



Role of the Ministry of Industry in Good Manufacturing Practices for Zaatar Processing Establishments and Product Characteristics

Engineer Lina ASSI

**Head of Standards and Quality
Inspection Department– Ministry of
Industry**



ممارسات التصنيع الجيد في مصانع الزعتر



نموذج عن قرار الترخيص مصانع الزعتر

قرار رقم _____

ترخيص بإنشاء وإستثمار مصنع طحن وغريلة وتعبئة البهارات والزعتر والسماق

إن وزير الصناعة،

بناء على المرسوم رقم 3 تاريخ 18/12/2016 (تشكيل الحكومة)،

بناء على القانون رقم 642 تاريخ 2/6/1997 (إحداث وزارة الصناعة)،

بناء على المرسوم رقم 13173 تاريخ 8/10/1998 (تنظيم وزارة الصناعة وتحديد ملاكها)،

بناء على المرسوم رقم 5243 تاريخ 5/4/2001 (تصنيف المؤسسات الصناعية)،

بناء على المرسوم رقم 8018 تاريخ 12/6/2002 (تحديد أصول وإجراءات وشروط الترخيص بإنشاء المؤسسات الصناعية وإستثمارها)،

بناء على المرسوم رقم 7945 تاريخ 29/5/2002 (الأصول والإجراءات الواجب إتباعها في إجتماعات لجنة الترخيص وفي ممارسة مهامها)،

بناء على الطلب المقدم من شركة أبناء دعبول التجارية ش.م.م والمسجل في دائرة الترخيص برقم 4741/ت تاريخ 4/8/2016،

بناء على إقتراح مدير عام وزارة الصناعة المبني على رأي لجنة الترخيص في محافظة جبل لبنان المثبت في محضر إجتماعها بتاريخ 10/4/2017،

يقرر ما يأتي:

المادة الأولى: رخص بإنشاء وإستثمار مصنع طحن وغريلة وتعبئة البهارات والزعتر والسماق، مصنّف في الفئة الرابعة، في الطابق الرابع من البناء القائم على العقار رقم من منطقة العقارية - قضاء، ملك، شرط استمرار توفر قانونية الإشغال.



المادة الثانية: على صاحبة هذا الترخيص إستمراار التقيد :

1- بمضمون المادة 35 من المرسوم رقم 8018 تاريخ 12/6/2002.

2- بالخرائط المقدمة والمرفقة بالملف.

3- بالشروط التي تفرضها مختلف القوانين والأنظمة النافذة.

4- بالشروط الخاصة التالية:

- الإلتزام بقرار وزير الصناعة رقم 1/1 تاريخ 5/1/2015

- أن لا يكون من ضمن أساس البناء وفي أقسام الإنتاج أجزاء قابلة للإحتراق كتلبيس الخشب أو القماش أو خلافه.

- العمل على تزويد المؤسسة بكمية وافرة من مياه الشرب المعقمة.

- تشريط النوافذ والفتحات بشريط معدني بصورة دائمة ومكافحة القوارض والحشرات بشكل فعال، والحفاظ على نظافة المصنع ورش المبيدات دوريا.

- تزويد أماكن العمل بنظام تهوية فعال وبشافطات هوائية موصولة إلى فلاتر.

- ان تكون المداخل المؤدية إلى صالة العمل مجهزة بابواب مزدوجة تعمل اوتوماتيكياً والحمامات بشوارق آلية شافطة لسحب الروائح و تجديد الهواء.

- تليط جدران المؤسسة و أرضها وتجهيزها بمصارف مع سدادات مائية ومصافي لمنع المواد الصلبة والنفايات من سد المصارف.

- إستعمال آلات من المستانلس أو أي معدن غير قابل للصدأ.

- وضع جميع الآلات التي تعتبر مصدرا للتلوث الضوضائي على قواعد مطاطية تمتص الارتجاج والضجيج.

- وضع الأسلاك الكهربائية بصورة غير ظاهرة و متوافقة مع نوع ومتطلبات العمل.

- تجهيز المصنع بمطافئ للحريق.

- تأمين إنارة كافية و وضع إشارات تشير إلى مخرج الطوارئ.

- تزويد المولد الكهربائي بكاتم للصوت ومصافي للعادم، تضمن توافق خصائص الانبعاثات الهوائية ومستوى الضجيج الناتجة عنه مع المعايير البيئية الموضوعة

لها والتقيد بالملحق رقم 10، المتعلق بالحدود المسموحة لشدة الصوت ومدة التعرض الآمن له، من قرار وزير البيئة رقم 52/1 تاريخ 29/7/1996 المتعلق

بالمواصفات والنسب الخاصة للحد من تلوث الماء والهواء والترتبة.



الجمهورية اللبنانية وزارة الصناعة

وزارة الصناعة

قرار رقم ١/١

الشروط الواجب مراعاتها في المصانع الغذائية

إلى وزير الصناعة،

بناءً على المرسوم رقم ١١٢١٧ تاريخ ٢٠١٤/٢/١٥
(تشكيل الحكومة)،

بناءً على القانون رقم ٦٤٢ تاريخ ١٩٩٧/٦/٢
(إحداث وزارة الصناعة)،

بناءً على المرسوم رقم ١٣١٧٣ تاريخ ١٩٩٨/١٠/٨
(تنظيم وزارة الصناعة وتحديد ملكها وشروط تعيين
خاصة في بعض وظائفها)،

بناءً على المرسوم رقم ٨٠١٨ تاريخ ٢٠٠٢/٦/١٢
(تحديد أصول وإجراءات وشروط الترخيص بإنشاء
مؤسسات الصناعية واستثمارها)،

بناءً على المرسوم رقم ٩٧٦٥ تاريخ ٢٠٠٣/٣/١١
(الرقابة والتدابير والمقوبات المتعلقة بالمؤسسات
صناعية)،

بناءً على المواصفة القياسية اللبنانية الإلزامية رقم
٢٠٠٢:٦٥٦ (القواعد العامة لصحة الغذاء)،

بناءً على القرار رقم ١/١٤ تاريخ ٢٠١٢/١/٢٤
(شروط العامة للترخيص للمؤسسات الصناعية)،

بناءً على اقتراح مدير عام وزارة الصناعة،

يقرر ما يأتي:

المادة الأولى: إضافة إلى الشروط العامة
للترخيص الصناعي الواردة في القرار رقم ١/١٤
تاريخ ٢٠١٢/١/٢٤ تعتمد الشروط التالية للرقابة على
المصانع الغذائية:

١) شروط التخزين

• تعريف وتنظيم وفصل المواد الأولية عن النهائية أو
شبه النهائية بطريقة واضحة تمنع وقوع خطأ في
الاستعمال والتخزين.

• تخزين مواد التلصقة والتعليق في مخازن خاصة
نظيفة جيدة التهوية خالية من الغبار، ومحمية من دخول
الحشرات والزواحف والطيور.

• تخزين المواد الأولية والمنتجات المصنعة
ونصف المصنعة ومواد التعبئة والتعليق مرفوعة عن
الأرض، في مخازن منفصلة بعيداً عن منطقة الإنتاج
الأساسية.

• تخزين المنتجات الغذائية في مخازن نظيفة وجيدة
التهوية ومبردة عند اللزوم إلى ٥ درجات مئوية أو بما
يتفق مع المواصفات المعرعة الإجراء.

• عزل المنتجات غير المطابقة للمواصفات في
أماكن خاصة معنة لهذا الشأن، ووضع تسميات أو
بطاقات نصف بوضوح حالة المنتج حتى لا يستخدم
بالخطأ وذلك بإنتشار نلته وفقاً للأصول.

• تخزين المواد التي تتميز بروائح غريبة عن طبيعة
الغذاء المنتج مثل مواد التنظيف والمعدات وخلافها
في أماكن معزولة ويبعد عن المنتجات الغذائية أو عن
أماكن تصنيعها أو تخزينها.

• تنظيم عملية التخزين (ما يدخل إلى المخزن أولاً
يخرج أولاً) وذلك لكل المكونات الغذائية ومواد التعبئة
والتغليف، مما يقيها من الفساد والتلف.

٢) **الإضاءة:** توفير إضاءة كافية في جميع مناطق
الإنتاج والتخزين، مقاومة لكسر أو مغطاة بأغطية
بلاستيكية تسمى، في حال الكسر، من تآثر التزجاج
والمواد الأخرى.

٣) **التهوية:** توفير نظم تهوية فعال قادر على إزالة

السفونة والأبخرة والروائح المزعجة وتكييف حرارة
في جميع أرجاء المصنع.

٤) **تصريف المياه:**

• أن تكون أرض المصنع مائلة بنسبة كافية تسمح
بتصريف المياه بشكل تلقائي وفعال.

• أن تتميز مصارف المياه بفترة كافية على تصريف
الحدى الإنتاجي الأقصى للمصنع.

• أن تكون المصافي مزودة بشبك وأغطية.

• أن تكون قنوات تصريف المياه سهلة التنظيف
ومحمدة إلى الخارج مع تركيب شبك على مداخلها
لفصل المواد الصلبة.

٥) **الجدران والأسطح الأرضية:**

• تليق الأسطح الأرضية والجدران بطبقة عازلة
غير منفصة للمياه والموائيل وسهلة الغسل والتنظيف.

• أن تكون خالية من الشقوق والمغز والكسور.

• أن تكون زوايا الجدران والمجالي وخلافها غير
حادة (لا سيما في مصانع الأغذية من أصل حيواني)

لتفادي تراكم الغبار والأوساخ وتسهيل تنظيفها.

٦) **الأسقف:** جبل أسقف المصنع ناعمة ومصقولة
بحيث لا تسمح بتراكم الأوساخ والمكثفات ويمكن
تنظيفها بسهولة. عند استخدام «الدهان» أو «الطرش»،
يجب الحرص على استخدام مواد سموم بها في مصانع
الأغذية وعدم وجود تشقق وهريان في الطبقة العازلة،
وما قد يؤدي إلى تساقطها فوق المنتجات. وفي حال
حدوث ذلك، يتوجب إعادة طلائها أو تغليفها بمواد
مماثلة.

٧) **الأبواب والنوافذ:**

• تأمين أبواب خارجية مرفوعة ولقائها مغلقة
دائماً. أما في الظروف التي لا تسمح بذلك، فيجب
وضع أبواب لية القمع والخلق أو شرايح بلاستيكية أو
ما شابه لمنع دخول الطيور والقوارض والحيوانات
في الداخل.

• وضع مداخل مناسبة على النوافذ والأبواب وإغلاق
فتحات لمنع دخول الحشرات والطيور إلى الداخل.

• أن تكون النوافذ سهلة التنظيف وميمنة بطريقة تحد
من تكس الأوساخ.

• أن تكون أسطح الأبواب لمساء وغير ماصة،
وسهلة التنظيف والتطهير عند الحاجة.

٨) الآلات والمعدات والأدوات

• أن تكون أجزائها التي تلامس الغذاء مصنوعة من
مواد لا تأثير سام لها عند استخدامها، خالية من الشقوق
والخدوش ولا تتآكل.

• أن تكون الآلات والمعدات سهلة الفك والتركيب
بما يسمح بتنظيفها وصيانتها وتطهيرها.

• أن يتم تنظيفها وتطهيرها بعد كل عملية تصنيع وأو
إنهاء عملية الإنتاج.

• أن تكون المعدات والأجزاء الخارجية للآلات
مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ ولإمتصاص لسوائل.
توفر المساحات المحيطة بالآلات والمعدات
لتسهيل عمليات التنظيف.

• إخضاع جميع المعدات والآلات، التي يؤثر
استخدامها على سلامة الغذاء مثل موازين الحرارة، إلى
برنامج معايرة.

• أن تكون المعدات المستعملة لطهي ومعالجة
المنتجات الغذائية حرارياً وتبريدها وتجميدها، مصممة
بطريقة تسمح بالتوصل إلى درجات الحرارة المطلوبة
بالسعة اللازمة لتأمين سلامة وصلاحية الأغذية،
والحفاظ عليها بطريقة فعالة. كما يتوجب أن تصمم هذه
المعدات بطريقة تسمح بمراقبة وتغيير درجات الحرارة.

• استخدام رفعات آلية كهربائية الرفع في مناطق
محددة لمراقبة الحشرات يتم تنفيذ بواسطة فريق عمل
الإنسانم والتعميل وداخل مناطق الإنتاج وذلك لتجنب
الثوب المنتجات بالأدخنة والزيت والرواق (القيون).

• أن تكون الحاويات المخصصة للتغليف والفضلات
والمواد غير الصالحة للإستهلاك أو الخطرة، مميزة
بحيث يسهل التعرف إليها، وأن تكون مبنية بشكل ملائم
قابلة للإغلاق أو التغطية بواسطة القدر في مكان تداول
الأغذية، وعند الحاجة مصنوعة من مواد عازلة.

٩) المياه

• استخدام مياه شرب مطابقة للمواصفة القياسية
اللبنانية ذات الصلة، في ما عدا الحالات التي لا علاقة
لها بالغذاء مثل المياه المستخدمة لمكافحة الحريق
والتبريد.

• إجراء تحاليل مخبرية شاملة لمياه الشرب، حسب
المواصفة اللبنانية ذات الصلة وفي المختبرات الرسمية
المعتمدة من الدولة اللبنانية، بشكل دوري على ألا تزيد
الفترة عن السنة أشهر للتأكد من سلامة هذه المياه.

• إجراء تحاليل جرثومية لمياه الشرب كل شهر،
حيث يمكن لهذه المدة أن تطول أو تقصر بناءً على نتائج
المعتمنى.

هذه التحاليل وطنية العمليات التصنيعية.

• فصل أنابيب مياه الشرب عن غيرها ووضع
خريطة لكيفية توزيعها وفصلها.

• المحافظة على نظافة خزانات وأنابيب مياه
الشرب.

• عند معالجة مياه بمشقات الكلور، التأكد أن
النسبة المبقية في المياه عند نقطة استخدامها لا تتجاوز
٠,٥ ملغ/لتر.

١٠) التنظيف

• القيام بعمليات تنظيف الأماكن والآلات والمعدات
والأدوات والتسديدات مثل كبلات الكهرباء بشكل فعال
يوميًا ودوريًا بالطرق اللازمة ووفقاً لبرنامج موضوع بناءً
على أسس الرقابة الذاتية.

• استعمال منظفات كيميائية مرفقة بمواصفات قوية
تدلى على أنها ملائمة للاستخدام في مصانع الأغذية.

• توفير مرافق كافية للتنظيف الأغذية والأدوات
والمعدات والأدوات (مختلفة عن مرافق غسل الأيدي)
إمدادات كافية من مياه الشرب الباردة والساخنة وذلك
بحسب ما تقتضيه عملية الإنتاج.

١١) **السيطرة على الآفات والحشرات:** مكافحة
قوارض والحشرات من خلال برنامج يتضمن آلية
محددة لمراقبة الحشرات يتم تنفيذ بواسطة فريق عمل
من العاملين في المصنع أو بواسطة شركة خارجية
مخصصة في أعمال مكافحة الآفات يتعاقد المصنع
معه. على أن تكون المبيدات المستعملة لا تضر
بالصحة العامة ومنقطة من المنظمات الدولية مثل
FDA أو USDA.

١٢) **التعرف على دفعات المنتج:** وضع رقم دفعة
الإنتاج على كل عبوة غذائية كما وضع معلومات كافية
على جميع المنتجات الغذائية تمكن الشخص المثالي في
تسليسة الغذائية من التعامل معها وعرضها وتخزينها
وتحضيرها واستخدامها بالشكل السليم والصحيح.

١٣) **المواد الأولية:** التحقق من نوعية المواد
الأولية للمنتجات الغذائية، لاسيما سريعة التلف، ومدى
ملاءمتها لصناعة المنتجات النهائية، وتخزينها تحت
شروط صحية مناسبة أو إدخالها في خط الإنتاج
بسرعة الممكنة.

١٤) **المنتجات النهائية:** إجراء التحليل الجرثومية
والكيميائية على المنتج النهائي بشكل دوري وبحسب
المعتمنى.

١٥) لشهادات العاملين والمرافق المخصصة لهم

• توفير أماكن لتغيير ملابس العاملين ومراحيض
ومغاسل يحد ويتناسب مع عددهم، على أن تكون هذه
المغاسل مجهزة بمنتجات تنظيف اليدين وتشبيها
ومزودة بالمياه الباردة والساخنة أو بالمياه المعبوسة
مسبقاً على حرارة ملائمة ومستوعبات للتنظيفات
الناتجة، حيث تدعو الحاجة، قبله للتنظيف ومغلة
وتفتح بالقدم.

• عدم فتح المراحيض مباشرة على أماكن تداول
الغذاء وتوفير الإضاءة والتهوية الجيدة فيها كما
المحافظة على نظافتها.

• فصل المراحيض، أماكن طعام العاملين وغرف
تغيير ملابسهم عن مكان الإنتاج.

• وضع تعليمات مكتوبة وصور حيث أمكن، توجه
العاملين لفصل يدين بعد استخدام المراحيض أو أية
أعمال أخرى.

• ارتداء العاملين ملابس واقية مناسبة وأغطية للشم
وقفازات عند الضرورة وعدم وضعهم للمجوهرات،
الساعات أو أي أغراض شخصية معرضة للسرقة في
المنتج.

• تأمين شهادات صحية مارية المفعول تثبت خلو
العاملين من الأمراض المعدية.

• توفير جميع مستلزمات التوصل والتأهيل والتدريب
للعاملين وفقاً لمهزلاتهم ومسؤولياتهم.

١٦) **الزوايا:** على المسؤول عن المصنع تأمين
الملابس الملائمة للزوايا الذين يسمح لهم بالدخول إلى
مناطق تداول الأغذية، والتأكد من إحضارهم لتعليمات
النظافة الشخصية التي يلتزم بها العاملون في المصنع.

المادة الثانية: ينشر هذا القرار ويعمل به بعد سنة
أشهر من تاريخ نشره.

المادة الثالثة: تليق على المصانع المخالفة
لأحكام هذا قرار بعد انقضاء المهلة المحددة في
المادة الثانية أعلاه الإجراءات والمقوبات المنصوص
عليها في النصوص القانونية الرابطة للنشاط الصناعي.

٢٠١٥/١/٥

وزير الصناعة
د. حسين الحاج حسن



• أن تبقى الشوارع والممرات وغيرها من الأماكن العامة أو الأجزاء المشتركة من المبنى، والتي تقع على مسافة 10 أمتار من المؤسسة الغذائية نظيفة وخالية من الفضلات والنفايات والأعشاب التي يمكن أن تجذب الحشرات أو تنقل التلوث للمؤسسة،

• ان يكون الدخول الى مكان العمل مضبوطاً وتحت الإشراف،

• فصل مناطق المواد الأولية عن مناطق المنتجات النهائية/شبه النهائية. يمكن ان يتم هذا الفصل عن طريق وجود جدران، فواصل، مسافة كافية أو الفصل الزمني بين العمليات لتخفيف خطر التلوث التبادلي .



الأرض

- أن تكون الأرضيات في مناطق العمل متينة، غير ماصة للماء، سهلة التنظيف وتمنع الانزلاق.
- أن تكون ملساء وبها انحدار كافي بحد أدنى 2% لتصريف السوائل إلى مجاري أرضية،
- ينصح ان تكون الأرضيات مقوسة عند مناطق اتصالها مع الجدران.



الجدران:

- تغليف الجدران بطبقة عازلة غير ممتصة للمياه والسوائل وسهلة التنظيف،
- أن تكون خالية من الحفر والكسور.





الأسقف:

- أن تكون أسقف المصنع مقاومة للحريق، غير ماصة للسوائل، ناعمة للحد من تراكم الأوساخ والتمكن من تنظيفها بسهولة.
- عند استخدام الطلاء "الطرش" يجب الحرص على استخدام مواد مسموح بها في الصناعات الغذائية (Food grade) وعدم وجود تشقق وهريان في الطبقة العازلة مما يؤدي الى تساقطها فوق المنتج. وفي حال حدوث ذلك، يتوجب إعادة طلائها أو تغليفها بمواد مماثلة



الأبواب والنوافذ:

- تأمين أبواب خارجية مزدوجة وإبقاؤها مغلقة دائماً". أما في الظروف التي لا تسمح بذلك، فيجب وضع أبواب آلية الفتح والغلق أو شرائح بلاستيكية أو ما شابه لمنع دخول الطيور والقوارض والحيوانات إلى الداخل، كما يجب ألا يكون ارتفاع هذه الأبواب أكثر من 6 ملم عن الأرض،
- وضع مناخل مناسبة على النوافذ والأبواب
- أن تكون النوافذ سهلة التنظيف ومبنية بطريقة تحد من تكس الأوساخ
- أن تكون أسطح الأبواب ملساء وغير ماصة، وسهلة التنظيف والتطهير عند

الحاجة



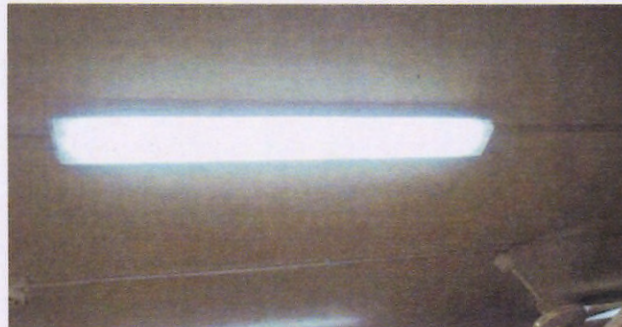
الإضاءة: توفير إضاءة كافية في جميع مناطق الإنتاج والتخزين، مقاومة للكسر أو مغطاة بأغطية بلاستيكية تحمي، في حال الكسر، من تآثر الزجاج والمواد الأخرى

مع ما لا يتعارض مع خصوصية المنتج، يجب أن لا تقل شدة الإضاءة عن الحد الأدنى التالي:
110 لوكس (على مسافة 89 سم فوق الأرض) في مناطق التخزين،

220 لوكس (على مسافة 89 سم فوق الأرض) في المناطق التالية:

- أماكن غسل اليدين، الأواني والمعدات.
- مناطق تخزين المعدات والأواني
- المراحيض

540 لوكس على الأسطح التي يتعامل فيها العاملون في المؤسسة مع أغذية غير معبأة عالية الخطورة أو مع أواني الغذاء أو المعدات الخطرة مثل السكاكين، المطاحن التي يمكن أن تؤثر على سلامة المتعاملين مع الأغذية.





الآلات والمعدات والأدوات

- أن تكون أجزاؤها التي تلامس الغذاء مصنوعة من مواد لا تأثير سام لها عند إستخدامها، خالية من الشقوق والخدوش ولا تتآكل،
- يجب استخدام مواد تشحيم وتزييت صالحة لملامسة الغذاء (food grade)،
- أن تكون المعدات والأجزاء الخارجية للآلات مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ ولإمتصاص السوائل
- أن يتم تنظيفها وتطهيرها بعد كل عملية تصليح و/أو إنتهاء عملية الإنتاج
- توفر المساحات المحيطة بالآلات والمعدات لتسهيل عمليات التنظيف

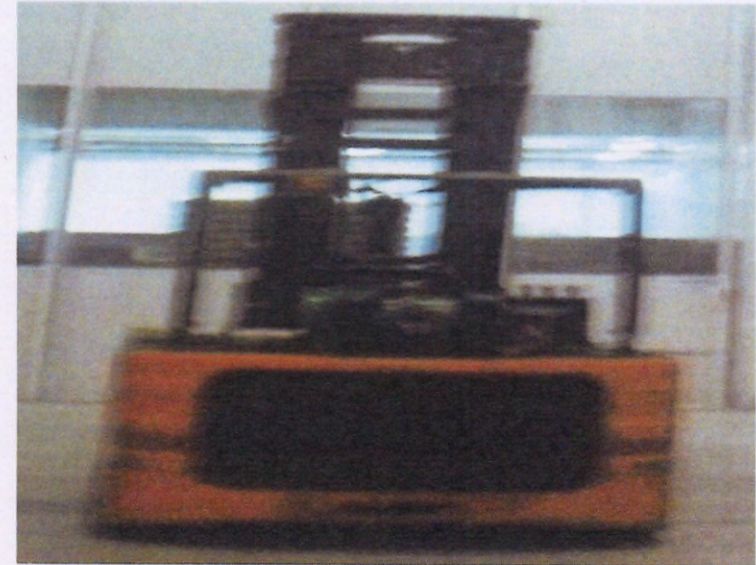




- الحاويات المخصصة للنفايات والفضلات:
 - أن تكون قابلة للإغلاق أو التغطية بواسطة القدم في مكان تداول الأغذية،
 - أن يتم وتفرغها مرة واحدة في اليوم على الأقل،



- استخدام رافعات كهربائية الدفع في مناطق الإستلام والتحميل وداخل مناطق الإنتاج وذلك لتجنب تلوث المنتجات بالأدخنة والزيوت والوقود (الفيول)





المياه

- استخدام مياه شرب مطابقة للمواصفة القياسية اللبنانية ذات الصلة،
- إجراء تحاليل مخبرية شاملة لمياه الشرب، حسب المواصفة اللبنانية ذات الصلة وفي المختبرات الرسمية المعتمدة من الدولة اللبنانية، بشكل دوري بحيث لا تزيد الفترة عن الستة أشهر للتأكد من سلامة هذه المياه،
- فصل أنابيب مياه الشرب عن غيرها ووضع خريطة لكيفية توزيعها وفصلها
- المحافظة على نظافة خزانات وأنابيب مياه الشرب
- عند معالجة المياه بمشتقات الكلور، التأكد أن النسبة المتبقية في المياه عند نقطة استخدامها لا تتجاوز 0,5 ملغ/ليتر



السيطرة على الآفات والحشرات:

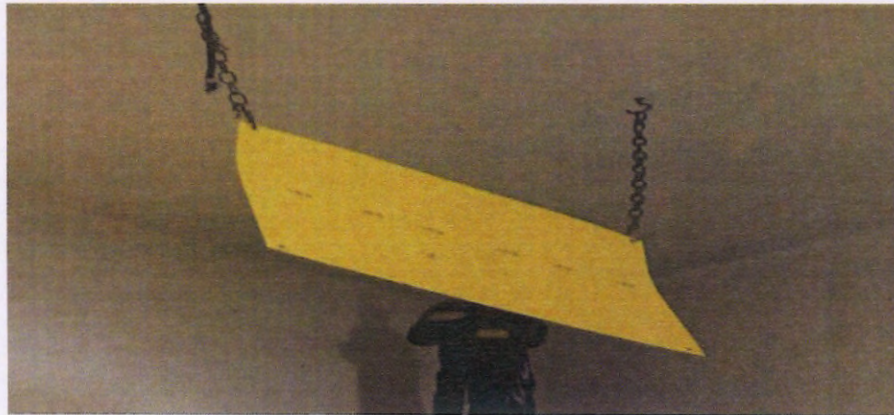
- مكافحة القوارض والحشرات من خلال برنامج يتضمن آلية محددة لمراقبة الحشرات يتم تنفيذه بواسطة فريق عمل من العاملين في المصنع مدربين ولديهم شهادات تثبت تدريبهم، أو بواسطة شركة خارجية متخصصة في أعمال مكافحة الآفات يتعاقد المصنع معها. على أن تكون المبيدات المستعملة لا تضر بالصحة العامة ومصدقة من المنظمات الدولية مثل

FDA أو USDA





- يجب تغيير مصائد الشرائط اللاصقة أو الأجهزة المشابهة بشكل منتظم أو عند امتلائها بالحشرات لكي تكون فعالة
- يسمح باستعمال أجهزة الصعق الكهربائي المزودة بوعاء يستوعب الحشرات الميتة ولكن يجب وضع هذه الأجهزة على بعد 1.5 م على الأقل عن مناطق تحضير الأغذية (ويفضل 4.5 - 6). ويمنع تركيبها على الأسقف فوق مناطق تحضير الغذاء مباشرة .





التنظيف

- القيام بعمليات تنظيف الأماكن والآلات والمعدات والأدوات والتمديدات مثل كابلات الكهرباء بشكل فعال يوميا "ودوريا" بالطرق اللازمة ووفقا " لبرنامج موضوع بناء على أسس الرقابة الذاتية
- يجب تقييم فعالية طريقة التنظيف من قبل المؤسسة الغذائية وينصح بجمع البيانات المناسبة للتحقق من صحة الطريقة التي تم اختيارها وإجراء التعديلات حسب الحاجة.
- توفير مرافق كافية لتنظيف الأغذية والأدوات والمعدات (مختلفة عن مرافق غسل الأيدي)



- تخزين مواد التنظيف والمعقمات وخلافها في أماكن معزولة وبعيدة عن المنتجات الغذائية أو عن أماكن تصنيعها أو تخزينها ويفضل أن تكون قابلة للقفل لمنع احتمالات التلوث التبادلي مع المواد الغذائية، الأسطح الملامسة للأغذية ومواد التعبئة والتغليف،
- استعمال منظفات كيميائية مرفقة بمواصفات فنية تدل على أنها ملائمة للإستخدام في مصانع الأغذية،
- يجب أن يتواجد على جميع عبوات المواد الكيميائية بطاقة تعريفية بصورة صحيحة، كما يجب أن لا توضع أو تحفظ المواد الكيميائية في حاويات الطعام أبداً،
- يجب دائماً إتباع الإرشادات الخاصة بكيفية استخدام تلك المواد





إشتراطات العاملين والمرافق المخصصة لهم

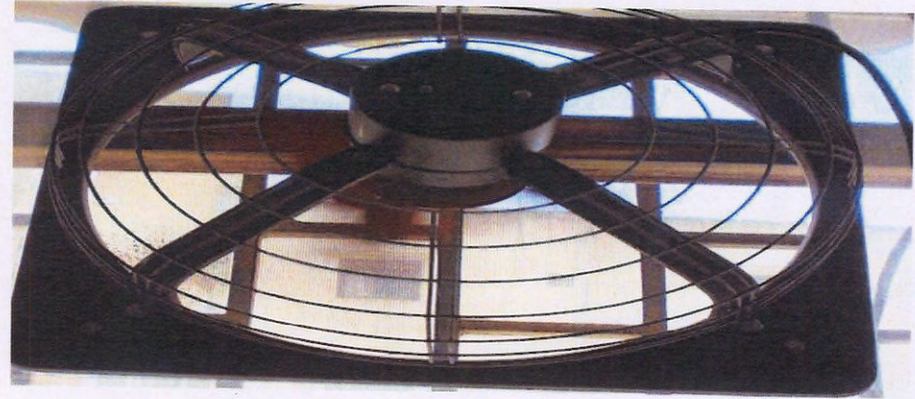
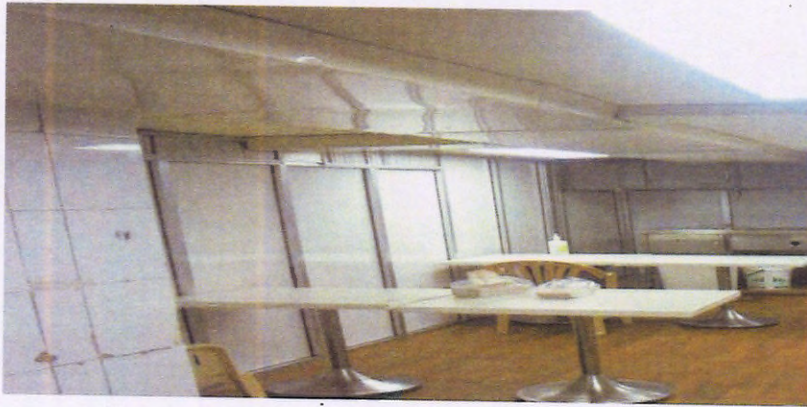


1. بمستلزمات تنظيف اليدين وتنشيفهما
2. بالمياه الباردة والساخنة أو بالمياه المضبوطة مسبقاً على حرارة ملائمة
3. بمستوعبات للنفايات الناتجة، حيث تدعو الحاجة، قابلة للتنظيف ومغلقة وتفتح بالقدم
4. بتعليمات مكتوبة وصور حيث أمكن، توجه العاملين لغسل اليدين بعد استخدام المراحيض أو أية أعمال أخرى

- توفير أماكن لتبديل ملابس العاملين ومراحيض ومغاسل بعدد يتناسب مع عددهم، على أن تكون هذه المغاسل مجهزة :

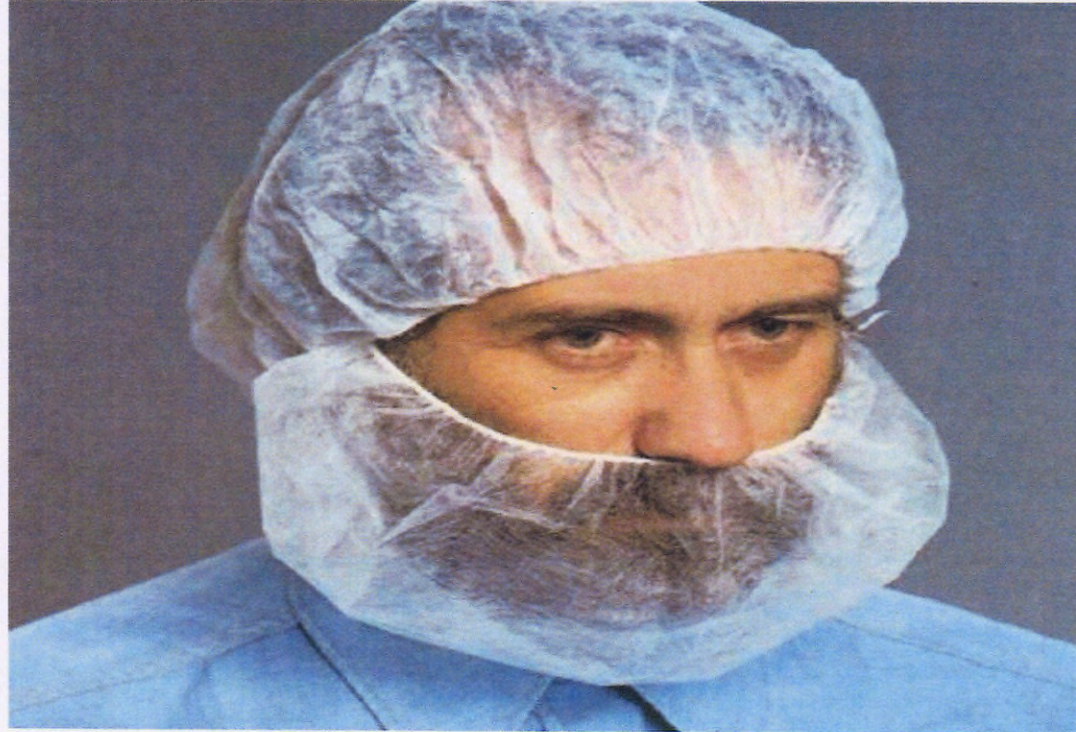


- عدم فتح المراحيض مباشرة على أماكن تداول الغذاء وتوفير الإضاءة والتهوية الجيدة فيها كما المحافظة على نظافتها
- فصل أماكن طعام العاملين وغرف تبديل ملابسهم عن مكان الإنتاج





- إرتداء العاملين ملابس واقية مناسبة وأغطية للشعر وقفازات عند الضرورة وعدم وضعهم المجوهرات، الساعات أو أي أغراض شخصية معرضة للسقوط في المنتج





- غسل الأيدي جيداً (و تعقيمها عند الضرورة للحماية من التلوث الميكروبي) قبل المباشرة بالعمل، بعد كل تغيب عن مكان العمل و في كل مرة تتعرض فيها الأيدي للأوساخ و التلوث،



- عدم التدخين، البصق، علك اللبان، الأكل، السعال أو العطس، الجلوس، الاستلقاء أو الوقوف على أي سطح يمكن أن يلامس الغذاء، تذوق الغذاء، لمس الشعر أو أجزاء أخرى من الجسد مثل الأنف، العين أو الأذن في مناطق تحضير الغذاء،



**No
smoking**



**No eating
or drinking**



- عدم السماح للأشخاص الذين يعانون من إصابة قابلة للانتقال بواسطة الغذاء أو من الجروح التي تفرز عمل أو القروح في أي جزء مكشوف من أجسامهم، أو من إفرازات الأذن أو العين أو الأنف بتداول الأغذية أو التعامل مع الأسطح الملامسة للأغذية والأواني والمعدات. يمكن للمصابين بجروح غير ملتهبة التعامل مع الغذاء شرط حماية هذه الجروح تماماً بواسطة ضمادات تمنع تسرب الماء وذات ألوان فاقعة ليسهل مشاهدتها.
- تأمين شهادات صحية سارية المفعول تثبت خلو العاملين من الأمراض المعدية،
- توفير جميع مستلزمات التواصل والتأهيل والتدريب للعاملين وفقاً لمؤهلاتهم ومسؤولياتهم.



الزوار: على المسؤول عن المصنع تأمين الملابس الملائمة للزوار الذين يسمح لهم بالدخول إلى مناطق تداول الأغذية، والتأكد من إحترامهم لتعليمات النظافة الشخصية التي يلتزم بها العاملون في المصنع

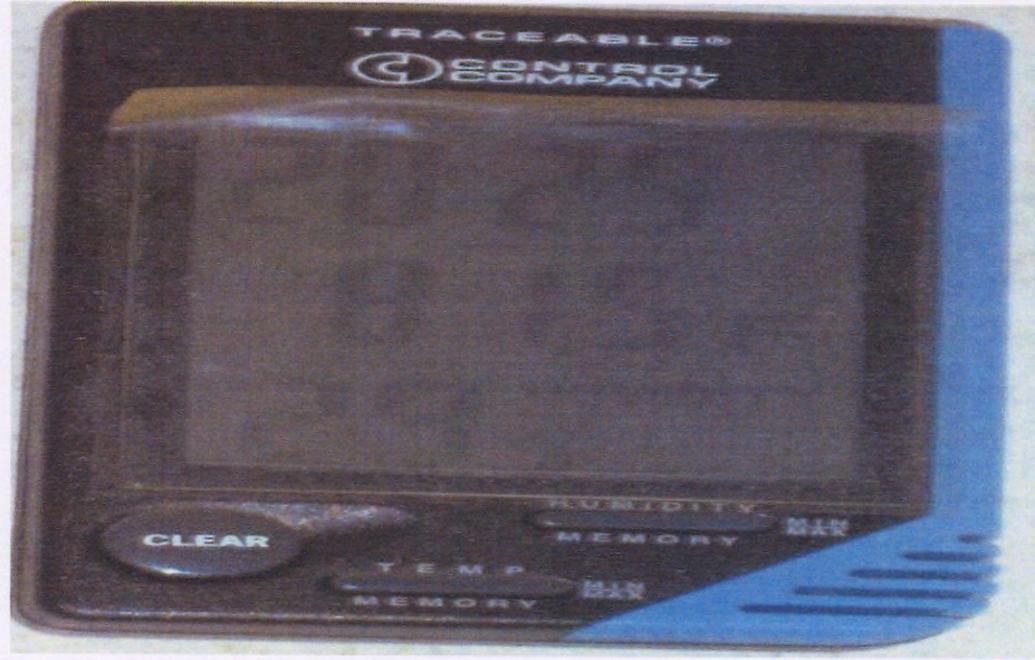


شروط التخزين:

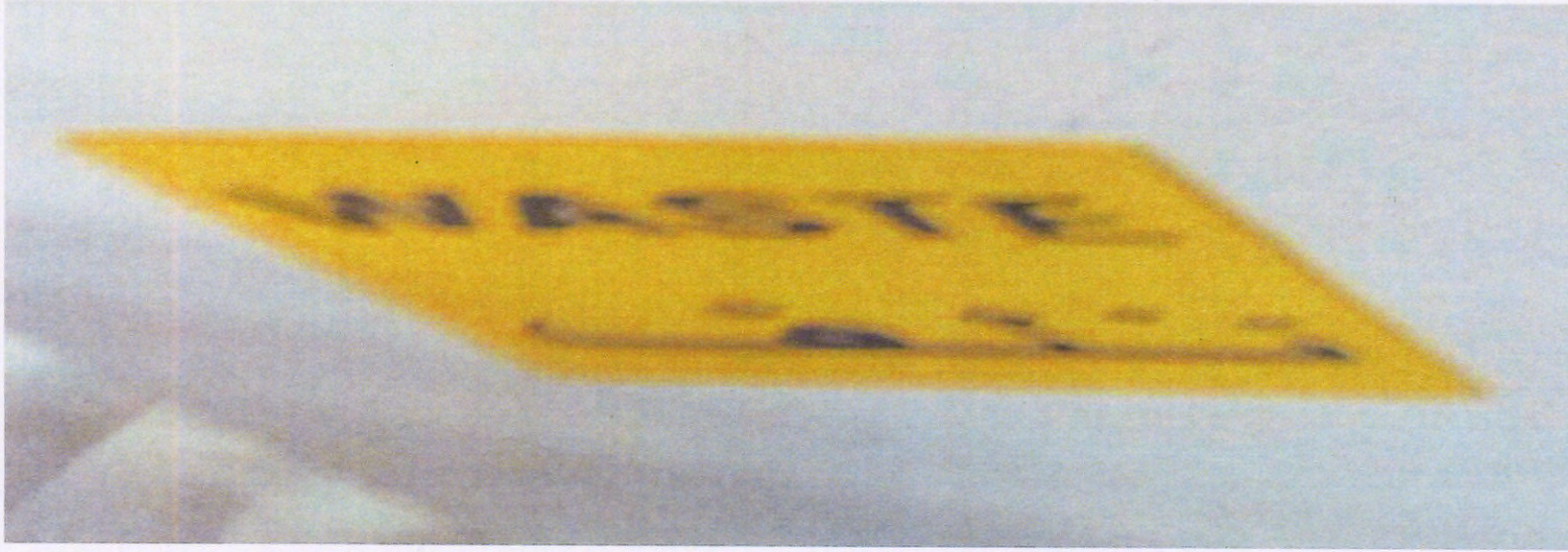
- تعريف وتنظيم وفصل المواد الأولية عن النهائية أو شبه النهائية بطريقة واضحة،
- تخزين المواد الغذائية في عبوات آمنة ومناسبة للغذاء وأن تتم تغطيتها. إذا كانت الأغذية مغلفة أو معبأة، يجب التأكد من أن مواد التغليف مناسبة للأغذية.
- تنظيم عملية التخزين (ما يدخل إلى المخزن أولاً" يخرج أولاً") بالنسبة للمكونات الغذائية ومواد التعبئة والتغليف، مما يقيها من الفساد والتلف



تخزين المواد الأولية والمنتجات المصنعة ونصف المصنعة ومواد التعبئة والتغليف مرفوعة عن الأرض، في مخازن منفصلة بعيداً عن منطقة الإنتاج الأساسية. يفضل استخدام رفوف أو روافع أو منصات لا يقل ارتفاعها عن 15 سم فوق الأرض كما أن تكون الرفوف بعيدة عن الجدران بما لا يقل عن 5 سم، لتسهيل عمليات التنظيف والتفتيش.



مخازن نظيفة وجيدة التهوية خالية من الغبار، ومحمية من دخول الحشرات والزواحف،
مع رطوبة نسبية تتراوح بين 65 - 60 % للتأكد من عدم حدوث تغير في سلامة
وجودة المنتج



عزل المنتجات غير المطابقة للمواصفات في أماكن خاصة ووضع
تأشيرات تصف بوضوح حالة المنتج، بانتظار تلفها وفقاً للأصول



المواد الأولية:

- يجب الكشف عليها بمجرد استلامها للتأكد مما يلي:
- أنها خالية من مظاهر التلف، الآفات أو أي ملوثات أخرى،
- أنها ملائمة لصناعة المنتجات النهائية ،
- أنه تم نقلها بوسائل نقل مناسبة ،
- يفضل عدم إدخال كراتين المواد الأولية الى مناطق الإنتاج، مما يؤدي الى تلوث تبادلي لمناطق الإنتاج وبالتالي للمنتجات النهائية،
- يجب الاحتفاظ بالفواتير والإيصالات، ومعلومات عن دفعة الإنتاج، للتمكن من تتبع المنتجات،





العمليات التصنيعية وضبطها

يجب معرفة المخاطر (بيولوجية / كيميائية / فيزيقية) المرتبطة بالمنتج واتخاذ إجراءات لضبط هذه المخاطر من خلال :

- تحديد جميع مراحل التصنيع التي تعتبر حرجية لسلامة الغذاء،
- تطبيق إجراءات المراقبة الفعالة في هذه المراحل
- التأكد من فعالية هذه الإجراءات

إن حفظ السجلات المناسبة حول عمليات التصنيع وضبطها لمدة تزيد عن مدة صلاحية المنتج، يزيد من صدقية وفعالية نظام مراقبة سلامة الغذاء



يتبع

يمكن للمراقبة أن تشمل:

- التحقق من الاشتراطات المتعلقة بالمواد الأولية،
- التجفيف والتعقيم،
- التتخيل/التعريب/التعبئة باستعمال مغناطيس أو أية وسيلة للكشف عن المعادن.



التعرف على دفعات المنتج

- وضع رقم دفعة الإنتاج على كل عبوة غذائية كما وضع معلومات كافية على جميع المنتجات الغذائية تمكن الشخص التالي في السلسلة الغذائية من التعامل معها وعرضها وتخزينها وتحضيرها واستخدامها بالشكل السليم والصحيح،
- إن تحديد الدفعة ضروري للتمكن من إسترداد/سحب المنتجات ويساهم في تطبيق نظام حركة المخزون بشكل فعال،
- يجب وضع إجراءات فعالة للسحب السريع من السوق لأي دفعة فيها خلل من المنتجات النهائية،



المتطلبات الخاصة بالمنتج



المنتجات النهائية

التحقق أن:

- عبوات الزعتر محكمة الإغلاق،
- التعبئة والتغليف تحت ظروف صحية لحماية المنتج من مخاطر التلوث،
- أن خصائص المنتج المعبأ يتطابق مع مضمون بطاقة معلوماته البيانية وأنه تم الإعلان عن جميع مكوناته خاصة تلك التي تسبب الحساسية ك: بذور السمسم، المكسرات ومنتجاتها،

كما إجراء التحاليل الجرثومية والكيميائية على المنتج النهائي بشكل دوري وبحسب المقتضى.



العمل على إصدار مراسيم المواصفات: أصبحت مواصفة الزعتر الخام وخليط الزعتر رقم 677/2017 إلزامية

الصل	NL 209:2016
مياه الشرب	NL 161:2016
دليل توضيحي للمواصفة NL 656: قواعد العامة لصحة الغذاء	NL Guide 656:2016
المضافات الغذائية	NL 761:2016
الزعتر الخام وخليط الزعتر	NL 677:2017
لصاقات المواد الغذائية المعبأة مسبقاً	NL 206:2017
المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً المخصصة لاستخدامات تغذية خاصة وللإغذيات المتصلة بها	NL 658:2017
التوجيهات العامة لاستعمال البيانات الإحصائية	NL 660:2017
التوجيهات الخاصة باستعمال البيانات الإحصائية للتغذية والصحة	NL 661:2017
الإرشادات العامة لتكوين البيانات التغذوية على البطاقة الغذائية	NL 719:2017
الأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة للأشخاص الذين لا يتحملون الجلوتين	NL 604:2017
مشروبات الطاقة Energy drink	NL 802:2018
البيرة	NL 41:2019
الحدود القصوى لبقايا المبيدات الزراعية والغذائية	NL 662:2019

المادة الثانية: تعتمد نتائج التحاليل والاختبارات الصادرة عن مختبرات معهد البحوث الصناعية أو مصلحة الأبحاث العلمية الزراعية أو أي مختبر آخر حاصل على الاعتماد الدولي للاختبارات المطلوبة، للتحقق من مطابقة المنتجات المعنية بهذا المرسوم للمواصفات المحددة في المادة الأولى أعلاه.

المادة الثالثة: تعتبر المنتجات المصنعة محلياً الحاصلة على شارة المطابقة من مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية إحدى المواصفات القياسية الواردة في المادة الأولى أعلاه، مطابقة حكماً لمتطلبات المواصفة المعنية، مع مراعاة أحكام المادة الثانية أعلاه عندما تعدد المؤسسة حاجتها لتقييم بذلك.

المادة الرابعة: تلغى جميع النصوص والأحكام المتعارضة مع أحكام هذا المرسوم.

المادة الخامسة: يعمل بهذا المرسوم فور نشره في الجريدة الرسمية، ويبلغ حيث تدعو الحاجة %

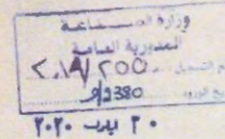
بعداً في ٢٩ أيلول ٢٠٢٠
الإمضاء: ميشال عون

صدر عن رئيس الجمهورية
رئيس مجلس الوزراء
الامضاء: حسان ديب

وزير الصناعة
الامضاء: عماد حب الله



مرسوم رقم ٧٠٠٠
إعطاء صفة الإلزام القانوني للمواصفات القياسية وطنية
تتعلق بالغذاء



بإذن رئيس الجمهورية،
بناءً على الدستور.

بناءً على القانون الصادر بتاريخ ١٩٦٢/٧/٢٣ وتعديلاته (إنشاء مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية)
لا سيما المادتين ٤/ و ٧/ منه.

بناءً على القانون رقم ٦٤٢ تاريخ ١٩٩٧/٦/٢ وتعديلاته (إحداث وزارة الصناعة).

بناءً على قرارات مجلس إدارة مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية رقم ١٦/٢ تاريخ ٢٠١٣/١١/٠١ ورقم ٤٧/٥ تاريخ ٢٠١٥/٥/٨ ورقم ٦٣/٤ تاريخ ٢٠١٦/٢/١٩ ورقم ٧٥/١ تاريخ ٢٠١٦/١٠/٢٨ ورقم ٧٧/١ تاريخ ٢٠١٦/١٢/١٦ ورقم ٨٤/١ تاريخ ٢٠١٧/٥/١٢ ورقم ٩١/١ تاريخ ٢٠١٧/٩/١٥ ورقم ٩٤/١ تاريخ ٢٠١٧/١١/٣ ورقم ١٠٤/٤ تاريخ ٢٠١٨/٥/١٨ ورقم ١٢٠/١ تاريخ ٢٠١٩/٣/٢٦ ورقم ١٢١/١ تاريخ ٢٠١٩/٤/١٢.

بناءً على استشارة هيئة التشريع والاستشارات في وزارة العدل رقم ٢٠١٩/٣٥٢ تاريخ ٢٠١٩/٥/١٣ المتضمنة إمكانية استمرار مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية في تطبيق أحكام المادتين ٤/ و ٧/ من قانون إنشائها.

بناءً على اقتراح وزير الصناعة.

وبعد استشارة مجلس شورى الدولة (الرأي رقم ٢٠١٩/٧١-٢٠٢٠ تاريخ ٢٠١٩/١٢/١٨ والرأي رقم ٢٠١٩/١٧٥-٢٠٢٠ تاريخ ٢٠٢٠/٤/٧).

وبعد موافقة مجلس الوزراء في جلسته المنعقدة بتاريخ ٢٠٢٠/٧/٢١.

يرسم ما يأتي:

المادة الأولى: تعطى صفة الإلزام القانوني للمواصفات القياسية المبينة أدناه والصادرة من مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية:

الرقم	عنوان المواصفة
NL 212:2014	دقيق القمح
NL 242:2014	القمح والقمح المبروم
NL 697:2015	زيتون المائدة
NL 756:2015	(زيت الزيتون (المصالحمة للاستهلاك البشري)



ሕዝብ ሕዝብ



الجمهورية اللبنانية
وزارة الصناعة

تاریخ

قرارداد رقم ۱۱۱۱

التشروط الواجب مراعاتها في ما يخص استلج المصنعة محلياً والتي تعرض لأول مرة في الأسواق

ان وثير الصفاة،

بناء على الأمر رقم ٦٦٥٧ تاريخ ٢١/١/٢٠٢٠ (تشكيل الحكومة)،

وبناء على القانون رقم ٦٤٢ تاريخ ١٩٩٧/٦/٢ (إحداث وزارة الصناعة) :

بناء على اعادة ٢٨/ من قانون حماية الممتلكات رقم ٦٥٩ تاريخ ٢٠٠٥/٢/٤ وتعديلاته،

بناء على القانون الصادر بتاريخ ٢٢ تموز ١٩٦٢ المتعلق بإنشاء مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية،

بناءً على المرسوم رقم ١٠٠٥٩ تاريخ ١٧ آب ١٩٥٥ (اعتبار مرسوم البروتوكول الصناعي جميعاً من المجموعات ذات الصلة العامة):

١٣١٧٣ رقم ١٠/٨ تاريخ ١٩٩٨/ (تنظيم وزارة الصناعة وتحديد صلاحيات وشروط التعيين الخاصة
في بعض وظائفها) ولا سيما المادة ١٤/.

٢٠١٨ تاريخ ٢٠١٨/٦/٢٠ {تحديد أصول وإجراءات وشروط الترخيص بإنشاء المؤسسات
البنائية واستثمارها}

٢٠٠٣/٣/١١ تاريخ (الرقابة والتدبير والإعارة) المنطقة بالمؤسسات الصناعية،
يحفظها على جودة المنتجات ومعاييرها وعملها ببدء الاحترازية،

بناءً على اقتراح مدير عام وزارة الصناعة ،

یقرر ما پائی:

المادة الأولى: وتوجد لدى المصانع العاملة في لبنان التي تقوم بعرض منتجات جديدة أو لأول مرة في الأسواق اللبنانية من مطابقة هذه المنتجات للمواصفات المعتمدة عليها في القوانين والأنظمة المعمورة الإجراء الاستحصل على مراقبة مسبقة من قبل وزارة الصناعة قبل عرضها للبيع.

- المادة الثانية:** يتقدم المصنع المعني بطلب تسجيل خطي في قلم المديرية العامة لوزارة الصناعة مرفقاً بالمستندات التالية المصدق عليها وفقاً للأصول:
- نسخة عن قرار الترخيص الصادر أصولاً أو نسخة عن طلب الحصول على ترخيص،
 - نسخة عن شهادة صناعية سارية المفعول،
 - العلامة أو العلامات التجارية الخاصة بالمنتج،
 - شهادة إنتساب إلى غرفة التجارة والصناعة والزراعة المنتسب إليها (في حال كان المصنع يرغب بالتصدير)،
 - نسخة عن نتائج الفحوصات المخبرية للمنتج/ المنتجات الجديدة الصادرة عن مختبرات معهد البحوث الصناعية أو أي مختبر آخر حاصل على الاعتماد الدولي للاختبارات المطلوبة،
 - نسخة عن مستند الرقابة الذاتية على جودة الإنتاج في حال وجوده والبيانات التي تنتج عن تطبيق هذه الرقابة،
 - تعهد من الكاتب العدل بالالتزام بالمواصفات والجودة طوال فترة الإنتاج.



المادة الثالثة: يحال الطلب على مصلحة الشؤون التقنية والخدمات الصناعية ويتم درسه من قبل دائرة المواصفات ومراقبة الجودة للتحقق من توافر الشروط المطلوبة بالمنتج ذي الصلة ومن صحة التنفيذ. تضع الدائرة رأياً ضمن فترة لا تتخطى **الأسبوعين** بالموافقة أو عدم الموافقة، على أن يتضمن رأياً في حال عدم الموافقة **الأسباب المعللة**. وفي حال كان يمكن معالجة الانحراف عن المطلوب، يعطى المصنع مهلة للتصحيح وإجراء التحسينات المطلوبة لا تتخطى **الشهرين** من تاريخ **التبليغ**.

المادة الرابعة: عند إستيفاء الشروط المختلفة، بعد تقديم الطلب أو بعد التصحيح، يصدر وزير الصناعة قراراً بالموافقة على التداول بالمنتج في الأسواق. يبقى للوزارة صلاحية المراقبة والمتابعة الدائمتين على تصنيع المنتج وتداوله وإستيفائه للشروط الفنية والتقنية اللازمة.



المادة الخامسة: تعرض المنتجات التي تم تسجيلها على الموقع الإلكتروني للوزارة.

المادة السادسة: تعمل وزارة الصناعة ووزارة الإقتصاد والتجارة على متابعة التداول بالمنتج والتنسيق الدائم لإتخاذ الإجراءات اللازمة قانوناً عند الحاجة.

المادة السابعة: تطبق على المصانع المخالفة لأحكام هذا القرار الإجراءات والعقوبات المنصوص عليها في النصوص القانونية الراعية للنشاط الصناعي وفي القانون رقم 659/2005.

المادة الثامنة: ينشر هذا القرار ويعمل به فور نشره في الجريدة الرسمية ويبلغ حيث تدعو الحاجة.

5/11/2021

وزير الصناعة

د. عماد حب الله

نسخة تبلغ إلى:

الأمانة العامة لرئاسة مجلس الوزراء

وزارة الإقتصاد والتجارة

وزارة الصحة العامة

وزارة الزراعة

وزارة الداخلية والبلديات

وزارة العدل

وزارة المالية - مديرية الجمارك العامة

وزارة الخارجية والمغتربين

مكتب وزير الدولة للتنمية الإدارية

مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية

معهد البحوث الصناعية

إتحاد غرف التجارة والصناعة والزراعة

جمعية الصناعيين اللبنانيين

المصالح المركزية والإقليمية لوزارة الصناعة

الجريدة الرسمية (للتفضل بالنشر)



العقوبات التي تطبق على المصانع

تطبق على المصانع المخالفة الإجراءات والعقوبات المذكورة في النصوص القانونية الراعية للنشاط الصناعي.



احكام خاصة بسقوط الحق بالترخيص، وبالإقفال وبالإلغاء (المرسوم 8018)

المادة 34

إذا كان استثمار مؤسسة صناعية غير مجاز بموجب ترخيص نظامي، يلحق أضراراً بالجوار أو بالصحة العامة، يحق لوزير الصناعة بعد اخذ رأي لجنة الترخيص المختصة، ان يطلب الى صاحب المصنع تسوية أوضاع مؤسسته طبقاً لشروط هذا المرسوم، ضمن مهلة ستة أشهر كي يحصل على الترخيص القانوني. وإذا امتنع صاحب المصنع عن القيام بما طلب منه ضمن المهلة المذكورة، يتم إقفال المصنع، وذلك بعد استطلاع رأي لجنة الترخيص والمجلس البلدي المختص



الفصل الثالث من المرسوم رقم 9765/2002 التدابير والعقوبات

المادة 11

إذا تخلفت إحدى المؤسسات الصناعية المرخص بها عن تحقيق شرط من شروط الترخيص، يوجه إليها تنبيه من قبل وزير الصناعة باستكمال النواقص وتسوية وضعها خلال مهلة محددة، وفي حال عدم تسوية وضعها ضمن هذه المهلة، يجري اقفالها بصورة مؤقتة بموجب قرار يصدر عنه بعد اخذ رأي لجنة الترخيص، ويستمر هذا الاقفال حتى استكمال جميع شروط الترخيص إذا قامت المؤسسة المعنية بتسوية وضعها لاحقا يسمح لها باستعادة نشاطها بموجب قرار يصدر عن وزير الصناعة بناء على رأي لجنة الترخيص



المادة 5 من المرسوم رقم 9765/2002

تجري عمليات الرقابة على المؤسسات الصناعية :

تلقائيا“ عند الإقتضاء:

- عند طلب المؤسسات الصناعية شهادات صناعية ،
- وفقا“ لبرامج سنوية ودورية يضعها المدير العام لوزارة الصناعة بناء على إقتراح المصالح المركزية والإقليمية المختصة،

عند ورود شكاوى: حيث يتم الكشف على الضرر الحاصل وتعمل الوزارة على
حث المؤسسة المعنية لتسوية وضعها القانوني



الشهادة الصناعية

- يتم تقديم طلب الشهادة الصناعية في قلم مصلحة الشؤون التقنية والخدمات الصناعية ،
- تتراوح فترة الشهادة الصناعية بين ثلاثة أشهر وسنة، مع ثلاثة نماذج مختلفة:
 - A. ثلاثة أشهر (أزرق)، في حال التعهد بتقديم طلب ترخيص
 - B. ستة أشهر (بيج)، للمؤسسة التي تقدمت بطلب ترخيص
 - C. سنة كاملة (أبيض)، للمؤسسة الصناعية المرخصة،
- تعطى الشهادة الصناعية بعد الكشف على المؤسسات الصناعية والتحقق من إلتزامها بالشروط المفروضة، بما في ذلك شروط النظافة الجيدة **GHP** وممارسات التصنيع الجيد **GMP**، وذلك بالإستناد إلى جدول مراقبة

جمهورية اللبنانية

وزارة الصناعة

طلب شهادة أو إفادة أو تصريح

جانب مدير عام الصناعة المحترم

إسم صاحب العلاقة/الوكيل:

الموضوع: طلب إستحصل على شهادة صناعية.

(١) إسم المصنع:

(٢) عنوان المصنع:

منطقة:

شارع:

هاتف:

فاكس:

بريد إلكتروني:

ملك:

تاريخ:

رقم العقار:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

رقم المصنع:

(٣) إسم السلع المنتجة بالتفاصيل مع الرمز الجمركي الموحد (US) إذا أمكن

(٤) وضع المصنع القانوني:

حاصل على ترخيص: إنشاء بموجب القرار رقم تاريخ صادر عن

إستثمار بموجب القرار رقم تاريخ صادر عن

غير حاصل على ترخيص: سبق أن تقدمت بطلب لوزارة الصناعة رقم صادر عن

لم أقدم بالطلب للأسباب التالية:

أتعهد بتقديم طلب الترخيص خلال مدة ٣ أشهر من تاريخه:

خاص بالإدارة

الإسم:

التوقيع:

إقتراح بالموافقة / عدم الموافقة / إجراء كشف