

قرار رقم ٤٣٠
بموجب القرار رقم ٤٣٠ تاريخ ٢٣-٥-٢٠٠٤

مادة ١ - اخضاع تصنيع الحليب ومشتقاته لاحكام
المرسوم التنظيمي رقم ٢٦٨٠ لعام ١٩٧٧ وتصنف في عداد
صناعات الصنف الثاني تحت رقم ٢٥٨ في الجدول الملحق
بالمرسوم .

مادة ٢ - اخضاعه لاحكام القرار رقم ٨٢٤ لعام ١٩٦٦
المتضمن الشروط الواجب توافرها في الصناعات الخاضعة
لاحكام المرسوم التنظيمي رقم ٢٦٨٠ لعام ١٩٧٧ بالاضافة
الى الشروط التالية :

١ - يجب أن يشمل مكان العمل على اقسام مخصصة
وفق مايلي :

قسم غسيل أوعية الحليب

قسم استلام الحليب .

قسم فرز الحليب

١٣ - أن تتم المحافظة على وسائل التبريد الخاصة بالمنتج النهائي وتكون مغلقة دوماً مع توفر وسائل الأمان والفتح والإغلاق

١٤ - أن توفر التجهيزات الملائمة لاطفاء الحريق
١٥ - ضرورة وجود مخبر لتحليل المواد الغذائية الأولية والمنتج النهائي

١٦ - أن تتوفر شروط المواصفه القياسيه الخاصه بمصانع الاغذيه

١٧ - أن تحقق المواد الأولية والمنتجات النهائيه المواصفات القياسيه السوريه الخاصه بها

١٨ - ارتداء العمال للباس العمل من اللون الابيض والقبعات الخاصه بالصناعات الغذائيه والقفايزات والاحذيه الخاصه واللباس الخاص عند دخول وحدات التبريد

١٩ - منع التدخين في صالات العمل

٢٠ - أن تكون وسائل النقل للمنتج من وإلى المعمل ذات مواصفات قياسية معتمدة من هيئه المواصفات والمقاييس

٢١ - اخضاع العاملين لنظام البطاقه الصحيه وفق المرسوم رقم ٤٦٠ لعام ١٩٤٦

٢٢ - طي القرار رقم ١٣٩٥ تاريخ ١٩٦٦-٨-٢

مادة ٣ - يتوجب على أصحاب محلات صناعه تصنيع الحليب ومشتقاته القائمه قبل تهاذ هذا القرار تسويه أوضاعها وفق أحكامه خلال مدة سنه من تاريخ تهاذه

قسم تجميع الزجاجات والاويعه التي تحتاج للغسيل بانتظار غسلها

قسم الترشيح

الاقسام الانتاجيه النوعيه للحليب ومنتجاته مستودع للمنتج النهائي بدرجات حرارة ملائمه لكل منتج على حده -

مستودع للمواد الاوليه الغذائيه اللازمه للانتاج مستودع لمستلزمات الانتاج - غير المواد الغذائيه قسم بيع أو تسليم المنتجات النهائيه

٢ - أن تغطي جميع النوافذ بنسيج من السلك المعدني الرفيع وغير قابل للصدأ لمنع دخول الحشرات الزاحفه والطياره ومكافحه الحشرات والقوارض بشكل ملائم للصناعات الغذائيه -

٣ - أن تغلق الابواب في الاقسام المختلفه بمجرد الدخول أو الخروج - اغلاق تلقائي

٤ - أن تكون أرضيه المعمل مبلطه بمواد غير قابلته للانزلاق وتمنع تجمع الاغبره والاوساخ وان تكون ذات ميل مناسب نحو أماكن لتجميع المياه وتغسل الارضيه جيذا بالماء والمنظفات والمطهرات الملائمه للصناعات الغذائيه على الاقل مرة كل يوم وكلما دعت الحاجه

٥ - أن يكون ارتفاع البورسلان أو السيراميك على الجدران لا يقل عن مترين وباقي الجدران والاسقف من الاسمنت وتطلى بالطلاء الزيتي

٦ - استخدام مياه تحقق مواصفه مياه الشرب

٧ - توفير وحده لمعالجه الصرف الصحي الصناعي

٨ - يجب استعمال الادوات والآلات والاويعه المصنوعه من مواد خاصه بالصناعات الغذائيه

٩ - أن يتم التقيد بالعمليات الانتاجيه الملائمه ودرجات الحراره اللازمه حسب الانظمه الصحيه

١٠ - أن تتوفر وسائل التهويه الملائمه وتنقيه للهواء

١١ - أن تغسل الآلات والادوات والاويعه بأساليب ومواد ملائمه للصناعات الغذائيه

١٢ - توفر عدد كافي من وحدات التبريد الملائمه تناسب والطاقه الانتاجيه