

REPUBLIQUE LIBANAISE MINISTERE DE L'INDUSTRIE

الجمهورية اللبنانية
مكتب وزير الدولة لشؤون التنمية الإدارية
مركز مشاريع ودراسات القطاع العام

INDUSTRIE DE PANAGE AU LIBAN

République Libanaise
Bureau du Ministre d'Etat pour la Reforme Administrative
Centre des Projets et des Etudes sur le Secteur Public
(C.P.E.S.P.)

Etude de faisabilité

Novembre 2003

ANNEXES



INSTITUT DE RECHERCHE INDUSTRIELLE

Rapport N° : 5231F-001-17688G-2003

M. Joseph Jabbour
syndicat des hoteliers
Sodeco

LES HOTLES OPERANTS DU LIBAN

283

ADRESSE	NOM DE L'HOTEL	PROPRIETAIRE	N. cham.	CLASS.	TELE	FAX
Beyrouth	Mariott	Ziad Fakhry (Renato Sandmeir)	174	Intl	840540	840344
"	Phoenicia	Mazen Salha (Pascal Gauvin)	460	Intl	369100	369101
"	Martinez	Fawaz Hassawi (Jim Kirkwood)	185	Intl	368111	370333
"	Summerland	Walid Saab	153	Intl	858000	856666
"	Commodore	Hussam Eddine Boubess (Kristen Svensson)	209	Intl	350400	345806
"	Movenpick	Walid Ben Talal (Rami Sayess)	293	Intl	869666	809326
"	Royal Plaza	Ziad Chehab (Rabih Tabbara)	65	Intl	791000	798777
"	Gefinor Rotana hotel	Amal Hourani (Tomas Gertz)	128	Intl	371888	372999
"	Crowne Plaza	Kamal Salhab (Jean Baptiste Pigeon)	198	Intl	754755	749555
"	Metropolitan	Khalaf Habtoor (Heinz Sedlacek) (Ali Moussawi)	225	Intl	496666	502502
"	Safir Heliopolitan	Achraf Mahmoud Ballan / Edward Safar	144	Intl	810555	814888
"	Le Vendome	Mazen Salha (Renzo Cavagliotti)	73	Intl	369619	360169
"	Coral Beach	Taha Klailat (Thaar Sakr)	100	Intl	859000	859012
"	Monroe	Pierre Achkar (Ghassan Naaman)	119	4*A	371122	371112
"	Beau Rivage	Samir Harmouche	110	4*A	785741	864330
"	Bristol	Isabelle Scaff / Elie Nehme	145	4*A	351400	351409
"	Carlton	Joseph Medawar	133	4*A	800240	869490
"	G. Hotel Versaille	Amine Khayat	73	4*A	739860	739866
"	Riviera	Nizar Alouf (Cyril Fattal)	125	4*A	363555	602272
"	Mediterranee	Zakaria Halabi Hakim (Raymond Hasbani)	84	4*A	741824	742577
"	Holiday Inn-Dunes	Samir Rayess (Badi Dib) / Ziad Dakroub	131	4*A	792111	792333
"	Royal Garden	Raef Salha	70	4*A	350010	353241
"	Lancaster	Zein Khatoun (Bassam Fawaz)	60	4*A	790810	790820
"	Le Gabriel	Nabil karam (Claude Rababi)	75	4*A	203800	320094
"	Palm Beach	Khalil Arab (Yves Dembtos)	88	4*A	372000	368109
"	Bay view	Imad Idriss (Taissir Chougari)	35	4*A	373090	373091
"	Albergo	Henrietta Nammour (Michel Chardigny)	33	4*A	339797	339999
"	Savoy Raouche	Ali Jammal (Joseph Kfoury)	84	4*A	791431	785969
"	Legend	Bahij Ghraizi / Wissam Abdelbaki / Fadia Kabbani	57	4*A	860660	807238
"	Takaya Suites	Izzat Baidoun	50	4*A	799799	798798
"	Duroy	Gurmallah Zahrani (Radwan Abou Imad)	35	4*A	798800	798600
"	Alexandre	Christian Ibrahimchah (Toufic Kiwan)	193	4*B	201132	328322

Beyrouth	Le cavalier	Chakib Bou Dargham	64	4*B	353001	347681
"	May Flower	Mounir Samaha	85	4*B	340680	342038
"	Napoleon	Joseph Yazbek (Samir Darwich)	72	4*B	340013	340435
"	Pavillon	Omar El- Eid	75	4*B	350160	352301
"	Plaza	Joseph Yazbek (Samir Darwich)	72	4*B	755777	751261
"	Hildon	Dany Renno	60	4*B	801110	790724
"	Sea Rock	Ahmad Houssani (Joseph Bechaalani)	50	4*B	788488	808595
"	Bliss suites hotel	Anis El Girdi (Hatem El Girdi)	66	4*B	367531	367164
"	Al Sheikh Suites Hotel	Albert & Gabriel Matta / Elie Jabbour	77	4*B	751808,9,10	751805
"	Bella Riva suites	Tanal Sabbah / Nadine Mhanna	55	4*B	754343	754349
"	Golden Plaza	Hassam Saab	24	4*B	450860	450858
"	Cadmos	Sami Abou Fadel (Elie tabet)	34	3*	374892	374898
"	Imperial Suites	Rabah Jaber (Nagib Saad)	72	3*	869494	790689
"	Lord's	Albert Moukarzel	47	3*	740382	740385
"	Pacific	Sami Moukarzel	65	3*	362057	391109
"	Concorde	Zohair Ghraiwati (Nabil Zabian)	53	3*	740664	740667
"	Marbel Tower	Mouhammad Jammal	55	3*	346260	346262
"	Wiennner House	Mouhammad saleh	60	3*	350050	351322
"	Berkeley	Riad Salamoun / Nicolas Dona	53	3*	340600	602250
"	Embassy	Gisele Najjar	38	3*	340811	340815
"	Paradise Residence	Walid Jaroudi	46	3*	350017	345296
"	Astra	Omar Kabbani	85	3*	346600	347733
"	Orient Prince	Joseph Bakhssar	40	3*	340030	343012
"	Cederland	Marwan Hanna	68	3*	340233	341759
"	Casador	Melhem Malkoun	75	3*	746400	347840
"	The private Hotel	Walid Antoine Dib	35	3*	567890	561100
"	Suites Plaza	Kamel Jaber/Khaled Mahfouz	65	3*	787420	787426
"	Charles	Monzer Hasbani / Daniel Nouni	32	3*	362268	363244
"	Napoli	Nabil Salha	33	3*	747333	345773
"	Mace	Yacoub Jarouji	29	2*	340720	344627
"	Regis	Sami Abou Lteif	20	2*	03/337806	361845
"	Saint Lorenzo	Walid Khairallah – Antoine Chartouny	37	2*	348604	348605
"	Port View	Michel Najem	28	2*	567500	568100
"	Albacha		45	2*		
"	Beverly Residence Hotel	Adnan Debss (Helena Hajj)	40	2*	365170	360691
"	Moonlight	Khaled El-Imad	20	2*	352308	03/882300
"	Almushrek	Najib Mushrek	40	2*	340720	344627
Rabia	Rabia Guest House	Nizam Chammas	32	3*	525713	410038
Antelias	Golden Beach	Chafic Kassis	70	3*	410701	402566
"	Garden Tower	Megardich & Dircan Bouldokian	46	3*	417741	417780

37 B

37 L

	Koyar	Nadimi Auch / Samir Ghanimeh	300	Intl	544707-548005	544708
"	Residence de france	Nadimi Auch (Nakhle Habib)	26	3*	540796	540792
"	Holiday Tower	Assaad sarkis (Moussa Ghanem)	60	4*A	542990	542994
Fanar	Green Hill	Hanna Nader	56	2*	898779	
Hazmieh	Comfort	Amine Antoine Chebli	56	4*B	457617	457618
"	Crystal Palace	Badih Khalife	22	2*	923992	923414
"	Dauphine	Elias Hauser	42	2*	03/653650	
Jal El Dib	Kanj Hotel	Pierre Kanj	35	3*	718641	722155
"	Flotel	Maurice tabet	54	2*	712115	712120
Jdeideh	Via Verde	Badawi & Raymond Nader	63	3*	870898	870256
"	Eden Hotel	Hanna Nader	45	4*B	900762	900765
Khaldeh	Lebanon Beach	Karim Selman	60	4*B	800009	804950
Zalka	Promenade	Fouad Bahna	70	4*A	874774	895720
"	White Tower	Bachar Arnouss	30	4*B	878139	877807
"	La Cigale	Elias Abou Samra	24	3*	897227	898773
Jounieh	Aquarium	Wadih Kanaan (Maurice Sayegh)	60	4*A	936858	911467
"	Queen's Land	Antoine Ojeil	54	4*A	643980	916049
"	Emilton Hotel	Rene Mouawad (Tony Chaar)	39	4*A	855601	853344
"	Arcada Marina	Khaled & Bechara Sleiman	64	4*B	832250	935956
"	Dallas	Christine Faddoul -- Achkar	57	4*B	914301	914301
"	West House	Khairallah Yazigi	60	4*B	936580	936818
"	Beverly Beach	Bechara Nammour (Andre Chehwane)	56	4*B	639999	916637
"	Miami	Mikhael Bassil (Antoine Sassine)	50	4*B	933808	835619
"	Madison Hotel	Kahdi & Fakhoury / Rabiha Kahdi	51	4*B	832066	643907
"	Plaza 90	Robert Beyrouthy	42	3*	851679	643907
"	Side Rock	Saad dagher	65	3*	639800	639799
"	St. Jean	Aziz Maakaron	25	3*	635280	635282
"	Blue Beach	Joseph H. Nader	72	3*	910621	910622
"	I'Horizon	Adel Richa	42	3*	635231	635230
"	Marbella	Simon Al Bakht / Fadi Ojeily	26	3*	934045	912803
"	Vanda	Georges Naim	42	3*	912038	936206
"	Bel Azur	Jean Beyrouthy	40	3*	930621	932162
"	La Mirage	Marcel Nader	40	3*	851582	851636
"	Montemar	Antoine Tayah	48	3*	851624	851626
"	Camelot	Antoine Bou Chedid	30	3*	855222	854999
"	Residence Hotel	Rene Tayah	40	3*	851705	851709
"	Vieux Cottage	Chawki Khalil	25	2*	932845	
"	Holiday Suites	Michel Khoury / Nasrallah Khoury	34	2*	933907	
"	Luxor Hotel	Elie & Fadi Daccache/ Remond Nader	34	2*	852001	852002
"	Middle Beach	Chawki Kamel	25	1*	930727	910650

410 ML

Journet	St. Elie	Georges Mouarkeche	24	2*	910178	
Azurama	Azurama	Maurice Imad	63	2*	860183	860183
Adonis	Saint Daniel	Emile Sakr	61	3*	220402	220405
Tabarja	Twins	Adolf Bassil - Georges Boueri/ Dory Azzi	71	3*	855551	855550
Adma	Le Quartier	Elie & Jean Demian	30	3*	852122	852126
Kaslik	Regency Palace	Walid Aramouni (Samir Ghanime)	82	4*A	854854	854000
"	Acropolis	Adel Jabr (Antoine Sokhn)	60	4*A	639739	639400
"	Portemilio	Emile Boustani - (Raja Salame) - (Nagib Nehme)	181	4*A	933300	931866
Zouk Mekayel	Century Park	Joseph Moudabber	77	4*B	219000	213050
"	Zouk Hotel	Georges Chehad	42	3*	215900	215906
Safra	Dominion	Jean Abboud & Anis Samaha/Simon Toubia	27	3*	213717	213718
"	Safra Marina	georges Younes	70	4*B	444211	880015
Ajaltoun	Rabieh Marine	Atef Moussa	48	3*	852806	852806
"	Monte Bello	Antoine Sfeir	100	2*	235735	237999
"	Braidy Al Kabir	Alfred & Sami Braidi	25	2*	952124	
"	Miramar	Mansour Braidi	30	2*	950227	
Bzoummar	Bzoummar	Joseph Trad & Fils (Abdo Trad)	47	4*	261800	261806
Faytroun	Faytroun Al Kabir	Issam Khoury	34	2*	950009	
"	Nasri	Fouad Massad	22	2*	950204	
"	Massaad	Jeam Massad	60	2*	950286	
Faqra	Auberge Faqra	Louis Karam	28	4*B	257220	300600
Faraya	Saint Giorgio	Georges Akiki (Jamale Akiki)	89	3*	321321	720720
"	Tamer land	tamer Akiki	45	3*	321268	211218
"	Old Bridge	Antoine Kamel	20	2*	952549	
"	Al Bader	Joseph Khalil	25	2*	951601	
"	G. Hotel Faraya	Antoine Khalil	27	2*	321534	
"	Chateau D'eau	Charles Khalil	44	2*	605790	
"	Coin vert	Massih Bteiche	24	2*	724611	321556
"	Boule de Neige	Naoum Khalife	24	2*	953841	
"	Auberge Suisse	Naoum Khalife	26	2*	953841	
"	Mont Liban	Georges Seif	45	2*	950589	
"	New Faraya	Jean Salame	21	1*	321031	321031
Hrajel	Hrajel Hotel	Boutros Khalil	19	1*	720263	
Ghineh	Francis	Francis azar	33	2*	780789	788841
Rayfoun	St, Rock	Elie Sfeir	100	4*B	950076	
"	Oakland	Georges Sfeir	23	3*	950114	950141
Kfarzebian	Mzaar 2000 Resort Int-C	Rizk Rizk & Nehme Tohme/ Karim Asmar	107	Int'l	340100	340101
"	Dallas	Christine Faddoul	32	3*	341048	
"	Merab	Andre Bteich	15	2*	341000	
"	Guest Palace	Elie & Antoine Sayegh	30	2*	323230	323332

	Sarame	Francois Sarame	19	1*	710112	710335
Mayrouba	Montana	Charbel Saade	40	1*	951771	
Broummana	Printania Palace	Pierre & Joseph Achkar (Antoine Dagher)	133	Intl	862000	960416
	Grand Hills Village	Robert Mouawad	110	Intl	860517	862888
	Le Crillon	Joseph Chammas	93	4*B	865555	960221
	Russli	Mounir Aramouni	54	3*	960015	960016
	Garden	Philippe & Nabil Salem	54	3*	860444	960259
	Primotel	ZeinaNoujeim (Raymond Abboud)	55	3*	963700	963021
	Pax	Louis Khoury Helou	45	3*	961410	862303
	Belvedere	Mona Hnoud	55	2*	961103	
	Belle Vue Palace	Banque Al Madina / Imad Eido	64	4*	865000	960257
	Kanaan	Antoine Kanaan	36	2*	960025	961213
	Mont vert	Amine Achkar	36	2*	960019	960328
	Cedar's Hotel	Ramzi Salame	26	2*	961500	960665
	Forest	Yazid Awad	36	2*	961877	
	Grece	Toros Syranoussian	20	2*	960715	
Dhour El Choueir	New Central	Elie Kiyameh	32	2*	390041	
	Dhour El Choueir	Richard Abdel Ahad	30	2*	391270	391269
Lin Aar	Cottage St. Jean	Michel Moundalek	25	2*	925001	911230
baabdate	Colibri	Boulos Mouawad	62	3*	820402	820153
	Fayad	Fayad Charabati	17	2*	820478	
ikfaya	High Hill	Elias Sarkis	58	3*	984200	982686
	Al Amrieh	Amer Amer	65	3*	980482	980483
	St. Michel	Georgette Abboud	60	2*	980223	
	G. Hotel Naas	Mikhael Chrabich	62	2*	980113	982628
	Merry land	Nassif Dagher	51	2*	980390	981590
	Lux	Marguerite Nabhan	15	2*	980185	
	Alnaas	Hanna & Maher Chrabieh	43	2*	984734	982628
	Bhersaf	Georges Awad	20	1*	980013	981213
	Mansour	Maroun Kahy	15	1*	980862	985471
3ologne	Grand Hotel	Georges Ghastine	102	4*B	295100	295143
Ain Saade	Royal Park	Walid & georges Wakim	140	4*B	873100	871162
Canat Bakich	Snow Land	Joseph Karam	32	2*	01/870518	01/870518
Beit Mery	Al Bustan	Mirna Bustany (Jean-Pierre Crest)	117	Intl	870400	972439
	Beit Mery	Emile Yahyah	61	4*B	873111	872512
	Monte Verde	Raffoul Rahme	64	3*	401806	409170
	Accacia	Georges Raad	24	2*	470003	970003
	Almansour	Richard Wakim	54	2*	871217	870692
Aley	Aley Al Kabir	Youssef Ghraizi	44	3*	554761	
	Al Istiraha	Ismat Charaf Eddine	20	3*	556075	555660

"	Al Chalabi	Halim Chalabi	24	2*	556110	550855
"	Sobh	Izzat Sobh	20	1*	550111	551226
"	palace Hotel	Ibrahim Rafih (Sanaa Banna)	44	1*	554359	
Baakline	Al Marj	Osama Talih	16	1*	551621	551618
Kfarnabrakh	Venus Palace	Amine Assaf	24	4*A	301273	303160
Beit Eddine	Mir Amine	Bahig Abou Hamza (Samir Zoghbi)	28	3*	501523	523525
Deir El Kamar	La bastide /Deir El Kamar	Antoine Ch. Bustany	22	4*A	501315	501316
Barouk	Barouk Palace	Hafez Mahmoud	20	2	505320	508549
Falougha	Modern	Chebli Aawar	23	3*	630055	649734
"	Rami Hotel	Louis, Marie, Therese Rami	22	1*	531661	03/409941
Hammana	Vally View Hotel	Samir Saad	25	2*	531690	531691
Bhamdoun	G. Hotel Cheraton	Mohammad Khorafi (Naef Zraykat)	36	3*	541444	531936
"	Al Sheikh	Albert & Gabriel Matta	169	4*A	260300	260310
"	Carlton	Toufic Abou Rejeily	104	4*B	262900	
"	Mondial City	Salim & Samir Khairallah	68	4*B	260557	260556
"	Mondial Abedlnour	Abedlnour Abedlnour	65	3*	260066	263066
"	Saba		58	3*	261157	262157
Sofar	Bemina	Habib Kassir	22	1*	561063	560717
Schbanieh	Ghabet El Khadra	Samih Bou Moghlbay	38	4*B	290253	290251
Jbeil	Byblos Sur mer	Melhem El Hajj / Adel Tawili	36	2*	530630	647864
"	Ahiram	Karim Khalife	39	3*	548000	944859
Blat - Jbeil	King Georges	Georges bou Gharos	25	3*	540440	944726
Batroun - Hardine	Hardini-Inn	Joseph Assaf	17	1	547048	03/542586
Annaya	Al Mayadine	Antoine Khoury	18	1*	770500	770502
"	Annaya Palace	Georges Halabi		3*	760333	
"	Al Moukhtar	Georges Amanouil	82	3*	409473	
"	Mawal	Charbel Daher	10	1*	904219	
"	Salame	Bechara Salame	16	1*	760077	760078
Ehmej	Hafroun	Boutros Abi Ramia	15	1*	904409	
Halat	Four Seasons	Zakhia & Antoine Aoueiss	30	2*	504620	504142
Laqlouq	Shangrilla	Samir Saab	30	2*	478673	478674
"	Nirvana	Samir Saab	57	3*	621436	945521
Quartaba	Rivoli	Therese Hajj	51	3*	621436	945251
"	Monte Carlo	Antoine Saab	20	2*	905002	
Tripoli	Al Naoura	Saffouh karame	16	1*	943847	
"	Quality	Salah Kadi / Mike El Roz	24	4*B	401650	401625
"	Chateau Des Oliviers	Nadia Dibo	112	4*B	211255	211277
"	La Mounia	Mustapha Haider & Nouhad El-Gendi	21	3*	634545	440981
"	Al - Naghi	Jamal Al Naghi	25	2	401801/5	401883
"			14	1*	03/875563	439978

23 ML
1 N

11 ML

5 N

	Palace		Layla Kilani	24	2*	432257	
Zgharta	North Palace Hotel		Joe Frangieh	110	4*A	660466	663853
Hasroun	Palice		Mme. M. Awad	22	2*	590115	
"	Green Hotel		Edward Armali	20	2*	590180	432411
Douma	Grand Hotel		Hanna Ayoub (Hani Lutfallah)	40	1*	520202	520106
Chekka	St. Francois		Miled Karam	24	1*	590115	
Batroun	St. Stefano Beach		Ibrahim Ayach / Imad Ydo	40	4*A	643201	740366
Cedars	Saint Bernard		Karim Rizk	23	3*	04/960572	678100
"	Cortina		Nadim Soukhar	30	2*	671511	
"	Chateau Blanc		Jamil & Joseph Kairouz	57	2*	671517	671505
"	Rancho Grandi		Michel Kairouz	15	2*	671501	
"	Alpine		Elie Rahme	20	1*	671057	
Ehden	La Mairie		Ibrahim Mecari	60	4*A	560108	560108
"	Belmont		Sassine Ghazale	42	3*	560091	560159..
"	Abchi		Sarkis Abchi	65	2*	560001	561103
Sir El Donniah	Sir El Kabir		Mohammad Ali Obeid	46	3*	490097	490917
"	Sir Palace		Bachaar & Ammar Khoder Agha	26	2*	490065	
"	Peace Hotel		Mohammad Agha	20	1*	490039	
"	Andalos		Bachaar & Ammar Khoder Agha	17	1*	490065	
"	Liban		Wagih Haouchar	25	2*	490447	
Bcharre	Chbat		Wadih Chbat	41	3*	671270	671237
"	Palace		Edmond Slim	24	2*	671460	671005
"	Aiglon		Wadih Geagea	8	1*	671529	
"	Rahmeh		Toufic Rahme	30	2*	671146	
Assoun	Cascade Assoun		Hussein Karim	40	1*	490919	
Hadath El Joubbeh	Barakat		Antoine Baraket	32	2*	977134	930348
"	Bassil		Bassil Bassil	29	2*	977003	977366
"	El Chedrawi		Elias Chedrawi	25	2*	977214	920251
Serhal	Le Tournant		Toufic Harbieh	20	1*	637869	441474
Chtaura	Park Hotel		Nicolas Khoury (Georges Zoghbi)	72	Intl	540011	542686
"	Khater		Michel Khater	24	2*	544323	
"	Khatib		Saade Khatib	10	1*		
"	Masabki		Mme. Jeannot Massabki	27	4*B	540528	
Zahle	Kadri		Sleiman Haddad / Antoine Chahine	105	Intl	813920	803314
"	Monte Alberto		Hanna Khayat	28	2*	810912	801451
"	Arabi		Jean Arabi	22	1*	821214	800144
"	Akl		Nicolas Akl	15	1*	820701	
"	America		Emilie Sassine	21	1*	820536	
Baalbeck	Palmyra		Ali Hussein	35	3*	370230	370305

30 N

10 Bekaa

Saghbine	Macharef-- Saghbine	Marwan Khoury / Jean Boulos	45	3*	860200	
Tyre	Rest Housse	Mohammad Saleh (Elie Habib)	40	2*	671200	670362
"	Abou Dib	Dib Badawi	30	4*B	740677	345163
Jezzine	Wehbe	Khalil Wehbe	25	3*	360250	360251
"	Al Ahram	Georgette Karam	27	1*	780217	
Khazaran	Mounes	Hussein Fakih	16	1*		
Tamorit	Vienna	Elias Al-Hage	52	3*	390677	671016
Jadra / Sud	La Fregate Orass	Fouad Maksoud	11	1*	03/420408	03/947760
Roum	New Granada	Georges Haddad	56	2*	995896	995895
			24	2*	810080	

85

Beyrouth: 69 hotels
 Mont-Liban: 157 hotels
 Liban Nord: 36 hotels
 Liban Sud: 8 hotels
 Bekaa: 13 hotels

جدول المعلومات عن السوبرماركات / التعاوانيات

رقم الفاكس	رقم الهاتف	المحافظة	المدينة	المنطقة	اسم السوبرماركت/التعاوانية	الرقم التسلسلي
محافظة بيروت وجبل لبنان						
01/662761	01/662761	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	1
	01/743938	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	2
	01/791657	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	3
	01/841581	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	4
	01/376509	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	5
	01/365821	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	6
	01/310114	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	7
	01/739317	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	8
	01/852801	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	9
	01/786382	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	10
	01/315678	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	11
	01/361652	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	12
01/204243	01/200475	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	13
	01/399544	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	14
01/561197	01/561191	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	15
01/218811	01/218811	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	16
01/378068	01/367977	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	17
01/741756	01/741756	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	18
01/329920	01/200388	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	19
01/704062	01/704063	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	20
01/745255	01/745255	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	21
	01/662760	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	22
01/863684	01/796797	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	23
	01/310041	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	24
01/862187	01/813090	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	25
01/700718	01/700718	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	26
01/334049	01/334049	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	27
	01/788558	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	28
01/858596	01/858590	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	29
03/474700	03/474747	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	30
01/813684	01/811641	بيروت	بيروت	المنطقة الحمراء	الجمعية التعاوانية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	31

رقم الفاكس	رقم الهاتف	المحافظة	المدينة	المنطقة	اسم السوبرماركت/التعاونية	الرقم التسلسلي
01/276712	01/558184	جبل لبنان	بعدا	حارة حريك	استهلاكية العاملية	32
	01/541458	جبل لبنان	بعدا	الشيخ	استهلاكية العاملية	33
	05/801140	جبل لبنان	الشوف	خلدة	الجمعية التعاونية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	34
	05/559785	جبل لبنان	الشوف	عالية/الملعب	الجمعية التعاونية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	35
	05/410227	جبل لبنان	الشوف	قبر شعرون	الجمعية التعاونية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	36
	03/230820	جبل لبنان	الشوف	كتر مايا	الجمعية التعاونية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	37
	05/720493	جبل لبنان	الشوف	مناصف	الجمعية التعاونية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	38
	01/253450	جبل لبنان	المتن	الدورة/ مار يوسف	الجمعية التعاونية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	39
	04/414660	جبل لبنان	المتن	انطلياس	الجمعية التعاونية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	40
04/860312	04/860313	جبل لبنان	المتن	برمانا	الجمعية التعاونية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	41
	01/890753	جبل لبنان	المتن	جديدة	الجمعية التعاونية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	42
	04/541981	جبل لبنان	المتن	عوكر	الجمعية التعاونية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	43
	04/916171	جبل لبنان	المتن	مطيط	الجمعية التعاونية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	44
	01/556490	جبل لبنان	بعدا	الرويس	الجمعية التعاونية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	45
	01/559075	جبل لبنان	بعدا	التياج	الجمعية التعاونية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	46
	01/557417	جبل لبنان	بعدا	حارة حريك	الجمعية التعاونية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	47
	05/530894	جبل لبنان	بعدا	فالوغا	الجمعية التعاونية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	48
	09/909527	جبل لبنان	كسروان	جعتا	الجمعية التعاونية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	49
01/881142	01/881914	جبل لبنان	المتن	مد البوشرية	الخولي سوبرماركت	50
09/956814	09/952557	جبل لبنان	كسروان	ريغون	الهائم سوبر ستور	51
04/401300	04/401300	جبل لبنان	المتن	المنصورية	تروستي	52
03/611168	03/661294	جبل لبنان	بعدا	الضاحية	جمعية الهدى التعاونية	53
04/404812	04/413010	جبل لبنان	المتن	انطلياس	سانت ايلي	54
04/525424	04/523923	جبل لبنان	المتن	انطلياس	مبليس	55
04/983454	04/981121	جبل لبنان	المتن	بكفا	مناري سوبرماركت ش.م.م.	56
01/541177	01/277695	جبل لبنان	بعدا	حارة حريك	سمارت مارك (تسوق ووفر)	57
	09/950156	جبل لبنان	كسروان	عشوت	سنتر رزي اخوان	58
	05/300531	جبل لبنان	الشوف	بعقلين	سوبرماركت بعقلين	59
05/920521	05/920521	جبل لبنان	بعدا	بعدا	سوبرماركت بوخليل	60
	01/288875	جبل لبنان	بعدا	عين الرمانة	سوبرماركت صوابا	61
01/254969	01/254968	جبل لبنان	المتن	برج حمود	سوبرماركت ماستر مول	62

رقم الفاكس	رقم الهاتف	المحافظة	المدينة	المنطقة	اسم السوبرماركت/التعاونية	الرقم التسلسلي
09/934081	01/282986	جبل لبنان	بعبدا	عين الزمانة	سوبرماركت معلوف	63
09/541782	09/914296	جبل لبنان	كسروان	حويته	سوبرماركت تريم	64
04/984777	09/943825	جبل لبنان	جبل	جبل	سوبرماركت جبيل	65
04/972020	04/980039	جبل لبنان	المتن	يكفيا	سوبرماركت داغر	66
04/871802	04/972020	جبل لبنان	المتن	بيت مري	سوبرماركت شعنين	67
03/851164	04/871803	جبل لبنان	المتن	بيت مري	سوبرماركو	68
05/459472	03/888396	جبل لبنان	الشوف	خلدة	شركة التوزيع اليومي "شوبينغ داي"	69
01/279333	05/459472	جبل لبنان	بعبدا	الحازمية	شركة العنحة للتجارة والتأمين	70
09/851307	01/279111	جبل لبنان	بعبدا	حارة حريك	شركة الفجر الاسلامي	71
09/900351	09/851300	جبل لبنان	كسروان	المعاملتين	شركة مترو سوبر سنتر	72
09/832716	04/412494	جبل لبنان	المتن	ضبية	شركة غوديز ش.م.م.	73
09/900351	09/900351	جبل لبنان	كسروان	المعاملتين	شورت واي	74
09/832716	09/832716	جبل لبنان	كسروان	كفر حجاب	غار غنتوا	75
01/500532	09/221356	جبل لبنان	كسروان	دوق مصباح	غصيبة سوبرماركت	76
09/832382	01/686787	جبل لبنان	المتن	الدكوانة	فاميلي ماركت	77
01/483190	09/639333	جبل لبنان	كسروان	صربا	فرماي سوبرماركت	78
04/414304	09/911964	جبل لبنان	كسروان	حارة صحر	فهد	79
01/502213	04/915287	جبل لبنان	المتن	قرنة شهبان	لاتوريل	80
01/290385	01/483190	جبل لبنان	المتن	الدكوانة	لو شار كوتيه عون	81
	04/414302	جبل لبنان	المتن	الراية	لو شار كوتيه عون	82
	01/499894	جبل لبنان	المتن	جسر الباشا	لو شار كوتيه عون	83
	01/290386	جبل لبنان	بعبدا	بولفار	لو شار كوتيه عون	84
	03/639103	جبل لبنان	كسروان	دوق مصباح	لو شار كوتيه عون	85
09/211506	09/944682	جبل لبنان	جبل	جبل	مارشيه بيلوس*	86
01/511600	09/211507	جبل لبنان	كسروان	دوق مصباح	مارشيه دي بون	87
04/928272	01/488889	جبل لبنان	المتن	الدكوانة	مارشيه دي روليان*	88
09/955210	04/928272	جبل لبنان	المتن	بيت الكو	مارشيه كاتر ميزرون	89
09/933453	09/955210	جبل لبنان	كسروان	غزير	مارشيه كيروز	90
	09/933453	جبل لبنان	كسروان	طبرجا	مؤسسة اروستوب	91
	05/554968	جبل لبنان	الشوف	عاليه	مؤسسة باز للتجارة	92

الرقم التسلسلي	اسم السوبرماركت/التعاونية	المنطقة	المدينة	المحافظة	رقم الهاتف	رقم الفاكس
93	هيبير ماركت بو خليل	بعبدا	بعبدا	جبل لبنان	05/455192	05/455192
94	هيبير ماركت بو خليل	فيطرون	كسروان	جبل لبنان	09/953458	09/953458
95	هيبير ماركت بو خليل	مكس	المتن	جبل لبنان	01/683246	01/683247
إجمالي						

محافظة البقاع

96	الجمعية التعاونية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	الفرزل	الفرزل	البقاع	08/851527	08/511845
97	الجمعية التعاونية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	بر الياس	بر الياس	البقاع	08/542441	
98	الجمعية التعاونية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	بعلبك	بعلبك	البقاع	08/371730	
99	الجمعية التعاونية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	الميدان	رحلة	البقاع	08/812391	
100	الجمعية التعاونية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	شعوره	شعوره	البقاع	08/540670	
101	الغزالي	شعورا	شعورا	البقاع	08/542437	08/540367
102	حريز	رحلة	رحلة	البقاع	08/822315	08/802767
103	سوبر ماركت بو خليل	رحلة	رحلة	البقاع	08/818577	08/818566
104	صين رايز	شعورا	شعورا	البقاع	08/542488	08/620933
105	هاي واي	عجور	عجور	البقاع	08/620933	08/620933
إجمالي						

محافظة الشمال

106	الجمعية التعاونية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	قاديشا/الارز	بشري	الشمال	06/435785	
107	الجمعية التعاونية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	كوسيا	الكورة	الشمال	06/511770	
108	الجمعية التعاونية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	طر ابلس	طر ابلس	الشمال	06/442522	
109	سوبر ماركت عكار	حلبا	عكار	الشمال	06/690540	
110	هيبير ماركت بو خليل	البحصاص	طر ابلس	الشمال	03/383232	
111	وينديز	طر ابلس	طر ابلس	الشمال	06/602059	
إجمالي						

محافظة الجنوب والنبطية

112	الجمعية التعاونية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	درب الصيع	صيدا	الجنوب	07/200763	07/200762
113	الجمعية التعاونية الاستهلاكية لتقنيات العمال والمستخدمين في صيدا والجنوب	تعمير عين الحلوة	صيدا	الجنوب	07/733257	07/733257
114	الجمعية التعاونية الاستهلاكية لتقنيات العمال والمستخدمين في صيدا والجنوب	مساحة النجمة	صيدا	الجنوب	07/723490	07/723490

رقم الفاكس	رقم الهاتف	المحافظة	المدينة	المنطقة	اسم السوبرماركت/التعاونية	الرقم التسلسلي
07/724701	07/724701	الجنوب	صيدا	شارع دلاعة	الجمعية التعاونية الاستهلاكية لتقنيات العمال والمستخدمين في صيدا والجنوب	115
07/344648	07/742514	الجنوب	صور	صور	الجمعية التعاونية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	116
07/344077	03/627780	الجنوب	صور	صور	مومكو تير اتوال	117
	07/741452	الجنوب	صور	صور	مركز استهلاكية الجنوب التجاري للتصديق والتأمين	118
	07/378686	الجنوب	النبطية	النبطية	البان الشقيق	119
03/370109	03/216130	النبطية	النبطية	النبطية	الجمعية التعاونية الاستهلاكية والإنتاجية في لبنان	120
07/221777	03/370109	النبطية	النبطية	النبطية	الجمعية التعاونية الاستهلاكية في دير الزهراني وجوارها	121
	07/221666	النبطية	النبطية	النبطية	خلينة	122
	03/673718	النبطية	النبطية	النبطية	سوق التوفير	123
إجمالي						
إجمالي لبنان						

Dr. Hane Nassima. ORANEM



List Of Supermarkets Related To The Syndicate

Name	Represented By	Address	Telephone	Fax
Saha	Malaké Salame	Hazmich-Mar Takla	05/457484	05/457484
Ashrafieh Supermarket	Raif Moukhaiber	Ashrafieh-Furn El Hayek	01/200388	01/322109
Dechara Supermarket	Mikhael Dechara	Brumana- Main Road	04/960617	04/862330
Bou Khalil Hypermarket	Shawki Bou Khalil	Hazmich -Damascus Road	05/455192	05/466378
Bou Khalil Supermarket	Shawki Bou Khalil	Baabda-Main road	05/920158	05/920521
Bou Khalil Supermarket	Shawki Bou Khalil	Faytroun	09/953458	09/954038
Bou Khalil Supermarket	Shawki Bou Khalil	Mkalles	01/683247/8/9	05-466378
Bou Khalil Supermarket	Shawki Bou Khalil	Tripoli	06/411300	
Bou Khalil Supermarket	Shawki Bou Khalil	Zahle	08/818588	
Bou Khalil Supermarket	Shawki Bou Khalil	Koraitem Sahab building	01/811643/4	
Daccache Market	Daccache	Kesrouan -Al Safra	09/851661	09/851662
Dagher Freres	Assaad Dagher	Bikfaya	04/980039	
Dekwanch Family Market	Rachid El Kai	Dekwanch Slave	01/888787/8	01/887890
El. Louis Zeeny et fils	Maroun Zeeny	Ghazir	09/926852	09/926852
Fahed Supermarket	Nabil Fahed	Jounieh -al saha	09/832705	09/832382
Ghazaleh Supermarket	Nadim Ghazaleh	Bekaa Chtaura	08/542437	08/540367
Goodies	Rabah Halawani	Beirut-Verdun	01/882158	01/883884
Hachem Center	Michel Hachem	Rayfoun	09/951588	09/952557
High Way Supermarket	Ismail Najem	Anjar	08/620934	08/620933
Idriss Supercom	Ali Daoud	Beirut -El Hamra	01/341798	01/749206
Islamic Center Coop	Raffic Jaffal	Haret Hreik -Bir el Abed	01/279111	01/279111
Jbeil Supermarket	Ziad Bassil	Jbeil -Street 13	09/541782	09/541782
Khalife Supermarket	Ali Khalife	Sour el Ghazieh		
Le Charcutier Aoun	Joseph Aoun	Beirut Jisr el Bacha	01/499894	01/324109
Le Charcutier Aoun	Joseph Aoun	Beirut Dekwanch	01/884803	
Le Charcutier Aoun	Joseph Aoun	Astrafieh Sagesse Street	01/201439	01/201439
Le Charcutier Aoun	Joseph Aoun	Ainelroumaneh Biv. Cam. Cham	01/290388	01/290385
Le Charcutier Aoun	Joseph Aoun	Ashrafieh Embassy		
Le Charcutier Aoun	Joseph Aoun	Zouk		
Le Charcutier Aoun	Joseph Aoun	Rabieh		
Marche du rond point	Issam Abi Nader	Metn-Mekalles	01/511600	01/511600
Marche Quatre Saisons	Semaan Saliba	Metn-Beit el Kiko	04/928272	04/270311
Metro Superstore	Samir Geha/Hikmat Feghali	Maameletein	09/851300	09/851307
Shoppers 2	Ahmad Itani	Beirut-Tarik al Idide	01/798888	01/882187
Shoppers International	Ahmad Itani	Beirut -Raouche		
Smith	Patrick Smith	Beirut Al sadat	01/350940	01/350940
Speeza	Omar Mounich	Al Zarif-Rachid Nakhle street	01/387977	01/378088
St. Louis	Antoine Mouannes	Ashrafieh	01/561191	01/561197
St. Elie	Gebran Abou Jaoude	Antelias-Ashrafieh	04/413010	04/404812
Tabarja Supermarket	Abdo Ouass	Tabarja	03/304181	
Trim	Naim Salame	Jounieh-mainroad	09/914298	09/93408
Trusty	Fouad Khattar	Mansourieh-Maln	04/401300	04/40172
Tyr Etoile	Walid Izzedine	Sour	03/627754	07/34464
Uniprix	Georges Nasr	Jal el Dib	01/893284	01/89328

CALLIPRIX

Georges G. H. A.

سما طيني

03-486381

LES RESTAURANTS AU LIBAN

RESTAURANTS	LOCATION
ABDE AL -WAHAB	ACHRAFIEH
AFTER EIGHT	RAOUCHE
AL AJAMI RESTAURANT	RAMLET EL BAYDA
AL AMINE RESTAURANT	BAADA
AL BANDAR	ZOUK
AL BAZERKAN	BROUMANA
AL BIRKEH	NACCACHE
AL DENTE	ACHRAFIEH
AL FRDAWS	EHDEN
AL HALABI	ANTELIAS
AL JANNA	BEIT MERY
AL JANNA	BHAMDOUN
AL JANNA	ALEY
AL JAZIRA-CHEZ LOUIS	TABARJA
AL KARMAH	KAHALEH
AL MAYASS	ACHRAFIEH
AL MIJANA	ACHRAFIEH
AL SABIL	ADMA
AL SADIR RESTAURANT	ANTELIAS
AMERICANA	RAOUCHE
AMOR&LIBERTARD	KASLIK
APICIUS	ZALKA
ARAYSSI	CORNICHE MAZRA
AROMA	RAOUCHE
ATLAL PLAZA	TABARJA
AU PREMIER	AIN EL MREISSEH
AU VIEUX PORT	JBEIL
AVANTI RISTORANTE	HAMRA
AWTAR	ZOUK MIKAYEL
AZIZ	KANTARI
BAB EL MINA	JBEIL
BAGUETTE	HAMRA
BALTHUS	BEIRUT
BEITY	VERDUN

BELLA NAPOLI	RAOUCHE
BENIHANA	HAMRA
BLUE ELEPHANT	RAOUCHE
BLUE NOTE	HAMRA
BOUBOUFFE	MKALLES
BOUBOUFFE	ACHRAFIEH
BOURJ AL HAMAM	BROUMANA
BOURJ AL HAMAM	RAOUCHE
BOURJ AL HAMAM	ANTELIAS
BOURJ EL FIDAR	HALATE
BREAKFAST TO BREAKFAST	JAL EL DIB
BROASTED	ACHRAFIEH
BUFFALO	AJALTOUN
BYBLOS FISHING CLUB PEPE	JBEIL
CAFÉ D'ORIENT	AIN EL MREISSEH
CASINO PISCINE ALEY	ALEY
CAVALLINO RESTORANTE	ZALKA
CENTRALE	ACHRAFIEH
CHEZ MANSOUR	FARAYA
CHEZ MICHEL	FAKRA
CHEZ POPEYE	RAOUCHE
CHEZ SAMI	MAAMELTEIN
CHILI'S	ACHRAFIEH
CHINESE RESTAURANT	RAMLET EL BAYDA
CHOPSTIKS	SIN EL FIL
CITY CAFÉ	BEIRUT
COQ ROUGE	BROUMANA
DIWAN AL BACHA	ZALKA
DOME	AJALTOUN
DOWN TOWN	JOUNIEH
EAU DE VIE	AIN EL MREISSEH
EL GIARDINO	BEIT MERY
EL MOLINO RESTAURANT	JBEIL
FADEL RESTAURANT	BIKFAYA
FRENCH CAFÉ	SODECO
FRULATTE	JEITA
GIVERNY	ADMA

GOURMANDISES DU BRISTOL	VERDUN
HARD ROCK CAFÉ	AIN EL MREISSEH
HIPPOPOTAMUS	JNAH
ISTAMBULI	HAMRA
JARDINS DE CHINE	JAL EL DIB
JDOUDNA	BEIT MERY
JEEPERS	ZOUK MOSBEH
JEEPERS BISTRO	LOUEIZE
KABABJI	HAMRA
KABABJI	JAL EL DIB
KASR FAKHREDDINE	BROUMANA
KHAYMET ABOU SAMIR	JOUNIEH
KONA KAI	JNAH
KOOKOO CLUB	ACHRAFIEH
LA BARAKA	REYFOUN
LA BROCHETTE-RESTAURANT	SIN EL FIL
LA CIGALE	ZALKA
LA CREPERIE	SARBA
LA DORADA	TABARJA
LA GARGOTTE	BROUMANA
LA GEN.DE TOURISME & LOISIRS	JDEIDEH
LA GONDOLE	MAZRAA
LA GRILLADE	ACHRAFIEH
LA PAILLOTE	MAAMELTEIN
LA PAILLOTE	AIN EL MREISSEH
LA PALMERAIE	ACHRAFIEH
LA PETITE MAREE	ACHRAFIEH
LA TAVERNE DE FAQRA	FAQRA
LAMB HOUSE	RAS BEIRUT
LE BISTRO-MARTINEZ	AIN EL MREISSEH
LE CAFÉ DU PORT	JBEIL
LE CHEF	GEMAYZE
LE CIGALON	ZALKA
LE CRISTAL	ACHRAFIEH
LE GARGOTIER	BROUMANA
LE GRILL	FAQRA
LE MISTRAL	ACHRAFIEH

LE PECHEUR	BEIRUT
LE PHENICIEN	HORCH TABET
LE REFUGE	FARAYA
LE RELAIS	KLEYAT
LE RELAI DE L'ENTRECOTE PARIS	ACHRAFIEH
LE RETRO	ACHRAFIEH
LE ROOF DU BRISTOL	VERDUN
LE SUSHI BAR	ACHRAFIEH
L'ENTRECOTE	ACHRAFIEH
LES GLYCINES	BEIT MERY
LES LAURIERS	KASLIK
LES TZIGANES	MAAMELTEIN
L'ESCROC	ACHRAFIEH
L'HEURE BLEUE	ACHRAFIEH
LITTLE ITALY	ACHRAFIEH
LITTLE ITALY	FURN EL CHEBBAK
L'OS	AIN SAADE
L'OURSIN	JBEIL
MAHARADJAH	RAOUCHE
MAI MAI	ZOUK MIKAYEL
MANDALOUN	ACHRAFIEH
MANHATEAN RASTAURANT	BROUMANA
MANUELLA	MAAMELTEIN
MHANNA	ANTELIAS
MIN ZAMAN	RAOUCHE
MOCANBO	MANSOURIEH
MOSAIC	BEIRUT
MOUNIR	BEIT MERY
MOUN RESTAURANT	BROUMANA
MOZZARELLA	ZOUK MIKAYEL
OLIVR&OIL	GEFINOR
PACIFICO	ACHRAFIEH
PALMS	JNAH
PASTA COMMEDIA	BROUMANA
QUATRE FONDUES	TABARIS
RICE & SPICE	HAMRA
RISTORANTE POMANO 222	AIN EL MREISSEH

RISTORANTE POMANO 222	HORCH TABET
ROADSTER	ACHRAFIEH
SAHARA	AJALTOUN
SAINT PIERRE	JOUNIEH
SCHTOUMPH	JOUNIEH
SCOOZI	VERDUN
SESTO SENSO	AIN EL MREISSEH
SHANGHAI	MAAMELTEIN
SO	ACHRAFIEH
SPAGUETTERIA ITALIANA	AIN EL MREISSEH
SUMMER PLACE	HORCH TABET
SUNSOUL	JNAH
SYDNEY'S RESTAURANT	AIN EL MREISSEH
TAJ AL-MOULOUC	HAMRA
TAJ MUGHAL MAHAL	MAAMELTEIN
TEATRO	ACHRAFIEH
THE CHASE	ZOUK
THE CHINESE RESTAURANT	HAMRA
TORO NEGRO	MAAMELTEIN
TRADER VIC'S	GEFINOR
TRIBECA RESTAURANT	ACHRAFIEH
VENEZIA	HORCH TABET
WALIMAH	HAMRA
ZAATAR W ZEIT	SODECO
ZAD EL KHEIR	MAAMELTEIN
ZINC RESTAURANT	SODECO

LES RESTAURANTS LOCALISES AU CENTRE VILLE

AAL MASHWA
 ABOU KARIM
 ADON
 AFTER HOURS
 AL-BALAD
 AL SAA RESTAURANT
 ANDALOS
 ARAMOUNI NINI MARKET

ARLEQUIN
ASIA
AWTAR(MONRO HOTEL)
BABY M
BACALAO
BAKAWAT
BALTHUS
BISTOT DE BEYROUTH
BOM BINO CAFÉ
BREAKFEAST TO BREAKFEAST
BUENO
CAFÉ DE SOUK
CAFÉ LA CONCHA EXPRESS
CAFÉ SUPREME
CAFFE DEL CENTRO
CASA BLU
CASANOVA RESTAURANT
CASPER & GAMBINII
CHEMISTRY
CHOPSTIKS
CIAO MONOT DUO
CINNABON
CINNEZO
CITRUS
CITY PLACE RESTAURANT
COPPADELIO PIZZERIA CAFÉ
CREPAWAY
D.T.BY DOWNTOWN
DON EDUARDO
DOODLE DOO
DUNKIN DONUTS
EL BARIO
FALAFEL KHALIFE
FAMOUS PIZZAZZ
FAMOUS SHAWARMA
FRATELLO
GOLDEN FORK

GRAND CAFÉ
I.C.S COPPADELIO
IL PARLEMENTO
JOFFREY'S COFFEE HOUSE
K BAB
KARAM BEIRUT
KIUB'S
LA CITA
LA CONCHA CAFÉ
LA MAISON DU CAFÉ
LA PIAZZA
LA POSTA
LAIYALI AL BALLAD
LE DUO CIAO ET MONOT
LE FOCH
LE RAGUENEAU
LE SAGE CAFÉ
LE TABOO
L'ENTRECOTE DE PARIS
L'ETOILE DE MER
LINA'S
LIQUID
LOBBY BAR
LUNCH BOX
MAATOUK MAISON DU CAFÉ
MARQUISE CAFÉ
MEHDI YASSINE(FRUIT BASKET)
MEMOIRES DE CHINE
MI-CHAUD
O-MI-CENTRE
O CAFÉ
PADDY'S
PAIN DE MIE
PANAMA
PAUL COFFEE SHOP
PEOPLE
PEPPER'S

PETIT CAFÉ
PIACERE
PLACE DE L'ETOILE
PLAT D'OR
POETICA
PULSE
RAGUENEAU
ROSANNA CAFÉ
S DU SO
SAFADI GRILL
SALMONTINI
SCOOZI
SEATTLE'S BEST
SHOGUN
STAR MRNING
STEAK FRITES
STRANGE FRUIT
SUBWAY
SULTAN IBRAHIM
TIDBITS
V.I.P
VIRGIN CAFÉ

المستندات التي يجب إرفاقها
بطلب الترخيص بإنشاء صناعة من الفئة الثالثة
على ٥ نسخ (١ أصلية و ٤ صور طبق الأصل)

١- صورة عن هوية أو إخراج قيد المستدعي (إذا كان لبنانيا)
أو إجازة عمل (إذا كان أجنبيا)
أو نشرة تجارية (إذا كان شركة)

٢- إفادة تخطيط وارتفاق لا يتعدى تاريخها الثلاثة اشهر

٣- إفادة عقارية

٤- سند إيجار - أو سند تملك أو عقد استثمار

٥- براءة ذمة عن العقار (بنديّة ومالية)

٦- إيصال بدفع الرسم المتوجب

٧- خريطة موقع بمقياس ١/٢٠٠٠٠

٨- صور موجز بمقياس يتراوح بين ١/٥٠٠ و ١/٢٠٠٠ على الأقل تبين فيه الجهات التي
تحيط بالمؤسسة على مسافة أقلها كيلومتر واحد تظهر على الأخص المدارس والمستشفيات
والملاجئ والمباني العامة والآبار وينابيع المياه وسجاريها والأمكنة الأثرية وأهم المؤسسات
الصناعية والمساكن مدعومة بصور فوتوغرافية.

٩- مخطط إجمالي بمقياس ١/٢٠٠ على الأقل تبين فيه الترتيبات التي يراد إجراؤها في
المؤسسة الصناعية والغاية التي يخصص لها البناء والأراضي التابعة له مباشرة ، وتضاف
إلى هذا المخطط البيانات والأوصاف : الرسوم منظمة بطريقة تثبت أن الترتيبات المادية
المسوية إجراؤها، خاصة في قسم الإنتاج، تحول دون المحاذير التي يمكن أن تنأى عن المصنع
والتي قد تسيء إلى السلامة أو النظافة أو الصحة العامة أو الزراعة أو تسبب إزعاجا للجوار،
وفي كل الأحوال تبين بدقة كيفية تصريف المياه المبتذلة وكيفية استعمالها ومصدر النفايات
حسبما يقتضيه نوع الصناعة.

١٠- دراسة عن حجم المواد الأولية المستعملة.

١١- دراسة كاملة عن كميات الفضلات الناتجة عن المصنع (المياه المبتذلة والنفايات
الصلبة) وطرق تصريفها عن طريق إقامة منشآت إضافية دون إلحاق الضرر بالصحة العامة
وبالمحيط ودون تلويث المياه السطحية والجوفية، وتشكل هذه المنشآت في حال الموافقة على
إنشاء المصنع جزءا من الترخيص ويجب ان تنفذ بنفس الوقت مع المصنع ولا تعطى رخصة
الاستثمار الا بعد تنفيذ جميع هذه المنشآت.

الرسوم المتوجبة:

١- رسم تحقق: ٤٠٠٠٠٠ ليرة لبنانية
٢- رسم الطابع المالي: ٧٥٠٠٠٠ ليرة لبنانية

Oleamad

طلب الموافقة على ترخيص بالإتشاء/ تعديل الترخيص
لمؤسسة صناعية مصنفة من الفئة الأولى/ الثانية/ الثالثة

حاضرة رئيس بلدية* _____ (١) _____

الموضوع: طلب الموافقة على ترخيص: بالإتشاء/ بتعديل الترخيص/ لمؤسسة صناعية

مصنفة من الفئة (٢) _____

المستدعي: (٣) _____

العنوان: _____

رقم الهاتف: _____

ندقدم بهذا الطلب للحصول على الموافقة (٤) _____

لمؤسسة صناعية مصنفة من الفئة (٥) _____ والمعدة لصناعة (٦) _____

والكائنة في المقار رقم _____ القسم رقم _____ الواقع في

منطقة _____ العقارية.

قضاء _____ بلدة _____ محلة _____ شارع _____

والبناء (٧) _____

المستندات المرفقة:

١- لائحة تتضمن جميع المستندات المطلوبة.

٢- جميع المستندات المبينة في اللائحة المرفقة.

توقيع المستدعي: _____

طلب على

خاص بوزارة الصناعة

سجل الطلب بتاريخ _____ تحت رقم _____ بعد التأكد من توفر جميع المستندات المطلوبة.

توقيع الموظف مسجل للطلب: _____

إن توقيع الموظف لا يعني موافقة وزارة الصناعة على صحة المرفقات المقدمة:



الجمهورية اللبنانية
وزارة الصناعة

مخصص للتجارة

رقم الاستمارة :
رقم تسجيل المصنع :
تاريخ التسجيل :
للة الترخيص :

طلب ترخيص إنشاء / تحديد إنشاء / استثمار / تحديد استثمار / إنشاء واستثمار / تعديل

١ - اسم المصنع

بالعربية :

باللاتينية :

١-٢ - عنوان المصنع

(ترك لدرجة للرمز)

المحافظة : القضاء : المدينة :

الحي : الشارع : البناية :

الهاتف (١) : الهاتف (٢) : الخليوي :

تلكس : فاكس : ص.ب. :

بريد الكتروني e-mail : WEB SITE :

٢-٢ - العنوان الإداري

(ترك لدرجة للرمز)

المحافظة : القضاء : المدينة :

الحي : الشارع : البناية :

الهاتف (١) : الهاتف (٢) : الخليوي :

تلكس : فاكس : ص.ب. :

بريد الكتروني e-mail : WEB SITE :

٣ - الشكل القانوني

١-٣ - مؤسسة فردية ٢-٣ - شركة تضامن ٣-٣ - شركة توصية بسيطة

٢-٣ - شركة توصية بالاسهم ٣-٥ - شركة محدودة المسؤولية ٣-٦ - شركة منفلة

٣-٧ - تعاونية ٣-٨ - مؤسسة حكومية ٣-٩ - غير

٤ - رأسمال المؤسسة :

٤-١ - لبناني بكامله ٤-٢ - مساهمة ذات اكثرية وطنية

٤-٣ - مساهمة ذات اكثرية اجنبية ٤-٤ - مناصفة

٥ - النشاط الرئيسي (الرمز كما ورد في المرسوم رقم ٥٢٤٣)

نوع الصناعة : فئة التصنيف : لا

نوع الصناعة : فئة التصنيف : لا

٦- المنطقة العقارية:

٦-١ غير منظمة: _____ ٦-٢ منظمة بموجب رقم _____ تاريخ: _____

فئة ونوع تصنيف المنطقة:

٦-٣ رقم العقار: _____

٧- البناء: لم ينشأ بعد / قيد الانشاء / منشأ وغير مجهز / منشأ ومجهز / رخصة بناء / رخصة اشغال

٨- وضع الترخيص السابق

غير / مرخص بالانشاء بقرار رقم _____ تاريخ _____ صادر عن _____

غير / مرخص بالاستثمار بقرار رقم _____ تاريخ _____ صادر عن _____

تاريخ بدء الانتاج: _____

٩- العاملون في المؤسسة بمن فيهم اصحاب المؤسسة و افراد العائلة العاملين بدون اجر

العدد	فئات العاملين
	اصحاب المؤسسة وشركاؤهم العاملون فيها
	افراد عائلاتهم العاملون دون اجر
	العمال الدائمون (مجموع):
	اداريون / تسويق
	مهندسون
	فنيون
	عمال
	العاملون في منازلهم
	العاملون الموسميون
	العاملون في القطاع الزراعي

١٠- إذا كان المصنع تابعا لمؤسسة:

١- اسم المؤسسة: _____

٢- عنوان المؤسسة الام: _____

٣- رقم تسجيل المؤسسة الام في وزارة الصناعة: _____

١١- طريقة التصنيع: (الرجاء الشرح في مستند يلحق بهذا الطلب)

١٢- كيفية تصريف النفايات الصلبة والسائلة والمياه المبتذلة: (الرجاء الشرح في مستند يلحق بهذا الطلب)

عدد الصفحات: _____

التاريخ: _____

الصفة: _____

الاسم: _____

التوقيع: _____



الجمهورية اللبنانية

وزارة الصناعة

لائحة بالمستندات المطلوبة لانشاء مؤسسة صناعية من الفئة الثالثة

رقم التسجيل:

تاريخ الورد:

الصفحة:	المستند:	الملاحظات:
	صورة عن اخراج القيد او الشهوية او اجازة عمل او نشرة تجارية	
	اقادة تنظيم وتصنيف عمرها اقل من ٣ اشهر	فئة التصنيف:
	اقادة عقارية مبيّن فيها اسم مالك العقار و ارقام العقارات المتاحه:	مساحة العقار:
	سند ايجار / تمليك / استثمار	
	براءة ذمة بلدية (مستاجر) او بلدية و مالية (مالك)	
	سند تسجيل في البلدية	
	اتصال بيت دفع رسم تحقيق	
	خريطة موقع بنّاس ٢٠٠٠/١	
	مصور مرجز بقباس يتراوح بين ٥٠٠/١ و ٢٠٠٠/١ بين المستشفيات و المدارس و الآبار و الاكبر اشخطة	
	مصور بنّاس ٢٠٠/١ يبين تفاصيل البناء (بالاخص قسم الانتاج) و الاراضي التابعة له	
	دراسة عن نوع و حجم المواد الاولية المستعملة	
	دراسة عن كمية الفضلات الناتجة و طريقة تصريفها و تصريف المياه المتدلة	
	تقرير مفصل يتضمن نوع الصناعة و طرق الصناعة و عدد العمال و عدد المتركات و قوة كل محرك	

ملاحظات:

اسم المستدعي: _____ الامضاء: _____ التاريخ: _____

اسم المستلم: _____ الامضاء: _____ التاريخ: _____

Ministère de l'Industrie
Mr Rabih Saab.

المستندات التي يجب إرفاقها
بطلب الترخيص بإنشاء واستثمار صناعة من الفئتين
الرابعة والخامسة
على ٤ نسخ (١ أصلية و ٣ صور طبق الأصل)

١- صورة عن هوية أو إخراج قيد المستدعي (إذا كان لبنانيا)
أو إجازة عمل (إذا كان أجنبيا)
أو نشرة تجارية (إذا كان شركة)

٢- إفادة تخطيط وارتفاع لا يتعدى تاريخها الثلاثة أشهر urbanisme

٣- إفادة عقارية لا يتعدى تاريخها الثلاثة أشهر خريطة صادرة من الدوائر العقارية

٤- سند إيجار مصدق من البلدية المختصة أو سند تملك أو عقد استثمار

٥- براءة ذمة عن العقار (بلدية ومالية) يكتفى للمستأجر أو المستثمر ببراءة ذمة بلدية

٦- إيصال بدفع الرسم المتوجب

٧- مصور موجز بمقياس يتراوح بين ١/١٠٠ مدعم بصور فوتوغرافية يظهر فيها البناء من
الداخل والخارج والتجهيزات التي تم تركيزها في قسم الإنتاج والترتيبات المتخذة
لتصريف المياه المبتذلة ومصير النفايات.

٨- رخصة إسكان. في البناء قانوني في نوع الإعمال
عن البلدية

ملاحظة: يقدم نسخة عن الطلب مرفقا بصور عن المستندات المطلوبة أعلاه إلى البلدية
المختصة (أو القائمقام في حال عدم وجود بلدية) قبل تقديمه إلى وزارة الصناعة لقاء إيصال
المؤرخ يتم إرفاقه بالطلب الذي سيقدم في وزارة الصناعة.

الرسوم المتوجبة:

١- لمؤسسات الفئة الرابعة:

٢٠٠٠٠٠ / ل.ل. رسم تحقق

٧٥٠٠٠٠ / ل.ل. رسم طابع مالي

٢- لمؤسسات الفئة الخامسة:

١٠٠٠٠٠ / ل.ل. رسم تحقق

٧٥٠٠٠٠ / ل.ل. رسم طابع مالي

5 files

3 files

copy

original

طلب الموافقة على ترخيص بإنشاء واستثمار
مؤسسة صناعية مصنفة من الفئة الرابعة أو الخامسة

- حاضرة رئيس بلدية * (1) _____
الموضوع: طلب الموافقة على ترخيص باستثمار مؤسسة صناعية مصنفة من الفئة (2)
المستدعي: (3) _____
العنوان: _____ رقم الهاتف: _____
نتقدم بهذا الطلب للحصول على الموافقة باستثمار مؤسسة صناعية مصنفة من الفئة (4)
والمعدة لصناعة (5) _____

والكائنة في العقار رقم _____ القسم رقم _____ الواقع في منطقة _____
العقارية.
قضاء _____ بلدة _____ محلة _____ شارع _____
والبناء (6) _____

المستندات المرفقة :

- 1- لائحة تتضمن جميع المستندات المطلوبة (7).
- 2- جميع المستندات المبينة في اللائحة المرفقة.

طابع مالي

توقيع المستدعي:

<u>خاص بوزارة الصناعة</u>		
سجل الطلب بتاريخ	تحت رقم	بعد التأكد من توافر جميع المستندات المطلوبة.
توقيع الموظف مسجل الطلب:		
ان توقيع الموظف لا يعني موافقة وزارة الصناعة على صحة المرفقات المقدمة.		

* يذكر قائمقام القضاء في حال عدم وجود بلدية.



الجمهورية اللبنانية
وزارة الصناعة

مخصص للإدارة

رقم الاستمارة :
رقم تسجيل المصنع :
تاريخ التسجيل :
فئة الترخيص :

طلب ترخيص إنشاء / تجديد إنشاء / استثمار / تجديد استثمار / إنشاء واستثمار / تعديل ترخيص

1 - اسم المصنع

بالعربية :

باللاتينية :

1-2 - عنوان المصنع

(تترك فارغة للترميز)

المحافظة: _____ القضاء: _____ المدينة: _____

الحي: _____ الشارع: _____ البناية: _____

الهاتف (1): _____ الهاتف (2): _____ الخليوي: _____

تلكس: _____ فاكس: _____ ص.ب.: _____

بريد الكتروني e-mail: _____ WEB SITE: _____

2-2 - العنوان الإداري

(تترك فارغة للترميز)

المحافظة: _____ القضاء: _____ المدينة: _____

الحي: _____ الشارع: _____ البناية: _____

الهاتف (1): _____ الهاتف (2): _____ الخليوي: _____

تلكس: _____ فاكس: _____ ص.ب.: _____

بريد الكتروني e-mail: _____ WEB SITE: _____

3 - الشكل القانوني

1-3 مؤسسة فردية _____ 2-3 شركة تضامن _____ 3-3 شركة توصية بسيطة _____

3-4 شركة توصية بالاسهم _____ 3-5 شركة محدودة المسؤولية _____ 3-6 شركة مغفلة _____

3-7 تعاونية _____ 3-8 مؤسسة حكومية _____ 3-9 غيره _____

4 - رأسمال المؤسسة :

1-4 لبناني بكامله _____ 2-4 مساهمة ذات أغلبية وطنية _____

3-4 مساهمة ذات اقلية اجنبية _____ 4-4 مناصفة _____

5 - النشاط الرئيسي (الترميز كما ورد في المرسوم رقم 5243)

نوع الصناعة: _____ فئة التصنيف: _____

نوع الصناعة: _____ فئة التصنيف: _____

6- المنطقة العقارية:

1-6 غير منظمة: _____ 2-6 منظمة بموجب _____ رقم _____ تاريخ: _____

فئة ونوع تصنيف المنطقة: _____

3-6 رقم العقار: _____

7- البناء: لم ينشأ بعد / قيد الانشاء / منشأ وغير مجهز / منشأ ومجهز / رخصة بناء / رخصة اشغال

8- وضع الترخيص السابق

غير / مرخص بالانشاء بقرار رقم _____ تاريخ _____ صادر عن _____

غير / مرخص بالاستثمار بقرار رقم _____ تاريخ _____ صادر عن _____

تاريخ بدء الانتاج: _____

9- العاملون في المؤسسة بمن فيهم اصحاب المؤسسة و افراد العائلة العاملين بدون اجر

العدد	فئات العاملين
	اصحاب المؤسسة وشركاؤهم العاملون فيها
	افراد عائلاتهم العاملون دون اجر
	العمال الدائمون (مجموع):
	اداريون / تسويق
	مهندسون
	فنيون
	عمال
	العاملون في منازلهم
	العاملون الموسميون
	المجموع

10- اذا كان المصنع تابعا لمؤسسة :

1- اسم المؤسسة :

2- عنوان المؤسسة الام :

3- رقم تسجيل المؤسسة الام في وزارة الصناعة :

11- طريقة التصنيع: (الرجاء الشرح في مستند يلحق بهذا الطلب)

12- كيفية تصريف النفايات الصلبة والسائلة والمياه المبتذلة: (الرجاء الشرح في مستند يلحق بهذا الطلب)

عدد الصفحات: _____

التاريخ: _____

الصفة: _____

الاسم: _____

التوقيع : _____

13-..... السلعة المنتجة

1- اسم السلعة :

2- العلامة التجارية:

3- رمز السلعة (3) (HS):

4-الانتاج (سنوياً):

4- القدرة الانتاجية	4-2 كمية الانتاج الفعلي	4-3 وحدة القياس (2)

5- آلية الانتاج:

[illegible]

6-المواد الأولية ومواد التغليف:

6-1 نوع المادة	6-2 رمز المادة (3)(HS)	6-3 بلد المصدر	6-4 رمز البلد (1)	6-5 الكمية	6-6 القيمة السنتوية (ل.ل. أو د.أ.)
القيمة الاجمالية					

١- تترك فارغة للترميز

2- وحدة القياس : 1- ليتر 2- كلغ 3- متر 4- متر مربع 5- متر مكعب 6- طن 7- وحدة 8- غيره _____

3- تبعاً حسب النظام المنسق (Harmonized System) ويمكن الاستعانة بالمخلص الجمركي



الجمهورية اللبنانية

وزارة الصناعة

لائحة بالمستندات المطلوبة لإنشاء مؤسسة صناعية من الفئة الرابعة او الخامسة

رقم التسجيل:

تاريخ الورود:

الصفحة	المستند	الملاحظات
	صورة عن اخراج القيد او الهوية او اجازة عمل او نشرة تجارية	
	افادة تخطيط وتصنيف عمرها اقل من 3 اشهر	فئة التصنيف:
	افادة عقارية مبین فيها اسم مالك العقار و ارقام العقارات المتاحة	مساحة العقار:
	سند ايجار/ تمليك / استثمار	
	براءة ذمة بلدية(مستاجر) او بلدية و مالية (مالك)	
	مستند تسجيل في البلدية	
	ايبصال بثبت دفع رسم تحقيق	
	رخصة اسكان (اشغال) صادرة عن اللجنة المختصة	
	مصور بقیاس 200/1 یبین تفاصيل البناء (بالاحسن: قسم الانتاج) و الاراضي التابعة له	

ملاحظات:

اسم _____ الامضاء: _____ التاريخ: _____

المستدعي:

اسم المستلم: _____ الامضاء: _____ التاريخ: _____

معلومات عن الترخيص

صاحب المصنع :

نوع الصناعة :

نوع الترخيص : فئة التصنيف : ISIC :

المنطقة العقارية : رقم العقار : هاتف :

لائحة بالمستندات المرفقة

١

٢

٣

٤

٥

٦

٧

٨

٩

١٠

١١

١٢

١٣

١٤

١٥

١٦

١٧

١٨

١٩

٢٠

الاصول الواجب اتباعها في طلبات انشاء المصانع الجديدة أو توسيع المصانع القائمة

قرار رقم ١/٩ تاريخ ١٩٧٩/٨/١

ان وزير الصناعة والنفط ،

بناء على مشروع القانون المعجل الموضوع موضع التنفيذ بموجب
الرسوم رقم ٦٨٢١ تاريخ ١٩٧٣/١٢/٢٨ المتعلق بتحديد مهام وملاكات
وزارة الصناعة والنفط (المادة ٢١ الفقرتان ١ وب) .

بناء على الرسوم رقم ٧٢٩٤ تاريخ ١٩٧٤/٣/١ المتعلق بتحديد مهام
الوحدات الادارية في ملاك وزارة الصناعة والنفط .

بناء على قانون ٩٤٦/١/١٧ المتعلق باجازات الاستيراد والتصدير .
بناء على القرار رقم ١/٣٣ تاريخ ١٩٧٧/١٠/٢٨ المتعلق باخضاع بعض
السلع والآلات للاجازة المسبقة .

بناء على القرار رقم ١/٤٣ تاريخ ١٩٧٧/١٢/٣١ المتعلق باستيراد الآلات
الصناعية الجديدة والمستعملة .

بناء على الرسوم رقم ٢٢١٢ تاريخ ١٩٧٩/٧/١٦ القاضي بتشكيل
الحكومة .

بناء على اقتراح المدير العام للصناعة

يقرر ما يلي :

المادة الاولى : تلغى المادة الثانية من القرار رقم ١/٤٣ تاريخ ١٢/٣١/١٩٧٧
المتعلقة بتعديل المادة ١٢ من القرار رقم ١/٣٣ تاريخ ١٩٧٧/١٠/٢٨ الصادر
عن وزير الصناعة والنفط .

المادة الثانية : يخضع انشاء المصانع الجديدة وتوسيع المصانع القائمة
الى القواعد والاصول التالية :

١ - المصانع التي تقل قيمة آلاتها عن الخمسمائة الف ليرة لبنانية :

ينبغي على المصانع التي تقل قيمة آلاتها عن الخمسمائة الف ليرة لبنانية
تقديم المعلومات التالية :

- ١ - اسم صاحب المشروع :
- ٢ - عنوانه الكامل :
- ٣ - اسم المسؤول تجاه الوزارة وعنوانه الكامل :
- ٤ - نوع الصناعة المنوي أنشاؤها :
- ٥ - نوع الملكية (فردية او شركة)
- ٦ - الرأسمال الاجمالي للمشروع :
- ٧ - قيمة الآلات اللازمة للمشروع :
- ٨ - الارض او البناء المخصص للمصنع :
 - ا - مساحة الارض :
 - ب - مساحة البناء :
 - ج - ثمن ارض البناء او قيمة الايجار :
 - د - موقع المصنع - المحافظة - القضاء - البلدة :

٩ - اليد العاملة :

- ا - عدد العمال :
- ب - تقدير اجور العمال :

١٠ - المواد الاولية :

- ا - نوع المواد الاولية :
- ب - مصدرها :
- ج - تقدير قيمتها :
- د - الطاقة الانتاجية خلال ٨ ساعات عمل :
- هـ - تقدير كلفة انتاج الوحدة :

١١ - الوقود :

- ا - نوع الوقود المستعمل :
- ب - كمية الاستهلاك خلال ٨ ساعات :

١٢ - امكانية التصدير الى الخارج :

- ا - الى البلدان العربية :
- ب - الى البلدان الاخرى :

ب - المصانع التي تفوق قيمة آلتها الخمسمائة الف ليرة لبنانية :

ينبغي على المصانع التي تفوق قيمة آلتها الخمسمائة الف ليرة لبنانية، بالإضافة الى المعلومات ذات الاثنتي عشرة فقرة المبينة اعلاه ، تقديم دراسة تقنية اقتصادية تبين جدوى المشروع .

ويجب ان تتضمن الدراسة المعلومات والاثباتات التي تبين ان المشروع يتمتع بجدوى اقتصادية ومن ضمنها هذه المعلومات :

١ - الوضع القانوني للمؤسسة :

ا - مؤسسة فردية او عائلية

ب - شركة بسيطة

ج - شركة مساهمة لبنانية (ش.م.ل.)

د - شركة محدودة المسؤولية (ش.م.م.)

هـ - شركة توصية

و - شركات اخرى .

٢ - ما هي قيمة الراسمال الاجمالي للمشروع :

٢ - ما هي قيمة الراسمال غير اللبناني :

ا - حصة الراسمال العربي (عدد المصادر العربية)

ب - حصة الراسمال غير العربي (عدد المصادر غير العربية)

٤ - ما هو عدد العمال :

ا - الدائمين :

ب - الموسمين :

٥ - ما هو عدد العمال وفقا للتوزيع التالي :

ا - عمال غير مهرة :

ب - عمال نصف مهرة :

ج - عمال مهرة

د - معلمين وموظفي مراقبة :

هـ - فنيين ومهندسين :

- و - الملاك الاداري وموظفي المكتب :
- ز - ما هو عدد العمال الاجانب :
- ٦ - ما هي قيمة الاجور التي ستدفعونها في السنة :
- ٧ - هل ستنتجون سلعا ببراءة اجنبية :
- ا - ما هي السلع :
- ب - ما هو مصدر البراءة :
- ٨ - هل توجد مصانع تنتج السلع ذاتها التي ستنتجونها :
- ا - عددها :
- ب - كمية انتاجها خلال السنوات الثلاث الاخيرة :
- ج - انتاجها المصدر الى الخارج :
- د - البلدان المصدر اليها :
- هـ - كمية الانتاج المباع محليا :
- و - كمية وقيمة الانتاج الاجنبي المائل المستورد الى لبنان خلال السنوات الثلاث الاخيرة :
- ز - هل هناك مجال لاستيعاب صناعة اخرى مماثلة ؟ :
- ح - تقدير الارباح والخسائر خلال السنوات الثلاث الاولى :
- ج - المصانع التي تفوق قيمة آلاتها الخمسة ملايين ليرة لبنانية
- تعرض على وزير الصناعة والنفط طلبات انشاء المصانع التي تفوق قيمة آلاتها الخمسة ملايين ليرة لبنانية مع الدراسة التقنية المنصوص عنها في الفقرة (ب) اعلاه .
- د - يشترط على صاحب العلاقة ان يذكر على اجازة الاستيراد القيمة الاجمالية للالات الكاملة اللازمة لانتاج السلعة المعنية والتي بموجبها نال الموافقة على تأسيس مصنعه .
- هـ - توسيع المصانع القائمة :
- يعتبر توسيع المصنع واقعا عندما تتعدى قيمة الآلات المطلوب استيرادها الـ ٥٠ بالمئة من قيمة الآلات العاملة في المصنع وذلك للمصانع التي تزيد

قيمة آلاتها العاملة عن الخمسمائة ألف ليرة لبنانية او عندما تزيد كمية الانتاج في هذه المصانع عن ثلثي الطاقة الحالية . وفي هذه الحالة تخضع الى دراسة اقتصادية تبين فيها :

١ - مدى التطور الذي احرزته الصناعة القائمة :

٢ - الطلب المتزايد على الانتاج محليا او خارجيا او الاثنين معا .

٣ - الآلات الجديدة المطلوب استيرادها :

- قيمتها (ل.ل.) :

- ميزاتها الفنية :

- طاقتها الانتاجية :

٤ - هل يستتبع التوسيع زيادة في اليد العاملة :

في حال الايجاب

- عدد العمال :

- قيمة الاجور خلال سنة :

المادة الثالثة : يحدد المدير العام للصناعة اذا دعت الحاجة بقرار يصدر عنه عناصر الدراسة التقنية والاقتصادية التي يجب على صاحب العلاقة تقديمها مع طلب انشاء المصنع .

المادة الرابعة : تدرس مصلحة الشؤون التقنية والخدمات الصناعية طلبات انشاء المصانع الجديدة وتوسيع المصانع القائمة استنادا الى الدراسة التقنية والاقتصادية المقدمة من صاحب العلاقة وللمعطيات الاحصائية المتوافرة لدى المصلحة ، ثم تبدي رأيها الملل وترفعه الى المدير العام .

المادة الخامسة : تعتبر ملغاة كل موافقة على انشاء مصنع جديد او توسيع مصنع قائم ، اذا لم يتقدم صاحب العلاقة خلال مهلة ستة اشهر من تاريخ تبليغه لتنظيم اجازة استيراد بالآلات الصناعية اللازمة لتحقيق مشروعه الصناعي .

يتم التبليغ بواسطة البريد المضمون مع اشعار بالوصول او بالحضور شخصا .

المادة السادسة : يمكن منح صاحب طلب انشاء المصنع الذي تفوق قيمة الآلات فيه عن الخمسمائة ألف ليرة لبنانية (الفقرة «ب» من المادة الثانية من هذا القرار) موافقة مبدئية لمدة ثلاثة اشهر كي يتاح له اجراء الاتصالات اللازمة لاستكمال عناصر دراسته .

ينتهي مفعول الموافقة المبدئية بانتهاء مدتها المحددة اذا لم يتقدم صاحب العلاقة بالدراسة الكاملة عن مشروعه الصناعي .

وفي حال تقديمه الدراسة المطلوبة تسري عليه المهل المحددة في المادة الخامسة اعلاه .

تعد المصلحة المختصة نص الموافقة المبدئية التي يجوز ان تكون بلغة اجنبية اضافة الى اللغة العربية .

المادة السابعة : تنظم عملية استيراد الآلات الصناعية المذكورة في المادة الثانية عشرة من القرار رقم ١/٣٣ تاريخ ١٧٧/١٠/٢٨ وفقا للاصول الاحصائية التالية :

١ - يسمح للمصانع القائمة باستيراد الآلات الصناعية شرط ان تكون مسجلة لدى المديرية العامة للصناعة وفقا للاصول مع مراعاة احكام الفقرة (ج) من المادة الثانية اعلاه المتعلقة بتوسيع المصانع القائمة . .

٢ - يسمح للتجار ووكلاء الفبارك باستيراد الآلات الصناعية اذا كانت واردة لحساب احد المصانع المسجلة في المديرية العامة للصناعة مع مراعاة احكام الفقرة (ج) من المادة الثانية اعلاه المتعلقة بتوسيع المصانع القائمة .

٣ - يسمح للتجار ووكلاء الفبارك باستيراد الآلات الصناعية وفقا للاصول التالية :

أ - اذا كانت الآلة المطلوب استيرادها هي للبيع محليا ، يجب على المستورد ان يبيعها الى احد المصانع استنادا الى افادة تثبت تسجيل المصنع في المديرية العامة للصناعة .
اما اذا كانت لصاحب مصنع جديد قيد الانشاء ، فاستنادا الى الموافقة الممنوحة له على تأسيس المصنع .

ب - اذا كانت الآلة المطلوب استيرادها هي للتصدير ينبغي اثبات ذلك بواسطة البيان الجفركي الذي تم بموجبه التصدير .

ج - يجب على التجار ووكلاء الفبارك تسديد قيود استيراداتهم موضوع البندين « أ » و « ب » اعلاه في المديرية العامة للصناعة ، وعلى المصلحة المختصة ان تقوم بترصيد دوري لهذه القيود .

د - ينبغي على المصانع كافة ان تكون مسجلة في المديرية العامة للصناعة .

هـ - تمسك المديرية العامة للصناعة سجلا لتنفيذ مضمون الفقرات
الاربع السابقة .

المادة الثامنة : يجب ان تكون الآلات الصناعية المعدة لانشاء المصانع ،
جديدة وغير مستعملة .

يجري درس الحالات الأخرى التي تفرض على صاحب المشروع الصناعي
استيراد آلات مستعملة او مجددة .

المادة التاسعة : تعتبر ملغاة الموافقات على انشاء المصانع الصادرة عن
المديرية العامة للصناعة خلال الفترة بين ٢٨/١٠/١٩٧٧ وحتى صدور هذا
القرار وذلك بعد مضي سنة من تاريخها اذا لم تكن قد اقترنت بالتنفيذ .

المادة العاشرة : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية ويبلغ حيث
تدعو الحاجة .

بيروت ، في ١ آب ١٩٧٩ . وزير الصناعة والنقط .

انور الصباح

جانب المديرية العامة للصناعة (١)

المستدعي :
العنوان :
الموضوع : إنشاء مصنع لانتاج

استنادا الى القرار رقم ١/٩ تاريخ ١٩٧٩/٨/١ الصادر عن وزير
الصناعة والنفط ، ارجو التفضل بالموافقة على الترخيص لي بإنشاء المصنع
المذكور اعلاه وذلك وفقا للمعلومات والدراسة التقنية والاقتصادية المرفقة
ربطاً .

التاريخ :
الخاتم والتوقيع :
طابع اميري

(١) نموذج من طلب إنشاء مصنع تفوق قيمة آلاته الخمسمائة الف
ليرة لبنانية .

جانب المديرية العامة للصناعة

الموضوع : إنشاء مصنع لانتاج

المستدعي :

عنوانه :

نعرض اننا نرغب في إنشاء مصنع لانتاج

في بلدة قضاء محافظة

لذلك نرجو التفضل بالموافقة واخذ العلم وفقا للمعلومات التالية :

١ - نوع الصناعة المنوي انشاؤها :

٢ - نوع الملكية (فردية او شركة) :

٣ - الراسمال الاجمالي للمشروع :

قيمة الآلات اللازمة للمشروع :

٤ - الأرض او البناء المخصص للمصنع :

أ - مساحة الأرض :

ب - مساحة البناء :

ج - ثمن أرض البناء او قيمة الإيجار :

٥ - اليد العاملة :

أ - عدد العمال :

ب - تقدير اجور العمال :

٦ - المواد الأولية :

أ - نوع المواد الأولية :

ب - مصدرها :

ج - تقدير قيمتها :

د - الطاقة الانتاجية خلال ٨ ساعات عمل

و - تقدير كلفة انتاج الوحدة :

٧ - الوقود :

أ - نوع الوقود المستعمل :

ب - كمية الاستهلاك خلال ٨ ساعات عمل :

٨ - امكانية التصدير الى الخارج :

أ - الى البلدان العربية :

ب - الى البلدان الاخرى :

طابع اميري

التاريخ

التوقيع

ملاحظة : اذا احتاج اي بند من البنود المذكورة اعلاه الى شرح مفصل او عمليات حسابية فيرجى ربطها بهذا الطلب .

(١) نموذج عن طلب إنشاء مصنع تقل قيمة آلاته عن الخمسمائة ألف ليرة لبنانية .

الجمهورية اللبنانية

وزارة الصناعة والنفط

المديرية العامة للصناعة

اجازة بانشاء مصنع (١)

رقم تاريخ

يرخص لك
بانشاء مصنع في :
لانتاج :
براسمال قدره :
وآلات قيمتها :

ينبغي على صاحب العلاقة ، خلال مدة ستة اشهر من تاريخ تبليغه
هذا الاعلام ، المبادرة الى تنظيم اجازة استيراد بقيمة الآلات الصناعية اللازمة
لتحقيق مشروعه .

يلغى هذا الترخيص اذا لم يبادر صاحب العلاقة خلال المدة المحددة
اعلاء الى تنظيم الاجازة المذكورة .

ان هذا الترخيص لا يعني صاحب المشروع الصناعي من الحصول على
الرخص اللازمة من الوزارات والادارات الاخرى المعنية .

مدير عام الصناعة

الفرد ديس

(١) نموذج عن الاجازة بانشاء مصنع التي تمنح لصاحب العلاقة .

جانب المديرية العامة للصناعة (١)

المستدعي :
العنوان :
الموضوع : توسيع مصنع

استنادا الى القرار رقم ١/٩ تاريخ ١٩٧٩/٨/١ الصادر عن وزير
الصناعة والنفط ،

ارجو التفضل بالموافقة على توسيع مصنعي الذي ينتج
والسماح لي باستيراد الآلات اللازمة البالغة قيمتها ل.ل. وذلك
وفقا للدراسة الاقتصادية والتقنية المرفقة بهذا الطلب .

طابع اميري

التاريخ :
الخاتم والتوقيع :

(١). نموذج عن طلب توسيع مصنع قائم .

الجمهورية اللبنانية

وزارة الصناعة والنفط

المديرية العامة للصناعة

موافقة مبدئية (١)

على إنشاء مصنع

يرخص بصورة مبدئية لا
بانشاء مصنع في :
لانتاج :
براسمال قدره :
وآلات قيمتها :

تلقى هذه الموافقة المبدئية بانتهاء مدتها المحددة بثلاثة اشهر اعتبارا
من تاريخ تبليغه هذا الاعلام اذا لم يتقدم صاحب العلاقة بالدراسة الكاملة
لمشروعه الصناعي ، اما اذا تقدم بالدراسة المطلوبة خلال المدة المحددة اعلاه
فتسري عليه المهل المذكورة في المادة الخامسة من القرار رقم ١/٩ تاريخ
١٩٧٩/٨/١ الصادر عن معالي وزير الصناعة والنفط .

مدير عام الصناعة

الفرد ديس

(١) المادة السادسة من القرار رقم ١/٩ تاريخ ١٩٧٩/٨/١ .

نموذج عن موافقة مبدئية على انشاء مصنع .

عناصر دراسة تقنية واقتصادية لمشروع انشاء مصنع في لبنان

استنادا الى القرار الصادر عن وزير الصناعة والنفط بالرقم ١/٩
تاريخ ١٩٧٩/٨/١ ،

وبالاضافة الى البند « ب » من المادة الثانية من القرار المذكور ، يجب
ان تشمل الدراسة التقنية والاقتصادية لمشروع انشاء مصنع في لبنان ،
على العناصر التالية :

١ - المقدمة :

شرح مقتضب للصناعة المنوي انشاؤها مع اهم ما تتضمنه الدراسة
في اقسامها التالية .

٢ - دراسة الاسواق :

عدد الاسواق الخارجية التي يمكن تصريف الانتاج فيها بالاضافة
الى السوق اللبنانية .

اذكر احصاءات (استيراد وتصدير) عن السلعة المماثلة للسلعة المنوي
انتاجها (كمية وقيمة) والبلد المستورد منه والمصدر اليه .

٣ - دراسة رأسمال المشروع :

١ - الرأسمال الثابت :

— التجهيزات الآلية والمعدات

— الارض

— البناء

— تجهيز المكاتب

— نفقات التأسيس الاولى والدراسات

المجموع :

ل.ل.

ب - الراسمال المتداول :

- مواد اولية لمدة ٣ اشهر

- يد عاملة وادارة لمدة ٣ اشهر

- نفقات مختلفة لمدة ٣ اشهر

المجموع :

ل.ل.

ج - مجموع الراسمال :

- الراسمال الثابت

- الراسمال المتداول

مجموع الراسمال :

ل.ل.

د - مجموع الفائدة على الراسمال :

- ١٠٪ على الراسمال الثابت

- ١٢٪ على الراسمال المتداول

مجموع الفائدة السنوية :

ل.ل.

٤ - دراسة سعر الكلفة

١ - المواد الاولية

٢ - الطاقة الكهربائية او غيرها

٣ - النفقات الادارية

٤ - اليد العاملة

٥ - نفقات مختلفة

٦ - استهلاكات

٧ - فائدة الراسمال

مجموع سعر كلفة الانتاج السنوي :

١ - المبيعات السنوية تقدر بـ

٢ - سعر كلفة الانتاج

الارباح الصافية :

٦ - الخلاصة :

يكتب خلاصة عن مجمل الدراسة يشرح فيها فوائد المشروع من
الناحيتين الاقتصادية والصناعية . وتوقع الدراسة من صاحب المشروع .

UNITED ARAB GROUP

بالتعاون مع شركة

LAURENT BOUILLET

* اعداد دراسات تقنية واقتصادية (Feasibility Studies)

* تنفيذ وتمويل المشاريع الصناعية

انجزت مشاريع عديدة في بلدان عربية واوروبية منها :

المملكة العربية السعودية - ابو ظبي - الاردن - ليبيا والجزائر .

للاتصال بالمركز الرئيسي :

بيروت - شارع المتحف - بناية مكرزل - هاتف ٣٨٦٨١٤ - ٣٨٦٨١٥

تلكس ٢٢٢٦٣ L.E. - المسؤول : السيد بيار اشقر

المواصفة رقم ٦٥٦-٢٠٠٢ - القواعد العامة لصحة الغذاء

الإنتاج الأولي

يجب أن تتم عملية الإنتاج الأولي بطريقة تؤمن سلامة وصلاح الغذاء لوجهة استعماله المقصودة. هذا الأمر يتطلب عند الضرورة :

- الابتعاد عن المناطق التي تشكل فيها البيئة تهديدا لسلامة الغذاء.
- اتخاذ الإجراءات اللازمة لمكافحة الملوثات والآفات والأمراض الناتجة عن الحيوانات والنباتات لمنع تأثيرها السلبي على سلامة الغذاء.
- اعتماد الممارسات والإجراءات الهادفة إلى تأمين إنتاج الأغذية في ظروف صحية ملائمة تهدف هذه الإجراءات إلى تخفيض احتمال وجود أو حدوث أي خطر يمكن أن يؤثر سلبا على سلامة الغذاء أو على صلاحه للاستهلاك في المراحل اللاحقة من السلسلة الغذائية.

٤-١ - الصحة البيئية

يجب أن تؤخذ المصادر المحتملة للتلوث البيئي بعين الاعتبار. يجب ألا تتم عملية الإنتاج الأولي في مناطق يمكن أن يؤدي وجود مواد ضارة فيها إلى مستوى غير مقبول من هذه المواد في الغذاء.

٤-٢ - صحة مناطق الإنتاج الغذائي

إن التأثير المحتمل لعمليات الإنتاج الأولي على صحة وصلاح الغذاء، يجب أن يؤخذ دائما بعين الاعتبار. ومن الضروري بشكل خاص تحديد النقاط التي يتواجد فيها احتمال كبير للتلوث، واتخاذ الإجراءات الخاصة لتخفيض هذا الاحتمال. إن تطبيق نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP) يساعد في تنفيذ هذه الإجراءات.

يجب أن يتخذ المنتجون الإجراءات الممكنة لتأمين ما يلي :

- التحكم بالتلوث الناجم عن الهواء والتربة والمياه والأعلاف والأسمدة (بما فيها الأسمدة الطبيعية) والمبيدات والأدوية البيطرية أو عن أي عامل آخر يستعمل في الإنتاج الأولي.
- التحكم بالوضع الصحي للنباتات والحيوانات، بحيث لا يشكل أي خطر على صحة الإنسان عن طريق تناول الغذاء، أو يؤثر بشكل سلبي على صلاح المنتج.
- حماية مصادر الإنتاج الغذائي من التلوث البرازي والملوثات الأخرى.

يجب أن تولى عناية خاصة بمعالجة النفايات وتخزين المواد الضارة بشكل ملائم. إن البرامج التي تقام في المزارع والتي تهدف إلى تأمين سلامة الأغذية، هي جزء مهم من الإنتاج الأولي، ومن الضروري تطبيقها.

٤-٣- التداول والتخزين والنقل

يجب أن يتم تطبيق الإجراءات اللازمة لتأمين ما يلي :

- فرز الأغذية والمكونات الغذائية بهدف إزالة غير الصالح منها للاستهلاك البشري

- التخلص من النفايات بطريقة صحية

- حماية الأغذية والمكونات الغذائية من التلوث بالآفات أو المواد الكيميائية أو الفيزيائية أو

الجرثومية أو أي مواد أخرى غير مقبولة، خلال عملية التداول والتخزين والنقل.

من الضروري إيلاء العناية اللازمة لتلافي قدر المستطاع فساد أو تدهور جودة الأغذية، باتخاذ

الإجراءات الملائمة، التي يمكن أن تشمل مراقبة الحرارة والرطوبة و/أو عوامل أخرى.

٤-٤- التنظيف والصيانة وصحة العاملين في مرحلة الإنتاج الأولي

يجب وضع التسهيلات والإجراءات الملائمة للتأكد مما يلي :

- إجراء جميع عمليات التنظيف والصيانة الضرورية بشكل فعال

- الحفاظ على درجة ملائمة من نظافة وصحة العاملين

- توافر مواد الإسعافات الأولية ووضعها في مكان بارز يسهل الوصول إليها.

المنشأة : التصميم والتجهيزات

يجب أن تكون الأبنية والتجهيزات والخدمات، واقعة ومصممة بطريقة تتلاءم مع طبيعة

العمليات والأخطار التي تنتج عنها، وذلك لتأمين ما يلي :

- تخفيض تلوث الأغذية إلى حده الأدنى.

- تصميم وترتيب المواقع، بطريقة تسمح القيام بعمليات الصيانة والتنظيف والتطهير بشكل ملائم ،

وتخفيض التلوث الناتج عن الهواء إلى حده الأدنى.

- عدم سمية السطوح والمعدات الملامسة للأغذية، ضمن وجهة استعماله المطلوبة، وأن تكون عند

الضرورة كافية الضيان، وسهلة التنظيف والصيانة.

- التجهيزات الملائمة لمراقبة الحرارة والرطوبة عند الضرورة.

- وجود حماية فعالة ضد دخول وتواجد الآفات.

٥-١- الموقع

٥-١-١- المنشآت

يجب أن تؤخذ مصادر التلوث المحتملة بعين الاعتبار، عند اختيار موقع منشأة الإنتاج الغذائي، بالإضافة الى فعالية كافة الإجراءات المعقولة التي يمكن أخذها لحماية الأغذية.

يجب ألا تقع المنشأة في أي مكان يمكن أن يشكل تهديدا لسلامة الغذاء وصلاحه، حتى بعد اتخاذ إجراءات الحماية اللازمة.

يجب أن تقع المنشأة بعيدا عن :

- المناطق الملوثة بيئيا والنشاطات الصناعية التي تشكل تهديدا لتلوث الغذاء.
- المناطق التي تكون عرضة للفيضانات، إلا في حال اتخذت الاحتياطات الكافية.
- المناطق التي تكون عرضة للآفات.
- المناطق التي لا يمكن إزالة النفايات الصلبة والسائلة منها بشكل فعال.

٥-٢- الأماكن والقاعات

٥-٢-١- التصميم والتنسيق

يجب أن يسمح تصميم وتنسيق منشأة الإنتاج الغذائي بتطبيق الممارسات الصحية الجيدة بما فيها الحماية من التلوث التبادلي خلال وبين العمليات.

٥-٢-٢- الهياكل والإضافات الداخلية

يجب أن تبنى الهياكل الموجودة داخل منشآت الإنتاج الغذائي بشكل صلب وبمواد كافية الضيان يسهل عند الضرورة تنظيفها وصيانتها وتطهيرها

يجب أن يتم تطبيق المعايير الخاصة الواردة في ما يلي، عندما يكون ذلك ضروريا للحفاظ على سلامة وصلاح المنتجات الغذائية :

- أن تكون أسطح الجدران والفواصل والأرضيات من مواد عازلة ليس لها أي تأثير سام وفق وجهة استعمالها المقصودة

- أن تكون أسطح الجدران والفواصل ملساء حتى الارتفاع الملائم للعمليات
- أن تكون الأرضيات غير زلقة ومبنية بطريقة تسمح بالتصريف والتنظيف الملائمين
- أن تكون السقوف والإضافات المعلقة فيها مبنية ومركبة بطريقة تخفض تكدس الأوساخ وتكاثف البخار والتعشّر

- أن تكون النوافذ سهلة التنظيف ومبنية بطريقة تحد من تكدس الأوساخ. أما النوافذ التي يتم فتحها فيجب أن تكون مجهزة بمناخل قابلة للنزع والتنظيف للحماية من الحشرات. عند الضرورة يجب أن تكون مثبتة.

- أن تكون أسطح الأبواب ملساء وغير ماصة، وسهلة التنظيف والتطهير عند الحاجة

- أن تكون أسطح العمل الملامسة للمنتج مباشرة، بحالة جيدة وكافية الضيان وسيلة التنظيف والصيانة والتطهير. يجب أن تكون مصنوعة من مواد ملساء وغير ماصة؛ وألا تتفاعل مع الأغذية والمواد المنظفة والمواد المطهرة في ظروف العمل العادية.

٥-٢-٣- الأماكن المؤقتة والمتحركة وآلات البيع

تشمل الأماكن والهياكل المشار إليها في هذه الفقرة، الأكشاك التي تعرض فيها البضائع في الأسواق، وعربات البيع المتجول وعلى الطريق العام، والأماكن المؤقتة التي يتم فيها تداول الأغذية (كالخيم مثلا)

يجب أن يتم وضع وتصميم وبناء الأماكن والهياكل بطريقة ملائمة لتلافي قدر المستطاع تلوث المنتجات الغذائية، ودخول أو تواجد الآفات

عند تطبيق هذه الشروط والمتطلبات الخاصة من الضروري التحكم بشكل كاف بأي خطر ناتج عن هذه الإنشاءات ويؤثر على صحة الأغذية، وذلك لضمان سلامة وصلاح الأغذية.

٥-٣- المعدات

٥-٣-١- المتطلبات العامة

يجب أن تكون المعدات والحاويات (فيما عدا الحاويات والعبوات التي تستعمل لمرة واحدة) التي تلامس المنتج الغذائي مصممة ومبنية بطريقة تضمن إمكانية تنظيفها وتطهيرها وصيانتها عند الحاجة بشكل ملائم لتلافي تلوث الأغذية.

يجب أن تصنع المعدات والحاويات من مواد لا تنقل أي مادة أو رائحة أو طعم ضار الى المنتجات وأن تكون غير ماصة ومقاومة للتآكل وأن تكون سطوحها ملساء وخلوة من النقر والشقوق وليس لها أي تأثير سام ضمن وجهة استعمالها المقصودة.

عند الضرورة يجب أن تكون المعدات كافية الضيان وقابلة للنزع والتفكيك، للتمكن من صيانتها وتنظيفها وتطهيرها ومراقبتها ولتسهيل الكشف عن الآفات.

٥-٣-٢- أجهزة مراقبة وضبط المواد الغذائية

بالإضافة الى المتطلبات العامة الواردة في الفقرة ٥-٣-١ يجب أن تكون المعدات المستعملة لطهي ومعالجة المنتجات الغذائية حراريا وتبريدها وتجميدها مصممة بطريقة تسمح بالوصول الى درجات الحرارة المطلوبة بالسرعة اللازمة لتأمين سلامة وصلاح الأغذية والحفاظ عليها بطريقة فعالة. كما يجب أن تصمم هذه المعدات بطريقة تسمح بمراقبة وتعيير درجات الحرارة.

يجب أن تحتوي عند الضرورة على جهاز فعال لمراقبة وضبط الرطوبة وحركة دوران الهواء وأي خاصية أخرى يمكن أن يكون لها تأثير ضار على سلامة الأغذية أو صلاحها للاستهلاك.

تهدف هذه المتطلبات الى ما يلي :

- إزالة الأحياء المجهرية الضارة أو غير المرغوب بها والمواد الصادرة عنها، أو تخفيضها الى المستويات التي لا تشكل خطراً على الصحة أو أن يتم ضبط وجودها ونموها بشكل فعال.
- مراقبة الحدود الحرجة الموضوعة في برامج تحليل مصادر الخطر ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP) عند الحاجة.
- سرعة الوصول الى درجات الحرارة والشروط الضرورية لتأمين سلامة وصلاح الأغذية والحفاظ عليها.

٥-٣-٣- حاويات النفايات والمواد غير الصالحة للاستهلاك

- يجب أن تكون الحاويات المخصصة للنفايات والفضلات والمواد غير الصالحة للاستهلاك أو الخطرة مميزة بحيث يسهل التعرف إليها وأن تكون مبنية بشكل ملائم قابلة للإغلاق أو التغطية وعند الحاجة مصنوعة من مواد عازلة.
- يجب أن تكون الحاويات المخصصة لاستيعاب المواد الخطرة مميزة بحيث يمكن التعرف إليها وأن يكون من الممكن أفعالها لتلافي حدوث أي تلوث للأغذية إن بشكل متعمد أو بشكل عرضي.

٥-٤- التجهيزات

٥-٤-١- تزويد المياه

- يجب أن تتوافر عند الضرورة إمدادات كافية لمياه الشرب مع تجهيزات ملائمة للتخزين والتوزيع ومراقبة الحرارة لضمان سلامة وصلاح المنتجات الغذائية. يجب أن تتطابق مياه الشرب مع الخصائص المحددة في المواصفة القياسية اللبنانية (م.ق.ل رقم ١٦١ : ١٩٩٩) وأن تكون ذات جودة عالية.
- يجب أن تنقل المياه غير الصالحة للشرب (المستعملة لمكافحة الحرائق وتوليد البخار والتبريد والاستعمالات الأخرى المشابهة التي لا تؤدي الى تلوث المنتجات الغذائية) بواسطة نظام مستقل.
- يجب أن تكون القنوات المستعملة للمياه غير الصالحة للشرب، مميزة بحيث يمكن التعرف إليها، وألا تكون متصلة أو تنحسر في شبكة قنوات المياه الصالحة للشرب.

٥-٤-٢- تصريف المياه والتخلص من النفايات

- يجب أن تتوافر في المنشآت أنظمة وتجهيزات ملائمة لتصريف المياه والتخلص من النفايات.
- يجب أن تكون هذه التجهيزات مصممة ومبنية بطريقة تضمن عدم تلويث الأغذية ومصادر مياه الشرب.

٥-٤-٣- التنظيف

يجب أن تتوفر تجهيزات ملائمة ومصممة بشكل مناسب لتنظيف المعدات والأجهزة التي تلامس الأغذية. وعند الضرورة يجب أن تكون مزودة بمياه للشرب باردة وساخنة.

٥-٤-٤- التجهيزات الصحية والمراحيض

- يجب أن تتضمن المنشآت، تجهيزات صحية لضمان درجة ملائمة من النظافة الشخصية ولتلافي تلوث الأغذية.

- يجب أن تتضمن هذه التجهيزات :

• الوسائل الملائمة لغسل وتجفيف اليدين بطريقة صحية بما فيها مغاسل مزودة بحنفيات للماء الساخن والماء البارد (أو بدرجة حرارة مضبوطة بشكل ملائم)

• مراحيض مصممة وفقا للقواعد الصحية ومراكز ملائمة لتبديل الملابس

- يجب أن تقع هذه التجهيزات في أماكن مناسبة وأن يتم الإشارة إليها بطريقة ملائمة.

٥-٤-٥- ضبط الحرارة

يجب أن تتوفر بحسب طبيعة العمليات المنجزة، التجهيزات الملائمة لتسخين وتبريد وطبخ وتجميد المنتجات الغذائية ولتخزين المنتجات الغذائية المبردة أو المجمدة ومراقبة حرارتها وعند الضرورة لضبط الحرارة المحيطة لضمان سلامة وصلاح الأغذية.

٥-٤-٦- جودة الهواء والتهوية

يجب توفير التهوية الطبيعية أو الميكانيكية الملائمة لتأمين ما يلي :

- تخفيض تلوث المنتجات الغذائية الناتج عن الهواء المحيط الى حده الأدنى (مثلا الرذاذ وتكاثف البخار الخ...)

- ضبط الحرارة المحيطة

- تلافي الروائح التي يمكن أن تؤثر على صلاح المنتجات الغذائية

- عند الضرورة تلافي الرطوبة لضمان سلامة وصلاح المنتجات الغذائية

يجب أن تصمم وأن تبنى أجهزة والتهوية بطريقة تضمن ألا يكون أبدا اتجاه تدفق الهواء من المناطق الملوثة الى المناطق النظيفة وأن يكون من الممكن عند الضرورة صيانتها وتنظيفها بشكل ملائم.

٥-٤-٧- الإضاءة

يجب توفير الإضاءة الطبيعية أو الاصطناعية الملائمة في المنشأة للتمكن من التصنيع بطريقة صحيحة. عند الضرورة يجب ألا يؤدي اختلاف الإضاءة الى تغيير مضلل للألوان وأن تكون قوتها ملائمة لطبيعة العمليات.

يجب أن تكون أجهزة الإضاءة إذا لزم الأمر محمية بطريقة تمنع تلوث الأغذية في حالة الكسر.

يجب أن تؤخذ مصادر التلوث المحتملة بعين الاعتبار، عند اختيار موقع منشأة الإنتاج الغذائي، بالإضافة الى فعالية كافة الإجراءات المعقولة التي يمكن أخذها لحماية الأغذية. يجب ألا تقع المنشأة في أي مكان يمكن أن يشكل تهديدا لسلامة الغذاء وصلاحه، حتى بعد اتخاذ إجراءات الحماية اللازمة.

يجب أن تقع المنشأة بعيدا عن :

- المناطق الملوثة بيئيا والنشاطات الصناعية التي تشكل تهديدا لتلوث الغذاء.
- المناطق التي تكون عرضة للفيضانات، إلا في حال اتخذت الاحتياطات الكافية.
- المناطق التي تكون عرضة للآفات.
- المناطق التي لا يمكن إزالة النفايات الصلبة والسائلة منها بشكل فعال.

٥-٢- الأماكن والقاعات

٥-٢-١- التصميم والتنسيق

يجب أن يسمح تصميم وتنسيق منشأة الإنتاج الغذائي بتطبيق الممارسات الصحية الجيدة بما فيها الحماية من التلوث التبادلي خلال وبين العمليات.

٥-٢-٢- الهياكل والإضافات الداخلية

يجب أن تبنى الهياكل الموجودة داخل منشآت الإنتاج الغذائي بشكل صلب وبمواد كافية الضيان يسهل عند الضرورة تنظيفها وصيانتها وتطهيرها

يجب أن يتم تطبيق المعايير الخاصة الواردة في ما يلي، عندما يكون ذلك ضروريا للحفاظ على سلامة وصلاح المنتجات الغذائية :

- أن تكون أسطح الجدران والفواصل والأرضيات من مواد عازلة ليس لها أي تأثير سام وفق وجهة استعمالها المقصودة

- أن تكون أسطح الجدران والفواصل ملساء حتى الارتفاع الملائم للعمليات

- أن تكون الأرضيات غير زلقة ومبنية بطريقة تسمح بالتصريف والتنظيف الملائمين

- أن تكون السقوف والإضافات المعلقة فيها مبنية ومركبة بطريقة تخفض تكدس الأوساخ وتكاتف البخار والتفشر

- أن تكون النوافذ سهلة التنظيف ومبنية بطريقة تحد من تكدس الأوساخ. أما النوافذ التي يتم فتحها فيجب أن تكون مجهزة بمناخل قابلة للنزع والتنظيف للحماية من الحشرات. عند الضرورة يجب أن تكون مثبتة.

- أن تكون أسطح الأبواب ملساء وغير ماصة، وسهلة التنظيف والتطهير عند الحاجة

- أن تكون أسطح العمل الملامسة للمنتج مباشرة، بحالة جيدة وكافية الضيان وسهلة التنظيف والصيانة والتطهير. يجب أن تكون مصنوعة من مواد ملساء وغير ماصة، وألا تتفاعل مع الأغذية والمواد المنظفة والمواد المطهرة في ظروف العمل العادية.

٥-٢-٣- الأماكن المؤقتة والمتحركة وآلات البيع

تشمل الأماكن والهياكل المشار إليها في هذه الفقرة، الأكشاك التي تعرض فيها البضائع في الأسواق، وعربات البيع المتجول وعلى الطريق العام، والأماكن المؤقتة التي يتم فيها تداول الأغذية (كالخيم مثلا)

يجب أن يتم وضع وتصميم وبناء الأماكن والهياكل بطريقة ملائمة لتلافي قدر المستطاع تلوث المنتجات الغذائية، ودخول أو تواجد الآفات عند تطبيق هذه الشروط والمتطلبات الخاصة من الضروري التحكم بشكل كاف بأي خطر ناتج عن هذه الإنشاءات ويؤثر على صحة الأغذية، وذلك لضمان سلامة وصلاح الأغذية.

٥-٣- المعدات

٥-٣-١- المتطلبات العامة

يجب أن تكون المعدات والحاويات (فيما عدا الحاويات والعبوات التي تستعمل لمرة واحدة) التي تلامس المنتج الغذائي مصممة ومبنية بطريقة تضمن إمكانية تنظيفها وتطهيرها وصيانتها عند الحاجة بشكل ملائم لتلافي تلوث الأغذية.

يجب أن تصنع المعدات والحاويات من مواد لا تنقل أي مادة أو رائحة أو طعم ضار الى المنتجات وأن تكون غير ماصة ومقاومة للتآكل وأن تكون سطوحها ملساء وخلوة من النقر والشقوق وليس لها أي تأثير سام ضمن وجهة استعمالها المقصودة.

عند الضرورة يجب أن تكون المعدات كافية الضيان وقابلة للنزع والتفكيك، للتمكن من صيانتها وتنظيفها وتطهيرها ومراقبتها ولتسهيل الكشف عن الآفات.

٥-٣-٢- أجهزة مراقبة وضبط المواد الغذائية

بالإضافة الى المتطلبات العامة الواردة في الفقرة ٥-٣-١ يجب أن تكون المعدات المستعملة لطهي ومعالجة المنتجات الغذائية حراريا وتبريدها وتجميدها مصممة بطريقة تسمح بالوصول الى درجات الحرارة المطلوبة بالسرعة اللازمة لتأمين سلامة وصلاح الأغذية والحفاظ عليها بطريقة فعالة. كما يجب أن تصمم هذه المعدات بطريقة تسمح بمراقبة وتعيير درجات الحرارة.

يجب أن تحتوي عند الضرورة على جهاز فعال لمراقبة وضبط الرطوبة وحركة دوران الهواء وأي خاصية أخرى يمكن أن يكون لها تأثير ضار على سلامة الأغذية أو صلاحها للاستهلاك.

تهدف هذه المتطلبات الى ما يلي :

- أن تكون أسطح العمل الملامسة للمنتج مباشرة، بحالة جيدة وكافية الضيان وسهلة التنظيف والصيانة والتطهير. يجب أن تكون مصنوعة من مواد ملساء وغير ماصة، وألا تتفاعل مع الأغذية والمواد المنظفة والمواد المطهرة في ظروف العمل العادية.

٥-٣-٣- الأماكن المؤقتة والمتحركة وآلات البيع

تشمل الأماكن والهياكل المشار إليها في هذه الفقرة، الأكشاك التي تعرض فيها البضائع في الأسواق، وعربات البيع المتجول وعلى الطريق العام، والأماكن المؤقتة التي يتم فيها تداول الأغذية (كالخيم مثلا)

يجب أن يتم وضع وتصميم وبناء الأماكن والهياكل بطريقة ملائمة لتلافي قدر المستطاع تلوث المنتجات الغذائية، ودخول أو تواجد الآفات عند تطبيق هذه الشروط والمتطلبات الخاصة من الضروري التحكم بشكل كاف بأي خطر ناتج عن هذه الإنشاءات ويؤثر على صحة الأغذية، وذلك لضمان سلامة وصلاح الأغذية.

٥-٣-٣- المعدات

٥-٣-١- المتطلبات العامة

يجب أن تكون المعدات والحاويات (فيما عدا الحاويات والعبوات التي تستعمل لمرة واحدة) التي تلامس المنتج الغذائي مصممة ومبنية بطريقة تضمن إمكانية تنظيفها وتطهيرها وصيانتها عند الحاجة بشكل ملائم لتلافي تلوث الأغذية.

يجب أن تصنع المعدات والحاويات من مواد لا تتقل أي مادة أو رائحة أو طعم ضار الى المنتجات وأن تكون غير ماصة ومقاومة للتآكل وأن تكون سطوحها ملساء وخلوة من النقر والشقوق وليس لها أي تأثير سام ضمن وجهة استعمالها المقصودة.

عند الضرورة يجب أن تكون المعدات كافية الضيان وقابلة للنزع والتفكيك، للتمكن من صيانتها وتنظيفها وتطهيرها ومراقبتها ولتسهيل الكشف عن الآفات.

٥-٣-٢- أجهزة مراقبة وضبط المواد الغذائية

بالإضافة الى المتطلبات العامة الواردة في الفقرة ٥-٣-١ يجب أن تكون المعدات المستعملة لطهي ومعالجة المنتجات الغذائية حراريا وتبريدها وتجميدها مصممة بطريقة تسمح بالوصول الى درجات الحرارة المطلوبة بالسرعة اللازمة لتأمين سلامة وصلاح الأغذية والحفاظ عليها بطريقة فعالة. كما يجب أن تصمم هذه المعدات بطريقة تسمح بمراقبة وتعيير درجات الحرارة.

يجب أن تحتوي عند الضرورة على جهاز فعال لمراقبة وضبط الرطوبة وحركة دوران الهواء وأي خاصية أخرى يمكن أن يكون لها تأثير ضار على سلامة الأغذية أو صلاحها للاستهلاك.

تهدف هذه المتطلبات الى ما يلي :

- إزالة الأحياء المجهرية الضارة أو غير المرغوب بها والمواد الصادرة عنها، أو تخفيضها الى المستويات التي لا تشكل خطراً على الصحة أو أن يتم ضبط وجودها ونموها بشكل فعال.
- مراقبة الحدود الحرجة الموضوعة في برامج تحليل مصادر الخطر ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP) عند الحاجة.
- سرعة الوصول الى درجات الحرارة والشروط الضرورية لتأمين سلامة وصلاح الأغذية والحفاظ عليها.

٥-٣-٣- حاويات النفايات والمواد غير الصالحة للاستهلاك

- يجب أن تكون الحاويات المخصصة للنفايات والفضلات والمواد غير الصالحة للاستهلاك أو الخطرة مميزة بحيث يسهل التعرف إليها وأن تكون مبنية بشكل ملائم قابلة للإغلاق أو التغطية وعند الحاجة مصنوعة من مواد عازلة.
- يجب أن تكون الحاويات المخصصة لاستيعاب المواد الخطرة مميزة بحيث يمكن التعرف إليها وأن يكون من الممكن أقفالها لتلافي حدوث أي تلوث للأغذية إن بشكل متعمد أو بشكل عرضي.

٥-٤- التجهيزات

٥-٤-١- تزويد المياه

- يجب أن تتوافر عند الضرورة إمدادات كافية لمياه الشرب مع تجهيزات ملائمة للتخزين والتوزيع ومراقبة الحرارة لضمان سلامة وصلاح المنتجات الغذائية. يجب أن تتطابق مياه الشرب مع الخصائص المحددة في المواصفة القياسية اللبنانية (م.ق.ل رقم ١٦١: ١٩٩٩) وأن تكون ذات جودة عالية.
- يجب أن تنقل المياه غير الصالحة للشرب (المستعملة لمكافحة الحرائق وتوليد البخار والتبريد والاستعمالات الأخرى المشابهة التي لا تؤدي الى تلوث المنتجات الغذائية) بواسطة نظام مستقل.
- يجب أن تكون القنوات المستعملة للمياه غير الصالحة للشرب، مميزة بحيث يمكن التعرف إليها، وألا تكون متصلة أو تنحسر في شبكة قنوات المياه الصالحة للشرب.

٥-٤-٢- تصريف المياه والتخلص من النفايات

- يجب أن تتوافر في المنشآت أنظمة وتجهيزات ملائمة لتصريف المياه والتخلص من النفايات.
- يجب أن تكون هذه التجهيزات مصممة ومبنية بطريقة تضمن عدم تلويث الأغذية ومصادر مياه الشرب.

٥-٤-٣- التنظيف

يجب أن تتوفر تجهيزات ملائمة ومصممة بشكل مناسب لتنظيف المعدات والأجهزة التي تلامس الأغذية. وعند الضرورة يجب أن تكون مزودة بمياه للشرب باردة وساخنة.

٥-٤-٤- التجهيزات الصحية والمراحيض

- يجب أن تتضمن المنشآت، تجهيزات صحية لضمان درجة ملائمة من النظافة الشخصية ولتلافي تلوث الأغذية.

- يجب أن تتضمن هذه التجهيزات :

• الوسائل الملائمة لغسل وتجفيف اليدين بطريقة صحية بما فيها مغاسل مزودة بحنفيات للماء

الساخن والماء البارد (أو بدرجة حرارة مضبوطة بشكل ملائم)

• مراحيض مصممة وفقا للقواعد الصحية ومراكز ملائمة لتبديل الملابس

- يجب أن تقع هذه التجهيزات في أماكن مناسبة وأن يتم الإشارة إليها بطريقة ملائمة.

٥-٤-٥- ضبط الحرارة

يجب أن تتوفر بحسب طبيعة العمليات المنجزة، التجهيزات الملائمة لتسخين وتبريد وطبخ وتجميد المنتجات الغذائية ولتخزين المنتجات الغذائية المبردة أو المجمدة ومراقبة حرارتها وعند الضرورة لضبط الحرارة المحيطة لضمان سلامة وصلاح الأغذية.

٥-٤-٦- جودة الهواء والتهوية

يجب توفير التهوية الطبيعية أو الميكانيكية الملائمة لتأمين ما يلي :

- تخفيض تلوث المنتجات الغذائية الناتج عن الهواء المحيط الى حده الأدنى (مثلا الرذاذ وتكاثف البخار الخ...)

- ضبط الحرارة المحيطة

- تلافي الروائح التي يمكن أن تؤثر على صلاح المنتجات الغذائية

- عند الضرورة تلافي الرطوبة لضمان سلامة وصلاح المنتجات الغذائية

يجب أن تصمم وأن تبني أجهزة والتهوية بطريقة تضمن ألا يكون أبدا اتجاه تدفق الهواء من المناطق الملوثة الى المناطق النظيفة وأن يكون من الممكن عند الضرورة صيانتها وتنظيفها بشكل ملائم.

٥-٤-٧- الإضاءة

يجب توفير الإضاءة الطبيعية أو الاصطناعية الملائمة في المنشأة للتمكن من التصنيع بطريقة صحيحة. عند الضرورة يجب ألا يؤدي اختلاف الإضاءة الى تغيير مضلل للألوان وأن تكون قوتها ملائمة لطبيعة العمليات.

يجب أن تكون أجهزة الإضاءة إذا لزم الأمر محمية بطريقة تمنع تلوث الأغذية في حالة الكسر.

٥-٤-٨- التخزين

- يجب عند الضرورة توفير التجهيزات الملائمة لتخزين المنتجات الغذائية والمكونات والمنتجات الكيميائية غير الغذائية (كمواد التنظيف والتشحيم (المزلاقات) والوقود ...)
- يجب أن تكون التجهيزات الخاصة بتخزين المنتجات الغذائية مصممة ومبنية بطريقة :
 - تسمح بإجراء عمليات الصيانة والتنظيف بشكل ملائم.
 - تمنع دخول وتواجد الآفات.
 - تسمح بحماية الأغذية بطريقة فعالة من التلوث خلال عملية التخزين.
 - تؤمن عند الضرورة بيئة تسمح بتخفيض تلف المنتجات الغذائية الى حده الأدنى (مثلا عن طريق ضبط الحرارة والرطوبة)
- إن نوع تجهيزات التخزين المطلوبة متعلق بطبيعة المنتج الغذائي يجب تأمين أماكن مستقلة تسمح بتخزين مواد التنظيف والمواد الخطرة إذا تواجدت بطريقة آمنة.

المنشأة : الصيانة والإجراءات الصحية

يجب وضع أنظمة فعالة :

- لتأمين صيانة وتنظيف ملائمين ومناسبين
 - لمكافحة الآفات
 - لمعالجة النفايات
 - لمراقبة فعالية طرق الصيانة والإجراءات الصحية
- تهدف هذه الأنظمة الى تسهيل ضبط فعال ومستمر للمخاطر والآفات والعوامل الأخرى التي يمكن أن تلوث الأغذية.

٧-١- الصيانة والتنظيف

٧-١-١- المتطلبات العامة

- يجب أن تتم صيانة المنشآت والمعدات بشكل ملائم وأن يتم إبقاؤها بحالة جيدة :
- لتسهيل جميع الإجراءات الصحية
- لمنع تلوث الأغذية بكسر المعادن مثلا أو قشور الطلاء أو البقايا أو المواد الكيميائية
- يجب أن يزيل التنظيف بقايا الأغذية والأوساخ التي يمكن أن تكون مصدرا للتلوث تتوقف طرق ومواد التنظيف المعتمدة على طبيعة المنشأة الغذائية. يمكن أن يكون التطهير ضروريا بعد التنظيف.

- يجب تداول واستعمال مواد التنظيف الكيميائية بعناية، وفقا لتعليمات المصنع، وأن يتم حفظها بشكل منفصل عن الأغذية في عبوات خاصة ومميزة يسهل التعرف عليها لتلافي خطر تلوث الأغذية.

٧-١-٢- إجراءات وطرق التنظيف

يمكن إجراء عملية التنظيف باستعمال الطرق التالية منفصلة أو مجتمعة : الطرق الفيزيائية (كالحرارة أو الفك أو الدفع الدوامي أو الشفط أو طرق أخرى لا تستعمل فيها المياه) والطرق الكيميائية التي تستعمل فيها المنظفات القلوية أو الحامضة.

تشمل إجراءات التنظيف عند اللزوم :

- إزالة البقايا المرئية عن السطح
- استعمال محلول منظف لفصل الأوساخ العالقة وطبقة البكتيريا
- الغسل بالماء المطابق للبند ٥. لإزالة الأوساخ المنفصلة وبقايا المنظفات
- التجفيف أو استعمال أي طريقة أخرى ملائمة لإزالة الأوساخ والبقايا
- التطهير عند الضرورة مع إجراء عملية غسل لاحقة إلا في حال أشارت تعليمات المصنع المبنية على أسس علمية الى عدم وجوبها.

٧-٢- برامج التنظيف

- يجب أن تضمن برامج التنظيف والتطهير النظافة الملائمة لجميع أقسام وأجزاء المنشأة وأن تشمل هذه البرامج تنظيف معدات التنظيف.
- يجب أن يتم ضبط التنظيف وبرامج التنظيف بشكل مستمر وفعال للتأكد من ملاءمتها وفعاليتها وأن تكون عند الضرورة موثقة
- عند تطبيق برامج تنظيف مكتوبة يجب تحديد :
المناطق والمعدات والأجهزة التي ستخضع للتنظيف
مسؤوليات المهام المختلفة
طرق التنظيف وتكرره
إجراءات المتابعة والضبط
عند الضرورة يجب أن توضع برامج مبنية على استشارة أخصائيين معنيين.

صحة العاملين والمتطلبات الصحية

٨-٣- النظافة الشخصية :

- يجب أن يحافظ الأشخاص الذين يتداولون الأغذية على درجة عالية من النظافة الشخصية وارتداء الملابس وأغطية الرأس والأحذية الملائمة لطبيعة العمليات وفقا لدرجة النظافة المطلوبة.

- يجب أن يقوم كل عامل مصاب بجروح أو شقوق وسمح له بمتابعة عمله بتغطية هذه الجروح والحروق بواسطة ضمادات مضادة للماء.

- يجب أن يقوم العاملون دائما بغسل أيديهم بالطريقة الملائمة عندما يمكن أن تؤثر النظافة الشخصية على سلامة المنتجات الغذائية مثلا :

- قبل تداول الأغذية
- مباشرة بعد استعمال المراحيض
- بعد تداول الأغذية النيئة أو أي منتج ملوث عندما يمكن أن يؤدي هذا الأمر الى تلوث منتجات غذائية أخرى يجب بحسب مقتضى الحال تجنب تداول الأغذية الجاهزة للاستهلاك.

٨-٤- السلوك الشخصي

- يجب أن يتلافى الأشخاص الذين يتداولون الأغذية التصرفات التي يمكن أن تؤدي الى تلوث الغذاء مثل :

- التدخين - البصق - المضغ أو الأكل - العطس أو السعل الى جانب المنتجات الغذائية -
- يجب عدم ارتداء أو ادخال الممتلكات الشخصية المنقولة الى مناطق الإنتاج والتصنيع والتداول، ارتداء الملابس الملائمة واحترام التعليمات الأخرى الخاصة بالنظافة الشخصية الواردة في هذا الجزء.

cycle, renforcé
ore de verre

Hublot de contrôle
verre sécurité

de soudure
ement rapide

Boîtier en
inox

Verrouillage de
couvercle

arrêt rapide de
mise sous vide

Remise à
l'atmosphère
automatique
progressive

Petite, mais 100 % Multivac: la machine à cloche C 100



Nos critères principaux pour l'élaboration de nos produits sont la qualité, la sécurité et la simplicité d'utilisation. Ces critères nous ont toujours éloignés des produits bon marché. Nous avons voulu prouver que nous étions capables, tout en respectant nos standards de qualité et de fiabilité, de concevoir une machine à un prix très concurrentiel. Pour y parvenir, nous avons fait la synthèse de notre savoir, de notre expérience, de notre technologie et de notre imagination. Jugez vous-mêmes du résultat de notre travail!

Sur la machine Multivac C 100, vous pouvez emballer de la charcuterie, de la viande, du fromage, même de la monnaie, et tout cela sous vide en sachets souples. La machine est d'un encombrement si réduit, qu'il vous est possible de la placer là où cela vous paraissait impensable. De plus, son prix est tel que son acquisition est rentable même si vous n'emballez qu'occasionnellement des produits sous vide. En outre son nettoyage et son entretien sont des plus simples.

MULTIVAC

Équipement

Boîtier et cloche en inox

L'habillage et la cuve de la cloche sont en acier inoxydable embouti.

- Il n'y a ni arête vive ni partie proéminente, c'est-à-dire aucune zone favorisant l'encrassement, qui pourrait nuire à l'hygiène.
- La cloche est particulièrement robuste, l'alternance répétée entre la mise sous vide et la remise à pression atmosphérique est rattrapé par un montage élastique.

Couvercle avec hublot en verre de sécurité

Vous pouvez suivre visuellement l'opération d'emballage et même intervenir directement sur l'opération par l'intermédiaire de l'arrêt rapide de mise sous vide. Vous pouvez également emballer sans aucun problème des potages et des sauces.

Le hublot en verre de sécurité (verre minérale) est résistante à l'abrasion et sa transparence n'est pas altérée par les produits de nettoyage.

Arrêt rapide de mise sous vide

Les potages et les sauces entrent en ébullition sous vide à des températures très peu élevées. Grâce au hublot il nous est donc possible de stopper l'opération de mise sous vide précisément au départ de l'ébullition du produit et de sceller le sachet.

Remise à l'atmosphère progressive automatique de la cloche

Remise à l'atmosphère progressive signifie que, lors de la mise à pression atmosphérique, le débit d'air très faible au départ augmente ensuite très rapidement. Cela permet au film dans un

premier temps d'épouser la surface du produit à faible pression et d'équilibrer ainsi les tensions superficielles. Ce n'est qu'ensuite que l'emballage est soumis à l'intégralité de la pression atmosphérique. Cette progressivité permet aux produits de consistance molle de garder leur forme, dans le cas de produits très durs et anguleux, le risque de perforation est très amoindri.



Dispositif de soudure

La barre de soudure offre en version standard un double cordon de soudure avec séparation. La qualité de scellage du sachet est impeccable sur le plan de l'aspect ainsi que de l'hygiène.

La barre de soudure peut être extraite sans aucun outil. Aucun élément gênant, tel que câble ou membrane pour l'élévation du rail, ne se trouve dans la cloche. La cloche peut par conséquent être nettoyée sans aucune difficulté.

Pompe à vide

Malgré la conception compacte de la machine, celle-ci abrite une pompe à vide très performante d'une capacité de 10 m³/h. Cette capacité autorise env. deux cycles d'emballage par minute.

Caractéristiques techniques

Longueur de soudure:	320 mm
Largeur de cloche:	330 mm
Profondeur de cloche:	310 mm
Hauteur de cloche:	120 mm
Pompe à vide installée:	10 m ³ /h
Branchement électrique:	110 V, 60 Hz ou 220/240 V, 50 Hz, courant alternatif, 550 W
Poids:	env. 50 kg

Insert incliné en acier spécial et équerre magnétique d'appui

L'insert incliné place le sachet suivant l'angle correct en particulier pour des potages et des sauces. L'équerre d'appui, permettant un réglage variable et continu de l'angle, est maintenu par effet magnétique. Elle soutient toujours le sachet à l'endroit le plus favorable, ce qui permet d'éviter les plis. L'équerre est absolument lisse, il n'y a donc aucune formation de dépôts. De plus, elle se lave très facilement.

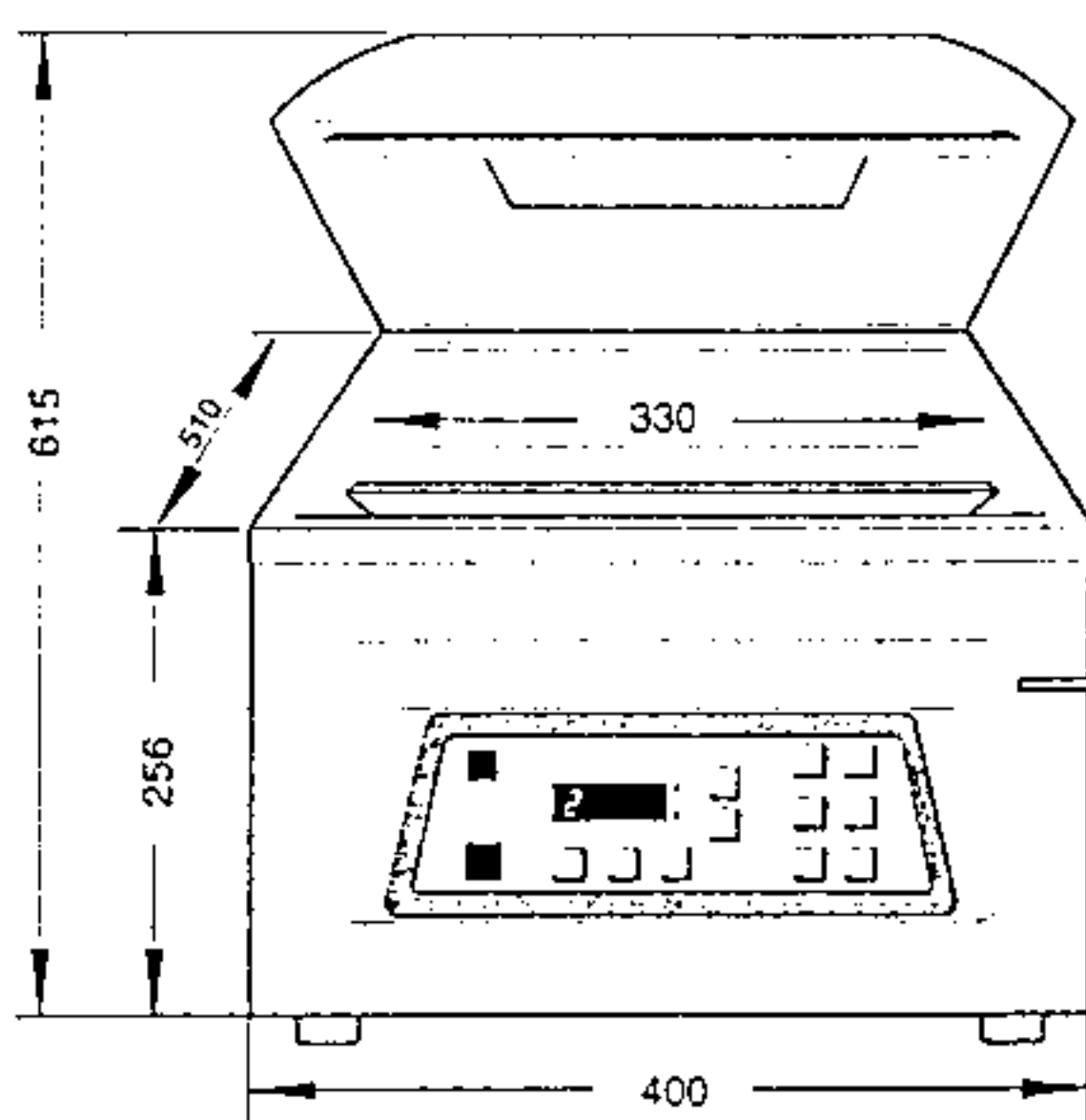
Plaques de remplissage en résine

Elles servent d'appui au sachet, de préférence pour des marchandises de forme plate et rigide et permettent en même temps d'accélérer l'opération d'emballage en réduisant le volume de la cloche, si ce volume est inutilisé.

Facilité d'entretien

Les quelques manipulations, qui subsistent pour l'entretien, le rendent enfantin. Nous avons retenu comme critère pour l'entretien lors de la conception de la machine: la facilité d'accès et des manipulations pratiquement sans aucun outil.

Dimensions



Planetaria Litri 30-40-60 Modello Elettrico

Planetary Mixer Model 30-40-60 Electrical Speed

Batteur-Mélangeur Model 30-40-60 avec Vitesse Electrique

Batidora Model 30-40-60 3 Velocidas Electrico

Dada Co.

Mr. Elias R.



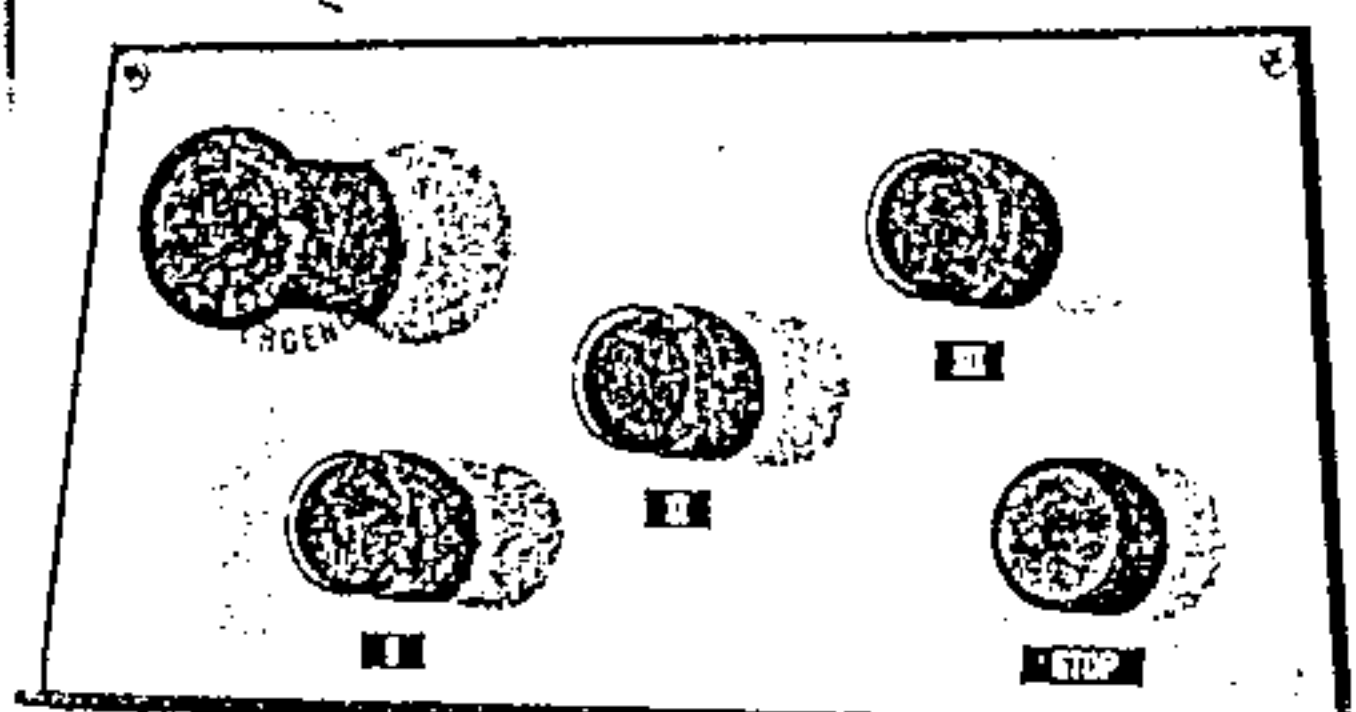
80420 2200

80420

9600

130420

13500

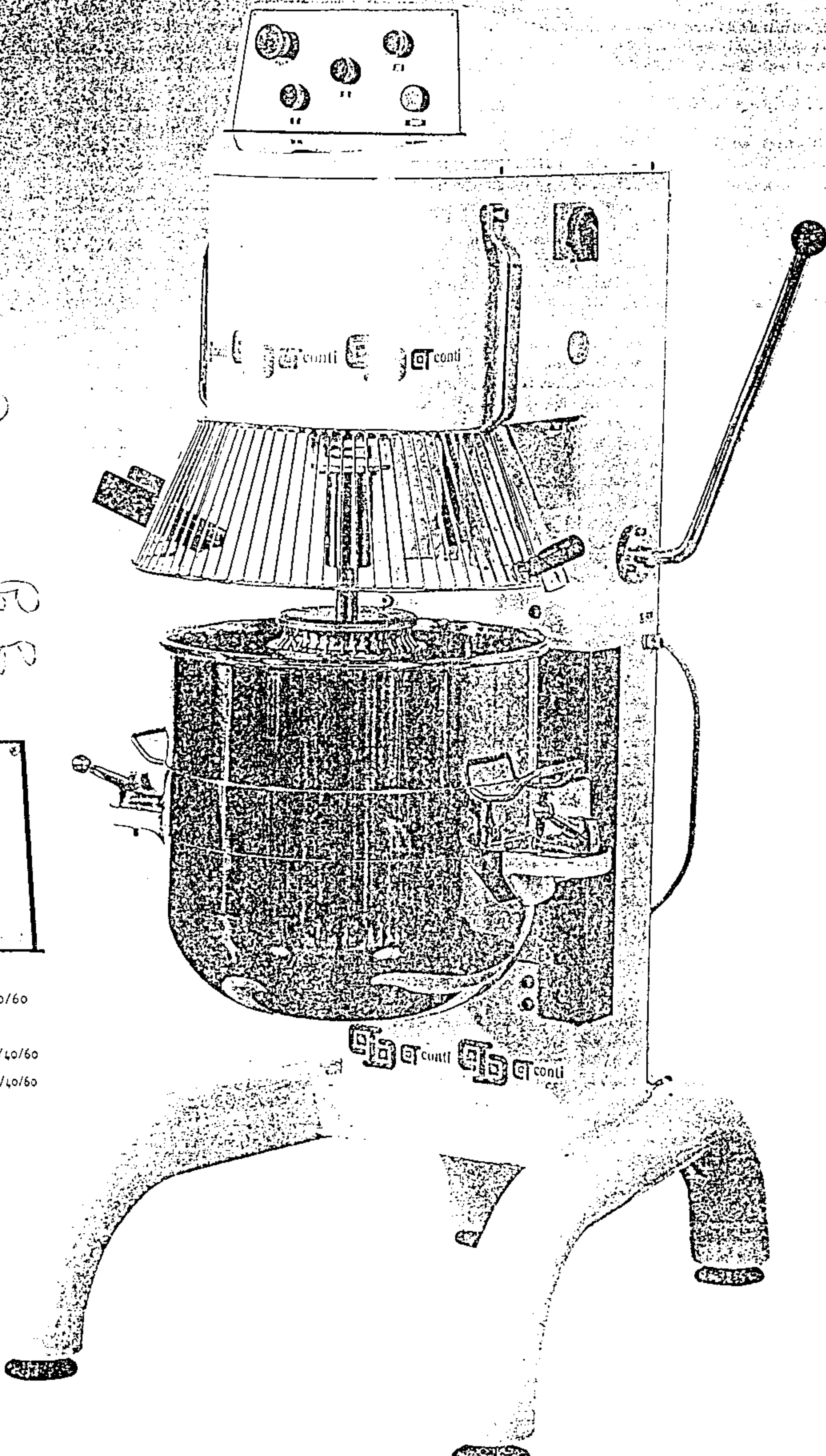


Pannello di comando modello elettrico Lt. 20/30/40/60

Electric speed version control panel Lt. 20/30/40/60

Tableau de commande modele vitesse electrique Lt. 20/30/40/60

Tablero de mando por la version velocidades eléctrico Lt. 20/30/40/60





MODELLO MP180 MACINAPANE INOX KG.180/ORA
MODEL INOX BREAD GRINDER KG.180/HOUR
MODEL MOULIN A PAIN EN ACIER INOX DE KG.180/HEURE

VOLT.400/220 - BF - 50 HZ. // 24V.

Produzione oraria Kg.180 circa - Motore a 1 velocità - Totalmente in acciaio inox
180/hour time production - 1 speed motor - Totally in inox steel
Production Kg.180/heure - Moteur 1 vitesse - Structure inox

DATI TECNICI TECHNICAL DATAS CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES				DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT			
MODELLO MODEL MODEL	POTENZA POWER PUISSANCE KW	VASCA BOWL CUVE Ø CM	UTENSILI TOOLS OUTILS R.P.M.	PESO WEIGHT POIDS KG	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR MM	LARGHEZZA WIDTH LARGEUR MM	LUNGHEZZA DEPTH LONGUEUR MM
J 20	0,22 / 0,3	32	280/420	47	840	370	580
P 50	0,75			20	650	380	400
P 100	1,13			40	1000	370	370
P 180	1,5			55	1000	570	600
Z 30	0,75			40	940	420	810

100 kgs

\$ 1570,-

180 kgs

\$ 2180,-

Customised packaging solutions from tailor-made packaging machines

Multivac packaging machines are used to package food products, non-food items and sterile medical products.

Multivac packaging professionals develop a package that is customised to meet your needs: for your product, your production volume, your output, your sales system and your marketing requirements.

There is a choice of 3 different machine systems that operate using different principles:

Thermoforming machines

Thermoformed packages are produced fully automatically on Multivac thermoforming machines - which are also known as rollstock machines - from a formable lower web that is sealed to an upper web. These packages are filled manually or automatically on the machines.

Thermoforming machines are an ideal choice for packaging large quantities of uniform products.

Vacuum packages, modified atmosphere packages, skin packages and blister packages can all be produced on thermoforming machines.

Every Multivac thermoforming machine is designed and manufactured to the specific requirements of every individual customer.

Thermoforming machines are therefore used primarily for large volume throughput.

R 230 - the economic solution

Multivac's compact rollstock machine is designed and built for small to medium capacity requirements.

R 530 - the complete solution

Multivac's most technologically versatile and flexible machine is designed for large capacity requirements.

R 270 CD + R 570 CD - the DARFRESH* skin packaging machines

for unique product appearance

Chamber machines

A vacuum package offers special protection for your product. It's the protection that comes from hermetically sealing your product in a vacuum or modified atmosphere inside a high barrier container - in this case, a flexible film pouch.

Chamber machines can be used universally: practically anything that fits into a pouch and a vacuum chamber can be packaged on these machines.

Vacuum packages, modified gas packages and shrink pouch packages can be produced on these machines.

We supply a complete range of chamber machines, consisting of

- **Table-top machines**
- **Floor standing machines**
- **Swing-lid machines**
- **Large-chamber machines**
- **Conveyor belt machines**
- **Extensive accessories (shrink tanks, etc.)**

so we can provide small businesses in particular with the equipment they need to package efficiently and economically.

Chamber machines may be customised to suit an individual customer's needs by selecting from a number of available options and features.

For relatively small investment, production capacity can be increased to keep pace with business growth by installing additional machines.

Traysealers

Pre-made trays are sealed on traysealers. The trays are either filled off-line with subsequent loading into the traysealer or they are filled directly on the traysealer.

Subsequent operations are carried out automatically: upper web infeed, evacuation and gas flushing (if required), sealing and then channelizing and removal of the finished packs.

Vacuum packages and modified atmosphere packages can be produced on traysealers.

Key components of a traysealer are designed and produced specially to satisfy the individual customer's specific requirements.

Multivac manufactures three traysealers which are designed for different capacities.

TS 355 - the basic solution

The semi-automatic traysealer for small capacity requirements.

T 400 - the economic solution

A flexible machine system for medium capacity requirements.

T 500/550 - the complete solution

High speed traysealers for maximum capacity requirements.

MULTIVAC

