

- ب - حصول المنتج على الموافقات المسبقة لوزارات
الصناعة - الصحة - الزراعة والاصلاح الزراعي - التموين
والتجارة الداخلية - البيئة *
- ج - توفر الشروط الفنية والصحية التالية :

- ١ - تخصيص غرفة للمحركات يكون بناؤها وسقفها
وأبوابها ونوافذها من مواد غير قابلة للاحتراق *
- ٢ - تخصيص غرفة للوقود بنفس مواصفات غرفة
المحركات *
- ٣ - تأمين النظافة العامة في المحل *
- ٤ - تخصيص غرفة للمواد الاولية تتوافر فيها شروط
التبريد وتستوعب كافة المواد الاولية الواردة للمحل *

- ٥ - تخصيص غرفة تتوافر فيها شروط الحفظ الجيد *
- ٦ - تعبئة المواد المنتجة في عبوات تحوي : اسم
المصنع - تاريخ الصنع - رقم الترخيص - مدة الصلاحية
شروط الحفظ ، اضافة للتحذير المشار اليه في الفقرة - آ -
- ٧ - تخصيص مخبر صغير في المنشأة للتأكد من سلامة
المواد المنتجة وصالحها للاستخدامات الصناعية *
- ٨ - توفير شروط التهوية والانارة والتدفئة *

- ٩ - تأمين المياه النظيفة من الشبكة العامة أو أي مورد
خاص آخر *
- ١٠ - تأمين محرقة فنية في المنشأة للتخلص من مخلفات
الصناعة وعدم رميها مع النفايات العامة *
- ١١ - رفع المدخنة أكثر من متر عن الابنية المجاورة
وتجهيزها فنيا لتصفية وامتصاص ناتج الاحتراق بحيث
لا تصدر أية روائح كريهة *
- ١٢ - تأمين حمام في المنشأة مهما قل عدد العمال *

- ١٣ - يجب أن تكون جميع معدات المصنع من مواد
غير قابلة للصدأ وسهلة التنظيف *
- ١٤ - وضع شريط معدني رفيع (منخل) على جميع
انوافذ المطلة على الهواء الطلق وعلى جميع أبواب
اصالات وتجهيزها بنوابض لتكون مغلقة دوماً وذلك لمنع
دخول الذباب والحشرات *

قرار رقم ٤١٥٢

بموجب القرار رقم ٤١٥٢ تاريخ ٢٩-١١-١٩٩٧
مادة ١ - تخضع صناعة تسييخ الشحوم وسحق العظم
واللحم للاستخدامات الصناعية لاحكام المرسوم التنظيمي
رقم ٢٦٨٠ لعام ١٩٧٧ وتصنف في عداد صناعات الصنف
الاول تحت رقم ٢٧ في الجدول الملحق بالمرسوم التنظيمي
المذكور *

مادة ٢ - تخضع هذه الصناعة لاحكام القرار رقم ٨٢٤
لعام ١٩٦٦ المتضمن الشروط الواجب توافرها في الصناعات
الخاضعة لاحكام المرسوم التنظيمي ٢٦٨٠ لعام ١٩٧٧ اضافة
للشروط التالية :

آ - يحضر استخدام المواد المنتجة من هذه الصناعة
في الصناعات الغذائية المعدة للاستهلاك البشري أو
الاستخدامات المنزلية كمادة غذائية وبأي صيغة كانت
ويدون ذلك على بطاقة البيان *

وعلى المنتج أن يضع بطاقة بيان على العبوات التي
تحتوي المواد المنتجة تتضمن بشكل خاص التنبيه وبخط
كبير ولون مغاير خطر استخدامها واستعمالها في اتاج
الاغذية المعدة للاستخدام البشري ، اضافة الى المعلومات
الخاصة بالمادة الاولية والمنتجة وتاريخ الاتاج والصلاحية
والاستخدام واسم وعنوان الشركة المنتجة *

١٥ - تزويد المنشأة بصندوق اسعاف يحتوي الادوية الضرورية للاسعافات الاولى بالاضافة لجهازين رغويين لاطفاء الحريق .

١٦ - اخضاع كافة العاملين في المصنع للفحص الدوري الطبي عند الاستخدام وفي مطلع كل عام وكلما دعت الحاجة لذلك .

١٧ - ارتداء العمال الملابس الواقية أثناء العمل : غطاء لرأس - قفاز لليدين - جزمة ذات ساق طويلة - قناع أنف وفم - رداء أبيض نظيف .

١٨ - لا يجوز للمرجع المختص منح الترخيص قبل حصول صاحب العلاقة على موافقة وزارات الصناعة والصحة والزراعة والاصلاح الزراعي - التموين والتجارة الداخلية - البيئة .

١٩ - تأمين وحدة معالجة لمياه الصرف الصحي الناتجة عن هذه الصناعة قبل صرفها في الشبكة العامة للصرف الصحي .

٢٠ - أن تكون العمليات الانتاجية وفق النظم المغلقة .
٢١ - أن تبعد عن التجمعات السكنية والمنشآت العامة ومنشآت تربية الحيوانات والدواجن والاسماك ومعامل الادوية والمصنوعات واللقاحات - البشرية والبيطرية - ومعامل أغذية الاطفال ومستحضرات التجميل والمواد الغذائية وموارد المياه مسافة لا تقل عن ١٠٠٠ م وط وفق خط نظري مباشر ويقاس من الحدود الخارجية للابنية .

مادة ٣ - يتوجب على أصحاب محلات صناعة تسييخ الشحوم وسحق العظم واللحم للاستخدامات الصناعية القائمة قبل نفاذ هذا القرار تسوية أوضاعها وفق أحكامه خلال مدة /شهر/ من تاريخ نفاذه ويجوز اعفاؤهم من الشروط التي يتعذر تنفيذها بسبب موقع المحل أو طبيعته وفق ما يقرر المرجع المختص بالترخيص .