

قرار رقم ١/٤٦

يتعلق بالشروط الواجب توافرها لاستيراد
اللحوم المبردة والمجلاة من البلدان الخالية
من اوبئة اللامحة (أ)

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 المبردة
والمجلاة المستوردة من البلدان الخالية من
الابئة المدرجة في اللائحة (أ) الصادرة عن
المكتب الدولي للابئة وخاصة البلدان
الاوربية منها الشروط التالية:

اولا - شروط بلد المنشأ:

أ - ان تكون اللحوم ناتجة عن حيوانات تم
تربيتها وذبحها وتقطيعها في بلد خال من
الابئة المبينة في اللائحة (أ) للفصيلة الحيوانية
مصدر اللحوم منذ ست سنوات على الأقل من
ظهور اخر اصابة وفقا لنشرات مكتب الابئة
الدولي O.I.E والمصنفة كالتالي:

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

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

٣ - الطاعون البقري Rinderpest, Peste
Bovine

٤ - طاعون المجترات الصغيرة
Peste des Petits Ruminants

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

٦ - التهاب الجلد العقدي المعدي في الأبقار
Lymphy skin Disease, Dermatoze 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

ب - ان يكون بلد المنشأ مصنفا «بلد خال
من مرض جنون البقر او جنون الغنم
(Scrapie)» منذ ست سنوات على الأقل ولم
تظهر فيه سوى حالات نادرة لهذين المرضين
وان تتوفر فيه الشروط الاضافية التالية:

١ - ان يكون في بلد المنشأ جهاز رصد
للاوبئة وفقا لتوصيات مكتب الابئة الدولي.

٢ - ان يكون بلد المنشأ مطبقا لسياسة
الاتلاف لكل قطيع تظهر فيه اصابة واحدة
لجنون البقر.

٣ - ان يكون ممنوع فيه اضافة مسحوق
اللحم والعظم لعلف المجترات منذ عام ١٩٩١.

ج - ان يكون استخدام هرمونات النمو
ممنوع في بلد المنشأ للفصيلة الحيوانية مصدر
اللحوم.

د - ان تكون نسبة الاشعاعات الضارة في
حليب ولحوم الأبقار في المنطقة الواردة منها
اللحوم المستوردة لا تتعدى ال ٣٧٠ بيكريل.

ثانيا - يعود لمديرية الثروة الحيوانية في
لبنان امر تقييم وضع الحالة الوبائية في بلد
المصدر وتقرير السماح بالاستيراد او منعه
وفقا لنشرات المنظمات الصحية الدولية ومكتب
الابئة الدولي.

ثالثا - شروط المسالخ:

يجب ان تكون اللحوم ناتجة عن عجول او
اغنام ذبحت في مسالخ خاضعة للرقابة
البيطرية الرسمية قبل الذبح وبعد ومرخص
لها رسميا في بلد المنشأ.

رابعا - شروط مصانع التقطيع والتوضيب:

يجب ان تكون اللحوم قد تم تقطيعها
وتوضيبها بعد الذبح في مصنع تابع للمسلخ

او اغنام لا يزيد عمرها عن ثلاثين شهرا
ومرفقة بشهادة نوعية.

٥ - تحدد مواصفات الصنف الممتاز
(Grade A) كالتالي:

- ان تظهر استدارة واضحة لفض الذبيحة
وكتفها.

- ان يكون ظهر الذبيحة عريضا وسميكا
من الفخذ حتى الكتف.

٦ - يجب عدم استعمال اية مواد حافظة او
ملونة اثناء تقطيع اللحوم.

ب - اللحوم المقطعة والمنزوعة العظام:

١ - يجب ان تكون قطع اللحوم منزوعة
العظام والغدد اللمفاوية والأعصاب السطحية
الظاهرة.

٢ - يجب عدم استعمال اية مواد حافظة او
ملونة اثناء تقطيع اللحوم.

سادسا - يجب ان تكون اللحوم ذات
مواصفات جرثومية مثبتة بشهادة تحليل
مخبري مرفقة من بلد المنشأ وفقا للجدول
التالي:

وخاضع للرقابة البيطرية ومرخص له رسميا
في بلد المنشأ.

خامسا - شروط الذبائح:

أ - اللحوم المقطعة الى شقق:

١ - تعرف الذبائح المقطعة بعظمها
كالتالي:

- ذبائح الغنم: كاملة او مقطعة الى انصاف
او ارباع او افخاذ او صدور او اكتاف.

- ذبائح الابقار: مقطعة الى انصاف او
ارباع او افخاذ او صدور او اكتاف.

٢ - يجب ان تكون اللحوم مقطعة وفقا
لمواصفات التقطيع المعتمدة دوليا او معتمدة
في بلدان الاتحاد الأوروبي وبإشراف مؤسسة
لمراقبة النوعية معترف بها رسميا في بلد
المنشأ.

٣ - يجب ان تكون الذبائح الكاملة او شقق
الذبائح او ارباعها او اللحوم المقطعة ناتجة
عن حيوانات تم الكشف عليها قبل الذبح وبعده
وتبين انها سليمة وخالية من اية أمراض
وصالحة للاستهلاك البشري.

٤ - يجب ان تكون اللحوم من الصنف
الممتاز (Grade A) ومحضرة من عجول ذكور

نوع الجرثومة	درجة حرارة الحاضنة Incubator t°	الحد الأقصى المسموح به لقطع اللحوم الموضبة	الحد الأقصى المسموح به للذبائح بعظمها
جراثيم منوعة All micro-organisms	٣٠م°	5x10 ⁴ /g	5x10 ² /g
كوليفورم برازية (Fecal Coliforms)	٣٧م°	10/g	10/g
سالمونيلا Salmonella	٣٧م°	absence	absence
عنقودية مذهبية (Staph. Aureus.)	٣٧م°	10/g	10/g
جراثيم لا هوائية Clostridium	٣٧م°	2/g	2/g
Fungus & Molds	٣٧،٣٠،٢٢م°	Zero	Zero

بإستينادها يشكل ذبائح كاملة او شققتها او ارباعها بأكملها.

٢ - يجب ان توضع قطع اللحوم المجمدة كما ورد في البنود ٤ و ٥ و ٦ من الفقرة (أ) المتعلقة بتوضيب قطع اللحوم المبردة.

٣ - يجب ان تحفظ اللحوم في المستوعبات اثناء الشحن بدرجة حرارة من ١٨ حتى ٤٠ درجة مئوية تحت الصفر.

٤ - يجب وضع صناديق اللحوم المجمدة او كراتينها كما ورد في البند ٧ من الفقرة (أ) المتعلقة بتوضيب قطع اللحوم المبردة.

٥ - يجب ان يحمل مستوعب اللحوم المجلدة مميزات ان حرارة كما ورد في البند ٨ من الفقرة (أ) المتعلقة باللحوم المبردة.

ج - مواصفات سمات التعريف:

١ - يجب ان تحمل الذبائح الكاملة او شققتها او ارباعها ختم المسلخ ورقمه في بلد المنشأ.

٢ - يجب ان يحمل كل كيس لحم موضب سمة تعريف ماصقة على اللحم من الداخل ضمن كيس النايلون او مطبوعة على الكيس من الخارج ويذكر فيها بوضوح ويحرف عربي لا يقل ارتفاعه عن ٥ ملم المعلومات التالية:

- عبارة لحوم مبردة او مجمدة ونوع الفصيلة الحيوانية مصدر اللحوم (نعم، غنم).

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

- تاريخ الذبح وتاريخ انتهاء الصلاحية.

- درجة الحرارة التي تحفظ فيها اللحوم.

- الماركة التجارية للشركة المصدرة للحوم.

- نوع القطع وفقا لاحدى التصنيفات الدولية وانها باب اول (Grade A) من حيث الجودة.

- عبارة ذبح حلال (Halal).

٣ - يجب ان تحمل العبوة الخارجية سمة تعريف مشابهة لما ورد في البند السابق.

٤ - يجب استخدام اللغة الانكليزية او الفرنسية في كتابة سمات التعريف على عبوات اللحوم ولا مانع من استخدام اللغة العربية عند

سابقا - مواصفات التوضيب ومستوعبات نقل اللحوم:

أ - مواصفات توضيب اللحوم المبردة:

١ - يجب ان تنقل اللحوم الطازجة ضمن مستوعبات مبردة لا تتعدى حرارتها ٢ أو ٣ درجة مئوية فوق الصفر.

٢ - يجب ان تحفظ الذبائح الكاملة او شققتها او ارباعها بأكملها مغلقة بشاش ابيض مقم اثناء عملية النقل بالمستوعبات.

٣ - يجب ان تعلق الذبائح الكاملة او شققتها او ارباعها ضمن المستوعب المبرد بواسطة ششاكل على ان تتترك الفراغات اللازمة بينها لحسن التهوية والتبريد.

٤ - يجب توضيب اللحوم الطازجة المقطعة والمنزوعة العظام والغدد اللمفاوية والاعصاب الظاهرة، ضمن اكياس نايلون سمكية شفافة مفرغة من الهواء مصنوعة من مادة البولي ايثيلين Polyethylene او من مواد توضيب مسموح بها ومشابهة لها.

٥ - يجب توضيب اكياس قطع اللحم ضمن صناديق او كراتين كبيرة مبطنة من الداخل بورق النايلون لمنع نش السوائل من قطع اللحوم واليها.

٦ - يجب الا يزيد وزن العبوة الواحدة المحتوية على قطع واحدة او اكثر من اللحوم عن سبعة كيلو غرامات.

٧ - يجب وضع صناديق اللحوم او كراتينها ضمن المستوعب المبرد بحيث تترك بينها الفراغات المناسبة لحسن التهوية والتبريد ويبقى ثلث المستوعب فارغا لهذا الغرض.

٨ - يجب ان يكون المستوعب المبرد مجهزا بمميزات حرارة ظاهره من الخارج لتسجيل درجات الحرارة باستمرار طوال ايام الرحلة بحيث لا تزيد او تنقص الحرارة المسجلة عن درجتين مؤيتين فقط.

ب - مواصفات توضيب اللحوم المجمدة:

١ - يجب ان تكون اللحوم المجمدة مقطعة حسب الاصول ومنزوعة العظام والغدد اللمفاوية والاعصاب الظاهرة ولا يسمح

٤ - شهادة منشأ مصدقة حسب الاصول.

عاشر ١ - شروط النقل والبيع ضمن لبنان:

١ - عند السماح بادخال البضاعة الى الاراضي اللبنانية يجب نقلها من المرفأ او من المطار او المرفاق الحدودية البرية التي مستودعات اللحوم المبردة ضمن مستودعات مبردة مخصصة لهذه الغاية.

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

٣ - يتاح للحوم بالحزمة والمغرق التي المستهلك ضمن عبواتها الاصلية دون نزوعها او استبدالها بعبوات محلية اخرى.

المادة ٢ - ينشر هذا القرار ويبلغ من يلزم، ويعمل به بعد شهرين من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

بيروت في ١٩٩٨/٣/٦

وزير الزراعة

شوقي فاخوري

الضرورة زيادة في الايضاح على ان تعتمد اللغة الأجنبية المستخدمة كمرجع صالح في حال وجود فروقات او التباس في المعلومات بين اللغة الاجنبية والعربية وازا كانت البضاعة واردة من بلد غير عربي، واعتماد اللغة العربية اذا وردت البضاعة من احدى الدول العربية.

ثامنا - خاصة بعملية الشحن والاستيراد:

١ - لا يسمح باستيراد اللحوم المبردة والمجدة بطريق البر او البحر الا ضمن مستودعات مجهزة لهذا الشأن.

٢ - يسمح باستيراد اللحوم جوا دون مستويع شرط تأمين البرودة اللازمة ضمن براد الطائفة.

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

٤ - يجب الا يكون قد مر على وصول الشحنة الى لبنان اكثر من تسعين يوما من تاريخ الذبح بالنسبة للحوم المجدة.

تاسعا - الوثائق المطلوبة لمرافقة اللحوم 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 المصححة البيطرية اللبنانية الخاص باستيراد اللحوم، وان البلد خال من الوبئة المدرجة في اللاحقة (أ) وان التلقيح ضد الحمى القلاعية متوقف فيه نهائيا.

٢ - شهادة تحليل مخبرية صادرة عن احد المختبرات المعتمدة في بلد المنشأ تثبت خلو البضاعة من الجراثيم والمواد الضارة وصلها حيثها للاستهلاك البشري.

٣ - شهادة حسن الجودة مصدقة حسب الاصول تعطيلها مؤسسة لمرافقة التوعية في بلد المنشأ تثبت ان البضاعة هي ياب اول (GradeA).