



الجمهورية اللبنانية

وزارة الزراعة

الوزير

قرار رقم ١/٨٨

الاشتراطات العامة الواجب توافرها في مراكز توضيب المنتجات الزراعية الطازجة

ان وزير الزراعة،

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

بناء على المرسوم الاشتراطي رقم ٩٧ تاريخ ٩/٦/١٩٨٣ (دمج مؤسسات عامة بوزارة الزراعة واعادة تنظيم الوزارة)،

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

بناء على المرسوم رقم ٥٢٤٦ تاريخ ٦/٢٠١٩٩٤ وتعديلاته (تنظيم وزارة الزراعة وتحديد ملائكتها...).

ونظراً لأهمية تحديد الشروط والمتطلبات الواجب توافرها في مراكز توضيب المنتجات الزراعية الطازجة لتأمين التوصيب المناسب للفواكه والخضار وحمايتها من الأخطار التي يمكن أن تصيبها خلال عمليات الاستلام والفرز والتنظيف والتعبئة والتوضيب والتخزين، ومن أجل الحفاظ على جودة وسلامة المنتج خلال النقل والتسويق.

ونظراً لأهمية مواكبة المستجدات الدولية وتحرير التجارة الخارجية ، وبعد استشارة مجلس شورى الدولة الرأي رقم ٢٠١٣/١١٢ تاريخ ٢٠١٤/١/١٥ يقرر ما يأتي:

المادة الأولى:

تعريف مركز التوضيب: هو المكان الذي تتم فيه مداولنة المنتجات الزراعية واعدادها بشكلها النهائي لتصل الى المستهلك أو للتصدير ، وهو المكان الذي تتم فيه بعض او جميع العمليات التالية: استلام المنتجات الزراعية، تفريغها، فرزها بهدف ازالة المواد الغريبة، غسلها، اضافة

مواد اليها مسموح بها دوليا، فرزها من حيث الحجم وخصائص الجودة، معاملتها (التخمير، الانضاج، التخمير، التبريد الاولى، التخزين)، توضيبها، حفظها، وتحميلها.

المادة الثانية:

تخضع مراكز التوضيب المنشأة والتي ستنشأ لاحقاً لأحكام هذا القرار.

المادة الثالثة:

تخضع مراكز التوضيب للترخيص من وزارة الزراعة، ويجب ان يتقدم كل صاحب او مستثمر او مستأجر ل مركز توضيب على الاراضي اللبنانية بطلب ترخيص مركزه على ان يبرز ما يلي:

- صورة عن بطاقة الهوية للملك او المستثمر او المستأجر.
- صورة عن سند الملكية وافادة عقارية او صورة مصدقة حسب الأصول عن عقد إيجار أو عقد استثمار لمركز التوضيب.
- افاده محتويات من البلدية.
- خريطة عقارية.
- خريطة رسمية مسطحات و مقاطع للبناء الموجود فياس (١٠٠/١) تبين فيها جميع أجزاء مركز التوضيب مع توزيع الغرف والمكاتب والمستودعات والمنتفعات الصحية و تبين فيها موقع جهاز الاطفاء او المطافئ والتهوئة بالإضافة الى التجهيزات المركزية في قسم الانتاج مع توضيح وشرح للآلات الموجودة، ومع امضاء مهندس مسجل في نقابة المهندسين.
- عقد عمل قانوني لمسؤول إدارة مركز التوضيب (للفئة الاولى والثانية المبينة في المادة الرابعة من هذا القرار).
- سجل تجاري و شهادة تسجيل (إذا كان لدى صاحب المشغل شركة او مؤسسة).
- نوع المنتجات المنوي توضيبها في مركز التوضيب.
- القدرة التشغيلية بالطن باليوم.

المادة الرابعة:

تصنف مراكز التوضيب ضمن ثلاثة فئات:

مراكز توضيب فئة أولى: هي المراكز التي تكون فيها معظم عمليات الفرز والتنظيف والتنشيف والتسميع والتوضيب آلية ويوجد فيها تخزين مبرد و/أو تبريد أولي و/أو غرف انضاج.

مراكز توضيب فئة ثانية: هي المراكز التي تكون فيها بعض عمليات الفرز والتنظيف والتنشيف والتسميع والتوضيب آلية وبعضها الآخر يدوية ويكون لديها على الأقل آلة للفرز.

مراكز توضيب فئة ثالثة: هي المراكز التي تكون فيها جميع العمليات يدوية وتكون موسمية

المادة الخامسة: (تطبق على مراكز الفئتين الاولى والثانية)

يجب أن يتولى الادارة الفنية والصحية لمركز التوضيب مهندس زراعي أو فني زراعي مع خبرة في مجال التوضيب والتبريد لا تقل عن ثلاث سنوات ويتولى ايضاً مراقبة كل عمليات تداول المحصول والمحافظة على جودة وسلامة الغذاء ومراقبتها وسائر شؤون الموظفين والعمال لتطبيق الاجراءات المعمول بها في مركز التوضيب. وعلى المسؤول عن الادارة الفنية والصحية لمركز التوضيب ان يتمتع بكم كافي من المعرفة المتعلقة بمبادئ وممارسات صحة الغذاء، بحيث يكون قادرًا على الحكم على المخاطر المحتملة واتخاذ الاجراءات الوقائية والتصحيحية اللازمة، ويطبق الرصد الفعال والمراقبة لهذا المركز.

المادة السادسة: (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة)

يجب على إدارة كل مركز توضيب أن تعتمد سجلًا سنويًا "خاصاً" ممهوراً بختم مصلحة التوضيب والتبريد في مديرية الثروة الزراعية لتسجيل أسماء الموردين والمودعين وحركة الدخول والخروج (النماذج المرفقة)، او نظام الكتروني يتضمن المعلومات الموجودة في النماذج المرفقة و يمكن طباعتها.

المادة السابعة: (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة)

على إدارة كل مركز توضيب ان تودع لدى مصلحة التوضيب والتبريد - دائرة التوضيب (أو دائرة الثروة الزراعية في المصالح الإقليمية) جداول فصلية تحدد فيها:

١. نوع وكميات الفاكهة والخضار الداخلة والخارجية مع التاريخ ووجهة ارسال كل منتج (البلد المصدر اليه، السوق المحلي) وفق النموذجين رقم ١ ورقم ٢ المرفقين بهذا القرار.

٢. المواد المستخدمة في عمليات الفرز والتنظيف والمعالجة والتسميع والتوضيب خاصة الأدوية الزراعية ومواد التسميع وفق النموذج رقم ٣ المرفق بهذا القرار.
٣. العمليات التي مرت بها الفاكهة أو الخضار مع تاريخ كل عملية وفق النموذج رقم ٤ المرفق بهذا القرار .

المادة الثامنة:

تصميم الموقع والمباني:

١. الموقع: يجب أن تتوافر في موقع مركز التوضيب المتطلبات التالية:
 ١. أن يكون قريباً من مراكز الانتاج أو الأسواق أو مراكز الشحن (توصية).
 ٢. أن يكون قريباً من الطرق الرئيسية (توصية).
 ٣. ان يكون بعيداً عن مناطق النشاطات الصناعية التي تشكل خطر التلوث على المنتج. (تطبق على مراكز الفئة الأولى والثانية والثالثة)
 ٤. ان يكون بعيداً عن المناطق المعرضة لفيضانات الا في حال اتخذت الاجراءات الوقائية اللازمة. (تطبق على مراكز الفئة الأولى والثانية والثالثة)
 ٥. ان يكون بعيداً عن المناطق المعرضة لخطر الاصابة بالحشرات او مجهزاً بشكل يمنع دخول الحشرات. (تطبق على مراكز الفئة الأولى والثانية والثالثة)
 ٦. ان يكون بعيداً عن المناطق التي يتعدى فيها ازالة النفايات الصلبة و/او السائلة بشكل فعال. (تطبق على مراكز الفئة الأولى والثانية والثالثة)
 ٧. يجب ان تخلو الارض المحيطة بمركز التوضيب من المظاهر التالية دون حصرها (تطبق على مراكز الفئة الأولى والثانية والثالثة) :
 - حشائش وأعشاب قريبة من المبني.
 - طرق وموافق انتظار ترابية وموحلة.
 - مياه راكدة قد تكون مصدر لتكاثر الحشرات والجراثيم.
 - حاويات نفايات مكشوفة.
 - مجاري مياه مبتذلة مكشوفة.
 ٨. أن تكون الطريق المؤدية اليه معبدة ولا تسمح بتجمع المياه او ان تكون مصدر لتكون الغبار (تطبق على مراكز الفئة الأولى والثانية والثالثة).
 ٩. أن تتوافر فيه الخدمات الاساسية كالماء والكهرباء والاتصالات (تطبق على مراكز الفئة الأولى والثانية والثالثة).
 ١٠. أن تتوافر فيه موافق مسقوفة لانتظار الشاحنات والسيارات المحملة بالانتاج (تطبق على مراكز الفئة الأولى والثانية والثالثة).

١١. أن تتوافر فيه مساحة كافية لحركة ودوران الشاحنات والسيارات (تطبق على مراكز على مرافق الفئة الأولى).
١٢. أن يكون مدخل المنتجات المراد توضيبها منفصلاً عن مخرج المنتج النهائي (تطبق على مراكز الفئة الأولى والثانية والثالثة).
١٣. أن تتوافر فيه "رمبة" موازية لمحور الشاحنات لأغراض التنزيل والتحميل وأو رافعة شوكية (تطبق على مراكز الفئتين الأولى والثانية).

٢. المباني:

يجب أن يكون التصميم ، وموقع وحجم المباني يسمح:

- بالقيام باعمال الصيانة الملائمة ، و النظافة و/او التطهير وتجنب أو تقليل التلوث ، وتوفير المساحة الملائمة للتمكن من اجراء الممارسات الصحية الضرورية على العمليات التي يخضع لها المنتج.
- بتتأمين الحماية من تراكم الاوساخ وخطر التلوث بالمواد السامة وتلوث المنتج بالمكونات الفيزيائية، او العفن او التكتف.
- بتتأمين الممارسات الصحية الجيدة على المنتج بما فيها الحماية من التلوث وبشكل خاص من الآفات.

١. يجب أن يكون المشغل مصمماً لاستيعاب حركة جميع المنتجات المراد توضيبها التي يتم التداول بها في ذروة الانتاج (تطبق على مراكز الفئة الأولى والثانية والثالثة).

٢. يجب عزل خط المنتج بحيث لا يمكن الوصول اليه الا من خلال منطقة غسل الابيدي وتغيير الملابس للعاملين و/ او الزوار (تطبق على مراكز الفئتين الأولى والثانية).

٣. يجب تزويد مركز التوضيب بنظام تحكم حراري لدرجة حرارة لا تزيد عن ٢٢ درجة مئوية (٠°C) (تطبق على مراكز الفئتين الأولى والثانية).

٤. يجب الحفاظ على الجدران بحالة جيدة .
يجب ان تكون الجدران ملساء، غير قابلة للاشتعال، وسهلة التنظيف، ذات ارتفاع مناسب لعمليات الانتاج، خالية من الشقوق والفجوات لتسهيل عملية الصيانة والتنظيف والتعقيم وتخفيض تراكم الغبار والاوساخ والاعغان. يتطلب ذلك استعمال مواد غير منفذة وغير ماصة وغير سامة وقابلة للغسل. ويفضل ان تكون الجدران ذات زوايا دائرة (تطبق على مراكز الفئة الأولى والثانية والثالثة).

٥. يجب الحفاظ على الارضيات بحالة جيدة .
يجب أن تكون الارضيات غير قابلة للاشتعال ومصممة بشكل يسهل عمليات التنظيف والتخلص من الرواسب والمياه وتتحمل طرق التنظيف والمواد المستعملة

၁၇၂၈၊ ၁၉၃၁ ခုနှစ်တွင် ပြန်လည်

१८ तिथि २०१७ अवस्था (प्राप्ति वर्ग एवं विषय)।

•**fluorescent** (Fluorescent light) **فُلُورِسَنٹ**

“**ପ୍ରମାଣିତ କାହାର ଦେଖିଲୁ ନାହିଁ**”
କାହାର ଦେଖିଲୁ ନାହିଁ”

କଣ୍ଠୀ (ପାଂଚ ବ୍ୟାଜ) । ୧୯୮୨ ଶତାବ୍ଦୀ ଶତାବ୍ଦୀ) ।

፩፻፲፭ የሚገኘውን ማመልከት ተቋማሪ በሚገኘው ተቋማሪ በሚገኘው ተቋማሪ

ଏହିମା ପରିମାଣରେ କାହାର କାହାର କାହାର (କାହାର କାହାର କାହାର) କାହାର କାହାର କାହାର

(ପ୍ରାଚୀ ନାମ ଏହିମାତ୍ରାଙ୍କାଳୀ । ୧୯୭୩ ଶିଥିରେ ଶିଥିରେ) ।

“ଶ୍ରୀକୃଷ୍ଣାମାର୍ଗ ପଦମାର୍ଗ ଉତ୍ସମାନ ପଦମାର୍ଗ ଉତ୍ସମାନ
ପଦମାର୍ଗ ପଦମାର୍ଗ ପଦମାର୍ଗ ପଦମାର୍ଗ ପଦମାର୍ଗ ପଦମାର୍ଗ
ପଦମାର୍ଗ ପଦମାର୍ଗ ପଦମାର୍ଗ ପଦମାର୍ଗ ପଦମାର୍ଗ ପଦମାର୍ଗ
ପଦମାର୍ଗ ପଦମାର୍ଗ ପଦମାର୍ଗ ପଦମାର୍ଗ ପଦମାର୍ଗ ପଦମାର୍ଗ
ପଦମାର୍ଗ ପଦମାର୍ଗ ପଦମାର୍ଗ ପଦମାର୍ଗ ପଦମାର୍ଗ ପଦମାର୍ଗ

١١. يجب ان تكون جميع الامدادات الكهربائية مغطاة و محمية و يمنع وجود اسلاك كهربائية مكشوفة (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة).

١٢. يجب تصميم أمكنة الاستلام بحيث لا تتقاطع مع خطوط أخرى، وتزويد الابواب الخارجية بستائر هوائية أو بلاستيكية او غيرها ، (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة).

١٣. يجب توافر الاسعافات الاولية في المشغل وتخصيص مكان لها (تطبق على مراكز على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة).

١٤. يجب تخصيص مساحة للادارة والزوار معزولة عن المشغل بواجهات شفافة تسمح بمراقبة العمل دون تلویثه، وعلى ان تكون مواجهة لأماكن التوضيب والتحميل (تطبق على مراكز الفئتين الاولى والثانية).

١٥. يجب تزويد مركز التوضيب بنظام ضد الحرائق للفئتين الاولى والثانية وبمطافئ يدوية تحتوي مواد لا تضر بالصحة العامة للفئة الثالثة.

١٦. يجب أن يراعي تصميم المباني وجود غرف منفصلة لتخزين المواد الفعالة (منتجات حماية النبات، مواد التشميس، مواد التعقيم...) وأن تكون جيدة التهوية والا ينتقل الهواء منها الى المناطق النظيفة و مناطق تداول المنتج (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة).

المادة التاسعة:

ادارة المشغل:

يجب ابقاء المشغل في حالة جيدة ونظيفة وصيانة مستمرة.

١. يجب ازالة النفايات بشكل مستمر و مباشر من جميع نواحي المشغل خاصة بعد نهاية كل عمل، وابقاء حاويات النفايات نظيفة، مغلقة، وخالية من الروائح الكريهة ويجب التأكد من صلاحية الاغطية (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة).

٢. يجب اتخاذ الاجراءات المناسبة لتجميع النفايات او التخلص منها. و يمنع أن تترافق النفايات في اماكن التداول بالمنتجات الزراعية الطازجة واماكن التخزين او البيئة المجاورة بها. كما يجب ابقاء اماكن تجميع النفايات نظيفة و التخلص من النفايات بطريقة صديقة للبيئة بما يتماشى مع قرارات وزارة البيئة المتعلقة بهذا الشأن (قرار رقم

٥/١ تاريخ ٢٠٠٠/١١/٣٠) والا تشكل هذه النفايات مصدراً مباشراً او غير مباشر للتلوث (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة).

٣. يجب تنظيف وتعقيم العبوات المعاد استخدامها في أماكن مخصصة لذلك (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة).

٤. يجب الا تستخدم العبوات المستعملة ل التداول وتوضيب المنتجات الزراعية الطازجة لأغراض اخرى. كذلك يجب عدم استخدام المعدات المستعملة سابقاً للمواد الملوثة (القمامة، السماد، ..) لاحتواء المنتجات الزراعية الطازجة، او للامسة مواد التعبئة والتغليف من دون ان يصار الى تنظيفها و تطهيرها قبل استخدامها (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة).

٥. يجب حماية المنتج وجميع مستلزمات التوضيب ومواد التعبئة والتغليف من التلوث بالآفات او التلوث الفيزيائي او الكيميائي او البيولوجي او المواد الضارة، في جميع مراحل التداول بالمنتج (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة).

٦. يجب ان تكون اسطح التشغيل التي تتلامس مباشرة مع المنتج في حالة سليمة ومصنوعة من مواد جيدة، ومتينة، وسهلة التنظيف والتطهير والصيانة. ويجب ان تكون مصنوعة من مواد ملساء، وغير ماصة وخاملة لجهة الغذاء والمنظفات والمعقمات في ظروف العمل الطبيعية (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة).

٧. يجب وجود مسافة كافية بين مختلف خطوط الانتاج (تطبق على مراكز الفئتين الاولى والثانية).

٨. يجب تطهير وتعقيم أرض المشغل في نهاية كل يوم عمل (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة).

٩. يجب التداول بالمنتجات بعناية، لمنع اصابتها بالجروح والكدمات (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة).

١٠. يجب ازالة بقايا المحصول من محيط خطوط الانتاج باستمرار خلال العمل وتعقيم المكان نهاية كل يوم عمل (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة).

١١. يجب وضع علامات ظاهرة بوضوح في مناطق التعبئة ودورات المياه تبين التعليمات الأساسية للحفاظ على النظافة والصحة العامة (تطبق على مراكز الفئة الأولى والثانية والثالثة).

١٢. يوصى بوجود مساحة كافية بين الآلات لتسهيل حركة النقل وعمليات التنظيف والتطهير (تطبق على مراكز الفئة الأولى).

١٣. يجب صيانة التجهيزات والمعدات وتنظيفها و/او تعقيمها في نهاية كل يوم عمل او عند الحاجة (في حال وجودها) للتقليل من خطر التلوث للمنتج و ان يعتمد سجل خاص لتدوين هذه العمليات .(تطبق على مراكز الفئتين الأولى والثانية).

المادة العاشرة: (تطبق على مراكز الفئة الأولى والثانية والثالثة)

نظام مكافحة الآفات

١. يجب تطبيق الممارسات الصحية الجيدة لتجنب خلق بيئة تساعد على تكاثر الآفات.

٢. يجب وضع أنظمة وبرامج لمكافحة الآفات (الحشرات والقوارض) .

٣. يجب اغلاق الثقوب والمجاري واي اماكن اخرى يمكن ان تصل اليها الآفات.

٤. يجب ابعاد الحيوانات عن حرم مركز التوضيب.

٥. يجب مراقبة المشغل والمناطق المجاورة باستمرار للتحقق من ظهور اي دلائل تشير الى اي اصابة ضارة بالمنتج.

٦. يجب ان تكون وسائل مكافحة القوارض بعيدة نسبيا عن مناطق تداول الانتاج.

٧. يجب معالجة الاصابة بالآفات فورا وان أي علاج بمواد كيميائية او فيزيائية او بيولوجية يجب ان يتم من دون ان يشكل خطرا على سلامة وجودة المنتج.

المادة الحادية عشرة: (تطبق على مراكز الفئة الأولى والثانية والثالثة)

المياه:

١. يجب تحديد مصدر المياه المستعملة في مراكز التوضيب واجراء فحوصات مخبرية للتأكد من صلاحيتها للشرب كل ستة أشهر كحد أقصى او كلما دعت الحاجة والاحتفاظ 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 في مناطق الجمع 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 أن يتم تعقيم المياه المستخدمة لتفريغ أو غسيل المنتج بمادة معقمة ومراقبة فعاليتها .
٧. يجب معالجة المياه المعاد تدويرها والحفظ عليها في حالة سلية لا تشكل خطر على سلامة المنتج . ويجب الرصد والتحكم بعملية المعالجة بشكل فعال.
٨. يمكن استخدام المياه المعاد تدويرها دون معالجتها في حال كان استخدامها لا يشكل خطرا على سلامة المنتج (مثلا استعمال المياه المستخرجة من الغسلة النهائية للغسلة الاولى).
٩. 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 الثانية عشرة: (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة)

العمال:

١. يجب الحفاظ على المستوى الملائم من نظافة العمال في المشغل. وعلى كل من يعمل في منطقة تداول المنتج ان يحافظ على مستوى عال من النظافة الشخصية وان يرتدي الملابس الملائمة والنظيفة.
٢. يجب استبعاد العاملين المصابين بأمراض معدية أو جروح مفتوحة أو امراض تشكل خطراً على المنتج ولا يسمح لهم بالعوده الى العمل الا بالاستناد الى تقرير طبي.
٣. يجب اجراءفحوصات طبية للعاملين وتنظيم شهادات صحية لهم كل ستة أشهر والاحتفاظ بها في سجل خاص.
٤. يجب أن تكون أظافر العاملين قصيرة ونظيفة.

٥. يجب ارتداء ملابس واقية مناسبة وأغطية رأس وقفازات.

٦. يجب تغطية الجروح البسيطة.

٧. يجب غسل اليدى في المغاسل المخصصة لذلك.

٨. يجب غسل اليدى لحماية المنتج قبل بداية العمل وبعد استعمال المراحيض وبعد تداول المواد التالفة وفي نهاية كل استراحة، وبعد العطس والسعال أو بعد لمس الوجه والرأس وبعد كل حدث يمكن ان يسبب التلوث للأيدي.

٩. يمنع ارتداء الحلي وال ساعات و غيرها مما قد يشكل خطر على سلامه وصلاحية المنتجات.

١٠. يمنع الاكل والمضغ والشرب والتدخين الا في الاماكن المخصصة لذلك.

١١. ينبغي وجود ارشادات للافراد الذين يتعاملون مع المنتجات ترشدهم الى الناطق المذكورة سابقا (١٠ - ١).

المادة الثالثة عشرة: (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة)

التدريب:

١. يجب تدريب جميع العاملين في مركز التوضيب على ضبط المخاطر المحتملة عند التداول بالمنتج، وعلى سلامة المنتج والغذاء، وحول اهمية النظافة الشخصية والنظافة العامة.

٢. يجب وضع برامج تدريبية متخصصة بشكل مستمر وعند الحاجة.

٣. يجب الاحتفاظ بسجلات التدريب.

المادة الرابعة عشرة: (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة)

نظام التتبع:

١. يجب مسح سجلات معاملات ما بعد الحصاد تبين المواد الفعالة المستخدمة ومواد التشميع ومنتجات حماية النبات والتي توضح الالتزام بتعليمات الغلاف الكيماويات المستعملة.

٢. على المصدر والمنتج وضع طرق موثقة للتعرف على المنتج حين استلامه، و خلال مراحل انتاجه وتسلیمه وعلى سبيل المثال دون الحصر:

- كميات الفاكهة والخضار الداخلة والخارجية.
- المواد الفعالة المستخدمة.
- مواد التشميع المستخدمة.
- منتجات حماية النبات المستخدمة.
- تحديد اسم المنتج.
- وضع رمز (code) لمعرفة مصدر مواد الخام والمدخلات الى المركز مع ذكر تاريخ استلامها على كل فاتورة او على كل ايصال.
- معرفة تاريخ ووقت ودفعه الانتاج لكل منتج (batch code).
- معرفة مكان ارسال كل منتج (البلد المصدر اليه، السوق المحلي).
- مواصفات المواد الاولية.
- وثيقة بين المورد والمصدر.
- سجلات التدريب.
- نظام متابعة الحالة الصحية للعاملين.
- برامج تنظيف وتطهير موثقة.
- سجلات الاجراءات التصححية.
- سجلات جودة المياه المستخدمة لتفريغ او غسل المنتج.
- سجلات برامج مكافحة الآفات وتنظيف المباني.
- سجلات درجات الحرارة في أماكن التوضيب والتبريد والتخزين.

المادة الخامسة عشرة:

المراحيض وخدمات النظافة:

١. يجب توفير عدد كافي من المراحيض منفصلة ذكورا و اناثا وان تكون متاحة ومتصلة بنظام صرف صحي فعال.(تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة).
٢. يجب توفير عدد كافي من المغاسل في أماكن مناسبة وان تكون متاحة ومخصصة لتنظيف الابيدي و تتوافر فيها المياه (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة).
٣. يجب أن يكون من السهل الوصول الى المراحيض وخدمات النظافة ويجب الافتتاح مباشرة على مناطق الانتاج، وان تغلق ذاتياً (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة).
٤. يجب وجود تعليمات النظافة (غسيل اليدين بعد استعمال المراحيض) (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة).

٥. يجب توفير المعقمات ونظام يحمي من تلوث اليدين ثانية بعد الغسل (نظام تدفق مياه اوتوماتيكي، تنسيف على الهواء، أو أي جهاز لتنسيف اليد) (تطبق على مراكز الفئتين الاولى والثانية).

٦. يجب أن تزود المغاسل بالصابون وورق التنسيف (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة).

٧. يجب تزويد المغاسل بمياه ساخنة.(تطبق على مراكز الفئة الاولى).

٨. يجب أن تكون المرحاض مصممة بارضيات وجدران سهلة التنظيف والتطهير (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة).

٩. يجب أن تنطف المرحاض وتطهر بشكل مستمر لتفادي التلوث (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة).

١٠. يجب تأمين تهوية ملائمة داخل المرحاض والا ينتقل الهواء منها الى المناطق النظيفة و باقي اجزاء المشغل (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة).

١١. يجب ان يتضمن المشغل أماكن ملائمة لتغيير الملابس للعاملين. (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة).

المادة السادسة عشرة:

الصرف الصحي:

ينبغي توفير شبكات ونظم كافية للصرف الصحي، كما يجب تصميمها وبناؤها بالشكل الذي يساعد على تلافي أخطار تلوث الأغذية أو إمدادات مياه الشرب وبشروط أدناها:
١. أن تكون مناسبة للتخلص من المخلفات حتى لا تؤثر على سلامة المنتج (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة).

٢. أن تكون أمكنة التصريف (بلغات) على جوانب الصالات بمجرى مناسب ومغطاة (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة).

٣. يجب صيانة نظام الصرف الصحي كل ستة أشهر و الاحتفاظ بسجلات الصيانة (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة).

المادة السابعة عشرة:

المواصفات والقياسات المطلوبة: (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة)

١. يجب تطبيق المواصفات المعتمدة والخاصة بالطبي لجهة المواد المستعملة، مع ضرورة تجنب وجود نتوءات فيها بالإضافة إلى تعقيم الطبالي المستخدمة.
٢. يجب تطبيق المواصفات المتعلقة بالعبوات وجميع المواد المستعملة للتوضيب.
٣. يجب تطبيق المواصفات المطلوبة لكل منتج والخاصة بوزارة الزراعة أو مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية - ليبنور - أو البلد المستورد.
٤. يجب تطبيق قياسات الجودة وتطابقها مع المواصفات ويوصى باستعمال الاجهزة الملائمة لذلك (جهاز لقياس درجة الصلابة (Penetrometer)، وجهاز لقياس نسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية (Refractometer) ، وقياس حجم الثمار (Caliper)).
٥. يجب أن تكون جميع منتجات حماية النبات المستخدمة على المحصول ما بعد الحصاد ومواد التسميع مسجلة رسمياً في وزارة الزراعة.
٦. يجب أن تكون جميع المواد المستعملة في عمليات التوضيب غير سامة وغير مضررة بالصحة العامة.
٧. يجب أن يوجد خارج كل عبوة بشكل واضح وجلي غير قابل للزوال او الانحلال

المعلومات التالية :

اسم الموضع و/او المصدر والماركة التجارية الرسمية ، النوع، الصنف، النخب، تاريخ التعبئة (شهر وسنة)، مصدر الانتاج (بلد المنشأ) ، الوزن الادنى الصافي و/او عدد الثمار، رقم التتبع، واحتيارياً تسمية منطقة او اقليم الانتاج.

المادة الثامنة عشرة:

يمنع حفظ أي منتج ضمن صناديق لها روائح مضرة بالفاكهه والخضار (خاصة الصناديق الخشبية من الاشجار الصمغية) كما يمنع تغليف الفاكهة بمواد لها رائحة قد تؤثر على طعم المنتج. ويمنع استعمال اي اضافات الى المواد المستخدمة للتوضيب يمكن ان تكون ضارة بالصحة العامة او غير مصممة للاستخدام على الفواكه والخضار الطازجة (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة).

المادة التاسعة عشرة:

في حال وجود الرافعة الشوكية داخل المشغل، يجب أن تعمل يدوياً أو على الكهرباء بحيث لا يصدر عنها انبعاثات او روانح، او حرارة، او أي مواد يمكن أن تضر بالمنتج (تطبق على مراكز الفئة الاولى والثانية والثالثة).

المادة العشرون:

يحق لموظفي وزارة الزراعة المكلفين القيام بالكشف على مراكز التوضيب ان يطلبوا من إدارة المشغل جميع المعلومات الفنية والإحصائية والإدارية التي يريدون الاطلاع او الحصول عليها والقيام بالكشف اللازم، وعلى ادارة المشغل الاستجابة لطلبهم.

المادة الحادية والعشرون:

في حال وجود تبريد اولي في المشغل والذي يستخدم لتبريد الفاكهة والخضار بعد وصولها باسرع وقت ممكن ، وذلك بتخفيض درجة الحرارة الداخلية للثمار من درجة حرارة الحقل الى درجة الحرارة الموصي بها للتخزين المبرد لكل صنف ، يوصى باعتماد احدى طرق التبريد الاولى التالية:

- التبريد في الغرف (Room Cooling- RC)
 - التبريد السريع بطريقة الهواء المدفوع (Forced air cooling- FA)
 - التبريد بالمياه (Hydrocooling- HC)
 - التبريد بالفاكيوم (Vacuum cooling- VC)
 - وضع الثلج في العبوات (Package Icing- PI)
- يمكن اختيار طريقة التبريد الاولى المناسبة لكل صنف وفق النموذج رقم ٥ المرفق
- بطرا.

المادة الثانية والعشرون:

في حال وجود غرف تخزين مبرد (cold storage) في المشغل تهدف الى حفظ الفاكهة والخضار، تخضع هذه الغرف للقرار المتعلق بحفظ الفاكهة والخضار في مستودعات التبريد الصادر عن وزارة الزراعة.

المادة الثالثة والعشرون:

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

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

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

يبلغ هذا القرار من يلزم

المادة الخامسة والعشرون: يلغى القرار ١/٧٥٣ تاريخ ١٧٥٣/٨/١٨.

بيروت في ٤ - ٢ - ١٤٢٠١١.



د. حسين الحاج حسن

تبلغ نسخة إلى:

- رئاسة مجلس الوزراء
- الجريدة الرسمية (للنفاذ بالنشر)
- التفتيش المركزي
- التفتيش الزراعي
- اتحاد غرف التجارة والصناعة والزراعة
- المديريات المركزية
- المصالح الإقليمية
- نقابة مصدري ومستوردي الخضار والفاكهة
- وزارة التنمية الإدارية - المكتب المركزي للمعلومات الإدارية
- المؤسسة العامة لتشجيع الاستثمارات في لبنان
- وزارة الاقتصاد والتجارة
- وزارة الصناعة
- مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية -لينبور
- المديرية العامة للجمارك
- معهد البحوث الصناعية
- المجلس الأعلى للجمارك

نحو نجاح أقليه ١: استلام المحسول

افي حال تعدد المصادر من المزارعين ينكر العدد من كل مصدر

اسمح و توقيع المسؤول الفندي:

نموذج رقم ٢ : تسليم محصول

رقم هاتف المشغل (أو المسوغون)

نحوه نتائج اقتصاد ٣: معالجات ما بعد الحصاد

رقم هاتف المشغل (أو المسئول):.....

مودع

١٦ - إنت، المستخدمة على، المحصول

.....(أو المسؤول).....

卷之三

نموذج رقم ٥

نوع التبريد الملائم لبعض الفاكهة والخضار

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