

تعليمات تنظيم التخزين المبرد للمنتجات الزراعية الطازجة رقم (ز / ٢٤) لسنة ٢٠٠٣ وتعديلاتها

صادر بموجب المادة ٥٩ من قانون الزراعة المؤقت رقم ٤٤ لسنة ٢٠٠٢

المادة ١

تسمى هذه التعليمات (تعليمات تنظيم التخزين المبرد للمنتجات الزراعية الطازجة لسنة ٢٠٠٣) ويعمل بها من تاريخ نشرها في الجريدة الرسمية .

المادة ٢

تطبق هذه التعليمات على جميع مخازن التبريد المعدة لأغراض تخزين الخضار والفواكه الطازجة وازهار القطف .

المادة ٣

تشكل وبقرار من الوزير لجنة تسمى (لجنة ترخيص مخازن التبريد) وتتكون من مهندسين زراعيين عدد (٢) مختصين من الوزارة ومندوب عن كل من مديريات الزراعة والصحة والبلديات والبيئة في المنطقة .

تعديلات المادة :

- هكذا اصبحت هذه المادة بعد تعديلها بموجب التعليمات المعدلة رقم ز/٤ لسنة ٢٠٠٦ .

المادة ٤

أ . لا يجوز اقامة أي مخزن لتبريد المنتجات الزراعية دون الحصول على موافقة مسبقة من الوزير وبتنسيب من اللجنة المشكلة بموجب هذه التعليمات .
ب. يعمل بالرخص الصادرة بموجب هذه التعليمات لمدة سنة ابتداء من اليوم الاول من شهر كانون ثاني وتنتهي في اليوم الاخير من كانون الاول من نفس السنة بغض النظر عن التاريخ التي صدرت فيه الرخصة .
ج. يجدد الترخيص سنويا من قبل وزير الزراعة او مدير الزراعة وتحدد الفترة ما بين الاول من كانون الثاني حتى نهاية شباط من كل عام موعدا لتجديد الترخيص .
د. يستوفى بدل ترخيص وتجديد الترخيص بموجب قرار بدل الخدمات الزراعية رقم (١/ز) لسنة ٢٠٠٣ وتعديلاته .

تعديلات المادة :

-هكذا اصبحت هذه المادة باعتبار ما ورد فيها فقرة (أ) واطافة الفقرات (ب ، ج ، د) بالنص الحالي اليها بموجب التعليمات المعدلة رقم ز/٤ لسنة ٢٠٠٦ .

المادة ٥

يمنح تصريح مزاولة لصاحب مخزن التبريد بقرار من الوزير بعد الكشف الحسي من قبل اللجنة على المخزن للتأكد من توفر كافة الشروط الفنية والتعليمات الواردة على أن يتم تجديده سنويا .

المادة ٦

- يجب ان يجهز كل مخزن بالتجهيزات التالية :
١. وحدات تبريد ذات طاقة كافية لتأمين حد البرودة المطلوبة في كافة الغرف .
 ٢. كمبرسور (ضاغط) اضافي او اكثر تامين طاقة تبريد لا تقل عن (٢٥%) من مجموع القوة اللازمة لتسيير المخزن المبرد .
 ٣. مولد كهربائي اضافي لاستعماله في حالة انقطاع التيار الكهربائي الرئيسي .
 ٤. اجهزة اوتوماتيكية لضبط درجات الحرارة والرطوبة النسبية والتحكم بها في كل الغرف .
 ٤. نظام تهوية فعال في غرف التبريد .
 ٦. جهاز تسجيل زمني اوتوماتيكي لتسجيل درجات الحرارة والرطوبة النسبية في كل غرفة على ان يوضع في مكان مناسب يسهل الوصول اليه وعلى ادارة البراد ان تحتفظ بالاوراق الجرافيكية مدة سنة واحدة على الاقل .
 ٧. ميزان حرارة زئبقي دقيق على ان يسجل قراءته كل ثماني ساعات على الاكثر.
 ٨. وجود مجسات حرارية داخل غرف التبريد للسيطرة اوتوماتيكيا على نسبة الرطوبة النسبية داخل غرف التخزين .
 ٩. اية تجهيزات جديدة ترى الوزارة ضرورة توفرها في المخازن المبردة مستقبلا .

المادة ٧

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

المادة ٨

ان تتوفر في هذه المخازن الشروط الفنية والصحية الصادرة من الجهات الرسمية المختصة .

المادة ٩

يتم ادخال الخضار والفواكه الى مخزن التبريد حال ورودها واذا تعذر فيجب وضعها في ممرات المخزن او استخدام وسائل التبريد الاولي لتخفيض درجة حرارة الحقل وللتقليل من الفارق ما بين درجة حرارة الثمار ودرجة الحرارة المراد التخزين عليها .

المادة ١٠

يشترط في الخضار والفواكه وازهار القطف المراد تخزينها ان تكون سليمة وذات جودة عالية وخالية من الاصابات الحشرية والفطرية والاصابات الميكانيكية او اية اصابات اخرى .

المادة ١١

يشترط في الخضار وخاصة الدرناات والابصال ان تكون خالية من ضربة الشمس ومجففة وخالية من الاتربة والاوساخ التي قد تكون عالقة بها من الحقل بسبب طبيعة نمو هذه المحاصيل تحت التربة .

المادة ١٢

يجب مراعاة الامور التالية في عمليات التخزين داخل الغرف :
أ . ترص العبوات بكافة انواعها على طبالي خشبية او بلاستيكية او اقفاص حديدية تسمح بمرور الهواء شريطة ان تعلو عن سطح الارض بمقدار (١٠ سم) على الاقل .
ب. ان تكون العبوات بعيدة عن الجدران بمقدار (١٥ سم) وعن السقف بمسافة (٤٠ - ٥٠ سم) .
ج. ترك ممرات داخل غرف التبريد تسمح بالتفتيش والمعاينة على ان لا يقل عرض الممر الرئيسي عن ٦٠ - ٧٠ سم وترك مسافة لا تقل عن ١٠ سم بين الرصات لتسهيل حركة الهواء .
د. عدم التخزين تحت اجهزة التبريد تسمح بالتفتيش والمعاينة على ان لا يقل عرض الممر الرئيسي عن ٦٠ - ٧٠ سم وترك مسافة لا تقل عن ١٠ سم بين الرصات لتسهيل حركة الهواء .
هـ. عدم وقف عمل اجهزة التبريد لاي سبب من الاسباب ما دامت الغرف تحتوي على الخضار والفواكه الطازجة .
و. عدم خزن المحاصيل سريعة التلف بالقرب من الباب الرئيسي .
ز. تخزين الخضار والفواكه وازهار القطف في عبوات ملائمة من حيث مادة الصنع والتصميم والمتانة على ان تكون نظيفة وخالية من التلوث وقوية .

المادة ١٣

عدم السماح بتخزين اكثر من نوع واحد من الخضار والفواكه وازهار القطف في الغرفة الواحدة ما لم تتفق هذه المحاصيل مع بعضها البعض من حيث درجة الحرارة والرطوبة ودرجة التحسس لاضرار البرودة وانتاج الروائح وغاز الايثلين .

المادة ١٤

يجب تنظيف وتطهير التبريد وعبوات الخزن قبل وبعد تفريغها من الخضار و الفواكه للقضاء على الفطريات العالقة بالجدران والارضية والسقف وغسلها بالماء لازالة اثار المواد المطهرة ، وكذلك تعقيم العبوات المستخدمة في التخزين وخاصة صناديق الجمع الكبيرة .

المادة ١٥

يجب ان يتوفر في المخازن المبردة عازل وكذلك عزل الابواب وذلك للمحافظة على درجات الحرارة داخل غرف التبريد .

المادة ١٦

في حال التخزين السائب يجب اتباع لطرق السليمة في التخزين من حيث حرية حركة الهواء والمدفوع للمحافظة على الثمار المخزنة وفي الغرف غير المجهزة لهذا الغرض يجب وضع المحصول في حاويات كبيرة وللمحافظة عليه .

المادة ١٧

ان يتم ترقيم غرف التبريد ويخصص سجل يومي لكل منها تدون فيه الكميات الداخلة والخارجة من الخضار والفواكه والازهار مع اسماء اصحابها واية نشاطات اخرى تتم عليها .

المادة ١٨

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

المادة ١٩

يحق للمستاجر او مستخدم غرف التبريد ان يطلب ورقة تسجيل درجات الحرارة من ادارة المخزن تبين فيه درجات الحرارة للغرفة المستخدمة خلال مدة الخزن لتفادي الخلف الذي قد يحصل جراء سوء ادارة الخزن او حدوث عطل فني .

المادة ٢٠

يجب على مالك المخزن و / او مستاجره تزويد وزارة الزراعة شهريا بالكميات الداخلة والخارجة من مخازن التبريد من المنتجات الزراعية .

المادة ٢١

كل من يخالف هذه التعليمات يعاقب بالعقوبات والغرامات المنصوص عليها في الفقرة (ب) من المادة (٥٩) من قانون الزراعة المؤقت رقم ٤٤ لسنة ٢٠٠٢ .

طراد الفايز
وزير الزراعة