

وزارة الزراعة واستصلاح الأراضى

قرار وزارى رقم ١٠٧٢ لسنة ٢٠١١

بشأن اللوائح والإجراءات الخاصة بالأسماء

وزير الزراعة واستصلاح الأراضى

بعد الاطلاع على قانون الزراعة الصادر بالقانون رقم ٥٣ لسنة ١٩٦٦ والقوانين المعدلة له؛

وعلى القانون رقم ١١٨ لسنة ١٩٧٥ فى شأن الاستيراد والتصدير ؛

وعلى القانون رقم ١٠ لسنة ١٩٦٦ فى شأن مراقبة الأغذية وتنظيم تداولها والقرارات الوزارية المنفذة له ؛

وعلى قرار رئيس الجمهورية رقم ١٨٧ لسنة ١٩٨٤ والقاضى بإنشاء الهيئة العامة للخدمات البيطرية؛

وعلى قرار رئيس الجمهورية رقم ١٠٦ لسنة ٢٠٠٠ بشأن تيسير إجراءات الفحص والرقابة على السلع المصدرة والمستوردة؛

وعلى القرار الوزارى رقم ٢٧٥ لسنة ١٩٩١ فى شأن القواعد المنفذة لأحكام قانون الاستيراد والتصدير المشار إليه؛

قرر :

مادة ١- يتم تخزين وتجهيز والتفتيش على الأسماء وفقاً للنظام المرفق .

مادة ٢- يتم إيقاف المنشأة والمسئول عنها مؤقتاً لمدة ستة أشهر فى حالة مخالفة أى من القواعد أو الإجراءات التى تضمنها النظام المرفق ، وتوقف لمدة عام فى حالة ارتكاب مخالفة ثانية .

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

١- التقدم بأى مقترحات لتعديل الإجراءات التى تضمنها النظام المرفق .

٢- إعداد قائمة بالمنشآت المصرية التى تتوافق مع الاشتراطات الصحية وعلى أن يتم تحديثها بصفة دورية طبقاً للمرور الدورى على المنشآت وإخطار الجهات المعنية بذلك سواء محلياً أو دولياً".

مادة ٤- ينشر هذا القرار فى الوقائع المصرية ، ويعمل به من تاريخ صدوره ويلغى كل ما يخالف ذلك .

صدر فى ٢٠/٦/٢٠١١

وزير الزراعة واستصلاح الأراضي

أ.د/ أيمن أبو حديد

النظم والقواعد الخاصة بتجميع وتجهيز وتخزين وتصدير الأسماء

أولاً - تعاريف :

الأسماء : الأسماء الطبيعية المأخوذة من المسالك المعوية أو المثانة من حيوانات المزارع، والتي تم كشطها وتنظيفها ومعالجتها بالملح (NACL) أو التجفيف بعد التنظيف .
فى حالة أن تكون الأسماء الطبيعية مأخوذة من المجترات، يجب أن تنزع منها مناطق الخطورة المحددة (SRM) .

السلطة المختصة : الهيئة العامة للخدمات البيطرية (GOVS) هى السلطة المختصة المركزية (CCA) .

المسئول عن المنشأة (FBO) : الأشخاص الطبيعيين أو الاعتباريين المسؤولين على تطبيق متطلبات قانون الغذاء فى منشأتهم الغذائية وأن تكون تحت مراقبتهم .

المستورد : المسئول عن المنشأة الذى يقوم باستيراد الأسماء بفرض التخزين والبيع للغير وليس لغرض التصنيع أو إعادة التصدير ويكون تحت إشراف إدارات السلطة المختصة المركزية وتقوم بالترخيص له بمزاولة النشاط مع الإشراف الدورى .
التشغيلة :

الكمية من حيث الوزن وعدد قطع الأسماء .

تكون الأسماء من نفس النوع سواء ماعز - ضأن - بقر - خنزير - حصان .

يتم تحديد المجزر بالرقم الكودى المحدد من قبل السلطة المختصة ببلد المنشأة والمصرح له بالإنتاج والتصدير من قبل هذه السلطة، وذلك فى المستندات المرفقة بالرسالة الواردة .
يتم تحديد التشغيلة إما يومية أو صباحاً ومساءً فى ذات اليوم أو فى حالة الإنتاج المكثف المستمر فى خلال وردية عمل واحدة .

ثانياً - الترخيص لمسئولى المنشآت لتصدير الأسماء :

١- لا يسمح لمسئولى المنشآت بتصدير الأسماء إلى دول الاتحاد الأوروبى وغيرها إلا بترخيص ممنوح بناءً على هذا القرار الوزارى .

٢- يتم تحديد الأنواع الحيوانية وطرق المعالجة فى الترخيص الممنوح والذى يكون صالح لمدة عامين .

ثالث - وقف أو إلغاء الترخيص :

١- أى ترخيص ممنوح بناءً على البند "الثانى" من هذا القرار يمكن إلغاؤه أو إيقافه فى أى وقت بدون إخطار وذلك بأمر كتابى من رئيس مجلس إدارة الهيئة العامة للخدمات البيطرية فى حالة :

(أ) إذا قام مسئول المنشأة باستخدامه بطريقة مخالفة لهذا القرار وشروط الترخيص.

(ب) إذا كان هذا العمل ضرورياً أو لازماً للتأكد من سلامة الأمعاء المصدرة .

رابعاً - الرسوم :

يصدر بها قرار من وزير الزراعة .

خامساً - الاشتراطات والمتطلبات الخاصة بالترخيص للمنشأة :

(أ) الموقع :

يحظر بناء المنشأة وسط المناطق السكنية مع توافر بعد وقائى (خمسمائة متر) عن الكتلة السكنية ، ويعفى من هذا الشرط المناطق الصناعية المخصصة للصناعات الغذائية.

(ب) المتطلبات الصحية العامة للمنشأة الغذائية :

١- المنشأة يجب أن تكون نظيفة وفى حالة جيدة .

٢- التخطيط والتصميم وحجم المنشأة ومبانيها :

يسمح بإمكانية النظافة والتطهير ومنع أو تقليل التلوث الهوائى.

يسمح بمساحة كافية للعمل التى تتيح أداء كافة العمليات بطريقة صحية.

لا يسمح بتراكم الأوساخ مع الفصل عن المواد الضارة والملوثة للغذاء.

يسمح بتطبيق الممارسات الصحية الجيدة بما فى ذلك حماية التعرض من التلوث المتبادل ما بين وخلال العملية الإنتاجية (أفراد ، معدات، مواد، ماء، هواء) بين مصادر التلوث الخارجية - مثل الآفات .

تتيح التحكم فى درجات الحرارة المناسبة صحياً والحفاظ على اشتراطات التخزين فى درجات الحرارة المناسبة وأن تكون مصممة بحيث تكون قابلة للمراقبة والتسجيل .

- ٣- يوجد عدد كافٍ من أحواض غسيل الأيدي موصلة بمصدر مياه جارٍ ساخن وبارد ومزودة بمواد منظفة ومطهرة وموضوعة فى أماكن مناسبة .
 - ٤- يوجد عدد كافٍ من دورات المياه الصحية ذات تهوية جيدة وبها شفاطات متصلة بنظام صرف فعال وعلى ألا تكون متصلة مباشرة بأماكن تداول الغذاء .
 - ٥- وجود طرق مناسبة وكافية لأنظمة تهوية طبيعية أو ميكانيكية وتجنب تدفق الهواء من مناطق ملوثة إلى مناطق نظيفة ، أنظمة التهوية يجب أن تصمم بطريقة تتيح الوصول إلى الفلاتر والأجزاء الأخرى التى تتطلب نظافة أو صيانة .
 - ٦- مسئولى المنشآت يجب أن يتوافر لديهم عدد كافٍ من وسائل الإضاءة الطبيعية أو الصناعية فى منشآتهم .
 - ٧- شبكات الصرف كافية ومصممة بحيث تتلاقى أن يعرض المنتج لأى تلوث من خلالها .
 - ٨- توفير أماكن تغيير ملابس للعاملين بعدد كافٍ يتناسب مع حجم المنشأة.
 - ٩- المنظفات والمطهرات مخزنة فى أماكن بعيدة عن مناطق تداول المنتج الغذائى .
- ج- الشروط الواجب توافرها فى مبنى المنشأة:**
- (أ) الأرضيات:**
- ١- الأرضية بحالة جيدة وسهلة التنظيف والتطهير والغسيل ويتوفر على سطحها عدد كافٍ من مجارى الصرف .
 - ٢- مادة الأرضية صلبة وغير مسامية وغير سامة .
- (ب) الحوائط:**
- بحالة جيدة وسهلة التنظيف والتطهير والغسيل ومن مادة صلبة وغير مسامية وغير سامة وبارتفاع مناسب للعملية الإنتاجية .
- (ج) الأسقف:**
- مصممة بحيث لا تسمح بتراكم الأوساخ والفصل عن المواد السامة وعدم تكوين الأشكال الملوثة الضارة للغذاء..

(د) النوافذ والأبواب :

- ١- مغلقة ومصممة بحيث لا تسمح بتكوين الأوساخ .
- ٢- النوافذ تكون مجهزة بسلك مانع لدخول الحشرات ومن السهولة تنظيفه .
- ٣- النوافذ القابلة للفتح مغلقة أثناء العملية الإنتاجية، وذلك عند احتمال حدوث تلوث نتيجة لفتحها .
- ٤- سطح الأبواب ناعم وغير مسامى بحيث يسمح بالغسيل والتطهير .
- ٥- الأسطح الملامسة للمنتج بحالة جيدة .
- ٦- الأسطح الملامسة للمنتج ناعمة وقابلة للغسيل وغير سامة مما يسمح بسهولة التنظيف والتطهير .

(هـ) ملحقات المنشأة :

- ١- يوجد أماكن مناسبة لغسيل وتطهير أدوات ومعدات الإنتاج .
- ٢- هذه الأماكن مكونة من مواد مقاومة للصدأ وقابلة للغسيل .
- ٣- هذه الأماكن متوفر بها مصدر مياه ساخنة وباردة .

(و) الأوعية والأدوات ومواد التعبئة والتغليف المستخدمة فى المنشأة :

- ١- الأوعية المستخدمة فى تداول المنتج نظيفة وصالحة للاستخدام .
- ٢- وسائل نقل الأمعاء داخل المنشأة مصممة بحيث تسمح بسهولة نظافتها وتطهيرها .
- ٣- فى حالة استخدام هذه الوسائل فى تداول لأكثر من منتج غذائى يتم الفصل بينهما لحماية أى منهما من أخطار التلوث الغذائى وعند استخدام هذه الوسائل فى تداول المنتج الغذائى لأى شئ آخر يعاد تنظيفها وتطهيرها جيداً قبل استخدامها مرة أخرى فى تداول المنتج الغذائى.
- ٤- الأوعية المستخدمة فى تداول المنتج يتم حمايتها جيداً لتقليل تعرضها لأخطار التلوث .
- ٥- المواد المستخدمة فى التعبئة والتغليف ليست من مصادر التلوث .

٦- أن تخزين المواد المستخدمة فى التعبئة والتغليف بطريقة لا تسمح بتعرضها للتلوث .

٧- تتم عملية تعبئة وتغليف المنتج الغذائى بطريقة لا تسمح بتعرض المنتج للتلوث .

٨- المواد المعاد استخدامها فى التعبئة والتغليف سهلة التنظيف وقابلة للتطهير .

٩- الأدوات المستخدمة فى العملية الإنتاجية من مواد غير قابلة للصدأ وسهلة التنظيف والتطهير .

سادساً - مخلفات المنتج الغذائى :

١- يتم إزالة مخلفات المنتج فى عنابر الإنتاج فى أسرع وقت ممكن بحيث لا تعرقل العمليات الجارية .

٢- توضع هذه المخلفات فى أوعية مغلقة (ما إن رأت السلطة المختصة غير ذلك) ، وأن الأوعية بحالة جيدة مما يسمح بتنظيفها وتطهيرها .

٣- يوجد إجراء كافٍ لإزالة مخلفات المنتج الغذائى .

٤- تدار أماكن تخزين هذه المخلفات بطريقة تسمح بنظافتها وحمايتها ضد الآفات والحيوانات .

٥- جميع المخلفات معزولة بطريقة صحية وصديقة للبيئة بحيث لا تشكل مصدراً مباشراً للتلوث .

سابعاً - المتطلبات اللازمة لموظفى مسئول المنشأة :

(أ) العاملون فى إدارة نظم وسلامة الغذاء :

مسئول المنشأة يعين أحد الأشخاص كمدير رقابة الجودة ويكون مسئولاً عن إدارة وتنفيذ أنظمة سلامة الغذاء .

مدير رقابة الجودة يجب أن يكون شخصاً ذو مؤهلات مناسبة لهذا المركز ولديه خبرات كافية فى مجالات الرقابة على الجودة وتقييم المخاطر .

مدير الرقابة على الجودة سيكون مسئولاً على :

(أ) التأكد من التوافق مع متطلبات هذا القرار .

(ب) إخطار مسئولى المنشأة بتغيير استراتيجية العمل ، والتى يكون إجراءاتها

ضرورياً للحفاظ على أو تحسين المنتج النهائى .

(ج) مصاحبة السلطة المختصة المركزية عند زيارتهم للمنشأة وتنفيذ أى توصيات مطلوبة .

(د) تنفيذ برنامج لمراقبة الجودة يكون مبنياً على التحاليل والاختبارات المحددة فى هذا القرار ويجب الحفاظ على هذا البرنامج بعدد كافٍ من العاملين يقومون بعملهم بطريقة فعالة .

(ب) تحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة :

مسئولى المنشآت المصرح لهم بالتصدير يجب أن يضعوا وينفذوا ويحافظوا على إجراءات دائمة تستند على مبادئ تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP) .
وتكون مبادئ نظام الـ (HACCP) الذى سيطبق تتكون من :
التعرف على الأخطار التى يجب تجنبها ، القضاء عليها أو تقليلها إلى الحدود المقبولة .

التعرف على نقاط المراقبة الحرجة فى الخطوة أو الخطوات التى تكون فيها الرقابة ضرورية وذلك لتجنب أو القضاء على الخطر أو تقليله إلى الحدود المقبولة .
وضع الحدود الحرجة لنقاط لمراقبة الحرجة والتى تفصل ما بين المقبول وغير المقبول لتجنب ، القضاء أو تقليل الأخطار المحددة .

وضع وتنفيذ إجراءات رقابية فعالة عند نقاط المراقبة الحرجة .
وضع الأعمال التصحيحية حين تظهر الرقابة أن نقطة المراقبة الحرجة خارج نطاق الرقابة .

وضع إجراءات تنفيذية دائمة للتأكد من أن المعايير أعلاه تعمل بفعالية .
إنشاء نظام مستندى وسجلات تتناسب مع طبيعة وحجم المنشأة لإثبات أن المعايير أعلاه مطبقة بفعالية .

يجب على كل مسئول منشأة أن يقدم خطة تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP) لديه إلى الهيئة العامة للخدمات البيطرية للاعتماد .

وفقا لهذه الخطة ، يجب على مسئولى المنشآت الاحتفاظ بسجلات وملفات تشير إلى التدابير والإجراءات التصحيحية المأخوذة . هذه السجلات والملفات يجب أن تتاح للسلطة المختصة المركزية .

(ج) التدريب :

١- مسئول المنشأة يجب أن يتأكد من أن العاملين فى مناطق تداول الغذاء قد تم الإشراف عليهم وأعطوا التعليمات أو تم تدريبهم على الاشتراطات الصحية للغذاء بما يتناسب مع الأعمال التى يقومون بها .

٢- مسئول المنشأة يجب أن يتأكد من أن الأفراد المسئولين أو القائمين على تطبيق وتحديث إجراءات الـ HACCP ، قد تلقوا التدريب الكافى على تطبيقات مبادئ الـ HACCP .

(د) المواد الخام :

الرسائل سوف تعتبر غير مطابقة فى حالة أن الفحص الظاهرى الذى قام به مدير الرقابة على الجودة لمسئول المنشأة أظهر خلافاً فى الرائحة الطبيعية ، اللون أو طريقة المعالجة .

عند اجتياز الرسالة للفحص الظاهرى ، تقرير يتم كتابته ، ثم وفقاً للخطة الـ (HACCP) للمنشأة الرسالة سوف يتم تعريفها ليتم تتبعها أثناء عمليات التجهيز .

(هـ) الرقابة على عمليات التجهيز :

يجب على الموظفين العاملين فى مراقبة الجودة الملاحظة المنتظمة لعمليات تجهيز الأمعاء كما هى مطلوبة فى متطلبات خطة الـ (HACCP) ، وخاصة تتبع المنتج، التجهيز والمعالجة .

يجب على موظفى مراقبة الجودة التحقق من أن المعلومات الصحيحة الخاصة بتعريف المنتج موضوعة على المنتج النهائى مما يتيح تتبع المنتج .

(و) الرقابة الصحية :

يجب على موظفى الرقابة على الجودة التحقق من أن كل الأشخاص الداخلين إلى المنشأة ينطبق عليهم الاشتراطات الخاصة بهذا القرار ، ويتطبق عليهم المتطلبات الصحية.

يجب على موظفى الرقابة على الجودة التأكد من أن تنظيف المنشأة والمعدات يتم بطريقة تحافظ على مستوى عالٍ من النظافة الصحية .

من الضرورى كتابة وإعداد برنامج خاص للتنظيف والتطهير يغطى إزالة المخلفات والتنظيف والتطهير لكل المناطق التى يتم تداول الأمعاء بها وكذلك المعدات والترايبيزات والبراميل وغيرها من المواد التى تلامس الأمعاء .

ويجب تحديد خطة منهجية مناسبة للبرنامج وعدد مرات التنظيف وتحديد الأفراد المسئولين عن كل مرحلة من مراحل عملية التنظيف .

ويجب على مدير الرقابة على الجودة الاحتفاظ بقوائم للمراجعة تعكس خطة البرنامج للتأكد من أن البرامج الزمنية للصيانة قد تم تنفيذها .

ولابد من إجراء تحليل ميكروبيولوجى (عدد طبق كامل أو ما يماثله) كل أسبوع لأسطح العمل، البراميل ، المعدات وغيرها من المواد التى تلامس الأمعاء وذلك لاختبار كافة إجراءات المصنع الروتينية للتنظيف والتطهير .

(ز) تخزين البيانات :

١- يجب تسجيل كل نتائج التحاليل والاختبارات المذكورة فى هذا البند على استمارة مصممة خصيصاً لذلك.

٢- كل الاستثمارات المحتوية على بيانات الإنتاج لكل رقم كودى يجب أن تكون فى نظام دائم لحفظ الملفات .

٣- يتم الاحتفاظ باستثمارات البيانات لمدة عامين على الأقل بعد تاريخ الإنتاج .

ثامناً - أحكام عامة على مسئولى المنشآت :

مسئولى المنشآت يجب أن يتأكدوا من :

١- المواد المساعدة فى العملية الإنتاجية والملاصقة للغذاء ، تكون صالحة للاستهلاك الغذائى ، مثل :

الملح المستخدم فى العملية الإنتاجية .

مواد التعبئة والتغليف .

- ٢- المواد الخام المستخدمة فى المنشأة يجب أن تخزن فى ظروف ملائمة مصممة لتجنبها التلف وحمايتها من التلوث .
- ٣- المواد المساعدة المستخدمة فى المنشأة يجب أن تخزن فى ظروف ملائمة مصممة لتجنبها التلف وحمايتها من التلوث .
- ٤- يتم تداول المنتج بطريقة تسمح بعدم تعرضه لأى ملوثات قد تؤدى إلى أن يكون الغذاء غير صالح للاستهلاك الآدمى .
- ٥- يوجد إجراءات كافية لمراقبة الآفات .
- ٦- يوجد إجراءات كافية لمنع دخول الحيوانات المنزلية إلى مناطق تجهيز الغذاء ، تداوله وتخزينه .
- ٧- المواد الخام ، المواد المساعدة ، المنتجات الوسيطة والمنتجات النهائية تخزن فى درجات حرارة مناسبة .
- ٨- عند ذوبان البضائع المجمدة ، يتم التعامل معها بطرق تؤدى إلى تقليل مخاطر نمو الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض .
- ٩- المواد الخطرة ، الكيماويات أو المواد غير الصالحة يجب أن يوضح عليها ذلك .
- ١٠- المواد الخطرة الكيماويات أو المواد غير الصالحة يجب أن تخزن منفصلة وفى حاويات مغلقة .
- مسئول المنشأة لن يقبل مواد خام أو مواد مساعدة فى العملية الإنتاجية، إذا عرف أو أن تكون من المحتمل تلوثها بالطفيليات ، الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض ، المواد السامة، المواد المتحللة والأجسام الغريبة، والتي قد تؤدى إلى أن يكون المنتج الجاهز غير صالح للاستهلاك الآدمى حتى إن اتبع مسئول المنشأة الاشتراطات الصحية أثناء العملية الإنتاجية .
- ١١- أخذ عينات من المنتجات وتحليلها بمعامل معتمدة لدى السلطة المختصة المركزية .
- ١٢- الاحتفاظ بسجلات (سواء مستندية أو مسجلة أو كمبيوترية) للمعلومات السابقة .
- فى حالة أن النتائج العملية أو أى معلومات أخرى أظهرت وجود أخطار حقيقية على الصحة الحيوانية أو الصحة العامة ، يتم إخطار السلطة المختصة المركزية .

١٣- الاحتفاظ بالنتائج والفحوصات العملية (يجب الاحتفاظ بها لمدة عامين على الأقل).

١٤- المنشأة لديها الخرائط الآتية بحيث تكون مطابقة لواقع المنشأة الحالى :

خريطة مساحية لموقع المنشأة موضحاً عليها التفاصيل الإنشائية لمبنى المنشأة .

خريطة لعنابر الإنتاج بتفاصيل الأقسام الإنتاجية .

خريطة شبكة المياه موضحاً بها المصادر .

خريطة لشبكة الصرف موضحاً بها كيفية التخلص منها وتوضح شبكة الصرف الصحى والصرف الصناعى .

خريطة توضح أماكن مكافحة القوارض .

تاسعا - علامات تحديد الهوية والتتبع :

١- يجب تحديد هوية المنتج قبل تصديره .

٢- مسئول المنشأة يضع نظام فعال لتحديد من أين قد استقبل المنتج الخام وأين أرسل المنتج النهائى (على أن يشمل هذا النظام تتبع المنتج خلال جميع مراحل الإنتاج والتعبئة) .

٣- علامات وتحديد هوية المنتج يجب أن يكون مقروءاً بوضوح وغير قابل للمحو وبأحرف واضحة وظاهراً بوضوح للسلطة المختصة المركزية .

٤- يشير تحديد الهوية إلى اسم الدولة التى تقع فيها المنشأة ، وأن يكون اسم الدولة مكتوباً بأكمله أو بحرفين كود الدولة .

٥- يشير تحديد الهوية إلى الرقم الكودى للمنشأة .

٦- يتم التحديد على السطح الخارجى للبراميل أو للعبوة .

٧- فى حالة أن يكون التحديد ملاصق للمنتج الحيوانى ، الألوان المستخدمة مصرح بها للاستخدام فى المواد الغذائية .

٨- الأمعاء مأخوذة من حيوانات مذبوحة فى مجازر، ووجدت صالحة للاستهلاك الآدمى تبعاً للكشف عليها قبل الذبح وبعده .

معالجة الأمعاء ب :

التمليح أو التجفيف .

- ٩ - التدابير والمعايير الفعالة الذى تم اتخاذها لتجنب تلوث الأمعاء بعد المعالجة .
- ١٠ - الأمعاء المعالجة التى لا تستطيع أن تظل فى درجة حرارة الجو العادية يجب تخزينها فى أماكن مبردة معدة لذلك حتى ميعاد شحنها .
- الأمعاء غير المملحة أو غير المجففة يجب أن تخزن فى درجة حرارة لا تزيد عن ٣ درجات مئوية .
- ١١ - يجب على المنشآت المصدرة للأمعاء إلى دول الاتحاد الأوروبي عمل التالى :
وضع علامة أو بطاقة على كل تشغيله من الأمعاء لتعريف هذه التشغيله والتعرف عليها من غيرها .
الترقية بين التشغيلات .
الحفاظ على سجل مكتوب بمنشأ هذه التشغيله والذى يشمل المورد ، التاريخ ، الكمية وأى صفات أخرى متعلقة بها .
تجهيز الأمعاء فى عنابر منفصلة لكل نوع حيوانى على حدة .
يوجد عنبر خاص لتجهيز الأمعاء الخام المحلية أو الأمعاء المجمدة .
- عاشراً - الشروط الصحية العامة للعاملين بالمنشأة :**
- ١ - على كل شخص يعمل فى أماكن تداول الغذاء ، أن يكون على أعلى مستوى من النظافة وبشكل خاص :
يجب على العاملين ارتداء ملابس نظيفة وغطاء للرأس يغطى الشعر بأكمله .
يجب على العاملين غسل أيديهم على الأقل فى كل مرة يستأنفون فيها العمل .
يجب تغطية الجروح بضمادات مضادة للمياه .
يمنع منعاً باتاً التدخين والبصق والأكل والشراب فى مناطق تداول المنتج .
- ٢ - يتخذ صاحب العمل التدابير اللازمة لمنع الأشخاص الذين لا يحملون شهادات صحية تفيد أن العامل خالٍ من أى أمراض معدية ووبائية من العمل بالمنشأة .
- ٣ - يقدم العامل عند تعيينه شهادة طبية تثبت أنه ليس هناك أى عائق يمنعه من العمل فى هذه الوظيفة .
- ٤ - توافر صندوق الإسعافات الأولية به المستلزمات الخاصة بالإسعافات الأولية السريعة .

الحادى عشر - نظم المياه :

إجبار جميع المنشآت المرخص لها ، باستخدام مياه شرب حكومية وفقاً للقرار رقم ٢٠٠٧/٤٥٨ الصادر من وزير الصحة والسكان .

الثانى عشر - المهام والمسئوليات الخاصة بالهيئة العامة للخدمات البيطرية :

الهيئة العامة للخدمات البيطرية وإدارتها مسئولة على تنفيذ اشتراطات ومتطلبات هذا القرار الوزارى ، فيما يلى المسئوليات ومهام الإدارات المعنية فى الهيئة العامة للخدمات البيطرية ، وسوف تجرى عمليات التفتيش والمراقبة بقدر ما تستدعيه الحاجة لضمان مستوى مناسب من المراقبة .

الهيئة العامة للخدمات البيطرية سوف تصدر قائمة بالمنشآت الموافق عليها والمصرح لها بتصدير الأمعاء إلى الاتحاد الأوروبى وتشمل نوع الحيوانات المأخوذة منه الأمعاء . تحديثات منتظمة من هذه القائمة سوف تصدر من الهيئة العامة للخدمات البيطرية .

تم تنظيم الهيئة العامة للخدمات البيطرية على النحو التالى :

(١) الإدارة المركزية للحجر البيطرى والفحوص :

تكون مسئولة عن كافة موضوعات الوارد والصادر ، بالأخص :

استخراج الموافقات البيطرية للمنشآت قبل الاستيراد (بعد فحص الموقف الوبائى للصحة الحيوانية لدولة المنشأ ودولة الشحن ، رجوعاً لتحديثات المنظمة العالمية لصحة الحيوان المكتب الدولى للأوبئة OIE) موضح بها دولة المنشأة والكميات وموانئ الشحن ، وكذلك الشروط الواجب توافرها فى الشهادات الصحية المصاحبة للرسالة وكذا الشروط الواجب اتباعها عند الوصول للموانئ المصرية .

الإدارات العامة المحلية للحجر البيطرى والفحوص مسئولة بالأخص على :

مراجعة كافة مستندات الرسائل الواردة عند وصولها للموانئ المصرية (شهادات صحية ، موافقة بيطرية ، بوالص شحن ، إلخ ...) .

- معاينة مشمول الرسالة والتأكد من مطابقة محتوى الرسالة مع ما هو وارد بالمستندات .
- فحص الأمعاء ظاهرياً للتأكد من النوع واللون والرائحة وطريقة الحفظ .
- سحب عينات من الأمعاء وإرسالها إلى المعامل الحكومية للتأكد من خلو الأمعاء من الأمراض الحيوانية .
- التحفظ على الأمعاء لحين ظهور النتائج العملية .
- إنهاء التحفظ على الأمعاء والسماح بتصنيعها ، فى حالة ورود نتائج عملية سلبية.
- إعادة تصدير الرسالة أو إعدامها فى حالة ورود نتائج عملية إيجابية .
- استصدار الشهادات الصحية للصادرات .
- الاشتراك فى لجان الترخيص أو التجديد للمنشآت لتصدير الأمعاء ، ويتم كل عامين .
- الاشتراك فى المرور الدورى على المنشآت .
- إخطار إدارات الجلود والمخلفات الحيوانية بالمديريات الواقع فى نطاقها المنشأة لوارداتها من الأمعاء فور وصولها وليتم متابعة التشغيل من قبلها .
- (ب) الإدارة المركزية للصحة العامة والمجازر :**
- الإدارة العامة للجلود والمخلفات الحيوانية ، وهى إحدى أربع إدارات من الإدارة المركزية ، وهى مسئولة بالأخص على :
- الموافقة على كافة منشآت الأمعاء وعمل المراقبة الصحية عليها .
- إصدار الشهادات المبدئية للتصدير .
- الترخيص والتجديد للمنشآت المصرح لها بالتصدير .
- (ب ١) الإدارات المحلية للجلود والمخلفات الحيوانية مسئولة بالأخص على :**
- التفتيش على توافق النظافة ذات الصلة بمتطلبات المرافقة .
- الاشتراك فى لجنة فحص الأمعاء المصدرة للتأكد من النوع واللون والرائحة وطريقة الحفظ .
- عمل متابعة لتصنيع الأمعاء فى المنشأة لمراحلها المختلفة .

(ج) التعاون ما بين الإدارتين المركزيتين :

كلتا الإدارتين يجب أن يتعاونوا لتنفيذ متطلبات هذا القرار من خلال لجان، كما يلى :

لجنة للموافقة على المنشآت ، يرأسها الإدارة العامة للجلود والمخلفات الحيوانية وبحضور الإدارة العامة المحلية للحجر البيطرى والفحوص والإدارة المحلية للجلود والمخلفات الحيوانية .

لجنة لإصدار الشهادات المبدئية للتصدير ، يرأسها الإدارة العامة للجلود والمخلفات الحيوانية وبحضور الإدارة العامة المحلية للحجر البيطرى والفحوص والإدارة المحلية للجلود والمخلفات الحيوانية .

لجنة لفحص النظافة ، من مرة إلى ثلاث مرات أسبوعياً وفقاً للمناطق ، يرأسها الإدارة العامة للجلود والمخلفات الحيوانية وبحضور الإدارة العامة المحلية للحجر البيطرى والفحوص والإدارة المحلية للجلود والمخلفات الحيوانية .

(د) اللجنة المنفذة :

رئيس مجلس إدارة الهيئة العامة للخدمات البيطرية له الصلاحية لإنشاء لجنة منفذة لأغراض محددة وتعيين أعضائها وتحديد واجباتهم لتنفيذ هذا القرار الوزارى ، وتقديم تقاريرهم مباشرة إلى الإدارتين المركزيتين ، هذه اللجنة المنفذة يرأسها الإدارة العامة للجلود والمخلفات الحيوانية .

(و) التسلسل القيادى - (انظر الهيكل التنظيمى المرفق) :

الثالث عشر - مهام ومسئوليات مسئولى المنشآت :

المنشآت الموافقة عليها والتي تعزم تصدير الأمعاء إلى الاتحاد الأوروبى ، يجب أن تتوافق مع المتطلبات التالية :

التوافق مع متطلبات الإنتاج المحددة فى هذا القرار .

إرساء وتنفيذ طرق لمراقبة وفحص النقاط الحرجة على أساس العمليات المستخدمة .

وفقاً للمنتجات ، أخذ عينات لتحليلها فى معامل معترف بها من قبل السلطة

المختصة بغرض اختبار التوافق مع المعايير المحددة فى هذا القرار .

الاحتفاظ بسجلات ، سواء مكتوبة أو مسجلة ، للمعلومات السابق الحصول عليها وذلك لتقديمها إلى السلطة المختصة . نتائج الفحوصات والاختبارات المختلفة ، يجب الاحتفاظ بها على الأقل عامين .

ضمان عملية إدارة تعريف وتحديد المنتج .

عندما تكون نتائج الاختبارات المعملية أو أى معلومات أخرى تظهر خطر حقيقى على صحة الحيوان أو الصحة العامة ، على مسئول المنشأة أن يقوم بوقف الإنتاج ويعلم السلطة المختصة فوراً .

أداء تحاليل دورية للمياه لاختبار توافقها مع القرار الوزارى رقم ٢٠٠٧/٤٥٨

الرابع عشر - الخطوات المتبعة لحصول المنشأة على ترخيص لتصدير الأمعاء :

١- يتقدم مسئول المنشأة للسلطة المختصة المركزية بطلب تسجيل المنشأة أو تجديد الترخيص للتصدير .

٢- التفتيش على المنشأة بواسطة السلطة المختصة المركزية لتحديد مستوى توافقها مع الاشتراطات الواردة بهذا القرار وإعداد تقرير تفتيشى يوضح حالة المنشأة .

٣- بناءً على هذا التقرير التفتيشى وصلاحيه المنشأة ، السلطة المختصة المركزية تعطى تصريح التصدير متضمناً الرقم الكودى للمنشأة .

٤ - بمجرد أن تتم الموافقة ، تقوم السلطة المختصة المركزية بنشر تصاريح التصدير .

٥ - عند رغبة المنشأة فى إضافة نوع أمعاء حيوانية أخرى على الرخصة الصادرة من قبل السلطة المختصة المركزية ، عليها التقدم بطلب إلى السلطة المختصة المركزية لكى تقوم باتخاذ الإجراءات اللازمة نحو إضافة هذا النوع إلى الأصناف المدرجة للمنشأة فى القائمة الموافق عليها لتصدير الأمعاء إلى الاتحاد الأوروبى .

الخامس عشر - تعريف الرقم الكودى بالمنشأة :

هو رقم متفرد لكل منشأة يذكر به الآتى :

١- الرمز الخاص بجمهورية مصر العربية (EG) .

٢- رقم المنشأة محدد من قبل السلطة المختصة .

السادس عشر :

أن يكون لدى السلطة المختصة ما يلزم من الإمكانيات والموارد التى تتيح لهم تنفيذ أعمالهم بسهولة ويسر ، وذلك بتوافر آليات للتسجيل مثل الحاسبات الآلية وآلات التصوير والفاكسات والتليفونات فى الإدارات المختلفة ، وأيضاً توافر سيارات مناسبة لنقل الموظفين والعينات .

السابع عشر - إجراءات الوارد والصادر الخاصة بالأمعاء خارج المنطقة الحرة :

الحصول على الموافقة الاستيرادية مسبقاً من الهيئة العامة للخدمات البيطرية .

١- الإجراءات البيطرية داخل الدائرة الجمركية (الموانئ) :

طلب إلى الحجر البيطرى بناءً على العرض الجمركى .

يقوم طبيب الحجر البيطرى بالمنفذ بمطابقة مستندات الوارد (البطاقة الاستيرادية ، شهادة صحية بيطرية ، موافقة بيطرية ، إذن تسليم ، بوليصة شحن ، فاتورة ، شهادة جمركية) .

يتم الإطلاع على أصل الشهادة الصحية والتحقق من مطابقتها لاشتراطات الموافقة الاستيرادية البيطرية والتى يجب أن تتفق مع متطلبات الاتحاد الأوروبى .

يتم الكشف الفعلى على الرسالة داخل الدائرة الجمركية للتأكد من الصنف وطريقة التعبئة والتخزين داخل الحاوية . يتم سحب عينات بمعرفة السلطة المختصة لتحليلها فى معمل معتمد .

الكشف الفعلى يعنى :

الكشف الظاهرى على الرسائل للتأكد من مطابقتها للمستندات المصاحبة (العبوات ، الكمية ، السيول ، العلامات ، إلخ) .

الكشف الظاهرى على الأمعاء للتأكد من النوع ، اللون ، الرائحة والمعالجة .

الكشف الظاهرى يثبت إن كان أحد أو كل المتطلبات متوافقة أو غير متوافقة .

يتم فحص العينات الممثلة للرسالة للصلاحيية للاستهلاك الآدمى وفقاً للمعايير القياسية المطبقة من قبل المتخصصين فى معمل معهد بحوث صحة الحيوان .

إخطار إدارة الجلود والمخلفات الحيوانية بالمديريات الواقع فى نطاقها المنشأة لوارداتها من الأمعاء فور وصولها ليتم متابعة عمليات التجهيز من قبلها .

٢ - إجراءات داخل البلاد :

بعد ورود النتيجة بالمطابقة يقوم صاحب المنشأة بالبدء فى تجهيز وتصنيع الأمعاء تحت الإشراف البيطرى وإثبات ذلك فى سجلات خاصة تمهيداً لتصديرها خارج البلاد أو السوق المحلى .

يتم فحص العينات الممثلة للرسالة طبقاً لطريقة إعدادها بواسطة المتخصصين فى معامل معهد بحوث صحة الحيوان تحت ظروف تعقيم مناسبة ويتم اختبارها للصلاحية للاستهلاك الأدمى .

عند رغبة مسئول المنشأة فى تصدير الأمعاء ، يقوم مندوب صاحب الشأن بكتابة طلب إلى السلطة المختصة محدد به كمية الرسالة المراد إعادة تصديرها والبلد المصدر إليها وذلك لتشكيل لجنة لفحص الرسالة ظاهرياً .

يتم تحرير شهادة صحية مبدئية عن هذه الرسالة المصدرة بواسطة لجنة من مكاتب الحجر البيطرى والإدارة العامة للجلود والمخلفات الحيوانية ومن إدارة الجلود والمخلفات الواقع فى نطاقها المنشأة ، وعلى أن يتم إصدار الشهادة الصحية النهائية بناءً على تلك الشهادة المبدئية ، يكتب الحجر البيطرى فى منفذ التصدير .

الثامن عشر - إجراءات الوارد والصادر للامعاء الحيوانية (بغرض الترانزيت - المنشآت داخل المنطقة الحرة) :

الحصول على الموافقة الاستيرادية مسبقاً من الهيئة العامة للخدمات البيطرية .

١- الإجراءات البيطرية داخل الدائرة الجمركية (الموانئ) :

طلب إلى الحجر البيطرى بناءً على العرض الجمركى .

يقوم طبيب الحجر البيطرى بالمنفذ بمطابقة مستندات الوارد (البطاقة الاستيرادية ، شهادة صحية بيطرية ، موافقة بيطرية ، إذن تسليم ، بوليصة شحن ، فاتورة ، شهادة جمركية) .

يتم الإطلاع على أصل الشهادة الصحية والتحقق من مطابقتها لاشتراطات الموافقة الاستيرادية البيطرية والتي يجب أن تتفق مع متطلبات الاتحاد الأوروبى .

يتم الكشف الفعلى على الرسالة داخل الدائرة الجمركية للتأكد من الصنف وطريقة التعبئة والتخزين داخل الحاوية . يتم سحب عينات بمعرفة السلطة المختصة لتحليلها فى معمل معتمد .

الكشف الفعلى يعنى :

الكشف الظاهرى على الرسائل للتأكد من مطابقتها للمستندات المصاحبة (العبوات ، الكمية ، السيول ، العلامات ، إلخ ...) .

الكشف الظاهرى على الأمعاء للتأكد من النوع ، اللون ، الرائحة والمعالجة .

الكشف الظاهرى يثبت إن كان أحد أو كل المتطلبات متوافقة أو غير متوافقة .

بناءً على طلب الدكتور البيطرى - فى حالة الترانزيت - الجمرك يسمح بتحويل الرسالة من المنطقة الجمركية (الميناء) إلى أخرى (المنطقة الحرة) تحت الملاحظة الجمركية .
يتم تحصيل الرسوم البيطرية على الرسالة داخل الدائرة الجمركية .

٢- إجراءات داخل المنطقة الحرة :

يقوم الحجر البيطرى بالميناء الذى قام بالكشف على الرسالة ظاهرياً بتحرير خطاب إلى إدارة الحجر البيطرى بالمنطقة الحرة يخطر فيه بيانات الرسالة .

يقوم مكتب الحجر البيطرى والفحوص بالمنطقة الحرة بإخطار إدارة الجلود والمخلفات الحيوانية بالمديرية الواقعة فى نطاقها المنشأة لوارداتها من الأمعاء فور وصولها ليتم متابعة عمليات التجهيز من قبلها .

عند رغبة مسئول المنشأة فى تصدير الأمعاء يقوم مندوب صاحب الشأن بكتابة طلب إلى السلطة المختصة محدد به كمية الرسالة المراد إعادة تصديرها والبلد المصدر إليها وذلك لتشكيل لجنة لفحص الرسالة ظاهرياً .

يتم تحرير شهادة صحية مبدئية عن هذه الرسالة المصدرة بواسطة لجنة من مكاتب الحجر البيطرى والإدارة العامة للجلود والمخلفات الحيوانية ومن إدارة الجلود والمخلفات الواقعة فى نطاقها المنشأة ، وعلى أن يتم إصدار الشهادة الصحية النهائية بناءً على تلك الشهادة المبدئية بمكتب الحجر البيطرى بالمنطقة الحرة .

التاسع عشر - الشهادات الصحية :

نموذج الشهادات الصحية المستخدم فى تصدير الأمعاء إلى الاتحاد الأوروبى ملحق بهذا القرار الوزارى وسوف يتم تعديله وفقاً للتحديثات فى التشريعات الأوروبية .

القواعد والتعليمات المنفذة لتحريز الشهادات الصحية لصادرات الأمعاء :

الهيئة العامة للخدمات البيطرية هى المسئولة عن تحرير الشهادات الصحية .

يتم تحرير الشهادة باللغة الإنجليزية بصفتها اللغة الرسمية المعتمدة دولياً وبلغة من اللغات الرسمية لبلد الوصول بعد الحصول على ترجمة لهذه اللغة من قبل السلطات ذات الصلة بسفارات هذه الدول فى مصر ، وفى حالة ظهور أى اختلاف ما بين اللغة الإنجليزية المحرر بها الشهادة واللغات الأخرى المترجمة فإنه يعتد بالنص الإنجليزى فقط .

الشهادات الصحية المحررة من قبل الهيئة العامة للخدمات البيطرية يجب أن تتكون من :

إما

ورقة مفردة

أو

اثنين أو أكثر من الصفحات والتى تكون جزءاً من نفس الشهادة الصحية .

الشهادات الصحية يجب أن تظهر أرقاماً محددة لها (مسلسل) وفى حالة تعدد الصفحات لا بد من أن كل صفحة تظهر هذا الرقم .

الشهادة الصحية يجب أن توقع وتحمل الختم الرسمى ، هذا المتطلب يجب أن يكون على كل ورقة فى الشهادة إذا كان هناك أكثر من ورقة .

يتم طباعة الشهادات بواسطة الهيئة العامة للخدمات البيطرية وبأرقام سلسلة .

يتم المراجعة والمراقبة على الشهادات الصادرة من قبل الموظف المختص بواسطة السلطة المختصة دورياً لمنع أى تحايل أو تزيف .

العشرون :

بخصوص تحديث الاشتراطات اللازمة الإضافية لما تحويه الشهادات الصحية لواردات الأمعاء من الخارج والمتوقع تصديرها إلى الاتحاد الأوروبى ، وفقاً للموقف الحالى من أمراض الـ TSE للدولة التى من مصدرها الأصلى الأمعاء .

محتوى الشهادات الصحية المستخدم فى تصدير الأمعاء إلى الاتحاد الأوروبى ملحق بهذا القرار الوزارى وسوف يتم تعديله وفقاً للتحديثات فى التشريعات الأوروبية .

الحادى والعشرون - الامعاء المحلية :

يتم الذبح فى مجازر معتمدة طبقاً للنظم الدولية لـ HACCP and ISO .

الهيئة العامة للخدمات البيطرية هى المسئولة عن عمليات الفحص قبل وبعد الذبح ويجب أن تكون كاملة الإلمام بالاشتراطات الخاصة بالذبح الحلال وطرق التخلص من المناطق المحددة الحرجة (ileum) وفقاً لموقف TSE فى مصر .

الهيئة العامة للخدمات البيطرية يجب أن تحرر شهادة صحية محتواها :

تم فحص الحيوانات المأخوذة منها المنتجات ، قبل وبعد الذبح وثبت خلوها من أى أعراض وبائية أو معدية .

تم التخلص من المناطق المحددة الحرجة (ileum) طبقاً لشروط OIE .

الكمية المنتجة بالكيلو أو المصران ، الجهة المتجه إليها ، نوع الحيوان المأخوذة منه وتفصيل السيارة الناقلة للرسالة .

يتم تحرير الشهادة من أصل وصورتين يرسل الأصل مع الأمعاء ويحتفظ بالصورتين بالمجزر لمدة عامين على الأقل .

النقل بسيارات خاصة معدة ومجهزة لذلك لتأكيد عدم حدوث تلوث ومغلقة بإحكام .

يتم سحب عينات عشوائية من الرسائل الواردة أسبوعياً للمنشأة وإرسالها إلى معمل معهد بحوث صحة الحيوان .



ARAB REPUBLIC OF EGYPT
MINISTRY OF AGRICULTURE AND
LAND RECLAMATION
THE MINISTER

Ministerial Decree

No. 1072 Year 2011

Regarding Regulations and procedures related to Casings

Minister of Agriculture and Land Reclamation

After reviewing the Agriculture law promulgated by law no. 53 of the year 1966;

Law no. 118 of the year 1975, regarding Import and Export;

Law no. 10 of the year 1966, concerning Food Control, its Circulation, and the Ministerial Decisions implementing it,

Presidential Decree no. 187 of the year 1984, establishing the General Authority for Veterinary Services;

Presidential decree no. 106 of the year 2000, facilitating the Control and Inspection

Procedures of Imported and Exported Commodities; and

Ministerial decree no. 275 of the year 1991, regarding the Rules Implementing the Provisions of the Import and Export Law mentioned above.

Decided

Article 1): Storage, preparation and inspections of casings are performed according to the attached rules and regulations.

Article 2): The facility and the designated manager is temporarily suspended for six months in case of any violation of regulations and procedures included in the attached rules and regulations, and suspended for a year in case of committing another violation.

Article 3): General Organization for Veterinary Services - Ministry of Agriculture and Land Reclamation will supervise the implementation of this decree. In this respect, it shall have the power to:

1- Present any suggestions to amend the procedures included in the attached rules and regulations.

2- Prepare a list of Egyptian establishments which abide by the sanitation regulations, and to update this list periodically depending on the results of the periodical inspections of the establishments and inform the relevant local and / international authorities.

Article 4): This decision shall be published in the Official Gazette (Al-Wakaaei Al - Massreya) and shall be in effect as of the date of issue and shall cancel any other provision that contradicts it.

Abbreviations

GOVS	The General Organization for Veterinary Services
VQI-C	The Under - Secretariat for Veterinary Quarantines and Inspections (Central)
PH&S-C	The Under - Secretariat for Public Health and Slaughterhouses (Central)
H&AbP -C	The Directorate - General for Hides and Animal by-Products (Central)
VM	Directorates of Veterinary Medicine (Governorates level)
VQI	The Directorates - General for Veterinary Quarantine and Inspections (Governorates level)
H & AbP	Departments of Hides and Animal By-Products (Governorates level)
AHRI	Animal Health Research Institute (Governmental Laboratories)

Rules and regulations for the collecting, processing, storing and exporting of casings

First - Definitions:

Casings: natural casings are derived from the intestinal tract or bladder of farm animals, have been scraped and cleaned and have been treated with salt (NACL) or dried after cleaning.

In the case of natural casings derived from ruminants, Specified Risk Material (SRM) has to be removed;

Competent Authority: General Organization for Veterinary service (GOVS) is the Central Competent Authority (CCA) ;

Food Business Operator: the natural or legal persons responsible for insuring that the requirements of food law are met within the food business under their control (FBO);

Importer: FBO importing casings for storage and re-sale and not for the purpose of manufacturing or re-exporting and is under the supervision of the CCA departments and gives license for its activity under periodical supervision;

Batch:

- * Amount (weight and number) of pieces of intestine;
- * Kind of species of the intestine (goat / sheep / cattle / pig / horse);
- * Determining the slaughterhouse by the code number given by the competent authority of the country of origin, by which it is authorized to produce and export, and this has to be mentioned in the documents accompanied the inward consignment;

The Batch is to be determined daily, morning and evening on the same day. In the case of mass production by working shifts;

Second : - FBOs license for export casings:

1 - FBOs are not allowed to export casings to the EU or other countries until given licenses under this ministerial decision;

2 - Identifications of animal species and treatment methods mentioned in the given licenses, which will be valid for two years.

Third - stop or canceling the license :

- Any license given based on the item "second" of this decision can be canceled or terminated at any time without notice by written order from the chairman of the GOVS in the case of:

A - If the FBO using in a contrary manner to this decision, the conditions of the license;

B - If this action is necessary or required to ensure the integrity of the exported casings.

Fourth - the fees :

Decision from the Minister of Agriculture identifying the fees.

Fifth: The conditions and the requirements for licensing the establishment;

A) Location:

Build or construct an establishment in public areas is prohibited and with a preventive area of five hundred square meters from the public area, food industrial zones are exempted from this condition.

B) General health requirements for the FBO;

1 - The establishment is to be kept clean and maintained in good repair and condition;

2 - The layout, design, construction, sitting and size of food premises are to:

* permit adequate maintenance, cleaning and/or disinfection, avoid or minimize air-borne contamination;

- * provide adequate working space to allow for the hygienic performance of all operations;
- * be such as to protect against the accumulation of dirt, contact with toxic materials, and the formation of condensation or undesirable mould on surfaces into food;
- * permit good food hygiene practices, including protection against cross-contamination between and during the production process (personnel, equipment, materials, water, air) and external sources of pollution - such as pest;
- * provide suitable temperature-controlled handling and storage conditions for maintaining foodstuffs at appropriate temperatures and designed to allow those temperatures to be monitored and, recorded;

3- An adequate number of washbasins provided with hot and cold running water and fitted with a detergent and disinfectant materials are to be available, suitably located and designated for cleaning hands;

4 - An adequate number of flush lavatories with good ventilation methods are to be available and connected to an effective drainage system. Lavatories are not to open directly into rooms in which food is handled;

5 - There is to be suitable and sufficient means of natural or mechanical ventilation systems and avoid the air flowing from a contaminated area to a clean area, ventilation systems are to be constructed in such a way as to enable easy access to filters and other parts requiring cleaning or maintaining;

6 - FBO premises are to have adequate natural and/or artificial lighting;

7 - Drainage facilities are to be adequate for the purpose intended and designed, constructed to avoid the risk of contamination;

8 - Adequate changing facilities for personnel are to be provided, depend on the premise size;

9 - Cleaning agents and disinfectants are not to be stored in areas where food is handled;

C) Requirements should be adequate in establishment buildings:

a) Floors:

1 - Floor surfaces are to be maintained in a good condition and be easy to clean, disinfect and adequate a suitable number of drainage;

2 - Floor surfaces are to be made from impervious, non-absorbent, washable and non-toxic materials;

b) Walls:

Wall surfaces are to be maintained in a good condition and be easy to clean, disinfect and to be made of impervious, non-absorbent, washable, non-toxic materials, with an appropriate height for the production process;

c) Ceilings:

Ceilings are to be constructed and finished as to prevent the accumulation of dirt and to reduce condensation, the growth of undesirable mould on surfaces into food.

d) Windows & doors:

1 - Are to be constructed to prevent the accumulation of dirt;

2 - Windows to be fitted with insect-proof screens that can be easily cleaned;

3 - Where open windows would result in contamination; windows are to remain closed and fixed during production;

4 - Doors are to be easy to clean and, to disinfect. This will require the use of smooth and nonabsorbent surfaces;

5- Surfaces in contact with food are to be maintained in a good condition;

6- Surfaces are to be easy to clean and disinfect. This will require the use of smooth, washable and non-toxic surfaces materials.

D) Establishment facilities;

1 - Adequate facilities are to be provided, for the cleaning, disinfecting and storage of working tools and equipments;

2 - These facilities are to be constructed of corrosion-resistant materials and to clean;

3 - facilities have an adequate supply of hot and cold water.

E) Tools, containers and packaging materials in the establishment;

1 - Conveyances and/or containers used for transporting foodstuffs are to be kept clean and maintained in good repair and condition;

2 - Conveyances and/or containers to be designed and constructed to permit adequate cleaning and/or disinfection;

3 - Where conveyances and/or containers have been used for transporting anything other than foodstuffs or for transporting different foodstuffs, there is to be effective cleaning between loads to avoid the risk of contamination;

4 - Foodstuffs in conveyances and/or containers are to be so placed and protected as to minimize the risk of contamination;

5 - Material used for wrapping and packaging are not to be a source of contamination;

6 - Wrapping and packaging materials are to be stored in such a manner that they are not exposed to a risk of contamination;

7 - Wrapping and packaging operations are to be carried out so as to avoid contamination of the products;

8 - Wrapping and packaging material re-used for foodstuffs is to be easy to clean and, to disinfect;

9- Tools used in the production are to be made from corrosion-resistant materials and be easily cleaned and disinfected.

Sixth: Food waste:

1 - Food waste, non-edible by-products are to be removed from rooms where food is prepared as quickly as possible, so as to avoid their accumulation;

2 - Food waste, non-edible by-products to be deposited in closable containers (or if the competent authority decided something else) .These containers are to be kept in good condition, be easy to clean and to disinfect;

3 - Adequate provision is to be made for the storage and disposal of food waste, non-edible by-products;

4 - Waste stores are to be designed and managed in such a way as to enable them to be kept clean and, free of animals and pests;

5 - All waste is to be eliminated in a hygienic and environmentally friendly way and is not to constitute a direct source of contamination.

Seventh: Requirements for FBO staff;

A) Management systems and food safety staff:-

- FBO shall assign a person as Quality Control Manager (QCM) that will be responsible for the management and implementation of food safety systems;

- The QCM shall be appropriate qualified for this position and has sufficient experience in the fields of quality control and risk assessment;

- The QCM will be responsible for:

A - Ensure compliance with the requirements of this decree;

B - Inform the FBO management to change strategy, which will be necessary to maintain or improve the final product;

C - Accompany the CCA inspectors when they visit the facility and implement any required recommendations;

D - Implement a quality control program based on the analyses and tests specified in this decree and maintain this program by a sufficient number of employees in an efficient manner.

B) Hazard Analysis and Critical Control Points;

FBOs approved for export shall put in place, implement and maintain a permanent procedure or procedures based on the HACCP principles.

The HACCP principles system will consist of the following:

- * Identifying the hazards that must be prevented, eliminated or reduced to acceptable levels;
- * Identifying the critical control points at the step or steps at which control is essential to prevent or eliminate a hazard or to reduce it to acceptable levels;
- * Establishing critical limits at critical control points which separate acceptability from unacceptability for the prevention, elimination or reduction of identified hazards;
- * Establishing and implementing of effective monitoring procedures at critical control points;
- * Establishing corrective actions when monitoring indicates that a critical control point is not under control;
- * Establishing procedures which will be carried out regularly, in order to verify that the measures above are working effectively;
- * Establishing documents and records which commensurate with the nature and the size of the food business to demonstrate the effective application of the measures above.

Each FBO must submit a HACCP plan to GOVS for approval.

In accordance to this HACCP plan, FBOs shall keep records and files indicating measures and corrective actions taken. These records and files shall be available to CCA.

C) Training:

1 - FBOs are to ensure that employees handling foodstuffs are supervised and instructed and/or trained in food hygiene matters commensurate with their work activity;

2 - FBOs are to ensure that those responsible for the development and maintenance of the procedure of HACCP have received adequate training in the application of the HACCP principles.

D) raw materials:

- Consignments will be considered non - compliant if the inspection carried out by FBO's QCM shows any defect in natural smell, color and way of treatment;

- If the consignment is approved, a report is filled, then according to the establishment's HACCP plan the consignment will be identified for tracing during processing operations.

E) Control of processing operations:

Quality Control staff shall ensure, by applying regular monitoring of the casings processing operations, that the requirements of the HACCP plan has been applied, especially product traceability, processing and treatments;

Quality Control staff shall apply the correct product identification information to the finished product enabling product traceability.

F) Health control:

Quality control staff shall verify that all persons entering the establishment applied to the special conditions of this decree, meet the health requirements applicable;

Quality control staff shall ensure that the cleaning system of the establishment and equipment is suitable to maintain a high level of hygiene;

It is necessary to write and prepare a special program for cleaning and disinfection covering the waste removal, cleaning, and disinfection of all areas where casings are handled as well as equipment, tables, casks and other materials coming into contact with the casings;

The program must specify the appropriate methodology and frequency of cleaning and identify who is the responsible for each stage of the cleaning process;

The QCM must maintain quality control review lists reflecting the program plan to make sure that the maintenance schedules have been implemented;

Microbiological analyses (one total bacterial count or its equivalent) shall be made each week for work surfaces, casks, equipment and other materials coming into contact with the casings, to verify all the procedures of the factory for routine cleaning and disinfection.

G) Storing data:

1- record all test results and checking mentioned in this item on a form designed specifically for this purpose;

2 - all forms containing applicable data to the production of each code number shall be in a permanent saving files system.

3 - All data forms must be retained for at least two years after the date of production.

Eight: General provisions for FBOs:

FBOs shall ensure that:

1 - accessories used in the production process and in contact with food, are of food grade quality, such as:

* Salt used in the production process

* Packing Material

2 - Raw materials used in a food business are stored and kept in appropriate conditions designed to prevent harmful deterioration and protect them from contamination;

3 - Accessories used in a food business are stored and kept in appropriate conditions designed to prevent harmful deterioration and protect them from contamination;

4 - Handling the product in a way to be protected against any contamination likely to render the food unfit for human consumption;

5 - Adequate procedures are to be in place to control pests;

6 - Adequate procedures are to be in place to prevent domestic animals from having access to places where food is prepared, handled or stored;

7 - Raw materials, accessories, intermediate products and finished products are to be stored at appropriate temperatures;

8 - The thawing of foodstuffs is to be undertaken in such a way as to minimize the risk of growth of pathogenic microorganisms;

9 - Hazardous and chemicals/or inedible substances, are to be adequately labeled;

10 - Hazardous and chemicals/or inedible substances, are to be stored in separate and secure containers.

A FBO will not accept raw materials or accessories, which will be used as processing products, if they are known to be, or suspected to be, contaminated with parasites, pathogenic microorganisms, toxic, decomposed or foreign substances, even though the FBO applies hygienic normal sorting and/or preparatory or processing procedures, because the final product would be unfit for human consumption.

11 - take samples from products for analyses in a laboratory recognized by the CCA;

12 - keep records (whether documentary, recorded or computerized) to the previous information.

Results of the laboratory examination or any other information revealing the existence of a serious animal health or public health hazards shall be reported to the CCA.

13 - keep and maintain results of laboratory tests (to be kept for at least two years);

14 - have the following maps describing the current situation:

- layout map showing the details of construction and the facility buildings

- workshop map including details of the production departments.

- the water supply network diagram

- drainage network diagram, explaining how to get rid of them (for industrial and sanitary network)

- pest control plan

Ninth; identification marking and traceability;

1 - The identification mark must be applied before the product leaves the establishment;

2 - FBOs shall have in place systems and procedures to identify from whom they have received and to whom they have delivered products of animal origin (including a traceability system through all stages of production and packaging);

3 - Marking must be legible and indelible, and, characters easily decipherable. It must be clearly displayed for the CCA;

4 - The mark must indicate the name of the country in which the establishment is located, which maybe written out in full or shown as a two-letter code in accordance with the relevant ISO standard;

5 - The mark must indicate the approval number of the establishment;

6 - Marking to be applied to the external surface of the drums or packaging;

7 - When the mark is applied directly to products of animal origin, the colors used must be authorized for use in foodstuffs;

8 - Casings derived from animals which have been slaughtered in a slaughterhouse, and which have been found fit for human consumption following ante-mortem and post-mortem inspection;

* treat casings by:

* salted or drying;

9- After the treatment, effective measures are taken to prevent re-contamination.

10- Treated casings that cannot be kept at ambient temperature must be stored chilled using facilities intended for that purpose until their dispatch.

* Casings that are not salted or dried must be kept at a temperature of not more than 3°C.

11- Every facility export casings to the European Union countries must do the following: *Putting mark or label on each batch of casings to define this batch from others;

* Distinguish between batches;

* Maintain a written record of the origin of this batch, which includes the supplier, date, amount, and any other attributes related thereto;

- * processing of casings must be in separate room for each species.
- * There is a separate room to process the local raw intestines or the frozen intestines.

Tenth; general conditions for personal hygiene in the FBOs;

1 - Every person working in a food-handling area is to maintain a high degree of personal cleanliness and in particular:

- * Employees must to wear suitable, clean and protective clothing as a headscarf covering the hair completely;
- * Employees must wash their hands at least once when work resume;
- * Employees must cover the wounds with waterproof bandages;
- * It is strictly prohibited smoking and spitting, eating and drinking in the areas of handling the food product;

2 - Employer takes the necessary measures to prevent employees without health certificates stating that they are free from any infectious or epidemic diseases, to work in the premises; 3- Employee must provide medical certificate proving that there is no impediment prevents him or her to work in this job;

4 - Adequate first aid kits contain all necessary for emergency first aid.

Eleventh; Water Systems: All approved establishments are obliged to use municipal potable water in accordance to ministerial decree no. 458/2007 issued by the Minister of Health and Population

Twelfth; Tasks and Responsibilities of GOVS

GOVS and its departments are responsible to implement the conditions and requirements of this ministerial decree. Following are the responsibilities and tasks of the concerned departments of GOVS. It will conduct inspections and monitor as often as required to ensure the appropriate level of control.

GOVS shall issue the list of the approved establishments authorized to export casings to EU countries including species from which the casings are derived. Regular updates of this list will be issued by GOVS.

GOVS is organized as follows:

A) The Under - Secretariat for Veterinary Quarantines and Inspections:

Is responsible for all import and export issues, in particular:

- Issuing the veterinary import permits prior to casing's importation (after checking the animal health situation of the country of origin and country of loading, with reference to the OIE updates); as well as fulfilling the conditions to be met in the health certificates accompanying the consignment, and the conditions that must be followed upon arrival to Egyptian ports.

The Regional Directorates - General for Veterinary Quarantines and Inspections are responsible in particular:

- Controlling all the documents related to the consignments upon their arrival to the Egyptian ports (i.e. health certificates, import license, bill of lading ,etc.);

- Actual check up of consignments to ensure that it concerns the accompanying documents i.e. (packages, quantity, seals, labels, etc.);

- Actual check up of casings to verify species, color, smell, and treatment;

Sampling of casings, sending them to governmental laboratories, to ensure that the casings are free from animal diseases;

- Provisional seizures of a consignment until laboratory results are known;

- Lift Provisional seizure of a consignment, and manufacture it, if the laboratory results are negative;

- Destroy or re-export the consignment if the laboratory results are positive;

Issuing the health certificates for exportation;

- Participating in the committees for licensing establishments, and in committees for renewal of exporting casings' authorization, which takes place every two years;

- Participating in the committee for the establishments' regular check;

- Inform the Local departments of Hides and Animal By - Products in the governorates within which the FBO is located, for the imported consignments upon arrival and to monitor the processing operations.

B) The Under - Secretariat for Public Health and Slaughterhouses:

Directorate-General for Animal Hides and By-Products, which is one of the four departments of the under-secretariat, is responsible in particular:

- The approval of all casing establishments and its hygiene control;

- The issuing of pre-export certificates;

- Licensing and renewal of establishments' authorization for export.

B1) Local departments of Hides and Animal By - Products is responsible in particular:

- Inspection on compliance to hygiene relevant to meeting the requirements of the approval;

- Participating in the committee for examining exported casings, to ensure species, color, smell, and treatment;

- Monitoring the processing operations in the different stages.

C) Cooperation between both Under-Secretariats:

Both secretariats need to cooperate to implement the regulations of this decree through committees as follows:

- Committee for approval of establishments, headed by directorate general for H&AbP and participation of regional VQI and local H&AbP;
- Committee for issuing pre-export certificates, headed by directorate general for H&AbP and participation of regional VQI and local H&AbP;
- Committee for hygiene check, one to three times per week depending on region, headed by directorate general for H&AbP and participation of regional VQI and local H&AbP;

D) Task force: The Chairman of GOVS is authorized to create a task force for specific purposes and appoints its members and specific duties for the execution of this ministerial decree, reporting directly to the two Under-secretariats. This task force is headed by the Directorate General of H&AbP.

E) Chains of Command *(see attached organizational chart)*.

Thirteenth; Tasks and Responsibilities of FBQs

Approved establishments intending to export casings to the EU shall meet the following requirements:

- * Comply with the specific production requirements set out in this decree;
- * Establish and implement methods of monitoring and checking the critical points on the basis of the processes used;
- * Depending on the products, take samples for analysis in a laboratory recognized by the competent authority for the purpose of checking compliance with the standards established by this decree;

- * Keep a record, whether written or otherwise recorded, of the information obtained pursuant to the preceding indents for presentation to the competent authority. The results of the various checks and tests in particular shall be kept for at least two years.
- * Cuarantee the administration of marking and labeling;
- * Should the result of the laboratory examination or any other information available to them reveal the existence of a serious animal health or public health hazard, the FBO has to stop the production and has to inform the competent authority immediately;
- * Perform regular water analyses to check compliance with the ministerial decree no.458/2007.

Fourteenth:Steps to be followed by the FBO in order to obtain a permit to export casings:

1 - FBO shall fill out an application form to the CCA as a request to register or renew the exporting license;

2 - Inspection of the establishment made by CCA to determine the level of compliance with the conditions of this decree and to make an inspection report for declaring the establishment situation;

3 - Based on this inspection report and the compliances of the establishment, the CCA gives the export permit including the code number of the establishment;

4 - CCA will publish all the export permits once it is approved;

5 - If the establishment wants to add another animal species from which the casings are derived to the export permit issued by the CCA, it should apply to the CCA to take the necessary measures for adding this species to the approved list for the export of casings to the EU.

Fifteenth: Establishment approval number:

- Is a unique number to each establishment stating the following:

- 1- ISO code of the region of the Arab Republic of Egypt (EG)
- 2- Establishment number determined by the competent authority.

Sixteenth: the competent authority must have the necessary facilities and resources, enabling to do their responsibilities with effectively and efficiency, such as computers and copiers, faxes and phone in the different departments, suitable vehicles to transport staff and holding samples.

Seventeenth: Import & export procedures for casings outside the free zone

Obtaining an advance import permit from the GOVS.

1- Veterinary procedures in customs area (ports):

- Application to the veterinary quarantine based on the customs request.
- Quarantine Veterinary Doctor matching the documents together (import license, veterinary health certificate, veterinary permit, delivery order, bill of lading, invoice, customs notification).
- Original health certificate must be seeing by the veterinary doctor to verify the compliance with the import requirements of the veterinary permit and which should be consistent with the requirements of the European Union.
- Physical checks must be done on the consignment inside the customs area verifying the kind of product, method of packaging and the storage inside the container. Samples are taken by the competent authority for analyses at an accredited laboratory.

Physical check means:

* Actual check of consignments to ensure that it concerns the accompanying documents i.e. (packages, quantity, seals, labels, etc.).

* Actual check of casings to verify species, color, smell, and treatment.

Actual check proves if any or all the requirements are compliant or non compliant.

Samples representing consignments are tested for the suitability of human consumption according to standard methods applied by the specialized Animal Health Research Institute laboratory.

VQI informs the H&AbP about the imported consignments to be monitored during the processing operations.

2- Veterinary procedures outside the customs area:

- After receiving the laboratory results, the food business operator start processing and manufacturing of the casings under veterinary supervision, registering this in facility's books. Casings will be exported or the be use in the domestic market.

- When food business operator want to export casings, application from the establishment representative must be done to the competent authority specified the quantity of casings and the country which will be re-export to it, for forming a committee from the competent authority to check the exported casings physically.

- Primary health certificate issued by a committee from the Veterinary Quarantine Offices, the Directorates-General for Hides and Animal By-Products and Departments of Hides and Animal By-Products which the FBO located in their scope; the final health certificate will be issue based on this primary certificate in the exported veterinary quarantine office.

Eighteenth: Import & Export procedures for casings (Transit purposes - establishments inside the Free Zone area).

Obtaining an advance import permit from GOVS, for storage and processing casings with the intent to re-export.

1- Veterinary procedures in customs area (ports):

- Application to the veterinary quarantine based on the customs request.

- Quarantine Veterinary Doctor matching the documents together (investment authority permit, veterinary health certificate, veterinary permit, delivery order, bill of lading, invoice, customs notification).
- Original health certificate must be seeing by the veterinary doctor to verify the compliance with the import requirements of the veterinary permit and which should be consistent with the requirements of the European Union.
- Physical check must be done on the consignment inside the customs area verifying the kind of product, method of packaging and the storage inside the container, Physical check means:
 - * Actual check of consignments to ensure that it concerns the accompanying documents i.e. (packages, quantity, seals, labels, etc.).
 - * Actual check of casings to verify species, color, smell, and treatment.

Actual check proves if any or all the requirements are compliant or non compliant.

- Upon the veterinarian doctor request - in the transit case, the customs allow to transfer the consignment from the custom area (port) to another (Free Zone area) under customs supervision.
- Veterinary fees are collected inside the customs area.

2- Veterinary procedures inside the Free Zone area:

- VQI in the port who has inspected the consignment physically, informs VQI in the Free Zone including the consignment details.
- The FBO applies to the VQI in the Free Zone area, indicating the arrival of a transit consignment to the facility.
- The VQI of the Free Zone makes a physical check of the consignment and takes the necessary samples for laboratory inspections.

Samples representing consignment are tested according to methods applied by the specialized Animal Health Research Institute laboratory, under the appropriate conditions of sterilization, and are being tested for fitting to human consumption.

VQI Free Zone informs the H&AbP about the imported consignments to be monitored during the processing operations.

- When food business operator want to export casings, application from the establishment representative must be done to the competent authority specified the quantity of casings and the country which will be re-export to it, for forming a committee from the competent authority to check the exported casings physically.
- Primary health certificate issued by a committee from the Veterinary Quarantine Offices, the Directorates-General for Hides and Animal By-Products and Departments of Hides and Animal By-Products which the FBO located in their scope; the final health certificate will be issue based on this primary certificate in the VQI Free Zone.

Nineteenth: Health Certificates:

The model of the health certificates used for the export of casings to the EU is in the annex to this ministerial decree and will be amended according to updates in EU legislation.

Rules and instructions to issuing health certificates for exports of casings:

- GOVS is responsible for issuing the health certificates.
- The certificate is issued in English as the official language internationally approved and with an official language of the country of destination, this after obtaining a translation from the relevant authorities in the embassies or consulates of these countries in Egypt.

In case of discrepancies appearing between the official language and the other language only the English version will prevail.

- Health certificates issued by GOVS shall be:
either
- One single page
- Or
- Two or more pages, which are part of the same health certificate.
- Health Certificate must show specific serial number, and in case of multiple pages must be that every page shows this specific serial number.
- Health certificate must be signed and bear the official seal, this requirement must be on each sheet in the certificate if there is more than one.
- Certificates are to be printed by the GOVS and with serial numbers.

Twentieth:

Additional requirements to the content of the health certificates accompanying the import lots, which are intended to be re-exported to the EU, are to be updated in accordance to the current TSE situation of the country from which the casings have been originally sourced.

The content of the health certificates used for the export of casings to the EU are in accordance to the annex to this ministerial decree and will be amended according to updates in EU legislation.

Twenty-first: Local Casings:

- Must be slaughtered in accredited slaughterhouses in accordance with the international systems of HACCP and ISO;
- GOVS is responsible for ante-mortem and postmortem inspections and must be fully aware of HALAL slaughtering and methods to remove SRM (ileum) according to TSE status of Egypt;
- GOVS must issue a health certificate containing the following:

* The animals from which the products are derived have passed ante-mortem and postmortem inspections and are found fit for human consumption (free from any clinical symptoms from infectious, contagious and zoonotic diseases);

- * Removal of SRM (ileum) in accordance with conditions of OIE;
- * Quantity produced in kilos or sets, destination, species of animal, details of the transportation of this consignment;
- * Certificate is made of one original and two copies, the original will be sent with the consignment and both copies kept in the slaughterhouse for at least two years;
- * Transport means are prepared and equipped, ensuring that no contamination will be occurred and tightly closed;
- * Random samples are taken weekly from the received casings at the FBO and sent to AHRI.

ANNEX TO THE ANIMAL HEALTH CERTIFICATE

(for animal casing intended for dispatch to the European Community)

1. Consignor (name and address in full) 	ANIMAL HEALTH CERTIFICATE for animal casing for importation into the European Community No(1) _____ ORIGINAL			
2. Consignee (name and address in full) 	3 Origin of the animal casing 3.1 ISO code and name of Country: _____ 3.2 Territory(4): _____			
5 Intended destination of casings 5.1 EU Member State: _____ Name, number and address of the establishment(5) 	4 Competent authority 4.1. Ministry: _____ 4.2 Service: _____ 4.3 Local/regional level: _____			
7. Means of transport and consignment identification(2) 7.1 [Lorry]/[rail-wagon]/[ship]/[aircraft](3): 7.2 Registration number(s), ship name or flight number: 	6 Place of loading for exportation 7.3 Consignment identification details(3): 			
8 Identification of the animal casing 8.1 Casings from: _____ (animal species). 8.2 Identification of the casings included in this consignment				
Description(5)	Treatment(7)	Address and approval number of the establishment(s)	Number of packages/pieces	Net weight (kg)
Total				

9. Animal health attestation

1, the undersigned official veterinarian, hereby certify, that the animal casings described above:

a) come from plants approved by the competent authority:

b) have been cleaned, scraped and

either

[salted with NaCl for 30 days](3)

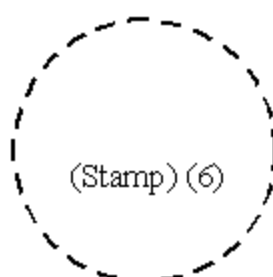
or [bleached]] (3)

or [dried after scraping]] (3).

c) have undergone all precautions to avoid recontamination after treatment.

Official stamp and signature

Done at _____ on _____



(signature of official veterinarian)(6)

(name in capital letters, qualifications and title)

FEES COLLECTED WITH RECEIPT #

DATED

, AMOUNT L.E.

ANNEX TO THE ANIMAL HEALTH CERTIFICATE**(for animal casings intended for dispatch to the European Community)**

1. Consignor (name and address in full) 	ANIMAL HEALTH CERTIFICATE for animal casing for importation into the European Community No(1) _____ ORIGINAL			
2. Consignee (name and address in full) 	3 Origin of the animal casing 3.1 ISO code and name of Country: _____ 3.2 Territory(4): _____			
5 Intended destination of casings 5.1 EU Member State: _____ Name, number and address of the establishment(5) 	4 Competent authority 4.1. Ministry: _____ 4.2 Service: _____ 4.3 Local/regional level: _____ 			
7. Means of transport and consignment identification(2) 7.1 [Lorry]/[rail-wagon]/[ship]/[aircraft](3): 7.2 Registration number(s), ship name or flight number: 	6 Place of loading for exportation 7.3 Consignment identification details(3): 			
8 Identification of the animal casing 8.1 Casings from: _____ (animal species). 8.2 Identification of the casings included in this consignment				
Description(5)	Treatment(7)	Address and approval number of the establishment(s)	Number of packages/pieces	Net weight (kg)
Total				