

بلدية دبي
إدارة خدمات الصحة العامة

نظام الإدارة المتكامل

إرشادات عمل الاشتراطات والمتطلبات الفنية والتشغيلية لتأسيس مجازر الدواجن الآلية

حقوق الملكية الفكرية لهذه الوثيقة محفوظة -إدارة خدمات الصحة العامة-بلدية دبي , لا يجوز نسخ او نقل اي جزء
من الوثائق بدون تصريح خطي بذلك من إدارة خدمات الصحة العامة
This document is the property of Public Health Services Department-Dubai Municipality and shall
not be copied or reproduced in any way without the written consent of Public Health Services
Department Management

 GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit: Veterinary Services Section Public Health Services Department		الوحدة التنظيمية: قسم الخدمات البيطرية إدارة خدمات الصحة العامة		 بلدية دبي DUBAI MUNICIPALITY	
	Document Title:		إرشادات عمل الاشتراطات والمتطلبات الفنية والتشغيلية لتأسيس مجازر الدواجن الآلية			اسم الوثيقة:
	Doc Ref.		DM-PHSD-CP01.03-GU45-			رقم الوثيقة:

تنظيم الوثيقة:

الوصف			البند
إرشادات عمل الاشتراطات والمتطلبات الفنية والتشغيلية لتأسيس مجازر الدواجن الآلية			عنوان الوثيقة
3.0	رقم الإصدار	DM-PHSD-CP01.03-GU45	رقم الوثيقة
○ مشترك - سري	○ مشترك - حساس	○ مشترك - خاص	○ بيانات مفتوحة
إرشادات فنية		نوع الوثيقة	الإصدار الحالي
10/04/2020			تاريخ النشر
05/09/2021			تاريخ التنقيح

رقم الإصدار	التاريخ	المؤلف	الملاحظات
3.0	05/09/2021	د. معتمد الزعبي - ضابط تفتيش صحة بيطري أول	

المراجعات والاعتمادات التي تمت على الوثيقة:

رقم الإصدار	التاريخ	المراجع	الملاحظات
3.0	05/09/2021	فيصل إبراهيم المعمرى - رئيس شعبة الرقابة البيطرية	تمت المراجعة

رقم الإصدار	التاريخ	المعتمد	الملاحظات
3.0	05/09/2021	فاطمة العتيبي - مدير قسم الخدمات البيطرية	تم الاعتماد

رقم الإصدار: 3.0	(05/09/2021)
صفحة 2 من 11	(بيانات مفتوحة)

 GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit: Veterinary Services Section Public Health Services Department		الوحدة التنظيمية: قسم الخدمات البيطرية إدارة خدمات الصحة العامة		 بلدية دبي DUBAI MUNICIPALITY
	Document Title: إرشادات عمل الاشتراطات والمتطلبات الفنية والتشغيلية لتأسيس مجازر الدواجن الآلية		اسم الوثيقة:		
	Doc Ref. DM-PHSD-CP01.03-GU45-		رقم الوثيقة:		

1. الغرض من الإرشادات:

شرح الاشتراطات والمتطلبات الفنية والصحية لتأسيس وتشغيل مجازر الدواجن لجمهور المتعاملين من أجل الحفاظ على صحة الإنسان والحيوان.

2. مجال التطبيق:

جميع المؤسسات التجارية المرخص لها ذبح الطيور الداجنة بكافة أنواعها في إمارة دبي.

3. المسؤولية:

مساعد ضابط تفتيش صحة بيطري، ضابط تفتيش صحة بيطري، ضابط تفتيش صحة بيطري أول،

ضابط تفتيش صحة بيطري رئيسي، رئيس شعبة الرقابة البيطرية

رقم الإصدار: 3.0	(05/09/2021)
صفحة 4 من 11	(بيانات مفتوحة)

 GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit: Veterinary Services Section Public Health Services Department		الوحدة التنظيمية: قسم الخدمات البيطرية إدارة خدمات الصحة العامة		 بلدية دبي DUBAI MUNICIPALITY
	Document Title:	إرشادات عمل الاشتراطات والمتطلبات الفنية والتشغيلية لتأسيس مجازر الدواجن الآلية		اسم الوثيقة:	
	Doc Ref.	DM-PHSD-CP01.03-GU45-		رقم الوثيقة:	

4. المهام:

حسب ما هو موضح بالإرشادات

5. أحكام عامة:

- 5.1 تلتزم المؤسسة بالقوانين والقرارات الوزارية والأوامر المحلية والتعاميم الصادرة المنظمة لسير العمل وفقا للنشاط المعني
- 5.2 يجب تصميم المبنى (الأرضيات، الجدران والأسقف) من مواد صلبة وسهلة التنظيف والتعقيم ولا تتأثر بالمطهرات والمعقمات.
- 5.3 يجب مراعاة التصميم الجيد للمداخل والمخارج بحيث تمكن من السيطرة على الحيوانات وتحد من وجود آفات الصحة العامة.
- 5.4 يجب أن تكون الاضاءة كافية ومطابقة للمواصفات المطلوبة.
- 5.5 يجب أن تكون التهوية جيدة في جميع مرافق المؤسسة.
- 5.6 يجب تزويد المؤسسة بالتجهيزات اللازمة للتحكم في درجات الحرارة طوال فصول السنة.
- 5.7 توفير متطلبات السلامة المهنية (قفازات، كمادات، مطهرات إلخ) للموظفين والعملاء الخارجيين وفي مكان مناسب سهل الوصول إليه.
- 5.8 يجب ضمان سلامة العاملين وخلوهم من الامراض المعدية والجروح.
- 5.9 يجب التزام العاملين بالزي المخصص للعمل والمحافظة على النظافة الشخصية والممارسات الصحية أثناء العمل.
- 5.10 يجب توفير صندوق الإسعافات الأولية مشتملا على كافة المستلزمات الطبية اللازمة وفقا لنوع النشاط ووضعه في مكان مناسب سهل الوصول إليه.

رقم الإصدار: 3.0	(05/09/2021)
صفحة 5 من 11	(بيانات مفتوحة)

 GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit: Veterinary Services Section Public Health Services Department		الوحدة التنظيمية: قسم الخدمات البيطرية إدارة خدمات الصحة العامة	 بلدية دبي DUBAI MUNICIPALITY
	Document Title:	إرشادات عمل الاشتراطات والمتطلبات الفنية والتشغيلية لتأسيس مجازر الدواجن الآلية	اسم الوثيقة:	
	Doc Ref.	DM-PHSD-CP01.03-GU45-	رقم الوثيقة:	

5.11 تلتزم المؤسسة بالنظافة العامة والتخلص الآمن من النفايات العامة والخطرة.

5.12 يجب التأكد من خلو المؤسسة من آفات الصحة العامة وآثارها.

5.13 يحق للجهات المختصة إدخال تطعيمات، فحوصات، إجراءات وقائية أو تعديل الإجراءات القائمة حسب الحاجة.

6. الدواجن المشار إليها في الاشتراطات هي:

الطيور الداجنة والمتمثلة ب (الدجاج اللحم، البط، الإوز، الحمام، السمان، الرومي والدجاج الغيني وغيرها) والتي تذبح بغرض الاستفادة من لحومها.

7. الموقع:

7.1 يختار الموقع خارج المناطق الحضرية والتجمعات السكنية بما لا يقل عن (10) كم.

7.2 يفضل أن تكون المساحة بين الموقع وأقرب تجمع حيواني (مزارع التربية، أسواق الماشية، المقاصب) 5 كم

7.3 يجب ان يكون الموقع سهل الوصول اليه وقريبا من مصادر الطاقة

8. التصميم

8.1 أن يكون للمسلخ سور محكم لا يقل ارتفاعه عن 3 متر يمنع دخول الحيوانات السائبة (الكلاب والقطط) وجميع آفات الصحة العامة إلى داخل المسلخ.

8.2 أن تصمم جميع المباني والمرافق من مواد سهلة الصيانة والتنظيف والتطهير والتعقيم وتؤمن الحماية من آفات الصحة العامة والطيور والملوثات بشتى أنواعها

9. الشروط الفنية

9.1 وجود طبيب بيطري وكوادر فنية مؤهلة للإشراف والقيام بالعمليات في المسلخ

9.2 يجب ان تكون المسالخ مصنوعة من الستانلس ستيل غير القابل للصدأ وسهل التنظيف والتعقيم

9.3 أن تتناسب مساحة المسلخ وحجم العمل وكمية الإنتاج المتوقعة.

رقم الإصدار: 3.0	(05/09/2021)
صفحة 6 من 11	(بيانات مفتوحة)

 GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit: Veterinary Services Section Public Health Services Department		الوحدة التنظيمية: قسم الخدمات البيطرية إدارة خدمات الصحة العامة	 بلدية دبي DUBAI MUNICIPALITY
	Document Title:	إرشادات عمل الاشتراطات والمتطلبات الفنية والتشغيلية لتأسيس مجازر الدواجن الآلية	اسم الوثيقة:	
	Doc Ref.	DM-PHSD-CP01.03-GU45-	رقم الوثيقة:	

10. الشروط الخاصة بالمبنى

10.1 مبنى المجزر:

- 10.1.1 يجب أن يتم إنشاء المبنى وفقاً للموصفات والاشتراطات المتعارف عليها دولياً ومحلياً.
- 10.1.2 أن يسمح التصميم الداخلي بإجراء عمليات النظافة والتطهير والتعقيم بسهولة، بحيث تقفل جميع الزوايا بين الجدران والأرضيات والأسقف وأن تقعر أينما كان ذلك مناسباً منعاً لتراكم الأوساخ.
- 10.1.3 إنشاء بوابة خارجية للمجزر ذاتية الإغلاق.
- 10.1.4 عمل مغطس في مدخل المسلخ لوضع المطهرات.
- 10.1.5 يجب فصل مراحل الإنتاج الرئيسية مثل مرحلة الذبح - السمط-نزع الريش -إزالة الأحشاء -التقطيع - التبريد-التغليف والتخزين، وأن تكون منطقة الذبح ومنطقة التعبئة منفصلة تماماً

10.2 الأرضيات:

- يجب أن تصمم الأرضيات من مواد سهلة التنظيف والتعقيم وغير قابلة لامتصاص السوائل وممانعة للانزلاق وعلى ان تزود المصارف بمصائد الدهون.

10.3 الجدران:

- يجب أن تكون الجدران من مواد غير سامة وغير قابلة للامتصاص وخالية من الشقوق وبارتفاع مناسب لعمليات الإنتاج وتتناسب مع تصميم المعدات وقابلة للتنظيف والتطهير والتعقيم

10.4 الأبواب:

- 10.4.1 يجب أن تكون محكمة وذاتية الإغلاق ومن مواد غير قابلة للصدأ يسهل تنظيفها وتعقيمها.
- 10.4.2 أن يزود المبنى بأبواب للطوارئ تفتح مباشرة للخارج وتكون محكمة الإغلاق. حيث يتم استخدامها فقط في حالة الضرورة
- 10.4.3 تزود الأبواب بسواتر هوائية وبلاستيكية لمنع دخول الحشرات إلى المسلخ وللحفاظة على درجة الحرارة الداخلية.
- 10.4.4 تزود مداخل الأبواب بأجهزة تنظيف الأحذية ومغاطس أرضية بها محلول مطهر لتطهير الأحذية عند الدخول.

10.5 الأسقف:

- 10.5.1 ألا يقل ارتفاع السقف عن ثلاثة أمتار ونصف في غرف العمل

رقم الإصدار: 3.0	(05/09/2021)
صفحة 7 من 11	(بيانات مفتوحة)

 GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit: Veterinary Services Section Public Health Services Department		الوحدة التنظيمية: قسم الخدمات البيطرية إدارة خدمات الصحة العامة	 بلدية دبي DUBAI MUNICIPALITY
	Document Title:	إرشادات عمل الاشتراطات والمتطلبات الفنية والتشغيلية لتأسيس مجازر الدواجن الآلية	اسم الوثيقة:	
	Doc Ref.	DM-PHSD-CP01.03-GU45-	رقم الوثيقة:	

10.5.2 ان تكون الأسطح ملساء ومستوية ومصنوعة من مواد عازلة للحرارة لا تتأثر بالرطوبة وسهلة التنظيف والتعقيم ويمنع منعاً باتاً استخدام الأسقف الصناعية والمعلقة.

10.5.3 أن يصمم بطريقة تمنع تكاثف البخار وسقوطه على المنتجات.

10.6 ثلاجات حفظ المنتجات

يجب أن تصمم غرف التبريد بمساحة كافية وتتناسب مع حجم ومن مواد صلبة لا تتأثر بالماء والمطهرات

10.7 المستودعات:

10.7.1 تخصيص مكان لتجميع وحفظ المخلفات الصلبة ومخلفات الذبح الثانوية لحين التخلص الآمن منها.

10.7.2 تخصيص مكان لتخزين (المطهرات، المعقمات، مواد التنظيف ومواد التعبئة والتغليف وقطع الغيار والأدوات الكهربائية وأدوات الصيانةالخ) مع مراعاة الفصل بينها.

11. البيئة العمل

11.1 الحرارة والتهوية والإضاءة:

11.1.1 يجب توفير نظام تكييف فعال ونظام شفط يتناسب وحجم النشاط لتجديد الهواء والتخلص من الروائح الكريهة.

11.1.2 ألا تزيد درجة الحرارة داخل مبنى عمليات الفرز والتقطيع والتعبئة عن (15 درجة مئوية) وفي البرادات عن (4 درجات مئوية).

11.1.3 ألا تقل الإضاءة عن ٤٠٠ لوكس في خطوط الإنتاج و ٦٠٠ عن لوكس في مناطق الكشف بحيث لا تؤثر على تمييز الألوان وتكون قريبة من المنتج.

11.1.4 تزويد المجزر بوحدة توليد احتياطية تعمل أوتوماتيكياً وبقدرة كافية.

11.2 المياه ومصادرها

11.2.1 يجب أن يكون مصدر المياه الرئيسي مطابقاً للمواصفات المعتمدة من قبل الجهات المعنية.

11.2.2 توفير مصادر مياه الساخنة لأغراض التنظيف وبضغط مناسب ومطابقة للمواصفات المطلوبة.

12. الشروط الصحية الواجب توفرها قبل شروع في عملية الذبح

رقم الإصدار: 3.0	(05/09/2021)
صفحة 8 من 11	(بيانات مفتوحة)

 GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit: Veterinary Services Section Public Health Services Department		الوحدة التنظيمية: قسم الخدمات البيطرية إدارة خدمات الصحة العامة	 بلدية دبي DUBAI MUNICIPALITY
	Document Title:	إرشادات عمل الاشتراطات والمتطلبات الفنية والتشغيلية لتأسيس مجازر الدواجن الآلية	اسم الوثيقة:	
	Doc Ref.	DM-PHSD-CP01.03-GU45-	رقم الوثيقة:	

12.1 يجب تهيئة المجزر للتشغيل قبل البدء بالعمليات اليومية بحيث يكون نظيفاً وممعماً ومرتباً بطريقة تسمح للقيام بالعمليات الأساسية بكفاءة عالية.

12.2 التأكد من كفاءة الثلاجات ودرجة حرارتها

12.3 التأكد من نظافة أسطح الخدمة وصناديق التعبئة

13. عمليات الذبح والسمط والتنظيف والتبريد والتعبئة

13.1 استقبال وذبح الطيور:

13.1.1 يجب تصويم الطيور المعدة للذبح قبل 18 ساعة من ذبحها.

13.1.2 التأكد من تطبيق مبادئ الرفق بالحيوان من خلال عدم تكديس الطيور في الأقفاص، وعدم تركها لفترة طويلة

13.1.3 التأكد من سلامة الحيوانات وخلوها من الأمراض من خلال الفحص الظاهري من قبل الطبيب البيطري

13.1.4 التأكد من نظافة الأقفاص وخلوها من التتوءات الحادة والتخلص من الأقفاص المكسورة.

13.1.5 التأكد من نظافة وكفاءة السكين المستخدم في عملية الذبح وتوفير أحواض تعقيم لها درجة حرارته من 82-89 درجة مئوية

13.1.6 يجب تطبيق جميع اجراءات الحلال في عمليات استقبال وذبح الطيور

13.1.7 التأكد من إتمام عملية الإدماء بشكل صحيح.

13.1.8 غسل وتعقيم الأقفاص بعد تفريغها بشكل جيد

13.2 السمط (نزع الريش):

التأكد من درجة حرارة مياه السمط في حدود (55-58 درجة مئوية) مع ضمان تفريغ أحواض السمط بانتظام على الأقل مرة كل يوم.

13.3 نزع الأحشاء:

13.3.1 التأكد من التخلص من الأحشاء بشكل صحيح وعدم تلويث الطيور بالمخلفات

13.3.2 غسل الطيور بالماء النظيف

13.4 التبريد

13.4.1 يجب تبريد الطيور مباشرة بعد الغسيل بتسليط هواء بارد خلال مدة لا تزيد عن ٤ ساعات من عملية الذبح.

رقم الإصدار: 3.0	(05/09/2021)
صفحة 9 من 11	(بيانات مفتوحة)

 GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit: Veterinary Services Section Public Health Services Department		الوحدة التنظيمية: قسم الخدمات البيطرية إدارة خدمات الصحة العامة	 بلدية دبي DUBAI MUNICIPALITY
	Document Title:	إرشادات عمل الاشتراطات والمتطلبات الفنية والتشغيلية لتأسيس مجازر الدواجن الآلية	اسم الوثيقة:	
	Doc Ref.	DM-PHSD-CP01.03-GU45-	رقم الوثيقة:	

13.4.2 التأكد من أن درجة حرارة مركز عضلة الصدر (4) درجات مئوية أو أقل.

13.5 الفرز (weight) والتعبئة

13.5.1 التأكد من سلامة اللحوم وخلوها من العيوب الظاهرة وذلك بفحصها قبل التعبئة من قبل الطبيب البيطري واستبعاد الطيور

غير مطابقة

13.5.2 يتم أخذ عينات دورية لفحص المنتجات للتأكد من خلوها من الملوثات وخاصة السالمونيل.

13.5.3 يراعى في مواد التغليف ان تكون من مواد آمنة صحياً وبيئياً وغير سامة.

13.5.4 وضع البطاقة الغذائية على المنتج النهائي، على أن تكون مطابقة لاشتراطات الجهات المعنية.

13.6 التخزين

13.6.1 إرسال اللحوم المعبأة إلى الثلاجات بالسرعة الممكنة

13.6.2 ألا تزيد درجة حرارة التبريد عن أربع درجات مئوية.

13.7 الغسيل والتعقيم:

13.7.1 التنظيف الفوري لأنحاء المجزر ومراعاة التطهير اليومي وتطهير معدات وأرضيات المسلخ وكلما دعت الحاجة

13.7.2 يتم الغسيل بالماء الساخن لإذابة الدهون ومن ثم الصابون وبعد ذلك الماء وأخيراً المطهر

13.7.3 التحقق من أن مواد النظافة والمطهرات المستخدمة مصرح بها مع التأكد من كيفية ومواعيد استعمالها وتراكيظها.

13.7.4 اخذ عينات من أسطح الخدمة وفحصها بشكل دوري للتأكد من كفاءة التطهير والتعقيم.

14. الأمن الحيوي (Bio security)

الالتزام بتطبيق برامج الأمن الحيوي (Bio security) في جميع مرافق المسلخ والمتمثلة ب:

14.1 يجب توفير أحواض لتعقيم الأرجل عند المداخل وحوض رئيسي لتعقيم السيارات ويمكن إقامة حوض مركزي لغسل

وتعقيم أدوات ولوازم الذبح.

14.2 توفير مغاسل ذاتية الفتح والإغلاق لغسل اليدين والأدوات داخل مرافق المسلخ المختلفة

14.3 التخلص الآمن من الحيوانات النافقة.

رقم الإصدار: 3.0	(05/09/2021)
صفحة 10 من 11	(بيانات مفتوحة)

 GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit: Veterinary Services Section Public Health Services Department		الوحدة التنظيمية: قسم الخدمات البيطرية إدارة خدمات الصحة العامة	 بلدية دبي DUBAI MUNICIPALITY
	Document Title:	إرشادات عمل الاشتراطات والمتطلبات الفنية والتشغيلية لتأسيس مجازر الدواجن الآلية	اسم الوثيقة:	
	Doc Ref.	DM-PHSD-CP01.03-GU45-	رقم الوثيقة:	

14.4 عزل العمال العاملين في المجزر وعدم اختلاطهم وخاصة في منطقة الذبح ونزع الأحشاء عن منطقة الفرز والتعبئة والتخزين

14.5 الالتزام باستخدام القفازات والكمادات والملابس الواقية اثناء العمل .

14.6 يجب الإبلاغ السلطة المحلية في حال الاشتباه بإصابة وبائية أو معدية.

14.7 التخلص الآمن من مخلفات الذبح

14.8 مراعاة التنقل الأفراد بين أجزاء المسلخ من الأماكن الأقل تلوثاً إلى أكثر تلوثاً.

15. إجراءات الأمن والسلامة:

ضرورة وضع اللوحات الإرشادية والتحذيرية في أماكن بارزة وبخط واضح، بحيث تشمل هذه اللوحات تحديد أماكن الخطورة ونوعيتها وكيفية تجنبها أو التعامل معها ونقاط التجمع في حالات الطوارئ.

16. السجلات

16.1 يجب توفير شهادة مزاولة مهنة طبيب البيطري صادرة من الجهات المختصة.

16.2 يجب توفر شهادة ترخيص مزاولة مؤسسة بيطرية صادرة من الجهات المختصة.

16.3 يجب توفر عقد للتخلص من النفايات الطبية والخطرة ساري المفعول ومن شركة معتمدة.

16.4 يجب توفر عقد لمكافحة آفات الصحة العامة ساري المفعول ومن شركة معتمدة.

16.5 يجب توفر سجلات (لأعداد الطيور المذبوحة والإعدامات الكلية والجزئية وأسبابها والحالات المرضية المكتشفة أو أي بيانات أخرى) وتزويد البلدية بتقرير دوري أو عند الطلب.

16.6 سجلات نتائج عينات الفحص الميكروبي لأسطح الخدمة ولحوم الدواجن، سجل الصيانة الدورية، سجل الزوار، سجل (المعايرة).

16.7 على صاحب القطيع إرفاق خطاب مع قطيع الدواجن يوضح فيه الحالة الصحية وآخر جرعة دوائية تم إعطاؤها ونوعها للتأكد من الالتزام بفترة سحب الدواء المقررة قبل الذبح.

16.8 بطاقة الصحة المهنية للعاملين.

رقم الإصدار: 3.0	(05/09/2021)
صفحة 11 من 11	(بيانات مفتوحة)