

الجمهورية اللبنانية  
وزارة الزراعة  
الوزير



الاتحاد غرف التجارة والصناعة  
لبنان ٢٠٢٠ طرابلس ٤٣  
رقم ٦٧

تعيم رقم ١٢٣

تاريخ: ٢٠٢٠ - ٦ - ١٨

**الموضوع:** إرشادات خاصة بالصحة والسلامة المهنية لمواجهة فيروس كورونا

بناءً لتوجيهات رئيس مجلس الوزراء الدكتور حسان دياب بشأن الاجراءات التي يجب أن تتبعها الادارات الرسمية كجزء من الوقاية والاستعداد والاستجابة لفيروس كورونا.  
وبناءً على الارشادات الفنية لوحدة إدارة مخاطر الكوارث لدى رئاسة مجلس الوزراء وبالتنسيق مع وزارة الصحة العامة.

وبناءً على الارشادات الفنية لمنظمة الصحة العالمية لمواجهة فيروس الكورونا المستجد، وحفظاً على الصحة العامة، ونظراً لتسجيل إصابات في لبنان بفيروس كورونا، وتداركاً لاحتمال انتشاره وحفظاً على سلامة الموظفين والمواطنين معاً خاصة العاملين والعاملات في القطاع الزراعي، يطلب من كافة الموظفين والموظفات والعاملين والعاملات في القطاع الزراعي التقيد بكافة الاجراءات العامة التي عممتها وزارة العمل وكافة الاجراءات الخاصة بالقطاع الزراعي التي عممتها وزارة الزراعة المذكورين أدناه:



الإجراءات العامة:

المهام: جمع معلومات الاتصال المحدثة لجميع الموظفين والموظفات (أي عنوان السكن، رقم هاتف المنزل، رقم الهاتف المحمول، طريقة النقل)، لاحقة اتصال بأفراد من العائلة أو الأصدقاء في حال الاشتباه بأي حالة على أن تكون هذه المعلومات مُتاحة بسهولة لبيانها لمفتشي الوزارة عند الضرورة

تعيين منسق / منسقة (مشرف) /  
مشرفة – نقطة اتصال POC  
لمتابعة الأمور المتعلقة  
بفيروس كورونا.

يجب أن يكون لدى جميع الموظفين / الموظفات أرقام الاتصال الخاصة بالمنسق / المنسقة (المشرف / المشرفة) للاتصال به إذا كانوا مرضى أو إذا تم إدخالهم إلى المستشفى للاشتباх في إصابتهم

يكون المشرف / المشرفة مسؤولاً أمام كل من صاحب العمل والسلطات الرسمية للتتأكد من التزام الموظفين /  
الموظفات بمارسات السلامة المهنية لمواجهة فيروس كورونا

الحد من عدد الموظفين / الموظفات المصموم به في أن (وقت) واحد في الغرفة الواحدة وغرف الاستراحة

وضع خطة للحد من الاحتكاك  
بين العاملين / العاملات

وضع استراتيجية لتعزيز العمل عن بعد أو عبر الإنترنت إذا أمكن

|   |  |
|---|--|
| <p>اعتماد نظام مناوبة بين العاملين/العاملات بحيث يقسم الموظفون/ الموظفات إلى فريقين أو أكثر ويعمل كل فريق بأوقات أو أيام مختلفة. يهدف هذا النظام إلى تخفيض عدد الموظفين/ الموظفات في المنشأة في آن واحد وإتاحة تكملة العمل (بالفريق الآخر) إذا أصيب أحدهم بفيروس COVID-19</p>   |  |
| <p>تدريب جميع العاملين/ العاملات وتوعيتهم حول أعراض مرض فيروس كورونا واجراءات الوقاية من العدوى به والتتأكد من التزامهم بجميع هذه الإجراءات</p>   | <p>تدريب الموظفين/ الموظفات على مكافحة عدوى COVID ١٩</p> |
| <p>تنقيف الموظفين/ الموظفات حول ممارسة النظافة التنفسية Respiratory hygiene: تنطية الأنف والفم بالكتف أو بمنديل عند السعال أو العطس. التخلص على الفور من المنديل المستخدم وغسل اليدين بشكل صحيح</p>   |  |
| <p>تنقيف الموظفين/ الموظفات حول غسل اليدين. يجب غسل اليدين بالماء والصابون لمدة ٢٠ ثانية على الأقل ، خاصة بعد الذهاب إلى الحمام ؛ قبل الأكل ؛ وبعد نفخ (مسح) الأنف أو السعال أو العطس، أو ملامسة أيه مواد أو أجسام قد تكون ملوثة ، مع تغيير الفقاولات كلما لزم الأمر عند تداول المواد والمنتجات الغذائية. إذا لم يكن الصابون والماء متوفرين بسهولة ، يجب استخدام معقماً لليدين يحتوي على ٧٠٪ كحول على الأقل</p> |  |
| <p>الامتناع عن لمس أجزاء الجسم المكسوقة مثل الوجه والأنف</p>  |  |
| <p>عند الإصابة بأعراض تشبه أعراض الإنفلونزا ، يجب على الموظفين/ الموظفات إعلام المشرف/المشرفة والمدير/المديرة على الفور.</p>  |  |
| <p>غسل ملابس العمل يومياً</p>   |  |
| <p>يجب على جميع الموظفين/ الموظفات ارتداء أقنعة الوجه (الكمامات) في جميع الأوقات ويجب تغطية الفم والأنف وليس الفقاولات عند اللزوم كعند التعامل بالمواد الغذائية</p>   | <p>توفير الأقنعة و المطهرات ومستلزمات الوقاية</p>        |
| <p>يجب توفير مطهر لليدين (يحتوي على ٧٠٪ على الأقل من الكحول) وجعله متاحاً بسهولة للموظفين/ الموظفات وفي أماكن بارزة ومحبطة دائماً</p>   |  |
| <p>توفير منظفات ومطهرات للأسطح معتمدة من وزارة الصحة وبتركيز مناسب (اتبع تعليمات الشركة المصنعة)</p>  |  |
| <p>التتأكد من إمكانية الوصول إلى مراافق غسل اليدين بسهولة والتتأكد من أنها مجهزة بالصابون والمياه الجاري في جميع الأوقات</p>  |  |
| <p>مراقبة درجة حرارة الموظفين باستخدام ميزان حرارة يعمل عن بعد ( مثل ميزان الحرارة بالأشعة تحت الحمراء) ( يجب لا تتجاوز ٣٧,٤ درجة مئوية)</p>  | <p>فحوصات الدخول الصحية قبل البدء بالعمل والتي تتضمن</p> |
| <p>السؤال عن أي عوارض</p>   |  |
| <p>السؤال عن أي مخالطة مع حالة مشتبهة.</p>  |  |
| <p>يجب القيام بعمليات تنظيف وتعقيم شاملة يومياً في مكان العمل بما في ذلك تنظيف وتطهير المكاتب، الطاولات، الحاسوب، السلالم، المصعد، دورات المياه، حلويات المناديل الورقية والصابون، الآلة الحاسبة،</p>   | <p>التنظيف والتطهير المتكرر</p>                          |

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| <p>الخ ...</p> <p>بالنسبة الى الأسطح والأشياء العالية اللمس (مثل: مقابض الأبواب، مقابض الآلات، الهواتف، لوحات المفاتيح، مقابض صنابير المياه...) يجب تنظيفها وتعقيمها بشكل متكرر باستخدام مطهرات معتمدة من وزارة الصحة،</p> |                                     |
| <p>منع التدخين خلال أوقات العمل</p>  | تعزيز بيئة سلية للموظفين            |
| <p>زيادة معدل التهوية داخل المصنع (مكان العمل) إذا أمكن</p>  |                                     |
| <p>تأمين مستوعبات للفيروسات تتعلق بإحكام وفتح بالقدم</p>   |                                     |
| <p>تعليق منشورات وإرشادات ظاهرة وواضحة على مداخل أماكن العمل والصالات، تشير الى طرق الوقاية من العدوى مع ضرورة تعقيم اليدين</p>  |                                     |
| <p>الإعلان بمكان واضح عن أرقام السلطات الصحية التي يتوجب عليهم الاتصال بها لطلب المساعدة أو المعلومات عند الحاجة</p>   |                                     |
| <p>الالتزام بالقواعد / السائقين / الممارسات النظافة الشخصية الجيدة (غسل و/أو تعقيم اليدين؛ النظافة التنفسية الجيدة؛ ارتداء الفقاير والكمامات عند الضرورة)</p>  |                                     |
| <p>تعقيم جميع الصناديق وأدوات ومعدات التغليف قبل وبعد التعبئة</p>  | التعبئة والتغليف (المصانع الغذائية) |



### الإجراءات لخاصة بالقطاع الزراعي:

|  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- الالتزام بالمسافة الآمنة بين العاملين/ العاملات مسافة متر ونصف على الأقل في الحقل وفي أماكن التواجد قبل وبعد العمل وخلال فترات الاستراحة</li> <li>- عدم تبادل المعدات والمستلزمات قبل تعقيمها وتعقيم كل ما يتم مسه من قبل الأشخاص بعد كل استعمال</li> <li>- تعقيم الماكينات الزراعية بعد كل استعمال</li> <li>- مراقبة العمال/ العاملات طوال فترة العمل</li> </ul> | <p>الأنشطة الزراعية:<br/>الزراعة، التلقيح،<br/>الحصاد، ...</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- اتباع إجراءات الأمان الحيوي الخاصة بورش تشكيل الغابات والتقطيع</li> <li>- الالتزام بالمسافة الآمنة بين العامل/ العاملة مسافة متر ونصف على الأقل في الورشة وأثناء تعبئة أكياس الفحم ونقلها</li> </ul>  | <p> عمليات التشكيل في<br/>الغابات و عمليات<br/>التقطيع</p>     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- اتباع إجراءات الأمان الحيوي الخاصة أثناء عمليات التحرير الالتزام بابتعاد العاملين/ العاملات عن بعضهم متر ونصف أثناء نقل الشتول من المشاتل إلى الموقع وأثناء عمليات تحضير التربة والزراعة أو الصيانة (ركش، رyi، تعشيب)</li> </ul>  | <p> عمليات التحرير</p>   |

|   |  |
|---|--|
| <p>- اتباع اجراءات الامن الحيواني في تربية الحيوان من عزل الى السيطرة على التنقلات الى التنظيف والتعقيم ... (قرار وزارة الزراعة رقم ١/٥٥٢ تاريخ ٢٠١٢/٦/١٩)</p> <p>- الالتزام بابعد العامل/ العاملة عن الاخر في المزرعة مسافة متر ونصف على الاقل</p> <p>- الحرص على النظافة الشخصية واستخدام الكمامات والقفازات بالطريقة الصحيحة وغسل الابدي بالماء والصابون لمدة ٢٠ ثانية على الاقل وحيث يلزم</p> <p>- التبليغ في حال ظهور اية عوارض العامل او على اي من العاملين قبل ادخال مباشرة العمل.</p> <p>- عدم تبادل المعدات والمستلزمات قبل تعقيمها وتعقيم كل ما يتم مسه من قبل الاشخاص بعد كل استعمال</p> <p>- تعقيم مراكز التحكم بعد كل استعمال</p>  | <b>تربيه الحيوان<br/>ومراكز التكثيف<br/>الحيواني</b> |
| <p>- اتباع اجراءات الامن الحيواني في مراكز الذبح من تقسيم المسلح الى الاتجاه الواحد الى عدم مخالطة عمال الاقسام المختلفة الى التنظيف والتعقيم اليومي ..... (قرار وزارة الزراعة رقم ١/٥٥٣ تاريخ ٢٠١٢/٦/١٩)</p> <p>- التزام بالمسافة الآمنة بين العاملين/العاملات بحيث لا تقل عن متر ونصف.</p> <p>- الحرص على النظافة الشخصية واستخدام الكمامات و القفازات بالطريقة الصحيحة وغسل الابدي بالماء والصابون لمدة ٢٠ ثانية على الاقل وحيث يلزم</p> <p>- التبليغ في حال ظهور اية عوارض على العامل/العاملة او على اي من العاملين/ العاملات قبل او خلال مباشرة العمل.</p>   | <b>مراكز الذبح</b>                                   |
| <p>- التزام بالمسافة الآمنة بين العاملين/العاملات بحيث لا تقل عن متر ونصف.</p> <p>- الحرص على النظافة الشخصية (تطبق على المراقبين/المراقبات ايضا):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● استخدام الكمامات و القفازات بالطريقة الصحيحة وحيث يلزم</li> </ul> <p>عدم السعال او القحة او العطس في أماكن وجود المواد الغذائية او فوق سطح تحضير الغذاء</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● عدم لمس اي من المنتجات الغذائية النهائية قبل غسل الابدي</li> <li>● عدم البصق خلال ساعات العمل او قرب مناطق إنتاج العذاء</li> <li>● عدم لمس الوجه (الألف، الفم، الأذنين) او الشعر</li> </ul> <p>- غسل الابدي بالماء والصابون لمدة ٢٠ ثانية على الاقل وبشكل روتيني (تطبق على المراقبين/المراقبات ايضا):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● قبل تحضير الغذاء</li> <li>● بعد لمس الغذاء النباتي</li> <li>● بعد التعامل مع فضلات الغذاء او تفريغ السلة</li> <li>● بعد التنظيف</li> <li>● بعد تنظيف الانف</li> <li>● بعد لمس الهواتف ومقاتيح الإضاءة ومقابض الأبواب والأوراق والنقود</li> </ul> <p>- تجفيف اليدين جيداً بمناشف ورقية والتخلص منها</p> <p>- تنظيف وتعقيم المصنع يومياً باستخدام معقمات موثوقة</p> <p>- الاطلاع على البروتوكول عندما يمرض الموظفون العاملون / الموظفات العاملات في مجال الأغذية بفيروس COVID-١٩ (تطبق على المراقبين/المراقبات ايضا)</p> <p>- التبليغ في حال ظهور اية عوارض على اي من العاملين/العاملات قبل او خلال مباشرة العمل.</p> | <b>مصنع الاغذية</b>                                  |

|  |  |
|--|--|
| <p>(تطبق على المراقبين/ المراقبات ايضاً)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- تأمين وصول المواد الاساسية للإنتاج الى المصنع واتباع الخطوات الاعتيادية من تنظيف وتعقيم (الازالة الفيزيائية للأتربة والأوساخ من أسطح المواد الاساسية عبر التنظيف ومن ثم يتم تعقيمها) قبل البدء بسلسلة الإنتاج</li> <li>- عدم تبادل المعدات والمستلزمات قبل تعقيمها وتعقيم كل ما يتم مسحه من قبل الأشخاص بعد كل استعمال</li> <li>- تعقيم الماكينات ومراكيز التحكم بعد كل استعمال</li> <li>- وضع منشورات وملصقات للتذكير بالإجراءات الضرورية في كافة أرجاء المصنع</li> </ul>   |  |
| <p>مصانع الأعلاف</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- اتباع إجراءات الأمان الحيوي الخاصة بمعامل العلف</li> <li>- التزام المسافة المطلوبة بين العمال / العاملات بحيث لا تقل عن متر ونصف</li> <li>- الحرص على النظافة الشخصية:</li> <ul style="list-style-type: none"> <li>● استخدام الكمامات والقفازات بالطريقة الصحيحة وحيث يلزم غسل الأيدي بالماء والصابون لمدة ٢٠ ثانية على الأقل وبشكل روتين:</li> <li>● قبل تحضير العلف</li> <li>- بعد التنظيف</li> <li>- بعد تنظيف الانف</li> <li>- بعد لمس الهاتف ومجوهرات الإضاءة ومقابض الأبواب والأوراق والنفود</li> <li>- تجفيف اليدين جيداً بمناشف ورقية والتخلص منها</li> <li>- تنظيف وتعقيم المصنع يومياً باستخدام معقمات موثوقة</li> <li>- الاطلاع على البروتوكول عندما يمرض الموظفون/الموظفات الذين يعملون في مجال الأغذية بفيروس COVID-19</li> <li>- التبليغ في حال ظهور أية عوارض على أي من العاملين/العاملات قبل أو خلال مباشرة العمل.</li> <li>- تأمين وصول المواد الاساسية للإنتاج الى المصنع واتباع الخطوات الاعتيادية من تنظيف وتعقيم (الازالة الفيزيائية للأتربة والأوساخ من أسطح المواد الاساسية عبر التنظيف ومن ثم يتم تعقيمها) قبل البدء بسلسلة الإنتاج</li> <li>- عدم تبادل المعدات والمستلزمات قبل تعقيمها وتعقيم كل ما يتم مسحه من قبل الأشخاص بعد كل استعمال</li> <li>- تعقيم الماكينات ومراكيز التحكم بعد كل استعمال</li> <li>- وضع منشورات وملصقات للتذكير بالإجراءات الضرورية في كافة أرجاء المصنع</li> </ul> </ul> |  |
| <p>الفقاسات</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- اتباع إجراءات الأمان الحيوي العالمية الخاصة بالفقasse</li> <li>- التزام المسافة المطلوبة بين العمال/ العاملات بحيث لا تقل عن متر ونصف خاصة عند عملية تعريب وتحصين الصيصان</li> <li>- التبليغ في حال ظهور أية عوارض على أي من العاملين/ العاملات قبل أو خلال مباشرة العمل</li> </ul>   |  |

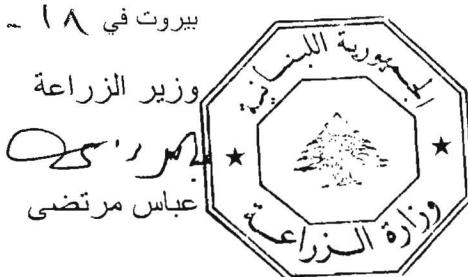
|  |                          |
|--|--------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- التزام بالمسافة الآمنة بين العاملين/العاملات على الزورق بحيث لا تقل عن متر ونصف</li> <li>- الحرص على النظافة الشخصية</li> <li>- التبليغ في حال ظهور أية عوارض على اي من العاملين / العاملات على الزورق قبل او خلال مباشرة العمل</li> <li>- تأمين النظافة العامة للزورق مع تعقيم أسبوعي للاسطح التي تتم ملامستها بالأيدي.</li> <li>- التأكد من تعقيم كافة الأواني والمستوعبات (صناديق وغيرها) التي تستعمل لنقل الأسماك.</li> </ul>   | مصالح الأسماك            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- التزام بالمسافة الآمنة بين العاملين/العاملات بحيث لا تقل عن متر ونصف</li> <li>- الحرص على النظافة الشخصية</li> <li>- التبليغ في حال ظهور أية عوارض على اي من العاملين/ العاملات قبل او خلال مباشرة العمل</li> </ul>   | تدريبة النحل             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- تأمين وصول الخضار والفاكهة والمنتجات الحيوانية الى الأسواق ومن ثم الى التاجر بالسرعة اللازمة</li> <li>- اعتماد مدخل واحد وتنظيم حركة الدخول والخروج.</li> <li>- تخفيض عدد الأشخاص المتواجدون بالسوق تناسباً مع مساحة السوق (شخص واحد في المتر المربع الواحد)</li> <li>- تعقيم السوق يومياً مع ضرورة إخلاء المحلات داخل الاسواق عند التعقيم</li> <li>- تنظيف الصناديق والمستوعبات وتعقيمها</li> <li>- عدم الاحتكاك مع الناس في السوق بشكل مباشر</li> <li>- تحديد موعد استلام المنتجات الزراعية داخل السوق بوقت مبكر قبل بدء حركة السوق</li> <li>- غسليدي او تعقيمها بعد التداول بالاوراق النقدية</li> <li>- تعقيم وسائل النقل المستخدمة في الاسواق</li> <li>- عدم لمس الخضار والفاكهة دون قفازات من قبل العاملين/ العاملات والتجار والمستهلكين/المستهلكات</li> </ul> | أسواق الخضار<br>والفواكه |
| <p>مزادات وأسواق الأسماك والسمك ومراعز البيع المباشر:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- اعتماد مدخل واحد وتنظيم حركة الدخول والخروج.</li> <li>- تعقيم السوق يومياً.</li> <li>- تخفيض عدد الأشخاص داخل السوق</li> <li>- عدم الاحتكاك مع الناس بشكل مباشر.</li> <li>- تحديد موعد استلام الأسماك باكراً قبل دخول الناس.</li> <li>- عدم لمس الأسماك دون قفازات من قبل العمال/ العاملات والتجار والمستهلكين/المستهلكات.</li> </ul>   | أسواق الأسماك            |

|  |   |  |  |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- الزام الزبائن استعمال معدات الوقاية الشخصية (كمامات، قفازات، تنقييم.....).</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- السائق/ السائقية مع معاون/ معاونة فقط من وجوب ارتداء كمامات وقفازات</li> <li>- تطهير وتعقيم وسائل النقل بعد كل نقلة</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- وسائل نقل العاملين وشأنه موسم الرزيع والحساب</li> </ul> | <p>وسائل نقل العاملين وشأنه موسم الرزيع والحساب</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- تأمين وصول وعودة العمال والعاملات في وسائل نقل معقمة على أن لا يتجاوز العدد فيها ٨٠%</li> <li>- جلوس العمال/العاملات بشكل مدروس على أن لا يواجه أحدهم الآخر من سعتها</li> <li>- وضع الكمامات لكافة العمال والعاملات أثناء عملية النقل</li> <li>- تنظيف وتعقيم وسائل النقل والآخر</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- محلات المستلزمات الزراعية والبيطرية</li> <li>- تحديد موعد استلام المستلزمات من تاجر الجملة باكراً قبل دخول الناس.</li> <li>- تخفيض عدد الأشخاص داخل المحل</li> <li>- عدم الاحتكاك مع الناس بشكل مباشر.</li> <li>- لمس المستلزمات دون فحازات من قبل العمال والعاملات والتجار والمستهلكين.</li> <li>- الزام الزبائن استعمال معدات الوقاية الشخصية (كمامات، قفازات، تنقييم.....).</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- تخفيض عدد الأشخاص المتواجدين بالمشتل واعتماد نظم المسافة الآمنة</li> <li>- تعقيم وسائل النقل قبل دخولها إلى المشتل</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- تخفيض عدد الأشخاص المتواجدين بالمشرفة واعتماد نظم المسافة الآمنة</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- منابر الشيب لمشاركة الحيوانات لمزارع الحيوانات</li> <li>- التعلم في سوق العمل</li> <li>- الإلتزام ببعاد المتدرب/ المتدربة عن الآخر على الأقل مسافة متر ونصف على الأقل في أماكن التدريب قبل إنشاء وبعد التدريب وخلال فترات الإشارة الرسمية أو المنهجية</li> <li>- عدم تبادل المعدات والمستلزمات قبل تعقيمها وتعقيم كل ما يتم مسه من قبل الأشخاص بعد كل استعمال</li> <li>- مراقبة المتدربين/ المتدربات طوال فترة العمل</li> </ul> |
|--|---|--|--|--|--|--|--|

- الالتزام بالمسافة الآمنة بين التلامذة/ المتدربون/المتدربات متر ونصف على الأقل في أماكن التواجد قبل وأثناء وبعد التدريب وخلال فترات الاستراحة
- عدم تبادل المعدات والمستلزمات قبل تعقيمها وتعقيم كل ما يتم مسه من قبل الأشخاص بعد كل استعمال
- تعقيم الماكينات الزراعية بعد كل استعمال
- مراقبة المتدربين/ المتدربات طوال فترة العمل
- تطبيق شروط السلامة العامة الخاصة بالمخبرات أثناء التدرب فيها

التطبيقات العملية في  
المدارس الزراعية  
الرسمية في حقول  
الزراعية للمدرسة  
ومختبرها

تبلغ نسخة إلى:



- رئاسة مجلس الوزراء
- وحدة الحد من مخاطر الكوارث (مجلس الوزراء)
- التقنيش المركزي
- التقنيش الزراعي
- وزارة الاقتصاد والتجارة
- وزارة الاعلام (لتفضل بالتعيم)
- مؤسسة المقايس والمواصفات اللبنانية
- الجريدة الرسمية (لتفضل بالنشر)
- الوكالة الوطنية للإعلام (لتفضل بتعيمه عبر وسائل الاعلام)
- غرف التجارة والصناعة والزراعة
- وزارة الداخلية والبلديات لإبلاغ البلديات
- نقابة مستوردي المنتجات الزراعية
- مصلحة الإبحاث العلمية الزراعية
- النقابات والتعاونيات الزراعية
- مديرية وزارة الزراعة
- المصالح الزراعية الإقليمية
- المحفوظات

