

قرار رقم ١/٤٩٩**الشروط الواجب توافرها****لاستيراد لحوم دواجن مجمدة**

ان وزير الزراعة،

بناء على المرسوم رقم ٢٨٣٩ تاريخ
٢٠٠٩/١١/٩ (تشكيل الحكومة)،

بناء على المرسوم رقم ٥٢٤٦
تاريخ ١٩٩٤/٦/٢٠ (تنظيم وزارة
الزراعة...)،

بناء على المرسوم رقم ١٢٢٥٣ تاريخ
١٦٦٩/٤/٢ (تحديد الشروط الواجب توافرها
في المواد الغذائية المعلبة أو المحفوظة)،
بناء على المواصفة القياسية اللبنانية
للدجاج المجمد رقم ٢٠٠٠/٢١٣،
والمواصفة القياسية اللبنانية رقم
٢٠٠٢/٦٥٤ المتعلقة بنظام تطبيق معالجة
وتداول الأغذية المجمدة الصادرتين عن
مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية،

بناء على القرار رقم ١/٢٣٩ تاريخ
٢٠٠٩/٥/١٦ (تحديد شروط استيراد
المنتجات الحيوانية)،

بناء على القرار رقم ١/١٥٠ تاريخ
٢٠١٠/٤/١ وتعديلاته (تنظيم استيراد لحوم
الدواجن الكاملة والمقطعة)،

ومن أجل المحافظة على جودة وسلامة
المنتج المستورد تأميناً للمصلحة العامة
وصحة سلامة المستهلكين،

بناء على مطالعة مديرية الثروة

الحيوانية رقم ٦/٢٣٣٤ تاريخ ٢٠١٠/٩/٤،
بناء على اقتراح مدير عام الزراعة
بالإنابة،

يقرر ما يأتي:

المادة الأولى:

تعريف:

١ - الدواجن الكاملة المجمدة: هي الدواجن الصالحة للاستهلاك البشري والتي خضعت للتجميد والحفظ بدون اي تقطيع على حرارة ١٨ درجة مئوية تحت الصفر وما دون بعد عمليات تصفية الدم ونزع الأرجل والحوصلة وازالة الريش والزعب والأحشاء والرئتين منها.

٢ - مقطعات الدواجن المجمدة: هي تلك الأجزاء من الدواجن مع أو بدون الجلد أو العظم السليم كالصدر والأفخاذ وأنصاف الدواجن والجوانح، والتي اخضعت للتجميد والحفظ على حرارة ١٨ درجة مئوية تحت الصفر وما دون.

٣ - منتجات الدواجن الثانوية المجمدة: وتشمل القلب والرقبة والقانصة والكبد، وجميع الأجزاء الأخرى التي تعتبر صالحة للاستهلاك البشري، شرط استئصال المرارة من الكبد، والتي اخضعت للتجميد والحفظ على حرارة ١٨ درجة مئوية تحت الصفر وما دون.

٤ - محضرات ومصنعات لحوم الدواجن المجمدة: هي المنتجات المجمدة الناتجة من لحوم الدواجن منزوعة العظم أو المفرومة وغير المفرومة والمضاف إليها الملح والتوابل والاضافات الغذائية والحافظة المسموح بها عالمياً، والتي تم تشكيلها بواسطة ماكينة التشكيل ثم

تمريرها على خليط عجيني مع أو بدون الكعك. ويمكن تشكيل محضرات الدواجن على هيئة قطع صغيرة أو صدور دواجن. كما يمكن تجميد محضرات الدواجن بعد معالجتها حرارياً على حرارة لا تقل عن ٧٢ درجة مئوية لمدة دقيقتين كالبرجر أو الناغتس أو المرتديلا أو أية أشكال أخرى.

المادة الثانية:

تسجيل المؤسسات الاجنبية الراغبة في التصدير الى لبنان:

١. تقدم طلبات تسجيل المؤسسات الراغبة في التصدير الى لبنان لدى مديرية الثروة الحيوانية مرفقة بالمستندات التالية:

أ. شهادة تسجيل المسلخ أو المصنع صادرة عن الجهات الرسمية المعتمدة في بلد المنشأ.

ب. شهادة تحليل المخاطر (HACCP) أو (ISO22000) تم الحصول عليها منذ سنتين على الأقل من مؤسسة معتمدة من الدولة، تنفيذ بأن هذه الشركة تتقيد بتطبيق جميع الشروط الصحية والفنية والنوعية المطلوبة للذبح والتحضير والتجميد والتوضيب وتصريف المخلفات.

٢. يدرس طلب التسجيل لجنة برئاسة مدير عام الزراعة وعضوية كل من:

- مدير الثروة الحيوانية

- رئيس مصلحة انتاج وتربية الحيوان

- رئيس مصلحة الاستيراد والتصدير والحجر الصحي البيطري

- رئيس دائرة تربية وانتاج الدواجن والطيور

٣. ترفع هذه اللجنة مطالعتها الى وزير

والمصنق عليها رسميا من بلد المنشأ على ان تكون حرارة الحفظ هي ١٨ درجة مئوية تحت الصفر وما دون وان لا تقل فترة صلاحية المنتج عند الدخول الى لبنان عن نصف فترة الصلاحية. وفي جميع الحالات يجب ان لا تزيد فترة الصلاحية عن ١٢ شهرا (باستثناء الجبش ٢٤ شهرا).

المادة السادسة:

التوضيب والنقل:

١ . يجب ان توضب لحوم الدواجن المجمدة ضمن اكياس مصنوعة من مواد مسموح بها عالميا.

٢ . لا يسمح باستيراد لحوم الدواجن المجمدة الا بعد توضيبها في صناديق مغلقة.

٣ . يجب وضع صناديق لحوم الدواجن المجمدة أو كراتينها ضمن المستوعب المجلد على طبالي بحيث لا تتعدى المستوى المسموح به في المستوعب وذلك لحسن التهوية والتبريد.

٤ . يجب ان تُثقل لحوم الدواجن المجمدة ضمن مستوعبات على حرارة ١٨ درجة مئوية تحت الصفر وما دون.

٥ . يجب ان يكون المستوعب المجلد مجهزا بميزان حرارة لتسجيل درجات الحرارة باستمرار، بحيث لا ترتفع الحرارة في الثلاثة عن ١٥ درجة مئوية تحت الصفر لمدة ٢٤ (أربعة وعشرون ساعة) متواصلة خلال فترة النقل كحد أقصى.

المادة السابعة:

يجب ان يحمل كل كيس لحم دواجن مجمدة وموضبة ضمن عبوات، والعبوات التي تحتوي هذه الاكياس، سمة تعريف مطبوعة على الكيس من الخارج باللغة

الزراعة للمراقبة النهائية خلال فترة لا تتجاوز خمسة عشر يوما من تاريخ تقديم كامل المستندات المطلوبة.

٤ . يقدم المستورد تعهدا مصدقا من كاتب العهل بتحمل سفر وإقامة فريق فني من مديرية الثروة الحيوانية لا يتجاوز عدده ثلاثة أشخاص توفده وزارة الزراعة الى بلد المنشأ عند الضرورة وذلك قبل التصريح لها بالتصدير الى لبنان بناء على اقتراح معمل تعده مديرية الثروة الحيوانية وفقا للنموذج المرفق رقم ١ وبناء على قرار يتخذه وزير الزراعة.

المادة الثالثة:

الدول التي يسمح بالاستيراد منها: يسمح باستيراد لحوم الدواجن المجمدة على اختلاف انواعها بالشروط الصحية التي تضعها مديرية الثروة الحيوانية وفقا لتوصيات الدستور الدولي للصحة الحيوانية مباشرة من بلد المنشأ الى لبنان (باستثناء الدول العربية التي تثبت التراكم ما بينها).

المادة الرابعة:

يعود لمديرية الثروة الحيوانية في وزارة الزراعة تقييم وضع الحالة الوبائية في البلد المصدر واقتراح السماح بالاستيراد أو منعه على وزير الزراعة وفقا لبرنامج تحليل المخاطر والنشرات الصادرة عن المنظمة العالمية للصحة الحيوانية OIE.

المادة الخامسة:

فترة الصلاحية:

ان فترة صلاحية المنتج أو مدة الاستهلاك هي حسب الارشادات الموضوعة من قبل المصنّع/ المعمل المنتج الحائز على شهادة ال HACCP

المختبرات المعتمدة رسمياً في بلد المنشأ تثبت خلو البضاعة من الجراثيم والملوثات والهرمونات وصلاحيتها للاستهلاك البشري مصدقة حسب الأصول.
٤. بوليصة شحن أو بيان جمركي.

المادة التاسعة:

في حال وصول منتجات دواجن مستوردة من بلد أو منطقة أعلن عن اصابتها بمرض انفلونزا الطيور ذات الإبلاغ الإلزامي إلى أحد المرافئ الحدودية اللبنانية بعد شحن البضاعة من بلد المنشأ تخضع الإرسالية لاجراءات تضعها مديرية الثروة الحيوانية حسب إرشادات الدستور الدولي للصحة الحيوانية.

المادة العاشرة:

منع استيراد لحوم الدواجن المبردة: يمنع استيراد لحوم الدواجن المبردة من الخارج (وذلك لقصر فترة الصلاحية وطول مدة الفحص)، باستثناء المعالجة حرارياً حسب المعايير الدولية.

المادة الحادية عشرة:

لا يسمح باعطاء وضع خاص، لا سيما المستودع الصناعي للحوم الدواجن المجمدة المستوردة.

المادة الثانية عشرة:

للحوم المذبوحة على الطريقة الإسلامية:

على الراغبين في استيراد لحوم مذبوحة على الطريقة الإسلامية ان يتقيدوا بالأمور التالية بالإضافة إلى ما هو مطلوب في هذا القرار:

١. إضافة فقرة في ملف تسجيلهم تفيد بذلك.

العربية أو الانكليزية أو الفرنسية بحيث تكون الطباعة بوضوح وبحبر لا يمكن ازالته أو ملصق لا يمكن نزعها عن الكيس وبحرف عريض لا يقل عن ٣ ملم وتتضمن المعلومات التالية:

١. عبارة لحم دواجن مجمد.

٢. بلد المنشأ واسم المسلخ (ما عدا المحضرات والمصنعات يذكر فيها منشأ اللحوم المصنعة على مستند اضافي مصدق).

٣. تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية.

٤. درجة حرارة حفظ اللحوم.

٥. الماركة التجارية للشركة المصدرة

للحوم. (في حال وجودها).

٦. نوع الدواجن، نوع المقطعات، أو نوع المنتج.

٧. وزن العبوة.

المادة الثامنة:

يجب إرفاق الوثائق التالية بكل إرسالية للحوم الدواجن المجمدة:

١. شهادة منشأ من بلد المصدر مصدقة حسب الأصول.

٢. شهادة صحية بيطرية من بلد المنشأ تثبت ان البضاعة سليمة وخالية من الأمراض وصالحة للاستهلاك البشري متضمنة المعلومات الواردة في نموذج الشهادة الصحية البيطرية الخاصة باستيراد لحوم الدواجن المجمدة على انواعها المعتمدة من السلطات البيطرية اللبنانية أو ارفاق اي مستند اضافي مصدق رسمياً يثبت ذلك.

٣. شهادة تحليل مخبرية صادرة عن احد

٢٠١٠/٩/٤/١ سيما القرار رقم ١/١٥٠ تاريخ ٢٠١٠/٩/٤/١ وتعديلاته.

المادة الرابعة عشرة:

ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية ويعمل به فور صدوره باستثناء ما يتعلق بالمواد الثانية والسادسة والثامنة والثانية عشرة حيث يعمل بها بعد ثلاثة اشهر من تاريخ نشره.

المادة الخامسة عشرة:

يبلغ هذا القرار من يلزم.

بيروت في ٢٠١٠/٩/٢١

وزير الزراعة

د. حسين الحاج حسن

٢ . ضم افادة من الجهات الاسلامية

المشرفة على الذبح في بلد المنشأ تؤكد ان اللحوم مذبوحة على الطريقة الاسلامية ومصدقة حسب الاصول ومعترف بها من قبل دار الفتوى أو المجلس الاسلامي الشيعي الأعلى في لبنان.

٣ . ذكر عبارة «مذبوح على الطريقة

الاسلامية» (حلال) بشكل واضح وصريح على سمة التعريف التي تحملها كل عبوة، مع ذكر اسم المرجعية الاسلامية المشرفة على الذبح والمعترف بها.

المادة الثالثة عشرة:

يلغى كل نص يتعارض مع هذا القرار لا

نموذج رقم ١

تعهد

جانب وزارة الزراعة

انا الموقع أدناه، بصفتي عن شركة / مؤسسة

(مرفق ريبأ المستند الذي يؤكد الصفة)

لاستيراد

أتعهد بتطبيق المادة الثانية بند رقم ٤ من القرار رقم تاريخ

والتي تنص على تحلي سفر وأقامة فريق فني من مديرية الثروة الحيوانية لا يتجاوز عدده ثلاثة فنيين بناءً على قرار يتخذه وزير الزراعة للكشف على مسالخ.....

والبيان وقعت هذا التعهد، الذي يبقى منتجاً مفاعيله لمدة سنة اعتباراً من تاريخه.

التاريخ:.....

الاسم:.....

التوقيع:.....