

				السالمونيلا والأمراض المعدية والمشتركة مثل السل والبروسيلا. ٣. أمراض الجهاز التنفسي.	
				هل يسمح للأشخاص الذين يعانون من جروح وقروح معدية أو المصابون بالإسهال بملاسة اللحوم ؟	٦١
				هل يوقف عن العمل الأشخاص الذين يصابون بأي قطع أو جرح عن التعامل مع اللحوم إلى أن يتم عمل الضماد المناسب لهم . وهل الضمادات المستخدمة غير منفذة للماء وذات لون واضح وذات طبيعة تمنعها من الانفصال فجأة ؟	٦٢
				هل كل شخص يعمل في تداول اللحوم في المسلخ يقوم بغسل يديه بالماء الجاري الدافئ وصابون معتمد قبل أن يزاول العمل ؟	٦٣
				هل يغسل الشخص يديه في الحال فور خروجه من دورات المياه أو بعد تناوله لمواد ملوثة أو مصابة بمرض أو مشتبه فيها أو عندما يلزم الأمر؟	٦٤
				هل العمال المتواجدون في منطقة تداول اللحوم أو كل من يقوم بنقل اللحوم يرتدون ملابس واقية مناسبة و غطاء الرأس والحذاء جميعها نظيفة؟	٦٥
				هل يلبس الأشخاص الذين يتداولون اللحوم	٦٦

				غير المغلفة الخواتم أو ساعات اليد؟	
				هل يقوم العمال بالقيام بسلوكيات سيئة قد تؤدي إلى تلوث اللحوم مثل التدخين والأكل ومضغ العلك والبصق في المناطق التي يتم فيها تداول أو تخزين اللحوم؟	٦٧
<u>ملاحظات</u>	<u>لا ينطبق</u>	<u>لا</u>	<u>نعم</u>	<u>وسائل راحة العاملين</u>	
				هل يتوفر عدد من الغرف الملائمة لتغيير الملابس بحيث تكون حوائطها وأسقفها وأرضياتها ملساء مانعة لنفاذ الماء ويمكن غسلها و مزودة بأحواض للغسيل وأدشاش ومراحيض تغسل بماء متدفق؟	٦٨
				هل تؤدي المراحيض مباشرة إلى غرف العمل أو مناطق التخزين؟	٦٩
				هل أحواض الغسيل مزودة بصنابير تعمل بالركبة أو القدم مع ماء سبق خلطه عند درجة الحرارة المناسبة مع صابون معتمد؟	٧٠
				هل مناشف اليد من النوع الذي يتم التخلص منها بعد الاستعمال ولا تستخدم إلا مرة واحدة؟	٧١
				هل يتوفر وسائل راحة مستقلة وملائمة للمسؤولين عن الفحص؟	٧٢
				هل يوجد تجهيزات الإسعاف الأولي لجميع العاملين؟	٧٣
				هل تستخدم غرف التخزين أو غرف النوم في تجهيز اللحوم؟	٧٤

				هل تجهيزات الأكل أو غرفة النوم منفصلة تماماً عن مناطق التجهيز والتخزين؟	٧٥
<u>ملاحظات</u>	<u>لا ينطبق</u>	<u>لا</u>	<u>نعم</u>	<u>الصيانة</u>	
				هل جميع المرافق والمباني والمعدات صالحة بشكل جيد للعمل في جميع الأوقات؟	٧٦
<u>ملاحظات</u>	<u>لا ينطبق</u>	<u>لا</u>	<u>نعم</u>	<u>متطلبات خاصة بالمسائح العامة</u>	
				هل يضمن نظام الاستلام والاحتجاز للحيوانات الحية أن لا تتعرض لأدنى حد ممكن من الإجهاد مع الإبقاء عليها نظيفة والحفاظ على طبيعتها الأصلية. ؟	٧٧
				هل يتم فحصها بواسطة طبيب بيطري؟	٧٨
				هل يقلل نظام الذبح والتجهيز من تلوث الذبائح أو انتقال التلوث فيما بينها وأن يسمح بالفحص بعد الذبح ؟	٧٩
<u>ملاحظات</u>	<u>لا ينطبق</u>	<u>لا</u>	<u>نعم</u>	<u>منطقة استلام الحيوان</u>	
				هل يتم توفير المنحدرات لتنزيل الحيوانات من شاحنات النقل؟	٨٠
				هل المنحدرات من النوع الذي يمكن ضبط زاوية ميله عن الأفقي بمقدار ٣٠ كحد أقصى؟	٨١
				هل يتم تعيين هوية الحيوانات حال وصولها وذلك طبقاً لمصدرها أو مالكها؟	٨٢
				هل تحفظ الحيوانات ذات الهويات المختلفة	٨٣

				منفصلة عن بعضها البعض ؟	
				هل يفي نظام التصنيف بالإبقاء على الهوية إلى ما بعد التجهيز؟	٨٤
				هل تحتجز الحيوانات ذات الأنواع المختلفة كالماشية والأغنام في حظائر منفصلة ؟	٨٥
<u>ملاحظات</u>	<u>لا ينطبق</u>	<u>لا</u>	<u>نعم</u>	<u>ساحات الإيواء</u>	
				هل ساحات الإيواء مغطاة ومتينة التركيب؟	٨٦
				هل الساحات جيدة التهوية والإضاءة؟	٨٧
				هل الساحات سهلة التنظيف وجيدة التصريف؟	٨٨
				هل الساحات مصممة من الناحية الصوتية بحيث تكون هادئة؟	٨٩
				هل ساحات الإيواء ومنطقة التنزيل وممرات النقل مزودة بمصدر كاف للماء اللازم للقيام بتنظيفها ؟	٩٠
				هل يتم تنظيف ساحات الإيواء مرة واحدة يوميا على الأقل لإزالة روث وبول الحيوانات والمواد الأخرى التي تشكل بيئة صالحة لنمو الحشرات ؟	٩١
<u>ملاحظات</u>	<u>لا ينطبق</u>	<u>لا</u>	<u>نعم</u>	<u>حظائر الانتظار (قبل الذبح)</u>	
				هل الحظائر مهيأة بحيث تقلل من حدوث الكدمات والجروح للحيوانات؟	٩٢
				هل تستخدم دعائم مستديرة الأركان؟	٩٣
				هل يوجد في الحظيرة مسامير أو صواميل	٩٤

				أو أسلاك ناتئة ؟	
				هل كل حظيرة مزودة بمصدر ملائم للماء وحوض مناسب للتغذية؟	<u>٩٥</u>
				هل الأرضيات على شكل شبك ناعم يعلو قاعدة أسمنتية لفصل الروث عن الحيوان بشكل واضح ؟	<u>٩٦</u>
				هل تصميم حظيرة الاحتجاز تسمح بالحفاظ على طبيعة المشية ومنع التداخل بين الأنواع المختلفة من الحيوانات؟	<u>٩٧</u>
				هل مساحة كل حظيرة محددة على أساس ٧م ^٢ لكل حيوان من الغنم أو الماعز، ٣.٣ م ^٢ لكل بقرة ، ٤م ^٢ لكل جمل؟	<u>٩٨</u>
				هل حظائر الانتظار للحيوانات مغطاة لحماية الحيوانات من ضربات الشمس؟	<u>٩٩</u>
				هل ساحة الإيواء المخصصة للفحص المبدئي للحيوانات مزودة بمنطقة ذات أبعاد مناسبة ومنفصلة بوضوح لعزل المشية المشتبه فيها أو المريضة ؟	<u>١٠٠</u>
				هل تتوفر تجهيزات كبح مغطاة تسمح بفحص الحيوان عن قرب إذا لزم الأمر؟	<u>١٠١</u>
				هل تتوفر وسيلة لإعدام المشية غير الصالحة والتخلص منها بدون دخولها إلى أية غرفة أو وسيلة تستخدم لتداول المنتجات الصالحة للأكل ؟	<u>١٠٢</u>
<u>ملاحظات</u>	<u>لا ينطبق</u>	<u>لا</u>	<u>نعم</u>	<u>الفحص قبل الذبح</u>	



				هل يتم فحص الحيوانات قبل ذبحها بما لا يزيد على ٢٤ ساعة وذلك بواسطة طبيب بيطري حسب النظم الملائمة وطبقاً للمواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها هيئة المواصفات بشأن فحص الحيوانات قبل وبعد الذبح؟	<u>١٠٣</u>
				هل تُمَيِّز الحيوانات المشتبه في كونها مريضة وتعزل عن الماشية السليمة صحياً؟	<u>١٠٤</u>
				هل تعد الحيوانات المشتبه للذبح وذلك في نهاية فترة التشغيل أو في مكان خاص معد لهذه الغاية ؟	<u>١٠٥</u>
				هل يتم إحاطة القائم على فحص اللحوم بعد الذبح علماً بالحيوانات المشتبه فيها حتى يولي فحص هذه الذبائح عناية خاصة؟	<u>١٠٦</u>
				هل يتم التخلص بطريقة إنسانية من الحيوانات التي يتضح أنها تعاني من ظروف قد تجعل اللحم غير صالح للاستهلاك الآدمي ؟	<u>١٠٧</u>
				هل تدخل الحيوانات التي يتضح أنها تعاني من ظروف قد تجعل اللحم غير صالح للاستهلاك الآدمي إلى نظام الذبح؟	<u>١٠٨</u>
				هل تعرف الحيوانات التي يتضح أنها تعاني من ظروف قد تجعل اللحم غير صالح للاستهلاك الآدمي بأنها غير صالحة؟	<u>١٠٩</u>
				هل نظام التخلص من مثل هذه الحيوانات	<u>١١٠</u>

				يشكل خطر "بانتقال التلوث أو المرض إلى الأشخاص والمنتجات الصالحة للأكل".
<u>ملاحظات</u>	<u>لا ينطبق</u>	<u>لا</u>	<u>نعم</u>	<u>معاملة الحيوان.</u>
				هل تعامل حيوانات الذبح بهدوء ورفق أثناء احتجازها قبل الذبح ولدى سوقها للذبح ؟
				هل يتم ضرب الحيوانات في أضيق نطاق؟
				هل تستخدم العصي الخشبية الثقيلة أو القضبان المعدنية لضرب الحيوان ؟
				هل تستخدم الناخسات الكهربائية (في أضيق نطاق) ؟
				هل الناخسات الكهربائية يزيد جهدا المستخدم على ٥٠ فولت؟
<u>ملاحظات</u>	<u>لا ينطبق</u>	<u>لا</u>	<u>نعم</u>	<u>النقل إلى غرفة الذبح</u>
				هل مسار الخروج من ساحة الإيواء إلى غرفة الذبح مزوداً بسور ومصمماً بحيث يسمح بتقدم الحيوانات في صف واحد وفي هدوء إلى الذبح ؟
<u>ملاحظات</u>	<u>لا ينطبق</u>	<u>لا</u>	<u>نعم</u>	<u>غرفة الذبح</u>
				هل غرف الذبح مصممة بطريقة تقي بالمتطلبات الإسلامية و تسمح للعمل أن يتم بطريقة جيدة؟
				هل المعدات مصممة بحيث تقلل من إجهاد الحيوان ؟
				هل يتم تلقائياً ضبط الحيوانات في الوضع

				المحدد للذبح وأن يرتب وضع الحيوان بعد الذبح مباشرة بحيث لا يؤدي تدفق الدم إلى زيادة تلوث الذبيحة والجلد ؟	
				هل غرفة الذبح وتركيب المعدات مصممة بحيث تسمح بتتابع عمليات الذبح؟	١٢٠
<u>ملاحظات</u>	<u>لا ينطبق</u>	<u>لا</u>	<u>نعم</u>	<u>الذبح</u>	
				هل الذبح طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية رقم (٩٩٣) اشتراطات ذبح الحيوان طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية؟	١٢١
<u>ملاحظات</u>	<u>لا ينطبق</u>	<u>لا</u>	<u>نعم</u>	<u>تسهيلات الذبح الاضطراري</u>	
				هل هناك تدابير استعداداً للذبح الطارئ للحيوانات غير القادرة بدنياً على المرور خلال النظام العادي للذبح شريطة ألا يكشف الفحص قبل الذبح أية علامة لوجود مرض يمنع استخدام اللحوم للاستهلاك الآدمي ؟	١٢٢
				هل تسمح تسهيلات الذبح الاضطراري بأن يتم الذبح والتجهيز والفحص بعد الذبح في ظروف صحية ؟	١٢٣
				إذا أجزت اللحوم الناتجة من حيوانات الذبح الطارئ للاستهلاك الآدمي هل يتم نقلها إلى منطقة التجهيز العادية دون تعرضها لأي تلوث ؟	١٢٤
<u>ملاحظات</u>	<u>لا ينطبق</u>	<u>لا</u>	<u>نعم</u>	<u>قضايا التعليق</u>	
				هل غرف الذبح والتجهيز مزودة بتبريد	١٢٥

				وممرات النقل بقضبان لتعليق الذبائح على ارتفاع مناسب بعيداً عن الحوائط لمنع ملامسة أي جزء من الذبيحة للأرضيات أو الحوائط ؟	
				هل شبكة القضبان مصممة بحيث لا تلامس الذبائح أو أجزائها قبل فحصها بعد الذبح ؟	١٢٦
<u>ملاحظات</u>	<u>لا ينطبق</u>	<u>لا</u>	<u>نعم</u>	<u>تجهيز الذبيحة</u>	
				هل غرفة تجهيز اللحوم مزودة بوسائل فعالة للفصل الفعلي بين المواد الصالحة للأكل والمواد غير الصالحة لمنع التلوث المتبادل ؟	١٢٧
				هل تجهيزات غرفة الذبح تقلل من فرصة تلوث الذبيحة بالروث العالق بالسطح الخارجي للجلد ؟	١٢٨
				هل هناك غرفة لتفريغ وتنظيف أعضاء الجهاز الهضمي ؟	١٢٩
				هل هناك غرفة منفصلة لمواصلة تجهيز تلك الأعضاء ؟	١٣٠
				هل هناك غرف منفصلة ومستقلة لتخزين الجلود والقرون والأظلاف إذا امتدت فترة حفظها لأكثر من يوم ؟	١٣١
<u>ملاحظات</u>	<u>لا ينطبق</u>	<u>لا</u>	<u>نعم</u>	<u>الفحص بعد الذبح</u>	
				هل منطقة الفحص ذات أبعاد مناسبة ومزودة بإضاءة جيدة (٥٤٠ لوكس) ؟	١٣٢

				هل منطقة الفحص مزودة بتجهيزات ملائمة لخدمات فحص اللحوم؟	١٣٣
				هل هناك غرفة مبردة يمكن قفلها أو ثلاجة أو مُجمد لحفظ الذبائح المؤجل تقييمها النهائي بعد الذبح حتى يتوافر مزيد من نتائج الاختبارات البيطرية ؟	١٣٤
				هل يتوافر في المسلخ مختبر للاختبارات الخاصة بصحة اللحوم ؟	١٣٥
<u>ملاحظات</u>	<u>لا ينطبق</u>	<u>لا</u>	<u>نعم</u>	<u>التخزين المبرد ومناطق الانتظار</u>	
				هل يتوفر غرف لاحتجاز الذبائح أو غرف للتخزين المبرد تكون منفصلة عن مناطق الذبح والتجهيز؟	١٣٦
				هل تعمل مناطق التخزين المبرد على توفير الظروف البيئية الفعالة لتجفيف وتبريد اللحوم المطلوب حفظها لإجراء المزيد من عمليات التجهيز عليها ؟	١٣٧
<u>ملاحظات</u>	<u>لا ينطبق</u>	<u>لا</u>	<u>نعم</u>	<u>الممرات ومناطق النقل</u>	
				هل هذه المناطق مستوفية لما ورد في الفقرات السابقة من اشتراطات الأسقف والحوائط والأرضيات والإضاءة والتهوية عند استخدامها لنقل اللحوم المكشوفة في المصنع بحيث لا تتعرض منتجات اللحوم المكشوفة في أي وقت أثناء نقلها بين الغرف إلى الجو خارج المصنع.	١٣٨