

تعليمات رقم (٣٦/ز) لسنة ٢٠١٦**تعليمات ترخيص مخازن التبريد للمنتجات الزراعية****صادرة بموجب المادة ٥٨ من قانون الزراعة رقم ١٣ لسنة ٢٠١٥ وتعديلاته**

المادة ١ :

تسمى هذه التعليمات (تعليمات ترخيص مخازن التبريد للمنتجات الزراعية لسنة ٢٠١٦) ويعمل بها من تاريخ نشرها في الجريدة الرسمية.

المادة ٢ :

تطبق هذه التعليمات على جميع مخازن التبريد لأغراض تخزين الخضار والفاواكه الطازجة وأزهار القطف.

المادة ٣ :

تشكل وبقرار من الوزير أو من يفوضه لجنة تسمى (لجنة ترخيص مخازن التبريد للمنتجات الزراعية) وتتكون من ثلاثة أعضاء إثنان منهما من مديرية التسويق الزراعي على أن يكون أحدهما مهندساً زراعياً بالإضافة لمندوب من مديرية الزراعة المعنية في المنطقة، وتعتبر اللجنة قانونية بحضور إثنين من الأعضاء الثلاثة.

المادة ٤ :

- أ- يتم ترخيص أي مخزن لتبريد المنتجات الزراعية لأول مرة بعد الكشف الحسي من قبل اللجنة على الموقع للتأكد من استيفائه لكافة الشروط الفنية والتعليمات الواردة.
- ب- يعمل بالرخص الصادرة بموجب هذه التعليمات ابتداء من تاريخ الترخيص وتنتهي في اليوم الأخير من كانون الأول من نفس السنة.
- ج- يجدد الترخيص سنوياً من قبل وزارة الزراعة أو مديرية الزراعة وتحدد الفترة ما بين الأول من كانون الثاني حتى نهاية شهر آذار من كل عام موعداً للتجديد ويحق للجنة إعادة الكشف الحسي عن التجديد.
- د- يستوفى بدل الترخيص وبدل تجديد الترخيص بموجب قرار بدل الخدمات الزراعية النافذ.
- هـ- الوثائق التي يجب تقديمها لاستكمال الترخيص :
 - سجل تجاري وسند تسجيل إذا كان صاحب الرخصة مالكا للعقار.
 - سجل تجاري وعقد إيجار إذا كان صاحب الرخصة مستأجرا.

المادة ٥ :

يجب أن يجهز كل مخزن بالتجهيزات التالية:

١. وحدات تبريد ذات طاقة كافية لتأمين درجة البرودة المطلوبة في كافة الغرف.
٢. كمبرسور (ضاغط) إضافي أو أكثر لتأمين طاقة تبريد لا تقل عن (٣٥%) من مجموع القوة اللازمة لتشغيل غرف التبريد.

٣. مولد كهربائي إضافي أو طرق تزويد بديلة للطاقة " طاقة شمسية/ طاقة رياح ،...، إلخ" في حال انقطاع التيار الكهربائي الرئيسي.
٤. أجهزة أتوماتيكية لضبط درجات الحرارة والرطوبة النسبية والتحكم بها في كل الغرف.
٥. نظام تهوية فعال في غرف التبريد، وأن تكون الغرف ذات عزل حراري فعال يسمح بالمحافظة على درجات الحرارة.
٦. جهاز تسجيل زمني أو توماتيكي لتسجيل درجات الحرارة والرطوبة النسبية في كل غرفة على أن يوضع في مكان مناسب يسهل الوصول إليه وعلى إدارة المخزن أن تحتفظ بالأوراق الجرافيكية مدة سنة واحدة على الأقل.
٧. وجود مجسات حرارية داخل غرف التبريد للسيطرة أتوماتيكا على نسبة الرطوبة النسبية داخل غرف التخزين.
٨. أية تجهيزات جديدة ترى الوزارة ضرورة توفرها في المخازن المبردة مستقبلاً.

المادة ٦ :

يجب المحافظة على درجة الحرارة والرطوبة الموصى بها لكل محصول وتجنب التذبذبات بدرجات الحرارة والرطوبة داخل المخزن.

المادة ٧ :

مراعاة الشروط الفنية والصحية الصادرة من الجهات الرسمية الأخرى.

المادة ٨ :

يتم إدخال الخضار والفواكه إلى مخزن التبريد حال ورودها وإذا تعذر فيجب وضعها في ممرات المخزن والتي يجب أن تكون مبردة أيضاً أو استخدام وسائل التبريد الأولي لتخفيض درجة حرارة الحقل.

المادة ٩ :

يشترط في الخضار والفواكه وازهار القطف المراد تخزينها أن تكون سليمة وذات جودة عالية وخالية من الإصابات الحشرية والفطرية والإصابات الميكانيكية أو أية إصابات أخرى.

المادة ١٠ :

يشترط في الخضار وخاصة الدرنات والأبصال أن تكون خالية من ضربات الشمس ومجففة وخالية من الأتربة والأوساخ التي قد تكون عالقة بها من الحقل بسبب طبيعة نمو هذه المحاصيل تحت التربة.

المادة ١١ :

يجب مراعاة الأمور التالية في عمليات التخزين داخل الغرف:

- أ. ترص العبوات بكافة أنواعها على طبالي خشبية أو بلاستيكية أو أقفاص حديدية تسمح بمرور الهواء شريطة أن تعلو عن سطح الأرض بمقدار ١٠ سم على الأقل.
- ب. أن تكون العبوات بعيدة عن الجدران بمقدار لا يقل عن ١٥ سم وعن السقف بمسافة لا تقل عن ٤٠-٥٠ سم.
- ج. ترك ممرات داخل غرف التبريد تسمح بالتفتيش والمعاينة على أن لا يقل عرض الممر الرئيسي عن ٦٠-٧٠ سم وترك مسافة لا تقل عن ١٠ سم بين الرصات لتسهيل حركة مرور الهواء.
- د. عدم وقف عمل أجهزة التبريد لأي سبب من الأسباب ما دامت الغرف تحتوي على الخضار والفواكه الطازجة.
- هـ. عدم خزن المحاصيل سريعة التلف بالقرب من الباب الرئيسي.
- و. تخزين الخضار والفواكه وازهار القطف في عبوات ملائمة.

المادة ١٢ :

عدم السماح بتخزين أكثر من نوع واحد من الخضار والفواكه وازهار القطف في الغرفة الواحدة ما لم تتفق هذه المحاصيل مع بعضها البعض من حيث درجات الحرارة والرطوبة ودرجة التحسس لأضرار البرودة وإنتاج الروائح وغاز الإيثيلين.

المادة ١٣ :

يجب تنظيف وتطهير غرف التبريد والعبوات قبل وبعد تفريغها من الخضار والفواكه للقضاء على الفطريات العالقة بالجدران والأرضية والسقف وغسلها بالماء لإزالة آثار المواد المطهرة، وكذلك تعقيم العبوات المستخدمة في التخزين وخاصة صناديق الجمع الكبيرة.

المادة ١٤ :

يجب أن يتوفر في المخازن المبردة نظام عازل وذلك للمحافظة على درجات الحرارة داخل غرف التبريد.

المادة ١٥ :

في حال التخزين السائب يجب إتباع الطرق السليمة في التخزين من حيث حركة الهواء للمحافظة على الثمار المخزنة.

المادة ١٦ :

أن يتم ترقيم غرف التبريد مع تخصيص سجل يومي لها ويدون فيه الكميات الداخلة والخارجة من الخضار والفواكه والأزهار مع أسماء اصحابها واية نشاطات أخرى تتم عليها.

المادة ١٧ :

يحق لموظفي الوزارة المفوضين دخول مخازن التبريد ومراقبتها وإجراء اللازم بحق المخالفين.

المادة ١٨ :

يحق للمستأجر أو مستخدم غرف التبريد أن يطلب ورقة تسجيل درجات الحرارة من إدارة المخزن تبين فيه درجات الحرارة للغرفة المستخدمة خلال مدة الخزن لتفادي الخلاف الذي قد يحصل جراء سوء إدارة الخزن أو حدوث عطل فني.

المادة ١٩ :

يجب على مالك المخزن تزويد وزارة الزراعة شهرياً بالكميات الداخلة والخارجة من مخازن التبريد للمنتجات الزراعية.

المادة ٢٠ :

كل من يخالف هذه التعليمات يعاقب بالعقوبات والغرامات المنصوص عليها في الفقرة ب من المادة ٥٨ من قانون الزراعة رقم ١٣ لسنة ٢٠١٥ وتعديلاته.

المادة ٢١ :

تلغي هذه التعليمات تعليمات تنظيم التخزين المبرد للمنتجات الزراعية الطازجة رقم (٢٤/ز) لسنة ٢٠٠٣ وأية تعليمات تتعارض مع هذه التعليمات.

وزير الزراعة

الدكتور عاكف الزعبي