

## القوانين والتعليمات المنبثقة عنها

تعليمات رقم (ز/ 24) لسنة 2003

### تعليمات تنظيم التخزين المبرد للمنتجات الزراعية الطازجة

صادرة بموجب المادة (59) من قانون الزراعة المؤقت رقم (44) لسنة 2002

**المادة (1)**  
تسمى هذه التعليمات (تعليمات تنظيم التخزين المبرد للمنتجات الزراعية الطازجة لسنة 2003) ويعمل بها من تاريخ نشرها في الجريدة الرسمية 0

**المادة (2)**  
تطبق هذه التعليمات على جميع مخازن التبريد المعدة لأغراض تخزين الخضار والفواكه الطازجة وأزهار القطف 0

**المادة (3)**  
تشكل وبقرار من الوزير لجنة تسمى لجنة ترخيص مخازن التبريد وتتكون من مهندسين زراعيين عدد (2) من الوزارة ومندوب عن كل من مديريات الزراعة والصحة والبلديات والبيئة في المنطقة .

**المادة (4)**  
لا يجوز إقامة أي مخزن لتبريد المنتجات الزراعية دون الحصول على موافقة مسبقة من الوزير وبتنسيب من اللجنة المشكلة بموجب هذه التعليمات .

**المادة (5)**  
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 سنوياً .

#### المادة (6): يجب أن يجهز كل مخزن بالتجهيزات التالية:

- 1- وحدات تبريد ذات طاقة كافية لتأمين حد البرودة المطلوبة في كافة الغرف 0
- 2- كمبرسور (ضاغط) إضافي أو أكثر لتأمين طاقة تبريد لا تقل عن 35% من مجموع القوة اللازمة لتسيير المخزن المبرد 0
- 3- مولد كهربائي إضافي لاستعماله في حالة انقطاع التيار الكهربائي الرئيسي 0
- 4- أجهزة أوتوماتيكية لضبط درجات الحرارة والرطوبة النسبية والتحكم بها في كل الغرف 0
- 5- نظام تهوية فعال في غرف التبريد 0
- 6- جهاز تسجيل زمني أوتوماتيكي لتسجيل درجات الحرارة والرطوبة النسبية في كل غرفة على أن يوضع في مكان مناسب يسهل الوصول إليه وعلى إدارة البراد أن تحتفظ بالأوراق الغرافية مدة سنة واحدة على الأقل 0
- 7- ميزان حرارة زئبقي دقيق على أن تسجل قراءته كل ثماني ساعات على الأكثر 0
- 8- وجود مجسات حرارية داخل غرف التبريد للسيطرة أوتوماتيكياً على نسبة الرطوبة النسبية داخل غرف التخزين .
- 9- أية تجهيزات جديدة ترى الوزارة ضرورة توفرها في المخازن المبردة مستقبلاً 0

**المادة (7)**  
المحافظة على درجة الحرارة والرطوبة الموصى بها لكل محصول وتجنب التذبذبات بدرجات الحرارة والرطوبة داخل المخزن 0

**المادة (8)**  
أن تتوفر في هذه المخازن الشروط الفنية والصحية الصادرة من الجهات الرسمية المختصة 0

**المادة (9)**  
يتم إدخال الخضار والفواكه إلى مخزن التبريد حال ورودها وإذا تعذر فيجب وضعها في ممرات المخزن أو استخدام وسائل التبريد الأولى لتخفيض درجة حرارة الحقل وللتقليل من الفارق ما بين درجة حرارة الثمار ودرجة الحرارة المراد التخزين عليها 0

**المادة (10)**  
يشتراط في الخضار والفواكه وأزهار القطف المراد تخزينها ان تكون سليمة وذات جودة عالية وخالية من الإصابات الحشرية والفطرية والإصابات الميكانيكية أو أية إصابات أخرى 0

**المادة (11)**  
يشتراط في الخضار وخاصة الدرنات والأبصال ان تكون خالية من ضربة الشمس ومجففة وخالية من الأتربة والأوساخ التي قد تكون عالقة بها من الحقل بسبب طبيعة نمو هذه المحاصيل تحت التربة 0

**المادة (12)**

يجب مراعاة الأمور التالية في عمليات التخزين داخل الغرف:-

- (ا) ترض العبوات بكافة أنواعها على طبالي خشبية أو بلاستيكية أو أقفاص حديدية تسمح بمرور الهواء شريطة أن تعلو عن سطح الأرض بمقدار (10سم) على الأقل0
- (ب) أن تكون العبوات بعيدة عن الجدران بمقدار (15 سم ) وعن السقف بمسافة 40-50سم.
- (ج) ترك ممرات داخل غرف التبريد تسمح بالتفتيش والمعاينة على أن لا يقل عرض الممر الرئيسي عن 60-70سم وترك مسافة لا تقل عن 10سم بين الرصات لتسهيل حركة الهواء0
- (د) عدم التخزين تحت أجهزة التبريد تسمح بالتفتيش والمعاينة على أن لا يقل عرض الممر الرئيسي عن 60-70سم وترك مسافة لا تقل عن 10 سم بين الرصات لتسهيل حركة الهواء0
- (هـ) عدم وقف عمل أجهزة التبريد لأي سبب من الأسباب ما دامت الغرف تحتوي على الخضار والفواكه الطازجة0
- (و) عدم خزن المحاصيل سريعة التلف بالقرب من الباب الرئيسي0
- (ز) تخزين الخضار والفواكه وأزهار القطف في عبوات ملائمة من حيث مادة الصنع والتصميم والمتانة على أن تكون نظيفة وخالية من التلوث وقوية0

**المادة (13)**

عدم السماح بتخزين أكثر من نوع واحد من الخضار والفواكه وأزهار القطف في الغرفة الواحدة ما لم تتفق هذه المحاصيل مع بعضها البعض من حيث درجة الحرارة والرطوبة ودرجة التحسس لأضرار البرودة وانتاج الروائح وغاز الايثيلين0

**المادة (14)**

يجب تنظيف وتطهير غرف التبريد وعبوات الخزن 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 (15)**

يجب أن يتوفر في المخازن المبردة عازل وكذلك عزل الأبواب وذلك للمحافظة على درجات الحرارة داخل غرف التبريد0

**المادة (16)**

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

**المادة (17)**

ان يتم ترقيم غرف التبريد ويخصص سجل يومي لكل منها تدون فيه الكميات الداخلة والخارجة من الخضار والفواكه والأزهار مع أسماء أصحابها وأية نشاطات أخرى تتم عليها0

**المادة (18)**

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

**المادة (19)**

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 (20)**

يجب على مالك المخزن و/ أو مستأجره تزويد وزارة الزراعة شهريا بالكميات الداخلة والخارجة من مخازن التبريد من المنتجات الزراعية

**المادة (21)**

كل من يخالف هذه التعليمات يعاقب بالعقوبات والغرامات المنصوص عليها في الفقرة (ب) من المادة(59) من قانون وزارة الزراعة المؤقت رقم (44) لسنة 2002.

عودة للخلف

|