



نشرة خضراء

نشرة زراعية بيئية شهرية

مربى الحراق



شجرة التوت



نبات الفول





الفول

الفول من الخضار البقولية المهمة لقيمته الغذائية المرتفعة، ولأهميته في المجالات المختلفة للتصنيع. وينتمي إلى الفصيلة البقولية Fabaceae التي تحتوي على نحو ٤٩٠ جنساً ونحو ١٢٠٠٠ نوع. منشأه الأصلي يعود إلى آسيا الوسطى.

الوصف النباتي:

الفول نبات عشبي حولي، جذوره وتدية تنمو في التربة إلى عمق ٦٠ - ٨٠ سم. تتفرع من جزئها العلوي جذور جانبية تنمو عليها العقد البكتيرية. ساق الفول قائمة مضلعة يتراوح ارتفاعها بين ٢٠ و ١٨٠ سم. تتفرع الساق مباشرة من تحت سطح الأرض إلى ٢ - ٦ فروع.

الإحتياجات البيئية:

الطقس الملائم:

يعتبر الفول من محاصيل الخضراوات الشتوية المتحملة للبرودة. يلائم زراعة الفول الطقس الذي يلائم زراعة البقوليات بصورة عامة. طقس دافئ يميل إلى البرودة إذ ينجح وسط بيئة معتدلة حرارتها تتراوح بين ١٨ - ٣٠ م. بذوره تنمو في درجة حرارة ٣ - ٨ م وتتحمل البادرات الصقيع حتى درجة حرارة -٤ م. الحرارة المثالية لنمو النبات ٢٠ - ٢٢ م.

حيث أن الحرارة المنخفضة لا تصلح لنموه أو لأزهاره وإثماره ونضجه، فالصقيع يوقف نموه ويؤدي إلى يباس الأوراق والأزهار كما أن درجة الحرارة العالية تؤثر على نضج الثمار.

الضوء:

نبات الفول محب للضوء ويتأثر موعد إزهاره بطول الفترة الضوئية التي يتعرض لها النبات. وهو من الخضار المحبة للرطوبة، إذ يتطلب رطوبة أرضية ٧٥ - ٨٠ ٪ في الفترات الحرجة (الإنبات، الإزهار، عقد الثمار ونموها).

موعد الزراعة:

الفول من المحاصيل الشتوية. يعتبر شهر تشرين الأول هو الوقت المناسب لبداية زراعة نبات الفول.

التربة المناسبة:

تنجح زراعة الفول في الأرض الطينية الرملية، جيدة الصرف أو في الأرض الخفيفة التي تحتوي على نسبة عالية من المواد العضوية وعلى نسبة قليلة من الكلس، ولاتناسبه الأرض المصابة بالهالوك إذ أن إنتشاره بين النباتات يسبب ضعفها أو موتها لتطفلها على

جذورها وإمتصاصه لغذائها، فيكون السبب في إنتاج محصول رديء الصفات.

الآفات التي تصيب الفول:

الصدأ، وتبقع الأوراق البني، والموزاييك الفيروسي، ومن الحشرات خنفساء الفول وذبابة الأوراق...

النضج والحصاد:

تبدأ عملية الحصاد عند بدء جفاف القرون السفلية، ويوصى بعدم ترك نباتات الفول حتى لا يؤدي ذلك إلى إنخفاض المحصول وكرمشة البذور غير كاملة النضج، وعادة يبدأ الحصاد إبتداء من أواخر شهر آذار وأوائل شهر نيسان.

أهمية الفول:

يعتبر الفول مصدر بديل للبروتين. وكثيراً ما نجده في المطابخ العربية سواء أخضر أو مجفف فالفول يحتوي على مجموعة من العناصر الغذائية الفعالة والهامة منها:

١. المعادن حيث يحتوي الفول على النحاس، الحديد، الفوسفور، البوتاسيوم، المغنيزيوم، المنجنيز وحمض الفوليك.
٢. يحتوي الفول على فيتامينات A , K , B .
٣. يحتوي على نسبة عالية من البروتينات والألياف الغذائية.

تجربة



زراعة الفطر الأبيض

بطاقة تعريفية:

صاحب المشروع: السيد علي ناصر الدين.

موقع المشروع: بلدة حوش السيد علي قضاء الهرمل.

تفاصيل المشروع:

تم تجهيز مزرعة عبارة عن غرفة واحدة مساحتها ٩٠ متر مربع تأمنت فيها درجات الحرارة والرطوبة اللازمة بالإضافة إلى تأمين خلطة الكومبوست (جاهزة) والبذور حيث تم

زراعة هذه البذور في شهر تشرين الأول وبعد ثلاثة أشهر تقريباً تم قطاف الفطر حيث بلغ معدل المتر المربع الواحد ١٨ - ٢٠ كغ. تصريف الإنتاج توزع بين لبنان وسوريا من خلال بيع الفوج الأول من الإنتاج في لبنان والثاني في سوريا وبلغت فترة الزراعة ما بين ٥ الى ٦ أشهر (للفوجين).



شجرة مثمرة



التوت

تصنيف التوت:

ينتمي التوت إلى الصنف Dicotyledoneae رتبة Urticales عائلة Moraceae جنس Morus. تضم عائلة التوت ٦٥ جنس تنتشر في المناطق المدارية وشبه المدارية، يوجد منها في المناطق المعتدلة أهمها (Morus) يحتوي هذا الجنس ٢٤ نوع أهمها أربعة تتميز بكون أوراقها وبغناها بالمواد الغذائية ونموها القوي وقدرتها على تجديد تاج الشجرة سنوياً ولهذا فهي مناسبة لتغذية دودة الحرير، وهي:

• التوت الياباني (Morus bombycis).

• التوت الأبيض (Morus alba).

• M. muticaulis.

• M. kagamamas.

الإحتياجات البيئية:

يعتبر التوت من أشجار المناطق المدارية وتحت المدارية وينمو في المناطق التي تتوفر فيها الحرارة الكافية والرطوبة والضوء، ويستمر موسم النمو الخري ٢٢٠ - ٣٠٠ يوم.

الحرارة:

تختلف مدة موسم النمو تبعاً للحرارة، حيث تبلغ درجة الحرارة المثلى لنمو شجرة التوت ٣٠ - ٣٢م. تسبب الحرارة العالية جفاف الأوراق خاصة إذا ترافقت

مع رطوبة منخفضة في التربة والهواء حتى تصل في حال الاستمرار إلى يباس الشجرة وموتها. تسبب درجة حرارة ٢٥-٣٠م في طور السكون أضراراً بالغة لشجرة التوت وإذا نقصت عن ذلك تموت أغصان كاملة من الشجرة.

الرطوبة:

لا تحب شجرة التوت الرطوبة الزائدة، وبالرغم من مجموعها الجذري القوي والمتعمق في التربة فإنها تتأثر بالجفاف، ويؤدي إنخفاض الرطوبة الجوية إلى تجعد الأوراق.

الضوء:

التوت شجرة محبة للضوء، تتحمل الظل جزئياً، لكن الظل القوي يخفف من عملية التمثيل الضوئي وتراكم المواد الغذائية بالأوراق.

التربة:

لا تتحمل شجرة التوت الرطوبة الزائدة في التربة، كما أن الجفاف الشديد يؤثر سلباً عليها. أما بالنسبة للعناصر الغذائية فإن تأثيرها كالتالي:

• يساعد الأزوت في التربة على تقوية النمو الخصري، ولكن إضافته في شهر آب يؤخر نمو الطرود ويجعلها ضحية للصقيع.

• يساعد توفر الفوسفور في التربة على تنشيط نمو الجذور، ويزيد من مقاومة الصقيع ويسرع عملية الإثمار.

• ينشط البوتاسيوم تشكل الكلوروفيل اللازم لعملية التمثيل الضوئي بشكل طبيعي، ويؤدي نقصه إلى إضعاف مقاومة التوت للأمراض الفطرية.

• يلعب عنصر الكالسيوم دوراً هاماً في زيادة مناعة النبات ويحسن الصفات الفيزيائية والكيميائية للتربة. تعتبر التربة الطينية البحصية ذات البناء الحبيبي الجيد مناسبة لزراعة التوت.





الحرارة:

١. التكاثر بالبذور: تزرع البذور في الربيع من ١٠ - ٢٠ نيسان، بنسبة ١ كلغ للدونم إذا كانت صلاحية البذار جيدة.
٢. التكاثر بالعقل: يعطي مواصفات الشجرة الأم التامة ويتم بطريقتين: العقل الخضراء والعقل الناضجة.
٣. التكاثر بالتطعيم: يعطي أفضل النتائج، وتعتبر طريقة التطعيم بالبرعم الأكثر انتشاراً، حيث يتم التطعيم بهذه الطريقة في الربيع عند بدء سريان العصارة وحتى اكتساء الأصل بالأوراق.

الري:

تتحمل شجرة التوت الجفاف ولكن الري مهم جداً لزيادة الانتاج وخاصة إذا لم تتوفر الأمطار وبالتالي يروى التوت عند الحاجة.

الأمراض والحشرات التي تصيب شجرة التوت:

الأمراض:

- التبقع البكتيري: تتشكل على الأوراق بقعة بنية مسودة تصفر الأوراق بعدها ثم تسقط، تتكون على الطرود بقع سوداء متطاولة وتشققات تصل إلى الخشب. تضطرب حركة العصارة وتتوقف ثم تجف الطرود.
- تعفن الخشب: تضعف قدرة النمو عند الشجرة ويقل إنتاج الورق.

- تعفن الجذور: تتكون على الجذور طبقة بيضاء، تموت الأشجار المصابة بكاملها.
- فيوزاريوم: مرض فطري يصيب طرود صيفية محددة، طرود خشبية بعمر سنتين والغراس في المشاتل، تتشكل على الأجزاء المصابة نقاط قاتمة تلتف حول الطرود بشكل حلقي وتجف.

الحشرات:

- الفراشة الأمريكية البيضاء: تتغذى على أوراق النبات.
- من التوت المدرع: يهاجم الأشجار ويمتص العصارة من الطرود الصيفية الحديثة ومن الأوراق، تذبل الأوراق ثم تجف وتيبس في حال الإصابة الشديدة.

نباتات طبية وعطرية



القصعين

الاسم العلمي: *Salvia officinalis* L.

الفصيلة: الشفوية Labiatae

شجيرة معمرة دائمة الخضرة، ذات سيقان خشبية

وأوراق خضراء تميل إلى الرمادي، أزهارها زرقاء أرجوانية، يعود أصلها لمنطقة حوض البحر المتوسط، كما أنها أصبحت موجودة في العديد من بلدان العالم. تتحمل هذه النبتة الجفاف والحرارة العالية.

الخصائص النباتية:

- يصل إرتفاع النبتة إلى ٥٠ - ٧٠ سم.
- الأوراق متقابلة تكسوها شعيرات فضية اللون.
- الأزهار بنفسجية محمولة في نورات شبه سنبلية.
- يتكاثر القصعين بالبذور وبالتقسيم بطرائق الزراعة العادية.
- الأجزاء المستعملة: الأوراق والأجزاء المزهرة.

الزراعة:

- تجود زراعة القصعين في الأقاليم المعتدلة والدافئة حيث ترتفع نسبة زيتها الطيار.
- تزرع العقل الطرفية لتجذيرها خلال شهر آذار وبعد شهرين أو ثلاثة أشهر تنقل العقل المجذرة إلى الأرض الدائمة. يعتمد في حالة التكاثر البذري إلى زراعة البذور في المشتل في أوائل شهر تشرين الأول وتنقل الشتلات في فصل الربيع (آذار) إلى الأرض الدائمة.

الري:

القصعين من النباتات التي تتحمل العطش الشديد لفترات طويلة حيث أن هذا النبات لا يفقد المياه بسرعة نظراً لأن سطحه مغطى بالشعيرات والزغب، لذا فإن النبات يتم ريه على فترات متباعدة تصل إلى ثلاث أسابيع بين الري والتالية في الشتاء، أما في فصل الصيف فيتم الري كل أسبوعين ولا يحتاج إلى الري الغزير فالري الزائد يؤثر سلباً على كميات الزيوت الطيارة، هنا يجب مراعاة أن لا تقل عدد مرات الري عن ٦ مرات، على أن يتوقف الري قبل الحصاد بأسبوع على الأقل.

يبدأ تزهير النبات في أواخر شهر آذار ويستمر إلى شهر

محميات



شروط ومواصفات المناطق المؤهلة لأن تصبح مناطق محمية

- عندما يتوفر في المنطقة نظام بيئي متميز (مجموعات حيوانية مستوطنة).
- عندما يوجد في المنطقة نوع متميز سواء بقيمته أو ندرته أو نوع معرض للإنقراض.
- عندما يوجد في المنطقة تنوع عادي لأنماط الأحياء.
- عندما يكون لشكل السطح أو للعوامل الجيوفيزيائية أهمية خاصة كوجود الينابيع، أو مناطق جيولوجية فريدة.
- عندما تكون المنطقة بحاجة لإجراءات لحماية العوامل الهيدرولوجية (التربة، الماء والطقس).
- عندما تكون المناطق ذات أهمية للسياحة البيئية (بحيرات، شواطئ، مناطق جبلية، حياة برية).



- عندما تشتمل المنطقة على مواقع لها أهمية للبحوث العلمية طويلة الأمد.

• عند إشمال المنطقة على مواقع أثرية.

التصنيف العالمي للمناطق المحمية:

- محمية طبيعية مغلقة تماماً: لضمان إستمرارية التوازن الطبيعي دون تعريض المنطقة لأي تدخل.
- متنزه قومي تكون عادة مناطق طبيعية واسعة لحماية المناظر والطبيعة لأهداف تعليمية وترفيهية بحيث لايسمح بإستخدام المصادر الموجودة فيها.
- محمية المعلم الطبيعي لحماية معلم معين.
- محمية الأحياء البرية للتأكيد على إستمرارية وجود البيئة المناسبة التي تضمن إستمرارية النوع.

أيار ويزداد التزهير مع مرور الأعوام.

يتم الحصاد عن طريق قص النبات بحيث يتم ترك حوالي ١٥ سم من النبات فوق التربة حتى يستأنف النبات نموه.

بيئياً يساهم القصعين في تأهيل وإعادة تحريج المقالع الكلسية والكسارات.

الأمراض الفيروسية:

إصفرار الأوراق، تبقع الأوراق الفيروسي. لمكافحة تلك الأمراض يجب العمل على إقتلاع النباتات المصابة من الجذور.

الأمراض الفطرية :

تبقع الأوراق الفطري، البياض الدقيقي، تعفن الساق، تعفن الجذور.

تتم مكافحة عن طريق تجنب الري المبالغ فيه، الزراعة في تربة مناسبة، تعقيم التربة، إستخدام المبيد الفطري المناسب .

الفوائد:

يحتوي القصعين على مواد مضادة للأكسدة ومن أهم المركبات المهمة فيه الزيوت الطيارة التي تحتوي على مركب الثيوجون Thujone والفلافونيدات وأحماض فينولية.

تحتوي أوراقه زيتاً عطرياً بنسبة ٠,٥ - ٢,١٪ يتكون من الكافور والسينول cineol والبورنيول Borneol واللينالول والتيون Thuiون.

هدف التقطير هو إستخلاص المواد الفعالة من بعض الأعشاب العطرية أو الأزهار الطبيعية. حيث يتم غلي المواد الأولية من أزهار أو أعشاب في وعاء من الستانلس ستيل بقصد تجميع وإستخلاص المكونات الأساسية بشكل سائل.

يجري تقطير معظم الأعشاب العطرية بالطريقة ذاتها إلا أن نسبة الخلاصة أوالإسانس الذي ينتج من عملية التقطير تختلف من عشبة لعشبة فمثلاً كل كيلو من القصعين ينتج نصف ليتر من الإسانس أما النباتات الأخرى فتتراوح خلاصات الكيلو منها بين النصف ليتر والليتر تقريباً.

نذكر بعض من فوائد القصعين:

- يستخدم لحل بعض مشاكل فروة الرأس.
- إستنشاق بخار الأوراق يعالج حالات السعال.
- مفيد للجهاز العصبي والهضمي كما ويساعد في تقوية الذاكرة.

طريقة تحضيره:

- توضع وريقات من القصعين في الماء المغلي.
- يغطى الوعاء ويترك لمدة ٥ دقائق.



رأى باحثون من عشرين مركزاً رائداً في بحوث المحيطات أن أضخم موئل للكائنات الحية، القيعان العميقة للمحيطات، مهدد بخطر المجاعة والتغير البيئي الشديد مع نهاية هذا القرن. وسيشمل التغير البيئي إرتفاع حرارة المحيطات وزيادة حموضتها وإنتشار المناطق المنخفضة الأوكسجين فيها مما سيؤدي إلى تبدل جذري في التنوع الحيوي لقيعان المحيطات على عمق ٢٠٠ إلى ٦٠٠٠ متر تحت سطح البحر.

هذا التحذير جاء في دراسة نشرت في مجلة Elementa العلمية، مما ورد فيها أن التنوع الحيوي في أعماق المحيطات يعتمد على كمية الغذاء التي تصل إلى القاع، ومن المتوقع في غضون الأعوام الثمانية القادمة أن تنخفض هذه الكمية إلى النصف.

تناقص كمية الغذاء سيؤدي على الأرجح إلى تحول في الهيمنة لصالح الكائنات الصغيرة. بعض الأنواع ستزدهر، بعض الأنواع ستضطر للهجرة إلى أماكن أخرى، والعديد من الكائنات سوف تموت. ووفقاً لحسابات معدي الدراسة، سترتفع درجة القيعان السحيقة، التي يتراوح عمقها بين ٣٠٠٠ و ٦٠٠٠ متر، ما بين نصف درجة إلى درجة مئوية واحدة في شمال المحيط الأطلسي والمحيطات الجنوبية والقطبية، وذلك في ٢١٠٠، مقارنة مع ما هي عليه الآن.

أما المناطق العميقة بين ٢٠٠ إلى ٣٠٠٠ متر، فستصل الزيادة في الحرارة إلى أربع درجات مئوية في المحيط الهادئ والمحيط الأطلسي والمحيط المتجمد الشمالي. هذه الزيادة قد تبدو طفيفة، ولكنها تعني أن كائنات هذه المناطق ستدخل صيفاً لم تشهده منذ ملايين السنين. إن إرتفاع درجات الحرارة سيؤدي إلى زيادة الإستقلاب (الأيض) لدى الكائنات الحية التي تعيش في قاع المحيط، وهذا يعني أنها ستصبح بحاجة إلى مزيد من الطعام الذي تتراجع كمياته. علماً أن الكثير من البحار العميقة تعاني حالياً من نقص حاد في المواد الغذائية.

ويقول الباحثون أن الآثار التي ستعاني منها أعماق المحيطات لن تبقى هناك على الأرجح، فهي ستؤدي إلى تناقص كميات المواد الغذائية والأوكسجين المنحل في المياه التي تصعد من أعماق البحر إلى السطح، وهذا سيؤثر على المجتمعات الساحلية ونشاط الصيد التجاري بشكل عام.

• محميات المصادر الطبيعية - الحماية العامة لحفظ المصادر للإستعمالات المستقبلية على أساس فهم وتخطيط سليم.

• المحميات الإنسانية: السماح لطرق الحياة التقليدية بالإستمرار.

• المحميات المتعددة الأغراض: تأمين إستمرارية الإنتاج من المياه والأخشاب والحياة البرية والرعي.

• محميات المحيط الحيوي: المحافظة على المجموعات الحيوية للحاضر والمستقبل لضمان نظام بيئي طبيعي يحافظ على التنوع الجيني الذي يعتمد عليه التطور.

تصنيع زراعي



مربي الدراق

المقادير:

- ١٠ كلف دراق.
- ١٠ كلف سكر.
- نصف كوب عصير ليمون.
- كوب ماء.

طريقة التحضير:

- تغمر ثمار الدراق في ماء مغلي للتخلص من الطبقة القشرية.
- تقسم ثمار الدراق إلى نصفين وتزال النواة.
- يضاف السكر إلى الماء ويسخن حتى الغليان.
- يضاف الدراق وعصير الليمون ويترك على نار هادئة لمدة ٢٠ دقيقة حتى يتم العقد.
- تعبأ ساخنة وتقفل مباشرة وتعقم.





معايير بيئية

تابع - ممارسات التصنيع الغذائي

خامساً: الانتاج وضبط العملية التصنيعية Production and process control

• يتحمل قسم الإنتاج مسؤولية عمليات تصنيع المنتج الغذائي وتعبئته وتغليفه ووضع اللصقات وتخزينه لحين إجازته أو رفضه من قبل الجهات المعنية بناءً على النتائج المخبرية.

• يجب توفير معلومات مكتوبة لطرق الإنتاج وضبط الجودة للعملية التصنيعية بدءاً من إستلام المواد الأولية وحتى تهيئة المنتج للإستهلاك البشري ويجب أن تكون مصممة بحيث تضمن نوعية وجودة المنتج.

• قبل البدء بالعملية الإنتاجية يجب التأكد والتحقق من نظافة المكان الخاص بالعملية الانتاجية، والتأكد من وجود تقرير نظافة للألات المستخدمة في العملية التصنيعية السابقة، وذلك لتلافي حدوث تلوث للمنتج بأية بقايا من المنتج السابق.

سادساً: ضبط عمليات التعبئة ووضع الصقات Packaging and labeling controls

• يجب أن تخضع عملية لصق بطاقة البيان إلى نظام سيطرة وضبط دقيقين. قبل بدء العمل يجب التفتيش والتحقق من نظافة المكان الخاص بهذا الجزء من العملية الإنتاجية والتثبت من وجود تقرير نظافة للعملية الإنتاجية السابقة، وذلك لمنع حدوث تلوث من بقايا المنتج السابق.

• يجب إتباع أساليب التفتيش المناسبة وإختيار عينات من خلال التعبئة للتحقق من إستخدام متطلبات التعبئة الصحيحة واللصقات المعتمدة .



• يجب أن تحتوي بطاقة البيان؛ تاريخ الإنتاج والإنتهاء، المكونات وإسم المنتج وجميع ما تتطلبه بطاقة البيان حسب مواصفة ليبنور.

سابعاً: التخزين والتوزيع Holding and distribution

يتحمل قسم الإستلام والتخزين والتوزيع بالمصنع أو المعمل مسؤولية إستلام المواد المنتجة، وتخزينها حسب طرق التخزين الجيد للمواد الغذائية كل حسب نوعه، وتوصيلها إلى التجار بوسائل مناسبة وصحية لحين وصوله إلى المستهلك.

ويجب ضبط عمليات التوزيع والحفاظ على الوثائق والحفاظ على الوثائق اللازمة لتسهيل عملية إسترجاع المنتج الغذائي حسب الحاجة.

يجب أن تكون المستودعات معدة إعداداً مناسباً من حيث المساحة ودرجة الحرارة والرطوبة والإضاءة مع مايتناسب وإحتياجات تخزين المواد الغذائية للمواد الأولية والمنتجة.

ثامناً: الرقابة Control

هذا الجزء من مبادئ الممارسة الجيدة للتصنيع الغذائي ويوضح تفاصيل المتطلبات اللازمة للتأكد من أن المنتج يتميز بالنوعية والسلامة والجودة المطلوبة. وتقع مسؤولية هذه المهمة على عاتق وحدة الرقابة النوعية التي تقوم بأخذ العينات وإجراء الإختبارات اللازمة والتوثيق بالإضافة إلى الإحتفاظ بعينات من هذه المنتجات للرجوع إليه في المستقبل.

• يجب أن تتوفر معلومات مكتوبة ومفصلة فيما يتعلق بجميع الأعمال المذكورة خاصة فيما يتعلق بأخذ العينات.

• يجب أن تكون وحدة الرقابة النوعية مزودة بمختبرات مجهزة تجهيزاً جيداً بما يضمن حسن أداء الوحدة لمهامها.

• ويجوز الإستفادة من مختبرات خارجية معتمدة لزيادة قدرات الرقابة النوعية بالمصنع أو بالمعمل إلا أن المسؤولية تقع على عاتق العمل أو المصنع.

تاسعاً: التوثيق Documentation

• يجب توفير نظام جيد للتوثيق فيما يخص العمليات التصنيعية لإنتاج المنتجات الغذائية بحيث يحتوي على المعلومات الضرورية ويسمح بالتحديث وإمكانية المراجعة الدورية عند الضرورة.

• يجب أن تشمل الوثائق الفعاليات التالية:

- وثائق إستخدام وتنظيف الآلات.
- وثائق المواد الأولية ومكونات المنتج.

- وثائق مواد التعبئة والتغليف.

- وثائق اللصق.

- وثائق النظافة والتخزين والصيانة.

- وثائق الرقابة النوعية.

- وثائق التوزيع.

- وثائق المواد المرفوضة وطرق التخلص منها.

- يجب الإحتفاظ لفترة زمنية معينة بجميع السجلات.

عاشرًا: الأغذية المرتجعة Returned food product

• يجب توفير معلومات مكتوبة لتوضيح كيفية التعامل مع المواد الغذائية المرتجعة من مخازن التوزيع أو من الأسواق إلى المصنع.

• يجوز إعادة توزيعها أو إعادة تغليفها إذا لم يكن هناك ما يمنع صحياً من ذلك وأن المنتج يطابق المواصفة الخاصة بالمنتج وعلى أن توثق جميع العمليات المتعلقة بالأمر توثيقاً مناسباً، أو بمواد التبريد اللازمة لعمل الآلات وأن تكون الأجزاء التي تلامس المنتج مصنعة من معدن غير قابل للصدأ أو من مواد لا تتفاعل مع المواد الداخلة في التصنيع أو المنتج النهائي.

• يجب تنظيف وصيانة الآلات حسب معلومات علمية مكتوبة وحفظ الوثائق الخاصة بإجراء هذه العمليات كما يجب القيام بتنظيف المعدات المستخدمة في أي عملية تصنيعية تنظيفاً كاملاً بعد الإنتهاء من العملية التصنيعية وقبل البدء في عملية تصنيعية جديدة .

• ضبط المواد الأولية ومواد التعبئة.

مراسيم وقوانين



الفصل الثاني: في نظام الصيد البري

المادة السادسة:

يحظر على أي كان أن يصطاد الأوقات المسموح الصيد خلالها. ويجب أن يكون الصياد حائزاً على رخصة صيد من وزارة البيئة مستندة إلى:

أ. رخصة قانونية بحمل السلاح من وزارة الدفاع الوطني لأسلحة الفئة الرابعة (لصيد الطرائد الموبرة)، ومن وزارة الداخلية والبلديات لأسلحة الفئة الخامسة (لصيد الطيور البرية).

ب. بوليصة تأمين ضد الغير أي خاصة بضممان الأضرار التي قد تلحق بالغير من جراء ممارسة الصيد، تحدد بمرسوم يتخذ في مجلس الوزراء.

المادة السابعة:

لايعتبر الطير والحيوان البري في لبنان مهما كان نوعه أو مصدره ملكاً لأحد. ولصاحب العقار أو صاحب أي حق عليه، أن يمنع الصيد على عقاراته بوضع لوحات على مداخل هذه العقارات تعلن عن المنع وفقاً للأصول المرعية الإجراء.

المادة الثامنة:

يمنع الصيد منعاً باتاً في المدن والقرى ومحلات التنزه والحدايق العامة والمحميات الطبيعية والأماكن المصنفة تراثياً، على مسافة لا تقل عن ٥٠٠ متر من محلات السكن ودور العبادة والمنشآت العامة والخاصة وحتى إذا تم بواسطة أسلحة الضغط الهوائي أو الغاز المضغوط، كما يمنع عرض الطرائد المصطادة خارج السيارات وعلى الطرقات العامة.

المادة التاسعة:

يمنع الصيد منعاً باتاً بواسطة البوم والديق والشباك والمصايد والأشراك والطيور العائمة الإصطناعية والطبيعية والطعم والصيد المحبوس والأنوار الكاشفة، كما يمنع بواسطة السموم والغاز والدخان والآلات الكهربائية.

لايجوز الصيد إلا بواسطة الأسلحة النارية المرخصة للصيد، وقوس النشاب، ويجوز بواسطة الكلاب والصقور والبزاة والعقبان.

يمنع منعاً باتاً ترصد الحجال والإحتيال على أي نوع من أنواع الطرائد بجذبتها من خلال إستعمال آلات التسجيل التي تصدر أصواتاً شبيهة بأصوات الطيور والحيوانات. كما يمنع مطاردة جميع أنواع الطرائد



بواسطة السيارة أو الطائرة. وكذلك الصيد في المناطق الجبلية عندما تكسوها الثلوج بكاملها.

المادة العاشرة:

يمنع في كل فصول السنة إنتزاع الأعشاش أو أخذ أو تلف أو بيع أو شراء أو نقل أو إلتقاط أو إيذاء بيوض أو فراخ أو صغار الحيوانات والطيور البرية. كما يمنع تصدير بيوض أو فراخ سائر أنواع الطيور والحيوانات البرية (باستثناء طيور وبيض الطيور والحيوانات البرية المرباة في المزارع) وصغار الحيوانات ذات الأوبار كما يحظر إحتباس الأحجال البرية.

تَابِعُونَا

www.jihadbinaa.org.lb

info@jihadbinaa.org.lb

Jihad Al Binaa

