

وزارة الزراعة واستصلاح الأراضى

قرار وزارى رقم ١٨٢٥ لسنة ٢٠١٣

بشأن الشروط والإجراءات الخاصة بتصنيع الجيلاتين الغذائى
والصناعى وتصديره إلى دول الاتحاد الأوروبى والدول الأخرى

وزير الزراعة واستصلاح الأراضى

بعد الاطلاع على قانون الزراعة الصادر بالقانون رقم ٥٣ لسنة ١٩٦٦ وتعديلاته ؛
وعلى القانون رقم ١٠ لسنة ١٩٦٦ بشأن مراقبة الأغذية وتنظيم تداولها
والقرارات الوزارية المنفذة له ؛
وعلى القانون رقم ١١٨ لسنة ١٩٧٥ بشأن الاستيراد والتصدير ؛
وعلى قرار رئيس الجمهورية رقم ١٨٧ لسنة ١٩٨٤ بإنشاء الهيئة العامة
للخدمات البيطرية ؛
وعلى قرار رئيس الجمهورية رقم ١٠٦ لسنة ٢٠٠٠ فى شأن 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 تصنيع وتصدير الجيلاتين الغذائى إلى دول الاتحاد الأوروبى
والدول الأخرى وفقاً للنظام المرفق .

مادة ٢ - يوقف المسئول عن المنشأة مؤقتاً فى حالة مخالفة أى من القواعد
أو الإجراءات التى تضمنها النظام المرفق لحين ثبوت عدم مسئوليته عن هذه المخالفة ،
ويوقف لمدة عام فى حالة ارتكابه مخالفة ثانية .

مادة ٣ - تتولى الهيئة العامة للخدمات البيطرية بوزارة الزراعة واستصلاح الأراضى

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

ويُلغى كل ما يخالف ذلك .

صدر فى : ٢٠١٣/١٢/٣

وزير الزراعة واستصلاح الأراضى

أ.د/ أيمن أبو حديد

اختصاصات

GOVS	الهيئة العامة للخدمات البيطرية
VQI-C	الإدارة المركزية للحجر البيطرى والفحوص (مركزية)
PH&S-C	الإدارة المركزية للصحة العامة والمجازر (مركزية)
H&ABP-C	الإدارة العامة للجلود والمخلفات الحيوانية (مركزية)
VM	الإدارات البيطرية العامة للجلود (على مستوى المحافظات)
VQI	الإدارة العامة للحجر البيطرى والفحوص (على مستوى المحافظات)
H&ABP	إدارات الجلود والمخلفات الحيوانية (على مستوى المحافظات)
AHRI	معهد بحوث صحة الحيوان (معمل حكومى)

النظم والقواعد الخاصة بتصنيع اصيالاتين الغذائى وتصديره إلى دول الاتحاد الأوروبى والدول الأخرى

أولاً - تعاريف :

الجيلاتين : هو المنتج النهائى الناتج من قشرة الجلد مأخوذة من جلود أبقار أو جاموس مذبوحة فى مجازر تخضع للإشراف البيطرى أو من قشرة جلد جلود أبقار أو جاموس مستوردة طبقاً لشروط ال OIE حيث إن جمهورية مصر العربية مصنفة طبقاً لقواعد OIE كدولة UNDETERMINED .

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

المسئولون عن المنشأة (FBO) : الأشخاص الطبيعىون أو الاعتباريون المسئولون على تطبيق متطلبات قانون الغذاء وأن تكون تحت مراقبتهم .

المستورد : المسئول عن المنشأة الذى يقوم باستيراد قشرة الجلد بغرض التصنيع ويكون تحت إشراف إدارات السلطة المختصة المركزية وتقوم بالترخيص له بمزاولة النشاط مع الإشراف الدورى .

التشغيلة : هى كمية قشرة الجلد من حيث الوزن .

قشرة الجلد مأخوذة من نفس الفصيلة (أبقار أو جاموس) .

يتم تحديد المجرز بالرقم الكودى المحدد من قبل السلطة المختصة ببلد المنشأ 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 اصيالاتين :

١- لا يسمح باستخدام المنشآت فى تصنيع الجيلاتين الغذائى المخصص للتصدير إلى دول الاتحاد الأوروبى وغيرها إلا بترخيص ممنوح بناءً على هذا القرار .

٢- يتم تحديد الفصائل الحيوانية (أبقار أو جاموس) وطرق المعالجة فى الترخيص الممنوح والذي يكون صالحاً لمدة عامين .

ثالثاً - وقف وإلغاء 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 الجيلتين المصدر .

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 شرط البعد الوقائى 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 صحيحة .

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) وبين 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 كاف من أحواض غسيل الأيدى موصلة بمصدر مياه جارٍ ساخن وبارد ومزودة بمواد منظفة ومطهرة وموضوعة فى أماكن مناسبة .

٤- يوجد عدد كاف من دورات المياه الصحية ذات تهوية جيدة وبها شفاطات متصلة بنظام صرف فعال وعلى ألا تكون متصلة مباشرة بأماكن تداول الغذاء .

٥- فى حالة وسائل تدفق الهواء الميكانيكية يجب ألا يكون تدفق الهواء من مناطق ملوثة إلى مناطق نظيفة ويكون مصمماً بحيث يسمح بنظافته وصيانته .

٦- يوجد عدد كاف من وسائل الإضاءة الطبيعية أو الصناعية .

٧- شبكة الصرف بالمنشأة كافية ومصممة بحيث تتلاقى أن يعرض المنتج لأى تلوث من خلالها .

٨- توفير أماكن تغيير ملابس بعدد كاف يتناسب مع حجم العمالة بالمنشأة .

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 كاف 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 التى تكون قابلة للفتح 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 ولتطهير أدوات ومعدات الإنتاج .
- ٢- هذه الأماكن مُنشأة من مواد مقاومة للصدأ وقابلة للغسيل .
- ٣- هذه الأماكن متوفر بها مصادر مياه ساخنة وباردة .

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

- ١- الأوعية المستخدمة فى تداول المنتج نظيفة وصالحة للاستخدام .

٢- وسائل نقل الجيلاتين الغذائي 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 شىء 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 عدم تراكم وإزالة مخلفات المنتج فى عناصر 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 والحيرانات .

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 :

١- يجب تعيين أحد الأشخاص لتحمل مسئولية إدارة وتنفيذ نظم سلامة الغذاء بداخل المنشأة وهذا المدير يجب أن يكون شخصاً ذو مؤهلات مناسبة لهذا المركز ولديه خبرات عريضة فى مجالات الرقابة على الجودة وتقنيات التقييم .

مدير الرقابة على الجودة سيكون مسئولاً عن :

(أ) التأكد من الالتزام بمتطلبات هذا القرار .

(ب) إخطار مسئولى المنشأة بتغير استراتيجية العمل ، والتي يكون إجراؤها

ضرورياً للحفاظ على أو تحسين المنتج النهائى .

(ج) مصاحبة السلطة المختصة 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 بالنسبة للمنشآت التى تعمل

فى تصنيع اصيالاتين الغذائى :

مسئولو المنشآت المصرح لهم بالتصدير يجب أن يضعوا وينفذوا ويحافظوا على

إجراءات دائمة تستند على مبادئ تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP) .

وتكون مبادئ النظام الذى سيطبق كالتالى :

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 المراقبة 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 حيث تظهر الرقابة أن نقطة المراقبة الحرجة خارج نطاق الرقابة .
وضع إجراءات تنفيذية دائمة للتأكد من أن المعايير أعلاه تعمل بفاعلية .
إنشاء نظام مستندى وسجلات تتناسب مع طبيعة وحجم المنشأة لإثبات أن المعايير أعلاه مطبقة بفاعلية .

يجب على كل مسئول منشأة أن يقدم خطة تحليل المخاطر ونقاط الخطورة المراقبة الحرجة (HACCP) إلى الهيئة العامة للخدمات البيطرية للاعتماد .
وفقاً لهذه الخطة يجب على مسئولى المنشأة 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 مبادئ الـ "HACCP" فى المنشأة قد تلقوا التدريب الكافى على تطبيقات مبادئ الـ "HACCP" .
(د) المواد الخام :

الرسائل تعتبر غير مطابقة فى حالة أن الفحص الظاهرى الذى قام به مدير الرقابة على الجودة لمسئول المنشأة أظهر خللاً فى الرائحة الطبيعية أو طريقة المعالجة .
عند اجتياز الرسالة الفحص الظاهرى ، تقرير يتم كتابته ثم وفقاً لخطة الـ "HACCP" للمنشأة الرسالة سوف يتم تعريفها لىتم تتبعها أثناء عمليات التجهيز .
قشرة الجلد مأخوذة من جلود أبقار جاموس مذبوحة فى مجازر ووجدت صالحة للاستهلاك الأدمى تبعاً للكشف عليها قبل الذبح وبعده .

(هـ) الرقابة على عمليات التصنيع :

يجب على الموظفين العاملين فى مراقبة الجودة الملاحظة المنتظمة لعمليات تصنيع الجيلتين 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 مراقبة الجودة التحقق من أن كل الأشخاص الداخلين إلى المنشأة ينطبق عليهم الاشتراطات الخاصة بهذا القرار ، وينطبق 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 الجيلتين بها وكذلك المعدات والأدوات وغيرها من المواد التى تلامس الجيلتين .

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

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

ومن اللازم إتاحة نسخة من البرنامج وقوائم المراجعة المستكملة للمفتشين خلال عمليات التفتيش على المصنع .

ولابد من إجراء تحليل ميكروبيولوجى (عدد طبق كامل أو ما يماثله) كل أسبوع وفى حالة الضرورة بتكرار أكثر لأسطح العمل ، والمعدات التى تلامس الجيلتين وذلك لاختبار كافة إجراءات المصنع الروتينية للتنظيف والتطهير .

(ز) تخزين البيانات :

- ١- يجب تسجيل كل نتائج التحاليل والاختبارات المذكورة في هذا البند على استمارة مصممة خصيصاً لذلك .
 - ٢- كل الاستثمارات المحتوية على بيانات الإنتاج لكل رقم كود يجب أن تكون في نظام دائم لحفظ الملفات .
 - ٣- يتم الاحتفاظ باستثمارات البيانات لمدة عامان على الأقل بعد تاريخ الإنتاج .
- ثامناً - أحكام عامة على المنشأة الغذائية :
- ١- المواد المساعدة في العملية الإنتاجية والملاصقة للمنتج تكون صالحة للاستخدام الغذائي مثل مواد التعبئة والتغليف .
 - ٢- المواد الخام المستخدمة في المنشأة يجب أن تخزن في ظروف ملائمة مصممة لتجنبها التلف والحماية من التلوث .
 - ٣- المواد المساعدة المستخدمة في المنشأة يجب أن تخزن في ظروف ملائمة مصممة لتجنبها التلف والحماية من التلوث .
 - ٤- يتم تداول المنتج بطريقة تسمح بعدم تعرضه لأي ملوثات قد تؤدي إلى أن يكون الغذاء غير صالح للاستهلاك الأدمى .
 - ٥- يوجد إجراءات كافية لمراقبة الآفات .
 - ٦- يوجد إجراءات كافية لمنع دخول الحيوانات إلى مناطق تداول المنتج ومناطق التخزين .
 - ٧- المواد الخام ، المنتج النهائي والمواد المساعدة تخزن في درجات حرارة مناسبة .
 - ٨- المواد الخطرة ، الكيماويات أو المواد الغير صالحة موضح عليها ذلك .
 - ٩- المواد الخطرة ، الكيماويات أو المواد الغير صالحة مخزنة منفصلة في حاويات مغلقة .

وفى كل الأحوال يجب على المنشآت عدم قبول أى مواد خام أو مواد مساعدة فى العملية الإنتاجية أو أى مستلزمات إنتاج ، إذا عرف أو أن تكون من المحتمل تلوثها بالطفيليات أو الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض أو المواد السامة والمواد المتحللة ، والتي قد تؤدي أن يكون المنتج الجاهز غير صالح للاستهلاك الأدمى حتى إن اتبعت المنشأة الاشتراطات الصحية أثناء العملية الإنتاجية .

١٠- تم أخذ عينات من المنتجات وتحليلها بمعامل معتمدة لدى السلطة المختصة .

١١- المنشأة تحتفظ بسجلات (سواء مستندية أو مسجلة أو كمبيوترية) للمعلومات السابقة .

فى حالة الثبوت بالنتائج العملية للعينات وجود أى شىء قد يؤثر على سلامة المنتج النهائى تقوم المنشأة بإخطار السلطات البيطرية المختصة لاتخاذ اللازم .

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

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

خريطة مساحية لموقع المنشأة موضحاً عليها التفاصيل الإنشائية لمباني المنشأة .

خريطة لعنابر الإنتاج بتفاصيل الأقسام الإنتاجية .

خريطة شبكة المياه موضحاً بها المصادر .

خريطة لشبكة الصرف موضحاً بها كيفية التخلص منها وتوضيح شبكة للصرف

الصحي لدورات المياه وأخرى لصالات التشغيل بالمنشأة .

خريطة توضح أماكن مكافحة القوارض .

تاسعا - اتباع المنشأة لنظام التتبع للمنتج :

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 تحديد هوية المنتج يجب أن تكون مقرومة بوضوح وغير قابلة للمحو وبأحرف واضحة وظاهرة بوضوح للسلطة المختصة .
 - ٤- يشير تحديد الهوية إلى اسم الدولة التى تقع فيها المنشأة الغذائية ، وأن يكون اسم الدولة مكتوباً بأكمله أو بحرفين كود الدولة .
 - ٥- يشير تحديد الهوية إلى الرقم الكودى للمنشأة .
 - ٦- يتم التحديد على السطح الخارجى للعبوة .
 - ٧- فى حالة أن يكون التحديد ملاصق للمنتج الحيوانى ، الألوان المستخدمة مصرح بها للاستخدام فى المواد الغذائية .
- 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 يستأنفوا فيها العمل .
 - يجب تغطية الجروح بضمادات مضادة للمياه .
 - يمنع منعاً باتاً التدخين والبصق والأكل والشرب 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 الفرد 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 السريع .

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 مسؤولة عن 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 الموافقة عليها والمصرح لها بتصدير الجيلاتين إلى الاتحاد الأوروبى والدول الأخرى .

وفىما يلى المسئوليات ومهام الإدارات المعنية فى الهيئة العامة للخدمات البيطرية مسؤولة عن إجراء كل الاختبارات والإجراءات اللازمة للتأكد من الالتزام بالشروط الأساسية الخاصة بهذا القرار .

تم تنظيم الهيئة العامة للخدمات البيطرية على النحو التالى :

(أ) الإدارة المركزية للصحة العامة والمجازر

الإدارة العامة للجلود والمخلفات الحيوانية وهى إحدى أربع إدارات من الإدارة المركزية .

وهى مسؤولة بالأخص على :

الموافقة على كافة منشآت الجيلاتين وعمل المراقبة الصحية عليها .

إصدار الشهادات المبدئية للتصدير .

(أ) (١) الإدارات المحلية للجلود والمخلفات مسؤولة بالأخص على :

١- التفتيش على توافق النظافة ذات الصلة بمتطلبات الموافقة .

٢- الاشتراك فى لجنة فحص الجيلاتين المصدر للتأكد من النوع واللون والرائحة

وطريقة الحفظ .

٣- عمل متابعة لتصنيع الجيلاتين فى المنشأة لمراحل المختلفة .

(ب) الإدارة المركزية للحجر البيطرى والفحوص

تكون مسئولة عن كافة موضوعات الوارد والصادر ، وبالأخص :

استخراج الموافقات البيطرية قبل استيراد قشرة الجلد موضع بها دولة المنشأة والكميات وموائى الشحن ، وكذلك الشروط الواجب توافرها فى الشهادات الصحية المصاحبة للرسالة وكذا الشروط الواجب اتباعها عند الوصول للموائى المصرية .

إجراءات الإفراج عن الرسائل الواردة :

برسم الوارد النهائى تطبيقاً للقرار الجمهورى رقم ١٠٦ / ٢٠٠٠

برسم التراخيص بالمناطق الحرة ، وتتبع الإدارة العامة للحجر البيطرى الواقع فى نطاقها هذه المنطقة الحرة .

(ب 1) الإدارات العامة المحلية للحجر البيطرى والفحوص مسئولة
بالأخص عن :

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

معاينة مشمول الرسالة والتأكد من مطابقة محتوى الرسالة مع ما هو وارد بالمستندات .
فحص قشرة الجلد ظاهرياً للتأكد من الصنف واللون والرائحة وطريقة الحفظ .

سحب عينات من قشرة الجلد وإرسالها إلى المعامل الحكومية للتأكد من خلو قشرة الجلد من الأمراض الحيوانية .

التحفظ على الشحنة من قشرة الجلد لحين ظهور النتائج المعملية .

إنهاء التحفظ على الشحنة فى حالة ورود نتائج معملية سلبية .

إعادة تصدير الرسالة أو إعدامها فى حالة ورود نتائج معملية إيجابية .

استصدار الشهادات الصحية للصادرات .

الاشتراك فى الترخيص أو التجديد للمنشآت لتصدير الجيلاتين الغذائى ويتم كل عامين .

الاشتراك فى المرور الدورى على المنشآت .

إخطار إدارات الجلود والمخلفات الحيوانية الواقع فى نطاقها المنشأة لوارداتها من قشرة الجلد فور وصولها لمتابعة مراحل التصنيع .

(ج) التعاون ما بين (الإدارتين المركزيتين)

كلتا الإدارتين المركزيتين يجب أن يتعاونوا لتنفيذ متطلبات هذا القرار من خلال لجان

كما يلي :

لجنة للمرافقة على المنشآت يرأسها الإدارة العامة للجلود والمخلفات الحيوانية وبحضور الإدارة العامة المحلية للحجر البيطرى والفحوص ومن الإدارة المحلية للجلود والمخلفات الحيوانية .

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

لجنة لفحص النظافة مرة شهرياً يرأسها الإدارة العامة للجلود والمخلفات الحيوانية وبحضور الإدارة العامة المحلية للحجر البيطرى والفحوص ومن الإدارة المحلية للجلود والمخلفات الحيوانية .

(د) التسلسل القيادى (انظر الهيكل التنظيمى المرفق)

الثالث عشر - مهام ومسئوليات مسئولى المنشآت

المنشآت الموافقة عليها والتي تعتزم تصدير الجيلاتين إلى الاتحاد الأوروبى والدول

الأخرى 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 وتعريف المنتج .

عندما تكون نتائج الاختبارات أو أى معلومات أخرى تظهر خطر حقيقى على الصحة العامة على مسئول المنشأة أن يقوم بوقف الإنتاج ويعلم السلطة المختصة فوراً .
أداء تحاليل دورية للمياه لاختبار توافقها مع القرار الوزارى ٢٠٠٧/٤٥٨

الرابع عشر - الخطوات المتبعة للحصول على ترخيص منشأة لتصدير اصيالاتين :

١- يتقدم مسئول المنشأة للسلطة الخاصة المركزية بطلب ويقوم بملا استمارة طلب تسجيل أو تجديد ترخيص منشأة .

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

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

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

٥- عند رغبة المنشأة فى إضافة نوع آخر من الجيلاتين على الرخصة الصادرة من قبل السلطة المختصة ، عليها أن تتقدم بطلب إلى السلطة المركزية المختصة لكى تقوم باتخاذ الإجراءات اللازمة نحو إضافة هذا النوع إلى الأصناف المدرجة للمنشأة فى القائمة الموافق عليها لتصدير الجيلاتين إلى الاتحاد الأوروبى والدول الأخرى .

الخامس عشر - تعريف الرقم الكودى بالمنشأة :

هو رقم متفرد لكل منشأة يذكر به الآتى :

١- الرمز الخاص بجمهورية مصر العربية EG .

٢- رقم المنشأة المحدد من قبل السلطة المختصة .

السادس عشر - الآليات المطلوبة :

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 بقشرة اصمك خارج المنطقة الحرة :

الحصول على الموافقة الاستيرادية البيطرية مسبقاً من الهيئة العامة للخدمات البيطرية .

١- الإجراءات البيطرية داخل الدائرة اصمركية (الموائى) :

طلب إلى الحجر البيطرى بناء 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 الاطلاع 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 ، ويتم سحب عينات لتحليلها فى معمل معتمد لدى السلطة المختصة .

الكشف الفعلى يعنى :

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

الكشف الظاهرى على قشرة الجلد للتأكد من النوع ، اللون ، الرائحة ، والمعالجة .

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

يتم فحص العينات المثلة للرسالة للصلاحية للاستهلاك الأدمى وفقاً للمعايير القياسية المطبقة من قبل المتخصصين فى معمل معهد بحوث صحة الحيوان .

إخطار إدارة الجلود والمخلفات الحيوانية الواقع فى نطاقها المنشأة لواردتها من قشرة

الجلد فور وصولها ليتم متابعة عمليات التصنيع من قبلها .

٢- إجراءات داخل البلاد :

بعد ورود النتيجة بالمطابقة يقوم صاحب المنشأة بالبدء فى تجهيز وتصنيع قشرة الجلد للحصول على الجيلاتين تحت الإشراف البيطرى وإثبات ذلك فى سجلات خاصة تمهيداً لتصديره خارج البلاد أو السوق المحلى .

عند رغبة مسئول المنشأة فى تصدير الجيلاتين 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 بيطرية أولية عن هذه الرسالة المصدرة بواسطة لجنة من الإدارة العامة للجلود والمخلفات الحيوانية ، مكاتب الحجر البيطرى ومن إدارة الجلود والمخلفات الحيوانية الواقع فى نطاقها المنشأة وعلى أن يتم إصدار الشهادة الصحية النهائية بناءً على تلك الشهادة بمكتب الحجر البيطرى بمنفذ التصدير .

الثامن عشر - إجراءات الوارد من قشرة اصلد والصادر من اصيالاتين
الغذائى (بغرض الترانزيت داخل المناطق الحرة) :

الحصول على الموافقة الاستراادية البيطرية مسبقاً من الهيئة العامة للخدمات البيطرية .

١- إجراءات داخل الدائرة اصمركية (الموائى) :

طلب إلى الحجر البيطرى بناءً على العرض الجمركى .

يقوم طبيب الحجر البيطرى بمطابقة مستندات الوارد (تصريح الهيئة ، شهادة صحية

بيطرية ، موافقة بيطرية ، إذن تسليم ، بوليصة شحن ، فاتورة ، شهادة جمركية) .

يتم الاطلاع على أصل الشهادة الصحية والتحقق من مطابقتها لاشتراطات

الموافقة البيطرية .

يتم الكشف الفعلى على الرسالة داخل الدائرة الجمركية للتأكد من الصنف وطريقة

التعبئة والتخزين داخل الحاوية .

ويقصد بالكشف الفعلى الآتى :

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

الكشف الظاهرى على قشرة الجلد 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 التراخيص - الجمرك يسمح بتحويل

الرسالة من المنطقة الجمركية (الميناء) إلى أخرى (المنطقة الحرة) تحت الملاحظة الجمركية .

يتم تحصيل الرسوم البيطرية على الرسالة داخل الدائرة الجمركية قبل التأشير .

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 بالمديريات الواقع فى نطاقها المنشأة لوارداتها من قشرة الجلد فور وصولها ليتم

متابعة عمليات التصنيع من قبلها .

عند رغبة مسئول المنشأة فى تصدير الجيلاتين 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 بيطرية أولية عن هذه الرسالة المصدرة بواسطة لجنة من الإدارة

العامة للجلود والمخلفات الحيوانية ، مكاتب الحجر البيطرى ومن إدارة الجلود والمخلفات

الحيوانية الواقع فى نطاقها المنشأة وعلى أن يتم إصدار الشهادة الصحية النهائية بناءً على

تلك الشهادة بمكتب الحجر البيطرى بالمنطقة الحرة .

التاسع عشر - الشهادات الصحية :

نموذج الشهادات الصحية المستخدم فى تصدير الجيلاتين الغذائى إلى الاتحاد الأوروبى

والدول الأخرى ملحق بهذا القرار الوزارى وسوف يتم تعديله وفقاً للتحديثات

فى التشريعات الأوروبية .

القواعد والتعليمات المنفذة لتحرير الشهادات الصحية لصادرات اصيالاتين :

الهيئة العامة للخدمات البيطرية هى المسئولة عن تحرير الشهادات الصحية .

يتم تحرير الشهادة الصحية بواسطة الطبيب البيطرى المختص (التابع للإدارة المركزية للحجر البيطرى والفحوص) ولا يتم تحريرها إلى بعد الرجوع إلى كافة المستندات المؤيدة للمحتوى الرسالة وأن يكون ملم بكافة محتويات الشهادة .

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

ورقة مفردة .

أو

اثنين أو أكثر من الصفحات والتي تكون جزء من نفس الشهادة الصحية .

الشهادات الصحية يجب أن تظهر أرقام محددة لها (مسلسل) وفى حالة تعدد الصفحات لابد 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 على الأوراق الرسمية 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 - الاشتراطات الإضافية لاستيراد قشرة اصلد :

بخصوص تحديث الاشتراطات اللازمة الإضافية لما تحويه الشهادات الصحية لواردات قشرة الجلد من الخارج والمتوقع تصديرها إلى دول الاتحاد الأوروبى والدول الأخرى ، وفقاً للموقف الحالى من أمراض BSE للدولة التى من مصدرها الأصلى قشرة الجلد من الخارج .

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

الحادى والعشرون - قشرة اصلد المأخوذة من حيوانات ذبحت محليا :
يتم الذبح فى مجازر حكومية .

يجب أن يكون الطبيب القائم على عمليات الفحص قبل وبعد الذبح ملماً
بالاشتراطات الخاصة بالذبح الحلال .

يقوم الطبيب المختص (طبيب المجرى المشرف على الذبح) بتحرير شهادة صحية محتواها :
تم فحص الحيوانات (الأبقار ، الجاموس قبل وبعد الذبح) وثبت خلوها لأى أعراض
وبائية أو معدية .

الكمية المنتجة بالعدد ... والجهة المتجه إليها ... ونوع الحيوان المأخوذة منه ...
ورقم السيارة الناقلة ...

يتم تحرير الشهادة من أصل وصورتين يرسل الأصل مع شحنة الجلود ويحتفظ بصورة
بالمجزر لمدة عامين على الأقل .

يتم النقل بسيارات خاصة معدة ومجهزة لذلك .

وصف العملية الإنتاجية للجيلاتين

١- فحص وتقطيع الخامة (قشرة جلد بقرى)

يتم فيها فحص وتقطيع الخامة بحيث ألا يزيد حجم الخامة عند التقطيع
عن ١٠ سم * ١٠ سم .

٢- الجير

الغرض من العملية

هى المرحلة الأولى لتجهيز الخامة (قشرة الجلد البقرى) ويتم فيها غسيل الخامة من
كافة المواد والكيماويات التى قد تبقى من عمليات التجهيز قبل وصول الخامة للمصنع ثم
التخلص من الدهون وتكسير الروابط داخل الأحماض الأمينية المكون الأساسى للخامة
للحصول على الجيلاتين فى أعلى رتبة من حيث الجودة والنقاوة .

الأدوات

أحواض جير : تنقل الخامة إلى الأحواض بعد الغسيل التى تحتوى على محلول
هيدروكسيد الكالسيوم (الجير) التركيز لمحلول الجير = 4% و pH = 12 - 13 .

درجة الحرارة لا تقل عن ٢٣ س التقليل باستمرار والمحلول يغطى كل كمية الخامة .

٣- الغسيل والتحميض

الغرض من العملية

معادلة قلوية الخامة والوصول لحالة التعادل .

الأدوات

أحواض غسيل (رقاصات) : بعد عملية الجير تكون الخامة جاهزة للتحويل إلى جيلاتين والمخطوة الأولى لذلك هى الغسيل والتحميض ويتم فيها غسيل الخامة من الجير حتى ألا يزيد الـ "PH" عن ٨ ثم التحميض للتأكد تماماً من معادلة قلوية الخامة والوصول لحالة التعادل .

٤- الاستخلاص (الطبخ)

الغرض من العملية

المحصل على الجيلاتين من الخامة الجاهزة بعد التحميض عن طريق الاستخلاص باستخدام الماء الساخن درجة الحرارة للسحبة الأولى - 60 c ، للسحبة الثانية 65 c ، للسحبة الثالثة 70 c ، للسحبة الأخيرة 90 c . حتى وصول التركيز = 4-5% .

الآن قد حصلنا على الجيلاتين فى صورة معلول تركيز = 4-5%

الغرض الأساسى العام

المحصل على جيلاتين نقى فى صورة مسحوق جاف

المحصل على جيلاتين نقى ← الترشيح

المحصل على جيلاتين مسحوق جاف ← باقى المخطوات

٥- الترشيح

الغرض من العملية

خلو المنتج من الراتحة أو الشوائب والحصول على جيلاتين نقى

الأدوات

مرشح ضاغط

٦- نزع الأملاح

الغرض من العملية

نزع الأملاح من محلول الجيلاتين

٧- تركيز أولى

الغرض من العملية

الوصول بتركيز الجيلاتين إلى 15%

الأدوات

مبخر تحت ضغط تفريغى

٨- تركيز نهائى والتعقيم

الغرض من العملية

١- الوصول بتركيز الجيلاتين إلى 305

٢- التعقيم

الأدوات

مبخر تحت تفريغى متصل بمعقم درجة حرارة التعقيم لا تقل عن 134 c

٩- التبريد إلى جيل

الغرض من العملية

تحويل محلول الجيلاتين إلى جل

الأدوات

باستخدام مبادل تبريدى

١٠- التجفيف

الغرض من العملية

تجفيف الجيلاتين وتحويله من صورة الجل (٣٠٪) إلى الحالة الجافة (٩٠٪) التجفيف يتم عن طريق إمرار الهواء المعقم منزوع الرطوبة من نازع الرطوبة إلى المجفف الذى يقوم بدوره فى زيادة درجة حرارة الهواء حتى تمام التجفيف .

الأدوات

مجفف متعدد الغرف متصل بنازع الرطوبة .

(أ) نازع الرطوبة : نظام يتم فيه

١- ترشيح الهواء باستخدام الفلاتر لتنقية الهواء من العوائق والشوائب .

٢- تبريد الهواء لسهولة نزع الرطوبة باستخدام شيلر .

٣- نزع الرطوبة مع تعقيم الهواء باستخدام محلول كلوريد اليشوم .

(ب) مجفف متعدد الغرف :

يتم عن طريق إمرار الهواء المعقم منزوع الرطوبة من نازع الرطوبة على الجيلاتين المراد

تجفيفه فى مجموعة من الغرف المتتالية فى زيادة درجات الحرارة حيث درجة حرارة الغرفة

الأولى ٣٠ س والأخيرة ٦٥ س .

١١- الطحن

الغرض من العملية

الحصول على جيلاتين مسحوق .

الأدوات

مطحنة حجم الحبيبات 20, 30, 40 mesh أو حسب احتياجات العميل .

١٢- التعبئة تحت الاختبار

التعبئة لحين تحليل المعمل للمنتج .

١٣- الخلط والتعبئة للعميل .

الخلط والتعبئة على حسب مواصفات العميل .

MINISTRY OF AGRICULTURE AND LAND RECLAMATION
THE MINISTER

Ministerial decree No. 1825 Year 2013

**Regarding regulations and procedures related
to technical and edible gelatin**

Minister of agriculture and land reclamation

After reviewing the agriculture law promulgated by law no. 53 issued in 1966;

And

Law no. 10 issued in 1966 concerning food control and regulating its distribution and its executive ministerial decrees;

And

Law no. 118 issued in 1975 concerning import and export;

And

Presidential decree no. 187 issued in 1984 for the establishment of the general organization for veterinary services;

And

Presidential decree no. 106 issued in 2000 to facilitate the control and inspection procedures on imported and exported commodities;

And

Ministerial decree no. 275 issued in 1991 concerning the executive regulations of import and export law previously mentioned;

Decided

Article 1- manufacturing of edible gelatin is performed according to the attached ministerial decree.

Article 2- the FBO is temporarily suspended in case of any violation of regulations and procedures included in the attached decree, and suspended for a year in case of committing a second violation.

Article 3- General Organization for Veterinary Services, Ministry of Agriculture and Land Reclamation will supervise the implementation of the decree in this respect it has the power to:

(One) present any suggestions to amend procedure included in the attached decree.

(Two) 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 decree is published in AL- Wakaaei AL-Massreya newspaper and is active as of date of its issuance.

Issued in 3/12/2013

Minister
of agriculture and land reclamation
Dr. Ayman Abou Hadid

Abbreviation

GOVS	The General Organization for Veterinary Services.
VQI-C	The Under-Secretariat for Veterinary Quarantine 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 Directorate-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).

Systems and rules for manufacturing Edible gelatin and exported to European Union countries and other countries

First: - Definitions

Gelatin: the final product resulting from hide split of cows or buffalo slaughtered in slaughtered under the veterinary supervision or hide split cows or buffalo imported in accordance according to BSE status of Egypt in OIE (Egypt consider as a Negligible)

Competent authority: General Organization for veterinary Services (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 hide split for the purpose of manufacturing storage and is under the supervision of the CCA departments and the license to practice the activity under regular supervision;

Batch:

Amount of hide split (weight);

Kind of species of hide split (buffalo / cattle);

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 hide split 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 gelatin.

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.

Hide split 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;

E) Control of processing operations:

Quality Control staff shall ensure, by applying regular monitoring of the gelat 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 gelatin are handled as well as equipment and other materials coming into contact with the gelatin;

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, equipment and other materials coming into contact with the gelatin, 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 edible gelatin, are of food grade quality, such as: Wrapping and packaging materials

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

9- 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.

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

11- 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.

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

13- 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 the 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 may be 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 the packages;

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

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 Edible gelatin to EU and other countries including species from which the Edible gelatin are derived. Regular updates of this list will be issued by GOVS.

GOVS is organized as follows:

A) 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 Edible gelatin establishments and its hygiene control;

The issuing of pre-export certificates;

Licensing and renewal of establishments' authorization for export.

A1) 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 Edible gelatin, to ensure species, color, smell, and treatment;

Monitoring the processing operations in the different stages.

B) 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 hide split'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 hide split to verify species, color, smell, and treatment;

Sampling of hide split, sending them to governmental laboratories, to ensure that the hide split 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 edible gelatin 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.

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 time per month depending on region, headed by directorate general for H&AbP and participation of regional VQI and local H&AbP;

D) Chains of Command (see attached organizational chart)

Thirteenth: Tasks and Responsibilities of FBOs

Approved establishments intending to export edible gelatin to the EU and other countries 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.

guarantee 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 gelatin:

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 type of gelatin to the export permit issued by the CCA ,it should apply to the CCA to take the necessary measures for adding this type to the approved list for the export of gelatin to the EU and other countries.

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 gelatin 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 the consignment 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 edible gelatin under veterinary supervision, registering this in facility's books, edible gelatin will be exported or to be use in the domestic market.

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

Primary health certificate issued by a committee from the Directorates-General for Hides and Animal By-Products, the Veterinary Quarantine Offices 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 of hide split & Export procedures for edible gelatin (Transit purposes - establishments inside the Free Zone area)

Obtaining an advance import permit from GOVS, for storage and processing **hide split** with the intent to re-export the edible gelatin.

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 the consignment 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 custom 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.

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

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

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 of hide split, which are intended to be re-exported as edible gelatin to the EU and other countries, are to be updated in accordance to the current BSE situation of the country from which the edible gelatin have been originally sourced.

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

Twenty-first:

Local hide split:

Must be slaughtered in accredited slaughterhouses from GOVS

GOVS is responsible for ante-mortem and postmortem inspections and must be fully aware of HALAL slaughtering.

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);

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;

Description of the production processes of gelatin

1- Inspection and cutting the raw material (bovine hides)

Reception of raw material (bovine hides) and inspection , cutting in sizes 10 cm * 10 cm

2- Lime

The purpose of the operation:

Is the first stage of the processing of raw material (bovine hides) , washing from all materials and chemical that may remain of processing before the arrival of raw material for plant and then get remove of fat and preparation the amino acids linkages which the primary component of the collagen to get gelatin in the top rank of quality and purity

Tools:

Lime pools

Raw material (bovine hides) Transfer after washing to pools containing a solution of calcium hydroxide (lime) concentration of lime solution = 4% And pH =12-13

Temperature not less 23, stirring constantly and solution covers all the amount of raw

3- Washing & acidification

The purpose of the operation:

neutralization of alkaline material.

Tools:

Washing pools

After the raw (bovine hides) lime be ready for transfer to gelatine , washing by water until ph = 8, then acidification by acid to make sure complenty neutralization of alkaline material.

4- Extraction (cooking)

The purpose of the operation: - getting the gelatin solution after acidification by using hot water extraction temperature, first extraction is 60 c° for the second 65 c° for the third 70c° and last extraction at 90c° until concentration of gelatine = 4-5%

Now we have a gelatin solution concentration = 4-5%

The primary purpose : Getting pure gelatin in the form of dry powder

Getting pure gelatin → filtration & ion exchange .

Getting dry powder → remaing steps

5 - Filtration

The purpose of the operation:

product free of odor orimpurities and get pure gelatin.

Tools:

Filter prss

6- Ion exchange

The purpose of the operation:

Removal of salts from gelatin solution

Tools

Cation exchange and Ionic exchange

7- First concentration (evaporator 1):

The purpose of the operation: - concentration of gelatin solution to 15% .

Tools

Evaporator under vacuum

8- Final concentration & sterilization (evaporator 2 & sterilization).

The purpose of the operation:

1- concentration of gelatin solution to 30%.

2- Sterilization.

Tools

Evaporator under vacuum contact with sterilizer

Sterilization temperature 134 c°

9- Chilling & Extrusion

The purpose of the operation:

Convert the gelatin solution to gel state.

Tools:

Cooling exchanger.

10- Drying

The purpose of the operation:

Gelatin drying and converted from gel state (30%) to the dry state (90%).

Tools:

Band dryer contact with dehumidification system.

A Dehumidification system

- 1- Air filtration using filters to purify the air from impurities.
- 2- Air-cooled for easy removal of humidity using chiller (chiller).
- 3- Remove humidity and disinfection of air using lithium chloride.

B) Band dryer.

By pass the air which dehumidifier and disinfected at gelatin belt on tunnel dryer of rooms with increase the temperature where the first room temperature $30c^{\circ}$ and $65 c^{\circ}$ for last

11- Grinding (Milling)

The purpose of the operation: - Getting gelatin powder

Tools:

mill

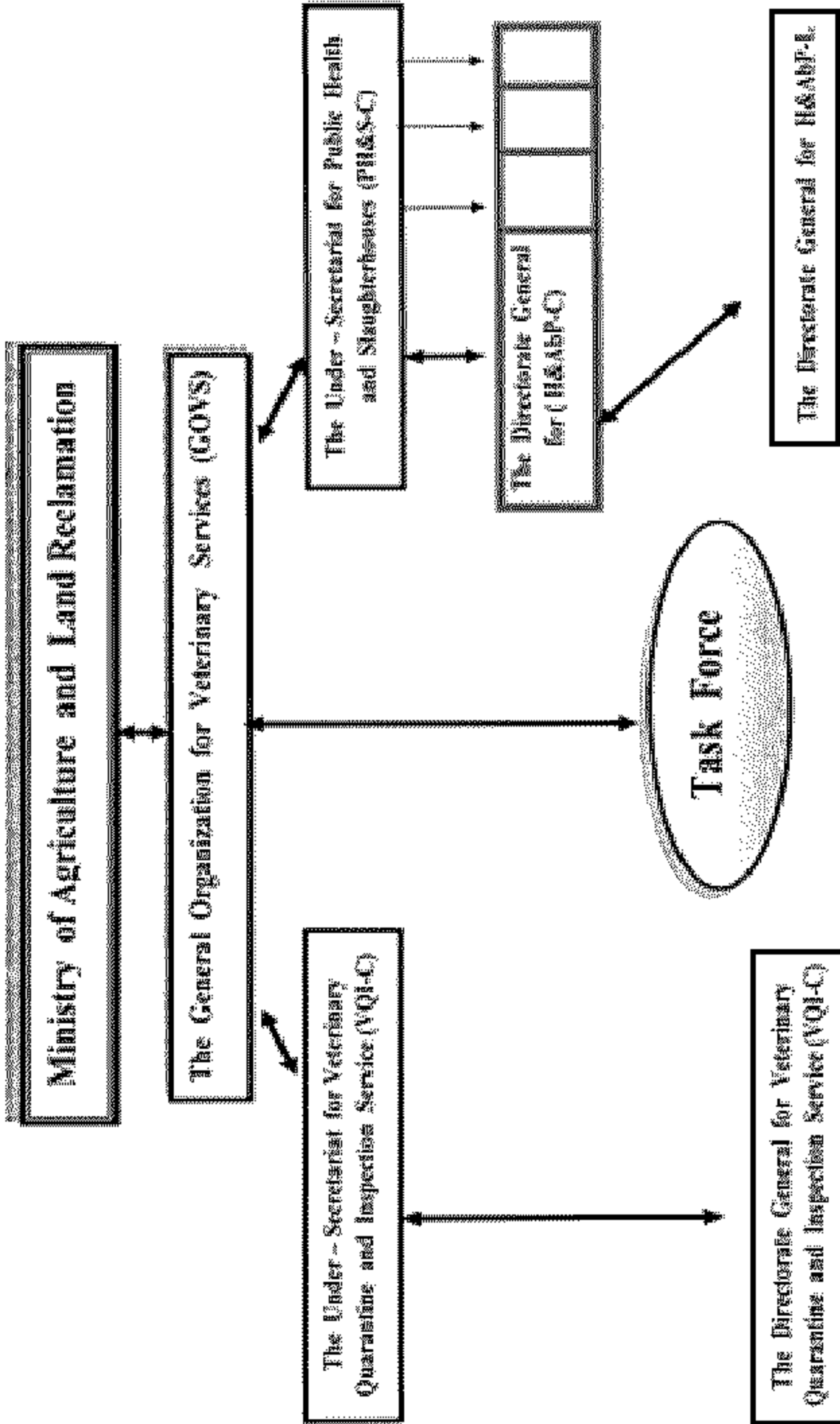
Practile size mesh 20, 30, 40, or client's needs

12- Packing under testing

Packing until our lab give the results of analysis.

13- Blending and packing to customer Blending and packing

according to customer application.



Information flow / Chain of Command