

قرار رقم ١/٥٠٥
تاريخ: ٢٠١٠/٩/٢١
الشروط الواجب توافرها
لاستيراد اللحوم

إن وزير الزراعة،

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

بناء القانون رقم ٣١ تاريخ ١٩٥٥/١/١٨ لا سيما المادة الثانية منه (تحديد مهام وزارة الزراعة)،

بناء على مشروع القانون الصادر بالمرسوم رقم ١٢٣٠١ تاريخ ١٩٦٣/٣/٢٠ (الحجر الصحي البيطري)،

بناء على المرسوم الاشتراعي رقم ٩٧ تاريخ ١٩٨٣/٩/١٦ (دمج مؤسسات عامة بوزارة الزراعة وإعادة تنظيم الوزارة)،

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

بناء على القرارين رقم ١/١٠٥ ورقم ١/١٠٦ تاريخ ١٩٩٨/٦/٣، (الشروط الواجب توافرها لاستيراد اللحوم المبردة والمجمدة...)

بناء على القرار رقم ١/٩٣ تاريخ ٢٠٠٥/٣/١٤ (تحديد مهل وصول شحنات اللحوم ومدة صلاحيتها للاستهلاك البشري)،

بناء على القرار رقم ١/١٠ تاريخ ٢٠١٠/١/١٤ (تشكيل لجنة وطنية لقطاع الحيوانات الحية ومنتجاتها من اللحوم)،

بناء على تقرير رئيس اللجنة الوطنية لقطاع الحيوانات الحية ومنتجاتها من اللحوم المبني على محاضر اجتماعات اللجنة بتواريخ مختلفة،

بناء على ضرورة الحفاظ على الصحة والسلامة العامتين،

بناء على اقتراح مدير عام الزراعة بالانابة،

يقرر ما يأتي:

المادة الاولى:

تعاريف:

يقصد بالعبارات الواردة في هذا القرار ما يلي:

١ - **اللحوم:** هي الاجزاء الصالحة للاستهلاك البشري الناتجة عن ذبح الحيوانات السليمة صحيا من الابقار والجاموس والاعنام والماعز والجمال والخنازير والناتجة عن ذبائح محضرة في مسالخ مرخصة وخاضعة للرقابة البيطرية قبل ذبح الحيوانات وبعده.

٢ - **اللحوم المبردة:** هي ناتج حفظ اللحوم الطازجة والتي تم تبريدها بشروط التخزين البارد على درجة حرارة تتراوح من الداخل بين الصفر ودرجتين مؤويتين مع التقيد بشروط الرطوبة اللازمة بهدف حفظ سلامتها ونوعيتها وملاءمتها طيلة مدة الصلاحية وعدم تغيير صفاتها الحسية والذوقية والفيزيوكيميائية.

٣ - **اللحوم المجمدة:** هي اللحوم التي اخضعت لعملية تجميد فوري سريع بحرارة متدنية بطريقة تجعل المجال الحراري للتبلور الاقصى يمر بسرعة على ان تحفظ من الداخل بحرارة ١٨ درجة مئوية

بالمواصفات الفنية (standard operating procedure) SOP التي تؤهلها للتصدير للأسواق الخارجية.

II ان المؤسسة تعمل وفق نظام متكامل (Integrated system) ضمن نطاق عملها، ولديها:

ب - شهادة تحليل المخاطر (HACCP) أو (ISO22000) صادرة عن مؤسسة معتمدة في بلد المنشأ، تفيد بأن هذه الشركة تتقيد بتطبيق جميع الشروط الصحية والفنية والنوعية المطلوبة للذبح والتحضير والتقطيع والتجميد والتوضيب.

ج - شهادة تفيد ان اللحوم المزعم تصديرها مصنفة (grade A) أو ما يماثلها.

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

أ - مدير الثروة الحيوانية

ب - رئيس مصلحة الاستيراد والتصدير والحجر الصحي البيطري

ج - رئيس مصلحة الصحة الحيوانية

٣ - ترفع هذه اللجنة مطالعتها الى وزير الزراعة للموافقة النهائية خلال فترة لا تتجاوز خمسة عشر يوماً من تاريخ تقديم كامل المستندات المطلوبة.

يحق للجنة الاستعانة عند الضرورة بممثل المنظمة العالمية للصحة الحيوانية OIE بصفة استشارية.

٤ - يحق لوزارة الزراعة - مديرية الثروة الحيوانية القيام بالكشف على هذه المؤسسات في بلد المنشأ عند الضرورة قبل التصريح لها بالتصدير الى لبنان على نفقة المستورد أو المورد.

تحت الصفر وما دون بعد الاستقرار الحراري.

المادة الثانية:

١ - يسمح باستيراد اللحوم المبردة والمجمدة من البلدان أو المناطق الخالية من الاوبئة المدرجة في اللائحة الصادرة عن المنظمة العالمية للصحة الحيوانية وبالاخص ان تكون الدولة المصدرة مصنفة ذات خطر محدود أو تحت السيطرة وفقاً للمنظمة العالمية للصحة الحيوانية لمرض جنون البقر (BSE)

2 - يعود لوزير الزراعة، بناء على تقييم لوضع الحالة الوبائية في بلد المصدر تجريه مديرية الثروة الحيوانية استناداً الى النشرات الصادرة عن المنظمات الصحية الدولية وخاصة المنظمة العالمية للصحة الحيوانية (OIE)، تقرير السماح بالاستيراد من ذلك البلد أو من بعض مناطقه أو منعه على ان تعتمد شهادة صحية بيطرية بين لبنان وبلد المنشأ، أو مماثلة لما هو مطلوب.

3 - تطبق شروط دستور الغذاء (Codex Alimentarius) بالنسبة لاستخدام الهرمونات والمنشطات.

المادة الثالثة:

تسجيل المؤسسات 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 صادرة عن السلطات البيطرية في بلد المنشأ تفيد التالي:

I - ان المؤسسة مسجلة لانتاج وتوضيب وتقطيع اللحوم وتطبق مواصفات الجودة والنوعية المعتمدة رسمياً GMP وتتمتع

الاعتماد على مسجل الحرارة الالكتروني الموجود اساسا في المستوعب (Temperature data logger) وفقا للقرار رقم ١/٥٧٣ تاريخ ١٢/٢٢/٢٠٠٩.

٦ - بالنسبة للحوم المبردة: يجب توضيب اكياس قطع اللحم ضمن صناديق كبيرة مبطنة من الداخل بورق نايلون أو خلفه لمنع النش اثناء النقل.

٧ - بالنسبة للحوم المجمدة: يجب ان تكون الذبائح الكاملة أو المقطعة بعظمها خلال عملية النقل في المستوعبات باكياس نايلون أو خام معقم أو ما يماثلها ضمن صناديق كرتونية.

٨ - يجب ان تنقل وتحفظ ذبائح اللحوم المبردة والمجمدة في المستوعبات أو البرادات طوال فترة الشحن والتخزين والتداول بدرجة حرارة ١٨ درجة مئوية تحت الصفر وما دون.

٩ - يمنع تفريغ أي قسم من محتوى المستوعبات في أي مرفأ آخر غير المرفأ النهائي.

المادة الخامسة: مواصفات سمات التعريف:

١ - يجب ان تحمل الذبائح الكاملة أو المقطعة ختم المسلخ ورقمه في بلد المنشأ.

٢ - يجب ان يحمل كل كيس لحم موضب سمة تعريف ملصقة من الداخل ضمن كيس النايلون أو مطبوعة على الكيس من الخارج بحبر غير قابل للمحو أو ملصقة على الكيس من الخارج غير قابلة للنزع ويذكر فيها بوضوح وبحرف عريض لا يقل عرضه عن ٥ ملم المعلومات التالية:

٥ - تقوم وزارة الزراعة (مديرية الثروة الحيوانية) باصدار بيان سنوي باسماء المؤسسات والمسالخ والمصانع المسموح لها بتصدير اللحوم الى لبنان واعادة النظر في هذا البيان وتعديله وقبول أو رفض المؤسسات أو المسالخ أو المصانع وفقا لنوعية اللحوم المصدرة الى لبنان كلما دعت الحاجة.

٦ - تبلغ المديرية العامة للجمارك بالقرارات المتعلقة بتسجيل المؤسسات أو تعديل أو شطب تسجيلها.

المادة الرابعة:

المواصفات العامة لتوضيب ونقل اللحوم:

١ - يجب ان تخضع الذبائح لدرجة حرارة ٢ - ٤ درجة مئوية لمدة ٢٤ ساعة قبل عملية التقطيع والتوضيب والتبريد والتجميد.

٢ - يجب ان تكون اللحوم منزوعة الغدد اللمفاوية والاعصاب السطحية الظاهرة.

٣ - يجب ان توضب الذبائح أو القطع ضمن اكياس سميكة وشفافة مسموح بها عالميا، ومفرغة من الهواء (بالنسبة للحوم المبردة).

٤ - يجب وضع صناديق اللحوم ضمن المستوعب المبرد على طبالي بحيث يترك ضمن المستوعب فراغات لحسن التهوية والتبريد، وعلى ان لا تتعدى الحد المسموح به ضمن المستوعب.

٥ - يجب ان يكون المستوعب المبرد مزودا بسجل حرارة Thermograph يعمل باستمرار طوال مدة الشحن وفقا للقرار رقم ١/٦١ تاريخ ٢٠١٠/٢/٢٥ كما يمكن

الكيس أو الكرتونة على فصيلة حيوانية واحدة.

المادة السادسة:

الشروط الخاصة بالاستيراد والشحن:

١ - لا يسمح باستيراد اللحوم المبردة والمجمدة بطريق البر أو البحر الا ضمن مستوعبات مجهزة لهذا الغرض.

٢ - يسمح باستيراد اللحوم جوا دون مستوعب شرط تأمين البرودة اللازمة ضمن براد الطائفة مع وجود مسجل حراري. (Thermograph)

٣ - يجب ان يتم الاستيراد من بلد المنشأ ضمن مستوعبات كاملة مخصصة للبنان ولا يسمح بتفريغ أي قسم من محتواها في أي مرفأ للترانزيت ولا مانع من نقل المستوعبات خلال الرحلة من باخرة الى اخرى (Trans-shipment).

٤ - تحدد مهل وصول شحنات اللحوم المشار اليها في المادة الاولى من هذا القرار الى لبنان بالاضافة الى مدة صلاحيتها العملية للاستهلاك البشري وفق ما هو مبين في الجدول التالي:

- عبارة «لحوم مبردة» أو «لحوم مجمدة» ونوع الفصيلة الحيوانية مصدر اللحوم (بقر، غنم، ماعز، جاموس، خنزير).

- بلد المنشأ واسم المسلخ ورقمه واسم مصنع التقطيع ورقمه في بلد المنشأ.

- تاريخ الذبح وتاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية.

- درجة الحرارة التي تحفظ فيها اللحوم.

- الماركة التجارية للشركة المصدرة للحوم.

- نوع القطع.

٣ - يجب ان تحمل العبوة الخارجية سمة تعريف مشابهة لما ورد في البند السابق.

٤ - يجب استخدام اللغة الانكليزية أو الفرنسية في كتابة سمات التعريف على عبوات اللحوم بالاضافة الى استخدام اللغة العربية عند الضرورة زيادة في الايضاح على ان تعتمد اللغة الاجنبية المستخدمة كمرجع صالح في حال وجود فروقات أو التباس في المعلومات بين اللغة العربية والاجنبية.

٥ - يجب ان يقتصر مصدر اللحوم في

اللحوم	الحد الأقصى لوصولها إلى لبنان اعتباراً من تاريخ الإنتاج (production date)	المدة القصوى لصلاحيتها للاستهلاك البشري اعتباراً من تاريخ الإنتاج (production date)
١ - مبردة بعظمها على شكل قطع كبيرة	خمسة عشر يوماً	ثمانية وعشرون يوماً
٢ - مبردة مشفاة ومعبأة تحت التفريغ	ثلاثة وخمسون يوماً	- ١٢ أسبوعاً (٨٤ يوماً) للحوم الأبقار - ١٠ أسابيع (٧٠ يوماً) للحوم الأغنام
٣ - المجمدة على حرارة ١٨ درجة مئوية تحت الصفر وما دون	سنة أشهر	- أربعة عشر شهراً للحوم الأبقار - تسعة أشهر للحوم الأغنام

المادة العاشرة:

في حال تكرار رفض الارسالية للمؤسسة المصدرة لثلاث مرات خلال اثني عشر شهرا تمنع المؤسسة من التصدير الى لبنان ويلغى تسجيلها ويحق لها طلب اعادة التسجيل.

المادة الحادية عشرة:

يعود لوزير الزراعة الحق في الموافقة على إجراء مزيد من الفحوصات المخبرية، بناء على مطالعة مديرية الثروة الحيوانية واقتراح المدير العام، وذلك في احد المختبرات المعتمدة من قبل وزارة الزراعة.

المادة الثانية عشرة:

١ - شروط النقل والبيع ضمن لبنان: عند السماح بإدخال البضاعة الى الاراضي اللبنانية يجب نقلها من المرفأ الى مستودعات اللحوم المجمدة ضمن مستودعاتها.

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

٣ - تباع اللحوم بالجملة ضمن عبواتها الاصلية دون نزعها أو استبدالها بعبوات اخرى.

٤ - يمنع تجميد اللحوم المبردة لأي سبب كان.

المادة الثالثة عشرة:

اللحوم المذبوحة على الطريقة الاسلامية:

على الراغبين في استيراد لحوم مذبوحة على الطريقة الاسلامية أن يتقيدوا بالامور التالية بالاضافة الى ما هو مطلوب في هذا القرار:

١. اضافة فقرة في ملف تسجيلهم تفيد بذلك.

٢. ضم إفادة من الجهات الاسلامية

على ان لا تتجاوز المدة ما بين تاريخ الذبح وتاريخ الانتاج الخمسة ايام.

٥ - ترفض اللحوم المبردة في حال ارتفاع درجة الحرارة في المستوعبات الى اعلى من اربع درجات مئوية فوق الصفر لمدة ٢٤ ساعة متواصلة طوال مدة الشحن.

٦ - ترفض اللحوم المجمدة في حال ارتفاع درجة الحرارة في المستوعبات لاعلى من ١٥ درجة مئوية تحت الصفر لمدة تزيد عن ٢٤ ساعة متواصلة طوال مدة الشحن.

٧ - يمنع استيراد اللحوم المفرومة غير المحضرة وغير المصنعة.

المادة السابعة:

الوثائق المطلوبة لمرافقة اللحوم المستوردة:

يجب ارفاق الوثائق التالية باللحوم المستوردة:

١ - شهادة صحية من السلطات البيطرية في بلد المنشأ متفق عليها مع السلطات البيطرية في لبنان تثبت ان البضاعة سليمة وخالية من الامراض وصالحة للاستهلاك البشري، وان يذكر عليها ان هذه اللحوم ناتجة عن حيوانات صادرة من مناطق خالية من الامراض ذات الصلة.

٢ - شهادة منشأ صادرة عن غرفة التجارة و/أو الزراعة و/أو الصناعة أو أي جهة مخولة باعطاء شهادات المنشأ.

المادة الثامنة:

- تطبق جميع الشروط المبينة في القرار رقم ١/٥٧ تاريخ ٢٠٠٦/٢/٢٠ (تنظيم اخذ عينات المنتجات الغذائية من اصل حيواني عند الاستيراد والتصدير) أو أي قرار يصدر لاحقا بهذا الخصوص.

المادة التاسعة:

ترفض الارسالية في حال مخالفتها لأي نص من نصوص هذا القرار.

المشرفة على الذبح في بلد المنشأ تؤكد أن 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 الرابعة عشرة:

يلغى كل نص يتعارض ومضمون هذا القرار لا سيما القرارات: رقم ١/١٤٤ تاريخ ١٩٩٨/٣/٦ ورقم ١/١٠٦ تاريخ ١٩٩٨/٦/٣ ورقم ١/١٠٥ تاريخ ٢٠٠٤/٤/١٠ ورقم ١/٩٠ تاريخ ١٩٩٩/٩/٢٠ ورقم ١/٣٦٦ تاريخ ٢٠٠١/١١/١٣ ورقم ١/٢٣٤ تاريخ ٢٠٠٣/٨/٢٨ ورقم ١/١٩١ تاريخ ٢٠٠٤/٦/٣٠ ورقم ١/٩٣ تاريخ ٢٠٠٥/٣/١٤ ورقم ١/٨١ تاريخ ٢٠٠٦/٣/٦ ورقم ١/٢٣٣ تاريخ ٢٠٠٣/٨/٢٨ ورقم ١/١٠٥ تاريخ ١٩٩٨/٦/٣ ورقم ١/٤٣٨ تاريخ ٢٠٠٩/١٠/٣ ورقم ١/٥١٣ تاريخ ٢٠٠٩/١١/٧.

المادة الخامسة عشرة:

ينشر هذا القرار ويبلغ من يلزم، ويعمل به بعد ثلاثة أشهر من تاريخ صدوره.

بيروت في ٢٠١٠/٩/٢١

وزير الزراعة

د. حسين الحاج حسن