

الجمهورية التونسية
وزارة الفلاحة والموارد المائية
المجمع المهني المشترك للحوم الحمراء والألبان

دليل
جودة اللحوم الحمراء
في مختلف طقات المنظومة

سبتمبر 2008





الفهرس

5	توطئة
6	1- المقدمة
6	2- مفهوم الجودة
7	3- مفهوم الإسترسال
8	4- الجودة على مستوى حلقات المنظومة
8	4-1- الجودة على مستوى الإنتاج
9	4-2- الجودة على مستوى أسواق الدواب و نقل الحيوانات
10	4-3- الجودة على مستوى المسالخ
11	4-4- الجودة على مستوى نقل اللحوم الحمراء
11	4-5- الجودة على مستوى وحدات التحويل والتصنيع والتكليف
12	4-6- الجودة على مستوى نقاط البيع بالتفصيل
14	الهياكل المتدخلة في الجودة في مختلف حلقات المنظومة





توطئة

في إطار التفتح الذي يشهده الاقتصاد الوطني على الأسواق الخارجية، أصبح موضوع الجودة والتصدير من المشاغل الكبرى للتنمية الفلاحية ومن أهدافها الرئيسية إلى جانب تحقيق الأمن الغذائي والمساهمة في تأمين التنمية المستدامة.

كما أن الوضع الملائم من حيث توفر اتفاقيات ثنائية ومتعددة الأطراف بين تونس وعديد البلدان العربية والإفريقية واتفاقية الشراكة مع الاتحاد الأوروبي لتبادل المنتجات الفلاحية واتفاقية التبادل الحر مع المجموعة الأوروبية للتبادل الحر، يحتم على المنتجين والمصدرين بذل الجهود الضرورية والاختيارات التي تناسبهم لتأمين هذه الاتفاقيات واستغلال فرص التصدير المتوفرة.

ومن منطلق ما تقتضيه المرحلة القادمة من وجوب المحافظة على المكاسب وتدعيمها ووضع الاقتصاد الوطني في مسار الحدائة والفتح، يستوجب الترفيع في مردود قطاع الفلاحة والصيد البحري وإكساب المنتج الفلاحي قيمة مضافة عالية. وهذا الرهان يمكن كسبه بمزيد التحكم في التقنيات والانصهار ضمن قواعد التصرف الرشيد والتحكم في الجودة وتقوية القدرة التنافسية وتطوير المنتجات التي لها قيمة ثابتة في الأسواق.

ويحضى موضوع الجودة في الفلاحة والصيد البحري بمكانة تتنامى أهميتها باستمرار، إذ تعتبر الجودة من بين المقومات الكفيلة بإرساء قطاع فلاحي عصري ومتكامل مع الصناعات الغذائية.

وقد انطلقت وزارة الفلاحة والموارد المائية وبعد إرساء نظام يعنى بتطوير منظومة الفلاحة البيولوجية، في إنجاز برنامج على نطاق واسع، يهدف إلى إكساب المنتج الفلاحي التونسي نوعية عالية وصورة ريفية في نظر المستهلك وتشخيص فرص جديدة للترويج والتصدير. كما يعتمد هذا البرنامج على تأطير كافة المتدخلين في مختلف المراحل لتأهيلهم للإنتاج والترويج طبقا للمواصفات والقواعد الصحية المعترف بها ومقاييس تيسر التعرف من طرف المزودين والمحولين والمستهلكين على مسار المنتج وخصائصه.

وفي هذا الإطار، وضمن أنشطة شبكة الجودة، عملت وكالة النهوض بالاستثمارات الفلاحية بالتنسيق مع المجامع المهنية المشتركة والدواوين المنتجة ومختلف الهياكل والإدارات التي تعنى بجودة وسلامة المنتجات الغذائية، على إنجاز أدلة جودة حسب المنظومات من ضمنها هذا الدليل الخاص بجودة اللحوم الحمراء لوضعه على ذمة كافة الأطراف المتدخلة في مختلف مراحل المنظومة قصد ارساء النظم والمرجعيات المعتمدة لاحترام السلامة الصحية والبيئية ومزيد تثمينها وإكسابها علامات مميزة للجودة.



1- المقدمة

يحتل قطاع اللحوم الحمراء مكانة هامة في الإقتصاد التونسي إذ يمثل حوالي 16٪ من الناتج الخام الوطني ويساهم بنسبة 36٪ من القيمة الجمالية للإنتاج الفلاحي وما يعادل 42٪ من قيمة المنتج الحيواني. وتجدر الإشارة إلى أن انخراط تونس في المنظمة العالمية للتجارة أصبح يحتم عليها العمل على تحسين جودة منتجاتها الفلاحية ومن ضمنها اللحوم الحمراء حتى تتمكن من الرفع من قدرتها التنافسية ومجابهة التحديات على المستوى المحلي والدولي.

وفي هذا الإطار يندرج الأعداد لهذا الدليل حتى يتسنى من خلاله تقديم مختلف المعطيات والمعلومات التي يجب اعتمادها للعمل على تحسين جودة اللحوم الحمراء في مختلف حلقات المنظومة انطلاقا من حلقة الإنتاج مرورا بأسواق الدواب والمسالخ والتحويل والتصنيع وانتهاء بالتسويق والإستهلاك.

2- مفهوم الجودة

الجودة حسب تعريف المنظمة العالمية للتقييس (إيزو 9000/2005) هي مجموعة من المواصفات والخصائص التي يجب أن تتوفر في المنتج لتلبية متطلبات وتوقعات الحريف المعلنة والضمنية.

وتجدر الإشارة إلى أن الجودة يمكن أن تنقسم إلى نوعين اثنين حسب مجموعة من الخصائص والتي يمكن أن تكون مرتبطة بالجوانب الصحية وسلامة المنتج أو الجوانب المتعلقة بطرق الإنتاج كما يلي :

1-2- الجودة الشاملة : وهي مجموعة من المواصفات والخصائص التي تضمن الحد الأدنى من السلامة الصحية والمستوى الغذائي للمنتجات الفلاحية المعروضة للإستهلاك وتعتمد على جملة من القوانين ويتم مراقبتها من طرف السلطة المختصة.

2-2- الجودة الخصوصية : وهي جملة من الخصائص والميزات التي يمكن أن تتوفر في المنتج لتلبية حاجيات فئة معينة من المستهلكين وتمكن من تجزئة السوق باعتماد علامات الجودة. مع العلم وأن إرساء هذه العلامات يكون بصفة اختيارية وجماعية وذلك للحصول على قيمة مضافة للمنتج باعتبار خاصياته المرتبطة بمنطقة الإنتاج.

وفي هذا الإطار تجدر الإشارة إلى أن المجمع المهني المشترك للحوم الحمراء والألبان أدرج جملة من الدراسات تتعلق بإسناد علامات جودة للحوم الحمراء ذات الجودة الخصوصية والمتعلقة بطرق



- الإنتاج والمنشأ ضمن مشروع دعم الخدمات الفلاحية و نذكر منها :
- دراسة إمكانية إسناد علامة جودة للأغنام من سلالة "سوداء تيار" .
 - دراسة إمكانية إسناد علامة جودة للحوم أغنام منطقة الواعرة .
 - دراسة إمكانية إسناد علامة جودة لأغنام منطقة سيدي بوزيد .
 - دراسة إمكانية إسناد علامة جودة للأبقار من سلالة "الطرانطي" .

3- مفهوم الإسترسال

الإسترسال هو عملية تحديد مسار الحيوانات والمنتجات الحيوانية في الزمان والمكان منذ الولادة أو الإنتاج إلى غاية الذبح وجمع معطيات حول أصولها.



3-1- الأليات

- ترقيم الحيوان .
- تسجيل المعطيات المتعلقة بالحيوان في مختلف مراحل الإنتاج .
- تسجيل البيانات المتعلقة بالذبح والتحويل والتكيف .
- تعريف مصدر اللحوم المعروضة على مستوى البيع بالتفصيل .



3-2- الأهداف

- طمأننة المستهلك حول مصدر اللحوم .
- دعم وتسهيل المراقبة والمتابعة الصحية الشاملة .
- النهوض بالجودة ودعم القدرة التنافسية .
- فتح آفاق التصدير .

4- الجودة على مستوى حلقات المنظومة

4-1- الجودة على مستوى الإنتاج

تتأتى اللحوم الحمراء من قطيع الأبقار والأغنام والماعز والإبل والخيول. وتلعب تغذية الحيوان دورا هاما في تحديد جودة اللحوم الحمراء المتحصل عليها بعد عملية التسمين والتي تتأثر بالعوامل التالية:

- نوع العليقة المقدمة للحيوان و تركيبتها .
- القيمة الغذائية للعليقة من ناحية الطاقة والبروتينات والأملاح المعدنية والفيتامينات التي تتغير حسب مرحلة ومعدل نمو الحيوان .
- الخصائص الميكروبيولوجية للماء المستعمل لشراب الحيوان .
- العمر ووزن الحيوان عند الذبح .
- جنس وسلالة الحيوان .
- نظافة الحيوان والإسطلب (المواصفات وراحة الحيوان) .
- تلقيح الحيوانات ضد الأمراض المعدية حسب برنامج الإدارة العامة للمصالح البيطرية .
- احترام مدة الانتظار عند استعمال المضادات الحيوية والمضادات الطفيلية .





وفي هذه المرحلة تم إصدار القوانين والقرارات التالية :

- قانون عدد 2005-95 الصادر 18 أكتوبر 2005 والمتعلق بتربية الماشية والمنتجات الحيوانية .
- قرار وزير الفلاحة والموارد المائية المؤرخ في 18 ماي 2006 والمتعلق بضبط قائمة الحيوانات المعنية بالترقيم .
- قرار وزير الفلاحة والموارد المائية المؤرخ في 21 أكتوبر 2006 والمتعلق بالمصادقة على كراس الشروط المتعلقة بضبط مواصفات محلات التربية وتجهيزها .
- قرار وزراء الفلاحة والموارد المائية والصحة العمومية والصناعة والطاقة والمؤسسات الصغرى والمتوسطة والمؤرخ في 6 أبريل 2006 والمتعلق بالمصادقة على كراس الشروط الفنية لإنتاج الأغذية الحيوانية المصنعة .

4-2- الجودة على مستوى أسواق الدواب ونقل الحيوانات

بعد عملية التسمين يبيع الفلاح حيواناته بصفة مباشرة إلى القصابين أو بعرضها في أسواق الدواب والماشية. وإنّ عملية نقل الحيوان أو معاملته خلال عملية الإنزال والصعود بالشاحنة على مستوى الضيعة أو على مستوى سوق الدواب تلعب دورا هاما في التأثير على جودة اللحوم المتحصل عليها .

وتتلخص العوامل المؤثرة على جودة اللحوم في هذه المرحلة في :

- معاملة الحيوان عند عملية الركوب والإنزال من شاحنة النقل .



- ظروف نقل الحيوان من الضيعة إلى المسلخ .

- توفير الظروف الملائمة لراحة الحيوان .

- توفير الظروف الصحية اللازمة للحيوان .

أما بخصوص الجوانب القانونية المنظمة لعملية نقل الحيوانات فإنه تم إصدار القرار التالي :

- قرار وزير الفلاحة و الموارد المائية المؤرخ في 11 جانفي 2007 والمتعلق بضبط الشروط الفنية والصحية لنقل الحيوانات المعنية بالترقيم .



3-4- الجودة على مستوى المسالخ

تمثل مرحلة ذبح الحيوانات أهمّ مرحلة في تحديد جودة ومسار اللحوم المتحصل عليها. وتتأثر الجودة في هذا المستوى بالعوامل التالية :

- المدة الزمنية التي يقضيها الحيوان داخل الأماكن المعدة لراحته بالمسالخ قبل الذبح .



- الحالة الصحية للحيوان قبل عملية الذبح .

- معاملة الحيوان خلال عملية الذبح .

- سلامة ونظافة العملة مع احترام شروط حفظ الصحة .

- ذبح الحيوانات في مسالخ تستجيب للمواصفات الصحية .

- الحفاظ على نظافة السقيطة من الأوساخ المتأتية من بقايا محتوى الجهاز الهضمي للحيوان .

- العمل على تبريد السقيطة بصفة فورية ومتواصلة لمدة 24 ساعة تفاديا لتكاثر الجراثيم السطحية(درجة الحرارة 7 د).

أما بخصوص النصوص القانونية والتشريعية المتعلقة بالجودة على مستوى المسالخ فتجدر الإشارة إلى أنه تم إصدار القرارات والأوامر التالية :

- قرار وزير الفلاحة والموارد المائية المؤرخ في 1 أوت 2006 والمتعلق بضبط شكل ومحتوى الختم الصحي وأنواع اللحوم المعنية به .

- قرار وزير الفلاحة والموارد المائية الصادر بتاريخ 26 ماي 2006 والمتعلق بتحديد مختلف الطرق المعتمدة للمراقبة الصحية البيطرية لمؤسسات تحويل وتصنيع اللحوم الحمراء وإسناد المصادقة الصحية إليها .

- أمر عدد 1435 لسنة 1981 والمؤرخ في 10 نوفمبر 1981 والمتعلق بذبح حيوانات المجزرة وبالمراقبة الصحية للحومها وأحشائها .

- أمر عدد 420 لسنة 2001 والمؤرخ في 13 فيفري 2001 والمتعلق بتنظيم وزارة الفلاحة (الفصل 30).



4-4- الجودة على مستوى نقل اللحوم

إثر عملية ذبح الحيوانات وإعداد السقائط داخل المسلخ يجب العمل على تبريدها بصفة فورية حتى لا تتكاثر الجراثيم على سطح السقيطة وتتسبب في التقليص من جودة اللحوم من الناحية الصحية والتكنولوجية. لذلك فإن مرحلة نقل اللحوم تلعب كذلك دوراً هاماً في تحديد جودتها والنوعية المتحصل عليها.



وتتأثر الجودة على هذا المستوى بالعوامل التالية :

- وسيلة النقل يجب أن تكون مهيأة و تستجيب لمواصفات حفظ الصحة وسلامة اللحوم المنقولة. وفي هذا المجال لا بد من أن تتوفر في وسيلة النقل شهادة صلوحية نقل اللحوم.
- المحافظة على استقرار درجة الحرارة داخل وسيلة النقل سواء بالنسبة للحوم المبردة أو المجمدة خلال مدة النقل.
- سلامة ونظافة العملة مع احترام شروط حفظ الصحة بالنسبة لنقل اللحوم.

النص القانوني المعمول به هو :

- قرار وزيري الفلاحة والموارد المائية والصحة العمومية وكاتب الدولة لدى وزير الداخلية والمؤرخ في 27 أفريل 1985 والمتعلق بضبط القواعد العامة المنظمة لنقل اللحوم و أحشائها.

4-5- الجودة على مستوى وحدات التحويل والتصنيع والتكييف

يتعين اعتبار العناصر التالية ضمن عملية التحويل والتصنيع والتكييف :



- نظافة وحدة التحويل والتصنيع والتكييف وسلامة العملة بها.
- المحافظة على سلسلة التبريد واستقرار درجة الحرارة داخل وحدة التحويل خلال مختلف المراحل.
- اجتناب التصاق السقائط ببعضها خلال عملية التبريد بالوحدة.
- استعمال معدات وآلات لقص اللحوم التي يمكن غسلها وتعقيمها بصفة يومية.



القوانين المنظمة لهذه المرحلة هي كما يلي :

- قانون عدد 86-94 بتاريخ 23 جويلية 1994 والمتعلق بمسالك توزيع منتجات الفلاحة والصيد البحري .
- أمر عدد 1718 لسنة 2003 مؤرخ في 11 أوت 2003 والمتعلق بضبط مقاييس العامة لصنع واستعمال وتجارة المواد والأشياء المعدة للاتصال بالمواد الغذائية .
- قرار من وزير الصحة العمومية مؤرخ في 12 جانفي 2005 والمتعلق بضبط الهيكل المعني بتسليم الشهادة الصحية لاستعمال المواد والأشياء المعدة للاتصال بالمواد الغذائية وشروط منحها .
- قرار من وزير الصحة العمومية في 25 أكتوبر 1997 و المتعلق بالمصادقة على كراس الشروط الذي يضبط استعمال مياه الآبار في الميدان التجاري والصناعي والخدمات إذ بمقتضى الفصل الثالث منه ، يمنع استعمال هذه المياه في مجال الصناعات الغذائية .
- قرار وزير الفلاحة والموارد المائية الصادر بتاريخ 26 ماي 2006 والمتعلق بتحديد مختلف الطرق المعتمدة للمراقبة الصحية البيطرية لمؤسسات تحويل وتصنيع اللحوم الحمراء وإسناد المصادقة الصحية إليها .

4-6- الجودة على مستوى نقاط البيع بالتفصيل

إن المجهودات التي بذلت في مختلف الحلقات السابقة للمحافظة على المنتج يمكن أن تتلاشى وتؤثر بصفة سلبية على جودة اللحوم المعروضة للبيع في مختلف نقاط التزود باللحوم إذا لم يقع احترام العناصر التالية والمتمثلة في :

• استجابة المحل المعد لعرض اللحوم للبيع لمواصفات حفظ الصحة والسلامة .

• نظافة وسلامة العمال والمعدات المستعملة في قص اللحوم وتصنيفها .

• المحافظة على استقرار درجات تبريد اللحوم المعروضة للبيع .

• استعمال مواد لف داخل المساحات الكبرى والمجازر تستجيب للمواصفات الصحية والفنية التي يمكن أن تحافظ على جودة اللحوم المعروضة للاستهلاك .





وفي هذا الإطار تجدر الإشارة إلى وجود جملة من القوانين والقرارات التي يمكن أن نذكر من أهمها ما يلي :

- قانون عدد 117-92 بتاريخ 7 ديسمبر 1992 والمتعلق بحماية المستهلك .
- قرار وزير الداخلية والتنمية المحلية والمؤرخ في 17 اوت 2004 والمتعلق بالمصادقة على كراس الشروط العامة لصلوحيات المحلات .



الهيكل المتدخل في الجودة في مختلف حلقات المنظومة

- وزارة الفلاحة والموارد المائية
 - الإدارة العامة للمصالح البيطرية
 - الإدارة العامة للإنتاج الفلاحي
 - مؤسسة البحث والتعليم العالي الفلاحي
 - ديوان تربية الماشية وتوفير المرعى
 - وكالة النهوض بالاستثمارات الفلاحية
- وزارة الداخلية والتنمية المحلية
- وزارة الصحة العمومية
 - إدارة حفظ الصحة
 - الوكالة الوطنية للرقابة الصحية والبيئية للمنتجات
- وزارة الصناعة والطاقة والمؤسسات الصغرى والمتوسطة
- وزارة التجارة والصناعات التقليدية
 - إدارة الجودة وحماية المستهلك
- الإتحاد التونسي للفلاحة والصيد البحري
- الإتحاد التونسي للصناعة والتجارة والصناعات التقليدية
- المجمع المهني المشترك للحوم الحمراء والألبان.
- المعهد الوطني للمواصفات والملكية الصناعية.
- المركز الفني للصناعات الغذائية.
- المركز القطاعي للتكوين في مهن اللحوم الحمراء.
- المجلس الوطني للاعتماد.
- منظمة الدفاع عن المستهلك.



Ce guide est réalisé par le **Groupement Interprofessionnel des Viandes Rouges et du Lait** avec la collaboration de tous les organismes, les institutions et les structures opérant dans le domaine de la qualité générique et spécifique du lait et ses dérivés.

Projet de Renforcement des services d'Appui à l'Agriculture
Composante " Amélioration de la Qualité des Produits Agricoles et
Promotion de la Commercialisation et de l'Exportation".

coordonnée par

l'Agence de Promotion des Investissements Agricoles

et cofinancée par la

Banque Mondiale (Prêt 7063)

إنجاز وطبع : سبناكت
سبتمبر 2008