

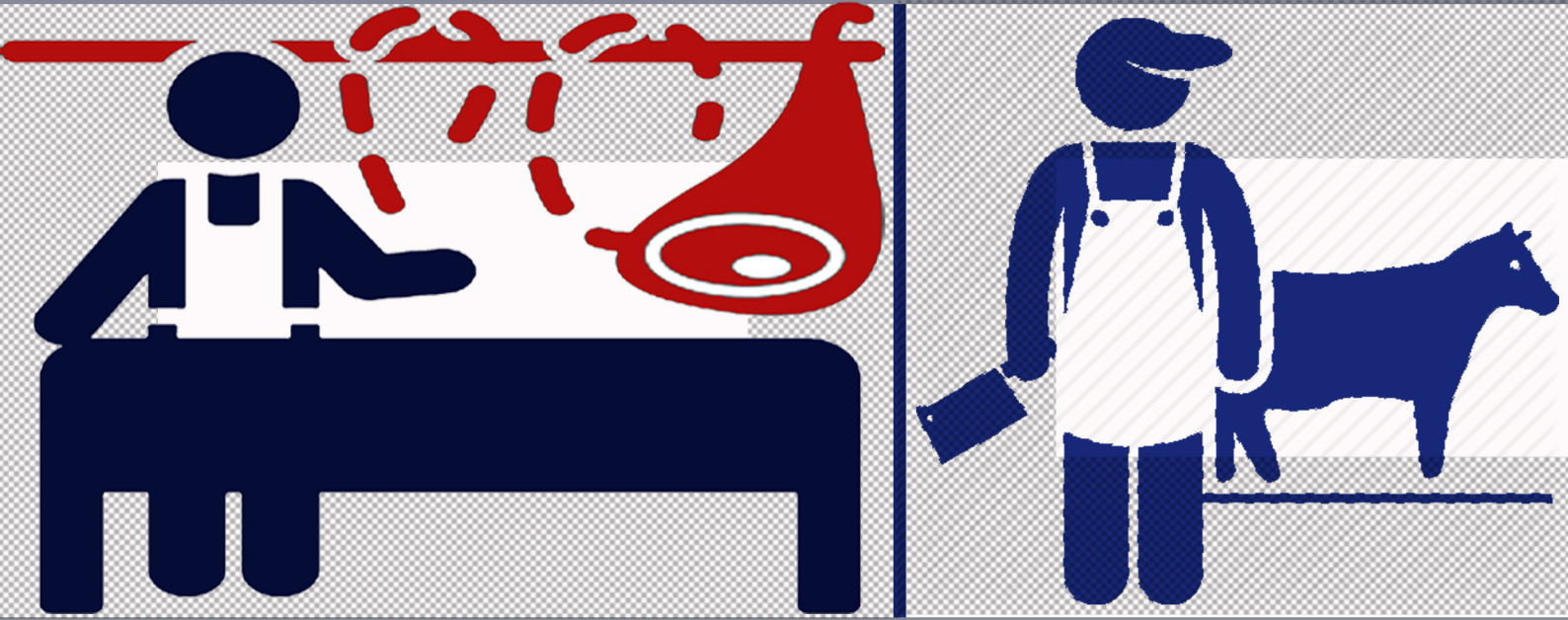


دولة فلسطين
State Of Palestine

ديوان الرقابة المالية والإدارية
State Audit & Administrative Control Bureau



تقرير الديوان النهائي



حول
دور الجهات ذات العلاقة في
تنظيم وإدارة عمل مسالخ المواشي

وفاعلية
الإجراءات المتبعة للمد من الذبح خارج المسالخ

أيلول/2019 SAACB



تقرير ديوان الرقابة المالية والإدارية النهائي

بمعنوان

دور الجهات ذات العلاقة في تنظيم وإدارة عمل مسالخ المواشي
وفاعلية الإجراءات المتخذة للحد من الذبح خارج المسالخ

أيلول-2019 م

رقابة وتدقيق من أجل البناء والتنمية وتعزيز الحكم الرشيد

2	الفهرس
3	الملخص التنفيذي
7	المقدمة:
7	1. دوافع التدقيق
8	2. أسئلة التدقيق
8	2.1. السؤال الرئيسي
9	2.2. الأسئلة الفرعية
9	3. معايير التدقيق
10	4. طرق جمع البيانات (المنهجية)
11	5. نطاق التدقيق
12	أولاً: لمحة عامة
17	ثانياً: النتائج
18	الفصل الأول: غياب الإجراءات من قبل الجهات ذات العلاقة لتوفير المسالخ
23	الفصل الثاني: ضعف فاعلية الإطار القانوني الناظم لعمل مسالخ المواشي والرقابة على لحومها
32	الفصل الثالث: ضعف فاعلية الإجراءات الرقابية من قبل الجهات ذات الاختصاص على المسلخ البلدي
37	الفصل الرابع: ضعف فاعلية الإجراءات المتبعة من قبل الهيئة المحلية فيما يتعلق بتوفير الاشتراطات الصحية والبيئية
45	الفصل الخامس: ضعف فاعلية الإجراءات الرقابية على الملاحم (المواشي) من قبل الجهات ذات الاختصاص
72	ثالثاً: الاستنتاجات
74	رابعاً: التوصيات
75	خامساً: الملاحق

تمثل اللحوم جزءاً أساسياً من غذاء الإنسان، كما أنها مكون هام من مكونات الاقتصاد الفلسطيني، حيث تجاوز معدل إنفاق الأسرة الفلسطينية السنوي في المحافظات الشمالية للعام 2017 على اللحوم والدواجن (5000) شيقلاً¹، وهو أعلى بند في الإنفاق الأسري على الطعام في فلسطين. وقد بلغ عدد الذبائح في العام 2017 في المحافظات الشمالية حوالي (516,795) رأس غنم (ماعز وضأن) و(194,960) رأس بقر، تم ذبح 20% فقط منها في المسالخ².

قام ديوان الرقابة المالية والإدارية بإجراء مهمة تدقيق أداء للتأكد من فاعلية إجراءات إدارة المسالخ من قبل الهيئات المحلية وفاعلية الإجراءات المتخذة من الجهات ذات العلاقة للحد من الذبح خارج المسالخ، للتأكد من أن هذه الإجراءات قد تمت تماشياً مع المعايير والشروط الفنية والصحية وفقاً للمعايير والأصول، بما يضمن عدم الإضرار بصحة المواطنين.

ويهدف الديوان من خلال التوصيات التي توصل إليها في التقرير إلى تسليط الضوء على واقع مسالخ المواشي القائمة في المحافظات الشمالية وإدارتها وفاعلية الإجراءات المتبعة من الجهات ذات العلاقة للحد من ظاهرة الذبح خارج هذه المسالخ، والرقابة عليها وتحديد المشاكل التي تواجه هذا القطاع بغرض حث الجهات ذات العلاقة للعمل على تحسين إجراءاتها ووضع حلول للمشاكل التي قد تظهر من خلال أعمال الرقابة، بالإضافة إلى فحص الإجراءات الرقابية التي تقوم بها الجهات الرقابية على اللحوم الطازجة في محلات بيع اللحوم.

من خلال عملية التدقيق التي قام بها الديوان على الجهات ذات العلاقة (وزارة الحكم المحلي والهيئات المحلية، المسالخ البلدية للمواشي، وزارة الصحة، وزارة الاقتصاد، وزارة الزراعة، لجنة السلامة العامة في المحافظات) توصل الديوان إلى النتائج التالية:

1. غياب الإجراءات من قبل الجهات ذات العلاقة لتوفير المسالخ في المحافظات الشمالية

يقع على عاتق الحكومة الفلسطينية اتخاذ الإجراءات اللازمة للحفاظ على صحة المواطن من خلال أهداف الحكومة وخططها الاستراتيجية خاصة الهدف رقم (3) المتعلق بالصحة الجيدة من أهداف التنمية المستدامة، كما يقع على عاتق وزارة الحكم المحلي بصفتها ممثل الحكومة عن الهيئات المحلية وبصفتها ترسم السياسات العامة لتلك الهيئات وفقاً لقانون الهيئات المحلية 1997، القيام بوضع الخطط ورسم السياسات اللازمة ووضع الإجراءات والتشريعات اللازمة لمتابعة إنشاء المسالخ للهيئات المحلية التي يزيد عدد سكانها عن 10,000 نسمة، حيث بلغ

¹ الجهاز المركزي للإحصاء الفلسطيني – تقرير متوسط إنفاق واستهلاك الأسر في فلسطين.

² عدد المواشي المذبوحة في المسالخ حسب تقرير وزارة الزراعة – الإدارة العامة للخدمات البيطرية والصحة الحيوانية. النسبة المئوية هي حسب تقرير المنظمة العالمية لصحة الحيوان OIE.

عدد الهيئات المحلية التي ينطبق عليها ذلك ويقع على عاتقها إنشاء مسلخ بلدي في (55) هيئة محلية، إلا أنه لم تلتزم تلك سوا (9) بلديات بإنشاء مسلخ بلدي وفقاً للأصول.

2. ضعف فاعلية الإطار القانوني الناظم لعمل المسالخ والرقابة على اللحوم

يقع على الجهات ذات العلاقة وضع الإطار القانوني الناظم لعمل المسالخ، من خلال اعتماد تشريعات معتمدة وفقاً للأصول تحدد الجهات المسؤولة عن عمل المسلخ والجهات المكلفة بالمتابعة والرقابة عليها وآلية الرقابة على اللحوم ودور كل جهة، منعا للتضارب وضياح المسؤولية، وانعكاس ذلك على صحة المواطن وضمان الحفاظ على الصحة العامة، إلا أن الديوان ومن خلال الاطلاع على التشريعات والجهات ذات العلاقة بعمل المسالخ والرقابة على اللحوم، تبين له وجود قصور في الإطار القانوني المنظم لذلك، من خلال ضياح المسؤولية بين الجهات ذات العلاقة في ذلك (وزارة الزراعة، وزارة الاقتصاد، وزارة الصحة، لجان السلامة العامة في المحافظات، وزارة الحكم المحلي، والهيئات المحلية)، وعدم توضيح دور كل جهة بشكل يمنع التضارب في أعمال الجهات ذات العلاقة.

3. ضعف فاعلية الإجراءات الرقابية من قبل الجهات ذات الاختصاص على المسلخ البلدي

وجود ضعف في فاعلية الإجراءات الرقابية والجولات التفتيشية التي تقوم بها طواقم الجهات ذات الاختصاص والتي تشرف على المسالخ بشكل مباشر أو غير مباشر، ويرجع السبب في ذلك لغياب التنسيق ما بين هذه الجهات وعدم وجود خطط وسياسات واضحة بشأن الرقابة على المسالخ من قبل الجهات ذات الاختصاص، مما أدى إلى وجود ضعف واضح من قبل إدارة المسالخ في ممارسة أعمالها بفاعلية وكفاءة وبما يتوافق مع الانظمة والقوانين والتعليمات المعمول بها فيما يخص عمل المسالخ.

4. تدني نسبة الالتزام بتوفير الاشتراطات الصحية والبيئية في المسالخ

تبين لفريق التدقيق وجود قصور من قبل البلديات في توفير الاشتراطات الصحية والبيئية والفنية في المسالخ بما ينسجم مع الشروط الصحية والبيئية وفقاً لنماذج وإجراءات وزارة الزراعة والمعايير الدولية والمنطقية التي يجب أن تتوفر في المسالخ، وبما يضمن صحة المواطن.

5. ضعف فاعلية الإجراءات الرقابية على الملاحم من قبل الجهات ذات الاختصاص.

تبين من خلال التدقيق وجود ضعف في فاعلية الإجراءات الرقابية والجولات التفتيشية التي تقوم بها طواقم الجهات ذات الاختصاص والتي تشرف على الملاحم بشكل مباشر أو غير مباشر، ويرجع السبب في ذلك لغياب التنسيق ما بين هذه الجهات وعدم وجود خطط وسياسات بشأن الرقابة على الملاحم من قبل الجهات ذات الاختصاص.

إن الإجراءات والآليات المعمول بها في الجهات ذات العلاقة بالرقابة على المسالخ واللحوم لا تولد قناعة لدى الديوان بقيام تلك الجهات بالعمل بفاعلية بما يضمن الحفاظ على صحة المواطن وعدم تعرضه للمخاطر الناجمة عن ذلك، فيما يتعلق باستهلاك اللحوم لضمان وصولها للمواطن بعد فحصها وفقاً للأصول، وقد استند الديوان في الاستنتاج الرئيس إلى الاستنتاجات الفرعية التالية:

1. ضعف الاهتمام من قبل الجهات ذات العلاقة في إنشاء المسالخ نتيجة لغياب الإجراءات والسياسات المتخذة في إنشائها، وضعف كفاءة الهيئات المحلية في إدارة موارد المسلخ واستغلالها بشكل فعال مما ينعكس على استمرارية عمل تلك المسالخ بكفاءة وفاعلية، بالإضافة إلى ارتفاع حالات الذبح خارج المسالخ مما يؤكد على عدم فحص تلك الحيوانات قبل وبعد عملية الذبح، واحتمالية أن يكون بعضها مريض أو أن تكون محقونة بحقن تمنع ذبحها إلا بعد فترة معينة، وغير ذلك من المخاطر الناجمة عن عملية ذبح الحيوانات خارج المسلخ.
2. وجود تداخل وتضارب في أعمال الجهات ذات العلاقة في الرقابة على المسالخ واللحوم، مما يستدعي إعادة النظر في تلك التشريعات وأن يكون هناك تنسيق واضح ومنظم بين تلك الجهات لتحديد دور كل جهة لتفادي التداخل في المهام وتحديد المسؤوليات مما ينعكس على تعيين المفتشين في كل جهة وتخفيف الضغط على الجهات التي تمارس هذه الأدوار والجهات التي يتم التدقيق عليها، وأثر ذلك في فعالية وكفاءة عمليات الرقابة والتفتيش، وهو ما تم الإشارة إليه في الاستراتيجية الوطنية لسلامة الأغذية من حيث تعدد الجهات الحكومية الرقابية على مواضيع سلامة الأغذية وضعف التنسيق فيما بينها.
3. ضعف التنسيق الفعال بين الجهات ذات العلاقة والتي يقع على عاتقها القيام بأعمال الرقابة والإشراف على المسالخ البلدية في المحافظات، وأثر ذلك في ارتفاع حالات الذبح خارج المسالخ مما يؤكد على عدم فحص تلك الحيوانات قبل وبعد عملية الذبح، واحتمالية أن يكون بعضها مريض أو أن تكون محقونة بحقن تمنع ذبحها إلا بعد فترة معينة، وغير ذلك من المخاطر الناجمة عن عملية ذبح الحيوانات خارج المسلخ.
4. ضعف الإجراءات المتخذة من قبل الجهات ذات العلاقة في الاهتمام بتوفير المتطلبات والشروط الصحية والفنية في المسالخ وانعكاس ذلك على ضعف الاهتمام بصحة المواطن نتيجة للمخاطر المرتفعة الناتجة عن ذلك والأثر المحتمل من استهلاك المواطن للحوم قد تكون غير صالحة للاستهلاك الآدمي بسبب تعرضها للأمراض والأوبئة نتيجة لغياب الفحوصات اللازمة والنظافة في المسالخ.
5. ضعف الإجراءات والسياسات المنظمة والتخطيط الجيد لعمليات الرقابة والتفتيش على محال اللحوم وغياب الرقابة على المفتشين والتقارير الصادرة عنهم، وانعكاس ذلك على كفاءة وفاعلية عمليات التفتيش، وما ينتج عنها من غياب الإجراءات الرادعة لعمليات الذبح خارج المسالخ.

وبناء عليه يوصي الديوان الجهات ذات العلاقة بما يلي:

1. ضرورة قيام الحكومة باتخاذ الإجراءات اللازمة لوضع خطط لإنشاء المسالخ والرقابة على الذبح خارجها وأن يكون ذلك ضمن أولوياتها في المرحلة القادمة في حدود الإمكانيات المتاحة لانعكاس ذلك على صحة المواطن.
2. أن تقوم وزارة الحكم المحلي باتخاذ الإجراءات اللازمة من خلال تقديم الدعم والتوعية وممارسة دورها الاشرافي في دراسة أسباب عدم إنشاء المسالخ في مناطق الهيئة المحلية وفقا للأصول.
3. أن تقوم الهيئات المحلية باستغلال مواردها بشكل أمثل في إدارة المسالخ، لضمان قدرة المسلخ على تغطية مصاريفه واستمراريته.
4. إعادة النظر في التشريعات المنظمة للمسالخ والرقابة على اللحوم بما يحدد مسؤولية كل جهة في ذلك بشكل واضح ويراعي عدم التضارب فيما بينها، وتحديث تلك التشريعات لتواكب التقدم الحاصل في ذلك المجال.
5. ضرورة تفعيل دور الجهات ذات العلاقة في الرقابة على المسالخ في منطقة كل هيئة محلية كل حسب اختصاصاته القانونية والفنية (وزارة الحكم المحلي، الهيئة المحلية، وزارة الصحة، وزارة الزراعة، لجنة السلامة العامة).
6. أن تقوم الهيئات المحلية باتخاذ الإجراءات اللازمة للتأكد من توفير الاشتراطات الصحية والبيئية في المسلخ المتواجد في منطقة الهيئة المحلية.
7. أن تقوم الجهات ذات العلاقة باتخاذ الإجراءات اللازمة للحد من الذبح خارج المسالخ (الهيئة المحلية، وزارة الصحة، وزارة الزراعة، وزارة الاقتصاد، لجنة السوق، لجنة السلامة العامة).
8. ضرورة أن تقوم الجهات ذات الاختصاص باتخاذ الإجراءات اللازمة للقيام بالجولات الرقابية والتفتيشية بكفاءة وفاعلية، للرقابة على الاشتراطات الفنية والصحية لضمان أن اللحوم التي تباع للمواطن سليمة ويتم فحصها وذبحها وتخزينها بطريقة صحية، سواء من قبل الهيئة المحلية أو وزارة الصحة أو وزارة الزراعة أو وزارة الاقتصاد.
9. أن تقوم الجهات ذات العلاقة (الهيئات المحلية، وزارة الاقتصاد، وزارة الزراعة، وزارة الصحة، لجنة السلامة العامة) باتخاذ إجراءات رادعة بحق المخالفين في الذبح خارج المسلخ البلدي، ومتابعة الملاحم لتصويب أوضاعها وفقا للأصول.

انطلاقاً من تحقيق رؤية ديوان الرقابة المالية والإدارية والتي تتمثل في إحداث فارق في حياة المواطن، بالإضافة إلى توجه الحكومة بتحقيق أهداف التنمية المستدامة من خلال الارتقاء بصحة المواطن، أجرى الديوان رقابة أداء حول مدى قيام الجهات المسؤولة بالرقابة على مسالخ المواشي واللحوم الحمراء الطازجة في الملاحم، بطريقة تضمن وصول لحوم صالحة للاستهلاك البشري للمواطن.

حيث تهدف عملية التدقيق إلى فحص إجراءات إدارة المسالخ من قبل الهيئات المحلية وفاعلية الإجراءات المتخذة من الجهات ذات العلاقة للحد من الذبح خارج المسالخ، للتأكد من أن هذه الإجراءات قد تمت تماشياً مع المعايير والشروط الفنية والصحية وفقاً للمعايير والأصول، بما يضمن عدم الإضرار بصحة المواطنين.

ويهدف الديوان من خلال التوصيات التي توصل إليها في التقرير إلى تسليط الضوء على واقع مسالخ المواشي القائمة في المحافظات الشمالية وإدارتها وفاعلية الإجراءات المتبعة من الجهات ذات العلاقة للحد من ظاهرة الذبح خارج هذه المسالخ والرقابة عليها وتحديد المشاكل التي تواجه هذا القطاع بغرض حث الجهات ذات العلاقة للعمل على تحسين إجراءاتها ووضع حلول للمشاكل التي قد تظهر من خلال أعمال الرقابة، بالإضافة إلى فحص الإجراءات الرقابية التي تقوم بها الجهات الرقابية على اللحوم الطازجة في محلات بيع اللحوم.

1. دوافع التدقيق

قام الديوان باختيار موضوع التدقيق بدافع أهمية الموضوع وعلاقته بصحة الإنسان، لذا اتجه الديوان لإعداد تقرير رقابة أداء وفقاً للنهج المستند إلى النتيجة والتي تمثلت بمخاطر إمكانية تعرض المواطنين للإصابة بالأمراض نتيجة لإمكانية عدم وجود رقابة كافية على الإجراءات التي تتم داخل المسالخ من قبل الهيئات المحلية، بالإضافة إلى المخاطر الناتجة عن الذبح خارج المسالخ ودور الجهات ذات العلاقة في ذلك (الهيئات المحلية، وزارة الصحة، وزارة الزراعة، وزارة الاقتصاد، لجان السلامة العامة)، وتتمثل أهم تلك الدوافع فيما يلي:

1.1. المخاطر المحتملة¹ الناشئة عن الذبح خارج المسالخ والمتمثلة فيما يلي:

- خطر انتقال الأمراض من الحيوان للإنسان، وغياب الفحوص البيطرية اللازمة، حيث أن هناك العديد من الأمراض المشتركة بين الإنسان والحيوان والتي قد تنتقل للإنسان عند تناول الحيوان المريض أهمها (السل، الحمى القلاعية، الكزاز، الجمرة الخبيثة، السالمونيلا، البروسيلا).
- عدم توفر الشروط الصحية في الموقع، ما يجعل اللحوم عرضة للتلوث.
- الأخطار الناشئة عن التخلص غير السليم من مخلفات الذبائح، لا سيما تلوث المياه الجوفية.

1.2. أشارت عدة تقارير صحفية إلى ضعف الرقابة على اللحوم¹ وإلى وجود الكثير من حالات الذبح خارج المسالخ.

1.3. وفقاً لتقرير المنظمة العالمية لصحة الحيوان OIE، فقد بلغ عدد الذبائح في العام 2017 في المحافظات الشمالية حوالي (516,795) رأس غنم (ماعز وضأن) و(194,960) رأس بقر، تم ذبح 20% فقط منها في المسالخ.²

1.4. أشارت عدة تقارير رقابية (تقارير امتثال) صادرة سابقاً من قبل الديوان³ إلى قصور في الرقابة على أعمال المسالخ وذلك في سياق الرقابة على الهيئات المحلية، بالإضافة إلى عدم إجراء عمليات رقابة حديثة من قبل الديوان على تلك المسالخ حيث أن آخر عملية تدقيق كانت على مسلخ جنين في عام 2015 ومسلخ بلدية نابلس والخليل كانت في العام 2013، أما المسالخ الأخرى والبالغ عددها (5) لم يتم التدقيق عليها، ولم يتم ممارسة رقابة أداء على أي مسلخ أو الرقابة على اللحوم.

1.5. وجود فقط (9) مسالخ في المحافظات الشمالية الكبرى، وعدم تواجدها في الهيئات المحلية الأخرى والبالغ عددها (55) هيئة محلية الواجب عليها إنشاء مسالخ في منطقتها وفقاً للأصول، وعدم التزام تلك الهيئات بالذبح بأقرب مسلخ بلدي على منطقة الهيئة المحلية، مما يؤشر إلى احتمالية الذبح خارج المسالخ دون الالتزام بالشروط الصحية، الأمر الذي دفع الديوان إلى التحقق من مدى فعالية رقابة الجهات المسؤولة على الملاحم.

1.6. تعدد الجهات الحكومية التي تقوم بالرقابة على سلامة الغذاء بشكل عام وعلى اللحوم بشكل خاص، مع ضعف التنسيق بينها⁴، مما قد يترك بعض الفجوات في منظومة الرقابة على اللحوم.

2. أسئلة التدقيق

2.1. السؤال الرئيسي

هل تقوم الجهات المسؤولة بالرقابة على المسالخ واللحوم الحمراء الطازجة في الملاحم، بطريقة تضمن عدم الذبح خارج المسالخ ووصول لحوم صالحة للاستهلاك البشري؟
والجهات المسؤولة هنا هي وزارة الحكم المحلي والهيئات المحلية ووزارة الاقتصاد ووزارة الصحة ووزارة الزراعة ولجان السلامة العامة

2.2. الأسئلة الفرعية

وللإجابة عن السؤال الرئيس فقد تم طرح الأسئلة الفرعية التالية:

<https://www.pal24.net/news/57233.html> 1

² عدد المواشي المذبوحة في المسالخ حسب تقرير وزارة الزراعة – الإدارة العامة للخدمات البيطرية والصحة الحيوانية. النسبة المئوية هي حسب تقرير المنظمة العالمية لصحة الحيوان OIE.

³ مسلخ بلدية نابلس العام 2013، مسلخ الخليل عام 2013، مسلخ جنين عام 2015

⁴ الاستراتيجية الوطنية لسلامة الأغذية 2017-2022 ص11.

- هل الإطار القانوني الناظم لعمل مسالخ المواشي والرقابة عليها يلبي الهدف من وضع تلك التشريعات، بما يتضمن اختصاص كل جهة ويكفل عدم التعارض وشامل لضمان تنظيم عمل ذلك القطاع؟
- هل توجد لدى الجهات ذات العلاقة سياسات وآليات فعالة لضمان أن عمليات الذبح تتم داخل المسالخ؟
- هل تضمن إجراءات الجهات ذات العلاقة للرقابة على المسالخ سلامة اللحوم المنتجة فيها؟ (قبل وأثناء وبعد الذبح)؟
- هل الإجراءات المتخذة من قبل الهيئات المحلية للرقابة على الشروط الصحية في المسالخ فعالة؟
- هل توجد إجراءات رقابة كافية وفاعلة من قبل الجهات ذات العلاقة (وزارة الاقتصاد، الهيئات المحلية، وزارة الصحة، وزارة الزراعة، لجان السلامة العامة) على اللحوم في الملاحم؟

3. معايير التدقيق

يستند قياس مدى قيام الجهات المسؤولة بدورها بشكل فعال في الرقابة على المسالخ والملاحم إلى معايير محددة، حيث تساعد تلك المعايير في التأكد من مدى فعالية الإجراءات المتبعة في تلك الهيئات والمؤسسات، ولكي يتمكن الديوان من قياس مدى التزام الجهات ذات العلاقة بالمعايير الخاصة بالموضوع فقد استند الديوان في التقرير على تلك المعايير، ونذكر فيما يلي أهمها:

ت	المعيار	المعايير التشغيلية	مصدر المعيار
1	شمولية التشريعات ذات العلاقة بالمسالخ والرقابة على محلات بيع اللحوم الطازجة وفعالية تطبيقها	• توفر التشريعات التي تنظم عمل المسالخ والرقابة عليها وإجراءات الرقابة على اللحوم الطازجة. • الوضوح في تحديد مسؤولية وصلاحيات كل جهة في الرقابة على المسالخ واللحوم. • فعالية التنسيق بين تلك الجهات.	معيار منطقي قانون الهيئات المحلية 1997، نظام المسالخ 1998، قانون الصحة العامة، قانون الزراعة، قانون حماية المستهلك، أدلة الإجراءات والاشتراطات ذات العلاقة، معايير التنمية المستدامة
2	تقديم التسهيلات والتوعية لأهمية إنشاء مسالخ في الهيئات المحلية	يجب على كل هيئة محلية يزيد عدد سكانها عن 10,000 نسمة أن تنشئ مسلخاً عاماً، على أنه يجوز لأكثر من هيئة متجاورة أن تنشئ مسلخاً مشتركاً	مادة رقم (3) من نظام المسالخ لعام 1998
3	فعالية الإجراءات المتخذة من قبل الهيئات المحلية والجهات المسؤولة الأخرى للرقابة على المسالخ	• توفر إجراءات فعالة لدى الهيئة المحلية والجهات المسؤولة الأخرى في الرقابة على المسالخ البلدية. • كفاءة وتأهيل الطاقم الفني العامل في المسلخ البلدي.	المادة 15/أ/9 ج من قانون الهيئات المحلية رقم (1) لسنة 1997، والتي نصت على أن من مسؤوليات الهيئات المحلية "إنشاء المسالخ وتنظيمها وفحص الحيوانات والدواجن المعدة للذبح

4	وجود رقابة فعالة على عمليات الذبح داخل المسالخ.	توفر الاشتراطات الصحية والفنية الخاصة بالمسالخ والرقابة على اللحوم داخل المسلخ	...ومراقبة ذبحها وتصريف بقاياها"
5	فعالية الإجراءات المتخذة من قبل الجهات المسؤولة في الرقابة على اللحوم الطازجة والحد من الذبح خارج المسالخ	• لا بد أن تلعب الجهات الحكومية دوراً رئيسياً في مجال الرقابة الصحية على اللحوم ومنتجاتها. • الرقابة الدورية والكافية على الملاحم. • المتابعة الفعالة لتقارير المفتشين. • دورية عمليات المتابعة وفعالية عدد الزيارات.	• الدليل التطبيقي للممارسات الجيدة لصناعة اللحوم - منظمة الأغذية والزراعة "الفاو" • المادة (27) من الفصل السابع من قرار مجلس الوزراء رقم (13) لعام 2009م باللائحة التنفيذية لقانون حماية المستهلك • معايير منطقية

4. طرق جمع البيانات (المنهجية)

اعتمد إعداد هذا التقرير على **المنهج الوصفي** لوصف حالة المسالخ البلدية من حيث إنشاء وإدارة وتنظيم ورقابة هذه المسالخ وفحص فاعلية الإجراءات المتبعة للحد من الذبح خارج المسالخ من خلال الرقابة على محلات بيع اللحوم، حيث تم استخدام أسلوب الملاحظة وعمليات الفحص لجمع المعلومات وأدلة الإثبات وإجراء المقارنات، للتحقق من قيام الجهات ذات العلاقة بأدوارها بشكل فعال، وفقاً لما يلي:

4.1. البيانات الوثائقية:

- مراجعة القوانين والأنظمة الصادرة والاطلاع على مشاريع الأنظمة المعدة من قبل وزارة الحكم المحلي ووزارة الزراعة والاقتصاد.
- مراجعة وفحص الخطط والسياسات والأهداف والمؤشرات والنماذج والتعاميم والاشتراطات الفنية والصحية الخاصة بموضوع التدقيق.
- مراجعة وفحص تقارير الهيئات المحلية وزارة الصحة ووزارة الزراعة ووزارة الاقتصاد ولجان السلامة العامة في المحافظات الخاصة بالرقابة على المسالخ والرقابة على محلات بيع اللحوم والتي يظهر من خلالها عدد مرات التفقيش والإجراءات المتخذة في حال وجود مخالفات.
- مراجعة وفحص آليات عمل الجهات ذات العلاقة في الرقابة على المسالخ ومحلات بيع اللحوم والتقارير الخاصة بذلك.

4.2. المقابلات الشخصية:

- إجراء المقابلات الشخصية مع المسؤولين في كافة الجهات ضمن نطاق التدقيق للحصول على البيانات الخاصة بموضوع التقرير.

- مقابلة مفتشي اللحوم سواء في الهيئات المحلية أو المفتشين ضمن وزارة الصحة ووزارة الاقتصاد ووزارة الزراعة ولجان السلامة العامة.

4.3. البيانات المادية:

الزيارات الميدانية للمسالخ للاطلاع على آليات ذبح الحيوانات وآليات فحصها قبل الذبح وبعده وآليات ختمها بعد الذبح بالأختام المعتمدة، وآليات تعقيم الأدوات المستخدمة، وفحص سجلات المسالخ والتقارير الصادرة لوزارة الزراعة وتقارير الإلتلاف للحيوانات التي لا تصلح للاستهلاك الآدمي.

وقد شملت عينة الفحص (العينة كاملة) بلدية البيرة، بلدية بيت جالا، بلدية جنين، بلدية سلفيت، بلدية نابلس، بلدية الخليل، بلدية طولكرم، بلدية أريحا، وبلدية طوباس، وبلدية قلقيلية، وذلك لفحص الإجراءات الرقابية على المسالخ بالإضافة إلى الإجراءات الرقابية على اللحوم الحمراء الطازجة في محلات بيع لحوم المواشي من قبل الجهات العلاقة.

5. نطاق التدقيق

قام الديوان بإجراء تدقيق أداء على مدى فعالية الإجراءات الرقابية التي تقوم بها الجهات المسؤولة على مسالخ ومحلات بيع لحوم المواشي الطازجة وذلك بهدف حصول المواطن على لحوم صالحة للاستهلاك البشري. وتتمثل الجهات التي تم التدقيق عليها الهيئات المحلية والمسالخ (9)، وزارة الاقتصاد الوطني (الإدارة العامة لحماية المستهلك)، ووزارة الصحة، ووزارة الزراعة، ولجان السلامة العامة، وزارة الحكم المحلي، ويشمل التدقيق أعمال الجهات في العامين 2017 و2018، وقد تم التدقيق في الفترة ما بين 2018/11/26 و 2019/2/10.

6. إجراءات تصدير التقرير

نظرا لتعدد الجهات ذات العلاقة ضمن موضوع ونطاق التدقيق فقد كانت إجراءات إصدار التقرير ولفترة تاريخ إصدار هذا التقرير كما يلي:

ت	الجهة	تاريخ إصدار التقرير الأولي	تاريخ رد الجهة
1	بلدية نابلس	2019/05/28	2019/06/23
2	بلدية طولكرم	2019/06/23	لم يتم الرد
3	بلدية سلفيت	2019/07/07	لم يتم الرد
4	بلدية قلقيلية	2019/07/30	2019/08/29
5	وزارة الاقتصاد الوطني	2019/09/12	2019/09/25
6	وزارة الصحة	2019/09/12	لم يتم الرد
7	وزارة الزراعة	2019/09/12	لم يتم الرد
8	وزارة الحكم المحلي	2019/09/12	لم يتم الرد

أولاً: لمحة عامة

تمثل اللحوم جزءاً أساسياً من غذاء الإنسان، كما أنها مكون هام من مكونات الاقتصاد الفلسطيني، حيث تجاوز معدل إنفاق الأسرة الفلسطينية السنوي في المحافظات الشمالية للعام 2017 على اللحوم والدواجن (5000) شيقلاً¹، وهو أعلى بند في الإنفاق الأسري على الطعام في فلسطين.

وقد بلغ عدد الذبائح في العام 2017 في المحافظات الشمالية حوالي (516,795) رأس غنم (ماعز وضأن) و(194,960) رأس بقر، تم ذبح 20% فقط منها في المسالخ².

ولذلك، فإنه يقع على عاتق الجهات الحكومية الرقابة على سلامة اللحوم المنتجة وصلاحياتها للاستهلاك البشري، سواءً اللحوم المنتجة في المسالخ أو خارجها، وذلك للحفاظ على صحة المستهلك.

كما يقع على عاتق الهيئات المحلية إنشاء المسالخ وتنظيمها وفحص الحيوانات المعدة للذبح واتخاذ الاحتياطات لمنع إصابتها بالأمراض وتعيين مواقع لبيعها ومراقبة ذبحها وتصريف بقاياها حسب قانون رقم (1) لسنة 1997 بشأن الهيئات المحلية.

كما نص قانون الزراعة رقم (2) لسنة 2003 على أنه "مع مراعاة أحكام أي قانون آخر تعد الوزارة نظاماً خاصاً بالمسالخ يصدره مجلس الوزراء على أن يتضمن الشروط والمواصفات الفنية الخاصة بإنشاء المسالخ، وتأهيل القائم منها، والشروط الصحية لعملية الذبح وحفظ اللحوم ونقلها ومواصفات الذبيحة وأدوات الذبح، والشروط اللازم توافرها في الجزارين المجازين بالذبح، وأية شروط أخرى تتعلق بالذبيحة".

وقد ألزم نظام المسالخ الصادر عن وزارة الحكم المحلي لعام 1998 كافة الهيئات المحلية التي يزيد عدد سكانها عن 10,000 نسمة بإنشاء مسلخ تابع لها، أو التشارك في إنشاء مسلخ عمومي لأكثر من هيئة محلية.

وقد تم إنشاء تسعة مسالخ بلدية في تسع محافظات وهي (البيرة، نابلس، طولكرم، قلقيلية، سلفيت، جنين، أريحا، بيت جالا والخليل)، في حين لا يوجد في المحافظات الأخرى مسالخ للمواشي.

أما في الهيئات المحلية التي لم تنشئ مسالخ، فيوجد احتمالية مرتفعة لذبح المواشي في أماكن غير مخصصة لذلك، ومن قبل أشخاص غير مرخصين للذبح مما قد يؤدي إلى وجود بعض المشاكل الصحية الناشئة عن استهلاك لحوم غير مطابقة للمواصفات المحلية أو العالمية وذلك لعدم خضوعها لإجراءات الرقابة والمتابعة من قبل جهات الاختصاص ومن خلال الطبيب البيطري المختص.

تشير الاستراتيجية الوطنية لسلامة الأغذية للأعوام 2017-2022 إلى أن 80% مما يتم ذبحه من المواشي في فلسطين لا يخضع للفحوصات البيطرية قبل وبعد عملية الذبح (يتم الذبح خارج المسالخ وخارج أي رقابة صحية بيطرية)، مما يعني وجود مخاطر عالية في وصول لحوم غير صالحة للاستهلاك البشري إلى متناول المواطنين، بالإضافة إلى حالات تهريب اللحوم من داخل المناطق المحتلة.

¹ الجهاز المركزي للإحصاء الفلسطيني – تقرير متوسط إنفاق واستهلاك الأسر في فلسطين.

² عدد المواشي المذبوحة في المسالخ حسب تقرير وزارة الزراعة – الإدارة العامة للخدمات البيطرية والصحة الحيوانية. النسبة المئوية هي حسب تقرير المنظمة العالمية لصحة الحيوان OIE.

وفيما يلي توضيح مختصر لهذه المخاطر:

مخاطر الذبح خارج المسالخ والأمراض المحتملة التي قد تصيب المواطنين من الذبح خارجها

إن ذبح المواشي خارج رقابة مسالخ البلدية له العديد من المخاطر التي قد تؤثر على صحة المواطنين، حيث نذكر من هذه المخاطر التالي:

• غياب الفحوص البيطرية اللازمة:

إن الذبح الذي يتم بواسطة الجزارين خارج المسالخ البلدية يعني عدم إجراء فحوصات بيطرية وبالتالي زيادة المخاطرة بوصول لحوم غير صالحة للاستهلاك البشري إلى متناول المواطنين نتيجة لغياب الفحوص البيطرية.

• عدم توفر الشروط الصحية للموقع:

إن الذبح في أماكن غير مخصصة للذبح يجعل الذبائح معرضة للتلوث ولتكاثر الجراثيم التي قد تسبب العديد من الأمراض.

• عدم تعقيم أدوات الذبح:

إن عدم نظافة وتعقيم أدوات الذبح بالطرق الصحية السليمة قد يسبب تلوث اللحوم وبالتالي فسادها وعدم صلاحيتها للاستهلاك البشري، مما قد يعرض صحة مستهلكي هذه اللحوم للخطر.

• مخلفات الذبائح:

إن المخلفات التي تنتج عن عمليات الذبح خارج المسالخ قد تشكل خطراً على البيئة والصحة العامة، وقد تساهم بشكل مباشر أو غير مباشر بنقل بعض الأمراض إلى المواطنين.

• الجزارون خارج المسالخ:

الजारون خارج المسالخ بعيدون عن الرقابة الصحية، وقد يكونون مصابين ببعض الأمراض الخطيرة.

• الأمراض الحيوانية المشتركة بين الإنسان والحيوان:

هناك الكثير من الأمراض المشتركة بين الإنسان والحيوان التي قد تصل إلى أكثر من مئتي مرض، وبعض هذه الأمراض خطير جداً، يمكن أن يؤدي إلى وفاة الإنسان، وقد تنتقل مثل هذه الأمراض إلى الإنسان بسبب عدم التقيد بالذبح داخل المسالخ وغياب الرقابة البيطرية الصحية ونذكر بعضاً من هذه الأمراض في الجدول التالي: (الحمى الفحمية أو الجمرة الخبيثة، الطاعون البقري، التهاب البلوري الرئوي المعدي، الحمى القلاعية، الجدري، الكلب، التسمم الدموي النزفي، السالمونيلا، الباستريلا، الكوكسيديا، البيروبلازما، النزلات المعوية في الحيوانات الرضيعة، عفن الحافر، الاوديما الخبيثة، التسمم الدموي أو التسمم التقيحي، عدوى الحبل السري الحادة في العجول الرضيعة، دفتيريا العجول، الإشعاع الفطري والباسلوزي، مرض جونز، السل الكاذب في الأغنام، التقرح العضلي، لحوم محمومة).¹

¹ <https://www.mm.gov.om/ar/Page.aspx?PAID=2#Details&MID=13&PGID=342&Slide=True>

1. الجهات ذات العلاقة والقوانين المنظمة لها:

• وزارة الزراعة:

تقوم الوزارة من خلال الإدارة العامة للبيطرة بإعداد شروط ترخيص المسالخ، والشروط الصحية للعمليات داخل المسالخ، كما أن لها دوراً رئيسياً في الرقابة على اللحوم في محلات بيع اللحوم. وقد عرفت المادة (1) من قانون الزراعة (2) لسنة 2003م المسالخ بأنها "أماكن مخصصة لذبح وسلخ المواشي والدواجن وفقاً للشروط الصحية والقوانين المرعية".

كما يقع على عاتق الوزارة اعداد نظاماً خاصاً بالمسالخ حسب الفصل السادس مادة (70) من قانون الزراعة رقم (2) لسنة (2003) يصدره مجلس الوزراء على أن يتضمن الشروط والمواصفات الفنية الخاصة بإنشاء المسالخ، وتأهيل القائم منها، والشروط الصحية لعملية الذبح وحفظ اللحوم ونقلها ومواصفات الذبيحة وأدوات الذبح، والشروط اللازم توافرها في الجزارين المجازين بالذبح، وأية شروط أخرى تتعلق بالذبيحة.

ونصت المادة (9) من قرار بقانون رقم (14) لسنة 2018م بشأن تعديل قانون الزراعة رقم (2) لسنة 2003م على أنه "يحق للطبيب البيطري المختص دخول أماكن إعداد وتجهيز وعرض وبيع لحوم الحيوانات والدواجن والأسماك ومنتجاتها، والأماكن المخصصة لحفظها وتخزينها وتصنيعها وتصنيع مخلفاتها، للتحقق من الشروط الصحية البيطرية في هذه الأماكن، وصلاحية الأصناف المذكورة للاستهلاك الآدمي".

• وزارة الصحة:

وهي الوزارة التي تشرف على القطاع الصحي وما يتعلق بصحة المواطنين، حيث ينظم عمل وزارة الصحة قانون الصحة العامة رقم (20) لسنة 2004، ويتمثل دور الوزارة بخصوص موضوع التدقيق بشكل رئيسي في الرقابة على الملاحم، من حيث الشروط الصحية والبيئية وتواريخ الصلاحية للحوم، وقد نصت المادة (17) من قانون الصحة العامة على أن تتولى الوزارة بالتنسيق مع الجهات ذات العلاقة مراقبة الأغذية في أثناء تداولها.

• هيئات الحكم المحلي:

تقوم الهيئات المحلية بإنشاء مسالخ المواشي والإشراف عليها لضمان سلامة اللحوم المنتجة فيها وصلاحياتها للاستهلاك البشري، حيث ذكرت المادة 9/أ/15 ج من قانون الهيئات المحلية رقم (1) لسنة 1997 أن من مسؤوليات الهيئات المحلية "إنشاء المسالخ وتنظيمها وفحص الحيوانات والدواجن المعدة للذبح ومراقبة ذبحها وتصريف بقاياها".

• وزارة الاقتصاد الوطني:

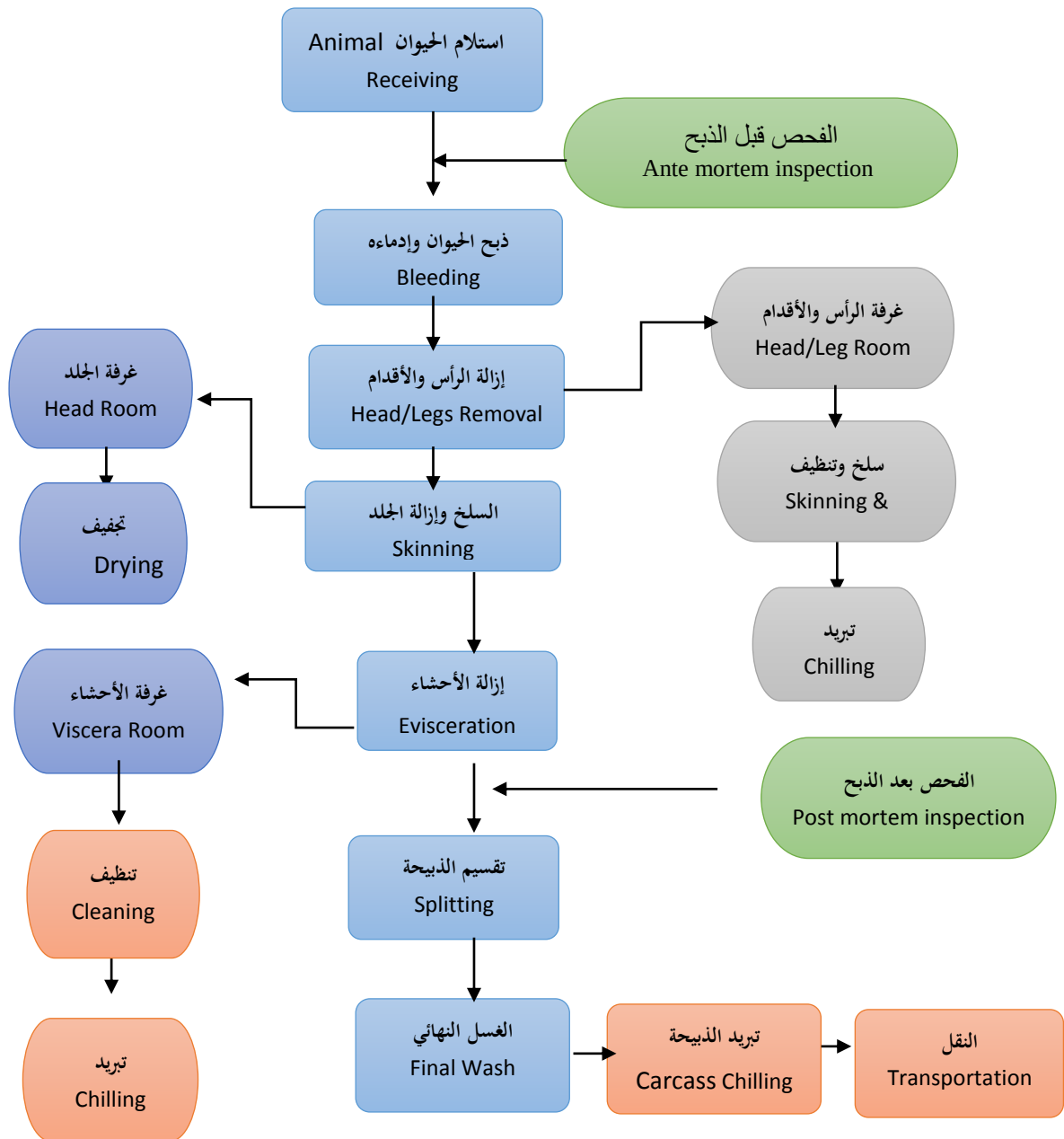
يقع على عاتق وزارة الاقتصاد الوطني جزء أساسي من المجهود الذي تقوم به الجهات الرقابية المختلفة في كافة أرجاء الوطن من خلال الإدارة العامة لحماية المستهلك فيها والتي بدورها تراقب الأسواق بكافة أنواعها ومن

ضمنها محلات بيع اللحوم، كما أن وزارة الاقتصاد تقوم برئاسة لجنة التفتيش على السوق المحلي، إلى جانب الأعضاء الآخرين (وزارة الصحة، وزارة المالية، وزارة الزراعة) حسب اللائحة التنفيذية لقانون حماية المستهلك.

حيث نصت المادة (27) من الفصل السابع من قرار مجلس الوزراء رقم (13) لعام 2009م باللائحة التنفيذية لقانون حماية المستهلك لغايات توحيد آلية الرقابة والتفتيش على السلع والخدمات في السوق المحلي، تشكل لجنة من موظفي الضبط القضائي من الوزارات التالية: -وزارة الاقتصاد الوطني رئيساً -وزارة المالية (دائرة الجمارك) عضواً -وزارة الصحة عضواً -وزارة الزراعة عضواً 2. على كل وزارة انتداب ممثل مختص من موظفيها في اللجنة. 3. تقوم اللجنة بمراقبة السوق بشكل دوري، على ألا تقل رقابة المحلات التجارية عن مرة واحدة في كل شهر في كافة محافظات الوطن. 4. تحدد آليات عمل اللجنة في الجولات التفتيشية باتفاق رؤساء الدوائر الحكومية ذات العلاقة المذكورة في الفقرة (1) أعلاه. 5. يحرر محضر الجولة التفتيشية على النموذج المعد باتفاق الوزارات المذكورة في الفقرة (1) أعلاه.

كما قامت الوزارة بإعداد دليل إجراءات مفتشي حماية المستهلك، والذي يبين الشروط التي يجب التفتيش عليها في الملاحم.

المخطط التالي يوضح مخطط سير العمليات (Flow diagram) وآلية عمل المسالخ من مرحلة استلام المواشي إلى مرحلة نقل اللحوم إلى محلات بيع اللحوم:



ثانيا: النتائج حول فاعلية إجراءات الرقابة على المسالخ واللحوم في المحافظات الشمالية

يلقي هذا الجزء من التقرير الضوء على النتائج التي توصل لها الديوان فيما يتعلق بفاعلية الجهات ذات العلاقة في الرقابة على عمل المسالخ واللحوم وفاعلية الإجراءات المتخذة للحد من الذبح خارج مسالخ الهيئات المحلية، ومن خلال التدقيق على الجهات ذات العلاقة المذكورة والهيئات المحلية التي تم زيارتها ميدانيا وزيارة المسالخ البلدية فقد تم تقسيم النتائج بما يتوافق مع أسئلة ومعايير التدقيق للوقوف على واقع المسالخ البلدية في المحافظات الشمالية:



وفيما يلي نذكر تفاصيل النتائج التي توصل إليها الديوان فيما يتعلق بدور الجهات ذات العلاقة في الرقابة على المسالخ واللحوم:

الفصل الأول

النتيجة الأولى

غياب الإجراءات من قبل الجهات

ذات العلاقة لتوفير المسالخ

1. غياب الإجراءات من قبل الجهات ذات العلاقة لتوفير المسالخ

يقع على عاتق الحكومة الفلسطينية اتخاذ الإجراءات اللازمة للحفاظ على صحة المواطن من خلال أهداف الحكومة وخططها الاستراتيجية خاصة الهدف رقم (3) المتعلق بالصحة الجيدة من أهداف التنمية المستدامة، كما يقع على عاتق وزارة الحكم المحلي بصفتها ممثل الحكومة عن الهيئات المحلية وبصفتها ترسم السياسات العامة لتلك الهيئات وفقا لقانون الهيئات المحلية 1997، القيام بوضع الخطط اللازمة ورسم السياسات ووضع الإجراءات والتشريعات اللازمة لمتابعة إنشاء المسالخ للهيئات المحلية التي يزيد عدد سكانها عن 10,000 نسمة، حيث بلغ عدد الهيئات المحلية التي ينطبق عليها ذلك ويقع على عاتقها إنشاء مسلخ بلدي (55) هيئة محلية، إلا أنه لم تلتزم سوا (9) بلديات بإنشاء مسلخ بلدي وفقا للأصول، مما يشير إلى أن 46 هيئة محلية تقوم ملاحظتها بالذبح خارج المسالخ، وتبين لنا من خلال التدقيق أن سبب عدم إنشاء تلك المسالخ ما يلي:

1. لا يوجد خطط واستراتيجيات واضحة ومعتمدة من قبل الحكومة الفلسطينية لدعم الهيئات المحلية لتقديم التسهيلات اللازمة لإنشاء مسالخ في منطقة الهيئة المحلية.
2. عدم قيام وزارة الحكم المحلي بوضع إنشاء المسالخ ضمن أولوياتها لمساعدة الهيئات المحلية في إنشاء مسالخ وتقديم الدعم اللازم لها، سواء من خلالها أو من خلال المشاريع التي تقدم للهيئات من قبل الحكومة أو من قبل مؤسسات المجتمع المدني أو المؤسسات الدولية التي تقدم مساعدات خارجية لقطاع الحكم المحلي.
3. عدم قيام وزارة الحكم المحلي بعمل الدراسات اللازمة لتشجيع الهيئات المحلية بإنشاء مسالخ في منطقة الهيئة المحلية، وممارسة دورها في رسم السياسات والإشراف على تلك الهيئات لمعرفة الأسباب والمعوقات التي تحد من قدرة تلك الهيئات على إنشاء المسالخ.
4. ضعف حملات التوعية سواء من قبل وزارة الحكم المحلي والهيئات المحلية ووزارة الاقتصاد ووزارة الزراعة ووزارة الزراعة للمواطنين بأهمية إنشاء المسالخ، وتوضيح مدى الأضرار التي قد تصيب المواطن نتيجة الذبح خارج المسالخ، مما يشكل ضغط على أصحاب المسالخ بالالتزام بالذبح بالمسالخ، للحفاظ على استمرارية عمل المسالخ ومقدرتها على تغطية مصاريفها وخدمة المواطن.
5. ضعف استغلال الموارد المتوفرة بالشكل الأمثل في إدارة المسالخ في البلديات، مما ينعكس على قدرة المسلخ على تغطية مصاريفه واستمراره، حيث تبين لنا من خلال الزيارات الميدانية للهيئات المحلية أن السبب من وجهة نظرهم هو ارتفاع تكاليف تلك المسالخ مقارنة مع الإيرادات المتأتية من رسوم الذبح، إلا أنه تبين لنا ما يلي:

5.1. في بلدية نابلس: تبين من خلال فحص ميزانية المسلخ البلدي في بلدية نابلس أن إيرادات المسلخ بلغت ما يقارب (1,501,830) شقل وبلغت المصروفات (2,120,326) شقل، والسبب في ارتفاع المصاريف يعود الى ما يلي:

5.1.1 بلغت مصاريف رواتب وأجور الموظفين (1,787,046) شقل بمبلغ أكبر من إيرادات المسلخ بنسبة (84%) من المصاريف الكلية، حيث تبين لنا قيام البلدية بتعيين موظفين بشكل زائد عن حاجتها، وذلك بسبب أن دوام الموظفين 3 ساعات فقط، بحيث يكون الدوام لبعضهم في الفترة الصباحية 3 ساعات، والموظفين المتبقين في الفترة المسائية 3 ساعات فقط أيضاً، مما ينعكس على صرف زائد عن حاجة المسلخ بنسبة 50% من مصاريف الرواتب والأجور.

5.1.2 الصرف على مصاريف ترهق موازنة المسلخ، وتنعكس على قدرة المسلخ على الوفاء بالتزاماته التي تم انشائه من أجلها، حيث تم الصرف على ما يلي:

○ الصرف بدل أجور عمال لكادر المسلخ وآخرين ليسوا موظفين (بعضهم أصحاب ملاحم (ن. خ)) من حساب موازنة المسلخ بمبلغ (73,660) شقل للعام 2017، ومبلغ (60,730) شقل للعام 2018، والملحق رقم (1) يبين الأشخاص الذين تم الصرف لهم.

○ انعكاس عمليات الصرف بدل عمل أجور عمال المسلخ على انخفاض عمليات الذبح من قبل سلاخي المسلخ على حساب سلاخي العمل الإضافي حيث أثبت تقرير معد من وحدة الرقابة الداخلية للبلدية أن عمليات الذبح في العمل الإضافي أكثر من عمليات الذبح من سلاخي المسلخ (الموظفين الدائمين) مما يؤكد الفائض في عدد موظفي المسلخ وارتفاع المصاريف على حساب الإيرادات الخاصة بالمسلخ وارهاق موازنته، والجدول التالي يبين ذلك:

ت	التاريخ	عدد ذبائح سلاخي الاضافي	عدد ذبائح سلاخي البلدية	المجموع
1	شهر 5/2017	629	787	1416
2	شهر 6/2017	1381	442	1823
3	شهر 7/2017	689	439	1128
4	شهر 8/2017	1105	550	1655
5	شهر 9/2017	1219	393	826
6	شهر 10/2017	970	42	1012
7	شهر 11/2017	321	776	1097
8	شهر 12/2017	384	673	1057
9	شهر 1/2017	370	585	955
10	شهر 2/2017	469	544	1013
	المجموع	7537	5231	11982

○ الصرف على بند أجور عمل إضافي بمبلغ 4,000 شيقل في العام 2017، و11,132 شيقل في العام 2018 بالرغم من وجود موظفين في المسلخ زيادة عن حاجة المسلخ، وأن ساعات دوام الموظفين ثلاث ساعات فقط في اليوم من أصل 6 ساعات، مما يرهق موازنة المسلخ.

○ الصرف بدل إجازات للموظفين الذين لم يستنفدوا إجازاتهم خلافا للأصول، حيث تبين لنا قيام البلدية بالصرف على بدل إجازات للموظفين خلافا للأصول بمبلغ 39,638 شيقل مما يرهق موازنة المسلخ وارتفاع المصاريف على حساب إيرادات المسلخ.

○ الصرف بدل مكافآت بمبلغ (10,000) شيقل 2017، ومبلغ (14,400) شيقل 2018 خلافا للأصول، كونه لم يتبين لنا ما يوجب على البلدية صرف تلك المكافآت حيث لا يوجد ما يبرر صرفها والحاجة لذلك، خاصة أن موظفي المسلخ يقومون بالدوام 3 ساعات فقط في اليوم من أصل 6 ساعات.

5.1.3 عدم قيام البلدية بجباية إيرادات بدل حفظ اللحوم في ثلاجات البلدية خلافا للمادة رقم 23 من نظام المسالخ للهيئات المحلية 1997، مما ينعكس على انخفاض إيرادات البلدية، حيث نصت المادة على جباية (2) دينار عن كل رأس من البقر و(3) دنانير عن كل رأس عجل، مما يعني ضياع ما يقارب 15,000 دينار (ما يعادل 75,000 شيقل) عن البلدية خلال العام.

عدد الذبائح	تكلفة التبريد	المبلغ
7150 خلال العام 2018	جباية (2) دينار عن كل رأس من البقر و(3) دنانير عن كل رأس عجل	15000 دينار تقريبا

5.1.4 عدم قيام البلدية باستغلال بند إيرادات الغرامات والعقوبات في الملاحم، حيث لم يتم جباية غرامات خلال العام 2018 بالرغم من وجود العديد من المخالفات خلال العام ولكن لم يتم جباية أي إيرادات حول ذلك في العام 2018، وفي العام 2017 تم جباية مبلغ 108 شيقل بدل غرامات فقط، مما ينعكس على انخفاض في إيرادات المسلخ.

5.2. في بلدية سلفيت: بالرغم من توفير وفر صافي من المسلخ البلدي في العام 2018 بمبلغ 8,120 شيقل، كون المسلخ مضمن لمستثمر إلا أنه لم تبين لنا قيام البلدية بدفع مصاريف من شأنها تحسين وضع المسلخ، حيث أن المسلخ بحاجة إلى تطوير كما سيظهر في متن التقرير، مما يعطي مؤشر إلى عدم اهتمام البلدية في تحسين وتطوير المسلخ ومدى انعكاس ذلك على صحة المواطن.

5.3. في بلدية طولكرم: بالرغم من توفير وفر صافي من المسلخ البلدي في العام 2018 بمبلغ 118,877 شيقل إلا أنه لم تبين لنا قيام البلدية بدفع مصاريف من شأنها تحسين وضع المسلخ، كون إيرادات المسلخ تدخل صندوق البلدية العام ويتم الصرف منها على مصاريف البلدية الأخرى ولا يتم تخصيصها

للصرف على المسلخ فقط، وبالأخص أن المسلخ كما سيظهر في التقرير فهو بحاجة إلى تأهيل وتطوير وصيانة، مما يعطي مؤشر إلى عدم اهتمام البلدية في تحسين وتطوير المسلخ ومدى انعكاس ذلك على صحة المواطن، والجدول التالي يوضح إيرادات ونفقات المسالخ والتي تم الحصول عليها من بوابة موازنات الحكم المحلي وذلك كون البلدية لم تزود الديوان بالبيانات المالية المطلوبة عن المسلخ:

ت	البيان	المبلغ / شيقل
1	رسوم الذبيحة	218,434
2	رواتب المسلخ	99,557.5
3	تكلفة خدمة المسلخ	0
4	صافي الوفر	118.876.5

5.4. في بلدية قلقيلية: بالرغم من توفير وفر صافي من المسلخ البلدي في العام 2018 بمبلغ 13,302 شيقل إلا أنه لم تبين لنا قيام البلدية بدفع مصاريف من شأنها تحسين وضع المسلخ، كون إيرادات المسلخ تدخل صندوق البلدية العام ويتم الصرف منها على مصاريف البلدية الأخرى ولا يتم تخصيصها للصرف على المسلخ فقط، وبالأخص أن المسلخ كما سيظهر في التقرير فهو بحاجة إلى تأهيل وتطوير وصيانة، مما يعطي مؤشر إلى عدم اهتمام البلدية في تحسين وتطوير المسلخ ومدى انعكاس ذلك على صحة المواطن، والجدول التالي يوضح إيرادات ونفقات المسالخ:

ت	البيان	المبلغ / شيقل
1	رسوم المسلخ	193,680
2	المصاريف الإدارية	156,562
3	المصاريف التشغيلية	23,816
4	صافي الوفر	13,302

يستنتج الديوان من النتيجة السابقة ضعف الاهتمام من قبل الجهات ذات العلاقة في إنشاء وإدارة المسالخ من خلال غياب الإجراءات والسياسات المتخذة في ذلك، وضعف كفاءة الهيئات المحلية في إدارة موارد المسلخ واستغلالها بشكل فعال مما ينعكس على استمرارية عمل تلك المسالخ بكفاءة وفاعلية.

إن الأثر المحتمل من عدم قيام الجهات ذات العلاقة بإلزام الهيئات المحلية في إنشاء المسالخ ينعكس على ارتفاع حالات الذبح خارج المسالخ (46 هيئة محلية في المحافظات الشمالية) مما يؤكد على عدم فحص تلك الحيوانات قبل وبعد عملية الذبح، واحتمالية أن يكون بعضها مريض أو أن تكون محقونة بحقن تمنع ذبحها إلا بعد فترة معينة، وغير لك من المخاطر الناجمة عن عملية ذبح الحيوانات خارج المسلخ كما ظهر في متن التقرير (الملحة العامة ص (12)).

الفصل الثاني

النتيجة الثانية

ضعف فاعلية الإطار القانوني الناظم
لعمل مسالخ المواشي والرقابة على
لحومها

2. ضعف فاعلية الإطار القانوني الناظم لعمل المسالخ والرقابة على اللحوم

يقع على الجهات ذات العلاقة وضع الإطار القانوني الناظم لعمل المسالخ، من خلال اعتماد تشريعات معتمدة وفقا للأصول تحدد الجهات المسؤولة عن عمل المسالخ والجهات المكلفة بالمتابعة والرقابة عليها وآلية الرقابة على اللحوم ودور كل جهة، منعا للتضارب وضياح المسؤولية، وانعكاس ذلك على صحة المواطن وضمان الحفاظ على الصحة العامة، إلا أن الديوان ومن خلال الاطلاع على التشريعات والجهات ذات العلاقة بعمل المسالخ والرقابة على اللحوم، تبين له وجود قصور في الإطار القانوني المنظم لذلك، من خلال ضياح المسؤولية بين الجهات ذات العلاقة في ذلك، وعدم توضيح دور كل جهة بشكل يمنع التضارب في أعمال الجهات ذات العلاقة، ويعود السبب في ذلك إلى ما يلي:

1.1. تعدد الأنظمة والقوانين التي تحكم عمل المسالخ ومحلات بيع اللحوم.

يقع على عاتق الجهات ذات العلاقة وضع الأنظمة والقوانين الفعالة للرقابة على المسالخ واللحوم، كما تم الإشارة الى الاهتمام بالصحة الجيدة ضمن أهداف التنمية المستدامة (هدف رقم (3) الصحة الجيدة) والتي هي ضمن أهداف الحكومات وخصوصا في البلدان النامية فيما يتعلق بالحفاظ على صحة المواطن، بالإضافة إلى ما تم اعتماده في الاستراتيجية الوطنية لسلامة الأغذية 2017 – 2022، كما أن النظم الفعالة للرقابة على اللحوم والمسالخ هي أمر ضروري لحماية صحة المستهلكين المحليين وضمان سلامتهم، كما أنه من واجب الجهات ذات الاختصاص أن تنفذ الاستراتيجيات الفعالة للرقابة على اللحوم والمسالخ والتي هي مصدر أساسي من مصادر الغذاء للمواطن.

فكان السبب الرئيسي لضعف الإطار القانوني الناظم لعمل المسالخ والرقابة على نقاط بيع اللحوم هو تداخل الأنظمة والقوانين والتشريعات وتعدد جهات الاختصاص التي على علاقة مباشرة مع عمل المسالخ والرقابة على نقاط بيع اللحوم، مما يخلق ضعف حقيقي في الرقابة عليها ومتابعة أمورها التنظيمية، بما يضمن حماية الصحة العامة في البلد والتي تعمل على تحسين سلامة الأغذية وجودتها ورفع مستواها.

وقد رصد الديوان التشريعات والقوانين والأنظمة للجهات ذات العلاقة التي ترتبط ارتباطا وثيقا بالمسالخ والرقابة على اللحوم، نذكر منها (قانون وزارة الزراعة (2) لسنة 2003م وتعديلات العام 2018، الدليل التطبيقي للممارسات الجيدة لصناعة اللحوم. منظمة الأغذية والزراعة "الفاو" قانون الهيئات المحلية لسنة 1997، نظام المسالخ في مناطق الهيئات المحلية رقم (4) لسنة 1998م، قانون حماية المستهلك رقم (21) لسنة 2005م، قرار مجلس الوزراء رقم (13) لعام 2009م باللائحة التنفيذية لقانون حماية المستهلك، دليل إجراءات مفتشي حماية المستهلك، قانون الصحة العامة رقم (20) لسنة 2004م، قانون رقم (7) لسنة 1999 بشأن البيئة.

1.2. التضارب والتداخل للمهام والمسؤوليات للجهات ذات العلاقة بعمل المسالخ والرقابة على اللحوم

يقع على عاتق الجهات المختصة تحديد المهام والمسؤوليات المناطة بكل جهة وتوزيع الأدوار بحيث تكون عملية التنظيم والمتابعة عملية متكاملة تتضح فيها المسؤوليات لضمان تنفيذ ومتابعة الأعمال بكفاءة وفاعلية واقتصاد، إلا أنه ومن خلال التدقيق على الإطار الناظم لعمل المسالخ والرقابة على اللحوم تبين لنا عدم وضوح تلك العلاقة والمسؤوليات بين الجهات ذات العلاقة من خلال الأنظمة والقوانين الصادرة من كل جهة كما يظهر وفقا للأسباب التالية:

1.2.1. التضارب حول الجهة المسؤولة عن إنشاء نظام خاص بالمسالخ

قانون الهيئات المحلية	قانون الزراعة
صدور نظام المسالخ في مناطق الهيئات المحلية لعام 1998 بالاستناد إلى المادة رقم (2) والمادة رقم (15) من قانون الهيئات المحلية 1997.	المادة رقم (70) إلى ضرورة قيام الوزارة بإعداد نظاما خاصا بالمسالخ يصدره مجلس الوزراء على أن يتضمن الشروط والمواصفات الفنية الخاصة بإنشاء المسالخ، وتأهيل القائم منها والشروط الصحية لعملية الذبح وحفظ اللحوم ونقلها ومواصفات الذبيحة وأدوات الذبح، والشروط اللازم توافرها في الجزارين المجازين بالذبح وأية شروط أخرى تتعلق بالذبيحة.

بالرغم من قيام وزارة الحكم المحلي باعداد واعتماد نظام للمسالخ للعام 1998 إلا أن النظام لم يكن فعالا بحيث يضمن ضبط وتنظيم عمل المسالخ بكفاءة وفاعلية وبناء عليه تم التوصل إلى ما يلي:

1.2.1.1. عدم قيام وزارة الزراعة بإصدار تشريع ينظم عمل المسالخ وفقا للأصول:

يقع على عاتق وزارة الزراعة وفقا للمادة رقم (70) من قانون الزراعة 2003 إعداد نظام خاص بالمسالخ بحيث يتضمن الشروط والمواصفات الفنية الخاصة بإنشاء المسالخ، وتأهيل القائم منها والشروط الصحية لعملية الذبح وحفظ اللحوم ونقلها ومواصفات الذبيحة وأدوات الذبح، والشروط اللازم توافرها في الجزارين المجازين بالذبح وأية شروط أخرى تتعلق بالذبيحة، إلا أن الوزارة لم تقم بإصدار ذلك النظام بسبب وجود نظام معتمد للمسالخ والمعد من قبل وزارة الحكم المحلي.

1.2.1.2. عدم شمولية نظام المسالخ للهيئات المحلية 1998 لمتطلبات ومعايير إنشاء وتنظيم المسالخ

تطرق قانون الهيئات المحلية رقم (1) لسنة 1997 في ممتته إلى بعض المواد التي تناولت موضوع المسالخ والرقابة على اللحوم نذكرها كما يلي:

1. نصت المادة رقم (9/15/أ) على "اتخاذ جميع الاحتياطات والإجراءات اللازمة للمحافظة على الصحة العامة ومنع نقشي الأوبئة بين الناس".

2. نصت المادة رقم (9/15/ب) على "مراقبة المساكن والمحلات الأخرى للتثبت من تصريف نفاياتها بصورة منتظمة ومن نظافة الأدوات الصحية في المحال العامة واتخاذ التدابير لإبادة البعوض والحشرات الأخرى ومكافحة الفئران والجرذان والزواحف الضارة"

3. نصت المادة رقم (15/9/ج) على " إنشاء المسالخ وتنظيمها وفحص الحيوانات والدواجن المعدة للذبح واتخاذ الاحتياطات لمنع إصابتها بالأمراض وتعيين مواقع لبيعها ومراقبة ذبحها وتصريف بقاياها"

4. نصت المادة رقم (15/9/د) على "مراقبة الخبز واللحوم والأسماك والفواكه والخضروات وغيرها من المواد الغذائية واتخاذ الإجراءات لمنع الغش فيها وإتلاف الفاسد منها وتحديد أسعارها ومكافحة الغلاء بالتنسيق مع الجهات الحكومية المختصة.

5. نصت المادة رقم (16/15) على " مراقبة الأوزان والمكاييل والمقاييس ودمغها ووزن ما يباع بالجملة في الأسواق العامة.

6. صدور نظام المسالخ في مناطق الهيئات المحلية لعام 1998 بالاستناد إلى المادة رقم (2) والمادة رقم (15) من قانون الهيئات المحلية 1997.

وبعد الاطلاع على المواد القانونية والنظام الخاص بالمسالخ من قانون الهيئات المحلية للعام 1997 يتبين لنا أن النظام لا يغطي كافة الشروط الصحية والبيئية والفنية التفصيلية الخاصة بإدارة وتنظيم عمل المسالخ، بما يتوافق والشروط الصحية المطلوبة والشروط البيئية والفنية التي يجب أن تتوفر في المسالخ والعاملين فيها، مما قد يؤثر على صحة المواطن بشكل مباشر جراء عدم فرض وتطبيق الشروط الصحية والفنية في المسالخ البلدية في مختلف الهيئات المحلية، والتي أشارت إليها وزارة الزراعة في نموذج (زيارة رقابية لمسالخ مواشي) ونذكر فيما يلي مجموعة من هذه الشروط والمعايير التفصيلية (المذبح، مصدر المياه، المغاسل والمشارب، السقف، الأبواب والممرات، البناء، الحظائر، منطقة الذبح والتعليق، قاعة الذبح والسلخ، نقاط فحص اللحم، الخ،)، مع العلم أنه لا يتم الرقابة على تطبيق تلك الشروط على المسالخ من قبل وزارة الزراعة كما سيظهر في متن التقرير.

1.2.1.3. قدم النظام الخاص بالمسالخ في الهيئات المحلية رقم 1998

حيث يتبين لنا أن النظام معتمد في العام 1998 مما يشير إلى قدم النظام وعدم مواكبته للتطورات فيما يتعلق بالمعايير والاشتراطات اللازمة لذلك، بالإضافة إلى انخفاض الرسوم المفروضة على عمليات الذبح والغرامات بحق المخالفين، مما يشكل عبء على الهيئات المحلية فيما يتعلق بقدرة المسالخ على تغطية التزاماتها تجاه تنظيم عمل تلك المسالخ، وانعكاس ذلك على ضعف فاعلية الهيئات في إلزام أصحاب الملاحم في الذبح داخل تلك المسالخ، والتي تقتصر إلى بعض شروط الصحة والسلامة العامة، مما قد ينعكس على صحة المواطن نتيجة لذلك.

1.2.2. التداخل حول الجهة المسؤولة عن الرقابة على الصحة العامة فيما يتعلق بالمسالخ واللحوم

قانون الهيئات المحلية	قانون الصحة العامة	قانون الزراعة	حماية المستهلك
نصت المادة رقم (15/9/أ) على "اتخاذ جميع الاحتياطات والإجراءات اللازمة للمحافظة على الصحة العامة.	أولاً: مادة (18) يحظر تداول الأغذية إذا: 1. كانت مخالفة للمواصفات والشروط المحددة من قبل الوزارة. 2. وقع بها غش على نحو يغير من طبيعتها. 3. كانت غير صالحة للاستهلاك الآدمي، أو ضارة بصحة الإنسان. ثانياً: نموذج الشروط الصحية والبيئية لترخيص مسلخ الأبقار والأغنام.	مادة (9) من قرار بقانون رقم (14) لسنة 2018م بشأن تعديل قانون الزراعة رقم (2) لسنة 2003م وتعديلاته، تعدل المادة (72) من القانون الأصلي، لتصبح على النحو التالي: يحق للطبيب البيطري المختص دخول أماكن إعداد وتجهيز وعرض وبيع لحوم الحيوانات والدواجن والأسماك ومنتجاتها، والأماكن المخصصة لحفظها وتخزينها وتصنيعها وتصنيع مخلفاتها، للتحقق من الشروط الصحية البيطرية في هذه الأماكن، وصلاحية الأصناف المذكورة للاستهلاك الآدمي.	مادة 10 (يكون المزود النهائي مسؤولاً عن الضرر الناجم عن استخدام أو استهلاك المنتج المحلي أو المستورد الذي لا تتوافر فيه شروط السلامة أو الصحة للمستهلك أو عدم الالتزام بالضمانات المعلن عنها أو المتفق عليها، ما لم يثبت هوية من زوده بالمنتج وأثبت كذلك عدم مسؤوليته عن الضرر الناجم.

يتضح لنا من خلال الاطلاع على المواد القانونية أعلاه والتي أشارت إلى المحافظة على الصحة العامة كل جهة حسب اختصاصها، مما يؤكد على التداخل في أعمال الجهات في الرقابة على الصحة العامة فيما يتعلق بالمسالخ واللحوم وازدواجية العمل أحياناً، حيث تبين لنا من خلال التدقيق:

1. قيام مفتشي بلدية نابلس بالرقابة على الصحة العامة وفحص صلاحية اللحوم في بعض تقاريرها

ت	التاريخ	اسم الملحمة	طبيعة الفحص
1	2016/10/26	(ل. ل. ز. ن)	فحص لحوم
2	2017/10/05	مزرعة (م)	عدم الذبح داخل المزرعة حفاظاً على الصحة العامة

2. قيام مفتشي وزارة الاقتصاد (حماية المستهلك/ نابلس) بالرقابة على الصحة العامة وصحة البيئة من خلال التقارير التي تم تزويد الديوان بها.

ت	التاريخ	اسم الملحمة	طبيعة الفحص
1	2017/09/05	ملحمة (ت)	ملاحظات تتعلق بفحص صلاحية اللحوم
2	2017/09/05	(ج. خ. ر. ص)	إتلاف لحوم بسبب وجود علامات تلف
3	2017/09/05	(ت. و. أ. ش)	إتلاف لحوم طازجة غير صالحة

كما تم الإشارة في دليل إجراءات مفتشي حماية المستهلك والمعد والمعتمد من قبل وزارة الاقتصاد في بند 1.15 إلى الرقابة على الأمور الصحية وطرق التخزين وسحب العينات.

3. قيام مفتشي وزارة الصحة/ نابلس بالرقابة على الصحة العامة وصحة البيئة من خلال التقارير التي تم تزويد الديوان بها، وقيام الوزارة باعتماد نموذج الشروط الصحية والبيئية لترخيص مسلخ الأبقار والأغنام، ونموذج الشروط الصحية الواجب توافرها في الملاحم.
 4. قيام مفتشي وزارة الزراعة بالمديريات بالرقابة على الصحة العامة وصحة البيئة من خلال لجنة السلامة العامة وفي حال ورود شكوى أو الطلب منهم من قبل الضابطة الجمركية، والتقارير المحولة لها من قبل البلدية أو الجهات ذات العلاقة.
 5. كما تبين لنا وجود زيارة وحيدة لمفتش الصحة في بلدية سلفيت بتاريخ 2011/09/17 ومنذ ذلك التاريخ لا يوجد أي تقارير تخص زيارات تفقدية للمسلخ البلدي.
 6. كما أن الجولات التفتيشية لقسم صحة البيئة في مديرية صحة سلفيت لم تظهر تفاصيل عملية الفحص وإذا كان تم فحص الاشتراطات الصحية أم لا، ويذكر أن مديرية بيطرية سلفيت لم تقوم بجولات تفقدية للمسالخ طوال فترة نطاق التدقيق (2018).
- مما يؤكد هنا أن التداخل في التشريعات وتشابه الصلاحيات جعل من تلك الجهات تعتمد على بعضها في ممارسة دور الرقابة على الصحة العامة فيما يتعلق بالمسالخ اللحوم، مما نتج عنه عدم قيام أي من تلك الجهات بذلك الدور نتيجة لذلك التداخل والتشابه.

1.2.3. التداخل حول الجهة المسؤولة عن مكافحة الأوبئة فيما يتعلق بالمسالخ واللحوم

ت	قانون الهيئات المحلية	قانون الصحة العامة	قانون الزراعة
	نصت المادة رقم (15/9/أ) على "اتخاذ جميع الاحتياطات والإجراءات اللازمة للمحافظة على الصحة العامة ومنع تفشي الأوبئة بين الناس".	مادة (15) بهدف منع انتقال الأمراض الوبائية من فلسطين وإليها يجوز للوزارة بالتنسيق مع الجهات المعنية: 3. عزل الحيوانات ومراقبتها.	مادة (66) على الوزير إصدار القرارات اللازمة لتنفيذ الأحكام التالية: 1. تعيين الأمراض المعدية أو الوبائية وطرق الوقاية منها والاحتياجات اللازمة لمنع انتشارها. 2. الإجراءات الواجبة لضبط الحيوانات المصابة ومعالجتها أو ذبحها أو إعدامها. 3. تكليف أصحاب الحيوانات أو مربّيها أو حائزيها أو حراسها أو ملاحظيها الحضور في الزمان والمكان المحددين لإجراء عمليات التسجيل أو الحقن أو التطهير. 4. تحصين وتطهير الحيوانات وحظائرها في مواعيد دورية. 5. الإعلان عن أي منطقة موبوءة بالمرض واتخاذ التدابير الواجبة بشأنها. 6. تنظيم عزل وحجر الحيوانات المريضة. 7. تحديد الأمراض المشتركة بين الإنسان والحيوان أو بين الحيوان والحيوان وطرق مكافحتها والتخلص منها بالتنسيق مع الجهات الأخرى ذات الصلة. مادة 67 (تعد الوزارة نظاماً خاصاً يصدره مجلس الوزراء ينظم إجراءات الحجر البيطري للتحقق من سلامتها، وضبط الحيوانات المخالفة وظروف وشروط إدخالها وتصديرها أو إعادتها إلى مصدرها

يتبين لنا من خلال الاطلاع على المواد القانونية أعلاه مدى التضارب بين تلك المؤسسات في تحديد دور كل جهة بمكافحة الأوبئة فيما يتعلق بالمسالخ والملاحم، ويتضح ذلك من خلال الأعمال التي تقوم بها كل جهة فيما يخص ذلك، لذا يقتضي على الجهات ذات الاختصاص تحديد دور كل جهة بشكل محدد لتفادي التضارب في أعمال الجهات وتقاديا لتعدد الجهات التي تمارس أعمال الرقابة على المسالخ فيما يتعلق بمكافحة الأوبئة، حيث لم يتضح لنا دور كل جهة بشكل واضح من خلال الجولات التي تقوم بها.

1.2.4. التداخل حول الجهة المسؤولة عن الرقابة على الدمغ للحيوانات فيما يتعلق بالمسالخ واللحوم

ت	قانون الهيئات المحلية	قانون الزراعة	حماية المستهلك
	نصت المادة رقم (16/15) على "مراقبة الأوزان والمكاييل والمقاييس ودمغها ووزن ما يباع بالجملة في الأسواق العامة.	مادة (71) لا يجوز ذبح أو سلخ الحيوانات أو الدواجن من أجل بيع لحومها والاتجار بها إلا من قبل الطبيب البيطري المختص وتدمغ بختم خاص معتمد من الجهة التابع لها، ويجري إعدام الذبائح غير الصالحة بمعرفة الطبيب البيطري المذكور.	التأكد من وجود أختام المسلخ وبإشراف طبيب بيطري

يتضح لنا من خلال الاطلاع على المواد القانونية أعلاه والتي أشارت إلى دمغ الحيوانات وختمها والرقابة على ذلك، في كل جهة حسب اختصاصها، مما يؤكد على التداخل في أعمال الجهات في الرقابة على ذلك فيما يتعلق بالمسالخ واللحوم وازدواجية العمل أحياناً، حيث تبين لنا من خلال التدقيق:

1. قيام مفتشي الهيئات المحلية بالرقابة على دمغ وختم اللحوم من خلال جميع التقارير التي تم تزويد الديوان بها خلال الأعوام 2017-2018.
2. تم الإشارة في دليل إجراءات مفتشي حماية المستهلك والمعد والمعتمد من قبل وزارة الاقتصاد في بند 5.15 في الرقابة على محال اللحوم إلى التأكد من وجود أختام المسلخ وبإشراف طبيب بيطري.
3. الإشارة في نموذج الشروط الصحية الواجب توافرها في الملاحم والصادر عن وزارة الزراعة ووزارة الصحة إلى ذلك بشكل غير مباشر، من خلال الرقابة والتأكد من عدم الذبح في المحل والالتزام بتعليمات دائرة المسالخ فيما يخص اللحوم.

1.2.5. التداخل حول الجهة المسؤولة عن الرقابة على الأوزان والمكاييل فيما يتعلق بالمسالخ واللحوم

ت	قانون الهيئات المحلية	قانون حماية المستهلك
	نصت المادة رقم (16/15) على " مراقبة الأوزان والمكاييل والمقاييس ودمغها ووزن ما يباع بالجملة في الأسواق العامة.	مادة (8) يحظر الاحتفاظ في مواقع الإنتاج والصنع والتخزين والعرض والبيع وكذلك في وسائل نقل البضائع والأسواق والمرابض والمسالخ بالمنتجات أو الأدوات أو الآلات التي تمكن من غش السلع، بما فيها: 1- الموازين أو المكاييل غير المعتمدة من الآلات غير الصحيحة المعدة لوزن السلع أو كيلها. 2- السلع المغشوشة أو الفاسدة أو المنتهية أو غير المطابقة للمواصفات المعتمدة. 3- السلع التي لا تتمتع بسلامة التداول القانوني في بلد المنشأ أو جهة المنشأ وفقاً لما توصي به الجهات المختصة.

يتضح لنا من خلال الاطلاع على المواد القانونية أعلاه والتي أشارت إلى الرقابة على الأوزان والمكاييل، في كل جهة حسب اختصاصها، مما يؤكد على التداخل في أعمال الجهات في الرقابة على ذلك فيما يتعلق بالمسالخ واللحوم وازدواجية العمل أحياناً، ومن خلال التدقيق تبين لنا أن من يقوم بالرقابة على الموازين والأكيال هي حماية المستهلك، مما يؤكد على التداخل في الصلاحيات وعدم مراعاة الأنظمة المعتمدة لهذا التداخل.

يستنتج الديوان الى وجود تداخل وتضارب في أعمال تلك الجهات فيما بينها، مما ينعكس على تعيين المفتشين في كل جهة وتخفيف الضغط على الجهات التي تمارس هذه الأدوار والجهات التي يتم التدقيق عليها، وأثر ذلك في فعالية وكفاءة عمليات الرقابة والتفتيش، وهو ما تم الإشارة اليه في الاستراتيجية الوطنية لسلامة الأغذية من تعدد الجهات الحكومية الرقابية على مواضيع سلامة الأغذية وضعف التنسيق فيما بينها، بالرغم من وجود لجنة السوق ولجنة السلامة العامة في المحافظات الا أن عملها غير منظم ولا يتم الاعتماد عليها فقط لإجراء تلك الجولات، وانما يتم القيام بالجولات من خلالها أحيانا وأيضا من خلال كل جهة مختصة بشكل منفصل.

إن الأثر المحتمل الناتج عن التداخل في التشريعات المنظمة لأعمال الرقابة على المسالخ واللحوم ينعكس على التداخل في عمليات الرقابة والتفتيش وتضاربها في بعض الأحيان وما ينتج عنه اعتماد بعضها على تقارير الجهات الأخرى كما يحدث من قبل وزارة الزراعة واعتمادها على تقارير المفتشين في الهيئات المحلية، وعدم قيامها بالجولات بالرغم من كونها الجهة المختصة بوضع النظام الخاص بالمسالخ والاشتراطات الخاصة بالرقابة عليها، مما قد ينعكس على فعالية عمليات الرقابة والتفتيش على المسالخ والملاحم، والمخاطر الناجمة عن عملية ذبح الحيوانات خارج المسلخ كما ظهر في متن التقرير (الملحة العامة ص (12)).

الفصل الثالث

النتيجة الثالثة

ضعف فاعلية الإجراءات الرقابية من
قبل الجهات ذات الاختصاص على
المسلخ البلدي للمواشي

3. ضعف فاعلية الإجراءات الرقابية من قبل الجهات ذات الاختصاص على المسلخ البلدي

يقع على عاتق العديد من الجهات القيام بعملية الرقابة على عمل المسالخ في منطقة الهيئة المحلية كل حسب اختصاصه سواء من قبل الهيئة المحلية أو وزارة الحكم المحلي أو وزارة الصحة أو وزارة الزراعة أو التنسيق فيما بينها من خلال لجنة الصحة والسلامة العامة المشكلة من قبل المحافظة، حيث أشارت التشريعات التي تنظم أعمال تلك المؤسسات إلى الدور الذي يقع على عاتق كل منها فيما يتعلق بالرقابة على المسلخ، بالإضافة إلى دور كل جهة وفقاً للمعايير المنطقية وفقاً لما يلي:

ت	الجهة	التشريع	النص	المعيار المنبثق
1	وزارة الزراعة	قانون وزارة الزراعة (2) لسنة 2003م.	مادة رقم (70) تعد الوزارة نظاماً خاصاً بالمسالخ يصدره مجلس الوزراء على أن يتضمن الشروط والمواصفات الفنية الخاصة بإنشاء المسالخ، وتأهيل القائم منها، والشروط الصحية لعملية الذبح وحفظ اللحوم ونقلها ومواصفات الذبيحة وأدوات الذبح، والشروط اللازم توافرها في الجزارين المجازين بالذبح، وأية شروط أخرى تتعلق بالذبيحة	دور وزارة الزراعة في وضع الاشتراطات اللازمة والمواصفات الفنية الخاصة بإنشاء المسالخ
			الدليل التطبيقي للممارسات الجيدة لصناعة اللحوم منظمة الأغذية والزراعة "الفاو": لا بد أن تلعب الحكومات دوراً رئيسياً في مجال الرقابة الصحية على اللحوم ومنتجاتها.	
2	وزارة الحكم المحلي	قانون الهيئات المحلية 1997	مادة رقم (2) رسم السياسة العامة المقررة لأعمال مجالس الهيئات المحلية الفلسطينية والإشراف على وظائف واختصاصات هذه المجالس	فعالية وكفاءة الإجراءات المتخذة من قبل الوزارة للإشراف والرقابة على أعمال الهيئات المحلية في الرقابة على المسلخ
3	الهيئة المحلية	قانون الهيئات المحلية 1997	المادة رقم (15/أ/9/ج، د) إنشاء المسالخ وتنظيمها وفحص الحيوانات والدواجن المعدة للذبح واتخاذ الاحتياطات لمنع إصابتها بالأمراض وتعيين مواقع لبيعها ومراقبة ذبحها وتصريف بقاياها	إنشاء المسالخ وتنظيم أعمالها والإشراف عليها
4	وزارة الصحة	قانون الصحة العامة رقم (20) لسنة 2004م	المادة (2) البند رقم (10) "وضع الأنظمة واللوائح الخاصة لسلامة الغذاء . مادة (32) تضع الوزارة بالتنسيق مع الجهات المعنية الشروط اللازمة لتوفر وسائل السلامة والصحة المهنية في أماكن العمل، وآلية التفتيش المتواصل عليها.	فعالية وكفاءة الإجراءات المتخذة في الرقابة على الشروط الصحية في المسالخ
5	المحافظة	معياري منطقي	أن تقوم لجنة السلامة العامة بالمحافظة بالتنسيق مع الجهات ذات العلاقة بالرقابة على المسالخ تفادياً للتضارب والتداخل في أعمالها	

حيث تبين من خلال التدقيق وجود ضعف في فاعلية الاجراءات الرقابية والجولات التفتيشية التي تقوم بها طواقم الجهات ذات الاختصاص والتي تشرف على المسالخ بشكل مباشر أو غير مباشر، ويرجع السبب في ذلك لغياب التنسيق ما بين هذه الجهات وعدم وجود خطط وسياسات واضحة بشأن الرقابة على المسالخ من قبل الجهات ذات الاختصاص، مما أدى إلى وجود ضعف واضح من قبل ادارة المسالخ في ممارسة أعمالها بفاعلية وكفاءة وبما يتوافق مع الانظمة والقوانين والتعليمات المعمول بها فيما يخص عمل المسالخ، **وقد توصل الديوان إلى هذه النتيجة من خلال مجموعة من الملاحظات التالية:**

3.1. ضعف فاعلية إجراءات وزارة الحكم المحلي في الرقابة على المسالخ البلدية:

يقع على عاتق وزارة الحكم المحلي ممثلة بمديرياتها رسم السياسة العامة المقررة لأعمال مجالس الهيئات المحلية الفلسطينية والإشراف على وظائف واختصاصات هذه المجالس، إلا أنه ومن خلال التدقيق لم يتضح لدينا قيام المديريات بدورها في ذلك فيما يتعلق بالرقابة والإشراف على المسلخ البلدي في البلديات من خلال عدم وجود أي تقارير عن المسالخ البلدية خلال الأعوام 2016-2018، مما قد ينعكس على الفعالية في عمل المسلخ في تنفيذ والالتزام بالشروط الفنية والصحية لضمان أن عمليات الذبح تتم وفقاً للأصول والحفاظ على صحة المواطن.

3.2. ضعف فاعلية إجراءات البلديات في الرقابة على المسالخ البلدية:

يقع على عاتق البلديات إنشاء المسالخ وتنظيمها وفحص الحيوانات المعدة للذبح واتخاذ الاحتياطات لمنع إصابتها بالأمراض وتعيين مواقع لبيعها ومراقبة ذبحها وتصريف بقاياها، إلا أنه تبين لنا ما يلي:

- عدم قيام بلدية نابلس بإجراء عمليات متابعة لتوصيات التقارير المعدة على أعمال المسلخ البلدي للتأكد من كفاءة وفعالية الإجراءات التي تتم في المسلخ ومدى الالتزام بالاشتراطات الصحية، حيث يتم الاكتفاء بتقارير الطبيب البيطري المقيم في المسلخ لإعداد الكشف التجميعي لعدد ونوع الذبائح التي تتم خلال مدة عام كامل من أجل الإحصائيات فقط، كما تبين لنا وجود بعض التقارير من قبل وحدة الرقابة الداخلية حول آلية الصرف في المسلخ وحول الاشتراطات الصحية، إلا أنه على أرض الواقع لا يوجد أي أثر لتلك التقارير لعدم الالتزام بالتوصيات الصادرة من هذه التقارير نذكر أمثلة من تلك التقارير:

ت	الموضوع	التاريخ
1	زيارة قسم المسلخ	2019/03/26
2	زيارة تفقدية للمسلخ البلدي	2018/09/06
3	الراي في موضوع ذبائح المسلخ البلدي	2018/07/16
4	المسلخ البلدي	2018/03/25
5	اقتراح لتغطية خسائر المسلخ البلدي	2019/01/14
6	مكافآت السلاخين	2018/09/13
7	ذبائح المسلخ البلدي 2018/6	2018/07/14
8	تدقيق صرفيات الأجور في المسلخ البلدي	2018/03/22

- عدم قيام جميع المسالخ بختم التاريخ على الذبائح مما ينعكس على قدرة الجهات الرقابية في الرقابة على صلاحية اللحوم وفترة صلاحية اللحوم، فقد أشارت معايير مؤسسة المواصفات والمقاييس فيما يتعلق باللحوم الطازجة إلى أن فترة صلاحية تلك اللحوم (7) أيام من تاريخ الذبح، إلا أن عدم وجود التاريخ في الختم لا يُمكن أي جهة رقابية من تحديد هذه الفترة.
- تبين لنا من خلال فحص كشف دوام موظفي مسلخ بلدية نابلس عدم تواجد الطبيب البيطري في المسلخ خلال فترة الدوام الصباحي والتي يتم فيها توزيع اللحوم على محلات القصابين، مما قد يؤدي إلى غياب الفحص على اللحوم عند إخراجها من الثلاجات وتوزيعها على الملاحم.
- ضعف فاعلية إجراءات بلدية نابلس في متابعة دوام موظفي المسلخ البلدي، حيث تبين لفريق الديوان ان موظفي المسلخ البلدي يقومون بالدوام على فترتين صباحية ومساءلية، تشمل كل فترة منهما مدة 3 ساعات، ويتم توزيعها على موظفي المسلخ دون الالتزام بساعات الدوام المعتمدة وفقا للأصول، كما أن موظفي مسلخ بلدية بيت جالا يقومون بالدوام ساعتين فقط، وموظفو مسلخ بلدية أريحا 3 ساعات فقط والخليل 3.5 ساعة فقط.
- عدم قيام كل من البلديات (طولكرم وبلدية بيت جالا وأريحا والخليل) بإجراء عمليات متابعة دورية على أعمال المسلخ البلدي للتأكد من كفاءة وفعالية الإجراءات التي تتم في المسلخ ومدى الالتزام بالاشتراطات الصحية، حيث يتم الاكتفاء بتقارير الطبيب البيطري المقيم في المسلخ لإعداد الكشف التجميعي لعدد ونوع الذبائح التي تتم خلال مدة عام كامل من أجل الإحصائيات فقط (مع العلم أن الطبيب معين من قبل الضامن للمسلخ وليس من قبل البلدية (سلفيت)).
- تبين لنا من خلال التدقيق أن من يقوم بأعمال الذبح في مسلخ بلدية سلفيت هم القصابين أنفسهم والذين يمكن أن يستغلوا عدم تواجد الطبيب البيطري (الطبيب غير مقيم) وتتم أعمال الذبح دون إشراف الطبيب البيطري وبالتالي احتمالية وصول لحوم لا تتوفر فيها شروط الصحة والسلامة العامة للمواطن.

3.3. غياب إجراءات وزارة الصحة في الرقابة على المسالخ:

لاحظ فريق الديوان من خلال التدقيق عدم قيام مديريات الصحة بالإشراف والمتابعة على المسالخ البلدية في معظم المحافظات، حيث تبين عدم قيام مديريات الصحة بإجراء جولات تفتيشية على مسالخ المواشي في وفق معايير وشروط السلامة الصحية بالرغم من قيام وزارة الصحة بإصدار نموذج الشروط الصحية والبيئية لترخيص مسلخ الأبقار والأغنام، مما قد يؤدي إلى احتمالية وجود لحوم قد تكون غير صالحة للاستهلاك البشري.

3.4. ضعف فاعلية إجراءات وزارة الزراعة في الرقابة على المسالخ

إن قيام المشرع الفلسطيني بإعطاء وزارة الزراعة الحق بإنشاء نظام للمسالخ ووضع الاشتراطات الفنية لذلك يؤكد على أن الوزارة هي الجهة المتخصصة في ذلك وهذا ما أكدت عليه المادة رقم (70) من قانون الزراعة رقم (2) لسنة 2003 "تعد الوزارة نظاماً خاصاً بالمسالخ يصدره مجلس الوزراء على أن يتضمن الشروط والمواصفات الفنية الخاصة بإنشاء المسالخ، وتأهيل القائم منها، والشروط الصحية لعملية الذبح وحفظ اللحوم ونقلها ومواصفات الذبيحة وأدوات الذبح، والشروط اللازم توافرها في الجزارين المجازين بالذبح، وأية شروط أخرى تتعلق بالذبيحة".

وقد قامت الوزارة بإعداد واعتماد دليل الإجراءات المعيارية والنماذج المتعلقة بالخدمات المقدمة من قبل وزارة الزراعة لسنة 2014 والذي تضمن في محتواه نموذج زيارة رقابية لمسلخ مواشي، وإجراءات الرقابة البيطرية على المسالخ، والذي يقع على عاتق الجهات المسؤولة تنفيذ تعليمات الدليل والنماذج الصادرة عنه كل حسب اختصاصه.

إلا أنه ومن خلال التدقيق لم يظهر لفريق التدقيق قيام وزارة الزراعة ممثلة بدوائر البيطرة في المحافظات، بالقيام بالإشراف والرقابة على مدى التزام الجهات ذات العلاقة بتطبيق التعليمات والإجراءات والنماذج التي أقرتها وزارة الزراعة، وليس لها أي دور في الرقابة على أعمال المسالخ البلدية للمواشي، وتكتفي بالتقارير المرسلة من قبل المسلخ البلدي بعدد الذبائح التي تتم في المسلخ بشكل يومي، ولكن لم يظهر لدينا قيام الوزارة باتخاذ أي إجراءات حول ذلك.

نستنتج غياب التنسيق الفعال بين الجهات ذات العلاقة والتي يقع على عاتقها القيام بأعمال الرقابة والإشراف على المسلخ البلدي في المحافظة الشمالية، حيث يخضع المسلخ البلدي في المحافظة حسب المعايير المعتمدة في هذه الدراسة لكل من وزارة الحكم المحلي ووزارة الزراعة ووزارة الصحة، حيث يتبين لفريق الديوان غياب التنسيق المخطط له والموثق لمتابعة أعمال المسلخ البلدي كل حسب اختصاصه بسبب غياب دور لجنة السلامة العامة في المحافظة فيما يتعلق بالرقابة على المسالخ كما لم يتبين لنا وجود أي تقارير حول ذلك، وعدم قيام أي جهة منها بالرقابة على الشروط الصحية الصادرة عنها فيما يتعلق بالرقابة على المسالخ.

إن الأثر المحتمل من ضعف فاعلية عملية الرقابة على المسالخ هو احتمالية ارتفاع حالات الذبح خارج المسالخ مما يؤكد على عدم فحص تلك الحيوانات قبل وبعد عملية الذبح، واحتمالية أن يكون بعضها مريض أو أن تكون محقونة بحقن تمنع ذبحها إلا بعد فترة معينة، وغير ذلك من المخاطر الناجمة عن عملية ذبح الحيوانات خارج المسلخ كما ظهر في متن التقرير (الملحة العامة ص (12)).

الفصل الرابع

النتيجة الرابعة

ضعف فعالية الإجراءات المتبعة من
قبل الهيئة المحلية فيما يتعلق بتوفير
الاشتراطات الصحية والبيئية في
مسالخ المواشي

4. ضعف الالتزام بتوفير الاشتراطات الصحية والبيئية في مسالخ المواشي

يقع على عاتق الهيئات المحلية إنشاء المسالخ ضمن المواقع والأماكن التي يسمح النظام بها وفق المخطط الهيكلي التابع للبلدية، وتوفير الظروف البيئية والصحية المناسبة في المسلخ البلدي، حيث يجب على الهيئات المحلية عند إنشاء المسالخ توفر الاشتراطات الفنية والتي أشارت إليها وزارة الزراعة في نموذج (زيارة رقابية لمسلخ مواشي) ونذكر فيما يلي مجموعة من هذه الشروط والمعايير التفصيلية (المذبح، مصدر المياه، المغاسل والمشارب، السقف، الأبواب والممرات، البناء، الحظائر، منطقة الذبح والتعليق، قاعة الذبح والسبخ، نقاط فحص اللحم، غرفة التحفظ، ثلاجات التبريد، غرفة الموظفين، المرافق الأخرى، الخ،) حيث تبين لفريق التدقيق وجود قصور من قبل البلديات في توفير الاشتراطات الصحية والبيئية والفنية في المسالخ بما ينسجم مع الشروط الصحية والبيئية وفقا لنماذج وإجراءات وزارة الزراعة والمعايير الدولية والمنطقية التي يجب أن تتوفر في المسالخ، وبما يضمن صحة المواطن، حيث يظهر فيما يلي ملاحظات حول الاشتراطات الفنية والصحية في المسلخ:

4.1. عدم تلبية الحظائر الموجودة في المسلخ للمتطلبات الفنية والصحية

نص نظام المسالخ لعام 1998 على وجوب الإتيان بالحيوانات المراد ذبحها إلى المسلخ قبل ثماني عشرة ساعة على الأقل من موعد ذبحها وتحفظ في الحظائر المعدة لذلك وذلك لغرض المعاينة، الا أنه من خلال التدقيق تبين لنا عدم قيام البلديات باتخاذ الإجراءات اللازمة لضمان ذلك من خلال ما يلي:

4.1.1. عدم إبقاء الحيوانات لفترة كافية في الحظائر قبل الذبح:

حيث تبين لفريق التدقيق أن إدارة المسالخ لا تقوم بإبقاء الحيوانات لفترة (18) ساعة على الأقل قبل عملية الذبح، حيث يتم ذبحها مباشرة بعد وصولها إلى المسلخ دون الالتزام بمعايير نظام المسالخ المعتمد لدى الجهات ذات الاختصاص. بالإضافة إلى ذلك فقد تبين عدم وجود حظائر كافية مقارنة بعدد الذبائح في المسلخ البلدي في حال عمل المسلخ على إبقاء الحيوانات في الحظائر (نابلس)، وبعضها لا يوجد بها حظائر، (بيت جالا، أريحا، الخليل، طولكرم، سلفيت)

4.1.2. عدم توفر حظائر خاصة بعزل المواشي السليمة عن المواشي المصابة:

تبين من خلال التدقيق عدم وجود حظائر خاصة بعزل الحيوانات السليمة عن الحيوانات المصابة في حال وجدت، مما قد يؤدي الى انتقال الأمراض من الحيوانات المصابة إلى الحيوانات السليمة، وبالتالي احتمالية تعرض المواطن لخطر الإصابة بهذه الأمراض في حال انتقالها، (بلدية نابلس، بيت جالا، أريحا، الخليل، طولكرم، سلفيت، قلقيلية).

4.1.3. أن الحظيرة التابعة لبعض المسالخ لا تتجاوز مساحتها 20م2.

من خلال الزيارة الميدانية التي قام بها فريق التدقيق تبين صغر حجم الحظيرة التابعة لمسلخ بلدي سلفيت حيث لا تتجاوز مساحتها الإجمالية 20م2 وهي مساحة غير كافية لحجز عجل واحد وفي مسلخ بلدية طولكرم لا تتجاوز مساحتها الإجمالية 30م2، وفي مسلخ بلدية قلقيلية لا تتجاوز مساحتها الإجمالية 25م2.

4.1.4. لا يوجد حظيرة مخصصة لكل فئة من المواشي وإنما حظيرة موحدة.

فقد تبين لفريق التدقيق وجود حظيرة واحدة فقط يتم إبقاء جميع أنواع المواشي فيها قبل الذبح، إذ من المفترض أن يكون هناك حظيرة لكل نوع من أنواع المواشي التي يتم ذبحها، مما قد يؤدي إلى إلحاق الضرر بين الحيوانات المختلفة أو نقل الأمراض (بلدية نابلس، بيت جالا، أريحا، الخليل، طولكرم، سلفيت، قلقيلية).

4.1.5. عدم وجود سقف للحظيرة التي يتم وضع المواشي فيها قبل الذبح.

تبين لفريق التدقيق أن الحظائر في بعض المسالخ غير مسقوفة وتتعرض مباشرة للعوامل الجوية المختلفة مما يعني تعرض المواشي لأشعة الشمس المباشرة صيفاً ولأمطار والبرد شتاءً، مما يؤثر على صحة المواشي قبل ذبحها وإمكانية تعرضها للأمراض والتي ينتقل جزء منها للإنسان (بلدية نابلس، بيت جالا، أريحا، الخليل، طولكرم، سلفيت).

4.1.6. جوانب الحظائر في بعض المسالخ غير ملائمة.

تبين لنا من خلال الزيارة الميدانية لمسلخ بلدي سلفيت أن جوانب الحظيرة التابعة للمسلخ غير معزولة عن المحيط الجانبي لها، حيث أن الجوانب الغربية والجنوبية للحظيرة مكونة من طبقة صخرية يمكن من خلالها تسرب الزواحف والقوارض لها وبالتالي وجود المواشي في بيئة غير مناسبة واحتمالية تعرضها للخطر.

4.1.7. لا يتوفر في حظائر بعض المسالخ معالف ومشارب للمواشي.

من خلال التدقيق تبين لنا عدم توفر معالف ومشارب داخل بعض الحظائر حيث أن الحيوانات وفي حال مبيتها في المسلخ لمدة 18 ساعة تبقى بدون طعام وشراب مما قد يؤدي إلى نفوقها بسبب العطش أو الجوع (بلدية نابلس، بيت جالا، أريحا، الخليل، طولكرم، سلفيت، قلقيلية).

4.1.8. عدم توفر آلية للتخلص من فضلات المواشي في حظيرة المسلخ في بعض المسالخ:

تبين من خلال التدقيق عدم وجود آلية للتخلص من الفضلات الصلبة والسائلة والتي تصدر عن المواشي أثناء تواجدها في الحظيرة، كما أن أرضية الحظيرة لا يوجد بها ميل كافي لتوجيه الفضلات للمكان المراد التخلص من الفضلات فيه (بلدية نابلس، بيت جالا، أريحا، الخليل، طولكرم، سلفيت، قلقيلية).

4.2. عدم تلبية مباني بعض المسالخ لشروط الصحة والسلامة العامة:

من خلال الزيارة الميدانية التي قام بها فريق الديوان للمسالخ البلدية لمتابعة المتطلبات والشروط الصحية التي يجب أن تتوفر في المسالخ تم تسجيل ما يلي:

4.2.1. عدم تلبية مبنى المذبح للشروط الفنية والصحية والسلامة العامة

تقع معظم المسالخ البلدية على الطريق العام دون وجود بوابات وأسوار تحيط بمبنى المسلخ ودون توفر سياج، كما أن بعض مباني المسالخ صغيرة ولا يوجد فيها فصل بين الأماكن النظيفة والملوثة مما يزيد من مخاطر تلوث اللحوم دون القدرة على كشف ذلك (بلدية سلفيت، طولكرم، بيت جالا، أريحا).

4.2.2. الأبواب والنوافذ لا تلبى الاشتراطات الفنية.

من خلال الزيارة تبين أن الأبواب في بعض المسالخ لا يوجد بها خاصية الإغلاق التلقائي والأبواب مصنوعة من مواد قابلة للصدأ، كما لم يتم تزويد النوافذ بمناخل لمنع دخول الحشرات والقوارض داخل مبنى المسلخ مما يساهم في انتشار الميكروبات في اللحوم المذبوحة داخل المسلخ، (بلدية سلفيت، طولكرم، قلقيلية).

4.2.3. الممرات في بعض المسالخ لا تتناسب مع طبيعة العمل.

لوحظ أن الممر المستخدم من الحظيرة وحتى مبنى المسلخ عريض ويصل عرضه في بعض النقاط لأكثر من 3 أمتار ومن المفترض ألا يزيد عرض الممر عن 90 سم، وذلك لتلافي دوران المواشي للخلف أثناء نقلها من الحظيرة إلى مبنى المسلخ، وما ينتج عن ذلك من مخاطر على العمال والحيوانات داخل المسلخ (بلدية سلفيت، طولكرم، قلقيلية).

4.2.4. عدم توفر منطقة تعقيم.

لا تحتوي بعض المسالخ على مكان مخصص لتعقيم أرجل القصابين والحيوانات التي تدخل إلى المسلخ مما قد يؤدي إلى احتمالية تلوث اللحوم (بلدية سلفيت، طولكرم، قلقيلية).

4.2.5. عدم وجود غرفة خاصة بالإعدامات:

تبين لفريق التدقيق أن بعض المسالخ لا تحتوي على غرفة أو مكان خاص بالإعدامات حيث تتواجد الذبائح التي بحاجة إلى إعدام وغير صالحة للاستهلاك البشري مع تلك المعدة للاستهلاك قد يتسبب بانتقال الأمراض أو الأوبئة من الذبائح المعدمة إلى الذبائح السليمة وبالتالي تعرض صحة المواطن لخطر انتقال بعض الأمراض له (بلدية سلفيت، طولكرم، بيت جالا، قلقيلية).

4.2.6. عدم وجود رمبة تحميل:

من خلال الزيارة الميدانية التي تمت إلى المسالخ تبين لفريق التدقيق عدم وجود رمبة تحميل مبردة للحوم حيث يتم تحميل اللحوم من نفس الباب الذي تدخل منه المواشي قبل ذبحها وبالتالي تعرض اللحوم للملوثات (بلدية سلفيت، طولكرم).

4.2.7. عدم توفر مرافق عامة للمسلخ:

تبين لفريق التدقيق عدم توفر مرافق عاملة للمسالخ (مبنى إداري وغرفة راحة للموظفين ومراحيض ومغاسل لاستخدام العاملين وأماكن استحمام) إذ من المفترض أن يكون هاك مكان مخصص لتلك الخدمات وفقاً للشروط الصحية، كما لا يوجد وحدات صحية منفصلة، ولا يتوفر به خطوط مياه ساخنة لاستحمام العاملين بعد الانتهاء من العمل مما يؤثر على النظافة الشخصية للعاملين فيه في بعض المسالخ، وبالتالي احتمالية تلوث اللحوم (بلدية سلفيت، طولكرم، قلقيلية).

4.2.8. السكك والكلاليب في المسلخ لا توفر الشروط الصحية الفنية اللازمة:

من خلال الزيارة الميدانية لمبنى بعض المسالخ تبين لنا أن الكلاليب وبعض السكك الموجودة في بعض المسالخ صدئة كما أن المواد المكونة منها ليست سهلة التنظيف والتعقيم، كما لا يوجد كلاليب خاصة بالقلوب والكبد والرئة والطحال، وهذا يزيد من إمكانية تعرض اللحوم إلى التلوث بالصدأ وتسممها الناتج عن استخدام تلك المعدات، وانعكاس ذلك على صحة المواطن، (بلدية سلفيت، طولكرم، بيت جالا، أريحا، الخليل، قلقيلية).

4.2.9. عدم فحص الحيوانات قبل ذبحها:

حيث تبين لفريق التدقيق إبقاء الحيوانات في الشاحنات التي تقلها من مزارعها إلى المسلخ لحين إدخالها لمبنى المسلخ ف بعض المسالخ، مما لا يعطي الفترة الزمنية الكافية للطبيب البيطري لفحص هذه الحيوانات قبل ذبحها (18 ساعة قبل الذبح)، وبعضها لا يبقياها الفترة اللازمة في الحظائر لأغراض الفحص قبل الذبح، وتتم عملية الفحص بعد الذبح فقط، ولا يوجد أي شهادات حول تلك الحيوانات تفيد بما تم حقنها به من مطاعيم وفترتها، وهذا لا يظهر لدى طبيب المسلخ كونه لا يتم تقديم أي تقارير أو شهادات من قبل مالكي المواشي للمسلخ حول ذلك (بلدية نابلس، بلدية سلفيت، طولكرم، بيت جالا، الخليل).

4.2.10. عدم عزل المنطقة الخاصة بالذبح عن منطقة التقطيع وغسل اللحوم.

تبين لفريق التدقيق عدم قيام إدارة بعض المسالخ بفصل المنطقة الخاصة بالذبح عن منطقة التقطيع وغسل اللحوم مما قد يؤدي إلى اختلاط اللحوم ببقايا الذبح والسلخ والتقطيع، وهو مخالف لتعليمات وضوابط نظام المسالخ 1998، واحتمالية تعرض اللحوم للتلوث وانعكاس ذلك على صحة المواطن (بلدية نابلس، بلدية سلفيت، طولكرم، بيت جالا، قلقيلية).

4.2.11. عدم وجود حاويات مغلقة للجلود:

تبين لفريق التدقيق أنه يتم وضع الجلود في أرضية بعض المسالخ في مناطق ذبح وسلخ وتقطيع الحيوانات دون وضعها في حاويات مغلقة، مما قد يؤدي إلى تلوث اللحوم، وانعكاس ذلك على صحة المواطن، خلافاً للشروط الصحية (بلدية سلفيت، طولكرم، بيت جالا، أريحا، الخليل، قلقيلية).

4.2.12. عدم وجود غرفة خاصة للأطراف والرؤوس في بعض المسالخ

تبين لفريق التدقيق عدم وجود غرفة خاصة لتنظيف الأطراف والرؤوس حيث يتم ذلك في غرفة الذبح والسلخ والتقطيع الأمر الذي قد يؤدي إلى تلوث اللحوم بالميكروبات وبعض الأمراض، وانعكاس ذلك على صحة المواطن (بلدية سلفيت، طولكرم، بين جالا، قلقيلية).

4.2.13. عدم وجود أماكن لفحص الأحشاء والذبائح والفحص البيطري النهائي في بعض المسالخ:

عدم وجود مناطق منفصلة لفحص أحشاء الذبائح عن مناطق الذبح والسلخ وتقطيع اللحوم خلافاً لمعايير السلامة العامة وبمساحة لا تقل عن 2.44 م²، كما أن منطقة فحص الذبيحة والفحص البيطري النهائي تتم في نفس المكان مما يعني تعرض اللحوم للملوثات والميكروبات، وانعكاس ذلك على صحة المواطن (بلدية سلفيت، طولكرم، بيت جالا، أريحا، قلقيلية).

4.2.14. ضعف الاهتمام بالنظافة في المسلخ

تبين من خلال الزيارة الميدانية لبعض المسالخ الإهمال من قبل الضامن أو الهيئة المحلية لمقومات النظافة المطلوبة حسب معايير واشتراطات الصحة ونصوص المواد المقررة في نظام المسالخ للهيئات المحلية 1998، (بلدية نابلس، سلفيت، طولكرم، بيت جالا، أريحا، قلقيلية).

4.2.15. ضعف إجراءات السلامة في المسلخ

غياب بعض وسائل الأمان للعاملين في بعض المسالخ البلدية، حيث لاحظ فريق الديوان وجود قوالب كهربائية (أباريز) داخل المسلخ البلدي غير مزودة بأغطية والأسلاك الكهربائية المكشوفة، مما يؤثر على سلامة الموظف داخل المسلخ البلدي، ويتعارض مع إجراءات السلامة العامة في المسالخ البلدية للحفاظ على حياة الموظف وتوفير وسائل السلامة العامة له، (بلدية نابلس، سلفيت).

4.2.16. الموقع الجغرافي لبعض المسالخ مخالف لشروط الصحة والسلامة العامة

من خلال زيارة مسلخ بلدي سلفيت تبين لفريق التدقيق أن المسلخ يقع في الجهة الغربية من البلدة وهو اتجاه الرياح السائد مما يؤدي إلى انتشار الروائح والملوثات التي قد تصدر منه باتجاه البلدة، كما أنه يقع بمحاذاة وادي ناقل للمياه شتاءً مما قد يتسبب بتلوث المياه المنقولة عبر الوادي وبالتالي تلوث المياه الجوفية.

ومن خلال زيارة مسلخ بلدي طولكرم تبين لفريق التدقيق أن المسلخ يقع في منطقة سكنية مخالفاً بذلك شروط الصحة والسلامة العامة إذ من الممكن أن تنتشر منه الملوثات والروائح، وانعكاس ذلك على صحة المواطن كون المسلخ لا يلتزم بمعظم متطلبات شروط الصحة والسلامة العامة كما يظهر في التقرير.

كما يقع مسلخ بلدية بيت جالا وأريحا ضمن نطاق التجمعات السكانية القريبة وليس ضمن نطاق المناطق الصناعية التشغيلية، حيث لم يتم الأخذ بالحسبان التوسع المستقبلي له وإمكانية الامتداد السكاني العمراني اتجاهها، مما قد يسبب إزعاج للمواطنين والسكان خاصة من مخلفات هذه المسالخ وقد يسبب مكرهة صحية لهم.

4.2.17. عدم وجود ثلاجات في بعض المسالخ:

عدم وجود ثلاجات في مبنى بعض المسالخ لحفظ اللحوم بعد عملية الذبح، ويتم نقل اللحوم والسقط والرؤوس والأرجل إلى محلات القصابين مباشرة بعد الذبح ودون ما يثبت الفصل بينها مما قد يؤدي في حالات تأخر النقل إلى احتمالية تلف اللحوم وانعكاس ذلك على صحة المواطن، (بلدية سلفيت، طولكرم، بيت جالا، أريحا، قلقيلية).

4.2.18. عدم استغلال وسائل الحفظ والتبريد وفقاً للاشتراطات الصحية

تبين من خلال الفحص عدم قيام إدارة مسلخ بلدية نابلس بإبقاء الثلاجات الموجودة في المسلخ قيد التشغيل، حيث لا يتم تشغيلها إلا أثناء فترة الذبح، وأحياناً بعد الانتهاء من عملية الذبح، علماً بأن الثلاجات بحاجة إلى وقت كي تصبح فيها درجة الحرارة متناسبة مع احتياجات الحفظ والتخزين للحوم من الناحية الصحية، وهذا قد يعني بقاء اللحوم في الثلاجات في درجات حرارة أعلى من الدرجة المسموحة لحفظ اللحوم مما قد يؤثر على صلاحيتها للاستهلاك الآدمي.

4.2.19. السيارات المبردة التابعة للمسالخ لنقل اللحوم

يجب أن تنقل اللحوم بواسطة سيارات نقل خاصة تتوافر بها الاشتراطات الصحية اللازمة مثل أن يكون البراد غير قابل للصدأ ويمكن تنظيفه بسهولة وأن يكون غير معدني لكي لا يكون مقاوم لتأثيرات المطهرات وأن تكون وحدة التبريد ذات كفاءة عالية بالإضافة إلى وجود جهاز لقياس درجة الحرارة في خارج البراد، حيث وضح نظام المسالخ المعمول به أنه لا يجوز نقل اللحوم بسيارات غير سيارات الهيئة المحلية التابع لها المسلخ حيث لاحظ الديوان أن بعض المسالخ لا يتوافر بها مثل هذه السيارات ويتم نقل اللحوم بواسطة سيارات خاصة تابعة للقصابين وأصحاب بيع اللحوم (بلدية سلفيت، طولكرم، قلقيلية، بيت جالا).

4.2.20. الشهادات الصحية الممنوحة للعاملين داخل المسالخ

يجب على إدارة المسالخ العاملة في فلسطين عمل فحوصات طبية دورية لكل العاملين في المسالخ، وذلك لمنع انتقال الأمراض إلى اللحوم، وحفاظاً على سلامة الأغذية، وحفاظاً على صحة العاملين، حيث حددت بعض الاشتراطات الصحية المعمول بها (اشتراطات صحية من وزارة الزراعة والصحة) بأنه يجب عمل فحوصات دورية كل ستة شهور للعاملين في المسالخ، ومن خلال تدقيق الديوان فقد لاحظ عدم قيام البلديات بعمل فحوصات دورية منتظمة للعاملين في المسالخ (بلدية سلفيت، طولكرم، قلقيلية، بيت جالا، أريحا، الخليل).

4.2.21. الذبح من قبل القصابين غير المرخصين داخل المسالخ

يتم الذبح داخل المسلخ البلدي من قبل بعض القصابين غير المرخصين لغياب العاملين في هذا المجال في المسلخ، حيث يقوم هؤلاء القصابين أصحاب الذبائح بإحضار حيواناتهم وذبحها وسلخها بأنفسهم مما قد يزيد من احتمالية تعرض هذه اللحوم إلى تأثيرات الملوثات من قبلهم خاصة أنهم لا يتم فحصهم صحياً ولا يلبسون ملابس

خاصة بالمسلخ ولا يتبعون الإجراءات الوقائية والصحية في التعامل مع الحيوانات (بلدية سلفيت، قلقيلية، بيت جالا، أريحا، الخليل).

إن الأثر المحتمل من ضعف فاعلية الهيئات المحلية في الرقابة على الاشتراطات الصحية والبيئة في المسالخ هو استهلاك المواطن للحوم قد تكون غير صالحة للاستهلاك الآدمي بسبب تعرضها للأمراض والأوبئة نتيجة لغياب الفحوصات اللازمة والنظافة في المسالخ، كما ظهر في متن التقرير (الملحة العامة ص (12)).

والمحل رقم (1) يوضح نسبة الالتزام بالاشتراطات الصحية والسلامة والفنية لكل مسلخ ضمن منطقة الهيئة المحلية. والمحل رقم (2) يوضح صور تم أخذها من خلال زيارة طواقم الديوان للمسالخ البلدية يوضح مدى الالتزام بالاشتراطات الصحية والسلامة والفنية لكل مسلخ ضمن منطقة الهيئة المحلية.

الفصل الخامس

النتيجة الخامسة

ضعف فاعلية الإجراءات الرقابية
على الملاحم (المواشي) من قبل الجهات
ذات الاختصاص.

5. ضعف فاعلية الإجراءات الرقابية على الملاحم من قبل الجهات ذات الاختصاص.

لقد أشارت التشريعات التي تحكم آلية الرقابة على محلات بيع اللحوم إلى ضرورة قيام الجهات ذات الاختصاص بال جولات الرقابية والتفتيشية، للرقابة على الاشتراطات الفنية والصحية لضمان أن اللحوم التي تباع للمواطن سليمة ويتم فحصها وذبحها وتخزينها بطريقة صحيحة، ويقع على عاتق العديد من الجهات القيام بعملية الرقابة على الملاحم في منطقة الهيئة المحلية كل حسب اختصاصه سواء من قبل الهيئة المحلية أو وزارة الصحة أو وزارة الزراعة أو وزارة الاقتصاد، حيث أشارت القوانين التي تنظم أعمال تلك المؤسسات إلى الدور الذي يقع على عاتق كل منها فيما يتعلق بالرقابة على الملاحم، وفقا للتشريعات التي تنظم أعمالها كما يلي:

ت	الجهة	التشريع	النص	المعيار المنبثق
1	وزارة الزراعة	قانون الزراعة 2003 وتعديلاته 2018	1. مادة (2) تعدل المادة رقم (1) 2.تضاف التعاريف التالية إلى المادة (1) من القانون الأصلي على النحو الآتي: الطبيب البيطري المختص: الطبيب المعين من قبل الوزارة (وزارة الزراعة)، والمكلف للقيام بمهام رسمية تتعلق بالصحة الحيوانية أو الصحة العامة. 2. مادة (2) تقوم الوزارة بما يلي: 3-المحافظة على الصحة الحيوانية والنباتية ومكافحة الأمراض الحيوانية والنباتية والبائية والمعدية والمشاركة. 9- تعزيز الأمن الغذائي الفلسطيني. 10-المشاركة في الحفاظ على الصحة العامة. 3. مادة(71) لا يجوز ذبح أو سلخ الحيوانات أو الدواجن من أجل بيع لحومها والاتجار بها إلا من قبل الطبيب البيطري المختص وتدمغ بختم خاص معتمد من الجهة التابع لها، ويجري إعدام الذبائح غير الصالحة بمعرفة الطبيب البيطري المذكور. 4. مادة (9) من قرار بقانون رقم (14) لسنة 2018م بشأن تعديل قانون الزراعة رقم (2) لسنة 2003م وتعديلاته، تعدل المادة (72) من القانون الأصلي، لتصبح على النحو التالي: يحق للطبيب البيطري المختص دخول أماكن إعداد وتجهيز وعرض وبيع لحوم الحيوانات والدواجن والأسماك ومنتجاتها، والأماكن المخصصة لحفظها وتخزينها وتصنيعها وتصنيع مخلفاتها، للتحقق من الشروط الصحية البيطرية في هذه الأماكن، وصلاحية الأصناف المذكورة للاستهلاك الآدمي.	دور وزارة الزراعة في وضع الاشتراطات اللازمة والمواصفات الفنية الخاصة بالرقابة على اللحوم، ووضع الضوابط اللازمة لضمان تطبيقها
2	الهيئة المحلية	قانون الهيئات المحلية 1997	1. نصت المادة رقم (9/15/أ) على "اتخاذ جميع الاحتياطات والإجراءات اللازمة للمحافظة على الصحة العامة ومنع تفشي الأوبئة بين الناس". 2. نصت المادة رقم (9/15/د) على "مراقبة الخبز واللحوم والأسماك والفواكه والخضروات وغيرها من المواد الغذائية واتخاذ الإجراءات لمنع الغش فيها وإتلاف الفاسد منها وتحديد أسعارها ومكافحة الغلاء بالتنسيق مع الجهات الحكومية المختصة. 3. نصت المادة رقم (16/15) على " مراقبة الأوزان والمكاييل والمقاييس ودمغها ووزن ما يباع بالجملة في الأسواق العامة.	
3	وزارة الاقتصاد	من قانون حماية المستهلك رقم (21) لسنة 2005م.	1. المادة (8) يحظر الاحتفاظ في مواقع الإنتاج والصنع والتخزين والعرض والبيع وكذلك في وسائل نقل البضائع والأسواق والمرابض والمسالخ بالمنتجات أو الأتوات أو الآلات التي تمكن من غش السلع، بما فيها 1- الموازين أو المكاييل غير المعتمدة من الآلات غير الصحيحة المعدة لوزن	الرقابة على الشروط الفنية والصحية في الملاحم بما يضمن حماية المستهلك والإجراءات المتخذة لضمان

عمل الطواقم بفعالية	السلع أو كيلها 2-السلع المغشوشة أو الفاسدة أو المنتهية أو غير المطابقة للمواصفات 2. مادة (10) (يكون المزود النهائي مسؤولاً عن الضرر الناجم عن استخدام أو استهلاك المنتج المحلي أو المستورد الذي لا تتوافر فيه شروط السلامة أو الصحة للمستهلك أو عدم الالتزام بالضمانات المعلن عنها أو المتفق عليها، ما لم يثبت هوية من زوده بالمنتج وأثبت كذلك عدم مسؤوليته عن الضرر الناجم.		
	1. البند رقم 1.15 الأمور التي يقوم المفتش بالرقابة عليها: مدة صلاحية السلع الاستهلاكية، مطابقة بطاقة البيان باللغة العربية للمواصفات الفلسطينية، وجود تلف أو فساد أو تغيير في لون ومحتوى العبوة، التلاعب والتزوير والغش في مدد الصلاحية وبطاقة البيان، إشهار التسعيرة على السلع الاستهلاكية، الأمور الصحية وطرق التخزين الجيد، وجود التراخيص والشهادات المخبرية والفواتير الضريبية، سحب العينات للتأكد من مطابقتها للمواصفة الفلسطينية، سحب العينات في حال الشك بوجود خلل في المحتوى 2. البند رقم 5.15 الرقابة على محال اللحوم: التأكد من إشهار التسعيرة، التأكد من وجود ثلاجات مزودة بأجهزة فحص درجة الحرارة، التأكد من وجود أختام المسلخ وإشراف طبيب بيطري، التأكد من الالتزام باللوائح والتعليمات الفنية الصادرة عن وزارة الاقتصاد الوطني، التأكد من التزام صاحب الشأن بالشروط الصحية داخل المحل من حيث اللباس والنظافة الشخصية ونظافة المحل، التأكد من عرض اللحوم بطريقة صحية وفي ثلاجات عرض مخصصة لذلك، التأكد من مدة الذبح وصلاحية اللحوم استناداً لبطاقة البيان، التأكد من توفر ثلاجات التبريد الخاصة بالذبائح ومعايرتها بشكل يومي، عدم عرض الذبيحة خارج المحال وتعرضها للملوثات الجوية والروائح والأوساخ ووجود ثلاجات مخصصة لذلك، اعتماد فترة صلاحية اللحوم الطازجة حسب ما تحدده المواصفات والمقاييس، ضرورة وجود شهادات خلو من الأمراض وشهادات صحية للعاملين في ذلك القطاع، التهوية المناسبة والحفظ الجيد ومنع تواجد الحيوانات القارضة والمسببة للأمراض، يشترط وضع المواد التالفة والمنتهية الصلاحية في مكان منفصل مع تحدي الكمية التالفة ووضع عبارة تحذيرية تالف ولا تؤثر سلباً على الصحة والسلامة البيئية	دليل إجراءات مفتشي حماية المستهلك	
	مادة (27) لغايات توحيد آلية الرقابة والتفتيش على السلع والخدمات في السوق المحلي، تشكل لجنة من موظفي الضبط القضائي من الوزارات التالية: -وزارة الاقتصاد الوطني رئيساً - وزارة المالية (دائرة الجمارك) عضواً - وزارة الصحة عضواً - وزارة الزراعة عضواً 2. على كل وزارة انتداب ممثل مختص من موظفيها في اللجنة. 3. تقوم اللجنة بمراقبة السوق بشكل دوري، على أن لا تقل رقابة المحلات التجارية عن مرة واحدة في كل شهر في كافة محافظات الوطن. 4. تحدد آليات عمل اللجنة في الجولات التفتيشية باتفاق رؤساء الدوائر الحكومية ذات العلاقة المذكورة في الفقرة (1) أعلاه. 5. يحرر محضر الجولة التفتيشية على النموذج المعد باتفاق الوزارات المذكورة في الفقرة (1) أعلاه.	الفصل السابع من قرار مجلس الوزراء رقم (13) لعام 2009م باللائحة التنفيذية لقانون حماية المستهلك	

			مادة (28) يجوز لموظفين من موظفي الضبط القضائي، فحص السلعة حسياً وضبطها لحين اتخاذ الإجراءات بشأنها، وفق أحكام القانون وهذه اللائحة. 2. يجوز لموظفي الضبط القضائي، إتلاف السلعة ميدانياً بموافقة المزود، إذا كانت السلعة تسبب ضرراً أو تشكل خطراً على الصحة العامة. 3. على موظفي الضبط القضائي، الإتلاف الفوري لسلع المستوطنات المقامة على الأراضي المحتلة عام 1967، الواردة إلى السوق الفلسطيني وفقاً للقوانين ذات الصلة، وبالتنسيق مع الجهات ذات العلاقة وإن يتم الإتلاف على نفقة المزود.	
4	وزارة الصحة	قانون الصحة العامة رقم (20) لسنة 2004م	المادة (2) البند رقم (10) "وضع الأنظمة واللوائح الخاصة لسلامة الغذاء وبند (14) "مراقبة الوضع الصحي للسكان من خلال دراسة المؤشرات المناسبة والبيانات الخاصة".	الرقابة على الشروط الصحية في الملاحم واتخاذ الإجراءات لضمان فاعلية الجولات والتقارير المعدة وضمان فعالية إجراءات المتابعة

حيث تبين من خلال التدقيق وجود ضعف في فاعلية الإجراءات الرقابية والجولات التفتيشية التي تقوم بها طواقم الجهات ذات الاختصاص والتي تشرف على الملاحم بشكل مباشر أو غير مباشر، ويرجع السبب في ذلك لغياب التنسيق ما بين هذه الجهات وعدم وجود خطط وسياسات بشأن الرقابة على الملاحم من قبل الجهات ذات الاختصاص، وقد توصل الديوان إلى هذه النتيجة من خلال مجموعة من النتائج الفرعية التالية:

1.1. ضعف فاعلية إجراءات الهيئات المحلية في الرقابة على محال اللحوم:

يقع على عاتق البلديات وفقاً لقانون الهيئات المحلية العديد من الالتزامات لا سيما الرقابة على اللحوم، واتخاذ الإجراءات لمنع الغش فيها وإتلاف الفاسد منها. إلا أنه تبين لنا ضعف فاعلية الإجراءات الرقابية من قبل البلديات في الإشراف على الملاحم وفقاً للأسباب التالية:

1.1.1. عدم قيام طواقم التفتيش بالرقابة على الاشتراطات الفنية والصحية في الملاحم وفقاً للأصول

بالرغم من وجود العديد من الالتزامات التي تقع على الهيئات المحلية فيما يتعلق بالرقابة على اللحوم والتي نظمها قانون الهيئات المحلية، إلا أنه ومن خلال فحص تقارير الجولات التفتيشية التي يقوم بها مفتشو قسم الصحة المسلخ في البلديات تبين لنا عدم قيام المفتشين بالرقابة على الاشتراطات الفنية والصحية في الملاحم إلا في بعض الحالات، وإنما يتم الاكتفاء بالتأكد من وجود ختم المسلخ على الذبائح فقط في معظم تقارير المفتشين، وبالتالي افتراض قيام الطبيب البيطري الخاص بالمسلخ بالرقابة عليها، إلا أنه من خلال فحص إجراءات الرقابة على المسالخ (الفصل الرابع سابقاً) فقد تبين لنا ضعف فاعلية إجراءات رقابة الطبيب البيطري على اللحوم في بعض البلديات (بلدية سلفيت، طولكرم، قلقيلية، أريحا، بيت جالا)، مما يؤكد على أن عمليات التفتيش من قبل البلديات على الأختام فقط غير فعالة في تحقيق الهدف من عملية الفحص، مما يؤدي إلى ارتفاع المخاطر المترتبة على عدم القيام بالجولات بفاعلية وفقاً لما يلي: -

- بيع لحوم غير مذبوحة في المسلخ البلدي في محلات القصابين.

- ضعف الرقابة الصحية على اللحوم التي تباع داخل نفوذ البلدية، واحتمالية بيع لحوم تالفة أو ملوثة.
- ضعف رقابة البلدية على تخزين اللحوم في ثلاجات بدرجة حرارة تقل عن 4° وعدم عرضها بطريقة مكشوفة تعرضها للملوثات الجوية والروائح والأوساخ.
- عدم اتخاذ الإجراءات العقابية ضد الملاحم المخالفة.
- قصور البلدية في متابعة شكاوى المواطنين فيما يتعلق بمحلات القصابين
- عجز البلدية على تقديم بيانات ومعلومات محدثة حول الملاحم.
- ترخيص الملاحم بشكل عشوائي، دون وجود خطة ورؤيا حول ترخيص الملاحم، حيث أنه من المحتمل أن يتم ترخيص ملاحم متمركزة في منطقة واحدة، في حين أن هناك مناطق تقتقر إلى وجود ملحمة.
- احتمالية وجود لحوم من إنتاج المستوطنات تباع في ملاحم المحافظة دون اكتشاف ذلك.
- احتمالية وجود ملاحم غير مرخصة من قبل البلدية، إلا أنها تقدم خدمة بيع اللحوم للمواطنين.
- صعوبة تمييز لحوم المواشي المحلية عن لحوم المواشي المستوردة.
- عدم توعية المواطنين بنوعية الأختام التي يضعها المسلخ على اللحوم من خلال إلزام الملاحم على وضع إرشادات للمواطنين حول ذلك.

1.1.2. غياب التخطيط والسياسات المعتمدة للجولات التفتيشية من قبل مفتشي البلدية على الملاحم

تبين من خلال فحص ومراجعة تقارير مفتشي الصحة في البلديات على الملاحم ضعف فعالية برامج الزيارات الميدانية، حيث أشار دليل إجراءات العمل الخاص بوزارة الزراعة إلى أن نطاق تطبيق النشاط الرقابي لا بد من توفر مجموعة من المدخلات لممارسة الإجراء الرقابي حيث لا بد من توفر عنصر الدورية والاستمرارية في النشاط، بالإضافة إلى المهام الموكلة إلى المفتشين والتي يجب فحصها أثناء الزيارة، كما أن الإطار الزمني هو أحد العناصر المهمة ضمن جدول أعمال المفتشين ووجود برنامج دوري معتمد لعمل الزيارات الميدانية وبما يغطي مساحة واسعة من الملاحم ونقاط بيع اللحوم مع ضمان أن لا تتم عملية تكرار الفحص دون تخطيط مسبق لذلك، وقد توصل الديوان إلى ما يلي:

- عدم وجود مؤشرات أو أهداف وردت في الخطط السنوية في البلديات تشير إلى الاهتمام بالرقابة على أعمال الملاحم للتأكد من الالتزام بالاشتراطات الصحية والبيئية والفنية فيها.
- عدم تصميم الخطة الرقابية للملاحم بناءً على المخاطر والتي تظهر من خلال المخالفات التي يتم اكتشافها في الملاحم.
- عدم وجود خطط وبرامج تفتيشية للزيارات الرقابية الخاصة بالملاحم بحيث تحتوي على اسم الملحمة ومكان تواجدها ووقت زيارتها لضمان كفاية الزيارات الميدانية لكافة الملاحم في المدينة، ومثال ذلك ما يلي:

1. قامت بلدية نابلس بعمل جولات تفتيشية على الملاحم 10 مرات خلال شهر 11/2017 و 25 مرة خلال شهر 10/2017.

2. تفاوت معدل الزيارات الرقابية للملحمة الواحدة في نابلس خلال فترة زمنية معينة، حيث تبين لنا عدم وجود آلية واضحة لتوزيع الزيارات على الملاحم كما تبين في شهر 10 و 11/2017، حيث تراوحت الزيارات للملحمة الواحدة ما بين 0-22، مما يشير إلى عدم وجود منهجية وخطة واضحة، لتوزيع الزيارات على الملاحم بحيث يتم ربط ذلك بالنتائج والمخالفات المسجلة على الملحمة ان وجدت واطهار سبب التفاوت في الزيارات بحيث يكون مبرر، والجدول التالي يوضح ذلك:

ت	اسم الملحمة	الشهر	عدد مرات الزيارة للملحمة
1	م. م. غ. ك. ت	11	4
2	ع. و. ع. ز	11	7
3	ش. أ. ك	11	0
4	ق. ع. ب	11	10
5	ج. ن. غ. خ	10	1
6	س. س. ا. خ	10	19
7	د. ر. د. م	10	22
8	ب. م. ن. ش. ع	10	1
9	ف. م. ف. ز	10	17

3. من خلال متابعة الاخطارات الصادرة عن بلدية طولكرم تبين عدم وجود أي إخطارات أو ما يثبت وجود جولات خلال أشهر كانون ثاني، نيسان، أيار وأيلول من العام 2018.

4. بسبب عدم وجود تقارير بالجولات التفتيشية التي يقوم بها موظفي صحة البيئة في بلدية طولكرم فإن فريق الديون لن يتمكن من إصدار رأي فني محايد حول فعالية هذه الجولات ومدى تغطيتها لكافة الملاحم المنتشرة في مدينة طولكرم، كما لا تعطي تأكيد معقول حول متابعة البلدية للتبويضات والإخطارات الصادرة منها حول الالتزام بالشروط الصحية في الملاحم.

1.1.3. ضعف كفاءة التقارير المعدة من قبل المفتشين على محال اللحوم

يقع على عاتق مفتشي البلدية فيما يتعلق بالرقابة على الملاحم القيام بجولات تفتيشية على الملاحم وإعداد تقارير حول تلك الجولات، إلا أنه تبين لنا من خلال التدقيق ضعف كفاءة التقارير المعدة من قبل المفتشين وذلك للأسباب التالية:

- عدم وجود نماذج معتمدة وموحدة للتقارير الواجب إعدادها من قبل المفتشين في البلديات عينة التدقيق، يتم الاعتماد عليها عند إعداد التقارير، حيث تبين لنا من خلال مراجعة تقارير المفتشين أنه يتم ذكر أسماء الملاحم التي تم زيارتها من قبل المفتشين في بعضها، والبعض الآخر يتم ذكر أسماء الشوارع التي تم زيارتها وليس الملاحم.

- إن التقارير المعدة من قبل المفتشين لا تلبي متطلبات العملية الرقابية والغرض من إعدادها، حيث تقتصر التقارير إلى العديد من العناصر الضرورية لاكتمال تلك التقارير والهدف منها مثل: (عدم احتواء التقارير على أي اشتراطات ومواصفات فنية للتدقيق بناء عليها، عدم وجود عنوان للتقرير، عدم إعداد تقرير منفصل لكل ملحمة، عدم وجود أي تفاصيل حول أصحاب الملاحم وإنما يتم الاكتفاء بذكر اسم الملحمة، عدم تحديد وقت الجولة).

1.1.4. ضعف كفاءة وموثوقية عمليات التفتيش الخاصة بالرقابة على محلات اللحوم

تبين لنا من خلال التدقيق أن الآلية المتبعة في عملية التفتيش لا تظهر مدى الكفاءة والمهنية في عملية الرقابة والتفتيش ويظهر ذلك من خلال ما يلي:

1. عدم موثوقية التقارير المعدة من قبل مفتشي بلدية نابلس على الرقابة على محال اللحوم، حيث تبين لنا من خلال تدقيق عينة من تلك التقارير وجود ثغرات تشكك بمدى مهنية ومصادقية تلك التقارير للأسباب التالية:
 - 1.1. يظهر في التقارير أن الموظف في بلدية نابلس قام بجولة تفتيشية وقام بالتوقيع على التقرير، بالرغم من أنه كان مجازا في ذلك اليوم، والعينة التالية توضح ذلك:

ت	التاريخ	الملاحظة
1	2018 /10 /17	تم التوقيع على المحضر من قبل الموظف ع. ق بالرغم من أنه مجاز
2	2017 /10 /28	تم التوقيع على المحضر من قبل الموظف ع. ق بالرغم من أنه مجاز
3	2017 /12 /04	تم التوقيع على المحضر من قبل الموظف ع. ق بالرغم من أنه مجاز
4	2017 /02 /22	تم التوقيع على المحضر من قبل الموظف ر. ي بالرغم من أنه مجاز

- 1.2. توقيع بعض المفتشين على قيامهم بجولات تفتيشية بالرغم من خروجهم في مغادرات غير رسمية خلال الدوام في ذات اليوم بما لا يقل عن ساعتين، مما يؤشر إلى وجود تناقض في ذلك، كون الزيارات الميدانية للملاحم (عدد الملاحم التي تمت زيارتها) تكون متقاربة من الأيام الأخرى في عدد الزيارات التي لم يتم المغادرة فيها من قبل المفتشين، والأمثلة التالية توضح ذلك في بلدية نابلس:

ت	التاريخ	ساعة المغادرة	البيان
1	2017 /05 /13	12:00	خروج جميع المفتشين في انتخابات البلدية الساعة 12 حتى نهاية الدوام
2	2017 /05 /15	11:00	خروج جميع المفتشين في ذكرى النكبة من الساعة 11 حتى نهاية الدوام
3	2018 /11 /12	11:00	خروج المفتشين في ذكرى الشهيد الراحل أبو عمار من الساعة 11 حتى نهاية الدوام
4	2018 /11 /25	ساعتين	خروج المفتش أ. أ. ن في مغادرة غير رسمية
5	2018 /09 /18	ساعتين	خروج المفتش أ. أ. ن في مغادرة غير رسمية
6	2018 /07 /14	ساعتين	خروج المفتش أ. أ. ن في مغادرة غير رسمية
7	2018 /08 /11	ساعتين	خروج المفتش ر. ي في مغادرة غير رسمية

8	2018 /04 /02	ساعتين	خروج المفتش ر. ي في مغادرة غير رسمية
9	2018 /04 /18	ساعتين	خروج المفتش ع. ق في مغادرة غير رسمية
10	2018 /07 /09	ساعتين	خروج المفتش ع. ق في مغادرة غير رسمية

1.3. قيام أحد المفتشين في بلدية نابلس بالتوقيع في خانة موظف آخر مما يثير الشك حول تواجد الموظف بالجولة التفتيشية من عدمه، حيث تم ذكر في تقرير جولة بتاريخ 14 /11 /2017 أن الموظف ر. ي حضر الجولة إلا أنه تم التوقيع تحت خانة الموظف ر. ي باسم ف. خ.

2. لا تظهر التقارير مدى شمولية عملية الرقابة على كافة الملاحم، حيث لا تظهر تلك التقارير عدد الملاحم التي تم زيارتها مقارنة بعدد الملاحم في المدينة ومدى قدرة وإمكانية المفتشين على تغطية كافة محلات بيع اللحوم، ويظهر في ذلك عدد الملاحم المزارة خلال اليوم من عدد الملاحم الكلي في العام 2018 حسب بيانات بلدية نابلس وبلغت (103 ملحمة):

ت	التاريخ	عدد الملاحم المزارة	ت	التاريخ	عدد الملاحم المزارة
1	10/1/2017	26	14	10/16/2017	31
2	10/2/2017	30	15	10/17/2017	30
3	10/3/2017	34	16	10/18/2017	30
4	10/4/2017	31	17	10/19/2017	30
5	10/5/2017	18	18	10/21/2017	29
6	10/7/2017	19	19	10/22/2017	28
7	10/8/2017	29	20	10/23/2017	20
8	10/9/2017	29	21	10/24/2017	24
9	10/10/2017	29	22	10/28/2017	35
10	10/11/2017	29	23	10/29/2017	35
11	10/12/2017	29	24	10/30/2017	35
12	10/14/2017	26	25	10/31/2017	31
13	10/15/2017	27	معدل الزيارات باليوم		29

3. ضعف كفاءة استغلال الموارد البشرية متمثلة في المفتشين، حيث تبين أن التقارير المعدة من قبل قسم المسالخ تظهر أن الجولات يتم القيام بها بشكل مشترك من قبل الأربعة موظفين المكلفين بالرقابة على الملاحم، ولا يظهر في تلك التقارير الوقت الذي استغرقه الطاقم في عملية التفتيش، كما أن عدد الملاحم التي يتم زيارتها لا يحدد مدى ملائمة عدد المفتشين والوقت المتاح مع عدد الملاحم التي تم الرقابة عليه كون عدد الملاحم التي يتم زيارتها غير ثابت، حيث ظهر لنا أن عدد الزيارات التي تتم خلال اليوم هي متقاربة (29) سواء تواجد الأربعة موظفين أو اثنين منهم فقط (مجازين) في بلدية نابلس.

ت	التاريخ	عدد المفتشين	عدد الملاحم المزارة
1	09/11/2017	3	28

27	3	04/11/2017	2
29	3	02/11/2017	3
24	4	24/10/2017	4
20	3	23/10/2017	5
28	3	22/10/2017	6
29	3	21/10/2017	7
30	2	18/10/2017	8
29	4	09/10/2017	9
34	2	03/12/2017	10
32	2	19/11/2017	11
31	2	21/11/2017	12
16	2	09/07/2017	13

4. من خلال الاطلاع على التقارير في بلدية نابلس تبين لنا أن الجولات تتم بشكل يومي تقريبا، ودون وجود خطة تحدد مسار عملية الرقابة، وعدد المحال الواجب زيارتها، حيث تم أخذ عينة لشهر 10/ 2017 تراوحت عدد الزيارات في اليوم بين زيارة 19 محل بيع لحوم وبين 35 محل بمتوسط بلغ 29 محل في اليوم، من أصل 103 ملحمة في العام 2017، مما يؤشر إلى عدم بناء تلك الزيارات على تخطيط جيد ومنظم وواضح.

5. لا يتم إعداد تقارير تجميعية من قبل القسم في بلدية نابلس ليتم الاستفادة منها في تجميع البيانات والتخطيط لعملية التفتيش أو تظهر الإيجابيات والسلبيات في عملية التفتيش، ومدى التزام الملاحم كل على حدة في الشروط الفنية والصحية، وأي الأمور التي يكون فيها تجاوز وعدم التزام مما يعطي مؤشراً للتركيز عليها في عمليات التفتيش المستقبلية، حيث تبين لنا أن معظم التقارير لم يتم تعبئة خانة ملاحظات مسئول وحدة مفتشي اللحوم.

1.1.5. عدم توفر قاعدة بيانات متكاملة عن محال اللحوم في البلديات

تبين لنا أن البيانات المتوفرة لدى معظم البلديات حول الملاحم غير مكتملة بحيث يتم الاستفادة منها بشكل فعال في عمليات التفتيش، حيث لم يتضح من خلالها طبيعة اللحوم التي يتم التعامل معها من قبل هذه الملاحم، فمنها ما يتعامل مع اللحوم المجمدة ومنها ما يتعامل مع اللحوم الطازجة، فلم تقم بلدية نابلس بحصر تلك الملاحم كل حسب طبيعة اللحوم التي يتم التعامل معها، بالإضافة إلى أنها تكتفي بذكر اسم الملحمة وصاحبها فقط ولا يوجد أي بيانات تفصيلية أخرى عن تلك الملاحم، بالإضافة إلى عدم تحديث البيانات المتوفرة لديها حيث يوجد ملاحم لم تظهر في الكشف المرسل من قبل بلدية نابلس وظاهرة في محاضر الجولات التفتيشية، والكشف التالي يوضح ذلك:

ت	اسم الملحمة	ت	اسم الملحمة
1	ف.أ. ز	5	ع.ل
2	ه.م	6	ع.ش
3	ط.أ. ص	7	ر.س
4	م.ج	8	ع.أ. ش

1.1.6. عدم تناسب المؤهل العلمي لبعض مفتشي اللحوم مع طبيعة أعمالهم

تبين من خلال الفحص أن مفتشي اللحوم لدى بعض البلديات المفروزين لإجراء الزيارات الميدانية على الملاحم لا تتناسب مؤهلاتهم العلمية مع طبيعة المهام التي يمارسونها، ولم يتبين لنا خضوعهم للتأهيل والتدريب اللازم لذلك، والجدول التالي يوضح قائمة بأسماء موظفي المسلخ ومؤهلاتهم العلمية:

الرقم	الاسم	الوظيفة	المؤهل العلمي	البلدية
1	أ.م. ف.أ. ن	مفتش لحوم	توجيهي	نابلس
2	ع.ع. ق	مفتش لحوم	اقل من توجيهي	نابلس
	أ.م. أ. ج	مفتش صحة	دبلوم تكنولوجيا معلومات	طولكرم
	س.م. إ. ط	مفتش صحة	ثانوية عامة	طولكرم
	م.ط. خ. ذ	مفتش لحوم	ماجستير فقه وتشريع	طولكرم
	م.ر	مفتش صحة	دبلوم سكرتارية طبية	الخليل
	ب.ط	مفتش مسلخ	الحادي عشر	الخليل
	أ.أ	مفتش مسلخ	السادس الابتدائي	الخليل

حيث يظهر الجدول السابق، أن بعض مفتشي الصحة في البلديات لا يحملون شهادات تخصصية تمكنهم من القدرة على فحص اللحوم وفق الأصول، مما قد يؤثر على فاعلية الجولات التفتيشية على الملاحم.

1.2. ضعف فاعلية إجراءات وزارة الاقتصاد في الرقابة على اللحوم:

يتبين من خلال الاطلاع على قانون وزارة الاقتصاد وحماية المستهلك ودليل إجراءات مفتشي حماية المستهلك، الدور الكبير الذي يقع على عاتق مفتشي حماية المستهلك في الرقابة على الملاحم، والمنبثقة من دليل الإجراءات المعتمد، والبالغ عددها ما يقارب 14 إجراء، إلا أنه ومن خلال مراجعة معظم القوانين ذات العلاقة بعملية تنظيم الرقابة على الملاحم، فقد تبين لنا ضعف فاعلية الجولات التفتيشية التي يقوم بها مفتشو حماية المستهلك وذلك من خلال النتائج التالية:

1.2.1. غياب التخطيط والسياسات المعتمدة للجولات التفتيشية من قبل مفتشي حماية المستهلك

تبين من خلال فحص ومراجعة تقارير مفتشي حماية المستهلك في المديريات عدم استناد آليات التفتيش إلى الإجراءات المنصوص عليها في دليل إجراءات العمل الخاص بوزارة الزراعة، حيث أشار الدليل إلى أنه لا بد من توفر مجموعة من المدخلات لممارسة الإجراء الرقابي ومن أهمها عنصر الدورية والاستمرارية في النشاط، بالإضافة إلى المهام الموكلة إلى المفتشين والتي يجب فحصها أثناء الزيارة، كما أن الإطار الزمني من العناصر المهمة ضمن جدول أعمال المفتشين ووجود برنامج دوري معتمد لعمل الزيارات الميدانية وبما يغطي مساحة واسعة من الملاحم ونقاط بيع اللحوم، ومن المعايير التي تم الاستناد إليها في عدد الزيارات هو زيارة واحدة على الأقل في الشهر للمحال التجارية وفقا لقرار مجلس الوزراء في ما يتعلق بلجنة السوق، وقد توصل الديوان إلى ما يلي:

- عدم وجود مؤشرات أو أهداف وردت في الخطط السنوية لمديريات حماية المستهلك تشير إلى اهتمامها بالإشراف والمتابعة على أعمال الملاحم للتأكد من توفر الاشتراطات الصحية والبيئية والفنية فيه، حيث أشارت خطة الإدارة العامة لحماية المستهلك للعام 2017 إلى بند الرقابة على المواد الغذائية بشكل عام دون وضع المؤشرات اللازمة للقياس أو (إعداد ورش عمل - أعداد دراسة-إعداد خطة).
- لا يوجد أي متابعة لتنفيذ الخطة إذ أنه لا يوجد أي توثيق لما تم تنفيذه من تلك الخطة بالإضافة إلى عدم القيام بتوثيق نتائج تنفيذ الخطة وبالتالي تحديد الأهداف التي تم تحقيقها.
- عدم اعتماد برامج تفتيشية منظمة خاصة بالملاحم موضحا فيها اسم الملحمة ومكان تواجدها ووقت زيارتها لضمان كفاية الزيارات الميدانية لكافة الملاحم في بعض المحافظات وبشكل ممنهج ومنتظم، حيث كانت كما يلي وفقا لكل محافظة:

مديرية نابلس: حيث تبين لنا من خلال التدقيق على زيارات الملاحم في العام 2017 في مديرية نابلس أنها كانت كما يلي:

الشهر	عدد الملاحم التي تمت زيارتها	نسبة التغطية(%)
1	6	5.8
2	6	5.8
3	0	-
4	0	-
5	1	1.0
6	7	6.8
7	0	-
8	0	-
9	6	5.8
10	0	-
11	0	-
12	0	-
المجموع	26 زيارة	

يتضح من الجدول أعلاه ضعف فاعلية الزيارات التي قام بها مفتشو حماية المستهلك حيث لم يتم زيارة سوى 26 ملحة خلال العام 2017 مقارنة بعدد الملاحم في بلدية نابلس 103 وفقا لبيانات البلدية، مع العلم أن هذا العدد يشمل الملاحم في مدينة نابلس فقط، وليس في جميع المحافظة، مما ينعكس على ضعف شمولية عملية التفتيش وعدم تحقيق المعيار بزيارة واحدة لملحة على الأقل في الشهر الواحد.

مديرية سلفيت: كما تبين لنا من خلال التدقيق على زيارات الملاحم والتي قام بها دائرة حماية المستهلك وبالاشتراك مع اللجان لجنة الصحة والسلامة العامة بمحافظة سلفيت في العام 2018 أنها كانت كما يلي:

الشهر	عدد الملاحم التي تمت زيارتها	الشهر	عدد الملاحم التي تمت زيارتها
كانون ثاني	0	تموز	1
شباط	0	آب	5
آذار	0	أيلول	2
نيسان	0	تشرين اول	0
أيار	1	تشرين ثاني	0
حزيران	0	كانون أول	14
المجموع		23 زيارة	

يتضح من الجدول أعلاه ضعف فاعلية الزيارات التي قام بها مفتشو حماية المستهلك حيث لم يتم زيارة أي ملاحم خلال 7 أشهر من سنة 2018 وهذا يؤشر بشكل واضح على عدم فعالية الجولات التي يقوم بها المفتشون على

الملاحم، حيث أن الجولات التي قامت بها دائرة حماية المستهلك لوحدها كانت 7 ملاحم تركزت في شهري أيلول ملحمتين وشهر كانون أول خمس ملاحم، كما أن هناك تقارير زيارات ميدانية دون وجود تاريخ للزيارة، من خلال تدقيق تقارير الجولات الميدانية التي قام بها مفتشو حماية المستهلك تبين لنا عدم زيارة ستة ملاحم من أصل أربعة عشر ملحمة موجودة في محافظة سلفيت خلال عام 2018.

مديرية طولكرم تبين لنا من خلال التدقيق على زيارات الملاحم والتي قام بها دائرة حماية المستهلك وبلاشتراك مع اللجان لجنة الصحة والسلامة العامة بالمحافظة في العام 2018 أنها كانت كما يلي:

الشهر	عدد الملاحم التي تمت زيارتها	الشهر	عدد الملاحم التي تمت زيارتها
كانون ثاني	0	تموز	12
شباط	14	آب	19
آذار	17	أيلول	0
نيسان	11	تشرين أول	28
أيار	25	تشرين ثاني	12
حزيران	20	كانون أول	13
المجموع	171 زيارة		

يتضح من الجدول أعلاه عدم انتظام الزيارات التي قام بها مفتشو حماية المستهلك حيث لم يتم زيارة أي ملاحم خلال شهري كانون ثاني وأيلول 2018 وهذا ينعكس بشكل واضح على فعالية تلك الجولات والتي يقوم بها المفتشون على الملاحم، (مع العلم أن حماية المستهلك لم تقم بأي جولات لوحدها خلال العام 2018، وإنما من خلال لجنة الصحة والسلامة العامة في المحافظة).

مديرية قلقيلية: حيث تبين لنا من خلال التدقيق على زيارات الملاحم والتي قام بها دائرة حماية المستهلك وبلاشتراك مع اللجان لجنة الصحة والسلامة العامة بالمحافظة أو بالتعاون مع وزارة الصحة وجهاز الضابطة الجمركية في العام 2018 أنها كانت كما يلي:

الشهر	عدد الملاحم التي تمت زيارتها	الشهر	عدد الملاحم التي تمت زيارتها
كانون ثاني	2	تموز	12
شباط	7	آب	0
آذار	6	أيلول	0
نيسان	1	تشرين أول	0
أيار	29	تشرين ثاني	0
حزيران	4	كانون أول	0
المجموع	61 زيارة		

يتضح من الجدول أعلاه عدم انتظام الزيارات التي قام بها مفتشو حماية المستهلك حيث لم يتم زيارة أي ملاحم خلال آخر خمسة أشهر من العام 2018 وهذا ينعكس بشكل واضح على فعالية تلك الجولات والتي يقوم بها المفتشون على الملاحم، (مع العلم أن حماية المستهلك لم تقم بأي جولات لوحدها خلال العام 2018، وإنما من خلال لجنة الصحة والسلامة العامة في المحافظة).

1.2.2. ضعف كفاءة التقارير المعدة من قبل المفتشين على محال اللحوم

يقع على عاتق مفتشي حماية المستهلك الرقابة على الملاحم والقيام بجولات تفتيشية عليها وإعداد تقارير حول تلك الجولات، إلا أنه تبين لنا من خلال التدقيق ضعف كفاءة التقارير المعدة من قبل المفتشين وفقاً للأسباب التالية:

1. تبين من خلال الفحص وجود نقص في البيانات المقيدة في تقارير الجولات التفتيشية، مما يضعف من فاعلية تلك التقارير في تحقيق الهدف من تلك الجولات، وتتمثل بما يلي:

ت	تاريخ الجولة التفتيشية	المديرية	الملاحظة
1	2017/01/31	نابلس	لم يتم ذكر عنوان الملحمة
2	2017/02/12	نابلس	لم يتم ذكر الإجراءات التي تم القيام بها وتوصيات المدير العام
4	2017/06/04	نابلس	لم يتم ذكر عنوان الملحمة
5	2017/07/11	نابلس	لم يتم ذكر عنوان الملحمة
6	2017/07/12	نابلس	لم يتم ذكر عنوان الملحمة
7	2017/08/08	نابلس	لم يتم ذكر الإجراءات التي تم القيام بها وتوصيات المدير العام ولم يتم وصف الحالة
8	2017/08/08	نابلس	لم يتم وصف الحالة وعنوان الملحمة
9	2017/09/05	نابلس	لم يتم ذكر عنوان الملحمة
10	بدون تاريخ	سلفيت	النموذج غير موقع كما لا يحتوي على تاريخ الجولة التفتيشية ولا يحتوي على أسماء الموظفين الذين قاموا بالجولة التفتيشية ولا المكان الجولة (10 جولات)
11	2018/07/25	سلفيت	لم يتم ذكر الإجراءات التي تم القيام بها وتوصيات المدير العام.
12	2018/05/08	سلفيت	لا يوجد توصيات لمدير الدائرة ولا اعتماد الجولة من قبله
13	2018/08/01	سلفيت	لا يوجد توصيات لمدير الدائرة ولا اعتماد الجولة من قبله
14	2018/08/15	سلفيت	لا يوجد توصيات لمدير الدائرة ولا اعتماد الجولة من قبله
15	2018/12/30	سلفيت	لا يوجد توقيع للموظف الذي قام بالجولة ولا يوجد توصيات لمدير الدائرة ولا اعتماد الجولة من قبله

2. تقارير الجولات التفتيشية لا تحمل رقماً تسلسلياً والذي يحد من مدى اكتمال التقارير، ويزيد من مخاطرة فقدان أو ضياع أو تلف عدد من التقارير دون معرفة ذلك (نابلس، سلفيت، طولكرم).

3. افتقار تقارير الجولات التفتيشية إلى توضيح الحالة الرقابية للمنشأة حيث لا يتم ذكر كافة التفاصيل والأمور التي تم المراقبة عليها، ولا تتضمن التقارير الإجراءات التي تم القيام بها والتي من المفترض أن تكون منبثقة من دليل الإجراءات المعتمد، كما لا تتضمن بعض التقارير النتائج التي تم التوصل إليها ويتم الاكتفاء بتقييم الوضع بأنه جيد أو لا فقط دون ذكر أي تفاصيل، ومن المفترض إعداد قائمة بالنشاطات التي سيتم فحصها والمنبثقة من دليل الإجراءات والبالغ عددها (14) إجراء يتعلق باللحوم، ونذكر منها على سبيل المثال لا الحصر (نابلس، سلفيت، طولكرم، أريحا، بيت جالا، قلقيلية):

- التأكد من وجود أختام المسلخ وإشراف طبيب بيطري.
- التأكد من الالتزام بالشروط الصحية من حيث اللباس، النظافة الشخصية، نظافة المحل.
- التأكد من وجود ثلاجات التبريد الخاصة بالذبائح ومعايرتها.
- عدم عرض الذبيحة خارج المحل.
- التأكد من وجود شهادات خلو من الأمراض والشهادات الصحية للعاملين.

4. لا يتم الفصل بين التقارير الخاصة التي تم القيام بها من دائرة حماية المستهلك وبين التقارير الصادرة من لجنة السلامة العامة مما يؤدي إلى عدم وضوح ودور حماية المستهلك في عملية الرقابة على محلات بيع اللحوم (نابلس، سلفيت، طولكرم).

5. تبين من خلال الفحص عدم اعتماد التقرير من قبل مدير حماية المستهلك في طولكرم لاعتماد عمل المفتشين وتزويدهم بالتغذية الراجعة ووضع المؤشرات اللازمة للمهام المستقبلية وتوجيه عمليات التفتيش، مما يضعف من فاعلية تلك التقارير في تحقيق الهدف من تلك الجولات.

1.2.3. ضعف المتابعة بحق المخالفين لبعض الشروط الصحية والفنية

يقع على عاتق الإدارة العامة لحماية المستهلك العديد من المهام منها الاهتمام بمراقبة السلع التي ترد إلى الأسواق حرصاً منها على صحة المجتمع وسلامة وجودة السلع والمنتجات وحماية المواطنين من أساليب الغش. ولضمان فاعلية الرقابة على الملاحم، يجب أن يتم متابعة أية مخالفات تظهر خلال الزيارات التفتيشية. وبالرغم من قيام الإدارة العامة لحماية المستهلك بالجولات التفتيشية على الملاحم، والتي يتبين من خلالها بعض المخالفات، إلا أنه لم يتم القيام بالمتابعة اللازمة للملاحم المخالفة للشروط الصحية والفنية، والتي تم توجيه إخطارات لها خلال الجولات التي قام بها المفتشون، والأمثلة التالية توضح ذلك:

ت	تاريخ الإخطار	اسم الملاحمة	المديرية	نتيجة المتابعة
1	6/4/2017	د. ح	نابلس	لم يتم زيارتها فيما بعد
2	6/4/2017	م. م	نابلس	لم يتم زيارتها فيما بعد
3	6/4/2017	م. ك	نابلس	لم يتم زيارتها فيما بعد

4	6/4/2017	ق. ج	نابلس	لم يتم زيارتها فيما بعد
5	6/4/2017	س. م	نابلس	لم يتم زيارتها فيما بعد
6	6/4/2017	ع. م	نابلس	لم يتم زيارتها فيما بعد
7	6/4/2017	س. خ	نابلس	لم يتم زيارتها فيما بعد
8	2/12/2017	م. ا. ز	نابلس	لم يتم زيارتها فيما بعد
9	2/2/2017	م. ح. ل. ر. ع	نابلس	لم يتم زيارتها فيما بعد
10	1/31/2017	م. ض	نابلس	لم يتم زيارتها فيما بعد
11	25/07/2018	م. ش	سلفيت	لم يتم زيارتها فيما بعد
12	08/05/2018	م. ع	سلفيت	لم يتم زيارتها فيما بعد
13	01/08/2018	م. ش	سلفيت	لم يتم زيارتها فيما بعد
14	13/12/2018	م. ل. أ	سلفيت	لم يتم زيارتها فيما بعد

1.2.4. عدم توفر قاعدة بيانات متكاملة عن محال اللحوم في حماية المستهلك

يعتبر توفر قاعدة بيانات متكاملة حول الملاحم التي ستقوم الطواقم بزيارتها إحدى المتطلبات الأساسية للتخطيط السليم للتفتيش على تلك الملاحم بفعالية، إلا أنه تبين لنا عدم توفر قاعدة بيانات متكاملة لدى الإدارة العامة لحماية المستهلك تساهم في فعالية عمليات التفتيش، وانعكاس ذلك على الرقابة على الملاحم وأثره على صحة المواطن في معظم المديریات، حيث تبين لفريق التدقيق (سلفيت) وجود أسماء ملاحم تم ذكرها في تقارير حماية المستهلك غير واردة في كشف الملاحم المزود من قبل لجنة الصحة والسلامة العامة ومثال ذلك (ملحمة م.أ.ع، ملحمة س، ملحمة ش، ملحمة ز، م. ل. أ، وملحمة أ. خ) وملاحم وردت في كشف المحافظة لم تتم زيارتها في العام 2018 مثل (ملحمة ح. أ. ج، ملحمة إ. أ. ح، ملحمة ع. ش، ملحمة م. أ. ز وملحمة ع. ش).

1.3. ضعف فاعلية إجراءات وزارة الصحة في الرقابة على محال اللحوم:

يقع على عاتق وزارة الصحة الرقابة على الشروط الصحية الموجودة في الملاحم، حيث أصدرت وزارة الصحة نموذجاً للرقابة على الشروط الصحية الواجب توفرها وتعليمات العمل، ويقوم مفتشو وزارة الصحة بالرقابة على توفر تلك الشروط من خلال طواقمها بشكل منفرد أو من خلال المشاركة بلجنة السلامة العامة في المحافظة أو مشاركة الجهات ذات العلاقة بناء على شكاوى.

ومن خلال تدقيق الديوان لتقارير جولات مفتشي وزارة الصحة للرقابة على الملاحم في المحافظات الشمالية تم تسجيل ما يلي:

1.3.1. غياب التخطيط والسياسات المعتمدة للجولات التفتيشية من قبل مفتشي وزارة الصحة

من خلال الاطلاع على الاستراتيجية الصحية الوطنية لوزارة الصحة 2017 – 2022 لم يتبين لنا وجود أي مؤشرات أو أهداف فيها حول الرقابة على سلامة الغذاء فيما يتعلق باللحوم، كما تبين من خلال الفحص ومراجعة تقارير مفتشي وزارة الصحة في معظم المديریات أن برامج الزيارات الميدانية ليست فعالة على الملاحم، حيث أشار دليل إجراءات العمل الخاص بوزارة الزراعة (معيار) أن نطاق تطبيق النشاط الرقابي لا بد من توفر مجموعة من المدخلات لممارسة الإجراء الرقابي حيث لابد من توفر عنصر الدورية والاستمرارية في النشاط، بالإضافة إلى المهام الموكلة إلى المفتشين والتي يجب فحصها أثناء الزيارة، كما أن الإطار الزمني من العناصر المهمة ضمن جدول أعمال المفتشين ووجود برنامج دوري معتمد لعمل الزيارات الميدانية وبما يغطي مساحة واسعة من الملاحم ونقاط بيع اللحوم مع ضمان أن لا تتم عملية تكرار الفحص دون تخطيط مسبق لذلك، وقد توصل الديوان إلى ما يلي:

- عدم وجود مؤشرات أو أهداف وردت في الخطط السنوية لوزارة الصحة تشير إلى اهتمامها بالإشراف والمتابعة على أعمال الملاحم للتأكد من توفر الاشتراطات الصحية والبيئية والفنية فيه.
- عدم ارتباط خطة قسم صحة البيئة بالخطط الاستراتيجية والسنوية لوزارة الصحة.
- عدم وجود أهداف واضحة للعمل عليها.
- عدم وجود مؤشرات لقياس مدى تحقيق الأهداف التي تيم العمل عليها.
- عدم تحديد الجهات التي سيتم العمل عليها.
- لا يوجد تحديد لألية الإشراف على تنفيذ الخطة.
- عدم تحديد الإطار الزمني لتنفيذ الخطة.
- عدم اعتماد برامج تفتيشية منظمة خاصة بالملاحم موضحة فيها اسم الملحمة ومكان تواجدها ووقت زيارتها لضمان كفاية الزيارات الميدانية لكافة الملاحم وبشكل ممنهج ومنظم، حيث تبين لنا من خلال التدقيق عدم التنظيم والتخطيط لعمليات التفتيش فيما يتعلق بعدد الجولات في الشهر وعدد الملاحم المقرر زيارتها، حيث تبين لنا أن عدد الملاحم التي تم زيارتها في نابلس خلال العام 2018 58 ملحمة موزعة على النحو الآتي:

- ✓ تم زيارة (58) ملحمة لمرة واحدة فقط خلال العام أي ما نسبته (87%) من إجمالي الملاحم التي تم زيارتها خلال العام
- ✓ تم زيارة (9) ملاحم فقط مرتين خلال العام أي ما نسبته (13%) من إجمالي الملاحم التي تم زيارتها.
- ✓ تم زيارة ثلاثة ملاحم فقط ثلاثة مرات أي ما نسبته (4%) فقط من إجمالي الملاحم التي تم زيارتها.
- ✓ تم زيارة ملحمة واحدة فقط لأكثر من 3 مرات وهي ملحمة و. ش.
- ✓ تم زيارة عدد من الملاحم خلال شهرين متتاليين، ولم يتم زيارتها بعد ذلك كما هو موضح في الجدول أدناه:-

ت	اسم الملحمة	تاريخ الزيارة الاولى	تاريخ الزيارة الثانية
1	مطعم وملحمة أ	4/5/2018	5/30/2018
2	مطعم وملحمة س	4/5/2018	5/30/2018
3	مطعم وملحمة و. ش	4/5/2018	5/30/2018
4	ملحمة س (1)	1/9/2018	2/14/2018
5	ملحمة أ (2)	1/9/2018	2/14/2018
6	ت. أ (2)	1/2/2018	2/27/2018

ويمكن الاعتماد على معيار منطقي مستمد من قرار مجلس الوزراء للعام 2009 بتشكيل لجنة السوق من الجهات ذات العلاقة والذي حدد أن تكون زيارة المحال مرة واحدة على الأقل خلال الشهر، مع العلم أن عدد الملاحم وفقا لبيانات بلدية نابلس خلال العام 2018 بلغ (110) ملحمة.

وكذلك في مديرية طولكرم حيث تبين لنا أن عدد الملاحم التي تم زيارتها خلال العام 2018 189 زيارة موزعة على النحو الآتي:

- ✓ تم زيارة (47) ملحمة لمرة واحدة فقط خلال العام أي ما نسبته (25%) من إجمالي الملاحم التي تم زيارتها خلال العام
- ✓ تم زيارة (12) ملحمة فقط مرتين خلال العام أي ما نسبته (6%) من إجمالي الملاحم التي تم زيارتها.
- ✓ تم زيارة (6) ملاحم فقط ثلاث مرات أي ما نسبته (3%) فقط من إجمالي الملاحم التي تم زيارتها.

1.3.2. ضعف كفاءة التقارير المعدة من قبل المفتشين على محال اللحوم

يقع على عاتق مفتشي وزارة الصحة فيما يتعلق بالرقابة على الملاحم القيام بجولات تفتيشية على الملاحم وإعداد تقارير حول تلك الجولات، حيث أصدرت وزارة الصحة نموذج للرقابة على الشروط الصحية الواجب توفرها في الملاحم تتعلق بالبناء والمعدات والعاملين وتعليمات العمل، إلا أنه تبين لنا من خلال التدقيق ضعف كفاءة التقارير المعدة من قبل المفتشين وفقاً للأسباب التالية:

1. عدم وجود نموذج معتمد للجولات التفتيشية التي تقوم بها مديريات الصحة، حيث يتم تفرغ التقارير على ورق A4 بشكل يدوي، مما يؤكد على عدم وجود نموذج موحد يحوي تفاصيل كاملة عن عمليات التفتيش على الملاحم تنعكس على كفاءة وفعالية التقارير، حيث تبين لنا في بعض التقارير عدم توثيق النتائج بشكل واضح والاكتفاء ببعضها بذكر اسم صاحب الملحمة وليس اسم الملحمة (نابلس، طولكرم).
2. لا تحمل التقارير رقم تسلسلي يساعد على حصر عدد الجولات التفتيشية المنجزة خلال الشهر أو العام، وهذا يحد من القدرة على تقييم كفاءة وفعالية تلك التقارير ودوريتها، ويحد من القدرة على التخطيط للجولات التفتيشية (نابلس طولكرم).
3. عدم توثيق بعض التقارير مما يثير الشك حول مصداقيتها، حيث تبين لنا عدم وجود توقيع موظف الصحة على العديد من تقرير الجولات التفتيشية، والأمثلة التالية توضح ذلك في نابلس:

ت	تاريخ التقرير	المنطقة
1	2018/02/14	سبسطية، دير شرف
2	2018/03/27	دير شرف
3	2018/04/12	برقة
4	2018/04/23	عصير الشمالية
5	2018/05/09	أوصرين، بيتا، عورتا
6	2018/05/24	صرة، قوصين
7	2018/08/13	بيت فوريك

4. لا توضح التقارير في معظم مديريات وزارة الصحة البنود والاشتراطات الصحية والبيئية التي تم التفتيش عليها الواجب توفرها في الملاحم وفقاً لنموذج فحص الاشتراطات الصحية والبيئية الصادر عن وزارة الصحة للتفتيش على الملاحم، مما قد يؤدي الى احتمالية عدم التفتيش على تلك الشروط والصعوبة في إجراء المقارنات اللازمة للملحمة في حال لم تستجب لتوفير بعض الشروط وينعكس على صعوبة المتابعة من قبل الوزارة لذلك، حيث احتوى النموذج على الشروط التالية:

0	
1	أن تكون الجدران بلاط صيني (2) متر
2	أن يكون مكان التحضير وتقطيع اللحوم لوح خشبي سميك

3	وجود وحدة صحية في مكان بعيد عن مكان تحضير اللحوم
4	السقف مدهون بدهان زيتي
5	وجود مصدر للماء الساخن والبارد
6	مجلى لتنظيف المعدات
7	الأرضية من بلاط سهل التنظيف
8	الواجهة الزجاجية وألمنيوم
9	مصبدة ذباب
شروط صحية متعلقة بالمعدات	
1	وجود كلاليب ستانلس على الملاحم
2	وجود ثلاجة حفظ للحوم
3	أن تكون السكاكين والقطاعات من نوع لا يصدأ
4	وجود حاوية نفايات لوضع بقايا اللحوم والعظام
5	وجود صندوق اسعافات أولية
6	أن تكون مفارم اللحوم من نوع لا يصدأ
شروط صحية متعلقة بالعاملين	
1	وجود شهادة خلو أمراض
2	ارتداء المرايبيل أثناء العمل
3	علاج الجروح والتقرحات على اليدين إن وجدت
شروط صحية متعلقة بإجراءات العمل	
1	عدم عرض اللحوم خارج الثلاجات
2	تعليق الذبائح على الكلاليب خارج الثلاجة فقط عند التقطيع
3	تنظيف الألواح الخشبية المستخدمة للتقطيع باستمرار
4	التخلص من النفايات بوضعها في أكياس نايلون
5	عدم ذبح الأغنام في المحل والالتزام بتعليمات المسالخ
6	تنظيف المحل يوميا باستخدام المعقمات ومواد التنظيف

4.1.1. ضعف المتابعة بحق المخالفين لبعض الشروط الصحية والفنية

يقع على عاتق وزارة الصحة الاشراف على القطاع الصحي، حيث ينظم عمل وزارة الصحة قانون الصحة العامة رقم (20) لسنة 2004، ويتمثل دور الوزارة بخصوص موضوع التدقيق بشكل رئيسي في الرقابة على الملاحم، من حيث الشروط الصحية والبيئية وتواريخ الصلاحية للحوم، وقد نصت المادة (17) من قانون الصحة العامة على أن تتولى الوزارة بالتنسيق مع الجهات ذات العلاقة مراقبة الأغذية في أثناء تداولها، إلا أنه تبين لنا عدم قيام طواقم وزارة الصحة بإجراء المتابعة اللازمة بحق أصحاب الملاحم المخالفين للشروط الصحية والفنية، والذين تم تنبيههم من خلال الجولات التي قام بها المفتشين، والأمثلة التالية توضح ذلك:

ت	اسم صاحب الملحمة	ملاحظات	المحافظة	تاريخ التنبيه
1	ع. ن. د. ش	-	نابلس	4/22/2018
2	أ. خ. أ. ح	-	نابلس	7/9/2018
3	خ. أ. م. ع	-	نابلس	7/9/2018
4	ع. م. ع	-	نابلس	8/4/2018
5	ف. ر. م	-	نابلس	8/4/2018
6	ع. ص. ي. م	-	نابلس	9/2/2018
	ل. م	إخطار صحة 28770	طولكرم	30/08/2018
	مزرعة ح. د	محضر إتلاف 3869 + تنبيه 24369	طولكرم	11/06/2018
	ملحمة د / م	تنبيه صحة 5235	طولكرم	03/09/2018
	ملحمة د / م	تنبيه صحة 45204	طولكرم	28/09/2018
	ملحمة ر	تنبيه صحة 45578	طولكرم	07/11/2018
	ملحمة ومشاوي د	إخطار من الصحة	طولكرم	04/03/2018
	مؤسسة ص. ع / م. ج	إتلاف صحة 28614 + إخطار صحي 28615	طولكرم	27/03/2018

4.1.2. غياب الجولات التفتيشية الدورية في بعض المديریات:

من خلال الاطلاع على البيانات المزودة من قبل قسم صحة البيئة في بعض المديریات حيث تبين لنا عدم وجود تقارير بالجولات التفتيشية التي يقوم بها موظفو صحة البيئة في المديرية مما لا يعطي تأكيد أن هناك جولات تفتيشية دورية تقوم بها مديرية الصحة بشكل كفؤ، ولا يوجد نماذج معتمده لتقارير الجولات التفتيشية التي تقوم بها مديرية الصحة في سلفيت، يحتوي على كافة الشروط التي يتم التفتيش والرقابة عليها، (مديرية صحة سلفيت).

4.1.3. عدم توفر قاعدة بيانات متكاملة عن محال اللحوم في حماية المستهلك

ان اكمال عملية التفتيش التي يقوم بها مفتشو وزارة الصحة تستدعي توفر قاعدة بيانات متكاملة حول الجهات التي ستقوم الطواقم بزيارتها وانعكاس ذلك على سهولة عملية التخطيط والقيام بعملية التفتيش بكفاءة وفاعلية واقتصاد من خلال سرعة توفر البيانات وتحديد خط اتجاه عمليات التفتيش، حيث تبين لنا عدم توفر قاعدة بيانات متكاملة لدى مديريات وزارة الصحة تنعكس على فعالية عمليات التفتيش، وانعكاس ذلك على الرقابة على الملاحم وأثره على صحة المواطن في حال ضعف فاعلية الرقابة، فمثلا في بيت لحم فإن قائمة الملاحم المعتمدة لدى مديرية الصحة تختلف عن الإحصائية لدى الجهاز المركزي للإحصاء حيث أن عدد محلات بيع اللحوم الطازجة المعتمدة لدى المديرية في المحافظة هي (60) محل ولدى الجهاز المركزي للإحصاء (101) محل لبيع لحوم الماشية.

1.4. ضعف فعالية الإجراءات المتخذة من قبل لجنة الصحة والسلامة العامة في المحافظات

تعتبر لجنة السلامة العامة من أهم اللجان المنبثقة عن المجلس التنفيذي في المحافظة لما لها من علاقة مباشرة في صحة وسلامة المواطنين حيث تسعى بشكل دؤوب لإتاحة الفرصة للمواطن من الحصول على خدمات من قطاعات مختلفة وتوفير البيئة الصحية والأمنة له في كافة مرافق الحياة المحيطة به حرصاً على سلامته وأمنه، وتقوم بعملها من خلال التنسيق ما بين أعضائها حسب الصلاحيات المخولة لكل جهة منها وتسعى لتوفير الجهد والوقت والأداء الأفضل للعمل الجماعي دون الازدواجية أو تكرار أو تقاطع لا سيما بين المديريات المختلفة في المحافظة، إلا أن الديوان قد سجل بعض الملاحظات على عمل لجنة الصحة والسلامة العامة نذكرها فيما يلي:

1.1.1. ضعف التخطيط لعملية الرقابة على الملاحم:

لا يوجد لدى لجنة السلامة العامة في سلفيت خطة عمل للرقابة على الملاحم حيث أن عمل اللجنة يقتصر على جولات ميدانية غير منظمة ولا تستند إلى تخطيط مسبق، (نابلس، طولكرم، قلقيلية).

1.1.2. عدم وجود نموذج خاص بالجولات الميدانية:

من خلال دراسة أعمال لجنة الصحة والسلامة العامة تبين لنا عدم وجود نموذج خاص بالجولات الميدانية يبين ما هي الأمور التي يتم فحصها من خلال الجولة وإنما يتم استخدام نماذج حماية المستهلك (تم وضع ملاحظات عليها في متن التقرير بند 5.1 ص 51)، (نابلس، طولكرم، قلقيلية).

1.1.1. عدم وجود متابعة بحق المخالفين:

يقع على عاتق لجنة الصحة والسلامة العامة الإشراف على كافة القطاعات التي تهتم صحة المواطن، إلا أنه تبين لنا بسبب عدم وجود تقارير للجولات الميدانية عدم وجود متابعة للملاحم التي تم أخطارها للتأكد من تنفيذها للشروط الصحية والبيئية، والجدول التالي يوضح عينة ذلك:

الرقم	اسم الملحة	تاريخ الإخطار	تاريخ الزيارة اللاحقة	المديرية
1	ملحة د / م	03/09/2018	لا يوجد	طولكرم
2	مؤسسة ص. ع / م. ج	27/03/2018	لا يوجد	طولكرم
3	ملحة س / ج	04/03/2018	لا يوجد	طولكرم
4	ملحة ومشاوي د	2018/03/04	لا يوجد	طولكرم
5	ملحة ومشاوي هـ	2018/03/04	2018/5/20	طولكرم
6	لحمة أ. ز / أ	25/03/2018	10/12/2018	طولكرم
7	ملحة س / م	25/3/2018	2019/06/13	طولكرم

ومن الجدول السابق يتضح عدم متابعة لجنة الصحة والسلامة العامة للاخطارات الصادرة منها والتأكد من تنفيذها مما قد يؤدي إلى ضعف إجراءاتها فيما يخص الحفاظ على الصحة العامة وبالتالي احتمالية تعرض المواطنين للملوثات والأمراض.

1.1.3. عدم وجود معايير في اختيار أعضاء لجنة الصحة والسلامة العامة:

من خلال ما قام بها الديوان من أعمال تدقيق على لجنة السلامة والصحة العامة في محافظة نابلس تبين عدم وجود معايير لاختيار أعضاء لجنة الصحة والسلامة العامة حيث تبين وجود عضو في لجنة الصحة والسلامة العامة (عن مديرية البيطرة) /نابلس يمتلك عيادة بيطرية بها أدوية منتهية الصلاحية وفقا لتقرير لجنة الصحة والسلامة العامة بتاريخ 2018/05/13.

1.5. ضعف فاعلية إجراءات وزارة الزراعة في الرقابة على محال اللحوم:

إن قيام المشرع الفلسطيني بإعطاء وزارة الزراعة الحق بإنشاء نظام للمسالخ ووضع الاشتراطات الفنية لذلك يؤكد على أن الوزارة هي الجهة المتخصصة في ذلك وهذا ما أكدت عليه المادة رقم (70) من قانون الزراعة رقم (2) لسنة 2003 "تعد الوزارة نظاماً خاصاً بالمسالخ يصدره مجلس الوزراء على أن يتضمن الشروط والمواصفات الفنية الخاصة بإنشاء المسالخ، وتأهيل القائم منها، والشروط الصحية لعملية الذبح وحفظ اللحوم ونقلها ومواصفات الذبيحة وأدوات الذبح، والشروط اللازم توافرها في الجزارين المجازين بالذبح، وأية شروط أخرى تتعلق بالذبيحة، بالإضافة إلى قيام الوزارة بإعداد واعتماد دليل الإجراءات المعيارية والنماذج المتعلقة بالخدمات المقدمة من قبل وزارة الزراعة لسنة 2014 والذي تضمن في محتواه نموذج زيارة رقابية لمسلخ مواشي، وإجراءات الرقابة البيطرية على المسالخ، والذي يقع على عاتق الجهات المسؤولة تنفيذ تعليمات الدليل والنماذج الصادرة عنه كل حسب اختصاصه. إلا أنه ومن خلال التدقيق لم يظهر لفريق التدقيق قيام وزارة الزراعة ممثلة بدائرة البيطرة في المحافظات، بالقيام بالإشراف والرقابة على مدى التزام الجهات ذات العلاقة بتطبيق التعليمات والإجراءات والنماذج التي أقرتها وزارة الزراعة، وليس لها أي دور في الرقابة على أعمال المسلخ البلدي والملاحم، سوا بعض الجولات على بعض الملاحم من خلال الطلب من الجهات ذات العلاقة بالموضوع كون الوزارة يوجد بها أطباء بيطرين.

نستنتج غياب التنسيق الفعال بين الجهات ذات العلاقة والتي يقع على عاتقها القيام بأعمال الرقابة على اللحوم على في محافظة نابلس، حيث تخضع الملاحم في المحافظة حسب المعايير المعتمدة في هذه الدراسة لكل من البلدية ووزارة الاقتصاد ووزارة الزراعة ووزارة الصحة وسلطة جودة البيئة، حيث تبين لفريق الديوان غياب التنسيق المخطط له والموثق لمتابعة اعمال الرقابة على محال اللحوم كل حسب اختصاصه،

إن الأثر المحتمل من ضعف فاعلية عملية الرقابة على اللحوم هو احتمالية ارتفاع حالات الذبح خارج المسالخ مما يؤكد على عدم فحص تلك الحيوانات قبل وبعد عملية الذبح، واحتمالية أن يكون بعضها مريض أو أن تكون محقونة بحقن تمنع ذبحها الا بعد فترة معينة، وغير لك من المخاطر الناجمة عن عملية ذبح الحيوانات خارج المسلخ كما ظهر في متن التقرير (الملحة العامة ص (12))، ومخاطر التخلص من بقايا الحيوانات والتي قد تنعكس على صحة المواطن أو على البيئة كما يظهر في الصور التالية.

ويظهر في الصور التالية نتيجة ضعف عمليات الرقابة على عملية التخلص من بقايا الحيوانات في بعض ملاحم بلدية نابلس¹

¹ بتاريخ 2019/04/02، تراكم بقايا الحيوانات قرب الحاويات في وسط مدينة نابلس بشكل مخالف للقانون وانعكاسه على صحة المواطن

نفايات الملاحم



نفايات الملاحم



نفايات الملاحم



نفايات الملاحم



نفايات الملاحم



ثالثاً: الاستنتاجات

إن الإجراءات والآليات المعمول بها في الجهات ذات العلاقة بالرقابة على المسالخ واللحوم لا تولد قناعة لدى الديوان بقيام تلك الجهات بالعمل بفاعلية بما يضمن الحفاظ على صحة المواطن وعدم تعرضه للمخاطر الناجمة عن ذلك، فيما يتعلق باستهلاك اللحوم لضمان وصولها للمواطن بعد فحصها وفقاً للأصول، وقد استند الديوان في الاستنتاج الرئيس إلى الاستنتاجات الفرعية التالية:

1. ضعف الاهتمام من قبل الجهات ذات العلاقة في إنشاء المسالخ نتيجة لغياب الإجراءات والسياسات المتخذة في إنشاء المسالخ، وضعف كفاءة الهيئات المحلية في إدارة موارد المسلخ واستغلالها بشكل فعال مما ينعكس على استمرارية عمل تلك المسالخ بكفاءة وفاعلية، بالإضافة إلى ارتفاع حالات الذبح خارج المسالخ مما يؤكد على عدم فحص تلك الحيوانات قبل وبعد عملية الذبح، واحتمالية أن يكون بعضها مريض أو أن تكون محقونة بحقن تمنع ذبحها إلا بعد فترة معينة، وغير ذلك من المخاطر الناجمة عن عملية ذبح الحيوانات خارج المسلخ.

2. وجود تداخل وتضارب في أعمال الجهات ذات العلاقة في الرقابة على المسالخ واللحوم، مما يستدعي إعادة النظر في تلك التشريعات وأن يكون هناك تنسيق واضح ومنظم بين تلك الجهات لتحديد دور كل جهة لتفادي التداخل في المهام وتحديد المسؤوليات مما ينعكس على تعيين المفتشين في كل جهة وتخفيف الضغط على الجهات التي تمارس هذه الأدوار والجهات التي يتم التدقيق عليها، وأثر ذلك في فعالية وكفاءة عمليات الرقابة والتفتيش، وهو ما تم الإشارة إليه في الاستراتيجية الوطنية لسلامة الأغذية من حيث تعدد الجهات الحكومية الرقابية على مواضيع سلامة الأغذية وضعف التنسيق فيما بينها.

3. غياب التنسيق الفعال بين الجهات ذات العلاقة والتي يقع على عاتقها القيام بأعمال الرقابة والإشراف على المسالخ البلدية، وأثر ذلك في ارتفاع حالات الذبح خارج المسالخ مما يؤكد على عدم فحص تلك الحيوانات قبل وبعد عملية الذبح، واحتمالية أن يكون بعضها مريض أو أن تكون محقونة بحقن تمنع ذبحها إلا بعد فترة معينة، وغير ذلك من المخاطر الناجمة عن عملية ذبح الحيوانات خارج المسلخ.

4. ضعف الإجراءات المتخذة من قبل الجهات ذات العلاقة في الاهتمام بتوفير المتطلبات والشروط الصحية والفنية في المسالخ وانعكاس ذلك على ضعف الاهتمام بصحة المواطن نتيجة للمخاطر المرتفعة الناتجة عن ذلك والأثر المحتمل من استهلاك المواطن للحوم قد تكون غير صالحة للاستهلاك الآدمي بسبب تعرضها للأمراض والأوبئة نتيجة لغياب الفحوصات اللازمة والنظافة في المسالخ.

5. غياب الإجراءات والسياسات المنظمة والتخطيط الجيد لعمليات الرقابة والتفتيش على محال اللحوم وغياب الرقابة على المفتشين والتقارير الصادرة عنهم، وانعكاس ذلك على كفاءة وفاعلية عمليات التفتيش، وما ينتج عنها من غياب الإجراءات الرادعة لعمليات الذبح خارج المسالخ.

رابعاً: التوصيات

وبناء عليه يوصي الديوان الجهات ذات العلاقة بما يلي:

1. ضرورة قيام الحكومة باتخاذ الإجراءات اللازمة لوضع خطط لإنشاء المسالخ والرقابة على الذبح خارجها وأن يكون ذلك ضمن أولوياتها في المرحلة القادمة في حدود الإمكانيات المتاحة لانعكاس ذلك على صحة المواطن.
2. أن تقوم وزارة الحكم المحلي باتخاذ الإجراءات اللازمة من خلال تقديم الدعم والتوعية وممارسة دورها الإشرافي في دراسة أسباب عدم إنشاء المسالخ في مناطق الهيئة المحلية وفقاً للأصول.
3. أن تقوم الهيئات المحلية باستغلال مواردها بشكل أمثل في إدارة المسالخ، لضمان قدرة المسلخ على تغطية مصاريفه واستمراره.
4. إعادة النظر في التشريعات المنظمة للمسالخ والرقابة على اللحوم بما يحدد مسؤولية كل جهة في ذلك بشكل واضح ويراعي عدم التضارب فيما بينها، وتحديث تلك التشريعات لتواكب التقدم الحاصل في ذلك المجال.
5. ضرورة تفعيل دور الجهات ذات العلاقة في الرقابة على المسالخ في منطقة كل هيئة محلية كل حسب اختصاصاته القانونية والفنية (وزارة الحكم المحلي، الهيئة المحلية، وزارة الصحة، وزارة الزراعة، لجنة السلامة العامة).
6. أن تقوم الهيئات المحلية باتخاذ الإجراءات اللازمة للتأكد من توفير الاشتراطات الصحية والبيئية في المسلخ المتواجد في منطقة الهيئة المحلية.
7. أن تقوم الجهات ذات العلاقة باتخاذ الإجراءات اللازمة للحد من الذبح خارج المسالخ (الهيئة المحلية، وزارة الصحة، وزارة الزراعة، وزارة الاقتصاد، لجنة السوق، لجنة السلامة العامة).
8. ضرورة أن تقوم الجهات ذات الاختصاص باتخاذ الإجراءات اللازمة للقيام بال جولات الرقابية والتفتيشية، للرقابة على الاشتراطات الفنية والصحية لضمان أن اللحوم التي تباع للمواطن سليمة ويتم فحصها وذبحها وتخزينها بطريقة صحية، سواء من قبل الهيئة المحلية أو وزارة الصحة أو وزارة الزراعة أو وزارة الاقتصاد.
9. أن تقوم الجهات ذات العلاقة (الهيئات المحلية، وزارة الاقتصاد، وزارة الزراعة، وزارة الصحة، لجنة السلامة العامة) باتخاذ إجراءات رادعة بحق المخالفين في الذبح خارج المسلخ البلدي، ومتابعة الملاحم لتصويب أوضاعها وفقاً للأصول.

ملحق رقم (1)

حيث يوضح الجدول التالي الاشتراطات التي يتم الالتزام بها والأخرى التي لا يتم الالتزام بها من قبل إدارة المسلخ البلدي في نابلس:

الرقم	الاشتراط	مطابق	غير مطابق
المذبح			
1	هل يوجد منطقة تصريف فعالة	√	
2	ما هو مصدر الطاقة خط رئيسي/مولد	√	
3	حالة الطريق الواصلة جيدة	√	
4	هل يوجد فصل كافي بين المنطقة النظيفة والملوثة (المتسخة)		√
5	هل يوجد سياج محيط بارتفاع كافي 2م على الأقل	√	
6	حالة الصحة والنظافة العامة		√
مصدر المياه			
7	ما هو مصدر المياه أنابيب/بئر/غيرها	√	
8	هل انابيب المياه ملونة ساخن /بارد		√
9	هل انابيب المياه بعيدة كفاية عن خطوط التصريف 300متر على الأقل		√
10	حالة الصحة والنظافة العامة		√
المغاسل ومشارب المياه			
11	كيف يتم تنظيم حرارة المياه		√
12	هل مصنوعة من الستانلس ستيل		√
13	هل يوجد نظام صرف كاف في المسلخ	√	
14	هل عملية تصريف المياه صديقة للبيئة		√
15	هل البعد عن مبنى المسلخ وتوابعه كافي 50متر على الأقل		√
السقف			
16	هل ارتفاع السقف مناسب عند الماشية 5 متر على الأقل		√
17	هل ارتفاع السقف مناسب عند الاستقبال 5 متر على الأقل		√
18	هل ارتفاع السقف مناسب عند الذبح 5 متر على الأقل		√
19	هل ارتفاع السقف مناسب عند السلخ 5 متر على الأقل		√
20	هل ميل المصرف مناسب على الأقل 1%	√	
الأبواب والممرات			
21	عرض الممرات 3 متر على الأقل		√
22	المادة المصنوعة منها الأبواب مصنوعة من مواد مقاومة للصدا		√
23	هل يوجد برنامج لمكافحة القوارض والآفات		√
24	منخل الشبابيك والتحكم بالحشرات		√
البنية			

25	هل يوجد أبواب قابلة للقفل في المسلخ	√
26	هل يوجد أحواض تعقيم للأرجل وعجال السيارات	√
27	هل يوجد مكان استقبال للحيوانات	√
28	هل يوجد عتبة تنزيل للحيوانات	√
29	معدل مساحة الحظيرة 0.55-3.25 متر مربع لكل رأس أغنام	√
30	هل الحظائر جيدة التهوية	√
حظيرة العزل		
31	هل يوجد حظيرة لعزل الحيوانات المريضة	√
32	هل بعد حظيرة العزل مناسب عن قاعة المسلخ 50 متر على الأقل	√
33	هل يوجد بحظائر العزل معالف ومشارب وتصريف	√
حظائر ما قبل الذبح		
34	سعة حظائر ما قبل الذبح	√
35	هل هي معزولة كلياً عن مناطق الصعق والذبح لمنع الغبار والروائح	√
36	طول الممر ما بين الحظائر وقاعة الذبح 10 متر على لاقل	√
37	عرض الممر الذي يقود من الحظيرة الى منطقة الذبح 90سم على الأكثر	√
منطقة الذبح والسلك		
38	هل يوجد مكان لتوقيف حركة الذبائح التي تحتاج الى فحص إضافي	√
39	هل يوجد فصل كافي ما بين مناطق الذبح وتنظيف الذبائح	√
40	هل يوجد ثلاجات مفصولة لتبريد لحم الرأس واللسان	√
41	هل يوجد حاويات مغلقة للجلود والأطراف تمنع التلوث العرضي مع اللحوم	√
42	هل عملية التنظيف والتقطيع للأطراف والسلك يتم بغرفة خاصة ومغلقة	√
43	هل المسافة بين السكة والحائط لا تقل عن 2.5 متر	√
44	المسافة بين الأرض واخفض نقطة في الذبيحة لا تقل عن 30 سم	√
غرفة التحفظ وتأخير الذبائح		
45	هل يوجد سكة توصل مباشرة مع قاعة الذبح	√
46	هل الغرفة مزودة بباب يغلق ذاتياً	√
47	هل الغرفة مزودة بوعاء (غير منفذ للمياه) لاستخدامات أخرى	√
48	هل الغرف مجهزة بمكان لغسل الأيدي وتعقيمها ومياه ساخنة وباردة	√
ثلاجات التبريد		
49	هل البرادات والثلاجات متصلة مع منطقة الذبح عن طريق سكك تعليق اللحوم	√
50	ما هي المسافة بين السكك؟ يجب ألا تقل عن 0.2 متر	√
51	هل يوجد منطقة مجهزة جيداً للتبريد والتخزين (للذبيحة والاجزاء)	√

المختبر		
52	هل المختبر مجهز بالأجهزة والمواد لعمل الفحوصات الميكروبية الضرورية	✓
53	هل يوجد مصدر مياه ساخنة وباردة في المختبر	✓
أخرى		
54	هل يوجد مطفأة حرائق متنقلة	✓
55	هل يوجد محرقة؟ كم تبعد عن المسلخ وغرفة الخدمات (على الأقل 50 متر)	✓
56	هل غرفة البويلر قريبة من منطقة التعقيم؟	✓
57	الغرفة مجهزة على الأقل بجهاز تعقيم (أوتوكليف	✓
58	هل يوجد غرفة للذبح الطارئ	✓
59	هل يوجد معمل للصيانة الميكانيكية والكهربائية	✓

ويوضح الجدول التالي الاشتراطات التي يتم الالتزام بها والأخرى التي لا يتم الالتزام بها من قبل إدارة المسلخ البلدي في سلفيت:		
الرقم	الاشتراط	مطابق غير مطابق
المذبح		
1	هل يوجد منطقة تصريف فعالة	√
2	ما هو مصدر الطاقة خط رئيسي/مولد	√
3	حالة الطريق الواصلة جيدة	√
4	هل يوجد فصل كافي بين المنطقة النظيفة والملوثة (المتسخة)	√
5	هل يوجد سياج محيط بارتفاع كافي 2م على الأقل	√
6	حالة الصحة والنظافة العامة	√
مصدر المياه		
7	ما هو مصدر المياه أنابيب/بئر/غيرها	√
8	هل انابيب المياه ملونة ساخن /بارد	√
9	هل انابيب المياه بعيدة كفاية عن خطوط التصريف 300متر على الأقل	√
10	حالة الصحة والنظافة العامة	√
المغاسل ومشارب المياه		
11	كيف يتم تنظيم حرارة المياه	√
12	هل مصنوعة من الستانلس ستيل	√
13	هل يوجد نظام صرف كاف في المسلخ	√
14	هل عملية تصريف المياه صديقة للبيئة	√
15	هل البعد عن مبنى المسلخ وتوابعه كافي 50متر على الأقل	√
السقف		
16	هل ارتفاع السقف مناسب عند الماشية 5 متر على الأقل	√
17	هل ارتفاع السقف مناسب عند الاستقبال 5 متر على الأقل	√
18	هل ارتفاع السقف مناسب عند الذبح 5 متر على الأقل	√
19	هل ارتفاع السقف مناسب عند السلخ 5 متر على الأقل	√
20	هل ميل المصرف مناسب على الأقل 1%	√
الأبواب والممرات		
21	عرض الممرات 3 متر على الأقل	√
22	المادة المصنوعة منها الأبواب مصنوعة من مواد مقاومة للصدأ	√
23	هل يوجد برنامج لمكافحة القوارض والآفات	√
24	منخل الشبابيك والتحكم بالحشرات	√
البنية		
25	هل يوجد أبواب قابلة للقفل في المسلخ	√
26	هل يوجد أحواض تعقيم للأرجل وعجال السيارات	√

27	هل يوجد مكان استقبال للحيوانات	✓
28	هل يوجد عتبة تنزيل للحيوانات	✓
29	معدل مساحة الحظيرة 0.55-3.25 متر مربع لكل رأس أغنام	✓
30	هل الحظائر جيدة التهوية	✓
حظيرة العزل		
31	هل يوجد حظيرة لعزل الحيوانات المريضة	✓
32	هل بعد حظيرة العزل مناسب عن قاعة المسلخ 50 متر على الأقل	✓
33	هل يوجد بحظائر العزل معالف ومشارب وتصريف	✓
حظائر ما قبل الذبح		
34	سعة حظائر ما قبل الذبح	✓
35	هل هي معزولة كلياً عن مناطق الذبح لمنع الغبار والروائح	✓
36	طول الممر ما بين الحظائر وقاعة الذبح 10 متر على الأقل	✓
37	عرض الممر الذي يقود من الحظيرة الى منطقة الذبح 90سم على الأكثر	✓
منطقة الذبح والسلم		
38	هل يوجد مكان لتوقيف حركة الذبائح التي تحتاج الى فحص إضافي	✓
39	هل يوجد فصل كافي ما بين مناطق الذبح وتنظيف الذبائح	✓
40	هل يوجد ثلاثيات مفصولة لتبريد لحم الرأس واللسان	✓
41	هل يوجد حاويات مغلقة للجلود والأطراف تمنع التلوث العرضي مع اللحوم	✓
42	هل عملية التنظيف والتقطيع للأطراف والسلم يتم بغرفة خاصة ومغلقة	✓
43	هل المسافة بين السكة والحائط لا تقل عن 2.5 متر	✓
44	المسافة بين الأرض وخفض نقطة في الذبيحة لا تقل عن 30 سم	✓
غرفة التحفظ وتأخير الذبائح		
45	هل يوجد سكة توصل مباشرة مع قاعة الذبح	✓
46	هل الغرفة مزودة باب يغلق ذاتياً	✓
47	هل الغرفة مزودة بوعاء (غير منفذ للمياه) لاستخدامات أخرى	✓
48	هل الغرف مجهزة بمكان لغسل الأيدي وتعقيمها ومياه ساخنة وباردة	✓
ثلاجات التبريد		
49	هل البرادات والثلاجات متصلة مع منطقة الذبح عن طريق سكك تعليق اللحوم	✓
50	ما هي المسافة بين السكك؟ يجب ألا تقل عن 0.2 متر	✓
51	هل يوجد منطقة مجهزة جيداً للتبريد والتخزين (للذبيحة والأجزاء)	✓
المختبر		
52	هل المختبر مجهز بالأجهزة والمواد لعمل الفحوصات الميكروبية الضرورية	✓

53	هل يوجد مصدر مياه ساخنة وباردة في المختبر	✓
أخرى		
54	هل يوجد مطفأة حرائق متنقلة	✓
55	هل يوجد محرقة؟ كم تبعد عن المسلخ وغرفة الخدمات (على الأقل 50 متر)	✓
56	هل غرفة البويلر قريبة من منطقة التعقيم؟	✓
57	الغرفة مجهزة على الأقل بجهاز تعقيم (أوتوكليف)	✓
58	هل يوجد غرفة للذبح الطارئ	✓
59	هل يوجد معمل للصيانة الميكانيكية والكهربائية	✓

حيث يوضح الجدول التالي الاشتراطات التي يتم الالتزام بها والأخرى التي لا يتم الالتزام بها من قبل إدارة المسلخ البلدي في طولكرم:		
الرقم	الاشتراط	مطابق غير مطابق
المذبح		
1	هل يوجد منطقة تصريف فعالة	√
2	ما هو مصدر الطاقة خط رئيسي/مولد	√
3	حالة الطريق الواصلة جيدة	√
4	هل يوجد فصل كافي بين المنطقة النظيفة والملوثة (المتسخة)	√
5	هل يوجد سياج محيط بارتفاع كافي 2م على الأقل	√
6	حالة الصحة والنظافة العامة	√
مصدر المياه		
7	ما هو مصدر المياه أنابيب/بئر/غيرها	√
8	هل انابيب المياه ملونة ساخن /بارد	√
9	هل انابيب المياه بعيدة كفاية عن خطوط التصريف 300متر على الأقل	√
10	حالة الصحة والنظافة العامة	√
المغاسل ومشارب المياه		
11	كيف يتم تنظيم حرارة المياه	√
12	هل مصنوعة من الستانلس ستيل	√
13	هل يوجد نظام صرف كاف في المسلخ	√
14	هل عملية تصريف المياه صديقة للبيئة	√
15	هل البعد عن مبنى المسلخ وتوابعه كافي 50متر على الأقل	√
السقف		
16	هل ارتفاع السقف مناسب عند الماشية 5 متر على الأقل	√
17	هل ارتفاع السقف مناسب عند الاستقبال 5 متر على الأقل	√
18	هل ارتفاع السقف مناسب عند الذبح 5 متر على الأقل	√
19	هل ارتفاع السقف مناسب عند السلخ 5 متر على الأقل	√
20	هل ميل المصرف مناسب على الأقل 1%	√
الأبواب والممرات		
21	عرض الممرات 3 متر على الأقل	√
22	المادة المصنوعة منها الأبواب مصنوعة من مواد مقاومة للصدأ	√
23	هل يوجد برنامج لمكافحة القوارض والآفات	√
24	منخل الشبابيك والتحكم بالحشرات	√
البنية		

25	هل يوجد أبواب قابلة للقفل في المسلخ	√
26	هل يوجد أحواض تعقيم للأرجل وعجال السيارات	√
27	هل يوجد مكان استقبال للحيوانات	√
28	هل يوجد عتبة تنزيل للحيوانات	√
29	معدل مساحة الحظيرة 0.55-3.25 متر مربع لكل رأس أغنام	√
30	هل الحظائر جيدة التهوية	√
حظيرة العزل		
31	هل يوجد حظيرة لعزل الحيوانات المريضة	√
32	هل بعد حظيرة العزل مناسب عن قاعة المسلخ 50 متر على الأقل	√
33	هل يوجد بحظائر العزل معالف ومشارب وتصريف	√
حظائر ما قبل الذبح		
34	سعة حظائر ما قبل الذبح	√
35	هل هي معزولة كلياً عن مناطق الذبح لمنع الغبار والروائح	√
36	طول الممر ما بين الحظائر وقاعة الذبح 10 متر على لاقل	√
37	عرض الممر الذي يقود من الحظيرة الى منطقة الذبح 90سم على الأكثر	√
منطقة الذبح والسلم		
38	هل يوجد مكان لتوقيف حركة الذبائح التي تحتاج الى فحص إضافي	√
39	هل يوجد فصل كافي ما بين مناطق الذبح وتنظيف الذبائح	√
40	هل يوجد ثلاجات مفصولة لتبريد لحم الرأس واللسان	√
41	هل يوجد حاويات مغلقة للجلود والأطراف تمنع التلوث العرضي مع اللحوم	√
42	هل عملية التنظيف والتقطيع للأطراف والسلم يتم بغرفة خاصة ومغلقة	√
43	هل المسافة بين السكة والحائط لا تقل عن 2.5 متر	√
44	المسافة بين الأرض واخفض نقطة في الذبيحة لا تقل عن 30 سم	√
غرفة التحفظ وتأخير الذبائح		
45	هل يوجد سكة توصل مباشرة مع قاعة الذبح	√
46	هل الغرفة مزودة بباب يغلق ذاتياً	√
47	هل الغرفة مزودة بوعاء (غير منفذ للمياه) لاستخدامات أخرى	√
48	هل الغرف مجهزة بمكان لغسل الأيدي وتعقيمها ومياه ساخنة وباردة	√
ثلاجات التبريد		
49	هل البرادات والثلاجات متصلة مع منطقة الذبح عن طريق سكك تعليق اللحوم	√
50	ما هي المسافة بين السكك؟ يجب ألا تقل عن 0.2 متر	√
51	هل يوجد منطقة مجهزة جيداً للتبريد والتخزين (للذبيحة والاجزاء)	√

المختبر		
52	هل المختبر مجهز بالأجهزة والمواد لعمل الفحوصات الميكروبية الضرورية	✓
53	هل يوجد مصدر مياه ساخنة وباردة في المختبر	✓
أخرى		
54	هل يوجد مطفأة حرائق متنقلة	✓
55	هل يوجد محرقة؟ كم تبعد عن المسلخ وغرفة الخدمات (على الأقل 50 متر)	✓
56	هل غرفة البويلر قريبة من منطقة التعقيم؟	✓
57	الغرفة مجهزة على الأقل بجهاز تعقيم (أوتوكليف	✓
58	هل يوجد غرفة للذبح الطارئ	✓
59	هل يوجد معمل للصيانة الميكانيكية والكهربائية	✓

حيث يوضح الجدول التالي الاشتراطات التي يتم الالتزام بها والأخرى التي لا يتم الالتزام بها من قبل إدارة المسلخ البلدي في قلميلية:		
الرقم	الاشتراط	مطابق غير مطابق
المذبح		
1	هل يوجد منطقة تصريف فعالة	√
2	ما هو مصدر الطاقة خط رئيسي/مولد	√
3	حالة الطريق الواصلة جيدة	√
4	هل يوجد فصل كافي بين المنطقة النظيفة والملوثة (المتسخة)	√
5	هل يوجد سياج محيط بارتفاع كافي 2م على الأقل	√
6	حالة الصحة والنظافة العامة	√
مصدر المياه		
7	ما هو مصدر المياه أنابيب/بئر/غيرها	√
8	هل أنابيب المياه ملونة ساخن /بارد	√
9	هل أنابيب المياه بعيدة كفاية عن خطوط التصريف 300متر على الأقل	√
10	حالة الصحة والنظافة العامة	√
المغاسل ومشارب المياه		
11	كيف يتم تنظيم حرارة المياه	√
12	هل مصنوعة من الستانلس ستيل	√
13	هل يوجد نظام صرف كاف في المسلخ	√
14	هل عملية تصريف المياه صديقة للبيئة	√
15	هل البعد عن مبنى المسلخ وتوابعه كافي 50متر على الأقل	√
السقف		
16	هل ارتفاع السقف مناسب عند الماشية 5 متر على الأقل	√
17	هل ارتفاع السقف مناسب عند الاستقبال 5 متر على الأقل	√
18	هل ارتفاع السقف مناسب عند الذبح 5 متر على الأقل	√
19	هل ارتفاع السقف مناسب عند السلخ 5 متر على الأقل	√
20	هل ميل المصرف مناسب على الأقل 1%	√
الأبواب والممرات		
21	عرض الممرات 3 متر على الأقل	√
22	المادة المصنوعة منها الأبواب مصنوعة من مواد مقاومة للصدأ	√
23	هل يوجد برنامج لمكافحة القوارض والآفات	√
24	منخل الشبابيك والتحكم بالحشرات	√
البنية		

25	هل يوجد أبواب قابلة للقفل في المسلخ	√
26	هل يوجد أحواض تعقيم للأرجل وعجال السيارات	√
27	هل يوجد مكان استقبال للحيوانات	√
28	هل يوجد عتبة تنزيل للحيوانات	√
29	معدل مساحة الحظيرة 0.55-3.25 متر مربع لكل رأس أغنام	√
30	هل الحظائر جيدة التهوية	√
حظيرة العزل		
31	هل يوجد حظيرة لعزل الحيوانات المريضة	√
32	هل بعد حظيرة العزل مناسب عن قاعة المسلخ 50 متر على الأقل	√
33	هل يوجد بحظائر العزل معالف ومشارب وتصريف	√
حظائر ما قبل الذبح		
34	سعة حظائر ما قبل الذبح	√
35	هل هي معزولة كلياً عن مناطق الذبح لمنع الغبار والروائح	√
36	طول الممر ما بين الحظائر وقاعة الذبح 10 متر على الأقل	√
37	عرض الممر الذي يقود من الحظيرة إلى منطقة الذبح 90سم على الأكثر	√
منطقة الذبح والسلم		
38	هل يوجد مكان لتوقيف حركة الذبائح التي تحتاج إلى فحص إضافي	√
39	هل يوجد فصل كافي ما بين مناطق الذبح وتنظيف الذبائح	√
40	هل يوجد ثلاجات مفصولة لتبريد لحم الرأس واللسان	√
41	هل يوجد حاويات مغلقة للجلود والأطراف تمنع التلوث العرضي مع اللحوم	√
42	هل عملية التنظيف والتقطيع للأطراف والسلم يتم بغرفة خاصة ومغلقة	√
43	هل المسافة بين السكة والحائط لا تقل عن 2.5 متر	√
44	المسافة بين الأرض واخفض نقطة في الذبيحة لا تقل عن 30 سم	√
غرفة التحفظ وتأخير الذبائح		
45	هل يوجد سكة توصل مباشرة مع قاعة الذبح	√
46	هل الغرفة مزودة بباب يغلق ذاتياً	√
47	هل الغرفة مزودة بوعاء (غير منفذ للمياه) لاستخدامات أخرى	√
48	هل الغرف مجهزة بمكان لغسل الأيدي وتعقيمها ومياه ساخنة وباردة	√
ثلاجات التبريد		
49	هل البرادات والثلاجات متصلة مع منطقة الذبح عن طريق سكك تعليق اللحوم	√
50	ما هي المسافة بين السكك؟ يجب ألا تقل عن 0.2 متر	√
51	هل يوجد منطقة مجهزة جيداً للتبريد والتخزين (للذبيحة والأجزاء)	√

المختبر		
52	هل المختبر مجهز بالأجهزة والمواد لعمل الفحوصات الميكروبية الضرورية	√
53	هل يوجد مصدر مياه ساخنة وباردة في المختبر	√
أخرى		
54	هل يوجد مطفأة حرائق متنقلة	√
55	هل يوجد محرقة؟ كم تبعد عن المسلخ وغرفة الخدمات (على الأقل 50 متر)	√
56	هل غرفة البويلر قريبة من منطقة التعقيم؟	√
57	الغرفة مجهزة على الأقل بجهاز تعقيم (أوتوكليف)	√
58	هل يوجد غرفة للذبح الطارئ	√
59	هل يوجد معمل للصيانة الميكانيكية والكهربائية	√

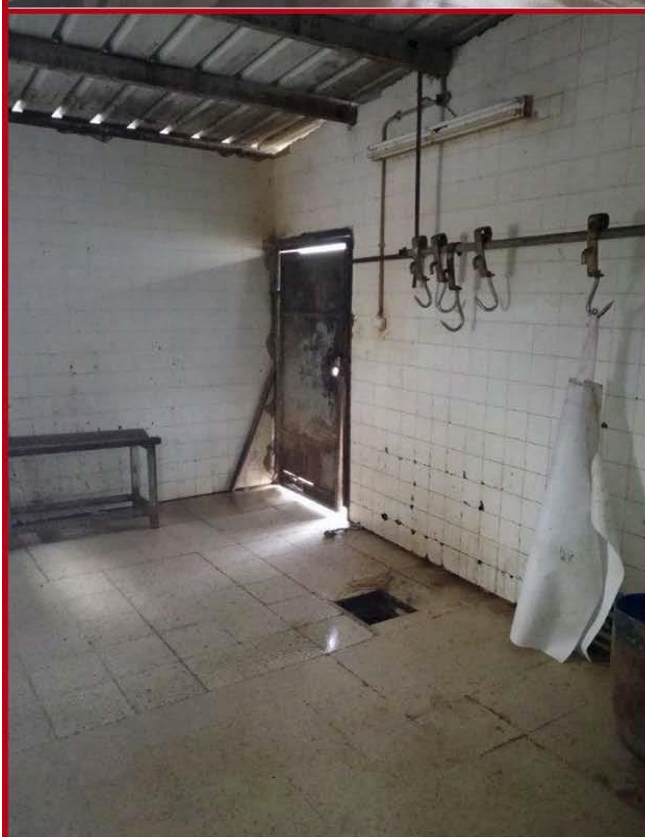
حيث يوضح الجدول التالي الاشتراطات التي يتم الالتزام بها والأخرى التي لا يتم الالتزام بها من قبل إدارة المسلخ البلدي في أريحا:			
الرقم	الاشتراط	مطابق	غير مطابق
المذبح			
1	هل يوجد منطقة تصريف فعالة		√
2	هل يوجد فصل كافي بين المنطقة النظيفة والملوثة (المتسخة)		√
3	هل يوجد سياج محيط بارتفاع كافي 2م على الأقل		√
4	حالة الصحة والنظافة العامة		√
مصدر المياه			
5	ما هو مصدر المياه أنابيب/بئر/غيرها	√	
6	هل أنابيب المياه ملونة ساخن /بارد		√
7	هل أنابيب المياه بعيدة كفاية عن خطوط التصريف 300متر على الأقل		√
8	حالة الصحة والنظافة العامة		√
المغاسل ومشارب المياه			
9	هل مصنوعة من الستانلس ستيل		√
10	هل يوجد نظام صرف كاف في المسلخ		√
11	هل عملية تصريف المياه صديقة للبيئة		√
12	هل البعد عن مبنى المسلخ وتوابعه كافي 50متر على الأقل		√
الأبواب والممرات			
13	عرض الممرات 3 متر على الأقل		√
14	المادة المصنوعة منها الأبواب مصنوعة من مواد مقاومة للصدأ		√
15	هل يوجد برنامج لمكافحة القوارض والآفات		√
16	منخل الشبابيك والتحكم بالحشرات		√
البنية			
17	هل يوجد أبواب قابلة للقفل في المسلخ	√	
18	هل يوجد أحواض تعقيم للأرجل وعجال السيارات		√
19	هل يوجد مكان استقبال للحيوانات		√
20	هل يوجد عتبة تنزيل للحيوانات		√
21	معدل مساحة الحظيرة 0.55-3.25 متر مربع لكل رأس أغنام		√
22	هل الحظائر جيدة التهوية		√
حظيرة العزل			
23	هل يوجد حظيرة لعزل الحيوانات المريضة		√
24	هل بعد حظيرة العزل مناسب عن قاعة المسلخ 50 متر على		√

		الأقل	
حظائر ما قبل الذبح			
25	هل يوجد حظائر ما قبل الذبح	✓	
26	هل هي معزولة كلياً عن مناطق الذبح لمنع الغبار والروائح	✓	
27	طول الممر ما بين الحظائر وقاعة الذبح 10 متر على الأقل	✓	
منطقة الذبح والسلخ			
28	هل يوجد مكان لتوقيف حركة الذبائح التي تحتاج الى فحص إضافي	✓	
29	هل يوجد فصل كافٍ ما بين مناطق الذبح وتنظيف الذبائح	✓	
30	هل يوجد ثلاجات مفصولة لتبريد لحم الرأس واللسان	✓	
31	هل يوجد حاويات مغلقة للجلود والأطراف تمنع التلوث العرضي مع اللحوم	✓	
32	هل عملية التنظيف والتقطيع للأطراف والسلخ يتم بغرفة خاصة ومغلقة	✓	
غرفة التحفظ وتأخير الذبائح			
33	هل يوجد سكة توصل مباشرة مع قاعة الذبح	✓	
34	هل الغرفة مزودة بباب يغلق ذاتياً	✓	
35	هل الغرفة مزودة بوعاء (غير منفذ للمياه) لاستخدامات أخرى	✓	
36	هل الغرف مجهزة بمكان لغسل الأيدي وتعقيمها ومياه ساخنة وباردة	✓	
ثلاجات التبريد			
37	هل يوجد ثلاجات وبرادات مجهزة جيداً للتبريد والتخزين (للذبيحة والأجزاء)	✓	
38	هل البرادات والثلاجات متصلة مع منطقة الذبح عن طريق سكك تعليق اللحوم	✓	
أخرى			
39	هل يوجد مطفأة حرائق متنقلة ونظام طوارئ	✓	
40	هل يوجد سيارات مبردة لنقل اللحوم الى محلات بيع اللحوم؟	✓	
41	هل يوجد غرفة للذبح الطارئ	✓	
42	هل يوجد معمل للصيانة الميكانيكية والكهربائية	✓	

حيث يوضح الجدول التالي الاشتراطات التي يتم الالتزام بها والأخرى التي لا يتم الالتزام بها من قبل إدارة المسلخ البلدي في الخليل:			
الرقم	الاشتراط	مطابق	غير مطابق
المذبح			
1	هل يوجد منطقة تصريف فعالة		√
2	هل يوجد فصل كافي بين المنطقة النظيفة والملوثة (المتسخة)		√
3	هل يوجد سياج محيط بارتفاع كافي 2م على الأقل		√
مصدر المياه			
4	ما هو مصدر المياه أنابيب/بئر/غيرها	√	
5	هل أنابيب المياه ملونة ساخن /بارد		√
6	هل أنابيب المياه بعيدة كفاية عن خطوط التصريف 300متر على الأقل		√
المغاسل ومشارب المياه			
7	هل مصنوعة من الستانلس ستيل		√
8	هل يوجد نظام صرف كاف في المسلخ		√
9	هل عملية تصريف المياه صديقة للبيئة		√
10	هل البعد عن مبنى المسلخ وتوابعه كافي 50متر على الأقل		√
الأبواب والممرات			
11	عرض الممرات 3 متر على الأقل		√
12	المادة المصنوعة منها الأبواب مصنوعة من مواد مقاومة للصدأ		√
13	هل يوجد برنامج لمكافحة القوارض والآفات		√
14	منخل الشبابيك والتحكم بالحشرات		√
البنية			
15	هل يوجد أبواب قابلة للقفل في المسلخ	√	
16	هل يوجد أحواض تعقيم للأرجل وعجل السيارات		√
17	هل يوجد مكان استقبال للحيوانات		√
18	هل يوجد عتبة تنزيل للحيوانات		√
19	معدل مساحة الحظيرة 0.55-3.25 متر مربع لكل رأس أغنام		√
20	هل الحظائر جيدة التهوية	√	
حظيرة العزل			
21	هل يوجد حظيرة لعزل الحيوانات المريضة		√
22	هل بعد حظيرة العزل مناسب عن قاعة المسلخ 50 متر على الأقل		√

حظائر ما قبل الذبح			
23	هل يوجد حظائر ما قبل الذبح		✓
24	هل هي معزولة كلياً عن مناطق الذبح لمنع الغبار والروائح		✓
25	طول الممر ما بين الحظائر وقاعة الذبح 10 متر على الأقل		✓
منطقة الذبح والسلخ			
26	هل يوجد مكان لتوقيف حركة الذبائح التي تحتاج إلى فحص إضافي		✓
27	هل يوجد فصل كافٍ ما بين مناطق الذبح وتنظيف الذبائح		✓
28	هل يوجد ثلاجات مفصولة لتبريد لحم الرأس واللسان		✓
29	هل يوجد حاويات مغلقة للجلود والأطراف تمنع التلوث العرضي مع اللحوم		✓
30	هل عملية التنظيف والتقطيع للأطراف والسلخ يتم بغرفة خاصة ومغلقة		✓
غرفة التحفظ وتأخير الذبائح			
31	هل يوجد سكة توصل مباشرة مع قاعة الذبح		✓
32	هل الغرفة مزودة بباب يغلق ذاتياً		✓
33	هل الغرفة مزودة بوعاء (غير منفذ للمياه) لاستخدامات أخرى		✓
34	هل الغرف مجهزة بمكان لغسل الأيدي وتعقيمها ومياه ساخنة وباردة		✓
ثلاجات التبريد			
35	هل يوجد ثلاجات وبرادات مجهزة جيداً للتبريد والتخزين (للذبيحة والأجزاء)	✓	
36	هل البرادات والثلاجات متصلة مع منطقة الذبح عن طريق سكك تعليق اللحوم		✓
أخرى			
37	هل يوجد مظفأة حرائق متنقلة ونظام طوارئ		✓
38	هل يوجد سيارات مبردة لنقل اللحوم إلى محلات بيع اللحوم؟		✓
39	هل يوجد غرفة للذبح الطارئ		✓
40	هل يوجد معمل للصيانة الميكانيكية والكهربائية		✓

منشأة مسلخ بلدية نابلس



منشأة مسلخ بلدية نابلس - أراضيات



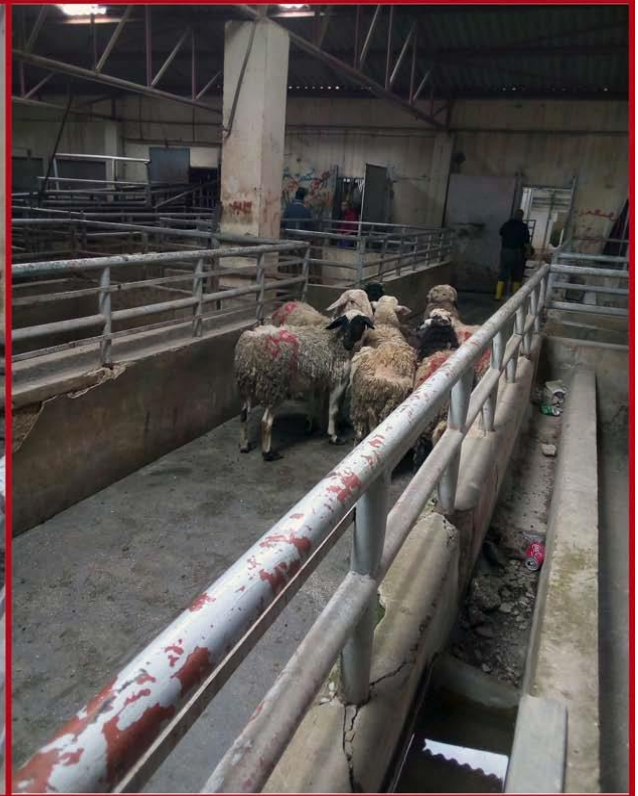
منشأة مسلخ بلدية نابلس-مواد قابلة للصدأ



منشأة مسلخ بلدية نابلس-النظافة+صيانة



منشأة مسلخ بلدية نابلس-الحظائر



منشأة مسلخ بلدية نابلس-النظافة



منشأة مسلخ بلدية نابلس- التعامل مع المواشي بعد الذبح



منشأة مسلخ بلدية نابلس- صيانة



منشأة مسلخ بلدية نابلس



منشأة مسلخ بلدية أريحا



منشأة مسلخ بلدية أريحا



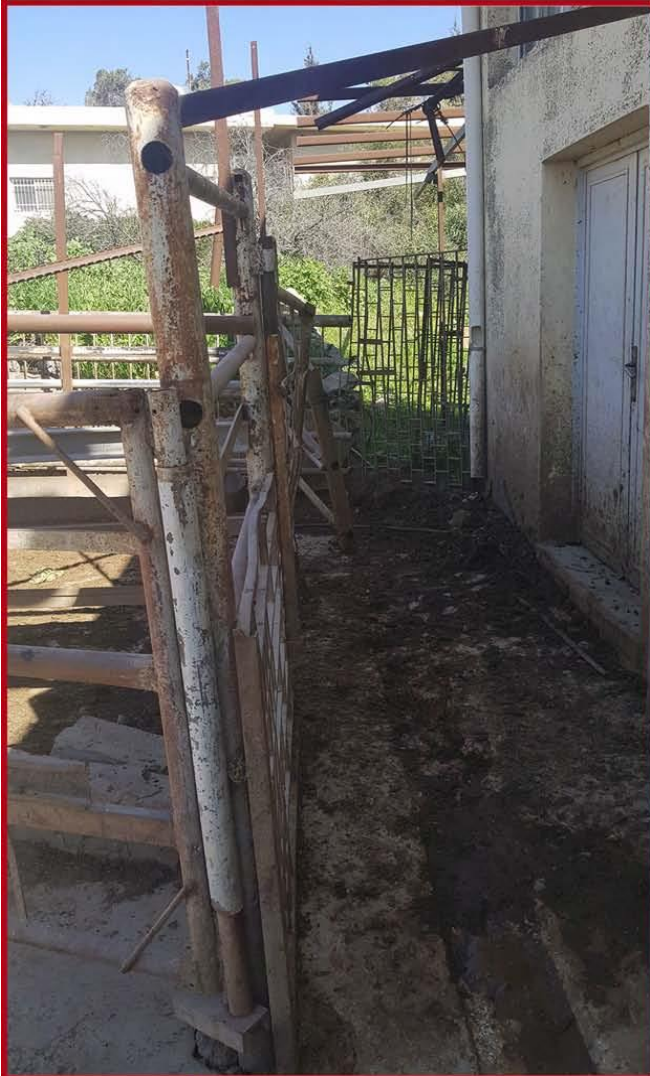
منشأة مسلخ بلدية أريحا داخلياً



منشأة مسلخ بلدية أريحا-داخلياً



منشأة مسلخ بلدية الخليل-خارجياً



منشأة مسلخ بلدية الخليل- داخلياً



منشأة مسلخ بلدية الخليل



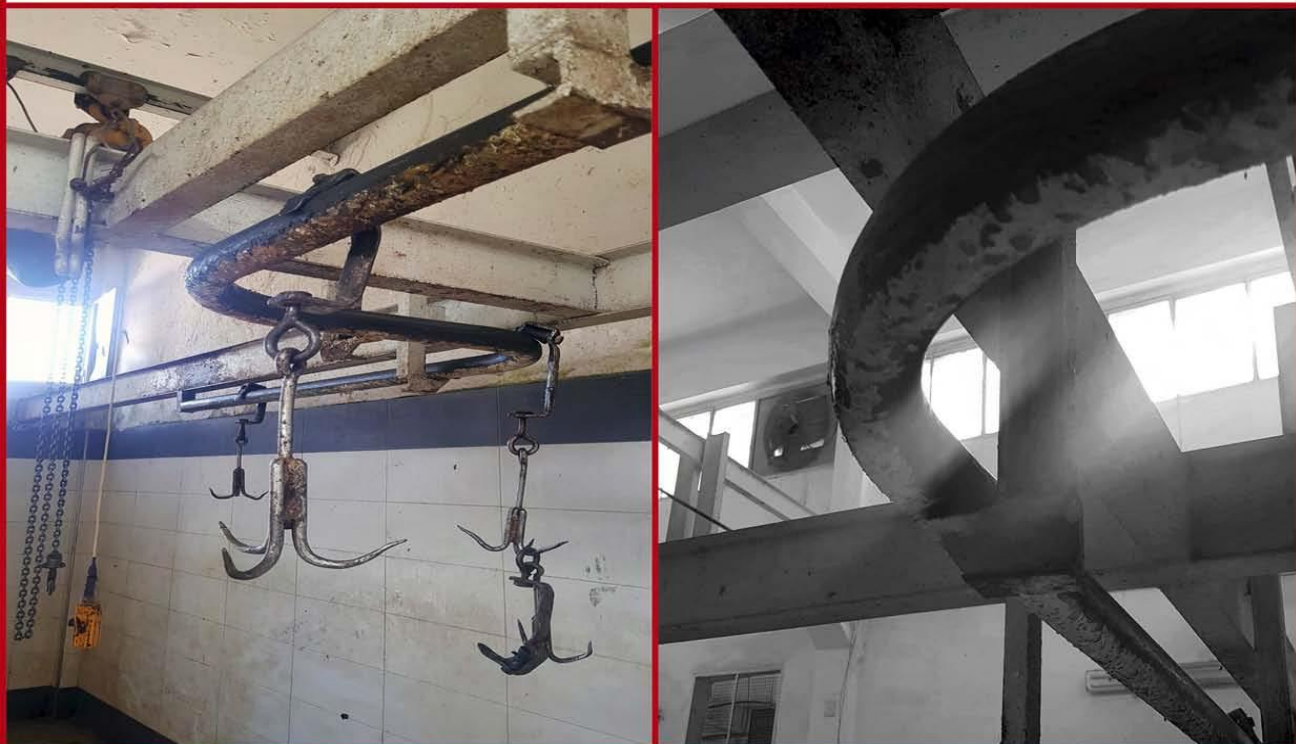
بلا سياج



أرضية غير ملساء- (غير مرصفة)

حظائر غير مطابقة للمواصفات

منشأة مسلخ بلدية الخليل



إستخدام مواد قابلة للصدأ



منشأة مسلخ بلدية بيت جالا-خارجياً



منشأة مسلخ بلدية بيت جالا- داخلياً



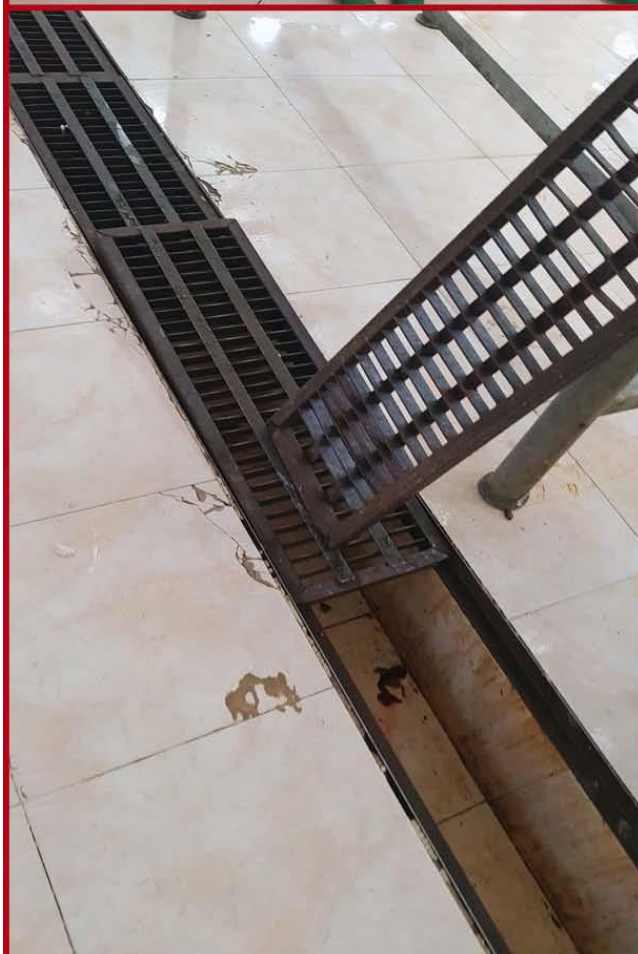
منشأة مسلخ بلدية بيت جالا-داخلياً



منشأة مسلخ بلدية جنين-داخلياً



منشأة مسلخ بلدية جنين-داخلياً



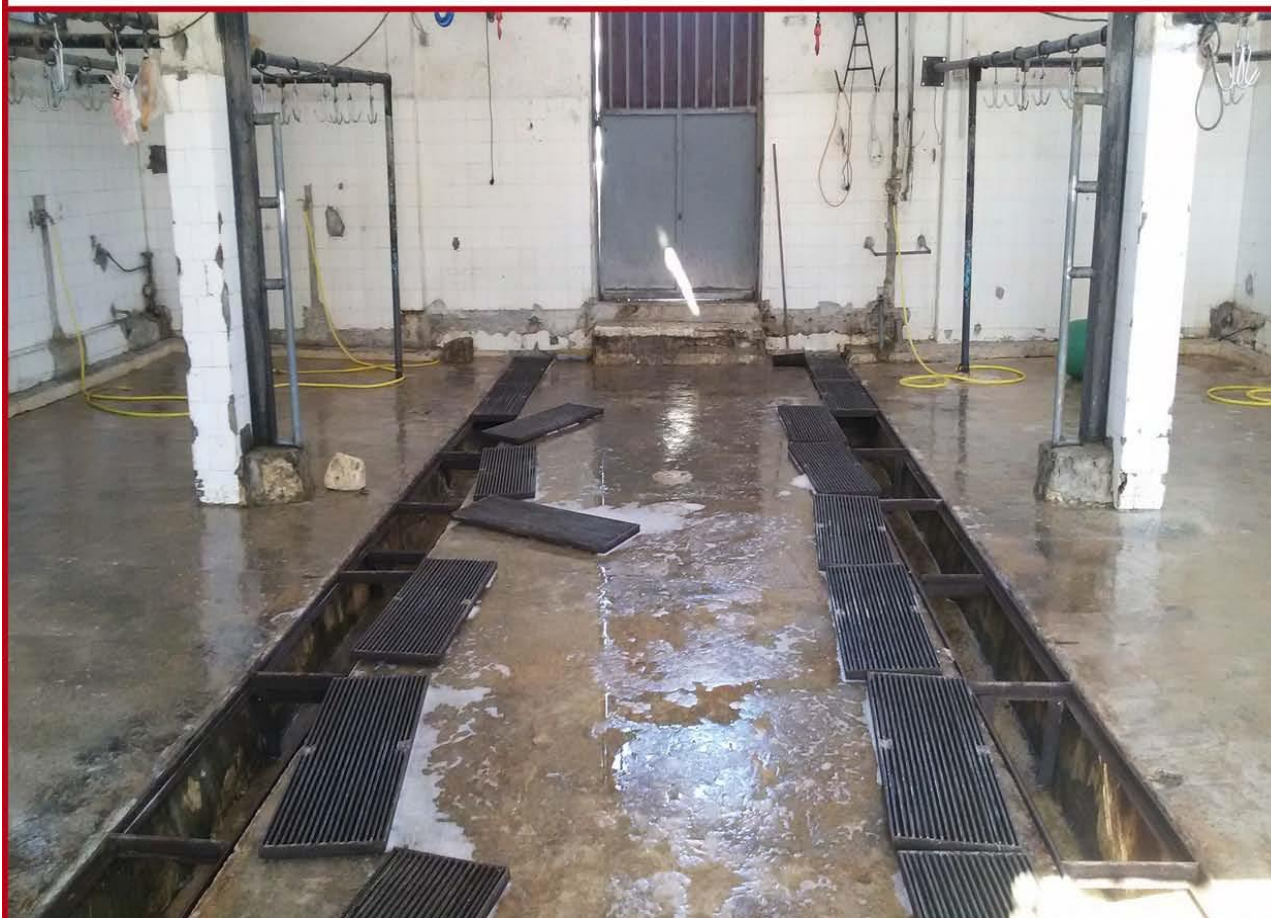
منشأة مسلخ بلدية سلفيت-خارجياً



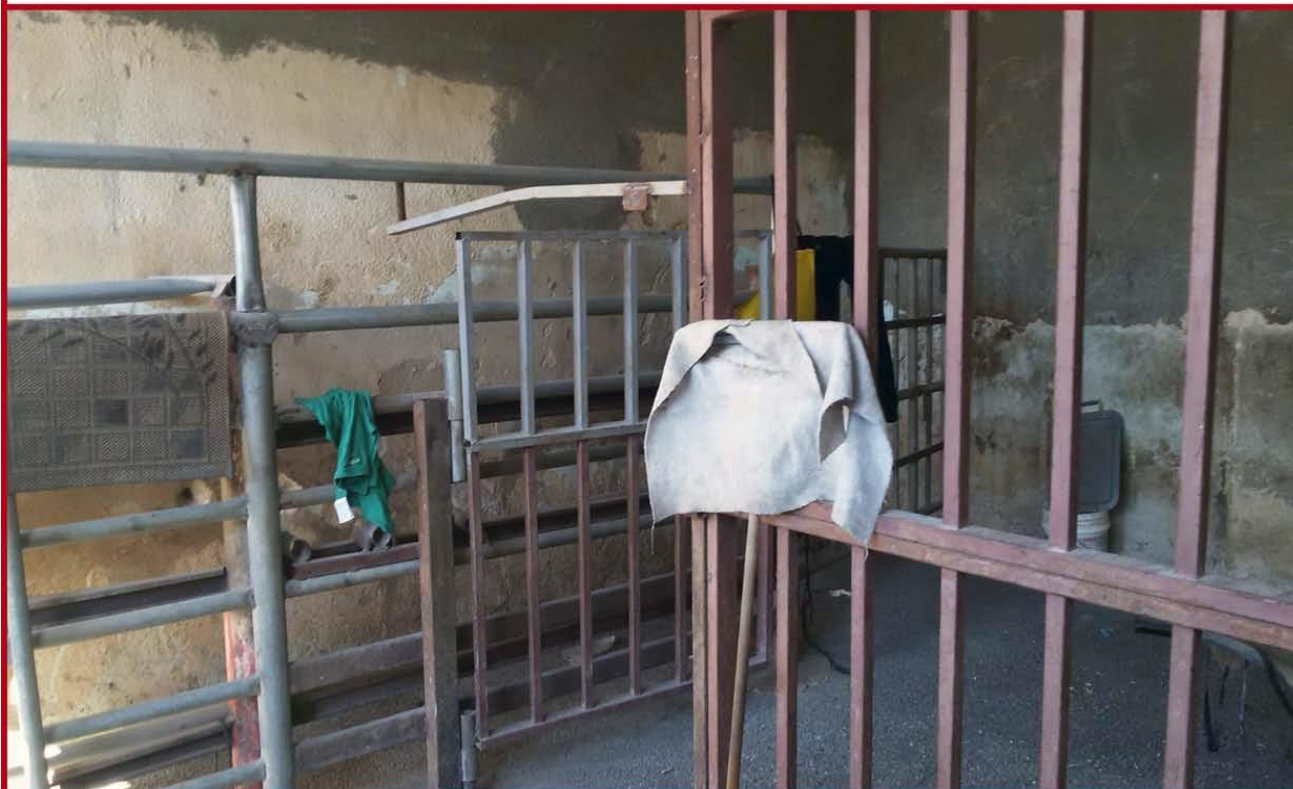
منشأة مسلخ بلدية سلفيت-داخلياً



منشأة مسلخ بلدية طولكرم داخلياً



منشأة مسلخ بلدية طولكرم خارجياً



منشأة مسلخ بلدية قلقيلية-خارجياً



منشأة مسلخ بلدية قلقيلية-داخلياً

