

## قرار رقم ١/١٠٥

يتعلق بالشروط الواجب توافرها لاستيراد  
اللحوم المبردة والمجلاة من البلدان الخالية  
من اوبئة اللاتحة (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 - يلغى العمل بالقرار رقم  
١/٤٦ تاريخ ١٩٩٨/٣/٦.

المادة ٢ - تخضع اللحوم المبردة والمجلاة  
المستوردة من البلدان الخالية من الاوبئة  
المدرجة في اللائحة (أ) الصادرة عن المكتب  
الدولي للاوبئة وخاصة البلدان الاوروبية منها  
للشروط التالية:

اولا - شروط بلد المنشأ:

أ - ان تكون اللحوم ناتجة عن حيوانات تم  
تربيتهما وذبحها وتقطيعها في بلد خال من  
الابئة المبيئة في اللائحة (أ) للفصيلة الحيوانية  
مصدر اللحوم منذ ثلاث سنوات على الاقل من  
ظهور آخر اصابة وفقا لنشرات مكتب الاوبئة  
الدولي O.I.E. والمصنفة كالتالي:

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

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

٣ - الطاعون البقري Rinderpest,  
Bovine Peste

٤ - طاعون المجترات الصغيرة  
Peste des Petits Ruminants

البيطرية الرسمية قبل الذبح وبعده ومرخص لها رسميا في بلد المنشأ.

رابعاً - شروط مصانع التقطيع والتوضيب:

يجب ان تكون اللحوم قد تم تقطيعها وتوضيبها بعد الذبح في مصنع للتقطيع وخاضع للرقابة البيطرية ومرخص له رسميا في بلد المنشأ.

خامساً - شروط تقطيع الذبائح:

١ - تعرف الذبائح المقطعة بعظمتها 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 الاوروبي.

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 امراض وصالحة للاستهلاك البشري.

٤ - يجب ان تكون اللحوم من الصنف الممتاز او الجيد (E,U,R) وفقا للتصنيف الاوروبي او (Prime or Choice) وفقا للتصنيف الاميركي او ما يعادله عالميا ومحضرة من عجول ذكور او اغنام لا يزيد عمرها عن ثلاثين شهرا.

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

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

٦ - التهاب الجلد العقدي المعدي في الابقار  
Lumpy 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 (الاعراض السريرية)  
Bluetongue, Fièvre Catarrhale du Mouton (Clinical Symptoms)

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, BSE)» من قبل مكتب الاوبئة الدولي 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 الاوبئة الدولي.

٢ - ان يكون بلد المنشأ مطبقا لسياسة الاتلاف لكل قطيع تظهر فيه اصابة واحدة لجنون البقر اذا كانت واردة من بلد اوروبي.

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

ج - ان يكون استخدام هرمونات او منشطات النمو ممنوع في بلد المنشأ للفصيلة الحيوانية مصدر اللحم.

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 الاوبئة الدولي.

ثالثاً - شروط المسالخ:

يجب ان تكون اللحوم ناتجة عن عجول او اغنام ذبحت في مسالخ خاضعة للرقابة

نوع الجرثومة	الحد الأقصى المسموح به لقطع اللحوم الموضبة	الحد الأقصى المسموح به للذبائح بعظمتها
جراثيم منوعة All micro-organisms	5x10 <sup>4</sup> /g	5x10 <sup>2</sup> /g

الحد الأقصى المسموح به لقطع اللحوم الموضعية	الحد الأقصى المسموح به للذبائح يعظمها	نوع الجراثيم
10 <sup>2</sup> /g	10 <sup>2</sup> /g	كوليفورم برازية (Fecal Coliforms)
absence	absence	سالمونيلا (Salmonella)
10 <sup>2</sup> /g	10 <sup>2</sup> /g	عفوية مذهبية (Staph. Aureus)
2/g	2/g	جرثيم لا هوائية (Clostridium)
Zero	Zero	Fungus & Molds

الرحلة بحيث لا تزيد أو تقص الحرارة المسجلة عن درجتين مؤيتين فقط.

ب - مواصفات توضيب اللحوم المجمدة:

١ - يجب ان تكون اللحوم المجمدة مقطعة حسب الاصول ومنزوعة الغدد اللعناوية والاصحاب الظاهرة.

٢ - يجب ان توضع قطع اللحوم المجمدة ضمن اكياس نايلون سميكة وشفاقة مصنوعة من مادة البولي ايثيلين (Polyethylene) او من مواد توضع مسموح بها ومشابهة لها.

٣ - يجب ان تحفظ اللحوم المجمدة في المستوعبات اثناء الشحن بدرجة حرارة من ١٨ حتى ٢٠ درجة مئوية تحت الصفر.

٤ - يجب وضع صناديق اللحوم المجمدة او كراتينها كما ورد في البند ٦ من الفقرة (١) المتعلقة بتوضيب قطع اللحوم المبردة.

٥ - يجب ان يحصل مستوعب اللحوم المجمدة مسيزان حرارة كما ورد في البند ٧ من الفقرة (١) المتعلقة باللحوم المبردة.

ج - مواصفات سمات التعريف:

١ - يجب ان تحمل الذبائح الكاملة او شقيها او ارباعها ختم المسالخ ورقمه في بلد المنشأ.

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

- عبارة لحوم مبردة او مجمدة ونسج الفصيلة الحيوانية مصدر اللحوم (بقر، غنم، ماعز، جاموس).

سابعاً - مواصفات التوضيب ومستوعبات نقل اللحوم:

أ - مواصفات توضيب اللحوم المبردة:

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

٢ - يجب ان تحفظ الذبائح الكاملة او شقيها او ارباعها يعظمها مغلقة بشاش ابيض معقم اثناء عملية النقل بالمستوعبات.

٣ - يجب ان تطبق الذبائح الكاملة او شقيها او ارباعها ضمن المستوعب المبرد بواسطة شتاكل على ان تتترك الفراغات اللازمة بينها لحسن التهوية والتبريد.

٤ - يجب توضيب اللحوم الطازجة المقطعة والمنزوعة الغدد اللعناوية والاصحاب الظاهرة، ضمن اكياس نايلون سميكة شفاقة مفرغة من الهواة مصنوعة من مادة البولي ايثيلين Polyethylene او من مواد توضع مسموح بها ومشابهة لها.

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

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

٧ - يجب ان يكون المستوعب المبرد مجهزاً بميزان حرارة ظاهر من الخارج لتسجيل درجات الحرارة باستمرار طوال ايام

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 وان البلد خال من الاوبئة المدرجة في اللائحة (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 وصلاحيتها للاستهلاك البشري.

٣ - شهادة منشأ مصدقة حسب الاصول.

عاشرا - شروط النقل والبيع ضمن لبنان:

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

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

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

المادة ٣ - يعمل بهذا القرار فور صدوره.

بيروت في ١٩٩٨/٦/٣

وزير الزراعة

شوقي فاخوري

- 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.

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

٤ - يستعاض عن السمة المذكورة اعلاه بسمة تعريف وزارة الزراعة الاميركية (USDA) للحوم المبردة والمجلدة المنتجة في الولايات المتحدة الاميركية لنوعي (Prime & Choice) بألوان الاكياس الدالة على النوعية مختومة باللون الاحمر لصنف Prime واللون الازرق لصنف Choice .

٥ - يجب استخدام اللغة الانكليزية او الفرنسية في كتابة سمات التعريف على عبوات اللحوم ولا مانع من استخدام اللغة العربية عند الضرورة زيادة في الايضاح على ان تعتمد اللغة الاجنبية المستخدمة كمرجع صالح في حال وجود فروقات او التباس في المعلومات بين اللغة الاجنبية والعربية اذا كانت البضاعة واردة من بلد غير عربي. واعتماد اللغة العربية اذا وردت البضاعة من احدى الدول العربية.

ثامنا - الشروط الخاصة بعملية الشحن والاستيراد:

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

٢ - يسمح باستيراد اللحوم جوا دون مستوعب شرط تأمين البرودة اللازمة ضمن براد الطائرة.

٣ - يجب ان يتم الاستيراد من بلد المنشأ ضمن مستودعات كاملة مخصصة للبنان ولا يسمح بتفريغ أي قسم من محتواها في أي مرفأ للترانزيت ولا مانع من نقل المستودعات خلال الرحلة من باخرة الى اخرى (Transshipment)

٤ - يجب الا يكون قد مر على وصول الشحنة الى لبنان اكثر من مئة وثمانين يوما من تاريخ الذبح بالنسبة للحوم المجلدة وخمسة واربعين يوما بالنسبة للحوم المبردة.