

الوقائع المصرية - العدد ٢٩ في ٧ أبريل سنة ١٩٥٣

مرسوم رقم ٤ لسنة ١٩٥٣  
بتنظيم تجارة اللحوم ومنتجاتها

باسم الأمة

وصى العرش الموقت

بعد الاطلاع على المادتين ٥ و ٦ من القانون رقم ٤٨ لسنة ١٩٤١  
الخاص بجمع التدليس والغش ، والمعدل بالقانونين رقمي ٨٣ لسنة ١٩٤٨  
و ١٥٣ لسنة ١٩٤٩ ؛

وعلى ما ارتأه مجلس الدولة ؛

وبناء على ما عرضه وزير الصحة العمومية ، وموافقة رأى مجلس  
الوزراء ؛

رسم بما هو آت :

مادة ١ - تسرى أحكام هذا المرسوم على اللحوم الطازجة وكذلك  
المجهزة طبقا للسادة الثانية ومنتجاتها المستخرجة من فصائل الأبقار  
والجاموس والأغنام والماعز والجمال والخنازير التي تتوافر فيها جميع  
الاشتراطات الصحية وتكون من الأجزاء الصالحة لغذاء الانسان .

ولا يجوز عرض لحوم حيوانات أخرى .

مادة ٢ - تشمل اللحوم المجهزة الأنواع الآتية :

(أ) اللحوم المجهزة بالبرودة - وهي التي حفظت بعد الذبح مباشرة لمدة لا تقل عن عشرة أيام وفي درجة حرارة تقل عن الصفر المتوى وفقا للطرق المعتمدة فنيا إلى أن تعرض للبيع .

ويجب أن تكون على شكل قطع كبيرة لا تقل كل منها عن ربع الحيوان وأن تكون الغدد الليمفاوية في موضعها الطبيعي وأن تكون كل قطعة ملفوفة بقطعة من الشاش النظيف ولا يجوز أن تزرع أغشية البللورة من الأجزاء التي بها أضلاع أو أجزاء من الأضلاع . كما لا يجوز زرع البريتون من الجهاز البطني .

(ب) اللحوم المملحة - هي اللحوم الطازجة أو المثلجة التي تجهز بإضافة ملح الطعام أو محلوله . مع جواز إضافة مادة أو أكثر من بتروات وترات الصوديوم أو ترات البوتاسيوم وثریت البوتاسيوم على ألا تزيد نسبتها على الناتج النهائي من اللحوم عن ٥٠٠ جزء في المليون مقدره كثریت أو إضافة السكر أو الشربات أو العسل أو التوابل أو الثوم أو الخل أو الخلبة .

(ج) اللحوم المجففة - هي اللحوم المملحة التي تجفف بواسطة أشعة الشمس أو الحرارة الصناعية .

(د) اللحوم المدخنة - هي اللحوم المملحة أو المجففة التي تعرض داخل أفران إلى دخان ناتج من حرق أخشاب أو ما يماثلها من مواد ملتهبة . ويجوز بعد التدخين أن تضاف إلى تلك اللحوم مواد بقصد تحسين الرائحة الناتجة من التدخين بشرط ألا تكون ضارة بالصحة .

(هـ) السجق - هو الناتج من اللحوم الطازجة أو المملحة أو المجففة أو المدخنة التي تفرم وتعبأ داخل مثانات أو مصارين أو ما يشابهها من أظلفة صناعية غير ضارة بالصحة ويجب ألا يقل اللحم الأحمر بها عن ٥٠٪ وألا يقل مجموع مع الدهن عن ٩٠٪ إلا في حالة الفرانكفورت أو الففينواز أو السرفيلا . ولا يجوز أن تقل نسبة المجموع عن ٨٠٪ والسجق على أربعة أنواع :

١ - سجق طازج وهو ما يجوز أن يضاف في تحضيره إلى اللحم المفروم بهارات وتوابل .

٢ - سجق مجفف . وهو ما يجوز أن يضاف في تحضيره إلى اللحم المفروم دهن وتوابل ونشويات وثوم وخل وبييد ويوضع داخل غرف حتى يتم تجفيفه .

٣ - سيجق مطبوخ . وهو ما يجوز أن يضاف فيه إلى اللحم المفروم  
توابل ونشويات وملح طعام وملح بارود وسكر ويدخن السجق بطريقة  
تدخين اللحوم ثم يسوى في الماء وفقا للطرق الفنية .

٤ - سيجق مطبوخ ونصف مجفف - وهو ما يصنع من اللحوم المماحة  
ويجوز أن يضاف إليه دهن وتوابل ونشويات وثوم وخل ونبيذ وزيت .  
ويسوى داخل أفران وفقا للطرق الفنية ويجوز تدخينه بهد ذلك .

وفي جميع أنواع السجق يجب ألا تتجاوز نسبة المواد النشوية ٤ %  
من الوزن الجاف والا يزيد ثاني أكسيد الكبريت الحُر المتحد  
على ٤٥٠ مليجرام في الكيلوجرام .

(و) اللحوم المطبوخة : هي الناتجة من اللحوم الطازجة أو المثلجة  
أو المملحة أو المجففة أو المدخنة التي تغرم وتوضع في قوالب  
ثم تطبخ حتى النضج التام في ماء ساخن أو داخل أوعية ،  
ويجوز أن تضاف إليها التوابل والنشويات والخل والبصل  
والنبيذ والبيض والطحلاتين واللوز .

(ز) للحموم المعبأة : هي التي تحفظ معقمة من أي نوع من الأنواع المتقدمة داخل عبوات لا تسمح بمرور الهواء .

مادة ٣ - علاوة على المواصفات المنصوص عليها في المادة السابقة يراعى بالنسبة إلى اللحوم ومنتجاتها ما يأتي :

(أ) أن تكون في حالة سليمة وخالية من علامات التلف والفساد والقاذورات واللروائح الغريبة والكريهة .

(ب) أن تحفظ في أمكنة نظيفة تتوافر فيها الاشتراطات الصحية وبعيدة عما يلوئها سواء من الذباب أو الحشرات أو الحيوانات أو غير ذلك .

(ج) أن تكون خالية من المواد المافضة أو الغريبة ما عدا ما ذكر في المادة السابقة .

مادة ٤ - يجب أن تصاحب رسالات اللحوم ومنتجاتها المستوردة شهادة صادرة من السلطة البيطرية المختصة ومشملة على البيانات الآتية :

(أ) البلد المصدر ، عدد الطرود ، نوع اللحم ، تاريخ التفيش ، اسم المصدر ، محطة التصدير .

( ٢ ) اسم المرسل إليه ، محطة الوصول .

( ٣ ) بيان من السلطة المختصة بأنها قامت بفحص الحيوانات المستخرجة منها اللحوم أو منتجاتها قبل الذبح وبعده ووجدتها غير مصابة بالأمراض المعدية للإنسان والحيوان وأن تلك الحيوانات كانت موجودة في منطقة غير موبوءة بهذه الأمراض لمدة شهر على الأقل قبل ذبحها فيما عدا الحمى القلاعية فيشترط ألا تقل المدة عن ثلاثة أشهر وأن جميع الاحتياطات الصحية قد اتخذت أثناء عمليّة إزالة الجلد وتحضير اللحوم ومنتجاتها وتعبئتها وأنها صالحة لغذاء الإنسان .

أما رسالات اللحوم المناجاة المستوردة فيجب أن تصاحبها أيضا شهادة من السلطة البيطرية المختصة مبيّنا بها علاوة على البيانات سالفة الذكر أن هذه اللحوم قد حفظت قبل تصديرها في درجة حرارة أقل من الصفر المئوي وأن كل قطعة قد لفت بالشاش النظيف .

ولكل من القسم البيطري وإدارة مراقبة الأغذية مع وجود الشهادتين سالفتي الذكر الكشف على اللحوم المستوردة ورفض إدخال ما توضع إصابته بأي مرض أو عدم صلاحيته لغذاء الإنسان .

مادة ٥ - لا يجوز استيراد اللحوم ومنتجاتها أو بيعها أو عرضها أو طرحها للبيع أو حيازتها بقصد البيع إلا إذا كان ذلك مطابقا لأحكام هذا المرسوم .