



قرار وزير الاقتصاد

رقم (268) لسنة (2015 م)

بشأن الشروط الواجب توافرها عند استيراد اللحوم
وفق المتطلبات الشريعة الإسلامية ومعايير الغذاء الآمن

وزير الاقتصاد:

- بعد الإطلاع على الإعلان الدستوري المؤقت الصادر في 2011/8/3 م وتعديلاته .
- وعلى قانون النظام المالي للدولة وتعديلاته .
- وعلى القانون رقم (12) لسنة 2010 م بشأن إصدار علاقات العمل ولائحة التنفيذية .
- وعلى قرار المؤتمر الوطني العام رقم (44) لسنة 2012 م بشأن إعلان حالة النفير والتعبئة العامة وتكليف رئيس حكومة أنقاد وطني.
- وعلى قرار المؤتمر الوطني العام رقم (46) لسنة 2014 م بشأن منح الثقة لحكومة الإنقاذ الوطني.
- وعلى قرار مجلس الوزراء رقم (368) لسنة 2013 م باعتماد الهيكل التنظيمي واختصاصات وزارة الاقتصاد وتنظيم جهازها الإداري .
- وعلى قرار رئيس مجلس الوزراء لحكومة الإنقاذ الوطني رقم (1) لسنة 2014 م بشأن تكليف وزراء بمباشرة أعمالهم.
- وعلى قرار وزير الاقتصاد رقم (833) لسنة 2013 م بشأن إصدار التنظيم الداخلي لوزارة الاقتصاد.
- وعلى قرار وزير الاقتصاد رقم (49) لسنة 2015 م بشأن تشكيل لجنة وتحديد مهامها .
- وعلى المذكرة الداخلية للسيد / مدير إدارة التفتيش وحماية المستهلك رقم (1148) والمؤرخة في 2015/06/18 م.

قرر

مادة (1)

الشروط الواجب توافرها في الذابح والذبيحة وآلة الذبح:

أولا شروط الذابح :-

- 1- أن يكون عاقلا مميزاً.
- 2- أن يكون ذا دين سماوي (مسلماً أو من أهل الكتاب).
- 3- أن ينوي الذابح المسلم ويسمى بسم الله .
- 4- أن يكون الذابح متحصل على شهادة كفاءة تؤهله للقيام بعمله صادرة من مركز أو مؤسسة إسلامية معتمدة من جهات رسمية وعلى أن تبرز هذه الشهادة عند الطلب .
- 5- أن يكون الذابح متحصل على شهادة صحية تفيد بخلوه من الأمراض المعدية.

ثانيا شروط الآلة :-

- 6- أن تكون حادة تقطع وتخرق بجلدها لا بثقلها.
- 7- أن تكون مصنوعة من مادة معدنية غير قابلة للصدأ.
- 8- أن تستعمل آلة الذبح لغرض ذبح الحلال فقط.

• ثالثاً شروط الذبيح:-

- 1- أن يكون مما تحله الذكاة .
- 2- أن يقطع منه ما يجب قطعه في الذكاة ويذبح في الحلقوم أو طعن في اللبة ، ولا تجوز الذكاة في غيرهما إلا ما كان من صيد .
- 3- أن تكون الذبيحة سليمة وخالية من الأمراض المعدية ومسبباتها التي قد تؤثر على جودة الذبيحة .
- 4- أن تكون الذبيحة من بلد أو منطقة خالية من الأمراض الوبالية المعدية وفق الشروط الصحية البيطرية الليبية والصادرة عن المركز الوطني للصحة الحيوانية .
- 5- تكون اللحوم منتجة من حيوانات (المواشي والدواجن والطيون) تم تغذيتها بأعلاف لا تحتوي مكوناتها على مواد محرمة أو نجسة مثل الدم ، مخلفات المجازر .
- 6- عدم استعمال جميع وسائل التدويخ للذبيحة بما فيها تدويخ الدواجن لما ثبت بالتجربة أنه يؤدي إلى موت نسبة غير قليلة منها قبل التدكية .
- 7- أن تتم التدكية بيد المذكين ولا بأس باستخدام الآلات الميكانيكية في تدكية الدواجن ما دامت شروط التدكية الشرعية قد توفرت، وتكفي التسمية على كل مجموعة يتواصل ذبحها ، فإن انقطعت أعيدت التسمية .

مادة (2)

الاشتراطات الواجب توافرها في مكان الذبح :-

- يجب الالتزام بتطبيق الاشتراطات التالية بما لا يتعارض مع المواصفة القياسية الليبية رقم 894 لسنة 2015 م الخاصة بسلخانات المواشي والأغنام والعاملين بها وكذلك المواصفة القياسية الليبية رقم 566 لسنة 2008م الخاصة بمجازر الدواجن والعاملين بها وهي:-
- 1- أن يتم التعامل مع المجازر والسلخانات التي تطبق نظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة (HACCP) بداية من صحة ونظافة الحيوانات ومروراً بعمليات الذبح وحتى المنتج النهائي بعد التأكد من تطبيق البرامج الأولية لسلامة الغذاء مثل الممارسات الصحية والتصنيعية والبيطرية الجيدة .
 - 2- أن يتوفر في مكان الذبح برنامج متكامل لمكافحة الآفات .
 - 3- أن تكون جميع الجدران والأسقف والأرضيات مصممة لمنع التلوث وسهلة التنظيف والتطهير .
 - 4- أن تكون آلات والمعدات والأواني المستخدمة في عمليات الذبح مصنعة من مواد مصرح باستعمالها في صناعة الأغذية وقابلة للتنظيف والتطهير ومميزة بلون يخالف المعدات والآلات المستخدمة في أغراض أخرى .
 - 5- أن تتوفر في صالات الذبح والنزف أحواض لتعقيم المعدات وكذلك مياه ساخنة لا تقل حرارتها عن 82 درجة مئوية وأن تكون المياه المستخدمة صالحة للشرب .
 - 6- أن تكون منطقة التعبئة والتغليف منفصلة تماماً عن منطقة الإنتاج ولا تزيد درجة حرارتها على 10 درجة مئوية .
 - 7- أن تكون مراحل تجهيز الذبيحة (الذبح والنزف ومرحلة تجهيز للتجهيز للكشف الصحي البيطري) منفصلة عن بعضها .
 - 8- يجب عدم استخدام خطوط الإنتاج الخاصة بمنتجات الخنزير أو مشتقاتها لإنتاج منتجات الحلال .
 - 9- يمكن استخدام خط إنتاج اللحوم المذبوحة بطريقة الذبح غير الشرعية في إنتاج الحلال بشرط تطهير خطوط الإنتاج بشكل كامل بعد تنظيفها .
 - 10- تتوفر في المجازر والسلخانات إرشادات الذبح الحلال على أن يتم إبرازها في صالات الإنتاج بشكل واضح .
 - 11- توفر مستلزمات أجهزة الإسعافات الأولية ومعدات إطفاء الحرائق .
 - 12- أن تكون جميع العمليات الخاصة بالذبح الحلال متوافقة مع المواصفة القياسية الليبية (م.ق.ل. سميك) الخاصة بالمبادئ التوجيهية العامة للأغذية الحلال .
 - 13- أن تكون منشأة الحلال (مجازر أو سلخانات) معتمدة وتخضع لإشراف هيئة شهادات الحلال ..



مادة (3)

الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في العاملين بالسلاخانات :-

- 1- أن يكون جميع العاملين حاصلين علي شهادت صحية سارية المفعول تفيد لياقتهم وخلوهم من الأمراض المعدية وفق القوانين واللوائح السارية.
- 2- أن يخضع كافة العاملين للكشف الطبى الدورى.
- 3- أن يكون كافة العاملين علي درجة عالية من النظافة الشخصية والسلوك الصحي وأن يلتزموا بارتداء الملابس والأحذية الخاصة بالنظيفة والواقية بما في ذلك أغطية الرأس أن يكون العاملين على إمام باشتراطات الأمن والسلامة المهنية واتباعها.

مادة (4)

الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المياه المستعملة في السلاخانة :-

- 1- أن تكون المياه المستعملة في تنظيف الذبائح والأجزاء الصالحة للاستهلاك الآدمي مطابق للمواصفة القياسية الليبية رقم (82) الخاصة بمياه الشرب وأي تشريعات أخرى.
- 2- يمكن استخدام خزانات مياه عند الحاجة وحمايتها من التلوث.

مادة (5)

الاشتراطات الصحية والفنية الواجب توافرها في وسائل نقل اللحوم :-

- أن تكون وسيلة النقل المبردة أو المجمدة مصممة بما يتطابق مع المواصفة الليبية رقم (674) للعام 2015م والمتمثلة في :-
- أن تزود وسيلة النقل المبردة أو المجمدة بمقياس ومسجل لدرجة الحرارة والرطوبة النسبية بطريقة يمكن قراءتهما من الخارج.
- أن تكون وسيلة نقل اللحوم مبردة بحيث لا تزيد درجة الحرارة بداخلها علي (10 درجة مئوية) في حالة المدن والقرى ولا تزيد عن (18 درجة مئوية) في حالة الشحن لمسافات طويلة.
- أن تكون وسيلة النقل نظيفة ويتم تطهيرها قبل وبعد استعمالها.

مادة (6)

الاشتراطات الواجب توافرها في البيانات التوضيحية للذبيحة :-

- 1- تطبيق المواصفة القياسية الليبية رقم (53) الخاصة بالبيانات التوضيحية على أغلفة وعبوات المواد الغذائية بالإضافة إلى ذكر المعلومات التالية:
- 2- تاريخ التذكية باليوم والشهر والسنة.
- 3- تاريخ التجهيز باليوم والشهر والسنة.
- 4- رقم الشهادة الصحية البيطرية مع المعلومات المتعلقة بالذبيحة.
- 5- عند تعبئة الذبائح المقطعة المبردة أو المجمدة يجب أن يتم إلصاق بطاقة البيانات التوضيحية عليها وتختتم من جهات الذبح المعترف بها ومن قبل أشخاص مفوضين للإشارة إلى أن الذبح تم تحت إشراف هذه الجهات .
- 6- أن تكون علامة الحلال معتمدة من جهات الاختصاص بدولة ليبيا.
- 7- رقم هوية المنتج - الباركود .
- 8- بيانات الشركة الموردة .



ثالثا : شهادات الذبح الحلال للحوم المستورد :-

- 1- تاريخ الذبح ويحدد باليوم والشهر والسنة .
- 2- رقم الشهادة الصحية البيطرية .
- 3- يتم إصدار شهادات الأغذية الحلال بواسطة جهات إصدار شهادات الحلال في بلد المنشأ على أن يراعى الآتي :-
 - أ- وجود ختم حلال خاص بجهات إصدار شهادات الحلال واسم مشرف الذبح وتوقيعه .
 - ب- يكون رقم تسلسل لشهادات الأغذية الحلال وفق النظام التالي (رقم مسلسل / سنة الإصدار) .
 - ت- أن تكون شهادة الحلال مكونة من أصل ونسختين :-
 - < الأصل والنسخة الأولى للمصدر على أن يحتفظ بالنسخة ويرسل الأصلية للمستورد .
 - < النسخة الثانية لجهة إصدار الشهادة .

رابعا : علامة التصديق على الحلال :-

يجب للشركات المصنعة للمنتجات الحلال أن تستخدم كلمة حلال أو أن تضع علامة الحلال وفقاً للنموذج المرفق على بطاقة البيانات للأغذية الحلال مع مراعاة التقيد باشتراطات المواصفة القياسية الليبية (م ق ل سميك) وكذلك المواصفة الليبية رقم 53 الخاصة بالبيانات التوضيحية على أغلفة المواد الغذائية .

الإشراف والمراقبة والاختتام :

- ترفق مع كل شحنة لحوم مجمدة شهادة ذبح حلال مصدقة من قبل السفارة الليبية في بلد المنشأ أو من يقوم مقامها على أن تكون صادرة من جهات إصدار شهادات أو مراكز أو مؤسسة إسلامية معترف بها من قبل السلطات الليبية وفق الشروط والضوابط الموضوعية .
- يتم إرسال ما يفيد من بلد المنشأ عن طريق البريد الإلكتروني أو الفاكس أو أي وسائل اتصال أخرى تبين كمية اللحوم أو الكبد في الشحنة ورقم الكرشم المرفق مع الشحنة إلى مركز الرقابة على الأغذية والأدوية ويكون ذلك قبل وصول الشحنة .
- إرفاق شهادة صحية بيطرية معتمدة من جهات الاختصاص في بلد المنشأ مصدق عليها من السفارة الليبية أو من يمثلها .

مادة (8)

على الجهات ذات العلاقة الالتزام بشهادة الأغذية الحلال المرفقة بهذا القرار .

مادة (9)

يعمل بهذا القرار من تاريخ صدوره وعلى المخاطبين بأحكامه تنفيذه .

د. سليمان عبد الله العجيلي

وزير الاقتصاد

