قرار وزاري رقم 524ن لعام 2002

وزير الإدارة المحلية

بناء على أحكام قانون الإدارة المحلية الصادر بالمرسوم التشريعي رقم /15/ لعام 1971 المعدل وعلى لائحته التنفيذية الصادرة بالمرسوم /2297/لعام 1971 المعدلة.

والمرسوم التنظيمي رقم/2680/ لعام1977

ومحضر اللجنة رقم 19/64/ د تاريخ 17/6/2002 المنصوص عنها في المادة /3/ من المرسوم التنظيمي /2680/ لعام 1977.

يقرر ما يلي :

مادة 1ـ تخضع محلات ذبح الطيور والدواجن والأرانب وإعداد وتهيئة لحومها الطازجة لأحكام المرسوم التنظيمي رقم / 2780/ لعام 1977 وتصنف في الجدول الملحق بالمرسوم وفق طاقتها الإنتاجية وطبيعة عملها كما يلي في المادة التالية.

مادة 2 ـ تخضع هذه الصناعة لأحكام القرار 824/ لعام 1966 المتضمن الشروط الواجب توافرها في الصناعات الخاضعة لأحكام المرسوم التنظيمي 2680/ لعام 1977 بالإضافة إلى الشروط التالية وحسب نوعية وطبيعة العمل والطاقة الإنتاجية.

آ ـ محلات ذبح الطيور أو الدواجن التي لا تزيد طاقتها الإنتاجية اليومية عن 200 طير أو أحد أنواع الدواجن أو 150 أرنب.

1ـ إخضاعها لأحكام المرسوم التنظيمي رقم /2680/ لعام 1977 وتصنيفها في عداد صناعات الصنف الثالث رقم في الجدول الملحق بالمرسوم المذكور تحت رقم /174/

2 ـ إخضاعها لأحكام القرار رقم /824/ لعام 1966 المتضمن الشروط الواجب توافرها في المحلات الخاضعة لأحكام المرسوم 2680 لعام 1977

1. المحلات التي تستخدم الأقفاص:

يجب أن تتوفر فيها الشروط الفنية الخاصة التالية :

1 . يجب أن يكون بناء المحل من الأسمنت القابل للطلاء أو التغطية بطبقة عازلة ملساء سهلة التنظيف وخالية من الشقوق والثقوب.

2. يجب أن تغطى بالبلاط المناسب

3. يجب أن تغطى الجدران بالبورسلان إلى ارتفاع نصف ارتفاع الجدار على الأقل وطلاء الباقي مع السقف بالدهان الزياتي.

4. يجب أن تغطى النوافذ بشبك معدني لمنع دخول الذباب والبعوض والحشرات الأخرى.

5. أن لا يقل ارتفاع المحل عن ثلاثة أمتار

6. أن لا تقل مساحة النوافذ عن 1/6 سدس مساحة الأرضية

7. توفير جزء خاص للأعلاف

8. توفير مصدر المياه الصالحة للشرب

9. توفير مصدر الكهرباء لتشغيل المحل

10. توفير الأقنية اللازمة للصرف الصحي

11. توفير الأوعية المعدنية أو البلاستيكية مزودة بأغطية محكمة بحيث يكون مردها كافياً متناسباً مع حجم العمل وذلك لوضع نواتج النتف وسلخ الجلد والأحشاء والدواجن والأرانب النافقة وفضلاتها وتؤخذ هذه الفضلات من قبل دائرة النظافة للتخلص منها

12. تأمين أقفاص ثابتة مصنوعة من قوائم متينة سهلة التنظيف وجوانبها من الشبك المعدني وأرضيتها من ألواح الخشب المتين وغير مثبتة ويجب أن تكون هذه الأقفاص مزودة بألواح معدنية أو بلاستيكية غير ثابتة يمكن رفعها وتنظيفها

13. يجب أن ترتفع الأقفاص عن الأرض مسافة نصف متر على الأقل ، ويمكن أن تكون على عدة طبقات وتنظم الأقفاص ويترك ممرات بمساحة كافية للمرور والتداول والتنظيف.

14. توفير حوض كبير للذبح بعمق لا يقل عن /80/ سم للذبح ووضع الذبيحة لتصفية دمائها النازفة مصنوع من البورسلان أو من معدن لا يصدأ، سهل التنظيف أركانه مستديرة وخالية من الزوايا الحادة ويجهز بحنفية ماء صالح للشرب ومصرف مناسب.

15. أن تكون المناضد في المحلات من الرخام أو من معدن غير قابل للصدأ.

16. ارتداء العمال لوسائل الوقاية المناسبة /القفازات ـ مآزر بلاستيكية أو جلدية أحذية مناسبة.

17. توفير وسائل الإطفاء المناسبة.

18. توفير خزانة عرض زجاجية ذات أبواب منزلقة لوضع الطيور و الدواجن و الأرانب المذبوحة مبردة تؤمن درجة حرارة أربعة درجات مئوية و ما دون.

19. توفير صندوق إسعافات أولية مناسب

20. توفير الإضاءة المناسبة .

21. وجود حيز لاستبدال الثياب و حمام للاستحمام بعد الانتهاء من العمل.

22. تنظيف و تطهير الأرض و الجدران و الأقفاص و الخزانة الزجاجية و أدوات العمل عقب الانتهاء من العمل يومياً بالمطهرات الفعالة التي تقتل كافة الأحياء الدقيقة المحددة من قبل وزارة الزراعة و الإصلاح الزراعي.

23. تأمين ثلاجة لحفظ الذبائح بحرارة لا تزيد عن أربع درجات مئوية.

24. عدم تواجد الحيوانات غير المعدة للذبح في المحل.

25. إخضاع العاملين للفحص الدوري و نظام البطاقة الصحية وفق أحكام المرسوم التشريعي رقم /460/ لعام 1946

2) المحلات التي تستخدم الحظائر:

1. تحقيق جميع الشروط المذكورة في البند /1/ المتعلق بالمحلات التي تستخدم الأقفاص عدا الشروط المتعلقة بالأقفاص.

2. توفير المساحة اللازمة بما يعادل متراً مربعاً واحداً لكل سبعة طيور أو دواجن أو أرانب .

3. فرش الأرض بنشارة الخشب وتبديلها كل أسبوع.

4. استعمال الدهان الزياتي أو الكلسي.

ب ـ صناعة ذبح الطيور أو الدواجن التي يزيد طاقتها الإنتاجية عن 200 طير أو دواجن أو 150 أرنب:

آ ـ ـ إخضاعها لأحكام المرسوم التنظيمي رقم 2680 لعام 1977 وتصنيفها في عداد صناعات الصنف الأول في الجدول الملحق بالمرسوم المذكور تحت رقم /60/

ب ـ إخضاعها لأحكام القرار رقم /824/ لعام 1966 بالإضافة إلى الشروط الفنية الخاصة التالية:

1. يقصد بمذابح الطيور والدواجن والأرانب، كل محل صناعي أعد لاستلام الطيور والدواجن والأرانب الصالحة للذبح بأنواعها وذبحها وإعدادها للتسويق كلحم طازج صالح للغذاء.

2. تقام المذابح في المناطق المخصصة لذلك حسب المخطط التنظيمي أو خارج مناطق السكن والتوسع السكني للوحدات الإدارية والبلديات .

3. يشترط في هذه المذابح :

أ- أن يكون موقعها بالنسبة للمساكن في الاتجاه المعاكس لاتجاه الرياح المألوفة في المنطقة منعاً لتلوث البيئة.

ب- توفير مصادر المياه الصالحة للشرب والكهرباء اللازمة لتشغيل المذبح وتنظيفه.

ج- توفير أقنية الصرف الفنية.

د- أن تكون في المناطق الجافة وتبعد مسافة 1,5 كم عن التجمعات السكنية والمنشآت العامة ومنشآت تربية الحيوان والدواجن ومعامل الأعلاف ومعامل الأدوية البشرية والبيطرية ومعامل المصل واللقاحات وأغذية الأطفال ومستحضرات التجميل والمواد الغذائية وموارد المياه.

4) يجب أن يتألف بناء المذبح (عدا الأقسام الإدارية فيه) من الأقسام التالية:

آ ـ قسم استقبال الطيور والدواجن والأرانب (على أن يكون لكل نوع من هذه الحيوانات) الحية المعدة للذبح ، قسم خاص بها .

ب ـ قسم التصنيع ، ويتألف من صالة الذبح وصالة نتف الريش وسلخ الجلد وصالة التجويف والتهيئة والتبريد الأولي والفرز والتعبئة.

ج ـ اقتصار مدة التخزين على مدة لا تزيد عن خمسة أيام في درجة حرارة ثابتة لا تزيد عن أربعة درجات مئوية.

د ـ قسم جمع الدم والمخلفات الناتجة عن الذبح حيث تحفظ في غرف تبريد خاصة بها إلى أن يتم أخذها من قبل دائرة النظافة للتخلص منها .

5) الشروط الإضافية التالية:

أ- إحاطة أرض المنشأة بسور عالي لا يقل ارتفاعه عن مترين ووضع مصدات للرياح من داخل السور بارتفاع ثلاثة أمتار.

ب ـ توفير وحدة ملائمة للفضلات السائلة .

ج ـ عدم السماح بتواجد الحيوانات (غير المعدة للذبح) ضمن أقسام المنشأة .

د ـ توفير وسائل الوقاية الفردية المناسبة (صداري ـ أحذية مطاطية طويلة الساق ـ قفازات...)

هـ ـ إخضاع العاملين للفحص الدوري والبطاقة الصحية عملاً بأحكام المرسوم التشريعي 460 لعام 1946 .

و ـ عدم تناول الطعام والتدخين في صالات العمليات الإنتاجية ووضع التحذيرات المناسبة ضمن هذه الصالات.

ز ـ تأمين الإضاءة المناسبة .

حـ ـ تأمين الوسائل الفنية اللازمة لمنع خروج الروائح إلى خارج المنشأة.

ط ـ تأمين غرف خاصة لاستبدال الثياب والحمامات وعدم الخروج بثياب العمل إلى خارج المنشأة.

ي ـ أن يتم نقل الطيور والدواجن والأرانب إلى هذه المنشآت بوسائل النقل الخاصة بذلك.

ك ـ أن يتم نقل المنتج النهائي (اللحوم الصالحة للغذاء) بوسائل نقل مبردة خاصة بذلك

ل ـ المحافظة على نظافة المنشأة ومكافحة الحشرات والقوارض وإجراء عمليات التطهير الدورية للمباني والمعدات والأدوات بعد كل فترة ذبح .

م ـ توفير مكان لتنظيف وتطهير سيارات نقل الحيوانات والدواجن والأقفاص قبل التحميل وبعده منعاً لنقل الأمراض بين الحيوانات .

ن ـ توفير النظافة والطهارة لعمال نقل وجمع الدواجن من المزارع إلى المسلخ وضرورة إجراء عملية التطهير للباس العمال قبل الدخول إلى مزرعة أخرى للدواجن.

س ـ الحصول على الموافقة المسبقة لوزارات الصحة والزراعة والإصلاح الزراعي والصناعة والبيئة لإقامة المنشأة .

ع ـ توفير وسائل إطفاء الحريق المناسبة.

ف ـ توفير صندوق وخزانة إسعاف مناسبة .

6) يجب أن يتوافر في المذبح التجهيزات والأدوات اللازمة للأقسام المحددة في الفقرات السابقة .

7) بناء المذبح بجميع أقسامه من الإسمنت الذي يمكن أن يغطى بطبقة عازلة ملساء سهلة التنظيف خالية من الشقوق والثقوب وأن تغطى الأرض بالبلاط المناسب والجدران بالبورسلان إلى ارتفاع نصف الجدار وطلاء السقف بالدهان وأن تغطى النوافذ بشبك معدني يمنع دخول الذباب والبعوض والحشرات الأخرى.

8) تأمين وحدة كهربائية احتياطية كافية لتشغيل المذبح في جميع أقسامه مع الإنارة.

مادة 3 ـ يلغى القرار رقم /4586/ ن تاريخ 15/9/2001 الخاص بذبح الطيور وإعداد لحوم الدواجن الطازجة.

مادة 4 ـ يتوجب على أصحاب محلات ذبح الطيور والدواجن والأرانب وإعداد وتهيئة لحومها الطازجة القائمة قبل نفاذ هذا القرار

تسوية أوضاعها وفق أحكامه خلال مدة / سنة/ من تاريخ نفاذه .

مادة 5ـ ينشر هذا القرار ويبلغ من يلزم لتنفيذه