



## التعليمات الفنية الإلزامية Technical Regulation

رقم 2021/96

### الشروط الصحية للأعلاف Feed Hygiene

اعتمد هذا التعليم الفني الإلزامي رقم 2021/96 بتاريخ 2021/09/16 ودخل حيز النفاذ بتاريخ 2022/03/16 وتم اعتماد وزارة الاقتصاد الوطني ووزارة الزراعة كجهات مختصة بالرقابة والتفتيش على تطبيق وإنفاذ هذه التعليمات وفق قرار مجلس الوزراء رقم (18/146/02 م.و.م/ا) لعام 2022.



## 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 2021/96 بتاريخ 2021/09/16 ودخل حيز النفاذ بتاريخ 2022/03/16 وتم اعتماد وزارة الاقتصاد الوطني ووزارة الزراعة كجهات مختصة بالرقابة والتفتيش على تطبيق وإنفاذ هذه التعليمات وفق قرار مجلس الوزراء رقم (18/146/02 م.و.م/ا) لعام 2022.

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



## نموذج مصادقة على تعليمات فنية إلزامية

الشروط الصحية للأعلاف	عنوان التعليمات الفنية الإلزامية
96 لسنة 2021	رقم التعليمات الفنية الإلزامية
وزارة الزراعة وزارة الاقتصاد الوطني	الجهات المختصة بالمصادقة
<p>استنادا الى نص المادة (16) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (6) لسنة (2000)، وبعد الاطلاع على المسودة النهائية لمشروع التعليمات الفنية الإلزامية بالشروط الصحية للأعلاف، فإننا نصادق عليها كتعليمات فنية إلزامية تحمل الرقم 96 لسنة 2021.</p>	
<p>تاريخ المصادقة: 16 / 9 / 2021</p>	
 <p>خالد العسوي رئيس المؤسسة وزير الاقتصاد الوطني</p>	 <p>رياض عطية وزير الزراعة</p>

## المحتويات

1	مادة (1) الموضوع
1	مادة (2) المجال
2	مادة (3) التعريفات
3	مادة (4) الالتزامات العامة
3	مادة (5) الالتزامات المحددة
4	مادة (6) نظام تحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة الهاسب (HACCP)
5	مادة (7) الوثائق الخاصة بنظام الهاسب
5	مادة (8) الرقابة الرسمية، الإشعارات، والتسجيل
5	مادة (9) الموافقة على منشآت تجارة الأعلاف
6	مادة (10) المتطلبات
6	مادة (11) الموافقة على المنشآت العلفية
6	مادة (12) تعليق التسجيل أو الموافقة
7	مادة (13) الغاء التسجيل أو الموافقة
7	مادة (14) تعديلات على التسجيل أو الموافقة على منشأة
7	مادة (15) الإعفاء من الزيارات الميدانية
7	مادة (16) قائمة المنشآت المسجلة والمعتمدة
8	مادة (17) تطوير الأدلة الإرشادية وتعميمها واستخدامها
8	مادة (18) تطبيق الأدلة
8	مادة (19) الواردات
9	مادة (20) الصادرات
9	مادة (21) تدابير انفاذية
9	مادة (22) ازالة التعارض
9	مادة (23) الانفاذ

10	مادة (24) التفسير
10	مادة (25) الجهة المختصة
11	ملحق (1) إنتاج المواد الأولية
(1)	ملحق (2) المتطلبات الخاصة بالأعمال العلفية عدا مستوى الإنتاج الأولي للأعلاف المشار إليها في الفقرة (1)
14	من المادة (5)
25	ملحق (3) الممارسات الجيدة في تصنيع الأعلاف الحيوانية
27	ملحق (4) الإضافات المسموح إضافتها
29	ملحق (5) قائمة شركات الأعلاف المعتمدة

# التعليمات الفنية الإلزامية 2021-96

## الشروط الصحية للأعلاف

(2021\9\16)

### الفصل الأول

#### الموضوع والمجال والتعريفات

##### مادة (1)

##### الموضوع

تضع هذه التعليمات الفنية الإلزامية:

- أ- القواعد العامة للشروط الصحية للأعلاف.
- ب- الشروط والترتيبات التي تضمن إمكانية تتبع الأعلاف.
- ت- شروط وترتيبات تسجيل المنشآت والموافقة عليها.

##### مادة (2)

##### المجال

1- تسري هذه التعليمات على جميع ما يلي:

أ- أنشطة مشتغلي الأعلاف في جميع المراحل، من بداية الإنتاج الأولي للأعلاف وحتى طرحها في السوق.

ب- الأعلاف المعدة لتغذية الحيوانات التي يتم تربيتها لإنتاج الغذاء.

ت- واردات وصادرات الأعلاف من وإلى دولة أخرى.

2- لا تسري هذه التعليمات على:

أ- الإنتاج المنزلي الخاص للأعلاف المعدة لتغذية:

(1) الحيوانات التي يتم تربيتها لإنتاج الغذاء والتي يتم اقتنائها للاستهلاك المنزلي.

(2) الحيوانات التي لا يتم تربيتها لإنتاج الغذاء.

ب- الأعلاف المعدة لتغذية الحيوانات التي يتم تربيتها لإنتاج الغذاء والتي يتم اقتنائها للاستهلاك

المنزلي أو للأنشطة المذكورة في الفقرة (ت) من البند (1-2) من المادة (1) من التعليمات

الفنية الإلزامية 2011-33 الخاصة بالشروط الصحية للغذاء.

ت- الأعلاف المعدة لتغذية الحيوانات التي لا يتم تربيتها لإنتاج الغذاء.

- ث- الإمداد المباشر بكميات صغيرة من الإنتاج الأولي للأعلاف على المستوى المحلي من قبل المنتج الى المزارع المحلية لاستخدامها في تلك المزارع.
- ج- اعلاف الحيوانات الأليفة التي تباع بالتجزئة.
- 3- يسمح بوضع تعليمات فنية الزامية تصدر مستقبلا تحدد القواعد والارشادات الناضمة للانشطة المشار اليها في الفقرة (2) من هذه المادة شريطة تحقيق اهداف هذه التعليمات.

### مادة (3)

#### التعريفات

لاغراض هذه التعليمات، تسري التعريفات الواردة في تعليمات فنية الزامية أخرى سارية على الغذاء، مع مراعاة التعريفات المحددة التالية:

- أ- الشروط الصحية للأعلاف: التدابير والشروط اللازمة للسيطرة على المخاطر لضمان كفاءة استهلاك الحيوانات من الأعلاف، مع مراعاة الهدف من استخدامها.
- ب- مشتغلي الاعلاف: كما هو معرف في التعليمات الفنية الإلزامية 87-2021 الخاصة بالمواد غير المرغوب فيها في الأعلاف الحيوانية.
- ت- المضافات العلفية: المواد أو الكائنات الحية الدقيقة المسموح بها وفق التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالمضافات العلفية بعد صدورها.
- ث- المنشأة: أي وحدة إنتاج للأعلاف.
- ج- الجهة المختصة: هي الجهة أو الجهات التي يحددها مجلس الوزراء بموجب المادة (23) من قانون المواصفات والمقاييس والقوانين السارية الأخرى ذات الصلة.
- ح- الإنتاج الأولي للأعلاف: إنتاج المنتجات الزراعية، بما فيها على وجه التحديد زراعة المحاصيل، الحصاد، حيوانات الحليب، وتربية حيوانات اللحم (قبل ذبحها) أو الصيد الناتج حصريا من المنتجات التي لا تخضع لأي عملية أخرى بعد حصادها أو جمعها أو التقاطها، بعيدا عن المعالجة الفيزيائية البسيطة.

## الفصل الثاني

### الالتزامات

#### مادة (4)

##### الالتزامات العامة

- 1- يجب على مشغلي الأعلاف ضمان تنفيذ جميع مراحل الإنتاج والتصنيع والتوزيع التي تقع تحت سيطرتهم وفقاً للتعليمات الفنية الإلزامية السارية والممارسات الجيدة. يجب عليهم التأكد على وجه التحديد من استيفاء المتطلبات الصحية ذات الصلة الواردة في هذه التعليمات.
- 2- عند تغذية الحيوانات التي يتم تربيتها لإنتاج الغذاء، يجب على المزارعين اتخاذ التدابير والإجراءات اللازمة للحد من مخاطر التلوث البيولوجي والكيميائي والفيزيائي للأعلاف والحيوانات والمنتجات الحيوانية عند الحد الأدنى المقبول.

#### مادة (5)

##### الالتزامات المحددة

- 1- للعمليات على مستوى الإنتاج الأولي للأعلاف والعمليات التالية المرتبطة بها:
  - أ- نقل وتخزين وتداول المنتجات الأولية في مكان الإنتاج.
  - ب- عمليات النقل لتوصيل المنتجات الأولية من مكان الإنتاج إلى المنشأة.
  - ت- خلط الأعلاف لتلبية المتطلبات الحصرية للمنشأة دون استخدام مضافات علفية أو خلئطها باستثناء مضافات السيلاج.
- 2- يجب على مشغلي الأعلاف الالتزام بالأحكام الواردة في ملحق (1)، ذات العلاقة بالعمليات المنفذة. بالنسبة للعمليات الأخرى غير تلك المذكورة في الفقرة (1)، بما فيها خلط الأعلاف لتلبية المتطلبات الحصرية للمنشأة عند استخدام مضافات علفية أو خلئطها باستثناء مضافات السيلاج، يجب على مشغلي الأعلاف تلبية الأحكام الواردة في ملحق (2) ذات العلاقة بالعمليات المنفذة.
- 3- يجب على مشغلي الأعلاف ما يلي:
  - أ- الالتزام بمعايير ميكروبيولوجية محددة.
  - ب- اتخاذ التدابير أو اعتماد الإجراءات اللازمة لتحقيق أهداف محددة.
- 4- على مشغلي الأعلاف استخدام الأدلة المنصوص عليها في الفصل الثالث لمساعدتهم على التقيد بالتزاماتهم بموجب هذه التعليمات.
- 5- يجب على المزارعين تلبية الأحكام الواردة في ملحق (3) عند تغذية الحيوانات التي يتم تربيتها لإنتاج الغذاء.

6- يجب على مشتغلي الأعلاف والمزارعين الحصول على الأعلاف واستخدامها فقط من المنشآت المسجلة و/أو المعتمدة وفقا لهذه التعليمات.

#### مادة (6)

#### نظام تحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة الهاسب (HACCP)

- 1- يجب على مشتغلي الأعلاف الذين يقومون بعمليات أخرى غير تلك الواردة في المادة 5(1) وضع وتنفيذ إجراءات مكتوبة دائمة أو إجراءات مبنية على مبادئ نظام تحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة (الهاسب).
- 2- تتألف المبادئ الواردة في الفقرة (1) مما يلي:
  - أ- تحديد أي مخاطر يجب منعها أو التخلص منها أو تخفيضها لمستويات مقبولة.
  - ب- تحديد نقاط الضبط الحرجة في الخطوة أو الخطوات التي يكون فيها التحكم ضروريا لمنع أو التخلص من الخطر أو خفضه لمستويات مقبولة.
  - ت- وضع حدود حاسمة لنقاط الضبط الحرجة تفصل بين القبول والرفض، من أجل منع أو التخلص أو تخفيض المخاطر المحددة.
  - ث- وضع وتنفيذ إجراءات مراقبة فعالة عند نقاط الضبط الحرجة.
  - ج- وضع إجراء تصحيحي عندما يتبين من خلال المراقبة أن نقطة الضبط الحرجة ليست تحت السيطرة.
  - ح- وضع إجراءات (يجب تنفيذها بشكل دوري) بهدف التحقق من أن التدابير الواردة في النقاط (أ) إلى (ج) كاملة وتعمل بشكل فعال.
  - خ- وضع وثائق وسجلات تتناسب مع طبيعة وحجم الأعمال العلفية لإثبات مدى فعالية التطبيق الفعال للتدابير الواردة عليها في النقاط (أ) إلى (ح).
- 3- عند إجراء أي تعديل على منتج مصنع أو على عملية الإنتاج أو أي مرحلة من مراحل الإنتاج والتصنيع والتخزين والتوزيع، يجب على مشتغلي الأعلاف مراجعة إجراءاتهم وإجراء التغييرات الضرورية.
- 4- كجزء من نظام الإجراءات المشار إليه في الفقرة (1)، يجوز لمشتغلي الأعلاف استخدام أدلة الممارسات الجيدة جنبا إلى جنب مع أدلة تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة والتي تم تطويرها وفقا للمادة (17).

## مادة (7)

### الوثائق الخاصة بنظام الهاسب

- 1- يجب على مشتغلي الأعلاف:
  - أ- تزويد الجهة المختصة باثبات تلبيتهم لأحكام المادة (6)، وبالشكل الذي تطلبه تلك الجهة المختصة.
  - ب- التأكد من أن أي وثائق تصف الإجراءات التي تم تطويرها وفقا للمادة (6) محدثة في جميع الأوقات.
- 2- يجب على الجهة المختصة الأخذ بعين الاعتبار طبيعة وحجم الأعمال العلفية عند تحديد المتطلبات المتعلقة بالشكل المشار إليه في الفقرة (1أ).
- 3- بهدف تلبية متطلبات الفقرة (1) من المادة (6)، يمكن لمشتغلي الأعلاف اعتماد أدلة الممارسات الجيدة التي تم تطويرها وفقا للفصل الثالث لتنفيذ مبادئ نظام تحليل المخاطر.

## مادة (8)

### الرقابة الرسمية، الإشعارات، والتسجيل

- 1- يجب على مشتغلي الأعلاف التعاون مع الجهات المختصة بموجب التشريعات السارية أو التعليمات الفنية الإلزامية الصادرة.
- 2- يجب على مشتغلي الأعلاف:
  - أ- اشعار الجهة المختصة (وفق الطريقة التي تطلبها هذه الجهة) بأي منشآت خاضعة لسيطرتهم والتي تقوم بتنفيذ أي مرحلة من مراحل إنتاج الأعلاف أو تصنيعها أو تخزينها أو نقلها أو توزيعها بهدف تسجيل هذه المنشآت.
  - ب- تزويد الجهة المختصة باحدث المعلومات عن أي منشآت خاضعة لسيطرتهم على النحو المشار إليه في النقطة (أ) بما فيها إشعارها بأي تغييرات في الأنشطة وأي إغلاق لأي منشأة قائمة.
- 3- على الجهة المختصة الاحتفاظ بسجل أو سجلات المنشآت.

## مادة (9)

### الموافقة على منشآت تجارة الأعلاف

- يجب على مشتغلي الأعلاف التأكد من أن المنشآت الخاضعة لسيطرتهم والتي تغطيها هذه التعليمات موافق عليها من قبل الجهة المختصة، اذا قامت هذه المنشآت بأحدى الأنشطة التالية:

- أ- تصنيع وأو طرح المضافات العلفية في السوق التي تسري عليها التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالمضافات العلفية أو المنتجات التي تسري عليها التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بطرح الأعلاف في السوق واستخدامها.
- ب- تصنيع وأو طرح خليط المضافات العلفية المعدة لاستخدامها في السوق والمضافات العلفية المشار إليها في الفصل الثاني من ملحق (4) من هذه التعليمات.
- ت- التصنيع للطرح في السوق أو الإنتاج للمتطلبات الخاصة بهم والأعلاف المركبة باستخدام المضافات العلفية أو خليط المضافات العلفية الذي يحتوي على المضافات العلفية والمشار إليها في الفصل الثالث من ملحق (4) من هذه التعليمات.

### مادة (10)

#### المتطلبات

يجب على مشتغلي الأعلاف عدم البدء في العمل بمنشآتهم دون تحقيق الشرطين التاليين:

- أ- التسجيل كما هو منصوص عليه في المادة (8).
- ب- الموافقة اذا كان ذلك مطلوباً وفقاً للمادة (9).

### مادة (11)

#### الموافقة على المنشآت العلفية

- 1- يجب على الجهة المختصة الموافقة على المنشآت فقط إذا أثبتت الزيارة الميدانية قبل بدء أي نشاط بانها تلبى المتطلبات ذات الصلة من هذه التعليمات.
- 2- للجهة المختصة منح موافقة مشروطة إذا تبين من الزيارة الميدانية أن المنشأة تلبى جميع متطلبات البنية التحتية والمعدات. يجب أن تمنح الموافقة الكاملة فقط إذا تبين من زيارة جديدة للموقع تم إجراؤها في غضون ثلاثة أشهر من منح الموافقة المشروطة بأن المنشأة تلبى المتطلبات الأخرى المذكورة في الفقرة (1) من هذه المادة. إذا تم إحراز تقدم واضح، ولكن المنشأة ما زالت لا تلبى جميع هذه المتطلبات، يحق للجهة المختصة تمديد مدة الموافقة المشروطة. ومع ذلك، يجب ألا تتجاوز الموافقة المشروطة إجمالي ستة أشهر.

### مادة (12)

#### تعليق التسجيل أو الموافقة

يجب على الجهة المختصة تعليق التسجيل أو الموافقة بشكل مؤقت للمنشأة لتشمل نشاط واحد أو أكثر أو جميع الأنشطة إذا ثبت بأن المنشأة لم تعد تلبى الشروط المطبقة على تلك الأنشطة.

يجب أن يستمر هذا التعليق حتى تلبية المنشأة مرة أخرى تلك الشروط. في حال عدم تلبية هذه الشروط في غضون عام واحد، يتم تطبيق المادة (13).

#### مادة (13)

##### الغاء التسجيل أو الموافقة

يجب على الجهة المختصة الغاء التسجيل أو الموافقة للمنشأة لتشمل نشاط واحد أو أكثر من أنشطتها اذا توفرت احدى الحالات التالية:

- أ- توقفت المنشأة عن نشاط أو أكثر من أنشطتها.
- ب- تبين أن المنشأة لم تلبية الشروط السارية على أنشطتها لمدة سنة واحدة.
- ت- تم تحديد نقاط خلل خطيرة أو اضطرت إلى وقف الإنتاج في منشأة ما بشكل متكرر لم يتمكن مشغلي الأعلاف من توفير الضمانات الكافية بما يخص الإنتاج المستقبلي.

#### مادة (14)

##### تعديلات على التسجيل أو الموافقة على منشأة

عند الطلب يتعين على الجهة المختصة تعديل التسجيل أو الموافقة على منشأة ما إذا أثبتت قدرتها على تطوير أنشطة إضافية لتلك التي تم تسجيلها أو الموافقة عليها لأول مرة أو التي تحل محلها.

#### مادة (15)

##### الإعفاء من الزيارات الميدانية

- 1- تعفى الجهة المختصة من القيام بالزيارات الميدانية المذكورة في المادة (11) لمنشآت علفية تعمل بشكل تجاري حصري دون أن يحتفظوا بالمنتجات في منشاتهم.
- 2- يجب على مشغلي الأعلاف المذكورين في الفقرة (1) من هذه المادة تزويد الجهة المختصة تعهدا ينص على أن الأعلاف المطروحة من قبلهم في السوق تلبية شروط هذه التعليمات.

#### مادة (16)

##### قائمة المنشآت المسجلة والمعتمدة

- 1- يجب على الجهة المختصة أن تسجل كل نشاط في قائمة وطنية أو تدرج المنشآت التي سجلتها وفقا للمادة (8) ضمن قائمة مستقلة.
- 2- يتم تسجيل المنشآت التي وافقت عليها الجهة المختصة وفقا للمادة (11) في قائمة وطنية تحت رقم تعريفى على أساس فردي.

- 3- يجب على الجهة المختصة تحديث سجلات المنشآت في القوائم المشار إليها في الفقرات (1) و(2) من هذه المادة وفقا للقرارات المشار إليها في المواد (12) و(13) و(14) من هذه التعليمات المتعلقة بتعليق أو إلغاء أو تعديل التسجيل أو الموافقة.
- 4- يجب أن تكون القائمة المذكورة في الفقرة (2) من هذه المادة وفقا للنموذج الوارد في الفصل الأول من ملحق (5).
- 5- يجب أن يكون الرقم التعريفي المذكور في الفقرة (2) من هذه المادة وفقا للشكل المحدد في الفصل الثاني من ملحق (5).
- 6- يجب على الجهة المختصة توفير القوائم أو قائمة المنشآت المذكورة في الفقرة (1) من هذه المادة.

### الفصل الثالث

#### الأدلة الإرشادية للممارسات الجيدة

##### مادة (17)

##### تطوير الأدلة الإرشادية وتعميمها واستخدامها

يجب على مؤسسة المواصفات والمقاييس تطوير الأدلة الإرشادية الوطنية للممارسات الجيدة في قطاع الأعلاف لتطبيق مبادئ نظام الهاسب، شريطة أن يضمن تطبيق هذه الأدلة تلبية متطلبات المواد (4) الى (6) من هذه التعليمات.

##### مادة (18)

##### تطبيق الأدلة

يجب على الجهة المختصة حث المشتغلين على تطبيق هذه الأدلة.

### الفصل الرابع

#### الواردات والصادرات

##### مادة (19)

##### الواردات

يجب على مشتغلي الأعلاف الذين يستوردون الأعلاف من دولة اخرى التأكد من أن الاستيراد يتم فقط وفقا لجميع الشروط التالية:

- أ- أن تكون الدولة الأخرى من الدول المسموح الاستيراد منها.
- ب- أن تكون المنشأة المصدرة في الدولة الأخرى واردة في قائمة المنشآت المسموح استيراد الأعلاف منها.
- ت- أن تلبى الأعلاف الشروط التالية:
- (1) المتطلبات الواردة في هذه التعليمات وفي أي تعليمات فنية الزامية أخرى تحدد متطلبات سارية على الأعلاف.
- (2) أن تكون الشروط السارية في الدولة الأخرى مكافئة لشروط هذه التعليمات.

#### مادة (20)

##### الصادرات

يجب أن تلبى الأعلاف المعدة للتصدير الى دولة أخرى متطلبات التعليمات الفنية الإلزامية السارية عليها الا اذا كان للدولة المستوردة شروط اخرى.

### الفصل الخامس

#### احكام نهائية

#### مادة (21)

##### تدابير انفاذية

يحق للجهة المختصة وضع تدابيرها لانفاذ هذه التعليمات.

#### مادة (22)

##### ازالة التعارض

اعتبارا من تاريخ دخول هذه التعليمات حيز التنفيذ، يلغى كل ما يتعارض مع هذه التعليمات.

#### مادة (23)

##### الانفاذ

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

#### مادة (24)

##### التفسير

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

#### مادة (25)

##### الجهة المختصة

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

## ملحق (1)

### إنتاج المواد الأولية

#### الجزء الأول

متطلبات الاعمال العلفية على مستوى الإنتاج الأولي للأعلاف المشار إليها في الفقرة (1) من المادة (5)

#### القسم الاول

#### الاشتراطات الصحية

- 1- يجب على مشتغلي الأعلاف المسؤولين عن الإنتاج الأولي للأعلاف ضمان إدارة العمليات وتنفيذها بطريقة تمنع أو تزيل أو تقلل من المخاطر مع وضع الامكانيات للحفاظ على سلامة الأعلاف.
- 2- يجب على مشتغلي الأعلاف ضمان المنتجات الأولية التي يتم إنتاجها وتحضيرها وتنظيفها وتعبئتها وتخزينها ونقلها تحت مسؤوليتهم على أن تكون محمية من التلوث والفساد.
- 3- يجب على مشتغلي الأعلاف تلبية الالتزامات المنصوص عليها في الفقرات (1) و(2) من خلال تحقيق متطلبات التشريعات والتعليمات الفنية الإلزامية المتعلقة بضبط مصادر الخطر، بما فيها:
  - أ- تدابير للتحكم في مخاطر التلوث مثل التلوث الناتج عن الهواء والتربة والمياه والأسمدة ومنتجات وقاية النباتات والمبيدات الحيوية أو الكيميائية والمنتجات العلاجية البيطرية والتعامل مع النفايات والتخلص منها.
  - ب- التدابير المتعلقة بصحة النبات وصحة الحيوان والبيئة التي لها تأثيرات على سلامة الأعلاف، بما فيها برامج الرقابة والسيطرة على الأمراض المعدية للإنسان ومسبباتها.
- 4- يجب على مشتغلي الأعلاف اتخاذ التدابير الملائمة، وعلى وجه الخصوص:
  - أ- المحافظة على النظافة وتطهير المرافق والمعدات والحاويات والصناديق والمركبات المستخدمة في إنتاج الأعلاف بعد تنظيفها واعدادها وتدرجها وتعبئتها وتخزينها ونقلها بطريقة مناسبة.
  - ب- ضمان ظروف الإنتاج والنقل والتخزين الصحية للأعلاف ونظافتها.
  - ت- استخدام المياه النظيفة لمنع مخاطر التلوث.
  - ث- الوقاية من مخاطر التلوث التي قد تسببها الحيوانات والأفات.
  - ج- تخزين ومعالجة النفايات والمواد الخطرة بشكل منفصل وآمن لمنع مخاطر التلوث.
  - ح- التأكد من أن مواد التعبئة والتغليف ليست مصدرا لمخاطر التلوث للأعلاف.
  - خ- مراعاة نتائج أي تحليل ذي صلة تم إجراؤه على العينات المأخوذة من المنتجات الأولية أو العينات الأخرى ذات الصلة بسلامة الأعلاف.

## القسم الثاني

### حفظ السجلات

- 1- يجب على مشتغلي الأعلاف الاحتفاظ بسجلات تتعلق بالتدابير المتخذة لضبط المخاطر بطريقة مناسبة ولفترة تتناسب مع طبيعة وحجم منشأة الأعلاف. يجب على مشتغلي الأعلاف أن يوفرُوا المعلومات ذات الصلة الواردة في هذه السجلات للجهة المختصة.
- 2- يجب على مشتغلي الأعلاف وعلى وجه الخصوص أن يحتفظوا بسجلات حول ما يلي:
  - أ- أي استخدام لمنتجات وقاية النبات والمبيدات الحيوية أو الكيميائية.
  - ب- استخدام البذور المعدلة وراثيا.
  - ت- أي ظهور للآفات أو الأمراض التي يمكن أن تؤثر على سلامة المنتجات الأولية.
  - ث- نتائج أي تحاليل لها أهمية لسلامة الأعلاف والتي أجريت على عينات مسحوبة من المنتجات الأولية أو عينات أخرى سحبت لأغراض التشخيص.
  - ج- مصدر وكمية كل مدخل من الأعلاف ووجهة وكمية كل ناتج منها.
- 3- يمكن أن يستعين مشتغلي الأعلاف بأشخاص آخرين مثل الأطباء البيطريين والمهندسين الزراعيين وفنبي المزارع في حفظ السجلات والأنشطة ذات الصلة التي يقومون بها في المزرعة.

## الجزء الثاني

### توصيات الأدلة الإرشادية للممارسات الجيدة

- 1- يجب أن تشمل الأدلة الإرشادية المشار إليها في الفصل الثالث من هذه التعليمات على إرشادات بشأن الممارسات الجيدة لضبط المخاطر في الإنتاج الأولي للأعلاف.
- 2- يجب أن تتضمن هذه الأدلة الإرشادية على المعلومات الملائمة حول المخاطر التي يمكن أن تظهر خلال الإنتاج الأولي للأعلاف والإجراءات المطلوبة للسيطرة على المخاطر، بما فيها المتطلبات الواردة في التشريعات والتعليمات الفنية الإلزامية ذات الصلة، مثل:
  - أ- السيطرة على التلوث مثل السموم الفطرية والمعادن الثقيلة والمواد النشطة إشعاعيا.
  - ب- استخدام المياه والمخلفات العضوية والأسمدة.
  - ت- الاستخدام الملائم والصحيح لمنتجات وقاية النبات والمبيدات الحيوية أو الكيميائية وقابلية تتبعها.
  - ث- الاستخدام الملائم والصحيح للمنتجات العلاجية البيطرية والمضافات العلفية وقابلية تتبعها.
  - ج- تحضير الأعلاف والمواد العلفية وتخزينها وقابلية تتبعها.
  - ح- التخلص الصحيح من الحيوانات النافقة والمخلفات والنفايات.
  - خ- التدابير الوقائية لمنع انتشار الأمراض المعدية القابلة للانتقال إلى الحيوانات من خلال الأعلاف وأية التزامات لإبلاغ الجهة المختصة بذلك.

- د- الإجراءات والممارسات والطرق اللازمة للتأكد من انه قد تم إنتاج الأعلاف وتحضيرها وتعبئتها وتخزينها ونقلها تحت ظروف صحية مناسبة، بما فيها عمليتي التنظيف وضبط الآفات الفعالتين.
- ذ- الأحكام المتعلقة بحفظ السجلات.

## ملحق (2)

المتطلبات الخاصة بالأعمال العلفية عدا مستوى الإنتاج الأولي للأعلاف المشار إليها في

### الفقرة (1) من المادة (5)

#### التعريفات

لأغراض هذا الملحق، تسري التعريفات التالية:

- أ- الدفعة (Batch): كمية محددة من الأعلاف تم تحديدها على أنها ذات خصائص مشتركة مثل المنشأ أو الصنف أو نوع التغليف أو المعبئ أو المرسل أو البيان، وفي حالة عملية الإنتاج وحدة إنتاج من مصنع واحد يستخدم معايير إنتاج موحدة أو عدد من هذه الوحدات عند إنتاجها بترتيب متواصل وتخزينها معا.
- ب- المنتجات المشتقة من الزيوت والدهون: أي منتج مشتق بشكل مباشر أو غير مباشر من الزيوت والدهون الخام أو الزيوت والدهون المستعادة عن طريق المعالجة الكيميائية للمواد الزيتية أو الوقود الحيوي أو التقطير أو التكرير الكيميائي أو الفيزيائي، ما عدا:
- الزيت المكرر.
  - المنتجات المشتقة من الزيت المكرر.
  - الإضافات العلفية.
- ت- الدهون الممزوجة: تصنيع الأعلاف المركبة أو في حالة جميع المكونات التي تنتمي إلى نفس المدخل في الجزء (ت) من ملحق التعليمات الفنية الأوروبية رقم 68-2013 إلى حين إعدادها، الخاصة بقائمة المواد العلفية المشتقة من نفس الأنواع النباتية أو الحيوانية من المواد العلفية عن طريق خلط الزيوت الخام والزيوت المكررة والدهون الحيوانية والزيوت المستعادة من مشتغلي الأعلاف التي تغطيها التعليمات الفنية الإلزامية 33-2011 الخاصة بالشروط الصحية للغذاء أو المنتجات المشتقة منها لإنتاج زيوت أو دهون مخلوطة، باستثناء ما يلي:
- التخزين المنفرد للدفعات المتتالية.
  - الخلط الحصري للزيوت المكررة.
- ث- الزيوت أو الدهون المكررة: الزيوت أو الدهون التي خضعت لعملية التكرير كما هو مشار إليه في الرقم (53) من قائمة المصطلحات المدرجة في الجزء (ب) من ملحق التعليمات الفنية الأوروبية رقم 68-2013 إلى حين إعدادها.

## المرافق والمعدات

- 1- يجب المحافظة على نظافة مرافق تجهيز وتخزين الأعلاف والمعدات والحاويات والصناديق والمركبات ومحيطها المباشر، ويجب تنفيذ برامج فعالة لمكافحة الآفات.
- 2- يجب أن يكون تخطيط المنشأة العلفية وتصميمها وبنائها وحجم المرافق والمعدات على نحو يحقق ما يلي:
  - أ- يسمح بإجراء التنظيف و/أو التطهير المناسبين.
  - ب- يقلل من مخاطر الخطأ وتجنب التلوث والتلوث المتبادل وأي آثار ضارة بشكل عام على سلامة وجودة المنتجات. يجب تجفيف الآلات التي تلامس الأعلاف بعد أي عملية تنظيف رطبة.
- 3- يجب أن تخضع المرافق والمعدات التي سيتم استخدامها للخلط و/أو عمليات التصنيع لفحوصات مناسبة ومنظمة وفقاً للإجراءات المكتوبة المحددة مسبقاً من قبل الشركة المصنعة للمعدات بما فيها:
  - أ- يجب أن تكون جميع الموازين وأجهزة القياس المستخدمة في تصنيع الأعلاف مناسبة لنطاق الأوزان أو الأحجام المراد قياسها، ويجب اختبارها للتأكد من دقتها بانتظام.
  - ب- يجب أن تكون جميع الخلاطات المستخدمة في تصنيع الأعلاف مناسبة لنطاق الأوزان أو الأحجام التي يتم خلطها، ويجب أن تكون قادرة على تصنيع مخاليط متجانسة مناسبة وتخفيفات متجانسة. يجب على مشتغلي الأعلاف إثبات فعالية الخلاطات فيما يتعلق بالتجانس.
- 4- يجب أن تحتوي المرافق على إضاءة طبيعية و/أو صناعية كافية.
- 5- يجب أن تكون مرافق الصرف الصحي كافية لتحقيق الغرض المطلوب وأن يتم تصميمها وتركيبها لتجنب مخاطر تلوث الأعلاف.
- 6- يجب أن تكون المياه المستخدمة في تصنيع الأعلاف ذات جودة مناسبة للحيوانات، يجب أن تكون قنوات (انابيب) المياه ذات طبيعة خاملة.
- 7- يجب التخلص من مياه الصرف الصحي والنفايات ومياه الأمطار بطريقة آمنة تضمن عدم تأثر المعدات وسلامة وجودة الأعلاف. يجب السيطرة على التلف والغبار لمنع وصول الآفات.
- 8- يجب حماية النوافذ والفتحات الأخرى من الآفات، يجب أن تكون الأبواب محكمة الإغلاق ومقاومة للآفات عند إغلاقها.
- 9- يجب تركيب وانجاز الأسقف والتركيبات العلوية بشكل يمنع تراكم الأوساخ ويخفض من التكاثر ومن نمو الأعفان والمواد غير المرغوب فيها ومن تساقط الدقائق التي يمكن أن تؤثر على سلامة وجودة الأعلاف.
- 10- تخضع المنشآت التي تقوم بواحد أو أكثر من الأنشطة التالية لطرح المنتجات في السوق لاستخدامها في الأعلاف للموافقة تبعاً للشروط السارية عليها:
  - أ- تصنيع الزيت النباتي الخام باستثناء تلك المغطاه في التعليمات الفنية الإلزامية 33-2011.

ب- تصنيع المواد الزيتية (oleochemical) من الأحماض الدهنية.

ت- تصنيع الوقود الحيوي.

ث- مزج الدهون.

### شؤون الموظفين

يجب أن يكون لدى مشغلي الأعلاف عدد كافٍ من الموظفين يمتلكون المهارات والمؤهلات اللازمة لتصنيع المنتجات المعنية. يجب وضع مخطط تنظيمي يحدد المؤهلات (مثل الدبلومات والخبرة المهنية) ومسؤوليات الموظفين الإشرافيين وتوفيره للجهات المختصة المسؤولة عن التفتيش. يجب إبلاغ جميع الموظفين كتابيا بوضوح بواجباتهم ومسؤولياتهم وصلاحياتهم خاصة عند إجراء أي تغيير بطريقة تؤدي إلى الحصول على جودة المنتج المطلوبة.

### الإنتاج

- 1- يجب تعيين شخص مؤهل مسؤول عن الإنتاج.
- 2- يجب على مشغلي الأعلاف التأكد من تنفيذ مراحل الإنتاج المختلفة وفقا لإجراءات وتعليمات مكتوبة ومحددة مسبقا تهدف إلى تحديد وفحص والسيطرة على نقاط الضبط الحرجة في عملية التصنيع.
- 3- يجب اتخاذ تدابير فنية أو تنظيمية لتجنب أو تقليل أي انتقال للتلوث والأخطاء المتبادلة. يجب أن تكون هناك وسائل كافية ومناسبة لإجراء عمليات الفحص أثناء التصنيع.
- 4- يجب مراقبة وجود المواد المحظورة والمواد غير المرغوب فيها في الأعلاف الحيوانية وغيرها من الملوثات فيما يتعلق بصحة الإنسان أو الحيوان، ويجب وضع استراتيجيات الضبط المناسبة لتقليل المخاطر.
- 5- يجب تحديد وعزل النفايات والمواد غير المناسبة كعلف. يجب التخلص من أي مواد تحتوي على مستويات خطيرة من الأدوية البيطرية أو الملوثات أو غيرها من المخاطر بطريقة مناسبة وعدم استخدامها كعلف.
- 6- يجب على مشغلي الأعلاف اتخاذ التدابير الكافية لضمان التتبع الفعال للمنتجات.
- 7- يجب على منشآت مزج الدهون التي تقوم بطرح المنتجات المعدة كاعلاف في السوق أن تبقي جميع المنتجات المعدة للأعلاف منفصلة فيزيائيا عن المنتجات المعدة لأغراض أخرى ما لم تتوافق المنتجات الأخيرة مع واحدة مما يلي:

- متطلبات هذه التعليمات أو الفقرة (2) من المادة (4) من التعليمات الفنية الإلزامية 2011-33.

- ملحق (1) من التعليمات الفنية الإلزامية 2020-87.

- 8- يجب وضع البيان على المنتجات بوضوح سواء كانت معدة كاعلاف أو لأغراض أخرى. إذا تم الإعلان عن دفعة معينة من المنتج بأنها غير معدة للاستخدام العلفي، لا يسمح لمشتغلي الأعلاف تغيير هذا الإعلان لاحقا في مرحلة لاحقة من السلسلة.
- 9- يجب أن يستخدم بيان المواد العلفية وفقا للمادة (16) من التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بطرح الأعلاف في السوق واستخدامها بعد صدورها، والفئات المشار إليها في التعليمات الفنية الأوروبية رقم 68-2013 الى حين إعدادها.

### ضبط الجودة

- 1- يجب تعيين شخص مؤهل مسؤول عن ضبط الجودة.
- 2- يجب أن يكون مشتغلي الاعمال العلفية كجزء من نظام ضبط الجودة ولهم صلاحية تمكنهم من الوصول إلى المختبر الذي يحتوي على عدد كافٍ من الموظفين والمعدات.
- 3- يجب وضع خطة مكتوبة لضبط الجودة وتنفيذها بما فيها على وجه الخصوص عمليات فحص نقاط الضبط الحرجة في عملية التصنيع وإجراءات أخذ العينات ووتيرتها وطرق التحليل وتكرارها لتلبية المواصفات - والوجهة المطلوبة في حالة عدم تليبيتها - من المواد المصنعة إلى المنتجات النهائية.
- 4- يجب أن تحتفظ الشركة المصنعة بالوثائق المتعلقة بالمواد الخام المستخدمة في المنتجات النهائية لضمان إمكانية التتبع. يجب أن تكون هذه الوثائق متوفرة للجهات المختصة لفترة مناسبة للاستخدام الذي يتم من أجله طرح المنتجات في السوق. بالإضافة إلى ذلك، يجب أخذ عينات من المكونات وكل دفعة من المنتجات المصنعة المطروحة في السوق أو من كل جزء محدد من الإنتاج (في حالة الإنتاج المستمر) بكميات كافية وفق اجراء تم تحديده مسبقا من قبل الشركة المصنعة ويكون من أجل ضمان إمكانية التتبع (على أساس منتظم في حالة التصنيع فقط لاحتياجات الشركة المصنعة). يجب أن تكون العينات مختومة وموسومة لتسهيل التعرف عليها، يجب تخزينها في ظروف تمنع أي تغيير غير طبيعي في تكوين العينة أو أي غش. يجب أن تبقى تحت تصرف الجهات المختصة لفترة مناسبة للاستخدام الذي يتم من أجله طرح الأعلاف في السوق. في حالة اعلاف الحيوانات التي لا يتم تربيتها لإنتاج الغذاء، يجب على الشركة المصنعة للأعلاف الاحتفاظ فقط بعينات من المنتج النهائي.

### مراقبة الديوكسين في الزيوت والدهون والمنتجات المشتقة منها

- 1- يجب على مشتغلي الأعلاف الذين يقومون بطرح الدهون أو الزيوت أو المنتجات المشتقة منها المعدة للاستخدام في الأعلاف في الأسواق بما فيها الأعلاف المركبة تحليل مجموع الديوكسينات ومركبات ثنائي الفينيل متعدد الكلور الشبيهة بالديوكسين لتلك المنتجات في مختبرات معتمدة وفق ما هو منصوص عليه في التعليمات الفنية الأوروبية رقم 152-2009 الى حين إعدادها.

لاستكمال نظام تحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة (الهاسب) الخاص بمشتغلي الأعلاف، يجب إجراء التحليلات المشار إليها في النقطة (1) بالتواترات التالية على الأقل (إذا لم يتم تحديدها بشكل أكبر، يجب ألا تتجاوز دفعة المنتجات المراد تحليلها 1000 طن):

أ- مشتغلي الأعلاف الذين يقومون بتصنيع الدهون والزيوت النباتية الخام:

(1) 100% من دفعات المنتجات المشتقة من زيوت ودهون نباتية باستثناء ما يلي:

- الجلسرين.
- الليسيثين.
- علقة المضغ.
- المنتجات المذكورة في النقطة (2).

(2) يجب تحليل الزيوت الحمضية الناتجة من التكرير الكيميائي ومخلفات التكرير ومساعدات الترشيح المستخدمة ومسحوق التبييض المستخدم والدفعات الواردة من زيت جوز الهند الخام وتوثيقها كجزء من نظام تحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة.

ب- يجب على مشتغلي الأعلاف المنتجين للدهون الحيوانية بما فيها المصنعة إجراء تحليل تمثيلي واحد لكل 5000 طن مع تحليل تمثيلي واحد على الأقل كل سنة من الدهون الحيوانية والمنتجات المشتقة منها التي تنتمي إلى الفئة (3)، كما هو مشار إليه في المادة (10) من التعليمات الفنية الأوروبية رقم 1069-2009 إلى حين إعدادها، الخاصة بالمنتجات الصحية المتعلقة بالمنتجات الحيوانية الثانوية والمنتجات المأخوذة منها غير المعدة للاستهلاك الآدمي أو من منشأة تمت الموافقة عليها وفقاً للفقرة (4) من الفصل الثاني من التعليمات الفنية الإلزامية 62-2016 الخاصة بالغذاء ذو الأصل الحيواني.

ت- مشتغلي الأعلاف المنتجين لزيت السمك:

(1) 100% من دفعات زيت السمك إذا تم إنتاجه من:

- المنتجات المشتقة من زيت السمك عدا زيت السمك المكرر.
- المنتجات السمكية التي ليس لها سجل مراقبة أو من منشأة غير محدد أو من بحر البلطيق.
- المنتجات السمكية الثانوية من منشآت تصنيع الأسماك للاستهلاك الآدمي.
- سمك الغبر الأزرق (blue whiting) أو سمك (menhaden).

(2) 100% من الدفعات الصادرة من المنتجات المشتقة من زيت السمك عدا زيت السمك المكرر.

(3) تحليل تمثيلي واحد لكل 2000 طن فيما يتعلق بزيت السمك غير المذكور في النقطة (1).

(4) يجب تحليل زيت السمك المزال منه التلوث (decontaminated) من خلال معالجة معتمدة رسمياً كما هو مشار إليه في ملحق (8) من التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بطرح الأعلاف في السوق واستخدامها بعد صدورها، وفي ملحق (3) الخاص بمعايير القبول السارية لعمليات إزالة السموم السارية على المنتجات المعدة لتغذية الحيوانات الوارد في التعليمات الفنية الإلزامية 87-2020، وتوثيقها كجزء من نظام تحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة (الهاسب).

ث- المواد الزيتية المصنعة المطروحة في السوق كاعلاف:

(1) 100% من الدُفعات الواردة من الدهون الحيوانية غير المغطاة في النقطة (ب) أو (د)، وزيت السمك غير المغطى في النقطة (ت) أو (د)، والزيوت والدهون المستعادة من مشتغلي الأغذية التي تغطيها التعليمات الفنية الإلزامية 33-2011 وخليط الدهون والزيوت.

(2) 100% من دفعات المنتجات المشتقة من الزيوت والدهون المطروحة كاعلاف في السوق باستثناء ما يلي:

- الجلسرين.
- أحماض دهنية نقية مقطرة ناتجة من الانقسام.
- المنتجات المذكورة في النقطة (3).

(3) يجب تحليل الأحماض الدهنية الخام الناتجة من الانقسام والأحماض الدهنية المؤسّرة مع الجليسرول والأحماض الدهنية الأحادية والثنائية وأملاح الأحماض الدهنية والدُفعات الواردة من زيت جوز الهند الخام وتوثيقها كجزء من نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.

ج- الوقود الحيوي المصنوع والمطروح كاعلاف في السوق:

(1) 100% من الدُفعات الواردة من الدهون الحيوانية غير المغطاة في النقطة (ب) أو (د)، وزيت السمك غير المغطى في النقطة (ت) أو (د)، والزيوت والدهون المستعادة من مشتغلي الأغذية المغطاه في التعليمات الفنية الإلزامية 33-2011 وخليط الدهون والزيوت.

(2) 100% من دفعات المنتجات المشتقة من الزيوت والدهون المطروحة كاعلاف في السوق باستثناء ما يلي:

- الجلسرين.
- الليسيتين.
- علكة المضغ.
- المنتجات المذكورة في النقطة (3).

(3) يجب تحليل الزيوت الحمضية الناتجة من التكرير الكيميائي ومخلفات التكرير وزيت جوز الهند الخام وتوثيقها كجزء من نظام تحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة.

ح- منشآت مزج الدهون:

(1) 100% من الدُفعات الواردة من زيت جوز الهند الخام والدهون الحيوانية غير المغطاة في النقطة (ب) أو (د)، وزيت السمك غير المغطى في النقطة (ت) أو (د)، والزيوت والدهون المستعادة من مشتغلي الأعمال الغذائية التي تغطيها التعليمات الفنية الإلزامية 33-2011، الدهون والزيوت المخلوطة والمنتجات المشتقة من الزيوت والدهون، باستثناء ما يلي:

- الجلسرين.

- الليسيثين.

- علكة المضغ.

- المنتجات المذكورة في النقطة (2).

(2) يجب تحليل الزيوت الحمضية الناتجة من التكرير الكيميائي، والأحماض الدهنية الخام الناتجة من الانقسام، والأحماض الدهنية المقطرة النقية الناتجة من الانقسام ومخلفات التكرير وتوثيقها كجزء من نظام تحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة.

(3) 100% من دفعات الدهون والزيوت المخلوطة والمعدة كاعلاف.

يجب على مشتغلي الأعلاف التصريح للجهة المختصة عن البديل الذي تم اختياره.

خ- منتجي الأعلاف المركبة للحيوانات التي يتم تربيتها لإنتاج الغذاء غير تلك التي تغطيها النقطة (ح):

(1) 100% من الدُفعات الواردة من زيت جوز الهند الخام، والدهون الحيوانية غير المغطاة في النقطة (ب) أو (د)، وزيت السمك غير المغطى في النقطة (ت) أو (د)، والزيوت والدهون المستعادة من مشتغلي الأعمال الغذائية التي تغطيها التعليمات الفنية الإلزامية 33-2011، والدهون والزيوت المخلوطة والمنتجات المشتقة من الزيوت والدهون، باستثناء ما يلي:

- الجلسرين.

- الليسيثين.

- علكة المضغ.

- المنتجات المذكورة في النقطة (2).

(2) يجب تحليل الزيوت الحمضية الناتجة من التكرير الكيميائي، والأحماض الدهنية الخام الناتجة من الانقسام، والأحماض الدهنية المقطرة النقية الناتجة من الانقسام ومسحوق التبييض ومخلفات التكرير، وتوثيقها كجزء من نظام تحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة.

(3) 1% من الدُفعات بالنسبة للأعلاف المركبة المصنعة التي تحتوي على المنتجات المشار إليها في النقاط (1) و(2).

د- الأعلاف التالية المطروحة في الأسواق من قبل المستوردين:

(1) 100% من الدُفعات المستوردة من زيت جوز الهند الخام، والدهون الحيوانية وزيت الأسماك والزيوت والدهون المستعادة من مشتغلي الأغذية، والدهون والزيوت المخلوطة، والتوكوفيرولات المستخلصة من الزيوت النباتية وأسيئات التوكوفيرول (tocopheryl acetate) المصنعة منها، والمنتجات المشتقة من الزيوت والدهون، باستثناء ما يلي:

- الجلسرين.

- الليسيثين.

- علكة المضغ.

- المنتجات المذكورة في النقطة (2).

(2) يجب تحليل الزيوت الحمضية الناتجة من التكرير الكيميائي، والأحماض الدهنية الخام الناتجة من الانقسام، والأحماض الدهنية المقطرة النقية الناتجة من الانقسام ومخلفات التكرير، وتوثيقها كجزء من نظام تحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة.

3- إذا أمكن إثبات أن الشحنة المتجانسة أكبر من الحد الأقصى لحجم الدُفعة وفقاً للنقطة (2) وأنه تم أخذ عينات منها بطريقة تمثيلية، فستعتبر نتائج تحليل العينة المسحوبة والمختومة بشكل مناسب مقبولة.

4- عندما يكون لدى مشتغلي الأعلاف دليل موثق على أن دفعة من منتج أو جميع مكونات الدفعة من المنتج كما هو مشار إليه في النقطة (2) التي تدخل منشئته قد تم تحليلها بالفعل في مرحلة مبكرة من الإنتاج أو التصنيع أو التوزيع، فيجب إعفاء مشتغلي الأعلاف من الالتزام بتحليل هذه الدفعة.

5- يجب أن تكون أي دفعة من المنتجات التي تم تحليلها وفقاً للنقطة (2) مرفقة بإثبات موثق على أن هذه المنتجات أو جميع مكوناتها قد تم تحليلها أو تقديمها للتحليل إلى مختبر معتمد مشار إليه في النقطة (1)، باستثناء دفعات المنتجات المشار إليها في النقطة (2)(أ) و(2)(ب) و(1) و(ت) و(3) و(ت) و(4) و(ث) و(3) و(ج) و(3) و(ح) و(2) و(خ) و(2) و(د) و(2).

يجب أن يربط دليل التحليل بشكل لا لبس فيه بين التسليم والدُفعة أو الدُفعات المفحوصة. يجب وصف هذا الارتباط في نظام التتبع الموثق المعمول به في مقر المورد. وعلى وجه الخصوص عندما يتم الحصول على التسليم من أكثر من دفعة واحدة أو مكون، فيجب أن يكون الدليل الموثق المقدم دليلاً لكل مكون من مكونات التسليم. في حالة إجراء الاختبار على المنتج النهائي، يجب أن يكون التقرير التحليلي هو الدليل على تحليل المنتج.

يجب أن يكون أي تسليم المنتجات على النحو المشار إليه في الفقرة (2) النقطة (ب) (1) أو (ب) (3) مرفق بإثبات على أن هذه المنتجات متوافقة مع متطلبات الفقرة (2) النقطة (ب) (1) أو (ب) (3). إذا

- تطلب الأمر، يجب إرسال إثبات التحليل الذي يتضمن الدفعة أو الدفعات المسلمة إلى المرسل إليه عندما يتلقى المشغل التحليل من المختبرات المعتمدة.
- 6 إذا تم تحليل جميع الدفعات الواردة من المنتجات المشار إليها في الفقرة (2) النقطة (خ1) التي تدخل في عملية الإنتاج وفقا لمتطلبات هذه التعليمات وتم التأكد من أن عملية الإنتاج والتداول والتخزين لا تزيد من التلوث بالديوكسين، فيجب اعفاء مشتغلي الأعلاف من الالتزام بتحليل المنتج النهائي وبدلا من ذلك تحليله وفقا لنظام الهاسب.
- 7 عندما يفوض مشتغلي الأعلاف أحد المختبرات بإجراء تحليل كما هو مشار إليه في النقطة (1)، فيجب عليهم تكليف المختبر بإبلاغ نتائج التحليل فور صدورهما إلى الجهة المختصة في حال تم تجاوز حدود الديوكسين المنصوص عليها في النقاط (1) و(2) من القسم الخامس من ملحق (1) من التعليمات الفنية الإلزامية 87-2020.
- 8 يجب مراجعة متطلبات اختبار الديوكسين.

### التخزين والنقل

- 1 يجب فصل الأعلاف المصنعة عن المواد العلفية والمضافات العلفية غير المصنعة، من أجل تجنب انتقال أي تلوث للأعلاف المصنعة، يجب استخدام مواد تعبئة وتغليف مناسبة.
- 2 يجب تخزين الأعلاف ونقلها في حاويات مناسبة. يجب تخزينها في أماكن مجهزة وملأمة ومصانة من أجل ضمان ظروف تخزين جيدة والتي يمكن فقط للأشخاص المسموح لهم من قبل مشتغلي الأعلاف الوصول إليها.
- 3 يجب تخزين الأعلاف ونقلها بطريقة يسهل التعرف عليها لتجنب أي لبس وانتقال أي تلوث ومنع تلفها.
- 4 يجب المحافظة على نظافة الحاويات والمعدات المستخدمة في نقل وتخزين وتوصيل وتداول وتوزيع الأعلاف. يجب إدخال برامج التنظيف وتقليل آثار المنظفات والمطهرات للحد الأدنى المسموح به.
- 5 يجب التقليل للحد الأدنى من أي فساد وإبقائه تحت السيطرة للحد من وصول الآفات.
- 6 يجب الحفاظ على درجات الحرارة منخفضة قدر الإمكان لتجنب التكاثر والفساد.
- 7 لا يسمح باستخدام الحاويات المخصصة لتخزين أو نقل الدهون المخلوطة والزيوت ذات الأصل النباتي أو المنتجات المشتقة منها المعدة للاستخدام في الأعلاف في نقل أو تخزين منتجات أخرى إلا إذا كانت المنتجات مطابقة للمتطلبات التالية:
- لهذه التعليمات أو الفقرة (2) من المادة (4) من التعليمات الفنية الإلزامية 33-2011.
- ملحق (1) من التعليمات الفنية الإلزامية 87-2020.
- يجب الاحتفاظ بها منفصلة عن أي شحنة أخرى حيث يوجد خطر التلوث.

في حالة عدم إمكانية الاستخدام المنفصل، يجب تنظيف الحاويات بكفاءة لإزالة أي أثر للمنتج إذا كانت تلك الحاويات قد تم استخدامها مسبقاً لمنتجات لا تفي بالمتطلبات التالية:

- لهذه التعليمات أو الفقرة (2) من المادة (4) من التعليمات الفنية الإلزامية 33-2011.
- ملحق (1) من التعليمات الفنية الإلزامية 87-2020.

يجب تخزين ونقل الدهون الحيوانية من الفئة (3)، كما هو مشار إليه في المادة (10) من التعليمات الفنية الأوروبية رقم 1069-2009 الى حين إعدادها، الخاصة بالمنتجات الصحية المتعلقة بالمنتجات الحيوانية الثانوية والمنتجات المأخوذة منها غير المعدة للاستهلاك الأدمي بعد صدورها والمخصصة للاستخدام في الأعلاف بما يتماشى مع تلك التعليمات.

### حفظ السجلات

1- يجب على جميع مشتغلي الأعلاف، بما فيهم الوسطاء الذين لا يحتفظون بالمنتج في منشأتهم، الاحتفاظ في سجل بالبيانات ذات الصلة، بما فيها تفاصيل الشراء والإنتاج والمبيعات من أجل التتبع الفعال من الاستلام إلى التسليم، بما فيها التصدير النهائي للوجهة النهائية.

2- يجب على مشتغلي الأعلاف، باستثناء الوسطاء الذين لا يحتفظون بالمنتج في منشأتهم، الاحتفاظ بسجل يتضمن:

أ- الوثائق المتعلقة بعملية التصنيع والمراقبة.

يجب أن يكون لدى مشتغلي الأعلاف نظام توثيق مصمم لتحديد وضمان التحكم بالنقاط الحرجة في عملية التصنيع ووضع وتنفيذ خطة ضبط الجودة. يجب عليهم الاحتفاظ بنتائج المراقبة ذات الصلة. يجب الاحتفاظ بهذه المجموعة من الوثائق لكي يتم التمكن من تتبع تاريخ التصنيع لكل دفعة من المنتجات المطروحة للتداول وتحديد المسؤولية عند وجود الشكاوى.

ب- الوثائق المتعلقة بالتتبع، وعلى وجه الخصوص الوثائق التالية:

(1) للمضافات العلفية:

- طبيعة وكمية المضافات المنتجة وتواريخ التصنيع ذات الصلة، ورقم الدفعة أو جزء معين من الإنتاج في حالة التصنيع المستمر.
- اسم وعنوان المنشأة التي تم تسليمها المضافات وطبيعة وكمية المضافات التي تم تسليمها، ورقم الدفعة أو جزء معين من الإنتاج في حالة التصنيع المستمر.

(2) المنتجات التي تغطيها التعليمات الأوروبية رقم 82/471 الخاصة بالمنتجات المحددة

المستخدمة في التغذية الحيوانية الى حين إعدادها:

- طبيعة المنتجات والكمية المنتجة وتواريخ التصنيع ذات الصلة، ورقم الدفعة أو جزء معين من الإنتاج في حالة التصنيع المستمر.

- اسم وعنوان المنشآت أو المستخدمين (المنشآت أو المزارعين) الذين استلموا المنتجات، بالإضافة إلى تفاصيل طبيعة وكمية المنتجات التي تم تسليمها، ورقم الدفعة أو الجزء المحدد من الإنتاج في حالة التصنيع المستمر.

(3) خليط المضافات العلفية:

- اسم وعنوان المنشآت المصنعة أو مزودي المضافات وطبيعة وكمية المضافات المستخدمة، ورقم الدفعة أو جزء معين من الإنتاج في حالة التصنيع المستمر.
- تاريخ تصنيع خليط المضافات العلفية ورقم الدفعة.
- اسم وعنوان المنشأة التي تم تسليمها خليط المضافات العلفية وتاريخ التسليم وطبيعة وكمية الخليط الذي تم تسليمه ورقم الدفعة.

(4) للأعلاف المركبة المواد العلفية:

- اسم وعنوان مصنعي أو مزودي المضافات اخليط المضافات العلفية وطبيعة وكمية خليط المضافات العلفية المستخدم ورقم الدفعة.
- اسم وعنوان مزودي المواد العلفية والأعلاف التكميلية وتاريخ التسليم.
- نوع وكمية وتركيبية الأعلاف المركبة.
- طبيعة وكمية المواد العلفية أو الأعلاف المركبة المصنعة جنباً الى جنب مع تاريخ التصنيع واسم وعنوان المشتري (مثل المزارع ومشتغلي الأعمال العلفية وغيرها).

### ملحق (3)

## الممارسات الجيدة في تصنيع الأعلاف الحيوانية

### مراعي الرعي

يجب أن تتم إدارة المراعي والأراضي الزراعية بطريقة تقلل من تلوث الأغذية ذات الأصل الحيواني بمخاطر فيزيائية أو بيولوجية أو كيميائية.

يجب مراعاة فترة راحة كافية قبل السماح للماشية بالرعي في المراعي والمحاصيل وبقايا المحاصيل وبين الرعي بالتناوب لتقليل التلوث البيولوجي من السماد، لضمان مراعاة فترات الحظر للتطبيقات الكيميائية الزراعية بسبب احتمالية وجود مثل هذه المشكلة.

### متطلبات معدات الأعلاف الثابتة

يجب تصميم وحدة الإنتاج الحيواني بحيث يمكن تنظيفها بشكل ملائم. يجب تنظيف وحدة الإنتاج الحيواني ومعدات الأعلاف بشكل جيد ومنتظم لمنع أي تراكم للمخاطر. يجب استخدام المواد الكيميائية المستخدمة في التنظيف والتعقيم حسب التعليمات وتخزينها بعيداً عن مناطق الأعلاف.

يجب وضع نظام لمكافحة الآفات للحد من وصولها إلى وحدة الإنتاج الحيواني بهدف التقليل من احتمالية تلوث المواد العلفية والفرشه أو الوحدات الحيوانية.

يجب المحافظة على نظافة المباني ومعدات الأعلاف. يجب وضع أنظمة وبشكل منتظم لإزالة الروث والنفايات والمصادر المحتملة الأخرى التي تسبب تلوث الأعلاف.

يجب تغيير مواد العلف والفرشه المستخدمة في وحدة الإنتاج الحيواني بشكل متكرر لمنع تعفنها.

### تغذية الحيوانات

#### 1- التخزين

يجب تخزين الأعلاف المخصصة لتغذية الحيوانات بشكل منفصل عن المواد الكيميائية والمنتجات الأخرى الممنوعة لتغذية الحيوانات. يجب المحافظة على مناطق التخزين والحاويات نظيفة وجافة وتنفيذ تدابير مناسبة لمكافحة الآفات عند الضرورة. يجب تنظيف مناطق التخزين والحاويات بانتظام لتجنب التلوث.

يجب تخزين البذور بشكل صحيح وبطريقة لا يمكن للحيوانات الوصول إليها.

يجب تخزين الأعلاف العلاجية والأعلاف غير العلاجية المعدة لفئات أو أنواع مختلفة من الحيوانات لتقليل مخاطر تغذية الحيوانات غير المستهدفة.

#### 2- التوزيع

يجب أن يضمن نظام توزيع الأعلاف في المزرعة الايصال الصحيح للأعلاف إلى الوجهة المطلوبة خلال التوزيع وتغذية الحيوانات، يجب التعامل مع الأعلاف بطريقة تضمن عدم حدوث التلوث من مناطق ومعدات التخزين الملوثة. يجب التعامل مع الأعلاف غير العلاجية بشكل منفصل عن الأعلاف العلاجية لمنع التلوث.

يجب تنظيف عربات نقل الأعلاف ومعدات التغذية بشكل دوري وعلى وجه الخصوص عند استخدامها لايصال الأعلاف العلاجية وتوزيعها.

### **التغذية والمياه**

يجب أن تكون مياه الشرب أو المياه المستخدمة في الاستزراع المائي (الزراعة المائية) ذات جودة مناسبة للحيوانات التي يتم تربيتها فيها. عندما يكون هناك سبب مقلق بشأن تلوث الحيوانات أو الحيوانات التي يتم تربيتها ونتاجها في الماء، يجب اتخاذ تدابير لتقييم وتقليل المخاطر. يجب تركيب المعدات المخصصة لتغذية الحيوانات والري وتصميمها وتركيبها بطريقة تقلل من تلوث الأعلاف والمياه. يجب تنظيف أنظمة الري وصيانتها بانتظام.

### **شؤون الموظفين**

يجب أن يكون الشخص المسؤول عن تغذية الحيوانات والتعامل معها يمتلك القدرة والمعرفة والكفاءة المطلوبة.

## ملحق (4)

### الفصل الاول

جميع المضافات المسموح بها وفق التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالمضافات العلفية بعد صدورها:

- المضافات الطبيعية: جميع المضافات في المجموعة.
- المضافات الخاصة بتربية الحيوانات: جميع المضافات في المجموعة.
- المضافات التقنية: المواد المضافة التي يغطيها ملحق (1)(1ب) ("مضادات التأكسد") التي تغطيها التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالمضافات العلفية بعد صدورها، فقط تلك التي تحتوي على أعلى محتوى ثابت.
- المضافات الحسية: المضافات التي يغطيها ملحق (1)(2أ) ("الملونات" مثل الكاروتينات والزانثوفيل)، التي تغطيها التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالمضافات العلفية بعد صدورها.
- المنتجات التي تغطيها التعليمات الأوروبية رقم 82/471 الخاصة بالمنتجات المحددة المستخدمة في التغذية الحيوانية الى حين اعدادها:
- البروتينات المأخوذة من كائنات حية دقيقة تنتمي إلى مجموعة البكتيريا والخمائر والطحالب والفطريات البدائية (lower fungi): جميع المنتجات في المجموعة (باستثناء المجموعة الفرعية 1.2.1).
- المنتجات المشتركة لتصنيع الأحماض الأمينية عن طريق التخمير: جميع المنتجات في المجموعة.

### الفصل الثاني

المضافات المسموح بها وفق التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالمضافات العلفية بعد صدورها:

- المضافات الخاصة بتربية الحيوانات: المضافات التي يغطيها ملحق (1)(4ت) ("المضافات الحيوانية الاخرى")، التي تغطيها التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالمضافات العلفية بعد صدورها.
- المضادات الحيوية: جميع المضافات.
- مضادات الـ Coccidiostats و histomonostats: جميع المضافات.
- محفزات النمو: جميع المضافات.
- المضافات الطبيعية:
- المضافات التي يغطيها ملحق (1)(3أ) (الفيتامينات و طليعة الفيتامينات provitamins مثل فيتامين (أ) و(د) والمواد المعروفة جيدا كيميائيا والتي لها تأثير مماثل)، التي تغطيها التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالمضافات العلفية بعد صدورها.
- المضافات التي يغطيها ملحق (1)(3ب) ("مركبات العناصر النادرة" مثل النحاس والسيلينيوم)، التي تغطيها التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالمضافات العلفية بعد صدورها.

### الفصل الثالث

- المضافات المسموح بها وفق التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالمضافات العلفية بعد صدورها:
- المضافات الخاصة بتربية الحيوانات: المضافات التي يغطيها ملحق (1)(4ث) ("المضافات الحيوانية الأخرى")، التي تغطيها التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالمضافات العلفية بعد صدورها.
  - المضادات الحيوية: جميع المضافات.
  - مضادات الـ Coccidiostats و histomonostats: جميع المضافات.
  - محفزات النمو: جميع المضافات.

## ملحق (5)

### الفصل الأول

#### قائمة شركات الأعلاف المعتمدة

5	4	3	2	1
العلامات	العنوان <sup>(2)</sup>	الاسم أو الاسم التجاري <sup>(1)</sup>	النشاط	الرقم التعريفي
(1) الاسم أو الاسم التجاري لمشتغلي الأعلاف.				
(2) عنوان مشتغلي الأعلاف.				

### الفصل الثاني

يجب أن يحتوي الرقم التعريفي على الهيكل التالي:

- 1 تمت الموافقة على الحرف "α" الخاص بمشتغلي الأعلاف.
- 2 رمز ISO لدولة اخرى أو للدول الاخرى الذي يقع فيها نشاط مشتغلي الأعلاف.
- 3 الرقم المرجعي الوطني، بعد أقصى ثمانية أحرف أبجدية رقمية.