

الجمهورية اللبنانية  
وزارة الزراعة  
الوزير

مديرية الثروة الحيوانية

رقم  
قاريه  
٢١  
٦٥٧  
٢٠١٢

قرار رقم: ١/٥٥٣  
تاريخ: ١٩-٦-٢٠١٢

تسجيل مسالخ الدواجن والشروط الفنية والصحية الخاصة بها

إن وزير الزراعة،

بناءً على المرسوم رقم ٥٨١٨ تاريخ ٢٠١١/٦/١٣ (تشكيل الحكومة)،  
بناءً على المرسوم الاشتراعي رقم ٩٧ تاريخ ١٩٨٣/٩/١٦ (دمج مؤسسات عامة بوزارة الزراعة واعادة  
تنظيم الوزارة)،

بناءً على المرسوم رقم ٥٢٤٦ تاريخ ١٩٩٤/٦/٢٠ وتعديلاته (تنظيم وزارة الزراعة...)،  
بناءً على نظام مسالخ ومراكز توضيب الدواجن الصادر بتاريخ ٤ كانون الاول عام ١٩٧١،  
بناءً على احالة مديرية الثروة الحيوانية رقم ٦/٢٥٠٠ تاريخ ٢٠١٢/٦/٥،  
ويهدف الحفاظ على سلامة قطاع الدواجن وعلى الصحة العامة،  
بناءً على اقتراح مدير عام الزراعة بالانابة،

يقرر ما يأتي:

المادة الأولى: تعريف مسالخ الدواجن

مسالخ الدواجن هي أماكن يتم فيها ذبح الدواجن وتوضيبها وتبريدها و/أو تجليدها لتسويقها للاستهلاك  
البشري وتسلم بالجملة الى مراكز بيع أخرى وليس مباشرة الى المستهلك.

**المادة الثانية:** تخضع مسالخ الدواجن ومراكز توبييها المنشأة والتي ستتشأ في ما بعد لأحكام هذا القرار ومندرجاته.

**المادة الثالثة:** يتم تسجيل مسالخ الدواجن المنشأة أو التي ستتشأ في ما بعد في وزارة الزراعة باعتماد الآلية التالية:  
يقدم طالب تسجيل المسالخ الطلب (وفق النموذج المرفق) الى مديرية الثروة الحيوانية مرفقاً بالمستندات التالية:

١. صورة هوية أو إخراج قيد لمالك المسالخ أو الجهة المسؤولة.
٢. خرائط زرقاء أو رسوم على نسختين موضوعة بدقة وعلى المقياس المعتمد رسمياً للبناء الذي يرغب في تسجيله، مع المواصفات والتوضيحات التالية:
  - طريقة تركيز البناء وموقعه بالنسبة للأرض المنوي البناء عليها وللطرق المجاورة.
  - خريطة انشائية للمسالخ ممهورة من التنظيم المدني أو من البلدية.
  - المقاييس ومواد البناء المستعملة في الأرض والجدران والسقوف وطريقة التوريق والدهان وتغليف هذه الأجزاء في مختلف أقسام المسالخ.
  - المقاييس والأوضاع النسبية لجميع الأبواب والنوافذ والسلام ومصارف المياه.
  - نوع ومقدار المواد العازلة للحرارة والتمديدات اللازمة للإنارة والتبريد وتصريف المياه والتسهيلات الصحية المتوافرة في المسالخ.
  - نوع التجهيزات والمعدات التي يحتويها المسالخ.
٣. تصريح عن طاقة الاستيعاب وطاقة العمل يعطيه طالب التسجيل على مسؤولية مالك المسالخ أو الجهة المسؤولة عنه.

**المادة الرابعة:** تعطى الموافقة على تسجيل المسالخ من قبل وزير الزراعة خلال مدة لا تتجاوز الشهرين من تاريخ تقديم الطلب بعد موافقة اللجنة الفنية المختصة.

**المادة الخامسة:** إن تسجيل المسالخ في وزارة الزراعة لا يعفي المستفيد منه من الاستحصال على ترخيص أو إذن تفرضه القوانين الأخرى.

**المادة السادسة:** لا يسمح للمسالخ بعد انشائه بالعمل إلا بعد استحصاله على شهادة الانطباق التي تُعطى بناءً على الكشف الذي تجريه مديرية الثروة الحيوانية للتأكد من مطابقة مواصفاته للمواصفات والشروط الفنية المحددة بموجب هذا القرار.

**المادة السابعة:** يعمل بتسجيل المسلخ لمدة سنتين ويمكن تجديده بعد موافقة وزير الزراعة بناءً على نتيجة الكشف الذي تجريه مديرية الثروة الحيوانية، ويعود لوزارة الزراعة توقيف العمل في أي وقت خلال السنتين في حال عدم الالتزام بالموصفات والشروط المطلوبة.

**المادة الثامنة:** يجب على مالك أو مستثمر المسلخ أن يعلق بصورة دائمة في مكان ظاهر من المسلخ نسخة من كل من التسجيل المسبق وشهادة الانطباق المنصوص عليهما في هذا القرار.

**المادة التاسعة:** يحفظ ملف تسجيل المسلخ في مديرية الثروة الحيوانية وتحفظ نسخة مطابقة عنه في ادارة المسلخ بالإضافة الى سجل خاص بمصدر الدواجن وفحوصات العمال، ولمديرية الثروة الحيوانية أن تطلب من مالك أو مدير المسلخ المعلومات الإضافية فيما يتعلق باستلام الطيور وشحنها وبيعها والكميات المخزونة وسوى ذلك من المعلومات عند الضرورة.

#### **المادة العاشرة: المواصفات الفنية:**

يجب أن تتوفر في كل مسلخ للدواجن الشروط والمواصفات الفنية التالية:

**أولاً:** أن يتضمن أقساماً مستقلة متجاورة بحيث يخصص قسم على الأقل لكل من العمليات التالية:

- ١- استقبال الطيور الحية.
- ٢- ذبح الطيور وتنقها.
- ٣- تجويف الطيور ونزع الأحشاء.
- ٤- تبريد الطيور في مستوعبات المياه المبردة أو مباشرةً بالهواء البارد.
- ٥- تصنيف الطيور وتقطيعها وتوضيبيها.
- ٦- حفظ الطيور بعد تصنيفها وتوضيبيها (سواءً تبريداً أو تجليداً).
- ٧- معالجة المياه.
- ٨- معالجة النفايات الصلبة كالأحشاء والريش والارجل والرؤوس بالطبخ وبالطرق الصحية المناسبة والمعتمدة عالمياً.
- ٩- معالجة وتنقية الهواء في حال اعتمد المسلخ طبخ النفايات الصلبة المذكورة في البند رقم ٨.
- ١٠- مختبر منفصل عن المسلخ تابع له أو متعاقد معه مجهز بمعدات مخبرية لفحص كل

من: Staphylococcus aureus, Clostridium, Yeast & Mold, E-Coli, Salmonella

وذلك لفحص المنتج قبل وبعد الذبح وفي مستودعات التبريد والتجليد وفحص المعدات التي تلامس المنتج وفحص نظافة العمال وألبستهم بصورة دورية، ويصار ايضاً الى أخذ عينات

مماثلة من قبل وزارة الزراعة بصورة دورية ليتم التأكد من حسن سير العمل في المسلخ ومطابقة المنتج للمواصفة رقم ١٩٥: ٢٠٠٥ .

١١- من المفضل أن يزود المسلخ بأبواب طوارئ تفتح مباشرة للخارج وتكون محكمة الاغلاق وحيث يتم استخدامها فقط في حالات الضرورة.

ويمنع منعاً باتاً استخدام مادة الاسبستوس أو أية مادة يدخل الاسبستوس في تركيبها، كما يجب الالتزام بصيانة مبنى المسلخ وأقسامه، مع وجوب أن لا يقل ارتفاع سقف المسلخ عن ثلاثة أمتار. كما يجب وضع سياج حول المسلخ أو اي عازل يحول دون دخول الحيوانات.

ثانياً: يجب انشاء نظام لتعقيم الاليات الداخلة الى المسلخ والخارجة منه بواسطة مضخات خاصة لهذا الغرض أو اعتماد مغطس للتعقيم عند مدخل المسلخ.

ثالثاً: يجب أن تكون المساحة والمعدات كافية لكميات الدواجن التي يستقبلها المسلخ.

رابعاً: يجب أن تكون التمديدات والأنابيب والمجارير وافية وفعالة، وتسمح بتصريف المياه سريعاً من المكان وتحول دون تجمعها في البناء وحوله.

خامساً: ينبغي توفير كمية وافية من الماء النظيف المعالج وبضغط ملائم مع تمديدات وأنابيب كافية لتوزيع المياه في أنحاء المكان على أن تكون المياه المستعملة في عملية الانتاج معقمة بواسطة مادة الكلورين أو ما يعادلها وصالحة للشرب.

سادساً: يجب أن تكون الأرضيات منحدره بدرجة كافية لتلافي تجمع المياه في المسلخ ومصنوعة من البلاط الصناعي أو الغرانيت أو الصييات الخرسانية المعالجة بمادة الايبوكسي. ويجب أن تكون الجدران مغطاة ببلاط البورسلان أو مدهونة بمادة الايبوكسي. ويجب أن تكون الاسقف والأبواب والأجزاء الأخرى من سائر الغرف مشيدة من مواد بناء مقاومة للرطوبة والاحتراق وسهلة التنظيف.

سابعاً: يجب أن تكون الابواب بين أقسام المسلخ محكمة الاغلاق وذاتية الحركة عند الدخول والخروج ومصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ وسهلة التنظيف. كذلك يجب أن تزود مداخل الابواب بمغاطس تعقيم ارضية لتعقيم الاحذية عند الدخول. كما انه من الأفضل تزويد الابواب بستائر هوائية لمنع دخول الحشرات.

ثامناً: يجب أن تكون تجهيزات الإنارة الطبيعية أو الاصطناعية وافية وموزعة بشكل متناسب.

تاسعاً: يجب توفير غرف نظيفة جيدة كاملة التجهيز لتغيير ملابس العمال مع قسم يشتمل على مغاسل ومراحيض منفتحة على الضوء والهواء الخارجيين أو مزودة بوسائل تهوئة آلية كافية.

عاشراً: يجب توفير مراوح شافطة للهواء في غرف الاستقبال والذبح والنتف والتجفيف بأعداد وبقوة كافية لتأمين تبديل الهواء على الأقل ثماني مرات في الساعة.

حادي عشر: في حال استعمال أقفاص لحفظ الطيور الحية، يجب أن تكون هياكل هذه الأقفاص من معدن غير قابل للصدأ أو بلاستيك سهلة التنظيف.

ثاني عشر: يجب أن يكون مكان الذبح معزولاً ضمن حواجز.

ثالث عشر: يجب أن يكون الحوض في مكان الذبح منحدرًا بمعدل ٤ سم في المتر على الأقل باتجاه خزان جمع معدني صقيل غير قابل للصدأ.

رابع عشر: يجب أن تكون جميع المعدات بما فيها الموصلات الآلية والسلال والشاكلات ومعدات السمط (السفح) وسيبة التبريد والصواني الفردية وأوعية غسل زوائد الطيور والأواني كافة وطاولات التجويف وأي أجهزة أو معدات أخرى تلامس الدواجن مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ ومعتمد عالمياً في مؤسسات التصنيع الغذائي مثل الستانلس ستيل.

خامس عشر: يجب أن تكون جميع الموصلات الآلية والسلاسل والشاكلات مصممة بحيث تحول دون تراكم الشحم والزيت والأوساخ وبحيث يسهل غسلها جيداً.

سادس عشر: يجب أن تكون معدات السمط سواءً الأحواض منها أو النوافير الرشاشة، مصممة بحيث يسهل غسلها، وذات مصارف واسعة للماء للحيلولة دون انسدادها وتصب جميعها عند المهاب.

سابع عشر: يجب أن تكون أوعية التبريد مصممة بحيث تكون زواياها مكورة (curved Rounded corners) لتسهيل غسلها جيداً.

ثامن عشر: يجب أن يتجدد الماء في معدات السمط باستمرار.

تاسع عشر: يجب أن تكون معدات السمط مجهزة بميزان للحرارة وضابط للحرارة (ترموستات) وبسخانات أوتوماتيكية.

عشرون: يجب أن تكون أدوات غسل الدواجن قبل التجويف من نوع النوافير ذات الضغط الكافي مع المياه الكافية لغسل الطيور جيداً.

حادي وعشرون: يجب أن تحتوي كل غرفة من غرف المسلخ على ميزان حرارة مضبوط ومعير.

ثاني وعشرون: يجب أن يحتوي المسلخ على معدات وأماكن كافية لتبريد وحفظ الدواجن على أن تحتوي هذه الأماكن على مسجل بيان حراري (Data Loggers) يسجل الحرارة على مدى ٢٤ ساعة مع قدرة الاحتفاظ بهذه المعلومات (على الأقل لمدة شهرين) للعودة إليها في أي وقت. ويجب أن لا تتعدى الحرارة الداخلية للطيور ٤ درجات مئوية على أن يكون البراد معداً لاستيعاب إنتاج يومي على الأقل من الكمية المصرح بتوضيها.

ثالث وعشرون: يجب معالجة المياه المستخدمة والصادرة عن المسلخ قبل صرفها. كما يجب إجراء تحاليل كل ستة أشهر على المياه المستخدمة في المسلخ مع حفظ نتائج التحاليل في سجلات المسلخ.

رابع وعشرون: يجب معالجة النفايات الصلبة الصادرة عن المسلخ قبل صرفها وتقديم رسم وتصميم لمعالجة النفايات مع احتساب الكميات المنتجة والكميات المعالجة وكيفية التخلص منها.

خامس وعشرون: يجب معالجة وتنقية الهواء في حال اعتماد طبخ النفايات الصلبة كما ذكر سابقاً في البند أولاً- ٨ من المادة العاشرة.

سادس وعشرون: يجب استخدام نظام ال (FIFO- First in first out) الداخل أولاً الخارج أولاً) في المسلخ بحيث يبدأ استخراج المنتج من المستودعات بأقدم تاريخ إنتاج.

سابع وعشرون: يجب على كل مسلخ دواجن الحصول على شهادات HACCP وال ISO بعد فترة زمنية تحددها وزارة الزراعة.

#### المادة الحادية عشرة: يجب أن تعمل المسالخ وفقاً للقواعد الآتية:

- أولاً: أن تكون الحركة ضمن المسلخ باتجاه واحد (المدخل غير المخرج).
- ثانياً: أن تكون الأرصفة والمساحات المحيطة بها مباشرة نظيفة خالية من الحطام والنفايات والنباتات وذات شكل هندسي خال من التعاريج.
- ثالثاً: أن تعمل جميع المعدات بانتظام وأن تبقى هذه المعدات مع جميع الغرف نظيفة باستمرار.
- رابعاً: أن تتنظف وتعقم جميع المعدات والأواني والغرف في المسلخ بانتظام يومياً.
- خامساً: أن ترتب الأدوات النظيفة بطريقة تسهل تصريف المياه منها بعد غسلها.
- سادساً: أن يتم رفع الريش والرؤوس والقوائم والأمعاء وسائر النفايات من أماكن العمل عدة مرات يومياً، على أن يصار إلى التخلص منها تماماً مرة على الأقل يومياً خلال عملية التنظيف والتعقيم اليومية.
- سابعاً: أن تزال الدماء بالغسل عن الجدران ومكان الذبح باستمرار وأن يشطف حوض جمع الدم مرتين على الأقل يومياً وتعقم هذه الأماكن بمواد Food Grade على أن يُقدم برنامج لكيفية التعقيم والتنظيف اليومي والدوري مع شرح وافٍ عن المواد المستخدمة في هذه العمليات.
- ثامناً: أن تتخذ جميع التدابير للحفاظ على المركز خالياً من القوارض والحشرات على أن يُقدم برنامج ورسومات لمحاربة القوارض والفرنار والحشرات والذباب وذلك من قبل ادارة المسلخ أو من إحدى الشركات المعتمدة والمؤهلة في لبنان.
- تاسعاً: أن تظل المراويل والبرانس والوزرات والثياب الخارجية التي يجب أن يرتديها العمال نظيفة وبحالة جيدة على ان يخصص لون مختلف لملايس العمال في كل قسم من المسلخ. كما يجب منع الاكل والشرب والتدخين داخل المسلخ.
- عاشراً: أن تكون غرف الملابس والمراحيض وكل الأمتعة نظيفة ومعقمة.
- حادي عشر: أن يحافظ جميع العمال على نظافة أيديهم وملابسهم.

ثاني عشر: أن يلزم العمال في المسلخ بحياسة شهادات صحية صالحة واجراء فحوصات كل ستة أشهر للأمراض المشتركة بين الانسان والحيوان على أن تحفظ تقارير الفحوصات في ادارة المسلخ. كما يجب على ادارة المسلخ اتباع انظمة الامن والسلامة لجميع الموظفين.

ثالث عشر: أن تكون أرض غرف الذبح والنتف والتجفيف جافة نسبياً (المياه مصرفة) أثناء العمل. رابع عشر: أن يتم تبريد الدجاج بأسرع وقت ممكن بحيث لا تزيد الحرارة الداخلية عن 4 درجات مئوية، ولا يجوز تسويقها إلا بعد إتمام عملية التبريد.

خامس عشر: ألا يتكدس الدجاج المنتوف أو المجوف قبل أو بعد التصنيف.

سادس عشر: أن تذبح الطيور في المسلخ وتجوف وتصنف وتوضب وتوسم الدواجن وفقاً لأحكام هذا القرار.

سابع عشر: يجب مسك سجلات للمسلخ تتضمن المعلومات التالية: عدد الدواجن الداخل والخارج، ومصادر الدواجن وتواريخ استلامها، وأعداد الدواجن المريضة التي تم التخلص منها، ونتائج فحوصات المختبر التابع للمسلخ مع ذكر الامراض ان وجدت ومصدر الدواجن المريضة، وتواريخ الذبح والنقطيع والتوضيب، وتواريخ البيع واسم وهاتف المشتري. يجب ان تحفظ هذه السجلات لمدة ثلاث سنوات وتوضع بتصرف موظفي وزارة الزراعة في حال طلبها. كما يجب ادخال جميع معلومات السجلات على الحاسوب الالي.

ثامن عشر: يجب أن يتعاقد المسلخ مع طبيب بيطري يكشف على الدواجن قبل الذبح لملاحظة الحالة الصحية العامة وللتأكد من خلوها التام من أية أعراض مرضية يقرر بعدها السماح بذبحها أو استبعادها، كما يكشف على الدواجن بعد الذبح للتأكد من خلوها من الامراض ولاجراء الفحوصات اللازمة.

تاسع عشر: يجب على مالك أو مستثمر المسلخ التأكد من فترة سحب الدواء المقررة قبل الذبح عند استلام الدواجن الحية وطلب كتاب من صاحب المزرعة يوضح فيه الحالة الصحية للقطيع وآخر جرعة دوائية (أدوية ولقاحات) اعطيت له ونوعها.

المادة الثانية عشرة: يجب أن تنقل الدواجن المذبوحة بسيارات نظيفة ومعقمة وعلى ان تكون صناديقها مبردة ومبطنة بمواد عازلة للحرارة ويمكن تنظيفها وغسلها بسهولة.

المادة الثالثة عشرة: تعتمد القواعد التالية في ذبح الطيور ونفثها وتجفيفها وتوضيبها:

أولاً: يجب ذبحها بسكين حادة وذلك بقطع حلقومها بحيث تقطع القصبة الهوائية والحجرة والوريد الوداجي والشرابين السباتية قطعاً تاماً (من الوريد إلى الوريد) ويجب إسالة دماؤها بحيث لا ينتج أي تغير في لونها.

- ثانياً: يجب نشف كامل الريش والوبر عن الطير.
- ثالثاً: يجب نزع القوائم والمفاصل وتنظيف المخارج لإزالة بقايا السلخ.
- رابعاً: يجب نزع العلف والدماء من الفم.
- خامساً: يجب نزع جميع الأمعاء.
- سادساً: يجب نزع الكيس الشحمي من الذيل.
- سابعاً: يجب نزع الرئتين من الطير.
- ثامناً: يجب تنظيف الطيور جيداً بالغسل من الخارج والداخل بالماء النظيف.

#### المادة الرابعة عشرة: تعتمد القواعد التالية في تبريد الطيور وتجليدها وحفظها:

أولاً: يجب تبريد الطيور بعد ذبحها مباشرة وبأسرع ما يمكن بحيث تصبح حرارتها الداخلية أربع درجات مئوية وما دون وفي مهلة من الوقت تتناسب مع طرق التبريد المبينة أدناه:

- في حال التبريد بواسطة الماء البارد والمضاف اليه الواح الثلج، يجب أن تكون هذه الألواح غير ملوثة ومحضرة من ماء نظيف وصالحة للشرب بحيث تصبح حرارة الطير الداخلية أربع درجات وما دون خلال مدة لا تزيد على ساعة واحدة.

- في حال التبريد بواسطة الماء البارد بحرارة تتراوح بين صفر ودرجة مئوية واحدة، بحيث يكون الماء جارياً في المستوعب بعكس حركة الطيور بحيث تصبح حرارة الطير الداخلية أربع درجات وما دون خلال مدة لا تزيد على ساعة واحدة.

- في حال التبريد بواسطة الهواء، يجب أن توضع الطيور المجوفة في غرفة التبريد بحيث تصبح الحرارة الداخلية للطير ٤ درجات مئوية وما دون خلال مدة لا تزيد على ٣ ساعات من إدخال الطيور الى غرفة التبريد.

ثانياً: يجب ألا يتعدى امتصاص جسم الطير للماء نسبة ٥% من وزنه الإجمالي عند نهاية عمليتي الغسل والتبريد.

ثالثاً: يجب حفظ الطيور الموضبة والتي تبقى في المركز بعد تبريدها في غرفة مبردة لا تزيد حرارتها عن ثلاث درجات مئوية.

رابعاً: يجب اتباع طريقة التجليد السريع في تجليد الطيور المجوفة والموضبة وفي مهلة من الوقت تتناسب مع طريقة التجليد المتبعة:

- في حال اتباع طريقة تجليد القشرة الخارجية، يجب أن تتم عملية تجليد الطيور في مهلة لا تزيد عن ثلاث ساعات، وفي غرفة لا تقل أو تزيد برودتها عن ٤٠ درجة مئوية تحت الصفر بحيث تصبح سماكة القشرة الخارجية المجمدة للطير واحد سم على الأقل.



• في حال اتباع طريقة التجليد الكامل، يجب أن تتم عملية التجليد في مدة لا تزيد عن ثماني ساعات وفي غرفة لا تزيد برودتها عن ٤٠ درجة مئوية تحت الصفر.

يمكن اتباع طرق جديدة أخرى للتجليد شرط أن تتوافر فيها نفس شروط التبريد المذكورة أعلاه كحد أدنى.

خامساً: يجب حفظ الطيور المجمدة في غرف مستودعات للتبريد تكون حرارتها ١٨ درجة مئوية تحت الصفر.

سادساً: يمنع تبريد أو تجميد أو حفظ لحوم الدواجن مع مواد أخرى من شأنها تلوين هذه اللحوم.

سابعاً: يجب أن تتناسب سرعة التغليف مع سرعة الانتاج كما يجب أن لا تتراكم الدواجن المذبوحة في منطقة التغليف.

#### المادة الخامسة عشرة: تعتمد القواعد التالية في توضيب الدواجن ومقطعاتها:

أولاً: يحظر بيع الدواجن المذبوحة أو مقطعاتها غير الموضبة ضمن أكياس نايلون مخصصة للتوضيب (Food grade) أو علب بلاستيكية (foam) مغلقة بنايلون أو ما يعادلها.

ثانياً: يحظر توضيب الدواجن أو أجزائها قبل تبريدها جيداً (حرارة الطيور الداخلية تكون ٤ درجات مئوية وما دون).

ثالثاً: يجب أن توضع الطيور بحيث يكون الصدر ظاهراً.

رابعاً: يجب أن تكون جميع الطيور في العبوة الواحدة متناسقة نسبياً في اللون والتكوين.

خامساً: يمكن تغليف الطيور فردياً بمادة شفافة شرط ألا يحول ذلك دون ظهور نوعية الصنف بوضوح.

سادساً: يمكن تعبئة الطيور ومقطعاتها جملة في أوان معدنية أو أقفاص أو أي عبوة أخرى غير قابلة للصدأ صالحة لحفظ أو نقل اللحوم.

سابعاً: يجب أن تكون عبوات الدواجن نظيفة وخالية من المواد والروائح وذات متانة ومقاومة كافيتين لصيانة البضاعة أثناء التوزيع.

ثامناً: يجب أن تكون الصناديق المعدة لتعبئة الطيور غير مغلقة ومبطنة بالورق الجيد المشمع أو بمواد أخرى مقبولة وصالحة لهذا الغرض.

#### المادة السادسة عشرة: يجب اعتماد القواعد التالية في وضع العلامات الفارقة:

أولاً: كل طير من الدواجن الموضبة يجب أن يحمل رقم تسجيل المسلخ أو الاسم التجاري.

ثانياً: يجب أن تكون العلامات الفارقة للطيور على ملصقات مطبوعة أو على أكياس شفافة لتغليف الطيور فردياً.

المادة السابعة عشرة: يجب اعتماد القواعد التالية في بيع الدواجن للسوق الداخلية أو للتصدير:

أولاً: كل طير من الدواجن المنتجة في مسلخ مسجل في وزارة الزراعة يجب أن يغلف بكيس شفاف مطبوع عليه نوع الطير وماركته ورقم المسلخ أو اسمه وعبارة إنتاج لبنان.

ثانياً: يجب أن يحوي الصندوق أو العلبة على طيور من صنف واحد وبمعدل وزن واحد (average).

ثالثاً: يجب ألا يزيد الفارق في الوزن الفردي للطيور في الصندوق الواحد أو العلبة الواحدة عن المسموح به في الشروط المحددة كما يلي:

• مئة غرام للطيور التي وزنها كيلوغرام واحد أو أقل.

• مئتي غرام للطيور التي وزنها من كيلوغرام إلى كيلوغرام ونصف.

• مئتان وخمسون غراماً للطيور التي يزيد وزنها عن كيلوغرام ونصف.

رابعاً: يجب توضيب الطيور المعدة للتصدير في صناديق من الكرتون أو أي مادة أخرى مناسبة تحمل بالإضافة إلى الماركة عبارة إنتاج لبنان ورقم تسجيل المسلخ وعدد الطيور وفئة وزنها، والوزن القائم، والوزن الصافي.

خامساً: يجب أن تكون علامات الطيور الفردية واضحة ومقروءة.

سادساً: يجب أن تكون أحجام الأحرف في العلامات الفردية كما يلي:

• عرض الكلمة التي تدل على الماركة ٦ ملم على الأقل.

• عرض سائر العلامات المطلوبة الأخرى ٣ ملم على الأقل ولكن دون أن يزيد عن ارتفاع

الكلمة التي تدل على الماركة.

سابعاً: يجب أن تكون العلامات الخارجية على الصناديق كما يلي:

• أن تكون العلامات المطلوبة على ظاهر الصندوق مطبوعة أو مختومة على أحد أو كلا طرفي الصندوق.

• أن تكون جميع أحرف الكلمات والعبارات بعرض ١٠ ملم على الأقل وأن تكون واضحة ومقروءة.

• أن تحدد الأرقام على الصناديق باللون الأسود إلا أن العلامات يمكن أن تكون من أي لون.

• أن تكون العلامات على الصناديق أو بطاقات الشحن كما يلي:

- الزاوية اليمنى العليا على ظاهر الغطاء مخصصة لختم مراقب منتجات الدواجن.

- الزاوية اليسرى العليا على ظهر الغطاء تحمل رقم إجازة المسلخ.

- الجانب الأيمن، عدد الطيور في السطر الأول والوزن القائم في السطر الثاني.

- الجانب الأيسر، فئة الطيور في السطر الأول والوزن الصافي في السطر الثاني.

- أن تكون العلامة التجارية والاسم والشكل المختصر لاسم المسلخ واضحة ومقروءة.

**المادة الثامنة عشرة:** يتوجب على مالكي أو مستثمري مسالخ الدواجن ومراكز تـوضيب الدواجن أن يصرحوا عن وجودها أو عن كونها قيد الإنشاء وذلك خلال مدة ٣ أشهر من تاريخ العمل بهذا القرار وأن يرفقوا بتصريحهم جميع الخرائط العائدة للمسلخ أو المركز مع بيان تفصيلي بالإتشاءات والتجهيزات على جميع أنواعها ومع بيان طاقة الاستلام وطاقة الاستيعاب وطاقة العمل ومكان وجود المركز واسمه واسم المسؤول عن إدارته.

#### **المادة التاسعة عشرة:**

- ١- تعطى المسالخ ومراكز التوضيب المنشأة والمعنية بالمادة العاشرة السابقة مهلة أقصاها سنة اعتباراً من تاريخ العمل بهذا القرار للتقيد بالشروط المفروضة لجهة التجهيز الآلي والتقسيم الداخلي ومواصفات الجدران والسقوف والأبواب والدعائم والغرف ويجب على مالكيها أو مستثمريها أن يستحصلوا على شهادة انطباق بخلال شهر واحد من انقضاء مهلة السنة المشار إليها.
- ٢- يتوجب على مالكي أو مستثمري المسالخ والمراكز المنشأة أن يصرحوا خلال مدة ٣ أشهر من تاريخ العمل بهذا القرار عن كميات الدواجن المجلدة والمبردة المخزونة والتي جرى توضيبها وتعبئتها بأساليب وطرق ومواصفات قد تخالف بعض أحكام هذا القرار، ويعطى أصحابها مهلة ثلاثة أشهر لتصريفها.

**المادة العشرون:** بالإضافة إلى أحكام هذا القرار يتوجب على مالكي ومستثمري المسالخ ومراكز التوضيب أن يتقيدوا بأحكام الأنظمة التي تحدد الشروط الفنية لتصنيف وتوضيب الدواجن.

**المادة الحادية والعشرون:** بعد انقضاء سنة على وضع هذا القرار موضع التنفيذ لا يسمح بتسويق وتوزيع الدجاج المنبوح خارج المسالخ المستوفية للشروط الواردة في هذا القرار.

**المادة الثانية والعشرون:** كل مخالفة لأحكام هذا النظام تطبق عليها العقوبات المنصوص عليها في القوانين النافذة. تثبت هذه المخالفات بواسطة محاضر ينظمها مراقبون تعينهم مديرية الثروة الحيوانية ويحق للمراقبين الدخول إلى المسالخ ومراكز التوضيب في أي وقت كان.

**المادة الثالثة والعشرون:** يتخذ مدير عام الزراعة التدابير التطبيقية لتنفيذ أحكام هذا القرار بناء على اقتراح مديرية الثروة الحيوانية، وفي عداد ذلك وضع نماذج لطلبات التسجيل ورخص الإنشاء وشهادات الانطباق ومحاضر المخالفة (المرفقة ربطاً) وشروط مسك السجلات المذكورة في المادة الحادية عشرة البند السابع عشر.

المادة الرابعة والعشرون: تلغى جميع النصوص التي تتعارض ومضمون هذا القرار لا سيما نظام مسالخ ومراكز توضيب الدواجن تاريخ ٤ كانون الاول عام ١٩٧١.

المادة الخامسة والعشرون: ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية ويعمل به بعد مرور سنة بالنسبة للمسالخ المنشأة وفور صدوره في الجريدة الرسمية بالنسبة للمسالخ الجديدة مع مراعاة المهل الواردة فيه.

المادة السادسة والعشرون: يبلغ هذا القرار من يلزم.



تبلغ نسخة الى:

- رئاسة مجلس الوزراء
- التفيتش المركزي
- وزارة الاعلام (للتفضل بتعميمه عبر وسائل الاعلام)
- الجريدة الرسمية (للتفضل بالنشر)
- وزارة البيئة
- وزارة الصحة العامة
- وزارة الاقتصاد والتجارة
- وزارة الصناعة
- وزارة التنمية الادارية (المكتب المركزي للمعلومات الادارية)
- نقابة المهندسين
- نقابة الاطباء البيطريين
- نقابة مربي الدواجن
- اعضاء اللجنة الوطنية للدواجن
- مديرية الثروة الحيوانية
- المصالح الإقليمية في وزارة الزراعة ودوائر الثروة الحيوانية التابعة لها
- الموقع الالكتروني لوزارة الزراعة
- المحفوظات

د. نبيه غوش  
مدير الثروة الحيوانية بالتكليف

د. نبيه غوش  
٤١

خاص بالادارة
اسم المركز: -----
رقم: -----
تاريخ: -----

الجمهورية اللبنانية  
وزارة الزراعة  
مديرية الثروة الحيوانية

جانب دائرة الثروة الحيوانية في مصلحة زراعة -----

طلب تسجيل مسلخ للدواجن

اسم المسلخ	
اسم مالك أو مستثمر المسلخ	
عنوان المسلخ	القضاء: البلدة: الشارع: المبنى: الهاتف: الخليوي: الفاكس: البريد الالكتروني:
رخصة الاستثمار	رقم: تاريخ:
رخصة الانشاء	رقم: تاريخ:
الطاقة الانتاجية (كلغ) / يوم:	
الاصناف المنتجة:	فروج كامل <input type="checkbox"/> مقطعات <input type="checkbox"/>

التاريخ: ---/--/----

الاسم:

التوقيع:

طابع مالي  
ل.ل. ١٠٠٠

المستندات المرفقة:

- صورة هوية أو اخراج قيد لمالك المسلخ أو الجهة المسؤولة
- خرائط زرقاء أو رسوم على نسختين موضوعة بدقة وعلى المقياس المعتمد رسمياً للبناء الذي يرغب في تسجيله، مع المواصفات والتوضيحات المطلوبة في قرار تسجيل مسالخ الدواجن والشروط الفنية الخاصة بها.
- تصريح عن طاقة الاستيعاب وطاقة العمل يعطيه طالب التسجيل على مسؤولية مالك المسلخ أو الجهة المسؤولة عنه.

الرقم المتسلسل:

تاريخ:

الجمهورية اللبنانية

وزارة الزراعة

المديرية العامة للزراعة

مصلحة زراعة: -----

أمر مهمة كشف على مسلخ دواجن

نوع الكشف والغاية منه (١): -----

رئيس وأعضاء اللجنة المكلفين بالكشف:

----- الرئيس:

----- عضو:

----- عضو:

----- عضو:

يطلب اليكم إجراء الكشف اللازم والمشار اليه أعلاه والإفادة وفق الآلية المحددة في التعميم رقم ١/٧  
تاريخ ٢٠١١/٥/١٦.

----- في

اسم الأمر بالمهمة

توقيعه

(١) يحدد نوع الكشف والغاية منه استناداً الى البند ثانياً من التعميم رقم ١/٧ تاريخ ٢٠١١/٥/١٦.



محضر كشف

اسم مسلخ الدواجن:	اسم المسؤول:
العنوان:	الهاتف:
رقم التسجيل:	الخليوي:
رقم أمر المهمة:	تاريخه:
نوع الكشف:	صادر عن:
<input type="checkbox"/> تسجيل	<input type="checkbox"/> دوري
<input type="checkbox"/> مفاجيء	<input type="checkbox"/> متابعة
<input type="checkbox"/> شكوى	<input type="checkbox"/> شكوى
الأخطار الملحوظة / نقاط عدم المطابقة	
النقاط غير المطابقة للشروط تنفيذاً للنص رقم: ..... تاريخ: .....	
النقاط غير المطابقة:	تم التصحيح * نعم / كلا
١.	
٢.	
٣.	
٤.	
٥.	
٦.	
٧.	
٨.	
٩.	
١٠.	
يطلب اليكم اجراء التصحيحات اللازمة ضمن مهلة: .....	

التاريخ

التوقيع

التوقيع

التوقيع

التوقيع

اسم رئيس لجنة الكشف:

اسم عضو اللجنة:

اسم عضو اللجنة:

اسم عضو اللجنة:

• يتم تعبئتها في الكشف اللاحق

توقيع المسؤول عن مسلخ الدواجن

محضر مخالفة

في تمام الساعة ..... من يوم..... الواقع فيه.....  
وبناء على أمر المهمة رقم ..... تاريخ..... الصادر عن.....  
وبعد إجراء الكشف على مسلخ الدواجن.....  
تبين لنا وجود المخالفة (١)(المخالفات) التالية:

-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-

فتم تنظيم هذا المحضر بحق المخالف.

..... في .....

أسماء منظمي المحضر وتوقيعهم:

عضو                      عضو                      عضو                      رئيس لجنة الكشف

توقيع المخالف(٢):

(١) ينكر نوع المخالفة والنص الذي يحددها

(٢) في حال التمتع عن التوقيع بشار الى ذلك بذكر عبارة 'تمنع عن التوقيع'





الجمهورية اللبنانية  
وزارة الزراعة

## شهادة انطباق

تمنح من قبل مديرية الثروة الحيوانية في وزارة الزراعة اللبنانية

محافظة قضاء منطقة لمسلخ الدواجن الكائن في العقار  
تاريخ تاريخ الشروط الفنية والصحية وفقاً للقرار رقم لاستيفائه

تم تسجيله تحت رقم

-----LB

/ / تاريخ  
مدير الثروة الحيوانية

----- رئيس مصلحة

صالحة لمدة سنتين من تاريخه