



د. مصطفى فايز

أستاذ الطب البيطرى

جامعة قناة السويس

تعتبر المجازر البيطرية خط الدفاع الأول لحماية الإنسان والحيوان من الأمراض الوبائية والمعدية الوافدة عن طريق إحكام الرقابة الحجرية، ويتم ذلك فى إطار من الإجراءات الحجرية على الواردات والصادرات. لذلك لا يُسمح بالاستيراد لأى سلعة إلا بعد دراسة الموقف الوبائى للدولة المراد الاستيراد منها، مع وضع الشروط التى تضمن سلامة وصول هذه السلع إلى مصر بدون أى تلوث، على ألا يُسمح بالإفراج عنها إلا بعد إجراء الفحوص والاختبارات اللازمة وورود نتائج التحليل المعملى بسلبيتها وصلاحتها للغرض المستوردة من أجله.

المجازر البيطرية ودورها في حماية البلاد من الأمراض الوبائية والمعدية

وتقسم الأمراض الوبائية والمعدية حسب خطورتها إلى مجموعتين كالآتي:

المجموعة الأولى:

وهي مجموعة الأمراض التي تخضع لإجراءات وشروط محججة محكمة وفقاً لما تراه السلطات المختصة بالهيئة العامة للخدمات البيطرية والاحتياطات الواردة بدستور مكتب الأوبئة الدولي بباريس. ومن أهم أمراض المجموعة الأولى: الحمى القلاعية- طاعون المجترات الصغيرة «الأغنام- الماعز»- الالتهاب الرئوي البلوري المعدى فى الأبقار- التهاب الجلد العقدي- حمى الوادى المتصدع- اللسان الأزرق- جدري الأغنام والماعز.

المجموعة الثانية:

وتضم مجموعة الأمراض الوبائية والمعدية التى تسمح باستيراد الحيوانات الحية أو المنتجات على السواء تحت شروط خاصة معترف بها دولياً مضافاً إليها ما تراه الهيئة «الإدارة المركزية للحجر البيطرى» من شروط تخدم سلامة السلعة المستوردة وصالح البلاد والمستهلك. ومن أهم أمراض المجموعة الثانية: مرض الإجهاض المعدى «البروسيليا»- مرض السل البقرى- مرض التهاب الأنف والقصبية الهوائية المعدى فى

الماشية- مرض الالتهاب المهبلى المعدى.

كيف تستورد الحيوانات؟

- تتقدم الجهة الطالبة أو الأفراد الراغبون فى استيراد حيوانات من الخارج بطلب إلى وزارة الزراعة موضحاً به عدد الحيوانات ونوعها وجهة الاستيراد. ويحول الطلب إلى الهيئة العامة للخدمات البيطرية. - تقوم الإدارة المركزية للحجر البيطرى ولجان الهيئات المختلفة بفحص الطلب فنياً، ويتم قبول الطلب أو رفضه طبقاً للموقف الوبائى للبلد المطلوب الاستيراد منه.

ويشترط عند السماح بالاستيراد الآتى:

أولاً: بالنسبة لاستيراد الأبقار والأغنام الحية للتربية:

١- أن يصحب الحيوانات شهادة صحية بيطرية معتمدة وموثقة

من سفارة مصر فى بلد المنشأ، موضحاً بها بعض الفحوصات أو الاشتراطات المعينة.

٢- أن تصل الحيوانات من بلد المنشأ إلى مصر مباشرة دون التوقف فى أى ميناء آخر.

٣- عند وصول المواشى للموانئ المصرية يتم فحصها على ظهر الناقله وقبل إنزالها إلى الميناء بواسطة أطباء الحجر البيطرى بميناء الوصول. وفى حالة ظهور أى أعراض لأمراض وبائية أو معدية على الحيوانات لا يُسمح بإنزالها إطلاقاً للأراضى المصرية.

٤- بعد التأكد من عدم وجود أى أعراض لأمراض وبائية أو معدية على الرسالة تُنقل إلى المحاجر البيطرية المختصة لإيواء هذه الحيوانات فترة الحجر البيطرى القانونية، ويتم خلال هذه الفترة اختبارها ضد مرض البروسيليا وإجراء التحصينات اللازمة طبقاً لبرنامج التحصينات المحدد بواسطة الهيئة.

٥- بعد انتهاء فترة الحجر البيطرى القانونية «٣٣ يوماً» وثبوت عدم وجود أى أعراض وبائية أو معدية يتم الإفراج عن الرسالة.

٦- تُخطر مديرية الطب البيطرى المنقولة بدائرتها هذه الحيوانات والإدارة العامة للأمراض المشتركة بالهيئة بالبيانات الكاملة عن الرسالة الواردة إلى منطقتها لاستمرار المتابعة

ما الشروط

الواجب توافرها

عند استيراد

الأبقار والأغنام

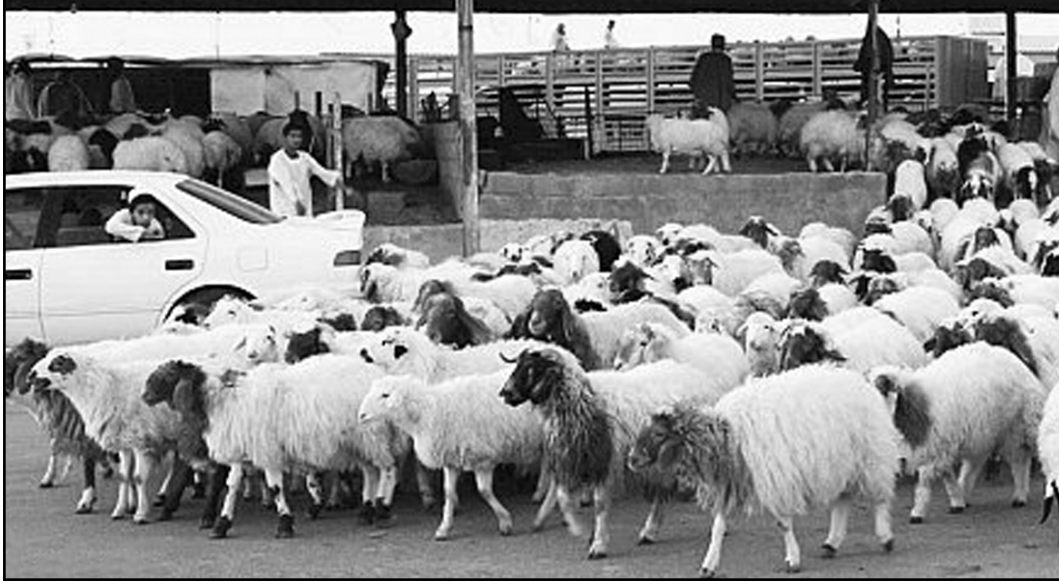
والجمال

الحية واللحوم

البقرية

المجمدة

والمصنعة؟



٨- المواشى الواردة للقطاع العام أو لجهات حكومية تبقى بالمحاجر ثلاثة شهور تُذبح خلالها ولا تُستحق عنها رسوم إيواء بالمحاجر.

ثالثاً: شروط استيراد الجمال:

١- أن يصحب الرسالة شهادة صحية بيطرية معتمدة وموثقة من سفارة مصر بدولة المنشأ تفيد أن الجمال الواردة منها خالية من جميع الأمراض الوبائية والمعدية خاصة مرض الطاعون البقرى والحمى القلاعية وحمى الوادى المتصدع.

٢- أن يصحب الرسالة شهادة خلو الجمال من الطفيليات الخارجية والداخلية وبحالة صحية جيدة قبل الشحن بأربع وعشرين ساعة.

٣- يجب أن تكون خالية من جميع الأمراض الجلدية.

٤- يجب أن تصاحبها شهادة بيطرية رسمية وموثقة من سفارة مصر قى دولة المنشأ بخلو المناطق والحيوانات الواردة منها من جميع الأمراض الوبائية والمعدية.

٥- أن تصل الحيوانات من بلد المنشأ إلى مصر مباشرة دون التوقف فى أى ميناء آخر.

٦- عند وصول الحيوانات يتم إيداعها بالمحاجر الحكومية ولا يُسمح بخروجها إلا إلى المجازر للذبح الفورى تحت الإشراف البيطرى.

٧- يمكن نقل هذه المواشى بعد قضاء فترة الحجر من محجر إلى آخر وتظل به حتى ذبحها فى أقرب مجزر حكومى.

وأخذ عينات دم بعد الولادة بخمسة عشر يوماً للفحص السيرولوجى بثلاثة اختبارات مختلفة، ويذبح الإيجابى منها فوراً ولا يُدفع عنها تعويض، ويتم تحصين باقى الحيوانات ذات النتائج السلبية بلفاح ميت لمرض الإجهاض المعدى.

٧- لا يجوز التصرف فى الحيوانات المحصنة ضد مرض الإجهاض المعدى بالبيع أو بأى طريقة أخرى إلا بعد موافقة الجهات البيطرية المختصة.

ثانياً: بالنسبة لاستيراد العجول والأغنام الحية للذبيح:

١- يجب أن تكون البلاد والمناطق المزمع الاستيراد منها خالية من جميع الأمراض الوبائية والمعدية التى تمنع الاستيراد.

٢- يجب أن تكون جميعاً ذكوراً مخصاة .

٣- أن تصل الرسالة من بلد المنشأ إلى مصر مباشرة دون المرور على أى ميناء آخر.
٤- أن يتم الحجر البيطرى على هذه الجمال بمحجر بيطرى حكومى لمدة ١٠ أيام تزداد إلى ٣٠ يوماً طبقاً لما تراه الهيئة.
٥- أن يتم أخذ عينات من هذه الجمال للفحص لمعرفة معهد بحوث صحة الحيوان ومديرية الطب البيطرى والمجازز البيطرية وذلك لفحصها ضد الأمراض البوائية والمعدية والطفيليات الداخلية على النحو التالى:

أ- عينات دم لفحصها ضد الطفيليات الداخلية.
ب- عينات براز لفحصها ضد الطفيليات الداخلية.
٦- يتم تحصين هذه الجمال بالمحجر بعد فترة راحة ٤٨ ساعة ضد مرض حمى الوادى المتصدع والحمى القلاعية بمعرفة مديريةية الطب البيطرى المختصة وما يتطلب من تحصينات أخرى تحددها الهيئة.

٧- توضع هذه الجمال تحت ملاحظة أطباء المجازز البيطرية، على أن تُخطر الهيئة فور حدوث أى أعراض غير طبيعية على الرسالة، ويتم العلاج فوراً لهذه الحالات مع التجريع والرش بمعرفة الجهات المختصة وعلى حساب صاحب الرسالة.

يشترط عند

استيراد

الحيوانات

عموماً، وجود

شهادة صحية

بيطرية

معتمدة وموثقة

من سفارة مصر

فى بلد المنشأ

٨- على المستورد أن يقوم بإخطار الهيئة بميعاد وصول الرسالة قبل وصولها بشهر حتى يتسنى لها إعداد المجازز أو المحجر اللازم لاستقبال الرسالة.

٩- لا يتم الإفراج النهائى عن هذه الرسالة إلا بعد ورود نتائج الفحص المعملى وثبوت سلبيتها من مسببات الأمراض وقضاء مدة الحجر البيطرية.

رابعاً؛ شروط استيراد اللحوم البقرية المجمدة «مشفاة أو بالعظم»:

١- تكون اللحوم ناتجة من حيوانات سليمة خالية من أى مرض وبائى يؤثر على الإنسان والحيوان، ولم تسبق معالجتها بأى من المضادات الحيوية لمدة شهر قبل ذبحها.

٢- الماشية يجب فحصها بيطرياً وتكون خالية من أى مرض وبائى أو معدٍ.

٣- يجب أن تكون الحيوانات مذبوحة طبقاً للشريعة الإسلامية.

٤- تتم عملية السلخ والتجهيز بعد الذبح مباشرة بمياه نظيفة متجددة.

٥- تكون اللحوم على شكل قطع كبيرة لا تقل عن ربع حيوان كبير وحيوان صغير كامل.. على أن تكون محتفظة بالغشاء البلورى والغدد الليمفاوية.

٦- تتم عملية التبريد الأولى على درجة حرارة لا تزيد على ٤م لمدة لا تقل عن ٢٤ ساعة، تبدأ بعدها عملية التجميد مباشرة فى حالة اللحوم بالعظم أو تشفيبتها وتعبئتها فى حالة اللحوم المشفاة التى تبدأ بعدها عملية التجميد طبقاً للأصول الفنية عند درجة حرارة ٤٠م، على ألا تقل درجة حرارة الأنسجة الداخلية على ١٨م.

٧- يجب ألا تزيد نسبة الدهن المرئى على ٧٪.

٨- يجب ألا تزيد نسبة السائل المنفصل من اللحوم بعد صهرها على ١٪ بالوزن.

٩- يتراوح الرقم الهيدروجينى للحوم المجمدة ما بين ٦، ٥، ٢، ٦.

١٠- تغلف كل قطعة بغلاف محكم مناسب لا يضر بصحة المستهلك ولا يسمح بتلوث



اللحوم أو حدوث أى تغيرات غير مرغوب فيها أثناء النقل والتخزين.

١١- يجب ألا تزيد المدة من تاريخ الذبح حتى الشحن على شهرين ولا تتجاوز ثلاثة شهور للوصول للموانئ المصرية.

١٢- مدة صلاحية اللحوم البقرية المجمدة ٩ شهور من تاريخ الذبح.

١٣- مدة صلاحية لحوم الضأن المجمدة ٦ شهور من تاريخ الذبح.

١٤- يجب أن تكون اللحوم مصحوبة بشهادة بيطرية معتمدة من السلطات البيطرية المختصة ببلد المنشأ ومعتمدة من سفارة مصر بهذه الدولة.

١٥- يدوّن على الكراتين أو الأغلفة البيانات التالية: اسم البلد-

اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية- نوع اللحوم- تاريخ الذبح وتاريخ انتهاء الصلاحية- مدة الصلاحية- عبارة «ذبح طبقاً للشريعة الإسلامية».

خامساً: شروط استيراد اللحوم المصنعة:

١- أن تكون اللحوم المستخدمة ناتجة من حيوانات سليمة، وقد تم الكشف عليها قبل الذبح وبعده، وثبت خلوها من الأمراض المعدية للإنسان والحيوان، وقد تم ذبح هذه الحيوانات تحت إشراف السلطات البيطرية ببلد المنشأ وطبقاً للشريعة الإسلامية.. على أن تكون الرسالة مصحوبة بشهادة تفيد ذلك.

٢- أن تكون اللحوم المستخدمة صالحة للاستهلاك الأدمى

وخالية من علامات التلف والفساد والكدمات والقاذورات والروائح الغريبة والكريهة والمواد الحافظة، وثبت خلوها من الأمراض المعدية للإنسان والحيوان وبقايا المضادات الحيوية والهرمونات الصناعية وبقاياها والسموم والإشعاع.. على أن يصحب الرسالة شهادة بيطرية معتمدة تفيد ذلك.

٣- يحظر إضافة لحم وشحم الخنزير أو أى مواد ملونة أو مواد حافظة عدا ملح الطعام ونيترت ونيترات الصوديوم أو البوتاسيوم والبهارات.

٤- تكون العبوات «محتويات العبوات» خالية من الميكروبات المرضية أو سمومها المسببة للتسمم الغذائى وكذا الطفيليات المعدية أو أجزائها أو إفرازاتها الضارة.

٥- أن يكون الدهن موزعاً توزيعاً متساوياً على محتويات العبوة.
٦- يشترط أن تتم عملية التعبئة؛ بحيث تمنع وجود أى فراغات هوائية داخل المنتج.
٧- ألا تقل نسبة اللحوم الحمراء عن ٨٠٪ ولا تزيد نسبة الدهون على ١٥٪.
٨- أن يدوّن على العبوات بطريقة واضحة وثابتة باللغة العربية: صنف ونوع اللحم المستخدم- تاريخ التصنيع وانتهاء الصلاحية- اسم المصنع وعلامته التجارية- الدولة المنتجة- المواد المضافة والمواد الحافظة ونسبتها- الوزن الصافى.

كيفية الكشف على المعلبات:

١- تُفحص المعلبات من اللحوم والأسماك ذات العبوات الصغيرة محكمة الغلق ظاهرياً فحماً دقيقاً، وتستبعد إذا وُجد بها صدأ أو ثقب أو شكلها غير طبيعي.
٢- بالتنقيب على العلبة من الخارج يتبين ما إذا كانت صماء أو جوفاء؛ حيث إن الجوفاء بها احتمال فساد.
٣- بالضغط على العلبة بالأصابع لبيان الانتفاخ بها دليلاً على الفساد والتحلل.
٤- تقدير الضغط الداخلى للعلبة بوضع نقطة مناسبة من الماء على غطاء العلبة، ثم يتم وخز نقطة الماء بمسمار رفيع فإذا

**اللحوم البقرية
المجمدة- مشفاة
أو بالعظم- يجب
أن تكون على
شكل قطع
كبيرة..
وأن تكون
مذبوحة طبقاً
للشريعة
الإسلامية**

أظهرت فقايع كان الضغط إيجابياً وتعتبر العلبة غير صالحة. وإذا كان الضغط سلبياً دخل الماء للعلبة وتعتبر صالحة. ويجب أن يدوّن على العلبة من الخارج البيانات التالية: اسم البلد المنتج- اسم المصنع وعلامته التجارية- نوع اللحم المعبأ أو الأسماك- تاريخ التعبئة- تاريخ انتهاء الصلاحية- المواد المألثة إن استعملت ونوعها- المواد المضافة للحم وخاصة النيتريت والنترات.
٥- تُرسل عينات للفحص المعملى بالنسب التى حددها القانون.
ب- المشاهدات الظاهرية على المعلبات الفاسدة:
١- الانتفاخ: دليل على تحلل

محتويات العلبة وتكوّن غازات بها، أو خطأ فى التصنيع والتعبئة.
٢- التسرب: نتيجة وجود ثقب بالعلبة أو يكون اللحم غير تام بالعلبة.
٣- التسين: يؤدى لفساد العلبة ثم التسرب مما يفسد محتوياتها.
٤- الاسوداد: ويكون نتيجة تحلل مركبات الكبريت باللحوم أثناء التصنيع فى درجات الحرارة العالية.
٥- الصدأ: يتسبب فى تآكل معدن العلبة مما يجعلها عرضة للتلف والفساد.
٦- الروائح الحمضية: عادة لا يصحبها انتفاخ للعلبة ولكنها تنكشف عند فتح العلبة وهو نتيجة نمو ميكروبات حمضية. والمعلبات التى بها المشاهدات السابقة تُعدم لعدم صلاحيتها للاستهلاك الأدمى.
سادساً: التصدير:
عند تصدير المنتجات الحيوانية وقبل إصدار الشهادات الصحية البيطرية يجب إرسال عينات منها لفحصها فى المعامل البيطرية لبيان خلوها من الميكروبات حسب طلب المصدر. وعند إخطار المعامل بخلوها، يصرّح لها بالتصدير وتُستخرج الشهادة البيطرية وتحصل الرسوم المقررة.. على أن يقدم المصدر إقراراً كتابياً بأن الرسالة المصدرة لا تعاد إلى البلاد مرة أخرى.