

وارد اتحاد غرف التجارة السورية
الرقم 3 / 907
تاريخ الورد - 2018/6/5

١٤
قرار رقم / / ت

وزير الزراعة والإصلاح الزراعي

بناء على أحكام القانون رقم ٢٩/ لعام ٢٠٠٦ الناظم لحماية الثروة الحيوانية

وعلى أحكام المرسوم التشريعي رقم ١١/ لعام ٢٠٠٧

وعلى أحكام القرار رقم ٣٠١/ ت لعام ٢٠٠٦

وعلى محضر اجتماع لجنة القرار رقم ٤٥٧/ ولا لعام ٢٠١٨ المنعقد بتاريخ ٤/٣/٢٠١٨

وعلى مقتضيات المصلحة العامة

يقر ما يلي:

مادة ١- تعريف قوالب لحم دواجن ناعم مصعوقة بعد عملية نزع اللحم عن العظم آلياً:

عبارة عن لحوم دواجن ناعمة (مصنعة من ذبائح طيور كاملة غير مجزأة) تم نزع اللحم عن العظم آلياً وضغطه على شكل قوالب ضمن أكياس مفرغة من الهواء وصعقة بدرجة حرارة (-٤٠) للاستعمال في معامل تصنيع المرتديلا حصراً .

مادة ٢- الشروط العامة للمنتج:

- أ- أن تصنع قوالب اللحم من ذبائح طيور دواجن محلية غير مجزأة تم ذبحها في مسالخ مرخصة أصولاً وخاضعة للأشراف الصحي البيطري ومرفقة بفواتير نظامية.
- ب- أن يتم فحص ذبائح طيور الدواجن المراد تصنيعها من قبل الطبيب البيطري بالمنشأة.
- ج- أن يمنع خلط أي نوع من اللحوم مع لحوم الدواجن.
- د- أن تعبئ لحوم الدواجن آلياً ضمن أكياس سليمة ونظيفة وغير نفوذة ومحكمة الإغلاق ومفرغة من الهواء (حرصاً على عدم تلوثها) ومتينة بشكل كاف تتحمل إجراءات التداول أثناء النقل.
- هـ- أن تكون القوالب محددة الوزن وملصق عليها بطاقة البيان بشكل واضح.
- و- أن تكون محفوظة بدرجة حرارة لا تقل عن -/١٨/ درجة مئوية.
- ز- أن تتقل ضمن وسائط نقل مبردة .

مادة ٣- الشروط العامة للمنشأة:

- أ- أن تتوفر في المنشأة كافة إجراءات السلامة المهنية للعاملين.
- ب- أن تتوفر الإضاءة الجيدة في كافة أقسام المنشأة.
- ج- أن تكون المياه المستعملة في الغسيل نظيفة ومعقمة.
- د- أن تكون جدران صالات الإنتاج حتى السقف مغطاة بالسيراميك والأرضيات من مادة صلبة غير قابلة لامتصاص السوائل وغير ملساء لمنع الحوادث وزيادة ميلها لمنع تجمع المياه .

هـ- تطبيق كافة إجراءات الأمن الحيوي ونظام الجودة والتي من أهمها:

- وضع فلاتر لتنقية الهواء الصادر عن المنشأة لمنع الرائحة وليكون مطابقاً للمواصفة القياسية للهواء.
- تجهيز المنشأة بغرف خاصة لاستبدال الثياب والاستحمام عند الدخول والخروج مع تأمين ألبسة العمل والأحذية الواقية للعمال.
- المحافظة على نظافة أرض المنشأة ومبانيها الإدارية والإنتاجية ومكافحة القوارض والحشرات فيها.
- تنفيذ عمليات التطهير والتعقيم اليومية لكافة المباني (غرف التبريد - صالات الإنتاج) والمعدات والتجهيزات وصناديق التعبئة وألبسة العمال وأرض المنشأة وما حول المنشأة ووسائل النقل المستخدمة فيها.

مادة ٤- الشروط الفنية داخل المنشأة:

أ- تتألف المنشأة من ثلاثة أقسام منفصلة ومستقلة:

- القسم الأول: صالة استقبال وفحص وغسيل ذبائح طيور الدواجن التي سوف تدخل في التصنيع وتعليقها لتتشفى ثم تبريدها بدرجة حرارة (-١٠) درجة مئوية.
- القسم الثاني: صالات لآلات التصنيع ومراحل الإنتاج الأخرى.
- القسم الثالث: مستودع لحفظ المنتج النهائي بشكل آمن وصحي ومبرد بدرجة حرارة لا تقل عن -/١٨/ درجة مئوية.

ب- يجب أن تتوفر في المنشأة المعدات والآلات الآتية:

- ١- أحواض ستالس ستيل لزوم غسيل ذبائح طيور الدواجن لسهولة تنظيفها وفتحات في الأسفل للتخلص من الماء بسرعة.
- ٢- خط سير تعليق ذبائح طيور الدواجن لسهولة فحصها وتتشيفها قبل إدخالها إلى غرفة التبريد بدرجة -/١٠/ درجة مئوية.
- ٣- مراوح موجهة على خط السير لتتشفى ذبائح طيور الدواجن.
- ٤- خط سير بلاستيكي ذو جوانب ستالس ستيل لنقل ذبائح الطيور عبر جهاز لكشف المعادن.
- ٥- جهاز كشف للمعادن.
- ٦- خط سير لنقل الطيور إلى آلة نزع اللحم عن العظم.
- ٧- آلة لضغط اللحوم ضمن الأكياس وسحب الهواء منها للحفاظ على سلامتها من التلوث.
- ٨- ميزان الكتروني لتحديد وزن القالب.
- ٩- غرفة صعق بدرجة حرارة -/٤٠/ درجة مئوية.
- ١٠- غرفة تبريد لحفظ القوالب بعد الصعق بدرجة حرارة لا تقل عن -/١٨/ درجة مئوية.

مادة ٥- الشروط الصحية:

- أ- أن يكون المشرف الفني للمنشأة طبيب بيطري حصراً بموجب عقد عمل مع صاحب المنشأة مصدق من فرع نقابة الأطباء البيطريين في المحافظة التي فيها المنشأة.
- ب- يتم التثبيث من سلامة العاملين بالمنشأة بشكل دوري من قبل الجهات الصحية ذات العلاقة.
- ج- يجب أن يكون المنتج خالي من الجراثيم الممرضة حسب المواصفات القياسية السورية المعتمدة من قبل وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي .

د- يمنع تصنيع أي نوع من اللحوم غير لحوم طيور الدواجن المحلية حصراً في هذه المنشأة وعند الحاجة لإضافة خط جديد يتطلب الأمر تعديل ترخيص المنشأة.

مادة ٦- الشروط اللازمة لمنح الموافقة الفنية للترخيص للمنشأة

- أ- يتقدم صاحب العلاقة بطلب خطي للحصول على الموافقة المبدئية من مديرية الزراعة والإصلاح الزراعي - /دائرة الصحة الحيوانية/ في المحافظة المعنية .
- ب- بعد الحصول على الموافقة المبدئية من مديرية الزراعة والإصلاح الزراعي /دائرة الصحة الحيوانية/ يتقدم صاحب العلاقة بطلب للحصول على الترخيص الإداري والصناعي وفق الأصول المتبعة.
- ج- بعد الحصول على الترخيص الإداري من وزارتي (الإدارة المحلية والبيئة والصناعة) تقوم لجنة مركزية من وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي بالكشف الفني على المنشأة بعد استكمال تجهيزاتها وفق القرار للتحقق من توافر كافة الشروط المطلوبة اللازمة للترخيص داخل المنشأة لئتم منحه الموافقة الفنية النهائية من قبل لجنة مؤلفة من :

- | | |
|--------|---|
| رئيساً | - رئيس قسم الأمراض المعدية والدراسات الوبائية |
| عضواً | - رئيس قسم أمراض الدواجن |
| عضواً | - رئيس قسم التربية والإنتاج الحيواني |
| عضواً | - ممثل عن نقابة الاطباء البيطريين |
| عضواً | - ممثل عن قسم المخابر البيطرية |
| عضواً | - رئيس دائرة الصحة الحيوانية في المحافظة |

مادة ٧- اللصاقة الخاص بالمنتج : يجب أن يكون مطبوع عليه المعلومات الآتية :

نوع اللحوم المنتجة - اسم المعمل - (رقم الطبخة - تاريخ الصنع - تاريخ انتهاء الصلاحية).

مادة ٨- المخلفات الناتجة عن عملية نزع اللحم عن العظم:

تعبأ بأكياس خاصة ويتم التخلص منها بحسب إجراءات الأمن الحيوي.

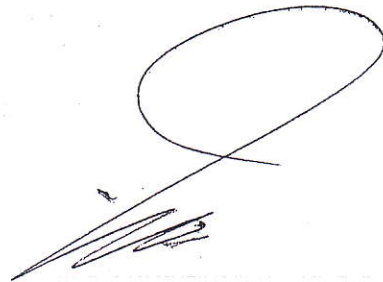
مادة ٩- ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية.

دمشق بتاريخ ٢٠١٨ / ٥ / ٢٠

وزير الزراعة والإصلاح الزراعي

المهندس أحمد فاتح القادري





الصورة:

- وزارة المالية /رجاء النشر.
- مكتب السيد الوزير - مكتب السيد معاون الوزير.
- وزارة الصناعة - وزارة الإدارة المحلية والبيئة.
- اتحاد غرف (الزراعة - التجارة - الصناعة).
- نقابة المهندسين الزراعيين - نقابة الأطباء البيطريين.
- مديريات الزراعة والإصلاح الزراعي في المحافظات.
- مديريات الصحة الحيوانية - الإنتاج الحيواني - الدوا البيطري.
- مديرية الشؤون الإدارية والقانونية - قسم الشؤون القانونية /دائرة الدراسات و التنظيم/أيهم سلمان
- المراسلات مع الأصل.