# اللائحة التنظيمية للعمل بالمسالخ

# المرفقة بالقرار الوزاري رقم (4) لسنة 2016

## (المادة الأولى)

يقصد بالمصطلحات التالية المعني المبين قرين كل منها:

1- المسلخ: منشأة حكومية أو أهلية معد لذبح المواشي والدواجن وسلخها وتجهيزها للاستهلاك الآدمي بعد التأكد من صلاحيتها ومطابقتها للمواصفات القياسية والاشتراطات الصحية المعتمدة من قبل الهيئة.

2- متعهد الذبح: الشركة أو المؤسسة المعتمدة من قبل الهيئة المرخص لها بذبح المواشي والدواجن.

3- مستثمر المسلخ: الشركة أو المؤسسة المعتمدة من قبل الهيئة لتصميم وتنفيذ وإدارة واستثمار المسالخ لمدة معينة.

4- المواشي: الثدييات المباحة وفقاً للشريعة الإسلامية والمصرح بذبحها.

5- الدواجن: الطيور المباحة وفقاً للشريعة الإسلامية والمصرح بذبحها.

6- مخلفات الذبح: ما يتبقى من الذبيحة بعد تمام تجهيزها.

7- الختم: الأداة المعتمدة من الهيئة لدمغ اللحوم بالأحبار المخصصة لإثبات صلاحيتها للاستهلاك الآدمي.

8- الإعدام: إتلاف الذبيحة أو أجزاء منها لعدم صلاحيتها للاستهلاك الآدمي.

9- التصريح الصحي: البطاقة الصحية الصادرة من الهيئة العامة للغذاء والتغذية للعاملين في مجال الأغذية بموجب شهادة صحية صادرة من وزارة الصحة بخلو طالب التصريح من الأمراض المعدية والجلدية وعدم حمله أي جراثيم مسببة لهذه الأمراض.

الهيئة العامة للغذاء والتغذية
PUBLIC AUTHORITY FOR FOOD AND NUTRITION
P.A.F.N

** المصطلحات الوارد ذكرها في هذه اللائحة ولم تتضمنها هذه المادة تخضع للتعاريف الواردة في المواصفات القياسية المعتمدة.

## (المادة الثانية)

لا يجوز ذبح وتجهيز المواشي والدواجن بقصد بيع أو أكل لحومها إلا في المسالخ المرخصة من قبل الهيئة.

## (المادة الثالثة)

**الشروط المطلوب توافرها في المواشي والدواجن المراد ذبحها:**

1- أن تكون كاملة النمو غير هزيلة وذات قيمة غذائية.

2- أن لا يقل سنها عن شهرين ولا ينقص وزنها قائماً عن خمسة عشر كليو جرام إذا كانت من الأغنام والماعز.

3- أن لا يقل سنها عن شهرين ولا ينقص وزنها قائماً عن مائة كليو جرام إذا كانت من صغار العجول أو الجمال.

4- أن لا يقل سنها عن أربعة وعشرون شهراً إذا كانت من إناث الأبقار أو الجاموس.

5- أن لا تكون حاملاً إذا كانت من إناث المواشي.

6- أن يتم فحصها ظاهرياً.

ويجوز في حالة الضرورة وبعد موافقة طبيب المسلخ عدم التقيد بالشروط المنصوص عليها في البنود (2،4،5).

## (المادة الرابعة)

لا يجوز ذبح أو تجهيز المواشي أو الدواجن النافقة أو التي لا تنطبق عليها الاشتراطات المعتمدة من الهيئة.

## (المادة الخامسة)

لا يجوز ذبح المواشي بقصد البيع إلا بعد مرور ست ساعات على الأقل على بقائها في حظائر المسالخ يتم خلالها تقديم الماء لها والكشف الظاهري عليها للتأكد من سلامتها ومطابقاتها للشروط المطلوبة وعزل الحالات المرضية.

## (المادة السادسة)

يجب حجز الدواجن الحية داخل أقفاصها في الصالة المخصصة لذلك لملاحظة حالتها العامة على أن لا يتم فحصها قبل الذبح إلا بعد مرور ست ساعات من وصولها إلي المسلخ وتستبعد أي حالات مرضية من الذبح.

## (المادة السابعة)

يجب أن يتم الذبح حسب أحكام الشريعة الإسلامية.

الهيئة العامة للغذاء والتغذية
PUBLIC AUTHORITY FOR FOOD AND NUTRITION
P.A.F.N

## (المادة الثامنة)

يتم الذبح على المناحر في الصالات المخصصة لكل نوع بإشراف الطبيب أو المفتش المختص ويتم تجهيز الذبائح وفقاً للقواعد العلمية والاشتراطات الصحية المعتمدة لدي الهيئة.

## (المادة التاسعة)

يجب على مالك المواشي أو الجهة المختصة إبلاغ المسئولين في المسلخ أو طبيب المسلخ أو المفتش المختص عن المواشي (المعقورة) أو المشتبه بعقرها ويجب عزلها عن المواشي السليمة وذبحها في مكان منفصل ويتم الكشف عليها للتثبت من صلاحية لحومها للاستهلاك الآدمي مع إبلاغ الجهة البيطرية بذلك.

## (المادة العاشرة)

لا يجوز ذبح المواشي والدواجن إلا بعد التأكد من توافر الاشتراطات الصحية المتعمدة، وقواعد النظافة العامة في صالات الذبح.

## (المادة الحادية عشر)

لا يجوز إخراج المواشي الحية من المسلخ إذا ثبت عدم صلاحيتها للاستهلاك الآدمي إلا بموافقة طبيب المسلخ أو المفتش المختص.

## (المادة الثانية عشر)

لا يجوز استعمال القسوة بغير مقتضى في معاملة المواشي والدواجن أثناء نقل أو حجزها أو ذبحها في المسالخ.

## (المادة الثالثة عشر)

يجب أن تتوفر في وسائل نقل المواشي والدواجن المواصفات القياسية المعتمدة لدي الهيئة وعلى ملاكها أخذ الاحتياطات اللازمة عند نقل إلى المسلخ وحراستها داخل المسلخ أو خارجه حتى تمام ذبحها.

## (المادة الرابعة عشر)

يمنع دخول المواشي والدواجن ووسائل نقلها إلى المسلخ أو ذبحها بصالات الذبح وكذلك نقل الذبائح ومخلفاتها إلا في المواعيد التي تحددها الهيئة ويستثني من ذلك:

1- المواشي التي تتطلب حالتها الذبح الاضطراري داخل المسلخ بعد تقرير حالتها من قبل الطبيب أو المفتش المختص.

2- المواشي المذبوحة اضطرارياً خارج المسلخ بالشروط الآتية:

أ- أن يصل الحيوان المذبوح كاملاً بدون تجويف او فصل لأي جزء منه وذلك قبل مرور ساعتين من وقت الذبح.

ب- أن يكون الذبح أثناء حياة الحيوان وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية.

3- أن يصاحب الحيوان شهادة من الجهة البيطرية المختصة توضح الآتي:

أ- اسم صاحب الحيوان أو المزرعة التابع لها الحيوان المذبوح ورقمه إن وجد.

ب- نوع الأدوية المستخدمة في العلاج إن وجدت ومدي تأثيرها على اللحوم.

ج- خلو الحيوات المذبوح من مرض الحمي الفحمية.

** وفي حالة عدم توافر الشروط السابقة أو أي منها يتم إعدام الحيوان المذبوح دون أدني مسئولية على الهيئة.

الهيئة العامة للغذاء والتغذية
PUBLIC AUTHORITY FOR FOOD AND NUTRITION
P.A.F.N

## (المادة الخامسة عشر)

تحجز لحوم جميع المواشي المذبوحة اضطرارياً وأحشائها بالبراد لمدة 24 ساعة يتم بعدها تقرير صلاحيتها للاستهلاك الآدمي

## (المادة السادسة عشر)

يشترط لمنح الترخيص بالذبح الحصول على التصريح الصحي، ويجب تحديد الترخيص في المواعيد المحددة، كما يشترط في الأطباء والمفتشين والمختصين الذين يباشرون أعمال الفحص والتفتيش الحصول على التصريح الصحي.

## (المادة السابعة عشر)

يجب علي متعهد الذبح ومستثمر المسلخ توفير العمالة الكافية والمؤهلة لما يتطلبه العمل خصوصاً في المواسم والأعياد والالتزام بنظام العمل الداخل ومراعاة المواعيد المقرر.

## (المادة الثامنة عشر)

يجب علي متعهد الذبح ومستثمر المسلخ التقيد بقواعد النظافة العامة والنظافة الشخصية للعاملين وتوفير الزي الخاص وفقاً للألوان المحددة لكل مهنة والالتزام بعدم خروج العمال بزي العمل وحزام السكاكين خارج المسالخ.

## (المادة التاسعة عشر)

يجب سلخ المواشي مباشرة بعد الذبح على أن لا يكون ذلك إلا بعد التأكد من تمام خروج الروح ولا يجوز نفخ الذبائح بالفم.

الهيئة العامة للغذاء والتغذية
PUBLIC AUTHORITY FOR FOOD AND NUTRITION
P.A.F.N

## (المادة العشرون)

لا يجوز استئصال أي جزء من الذبيحة أو تغيير معالمها أو إحداث ما من شأنه التأثير على سلامة الكشف الطبي عليها إلا بتصريح من قبل طبيب المسلخ.

## (المادة الحادية العشرون)

لا يجوز تشغيل أي عامل مصاب بجروح إلا بعد اكتمال شفائه.

## (المادة الثانية العشرون)

لا يجوز الأكل أو التدخين أو البصق أو النوم أو وضع الأمتعة أو الصناديق داخل صالات الذبح.

## (المادة الثالثة العشرون)

يجب الكشف على الذبائح للتأكد من صلاحيتها للاستهلاك الآدمي طبقاً للقواعد المعتمدة لدي الهيئة، لطبيب المسلخ المختص أن يقرر إعدامها كلياً أو جزئياً مع تبليغ الجهات المختصة لاتخاذ التدابير الوقائية إذا اكتشف أن لحوم المواشي أو الدواجن مصابة بمرض ضار بصحة الإنسان أو الحيوان أو قابلة للفساد السريع على أن يتم التخلص من الإعدامات والمخلفات غير الصالحة طبقاً لما تقرره الهيئة من اشتراطات في هذا الشأن.

## (المادة الرابعة العشرون)

لا يجوز إخراج لحوم المواشي المذبوحة المعدة للبيع من المسالخ والتي ثبتت صلاحيتها للاستهلاك الآدمي إلا بعد ختمها، ويمنع إدخال أي لحوم سبق ختمها بالمسلخ بعد خروجها إلا بإذن من الطبيب أو المفتش المختص وتحت إشرافه.

## (المادة الخامسة العشرون)

يجب على مستثمر المسلخ المتعهد الذبح الالتزام ببيع مخلفات الذبائح إلى الشركات والمؤسسات المتخصصة والمرخصة ويتم نقلها بسيارات مطابقة للاشتراطات الصحية التي تقررها الهيئة على أن يتم تنظيف ومعالجة المخلفات التي تتطلب حالتها ذلك (الرؤوس – المصران – الكروش – الكراعين) بالغرف الملحقة بالمسلخ تحت إشراف الهيئة.

## (المادة السادسة العشرون)

لا يجوز نقل اللحوم من المسالخ إلى منافذ التوزيع إلا داخل سيارات نقل مبردة مطابقة للمواصفات القياسية المتعمدة والاشتراطات الصحية التي تقررها الهيئة.

الهيئة العامة للغذاء والتغذية
PUBLIC AUTHORITY FOR FOOD AND NUTRITION
P.A.F.N

## (المادة السابعة العشرون)

لا يجوز بيع لحوم المواشي المذبوحة في المسالخ أو عرضها للبيع أو حيازتها بقصد البيع إلا إذا كانت مختومة ويجب الاحتفاظ ببصمات هذه الأختام على اللحوم حتى تمام البيع للمستهلك.

## (المادة الثامنة العشرون)

لا يجوز توزيع منتجات الدواجن المحلية المذبوحة في المسالخ على منافذ البيع إلا بعد التأكد من صلاحيتها وختمها.

## (المادة التاسعة العشرون)

للمدير العام أو نائبه المختص أن يأمر بإيقاف نشاط المسلخ إذا كان في استمرار تشغيله خطر يهدد الصحة العامة حتى يتم استيفاء الاشتراطات المطلوبة خلال مدة محددة على أن لا يتم غلقه إدارياً إلا بموافقة المدير العام.

## (المادة الثلاثون)

لطبيب المسلخ أو المفتش المختص أن يستعين بالكشف المخبري عند الاشتباه في سلامة اللحوم أو أنها مستخلصة من مواشي أو دواجن أعطيت أو تعرضت لأي مواد محظورة دولياً أو ضارة بالصحة العامة أو أنها قد تم ذبحها اضطرارياً خارج المسلخ وفي هذه الحالة يتم التحفظ على اللحوم المشتبه بها لحين ورود نتيجة المختبر.

## (المادة الحادية الثلاثون)

يصدر المدير العام قراراً بالمواصفات القياسية والاشتراطات الصحية والفنية وفقاً للمستجدات العلمية في المواصفات الخليجية والدولية.

## (المادة الثانية الثلاثون)

تحدد بقرار من المدير العام أو من يفوضه في ذلك الشروط والضوابط الخاصة باستثناء المسالخ المؤقتة التي تزاول نشاطها خلال المواسم والأعياد من تطبيق بعض أحكام هذه اللائحة كما يجب علي صاحب الترخيص الحصول على موافقة الجهات المختصة ذات العلاقة.

## (المادة الثالثة الثلاثون)

إعمالاً لأحكام المادة (15) من القانون رقم 112 لسنة 2013 بإنشاء الهيئة العامة للغذاء والتغذية فأنه مع عدم الإخلال بأية عقوبة أشد ينص عليها قانون أخر يعاقب بغرامة لا تق عن مائة دينار كويتي ولا تزيد عن خمسمائة دينار كويتي كل من ارتكب إحدى المخالفات الآتية:

1- إذا لم يتوافر أخد الشروط المنصوص عليها في البندين (1،3) من المادة الثالثة من هذه اللائحة.

2- إذا لم يتوافر أحد الشروط المنصوص عليها في البنود (2،4،5) من المادة الثالثة من هذه اللائحة ولم يتم الحصول على موافقة طبيب المسلخ.

3- ذبح الم اشي قبل انقضاء ست ساعات من تواجدها في حظائر المسلخ.

4- عدم حجز الدواجن الحية في أقفاصها في الصالة المخصصة قبل الذبح بست ساعات.

5- مخالفة أحكام الشريعة الإسلامية في الذبح، أو عدم الذبح على المناحر في الصالات المخصصة لكل نوع.

6- استعمال العنف والقسوة بغير مقتضي في معاملة المواشي والدواجن أثناء نقلها أو حجزها أو ذبحها في المسالخ.

7- إذا لم تتوفر المواصفات القياسية المعتمدة في وسائل نقل المواشي والدواجن.

8- دخول المواشي ووسائل نقلها إلى المسالخ أو ذبحها بصالات الذبح وكذلك نقل الذبائح ومخلفاتها في غير المواعيد المحددة من الجهة المختصة بالهيئة ويستثني من ذلك البندين (1،2) من المادة 14.

9- ممارسة ذبح وتجهيز المواشي والدواجن أو مباشرة إحدى العمليات المتعلقة بالذبح دون الحصول على ترخيص بذلك من الهيئة.

10- عدم حصول من يباشر أعمال ذبح وتحضير وفحص الحيوانات على بطاقة صحية من الهيئة وعدم تقديم شهادة صحية من وزارة الصحة بخلو طالب الترخيص من الأمراض المعدية والجلدية.

11- عدم توفير الزي الخاص بالعاملين لديه وفقاً للألوان والمواصفات لكل مهنة.

12- عدم المحافظة على نظافة الزي والنظافة الشخصية.

13- عدم التقيد بقواعد النظافة العامة.

14- السماح للعمال بمباشرة العمل لديه بدون الزي المقرر.

15- خروج العمال أو الجزارين بزي العمل وحزام السكاكين.

16- الشروع في سلخ المواشي المذبوحة قبل خروج الروح.

17- نفخ الذبائح بالفم.

18 – فصل الرأس والأطراف واستئصال أي جزء من الذبيحة وتغيير معالمها قبل الحصول على تصريح بذلك من قبل طبيب المسلخ.

19- تشغيل عامل مصاب بجروح قبل اكتمال شفائه.

20- الأكل والتدخين أو البصق أو النوم أو وضع الأمتعة أو الصناديق داخل صالات الذبح.

21- نقل اللحوم من المسلخ إلى منافذ التوزيع داخل سيارات نقل غير مبردة أو غير مطابقة للاشتراطات الصحية المقررة من قبل الهيئة والجهات المختصة.

22- إخراج لحوم المواشي المذبوحة المعدة للبيع من المسلخ والتي ثبتت صلاحيتها للاستهلاك الآدمي قبل ختمها.

23- عرض لحوم المواشي المذبوحة في المسالخ للبيع غير مختومة.

24- عدم الاحتفاظ ببصمات الأختام على اللحوم حتى تمام البيع للمستهلك.

## (المادة الرابعة الثلاثون)

إعمالاً لأحكام المادة (15) من القانون رقم 112 لسنة 2013 بإنشاء الهيئة العامة للغذاء والتغذية فأنه مع عدم الإخلال بأية عقوبة أشد ينص عليها قانون أخر يعاقب بغرامة لا تقل عن خمسمائة دينار كويتي ولا تتجاوز عن ألف دينار كويتي كل من ارتكب إحدى المخالفات الآتية:

1- ذبح الحيوانات قبل أن يتم الكشف الظاهري عليها.

2- ذبح الحيوانات النافقة أو تجهيزها.

3- سلخ المواشي المذبوحة قبل خروج الروح.

4- عدم قيام مالك الماشية أو الجهة المختصة بإبلاغ طبيب المسلخ عن المواشي المعقورة أو المشتبه بعقرها.

5- عدم التزام مستثمر المسلخ ومتعهد الذبح ببيع مخلفات الذبح إلى الشركات والمؤسسات المتخصصة والمرخصة.

6- نقل المخلفات في سيارات غير مطابقة للشروط المقررة من الهيئة.

7- ذبح وتجهيز المواشي والدواجن بقصد البيع في المذابح غير المرخصة.

8- ذبح مواشي أو طيور غير مباحة شرعاً ولم يعتد الناس أكلها بقصد عرض لحومها للبيع.

## (المادة الخامسة الثلاثون)

يكون للموظفين المخولين لضبط المخالفات المنصوص عليها في هذه اللائحة صفة الضبطية القضائية ولهم في سبيل تأدية أعمالهم حق دخول الأماكن والمحلات العامة والمسالخ وضبط المخالفة والمواد موضوع المخالفة وتحرير المحاضر اللازمة وإحالتها إلى الجهة المختصة ولهم أن يستعينوا بأفراد القوة العامة.

## (المادة السادسة الثلاثون)

لمدير عام الهيئة أو من يفوضه عند الضرورة في الأحوال التي يجوز فيها الحكم بالغلق أن يصدر أمراً كتابياً بذلك إعمالاً لأحكام المادة (16) من القانون رقم 112 لسنة 2013 بإنشاء الهيئة العامة للغذاء والتغذية.

## (المادة السابعة الثلاثون)

يجوز قبول طلب الصـــلح من المخالف فيما يتعلق بالأفعال لهذه اللائحة والتي لا تزيد الغرامة المقررة فيها على ألف دينار كويتي، وعلي محرر المحضر بعد مواجهة المخالف بالمخالفة أن يعرض عليه الصلح فيها ويثبت ذلك في محضره، وعلي المخالف الذي يرغب في الصلح أن يدفع خلال شـهرين من تاريخ عرض الصـلح عليه الحد الأدنى للغرامة المقررة للمخالفة المنسوبة إليه مع الرسوم والمصروفات المستحقة للهيئة.

## (المادة الثامنة الثلاثون)

يستمر العمل بالاشتراطات الصحية والمواصفات القياسية والتراخيص والبطاقات الصحية المعمول بها حالياً لتنظيم العمل بالمسالخ لحين إقرار ما يلزم من تعديل أو تغيير لها من الهيئة، مع نقل كل ما يتعلق بالمسالخ أو بالمخاطبين بأحكام هذه اللائحة من ملفات وأوراق وتراخيص وأختام وغيرها على حالته إلى الهيئة.