

قطاع الشؤون الصحية والزراعية

دائرة المسالخ

تم إنشاء مسلخ أمانة عمان الكبرى في منطقة عين غزال عام 1972 وكان على ارض مساحتها 20 دونم وبمساعدة من الحكومة الدنماركية وهي دائرة خدماتية تقوم بتطبيق نظام المسالخ رقم (145) لسنة 2016 بموجب الفقرة (1) من المادة (5) والفقرة (p) من المادة (6) من قانون البلديات وتعديلاته رقم (41) لسنة 2015 .

خدمات المسالخ

- ذبح المواشي والدواجن الحية الواردة للدائرة وتجهيزها وتغليفها ومعاينتها قبل الذبح وبعده وتنظيم ادوار الذبح والأعداد المقررة لكل تاجر .
- معاينة اللحوم والأسماك والدواجن والأحشاء المبردة الواردة للدائرة عبر المعابر الحدودية المختلفة وإقرار مدى صلاحيتها .
- اتخاذ الإجراءات الصحية السليمة باللحوم التي يتم إتلافها .
- تحديد المواصفات الصحية اللازمة مراعاتها من السلاخين والعمال وتنظيم إخضاعهم للفحوص الطبية الدورية .
- تحديد الشروط الصحية الواجب التقيد بها بما يخص تحميل ونقل اللحوم .
- تنظيم عملية البيع والإشراف على سوق بيع اللحوم وتقديم كافة الخدمات اللوجستية اللازمة المتعلقة بذلك .
- ادارة النفايات الناتجة عن أعمال المسلخ والتخلص منها بالطرق الصحية وحسب المواصفات المحددة.
- تطبيق معايير الرعاية والرفق بالحيوان قبل وأثناء الذبح .
- اتخاذ الإجراءات القانونية اللازمة بحق كل من يخالف نظام المسالخ سواءً داخل الدائرة او خارجها ضمن حدود أمانة عمان الكبرى .

المشاريع المنجزة

- في عام 1990 م تم توسعة مسلخ عين غزال باضافة خطوط انتاج جديدة في مسلخ المواشي لاستيعاب الأعداد المتزايدة الواردة للمسلخ ، كما تم إنشاء مختبر داخل دائرة المسالخ ليقدم الفحوصات المخبرية اللازمة .
- منذ عام 2001 م تم رفع الطاقة الانتاجية لمسلخ الدواجن وتم تحديثه من خلال تزويدته بمعدات وأدوات حديثه ومتطورة وإضافة خدمة التغليف والتعقيم بالاوزون وحسب المواصفات العالمية .
- في عام 2015 م تم إعادة تأهيل لدائرة المسالخ شملت تطوير البنية التحتية وتغيير خطوط الإنتاج بإضافة ماكينات مستحدثه وعزل ثلاجات التبريد بالإضافة إلى وضع نظام مراقبة لعمليات الإنتاج بمنظومه كاميرات متطورة واستحداث نظام مراقبة درجات الحرارة بمختلف المواقع .
- تم تعديل نظام سنة 2016 م لمواكبة التطورات وكذلك توقيع مذكرة تفاهم مع المؤسسة العام للغذاء والدواء بخصوص حصر عملية معاينة اللحوم المستوردة والفاكيوم بدائرة المسالخ وكذلك الأسماك الطازجة .
- في عام 2020 م تم تطوير وتغيير أختام الصلاحية الخاصة بختم اللحوم وباستخدام تقنية (CNC) في عملية تصنيفها .
- في عام 2020 م تم تصميم علامة تجارية جديدة خاصة بأكياس التغليف في مسلخ الدواجن تحت اسم (دجاج مسلخ عمان) وتم مراعاة هوية عمان عند تصميم هذه العلامة .
- في عام 2021 تم أتمتة الخدمات الرئيسية في الدائرة وذلك ضمن إستراتيجية أمانة عمان في التحول الالكتروني في تقديم الخدمة للمواطن .

- مشروع المسلخ الجديد في الماضونة .
تم طرح عطاؤه على نظام التصميم والبناء والتشغيل وإعادة الملكية (D.B.O.T) .
الموقع : الماضونه بجانب سوق الحلال الحالي على ارض مساحتها (100) دونم.
ويتكون من مسلخ دواجن ، مسلخ مواشي ، سوق مركزي لبيع اللحوم ومختبر .
وسيتم إنشاءه ضمن أعلى المواصفات والمعايير في البناء والتشغيل معتمداً على
المواصفات الأوروبية ومن المتوقع الانتهاء من هذا المشروع خلال الثلاث سنوات
القادمة.

الرسوم

- استيفاء الأجر المقررة في نظام المسالخ .

معلومات اتصال الدائرة / خريطة الموقع / العنوان

- مدير دائرة المسالخ هاتف رقم (4891531) .

- أوقات الدوام الرسمي : على مدار 24 ساعة .

- <https://WWW.google.jo/maps/@31.9807792,35.9745957,3214m/data=!3m1!1e3>

- منطقة ماركا / عين عزال / شارع استراد الزرقاء عمان