

قرارات

وزارة الزراعة واستصلاح الأراضى

قرار وزارى رقم ١٣٤٢ لسنة ١٩٩٦

بشأن شروط ومواصفات مجازر الدواجن

نائب رئيس الوزراء

وزير الزراعة واستصلاح الأراضى

بعد الاطلاع على قانون الزراعة رقم ٥٣ لسنة ١٩٦٦ ؛

وعلى قرار رئيس الجمهورية رقم ١٨٧ لسنة ١٩٨٤ بإنشاء الهيئة العامة

للخدمات البيطرية ؛

وعلى القرار الوزارى رقم ٥١٧ لسنة ١٩٨٦ بشأن ذبح الحيوانات ومجازر اللحوم ؛

وعلى القرار الوزارى رقم ١٣٢٠ لسنة ١٩٩٣ بتنظيم تداول الدواجن المذبوحة ؛

وعلى موافقة مجلس إدارة الهيئة العامة للخدمات البيطرية بجلسته المنعقدة

فى ١٦/٨/١٩٩٦ ؛

قرر:

مادة ١ - يكون إنشاء مجازر الدواجن الآلية ونصف آلية واليدوية بترخيص

من وزارة الزراعة وبعد موافقة الهيئة العامة للخدمات البيطرية .

مادة ٢ - يراعى عند إقامة مجازر الدواجن الشروط المرفقة لهذا القرار .

مادة ٣ - ينشر هذا القرار فى الوقائع المصرية ، ويعمل به من تاريخ صدوره .

صدر فى ١١/٤/١٩٩٦

دكتور/ يوسف والى

الشروط العامة

يشترط للترخيص بمجازر الدواجن توفر الشروط الآتية :

١ - أن يتقدم طالب الترخيص بطلب إلى الهيئة العامة للخدمات البيطرية يبين به مكان إقامة المجزر ونوعه (آلى - نصف آلى - يدوى) .

٢ - أن يرفق بطلب الترخيص المستندات الآتية :

(أ) ترخيص من الحى المزمع إنشاء المجزر به بالموافقة على استغلال المكان كمجزر دواجن ونوع النشاط المسموح به - آلى - نصف آلى - يدوى ومهمته ذبح وتجهيز وتعبئة وتغليف وطبقا لأحكام القانون رقم ٤٥٣ لسنة ١٩٥٤ بشأن المحال التجارية والصناعية وغيرها من الأعمال المقلقة للراحة والمضرة بالصحة المعدل بالقانون رقم ٣٥٩ لسنة ١٩٥٦ (مرفق صورة نموذج) .

(ب) موافقة مديرية الشئون الصحية التابع لها الموقع على إنشاء المجزر .

٣ - أن تتم معاينة المجزر بواسطة الهيئة العامة للخدمات البيطرية للتحقق من توفر الشروط والمواصفات حسب نوع النشاط المطلوب الترخيص به .

٤ - تباشر مجازر الدواجن نشاطها تحت إشراف مديريات الطب البيطرى بالمحافظات وعلى مدير الطب البيطرى بالمحافظة أو من يكلفه من الأطباء البيطريين التفتيش على هذه المجازر خلال مراحل ما قبل الذبح وأثناء الذبح والتجهيز والتعبئة والتغليف والحفظ .

٥ - على الأجهزة المختصة بالهيئة العامة للخدمات البيطرية المرور على مجازر الدواجن للتفتيش عليها ومتابعة أعمالها والتحقق من التزامها بالقوانين والقرارات .

- (ج) ضرورة توفر الوسائل المناسبة لنظافة وغسيل الكبد والقوانص .
- (د) ضرورة توفر الوسائل المناسبة لنقل المنتج إلى قسم الوزن والتعبئة .
- (هـ) ضرورة توفر وحدة الغسيل المناسبة (أحواض غسيل) حسب الشروط والمواصفات الفنية المزودة بمصدر كاف ومناسب من المياه الصالحة ومزود بتيار مستمر ومتجدد وحسب طاقة الإنتاج .
- (و) ضرورة توفر مكان لإتمام إجراءات الفحص البيطرى الظاهرى على الدواجن بعد عمليات التجهيز .

٤ - قسم التبريد المبدئى :

ضرورة توفر وحدة التبريد المبدئى للدواجن بعد غسلها باستخدام مصدر كاف ومناسب ومتجدد (كل أربع ساعات) من المياه المبردة للوصول بدرجة حرارة المياه إلى ٤ درجة مئوية ودرجة حرارة الأنسجة الداخلية إلى ٨ درجة مئوية .

٥ - قسم التعبئة والوزن :

- (أ) ضرورة توفر وحدة للتدريج ووزن الدواجن .
- (ب) ضرورة توفر أدوات ومستلزمات تعبئة وتغليف الدواجن .
- (ج) ضرورة توفر وسائل تداول ونقل الدواجن إلى أنفاق التجميد والحفظ .

٦ - قسم التجميد :

- (أ) ضرورة توفر أنفاق تجميد - ٤ درجة مئوية (تحت الصفر) ذات طاقة تشغيل تتناسب مع طاقة إنتاج المجزر .
- (ب) ضرورة توفر ثلاجة للحفظ - ١٨ درجة مئوية (تحت الصفر) ذات سعة تخزينية مناسبة للطاقة الإنتاجية الأسبوعية للمجزر على الأقل .
- (ج) ضرورة توفر الوسائل المناسبة لتداول ونقل الدواجن داخل الثلاجات والأنفاق .
- (د) فى حالة إجراء عمليات تجزئة وتشفية للدواجن يشترط وجود ثلاجة (درجة حرارة من صفر إلى ٤ درجة مئوية) لحفظ المنتج قبل إجراء عملية التجزئة والتشفية .

٧ - قسم تصنيع المخلفات :

(أ) أن يكون منفصلا عن أقسام الإنتاج بالمجزر وينقسم إلى :

قسم استقبال وتجميع مخلفات عمليات الذبح والتجهيز .

قسم التصنيع (توفر أجهزة التصنيع حسب المواصفات الفنية) .

قسم التعبئة والتخزين .

(ب) مع ضرورة الفصل التام بين هذه الأقسام وبعضها البعض وكذا العاملين فيها .

(ج) ضرورة توفر نظام محكم لنقل المخلفات للسيطرة على التلوث بأقسام المجزر والمنطقة المحيطة .

(د) توفر نظام للتخلص من نواتج التصنيع والأبخرة والغازات باستخدام الدوائر المغلقة مع عدم الإخلال بالقوانين واللوائح المنظمة واتباع الشروط العامة المشتركة (مرفقة) .

ثانيا - الشروط الواجب توافرها عند إنشاء مجازر الدواجن اليدوية :

١ - يجب أن لا تقل مساحة المجزر اليدوى عن ٦٠ مترا مربعا وألا تزيد الطاقة الإنتاجية له عن ٥٠٠ طائر يوميا .

٢ - ضرورة توفر إضاءة جيدة .

٣ - ضرورة توفر أدوات كافية للتنهية (مراوح شفاطات وتنهية طبيعية) .

٤ - ضرورة توفر مصادر كافية للمياه (عادية - ساخنة) صالحة للاستهلاك الآدمى .

٥ - ضرورة توفر شبكة صرف صحى مناسبة .

الشروط الواجب توافرها فى مكونات مبنى المجزر اليدوى :

١ - الأرضيات :

(أ) أن تكون صلبة وغير نفاذة للسوائل .

(ب) سهولة التنظيف وبها الميل الكافى لتسهيل عملية الصرف .

٢ - الحوائط :

أن تبطن بالقيشانى حتى السقف مع عدم استعمال الدهانات العادية على أن يكون الاتصال بين الحوائط والأرضيات مستكملاً بدورانات من القيشانى لسهولة التنظيف ومنع تراكم الفضلات

٣ - الأسقف

أن تبطن بمادة ساض ملساء يسهل تنظيفها .

٤ - الأبواب والشبابيك .

أن تكون شديدة التحمل سهلة التنظيف والتطهير بها سلك ضيق معدنى لمنع الحشرات والجرزان

الشروط الواجب توافرها فى أقسام المجزر

١ - قسم الاستقبال

أن يتوفر به مكان لإجراء الفحص البيطرى الظاهرى على الطيور المعدة للذبح ويجب أن تتناسب مع طاقة المجزر وبها مصدر من المياه ووسائل التطهير الكافية لإتمام عمليات التنظيف والتطهير وصرف مناسب .

٢ - قسم الذبح والسمط والتربيش :

(أ) ضرورة أن يتوفر به مصدر متجدد وكاف للمياه الصالحة للاستهلاك الآدمى .
(ب) ضرورة توفر حوض للذبح من مادة لاتصدأ متصل بخزان لتجميع الدماء .
(ح) ضرورة توفر حوض للسمط من مادة لاتصدأ مزود بمصدر متجدد من المياه الساخنة يضمن إتمام عملية السمط بطريقة سليمة وصحية ويوفر للطائر حجم المياه اللازمة ويضمن عملية الإزاحة للمياه بالمعدلات المناسبة والتي تضمن التخفيف والتقليب المستمر لمستويات تلوث مياه السمط وطبقاً للأصول الفنية .

(د) ضرورة توفر رياشة أو أكثر من مادة غير قابلة للصدأ .

(هـ) ضرورة توفر أوانى مناسبة لتجميع المخلفات لسهولة التخلص منها حسب الشروط الفنية .

٣ - قسم التجهيز :

- (أ) ضرورة أن يكون مزوداً بمناضد سطحها العلوى مغطى بمادة لاتصدأ .
(ب) ضرورة أن يتم فيه إزالة الأحشاء الداخلية (الأمعاء - الرئتين)
وفصل الكبد والقوانص والقلوب وغسلها .
(ج) ضرورة أن يتوفر به أوعية لتجميع المخلفات لسهولة التخلص منها طبقاً للشروط الفنية .

٤ - قسم الغسيل والتبريد المبدئى :

- (أ) ضرورة أن يتوفر به أحواض ملساء يسهل تنظيفها وتطهيرها .
(ب) ضرورة توفر مصدر مياه مبردة متجددة مناسبة لطاقة المجزر على ألا تزيد عن درجة حرارة ٤ درجة مئوية (من ١ - ٤ درجة مئوية) وبما يضمن الوصول بدرجة حرارة الأنسجة الداخلية إلى درجة ٨ درجة مئوية بعد عملية التبريد المبدئى ، ويمكن بعد التبريد إجراء عمليات تقطيع وتشفية الدواجن أوراك - فيليه ... حسب الأصول الفنية على أن تكون الأدوات المستعملة مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ ويسهل تنظيفها وتطهيرها .

٥ - قسم التعبئة والوزن والتغليف :

- (أ) ضرورة أن يتوفر به مناضد سطحها العلوى مغطى بمادة لاتصدأ .
(ب) ضرورة أن يتوفر به موازين مناسبة لإجراء عمليات الوزن والتصنيف .
(ج) ضرورة أن يتم التغليف بمواد مناسبة وحسب المواصفات القياسية .

٦ - قسم التجميد :

- يجب أن يتوفر به نفق تجميد على درجة حرارة - ٤٠ درجة مئوية طبقاً للمواصفات القياسية .

٧ - قسم الحفظ :

- يجب أن يتوفر فيه ثلاجات حفظ على درجة حرارة - ١٨ درجة مئوية .

٨ - قسم التخلص من المخلفات :

- يجب أن يتم فيه التخلص من المخلفات بعد تجميعها فى أوانى مناسبة بالطرق الصحية المناسبة .

الشروط المشتركة

- ١ - ضرورة وجود مدخل للتطوير الحية وخروج المخلفات وأخرى لخروج المنتج النهائى .
- ٢ - يزود المجزر بعدد من دورات المياه المناسبة لعدد العاملين وغرف لخلع الملابس ومكاتب إدارية ومخازن بحيث تكون خارج الأقسام الإنتاجية .
- ٣ - أن يتم غسل المجزر ومعداته وإجراء التطهير فور الانتهاء من العمل حسب الأصول الفنية ويراعى استعمال المطهرات المصرح باستعمالها فى مصانع المواد الغذائية .
- ٤ - يجب توفير زى موحد مناسب للعاملين (غطاء للرأس - مريضة جلد - أحذية مطاطية - قفازات) .
- ٥ - ضرورة توفر وحدة إسعافات أولية مناسبة .
- ٦ - ضرورة استخراج شهادات صحية لجميع العاملين بالمجزر طبقا لتعليمات السلطات الصحية المختصة .
- ٧ - عدم الإخلال بالقوانين والقرارات الوزارية المنظمة لإنشاء المجازر والمعمول بها ومنتجاتها .

إجراءات بخصوص تدارك الوضع الحالى وتطوره :

- أولا - تعطى المجازر اليدوية المقامة حاليا والصادر لها قرارات وزارية بالتشغيل مهلة لمدة ٦ أشهر اعتبارا من تاريخ صدور هذه الشروط الجديدة وذلك لتوفيق أوضاعها وفقا لما جاء فى هذه المواصفات فيما عدا شرط المساحة .
- ثانيا - لايسمح للمحلات الصادر لها تراخيص من المحليات ببيع الدجاج الحى ببيع أو تداول الدجاج المذبوح مطلقا للحفاظ على البيئة والصحة العامة للمواطنين .

الشروط الخاصة

أولا - الشروط الواجب توافرها لمشروعات مجازر الدواجن الآلية والنصف آلية :

الموقع :

١ - أن يكون خارج نطاق التجمعات السكانية وطبقا لقرار وزير الإسكان رقم ٨٧ لسنة ١٩٧٨

٢ - أن يتوفر به :

(أ) مصدر ثابت ومناسب للقوى الكهربائية .

(ب) مصدر كاف من المياه الصالحة للاستخدام فى تجهيز المواد الغذائية .

(ج) نظام جيد للصرف الصحى يمكن ربطه بالشبكة العامة للصرف الصحى بالمنطقة إن وجدت .

(د) نظام جيد ومناسب للتخلص من مخلفات الذبيح (وحدة تصنيع المخلفات) أو تتوفر وسائل النقل الصحية المناسبة لها خارج المشروع .

٣ - أن يكون متصلا بشبكة الطرق العامة .

الأساسيات الواجب توافرها داخل المجرز :

١ - أن يسمح التصميم الداخلى للمبنى بضمان إتمام كافة العمليات الإنتاجية فى وسط صحى سليم وحسب الأصول الهندسية .

٢ - ضمان سهولة حركة العاملين بخطوط الإنتاج وتداول المنتج .

٣ - الفصل التام بين أقسام المجرز (الاستلام - الذبح - التجهيز والتعبئة والتغليف) بعضها البعض والعاملين فيها وكذا الفصل بين العاملين فى هذه الأقسام ضمانا لتجنب تلوث المنتج .

٤ - توفر مصادر الإضاءة والتهوية الكافية .

٥ - توفر عدد مناسب ومجهز من غرف تغيير ملابس العمال ودورات المياه .

٦ - توفر عدد من المخازن المنفصلة لمستلزمات الإنتاج المختلفة .

٧ - توفر شروط ووسائل السلامة والصحة المهنية المناسبة .

٨ - توفر قسم خاص لصيانة وتشغيل المجرز .

الشروط الواجب توافرها فى مبنى المجرز ومكوناته :

١ - الأرضيات :

(أ) يجب أن تكون مغطاة بمواد عالية التحمل وشديدة الصلابة وغير منفذة ومقاومة للمياه وسهلة التنظيف وبها الميل الكاف لإتمام عمليات النظافة والتطهير على الوجه الأكمل .

(ب) أن تكون مجارى الصرف على جانبى العنبر ذات ميول وفتحات مناسبة ومغطاة .

٢ - الحوائط :

أن تكون الحوائط مغطاة بالقيشانى الأبيض مع مراعاة أن تغطى النقاط الميتة مثل اتصال الحوائط بالأرضيات بدورانات قيشانى يسهل نظافتها .

٣ - الأسقف :

أن تكون معزولة حراريا ومزودة بنظام لتصريف مياه الأمطار من الأسطح .

٤ - الأبواب :

أن تكون الأبواب شديدة التحمل - سهلة النظافة والتطهير - مقاومة للماء .