

وزارة الزراعة واستصلاح الأراضى

قرار وزارى رقم ١١١٤ لسنة ٢٠٠٦

فى شأن شروط ومواصفات مجازر الطيور والدواجن

وزير الزراعة واستصلاح الأراضى

بعد الاطلاع على القانون رقم ٤٥٣ لسنة ١٩٥٤ فى شأن المحال الصناعية والتجارية المقلقة للراحة والمضرة بالصحة والخطرة والقرارات الصادرة تنفيذاً له ؛
وعلى قانون الزراعة الصادر بالقانون رقم ٥٣ لسنة ١٩٦٦ والقرارات الصادرة تنفيذاً له ؛

وعلى قانون البيئة الصادر بالقانون رقم ٤ لسنة ١٩٩٤ ولائحته التنفيذية ؛
وعلى قرار رئيس الجمهورية رقم ١٨٧ لسنة ١٩٨٤ بإنشاء الهيئة العامة للخدمات البيطرية ؛

والقرار الوزارى رقم ١٨٣٥ لسنة ٢٠٠٠ بشأن شروط ومواصفات مجازر الدواجن ؛
وعلى القرار الوزارى رقم ١٠ لسنة ٢٠٠٥ ؛
وعلى تقرير اللجنة المشكلة من وزارات (الزراعة واستصلاح الأراضى - الإسكان والمرافق والتنمية العمرانية - الصحة والسكان - الدولة لشئون البيئة) ؛
وعلى كتاب الهيئة العامة للخدمات البيطرية الوارد برقم ٧١٣٤ بتاريخ ٢٠٠٦/٩/١١ ؛

قرر :

مادة ١ - لا يجوز ذبح الطيور والدواجن فى غير المجازر التى يصدر بتحديدھا قرار من وزير الزراعة واستصلاح الأراضى وذلك طبقاً لأحكام قانون الزراعة والقرارات الصادرة تنفيذاً له .

مادة ٢ - يجب أن تتوافر فى المجازر التى يجوز الذبح فيها طبقاً للمادة السابقة أيًا كان نوعها الاشتراطات المرفقة بهذا القرار وذلك مع عدم الإخلال بأحكام القانون رقم ٤٥٣ لسنة ١٩٥٤ المشار إليه والقرارات الصادرة تنفيذاً له وبأحكام قانون البيئة رقم ٤ لسنة ١٩٩٤ ولائحته التنفيذية وبعد تقديم جميع المستندات الرسمية الدالة على الحصول على الموافقات اللازمة من الجهات الحكومية الأخرى المختصة .

مادة ٣ - يستثنى من حكم المادة السابقة المجازر التى سبق حصولها على الموافقات المبدئية على إقامتها من الهيئة العامة للخدمات البيطرية حتى تاريخ العمل بهذا القرار .

مادة ٤ - يعمل فيما لم يرد فيه نص بهذا القرار الوزارى رقم ١٨٣٥ لسنة ٢٠٠٠ المشار إليه .

مادة ٥ - يلغى كل ما يخالف هذا القرار .

مادة ٦ - ينشر هذا القرار فى الوقائع المصرية ، ويعمل به من اليوم التالى لتاريخ نشره .

صدر فى ٢٦/٩/٢٠٠٦

وزير الزراعة واستصلاح الأراضى

أمين أباطة

الاشتراطات الواجب مراعاتها

عند إنشاء مجازر الطيور والدواجن

(آلية - نصف آلية - يدوية) الجديدة

أولاً - الشروط العامة لمجازر الطيور والدواجن (آلية - نصف آلية - يدوية) :

- ١ - ضرورة إتمام عملية الذبح طبقاً للشرعة الإسلامية .
- ٢ - أن يكون المجزر خارج نطاق التجمعات السكنية وأن يبعد المجزر مسافة لا تقل عن ١ كم عن أقرب تجمع سكنى ومزارع الإنتاج الحيوانى والإنتاج الداجنى .
- ٣ - يجب أن يكون المجزر متصلاً بشبكة الطرق العامة .
- ٤ - وجود مدخل مناسب لدخول السيارات المحملة بالطيور الحية وخروج المنتج النهائى والمخلفات .
- ٥ - توفير مصادر كافية للمياه (عادية - ساخنة) صالحة للاستهلاك الآدمى للاستخدام فى جميع مراحل التجهيز حتى المنتج النهائى .
- ٦ - توفير مصدر ثابت ومناسب للقوى الكهربائية للإضاءة الجيدة بحيث يسمح الضوء بتمييز الألوان والتغيرات المختلفة .
- ٧ - توفير مولد كهربائى لاستخدامه عند اللزوم .
- ٨ - توفير مصادر وأدوات كافية للتهوية (مراوح - شفاطات - تهوية طبيعية) .
- ٩ - توفير عدد من دورات المياه مناسب لعدد العاملين وغرف الخلع للملابس ومكاتب إدارية ومخزن يكون خارج الأقسام الإنتاجية .
- ١٠ - يتم تنظيف المجزر ومعداته وإجراء التطهيرات يومياً فور الانتهاء من العمل حسب الأصول المتبعة ويراعى استعمال المطهرات المصرح باستعمالها فى مصانع المواد الغذائية .
- ١١ - توفير الأجهزة المختلفة للتبريد والتجميد والحفظ مع تجهيزها بحوامل مع مراعاة وضع المنتج النهائى فى كراتين أو أقفاص بلاستيكية .

- ١٢ - توفير زى موحد مناسب للعاملين (غطاء للرأس - مريضة جلد - أحذية مطاطية - قفازات) .
- ١٣ - استخراج شهادات صحية لجميع العاملين بالمجزر طبقاً لتعليمات السلطات الصحية المختصة .
- ١٤ - توفير وحدة إسعافات أولية مناسبة .
- ١٥ - ضرورة إنشاء سجلات يومية يدون بها بيانات عن مصدر الطيور الواردة للمجزر وحالتها الصحية والجهات المصدر لها المنتج والاحتفاظ بهذه السجلات للرجوع إليها عند اللزوم .
- ١٦ - يتم نقل المنتج النهائى خارج المجزر فى سيارات ثلاجة .
- ١٧ - توفير شرط وسائل السلامة والصحة المهنية المناسبة .
- ١٨ - الشروط الواجب توافرها فى مبنى المجزر ومكوناته ، ويشمل ما يلى :
- (أ) الأرضيات :

يجب أن تكون مغطاة بمواد عالية التحمل وشديدة الصلابة وغير منفذة ومقاومة للمياه وسهلة التنظيف وبها الميل الكافى لإتمام عمليات النظافة والتطهير على الوجه الأكمل .

أن تكون مجارى الصرف على جانبى العنبر ذات ميل وفتحات مناسبة ومغطاة .

(ب) الحوائط :

أن تكون الحوائط مغطاة بالقيشاني أو السيراميك الأبيض من الأرض حتى السقف مع مراعاة أن تغطى النقاط المبنية مثل اتصال الحوائط بالأرضيات بدورنات قيشاني يسهل نظافتها .

(ج) الأسقف :

أن تكون معزولة حرارياً ومزودة بنظام لتصريف مياه الأمطار من الأسطح .

(د) الأبواب :

أن تكون الأبواب شديدة التحمل - سهلة التنظيف والتطهير - مقاومة للماء وبها سلك ضيق معدنى لمنع الحشرات والقوارض .

(هـ) معدات التشغيل :

معدات التشغيل المستخدمة داخل حدود الإنتاج تكون من معادن غير قابلة للصدأ والتآكل ومصرح باستخدامها فى مصانع الأغذية وسهلة النظافة والتطهير .

(و) النوافذ :

أن تكون النوافذ مانعة لدخول الحشرات والأتربة والغبار وتفتح بميل لأعلى .
١٩ - الفصل التام بين أقسام المجزر (الاستلام - الذبح - التجهيز - التعبئة - التغليف) بعضها البعض والعاملين فيها ضماناً لتجنب تلوث المنتج النهائى .

٢٠ - خضوع المجازر (آلى - نصف آلى - يدوى) للإشراف البيطرى .

٢١ - تتولى كل وزارة متابعة تطبيق الاشتراطات كل فيما يخصه .

ثانياً - الشروط الخاصة بالمجازر الآلية - النصف آلية :

١ - أن يبعد عن أقرب كتلة سكنية ١ كم .

٢ - أن يتوفر بها ما يلى :

توفير مصدر للمياه الباردة والساخنة الصالحة للاستخدام .

نظام جيد للصرف الصحى يمكن ربطه بالشبكة العامة وفقاً للمواصفات القياسية الخاصة بهذا الشأن مع ضرورة إنشاء وحدة لمعالجة المياه الناتجة من الاستخدام قبل ربطها بالشبكة العامة للصرف الصحى إن وجدت .

اتخاذ الاحتياطات اللازمة للحد من الروائح والتهوية الجيدة لتركيب المراوح والشفاطات والفلاتر اللازمة مع مراعاة الحدود القصوى لملوثات الهواء داخل مكان العمل بما يتفق مع القانون رقم ٤ لسنة ١٩٩٤ ولائحته التنفيذية .

ضرورة تجميع المخلفات الخاصة بالذبح والتنظيف داخل أوعية مخصصة لهذا الغرض من تخصيص مكان للحفظ المؤقت لها فى درجات حرارة منخفضة منعاً لانبعاث الروائح على أن يتم نقلها إلى مكان التخلص النهائى فى نفس اليوم .

فى حالة إعادة تدوير المخلفات الناتجة عن عملية الذبح والتنظيف (بالمجازر الآلية) فى مكان ملحق بالمجزر لابد من عزله عزلاً تاماً عن منطقة الذبح والتجهيز مع توفير نظام مبنى محكم لنقل المخلفات والسيطرة على التلوث بأقسام المجزر والمنطقة المحيطة به ومع مراعاة الاشتراطات الصادرة عن جهاز شئون البيئة بخصوص أنشطة تصنيع البروتين الحيوانى من مخلفات المجازر ، وفى حالة المجازر النصف آلية والتي لا يتوفر بها وحدات تدوير المخلفات يتم نقل هذه المخلفات فى سيارات مجهزة لهذا الغرض لأماكن التدوير أو التخلص الآمن . الاحتفاظ بالسجل البينى على أن يدون به مصدر الطيور وحالتها الصحية والجهة والمصدر المنتج لها وأسلوب التخلص من المخلفات والنافق وكذلك بيانات متعهد التخلص من المخلفات الصلبة (كمياتها - نوعيتها) .

عدد من المخازن المنفصلة لمستلزمات الإنتاج المختلفة .

قسم خاص لصيانة وتشغيل المجزر .

أقسام المجزر كما يلى :

١ - قسم استقبال الدواجن :

يجب أن يتوفر له منطقة بمساحة كافية تسمح باستيفاء إجراءات الفحص البيطرى الظاهرى

للدواجن قبل الذبح .

٢ - قسم الذبح :

توفر الوسائل المناسبة لتجميع ونقل الدماء ومخلفات الذبح .

٣ - قسم السمط والتريش :

توفر وحدة سمط مناسبة مطابقة للمواصفات الفنية لإتمام عملية السمط بطريقة سليمة

وتوفر مصدر متجدد من المياه الساخنة بدرجات الحرارة اللازمة لعملية السمط بما يتضمن إتمام العملية ونزع الريش بصورة كاملة .

٤ - قسم التجهيز يشمل ما يلى :

- (أ) توفير الأجهزة والأدوات المناسبة لعملية تجهيز الدواجن .
- (ب) توفر الوسائل المناسبة لتجميع مخلفات التجهيز .
- (ج) توفير الوسائل المناسبة لنظافة وغسيل الكبد والقوانص .
- (د) توفر الوسائل المناسبة لنقل المنتج إلى قسم الوزن والتعبئة .
- (هـ) توفر وحدة الغسيل المناسبة (أحواض غسيل) حسب الشروط والمواصفات الفنية المزودة بمصدر كاف ومناسب من المياه الصالحة ومزودة بتيار مستمر ومتجدد وحسب طاقة الإنتاج .
- (و) توفر مكان لإتمام إجراءات الكشف الطبى البيطرى على ذبائح الدواجن .

٥ - قسم التبريد المبدئى :

توفر وحدة التبريد المبدئى للدواجن بعد غسلها باستخدام مصدر كاف ومناسب ومتجدد كل (أربع ساعات) من المياه المبردة للوصول بدرجة حرارة المياه إلى ٤م° ودرجة حرارة الأنسجة الداخلية إلى ٨م° .

٦ - قسم التعبئة والوزن يشمل :

- توفر وحدة لتدريج ووزن الدواجن .
- توفر أدوات ومستلزمات تغليف وتعبئة الدواجن .
- توفر وسائل تداول ونقل الدواجن إلى أنفاق التجميد والحفظ .

٧ - قسم التجميد :

توفر أنفاق تجميد (-٤٠ درجة مئوية تحت الصفر) تتناسب مع طاقة إنتاج المجرز .

توفر ثلاجة للحفظ (-١٨ درجة مئوية تحت الصفر) ذات طاقة تخزينية مناسبة للطاقة الإنتاجية الأسبوعية للمجرز على الأقل .

توفر الوسائل المناسبة لتداول ونقل الدواجن داخل الثلاجات والأنفاق .

فى حالة إجراء عمليات تجزئة أو تشفية للدواجن يشترط وجود ثلاجة (درجة حرارة من صفر إلى أربع درجات مئوية) لحفظ المنتج قبل إجراء عمليات التجزئة أو التشفية .

٨ - قسم تصنيع المخلفات :

أن يكون منفصلاً عن أقسام الإنتاج بالمجزر وينقسم إلى (قسم استقبال وتجميع مخلفات عمليات الذبح والتجهيز - قسم التصنيع - قسم التعبئة والتخزين) .

الفصل التام بين هذه الأقسام وبعضها البعض وكذا العاملين بها .

توفير نظام محكم لنقل المخلفات للسيطرة على التلوث بأقسام المجزر والمنطقة المحيطة .

توفر نظام للتخلص من نواتج التصنيع والأبخرة والغازات باستخدام الدوائر المغلقة .

ثالثاً - الشروط الخاصة بمجازر الدواجن اليدوية الجديدة :

١ - أن يبعد عن أقرب تجمع سكنى ١ كم .

٢ - يجب أن لا تقل مساحة المجزر اليدوى عن ٢٠٠ متر مربع بدون المرافق .

٣ - توفر شبكة صرف مناسبة .

٤ - إتمام عملية الذبح والإدماء والفحص بطريقة التعليق العلوى .

٥ - توفر نظام جيد ومناسب للتخلص من مخلفات الذبيح .

٦ - أقسام المجزر تشمل :

قسم الاستقبال :

أن يتوفر به مكان لإجراء الفحص البيطرى الظاهرى على الطيور المعدة للذبح ويجب أن تتناسب مع طاقة المجزر وبها مصدر من المياه ووسائل التطهير الكافية لإتمام عمليات التنظيف والتطهير وصرف مناسب .

قسم الذبح والسمط والتربيش :

أن يتوفر به مصدر متجدد وكاف للمياه الصالحة للاستهلاك الآدمى .

توفير نظام التعليق العلوى على قضبان حديدية بها علاقات تتحرك يدوياً بحيث يتم ذبح الطائر وهو معلق ولا يتم الذبح على الأرض أو بأى طريقة أخرى .

توفير حوض السمط من مادة لا تصدأ مزودة بمصدر متجدد من المياه الساخنة لضمان إتمام عملية السمط بطريقة سليمة وصحية ويوفر للطائر حجم المياه اللازمة ويضمن عملية الإزاحة للمياه بالمعدلات المناسبة والتي تضمن التخفيف والتقليب المستمر لمستويات تلوث مياه السمط وطبقاً للأصول الفنية .

توفر رياشة أو أكثر من مادة غير قابلة للصدأ .

توفر أوانى مناسبة لتجميع المخلفات لسهولة التخلص منها حسب الشروط الفنية .

قسم التجهيز :

أن يكون مزود بمناضد سطحها العلوى مغطى بمادة مقاومة للصدأ .
 أن يتم إزالة الأحشاء الداخلية (الأمعاء - الرئتين ...) وفصل الكبد والقوانص والقلوب وغسلها .

أن يتوفر به أوعية لتجميع المخلفات لسهولة التخلص منها طبقاً للشروط الفنية .

قسم الغسيل والتبريد المبدئى :

- ١ - أن يتوفر به أحواض ملساء يسهل تنظيفها وتطهيرها .
- ٢ - توفير مصدر مياه مبردة متجددة مناسبة لطاقة المجزر على ألا تزيد عن درجة حرارة (١-٤ درجة مئوية) وبما يضمن الوصول لدرجة حرارة الأنسجة الداخلية إلى درجة (٨ مئوية) بعد التبريد المبدئى ويمكن بعد التبريد إجراء عمليات تقطيع وتشفية الدواجن (أوراك - فيليه ...) حسب الأصول الفنية على أن تكون الأدوات المستعملة مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ ويسهل تنظيفها وتطهيرها .

قسم التعبئة والوزن والتغليف يشمل ما يلى :

- ١ - أن يتوفر به مناضد سطحها العلوى مغطى بمادة لا تصدأ .
- ٢ - أن يتوفر به موازين مناسبة لإجراء عمليات الوزن والتصنيف .
- ٣ - أن يتم التغليف بمواد مناسبة وحسب المواصفات القياسية .

قسم التجميد :

يجب أن يتوفر به نفق تجميد على درجة حرارة (-٤٠ درجة مئوية تحت الصفر) طبقاً للمواصفات القياسية .

قسم الحفظ :

يجب أن تتوافر ثلاجات حفظ على درجة حرارة (-١٨ درجة مئوية تحت الصفر) .

قسم التخلص من المخلفات :

يجب أن يتم فيه التخلص من المخلفات بعد تجميعها فى أوانى مناسبة بالطرق الصحية المناسبة .