

3894

الجمهورية اللبنانية

وزارة الزراعة

الوزير

قرار رقم ١/٨٩٧

شروط التسجيل الصحي لمصانع المنتجات الغذائية من اصل حيواني

ان وزير الزراعة،

بناءً على المرسوم رقم ٥٨١٨ تاريخ ٢٠١١/٦/١٣ (تشكيل الحكومة)،

بناءً على المرسوم الاشتراعي رقم ٩٧ تاريخ ١٩٨٣/٩/١٦ وتعديلاته (دمج مؤسسات عامة بوزارة الزراعة وإعادة تنظيم الوزارة)،

بناءً على المرسوم رقم ٥٢٤٦ تاريخ ١٩٩٤/٦/٢٠ (تنظيم وزارة الزراعة وتحديد ملاكها وشروط التعيين في بعض وظائف هذا الملاك وسلسلة رتب ورواتب الموظفين الفنيين فيه)،

بناءً على القرار رقم ١/١٠٥ تاريخ ٢٠٠٢/٤/٤ المتعلق بتسجيل مصانع المنتجات الغذائية من اصل حيواني في لبنان،

بناءً على المواصفة القياسية اللبنانية الإلزامية رقم ٢٠٠٢:٦٥٦ "القواعد العامة لصحة الغذاء"،

بناءً على اقتراح مدير عام الزراعة،

يقرر ما يأتي:

المادة الأولى:

تطبق أحكام هذا القرار على جميع مصانع المنتجات الغذائية من اصل حيواني التي ترغب بتسويق منتجاتها محلياً او بتصديرها.

المادة الثانية: تعاريف

تعتمد لاغراض هذا القرار التعاريف التالية:

- المنتجات الغذائية من اصل حيواني (المنتجات الغذائية): كل مادة غذائية من اصل حيواني معدة للاستهلاك البشري بما فيها الاسماك والاحياء المائية، وتشمل ايضاً المنتجات الغذائية التي تدخل المواد الاولية من اصل حيواني في تركيبها كجزء اساسي من حيث الكمية في المنتج النهائي او من حيث خصائصه المميزة.
- المسؤول: هو صاحب المصنع او من ينوب عنه.
- المصنع: هو أي مكان يتم فيه معالجة و/او تصنيع و/او تغليف و/او تعبئة و/او تخزين المنتجات الغذائية بما في ذلك المحيط الذي يتبع الإدارة ذاتها.

نحو

## الجزء الاول: شروط المباني والتجهيزات

### المادة التاسعة:

يراعى بشكل خاص في انتاج محضرات ومصنعات اللحوم:

١. أن يكون المصنع مبنياً بشكل يمنع تلوث اللحوم ومنتجاتها ولاسيما أن يسمح بوجود خط إنتاج متواصل أو أن يسمح بفصل دفعات الانتاج المختلفة.
٢. ان يتم اعتماد مبدأ السير إلى الأمام ("marche en avant") في القيام بالعمليات المتتابعة في تداول الغذاء.
٣. ان تتم حماية المادة الغذائية من أي تلوث، وخاصةً من التلوث التقاطعي (cross contamination) خلال وبين العمليات المختلفة، من المواد والآلات ومن التهوية ومن العاملين.
٤. ان يتم تأمين اماكن خاصة لتخزين اللحوم والمنتجات المعبأة بمنأى عن اللحوم النيئة والمواد الأولية غير المعبأة الا في حال تم التخزين بأوقات مختلفة او بطريقة لا تشكل مصدر تلوث للحوم ومنتجاتها.
٥. ان يتم تجهيز المصنع بمستودعات تخزين مجهزة بطريقة تسمح بالتخزين وفق الحرارة المطلوبة للمواد الأولية او للمنتج النصف مصنع او للمنتج النهائي.
٦. ان يتم تأمين عدد كافٍ من مغاسل مجهزة بحنفيات لا تفتح باليد مزودة بالمياه الباردة والساخنة او بالمياه المضبوطة مسبقاً على حرارة ملائمة وأدوات لتنظيف وتطهير وتنشيف اليدين تمنع انتقال التلوث.
٧. ان يتم تأمين تجهيزات لتعقيم ادوات العمل مزودة بمياه ساخنة على درجة حرارة لا تقل عن ٨٢ درجة مئوية او باي نظام آخر يؤدي الى النتيجة ذاتها.

## الجزء الثاني: شروط المواد الأولية

### المادة العاشرة:

١. على المسؤول عن المصنع التأكد من مصدر المواد الأولية المستعملة في الانتاج ومن سلامتها ومطابقتها للشروط والمواصفات الموضوعية.
٢. في حال استخدام اللحوم في الانتاج فيجب أن تكون ناتجة من حيوانات سليمة أجري الكشف البيطري عليها قبل الذبح وبعده، في مسلخ مرخص خاضع للإشراف البيطري الرسمي ومستوف جميع الاشتراطات والمتطلبات الصحية، للتأكد من خلوها من الأمراض المعدية، ومن عدم تلوثها وصلاحها للاستهلاك البشري. كما يجب ان تكون اللحوم مطابقة للمواصفات القياسية اللبنانية الخاصة بكل منها.
٣. يجب ان يراعى في تحضير اللحم المفروم ما يلي:

٤



- الملوث: أي عامل بيولوجي أو كيميائي أو مادة غريبة، أو أي مادة أخرى لم تصف قصداً إلى الغذاء، وقد تضر سلامة الغذاء وصلاحه.
- الخطر: هو حال الغذاء أو أي عامل بيولوجي أو كيميائي أو فيزيائي يدخل في الغذاء، ويمكن ان يكون له تأثير ضار بالصحة.
- التلوث: هو وجود أو دخول أي ملوث في الغذاء أو في محيطه.
- تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP): هو نظام يحدد ويقم ويضبط المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء.

### الفصل الاول

#### في التسجيل الصحي والرقابة الرسمية

#### المادة الثالثة:

١. يتوجب على كل مسؤول عن مصنع للمنتجات الغذائية عامل في لبنان التقدم من وزارة الزراعة- مديرية الثروة الحيوانية او المصلحة الزراعية الاقليمية وفق موقع المصنع- بطلب تسجيل المصنع وفق النموذج المعتمد لدى مديرية الثروة الحيوانية وذلك بهدف الحصول على التسجيل الصحي.

يرفق الطلب بالمستندات التالية:

- نسخة عن رخصة الانشاء او رخصة الاستثمار (في حال وجودها).
  - نسخة عن هوية المسؤول عن المصنع.
  - خريطة تفصيلية قياس ١٠٠/١ تبين كافة اقسام المصنع.
٢. يخضع المصنع لآلية الكشف الصادرة عن وزير الزراعة بالتعميم رقم ١/٧ تاريخ ١٦/٥/٢٠١١.

#### المادة الرابعة:

يتم تسجيل المصنع لدى مديرية الثروة الحيوانية واعطاؤه رقماً صحياً وذلك بعد الكشف عليه والتأكد من مطابقته للشروط الصحية المحددة في هذا القرار.

#### المادة الخامسة:

- في حال تبين نتيجة الكشف عدم توفر الشروط الصحية المطلوبة تتخذ الاجراءات التالية:
- ١- تعطى مهلة محددة للمسؤول عن المصنع لاجراء التصحيح اللازم وفق الملاحظات التي يتم وضعها من قبل موظفي وزارة الزراعة.

سر

٢- يتم الكشف ثانيةً بعد انتهاء المهلة المحددة، وفي حال تبين ان التصحيح لم يتم تمديد المهلة المعطاة مع توجيه انذار بإقفال المصنع في حال عدم الالتزام بالملاحظات الموضوعة بعد انتهاء هذه الفترة.

٣- يتم الكشف مرة أخرى بعد انتهاء المهلة الثانية المعطاة ويُصار إلى ما يلي:

- يتم منح التسجيل الصحي في حال توافر الشروط المطلوبة.
- يتم اقفال المصنع في حال عدم توافر الشروط المطلوبة.

#### المادة السادسة:

في حال تبين، نتيجة الرقابة الرسمية على المصانع المسجلة صحياً، وجود عدم مطابقة لأي شرط من الشروط المطلوبة يتم اتخاذ الاجراءات التالية:

١- يعلّق الترخيص الصحي المعطى سابقاً وتعطى مهلة محددة للمسؤول عن المصنع لاجراء

التصحيح اللازم وفق الملاحظات التي يتم وضعها من قبل مديرية الثروة الحيوانية.

٢- يتم الكشف ثانيةً بعد انتهاء المهلة المحددة ويُصار إلى ما يلي:

- يتم اعادة العمل بالتسجيل الصحي في حال توافر الشروط المطلوبة.
- يلغى التسجيل الصحي ويتم اقفال المصنع في حال عدم توافرها.

#### المادة السابعة:

يتوجب على المسؤول عن المصنع تأمين التسهيلات اللازمة لمفتشي وزارة الزراعة للقيام بمهامهم وبخاصة الاطلاع على المستندات والتدقيق فيها.

### الفصل الثاني

#### الشروط الصحية

#### المادة الثامنة: شروط عامة

١. تراعى الشروط الواردة في المواصفة القياسية اللبنانية الالزامية رقم ٦٥٦ : ٢٠٠٢ "القواعد العامة

لصحة الغذاء" والمواصفة القياسية اللبنانية رقم ٦٥٤:٢٠٠٢ "نظام تطبيق معالجة وتداول

الاغذية المجمدة" ومدونات الدستور الغذائي حول الممارسات الصحية للحوم والاسماك والبيض

وشروط القرار رقم ١/٨٢٢ تاريخ ١٢/٣/٢٠١٠ "الشروط الصحية الواجب توافرها في مصانع

الحليب ومشتقاته للحصول على الترخيص الصحي" وفق الحال، في تطبيق احكام هذا القرار.

٢. يراعى بشكل خاص، بالاضافة الى الشروط الواردة في المدونات المذكورة في النقطة (١)،

الشروط الواردة في المواد اللاحقة من هذا الفصل.

سر

• أن تكون محضرة من العضلات (muscles squelettiques) بما في ذلك الانسجة الدهنية الملائمة.

• ان لا تحتوي على بقايا عظام او جلد.

• كما يمنع استعمال الأحشاء الصالحة للأكل والأحشاء غير الصالحة للأكل.

٤. يمنع إعادة تجميد محضرات اللحوم المعدة من لحوم مجمدة تم تجميدها.

٥. يمنع استعمال الأحشاء غير الصالحة للأكل والتي تشمل الأذن وفروة جلد الرأس والأنف

والأغشية المخاطية والرئة والأعصاب والأعضاء التناسلية لذكور وإناث الحيوانات (باستثناء

بيض الغنم والعجل) والأعضاء البولية باستثناء (الكلاوي والمثانة)، في مصنّعات اللحوم.

### الجزء الثالث: الشروط الصحية خلال وبعد عمليات الانتاج

#### المادة الحادية عشرة:

في تصنيع اللحم المفروم او محضرات اللحوم يجب تنظيم العمل بطريقة تحمي من التلوث.

كما يجب بشكل خاص التقيد بما يلي:

- حفظ المواد الاولية على درجة حرارة لا تتعدى ٤ درجات مئوية بالنسبة للحوم الدواجن المبردة، ٣

درجات مئوية للأحشاء الصالحة للأكل و ٧ درجات مئوية للحوم الاخرى.

- ادخال المواد الاولية الى اماكن التحضير تدريجياً وفق الحاجة.

#### المادة الثانية عشرة:

عند تحضير اللحم المفروم من لحوم مبردة يجب مراعاة ما يلي:

- استخدام لحوم الدواجن المبردة خلال فترة لا تتعدى الثلاثة ايام من تاريخ الذبح؛

- استخدام لحوم الحيوانات الاخرى غير الدواجن خلال فترة لا تتعدى ٦ ايام بعد الذبح؛

- استخدام لحوم الابقار المشقة المبردة والمعبأة خوائياً خلال فترة لا تتعدى ١٥ يوم من تاريخ

الذبح.

#### المادة الثالثة عشرة:

يجب تغليف و/او تعبئة اللحم المفروم ومحضرات اللحوم مباشرة بعد التجهيز وتبريدها على حرارة داخل

المنتج لا تتعدى درجتين مئويتين للحم المفروم و ٤ درجات مئوية لمحضرات اللحوم او تجميدها على درجة

حرارة داخل المنتج لا تتعدى -١٨ درجة مئوية.

كما يجب المحافظة على درجات الحرارة المحددة اعلاه خلال فترات التخزين والنقل.

٥٥

## الجزء الرابع: الرقابة الذاتية وضبط صحة وسلامة الغذاء

### المادة الرابعة عشرة:

تقع المسؤولية الاولى على المسؤول عن المصنع في تأمين سلامة المواد الغذائية. يجب وضع وتنفيذ وتقييم برنامج للرقابة الذاتية على الشروط الصحية والنظافة الواجب توافرها لدى القيام بكل النشاطات بدءاً من استقبال المواد الأولية والتصنيع والتغليف والتعبئة وصولاً إلى التخزين وإخراج المواد الغذائية.

### المادة الخامسة عشرة:

ترتكز الرقابة الذاتية على المبادئ التالية:

١- مبادئ نظام تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP):

- أ- تحليل المخاطر وتحديد الملوثات المحتملة التي يجب الوقاية منها او ازالتها او جعلها ضمن الحدود المقبولة.
  - ب- تحديد نقاط المراقبة الحرجة التي تستوجب عملية الضبط للحماية من الملوث او ازالته او جعله ضمن الحدود المقبولة.
  - ج- تحديد الحدود الحرجة لكل نقطة مراقبة حرجة
  - د- وضع نظام لرصد كل نقطة من نقاط المراقبة الحرجة
  - هـ- تحديد الاجراءات التصحيحية الواجب اتخاذها عندما يدل الرصد على ان نقطة مراقبة حرجة معينة ليست تحت السيطرة
  - و- وضع تدابير التحقق للتأكد من ان نظام الـ HACCP يعمل بفعالية
  - ز- توثيق جميع الاجراءات وحفظ السجلات المتلائمة مع هذه المبادئ وتطبيقها.
- ٢- إرسال العينات إلى مختبر معتمد من قبل وزارة الزراعة (مثل مختبر مصلحة الابحاث العلمية الزراعية او المختبرات التابعة لغرف التجارة والصناعة والزراعة او معهد البحوث الصناعية)، بهدف مراقبة طرق التنظيف والتعقيم والتأكد من مطابقة المنتجات للحدود الجرثومية والكيميائية الموضوعة في القرارات والمواصفات المرعية الإجراء.
- يجب ان تحفظ نتائج الفحوصات لمدة سنة على الاقل بعد انتهاء فترة صلاحية المنتج.
- ٣- ضبط وسائل مراقبة الحرارة وتعبيورها دورياً وحفظ السجلات الخاصة بعمليات عمليات المعايير لمدة ثلاث سنوات على الاقل.
- ٤- على ادارة المصنع اعلام مديرية الثروة الحيوانية فوراً او بالسرعة اللازمة (خلال يوم عمل واحد على الاكثر) في حال اظهرت نتيجة ما وجود عامل قد يشكل أي خطر على الصحة العامة. وفي هذه الحالة على المسؤولين عن المصنع التقيد بتنفيذ التعليمات الوقائية والاجراءات التي

٦  
٤

تراها مديرية الثروة الحيوانية مناسبة لدرء الخطر بما فيها استرجاع كل المنتجات التي تم انتاجها وتصنيعها بالطريقة التي من المحتمل ان تكون مصدراً لهذا الخطر وذلك تحت طائلة المسؤولية.

#### المادة السادسة عشرة:

على المسؤول عن المصنع وضع برنامج لتدريب الموظفين على نظافة وصحة الغذاء يكون ملائماً لحجم نشاطات المصنع وإعلام مديرية الثروة الحيوانية، عند الطلب، بمضمون وعملية تنفيذ هذا البرنامج.

#### المادة السابعة عشرة:

يجب وضع برامج موثقة للتنظيف والتعقيم ومراقبة الآفات ومكافحتها وللحماية من دخول الحيوانات.

### الفصل الثالث

#### في تعريف المنتج

#### المادة الثامنة عشرة:

يجب ان يكون المنتج النهائي مصحوباً بالمعلومات اللازمة التي تبين الطريقة السليمة والصحيحة لتداوله ونقله وعرضه وتخزينه وتحضيره واستعماله.

#### المادة التاسعة عشرة: في البطاقة البيانية

مع عدم الاخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية اللبنانية الخاصة بالمنتج يجب ان تحمل العبوات المعلومات البيانية التالية:

- اسم المنتج
- قائمة المكونات
- قائمة المضافات في حال وجودها
- رقم الدفعة
- تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء مدة الصلاحية.
- اسم المصنع وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت
- بلد المنشأ
- الرقم الصحي المعطى من وزارة الزراعة

يذكر بشكل خاص على اللحوم المفرومة انها تستهلك بعد طهيها جيداً.



## الفصل الرابع

### في التتبع

#### المادة العشرون:

على المسؤول عن المصنع مسك سجلات تتعلق بكل المنتجات والمواد الداخلة والخارجة تبين العلاقة بين دفعات المواد الأولية ودفعات المنتج النهائي، ووضع نظام لتحديد الشركات والمؤسسات التي تم الاستلام منها وتلك التي تم تسليمها المواد الغذائية. يجب الاحتفاظ بالمستندات والسجلات طيلة فترة صلاحية المنتج ولمدة سنة على الأقل من بيع او توزيع المنتج النهائي والسماح للسلطات البيطرية بالاطلاع عليها عند الطلب.

#### المادة الحادية والعشرون:

يلغى كل نص يتعارض ومضمون هذا القرار لاسيما القرار ١/١٠٥ تاريخ ٢٠٠٢/٤/٤.

#### المادة الثانية والعشرون:

ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية ويعمل به فور نشره.

#### المادة الثالثة والعشرون:

يبلغ هذا القرار من يلزم.

*(Handwritten signature)*

تبلغ نسخة إلى:

- رئاسة مجلس الوزراء

- التفتيش المركزي

- وزارة الصحة العامة

- وزارة الاقتصاد والتجارة

- وزارة الصناعة

- وزارة التتمية الإدارية - المكتب المركزي للمعلومات الإدارية

- مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية

- الجريدة الرسمية (للتفضل بالنشر)

- الوكالة الوطنية للإعلام (للتفضل بتعميمه عبر وسائل الإعلام)

- مديرية الثروة الحيوانية

- المصالح الزراعية الإقليمية

- موقع الوزارة الالكتروني

- المحفوظات

بيروت في ٢٢ - ٩ - ٢٠١٢

وزير الزراعة

حسين الحاج حسن

