

قرار رقم ١/١٠٦
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

٩ - جدري الاغنام والماعز و 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 بالترخيص 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.

رابعا - شروط مصانع التقطيع والتوضيب:

١ - يجب ان تكون مصانع التقطيع والتوضيب خاضعة للرقابة البيطرية ومرخصا لها من جهة رسمية او من هيئة مفوضة رسمياً 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 للمفاوية والاعصاب السطحية الظاهرة ومقطعة وفقاً لمواصفات التقطيع الدولية

تاريخ ١٦/٩/١٩٨٣ (دمج مؤسسات عامة بوزارة الزراعة، واعادة تنظيم الوزارة)، بناء على المرسوم رقم ٥٢٤٦ تاريخ ٢٠/٦/١٩٩٤ (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 ١/٤٤ تاريخ ٦/٣/١٩٩٨.

المادة ٢ - 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 اللاحقة (أ) للفصيلة الحيوانية مصدر اللحوم منذ ستة اشهر على الاقل من ظهور آخر اصابة وفقاً للنشرات الدورية لمكتب الاوبئة الدولي O.I.E والمصنفة كالتالي:

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

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

٣ - الطاعون البقري Rinderpest, Peste Bovine

٤ - طاعون المجترات الصغيرة Peste des Petits Ruminants

٥ - ذات الرئة والجنب المعدي في الابقار Contagious Bovine Pleuropneumonia. Périonpneumonie Contagieuse des Bovidés

٦ - التهاب الجلد العقدي المعدي في الابقار Lymphy 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

والاجهاض المعدني وسرطان الدم
في الابقار وصالحه للاستهلاك
البشري.

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

نوع الجرثومة	الحد الأقصى للجراثيم المسموح به للحوم المجمدة
جراثيم منوعة All micro-organisms	$5 \times 10^4/g$
كوليفورم برازية (Fecal Coliforms)	$10^2/g$
سالمونيلا Salmonella	absence
عنقودية مذهبية (Staph. Aureus)	$10^2/g$
جراثيم لا هوائية Clostridium	2/g
Fungus & Molds	Zero

وبإشراف مؤسسة لمراقبة النوعية معترف بها
رسمياً في بلد المنشأ.

سادساً - المواصفات الصحية والجرثومية
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

سابعاً - مواصفات التوضيب ومستويات
نقل اللحوم:

أ - مواصفات توضيب اللحوم المجمدة:

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

٢ - يجب توضيب اللحوم المقطعة والمجمدة
ضمن اكياس نايلون سميكة مصنوعة من مادة
البولي ايثيلين Polyethylene او من مواد اخرى
مخصصة للتوضيب ومسموح بها ومشابهة
لها.

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

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

٥ - يجب وضع صناديق اللحوم او
كراتينها ضمن المستوعب المجلد مرتبة بحيث
تترك بينها الفراغات المناسبة لحسن التهوية
والتبريد على ان يترك خمس المستوعب فارغاً
لهذا الغرض.

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

مواصفات سمات التعريف:

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

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

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

- تاريخ الذبح وتاريخ انتهاء الصلاحية.

- درجة الحرارة التي حفظت فيها اللحوم.

- الماركة التجارية للشركة المصدرة للحوم.

- نوع القطع وفقاً لاحد التصنيفات الدولية
وانها باب اول (A edarG) من حيث الجودة.

- يجب ان تتم عملية الذبح وفقاً للطريقة
المعتمدة في لبنان.

عاشرا - شروط النقل والبيع ضمن لبنان:

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

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

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

المادة ٣ - ينشر هذا القرار ويبلغ من يلزم، ويعمل به من تاريخ صدوره.

بيروت في ١٩٩٨/٦/٣

وزير الزراعة

شوقي فاخوري

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

٣ - يجب استخدام اللغة الانكليزية او الفرنسية في كتابة سماوات التعريف ولا مانع من استخدام اللغة العربية عند الضرورة زيادة في الايضاح على ان تعتمد اللغة الاجنبية المستخدمة كمرجع لتحديد المواصفات عند وجود 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 لهذا الشأن.

٢ - يجب ان يتم الاستيراد مباشرة من بلد المنشأ الى لبنان ولا يسمح بتفريغ أي قسم من البضاعة في مرفأ للترانزيت 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 ألا يكون قد مر على تاريخ الذبح عند وصولها الى لبنان اكثر من مئة وثمانين يوما.

٣ - شهادة تحليل مخبرية صادرة عن احد المختبرات المعتمدة في بلد المنشأ تثبت خلو البضاعة من الجراثيم والمواد الضارة صلاحيتها للاستهلاك البشري ومطابقة للمواصفات اللبنانية.

٤ - شهادة منشأ مصدقة حسب الاصول.