

تعليمات تنظيم العمل داخل المسالخ

ضمن حدود أمانة عمان لسنة ٢٠٢٥ صادرة بمقتضى المادة (١٣)

من نظام تنظيم المسالخ ومراقبتها ضمن حدود أمانة عمان رقم (٨٤) لسنة ٢٠٢٤

المادة ١- تسمى هذه التعليمات (تعليمات تنظيم العمل داخل المسالخ ضمن حدود أمانة عمان لسنة ٢٠٢٥) ويعمل بها من تاريخ نشرها في الجريدة الرسمية.

المادة ٢- أ- يكون للكلمات والعبارات التالية حيثما وردت في هذه التعليمات المعاني المخصصة لها أدناه ما لم تدل القرينة على غير ذلك :-

النظام	:	نظام تنظيم المسالخ ومراقبتها ضمن حدود أمانة عمان.
المدير	:	مدير المسالخ في الأمانة.
المرتجع من	:	لحوم العجل أو الضأن المفرغة من الهواء والتي ترد
للحوم المفرغة	:	إلى المسلخ مبردة للكشف عليها من لجنة المعاينة
من الهواء	:	لإقرار صلاحيتها للاستهلاك البشري من عدمه.
أختام الصلاحية	:	أختام لدمغ اللحوم الصالحة للاستهلاك البشري للدلالة
	:	على صلاحيتها ومصدرها ويكون لها أشكال ومحتويات
	:	حسب كل صنف من أصناف اللحوم.
متلقي الخدمة	:	المستفيد من الخدمات التي يقدمها المسلخ وفق أحكام
	:	النظام من المزارعين والتجار والمواطنين.

ب- تعتمد التعاريف الواردة في النظام حيثما ورد النص عليها في هذه التعليمات ما لم تدل القرينة على غير ذلك.

المادة ٣- أ- لغايات تنظيم العمل داخل المسالخ، يجب مراعاة ما يلي :-

- ١- عدم الأكل والشرب داخل صالات التجهيز وخطوط الإنتاج من أي شخص في المسلخ.
- ٢- الالتزام بقواعد النظافة العامة للأفراد وبالزي المعتمد.
- ٣- يمنع دخول لحوم ذبائح مختومة إلى المسالخ ويجوز للطبيب السماح بدخولها شريطة تقديم طلب معاينة جديد لإقرار صلاحيتها.
- ٤- يمنع دخول دواجن مغلقة أو دواجن مذبوحة عائدة لشركات القطاع الخاص إلى المسلخ.
- ٥- يمنع خروج أحشاء الدواجن الطازجة والدواجن المعدة للتسحيب ما لم تكن مغلقة وتحمل بطاقة بيان.
- ٦- يمنع إخراج أو تحميل اللحوم من داخل المسلخ إذا لم تتم معاينتها وختمها بختم الصلاحية المناسب.

- ٧- يمنع دخول المركبات المحملة باللحوم إلى ساحات المسلخ قبل تقديم طلب معاينة إلكتروني وفي حال حدوث خلل أو عطل في النظام الإلكتروني لأي من خدمات المسلخ يتم السير في إجراءات تقديم الخدمات ورقيا على أن يتم عكسها إلكترونيا عند إصلاح النظام.
- ٨- عدم العبث بخطوط الإنتاج أو لوحات الكهرباء من غير المختصين.

ب- يبدأ استقبال الدواجن الحية المعدة للذبح من الساعة الثانية عشرة ليلاً ولغاية الساعة السادسة صباحاً، وللمدير تعديل هذه المواعيد وفقاً لمتطلبات العمل واحتياجاته.
ج- على الراغبين بأخذ دور لذبح المواشي أو الدواجن في المسلخ تقديم طلب دور للذبح مرفقاً بصورة عن الهوية الشخصية والسجل التجاري ورخصة مهنة سارية المفعول.
د- يحدد دور الذبح في المسلخ وفقاً لما يلي: -

١- في مسلخ الدواجن يحدد الدور بقرعة تجرى شهرياً بين متلقي الخدمة.
٢- في مسلخ المواشي يحدد الدور حسب جداول استلام الحيوانات الحية في المسلخ.
هـ- تحتسب أعداد الدواجن التي تذبح لمتلقي الخدمة كل ستة شهور على أن تحدد نسبة الذبح لكل منهم من كامل الطاقة الإنتاجية للمسلخ.

المادة ٤- تنظم آلية العمل في سوق بيع اللحوم في المسلخ وفقاً لما يلي: -

أ- يبدأ فتح أبواب الثلاجات الأرضية وأبواب برادات اللحوم المستوردة المتنقلة تحت إشراف الطبيب البيطري المناوب في الأوقات التي يحددها المدير.
ب- يحظر عرض اللحوم المفرغة من الهواء أو الأحشاء داخل صالة بيع اللحوم.
ج- يحظر تقطيع اللحوم إلا في الأماكن المخصصة لذلك.
د- أن يكون لكل متعهد يقوم بشراء الأحشاء بالجملة سجل تجاري وترخيص مهني مرفقاً به كشف بأسماء العمال العاملين لديه ممن تنطبق عليهم الشروط الواردة في النظام.
هـ- يحظر بيع اللحوم بالتجزئة داخل ثلاجات التخزين.
و- يحظر تخزين اللحوم في ثلاجات الأحشاء من نهاية دوام يوم الخميس وحتى بداية دوام يوم السبت من كل أسبوع.
ز- يحظر استخدام وسائل التدفئة داخل سوق بيع اللحوم في المسلخ.

المادة ٥- يراعى عند نقل اللحوم المبردة من المسلخ ما يلي: -

أ- توفير جميع الاشتراطات الفنية والصحية اللازمة في جميع سيارات نقل اللحوم.
ب- عدم نقل مواد تؤثر على اللحوم وجودتها داخل سيارات نقل اللحوم.
ج- أن يكون سائق المركبة مسؤولاً بشكل مباشر وكامل عن محتويات المركبة.
د- عدم إدخال اللحوم المجمدة إلى ساحات المسلخ.
هـ- المحافظة على نظافة السيارات المبردة وعدم غسلها داخل ساحات المسلخ.

المادة ٦- لغايات استلام ومبيت الحيوانات الحية والطيور داخل ساحات المسلخ تراعى الشروط الفنية التالية: -

أ- إحضار الحيوانات الحية في سيارات مخصصة لذلك شريطة الحصول على موافقة لجنة استلام يشكلها المدير لهذه الغاية ووفقاً للشروط التالية: -
١- أن تكون أرضية المركبة خشنة وغير زلقة وسهلة التنظيف مع مراعاة عدم الاكتظاظ.
٢- أن تكون جدران السيارات مرتفعة بارتفاع لا يقل عن (مترين) وأن تكون الجدران متصلة مع بعضها بجسور حديدية.
٣- أن تكون أقباص تحميل الدواجن حسب المواصفة الأردنية المعتمدة.
٤- أن تكون سيارات تحميل الدواجن مغطاة.

- ب- عدم تحميل الأغنام والأبقار في المركبة ذاتها وفصلها بطوابق.
 ج- عدم نقل المواشي ذات القرون مع عديمة القرون.
 د- إنزال المواشي على (الرمية) الخاصة بذلك بسلاسة وبدون عنف أو ضرب.
 هـ- إحضار المواشي قبل الذبح بفترة مناسبة تتراوح ما بين (٨) إلى (١٢) ساعة لإراحتها قبل الذبح.
 و- مراعاة مبادئ الرفق بالحيوان أثناء النقل والتحميل والتنزيل.

المادة ٧- يراعى عند العمل داخل مسلخ الدواجن ما يلي: -

- أ- تغليف الدواجن الكاملة الخالية من العيوب التي تم تجهيزها وفحصها ومعاينتها حسب الأصول.
 ب- الدواجن التي يوجد بها إصابات وتمت إزالة جزء منها أو كانت أوزانها أقل من (٧٠٠) غم أو كانت أوزانها أكثر من (٢١٠٠) غم، فلا يتم تغليفها بأكياس العلامة التجارية ويتم وضعها في كيس منفصل بواقع (٥) إلى (١٠) دجاجات في كل كيس ويتم وضع بطاقة بيان تحت مسمى (دجاج معد للتقطيع والتسحيب) ويتم ختمه بختم الصلاحية حسب الأصول.
 ج- وضع الأحشاء في أكياس وتوضع عليها بطاقة بيان مختومة.
 د- منع تخزين السلالات الفارغة داخل الثلاجات.
 هـ- يلتزم متلقي الخدمة بتأمين عدد كاف من العمال في صالة الدواجن الحية في المسلخ لإنزال أقفاص الدواجن على خط الذبح وتأمين عمال في صالة التغليف للقيام بعملية تعبئة الدواجن المغلفة في السلالات المعدة لهذه الغاية ومراعاة الفصل بين عمال الدواجن الحية وعمال التعبئة، وفي حال لم يكن عدد العمال كافياً وأدى إلى تعطل في سير العمل يتم إيقاف ذبحية متلقي الخدمة والبدء في الذبحية التي تليها.
 و- على عمال متلقي الخدمة إدخال الدواجن المغلفة إلى الثلاجة لتخزينها أولاً بأول ومنع تكديسها في صالة التغليف مع مراعاة ترك مسافة (١٠) سم بين السلالات.
 ز- تفتح صالة استقبال الدواجن الحية الساعة السادسة صباحاً.
 ح- يمنع تبادل أدوار الذبح بين متلقي الخدمة لأي سبب كان إلا بعد أخذ موافقة المدير بعد توضيح أسباب هذا الإجراء.
 ط- إذا تخلف متلقي الخدمة عن الذبح في المسلخ لمدة تزيد على عشرة أيام متتالية يتم إلغاء دوره ما لم يقدم طلب إيقاف الذبحية لمدة محددة مع ذكر السبب شريطة موافقة المدير على ذلك.
 ي- للمدير تحديد أعداد الذبحيات خلافاً للأعداد المقررة أو اتخاذ قرار بعدم الذبح لأي ظرف بالتنسيق مع متلقي الخدمة.

المادة ٨- يتم التخليص على معاملات اللحوم المستوردة وفقاً لما يلي:-

- أ- يعتمد البيان الجمركي للمعاملات الجمركية كوثيقة رسمية لاعتماد الأوزان والأجور في المسلخ وفي حال لم يتوفر البيان الجمركي يتم اعتماد بوليصة الشحن.
 ب- يحتسب الوزن بالنسبة للمعاملات الجمركية المستوردة بناءً على البيان الجمركي أو بوليصة الشحن ويتم اعتماد الوزن الصافي في حال كان مذكوراً في البيان الجمركي أو البوليصة واعتماد الوزن القائم في حال عدم ذكر الوزن الصافي.

ج- في حال وجود خطأ في بطاقة البيان للأسماك والمأكولات البحرية الطازجة المبردة من حيث درجة الحرارة أو تاريخ الصيد ووجود مشروحات من المرجع المختص بتغيير بطاقة البيان في المسلخ يحق للجنة المعاينة طلب تعديل بطاقة البيان من قبل متلقي الخدمة واعتمادها على الشحنة تحت إشرافها على أن يتم إزالة بطاقة البيان القديمة بحيث تكون بطاقة البيان مطابقة للشهادات الصحية المرفقة.

المادة ٩- يتم التعامل مع الإتلافات التي تحصل على المرتجع من اللحوم المفرغة من الهواء بعد الكشف عليها من قبل لجنة المعاينة وفقاً للإجراءات التالية: -

أ- تستقبل اللحوم المرتجعة يومياً ما عدا يوم الجمعة من الساعة السابعة صباحاً ولغاية الساعة الحادية عشرة ظهراً فقط.

ب- يتم إدخال اللحوم المرتجعة المفرغة من الهواء إلى المسلخ وفقاً للإجراءات التالية: -

١- يمنع دخولها إلى غير الأماكن المخصصة لها في المسلخ وذلك تحت طائلة المساءلة القانونية.

٢- على سائق المركبة المبردة إبلاغ موظفي الأمن والحماية قبل تفتيشها بوجود كمية لحوم مرتجعة مفرغة من الهواء لإتلافها.

٣- على موظفي الأمن والحماية تسليم المركبة مع كمية اللحوم المرتجعة إلى موظفي الإتلاف في المكان المخصص لذلك في المسلخ.

٤- على موظفي الإتلاف توزيع الكمية وتنظيم تقرير إتلاف مرتجع على نموذج يتضمن كمياتها وأنواعها وأصنافها وأوزانها واسم المستورد وتواريخ الصلاحية والمنشأ، ورمز المسلخ، بحضور مندوب متلقي الخدمة.

٥- تقوم لجنة المعاينة بالكشف على اللحوم المرتجعة المفرغة من الهواء واعتماد إتلافها على النموذج المعد لهذه الغاية وحسب الأصول.

٦- يضع موظفو الإتلاف اللحوم المعدة للإتلاف داخل الحاوية المخصصة لذلك بعد أن يتم غمسها بمواد منفرة مجهزة لهذه الغاية وحسب الإجراءات المتبع.

٧- بعد انتهاء فترة الاستلام يقوم موظفو الإتلاف بتسليم تقرير الإتلاف اليومي على النموذج المعد لهذه الغاية إلى رئيس قسم الرقابة والمعاينة لحصر كمية الإتلافات.

٨- تقوم شعبة الحركة بنقل حاوية الإتلاف إلى المكب المخصص لذلك بعد الساعة الحادية عشرة ظهراً.

٩- يمنع تخزين أو وضع اللحوم التالفة من المرتجع داخل البرادات في سوق بيع اللحوم.

ج- تسلم وصولات استلام اللحوم المرتجعة المفرغة من الهواء لصاحب العلاقة في اليوم التالي من استلامها بعد اعتمادها من لجنة المعاينة وفي حال لم يرقم صاحب العلاقة باستلام الوصل يتم الاحتفاظ به ولا يحق له استلامه إلا بموافقة رئيس قسم الرقابة والمعاينة وفي حالات مبررة.

المادة ١٠ - تتم مراقبة ومعاينة الدهون الناتجة من عملية تنظيف اللحوم في المسلخ وفقاً لما يلي: -

- أ- الدهون التي يتم جمعها لغايات التصنيع الغذائي.
- ١- يقدم طلب إصدار تصريح جمع الدهون لغايات التصنيع الغذائي إلى المدير مرفقاً به الوثائق التالية: -
 - أ- تصريح التصنيع الغذائي صادر عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء باسم مقدم الطلب.
 - ب- رخصة لافئة إعلانية سارية المفعول للمركبة المبردة.
 - ج- تصريح دخول المسلخ.
 - د- شهادة صحية سارية المفعول صادرة عن دائرة الرقابة الصحية والمهنية في الأمانة.
- ٢- تجمع الدهون في أوعية خاصة من مادة (الستانلس ستيل) ثم تكتس بأكياس معدة لهذه الغاية وتوضع في داخل صندوق فليني ملصق عليه بطاقة بيان توضح تاريخ الجمع، بطريقة لا تسمح بإعادة استعمال الأكياس والصناديق مرة أخرى.
- ٣- يؤمن صاحب التصريح جميع المواد والعبوات اللازمة لجمع ونقل الدهون.
- ٤- تنقل الدهون بسيارة مبردة ومصرح لها بنقل المواد الغذائية.
- ٥- يجب مراعاة النظافة الشخصية وتطبيق الشروط الصحية تحت طائلة المساءلة القانونية أثناء عملية جمع الدهون ونقلها.
- ٦- تكون مسؤولية المسلخ عن جمع الدهون داخل حدود المسلخ فقط.

ب- الدهون التي يتم جمعها لغايات التصنيع غير الغذائي: -

- ١- يقدم طلب إصدار تصريح جمع الدهون لغايات التصنيع غير الغذائي إلى المدير مرفقاً به الوثائق التالية: -
 - أ- رخصة مهن سارية المفعول للمنشأة.
 - ب- تفويض من المنشأة لغايات استلام الدهون.
 - ج- تصريح من المدير لدخول المسلخ.
 - د- شهادة صحية سارية المفعول صادرة من دائرة الرقابة الصحية والمهنية في الأمانة.
- ٢- تجمع الدهون في براميل مصممة لهذه الغاية.
- ٣- توضع على الدهون مادة منفرة لا تؤثر على عملية التصنيع.
- ٤- يؤمن صاحب التصريح جميع المواد والعبوات اللازمة لجمع ونقل الدهون.
- ٥- تنقل الدهون في سيارات مبردة ومرخصة لهذه الغاية.

ج- يحظر على أي شخص جمع ونقل الدهون من المسلخ ما لم يكن حاصلاً على تصريح بذلك.

د- يتحمل صاحب التصريح المسؤولية القانونية عن الاستخدام الخاطئ للدهون.

هـ- في حال مخالفة صاحب التصريح للأنظمة والتعليمات أو أخل بالاشتراطات الصحية

تتخذ بحقه الإجراءات القانونية وفق أحكام القانون والنظام بما في ذلك إلغاء التصريح

من قبل المدير.

المادة ١١ - تنظم إجراءات استقبال الذبائح المذبوحة خارج المسلخ داخل سوق اللحوم في المسلخ وفقاً لما يلي: -

- أ- يحظر على مالك الذبائح تنزيل الذبائح داخل السوق قبل مراجعة مراقب التعداد.
- ب- يجب أن تكون أعداد الذبائح في السيارات المبردة مناسبة لحجم المركبة ومرتبطة بطريقة تسمح لمراقب التعداد القيام بعدها، وأن يوجد ممر في وسط البراد لهذه الغاية على أن لا تزيد أعداد الذبائح في البرادات على (٢٠٠) ذبيحة وبواقع ذبيحتين على أداة تعليق واحدة.
- ج- يحدد المدير الساعات المسموح بها دخول المركبات المبردة التي تحمل الذبائح إلى المسلخ.

المادة ١٢ - تنظم إجراءات العمل في صالات الذبح وتجهيز اللحوم وفقاً لما يلي: -

- أ- على العاملين الالتزام الكامل بشروط ومتطلبات الرفق بالحيوان من حيث: -
 - ١- ذبح المواشي ضمن مسير خط الإنتاج وباستخدام التقنيات الموجودة على الخطوط.
 - ٢- عدم تأخير المواشي المعدة للذبح في ممرات الذبح لفترات طويلة.
 - ٣- مراعاة عدم مشاهدة المواشي لبعضها أثناء عملية الذبح.
 - ٤- المحافظة على الهدوء أثناء عملية الذبح قدر الإمكان.
- ب- تكون طريقة الذبح وفقاً للذبح على الطريقة الإسلامية بحيث يتم عمل قطع عرضي في الثلث الأعلى من الرقبة لتشمل (الجلد، العضلات، الرغامى، المريء، الشريانيّن السباتيين، الوريدين الودجين).
- ج- على العاملين بالسلاخة القيام بعملية ذبح المواشي بطريقة احترافية بحيث يحرص على بقاء النخاع الشوكي متصلاً بالدماغ وعدم اللجوء إلى كسر الفقرة العنقية لما في ذلك من تأثير على عملية نزف الحيوان بعد ذبحه.
- د- يمنع على العاملين بالسلاخة البدء بسلاخة المواشي إلا بعد انتهاء النزف بشكل كامل وموت الحيوان.
- هـ- لا تعتمد أي إجراءات خاصة بالعاملين في مهنة السلاخة أو أي أوامر ناظمة للعمل إلا بعد موافقة المدير عليها.

المادة ١٣ - أ- تخصص غرفة داخل المسلخ لحفظ أختام الصلاحية محكمة الإغلاق وتتم مراقبتها إلكترونياً.

ب- يقوم رئيس قسم الرقابة والمعاينة بتغيير الأحرف والرموز الموجودة على الأختام بشكل يسمح تتبع الأختام أثناء تداول اللحوم داخل المسلخ أو خارجه.

ج- يقوم موظفو أختام الصلاحية بتجهيز الأحبار والتأكد من مواصفاتها وجاهزيتها للعمل وسلامة تخزينها في غرفة أختام الصلاحية، بإشراف مباشر من رئيس قسم الرقابة والمعاينة أو رئيس شعبة معاينة اللحوم الحمراء.

د- يقوم رئيس قسم الرقابة والمعاينة بتعيين مسؤول عن غرفة أختام الصلاحية يتولى ما يلي:

- ١- تنظيم محضر فتح الغرفة صباحاً ومحضرأً بإغلاقها مع نهاية أعمال المسلخ حسب نماذج معدة لهذه الغاية وبإشراف الطبيب البيطري المناوب.

- ٢- ترصيص الغرفة يوميا مع نهاية أعمال المسلخ من قبل مراقب التعداد وبمعرفة الطبيب البيطري وتوثيق ذلك في النموذج المعد لهذه الغاية ويمنع منعاً باتاً فتح باب الغرفة إلا بعد أخذ موافقة الطبيب البيطري المناوب.
- ٣- تسليم مفتاح الغرفة إلى الطبيب البيطري المناوب.

هـ- يحدد لكل عامل رقم ختم خاص به ويستلمه يوميا داخل الغرفة حسب النموذج المعد لهذه الغاية.

و- يلتزم عمال أختام الصلاحية بما يلي: -

- ١- عدم ختم اللحوم إلا بعد معاينتها من قبل لجنة المعاينة وتحت طائلة المساءلة القانونية.
- ٢- عدم ختم اللحوم المستوردة إلا بعد إزالة الشاش من قبل متلقي الخدمة.
- ٣- ختم الذبائح على خط تعليق اللحوم ولا يتم الختم داخل أي براد أو سيارة مبردة إلا بموافقة الطبيب البيطري.
- ٤- ختم الذبائح كاملة حسب الطريقة المعتمدة، وإذا قطعت إلى أربع قطع تختم كل قطعة بأختام الصلاحية.
- ٥- وضع الحبر بحرفية عالية على أختام الصلاحية بحيث تظهر علامات أختام الصلاحية بوضوح وعدم إسالة الحبر على اللحم وتحت طائلة المساءلة القانونية.
- ٦- عدم تسليم أختام الصلاحية لأي شخص إلا لمسؤول غرفة أختام الصلاحية.
- ٧- عدم إخراج أختام الصلاحية من صالة بيع اللحوم إلا لغرفة أختام الصلاحية فقط.
- ٨- عدم إخراج أختام الصلاحية من المسلخ لأي حالة إلا بعلم المدير.
- ٩- تطبيق الشروط الصحية والنظافة الشخصية وتحت طائلة المساءلة القانونية.
- ١٠- في حالة الجولات الميدانية والتي تتطلب أخذ أختام الصلاحية يتم استلام الختم من مسؤول غرفة أختام الصلاحية وإرجاعه إليه من قبل كادر الجولة جميعا بحيث يكون كادر الجولة مسؤولاً مسؤولية كاملة عن استلام وتسليم الختم حسب النموذج المعد لهذه الغاية وبإشراف مباشر من طبيب الجولة.

ز- تكون أنواع أختام الصلاحية للحوم الحمراء على النحو التالي: -

- ١- الختم الأخضر: مخصص للحوم الأغنام البلدية والأبقار البلدية والمستوردة التي يقل وزن اللحم فيها عن (٢٠٠) كغم.
- ٢- الختم الأزرق (الببيضوي): مخصص للحوم الأغنام المستوردة المذبوحة داخل المملكة والأبقار التي يكون وزن اللحم فيها (٢٠٠) كغم فأكثر.
- ٣- الختم الأزرق (مثلث): مخصص للحوم الأغنام والأبقار المستوردة مبردة.

ح- تنظم أختام صلاحية الدواجن وفقا لما يلي: -

- ١- يسمى مسؤول عن أختام صلاحية الدواجن من قبل رئيس شعبة عمليات الدواجن يقوم على حفظها وتجهيزها لعملية الختم بشكل يومي وتحت إشرافه.
- ٢- تتم عملية الختم داخل الغرفة المعدة لهذه الغاية من قبل مسؤول أختام الصلاحية ومساعديه من الموظفين.
- ٣- يمنع الوصول لغرفة أختام الصلاحية لأي شخص من غير الموظفين المعيّنين بذلك.
- ٤- تقوم لجنة المعاينة بمطابقة أختام الصلاحية على نموذج تدقيق الأختام اليومي مع الموجود على أكياس التغليف بشكل متكرر أثناء عملية التغليف وحسب النموذج المعد لهذه الغاية.
- ٥- يعتبر تاريخ الختم المعتمد هو تاريخ اليوم التالي للذبح.

- ٦- إذا تم اعتماد تاريخ الختم بيوم الذبح نفسه من قبل رئيس شعبة عمليات الدواجن يجب تخزين الدواجن في الثلاجات (٦) ساعات على الأقل على أن يكون الذبح في اليوم الأول لبداية الأسبوع فقط.
- ٧- يقوم رئيس شعبة معاينة الدواجن والأسماك ورئيس شعبة عمليات الدواجن بمتابعة تأمين المواد اللازمة للختم من أحبار وأختام وبالتنسيق مع رئيس وحدة الخدمات المساندة.
- ٨- تتم متابعة الأكياس المختومة التي لم يتم استخدامها وإتلافها حسب الأصول ومطابقة أعداد الأكياس مع كمية الذبح اليومي من قبل رئيس شعبة عمليات الدواجن.
- ٩- على عمال أختام صلاحية الدواجن عدم تغيير الختم بعد اعتماده من قبل أطباء لجنة المعاينة على النموذج المعتمد لهذه الغاية إلا بعد مراجعة أي طبيب من أعضاء لجنة المعاينة.

- المادة ١٤ - أ- يتم إجراء التشغيل التجريبي لثلاجات حفظ اللحوم وتقييم أدائها قبل وضع اللحوم فيها من قبل فنيي التبريد وعليهم إبلاغ رئيس قسم العمليات بجاهزية استخدام الثلاجات للتخزين.
- ب- يحظر وضع اللحوم المخزنة تخزينا عاديا مع اللحوم المخزنة تخزينا إضافيا.
- ج- يقوم مراقب التعداد بتنظيم دخول اللحوم إلى داخل الثلاجات بإشراف رئيس شعبة عمليات المواشي.
- د- يتم حفظ اللحوم ضمن السعة التخزينية الخاصة لكل ثلاجة وتعلق الذبائح على أدوات التعليق بمسافات كافية بينها بما يسمح بوصول التبريد إلى كافة أجزاء الذبيحة. -تحتفظ الأحشاء في أكياس وتعلق على أدوات التعليق بوضع يسمح بوصول التبريد لها داخل الثلاجة المخصصة لها.
- و- على الطبيب البيطري ومراقبي التعداد إشعار الصيانة عند وجود أي خلل يلاحظ في عملية التبريد عند فتح الثلاجة.
- ز- يجب المحافظة المستمرة على نظافة الثلاجة والتأكد من عدم وجود أسلال فارغة أو موازين داخلها.
- ح- يحظر تنظيف اللحوم أو الدهون أو إزالة أي جزء من الذبيحة داخل الثلاجة.
- ط- يمنع دخول أي شخص إلى الثلاجات لا تتطلب طبيعة عمله ذلك.
- ي- يمنع البيع والشراء داخل الثلاجة.
- ك- على رئيس وحدة الخدمات المساندة عمل جدول صيانة دوري لضمان عمل ثلاجات حفظ اللحوم في المسلخ.

رئيس لجنة أمانة عمان الكبرى

الدكتور يوسف الشوارب



مركز عدالة للمعلومات القانونية
ADALEH Center for Legal Information
Info@Adaleh.Info

نظام تنظيم المسالخ ومراقبتها ضمن حدود أمانة عمان رقم 84 لسنة 2024
المنشور على الصفحة 6479 من عدد الجريدة الرسمية رقم 5962 بتاريخ 2024/11/17
صادر بموجب الفقرة أ من المادة 13 من قانون امانة عمان وتعديلاته رقم 18 لسنة 2021
صادر بموجب الفقرة ط من المادة 15 من قانون امانة عمان وتعديلاته رقم 18 لسنة 2021
صادر بموجب الفقرة أ من المادة 35 من قانون امانة عمان وتعديلاته رقم 18 لسنة 2021

المادة 13

يصدر الأمين التعليمات اللازمة لتنفيذ أحكام هذا النظام بما فيها تعليمات تنظيم العمل داخل المسالخ على أن تتضمن ما يلي: -

- أ. تنظيم الدور وترتيب أعمال الذبح.
- ب. تحديد المواصفات الصحية اللازم توافرها في العاملين في المسلخ من السلاخين والعمال وتنظيم إخضاعهم للفحوص الطبية الدورية وفقا للتشريعات النافذة.
- ج. تحديد الواجبات التي يتعين على السلاخين ومساعدتهم والعمال وكل من يدخل المسلخ التقيد بها والمحظورات التي يتعين عليهم تجنبها وكيفية معاقبة المرخصين المخالفين منهم.
- د. تحديد شروط تحميل اللحوم ونقلها داخل المسلخ وإخراجها منه وتنظيم حركة السيارات داخله.
- هـ. أي أحكام او شروط أخرى تتعلق بعمل المسالخ.