

كراس الشروط الخاص بضبط التجهيزات الواجب توفرها في وسائل نقل اللحوم والأحشاء والشروط الصحية الخاصة بها

الباب الأول أحكام عامة

الفصل الأول : يضبط هذا الكراس شروط تعاطي نشاط نقل اللحوم والأحشاء وتحديد التجهيزات الواجب توفرها في وسائل نقلها والشروط الصحية الخاصة بها.

الفصل 2 : يشتمل هذا الكراس على 2 صفحاتين ويتضمن 4 أبواب مقسمة إلى 19 فصلا. ويتعلق الباب الأول بالأحكام العامة ويخص الباب الثاني الشروط الإدارية والفنية والصحية لتعاطي نشاط نقل اللحوم والأحشاء ويهم الباب الثالث مجال تدخل الإدارة ويتعلق الباب الرابع بالمخالفات والعقوبات بالإضافة إلى ملحقين يتعلقان بـ :
- بطاقة إرشادات

- سجل عملية نقل اللحوم والأحشاء

الفصل 3 : تنطبق أحكام هذا الكراس على كل وسائل نقل اللحوم والأحشاء بما في ذلك وسائل النقل المستعملة قبل إصداره.

الفصل 4 : يخضع تعاطي نشاط نقل اللحوم والأحشاء إلى أحكام هذا الكراس و إلى التشريع والتراتب الجاري بها العمل.

الفصل 5 : حسب مفهوم كراس الشروط هذا يقصد بعبارة :

لحوم : كل أجزاء حيوانات المجزرة (أبقار وأغنام وماعز وابل والخيليات) الصالحة للإستهلاك البشري .

الهيكل اللحمي : كامل جسم حيوان المجزرة بعد سيلان دمانه وسلخه ونزع أحشائه وقطع الرأس والقوائم في مستوى الرسغ والرقوب والذيل والزرع.

الأحشاء : جميع الأعضاء غير المنتمية للهيكل اللحمي بما فيها الأمعاء والمعدة.

الباب الثاني

شروط تعاطي نشاط نقل اللحوم والأحشاء

القسم الأول

الشروط الإدارية

الفصل 6 : يمكن لكل شخص مادي أو معنوي نقل اللحوم والأحشاء شريطة أن يستجيب لأحكام هذا الكراس.

الفصل 7 : يودع كل راغب في تعاطي نشاط نقل اللحوم والأحشاء لدى المندوبية الجهوية للتنمية الفلاحية الراجع إليها بالنظر ترابيا نسختين من هذا الكراس ممضى عليهما من قبله ومؤشرا عليهما في جميع الصفحات بالإضافة إلى بطاقة إرشادات يتولى تعميمها بدقة وفقا للنموذج المبين بالملحق عدد 1 لهذا الكراس على أن يحتفظ لديه بنسخة منهما مؤشرة من قبل الإدارة لإثبات إعلامها.

الفصل 8 : يمسك ناقل اللحوم والأحشاء عند كل عملية نقل سجلا طبقا للنموذج المبين بالملحق عدد 2 لهذا الكراس ويستظهر به على عين المكان وعند كل طلب من قبل الإدارة وبنسخة ممضاة من هذا الكراس وبجميع الوثائق والمؤيدات الكتابية اللازمة لممارسة نشاطه والتي تقتضيها النصوص التشريعية والترتيبية الجاري بها العمل.

الفصل 9 : يجب أن تكون اللحوم المنقولة وإن كانت مجزأة في شكل أنصاف أو أرباع هياكل ، متأتية من منشأة معدة للذبح خاضعة لمراقبة الطبيب البيطري المؤهل قانونا للقيام بهذه المهمة .

القسم الثاني

الشروط الفنية لنقل اللحوم والأحشاء

الفصل 10 : يجب أن تتوفر في وسيلة النقل المواصفات الفنية التالية :

- تكون مصممة بطريقة تمكن من حفظ اللحوم والأحشاء من العوامل التي قد تفسد اللحوم أو تنشر العدوى فيها طيلة عملية النقل .
- تكون مغطاة من الداخل بما في ذلك أرضية العربة وسقفها، مصنوعة من مواد غير قابلة للتآكل وغير منفذة للسوائل وغير قابلة للتعفن وسهلة التنظيف والغسل والتطهير ولا تضر بالطبيعة "الحواسية" للحوم والأحشاء أو تجعلها مضرّة بالصحة البشرية .
- تكون محتوية على أجهزة غلق وتهوية تمكن من عزل اللحوم عن الأوساخ والغبار والحشرات.
- أن تحمل وسائل نقل اللحوم عبارة "لحوم".

ويتعين عرض وسيلة نقل اللحوم والأحشاء على المراقبة الفنية مرة في السنة على الأقل مع تعهدها بالصيانة باستمرار قصد ضمان المحافظة على المواصفات المطلوبة في وسائل النقل المذكورة.

الفصل 11 : يجب أن تحتوي كل وسيلة نقل للحوم حيوانات المجزرة على جهاز لتعليقها يتكون من مواد غير قابلة للتآكل و يستعمل بطريقة تحول دون ملامسة اللحوم لأرضية العربة.

ويجب أن تنقل الأحشاء مغلقة أو موضوعة على سناد إذا كانت غير مغلقة أو موضوعة في حاويات من مواد غير قابلة للتآكل.

ويجب نقل الأمعاء والمعدة التي تم تفرغها وتنظيفها في أواني محكمة الغلق بطريقة تمنع تسرب السوائل والأجسام الدهنية .

كما يتعين تنظيف رؤوس الحيوانات وأرجلها.

الفصل 12 : يتعين أن تتوفر في المعالق والأواني شروط حفظ الصحة.

ولا يمكن إعادة استعمالها إلا بعد تنظيفها وأن يتم تطهيرها وكذلك وسيلة النقل بمواد مصادق عليها من قبل المصالح المختصة التابعة لوزارة الصحة العمومية بعد كل عملية نقل وقبل إعادة استعمال الوسيلة المذكورة.

القسم الثالث

الشروط الصحية لنقل اللحوم والأحشاء

الفصل 13 : يتعين أن لا تتعدى درجات الحرارة القصوى عند نقل اللحوم المجمدة ثماني عشرة درجة (18) تحت الصفر بزيادة أو نقصان 3 درجات خلال عمليات النقل .

الباب الثالث

مجال تدخل الإدارة

الفصل 17 : يمكن لأعوان المراقبة إجراء المعاينات الميدانية اللازمة للتثبت من ظروف نقل اللحوم والأحشاء وجودتها على مستوى وسائل النقل وذلك طبقاً للتشريع الجاري به العمل.

الفصل 18 : يتعين على ناقل اللحوم والأحشاء تسهيل مهام الأعوان المكلفين بالمراقبة وذلك بتمكينهم من كل المعلومات الضرورية وكذلك الوثائق التي تستوجبها ممارسة النشاط وتيسير عملية مراقبة اللحوم والأحشاء والوسيلة المستعملة لذلك.

الباب الرابع

المخالفات والعقوبات

الفصل 19 : يتم عند كل مخالفة لأحكام هذا الكراس تحرير محضر معاينة في الغرض وحجز اللحوم والأحشاء حسب القانون عدد 95 لسنة 2005 المؤرخ في 18 أكتوبر 2005 المتعلق بتربية الماشية وبالمنتجات الحيوانية والقانون عدد 117 لسنة 1992 المؤرخ في 7 ديسمبر 1992 المتعلق بحماية المستهلك المشار إليه أعلاه.

إني الممضي أسفله

أقر بأني إطلعت على جميع الشروط والأحكام

الواردة بهذا الكراس و ألتزم بإحترامها

والعمل بمقتضاها

..... في

الإمضاء

أما اللحوم المبردة والأحشاء فلا تتعدى درجة حرارتها أربع درجات فوق الصفر بزيادة أو نقصان درجتين.

ويتعين أن تكون كل وسيلة لنقل اللحوم والأحشاء مجهزة بألة تسجيل للحرارة بصفة مستمرة.

كما يتعين أن تكون كل وسيلة نقل لحوم متحصلة على شهادة صلوحية مسلمة من قبل المصالح البيطرية التابعة لوزارة الفلاحة والموارد المائية.

الفصل 14 : يحجر نقل الحيوانات الحية أو كل مادة من شأنها إتلاف اللحوم أو أن تتسبب في تسريب العدوى إليها في وسائل النقل المجهزة لنقل اللحوم .

غير أنه يمكن نقل اللحوم المغلفة واللحوم غير المغلفة في نفس وسيلة النقل في حالة توفر حاجز مادي يفصل فيما بينها.

الفصل 15 : إذا تعرضت اللحوم عند نقلها إلى ظروف أدت إلى عدم مطابقتها لشروط حفظ الصحة، فإنه يتعين فحصها من قبل طبيب بيطري متفقد قبل أية عملية لاحقة.

الفصل 16 : يجب على متداولي اللحوم احترام شروط حفظ الصحة وسلامة الجسم ونظافة الهندام وإرتداء أزياء عمل، يتم توفيرها من قبل مشغليهم، تأخذ بالإعتبار المهام المناطة بعهدتهم.

ويتعين على المشغل عرض ناقلي اللحوم لإجراء التحاليل المخبرية والفحوص الطبية مرة في السنة على الأقل وكلما دعت الحاجة إلى ذلك.

ويجب أن لا يكونوا مصابين بمرض معدي أو حاملين لجراثيم معدية.