

# قرار الحاكم العام رقم ( ٤ ) لسنة ١٩٦٧ بشأن اللحوم ومنتجاتها

بعد الاطلاع على المادة ٢٨ من النظام الدستوري لقطاع غزة الصادر في ٥ مارس سنة ١٩٦٢ . وعلى المادتين ٦٥٥ من القرار بقانون رقم ( ١١ ) لسنة ١٩٦٦ الخاص بقمع التدليس والغش التجارى وبناء على ما عرضه مدير المالية والاقتصاد بالتشاور مع مدير الصحة ومدير الشؤون البلدية والقروية

## قرر

مادة : ١ :-

تسرى احكام هذا القرار على اللحوم الطازجة . وكذلك المجهزة طبقا للمادة الثانية

ومنتجاتها المستخرجة من فضائل الأبقار والجاموس والاعناب والماعز والجمال التي تتوافر فيها جميع الاشتراطات الصحية وتكون من الاجزاء الصالحة لغذاء الانسان ولا يجوز عرض لحوم حيوانات اخرى

مادة ٢ :-

تشمل اللحوم المجهزة الانواع الآتية :-

( أ ) اللحوم المجهزة بالبرودة وهي التي حفظت بعد الذبح مباشرة لمدة لا تقل عن عشرة ايام في درجة حرارة تقل عن الصفر المئوي وفقا للطرق الفنية المتتمدة فنيا الى ان تعرض للبيع

ويجب ان تكون على شكل قطع كبيرة لا تقل كل منها عن ربع الحيوان وان تكون الغدد الليمفاوية في موضعها الطبيعي وان تكون كل قطعة ملفوفة بقطعة الشاش النظيف وفي حالة استيراد لحوم ضان يتحتم علاوة على الشهادة البيطرية وجود الغدد الليمفاوية وفي حالة استيراد لحوم من فصيلة بقريه فيتحتم علاوة على الشهادة البيطرية وجود الغدد الليمفاوية والبللوره .

( ب ) اللحوم المملحة : هي اللحوم الطازجة أو المثلجة التي تجهز بأضافة ملح الطعام أو محلوله مع جواز اضافة مادة أو اكثر من بنزوات ونترات الصوديوم أو نترات البوتاسيوم ونترات البوتاسيوم على الا تزيد نسبتها على النتائج النهائية من اللحوم عن ٥٠٠ جزء في المليون مقدرة كنترات أو اضافة السكر أو نشربات أو العسل أو التوابل أو الثوب أو الخل أو الخلبة .

( ج ) اللحوم المجففة : هي اللحوم المملحة التي تجفف بواسطة اشعة الشمس أو الحرارة الصناعية .

( د ) اللحوم المدخنة : هي اللحوم المملحة أو المجففة التي تعرض داخل افران الى دخان ناتج من حرق اخشاب او يمثالها من مواد ملتهبة ويجوز بعد التدخين ان تضاف الى تلك اللحوم مواد بقصد تحسين الرائحة الناتجة من التدخين بشرط الا تكون ضارة بالصحة .

( هـ ) السجق : هو الناتج من اللحوم الطازجة أو المثلجة أو المملحة أو المجففة أو المدخنة التي تفرم وتعبأ داخل مثنات أو مصارين أو ما يشابهها من اغلفة صناعية غير ضارة بالصحة .

ويجب الا يقل اللحم الاحمر باء-٥ /٥ والا يقل مجموعته مع الدهن عن ٩٠٪ الا في حالة القرنكفورت او الففينواز او السرفيلا ولا يجوز ان تقل نسبة

المجموع عن ٨٠٪ والسجق على اربعة انواع

١ - سجق طازج : وهو ما يجوز ان يضاف في تحضيره الى اللحم المفروم بهارات وتوابل  
٢ - سجق مجفف : وهو ما يجوز ان يضاف في تحضيره الى اللحم المفروم دهن وتوابل  
ونشويات وثوم وخل وبييد ويوضع داخل غرف حتى يتم تجفيفه .

٣ - سجق مطبوخ : وهو ما يجوز ان يضاف فيه الى اللحم المفروم توابل ونشويات  
وملح طعام - وماع بارود وسكر - ويدخن السجق بطريقتة تدخين اللحوم ثم يسوى  
في الماء وفقا للطرق الفنية .

٤ - سجق مطبوخ ونصف مجفف : وهو ما يصنع من اللحوم المملحة - ويجوز ان يضاف  
اليه دهن وتوابل ونشويات وخل وثوم وبييد وزيت ويسوى داخل افران وفقا  
للطرق الفنية ويجوز تدخينه بعد ذلك - وفي جميع انواع السجق يجب الا تتجاوز  
نسبة المواد النشوية ٤٪ من الوزن الجاف والا يزيد ثنائي اكسيد الكبريت الحر  
المتحد على ٥٠ مللجرام في الكيلو جرام .

( و ) اللحوم المطبوخة : هي الناتجة من اللحوم الطازجة او الثلجة او المملحة او  
المجففة او المدخنة التي تفرم وتوضع في قوالب ثم تطبخ حتى النضج التام في  
ماء ساخن او داخل اوعية ويجوز ان تضاف اليها التوابل والنشويات والحل والبصل  
والبييد والبيض والجيلاتين واللبن .

( ز ) اللحوم المعبأة : هي التي تحفظ معقمة من اي نوع من الانواع المتقدمة داخل  
عبوات لا تسمح بمرور الهواء .

مادة : ٣ :-

علاوة على المواصفات المنصوص عليها في المادة لسابقة يراعى بالنسبة الى اللحوم ومنتجاتها  
ما يأتي :-

( أ ) ان تكون في حالة سليمة وخالية من علامات الناف والفساد والقاذورات والروائح  
الغريبة والسكرية .

( ب ) ان تحفظ في امكنة نظيفة تتوافر فيها الاشتراطات الصحية وبعمده عما يلوثها  
سواء من الذباب او الحشرات أو الحيوانات أو غير ذلك .

( ج ) ان تكون خالية من المواد الحافظة او الغريبة ما عدا ما ذكر في المادة السابقة ويجوز اضافة الفوسفات في صناعة المحوم ومنتجاتها بحيث لا تزيد النسبة المضافة على ٥٠٪ ( خمسة من عشرة مئوية ) من وزن اللحم .

مادة : ٤ :-

يجب ان تصاحب رسالات المحوم ومنتجاتها المستوردة شهادة صادرة من السلطة البيطرية المختصة ومشملة على البيانات الاتية :-

١ - البلد المصدر - عدد الطرود - نوع المحوم - تاريخ التفريش - اسم المصدر محطة التصدير .

٢ - اسم المرسل اليه - محطة الوصول .

٣ - شهادة من السلطة البيطرية المختصة بانها قامت بفحص الحيوانات المستخرجة منها المحوم او منتجاتها قبل الذبح وبعده ووجدتها غير مصابة بامراض معدية للانسان او الحيوان .

اما رسالات المحوم الممنجة المستوردة فيجب ان تصاحبها ايضا شهادة من السلطة البيطرية المختصة مبينا بها علاوة على البيانات سالمة الذكران هذه المحوم قد حفظت قبل تصديرها في درجة حرارة اقل من الصفر المئوى وان كل قطعه قد لغت بالشاش لتنظيف .

ولكل من القسم البيطرى وادارة راقبة الاغذية مع وجود الشهادتين سالفتي الذكر السكشاف على المحوم المستوردة ورفض ادخال ما تتضح اصابته بأى مرض او عدم صلاحيته لغذاء الانسان .

مادة : ٥ :-

لا يجوز استيراد المحوم ومنتجاتها او بيعها او عرضها او طرحها للبيع او حيازتها بقصد البيع الا اذا كان ذلك مطابقا لاحكام هذا القرار .  
ويجب بيان نوع الحيوان على كل صنف من المحوم .

مادة : ٦ :-

يعمل بهذا القرار من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية .

لواء

صدر بغزة في ٢٧/٢/١٩٦٧

عبد النعم حسن منسى

الحاكم العام