

٣ - الطاعون البقري Rinderpest, Peste Bovine

٤ - طاعون المجترات الصغيرة Peste des Petits Ruminants

٥ - ذات الرئة والجنب المعدي في الابقار Contagious Bovine Pleuropneumonia, Péripleuropneumonie Contagieuse des Bovidés

٦ - التهاب الجلد العقدي المعدي في الابقار Lympy skin Disease, Dermatose Nodulaire Contagieuse

٧ - حمى وادي الرفت في الاغنام والابقار Rift Valley Fever, Fièvre de la Vallée Rift

٨ - اللسان الازرق في الاغنام Bluetongue, Fièvre Catarrhale du mouton

٩ - جدري الاغنام والماعز Sheep and Goat Pox, Clavelée et Variole de la Chèvre

ثانياً - يعود لمديرية الثروة الحيوانية في لبنان تقييم وضع الحالة الوبائية في بلد المصدر وتقرير السماح بالاستيراد من بعض مناطق او منعه استناداً الى النشرات المنظمات الصحية الدولية ومكتب الاوبئة الدولي خاصة.

ثالثاً - شروط المسالخ في بلد المنشأ:

١ - لا يسمح باستيراد اللحوم المجمدة من الهند الا من مسالخ ومصانع لحوم مرخص لها ومسجلة في وزارة الزراعة.

٢ - يجب ان تكون هذه المسالخ خاضعة للرقابة البيطرية قبل الذبح وبعده ومرخصا لها من جهة رسمية او من هيئة مفوضة رسمياً بالتصريح في بلد المنشأ.

٣ - يمكن لوزارة الزراعة - مديرية الثروة الحيوانية في لبنان طلب الكشف على هذه المسالخ في بلد المنشأ قبل التصريح لها بالتصدير الى لبنان.

٤ - يعود لوزارة الزراعة (مديرية الثروة الحيوانية)، اصدار بيان سنوي بأسماء مسالخ ومصانع اللحوم المسموح لها تصدير اللحوم الى لبنان واعادة النظر وتعديل هذا البيان وقبول او رفض المسالخ او المصانع وفقاً لنوعية اللحوم المصدرة الى لبنان كلما دعت الحاجة.

قرار رقم ١/٤٤

يتعلق بالشروط الواجب توافرها لاستيراد اللحوم المجمدة من الهند

ان وزير الزراعة،

بناء على المرسوم رقم ٩٥٠١ تاريخ ١٩٩٦/١١/٧ (تشكيل الحكومة)،

بناء على المرسوم الاشتراعي رقم ٩٧ تاريخ ١٩٨٣/٩/١٦ (دمج مؤسسات عامة بوزارة الزراعة، واعادة تنظيم الوزارة)،

بناء على المرسوم رقم ٥٢٤٦ تاريخ ١٩٩٤/٦/٢٠ (تنظيم وزارة الزراعة وتحديد ملاكها)،

بناء على ضرورة الحفاظ على السلامة العامة،

بناء على اقتراح مدير عام وزارة الزراعة،

يقرر ما يأتي:

المادة الاولى - تخضع اللحوم المجمدة المستوردة من الهند للشروط التالية:

اولاً - شروط لبلد المنشأ:

ان تكون اللحوم ناتجة عن حيوانات تم تربيتها وذبحها وتقطيعها في مناطق في بلد المنشأ تعتبر خالية من الاوبئة المدرجة في اللاحة (أ) للفصيلة الحيوانية مصدر اللحوم منذ ستة اشهر على الاقل من ظهور اخر اصابة وفقاً للنشرات الدورية لمكتب الاوبئة الدولي O.I.E. والمصنفة كالتالي:

١ - الحمى القلاعية في المجترات (ابقار، اغنام، ماعز) F.M.D., Fièvre Aphteuse

٢ - التهاب الفم الفقاعي في الابقار Vesicular Stomatitis, Stomatite Vésiculeuse

رابعاً - شروط مصانع التقطيع والتوضيب:

١ - يجب ان تكون مصانع التقطيع والتوضيب مجاورة وتابعة لمسالخ الذبح وخاضعة للرقابة البيطرية ومرخصا لها من جهة رسمية او من هيئة مفوضة رسميا بالترخيص في بلد المنشأ بموجب وثيقة رسمية مصدقة حسب الاصول من البعثة اللبنانية.

٢ - يجب ان تكون هذه المصانع مسجلة في وزارة الزراعة في لبنان بموجب وثيقة ترخيص مصدقة من البعثة اللبنانية في بلد المنشأ ووزارة الخارجية في لبنان.

خامساً - شروط اللحوم المقطعة والمنزوعة العظام:

- يجب ان تكون اللحوم منزوعة العظام والغدد للمقاوية والاعصاب السطحية الظاهرة

ومقطعة وفقا لمواصفات التقطيع الدولية وبإشراف مؤسسة لمراقبة النوعية معترف بها رسميا في بلد المنشأ.

سادساً - المواصفات الصحية والجراثومية للحوم:

١ - يجب ان تكون اللحوم المجمدة المستوردة ناتجة عن حيوانات تم الكشف عليها قبل الذبح وبعده وتبين انها سليمة وخالية من اية امراض وخاصة السل والاجهاض المعدي وسرطان الدم في الابقار وصالحة للاستهلاك البشري.

٢ - يجب ان تتوفر في اللحوم المستوردة مواصفات جراثومية مثبتة بشهادة تحليل مخبري مرفقة من بلد المنشأ على ان لا تتعدى الجراثيم معدلات الجدول التالي:

نوع الجراثومة	درجة حرارة الحاضنة Incubator	العدد الأقصى للجراثيم المسموح به للحوم المجمدة
عامة ب All micro-organisms	٣٠ - ٣٧°م	5x10 ⁴ /g
كوليفورم برازية (Fecal Coliforms)	٣٧°م	10/g
سالمونيلا (Salmonella)	٣٧°م	absence
عنقودية مذهبية (Staph. Aureus.)	٣٧°م	10/g
جراثيم لا هوائية Clostridium	٣٧°م	2/g
Fungus & Molds	٣٧،٣٠،٢٢°م	Zero

سابعاً - مواصفات التوضيب ومستوعبات نقل اللحوم:

أ - مواصفات توضيب اللحوم المجمدة:

١ - يجب ان تنقل اللحوم المجمدة ضمن مستوعبات تجليد تتراوح حرارتها بين ١٨ - ٤٠ درجة مئوية تحت الصفر.

٢ - يجب توضيب اللحوم المقطعة والمجمدة ضمن اكياس نايلون سميكة وشفافة ومفرغة من الهواء مصنوعة من مادة البولي اثيلين Polyethylene او من مواد اخرى للتوضيب مسموح بها ومشابهة لها.

٣ - يجب ان توضع اكياس قطع اللحم ضمن صناديق او كراتين مبطنه من الداخل بورق النايلون لمنع نش السوائل من قطع اللحوم واليهما.

٤ - لا يسمح باستيراد اللحوم المجمدة بشكل قطع دوكمه دون توضيب ضمن صناديق او كراتين كبيرة.

٥ - يجب الا يزيد وزن العبوة الواحدة المحتوية على قطعة او اكثر من اللحم عن سبعة كيلو غرامات.

٦ - يجب وضع صناديق اللحوم او كراتينها ضمن المستوعب المجمد مرتبة بحيث

٢ - يجب ان يتم الاستيراد مباشرة من بلد المنشأ الى لبنان ولا يسمح بتفريغ أي قسم من البضاعة في مرفأ الترانزيت في حال التوقف الاضطراري.

تاسعا - الوثائق المطلوب ارفاقها باللحوم المستوردة:

يجب ارفاق اللحوم المستوردة بالوثائق التالية:

١ - شهادة صحية من السلطات البيطرية في بلد المنشأ تثبت ان البضاعة سليمة وخالية من الامراض وصالحة للاستهلاك البشري وفقا لنموذج الشهادة الصحية البيطرية اللبنانية الخاص باستيراد اللحوم.

٢ - يجب الا يكون قد مر على تاريخ الذبح عند وصولها الى لبنان اكثر من تسعين يوما.

٣ - شهادة تحليل مخبرية صادرة عن احد المختبرات المعتمدة في بلد المنشأ تثبت خلو البضاعة من الجرثيم والمواد الضارة وصلاحتها للاستهلاك البشري.

٤ - شهادة حسن الجودة مصدقة حسب الاصول تعطىها مؤسسة لمراقبة النوعية في بلدة المنشأ تثبت ان البضاعة هي باب اول (Grade A).

٥ - شهادة منشأ مصدقة حسب الاصول.

٦ - افادة صادرة عن السلطات الرسمية في بلد المنشأ تتعهد بموجبها تحمّل كامل المسؤولية في حال ثبوت وجود اية امراض في اللحوم عند فحصها المخبري في لبنان مما يخول الحكومة اللبنانية اتلاف البضاعة او اعادتها الى بلد المصدر.

٧ - افادة يتعهد بموجبها المستورد تحمّل كامل المسؤولية كاملة في حال ثبوت فساد البضاعة مما يخول الحكومة اللبنانية اتلافها على نفقة المستورد ومسؤوليته.

عاشرا - شروط النقل والبيع ضمن لبنان:

١ - عند السماح بالدخال البضاعة الى الاراضي اللبنانية يجب نقلها من المرفأ الى مستودعات اللحوم المجلدة ضمن مستودعات مخصصة لهذه الغاية.

ترك بينها الفراغات المناسبة لحسن التهوية والتبريد على ان يترك ثلث المستوعب فارغا لهذا الغرض.

٧ - يجب ان يكون المستوعب المجلد مجهزا بميزان حرارة ظاهر من الخارج لتسجيل درجات الحرارة باستمرار طوال ايام الرحلة بحيث لا تزيد او تنقص الحرارة المسجلة عن درجتين مؤيتين فقط.

مواصفات سمات التعرف:

١ - يجب ان يحمل كل كيس لحم موزب سمة تعريف مملقة على اللحم في الداخل او مطبوعة على الكيس من الخارج يذكر عليها بوضوح وبحرف عربي لا يقل ارتفاعه عن ٥ ملم المعلومات التالية:

- عبارة لحوم مجلدة ونوع الفصيلة الحيوانية مصدر اللحوم (بقر، غنم).

- بلد المنشأ واسم المسلخ ورقمه او اسم مصنع التقطيع والتوزيع ورقمه في بلد المنشأ.

- تاريخ الذبح وتاريخ انتهاء الصلاحية.

- درجة الحرارة التي حفظت فيها اللحوم.

- الماركة التجارية للشركة المصدرة للحوم. - نوع القطع وفقا لاحد التصنيفات الدولية وانها باب اول (Grade A) من حيث الجودة.

- عبارة ذبح حلال (Halal).

٢ - يجب ان تحمل العبوة الخارجية سمة تعريف مشابهة لسمات تعريف القطع الموضبة بداخلها.

٣ - يجب استخدام اللغة الانكليزية او الفرنسية في كتابة سمات التعريف ولا مانع من استخدام اللغة العربية عند الضرورة زيادة في الايضاح على ان تعتمد اللغة الاجنبية المستخدمة كمرجع لتحديد المواصفات عند وجود اية فروقات او التباس في المعلومات بين اللغة الاجنبية والعربية اذا كانت البضاعة واردة من بلد غير عربي. اما اذا كانت البضاعة واردة من دولة عربية فتعتمد اللغة العربية كمرجع.

ثامنا - الشروط الخاصة بعملية الشحن والاستيراد:

١ - لا يسمح باستيراد اللحوم المجلدة بطريق البحر الا ضمن مستودعات مجهزة لها الشأن.

٢ - يجب حفظ اللحوم المستوردة في برادات التخزين والتجليد ضمن عبواتها الاصلية.

٣ - تباع اللحوم بالجملة والمفرق الى المستهلك ضمن عبواتها الاصلية دون نزعها او استبدالها بعبوات محلية اخرى.

المادة ٢ - ينشر هذا القرار ويبلغ من يلزم، ويعمل به من تاريخ صدوره.

بيروت في ١٩٩٨/٣/٦
وزير الزراعة
شوقي فاخوري