



**قرار وزاري**  
**رقم ١٠٧٢ لسنة ٢٠١١**  
**بشأن اللوائح والإجراءات الخاصة بالأمن**

**وزير الزراعة واستصلاح الأراضي**

بعد الإطلاع على قانون الزراعة الصادر بالقانون رقم ٥٣ لسنة ١٩٦٦ والقوانين المعدلة له ،  
وعلى القانون رقم ١١٨ لسنة ١٩٧٥ في شأن الاستيراد والتصدير ،  
وعلى القانون رقم ١٠ لسنة ١٩٦٦ في شأن مراقبة الأغذية وتنظيم تداولها والقرارات الوزارية  
المنفذة له ،  
وعلى قرار رئيس الجمهورية رقم ١٨٧ لسنة ١٩٨٤ والقاضي بإنشاء الهيئة العامة للخدمات البيطرية ،  
وعلى قرار رئيس الجمهورية رقم ١٠٦ لسنة ٢٠٠٠ بشأن تيسير إجراءات الفحص والرقابة على السلع  
المصدرة والمستوردة ،  
وعلى القرار الوزاري رقم ٢٧٥ لسنة ١٩٩١ في شأن القواعد المنفذة لأحكام قانون الاستيراد والتصدير  
المشار إليه ،

**قرر**

مادة ١ : يتم تخزين وتجهيز والتفتيش على الأعماء وفقا للنظام المرفق .  
مادة ٢ : يتم إيقاف المنشأة والمسئول عنها مؤقتا لمدة ستة أشهر في حالة مخالفة أي من القواعد أو  
الإجراءات التي تضمنها النظام المرفق، وتوقف لمدة عام في حالة ارتكاب مخالفة ثانية .  
مادة ٣ : تتولى الهيئة العامة للخدمات البيطرية بوزارة الزراعة واستصلاح الأراضي الإشراف على  
تطبيق هذا النظام ولها في سبيل ذلك :

١- التقدم بأي مقترحات لتعديل الإجراءات التي تضمنها النظام المرفق .  
٢- إعداد قائمة بالمنشآت المصرية التي تتوافق مع الاشتراطات الصحية وعلى ان يتم  
تحديثها بصفة دورية طبقا للمرور للدورى على المنشآت وإخطار الجهات المعنية بذلك  
سواء محليا أو دوليا

مادة ٤ : ينشر هذا القرار في الوقائع المصرية ويعمل به من تاريخ صدوره ويلغى كل ما يخالف ذلك .

صدوري : ٢٠١١/٧/٢٠ .

**وزير الزراعة**  
**واستصلاح الأراضي**

**أ.د. أيمن أبو حديد**

## النظم والقواعد الخاصة بتجميع وتجهيز وتخزين وتصدير الأعماء

### أولاً :- تعاريف

الأعماء: الأعماء الطبيعية المأخوذة من المسالك المعوية أو المثانة من حيوانات المزارع، و التي تم كشطها و تنظيفها و معالجتها بالملح (NaCl) أو التجفيف بعد التنظيف.  
في حالة أن تكون الأعماء الطبيعية مأخوذة من المجترات، يجب أن تنزع منها مناطق الخطورة المحددة (SRM) .

السلطة المختصة: الهيئة العامة للخدمات البيطرية (GOVS) هي السلطة المختصة المركزية (CCA).

المسئول عن المنشأة (FBO) : الأشخاص الطبيعيين أو الاعتباريين المسؤولين على تطبيق متطلبات قانون الغذاء في منشاتهم الغذائية و أن تكون تحت مراقبتهم.

المستورد: المسئول عن المنشأة الذي يقوم باستيراد الأعماء بغرض التخزين و البيع للغير و ليس لغرض التصنيع أو إعادة التصدير و يكون تحت إشراف إدارات السلطة المختصة المركزية و تقوم بالترخيص له بمزاولة النشاط مع الإشراف الدوري.

### التشغيلة :

- الكمية من حيث الوزن و عدد قطع الأعماء.
- تكون الأعماء من نفس النوع سواء ماعز/ضأن/بقر/خنزير/حصان.
- يتم تحديد المجزر بالرقم الكودي المحدد من قبل السلطة المختصة ببلد المنشأة و المصرح له بالإنتاج و التصدير من قبل هذه السلطة، و ذلك في المستندات المرفقة بالرسالة الواردة.  
يتم تحديد التشغيلة أما يومية أو صباحاً و مساءً في ذات اليوم أو في حالة الإنتاج المكثف المستمر في خلال وردية عمل واحدة.

### ثانياً:- الترخيص لمسئولي المنشآت لتصدير الأعماء :

- 1- لا يسمح لمسئولي المنشآت بتصدير الأعماء إلى دول الاتحاد الأوروبي وغيرها إلا بترخيص ممنوح بناءً على هذا القرار الوزاري .
- 2- يتم تحديد الأنواع الحيوانية و طرق المعالجة في الترخيص الممنوح و الذي يكون صالح لمدة عامين.

### ثالثاً: وقف أو إلغاء الترخيص:

- أي ترخيص ممنوح بناءً على البند " الثاني " من هذا القرار يمكن إلغائه أو إيقافه في أي وقت بدون إخطار وذلك بأمر كتابي من رئيس مجلس إدارة الهيئة العامة للخدمات البيطرية في حالة :  
أ- إذا قام مسئول المنشأة باستخدامه بطريقة مخالفة لهذا القرار و شروط الترخيص.  
ب- إذا كان هذا العمل ضرورياً أو لازماً للتأكد من سلامة الأعماء المصدرة.

### رابعاً: الرسوم:

بصدر بها قرار من وزير الزراعة .

## خامساً : الاشتراطات والمتطلبات الخاصة بالترخيص للمنشأة :

### أ - الموقع:

يحظر بناء المنشأة وسط المناطق السكنية مع توافر بعد وقائي ( خمسمائة متر ) عن الكتلة السكنية، ويعفي من هذا الشرط المناطق الصناعية المخصصة للصناعات الغذائية.

### ب - المتطلبات الصحية العامة للمنشأة الغذائية :

- ١- المنشأة يجب أن تكون نظيفة وفي حالة جيدة.
  - ٢- التخطيط والتصميم وحجم المنشأة ومبانيها:
    - يسمح بإمكانية النظافة و التطهير ومنع أو تقليل التلوث الهوائي.
    - يسمح بمساحة كافية للعمل التي تتيح أداء كافة العمليات بطريقة صحية.
    - لا يسمح بتراكم الأوساخ مع الفصل عن المواد الضارة والملوثة للغذاء.
    - يسمح بتطبيق الممارسات الصحية الجيدة بما في ذلك حماية التعرض من التلوث المتبادل ما بين و خلال العملية الإنتاجية (أفراد، معدات، مواد، ماء، هواء) وبين مصادر التلوث الخارجية - مثل الآفات.
    - تتيح التحكم في درجات الحرارة المناسبة صحيا و الحفاظ على اشتراطات التخزين في درجات الحرارة المناسبة و أن تكون مصممة بحيث تكون قابلة للمراقبة و التسجيل.
  - ٣- يوجد عدد كاف من أحواض غسيل الأيدي موصلة بمصدر مياه جاري ساخن و بارد ومزودة بمواد منظفة و مطهرة وموضوعة في أماكن مناسبة.
  - ٤- يوجد عدد كاف من دورات المياه الصحية ذات تهوية جيدة وبها شفاطات متصلة بنظام صرف فعال وعلى ألا تكون متصلة مباشرة بأماكن تداول الغذاء .
  - ٥- وجود طرق مناسبة و كافية لأنظمة تهوية طبيعية أو ميكانيكية و تجنب تدفق الهواء من مناطق ملوثة إلى مناطق نظيفة ، أنظمة التهوية يجب أن تصمم بطريقة تتيح الوصول إلى الفلاتر و الأجزاء الأخرى التي تتطلب نظافة أو صيانة.
  - ٦- مسئولية المنشآت يجب أن يتوافر لديهم عدد كاف من وسائل الإضاءة الطبيعية أو الصناعية في منشأتهم.
  - ٧- شبكات الصرف كافية ومصممة بحيث تتلافى أن يعرض المنتج لأي تلوث من خلالها.
  - ٨- توفير أماكن تغيير ملابس للعاملين بعدد كاف يتناسب مع حجم المنشأة.
  - ٩- المنظفات و المطهرات مخزنة في أماكن بعيدة عن مناطق تداول المنتج الغذائي.
- ج - الشروط الواجب توافرها في مبنى المنشأة :

### أ - الأرضيات :

- ١- الأرضية بحالة جيدة و سهلة التنظيف و التطهير و الغسيل ويتوفر على سطحها عدد كاف من مجارى الصرف.
- ٢- مادة الأرضية صلبة و غير مسامية و غير سامة.

### ب - الجوانب:

بحالة جيدة و سهلة التنظيف و التطهير و الغسيل ومن مادة صلبة و غير مسامية و غير سامة وبارتفاع مناسب للعملية الإنتاجية .

### ج - الأسقف:

مصممة بحيث لا تسمح بتراكم الأوساخ و الفصل عن المواد السامة و عدم تكوين الأشكال الملوثة الضارة للغذاء.

### د - النوافذ والأبواب:

- ١- مغلقة و مصممة بحيث لا تسمح بتكوين الأوساخ.
- ٢ - النوافذ تكون مجهزة بسلك مانع لدخول الحشرات و من السهولة تنظيفه.
- ٣ - النوافذ القابلة للفتح مغلقة أثناء العملية الإنتاجية، و ذلك عند احتمال حدوث تلوث نتيجة لفتحها.
- ٤ - سطح الأبواب ناعم و غير مسامي بحيث يسمح بالغسيل و التطهير.
- ٥- الأسطح الملامسة للمنتج بحالة جيدة.
- ٦- الأسطح الملامسة للمنتج ناعمة وقابلة للغسيل و غير سامة مما يسمح بسهولة التنظيف والتطهير.

### هـ - ملحقات المنشأة :

- ١- يوجد أماكن مناسبة لغسيل و تطهير أدوات و معدات الإنتاج.
- ٢- هذه الأماكن مكونة من مواد مقاومة للصدأ و قابلة للغسيل.
- ٣- هذه الأماكن متوفر بها مصادر مياه ساخنة و باردة.

### و - الأوعية والأدوات ومواد التعبئة والتغليف المستخدمة في المنشأة:

- ١- الأوعية المستخدمة في تداول المنتج نظيفة وصالحة للاستخدام.
- ٢- وسائل نقل الأمعاء داخل المنشأة مصممة بحيث تسمح بسهولة نظافتها و تطهيرها.
- ٣- في حالة استخدام هذه الوسائل في تداول لأكثر من منتج غذائي يتم الفصل بينهما لحماية أي منهما من أخطار التلوث الغذائي وعند استخدام هذه الوسائل في تداول المنتج الغذائي لأي شيء آخر يعاد تنظيفها و تطهيرها جيدا قبل استخدامها مرة أخرى في تداول المنتج الغذائي.
- ٤- الأوعية المستخدمة في تداول المنتج يتم حمايتها جيدا لتقليل تعرضها لأخطار التلوث.
- ٥- المواد المستخدمة في التعبئة و التغليف ليست من مصادر التلوث.
- ٦- أن تخزين المواد المستخدمة في التعبئة و التغليف بطريقة لا تسمح بتعرضها للتلوث.
- ٧- تتم عملية تعبئة و تغليف المنتج الغذائي بطريقة لا تسمح بتعرض المنتج للتلوث.
- ٨- المواد المعاد استخدامها في التعبئة و التغليف سهلة التنظيف و قابلة للتطهير.
- ٩- الأدوات المستخدمة في العملية الإنتاجية من مواد غير قابلة للصدأ و سهلة التنظيف و التطهير.

### سادساً: مخلفات المنتج الغذائي:

- ١- يتم إزالة مخلفات المنتج في عابرين الإنتاج في أسرع وقت ممكن بحيث لا تعرقل العمليات الجارية.
- ٢- توضع هذه المخلفات في أوعية مغلقة (ما إن رأت السلطة المختصة غير ذلك)، و أن الأوعية بحالة جيدة مما يسمح بتنظيفها و تطهيرها.
- ٣- يوجد اجراء كافي لإزالة مخلفات المنتج الغذائي.

- ٤- تدار أماكن تخزين هذه المخلفات بطريقة تسمح بنظافتها و حمايتها ضد الآفات و الحيوانات.
- ٥- جميع المخلفات معزولة بطريقة صحية و صديقة للبيئة بحيث لا تشكل مصدرا مباشرا للتلوث.

### سابعاً : المتطلبات اللازمة لموظفي مسنول المنشأة :

#### أ - العاملون في إدارة نظم وسلامة الغذاء :-

مسنول المنشأة يعين أحد الأشخاص كمدير رقابة الجودة و يكون مسنولا عن إدارة و تنفيذ أنظمة سلامة الغذاء.

مدير رقابة الجودة يجب أن يكون شخصا ذو مؤهلات مناسبة لهذا المركز ولديه خبرات كافية في مجالات الرقابة على الجودة و تقييم المخاطر.

مدير الرقابة على الجودة سيكون مسنولا على:

- أ- التأكد من التوافق مع متطلبات هذا القرار .
- ب- إخطار مسنولي المنشأة بتغيير إستراتيجية العمل، والتي يكون إجراؤها ضروريا للحفاظ على أو تحسين المنتج النهائي.
- ت- مصاحبة السلطة المختصة المركزية عند زيارتهم للمنشأة و تنفيذ أي توصيات مطلوبة.
- ث- تنفيذ برنامج لمراقبة الجودة يكون مبنيا على التحليل و الاختبارات المحددة في هذا القرار و يجب الحفاظ على هذا البرنامج بعدد كافي من العاملين يقوموا بعملهم بطريقة فعالة.

#### ب - تحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة:

مسنولي المنشآت المصرح لهم بالتصدير يجب أن يضعوا و ينفذوا و يحافظوا على إجراءات دائمة تستند على مبادئ تحليل المخاطر و نقاط المراقبة الحرجة (HACCP).

وتكون مبادئ نظام ال(HACCP) الذي سيطبق تتكون من:

- التعرف على الأخطار التي يجب تجنبها، القضاء عليها أو تقليلها إلى الحدود المقبولة.
- التعرف على نقاط المراقبة الحرجة في الخطوة أو الخطوات التي تكون فيها الرقابة ضرورية و ذلك لتجنب أو القضاء على الخطر أو تقليله إلى الحدود المقبولة.
- وضع الحدود الحرجة لنقاط المراقبة الحرجة و التي تفصل ما بين المقبول و الغير مقبول لتجنب، القضاء أو تقليل الأخطار المحددة.
- وضع و تنفيذ إجراءات رقابية فعالة عند نقاط المراقبة الحرجة .
- وضع الأعمال التصحيحية حين تظهر الرقابة أن نقطة المراقبة الحرجة خارج نطاق الرقابة.
- وضع إجراءات تنفيذية دائمة للتأكد من أن المعايير أعلاه تعمل بفعالية.
- إنشاء نظام مستندي و سجلات تتناسب مع طبيعة و حجم المنشأة لإثبات أن المعايير أعلاه مطبقة بفعالية.

يجب على كل مسنول منشأة أن يقدم خطة تحليل المخاطر و نقاط المراقبة الحرجة (HACCP) لديه إلى الهيئة العامة للخدمات البيطرية للاعتماد.

وفقا لهذه الخطة ، يجب على مسئولى المنشآت الاحتفاظ بسجلات و ملفات تشير إلى التدابير و الإجراءات التصحيحية المأخوذة . هذه السجلات و الملفات يجب أن تتاح للسلطة المختصة المركزية.

#### ج - التدريب:

- 1- مسئول المنشأة يجب أن يتأكد من أن العاملين في مناطق تداول الغذاء قد تم الإشراف عليهم و أعطوا التعليمات أو تم تدريبهم على الاشتراطات الصحية للغذاء بما يتناسب مع الأعمال التي يقوموا بها.
- 2- مسئول المنشأة يجب أن يتأكد من أن الأفراد المسئولين أو القائمين على تطبيق و تحديث إجراءات ال HACCP ، قد تلقوا التدريب الكافي على تطبيقات مبادئ ال HACCP

#### د: المواد الخام:

- الرسائل سوف تعتبر غير مطابقة في حالة أن الفحص الظاهري الذي قام به مدير الرقابة على الجودة لمسئول المنشأة أظهر خلل في الرائحة الطبيعية، اللون أو طريقة المعالجة.
- عند اجتياز الرسالة للفحص الظاهري، تقرير يتم كتابته، ثم وفقا لخطة ال(HACCP) للمنشأة الرسالة سوف يتم تعريفها ليتم تتبعها أثناء عمليات التجهيز.

#### هـ - الرقابة على عمليات التجهيز :

- يجب على الموظفين العاملين في مراقبة الجودة الملاحظة المنتظمة لعمليات تجهيز الأمعاء كما هي مطلوبة في متطلبات خطة ال(HACCP)، و خاصة تتبع المنتج، التجهيز و المعالجة.
- يجب على موظفي مراقبي الجودة التحقق من أن المعلومات الصحية الخاصة بتعريف المنتج موضوعة على المنتج النهائي مما يتيح تتبع المنتج.

#### و - الرقابة الصحية:

- يجب على موظفي الرقابة على الجودة التحقق من أن كل الأشخاص الداخلين إلى المنشأة ينطبق عليهم الاشتراطات الخاصة بهذا القرار، و ينطبق عليهم المتطلبات الصحية.
- يجب على موظفي الرقابة على الجودة التأكد من أن تنظيف المنشأة و المعدات يتم بطريقة تحافظ على مستوى عالي من النظافة الصحية.
- من الضروري كتابة و إعداد برنامج خاص للتنظيف و التطهير يغطي إزالة المخلفات و التنظيف و التطهير لكل المناطق التي يتم تداول الأمعاء بها وكذلك المعدات و الترابيزات و البراميل و غيرها من المواد التي تلامس الأمعاء .
- يجب تحديد خطة منهجية مناسبة للبرنامج و عدد مرات التنظيف و تحديد الأفراد المسئولين عن كل مرحلة من مراحل عملية التنظيف.
- يجب على مدير الرقابة على الجودة الاحتفاظ بقوائم للمراجعة تعكس خطة البرنامج للتأكد من أن البرامج الزمنية للصيانة قد تم تنفيذها.
- و لابد من إجراء تحليل ميكروبيولوجي ( عدد طبق كامل أو ما يماثله) كل أسبوع لأسطح العمل ، البراميل ، المعدات و غيرها من المواد التي تلامس الأمعاء و ذلك لاختبار كفاءة إجراءات المصنع الروتينية للتنظيف و التطهير .

#### ز - تخزين البيانات :

- 1 يجب تسجيل كل نتائج التحاليل و الاختبارات المذكورة في هذا البند على استمارة مصممة خصيصا لذلك.
- 2- كل الاستمارات المحتوية على بيانات الإنتاج لكل رقم كودي يجب أن تكون في نظام دائم لحفظ الملفات.
- 3- يتم الاحتفاظ باستمارات البيانات لمدة عامان على الأقل بعد تاريخ الإنتاج.

## ثامنا : أحكام عامة على مسنولي المنشآت :

مسنولي المنشآت يجب أن يتأكدوا من:

- ١- المواد المساعدة في العملية الإنتاجية و الملاصقة للغذاء ، تكون صالحة للاستهلاك الغذائي، مثل:  
\*الملح المستخدم في العملية الإنتاجية  
\* مواد التعبئة و التغليف
- ٢- المواد الخام المستخدمة في المنشأة يجب أن تخزن في ظروف ملائمة مصممة لتجنيبها التلف و حمايتها من التلوث.
- ٣- المواد المساعدة المستخدمة في المنشأة يجب أن تخزن في ظروف ملائمة مصممة لتجنيبها التلف و حمايتها من التلوث.
- ٤- يتم تداول المنتج بطريقة تسمح بعدم تعرضه لأي ملوثات قد تؤدي إلى أن يكون الغذاء غير صالح للاستهلاك الآدمي.
- ٥- يوجد إجراءات كافية لمراقبة الأوقات.
- ٦- يوجد إجراءات كافية لمنع دخول الحيوانات المنزلية إلى مناطق تجهيز الغذاء ، تداوله و تخزينه.
- ٧- المواد الخام ،المواد المساعدة،المنتجات الوسيطة و المنتجات النهائية تخزن في درجات حرارة مناسبة
- ٨- عند ذوبان البضائع المجمدة ، يتم التعامل معها بطرق تؤدي إلى تقليل مخاطر نمو الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض.
- ٩- المواد الخطرة ، الكيماويات أو المواد الغير صالحة يجب أن يوضح عليها ذلك
- ١٠- المواد الخطرة، الكيماويات أو المواد الغير صالحة يجب أن تخزن منفصلة و في حاويات مغلقة.

مسنول المنشأة لن يقبل مواد خام أو مواد مساعدة في العملية الإنتاجية ، إذا عرف أو أن تكون من المحتمل تلوثها بالطفيليات ، الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض ،المواد السامة ، المواد المتحللة و الأجسام الغريبة ، و التي قد تؤدي إلى أن يكون المنتج الجاهز غير صالح للاستهلاك الآدمي حتى إن اتبع مسنول المنشأة الاشتراطات الصحية أثناء العملية الإنتاجية.

١١- أخذ عينات من المنتجات وتحليلها بمعامل معتمدة لدى السلطة المختصة المركزية.

١٢- الاحتفاظ بسجلات (سواء مستنديه أو مسجلة أو كمبيوترية) للمعلومات السابقة.

في حالة أن النتائج المعملية أو أي معلومات أخرى أظهرت وجود أخطار حقيقة على الصحة الحيوانية أو الصحة العامة، يتم إخطار السلطة المختصة المركزية.

١٣- الاحتفاظ بالنتائج و الفحوصات المعملية (يجب الاحتفاظ بها لمدة عامين على الأقل)

١٤- المنشأة لديها الخرائط الآتية بحيث تكون مطابقة لواقع المنشأة الحالي:

- خريطة مساحية لموقع المنشأة موضعا عليها التفاصيل الإنشائية لمباني المنشأة.
- خريطة لعناصر الإنتاج بتفاصيل الأقسام الإنتاجية.
- خريطة شبكة المياه موضعا بها المصادر.
- خريطة لشبكة الصرف موضعا بها كيفية التخلص منها وتوضيح شبكة الصرف الصحي و الصرف الصناعي.
- خريطة توضح أماكن مكافحة القوارض.

### تاسعا - علامات تحديد الهوية و التتبع:

- ١- يجب تحديد هوية المنتج قبل تصديره.
- ٢- مسنول المنشأة يضع نظام فعال لتحديد من أين قد استقبل المنتج الخام و أين ارسل المنتج النهائي (على أن يشمل هذا النظام تتبع المنتج خلال جميع مراحل الإنتاج و التعبئة).
- ٣- علامات و تحديد هوية المنتج يجب أن يكون مقروءا بوضوح و غير قابل للمحو و بأحرف واضحة و ظاهرا بوضوح للسلطة المختصة المركزية.

- ٤- يشير تحديد الهوية الى اسم الدولة التي تقع فيها المنشأة ، و أن يكون اسم الدولة مكتوباً بأكمله أو بحرفين كود الدولة.
- ٥- يشير تحديد الهوية الى الرقم الكودي للمنشأة.
- ٦- يتم التحديد على السطح الخارجي للبراميل أو للعبوة.
- ٧- في حالة أن يكون التحديد ملاصقاً للمنتج الحيواني ، الألوان المستخدمة مصرح بها للاستخدام في المواد الغذائية.
- ٨- الأمعاء مأخوذة من حيوانات مذبوحة في مجازر ، و وجدت صالحة للاستهلاك الآدمي تبعاً للكشف عليها قبل الذبح و بعده.
- \* معالجة الأمعاء ب:
- التمليح أو التجفيف
- ٩- ، التدابير و المعايير الفعالة الذي تم اتخاذها لتجنب تلوث الأمعاء بعد المعالجة .
- ١٠- الأمعاء المعالجة التي لا تستطيع أن تظل في درجة حرارة الجو العادية يجب تخزينها في أماكن مبردة معدة لذلك حتى ميعاد شحنها.
- الأمعاء الغير معلحة أو الغير مجففة يجب أن تخزن في درجة حرارة لا تزيد عن ٣ درجة مئوية
- ١١- يجب على المنشآت المصدرة للأمعاء إلى دول الاتحاد الأوروبي عمل التالي:
- \* وضع علامة أو بطاقة على كل تشغيل من الأمعاء لتعريف هذه التشغيل والتعرف عليها من غيرها.
- \* التفريق بين التشغيلات .
- \* الحفاظ على سجل مكتوب بمنشأ هذه التشغيل والذي يشمل المورد ، التاريخ ، الكمية و أي صفات أخرى متعلقة بها .
- \* تجهيز الأمعاء في عناير منفصلة لكل نوع حيواني على حده.
- \* يوجد عنبر خاص لتجهيز الأمعاء الخام المحلية أو الأمعاء المجمدة.

### عاشرا - الشروط الصحية العامة للعاملين بالمنشأة :

- ١- على كل شخص يعمل في أماكن تداول الغذاء، أن يكون على أعلى مستوى من النظافة وبشكل خاص:
- \* يجب على العاملين ارتداء ملابس نظيفة وغطاء للرأس يغطي الشعر بأكمله.
- \* يجب على العاملين غسل أيديهم على الأقل في كل مرة يستأنفوا فيها العمل
- \* يجب تغطية الجروح بضمادات مضادة للمياه .
- \* يمنع منعاً باتاً التدخين والبصق والأكل والشرب في مناطق تداول المنتج.
- ٢- يتخذ صاحب العمل التدابير اللازمة لمنع الأشخاص الذين لا يحملون شهادات صحية تفيد أن العامل خالي من أي أمراض معدية و وبائية من العمل بالمنشأة .
- ٣- يقدم العامل عند تعيينه شهادة طبية تثبت أنه ليس هناك أي عائق يمنعه من العمل في هذه الوظيفة.
- ٤- توافر صندوق الإسعافات الأولية به المستلزمات الخاصة بالإسعافات الأولية السريعة.

### الحادي عشر - نظم المياه:

- إجبار جميع المنشآت المرخص لها، باستخدام مياه شرب حكومية وفقاً للقرار رقم ٢٠٠٧/٤٥٨ الصادر من وزير الصحة و السكان .

## الثاني عشر - المهام والمسئوليات الخاصة بالهيئة العامة للخدمات البيطرية :

الهيئة العامة للخدمات البيطرية وإداراتها مسنولة على تنفيذ اشتراطات و متطلبات هذا القرار الوزاري. فيما يلي المسئوليات و مهام الإدارات المعنية في الهيئة العامة للخدمات البيطرية. و سوف تجرى عمليات التفتيش و المراقبة بقدر ما تستدعيه الحاجة لضمان مستوى مناسب من المراقبة.

الهيئة العامة للخدمات البيطرية سوف تصدر قائمة بالمنشآت الموافق عليها و المصرح لها بتصدير الأمعاء إلى الاتحاد الأوروبي و تشمل نوع الحيوانات المأخوذ منه الأمعاء. تحديثات منتظمة من هذه القائمة سوف تصدر من الهيئة العامة للخدمات البيطرية.

تم تنظيم الهيئة العامة للخدمات البيطرية على النحو التالي:

### أ) الإدارة المركزية للحجر البيطري و الفحوص:

تكون مسنولة عن كلفة موضوعات الوارد و الصادر، بالأخص:

استخراج الموافقات البيطرية للمنشآت قبل الاستيراد (بعد فحص الموقف الوبائي للصحة الحيوانية لدولة المنشأ و دولة الشحن ، رجوعا لتحديثات المنظمة العالمية لصحة الحيوان - المكتب الدولي للأوبئة OIE ) موضح بها دولة المنشأة و الكميات و موانئ الشحن، و كذلك الشروط الواجب توافرها في الشهادات الصحية المصاحبة للرسالة و كذا الشروط الواجب إتباعها عند الوصول للموانئ المصرية.

### الإدارات العامة المحلية للحجر البيطري و الفحوص مسنولة بالأخص على:

- مراجعة كافة مستندات الرسائل الواردة عند وصولها للموانئ المصرية (شهادات صحية ، موافقة بيطرية، بوالص شحن، الخ...).
- معاينة مشمول الرسالة و التأكد من مطابقة محتوى الرسالة مع ما هو وارد بالمستندات.
- فحص الأمعاء ظاهريا للتأكد من النوع و اللون و الرائحة و طريقة الحفظ.
- سحب عينات من الأمعاء و إرسالها إلى المعامل الحكومية التأكد من خلو الأمعاء من الأمراض الحيوانية.
- التحفظ على الأمعاء لحين ظهور النتائج المعملية.
- إنهاء التحفظ على الأمعاء و السماح بتصنيعها، في حالة ورود نتائج معملية سلبية.
- إعادة تصدير الرسالة أو إعدامها في حالة ورود نتائج معملية ايجابية.
- استصدار الشهادات الصحية للصادرات.
- الاشتراك في لجان الترخيص أو التجديد للمنشآت لتصدير الأمعاء، و يتم كل عامين.
- الاشتراك في المرور الدوري على المنشآت.
- إخطار إدارات الجنود و المخلفات الحيوانية بالمديريات الواقع في نطاقها المنشأة لواردتها من الأمعاء فور وصولها و ليتم متابعة التشغيل من قبلها.

### ب) الإدارة المركزية للصحة العامة و المجازر:

الإدارة العامة للجنود و المخلفات الحيوانية، و هي إحدى أربع إدارات من الإدارة المركزية، و هي مسنولة بالأخص على:

- الموافقة على كافة منشآت الأمعاء و عمل المراقبة الصحية عليها.
- إصدار الشهادات المبدئية للتصدير.
- الترخيص و التجديد للمنشآت المصرح لها بالتصدير.

- ب ( ١ ) الإدارات المحلية للجلود و المخلفات الحيوانية مسنولة بالأخص على:
- التفتيش على توافق النظافة ذات الصلة بمتطلبات الموافقة.
  - الاشتراك في لجنة فحص الأمعاء المصدرة للتأكد من النوع و اللون و الرائحة و طريقة الحفظ
  - عمل متابعة لتصنيع الأمعاء في المنشأة لمراحلها المختلفة.

ج) التعاون ما بين الإدارتين المركزيتين :

- كلتا الإدارتين يجب أن يتعاونوا لتنفيذ متطلبات هذا القرار من خلال لجان، كما يلي:
- لجنة للموافقة على المنشآت ، يرأسها الإدارة العامة للجلود و المخلفات الحيوانية و بحضور الإدارة العامة المحلية للحجر البيطري و الفحوص و الإدارة المحلية للجلود و المخلفات الحيوانية.
  - لجنة لإصدار الشهادات المبدئية للتصدير، يرأسها الإدارة العامة للجلود و المخلفات الحيوانية و بحضور الإدارة العامة المحلية للحجر البيطري و الفحوص و الإدارة المحلية للجلود و المخلفات الحيوانية.
  - لجنة لفحص النظافة ، من مرة إلى ثلاث مرات أسبوعيا وفقا للمناطق ، يرأسها الإدارة العامة للجلود و المخلفات الحيوانية و بحضور الإدارة العامة المحلية للحجر البيطري و الفحوص و الإدارة المحلية للجلود و المخلفات الحيوانية.

د) اللجنة المنفذة:

- رئيس مجلس إدارة الهيئة العامة للخدمات البيطرية له الصلاحية لإنشاء لجنة منفذة لأغراض محددة و تعيين أعضائها و تحديد واجباتهم لتنفيذ هذا القرار الوزاري ، و تقديم تقاريرهم مباشرة إلى الإدارتين المركزيتين . هذه اللجنة المنفذة يرأسها الإدارة العامة للجلود و المخلفات الحيوانية.

و) التسلسل القيادي: ( أنظر الهيكل التنظيمي المرفق )

الثالث عشر : مهام و مسئوليات مسنولي المنشآت:

- المنشآت الموافقة عليها و التي تعزم تصدير الأمعاء إلى الاتحاد الأوروبي، يجب أن تتوافق مع المتطلبات التالية:
- التوافق مع متطلبات الإنتاج المحددة في هذا القرار.
  - إرساء و تنفيذ طرق لمراقبة و فحص النقاط الحرجة على أساس العمليات المستخدمة.
  - وفقا للمنتجات، أخذ عينات لتحليلها في معامل معترف بها من قبل السلطة المختصة بغرض اختيار التوافق مع المعايير المحددة في هذا القرار.
  - الاحتفاظ بسجلات، سواء مكتوبة أو مسجلة، للمعلومات السابق الحصول عليها و ذلك لتقديمها إلى السلطة المختصة. نتائج الفحوصات و الاختبارات المختلفة ، يجب الاحتفاظ بها على الأقل عامين.
  - ضمان عملية إدارة تعريف و تحديد المنتج.
  - عندما تكون نتائج الاختبارات المعملية أو أي معلومات أخرى تظهر خطر حقيقي على صحة الحيوان أو الصحة العامة ، على مسنول المنشأة أن يقوم بوقف الإنتاج و يعلم السلطة المختصة فورا.

- أداء تحليل دورية للمياه لاختبار توافقها مع القرار الوزاري رقم ٢٠٠٧/٤٥٨.

الرابع عشر: الخطوات المتبعة لحصول المنشأة على ترخيص لتصدير الأمعاء:

- ١- يتقدم مسنول المنشأة للسلطة المختصة المركزية بطلب تسجيل المنشأة أو تجديد الترخيص للتصدير.
- ٢- التفتيش على المنشأة بواسطة السلطة المختصة المركزية لتحديد مستوى توافقها مع الاشتراطات الواردة بهذا القرار و إعداد تقرير تفتيشي يوضح حالة المنشأة.

- ٣- بناءً على هذا التقرير التفصيلي و صلاحية المنشأة، السلطة المختصة المركزية تعطي تصريح التصدير متضمناً الرقم الكودي للمنشأة.
- ٤- بمجرد أن تتم الموافقة، تقوم السلطة المختصة المركزية بنشر تصاريح التصدير.
- ٥- عند رغبة المنشأة في إضافة نوع أمعاء حيوانية أخرى على الرخصة الصادرة من قبل السلطة المختصة المركزية، عليها التقدم بطلب إلى السلطة المختصة المركزية لكي تقوم باتخاذ الإجراءات اللازمة نحو إضافة هذا النوع إلى الأصناف المدرجة للمنشأة في القائمة الموافق عليها لتصدير الأمعاء إلى الاتحاد الأوروبي.

#### الخامس عشر - تعريف الرقم الكودي بالمنشأة:

- هو رقم مفرد لكل منشأة يذكر به الآتي:
- ١- الرمز الخاص بجمهورية مصر العربية (EG).
- ٢- رقم للمنشأة محدد من قبل السلطة المختصة .

#### السادس عشر :

أن يكون لدى السلطة المختصة ما يلزم من الإمكانيات و الموارد إلى تتيح لهم تنفيذ أعمالهم بسهولة ويسر، و ذلك بتوافر آليات للتسجيل مثل الحاسبات الآلية و آلات التصوير و الفاكسات و التليفونات في الإدارات المختلفة، و أيضا توافر سيارات مناسبة لنقل الموظفين و العينات.

#### السابع عشر: إجراءات الوارد و الصادر الخاصة بالأمعاء خارج المنطقة الحرة الحصول على الموافقة الاستيرادية مسبقاً من الهيئة العامة للخدمات البيطرية .

#### ١ - الإجراءات البيطرية داخل الدائرة الجمركية(الموانئ) :

- طلب إلى الحجر البيطري بناء على العرض الجمركي
- يقوم طبيب الحجر البيطري بالمنفذ بمطابقة مستندات الوارد ( البطاقة الاستيرادية ،شهادة صحية بيطرية، موافقة بيطرية ، إذن تسليم ، بوليصة شحن ، فلتورة، شهادة جمركية)
- يتم الإطلاع على اصل الشهادة الصحية و التحقق من مطابقتها لاشتراطات الموافقة الاستيرادية البيطرية و التي يجب أن تتفق مع متطلبات الاتحاد الأوروبي.
- يتم الكشف الفعلي على الرسالة داخل الدائرة الجمركية للتأكد من الصنف و طريقة التعبئة و التخزين داخل الحاوية. يتم سحب عينات لمعرفة السلطة المختصة لتحليلها في معمل معتمد.

الكشف الفعلي يعنى :-

- الكشف الظاهري على الرسائل للتأكد من مطابقتها للمستندات المصاحبة( العبوات، الكمية، السيول، العلامات، الخ...)
- الكشف الظاهري على الأمعاء للتأكد من النوع، اللون، الرائحة و المعالجة.

الكشف الظاهري يثبت إن كان إحدى أو كل المتطلبات متوافقة أو غير متوافقة. يتم فحص العينات الممثلة للرسالة للصلاحية للاستهلاك الآدمي وفقاً للمعايير القياسية المطبقة من قبل المتخصصين في معمل معهد بحوث صحة الحيوان.

إخطار إدارة الجنود و المخلفات الحيوانية بالمديريات الواقع في نطاقها المنشأة لواردتها من الأمعاء فور وصولها ليتم متابعة عمليات التجهيز من قبلها.

## ٢ - إجراءات داخل البلاد :

- بعد ورود النتيجة بالمطابقة يقوم صاحب المنشأة بالبدا في تجهيز و تصنيع الأعماء تحت الإشراف البيطري و إثبات ذلك في سجلات خاصة تمهيدا لتصديرها خارج البلاد أو السوق المحلي.
- يتم فحص العينات الممثلة للرسالة طبقا لطريقة إعدادها بواسطة المتخصصين في معامل معهد بحوث صحة الحيوان تحت ظروف تعقيم مناسبة و يتم اختبارها للصلاحية للاستهلاك الأدمي.
- عند رغبة مسنول المنشأة في تصدير الأعماء، يقوم مندوب صاحب الشأن بكتابة طلب إلى السلطة المختصة محدد به كمية الرسالة المراد إعادة تصديرها و البلد المصدر إليها و ذلك لتشكيل لجنة لفحص الرسالة ظاهريا.
- يتم تحرير شهادة صحية مبدئية عن هذه الرسالة المصدرة بواسطة لجنة من مكاتب الحجر البيطري و الإدارة العامة للجلود و المخلفات الحيوانية و من إدارة الجلود و المخلفات الواقع في نطاقها المنشأة و على أن يتم إصدار الشهادة الصحية النهائية بناء على تلك الشهادة المبدئية، بمكتب الحجر البيطري في منفذ التصدير .

## الثامن عشر - إجراءات الوارد و الصادر للأعماء الحيوانية ( بغرض الترانزيت - المنشآت داخل المنطقة الحرة) :

الحصول على الموافقة الاستيرادية مسبقا من الهيئة العامة للخدمات البيطرية .

### ١ - الإجراءات البيطرية داخل الدائرة الجمركية(الموانئ) :

- طلب إلى الحجر البيطري بناء على العرض الجمركي
- يقوم طبيب الحجر البيطري بالمنفذ بمطابقة مستندات الوارد ( البطاقة الاستيرادية ،شهادة صحية بيطرية، موافقة بيطرية ، إذن تسليم ، بوليصة شحن ، فتورة، شهادة جمركية)
- يتم الإطلاع على اصل الشهادة الصحية و التحقق من مطابقتها لاشتراطات الموافقة الاستيرادية البيطرية و التي يجب أن تتفق مع متطلبات الاتحاد الأوروبي.
- يتم الكشف الفعلي على الرسالة داخل الدائرة الجمركية للتأكد من الصنف و طريقة التعبئة و التخزين داخل الحاوية. يتم سحب عينات لمعرفة السلطة المختصة لتحليلها في معمل معتمد.

الكشف الفعلي يعني :-

- الكشف الظاهري على الرسائل للتأكد من مطابقتها للمستندات المصاحبة ( العبوات، الكمية، السيول، العلامات، الخ...)
- الكشف الظاهري على الأعماء للتأكد من النوع، اللون، الرائحة و المعالجة.

الكشف الظاهري يثبت إن كان إحدى أو كل المتطلبات متوافقة أو غير متوافقة.

- بناء على طلب الدكتور البيطري - في حالة الترانزيت، الجمرك يسمح بتحويل الرسالة من المنطقة الجمركية(الميناء) إلى أخرى (المنطقة الحرة)تحت الملاحظة الجمركية.
- يتم تحصيل الرسوم البيطرية على الرسالة داخل الدائرة الجمركية .

### ٢ - إجراءات داخل المنطقة الحرة :

- يقوم الحجر البيطري بالميناء الذي قام بالكشف على الرسالة ظاهريا بتحرير خطاب إلى إدارة الحجر البيطري بالمنطقة الحرة يخطره فيه بيانات الرسالة.

يقوم مكتب الحجر البيطري و الفحوص بالمنطقة الحرة بإخطار إدارة الجلود و المخلفات الحيوانية بالمديريات الواقع في نطاقها المنشأة لوارديتها من الأمعاء فور وصولها ليتم متابعة عمليات التجهيز من قبلها.

- عند رغبة مسئول المنشأة في تصدير الأمعاء، يقوم مندوب صاحب الشأن بكتابة طلب إلى السلطة المختصة محدد به كمية الرسالة المراد إعادة تصديرها و البلد المصدر إليها و ذلك لتشكيل لجنة لفحص الرسالة ظاهرياً.

- يتم تحرير شهادة صحية مبدئية عن هذه الرسالة المصدرة بواسطة لجنة من مكاتب الحجر البيطري و الإدارة العامة للجلود و المخلفات الحيوانية و من إدارة الجلود و المخلفات الواقع في نطاقها المنشأة و على أن يتم إصدار الشهادة الصحية النهائية بناء على تلك الشهادة المبدئية، بمكتب الحجر البيطري المنطقة الحرة .

### التاسع عشر - الشهادات الصحية:

نموذج الشهادات الصحية المستخدم في تصدير الأمعاء إلى الاتحاد الأوروبي ملحق بهذا القرار الوزاري و سوف يتم تعديله وفقاً للتحديثات في التشريعات الأوروبية.

القواعد و التعليمات المنقذة لتحرير الشهادات الصحية لصادرات الأمعاء:

- الهيئة العامة للخدمات البيطرية هي المسؤولة عن تحرير الشهادات الصحية.
- يتم تحرير الشهادة باللغة الإنجليزية بصفتها اللغة الرسمية المعتمدة دولياً و بلغة من اللغات الرسمية لبلد الوصول بعد الحصول على ترجمة لهذه اللغة من قبل السلطات ذات الصلة بسفارات هذه الدول في مصر، و في حالة ظهور أي اختلاف ما بين اللغة الإنجليزية المحرر بها الشهادة و اللغات الأخرى المترجمة فاتمه يعتد بالنص الإنجليزي فقط.
- الشهادات الصحية المحررة من قبل الهيئة العامة للخدمات البيطرية يجب أن تتكون من:

إما

- ورقة مفردة

أو

- اثنين أو أكثر من الصفحات و التي تكون جزء من نفس الشهادة الصحية

- الشهادات الصحية يجب أن تظهر أرقام محددة لها(مسلسل) و في حالة تعدد الصفحات لابد من أن كل صفحة تظهر هذا الرقم.

- الشهادة الصحية يجب أن توقع و تحمل الختم الرسمي، هذا المتطلب يجب أن يكون على كل ورقة في الشهادة إذا كان هناك أكثر من ورقة.

- يتم طباعة الشهادات بواسطة الهيئة العامة للخدمات البيطرية و بأرقام مسلسلة يتم المراجعة و المراقبة على الشهادات الصادرة من قبل الموظف المختص بواسطة السلطة المختصة دورياً لمنع أي تحايل أو تزيف

### العشرون:

بخصوص تحديث الاشتراطات اللازمة الإضافية لما تحويه الشهادات الصحية لواردات الأمعاء من الخارج و المتوقع تصديرها إلى الاتحاد الأوروبي، وفقاً للموقف الحالي من أمراض ال TSE لدولة التي من مصدرها الأصلي الأمعاء .

محتوى الشهادات الصحية المستخدم في تصدير الأمعاء إلى الاتحاد الأوروبي ملحق بهذا القرار الوزاري و سوف يتم تعديله وفقاً للتحديثات في التشريعات الأوروبية.

## الحادي والعشرون - الأمعاء المحلية:

- يتم الذبح في مجازر معتمدة طبقاً للنظم الدولية لـ HACCP and ISO
- الهيئة العامة للخدمات البيطرية هي المسؤولة على عمليات الفحص قبل و بعد الذبح و يجب أن تكون كاملة الإمام بالاشتراطات الخاصة بالذبح الحلال و طرق التخلص من المناطق المحددة الحرجة (ileum) وفقاً لموقف TSE في مصر.
- الهيئة العامة للخدمات البيطرية يجب أن تحرر شهادة صحية محتواها:
  - تم فحص الحيوانات المأخوذ منها المنتجات ، قبل وبعد الذبح و ثبت خلوها لأي أعراض وبائية أو معدية
  - تم التخلص من المناطق المحددة الحرجة (ileum) طبقاً لشروط OIE
  - الكمية المنتجة بالكيلو أو المصران ، الجهة المتجه إليها،نوع الحيوان المأخوذة منه و تفاصيل السيارة الناقلة للرسالة.
  - يتم تحرير الشهادة من اصل و صورتين يرسل الأصل مع الأمعاء و يحتفظ بالصورتين بالمجزر لمدة عامان على الأقل
- النقل بسيارات خاصة معدة و مجهزة لذلك لتأكيد عدم حدوث تلوث و مغلقة بإحكام.
- يتم سحب عينات عشوائية من الرسائل الواردة أسبوعياً للمنشأة و إرسالها إلى معمل معهد بحوث صحة الحيوان.

