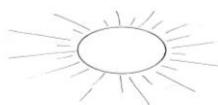


# WIZARA YA MIFUGO NA UVUVI



IDARA YA UVUVI

## UTUNZAJI NA UHIFADHI BORA WA SAMAKI WABICHI

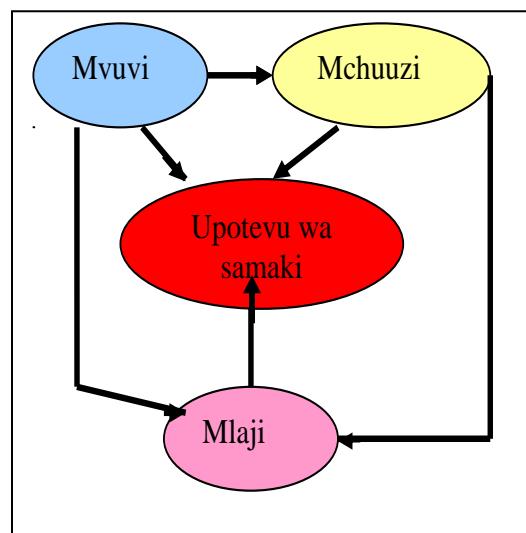


Idara ya Uvuvvi,  
S.L.P 2847,  
**40487 DODOMA**

Simu: 026 23 22 613  
Nukushi: 026 23 22 611

## Utangulizi

Utunzaji na uhifadhi wa samaki huhusisha vitendo vyote vinavyofanyika kulinda ubora wake, kuanzia samaki anapovuliwa mpaka anapofika kwa mlaji. Hii inasaidia kupunguza upotevu wa viini lishe na upatikanaji wa bei nzuri kwa mvuvi na mfanyakishara.



*Mchoro kuonyesha kuwa kila mdau anaweza kuchangia katika upotevu wa samaki endapo uhifadhi na utunzaji bora hautazingatiwa*

**Nani ana wajibu wa kuhakikisha utunzaji na uhifadhi wa samaki?**

Mvuvvi anapaswa kuzingatia yafuatayo:

1. Zana za uvuvvi (**chombo/mitego na vifaa vya kuhifadhiwa samaki**) viko katika hali ya usafi wakati wote.
2. Muda wa kutega na kuagua mitego usizidi masaa sita.
3. Samaki watolelewe matumbo, matamvua na waoshwe kwa maji safi.
4. Samaki wanaovuliwa wawekwe kwenye barafu safi na ya kutosha.
5. Bidhaa za mafuta ziwekwe mbali na sehemu ya

kuhifadhia na kutayarishia samaki.

6. Usafi binafsi wa mvuvi ni muhimu(epuka kupenga makamasi, kutema mate ovyo n.k ndani ya chombo)



*Ni vizuri kunawa mikono kwa kutumia maji yanayotiririka*

### Mambo ya kuzingatia katika Ushushaji wa samaki bandarini au dagoni

- ◆ Samaki wapakuliwe kwa kutumia vifaa vilivyo safi na kuwekwa kwenye meza au chanja iliyo safi tayari kwa mauzo.



*Samaki wanaposhushwa bandarini, wawekwe kwenye makotena safi ya kuhifadhia*

- ◆ Maji ya ufukweni yasitumike kuoshea samaki kwani ni machafu



*Watu wengi hawaheshimu maeneo ya umma na hivyo hufanya uchafizi kiholela*

- ◆ Zoezi la uuzaaji au shughuli za mnada zifanyike kwa muda mfupi na baada ya mauzo samaki wahifadhiwe kwenye barafu
- ◆ Mauzo ya samaki yafanyike kwenye eneo lenye kivuli
- ◆ Wauzaji wa rejereja bandarini wahifadhi samaki kwenye makontena na watumie barafu ya chenga chenga.
- ◆ Wachuuzi wanaopeleka samaki katika maeneo ya mbali, watumie makontena safi ya kuhifadhia samaki kwa kutumia barafu.