

## قرارات

### وزارة الزراعة واستصلاح الأراضى

قرار وزارى مشترك رقم ١٩٠٨ لسنة ٢٠٠١

بشأن الشروط والإجراءات الخاصة

بتصدير الرخويات إلى دول الاتحاد الأوروبى

نائب رئيس الوزراء ووزير الزراعة واستصلاح الأراضى

ووزير الاقتصاد والتجارة الخارجية

بعد الاطلاع على القانون رقم ٥٣ لسنة ١٩٦٦ بإصدار قانون الزراعة الموحد ؛

وعلى القانون رقم ١١٨ لسنة ١٩٧٥ فى شأن الاستيراد والتصدير ؛

وعلى القانون رقم ١٠ لسنة ١٩٦٦ بشأن مراقبة الأغذية وتنظيم تداولها

والقرارات الوزارية المنفذة له ؛

وعلى القرار الجمهورى رقم ١٨٧ لسنة ١٩٨٤ الخاص بإنشاء الهيئة العامة

للخدمات البيطرية ؛

وعلى القرار الجمهورى رقم ١٠٦ لسنة ٢٠٠٠ فى شأن تيسير إجراءات الفحص

والرقابة على السلع المصدرة والمستوردة ؛

وعلى قرار وزير الصحة رقم ٨٨٠ لسنة ١٩٦٠ فى شأن نقل الرخويات الطازجة ؛

وعلى قرار وزير الصحة رقم ٣٦٢ لسنة ١٩٨٤ فى شأن نقل المجمدات ؛

وعلى القرار الوزارى رقم ٢٧٥ لسنة ١٩٩١ فى شأن القواعد المنفذة لأحكام قانون

الاستيراد والتصدير المشار إليه ؛

وعلى القرار الوزارى رقم ١٧٦٣ لسنة ٢٠٠٠ بشأن الشروط والإجراءات الخاصة

بتصدير الرخويات إلى دول الاتحاد الأوروبى ؛

## قرار:

مادة ١ - يتم صيد وتخزين وإعداد وفحص الرخويات المصدرة إلى دول الاتحاد الأوروبى وفقاً للنظام المرفق .

مادة ٢ - يوقف المصدر مؤقتاً فى حالة مخالفة أى من قواعد أو الإجراءات التى تضمنها النظام المرفق لحين ثبوت عدم مسئوليته عن هذه المخالفة ويوقف لمدة ستة أشهر إذا ثبتت مسئوليته عنها ، ويوقف لمدة عام فى حالة ارتكابه مخالفة ثانية ويشطب نهائياً من سجل المصدرين فى حالة تكرار المخالفة .

مادة ٣ - تتولى الهيئة العامة للخدمات البيطرية بوزارة الزراعة واستصلاح الأراضى الإشراف على تطبيق هذا النظام ، ولها فى سبيل ذلك :

( أ ) التقدم بأى مقترحات لتعديل الإجراءات التى تضمنها النظام المرفق .

(ب) إعداد قائمة بالشركات المصرية التى تلتزم بالشروط الصحية وخرائط الإنتاج .

مادة ٤ - ينشر هذا القرار فى الوقائع المصرية ، ويعمل به من تاريخ صدوره ، ويبلغى القرار الوزارى رقم ١٧٦٣ لسنة ٢٠٠٠ المشار إليه .

صدر فى ٢٠٠١/٧/٩

نائب رئيس الوزراء

وزير الاقتصاد

وزير الزراعة واستصلاح الأراضى

والتجارة الخارجية

د/ يوسف والى

د/ يوسف بطرس غالى

## النظم والقواعد

الخاصة بتجميع وصيد وتجهيز وتغليف وتعبئة وتصدير

الرخويات إلى دول الاتحاد الأوروبى

١- تعاريف :

**الرخويات :**

هى المنتجات البحرية رقيقة الخياشيم التى تتغذى عن طريق تسرب المياه .

**التكيف :**

تخزين الرخويات الحية التى لا تحتاج لإجراء معاملات عليها فى خزانات تحتوى على مياه بحر نظيفة أو فى الأماكن الطبيعية لإزالة الرمال أو العوالق بها أو مادة مخاطية .

**المجمع :**

الشخص الذى يقوم بعملية الصيد للرخويات من المناطق المحددة للصيد بغرض التداول أو التسويق .

**مراكز الإرسال :**

المنشأة التى تصرح لها السلطة المختصة للقيام بإجراء إحدى أو كل العمليات من غسل وتكيف وتنظيف والتربية والتغليف للرخويات سواء داخل السواحل أو خارجها .

**التلوث :**

يعنى تواجد عوالق بالرخويات ميكروبيولوجية أو سموم وخاصة المعادن الثقيلة والميكروبات الهوائية التى تتواجد بالبراز السلبية منها لصبغة جرام القادرة على تجميد مادة اللاكتوز عند درجة حرارة ٤٤م خلال ٢٤ ساعة Faecal coliform أو البكتريا التى تنتج غاز الأندول والترتوفان على درجة ٢٤م خلال ٢٤ ساعة E. coli .

**السلطة المختصة :**

هى السلطة المخولة من الدول بإجراء الرقابة والفحوص البيطرية (الهيئة العامة للخدمات البيطرية - وزارة الزراعة) .

**الرخويات ثنائية الصدفة :**

الرخويات التي تتغذى عن طريق الفلتره .

**الحصاد :**

تعنى صيد أو الإمساك بالرخويات ثنائية الصدفة من مناطق مائية تم رصدها والموافقة عليها .

**مركز التنقية :**

يقصد به منشأة موافق عليها ، وفيها يتم وضع الرخويات ثنائية الصدفة فى خزانات تحتوى على مياه بحر نقية ، وتعالج لإزالة البكتريا ، وذلك للفترات الكافية لإزالة أى تلوث بكتيرى ، مما يجعل الرخويات صالحة للاستهلاك الأدمى .

**مركز إرسال :**

يقصد به منشأة مصرح لها بتلقى وتكييف وغسيل وتنظيف وتعبئة وتدريب الرخويات الحية ثنائية الصدفة ، الصالحة للاستهلاك الأدمى .

**التتابع :**

يعنى نقل الرخويات ثنائية الصدفة من مناطق مياه ملوثة ، إلى مناطق مصرح بها تراقب بمعرفة السلطة المختصة .

**السميات البحرية :**

تعنى مواد سامة متجمعة فى الرخويات ثنائية الصدفة والتي تتغذى على البلاكتون المحتوى على سموم .

**الملوثات :**

هى مواد طبيعية موجودة فى مياه مناطق الإنتاج ، أو مياه الصرف والتي تؤثر على جودة مياه البحر .

**مياه البحر النظيفة :**

تعنى مياه البحر أو المياه المالحة ، والخالية من التلوث الميكروبيولوجى والمواد السامة أو التي عليها اعتراض وتحدث طبيعياً أو كنتيجة لتفريغ فى البيئة .

**الطهى :**

إما يعنى التعقيم فى حاويات محكمة الإغلاق أو الغمر فى ماء يغلى للمدة اللازمة لرفع درجة الحرارة الداخلية للرخويات إلى ٩٠ درجة مئوية لمدة لا تقل عن ٩٠ ثانية أو الطهى فى وعاء مغلق لمدة لا تقل عن ٣ دقائق على درجة حرارة من ١٢٠ - ١٦٠ درجة مئوية .

**التشغيلة :**

تعنى كمية من الرخويات ثنائية الصدفة ، من نفس النوع ، ومجموعة من نفس منطقة الإنتاج خلال نفس عملية الصيد أو الحصاد .

**٢ - مسئوليات الهيئة العامة للخدمات البيطرية :**

تكون الهيئة العامة للخدمات البيطرية مسؤولة عن إجراء كل الاختبارات والإجراءات اللازمة للتأكد من التمشى مع كافة متطلبات هذا القرار .

سوف تجرى أنشطة الرقابة والتفتيش كلما كان ذلك ضرورياً للتأكد من الحصول على مستويات كافية من الرقابة .

سوف تخصص مراكز التنقية والإرسال التى توفر المنتجات للتصدير إلى الاتحاد الأوروبى للتفتيش مرة على الأقل كل ستة شهور .

**وسنشتمل عمليات التفتيش والرقابة على :**

رقابة مناطق الحصاد والصيد كالموضح فى البند الثالث من هذا القرار

التفتيش على الأوضاع فى مراكز الإرسال ومراكز التنقية خلال الإنتاج لضمان

أن المتطلبات الخاصة بهذا القرار قد تم الالتزام بها

التأكد بصفة خاصة أن نظم تحليل المخاطر ونقطة التحكم المرحية (HACCP) قد نفذت

فى مراكز الإرسال والتوزيع . حسب الخطة المكتوبة والتى وافقت عليها الهيئة العامة

للخدمات البيطرية ، والتحقق من أن الحدود المرحية لم يتم تجاوزها .

## ٣ - الرقابة على مناطق الحصاد :

يمنع حصاد أو صيد الرخويات ثنائية الصدفة والمحار للاستهلاك الأدمى ، سواء للتصدير أو الاستهلاك المحلى إلا من مناطق الحصاد المحددة بقرار من وزير الزراعة .

وسينشر الورير من وقت لآخر فى الجريدة الحكومية الرسمية إحدائيات مواقع وحدود مناطق الحصاد التى يسمح فيها بالصيد

يمكن للوزير بقرار أو بدون إخطار أن يمنع حصاد الرخويات ثنائية الصدفة من أى منطقة يتم تحديدها ، بالرغم من أنه كان مسموحاً فيها سابقاً بالصيد

ستكون الهيئة العامة للخدمات البيطرية مسئولة عن تعريف مناطق حصاد الرخويات ، وعن تصميم وتنفيذ برامج المراجعة فى منطقة حصاد ، للتحقق على أساس دورى منتظم من حالة المنتجات والمياه بها .

سوف تصنف مناطق الحصاد المسموح بها حسب الصفات الميكروبيولوجية للمياه ، والمحددة بالمراجعة الدورية للتلوث الميكروبيولوجى للمنتجات .

سوف يعلن فوراً عن أى تغيير فى تحديد حدود أو تصنيف مناطق الحصاد ، بإعلانات فى الصحف المحلية وفى الجريدة الرسمية .

ستصنف مناطق الحصاد حسب المخطط التالى ، وسيسمح فقط بالاستخدامات الموضحة :

التصنيف	العدد البكتيرى# (ليس أكثر من)	الاستخدام المسموح به
أ (A)	٣٠٠ بكتريا القولسون / ١٠٠ جم من اللحم	الاستهلاك الأدمى المباشر
	أو ٢٣ بكتريا إى. الكولاى / ١٠٠ جم من اللحم خالى	الطهى
	من السالمونيللا فى ٢٥ جم	

التصنيف	العدد البكتيرى # (ليس أكثر من)	الاستخدام المسموح به
ب (B)	فى (٩٠٪) من العينات المختبرة : ٦٠٠٠ بكتريا القولون / ١٠٠ جم من اللحم أو ٤٦٠٠ بكتريا إي. الكولاى / ١٠٠ جم من اللحم	الاستهلاك الأدمى المباشر بعد التنقية ، أو النقل على مراحل فى أحواض ، لحين تحقيق مستوى التصنيف (أ) . الطهى .
ج (C)	٦٠٠٠٠ بكتريا القولون / ١٠٠ جم من اللحم	النقل على مراحل لمدة لا تقل عن شهرين قبل إعادة الاختبار . الطهى .

### # مبنى على اختبار العدد المحتمل

(Five tube three dilution mean probable number test) أو أى اختبار

بكتريولوجى آخر مكافئ .

سوف تراجع الهيئة العامة للخدمات البيطرية ، مناطق الحصاد وعينات المنتجات  
المأخوذة منها على أسس منتظمة ، حسب خطة مكتوبة لأخذ العينات ، أخذاً فى الاعتبار  
المحددات التالية :

### المحددات المطلوب قياسها فى عينات المياه :

● بكتريا القولون Faecal Coliform

● إي كولاى E. Coli

● السالمونيلا Salmonella sp

● فيبريو باراهيموليتيكس Vibrio parahaemolyticus

● الفيتوبلاتكتون البحرى والذى يفرز سموماً تسبب

PSP (paralytic shellfish poisoning), DSP (diarrhetic shellfish poisoning),  
and ASP (amnesic shellfish poisoning)

المحددات الكيميائية والطبيعية (درجة الحرارة ، درجة الحموضة والقلوية ، الملوحة) .

المحددات المطلوب قياسها فى عينات المنتجات :

● بكتريا القولون Faecal Coliform

● إى كولاي E. Coli

● السالمونيلا Salmonella sp

● فيبريو باراهيموليتيكس Vibrio parahaemolyticus

● السموم الحيوية البحرية والتي تسبب

PSP (paralytic shellfish poisoning), DSP (diarrhetic shellfish poisoning),

and ASP (amnesic shellfish poisoning)

● المعادن الثقيلة والتي تشمل الرصاص ، الكاديوم والزنك .

يجب تكرار أخذ عينات القياس للمحددات السابق ذكرها على حسب الضرورة وكلما أمكن ذلك ، للتعرف مقدماً على احتمالات تطور الأخطار قبل حدوث أى أخطار ملموسة على صحة الإنسان . ويجب أن تأخذ تكرارية أخذ العينات فى الاعتبار أية معالم لمصايد الأسماك المعنية بالمقارنة بالصيد الموسمى أو غير المنظم .

ستحدد خطة أخذ العينات ، نقاط جمع العينات فى كل منطقة حصاد محددة .

ويجب تحديد عدد نقاط جمع عينات كافي لتأخذ فى الاعتبار :

● الاختلافات المنتظرة فى التلوث الناشئ عن بكتريا القولون فى مناطق الإنتاج .

● الاختلافات المنتظرة فى تطور ازدهار الطحالب البحرية .

سيمنع جمع الصدفيات للاستهلاك الأدمى من أى منطقة وجد بها المنتج يحتوى

على أكثر من العدد الأقصى المسموح به بكتريا القولون تصنيف ج (Class C) .

ويجب اتباع نظام أكثر كثافة لجمع العينات للتعرف على المشاكل المحتملة ،

حتى تغلق المنطقة أو يتناقص الخطر المحتمل .



لو أظهرت نتائج برنامج أخذ العينات أن الطرح فى الأسواق من منطقة الحصاد المعنية يمكن أن يشكل خطورة على صحة الإنسان فإن الهيئة العامة للخدمات البيطرية سوف تأخذ خطوات لضمان أن المنطقة مغلقة بقرار من الوزير .

ويجب مراجعة المناطق التى تعرضت للإغلاق المؤقت ، وكأنها مناطق غير مغلقة ، إلا إذا أغلقت بصفة دائمة .

#### ٤ - شهادات المنشأ :

يجب على الجامع أن يقدم طلباً للحصول على شهادة منشأ إلى المسئول البيطرى فى المحافظة وذلك فور إنتاجه الرخويات ثنائية الصدفة وقبل أن يشحنوا أو ينقلوا إلى شخص آخر أو إلى مركز تنقية أو مركز إرسال ويمكن أن ترشح الهيئة العامة للخدمات البيطرية أى شخص مسئول آخر كوكيل بغرض إصدار شهادة المنشأ

ويجب الحصول على شهادة منفصلة بكل دفعة ستسلم إلى مركز إرسال .

وستحتوى شهادة المنشأ على المعلومات الآتية :

- شخصية الجامع وعنوانه
  - تاريخ الحصاد .
  - موقع منطقة الإنتاج (أو رقم كودى) .
  - الحالة الصحية لمنطقة الإنتاج (أ ، ب ، ج ، A, B, C) .
  - أصناف الرخويات ثنائية الصدفة وكمياتها .
  - اسم ، ورقم الموافقة ، وعنوان جهة إرسال المنتج (مركز إرسال أو تنقية) .
- يجب أن يوقع الجامع على الشهادة ويؤرخها ، على أن تصاحب الدفعة طوال الوقت أثناء نقلها .

الشهادات المتعلقة بدفعات من محافظة ما ، ترقم على التوالى بأرقام متسلسلة . ستحتفظ إدارة الخدمات البيطرية بالمحافظة بنسخ من الشهادات ، وترسل نسخة إلى الهيئة العامة للخدمات البيطرية فى القاهرة .

تعطى شهادة أصلية إلى مدير مركز الإرسال أو التنقية فى وقت النقل الفعلى للدفعة ، والذى يجب أن يقوم بتوقيعها وختمها بالتاريخ .

ويحتفظ كلا من الجامع ومركز التنقية أو مركز الإرسال بأصل للشهادة لمدة ١٢ شهراً .  
يجب على مراكز الإرسال ألا تقبل إلا دفعات الرخويات ثنائية الصدفة المدرجة  
بشهادة المنشأ سليمة الإصدار . وستعتبر حيازة رخويات ثنائية الصدفة ليس لها مثل  
هذه الشهادة فى حكم المخالفة .

#### ٥- حصاد ونقل الرخويات :

سوف تحصد الرخويات الحية ثنائية الصدفة من مياه بحر نظيفة لم تتأثر بمياه المخلفات  
المدينة والصناعية أو مصادر تلوث أخرى مثل المواد السامة ، والبكتريا المرضية .  
لايسمح بحصاد الرخويات ثنائية الصدفة والتي تحتوى على مواد حيوية سامة ،  
بكتريا وكيمائيات تتعدى الحدود المقبولة الموضوعه فى البند (٥) من هذا القرار ،  
أو عرضها فى الأسواق للاستهلاك الأدمى  
لايجب أن تسبب تقنيات النقل وتعبئة الرخويات أى ضرر مادمى لأصداف أو أنسجة  
الرخويات أو تلوث إضافى ، ويجب أن تكون بطريقة تضمن أحسن ظروف ممكنة للحياة  
استعداداً لعمليات التنقية والمعالجة التالية .

يجب نقل الرخويات ثنائية الصدفة بطريقة تحميها من الدرجات الزائدة للحرارة ،  
والمنخفضة للبرودة وتنقل الرخويات ثنائية الصدفة بعد حصادها على وجه السرعة  
إلى مراكز التنقية .

يجب الإبقاء على وسائل النقل المستخدمة فى نقل الرخويات ثنائية الصدفة نظيفة  
ومطهرة وتسمح بالصرف .

#### ٦- الموافقة على قيام مراكز الإرسال والتنقية :

١ - (١) لايجوز استخدام أى منشأة شاطئية لتخزين ، تنقية ، معالجة أو تعبئة  
الرخويات ثنائية الصدفة المرتقب تصديرها إلا بناء على موافقة ممنوحة فى إطار هذا القرار .

(٢) أية موافقة ممنوحة بناء على البند الفرعى (١) بالنسبة لمركز إرسال أو تنقية ، سوف تخول لهذا المركز الحق تخزين ، تنقية ، معالجة ، أو تعبئة الرخويات ثنائية الصدفة للتصدير لفترة ستة شهور وذلك للمنتجات التى يمكن أن تكون محددة فى الموافقة .

### شروط الموافقة :

٢ - (١) سيخضع كل مركز إرسال وتنقية مطلوب منحه موافقة بناء على هذا القرار ، لأى متطلبات إدارية وتشغيلية عامة أو محددة ، والتي شرحت فى هذا القرار .

الخطوات الواجب اتباعها للحصول على موافقة لتصدير الأسماك أو منتجات الأسماك :  
كما هو موضح فى البند السابع عشر (XVII) من مسودة القرار الخاص بمنتجات الأسماك .

### ملحوظة :

يجب تحديد الأنواع والمنتجات فى الطلب .

### إيقاف وإلغاء الموافقة :

٣ - (١) يمكن إيقاف أو إلغاء أى موافقة ممنوحة بناء على البند السادس من هذا القرار فى أى وقت وبدون إخطار ، وذلك بناء على قرار مكتوب من مجلس إدارة الهيئة العامة للخدمات البيطرية :

( أ ) عندما يستخدم مركز إرسال أو تنقية فيما ينتهك هذا القرار أو بما يتنافى مع شروط الموافقة

(ب) عندما يكون مثل هذا الإجراء ضرورياً أو نفعياً لضمان سلامة المنتجات المصدرة للرخويات ثنائية الصدفة .

### الرسوم :

٤ - (١) سوف يلزم دفع رسم لكل طلب لمنح الموافقة بناء على البند (١) حسبما تقرره الهيئة العامة للخدمات البيطرية .

(٢) وسوف يتم نشر جدول الرسوم المقررة بمعرفة الهيئة العامة للخدمات البيطرية من وقت لآخر فى الجريدة الرسمية .

## التظلمات :

٥ - (١) يمكن لأى شخص أضرار من قرار لأحد المفتشين بالنسبة لموافقات التصدير أو الموافقات أو بالنسبة لشهادات الدفعات المنفردة من الرخويات ثنائية الصدفة أن يتظلم إلى رئيس مجلس إدارة الهيئة العامة للخدمات البيطرية

(٢) سيبحث رئيس المجلس التظلم خلال ٣٠ يوماً وسوف يقدم قراراً مكتوباً بتبريرات منطقية لقراره

٧ - الشروط الخاصة بمراكز الإرسال أو التطهير :

## الشروط المتعلقة بالمباني والمعدات :

يجب ألا تقع المراكز فى مناطق قريبة للروائح الكريهة والدخان والشراب والأنواع الأخرى من الملوثات

ألا يكون الموقع عرضة للفيضانات إما نتيجة للمد أو الجزر العالى أو نتيجة للمناطق المجاورة .

أن يتوافر فى المباني التى يتم فيها معالجة الرخويات الحية ذات الصدفتين وتخزينها ، مايلى :

١ - أن تكون المباني أو المرافق ذات بناء صلب مصمم بشكل مناسب بغرض منع تلويث الرخويات الحية ذات الصدفتين بأى نوع من الفضلات أو المياه غير النظيفة والقاذورات الناتجة عن وجود القوارض والحيوانات الأخرى .

٢ - الأرضيات سهلة التنظيف وبشكل سهل عملية الصرف .

٣ - الحوائط صلبة وسهلة التنظيف .

٤ - إنارة مناسبة طبيعية أو صناعية .

٥ - يجب التخلص من أى قوارض أو حشرات أو طفيليات على الفور لمنع تفشيها

وضمن عدم دخول حيوانات المنازل للمباني .

٦ - أن تكون المباني والمعدات المستخدمة فى معالجة الرخويات الحية ذات الصدفتين نظيفة وفى حالة جيدة للقيام بالعمل فيها ، كما يجب تنظيف المعدات والأدوات فى نهاية كل يوم وفى أوقات أخرى حسب الضرورة .

٧ - يجب ألا تستخدم المباني والمعدات والأدوات لأى غرض آخر غير معالجة الرخويات الحية ذات الصدفتين بدون تصريح من السلطة المختصة .

٨ - أن تخزن الفضلات بشكل صحى فى مكان منفصل إذا أمكن فى حاويات مغطاة مخصصة لهذا الغرض ، كما يجب إزالة هذه الفضلات من المنشأة فى فترات مناسبة ومحددة .

٩ - أن تخزن المنتجات النهائية فى أماكن مغطاة بعيدة عن مناطق الاختبار التى يعالج فيها حيوانات أخرى غير الرخويات الحية ذات الصدفتين مثل القشريات .

### الشروط المطلوبة فى مراكز التطهير :

١ - يجب أن تكون أسطح أرضيات وحوائط خزانات التطهير وحاويات تخزين المياه ملساء وصلبة وغير منفذة للمياه وسهلة التنظيف بالفرك أو باستخدام الماء المضغوط وتكون قاعدة الخزانات منحدرة بشكل كاف ومجهزة بوحدة صرف كافية لحجم العمل

٢ - يجب غسل الرخويات الحية ذات الصدفتين للتخلص من الطين بمياه البحر النظيفة المضغوطة أو بمياه الشرب قبل التطهير

٣ - أن يكون العدد مناسب من غرف التغيير وأحواض الغسيل ودورات المياه

٤ - أن تكون المعدات كافية لغسيل الأدوات والحاويات والمعدات

٥ - وجود مرافق لإمداد وتخزين مياه الشرب أو مياه البحار النظيفة

### الشروط المطلوبة فى مراكز الإرسال :

١ - يجب ألا يسبب التخزين أى نوع من أنواع التلوث

٢ - يجب ألا تمثل المعدات والحاويات فى مباني التخزين أى مصدر من مصادر التلوث .

٣ - ألا تسبب إجراءات المعايير الخاصة بالرخويات الحية مزيد من التلوث للمنتج .

٤ - أن تتم أى عملية غسيل أو تنظيف للرخويات الحية بواسطة مياه البحار النظيفة المضغوطة أو مياه الشرب ، ولا يجوز إعادة إدارة مياه التنظيف .

٥ - أن تقبل مراكز الإرسال كميات الرخويات الحية ذات الصدفتين فقط المرفق معها الوثائق المسجلة .

٦ - أن يكون لدى مراكز الإرسال المعامل الخاصة بهم ، أو أن يؤمنوا خدمات المعامل ، وأن تعد المباني اللازمة للقيام بعمليات الاختبار وتشمل ما إذا كانت الرخويات المختبرة تتفق فى مواصفاتها مع الحدود المسموح بها بالنسبة للأحياء البيولوجية الدقيقة .

٧ - يجب أن توفر مراكز الإرسال البيانات التالية تحت تصرف السلطات المختصة :

( أ ) نتائج اختبارات الأحياء البيولوجية الدقيقة على الرخويات الحية من منطقة إنتاج موافق عليها أو من المنطقة التى توضع فيها الرخويات الحية .

(ب) تواريخ وكميات الرخويات الحية المرسله إلى مراكز الإرسال وأرقام الوثائق المسجلة المقابلة .

(ج) تفاصيل الإرسال .

**إجراءات التنقية :**

تجرى عمليات التنظيف والتنقية للرخويات بمركز التنظيف والتنقية فى الخزانات المعدة لذلك باستخدام مياه البحر النظيفة المضغوطة وذلك على مراحل للتخلص من العوالق مثل الرمال مع الأخذ فى الاعتبار أن تظل الرخويات حية وتستعيد نشاطها بالتغذية .

تبدأ إجراءات التنظيف من اللحظة التى يتم فيها تغطية خزانات التنظيف إلى أن يتم رفع الكميات من الخزان .

يجب أن لا يحتوى خزان التنظيف إلا على نوع واحد من نفس مناطق الإنتاج أو مناطق إنتاج مطابقة لنفس شروط المنطقة وألا يعوق عمق الخزان عملية فتح قشور الرخويات .

يجب ألا يحتفظ بخزانات التنظيف على أى أنواع أخرى من القشريات أو الأسماك أو المنتجات البحرية الأخرى .

٨ - الشروط الصحية العامة فى مراكز الإرسال والتنقية :

يجب توافر مستوى عال من الصحة والنظافة فى العاملين والمباني والمعدات وظروف العمل ، كالاتى :

١ - يجب على العاملين (بشكل خاص فى معالجة الرخويات الحية ذات الصدفتين) ارتداء ملابس نظيفة وإذا أمكن قفازات .

٢ - امتناع العاملين عن القيام بالسلوكيات الشخصية مثل البصق والتي تؤدى إلى تلف الرخويات الحية ، كما يجب منع أى شخص مريض بمرض قد ينتقل إلى الرخويات من العمل حتى يتم الشفاء .

٣ - تزويد خزانات التطهير بكمية من مياه البحر الكافية كل ساعة لكل طن من الرخويات الحية التى تمت معالجتها .

٤ - استخدام مياه البحار النظيفة أو مياه البحار التى تم تنظيفها بالمعالجة لتطهير الرخويات الحية ، ويجب أن تكون المسافة بين نقطة سحب مياه البحار ومنافذ مياه الصرف كافية لمنع التلوث .

٥ - يجب أن يسمح تشغيل نظام التطهير للرخويات باستئناف سرعة نشاط التغذية على الأحياء الدقيقة المتواجدة فى المياه ويزال تلوث الصرف وإلا تلوث مرة أخرى بحيث تستطيع أن تظل حية فى الظروف المناسبة بعد عملية التطهير ويتم تعبئتها وتخزينها ونقلها قبل الطرح بالأسواق .

٦ - ألا تتعدى كمية الرخويات الحية قدرة مراكز التطهير ، ويجب أن يستمر التطهير لمدة كافية للسماح بتنفيذ معايير الأحياء البيولوجية الدقيقة .

٧ - إذا احتوى خزان التطهير على نوعيات عديدة من الرخويات فيجب أن تكون من نفس الفصيلة ومن نفس منطقة الإنتاج أو من مناطق مختلفة لكن تتفق فى الظروف الصحية .

- ٨ - أن تشمل الحاويات المستخدمة لتجميع الرخويات الحية فى أنظمة التطهير بناء يسمح لمياه البحار أن تتدفق وألا يعوق عمق طبقات الرخويات الحية عملية فتح المحار أثناء عمليات التطهير .
- ٩ - ألا تترك القشريات أو الأسماك أو أى فصائل بحرية أخرى فى خزائن التطهير التى تم فيها الرخويات الحية بعملية التطهير .
- ١٠ - غسل الرخويات الحية بمياه الشرب أو بمياه البحار النظيفة بعد الانتهاء من عملية التطهير .
- ١١ - يجب أن يكون لدى مراكز التطهير المعامل الخاصة بها ، وأن يؤمنوا خدمات المعامل وإعداد المباني اللازمة لاختبار كفاءة عملية التطهير باستخدام خصائص الأحياء البيولوجية الدقيقة .
- ١٢ - يجب على مراكز التطهير تسجيل البيانات التالية بانتظام :
- نتائج لاختبارات الأحياء البيولوجية الدقيقة على نظام التطهير والمياه التى تدخل فى خزانات التطهير .
- نتائج لاختبارات الأحياء البيولوجية على الرخويات الحية التى لم يتم تطهيرها .
- نتائج لاختبارات الأحياء البيولوجية على الرخويات الحية التى تم تطهيرها .
- تواريخ وكميات الرخويات الحية المرسله إلى مراكز التطهير وأرقام الوثائق المسجلة المقابلة .
- إرسال تفاصيل الدفعات بعد التطهير .
- ويجب أن تكون هذه السجلات مكتملة ودقيقة وقانونية ومسجلة فى الدفتر الأساسى الذى يجب أن يتوافر لعمليات الفحص التى تقوم بها السلطات المختصة .
- أن تقلل مراكز التطهير كمبات الرخويات المرفق معها الوثائق المسجلة فقط .
- لصق ورقة على كل عبوة من العبوات المحتوية على الرخويات الحية تتضمن خطوات التطهير التى مرت بها الرخويات .



**٩ - تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) ونظام المراجعة الذاتية :**  
**التعيين لإدارة سلامة الأغذية :**

يجب تعيين أحد الأشخاص ليكون مسئولاً عن إدارة وتنفيذ نظم سلامة الأغذية بداخل المنشأة . وهذا المدير يجب أن يكون لديه مؤهلات مناسبة للمركز ، ويجب أن يكون لديه خبرة واسعة في معالجة الأسماك ، تقنيات الرقابة على الجودة وأساليب تقييم الجودة .  
وستكون مسئوليات مدير الرقابة على الجودة كالتالي :

( أ ) التأكد من الالتزام بمتطلبات هذا القرار .

(ب) تحقيق الاتصال بالإدارة العامة بالنسبة للحاجة لأي أعمال أو تغييرات في أسلوب الأداء والتي قد تكون ضرورية للحفاظ على جودة المنتج النهائي أو تحسينه .

(ج) مصاحبة مفتشى هيئات الدولة عند زيارتهم للمصنع ، والعمل على تنفيذ أية توصيات يتقدمون بها .

(د) تنفيذ برنامج رقابة على الجودة ، يكون مبنياً على التحاليل والاختبارات المحددة في البند التاسع من هذا القرار .

(هـ) يجب تعيين أعداد كافية من العاملين في الرقابة على الجودة للتأكد من السير السهل لمهام الرقابة على الجودة .

**تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) :**

يجب على كل منشآت التصدير أن تطبق وتنفذ نظام لتحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) لكل منتج ولكل نوعية تخضع لموافقات التصدير . وتكون مبادئ النظام الذي سيطبق كالتالي :

• التعرف على الأخطار ، وتحليل المخاطر وتحديد إجراءات الوقاية منها .

• التعرف على النقاط الحرجة .

• تأسيس الحدود الحرجة لكل نقطة حرجة .

• وضع إجراءات التحقيق والمراجعة .

• وضع الأعمال التصحيحية والظروف التى يتم فيها تطبيقها .

• وضع إجراءات التحقق والمراجعة .

• إعداد الوثائق الخاصة بكل الإجراءات والسجلات .

ويجب تقديم خطة (أو خطط) تحليل المخاطر ونقاط الرقابة المخرجة إلى الهيئة العامة للخدمات البيطرية .

كما أنه يجب على المنشأة الاحتفاظ فى ملفات بالسجلات المكتوبة للقياسات التى تم عملها فى إطار هذه الخطة ، وأى أعمال تصحيحية تم اتخاذها ، وتكون هذه الملفات متاحة للتفتيش بواسطة أى مسئول مرخص له بذلك .

### تحليل المياه :

يجب تقديم عينات من مياه البحر النظيفة للتحليل الميكروبيولوجى على الأقل مرة كل أسبوع للتأكد من عدم وجود تلوث لمصدر المياه .

### اختبار المنتج :

يجب أخذ عدد ممثل للكمية من العينات للاختبار المعملى ، من أجل إنشاء سجل تاريخى على أساس المناطق التى تم صيد دفعات الرخويات ثنائية الصدفة منها ، وحالاتها الصحية قبل وبعد التداول فى مركز التنقية أو الإرسال .

### الرقابة الصحية :

يجب على العاملين بالرقابة على الجودة التحقق من أن كل الأشخاص الداخلين إلى المصنع تنطبق عليهم الشروط الخاصة بالبند الثامن من هذا القرار .

يجب على العاملين بالرقابة على الجودة التأكد من أن تنظيف المصنع والمعدات يتم بطريقة تكرارية فى حالة الضرورة للحفاظ على مستوى عالى من النظافة الصحية .

من الضروري كتابة وإعداد برنامج خاص للتنظيف والتطهير يغطي إزالة المخلفات والتنظيف والتطهير لكل المناطق التي يتم تداول الأسماك بها ، وكذلك المعدات والمناضد وصناديق الأسماك والأدوات وغيرها من المواد التي تلامس الأسماك .

يجب أن توضع خطة منهجية مناسبة تشمل عدد مرات التنظيف وتحديد الأفراد المسؤولين عن كل موقع في العملية الإنتاجية .

يجب على مدير الرقابة على الجودة الاحتفاظ بقوائم للمراجعة تعكس الخطة ، للتأكد من أن البرامج الزمنية للصيانة قد تم تنفيذها .

ومن الضروري توفير نسخة من البرنامج وقوائم المراجعة المستكملة للمفتشين خلال التفتيش على المصنع .

لابد من إجراء تحليل ميكروبيولوجى (Total bacterial count) كل أسبوع ، وفى حالة الضرورة يجرى أكثر من تحليل لأسطح المعمل ، صناديق نقل الأسماك والمعدات التي تلامس الأسماك وذلك لاختبار كفاءة إجراءات المصنع والروتينية للتنظيف والتطهير .

### تخزين البيانات :

يجب تسجيل كل نتائج التحليل والاختبارات المذكورة فى هذا البند ، على استمارة مصممة خصيصاً لذلك .

يجب الاحتفاظ بنسخ من كل شهادات المنشأ ، فيما يتعلق بالتواريخ وكميات الرخويات ثنائية الصدفة المسلمة إلى المركز ، وكذلك فيما يتعلق بالكميات المرسله إلى مختلف الجهات المرسل إليها وأسمائهم وعناوينهم وتاريخ النقل .

تخزن كل الاستمارات المحتوية على بيانات والتي تنطبق على كل شحنة إنتاج ذات رقم كودى ، فى نظام دائم لحفظ الملفات يتم الاحتفاظ باستمارات البيانات لمدة ثلاث سنوات على الأقل بعد تاريخ الإنتاج .

يجب أن يتم إتاحة تلك الاستمارات للمفتشين من هيئات الدولة خلال تفتيشهم على المصنع .

١٠ - المتطلبات الخاصة بالرخويات الحية ثنائية الصدفة :

يجب أن يكون لدى الرخويات الحية ثنائية الصدفة المخصصة للاستهلاك الأدمى رد فعل مناسب للنقر والصدمات ، وألا يكون هناك أى ضرر مادمى على الصدفة والرائحة تكون طبيعية للمنتجات حديثة الصيد وخالية من روائح الزيت أو الملوثات الأخرى .  
ويجب أن يكون لونها طبيعياً ، ولامعة وبها كميات طبيعية من السائل الموجود بين الصدفتين .  
يجب أن تحتوى على أقل من ٣٠٠ من بكتريا القولون ، أقل من ٢٣٠ من بكتريا إى كولاي لكل ١٠٠ جم من لحم الرخويات والسائل الصدفى وذلك بناء على اختبار الخمس أنابيب ، ثلاثة تخفيفات MPN أو طرق بكتريولوجية أخرى تظهر نفس درجة الدقة .  
يجب ألا تحتوى على سالمونيلا فى ٢٥ جم من لحم الرخويات .

يجب ألا تحتوى على مركبات سامة أو معترض عليها وتحدث طبيعياً أو مضافة إلى البيئة بكميات تزيد عن الحد المسموح به يومياً أو أن يكون مذاق الرخويات فاسد  
يجب ألا يزيد إجمالى المحتوى من سموم (PSP) فى الأجزاء الصالحة للأكل عن ٨٠ ميكروجرام لكل ١٠٠ جم من لحم الرخويات حسب طريقة الاختبار البيولوجية أو بالاشتراك مع طريقة كيميائية لاكتشاف الـ Saxitoxin . ولو تم الاعتراض على النتائج يكون المرجع هو الطريقة البيولوجية .

الطرق المعتادة للاختبارات البيولوجية يجب ألا تعطى نتيجة إيجابية لوحد DSP فى الأجزاء الصالحة للأكل من الرخويات

١١ - شروط تخزين الرخويات الحية ذات الصدفتين :

يجب أن تسمح أساليب معالجة الرخويات الحية ذات الصدفتين والموجهة للتخزين باستئناف نشاط التخزين على الأحياء الدقيقة الموجودة فى المياه وذلك بعد الغمر فى المياه الطبيعية .

يجب ألا يتم تخزين الرخويات الحية ذات الصدفتين فى كثافة لا تسمح بالقيام

بعملية التطهير .

يجب أن تغمر الرخويات الحية ذات الصدفتين في مياه البحار في المنطقة التي توضع بها هذه الرخويات لمدة مناسبة والتي يجب ألا تتعدى التوقيت المحدد لمستويات الرواسب البكتيرية التي تستغرقه حتى تصل إلى المستويات المسموح بها .

يجب أن تحدد السلطات المختصة الحد الأدنى لدرجة حرارة المياه للحصول على تخزين فعال وتعلنه لكل نوع من أنواع هذه الرخويات وتوافق على مناطق التخزين .

يجب أن توافق السلطات المختصة على مناطق تخزين الرخويات وأن توضع حدود المواقع بالطوافي أو العواميد أو أى وسيلة أخرى ثابتة ، وأن يكون الحد الأدنى للمساحة ٣٠٠ متر بين مناطق التخزين وبعضها وبينها وبين مناطق الإنتاج .

يجب أن تفصل المواقع في المنطقة التي توضع بها الرخويات للحيلولة دون خلط الكميات ويجب استخدام نظام الدخول الكلى والمخرج الكلى حتى لا تجلب كمية جديدة قبل التخلص من الكمية السابقة .

يجب أن يحتفظ مديرو مناطق التخزين بسجلات دائمة تحتوى على مصدر الرخويات الحية ذات الصدفتين وفترات التخزين ومناطق التخزين والمنطقة التي ستوجه إليها الكمية بعد التخزين وذلك من أجل عمليات الفحص التي ستجريها السلطات المختصة .

ترفق وثائق تسجيل الرخويات بعد الجمع من المنطقة التي توجد بها وذلك خلال نقلها إلى مراكز الإرسال أو التطهير أو منشأة المصنع .

### التخزين والحفظ:

تحفظ الرخويات (الجندوفلى) الحية في غرف منشأة من مواد قوية على درجة حرارة لا تؤثر على جودتها وبعيها لا يتصل التغليف بأرضية غرف التخزين وذلك بوضعها على أسطح نظيفة مرتفعة عن سطح الأرض .

ألا تقل درجة حرارة غرفة الحفظ عن ١٠ م .

ألا يعاد وضعها في الماء أو رشها بالماء بعد إجراء عملية التغليف .

## ١٢ - السجلات :

تحتفظ المنشأة بالسجلات الآتية :

- سجل بالكميات التى تم جمعها وتاريخ الجمع ومناطق الجمع .
- سجل بالكميات الواردة للمنشأة وتاريخ ورودها وتاريخ بدأ التنظيف وجهة الإنتاج وتاريخ انتهاء التنظيف .
- سجل خاص بالكميات التى تم تسليمها لمراكز الإرسال .
- سجل خاص بالعينات التى تم أخذها للفحوص المعملية ونتائج الفحوص المعملية .
- سجل خاص بالعاملين بالمنشأة يبين تاريخ الكشف الطبى وتاريخ الفحص المعملى لهم .
- سجل بالكميات التى تم تصديرها وتاريخ التصدير والجهة المصدر إليها .

## ١٣ - نقل الرخويات ثنائية الصدفة بعد التنقية :

- يجب نقل الرخويات الحية ثنائية الصدفة والمنقاة ملفوفة فى طرود مغلقة من مركز الإرسال حتى تعرض للبيع على المستهلكين .
- يمكن نقل شحنات الرخويات ثنائية الصدفة المنقاة وموجهة إلى مكان التصنيع فى حاويات باستخدام وسائل نقل تتماشى مع البند الخامس .
- يجب أن يكون لدى وسائل النقل المستخدمة لشحنات الرخويات الحية المواصفات التالية :
- يجب أن تصنع المسطحات الداخلية ، والأجزاء الأخرى التى يمكن أن تلامس الرخويات ثنائية الصدفة ، من مواد مقاومة للتآكل ، وتكون الحوائط ملساء وسهلة التنظيف .
- تكون مجهزة جيداً لتوفير الحماية الكافية للرخويات ضد الحرارة والبرودة الزائدة ، والتلوث الإضافى والأضرار للأصداف .

لا يجوز نقل الرخويات ثنائية الصدفة الحية مع منتجات أخرى والتى قد تلوثها .

وتنقل الرخويات الحية باستعمال سيارات أو حاويات مغلقة .

عندما يستخدم الثلج فى تخزين أو نقل الرخويات ثنائية الصدفة الحية فيجب إنتاجه

من ماء نظيف يطابق متطلبات استخدام المياه فى صناعة معالجة الأغذية والموضحة

فى القرار المشترك رقم ١٧٦٢ لسنة ٢٠٠٠

## ١٤ - التصنيع :

يجب التزام كل المصانع التي تعالج الرخويات ثنائية الصدفة المطهية طبقاً للاشتراطات المنصوص عليها في الفقرة رقم (٧) في البند العاشر من قرار منتجات الأسماك .

## ١٥ - وضع العلامات :

١ - يجب أن توضع على كافة عبوات دفعات الرخويات الحية ذات الصدفتين ، علامة الصحة حتى يجوز تحديد مركز الإرسال الأصلي في كافة الأوقات خلال النقل والتوزيع وحتى البيع بالتجزئة ويجب أن تحتوى العلامة على المعلومات الآتية :

- بلد الإرسال .

- نوع الرخويات الحية (الاسم الشائع والاسم العلمي) .

- تحديد مركز الإرسال برقمه الموافق عليه والذي تصدره السلطات المختصة

- تاريخ التعبئة ويشمل اليوم والشهر على الأقل .

٢ - يجوز استبدال مدة الصلاحية بالعبارة « يجب أن تكون تلك الحيوانات حية عند بيعها » .

٣ - يجوز طبع علامة الصحة على مادة التعبئة أو على ملصق منفصل يلصق فيما بعد على مادة التعبئة ويجوز أيضاً أن يوضع لها تصميمات معينة ، يجب ألا تستخدم علامات الصحة التي تلصق من تلقاء نفسها ما عدا إذا كانت قوية ولا تفك ، يجب أن تكون كافة أنواع علامات الصحة تستخدم فردياً فقط ولا يجوز نقلها .

٤ - يجب أن تكون علامة الصحة قوية ومضادة للمياه كما يجب أن تكون المعلومات المعروضة واضحة وبأحرف يسهل قراءتها .

٥ - يجب أن يحفظ تاجر التجزئة علامة الصحة المرفقة بالدفعات الخاصة بالرخويات الحية ذات الصدفتين ، والتي لم تعبأ في العبوات ذات الحجم المناسب للمستهلك لمدة ٦ يوماً على الأقل بعد تقسيم محتويات الدفعة .

٦ - شهادة منشأ بأنه تم صيد وجمع الرخويات من المناطق المصرح بها من قبل السلطة المختصة الواردة في الفصل الرابع .

**١٦ - إجراءات وشهادات التصدير :**

يمكن أن بصرح بالتصدير مباشرة من مراكز الإرسال أو التنقية الذين سبق حصولهم

على موافقة بالتصدير

يجب أن يتقدم المصدر إلى الهيئة العامة للخدمات البيطرية للحصول على شهادة صحية

للتصدير تتضمن البيانات التالية :

● الاسم والعنوان .

● اسم وعنوان ورقم الموافقة الخاص بمركز الإرسال أو التنقية والذي سيشحن منه .

● المنتج .

● الكميات والنوع والحجم والدرجات في الشحنة .

● عدد شهادات المنشأ التي تحتوى على مكونات الشحنة .

● تاريخ الشحنة .

● وجهة الشحنة (الدولة والمشعون له) .

يصدر مفتش الطب البيطرى شهادة صحية للتصدير عند التحقق من المعلومات

الواردة مع نسخ شهادات المنشأ مع الإشارة بصفة خاصة لمضاهاة ومراجعة كميات المنتج

التي ستصدر مع الكميات التي تم حصادها .

يمكن لمفتش الطب البيطرى إجراء مراجعة على الواقع في مركز الإرسال أو التنقية

لتأكيد تفاصيل الشحنة ، والكميات ، ولتأكيد سجلات المراجعة الخاصة بالمالك وعلاقتها

بالشحنة قبل أو في وقت التعبئة للتصدير .