وزارة الزراعة واستصلاح الاراضى

قرار وزارى رقم ١٨٣٥ لسنة ٢٠٠٠

بشأن شروط ومواصفات مجازر الدواجن

نائب رئيس الوزراء

ووزير الزراعة واستصلاح الاراضى

بعد الاطلاع على قانون الزراعة رقم ٥٣ لسنة ١٩٦٦ ؛

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

وعلى القرار الوزارى رقم ٥١٧ لسنة ١٩٨٦ بشأن ذبح الحيوانات ومجازر اللحوم ؛

وعلى القرار الوزارى رقم ١٣٢٠ لسنة ١٩٩٣ بتنظيم تداول الدواجن المذبوحة ؛

وعلى القرار الوزارى رقم ١٣٤٢ لسنة ١٩٩٦ بشأن شروط ومواصفات مجازر الدواجن المعدل بالقرار الوزارى رقم ١٠٥٥ لسنة ١٩٩٩ ؛

وعلى موافقة مجلس إدارة الهيئة العامة للخدمات البيطرية ؛

وعلى ماعرضه المستشار القانونى ؛

قـــــرر :

مادة ١ - يصدر بإنشاء مجازر الدواجن الآلية ونصف الآلية واليدوية ترخيص من وزارة الزراعة وبعد موافقة الهيئة العامة للخدمات البيطرية وأخذ رأى الجهاز الفنى للاتحاد العام لمنتجى الدواجن .

مادة ٢ - يراعى عند إقامة مجازر الدواجن الشروط المرفقة لهذا القرار .

مادة ٣ - ينشر هذا القرار فى الوقائع المصرية ، ويعمل به من تاريخ صدوره ، ويلغى القرار رقم ١٣٤٢ لسنة ١٩٩٦ المشار إليه وكل مايخالفه من أحكام .

صدر فى ٢٠٠٠/١٢/٣٠

دكتور/ يوسف والى

أولا - الاشتراطات الواجب توفرها عند طلب ترخيص مجازر الدواجن (مجازر آلية / نصف آلية / يدوية) :

١ - أن يتقدم طالب الترخيص بطلب إلى الهيئة العامة للخدمات البيطرية يبين به مكان إقامة المجزر ونوعه (آلى - نصف آلى - يدوى) .

٢ - أن يرفق بطلب الترخيص المستندات الآتية :

(أ) ترخيص من الحى المزمع إنشاء المجزر به بالموافقة على استغلال المكان كمجزر دواجن ونوع النشاط المسموح به - آلى - نصف آلى - يدوى ومهمته ذبح وتجهيز وتعبئة وتغليف وطبقًا لأحكام القانون رقم ٤٥٣ لسنة ١٩٥٤ بشأن المحال التجارية والصناعية وغيرها من الأعمال المقلقة للراحة والمضرة بالصحة المعدل بالقانون رقم ٣٥٩ لسنة ١٩٥٦ (مرفق صورة نموذج) ، على أن يرد بالترخيص نص (مجزر دواجن) .

(ب) موافقة مديرية الشئون الصحية التابع لها الموقع على إنشاء المجزر .

(ج) موافقة جهاز شئون البيئة طبقًا لقانون البيئة رقم ٤ لسنة ١٩٩٤

٣ - أن تتم معاينة المجزر بواسطة الهيئة العامة للخدمات البيطرية للتحقق من توفر الشروط والمواصفات حسب نوع النشاط المطلوب الترخيص به .

٤ - تباشر مجازر الدواجن نشاطها تحت إشراف مديريات الطب البيطرى بالمحافظات ، وعلى مدير الطب البيطرى بالمحافظة أو من يكلفه من الأطباء البيطريين التفتيش على هذه المجازر خلال مراحل ماقبل الذبح وأثناء الذبح والتجهيز والتعبئة والتغليف والحفظ .

٥ - على الأجهزة المختصة بالهيئة العامة للخدمات البيطرية المرور على مجازر الدواجن للتفتيش عليها ومتابعة أعمالها والتحقق من التزامها بالقوانين والقرارات والشروط الصحية .

ثانيا - الشروط العامة لمجازر الدواجن (مجازر آلية / نصف آلية / يدوية) :

١ - ضرورة إقام عملية الذبح طبقًا للشريعة الإسلامية .

٢ - أن يكون المجزر خارج نطاق التجمعات السكانية وطبقًا لقرار وزير الإسكان رقم ٨٧ لسنة ١٩٧٨

٣ - يجب أن يكون المجزر متصلاً بشبكة الطرق العامة .

٤ - وجود مدخل مناسب لدخول السيارات المحملة بالطيور الحية وخروج المنتج النهائى والمخلفات .

٥ - توفر مصادر كافية للمياه (عادية وساخنة) صالحة للاستهلاك الآدمى للاستخدام فى جميع مراحل التجهيز حتى المنتج النهائى .

٦ - توفر مصدر ثابت ومناسب للقوى الكهربائية للإضاءة الجيدة بحيث يسمح الضوء بتمييز الألوان والتغييرات المختلفة .

٧ - توفر مولد كهربائى لاستخدامه عند اللزوم .

٨ - توفر مصادر وأدوات كافية للتهوية (مراوح شفاطات/ وتهوية طبيعية) .

٩ - توفر عدد من دورات المياه مناسب لعدد العاملين وغرف لخلع الملابس ومكاتب إدارية ومخازن بحيث تكون خارج الأقسام الإنتاجية .

١٠ - يتم تنظيف المجزر ومعداته وإجراء التطهيرات يوميًا فور الانتهاء من العمل حسب الأصول الفنية ، ويراعى استعمال المطهرات المصرح باستعمالها فى مصانع المواد الغذائية .

١١ - تواجد الأجهزة المختلفة للتبريد والتجميد والحفظ مع تجهيزها بحوامل ، مع مراعاة وضع المنتج النهائى فى كراتين .

١٢ - توفير زى موحد مناسب للعاملين (غطاء للرأس - مريلة جلد - أحذية مطاطية - قفازات) .

١٣ - استخراج شهادات صحية لجميع العاملين بالمجزر طبقًا لتعليمات السلطات الصحية المختصة .

١٤ - توفر وحدة إسعافات أولية مناسبة .

١٥ - ضرورة إنشاء سجلات يومية يدون بها بيانات دقيقة عن مصدر الطيور الواردة للمجزر وحالتها الصحية والجهات المصدر لها المنتج والاحتفاظ بهذه السجلات للرجوع إليها عند اللزوم .

١٦ - يتم نقل المنتج النهائى خارج المجزر فى سيارات ثلاجة .

١٧ - توفر شروط وسائل السلامة والصحة المهنية المناسبة .

١٨ - الشروط الواجب توافرها فى مبنى المجزر ومكوناته :

(أ) الأرضيات :

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

٢ - أن تكون مجارى الصرف على جانبى العنبر ذات ميول وفتحات مناسبة ومغطاة .

(ب) الحوائط :

أن تكون الحوائط مغطاة بالقيشانى الأبيض من الأرض حتى السقف ، مع مراعاة أن تغطى النقاط الميتة مثل اتصال الحوائط بالأرضيات بدورانات قيشانى يسهل نظافتها .

(ج) الأسقف :

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

(د) الأبواب :

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

(هـ) معدات التشغيل :

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

(و) النوافذ :

أن تكون النوافذ مانعة لدخول الحشرات والأتربة والغبار - تفتح بميل لأعلى .

١٩ - الفصل التام بين أقسام المجزر (الاستلام - الذبح - التجهيز والتعبئة والتغليف) بعضها البعض والعاملين فيها ضمانًا لتجنب تلوث المنتج النهائى .

٢٠ - عدم الإخلال بالقوانين والقرارات الوزارية المنظمة لإنشاء مجازر الدواجن .

ثالثا - الشروط الخاصة بمجازر الدواجن الآلية والنصف آلية :

أن يتوفر به :

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

(٢) نظام جيد ومناسب للتخلص من مخلفات الذبيح (وحدة تصنيع المخلفات) أو تتوفر وسائل النقل الصحية المناسبة لها خارج المشروع .

(٣) معمل مجهز لعمل الفحوص المعملية اللازمة وضبط الجودة .

(٤) عدد من المخازن المنفصلة لمستلزمات الإنتاج المختلفة .

(٥) قسم خاص لصيانة وتشغيل المجزر .

(٦) أقسام المجزر :

١ - قسم استقبال الدواجن الحية :

أن يتوفر له منطقة بمساحة كافية تسمح باستيفاء إجراءات الفحص البيطرى الظاهرى على الدواجن قبل الذبح .

٢ - قسم الذبح :

توفر الوسائل المناسبة لتجميع ونقل الدماء ومخلفات الذبح .

٣ - قسم السمط والتريبش :

توفر وحدة سمط مطابقة للمواصفات الفنية لإتمام عملية السمط بطريقة سليمة وتوفر مصدر متجدد من المياه الساخنة بدرجات الحرارة اللازمة لعملية السمط بما يضمن إتمام العملية ونزع الريش بصورة كاملة .

٤ - قسم التجهيز :

(أ) توفر الأجهزة والأدوات المناسبة لعملية تجهيز الدواجن .

(ب) توفر الوسائل المناسبة لتجميع مخلفات التجهيز .

(ج) توفر الوسائل المناسبة لنظافة وغسيل الكبد والقوانص .

(د) توفر الوسائل المناسبة لنقل المنتج إلى قسم الوزن والتعبئة .

(هـ) توفر وحدة الغسيل المناسبة (أحواض غسيل) حسب الشروط والمواصفات الفنية المزودة بمصدر كاف ومناسب من المياه الصالحة ومزود بتيار مستمر ومتجدد وحسب طاقة الإنتاج .

(و) توفر مكان لإقام إجراءات الكشف الطبى البيطرى على ذبائح الدواجن .

٥ - قسم التبريد المبدئى :

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

٦ - قسم التعبئة والوزن :

(أ) توفر وحدة للتدريج ووزن الدواجن .

(ب) توفر أدوات ومستلزمات تعبئة وتغليف الدواجن .

(ج) توفر وسائل تداول ونقل الدواجن إلى أنفاق التجميد والحفظ .

٧ - قسم التجميد :

(أ) توفر أنفاق تجميد - ٤٠ درجة مئوى (تحت الصفر) تشغيل تتناسب مع طاقة إنتاج المجزر .

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

(ج) توفر الوسائل المناسبة لتداول ونقل الدواجن داخل الثلاجات والأنفاق .

(د) فى حالة إجراء عمليات تجزئة وتشفية للدواجن يشترط وجود ثلاجة (درجة حرارة من صفر إلى ٤ درجة مئوية) لحفظ المنتج قبل إجراء عملية التجزئة والتشفية .

٨ - قسم تصنيع المخلفات :

(أ) أن يكون منفصلاً عن أقسام الإنتاج بالمجزر ، وينقسم إلى :

قسم استقبال وتجميع مخلفات عمليات الذبح والتجهيز .

قسم التصنيع (توفر أجهزة التصنيع حسب المواصفات الفنية) .

قسم التعبئة والتخزين .

(ب) الفصل التام بين هذه الأقسام وبعضها البعض وكذا العاملين فيها .

(ج) توفر نظام محكم لنقل المخلفات للسيطرة على التلوث بأقسام المجزر والمنطقة المحيطة .

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

رابعا- الشروط الخاصة بمجازر الدواجن اليدوية :

(١) يجب ألا تقل مساحة المجزر اليدوى عن ٢٠٠ متر مربع بدون المرافق .

(٢) توفر شبكة صرف صحى مناسبة .

(٣) إتمام عملية الذبح والإدماء والفحص بطريقة التعليق العلوى .

(٤) توفر نظام جيد ومناسب للتخلص من مخلفات الذبيح .

(٥) أقسام المجزر :

١ - قسم الاستقبال :

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

٢ - قسم الذبح والسمط والتريش :

(أ) أن يتوفر به مصدر متجدد وكاف للمياه الصالحة للاستهلاك الآدمى .

(ب) توفر نظام التعليق العلوى على قضبان حديدية بها علاقات تتحرك يدوياً بحيث يتم ذبح الطائر وهو معلق ولايتم الذبح على الأرض أو بأى طريقة أخرى .

(ج) توفر حوض للسمط من مادة لاتصدأ مزود بمصدر متجدد من المياه الساخنة يضمن إتمام عملية السمط بطريقة سليمة وصحية ويوفر للطائر حجم المياه اللازمة ويضمن عملية الإزاحة للمياه بالمعدلات المناسبة والتى تضمن التخفيف والتقليب المستمر لمستويات تلوث مياه السمط وطبقًا للأصول الفنية .

(د) توفر رياشة أو أكثر من مادة غير قابلة للصدأ .

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

٣ - قسم التجهيز :

(أ) أن يكون مزوداً بمناضد سطحها العلوى مغطى بمادة مقاومة للصدأ .

(ب) أن يتم فيه إزالة الأحشاء الداخلية (الأمعاء - الرئتين .....) وفصل الكبدة والقوانص والقلوب وغسلها .

(ج) أن يتوفر به أوعية لتجميع المخلفات لسهولة التخلص منها طبقًا للشروط الفنية .

٤ - قسم الغسيل والتبريد المبدئى :

(أ) أن يتوفر به أحواض ملساء يسهل تنظيفها وتطهيرها .

(ب) توفر مصدر مياه مبردة متجددة مناسبة لطاقة المجزر ، على ألا تزيد عن درجة حرارة ٤ درجة مئوى (من ١ إلى ٤ درجة مئوى) وبما يضمن الوصول بدرجة حرارة الأنسجة الداخلية إلى درجة ٨ درجة مئوى بعد عملية التبريد المبدئى ، ويمكن بعد التبريد إجراء عمليات تقطيع وتشفية الدواجن أوراك - فليه .. حسب الأصول الفنية ، على أن تكون الأدوات المستعملة مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ ويسهل تنظيفها وتطهيرها .

٥ - قسم التعبئة والوزن والتغليف :

(أ) أن يتوفر به مناضد سطحها العلوى مغطى بمادة لاتصدأ .

(ب) أن يتوفر به موازين مناسبة لإجراء عمليات الوزن والتصنيف .

(ج) أن يتم التغليف بمواد مناسبة وحسب المواصفات القياسية .

٦ - قسم التجميد :

يجب أن يتوفر به نفق تجميد على درجة حرارة -٤٠ درجة مئوى طبقًا للمواصفات القياسية .

٧ - قسم الحفظ :

يجب أن يتوفر فيه ثلاجات حفظ على درجة حرارة -١٨ درجة مئوية .

٨ - قسم التخلص من المخلفات :

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

خامسا - إجراءات بخصوص تدارك الوضع الحالى وتطويره :

١ - تعطى المجازر اليدوية المقامة حاليًا والصادر لها قرارات وزارية بالتشغيل مهلة لمدة سنتين اعتباراً من تاريخ صدور هذا القرار لتوفيق أوضاعها وفقًا لماجاء بهذا القرار .

٢ - المحلات الصادر لها تراخيص من المحليات ببيع الدجاج الحى لايسمح لها ببيع أو تداول الدجاج المذبوح مطلقًا للحفاظ على البيئة والصحة العامة للمواطنين .

٣ - لايسمح إطلاقًا بذبح النعام بمجازر الدواجن ويجب أن تذبح بمجازر خاصة بالنعام طبقًا لمواصفات خاصة حرصًا على الصحة العامة .