

## مواصفات مجازر الطيور والدواجن في جمهورية مصر العربية

جمهورية مصر العربية  
وزارة الزراعة وإستصلاح الأراضي  
الوزير

### قرار وزاري رقم 1114 لسنة 2006 في شأن شروط مواصفات مجازر الطيور والدواجن

وزير الزراعة وإستصلاح الأراضي

بعد الإطلاع على القانون رقم 453 لسنة 1954 في شأن المحال الصناعية والتجارية المقلقة للراحة والمضرة بالصحة والخطرة والقرارات الصادرة تنفيذاً له،

وعلى قانون الزراعة الصادر بالقانون رقم 53 لسنة 1966 والقرارات الصادرة تنفيذاً له ،

وعلى قانون البيئة الصادر بالقانون رقم 4 لسنة 1994 ولائحته التنفيذية،

وعلى قرار رئيس الجمهورية رقم 187 لسنة 1984 بإنشاء الهيئة العامة للخدمات البيطرية ،

وعلى القرار الوزاري رقم 1835 لسنة 2000 بشأن شروط ومواصفات مجازر الدواجن ،

وعلى القرار الوزاري رقم 10 لسنة 2005 ،

وعلى تقرير اللجنة المشكلة من وزارات ( الزراعة وإستصلاح الأراضي – الإسكان والمرافق والتنمية العمرانية – الصحة والسكان – الدولة لشئون البيئة) ،

وعلى كتاب الهيئة العامة للخدمات البيطرية الوارد برقم 7134 بتاريخ 11 / 9 / 2006.

### ق ر ر

مادة (1): لا يجوز ذبح الطيور والدواجن في غير المجازر التي يصدر بتحديدها قرار من وزير الزراعة وإستصلاح الأراضي وذلك طبقاً لأحكام قانون الزراعة والقرارات الصادرة تنفيذاً له.

مادة (2): يجب أن تتوفر في المجازر التي يجوز الذبح فيها طبقاً للمادة السابقة أيّاً كان نوعها الاشتراطات المرفقة

بهذا القرار وذلك مع عدم الإخلال بأحكام القانون رقم 453 لسنة 1954 المشار إليه والقرارات الصادرة

تنفيذاً له وبأحكام قانون البيئة رقم 4 لسنة 1994 ولائحته التنفيذية وبعد تقديم جميع المستندات الرسمية

الدالة على الحصول على الموافقات اللازمة من الجهات الحكومية الأخرى المختصة .

مادة (3): يستثنى من حتم المادة السابقة المجازر التي سبق حصولها على الموافقات المبدئية على إقامتها من الهيئة

العامة للخدمات البيطرية حتى تاريخ العمل بهذا القرار.

مادة (4): يعمل فيما لم يرد فيه نص بهذا القرار بالقرار الوزاري رقم 1835 لسنة 2000 المشار إليه.

مادة (5): يلغى كل ما يخالف هذا القرار.

مادة (6): ينشر هذا القرار في الوقائع المصرية ويعمل به من اليوم التالي لتاريخ نشره.

صدر في : 26 / 9 / 2006

وزير

الزراعة وإستصلاح الأراضي

أمين أباظه

## الاشتراطات الواجب مراعاتها عند إنشاء مجازر الطيور والدواجن

### ( آلية - نصف آلية - يدوية ) الجديدة

\*\*\*\*\*

### أولاً : الشروط العامة لمجازر الطيور والدواجن ( آلية - نصف آلية - يدوية) :-

1. ضرورة إتمام عملية الذبح طبقاً للشريعة الإسلامية.
2. أن يكون المجزر خارج نطاق التجمعات السكنية وأن يبعد المجزر مسافة لا تقل عن 1 كم عن أقرب تجمع سكني ومزارع الإنتاج الحيواني والإنتاج الداجني.
3. يجب أن يكون المجزر متصلاً بشبكة الطرق العامة.
4. وجود مدخل مناسب لدخول السيارات المحملة بالطيور الحية وخروج المنتج النهائي والمخلفات.
5. توفير مصادر كافية للمياه ( عادية - ساخنة ) صالحة للإستهلاك الآدمي للإستخدام في جميع مراحل التجهيز حتى المنتج النهائي.
6. توفير مصدر ثابت ومناسب للقوى الكهربائية للإضاءة الجيدة بحيث يسمح الضوء بتمييز الألوان والتغيرات المختلفة.
7. توفير مولد كهربائي لاستخدامه عند اللزوم.
8. توفير مصادر وأدوات كافية للتهوية ( مراوح - شفاطات - تهوية طبيعية ).
9. توفير عدد من دورات المياه مناسب لعدد العاملين وغرف لخلع الملابس ومكاتب إدارية ومخزن يكون خارج الأقسام الإنتاجية.
10. يتم تنظيف المجزر ومعداته وإجراء التطهيرات يومياً فور الإنتهاء من العمل حسب الأصول المتبعة ويراعى إستعمال المطهرات المصرح بإستعمالها في مصانع المواد الغذائية.
11. توفير الأجهزة المختلفة للتبريد والتجميد والحفظ مع تجهيزها بحوامل مع مراعاة وضع المنتج النهائي في كراتين أو أقفاص بلاستيكية.
12. توفير زي موحد مناسب للعاملين ( غطاء للرأس - مريلة جلد - أحذية مطاطية - قفازات ).
13. إستخراج شهادة صحية لجميع العاملين بالمجزر طبقاً لتعليمات السلطة الصحية المختصة.
14. توفير وحدة إسعافات أولية مناسبة.
15. ضرورة إنشاء سجلات يومية يدون بها بيانات عن مصدر الطيور الواردة للمجزر وحالتها الصحية والجهات المصدر لها المنتج و الإحتفاظ بهذه السجلات للرجوع إليها عند اللزوم.
16. يتم نقل المنتج النهائي خارج المجزر في سيارات ثلاجة.
17. توفير شرط وسائل السلامة والصحة المهنية المناسبة.

## 18. الشروط الواجب توافرها في مبنى المجزر ومكوناته ويشمل ما يلي:-

### أ - الأرضيات :-

- يجب أن تكون مغ طاة بمواد عالية التحمل وشديدة الصلابة وغير منفذة ومقاومة للمياه وسهلة التنظيف وبها الميل الكافي لإتمام عمليات النظافة والتطهير على الوجه الأكمل.
  - ان تكون مجاري الصرف على جانبي العنبر ذات ميول وفتحات مناسبة ومغطاة.
- ب - الحوائط :-

- أن تكون الحوائط مغطاة بالقيشاني أو السيراميك الأبيض من الأرض حتى السقف مع مراعاة أن تغطي النقاط المبنية مثل اتصال الحوائط بالأرضيات بدورنات قيشاني يسهل نظافتها.
- ج - الأسقف :-

- أن تكون معزولة حرارياً ومزودة بنظام لتصريف الأمطار من الأسطح.
- د - الأبواب :-

- أن تكون الأبواب شديدة التحمل - سهلة التنظيف والتطهير - مقاومة للماء وبها سلك ضيق معدني لمنع الحشرات والقوارض.
- هـ - معدات التشغيل :-

- معدات التشغيل المستخدمة داخل حدود الإنتاج تكون من معادن غير قابلة للصدأ والتآكل ومصروح بإستخدامها في مصا نع الأغذية وسهلة النظافة والتطهير.
- و - النوافذ :-

- أن تكون النوافذ مانعة لدخول الحشرات والأتربة والغبار وتفتح بميل لأعلى.
19. الفصل التام بين أقسام المجزر ( الأستلام - الذبح - التجهيز - التعبئة - التغليف ) بعضها البعض والعاملين فيها ضماناً لتجنب بثوث المنتج النهائي.
20. خضوع المجازر ( آلي - نصف آلي - يدوي ) لإشراف البيطري.
21. تتولى كل وزارة متابعة الاشتراطات كلا فيما يخصه.

### ثانياً : الشروط الخاصة بالمجازر الآلية - نصف آلية:-

1. أن يبعد عن أقرب كتلة سكنية 1 كم.
2. أن يتوفر بها ما يلي:-
  - توفير مصدر للمياه الباردة والساخنة الصالحة للإستخدام.
  - نظام جيد للصرف الصحي يمكن ربطه بالشبكة العامة وفقاً للمواصفات القياسية الخاصة بهذا الشأن مع ضرورة إنشاء وحدة لمعالجة المياه الناتجة عن الاستخدام قبل ربطها بالشبكة العامة للصرف الصحي إن وجدت.
  - اتخاذ الإحتياطات اللازمة للحد من الروائح والتهوية الجيدة لتركيب المراوح والشفاطات والفلاتر واللازمة مع مراعاة الحدود القصوى لملوثات الهواء داخل مكان العمل بما يتفق مع القانون رقم 4 لسنة 1994 ولائحته التنفيذية.

- ضرورة تجميع المخلفات الخاصة بالذبح والتنظيف داخل أوعية مخصصة لهذا الغرض من تخصيص مكان للحفظ المؤقت لها في درجات حرارة منخفضة منعاً لإنبعاث الروائح على أن يتم نقلها إلى مكان التخلص النهائي في نفس اليوم.
- في حالة إعادة تدوير المخلفات الناتجة عن عملية الذبح والتنظيف ( بالمجازر الآلية ) في مكان ملحق بالمجزر لابد من عزله عزلاً تاماً عن منطقة الذبح والتجهيز مع توفير نظام بيئي محكم لنقل المخلفات والسيطرة على التلوث بأقسام المجزر والمنطقة المحيطة به ومع مراعاة الاشتراطات الصادرة عن جهاز شؤون البيئة بخصوص أنشطة تصنيع البروتين الحيواني من مخلفات المجازر ، وفي حالة المجازر النصف آلية والتي لا يتوفر بها وحدات تدوير المخلفات يتم نقل هذه المخلفات في سيارات مجهزة لهذا الغرض لأماكن التدوير أو التخلص الآمن.
- الاحتفاظ بالسجل البيئي على أن يدون به مصدر الطيور وحالتها الصحية والجهة والمصدر المنتج لها والوب التخلص من المخلفات الصلبة ( كمياتها – نوعيتها ).
- عدد من المخازن المنفصلة لمستلزمات الإنتاج المختلفة.
- قسم خاص لصيانة وتشغيل المجزر.
- أقسام المجزر كما يلي :-

## 1) قسم استقبال الدواجن :

يجب أن يتوفر له منطقة بمساحة كافية تسمح باس البيطري الظاهري للدواجن قبل الذبح. تيفاء إجراءات الفحص

## 2) قسم الذبح :

توفر الوسائل المناسبة لتجميع ونقل الدماء ومخلفات الذبح.

## 3) قسم السمط والترييش :

توفر وحدة سمط مناسبة مطابقة للمواصفات الفنية لإتمام عملية السمط بطريقة سليمة وتوفر مصدر متجدد من المياه الساخنة بدرجات الحرارة اللازمة لعملية السمط بما يتضمن إتمام العملية ونزع الريش بصورة كاملة.

## 4) قسم التجهيز يشمل ما يلي :-

- أ - توفير الأجهزة والأدوات المناسبة لعملية تجهيز الدواجن.
- ب - توفر الوسائل المناسبة لتجميع مخلفات التجهيز.
- ت - توفر الوسائل المناسبة لنظافة وغسيل الكبد والقوانص.
- ث - توفر الوسائل المناسبة لنقل المنتج إلى قسم الوزن والتعبئة.

- ج - توفر وحدة الغسيل المناسبة ( أحواض غسيل ) حسب الشروط والمواصفات الفنية المزودة بمصدر كاف ومناسب من المياه الصالحة ومزودة بتيار مستمر ومتجدد وحسب طاقة الإنتاج.
- ح - توفر مكان لإتمام إجراءات الكشف الطبي البيطري على ذبائح الدواجن.

### 5) قسم التبريد المبدئي :-

توفر وحدة التبريد المبدئي للدواجن بعد غسلها باستخدام مصدر كاف ومناسب ومتجدد كل ( أربعة ساعات ) من المياه المبردة للوصول بدرجة حرارة المياه إلى 4 ° م ودرجة حرارة الأنسجة الداخلية إلى 8 ° م .

### 6) قسم التعبئة والوزن يشمل :-

- توفر وحدة لتدريج ووزن الدواجن.
- توفر أدوات ومستلزمات تغليف وتعبئة الدواجن.
- توفر وسائل تداول ونقل الدواجن إلى أنفاق التجميد والحفظ.

### 7) قسم التجميد :-

- توفر أنفاق تجميد ( - 40 درجة مئوية تحت الصفر ) تتناسب مع طاقة إنشاج المجزر.
- توفر ثلاجة للحفظ ( - 18 درجة مئوية تحت الصفر ) ذات طاقة تخزينية مناسبة للطاقة الإنتاجية الأسبوعية للمجزر على الأقل.
- توفر الوسائل المناسبة لتداول ونقل الدواجن داخل الثلاجات والأنفاق.
- في حالة إجراء عمليات تجزئة أو نشفية للدواجن يشترط وجود ثلاجة (درجة حرارة من صفر إلى أربعة درجة مئوية ) لحفظ المنتج قبل إجراء عمليات التجزئة أو التشفية.

### 8) قسم تصحيح المخلفات :-

- أن يكون منفصلاً عن أقسام الإنتاج بالمجزر وينقسم إلى ( قسم استقبال وتجميع مخلفات عمليات الذبح والتجهيز = قسم التصنيع – التعبئة والتخزين) .
- الفصل التام بين هذه الأقسام وعضها البعض وكذا العاملين بها .
- توفير نظام محكم لنقل المخلفات للسيطرة على التلوث بأسام المجزر والمنطقة المحيطة.
- توفر نظام للتخلص من نواتج التصنيع والأبخرة والغازات باستخدام الوائر المغلقة.

### ثالثاً : الشروط الخاصة بمجازر الدواجن اليدوية الجديدة:-

- (1) أن يبعد عن أقرب تجمع سكني 1 كم .
- (2) يجب أن لا تقل مساحة المجزر اليدوي عن 200 متر مربع بدون المرافق.
- (3) توفر شبكة صرف مناسبة.
- (4) إتمام عملية الذبح والإدماء والفحص بطريقة التعليق العلوي.
- (5) توفر نظام جيد ومناسب للتخلص من مخلفات الذبح.

## أقسام المجزر تجهل :

### ■ قسم الاستقبال :

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

### ■ قسم الذبح والسمط والتبريد :

- ❖ أن يتوفر به مصدر م تجدد وكافي للمياه الصالحة للاستهلاك الآدمي.
- ❖ توفير نظام التعليق العلوي على قضبان حديدية بها علاقات تتحرك يدوياً بحيث يتم ذبح الطائر وهو معلق ولا يتم الذبح على الأرض أو بأي طريقة أخرى.
- ❖ توفير حوض السمط من مادة لا تصدأ مزودة بمصدر متجدد من المياه الساخنة لضمان إتمام عملية السمط بطريقة سليمة وصحية ويوفر للطائر حجم المياه اللازمة ويضمن عملية الأراحة للمياه بالمعدلات المناسبة والتي تضمن التخفيف والتقليب المستمر لمستويات تلوث مياه السمط وطبقاً للأصول الفنية.
- ❖ توفر رياشة أو أكثر من مادة غير قابلة للصدأ .
- ❖ توفر أواني مناسبة لتجميع المخلفات لسهولة التخلص منها حسب الشروط الفنية.

### ■ قسم التجميد :

- أن يكون مزود بمناضد سطحها العلوي مغطى بمادة مقاومة للصدأ.
- أن يتم إزالة الأحشاء الداخلية ( الأمعاء – الرئتين .... ) وفصل الكبد والقوانص والقلوب وغسلها.
- أن يتوفر به أوعية لتجميع المخ لفات لسهولة التخلص منها طبقاً للشروط الفنية.

### ■ قسم الغسيل والتبريد المبدئي :

- (1) أن يتوفر به أحواض ملساء يسهل تنظيفها وتطهيرها.
- (2) توفير مصدر مياه مبردة متجددة مناسبة لطاقة المجزر على الأ تزيد عن درجة حرارة ( 1 – 4 درجة مئوية ) وبما يضمن الوصول لدرجة حرارة الأنسجة الداخلية إلى درجة ( 8 مئوية) بعد التبريد المبدئي ويمكن بعد التبريد إجراء عمليات تقطيع وتشفية الدواجن ( أوراك – فيليه .... ) حسب الأصول الفنية على أن تكون الأدوات المستعملة مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ ويسهل تنظيفها وتطهيرها.

■ **قسم التعبئة والوزن والتعليق يشمل ما يلي :**

- (1) أن يتوفر به مناخذ سطحها العلوي مغطى بمادة لا تصدأ.
- (2) أن يتوفر به موازين مناسبة لإجراء عمليات الوزن والتصنيف.
- (3) أن يتم التعليق بمواد مناسبة وحسب المواصفات المناسبة.

■ **قسم التجميد :-**

يجب أن يتوفر به نفق تجميد على درجة حرارة ( - 40 درجة مئوية تحت الصفر ) طبقاً للمواصفات القياسية.

■ **قسم التجميد :-**

يجب أن تتوافر ثلاجات حفظ على درجة حرارة ( - 18 درجة مئوية تحت الصفر ) .

■ **قسم التجميد :-**

يجب أن يتم فيه التخلص من المخلفات بعد تجميعها في أواني مناسبة بالطرق الصحية المناسبة.