



الجريدة الرسمية

للمملكة الأردنية الهاشمية

عمان : السبت ٢٨ رمضان سنة ١٤١٦ هـ الموافق ١٧ شباط سنة ١٩٩٦ م . العدد ٤١٠١

الصفحة	الموضوع
٥١٣	قانون رقم ٢- لسنة ١٩٩٦ قانون معدل لقانون مؤسسة الاقراض الزراعي
٥١٤	قانون رقم ٣- لسنة ١٩٩٦ قانون معدل لقانون خدمة الضباط في القوات المسلحة الاردنية
٥١٥	قانون رقم ٤- لسنة ١٩٩٦ قانون معدل لقانون خدمة الافراد في القوات المسلحة الاردنية
٥١٦	قانون رقم ٥- لسنة ١٩٩٦ قانون معدل لقانون الامن العام
٥١٧	قانون رقم ٦- لسنة ١٩٩٦ قانون معدل لقانون جامعة الزرقاء
٥١٩	قانون رقم ٧- لسنة ١٩٩٦ قانون معدل لقانون تصديق الامتياز الممنوح لشركة الدباغة الاردنية المساهمة المحدودة
٥٢٠	نظام رقم ٧ لسنة ١٩٩٦ نظام معدل لنظام علاوات الموحد للموظفين
٥٢٢	نظام رقم ٨ لسنة ١٩٩٦ نظام معدل لنظام السلك الدبلوماسي الاردني
٥٢٤	نظام رقم ٩ لسنة ١٩٩٦ نظام معدل لنظام علاوات غلاء المعيشة الاضافية وعلاوات الميدان لضباط وافراد القوات المسلحة الاردنية
٥٢٦	نظام رقم ١٠ لسنة ١٩٩٦ نظام معدل لنظام رواتب وعلاوات افراد قوة الامن العام
٥٢٨	الغاء مادة من اتفاق تنظيم انتقال الاشخاص والبضائع على الطرق بين المملكة الاردنية الهاشمية والجمهورية اللبنانية .
٥٢٨	زيادة العاملين بالاجور اليومية
٥٢٨	مذكرة تفاهم بشأن التعاون في مجالسي البريد والاتصالات السلكية واللاسلكية فيما بين حكومة المملكة الاردنية الهاشمية وحكومة دولة اسرائيل
٥٣١	تعليمات تسجيل وتجديد ترخيص المركبات
٥٣٤	قرارات صادرة عن وزير الزراعة

٣٣٣ قرار رقم (٤) لسنة ١٩٩٦

٣٣٣ قرار تنظيم التخزين المبرد للخضار والفواكه
الطازجه صادر بموجب الفقرة (أ) من المادة السابعة
والفقرة (ي) من المادة الرابعة
من قانون مؤسمة التسويق الزراعي
رقم (١٥) لسنة ١٩٨٧

المادة (١): يسمى هذا القرار (قرار تنظيم التخزين المبرد للخضار والفواكه الطازجه لسنة ١٩٩٦) ويعمل به من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية

المادة (٢): يطبق هذا القرار على جميع مخازن التبريد المعده لاغراض تخزين الخضار والفواكه الطازجه وازهار القطف .

١. يجب ان يجهز كل مخزن بالتجهيزات التاليه :
وحدات تبريد ذات طاقة كافية لتأمين حد البروده المطلوبه في
كافة الغرف .

٢. كمبرسور (ضاغط) اضافي او اكثر لتأمين طاقة تبريد لا تقل عن
٣٥% من مجموع القوه اللازمه لتسييس المخزن المبرد .
٣. مولد كهربائي اضافي لاستعماله في حالة انقطاع التيار الكهربائي
الرئيسي .

٤. اجهزة اوتوماتيكيه لضبط درجات الحرارة و الرطوبه النسبيه
والتحكم بها في كل غرفه .

٥. نظام تهويةفعال في غرف التبريد .
٦. جهاز تسجيل زمني اوتوماتيكي لتسجيل درجات الحرارة و الرطوبه
النسبيه في كل غرفه على ان يوضع في مكان مناسب يسهل الوصول
اليه وعلى ادارة البراد ان تحتفظ بالاوراق العرافيكيه مدة سنة
واحد على الاقل .

٧. ميزان حراره زئبقي دقيق على ان تسجل قرأته كل ثمانني ساعات على
الاكثر .

٨. اية تجهيزات جديده ترى المؤسسه ضرورة توفرها في المخازن
المبرده مستقبلا .

المادة (٤): يجب المحافظة على درجة الحرارة والرطوبة الموصى بها لكل محصول وتجنب التذبذبات بدرجات الحرارة والرطوبة داخل المخزن .

المادة (٥): ان تتوفر في هذه المخازن الشروط الفنية والصحية الصادره من الجهات الرسميه المختصه .

المادة (٦): يجب ادخال الخضار والفواكه الى مخزن التبريد فوراً واذا تعذر فيجب وضعها في ممرات المخزن او استخدام وسائل التبريد الاولي لتخفيض درجة حرارة الحقل وللتقليل من الفارق ما بين درجة حرارة الثمار ودرجة الحرارة المراد التخزين عليها .

المادة (٧): ان تكون الخضار والفواكه وازهار القطف المراد تخزينها سليمة وذات جودة عالية وخاليه من الاصابات الحشريه والفطريه والاصابات الميكانيكيه او اية اصابات اخرى .

المادة (٨): يجب ان تكون الخضار وخاصة الدرنات والابصال خاليه من ضربة الشمس ومجففة وخاليه من الاتربه والاوساخ التي قد تكون عالقه بها من الحقل بسبب طبيعة نمو هذه المحاصيل تحت التربه .

المادة (٩): يجب مراعاة الامور التالية في عمليات التخزين داخل الغرف :-

- (أ) ترص العبوات بكافة انواعها على طبالي خشبيه او بلاستيكيه او اقفاص حديديه تسمح بمرور الهواء شريطة ان تعلو عن سطح الارض بمقدار (١٠ سم) على الاقل .
- (ب) يجب ان تكون العبوات بعينه عن الجدران بمقدار (١٥ سم) وعن السقف ٤٠ - ٥٠ سم .
- (ج) يجب ترك ممرات داخل غرف التبريد تسمح بالتفتيش والمعاينه على ان لا تقل عرض الممر الرئيسي عن ٦٠ - ٧٠ سم وترك مسافة لا تقل عن ١٠ سم بين الرصات لتسهيل حركة الهواء .
- (د) عدم التخزين تحت اجهزة التبريد داخل الغرف وان تترك مسافة لا تقل عن ٥٠ سم بين الاجهزه واقرب رصه .
- (هـ) عدم وقف عمل اجهزة التبريد لاي سبب من الاسباب ما دامت الغرف تحتوي على الخضار والفواكه الطازجه .
- (و) عدم خزن المحاصيل سريعة التلف بالقرب من الباب الرئيسي .
- (ز) يجب تخزين الخضار والفواكه وازهار القطف في عبوات ملائمه من حيث مادة الصنع والتصميم والمتانه على ان تكون نظيفه وخاليه من التلوث وقوية .

المادة (١٠): عدم السماح بتخزين اكثر من نوع واحد من الخضار والفواكه وازهار في الغرفة الواحده ما لم تتفق هذه المحاصيل مع بعضها البعض من حيث درجة الحرارة والرطوبة ودرجة التحسس لاضرار البروده وانتاج الروائح وغاز الايثلين .

المادة (١١): يجب تنظيف وتطهير غرف التبريد بعد تفريغها من الخضار والفواكه للقضاء على الفطريات العالقة بالجدران والأرضية والسقف وغسلها بالماء لازالة اثار المواد المطهره .

المادة (١٢): ان يتوفر في المخازن المبرده عازل وكذلك عزل الابواب وذلك للمحافظة على درجات الحرارة داخل غرف التبريد .

المادة (١٣): في حال التخزين السائب يجب اتباع الطرق السليمه في التخزين من حيث حرية حركة الهواء والهواء المدفوع للمحافظة على الثمار المخزنه وفي الغرف غير المجهزه لهذا الغرض يجب وضع المحصول في حاويات كبيرة للمحافظة عليه . .

المادة (١٤): ترقم غرف التبريد ويخصص سجل يومي لكل منها تلون فيه الكميات الداخلة والخارجه من الخضار والفواكه والازهار مع اسماء اصحابها واية نشاطات اخرى تتم عليها .

الماد (١٥): بموجب هذا القرار يحق لموظفي المؤسسه المفوضين دخول مخازن التبريد ومراقبتها واجراء اللازم بحق المخالفين .

المادة (١٦): كل من يخالف هذه التعليمات يعاقب بالعقوبات والغرامات المنصوص عليها في المادة "١٤" من قانون مؤسسة التسويق الزراعي رقم (١٥) لسنة ١٩٨٧ .

والتي تنص على (يعاقب بغرامة لا تقل عن خمسة وعشرين ديناراً و لا تزيد عن ثلاثمائة دينار كل من ارتكب مخالفة لأحكام هذا القانون أو الأنظمة الصادرة بمقتضاه وتتصدر المنتوجات الزراعية والعبوات والأدوات وسائر المواد التي إستعملت في ارتكاب المخالفة) .

وزير الزراعة

المهندس منصور بن طريف

رئيس مجلس الادارة