



26 رجب، 1442

2021/03/09



المحترم ،،،

عطوفة الدكتور/ رشدي وادي

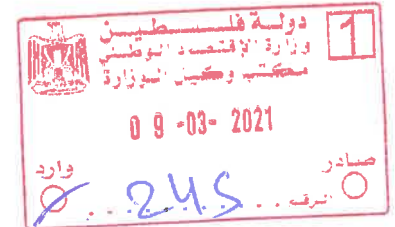
وكيل وزارة الاقتصاد الوطني

تحية طيبة وبعد ،،،

الموضوع/ بخصوص دليل إجراءات جودة المنتج، نظافة المكان، التراخيص، لورش تصنيع الأعلاف

تهديكم الإدارة العامة للصناعة أطيب التحيات تتمنى لكم دوام الصحة والعافية، وبالإشارة إلى الموضوع المذكور أعلاه، وعطفاً على تأشيرة عطوفتكم بخصوص الموضوع أعلاه، مرفق لعطوفتكم تقرير مفصل عن متطلبات الجودة لمنتج العلف وإجراءات العمل الفنية في المصانع، وكذلك المكان المخصص لتصنيع العلف.

وتفضلوا بقبول فائق الاحترام والتقدير ،،،



د. رائد الجزار

14

مدير عام الإدارة العامة للصناعة



مرحبات :-
- التبرير لهذا الموضوع
- هذا لكم بالصفحة
نسخة مع الاحترام لـ
- الملف

A.sh



الأخ/ م. محمد كلاب حفظه الله

مدير دائرة التنمية الصناعية

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته

الموضوع / اجراءات الجودة للمنتج العلفي ومصانع الاعلاف

نهدىكم اطيب التحيات وتتمنى لكم دوام الصحة والعافية ، وبالإشارة للموضوع اعلاه مرفق لكم تقرير مفصل عن متطلبات الجودة لمنتج العلف وإجراءات العمل الفنية في المصانع وكذلك المكان المخصص لتصنيع العلف وذلك للعلم والاطلاع وعمل كل ما يلزم.

وتقبلوا فائق الاحترام والتقدير

قسم الصناعات الغذائية

د. محمود السيقلي

محرر
13/2/2024

فلاخ / م. د. الجزار
م. د. الجزار
4/3/24



اجراءات الجودة للمنتج الاعلاف

اولا : متطلبات الجودة لمنتج العلف وتشمل :

1. يشترط ان يصنع من مخاليط مواد علف خام ومجهز من مصادر نباتية وأملاح معدنية وفيتامينات بنسب معينة مع الاضافات الاخرى مثل دافعات النمو ومخاليط الاحماض الدهنية والزيوت.
2. أن تكون مواد الخام المصنع منها العلف مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها
3. أن تكون ماد العلف خالية من قطع الحجار والزجاج والرمال وقطع السالك و المواد المعدنية الغريبة عن ماد العلف.
4. أن تكون خالية من الحشرات بأطوارها والقوارض واجزائها أو إفرازاتها وكافة الشوائب والبقايا الحيوانية الغريبة الت تضر بصحة الحيوان.
5. أن تكون الفطريات (الافلاتوكسين) في الحدود المسموح بها حسب نوع العلف وطبقا للمواصفات .
6. أن تكون خالية من ميكروبات التسمم الغذائي وافرازاتها .
7. أن تكون الحدود الميكروبيولوجية المسموح بها في الاعلاف طبقا للمواصفة القياسية
8. أن تكون حدود الفحوصات الكيميائية المسموح بها طبقا للمواصفة القياسية (نسبة البروتين - نسبة الرطوبة - نسبة الرماد - نسبة الدهن - المعادن - الفيتامينات)
9. يجب أن يعبأ منتج العلف في عبوات مناسبة جيد الغلق سليمة ونظيفة وبما يحفظ خصائص جود المنتج.
10. يجب أن يتم تداول ونقل وتخزين العبوات بطريقة سليمة تحافظ عليها والتخزين أن يتم التخزين في اماكن جيد التهوية ومناسبة لهذا الغرض
11. ان يحتوي المنتج على بطاقة بيان معتمدة من وزارة الاقتصاد وتشمل(اسم المصنع وعنوانه وعالمته التجارية -نوع العلف - الوزن الصاف عند التعبئة- تاريخ الانتاج والانتهاء)

ثانيا: إجراءات العمل الفنية لمصانع الاعلاف:

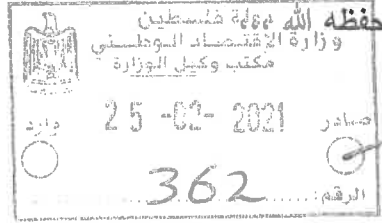
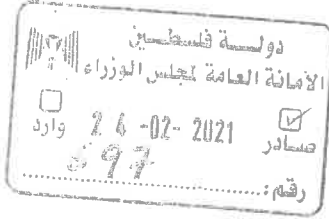
- 1- التفتيش والرقابة علي المواد الخام المستخدمة في صناعه الاعلاف والتحقق من مطابقتها لمواصفات.
- 2- متابعة المنتج أثناء التصنيع وذلك للتأكد من سلامة ودقة الخطوات التصنيعية مع إمكانية توجيه التعليمات والارشادات الفنية لحل أي مشاكل في التصنيع.
- 3- التحقق من سلامة وجودة منتج العلف النهائي قبل التسويق وذلك عبر اجراء الفحوصات (الفيزيائية -الكيميائية - الميكروبيولوجية) والتأكد من مطابقتها للمواصفات.
- 4- مراقبة ظروف النقل و التخزين لكل مرافق المصنع من مستودعات المواد الخام العلفية والمنتج النهائي الي صالات التعبئة والإنتاج.
- 5- متابعة مدي الالتزام بالاشتراطات الصحية الخاصة بالمكان(الارضيات - الحوائط - دورات المياه وغيرها) و نظافة العمال وخطوط الانتاج والتي تعتبر من الأشياء الأساسية التي تنعكس على جودة المنتجات.
- 6- الامتثال الطوعي للتشريعات والقوانين التي تضعها الوزارة بهدف تعزيز اجراءات ضمان الجودة بإعداد استراتيجية فعالة للرقابة على الاعلاف.
- 8- التأكيد علي اعتماد ومتابعة بطاقات البيان الخاصة بمنتج العلف من قبل الوزارة قبل تسويق المنتج .
- 9- متابعة ميدانية للشكاوي المقدمة من المواطنين واصحاب المزارع واعداد تقارير بذلك لضمان جودة العلف المصنع
- 10- منح الموافقة الفنية اللازمة لتراخيص لمصانع الاعلاف من قبل قسم الصناعات الغذائية بدائرة التنمية الصناعية بعد اجتياز التعليمات الفنية المطلوبة لذلك.

ثالثاً: إجراءات المكان الخاصة بمصانع الاعلاف:

1. أن تقع المصنع في منطقة نظيفة ومناسبة وبعيدة ان أي مكروه صحية وان تخلو من الروائح غير المرغوب فيها او الدخان او الغبار او اية ملوثات اخر.
2. أن تتوفر صالة مناسبة لتجهيز المكونات الاولية ومنفصلة عن عمليات الانتاج وان يتوفر مكان خاص للمعدات وماكنات التصنيع واجهزة التطهير.
3. أن يتوفر مكان خاص لتخزين المواد العلفية الاولية والعبوات الخاصة بتعبئة المنتج النهائي و مكان خاص لتخزين المواد المنتجة.
4. أن تتوفر غرف مراحيض منفصلة لا تفتح مباشرة على اماكن التصنيع لضمان حدوث التلوث.
5. أن تكون الارضية مستوية وخالية من التشقق او الفراغات المفتوحة و سهلة التنظيف وتتحمل العمل المتكرر والتنظيف المستمر.
6. أن تكون الجدران من البلاط او اية مادة اخرى موافق عليها من وزارة الصحة بارتفاع مناسب وحسب متطلبات الصناعة على ان تكون خالية من الشقوق وسهلة التنظيف.
7. أن لا تلتصق بالسقف (باطون او بركس) اي اوساخ و ان يكون ذات ارتفاع مناسب وسهل التنظيف ويفضل ان يكون مقصوراً وناعماً.
8. أن تكون الابواب من سطح مستوي و تفتح الابواب الخارجية الى الخارج وتقل تلقائياً وتكون الابواب محكمة الاغلاق.
9. ان تكون الشبابيك في مكان مناسب بحيث يسهل تنظيفها من الداخل والخارج وان تزود جميع الشبابيك بسلك منخلي مانعة لدخول الحشرات والقوارض.
10. أن تكون التهوية مناسبة و كافية من خلال وضع شفاطات تهوية في جميع الغرف والصالات ولإزالة اية غبار في صالات التصنيع .
11. أن يتم تصريف الفضلات السائلة اما بربطها بالمجاري العامة او حسب الشروط الصحية التي تضعها الجهات المختصة و تصريف الفضلات الصلبة بواسطة اكياس القمامة الخاصة تحفظ في حاويات محكمة الاغلاق.
12. يجب ان يكون تصميم وتصنيع جميع الالات والمعدات بشكل يمنع المخاطر الصحية ويسمح بسهولة تنظيفها وتطهيرها جيداً وان تكون مرئية لتسهيل التفقيش عليها ومصنوعة من مواد غير سامة .



2021/02/21



سعادة الأخ/ د. رشدي وادي

وكيل وزارة الاقتصاد الوطني

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته،،،

الموضوع: دليل إجراءات جودة المنتج، نظافة المكان، التراخيص، لورش تصنيع الأعلاف

تهديكم الأمانة العامة لمجلس الوزراء أطيب التحيات، وبالإشارة إلى الموضوع أعلاه، نأمل من سعادتكم تزويدنا بدليل الإجراءات المعتمد لجودة المنتج، نظافة المكان، التراخيص لورش تصنيع الأعلاف.

وتفضلوا بقبول فائق الاحترام والتقدير،،،

أمين عام مجلس الوزراء



د. رشدي وادي
برائات
4
28-2
2021

المرفقات:

• المراسلات بالخصوص.

• نسخة لـ:

• الإدارة العامة لجودة الأداء الحكومي.

