

إنتاج وتسويق اللحوم في العراق ((المعوقات والحلول))

ماجد خلف اسماعيل

الملخص

يعاني نشاط إنتاج وتسويق اللحوم في العراق من مشاكل في مقوماته الأساس جميعها من خلال قدم القوانين والأنظمة وعدم ملائمتها لصحة اللحوم . فضلاً عن عدم وجود البنية التحتية الجيدة لمؤسسات هذا النشاط القادرة على مواكبة التطور، أما مراكز تسويق اللحوم ومنتجاتها فهي متخلفة ولا ترتق إلى ما مسموح به من شروط صحية وبيئية معمول بها، ولما تقدم ابرز هذا البحث أهم المشاكل والمعوقات فضلاً عن إيجاد الحلول الناجحة عن طريق إيجاد سلطة حكومية مختصة فاعلة في هذا المجال تعمل من خلال القوانين الملائمة وأدوات العمل المتطورة كي تأخذ على عاتقها إعادة النظر والارتقاء في المقومات الأساس لهذا النشاط بما يضمن مواكبة التطور الحاصل في العالم والعمل على صياغة الاستراتيجية تسويقية قائمة على الدراسة العلمية والميدانية من أجل تلبية الطلب في الأسواق المحلية ووصول اللحوم المنتجة في المجازر العراقية للمستهلك صالحة وخالية من مسببات المرضية .

المقدمة

يحتاج الواقع الحالي لنشاط إنتاج واستيراد وتسويق اللحوم ومنتجاتها في العراق إلى إعادة النظر في مؤسساته وأدائه غير الموائم للمواكب للأساليب الحضارية المتبعة في العالم، إذ إن الأسلوب المتبع في جزر الحيوانات وإنتاج وتسويق اللحوم في مجازرنا لا يرتق إلى مصاف الدول المتقدمة وحتى إلى الدول الإقليمية ومنها الدول المجاورة (11) الذي يؤثر سلباً على إنتاج اللحوم كمّاً ونوعاً، وانطلاقاً من القناعة بعدم صلاحية مجازر اللحوم والمنشآت الملحقة بها وعدم الوضوح في الأسلوب الرقابي والتداخل في العمل بين المؤسسات الحكومية المختلفة نتيجة عدم وضوح الرؤية ومواكبة التطور في القوانين والأنظمة المستخدمة (10)، إذ تبين إن عدد المجازر العاملة 37 مجزرة من مجموع 91 مجزرة على عموم العراق عدا اقليم كردستان، كان لزاماً أن نحدد الصورة الحقيقية وواقع هذا النشاط في العراق اعتماداً على الأنظمة والقوانين الدولية والخبرة العملية المكتسبة في هذا المجال والتدريب والإطلاع على أغلب تجارب العالم.

مواد وطرائق البحث

اعتمدت منهج البحث على طبيعة البيانات والتقارير الفنية الميدانية للشركة العامة للبيطرة - وزارة الزراعة الخاصة بالواقع الصحي للمجازر ومحلات بيع اللحوم، وكذلك الاستفادة من تقارير وزارة البيئة بخصوص الواقع البيئي لتلك المجازر فضلاً عن الاعتماد على نتائج الزيارات الميدانية للوقوف على الواقع الصحي والبيئي للمجازر العاملة وطريقة تسويق اللحوم إلى الأسواق المحلية وتمت الاستفادة من هذا كمبدأ مقارنة مع تجارب العالم والتطور في هذا المجال للوصول إلى غاية البحث. يهدف البحث إلى عرض المشاكل والمعوقات وتحديد الحلول والأسلوب الرقابي الملائم للواقع العراقي للإشراف على صحة اللحوم.

النتائج والمناقشة

مقومات أنتاج وتسويق اللحوم في العراق

طريقة انتقال وتداول الحيوانات الحية داخل البلد

تأتي الحيوانات الحية التي يتم جزرها في المجازر العراقية من محافظة إلى آخر أو من مكان إلى آخر دون ضوابط أو إجراءات تنظم نقل هذه الحيوانات مما يؤدي إلى جزرها دون تحديد هويتها أو مصدرها وهذا ينعكس سلباً

الشركة العامة للبيطرة - وزارة الزراعة - بغداد ، العراق .

د- لا تتوفر في أغلب المجازر الشروط الصحية ابتداءً من حظائر المجزرة، المياه المستخدمة والتيار الكهربائي المنقطع فضلاً عن وسائل الذبح البدائية التي يتم بها جزر الحيوانات وسلخها على الأرض وسط تلوث واضح للحوم (13).

هـ- تدني أعداد الحيوانات المجزورة في المجازر الرسمية مقابل الذبح العشوائي خارج المجازر (1)، وكما موضح في (جدول 2) الذي يشير إلى أعداد الذبائح المفحوصة في مجازر اللحوم العراقية في المحافظات كافة عدا إقليم كردستان.

جدول 2: الذبائح المفحوصة في مجازر اللحوم الحمراء العراقية

المحافظة	أغنام	ماعز	أبقار	جاموس	أبل
بغداد	4011	3415	5218	6	0
نينوى	33376	3420	18522	186	0
بصرة	16564	5648	10844	8685	0
بابل	21197	4758	20505	1470	0
كربلاء المقدسة	17734	7365	7734	2643	6
النجف الاشرف	65003	30606	25142	3189	3696
الديوانية	10241	751	12008	505	1547
ذي قار	4870	860	11398	789	152
ميسان	4294	515	15274	2215	312
واسط	3047	998	1830	0	0
دبالي	5217	2723	1015	0	0
صلاح الدين	4630	1648	2712	2	0
كركوك	60750	7612	15861	64	29
الانبار	18225	2949	3972	15	22
المنفى	2072	2636	5165	554	1261
المجموع	271231	75904	157600	20323	7026

المصدر : وزارة الزراعة - التقرير السنوي 2009 لنشاط الشركة العامة للبيطرة (1).

تسويق اللحوم المنتجة بالمجازر العراقية وأماكن بيع اللحوم .

يتم تسويق اللحوم المنتجة في المجازر العراقية مباشرةً إلى الأسواق المحلية دون المرور بالمراحل المطلوبة لإنضاج اللحوم ومنها مرحلة التبريد مما يؤدي إلى تدني القيمة الغذائية لهذه اللحوم. أما أسلوب نقل اللحوم المتبع فهو أسلوب قديم بدائي يتم بالسيارات المكشوفة أو بالعربات غير نظامية مما يؤدي إلى تلوث واضح للحوم وفسادها وعدم صلاحيتها للاستهلاك (13). كما أن أغلب أماكن بيع اللحوم تستخدم الأسلوب التقليدي القديم بتقطيع وبيع اللحوم الطازجة مباشرة بعد الذبح وهي أماكن قد تكون ذات مواصفات جيدة ومجازة، أو قد تكون محلات لا تتوفر فيها المواصفات المطلوبة لممارسة المهنة، وقد تكون هناك أماكن عشوائية في الأسواق الشعبية يتم فيها البيع بصورة غير صحيحة وسط تلوث واضح لهذه اللحوم المعروضة، وقد يتم ذبح الحيوانات في المكان نفسه الذي يتم فيه البيع كما موضح في (جدول 3) الذي يبين أعداد المحلات المجازة وغير المجازة. وأماكن البيع العشوائي في المحافظات العراقية عدا

على تحديد وبائية الامراض المكتشفة بالجزيرة قبل وبعد الذبح من قبل الفاحصين. أما عرض وبيع وشراء هذه الحيوانات فإنه يتم في أماكن غير نظامية وغير معدة لهذا الغرض بصورة قد تساهم بانتشار الأمراض أن وجدت في هذه الحيوانات و نقصاً بالمعلومات المتاحة للخارطة الوبائية للأمراض في العراق (11).

واقع وعدد مجازر اللحوم الحمراء في العراق

ثبت من خلال الجرد والتحري والكشف الميداني لعموم محافظات العراق بشأن واقع مجازر اللحوم الحمراء أن أكثر من نصف المجازر متوقفة عن العمل، إذ تبين أن عدد المجازر العاملة يبلغ 37 مجزرة والمجازر العاطلة عن العمل يبلغ عددها 54 مجزرة من المجموع الكلي البالغ 91 مجزرة في بغداد والمحافظات (13). كما في (جدول 1) الذي يبين أعداد المجازر العاملة والمتوقفة عن العمل في المحافظات العراقية عدا إقليم كردستان، كما أن إنشاء هذه المجازر الحديثة يجب أن يكون مستوفياً، ومن هذه الدراسة تبين وجود بعض العوامل التي أدت إلى تراجع الاهتمام هذا المجال ومنها:

أ - قلة الاهتمام الحكومي لإنشاء مجازر حديثة في العراق، إذ أن آخر مجازر حديثة تم إنشاؤها في بغداد كان عام 1972 من قبل أمانة بغداد، وهي مجازر (الكرخ ولشعلة والرافعة) كانت تدار من قبل مصلحة المجازر التابعة لأمانة بغداد، وفي عام 1978 تمت المباشرة بإنشاء أكبر وأحدث مجزرة في الشرق الأوسط في حينها وهي مجزرة بغداد العصرية من قبل المؤسسة العامة للمجازر (الملغاة) التابعة لوزارة الزراعة، ومنذ ذلك التاريخ وحتى الآن لم يتم إنشاء أية مجزرة حديثة بالموصفات القياسية المطلوبة (11).

ب - نتيجة التوسع العمراني في المجمعات السكنية والمدن فقد أصبحت مواقع معظم هذه المجازر داخل حدود المناطق السكنية وتتداخل مع المناطق المخصصة للخدمات الأساس كالمدارس، المستوصفات، الأسواق ومشاريع المياه (13).

ج - تشترك المجازر جميعها بالواقع البيئي المتردي. فهي غير مستوفية للمحددات البيئية ولا تحتوي على المتطلبات البيئية المهمة في عمل المجازر، إذ يتم التخلص من مخلفات الجزر بطرائق بدائية تؤدي إلى انتشار الأمراض والحشرات والروائح الكريهة (10).

جدول 1: أعداد المجازر العاملة وغير العاملة في المحافظات العراقية عدا إقليم كردستان

اسم المحافظة	عدد مجازر اللحوم الحمراء	عدد المجازر المتوقفة عن العمل في الوقت الحاضر	عدد المجازر العاملة في الوقت الحاضر	الملاحظات
بغداد	7	4	3	
نينوى	7	6	1	
البصرة	4	2	2	
ذي قار	9	6	3	أغلب المجازر هي مجازر
بابل	10	7	3	أفضية ونواحي ولا
النجف	3	—	3	تتوفر فيها الشروط
صلاح الدين	8	6	2	الصحية والشروط
ديالى	9	6	3	البيئية
الأنبار	7	5	2	
القادسية	7	—	7	
ميسان	3	2	1	
واسط	5	3	2	
كربلاء	2	1	1	
كركوك	7	6	1	
الثنى	3	1	2	
المجموع الكلي	91	55	36	

المصدر: وزارة الزراعة - الشركة العامة للبيطرة - بيانات وتقارير عن مواقع المجازر العراقية ومحلات بيع اللحوم 2009 - 2010 (13).

ب- تعد أغلب هذه القوانين والتعليمات الصادرة بموجبها قديمة ولا تواكب التطورات الحاصلة في مجال انتاج وتسويق اللحوم ومنتجاتها، ففي أستراليا على سبيل المثال تتم مراجعة وتحديث قوانين اللحوم كل ثلاث سنوات (15).

ج- لا توجد في القوانين الحالية آلية واضحة للرقابة والتفتيش والمتابعة للحوم المستوردة في الأسواق المحلية منعاً للغش التجاري باعتبار هذه اللحوم منتجة محلياً كما هو الحال اليوم في أنواع عدة من اللحوم المعروضة في الأسواق المحلية العراقية.

د- وجود ملاحظات مثبتة ومواد قانونية وتعليمات أصبحت لا تتلاءم والتطور الحاصل في العالم ولا تعطي الإجابات للتساؤلات ولا تحسم الأمور في أغلب القضايا الخاصة بنشاط ذبح الحيوانات وتسويق اللحوم. إذ لا تحمل هذه القوانين أية حلول للتحديات والمستجدات الحالية.

أسلوب العمل الرقابي المتبع.

يكون لكل دولة من دول العالم نظامها الخاص بإدارة نشاط انتاج وتسويق اللحوم وعمل المجازر وهذا يعتمد على ما يأتي :

أ- نوع النشاط فيما اذا كان إنتاجي خدمي أو إنتاجي تصديري.

ب- مدى التقدم الحضاري في الأجهزة الرقابية الصحية.

ج- البنية التحتية والتكنولوجيا المستخدمة.

وفي ضوء ذلك فإن هناك أسلوبان للعمل الرقابي :

أولاً: بعض الدول تكون فيها مؤسسات الرقابة الصحية على الأغذية بما فيها اللحوم على المستوى القومي في إطار مؤسسة حكومية واحدة لها المسؤولية الرقابية على كل السلسلة الغذائية، ولهذا النظام مزايا متعددة منها مراقبة وتطبيق القواعد والمسؤوليات والتقليل من تداخل البرامج والصلاحيات، فضلاً عن تسهيل التعاون الحكومي. ألا أن هذا النظام يحتاج إلى إمكانيات ومهارات متقدمة في الممارسات الصحية. لذا فإن أغلب الدول الأوربية فضلاً عن الولايات المتحدة الأمريكية تعمل بهذا النظام (12).

ثانياً: يكون التنظيم الثاني المتبع في بعض دول العالم من خلال الفصل بين المؤسسات، ولكن يكون فيه أكثر سيطرة مختصة على نشاط اللحوم وتحديد المهام، ويكون له إطار تشريعي جيد ضمن دائرة واحدة مستقلة ومسؤولة عن الرقابة الصحية على اللحوم (4).

ثالثاً : المنشآت المستخدمة في العمل

أ. بنايات المجازر.

الجهات المالكة لبنايات المجازر في العراق هي وزارة البلديات والإشغال في محافظات والشركة العراقية لإنتاج وتسويق اللحوم في بغداد، ألا أن الملاحظ على هذه الجهات أنها غير فاعلة ولا تعمل على تطوير أو انشاء أية مجزرة حديثة بل على العكس هي الجهات الرئيسة في فشل انشاء أو تطوير المجازر نتيجة ممارساتها الخاطئة لإدارة هذا النشاط أو اعتمادها على تأجير هذه المجازر لمتعهدين لا يفقهون شيئاً بخصوص عمل المجازر سوى الربح والخسارة.

ب- مراكز إيواء وممارسة بيع وشراء الحيوانات (الجوبة)

هي الأماكن التي يتم فيها بيع وشراء الحيوانات وإيوائها لغرض إرسالها إلى المجازر أو نقلها إلى مكان آخر، وهذا الأجراء ضروري جداً ومكمل في عمل المجازر لانه ممارسة حضارية تساهم في عدم وجود الحيوانات في الساحات العامة والشوارع لغرض البيع، والشراء، والجزر خارج المجازر، وكذلك لمعرفة مصدر الحيوانات المراد شرائها لغرض الجزر وللحد من التلوث البيئي لان هذه الأماكن تعد ملوثة للبيئة صنف (ج). ويفضل أن تنشأ ساحة مركزية رئيسة واحدة

إقليم كردستان، اما طريقة عرض وخزن هذه اللحوم فأفها تتم بأساليب ليست لها علاقة بصحة اللحوم ولا أية علاقة بالتطور الصحي الحاصل في العالم مما يؤدي إلى خطر يهدد الصحة العامة والمستهلك (3) .

جدول 3: عدد محلات بيع اللحوم المجازة وغير المجازة وأماكن البيع العشوائي في المحافظات العراقية عدا محافظات إقليم كردستان

اسم المحافظة	عدد محلات بيع اللحوم	عدد محلات المجازة	عدد محلات غير المجازة	عدد اماكن ذبح وبيع اللحوم العشوائية
بغداد	641	340	301	50
نينوى	279	191	88	13
البصرة	377	247	130	10
ذي قار	270	174	96	5
ديالى	135	55	80	12
النجف	201	166	35	3
كركوك	227	217	10	5
صلاح الدين	110	60	50	15
الانبار	120	65	55	14
بابل	397	331	66	7
القادسية	212	212	—	2
ميسان	224	224	—	4
المنجى	168	76	92	4
واسط	163	97	66	8
كربلاء	130	107	23	5
المجموع	3654	2462	1092	163

المصدر: وزارة الزراعة — الشركة العامة للبيطرة — بيانات وتقارير عن مواقع المجازر العراقية ومحلات بيع اللحوم 2009 — 2010 (13).

المشاكل التي تعرقل تطور إنتاج وتسويق اللحوم

يمكن اختصار هذه المشاكل في ثلاثة عوامل رئيسية لها علاقة بتصميم هذا البحث، وهذه العوامل هي التي تنظم أي نشاط لإنتاج وتسويق اللحوم في العالم وهي مرتبطة كل يكمل الآخر ولا يمكن لأي نشاط في هذا الخصوص أن يتطور دون الارتقاء بالعوامل التالية (12).

القوانين والأنظمة .

يملك العراق مجموعة من القوانين النافذة التي لها علاقة بنشاط إنتاج وتسويق اللحوم في العراق مثل قانون تنظيم ذبح الحيوان (6)، وتعليمات تخص قانون ذبح الحيوان (2) وقانون الصحة العام المعدل (7)، وقانون البلديات العام المعدل (8) وقانون حماية وتحسين البيئة (9) .

الا ان الملاحظ على آلية فحوى وتنفيذ هذه القوانين يكون من خلال ما يأتي:

أ- الاتكالية والهروب من المسؤولية في تنفيذ القوانين المذكورة آنفاً نتيجة التداخل في عمل الجهات المتعددة والمسؤولة عن هذا النشاط، علماً أن عمل الجهة المختصة بالفحص، التفتيش، الرقابة، والمتابعة على صحة اللحوم هي جهة واحدة تكون مسؤولة عن هذا النشاط في كل دول العالم .

لمراكز المدن الرئيسة لغرض تجميعها وعدم بعثتها، والسيطرة الصحية عليها ومساحات تتناسب مع الكثافة السكانية والحيوانية في تلك المنطقة (4).

ج- وسائل نقل اللحوم

من الشروط الصحية السليمة لتسويق اللحوم هي نقل لحوم الحيوانات المجزورة في المجازر الرسمية بواسطة وسائل نقل نظيفة ومبردة للمحافظة على سلامة اللحوم من التلوث وإيصالها إلى محلات البيع والتسويق لكي تكون صالحة للاستهلاك البشري وناضجة (14).

د- مراكز تسويق اللحوم

تشمل حفظ وخزن وبيع اللحوم، وهي أماكن مجازة رسمياً ومرخص لها وفق ضوابط من السلطة المختصة. ويجب أن تكون مستوفية للشروط الصحية والبيئية بصورة تواكب التقدم الحضاري وتحافظ على سلامة اللحوم ووصولها إلى المستهلك صالحة للاستهلاك البشري، ويجب توفر ثلاثة شروط لعملية التسويق (3)، وكما يأتي:

أولاً: شروط فحص اللحوم

تكون اللحوم صالحة للاستهلاك البشري، وتم إنتاجها في ظروف مستوفية للشروط الصحية والبيئية وخضوعها لإجراءات الفحص الصحي البيطري.

ثانياً: تخص أماكن الخزن والحفظ والبيع .

وتكون أماكن خاصة مستوفية للشروط والضوابط ومجازة رسمياً ومرخصة صحياً من قبل السلطة المختصة المسؤولة عن متابعتها .

ثالثاً: شروط تخص العاملين والأدوات المستخدمة .

يكون العاملون في هذا النشاط حائزين على مستوى من التدريب وحائزين على البطاقة الصحية التي تثبت خلوهم من الأمراض وتطبق عليهم ضوابط العمل من قبل السلطة المختصة ، وان تكون الأدوات والأجهزة المستخدمة في هذا المجال وفق الشروط الصحية وضوابط السلامة المهنية (5) .

نستنتج مما سبق هنالك عوامل عدة ساهمت في تأخر وعرقلة إنتاج وتسويق اللحوم في العراق وهي :

1 - عدم المعرفة بأنظمة التسويق فضلاً عن سوء إدارة الحيوان، أسلوب التربية، بيع الحيوانات، النقل من مكان إلى آخر، الوصول إلى المجزرة دون معرفة مصدر هذه الحيوانات .

2 - عدم وجود أماكن نظامية لبيع وشراء الحيوانات، وان وجدت فهي غير نظامية ومنتشرة بصورة عشوائية داخل المدن وبالقرب من سكن المواطنين.

3 - قدم مجازر بغداد والمحافظات إذ أن أغلب هذه المجازر أنشئت في عقد الستينات والسبعينات من القرن الماضي فضلاً عن اتباع ممارسات خاطئة في إدارة هذه المجازر دون متابعة لتطويرها أو تأهيلها.

4 - افتقار المجازر إلى الحد الأدنى من الشروط الصحية والبيئية وإجراء عمليات الجزر بطرق بدائية إذ تتم عملية الجزر على الأرض مما يؤدي إلى تلوث واضح للذبائح وعدم الاستفادة من معظم مخلفات الجزر.

5 - الحاجة لرؤية مستقبلية واضحة لإنشاء مجازر حديثة تستند على الدراسات الموضوعية لاحتياج البلد والتخطيط المستقبلي، ويجب لها أن تنشأ من قبل القطاع الخاص بأشراف حكومي صارم.

6 - طريقة تسويق اللحوم مباشرة بعد الجزر دون المرور بمراحل التبريد والإضاج وكما أن عملية نقل هذه اللحوم بطرائق متخلفة بواسطة عربات أو سيارات مكشوفة مما يؤدي إلى تلف هذه اللحوم وفقدان قيمتها الغذائية وهدر من الناحية الاقتصادية .

7 - أسلوب عرض وبيع وخزن اللحوم يتم بصورة بدائية في الشوارع والساحات في ظل ارتفاع درجات الحرارة العالية وانقطاع الكهرباء خاصة في فصل الصيف، مما يؤدي إلى تلف هذه اللحوم والإضرار الصحي لها بسبب رداءة عمليات العرض والتسويق .

8 - الأسلوب الرقابي المتبع في العراق، الذي لا يمتلك الرؤية الواضحة والضبابية في التكليف الحكومي، مما أدى إلى عدم وجود سلطة مختصة تقوم بوضع وفرض المتطلبات التنظيمية لصحة اللحوم .

9 - الإطار التشريعي المعمول به والمنظم لهذا النشاط الذي أصبح لا يواكب التطورات الحضارية وعدم كفاءة، أو وجود جمعيات لحماية المستهلك، عدم تفعيل القانون الجديد أعطى المؤسسات الحكومية حق التدخل في هذا النشاط على وفق قوانين الوزارات دون معرفة حدودها مما أدى إلى التداخل والإرباك في العمل.

10 - التشخيص الخاطئ للخلل من قبل مؤسسات الدولة واجراء المعالجات وفق رؤية أحادية الجانب دون الأخذ بالاعتبار الجوانب الأخرى المسؤولة عن هذا الخلل والتدهور في نشاط انتاج وتسويق اللحوم.

1- القوانين والأنظمة

أ- إعادة النظر بالقوانين والتعليمات الخاصة بنشاط اللحوم بما ينسجم والتطورات الحاصلة في العالم والتحديات على المستوى العراقي والأساليب القانونية المتبعة بالدول المتقدمة في هذا المجال .

ب- تحديد جهة واحدة مختصة بالجانب الرقابي والإشرافي على انتاج وتسويق اللحوم.

ج- الفصل بين الجهات التي تفرض العقوبة المنفذة بما يضمن تنفيذ حيادية واستقلالية الجهة المختصة وقوة أجراء الجهة التنفيذية .

2- أسلوب العمل الرقابي

نظراً لإمكاناتنا التكنولوجية والمهارية وطريقة العمل والإنتاج والاستيراد للحوم ومنتجاتها في العراق. لذا يكون من الأنسب لنا استخدام الأسلوب أو النظام الثاني للإدارة والإشراف الرقابي على هذا النشاط. أي تكون هناك دائرة واحدة بذاتها مشرفة على النشاط الرقابي للحوم.

3- المنشآت المستخدمة في العمل

أ- أن تقوم وزارة البلديات والأشغال وأمانة بغداد بتأهيل ما يمكن تأهيله من المجازر والإشراف الإداري المباشر على هذه المجازر، وأن تضع خطة متكاملة لإنشاء مجازر ومراكز لبيع وشراء الحيوانات تكون نموذجية وتتكفل بتوفير سيارات مبردة لنقل اللحوم المنتجة في هذه المجازر.

ب- أن يقوم القطاع الخاص بالاستثمار في هذا المجال وينشيء مجازر حديثة، ومراكز إيواء لبيع وشراء الحيوانات مقابل تسهيلات من قبل الدولة مثل توفير أراضي للمشروع، إعطاء تسهيلات مصرفية، منح قروض ميسرة .

4- مراكز تسويق اللحوم

أ- إنشاء مراكز نموذجية لبيع اللحوم من قبل الجهات البلدية في كل محافظة.

ب- تنظيم ومتابعة مخازن اللحوم ووضع ضوابط جديدة لإجازة الخزن وخضوع هذه الأماكن المنتشرة في كل مكان للإشراف الصحي من قبل الجهة المختصة .

ج- إعادة النظر في أجازة ممارسة المهنة لحلات القصابة المنتشرة في كل مكان وغلق اغلالت غير مستوفية للشروط والارتقاء بعملها وفق رؤية حضارية جديدة . وأن يؤخذ بالاعتبار ما يأتي:

اولاً: العادات الغذائية في البلد .

ثانياً: منح تسهيلات وقروض دون فوائد لأصحاب محلات القصابة الحائزة على إجازة مهنة الجزارة .

ثالثاً: يفضل التعامل مع قصابين مجازين رسمياً لغرض جزر الحيوانات الحية وأعداد لحومها في حالة استيراد هذه الحيوانات.

5- مراكز إيواء وممارسة بيع وشراء الحيوانات (الجوبة)

أن تقوم وزارة البلديات والأشغال وأمانة بغداد بإنشاء مراكز نظامية لبيع وشراء الحيوانات تكون مستوفية للشروط الصحية والبيئية ويفضل أن تكون أماكنها قريبة من المجازر التي يتم أنشاؤها .

المصادر

- 1- التقرير السنوي لنشاط الشركة العامة للبيطرة (2009). وزارة الزراعة
- 2- تعليمات رقم 2 لسنة 1990 الصادرة من وزارة الزراعة العراقية .
- 3- دارم طباع (2002). سلامة الغذاء والمتطلبات الحديثة للإنسان — الدورة التدريبية في مجال الرقابة الصحية على الخاجر والذباح — سوريا — المنظمة العربية للتنمية الزراعية .
- 4- عبد العزيز عراونة (2002) . سلامة الحيوان المعد للذبح من الإسطبل إلى مائدة المستهلك. الدورة التدريبية في مجال الرقابة الصحية على الخاجر والذباح . سوريا، المنظمة العربية للتنمية الزراعية .
- 5- فؤاد نعمة (2002) . السلامة الصحية أثناء مراحل التقطيع والتجهيز والتعبئة — الدورة التدريبية في مجال الرقابة الصحية على الخاجر والذباح. سوريا ، المنظمة العربية للتنمية الزراعية .
- 6- قانون الذبح العام لوزارة الزراعة رقم (22) لسنة (1972) المعدل، جمهورية العراق.
- 7- قانون الصحة العام رقم (89) لسنة (1981) المعدل، جمهورية العراق.
- 8- قانون البلديات العام رقم (165) لسنة (1964) المعدل، جمهورية العراق.
- 9- قانون وزارة البيئة رقم (27) لسنة (2009) . جمهورية العراق.
- 10- قاعدة معلومات عن واقع المجازر في محافظات العراق عدا محافظات إقليم كردستان لعام (2007) . وزارة البيئة — دائرة شؤون المحافظات — قسم البيئة الحضرية .
- 11- مؤتمر أبريل 24-25 تشرين الثاني (2008). واقع المجازر في العراق الذي إقامته نقابة الأطباء البيطريين .
- 12- منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (2006). ممارسات جيدة لصناعة اللحوم، القاهرة.
- 13- وزارة الزراعة — الشركة العامة للبيطرة بيانات وتقارير عن واقع المجازر العراقية ومحلات بيع اللحوم (2009 — 2010) .
- 14- Animal abattoir welfare survey (1997). London — 1 - ministry of Agriculture, Fisheries and Food Meat Hygiene Service .
- 15- Australian Export Meat Manual (2010). Volume — 3 .

PRODUCTION AND MARKETING OF MEAT IN IRAQ OBSTACLES AND SOLUTION

M . Kh. Ismail

ABSTRACT

There are many problems facing the production and marketing of meat in Iraq on the basic lines from old legislation which are unsuitable in this time for the meat health, in addition this activity has not enough substructure to deal with the world progressive in this field the marketing centers which are not enough with the absence of biosecurity and biosafety standards.

For these reasons we reporting this research to give some solution for these problems by strategical studying for dealing with production and marketing by governmental authority for the general goal to reach food security and safety for human.