

ويقوم الطرفان بالاتصال فيما بينهما لتبادل المعلومات اللازمة لكل منهما في مجال الطب البيطري .

(المادة الثالثة)

يتعهد الطرفان المتعاقدان فيما بينهما على التسهيلات التالية :

- (١) التعاون بين المعامل البيطرية لكل من البلدين .
- (٢) تبادل الخبراء وذلك للاستفادة من خبرتهم في مجال الصحة الحيوانية والتقدم العلمي في ميدان الطب البيطري .

(المادة الرابعة)

تقوم السلطات البيطرية في كل من البلدين بالاتصال فيما بينهما لحل المشكلات التي قد تنشأ عند تطبيق الاتفاقية الحالية ، وكذا عند دراسة التعديلات النهائية للبروتوكولات عند وضعها موضع التنفيذ .

(المادة الخامسة)

تقوم الوزارتان المختصتان لكل من البلدين بوضع الأسس والاشتراطات المالية اللازمة فيما يتعلق بالمادة الثالثة لهذه الاتفاقية وقيل العمل بها .

(المادة السادسة)

تحل المشاكل التي قد تنشأ عند تطبيق هذه الاتفاقية بواسطة لجنة مشتركة من البلدين .

تتعد هذه اللجنة خلال ثلاثين يوما من طلب أحد الدولتين إلى انعقادها في هذه الدولة ، ويرأس هذه اللجان عند انعقادها بالتناوب أحد أعضاء المشكل لكل من البلدين أما الجلسة الأولى فتكون برئاسة الدولة المضيفة .

إذا لم تصل هذه اللجان إلى حل لإحدى المشكلات التي تصادفها فتعمل بالطرق الدبلوماسية .

(المادة السابعة)

هذه الاتفاقية يتم التصديق عليها وفقا للقواعد المحلية المعمول بها بين الطرفين المتعاقدين وتصبح سارية المفعول بعد ثلاثين يوما من تاريخ إخطار كل من الطرفين الطرف الآخر بالتصديق عليها عن طريق تبادل المذكرات بشأن إتمام التصديق .

يسرى العمل بالاتفاقية الحالية لمدة خمس سنوات وتجدد تلقائيا لمدة خمس سنوات أخرى ما لم يقدم أحد الطرفين المتعاقدين بمذكرة كتابية بالغائها وذلك قبل انتهاء فترة سريانها بستة أشهر على الأقل .

قرار رئيس جمهورية مصر العربية

رقم ١٠٣١ لسنة ١٩٧٣

بشأن الموافقة على الاتفاقية الصحية البيطرية والبروتوكول الملحق بها والموقعة في القاهرة بتاريخ ٦ من أبريل سنة ١٩٧٢ بين حكومة جمهورية مصر العربية وحكومة رومانيا الاشتراكية

رئيس الجمهورية

بعد الاطلاع على الفقرة الأولى من المادة ١٥١ من الدستور ؛

قرر :

مادة وحيدة - الموافقة على الاتفاقية الصحية البيطرية والبروتوكول الملحق بها والموقعة في القاهرة بتاريخ ٦ من أبريل سنة ١٩٧٢ بين حكومة جمهورية مصر العربية وحكومة جمهورية رومانيا الاشتراكية ، وذلك مع التحفظ بشرط التصديق ما تدور به الجمهورية في ٧ جمادى الآخرة سنة ١٣٩٢ (٧ يولي سنة ١٩٧٢)

أنور السادات

الاتفاقية الصحية البيطرية

بين

حكومة جمهورية مصر العربية

و

حكومة جمهورية رومانيا الاشتراكية

إن حكومة جمهورية مصر العربية وحكومة جمهورية رومانيا الاشتراكية رغبة منها وضمانا لتدعيم الحالة الصحية الحيوانية في البلدين وتسيلا لتبادل الحيوانات ومنتجاتها وتربية التعاون في ميدان الطب البيطري قد انفتحا على القواعد التالية :

(المادة الأولى)

تتعد الوزارتان المختصتان لكل من البلدين فيما بينهما البروتوكولات اللازمة لهم القواعد الصحية الحيوانية الضرورية لاستيراد الحيوانات الحية ومنتجاتها من أحد الطرفين المتعاقدين إلى الطرف الآخر .

(المادة الثانية)

تبادل الإدارات الصحية البيطرية في كل من البلدين النشرة الفنية الخاصة بالأمراض الوبائية التي تظهر في كل منها شهريا وتشمل الأمراض التي يجب التبليغ عنها كتعليمات المكتب الدولي للأمراض الوبائية بباريس (قائمة أ ، ب) .

تعامل الحيوانات الحية ومنتجاتها الغير واردة في هذه الاتفاقية حسب التشريعات الخاصة لكل دولة من الدولتين المتماقتين .

٢ - يحدد كل من الطرفين المتماقتين مراكز التفريش الجمركية التي يمنة إليها بالرقابة الصحية للحيوانات ومنتجاتها والمنصوص عليها في هذه الاتفاقية .

٣ - تصحب الحيول بغض النظر عن الغرض من تصديرها (للذبيح أو التربية) شهادة صحية بيطرية كالتنودج بالمحق رقم ١ ، وهذه الشهادة قد تكون جماعية إذا كانت من نفس النوع ومخصصة للذبيح .

وهذه تميز بعلامة بالأذن تحمل الثلاثة حروف الأولى للموطن ، ورقم مسلسل وتدون هذه العلامات المميزة بالشهادة الصحية البيطرية ويستثنى عن الأوصاف المميزة الأخرى للحيوان

٤ - تصحب الأبقار ، الأغنام ، الماعز ، الخنازير ، الخاصة بالتربية المعدة للتصدير شهادة صحية بيطرية كالتنودج في الملحق رقم (٢) .

وهذه الشهادة قد تكون جماعية للحيوانات إذا كانت من نفس النوع وتحتوى على العلامات المميزة وهذه إما وشما بالأذن أو نمرة معدنية معلقة بها .

٥ - تصحب الأبقار ، الأغنام ، الماعز ، الخنازير لغرض الذبيح شهادة صحية كالتنودج بالمحق رقم (٣) وقد تكون هذه الشهادة جماعية للحيوانات إذا كانت من نفس النوع وتميز بعلامات حسب الشروط المنصوص عليها بالفقرة السابقة وتدون بالشهادة .

٦ - تصحب الحيوانات المجترة والخنازير البرية شهادة صحية تثبت أن هذه الحيوانات بحالة صحية جيدة ومصدرة من مناطق كانت خلال الستة أسابيع الأخيرة :

(١) خالية من الأمراض المعدية لهذه الأنواع من الحيوانات .
(٢) وأنها تبعد بمسافة ٢٠ كيلو مترا عن أى بؤرة أراضى الحمى القلاعية ، كوليرا الخنازير طاعون الخنازير الإفرنجى أو أى مرض فيروسى خطير خاص بالخنازير البرية - وهذه الشهادة الصحية تصدر خلال الثلاثة أيام السابقة لتصدير هذه الحيوانات .

٧ - تصحب الحيوانات القارضة المستأنسة والبرية شهادة صحية بيطرية تثبت أن هذه الحيوانات في حالة صحية جيدة وتحدد هذه الشهادة الآتى :

- بالنسبة للأرانب المستأنسة تكون من منطقة خالية من مرض المكسومة Myxomatosis والتلاراميا Tularemia

- بالنسبة للأرانب البرية تكون قد تم صيدها من منطقة خالية من مرض التلاراميا خلال الستة أشهر الأخيرة ، ولم يكتشف هذا المرض خلال المدة في دائرة نصف قطرها ٥٠ كيلو مترا .

تم التصديق على هذه الاتفاقية وبشهادة الموقعين أدناه كقوضين معتمدين من حكوماتهما

تحرور بالقاهرة في ٦ أبريل ١٩٧٢ من نسختين باللغة (الإنجليزية وكل نسخة منها معتمدة كنيقتها

عن	عن
وزارة الزراعة وصناعة الأغذية والنباتات والمياه	وزارة الزراعة واستصلاح الأراضى
لجمهورية رومانيا الاشتراكية	لجمهورية مصر العربية
دكتور : صلاح العبد	دكتور : صلاح العبد
وتوكيل الوزارة	وتوكيل الوزارة
تيتوس سيني	تيتوس سيني
السفير فوق العادة	السفير فوق العادة

البروتوكول

الخاص بتطبيق المادة الأولى من الاتفاقية البيطرية التي عقدت بتاريخ ٦ أبريل سنة ١٩٧٢ بين حكومة جمهورية مصر العربية وحكومة جمهورية رومانيا الاشتراكية

١ - تنطبق الشروط الخاصة بالمادة الأولى من الاتفاقية البيطرية التي عقدت بتاريخ ٦ أبريل سنة ١٩٧٢ بين حكومة جمهورية مصر العربية وحكومة جمهورية رومانيا الاشتراكية وهذا البروتوكول على الحيوانات والمنتجات الحيوانية التالية :

الحيول المستأنسة البرية .

الحيوانات المجترة والخنازير المستأنسة البرية .

الحيوانات آكلة اللحوم المستأنسة البرية .

الحيوانات القارضة المستأنسة البرية .

طيور الزينة والحجل والحمام .

الدواجن الحية .

والأسماك ، بطارخ الأسماك ، الضفادع ، القواقع .

اللحوم ، الأعضاء والأعضاء الصالحة للأكل للأبقار والحيول والخنازير ، والأغنام والماعز .

الدواجن المذبوحة ، وأحشائها وأعضائها ومنتجاتها مبردة أو مثالجة أو مجمدة أو محفوظة بأى طريقة مصرح بها .

الوز ، الريش ، التمرون ، الحوافز ، الأظافر ، الأمعاء وشعر الحيوانات ، الجلد المذبوح والغير مذبوح ، السائل المنوى (النطف) على أى هيئة من هياتها .

ختم الطيب البيطرى الذى أجرى الكشف ، ويجب عدم إجراء أى قطع زائد بهذه اللحوم خلاف الضرورى لعملية الكشف عليها ويجب عدم إزالة الغدد الليمفاوية من هذه اللحوم .

ينطبق على الختم الخاص بالمجازر الاشتراطات المنصوص عليها فى الملحق رقم (٨) وتحدد الطريقة التى يعمل بها .

يكون الختم بالحبر على بطاقة مثبتة وظاهرة بالغلاف الخارجى ويوجد بالداخل بطاقة أخرى مطابقة .

يجب أن تعد اللحوم الخاصة بالحيوانات المنصوص عليها فى هذه الاتفاقية كالتالى :

— بالنسبة للخنازير تكون الذبيحة مقسمة إلى أنصاف ولكن الأرباع يجب أن تكون الأنقاذ بالعظم الأكتاف بالعظم ، الخواصر بالعظم ، وقد يصدر لحم الخنزير المقدمد أو الملح إلى قطع زتها أكبر من ثلاثة كيلو جرامات . وللأنواع الأخرى — الذبيحة المسلوخة بأكملها أو مجزأة إلى أنصاف أو أرباع .

— أما القطع الأصغر من الأنصاف أو الأرباع واللحوم بالعظم للأبقار والأغنام والماعز والخنازير فتصنّف إذا ما انطبقت عليها الاشتراطات المحددة بالملحق (٩) .

اللحوم ، كالأعضاء ، الدهن ، المنتجات الحيوانية المبردة أو المتلجة أو المجمدة ، يجب أن تصحبها شهادة صحية بيطرية كالتنودج بالملحق رقم ١٠ ، وتلك الخاصة بالأبقار ، الأغنام ، الماعز ، الخنازير فيضاف إلى هذه الشهادة إقرار بأنها من حيوانات مناطق خالية من مرض الحمى القلاعية أما بالنسبة للخنازير فمن مناطق خالية من كوليبرا الخنازير ، طاعون الخنازير الأفريقى والأمراض الفيروسية الأخرى الخطيرة .

١٠ — الدواجن المذبوحة ، أحشائها ودهنها طازجة ، مبردة متلجة أو مجمدة يجب أن يترعرع ريشها بمذابح معتمدة وكأوصاف المنصوص عليها بالملحق رقم (١١) وتصحب هذه المنتجات والأرانب المستأنسة شهادة صحية كالتنودج بالملحق رقم (١٢) .

١١ — كل المواد الغذائية الأخرى التى من أصل حيوانى ودهون الطعام طازجة مبردة ، متلجة أو مجمدة واللحوم ومخلفاتها المعلية والمواد الأولية وغلاصة اللحوم يجب أن تصاحبها شهادة صحية كالتنودج بالملحق رقم ١٣ وهذه الشهادة يجب أن يدون بها البيانات التى تثبت أن هذه المنتجات مصنعة من حيوانات بمناطق لم تظهر بها إصابات بالحمى القلاعية وبالنسبة للخنازير بمناطق خالية من مرض كوليبرا الخنازير ، طاعون الخنازير الأفريقى والأمراض الفيروسية الخطيرة الأخرى .

ويجب أن تعطى الشهادة البنود التالية :

— السجق أو أى مستحضرات اللحوم النيئة المشابهة ، الأحشاء أو الدماء الخاصة بالحيوانات المجترة والخنازير .

وتنودج هذه الشهادة الصحية كما فى الملحق (٤)

ويتميز كل أرنب برى بعلامة بالأذن (وشم أو نمرة معدنية) بالأحرف التى تستعمل لتمييز المركبات التى تديرها الخاصة بالمواطن والتى تستعمل بالتقلى الدولى .

٨ — (١) تصحب طيور الزينة والمجمل شهادة صحية بيطرية تصدر قبل ثلاثة أيام من تصدير هذه الطيور ويحرر هذه الشهادة طيب بيطرى محجر البلد المصدرة والمسئول عن الطيور وهذه الشهادة الصحية كالتنودج بالملحق (٥) .

(ب) تكون المخازن الخاصة بالتصدير مبنية ومجهزة بطريقة تكفل

الرقابة الصحية خصوصا أثناء الحجر الصحى ، ويتم الكشف

دورا على الشحنة المصدرة بواسطة الطيب البيطرى المسئول

والمعين من الإدارة الصحية البيطرية للدولة المصدرة .

خلال فترة الحجر يتم الكشف على الطيور النافقة بواسطة معمل متخصصة

أو فى قسم خاص بعمل التشخيص .

إذا ما ظهر أى مرض معدى أو طفيلى وبأى على أى طائر من الطيور الموضوعه تحت الحجر الصحى خصوصا مرض النيوكاسل تستبعد جميع هذه الرسالة من التصدير .

يستبعد طيب بيطرى الحجر المسئول أى طائر تظهر عليه أى أعراض ضعف حتى ولو كانت بسيطة من التصدير .

٩ — اللحوم الطازجة الصالحة للاستهلاك مبردة متلجة أو مجمدة والأعضاء والدهون والأمعاء لجميع الحيوانات المستأنسة ذات ظلف المشقوق والأبقار والأغنام والخنازير يجب أن تمدق مجازر أو تلاجت مصرح لها بالتصدير .

الأعضاء الصالحة للأكل هى الأضغاخ ، القلوب ، الأكباد ، الطحال ، الألسنة ، الأرجل ، الذبول ، الكلى ، المدمات ، الكروش ، الغدد التيوسية ، (النفوس) الرزوس وأيضا فى الخنازير ، الدماء .

المخلفات الحيوانية هى الأنعاء ، الأوتار ، الأعصاب — للحيوانات السابق ذكرها أيضا ، الدماء ماعدا دماء الخنازير .

الشروط التى يجب توافرها فى المجازر والتلاجت محددة بالملحق (٦) جميع المنتجات المحددة بعاليه يجب الكشف عليها بواسطة طيب بيطرى حكومى ويتبع الإجراءات الواردة بالملحق (٧)

يجب ألا تكون المنتجات الحيوانية المصدرة لأحد الأطراف المتعاقدة من حيوانات لايسمح هذا الطرف بإدخالها فى منطقته .

لا تكون هذه الحيوانات معالجة بمواد تؤثر على خاصية اللحم كالمضادات الحيوية والمواد التى توقف عمل القعدة الدرقية ، الإستروجين ، المواد الحافظة ، المواد التى تطرى اللحم ومتجاتها والغير مصرح بها .

يجب أن يكون البدن لحم المصدرة خاليا من الحدوش أو الكشوط إلا لضرورة التخلص من الدهن الزائد وفى هذه الحالة يجب أن يكون عليها

ملحق رقم (١)

شهادة صحية

للحيول الخاصة بالترية أو للذبيح

البلد المصدر : _____

وزارة الزراعة وصناعة الأغذية والغابات والمياه

الخدمات البيطرية

(١) منشأ الحيوانات

اسم المربي : _____ (اختياريا)

اسم وعنوان المصدر : _____

(٢) أوصاف الحيوانات

النوع _____ الفئج السن _____ الجنس _____ العلامات
القريبة والأوصاف المميزة

(٣) وسائل النقل

بواسطة (عربات السكك الحديدية ، سيارات الشحن ، الطائرات ،
البواخر) ١-٢

(٤) البيانات الصحية

اسم الموقع أدناه _____ الطبيب البيطري معتمد من الحكومة
يشهد بأن الحيوانات المذكورة بحالته قد تم فحصها اليوم وأنها :

(أ) لا يظهر عليها أى أعراض مرضية .

(ب) واردة من منطقة خالية من أى مرض وبأى خلال مدة الستة أشهر
السابقة على التصدير .(ج) لم تسجل حالات التهاب الحنجرة الشوكية - والرشح الأنفى المعدى
أو جدري الخيول فى المنطقة الواردة منها الحيوانات وفى دائرة
نصف قطرها ٣٠ كم خلال الثلاثة أشهر الأخيرة كذلك لم تسجل
حالات زهرى الخيل والسقاوة وفقر الدم المعدى والكلب خلال
الستة أشهر الأخيرة .(د) البلد المصدر خال على الأقل لمدة سنة من طاعون الخيل
والتهاب القم النفطى المعدى .(هـ) تم اختبار هذه الحيوانات خلال الخمسة عشر يوما سابقة للشحن
باختبار الملين أو اختبار تكميل مثبت لمرض السقاوة وأيضا
تم إجراء اختبار مثبت التكميل لمرض زهرى الخيول وكانت
النتائج جميعها سلبية .

تحررت فى _____ بتاريخ _____

الخاتم الرسمي _____ توقيع الطبيب البيطري _____

(١) تلتقى أى فقرة غير لازمة .

(٢) يذكر رقم لعربات النقل والسكة الحديد .

(٣) بالنسبة للطائرات بدون رقم رحلة الطيران .

(٤) بالنسبة للسفن بدون اسم التوكيل البحرى .

ملحوظة : يجب إصدار هذه الشهادة قبل شحن الحيوانات بثلاثة أيام .

— أى منتجات أخرى من اللحم النيئة والأحشاء الخاصة بالحيوانات
المجترة والخنازير . يجب أن تكون المنتجات المذكورة بحالته ماعدا
الأمعاء والمثانات والمعدة مجهزة بمصانع معتمدة للتصدير ، والشروط
التي يجب توافرها فى هذه المصانع محددة بالملحق رقم (١٤)

١٢— بالنسبة لحيوانات القنص يجب أن تصاحبها شهادة صحية كالنموذج
بالملىح رقم (١٥)

١٣— تكون الشهادات الصحية المطلوبة بهذه الاتفاقية باللغة الإنجليزية .

١٤— إذا لم تتوافر فى الحيوانات الحية ومنتجاتها السابقة الذكر الشروط
أو القواعد المنصوص عليها فى هذه الاتفاقية ترفضها الدولة المستوردة وتوضح
سبب الرفض بالشهادة الصحية الخاصة بهذه الحيوانات ومنتجاتها ، وذلك
بواسطة الطبيب البيطرى المسئول بالمجر البيطرى .

إذا وجدت استعماله فى رجوع الرسالة ، تدبج الحيوانات على نفقة المورد
فى أقرب نقطة ذبيح يحددها الطبيب البيطرى المسئول للدولة المستوردة .

تعدم المنتجات الحيوانية التى لا تنطبق عليها الشروط الصحية فى أقرب
مكان معد لذلك وذلك على نفقة المورد .

وفى أى حالة من الحالات يجب أن تخطر الإدارة الصحية البيطرية
للدولة المستوردة لتفراغا السلطات البيطرية للدولة المصدرة بالإجراءات
التي اتبعت والظروف التى أدت إلى إجرائها ويمرر التفراغ بمعلومات
دقيقة عن الموضوع .

١٥— يجب تنظيف وتطهير وسائل النقل المستخدمة فى نقل الحيوانات
الحية وذلك قبل الشحن وبعد التفريغ ويجب أن يخطر الطرفان المتعاقدان
أحدهما الآخر بالتنظيات المنبئة لهذه التطهيرات .

١٦— عندما يتحقق من وجود مرض وبأى فى إحدى المناطق التابعة
لإحدى طرفى التعاقد يكون من حق الطرف الآخر منع أو تحديد استيراد
حيوانات ومنتجات حيوانية أو منتجات تساعد على نقل العدوى من الطرف
الأخر وذلك طوال فترة ظهور هذا الوباء ولحين زواله .

١٧— يصبح هذا البروتوكول نافذ المفعول اعتبارا من تاريخ التصديق
على الاتفاقية البيطرية المحددة بالمادة الأولى ويستمر العمل به خلال المدة
المحددة بهذه الاتفاقية ما لم يتفق الطرفان المتعاقدان على تعديله أو إلغائه .

تحرر بالقاهرة فى ٦ أبريل سنة ١٩٧٢ من نسختين باللغة الإنجليزية وكل
نسخة منها معتمدة كنهيتها .

عن وزارة الزراعة وصناعة الأغذية عن وزارة الزراعة واستصلاح
والغابات والمياه لجمهورية رومانيا الاشتراكية الأراضى لجمهورية مصر العربية
تيتوس سيني دكتور : صلاح العبد
المبعوث والسفير فوق العادة وكيل الوزارة

(د) إن الدولة المصدرة خالية من مرض الحمى القلاعية والعمرات الدخيلة عليها وذلك بالنسبة لجميع أنواع الحيوانات ، الطامون البقرى والالتهاب الرئوي البللورى المعدى للأبقار .

وبالنسبة للخنازير طامون الخنازير الأفريقي .

(هـ) إن هذه الحيوانات مختارة من قطع يخضع للرقابة الصحية للإجهاض المعدى وأنه قد تم اختبارها ضد هذا المرض خلال ٣٠ يوما سابقة على تاريخ التصدير بواسطة اختبارات التجمع المصل والمنته التكميلي وكانت النتيجة سلبية .

(و) إن هذه الحيوانات لم تحصن ضد مرض الإجهاض المعدى .

(ز) إن هذه الحيوانات مختارة من قطع خال من مرض الليوكيميا ولم تظهر عليها أى أعراض لهذا المرض أو مرض يوز ، وتم اختبار الحيوانات البالغة (أكبر من ستين) ضد مرض الليوكيميا باختبار الدم قبل التصدير وكانت النتيجة سلبية (بالنسبة للأبقار فقط) .

(ح) إن هذه الحيوانات مختارة من قطع خال وبشهادة رسمية من مرض السل وأنه تم اختبارها ضد هذا المرض خلال ٣٠ يوما قبل تاريخ تصديرها وكانت النتيجة سلبية (للسنة فقط) .

(ط) بالنسبة للثيران تم استخدامها للونب الطبيعى خلال ٣٠ يوما من تاريخ تصديرها واختبرت في هذا الوقت ضد مرض التريكوموناسيز والواوات الجنينية وكانت النتيجة سلبية .

(ي) تم اختبار الأبقار خلال ١٥ يوما سابقة على تاريخ تصديرها باختبار اللبن ضد التهاب الضرع وكانت النتيجة سلبية .

(ك) تم تحصين الخنازير ضد مرض كوليرا الخنازير بلقاح يحتوى على فيروس وكذا حصنت ضد مرض طامون الخنازير الأفريقي خلال مدة لا تقل عن شهر ولا تزيد على ستة أشهر قبل تصديرها .

تحررفى _____ بتاريخ _____

الختم الرسمى _____ إهداء الطبيب البيطرى _____

(١) تلقى الفقرات غير المرغوبة .

(٢) يحدد بالنسبة لعربات الشحن والسكة الحديد رقم هذه العربات .
بالنسبة للطائرات : رقم رحلة الطيران .

بالنسبة للبواخر : الاسم والتوكيل البحرى .

ملحوظة : تصدر هذه الشهادة خلال الثلاثة أيام قبل تصدير الحيوانات .

ملحق رقم (٢)

شهادة صحية

للأبقار ، الأغنام ، الماعز ، والخنازير لغرض التربية

الدولة المصدرة : _____

وزارة الزراعة وصناعة الأغذية ، الغابات والمياه

الخدمات البيطرية

(١) منشأ الحيوانات

اسم وهوان المربى _____ (اختياريا)

اسم ومنوان المصدر _____

(٢) أوصاف الحيوانات

النوع _____ السلالة _____ السن _____ الجنس _____ العلامات المميزة _____

(٣) وسائل النقل

بواسطة عربات السكك الحديدية - سيارات الشحن - الطائرات

البواخر .

(٤) البيانات الصحية

اسم الموقع أدناه _____ الطبيب البيطرى معتمد من الحكومة
يشهد بأن الحيوانات المذكورة بعاليه والتي تم الكشف عليها اليوم :

(١) لا تظهر عليها أى أعراض مرضية .

(ب) تم اختيارها من قطع بمزرعة خالية من الأمراض المعدية خلال ٣٠ يوما السابقة على التصدير وعلى الأخص مرض الحمى القلاعية الإجهاض المعدى ، وغيرها من الأمراض الفيروسية الخطيرة للماشية والماعز والخنازير بالنسبة للماشية الحرة ، السل ، مرض يوز ، التريكوموناسيز والواوات الجنينية .

بالنسبة للماعز والأغنام ، الحمى القلاعية ، السل ، أجالا كتيا pseudo foot & mouth disease والجدري ، بالنسبة للخنازير ، الحمى القلاعية ، كوليرا الخنازير ، طامون الخنازير الأفريقي الحمى الشوكية والأمراض الفيروسية الخطيرة .

(ج) لم تظهر فى الأماكن الواردة منها هذه الحيوانات خلال الستة أشهر السابقة للتصدير وفى دائرة نصف قطرها ٣٠ كيلو أى إصابة بمرض الحمى القلاعية لجميع أنواع هذه الحيوانات والجدري بالنسبة للأغنام والماعز ، وكوليرا الخنازير وطامون الخنازير الأفريقي أو أى مرض فيروسى خطير (بالنسبة للخنازير) .

ملحق رقم (٣)

شهادة صحية

للأبقار ، الأغنام ، الماعز والخنازير لغرض الذبيح

الدولة المصدرة :
وزارة الزراعة ، صناعة الأغذية ، الغابات والمياه .
الخدمات البيطرية .

(١) منشأ الحيوانات
اسم وعنوان المربي (اختياري)
(٢) أوصاف الحيوانات
النوع — السلالة — السن — الجنس — علامات الأذن
(٣) وسائل النقل
بواسطة (عربات السكك الحديدية ، سيارات الشحن ، الطائرات ،
البواخر) (١-٢) .

(٤) بيانات الحالة الصحية
اسم الموقع أدناه — طبيب بيطري معتمد
من الحكومة يشهد أنه قد تم الكشف على الحيوانات المذكورة بعاليه
وأنها :

(١) بحالة صحية جيدة

(ب) أن تكون مختارة من قطيع خال من الأمراض المعدية لهذه
الأنواع خصوصا مرض الحمى القلاعية أو أى مرض فيروسى
خطير (وذلك لجميع أنواع الحيوانات) وجدوى الأغنام وطاعون
الخنازير الأفريقي — خلال الستة أشهر السابقة على التصدير
لم تظهر أى إصابة بالحمى القلاعية أو أى مرض فيروسى خطير
(لجميع أنواع الحيوانات) وجدوى الأغنام ، وفى خلال الشهرين
الأخيرين قبل التصدير لم تظهر أى إصابة بمرض كوليرا الخنازير
وذلك فى دائرة نصف قطرها ٣٠ كيلو مترا حول أماكن تربية
هذه الحيوانات .

(ج) تكون الدولة المصدرة خالية من مرض الحمى القلاعية والقرات
الدخيلة لهذا المرض وذلك لجميع أنواع الحيوانات ومرض
الطاعون البقرى ومرض التهاب البللورى المعدي فى الأبقار
وطاعون الخنازير الأفريقي .

تحرر فى

الختم الرسمى — إضفاء الطيب البيطرى

(١) تلقى أى فقرة غير لازمة .

(٢) يحدد رقم عربات السكة الحديد وسيارات الشحن

للطائرات : رقم رحلة الطيران .

للبواخر : الاسم والتوكيل البحرى

ملحوظة : تصدر هذه الشهادة خلال ثلاثة أيام قبل تصدير الحيوانات .

ملحق رقم (٤)

شهادة صحية

خاصة بالأرانب المستأنسة والبرية

الموطن :
وزارة الزراعة ، صناعة الأغذية ، الغابات والمياه .

(١) أوصاف الحيوانات
نوع الرسالة
عدد الأقفاص
العلامات المميزة بالأذن وكيفية تمييزها
الوزن الصافى
(٢) جهة الوصول للنتجائ
من (جهة التصدير) — هذه الحيوانات مرسله بواسطة
(عربات السكك الحديدية عربات الشحن ، الطائرات ، البواخر)
(١-٢)
اسم وعنوان المرسل منه
اسم وعنوان المرسل إليه

(٣) البيانات الصحية

الموقع أدناه — الطبيب البيطرى الحكومى المشمول
يشهد بأنه قد تم الكشف على هذه الحيوانات اليوم وأنها
(١) بصحة جيدة .

(٢) من أماكن خالية من أى مرض معدى لهذه الأنواع وخلال
الستة أشهر السابقة على التصدير وفى دائرة نصف قطرها ٥٠ كيلو مترا
لم تظهر أى إصابة بمرض المكرومة Myxomatosis أو التلاريميا Tularamia
وذلك بالنسبة للأرانب المستأنسة) ، أما الأرانب البرية فإنه قد تم صيدها
من منطقة فى دائرة نصف قطرها ٥٠ كيلو مترا خالية من الأمراض السابقة
الذكر وخلال الفترة السابقة .

تحرر فى

الختم الرسمى — إضفاء الطيب البيطرى

(١) تلقى أى فقرة غير لازمة

(٢) يحدد رقم عربات الشحن وعربات السكك المحددة

بالنسبة للطائرات : رقم رحلة الطيران .

بالنسبة للبواخر : الاسم والتوكيل البحرى .

ملحوظة : يجب إصدار هذه الشهادة خلال ثلاثة أيام قبل تصدير
هذه الحيوانات .

ملحق رقم (٦)

الشروط

الواجب توافرها في الجازر ووحدات التبريد

(مادة ١)

ليكون مصرحاً بالتصدير لا بد من تحقيق بعض الشروط العامة في الجازر ووحدات التبريد موصحة في تعليمات للتجهيز والقوانين الصحية وتنظيم خدمات التفتيش البيطري .

الفصل الأول

المعدات والتجهيزات

(مادة ٢)

الوحدات المطلوبة في بند (١) من الملحق الحالى يجب أن ترصد بماجز يفصل بين الجزء الصحى وغير الصحى ولا بد أن تصمم على أساس أن تزود بخط مستمر يبدأ من وصول الحيوان الحى إلى المجزأ إلى أن يخرج لها وأعضاء صالحة للاستهلاك وبدون احتمال رجوع أو تقابل الحيوانات أو اختلاط الحيوانات الحية مع اللحم أو الفضلات .

(مادة ٣)

لا بد أن يكون تصميم الخطأ على أساس :

- (١) أن تسمح لأكثر عدد ممكن من الحيوانات التى ستذبح خلال اليوم .
- (٢) أن يعطى الحيوان فرصة للراحة قبل الذبيح .

(مادة ٤)

لا بد أن يكون حجم عنابر الذبيح والسلخ كافياً لتحقيق ما يأتى :

- (١) يجب مكان خاص لذبح الخنازير .
- (٢) أماكن الذبيح واستنزاف الدماء تكون منفصلة عن عنابر السلخ . بالنسبة للأبقار الكبيرة إذا كانت العمليات المختلفة التى تبدأ من استنزاف الدم إلى أن تنتهى بعملية السلخ لم تتم والحيوانات معلقة لا بد أن تجرى عملية السلخ على بكره معدنية .

(مادة ٥)

يجب أن تعزل أماكن تفريغ وغسل الأحشاء (المدة والأمعاء) وأماكن استخدام الرشين والزور والأحشاء من عنبر السلخ وعلى أن تكون ملاصقة لها .

(مادة ٦)

تجهيزات التبريد لا بد أن تتضمن :

- (١) مجرة أو عدة مجرات تبريد لكن تسمح بتبريد كل أعضاء الحيوانات التى ذبحت فى نفس اليوم .

ملحق رقم (٥)

شهادة صحية

خاصة بطيور الزيتة للإنتاج

للوطن :

وزارة الزراعة وصناعة الأغذية والغابات والمياه :
الإدارة الصحية البيطرية :

(١) بيانات خاصة بالطيور

نوع الطيور :

عدد الطيور :

طبيعة الرسالة :

عدد الأقسام :

(٢) جهة وصول الطيور

الجهة المصدرة :

الجهة المستوردة :

طريقة الشحن (بالسكك الحديدية ، عربات الشحن ، الطائرات ، السفن (١ - ٢)

اسم وهتوان المصدر :

اسم وهتوان المستلم :

(٢) البيانات الصحية

الموقع أدناه الطبيب البيطرى المسئول عن الحجر الصحى للطيور يشهد بأن الطيور المدونة به باليه قد تم الكشف عليها اليوم وأنها :

(أ) بصحة جيدة ولا تظهر عليها أى أمراض مرضية ونجست بطريقة سليمة .

(ب) تم صيدها بمنطقة خالية من الأمراض المشتركة ولم تظهر أى بؤرة بإصابة بمرض النيوكاسل أو زهرى الطيور بمنطقة نصف قطرها ٥٠ كيلو خلال موسم جمعها .

(ج) تم الحجر عليها مدة ثلاثة أسابيع على الأقل ابتداء من يوم إهدادها للتصدير .

تحرر فى تاريخ

الحتم الزسمى إضاء الطبيب البيطرى

(١) تلقى أى فترة غير لازمة .

(٢) يحدد رقم عربات النقل والسكك الحديدية

بالنسبة للطائرات : يذكر رقم رحلة الطيران .

بالنسبة للسفن : الاسم والتوكيل البحرى .

ملحوظة : يجب إصدار هذه الشهادة خلال ثلاثة أيام قبل تصدير هذه الطيور .

محطات المياه لئلا يلامد أن تقام في أماكن مناسبة لتنظيف المياه وكذلك لغسل الذبائح بعد السلق والفحص .

لا بد أن تمد العنابر التي يتم فيها ذبح وشلخ وتخزين اللحوم بضوء صناعي يشبه ضوء النهار .

كل المباني تكون جيدة التهوية ومهولة التخلص من الأبخرة والغازات والدخان بأجهزة معدة لهذا الغرض .

(مادة ١٢)

تصنع الأجهزة المستعملة من مواد غير قابلة للتغير وتتضمن على الأقل:

(١) أوعية للدم .

(٢) أوعية متسعة أو أرى معدات أخرى ملائمة لتلقي أعضاء البطن للأبقار الكبيرة أثناء التجوير .

(٣) يجب أن تزود بمخاطفات ، وأواني ومناضد تسنح للقيام بفحص الأعضاء والرؤوس .

(٤) أواني لجمع الفضلات ذات غطاء بمفصل .

(٥) أوعية محكمة الإغلاق للصادرة .

(٦) أواني للتنظيف بالماء المغلي للأدوات المستخدمة في استقبال ونقل الأحشاء .

(٧) أحواض ومغاسل لتطهير المعدات والأدوات (السكاكين - المناشير) .

الفصل الثاني

أنظمة التقييد والصحة العامة

(مادة ١٣)

الحيوانات التي اعتبرت أثناء الفحص الأكلينيكي أنها غير سليمة بواسطة طبيب المخبر تميز وتوضع في حظيرة الحجر .

هذه الحيوانات المنصوص عليها في هذا البند تذبج في غير مخصص لهذا الغرض .

(مادة ١٤)

لا يتواجد في مكان الذبائح غير الحيوانات التي سذبج في الحال أما باقي الحيوانات فتبقى في حظائرها .

ذبج الحيوانات وتعامل في الأماكن المخصصة لهم في عنابر الذبائح تبعاً لنوعهم والصف الذي ينتمون إليه .

(مادة ١٥)

يجمع الدم في أوعية لاختبارها بمعرفة التفحيش الصحي .

ممنوع فتح الذبائح تسيلاً لسلخها وكذلك ممنوع نفض الرئات أثناء التجوير ، توضع محتويات الكروش والأمعاء مباشرة في أوعية ذات جوانب متسعة أو أواني التجوير أو صوتى تبعاً لنوع الحيوان أو طبقاً للطريقة المستخدمة .

(٢) واحد أو عدة عنابر ذات حجم يكفي لتخزين اللحوم والأعضاء على درجة منخفضة إذا كانت ستبقى لليوم التالي للذبح .

(مادة ٧)

كل مجزر لا بد أن يحتوي علاوة على السابق الآتي :

(١) مبنى لعزل الحيوانات الحية المريضة أو التي يحتمل أن تكون مريضة .

(٢) مبنى مجهز للذبح .

(٣) مبنى لتخزين الأعضاء .

(٤) مبنى لحفظ اللحوم والأعضاء والأحشاء المصادرة إلى أن تسلم للشترى (أى شخص) لحيوانات المبنى السابق ذكره إلى أن تزود بقفل ومفتاح .

(٥) مبنى لتخزين الشحوم والحوافر ، الجلود والقرون .

(٦) مكان معد ومجهز لغسل وتطهير الأدوات .

(٧) تكون المخازن والمراحيض وكذلك عدد كاف من الأحواض على ملربة من المراحيض .

(مادة ٨)

مبنى مزود بقفل ومفتاح مجهز وبمساحة كافية يعد لمقتضى فحص اللحوم .

(مادة ٩)

المباني لا بد أن تكون مجهزة بحيث تسمح بسهولة تطبيق القوانين الصحية .

المباني المذكورة في البنود ٤ ، ٥ ، ٦ ، ٧ لا بد أن تتفق مع الشروط المذكورة أدناه :

(١) الأرضيات تكون غير منفذة للمياه وغير زلقة وتكون بميل كافى وبلاعات للتخلص من المياه .

(٢) الجدران الداخلية والأسقف لا بد أن تكون مغطاة بمادة قابلة للغسل ، الجدران لا بد أن تتطلى إلى ارتفاع مترين عن سطح الأرض وناعمة وغير قابلة للتآكل .

الأبنية لا بد أن تزود بمعدات ضد الحشرات والقوارض .

(مادة ١٠)

كل الأبنية التي تمر فيها الذبائح أو توضع لا بد أن تكون مدعمة بشبكة لتقليل ما أمكن من تداول اللحوم .

(مادة ١١)

لا بد أن يمد كل مجزر بمياه جارية صالحة للشرب ومتوفرة أما الغير صالحة شرب فتستخدم في أجهزة وتكييف الهواء البارد على شرط ألا تختلط لها الصالحة للشرب .

ملحق (٧)

الكشف الطبي على الحيوانات

قبل وبعد الذبيح في المجازر المرخص لها بالتصدير

(مادة ١)

الحيوانات الخاصة لحومها للاستهلاك ولعمل السجق والتي لحومها وأعضائها ملك للتصدير ، تذبح فقط في المجازر المرخصة لهذا الغرض وهي خاصة للكشف الطبي قبل وبعد الذبيح بالشروط المنصوص عليها في هذه الاتفاقية .

التفصيل الأول

الكشف الطبي قبل الذبيح

(مادة ٢)

يقدم كل صاحب حيوان أو قائده الحيوان للكشف الطبي قبل الذبيح . ويجب أن يتم ذبح هذا الحيوان في اليوم الذي يتم فيه الكشف الطبي عليه أو اليوم التالي للكشف والإسبوجل ذبحه لإجراء كشف طبي آخر . الحيوان الذي يظهر عليه علامات التعب لا يذبح إلا بعد راحة لمدة ١٢ ساعة على الأقل .

(مادة ٣)

يجب على صاحب الحيوان أو قائده تقديم المعاونة اللازمة لتسهيل توقيع الكشف الطبي في الظروف المناسبة وفي حالة رفضه لا يوقع الكشف الطبي أو يرفض ويؤجل الذبيح .

(مادة ٤)

يتم الكشف الطبي قبل الذبيح في ضوء النهار أو في ضوء صناعي بنفس خصائص الضوء الطبيعي . ويجرى طبقا للفحص الإكلينيكي متضمنا قياس درجة الحرارة ويجرى الفحص البيطري كالاتي :

- (١) الحالة الصحية العامة وبخاصة أي أعراض إرهاب ، حمى ، اجهاد ناتج عن النقل .
- (٢) الجهاز الخاص بالحركة .
- (٣) المظهر الخارجي والنتحات الطبيعية .
- (٤) الجهاز الهضمي وخصوصا تجويف الفم قوام البراز .
- (٥) الجهاز التنفسي وحركة التنفس وحالة قناة التنفس الرئيسية .
- (٦) الدورة الدموية .
- (٧) الجهاز البولي التناسلي وطبيعة البول وكذلك حالة الضرع والرحم في الإناث .

ممنوع تنظيف الذبائح بالقماش .

ممنوع فتح وتفريغ الأحشاء (المعدة والأمعاء) في أماكن غير مخصصة لهذا الغرض .

تنقل جلود الحيوانات إلى مخازن خاصة بعد السلخ .

تحفظ البقايا في أوعية مخصصة لهذا الغرض .

(مادة ١٦)

تنقل فورا اللحوم والأعضاء المصادرة إلى الأماكن المخصصة لهذا الغرض

وتعدم .

توضع الأعضاء الصغيرة والتضلات المصادرة حيث توجد المواد المصادرة .

(مادة ١٧)

توضع الذبائح الصالحة للتصدير في عابري تبريد على درجة حرارة ٤ م على

ألا تزيد الحرارة داخل اللحم نفسها عن ٧ م .

تنقل الأعضاء الصالحة للأكل على الفور من عابري السالخ إلى غرف التبريد .

(مادة ١٨)

لا بد أن يرتدى العاملون بالمجازر معدات خاصة للعمل وكذلك غطاء للرأس .

يجب على العاملين الذين يتداولون اللحم الغير صحية غسل أيديهم وأذرعهم فورا وتطهيرها .

(مادة ١٩)

تتمتع الكلاب والقطط والدواجن من دخول المجازر والأحواش والعتابر . لا بد من القضاء على الحشرات والقوارض بانتظام حتى لا تتأثر صلاحية اللحم والأعضاء .

(مادة ٢٠)

لا بد أن تنظف المباني باستمرار إذا أمكن وتغسل بكيمات كبيرة من المياه في نهاية يوم العمل . لا بد أن تظهر باستمرار الحظائر والأحواش وبحيرات العمل عند ظهور أي مرض وبائي .

المعدات والأدوات التي يستخدمها مفتشو فحص اللحم وتلك التي تستخدم في الذبيح وشلخ الحيوانات أو أي عمليات أخرى يجب الاعتناء بها وحفظها نظيفة . وعلاوة على ذلك يجب أن تظهر عند تلونها .

التفصيل الثالث

(مادة ٢١)

لا بد أن يتلام عدد المفتشين البيطريين والمشرقيين مع ساعات العمل حتى يمكن الكشف على جميع الحيوانات حسب النواحد والواجب قبل وبعد الذبيح في المجازر المرخص له بالتصدير (ملحق ٧) .

الفصل الثاني

الكشف الطبى بعد الذبيح

يتم التجويف لكل أنواع الحيوانات بعد الذبح مباشرة ما عدا الخنازير
السلخ فيها إجباريا .

يذبح الشعر من الخنازير الغير مسلوخة إما بالسبط أو إمراره فوق طب
أو كلاهما أو بأى طريقة أخرى يتفق عليها من الجهات الرسمية .

ذبايح الخيول والماشية الصغيرة والكبيرة والخنازير تقطع إلى أنصاف
يعمل شق طولى في العمود الفقرى .

(مادة ٦)

عند فصل الأحشاء والرأس واللسان من الذبيحة توضع على مقربة منها
وتميز بعلامة بحيث يمكن معرفة أنها تنتمى لنفس الذبيحة .

الكلاوى في جميع الأنواع تظل منقسمة بذبايحها على أن يزرع منها الغلاف .

(مادة ٧)

ممنوع إخفاء أو نزع أو قطع أى جروح موجودة بالذبيحة أو الأعضاء
أو معلق الذبيحة قبل توقيع الكشف الطبى على الحيوان .

نما عدا العمليات التى ترى السلطات البيطرية إجرامها أو ممنوع عمل
الآتى قبل ختم اللحوم :

(١) قطع أى جزء من الحيوان المذبوح أو إخضاعه لأية معاملات
فيما عدا نزع اللبنة من الدم للاستهلاك الغذائى .

(٢) قطع الذبيحة إلى أجزاء أو نزع أى أعضاء وخاصة تلك التى
تستخدم في العلاج .

(مادة ٨)

يتم الكشف البيطرى على الحيوانات المذبوحة بالشروط المنصوص عليها
في هذا الفصل ويجرى ذبح وسلخ الحيوانات تحت الإشراف الدائم
للسلطات البيطرية .

(مادة ٩)

قد ترى السلطات البيطرية ضرورة عمل فطوح استكشافية في الذبايح
الأعضاء أو معلق الذبيحة وقد يحتاج الأمر إلى قطع بعض الأجزاء
والقطع لإجراء مزيد من الفحوص .

فحص الأحشاء للكشف الفأهرى وتدعم بالحس وشقها إذا لزم الأمر .
يتطلب فحص التند الليمفاوية عمل شرائح طولية بها .

(مادة ١٠)

الكشف بعد الذبيح يتطلب فحص الآتى :

(١) لون الدم ودرجة تجلطه وذلك للكشف عن وجود أى عناصر
غريبة .

(٢) فحص الرأس - الرقبة - البلعوم الخلقى - الغدة تحت الفك -
اللوز - ويشد اللسان لآخره حتى يمكن الكشف على الفم والوزر .

(٣) الرئة - القصبة الهوائية - غدد الشعب والمنصف الصدرى -
وتفحص الشعب الهوائية الرئيسية يجب أن تفتح طوليا وتعمل شقوق
عميقة في الرئة حتى التفت الخلقى .

(٤) فحص القلب والثامور .

(٥) الحجاب الحاجز .

(٦) الكبد - القنوات المرارية - المرارة - والغدة خلف الكبد -
والبنكرياس .

(٧) الجهاز الهضمى : غدد المعدة والمساريقا .

(٨) الطحال .

(٩) الكلاوى وغدها الليمفاوية وكذلك المثانة .

(١٠) الأعضاء التناسلية .

(١١) الضرع وغدته الليمفاوية .

(١٢) الأجزاء المختلفة للذبيحة وخاصة الأنسجة الضامة .

(مادة ١١)

للكشف عن السل في الماشية تعمل القطوع كما سبق ذكره في الغدد
الليمفاوية وفي حالة الشك في وجود السل تفحص الغدد الآتية :

غدة أعصاب الرقبة السطحية - غدة الإبط - غدة فوق القص -
غدة الرقبة الداخلية - غدة الرقبة الخلفية - غدة المابض - الغدة أمام
الفتخ ولوروك - الغدة الدرقيّة - العقد العصبية الأربية والقطبية .

في حالة الماشية التى عمرها أكثر من ٦ أسابيع يجرى الفحص
للكشف عن :

(١) حويصلات الديدان الشريطية : على اللسان والبلعوم بعد نزع
الأخير من القصبة الهوائية ، في القلب ، في الجهة الخارجية
والداخلية لعضلة الصدغ ، في الحجاب الحاجز يعمل شق طولى
في الجزء العفلى من الحجاب الحاجز الذى يتفصل عن الغشاء
المصل بعد الذبيح .

يعمل شرائح طولية باللسان وكذلك القلب يعمل قطع طولى في عضلتى
البطين وقطع عرضى في العضلة الفاصلة بينهما وقطعين في أمل الأذنين ،

(مادة ١٦)

في فترة حجز الحيوان ممنوع على أي شخص فيما عدا الطبيب أخذ أي عينات من الأجزاء المختلفة لهذا الحيوان .

(مادة ١٧)

نتيجة الكشف

لحوم وأعضاء ومغلق الذبيحة الصالحة للأكل الحيوانات التي ظهر بالكشف عليها قبل الذبح أنها سليمة وتقرر أنها خالية من التغييرات والإصابات بعد الذبح تعتبر صالحة للاستهلاك الآدمي .

لحوم الحيوانات التي بأعضائها بعض الإصابات وليس بها أي مضاعفات عامة يصرح بتصديرها ولكن الأعضاء تحت هذه الظروف الأخيرة لا يصرح بتصديرها .

ملحق رقم (٨)

ختم اللحوم والأعضاء المعدة للتصدير

(مادة ١)

اللحوم والأعضاء المعدة للتصدير والمطابقة للشروط والأحكام الخاصة بالكشف البيطري قبل وبعد الذبح في المجازر المرخص لها بالتصدير يميز بختم ذكرت مواصفاته في المادة الثانية وممنوع استعمال أي ختم آخر .

(مادة ٢)

(١) الختم المستعمل في المجازر الرومانية شكله بيضاوي بالحسب أو بالشع عرضه ٦٥ سم ، ارتفاعه ٤,٥ سم وتكتب العبارات التالية على الختم بخط واضح .
في الجزء العلوي كلمة رومانيا .
في الجزء الأوسط يوضع الرقم الذي يميز المجزر الذي قام بالذبح .
في الجزء السفلي تكتب عبارة الخدمات البيطرية ، بالشكل الآتي :
— م ارتفاع للحروف ، — ارتفاع للأرقام .

(ب) الختم المستعمل في المجزر هو ختم جبري شكل — سم

عرض — سم طول .

يجب توضيح العلامات التالية على الختم بخط واضح .

في الجزء العلوي كلمة — (اسم البلد) .

في الجزء الأوسط يوضع رقم يميز المجزر المصرح له بالتصدير .

في الجزء الأسفل التوقيع

يتميز هذا الجزء بالأبعاد — م ارتفاع للأرقام

يعمل على الأقل قطعين طولين متوازيين للسطح أجلس للفك السفلي في السطح الداخلي لمضلات الصدغ حتى يمكن تحريض جزء لا يقل عن ١٢ سم من العضلات التي تحتها .

(ب) الكشف عن ديدان الديستوما بعمل شق طول في الجزء الخلفي للكبد في مستوى القنوات المرارية وشق عميق في قاعدة الفص المغزلي .

— في الأبقار تعمل شق طول في الرحم ، أما في الضرع فيعمل شق طويل وعميق حتى تجوات اللبن .

(مادة ١٢)

في الخيول يكشف عن السقاوة بواسطة فحص الأغشية المخاطية — القعبة الهوائية — الجيوب الأنفية وتفراجها ، وذلك بعد شق الرأس من الوسط وترزع الحاجز الأتقي .

— في المعجول يفحص المقش البيطري منطقة السرة وتشق المفاصل ليعين يتطرق الشك إلى وجود التهاب بها وتعرف ذلك عن ضهور الغدة الليمفاوية .

(مادة ١٣)

في الخنازير في حالة السل يكشف عنها كما سبق ذكره في الخيول في مادة (١١) على أن يفحص دائما سطح القطوع التي تعمل في العمود الفقري والتفص الصدري والجزء الخلفي من الحوض .

حويصلات الديدان التريبية يكشف عنها في عضلات الفخذ والجواب الحاجز والاتركوت اللسان وعضلة الفص والبلعوم وعضلة القلب .

(مادة ١٤)

في الأغنام والماعز :

تفحص الكبد مثل الماشية .

يفتح القلب والغدد الليمفاوية فقط عند الشك في وجود حالة مرضية .

(مادة ١٥)

إن لم يعطى الكشف البيطري نتيجة مؤكدة لصلاحية الذبيحة والأعضاء ويتطلب هذا جمع عينات للفحص المعملي فيجب حجز الذبيحة لمدة ٢٤ ساعة وفي هذه الحالة توضع الذبيحة بها علامة مميزة وكذلك أعضائها ومغلق الذبيحة في حجرة خاصة حيث تحفظ في حالة جيدة .

والكشف عن مرض التريجيانيا في الخنازير يجب أن تحفظ اللحوم خلال الوقت اللازم لفحص العينات .

(مادة ٣)

تختم الذبائح التي يزيد وزنها عن ٦٠ كجم على الأقل على كل نصف من الذبيحة في المواضع الآتية :

الجهة الخارجية. من الفخذ - منطقة العانة - الظهر - الصدر - البللورا - منطقة الظهر أما الذبائح الأخرى فتختم على الأقل بأربع علامات توضع على الظهر - الجهة الخارجية للأرجل الخلفية .

(مادة ٤)

إذا كانت الذبائح مصدرة على هيئة قطع فتختم كل قطعة

(مادة ٥)

تختم أو تميز بعلامة الأعضاء والقطع التي تم سلخها أو لم يتم من لحوم الخنازير ، بالنسبة للأعضاء يتم ختم بطاقتين - واحدة تثبت على الغلاف والأخرى توضع من الداخل .

يذكر على هذه البطاقة ، إلى :

- الرقم المسلسل .
- الاسم التشريحي للمضرب .
- نوع الحيوان الذي ينتمي إليه الأعضاء .
- الوزن الصافي للطرد .

ملحق رقم (٩)

الشروط المتعلقة باللحوم بالعظم

الفصل الأول

أحكام عامة

(مادة ١)

تطبق نصوص التعليمات الحالية فقط على لحوم الأبقار والماعز والخنازير والأغنام في كليات كبيرة وصغيرة خاصة بتجارة الجملة .

ولا يجب أن تكون هذه اللحوم من حيوانات ذبحت اضطرارياً بسبب المرض أو الحوادث .

الفصل الثاني

المواصفات المطلوبة في المنشآت الخاصة تجهيز وحفظ اللحوم

(مادة ٢)

المنشآت التي تستخدم في تجهيز وتخزين اللحوم السابق ذكرها في مادة (١) تشمل الآتي :

- (١) حجرة للتبريد على الأقل .
- (٢) غرفة خاصة بتجهيز اللحوم .
- (٣) حجرة للتغليف متصلة مباشرة بالحجرة الأولى

(٤) حجرة بقتل ومصباح اللحوم المصادرة أو أوعية مزودة بمزلاج

(٥) أخيراً حجرة لتليج اللحوم .

(٦) مخازن - مناسل - مراحيض .

وتشيد حجرة التليج بمواصفات خاصة وتكون درجة الحرارة بين صفر + ٤ م .

لا بد أن يكون حجم الحجرات كافياً بحيث يتسع لتخزين الناتج من عمل يومين وكذلك اللحوم المجهزة والمنشأة. أبعادها إذا كانت مستبد أو تجدد .

(مادة ٣)

يجب أن يكون وسائل تداول اللحوم ميكانيكياً حتى يمنع تلامسها بالأرض أو الحائط .

وقوع الحجرات التي تعامل وتغلف بها اللحوم يكون تبعاً لأهمية العمليات التي تجرى فيها . وأن يكون إنشائها بحيث تسمح بسهولة القيام بالعمليات مع تفادي احتمال رجوع اللحوم بشروط صحية غذائية مع ضمان الأمان للعاملين .

تجهز هذه الحجرات بحيث تكون جيدة التهوية والإضاءة ليلاً ونهاراً ولا تتجاوز درجة الحرارة ١٠ في هاتين الحجرتين وتغطي الجدران والحواجز على ارتفاع ٢ متر على الأقل من الأرض بمادة غير قابلة للاحتراق وغير منقذة وغير قابلة للعفن وناعمة .

وتغطي الجدران والحواجز لارتفاع ٢ متر من الأرض وكذلك الأسقف بـ بلاستر ناعم فاتح اللون قابل للغسيل .

وتكون الأرضية غير منقذة - غير قابلة للتلف والاحتراق بسهولة الفسيل وذات ميل كافي يسمح بتصريف المياه تجاه فتحات مزودة بشبكة مواسير وسيفون بغطاء ومتصلة بالمجاري العمومية للمنشأة . زوايا تقابل الحوائط مع بعضها ومع الأرضية تكون على شكل مستدير ويحتوي المبنى على مصنع واحد للياه تصلح للشرب إلا إذا كانت هناك حاجة إلى مصدر آخر لتشغيل أجهزة التبريد يجب ألا تتصل المياه الصالحة للشرب بمصدر المياه الأخر الذي تغطي أنابيبه باللون الأحمر ولا تمد حجرات تجهيز وتخزين ومعاملة اللحوم بالمياه .

وتزود بعدد كافي من الصنابير وخرطوم المياه تكفي لغسل الأرضيات والجدران والحواجز .

المعدات التي تستخدم في غسل وتطهير الآلات المستعملة في معاملة اللحوم يجب أن توضع في حجرة معاملة اللحوم كما يجب تغطية المناضد والأسطح التي يجرى عليها العمل بمادة يسهل غسلها وتطهيرها وغير قابلة للعفن .

توضع في حجرات معاملة اللحوم مستودعات محكمة سهلة للتطهير بزوايا داخلية مستديرة وتنفصل ذاتياً إلى الداخل وتحمز من الخارج بشرائط أصفر عرض ٥ سم لجميع العظام والفضلات التي تسقط أثناء معاملة

الفصل الرابع

أصل معاملة وتجهيز وتغليف اللحوم

(مادة ٩)

لتحضير اللحوم المنصوص عليها في مادة (١) من الملحق الحالى تستعمل فقط لحوم الحيوانات الذبوحه في مجزور مرخص له بالتصدير وتحمل ختم اللحوم المدة للتصدير وتتوافر فيها الشروط الآتية :

(١) تجهيز الذبائح إلى أنصاف أو أرباع .

(ب) بعد أن يتم الذبح نقل اللحوم أثناء التخزين والنقل على درجة حرارة ٤م والحرارة الداخلية للحوم لا تزيد على ٧م .

(مادة ١٠)

اللحوم المذكورة في المادة التاسعة من الملحق الحالى يجب حفظها في حجرة التليج منذ اللحظة التي تدخل فيها مبنى استقبال اللحوم التي ستجهز ولا توضع في حجرة المعاملة على ألا تخضع للكشف البيطرى .

يكون نقل اللحوم من حجرات التبريد إلى حجرات التجهيز بالشروط المذكورة في مادة (٣) من الملحق الحالى .

لا توضع أية لحوم تزيد درجة حرارتها في الداخل عن ٧م في حجرات التجهيز .

(مادة ١١)

تجرى عمليات نزع العظم وتقطيع اللحوم مع مراعاة تجهيز قطع كبيرة وتجارة الجملة .

(مادة ١٢)

تجرى عمليات التثقية والتجهيز مع مراعاة عدم تلوث اللحوم .
تبعد قطع العظم والدم المتجلط .

يبقى النسيج الغضام - الأوعية الدموية - الأغشية المصلية - الغدد الليمفاوية - ملتصقة بالعضلات وفي الوضع الطبيعي لها .

تزرع جزئيا الدهن المذكورة أدناه :

دهن الحوض - دهن الكلى - دهن الضلوع - الدهن حول الفرج - الدهن الخارجى .

(مادة ١٣)

تجمع العظام - البقايا والفضلات سواء الطبيعية أو المتبقية ضد التجهيز في مستودعات

اللحوم وتستعمل فقط لهذا الغرض تقام تبعاً لأهمية المنشأة محطة واحدة أو أكثر للمياه الدافئة الخارجية وكذلك معدات كافية لغسل وتطهير الأدوات الصغيرة وبخاصة السكاكين .

(مادة ٤)

يوضع في كل حجرة ترمومتر لقياس درجة الحرارة في أى وقت .

(مادة ٥)

تمد المنشأة بمعدات كافية للقضاء على الحشرات والحيوانات القارضة .
يمنع دخول الكلاب والقطط .

يجب أن يكون للعاملين دوايب - حمامات - مراحيض يتوفر بها ورق توالت على ألا يكون هناك اتصال بينها وبين حجرات معاملة وتخزين اللحوم .

تزد الخمامات بالصابون والمناشف التي تستعمل مرة واحدة فقط .

الفصل الثالث

الاشتراطات الصحية للحجرات والأدوات والعاملين

(مادة ٦)

يجب صيانة الحجرات وحفظ المواد والأجهزة والأدوات المختلفة في المنشأة على درجة عالية من النظافة ومعدة للاستعمال .

تغسل الحجرات التي تعامل فيها اللحوم مرة على الأقل بعد كل يوم عمل بأحد السوائل المطهرة المنصوص عليها .

وينطبق هذا على المناضد - الأوعية - الأجهزة - الأملاب التي تلامس اللحوم إذا احتاج الأمر .

تنظف الساكنات أو قطع الساكنات بعد انتهاء العمل وتطهر بماء جارئة دافئة أو بالبخار تحت ضغط أو بأحد السوائل المطهرة المنصوص عليها والتي لا يكون لها تأثير على نضج اللحوم .

(مادة ٧)

الأشخاص الذين يتداولون اللحوم لا بد أن يكونوا على جانب كبير من النظافة . وتعلق لافتات في أماكن قريبة تذكر العاملين بغسل أيديهم جيدا بعد قضاء حاجاتهم .

ممنوع التدخين والبصق وتناول الطعام داخل حجرات معاملة وتخزين اللحوم .

(مادة ٨)

يزود عمال المنشأة بملابس واقية وأغطية للرأس تعدم بالدفء أثناء العمل وتغير عند الضرورة ، يخضع العاملون للإشراف الطبي الدائم وذلك لمنع تلوث اللحوم .

(مادة ١٤)

تنقل قطع اللحم الكبيرة بعد التجهيز والتشفية إلى حجرة التجهيز أو إلى جزء من حجرة المعاملة المعد للتجهيز، في مستودعات على حالة مرضية من النظافة والصيانة تغلف كل قطعة كبيرة من اللحم في غلاف عديم اللون والرائحة من مادة شفافة غير قابلة للتلف .

تغلب اللحم المشفاه والمقطعة إلى قطع كبيرة تم مباشرة بعد إجراء العمليات المذكورة في الفقرة السابقة .

(مادة ١٥)

كل عبوة تلف بغلاف شفاف عديم اللون والرائحة وغير قابل للعفن وتكون كبيرة بحيث تفي محتوياتها ضد التلوث أثناء التداول العادي للحوم .

والمادة المصنوع منها الغلاف يجب أن تكون متينة ويستعمل الغلاف لمرّة الثانية إذا كان مازال نظيفاً وصالحاً للاستعمال .

وتحم اللحم إجبارياً إذا زاد وزنه عن ٣ كجم .

عندما يتم التجهيز ونزع العظم في مجزو لا بد أن تحمل اللحم ختم هذا المجزو، وأما إذا تمت هاتين العمليتين في منشأة منفصلة عن المجزو يستخدم ختم المنشأة .

عندما تكون قطع اللحم صغيرة (وزنها أقل من ٣ كجم) ووجهزت منفصلة لا بد أن يذكر على ختم التجهيز بشكل واضح البيانات الآتية :

(١) اسم وكالة التصدير - مكتب التسجيل - رقم تسجيل منشأة المعاملة .

(٢) نوع الحيوان واسم القطع تبعاً للتقسيم المعمول به .

(٣) الوزن الصافي .

(٤) تاريخ التجهيز على ميل المثال - الشهر - اليوم .

تلف القطع الصغيرة والكبيرة بغلاف يسجل عليه بطريقة واضحة والبيانات الآتية :

(١) المؤسسة - مكتب التسجيل - رقم تسجيل منشأة التجهيز .

(٢) نوع الحيوان واسم القطع طبقاً للتقسيم المعمول به .

(٣) الوزن الصافي .

(٤) تاريخ التغليف في حالة قطع اللحم الصغيرة - أو تاريخ نزع العظم في حالة قطع اللحم الكبيرة .

وكذلك يوضع ختم الكشف البيطري المجزو بالخبر على بطاقة داخل اللفة إذا كان التجهيز ونزع العظم قد تم في نفس المجزو. أما إذا تمت هاتين العمليتين لمنشأة منفصلة عن المجزو يوضع ختم المنشأة .

وكذلك يوضع ختم الكشف البيطري المجزو بالخبر على بطاقة داخل اللفة إذا كان التجهيز ونزع العظم قد تم في نفس المجزو. أما إذا تمت هاتين العمليتين لمنشأة منفصلة عن المجزو يوضع ختم المنشأة .

(مادة ١٦)

يتم بعد تغليف اللحم مباشرة تبريدها وتليجها أو تجيدها .

يتم التبريد كافياً إذا كانت درجة الحرارة الداخلية للحوم لا تزيد عن :
٤م للحوم الثلجية .
١٨م للحوم المجمدة .

يجب أن تظل درجات الحرارة ثابتة خلال فترة تخزين اللحم قبل الشحن .

(مادة ١٧)

لا بد أن تكون الشهادة الصحية مطابقة للنموذج الوارد في الملحق رقم ١٠ سيد كرقم وضمان ورقم ترخيص منشأة التجهيز ونزع العظم في الفصل الثاني ومصادر الإنتاج .

سيد كرقم المجزو الذي وردت منه اللحم .

ملحق (١٠)

شهادة صحية

لحوم وأعضاء ومعلق ذبيحة الماشية والأغنام والماعز
والخنازير والخيول الطازجة والمبردة والمثلجة والمجمدة

الدولة المصدرة

وزارة الزراعة ، صناعة الأغذية ، الغابات والمياه

الخدمات البيطرية

بيان المنتجات

موطن وفصيلة الحيوان

نوع القطعة / طبيعة التغليف إذا وجد

عند الأجزاء

الوزن الصافي

مصادر المنتجات

عنوان السلخانة المرخص لها

رقم السلخانات الموافق عليها بيطرياً

مكان تصدير المنتجات

مكان الشحن

المكان المشحون إليه

(بواسطة عربات السكك الحديدية - عربات النقل - الطائرات

- البواخر)

اسم وعنوان المصدر

" " المرسل إليه

بيانات صحية

اسم الموقع أدناه - طبيب بيطري معتمد من الحكومة يشهد

بأن المنتجات المذكورة أعلاه تم التفتيش عليها اليوم وأنها

- (٧) حجرة تخزين
(٨) حمامات وسراحيض .
ويجب أن يكون تصميم هذه الحجرات بطريقة تسمح بالقيام بالعمل دون تدخل في تربيته .

١ - حجرة تجميع الدواجن :

يأخذ في الاعتبار الحركة الطبيعية للدواجن ولذلك يجب أن تكون الحجرة بالاتساع الذي يسمح بعدم تراحم الدواجن وأن تكون قريبة من غير الذبيح على أن تكون غير متصلة بها مباشرة . مع توافر الضوء والتهوية ووجود مكان مخصص لغسل ونظهير الأقدام والحظائر .

وحيث إنه يمكن للطيور الانتظار في أقباصها خارج عنر الذبيح فإنه يمكن الاستغناء عن حجرة التجميع في المنشأة الصغيرة .

٢ - عنبر الذبيح :

يجب أن يكون هذا العنبر مزود بجميع الاحتياجات التي تشمل في عمليات فصد الدم وجمعه بعد التجلط . كما يجب أن يتواجد حمام ماء مغلي للقيام بعملية نزع الريش على أن تغير الماء باستمرار وبسرعة منتظمة .

كما يجب أن تتخذ جميع المقاييس للتأكد من التخلص من أبقرة التهوية والإفرازات .

٣ - حجرة نزع الريش وفحص الحالة الأولية :

تكون بجوار عنبر الذبيح وغير متصلة بها إلا بما يسمح لترير الدجاج بتعليقها على ميور ويجب أن تكون الحجرة بالحجم الكافي للقيام بعملية التجفيف ونزع الريش والنحص الأولى وكل منها يخصص لها مكان منفصل عن الآخر بمسافة كافية .

٤ - حجرة التبريد :

تكون بجوار السابقة وتتكون من جزئين . الجزء الأول يسمح بتبريد الدجاج والأجزاء الصالحة للأكل بين درجتى صفر، ٨ درجة مئوية ويكون التبريد بعد نزع الريش وقبل الفحص الظاهري أو التغليف .
والجزء الآخر يسمح بتخزين الدجاج والأعضاء الأخرى في درجة حرارة تتراوح بين صفر إلى ٤ درجة مئوية بعد الكشف الظاهري والتغليف وهذا إذا كانت الدواجن لن يتم نحتها في ظرف ٣٤ ساعة بعد الذبيح .

٥ - حجرة تخزين الفضلات :

تكون بجوار عنبر الذبيح وغرفة نزع الريش ويوضع بها الرش والأمعاء .

(١) تحمل ختم يوضح أن الحيوانات ذبحت في سلخانة مرخص لها للتصدير .

(٢) تأكد بعد الكشف عليها أنها صالحة للاستهلاك حسب اللوائح الصحية المتبعة في رومانيا - الاتفاقية البيطرية .

(٣) جهزت وتم تداولها ونقلت حسب اللوائح الصحية للتنذية .

(٤) جهزت من حيوانات جاءت من مناطق خالية من الحمى القلاعية وكوليرا الخنازير أو أى أمراض فيروسية أخرى خطيرة .

(٥) اختبرت لمرض التريخينيا ووجد أنها سليمة للرض .

حررت بتاريخ _____ في _____

ختم الدولة - أعضاء الطبيب

(١) تلتقى أى فقرة غير لازمة .

(٢) يحدد رقم عربات السكة الحديد وسيارات النقل للطائرات رقم رحلة الطيران .

للبيان الاسم والتوكيل البحرى .

(٣) هذه الشهادة تشير إلى لحوم وأعضاء ودهون ومعلق ذبيحة المشية والأغنام والماعز والخنازير .

(٤) هذه الشهادة تشير إلى لحوم وأعضاء ودهون ومعلق ذبيحة الخنازير .

(٥) هذه تشير إلى منتجات اللحوم - كاللسان والرأس والأرجل الخنازير - ويمكن استبدالها بشهادة بيطرية تفيد أن المنطفة خالية من التريخينيا منذ ٣ سنوات .

ملحق (١١)

الوسائل

المطلوبة لترخيص مجزر دواجن

(١) شروط الترخيص :

يجب أن تجهز الدواجن في منشأة تحوى الحجرات والمستلزمات التالية :

(١) حجرة لتجميع الدواجن المعدة للذبيح .

(٢) عنبر الذبيح .

(٣) حجرة نزع الريش وفحص الحالة الأولية .

(٤) » تبريد .

(٥) » لتخزين الفضلات .

(٦) » للإجراءات الصحية .

بيان المنتجات
موطن وفصيلة الحيوان
نوع الفصيلة
طبيعة التغليف
عدد الأجزاء
الوزن الصافي
مصدر المنتجات
عنوان السامنة المرخص لها
رقم المحزر
مكان تصدير المنتجات
جهة الشحن
الجهة المشعون إليها
(بواسطة عربات السكك الحديدية - سيارات النقل - الطائرات - البواخر)
اسم وعنوان المصدر
اسم وعنوان المرسل إليه
بيانات صحية
اسم الموقع أدناه - طبيب بيطرى معتمد من الحكومة يشهد بأن المنتجات المذكورة أعلاه :
(١) سليمة من الناحية البيطرية قبل وبعد الذبيح وخالية من أى إضافات ومنتجات محرمة حسب القانون الرومانى و - اللوائح .
(٢) ثم نزع الرش والتداول والشحن طبقا للواصفات الصحية وتحت الإشراف البيطرى المستمر .
حررت في - - - - - إمضاء الطبيب
ختم الدولة
ملحوظة :
هذه الشهادة حررت في رومانيا و -
(١) يلغى أى فقرة غير لازمة .
(٢) هذه الشهادة مخصص فقط للدواجن .
(٣) يذكر : رقم عربات النقل والسكة الحديدية ورقم رحلة الطيران بالنسبة للطائرات
اسم التوكيل البحرى بالنسبة للسفن
(٤) يثبت ختم الكشف البيطرى على الغلاف بواسطة شريط .

٦ - غرفة الإبرامات الصحية :

يجب أن تكون بعيدا عن باقى الغرف ولها قفل بمفتاح خاص وتستعمل نياطل :

(١) عزل الدواجن المريضة .

(ب) مصادرة الدجاج والأعضاء غير الصالحة للاستهلاك .

(ب) الاحتياجات الصحية للنشأة :

يجب أن يكون عنبر الذبيح مبنى على أساس صحى بأن تكون الحائط والجواجز والأسقف والأبواب والمجمرات الأخرى مصنوعة من مادة تسهل عملية النظافة والتعقيم والتطهير . وأن ينطى الحائط والجواجز والأبواب لارتفاع مترين بمادة غير منفذة وبصنع الحائط على هذا الارتفاع من مادة غير قابلة للتعفن . والأرضية يجب أن تكون من مادة غير منفذة وخالية من الشقوق وبها انحدار يسع بانسياب الماء المستعمل فى النظافة .

والمراحيض يجب أن لا تكون متصلة بمجمرات وعنابر التشغيل كما يجب توفير الضوء الطبيعى والصناعى بجميع المجمرات . والتهووية يجب أن تكون كافية للقيام بالأعمال الصحية وإذا كان من الضرورى تزود بجهاز لتفليس من الأبخرة والغازات وتتخذ الإبرامات التى تمنع دخول الذباب والقوارض وتزود كل منشأة بماء ساخن وبارد ، ولا يسمح بالماء الغير صالح إلا فى تسهيل عمليات التبريد .

المواد والأدوات وجميع الآلات المستخدمة فى عمليات الذبيح ونزع الرش والمستخدمه فى العمليات الصناعية يجب أن تبقى بنفس الطريقة ونفس المواد ليسهل تنظيفها وتطهيرها .

مستودعات المياه تكون بغطاء محكم وتستخدم لجميع الفضلات الناتجة من الذبيح والبقايا غير الصالحة . وحتى يمكن التعرف عليها بسهولة تتميز بشريط أصفر اللون واضح وتفرغ مرة على الأقل يوميا وبصفة دائمة . ويمنع بتاتا دخول القطط والكلاب وتطهير المجمرات والأدوات عند اللزوم بمواد مطهرة ليس لها رائحة نفاذة أو نائبة ويتم التعقيم بياض قية .

وتنسل الأقفاس وتطهر قبل نقلها من المنشأة وكذا المواد والأدوات والآلات وجميع الأوعية المستعملة تنسل وتطهر بعد انتهاء العمل .

ملحق (١٢)

شهادة صحية

تعلق بذيح الدواجن والأرانب دهونها والأحشاء الداخلية

اسم الدولة

وزارة الزراعة ، صناعة الأغذية ، الغابات والمياه

الخدمات البيطرية

(ج) المنتجات صنعت من حيوانات ذبحت في سlaughter مرخص لها للتصدير .

حررت _____ في _____ إمضاء الطبيب البيطري

ختم الدولة _____

(١) تلتقى الفقرة الغير لازمة .

(٢) هذه البيانات تنطبق فقط على جميع الحيوانات المستأنسة ذات الحوافر . والماشية والأغنام والماعز والخنازير والدواجن ما عدا الأحشاء والمثانات والمعدات المعاملة والمجففة .

(٣) ويحدد رقم : عربات السكك الحديدية والنقل _____

للطائرات رقم رحلة الطيران _____

للبواخر الاسم والتوكيل البحري _____

ملحق (١٤)

الشروط المطلوبة لعمل ترخيص للمنشأة الخاصة بمعاملة اللحوم هذه المنشأة يجب أن تكون بها :

(١) غرفة تبريد تكون بالاتساع الكافي لتخزين اللحوم والأحشاء .

(٢) غرفة لتقطيع وتجهيز اللحوم وتكون منفصلة عن باقي الغرف .

(٣) مكتب له قفل ومفتاح مقصور على القيام بالخدمات البيطرية .

(٤) دواليب وأحواض وحمامات ومراحيض ويجب أن تكون المراحيض بعيدة عن باقي غرف العمل .

الأحواض يجب أن تزود بمياه ساخنة وباردة لتمهيد عمليات النظافة والتطهير وغسل الأيدي وأن تكون بجوار المراحيض ، والمناشف تستعمل مرة واحدة فقط .

يجب أن تصمم الحجرات لكي يتوافر بها جميع الشروط الصحية وتكون بالنظام التالي :

(١) حجرة تقطيع وتجهيز اللحوم :

الأرض تصنع من مادة غير منقذة لتكون سهلة التنظيف والتطهير وتقاوم العفن وبها انحدار بسيط وشبكة مجارى للتخلص من المياه الزائدة . والحوائط ناعمة ومغطاة الى ارتفاع مترين بمادة سهلة الغسيل ولونها فاتح والأركان والزوايا تكون مستديرة .

ملحق (١٣)

شهادة صحية

ملاقى الذبيحة والغذاء - الدهون - وغير ذلك من المنتجات المحفوظة أو المحضرة من اللحوم والأحشاء وخلاصات اللحوم طازجة منلجة ومجمدة .

الدولة المصدرة _____

وزارة الزراعة - صناعة الأغذية - الغابات والمياه _____

الخدمات البيطرية _____

بيان المنتجات

موطن وفصيلة الحيوان _____

نوع القطعة _____

طبيعة التغليف _____

عدد الأجزاء _____

الوزن الصافي _____

مصدر المنتجات

عنوان المنشأة المرخص لها _____

رقم ترخيص المنشأة _____

مكان تصدير المنتجات

نقطة الشحن _____

الجهة المشحون إليها _____

(بواسطة عربات السكك الحديدية - سيارات النقل - طائرات -

بوتر (٣٤١))

اسم وعنوان المصدر _____

اسم وعنوان المرسل إليه _____

بيانات صحية

اسم الموقع أدناه _____ طبيب بيطري معتمد من الحكومة

يشهد بأن المنتجات السابق ذكرها فحصت اليوم .

(١) سليمة صحياً .

(ب) المنتجات صنعت وتم تداولها وشحنت حسب المواصفات الصحية للتغذية وتحت الإشراف البيطري المستمر .

بيانات صحية

- اسم الموقع أدناه طبيب بيطرى معتمد من الحكومة
يشهد بأن المنتجات المذكورة أعلاه :
(١) سليمة صحيا وخالية من أى منتجات أو إضافات محرمة طبقا للقانون
الرومانى و اللوائح .
(ب) جهرت وعملت ونقلت حسب الاشتراطات الصحية للأغذية
(ج) تم اختبارها لمرض الترخينيا ووجد أنها سليمة لمرض .
حررت فى
ختم الدولة لإمضاء الطبيب البيطرى
١ - تلقى أى فقرة غير لازمة .
٢ - يحدد رقم عربات السكك الحديدية والنقل
رقم رحلة الطيران بالطائرات
الاسم والتوكيل البحرى للبواخر
٣ - هذه الشهادة لا تشير إلى لحوم الحيوانات المفترسة القابلة لمرض
الترخينيا ويمكن أن تصحبها شهادة بيطرية للتأكد من خلو البلد
من مرض الترخينيا من ٣ سنوات .
٤ - يجب أن يشتم ختم الكشف البيطرى على الغلاف ببطاقة .

وزارة الخارجية

قرار

وزير الخارجية

بعد الاطلاع على القرار الجمهورى رقم ١٠٣١ سنة ١٩٧٣ الصادر
بتاريخ ٧ يوليه سنة ١٩٧٣ بالموافقة على الاتفاقية الصحية البيطرية
والبروتوكول الملحق بها والموقعة فى القاهرة بتاريخ ١/٤/١٩٧٢ بين حكومة
جمهورية مصر العربية وحكومة جمهورية رومانيا الاشتراكية ؛

قرر :

مادة وحيدة - تنشر فى الجريدة الرسمية الاتفاقية الصحية البيطرية
والبروتوكول الملحق بها والموقعة فى القاهرة بتاريخ ١/٤/١٩٧٢ بين حكومة
جمهورية مصر العربية وحكومة جمهورية رومانيا الاشتراكية ، ويحملها
اعبارا من ١٢ سبتمبر سنة ١٩٧٣ م

تحريرا فى ٢٨ رجب سنة ١٣٩٢ (٢٧ أغسطس سنة ١٩٧٢)

دكتور : محمد حسن الزيات

- (٢) يجب أن تكون غرفة تقطيع وتجهيز اللحوم جيدة التهوية وبعيدة
من الغرف التى يتم فيها تشغيل الآلات التى يتولد منها البخر أو حرارة
وغرف المعاملة .
ويجب أن تزود الغرف بضوء كافى سواء طبيعى أو صناعى بحيث لا يشوه
اللون .
وتزود غرف تقطيع اللحوم بالمكان اللازم لتجهيز تغليف وتجهيز الأيدي
والأدوات المستعملة .
(٣) يجب أن تتوفر المياه الصالحة والتخلص من المياه غير الصالحة
حيث إنها تستخدم فى تشغيل أجهزة التبريد وتزود كذلك بمياه ساخنة .
(٤) جهاز البخارى يجب أن يطابق الشروط الصحية .
(٥) تحمى الحجرات من الحشرات والقوارض .
(٦) يجب أن تكون المادة المستعملة غير قابلة للتغير وسهلة النظافة
والتنظيف .

ملحق (١٥)

شهادة للتصدير البرية

اسم الدولة
وزارة الزراعة . صناعة الأغذية . الغابات والمياه
الخدمات البيطرية

بيانات المنتجات

موطن وفصيلة الحيوان
نوع القطعة
طبيعة التغليف
عدد الأجزاء
الوزن الصافى

مكان تصدير المنتجات

نقطة الشحن
المكان المشحون إليه
(بواسطة عربات السكك الحديدية - سيارات النقل - الطائرات -
البواخر) (١-٢)
اسم وعنوان المصدر
اسم وعنوان المرسل إليه