwa na uwezo wa kukausha maji baada ya usafishaji.
- d) Katika masoko madogo, majukwaa yaliyo juu kama meza au jukwaa lililosimamishwa kwa mbaao yanapendekezwa ili kupunguza uchafuzi kutoka vumbi, wadudu na pia kukanyagwa na watu samaki wakiuziwa chini kwenye ardhi.
- e) Hakikisha kuwa majukwaa ambapo samaki aliyeaushwa kwa moshi anauziwa ni safi na pakavu.



- f) Ni haramu kuuza samaki waliochafuliwa. Jiepushe kuuza samaki wanaoonyesha alama za kuota ukungu, samaki waliooza au samaki wanaotoa harufu mbaya isiyofanana na ile ya samaki waliochomwa.
- g) Muuzaji samaki adumishe usafi na awe safi ili kushughulika na samaki.
- h) Soko la samaki lisiwekwe karibu na maeneo ya takataka au vyoo au maeneo yoyote yenye uwezo wa kueneza uchafu.



Commonwealth
Standards
Network



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