



سازمان صنایع کوچک
وشهرکهای صنعتی ایران

مطالعات امکان سنجی مقدماتی طرح تولید بسته بندی گوشت و مرغ و ماهی



تهیه کننده:

شرکت درسا صنعت تهران

تاریخ تهیه :

تیرماه 1386

خلاصه طرح

| | | |
|-----------------------------------|------------------------|---|
| نام محصول | | گوشت و مرغ و ماهی بسته بندی شده |
| ظرفیت پیشنهادی طرح | | گوشت 1350 تن و مرغ 2700 تن و ماهی 2820 تن در سال |
| موارد کاربرد | | محصول نهایی یعنی گوشت با رعایت ضوابط بهداشتی و استانداردهای مربوط به آن |
| مواد اولیه مصرفی عمده | | گوشت و مرغ و ماهی |
| اشتغال زایی (نفر) | | 76 |
| زمین مورد نیاز (m^2) | | 2000 |
| زیر بنا | اداری (m^2) | 200 |
| | تولیدی (m^2) | 800 |
| | سوله تاسیسات (m^2) | 750 |
| | انبار (m^2) | 250 |
| میزان مصرف سالانه مواد اولیه اصلی | | گوشت 1350 تن و مرغ 2700 تن و ماهی 2820 تن در سال |
| میزان مصرف سالانه یوتیلیتی | آب (m^3) | 1526 |
| | برق (kw) | 10984 |
| سرمایه گذاری ثابت | ارزی (یورو) | - |
| | ریالی (میلیون ریال) | 7052430 |
| | مجموع (میلیون ریال) | 7052430 |
| محل پیشنهادی اجرای طرح | | شهریار |



جمع آوری اطلاعات:
درسا صنعت تهران



تدوین:
سازمان صنایع کوچک و شهرکهای
صنعتی ایران

فهرست

- | | | |
|----|--|-------|
| 1 | معرفی محصول | -1 |
| 1 | مشخصات کلی محصول | -1-1 |
| 1 | شماره تعرفه گمرکی | -2-1 |
| 3 | شرایط واردات | -3-1 |
| 17 | استانداردهای ملی و جهانی | -4-1 |
| 19 | قیمت تولید داخلی و جهانی محصول | -5-1 |
| 20 | موارد مصرف و کاربرد | -6-1 |
| 22 | کالاهای جایگزین و تجزیه و تحلیل اثرات آن بر مصرف محصول | -7-1 |
| 22 | اهمیت استراتژیک کالا در دنیای امروز | -8-1 |
| 23 | کشورهای عمده تولید کننده و مصرف کننده محصول | -9-1 |
| | شرایط صادرات | -10-1 |
| 24 | وضعیت عرضه و تقاضا : | -2 |
| 27 | روند تولید از آغاز تا کنون | -1-2 |

2-2- بررسی ظرفیت بهره برداری و وضعیت طرحهای جدید و طرحهای توسعه

و در دست اجرا 31

2-3- بررسی روند واردات محصول از آغاز برنامه سوم تا نیمه اول سال 85

41

2-4- بررسی روند مصرف از آغاز برنامه 54

2-5- بررسی روند صادرات محصول از آغاز برنامه سوم و امکان توسعه آن

55

2-6- بررسی نیاز به محصول یا اولویت صادرات تا پایان برنامه چهارم 56

2-1- بررسی اجمالی تکنولوژی و روشهای تولید و تعیین نقاط قوت و ضعف

تکنولوژی های مرسوم

51 در فرآیند تولید محصول :

3- میزان مواد اولیه عمده مورد نیاز سالانه و محل تامین آن 68

4- مواد اولیه اصلی

5- پیشنهاد منطقه مناسب برای اجرای طرح 73

فصل اول:

1- معرفی محصول

هدف از ارائه این گزارش بررسی امکان سنجی ایجاد و احداث واحد صنعتی بسته بندی گوشت قرمز و گوشت مرغ و ماهی می باشد. بنابراین محصولات تولیدی شامل گوشت قرمز و گوشت مرغ و ماهی بسته بندی شده در بسته بندی های مختلف با رعایت موازین بهداشتی و استاندارد می باشد و هدف از تولید این محصولات افزایش ارزش افزوده، حاشیه سود بالاتر، سهولت عرضه، افزایش مدت ماندگاری، سهولت مصرف با رعایت جنبه های بهداشتی آن برای مصرف کنندگان می باشد.

1-1- نام و کد isic:

| نام محصول | کد isic |
|------------------------------|----------|
| انجماد بسته بندی انواع گوشت | 15111210 |
| بسته بندی گوشت و مرغ | 15111220 |
| بسته بندی گوشت قرمز | 15111221 |
| عمل اوری و بسته بندی ماهی | 15121411 |
| بسته بندی ماهی درخلاء | 15121412 |
| انجماد بسته بندی ماهی و میگو | 15121420 |
| انجماد بسته بندی مرغ | 15111211 |

1-2- شماره تعرفه گمرکی:

برای مرغ و ماهی و گوشت بسته بندی شده تعرفه های مخصوص وجود ندارد. اما تعرفه واردات گوشت 0201 و 0202 و 0204 آمده است و در بخش دیگر تعرفه ماهی هم 02 و 03 و 03 قید شده است.

1-3- شرایط واردات:

در ارتباط با مصرف گوشت قرمز و گوشت مرغ و ماهی طی سالهای اخیر سیاست دولت کاستن از واردات در جهت حمایت از دامپروری و پرورش آبزیان کشور و نیل به خودکفایی در مصرف گوشت قرمز و مرغ و ماهی بوده است لیکن در هر سال و حسب ضرورت و نیاز بازار مصرف به منظور تأمین گوشت مورد تقاضا و کنترل قیمت اقدام به واردات نموده است.

1-4- بررسی و شرایط استاندارد:

از جمله پیشرفته ترین روشها در حفظ و نگهداری مواد غذایی بسته بندی در پاکتهای نایلونی مخصوص و عاری از هوا که اصطلاحاً و کیوم نامیده میشود میباشد. برای بسته بندی انواع سوسیس و کالباس و فراورده های گوشتی و کمی هم ماهی های دودی قبلاً این روش اعمال میشده است. از جمله مزیت های مهم این روش جلوگیری از فعالیت های آنزیمی محصول بخصوص اتولیز است. انجماد و نگهداری در برودت منهای 18 درجه سانتی گراد اگرچه از میکرو ارگانیسیمهای محصول جلوگیری میکند اما فعالیت شیمیایی متوقف نمیشود. به همین دلیل در مقایسه با محصولات تازه موارد منجمد که بیش از یک سال از زمان آن گذشته باشد و یا اینکه چندین بار دیفراسست و یا منجمد شده باشد اندکی سبکتر و پوکتر بنظر میرسد. در بسته بندیهای وکیوم شده تغییرات شیمیایی بسیار اندک بوده و بعد از یکسال نگهداری در شرایط مناسب محصول از کیفیتی نزدیک به نوع تازه آن برخوردار است.

بسته بندی گوشت و مرغ و ماهی به دو صورت سفارشی و یا به صورت متعارف به بازار عرضه می شود. بسته بندیهای اولیه که در ظروف یکبار مصرف و با روکش سلفون محافظت می شود. بسته بندی گوشت بر مبنای نوع مصرف و براساس نوع سفارش در بسته هایی به وزن 450 گرم تا 2/5 کیلوگرم و گاهی در کارتنهای با وزن 15 کیلوگرم بسته بندی و به بازار ارائه می شود. در خصوص مواد اولیه و محصول تولیدی، استاندارد مدونی وجود ندارد و مواد اولیه که همان دام زنده هستند قبل از کشتار مورد معاینه قرار می گیرند که این معاینات مربوط به نوع دام و سلامت دام می باشد که حتماً باید پس از سلامت دام عملیات کشتار دام صورت گیرد و در خصوص شرایط واحد تولیدی که عملیات فرآوری محصولات دامی صورت می گیرد به شرح ذیل می باشد:

- 1- شرایط محیطی و فضاهای لازم جهت تولید و بسته بندی هر واحد تولیدی براساس ظرفیت تولیداتش فضاهای مربوط به تولید و ابعاد مورد نیاز و همچنین ساختمان مورد نظر توسط سازمان دامپزشکی مورد بررسی و تاییدیه آن صورت می گیرد.
- 2- کنترل حین تولید توسط یک فرد مامور مربوط به سازمان دامپزشکی می باشد و بررسیها و آزمایشات لازم توسط این فرد صورت می گیرد بطوریکه نحوه عملکرد و محصولات حین تولید بازرسی می شوند و برای نمونه تعدادی از محصولات به آزمایشگاه خارج از واحد تولیدی ارسال می شوند و آزمایشات مورد نظر از لحاظ سلامت گوشت و مرغ بسته بندی شده کنترل می شوند.

ضوابط بهداشتی واحدهای فرآوری و بسته بندی محصولات شیلاتی

- 1- تأسیسات باید حداقل شرایط زیر را دارا باشند:

الف) بوسیله مرجع ذیصلاح (سازمان دامپزشکی کشور) مورد تأیید قرار گرفته و دارای پروانه بهداشتی بهره برداری باشند .

پ) از فضای کافی برای عملیات ، تحت شرایط بهداشتی مناسب برخوردار بوده و تحت بوهای نامطبوع ، دود ، گرد و غبار و آلودگی قرار نگیرد .

ت) ساختمان باید دارای تهویه مناسب ، نور کافی بوده و براحتی قابل تمیز شدن باشد
ث) مصالح بکار رفته در ساختمان نباید هیچگونه ماده مضرى را به آبیان یا فرآورده های آن منتقل نماید .

ج) ساختمان باید به شکلی باشد که از ورود حشرات ، پرندگان و دیگر موجودات مزاحم و همچنین آلودگی های محیطی مثل دود ، گرد و غبار و ... جلوگیری شود .

چ) تأسیسات باید به شکلی باشد که قسمت‌های تمیز و قسمت‌های آلوده کاملاً از یکدیگر جدا بوده و آلودگی جانبی اتفاق نیفتد .

ح) سالنهای مخصوص آماده سازی و فرآوری باید دارای خصوصیات زیر باشند :

- 1- کف باید در برابر آب نفوذ ناپذیر بوده و به آسانی تمیز و ضد عفونی شده و طوری طراحی شده باشد که تخلیه و خروج و مایعات زائد به فاضلابها به سهولت انجام گیرد .
 - 2- دیوارها غیر قابل نفوذ به آب ، غیر جاذب و قابل شستشو بوده و رنگ روشن داشته باشند . تا ارتفاعی که مورد نیاز است باید صاف و بدون درز و شکاف بوده و به راحتی تمیز و ضد عفونی گردند. زوایای بین دیوارها ، کف و سقف باید حالت انحنای داشته و راحت تمیز گردند.
 - 3- سقف باید بشکلی ساخته شود که از تجمع مواد و کثیف شدن ، رشد قارچها و پوسته شدن جلوگیری شده و براحتی تمیز گردد .
 - 4- پنجره ها باید طوری طراحی شوند که از تجمع مواد جلوگیری کرده و محلهایی که باز می شوند با توری پوشیده شوند . توریها باید براحتی تمیز شده و در مواقع لزوم تعویض گردند .
 - 5- از امکانات تهویه ای مناسب و نور کافی طبیعی یا مصنوعی برخوردار باشند .
 - 6- از امکانات کافی جهت تمیز کردن و ضد عفونی دستها در محل کار و داخل توالتها ضروری است . شیرهای آب باید اتوماتیک بوده و بدون دخالت دست عمل نمایند . در این مکانها باید از حوله های یکبار مصرف استفاده گردد .
 - 7- تسهیلات لازم برای شستشو دستگاهها ، تجهیزات و ابزار آلات فراهم شود .
- خ) ابزار وسایل کار مانند میز برش ، ظروف ، محفظه ها ، تسمه نقاله ها ، چاقو همگی باید از مواد ضد زنگ ساخته شده و به آسانی بتوان آنها را تمیز و ضد عفونی نمود .

د) چنانچه محفظه ای ضد آب و ضد زنگ مخصوص برای نگهداری محصولات شیلاتی غیر قابل مصرف انسانی وجود داشته و در پایان هر شیفت کاری تخلیه نمی شود ، باید محل مناسبی برای نگهداری آنها وجود داشته باشد .

ذ) تسهیلات کافی جهت بهره برداری از منابع آب قابل شرب یا آب تمیز دریا که بوسیله یک سیستم مناسب تصفیه شده باشد ، باید وجود داشته باشد . این منابع آبی باید دارای فشار و ذخیره کافی باشند . استفاده از آب غیر قابل شرب برای مصارف تولید بخار ، آتش نشانی و خنک سازی تجهیزات برودتی مجاز است ولی باید اطمینان حاصل گردد که باعث آلودگی فرآورده های تولیدی نگردد .

ر) وجود سیستم بهداشتی دفع فاضلاب و آبهای زائد ضروری است .

ز) تعداد کافی اتاقهای رختکن ، دستشوئی و توالت باید وجود داشته باشد که در شرایط بهداشتی باشند توالتها نباید مستقیماً به محل سالن فرآوری راه داشته باشند . دستشوئی ها باید مجهز به مواد پاک کننده و حوله های یکبار مصرف بوده . شیر آب آنها باید اتوماتیک و بدون دخالت دست باز و بسته شود .

ژ) در محل ورودی فرآوری باید حوضچه گند زدائی تعبیه شود تا کارکنان هنگام عبور از داخل آن بگذرند.

2- شرایط کلی بهداشت ساختمانها و تجهیزات :

الف) کفها ، دیواره ها و قفسه ها ، سقف ها و پوشش آنها ، تجهیزات ، لوازم و ابزار کار در محل فرآوری محصولات شیلاتی ، همگی باید تمیز ، مرتب و آماده کار باشند . بطوریکه منبع آلوده کننده ای برای فرآورده ها ایجاد نکنند .

ب) طبق یک برنامه منسجم باید کلیه جانوران موذی و حشرات را از درون تا سیسات و تجهیزات دفع و نابود ساخت مواد مخصوص مانند حشره کشها و یا هر گونه ماده سمی دیگر در محل مخصوص یا در قفسه های قفل دار

نگهداری شوند . استفاده از چنین موادی نباید خطر آلودگی فرآورده ها را در پی داشته باشد .

پ) محل کار ، ابزار آلات و تجهیزات داخل کارخانه باید اختصاصاً برای فرآوری محصولات شیلاتی استفاده گردند .

ت) برای کلیه اهداف باید از آب قابل شرب ، طبق استانداردها و یا آب تمیز دریا استفاده گردد . بطور استثناء می توان از آبهای غیر آشامیدنی برای مصارف تولید بخار، آتش نشانی و خنک کردن دستگاههای برودتی استفاده نمود ولی باید مطمئن شد که چنین آبهایی برای مصارف دیگر استفاده نشده و برای فرآورده ها آلودگی ایجاد ننماید .

ث) مواد پاک کننده و ضد عفونی و موارد مشابه به تائید مقامات ذیصلاح برسد و استفاده از آنها اثرات نامطلوبی بر ماشین آلات و تجهیزات و فرآورده ها نداشته باشد.

3- شرایط کلی بهداشت کارکنان :

کارکنان باید از بالاترین استاندارد پاکیزگی برخوردار باشند خصوصا :

الف) باید لباسهای تمیز و مناسب داشته و کلاه مخصوص برای پوشاندن موها بر سر داشته باشند .
ب) کارکنان باید قبل از شروع بکار در این تاسیسات ، مورد معاینه پزشکی قرار گرفته و سلامتی آنها تایید گردد .

پ) کارکنان مسئول جابجائی ، آماده سازی و فرآوری محصولات شیلاتی باید دستهای خود را حداقل قبل از شروع هر شیفت کاری و یا موقعی که لازم است شسته و ضد عفونی کنند.

ت) مدیریت کارگاه باید تمام اقدامات لازم را بعمل آورند تا از کار و فعالیت افرادی که مستعد آلوده سازی فرآورده های شیلاتی هستند ، جلوگیری بعمل آورند .

ث) سیگار کشیدن ، انداختن آب دهان ، خوردن و آشامیدن در محل کار و انبار فرآورده های شیلاتی ممنوع می باشد .

دستور العمل بهداشتی عرضه آبزیان

1- عرضه ماهی تازه :

1-1- ماهیهای خریداری شده بر حسب گونه تفکیک و در محل مناسب با آب آشامیدنی شستشو شود .

1-2- برای جابجایی از پرت کردن ماهی اکیدا خودداری شود .

1-3- ماهیها پی از شستشو ، با آب سرد ، در جعبه یا مخازن ، همراه با پودر یخ مناسب نگهداری شود .

1-4- عرضه ماهیان انجماد زدایی شده به عنوان ماهی تازه ممنوع می باشد .

1-5- از قرار دادن ماهی در معرض گرد و خاک و حشرات ، تابش نور مستقیم خورشید خودداری کرده و برای عرضه مناسب از میزهای شیشه دار (ویتروینی) استفاده شود .

1-6- از قرار دادن قطعات بریده شده از بدن و همچنین اشپل ماهی در فضای باز خودداری شود .

1-7- از قرار دادن مرغ و گوشت در کنار ماهی خودداری شود .

1-8- در صورتی که ماهی در مراکز عرضه مطابق درخواست مشتری بصورت (پاک شده ، فلس گیری ، فیله سازی ، قطع سر و دم ، تخلیه شکمی ، قطعه قطعه کردن و ...) تحویل می شود . لازم

است حتما پس از انجام عملیات فوق ماهی با آب بهداشتی شستشو و سپس تحویلی مشتری گردد

9-1- محل فیله کردن و قطعه بندی ماهی بایستی در یک اتاقک مجزا که دارای شرایط بهداشتی لازم باشد صورت پذیرد .

10-1- میز کار فیله سازی بایستی مناسب بوده بطوریکه تخته میز کار از جنس تفلون دارای حفاظ شیشه ای دور میز برای جلوگیری از پاشیدن فلس و غیره به اطراف میز کار و مشتریان و دارای شیب مناسب جهت هدایت پساب و مواد زائد باشد همچنین تعبیه آبریز در انتهای شیب میز کار جهت خروج پساب و مواد زائد ضروری می باشد و هر دو ساعت یکبار می بایست میز کار و چاقو ها و ... با آب تمیز شستشو شوند . ابعاد چنین میزی $200*120*85$ سانتی متر توصیه می شود .

11-1- تحت هیچ شرایطی نبایستی در کف زمین بعنوان فیله کردن یا نگهداری ماهی استفاده نمود همچنین از پلاستیکهای باز یافتی نبایستی جهت حمل ماهی استفاده کرد .

خصوصیات ظاهری (ارگانولپتیک) و معیارهای تعیین تازگی ماهی :

| معیار درجه تازگی | | | | |
|---|---|--|--|--------------------------------|
| ارکان | | معیار درجه تازگی | | |
| درجه چهار (فاسد) | درجه سه | درجه دو | درجه یک | |
| رنگ کاملاً کدر | پوست در حال تغییر رنگ از روشنی به سمت کدورت | رنگ روشن ولی درخشان نیست | روشن ، بدون تغییر رنگ ، درخشان | پوست |
| خاکستری متمایل به زرد | شیری | غبار | آبکی ، شفاف | مخاط سطح پوست |
| مرکز فرورفته ، مردمک خاکستری ، قرنیه شیری | پهن ، قرنیه مات ، مردمک کدر | محدب مقداری فرورفته ، سیاه با مردمک کدر ، قرنیه مقداری مات | محدب و کاملاً برآمده سیاه با مردمک روشن ، قرنیه شفاف | چشم |
| رنگ زرد ، مخاط شیری | رنگ متمایل به قهوه ای ، ضخیم ، مخاط کدر | رنگ پریده مخاط شفاف | رنگ روشن بدون مخاط | آبششها |
| از گوشت جدا شده است | براحتی از گوشت جدا می شود | تا حدودی کدر ، می توان آنرا از گوشت جدا کرد | صاف ، شفاف ، به سختی از گوشت جدا می شود | پریتونیوم (در ماهی شکم خالی) |
| کاملاً بوی ترشیدگی می دهد | شروع تخمیر و ترشیدگی ماهی | نمی دهد | بوی علفهای دریایی | بوی آبشش و حفره شکمی |

| | | | | |
|--|----------------------------|-----------------------|-----------------------------------|------|
| کاملاً نرم ، فلسها براحتی از پوست جدا می شوند ، سطح گوشت چروکیده است | کمی نرم ، دارای سطح کدر | دارای حالت الاستیک | دارای سطح صاف ، محکم ، الاستیک | گوشت |
|--|----------------------------|-----------------------|-----------------------------------|------|

کارگاه بسته بندی گوشت

- 1- حضور مسئول فنی بهداشتی هنگام ورود مواد اولیه به کارگاه و کنترل مجوزهای مربوطه و فک پلمپ.
- 2- خودرو حمل گوشت، یخچال دار باشد و دارای کارت اشتغال به فعالیت حمل گوشت از اداره کل دامپزشکی استان باشد.
- 3- کنترل دقیق ورود مواد اولیه از کشتارگاه، کنترل گواهی حمل گوشت و ممهور بودن گوشت به مهر دامپزشکی.
- 4- کنترل پیش سرد از نظر رعایت موارد بهداشتی و دمای مناسب 0-4 درجه.
- 5- کنترل و نگهداری گوشت در پیش سرد به مدت 24 ساعت در دمای 0-4 درجه.
- 6- رعایت بهداشت فردی کارکنان شامل لباس کار، دستکش و کلاه.
- 7- سالن محل کار باید تمیز و دارای امکانات مناسب جهت ضدعفونی کردن باشد و ماسک.
- 8- کلیه وسایل مربوط به کار باید تمیز و از جنس فلز زنگ نزن و قابل ضدعفونی باشد.
- 9- ظروف بسته بندی یکبار مصرف باشد و ظروف مستعمل نباشد.
- 10- گوشت تاریخ گذشته نباشد و گوشت کهنه با تازه مخلوط نگردد.
- 11- در تهیه گوشت چرخنی دقت گردد استفاده از سویا، رب گوجه، پستان، دنبان، نرینه و غدد لنفاوی ممنوع می باشد.
- 12- بسته بندی دارای برچسب باشد که حاوی اسم کارگاه، تاریخ تولید، تاریخ انقضاء، دمای مناسب جهت نگهداری،
مدت نگهداری و آدرس و تلفن کارخانه، کد پروانه بهره برداری بهداشتی از سازمان دامپزشکی کشور باشد.
- 13- خروج کالا با خودرو سردخانه دار مناسب مجهز به ترموکینگ با دمای 0-4 درجه و با گواهی و کارت تردد حمل گردد.

شرایط بسته بندی

- 1- خواص حسی و چشایی و سایر ویژگیهای کالا حفظ شود.
- 2- کالا در برابر آلودگیهای میکروبی و سایر آلودگیها حفظ شود.
- 3- کالا در برابر خشک شدن، تمرکز گرما از طریق تابش حفظ و از نشت نیز جلوگیری کند.
- 4- از نفوذ طعم، بو، رنگ و سایر عوامل خارجی در تمام مدت نگهداری شوند.
- 5- بسته های برای خرده فروشی تا زمان فروش نهایی دست نخورده و سالم نگهداری شوند.
- 6- نشانه گذاری مواد غذایی پیش بسته بندی شده مطابق مندرجات استاندارد باید در مورد غذاهای منجمد رعایت شود و برچسب به طور وضوح دارای راهنمایی هایی درباره نگهداری تا هنگام مصرف باشد.

بهداشت

- 1- رعایت بهداشت در طول آماده سازی، فرایند انجماد، حمل و نقل و توزیع تا هنگام فروش نهایی دارای اهمیت می باشد.
- 2- غذاهای منجمد باید دارای اصول کلی بهداشت مواد غذایی با آیین نامه بهداشتی مشخصی منطبق باشد.

دستورالعمل انواع قطعات گوشت مرغ تازه خنک شده و نحوه بسته بندی و نگهداری آن

شرایط لازم جهت قطعه بندی لاشه مرغ

- الف- در کشتارگاه صنعتی مجاز و پس از تأیید سلامت دامپزشک کشتار شده باشد.
- ب- کلیه مراحل کشتار، پرکنی، تخلیه اندرونه و خنک کردن مرغ به صورت کامل صورت گرفته باشد.
- ج- لاشه مرغ کامل تازه خنک شده پس از بازرسی های فنی بهداشتی مورد تأیید دامپزشک مسئول بهداشتی کشتارگاه رسیده باشد.

- د- وزن لاشه مرغ کامل کمتر از 1200 گرم نباشد. (در صورتی که لاشه مرغ کامل وزن بین 700 تا 1200 گرم داشته باشد باید به عنوان قطعه بندی مرغ نیمچه به بازار عرضه گردد.)
ه- استفاده از لاشه های مرغ کامل زیر 700 گرم ممنوع می باشد.

تعیین انواع قطعات گوشت مرغ تازه خنک شده و نحوه برش های استاندارد:

الف - سینه:

- 1- اساس یا پایه استخوانی: استخوان جناغ سینه و کلیه عضلاتی که آن را می پوشاند.
- 2- محل قطع: مفصل بازو و کتف چپ و راست در طرفین و انتهای مهره گردن در بالا و محل اتصال دنده ها به مهره پشت.

ب- ران:

- 1- اساس یا پایه استخوانی: استخوان های ران، درشت نی و نازک نی، همچنین کلیه عضلاتی که استخوانهای فوق را می پوشانند.
- 2- محل قطع: در بالا مفصل خاصره-ران و در پایین مفصل درشت نی، تارسی و قلم پا.

ج- بالها:

- 1- اساس یا پایه استخوانی: استخوان بازو (ساعد)، زند اعلی، زند اسفل، همچنین استخوانهای مچ و بندهای انگشتان و شامل کلیه عضلاتی است که استخوانهای مزبور را می پوشانند.
- 2- محل قطع: مفصل بازو و کتف

د- گردن:

- 1- اساس استخوانی: مهره های گردن (13 مهره گردن) و عضلاتی که آنها را می پوشاند.
- 2- محل قطع: اتصال استخوان جمجمه، اطلس و در پایین اتصال اولیه مهره پشت.

ه- پشت:

- 1- اساس یا پایه استخوانی: هفت مهره پشت که به هم جوش خورده اند و استخوان خاصره، استخوان ورک، استخوان عانه و مهره های دم و کلیه عضلاتی که استخوانهای مزبور را می پوشانند.
- 2- محل قطع: در بالا محل اتصال مهره های گردن و پشت و در طرفین قسمت آزاد دنده ها نزدیک به بدنه مهره های پشت در پایین مفصل ران-خاصره.

و- قلم پا و پنجه ها:

- 1- اساس استخوانی: شامل استخوان های قلم و بند اول و دوم و سوم پا و پوست و تاندون هایی که آنها را می پوشاند.

2- محل قطع: مفصل درشت نی-قلم پا

بسته بندی و نشانه گذاری:

الف- بسته بندی قطعات حاصل از لاشه های قطعه بندی شده به تفکیک و به صورت مجزا انجام خواهد گرفت.

ب- قطعات تفکیک شده در ظروف پلاستیکی مرغوب، سالم، پاکیزه و یکبار مصرف گذارده می شود به طوری که در هر ظرف تنها یک نوع قطعه که تا جای ممکن یکدست می باشند چیده خواهد شد روی ظروف را باید با استفاده از سلفون یا استریج فیلم پوشاند.

ج- بسته ها برچسب گذاری شده و حداکثر 12 بسته در سه ردیف بر روی هم داخل سبدهای پلاستیکی بزرگ چیده می شود.

د- سبدها تا زمان توزیع به صورت تازه خنک شده داخل پیش سرد به نحوی نگهداری می گردد که دمای گوشت طیور صفر تا دو درجه باشد و تاریخ انقضاء آن حداکثر 48 ساعت خواهد بود.

ه- روش بسته بندی به صورت منجمد، ظروف یکبار مصرف حاوی قطعات مرغ بر روی راک چیده و به داخل تونل انجماد با برودت 35- درجه می رود و پس از انجماد در سالن نگهداری با برودت 18- درجه نگهداری می شود. عمر ماندگاری مرغ قطعه بندی شده منجمد در شرایط مطلوب 3 ماه می باشد.

ناپذیرفتنی ها:

1- در بسته های حاوی قطعه های ران نباید: الف- قسمتی از استخوان لگن و یا کلیه ها وجود داشته باشد. ب- استخوان ران نباید شکسته باشد. ج- خونمردگی، خونریزی و ضایعات ناشی از بیماری نباید وجود داشته باشد.

2- در بسته های حاوی قطعه های سینه نباید: الف- هیچ گونه خونمردگی، خونریزی، تغییر رنگ، بو و مزه در عضله سینه وجود داشته باشد. ب- نباید نای و مری و شش و یا عفونت داخل محوطه صدی وجود داشته باشد. ج- نباید آبسه و چرک روی عضلات سینه وجود داشته باشد.

3- در بسته های حاوی قطعه گردن نباید: الف- پوست و مری و نای وجود داشته باشد. ب- چربی و غدد تیموس و یا خونمردگی وجود داشته باشد.

4- داخل بسته ها نباید خونابه، اجسام خارجی و پر وجود داشته باشد.

5- بسته ها تا زمان توزیع و رسیدن به دست مصرف کننده باید سالم و بدون شکستگی و پارگی سلفون باشد.

6- قطعه های مرغ باید: الف- عاری از هر گونه رنگ، بو و طعم غیر طبیعی باشد. ب- عاری از هر گونه قارچ زدگی و سبز شدن عضله ها باشد. ج- نباید آلوده به مواد ضدعفونی کننده، نگهدارنده ها و یا آنتی بیوتیک باشد.

آیین کار آماده سازی پای مرغ

به روش بهداشتی در مراکز مجاز به دو صورت تازه خنک شده بسته بندی در ظروف یکبار مصرف و منجمد عرضه می گردد به شرح ذیل می باشد:

الف- بازرسی بهداشتی پیش از آماده سازی. ب- شستشو ج- غوطه ور سازی در آب گرم در 65 تا 55 درجه د- برداشتن لایه شاخی پوست. ح- سرد کردن پا و- قطع مفصل پاشنه ز- حذف پاهای نامناسب و ناخنگیری. ه- آبچکان شدن ط- گندزدایی با بخار ذ- بازرسی بهداشتی پس از آماده سازی پای مرغ م- چیدن داخل ظروف یکبار مصرف. ن- روی ظروف را با سلفون پوشاندن ق- برچسب زدن. ر- عمر نگهداری پای مرغ به صورت تازه خنک شده 48 ساعت و به صورت منجمد 3 ماه پس از تولید و بردت نگهداری به صورت تازه صفر تا دو درجه و به صورت منجمد 18- درجه خواهد بود.

آیین کار آماده سازی و بسته بندی و نشانه گذاری گوشت شنیسل:

شنیسل مرغ، گوشت سینه و یا سینه و بازوی نیمچه گوشتی آماده سازی شده است که برای تهیه غذای آماده برای طبخ یا پخته شده شنیسل مرغ مورد استفاده قرار می گیرد. بر این اساس مراحل آماده سازی این محصول عبارت است از:

الف- انتخاب قطعه های مناسب گوشت نیمچه گوشتی (1- سینه 2- سینه بازویی)

ب- پوست گیری با بهره گیری از دستگاه برقی و مخصوص یا کارد تیز.

ج- چربی گیری قطعات گوشت مرغ د- جداسازی استخوان با استفاده از دستگاه برقی مخصوص یا کارد تیز مناسب

ه- شستشو و- آبچکان کردن ز- پروراندن گوشت ح- نم گیری از گوشت پرورده

جهت بسته بندی ابتدا انواع قطعات شامل قطعه های سینه و بازوی مرغ تفکیک می گردد. سپس داخل ظرف های پلاستیکی یک بار مصرف بسته بندی و توسط لایه ای نازک و شفاف پلاستیک از

جنس مجاز و مناسب (سلفون) پوشانده می شود و سپس برچسب گذاری می گردد و عمر ماندگاری قطعه بندی مرغ تازه به صورت سرد 48 ساعت و به صورت منجمد 3 ماه می باشد. جهت حمل این ظروف از سبدهای پلاستیکی استفاده می گردد به نحوی که حداکثر سه ردیف ظروف یکبار مصرف روی هم داخل سبدها چیده شده و حداکثر حاوی 12 بسته باشد.

آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری جوجه کبابی:

روش های صحیح و بهداشتی ارائه، گوشت جوجه کبابی به دو صورت: الف-با استخوان ب- بدون استخوان به روش صنعتی در محل های مجاز را بیان می نماید..
تبصره: کلیه موارد ذکر شده در بندهای فوق در صورتی که انجام قطعه جوجه کبابی و شنیسل برای مراکز با مصرف عمده مثل هتل ها و رستورانها می باشد بسته بندی به صورت ذیل صورت می گیرد:
1- ظروف پلاستیکی یکبار مصرف با ظرفیت حداکثر 5 کیلوگرم که بر روی آن سلفون کشیده شده و بر چسب محتوی کلیه اطلاعات، نصب گردیده است.
2- کیسه های از جنس پلاستیک سه لایه با ظرفیت حداکثر 5 کیلوگرم که تمام اطلاعات روی آن چاپ گردیده است و پس از بسته بندی داخل سبدهای مخصوص نگهداری و حمل می گردد.

آیین کار آماده سازی اندرونه خوراکی، جگر، دل و سنگدان و بسته بندی به صورت تازه خنک شده:

الف - مراحل آماده سازی و بسته بندی جگر مرغ

- 1- بازرسی بهداشتی اندرونه پیش از جدا شدن از لاشه توسط دکتر دامپزشک مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه هنگامی که اندرونه هر لاشه در حالت آویزان از لاشه مرغ قرار دارد.
- 2- جداسازی جگر از اندرونه با بهره گیری از انگشتان دست و فشار مناسب
- 3- جداسازی کیسه صفرا از جگر به طوری که کیسه صفرا پاره نشود و مایع صفرا روی جگر نریزد.
- 4- پیرایش جگر که تنها در مورد جگرهایی انجام می گیرد که اعضاء دیگر موجود در حفره شکمی به آن چسبیده است.
- 5- دوش دادن و خنک کردن جگر با استفاده از آب آشامیدنی خنک (با دمای کمتر از 8 درجه و فشار ملایم و مناسب)
- 6- آبچکان شدن حداقل به مدت 2 دقیقه بر روی نوار دارای بافت سیمی مخصوص (ضد زنگ).
- 7- بازرسی بهداشتی نهایی جگر توسط مسئول فنی بهداشتی.
- 8- بسته بندی و داخل ظروف یکبار مصرف و توسط سلفون پوشانده می شود و سپس برچسب گذاری می گردد.

9- عمر ماندگاری جگر به صورت تازه خنک شده 48 ساعت و به صورت منجمد 3 ماه می باشد و برودت جهت نگهداری به صورت تازه در برودت صفر تا دو درجه و در حالت انجماد 18- درجه می باشد.

10- مشاهده هر یک از علائم زیر در بازرسی ظاهری بنا به تشخیص مسئول فنی بهداشتی موجب حذف جگر میگردد:

- الف- کبد خیلی بزرگ به طوری که حجم آن بیش از 2 برابر میزان طبیعی باشد.
- ب- رنگ کبد طبیعی نباشد. (تیره رنگ تر یا کم رنگ تر از رنگ طبیعی آن باشد).
- ج- سطح خارجی کبد با لایه ای از رسوبات آهکی سفید رنگ و یا لایه فیبرینی پوشیده شده باشد.

ب- مراحل آماده سازی و بسته بندی دل:

1- بازرسی بهداشتی دل پیش از جداسدن از لاشه توسط مسئول فنی بهداشتی.
2- جداسازی دل از اندرونه با استفاده از کارد تیز، از طریق یک برش عرضی عمیق به طور مستقیم و کامل از محل انتهای بالای هر دو دهلیز راست و چپ و تا جایی که سرخرگ آئورت از بیرون دل قابل مشاهده باشد، انجام می گیرد.

3- خارج کردن لخته های خون از طریق قراردادن قلب بین انگشت شست و سبابه راست و وارد نمودن فشار انجام می گیرد.

4- شستشو توسط آب آشامیدنی خنک، پاکیزه و بهداشتی.

5- خنک کردن دل با وارد شدن آنها به درون حوضچه های حاوی آب خنک دارای دمای کمتر از 8 درجه سانتیگراد. 6- آبچکان شدن آنها پس از خروج از حوضچه آب خنک به مدت 2 دقیقه.

7- بازرسی نهایی

8- بسته بندی و برچسب گذاری

9- عمر ماندگاری دل به صورت تازه خنک شده 48 ساعت می باشد و به صورت منجمد 3 ماه می باشد. برودت نگهداری به صورت تازه صفر تا دو درجه و به صورت منجمد 18- درجه می باشد.

10- مشاهده هر یک از علائم زیر در بازرسی ظاهری بنا به تشخیص مسئول فنی بهداشتی موجب حذف دل می گردد:

- الف- قلب خیلی بزرگ باشد به اندازه ای که حجم آن حداقل $1/5$ برابر حجم طبیعی آن باشد.
- ب- سطح خارجی قلب با لایه ای از رسوبات آهکی سفید رنگ و یا فیبرینی پوشیده شده باشد.
- ج- تورم و آب آوردگی پرده های قلب.

ج- مراحل آماده سازی و بسته بندی سنگدان:

1- بازرسی بهداشتی اندرونه پیش از جداسازی از لاشه مرغ

- 2- جداسازی سنگدان از روده ها
- 3- چربی گیری سنگدان 4- برش سنگدان با دستگاه مخصوص و یا کارد تیز مناسب
- 5- پاکسازی سنگدان از بقایای مواد غذایی، شن و سنگریزه
- 6- جداسازی غشاء زرد رنگ داخلی
- 7- شستشو و خنک کردن سنگدان
- 8- آبچکان کردن
- 9- بازرسی بهداشتی سنگدان توسط مسئول فنی بهداشتی
- 10- بسته بندی در ظروف یکبار مصرف و پوشاندن با سلفون و برچسب گذاری
- 11- عمر ماندگاری سنگدان به صورت تازه 48 ساعت و به صورت منجمد 3 ماه می باشد.
- 12- برودت نگهداری سنگدان به صورت تازه در برودت صفر تا دو درجه و به صورت منجمد 18- درجه می باشد.
- 13- مشاهدات هر یک از علائم زیر در بازرسی ظاهری بنا به تشخیص مسئول فنی بهداشتی موجب حذف سنگدان می گردد: الف- خون ریزی در داخل سنگدان و پیش معده ب- ترشحات غیر طبیعی داخل سنگدان و پیش معده ج- زخم داخل سنگدان

آماده سازی و بسته بندی جهت مرغ منجمد:

مرغ منجمد مرغی است که بلافاصله پس از مراحل کشتار در کشتارگاههای مجاز و دارای مجوزهای لازم طی مراحل ذیل بسته بندی می شود: الف- آبچکان شدن ب- درجه بندی بر اساس وزن ج- در کیسه های پلاستیکی سه لایه مخصوص بسته بندی می شود. ه- در تونل انجماد با برودت 40- تا 35- درجه به مدت شش ساعت منجمد می شود. به نحوی که برودت عمق لاشه 15- برسد. و- در داخل کارتونهای 8-10 تایی بسته بندی و شرینگ می گردد. ز- در سالن های نگهداری با برودت 18- درجه نگهداری می شود. ح- حمل محموله های منجمد با خودروهای مخصوص با برودت 18- درجه انجام می گیرد. ط- در یخچالهای فریزر با برودت 18- درجه در مراکز عرضه نگهداری و به فروش می رسد. ی- عمق لاشه در مراکز خرده فروشی نباید از 15- درجه کمتر شود. س- عمر ماندگاری مرغ منجمد کارتنی 12 ماه می باشد.

ط- شرایط مرغ منجمد:

- 1- کیسه های پلاستیک سالم باشد. 2- بدون خونابه باشد. 3- بدون هیچگونه پره های سوزنی باشد.
- 4- کاملاً تمیز و عاری از ذرات خارجی باشد. 5- فاقد هر گونه لکه های خون مردگی و آثار کوفتگی قابل مشاهده باشد. 6- فاقد هر گونه آثار سوختگی ناشی از شعله دادن یا انجماد باشد. 7- مرغ

منجمد باید عاری از قارچ زدگی و تغییر رنگ (سبز و سیاه) باشد. 8- فاقد شکستگی استخوان ران و بال و بیرون زدگی استخوان باشد. 9- فاقد هر گونه بو، رنگ و طعم غیر طبیعی باشد. 10- حفره شکمی تمیز و فاقد هر گونه اندرونه خوراکی و غیر خوراکی باشد. 11- وزن مرغ گوشتی منجمد باید بیش از 800 تا 1400 گرم باشد. 12- 8 تا 10 عدد مرغ در کارتن های مخصوص بسته بندی شود.

س - ناپذیرفتنی های مرغ منجمد:

- 1- آلودگی به مواد ضدعفونی کننده و سایر مواد نظیر آنتی بیوتیک ها، هورمونها، پلی فسفات ها و سایر داروها.
- 2- بالا بودن اسیدیته قسمت های سطحی به بیش از 6/7
- 3- بالا بودن کل بازهای فرار به بیش از 30 میلی گرم در صد گرم نمونه.
- 4- برودت کمتر از 15- درجه عمق لاشه.
- 5- بسته بندی مرغ داخل گونی.
- 6- چنانچه از محموله های حاوی 1500 تا 1800 کارتن مرغ 6 کارتن به طور تصادفی انتخاب و از هر کارتن یک لاشه به صورت تصادفی انتخاب گردد: الف- هیچ کدام نباید آلودگی به سالمونلا تیفی موریوم مثبت باشد. ب- از نظر آلودگی به سالمونلاهای دیگر نیز نباید بیش از یک نمونه مثبت باشد. ج- میزان بار میکروبی نیز نباید بیش از 1×10^6 باشد.

کارگاه قطعه بندی ماهی

- 1-اره برقی بصورت منظم تمیز گردد.
- 2-میز کار- ترازو زنگ نزن و بهداشتی باشد.
- 3-بسته بندی در ظروف یکبار مصرف و با بر چسب مجاز صورت گیرد.
- 4-نام و نوع ماهی بسته بندی دقیقاً ذکر گردد.
- 5-بر چسب دارای عنوان کارگاه بسته بندی، تاریخ تولید، تاریخ انقضا، نوع بسته بندی و آدرس و تلفن محل و دارای کد بهره برداری بهداشتی از سازمان دامپزشکی کشور باشد.
- 6-در زمان قطعه بندی یخ ماهی باز نشود.
- 7-کارگران دارای لباس کار مناسب و کارت بهداشتی باشند.
- 8-برودت سردخانه نگهداری کنترل و همیشه تمیز بوده و مواد غذایی دیگر در آن نگهداری نگردد.

دستورالعمل فرآوری و انجماد آبزیان

- 1- فرآوری و بسته بندی محصول در شرایط بهداشتی صورت پذیرد.
- 2- بسته بندیها باید حاوی برچسبی باشند که در روی آن اطلاعات ذیل ذکر شده باشد.
- نام ماهی و نوع فرآورده - تاریخ صید - تاریخ فرآوری - بهترین تاریخ مصرف - شرایط نگهداری - نام کارگاه فرآوری - کد بهداشتی از سازمان دامپزشکی کشور - آدرس و تلفن کارگاه فرآوری.
- 3 - مسئولین امور بهداشتی کارگاههای فرآوری آبزیان باید هنگام تحویلگیری آبزیان آنها را از نظر ظاهری و ارگانولپتیک و نیز درجه حرارت قسمتهای عمقی ماهی مورد بررسی قرار دهند . ماهیان باید از نظر ظاهری خصوصیات ماهی تازه را دارا بوده و همچنین درجه حرارت قسمتهای عمقی آن از 4_ درجه سانتیگراد بیشتر نباشد.
- 4 - پس از بررسی اولیه و در صورتیکه ماهیان دارای کیفیت مناسب بوده و علائم فساد در آنها شروع نشده باشد بایستی با استفاده از آب قابل شرب سرد آنها را مورد شستشو قرار داد.
- 5- در صورتیکه حجم ماهی دریافتی در کارگاه فرآوری زیادتر از ظرفیت آن باشد ماهیها را باید در مخازن بهداشتی در کنار یخ قرار داد. استفاده از نسبت یک به یک ماهی و پودر یخ و یا مخازن حاوی مخلوط آب و یخ بسیار مهم و ضروری می باشد.
- 6 - پس از شستشوی اولیه - باید ماهی ها را وارد بخش سر و دم زنی و تخلیه احشاء و آبشش نمود - در این قسمت با استفاده از وسایل بهداشتی مناسب باید نسبت به جداسازی سر یا تخلیه آبشش و تخلیه محتویات شکم اقدام نموده و ضایعات حاصله را به اطاق نگهداری ضایعات منتقل نمود.
- 7 - پس از مرحله سر و دم زنی و تخلیه شکمی یا خارج کردن تیغه های آبششی لازم است تا ماهی در شرایط کاملاً "بهداشتی و با آب قابل شرب شستشو گردد.
- 8 - پس از شستشو - چنانچه میزان ماهی پاک شده بیش از ظرفیت تونل های انجماد یا سایر تجهیزات انجمادی باشد - لازم است که آنها را در پیش سردکن که دمای آن بین صفر تا چهار درجه سانتیگراد می باشد - قرار داد و سپس منجمد نمود . در غیر این صورت پس از شستشو - باید ماهیهای پاک شده را مستقیماً در دستگاه انجمادی قرار داد.
- 9 - برای انجماد ماهیان پاک شده نیاز به تونل انجماد یا سایر تجهیزات انجمادی می باشد که بتوان در زمان کمتر از 8_ ساعت - دمای عمقی ترین قسمتهای بدن ماهی را به 18- درجه سانتی گراد یا کمتر برساند.
- 10 - پس از انجماد ماهیان پاک شده - باید آنها را در سردخانه های نگهداری که درجه حرارت آن 18- درجه سانتی گراد یا کمتر می باشد قرار داد. رعایت نکات بهداشتی از قبیل استفاده از پالتهای قابل شستشو و همچنین نحوه چیدن ماهیها به طوریکه جریان هوای سرد بتواند بطور کامل از بین

ماهیها عبور نماید ضروری می باشد . در ضمن لازم است این سردخانه ها مجهز به دستگاه ثبت و نمایش دما (ترموگراف) باشند.

عرضه ماهی منجمد

- 2-1- ماهی باید از یخچالهای ویتترین داری که برای این منظور طراحی شده اند به فروش برسند. این دستگاه بایستی قادر به نگهداری آبزیان در دمای کمتر از 18- درجه سانتی گراد یا کمتر باشد.
 - 2-2- محتویات یخچال نباید بالاتر از خط بارگیری طراحی شده روی هم چیده شوند.
 - 2-3- ماهیان منجمد را نباید به مدت طولانی در یخچالهای خرده فروشی نگهداری کرد.
 - 2-4- یخچالهای ویتترینی باید دست کم هفته ای یک بار برفک زدایی شوند.
- عملیات برفک زدایی باید به گونه ای برنامه ریزی شود که در حد امکان این کار در خارج از ساعات معمولی فروش انجام شود .
- 2-5- از یخچالهای ویتترینی فقط برای نگهداری محصولات منجمد باید استفاده کرد نه برای منجمد کردن.

نگهداری گوشت تازه

انواع گوشت تازه را در دمای نزدیک به صفر درجه سانتی گراد می توان به مدت یک هفته نگهداری کرد. در جدول «1» زمان نگهداری گوشت تازه را به روش سرد مشاهده می کنید . برای نگهداری گوشت تازه باید آن ها را از چنگک آویزان نمود و لاشه های گوشت باید حدود 20 سانتی متر از یکدیگر فاصله داشته باشند تا جریان هوای سرد از بین آن ها به راحتی عبور نماید. باید از ریختن لاشه های گوشت بر روی هم و انباشتن آن ها به صورت فله اجتناب نمود. زیرا عدم جریان هوای سرد در لابلای لاشه ها، موجب گرم ماندن گوشت و فساد نواحی به هم چسبیده لاشه های گوشت خواهد شد. گوشت تازه را باید در فواصل زمانی کوتاه و به مقدار مورد نیاز خرید کرد. با رعایت این اصل، دستیابی به کیفیت مطلوب و صرفه جویی در مصرف برق (برق مصرفی سردخانه) امکان پذیر خواهد شد .

جدول 3- زمان نگهداری گوشت تازه به روش سرد

| مدت نگهداری | رطوبت نسبی (درصد) | دما (سانتیگراد) | نوع گوشت |
|-------------|---------------------|-------------------|---------------------|
| تا 2 هفته | 88 تا 92 | 0 تا -1 | گوشت گاو و گوشت میش |
| تا 10 روز | 88 تا 92 | 0 تا -1 | گوشت گوساله |

| | | | |
|-------------|---------|----------|-----------|
| گوشت بره | 0 تا -1 | 85 تا 90 | تا 1 هفته |
| گوشت گوسفند | 0 تا -1 | 85 تا 90 | تا 1 هفته |
| گوشت بز | 0 تا -1 | 85 تا 90 | تا 1 هفته |

روش نگهداری گوشت منجمد

نگهداری گوشت منجمد در درجه برودت‌های 12-، 18-، 20- و 22- درجه سانتی‌گراد نگهداری می‌کنند. برای نگهداری گوشت منجمد به مدت کمتر از 6 ماه از دمای 12- درجه سانتی‌گراد و برای نگهداری به مدت یک سال و بیشتر از یک سال از دمای 18- و دماهای پایین‌تر استفاده می‌شود. لازم به یادآوری است، برای نگهداری گوشت منجمد حتی به مدت یک ماه نباید دمای سردخانه از 12- درجه بالاتر برود. زیرا احتمال رشد کپک مانند کپک کلادوسپوریوم هر باروم و رشد بلورهای یخ در گوشت منجمد وجود دارد. بر اثر رشد بلورهای یخ، بافت گوشت آسیب دیده و در زمان رفع انجماد درصد چکه کردن، (خونابه) گوشت افزایش می‌یابد.

جدول 4- زمان نگهداری گوشت و فرآورده های گوشتی در برودتهای مختلف بر حسب ماه

| نوع تولیدات | 12 ⁰ C - | 18 ⁰ C - | 24 ⁰ C - |
|---|---------------------|---------------------|---------------------|
| لاشه گاو Beef Carcass | 8 | 15 | 24 |
| قطعات گوشت گاو بسته بندی Beef Cats | 8 | 18 | 24 |
| لاشه گوساله Veal Carcass | 6 | 10 | 15 |
| لاشه بره Lamb Carcass | 18 | 24 | >24 |
| مرغ تمامی لاشه Chicken Whole | 9 | 18 | >24 |
| قسمتی از لاشه مرغ Chicken Parts | 9 | 18 | >24 |

| | | | |
|----|----|---|------------------------|
| 18 | 12 | 4 | Liver جگر |
| >9 | 5 | 3 | Fatty fish ماهی پرچربی |

قوانین حمل و نقل مواد غذایی منجمد

بیشترین توجه در حمل و نقل مواد غذایی منجمد به کیفیت، درجه حرارت و انواع روش حمل و نقل معطوف می‌باشد. تمام قوانین و دستورالعمل‌های مربوط به ثابت بودن دما و میزان دما برای انواع مواد غذایی به طور صریح و قاطع مشخص شده است. ولی در سطوح ملی در کشورها به ندرت بر اجرای آن پافشاری می‌شود. در صورتی که در تجارت بین‌المللی کنترل بیشتری صورت می‌گیرد. یکی از موارد اجرا شده که در اروپا برای اجرای آن خیلی سخت‌گیری شد، موافقت‌نامه (The Agreement) ATP (on Transport of Perishable) است که نتیجه آن توجه بیشتر و شدیدتر به کیفیت تجهیزات، عایق‌بندی، ساختمان و ... کانتینرهای مخصوص حمل مواد غذایی منجمد بود. ضمن این که در کشورهای اروپایی یک سیستم ملی برای کنترل و بازرسی تشکیل گردید. توافقنامه ATP در سال 1983 توسط 19 کشور به تصویب رسید. یکی از موارد آن مربوط به ثابت بودن دما در زمان حمل و نقل مواد غذایی منجمد است. همچنین افزایش موقتی 3 درجه‌ای دما نیز مجاز دانسته شد

نقاط بحرانی

در مراحل مختلف بارگیری، حمل و نقل و تخلیه، مواردی وجود دارد که می‌تواند جزء نقاط بحرانی حمل و نقل مواد غذایی منجمد باشد. یکی از آن نقاط باز بودن درب کانتینر به مدت طولانی در زمان بارگیری و تخلیه می‌باشد. تشریفات گمرکی، روشن نبودن دستگاه سرد کننده ساعتی قبل از بارگیری، مهیا نبودن تجهیزات بارگیری و تخلیه سریع (مثلاً لیفتراک)، باز بودن فضای سکوی بارگیری و ... نیز می‌تواند از نقاط بحرانی باشد که بازرسی باید به آن توجه کافی داشته باشند. گاهی رانندگان کامیون‌های حمل گوشت و ملوانان کشتی‌های باری بدون اطمینان از روشن بودن دستگاه سرد کننده (یخچال)، وسیله نقلیه خود را ترک کرده و به اهمیت موضوع توجهی ندارند. توجه به نقاط بحرانی و رعایت اصول و موازین فنی و بهداشتی نیازمند دستورالعمل‌های اجرایی است که باید توسط سازمان‌های ذیربط ابلاغ و نظارت شود .

وسایل حمل و نقل گوشت

در تجارت (خارجی و داخلی) و به شکل صنعتی و استفاده در واحدهای اداری و نیز عرضه در فروشگاههای بزرگ و رنجیره ای در شهرهای بزرگ غالباً، از گوشت منجمد استفاده می‌کنند و در صورتی که مسافت کم باشد و در صورت پیش‌بینی تجهیزات مناسب برای امور فوق، از گوشت غیر منجمد نیز استفاده می‌شود. در هر دو صورت، وسایل حمل و نقل باید مجهز به سردخانه‌های دارای تجهیزات کنترلی دما و رطوبت باشند. معمولاً برای حمل و نقل گوشت از کامیون‌های کانتینردار مجهز به دستگاه‌های سرد کننده که تا 30- درجه سانتی‌گراد قدرت سردکنندگی دارند، استفاده می‌شود. اما عملاً دستگاه را روی دمای 20- درجه تنظیم می‌کنند. به تناسب وضعیت جغرافیایی، مسافت و امکانات موجود از وسایلی مانند هواپیما، کشتی و قطار نیز استفاده می‌شود. کشتی‌های تجاری مخصوص، دارای امکانات تولید برق برای روشن نگهداشتن دستگاه سرد کننده بوده و مجهز به سردخانه می‌باشند. قطار مخصوص حمل مواد منجمد در واقع مجهز به واگن‌های سردخانه‌ای است که مواد غذایی منجمد و غیر منجمد برای حمل، در این واگن‌ها قرار می‌گیرند. اما هواپیماهای مخصوص ترابری در حقیقت فاقد سردخانه هستند و برای انتقال سریع مواد غذایی منجمد و سرد در مدت زمان کوتاه در مواقعی که استفاده از امکانات دیگر یا مقرون به صرفه نیست و یا خیلی طولانی می‌شود، استفاده می‌گردد. مثلاً انتقال گوشت از مرکز کشور (تهران) به جزیره کیش، البته این کار اگر با دقت و سرعت انجام نشود حتماً به کیفیت گوشت آسیب وارد می‌سازد.

| سال تهیه | شماره استاندارد | شرح استاندارد |
|----------|-----------------|--|
| 1379 | 5516 | مرغ-ائین کار بسته بندی و نشانه گذاری گوشت شنیتسل |
| 1369 | 2150 | قوطیهای فلزی جهت بسته بندی گوشت قرمز فشرده |
| - | 225 | کنسرو ماهی |
| - | 2869 | ویژگیهای کنسرو ماهی کیلکا |
| - | 2870 | ویژگیهای آزمون کنسرو ماهی تن در روغن |
| 1353 | 1251 | قطعه‌های گوشت مرغ و خروس |
| 1374 | 2518 | ویژگیهای مرغ منجمد |
| 1375 | 3499 | آیین کار بازرسی فنی، بهداشتی مرغ و خروس، پیش و پس از کشتار |
| 1375 | 3837 | درجه‌بندی گوشت مرغ |

| | | |
|------|------|---|
| 1378 | 4847 | شرایط گوشت تازه مرغ مناسب برای مصرف خوراک انسان |
| 1381 | 4854 | کنسرو خوراک مرغ- ویژگیها و روشهای آزمون |
| 1379 | 5515 | مرغ تازه - قطعه‌های استاندارد گوشت |
| 1379 | 5517 | مرغ تازه - آئین کار آماده سازی اندرونه خوراکی - جگر |
| 1379 | 5521 | مرغ تازه - آئین کار آماده‌سازی پا |
| 1379 | 5522 | مرغ تازه - آئین کار آماده‌سازی اندرونه خوراکی - دل |
| 1379 | 5523 | مرغ - آئین کار آماده سازی اندرونه خوراکی - سنگدان |
| 1379 | 5524 | مرغ تازه - آئین کار برش‌های کامل لاشه |
| 1381 | 6411 | مرغ تازه آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری اندرونه خوراکی (دل ، جگر و سنگدان) |
| 1381 | 6439 | گوشت مرغ و خروس کشته آماده به طبخ و اندرونه آن ویژگی ها ، مرغ بریان بسته بندی شده ویژگی ها و شرایط و روش آماده کردن |
| 1386 | 692 | گوشت،مرغ،تخم مرغ و ماهی،نگهداری در سردخانه-آیین کار |
| 1384 | 8530 | غذاهای آماده و از پیش بسته بندی شده- کنسرو مرغ-ویژگیها و روشهای آزمون |
| 1371 | 2394 | حد مجاز آلودگیهای میکروبی در انواع گوشت |
| 1368 | 2971 | آئین کار و شرایط بهداشتی تولید در کارگاهها و کارخانه های فرآورده های گوشتی |

| | | |
|------|--------|--|
| 1371 | 3228 | ویژگیهای گوشت قرمز منجمد |
| 1376 | 4274 | طبقه‌بندی لاشه و درجه‌بندی گوشت گوسفند و بز |
| 1376 | 4275 | آئین کار بسته‌بندی و نشانه‌گذاری گوشت و بز |
| 1377 | 4515 | آئین کار نگهداری، پخش و عرضه گوشت گوسفند و بز |
| 1377 | 4536 | آئین کار بسته‌بندی و نشانه‌گذاری گوشت منجمد گاو و گاو میش |
| 1377 | 4607 | آیین کار پخش و عرضه گوشت گاو و گاو میش |
| 1377 | 4608 | آیین کار نگهداری گوشت گاو و گاو میش |
| 1377 | 4609 | درجه‌بندی گوشت گاو و گاو میش |
| 1378 | 4846 | شرایط گوشت تازه گاو یا گاو میش مناسب برای مصرف خوراک انسان |
| 1377 | 4847 | شرایط گوشت تازه گوسفند یا بز مناسب برای مصرف خوراک انسان |
| 1378 | 4852 | قطعه‌های استاندارد گوشت گوسفند و بز |
| 1378 | 4874 | قطعه‌های استاندارد گوشت گاو و گاو میش |
| 1371 | 1760 | کنسرو ماهی |
| 1373 | 1-2970 | آیین کار انجماد و نگهداری ماهی و فرآورده‌های آن، ق 1- واژه‌نامه |
| 1372 | 3304 | ویژگیها و روشهای آزمون کنسرو ماهی ساردین |
| 1381 | 6810 | کنسرو ماهیان خاویاری - ویژگیها و روشهای آزمون |
| 1381 | 6811 | اشبل عمل آوری شده ماهیان استخوانی ویژگیها و روشهای آزمون |

1-5- بررسی و ارائه اطلاعات قیمت تولید داخلی وجهانی

امروزه در میان انواع مواد غذایی مورد مصرف انسان، گوشت قرمز و گوشت مرغ به لحاظ دارا بودن پروتئین حیوانی نقش بسیار مهمی در رژیم غذایی انسان دارد. در بررسی های انجام شده این نتیجه حاصل گردیده است که با افزایش قیمت گوشت و یا با افزایش قیمت دام و طیور و همچنین بالا رفتن هزینه های نگهداری دام و طیور، تعداد دام بیشتری جهت کشتار عرضه خواهد شد و اصولاً وابستگی مقدار عرضه گوشت به قیمت انتظاری بعنوان یک اصل خدشه ناپذیر اقتصادی می بایست مورد توجه برنامه ریزان قرار گیرد.

آبزیان و فرآورده های شیلاتی نیز همواره بعنوان یکی از منابع مهم تامین پروتئین حیوانی در تغذیه انسانها حائز اهمیت بوده اند. روند فزاینده رشد جمعیت کشور ایران و نیاز روزافزون مردم به غذای سالم و بهداشتی و همچنین خصوصیات منحصر به فرد گوشت آبزیان از نظر تامین اسید آمینه های ضروری - چربیها - ویتامینها - مواد معدنی و ... باعث گردیده است که مصرف آبزیان همانند سایر نقاط دنیا در ایران نیز سیر صعودی داشته باشد بنحوی که در طول دهه گذشته مصرف سرانه آبزیان از حدود یک کیلوگرم در سال به بیش از 5 کیلوگرم افزایش یافته است ولی هنوز مصرف آبزیان در ایران با متوسط مصرف سرانه دنیا که حدود 12 کیلوگرم میباشد فاصله زیادی دارد. لذا باید تدابیری اتخاذ گردد که مصرف این ماده غذایی با ارزش در جامعه افزایش یابد. به همین دلیل طی سالیان گذشته شرکت سهامی شیلات ایران بعنوان متولی صنعت شیلات اقدامات مفیدی را در جهت افزایش تولید آبزیان بخصوص در زمینه توسعه آبی پروری و همچنین واگذاری امور تصدی گری به بخش خصوصی انجام داده است که نتیجه آن نیز افزایش تولید آبزیان به حدود بیش از 2 برابر طی دهه گذشته بوده است.

سازمان دامپزشکی کشور نیز بعنوان متولی امر بهداشت آبزیان و فرآورده های آنها طی سالهای گذشته اقدامات بسیار موثری در خصوص کنترل و نظارت بهداشتی انجام داده و با توسعه مراکز فرآوری و بسته بندی ماهی - میگو و ... توانسته است در جهت تامین سلامت فآورده های شیلاتی گامهای موثری را بردارد

قیمت محصول

در جدول شماره 4 روند تغییرات قیمت گوشت قرمز و گوشت مرغ طی پنج ساله اخیر ارائه گردیده است.

ملاحظه می گردد که روند قیمت های گوشت قرمز و گوشت مرغ از سال 1379 تا سال 1385 یک روند کاملاً فزاینده داشته است بطوریکه متوسط رشد قیمت گوشت گوسفند طی دوره مذکور 21 درصد

و متوسط رشد قیمت گوشت گوساله طی دوره مذکور 16/4 درصد، متوسط رشد قیمت گوشت مرغ 9 درصدی باشد.

بررسی وضعیت تغییرات قیمت گوشت قرمز و گوشت مرغ در سبد مصرفی خانوارها طی سالهای اخیر مبین آن است که رشد قیمت گوشت از رشد قیمت بسیاری از اقلام مصرفی بالاتر بوده است، بالاتر بودن قیمت گوشت از متوسط نرخ تورم را در عواملی چون بی کشش بودن تقاضا برای این محصول مورد نیاز مصرف کنندگان، فشار ناشی از عرضه بخصوص عوامل موجب افزایش قیمت دام و طیور و افزایش قیمت گوشت در مراحل عرضه و توزیع عنوان نمود.

جدول 4- میانگین قیمت یک کیلوگرم گوشت قرمز و گوشت مرغ در کشور طی دوره 85- 1380

| متوسط درصد تغییر طی دوره | 1385 | 1384 | 1383 | 1382 | 1381 | 1380 | شرح |
|--------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------------|
| | ریال | ریال | ریال | ریال | ریال | ریال | |
| 21 | 48130 | 42756 | 40114 | 37113 | 29795 | 22714 | گوشت گوسفند |
| 16/4 | 47840 | 41274 | 39058 | 35479 | 28677 | 22522 | گوشت گوساله |
| 9 | 17149 | 15675 | 15912 | 13318 | 13175 | 10972 | گوشت مرغ |

در رابطه با قیمت داخلی وجهانی ماهی به پیوست مربوطه مراجعه شود.

1-6- موارد کاربرد و نحوه مصرف محصولات

بطور کلی کاربرد مواد بسته بندی گوشت را می توان در کاربرد محصول نهایی یعنی گوشت با رعایت ضوابط بهداشتی و استانداردهای مربوط به آن خلاصه نمود. گوشت قرمز و گوشت مرغ و ماهی بسته بندی شده با تأیید مراجع بهداشتی ذیربط به راحتی توسط مصرف کنندگان مورد پذیرش قرار گرفته و تقاضای مصرفی برای آن نسبت به گوشت فله ای بالاتر می باشد. ضمن اینکه مزیت های بهداشتی، زمان ماندگاری و کاهش خطرات آلودگی ذائقه و سلائق مصرفی خریداران و متقاضیان را به سمت مصرف گوشت بسته بندی شده هدایت می نماید.

در واحدهای بسته بندی، گوشت قرمز و گوشت مرغ و ماهی پس از مراحل استخوان گیری گوشت در فرآیند بسته بندی قرار می گیرد که این بسته بندی ها به اشکال مختلف به منظور حفاظت گوشت در برابر محیط بیرون انجام می شود. لازم بذکر است که علاوه بر محصولات اصلی مورد بحث در این گزارش از برخی موارد مصرف بعنوان محصولات فرعی می توان نام برد که از آن جمله می توان به

گوشت مرغ بسته بندی شده بصورت فیله یا غیرفیله ، محصولات جانبی (شامل بال و گردن ، دل و جگر ، پوست و اسکلت) و مرغ منجمد بسته بندی شده و در خصوص محصولات فرعی ناشی از گوشت قرمز میتوان به گوشت قرمز منجمد بسته بندی شده به صورت ران ، سردست ، راسته ، چرخ کرده و یا ضایعات گوشت قرمز (استخوان) و در رابطه با ماهی میتوان به ماهی بسته بندی شده بصورت فیله یا غیرفیله و کنسرو و یا ضایعات آن پوست و کله و استخوان که به صورت پودر برای تغذیه دام استفاده میشود اشاره نمود. لیکن با عنایت به اینکه محصولات فرعی فوق الذکر اندکند همگی در سبد مصرفی شامل گوشت و مرغ و ماهی بطور متوسط تعیین می گردد . لذا توجه اصلی در این مطالعه مشخصاً بر عرضه و تقاضای گوشت قرمز و گوشت مرغ و ماهی معطوف می شود. در ارتباط با مصرف محصولات باید گفت که گوشت قرمز و گوشت مرغ و ماهی بعنوان اصلی ترین محصول واحد بسته بندی گوشت بوده و محصولات فرعی ناشی از ذبح گاو و گوسفند شامل محصولاتی نظیر پوست ، زبان و مغز ، دل و جگر و قلوه و استخوان و ... می باشد که نحوه مصرف محصولات حاصل از کشتار را می توان بین مصارف نهایی و واسطه ای تقسیم بندی نمود . در جدول شماره 2 انواع عرضه گوشت قرمز ، شرایط نگهداری و مدت ماندگاری آنها ارائه گردیده است.

جدول 2- مدت ماندگاری (Shelf life) انواع فرآورده های خوراکی دامی

| عمر و مدت ماندگاری | شرایط نگهداری | | شکل عرضه | نام فرآورده دامی |
|--------------------|-------------------|----------------|--|---------------------------------------|
| | رطوبت نسبی (درصد) | دما درجه سیلوس | | |
| | | | | 1- گوشت گاو و گاو میش |
| 5 روز | 88-92 | 7 تا | تا یک چهارم لاشه (نیمه شقه) | 1-1- لاشه |
| 3 روز | 88-92 | 0 تا 4 | بسته بندی معمولی در ظروف یکبار مصرف | 2-1- قطعات گوشت (با یا بدون استخوان) |
| 7 روز | 88-92 | 0 تا 4 | بسته بندی در خلاء در ظروف یکبار مصرف | |
| 10 روز | 88-92 | 0 تا 4 | بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده در ظروف یکبار مصرف | |
| 12 ماه | 90-95 | 18 | منجمد و دارای بسته بندی کارتنی | |
| | | | | 2- گوشت گوسفند و بز |
| 3 روز | 85-90 | 7 تا | تازه | 2-1- لاشه کامل |
| 9 ماه | 90-95 | 18 | منجمد (لقاف پیچی شده) | 2-2- قطعات گوشت (با یا بدون استخوان) |
| 3 روز | 85-90 | 0-4 | تازه ، بسته بندی در ظروف یکبار مصرف | |
| 5 روز | 85-90 | 0-4 | بسته بندی در خلاء در ظروف یکبار مصرف | |
| 7 روز | 85-90 | 0-4 | بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده در ظروف یکبار مصرف | |
| 9 ماه | 95-90 | 18 | منجمد قطعات گوشت با استخوان | |

مأخذ : اطلاعات متخذه از سازمان دامپزشکی کشور

1-7- بررسی کالای جایگزین و تجزیه و تحلیل اثرات آن:

در خصوص محصولات جایگزین میتوان موارد ذیل را مورد توجه قرار داد:

گوشت ماکیان به صورت بسته بندی و تازه ، ماهی تازه ، سوسیس و کالباس شامل مرغ ، ماهی و گوشت، کنسرو شامل هر 3 مورد، گوشت و ماهی نمک سود شده ، گوشت و ماهی خشک شده، گوشت و ماهی دودی ، محصولات گوشتی آماده و نیمه آماده ، کتلت گوشتی ، مرغ برگر و... در خصوص جایگزینی این نوع مواد غذایی و تغییر ذائقه افراد در استفاده از غذاهای کنسرو شده و محصولات نیمه آماده اطلاعات دقیقی در دسترس نیست لکن با توجه به تولید فزاینده این مواد و علاقه افراد به استفاده از غذاهای نیمه آماده و گوشت های بسته بندی شده به خصوص در مسافرت این غذاها میتواند در آینده به عنوان رقیبی جدی به عنوان کالای جایگزین برای گوشت به صورت فله ای آورده شود و تخمین زده میشود که با استفاده از این محصولات مصرف گوشت به صورت فله ای محدود شود.

1-8- اهمیت استراتژیکی کالا در دنیای امروز:

اهمیت پروتئین حیوانی در تغذیه انسان

تهیه مواد غذایی از نظر کمیت و کیفیت ، یکی از مسائل پیچیده و بحرانی کشورهای جهان سوم به شمار می رود. در کشورهایی که مردم تغذیه مناسبی ندارند ، غالباً از نظر قوای فکری و جسمی دچار عوارضی میگردند که هر کدام از این عوارض می تواند به لحاظ اقتصادی، لطمات فراوانی به جامعه وارد آورد. از این رو توجه به سلامتی افراد جامعه ، از وظایف عمده دولت ها به شمار می رود .

" سلامتی کامل بدون مواد غذایی کافی و متعادل امکانپذیر نیست "

پروتئین ها در میان مواد غذایی ، از اهمیت ویژه ای برخوردار هستند . پروتئین از لغت یونانی به معنای برتر اقتباس شده است . اولین بار مولدر هلندی در سال 1837 ، پروتئین ها را کشف کرد . از آن هنگام تاکنون ، روزه روز اهمیت پروتئین ها در جیره غذایی انسان و دام افزوده می شود . پروتئین ها از دو منبع نباتی و حیوانی بدست می آیند . هر یک از انواع پروتئین های نباتی و حیوانی دارای خواص ویژه ای هستند که از لحاظ ساختمان شیمیایی و تناسب اسیدهای آمینه و چگونگی ترکیب با یکدیگر فرق دارند . از این رو غذایی متعادل از ترکیب این دو دسته پروتئین حاصل می شود .

پروتئین های حیوانی به علت داشتن اسید آمینه های ضروری و عوامل محرک رشد ، تأثیر به سزایی در رشد و ترمیم بافت ها و سلامتی افراد دارند . از این رو به آنها پروتئین کامل نیز می گویند . گفتنی است پروتئین حیوانی ، نقش مهم و ارزنده ای در تأمین سلامتی جوامع بشری ایفاء می کند .

مطالعات انجام شده در پاره ای از نقاط جهان نشان می دهد کمبود پروتئین حیوانی در جیره غذایی از نظر فکری و جسمی فرد را ضعیف و رنجور نموده و طول عمر ، قدرت کار و فعالیتش را کاهش می دهد . برخی از مردم هندوستان به علت عقاید مذهبی ، از خوردن گوشت و لبنیات امتناع می کنند و غذای آنها را غالباً مواد گیاهی تشکیل می دهد . در صورتیکه در جیره ی غذایی مردم نقاط دیگری از همین کشور ، گوشت و فرآورده های حیوانی به وفور یافت می شود . مقایسه این دو نشان داده است که گروه دوم قد بلند تر ، ساختمان بدنی قوی و از طول عمر بیشتری نسبت به گروه اول برخوردار هستند که این امر خود از تفاوت وضع تغذیه آنها ناشی می شود بطور کلی ثابت شده است در کشورهایی که مصرف پروتئین بخصوص نوع حیوانی آن در حد کافی است ، متوسط طول عمر بیشتر از حد متعارف است .

مقدار پروتئین مورد نیاز برای تغذیه انسان

مقدار مصرف پروتئین در کشورهای مختلف به شرایط جغرافیایی ، وضع اقتصادی ، عادات غذایی ، فرهنگ ، مذهب ، سن و ... بستگی دارد . ولی بطور کلی هر انسانی برای حفظ سلامتی خود احتیاج به مصرف حداقل پروتئین تعیین شده دارد ، اما میزان احتیاج روزانه بدن افراد به پروتئین به سن ، جنس و وزن افراد بستگی دارد . معمولاً برای بزرگسالان که مرحله رشد را پشت سر نهاده اند ، روزانه مصرف یک گرم پروتئین به ازای هر کیلوگرم از وزن بدن ضروری است . بعنوان مثال یک شخص بالغ دارای وزن 70 کیلوگرم ، می بایستی 70 گرم پروتئین در روز مصرف کند که به نظر بیشتر دانشمندان ، حداقل 25 درصد آن باید از منابع پروتئین حیوانی تأمین شود .

منابع حیوانی درمیان فرآورده های غذایی ، دارای کیفیت پروتئین بهتری از فرآورده های گیاهی هستند ، گرچه میزان پروتئین فرآورده های حیوانی نیز متفاوت است (جدول شماره 1) .

جدول 1- سهم ارزش غذایی پروتئین در برخی فرآورده های دامی

| درصد پروتئین | نوع فرآورده |
|--------------|-------------|
| 26 | گوشت گوسفند |
| 21 | گوشت گاو |
| 18 | گوشت مرغ |
| 22 | ماهی |

سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد میزان مصرف پروتئین مورد نیاز انسان را بطورمتوسط 60-70 گرم در روز توصیه کرده است . حال آنکه حد متوسط مصرف این مواد در کشورهای خاورمیانه 12/2 گرم و در کشورهای پیشرفته 47 گرم است . از این رو ، در بیشتر کشورهای دنیا از جمله ایران مصرف

سرانه پروتئین افراد جامعه به مراتب کمتر از این میزان است . تحقیقات نشان می دهد در بیشتر کشورهای توسعه نیافته و پرجمعیت این رقم به مقادیر بحرانی و نگران کننده نزدیک شده است .

1-9- کشورهای عمده تولید کننده و مصرف کننده:

طی سالهای اخیر واردات گوشت عمدتاً از کشورهای اروپای غربی ، امریکای لاتین و اقیانوسیه صورت گرفته است که در این ارتباط می توان به کشورهای زلاندنو ، استرالیا ، فرانسه ، برزیل و اروگوئه اشاره نمود. این کشورها در شمار تولید کنندگان اصلی مواد پروتئینی میباشند. در حال حاضر با توجه به وضعیت حاکم بر عراق میتوان این کشور را به عنوان یک بازار با کشش خوب در نظر گرفت.

1-10- شرایط صادرات:

شرایط و ضوابط پیچیده ای ندارد و فقط باید تایید بهداشتی کشور مبدا و مقصد را داشته باشد .
عرضه و تقاضای محصولات

با توجه به نیاز داخلی به مصرف گوشت قرمز و گوشت مرغ ماهی صادرات گوشت قرمز و گوشت مرغ و ماهی موضوعیتی نداشته و دولت نیز سیاستی در این زمینه ندارد. البته در آینده و در صورت تحقق برنامه ها و چشم انداز سند بیست ساله توسعه کشور موضوع ارتقاء توان عرضه و تولید بیشتر از نیاز داخلی مد نظر قرار گرفته که در صورت تحقق این هدف کشور دارای توان صادراتی در محصولات یاد شده خواهد بود . در ارتباط با گوشت قرمز و گوشت مرغ و ماهی با توجه به نیاز داخلی صادراتی انجام نمی گیرد و لذا عرضه کل این محصولات شامل تولید داخلی گوشت قرمز و گوشت مرغ و ماهی و مقدار واردات این محصولات می باشد.
در مورد صادرات ماهی اطلاعات مفیدی در پیوست آمده است.

- عرضه محصول در کشور

عرضه گوشت قرمز و گوشت مرغ و ماهی در کشور شامل مجموع تولید داخلی این محصولات بعلاوه مقادیر واردات در هر سال می باشد و با توجه به عدم صادرات گوشت قرمز و گوشت مرغ وضعیت کلی عرضه این محصولات طی سالهای 1375 لغایت 1384 در جدول شماره 6 ارائه گردیده است. در خصوص عرضه و مصرف سرانه ماهی و آمارهای مربوط به آن در فایل پیوست آمده است. با توجه به جدول شماره 6 ملاحظه می شود که عرضه گوشت قرمز در کشور از 789/3 هزار تن 1375 به 864/1 هزار تن در سال 1384 بالغ گردیده است که مبین رشد متوسط 1/6 درصد در سال می باشد. عمده ترین مراکز کشتار و بسته بندی گوشت در کشور شامل مجتمع بسته بندی گوشت زیاران ، مجتمع کشتارگاهی شهرک کرد ، مجتمع کشتارگاهی زابل ، مجتمع کشتارگاهی ایلام، مجتمع کشتارگاهی اقلید فارس و مجتمع کشتارگاهی خورین می باشند.

همچنین عرضه کل گوشت مرغ در کشور با احتساب واردات از 659 هزار تن در سال 1375 به 828 هزار تن در سال 1384 بالغ گردیده است.

همانگونه که از جدول مذکور مشهود است اگرچه روند تولید گوشت قرمز و گوشت مرغ طی دوره مورد بررسی دارای یک روند ملایم فرایند بوده است لیکن در بهترین سالها در حدود 12 کیلوگرم مصرف سرانه را تامین نموده است در صورتیکه چنانچه براساس استاندارد بهداشتی سازمان بهداشت جهانی حداقل 70 گرم پروتئین در روز مد نظر قرار گیرد ملاحظه می شود مصرف سرانه هر ایرانی از گوشت قرمز و گوشت مرغ کمتر از استاندارد تعیین شده می باشد

در جدول شماره 7 تعداد و ظرفیت اسمی و فعلی واحدهای بسته بندی گوشت قرمز در کشور ایراد گردیده است . ملاحظه می شود که در مورد استان تهران با توجه به ظرفیت اسمی سالانه واحدهای بسته بندی گوشت و با فرض تحقق تمام ظرفیت این واحدها تنها 21 درصد از کل گوشت قرمز تولیدی در استان تهران به صورت بسته بندی شده خواهد بود . این آمارها مؤید ضرورت توسعه واحدهای بسته بندی گوشت قرمز و توجیه اقتصادی ایجاد این واحدها با توجه به تقاضای مازاد بر عرضه می باشد .

جدول شماره 6- برآورد مصرف گوشت قرمز و گوشت مرغ در کشور طی سالهای 1375 لغایت 1384
(واحد: هزار تن)

| عرضه کل گوشت مرغ | واردات گوشت مرغ | تولید داخلی گوشت مرغ | عرضه کل گوشت قرمز | واردات گوشت قرمز | تولید داخلی گوشت قرمز | شرح سال |
|---------------------|-----------------------|-------------------------|----------------------|---------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| 659 | 9 | 650 | 789/3 | 84/3 | 705 | 1375 |
| 727 | 15 | 712 | 788 | 47 | 741 | 1376 |
| 732 | 36 | 696 | 834 | 65 | 769 | 1377 |
| 739/3 | 14/3 | 725 | 764 | 26 | 738 | 1378 |
| 105/6 | 22/6 | 803 | 745/3 | 16/3 | 729 | 1379 |
| 910 | - | 910 | 773/2 | 30/2 | 743 | 1380 |
| 987/5 | 7/5 | 980 | 787/8 | 15/8 | 772 | 1381 |
| 1105/2 | 1/2 | 1104 | 796/5 | 34/3 | 762/2 | 1382 |
| 993/3 | 13/6 | 980 | 831/3 | 46 | 785/3 | 1383 |
| 828 | 12 | 816 | 864/1 | 50 | 814/1 | 1384 |
| 2/5 | - | 2/56 | 1/01 | -58/3 | 1/6 | متوسط رشد طی دوره (درصد) |

ماخذ: آمار تولید گوشت از معاونت دام و طیور وزارت جهاد کشاورزی و آمار واردات از گمرک ایران
در سالهای مختلف

میزان صادرات سال 1380

| کد | شرح تعرفه | کشور | مقدار | ارزش ریالی | ارزش دلاری |
|---------|--|--------|----------|-------------|------------|
| ۰۲۰۲,۳۰ | -گوشت حیوانات از نوع گاو ، یخ زده، بصورت بی‌استخوان | برزیل | ۱۲۴۶۸۸۴۹ | ۵۱۸۸۴۰۷۲۷۵۶ | ۲۹۵۶۳۵۷۴ |
| ۰۱۰۵,۱۱ | - سرغ و خروس، از نوع خانگی بوزن ۱۸۵ گرم و کمتر | فرانسه | ۶۶ | ۴۹۹۴۱۹۰ | ۲۸۴۶ |
| ۰۲۰۲,۳۰ | -گوشت حیوانات از نوع گاو ، یخ زده، بصورت بی‌استخوان | فرانسه | ۷۱۵۹۳۴۳ | ۲۸۳۱۹۴۸۶۸۶۰ | ۱۶۱۳۶۴۶۱ |
| ۰۱۰۵,۱۱ | - سرغ و خروس، از نوع خانگی بوزن ۱۸۵ گرم و کمتر | هلند | ۲۳۶۸ | ۵۷۳۸۲۴۷۷۷ | ۳۲۶۹۶۶ |
| ۰۱۰۶,۰۰ | حیوانات زنده ، غیر از موارد زیر: الف - ماهیها و قشر داران ، صدفداران و سایر ایزیان فاقد ستون فقرات، شمارهای ۰۳,۰۱ ، ۰۳,۰۶ یا ۰۳,۰۷ ب - کشت های موجودات نرہ بینی و سایر محصولات شماره ۳۰,۰۲ ؛ و ج - حیوانات شماره ۹۵,۰۸ د- حیوانات زنده شماره های ۰۱,۰۱ ، ۰۱,۰۲ ، ۰۱,۰۳ ، ۰۱,۰۴ و ۰۱,۰۵ | هلند | ۲۰۰ | ۲۶۳۸۴۷۲۱ | ۱۵۰۳۴ |
| | -گوشت حیوانات از نوع گاو ، یخ زده، بصورت بی‌استخوان | هند | ۷۵۱۴۹۹۸ | ۲۱۱۳۲۵۶۹۳۶۶ | ۱۲۰۴۱۳۴۸ |

میزان صادرات سال 1381

| کد | شرح تعرفه | کشور | مقدار | ارزش ریالی | ارزش دلاری |
|---------|---|--------|----------|-------------|------------|
| ۰۲۰۲,۳۰ | -گوشت حیوانات از نوع گاو ، یخ زده، بصورت بی‌استخوان | برزیل | ۱۲۴۶۸۸۴۹ | ۵۱۸۸۴۰۷۲۷۵۶ | ۲۹۵۶۳۵۷۴ |
| ۰۱۰۵,۱۱ | - سرغ و خروس، از نوع خانگی بوزن ۱۸۵ گرم و کمتر | فرانسه | ۶۶ | ۴۹۹۴۱۹۰ | ۲۸۴۶ |
| ۰۲۰۲,۳۰ | -گوشت حیوانات از نوع گاو ، یخ زده، بصورت بی‌استخوان | فرانسه | ۷۱۵۹۳۴۳ | ۲۸۳۱۹۴۸۶۸۶۰ | ۱۶۱۳۶۴۶۱ |

| | | | | | |
|---------|---|-----|---------|-------------|----------|
| | بصورت بی‌استخوان | | | | |
| ۰۱۰۵,۱۱ | - سرغ و خروس، از نوع خانگی بوزن ۱۸۵ گرم و کمتر | هند | ۲۳۶۸ | ۵۷۳۸۲۴۷۷۷ | ۳۲۶۹۶۶ |
| ۰۱۰۶,۰۰ | حیوانات زنده، غیر از موارد زیر: الف - ماهیها و قشر داران، صدفداران و سایر ایزیان فاقد ستون فقرات، شماره‌های ۰۳,۰۱، ۰۳,۰۶، ۰۳,۰۷ یا ۰۳,۰۷ ب - کشت های موجودات نر بینی و سایر محصولات شماره ۳۰,۰۲ ؛ و ج - حیوانات شماره ۹۵,۰۸ د - حیوانات زنده شماره های ۰۱,۰۱، ۰۱,۰۲، ۰۱,۰۳، ۰۱,۰۴ و ۰۱,۰۵ | هند | ۲۰۰ | ۲۶۳۸۴۷۲۱ | ۱۵۰۳۴ |
| | -گوشت حیوانات از نوع گاو، یخ زده، بصورت بی‌استخوان | هند | ۷۵۱۴۹۹۸ | ۲۱۱۳۲۵۶۹۳۶۶ | ۱۲۰۴۱۳۴۸ |

میزان صادرات سال 1382

| کد | شرح تعرفه | کشور | مقدار | ارزش ریالی | ارزش دلاری |
|--------|---|-------------------------|---------|-------------|------------|
| ۱۵۰۲۰۰ | چربی های حیوانات از نوع گاو، گوسفند یا بز، خام یا آب کرده، حتی فشرده شده یا استخراج شده، با کمک حلال‌ها. | استرالیا | ۶۶۷۱۴۷۴ | ۲۸۷۸۰۲۰۵۶۹۴ | ۴E+۰۶ |
| ۰۲۰۲۳۰ | -گوشت حیوانات از نوع گاو، یخ زده، بصورت بی‌استخوان | امارات متحدہ عربی | ۲۰۱۱۰ | ۲۹۸۴۹۷۰۷۷ | ۳۷۶۸۹ |
| ۰۳۰۳۴۲ | - تن زرد پال (Thunuus albacasres) یخ زده، باستثنای فیله ماهی و سایر قسمتهای گوشتی ماهی شماره ۰۳,۰۴ و باستثنای جگر ماهی تخم و منی ماهی | امارات متحدہ عربی | ۱۴۹۹۷۶ | ۱۷۴۰۴۲۸۱۳۹ | ۲۱۹۷۵۱ |
| ۰۳۰۳۴۳ | - لیستائو (listao) یا بونیت (Bonite) با شکم راه راه، یخ زده، باستثنای فیله ماهی و سایر قسمتهای گوشتی ماهی مشمول شماره ۰۳,۰۴ و | امارات متحدہ عربی | ۷۸۹۹۵۰۰ | ۴۵۸۵۱۰۷۴۱۸۸ | ۵۷۸۹۲۷۸ |

| | | | | | |
|--------|--|---------|----------|--------------|----------|
| | باستثنای جگر ماهی ، تخم و منی ماهی | | | | |
| ۰۲۰۲۳۰ | -گوشت حیوانات از نوع گاو ، پیخ زده، بصورت بی‌استخوان | برزیل | ۱۴۳۴۰۸۹۱ | ۱۹۳۴۷۸۵۵۵۹۹۳ | ۲۴۴۲۹۱۰۷ |
| ۰۱۰۲۹۰ | -حیوانات زنده از نوع گاو ، غیر از مولد نژاد خالص | پاکستان | ۳۰۷۲۰ | ۱۹۰۴۶۱۹۲۳ | ۲۴۰۴۸ |
| ۰۱۰۵۱۱ | - مرغ و خروس، از نوع خانگی بوزن ۱۸۵گرم و کمتر | هلند | ۴۲۰۶ | ۵۵۳۶۲۱۲۱۰۸ | ۶۹۹۰۱۷ |

2-1- ظرفیت بهره برداری و روند تولید از 79 تا کنون به تفکیک استانی:

جدول 7- تعداد و ظرفیت اسمی و فعلی صنایع بسته بندی گوشت که کاملاً

فعالند (100%) به تفکیک استان های کشور

| گزارش تعداد واحد و ظرفیت اسمی تولید محصول در استان / شهرستان | | | | کد ISIC |
|--|-----------|-------|-------------------------------|----------|
| تعداد | واحد سنجش | ظرفیت | انجماد و بسته بندی انواع گوشت | 15111210 |
| 2 | تن | 5600 | آذربایجان شرقی | |
| 3 | تن | 1650 | اصفهان | |
| 1 | تن | 500 | بوشهر | |
| 11 | تن | 19872 | تهران | |
| 1 | تن | 250 | خراسان جنوبی | |
| 5 | تن | 11200 | خراسان رضوی | |
| 1 | تن | 20 | خراسان شمالی | |
| 1 | تن | 1350 | سمنان | |
| 2 | تن | 2300 | سیستان و بلوچستان | |
| 4 | تن | 6100 | فارس | |
| 1 | تن | 234 | قزوین | |
| 2 | تن | 4450 | کرمانشاه | |
| 2 | تن | 1550 | کهگیلویه و بویراحمد | |
| 1 | تن | 100 | گلستان | |
| 2 | تن | 2100 | گیلان | |
| 1 | تن | 750 | لرستان | |
| 3 | تن | 4600 | مازندران | |
| 1 | تن | 1200 | مرکزی | |
| 1 | تن | 2200 | هرمزگان | |
| 2 | تن | 6900 | همدان | |
| 2 | تن | 1700 | یزد | |
| 49 | تن | 74626 | جمع واحد سنجش | |

| تعداد | واحدسنجش | ظرفیت | انجمادوبسته بندی مرغ | 15111211 |
|-------|----------|---------|----------------------|----------|
| 2 | تن | 6200 | آذربایجان شرقی | |
| 4 | تن | 8425 | آذربایجان غربی | |
| 1 | تن | 1400 | اردبیل | |
| 8 | تن | 29688 | اصفهان | |
| 1 | تن | 500 | بوشهر | |
| 8 | تن | 21858 | تهران | |
| 2 | تن | 1730 | چهارمحال بختیاری | |
| 1 | تن | 250 | خراسان جنوبی | |
| 9 | تن | 14700 | خراسان رضوی | |
| 1 | تن | 20 | خراسان شمالی | |
| 1 | تن | 1500 | خوزستان | |
| 3 | تن | 19425 | سیستان و بلوچستان | |
| 5 | تن | 63112 | فارس | |
| 1 | تن | 234 | قزوین | |
| 2 | تن | 35000 | قم | |
| 2 | تن | 2500 | کردستان | |
| 4 | تن | 13300 | کرمان | |
| 3 | تن | 19000 | کرمانشاه | |
| 1 | تن | 800 | کهگیلویه و بویراحمد | |
| 1 | تن | 0 | گلستان | |
| 2 | تن | 2500 | گیلان | |
| 4 | تن | 4950 | مازندران | |
| 3 | تن | 7700 | مرکزی | |
| 3 | تن | 5350 | هرمزگان | |
| 2 | تن | 1250 | یزد | |
| 74 | تن | 261392 | جمع واحدسنجش | |
| 1 | قطعه | 1320000 | اصفهان | |
| 1 | قطعه | 1320000 | جمع واحدسنجش | |

| تعداد | واحدسنگش | ظرفیت | بسته بندی گوشت قرمز | 15111221 |
|-------|----------|-------|------------------------|----------|
| 1 | تن | 1500 | آذربایجان شرقی | |
| 2 | تن | 6250 | اردبیل | |
| 2 | تن | 2000 | اصفهان | |
| 1 | تن | 2000 | بوشهر | |
| 3 | تن | 570 | تهران | |
| 1 | تن | 5400 | چهارمحال بختیاری | |
| 2 | تن | 2500 | خراسان رضوی | |
| 2 | تن | 1350 | خوزستان | |
| 2 | تن | 200 | سمنان | |
| 7 | تن | 14925 | سیستان و بلوچستان | |
| 9 | تن | 16475 | فارس | |
| 2 | تن | 22250 | قزوین | |
| 1 | تن | 800 | کهگیلویه و بویراحمد | |
| 3 | تن | 4000 | مازندران | |
| 1 | تن | 200 | مرکزی | |
| 3 | تن | 350 | هرمزگان | |
| 1 | تن | 100 | همدان | |
| 1 | تن | 500 | یزد | |
| 44 | تن | 81370 | جمع واحدسنگش | |
| 1 | تن | 25 | آذربایجان شرقی | |
| 2 | تن | 3600 | آذربایجان غربی | |
| 1 | تن | 3000 | اردبیل | |
| 1 | تن | 100 | اصفهان | |
| 2 | تن | 1850 | تهران | |
| 2 | تن | 8100 | خراسان رضوی | |
| 1 | تن | 6000 | خراسان شمالی | |
| 2 | تن | 500 | خوزستان | |

| | | | |
|----|----|-------|---------------------|
| 1 | تن | 3740 | سمنان |
| 2 | تن | 8200 | فارس |
| 1 | تن | 3500 | کهگیلویه و بویراحمد |
| 1 | تن | 650 | گیلان |
| 1 | تن | 150 | مازندران |
| 1 | تن | 7500 | مرکزی |
| 1 | تن | 90 | همدان |
| 5 | تن | 7000 | یزد |
| 25 | تن | 54005 | جمع واحدسنجش |

مأخذ : اطلاعات متخذه از وزارت صنایع ومعادن

گزارش تعداد واحدوظرفیت اسمی تولید محصول در استان / شهرستان

| تعداد | واحدسنجش | ظرفیت | انجمادوبسته بندی ماهی ومیگو | 15121420 |
|-------|----------|-------|-----------------------------|----------|
| 4 | تن | 765 | اصفهان | |
| 2 | تن | 1500 | بوشهر | |
| 2 | تن | 800 | چهارمحال بختیاری | |
| 1 | تن | 500 | خراسان رضوی | |
| 1 | تن | 480 | خوزستان | |
| 3 | تن | 19600 | سیستان و بلوچستان | |
| 1 | تن | 228 | کرمان | |
| 1 | تن | 300 | کهگیلویه و بویراحمد | |
| 1 | تن | 1600 | مرکزی | |
| 1 | تن | 150 | هرمزگان | |
| 17 | تن | 25923 | جمع واحدسنجش | |
| تعداد | واحدسنجش | ظرفیت | بسته بندی ماهی درخلاء | 15121412 |
| 1 | تن | 2000 | گیلان | |
| 1 | تن | 2000 | جمع واحدسنجش | |

| 15121411 | | | |
|----------|----------|-------|--------------------------------|
| تعداد | واحدسنجش | ظرفیت | عمل اوری وبسته بندی ماهی |
| 1 | تن | 500 | آذربایجان شرقی |
| 1 | تن | 450 | اصفهان |
| 10 | تن | 13850 | بوشهر |
| 3 | تن | 3770 | تهران |
| 1 | تن | 2500 | خراسان رضوی |
| 1 | تن | 3000 | خراسان شمالی |
| 3 | تن | 9300 | خوزستان |
| 7 | تن | 14745 | سیستان و بلوچستان |
| 2 | تن | 1000 | گیلان |
| 6 | تن | 6890 | هرمزگان |
| 1 | تن | 100 | یزد |
| 36 | تن | 56105 | جمع واحدسنجش |
| 15121450 | | | |
| تعداد | واحدسنجش | ظرفیت | فیله ماهی وسایرانواع گوشت ماهی |
| 1 | تن | 1500 | بوشهر |
| 3 | تن | 1050 | گیلان |
| 4 | تن | 2000 | مازندران |
| 8 | تن | 4550 | جمع واحدسنجش |

2-2- وضعیت طرحهای جدید و توسعه ای و در دست اجرا همراه درصد پیشرفت:

جدول 8- تعداد و ظرفیت اسمی و فعلی صنایع بسته بندی گوشت که پیشرفت فیزیکی کمتر از 40% دارند به تفکیک استان های کشور

| گزارش تعداد واحد و ظرفیت اسمی تولید محصول در استان / شهرستان | | | |
|--|----------|-------|------------------------------|
| تعداد | واحدسنجش | ظرفیت | انجماد وبسته بندی انواع گوشت |
| 15111210 | | | |
| 2 | تن | 1600 | آذربایجان شرقی |
| 3 | تن | 4520 | اصفهان |
| 2 | تن | 1725 | تهران |

| | | | |
|---------------------------------------|----------|---------|---------------------|
| 2 | تن | 7000 | خراسان رضوی |
| 3 | تن | 7900 | سیستان و بلوچستان |
| 4 | تن | 7000 | فارس |
| 2 | تن | 20500 | قم |
| 1 | تن | 13200 | کرمانشاه |
| 4 | تن | 2950 | گیلان |
| 7 | تن | 33603 | مازندران |
| 3 | تن | 1750 | یزد |
| 33 | تن | 101748 | جمع واحدسنجش |
| 15121420 انجمادوبسته بندی ماهی و میگو | | | |
| تعداد | واحدسنجش | ظرفیت | |
| 1 | تن | 150 | خراسان رضوی |
| 1 | تن | 300 | مازندران |
| 2 | تن | 450 | جمع واحدسنجش |
| 15111211 انجمادوبسته بندی مرغ | | | |
| 2 | تن | 11002 | آذربایجان شرقی |
| 2 | تن | 9000 | آذربایجان غربی |
| 4 | تن | 4900 | تهران |
| 1 | تن | 1000 | خراسان رضوی |
| 1 | تن | 1800 | زنجان |
| 1 | تن | 700 | سمنان |
| 1 | تن | 1000 | فارس |
| 4 | تن | 10400 | قم |
| 1 | تن | 3024 | کهگیلویه و بویراحمد |
| 1 | تن | 300 | گیلان |
| 4 | تن | 5882 | مازندران |
| 1 | تن | 400 | یزد |
| 23 | تن | 49408 | جمع واحدسنجش |
| 1 | قطعه | 4800000 | اصفهان |
| 1 | قطعه | 4800000 | جمع واحدسنجش |

| | | | |
|-----------------------------------|----------|-------|----------------|
| 15111221 بسته بندی گوشت قرمز | | | |
| تعداد | واحدسنجش | ظرفیت | |
| 1 | تن | 500 | آذربایجان شرقی |
| 1 | تن | 1500 | اصفهان |
| 4 | تن | 5480 | تهران |
| 2 | تن | 1300 | خراسان رضوی |
| 1 | تن | 1800 | زنجان |
| 2 | تن | 900 | فارس |
| 1 | تن | 5000 | قزوین |
| 3 | تن | 3700 | قم |
| 3 | تن | 8500 | یزد |
| 18 | تن | 28680 | جمع واحدسنجش |
| 15111220 بسته بندی گوشت ومرغ | | | |
| | واحدسنجش | ظرفیت | |
| 1 | تن | 300 | آذربایجان شرقی |
| 1 | تن | 1500 | آذربایجان غربی |
| 1 | تن | 1200 | اصفهان |
| 1 | تن | 6000 | خوزستان |
| 2 | تن | 4450 | سمنان |
| 3 | تن | 3400 | فارس |
| 1 | تن | 600 | قم |
| 2 | تن | 2700 | گیلان |
| 12 | تن | 20150 | جمع واحدسنجش |
| 15121412 بسته بندی ماهی درخلاء | | | |
| | واحدسنجش | ظرفیت | |
| 1 | تن | 50 | خراسان رضوی |
| 1 | تن | 900 | هرمزگان |
| 2 | تن | 950 | جمع واحدسنجش |
| 15121411 عمل اوری وبسته بندی ماهی | | | |
| | واحدسنجش | ظرفیت | |
| 1 | تن | 2000 | بوشهر |
| 2 | تن | 1025 | تهران |
| 3 | تن | 550 | قم |

| | | | |
|----------|----------|-------|--------------------------------|
| 9 | تن | 8225 | هرمزگان |
| 15 | تن | 11800 | جمع واحدسنجش |
| تعداد | واحدسنجش | ظرفیت | فیله ماهی وسایرانواع گوشت ماهی |
| 1 | تن | 500 | بوشهر |
| 2 | تن | 1050 | خراسان رضوی |
| 3 | تن | 1550 | جمع واحدسنجش |
| 15121450 | | | |

جدول 9- تعداد و ظرفیت اسمی و فعلی صنایع بسته بندی گوشت که پیشرفت فیزیکی بین 40% تا 99% دارند به تفکیک استان های کشور

| | | | |
|----------|----------|-------|-----------------------------|
| تعداد | واحدسنجش | ظرفیت | انجمادوبسته بندی انواع گوشت |
| 11 | تن | 40200 | آذربایجان شرقی |
| 3 | تن | 6775 | آذربایجان غربی |
| 1 | تن | 825 | اردبیل |
| 11 | تن | 27400 | اصفهان |
| 1 | تن | 200 | ایلام |
| 2 | تن | 1110 | بوشهر |
| 38 | تن | 64872 | تهران |
| 4 | تن | 8500 | خراسان جنوبی |
| 26 | تن | 82500 | خراسان رضوی |
| 7 | تن | 9550 | خوزستان |
| 2 | تن | 472 | زنجان |
| 8 | تن | 45250 | سمنان |
| 3 | تن | 6500 | سیستان و بلوچستان |
| 14 | تن | 31000 | فارس |
| 2 | تن | 10500 | قزوین |
| 1 | تن | 200 | قم |
| 1 | تن | 2000 | کردستان |
| 15111210 | | | |

| | | | |
|-----|----|--------|---------------------|
| 7 | تن | 14750 | کرمان |
| 1 | تن | 5000 | کهکیلویه و بویراحمد |
| 5 | تن | 8100 | گلستان |
| 5 | تن | 6350 | گیلان |
| 3 | تن | 3100 | لرستان |
| 11 | تن | 36650 | مازندران |
| 18 | تن | 28418 | مرکزی |
| 3 | تن | 2600 | هرمزگان |
| 3 | تن | 25700 | همدان |
| 3 | تن | 2900 | یزد |
| 194 | تن | 471422 | جمع واحدسنجش |

| تعداد | واحدسنجش | ظرفیت | انجمادوبسته بندی ماهی و میگو | 15121420 |
|-------|----------|-------|------------------------------|----------|
| 4 | تن | 2070 | آذربایجان شرقی | |
| 2 | تن | 1600 | آذربایجان غربی | |
| 6 | تن | 5750 | اصفهان | |
| 26 | تن | 31650 | تهران | |
| 7 | تن | 4350 | خراسان رضوی | |
| 3 | تن | 2520 | خوزستان | |
| 1 | تن | 365 | زنجان | |
| 2 | تن | 2000 | سمنان | |
| 1 | تن | 2000 | سیستان و بلوچستان | |
| 3 | تن | 850 | فارس | |
| 1 | تن | 1000 | قزوین | |
| 6 | تن | 1445 | کرمان | |
| 2 | تن | 1850 | کهکیلویه و بویراحمد | |
| 1 | تن | 1900 | گلستان | |
| 3 | تن | 1650 | گیلان | |
| 2 | تن | 3500 | لرستان | |
| 3 | تن | 900 | مازندران | |

| | | | |
|-----|----|-------|--------------|
| 14 | تن | 5670 | مرکزی |
| 3 | تن | 750 | همدان |
| 11 | تن | 4850 | یزد |
| 101 | تن | 76670 | جمع واحدسنجش |

| تعداد | واحدسنجش | ظرفیت | انجمادوبسته بندی مرغ | 15111211 |
|-------|----------|--------|----------------------|----------|
| 12 | تن | 170700 | آذربایجان شرقی | |
| 13 | تن | 73825 | آذربایجان غربی | |
| 3 | تن | 3000 | اردبیل | |
| 14 | تن | 36400 | اصفهان | |
| 8 | تن | 6630 | بوشهر | |
| 174 | تن | 295195 | تهران | |
| 1 | تن | 3000 | خراسان جنوبی | |
| 21 | تن | 69710 | خراسان رضوی | |
| 8 | تن | 5900 | خوزستان | |
| 5 | تن | 21850 | سمنان | |
| 1 | تن | 3000 | سیستان و بلوچستان | |
| 9 | تن | 108195 | فارس | |
| 6 | تن | 50900 | قزوین | |
| 2 | تن | 2000 | قم | |
| 2 | تن | 21000 | کردستان | |
| 5 | تن | 2400 | کرمان | |
| 3 | تن | 7500 | کرمانشاه | |
| 4 | تن | 14748 | کهگیلویه و بویراحمد | |
| 3 | تن | 9540 | گلستان | |
| 8 | تن | 6275 | گیلان | |
| 2 | تن | 21200 | لرستان | |
| 41 | تن | 120330 | مازندران | |
| 22 | تن | 56590 | مرکزی | |
| 9 | تن | 14100 | هرمزگان | |

| | | | |
|----------|-------|---------|---------------------|
| 12 | تن | 4800 | یزد |
| 388 | تن | 1128788 | جمع واحدسنجش |
| 15111221 | تعداد | ظرفیت | بسته بندی گوشت قرمز |
| 12 | تن | 9100 | آذربایجان شرقی |
| 19 | تن | 178580 | آذربایجان غربی |
| 6 | تن | 4650 | اردبیل |
| 2 | تن | 25500 | اصفهان |
| 4 | تن | 1190 | بوشهر |
| 186 | تن | 353160 | تهران |
| 2 | تن | 3600 | خراسان جنوبی |
| 6 | تن | 10600 | خراسان رضوی |
| 14 | تن | 18150 | خوزستان |
| 3 | تن | 10360 | زنجان |
| 3 | تن | 3640 | سمنان |
| 8 | تن | 21000 | سیستان و بلوچستان |
| 30 | تن | 72875 | فارس |
| 5 | تن | 44225 | قزوین |
| 2 | تن | 2500 | قم |
| 2 | تن | 7650 | کردستان |
| 2 | تن | 1700 | کرمانشاه |
| 4 | تن | 4600 | کهگیلویه و بویراحمد |
| 4 | تن | 1650 | گلستان |
| 4 | تن | 6950 | گیلان |
| 7 | تن | 26161 | لرستان |
| 18 | تن | 17150 | مازندران |
| 9 | تن | 42500 | مرکزی |
| 3 | تن | 1800 | هرمزگان |
| 10 | تن | 11850 | همدان |
| 8 | تن | 3000 | یزد |

| تعداد | واحدسنگش | ظرفیت | بسته بندی گوشت ومرغ | جمع واحدسنگش |
|-------|----------|---------|---------------------|--------------|
| 373 | تن | 884141 | | |
| | | | 15111220 | |
| 8 | تن | 18800 | آذربایجان شرقی | |
| 8 | تن | 11620 | آذربایجان غربی | |
| 2 | تن | 5675 | اردبیل | |
| 2 | تن | 2200 | اصفهان | |
| 2 | تن | 2300 | ایلام | |
| 5 | تن | 4500 | بوشهر | |
| 20 | تن | 32250 | تهران | |
| 1 | تن | 2000 | خراسان جنوبی | |
| 2 | تن | 2300 | خراسان رضوی | |
| 4 | تن | 5660 | زنجان | |
| 6 | تن | 11360 | سمنان | |
| 4 | تن | 21000 | سیستان و بلوچستان | |
| 12 | تن | 23170 | فارس | |
| 10 | تن | 46000 | قزوین | |
| 4 | تن | 1370 | قم | |
| 2 | تن | 16800 | کردستان | |
| 1 | تن | 2000 | کرمان | |
| 2 | تن | 1400 | کهگیلویه و بویراحمد | |
| 2 | تن | 750 | گلستان | |
| 6 | تن | 17875 | گیلان | |
| 15 | تن | 13440 | مازندران | |
| 19 | تن | 81852 | مرکزی | |
| 3 | تن | 7800 | هرمزگان | |
| 12 | تن | 11720 | همدان | |
| 152 | تن | 343842 | جمع واحدسنگش | |
| 1 | قطعه | 4000000 | سمنان | |
| 1 | قطعه | 2244000 | مازندران | |

| تعداد | واحدسنجش | ظرفیت | بسته بندی ماهی درخلاء | 15121412 |
|-------|----------|---------|--------------------------|----------|
| 2 | قطعه | 6244000 | جمع واحدسنجش | |
| 71 | تن | 69486 | تهران | |
| 1 | تن | 300 | خوزستان | |
| 1 | تن | 1000 | فارس | |
| 1 | تن | 600 | کردستان | |
| 3 | تن | 1912 | گیلان | |
| 7 | تن | 6200 | مازندران | |
| 3 | تن | 1400 | مرکزی | |
| 1 | تن | 200 | همدان | |
| 88 | تن | 81098 | جمع واحدسنجش | |
| تعداد | واحدسنجش | ظرفیت | عمل اوری وبسته بندی ماهی | 15121411 |
| 1 | تن | 540 | آذربایجان شرقی | |
| 7 | تن | 6200 | آذربایجان غربی | |
| 1 | تن | 300 | اردبیل | |
| 2 | تن | 1000 | اصفهان | |
| 4 | تن | 3950 | بوشهر | |
| 25 | تن | 31450 | تهران | |
| 1 | تن | 1000 | خراسان جنوبی | |
| 3 | تن | 4050 | خراسان رضوی | |
| 6 | تن | 4300 | خوزستان | |
| 1 | تن | 1500 | سمنان | |
| 18 | تن | 29050 | سیستان و بلوچستان | |
| 2 | تن | 1300 | فارس | |
| 1 | تن | 4000 | قزوین | |
| 3 | تن | 3500 | کرمانشاه | |
| 2 | تن | 950 | کهگیلویه و بویراحمد | |
| 3 | تن | 600 | گلستان | |
| 3 | تن | 400 | گیلان | |

| | | | |
|----------|----------|--------|--------------------------------|
| 17 | تن | 13490 | مازندران |
| 3 | تن | 3600 | مرکزی |
| 9 | تن | 7150 | هرمزگان |
| 3 | تن | 1520 | همدان |
| 1 | تن | 600 | یزد |
| 116 | تن | 120450 | جمع واحدسنجش |
| 15121450 | | | |
| تعداد | واحدسنجش | ظرفیت | فیله ماهی وسایرانواع گوشت ماهی |
| 1 | تن | 500 | بوشهر |
| 8 | تن | 12900 | تهران |
| 1 | تن | 1000 | خراسان جنوبی |
| 2 | تن | 1450 | خوزستان |
| 1 | تن | 500 | سمنان |
| 2 | تن | 4200 | سیستان و بلوچستان |
| 3 | تن | 2120 | فارس |
| 2 | تن | 2200 | قزوین |
| 1 | تن | 900 | گلستان |
| 1 | تن | 100 | گیلان |
| 4 | تن | 2360 | مازندران |
| 3 | تن | 4350 | هرمزگان |
| 29 | تن | 32580 | جمع واحدسنجش |

نام کشور وشرکتهای تولید کننده ماشین آلات:

انتخاب فروشنده یا سازنده ماشین آلات

انتخاب فروشنده یا سازنده ماشین آلات براساس دو پارامتر صورت می گیرد.

1- مشخصات فنی یا تجهیزات بکار رفته در ساخت ماشین آلات و بطور کلی درجه اهمیت و کیفیت ماشین آلات صورت می گیرد . بطور مثال سازنده ماشین آلات در صورتیکه خارجی

انتخاب شود نوع سازنده و کشور سازنده و قطعات مورد استفاده با یکدیگر مقایسه می شوند و برتری سازنده از لحاظ مشخصات فنی مشخص می شود.

2- دومین عامل بعد از بررسیهای فنی و کیفیت ماشین آلات پارامتر قیمت فروش ماشین آلات می باشد که در اینجا در صورتیکه از دو یا چند شرکت در شرایط یکسان و انتخاب مشخصات فنی یکسان استعلام گرفته شود و پیشنهاد قیمتها نتیجه نهایی را مشخص می نماید و الویت انتخاب با پیشنهادی است که دارای قیمت کمتری است

به عنوان نمونه در خصوص انتخاب ماشین آلات از 2 شرکت ایران سور و شرکت وحید (سابکول) استعلام شده است . (در انتهای این فصل نام و مشخصات شرکت های مرتبط بیشتری در این زمینه آمده است.)

به لحاظ مشخصات فنی و تجهیزات انتخابی سعی شده است بطور یکسان از شرکتهای بالا استعلام گرفته شود و تضمین ساخت و گارانتی تجهیزات بعهد سازندگان می باشد و مدت 6 ماه پس از نصب و راه اندازی گارانتی کلیه لوازم و دستگاهها بعهد سازنده ماشین آلات و دستگاهها می باشد. جدول پیشنهاد قیمت سازندگان یا فروشندگان ماشین آلات به شرح ذیل می باشد:

جدول 6- پیشنهاد مالی فروشندگان ماشین آلات

| نام شرکت | قیمت ماشین آلات (ریال) |
|-------------------|------------------------|
| ایران سور | 23000000000 |
| شرکت وحید(سابکول) | 0000001840 |

پیشنهاد قیمتهای دو شرکت ایران سور و شرکت وحید (سابکول) با شرایط ذیل بررسی می شود :
قیمتهای پیشنهادی شرکت وحید بدون زیرساخت (فونداسیون) و عایق بدنه از نوع سنگ حدوداً 20% کمتر از شرکت ایران سور ارائه شده است و در صورتیکه جهت استفاده از یک زیر ساخت (بتن مسلح به ضخامت حدود 15 سانت) برای سردخانه ها استفاده شود حدوداً 10 تا 15 درصد به پیشنهاد قیمت شرکت وحید اضافه خواهد شد . با وجود این شرایط اختلاف قیمت پیشنهادی دو شرکت حدوداً 5 تا 10 درصد خواهد بود.

در نتیجه قیمت پیشنهادی شرکت وحید کمتر از شرکت ایران سور می باشد در این صورت شرکت وحید بعنوان سازنده ماشین آلات انتخاب می شود .

نام و مشخصات شرکت های سازنده :

سردخانه و تونل انجماد:

داخلی:

1- شرکت تولیدی تدارک بوردت. تلفن: 02614703341, 09121499968, 09121207611

www.tadarok-broodat.com

کارخانه: کیلومتر 55 توبان تهران قزوین.

2- گروه حرارت صنعتی ایران. تلفن 0218845007

تهران مفتاح شمالی چهارراه زهره پ 4

3- شرکت فرا سرد. تلفن 02166903810 - 02166903811 - 02166900533

تهران خ توحید خ پرچم پ 119

WWW.FARASARDCO.COM

نماینده خارجی :

1- پارت سپهر اسیا نماینده RASSO.NL تلفن 02122715512

تهران تجریش خ ثبت پ 11 www.pas-refrigerstion.com

2- سرما سازان اندیشه تلفن 02166935039 & 09121149615

تهران جمال زاده شمالی بعد از چهارراه نصرت پ 115 واحد 9

فروش کلیه تاسیسات از خط تولید تابسته بندی:

1- روله ایران. نماینده المان تلفن 02122277255

تهران میرداماد خ اطلسی پ 5 واحد 14 www.ruleh-iran.com

فروش کلیه تجهیزات بسته بندی:

1- شرکت صنایع بسته بندی شادمهر تلفن 02188532166

تهران م آرژانتین خ احمد قیصر پ 65 واحد 1 WWW.SHADMEHR.COM

2- شرکت گشتا صنعت خراسان تلفن 05116513720 & 0915110918

مشهد کیلومتر 5 جاده آسیایی

خ شاران کوچه اول قطعه 2 WWW.GASHTA SANAT MASHHAD.COM

2-3- روند واردات محصول از آغاز برنامه سوم توسعه (چقدر از کجا):

در ارتباط با مصرف گوشت قرمز و گوشت مرغ و ماهی طی سالهای اخیر سیاست دولت کاستن از واردات در جهت حمایت از دامپروری و پرورش ماهی کشور و نیل به خودکفایی در مصرف گوشت قرمز و مرغ ماهی بوده است لیکن در هر سال و حسب ضرورت و نیاز بازار مصرف به منظور تأمین گوشت مورد تقاضا و کنترل قیمت اقدام به واردات نموده است. روند واردات طی دوره 5 ساله 1379 لغایت 1384 در جدول شماره 8 آورده شده است.

جدول 8- میزان و ارزش واردات گوشت قرمز طی سالهای 1379 لغایت 1384

| ارزش واردات (میلیون ریال) | قیمت وارداتی هر تن گوشت قرمز | میزان واردات (هزار تن) | شرح |
|------------------------------|---------------------------------|------------------------|------|
| | | | سال |
| 45787 | 2809 | 16/3 | 1379 |
| 113057 | 3743 | 30/2 | 1380 |
| 203962 | 12908 | 15/8 | 1381 |
| 463123 | 13502 | 34/3 | 1382 |
| 761912 | 16563 | 46 | 1383 |
| 97823 | 19782 | 52 | 1384 |

مأخذ: گمرک 01020 ایران، اداره کل خدمات ماشینی آمار صادرات و واردات

ریز این آمار در پیوست آمده است

همانگونه که از جدول مذکور ملاحظه می شود واردات کشور از گوشت طی سالهای مورد بررسی از یک روند مشخصی تبعیت نکرده و به نظر می رسد سالانه براساس نیاز داخلی و هدف کنترل قیمت گوشت مجوز واردات صادر گردیده است. عمده واردات گوشت قرمز از کشور در برزیل و فرانسه تأمین گردیده است. ضمن اینکه برای واردات در هر سال با توجه به شرایط ممکن است قوانینی بگذارند و در حال حاضر مسئله خاصی در این رابطه وجود ندارد.

به استناد قانون برنامه چهارم توسعه اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی دولت موظف گردیده است که در راستای برنامه خودکفایی کشور در تولید گوشت سالانه تسهیلات لازم را در جهت سرمایه در گردش در اختیار تولیدکنندگان قرار دهد و در همین راستا به منظور حمایت از تولیدکنندگان دام و طیور واردات گوشت قرمز و گوشت سفید در سال 1385 توسط سازمانهای دولتی ممنوع گردیده است در تعیین میزان واردات گوشت، عموماً حداقل مصرف سرانه گوشت و مقدار جمعیت کشور ملاک قرار می گیرد.

طی سالهای اخیر واردات گوشت عمدتاً از کشورهای اروپای غربی ، امریکای لاتین و اقیانوسیه صورت گرفته است که در این ارتباط می توان به کشورهای زلاندنو ، استرالیا ، فرانسه ، برزیل و اروگوئه اشاره نمود.

قیمت عمده فروشی ماهی در استانهای شمال در سالهای مختلف

ارقام : ریال

| 1382 | 1381 | 1380 | 1379 | شرح |
|-------|-------|-------|-------|------------|
| 28228 | 27702 | 21944 | 20848 | سفید |
| 16531 | 14280 | 17066 | 15501 | کفال |
| 15449 | 13730 | 13228 | 9506 | کپوردریایی |
| 6290 | 6699 | 4226 | 4136 | سیم |
| 21059 | 22301 | 18548 | 17575 | سوف |
| 13673 | 13574 | 11360 | 12397 | کلمه |
| 5172 | 4886 | 4235 | 5010 | شک ماهی |
| 1345 | 1612 | 4126 | 1433 | کیلکا |
| 14905 | 15185 | 13528 | 13675 | اردک ماهی |

قیمت عمده فروشی ماهی در استانهای ساحلی جنوب کشور

| 1382 | 1381 | 1380 | 1379 | 1378 | شرح |
|-------|-------|-------|-------|-------|----------|
| 17884 | 16273 | 16327 | 14176 | 12807 | راشگو |
| 16637 | 16430 | 13871 | 11274 | 10757 | شوریده |
| 38041 | 38553 | 25485 | 24425 | 19117 | حلواسفید |
| 17874 | 17242 | 13602 | 12347 | 11661 | شیر |
| 14649 | 14540 | 9756 | 8769 | 8147 | قباد |
| 12220 | 11825 | 10811 | 9093 | 7614 | سنگسر |
| 12674 | 11989 | 9304 | 8903 | 7833 | سرخو |

| | | | | | |
|-------|-------|-------|-------|------|----------|
| 12582 | 12607 | 10047 | 9186 | 8316 | میش |
| 15945 | 14592 | 11518 | 10758 | 8437 | هامور |
| 7977 | 7743 | 8623 | 6853 | 6258 | کفشک |
| 11538 | 11833 | 10878 | 8204 | 8906 | حلواسیاه |
| 7345 | 6650 | 6327 | 6170 | 3916 | هوور |
| 4570 | 4541 | 4635 | 3522 | 4147 | زرده |
| 1822 | 1964 | 3367 | 1834 | 2141 | ساردین |
| 5370 | 4100 | 4082 | 4235 | 4195 | سلیمانی |
| 4238 | 4484 | 3118 | 3125 | 2662 | گالیت |

ارقام : ریال

| 1382 | 1381 | 1380 | 1379 | 1378 | شرح |
|-------|-------|-------|-------|-------|------------|
| 28228 | 27702 | 21944 | 20848 | 23081 | سفید |
| 16531 | 14280 | 17066 | 15501 | 14727 | کفال |
| 15449 | 13730 | 13228 | 9506 | 8603 | کپوردریایی |
| 6290 | 6699 | 4226 | 4136 | 5098 | سیم |
| 21059 | 22301 | 18548 | 17575 | 18545 | سوف |
| 13673 | 13574 | 11360 | 12397 | 12139 | کلمه |
| 5172 | 4886 | 4235 | 5010 | 4200 | شک ماهی |
| 1345 | 1612 | 4126 | 1433 | 1356 | کیلکا |
| 14905 | 15185 | 13528 | 13675 | 13523 | اردک ماهی |

ارقام : ريال

| 1382 | 1381 | 1380 | 1379 | 1378 | شرح |
|-------|-------|-------|------|------|------------|
| 9770 | 10760 | 7214 | 6378 | 5455 | کپورپرورشی |
| 7476 | 7767 | 6226 | 6370 | 5141 | فیتوفاک |
| 14533 | 14937 | 10211 | 9571 | 9004 | آمور |
| 7719 | | | | | سرگنده |

قیمت جهانی ماهی :

| ORIGIN | PRICE REFERENCE & MARKET AREA | INDICATIVE PRICE in US\$/KG | PRODUCT FROM & GRADING | FISH SPECIES TRADE NAMES |
|----------|-------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|--------------------------|
| نروژ | عمده فروشی مقدماتی بوستون آمریکا | NQ | فله - IQF - هر قطعه ۴ اونس | ATLANTIC SALMON |
| بریتانیا | عمده فروشی بریتانیا | NQ | کامل | |
| شیلی | عمده فروشی مقدماتی بوستون آمریکا | £ oz/pc | portions, | |

۴,۰۰ - ۴,۳۰

| | | | | |
|-----------|----------------------------------|--|--|---|
| | | $/lb =$ $6-8 \text{ oz/pc}$ $4,40 -$ $4,50 /lb =$ | | سالمون آتلانتیک |
| شیلی | عمده فروشی توکیو - ژاپن | $5,09 - 5,26 +$ $5,52 - 5,70 -$ $5,70 - 5,88 -$ | سرزده و برانشی زده $2 - 4 \text{ lb/pc}$ $4 - 6 \text{ lb/pc}$ $6 - 9 \text{ lb/pc}$ | RAINBOW TROUT قرزل آلابی رنگین کمان |
| آمریکا | | $1,35 /lb =$ | | فیله - بلوک |
| چین / کره | CFR f بوستون، آمریکا | $0,98 - 1,03$ $/lb =$ | | فیله - بلوک |
| | | $2-8 \text{ oz/pc}$ $1,70 /lb$ $=$ 8 oz/pc and up $1,85 /lb$ $=$ | Fillet, 1 ^o lb, shatter pack | |
| | | $4-6 \text{ oz/pc}$ $1,10 - 1,20$ $/lb -$ $6-8 \text{ oz/pc}$ $1,08 - 1,10$ $/lb =$ 8 oz/pc and up $1,10 -$ $1,20 /lb +$ | فیله شده - بدون استخوان - IQF $1-2 \text{ oz/pc}$ $2-4 \text{ oz/pc}$ $1,00 - 1,10 /lb -$ | ALASKA POLLACK پولاک آلاسکا |
| چین | عمده فروشی مقدماتی بوستون آمریکا | $1,40 - 1,55 /lb$ $=$ $0,83 - 0,85$ $/lb =$ | | فیله شده - پوست کنی عمیق چرخ کرده |
| | | $2,10 - 2,25$ $/lb =$ $2,40 - 2,55$ $/lb =$ | | فیله شده - بلوک |
| کانادا | CFR f بوستون، آمریکا | | | |
| | | $3,50 /lb =$ $4,00 -$ $4,15 /lb =$ | فیله شده - بسته بندی تک تک - منجمد $3 - 6 \text{ oz/pc}$ فیله شده - دم $3 - 8 \text{ oz/pc}$ راسته | COD کد |
| نروژ | عمده فروشی مقدماتی بوستون آمریکا | | | |

| | | | | |
|----------------|----------------------------------|--|--------------------------------|---|
| ايسلند | | ۸ - ۱۲ oz/pc ۲,۹۵ /lb = | فيله شده - FAS, b/ | |
| | | ۱۲ - ۱۵ oz/pc ۳,۱۵ /lb = | ۵ - ۸ oz/pc | NQ |
| چين | | ۸-۱۲ oz/pc ۲,۹۵/lb = ۱۲ oz/pc and up ۳,۰۰ /lb = | | فيله شده - IQF |
| اروپا / كانادا | CFR بوستون، آمريكا | ۲,۰۵ - ۲,۱۰ /lb = | | فيله شده - بلوك |
| | | ۲,۳۵ - ۲,۴۵ /lb = | single frozen | فيله شده - بلوك |
| چين | عمده فروشي مقدماتي بوستون آمريكا | ۱۲ oz/pc and up ۲,۷۵ - ۲,۸۵ /lb = Loins, ۴-۶ oz/pc ۲,۸۵ - ۳,۰۵ /lb = | ۴-۶ oz/pc ۲,۶۰ - ۲,۸۰ /lb = | Haddock |
| | | ۸-۱۲ oz/pc ۲,۷۵ - ۲,۸۵ /lb = | ۲,۷۵ - ۲,۸۵ /lb = | |
| Mumbai, هند | CFR كره | ۳۰۰/۵۰۰ gr/pc ۱,۲۵ = ۵۰۰/۷۰۰ gr/pc ۱,۴۰ = ۱۰۰۰ gr/pc and up ۱,۵۵ = | ۱۰۰/۲۰۰ gr/pc ۰,۶۵ = | كامل - كرد |
| | | ۲۰۰/۳۰۰ gr/pc ۰,۹۰ = | | REEF COD |
| چين | عمده فروشي مقدماتي بوستون آمريكا | ۴ oz/pc ۳,۰۰ - ۳,۱۰ /lb = | ۲ oz/pc | فيله شده - بسته بندي واحدي ۲,۳۰ - ۲,۴۵ /lb = |
| | | | | FLOUNDER R كفشك |

| | | | | | |
|--------------|---------------------------------------|--|-------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| | | 5 oz/pc $3,35 / \text{lb} =$ | 3 oz/pc | $2,85 - 2,95 / \text{lb} =$ | |
| | CFR بوستون، آمريکا | $1,95 / \text{lb} =$ | | | فيله شده - بلوك |
| كانادا | عمده فروشى مقدماتى بوستون - آمريکا | $4-8 \text{ oz/pc}$ $3,55$ $/ \text{lb} =$ | | | فيله شده - IQF |
| | | $8-16 \text{ oz/pc}$ $3,85 / \text{lb} =$ | | | |
| | | | | | سرزده و برانشي زده - با پوست - IQF |
| Veraval, هند | | $200/250$ gr/pc $1,70 =$ $300/400$ gr/pc $2,15 =$ | $50/100 \text{ gr/pc}$ | $0,80 =$ | TONGUE SOLE |
| | | $100/150 \text{ gr/pc}$ $2,15 =$ | $100/150 \text{ gr/pc}$ | $1,10 =$ | |
| بنگلادش | CFR چين | $300/400$ gr/pc $1,90 =$ $400/500$ gr/pc $2,05 =$ 500 gr/pc and up $2,20 =$ | $50/100 \text{ gr/pc}$ | $0,90 =$ | TONGUE SOLE |
| | | $100/150 \text{ gr/pc}$ $2,05 =$ $200/300 \text{ gr/pc}$ $1,50 =$ | $100/150 \text{ gr/pc}$ | $1,15 =$ | |
| هند | پاي انبار نيويورک ايالات متحده آمريکا | 5 oz/pc $4,00 / \text{lb}$ $=$ 6 oz/pc $4,10 / \text{lb}$ $=$ 9 oz/pc $3,80 / \text{lb}$ $=$ | 3 oz/pc | $3,10 / \text{lb} =$ | SOLE سول |
| | | 4 oz/pc $3,00 / \text{lb}$ $+$ | 4 oz/pc | $3,75 / \text{lb} =$ | |
| چين | | | | | فيله شده |

| | | | | |
|------------|--|---|--|-----------------------|
| | | \circ oz/pc $3,10 /lb$ $=$ | 3 oz/pc $2,70 /lb +$ | |
| kochi, هند | CFR بلژیک | $100/20$ gr/pc $1,10$ $-$ $200/300$ gr/pc $1,80$ | $50/100$ gr/pc $0,70 /lb -$ | کامل - گرد |
| بنگلادش | CFR چین | $300/400$ gr/pc $1,70 =$ $400/500$ gr/pc $1,90 =$ 500 gr/pc and up $2,10 =$ | $50/100$ gr/pc $0,80 =$ $100/200$ gr/pc $1,10 =$ | کامل - بلوک |
| هند | پای انبار نیویورک ایالات متحده آمریکا | $16 - 20$ oz/pc $8,25 /lb =$ $20 - 24$ oz/pc $8,10 /lb =$ | $12 - 16$ oz/pc $6,45 /lb =$ $14 - 16$ oz/pc $7,95 /lb =$ | کامل DOVER SOLE |
| آرژانتین | FOB برای آرژانتین | $100/300$ gr/pc and up $1,10 =$ $300/500$ gr/pc $1,50 =$ | شکم خالی - برانشی زده ، تخلیه شکم | HAKE هیک |
| | FOB برای اسپانیا | $800 - 1200$ gr/pc $1,68 =$ | انجماد روی عرشه | |
| اروگونه | FOB برای ایالات متحده آمریکا FOB برای اروپا | $1,85 - 1,90 =$ $2,30 =$ | IQF فیله شده - بدون پوست - با کمی استخوان بی پوست با کمی استخوان | |
| آرژانتین | FOB برای آرژانتین | s/off, | فیله شده- انجماد در خشکی | |

| | | | | |
|----------|-------------------|--|--|--|
| | | defatted ۳,۱۲ = | | |
| | | Cuts, ۱,۸۷ = | | بی پوست با کمی استخوان |
| پرو | FOB پرو | ۱,۳۵ - ۱,۶۵/lb = | | فیله شده - بدون پوست با کمی استخوان |
| | | ۱,۶۰ - ۱,۸۲/lb = | | فیله شده - بدون پوست - بدون استخوان |
| | | ۱,۳۵ - ۱,۹۰/lb = | | interleaved - بدون پوست - بدون استخوان |
| آرژانتین | FOB آلمان | ۳۵۰ - ۵۰۰ gr/pc ۱,۳۰ = ۵۰۰ - ۸۰۰ gr/pc ۱,۳۲ = | ۱۰۰ - ۲۰۰ gr/pc NQ ۲۰۰ - ۳۵۰ gr/pc ۱,۲۰ = | شکم خالی - برانشی زده - بلوک |
| | FOB اسپانیا | A Quality NQ | | چرخ کرده - بلوک |
| | FOB اروپا | NQ | | فیله شده - انجماد روی عرشه |
| | FOB اوکراین | ۹۰ - ۱۶۰ gr/pc NQ | | فیله شده - بدون پوست - شکم خالی |
| | FOB برای آرژانتین | | | شکم خالی - برانشی زده |
| هند | CFR آمریکا | ۰,۹۷ /lb - | | شکم خالی - برانشی زده - IQF |
| | FOB نیجریه | ۱,۰۰ = متوسط ۰,۹۳ = بزرگ | | کامل - بلوک |
| | CFR چین | ۲۰۰/۳۰۰ gr/pc ۰,۹۰ - ۳۰۰ gr/pc and up | ۵۰/۱۰۰ gr/pc NQ ۱۰۰/۲۰۰ gr/pc ۰,۸۰ - | کامل. گرد/ ۱۰۰% وزن خالص |
| Veraval, | | | | |
| | | | | HAKI M.goyi هیک |
| | | | | HOKI هوکي |
| | | | | CHILEAN SEABAS! بس شیلی |
| | | | | SILVEI CROAKE R میش نقره ای |

| | | | | |
|--------------|-------------------------------------|--|--------------------------------|-----------------------------------|
| | | ۱,۰۰ - | | |
| | | ۲۰۰/۳۰۰ gr/pc ۰,۸۵ - ۳۰۰ gr/pc and up ۰,۹۵ - | کامل - بلوک - ۲۰ کیلو گرم | YELLOW CROAKE R میش زرد |
| Veraval, هند | CFR چین | ۱۰۰۰ gr/pc and up ۱,۰۵ = ۳۰۰۰ gr/pc and up ۱,۱۵ = | کامل - گرد | BIG MOUTHE D CROAKE R |
| | CFR اسپانیا | ۲/۴ - ۶/۸ pc/kg and up ۳,۰۰ = | بدون سر و دم. شکم خالی | GHOL |
| بریتانیا | عمده فروشی بریتانیا | ۴۰/۶۰ - ۸۰/۱۰۰ b pc/kg ۵,۰۰ = | فیله شده | RED MULLET کفال قرمز |
| kochi, هند | CFR ایالات متحده آمریکا | ۴ - ۶ oz/pc and up ۱,۸۵ /lb = | فیله شده - بدون پوست و استخوان | RED SNAPPEI سرخو قرمز |
| | CFR بلژیک | ۳۰۰/۵۰۰ gr/pc and up ۴,۹۰ = | با سر شکم خالی | |
| Mumbai, هند | CFR چین | ۰,۵ - ۱ kg/pc ۱,۷۰ = | با سر شکم خالی | |
| ویتنام | CFR آلمان | ۴,۰۰ = | فیله شده - IQF | |
| کانادا | عمده فروشی مقدماتی بوستون آمریکا | ۲,۲۵/lb ۶/۸ oz/pc NQ ۸ - ۱۲ oz/pc NQ | فیله شده - با پوست و استخوان | OCEAN PERCH |
| اسلند | | ۱,۵ - ۳,۵ | فیله شده - بدون پوست | |

| | | | | |
|--------------|--------------|--|--|------------------------------------|
| | | oz/pc ۲,۰۵/lb = | | |
| چین | | ۲ - ۴ oz/pc ۲,۴۵ - ۲,۵۵ /lb = ۴ - ۸ oz/pc ۲,۴۵ - ۲,۵۵ /lb = | | |
| Mumbai, هند | CFR تایوان | ۶۰۰/۷۰۰ gr/pc ۸,۵۰ - ۷۰۰/۸۰۰ gr/pc ۹,۵۰ - ۸۰۰/۹۰۰ gr/pc and up ۱۰,۶۰ - | کامل ۳۰۰/۴۰۰ gr/pc ۵,۶۰ - ۴۰۰/۵۰۰ gr/pc ۶,۶۰ - ۵۰۰/۶۰۰ gr/pc ۷,۵۰ - | WHITE PROMPF ET حلوا سفید |
| بنگلادش | CFR بریتانیا | ۴۰۰/۵۰۰ gr/pc ۵,۵۰ = ۵۰۰/۶۰۰ gr/pc ۶,۴۰ = ۶۰۰ gr/pc and up ۹,۸۰ = | کامل - نیمه IQF ۲۰۰/۳۰۰ gr/pc ۳,۰۰ = ۳۰۰/۴۰۰ gr/pc ۴,۵۰ = | |
| gujerat, هند | CFR چین | ۳۰۰/۵۰۰ gr/pc NQ ۵۰۰/۷۰۰ gr/pc NQ | ۱۰۰/۲۰۰ gr/pc NQ ۱۰۰/۲۰۰ gr/pc NQ | DOG SHARK کوسه |
| Mumbai, هند | CFR مالزی | ۳۰۰-۵۰۰ gr/pc and up ۱,۶۵ = | کامل - بلوک | BLACK PROMPF ET حلوا سیاه |
| بنگلادش | CFR تایلند | ۱,۵۰ = | کامل - IQF | |

| | | | | |
|----------------|-------------------------|-------------------------|--|---------------------------|
| آلاسکا | عمده فروشی توکیو - ژاپن | ۱۰,۹۶ + | ۳-۴ lb/pc شکم خالی - برانشی زده | SABLEFISH |
| | | ۱۱,۴۰ - | ۴- | |
| | | ۱۱,۵۷ - | ۵ lb/pc | |
| | | ۱۲,۱۰ - | ۵- | |
| | | ۱۲,۲۸ - | ۷ lb/pc | |
| بلیز | CFR کینه | ۰,۸۷ = | کامل - گرد | PANDORA |
| آرژانتین | FOB آرژانتین | ۳,۴۰ = | شکم خالی - برانشی زده | PATAGONIAN TOOTHFISH |
| Mangalore, هند | CFR مالزی | ۶/۸ pc/kg ۱,۳۵ | کامل | SPANISH MACKEREL SEERFISH |
| بلیز | CFR ایالات متحده آمریکا | ۱,۱۰ /lb = | Gutted, ۵ kg/pc up | |
| موریتانیا | CFR مصر | ۰,۹۴ = | کامل - منجمد - بیشتر از ۲۰ سانتی متر | MACKEREL قباد |
| | CFR کینه | ۰,۹۰ = | منجمد - بزرگ | HORSE MACKEREL قباد کله |
| | | ۰,۷۷ = | منجمد - متوسط | اسبی |
| بنگلادش | CFR تایلند | NQ | کامل - بلوک | CHUE MACKEREL قباد چاب |
| سنگال | FOB Dakar Senegal | ۱,۲۶ = | کاملاً منجمد | BARRACUDA |
| موریتانیا | CFR موریتانیا | ۰,۶۴ = | کامل - منجمد - large | SARDINE ساردین |
| پرو | FOB پرو | NQ | کامل | |
| Mumbai, هند | CFR کره جنوبی | ۵۰۰/۷۰۰ gr/pc ۱,۱۰ = | کامل - بی سر و دم ۳۰۰/۵۰۰ gr/pc ۱,۱۰ = | RIBBON FISH اسبی |

| | | | | |
|-------------|--------------------------|---|--|----------------------|
| | | | کامل - گرد | |
| | چین CFR | ۳۰۰/۴۰۰ gr/pc ۰,۹۰ = | ۱۰۰/۲۰۰ gr/pc ۰,۴۰ = | |
| | | ۴۰۰ gr/pc and up ۰,۹۰ = | ۲۰۰/۳۰۰ gr/pc ۰,۸۰ = | |
| پاکستان | ژاپن CFR | ۷۰۰/۹۰۰ gr/pc ۲,۴۰ = ۱۰۰۰ gr/pc and up ۲,۵۰ = | ۳۰۰/۵۰۰ gr/pc ۲,۰۵ = ۵۰۰/۷۰۰ gr/pc ۲,۳۰ = | کامل - سر و دم بریده |
| ویتنام | | ۳,۸۰ = | Butterfly fillet, با پوست IQF - | SILVAGC |
| آرژانتین | fob for اروپا | ۰,۷۹ = | کامل . بلوک ۷ کیلوگرم | ANCHOV Y انچوي |
| پرو | FOB برای آسیا | ۲,۱۵ - ۳,۲۵ = | فیله شده - بدون پوست و استخوان | |
| Mumbai, هند | تایوان CFR | ۱۰۰۰/۲۰۰۰ gr/pc ۱,۴۵ = ۲۰۰۰/۳۰۰۰ gr/pc and up ۱,۵۵ = | فیله شده | EEL مار ماهي |
| بنگلادش | چین CFR | ۱ kg/pc and up ۱,۰۴ = | کامل - گرد - بلوک | |
| kochi, هند | عمده فروشی توکیو - ژاپن | ۲-۳ kg/pc ۱,۲۰ = ۳-۵ kg/pc ۱,۲۵ = | ۵۰۰/۱۰۰۰ gr/pc ۰,۸۰ = ۱-۲ kg/pc ۱,۰۰ = | CONGEF EEL |
| Mumbai, هند | CFR امارات عربی متحدہ | ۷۰۰/۱۰۰۰ gr/pc and up ۱,۹۵ = | کامل. گرد ۳۰۰/۵۰۰ gr/pc ۱,۱۵ = | HILSA هیلسا |

| | | | | |
|------------|-----------------------|--|----------------------------|--------------------|
| | | ۱۰۰۰ gr/pc and up ۲,۰۵ = | ۳۰۰/۵۰۰ gr/pc ۱,۶۵ = | |
| ویتنام | CFR بلژیک | ۱۷۰ gr/pc and up ۴,۸۰ + | فیله شده - IQF | CATFISH |
| پاناما | FOB پاناما برای اروپا | ۳۵۰/۵۰۰ gr/pc ۰,۵۴/lb ۵۰۰/۸۰۰ gr/pc ۰,۵۶/lb ۸۰۰ gr/pc and up ۰,۵۴/lb | کامل - شکم خالی - بدون فلس | TILAPIA تیلاپیا |
| | CFR بلژیک | All sizes ۰,۷۵/lb | فیله شده - IQF | |
| تایلند | CFR ژاپن | ۲,۱۴ | بلوکی | SURIMI |
| هند | | ۲,۱۹ | | |
| kochi, هند | CFR Lithuania | ۲,۴۰ = | منجمد. بلوک | |
| | | ۲,۵۰ = | | |

توجه: کلیه قیمت‌های این جدول مربوط به دوره زمانی ۱۲ تا ۱۶ ژوئن ۲۰۰۶ می باشد.

در این جدول علامت = به معنای عدم تغییر قیمت، + به معنای افزایش قیمت و - به معنای کاهش قیمت در مقایسه با دوره قبل می باشد.

| ORIGIN | PRICE REFERENCE & MARKET AREA | INDICATIVE PRICE in US\$/KG | PRODUCT FROM & GRADING | FISH SPECIES TRADE NAMES |
|----------|-------------------------------|-----------------------------|------------------------|--------------------------|
| نروژ | عمده فروشی توکیو - ژاپن | ۱۱,۴ | سرد شده (حمل هوایی) | ATLANTIC |
| اسکاتلند | | ۱۰,۵۲ | | |

| | | | | |
|-----------|-------------------------|------------------------|--|---|
| کاتادا | | ۱۰,۰۸ | | SALMON |
| نروژ | عمده فروشی روگیس فرانسه | ۸,۹۷ | سرد شده / شکم خالی | سالمون آتلانتیک |
| | | ۸,۹۷ | هر قطعه ۵-۴ kg | |
| اسکاتلند | | ۹,۴۹ - ۱۰,۲۶ | هر قطعه ۷-۶ kg | |
| بریتانیا | حراجی ماهی در بریتانیا | ۷,۵۹ | شکم خالی/ سرد شده (حمل هوایی) ۳-۲ kg/pc | |
| کاتادا | | NQ | کامل - تازه (پرورشی) | CHINNOOK SALMON سالمون پرورشی شینوک |
| نیوزیلند | عمده فروشی توکیو - ژاپن | ۹,۶۵ | سرد شده (حمل هوایی) | |
| | | ۱۸,۸۰ | کامل، تازه، (پرورشی) | SALMON TROUT قزل آلا |
| بریتانیا | حراجی ماهی در بریتانیا | ۱۲,۰۴ | کامل، تازه کوچک | HALIBUT فلتان |
| | | ۱۷,۵۹ | متوسط | |
| | | ۲۱,۳ | درشت | |
| | | ۱۵,۷۴ | کامل، تازه کوچک | TURBOT توربوت |
| | | ۲۰,۰۰ | متوسط | |
| | | ۲۷,۷۸ | درشت | |
| ژاپن | عمده فروشی توکیو - ژاپن | NQ | سرد شده پرورشی | BASTARD HALIBUT |
| | | ۵,۵۲ - ۱۸,۴۱ | دریانی | |
| | | ۱۳,۸۹ | کامل، تازه ، انتخابی | LEMON SOLE کفشک لیمونی |
| بریتانیا | حراجی ماهی در بریتانیا | ۲۳,۱۵ | کامل ، تازه کوچک | DOVER SOLE کفشک دوور |
| | | ۲۷,۷۸ | متوسط | |
| | | ۲۵,۹۳ | بزرگ | |
| کاستاریکا | C&f میامی، آمریکا | ۲,۲۰/lb - ۳,۱۰/lb - | کامل - سرد شده (حمل هوایی) فیله - بدون پوست - سرد شده | KINGCLIP |
| پرو | FOB پرو | ۱۵,۳۰ - ۱۹,۵۰ | کامل- شکم خالی- (حمل هوایی) | PATAGONIAN TOOTHFISH |

| | | | | |
|---------------------|--------------------------------------|--------------------------|--|---|
| آمریکا | عمده فروشی مقدماتی نیویورک آمریکا | NQ NQ | سرد شده بزرگ | HAKE هیک |
| بریتانیا | حراجی ماهی در بریتانیا | ۱۳,۸۹ | متوسط | کامل، تازه |
| استرالیا | عمده فروشی سیدنی - استرالیا | ۱۰,۰۵ = | شکم خالی بزرگ | JOHN DORY |
| | | ۱۰,۲۵ = | متوسط | |
| | | ۸,۸۵ = | کوچک | |
| کاستاریکا | C&f میامی، آمریکا | ۵,۲۰/lb - | کامل، سرد شده (حمل هوایی) - ۲,۹۰lb/ | GROUPER هامور |
| | | ۶,۱۰/lb - | فیله شده، کوچک، بدون پوست + ۴,۵۰lb/ | |
| تایلند و اندونزی | عمده فروشی کوالالمپور، مالزی | ۳,۵۶ | کامل، تازه / سرد شده بزرگ | BROWN SPOTTED GROUPER هامور خالخال قهوه ای |
| | | ۴,۱۱ | متوسط | |
| | | ۳,۲۹ | کوچک | |
| آمریکا | عمده فروشی مقدماتی نیویورک آمریکا | NQ | شکم خالی، سرد شده | RED GROUPER هامور قرمز |
| برزیل | | NQ | شکم خالی، سرد شده (حمل هوایی) | |
| آمریکا | C&f میامی، آمریکا | ۳,۱۰/lb = | شکم خالی، سرد شده = ۱,۶۵lb/ | CROAKER میش |
| | | | فیله شده، با پوست = ۲,۸۵lb/ | |
| | | ۴,۳۰lb = | شکم خالی، سرد شده = ۲,۴۰lb/ | PACIFIC CROAKER میش اقیانوس آرام |
| ۴,۲۵/lb = | فیله شده، با پوست = ۴,۱۵lb/ | | | |
| بریتانیا | حراجی ماهی در بریتانیا | ۶,۴۸ | کامل، تازه | SEA BREAM سیم |
| ژاپن | عمده فروشی توکیو - ژاپن | ۱۰,۹۶ - ۲۷,۶۲ | تازه / سرد شده، کامل | SEA BREAM wild سیم دریایی |
| کاستاریکا | C&f میامی، آمریکا | ۱,۸۰/lb = | شکم خالی، سرد شده (حمل هوایی) | SNAPPER سرخو |
| | | ۳,۹۵/lb = | ۱ - ۲ lb/pc ۲,۴۵/lb - | |
| | | ۵,۴۵/lb - شده با پوست | شکم خالی، سرد شده (حمل هوایی) | |
| | | | | LANE |

| | | | | | |
|-----------|--------------------------------------|--|--|--|---|
| | | ۵,۸۰/lb - شده بدون پوست | ۲- ۴ lb/pc ۳, ۴۵/lb = | SNAPPER سرخو ساده | |
| | | ۳,۰۰/lb = ۲,۷۵/lb - | شکم خالي > ۴ lb/pc ۱,۷۰/lb - | YELLOWTAIL سرخو زردباله | |
| مکزیک | عمده فروشي مقدماتي نيويورک آمريکا | NQ NQ | شکم خالي، سرد شده (حمل هواني) | | |
| کاستاریکا | c&f میامی، آمریکا | فيله شده، با پوست ۳,۸۰lb/ فيله، بدون پوست ۳,۹۵lb/ = | شکم خالي، سرد شده (حمل هواني) ۲,۲۵lb/= | RED SNAPPER سرخو قرمز | |
| آمریکا | عمده فروشي مقدماتي نيويورک آمريکا | NQ NQ | شکم خالي، سرد شده (حمل هواني) ۱-۲ lb/pc NQ | | |
| کاستاریکا | c&f میامی، آمریکا | فيله شده، با پوست ۳,۰۰lb/ = فيله، بدون پوست ۳,۱۰lb/ = | شکم خالي، سرد شده = ۱,۷۰lb/ | KUBERO SNAPPER سرخو کوپرو | |
| پاناما | عمده فروشي مقدماتي نيويورک آمريکا | ۲ - ۴ lb/pc NQ | شکم خالي، سرد شده (حمل هواني) بزرگ ۱-۲ lb/pc NQ | SILK SNAPPER سرخو ابريشمي | |
| آمریکا | | | NQ | شکم خالي. سرد شده کوچک | VERMILLON SNAPPER سرخو ورمولن |
| تایلند | | | ۳/۴ - ۱ lb/pc NQ | شکم خالي، سرد شده (حمل هواني) | |
| مالزی | عمده فروشي كوالالمپور, مالزي | ۳, ۲۹ ۲, ۴۷ | كامل، تازه / سرد شده متوسط کوچک | ASIAN SEABASS بس دریائي آسیائي | |
| فرانسه | عمده فروشي روگیس فرانسه | ۶, ۶۷ - ۷, ۶۹ | ۳۰۰-۴۰۰ gr/pc كامل / تازه | BASS سوف | |
| | | ۷, ۹۵ - ۸, ۴۶ | ۴۰۰-۵۰۰ gr/pc | | |
| | | ۱۰, ۲۶ - ۱۰, ۹۰ | ۷۰۰-۸۰۰ gr/pc | | |
| بریتانیا | حراجي ماهي در بریتانیا | ۳۰, ۱۹ | كامل / تازه | | |
| آمریکا | عمده فروشي مقدماتي نيويورک آمريکا | NQ | شکم خالي، سرد شده متوسط | STRIPPED BASS راه راه | |

| | | | | |
|------------------|-----------------------------------|--|--|--|
| اندونزی و تایلند | عمده فروشی کوالالمپور، مالزی | ۹,۳۲ | کامل، تازه، سرد شده متوسط | INDIAN THREADFIN راشکو هندی |
| بریتانیا | حراجی ماهی در بریتانیا | ۱۹,۴۴ | کامل - تازه | MONKFISH |
| هاوانی | FOB هاوانی | ۰,۵۰ - ۱,۰۰/lb = | سرزده و برانشی زده - سرد شده | SHARK |
| | | ۱,۷۵ - ۲,۵۰/lb - | سرزده و برانشی زده - سرد شده (حمل حمل هوایی) | WAHOO |
| | | ۱,۵۰ - ۳,۰۵/lb = | سرزده و شکم خالی، تازه | DOLPHIN FISH دلفین |
| کاستاریکا | C&F میامی، آمریکا | فیله شده، با پوست ۵,۳۰lb/ - فیله، بدون پوست ۶,۱۰lb/ - | فیله شده، سرد شده (حمل هوایی) | |
| گواتمالا | عمده فروشی مقدماتی نیویورک آمریکا | NQ | سرزده و شکم خالی، سرد شده حمل هوایی | |
| تایلند و اندونزی | عمده فروشی کوالالمپور، مالزی | ۱۲,۰۵ | کامل، بزرگ | WHITE PROMPRET حلوا سفید |
| | | ۱۳,۱۵ | تازه/ سرد شده متوسط | BLACK PROMPRET حلوا سیاه |
| | | ۳,۲۹ | کامل، بزرگ | |
| | | ۳,۵۶ | تازه/ سرد شده متوسط | |
| هاوانی | FOB هاوانی | ۰,۷۵ - ۱,۵۰/lb - | سرزده و برانشی زده - تازه | MOON FISH |
| بریتانیا | حراجی ماهی در بریتانیا | ۳,۳۳ | کامل، تازه | MACKEREL مکرل |
| ژاپن | عمده فروشی توکیو - ژاپن | ۴,۱۵ - ۱۰,۱۳ | کامل، سرد شده | HORSE MACKEREL مکرل کله اسبی |
| | | ۲,۷۶ - ۵,۵۲ | کامل، سرد شده | PACIFIC MACKEREL مکرل اقیانوس آرام |
| فرانسه | عمده فروشی روگیس فرانسه | NQ | کامل / تازه | ATLANTIC MACKEREL |
| تایلند و اندونزی | عمده فروشی کوالالمپور، مالزی | ۳,۵۶ | کامل، بزرگ | SPANISH MACKEREL مکرل اسپانیایی |
| | | ۳,۰۱ | تازه/ سرد شده متوسط | INDIAN MACKEREL مکرل هندی |
| | | ۱,۹۲ | کامل، متوسط | |
| | | ۱,۶۴ | تازه/ سرد شده کوچک | |

| | | | | |
|------------------|--------------------------------|--------------|--|--|
| ژاپن | عمده فروشي توكيو - ژاپن | ۱,۸۴ - ۱۸,۴۱ | کامل، سرد شده | SARDIN ساردين |
| فرانسه | عمده فروشي روگيس فرانسه | ۱,۷۹ - ۲,۰۵ | کامل، تازه | |
| استراليا | عمده فروشي سيدني - استراليا | | کامل، متوسط | SILVER TREVALLY |
| بريتانيا | حراجي ماهي در بریتانیا | ۱۹,۴۴ | کامل، تازه | RED MULLET کفال قرمز |
| | | ۴,۶۳ | کامل، تازه | GREY MULLET کفال خاکستري |
| ژاپن | عمده فروشي توكيو - ژاپن | ۷,۸۳ - ۸,۷۵ | کامل، سرد شده | YELLOW TAIL زرد باله (پروشي) |
| کاستاريکا | C&F ميامي، آمريکا | ۴,۲۰/lb | کامل، سرد شده (حمل هواني) | TILAPIA تيلاپيا |
| کلمبيا | FOB Madellin براي ميامي آمريکا | ۶,۲۰/lb | فيله شده، بدون پوست، سرد شده (حمل هواني) | |
| ميانمار | عمده فروشي کوالالامپور، مالزي | ۲,۷۴ | کامل، تازه بزرگ | HILSA هيلسا |
| | | ۲,۴۷ | متوسط | |
| بريتانيا | حراجي ماهي در بریتانیا | ۱۶,۳۰ | کامل، تازه | EEL مار ماهي |
| | | ۴,۸۱ | کامل، تازه بزرگ | CONGER EEL |
| تايلند و اندونزي | عمده فروشي کوالالامپور، مالزي | ۱۰,۹۶ | با سر، بزرگ | BLACK TIGER SHRIMP ببري سياه ميگوي |
| | | ۹,۸۶ | تازه/ سرد شده متوسط | |
| | | ۱۲,۰۵ | با سر، بزرگ | WHITE SHRIMP ميگوي سفيد |
| بريتانيا | حراجي ماهي در بریتانیا | ۲۶,۸۵ | کامل، تازه | LOBSTER لايستر |
| کاتادا | | ۲۵,۹۳ | | |
| بريتانيا | حراجي ماهي در بریتانیا | NQ | کامل، تازه | SQUID اسکونيد |

ماهي زنده و سخت پوستان

| | | | | |
|------------------------|---------------------------|--|----------------------------|---|
| آسيای جنوبي | عمده فروشي هنگ كننگ | ۱۰,۸۱ - ۲۳,۱۷ | زنده | BROWN SPOTTED GROUPE هامور خالخال قهوه اي |
| | | ۶,۵۶ - ۲۱,۸۸ | زنده | GREEN GROUPE هامور سبز |
| | | ۲۴,۸۴ - ۵۱,۰۹ | زنده | LEOPARD CORAL TROUT آلا |
| | | ۱۱,۵۸ - ۲۰,۵۹ | | BROWN MARBLED GROUPE هامور قهوه اي مريلي |
| | | ۱۹,۳۱ - ۵۱,۰۹ | زنده | RED GROUPE هامور قرمز |
| | | ۳,۹۹ - ۷,۲۱ | | MANGROVE SNAPPER ماتکرو سرخو |
| | | ۳,۲۲ - ۶,۴۴ | زنده | MALABAR RED SNAPPER |
| | | ۵,۱۵ - ۶,۱۸ | | RUSSEL SNAPPER |
| کاتادا | عمده فروشي روگيس فرانسه | ۲۰,۵۱ - ۲۱,۷۹ | ۴۰۰ - ۶۰۰ gr/pc زنده | AMERICAN LOBSRER آمريکايي |
| ايالات متحده آمریکا | عمده فروشي نيويورک آمریکا | ۷,۵۰ - ۷,۷۵ /lb ۸,۵۰ - ۸,۷۵ /lb ۴,۵۰ /lb | زنده | |
| استراليا | عمده فروشي هنگ كننگ | ۱۶,۹۹ - ۴۶,۸۵ | زنده | SPINY/ROCK LOBSTER صخره اي |
| چين | عمده فروشي توکيو - ژاپن | ۲۳,۶۸ - ۳۰,۶۹ | زنده | KURUMA |

| | | | | |
|-----------------------|-------------------------|----------------------------|------------------------|---|
| ژاپن | | ۱۳,۱۵ - ۱۲۲,۷۶ | | SHRIMP میگو کورما |
| چین جنوب شرقی آسیا | عمده فروشی هنگ کنگ | ۶,۴۴ - ۲۳,۱۷ | زنده - نر | RED CRAB |
| | | ۲,۵۷ - ۵,۱۵ | زنده بزرگ | THREE- SPOTTED CRAB خرچنگ سرخو |
| چین / کره | عمده فروشی توکیو - ژاپن | price/tray (۲۸۰- ۳۰ gr) | زنده بزرگ ۲۸۰ گرم | SEA URCHIN توتیا دریایی |
| | | ۷,۰۲ - ۳۹,۴۶ | | |
| ژاپن | | ۲۸,۹۴ - ۱۱۴,۰۰ | متوسط، قرمز ۳۰۰ گرم | |

توجه: کلیه قیمت‌های این جدول مربوط به دوره زمانی ۱۲ تا ۱۶ ژوئن ۲۰۰۶ است.

4-2- بررسی روند مصرف از آغاز برنامه سوم:

با توجه به نیاز داخلی به مصرف گوشت قرمز و گوشت مرغ و ماهی صادرات این محصولات موضوعیتی نداشته و دولت نیز سیاستی در این زمینه ندارد. البته در آینده و در صورت تحقق برنامه‌ها و چشم انداز سند بیست ساله توسعه کشور موضوع ارتقاء توان عرضه و تولید بیشتر از نیاز داخلی مد نظر قرار گرفته که در صورت تحقق این هدف کشور دارای توان صادراتی در محصولات یاد شده خواهد بود. در ارتباط با گوشت قرمز و گوشت مرغ و ماهی با توجه به نیاز داخلی صادراتی انجام نمی‌گیرد و لذا عرضه کل این محصولات شامل تولید داخلی گوشت قرمز و گوشت مرغ و ماهی و مقدار واردات این محصولات می‌باشد.

برای بررسی تقاضای داخلی گوشت قرمز و گوشت مرغ و ماهی با توجه به رابطه زیر بررسی انجام می‌گیرد.

$$C=y+m-x+k$$

که در این رابطه C مصرف داخلی، y تولید داخلی، m واردات، x صادرات و k موجودی انبار می باشد. و با عنایت به مطالب ارائه شده به علت فقدان صادرات گوشت قرمز و گوشت مرغ و ماهی و همچنین مصرف تمام تولیدات و تمام گوشت عرضه شده مرتبط بازار داخلی با توجه به تقاضای داخلی و ماهیت محصول از نظر نگهداری و ضرورت مصرف سریع در رابطه فوق صادرات (x) و موجودی کالا (k) در نظر گرفته نمی شود. بنابراین این نقضای داخلی (مصرف) عبارت خواهد بود از مجموع تولید داخلی و واردات گوشت قرمز و گوشت مرغ و ماهی.

مصرف سرانه ماهی در کشور:

میزان مصرف سرانه انواع آبزیان طی سالهای 1372-1383

| شرح | 1377 | 1378 | 1379 | 1380 | 1381 | 1382 | ۱۳۸۳ |
|-------------------------|------|------|------|------|------|------|------|
| مصرف سرانه انواع آبزیان | 4,6 | 5 | 5 | 5 | 5,2 | 601 | 6,7 |

عرضه محصول در کشور

عرضه گوشت قرمز و گوشت مرغ و ماهی در کشور شامل مجموع تولید داخلی این محصولات بعلاوه مقادیر واردات در هر سال می باشد و با توجه به عدم صادرات گوشت قرمز و گوشت مرغ وضعیت کلی عرضه این محصولات طی سالهای 1375 لغایت 1384 در جدول شماره 6 ارائه گردیده است. با توجه به جدول شماره 6 ملاحظه می شود که عرضه گوشت قرمز در کشور از 789/3 هزار تن 1375 به 864/1 هزار تن در سال 1384 بالغ گردیده است که مبین رشد متوسط 1/6 درصد در سال می باشد. عمده ترین مراکز کشتار و بسته بندی گوشت در کشور شامل مجتمع بسته بندی گوشت زیاران، مجتمع کشتار گاهی شهرک کرد، مجتمع کشتار گاهی زابل، مجتمع کشتار گاهی ایلام، مجتمع کشتار گاهی اقلید فارس و مجتمع کشتار گاهی خورین می باشند.

همچنین عرضه کل گوشت مرغ در کشور با احتساب واردات از 659 هزار تن در سال 1375 به 828 هزار تن در سال 1384 بالغ گردیده است.

همانگونه که از جدول مذکور مشهود است اگرچه روند تولید گوشت قرمز و گوشت مرغ طی دوره مورد بررسی دارای یک روند ملایم فرایند بوده است لیکن در بهترین سالها در حدود 12 کیلوگرم مصرف سرانه را تامین نموده است در صورتیکه چنانچه براساس استاندارد بهداشتی سازمان بهداشت جهانی حداقل 70 گرم پروتئین در روز مد نظر قرار گیرد ملاحظه می شود مصرف سرانه هر ایرانی از گوشت قرمز و گوشت مرغ کمتر از استاندارد تعیین شده می باشد

در جدول شماره 7 تعداد و ظرفیت اسمی و فعلی واحدهای بسته بندی گوشت قرمز در کشور و استان تهران ایراد گردیده است. ملاحظه می شود که در مورد استان تهران با توجه به ظرفیت اسمی سالانه واحدهای بسته بندی گوشت و با فرض تحقق تمام ظرفیت این واحدها تنها 21 درصد از کل

گوشت قرمز تولیدی در استان تهران به صورت بسته بندی شده خواهد بود . این آمارها مؤید ضرورت توسعه واحدهای بسته بندی گوشت قرمز و توجیه اقتصادی ایجاد این واحدها با توجه به تقاضای مازاد بر عرضه می باشد .

همانگونه که از جدول شماره 7 مشهود است کل ظرفیت اسمی واحدهای بسته بندی گوشت قرمز 120 هزار تن می باشد و حتی با فرض مقدار این تعداد بعنوان ظرفیت عملی واحدهای بسته بندی گوشت با توجه به تولید 814 هزار تن گوشت قرمز در سال 1384 تنها 14/7 درصد از تولید گوشت کشور بصورت بسته بندی ارائه می گردد که این مسائل مؤید ضرورت سرمایه گذاری و حمایت از واحدهای جدید برای بسته بندی گوشت قرمز در کشور می باشد. ضمن اینکه این نیاز در خصوص استان تهران با 12 میلیون نفر جمعیت (18/6 درصد جمعیت کشور) بیشتر احساس می گردد.

جدول شماره 6- برآورد مصرف گوشت قرمز و گوشت مرغ در کشور طی سالهای 1375 لغایت 1384 (واحد : هزار تن)

| عرضه کل گوشت مرغ | واردات گوشت مرغ | تولید داخلی گوشت مرغ | عرضه کل گوشت قرمز | واردات گوشت قرمز | تولید داخلی گوشت قرمز | شرح |
|------------------|-----------------|----------------------|-------------------|------------------|-----------------------|----------------------------|
| | | | | | | سال |
| 659 | 9 | 650 | 789/3 | 84/3 | 705 | 1375 |
| 727 | 15 | 712 | 788 | 47 | 741 | 1376 |
| 732 | 36 | 696 | 834 | 65 | 769 | 1377 |
| 739/3 | 14/3 | 725 | 764 | 26 | 738 | 1378 |
| 105/6 | 22/6 | 803 | 745/3 | 16/3 | 729 | 1379 |
| 910 | - | 910 | 773/2 | 30/2 | 743 | 1380 |
| 987/5 | 7/5 | 980 | 787/8 | 15/8 | 772 | 1381 |
| 1105/2 | 1/2 | 1104 | 796/5 | 34/3 | 762/2 | 1382 |
| 993/3 | 13/6 | 980 | 831/3 | 46 | 785/3 | 1383 |
| 828 | 12 | 816 | 864/1 | 50 | 814/1 | 1384 |
| 2/5 | - | 2/56 | 1/01 | -58/3 | 1/6 | متوسط رشد طی دوره (درصد) |

ماخذ : آمار تولید گوشت از معاونت دام و طیور وزارت جهاد کشاورزی و آمار واردات از گمرک ایران در سالهای مختلف

2-6- بررسی نیاز به محصول یا اولویت صادرات:

در این گزارش براساس روند گذشته مصرف گوشت قرمز و همچنین روند مصرف گوشت مرغ بر مبنای متوسط نرخ رشد مصرف طی سالهای گذشته و متوسط نرخ رشد جمعیت کشور از رشد متوسط سالهای قبل برای گوشت قرمز و گوشت مرغ جهت پیش بینی مصرف این محصولات در آینده استفاده می شود. البته مزیت اصلی این روش سهولت استفاده از آن می باشد .

لازم بذکر است که در این روش فرض بر آن است که تغییرات تکنولوژیکی ، فرهنگی و سلیقه ای و تحولات جمعیتی تأثیر معنی داری در روند تقاضای گوشت قرمز و گوشت مرغ نخواهد داشت.

مصرف محصولات خوراکی بخصوص محصولاتی که در وعده های غذایی افراد قرار دارند ، مرتبط با عواملی چون مسائل اقتصادی ، فرهنگی ، اجتماعی و بویژه ذائقه و سلیقه مصرفی مصرف کننده است . موارد ذکر شده از جنبه کیفی برخوردار بوده و نمی توان آن را بعنوان یک متغیر کمی نگریست و بر این اساس شاید تنها راه موجود جهت پیش بینی و برآورد تقاضا در آینده ، استفاده از داده های سالهای گذشته و نحوه مصرف گذشته افراد باشد ، لذا با توجه به اطلاعات مربوط به مصرف سرانه استان در مورد گوشت قرمز و گوشت مرغ در سالهای گذشته و متوسط مصرف سرانه استان در دوره 84-1378 و با توجه به برآورد انجام شده توسط مرکز آمار ایران در زمینه میزان جمعیت استان تهران در سالهای آینده ، مقدار مصرف انواع گوشت قرمز و گوشت مرغ طی سالهای 90-1385 مطابق جدول (16) مورد برآورد قرار گرفت .

براساس پیش بینی مذکور بر مبنای مصرف سرانه استان تهران ، مقدار مصرف گوشت قرمز و گوشت مرغ در این استان به ترتیب از مقادیر 141 و 176 هزار تن در سال در سال 1383 به ترتیب به مقادیر 219 و 228/3 هزار تن در سال 1390 بالغ خواهد شد بطوریکه در طی این دوره مصرف انواع گوشت بطور متوسط سالیانه حدود 4/7 درصد رشد خواهد یافت که در مقایسه با آمار گذشته می تواند تخمین مناسبی بشمار آید .

جدول 16- پیش بینی تقاضای گوشت قرمز و گوشت مرغ در استان تهران طی دوره 1385-1390 بر مبنای مصرف سرانه استان

| سال | برآورد جمعیت استان (میلیون نفر) | مصرف گوشت قرمز | | مصرف گوشت مرغ | | کل تقاضا (کیلو گرم) | |
|------------------|---------------------------------|--------------------|-----------------|--------------------|-----------------|---------------------|-----------------|
| | | مقدار کل (هزار تن) | سرانه (کیلوگرم) | مقدار کل (هزار تن) | سرانه (کیلوگرم) | مقدار کل (هزار تن) | سرانه (کیلوگرم) |
| 1385 | 12/31 | 165/1 | 13/4 | 187 | 15/2 | 352/1 | 28/6 |
| 1386 | 12/47 | 172/8 | 13/8 | 194/6 | 15/6 | 367/4 | 29/4 |
| 1387 | 12/63 | 191 | 15/1 | 202/5 | 16 | 393/5 | 31/1 |
| 1388 | 12/79 | 199/9 | 15/6 | 210/8 | 16/4 | 41/7 | 32 |
| 1389 | 12/95 | 209/2 | 16/1 | 219/4 | 16/9 | 428/6 | 33 |
| 1390 | 13/12 | 219 | 16/6 | 228/3 | 17/4 | 447/3 | 34 |
| متوسط تغییر دوره | | 4/7 | — | 3/4 | — | 4/06 | — |

تحلیل موازنه پیش بینی امکانات عرضه و پیش بینی تقاضا در سطح کشور

جدول 17- پیش بینی کل تقاضا برای گوشت قرمز و گوشت مرغ در کشور طی سالهای 1385 لغایت 1390

(بر حسب هزار تن)

| سال | شرح | پیش بینی امکانات عرضه گوشت قرمز | | پیش بینی عرضه گوشت مرغ | | پیش بینی تقاضای گوشت مرغ | |
|------|-----|---------------------------------|-------------------------|------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------------|
| | | پیش بینی تقاضای گوشت قرمز | پیش بینی عرضه گوشت قرمز | پیش بینی عرضه گوشت مرغ | پیش بینی تقاضای گوشت مرغ | پیش بینی کمبود (مازاد) | پیش بینی کمبود (مازاد) |
| 1385 | | 824 | 875 | 830 | 841 | 51 | 11 |
| 1386 | | 834 | 886 | 844 | 854 | 52 | 10 |
| 1387 | | 844 | 898 | 858 | 868 | 53 | 10 |
| 1388 | | 854 | 908 | 872 | 882 | 54 | 10 |
| 1389 | | 864 | 919 | 887 | 896 | 55 | 9 |
| 1390 | | 874 | 931 | 902 | 910 | 56 | 8 |

پیش بینی سهم قابل حصول بازار

بطور کلی در خصوص واردات با توجه به عوامل تأثیرگذار فوق که پیش بینی واردات را بسیار مشکل و حتی ناممکن می سازد و همچنین با عنایت به اینکه حجم واردات همواره کمتر از 5 درصد کل عرضه کشور بوده است در این بخش فرض نموده ایم که کل تقاضای آتی از طریق تولید داخل تأمین گردد و حجم واردات صفر فرض شده است .

در اینجا لازم است اصول و فروضی را که در خصوص پیش بینی عرضه آتی مورد قبول و عمل قرار گرفته است به شرح زیر بیان گردد :

1- همانگونه که ذکر شد پیش بینی عرضه با این فرض که عرضه همواره خود را با تقاضا مطابقت خواهد داد انجام شده است .

2- همچنین فرض شده است کل تقاضا از طریق تولید داخل تأمین شده و مقدار واردات با توجه به حجم ناچیز آن در گذشته (در مقایسه با حجم مصرف) در آینده صفر خواهد بود .

3- محاسبات مربوط به پیش بینی عرضه و تقاضا برای گوشت قرمز و گوشت مرغ براساس سرانه فعلی مصرف در سطح کشور و همچنین استان تهران انجام گرفته است لیکن چنانچه بخواهیم سرانه مصرف گوشت در آینده را براساس الگوی مصرف حداقل 70 گرم پروتئین برای هر فرد با توجه به استاندارد سازمان بهداشت جهانی در نظر بگیریم مازاد تقاضا بیشتر از مقادیر محاسبه شده در مبحث پیش بینی عرضه و تقاضا خواهد بود.

4- بعنوان آخرین فرض جهت پیش بینی عرضه استان ، فرض شده است که سیاستها و برنامه ریزی های مناسب جهت تولید گوشت قرمز و گوشت مرغ در کشور و استان تهران و همچنین بسته بندی گوشت نحوه مناسبی فراهم خواهد آمد و در این صورت و در صورت نیاز استان تهران مابقی نیاز استان از طریق واردات و یا سایر استانها صورت خواهد گرفت .

بر مبنای فروض مذکور و مطابق جدول پیش بینی عرضه آتی گوشت قرمز در استان به شرح زیر بعمل آمده است .

تا سال 1390 استان سالیانه به منظور تأمین مصرف گوشت قرمز استان تهران نیاز به 219 هزار تن گوشت قرمز و 226 هزار تن گوشت مرغ وجود دارد که این مستلزم افزایش تعداد واحدهای بسته بندی گوشت در استان و همچنین افزایش ظرفیت تولیدی در این واحدها می باشد.

- نتیجه گیری

3- روشهای تولید و عرضه محصول در کشور و مقایسه با سایر کشورها:

متدولوژی تولید محصول (بسته بندی و حمل و نقل گوشت)

در کشتارگاه لاشه‌های گوشت پس از بازرسی و تأیید سلامت توسط دامپزشک، بنا بر سیاست‌های نگهداری، توزیع و بازار مسیرهای ذیل را طی کنند :

به تونل سرد 15+ درجه سانتی‌گراد منتقل می‌شوند تا مرحله جمود نعشی را طی نمایند و سپس لاشه‌ها را به تونل انجماد برده و در دمای 35- درجه سانتی‌گراد منجمد می‌کنند. لاشه‌های گوسفند به صورت کامل لاشه‌های گاو به صورت لاشه $\frac{1}{2}$ و یا $\frac{1}{4}$ پس از انجماد با پلاستیک (پلی‌اتیلن) پوشانده و توسط کامیون‌های یخچال‌دار به مراکز فروش و یا سردخانه‌های مخصوص نگهداری گوشت منجمد منتقل می‌کنند. گاهی لاشه‌های گوشت بدون این که راهی تونل انجماد شوند، به صورت غیر منجمد (گوشت تازه) توسط کامیون‌های مخصوص حمل گوشت اصطلاحاً به صورت گوشت گرم به خرده‌فروشی‌ها و مراکز مصرف منتقل می‌شوند. دمای داخل کانتینر این کامیون‌ها می‌بایست برای حمل گوشت‌های تازه و گرم تا حداکثر 7 درجه سانتی‌گراد باشد انتخاب دماهای مذکور برای داخل کانتینر بستگی به مسافت کشتارگاه تا مراکز توزیع و مصرف و دمای محیط دارد. یعنی با افزایش دمای محیط و طول مسیر، دمای کانتینر باید کاهش بیشتری پیدا کند.

روش دیگر توزیع گوشت، توزیع آن به صورت تازه و قطعه‌بندی شده می‌باشد. در این حالت، لاشه‌های گوشت را قطعه‌بندی کرده و پس از استخوان‌گیری در سالن مخصوص، قطعات گوشت ران، سر دست، قلوه‌گاه و ... را به طور مجزا در ظروف 1 تا 2 کیلوگرمی بسته‌بندی کرده و در دمای 1- تا 2 درجه سانتی‌گراد به فروشگاه‌ها و دیگر مراکز فروش و مصرف منتقل می‌کنند. این بسته‌ها باید در سبدهای بزرگ پلاستیکی قرار گیرند تا به پوشش آن‌ها آسیبی وارد نشود و حمل و نقل و بارگیری و تخلیه آن‌ها در محل بارگیری و تخلیه به آسانی صورت گیرد. در صورتی که دمای حمل و نقل و نگهداری این گوشت‌ها 1- تا 1+ باشد مدت نگهداری به 15 روز نیز می‌رسد. این مدت برای گوشت چرخ کرده 5 تا 7 روز می‌باشد .

روش دیگر توزیع گوشت این است که پس از قطعه‌بندی و استخوان‌گیری قطعات گوشت در داخل پوشش پلاستیکی که آن هم در داخل کارتن (به عنوان بسته‌بندی ثانویه) قرار گرفته، جای داده می‌شود. پس از آن کارتن‌های حاوی گوشت در تونل انجماد قرار گرفته و محتویات آن منجمد می‌شوند. پس از انجماد گوشت‌های کارتنی توسط کامیون‌های یخچال‌دار در دمای 20- یا 18- به مراکز نگهداری، فروش و مصرف حمل می‌شوند. برای انجماد گوشت‌های کارتن شده روش مناسب استفاده از صفحات سرد کننده می‌باشد که در آن میزان تماس صفحات و ضریب انتقال حرارت در صفحات فلزی سرد کننده بسیار بیشتر از جریان هوای سرد می‌باشد .

گاهی ممکن است لاشه‌های گوشت در سالن مجاور کشتارگاه قطعه‌بندی و بسته‌بندی نشده و به مراکز دیگری منتقل و سپس عملیات استخوان‌گیری، بسته‌بندی و انجماد بر روی گوشت صورت گیرد. در این صورت تا حد امکان باید کامیون‌های مخصوص حمل گوشت از پایین‌ترین دما (1- درجه سانتی‌گراد) برای حمل لاشه‌های گوشت تازه استفاده کنند .

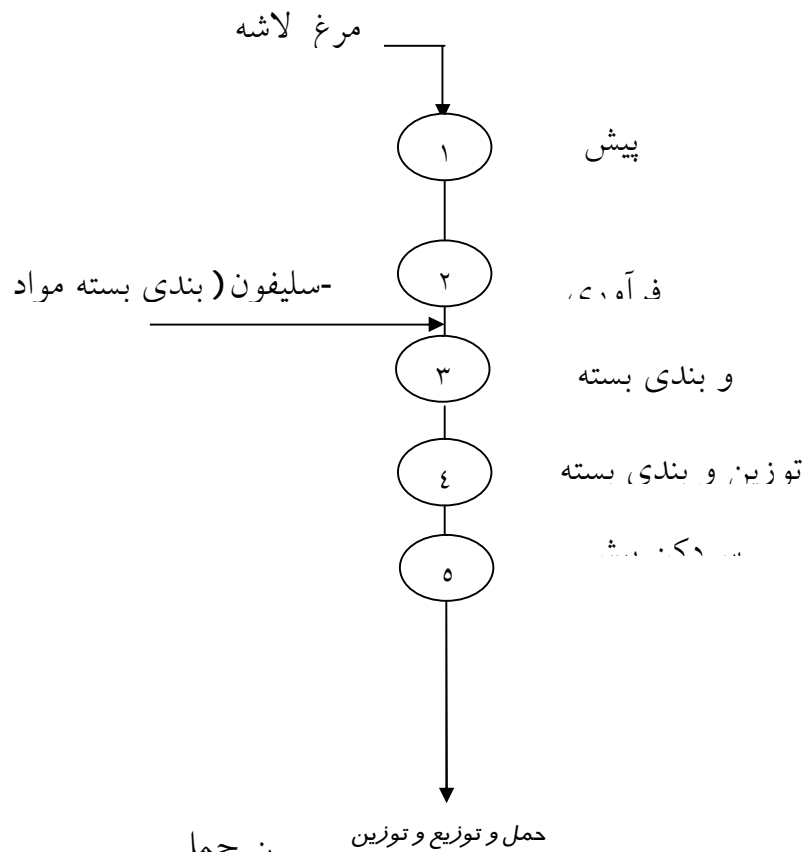
بسته بندی مرغ

مرغ بسته بندی شده به دو صورت فرآوری شده و فرآوری نشده ارائه می شود.

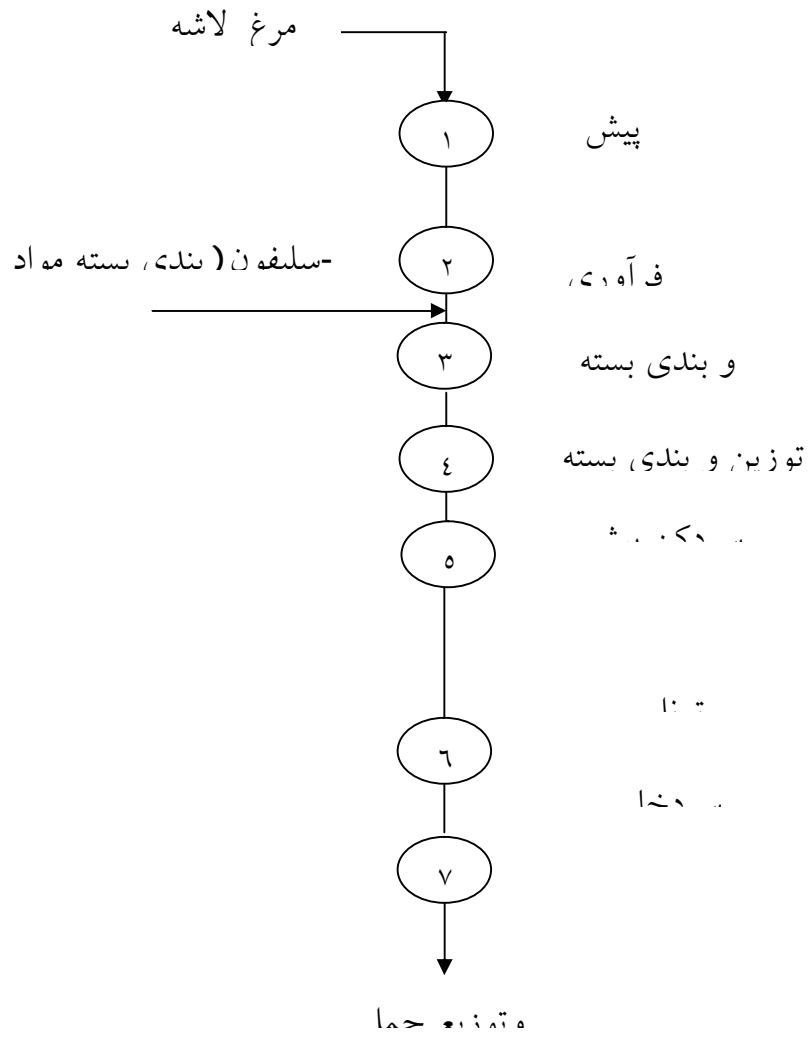
الف) مرغ فرآوری شده

فرایند فرآوری بدین صورت است که ابتدا مرغ در سبدهای مخصوص مرغ در پیش سردکن و یا بصورت فله ای که دمای صفر درجه سانتیگراد می باشد در انبار موقت قرار گرفته و پس از آن با سبدهای حمل مرغ به سالن عملیات مرغ هدایت شده و در این سالن تمامی عملیات فرآوری صورت می گیرد و قطعات گوشت مرغ به دو صورت شامل مرغ با استخوان و مرغ بدون استخوان تفکیک شده و در ظروف یکبار مصرف قرار گرفته و روی ظروف یکبار مصرف با سلفون بسته بندی می شوند، سپس توزین شده و جهت عملیات انجماد وارد پیش سردکن ثانویه می شود و پس از نگهداری در دمای 10- درجه سانتیگراد آماده عرضه به بازار (عرضه به صورت گرم) یا نگهداری در تونل انجماد بمدت 4 ساعت و سپس نگهداری در سردخانه (عرضه به صورت سرد) می باشند. و بقیه موارد که شامل پوست، دل و جگر، بال و گردن و اسکلت مرغ می شود تفکیک شده و در سبدهایی جداگانه به بازار فزستاده میشوند. در ادامه نمودار فرایند عملیات محصولات مرغ و گوشت آورده شده است.

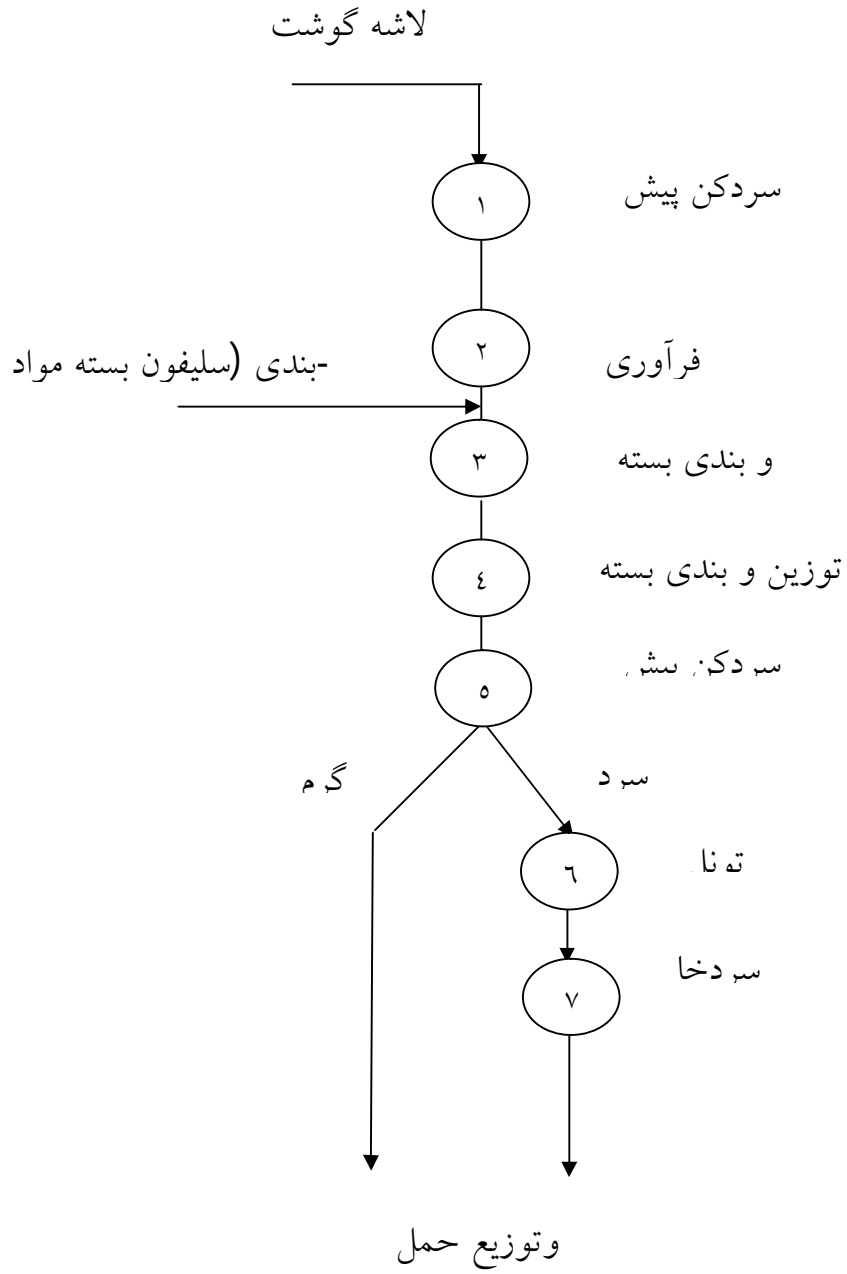
نمودار فرآیند عملیات (OPC) - مرغ بسته بندی شده گرم



نمودار فرآیند عملیات (OPC) مرغ منجمد بسته بندی شده



نمودار فرآیند عملیات (OPC) - گوشت گرم و منجمد



ب) مرغ بسته بندی (فرآوری نشده)

در صورتیکه عملیات فرآوری روی مرغ صورت نگیرد مرغ را بعد از تحویل وارد سالن عملیات شده و محتویات داخل شکمی مرغ را خالی کرده و بعد از قرار دادن داخل کیسه های بسته بندی مرغ و توزین مرغ آن را وارد سردخانه کرده و در دمای 30- درجه سانتیگراد آن را منجمد کرده و سپس در بسته بندیهای تا 15 کیلوگرمی به بازار ارائه می کنند.

بسته بندی گوشت قرمز

عملیات فرآوری گوشت و بسته بندی آن بصورت ذیل انجام می گیرد.
دام ذبح شده از کشتارگاه جهت عملیات فرآوری و بسته بندی توسط ماشینهای مخصوص حمل گوشت آورده می شود. بعد از تخلیه در محل شرکت در پیش سردکن مختص گوشت بصورت انبار موقت قرار می گیرد و بصورت همزمان نیز جهت عملیات فرآوری به سالن عملیات گوشت توسط واگنهای چرخ دار حمل شده و روی میز کار قرار گرفته و قسمتهای مختلف دام شامل سردست، ران و سینه، قلوگاه و گردن جدا می شوند و پس از تفکیک هر یک از موارد فوق در قطعات 1 تا 2 کیلوپی بسته بندی شده و پس از توزین فرآیند (ابتدا به پیش سردکن ثانویه تا دمای اولیه و محیط را در آنجا از دست بدهد و تا 10- درجه سانتیگراد و بمدت 8 ساعت نگهداری می شود سپس در صورتیکه گوشت بصورت منجمد به بازار ارائه شود بمدت 2 ساعت در دمای 40- درجه سانتیگراد نگهداری شده و در غیر اینصورت بصورت گرم به بازار ارائه می شود.
عمده محصولات بدست آمده از دام به تفکیک جدول ذیل می باشد.

جدول 5- درصد تفکیک لاشه دام

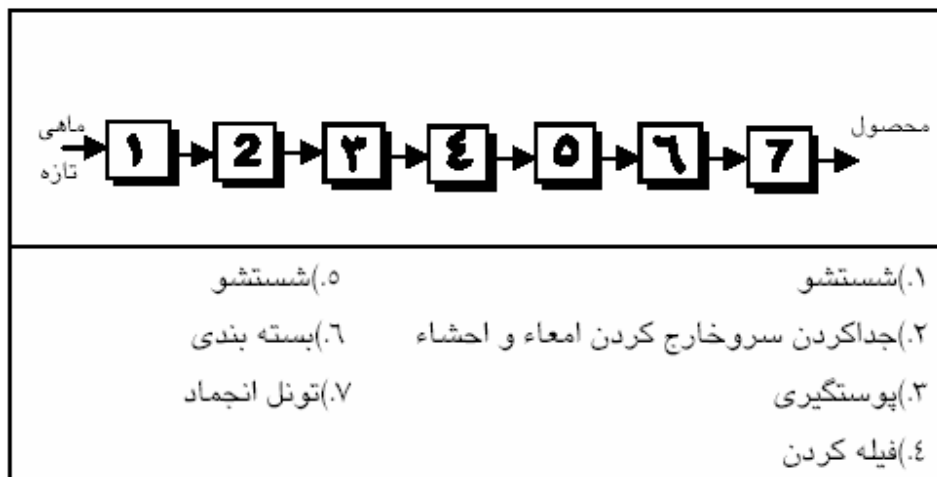
| نام قطعه گوشت | درصد تشکیل دهنده |
|---------------|--------------------|
| ران | 30% |
| سردست | 20% |
| راسته | 25% |
| چرخ کرده | 15% از سه مورد فوق |
| استخوان | 25% |

عمل آوری ماهی

۱- انواع تولیدات:

| ردیف | تولیدات | مشخصات فنی |
|------|---------|--|
| ۱ | ماهی | تازه درجه بندی و بسته بندی شده |
| ۲ | ماهی | منجمد درجه بندی و بسته بندی شده |
| ۳ | ماهی | سرزده ، شکم خالی درجه بندی و منجمد شده |
| ۴ | ماهی | بصورت فیله |

۲- فرآیند تولید:



۳- ویژگیهای فرآیند، نکات فنی و شرایط عملیاتی:

متداولترین روش برای کنسرواسیون ماهیها، یخ زدن آنها در درجه حرارتهای بین ۵ الی ۱۰ درجه سانتیگراد می باشد. گوشت ماهیهای رابه اشکال مختلف مانند قالبی یا بلوکی و تک تک بسته بندی می نمایند. انجماد ماهی باید سریع صورت گیرد تا درباقت گوشت اثر منفی نگذارد. معمولاً درجه حرارت اطاق انجماد ویا تونلهای انجماد ۲۹ درجه سانتیگراد است. ماهیهای درشت را درسته منجمد و بعد از انجماد با اره آنها را به لایه ای از آب یخ زده می پوشانند که اصطلاحاً این عمل را شیشه‌ای کردن می‌گویند. این عمل باعث می‌گردد که اسیداسیون چربیهای ماهی در طی زمان ذخیره به تعویق افتد. ماهیهای باکیفیت مرغوب و میزان چربی کم که در ۲۱ تا ۲۳ درجه سانتیگراد زیر صفر نگهداری می‌شوند کیفیت خود را تا ۲ سال بخوبی حفظ میکنند. ماهیهایی که قرار است عمل آوری شده وبصورت گوشت ماهی بدون سر و شکم خالی منجمد گردیده و در بسته بندی به بازار عرضه شوند بایستی

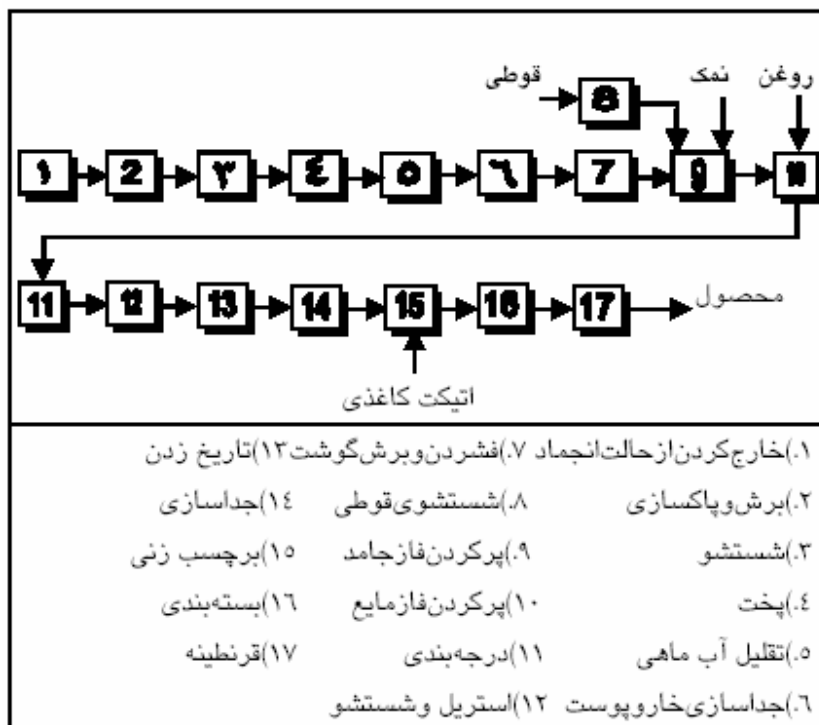
ابتدا تمیز شده و شسته شوند و پس از آن مرحله جدا کردن سر و تخیلۀ شکم از امعاء و احشاء صورت گیرد. سپس توسط دستگاه اتوماتیک گوشت ماهی از استخوان و پوست جدا و مجدداً شسته می شود. سپس بسته به نوع مصرف بسته بندی شده و به تونل انجماد انتقال می یابد تا در کوتاهترین زمان منجمد شده و به سردخانه منتقل گردند. ظرفیت تونل انجماد ۴ تن و سرعت از ۸۰ دقیقه تا ۴ ساعت است.

کنسرو ماهی

۱-انواع تولیدات:

| شماره | تولیدات | مشخصات فنی |
|-------|---------------|---|
| ۱ | کنسرو ماهی تن | ماهی هوور در قوطی های ۲۰۰ گرمی فلزی طبق استاندارد ۲۱۴۷ |
| ۲ | ضایعات ماهی | شامل استخوان ماهی و پوست و کله که بصورت پودر جهت خوراک دام و طیور مصروف می شود. |

۲- فرآیند تولید:



۳- ویژگیهای فرآیند، نکات فنی و شرایط عملیاتی:

در فرآیند تولید این محصول مراحل مختلفی وجود دارد که در زیر شرح فرآیند به ترتیب آورده شده است. تأمین ماهی برای واحد مورد نظر به دو صورت تازه و منجمد می‌باشد ماهی تازه بلافاصله به قسمت برش فرستاده می‌شود در غیر این صورت برای خارج شدن از حالت انجماد در سالن پهن میشوند تا عمل دیفراست بر روی آنها انجام شود و یخ آنها باز گردد و سپس بازرسی شده و توسط اهر ماهی بر ابتدا سروسپس شک آنها برش خورده و امعاء و احشاء آن را خارج کرده و پس از خارج کردن آنها را شستشو می‌دهند و آویزان می‌کنند و بعد دوباره با آب کلرینه شستشویی نهایی می‌دهند و دردیگ پخت ماهیهای درون سینیها بصورت منظم و بخصوص بطوری چیده می‌شوند تا بخار به تمام قسمت‌های آن رسیده و ماهی پخته شود.

سپس برای خارج کردن آب اضافی با افزایش زمان پخت آب ماهی نیز تقلیل پیدا می‌کند بعد از آن ماهی پخته شده درون سینی قرار گرفته و بعد در واحد ماهی پاک کنی توسط کارگر خار و پوست و گوشت و غیره جدا می‌شود و در قسمت قوطی پرکنی فرستاده می‌شود که در آن جاگوشت کوبیده و فشرده از یک طرف به داخل قوطی که قبلاً شستشو شده ریخته می‌شود و سپس به آن توسط کارگر نمک زده شده و اندازه گوشت قوطی‌ها بازرسی می‌شود و بعد از نمک زدن توسط دستگاه روغن ریز به آن روغن اضافه می‌کنند

و سپس توسط دستگاه دربندی اتوماتیک طبق استاندارد تعیین شده دربندی می شود و سپس بوسیله بازرس ارتفاع دوخت و قطر دوخت بررسی می شود. در مرحله بعد برای از بین بردن اکثر میکروبهای مقاوم توسط اتوکلاو و گرمای داخل آن استریل میشود و سپس توسط آب سرد قوطیها خنک شده و خارج از دستگاه اتوکلاو می شوند و سپس دوباره برای پاک شدن قوطیها شستشو می شوند و با هوای گرم خشک شده از زیر دستگاه چاپگر تاریخ زن رد شده و قوطیهای صدمه دیده جداسازی می شوند و توسط کارگر اتیکت‌های کاغذی بر روی آنها چسبانده می شود و درون کاتنهای ۴۸ عددی بسته‌بندی می شوند و به قسمت قرنطینه فرستاده می شوند به مدت ۱۵ روز در حرارت پایین ۲۰ درجه سانتیگراد نگهداری و انبار می شوند تا آزمایشات لازم بر روی نمونه‌ها انجام شود و در ضمن مواد بطور یکنواخت درون قوطی قرار گیرد.

3- میزان مواد اولیه مورد نیاز سالانه و قیمت آنها:

محصولات شامل بسته بندی مرغ و گوشت قرمز و ماهی می باشد. بسته بندی مرغ شامل بسته بندیهای گوشت مرغ فیله و غیر فیله که دارای استخوان باشد را شامل می شود. بخش فیله ای مرغ همان سینه مرغ می باشد که 17% از یک مرغ را شامل می شود بقیه موارد که 83% از مرغ را تشکیل می دهد بصورت غیر فیله ای عرضه می شود .
قطعات تشکیل دهنده یک مرغ به شرح جدول ذیل می باشد:

جدول 12- توزیع و درصد محصولات از مرغ

| نام قطعه | درصد تشکیل دهنده |
|--------------|------------------|
| فیله | 17% |
| غیر فیله | 35% |
| بال و گردن | 8% |
| دل و جگر | 2% |
| اسکلت و پوست | 38% |

دوره نگهداری مواد اولیه برای سرمایه در گردش مواد اولیه برای مدت یک روز در نظر گرفته شده است و کلیه محاسبات انبارها (پیش سردکن های اولیه مرغ و گوشت) برای مدت یک روزه در نظر گرفته شده است . مدت نگهداری محصول برای سرمایه در گردش جهت نگهداری محصول (پیش سرد کن ثانویه و سردخانه) که به دو صورت گرم و سرد تهیه می شوند دوره نگهداری متفاوت لحاظ شده است.

جدول 13- دوره نگهداری

| دوره نگهداری (روز) | محصولات بسته بندی |
|--------------------|-------------------|
| 1 | گرم |
| 5 | سرد |

| ردیف | نام محصول | ظرفیت عملی تولید | ماده اولیه ، ماده کمکی و مواد بسته بندی | | مصرف مواد | | | تامین مواد | | | |
|------|--|------------------|---|--------------------------|-------------------------|-----------|-----------------------------|----------------|-------------------------|---------|---------------------|
| | | | نام | مشخصات فنی | ضریب مصرف در واحد محصول | واحد مصرف | مقدار مواد مورد نیاز در سال | واحد خرید کالا | نحوه بسته بندی کالا | نوع ارز | هزینه تامین هر واحد |
| 1 | گوشت فله مرغ بسته بندی شده (گرم) 17% | 305 | مرغ | وزن تقریبی 2000-1500 گرم | 2.08 | کیلو | 321 300 | کیلو | بنون بسته بندی (فله ای) | ریال | 12 000 |
| | | | بسته بندی | | 0.2 | متر | 32 130 | کیلو | | ریال | 5 000 |
| | | | | | | | | | | | |
| 2 | گوشت غیر فله مرغ بسته بندی شده (گرم) 35% | 628 | مرغ | وزن تقریبی 2000-1500 گرم | 1 | | 661 500 | کیلو | بنون بسته بندی (فله ای) | ریال | 12 000 |
| | | | بسته بندی | | 0.20 | | 66 150 | کیلو | | | 5 000 |
| | | | | | | | | | | | |
| 3 | محصولات جانبی مرغ (بال و گردن، دل و جگر پوست، اسکلت) 48% | 862 | مرغ | وزن تقریبی 2000-1500 گرم | 1 | | 907 200 | کیلو | بنون بسته بندی (فله ای) | ریال | 12 000 |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| 4 | مرغ منجمد بسته بندی شده (سرد) 100% | 770 | مرغ | وزن تقریبی 2000-1500 گرم | 1 | | 810 000 | کیلو | بنون بسته بندی (فله ای) | ریال | 12 000 |
| | | | بسته بندی | | 0.2 | | 81 000 | کیلو | | ریال | 5 000 |
| | | | | | | | | | | | |
| 5 | گوشت قرمز منجمد بسته بندی شده - ران 30% | 385 | گوشت قرمز | وزن تقریبی 2000 گرم | 1 | کیلو | 101 250 | کیلو | بنون بسته بندی (فله ای) | ریال | 47 500 |
| | | | بسته بندی | | 0.2 | متر | 150 | کیلو | | ریال | 4 000 |
| | | | | | | | | | | | |
| 6 | گوشت قرمز منجمد بسته بندی شده - سردست 20% | 257 | گوشت قرمز | وزن تقریبی 2000 گرم | 1 | کیلو | 67 500 | کیلو | بنون بسته بندی (فله ای) | ریال | 47 500 |
| | | | بسته بندی | | 0.2 | متر | 100 | کیلو | | ریال | 4 000 |
| | | | | | | | | | | | |
| 7 | گوشت قرمز منجمد بسته بندی شده - راسته 25% | 321 | گوشت قرمز | وزن تقریبی 2000 گرم | 1 | کیلو | 168 750 | کیلو | بنون بسته بندی (فله ای) | ریال | 52 000 |
| | | | بسته بندی | | 0.2 | متر | 100 | کیلو | | ریال | 4 000 |
| | | | | | | | | | | | |
| 8 | ضایعات گوشت قرمز (استخوان) 25% | 321 | گوشت قرمز | وزن تقریبی 2000 گرم | 1 | کیلو | 337 500 | کیلو | بنون بسته بندی (فله ای) | ریال | 5 000 |
| | | | بسته بندی | | 0.2 | متر | 100 | کیلو | | ریال | 4 000 |
| | | | | | | | | | | | |

جدول 14- مواد اولیه ، مواد کمکی و مواد بسته بندی مورد نیاز سالانه

برای عمل آوری ماهی:

۴- مواد اولیه اصلی:

| ردیف | مواد اولیه اصلی | مشخصات فنی | مصرف سالیانه | |
|------|-----------------|---|--------------|---------|
| | | | مقدار | واحد |
| ۱ | ماهی | در انواع و درجات مختلف قالب در کپسولهای ۶۰ کیلوگرمی | ۱۳۵۰ | تن |
| ۲ | یخ | بصورت قالبی | ۱۰۰۰ | تن |
| ۳ | آمونیاک | در کپسولهای ۶۰ کیلوگرمی | ۵ | کپسول |
| ۴ | مواد افزودنی | آنتی اکسیدان جهت جلوگیری از فساد و حفظ کیفیت | ۱۳۰ | کیلوگرم |
| ۵ | مواد بسته بندی | ظروف پلی اتیلن | ۱۵۰ | عدد |
| ۶ | کارتن | جهت بسته بندی | ۸۹۲۰ | عدد |
| ۷ | لفاف | پلاستیکی | ۱۳۰۰ | کیلوگرم |
| ۸ | ظروف | یکبار مصرف | ۴۱۲۰۰ | عدد |
| ۹ | فیلم | پلی اتیلن | ۱۰۵۰ | کیلوگرم |
| ۱۰ | جعبه | پلی اتیلن با گنجایش ۶۰ کیلوگرم | ۲۰۰ | عدد |

برای کنسرو ماهی:

۴- مواد اولیه اصلی:

| ردیف | مواد اولیه اصلی | مشخصات فنی | مصوف سالیانہ | |
|------|-----------------|-----------------------------|--------------|----------|
| | | | مقدار | واحد |
| ۱ | ماهی تن | ماهی هوور | ۲۸۲۰ | تن |
| ۲ | قوطلی | فلزی به گنجایش ۲۰۰ گرم خالی | ۱۱۲۲۰ | هزار عدد |
| ۳ | نمک | خوراکی خالص | ۹۰ | تن |
| ۴ | روغن | خوراکی ترجیحاً مایع | ۳۹۳ | تن |
| ۵ | برچسب | کاغذی | ۱۱۰۰۰ | هزار عدد |
| ۶ | کارتن | گنجایش ۸/۴ قوطلی کنسرو | ۲۲۹/۲ | هزار عدد |

محل تامین آنها از داخل یا خارج کشور:

با توجه به هزینه ها مواد اولیه از داخل تامین میشود.

5- پیشنهاد منطقه مناسب برای اجرای طرح:

هر سیستم صنعتی - تولیدی دارای ورودی و خروجی های فیزیکی است که از طریق راههای ارتباطی اقدام به جابجایی این اقلام مینماید. عدم دسترسی به تسهیلات ارتباطی از این دست خود سبب صرف هزینه بیشتر برای سازمان می گردد. سه نوع راه ارتباطی در نظر گرفته شده شامل: جاده (بزرگراه و جاده اصلی)، راه آهن، و استفاده از راههای دریایی که هر یک با کاربری خاص خود امکاناتی را برای طرح مهیا میسازد. از این رو بررسی سهم ارزش افزوده پخش حمل و نقل مناطق نه گانه در ارزش افزوده فعالیتهای اقتصادی کشور می تواند تفاوت این عامل اقتصادی را در مناطق ذکر شده نشان دهد.

الف) زیر ساخت های اقتصادی و صنعتی

پتانسیلهای اقتصادی، صنعتی موجود در هر منطقه عامل مهمی در جذب سرمایه گذاری هاست. هر سیستم صنعتی نیازمند استفاده از خدمات محیطی است که این خدمات میتواند در بقا و نوسازی سیستم نقش سازنده ای داشته باشد. بدین جهت مقایسه سهم ارزش افزوده فعالیتهای اقتصادی و صنعتی معیار خوبی جهت مقایسه این مناطق می باشد

ب) نیروی انسانی

وجود نیروی انسانی به ویژه نیروی انسانی کارآمد می تواند نقش بسزایی در جذب سرمایه به مناطق مختلف داشته باشد ، در شرایط فعلی که صنایع بیشتر تکنولوژی محور هستند تا کارگر محور ، امر وجود نیروی انسانی کارآمد در جذب سرمایه گذاری در مناطق مختلف را نمایان تر می کند از این رو مقایسه سهم ارزش افزوده بخش آموزش در فعالیتهای اقتصادی کشور در مناطق نه گانه می تواند برتری این استانها را نسبت بهم نمایان نماید .

ج) زیر ساخت های بهداشتی

از آنجاییکه وجود زیرساخت های بهداشتی در هر استان ضمن اینکه می تواند مؤید سلامت آحاد مردم آن استان باشد امکانی جهت تمایل افراد به ویژه افراد متخصص را به جذب در بازار کار آن استان فراهم می آورد ، از این رو مقایسه سهم ارزی افزوده بخش بهداشت استانهای کاندید مکان احداث هر واحد می تواند نقش تعیین کننده ای در انتخاب محل داشته باشد .

د) نزدیکی به مواد اولیه

دسترسی به مواد اولیه از عوامل مهم انتخاب محل کارخانه است چرا که هزینه حمل و نقل مواد اولیه می تواند تأثیر بسزایی در قیمت تمام شده محصول داشته ، روی توجیه اقتصادی طرح اثر بگذارد . از این رو نزدیکی محل احداث کارخانه به مراکز تأمین مواد اولیه می تواند عامل بسیار مهمی تلقی گردد.

متدولوژی تعیین محل احداث کارخانه تولید فرآورده های گوشتی به صورت بسته بندی

از آنجاییکه تأثیر عوامل مختلف مؤثر در مکان یابی طرح تولید فرآورده های گوشتی در مکانهای مختلف متفاوت است و از طرفی عوامل مؤثر در انتخاب محل نیز در برخی اوقات در تعارض با یکدیگر می باشند لذا تصمیم گیری برای انتخاب محل را مشکل می سازد چون فرد تصمیم گیرنده با عوامل و معیارهای متفاوت و متعارض در ارتباط می باشد لذا ، انتخاب مناسب محل اجرای طرح یک تصمیمی گیری چند معیاره است که برای تصمیمات چند معیار در روشهای مرتبط با **MCDM (Multi Criteria Decision Making)** استفاده می شود که از جمله این روشها تکنیک تصمیم گیری سلسله مراتبی **(Analytical Hierarchy Process)** یا تکنیک **AHP** می باشد که در این تکنیک از نرم افزار مرتبط یعنی **ExpertChoice (EC)** استفاده می گردد . در این نرم افزار ، متناسب با اهداف و معیارهای مؤثر ، گزینه مناسب برای تصمیم انتخاب می گردد . بدین منظور با توجه به محدودیت های نرم افزار **ExpertChoice** که حداکثر 9 گزینه را مورد استفاده قرار می دهد ، ناگزیر کشور را به 9 منطقه به شرح ذیل تقسیم می نماییم و سپس جهت یکنواختی در مقایسه معیارها در مناطق مختلف آنها را براساس ارزش افزوده هر یک از عوامل در مناطق نه گانه مورد مقایسه قرار می دهیم .

منطقه 1- استانهای اردبیل ، آذربایجان شرقی ، آذربایجان غربی

منطقه 2- استانهای گیلان؛ قزوین، زنجان

منطقه 3- استانهای کردستان، همدان، کرمانشاه، لرستان و ایلام

منطقه 4- استانهای مازندران، تهران، سمنان، گلستان

منطقه 5- اصفهان، قم، مرکزی

منطقه 6- استانهای خوزستان، چهارمحال و بختیاری، کهگیلویه و بویر احمد

منطقه 7- استانهای خراسان و یزد

منطقه 8- استانهای کرمان و سیستان و بلوچستان

منطقه 9- استانهای فارس، بوشهر، هرمزگان

نکته قابل ذکر این است که جهت مقایسه همسان عوامل از آمار درج شده در حسابهای ملی ایران، حسابهای منطقه ای و حساب تولید استانهای کشور در سال 1379 که توسط مرکز آمار ایران منتشر شده است استفاده شده است تا بتوان از معیارهای یکسان در مقایسه مناطق نه گانه نسبت به هم استفاده نمود.

1- بازار مصرف :

همانگونه که گفته شد حضور کالا در بازارهای مصرف و به ویژه بازارهای مصرف پررونق همواره عامل بقا و رشد روز افزون یک واحد صنعتی است از این رو عامل مصرف به ویژه در این طرح نسبت به سایر عوامل مؤثر در مکان یابی از اهمیت بیشتری برخوردار است و لذا در مقایسه با سایر عوامل از ضرایب بالاتری استفاده شده است و سهم بیشتری را در انتخاب محل دارا است .

2- مواد اولیه :

دسترسی به مواد اولیه از عوامل مهم انتخاب محل یک واحد تولیدی است چرا که کاهش هزینه حمل و نقل می تواند در قیمت تمام شده محصول و توجیه اقتصادی طرح تأثیر داشته باشد از این رو این عامل نیز می تواند از سایر عوامل تأثیر گذار بر مکان یابی طرح به غیر از مصرف از اهمیت بیشتری برخوردار باشد .

3- زیر ساخت صنعتی :

زیرساختهای اقتصادی و تجاری نیز از مهمترین عوامل در فعالیتهای تجاری امروزی است که در مناطقی که این امکانات و تسهیلات فراهم باشد امر سرمایه گذاری صنعتی با سرعت بیشتر و هزینه های جانبی کمتری امکانپذیر خواهد شد پتانسیلهای اقتصادی فاکتوری مهم در جذب سرمایه گذاری است .

4- زیرساختهای اقتصادی :

از آنجاییکه وجود زیرساخت های مناسب اقتصادی در یک منطقه می تواند به نوبه خود سایر زیرساخت ها مثل آب ، برق ، گاز ، آموزش ، راه ، بهداشت و نیروی انسانی را در پی داشته باشد ، از این رو این عامل مؤثر در مکان یابی می تواند از عوامل ذکر شده اهمیت بیشتری برخوردار باشد .

5- آب ، برق و گاز :

وجود زیر ساخت هایی مثل آب ، برق ، گاز در هر منطقه می تواند در رابطه با سایر عوامل مؤثر در تعیین محل طرح مهم باشد . این عامل در این طرح از سایر عواملی چون راههای ارتباطی و زیر ساخت آموزشی و بهداشتی منطقه از اهمیت بیشتری برخوردار است .

6- زیر ساخت های مربوط به تولید دام:

با توجه به دامی بودن ماهیت این طرح از این رو وجود زیرساخت دامپروری در مناطق می تواند عامل مهمی در انتخاب محل طرح باشد لذا این عامل می تواند از عواملی چون راههای ارتباطی ، آموزش ، بهداشت ، در این طرح مهمتر تلقی گردد .

7- راههای ارتباطی :

اگرچه وجود راههای ارتباطی مناسب در هر منطقه می تواند در احداث یک واحد تولیدی مؤثر باشد ولیکن از آنجاییکه در حال حاضر این زیر ساخت ها در بیشتر مناطق کشور بطور نسبی فراهم می باشد لذا این عامل نیز اهمیت بیشتری نسبت به عامل آموزش و بهداشت دارد .

8- زیرساختهای آموزشی :

وجود امکانات آموزشی نظیر دانشگاه ، مدارس فنی و حرفه ای و نیز سایر امکانات اولیه آموزشی می تواند در جذب عوامل انسانی در یک طرح صنعتی تأثیر مثبتی داشته باشد و فرصت جذب و بکارگیری نیروی انسانی توانمند را فراهم خواهد ساخت .

9- امکانات بهداشتی :

وجود امکانات بهداشتی مناسب در جذب و نگهداری نیروی انسانی طرحهای صنعتی عامل جاذبی خواهد بود سطح امکانات بهداشتی در رشد بهداشت فردی و صنعتی طرح بخصوص در صنایع غذایی می تواند نقش مهم و تعیین کننده داشته باشد هرچند تأثیرگذاری این عامل نسبت به سایر عوامل از درجه اهمیت بالایی برخوردار نیست ولی ملحوظ نمودن آن در ایجاد یک واحد صنعتی در اغلب برنامه ریزی صنعتی مورد توجه می باشد .

مقایسات زوجی موارد بالا دارای دقت بسیار خوبی است بطوریکه ضریب ناسازگاری (Inconsistency) آن 6 درصد می باشد که عدد قابل قبولی است و بیانگر درک درست عوامل و نیز مقایسه صحیح آنها نسبت به یکدیگر می باشد .

مقایسه وزن

مرحله دوم مقایسات زوجی در روش **AHP**، مقایسه وزن و یا وزن مکانهای (مناطق) نه گانه نسبت به هم و معیار مورد نظر می باشد که برای مقایسه یکنواخت این مناطق نسبت به هم، از ارزش افزوده هر یک از عوامل در مناطق و با استفاده از حسابهای منطقه ای سال 1379 مرکز آمار ایران استفاده شده است. نکته قابل ذکر این است برای عامل بازار مصرف، از آمار جمعیت و برای مواد اولیه نیز از میزان تولید یا واردات مواد استفاده شده و در سایر موارد از ارزش افزوده عامل در منطقه ضرائب مربوط به دست آمده و در جداول زوجی (مقایسه ای) گنجانده شده است.

براساس مقایسه واقعی وزنها نسبت به هم، ارقام جداول مربوط به هر یک از مکانها بدست آمده است.

- مقایسه وزن از نظر مصرف فرآورده های گوشتی

از آنجاییکه مصرف فرآورده های گوشتی در مناطق ذکر شده اند بستگی مستقیم به جمعیت این استانها دارد. ذیلاً به مقایسه جمعیت این مناطق و در نتیجه میزان مصرف این فرآورده ها در مناطق ذکر شده می پردازیم.

در این مقایسه جمعیت مناطق با یکدیگر بصورت نسبی مقایسه شده اند و بر مبنای آن جدول زوجی آن تکمیل شده است. با توجه به اینکه منطقه 4 دارای بیشتری جمعیت می باشد، جمعیت سایر مناطق با آن مقایسه و نسبت مربوط در مقایسات زوجی مورد استفاده قرار گرفت.

جدول 3- مقایسه جمعیت مناطق نه گانه (هزار نفر)

| منطقه | استان | جمعیت |
|-------|---|---------|
| 1 | آذربایجان غربی - آذربایجان شرقی - اردبیل | 7233/3 |
| 2 | گیلان - قزوین - زنجان | 4241/1 |
| 3 | کردستان - همدان - کرمانشاه - لرستان - ایلام | 7221/9 |
| 4 | تهران - مازندران - سمنان - گلستان | 15992/1 |
| 5 | اصفهان - قم - مرکزی | 6379/7 |
| 6 | خوزستان - چهارمحال و بختیاری - کهگیلویه و بویر احمد | 5619/5 |
| 7 | خراسان - یزد | 6890/1 |
| 8 | کرمان - سیستان و بلوچستان | 4098/1 |
| 9 | فارس - بوشهر - هرمزگان | 5987 |

محاسبات انجام شده نشان می دهد ، با توجه به عوامل مؤثر در تعیین مکان طرح ، مثل نزدیکی طرح بر بازارهای مصرف پررونق تر یا قابلیت دسترسی به مواد اولیه از یک طرف و عوامل زیرساختی مثل وجود پتانسیل های خوب صنعتی ، اقتصادی ، کشاورزی، آموزشی ، بهداشتی و ... ، منطقه 4 شامل استانهای تهران - مازندران - سمنان - گلستان با امتیاز وزن 0/304 در الویت اول قرار می گیرد و بعنوان منطقه مناسب برای احداث کارخانه فرآورده های گوشتی پیشنهاد می گردد و سایر مناطق در الویتهای بعدی قرار می گیرند.

بدیهی است با توجه به اینکه در حال حاضر بیشترین بازار مصرف در تهران بوده و همچنین درمیان شهرستانهای استان تهران شهریار بعنوان یکی از مهمترین مراکز دامداری در استان محسوب می شود بطوریکه جمعیت دامی این شهرستان در سال 82 حدود 1700000 واحد دامی بوده که 11% واحد دامی استان تهران بوده است . این شهرستان در سال 82 با تولید 11000 تن گوشت قرمز حدود 11% و با تولید 24% از گوشت مرغ استان تهران را دارا بوده است . بنابراین با توجه به تولید استان تهران از گوشت قرمز و سهم شهرستان شهریار می توان گفت که 8/5 درصد از کل تولید گوشت قرمز استان تهران مربوط به شهرستان شهریار بوده و همچنین این شهرستان 22/3 درصد از کل تولید گوشت مرغ استان را بخود اختصاص داده است. با توجه به موارد فوق و استعدادها و ظرفیت منطقه شهریار و پیشتیانی مراکز دولتی و برخورداری از امتیازات خاص این منطقه شهرستان شهریار به عنوان مکان احداث طرح انتخاب می شود.

6- وضعیت تامین نیروی انسانی و اشتغال:

تعداد نیروی انسانی مورد نیاز طرح با توجه به فرایند تولید و نیروی انسانی لازم برای ماشین آلات تولیدی و یا نیروی انسانی لازم جهت پشتیبانی و اداری برآورد می گردد.

نیروی انسانی مستقیم تولید

نوع فعالیت این تولیدی به گونه ای است که از نیروی انسانی کمی بهره می گیرد و به لحاظ عملیاتی که جهت بسته بندی صورت می پذیرد نیروی انسانی مورد نظر تعیین می گردد. در جدول ذیل برآورد نیروی انسانی واحد تولیدی آورده شده است.

جدول 21- نیروی انسانی مستقیم تولید

| شرح | تعدادی نیروی انسانی | مشخصات | ردیف |
|---|---------------------|------------|------|
| 3 نفر تخلیه و بارگیری (گوشت مرغ) 2 نفر بسته بندی | 5 | کارگر ساده | 1 |
| 6 نفر عملیات فرآوری مرغ 4 نفر عملیات فرآوری گوشت | 10 | کارگر ماهر | 2 |

نیروی انسانی غیر مستقیم تولید

برای واحدهای غیرتولیدی که شامل پیش سردکن ها و سردخانه می باشد . جهت جابجایی و انتقال گوشت های بسته بندی شده و برای توزیع گوشت مطابق جدول ذیل برآورد گردیده است.

جدول 22- نیروی انسانی مستقیم تولید

| شرح | تعداد (نفر) | مشخصات | ردیف |
|---|-------------|------------|------|
| جابجایی و حمل گوشت فرآوری شده در فرآیند تولید | 3 | انبار دار | 1 |
| توزیع و پخش محصولات | 1 | کارگر ساده | 2 |

نیروی انسانی واحدهای اداری

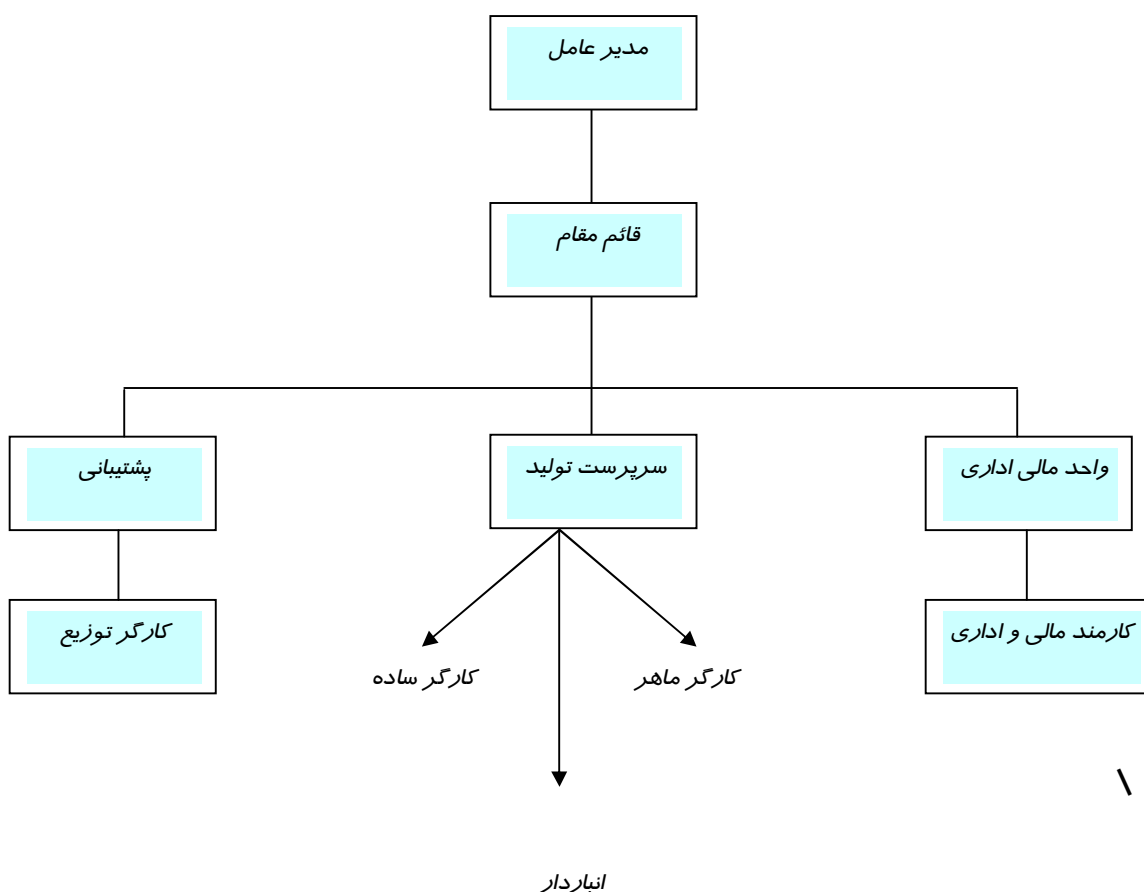
واحد اداری این طرح بدلیل عدم گستردگی و عدم ارائه خدمات حجیم در نظر گرفتن نیروی اداری صرفه نظر گردیده است و فقط یک نفر بعنوان حسابدار جهت پرداخت حقوق در نظر گرفته شده است .

جدول 23- نیروی انسانی مستقیم تولید

| شرح | تعداد نیروی انسانی (نفر) | مشخصات | ردیف |
|-------------|--------------------------|-----------|------|
| مدیر شرکت | 1 | مدیر عامل | 1 |
| | 1 | قائم مقام | 2 |
| پرداخت حقوق | 1 | امور مالی | 3 |

چارت سازمانی

چارت سازمانی این واحد تولیدی به تفکیک نیروهای انسانی مورد نظر طرح به شرح ذیل برآورد گردیده است.



7- تعیین میزان آب برق سوخت امکانات ارتباطی و...مورد نیاز و تامین آنها در

منطقه مناسب:

برق:

انشعاب این طرح شامل موارد مورد نیاز طرح طبق مشخصات و مصارف ماشین آلات برآورد و در جدول ذیل آورده شده است :

- محاسبه برق مصرفی

| مقدار برق مصرفی کل (KW) | ضریب همزمانی | برق مصرفی هر آیتم (KW) | تعداد | محل مصرف |
|-------------------------|----------------------|------------------------|-------|----------------------------------|
| | | | | مصرفی بخش روشنایی |
| 2 | 1 | 2 | 1 | روشنایی فضای تولید |
| | | | | سرمایشی حرارتی |
| 12,35 | 0,95 | 13 | 1 | هواساز |
| | | | | برق مصرفی بخش صنعتی |
| 7,83 | 0,9 | 8,7 | 1 | پیش سردکن اولیه مرغ |
| 10,3 | 0,9 | 11,44 | 1 | پیش سردکن اولیه گوشت قرمز |
| 20,32 | 0,9 | 22,58 | 1 | پیش سردکن ثانویه مرغ و گوشت قرمز |
| 16 | 0,9 | 17,78 | 1 | سردخانه |
| 41,04 | 0,9 | 15,2 | 3 | تونل انجماد |
| 109,84 | جمع کل برق مورد نیاز | | | |

تأسیسات برق رسانی از الزامات یک واحد تولیدی می باشد لذا بعد از برآورد برق مصرفی انشعاب مورد نیاز برآورد می گردد و پس از آن جهت بهره برداری از واحد تولیدی می بایست تأسیسات برق رسانی مرتبط با آن واحد تولید دریافت شود. بدین جهت برآورد تأسیسات برق رسانی این طرح به شرح جدول ذیل می باشد.

- تأسیسات برق رسانی

| ردیف | شرح | مشخصات فنی | نام تامین کننده | واحد شمارش | قیمت واحد (هزار ریال) | تعداد مورد نیاز |
|------------------------|-------------------------------|--------------------|-----------------|------------|-----------------------|-----------------|
| انشعابات | | | | | | |
| 1 | انشعاب | 100KW | کارفرما | KW | 50000 | 100 |
| | | ترانسفورماتورها | | | | |
| 1 | تهیه ترانسفورماتورهای توزیع | 200KW, 50KVA, 50HZ | کارفرما | دستگاه | 100000 | 1 |
| 2 | نصب ترانسفورماتورهای توزیع | 200KW, 50KVA, 50HZ | کارفرما | دستگاه | 20000 | 1 |
| پست | | | | | | |
| 1 | تهیه پست توزیع (تابلوها) | | | | | |
| 2 | نصب پست توزیع (تابلوها) | | | | | |
| کابل کشی | | | | | | |
| 1 | تهیه کابلهای فشار قوی | 20KV | کارفرما | متر | 300000 | 30 |
| 2 | اجرای عملیات کابلهای فشار قوی | 20KV | کارفرما | متر | 4 | 30 |
| روشنائی | | | | | | |
| 1 | تهیه و نصب روشنائی فضای تولید | مطابق نقشه | کارفرما | مجموعه | 30000 | 1 |
| تابلوهای فرمان و کنترل | | | | | | |
| 1 | نصب تابلوهای فرمان و کنترل | مطابق نقشه | کارفرما | مجموعه | 5000 | 1 |
| ژنراتورها | | | | | | |
| 1 | تهیه ژنراتورها | 220KW | کارفرما | 1 | 75000 | 1 |
| 2 | نصب ژنراتورها | 220KW | کارفرما | 1 | 3000 | 1 |

| سایر تجهیزات برقی | | | | | |
|-------------------|-------|--------|---------|------------|-----------------------------|
| 1 | 10000 | مجموعه | کارفرما | مطابق نقشه | تهیه کابل های فرمان و کنترل |
| 1 | 5000 | | | | نصب کابل های فرمان و کنترل |

آب مصرفی

آب مصرفی این طرح شامل دو بخش مصارف انسانی و مصارف تولیدی می گردد :

الف (مصارف انسانی : با در نظر گرفتن 150 لیتر در روز جهت شستشوی و استحمام هر نفر در نظر گرفته شده است و در مجموع برای 22 نفر مقدار 891 متر مکعب در سال برآورد گردیده است .

ب) مصارف تولیدی :

آب مصرفی این واحد تولیدی فقط جهت شستشوی اولیه و سطحی مرغ صورت می گیرد و برای هر تن مرغ 235 لیتر در نظر گرفته شده است و به ازاء ده تن مرغ روزانه 2350 لیتر آب مصرف می گردد.

جدول ۱۸- محاسبه آب مصرفی

| ردیف | محل مصرف | مقدار | مقدار آب مصرفی در سال (m ³) | نحوه محاسبه |
|----------------------------------|------------|--------------------|---|--|
| جمع | | | | |
| آب خوردن و بهداشتی | 1 | مصارف نیروی انسانی | 150 | روزانه 150 لیتر به ازای هر نفر و 270 روز در سال |
| | 2 | | | |
| | 3 | | | |
| | 4 | | | |
| | جمع | | 891 | |
| مصارف تجهیزات تولیدی | 1 | شستشوی مرغ | 2,350 | روزانه 235 لیتر به ازای هر تن مرغ و 270 روز در سال |
| | 2 | | | |
| | 3 | | | |
| | جمع | | 634.5 | |
| جمع کل میزان آب مورد نیاز | | 1526 | | |

تأسیسات مکانیکی

برای این واحد تولیدی تأسیسات مکانیکی مرتبط با طرح با توجه به ظرفیت طرح برآورد گردیده و طبق جدول ذیل ارائه شده است . لازم به توضیح است که تجهیزات سرمایشی طرح همان تجهیزات و ماشین آلات مورد نیاز در طرح می باشد

- تأسیسات مکانیکی

| ردیف | شرح | مشخصات فنی | محل تامین | واحد شمارش | قیمت واحد (هزار ریال) | تعداد مورد نیاز |
|------|---|------------------------|---------------|------------|-----------------------|-----------------|
| | | انشعاب آب | | | | |
| 1 | انشعاب آب | انشعاب 2 اینچ | چاه آب | حلقه | | 1 |
| | | لوله کشی | | | | |
| 2 | تجهیزات لوله کشی | انشعاب 2 اینچ | آب و لوله کشی | متر | 20 | 150 |
| | | سرمایش و گرمایش | | | | |
| 1 | هواساز | | | دستگاه | 720000 | |
| | | سرد خانه و تونل انجماد | | | | |
| 1 | پیش سردکن اولیه مرغ 0سانتیگراد | | | دستگاه | 000072 | 1 |
| 2 | پیش سردکن اولیه گوشت 0سانتیگراد | | | دستگاه | 340000 | 1 |
| 3 | پیش سردکن ثانویه مرغ و گوشت 10- سانتیگراد | | | دستگاه | 380000 | 1 |
| 4 | تونل انجماد 40- سانتیگراد | | | دستگاه | 750000 | 1 |
| 5 | سرد خانه 30 - سانتیگراد | | | دستگاه | 550000 | 1 |
| | | | | | 3000130 | |

8- تجزیه و تحلیل و ارائه جمع بندی:

در این قسمت با توجه به مطالب ارائه شده ، نتیجه گیری کلی از فاز بازار ارائه شده و توجیه پذیری یا عدم آن بررسی می گردد . واحد صنعتی بسته بندی گوشت قرمز و گوشت مرغ ، بدلیل نوع محصولات تولیدی ، نوع تکنولوژی ، استعدادها و ظرفیت منطقه شهریار، محل ایجاد و پیشتیبانی مراکز دولتی و برخورداری از امتیازات خاص که نوعاً با تکنولوژی تولید مرتبط می باشند ، قابلیت اجرا را خواهد داشت . واحد صنعتی مذکور قادر است با استفاده بهینه از منابع اولیه ، نیروی انسانی ، زمان و تکنولوژی با هدف ایجاد ارزش افزوده بیشتر ، در ارتقاء کیفی ، کمک به بهداشت و سلامت جامعه ، عرضه محصول مورد نیاز مردم استان نقش مناسبی را ایفاء نماید . علاوه بر این پتانسیل بالقوه موجود در منطقه مورد نظر در ارتباط با تولید مواد اولیه (گاو و گوسفند) ، بهمراه قابلیت گسترش فعالیت واحد صنعتی مذکور ، باعث افزایش تولید در آینده ای نزدیک خواهد شد .

احداث واحد صنعتی بسته بندی گوشت دارای مزایای زیر می باشد :

- 1) ارائه گوشت قرمز و گوشت سفید و فرآورده های گوشتی براساس اصول و ضوابط بهداشتی .
 - 2) عمل آوری ، بسته بندی و نگهداری گوشت و فرآورده های گوشتی .
 - 3) استفاده بهینه از مواد اولیه .
 - 4) تولید محصولات با هزینه مناسب .
 - 5) رعایت موارد زیست محیطی و جلوگیری از بروز ضررهای زیست محیطی با احداث تصفیه خانه فاضلاب جهت حفظ محیط زیست .
 - 6) ایجاد اشتغال در ناحیه .
 - 7) صدور محصولات و فرآورده ها به استانهای همجوار و تهران .
 - 8) مکان یابی مناسب طرح .
- احداث این واحد کاملاً توجیه پذیر می باشد .

با توجه به کمبود واحدهای واحدهای بسته بندی گوشت قرمز و گوشت مرغ برای بدست آوردن سهم بازار با هیچ مشکلی روبه رو نخواهند بود . به زبان ساده تر قادر است تمامی سهم بازار را به خود اختصاص دهد . بعلاوه وجود برنامه صحیح تولیدی و بهره گیری صحیح از تکنولوژی تولیدی منجر به بهره گیری صحیح از مواد اولیه گردیده که نتیجه آن ارائه محصولات متنوعی به بازار مصرف است و به تبع آن ارزش افزوده محصولات تولیدی افزایش خواهد یافت . اگرچه طیف متنوعی از بسته بندی گوشت قرمز و گوشت مرغ با قیمتهای متفاوت همانگونه که در مبحث معرفی محصول ارائه گردید قابل عرضه می باشد . مع الوصف حسب بررسیهای انجام شده عرضه گوشت قرمز و گوشت مرغ به شکل

بسته بندی شده در سالهای به ترتیب با قیمت های 59/5 و 18 هزار ریال برای هر کیلو امکانپذیر است
 ضمن اینکه از سال 79 لغایت 85 رشد متوسط قیمت برای گوشت قرمز 17/6 درصد و برای گوشت
 مرغ 10/4 درصد بوده است که بطور متوسط از تورم پیش گرفته است.

پیوست

میزان واردات از کشورهای مختلف در سالهای گذشته

میزان واردات سال 1380

| کد | شرح تعرفه | کشور | مقدار | ارزش ریالی | ارزش دلاری |
|-------------|---|-------------------------|--------|------------|------------|
| ۰۳۰۳،۷ ۹ | - ماهی‌ها(غیر از خانواده ماهی‌ها ازاد وقزل الا (Solmonides) ماهی های پهن ، ماهی های تن (Thunnus) ، شاماهی ، ماهی روغن و موارد مشمول شماره‌های (۰۳۰۳،۷۱) و ۰۳۰۳،۷۲ و ۰۳۰۳،۷۳ و ۰۳۰۳،۷۴ و ۰۳۰۳،۷۵ و ۰۳۰۳،۷۶ و ۰۳۰۳،۷۷ و ۰۳۰۳،۷۸) ، بیخ زده ، باسنثنای فیله ماهی و سایر قسمتهای گوشتی ماهی مشمول شماره ۰۳،۰۴ و باسنثنای جگر ماهی، تخم و منی ماهی | امارات متحده عربی | ۳۶۳۰۶۱ | ۹۲۱۴۵۷۴۸۵ | ۵۲۵۰۴ ۷ |
| ۰۳۰۳،۳ ۹ | - ماهی های پهن ، Scophthalmidae ، Soleidae ، Bothidae ، cynoglosside (pleuronectidae ، Citharidae) ، بیخ زده،(غیر از موارد مشمول شماره ردیف ۰۳۰۳،۳۱ ، ۰۳۰۳،۳۲ ، ۰۳۰۳،۳۳) ، باسنثنای فیله ماهی وسایر قسمتهای گوشتی ماهی مشمول شماره ردیف ۰۳،۰۴ و باسنثنای جگر ماهی ، تخم | امارات متحده عربی | ۲۴۹۹۷۹ | ۱۱۷۶۸۳۲۸۰ | ۶۷۰۵۶ |

| | | | | | |
|-------------|--|-------------------|--------|----------------|------------|
| | ومني ماهي | | | | |
| - | - ماهي حلوا (sole) (گونه solea) ، باستتاي جگرماهي ، تخم و مني ماهي ، تازه يا سرد کرده ، باستتاي فيله ماهي و ساير قسمتهاي گوشتي ماهي مشمول شماره ۰۳،۰۴ | امارات متحده عربي | ۳۰۰ | ۱۴۲۱۵۰ | |
| ۰۲۰۴،۴ ۱ | - گوشت حيوانات از نوع گوسفند، بيخ زده، (غير از لاشه و شقه بره ، بيخ زده) بصورت لاشه يا شقه | امارات متحده عربي | ۶۱۶۸ | ۲۸۹۳۸۱۹۵ | ۱۶۴۸۹ |
| ۰۱۰۵،۱ ۹ | - اردك، غاز، بوقلمون و مرغ شاخدار، زنده، از نوع خانگي بوزن ۱۸۵ گرم و کمتر | امارات متحده عربي | ۲۸۲۰ | ۳۴۵۳۸۴۰۰ | ۱۹۶۸۰ |
| ۱۶۰۴،۲ ۰ | ساير فراورده‌ها و کنسروهاي ماهي غير از موارد مندرج در شماره‌هاي فرعي ۱۶۰۴،۱۱ | امارات متحده عربي | ۱۷۰۳۸ | ۸۹۹۷۰۰۷۵ | ۵۱۲۶۵ |
| ۱۶۰۴،۱ ۹ | - فراورده‌ها و کنسروهاي ماهي ، كامل يا قطعه‌قطعه شده باستتاي قيده شده غير از موارد مندرج در شماره‌هاي فرعي ۱۶۰۴،۱۲، ۱۶۰۴،۱۱ ، ۱۶۰۴،۱۳، ۱۶۰۴،۱۴ ، ۱۶۰۴،۱۵ ، ۱۶۰۴،۱۶ | امارات متحده عربي | ۱۰۵ | ۶۷۳۹۲۰ | ۳۸۴ |
| ۱۶۰۴،۱ ۴ | - فراورده‌ها و کنسروهاي ماهي تن ، ليستانوس (listaos) و بونيتو (گونه sarda) ، كامل يا قطعه‌قطعه شده، باستتاي قيد شده | امارات متحده عربي | ۱۳۷۶۴۲ | ۱۳۴۹۳۲۸۲۴ ۰ | ۷۶۸۸۴ ۸ |
| ۱۶۰۱،۰ ۰ | سوسيس ، سوسيون و محصولات مشابه ، از گوشت از احشاء يا از خون ، فراورده‌هاي غذائي براساس اين محصولات . | امارات متحده عربي | ۲۳۶۳ | ۱۲۵۳۷۷۲۰ | ۷۱۴۴ |
| ۱۶۰۲،۳ ۹ | - فراورده‌ها و کنسروهاي گوشت، احشاء يا خون از پرندگان خانگي شماره ۰۱،۰۵ (غير از بوقلمون) و غير از شماره ۱۶،۰۱ و ۱۶،۰۲،۲۰ | امارات متحده عربي | ۴۳۰ | ۱۱۳۷۲۴۰ | ۶۴۸ |

| | | | | | |
|-------------|--|-------|--------|-----------|--------|
| ۰۲۰۴,۲ ۱ | - گوشت حیوانات از نوع گوسفند (غیر از لاشه و شقه بره) ، تازه یا سرد کرده، بصورت لاشه یا شقه | بحرین | ۲۱۷۵ | ۵۷۳۸۸۵۰ | ۳۲۷۰ |
| ۱۵۰۲,۰ ۰ | چربی های حیوانات از نوع گاو ، گوسفند یا بز ، خام یا آب کرده ، حتی فشرده شده یا استخراج شده ، با کمک حلال ها. | بحرین | ۶۱۲۷۳ | ۱۱۸۹۰۴۷۶۰ | ۶۷۷۵۲ |
| ۱۶۰۱,۰ ۰ | سوسیس ، سوسیسون و محصولات مشابه ، از گوشت از احشاء یا از خون ، فرآورده های غذایی بر اساس این محصولات . | بحرین | ۱۲۵۸۴ | ۴۷۱۴۱۰۵۵ | ۲۶۸۶۱ |
| ۱۶۰۴,۱ ۴ | - فرآورده ها و کنسروهای ماهی تن ، لیستانوس (listaos) و بونیتو (گونه sarda) ، کامل یا قطعه قطعه شده، باستانی قید شده | بحرین | ۲۶۶۴ | ۱۱۲۲۱۴۷۰ | ۶۳۹۴ |
| ۰۲۰۴,۴ ۱ | - گوشت حیوانات از نوع گوسفند، بیخ زده، (غیر از لاشه و شقه بره ، بیخ زده) بصورت لاشه یا شقه | بحرین | ۲۰۰۰ | ۸۷۷۵۰۰۰ | ۵۰۰۰ |
| ۰۲۰۷,۱ ۲ | - | بحرین | ۱۳۱۴۸۰ | ۲۳۰۷۴۷۴۰۰ | ۱۳۱۴۸۰ |
| ۰۳۰۳,۳ ۹ | - ماهی های پهن ، Scophthalmidae ، Soleidae ، Bothidae ، cynoglosside (pleuronectidae) ، Citharidae) ، بیخ زده، (غیر از موارد مشمول شماره ردیف ۰۳۰۳,۳۲ ، ۰۳۰۳,۳۱ ، ۰۳۰۳,۳۳) ، باستانی فیله ماهی و سایر قسمت های گوشتی ماهی مشمول شماره ردیف ۰۳,۰۴ و باستانی جگر ماهی ، تخم و منی ماهی | بحرین | ۳۹۰۵۴ | ۱۳۷۰۷۹۵۴۰ | ۷۸۱۰۸ |

| | | | | | |
|-------------|---|-------|-------------|----------------|------------|
| ۰۳۰۳،۷ ۹ | - ماهي‌ها(غیر از خانواده ماهي‌ازاد وقزل الا (Solmonides) ماهي هاي پهن ، ماهي هاي تن (Thunnus) ، شاماهي ، ماهي روغن و موارد مشمول شماره‌هاي (۰۳۰۳،۷۱) و ۰۳۰۳،۷۲ و ۰۳۰۳،۷۳ و ۰۳۰۳،۷۴ و ۰۳۰۳،۷۵ و ۰۳۰۳،۷۶ و ۰۳۰۳،۷۷ و ۰۳۰۳،۷۸) ، يخ زده ، باسنثناي فيله ماهي و ساير قسمتهاي گوشتي ماهي مشمول شماره ۰۳،۰۴ و باسنثناي جگر ماهي، تخم و مني ماهي | بحرين | ۶۰۹۲۲ | ۲۱۳۸۳۶۲۲۰ | ۱۲۱۸۴ ۴ |
| ۰۳۰۶،۲ ۳ | - ميگو و روبیان ، يخ‌زده | بحرين | ۱۲۵ | ۳۷۲۹۳۷۵ | ۲۱۲۵ |
| ۰۲۰۶،۲ ۹ | - احشاء حيوانات از نوع گاو، يخ زده (غير از زبان و جگر حيوانات از نوع گاو، يخ زده) | چين | ۲۰۱۹۹۷ ۴ | ۱۳۶۲۱۸۷۱۲ ۵ | ۷۷۶۱۷ ۵ |
| ۰۳۰۳،۷ ۶ | - مار ماهي) (Anguille) گونه (Anguilla) ، يخ زده ، باسنثناي فيله ماهي وساير قسمتهاي گوشتي ماهي مشمول شماره ۰۳،۰۴ و باسنثناي جگر ماهي ، تخم و مني ماهي | چين | ۲۳۰۳۳ | ۲۹۷۰۱۶۲۰ | ۱۶۹۲۴ |
| ۰۳۰۳،۷ ۹ | - ماهي‌ها(غیر از خانواده ماهي‌ازاد وقزل الا (Solmonides) ماهي هاي پهن ، ماهي هاي تن (Thunnus) ، شاماهي ، ماهي روغن و موارد مشمول شماره‌هاي (۰۳۰۳،۷۱) و ۰۳۰۳،۷۲ و ۰۳۰۳،۷۳ و ۰۳۰۳،۷۴ و ۰۳۰۳،۷۵ و ۰۳۰۳،۷۶ و ۰۳۰۳،۷۷ و ۰۳۰۳،۷۸) ، يخ زده ، باسنثناي | چين | ۷۳۰۸۹۱ | ۱۲۷۱۷۸۳۵۶ ۵ | ۷۲۴۶۶ ۳ |

| | | | | | |
|--------------|---|--------|------|-----------|------------|
| | فيله ماهي و ساير قسمتهاي گوشتي ماهي مشمول شماره ۰۳،۰۴ و باسنثاي جگر ماهي، تخم و مني ماهي | | | | |
| ۱۶۰۴، ۱ ۴ | - فراورده‌ها و کنسروهاي ماهي تن ، لیستانوس (listaos) و بونیتو(گونه sasda) ، کامل يا قطعه‌قطعه شده، باسنثاي قيد شده | عراق | ۱۰۵ | ۳۳۶۹۶۰ | ۱۹۲ |
| ۱۶۰۱، ۰ ۰ | سوسیس ، سوسیون و محصولات مشابه ، از گوشت از احشاء يا از خون ، فراورده‌هاي غذائي براساس اين محصولات . | عراق | ۱۱۰۰ | ۹۷۴۰۲۵ | ۵۵۵ |
| | روده ، بادکنك و شکمبه حیوانات ، کامل يا قطعه قطعه شده ، غير از روده ، بادکنك و شکمبه ماهي. | فرانسه | ۸۳۲۸ | ۲۸۰۲۵۰۶۸۵ | ۱۵۹۶۸ ۷ |
| ۰۲۰۴، ۴ ۱ | - گوشت حیوانات از نوع گوسفند، بيخ زده، (غير از لاشه و شقه بره ، بيخ زده) بصورت لاشه يا شقه | قطر | ۱۸۰۰ | ۸۰۵۵۴۵۰ | ۴۵۹۰ |
| ۰۳۰۲، ۲ ۹ | - ماهي هاي پهن غيراز موارد مشمول رديفهاي فرعي ،۰۳۰۲،۲۲ ، ۰۳۰۲،۲۱ ، ۰۳۰۲،۲۳ تازه يا سرد کرده ، باسنثاي فيله ماهي وساير قسمتهاي گوشتي ماهي مشمول شماره ۰۳،۰۴ و باسنثاي جگر ماهي ، تخم و مني ماهي | قطر | ۳۵۰۰ | ۱۲۱۷۹۷۰۰ | ۶۹۴۰ |
| ۰۳۰۲، ۶ ۹ | - ماهي ها (غير از خانواده ماهي ازاد و فزل الا (Salmonides) ماهي هاي پهن ، ماهيهاي تن (از جنس Thunnus) ، شاه ماهي - ماهي روغن و موارد مشمول شماره هاي (۰۳۰۲،۶۱ ، ۰۳۰۲،۶۲ ، ۰۳۰۲،۶۴ ، ۰۳۰۲،۶۳ ، (۰۳۰۲،۶۶ و ۰۳۰۲،۶۵ | قطر | ۴۳۳۵ | ۱۲۰۰۴۲۰۰ | ۶۸۴۰ |

| | | | | | |
|-------------|---|-----|-------|-----------|------------|
| | تازه یا سرد کرده، باسننای فیله ماهی و سایر قسمتهای گوشتی ماهی مشمول شماره ۰۳،۰۴ و باسننای جگر ماهی، تخم و منی ماهی | | | | |
| ۰۳۰۳،۳ ۳ | - ماهی حلوا (Sole) گونه (Sollea)، بیخ زده باسننای فیله ماهی و سایر قسمتهای گوشتی ماهی مشمول شماره ۰۳،۰۴ و باسننای جگر، تخم و منی ماهی | قطر | ۱۲۰۰ | ۵۲۶۵۰۰۰ | ۳۰۰۰ |
| ۰۳۰۶،۱ ۳ | - میگو و روبیان، بیخ زده | قطر | ۲۴۶۸۴ | ۲۹۱۶۱۷۸۲۰ | ۱۶۶۱۶ ۴ |
| ۰۳۰۶،۲ ۳ | - میگو و روبیان، بیخ زده | قطر | ۱۰۴۶۰ | ۱۶۹۰۷۶۷۰۰ | ۹۶۳۴۰ |
| ۱۵۰۲،۰ ۰ | چربی های حیوانات از نوع گاو، گوسفند یا بز، خام یا آب کرده، حتی فشرده شده یا استخراج شده، با کمک حلالها. | قطر | ۱۴۶۵۰ | ۲۸۲۸۱۸۲۵ | ۱۶۱۱۵ |

میزان واردات سال 1381

| کد | شرح تعرفه | کشور | مقدار | ارزش ریالی | ارزش دلاری |
|---------|--|-----------|-------|------------|------------|
| ۰۱۰۵،۱۱ | - مرغ و خروس، از نوع خانگی بوزن ۱۸۵ گرم و کمتر | آذربایجان | ۷۱۴۴۸ | ۳۴۵۷۴۵۹۶۱۲ | ۴۶۷۴۱۰ |
| ۰۵۰۴،۰۰ | روده، بادکنک و شکمیه حیوانات، کامل یا قطعه قطعه شده، غیر از روده، بادکنک و شکمیه ماهی. | اسپانیا | ۷۴۹۸ | ۱۷۳۲۲۳۷۷۰۰ | ۲۱۸۷۱۷ |
| ۱۶۰۴،۱۴ | - فرآوردهها و کنسروهای ماهی تن، لیستانوس (listaos) و بونیتو (گونه sasda)، کامل یا قطعه قطعه شده، باسننای قید شده | اسپانیا | ۷۵۶ | ۲۲۳۷۴۰۰۰ | ۲۸۲۵ |

| | | | | | |
|---------|---|-------------------------|---------|------------|--------|
| ۰۱۰۵,۱۱ | - مرغ و خروس، از نوع خانگی بوزن ۱۸۵ گرم و کمتر | امارات متحدہ عربی | ۴۸۰ | ۳۶۱۳۱۰۴۰ | ۴۵۶۲ |
| ۱۶۰۱,۰۰ | سوسیس ، سوسیسون و محصولات مشابه ، از گوشت از احشاء یا از خون ، فرآورده‌های غذایی براساس این محصولات . | بحرین | ۵۴۹۲ | ۱۱۵۱۱۴۱۲۰ | ۱۴۵۳۵ |
| | - فرآورده‌ها و کنسروهای گوشت، احشاء یا خون از پرندگان خانگی شماره ۰۱,۰۵ (غیر از بو قلمون) و غیر از شماره ۱۶,۰۱ و ۱۶,۰۲,۲۰ | بحرین | ۸۶۴۰ | ۱۳۷۲۰۶۰۸۰ | ۱۷۳۲۴ |
| ۱۵۰۲,۰۰ | چربی های حیوانات از نوع گاو ، گوسفند یا بز ، خام یا آب کرده ، حتی فشرده شده یا استخراج شده ، با کمک حلال‌ها. | بحرین | ۲۷۷۵۸ | ۲۸۹۸۷۸۱۴۰ | ۳۶۶۰۱ |
| ۱۶۰۴,۱۴ | - فرآورده‌ها و کنسروهای ماهی تن ، لیستانوس (listaos) و بونیتو (گونه sasda) ، کامل یا قطعه‌قطعه شده، باستانی قید شده | بحرین | ۱۴۱۷۰ | ۲۹۰۴۳۲۸۰۴ | ۳۶۶۷۱ |
| ۰۲۰۶,۲۹ | - احشاء حیوانات از نوع گاو، یخ زده (غیر از زبان و جگر حیوانات از نوع گاو، یخ زده) | چین | ۱۴۳۸۶۳۵ | ۴۵۰۹۴۳۲۵۶۲ | ۵۶۹۳۷۱ |
| ۰۲۱۰,۹۰ | - گوشت و احشاء خوراکی، (غیر از گوشت حیوانات از نوع خوک ، از نوع گاو) نمک زده یا در آب نمک، خشک کرده یا دودی، از جمله ارد و پودر خوراکی گوشت یا احشاء | چین | ۱۳۰۰۰۰ | ۸۳۳۰۹۸۵۰ | ۴۷۴۷۰ |
| ۰۳۰۳,۷۹ | - ماهی‌ها (غیر از خانواده ماهی‌ازاد وقزل الا (Solmonides)، ماهی های پهن ، ماهی های تن (Thunnus)، شاماهی ، ماهی روغن و موارد مشمول شماره‌های (۰۳۰۳,۷۱) و ۰۳۰۳,۷۲ و ۰۳۰۳,۷۳ و ۰۳۰۳,۷۴ و ۰۳۰۳,۷۵ و ۰۳۰۳,۷۶ و ۰۳۰۳,۷۷ و ۰۳۰۳,۷۸) ، یخ زده ، باستانی فیله ماهی و سایر قسمتهای | چین | ۸۴۰۶۰۲ | ۵۶۸۲۸۸۹۳۷۱ | ۷۵۹۸۸۸ |

| | | | | | |
|---------|---|---------------|-------|-----------|-------|
| | گوشتی ماهی مشمول شماره ۰۳،۰۴ و باستانی جگر ماهی، تخم و منی ماهی | | | | |
| ۱۶۰۱،۰۰ | سوسیس ، سوسیون و محصولات مشابه ، از گوشت از احشاء یا از خون ، فرآورده‌های غذایی براساس این محصولات . | عراق | ۱۴۰۱۳ | ۱۷۵۴۷۵۵۲۰ | ۲۲۱۵۶ |
| ۱۳۰۲،۱۹ | = شیر و عصاره‌های نباتی غیر از موارد مشمول شماره ردیف‌های فرعی ۱۳۰۲،۱۱ ، ۱۳۰۲،۱۲ ، ۱۳۰۲،۱۳ ، ۱۳۰۲،۱۴ ، ۱۳۰۲،۱۳ | عراق | ۶۷۹ | ۳۷۶۲۰۰۰ | ۴۷۵ |
| ۱۶۰۴،۱۴ | = فرآورده‌ها و کنسروهای ماهی تن ، لیستانوس (listaos) و بونیتو(گونه sasda) ، کامل یا قطعه‌قطعه شده، باستانی قید شده | عراق | ۱۰۹۶۵ | ۲۲۲۲۴۳۱۲۰ | ۲۸۰۶۱ |
| ۱۶۰۲،۳۹ | = فرآورده‌ها و کنسروهای گوشت، احشاء یا خون از پرندگان خانگی شماره ۰۱،۰۵ (غیر از بوقلمون) و غیر از شماره ۱۶،۰۱ و ۱۶۰۲،۲۰ | عراق | ۱۰۰ | ۳۹۶۰۰۰ | ۵۰ |
| ۰۳۰۲،۶۹ | = ماهی‌ها (غیر از خانواده ماهی آزاد و قزل‌الا) (Salmonides)، ماهی‌های پهن‌ماهی‌های تن (از جنس Thunnus)، شاه ماهی - ماهی روغن و موارد مشمول شماره‌های (۰۳۰۲،۶۱، ۰۳۰۲،۶۲ ، ۰۳۰۲،۶۴ ، ۰۳۰۲،۶۳ ، ۰۳۰۲،۶۵ و ۰۳۰۲،۶۶) تازه یا سرد کرده، باستانی فیله ماهی و سایر قسمتهای گوشتی ماهی مشمول شماره ۰۳،۰۴ و باستانی جگر ماهی، تخم و منی ماهی | عراق | ۹۰۰ | ۵۹۸۷۵۲۰ | ۷۵۶ |
| ۰۳۰۳،۳۹ | = ماهی‌های پهن ، Scophthalmidae، Soleidae Bothidae ، cynoglosside (pleuronectidae) ، Citharidae، یخ زده،(غیر از موارد مشمول شماره | عربستان سعودی | ۴۵۴۰۸ | ۲۵۹۹۰۲۳۶۰ | ۳۲۸۱۶ |

| | | | | | |
|---------|---|------------------|-------|-----------|-------|
| | ردیف ۰۳۰۳،۳۱ ، ۰۳۰۳،۳۲ ، ۰۳۰۳،۳۳)، باسننای فیله ماهی وسایر قسمت‌های گوشتی ماهی‌مشمول شماره ردیف ۰۳،۰۴ و باسننای جگر ماهی ، تخم و منی ماهی | | | | |
| ۰۳۰۳،۷۹ | - ماهی‌ها(غیر از خانواده ماهی‌ازاد وقزل الا (Solmonides) ماهی های پهن ، ماهی های تن (Thunnus) ، شاماهی ، ماهی روغن و موارد مشمول شماره‌های (۰۳۰۳،۷۱) و ۰۳۰۳،۷۲ و ۰۳۰۳،۷۳ و ۰۳۰۳،۷۴ و ۰۳۰۳،۷۵ و ۰۳۰۳،۷۶ و ۰۳۰۳،۷۷ و ۰۳۰۳،۷۸)، بیخ زده ، باسننای فیله ماهی و سایر قسمت‌های گوشتی ماهی مشمول شماره ۰۳،۰۴ و باسننای جگر ماهی، تخم و منی ماهی | عربستان سعودی | ۲۶۴۰۰ | ۱۰۴۶۱۰۰۰۰ | ۱۳۲۰۸ |
| ۰۳۰۳،۳۹ | - ماهی‌های پهن ، (Scophthalmidae، Soleidae Bothidae ، cynoglosside (pleuronectidae ، Citharidae) ، بیخ زده،(غیر از موارد مشمول شماره ردیف ۰۳۰۳،۳۱ ، ۰۳۰۳،۳۲ ، ۰۳۰۳،۳۳)، باسننای فیله ماهی وسایر قسمت‌های گوشتی ماهی‌مشمول شماره ردیف ۰۳،۰۴ و باسننای جگر ماهی ، تخم و منی ماهی | عمان | ۱۰۶۳۸ | ۴۲۱۵۸۳۹۴ | ۵۳۲۳ |
| ۰۳۰۳،۷۹ | - ماهی‌ها(غیر از خانواده ماهی‌ازاد وقزل الا (Solmonides) ماهی های پهن ، ماهی های تن (Thunnus) ، شاماهی ، ماهی روغن و موارد مشمول شماره‌های (۰۳۰۳،۷۱) و ۰۳۰۳،۷۲ و ۰۳۰۳،۷۳ و ۰۳۰۳،۷۴ و ۰۳۰۳،۷۵ و ۰۳۰۳،۷۶ و ۰۳۰۳،۷۷ و ۰۳۰۳،۷۸)، بیخ زده ، باسننای | عمان | ۷۳۸۰ | ۲۹۳۷۵۲۸۰ | ۳۷۰۹ |

| | | | | | |
|---------|---|--------|------|------------|--------|
| | فيله ماهي و ساير قسمتهاي گوشتي ماهي مشمول شماره ۰۳,۰۴ و باسنثناي جگر ماهي، تخم و مني ماهي | | | | |
| ۰۵۰۴,۰۰ | روده ، بادکنک و شکمبه حيوانات ، کامل يا قطعه قطعه شده ، غير از روده ، بادکنک و شکمبه ماهي. | فرانسه | ۷۸۶۱ | ۱۳۳۶۱۵۱۲۳۰ | ۱۶۸۷۰۵ |
| ۰۳۰۳,۳۹ | - ماهي هاي پهن ، Scophthalmidae ، Soleidae Bothidae ، cynoglosside (pleuronectidae ، Citharidae) ، زده ، (غير از موارد مشمول شماره ردیف ۰۳۰۳,۳۱ ، ۰۳۰۳,۳۲ ، ۰۳۰۳,۳۳) ، باسنثناي فيله ماهي وساير قسمتهاي گوشتي ماهي مشمول شماره ردیف ۰۳,۰۴ و باسنثناي جگر ماهي ، تخم و مني ماهي | فرانسه | ۲۰۰۰ | ۵۶۱۵۲۸۰ | ۷۰۹ |
| ۰۳۰۲,۶۹ | - ماهي ها (غير از خانواده ماهي ازاد و قزل الا (Salmonides) ، ماهي هاي پهن ، ماهيهاي تن (از جنس Thunnus) ، شاه ماهي - ماهي روغن و موارد مشمول شماره هاي) ۰۳۰۲,۶۱ ، ۰۳۰۲,۶۲ ، ۰۳۰۲,۶۴ ، ۰۳۰۲,۶۳ ، ۰۳۰۲,۶۵ و ۰۳۰۲,۶۶) ، تازه يا سرد کرده ، باسنثناي فيله ماهي و ساير قسمتهاي گوشتي ماهي مشمول شماره ۰۳,۰۴ و باسنثناي جگر ماهي ، تخم و مني ماهي | فرانسه | ۷۰۶ | ۳۳۳۵۰۸۵ | ۴۲۱ |
| ۰۱۰۵,۹۹ | - = اردک ، غاز ، بوقلمون و مرغ شاخدار ، زنده ، از نوع خانگي بوزن بيش از ۱۸۵ گرم | قطر | ۴۵ | ۱۹۰۳۰۱۰ | ۲۴۰ |

| | | | | | |
|---------|---|-----|--------|-------------|---------|
| ۰۱۰۶,۰۰ | حیوانات زنده ، غیر از موارد زیر : الف - ماهیها و قشر داران ، صدفداران و سایر ایزیان فاقد ستون فقرات، شماره های ۰۳,۰۱ ، ۰۳,۰۶ یا ۰۳,۰۷ ، ب - کشت های موجودات ذره بینی و سایر محصولات شماره ۳۰,۰۲ ; و ج - حیوانات شماره ۹۵,۰۸ - حیوانات زنده شماره های ۰۱,۰۱ ، ۰۱,۰۲ ، ۰۱,۰۳ ، ۰۱,۰۴ و ۰۱,۰۵ | قطر | ۷ | ۲۳۹۵۵۰۰۰ | ۳۰۲۵ |
| ۰۳۰۲,۲۳ | - ماهی حلوا (sole) (گونه solea) ، باسننای جگر ماهی ، تخم و منی ماهی ، تازه یا سرد کرده ، باسننای فیله ماهی و سایر قسمتهای گوشتی ماهی مشمول شماره ۰۳,۰۴ | قطر | ۴۴۲۹۲۰ | ۱۰۹۷۲۷۹۶۲۴۲ | ۱۳۸۵۴۵۵ |
| ۰۳۰۲,۶۹ | - ماهی ها (غیر از خانواده ماهی ازاد و قزل الا (Salmonides) ، ماهی های پهن ، ماهیهای تن (از جنس Thunnus) ، شاه ماهی - ماهی روغن و موارد مشمول شماره های ۰۳۰۲,۶۱ ، ۰۳۰۲,۶۲ ، ۰۳۰۲,۶۴ ، ۰۳۰۲,۶۳ ، ۰۳۰۲,۶۵ و ۰۳۰۲,۶۶) تازه یا سرد کرده ، باسننای فیله ماهی و سایر قسمتهای گوشتی ماهی مشمول شماره ۰۳,۰۴ و باسننای جگر ماهی ، تخم و منی ماهی | قطر | ۶۹۶۷۲ | ۶۴۰۸۰۲۵۸۶ | ۸۰۹۱۰ |
| ۰۳۰۳,۳۹ | - ماهی های پهن ، Scophthalmidae ، Soleidae Bothidae ، cynoglosside (pleuronectidae) ، Citharidae) ، یخ زده ، (غیر از موارد مشمول شماره ردیف ۰۳۰۳,۳۲ ، ۰۳۰۳,۳۱ ، ۰۳۰۳,۳۳) ، باسننای فیله ماهی و سایر قسمتهای گوشتی ماهی مشمول شماره ردیف ۰۳,۰۴ و باسننای جگر ماهی ، تخم و منی | قطر | ۲۱۱۹۲۶ | ۲۵۷۰۷۳۸۴۲۴ | ۳۲۴۵۸۸ |

| | | | | | |
|---------|--|------|--------|-------------|---------|
| ماهی | | | | | |
| ۰۱۰۲،۱۰ | - حیوانات زنده از نوع گاو ، مولد نژاد خالص | کویت | ۵۵۰۰۰۰ | ۱۰۳۲۲۹۱۰۰۰۰ | ۱۳۰۳۳۹۹ |
| ۰۳۰۲،۱۹ | - خانواده ماهی ازاد و قزل الا (salmonides)، غیر از موارد مشمول شماره های فرعی ۰۳۰۲،۱۲ و ۰۳۰۲،۱۱ باستانهای فیله ماهی و سایر قسمت های گوشتی ماهی مشمول شماره ۰۳،۰۴ و باستانهای جگر ماهی و باستانهای تخم و منی ماهی | کویت | ۱۵۰۰۰۰ | ۱۰۵۳۰۰۰۰۰ | ۶۰۰۰۰ |
| ۰۳۰۲،۲۳ | - ماهی حلوا (sole) (گونه solea)، باستانهای جگر ماهی ، تخم و منی ماهی ، تازه یا سرد کرده ، باستانهای فیله ماهی و سایر قسمت های گوشتی ماهی مشمول شماره ۰۳،۰۴ | کویت | ۲۳۸۶۱۴ | ۴۰۵۴۳۵۶۸۵۰ | ۶۳۰۲۷۹ |
| ۰۳۰۲،۲۹ | - ماهی های پهن غیر از موارد مشمول ردیف های فرعی ۰۳۰۲،۲۲ ، ۰۳۰۲،۲۱ ، ۰۳۰۲،۲۳ تازه یا سرد کرده ، باستانهای فیله ماهی و سایر قسمت های گوشتی ماهی مشمول شماره ۰۳،۰۴ و باستانهای جگر ماهی ، تخم و منی ماهی | کویت | ۶۳۲۴۵ | ۴۸۱۲۹۳۰۶۸ | ۶۰۷۶۹ |
| ۰۳۰۲،۶۹ | - ماهی ها (غیر از خانواده ماهی ازاد و قزل الا (Salmonides)، ماهی های پهن ، ماهی های تن (از جنس Thunnus) ، شاه ماهی - ماهی روغن و موارد مشمول شماره های (۰۳۰۲،۶۱، ۰۳۰۲،۶۲ ، ۰۳۰۲،۶۴ ، ۰۳۰۲،۶۳ ، ۰۳۰۲،۶۵ و ۰۳۰۲،۶۶) تازه یا سرد کرده ، باستانهای فیله ماهی و سایر قسمت های گوشتی ماهی مشمول شماره ۰۳،۰۴ و باستانهای جگر ماهی ، تخم و منی ماهی | کویت | ۴۴۸۲۳ | ۴۳۵۴۴۲۰۸۷ | ۵۵۰۴۱ |

| | | | | | |
|---------|--|------|--------|------------|--------|
| ٠٣٠٣،٢٩ | - ماهیهای آزاد و قزل الا (Salmonides) غیراز موارد مشمول شماره ردیف فرعی ٠٣٠٣،٢١ ٠٣٠٣،١٠ ٠٣٠٣،٢٢، بیخ زده ، باسنننای فیله ماهی و سایر قسمتهای گوشتی ماهی مشمول شماره ردیف ٠٣،٠٤ و باسنننای جگر ماهی ، تخم و منی ماهی | کویت | ٢٣٠٠٠٠ | ١١٤٣٤٥٠٠٠٠ | ٢٣٠٠٠٠ |
| ٠٣٠٣،٣٣ | - ماهی حلوا (Sole) گونه (Sollea)، بیخ زده باسنننای فیله ماهی و سایر قسمتهای گوشتی ماهی مشمول شماره ٠٣،٠٤ و باسنننای جگر، تخم و منی ماهی | کویت | ٣٤٣٣٨٨ | ٥٥٤٦٣٣٨٨١٢ | ٩٦٢٠٤١ |
| ٠٣٠٣،٣٩ | - ماهی های پهن ، Scophthalmidae، Soleidae Bothidae ، cynoglosside (pleuronectidae ، Citharidae)، بیخ زده،(غیراز موارد مشمول شماره ردیف ٠٣٠٣،٣١ ، ٠٣٠٣،٣٢ ، ٠٣٠٣،٣٣)، باسنننای فیله ماهی و سایر قسمتهای گوشتی ماهی مشمول شماره ردیف ٠٣،٠٤ و باسنننای جگر ماهی ، تخم و منی ماهی | کویت | ١٣٧٣١٧ | ١١٣٩٣٠٧٥٥٢ | ١٤٣٨٥٠ |
| ٠٣٠٣،٧٩ | - ماهی ها(غیر از خانواده ماهی آزاد و قزل الا (Solmonides)، ماهی های پهن ، ماهی های تن (Thunnus)، شاماهی ، ماهی روغن و موارد مشمول شماره های (٠٣٠٣،٧١) و ٠٣٠٣،٧٢ و ٠٣٠٣،٧٣ و ٠٣٠٣،٧٤ و ٠٣٠٣،٧٥ و ٠٣٠٣،٧٦ و ٠٣٠٣،٧٧ و ٠٣٠٣،٧٨)، بیخ زده ، باسنننای فیله ماهی و سایر قسمتهای گوشتی ماهی مشمول شماره ٠٣،٠٤ و باسنننای جگر ماهی، تخم و منی ماهی | کویت | ٣٨١٠ | ٤٨١١٠٦٠٠ | ٦٠٧٣ |

میزان واردات سال 1382

| کد | شرح تعرفه | کشور | مقدار | ارزش ریالی | ارزش دلاری |
|--------|---|-----------|--------|------------|------------|
| ۰۱۰۵۱۱ | - مرغ و خروس، از نوع خانگی بوزن ۱۸۵ گرم و کمتر | آذربایجان | ۵۳۱۹۶ | ۳۶۴۴۸۶۹۵۹۵ | ۴۶۰۲۱۲ |
| ۰۱۰۵۱۱ | - مرغ و خروس، از نوع خانگی بوزن ۱۸۵ گرم و کمتر | ارمنستان | ۳۷۶۳۹ | ۱۸۲۱۹۱۷۵۹۲ | ۲۳۰۰۴۲ |
| ۰۳۰۳۷۹ | - ماهی‌ها (غیر از خانواده ماهی‌ها) ازاد وقزل الا (Solmonides) ماهی های پهن ، ماهی های تن (Thunnus) ، شاماهی ، ماهی روغن و موارد مشمول شماره‌های (۰۳۰۳،۷۱) و ۰۳۰۳،۷۲ و ۰۳۰۳،۷۳ و ۰۳۰۳،۷۴ و ۰۳۰۳،۷۵ و ۰۳۰۳،۷۶ و ۰۳۰۳،۷۷ و ۰۳۰۳،۷۸) ، یخ زده ، باسننثای فیله ماهی و سایر قسمت‌های گوشتی ماهی مشمول شماره ۰۳،۰۴ و باسننثای جگر ماهی، تخم و منی ماهی | ارمنستان | ۵۲۰۰ | ۱۹۷۶۸۳۲۰۰ | ۲۴۹۶۰ |
| ۰۳۰۳۷۹ | - ماهی‌ها (غیر از خانواده ماهی‌ها) ازاد وقزل الا (Solmonides) ماهی های پهن ، ماهی های تن (Thunnus) ، شاماهی ، ماهی روغن و موارد مشمول شماره‌های (۰۳۰۳،۷۱) و ۰۳۰۳،۷۲ و ۰۳۰۳،۷۳ و ۰۳۰۳،۷۴ و ۰۳۰۳،۷۵ و ۰۳۰۳،۷۶ و ۰۳۰۳،۷۷ و ۰۳۰۳،۷۸) ، یخ زده ، باسننثای فیله ماهی و سایر قسمت‌های گوشتی ماهی مشمول شماره ۰۳،۰۴ و باسننثای جگر ماهی، تخم و منی ماهی | اسپانیا | ۱۷۹۵۶۴ | ۲۴۱۶۰۴۷۵۳۷ | ۳۰۵۰۵۶ |
| ۰۵۰۴۰۰ | روده ، بادکنک و شکمبه حیوانات ، کامل یا قطعه قطعه شده ، غیر از روده ، بادکنک و شکمبه ماهی. | اسپانیا | ۱۸۰۵۲ | ۵۳۴۸۵۵۶۳۱۷ | ۶۷۵۳۲۱ |
| ۱۶۰۴۱۴ | - فرآورده‌ها و کنسروهای ماهی تن ، لیستانوس (listaos) و بونیتو (گونه sassa) ، کامل یا قطعه‌قطعه شده، باسننثای | اسپانیا | ۹۱۶ | ۲۷۹۹۷۲۰۰ | ۳۵۳۵ |

| قید شده | | | | | |
|---------|---|-------------------|--------|------------|--------|
| ۱۶۰۴۲۰ | - سایر فرآورده‌ها و کنسروهای ماهی غیر از موارد مندرج در شماره‌های فرعی ۱۱، ۱۶۰۴ | اسپانیا | ۶۸۵۲ | ۲۱۱۰۹۵۸۶۳ | ۲۶۶۵۴ |
| ۰۱۰۲۱۰ | - حیوانات زنده از نوع گاو ، مولد نژاد خالص | افغانستان | ۲۷۸۰ | ۹۰۹۹۶۳۶۰ | ۱۱۴۸۹ |
| ۰۱۰۲۹۰ | - حیوانات زنده از نوع گاو ، غیر از مولد نژاد خالص | افغانستان | ۵۰۷۹۲ | ۱۲۹۶۷۷۹۱۳۰ | ۱۶۳۷۳۵ |
| ۰۱۰۵۱۱ | - مرغ و خروس، از نوع خانگی بوزن ۱۸۵ گرم و کمتر | افغانستان | ۳۵۱۰ | ۵۳۷۲۹۲۸۰ | ۶۷۸۴ |
| ۰۱۰۴۱۰ | - حیوانات زنده از نوع گوسفند | امارات متحده عربی | ۲۷۱۱۶۰ | ۵۶۷۴۷۱۴۲۴۵ | ۷۱۶۵۰۶ |
| ۰۱۰۴۲۰ | - حیوانات زنده از نوع بز | امارات متحده عربی | ۲۲۰۸۰ | ۲۷۶۸۷۴۸۰۰ | ۳۴۹۵۹ |
| ۰۱۰۵۱۱ | - مرغ و خروس، از نوع خانگی بوزن ۱۸۵ گرم و کمتر | امارات متحده عربی | ۲۱۲۸ | ۱۱۴۵۲۵۰۲۴ | ۱۴۴۶۰ |
| ۰۳۰۲۱۱ | - قزل الا (قزل الای قهوہ ای ، قزل الای رنگین کمان استیل هد، قزل الای کاتروت ساحلی ، قزل الای طلائی شاخه جنوبی رودخانه کرن ، سالمو گیلا) ، تازه یاسرد کرده ، باسنثنای فیله ماهی و سایر قسمتهای گوشتی ماهی مشمول شماره ۰۳، ۰۴ و باسنثنای جگر ماهی و باسنثنای تخم و منی ماهی | امارات متحده عربی | ۳۰۰ | ۳۶۶۵۵۶۵ | ۴۶۲ |
| ۰۵۰۴۰۰ | روده ، بادکنک و شکمبه حیوانات ، کامل یا قطعه قطعه شده ، غیر از روده ، بادکنک و شکمبه ماهی. | امارات متحده عربی | ۲۲۳۴ | ۵۵۹۹۴۸۳۸۵ | ۷۰۷۰۰ |
| ۱۶۰۱۰۰ | سوسیس ، سوسیسون و محصولات مشابه ، از گوشت از احشاء یا از خون ، فرآورده‌های غذایی براساس این محصولات . | امارات متحده عربی | ۲۷۷۹ | ۷۰۲۶۴۲۳۴ | ۸۸۷۲ |

| | | | | | |
|--------|---|-------------------|--------|------------|--------|
| ۱۶۰۴۱۴ | - فراورده‌ها و کنسروهای ماهی تن ، لیستانوس (listaos) و بونیتو(گونه sassa) ، کامل یا قطعه‌قطعه شده، باستانی قید شده | امارات متحده عربی | ۱۰۰۴۲۵ | ۲۸۴۸۲۰۹۴۳۲ | ۳۵۹۶۲۳ |
| ۱۶۰۴۲۰ | سایر فراورده‌ها و کنسروهای ماهی غیر از موارد مندرج در شماره‌های فرعی ۱۶۰۴،۱۱ | امارات متحده عربی | ۴۷۵۲ | ۱۰۹۶۲۶۰۰۰ | ۱۳۸۴۲ |
| ۰۳۰۲۲۳ | - ماهی حلوا (sole) (گونه solea) ، باستانی جگر ماهی ، تخم و منی ماهی ، تازه یا سرد کرده ، باستانی فیله ماهی و سایر قسمت‌های گوشتی ماهی مشمول شماره ۰۳،۰۴ | بحرین | ۹۲۰۰ | ۲۴۸۷۴۷۷۶۰ | ۳۱۴۰۸ |
| ۰۳۰۲۶۹ | - ماهی‌ها (غیر از خانواده ماهی ازاد و قزل الا (Salmonides) ، جنس (Thunnus) ، شاه ماهی - ماهی روغن و موارد مشمول شماره های (۰۳۰۲،۶۱،۰۳۰۲،۶۲ ، ۰۳۰۲،۶۴ ، ۰۳۰۲،۶۳ ، ۰۳۰۲،۶۵ و ۰۳۰۲،۶۶) تازه یا سرد کرده، باستانی فیله ماهی و سایر قسمت‌های گوشتی ماهی مشمول شماره ۰۳،۰۴ و باستانی جگر ماهی ، تخم و منی ماهی | بحرین | ۱۱۵۰ | ۸۰۶۱۲۷۰ | ۱۰۱۸ |
| ۰۳۰۳۳۹ | - ماهی‌های پهن ، Scophthalmidae ، Soleidae Bothidae ، cynoglosside (pleuronectidae) ، Citharidae) بیخ | بحرین | ۸۴۷۲۰ | ۹۱۵۳۱۰۴۴۰ | ۱۱۵۵۷۰ |

| | | | | | |
|--------|--|-----|---------|------------|---------|
| | زده،(غیر از موارد مشمول شماره ردیف ۰۳۰۳،۳۲ ، ۰۳۰۳،۳۱، باسنثنای فیله ماهی و سایر قسمت‌های گوشتی ماهی مشمول شماره ردیف ۰۳،۰۴ و باسنثنای جگر ماهی ، تخم و منی ماهی | | | | |
| ۰۲۰۶۲۹ | - - احشاء حیوانات از نوع گاو، یخ زده (غیر از زبان و جگر حیوانات از نوع گاو، یخ زده) | چین | ۱۰۲۷۶۲۰ | ۳۸۳۰۸۹۷۸۹۷ | ۴۸۳۶۹۹ |
| ۰۳۰۳۳۹ | - - ماهی های پهن ، Scophthalmidae ، Soleidae ، Bothidae ، cynoglosside (pleuronectidae) ، Citharidae) یخ زده،(غیر از موارد مشمول شماره ردیف ۰۳۰۳،۳۲ ، ۰۳۰۳،۳۱، باسنثنای فیله ماهی و سایر قسمت‌های گوشتی ماهی مشمول شماره ردیف ۰۳،۰۴ و باسنثنای جگر ماهی ، تخم و منی ماهی | چین | ۴۵۹۳۷ | ۳۶۱۸۸۱۶۸۴ | ۴۵۶۹۲ |
| ۰۳۰۳۷۹ | - - ماهی ها(غیر از خانواده ماهی ازاد و قزل الا (Solmonides) ماهی های پهن ، ماهی های تن (Thunnus) ، شاماهی ، ماهی روغن و موارد مشمول شماره های (۰۳۰۳،۷۱) و ۰۳۰۳،۷۲ و ۰۳۰۳،۷۳ و ۰۳۰۳،۷۴ و ۰۳۰۳،۷۵ و ۰۳۰۳،۷۶ و ۰۳۰۳،۷۷ و ۰۳۰۳،۷۸) ، یخ زده ، باسنثنای فیله ماهی و سایر قسمت‌های گوشتی ماهی مشمول شماره ۰۳،۰۴ و باسنثنای جگر ماهی، تخم و منی ماهی | چین | ۱۲۰۶۲۳۷ | ۹۶۵۱۶۶۰۴۸۰ | ۱۲۱۸۶۴۴ |

| | | | | | |
|--------|---|------|--------|------------|---------|
| ۰۳۰۴۲۰ | -فیله یخ زده | چین | ۷۲۶۴ | ۴۲۶۱۴۳۵۲۰ | ۵۳۸۰۶ |
| ۰۱۰۵۱۱ | -مرغ و خروس، از نوع خانگی بوزن ۱۸۵ گرم و کمتر | عراق | ۱۹۰۶۵۷ | ۹۲۹۷۴۰۶۸۰۰ | ۱۱۷۳۹۱۵ |
| ۰۳۰۱۹۳ | - ماهی کپور زنده (Carpe) | عراق | ۱۵ | ۱۵۸۴۰۰ | ۲۰ |
| ۰۳۰۲۱۱ | - قزل الا (قزل الای قهوہ ای ، قزل الای رنگین کمان استیل هد، قزل الای کاتروت ساحلی ، قزل الای طلائی شاخه جنوبی رودخانه کرن ، سالمو گیلا) ، تازه یاسرد کرده ، باسننای فیله ماهی و سایر قسمتهای گوشتی ماهی مشمول شماره ۰۳،۰۴ و باسننای جگر ماهی و باسننای تخم و منی ماهی | عراق | ۱۱۰۰۰۰ | ۷۴۴۷۲۷۷۶۰ | ۹۴۰۳۱ |
| ۰۳۰۲۱۹ | - خانواده ماهی ازاد و قزل الا (salmonides)، غیر از موارد مشمول شماره های فرعی ۰۳۰۲، ۱۲ و ۰۳۰۲، ۱۱ باسننای فیله ماهی و سایر قسمتهای گوشتی ماهی مشمول شماره ۰۳، ۰۴ و باسننای جگر ماهی و باسننای تخم و منی ماهی | عراق | ۲۶۲۴۶۰ | ۱۸۴۴۴۲۱۱۶۰ | ۲۳۲۸۸۱ |
| | - ماهی های تن غیر از موارد مشمول شماره ردیفهای فرعی ۰۳۰۲، ۳۱ و ۰۲۰۳، ۳۲ و ۰۳۰۲، ۳۳ تازه یا سرد کرده باسننای فیله ماهی و سایر قسمتهای گوشتی ماهی مشمول ردیف ۰۳، ۰۴ باسننای جگر ماهی، تخم و منی ماهی | عراق | ۴۰۰۰۰ | ۱۸۵۹۴۵۷۶۰ | ۲۳۴۷۸ |

| | | | | | |
|--------|---|------|------|----------|------|
| ٠٣٠٥٥٩ | - ماهي خشك کرده ، حتي نمك زده ولي دودي نشده غير از موارد مشمول شماره ردیف فرعي ٠٣٠٥٠١ | عراق | ٥٠٠٠ | ٣٣٢٨٨٠٠٠ | ٤٢٠٣ |
|--------|---|------|------|----------|------|

میزان واردات سال 1383

| کد | شرح تعرفه | کشور | مقدار | ارزش ریالی | ارزش دلاری |
|----------|---|-------------------|---------|-------------|------------|
| ٠٥٠٤٠٠٠٠ | روده بادکنک و شکمیه حیوانات غیرا ز ماهي، تازه، سرد کرده، ... یادودی، کامل یا قطعه | اتریش | ٥٨٥٧ | ١٨٠٤٠٠١٥٧٠ | ٢١٢٢٣٥,٤٨ |
| ٠١٠٢٩٠٩٠ | سایر گاوها بجز گاوشیری و مولد نژاد خاص | افغانستان | ٦١٩٩٠ | ٢٢٢٢٣٥٨٤٨٦ | ٢٦١٤٥٣,٩٤ |
| ٠٢٠٧١٢٠٠ | جوجه کامل (درسته) بیخ زده | افغانستان | ٣٩١٠٥ | ٤٠٨٩١٤٣٠٤ | ٤٨١٠٧,٥٧ |
| ١٥٠٢٠٠٩٠ | چربی های از نوع گاو، گوسفندی باز که درجای دیگر مذکور یا شمول نباشد | امارات متحده عربی | ٣١٩٠٤ | ٣٧٠٨٢٣١١٣ | ٤٣٦٢٦,٢٥ |
| | حیوانات زنده از نوع گوسفند | امارات متحده عربی | ٣٠٨٨٧٣٠ | ٦٨١٢١٧٢٩٣٠٨ | ٨٠١٤٣٢١,١ |
| ٠١٠٤٢٠٠٠ | حیوانات زنده از نوع بز | امارات متحده عربی | ٢٠٦٠١٦٦ | ٣٢٧٦١٩٣٣١٤٣ | ٣٨٥٤٣٤٥,١ |
| ٠١٠٥١١٩٠ | مرغ و خروس بوزن ١٨٥ گرم و کمتر به غیر از مولد نژاد | امارات متحده عربی | ١٢٩١ | ٦٨١٨٣٩٤٠ | ٨٠٢١,٦٤ |
| ٠١٠٦٣٩٩٠ | سایر پرندگان زنده غیر مذکور درجای دیگر | امارات متحده عربی | ١٥ | ٢٨٤٦١٦٠٠ | ٣٣٤٨,٤٢ |
| | ماهی قزل، لا، ...، ikralc, atinobauga, ealig, ehcapa sgosyrhc& | امارات متحده عربی | ٩٦١٠ | ١٢٧٢٥٢٦٢٠ | ١٤٩٧٠,٩ |
| ٠٣٠٣٣٢٠٠ | ماهی دیل (plaice) بیخ | امارات متحده عربی | ١٥٠٠ | ٢٦٢٨٩٠٠٠ | ٣٠٩٢,٨٢ |

| | زده | عربي | | | |
|----------|--|-------------------------|---------|------------|-----------|
| ۰۳۰۳۳۹۰۰ | ماهيهاي پهن (fish flat) بيخ زده (باستثنائي فلتان بدیل و ماهي حلوا) | امارات متحده عربي | ۴۲۱۰۲۷ | ۳۳۷۲۹۴۵۹۹۴ | ۳۹۶۸۱۷,۱۹ |
| ۰۳۰۳۷۹۰۰ | ماهيهايي که در جاي ديگري مذکور و يا مشمول نياشند ,بيخ زده | امارات متحده عربي | ۲۶۳۲۴ | ۱۷۰۷۱۶۵۰۰ | ۲۰۰۸۴,۲۹ |
| ۰۵۱۱۹۱۰۰ | حصولات از ماهيهاي اياقشرداران, صدفداران ياساير,پزيان فاقدستون فقرات, حيوانات مرده فصل ۳ | امارات متحده عربي | ۱۴۲۱ | ۱۸۲۹۳۵۱۲ | ۲۱۵۲,۱۸ |
| ۰۵۰۴۰۰۰۰ | روده بادکنک وشکميه حيوانات غيرا زماهي,تازه, سردکرده, ...يادودي, کامل ياقطعه | امارات متحده عربي | ۷۶۰ | ۲۵۰۵۶۴۵۳۰ | ۲۹۴۷۸,۱۸ |
| ۱۶۰۴۲۰۰۰ | ساير فر,ورده ها يا کنسروهاي ماهيها, همچنين قيمه شده, غيرمذکور يادر جاي ديگر | بحرين | ۱۷۲۸ | ۴۴۰۶۱۳۸۱ | ۵۱۸۳,۶۹ |
| ۱۶۰۴۱۴۰۰ | فر,ورده ها و کنسروهاي ماهي تن, ليستانوس و برنيتو | بحرين | ۱۷۷۸۸ | ۴۳۶۵۱۰۱۴۰ | ۵۱۳۵۴,۱۴ |
| ۱۶۰۱۰۰۰۰ | سوسيس, سوسيون و محصولات مشابه, فر,ورده هاي غذايي برا ساس اين محصولات | بحرين | ۳۰۰۰ | ۱۰۱۲۲۶۲۴۰ | ۱۱۹۰۸,۹۷ |
| ۱۶۰۴۱۴۰۰ | فر,ورده ها و کنسروهاي ماهي تن, ليستانوس و برنيتو | ترکمنستان | ۱۶۷۸۷,۸ | ۴۱۸۶۲۵۴۴۵ | ۴۹۲۵۰,۰۶ |

| | | | | | |
|----------|---|-----------|--------|------------|-----------|
| ۱۵.۲۰۰۹۰ | چربی های از نوع گاو گوسفندیایز که درجای دیگر مذکور یا شمول نباشد | ترکمنستان | ۷۴۵۰۹ | ۸۶۳۸۲۰۰۵۴ | ۱۰۱۶۲۵,۸۹ |
| ۰۱.۵۹۲۹۰ | مرغ و خروس بوزن ۲۰۰۰ گرم بجز مولد نژاد polet | ترکمنستان | ۲۱۹۳۲ | ۳۴۸۷۵۳۰۴۶ | ۴۱۰۲۹,۷۷ |
| ۰۱.۵۱۱۹۰ | مرغ و خروس بوزن ۱۸۵ گرم و کمتر به غیر از مولد نژاد | ترکمنستان | ۱۶۳۳۹ | ۵۳۸۰۱۶۰۶۹ | ۶۳۲۹۶,۰۱ |
| ۰۳.۳۳۹۰۰ | ماهیهای پهن (fish flat) پس زده (باستثنای فلتان, دیل و ماهی حلوا) | ترکیه | ۱۷۵۶۰ | ۹۷۹۷۲۸۷۵ | ۱۱۵۲۶,۲۲ |
| ۰۳.۲۳۹۰۰ | تن, تازه یا سرد کرده که در جای دیگری مذکور یا شمول نباشد | عراق | ۳۹۹۰۰۰ | ۲۸۷۷۹۶۰۱۲۰ | ۳۳۸۵۸۳,۵۴ |
| ۰۳.۳۳۹۰۰ | ماهیهای پهن (fish flat) پس زده (باستثنای فلتان, دیل و ماهی حلوا) | عراق | ۵۹۳۸۰۰ | ۴۲۲۸۳۹۵۱۱۳ | ۴۹۷۴۵۸,۲۵ |

| | | | | | |
|----------|---|------|---------|-------------|-----------|
| ۰۳۰۳۲۹۰۰ | انواده ماهی، زرد، قزل، لا) باستثنای قزل، لا و ماهی، زادا قیانوس، رام، اطلس و دانوب (| عراق | ۱۷۷۹۳۷۰ | ۱۳۰۰۰۳۱۵۰۹۶ | ۱۵۲۹۴۴۸,۸ |
| ۲۹۰۵۱۱۰۰ | متانول (الکل میلیک) | عراق | ۶۰۱۴۶۵ | ۲۸۶۳۲۰۹۳۴۵ | ۳۳۶۸۴۸,۱۵ |
| ۰۳۰۲۲۹۰۰ | ماهی پهن ، تازه یا سرد کرده (باستثنای فلتان ، دیل و حلوا) | عراق | ۲۴۰۱۰۲۴ | ۱۷۶۲۳۳۰۴۳۹۵ | ۲۰۷۳۳۲۹,۹ |
| | سوسیس ، سوسیون و محصولات مشابه ، از گوشت از احشاء یا از خون ، فرآورده‌های غذایی براساس این محصولات . | عراق | ۱۶۹۲۹ | ۳۳۶۹۴۸۴۸۰ | ۴۲۵۴۴ |
| ۱۶۰۲۳۹ | - فرآورده‌ها و کنسروهای گوشت، احشاء یا خون از پرندگان خانگی شماره ۰۱,۰۵ (غیر از بوقلمون) و غیر از شماره ۱۶,۰۱ و ۱۶,۰۲ | عراق | ۳۸۹۹۰ | ۱۷۳۶۷۷۶۸۰ | ۲۱۹۲۹ |
| ۱۶۰۴۱۴ | - فرآورده‌ها و کنسروهای ماهی تن ، لیستانوس (listaos) و بونیتو (گونه sasda)، کامل یا قطعه‌قطعه شده، باستثنای قید شده | عراق | ۱۲۸۷۰ | ۷۲۸۰۹۳۵۲۰ | ۹۱۹۳۱ |
| ۱۶۰۴۱۹ | - فرآورده‌ها و کنسروهای ماهی ، کامل یا قطعه‌قطعه شده باستثنای قید شده غیر از موارد مندرج در شماره‌های فرعی ، ۱۶۰۴,۱۱ ، ۱۶۰۴,۱۲ ۱۶۰۴,۱۳، ۱۶۰۴,۱۴ ، ۱۶۰۴,۱۵ ، ۱۶۰۴,۱۶ | عراق | ۳۸۴۰ | ۸۷۵۸۷۲۸۰ | ۱۱۰۵۹ |

| | | | | | |
|--------|---|------|-------|-----------|------|
| ۱۶۰۴۲۰ | -سایر فراورده‌ها و کنسروهای ماهی غیر از موارد مندرج در شماره‌های فرعی ۱۶۰۴،۱۱ | عراق | ۳۷۱۵۷ | ۵۵۲۲۵۳۶۸۰ | ۶۹۷۲ |
|--------|---|------|-------|-----------|------|

میزان واردات سال 1384

| کد ۰۳۰۲۲۲۰۰ | شرح تعرفه | کشور | مقدار | ارزش ریالی | ارزش دلاری |
|----------------|---|-------------------------|--------|------------|---------------|
| | حلوا ماهیان, Plaice تازه یا سرد کرده | بحرین | ۶۶۰ | ۱۹۳۹۸۰۷۴ | ۲۱۳۸ |
| | سایر ماهیها، تازه یا سرد کرده | بحرین | ۱۱۷۴۱ | ۱۱۲۷۶۴۷۴۰ | ۱۲۵۸۰ |
| | حلوا ماهیان (plaice), پیخ زده | بحرین | ۷۰۰ | ۲۰۵۹۱۱۷۲ | ۲۲۶۸ |
| | ماهیهای که در جای دیگری مذکور و یا مشمول نباشند, پیخ زده | ارمنستان | ۵۰۰۰ | ۲۱۸۰۴۰۰۰۰ | ۲۴۰۰۰ |
| | حلوا ماهیان, Plaice تازه یا سرد کرده | امارات متحده عربی | ۲۳۸۴ | ۶۹۶۱۵۹۰۸ | ۷۷۷۳ |
| | سایر ماهیها، تازه یا سرد کرده | امارات متحده عربی | ۵۴۲۸ | ۷۰۴۰۵۹۴۱ | ۷۸۲۰ |
| | ماهیهای پهن (fish flat), پیخ زده (باستثنای فلتان, حلوا و کفشک) | امارات متحده عربی | ۳۱۴۹۱۸ | ۳۸۸۹۲۳۷۱۶۵ | ۴۳۶۴۲۸ |
| | ماهیهای که در جای دیگری مذکور و یا مشمول نباشند, پیخ زده | امارات متحده عربی | ۶۲۲۸۲ | ۴۷۲۱۷۷۰۶۶ | ۵۲۰۴۲ |
| ۰۳۰۵۵۹۰۰ | فیله ماهی, پیخ زده | امارات متحده عربی | ۲۷۵ | ۹۷۹۶۶۰۰ | ۱۱۰۰ |
| ۰۳۰۳۳۹۰۰ | ماهی خشک کرده, دودی نشده (باستثنای ماهی روغن) | امارات متحده | ۱۱۷۹۰ | ۱۲۲۹۴۱۹۳۲۰ | ۱۳۶۶۱۰ |

| | | عربي | | | |
|----------|---|---------|-------|-----------|-------|
| ۰۳۰۳۱۹۰۰ | ماهیهای پهن (fish flat) یخ زده (باستثنای فلتان، حلوا و کفشک) | پاکستان | ۴۴۰۰۰ | ۴۷۴۸۳۰۴۰۰ | ۵۲۸۰۰ |
| ۰۳۰۳۷۹۰۰ | سایر ماهیهای آزاد اقیانوس آرام یخ زده بجز ماهی آزاد قرمزبیه ۱ ستثنای جگر تخم و منی | ترکیه | ۴۵۳۶ | ۳۹۱۹۴۷۰۸ | ۴۳۵۴ |
| ۰۳۰۵۵۹۰۰ | ماهیهای که در جای دیگری مذکور و یا مشمول نباشند، یخ زده | ترکیه | ۱۵۳۶۰ | ۸۴۰۴۹۹۲۰ | ۹۲۱۶ |
| ۰۳۰۲۲۹۰۰ | ماهی خشک کرده، دودی نشده (باستثنای ماهی روغن) | ژاپن | ۳۷۰ | ۹۹۸۱۱۲۰۰ | ۱۱۱۰۰ |
| ۰۵۰۴۰۰۰۰ | ماهی پهن، تازه یا سرد کرده باستثنای فلتان، حلوا ماهیان- کفشک ماهیان | عمان | ۵۰۰ | ۱۴۵۵۰۸۴۰ | ۱۶۲۰ |
| ۰۳۰۲۱۱۰۰ | روده، بادکنک و شکمیه حیوانات غیر از ماهی، تازه، سرد کرده، ..یادودی، کامل یا قطعه | فرانسه | ۱۵۳۲ | ۴۰۹۹۲۷۴۴۲ | ۴۵۵۴۹ |
| ۰۳۰۲۱۹۰۰ | ماهی قزل آلا یا سرد کرده Salmo trutta Oncorhynchus (...، mykiss) | کویت | ۲۰ | ۳۲۶۰۸۸ | ۳۶ |
| ۰۳۰۲۲۲۰۰ | سایر خانواده ماهی آزاد و قزل آلا (باستثنای ۰۳۰۲/۱۱ و ۰۳۰۲/۱۲) تازه یا سرد کرده | کویت | ۱۱۳۰۰ | ۱۸۹۷۰۳۵۰۰ | ۲۱۱۰۰ |

| | | | | | |
|----------|--|------|---------|-------------|---------|
| ۰۳۰۲۲۳۰۰ | حلوا ماهیان, Plaice تازه یا سرد کرده | کویت | ۱۳۸۳۶۳۶ | ۳۹۹۷۳۸۳۹۵۲۳ | ۴۴۴۰۶۹۸ |
| ۰۳۰۲۲۹۰۰ | ماهی کفشک ماهیان, sole تازه یا سرد کرده | کویت | ۱۰۲۰۹۹ | ۱۶۴۷۴۰۵۸۶۲ | ۱۸۲۰۶۶ |
| ۰۳۰۲۶۹۰۰ | ماهی پهن, تازه یا سرد کرده باستثنای فلتان, حلوا ماهیان- کفشک ماهیان | کویت | ۱۹۱۱۰۰ | ۲۰۲۰۸۵۸۷۶۰ | ۲۲۲۹۷۹ |
| ۰۳۰۳۱۹۰۰ | سایر ماهیها، تازه یا سرد کرده | کویت | ۲۷۵۳۷۲ | ۲۶۸۹۴۴۳۱۷۷ | ۲۹۸۹۹۷ |
| ۰۳۰۳۲۲۰۰ | سایر ماهیهای آزاد اقیانوس آرام یخ زده بجز ماهی آزاد قرمزیه ا استثنای جگر تخم و منی | کویت | ۳۳۹۰۰ | ۳۶۶۱۴۴۹۶۰ | ۴۰۵۸۰ |
| ۰۳۰۳۲۹۰۰ | ماهی آزاد اقیانوس اطلس و ماهی ازاد دانوب (salmon danube and یخ زده (atlantic | کویت | ۱۲۹۰۰ | ۳۷۷۰۸۳۵۱۲ | ۴۱۲۷۰ |

| | | | | | |
|----------|--|---------------|--------|------------|--------|
| ۰۳۰۳۳۲۰۰ | خانواده ماهی آزاد قزل آلا (باستثنای قزل آلاماهی آزاد اقیانوس آرام، طلسم و دانوب) بیخ زده | کویت | ۵۰۰۰ | ۵۳۱۰۰۰۰۰ | ۵۹۹۹ |
| ۰۳۰۳۳۹۰۰ | حلوا ماهیان (plaice), بیخ زده | کویت | ۱۴۷۳۱۹ | ۴۲۴۷۱۹۹۵۱۵ | ۴۶۹۵۴۱ |
| ۰۲۰۴۱۰۰۰ | ماهیهای پهن (fish flat) بیخ زده (باستثنای فلتان, حلوا و کفشک) | کویت | ۳۸۶۷۶۵ | ۳۵۴۸۹۹۳۶۷۲ | ۳۹۴۷۴۸ |
| ۰۲۰۷۱۱۰۰ | لاشه و شقه بره, تازه یا سرد کرده | عربستان سعودی | ۳۱۰۳ | ۸۶۷۴۰۳۳۱ | ۹۴۹۵ |
| ۰۲۰۷۱۲۰۰ | گوشت مرغ و خروس بریده نشده بصورت قطعات, تازه یا سرد کرده | عراق | ۳۶۴۶۲ | ۳۹۵۰۲۰۱۴۰ | ۴۳۷۵۵ |
| ۰۳۰۱۹۳۱۰ | گوشت مرغ و خروس بریده نشده بصورت قطعات, بیخ زده | عراق | ۱۱۵۸۷۹ | ۱۳۵۷۰۸۸۷۸۴ | ۱۵۰۶۸۶ |
| ۰۳۰۱۹۳۹۰ | ماهی کپور برای اصلاح نژاد و تکثیر پرورش (Carp) | عراق | ۳۰۰۷۸ | ۲۲۸۱۸۴۶۵۸ | ۲۵۱۹۳ |
| ۰۳۰۱۹۹۹۰ | سایر ماهی کپور بجز برای اصلاح نژاد و تکثیر پرورش | عراق | ۱۴۳۶ | ۱۰۸۸۰۵۳۲ | ۱۱۹۵ |

| | | | | | |
|----------|--|------|---------|-------------|---------|
| ۰۳۰۲۱۱۰۰ | سایر ماهیهای زنده غیرمذکور درجای دیگر | عراق | ۶۷۶۵۱ | ۵۱۱۹۵۴۴۴۳ | ۵۶۸۲۷ |
| ۰۳۰۲۱۹۰۰ | ماهی قزل آلاي تازه یا سردکرده Salmo trutta Oncorhynchus (...,mykiss | عراق | ۱۴۰۰۰ | ۱۰۴۲۴۴۸۴۰ | ۱۱۷۵۵ |
| ۰۳۰۲۲۹۰۰ | سایر خانواده ماهی آزاد و قزل آلا (باستثنای ۰۳۰۲/۱۱ و ۰۳۰۲/۱۲) تازه یا سردکرده | عراق | ۱۲۳۵۷۲۱ | ۹۲۲۴۰۴۷۶۱۸ | ۱۰۳۶۰۰۷ |
| ۰۳۰۲۳۶۰۰ | ماهی پهن , تازه یا سردکرده باستثنای فلتان , حلوا ماهیان- کفشک ماهیان | عراق | ۲۱۵۵۷ | ۱۶۳۳۷۰۳۷۶ | ۱۷۹۵۲ |
| ۰۳۰۲۶۹۰۰ | ماهی تن قرمز جنوب) (thunnusmaccoyii | عراق | ۱۳۰۰ | ۱۷۵۹۲۹۰۰ | ۱۹۴۳ |
| ۰۳۰۳۲۱۰۰ | سایر ماهیها، تازه یا سردکرده | عراق | ۲۸۹۰۲۲ | ۲۱۸۸۲۷۳۱۵۸ | ۲۴۲۴۶۵ |
| ۰۳۰۳۳۹۰۰ | ماهی قزل آلا, (...), ikralc ,atinobauga ,ealig ehcapa, (sgosyrhc& | عراق | ۶۹۲۶ | ۵۲۴۸۰۹۷۴ | ۵۷۷۳ |
| ۰۳۰۳۷۹۰۰ | ماهیهای پهن (fish flat) , بیخ زده (باستثنای فلتان , حلوا و کفشک (| عراق | ۸۷۴۴۱۷۶ | ۶۷۲۱۴۹۸۰۴۵۱ | ۷۴۲۸۱۹۰ |
| | ماهیهایی که در جای دیگری مذکور و یا مشمول نباشند , بیخ زده | عراق | ۴۰۴۷۱ | ۵۵۳۶۳۸۷۲۰ | ۶۰۷۰۶ |