



## التعليمات الفنية الإلزامية Technical Regulation

رقم 2016/62

### الشروط الصحية للغذاء ذو الأصل الحيواني Hygiene Rules for Food of Animal Origin

اعتمد هذا التعليم الفني الإلزامي رقم 2016/62 بتاريخ 2016/03/07 ودخل حيز النفاذ بتاريخ 2017/03/07.



## مقدمة:

إن العمل على تحقيق الأهداف المشروعة كالحفاظ على الأمن الوطني وحماية الإنسان أو الحيوان أو النبات أو البيئة أو لعوامل مناخية أو جغرافية أو مشاكل في البنية التحتية أو لتلبية حاجات فلسطين المالية أو التنموية أو التجارية، على أن لا تقيد التجارة إلا بالقدر اللازم لتحقيق هذه الأهداف أو توفير مستوى الحماية المطلوب وذلك من خلال إنفاذ التعليمات الفنية الإلزامية.

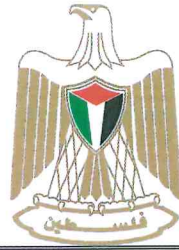
وفقاً للمادة (1) من قانون المواصفات والمقاييس الفلسطينية رقم (6) لسنة 2000م وتعديلاته، تعرف "التعليمات الفنية الإلزامية على أنها: الوثيقة التي تحدد خصائص المنتجات أو العمليات المرتبطة بها والتي يكون الإلتزام بها إجبارياً، كما يمكن أن تتضمن أو تتناول المصطلحات الفنية أو الرموز أو التغليف، أو تحديد السمات المميزة، أو متطلبات إعداد بطاقة البيان بما ينطبق على المنتج، أو طريقة الإنتاج".

ونصت المادة (17) من قانون المواصفات والمقاييس الفلسطينية رقم (6) لسنة 2000م وتعديلاته، ما يلي:  
"1- لا يجوز استيراد أية سلعة أو مادة وإدخالها إلى فلسطين أو إنتاجها فيها ما لم تكن مطابقة لمتطلبات المواصفة المحددة في التعليمات الفنية الإلزامية لتلك السلعة.

2- يترتب على الوزارات والدوائر الحكومية والمؤسسات الرسمية العامة ومجالس الهيئات المحلية التقيد في أعمالها ومشاريعها ووثائق العطاءات الخاصة بها ومشترياتها من السلع والمواد والخدمات بالمواصفات والمقاييس الفلسطينية كحد أدنى لجودتها.  
3- على أصحاب المصانع القائمة التقيد بالتعليمات الفنية الإلزامية للسلع والمواد التي تنتج في مصانعهم وفي جميع الأعمال والمواد التي يستخدمونها، ويمنع الإدعاء أو الإعلان أو كتابة عبارة "مطابق للمواصفات والمقاييس الفلسطينية"، على بطاقة البيان لأي سلعة أو استخدام هذه العبارة في أي مجال إلا بموافقة خطية من المؤسسة".

اعتمد هذا التعليم الفني الإلزامي رقم 2016/62 بتاريخ 2016/03/07 وبداخل حيز النفاذ بتاريخ 2017/03/07.

ويكون الإلتزام بتطبيق التعليمات الفنية الإلزامية من تاريخ السريان الخاص بها.



## نموذج مصادقة على تعليمات فنية إلزامية

الشروط الصحية للغذاء ذو الاصل الحيواني	عنوان التعليمات الفنية الإلزامية	
62 لسنة 2016	رقم التعليمات الفنية الإلزامية	
وزارة الصحة وزارة الزراعة	الجهات المختصة	
<p>استنادا الى نص المادة (16) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (6) لسنة (2000)، وبعد الاطلاع على المسودة النهائية لمشروع التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالشروط الصحية للغذاء ذو الاصل الحيواني، فإننا نصادق عليها كتعليمات فنية إلزامية تحت الرقم 62 لسنة 2016.</p>		
تاريخ المصادقة: <u>2016\3\7</u>		
 <p>عبيد عريضة رئيس المؤسسة وزير الاقتصاد الوطني</p>	 <p>الدكتور جواد عواد وزير الصحة</p>	 <p>الدكتور سفيان سلطان وزير الزراعة</p>

تضاف وزارة الاضمار  
عبد  
3/16

## المحتويات

1	مادة (1) المجال
2	مادة (2) التعريفات
2	مادة (3) الواجبات العامة
3	مادة (4) تسجيل المنشآت والموافقة عليها
4	مادة (5) العلامة الصحية والعلامة التعريفية
4	مادة (6) المنتجات المستوردة ذات الأصل الحيواني
5	مادة (7) الوثائق
6	مادة (8) الأحكام الخاصة بالسالمونيلا
7	مادة (9) النفاذ
7	مادة (10) إزالة التعارض
7	مادة (11) تفسير النصوص
8	ملحق (1) تعريفات
13	ملحق (2) المتطلبات المتعلقة بعدة منتجات ذات أصل حيواني
18	ملحق (3) المتطلبات المحددة للحوم الحيوانات الداجنة ذوات الظلف
26	ملحق (4) المتطلبات المحددة للحوم الدواجن والأرنبيات
32	ملحق (5) المتطلبات المحددة للحوم الطرائد المستزرعة
33	ملحق (6) المتطلبات المحددة للحوم الطرائد البرية
36	ملحق (7) المتطلبات المحددة للحوم المفرومة واللحوم المجهزة واللحوم المنزوعة ميكانيكيا
41	ملحق (8) المتطلبات المحددة لمنتجات اللحوم
42	ملحق (9) المتطلبات المحددة للمحاريات الحية
51	ملحق (10) المتطلبات المحددة للإنتاج السمكي
68	ملحق (11) المتطلبات المحددة للحليب الخام واللبن ومنتجات الألبان ومنتجات اللبن
77	ملحق (12) المتطلبات المحددة للبيض ومنتجات البيض
80	ملحق (13) المتطلبات المحددة للدهون والبقايا الحيوانية المستخلصة بالتسخين
82	ملحق (14) المعدة والمثانة والأمعاء المعالجة
83	ملحق (15) المتطلبات المحددة للجيلاتين
88	ملحق (16) المتطلبات المحددة للكولاجين

**التعليمات الفنية الإلزامية 62-2016**  
**الشروط الصحية للغذاء ذو الأصل الحيواني**  
**(2016\3\7)**

**الفصل الأول**  
**الاشتراطات العامة**

**مادة (1)**

**المجال**

1. تضع هذه التعليمات الفنية الإلزامية (التعليمات) الشروط الصحية للغذاء ذو الأصل الحيواني لتطبيقها من قبل المشتغلين بالأعمال الغذائية (المشتغلين). وتكمل هذه الشروط تلك الواردة في التعليمات الفنية الإلزامية 33-2011 الخاصة بالشروط الصحية للغذاء، وتسري كلتاها على المنتجات المصنعة وغير المصنعة ذات الأصل الحيواني.
2. لا تسري هذه التعليمات على غذاء يحتوي على منتجين أحدهما ذو أصل نباتي وآخر مصنّع ذو أصل حيواني ما لم يتم الإشارة بالتحديد إلى عكس ذلك. ومع ذلك، يجب الرجوع لمتطلبات هذه التعليمات عند الحصول على تلك المنتجات المصنّعة ذو الأصل الحيواني والتعامل معها.
3. لا تسري هذه التعليمات على ما له علاقة بما يلي:
  - (أ) الانتاج الأولي للاستخدام المنزلي الخاص.
  - (ب) تجهيز الغذاء في المنزل أو التعامل معه أو تخزينه بهدف استهلاكه منزلياً.
  - (ت) التزويد المباشر لكميات صغيرة من المنتجات الأولية من المنتج إلى المستهلك النهائي أو إلى مؤسسات بيع التجزئة التي تزود المستهلك النهائي مباشرة.
  - (ث) التزويد المباشر لكميات صغيرة من لحوم دواجن أو أرانب ذبحت في المزرعة من المنتج إلى المستهلك النهائي أو إلى مؤسسات بيع التجزئة التي تزود المستهلك النهائي مباشرة بهذه اللحوم كلحوم طازجة.
  - (ج) الصيادين الذين يزودون كميات صغيرة من الطرائد أو من لحومها إلى المستهلك النهائي أو إلى مؤسسات بيع التجزئة التي تزود المستهلك النهائي مباشرة.
4. يجب أن تضع الجهة المختصة قواعداً للتعامل مع النشاطات والأشخاص المذكورين في الفقرات (3ت) و (3ث) و (3ج) من هذه المادة على أن تضمن هذه القواعد تحقيق أهداف هذه التعليمات.
5. لا تسري هذه التعليمات على بيع التجزئة ما لم يتم الإشارة بالتحديد إلى عكس ذلك.

- (ب) ومع ذلك، يجب أن تسري هذه التعليمات على بيع التجزئة عندما يتم إجراء عمليات تهدف إلى تزويد غذاء ذو أصل حيواني إلى مؤسسة أخرى إلا في إحدى الحالتين التاليتين:
- 1- إذا كانت العمليات تخزين أو نقل فقط، عندئذ تسري فقط متطلبات درجات الحرارة المحددة الواردة في الملاحق (3) إلى (16).
- 2- إذا كانت عملية تزويد غذاء ذو أصل حيواني هامشية ومحدودة وبين مؤسستين متشابهتين لبيع التجزئة.
- (ت) يجب على الجهة المختصة وضع قواعد لتطبيق متطلبات هذه التعليمات على مؤسسات بيع التجزئة والتي لم تسري عليها هذه التعليمات تبعاً للفقرات (أ5) أو (ب5) من هذه المادة.
6. تسري هذه التعليمات دون الإخلال بما يلي:
- (أ) التشريعات والتعليمات الخاصة بالصحة العامة والحيوانية بما فيها الأكثر تشدداً والمتعلقة بالوقاية من الأمراض الدماغية المسامية المعدية (جنون البقر BSE) وضبطها واجتثاثها.
- (ب) المتطلبات المتعلقة برعاية الحيوانات.
- (ت) المتطلبات الخاصة بتعريف الحيوانات وتتبع المنتجات ذات الأصل الحيواني.
7. تغطي هذه التعليمات منتجات محرمة في الشريعة الإسلامية، ولا يعني تغطية هذه المنتجات أنها حلت للمسلمين ولكن ممارسة لدور الدولة في حماية جميع السكان بمن فيهم من يستهلكونها.

## مادة (2)

### التعريفات

لخدمة أهداف هذه التعليمات، تسري ما يلي:

- (1) التعريفات الواردة في مادة (2) من التعليمات الفنية الإلزامية 33-2011 الخاصة بالشروط الصحية للغذاء.
- (2) التعريفات الواردة في ملحق (1) من هذه التعليمات.
- (3) التعريفات الفنية المذكورة في الملاحق (2) إلى (16) من هذه التعليمات.

## الفصل الثاني

### واجبات المشتغلين

## مادة (3)

### الواجبات العامة

1. يجب أن يعمل المشتغلون على تحقيق الاشتراطات ذات الصلة الواردة في ملاحق هذه التعليمات.

2. يمنع المشتغلين من استخدام أي مادة بهدف إزالة التلوث من المنتجات ذات الأصل الحيواني باستثناء المياه الصالحة للشرب أو المياه النظيفة في الحالات التي سمحت بذلك التعليمات الفنية الإلزامية 33-2011 الخاصة بالشروط الصحية للغذاء، إلا إذا تم السماح بذلك من قبل الجهة المختصة. وفي مثل هذه الحالة، يجب أن يعمل المشتغلين على تحقيق أي شروط لها لاستخدام هذه المادة مع التأكيد على أن هذا السماح لا يؤثر في واجبات المشتغل نحو تحقيق متطلبات هذه التعليمات.

#### مادة (4)

##### تسجيل المنشآت والموافقة عليها

1. يحظر على المشتغلين طرح منتجات ذات أصل حيواني مصنعة محليا في السوق إلا إذا تم تجهيزها وتداولها فقط في المنشآت التي:

(أ) تفي بالمتطلبات ذات الصلة الواردة في التعليمات الفنية الإلزامية 33-2011 الخاصة بالشروط الصحية للغذاء.

(ب) تفي بالمتطلبات الواردة في ملاحق هذه التعليمات.

(ت) تفي بالمتطلبات ذات الصلة الواردة في التشريعات الغذائية.

(ث) تم تسجيلها من قبل الجهة المختصة أو الموافقة عليها إذا كان ذلك مطلوبا وفقا للفقرة (2) من هذه المادة.

2. دون الإخلال بالبند (6-3) من التعليمات الفنية الإلزامية 33-2011، يحظر على المشتغلين تشغيل منشآتهم التي تتداول منتجات ذات أصل حيواني والتي تخضع للمتطلبات الواردة في الملاحق (3) الى (16)، إلا إذا قامت الجهة المختصة بإصدار موافقة لذلك وفقا للفقرة (3) من هذه المادة. يعفى مما سبق المنشآت التي تعمل فقط في إحدى المجالات التالية:

(أ) الإنتاج الأولي.

(ب) عمليات النقل.

(ت) تخزين المنتجات التي لا تحتاج إلى تخزين ذو درجة حرارة مضبوطة.

(ث) بيع التجزئة غير تلك التي تسري عليها هذه التعليمات تبعا لفقرة (5ب) من مادة (1).

3. يحظر على المشتغلين تشغيل منشآتهم الخاضعة لإصدار الموافقة المذكورة في الفقرة (2) من هذه المادة إلا إذا قامت الجهة المختصة بإصدار الموافقة على تشغيل المنشأة بناء على زيارة ميدانية لتلك المنشآت.

4. يجب على المشتغلين أن يتعاونوا مع الجهة المختصة خاصة في ضمان إيقاف عمل أي منشأة إذا قامت الجهة المختصة برفض منح الموافقة أو بسحب موافقتها الصادرة.

## مادة (5)

### العلامة الصحية والعلامة التعريفية

1. يجب أن لا يقوم المشتغلون بطرح منتج ذي أصل حيواني في السوق تم تداوله في منشأة تحتاج إلى موافقة وفقاً للفقرة (2) من مادة (4) إلا إذا كانت موسومة بإحدى العلامتين التاليتين:
  - (أ) العلامة الصحية التي يتم تطبيقها وفقاً لإجراءات الجهة المختصة.
  - (ب) العلامة التعريفية استناداً إلى القسم الأول من ملحق (2) من هذه التعليمات إذا لم تشترط التعليمات المذكورة أعلاه تطبيق العلامة الصحية المذكورة في الفقرة (1أ) من هذه المادة.
2. يسمح للمشتغلين بأن يقوموا بوسم منتج ما ذا أصل حيواني بعلامة تعريفية فقط إذا تم تصنيع ذلك المنتج وفقاً لهذه التعليمات في منشآت تفي بمتطلبات المادة (4).
3. لا يسمح للمشتغلين بإزالة علامة صحية موسومة وفقاً لاشتراطات الجهة المختصة على اللحوم إلا إذا كان سيتم تقطيعها أو معاملتها.

## مادة (6)

### المنتجات المستوردة ذات الأصل الحيواني

1. يجب على المشتغلين الذين يقومون باستيراد منتجات ذات أصل حيواني من دول أخرى أن يتأكدوا من إجراء عملية الاستيراد فقط عند تحقيق الشروط التالية:
  - (أ) أن تكون الدولة المصدرة واردة ضمن قائمة الدول التي سمحت الجهة المختصة باستيراد تلك المنتجات منها.
  - (ب) (1) أن تكون المنشأة المنتجة، واردة ضمن قائمة المنشآت التي سمحت الجهة المختصة باستيراد تلك المنتجات منها.
  - (2) أن يتم تصنيع المنتج (كما في حالة اللحوم الخام واللحوم المفرومة واللحوم المجهزة ومنتجات اللحوم واللحوم المنزوعة ميكانيكياً) من لحوم تم الحصول عليها من مسالخ ومنشآت تقطيع واردة ضمن قوائم قامت الجهة المختصة بوضعها وتحديثها.
  - (3) أن تكون منطقة انتاج كل من المحاريات الحية (Bivalve molluscs) وشوكيات الجلد (Echinoderms) والغلايات (بجّاخ البحر) (Tunicats) ومعديات الارجل البحرية (Gastropods) واردة ضمن قائمة المناطق التي سمحت بها الجهة المختصة.
  - (ت) أن يلبي المنتج ما يلي:
    - (1) متطلبات هذه التعليمات بما فيها تلك الواردة في المادة (5) الخاصة بالعلامة الصحية والعلامة التعريفية.

- (2) متطلبات التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالشروط الصحية للغذاء .
- (3) أي شروط استيراد أخرى نصت عليها التشريعات والتعليمات الفلسطينية المنظمة لعمليات ضبط المنتجات المستوردة من المنتجات ذات الأصل الحيواني.
- (ث) تزويد الجهة المختصة بالوثائق المطلوبة.
2. يستثنى من متطلبات الفقرة (1) من هذه المادة عمليات الاستيراد المتعلقة بالمنتجات السمكية والتي يمكن إجراؤها وفقاً للشروط التي تضعها الجهة المختصة للمنتجات السمكية.
3. يجب على المشتغلين الذين يقومون باستيراد منتجات ذات أصل حيواني التأكد مما يلي:
- (أ) إتاحة المجال أمام عمليات الضبط والرقابة على المنتجات أثناء عملية الاستيراد وفقاً لتعليمات الجهة المختصة بعمليات التحقق البيطرية على المنتجات المستوردة.
- (ب) مطابقة عملية الاستيراد لتعليمات الجهة المختصة بقواعد صحة الحيوان المنظمة لإنتاج وتصنيع وتوزيع وإدخال منتجات ذات أصل حيواني للاستهلاك الأدمي.
- (ت) تنفيذ عمليات ما بعد الاستيراد والتي تخضع لسيطرتهم وفقاً لمتطلبات الملاحق (3) إلى (16).
4. يجب على المشتغلين الذين يقومون باستيراد غذاء يحتوي على منتجات من أصل نباتي وحيواني التأكد من أن المواد ذات الأصل الحيواني تقي بمتطلبات الفقرات (1) إلى (3) من هذه المادة. كما يقع على عاتقهم إظهار أنهم قاموا بذلك من خلال الوثائق أو الشهادات الملائمة على سبيل المثال والتي لا تحتاج لأن تكون على الشكل المحدد في الفقرة (1ث) من مادة (6).

## الفصل الثالث

### التجارة

#### مادة (7)

##### الوثائق

1. يجب على المشتغلين أن يتأكدوا من أن الشهادات والوثائق الأخرى مرفقة بشحنات المنتجات ذات الأصل الحيواني عندما يكون ذلك مطلوباً وفقاً للملاحق (2) أو الملاحق (3) إلى (16).
2. يجب على الجهة المختصة أن تضع ما يلي:
- (أ) وثائق نموذجية وفقاً للبلد السابق.
- (ب) الاشتراطات الخاصة باستخدام الوثائق الإلكترونية.

## مادة (8)

### الأحكام الخاصة بالسالمونيلا

1. يجب على المشتغلين الذين ينوون طرح أغذية ذات أصل حيواني في السوق الالتزام بالقواعد التالية بما يتعلق ببيكتيريا السالمونيلا:

(أ) في حالة لحوم الأبقار ولحوم الدواجن، يجب أن تكون نتائج الفحص الميكروبي الذي تم إجراؤه على عينات سحبت من الشحنات في المنشأة المرسله سلبية وفقا للتعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالمعايير الميكروبية للمواد الغذائية<sup>(1)</sup>.

(ب) في حالة البيض، على مراكز التعبئة أن تضمن بأن شحنات البيض منتجة من دواجن تم إخضاعها لفحوصات ميكروبية وكانت نتيجتها سلبية وفقا للتعليمات الصادرة عن وزارة الزراعة، وأن نتيجة الفحوصات التي تم إجراؤها على الشحنات سلبية أيضا وفقا للتعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالمعايير الميكروبية للمواد الغذائية.

(ت) في حالة لحوم الأبقار، فإن الفحص المطلوب في الفقرة (أ1) من هذه المادة لا يسري على الشحنات المخصصة لمنشآت تهدف إلى بسترة اللحوم أو تعقيمها أو معالجتها بطريقة ذات تأثير مشابه. وفي حالة البيض، فإن الفحص المطلوب في الفقرة (ب1) من هذه المادة لا يسري على الشحنات المخصصة لتصنيع منتجات معاملة باستخدام عملية تضمن التخلص من السالمونيلا.

(ث) لا تسري الفحوصات المذكورة في الفقرات (أ1) و (ب1) من هذه المادة على مواد غذائية انتجت في منشآت تخضع لبرنامج رقابي معترف به ومكافئ للبرنامج الرسمي المحلي من ناحية الغذاء ذو الأصل الحيواني محل الفحص.

(ج) في حالة لحوم الأبقار ولحوم الدواجن، أن يُرفق بالغذاء وثائق تجارية وصحية أو شهادة مماثلة لنموذج تضعه الجهة المختصة تفيد بأي مما يلي:

(1) بأنه تم إجراء الفحوصات المشار إليها في الفقرة (أ1) من هذه المادة وكانت النتيجة سلبية.

(2) أن اللحوم مخصصة لأحد الأهداف المذكورة في الفقرة (ت1) من هذه المادة.

(3) أن اللحوم تأتي من منشأة تغطيها الفقرة (ث1) من هذه المادة.

(ح) في حالة البيض، أن يُرفق بالشحنات شهادة تفيد بأنه قد تم إجراء الفحوصات المشار إليها في الفقرة (ب1) من هذه المادة وكانت نتائجها سلبية أو أن البيض سيستخدم بالشكل المشار إليه في الفقرة (ت1) من هذه المادة.

(1) الى حين اعداد هذه التعليمات، يمكن للجهة المختصة الرجوع للتعليمات الاوروبية 2073 لسنة 2005.

2. لأهداف هذه المادة، يعني مصطلح "برنامج رقابي": برنامج رقابي تضعه الجهة المختصة للرقابة على بكتيريا السالمونيلا وأي عوامل محددة أخرى مصدرها الحيوان وينقلها الغذاء للإنسان.

## الفصل الرابع

### احكام عامة

#### مادة (9)

##### النفاذ

تدخل هذه التعليمات حيز التنفيذ بعد مرور سنة من تاريخ اصدارها.

#### مادة (10)

##### إزالة التعارض

تلغى التعليمات الفنية الالزامية التالية اعتبارا من تاريخ دخول هذه التعليمات حيز التنفيذ:

- (أ) التعليمات الفنية الالزامية 5-2005 الخاصة بالحليب.
- (ب) التعليمات الفنية الالزامية 6-2005 الخاصة بالاجبان.
- (ت) التعليمات الفنية الالزامية 8-2005 الخاصة بمنتجات الحليب.
- (ث) التعليمات الفنية الالزامية 10-2005 الخاصة باللحوم المبردة والمجمدة.
- (ج) التعليمات الفنية الالزامية 11-2005 الخاصة بمنتجات اللحوم المصنعة.
- (ح) التعليمات الفنية الالزامية 13-2005 الخاصة بالاسماك ومنتجاتها.

#### مادة (11)

##### تفسير النصوص

في حال ظهور أي خلاف في تفسير أحد نصوص هذه التعليمات الفنية الإلزامية، فإنه يجب اعتماد التفسير الصادر عن لجنة التعليمات الفنية الإلزامية.

## ملحق (1)

### تعريفات

لخدمة أهداف هذه التعليمات، تسري التعريفات التالية:

- 1- تعريفات خاصة باللحوم
- 1-1 اللحوم: هي الاجزاء القابلة للاستهلاك الآدمي من الحيوانات المشار إليها في النقاط (1-2) إلى (1-8) ولا تشمل الدم.
- 2-1 الحيوانات الداجنة ذوات الظلف: عائلات الأبقار والأغنام والماعز.
- 3-1 الدواجن: الطيور المستزرعة بما فيها الطيور التي لا تعتبر داجنة ولكنها تستزرع كحيوانات داجنة باستثناء النعاميات<sup>(2)</sup>.
- 4-1 الأرنبيات: وهي الأرانب بأنواعها.
- 5-1 الطرائد البرية: ويقصد بها ما يلي:
  - ذوات الظلف البرية والأرنبيات البرية وأي ثدييات برية أخرى يتم اصطيادها من أجل الإستهلاك الآدمي.
  - الثدييات التي تعيش في مناطق مغلقة ولها حرية الحركة والتنقل.
  - الطيور البرية التي يتم اصطيادها من أجل الإستهلاك الآدمي.
- 6-1 الطرائد المستزرعة: وهي النعاميات المستزرعة والثدييات الأرضية المستزرعة غير تلك التي تم ذكرها في (1-2).
- 7-1 الطرائد البرية الصغيرة: الطرائد البرية من الطيور والأرنبيات التي تعيش بحرية في البرية.
- 8-1 الطرائد البرية الكبيرة: الثدييات الأرضية البرية التي تعيش بحرية في البرية ولا تتدرج تحت تعريف الطرائد البرية الصغيرة.
- 9-1 الذبيحة: جسد الحيوان بعد ذبحه وفرزه.
- 10-1 اللحوم الخام: اللحوم التي لم تمر بأي عملية حفظ غير التبريد أو التجميد أو التجميد السريع. كما تشمل اللحوم المغلفة بالتفريغ أو المغلفة في جو مضبوط.
- 11-1 الاجزاء الثانوية: الاجزاء التي تشتمل على اللحوم الخام من القوائم والرأس والاحشاء.
- 12-1 الأحشاء: أعضاء التجويقات الصدرية والبطنية والحوضية بالإضافة للقصابة الهوائية والمريء، والقانصة في حالة الطيور.
- 13-1 اللحم المفروم: اللحوم التي تم إزالة العظام منها وفرمها لقطع صغيرة ومحتوى الملح فيها يقل عن 1%.

(2) الطيور التي لا تطير مثل النعام والكيوي وغيرها.

14-1 اللحم المنزوعة ميكانيكيا: المنتج الناتج من استخلاص بقايا اللحم عن العظام (بعد عملية إزالة العظام) أو عن ذبائح الدواجن باستخدام وسائل ميكانيكية ينتج عنها فقدان أو تعديل لبنية الألياف العضلية.

15-1 اللحم المجهزة: اللحم الخام (بما فيها التي تم تقطيعها إلى قطع صغيرة) والتي أضيف إليها مواد غذائية أو توابل أو مواد مضافة أو مرت بعملیات لا تكفي لتعديل بنية الألياف العضلية الداخلية للحوم وبالتالي إزالة خواص اللحم الخام.

16-1 المسلخ: منشأة لذبح وفرز الحيوانات المعدة لحومها للاستهلاك الآدمي.

17-1 محطة تقطيع: منشأة لتقطيع اللحم و/أو إزالة العظام منها.

18-1 منشآت لتداول الطرائد: أي منشأة يتم فيها تجهيز الطرائد التي تم اصطيادها أو لحومها للطرح في السوق.

19-1 الفرز (Dressing): فصل اجزاء الحيوان المذبوح الى ذبيحة واجزاء قابلة للاستهلاك الآدمي واخرى غير قابلة للاستهلاك الآدمي.

## 2- المحاريات الحية

1-2 المحاريات: رخويات (Molluscs) ثنائية الصدفة وتتغذى بطريقة التصفية مثل المحار (Oysters) والمحار المروحي (Cockles) والمحار الملزمي (Clams) وبلح البحر (Mussels) والأسقلوب (Scallops).

2-2 السموم البيولوجية البحرية: مواد سامة تراكمت في المحاريات نتيجة لتغذيتها على عوالق تحتوي على سموم.

3-2 التأقلم: تخزين المحاريات الحية القادمة من مناطق إنتاجية فئة (أ) أو مراكز التنقية أو مراكز الارساليات في خزانات أو أية معدات أخرى تحتوي على مياه بحر نظيفة أو في مواقع طبيعية، لإزالة الرمال والأوحال والمواد اللزجة من أجل حفظها أو تحسين صفاتها الحسية وللتأكد من أنها في حالة حيوية جيدة قبل تغليفها أو تعبأتها.

4-2 المجمع: شخصية طبيعية أو اعتبارية يعمل على جمع المحاريات الحية بأية وسيلة كانت من منطقة جمع من أجل معاملتها وطرحها في السوق.

5-2 منطقة إنتاجية: أي منطقة في البحر أو عند مصب نهر أو في بحيرة بحرية، تحتوي إما على قعر طبيعي من المحاريات أو على مواقع لاستزراعها، لتجمع منها المحاريات الحية.

6-2 منطقة ترحيل: أي منطقة في البحر أو عند مصب نهر أو في بحيرة بحرية، ذات حدود واضحة بعلامات ومبينة بعوامات أو أعمدة أو أية وسائل ثابتة أخرى، وتستخدم حصريا في التنقية الطبيعية للمحاريات الحية.

7-2 مركز الارساليات: أي منشأة في البحر أو خارجه معدة لاستقبال وأقلمة وغسل وتنظيف وتصنيف وتعبئة وتغليف المحاربات الحية الصالحة للاستهلاك الأدمي.

8-2 مركز التنقية: منشأة ذات خزانات تغذى بمياه بحر نظيفة وتوضع فيها المحاربات الحية لفترة كافية لتخفيض التلوث ولتصبح صالحة للاستهلاك الأدمي.

9-2 ترحيل: نقل المحاربات الحية إلى منطقة بحرية أو بحيرة بحرية أو مصب نهر لفترة كافية لتخفيض التلوث وجعلها صالحة للاستهلاك الأدمي. وهذا لا يتضمن نقلها لمناطق أكثر صلاحية لمزيد من التربية والتسمين.

### -3 المنتجات السمكية

1-3 المنتجات السمكية: جميع حيوانات مياه البحر أو المياه العذبة (باستثناء المحاربات الحية وشوكيات الجلد الحية والغلايات الحية ومعدبات الأرجل البحرية الحية وجميع الثدييات والزواحف والضفادع) المستزرعة أو غير المستزرعة وتشمل جميع أشكالها وأجزائها ومنتجاتها القابلة للأكل.

2-3 مركب التصنيع: أي مركب يمر على منته المنتجات السمكية بعملية أو أكثر من العمليات التالية: التقطيع إلى شرائح أو رقائق أو السلخ أو إزالة الصدف أو التقشير أو الفرغ أو التجهيز، يتبعها عمليات التغليف أو التعبئة وعند الضرورة التبريد والتجميد.

3-3 مركب التجميد: أي مركب يتم على منته تجميد المنتجات السمكية بعد تحضيره عند اللزوم بنزف دمه وقطع رأسه والتخلص من احشائه وإزالة زعانفه، ويتبعه عند الضرورة عمليات التغليف أو التعبئة.

4-3 منتج سمكي منزوع ميكانيكيا: أي منتج نتج عن طريق إزالة اللحم عن المنتجات السمكية باستخدام وسائل ميكانيكية، مسببا فقدان في بنية اللحوم أو تعديلها.

5-3 منتجات سمكية طازجة: منتجات سمكية غير مصنعة، بشكله التام أو المحضّر، بما فيه منتجات معبأة تحت التفريغ أو في بيئة معدلة ولم يمر بأي معالجة لحفظه باستثناء التبريد.

6-3 منتجات سمكية محضّرة: منتجات سمكية غير مصنعة مرّت بعملية تؤثر في شكلها مثل التخلص من الأحشاء وقطع الرؤوس والتقطيع إلى رقائق أو شرائح أو قطع.

7-3 طفيلي ظاهر: طفيلي أو مجموعة من الطفيليات ذات مقاييس أو ألوان أو ملمس يسهل تمييزها عن أنسجة الاسماك.

8-3 التقشير البصري: تفحص غير تدميري للاسماك أو المنتجات السمكية يتم اجراؤه مع أو بدون استخدام وسائل بصرية مكبرة في ظروف اضاءة جيدة مناسبة لعين الفاحص وعند الضرورة الاضاءة الخافتة.

- 9-3 الاضاءة الخافتة (Candling): يقصد بها في مجال الاسماك المسطحة او الشرائح السمكية، توجيه السمكة الى ضوء في غرفة معتمة لاكتشاف وجود الطفيليات.
- 4 الحليب
- 1-4 الحليب الخام: الحليب الناتج عن افراز الغدة اللبنية للتدييات المستزرعة على أن لا يكون قد تم تسخينه لدرجة حرارة أعلى من 40 درجة مئوية أو تم إمراره بأية معالجة ذات تأثير مكافئ.
- 2-4 مزرعة لإنتاج الحليب: منشأة يتم فيها الاحتفاظ بحيوان أو أكثر من التدييات المستزرعة بهدف انتاج الحليب بغية طرحه كغذاء في السوق.
- 3-4 اللبأ: السائل الذي تفرزه الغدد اللبنية للحيوانات المنتجة للحليب حتى 3-5 أيام من الولادة والغني ببروتينات المناعة والاجسام المضادة والمعادن والذي يسبق انتاج الحليب الخام.
- 5 البيض
- 1-5 البيض: بيض سليم القشرة غير مكسور وغير محضّن وغير مطهي والذي تم وضعه من قبل طيور مستزرعة ويصلح للاستهلاك الأدمي أو لاعداد منتجات البيض.
- 2-5 البيض السائل: المحتويات غير المصنعة للبيض بعد إزالة قشرته عنه.
- 3-5 البيض المتشقق: بيض ذو قشرة متضررة وغشاء سليم.
- 4-5 مركز التعبئة: أي منشأة يتم فيها تصنيف البيض حسب الوزن والنوعية.
- 6 المنتجات المصنعة
- 1-6 منتجات اللحوم: المنتجات المصنعة الناتجة عن معاملة اللحوم أو عن المعاملة الاضافية الاخرى لمثل هذه المنتجات المصنعة بحيث يظهر السطح عند قطعه بأن المنتج لم يعد يمتلك خصائص اللحم الخام.
- 2-6 منتجات الألبان: المنتجات المصنعة الناتجة عن معاملة الحليب الخام أو عن المعاملة الاضافية الاخرى لمثل هذه المنتجات المصنعة.
- 3-6 منتجات البيض: المنتجات المصنعة الناتجة عن معاملة البيض أو مكوناته المختلفة أو مخالطه أو عن المعاملة الاضافية الاخرى لمثل هذه المنتجات المصنعة.
- 4-6 منتجات سمكية مصنعة: المنتجات المصنعة الناتجة عن معاملة المنتجات السمكية أو عن المعاملة الاضافية الاخرى لمثل هذه المنتجات المصنعة.
- 5-6 الدهون الحيوانية المستخلصة: دهون معدة للاستهلاك الأدمي مأخوذة من تمرير اللحوم (بما فيها العظام) بعملية اذابة للدهون وتفتيتها.
- 6-6 متبقيات الاستخلاص: متبقيات عملية اذابة الدهون والمحتوية على البروتين بعد الفصل الجزئي للدهون والماء.

7-6 الجيلاتين: بروتين طبيعي قابل للذوبان سواء كان هلامي القوام أو لم يكن كذلك والذي تم الحصول عليه بالحلمأة الجزئية (Partial hydrolysis) للكولاجين الناتج عن عظام وغضاريف الحيوانات وجلودها وأوتارها.

8-6 الكولاجين: منتج ذو أساس بروتيني مأخوذ من عظام وغضاريف الحيوانات وجلودها وأوتارها والذي تم تصنيعه وفقا للمتطلبات ذات الصلة في هذه التعليمات.

9-6 المعدة والمثانة والامعاء المعالجة: المعدة والمثانة والامعاء التي تم إخضاعها بعد الحصول عليها وتنظيفها لعملية معالجة كالتلميح أو التجفيف أو إخضاعها لمعاملة حرارية.

#### -7 تعريفات أخرى

1-7 الانتاج الحيواني: جميع ما يلي:

- الغذاء ذو الاصل الحيواني بما فيه العسل.
- المحاربات الحية وشوكيات الجلد الحية والغلايات الحية ومعديات الارجل البحرية الحية المعدة للاستهلاك الأدمي.
- حيوانات أخرى يتم تجهيزها بهدف تزويدها حية للمستهلك النهائي.

2-7 سوق الجملة: منشأة لبيع المواد الغذائية للمشتغلين تشمل وحدات منفصلة عديدة تتشارك بنفس المجمع والاقسام.

## ملحق (2)

### المتطلبات المتعلقة بعدة منتجات ذات أصل حيواني

#### القسم الأول

#### الوسم التعريفي

إذا كان ذلك مطلوباً بموجب المواد (5) أو (6) ووفقاً لاشتراطات ملحق (3)، يجب على المشتغلين التأكد من أن المنتجات ذات الأصل الحيواني تحمل علامة تعريفية تم وضعها تبعاً للاشتراطات التالية:

#### (أ) وضع العلامة التعريفية

- (1) يجب وضع العلامة التعريفية قبل نقل المنتجات من منشأة الإنتاج.
- (2) لكن في حالة إزالة غلاف المنتج أو عبوته أو في حالة إمراره بعمليات إضافية في منشأة أخرى، فيجب وضع علامة جديدة على المنتج. وفي مثل هذه الحالات، يجب أن تشير العلامة الجديدة إلى رقم المصادقة الخاص بالمنشأة الأخرى التي تتم فيها هذه العمليات.
- (3) لا داعي لعلامة تعريفية على عبوات البيض إذا تم وسم رمز مركز التعبئة وفقاً للتعليمات الفنية الإلزامية رقم 30-2011 الخاصة بتسويق البيض.
- (4) يجب على المشتغلين وضع نظم وإجراءات لتعريف وتمييز المشتغلين الآخرين الذين يستلمون منهم ويسلموهم منتجات ذات أصل حيواني.

#### (ب) شكل العلامة التعريفية

- (5) يجب أن تكون العلامة مقروءة وسهلة التفسير ولا يمكن إزالتها. كما يجب أن توضع بطريقة تُسهّل على الجهة المختصة مشاهدتها.
- (6) يجب أن تشير العلامة إلى اسم الدولة التي تتواجد فيها المنشأة عن طريق كتابة اسم الدولة بشكل كامل أو بشكل رمز من حرفين طبقاً للمواصفة العالمية الخاصة بذلك.
- (7) يجب أن تشير العلامة إلى رقم المصادقة للمنشأة. إلا أنه يمكن للمشتغل وضع نفس العلامة التعريفية على نوعين من الغذاء يتم تصنيعهما في منشأته بحيث تسري هذه التعليمات على أحدهما ولا تسري على الآخر.
- (8) تحدد الجهة المختصة العلامة التعريفية السارية على المنشآت المحلية، ولكن لا يسمح لعلامات تعريفية على منتجات مستوردة من منشآت متواجدة في الخارج أن تشتمل على العلامة التعريفية التي تحددها الجهة المختصة للأغراض المحلية.

#### (ت) طرق وسم العلامة

- (9) نظراً لوجود طرق مختلفة لعرض المنتجات ذات الأصل الحيواني، يمكن وضع العلامة على المنتج بشكل مباشر أو على غلاف المنتج أو على عبوته، أو أن يتم وسمها على بطاقة

ملصقة بالمنتج أو بغلافه أو بعبوته. كما يسمح بأن تكون العلامة رقعة لا يمكن إزالتها ومصنوعة من مادة مقاومة.

(10) في حال العبوات التي تحتوي على قطع لحم أو اجزاء ثانوية، فيجب وسم العلامة على بطاقة مثبتة على العبوة أو أن يتم طباعتها على العبوة بطريقة تتلف العلامة عند فتح العبوة. إلا أن هذه الطريقة تصبح غير ضرورية إذا كانت عملية الفتح تتلف العبوة. كما ويسمح بلصق البطاقة على التغليف إذا وجدت نفس الحماية التي توفرها العبوة.

(11) للمنتجات ذات الأصل الحيواني التي توضع في حاويات للنقل أو في عبوات كبيرة والمعدة لمزيد من التداول أو المعاملة أو التغليف أو التعبئة في منشأة أخرى، فيسمح بوسم العلامة على السطح الخارجي للحاوية أو العبوة.

(12) في حال كل من المنتجات السائلة أو الحبيبية أو المسحوقة ذات الأصل الحيواني المحمولة بشكل سائب والمنتجات السمكية المحمولة بشكل سائب، يصبح من غير الضروري وسم علامة تعريفية إذا احتوت الوثائق المصاحبة على المعلومات المحددة في الفقرات (6) و(7) بالإضافة إلى الفقرة (8) عند اللزوم.

(13) عند وضع منتجات ذات أصل حيواني في عبوة مخصصة للتزويد المباشر للمستهلك النهائي، فيكفي وسم العلامة على السطح الخارجي لتلك العبوة فقط.

(14) عند وسم العلامة على المنتجات ذات الأصل الحيواني بشكل مباشر، يجب استخدام الأصباغ المسموح بها في التعليمات الفنية الإلزامية رقم 17-2006 الخاصة بالمواد الملونة المضافة إلى المنتجات الغذائية.

## القسم الثاني

### أهداف الإجراءات المبنيّة على نظام الهاسب

(1) يجب على المشتغلين المسؤولين في المسالخ التأكيد من أن الاجراءات التي قاموا بوضعها (وفقا للمتطلبات العامة للمادة (5) من التعليمات الفنية الإلزامية 33-2011 تلبية للمتطلبات التي تبين ضرورة عملية تقييم مصادر الخطر بالإضافة الى المتطلبات المحددة المدرجة في الفقرة (2) من هذا القسم.

(2) يجب أن تضمن الإجراءات أن كل حيوان أو (عند اللزوم) كل مجموعة من الحيوانات تم قبوله أو قبولها في مبنى المسلخ يحقق الشروط التالية:

(أ) تم تعريفه او تمييزه وفقا للانظمة المعمول بها.

(ب) ترافقه المعلومات ذات الصلة من أرض المنشأ والمشار إليها في القسم (3) من هذا الملحق.

- (ت) لا يأتي من بلد أو منطقة خاضعة لقيود في التحرك أو قيود أخرى لأسباب تتعلق بالصحة العامة والصحة الحيوانية باستثناء ما تسمح به الجهة المختصة.
- (ث) نظيف.
- (ج) بوضع صحي إلى الحد الذي يستطيع فيه المشتغل التأكد والحكم بذلك.
- (ح) بحالة مقبولة فيما يتعلق بطريقة رعايته عند وصوله للمسلخ.
- (3) في حالة الاخفاق في استيفاء أي من المتطلبات المدرجة في الفقرة (2) من هذا القسم، يجب على المشتغل إبلاغ الخدمات البيطرية واتخاذ الاجراءات الملائمة لذلك.

### القسم الثالث

#### المعلومات الخاصة بالسلسلة الغذائية

يجب على المشتغلين المسؤولين في المسالخ عند اللزوم طلب المعلومات الخاصة بالسلسلة الغذائية<sup>(3)</sup> واستلامها والتحقق منها والتصرف بناء عليها كما وردت في هذا القسم فيما يتعلق بجميع الحيوانات عدا الطرائد البرية المرسله أو المراد ارسالها للمسلخ.

- (1) يجب على المشتغلين في المسالخ أن لا يقبلوا حيوانات في مبنى المسلخ إلا بعد استلام المعلومات ذات الصلة الخاصة بالسلسلة الغذائية الموجودة في السجلات المحفوظة في مكان المنشأ وفقا للتعليمات الفنية الالزامية 33-2011 الخاصة بالشروط الصحية للغذاء.
- (2) يجب تزويد المشتغلين بالمعلومات قبل 24 ساعة على الأقل من موعد وصول الحيوانات للمسلخ باستثناء الحالات المذكورة في الفقرة (7) من هذا القسم.
- (3) يجب ان تغطي المعلومات ذات الصلة الخاصة بالسلسلة الغذائية المشار اليها في الفقرة (1) من هذا القسم بالايخص جميع ما يلي:

- (أ) وضع مكان المنشأ أو الوضع الصحي للحيوانات في المنطقة، وفيما اذا كان مكان المنشأ يطبق اجراءات ضبط داخلية بخصوص دودة الشعرية (Trichinella).
- (ب) الوضع الصحي للحيوانات المعدة للذبح.
- (ت) المنتجات الدوائية البيطرية أو العلاجات الأخرى المقدمة للحيوانات ضمن فترة معينة، ومع فترة امان أكبر من الصفر، بالإضافة إلى تواريخ تقديم العلاج وفترات الامان.
- (ث) ظهور الامراض التي قد تؤثر على سلامة اللحوم.
- (ج) نتائج أي تحاليل (إذا كانت ذات صلة بحماية الصحة العامة) تم اجراؤها على عينات سحبت من الحيوانات أو أي عينات سحبت لتشخيص الامراض التي قد تؤثر على سلامة اللحوم بما

(3) يمكن للجهة المختصة الرجوع الى المادة (1) من التعليمات الاوروبية 2074 لسنة 2005 لتحديد المعلومات المطلوبة.

فيها العينات المسحوبة ضمن إطار برامج مراقبة وضبط المتبقيات العلاجية والأمراض الحيوانية المنقولة للإنسان.

(ح) التقارير ذات الصلة حول عمليات الفحص السابقة على الحيوانات قبل وبعد ذبحها من نفس مكان المنشأ بما فيها، على وجه الخصوص، تقارير من الخدمات البيطرية.

(خ) سجلات الانتاج التي تشير إلى تواجد مَرَضِي.

(د) اسم وعنوان الطبيب البيطري المكلف عادة بمتابعة مكان المنشأ.

(4) (أ) بالرغم مما سبق، فليس من الضروري تزويد المشتغلين في المسالخ بالمعلومات الواردة في الفقرات (3أ) و (3ب) و (3ج) و (3د) إذا علم بها المشتغل مسبقاً (مثلاً من خلال ترتيب خاص أو خطة لضمان الجودة توافق عليها الجهة المختصة).

(ب) لا يوجد حاجة لتزويد معلومات مستنسخة (كلمة بكلمة) عن سجلات مكان المنشأ حيث من الممكن تزويدها من خلال تبادل بيانات إلكترونية أو على شكل نموذج تصريح موحد وموقع من قبل المنتج.

(5) يجب على المشتغلين الذين قرروا قبول حيوانات في مسالخهم بعد تقييم المعلومات ذات الصلة الخاصة بالسلسلة الغذائية، جعل هذه المعلومات متوفرة للخدمات البيطرية دون تباطؤ وقبل 24 ساعة على الأقل من وصول الحيوان أو مجموعة الحيوانات باستثناء الحالات المذكورة في الفقرة (7). كما يجب على المشتغلين إبلاغ الخدمات البيطرية بأية معلومات تسبب زيادة المخاوف الصحية قبل إجراء عملية الفحص على الحيوان قبل ذبحه.

(6) فور وصول أي حيوان للمسلخ دون المعلومات الخاصة بالسلسلة الغذائية، يجب على المشتغل إبلاغ الخدمات البيطرية وانتظار إذنها بذبح ذلك الحيوان.

(7) إذا سمحت بذلك الجهة المختصة وبشروط عدم المجازفة بأهداف هذه التعليمات، يمكن للمعلومات الخاصة بالسلسلة الغذائية أن تصل قبل أقل من 24 ساعة من وصول الحيوانات - من جميع الأنواع التي تنتمي إليها - للمسلخ أو أن ترافق هذه الحيوانات إلى المسلخ.

لكن في حال كان العلم بأي بند من بنود المعلومات الخاصة بالسلسلة الغذائية قد يؤدي إلى خلل خطير في نشاطات المسلخ، فيجب عندئذ توفير هذه المعلومة إلى المشتغل المسؤول عن المسلخ قبل وقت كاف من وصول الحيوان ليتمكن من إعادة تخطيط النشاط في المسلخ.

يجب على المشتغل المسؤول عن المسلخ تقدير المعلومات ذات الصلة وتوصيل المعلومات المستلمة الخاصة بالسلسلة الغذائية للخدمات البيطرية وانتظار إذن ذبحها أو فرزها.

#### القسم الرابع

#### متطلبات سارية على الغذاء المجمد ذو الأصل الحيواني

- (1) يقصد بتاريخ الانتاج في هذا القسم ما يلي:
- (أ) تاريخ الذبح في حالة الذبائح أو أنصاف الذبائح أو ارباع الذبائح.
- (ب) تاريخ الصيد في حالة اجساد الطرائد البرية.
- (ت) تاريخ الصيد أو الجمع في حالة المنتجات السمكية.
- (ث) تاريخ المعاملة أو التقطيع أو الفرغ أو التجهيز عند اللزوم لأي غذاء آخر ذو أصل حيواني.
- (2) الى حين وضع بيان لغذاء ما وفقا للتعليمات الفنية الالزامية 21-2008 أو استخدامه لعمليات انتاجية اخرى، يجب على المشتغلين التأكد في حالة الغذاء المجمد ذو الأصل الحيواني المعد للاستهلاك الأدمي من توفير المعلومات التالية للجهة المختصة عند الطلب وللمشتغلين الذين يتم تزويد الغذاء لهم، وعند الطلب للجهة المختصة:
- (أ) تاريخ الانتاج.
- (ب) تاريخ التجميد اذا اختلف عن تاريخ الانتاج.
- في حالة تصنيع الغذاء من دفعة من المواد الخام ذات تواريخ انتاج وتجميد مختلفة، فيجب استخدام التاريخ الاقدم بينها.
- (3) يحدد مورد الغذاء المجمد الشكل الاكثر ملائمة للمعلومات التي يجب توفيرها طالما ان المعلومات المطلوبة في الفقرة (2) من هذا القسم متوفرة بشكل واضح لا لبس فيه وسهلة الوصول للمشتغل الذي يورد الغذاء اليه.

### ملحق (3)

#### المتطلبات المحددة للحوم الحيوانات الداجنة ذوات الظلف

##### الفصل الأول

##### نقل الحيوانات الحية إلى المسالخ

يجب على المشتغلين في نقل الحيوانات الحية إلى المسالخ تلبية المتطلبات التالية:

- (1) عند تجميع ونقل الحيوانات، يجب التعامل معها دون تعريضها لاجهاد.
- (2) لا يجوز نقل الحيوانات التي يظهر عليها أعراض مرضية (أو أنت من قطعان معروف بأنها ملوثة بعوامل ذات تأثير على الصحة العامة) إلى المسالخ إلا بعد موافقة الجهة المختصة.

##### الفصل الثاني

##### المتطلبات الخاصة بالمسالخ

يجب على المشتغلين التأكد من أن بناء وتصميم ومعدات المسالخ المخصصة لذبح الحيوانات الداجنة ذوات الظلف تلي المتطلبات التالية:

- (1) (أ) يجب أن يكون في المسالخ مرافق لإيواء الحيوانات أو حظائر انتظار صحية وكافية يسهل تنظيفها وتطهيرها. كما يجب تجهيز هذه المرافق بمعدات لسقاية وإطعام الحيوانات. يجب أن لا يشكل الصرف الصحي تهديدا للسلامة الغذائية.
- (ب) يجب أن يكون في المسالخ أيضا مرافق قابلة للاغلاق وحظائر للحيوانات المريضة أو التي يُشتبه بمرضها. يجب تزويد هذه المرافق بصرف صحي منفصل وأن تقع في مكان يمنع انتقال التلوث لحيوانات أخرى.
- (ت) يجب أن يلبي حجم مرافق الإيواء احتياجات رعاية الحيوانات. يجب أن يتيح تصميم هذه المرافق سهولة تنفيذ عمليات الفحص قبل الذبح بما فيها التعرف على الحيوانات أو مجموعات الحيوانات.

(2) لمنع تلوث اللحوم، على المسالخ أن:

- (أ) تحتوي على عدد كاف من الغرف تتناسب والعمليات التي يتم إجراؤها.
- (ب) تحتوي على غرفة منفصلة لتفريغ وتنظيف المعدة والأمعاء إلا إذا سمحت الجهة المختصة بفصل زمني لهذه العمليات في مسلخ محدد بناء على دراسة كل حالة على حدة.
- (ت) توفر فصلا في الزمان أو المكان بين العمليات التالية:

1- الذبح والنزف

2- السلخ وإزالة الاطراف والرأس

- 3- إزالة الاحشاء وعمليات الفرز الاضافية.
- 4- الجهاز الهضمي التنظيف.
- 5- تحضير وتنظيف الاجزاء الثانوية الاخرى وخصوصا معالجة الرؤوس المسلوخة إذا لم تجري هذه العملية ضمن خط الذبح.
- 6- تعبئة الاجزاء الثانوية.
- 7- شحن اللحوم.
- (ث) تشتمل على أجهزة تمنع التلامس بين اللحوم من جهة وبين الأرضيات والجدران والتجهيزات الثابتة.
- (ج) تحتوي على خطوط ذبح صممت للسماح بالتسلسل المنتظم لعملية الذبح ولمنع انتقال التلوث بين الأجزاء المختلفة لخط الذبح. وعند وجود أكثر من خط واحد للذبح في نفس المبنى، يجب توفير فصل كاف بين الخطوط لمنع انتقال التلوث.
- (3) يجب أن تحتوي المسالخ على مرافق لتطهير الأدوات بمياه ساخنة لا تقل درجة حرارتها عن 82 درجة مئوية أو بنظام بديل يحقق نفس الهدف.
- (4) يجب أن تشتمل معدات غسل اليدين في المسالخ والمستخدمة من قبل العاملين في معالجة اللحوم المكشوفة على مواد تنظيف مناسبة وصنابير مياه صممت لمنع انتشار التلوث.
- (5) يجب أن تحتوي المسالخ على مرافق قابلة للاغلاق لاستخدامها في التخزين المبرد للحوم التي بداخلها ومرافق أخرى منفصلة قابلة للاغلاق أيضا لتخزين اللحوم التي تبين عدم صلاحيتها للاستهلاك الأدمي.
- (6) يجب أن تحتوي المسالخ على مكان منفصل ذو مرافق ملائمة لتنظيف وغسل وتطهير وسائل نقل الماشية.
- (7) يجب أن تحتوي المسالخ على مرافق قابلة للاغلاق مخصصة لاستخدامها في ذبح الحيوانات المريضة والمشتبه بمرضها. لا يعود هذا المتطلب أساسيا إذا جرت هذه العملية في منشآت أخرى مرخصة لذلك من قبل الجهة المختصة أو في نهاية فترة عمليات الذبح الاعتيادية.
- (8) إذا تم الاحتفاظ بالروث أو بمحتويات الجهاز الهضمي في المسلخ، فيجب أن يكون ذلك في منطقة أو مكان خاص لهذه الغاية وأن يتم التخلص منه بسرعة.
- (9) يجب أن تحتوي المسالخ على مرافق أو غرفة عند الطلب قابلة للاغلاق ومجهزة بشكل ملائم للاستخدام الحصري من قبل الخدمات البيطرية.

## الفصل الثالث

### المتطلبات الخاصة بمراكز تقطيع اللحوم

يجب على المشتغلين التأكد من أن المراكز التي تتعامل بتقطيع لحوم الحيوانات ذوات الظلف تلبى المتطلبات التالية:

- (1) تم بناؤها بشكل يمنع تلوث اللحوم، وتحديدًا بأحدى الطرق التالية:
  - (أ) التسلسل المنتظم للعمليات.
  - (ب) الفصل بين الدفعات الانتاجية المختلفة.
- (2) تحتوي على غرف للتخزين تفصل بين اللحوم المعبأة وغير المعبأة، إلا إذا تم تخزينها وفق فصل زمني أو بشكل لا تكون فيه مواد التعبئة وحالة التخزين مصدرا لتلوث اللحوم.
- (3) تحتوي على غرف مجهزة لتقطيع اللحوم تلبى متطلبات الفصل الخامس من هذا الملحق.
- (4) تحتوي على معدات لغسل الأيدي مع صنابير مياه تم تصميمها لمنع انتشار التلوث، لاستخدامها من قبل العاملين في معالجة اللحوم غير المعبأة.
- (5) تحتوي على مرافق لتطهير الأدوات بمياه ساخنة لا تقل درجة حرارتها عن 82 درجة مئوية أو بنظام بديل يحقق نفس الهدف.

## الفصل الرابع

### الشروط الصحية لعملية الذبح

على المشتغلين في مسالخ ذبح الحيوانات ذوات الظلف تلبية المتطلبات التالية:

- (1) عدم التباطؤ غير المبرر في ذبح الحيوانات بعد وصولها للمسلخ. ومع ذلك، يجب إعطاء الحيوانات فترة إراحة قبل ذبحها إذا تطلبت ذلك التشريعات الخاصة برعاية الحيوان.
- (2) (أ) يحظر استخدام لحوم حيوانات للاستهلاك الآدمي غير تلك المذكورة في الفقرات (ب) و (ت) من هذا البند إذا لم تذبح في المسلخ.
- (ب) يسمح فقط بجلب الحيوانات الحية المعدة للذبح إلى مبنى المسلخ، ويستثنى من هذا المتطلب ما يلي:

- 1- الحيوانات التي مرت بعملية ذبح طارئة خارج المسلخ وفقا للفصل السادس.
- 2- الحيوانات التي ذبحت في مكان انتاجها وفقا للملحق (5).
- 3- الطرائد البرية، وفقاً لمتطلبات الفصل الثاني من ملحق (6).
- (ت) يسمح باستخدام لحوم حيوانات للاستهلاك الآدمي تم ذبحها في المسلخ بعد تعرضها لحوادث إذا تبين بعد إجراء عملية التفتيش عدم وجود أضرار غير تلك الناتجة عن الحادث.

(3) يجب أن تكون الحيوانات المرسله للذبح (أو كل دفعة منها إذا كانت على شكل دفعات) معرفة بحيث يتم تتبعها رجوعاً إلى منشئها.

(4) يجب أن تكون الحيوانات نظيفة قدر الامكان.

(5) يجب على المشتغلين اتباع تعليمات الاطباء البيطريين المعينين من قبل الجهة المختصة للتأكد من إجراء عملية الفحص قبل ذبح كل حيوان معدّ لذلك تحت ظروف مناسبة.

(6) يجب ذبح الحيوانات فور انتقالها من منطقة الراحة إلى قاعة الذبح دون تباطؤ غير مبرر.

(7) يجب إجراء عمليات الذبح والنزف والسلخ وإزالة الأحشاء وعمليات الفرز الأخرى دون تباطؤ غير مبرر وبشكل يمنع تلوث اللحوم خصوصاً في الحالات التالية:

(أ) أثناء عملية السلخ:

1- منع التلامس بين الجلد الخارجي وباقي الذبيحة.

2- عدم قيام العاملين في عمليات السلخ بتنفيذ عمليات على اللحوم وعدم استخدام نفس الأدوات.

(ب) يجب اتخاذ التدابير لمنع تسرب محتويات الجهاز الهضمي أثناء وبعد عملية إزالة الأحشاء التي يجب أن تتم بأقصى سرعة ممكنة بعد الذبح.

(ت) يجب أن لا تتسبب عملية إزالة الضرع بحدوث تلوث للذبيحة بالحليب أو اللبأ.

(8) يجب أن تكون الذبيحة والأجزاء الأخرى من جسم الحيوان المعدة للاستهلاك الأدمي مسلوخة بشكل تام باستثناء رؤوس الغنم والماعز وخطوم الأبقار وشفاهها وأقدام الأبقار والغنم والماعز. يجب معاملة الرؤوس والخطوم والشفاه والأقدام بطريقة تمنع التلوث.

(9) يجب أن لا تحتوي الذبيحة على تلوث روثي حيث يجب أزالته دونما تباطؤ بالتشذيب أو بطرق بديلة تحقق الهدف.

(10) يجب أن لا تتلامس الذبائح والأجزاء الثانوية الأخرى مع الأرضيات أو الجدران أو منصات العمل.

(11) يجب على المشتغلين في المسالخ اتباع التعليمات الصادرة عن الجهة المختصة للتأكد من أن عمليات الفحص بعد الذبح قد أجريت على جميع الحيوانات المذبوحة تحت ظروف مناسبة.

(12) حتى إتمام عمليات الفحص بعد الذبح، على أجزاء الحيوان المذبوح الخاضعة لهذه العمليات أن تحقق الشرطين التاليين:

(أ) أن تبقى قابلة للتعرف عليها كجزء من ذبيحة معينة.

(ب) أن لا تلامس ذبائح أخرى أو أجزاء ثانوية أو أحشاء بما فيها تلك التي مرت بعمليات الفحص بعد الذبح.

بالرغم مما سبق، وإذا تبين عدم وجود تقرحات ممرضة، فيمكن رمي العضو الذكري فوراً.

- (13) يجب إزالة كلا الكليتين من غلافهما الدهني. وفي حالة الأبقار يجب أيضا إزالة الزائدة شبه الكليوية (Peri-renal capsule).
- (14) إذا تم تجميع الاجزاء الثانوية من عدة حيوانات في نفس الحاوية قبل الانتهاء من عمليات الفحص بعد الذبح، فيجب الاعلان عن جميع محتويات هذه الحاوية بأنها غير صالحة للاستهلاك الآدمي إذا تبين أن ذبيحة أو أكثر من الحيوانات ذات العلاقة بمحتويات الحاوية غير صالحة للاستهلاك الآدمي.
- (15) عند انتهاء عمليات الفحص بعد الذبح:
- (أ) يجب إزالة لوزتي الابقار بطريقة صحية.
- (ب) يجب إزالة الاجزاء غير الصالحة للاستهلاك الآدمي من القسم التنظيف في المنشأة بأسرع وقت ممكن.
- (ت) لا يجوز حدوث تلامس بين اللحوم المحتجزة أو المصرح بعدم صلاحيتها للاستهلاك الآدمي والمنتجات الثانوية غير القابلة للأكل من جهة وبين اللحوم المصرح بصلاحيتها للاستهلاك الآدمي من جهة أخرى.
- (ث) يجب إزالة الأحشاء أو أجزائها الباقية في الذبيحة (باستثناء الكليتين) بشكل كلي وبأسرع وقت ممكن.
- (16) بعد استكمال عمليات الذبح والفحص بعد الذبح، يجب تخزين اللحوم وفقا للمتطلبات الواردة في الفصل السابع من هذا الملحق.
- (17) إذا كانت المنتجات التالية مُعدّة لمعاملة إضافية:
- (أ) المعدة: يجب غسلها بالماء الساخن وتنظيفها.
- (ب) الامعاء: يجب إفراغها وتنظيفها.
- (ت) الرؤوس والارجل: يجب إما سلخها أو غسلها بالمياه الساخنة ونزع الشعر والصوف عنها.
- (18) بعد ترخيص المنشآت لذبح الأنواع المختلفة من الحيوانات (باستثناء الخنازير) أو للتعامل مع ذبائح الطرائد المستزرعة والبرية، يجب أخذ الاحتياطات لمنع انتقال التلوث عن طريق الفصل في الزمان أو المكان بين العمليات التي تجري على الانواع المختلفة. كما ويجب توفير مرافق منفصلة لاستقبال وتخزين ذبائح الطرائد المستزرعة غير المسلوخة التي تم ذبحها في المزارع والطرائد البرية.
- (19) إذا لم يحتوي المسلخ على مرافق قابلة للاغلاق مخصصة لذبح الحيوانات المريضة والمشتبه بمرضها، فيجب تنظيف المرافق التي تستخدم لذبح هذه الحيوانات وغسلها وتطهيرها تحت إشراف رسمي قبل البدء في ذبح حيوانات أخرى.

## الفصل الخامس

### الشروط الصحية خلال التقطيع وإزالة العظام

يجب أن يتأكد المشتغلون من أن عمليات تقطيع وإزالة العظام عن لحوم الحيوانات الداجنة ذوات الظلف تجري وفقا للمتطلبات التالية:

(1) في المسلخ، يسمح بتقطيع ذبائح الحيوانات الداجنة ذوات الظلف إلى أنصاف أو أرباع ذبائح، وتقطيع أنصاف الذبائح إلى ما لا يزيد عن 3 قطع للبيع بالجملة على ان يتم التقطيع الإضافي وإزالة العظام في منشأة التقطيع.

(2) يجب تنظيم العمل على اللحوم بشكل يمنع أو يقلل التلوث. لهذا يجب على المشتغلين التأكد تحديدا من التالي:

(أ) إحضار اللحوم المعدة للتقطيع إلى غرفة العمل بشكل تدريجي وفق ما يحتاجه العمل.

(ب) الحفاظ على درجة حرارة اللحوم أثناء عمليات التقطيع وإزالة العظام والتشذيب والتشريح والتغليف والتعبئة بما لا يزيد عن 3 درجات مئوية للأجزاء الثانوية و7 درجات مئوية للحوم الأخرى عن طريق إبقاء درجة حرارة المحيط 12 درجة مئوية على الأكثر أو عن طريق نظام بديل يحقق الهدف.

(ت) اتخاذ الاحتياطات لمنع انتقال التلوث إذا كان المبنى مرخص لتقطيع لحوم أنواع مختلفة من الحيوانات وعند الضرورة بالفصل بين العمليات الجارية على الأنواع المختلفة في الزمان أو المكان.

(3) بالرغم مما سبق، يسمح بجرم وتقطيع اللحوم قبل أن تصل درجة حرارتها إلى الدرجة المذكورة في الفقرة (ب) من البند السابق (2) من هذا الفصل وفقا للبند (3) من الفصل السابع.

(4) كما يسمح بجرم وتقطيع اللحوم قبل أن تصل درجة حرارتها إلى الدرجة المذكورة في الفقرة (ب) من البند السابق (2) من هذا الفصل إذا كانت غرفة التقطيع في نفس الموقع كما مباني المسلخ. وفي هذه الحالة، يجب نقل اللحوم إلى غرفة التقطيع إما مباشرة من مباني المسلخ أو بعد فترة انتظار في غرفة تبريد. وبعد تقطيعها (وتعبأتها إذا كان ذلك معمولاً به)، يجب تبريد اللحوم إلى درجة الحرارة المذكورة في الفقرة (ب) من البند السابق (2) من هذا الفصل.

## الفصل السادس

### عمليات الذبح الطارئة خارج المسالخ

يجب على المشتغلين التأكد من أن لحوم الحيوانات الداجنة ذوات الظلف التي مرّت بعملية ذبح طارئة خارج المسلخ يمكن استخدامها للاستهلاك الأدمي فقط إذا كانت نقي بجميع المتطلبات التالية:

- (1) أن يكون الحيوان صحيح الجسم ولكنه تعرّض لحادث حال دون نقله إلى المسلخ لأسباب لها علاقة بالرعاية.
- (2) أن يكون الحيوان قد مر بعمليات فحص من قبل طبيب بيطري قبل الذبح.
- (3) أن يكون الحيوان المذبوح والنازف قد نقل إلى المسلخ بطريقة صحية دونما تباطؤ غير مبرر. يسمح بإزالة المعدة والأمعاء فقط دون عمليات فرز أخرى في الموقع تحت إشراف الطبيب البيطري. يجب أن تُنقل الأحشاء المزلة سوية مع الحيوان المذبوح إلى المسلخ وأن تعرّف كجزء من ذلك الحيوان.
- (4) أن يتم تبريد الحيوان إذا مضى على عملية ذبحه عند وصوله المسلخ أكثر من ساعتين. ولا يوجد ضرورة للتبريد الآلي إذا كان المناخ يسمح بذلك.
- (5) أن يرفق بالحيوان المذبوح إلى المسلخ تصريح صادر عن المشتغل الذي قام بتربية الحيوان يشتمل على تعريف بهوية الحيوان وإشارة لاي منتجات بيطرية أو علاجات اخرى تم تقديمها للحيوان وتواريخ تقديمها والتخلص منها.
- (6) أن يرفق بالحيوان المذبوح إلى المسلخ تصريح صادر عن الطبيب البيطري مدون فيه النتائج الإيجابية لعمليات الفحص قبل الذبح وتاريخ ووقت وسبب عملية الذبح الطارئة وطبيعة أي علاج قدمه الطبيب البيطري إلى الحيوان.
- (7) يجب أن يكون الحيوان المذبوح صالحا للاستخدام الأدمي تبعا لعمليات الفحص بعد الذبح التي أُجريت في المسلخ بما فيها أي فحوص إضافية مطلوبة في حالة الذبح الطارئ.
- (8) يجب على المشتغلين اتباع أي تعليمات تخص استخدام اللحوم قد يقوم بإعطائها الطبيب البيطري الرسمي بعد انتهاء عمليات الفحص بعد الذبح.

## الفصل السابع

### التخزين والنقل

يجب على المشتغلين التأكد من أن تخزين ونقل لحوم الحيوانات الداجنة ذوات الظلف تجري وفقا للمتطلبات التالية:

- (1) (أ) في حال عدم وجود أحكام محددة أخرى تنص على غير ذلك، يجب أن تكون عمليات الفحص بعد الذبح متبوعة بشكل فوري بالتبريد في المسلخ لضمان درجة حرارة متجانسة لا تزيد عن 3 درجات مئوية للأجزاء الثانوية و 7 درجات مئوية للحوم الأخرى وفق منحنى تبريد يضمن تناقص مستمر لدرجة الحرارة. بالرغم مما سبق، يسمح بتقطيع اللحوم وإزالة عظامها أثناء التبريد وفقا للبند (4) من الفصل الخامس.
- (ب) يجب توفير تهوية كافية أثناء عمليات التبريد لمنع حدوث تكاثف على سطح اللحوم.

- (2) يجب أن تصل اللحوم لدرجة الحرارة المحددة في البند (1) من هذا الفصل وأن تحافظ عليها أثناء التخزين.
- (3) يجب أن تصل اللحوم لدرجة الحرارة المحددة في البند (1) من هذا الفصل قبل أن تنقل وأن يُحافظ عليها أثناء نقلها. بالرغم مما سبق، يسمح أيضا بإجراء عمليات نقل إذا أذنت بذلك الجهة المختصة للتمكين من انتاج منتجات محددة إذا تحقق الشرطين التاليين:
- (أ) أن تتم عملية النقل وفقا للمتطلبات التي تحددها الجهة المختصة فيما يتعلق بالنقل من منشأة محددة إلى أخرى.
- (ب) أن تنقل اللحوم من المسلخ (أو غرفة التقطيع المتواجدة في نفس الموقع كما مبنى المسلخ) فورا على ان لا يزيد الزمن اللازم لنقلها عن ساعتين.
- (4) يجب تجميد اللحوم المعدة لذلك دونما تباطؤ غير مبرر مع الأخذ بالحسبان عند الضرورة فترة الثبات قبل البدء بذلك.
- (5) يجب تخزين ونقل اللحوم المكشوفة بشكل منفصل عن اللحوم المعبأة إلا إذا حدث النقل أو التعبئة في أوقات مختلفة، أو بشكل لا تكون فيه مواد التعبئة وطريقة التخزين أو النقل مصدرا لتلوث اللحوم.

## ملحق (4)

### المتطلبات المحددة للحوم الدواجن والأرنبيات

#### الفصل الأول

##### نقل الحيوانات الحية إلى المسالخ

يجب على المشتغلين تلبية المتطلبات التالية عند نقل الحيوانات الحية إلى المسالخ.

- (1) عند تجميع ونقل الحيوانات، يجب التعامل معها دون تعريضها لأي محنة أو معاناة.
- (2) لا يجوز نقل الحيوانات، التي يظهر عليها أعراض للأمراض أو أنت من قطعان ثبت بأنها حاملة لمرض أو مسبباته يؤثر على الصحة العامة، إلى المسالخ إلا بعد موافقة الجهة المختصة.
- (3) يجب أن تكون الأقفاص المستخدمة في نقل الحيوانات إلى المسالخ والوحدات سهلة التنظيف والتطهير ومصنّعة من مواد غير قابلة للصدأ والتآكل. يجب تنظيف وغسل وتطهير جميع المعدات التي استخدمت في تجميع الحيوانات الحية مباشرة بعد تفريغها وعند الضرورة قبل إعادة استخدامها.

#### الفصل الثاني

##### المتطلبات الخاصة بالمسالخ

يجب على المشتغلين التأكد من أن بناء وتصميم المسالخ ومعدات المخصصة لذبح الدواجن والأرنبيات تلبية المتطلبات التالية:

- (1) يجب أن يكون في المسالخ غرف أو أماكن مغطاة مخصصة لاستقبال الحيوانات وإجراء عمليات الفحص عليها قبل الذبح.
- (2) لمنع تلوث اللحوم، يجب على المسالخ:
  - (أ) أن تحتوي على عدد كاف من الغرف الملائمة للعمليات المنفذة.
  - (ب) أن تحتوي على غرفة منفصلة لإزالة الأحشاء وباقي عمليات الفرز بما فيها إضافة التوابل لذبائح الدواجن الكاملة عند اللزوم، إلا إذا أذنت الجهة المختصة بالفصل الزمني بين هذه العمليات في مسلخ محدد بناء على دراسة لحالته.
  - (ت) أن تضمن وجود فصل في الوقت والمكان بين العمليات التالية:
    - 1- الذبح والنزف.
    - 2- نتف الريش والسليخ وأي عملية سمط<sup>(4)</sup> (Scalding).
    - 3- شحن اللحوم.

---

(4) عملية تعريض الدواجن للمياه الساخنة.

- (ث) أن تشتمل على أجهزة تمنع التلامس بين اللحوم من جهة وبين الأرضيات والجدران والتجهيزات الثابتة.
- (ج) أن تحتوي على خطوط ذبح صممت للسماح بالتسلسل المنتظم لعملية الذبح ولمنع انتقال التلوث بين الأجزاء المختلفة لخط الذبح. وعند وجود أكثر من خط واحد للذبح في نفس المبنى، يجب توفير فصل كاف بين الخطوط لمنع التلوث المتبادل.
- (3) يجب أن تحتوي المسالخ على مرافق لتطهير الأدوات بمياه ساخنة لا تقل درجة حرارتها عن 82 درجة مئوية أو بنظام بديل يحقق نفس الهدف.
- (4) يجب أن تشتمل معدات غسل اليدين في المسالخ والمستخدمة من قبل العاملين في معالجة اللحوم المكشوفة، على مواد تنظيف مناسبة وصنابير مياه صممت لمنع انتشار التلوث.
- (5) يجب أن تحتوي المسالخ على مرافق قابلة للاغلاق لاستخدامها في التخزين المبرد للحوم التي بداخلها ومرافق أخرى منفصلة قابلة للاغلاق أيضا لتخزين اللحوم التي تبين عدم صلاحيتها للاستهلاك الآدمي.
- (6) يجب أن تحتوي المسالخ على مكان منفصل ذو مرافق ملائمة لتنظيف وغسل وتطهير ما يلي:
- (أ) معدّات النقل مثل الأقفاص وبطاريات الارانب.
- (ب) وسائل النقل، اما إذا وجدت بالقرب من المسلخ أماكن ومرافق مرخصة رسميا لهذا المهمة، فلا تعتبر هذه الأماكن والمرافق إلزامية بالنسبة لهذه الفقرة.
- (7) يجب أن تحتوي المسالخ على مرفق أو غرفة عند الطلب قابلة للاغلاق ومجهزة بشكل ملائم للاستخدام الحصري من قبل الخدمات البيطرية.

### الفصل الثالث

#### المتطلبات الخاصة بمحطات تقطيع اللحوم

- (1) يجب على المشتغلين التأكد من أن المحطات التي تتعامل بتقطيع لحوم الدواجن والأرنبيات تلبى المتطلبات التالية:
- (أ) تم بناؤها بشكل يمنع تلوث اللحوم، وتحديدًا بأحدى الطرق التالية:
- 1- السماح بالتسلسل المنتظم للعمليات.
- 2- ضمان الفصل بين الدفعات الانتاجية المختلفة.
- (ب) تحتوي على غرف تخزين تفصل اللحوم المعبأة عن غير المعبأة، إلا إذا تم تخزينها في أوقات مختلفة أو بشكل لا تكون فيه مواد التعبئة وحالة التخزين مصدرا لتلوث اللحوم.
- (ت) تحتوي على غرف مجهزة لتقطيع اللحوم بشكل يضمن الالتزام بمتطلبات الفصل الخامس.

- (ث) تحتوي على معدات لغسل الأيدي مع حنفيات تم تصميمها لمنع انتشار التلوث، لاستخدامها من قبل العاملين في تداول اللحوم المكشوفة.
- (ج) تحتوي على مرافق لتطهير الأدوات بمياه ساخنة لا تقل درجة حرارتها عن 82 درجة مئوية أو بنظام بديل يحقق الهدف.
- (2) يجب على المشتغلين التأكد من توفر غرف منفصلة للعمليات التالية إذا أجريت في محطة التقطيع:
- (أ) إزالة أحشاء الأوز والبط المرباة لإنتاج هريس الكبد (foie gras).
- (ب) إزالة أحشاء الدواجن التي تم تأخير إزالة أحشاءها.

## الفصل الرابع

### الشروط الصحية لعملية الذبح

على المشتغلين في مسالخ ذبح الدواجن والارنبيات التأكد من تلبية المتطلبات التالية:

- (1) (أ) يحظر استخدام لحوم حيوانات للاستهلاك الأدمي غير تلك المذكورة في الفقرة (ب) إذا كان سبب موتها غير الذبح في المسلخ.
- (ب) يسمح فقط بجلب الحيوانات الحية المعدّة للذبح إلى مبنى المسلخ، ويستثنى من هذا المتطلب ما يلي:
- 1- الدواجن التي تأخر نزع احشائها والأوز والبط التي تم تربيتها للحصول على هريس الكبد والطيور التي لا تعتبر داجنة ولكن تم استزراعها كحيوانات داجنة والتي تم ذبحها في المزرعة وفقا للفصل السادس.
- 2- الطرائد المستزرعة التي ذبحت في مكان انتاجها وفقا للملحق (5).
- 3- الطرائد البرية الصغيرة وفقا للفصل الثالث من ملحق (6).
- (2) يجب على المشتغلين في المسالخ اتباع التعليمات الصادرة عن الجهة المختصة للتأكد من أن عمليات الفحص قبل الذبح قد أجريت على جميع الحيوانات المذبوحة تحت ظروف مناسبة.
- (3) بعد ترخيص المنشآت لذبح الأنواع المختلفة من الحيوانات أو للتعامل مع النعاميات المستزرعة والطرائد الصغيرة البرية، يجب أخذ الاحتياطات لمنع انتقال التلوث عن طريق الفصل في الزمان أو المكان بين العمليات التي تجري على الأنواع المختلفة. يجب توفير مرافق منفصلة لاستقبال وتخزين ذبائح النعاميات المستزرعة التي ذبحت في المزرعة والطرائد الصغيرة البرية.
- (4) يجب ذبح الحيوانات التي أحضرت إلى داخل صالة الذبح دون تباطؤ غير مبرر.
- (5) يجب إجراء عمليات الذبح والنزف والسلك أو نتف الريش وإزالة الاحشاء وعمليات الفرز الأخرى دونما تباطؤ غير مبرر وبشكل يمنع تلوث اللحوم. وبالتحديد يجب اتخاذ التدابير لمنع تسرب محتويات الجهاز الهضمي أثناء عملية إزالة الأحشاء.

- (6) يجب على المشتغلين في المسالخ اتباع التعليمات الصادرة عن الجهة المختصة للتأكد من أن عمليات الفحص بعد الذبح قد أجريت تحت ظروف مناسبة وبالأخص إمكانية التفتيش على الحيوانات المذبوحة بشكل صحيح.
- (7) عند انتهاء عمليات الفحص بعد الذبح:
- (أ) يجب إزالة الأجزاء غير الصالحة للاستهلاك الآدمي من القسم النظيف في المنشأة بأسرع وقت ممكن.
- (ب) لا يجوز حدوث تلامس بين اللحوم المحتجرة أو المصرح بعدم صلاحيتها للاستهلاك الآدمي والمنتجات الثانوية غير القابلة للأكل من جهة، وبين اللحوم المصرح بصلاحيتها للاستهلاك الآدمي من جهة أخرى.
- (ت) يجب إزالة الأحشاء أو أجزائها الباقية في الذبيحة (باستثناء الكليتين) بشكل كلي وبأسرع وقت ممكن إلا إذا أذنت الجهة المختصة بغير ذلك.
- (8) بعد استكمال عمليات الفحص وإزالة الأحشاء، يجب تنظيف الحيوانات المذبوحة وتبريدها بأسرع ما يمكن على درجة حرارة لا تزيد عن 4 درجات مئوية إلا إذا كان سيتم تقطيع اللحوم وهي دافئة.
- (9) إذا كان سيتم تبريد الذبائح بطريقة المغطس البارد، فيجب عندئذ الانتباه إلى ما يلي:
- (أ) اتخاذ جميع الاحتياطات لمنع تلوث الذبائح مع الأخذ بالحسبان عوامل مثل وزن الذبيحة ودرجة حرارة ماء المغطس ومعدل تدفق تيار المياه واتجاهه وزمن التبريد.
- (ب) يجب تفريغ المعدات بشكل كلي وتنظيفها وتطهيرها كلما دعت الضرورة لذلك وعلى الأقل مرة واحدة يوميا.
- (10) لا يجوز ذبح الحيوانات المريضة أو المشتبه بمرضها أو التي ذبحت في إطار تطبيق برامج استئصال الأمراض أو ضبطها في المنشأة، إلا إذا سمحت الجهة المختصة بذلك. وفي مثل هذه الحالة، يجب إجراء الذبح تحت إشراف رسمي واتخاذ الخطوات الكفيلة بمنع التلوث، كما يجب تنظيف وتطهير المبنى قبل استخدامه مرة أخرى.

## الفصل الخامس

### الشروط الصحية خلال التقطيع وإزالة العظام وما بعدهما

يجب أن يتأكد المشتغلون من أن عمليات تقطيع وإزالة عظام لحوم الدواجن والأرنبيات تجري وفقا للمتطلبات التالية:

- (1) يجب تنظيم العمليات على اللحوم بشكل يمنع أو يقلل التلوث. لهذا يجب على المشتغلين التأكد تحديدا من التالي:
- (أ) إحضار اللحوم المعدة للتقطيع إلى غرفة العمل بشكل تدريجي وفق ما يحتاجه العمل.

- (ب) الحفاظ على درجة حرارة اللحوم أثناء عمليات التقطيع وإزالة العظام والتشذيب والتشريح والتغليظ والتعبئة بما لا يزيد عن 4 درجات مئوية عن طريق إبقاء درجة حرارة المحيط 12 درجة مئوية على الأكثر أو عن طريق نظام بديل يحقق الهدف.
- (ت) اتخاذ الاحتياطات لمنع انتقال التلوث إذا كان المبنى مرخص لتقطيع لحوم أنواع مختلفة من الحيوانات وعند الضرورة بالفصل بين العمليات الجارية على الأنواع المختلفة في الزمان أو المكان.
- (2) بالرغم مما سبق، يسمح بجرم وتقطيع اللحوم قبل أن تصل درجة حرارتها إلى الدرجة المذكورة في الفقرة (ب) من البند السابق (1) إذا وقعت غرفة التقطيع في نفس موقع مبنى المسلخ وبشرط نقلها لغرفة التقطيع بأحد الشكلين التاليين:
- (أ) مباشرة من مبنى المسلخ.
- (ب) بعد فترة انتظار في غرفة تبريد.
- (3) يجب تبريد اللحوم بعد تقطيعها (وتعبأتها إذا كان ذلك معمولاً به) إلى درجة حرارة لا تزيد عن 4 درجات مئوية.
- (4) يجب أن تصل درجة حرارة اللحوم إلى ما لا يزيد عن 4 درجات مئوية قبل نقلها وأن يتم الحفاظ على هذه الدرجة أثناء النقل. بالرغم مما سبق، يمكن نقل الكبد المعد لإنتاج هريس الكبد على درجة حرارة تزيد عن 4 درجات مئوية إذا أذنت الجهة المختصة بذلك وعند تحقيق الشرطين التاليين:
- (أ) أن يجري النقل وفقاً للمتطلبات التي تحددها الجهة المختصة بخصوص النقل من منشأة محددة إلى أخرى.
- (ب) أن تغادر اللحوم المسلخ أو غرفة التقطيع مباشرة وأن لا يأخذ النقل من الوقت أكثر من ساعتين.
- (5) يجب تجميد اللحوم المعدّة لذلك والمأخوذة من الدواجن والأرنبات دونما تباطؤ غير مبرر.
- (6) يجب تخزين ونقل اللحوم المكشوفة بشكل منفصل عن اللحوم المعبأة إلا إذا حدث النقل أو التعبئة في أوقات مختلفة، أو بشكل لا تكون فيه مواد التعبئة وطريقة التخزين أو النقل مصدراً لتلوث اللحوم.

## الفصل السادس

### الذبح في المزارع

- يسمح للمشتغلين أن يقوموا بذبح الدواجن المذكورة في الفقرة (ب1) من البند (1) من الفصل الرابع في المزرعة شريطة الحصول على إذن من الجهة المختصة وتلبية المتطلبات التالية:
- (1) خضوع المزرعة إلى عمليات تفتيش بيطرية دورية.
- (2) التزام المشتغل بإبلاغ الجهة المختصة مسبقاً بتاريخ ووقت عملية الذبح.

- (3) احتواء المنشأة على مرافق لتجميع الطيور للسماح بإجراء عملية فحص قبل ذبح المجموعة.
- (4) احتواء المنشأة على مرافق صالحة لعمليات الذبح الصحية للطيور والتعامل الإضافي معها.
- (5) تلبية متطلبات رعاية الحيوان.
- (6) ان يرافق الطيور المذبوحة المرسله إلى المسلخ تصريح خطي صادر عن طبيب بيطري مرخص اشرف على علاجها يشير فيه إلى العلاجات البيطرية أو اي علاجات اخرى تم تقديمها للحيوان وتواريخ تقديمها وفترات الامان الخاصة بها وتاريخ ووقت حصول عملية الذبح.
- (7) ان يرافق الطيور المذبوحة المرسله إلى المسلخ شهادة صادرة عن الطبيب البيطري الرسمي أو عن طبيب بيطري مرخص.
- (8) في حالة الدواجن التي تم تربيتها لانتاج هريس الكبد، فيجب نقل الطيور التي لم يتم إزالة أحشائها مباشرة ومبردة عند الضرورة إلى المسلخ أو محطة التقطيع. يجب إزالة أحشاء هذه الطيور خلال 24 ساعة من الذبح تحت إشراف الجهة المختصة.
- (9) يُسمح بإبقاء الدواجن التي تم تأخير إزالة الأحشاء منها في مزرعة الانتاج لمدة أقصاها 15 يوما على درجة حرارة لا تزيد عن 4 درجات مئوية. يجب بعد ذلك إزالة أحشائها في مسلخ أو في غرفة تقطيع.

### الفصل السابع

#### مواد الاحتفاظ بالماء

يجب أن يتأكد المشتغلون من عدم طرح لحوم الدواجن التي تم معالجتها تحديدا لتحسين صفة احتفاظها بالماء في السوق كـ "لحوم خام" ولكن كلحوم مجهزة أو أن تستخدم في إنتاج منتجات مصنعة.

## ملحق (5)

### المتطلبات المحددة للحوم الطرائد المستزرعة

- (1) تسري الاشتراطات الواردة في ملحق (3) على إنتاج لحوم الطرائد الثديية المستزرعة ذات الظلفين المتساويين (الغزلان والظباء) وطرحها في السوق إلا إذا اعتبرتتها الجهة المختصة غير مناسبة.
- (2) تسري الاشتراطات الواردة في ملحق (4) على إنتاج لحوم النعاميات وطرحها في السوق. بالرغم مما سبق، تسري الاشتراطات الواردة في ملحق (3) إذا اعتبرتتها الجهة المختصة مناسبة. كما يجب توفير مرافق ملائمة لتكيف مع حجم الحيوانات.
- (3) بالرغم مما ورد في البندين السابقين (1) و (2)، يسمح للمشتغلين أن يقوموا بذبح النعاميات المستزرعة وذوات الظلف المستزرعة المذكورة في البند (1) في مكان منشأها بعد الحصول على إذن من الجهة المختصة وإذا تحققت جميع الشروط التالية:
  - (أ) لا يوجد امكانية لنقل الحيوانات لمنع المخاطر عن التعامل معها وحفاظا على الحيوانات.
  - (ب) أن يخضع القطيع لتفتيش بيطري منتظم.
  - (ت) أن يقدم مالك الحيوانات طلبا بذلك للجهة المختصة.
  - (ث) إعلام الجهة المختصة مسبقا بتاريخ ووقت عملية ذبح الحيوانات.
  - (ج) توفر إجراءات في المزرعة لتجميع الحيوانات للتمكين من إجراء عمليات الفحص قبل الذبح على المجموعة.
  - (ح) احتواء المنشأة على مرافق صالحة للذبح والنزف بالإضافة الى نتف الريش في حالة النعاميات.
  - (خ) تلبية متطلبات رعاية الحيوان.
  - (د) أن يتم نقل الحيوانات المذبوحة والنازفة مبزدة إلى المسلخ بطريقة صحية دونما تباطؤ غير مبرر. ويسمح بإجراء عملية إزالة الأحشاء في الموقع تحت إشراف الطبيب البيطري.
  - (ذ) أن يرفق بالحيوانات المذبوحة إلى المسلخ تصريح صادر عن طبيب بيطري مرخص اشرف على علاجها يبين فيه هويتها ويشير إلى العلاجات البيطرية وأية علاجات أخرى تم تقديمها للحيوانات وتواريخ تقديمها وفترات الامان.
  - (ر) أن ترفق بالحيوانات المذبوحة أثناء نقلها إلى المنشأة المرخصة، شهادة صادرة وموقعة من قبل الطبيب البيطري الرسمي أو طبيب بيطري مرخص، تشهد بأن نتيجة عملية الفحص قبل الذبح مرضية وأن عمليتي الذبح والنزف صحيحتان وتذكر تاريخها ووقتها.

## ملحق (6)

### المتطلبات المحددة للحوم الطرائد البرية

#### الفصل الأول

##### تدريب الصيادين في مجال الصحة والشروط الصحية

- (1) يجب أن يكون لدى الأشخاص الذين يصطادون الطرائد البرية بغرض طرح لحومها في السوق للاستهلاك الآدمي، معرفة كافية حول أمراضها والتعامل معها ومع لحومها بعد الصيد من أجل الخضوع لامتحان مبدئي حولها في الموقع.
- (2) بالرغم مما ذكر في البند السابق (1)، يكتفى بأن يكون شخصا واحدا على الأقل ضمن فريق الصيد لديه المعرفة المذكورة، ويتم الإشارة إليه بالشخص المؤهل.
- (3) يمكن أيضا أن يكون الشخص المؤهل مراقب الصيد أو حارس الطرائد إذا كان جزءا من فريق الصيد أو في حالة أخرى متواجد في الجوار المباشر للمنطقة التي يجري فيها الصيد. وفي الحالة الثانية، على الصياد أن يقدم الطريدة لمراقب الصيد أو حارس الطرائد وإبلاغه بأي سلوك غير اعتيادي تم ملاحظته قبل عملية الصيد.
- (4) يجب توفير تدريب يفي بمتطلبات الجهة المختصة ويغطي المواضيع التالية لتمكين الصيادين بأن يصبحوا أشخاص مؤهلين:
  - (أ) تشريح وفسولوجية وسلوك الطريدة البرية.
  - (ب) السلوك غير الاعتيادي والتغيرات المرضية لدى الطرائد البرية الناتجة عن أمراض أو تلوث بيئي أو عوامل أخرى والتي قد يكون لها تأثير على صحة الإنسان بعد الاستهلاك.
  - (ت) القواعد الصحية والأساليب الصحيحة للتعامل مع الطرائد البرية بعد ذبحها ونقلها وإزالة أحشائها.
  - (ث) الأحكام التشريعية والإدارية بشأن الصحة العامة وصحة الحيوان والشروط الصحية المنظمة لطرح الطرائد البرية في السوق.
- (5) يجب على الجهة المختصة العمل على تنظيم مثل هذه الدورات التدريبية ومنح الرخص للصيادين المؤهلين.

#### الفصل الثاني

##### التعامل مع الطرائد الكبيرة البرية

- (1) يجب إزالة معدة الطرائد الكبيرة البرية وأمعائها بعد صيدها بأسرع ما يمكن ونزفها ان امكن.

(2) يجب على الشخص المؤهل أن يتولى إجراء فحص لجسم الطريدة ولأي أحشاء تم إزالتها بأسرع وقت ممكن بعد صيدها للتعرف على أي خصائص أو صفات من شأنها أن تشير إلى أن اللحوم تشكل مخاطر صحية.

(3) يسمح بطرح لحوم الطرائد الكبيرة البرية في السوق فقط إذا تم نقل الطريدة بعد صيدها إلى منشأة للتعامل مع الطرائد بأسرع ما يمكن بعد إجراء الفحص المذكور في البند (2). يجب أن ترفق بالطريدة أحشاءها واطرافها وراسها كما هو محدد في البند (4) وأن تكون قابلة للتعرف عليها كمنتجية لحيوان معين.

(4) (أ) إذا لم يعثر على أي صفات غير اعتيادية أثناء الفحص المذكور في البند (2) ولم يُلاحظ أي سلوك غير اعتيادي قبل الصيد ولم تتوفر أي شكوك بوجود تلوث بيئي، فيجب عندئذ على الشخص المؤهل أن يرفق بالطريدة تصريحاً مرقماً ينص على ما سبق بالإضافة إلى تاريخ الصيد ووقته ومكانه.

لا يوجد حاجة لارفاق هذا التصريح بالطريدة. وفي حال وجود أكثر من طريدة، فيمكن ان يشمل التصريح هذه الطرائد بشرط أن يتم تعريف كل منها بشكل ملائم مع إشارة إلى الرقم التعريفي لكل طريدة شملها التصريح بالإضافة إلى تاريخ الصيد ووقته ومكانه. كما يجب ارسال جميع الطرائد التي شملها التصريح الى منشأة تعامل واحدة فقط.

لا يوجد حاجة لأن يُرفق الرأس والأحشاء بالطريدة إلى منشأة التعامل مع الطرائد إلا في حالة الأنواع المشكوك بتفشي دودة الخنزير فيها (trichinosis) حيث يجب أن يُرفق بالطريدة كل من الرأس والحجاب الحاجز.

بالرغم مما سبق، يمكن للجهة المختصة أن تسمح بإرسال رؤوس الحيوانات المشكوك بتفشي دودة الخنزير فيها إلى محطة فنية مرخصة لإنتاج تذكارات الصيد. يجب الإشارة إلى المحطة الفنية في تصريح الشخص المؤهل وإرسال نسخة منه إليها. في حال كانت نتائج فحص دودة الخنزير في الذبيحة إيجابية، فيجب على الجهة المختصة عندئذ التحقق من التعامل الصحيح مع الرأس في المحطة الفنية.

ومع ذلك، على الصيادين تلبية أية متطلبات إضافية يمكن فرضها في مناطق الصيد.

(ب) في أحوال أخرى، يجب أن يرفق الرأس (باستثناء القرون) وجميع الأحشاء (باستثناء المعدة والأمعاء) بالطريدة. يجب على الشخص المؤهل الذي قام بالفحص أن يبلغ الجهة المختصة بالصفات غير الاعتيادية أو السلوك غير الاعتيادي أو الشكوك بوجود تلوث بيئي والذي منعه من اصدار التصريح وفقاً للفقرة (أ).

(ت) وفي حالة عدم وجود شخص مؤهل للقيام بالفحص المذكور في البند (2)، فيجب عندئذ أن يرفق الرأس (باستثناء القرون) وجميع الأحشاء (باستثناء المعدة والأمعاء) بالطريدة.

- (5) يجب أن يبدأ التبريد فوراً بعد الصيد وأن يصل إلى درجة حرارة متجانسة عبر اللحم بحيث لا تزيد عن 7 درجات مئوية. إلا إذا سمحت الظروف الجوية بالاستغناء عن التبريد.
- (6) يجب منع مراكمة الطرائد خلال النقل للمنشأة.
- (7) يجب عرض الطرائد الكبيرة البرية على الجهة المختصة حال وصولها إلى المنشأة لإجراء التفتيش عليها.
- (8) بالإضافة إلى ذلك، يسمح بسلخ الطرائد الكبيرة البرية غير المسلوخة وطرحها في السوق إذا تحقق الشرطين التاليين:
- (أ) أن يكون قبل سلخها، قد تم تخزينها والتعامل معها بشكل منفصل عن باقي الأغذية وبشكل غير مجمد.
- (ب) أن تمر بعد سلخها، بتفتيش نهائي.
- (9) تسري القواعد المنصوص عليها في الفصل الخامس من ملحق (3) على عمليات تقطيع وإزالة عظام الطرائد الكبيرة البرية.

### الفصل الثالث

#### التعامل مع الطرائد الصغيرة البرية

- (1) يجب على الشخص المؤهل إجراء الفحص بعد الصيد بأسرع وقت ممكن للكشف عن أي صفات قد تشير إلى أن اللحم تشكل مخاطر صحية.
- (2) يجب على الشخص إبلاغ الجهة المختصة إذا عثر على صفات غير اعتيادية خلال الفحص أو لاحظ سلوك غير اعتيادي أو اشتبه بوجود تلوث بيئي.
- (3) يسمح بطرح لحوم الطرائد الصغيرة البرية في السوق فقط إذا تم نقلها للمنشأة للتعامل معها بأسرع وقت ممكن بعد إجراء الفحص المذكور في البند (1).
- (4) يجب البدء بعملية التبريد خلال مدة محددة من الوقت الذي حدث فيه الصيد مع الوصول لدرجة حرارة متجانسة في جميع أجزاء اللحم بحيث لا تزيد عن 7 درجات مئوية. إلا إذا سمحت الظروف الجوية بالاستغناء عن التبريد.
- (5) يجب القيام بعملية إزالة الأحشاء دونما تباطؤ غير مبرر حال الوصول للمنشأة إلا إذا سمحت الجهة المختصة بغير ذلك.
- (6) يجب عرض الطرائد الصغيرة البرية الواصلة إلى المنشأة على الجهة المختصة لإجراء التفتيش عليها.
- (7) تسري القواعد المنصوص عليها في الفصل الخامس من ملحق (4) على عمليات تقطيع وإزالة عظام الطرائد البرية الصغيرة.

## ملحق (7)

### المتطلبات المحددة للحوم المفرومة واللحوم المجهزة واللحوم المنزوعة ميكانيكيا

#### الفصل الأول

##### متطلبات خاصة بالمنشآت الإنتاجية

يجب أن يتأكد مشغلو المنشآت المنتجة للحوم المفرومة واللحوم المجهزة واللحوم المنزوعة ميكانيكيا من أن منشآتهم تلبى الشروط التالية:

- (1) أن تكون مبنية بشكل يمنع تلوث اللحوم والمنتجات وخصوصا بالطرق التالية:
  - (أ) أن تسمح بالتسلسل المنتظم للعمليات.
  - (ب) أن تفصل بين الوجبات الانتاجية المختلفة.
- (2) أن تحتوي على غرف للتخزين المنفصل للحوم والمنتجات المعبأة والمكشوفة إلا إذا تم تخزينها بأوقات مختلفة أو بحالة لا تشكّل فيها مواد التعبئة وطرق التخزين مصدرا لتلوث اللحوم أو المنتجات.
- (3) أن تحتوي على غرف مجهزة للتأكد من تلبية متطلبات درجات الحرارة المنصوص عليها في الفصل الثالث.
- (4) أن تحتوي على مرافق لغسل الأيدي لاستخدامها من قبل العاملين في اللحوم والمنتجات المكشوفة مجهزة بصنابير صممت لمنع انتشار التلوث.
- (5) أن تحتوي على مرافق لتطهير الأدوات بمياه ساخنة لا تقل درجة حرارتها عن 82 درجة مئوية أو بنظام بديل يحقق الهدف.

#### الفصل الثاني

##### متطلبات خاصة بالمواد الخام

يجب أن يعمل المشغلون المنتجون للحوم المفرومة واللحوم المجهزة واللحوم المنزوعة ميكانيكيا على أن تلبى المواد الخام المتطلبات التالية:

- (1) يجب أن تحقق المواد الخام المستخدمة في تجهيز اللحوم المفرومة المتطلبات التالية:
  - (أ) تلبية المتطلبات الخاصة للحوم الخام.
  - (ب) أن تكون مأخوذة من العضلات الهيكلية بما فيها الأنسجة الدهنية.
  - (ت) أن لا تكون مأخوذة من التالي:
    - 1- بقايا الأجزاء والتشذيبات (باستثناء أجزاء العضلات الكاملة).
    - 2- اللحوم المنزوعة ميكانيكيا.
    - 3- اللحوم التي تحتوي على شظايا عظمية أو جلود.

4- لحوم الرأس.

(2) يُسمح باستخدام المواد الخام التالية في تحضير اللحوم المجهزة:

(أ) اللحوم الخام.

(ب) اللحوم التي تفي بمتطلبات البند (1).

(ت) وفي حال مرور اللحوم المجهزة بالمعالجة الحرارية قبل الاستهلاك:

1- اللحوم المأخوذة من فرم أو تجزئة اللحوم على ان تلبى متطلبات البند (1) باستثناء الفقرة (ت1) منه.

2- اللحوم المنزوعة ميكانيكيا التي تلبى متطلبات الفقرة (ث) من البند (3) من الفصل الثالث.

(3) يجب أن تلبى المواد الخام المستخدمة في انتاج اللحوم المنزوعة ميكانيكيا المتطلبات التالية:

(أ) متطلبات اللحوم الخام.

(ب) أن لا تستخدم المواد التالية في إنتاج اللحوم المنزوعة ميكانيكيا:

1- في حالة الدواجن، الأقدام وجلدة الرقبة والرأس.

2- في حالة الحيوانات الأخرى، عظام الرأس والأقدام والأذنان والفخذ والساق والعضد والساعد.

### الفصل الثالث

#### الشروط الصحية أثناء وبعد الإنتاج

يجب أن يتأكد المشتغلون المنتجون للحوم المفرومة واللحوم المجهزة واللحوم المنزوعة ميكانيكيا من تلبيتهم للمتطلبات التالية:

(1) يجب تنظيم العمل على اللحوم بطريقة تمنع التلوث. ولهذا يجب أن يتأكد المشتغلون تحديدا من أن اللحوم المستخدمة:

(أ) محفوظة على درجة حرارة لا تزيد 4 درجات مئوية للدواجن و3 درجات مئوية للجزء الثانوية و7 درجات مئوية للحوم الأخرى.

(ب) يتم إحضارها لغرفة التجهيز تباعا عند الحاجة.

(2) تسري المتطلبات التالية على إنتاج اللحوم المفرومة واللحوم المجهزة:

(أ) يجب أن تكون اللحوم المجمدة بشتى الطرق والمستخدمه في تجهيز اللحوم المفرومة واللحوم المجهزة مزالة العظام قبل تجميدها.

(ب) عند اعداد اللحوم المفرومة من لحوم مبردة، فيجب فرمها في نفس الموقع المخصص لذلك على ان لا تكون مسترجعة من السوق كما يلي:

- 1- خلال ما لا يزيد عن ثلاثة أيام من الذبح في حالة الدواجن.
- 2- خلال ما لا يزيد عن خمس عشرة يوما من ذبح الحيوان، في حالة لحوم البقر والعجول المجرومة والمعبأة تحت التفريغ.
- 3- خلال ما لا يزيد عن ستة أيام من الذبح في حالة الحيوانات من غير الدواجن.
- (ت) يجب تغليف أو تعبئة اللحوم المفرومة واللحوم المجهزة مباشرة بعد الإنتاج وإمرارها بأحدى العمليات التالية:
- 1- تبريدها إلى درجة حرارة داخلية لا تزيد عن درجتين مؤويتين للحوم المفرومة و4 درجات مئوية للحوم المجهزة.
- 2- تجميدها إلى درجة حرارة داخلية لا تزيد عن -18 درجة مئوية.
- يجب الحفاظ على هذه الدرجات خلال التخزين والنقل.
- (3) تسري المتطلبات التالية على إنتاج واستخدام اللحوم المنزوعة ميكانيكيا التي تم انتاجها وفقا لأساليب لا تُغيّر من بنية العظام المستخدمة في إنتاجها، والتي محتواها من الكالسيوم ليست أكثر من محتوى اللحوم المفرومة بشكل ملحوظ:
- (أ) يجب أن لا يزيد عمر المواد الخام من تاريخ الذبح من مسلخ في نفس الموقع والمخصصة لعملية ازالة العظام عن 7 ايام، وفي الحالات الأخرى، يجب أن لا يزيد عمرها عن 5 ايام. وبالرغم من ذلك، يجب أن لا يزيد عمر ذبائح الدواجن عن 3 ايام.
- (ب) يجب إجراء عملية النزع الميكانيكي بعد عملية ازالة العظام مباشرة.
- (ت) في حال عدم استخدام اللحوم المنزوعة ميكانيكيا مباشرة بعد الحصول عليها، فيجب تغليفها أو تعبئتها ثم تبريدها بعد ذلك إلى درجة حرارة لا تزيد عن درجتين مؤويتين أو تجميدها إلى درجة حرارة داخلية لا تزيد عن -18 درجة مئوية. كما يجب الحفاظ على تلك الدرجات أثناء تخزينها ونقلها.
- (ث) في حال أن المشتغل قام بإجراء تحاليل تظهر أن اللحوم المنزوعة ميكانيكيا تفي بالحدود الميكروبية للحوم المفرومة الواردة في التعليمات الفنية الإلزامية<sup>(5)</sup> الخاصة بالحدود الميكروبية للمواد الغذائية، فيسمح عندئذ باستخدامها في منتجات اللحوم واللحوم المجهزة التي من الواضح أنها ستمر بمعالجة حرارية قبل الاستهلاك.
- (ج) يسمح باستخدام اللحوم المنزوعة ميكانيكيا التي لم يظهر بأنها تفي بالحدود المذكورة في فقرة (ث) في تصنيع منتجات لحوم معالجة حراريا في منشآت مرخصة وفقا لهذه التعليمات.

(5) سيتم إعداد هذه التعليمات لاحقا.

(4) تسري المتطلبات التالية على إنتاج واستخدام اللحوم المنزوعة ميكانيكيا التي تم انتاجها وفقا لأساليب غير تلك المذكورة في البند السابق (3):

(أ) يجب أن لا يزيد عمر المواد الخام المخصصة لعملية استخلاص العظام والقادمة من مسلخ في نفس الموقع عن 7 ايام، وفي الحالات الأخرى، يجب أن لا يزيد عمرها عن 5 ايام. وبالرغم من ذلك، يجب أن لا يزيد عمر ذبائح الدواجن عن 3 ايام.

(ب) إذا لم تتم عملية الفصل الميكانيكي مباشرة بعد عملية ازالة العظام، فيجب عندئذ تخزين ونقل العظام الحاملة للحوم على درجة حرارة لا تزيد عن درجتين مؤويتين، أو في حال تجميدها على درجة حرارة لا تزيد عن -18 درجة مئوية.

(ت) يجب عدم إعادة تجميد العظام الحاملة للحوم المأخوذة من ذبائح مجمدة.

(ث) في حالة عدم استخدام اللحوم المنزوعة ميكانيكيا خلال ساعة من أخذها، فيجب تبريدها مباشرة إلى درجة حرارة لا تزيد عن درجتين مؤويتين.

(ج) يجب معاملة اللحوم المنزوعة ميكانيكيا خلال 24 ساعة من تبريدها، اما اللحوم المراد تخزينها، فيجب تجميدها خلال 12 ساعة من انتاجها للوصول إلى درجة حرارة داخلية لا تزيد عن -18 درجة مئوية خلال 6 ساعات.

(ح) يجب تغليف أو تعبئة اللحوم المجمدة المنزوعة ميكانيكيا قبل تخزينها أو نقلها، كما يجب عدم تخزينها لأكثر من ثلاثة أشهر والحفاظ عليها في درجة حرارة لا تزيد عن -18 درجة مئوية خلال التخزين والنقل.

(خ) يحظر استخدام اللحوم المنزوعة ميكانيكيا الا في حالة تصنيع منتجات اللحوم المعالجة حراريا في منشآت مرخصة وفقا لهذه التعليمات.

(د) يجب ان لا يزيد محتوى اللحوم المنزوعة ميكانيكيا من الكالسيوم عن 0.1% (أي 100 ملغم/100غم أو 1000 جزء في المليون) من المنتج الخام. ويتم تحديد المحتوى باستخدام طريقة قياسية عالمية.

(5) لا يجوز إعادة تجميد اللحوم المفرومة واللحوم المجهزة واللحوم المنزوعة ميكانيكيا بعد إذابة الجليد عنها.

## الفصل الرابع

### البيان

(1) يجب أن يعمل المشتغلون على تلبية متطلبات البند (2) بالإضافة إلى متطلبات التعليمات الفنية الإلزامية 2008-21 الخاصة بوسم وعرض المنتجات الغذائية والإعلان عنها.

(2) يجب أن تحمل العبوات المعدّة لتزويدها إلى المستهلك النهائي والتي تحتوي على لحوم الدواجن المفرومة أو اللحوم المجهّزة التي تحتوي على لحوم منزوعة ميكانيكياً، إشعاراً يشير إلى وجوب طهي هذه المنتجات قبل استهلاكها.

## ملحق (8)

### المتطلبات المحددة لمنتجات اللحوم

- (1) يجب أن يتأكد المشتغلون من عدم استخدام الأعضاء التالية في إعداد منتجات اللحوم:
- (أ) أعضاء الجهاز التناسلي للحيوانات من كلا الجنسين باستثناء الخصيات.
  - (ب) أعضاء الجهاز البولي باستثناء الكلى والمثانة.
  - (ت) غضاريف الحنجرة والقصبية الهوائية والمداخل الرئوية.
  - (ث) العيون والجفون.
  - (ج) المداخل الخارجية للأذن.
  - (ح) القرون (Horn tissue).
  - (خ) في حالة الدواجن، الرأس (باستثناء الزوائد الجلدية مثل الأعراف والأذن والدلايات) والمريء والقانصة والأمعاء وأعضاء الجهاز التناسلي.
- (2) يجب أن تلبى جميع اللحوم (بما فيها اللحوم المفرومة واللحوم المجهزة) المستخدمة في إنتاج منتجات اللحوم المتطلبات الخاصة باللحوم الخام. بالرغم مما سبق، لا يشترط في اللحوم المفرومة واللحوم المجهزة تلبية المتطلبات المحددة الأخرى في ملحق (7).

## ملحق (9)

### المتطلبات المحددة للمحاريات الحية

- 1- يسري هذا الملحق على المحاريات الحية. كما تسري أيضا على شوكلات الجلد الحية والغلايات الحية ومعديات الارجل البحرية الحية إذا ما تم استثناء الاشتراطات الخاصة بالتنقية. لا تسري الاشتراطات الخاصة بتصنيف المناطق الإنتاجية المحددة في القسم الأول من الفصل الثاني، على معديات الارجل البحرية التي لا تتغذي بطريقة التصفية.
- 2- تسري الفصول من الأول وحتى الثامن على حيوانات جُمعت من مناطق إنتاجية صنفها الجهة المختصة، بينما يسري الفصل التاسع على الاسقلوب الذي جُمع خارج تلك المناطق.
- 3- تسري الفصول الخامس والسادس والثامن والتاسع والبند (3) من الفصل السابع على بيع التجزئة.
- 4- تُعتبر المتطلبات في هذا الملحق مكملة لتلك الواردة في التعليمات الفنية الإلزامية 33-2011 الخاصة بالشروط الصحية للغذاء كما يلي:
  - (أ) تعتبر مكملة لمتطلبات الملحق (1) من تلك التعليمات في حالة العمليات التي تجري قبل وصول المحاريات الحية إلى مركز الإرساليات أو مركز التنقية.
  - (ب) تعتبر مكملة لمتطلبات الملحق (2) من تلك التعليمات في حالة العمليات الأخرى.

### الفصل الأول

#### المتطلبات العامة لطرح المحاريات الحية في السوق

- (1) لا يجوز طرح المحاريات الحية في السوق بهدف بيعها بالتجزئة إلا إذا كان الطرح عبر مركز إرساليات يتم فيه وضع علامة تعريفية وفقا للفصل السابع.
- (2) يسمح للمشتغلين قبول دفعات من المحاريات الحية فقط إذا توفرت الوثائق المطلوبة الواردة في البنود (3) وحتى (7).
- (3) يجب أن يرفق بكل دفعة من المحاريات الحية (يقوم مشتغل بنقلها بين المنشآت) وثيقة تسجيل حتى وصول الدفعة إلى مركز إرساليات أو منشأة معاملة.
- (4) يجب أن تكون وثيقة التسجيل باللغة العربية على الأقل وأن تحتوي على الأقل على المعلومات المحددة أدناه:
  - (أ) عند ارسال دفعة من المحاريات الحية من منطقة إنتاجية، فيجب أن تحتوي وثيقة التسجيل على المعلومات التالية على الأقل:
    - 1- هوية وعنوان المجمع.
    - 2- تاريخ الجمع.

3- وصف لموقع المنطقة الانتاجية بالتفاصيل الدقيقة الممكنة أو من خلال رمز رقمي.

4- الحالة الصحية للمنطقة الانتاجية.

5- نوع الصدفيات وكمياتها.

6- وجهة الدفعة.

(ب) عند ارسال دفعة من المحاريات الحية من منطقة ترحيل، فيجب أن تحتوي وثيقة التسجيل على المعلومات المذكورة في الفقرة (أ) بالإضافة إلى المعلومات التالية على الأقل:

1- موقع منطقة الترحيل.

2- مدة الترحيل.

(ت) عند ارسال دفعة من المحاريات الحية من مركز تنقية، فيجب أن تحتوي وثيقة التسجيل على المعلومات المذكورة في الفقرة (أ) بالإضافة إلى المعلومات التالية على الأقل:

1- عنوان مركز التنقية.

2- مدة التنقية.

3- تاريخ دخول الدفعة إلى مركز التنقية وتاريخ الخروج منه.

(5) يجب على المشتغلين الذين يرسلون دفعات من المحاريات الحية أن يقوموا بتعبئة البيانات في الأقسام ذات الصلة في وثيقة التسجيل بشكل يسهل القراءة ويمنع التغيير. بينما يجب على المشتغلين الذي يستلمون الدفعات أن يدمغوا التاريخ على الوثيقة حال استلامهم للدفعة أو تسجيل تاريخ الاستلام بطريقة أخرى.

(6) يجب أن يحتفظ المشتغلون بنسخة عن وثيقة التسجيل لكل دفعة تم إرسالها واستقبالها بعد إرسالها أو استقبالها لمدة لا تقل عن 12 شهرا أو لفترة أطول تحددها الجهة المختصة.

(7) بالرغم مما سبق، وإذا سمحت الجهة المختصة، تصبح وثائق التسجيل غير ضرورية في حال تحقق الشرطين التاليين:

(أ) أن العاملين الذين يقومون بجمع المحاريات الحية يقومون أيضا بتشغيل مركز الإرساليات أو مركز التنقية أو منطقة الترحيل أو منشأة المعاملة التي تستلم المحاريات الحية.

(ب) أن جميع المنشآت المعنية خاضعة لإشراف نفس الجهة المختصة.

## الفصل الثاني

### المتطلبات الصحية لانتاج وجمع المحاريات الحية

#### القسم الأول

#### المتطلبات الخاصة بالمناطق الانتاجية

- (1) يسمح بجمع المحاريات الحية فقط من مناطق انتاجية لها مواقع وحدود ثابتة وتم تصنيفها من قبل الجهة المختصة بالتعاون إن أمكن مع المشتغلين كفئة (أ) أو (ب) أو (ت).
- (2) لا يجوز للمشتغلين طرح محاريات حية جُمعت من مناطق انتاجية فئة (أ) في السوق للاستهلاك الآدمي إلا إذا لبت متطلبات الفصل الخامس.
- (3) لا يجوز للمشتغلين طرح محاريات حية جُمعت من مناطق انتاجية فئة (ب) في السوق للاستهلاك الآدمي إلا بعد معالجتها في مركز تنقية أو بعد ترحيلها.
- (4) لا يجوز للمشتغلين طرح محاريات حية جُمعت من مناطق انتاجية فئة (ت) في السوق للاستهلاك الآدمي إلا بعد ترحيلها لفترة تتناسب مع المذكور في القسم الثالث.
- (5) بعد تنقيتها أو ترحيلها، يجب أن تلبى المحاريات الحية من المناطق الانتاجية ذوات الفئات (ب) و (ت) جميع متطلبات الفصل الخامس. بالرغم من ذلك، يمكن إرسال المحاريات الحية القادمة من تلك المناطق والتي لم تمر بالتنقية أو الترحيل إلى منشأة معاملة حيث يجب تمريرها بمعالجة لإزالة الكائنات الدقيقة الممرضة (إن أمكن قبل إزالة الرمل والطين والمواد اللزجة في نفس المنشأة أو في غيرها). فيما يلي طرق المعالجة المسموح بها:
- (أ) التعقيم في حاويات محكمة الإغلاق.
- (ب) المعالجة الحرارية التي تشمل على:
- 1- غمرها في مياه تغلي للمدة المطلوبة لرفع درجة حرارتها الداخلية إلى ما لا يقل عن 90 درجة مئوية والإبقاء على هذه الدرجة كحد أدنى لمدة لا تقل عن 90 ثانية.
  - 2- طهيها لمدة 3-5 دقائق في مكان محصور نو درجة حرارة 120-160 درجة مئوية وضغط 2-5 كغ/سم<sup>2</sup>، ليتبعه إزالة الصدقات وتجميد اللحوم إلى درجة حرارة داخلية لا تزيد عن 20<sup>-</sup> درجة مئوية.
  - 3- تعريضها لبخار ماء تحت ضغط في مكان محصور يلي المتطلبات المتعلقة بزمن الطهي ودرجة الحرارة الداخلية للحوم الرخويات ذات الصدقتين المذكورة في الفقرة (1). يجب استخدام طريقة مُثبتة ووضع إجراءات مبنية على مبادئ الهاسب للتحقق من التوزيع المتجانس للحرارة.
- (6) لا يجوز للمشتغلين انتاج محاريات حية أو جمعها من مناطق لم تصنفها الجهة المختصة أو لا تعد صالحة لأسباب صحية. يجب على المشتغلين الأخذ بعين الاعتبار أي معلومات ذات صلة بصلاحية المناطق للانتاج والجمع بما فيها المعلومات التي تم الحصول عليها من عمليات التفتد الشخصية ومن الجهة المختصة. كما يجب عليهم استعمال هذه المعلومات خصوصا تلك الخاصة بالبيئة وظروف المناخ لاتخاذ القرار بشأن أنسب معالجة للدفعات التي جُمعت.

## القسم الثاني

### المتطلبات الخاصة بالجمع والتداول الذي يليه

يجب على المشتغلين الذين يجمعون محاربات حية أو يتداولون بها مباشرة بعد الجمع التأكد من تلبية المتطلبات التالية:

- (1) يجب أن لا تتسبب أساليب الجمع والمداولة الإضافية في تلوث إضافي أو ضرر زائد لصدفات المحاربات الحية أو أنسجتها على أن ينتج عنها تغييرات ذات تأثير قوي على صلاحيتها للمعالجة بالنتقية والمعاملة والترحيل. وبالتحديد، يجب على المشتغلين ما يلي:
  - (أ) حماية المحاربات الحية بشكل كاف من التحطم والخدش والاهتزاز.
  - (ب) عدم تعريض المحاربات الحية إلى درجات حرارة تؤدي إلى نفوقها.
  - (ت) تجنب إعادة غمر المحاربات الحية في المياه مما يمكن أن يتسبب في تلوث إضافي.
  - (ث) في حالة القيام بالتأقلم في مواقع طبيعية، استخدام المناطق التي قامت الجهة المختصة بتصنيفها كمنطقة (أ) فقط.
- (2) يجب أن تتيح وسائل النقل التصريف الكافي وأن تكون مجهزة لضمان أفضل ظروف بقاء ممكنة وتوفير حماية فعالة من التلوث.

## القسم الثالث

### متطلبات ترحيل المحاربات الحية

يجب أن يتأكد المشتغلون العاملون في ترحيل المحاربات الحية من تلبية المتطلبات التالية:

- (1) لا يجوز للمشتغلين استخدام أية مناطق لترحيل المحاربات الحية إلا إذا وافقت عليها الجهة المختصة. يجب أن تحدّد عوامات أو أعمدة أو وسائل ثابتة أخرى حدود المواقع بوضوح، وأن تتوفر مسافة دنيا بين مناطق الترحيل المختلفة وكذلك بين مناطق الترحيل ومناطق الانتاج من أجل تقليل أية مخاطر لانتشار التلوث إلى الحد الأدنى.
- (2) يجب أن تضمن ظروف الترحيل ظروفًا مثالية للنتقية. وبالتحديد على المشتغلين أن يقوموا بجميع ما يلي:
  - (أ) استخدام أساليب لتداول المحاربات الحية المعدة للترحيل تسمح بمتابعة عمليات التغذية بطريقة التصفية بعد غمرها في مياه طبيعية.
  - (ب) عدم ترحيل المحاربات الحية بكثافة تحول دون النتقية.
  - (ت) غمر المحاربات الحية في مياه البحر الموجودة في منطقة الترحيل لفترة ملائمة تحدد بالاعتماد على درجة حرارة المياه بحيث لا تقل عن شهرين إلا إذا وافقت الجهة المختصة على فترة أقصر استنادًا لعملية تحليل مخاطر قام بها المشتغل.

(ث) التأكد من الفصل الفعال بين المواقع ضمن منطقة الترحيل للحيلولة دون اختلاط الدفعات. يجب استخدام نظام (all in all out) للحيلولة دون إدخال دفعة قبل إزالة مجموع الدفعة السابقة.

(3) يجب على المشتغلين الذين يقومون بإدارة مناطق الترحيل أن يحتفظوا لغايات التفتيش من قبل الجهة المختصة، بسجلات دائمة لمصدر المحاريات الحية وفترات الترحيل ومناطق الترحيل المستخدمة والوجهة التالية للدفعة بعد ترحيلها.

### الفصل الثالث

#### المتطلبات الإنشائية لمراكز الإرساليات والتنقية

(1) يجب أن لا يكون موقع المباني على الأرض معرض إلى فيضان أمواج المد العالية العادية أو مياه جارية من المناطق المجاورة.

(2) يجب أن تحقق خزانات وصهاريج تخزين المياه المتطلبات التالية:

(أ) أن تكون السطوح الداخلية ملساء وممتينه وغير نفاذة وسهلة التنظيف ومصنوعة من مادة لا تصدأ.

(ب) أن تكون مبنية بشكل يسمح بتصريف كامل المياه منها.

(ت) أن يكون مأخذ الامداد المائي غير قابل للتلوث.

(3) بالإضافة إلى ذلك، يجب أن تكون خزانات التنقية في مراكز التنقية ملائمة لحجم ونوع المنتجات التي يتم تنقيتها.

### الفصل الرابع

#### المتطلبات الصحية لمراكز التنقية والإرساليات

##### القسم الأول

#### المتطلبات الصحية لمراكز التنقية

يجب أن يتأكد المشتغلون العاملون في مجال تنقية المحاريات الحية من تلبية المتطلبات التالية:

(1) يجب العمل على غسل المحاريات الحية قبل البدء بالتنقية للتخلص من الوحل والركام المتراكم باستخدام مياه نظيفة.

(2) يجب أن يتيح عمل نظام التنقية المجال أمام المحاريات الحية سرعة استئناف التغذية بالتصفية والمحافظة عليها، لتتمكن من إزالة تلوثها بالمياه العادمة ومنع إعادة تلوثها وأن تتمكن من البقاء حية في ظروف مناسبة بعد التنقية تمهيدا للتغليف والتخزين والنقل قبل طرحها في السوق.

- (3) يجب أن لا تتجاوز كمية المحاريات الحية المعدة للتقنية سعة مركز التصفية. كما يجب الاستمرار في تنقيتها لفترة كافية من الزمن لتتقي بالمعايير الصحية في الفصل الخامس بالإضافة للتعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالحدود الميكروبية للمواد الغذائية.
- (4) إذا توجب أن يحتوي خزان للتنقية على عدة دفعات من المحاريات الحية، فيجب عندئذ أن تكون هذه الدفعات من نفس النوع وأن تعتمد مدة المعالجة على الزمن الذي تحتاجه الدفعة ذات المدة الاطول من التنقية.
- (5) يجب أن تكون الحاويات التي تستخدم لحفظ المحاريات الحية في أنظمة التنقية ذات بنية تسمح بتدفق مياه البحر النظيفة خلالها. يجب أن لا يؤدي تراكم طبقات المحاريات الحية الى فتح الصدقات أثناء التنقية.
- (6) لا يجوز الإبقاء على قشريات (Crustaceans) أو أسماك أو أنواع بحرية أخرى في خزانات التنقية أثناء مرور المحاريات الحية بعملية التنقية.
- (7) يجب تزويد كل عبوة - مرسلة لمركز إرساليات وتحتوي على محاريات حية مرّت بعملية التنقية - ببيان يصرّح بأن جميع المحاريات الحية قد تم تنقيتها.

## القسم الثاني

### المتطلبات الصحية لمراكز الإرساليات

- يجب أن يتأكد المشتغلون العاملون في مراكز الإرساليات من تلبية المتطلبات التالية:
- (1) أن لا يتسبب تداول المحاريات الحية ذات الصدفتين (وتحديدا تأقلمها وتصنيفها وتغليفها وتعبئتها) في تلوث المنتج أو التأثير في حيوية المحاريات.
- (2) يجب غسل صدقات المحاريات الحية جيدا بالمياه النظيفة قبل إرسالها.
- (3) يجب أن تأتي المحاريات الحية إلى مركز الإرساليات من أحد الاماكن التالية:
- (أ) منطقة انتاجية فئة (أ).
- (ب) منطقة ترحيل.
- (ت) مركز تنقية
- (ث) مركز إرساليات آخر
- (4) تسري المتطلبات المنصوص عليها في البنود (1) و (2) على مراكز الإرساليات المتواجدة على ظهر المراكب وأن تأتي الرخويات التي يتم تداولها فيها من منطقة انتاجية فئة (أ) أو من منطقة ترحيل.

## الفصل الخامس

### المعايير الصحية للمحاريات الحية

بالإضافة إلى تلبية متطلبات التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالحدود الميكروبية للمواد الغذائية، يجب على المشتغلين أن يتأكدوا من أن المحاريات الحية التي طرحت في السوق للاستهلاك الأدمي تحقق المعايير الواردة في هذا الفصل.

(1) امتلاك خصائص حسية مرتبطة بالنضارة والحيوية بما فيها خلو الصدقات من الأتربة واستجابة ملائمة للنقر ووجود كميات مناسبة من السائل الصدفي.

(2) أن لا تحتوي على سموم بحرية بكميات إجمالية تتجاوز الحدود التالية عند قياسها في كامل الجسم أو أي جزء منه قابل للأكل بشكل منفصل:

(أ) 800 مكغم/كغم بالنسبة لسم القواقع المسبب للشلل (PSP). ويمكن إجراء هذا الفحص باستخدام طريقة الفحص البيولوجية أو أي طريقة عالمية أخرى معترف بها.

(ب) 20 ملغم/كغم من حامض domoic بالنسبة لسم القواقع المفقود للذاكرة (ASP). ويمكن إجراء هذا الفحص باستخدام طريقة (HPLC) أو أي طريقة عالمية أخرى معترف بها.

(ت) 160 مكغم/كغم من مكافئات حامض okadaic، بالنسبة لحامض okadaic و dinophysistoxins و pectenotoxins معا.

(ث) 1 ملغم/كغم من مكافئات yessotoxin، بالنسبة لسموم yessotoxins.

(ج) 160 مكغم/كغم من مكافئات azaspiracid، بالنسبة لسموم azaspiracids.

وتكون طريقة EU-RL LC-MS/MS الطريقة المرجعية لتحديد السموم البحرية في الفقرات (ت) و (ث) و (ج). وتحدد هذه الطريقة المركبات التالية:

- سموم مجموعة حامض Okadaic التالية: OA و DTX1 و DTX2 و DTX3 بما فيها إيستراتها.

- سموم مجموعة Pectenotoxins التالية: PTX1 و PTX2.

- سموم مجموعة Yessotoxins التالية: YTX و 45 OH YTX و 45 OH و homo YTX و .homo YTX

- سموم مجموعة Azaspiracids التالية: AZA1 و AZA2 و AZA3.

ويتم احتساب مكافئ إجمالي السمية باستخدام عوامل تكافؤ السمية (TEFs) الموصى بها من قبل الهيئة الأوروبية لسلامة الغذاء.

ويمكن استخدام طرق أخرى مثل LC و MC و HPLC ذات مجالات الاكتشاف المناسبة، والفحوصات المناعية (Immunoassays) والفحوصات الوظيفية (Functional assays) مثل فحص استحوار الفوسفات (phosphatase inhibition assay) بشرط ثبات صحتها ودقتها.

## الفصل السادس

### تغليف وتعبئة المحاريات الحية

- (1) يجب تغليف أو تعبئة المحار بحيث يكون اتجاه الصدفة المقعرة للأسفل.
- (2) يجب اغلاق جميع عبوات المحاريات الحية المرسله لمراكز الإرساليات أو التي وجهتها لمراكز إرساليات أخرى. يجب إبقاء عبوات المحاريات الحية المعدة لبيع التجزئة المباشر مغلقة حتى يتم عرضها للبيع إلى المستهلك النهائي.

## الفصل السابع

### وسم العلامة التعريفية والبيان

- (1) يجب أن تكون بطاقة البيان بما فيها العلامة التعريفية مقاومة للمياه.
- (2) بالإضافة إلى المتطلبات العامة للعلامات التعريفية الواردة في القسم الثاني من ملحق (2)، يجب أن تكون المعلومات التالية موجودة ضمن بطاقة البيان:
  - (أ) نوع المحاريات (الإسم الشائع والإسم العلمي).
  - (ب) تاريخ التعبئة ويتألف من اليوم والشهر والسنة.استثناءً لما هو مطلوب في التعليمات الفنية الإلزامية 2008-21 الخاصة بوسم وعرض المنتجات الغذائية والإعلان عنها، يمكن استبدال تاريخ الصلاحية بالعبارة "يجب أن تكون المحاريات حية عند بيعها".
- (3) يجب على بائع التجزئة أن يبقي البيان ملصقا بعبوة المحاريات الحية (والتي هي ليست على شكل عبوات ذات حجم مخصص للمستهلك الفردي) لمدة لا تقل عن 60 يوما بعد تفريغ محتوياتها.

## الفصل الثامن

### متطلبات أخرى

- (1) يجب على المشتغلين الذين يقومون بتخزين ونقل المحاريات الحية التأكد من إبقاءها على درجة حرارة لا تؤثر سلبا على سلامة الغذاء أو على حيويتها.
- (2) يحظر إعادة غمر المحاريات الحية بالماء أو رشها به بعد تعبئتها لبيع التجزئة ومغادرتها لمركز الإرساليات.

## الفصل التاسع

### المتطلبات المحددة للاسقلوب ومعديات الارجل البحرية التي

### لا تتغذى بطريقة التصفية وُجمعت خارج مناطق انتاجية مصنفة

يجب على الذين يجمعون أو يتداولون الاسقلوب ومعديات الارجل البحرية المذكورة اعلاه من خارج مناطق انتاجية مصنفة أن يلبوا المتطلبات التالية:

(1) لا يجوز طرح الاسقلوب ومعديات الارجل البحرية المذكورة اعلاه في السوق إلا إذا وُجمعت وتم تداولها وفقا للقسم الثاني من الفصل الثاني وحققت المعايير الواردة في الفصل الخامس كما بيّن ذلك نظام عمليات التقعد الداخلية.

(2) بالإضافة إلى ذلك، وفي حال أن البيانات الناتجة عن برامج الرقابة الرسمية تمكّن الجهة المختصة من تصنيف مناطق صيد الأسماك إن أمكن بالتعاون مع المشتغلين، فإن نصوص القسم الأول من الفصل الثاني تسري بالتساوي على الاسقلوب.

(3) لا يجوز طرح الاسقلوب ومعديات الارجل البحرية المذكورة اعلاه في السوق للاستهلاك الآدمي إلا من خلال سوق أسماك أو مركز إرساليات أو منشأة للمعاملة. يجب أن يقوم مشتغلو الأماكن السابقة الذكر بإعلام الجهة المختصة عند تداولهم بالاسقلوب وأو معديات الارجل البحرية مع تلبية المتطلبات ذات الصلة في الفصول الثالث والرابع في حالة مراكز الإرساليات.

(4) يجب على المشتغلين الذين يتداولون الاسقلوب ومعديات الارجل البحرية المذكورة اعلاه أن يلبوا المتطلبات التالية:

(أ) المتطلبات التوثيقية السارية والواردة في البنود (3) إلى (7) من الفصل الأول. وفي مثل هذه الحالة، يجب أن تشير وثيقة التسجيل بوضوح إلى موقع المنطقة التي وُجمعت منها الاسقلوب وأو معديات الارجل البحرية.

(ب) المتطلبات الواردة في البند (2) من الفصل السادس المتعلقة بإغلاق جميع عبوات الاسقلوب الحي ومعديات الارجل البحرية الحية المرسلة لبيع التجزئة ومتطلبات الفصل السابع المتعلقة بوسم العلامة التعريفية والبيان.

## ملحق (10)

### المتطلبات المحددة للإنتاج السمكي

- 1- لا يسري هذا الملحق على المحاريات وشوكيات الجلد والغلايات ومعديات الارجل البحرية إذا كانت ما تزال حية عند طرحها في السوق. أما إذا كانت غير حية عند طرحها في السوق، فيسري عليها باستثناء الفصلين الأول والثاني حيث يجب الحصول عليها وفقا للملحق التاسع.
- كما يسري على المنتجات السمكية الطازجة وغير المصنعة الذي تم تذويب الثلج عنها وأضيف لها مواد مضافة وفقا للتعليمات ذات العلاقة.
- 2- تسري على بيع التجزئة الأقسام (أ) و (ت) و (ث) من الفصل الثالث والقسم (أ) من الفصل الرابع بالإضافة إلى الفصل الخامس.
- 3- تُكْمَل متطلبات هذا الملحق المتطلبات المذكورة في التعليمات الفنية الإلزامية 33 لسنة 2011 الخاصة بالشروط الصحية للغذاء كما يلي:
- (أ) في حالة المنشآت بما فيها المراكب المستخدمة في الإنتاج الأولي والعمليات المرتبطة بها، فتُكْمَل المتطلبات الواردة في ملحق (1) من تلك التعليمات.
- (ب) في حالة المنشآت الأخرى بما فيها المراكب، فتُكْمَل المتطلبات الواردة في ملحق (2) من تلك التعليمات.
- (ت) في حالة مصادر المياه، فتُكْمَل المتطلبات في الفصل السابع من ملحق (2) من تلك التعليمات. يسمح باستخدام مياه البحر النظيفة في تداول وغسل المنتجات السمكية وإنتاج الثلج المستخدم في تبريدها وللتبريد السريع للقشريات والرخويات بعد طهيها.
- كاستثناء من فقرة (أ)، لا يسري البند (7) من القسم (أ) من ملحق (1) من التعليمات الفنية الإلزامية 33 لسنة 2011 الخاصة بالشروط الصحية للغذاء على المشتغلين العاملين في العمليات الساحلية الصغيرة نسبيا لصيد الأسماك<sup>(6)</sup> والذين يقومون بعمليات الصيد لفترات قصيرة من الزمن تقل عن 24 ساعة.
- 4- بما يخص المنتجات السمكية:
- (أ) يغطي الإنتاج الأولي استزراع وصيد وجمع المنتجات السمكية الحية بهدف طرحها في السوق.
- (ب) تغطي العمليات المرتبطة بجميع العمليات التالية إذا أُجريت على ظهر مراكب الصيد: الذبح والنزف وقطع الرأس وإزالة الأحشاء والزعانف والتبريد والتعليق كما تشمل التالي:

(6) عمليات صيد الأسماك في مراكب صيد يقل طولها الإجمالي عن 12 مترا ولا تستعمل عدة صيد مجرورة.

- 1- نقل وتخزين المنتجات السمكية التي لم تتغير طبيعتها بشكل ملحوظ (بما فيها الحية منها) بين المزارع السمكية الداخلية.
- 2- نقل المنتجات السمكية التي لم تتغير طبيعتها بشكل ملحوظ (بما فيها الحية منها) من مكان انتاجها إلى المنشأة الأولى المرسل اليها.

## الفصل الأول

### المتطلبات السارية على المراكب

يجب على المشغلين التأكد من التالي:

- 1- أن المراكب المستخدمة في جمع المنتجات السمكية من بيئتها الطبيعية أو في مداولتها أو معاملتها بعد جمعها تلبى المتطلبات البنوية والتجهيزية الواردة في القسم الأول من هذا الفصل.
- 2- أن العمليات التي يتم تنفيذها على ظهر المراكب تجري وفقا للقواعد الواردة في القسم الثاني من هذا الفصل.

## القسم الأول

### المتطلبات البنوية والتجهيزية

#### الفرع الأول

##### المتطلبات البنوية والتجهيزية لجميع المراكب

- (1) يجب تصميم وبناء المراكب بحيث لا تتسبب في تلويث الانتاج بمياه القعر الراكدة أو مياه المجاري أو الدخان أو الوقود أو الزيوت والشحوم أو أي مواد ملوثة أخرى.
- (2) يجب أن تكون الاسطح التي تلامسها المنتجات السمكية مصنوعة من مواد ملائمة ومقاومة للصدأ وملساء وسهلة التنظيف، وأن يكون طلاء الاسطح مقاوماً وغير سام.
- (3) يجب أن تكون المعدات والمواد المستخدمة في العمل على المنتجات السمكية مصنوعة من مواد مقاومة للصدأ وسهلة التنظيف والتطهير.
- (4) إذا كان لدى المراكب مأخذ للمياه المستخدمة في معاملة المنتجات السمكية، فيجب أن وضعه في مكان يمنع تلويث المياه.

## الفرع الثاني

### المتطلبات البنيوية والتجهيزية لمراكب صممت وجهزت لحفظ

#### منتجات سمكية طازجة لأكثر من 24 ساعة

- (1) يجب على المراكب المصممة والمجهزة لحفظ المنتجات السمكية لمدة تزيد عن 24 ساعة أن تكون مزودة بمستودعات أو خزانات أو حاويات لتخزينها على درجات الحرارة المذكورة في الفصل السابع من هذا الملحق.
- (2) يجب فصل المستودعات عن الحجرات الخاصة بالمحرك وبالطاقم بواسطة قواطع كافية لمنع تلوث المنتجات السمكية المخزنة. يجب أن تكون المستودعات والحاويات المستخدمة في تخزين المنتجات السمكية ملائمة لحفظه ضمن ظروف صحية مقبولة وعند الضرورة عدم بقاء الماء المذاب ملامسا للمنتجات.
- (3) وفي المراكب المجهزة لتبريد المنتجات السمكية في مياه نظيفة مبردة، يجب أن تشمل الخزانات على أجهزة قادرة على تحقيق درجة حرارة متجانسة عبر الخزان ومعدل تبريد يضمن وصول خليط الأسماك ومياه البحر النظيفة إلى درجة حرارة لا تزيد عن 3 درجات مئوية بعد 6 ساعات من التحميل ولا تزيد عن 0 درجة مئوية بعد 16 ساعة، وتُمكن من مراقبة درجات الحرارة وتسجيلها عند الضرورة.

## الفرع الثالث

### المتطلبات البنيوية والتجهيزية لمراكب التجميد

يجب ان تتحقق في مراكب التجميد الاشتراطات التالية:

- (1) أن تشمل على معدات للتجميد ذات سعة كافية لتخفيض درجة الحرارة بسرعة للحصول على درجة حرارة مركزية لا تزيد عن  $18^{\circ}$  درجة مئوية.
- (2) أن تشمل على معدات تبريد ذات سعة كافية لحفظ المنتجات السمكية في مستودعات التخزين على درجة حرارة لا تزيد عن  $18^{\circ}$  درجة مئوية.
- يجب تجهيز مستودعات التخزين بجهاز لتسجيل درجة الحرارة في مكان تسهل فيه قراءته. وأن يوضع مجس درجة الحرارة في منطقة من المستودع تكون درجة الحرارة فيها هي الأعلى.
- (3) تلبية المتطلبات الخاصة بالمراكب المصممة والمجهزة لحفظ المنتجات السمكية لمدة تزيد عن 24 ساعة المذكورة في البند (2) من الفرع الثاني.

## الفرع الرابع

### المتطلبات البنيوية والتجهيزية للمراكب التصنيعية

- (1) على الأقل، يجب أن تشمل المراكب التصنيعية على التالي:

- (أ) منطقة استقبال مخصصة لرفع المنتجات السمكية على المركب، ومصممة للسماح بفصل كل كمية صيد عن الأخرى على أن تكون سهلة التنظيف ومصممة لحماية الانتاج من أشعة الشمس أو من عناصر التلوث أو أي مصدر آخر له.
- (ب) نظام صحي لنقل المنتجات السمكية من منطقة الاستقبال الى منطقة العمل.
- (ت) مناطق عمل لتجهيز ومعاملة المنتجات السمكية بشكل صحي وسهلة التنظيف والتطهير وذات حجم كاف ومصممة ومرتبطة بشكل يمنع حدوث أي تلوث للإنتاج.
- (ث) معدات خاصة للتخلص من المخلفات أو المنتجات السمكية غير الصالحة للاستهلاك الأدمي مباشرة إلى البحر أو، عندما تتطلب الظروف، إلى خزان محكم ضد التسرب مخصص لهذا الهدف.
- (ج) مناطق لتخزين المنتجات النهائية ذات مساحة كافية وسهلة التنظيف. وإذا تواجد على المركب وحدة لمعالجة المخلفات بهدف التخلص منها بشكل صحي، فيجب تخصيص مستودع منفصل لتخزين هذه المخلفات.
- (ح) مكان لتخزين مواد التعبئة مفصول عن مناطق تجهيز ومعاملة المنتجات.
- (خ) مأخذ مائي في مكان يمنع تلوث المياه.
- (د) مرافق لغسل اليدين لاستخدامها من قبل الطاقم الذي يتعامل مع المنتجات السمكية المكشوفة مزودة بصنابير مصممة لمنع انتشار التلوث.
- (2) بالرغم مما سبق، لا تحتاج المركب التصنيعية التي على ظهرها يتم طهي القشريات والرخويات وتبريدها وتغليفها إلى تلبية المتطلبات في البند (1) من هذا الفرع إذا لم يجر أي شكل آخر من أشكال التداول او المعاملة على ظهر تلك المركب.
- (3) يجب أن تشمل المركب التصنيعية التي تقوم بتجميد المنتجات السمكية على معدات تلي المتطلبات الخاصة بمراكب التجميد المذكورة في البنود (1) و (2) من الفرع الثالث.

## القسم الثاني

### المتطلبات الصحية

- (1) يجب إبقاء أجزاء المركب أو الحاويات المعدة لتخزين المنتجات السمكية نظيفة عند استخدامها والمحافظة عليها في حالة جيدة وأن لا تكون على وجه التحديد ملوثة بالوقود أو بمياه قعر المركب.
- (2) يجب حماية المنتجات السمكية - حال تحميلها على ظهر المركب - من التلوث ومن تأثيرات أشعة الشمس أو من أي مصدر آخر للحرارة.

- (3) يجب تداول المنتجات السمكية وتخزينها دون تعريضها للرضوض. يسمح لمن يتداول المنتجات السمكية باستخدام أجهزة مذببة في نقل الأسماك الكبيرة أو الأسماك الخطرة بشرط عدم التسبب بضرر للحومها.
- (4) باستثناء ما يتم إبقاؤه حيا، يجب أن تمر المنتجات السمكية بعملية تبريد بأسرع ما يمكن بعد تحميلها. ولكن في حال عدم وجود إمكانية للتبريد، فيجب إنزال المنتجات السمكية لليابسة بأسرع ما يمكن.
- (5) في حالة إجراء عمليات إزالة الرؤوس وأو الأحشاء على المركب، فيجب تنفيذها بطريقة صحية وبأسرع ما يمكن بعد الصيد وغسل المنتجات فورا وجيدا. وفي تلك الحالة، يجب إزالة الأحشاء والأجزاء التي يمكن أن تشكل خطرا على الصحة العامة بأسرع ما يمكن وإبعادها عن المنتجات المعدة للاستهلاك الأدمي. يجب تجميد الأكباد والبيض المعد للاستهلاك الأدمي أو حفظه تحت الثلج على درجة ذوبان الجليد.
- (6) عند تجميد الأسماك الكاملة في الماء المالح بهدف التعليب، فيجب الوصول إلى درجة حرارة لا تزيد عن 9<sup>-</sup> درجات مئوية للمنتج. كما يجب أن لا يشكل الماء المالح مصدرا لتلوث الأسماك.

## الفصل الثاني

### المتطلبات أثناء وبعد الإنزال لليابسة

- (1) يجب على المشتغلين المسؤولين عن تفرغ المنتجات السمكية وإنزالها لليابسة القيام بما يلي:
- (أ) التأكد من أن معدات التفرغ والإنزال لليابسة الملامسة للانتاج السمكي تم بناؤها من مواد سهلة التنظيف والتطهير ويتم المحافظة عليها في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
- (ب) منع تلوث المنتجات السمكية أثناء تفرغها وإنزالها لليابسة بإجراء التالي على وجه التحديد:
- 1- تنفيذ عمليات التفرغ والإنزال لليابسة بشكل سريع.
  - 2- وضع المنتجات السمكية دونما تباطؤ في بيئة محمية وعلى درجة الحرارة المحددة في الفصل السابع.
  - 3- عدم استخدام معدات وطرق يمكن أن تتسبب في ضرر غير ضروري للأجزاء الصالحة للأكل في المنتجات السمكية.
- (2) يجب على المشتغلين المسؤولين عن أسواق المزاد وبيع الجملة أو عن أجزاء منها يتم فيها عرض المنتجات السمكية للبيع التأكد من تلبية المتطلبات التالية:
- (أ) يجب توفير مرافق قابلة للاغلاق لتخزين المنتجات السمكية المحجوزة بشكل مبرد وأخرى منفصلة وقابلة للاغلاق لتخزين المنتجات السمكية المصرح بعدم صلاحيتها للاستهلاك الأدمي. كما يجب توفير مرافق إضافية قابلة للاغلاق ومجهزة جيدا، أو غرفة للاستخدام الحصري من قبل الجهة المختصة عند الحاجة إذا طلبت ذلك.

(ب) يجب تلبية الشروط التالية إثناء عرض المنتجات السمكية أو تخزينها:

- 1- عدم استخدام المبنى لوظائف أخرى.
- 2- حظر دخول المركبات المطلقة لأبخرة العوادم المؤذية للمنتجات السمكية إلى المبنى.
- 3- عدم إدخال حيوانات أخرى إلى المبنى من قبل الأشخاص الذين يمتلكون حرية الدخول إليه.
- 4- إضاءة المبنى جيدا لتسهيل عمليات الرقابة الرسمية.

(3) إذا لم يكن بالإمكان إجراء التبريد على ظهر المركب، فيجب إخضاع المنتجات السمكية باستثناء الذي

تم إبقاؤه حيا إلى عملية التبريد بأسرع ما يمكن بعد إنزاله لليابسة وتخزينه على درجة ذوبان الجليد.

(4) يجب على المشتغلين التعاون مع الجهة المختصة والسماح لها بتنفيذ عمليات الرقابة الرسمية

وخصوصا فيما يتعلق بأية إجراءات للإبلاغ عن إنزال منتجات سمكية لليابسة تراها الجهة المختصة ضرورية.

### الفصل الثالث

#### المتطلبات السارية على مؤسسات تداول المنتجات السمكية (بما فيها المراكب)

يجب على المشتغلين تلبية ما يسري عليهم من المتطلبات التالية في مؤسسات تداول المنتجات السمكية.

### القسم الأول

#### المتطلبات الخاصة بالمنتجات السمكية الطازجة

(1) إذا لم يتم توزيع أو إرسال أو تجهيز أو معاملة الإنتاج المبرّد غيرالمعبأ بعد وصوله لمنشأة ما على اليابسة، فيجب تخزينه تحت الثلج في مرافق ملائمة مع اضافة الثلج كلما اقتضت الحاجة لذلك. يجب تبريد المنتجات السمكية الطازجة المعبأة إلى درجة ذوبان الجليد.

(2) يجب إجراء العمليات مثل عمليات إزالة الرؤوس والأحشاء بشكل صحي. وإذا كانت عملية إزالة الأحشاء ممكنة فنيا وتجاريا، فيجب إجراؤها بأسرع ما يمكن بعد الإمساك بالمنتجات السمكية أو بعد إنزالها لليابسة. يجب غسل المنتجات جيدا فور الانتهاء من هذه العمليات.

(3) يجب إجراء العمليات مثل عمليات التشريح والتقطيع بحيث يتم منع تلوث أو تلف الشرائح السمكية. ويحظر إبقاء الشرائح على طاولات العمل لمدة اطول من تلك المطلوبة لتجهيزها. كما يجب تغليف الشرائح وتعبئتها عند الضرورة وتبريدها بأسرع ما يمكن بعد تجهيزها.

(4) يجب أن لا تسمح الحاويات المستخدمة في إرسالية أو تخزين المنتجات السمكية الطازجة المجهزة غير المعبأة والمخزنة تحت الثلج، ببقائها ملامسة للمياه الذائبة.

(5) يمكن نقل وتخزين المنتجات السمكية الكاملة أو التي تم إزالة أحشائها في مياه مبردة على سطح المراكب. كما ويمكن الاستمرار في نقلها بمياه مبردة بعد إنزالها لليابسة أو نقلها من منشآت الاستزراع السمكي حتى وصولها لأول منشأة على اليابسة ذات نشاط غير النقل أو الفرز.

### القسم الثاني

#### المتطلبات الخاصة بالمنتجات السمكية المجمدة

يجب على المنشآت المقامة على اليابسة التي تقوم بتجميد المنتجات السمكية أن تحتوي على معدات تلبية المتطلبات الخاصة بمراكب التجميد الواردة في البنود (1) و (2) من الفرع الثالث من القسم الأول من الفصل الأول من هذا الملحق.

### القسم الثالث

#### المتطلبات الخاصة بالمنتجات السمكية المنزوعة ميكانيكياً

يجب على المشتغلين في تصنيع المنتجات السمكية المنزوعة ميكانيكياً تلبية المتطلبات التالية:

- (1) يجب أن تلي المواد الخام المستخدمة المتطلبات التالية:
  - (أ) يسمح باستخدام الأسماك الكاملة أو العظام المتبقية بعد عملية التشريح (Filleting) في المنتجات السمكية المنزوعة ميكانيكياً.
  - (ب) يجب أن تخلو جميع المواد الخام من الأحشاء.
- (2) يجب أن تلي عملية التصنيع المتطلبات التالية:
  - (أ) إجراء عملية النزح الميكانيكي دونما تباطؤ غير مبرر بعد تشريحها.
  - (ب) إذا تم استخدام الأسماك الكاملة، فيجب نزع أحشائها وغسلها أولاً.
  - (ت) يجب تجميد المنتجات السمكية المنزوعة ميكانيكياً بعد إنتاجها بأسرع ما يمكن أو إدماجها في منتج آخر معد للتجميد أو لمعالجة تعمل على ثباتها.

### القسم الرابع

#### المتطلبات المتعلقة بالطفيليات

(1) يجب على المشتغلين الذين يقومون بطرح أحد المنتجات السمكية التالية المأخوذة من الأسماك الزعنفية (Finfish) أو الرخويات رأسيات القدم (Cephalopod mollusks)، التأكد من أن المادة الخام أو المنتج النهائي قد مرّ بعملية تجميد لقتل الطفيليات الحية التي قد تشكل خطورة على صحة المستهلك وتحديدًا في ما يلي:

- (أ) المنتجات السمكية المعدة للاستهلاك نيئة.

(ب) منتجات الاسماك المنقوعة أو المملحة أو المعالجة بطريقة أخرى، اذا كانت العملية غير كافية لقتل الطفيليات الحية.

(2) بالنسبة للطفيليات غير التريمتودا (trematodes)، يجب ان تكون المعالجة بالتجميد من خلال تخفيض درجة الحرارة في جميع اجزاء المنتج الى ما لا يقل عن  $20^{\circ}\text{C}$  لمدة لا تقل عن 24 ساعة أو  $35^{\circ}\text{C}$  لمدة لا تقل عن 15 ساعة.

(3) لا يحتاج المشتغلين الى اجراء عملية المعالجة بالتجميد المذكورة في البند (1) من هذا القسم في احدى الحالات التالية:

(أ) أن تكون المنتجات السمكية قد مرت او معدة لتمريرها قبل استهلاكها بمعالجة حرارية تعمل على قتل الطفيليات الحية. وفي حالة الطفيليات غير التريمتودا، يتم تسخين المنتج بحيث تصل درجة حرارة لبه الى  $60^{\circ}\text{C}$  على الأقل ولمدة دقيقة واحدة.

(ب) أن المنتجات السمكية تم حفظها مجمدة لفترة طويلة وكافية لقتل الطفيليات الحية.

(ت) المنتجات السمكية من الصيد البحري بشرط موافقة الجهة المختصة وتوفر بيانات وبائية تشير الى ان مناطق الصيد لا تشكل خطرا صحيا بما له علاقة بوجود الطفيليات.

(ث) ان المنتجات السمكية أخذت من مزرعة سمكية تربي فيها الاسماك منذ كانت أجنة وتم تغذيتها بشكل حصري وفق نظام غذائي لا يحتوي على طفيليات حية تشكل خطرا صحيا مع تلبية أحد المتطلبات التالية:

1- انه تم تربية المنتجات السمكية في بيئة خالية من الطفيليات الحية.

2- ان يعمل المشتغل على التحقق من خلال اجراءات وافقت عليها الجهة المختصة أن المنتجات السمكية لا تشكل خطرا صحيا فيما يتعلق بوجود الطفيليات الحية.

(4) (أ) عند طرحها في السوق (باستثناء التزويد للمستهلك النهائي)، يجب ان يرافق المنتجات السمكية المذكورة في البند (1)، وثيقة صادرة عن المشتغل الذي أجرى عملية المعالجة بالتجميد تنص على نوع المعالجة التي مرت بها المنتجات.

(ب) قبل الطرح في السوق وفي حالة المنتجات السمكية المذكورة في الفقرات (ت) و (ث) من البند (3) والتي لم تمر بعملية المعالجة بالتجميد أو التي لم تعد لتمريرها قبل استهلاكها بمعالجة لقتل الطفيليات الحية التي قد تشكل خطرا صحيا، يجب على المشتغل ان يتأكد من ان منشأ المنتجات السمكية منطقة صيد أو مزرعة سمكية تفي بالشروط المحددة المذكورة في احدى تلك النقاط، ويمكن تلبية هذا الشرط بتوفير معلومات في الوثيقة التجارية أو عن طريق اية معلومات أخرى مرافقة للمنتجات السمكية.

## الفصل الرابع

### المتطلبات الخاصة لمنتجات سمكية محددة تم معاملتها

يجب على مشغلي المنشآت التي تتداول في منتجات سمكية محددة تم معاملتها أن يلبوا المتطلبات التالية:

### القسم الأول

#### المتطلبات السارية على طهي القشريات والرخويات

- (1) بعد عملية طهي القشريات والرخويات، يجب حفظها بالتبريد السريع، وإذا لم تستخدم طريقة حفظ أخرى، فيجب أن يستمر التبريد حتى الوصول إلى درجة ذوبان الجليد.
- (2) يجب إزالة الصدقات والقشور بطرف صحية تمنع تلوث المنتج. وإذا تمت هذه العملية بالأيدي، فيجب على العاملين غسل أيديهم.
- (3) بعد الانتهاء من عملية إزالة الصدقات والقشور، يجب تجميد المنتجات المطهّوة فوراً أو تبريدها بأسرع ما يمكن لدرجة الحرارة المحددة في الفصل السابع من هذا الملحق.

### القسم الثاني

#### المتطلبات السارية على الزيت السمكي المعد للاستهلاك الآدمي

- (1) يجب أن تحقق المواد الأولية المستخدمة في تجهيز الزيت السمكي للاستهلاك الآدمي ما يلي:
  - (أ) أن تأتي من منشآت (أو مراكز) مسجلة أو مرخصة طبقاً للتعليمات الفنية الإلزامية 33-2011 أو وفقاً لهذه التعليمات.
  - (ب) أن تكون مشتقة من منتجات سمكية صالحة للاستهلاك الآدمي وتلبي الاشتراطات الواردة في هذا الملحق.
  - (ت) أن يتم نقلها وتخزينها في ظروف صحية.
  - (ث) أن يتم تبريدها بأسرع ما يمكن وإبقائها على درجة الحرارة المحددة في الفصل السابع. كاستثناء من المتطلب في الفقرة (ث)، يسمح للمشتغلين بالامتثال عن تبريد المنتجات السمكية إذا تم استخدام الأسماك الكاملة مباشرة في تجهيز الزيت السمكي للاستهلاك الآدمي، وتم معاملة المواد الأولية خلال 36 ساعة من تحميلها بشرط تحقق معايير الطزاجة وأن لا تزيد قيمة إجمالي النيتروجين القاعدي المتطاير (TVB-N) للمنتجات السمكية غير المعاملة عن الحدود المحددة في هذا الملحق.
- (2) يجب أن تضمن عملية إنتاج الزيت السمكي، خضوع جميع المواد الأولية المعدة لإنتاج الزيت السمكي الخام للمعالجة بما فيها إن لزم الأمر خطوات التسخين والضغط والفصل والطررد المركزي والمعاملة والتكرير والتنقية والتطهير قبل طرحها في السوق للمستهلك النهائي.

- (3) في حالة تلبية المواد الأولية والعملية الانتاجية للمتطلبات السارية على الزيت السمكي المعد للاستهلاك الادمي، فيسمح للمشتغل انتاج وتخزين كلا من الزيت السمكي للاستهلاك الادمي والزيت السمكي والوجبات السمكية غير المعدان للاستهلاك الادمي في نفس المنشأة.
- (4) الى حين وضع التشريعات الخاصة بطرح الزيت السمكي في السوق، على المشتغلين تلبية المتطلبات التي تضعها الجهة المختصة بهذا الخصوص.

## الفصل الخامس

### المعايير الصحية للمنتجات السمكية

بالاضافة لتحقيق المعايير الميكروبية الواردة في التعليمات الخاصة بالمعايير الميكروبية للمواد الغذائية، يجب على المشتغلين التأكد من أن المنتجات السمكية المطروحة في السوق للاستهلاك الادمي تلي المعايير الواردة في هذا الفصل. لا تسري المتطلبات في القسم الثاني والرابع من هذا الفصل على المنتجات السمكية الكاملة التي تستخدم مباشرة في تحضير الزيت السمكي المعد للاستهلاك الادمي.

### القسم الأول

#### الصفات الحسية للمنتجات السمكية

يجب على المشتغلين إجراء فحوصات حسية للمنتجات السمكية خصيصا للتأكد من أنها طازجة.

### القسم الثاني

#### الهستامين (HISTAMINE)

يجب على المشتغلين التأكد من عدم تجاوز الحدود الخاصة بالهستامين التي وضعتها الجهة المختصة.

### القسم الثالث

#### النيتروجين المتطاير الكلي

- (1) تعتبر المنتجات السمكية غير المصنعة غير صالحة للاستهلاك الادمي اذا وُدّ التقييم الحسي شكوكا بطزاجتها واطهرت الفحوصات الكيميائية انه تم تجاوز الحدود التالية لاجمالي النيتروجين القاعدي المتطاير TVB-N:

(أ) 25 ملغم من النيتروجين لكل 100 غرام لحم للأنواع:

Sebastes spp. -

Helicolenus dactylopterus -

.Sebastichthys capensis -

(ب) 30 ملغم من النيتروجين لكل 100 غرام لحم للانواع المنتمية للعائلة Pleuronectidae باستثناء نوع (Hippoglossus spp.) halibut.

(ت) 35 ملغم من النيتروجين لكل 100 غرام لحم للانواع:

- Salmo salar

- عائلة Merlucciidae.

- عائلة Gadidae.

(ث) 60 ملغم من النيتروجين لكل 100 غرام من المنتجات السمكية الكاملة المستخدمة بشكل مباشر في تحضير الزيت السمكي للاستهلاك الأدمي كما ورد في الفقرة الفرعية الثانية من القسم الثاني من الفصل الرابع.

(2) يجب ان تشمل الطريقة المرجعية لتحديد مستوى TVB-N على تقطير لمستخلص أزيل بروتينه بحامض البيركلوريك Perchloric كما ورد في مرفق هذا الملحق وباستخدام جهاز مماثل للشكل في نفس المرفق.

يسمح باستخدام الطرق الروتينية التالية لفحص مستوى TVB-N:

- طريقة التشتت الدقيق (Microdiffusion) في Conway and Byrne لسنة 1933.

- طريقة التقطير المباشر (Direct distillation) في Antonacopoulos لسنة 1968.

- طريقة التقطير لمستخلص أزيل بروتينه بحامض تريكلورواستيتيك (trichloroacetic) من لجنة دستور الغذاء للأسماك ومنتجاتها لسنة 1968.

يجب ان تتكون العينة من 100 غرام تقريبا من اللحم مسحوبة من ثلاثة نقاط مختلفة على الاقل ومخلوطة جيدا بالطحن.

في حال كانت نتائج الطرق الروتينية متعارضة ومشكوك فيها، فيمكن فقط استخدام الطريقة المرجعية لتفقد النتائج.

#### القسم الرابع

##### الطفيليات

يجب على المشتغلين التأكد من أن المنتجات السمكية قد تم إخضاعها لفحص بصري قبل طرحها في السوق بهدف الكشف عن احتوائها على طفيليات مرئية. وإذا تبين تلوثها بطفيليات بشكل واضح، فيحظر طرح المنتجات السمكية في السوق.

يجب اجراء التفتيش البصري على عدد ممثل من العينات. وعلى الشخص المسؤول عن المنشآت الارضية والاشخاص المؤهلين على ظهر المراكب التصنيعية أن يحددوا حجم ووتيرة عمليات التفتيش حسب نوع المنتجات السمكية ومنشأها الجغرافي وطريقة استخدامها. وخلال الانتاج، يجب على أشخاص مؤهلين اجراء التفتيش

البصري للأسماك المزالة احشاؤها في مناطق التجويف البطني والكبد والمبايض (Roe) المعدة للاستهلاك الأدمي. وبالإستناد الى النظام المستخدم في ازالة الاحشاء، يجب اجراء التفتيش البصري كما يلي:

(أ) في حالة الازالة اليدوية للاحشاء، يتم بصورة متواصلة عند تنفيذ الازالة والتغسيل.

(ب) في حالة الازالة الآلية للاحشاء، يتم على عدد ممثل من العينات لا يقل عن 10 أسماك لكل دفعة.

يجب اجراء عمليات التفتيش البصري على الشرائح السمكية من قبل اشخاص مؤهلين اثناء التشذيب وبعد التقطيع الى شرائح. وفي حالة استحالة اجراء تفتيش وحيد بسبب حجم الشرائح أو عمليات التقطيع الى شرائح، فيجب وضع خطة للعينات وتزويدها للجهة المختصة وفقا لما ورد في البند (4) من الفصل الثاني من هذا الملحق. يجب تضمين الخطة فحص الشرائح بالاضاءة الخافتة (Candling) اذا دعت الضرورة لذلك من وجهة نظر فنية.

### القسم الخامس

#### السموم المؤذية لصحة الانسان

- (1) يحظر طرح المنتجات السمكية المأخوذة من الأسماك السامة من العائلات التالية في السوق: Diodontidae و Molidae و Tetraodontidae و Canthigasteridae.
- يسمح بطرح المنتجات السمكية الطازجة والمجهزة والمجمدة والمعاملة التي تنتمي للعائلة Gempylidae وتحديدًا الأنواع *Ruvettus pretiosus* و *Lepidocybium flavobrunneum* في السوق فقط إذا كانت مغلقة أو معبأة ويحتوي بيانها لمعلومات للمستهلك حول طرق التحضير الطهي وعن المخاطر المرتبطة بوجود مواد كيميائية ذات تأثيرات سلبية على الجهاز الهضمي.
- يجب أن يرافق الاسم العلمي للمنتجات السمكية الأسم الشائع لها في البيان.
- (2) يحظر طرح المنتجات السمكية التي تحتوي على سموم بيولوجية مثل ciguatoxin أو السموم الشالّة للعضلات في السوق. وبالرغم مما سبق، يسمح بطرح المنتجات السمكية المأخوذة من المحاريات وشوكيات الجلد والغلايات ومعديات الارجل البحرية في السوق إذا تم إنتاجها وفقا للملحق (9) ويلبي المعايير الواردة في البند (2) من الفصل الخامس من ذلك الملحق.

### الفصل السادس

#### تغليف وتعبئة المنتجات السمكية

- (1) يجب تصنيع الحاويات التي يتم فيها إبقاء المنتجات السمكية تحت الجليد من مادة مقاومة للمياه وأن لا تسمح ببقاء المياه الناتجة عن ذوبان الجليد على تماس مع الانتاج.
- (2) يجب تغليف القوالب المجمدة التي جُهزت على ظهر المراكب بشكل جيد قبل النزول إلى اليابسة.

(3) إذا تم تغليف المنتجات السمكية على ظهر مراكب الصيد، فيجب على المشتغلين التأكد من أن مواد التغليف:

- (أ) لا تشكل مصدرا للتلوث.
- (ب) مخزنة بطريقة لا تعرضها لمخاطر التلوث.
- (ت) المعدة لإعادة الاستخدام، سهلة التنظيف والتطهير عند الضرورة.

## الفصل السابع

### تخزين المنتجات السمكية

يجب على المشتغلين العاملين في تخزين المنتجات السمكية تلبية المتطلبات التالية:

- (1) يجب الحفاظ على المنتجات السمكية الطازجة والمنتجات السمكية المُذوّبة غير المعاملة والمنتجات المطهية والمبردة من القشريات والرخويات، على درجة ذوبان الجليد.
- (2) يجب إبقاء المنتجات السمكية المجمدة على درجة حرارة لا تزيد عن  $18^{\circ}\text{C}$  درجة مئوية في جميع أجزاء المنتج. ومع ذلك، يسمح بإبقاء الأسماك الكاملة المجمدة مبدئياً في مياه مالحة والمعدة لتصنيع الاغذية المعلبة على درجة حرارة لا تزيد عن  $9^{\circ}\text{C}$  درجة مئوية.
- (3) يجب إبقاء المنتجات السمكية الحية على درجة حرارة وبوضعية لا تؤثران سلباً على سلامة الغذاء أو على حيويتها.

## الفصل الثامن

### نقل المنتجات السمكية

يجب على المشتغلين في نقل المنتجات السمكية تلبية المتطلبات التالية:

- (1) يجب الحفاظ على المنتجات السمكية أثناء نقلها على درجة الحرارة المطلوبة وعلى وجه التحديد:
  - (أ) يجب الحفاظ على المنتجات السمكية الطازجة والمنتجات السمكية المُذوّبة غير المعاملة والمنتجات المطهية والمبردة من القشريات والرخويات، على درجة ذوبان الجليد.
  - (ب) باستثناء الأسماك الكاملة المجمدة مبدئياً في مياه مالحة والمعدة لتصنيع الاغذية المعلبة، يجب إبقاء المنتجات السمكية المجمدة أثناء نقلها على درجة حرارة ثابتة لا تزيد عن  $18^{\circ}\text{C}$  درجة مئوية في جميع أجزاء المنتج مع إمكانية لارتفاعات ذات مدة قصيرة لا تزيد عن 3 درجات مئوية.
- (2) لا يحتاج المشتغلين لتلبية متطلبات الفقرة (ب) من البند (1) إذا تم نقل المنتجات السمكية المجمدة من مخزن تبريد إلى منشأة مرخصة لتذويبها عند وصولها بهدف التجهيز وأو المعاملة إذا كانت مدة النقل قصيرة وسمحت الجهة المختصة بذلك.

(3) إذا تم إبقاء المنتجات السمكية تحت الجليد، فيجب أن لا تبقى المياه الناتجة عن ذوبانه في تلامس مع الانتاج.

(4) يجب نقل المنتجات السمكية التي ستطرح حية في السوق بطريقة لا تؤثر سلبا على سلامة الغذاء أو على حيويتها.

## مرفق ملحق (10)

### **DETERMINATION OF THE CONCENTRATION OF TVB-N IN FISH AND FISHERY PRODUCTS**

#### **Reference procedure**

##### *1. Purpose and area of application*

This method describes a reference procedure for identifying the nitrogen concentration of TVB-N in fish and fishery products. This procedure is applicable at TVB-N concentrations of 5 mg/100 g to at least 100 mg/100 g.

##### *2. Definition*

'TVB-N concentration' means the nitrogen content of volatile nitrogenous bases as determined by the procedure described. The concentration shall be expressed in mg/100 g.

##### *3. Brief description*

The volatile nitrogenous bases are extracted from a sample using a solution of 0,6 mol perchloric acid. After alkalisation the extract undergoes steam distillation and the volatile base components are absorbed by an acid receiver. The TVB-N concentration is determined by titration of the absorbed bases.

##### *4. Chemicals*

Unless otherwise indicated, reagent-grade chemicals should be used. The water used must be either distilled or demineralised and of at least the same purity. Unless otherwise indicated, 'solution' means an aqueous solution as follows:

- (a) perchloric acid solution = 6 g/100 ml;
- (b) sodium hydroxide solution = 20 g/100 ml;
- (c) hydrochloric acid standard solution 0,05 mol/l ((0,05 N),

*Note:* When using an automatic distillation apparatus, titration should take place with a hydrochloric acid standard solution of 0,01 mol/l ((0,01 N);

- (d) boric acid solution = 3 g/100 ml;
- (e) silicone anti-foaming agent;
- (f) phenolphthalein solution = 1 g/100 ml 95 % ethanol;
- (g) indicator solution (Tashiro Mixed Indicator) 2 g methyl-red and 1 g methylene-blue are dissolved in 1 000 ml 95 % ethanol.

##### *5. Instruments and accessories*

- (a) A meat grinder to produce a sufficiently homogenous fish mince.
- (b) High-speed blender with a speed of between 8 000 and 45 000 revolutions/min.
- (c) Fluted filter, diameter 150 mm, quick-filtering.
- (d) Burette, 5 ml, graduated to 0,01 ml.
- (e) Apparatus for steam distillation. The apparatus must be able to regulate various amounts of steam and produce a constant amount of steam over a given period of time. It must ensure that during the addition of alkalis substances the resulting free bases cannot escape.

##### *6. Execution*

**Warning:** When working with perchloric acid, which is strongly corrosive, necessary caution and preventive measures should be taken. The samples should, if at all possible, be prepared as soon as possible after their arrival, in accordance with the following instructions:

###### *(a) Preparing the sample*

The sample to be analysed should be ground carefully using a meat grinder as described in point 5(a). Exactly 10 g  $\pm$  0,1 g of the ground sample is weighed out into a suitable container. This is mixed with 90,0 ml perchloric acid solution as specified in point 4(a), homogenised for two minutes with a blender as described in point 5(b), and then filtered.

The extract thereby obtained can be kept for at least seven days at a temperature of between approximately 2 °C and 6 °C;

###### *(b) Steam distillation*

50,0 ml of the extract obtained in accordance with point (a) is put into an apparatus for steam distillation as described in point 5(e). For a later check on the extract's alkalisation, several drops of phenolphthalein as specified in point 4(f) are added. After adding a few drops of silicone anti-foaming agent, 6,5 ml of sodium hydroxide solution as specified in point 4(b) is added to the extract and steam distillation begins immediately.

The steam distillation is regulated so that around 100 ml of distillate is produced in 10 minutes. The distillation outflow tube is submerged in a receiver with 100 ml boric acid solution as specified in point 4(d), to which three to five drops of the indicator solution as described in point 4(g) have been added. After exactly 10 minutes, distillation is ended. The distillation outflow tube is removed from the receiver and washed out with water. The volatile bases contained in the receiver solution are determined by titration with standard hydrochloric solution as specified in point 4(c).

The pH of the end point should be 5,0  $\pm$  0,1.

###### *(c) Titration*

Duplicate analyses are required. The applied method is correct if the difference between the duplicates is not greater than 2 mg/100 g.

(d) Blank

A blind test is carried out as described in point (b). Instead of the extract, 50,0 ml perchloric acid solution as specified in point 4(a) is used.

#### 7. Calculation of TVB-N

By titration of the receiver solution with hydrochloric acid as in point 4(c), the TVB-N concentration is calculated using the following equation:

$$\text{TVB - N (expressed in mg/100 g sample)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

$V_1$  = Volume of 0,01 mol hydrochloric acid solution in ml for sample

$V_0$  = Volume of 0,01 mol hydrochloric acid solution in ml for blank

$M$  = Weight of sample in g.

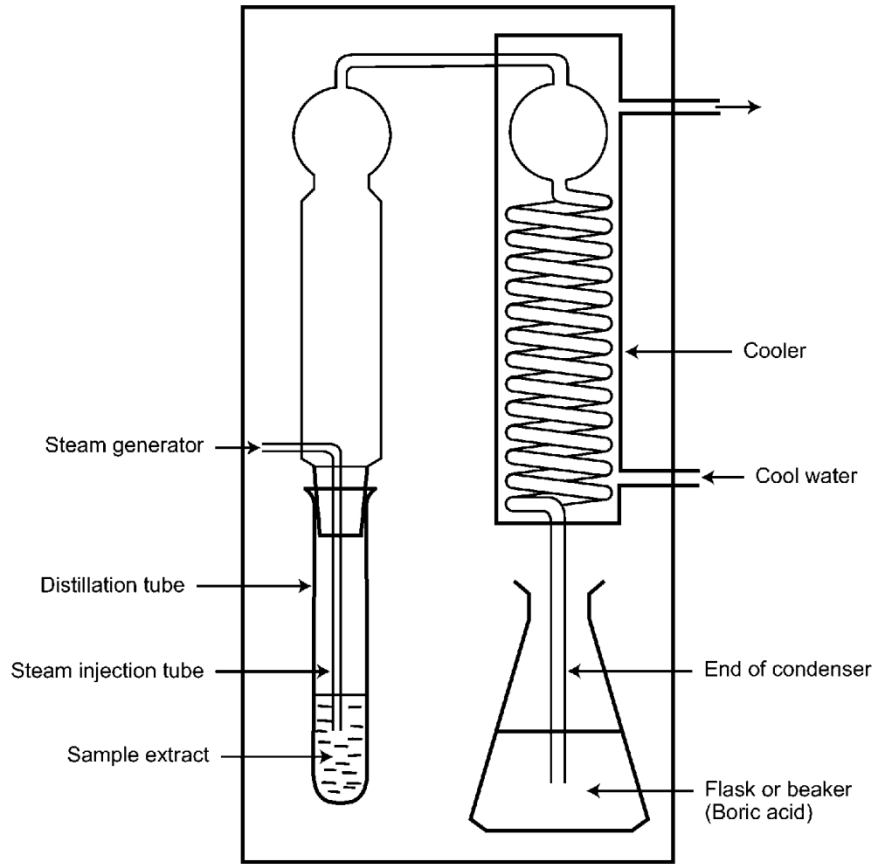
#### Remarks

1. Duplicate analyses are required. The applied method is correct if the difference between duplicates is not greater than 2 mg/100 g.

2. Check the equipment by distilling solutions of  $\text{NH}_4\text{Cl}$  equivalent to 50 mg TVB-N/100 g.

3. Standard deviation of reproducibility  $S_r = 1,20$  mg/100 g. Standard deviation of comparability  $S_R = 2,50$  mg/100 g.

TVB-N STEAM DISTILLATION APPARATUS



## ملحق (11)

### المتطلبات المحددة للحليب الخام واللبن ومنتجات الألبان ومنتجات اللبن

#### الفصل الأول

#### الحليب الخام واللبن - الإنتاج الأولي

يجب على المشتغلين العاملين في إنتاج أو جمع الحليب الخام واللبن تلبية المتطلبات الواردة في هذا الفصل.

#### القسم الأول

#### المتطلبات الصحية لإنتاج الحليب الخام واللبن

(1) يجب الحصول على الحليب الخام واللبن من حيوانات:

- (أ) لا يظهر عليها أي أعراض لأمراض معدية قد تنتقل للإنسان عن طريق الحليب واللبن.
- (ب) في حالة صحية جيدة عموماً ولا يظهر عليها أية علامة لمرض يمكن له أن يتسبب في تلوث الحليب واللبن وعلى وجه التحديد أن لا تعاني من أية عدوى للقنوات التناسلية مع التفريغ أو التهاب للامعاء مع الاسهال والحمى أو التهاب ملحوظ للضرع.
- (ت) ذات ضروع سليمة خالية من جروح قد تؤثر في الحليب أو اللبن.
- (ث) لم يقدم لها مواد أو منتجات ممنوعة<sup>(7)</sup> ولم تمر بعملية معالجة غير قانونية<sup>(8)</sup>.
- (ج) إذا قدم لها منتجات ومواد مسموحة، فإنه تم مراعاة فترات الأمان الموصوفة لتلك المنتجات والمواد.

(2) (أ) فيما يتعلق بالحمى المالطية brucellosis، فيجب الحصول على الحليب الخام واللبن تحديداً من:

- 1- أبقار أو جواميس تنتمي إلى قطيع وملكية تعتبرهما الجهة المختصة خاليان من الحمى المالطية.
- 2- أغنام أو ماعز تنتمي إلى قطيع وملكية تعتبرهما الجهة المختصة خاليان من الحمى المالطية.
- 3- إناث أنواع أخرى معرضة للحمى المالطية وتنتمي لقطعان يتم تفقدها بانتظام لهذا المرض ضمن خطة مراقبة وافقت عليها الجهة المختصة.

(7) مواد ومنتجات منعت الجهة المختصة تقديمها للحيوانات.

(8) استخدام مواد ومنتجات ممنوعة أو مسموحة لأهداف أو في حالات غير تلك التي حددتها الجهة المختصة.

(ب) فيما يتعلق بمرض السل tuberculosis ، فيجب الحصول على الحليب الخام واللبن تحديداً من:

1- أبقار أو جواميس تنتمي إلى قطيع وملكية تعتبرهما الجهة المختصة خاليتان من السل.

2- إناث أنواع أخرى معرضة للسل وتنتمي لقطعان يتم تفقدها بانتظام لهذا المرض ضمن خطة مراقبة وافقت عليها الجهة المختصة.

(ت) إذا تم تربية الاغنام والماعز سوية مع الأبقار، فيجب التفتيش عليهما وفحصهما لوجود السل. بالرغم مما سبق، فإنه يسمح باستخدام الحليب الخام من حيوانات لا تلبى المتطلبات في البند (2) إذا سمحت الجهة المختصة وفقاً للحالات التالية:

(أ) في حالة الأبقار والجواميس التي لا تظهر نتيجة إيجابية لاختبارات السل أو الحمى المالطية أو أية أعراض لهذه الأمراض، فيكون بعد تمريره بعملية معالجة حرارية بحيث يظهر نتيجة سلبية لاختبار alkaline phosphatase.

(ب) في حالة الاغنام والماعز التي لا تظهر نتيجة إيجابية في اختبارات الحمى المالطية أو التي تم إعطاؤها طعم للحمى المالطية كجزء من برنامج استئصال موافق عليه والتي لا تظهر أية أعراض لذلك المرض، فيكون بأحد الطرق التالية:

1- في تصنيع الأجبان بفترة انضاج لا تقل عن شهرين.

2- بعد تمريره بعملية معالجة حرارية بحيث يظهر نتيجة سلبية لاختبار alkaline phosphatase.

(ت) في حالة إناث من أنواع أخرى لا تظهر نتيجة إيجابية في اختبارات السل أو الحمى المالطية أو أية أعراض لهذه الأمراض، لكنها تنتمي لقطيع تم اكتشاف أحد هذه الأمراض فيه بعد عمليات التفقد المذكورة في الفقرة (أ3) أو الفقرة (ب2) من بند (2)، فيكون بعد معالجته حرارياً للتأكد من سلامته.

(4) يحظر استخدام الحليب الخام واللبن للاستهلاك الأدمي إذا أخذ من أي حيوان لا يلبي المتطلبات الواردة في البنود (1) إلى (3) وعلى وجه الخصوص أي حيوان أظهر بشكل فردي نتيجة إيجابية في الاختبارات الوقائية المتعلقة بالسل أو الحمى المالطية كما تتطلبه الجهة المختصة.

(5) يجب عزل الحيوانات المصابة أو المشتبه بإصابتها بأي من الأمراض المذكورة في البنود (1) أو (2) بشكل فعال لمنع أية تأثيرات سلبية على حليب ولبن الحيوانات الأخرى.

## القسم الثاني

### الشروط الصحية في منشآت انتاج الحليب واللبأ

#### الفرع الأول

##### المتطلبات الخاصة بالمبنى والمعدات

- (1) يجب أن تكون معدات الحلب والمكان الذي يتم فيه تخزين الحليب واللبأ أو تداولهما أو تبريدهما مصممة ومبنية بشكل يمنع تلوث الحليب واللبأ.
- (2) يجب أن يكون مكان تخزين الحليب محميا من الآفات ومفصولا بشكل كاف عن مكان تربية الحيوانات ويحتوي عند الضرورة على معدات تبريد مناسبة لتلبية المتطلبات الواردة في الفرع الثاني من هذا القسم.
- (3) يجب أن تكون اسطح المعدات المعدة لملامسة الحليب واللبأ (الأواني او الحاويات أو الخزانات أو غيرها المعدة للحلب أو الجمع أو النقل) مصنوعة من مواد ملساء وقابلة للغسل وغير سامة وسهلة التنظيف، والتطهير عند الضرورة، وأن يُحافظ عليها في حالة جيدة.
- (4) يجب تنظيف مثل هذه الاسطح بعد استخدامها وتطهيرها عند اللزوم. كما يجب تنظيف الحاويات والخزانات المستخدمة في نقل الحليب واللبأ وتطهيرها عند اللزوم بشكل ملائم قبل إعادة استخدامها، وذلك بعد كل نقلة (أو بعد سلسلة من النقلات عندما تكون فيها الفترة الزمنية بين عمليتي التفريغ والتحميل التالي قصيرة جدا<sup>(9)</sup>)، ولكن في جميع الاحوال أن لا تقل عن مرة واحدة يوميا.

#### الفرع الثاني

##### الشروط الصحية اثناء عمليات الحلب والجمع والنقل

- (1) يجب إجراء عملية الحلب بطرق صحية للتأكد مما يلي على وجه التحديد:
  - (أ) نظافة الحلمات والضرع والاجزاء المجاورة قبل بدء عملية الحلب.
  - (ب) الفحص الحسي للحليب واللبأ الناتج من كل حيوان للتأكد من عدم وجود صفات فيزيوكيميائية أو حسية غير طبيعية، من قبل من يقوم بالحلب أو بطريقة تحقق نتائج مشابهة، وعدم استخدام الحليب واللبأ ذوي الصفات غير الطبيعية للاستهلاك الادمي.
  - (ت) عدم استخدام الحليب واللبأ الناتج من حيوانات تظهر عليها علامات سريرية لمرض ضرعى للاستهلاك الادمي إلا وفقا لتعليمات طبيب بيطري.

(9) حسب ما تقرره الجهة المختصة ولكل حالة على حده.

- (ث) تعريف الحيوانات المتلقية للمعالجة الطبية والتي قد تتقل متبقياتها للحليب واللبأ، وعدم استخدام الحليب واللبأ المأخوذ من هذه الحيوانات قبل نهاية فترة الامان المحددة.
- (ج) استخدام مغاطس أو بخاخات الحلمات التي أذنت الجهة المختصة<sup>(10)</sup> بها وسجلتها.
- (ح) حلب اللبأ بشكل منفصل وعدم خلطه مع الحليب الخام.
- (2) يجب وضع الحليب واللبأ فور عملية الحلب في مكان نظيف مصمم ومعد لمنع التلوث مع التأكد مما يلي:
- (أ) يجب تبريد الحليب فوراً لدرجة حرارة لا تزيد عن 8 درجات مئوية إذا كانت عملية الجمع يومية أو 6 درجات مئوية إذا كانت غير يومية.
- (ب) يجب تخزين اللبأ بشكل منفصل وتبريده فوراً لدرجة حرارة لا تزيد عن 8 درجات مئوية إذا كانت عملية الجمع يومية أو 6 درجات مئوية إذا كانت غير يومية أو تخزينه بشكل مجمد.
- (3) يجب الحفاظ على سلسلة التبريد أثناء النقل، وأن لا تزيد درجة حرارة الحليب واللبأ عند الوصول للمنشأة المقصودة عن 10 درجات مئوية.
- (4) لا يوجد حاجة لأن يقوم المشتغلين بتلبية متطلبات درجة الحرارة الواردة في البنود السابقة (2) و (3) إذا كان الحليب يفي بالمعايير المنصوص عليها في القسم الثالث ولأحد الاسباب التالية:
- (أ) لمعاملة الحليب خلال ساعتين من عملية الحلب.
- (ب) للحاجة إلى درجة حرارة أكبر لاسباب تقنية تتعلق بتصنيع منتجات ألبان محددة وسمحت الجهة المختصة بذلك.

### الفرع الثالث

#### الشروط الصحية للعاملين

- (1) يجب على العاملين الذين يقومون بعمليات الحلابة وأو تداول الحليب الخام واللبأ ارتداء ملابس نظيفة ملائمة.
- (2) يجب على العاملين الذين يقومون بعمليات الحلابة الحفاظ على درجة عالية من النظافة الشخصية. كما يجب توفير مرافق ملائمة بالقرب من مكان الحلابة لتمكين العاملين الذين يقومون بعمليات الحلابة وتداول الحليب الخام واللبأ من غسل أيديهم وأذرعهم.

(10) يمكن للجهة المختصة استخدام الاشتراطات الواردة في التعليمات الاوروبية 8 لسنة 1998.

### القسم الثالث

#### المعايير الخاصة بالحليب الخام واللبن

- (1) (أ) تسري المعايير اللاحقة على الحليب الخام.  
(ب) تسري المعايير التي تضعها الجهة المختصة المرتبطة بالعدد الكلي للبكتيريا وتعداد الخلايا الجسدية أو متبقيات المضادات الحيوية على اللبن حتى صدور تعليمات أخرى.
- (2) يجب فحص مطابقة عدد ممثل من عينات عشوائية من الحليب الخام واللبن التي تم تجميعها من منشآت انتاج الحليب مع البنود (3) و (4) في حالة الحليب الخام ومع المعايير المذكورة في الفقرة (ب) من البند (1) في حالة اللبن. يسمح بتنفيذ عمليات الفحص من قبل أو بالنيابة عن:
- (أ) المشتغل العامل في انتاج الحليب.  
(ب) المشتغل العامل في جمع أو معاملة الحليب.  
(ت) مجموعة من المشتغلين بالغذاء.  
(ث) ضمن خطة رقابة وطنية.
- (3) (أ) يجب أن يضع المشتغل اجراءات للتأكيد على أن الحليب الخام يلبي المعايير التالية:

#### 1- الحليب الخام من الابقار:

$\geq 100000$ (*)	العدد الكلي للبكتيريا على 30 درجة مئوية (لكل مليلتر)
$\geq 400000$ (**)	تعداد الخلايا الجسدية (لكل مليلتر)
(*) المتوسط الهندسي المتداول على فترة شهرين مع عينتين شهريا على الاقل. (**) المتوسط الهندسي المتداول على فترة ثلاثة شهور مع عينة واحدة شهريا على الاقل إلا اذا قامت الجهة المختصة بتحديد اسلوب آخر يأخذ بالاعتبار التغيير الموسمي في مستويات الانتاج.	

#### 2- الحليب الخام من أنواع أخرى من الحيوانات:

$\geq 1500000$ (*)	العدد الكلي للبكتيريا على 30 درجة مئوية (لكل مليلتر)
(*) المتوسط الهندسي المتداول على فترة شهرين مع عينتين شهريا على الاقل.	

- (ب) ولكن عند استخدام حليب خام من نوع غير بقري لتصنيع منتجات من الحليب الخام بعملية لا تنطوي على معالجة حرارية، فيجب على المشتغلين ان يتخذوا خطوات للتأكيد على ان الحليب الخام المستخدم يلبي المعايير التالية:

$\geq 500000$ (*)	العدد الكلي للبكتيريا على 30 درجة مئوية (لكل مليلتر)
(*) المتوسط الهندسي المتداول على فترة شهرين مع عينتين شهريا على الاقل.	

- (4) يجب على المشتغلين وضع اجراءات تضمن عدم طرح الحليب الخام في السوق في اي من الحالات التالية:

- (أ) اذا كان يحتوي على متبقيات مضادات حيوية بكميات تفوق الحدود المسموح بها في التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالملوثات في الاغذية.
- (ب) اذا كان المجموع الكلي لمتبقيات مواد المضادات الحيوية تفوق أية قيمة قصوى مسموح بها في التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالملوثات في الاغذية.
- (5) اذا لم يلبي الحليب الخام البنود (3) و (4)، فيجب على المشتغلين ابلاغ الجهة المختصة واتخاذ الاجراءات الكفيلة بتصحيح الوضع.

## الفصل الثاني

### المتطلبات المتعلقة بمنتجات الالبان واللبن

#### القسم الأول

##### المتطلبات الخاصة بدرجات الحرارة

- (1) يجب على المشتغلين العاملين في منشآت التصنيع أن يقوموا بما يلي:
- (أ) تبريد الحليب بسرعة حال استلامه إلى درجة حرارة لا تزيد عن 6 درجات مئوية.
- (ب) تبريد اللبن بسرعة حال استلامه إلى درجة حرارة لا تزيد عن 6 درجات مئوية أو المحافظة عليه مجمداً مع ابقائه على تلك الدرجة إلى حين تصنيعه.
- (2) ولكن يسمح للمشتغلين بإبقاء الحليب واللبن على درجات حرارة أعلى في الحالات التالية:
- (أ) إذا بدأت المعاملة مباشرة بعد عملية الحلب.
- (ب) إذا سمحت الجهة المختصة بذلك لاسباب تقنية لها علاقة بتصنيع منتجات معينة من الالبان أو اللبن.

#### القسم الثاني

##### المتطلبات الخاصة بالمعالجة الحرارية

- (1) عند معالجة الحليب الخام أو اللبن أو منتجات الالبان أو منتجات اللبن حرارياً، فيجب على المشتغلين تلبية المتطلبات الواردة في الفصل الحادي عشر من ملحق (2) من التعليمات الفنية الالزامية 33 لسنة 2011. وعلى وجه التحديد، يجب عليهم تلبية هذه المتطلبات عند استخدامهم العمليات التالية:
- (أ) البسترة عن طريق معالجة حرارية تتضمن أحد التالي:
- 1- البسترة السريعة: درجة حرارة مرتفعة لفترة زمنية قصيرة (72 درجة مئوية لمدة 15 ثانية).

2- البسترة البطيئة: درجة حرارة منخفضة لفترة زمنية طويلة (63 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة).

3- أية تركيبة أخرى من الزمن ودرجة الحرارة توافق عليها الجهة المختصة يتم من خلالها الحصول على تأثير مكافئ مثل أن تكون نتيجة اختبار المنتجات في اختبار الفوسفاتيز القاعدي حال الانتهاء من المعالجة سلبية.

(ب) المعالجة بدرجات حرارة مرتفعة جدا (UHT) عن طريق معالجة حرارية:

1- تتضمن تدفق مستمر للحرارة على درجة حرارة مرتفعة لفترة زمنية قصيرة (لا تقل عن 135 درجة مئوية لفترة زمنية ملائمة) بحيث لا يتبقى كائنات دقيقة أو أبواغ قابلة للحياة وقادرة على النمو في المنتج المعالج عند إبقائه على درجة حرارة طبيعية في عبوة مغلقة ومعقمة.

2- تكفي لضمان بقاء المنتجات ثابتة من الناحية الميكروبية بعد عملية تحضينها في عبوات مغلقة لمدة 15 يوما على 30 درجة مئوية أو لمدة 7 أيام على 55 درجة مئوية أو وفقا لأي طريقة تبين أن المعالجة الحرارية الملائمة قد تم إجراؤها.

(2) عند النظر بشأن تعريض الحليب واللبأ للمعالجة الحرارية، يجب على المشتغلين:

(أ) الأخذ بالاعتبار الاجراءات الموضوعية وفقا لمبادئ الهاسب تنفيذًا للتعليمات الفنية الالزامية 33 لسنة 2011.

(ب) تلبية أية متطلبات تفرضها الجهة المختصة في هذا الشأن عند مصادقتها على المنشآت أو عند القيام بعمليات التفتد الرسمية.

### القسم الثالث

#### المعايير الخاصة بحليب الالبقار الخام

(1) يجب على المشتغلين في تصنيع منتجات الالبان وضع اجراءات لتلبية المعايير التالية مباشرة قبل

معالجتها حراريا، وفي حال تجاوز فترة الاستلام المحددة في الاجراءات المبنية على نظام الهاسب:

(أ) تعداد طبقي يقل عن 300000 لكل مليلتر على 30 درجة مئوية لحليب الالبقار الخام المستخدم في تجهيز منتجات الالبان.

(ب) تعداد طبقي يقل عن 100000 لكل مليلتر على 30 درجة مئوية لحليب الالبقار المعالج حراريا المستخدم في تجهيز منتجات الالبان.

(2) في حالة أن الحليب لم يلبي المعايير الواردة في البند السابق (1)، فيجب على المشتغلين إبلاغ الجهة المختصة واتخاذ الاجراءات الكفيلة بتصحيح الوضع.

(3) طرق فحص الحليب الخام والحليب المعالج حراريا.

يجب على الجهات المختصة وعند اللزوم المشتغلين استخدام الطرق التحليلية الواردة في هذا البند لتتأكد من المطابقة مع الحدود الواردة في هذه المادة وللتأكد من التطبيق الصحيح لعملية بسترة منتجات الحليب الوارد ذكرها في القسم الثاني من الفصل الثاني من هذا الملحق.

1-3 تحديد العدد الكلي للبكتيريا وتعداد الخلايا الجسدية

عند تتأكد المطابقة مع المعايير الواردة في هذا القسم، فيجب تطبيق المواصفات التالية كطرق فحص مرجعية:

(أ) المواصفة الدولية ISO 4833 للعد الكلي للبكتيريا على 30°م.

(ب) المواصفة الدولية ISO 13366-1 لتعداد الخلايا الجسدية.

ويمكن استخدام طرق بديلة اذا ثبت صحتها بالمقارنة مع الطرق المذكورة اعلاه.

2-3 تحديد النشاط الفوسفاتي القلوي ALKALINE PHOSPHATASE ACTIVITY

يجب استخدام المواصفة الدولية ISO 11816-1 كطريقة مرجعية في تحديد النشاط الفوسفاتي القلوي.

ويعبر عن هذا النشاط بوحدة ملي وحدة من النشاط الانزيمي لكل لتر (mU/l). وتعادل

الوحدة الواحدة من هذا النشاط الكمية اللازمة من انزيم الفوسفات القلوي لمساعدة 1

ميكرومول من الركيزة (Substrate) على التحول.

تعتبر نتيجة هذا الفحص سلبية اذا لم يزيد النشاط المقاس في حليب الابقار عن 350 ملي وحدة/لتر.

ويمكن استخدام طرق بديلة اذا ثبت صحتها بالمقارنة مع الطريقة المذكورة اعلاه.

### الفصل الثالث

#### التعبئة والتغليف

يجب احكام اغلاق العبوات الاستهلاكية مباشرة بعد تعبئتها في المنشأة التي تمت فيها المعالجة الحرارية الاخيرة لمنتجات الالبان السائلة ومنتجات اللبأ، عن طريق أجهزة إحكام تمنع حدوث تلوث. يجب ان يكون تصميم نظام الاحكام على نحو يقدم بعد فتحه دليلا واضحا وسهل التتأكد على ذلك.

### الفصل الرابع

#### البيان

(1) بالاضافة إلى المتطلبات الواردة في التعليمات الفنية الالزامية 21 لسنة 2008، وباستثناء الحالات

المذكورة في بند (11-3) منها، يجب أن يبين البيان ما يلي:

(أ) الكلمات "حليب خام" في حالة الحليب الخام المعد مباشرة للاستهلاك الادمي.

- (ب) الكلمات "صنع من حليب خام" في حالة المنتجات المصنعة من الحليب الخام التي لا تشمل عملية تصنيعها على أية معالجة حرارية أو فيزيائية أو كيميائية.
- (ت) الكلمة "لباً" في حالة اللبأ.
- (ث) الكلمات "صنع من لبأ" في حالة منتجات اللبأ.
- (2) تسري متطلبات البند السابق (1) على المنتجات المخصصة لتجارة التجزئة. ويتضمن المصطلح "بيان" أية عبوة أو وثيقة أو اشعار أو بطاقة أو خاتم أو طوق يرافق هذه المنتجات أو يشير إليها.

### الفصل الخامس

#### العلامة التعريفية

كاستثناء من متطلبات القسم الأول من ملحق (2)، يسري ما يلي:

- (1) بدلا من الاشارة لرقم المصادقة على المنشأة، يسمح أن تحتوي العلامة التعريفية على اشارة لموقع الرقم في التغليف او العبوة.
- (2) في حالة العبوات متكررة الاستخدام، فيسمح ان تشير العلامة التعريفية فقط الى الحروف الاولى لبلد الشحنة ورقم المصادقة للمنشأة.

## ملحق (12)

### المتطلبات المحددة للبيض ومنتجات البيض SECTION X: EGGS AND EGG PRODUCTS

#### الفصل الأول

##### البيض

- (1) يجب المحافظة على البيض نظيفاً وجافاً وخالياً من الروائح الغريبة ومحمياً بشكل فعال من الصدمات وبعيداً عن أشعة الشمس منذ إنتاجه في منشأة المنتج حتى بيعه للمستهلك.
- (2) يجب تخزين ونقل البيض حتى بيعه للمستهلك النهائي على درجة الحرارة الأنسب (يفضل أن تبقى ثابتة) لضمان الحفظ الأمثل لصفاته الصحية، إلا إذا حددت الجهة المختصة درجة حرارة لمنشآت تخزين البيض ولمركبات نقل البيض بين هذه المنشآت.
- (3) يجب توصيل البيض للمستهلك خلال مدة أقصاها 21 يوماً من وضعه.

#### الفصل الثاني

##### منتجات البيض

#### القسم الأول

##### المتطلبات السارية على المنشآت

يجب على المشتغلين التأكد من أن تخطيط وبناء وتجهيز منشآت تصنيع منتجات البيض يعمل على ضمان الفصل بين العمليات التالية:

- (1) غسل وتنشيف وتطهير البيض المتسخ.
- (2) كسر البيض وجمع محتوياته وإزالة أغشيته وأجزاء قشرته.
- (3) عمليات أخرى غير تلك المذكورة في البنود (1) و (2).

#### القسم الثاني

##### المواد الخام المستخدمة في تصنيع منتجات البيض

يجب على المشتغلين التأكد من أن المواد الخام الداخلة في تصنيع منتجات البيض تلبى بالمتطلبات التالية:

- (1) يجب أن تكون قشور البيض المستخدم في تصنيع منتجات البيض مكتملة النمو وخالية من الكسور. إلا أنه يسمح باستخدام البيض المتشقق في تصنيع البيض السائل أو منتجات البيض إذا قامت منشأة الإنتاج أو مركز تعبئة بتوصيله مباشرة إلى منشأة مرخصة لتصنيع البيض السائل أو إلى مؤسسة معاملة حيث يجب كسره بأسرع ما يمكن.

- (2) يسمح باستخدام البيض السائل كمادة خام على ان يتم انتاجه في منشأة مرخصة لهذه العملية. كما يجب انتاج البيض السائل وفقا للمتطلبات الواردة في البنود (1) و (2) و (3) و (4) و (7) من القسم الثالث.

### القسم الثالث

#### المتطلبات الصحية الخاصة لتصنيع منتجات البيض

يجب على المشتغلين التأكد من أن جميع العمليات قد تم تنفيذها بطريقة تمنع حدوث أي تلوث أثناء انتاج وتداول وتخزين منتجات البيض وتحديدًا عن طريق ضمان تلبية المتطلبات التالية:

- (1) يحظر كسر البيض ما لم يكن نظيفًا وناشفًا.
- (2) يجب كسر البيض بأسلوب يقلل من حدوث التلوث وتحديدًا عن طريق التأكد من الفصل الكافي عن العمليات الأخرى. كما يجب معاملة البيض المتشقق بأسرع ما يمكن.
- (3) يجب تداول ومعاملة بيض الطيور من غير الدجاج والحش بشكل منفصل. كما يجب تنظيف وتطهير جميع المعدات قبل معاودة معاملة بيض الدجاج والحش.
- (4) لا يجوز الحصول على محتويات البيض عن طريق الطرد المركزي أو السحق، كما لا يجوز استخدام الطرد المركزي للحصول على بقايا بياض البيض (الأح) من القشور الفارغة بهدف الاستهلاك الأدمي.
- (5) بعد كسره، يجب على كل جزء من البيض السائل أن يمر بمعاملة بأسرع ما يمكن لإزالة مصادر الخطر الميكروبية أو لتخفيضها لمستوى مقبول<sup>(11)</sup>. يسمح بمعاملة دفعة لم تعامل في المرة الأولى بالشكل الكافي فورًا بمعاملة ثانية في نفس المنشأة إذا جعلتها هذه المعاملة صالحة للاستهلاك الأدمي. وفي حالة وجود دفعة غير صالحة للاستهلاك الأدمي، فيجب إتلافها للتأكد من عدم استخدامها لذلك.
- (6) لا يوجد حاجة لمعاملة بياض البيض المعدّ لتصنيع بروتين الالبومين (Albumin) المجفف أو المبلور الذي من المقرر إمراره بمعالجة حرارية بعد ذلك.
- (7) إذا لم يتم تنفيذ المعاملة مباشرة بعد الكسر، فيجب تخزين البيض السائل إما مجمدًا أو على درجة حرارة لا تزيد عن 4 درجات مئوية لمدة لا تزيد عن 48 ساعة. إلا أن هذه المتطلبات لا تسري على منتجات البيض السائل التي سيزال السكر منها إذا كان سيتم ذلك بأسرع ما يمكن.
- (8) يجب تبريد المنتجات غير المستقرة المخصصة لإبقائها على درجة حرارة الغرفة، إلى درجة حرارة لا تزيد عن 4 درجات مئوية. بينما يجب تجميد المنتجات المعدّة للتجميد فورًا بعد معاملتها.

### القسم الرابع

#### المواصفات التحليلية

- (11) يجب ان يكون البيض خاليا من بكتيريا السالمونيلا اذا كان البيض مخصصا لتصنيع منتجات غير معاملة حراريا.

- (1) يجب أن لا يزيد تركيز (3-OH-butyric acid) عن 10 ملغم/كغم من المادة الجافة من منتج البيض غير المعدل.
- (2) يجب أن لا يزيد المحتوى من حامض اللاكتيك (lactic) في المادة الخام المستخدمة في تصنيع منتجات البيض عن 1 غم/كغم من المادة الجافة. إلا انه في حالة المنتجات المخمرة، تكون هذه القيمة عائدة لتلك التي تم قياسها قبل عملية التخمير.
- (3) يجب أن لا تزيد كمية البقايا من قشور البيض وأغشيته وأي جسيمات أخرى في منتجات البيض المعامل عن 100 ملغم/كغم من منتج البيض.

### القسم الخامس

#### البيان والعلامة التعريفية

- (1) بالإضافة للمتطلبات العامة لوسم العلامة التعريفية الواردة في القسم الأول من ملحق (2)، يجب أن يحتوي بيان الشحنات من منتجات البيض غير المخصصة لبيع التجزئة ولكن لاستخدامها كمكونات في منتجات أخرى على ما يشير إلى درجة حرارة حفظ منتجات البيض ومدة صلاحيتها.
- (2) وفي حالة البيض السائل، يجب أن يحمل البيان المذكور في البند (1) العبارة: "بيض سائل غير مبستر - يجب معالجته في مكان مقصده" مع تبيان تاريخ ووقت عملية الكسر.

## ملحق (13)

### المتطلبات المحددة للدهون والبقايا الحيوانية المستخلصة بالتسخين

#### الفصل الأول

##### المتطلبات السارية على المنشآت التي تقوم بجمع أو معاملة المواد الخام

يجب على المشتغلين التأكد من أن منشآتهم التي تقوم بجمع أو معاملة المواد الخام لانتاج الدهون والبقايا الحيوانية المستخلصة بالتسخين تلبى المتطلبات التالية:

(1) يجب ان تكون مراكز جمع المواد الخام ونقلها لمنشآت المعاملة مجهزة بمرافق لتخزين المواد الخام على درجة حرارة لا تزيد عن 7 درجات مئوية.

(2) يجب ان تحتوي كل منشأة معاملة على ما يلي:

(أ) مرافق تبريد.

(ب) غرفة ارساليات، إلا اذا كانت ارساليات المنشأة لدهون الحيوانية المستخلصة فقط في صحاريح.

(ت) عند اللزوم، معدات ملائمة لتجهيز منتجات تتألف من دهون حيوانية مستخلصة مخلوطة بمواد غذائية اخرى وأو توابل.

(3) إلا انه لا يوجد حاجة لمرافق التبريد المطلوبة في البند (1) وفي الفقرة (أ) من البند (2)، إذا ضمنت الترتيبات الخاصة بتزويد المواد الخام بعدم تخزينها أو نقلها دون تبريد فعال بعكس ما نصت عليه الفقرة (ث) من بند (1) من الفصل الثاني.

#### الفصل الثاني

##### الاشتراطات الصحية لتجهيز الدهون والبقايا الحيوانية المستخلصة

يجب على المشتغلين العاملين في تجهيز الدهون والبقايا الحيوانية المستخلصة بالتسخين الالتزام بالمتطلبات التالية:

(1) ان تلبى المواد الخام المتطلبات التالية:

(أ) أن تكون مأخوذة من حيوانات تم ذبحها في مسلخ ووجدت بأنها صالحة للاستهلاك الادمي بعد اجراء عمليات الفحص قبل وبعد الذبح.

(ب) أن تتألف من الانسجة الدهنية أو العظام التي تخلو نسبيا من الدم والشوائب.

(ت) أن تأتي من منشآت تم تسجيلها أو الموافقة عليها تنفيذا للتعليمات الفنية الالزامية 33-2011 أو وفقا لهذه التعليمات.

(ث) أن تُنقل وتُخزّن حتى بدء الاستخلاص في ظروف صحية وعلى درجة حرارة داخلية لا تزيد عن 7 درجات مئوية.

(2) يمنع استخدام المذيبات خلال عملية الاستخلاص.

(3) اذا حققت الدهون الحيوانية المستخلصة المجهزة وفقا للبند (1) و (2) المعايير المدرجة في البند التالي (4)، فيسمح بإمرارها بعملية التصفية في نفس المنشأة أو في منشأة أخرى بهدف تحسين خواصها الكيميائية الفيزيائية.

(4) على الدهون الحيوانية المستخلصة (حسب النوع) أن تحقق المعايير التالية:

دهون الحيوانات المجترة			Edible tallow شحوم حيوانية قابلة للأكل	الشحوم حيوانية معدة للتصفية
الاستخلاص الأول <sup>(1)</sup>		أخرى		
0.75	1.25	3.0	الاحماض الدهنية الحرة FFA (نسبة مئوية كتلية من حامض الاوليك Oleic كحد اعلى)	
4 مليمكافى/كغم	4 مليمكافى/كغم	6 مليمكافى/كغم	فوق الاكسيد Peroxide (على الاكثر)	
0.15% على الأكثر			الشوائب الكلية غير الذائبة Total soluble impurities	
طبيعي			الرائحة، المذاق، اللون	
(1) الدهون الحيوانية المستخلصة التي تم الحصول عليها بطريقة الاستخلاص على درجة حرارة منخفضة من دهون طازجة من القلب والامعاء (Caul) والكلى والدهون الناتجة عن تقطيع اللحم للحيوانات المجترة.				

(5) يجب تخزين البقايا المعدّة للاستهلاك الأدمي وفقا للمتطلبات التالية المتعلقة بدرجة الحرارة:

(أ) عند استخلاص البقايا على درجة حرارة لا تزيد عن 70 درجة مئوية، فيجب تخزينها كما في أحد الفقرات التالية:

1- على درجة حرارة لا تزيد عن 7 درجات مئوية لمدة لا تزيد عن 24 ساعة.

2- على درجة حرارة لا تزيد عن 18<sup>-</sup> درجة مئوية.

(ب) عند استخلاص البقايا على درجة حرارة تزيد عن 70 درجة مئوية وكان المحتوى من الرطوبة لا يقل عن 10% كنسبة كتلية، فيجب تخزينها كما في أحد الفقرات التالية:

1- على درجة حرارة لا تزيد عن 7 درجات مئوية لمدة لا تزيد عن 48 ساعة أو وفقا لمنحنى زمن مع درجة حرارة يعطي ضمانا مكافئة.

2- على درجة حرارة لا تزيد عن 18<sup>-</sup> درجة مئوية.

(ت) عند استخلاص البقايا على درجة حرارة تزيد عن 70 درجة مئوية وكان المحتوى من الرطوبة يقل عن 10% كنسبة كتلية، فلا يوجد متطلبات محددة.

## ملحق (14)

### المعدة والمثانة والأمعاء المعالجة

يجب على المشتغلين العاملين في معالجة المعدة والمثانة والأمعاء تلبية المتطلبات التالية:

- (1) يسمح بطرح أمعاء الحيوانات ومثاناتها ومعدتها في السوق فقط إذا تحققت الشروط التالية:
  - (أ) إذا اخذت من حيوانات دُبجت في مسلخ ووجد بعد اجراء عمليات الفحص قبل وبعد الذبح بأنها صالحة للاستهلاك الادمي.
  - (ب) إذا كانت مملحة أو معالجة حراريا أو مجففة.
  - (ت) إذا اتخذت الاجراءات الكفيلة لمنع اعادة تلوثها بعد عملية المعالجة المذكورة في الفقرة السابقة (ب).
- (2) يجب تخزين المعدة والمثانة والأمعاء المعالجة حراريا مبردة في مرافق معدة لهذه الغاية حتى يحين وقت ارساليتها على درجة حرارة لا تزيد عن 3 درجات مئوية. وفي حالة المنتجات التي تم تمليحها أو تجفيفها، فيمكن ابقاؤها على درجة حرارة طبيعية.

## ملحق (15)

### المتطلبات المحددة للجيلاتين

- 1- يجب أن يلبي المشتغلون في تصنيع الجيلاتين المتطلبات الواردة في هذا الملحق.
- 2- يقصد بالمصطلح "دباغة": تقسية الجلود باستخدام عوامل الدباغة النباتية وأملاح الكروم ومواد أخرى مثل أملاح الألمنيوم والحديد والسيليكون والالدهيدات (aldehydes) والكينونات (quinines) أو مواد تقسية اصطناعية أخرى.

## الفصل الأول

### المتطلبات الخاصة بالمواد الخام

(1) يسمح باستخدام المواد الخام التالية في إنتاج الجيلاتين المعد للغذاء:

(أ) العظام من غير تلك المواد ذات المخاطر المحددة<sup>(12)</sup>.

(ب) جلود الحيوانات المجترّة الداخنة.

(ت) جلود الدواجن.

(ث) الأوتار والأعصاب.

(ج) جلود الطرائد البرية.

(ح) جلود وعظام الاسماك.

(2) يمنع استخدام الجلود اذا مرّت بعملية دباغة حتى لو لم تكتمل هذه العملية.

---

(12) يقصد بالمواد ذات المخاطر المحددة: الانسجة التالية المأخوذة من حيوانات منشأها دولة أو منطقة ذات مخاطر مراقبة أو مجهولة لمرض جنون البقر (BSE):

(1) بالنسبة للعائلة البقرية: (أ) جمجمة حيوانات تبلغ أكثر من 12 شهر (بما فيها الدماغ والعيون لكن باستثناء الفك السفلي (mandible) ونخاعها الشوكي. (ب) العمود الفقري لحيوانات تبلغ أكثر من 30 شهر (بما فيه العقد الجذرية الظهرية dorsal root ganglia، ولكن باستثناء فقرات الذيل، والنايات العرضية والشوكية spinous and transverse processes للفقرات العُنُقِيَّة cervical والصدريَّة thoracic والقَطَنِيَّة lumbar، والغُرْف العُجْزِي المتوسط median sacral crest واجنحة العُجْز (wings of the sacrum). (ت) اللوزتين tonsils والامعاء (من الاثنى عشر وحتى المستقيم) والمساريقا mesentery للحيوانات من جميع الاعمار.

(2) بالنسبة لعائلات الاغنام والماعز: (أ) جمجمة حيوانات تبلغ أكثر من 12 شهر أو التي لها سن قاطعة incisor دائمة بارزة من اللثة (بما فيها الدماغ والعيون) واللوزتين والحبل الشوكي. (ب) طحال الحيوانات من جميع الاعمار والجزء الاخير من امعائها الدقيقة ileum.

- (3) يجب ان تؤخذ المواد الخام المذكورة في الفقرات (أ) إلى (ج) من البند (1) من حيوانات تم ذبحها في مسلخ ووجد بعد اجراء عمليات الفحص قبل الذبح وبعده أن أجسادها صالحة للاستهلاك الآدمي، أو في حالة جلود الطرائد البرية، وجدت انها صالحة للاستهلاك الآدمي.
- (4) يجب أن يكون مصدر المواد الخام من منشآت مسجلة أو مقبولة وفقاً للتعليمات الفنية الالزامية 33-2011 أو لهذه التعليمات.
- (5) يسمح لمراكز التجميع والمدابغ بتوريد مواد خام لانتاج الجيلاتين المعد للاستهلاك الآدمي اذا أذنت لهم الجهة المختصة بشكل خاص لهذا الغرض مع تحقيقهم للمتطلبات التالية:
- (أ) أن يكون لديهم غرف للتخزين ذات أرضيات صلبة وجدران ملساء سهلة التنظيف والتطهير وعند اللزوم مجهزة بمرافق للتبريد.
- (ب) يجب إبقاء غرف التخزين في حالة مرضية من النظافة والتشغيل بحيث لا تشكل مصدراً لتلوث المواد الخام.
- (ت) اذا تم تخزين وأو تصنيع مواد خام غير مطابقة لهذا الفصل في هذه المباني، فيجب فصلها عن المواد الخام المطابقة لهذا الفصل طوال فترات الاستلام والتخزين والتصنيع والتسليم.

## الفصل الثاني

### نقل وتخزين المواد الخام

- (1) بدلا من العلامة التعريفية المطلوبة في القسم الاول من ملحق (2)، يجب ان يرفق بالمواد الخام أثناء نقلها وثيقة تجارية تشير الى المنشأة المنتجة بالاضافة الى احتوائها على المعلومات الواردة في مرفق هذا الملحق عند تسليمها لمركز تجميع او دباغة وعند تسليمها ايضا الى منشأة تصنيع الجيلاتين.
- (2) يجب نقل وتخزين المواد الخام مبردة أو مجمدة إلا اذا كانت ستُصنَع خلال 24 ساعة من مغادرتها. بالرغم من ذلك، يمكن نقل وتخزين التالي على درجة حرارة عادية:
- عظام (أو الجزء الكولاجيني منها) مزالة الدهون (Degreased) ومجففة.
  - جلود مملحة ومجففة ومكلسة (Limed).
  - جلود معالجة بقاعدة أو حامض.

## الفصل الثالث

### متطلبات تصنيع الجيلاتين

- (1) يجب أن تلبي عملية تصنيع الجيلاتين من الحيوانات المجترّة - التي تم ولادتها أو تربيتها أو ذبحها في دول أو مناطق ذات مخاطر مراقبة أو مجهولة لمرض جنون البقر (BSE) - المتطلبات التالية:

- (أ) إخضاع جميع المواد العظمية إلى عملية للتأكد من سحقها بشكل ناعم وإزالة دهونها باستخدام مياه ساخنة ومعالجتها بحامض الهيدروكلوريك المخفف بتركيز أدناه 4% وذو رقم هيدروجيني أقل من 1.5 لفترة زمنية لا تقل عن يومين. وأن يتبع هذه المعالجة أحد التاليه:
- معالجة قاعدية بمحلول كلسي مشبع ذي درجة حموضة أعلى من 12.5 لفترة زمنية لا تقل عن 20 يوما مع عملية معالجة حرارية على درجة حرارة دنيا 138°م لأربع ثوانٍ على الأقل.
  - معالجة حامضية على درجة حموضة أقل من 3.5 لفترة زمنية لا تقل عن 10 ساعات مع عملية معالجة حرارية على درجة حرارة دنيا 138°م لأربع ثوانٍ على الأقل.
  - عملية تسخين وضغط مشتركة لمدة لا تقل عن 20 دقيقة ببخار مشبع على درجة حرارة دنيا 133°م وعلى ضغط أعلى من 3 بار.
  - أية عملية أخرى مكافئة توافق عليها الجهة المختصة.
- (ب) إخضاع المواد الخام الأخرى لمعالجة حامضية أو قاعدية متنوعة بعملية شطف أو أكثر مع ضبط الرقم الهيدروجيني تبعا لذلك. يجب استخلاص الجيلاتين بالتسخين مرة أو أكثر بصورة متعاقبة لمتبعتها عملية تنقية بتصفيته ومعالجتها حراريا.
- (2) يمكن للمشتغلين إنتاج وتخزين نوعي الجيلاتين (المعد وغير المعد للاستهلاك الآدمي) في نفس المنشأة بشرط أن تلبى المواد الخام وعملية الانتاج المتطلبات السارية على الجيلاتين المعد للاستهلاك الآدمي.

#### الفصل الرابع

##### المتطلبات الخاصة بالمنتج النهائي

يجب ان يتأكد المشتغلون من مطابقة الجيلاتين لحدود المتبقيات المحددة في الجدول التالي:

الحد الأعلى (جزء بالمليون)	المتبقيات
1	As
5	Pb
0.5	Cd
0.15	Hg
10	Cr
30	Cu
50	Zn
50	SO <sub>2</sub>
10	H <sub>2</sub> O <sub>2</sub>
حسب طريقة European Pharmacopoeia	
حسب طريقة European Pharmacopoeia	

## الفصل الخامس

### البيان

يجب ان تحمل الرزم والعبوات المحتوية على الجيلاتين الكلمات "جيلاتين صالح للاستهلاك الآدمي"، وأن تبين تاريخ انتهاء الصلاحية والأصل الحيواني.

مرفق لملحق (15)  
نموذج للوثيقة التجارية

رقم الوثيقة التجارية: .....

(1) تعريف المواد الخام

..... طبيعة المواد الخام:

..... نوع الحيوان:

..... نوع العبوة:

..... عدد العبوات:

..... الكتلة الصافية (كغم):

(2) منشأ المواد الخام

..... نوع واسم وعنوان ورقم الموافقة التسجيل الاذن الخاص للمنشأة المرسله:

.....

..... اسم وعنوان المرسل (\*):

(3) مقصد المواد الخام

..... نوع واسم وعنوان ورقم الموافقة التسجيل الاذن الخاص لمنشأة الانتاج المقصوده:

.....

..... اسم وعنوان المرسل اليه (\*\*):

(4) وسيلة النقل:

..... تم تعيئته في ..... بتاريخ .....

..... توقيع المشتغل في المنشأة المرسله أو ممثله .....

(\* ) يعبئ فقط اذا كان مختلفا عن المنشأة المرسله.

(\*\* ) يعبئ فقط اذا كان مختلفا عن المنشأة المقصوده.

## ملحق (16)

### المتطلبات المحددة للكولاجين

- 1- يجب ان يتأكد المشتغلون في تصنيع الكولاجين من تلبيةهم لمتطلبات هذا الملحق.
- 2- لأغراض هذا الملحق فقط، يقصد بالدباغة تقسية الجلود باستخدام عوامل الدباغة النباتية أو املاح الكروم أو مواد كيميائية اخرى مثل أملاح الالمنيوم أو املاح الحديد أو املاح السيليكون أو الالدهيدات والكينونات أو عوامل التقسية الاصطناعية الاخرى.

## الفصل الأول

### المتطلبات الخاصة بالمواد الخام

- (1) يسمح باستخدام المواد الخام التالية في انتاج الكولاجين المعد للاستخدام الغذائي:
  - (أ) العظام باستثناء المواد ذات المخاطر المحددة.
  - (ب) جلود الحيوانات المجترّة المستزرعة.
  - (ت) جلود الدواجن.
  - (ث) الاوتار والأعصاب tendons and sinews.
  - (ج) جلود الطرائد البرية
  - (ح) جلود الاسماك وعظامها.
- (2) يمنع استخدام الجلود اذا مرّت بعملية دباغة بغض النظر عن اكمال هذه العملية.
- (3) يجب ان تكون المواد الخام المدرجة في الفقرات (أ) الى (ج) من البند (1) من هذا الملحق مشتقة من حيوانات تم ذبحها تحت اشراف بيطري في مسلخ ووجد ان اجسادها صالحة للاستهلاك الادمي بعد اجراء عمليات الفحص قبل الذبح وبعده. أو في حالة جلود الطرائد البرية، وجدت انها صالحة للاستهلاك الادمي.
- (4) يجب أن تأتي المواد الخام من منشآت مسجلة أو مقبولة طبقاً لما ورد في التعليمات الفنية الالزامية 33 لسنة 2011 أو وفقاً لما ورد في هذه التعليمات.
- (5) يسمح بتوريد المواد الخام لانتاج الكولاجين المعد للاستهلاك الادمي من مراكز التجميع والدباغة بإذن خاص لذلك من الجهة المختصة مع تلبية المتطلبات التالية:
  - (أ) أن يكون لديهم غرف تخزين بأرضيات صلبة وجدران ملساء سهلة التنظيف والتطهير، وعند اللزوم أن توفر مرافق للتبريد.
  - (ب) يجب ابقاء غرف التخزين في حالة مرضية من النظافة والتشغيل لئلا تشكل مصدراً لتلوث المواد الخام.

(ت) وفي حال تم تخزين وأو معاملة مواد خام لا تطابق متطلبات هذا الفصل في هذه المواقع، فيجب فصلها عن المواد الخام المطابقة لمتطلبات هذا الفصل طوال فترات الاستلام والتخزين والمعاملة والارسال.

### الفصل الثاني

#### المتطلبات الخاصة بنقل وتخزين المواد الخام

- (1) بدلا من العلامة التعريفية المطلوبة في القسم الاول من ملحق (2)، يجب ان يرفق بالمواد الخام أثناء نقلها وثيقة تجارية تشير الى المنشأة المنتجة بالإضافة الى احتوائها على المعلومات الواردة في مرفق ملحق (15) عند تسليمها لمركز تجميع او دباغة وعند تسليمها ايضا الى منشأة معاملة الكولاجين.
- (2) يجب نقل وتخزين المواد الخام مبردة او مجمدة إلا اذا سيتم معاملتها خلال 24 ساعة من مغادرتها. إلا انه يمكن نقل وتخزين المواد التالية على درجة الحرارة الطبيعية:
  - العظام (او الجزء الكولاجيني منها Ossein) المجففة ومنزوعة الدهون.
  - الجلود المملحة والمجففة والمكلسة.
  - الجلود المعالجة بالقواعد والاحماض.

### الفصل الثالث

#### المتطلبات الخاصة بتصنيع الكولاجين

- (1) يجب ان تلبى عملية انتاج الكولاجين من الحيوانات المجترة المأخوذة من حيوانات وُلدت أو تربت أو نُبِحت في دول أو مناطق ذات مخاطر مراقبة أو مجهولة لمرض جنون البقر (BSE) المتطلبات التالية:
  - (أ) ان تخضع جميع المواد العظمية لعملية انتاج تضمن طحن جميع المواد العظمية وإزالة دهونها بمياه ساخنة ومعالجتها بحامض الهيدروكلوريك المخفف (تركيز 4% على الاقل ورقم هيدروجيني أقل من 1.5) لفترة زمنية لا تقل عن يومين، ومن ثم تعديل الرقم الهيدروجيني باستخدام حامض أو قاعدة يليها عملية شطف أو أكثر وتصفية واستخلاص أو بأي طريقة أخرى موافق عليها.
  - (ب) ان تخضع جميع المواد الخام غير تلك المذكورة في الفقرة السابقة (أ) لعملية معالجة تتضمن غسل وتعديل الرقم الهيدروجيني باستخدام حامض أو قاعدة يليها عملية شطف أو أكثر وتصفية واستخلاص أو من خلال عملية أخرى موافق عليها.
- (2) ان يمر الكولاجين بعد اخضاعه للعملية المذكورة في الفقرة السابقة (1) بعملية تجفيف.

(3) يسمح للمشتغل بأن يقوم بانتاج وتخزين نوعي الكولاجين (المعد للاستهلاك الأدمي وغير المعد لذلك) في نفس المنشأة بشرط ان تلبى المواد الخام وعملية الانتاج المتطلبات السارية على الكولاجين المعد للاستهلاك الأدمي.

#### الفصل الرابع

##### المتطلبات الخاصة بالمنتجات النهائية

يجب ان يتأكد المشتغلون من تلبية الكولاجين لمتطلبات الحدود العليا للمتبعيات الواردة في الجدول التالي:

نوع المتبقى	الحد الاعلى (جزء من مليون)
As	1
Pb	5
Cd	0.5
Hg	0.15
Cr	10
Cu	30
Zn	50
SO <sub>2</sub>	50 حسب طريقة European Pharmacopoeia
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub>	10 حسب طريقة European Pharmacopoeia

#### الفصل الخامس

##### المتطلبات الخاصة بالبيان

يجب ان تشتمل الاغلفة والعبوات المحتوية على الكولاجين على الكلمات "كولاجين صالح للاستهلاك الأدمي" وأن تظهر تاريخ التحضير والأصل الحيواني.