

قرار رقم ٦١١٢

بموجب القرار رقم ٦١١٢ تاريخ ٥-١١-٢٠٠٣

بعد الاطلاع على آخر استحداث العلمية حول مرض جنون البقر فقد تم اقرار الشروط العامة والصحية والفنية اللازمة لاقامة منشآت تصنيع مخلفات مسالخ الدواجن ومناقسها كما يلي :

مادة ١ - تعريفات :

أ - مخلفات مسالخ الدواجن : هي كل ما ينتج عن عمليات ذبح الدواجن التي لاتصلح للاستهلاك البشري (رؤوس - أرجل - ريش - دم - أمعاء - مصادرات جزئية وكلية) + مخلفات مناقس الدواجن

ب - مسحوق طحين مخلفات مسالخ الدواجن ومناقسها هو المادة الناتجة عن عمليات تصنيع مخلفات مسالخ الدواجن

والاستحمام عند الدخول والخروج مع تأمين البسة العمل
والاحادية الواقية للعمال .

٩ - يجب أن تكون وسائل النقل المستخدمة في نقل
المواد الأولية مغلقة بشكل محكم ولايسمح هيكلها بتسرب
المواد المنقولة مع تجهيز مدخل المنشأة بجوهر تطهير طوره
لا يقل عن ستة أمتار وعمقه بحدود ٢٠ - ١٥ سم وبعرض
مناسب حسب سيارات النقل .
١٠ - تخضع مياه الصرف في المنشأة الى المعالجة بالطرق
الفنية .

١١ - يجب المحافظة على نظافة ارض المنشأة ومبانيها
الادارية والانتاجية ومكافحة القوارض وتنفيذ عمليات
التطهير الدورية لكافة المباني والمعدات والتجهيزات والابنية
الوقائية وأرض المنشأة ووسائل النقل المستخدمة فيها .
١٢ - يظهر القسم المخصص للمواد الأولية بسا فيه من
مباني ومعدات وتجهيزات بشكل يومي .
١٣ - يوضع في مدخل كل قسم قطعة من الاسفنج مبللة
بمادة مطهرة مناسبة لتطهير الاحذية .

مادة ٣ - الشروط الفنية لاقامة هذه المنشآت :
يجب أن تتوفر في هذه المنشآت كحد أدنى الآلات
والمعدات التي تسمح بتطبيق الشروط الصحية البيطرية
للحصول على منتجات ذات قيمة غذائية جيدة وخالية من
المسببات المرضية وهي :

١ - خط متحرك لنقل المواد في جميع مراحل التصنيع
٢ - وحدة لمعالجة الغازات المنطلقة .
٣ - فرامة آلية لتقطيع الدواجن وأجزائها .
٤ - أوعية مغلقة تؤمن درجة الحرارة والضغط الجوي
المطلوبين لطبخ المواد الأولية .
٥ - أجهزة تجفيف وطحن وخلط الناتج .

مادة ٤ - الشروط الصحية :

١ - يجب أن تخضع المادة الأولية لدرجة حرارة ١٣١م
وضغط جوي ٣ بار لمدة لا تقل عن ٣٠ د .
٢ - يجب أن يكون المنتج خال من التلوث بمسببات
الامراض المعدية وخاصة السالمونيلا والعترات المرضية من

ومناقسها والمستخدم في تغذية الدواجن والاسماك .
مادة ٢ - الشروط العامة :

١ - تهدف الشروط العامة الى :

١ - حماية العاملين في منشآت تصنيع مخلفات الدواجن
ومناقسها من الاصابة بالامراض المعدية المشتركة .
ب - الحصول على منتج ذو نوعية جيدة وخال من
مسببات الامراض المعدية للدواجن والاسماك .
ت - منع نقل ونشر العدوى بهذه المسببات الى خارج
المنشآت .

٢ - ١ - يجب أن تتم عملية جمع ونقل واستلام المواد
الاولية المستخدمة في تصنيع مخلفات مسالخ الدواجن
ومناقسها لاجراءات الوقاية والحماية الصحية الخاصة
بالمواد ذات العدوة الكامنة .

٢ - يشترط اقامة هذه المنشآت في المناطق التي تبعد
مسافة لا تقل عن ١٥ كم عن حدود المخططات التنظيمية
ومناطق الحماية ومناطق التوسع العمراني لمدن مراكز
المحافظات . ومسافة لا تقل عن ١ كم عن حدود المخططات
التنظيمية ومناطق الحماية ومناطق التوسع العمراني بالنسبة
لباقى الوحدات الادارية والبلديات .

٣ - تقام هذه المنشآت بحيث تكون معاكسة لاتجاه
الرياح السائدة في المنطقة .

٤ - يجب احاطة المنشآت بسور عالي لا يقل ارتفاعه عن
٢ م مع سور أشجار حراجية داخلي .

٥ - تقسم المنشأة الى قسمين الاول يخصص للمواد
الاولية وتحضيرها ونقلها آليا الى المراحل وكذلك تطهير
وسائل النقل والثاني يخصص لآلات التصنيع والمستودعات
ويتم فصل القسمين عن بعضهما بحائط .

٦ - يجب أن تتوفر الاضاءة الجيدة في كافة غرف
المنشأة وأن تغطي الجدران الداخلية بالبورسلان والارضية
بالسيراميك المظفر

٧ - اتخاذ كافة الاجراءات الفنية لمنع خروج الروائح

الى خارج المنشأة .

٨ - يجب تجهيز المنشأة بغرف خاصة لابتدال الثياب

الموافقة المبدئية من وزارة الزراعة - مديرية الصحة
الحيوانية •

٢ - بعد الحصول على الموافقة المبدئية من وزارة
الزراعة - مديرية الصحة الحيوانية يتقدم صاحب العلاقة
بطلب للحصول على الترخيص الإداري والصناعي حسب
الاصول •

٣ - بعد الحصول على الترخيص الإداري من
وزارة الادارة المحلية تقوم وزارة الزراعة - مديرية الصحة
الحيوانية بالكشف على المنشأة ومنح الترخيص الفني
النهائي •

مادة ٨ - بطاقة البيان :

يجب أن ترفق المادة المنتجة ببطاقته تتضمن المعلومات
التالية :

اسم المادة المنتجة - رقم الطبخة - تاريخ التصنيع
- تاريخ انتهاء الصلاحية - اسم المعسل وصاحبه نسب
المكونات

قرار رقم ٣٥٥

بموجب القرار رقم ٣٥٥ تاريخ ٢٨-١٠-٢٠٠٣
يسقط حق الارتفاق والانتفاع والاستعمال عن
العقارات الموصوفة بالمحاضر ذوات الارقام ١/٤٨٦ -
٥٤٤ - ٥٦٠ - ٥٦٩ - ١٠٩٠ - ١٠٩٣ - ١٩٨٢ وعن
مساحة ١/٢٩٠/دونم من العقار رقم ٥٦٤/وجميعهم من
منطقة السحارة العقارية التابعة محافظة حلب ويبدل النوع
الشرعي من متروك مرفق الى أميري أو ملك حسب موقعه
من مسقطات القرية •

بصيان القولون والجراثيم اللاهوائية وبذيراتها والفظور
المرضية وسومها •

٣ - يجب ان لايتعدى التعداد الجرثومي العام
(الجراثيم الرمية) ٥٠٠ الف جرثومة في الغرام الواحد من
المنتج النهائي

مادة ٥ - المواصفات الفيزيائية والكيميائية :

١ - يجب أن يكون المنتج متجانس في اللون وذو رائحة
مثل طبيعة المادة كما يجب أن لا تتعدى نسبة الدم فيه ٤٪
بحد أقصى

٢ - يجب أن يكون المنتج غير معالج بسواد كيميائية
سامة وضارة بصحة الدواجن والاسماك •

٣ - يشترط معالجة المنتج النهائي بمضادات الاكسدة
سموح بها عالميا •

٤ - يجب أن تتوفر في المنتج المواصفات التالية :

الرطوبة ١٠٪ حد أعلى

البروتين الخام ٤٠٪ حد أدنى

الدهن الكلي ١٥٪ حد أعلى

الالياف الخام ٣٪ حد أعلى

الرماد ١٠٪ حد أعلى

يجب ان لا تتجاوز نسبة الريش المهدرج ٣٥٪ من

النتائج النهائي •

المادة ٦ - المراقبة والاشراف الفني :

١ - لكل منشآت مدير فني طبيب بيطري يشرف على

الناحية الصحية •

٢ - تخضع معامل انتاج طحين مخلفات مسالخ الدواجن

ومقاسها للمراقبة الفنية المباشرة من قبل وزارة الزراعة

والاصلاح الزراعي ومصالحها في المحافظات وتكلف لجان

مراقبة معامل طحين السمك بالمراقبة الفنية البيطرية على

هذه المعامل اضافة الى مهامها •

٣ - يتم التثبت من سلامة العاملين في المنشآت بشكل

دوري من قبل الجهات الصحية ذات العلاقة •

مادة ٧ - الجهات المسؤولة عن منح تراخيص اقامة

هذه المنشآت :

١ - يتقدم صاحب العلاقة بطلب حالي للحدود على