المجمع القانوني الليبي

قرار اللجنة العليا للمركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية رقم 4 لسنة 2026 م بشأن اعتماد اشتراطات توريد اللحوم الحلال

تاريخ النشر: 3 سبتمبر 2026

رقم التشريع: 4

المُعَرِّف الدولي (AKN): akn/ly/act/decision/ncsm/2026/4/

الجهة المُصدِرة: المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية، وزارة الاقتصاد

نوع التشريع: القرارات

الحالة: ساري المفعول

الموضوع: المواصفات والمعايير القياسية

دولة ليبيا

حكومة الوحدة الوطنية

المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية

اللجنة العليا للمركز:

- بعد الاطلاع على الإعلان الدستوري المؤقت الصادر بتاريخ 03 أغسطس لسنة 2011 م وتعديلاته.
- وعلى القانون رقم 5 لسنة 1990 م بشأن المواصفات والمعايير القياسية.
- وعلى قرار اللجنة الشعبية العامة "سابقاً" رقم 27 لسنة 2005 م بشأن إعادة تنظيم المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية.
- وعلى قرار مجلس رئاسة الوزراء رقم 755 لسنة 2019 م بشأن إعادة تشكيل اللجنة العليا للمركز الوطني للمواصفات.

LAWSOCIETY.LY

- وعلى قرار مجلس وزراء حكومة الوحدة الوطنية رقم 601 لسنة 2022 م، بشأن تسمية مدير عام المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية.
- وعلى مراسلة السيد/ أمين عام مجلس الوزراء إشاري رقم 862 المؤرخة في 2026/01/20 م بشأن طلب اعتماد مواصفات ليبية شاملة لتنظيم استيراد اللحوم والدواجن.
- وعلى ما عرضه السيد مدير عام المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية بشأن اشتراطات توريد اللحوم الحلال.
- وعلى محضر الاجتماع العادي الأول للعام 2026 م، للجنة العليا للمركز المنعقد بتاريخ 2026/02/03 م.

قررت

مادة 1

تعتمد اشتراطات توريد اللحوم الحلال أبقار ودواجن المرفقة بهذا القرار بالإضافة إلى متطلبات الواردة في المواصفات القياسية الآتية:

1. المواصفة القياسية الليبية رقم 2025/558 لحم الدجاج المجمد.
2. المواصفة القياسية الليبية رقم 604/ 2013 لحوم الأبقار الطازجة والمبردة والمجمدة.
3. المواصفة OIC/SMIIC 1/2029: الاشتراطات العامة للأغذية الحلال.

مادة 2

يتولى المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية وضع آلية للتحقق من فاعلية تطبيق اشتراطات توريد اللحوم الحلال.

مادة 3

يعمل بهذا القرار من تاريخ صدوره، وينشر في الجريدة الرسمية.

- الأستاذ/ محمد يوسف الزيداني
- وزير التخطيط المكلف
- رئيس اللجنة العليا للمركز
- صدر في طرابلس: الموافق: 2026/02/03 م – 1447 هجري

ملحق: اشتراطات توريد اللحوم الحلال (أبقار ودواجن)

البند الأول: مجازر الأبقار والدواجن

تطبق هذه الاشتراطات على جميع المجازر التي يتم تقييمها وإعتمادها كمصادر معتمدة للحوم الأبقار والدواجن الحلال، وتشمل المسالخ ومصانع تجهيز اللحوم، ومرافق التعبئة والتخزين والنقل ذات العلاقة.

المتطلبات الشرعية

- أن تكون مصادر تغذية الحيوانات حلال.
- تعيين مراقب شرعي ليبي معتمد في كل موقع إنتاج لمتابعة الالتزام بالأحكام الشرعية.
- أن تتم عملية الذبح وفق الشروط التالية:

- أن يكون الذابح مسلماً عاقلاً بالغاً ومدرباً على أحكام الذبح الحلال.
- أن تذكر التسمية الشرعية بصيغة (باسم الله) أو (باسم الله والله أكبر) قبل الذبح مباشرة مع إفراد كل ذبيحة بالتسمية.
- أن يُستخدم أداة حادة لقطع الحلقوم والودجين والمريء دون فصل الرأس.
- أن يكون الذبح يدويا دون الآلة.
- أن تكون الذبيحة حية حياة مستقرة ظاهرة وقت الذبح مع التأكد من خروج الدم المسفوح وقت الذبح.
- عدم استخدام تقنية الصعق أو التخدير قبل الذبح للمواشي والدواجن بشكل قاطع.
- يجب أن تكون المسالخ مخصصة لإنتاج لحوم حلال فقط.
- أن تعمل الوحدات الإنتاجية على المنتجات الحلال فقط بنسبة 100%.

المتطلبات الفنية

- يجب أن يتم الذبح في أماكن رسمية محددة (مجازر).
- يجب أن يتم الذبح تحت إشراف سلطة الدولة (وزارة الزراعة ببلد المنشأ).
- أن تكون اللحوم مختومة بختم معتمد من قبل الجهات ذات الاختصاص على أنها صالحة للاستهلاك الآدمي.
- يجب أن تكون الذبائح مصحوبة بشهادة بيطرية صادرة من جهة رسمية تثبت صلاحيتها للاستهلاك الآدمي.
- يجب أن يكون مظهر اللحم طبيعياً ولونه ورائحته مميزة لنوع الحيوان.
- يجب أن يكون اللحم خالياً من أية مواد غريبة أو علامات فساد أو تلف.
- يجب أن لا تتجاوز أعمار العجول 24 شهراً عند الذبح.
- مدة صلاحية اللحوم المجمدة لا تتجاوز:

- 15 شهر للذبائح الكاملة (أرباع وأنصاف).
- 12 شهر للحوم المشفاة (منزوعة العظم).
- 6 شهور لذبائح العجول الرضيعة.

- يجب أن تكون الذبيحة كاملة باستثناء الأعضاء والأحشاء الداخلية ومنزوعة الرأس والأرجل والخصيتين وشحم الكليتين.
- وضع علامات تعريف واضحة علامات (حلال) على جميع العبوات.

الاشتراطات القياسية

1. يجب أن تكون درجة حرارة اللحم المجمد لا تزيد عن -18 س.
2. يجب ألا تزيد نسبة السائل المنفصل (النز) عند فك التجميد عن 5% من وزن الذبيحة.
3. يجب ألا تزيد نسبة الحموضة في دهن اللحم (مقدرة كحمض أوليك) عن 1.5% بالوزن.
4. ألا تزيد نسبة النيتروجين المتطاير في اللحم عن 20 مغ/ 100 غم لحم.
5. ألا تزيد مساحة حروق التجميد في القطعة الواحدة عن 3% من إجمالي مساحات سطوح القطعة.

الاشتراطات الصحية

1. يجب أن تتم جميع عمليات الذبح والتجهيز في مجازر مطابقة للاشتراطات الصحية.
2. يجب أن يكون جميع العاملين بمخازن ونقل اللحوم حاصلين على شهائد صحية سارية المفعول تفيد خلوهم من الأمراض المعدية.
3. يجب أن يكون الحيوان المراد ذبحه حياً وقت الذبح.
4. عدم إعطاء الحيوان أية عقاقير بيطرية قبل الذبح.
5. يمنع إضافة المواد الحافظة والمواد الملونة وعوامل التطرية باستثناء اللون المستخدم في ختم اللحوم (حبر غذائي).
6. أن تكون السكين المستعملة في الذبح حادة ويفضل أن تكون من الفولاذ غير القابل للصدأ.
7. يمنع ذبح الحيوانات التي تجاوزت ثلث (1/3) فترة حملها.
8. يجب أن تكون الحيوانات المعدة للذبح نظيفة من فضلاتها مع مراعاة عدم البدء في الذبح إذا كانت هذه الحيوانات لا زالت مبتلة.
9. بالنسبة للدواجن المعدة للذبح يجب التأكد من عدم وجود دواجن ميتة أو على وشك الموت من بينها.

متطلبات النظافة العامة

1. يجب استخدام مياه مطابقة للمواصفات القياسية لمياه الشرب داخل المسلخ.
2. يجب أن تكون المعدات والأسطح الملامسة للحوم نظيفة ومعقمة.
3. يجب التخلص من المخلفات بطريقة صحية وآمنة.
4. يجب أن يحتوي كل مسلخ على مرحاض واحد على الأقل لكل خمسة عشر عاملاً في الوردية.

5. يجب أن تزود أحواض الغسيل بالماء البارد والساخن والمواد المناسبة لتنظيف وتطهير الأيدي، ويفضّل أن تكون حنفيات الماء من النوع الذي يعمل بدون اللمس المباشر بالأيدي.
6. يجب وضع برنامج تنظيف وتعقيم دوري معتمد يغطي جميع مناطق المسلخ.
7. يجب استخدام مطهرات معتمدة وغير سامة ومطابقة للمواصفات القياسية.
8. يجب تنظيف المعدات وأسطح العمل بعد كل فترة تشغيل.
9. يجب اتخاذ إجراءات فعالة لمنع التلوث التبادلي بين المناطق النظيفة والملوثة.
10. يجب مكافحة الحشرات والقوارض باستخدام طرق آمنة ومعتمدة.
11. يجب ارتداء الملابس الواقية والنظيفة أثناء العمل.
12. يجب منع التدخين أو تناول الطعام داخل مناطق التخزين أو النقل.

التعبئة والتغليف والنقل والتخزين

1. يجب أن تغلف أنصاف وأرباع الذبائح بقماش قطني خفيف ونظيف يسمح بمرور الهواء.
2. يجب أن تغلف قطع اللحوم المشفاة (دون عظم) بمواد تغليف مناسبة صحية ونظيفة وسليمة ومتينة وشفافة ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة بحيث تكون ملتصقة أو مفرغة ومقفلة بإحكام، تحمي المنتج ولا تؤثر على خصائصه.
3. يجب أن يتم النقل في وسائل مناسبة لطبيعة المنتج ولا تزيد درجة حرارتها عن -18 س.
4. يجب أن تُعبأ اللحوم في عبوات جديدة ونظيفة ومناسبة للحفظ بالتجميد.
5. يجب أن تكون العبوات الداخلية مصنوعة من مواد مطابقة للمواصفات الخاصة بملامسة الأغذية.
6. يجب مراقبة درجة الحرارة أثناء النقل والتخزين باستمرار.
7. يُمنع إعادة تجميد اللحوم بعد إذابتها.
8. درجات الحرارة والرطوبة النسبية يمكن متابعتها بمقياس يمكن قراءته من الخارج.
9. يجب عدم تخزين اللحوم المجمدة مع المنتجات الطازجة أو الجاهزة للأكل.
10. يجب تنظيف وتعقيم وسائل النقل قبل كل استخدام.
11. يجب أن يكون حيز التجميد مزوّد بقضبان لتعليق الذبائح وعلى ارتفاع لا يقل عن 15 سم من الأرضية.

البيانات التوضيحية

- يجب أن تحمل العبوة بطاقة بيانات توضح اسم المنتج ونوع الحيوان وبلد المنشأ ودرجة الحرارة ومدة الصلاحية.
- يجب أن تكون البيانات مكتوبة بالعربية، ويجوز إضافة لغة أخرى.
- يجب أن تحتوي البطاقة على علامة حلال.

نظم الإدارة المطبقة

- تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء وفق متطلبات المواصفة القياسية الدولية ISO/22000.
- وجود نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP).
- تطبيق نظام تتبع (Traceability) لتتبع كل دفعة من الإنتاج.

الشهادات المصاحبة لكل شحنة

- بلد المنشأ.
- بوليصة الشحن.
- قائمة التعبئة.
- شهادة الصحة والصحة النباتية (SPS).
- شهادة ذبح حلال.
- شهادة حلال صادرة عن جهة مانحة لشهادات الحلال تتوفر بها الشروط الواردة في البند الثاني.

متطلبات إدارية

- وجود نظام إداري موثق لإدارة عمليات الذبح والتجهيز والتعبئة وفق متطلبات الحلال.
- الحصول على ترخيص تشغيل ساري المفعول من السلطات الصحية والبيطرية المحلية.
- الاحتفاظ بنسخ أصلية من شهادة الحلال الصادرة من الهيئة الإسلامية المعترف بها.

المراجع

1. المواصفة القياسية الليبية رقم 2025/558 لحم الدجاج المجمد.
2. المواصفة القياسية الليبية رقم 604/ 2013 لحوم الأبقار الطازجة والمبردة والمجمدة.
3. مواصفة OIC/SMIIC 1/2029: الاشتراطات العامة للأغذية الحلال.

البند الثاني: الهيئات المانحة لشهادة الحلال

تداول منتجات الحلال يعتمد بشكل أساسي على دقة ومصداقية الهيئات المانحة لمثل هذه الشهادات لذلك وقبل إعتمادها كهيئات مانحة لشهادة الحلال/ الذبح الحلال يجب التأكد من التزامها بتوفير مجموعة من الاشتراطات وهي:

1. أن تتبع الهيئة المانحة أحد المراكز أو الجمعيات الإسلامية في بلد المنشأ.
2. وجود صفة قانونية للهيئة المانحة في بلد المنشأ بحيث تكون مرخصة ومسجلة لدى الجهات المختصة وتمارس نشاطها بشكل قانوني تبعاً للتشريعات النافذة.
3. وجود مقر دائم للهيئة المانحة في بلد المنشأ يحتوي على معلومات تواصل واضحة وعنوان دقيق يتضمن اسم البلد والمدينة والحي والشارع والمبنى بالإضافة لأرقام التواصل المعروفة.

4. أن يكون للهيئة المانحة هيكل تنظيمي يوضح المسؤوليات والواجبات للكادر العامل بحيث يغطي الهيكل كافة أنشطة إصدار الشهادات.
5. أن يكون للهيئة المانحة إمكانيات فنية وبشرية ومالية قادرة على إدارة نظام إصدار شهادات الحلال/ الذبح الحلال.
6. أن تقوم الهيئة المانحة بتوثيق شهادات الذبح الحلال على نماذج تحمل شعار خاص بها وبطريقة تضمن عدم تزويرها مع إضافة أرقام متسلسلة لها بطريقة يمكن تتبعها والاحتفاظ بنسخ منها في سجلات يمكن الرجوع لها عند الطلب.
7. أن تحتفظ الهيئة المانحة بسجلات المشرفين المسلمين على الذبح الحلال.
8. أن تحتفظ الهيئة المانحة بسجلات الجزارين المسلمين المرخصين بالذبح.
9. أن تحتفظ الهيئة المانحة بسجلات للمسالخ المتعاقدة معها بما في ذلك تلك العقود التي تبين مجال التعاقد للنشاطات ذات الصلة.
10. أن يكون لدى الهيئة المانحة برامج تدريب للجزارين والمفتشين على متطلبات المواصفة القياسية المعتمدة وأن يتم توثيق معلومات التدريب بما يسهل الرجوع إليها.
11. أن يتم اتخاذ القرار بشأن مطابقة إجراءات الحلال لمتطلبات اللوائح الفنية والمواصفات القياسية المعتمدة قبل إصدار الشهادات ذات الصلة من قبل موظفين لا يقل عددهم عن ثلاثة أشخاص، بينهم شخص واحد على الأقل خبير في الشؤون الإسلامية.
12. أن يكون نشاط الهيئة المانحة محدد بشكل واضح بحيث يتم إصدار الشهادات ذات الصلة بذلك النشاط فقط (مسالخ، لحوم مصنعة، دواجن، ماشية) مع الأخذ بعين الاعتبار توافق النشاط المطلوب مع متطلبات الجهات المرجعية.
13. تزويد الجهة المعنية نهاية كل عام أو عند الطلب بتقارير عن نشاطاتها العامة والنشاطات ذات الصلة بالشهادات الصادرة لإرساليات مصدرة لدولة ليبيا.
14. القيام بجميع الإجراءات والنشاطات ذات الصلة من خلال موظفيها المؤهلين فقط، وعدم إصدار أي شهادات إعتماداً على إجراءات لوكلاء أو هيئات أو أفراد غير المسجلين لديها، إلا إذا تم الحصول على موافقة مسبقة من الجهة المعنية بالموافقة على مثل هذا الإجراء ولكل شحنة على حدة.
15. إبلاغ الجهة المعنية عن أي تغيير في الهيكل أو النشاط أو الإجراءات أو الموظفين أو غيرها من المتطلبات ذات الصلة بإصدار شهادات الحلال والحصول على موافقة على تلك التغييرات قبل إصدار الشهادات.
16. التعاون فيما يخص إجراءات التحقق من استيفاء المتطلبات وتزويدهم بكافة المعلومات والوثائق والبيانات.
17. يجب أن تتضمن شهادات (الحلال/ الذبح الحلال) على كل البيانات والمعلومات اللازمة.
18. وجود إعتمادات أخرى للجهة المانحة من جهات مرجعية معروفة مثل (مركز الاعتماد الخليجي، هيئة التنمية الإسلامية الماليزية، مجلس العلماء في إندونيسيا).
19. اجتياز الجهة المانحة للتدقيق المكتبي والميداني والزيارات التي تقوم بها هيئة الاعتماد للتحقق من استيفاء المتطلبات ذات الصلة.

- توقيع مدير عام المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية
- اعتماد وزير التخطيط ورئيس اللجنة العليا للمركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية

العلاقات القانونية

الجريدة الرسمية: الجريدة الرسمية لسنة 2026 م العدد 5 السنة الخامسة عشر

التوقيع

الاسم: الأستاذ/ محمد يوسف الزيداني

الصفة: وزير التخطيط المكلف ورئيس اللجنة العليا للمركز

الجهة: اللجنة العليا للمركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية

صدر في: 15 شعبان 1447 هجري

تاريخ النشر: 3 سبتمبر 2026

LAWSOCIETY.LY