



الجمهورية اللبنانية

وزارة الزراعة

الوزير

قرار رقم ٨٧١

الشروط الفنية الواجب توفرها في مستودعات تبريد المنتجات الزراعية الطازجة

ان وزير الزراعة،

بناء على المرسوم رقم ٥٨١٨ تاريخ ٢٠١١/٦/١٣ (تشكيل الحكومة)،

بناء على المرسوم الاشتراعي رقم ٩٧ تاريخ ١٩٨٣/٩/١٦ (دمج مؤسسات عامة بوزارة الزراعة واعادة تنظيم الوزارة)، لا سيما المادة ١٤ منه

بناء على المرسوم رقم ٥٢٤٦ تاريخ ١٩٩٤/٦/٢٠ (تنظيم وزارة الزراعة وتحديد ملائتها...)

بناء على القانون الصادر في ٢١ آب سنة ١٩٦٢ (توسيع صلاحيات مكتب الفاكهة)

و نظراً لأهمية مواكبة المستجدات الدولية ،

وبعد استشارة مجلس شورى الدولة الرأي رقم ٢٠١٤/١١٤ تاريخ ٢٠١٣-٢٠١٤ تاریخ ٢٠١٤/١/١٥ ،

يقرر ما يلي:

المادة الأولى: التعريف:

مستودعات التبريد: هي منشآت يتم فيها تخزين المنتجات الزراعية الطازجة في ظروف متحكم بها من الحرارة (أقل درجة يمكن تخزين المنتج عليها) والرطوبة النسبية و/أو في الجو المتحكم به (CA/MA) وذلك بهدف تبطيء عملية تنفس المنتجات وتقليل مخاطر تلفها أو نضوجها المبكر أو فقدان وزنها وبالتالي اطالة زمن عرض الثمار (shelf life).

التبريد الاولى:

هو عملية التخفيض السريعة لحرارة المحصول من حرارته عند القطفا
إلى الحرارة المطلوبة للتخزين أو النقل المبرد وهو يساعد في الحفاظ
على نوعية الفاكهة والخضار المبردة واطالة مدة تخزينها.

التحكم في جو المخازن المبردة/تعديل الجو في المخازن المبردة

: (Controlled Atmosphere Storage-CA/ Modified Atmosphere storage-MA)

هو تعديل الجو المحيط بالثمار من حيث نسب الغازات الطبيعية ليلاً ظروف
الثمار الجديدة بعد القطف، و عادة ما يكون بتقليل نسبة الاوكسجين و رفع
نسبة ثاني اوكسيد الكربون والازوت، للمساعدة على الاحتفاظ بالثمار طازجة
اطول فترة ممكنة، ويمكن تقليل الايثيلين لتأخير عملية النضج.

المادة الثانية: تخضع جميع مستودعات التبريد المنشأة والتي ستنشأ في ما بعد، لأحكام هذا
القرار.

المادة الثالثة: تخضع جميع مستودعات التبريد للتسجيل المسبق في وزارة الزراعة، ويجب ان
يتقدم كل صاحب، أو مستثمر، أو مستأجر لمستودع تبريد في الأراضي
اللبنانية بطلب الى وزارة الزراعة لتسجيل مستودعه على ان ييرز ما يلي:

- صورة عن بطاقة الهوية للملك او المستثمر او المستأجر.
- صورة عن سند الملكية وفادة عقارية أو صورة مصدقة حسب الأصول عن
عقد إيجار أو عقد استثمار لمركز التبريد.
- افادة محتويات من البلدية.
- رخصة انشاء و استثمار .(ان وجدت)
- خريطة رسمية مسطحات و مقاطع للبناء الموجود قياس (١٠٠/١) تبين
فيها جميع أجزاء مركز التبريد مع توزيع الغرف والمكاتب والمستودعات
والمنتفعات الصحية و تبين فيها موقع جهاز الاطفاء او المطافئ والتهوية
بالإضافة الى التجهيزات المركزية في المستودع و قطع التبديل الاضافية.

- عقد عمل قانوني لمسؤول إدارة البراد (لفئة الاولى والثانية و الثالثة المبينة في المادة الرابعة من هذا القرار).

- سجل تجاري و شهادة تسجيل (إذا كان لدى صاحب المشغل شركة او مؤسسة).

- نوع المنتجات المنوي تبریدها في مركز التبريد.

- نوع غاز التبريد المستخدم والقدرة الاستيعابية بالطن.

المادة الرابعة:

تصنف مستودعات التبريد ضمن ثلاثة فئات:

الفئة الأولى: هي مستودعات التبريد التي يوجد فيها نظام الأجواء المتحكم بها، او التي يوجد فيها تبريد اولي و غرف مبردة واجواء متحكم بها. ويجب ان يتولى الادارة الفنية فيها مهندس زراعي او مهندس تبريد.

الفئة الثانية: هي مستودعات التبريد التي يوجد فيها غرف مبردة وتبريد اولي بطريقة الهواء المدفوع و/أو التبريد بالمياه و/أو التبريد بالفاكيوم. ويجب ان يتولى الادارة الفنية فيها اقله فني زراعي او فني تبريد.

الفئة الثالثة: هي مستودعات التبريد التي يوجد فيها فقط غرف مبردة ويكون استيعابها العام يفوق المتنين طن. ويجب أن يتولى الادارة الفنية فيها اقله فني زراعي او فني تبريد.

الفئة الرابعة: هي مستودعات التبريد التي يوجد فيها غرف مبردة فقط ويكون استيعابها العام أدنى من متنين طن.

المادة الخامسة: يجب على إدارة كل مستودع تبريد:

١. أن تعتمد سجلاً سنوياً خاصاً لتسجيل أسماء المودعين وحركة الدخول والخروج (التاريخ - الساعة - رقم الغرفة) وفق النموذجين ١ و ٢، او نظام الكتروني يتضمن المعلومات الموجودة في النماذج المرفقة و يمكن طباعتها.

٢. ان تسلم مصلحة التوضيب والتبريد - دائرة التبريد (أو دائرة الثروة الزراعية في المصالح الإقليمية) جدولًا شهرياً يبين الكميات الداخلة والخارجية (بالطن) من كل نوع من أنواع

- عقد عمل قانوني لمسؤول إدارة البراد (للفئة الاولى والثانية و الثالثة المبينة في المادة الرابعة من هذا القرار).

- سجل تجاري و شهادة تسجيل (إذا كان لدى صاحب المشغل شركة او مؤسسة).

- نوع المنتجات المنوي تبریدها في مركز التبريد.

- نوع غاز التبريد المستخدم والقدرة الاستيعابية بالطن.

المادة الرابعة:

تصنف مستودعات التبريد ضمن ثلاثة فئات:

الفئة الأولى: هي مستودعات التبريد التي يوجد فيها نظام الأجواء المتحكم بها، او التي يوجد فيها تبريد اولي و غرف مبردة واجواء متحكم بها. ويجب ان يتولى الادارة الفنية فيها مهندس زراعي او مهندس تبريد.

الفئة الثانية: هي مستودعات التبريد التي يوجد فيها غرف مبردة وتبريد اولي بطريقة الهواء المدفوع و/أو التبريد بالمياه و/أو التبريد بالفاكيوم. ويجب ان يتولى الادارة الفنية فيها أهل فني زراعي او فني تبريد.

الفئة الثالثة: هي مستودعات التبريد التي يوجد فيها فقط غرف مبردة ويكون استيعابها العام يفوق المئتين طن. ويجب أن يتولى الادارة الفنية فيها أهل فني زراعي او فني تبريد.

الفئة الرابعة: هي مستودعات التبريد التي يوجد فيها غرف مبردة فقط ويكون استيعابها العام أدنى من مئتين طن.

المادة الخامسة: يجب على إدارة كل مستودع تبريد:

١. أن تعتمد سجلاً سنوياً خاصاً لتسجيل أسماء المودعين وحركة الدخول والخروج (التاريخ - الساعة - رقم الغرفة) وفق النموذجين ١ و ٢، او نظام الكتروني يتضمن المعلومات الموجودة في النماذج المرفقة و يمكن طباعتها.

٢. ان تسلم مصلحة التوضيب والتبريد - دائرة التبريد (أو دائرة الثروة الزراعية في المصالح الإقليمية) جدولًا شهريًا يبين الكميات الداخلة والخارجية (بالطن) من كل نوع من أنواع

الفاكهة أو الخضار مع تسجيل وقت الدخول والخروج لكل نوع والرصيد المتبقى في مستودع التبريد وذلك وفقاً للنموذج رقم ٣ المرفق ربطاً.

المادة السادسة: يجب ان تؤمن إدارة مستودع التبريد لجميع المودعين الأماكن الازمة لتوضيب بضائعهم.

المادة السابعة: تصميم الموقع و المباني

ب. الموقع:

١. أن تكون الطريق الخاصة المؤدية اليه معبدة ولا تسمح بتجمع المياه او ان تكون مصدراً لتكوين الغبار.
٢. أن يكون قريباً من مراكز الانتاج أو الاسواق أو مراكز الشحن (توصية).
٣. أن يكون قريباً من الطرق الرئيسية (توصية).
٤. أن تتوافر فيه مواقف مسقوفة لانتظار الشاحنات والسيارات المحملة بالانتاج.
٥. أن تتوافر فيه مساحة كافية لحركة ودوران الشاحنات والسيارات.
٦. ان يكون بعيداً عن المناطق و النشاطات الصناعية التي تشكل خطر التلوث على المنتج.
٧. ان يكون بعيداً عن المناطق المعرضة لفيضانات الا في حال اتخذت الاجراءات الوقائية الازمة.
٨. ان يكون بعيداً عن المناطق المعرضة لخطر الاصابة بالحشرات او مجهزاً بشكل يمنع دخول الحشرات.
٩. أن يكون بعيداً عن المناطق التي يتعدى فيها ازالة النفايات الصلبة و / او السائلة بشكل فعال.
١٠. يجب ان تخلو الارض المحيطة بمشغل التوضيب من المظاهر التالية دون حصرها :
 - حشائش وأعشاب قريبة من المباني.
 - طرق ومواقف انتظار ترابية وموحلة.
 - مياه راكدة قد تكون مصدر لتكاثر الحشرات والجراثيم.
 - حاويات نفايات مكشوفة.
 - مجاري مياه مبتذلة مكشوفة.
١١. أن تتوافر فيه الخدمات الأساسية كالماء والكهرباء والاتصالات.
١٢. أن تتوافر فيه "رمبة" موازية لمحور الشاحنات لأغراض التنزيل والتحميل و/أو رافعة شوكية.

بـ. المباني:

١. يجب ان يكون التصميم، و البناء، و موقع و حجم المباني يسمح:
 - ❖ بالقيام باعمال الصيانة الملائمة ، و النظافة و/او التطهير و تجنب او تقليل التلوث ، و توفير المساحة الملائمة للتمكن من اجراء الممارسات الصحية اللازمة على العمليات
 - ❖ بتأمين الحماية من تراكم الاوساخ و خطر التلوث بالمواد السامة و تلوث المنتج بالمكونات الفيزيائية، او العفن او التكاثف.
 - ❖ بتأمين الممارسات الصحية الجيدة على المنتج بما فيها الحماية من التلوث و بشكل خاص من الآفات
٢. يجب الحفاظ على الجدران بحالة جيدة. و يجب أن تكون الجدران مزودة بعازل حراري مناسب. ويجب ان تكون مساء ، غير قابلة للاشتعال، حالية من الشقوق والفحوات لتسهيل عملية الصيانة والتنظيف و التعقيم وتخفيض تراكم الغبار والاوساخ والاعغان ويتطلب ذلك استعمال مواد غير منفذة وغير ماصة وغير سامة وقابلة للغسل. ويفضل ان تكون الجدران ذات زوايا دائيرية.
٣. يجب الحفاظ على الارضيات بحالة جيدة .
يجب تزويد الارضيات بعازل حراري مناسب. و يجب أن تكون الارضيات غير قابلة للاشتعال ومصممة بشكل يسهل عمليات التنظيف والتخلص من الرواسب والمياه وتتحمل طرق التنظيف والمواد المستعملة كما يجب أن تكون مائلة نحو مناطق الصرف، و حالية من التشققات والفحوات وذلك لمنع تراكم الاوساخ في الزوايا أو الشقوق وتسهيل عملية التنظيف والتعقيم. ويفضل ان تكون الارضيات ذات زوايا دائيرية.
٤. يجب الحفاظ على الاسقف بحالة جيدة.
يجب تزويد الاسقف بعازل حراري مناسب. ويجب أن تكون الاسقف مصممة لتجنب تراكم الغبار والمواد الغربية ، و لقليل التكثيف و منع نمو الاعغان غير المرغوبة، وأن تكون غير قابلة للاشتعال وناعمة وذات لون فاتح ويوصى بإطالة الاسقف الى ما بعد الجدار الخارجي في حال كان البناء فوق الارض بشكل يحمي طول الجدران الخارجية من مياه الامطار وحرارة الشمس المباشرة.
٥. يجب تزويد مداخل غرف التبريد بالستائر الهوائية او البلاستيكية او غيرها لمنع دخول الحشرات والحفاظ على الحرارة الداخلية و تزويدها بنظام فتح من الداخل.

٦. يجب ان تكون الانارة جيدة و كافية وآمنة في غرف التبريد والممرات ، والمسابح مغطاة بحيث تمنع تلوث المنتج في حال عطبها
٧. يجب ان تكون جميع الامدادات الكهربائية مغطاة و محمية و يمنع وجود اسلاك كهربائية مكشوفة.
٨. يجب أن يكون نظام التهوية مناسباً لضبط الروائح والحرارة والرطوبة لسلامة وصحة المنتج، وأن يكون مصمماً بطريقة مناسبة لتجنب دخول الهواء من المناطق المعرضة للتلوث إلى المناطق النظيفة، وأن يكون مصمماً بشكل يؤمن سهولة الوصول إلى الأجزاء التي تتطلب الصيانة أو التنظيف أو الاستبدال.
٩. يجب ان يراعي تصميم المباني وجود غرف منفصلة لتخزين المواد الفعالة و ان تكون جيدة التهوية والا ينتقل الهواء منها إلى المناطق النظيفة.
١٠. يجب توافر الاسعافات الاولية في مستودع التبريد ولحظ مكان لها.

المادة الثامنة: التجهيزات

يجب ان يجهز كل مستودع تبريد تجهيزاً ميكانيكيأً وفنيأً كاماً و يجب اجراء معايرة سنوية للمعدات التي تتطلب ذلك، وبالخصوص يجب أن يكون مجهزاً بالحد الادنى بالتجهيزات التالية:

١. جهاز تبريد كامل (ضاغط هواء ومرابح واجهة تبريد) ذات طاقة كافية لتأمين البرودة المطلوبة في الغرفة كافة.
٢. ضاغط هواء(كومبريسور) احتياطي يعمل اوتوماتيكيا (عند الطوارئ) لتأمين طاقة تبريد لا تقل عن ثلث مجموع القوة اللازمة لعمل نظام التبريد في مستودع التبريد.
٣. مولد كهربائي لتأمين التبريد المطلوب طيلة فترة انقطاع التيار الكهربائي او عقد اشتراك مع شركة لتوليد الكهرباء يؤمن الطاقة المطلوبة لعمل نظام التبريد عند انقطاع التيار الكهربائي الاساسي .
٤. قطع تبديل إضافية للآلات الأساسية و/أو عقد صيانة بشكل يسمح بتصليح أي عطل خلال فترة لا تتجاوز/٢٤/ ساعة.
٥. جهاز ترmostات لضبط الحرارة وتكييفها في كل غرفة على ان يوضع في الغرفة بشكل يكفل تمثيل الحرارة داخل الغرفة او من خلال عدة اجهزة استشعار في الغرفة الواحدة.

٦. جهاز زمني أوتوماتيكي مسجل للحرارة والرطوبة على مدار ٢٤ ساعة (data logger)، في كل غرفة وعلى ان يعطى الجهاز رقم كودي يربطه برقم الغرفة ويوضع في مكان ثابت يسهل الوصول اليه (يفضل عند مدخل الغرفة)، ويجب ان تحفظ إدارة المستودع بالمعلومات المسجلة مدة ثلاثة سنوات وان تؤمنها لموظفي وزارة الزراعة عند طلبها.

٧. ميزان للحرارة والرطوبة (المقارنة مع جهاز التسجيل).

٨. جميع مستلزمات التنظيف والتطهير اللازمة والمسموح باستعمالها.

المادة التاسعة :

ادارة مستودع التبريد:

١. يجب ابقاء مستودع التبريد في حالة جيدة ونظيفة وصيانة مستمرة.

٢. يجب ازالة النفايات بشكل مستمر و مباشر من جميع انحاء مستودع التبريد خاصة بعد نهاية كل عمل، وابقاء حاويات النفايات نظيفة، مغلقة دائماً، وخالية من الروائح الكريهة ويجب التأكد من صلاحية الاغطية.

٣. يجب اتخاذ الاجراءات المناسبة لجمع النفايات او التخلص منها. يمنع ان تترافق النفايات في اماكن التداول بالمنتجات الزراعية الطازجة و اماكن التخزين او البيئة المجاورة بها. كما يجب ابقاء اماكن جمع النفايات نظيفة و التخلص من النفايات بطريقة صديقة للبيئة بما يتماشى مع قرارات وزارة البيئة المتعلقة بهذا الشأن قرار رقم ١/٥ تاريخ ٣٠/١١/٢٠٠٠) والا تشكل هذه النفايات مصدراً مباشراً او غير مباشر للتلوث.

٤. يجب تنظيف وتعقيم العبوات المعاد استخدامها في اماكن مخصصة لذلك.

٥. يجب الا تستخدم العبوات المستعملة لتداول و توضيب المنتجات الزراعية الطازجة لأغراض اخرى. كذلك يجب عدم استخدام المعدات المستعملة سابقاً للمواد الملوثة (القمامنة، السماد، ..) لاحتواء المنتجات الزراعية الطازجة، او لملامسة مواد التعبئة والتغليف من دون ان يصار الى تنظيفها او تطهيرها قبل استخدامها.

٦. يجب وضع علامات ظاهرة بوضوح في مناطق التجميع ودورات المياه تبين التعليمات الاساسية للحفاظ على النظافة والصحة العامة.

٧. يجب حماية المنتج و جميع مستلزمات التوضيب و مواد التعبيئة والتغليف من التلوث بالآفات او التلوث الفيزيائي او الكيميائي او البيولوجي او المواد الضارة، في جميع مراحل التداول بالمنتج.

المادة العاشرة:

المياه:

١. يجب تحديد مصدر المياه المستعملة في مستودعات التبريد واجراء فحوصات مخبرية للتأكد من صلاحيتها للشرب كل ستة أشهر كحد أقصى أو كلما دعت الحاجة و الاحتفاظ بنتائج هذه الفحوصات بسجل خاص .

٢. يجب صيانة الامدادات وانابيب المياه بشكل مستمر.

٣. يجب معالجة المياه في حال اعادة استخدامها.

٤. اي استخدام للثلج او للماء على المنتج يجب أن يكون من مياه صالحة للشرب وأن يتم تداولها وفقا لشروط صحية تمنع تلوث المنتج.

٥. يجب تنظيف وتعقيم خزانات المياه بشكل مستمر.

٦. يجب معالجة المياه المعاد تدويرها والحفظ عليها في حالة سلامة لا تشكل خطراً على سلامة المنتج . ويجب الرصد والتحكم بعملية المعالجة بشكل فعال.

٧. يمكن استخدام المياه المعاد تدويرها دون معالجتها في حال كان استخدامها لا يشكل خطراً على سلامة المنتج.

٨. أما المياه غير الصالحة للشرب (التي تستخدم على سبيل المثال في مكافحة الحرائق، وغير ذلك من الأغراض المماثلة التي لا تؤدي إلى تلوث الأغذية) فيجب أن تكون شبكة توزيعها منفصلة عن شبكة مياه الشرب (في حال اعتماد شبكة خاصة لمياه الشرب). كما يجب تمييز شبكات المياه غير الصالحة للشرب وعدم ربطها بشبكات مياه الشرب بما قد يؤدي إلى اختلاط مياه الشبكتين.

المادة الحادية عشرة:

نظام مكافحة الآفات

١. يجب تطبيق الممارسات الصحية الجيدة لتجنب خلق بيئه ملائمه للآفات.

٢. يجب وضع أنظمة وبرامج لمكافحة الآفات (الحشرات و القوارض) .

٣. يجب اغلاق الثقوب و المجارى و اي اماكن اخرى يمكن ان تصل اليها الافات.

٤. يجب ابعاد الحيوانات عن حرم مستودع التبريد.

٥. يجب مراقبة مستودع التبريد والمناطق المجاورة باستمرار للتحقق من ظهور اي دلائل تشير الى اي اصابة ضارة بالمنتج. يجب معالجة الاصابة بالأفات فورا و ان أي علاج بمواد كيميائية او فيزيائية او بيولوجية يجب ان يتم من دون ان يشكل خطرا على سلامة و جودة المنتج.

المادة الثانية عشرة:

على مستودع التبريد ان يباشر بتبريد الفاكهة و الخضار بعد وصولها بأسرع وقت ممكن (تبريد أولي)، وذلك بتخفيض درجة الحرارة الداخلية للثمار من درجة حرارة الحقل الى درجة الحرارة الموصى بها للتخزين المبرد لكل صنف باعتماد احدى طرق التبريد الاولى

التالية:

- التبريد في الغرف (Room Cooling- RC)
- التبريد السريع بطريقه الهواء المدفوع (Forced air cooling- FA)
- التبريد بالمياه (Hydrocooling- HC)
- التبريد بالفاكيوم (Vacuum cooling- VC)

يمكن اختيار طريقة التبريد الاولى المناسبة لكل صنف وفق النموذج رقم 4 المرفق
رطبا.

المادة الثالثة عشرة: بعد إتمام عملية التبريد الأولى يجب إدخال الفاكهة أو الخضار فورا إلى

غرف التبريد وذلك وفقاً لما يلي:

١. يجب ان يعطى المودع رقم تسجيل و يجب أن ترقم الصناديق من قبل مستودع التبريد
برقم التسجيل المعطى للمودع قبل الدخول الى الغرف المبردة.

٢. يجب ان يحمل خارج كل عبوة بشكل واضح و جلي غير قابل للزوال او الانحلال
المعلومات التالية:

اسم و عنوان المودع، اسم المنتج، النوع، الوزن الصافي ورقم التسجيل.

٣. يجب ان ترصف الصناديق على قدم (طبالي) تسمح بدخول الهواء وانتشاره كما يجب ان تعلو ١٠ سم على الأقل عن سطح الأرض.

٤. يجب ان تكون الصناديق بعيدة ٢٠ سم على الأقل عن الجدران و ٧٠ سم على الأقل عن السقف.

٥. يجب ان تترك ممرات لتسهيل حركة المرور داخل الغرف، و أن تكون ملائمة لإخراج المنتج يدويا أو بواسطة المعدات والآليات الازمة لذلك.

٦. يجب أن تكون المنتجات الزراعية الطازجة المراد تبريدها سليمة وخالية من الاصابات الحشرية والفطرية والاهتراءات وخالية من الاوساخ والاتربة او اي مواد غريبة عالقة بها لذلك يوصى بفرز المنتجات الزراعية الطازجة غير الملائمة للتبريد قبل ادخالها الى غرف التبريد.

٧. يجب الا ترشح المياه الناتجة عن نظام التبريد على المنتجات المبردة.

٨. يجب ابقاء نظام التبريد من الداخل بحالة نظيفة و صحية.

٩. يجب تخزين المنتجات الزراعية الطازجة بظروف تقلل من احتمال تلوثها الفيزيائي والكيميائي و الجرثومي.

المادة الرابعة عشرة: يمنع منعاً باتاً تخزين وتبريد أنواع فاكهة و خضار مختلفة في الغرفة الواحدة ما لم تكن ملائمة في ظروف تخزينها، ويمنع حفظ أي فاكهة او خضار ضمن صناديق لها روائح مضرة بها (خاصة الصناديق الخشبية من خشب الصنوبريات كالصنوبر البلدي او الحلبي او السرو او الكينا)، كما يمنع تغليف الفاكهة او الخضار بأي مواد قد تؤثر على طعم الثمار.

المادة الخامسة عشرة: يجب ان تكون عبوات الفاكهة والخضار مصنوعة بطريقة تسمح بدخول الهواء للاصناف التي تتطلب ذلك، على ان تكون مساحات التهوية الجانبية اكثراً من ٥٪ و تفضل الفتحات الكبيرة على الصغيرة.

يجب تنظيف وتعقيم العبوات المعاد استعمالها بعد كل استعمال.

يجب الا تستخدم العبوات المستعملة ل التداول وتوصيب المنتجات الزراعية الطازجة لأغراض اخرى. كذلك يجب عدم استخدام المعدات المستعملة سابقاً للمواد الخطرة (القمامنة، السماد، ..) لاحتواء المنتجات الزراعية الطازجة، او للاماسة مواد التعبئة والتغليف من دون ان يصار الى تنظيفها او تعقيمها قبل استخدامها.

يجب حماية المنتج وجميع مستلزمات التوصيب ومواد التعبئة والتغليف من التلوث بالآفات او التلوث الفيزيائي او الكيميائي او البيولوجي او المواد الضارة، في جميع مراحل التداول بالمنتج.

المادة السادسة عشرة: تحدد درجات الحرارة ونسبة الرطوبة الموصي بها أثناء الحفظ من قبل اصحاب مستودعات التبريد او مستثمريها او مستأجريها واصحاب المنتجات الزراعية ويمكن الاستناد الى ما هو معتمد عالمياً لكل صنف كما هو مبين في النموذج رقم 5 المرفق ربطاً، ولا يسمح ان تزيد او تنقص درجات الحرارة بما هو محدد للصنف عن درجة واحدة، لمدة ساعتين على الاقل، ويجب ان لا تعلو درجة حرارة الغرف أكثر من ٤ درجات عن حرارة الحفظ عند اخراج الفاكهة من الغرفة ولمدة أقصاها ساعتان.

المادة السابعة عشرة: يوصى بوجود ممر خارجي مبرد بين الغرف على ان لا تزيد الحرارة فيه عن ١٥ درجة مئوية.

المادة الثامنة عشرة: في حال وجود مركز للتوصيب داخل البراد يجب ان يخضع هذا المشغل للقرار المتعلق بالاشترطات العامة الواجب توافرها في مراكز توصيب المنتجات الزراعية الطازجة الصادر عن وزارة الزراعة.

المادة التاسعة عشرة : عند تفريغ أي غرفة من غرف المستودع، على إدارة مستودع التبريد ان تعمد فوراً الى تنظيفها وتطهيرها للوقاية من أي خطر حشري أو جرثومي (في السقف والجدران والأرض) ولا تترك أي رائحة في الغرف.

المادة العشرون : يمنع استخدام اي آليات داخل مبني مستودعات التبريد تعمل على الديزل او البنزين بحيث لا يصدر عنها اي انبثاثات، او رواح، او حرارة، او أي مواد يمكن أن تصيب المنتج.

المادة الواحدة والعشرون: في حال التخزين في الأجزاء المتحكم بها ، يجب إغلاق الغرف بشكل محكم وحتى نهاية مدة التخزين المقررة.

تجري عمليات مراقبة الجو من خلال شبائك مخصصة لهذه الغاية ويقوم بالمراقبة اشخاص مختصون مزودون بأجهزة تنفس وكمامات.

المادة الثانية والعشرون : يحق لموظفي وزارة الزراعة المكاففين القيام بالكشف على مستودعات التبريد ان يطلبوا من إدارة المستودعات جميع المعلومات الفنية والإحصائية التي يرونها مناسبة، وعلى ادارة المستودع الاستجابة لذلك.

المادة الثالثة والعشرون : كل مخالفة لأحكام هذا القرار تعرض مرتكبيها للعقوبات المنصوص عليها في المادة الخامسة من القانون الصادر بتاريخ ٢١ آب ١٩٦٢ والمعدلة بموجب القانون رقم ٨٩ تاريخ ٧/٩/١٩٩١ (قانون موازنة ١٩٩١).

تبثت هذه المخالفات بواسطة محاضر ينظمها مراقبون فنيون ملحوظون
تابعون لوزارة الزراعة، ويحق لهؤلاء المراقبين الدخول الى مستودعات
التبريد في أي وقت كان أثناء الليل أو النهار.

المادة الرابعة والعشرون: ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية وي العمل به فور صدوره.

المادة الخامسة والعشرون: يبلغ هذا القرار لمن يلزم

المادة السادسة والعشرون: يلغى القرار رقم ١/٧٥٤ تاريخ ٢٠١١/٨/١٨

بيروت في ٢٤ - ١ - ٢٠١٤



تبلغ نسخة الى:

- رئاسة مجلس الوزراء
- الجريدة الرسمية (لتفضل بالنشر)
- التفتيش المركزي
- التفتيش الزراعي
- اتحاد غرف التجارة و الصناعة و الزراعة
- المديرية المركزية
- المصالح الاقليمية
- نقابة مصري و مستوردي الخضار و الفاكهة
- وزارة التنمية الإدارية- المكتب المركزي للمعلومات الإدارية
- المؤسسة العامة لتشجيع الاستثمارات في لبنان
- وزارة الاقتصاد و التجارة
- وزارة الصناعة
- مؤسسة المقاييس و المواصفات اللبنانية-لينور
- المديرية العامة للجمارك
- المجلس الأعلى للجمارك
- معهد البحوث الصناعية

أفي حال تعدد المصادر من الفزارعين يضر بـ

نحو نجاح رقم ١ : الكمبيات الداخلة

الكلمات الخارجية

نموذج رقم ٤

نوع التبريد الملائم لبعض الفاكهة والخضار

الصنف	طريقة التبريد الاولى الملائمة (قدرة تشغيل صغيرة)	طريقة التبريد الاولى الملائمة (قدرة تشغيل كبيرة)	طريقة التبريد الاولى الملائمة (قدرة تشغيل كبيرة)
حمضيات	R	R, FA	
لوزيات	FA	FA,HC	
تفاحيات	R	FA,R,HC	
فاكهه استوانية	FA	FA,R	
عنب	FA	FA	
فريز (berries)	FA	FA	
كيوي	FA	FA	
شمام	FA	FA,R	
أزهار	FA	FA,R	
خس	FA	VC,FA,HC	
ملفوظ	FA	VC,FA	
بطاطا		R, FA	
بروكولي	FA,PI	HC,FA,PI	
فطر	FA	FA,VC	
خيار	FA	R,FA	
بندورة		R,FA	
أعشاب طازجة	FA,R	HC,FA	
بصل جاف	R,FA	R	

نموذج رقم ٣ : جدول الكميات الداخلة و الخارجة

الشهر والسنة:

..... اسم مستودع التبريد:

..... رقم تسجيل مستودع التبريد:.....

رقم هاتف مستودع التبريد (أو المسؤول):.....

اسم و توقيع المسؤول الفني:

درجات الحرارة والرطوبة النسبية الموصى بها، ومدة التخزين التقريبية

المحصول	نوع التبريد الملائم (°C) (ستسيوس)	الرطوبة النسبية %	مدة الخزن التقريبية
الفواكه:			
تفاح	١٠-١١	٩٥-٩٠	٣-٦ أشهر
عنبر	٠٥-٠٧	٩٥-٩٠	٦-١ شهر
كرز	٠-١	٩٥-٩٠	٣-٢ أسابيع
نكتارين	٠٥-٠٨	٩٥-٩٠	٤-٢ أسابيع
خوخ	٠٥-٠٩	٩٥-٩٠	٥-٢ أسابيع
مشمش	٠٥-٠٩	٩٥-٩٠	٣-١ أسابيع
موز	١٣-١٥	٩٥-٩٠	٤-١ أسابيع
فراولة	٠	٩٥-٩٠	١٠-٧ أيام
ليمون	١٠-١٣	٩٠-٩٥	٦-١ أشهر
برتقال	٤-٩	٩٥-٨٥	١٢-٢ أسبوع
أفوكادو	٣-١٣	٩٥-٨٥	٨-٢ أسابيع
تمر	١٨-٠	٧٥	١٢-٦ شهر
تين	٠-٥٠	٩٠-٨٥	١٠-٧ أيام
غريب فروت	١٠-١٥	٩٠-٨٥	٨-٦ أسابيع
جوافة	٥-١٠	٩٠	٣-٢ أسابيع
زيتون	٥-١٠	٩٠-٨٥	٦-٤ أسابيع
دراق	٠٥-٠٧	٩٥-٩٠	٤-٢ أسابيع
رمان	٥-٧	٩٥-٩٠	٣-٢ أشهر

المحصول	الخضروات:	نوع التبريد الملائم	الرطوبة النسبية	مدة الخزن
بطاطا (للتصنيع)	بطاطا (للتصنيع)	١٥ الى ١٠	٩٥-٩٠	٦-٢ أشهر
بطاطا (تقاوي)	بطاطا (تقاوي)	٤.٥ الى ٣.٥	٩٥-٩٠	٣-٢ أشهر
بطاطا (مائدة)	بطاطا (مائدة)	٤.٥ الى ٣.٥	٩٥-٩٠	١٠-٥ أشهر
بندورة خضراء	بندورة خضراء	١٣ الى ١٠	٩٥-٩٠	٥-٢ أسابيع
بندورة حمراء	بندورة حمراء	٨ الى ٥	٩٠-٨٥	٣-١ أسابيع
بطيخ	بطيخ	١٥ الى ١٠	٩٥-٩٠	٢-١ أسابيع
كوسا	كوسا	٥ الى ١٠	٧٠-٦٥	٨-١ أشهر
بصل جاف	بصل جاف	.	١٠٠-٩٥	٣ أسابيع
بصل أخضر	بصل أخضر	.	٩٠	١٤-٧ يوم
فطر	فطر	٧ الى ١٠	٩٥-٩٠	٤-٢ أسابيع
بامية	بامية	.	١٠٠-٩٥	٢-١ أشهر
بقدونس	بقدونس	.	٩٨-٩٠	٢-١ أسابيع
بازيلا	بازيلا	.	٩٨-٩٥	٣-٢ أسابيع
فلفل حلو	فلفل حلو	٧ الى ١٠	٩٥-٨٥	٣-٢ أسابيع
فلفل حار	فلفل حار	٥ الى ١٠	٧٠-٥٠	٣-٢ أشهر
قرع	قرع	١٣ الى ١٠	١٠٠-٩٥	٢-١ أشهر
فجل	فجل	.	١٠٠-٩٥	١٤-١٠ يوم
سلانخ	سلانخ	.	١٠٠-٩٥	٣-٢ أسابيع
هليون	هليون	٢.٥	٩٥	١٠-٧ أيام
فاصوليا	فاصوليا	٤ الى ٧	١٠٠-٩٨	٦-٣ أسابيع
ملفوف	ملفوف	.	٩٠-٨٥	٤-٢ أسابيع
شمام (ذو قشرة)	شمام (ذو قشرة)	١٠ الى ٥	٩٥	٣-٢ أسابيع
شمام (ذو قشرة)	شمام (ذو قشرة)	٢ الى ٥	١٠٠-٩٨	٦-٣ أشهر
جزر	جزر	.	٩٨-٩٥	٤-٣ أسابيع
زهرة	زهرة	.	١٠٠-٩٨	٢-١ أشهر
كرفس	كرفس	.	٩٨-٩٥	٨-٥ أيام
ذرة حلوة	ذرة حلوة	.	٩٠-٨٥	١٤-١٠ يوم
خيار	خيار	١٢-١٠	٩٥-٩٠	٢-١ أسابيع
باذنجان	باذنجان	١٢ الى ١٠	٧٠-٦٥	٧-٦ أشهر
ثوم	ثوم	١-١ الى ٠	١٠٠-٩٨	٣-٢ أسابيع
خس	خس	.		