

## التعليمات الفنية الإلزامية 2021-90

### تعديل التعليمات الفنية الإلزامية 2011-30 الخاصة بتسويق البيض

(2021\4\22)

#### مادة (1)

تعتبر هذه التعليمات الفنية الإلزامية (التعليمات) تعديلا على التعليمات الفنية الإلزامية 2011-30 الخاصة بتسويق البيض.

#### مادة (2)

يحذف ما ورد في البند (2-13) من مادة (2) والملاحظة السفلية التابعة له، ويحل محله ما يلي:  
"مركز التعبئة: منشأة يتم فيها تصنيف البيض حسب الوزن والنوعية وتلبي شروط التعليمات الفنية الإلزامية 2016-62 الخاصة بالشروط الصحية للغذاء ذو الأصل الحيواني".

#### مادة (3)

يحذف ما ورد في البند (12-1) من مادة (12) والملاحظة السفلية التابعة له، ويحل محله ما يلي:  
"يمكن إعفاء المشتغلين بناء على طلبهم من متطلبات الوسم المذكورة في بند (9-1) إذا تم تسليم البيض من موقع الإنتاج إلى الصناعات الغذائية بشكل مباشر على أن لا يتعارض ذلك مع متطلبات التعليمات الفنية الإلزامية 2011-33 الخاصة بالشروط الصحية للغذاء والتعليمات الفنية الإلزامية 2016-62".

#### مادة (4)

يحذف ما ورد في المادة (17) والملاحظة السفلية التابعة لها، ويحل محلها ما يلي:  
"يجب أن تكون العبوات مقاومة للصدمات وجافة ونظيفة وفي حالة جيدة ومصنعة من مواد تعمل على حماية البيض من الروائح الغريبة ومخاطر تردي النوعية مع مراعاة المتطلبات الواردة في الفصل العاشر من ملحق (2) من التعليمات الفنية الإلزامية 2011-33".  
والواجب توفرها في مواد التعبئة والتغليف.

#### مادة (5)

يحذف ما ورد في البند (20-2) من المادة (20) والملاحظة السفلية التابعة له، ويحل محله ما يلي:  
"إذا تمت الإشارة إلى طريقة التغذية حسب مادة (16)، فإنه يجب على منتجي البيض تسجيل التفاصيل أدناه، لكل طريقة تغذية مستخدمة دون الإخلال بالقواعد العامة لحفظ سجلات الإنتاج الغذائي الواردة في التعليمات الفنية الإلزامية 2016-62:

(أ) كمية ونوع العلف المورد أو المخلوط في الموقع.

(ب) تاريخ تسليم العلف".

#### مادة (6)

إضافة البند التالي على المادة (13) من التعليمات الفنية الإلزامية 2011-30:  
"5-13 لأغراض ذكر المواد أو المنتجات المعينة المسببة للتحسس أو عدم التحمل، كما وردت في المادة (21) من التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالمعلومات الغذائية للمستهلكين، فإن المصطلحات المتعلقة بالبيض والمنتجات المصنعة منه التي يجب استخدامها هي "البيض" أو "بروتين البيض" أو "منتج من البيض" أو "ليزوزيم البيض" أو "ألجومين البيض".

#### مادة (7)

يحذف ما ورد في ملحق التعليمات الفنية الإلزامية 2011-30 ويحل محله ما ورد في ملحق هذه التعليمات.

#### مادة (8)

يلغى كل ما يتعارض مع هذه التعليمات.

#### مادة (9)

تدخل هذه التعليمات حيز التنفيذ بعد (6 شهور) من تاريخ صدورها.

#### مادة (10)

في حال ظهور خلاف في تفسير أحد نصوص هذه التعليمات، يعتمد التفسير الصادر عن لجنة التعليمات الفنية الإلزامية.

#### مادة (11)

يقوم رئيس المؤسسة بتنسيب الجهات المختصة بالرقابة والتفتيش على تطبيق هذه التعليمات الى مجلس الوزراء لاستصدار قرار بذلك.

## ملحق

### المتطلبات الدنيا للأنظمة الخاصة بالطرق المختلفة لإنتاج البيض

1- بيض الحقل

يجب إنتاج بيض الحقل باستخدام أنظمة إنتاج تلبى بالحد الأدنى الاشتراطات التالية:

أ- يجب تجهيز أنظمة الإنتاج بحيث يتوفر للدجاج البياض ما يلي:

- معالف تغذية خطية تتيح ما لا يقل عن 10 سم لكل دجاجة أو دائرية تتيح 4 سم على الأقل لكل دجاجة.
- مشارب متواصلة توفر 2.5 سم لكل دجاجة، أو مشارب دائرية توفر 1 سم لكل دجاجة، وفي حالة استخدام أكواب أو أكواب حلقات. يجب أن يكون هناك كوب أو مشرب حلقة واحد على الأقل لكل 10 دجاجات. عند توصيل نقاط الشرب، يجب أن يكون في متناول كل دجاجة ما لا يقل عن كوبين أو اثنين من مشارب الحلقات.
- عش واحد على الأقل لكل سبع دجاجات.
- مجثمات كافية بدون حواف حادة وتوفر 15 سم على الأقل لكل دجاجة. يجب عدم تركيب المجثمات فوق الفرشة، ويجب ألا تقل المسافة الأفقية بين المجثمات عن 30 سم وأن تكون المسافة الأفقية بين المجثم والجدار 20 سم على الأقل.
- توفير 250 سم<sup>2</sup> من المساحة المفروشة لكل دجاجة على أن لا يقل إجمالي هذه المساحة عن ثلث المساحة الكلية.

ب- يجب أن تكون الأرضيات مبنية بشكل يتيح تمسك الدجاجة بالمخالب الموجهة للأمام.

ت- إذا أتيح للدجاج البياض الانتقال بحرية بين مستويات مختلفة، فيجب تلبية الشروط التالية:

- يجب أن لا يزيد عدد المستويات عن أربعة.
- يجب أن لا يقل الفراغ الرأسي بين المستويات عن 45 سم.
- يجب أن تتيح معدات الشرب والتغذية عند توزيعها الوصول المتساوي لجميع الدجاجات.
- يجب مراعاة ترتيب المستويات بحيث تمنع سقوط الفضلات على المستويات السفلى.
- ث- إذا أتيح للدجاج البياض الوصول إلى مناطق مفتوحة، فيجب تلبية الشروط التالية:
- يجب أن يكون هناك العديد من الفتحات التي تتيح الوصول المباشر إلى المنطقة المفتوحة بارتفاع 35 سم وعرض 40 سم على الأقل وعلى امتداد طول المبنى، وفي جميع الأحوال. يجب أن لا يقل العرض الإجمالي للفتحات الخارجية عن 2 م لكل 1000 دجاجة.

- يجب أن تكون المساحة المفتوحة ملائمة لكثافة السرب ولطبيعة الأرض من أجل منع حدوث أي تلوث،

وأن تكون مجهزة بملجأ لحماية الدجاج من تقلبات الطقس والمفترسات وعند الضرورة بمشارب مناسبة.

ج- يجب ألا تزيد كثافة السرب عن تسع دجاجات لكل م<sup>2</sup> من المساحة المستعملة.

ح- يجب أن يتاح للدجاج حرية دخول مناطق مفتوحة طوال ساعات النهار. ولكن يمكن للمنتج تقييد دخولها خلال فترة محدودة من ساعات الصباح من اجل تطبيق الممارسات الجيدة في الإنتاج بما فيها الممارسات الجيدة في الإنتاج الحيواني. في حال وجود إجراءات تتطلب تقييد دخول الدجاج الى المناطق المفتوحة لحماية الصحة العامة وصحة الحيوان، فيسمح عندئذ \_ بالرغم من هذا التقييد \_ بتسويق البيض كبيض حقول، شريطة بأن الدجاج البياض لم يتعرض الى تقييد الدخول لمدة متواصلة تزيد عن 16 أسبوع.

تبدأ هذه المدة ابتداء من التاريخ الفعلي لتقييد دخول مجموعة الدجاج المعنية الى المناطق المفتوحة.  
خ- يجب أن تكون المناطق المفتوحة المذكورة في الفقرة (أ) مغطاة بغطاء نباتي وأن لا تستخدم لأهداف أخرى باستثناء البستنة أو التحريج أو الرعي إذا سمحت وزارة الزراعة بذلك.

د- يجب أن لا يزيد الحد الأقصى لكثافة الدجاج في المناطق المفتوحة في جميع الأوقات عن 250 دجاجة للدونم الواحد (أو 4 م<sup>2</sup> للدجاجة الواحدة). الا انه عند توفر مساحة 10 م<sup>2</sup> لكل دجاجة وتم العمل بموجب مبدأ تدوير الدجاج مع اتاحة المجال لها الدخول الى المنطقة الكاملة طوال فترة حياة القطيع. فيجب على كل مساحة مستخدمة في أي وقت من الاوقات أن تضمن توفير 2.5 م<sup>2</sup> لكل دجاجة.

ذ- يجب أن لا تزيد المسافة من مخرج القن إلى أبعد حدود المنطقة المفتوحة عن 150 متر. ولكن إذا توفر عدد كاف من الملاجئ لا يقل عن 0.4 ملجأ لكل دونم موزعين بشكل متساوي على المنطقة المفتوحة، فيسمح عندئذ أن تزيد المسافة الى 350 متر كحد اعلى من مخرج القن.

## 2- ببيض الحظائر

يجب إنتاج ببيض الحظائر باستخدام أنظمة تستوفي بالحد الأدنى الاشتراطات الواردة في الفقرات من (أ) الى (ج) الواردة في الفقرة (1) من هذا الملحق.

## 3- ببيض الاقفاص

يجب إنتاج ببيض دجاج الاقفاص باستخدام أنظمة إنتاج تستوفي بالحد الأدنى المتطلبات التالية:

أ- يجب أن يكون متاح للدجاج البياض ما يلي:  
- 750 سم<sup>2</sup> على الأقل من مساحة القفص لكل دجاجة، على أن يكون 600 سم<sup>2</sup> منها صالحة للاستعمال.  
يجب أن لا يقل ارتفاع القفص فوق المساحة غير تلك الصالحة للاستخدام عن 20 سم في كل نقطة. كما يجب أن لا تقل المساحة الإجمالية لأي قفص عن 2000 سم<sup>2</sup>.

- عش.

- أرضية مفروشة تتيح إمكانية النقر والخدش.

- مجتمات مناسبة ذات طول 15 سم على الأقل لكل دجاجة.

ب- يجب توفير معالف تغذية تتيح الاستخدام دون قيود، على أن لا يقل طولها عن 12 سم مضروباً في عدد الدجاجات في القفص.

ت- يجب أن يجهز كل قفص بنظام شرب مناسب لحجم المجموعة، وإذا تم توفير مشارب الحلمات أو الاكواب.

يجب أن يكون في متناول كل دجاجة ما لا يقل عن كوبين أو اثنين من مشارب الحلمات.

ث- لتسهيل عمليات التفتيش والانشاء وتخفيف عدد الدجاجات، يجب توفير ممر ذو عرض لا يقل عن 90 سم

بين حواف الأقفاص ومسافة لا تقل عن 35 سم بين أرضية المبنى والصف السفلي للأقفاص.

ج- يجب تزويد الأقفاص بأجهزة مناسبة لتقصير المخالب.