

**قرار رئيس مجلس الوزراء رقم (١١١) لسنة ٢٠٠١م
بشأن لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات تجهيز
وبيع المواد الغذائية وما في حكمها**

رئيس مجلس الوزراء .

بعد الاطلاع على دستور الجمهورية اليمنية .
وعلى القرار الجمهوري بالقانون رقم (٢٠) لسنة ١٩٩١م بشأن مجلس الوزراء .
وعلى القانون رقم (٣٨) لسنة ١٩٩٢م بشأن الرقابة على الاغذية وتنظيم تداولها .
وعلى القرار الجمهوري رقم (٧٢) لسنة ١٩٩٨م بتشكيل الحكومة وتسمية أعضائها
وبناء على عرض وزير الانشاءات والاسكان والتخطيط الحضري
وبعد موافقة مجلس الوزراء .

قـــــــــــــــــرر

الفصل الأول

التسمية والتعاريف

مادة (١) تسمى هذه اللائحة [لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات تجهيز وبيع المواد الغذائية وما في حكمها] .
مادة (٢) يقصد بالألفاظ والعبارات الآتية المعاني المبينة إزاء كل منها ما لم يقتضى سياق النص معنى آخر :-

الوزارة :	وزارة الإنشاءات والإسكان والتخطيط الحضري
الوزير :	وزير الإنشاءات والإسكان والتخطيط الحضري
القطاع :	قطاع البيئة والبلديات بالوزارة .
الوكيل :	وكيل القطاع .
المحلات :	أماكن صنع وتحضير وتجهيز وحفظ ونقل وبيع وتقديم وتناول المأكولات والمشروبات بجميع أنواعها والمعامل والأماكن الأخرى بما في ذلك المصانع والفنادق والمستشفيات ومطاحن الحبوب والأفران والمخابز ومصانع الثلج والغازات وعلف الحيوان ووسائل النقل التي يتصل نشاطها بصحة الانسان .
القانون :	القانون رقم (٣٨) لسنة ١٩٩٢م بشأن الرقابة على الأغذية وتنظيم تداولها .
المواد الغذائية :	أي نوع من أنواع المأكولات أو المشروبات وأي مواد تدخل في

- تصنيعها أو تركيبها أو إعدادها أو تحضيرها أو تجهيزها أو حفظها .
- العاملون : العاملون في محلات المواد الغذائية .
- الترخيص : الترخيص الممنوح من مكتب الوزارة بفتح محل للمواد الغذائية وفقاً للشروط والمواصفات المحددة في القوانين النافذة وهذه اللائحة .
- المكتب : مكتب الوزارة بأمانة العاصمة والمحافظات .
- المدير العام : مدير عام صحة البيئة بالوزارة ومدير عام مكتب الوزارة بأمانة العاصمة والمحافظات .

الفصل الثاني

أحكام عامة

- مادة (٣) تسري أحكام هذه اللائحة على جميع المحلات التي يتعلق نشاطها بالمواد الغذائية والعاملين بها .
- مادة (٤) لا يجوز فتح أو إدارة أي محل تسري عليه أحكام هذه اللائحة إلا بعد الحصول على ترخيص بذلك من مكتب الوزارة المختص ويجب لمنح الترخيص أن تتوافر في المحل الاشتراطات الصحية المحددة في هذه اللائحة .
- وكل محل يفتح أو يدار بدون ترخيص يغلق أو يضبط صاحبه أو مديره إذا كان الإغلاق متعزراً وذلك وفقاً لأحكام القانون .
- مادة (٥) يكون لضباط صحة البيئة المعتمدين وفقاً للقانون الحق في دخول المحلات للتأكد من مطابقة الشروط الصحية المحددة في القوانين النافذة وهذه اللائحة .
- مادة (٦) يجوز إعطاء مهلة لا تتجاوز اسبوع لتعديل أي خلل في المحل وفقاً للاشتراطات المحددة في هذه اللائحة .
- فإذا انقضت هذه المهلة دون إتمام الأعمال المطلوبة يجوز غلق المحل أو ضبط صاحبه إذا كان الإغلاق متعزراً وفقاً للقانون .
- مادة (٧) الاشتراطات الواجب توافرها في المحال الخاضعة لأحكام هذه اللائحة نوعان :-
- أ- اشتراطات عامة :-
- وهي الاشتراطات الواجب توافرها في كل المحال .
- ويجوز بقرار من الوزير أو من يفوضه الإعفاء من كل أو بعض هذه الاشتراطات في بعض المحافظات أو المديريات أو القرى إذا وجدت أسباب تبرر هذا الإعفاء .
- ب- اشتراطات خاصة :-
- وهي الاشتراطات الواجب توافرها في كل نوع من أنواع المحال الخاضعة لأحكام هذه اللائحة بحسب نوع العمل وحجم النشاط الذي يقوم به المحل .

ويجوز بقرار من الوزير إضافة شروط خاصة أخرى يجب توافرها في أي نوع من أنواع المحال بحسب طبيعة نوع النشاط .

ويجوز للمتضرر من الشروط المضافة اللجوء الى القضاء.

مادة (٨) لا تصرف رخص المحال الخاضعة لأحكام هذه اللائحة إلى عديمي الأهلية أو ناقصيها إلا إذا كان له نائباً أو قيماً يكون مسئولاً عن إدارة المحل ويتحمل النائب أو القيم المسئولية عن المخالفات في المحل.

مادة (٩) لا يجوز إجراء أي تعديل في المحال المرخص بها إلا بعد موافقة الجهة ماثحة الترخيص .

ويعتبر تعديلاً كل ما يتناول أوضاع المحل في الداخل أو الخارج أو تعديل النشاط أو إضافة نشاط جديد أو زيادة القوة المحركة أو تعديل أقسام المحل .

مادة (١٠) في حالة وجود خطر على الصحة العامة من أي محل من المحلات الخاضعة لأحكام هذه اللائحة يجوز إغلاق المحل لمدة لا تزيد عن أسبوع بقرار من المحافظ بناءً على عرض مدير عام المكتب ، على أن يبين هذا القرار الأسباب الموجبة لهذا الإغلاق ثم يغلق المحل نهائياً بالطريق الإداري .

مادة (١١) لا يجوز التنازل عن رخصة المحل إلى أي شخص لا يكون مرخصاً له بمزاولة المهنة أو النشاط المرخص به المحل .

مادة (١٢) تلتزم المحلات بقوانين وتعليمات الدفاع المدني للمحافظة على السلامة العامة للمواطنين والممتلكات .

الفصل الثالث

الشروط الصحية العامة

مادة (١٣) الشروط العامة التي يجب توافرها في مواقع المحال:-

- ١ - يشترط في مواقع المحال التي ينتج عن النشاط الذي يزاول فيها آثار ضارة بالسكان أو آبار المياه أو انبعاث روائح كريهة أن تكون بعيدة عن المساكن وما في حكمها وبعيدة عن الآبار بالقدر الكافي لمنع الضرر ، والا تكون متعارضة مع المخططات الحضرية .
- ويعفى من هذا الشرط المحال والمعامل الواقعة في المناطق الصناعية وفقاً لهذه المخططات ، ومساكن العمال الملحقه بالمصانع أو المعامل بشرط اتخاذ الإجراءات الوقائية لحماية العمال ومساكنهم من الاضرار الناجمة عن هذه المصانع والمعامل .

٢ - يجب أن تكون مواقع المحال بعيدة بمسافات كافية عن أي مصدر من مصادر التلوث { كزرائب المواشي الأغنام والدواجن ومعامل السماد وأماكن تصريف القمامة والصرف الصحي والمدابغ والسوائل والمجاري المائية المكشوفة ومناطق الصناعات الكيماوية } وغيرها من مصادر التلوث التي تحدد بقرار من الوزير .

مادة (١٤) الشروط العامة التي يجب توافرها في المباني:-

- ١ - يشترط أن يكون بناء المحلات من مواد تتلائم وطبيعة النشاط الذي يزاول فيها وحجمه ولا يحدث بسببها أي ضرر أو خطر أو تلوث للمواد أو المشروبات الغذائية وأن تكون بارتفاع مناسب عن الأرض، وأن تكون خالية من الشقوق أو الفتحات التي تسمح بتكاثر الحشرات أو القوارض
- ٢ - إذا كان المحل مبني بالواح معدنية أو خشبية أو ما شابه ذلك وجب أن تقام هذه الألواح على قواعد خرسانية أو مبنية بالطوب الأسمنتي أو الحجر و بارتفاع لا يقل عن متر من مستوى سطح الأرض .
- كما يجب أن تكون الأماكن التي تتعرض للنيران في المحال المنشأة على أي وسيلة من وسائل النقل مصنوعة من مواد مقاومة للحريق .
- ٣ - يجب أن تتوفر في المحل الفتحات الكافية للضوء والتهوية الطبيعية كما يجب أن تكون جميع الفتحات مغطاة بسلك ضيق النسيج لمنع دخول الحشرات ، ويجوز بعد موافقة الجهة المختصة عمل فتحات تهوية صناعية وفقاً للشروط والمواصفات التي تحددها .
- ٤ - يجب أن تكون أرضية المحل مستوية خالية من الحفر أو الأجزاء البارزة وأن تكون من مواد صلبة مناسبة قابلة للغسيل وسهلة التنظيف .
- ويجوز أن تكون الأرضية خشبية في الأجزاء التي لا يحتمل تعرضها للمياد أو التي لا يباشر بها صنع أو تداول المأكولات أو المشروبات أو حيث لا يحتمل تلوثها بواسطة عمال المحل أو منتجات الصناعة .
- ٥ - يجب أن تسمح مناسيب الأرضية بصرف المياد المتخلفة عن المحل عن طريق مواسير موصلة للمجاري العمومية أو أي مصرف آخر مسموح به .
- ٦ - عند وجود أبواب يتلوها انخفاض مفاجئ في منسوب الأرض يجب أن تكون الأرضية منحدره انحداراً تدريجياً بزاوية انحدار مناسبة أو أن تزود بدرجات سلالم مناسبة .

٧- مع مراعاة أحكام قانون البناء يجب ألا يقل الارتفاع بين مستوى الأرضية والسقف عما يأتي :-

- ٢,٧٠ م في الأماكن التي يزاول فيها العمل .
- ٢,٣٠ م في الأماكن الأخرى .
- ٢,١٠ م لتورات المياد والمحال المنشأة على وسائل النقل.

ويجوز السماح بمزاولة نشاط معين [بحسب الشروط الخاصة] في البندومات أو الأكشاك بشرط ألا يتعارض ذلك مع أحكام هذه اللائحة - ٨ يجب أن تكون الأسقف من مادة تتناسب ونوع النشاط في المحل بحيث تسع أي ضرر وأن تكون مواصفاتها مطابقة لما هو محدد في الشروط الخاصة .

ويجوز أن تكون بالمحل سننرة - إذا لم يتعارض ذلك مع طبيعة النشاط بالشروط الآتية :-

- أ- أن تكون السننرة طبعاً للأصول الفنية وفقاً لقانون البناء.
- ب- ألا تزيد عن ٧٥ % من مساحة أرضية المحل .
- ج- ألا يقل الارتفاع بين أرضية السننرة والسقف عن ٢ م .
- د- أن تكون مفتوحة على المحل ومزودة بحاجز بارتفاع مناسب.
- هـ- أن تزود بوسيلة مأمونة للوصول إليها .
- و- أن يتوافر في السننرة الضوء والتهوية الكافية .

٩ - يسمح بعمل أرفف داخل المحل لا يتجاوز بروزها عن الحائط المقامة عليه رباع البعد مقاساً من منتصف الحائط المقامة عليه الأرفف وعمودياً عليه إلى الحائط المقابل وبحد أقصى متر، فإذا زاد الرف عن متر يعتبر سننرة وتطبق عليه الشروط الصحية بالمستلزم .

مادة (١٥) شروط التهوية :-

- ١- يجب ألا تقل مساحة فتحات التهوية الطبيعية عن عشر مساحة أرضية المحل ، وألا تقل هذه الفتحات عن سدس مساحة الأرضية في الأماكن التي تكون أرضية المحل فيها منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة .
- ٢- تغطي فتحات التهوية الطبيعية بشكل ضيق النسيج لمنع دخول الحشرات.
- ٣- أن يكون حجم الفراغ المخصص للشخص الواحد في الأماكن التي يحتفل خلق فتحات التهوية بها أثناء العمل هو (٣م١٠) على الأقل على أن يزال

هذا الحجم عن ذلك إذا تطلبت طبيعة النشاط هذه الزيادة مع مراعاة
ألا يدخل في حساب هذا الحجم أي ارتفاع في أماكن العمل يزيد عن (٤,٥م)
وأن يقدر حجم الفراغ في الأماكن التي يحتمل غلق فتحات التهوية بها
[كالدكاكين] حسب طبيعة النشاط المزاول .

٤- تهئية المحل بحيث يضمن عدم وجود أي نقص في الهواء النقي أو بطء
تجديده ، والتخلص من الهواء الفاسد ومنع التيارات الضارة والتغيير
المفاجئ في درجات الحرارة والتخلص بقدر الإمكان من الحرارة والرطوبة
الزائدة والروائح الكريهة .

٥- يمكن الاستعانة بالتهوية الصناعية العامة أو الموضعية بشرط مطابقتها
للمواصفات الفنية والهندسية المحددة من المكتب .

مادة (١٦) شروط الإضاءة :-

١- يجب أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية
بحيث تتناسب ونوع النشاط في المحل .

٢- يجب ألا تقل مساحة الإضاءة الطبيعية التي تفتح على أماكن مكشوفة عن
عشر مساحة أرضية المحل ولا تقل عن سدس هذه المساحة في الأماكن
التي تكون أرضها منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة .

٣- في حالة تغطية فتحات الإضاءة بمظلة بالزجاج فيجب أن يكون الزجاج
نظيفاً من الداخل والخارج بصفة دائمة حتى لا تقلل من الإضاءة .

٤- يجب تجنب التفاوت الكبير في توزيع الضوء في الأماكن المتقاربة .

٥- لا يجوز حجب الضوء بوضع دوليب أو حواجز تمنع أو تقلل الإضاءة .

مادة (١٧) شروط البياض والدهان :-

١- يجب أن تكون الجدران مغطاة بمادة ملساء وبارتفاع متر ونصف من
الأرض على الأقل ، وأن يطللى السقف بطلاء زيتي فاتح اللون ويعاد
الطلاء كلما اقتضى الحال ذلك .

٢- إذا كان المحل منشأ من تركيبات معدنية فيجب أن تكون المواد المعدنية
من النوع الذي لا يضر أو يساعد على تلوث المواد الغذائية ، وإذا كانت
التركيبات خشبية فيجب طلائها بالزيت أو بأي طريقة مناسبة .

مادة (١٨) شروط المورد المائي :-

١- المحلات التي يستلزم وجود مياه دائمة لتشغيلها ، فيجب أن تكون
هذه المياه من مصدر صحي وأن يتم تحليلها كيميائياً وبكتريولوجياً

في المختبرات المختصة ، وأن تكون هناك شهادة صحية بذلك على ان تعلق هذه الشهادة في مكان بارز بالمحل .

٢- إذا كان المحل يزود بالمساء عن طريق سيارات فيجب أن تكون هذه السيارات مخصصة لنقل مياه الشرب ومرخص لها بذلك.

٣- خزانات مياه الشرب سواء في المحلات أو سبيلات نقل المياه يجب أن تكون مصنوعة من مادة مناسبة لا تضر أو تساعد على تلوث المياه أو تحدث بها تغييراً في الطعم أو اللون أو الرائحة وأن يتم إطلاقها بإحكام مع تطبيقها بصورة مستمرة.

٤- يجب أن تكون مواسير المياه في المحلات مصنوعة من مواد لا تصدأ ولا تتحلل أو تغير من خواص المياه وتفتح بحنفيات على أوضاع خاصة.

٥- يتم تغطية المياه المستعملة للشرب أو التحضير بواسطة مرشحات ذات أحجام مناسبة لنوع النشاط في المحل .

٦- في حالة استعمال مياه غير صالحة للشرب لأغراض أخرى فيجب أن تكون التوصيلات الخاصة بها بعيدة عن توصيلات مياه الشرب بحيث تمنع احتمال تلوث المورد المائي الصالح للشرب .

مادة (١٩) التجهيزات الصحية :- أ- الأحواض :-

١- يجب أن يتوافر في المحل حوض لكل (٥١ شخص) على الأقل كما يجب أن يزود بحنفيات للشرب من النوع الذي لا يسمح فوهتها بوضع شفتي من يستعملها وألا تتجمع المياه في أسفلها .

٢- يجب أن تكون الأحواض من مادة غير قابلة للصدأ توافق عليها الجهة المختصة بالترخيص ، ويجوز أن تكون هذه الأحواض من المائي المغلي بالقشاني وأن يكون لكل حوض صفائية .

٣- يجب أن تكون هناك رخامة أفقية تميل نحو حوض غسيل الأواني وتكون لاصقة له ، ولا يجوز استعمال المزاكيو .

ب- الحمامات :-

١- يجب توفير حمام لكل (٢٥ شخص) على الأقل .

٢- إذا كان النشاط الذي يزاول في المحل يسبب قذارة للجسم فيجب تزويد المحل بحمامات ذات رشاش بواقع رشاش لكل (٢٥ شخص) .

٣- يجب ألا تقل مساحة المراحيض في المداخل عن (٨٠سم × ٢٠، ٢١ م) .

٤- يجب أن تكون لكل مرحاض صندوق طرح لا تقل سعته عن (٩ لتر) .

- ٥- إذا كان المرحاض من الطراز الشرقي فيجب أن تكون قاعدته من الصيني أو الفخار المطلي بأي مادة أخرى مماثلة وأن تكون القاعدة منخفضة عن منسوب الأرضية وبحيث تميل الأرضية المحيطة بالقاعدة نحوها بانحدار ، وبحيث أن يزود المرحاض بسيفون مزود بما سورة ملتوية.
- ٦- إذا كان المرحاض من الطراز الأمريكي فيجب أن يكون من مادة لا تمتص السوائل رديئة التوصيل للحرارة وأن يكون سهل التنظيف وخالي من اللحامات والتشققات .
- ٧- يجب أن تكون المبال من الصيني أو الفخار الناري المطلي بالصيني أو من الزهر المطلي بالصيني ، فإذا كانت من النوع الذي له حوض فيجب تغطية الحائط حولها بالبلاط الفيشاني أو ما يماثله من الأرضية حتى الحافة العليا للمبولة وتركب المبال التي لها أحواض على ارتفاع يتراوح ما بين (٥٠ إلى ٦٥ سم) من منسوب الأرض ، وفي حالة وجود مجموعة متجاورة من المبال الحوضية فيجب ألا تقل المسافة بين خطي مركزي المبولتين المتجاورتين عن (٧٥ سم) مع إقامة فواصل من الرخام أو أي مادة أخرى مماثلة وتبرز عن الحائط بمسافة (٣٠ سم) وبارتفاع لا يقل عن (٧٠ سم) وتركيب أعلى من منسوب الأرضية بـ (٤٠ سم) ، وتزويد كل مبولة بسيفون للصرف.
- ٨- يتم غسل المبال بصندوق طرح سعة (٤ لترات) لكل مبولة .
- ٩- أن تكون للمراحيض ودورات المياد حوائط بارتفاع كاف مع عمل فتحات بالحائط الخارجي للتهوية والإضاءة .
- ١٠- إذا وجد بالمحل عمال وعاملات فيجب أن تخصص لكل من الجنسين دورة مياد منفصلة بما يتناسب مع عددهم .
- ١١- يراعى أن تكون دورات المياد داخل المحل وفي مكان ملائم صحياً ، ومع ذلك يجوز أن يكون موقعها خارج حدود المحل بشرط أن يشملها الترخيص وألا ينجم عن ذلك أي تلوث أو اضرار للعاملين والمحل .
- ١٢- يجوز عمل دورات مياد مشتركة بين عدد من المحال بشرط توفير العدد الكافي من التجهيزات الصحية بالنسبة لمجموعة عدد العمال على أن يكون كل محل مسئولاً عنها.

١٣- إذا كانت دورات المياد داخل المباني الرئيسية للمحل فيجب ألا تفتح المراحض على أية غرفة بالمحل ويكون الدخول إليها بواسطة طرقه مع ضرورة توفير التهوية اللازمة للمرحاض .

مادة (٢٠) أعمال الصرف :-

١- تصريف المخلفات السائلة من دورات المياد والمطابخ وكذلك المخلفات الصناعية السائلة في حدود المعايير المقررة للصرف إلى المجاري العامة أن وجدت ، فإذا لم توجد مجاري عامة أو تعذر التوصيل لها يكون الصرف إلى البيارات بالشروط الآتية :-

- أ- أن يتم الصرف أولاً إلى خزان تحليل ذي سعة كافية .
- ب- أن تكون البيارات بعيدة عن خزانات المياد الأرضية بمسافة لا تقل عن ١٥ م .
- ج- لا يجوز وجود أي نوع من خزانات أو بيارات الصرف تحت أرضية المحل أو مبانيه ، كما لا يجوز وجودها على بعد يقل عن المتر من الحوائط الخارجية للمحل إلا إذا كان الخزان أصم ومزود بطبقة عازلة .
- د- لا يجوز وجود توصيلات أو مواسير الصرف أو كيعان الصرف بداخل محلات المواد الغذائية .
- هـ- يجب أن تقام غرفة التفتيش وغرف حجز المواد الغريبة في أماكن مكشوفة تابعة للمحل ، فإذا تعذر ذلك فيجوز أن تكون في أماكن مسقوفة بشرط أن يركب لهذه الغرف غطاءات مزدوجة من الزهر الثقيل وبشرط ألا تكون هذه الأماكن معدة لتداول أو تصنيع أو اعداد المواد الغذائية .
- و- يجب أن تغطي غرف التفتيش وحجز المواد الغريبة وفتحات الخزانات بأغطية محكمة من الزهر أو الخرسانة .
- ز- يراعى تهوية أول غرف تفتيش بقائم من الزهر قطرد (٤) بوصة ويرتفع عن سطح المبنى الكائن به المحل بمتر على الأقل ويركب بنهايته هواية كروية من السلك النحاس القوي ، فإذا تعذر رفع القائم بالقدر المطلوب يركب في نهاية رأس بداخله لوح من مادة المابكسا أو مادة مناسبة يسمح بدخول الهواء الخارجي دون خروج الهواء الداخلي .

- ح- يكون تصريف مجموعة الأحواض وما في حكمها بواسطة مدادات أو أعمدة صرف لا يقل قطرها عن ٣ بوصة .
أما تصريف المراحيض والمباول فيكون مدادات أو أعمدة لا يقل قطرها عن ٤ بوصة .
ويجب تهوية أعمدة الصرف وسيفونات المراحيض بواسطة أعمدة تهوية لا يقل قطرها عن بوصتين .
ط- يجب أن تكون الأعمدة الراسية من الحديد الزهر أو أي مادة أخرى مماثلة ويجب أن تلحم وصلاتها جيداً .

مادة (٢١) القوى المحركة :-

- ١- لا يجوز في المدن استخدام الحيوانات في تشغيل المحال كقوة محركة إلا ما استنتج بقرار من الوزير وفي كل حالة على حدة وبشرط توافر الشروط المحددة في هذه اللائحة .
٢- فسي حالة استخدام الحيوانات في المناطق الريفية أو خارج المدن يجب اتباع الشروط الآتية :-
أ- يجب تنظيف المدار يومياً وفرشه بتراب أو رمل نظيف .
ب- أن تكون حافة المدار الخارجية من الحجر أو الخرسانة وبارتفاع (٢٠) سم على الأقل من سطح الأرض .
ج- يجب ألا يكون مأوى الحيوانات داخل المحل .

مادة (٢٢) التوصيلات الكهربائية والإضاءة :-

- ١- يجب تركيب الأسلاك الكهربائية بالحوائط داخل مواسير معزولة إذا لم تكن مصنعة بطريقة يمكن الاستغناء بها عن المواسير .
٢- عدم ترك الأسلاك مكشوفة خاصة في الأماكن مرتفعة الحرارة أو الرطوبة .
٣- يجب عدم وضع الأسلاك المغطاة بالمطاط أو البلاستيك فوق قطع حادة من المعدن أو ما شابه ذلك .
٤- أن توضع صناديق ولوحات التوزيع والمفاتيح الكهربائية خارج الغرف التي تحتوي على أبخرة أو أتربة أو مواد أو غازات قابلة للاشتعال .
٥- أن تكون الأسلاك الكهربائية على بعد متر على الأقل من المداخل الخاصة بالأفران وأجهزة الطبخ ، وعلى بعد مناسب من الأعمدة الخشبية أو المفاتيح مع ضرورة تغليفها بمواسير .

٦- تخصيص صندوق لكل مجموعة من التوصيلات وسكينة لقطع التيار الكهربائي في الحالات الاضطرارية .

٧- يجب الاهتمام بالصيانة الدورية .

٨- يجب عمل أرضيات عازلة وخلف لوحات التوزيع من الخشب الجاف أو أي مادة عازلة ومنع رش أي مياه على هذه الأرضيات .

٩- يجب وضع لوحات التحكم والتوزيع الكهربائي في مكان خاص ولا يصرح بالدخول إليها إلا للعامل الكهربائي الفني وبحسب وضع لوحات تحذير على هذه الأماكن .

١٠- يجب عمل توصيلات بين الآلات والأدوات المعدنية والأرض وذلك بالنسبة للمواد جيدة التوصيل للوقاية من الكهرباء أما بالنسبة للمواد غير جيدة التوصيل فيجب التحكم في درجة الرطوبة واستعمال المجمعات الأساتيكية أو التأمين للوقاية من الكهرباء .

مادة (٢٣) الأفران وبيوت النار والمدخن :-

إذا وجد بالمحل فرن أو بيت نار أو مدخنة فيجب استيفاء الشروط الصحية الآتية:-

١- أن تكون محلات النار ثابتة ومعدة بطريقة يمكن معها تحويل الأدخنة كلها إلى مدخنة واحدة .

٢- يجب ان يكون ارتفاع المدخنة مترين أعلى سطح أي بناء يقع في نطاق دائرة نصف قطرها ٢٥م مركزها المدخنة .

٣- يجب ان يركب في نهاية المدخنة جهاز تكرير وخزان هباب ويراعى ان يكون في متناول اليد لتسهيل تنظيفه وفي المداخل الكبيرة والمرفعة يجوز ان تكون بدون جهاز تكرير أو خزان هباب على أن تكون ذات تصميم يمنع تلوث الهواء الى الحد الغير مسموح به .

٤- تكون المداخل من الخرسانة أو البناء أو الفخار المبني حوله بسمك كاف أو من الصاج ، ولايجوز استعمال الصاج للمداخل التي تمتد داخل المناور التي تطل عليها فتحات الأدوار العليا عدا ماكان منها خاصاً بدورات المياه والمطابخ ، ويراعى ان تكون المداخل خالية من الانحناءات الحادة أو التوصيلات الأفقية الطويلة أو الجيوب التي يحتمل تجمع الغازات الغير محترقة بها . يجب ان تثبت المداخل بطريقة لاتعرضها للسقوط .

٥- يجوز الاستغناء عن المدخنة الخاصة بسحب الأدخنة الناتجة عن إشعال الوقود في حالة استعمال وقود مازوت أو البوتاجاز . ويعفى من شرط توافر المدخنة المحال التي تستعمل وقود الكهرباء .

٦- يترك فراغ بعرض كاف كعازل للحرارة بين كل فرن أو بيت نار والحوائط المجاورة له، يجوز الاستغناء عن الفراغ العازل إذا تم بناء حوائط الأفران بالطوب الحراري أو غطيت بمواد عازلة للحرارة بسمك كاف لمنع الحرارة عما يجاور المحل .

مادة (٢٤) الشروط المتعلقة بالوقود :-

١- يحظر استعمال القمامة أو غيرها من القاذورات كوقود .

٢- يشترط في غرفة تخزين الوقود الجاف أن تكون مشيدة من مواد مقاومة للحرارة إذا كان لا يعلوها مبان ، وتكون في موقع مناسب لنقل الوقود من الغرفة أو إليها بسهولة .

٣- لا يجوز تخزين الوقود الجاف بالمحل الا ما يكفي للاستهلاك اليومي مع وضعه في مكان مناسب.

٤- يوضع الوقود السائل المعد للاستهلاك اليومي في مكان مناسب داخل المحل وبعيداً بعداً كافياً عن فتحات بيوت النار والتوصيلات الكهربائية ، ويحظر وضعه فوق بيت النار أو على الأسطح .

٥- إذا كان الوقود السائل موضوعاً في اسطوانات تحت ضغط فيجب أن تكون لحاماتها وتوصيلاتها فنية وطبقاً للأصول الفنية على أن تحاط هذه الاسطوانات بجواجز صماء ثابتة من مواد غير قابلة للاحتراق ولايجوز أن تزيد سعة الفنتاس أو الاسطوانة عن الكمية اللازمة للاستهلاك اليومي.

٦- إذا تم تخزين كميات من الوقود السائل أكثر من حاجة الاستخدام اليومي داخل المحل يجب وضعها في صهريج تحت الأرض في مكان مناسب بسعة لا تزيد على (٩٠٠ لتر) في المحال التي تعلوها مباني وبسعة لا تزيد على (٢٠٠٠ لتر) في المحال التي لا يعلوها مباني ويجوز وضع الصهريج فوق سطح الأرض بشرط أن يكون داخل غرفة خاصة تشيد من مواد غير قابلة للاحتراق وألا يعلوها مبان وان تكون بعيدة بقدر الإمكان عن المباني المجاورة وان تكون بعيدة عن بيوت النار .

كما لا يجوز وضع صهاريج لتخزين الوقود السائل تحت أرضية الرصيف أمام المحل إذا لم تسمح بذلك الجهة المختصة .

٧- يتم عمل محابس على ما سورة الوقود السائل بجار الصهاريج ومحبس آخر على ذات الماسورة قريباً من كل فطاس للتغذية لسرعة قطع الوقود عند اللزوم مع وضع إناء به رمل ناعم أسفل كل محبس .

٨- في حالة استعمال الغازات البترولية المسالة كوقود بالمحال فيجب مراعاة الآتي:-

- أ- ألا تقل مساحة فتحات التهوية عن سدس مساحة الأرضية لمكان وجود الأسطوانة .
 - ب- ألا يقل منسوب أرضية المكان الذي به الأسطوانة والأجهزة عن مستوى الشوارع والأرضيات المجاورة .
 - ج- لا يجوز أن تكون أرضيات المكان الذي به الأسطوانات أو الأجهزة من الخشب أو تكون مغطاة بمواد قابلة للاحتراق .
 - د- يجب تركيب شبك مئين من السلك الضيق النسيج على نوافذ المحل وذلك في حلق أو ضلف معدنية .
 - هـ- يجب أن تبعد الأسطوانات عن مصادر الحرارة بمسافة لا تقل عن مترين وأن توضع داخل دواب من الصاج له تهوية كافية أو أن تحاط بمواجز صماء ثابتة من مواد غير قابلة للاحتراق .
 - و- أن تكون الأسطوانات بعيدة عن مواقع الأجهزة والتراكيبات الكهربائية .
 - ز- إذا تعذر توفير التهوية ، أو إذا كانت درجة الحرارة بمكان التشغيل مرتفعة ، أو إذا زاد عدد الأسطوانات على خمسة في مكان تشغيل واحد فيجب وضعها في مكان خاص خارج مكان التشغيل أو تخصيص غرفة تشييد من مواد غير قابلة للاحتراق وتوصل بشبكة من الأنابيب الحديدية إلى الأجهزة.
- ويجب أن تكون أرضية مكان تجميع الأسطوانات بالخرسانة ومغطاة بالبلاط الإسفلتي بسبك لا يقل عن ٥سم أو بأي مادة مماثلة لا تحدث شرار ، وبشرط ألا تنشأ عن ذلك حفر قد تجمع فيها الغازات ، كما يشترط ألا يوجد بها فتحات وتوصيل لأعمال الصرف الصحي .
- ح- يجب وضع لوحة أو لافتة على مكان التجميع أو مكان التشغيل من الخارج موضح احتوائه على أسطوانات للغازات وعددها .

- ط- يجب أن يستعمل في نقل الغازات البترولية المسالة خراطيم ضغط عالي معتمدة ، ولا يجوز استعمال الاسطوانة بدون منظم الضغط مع ضرورة التأكد من سلامة كافة التوصيلات والمحابس
- ي- يجب التأكد من أحكام غلق الرأس قبل تبديل الاسطوانة حتى ولو كانت فارغة ، مع ضرورة تبديل (الوردة الكاونشوك بين المنظم والاسطوانة في كل حالة استبدال لها .
- ك- يجب التأكد من غلق دبة الغاز عند انتهاء كل استعمال كما يجب عدم ترك أجهزة البوتاجاز موقدة أثناء غلق المحل .

٩- يجوز لمكتب الوزارة أو الدفاع المدني أن تشترط عدم استعمال مادة وقود معينة بالمحل .

مادة (٢٥) الشروط الصحية المتعلقة بتنظيم المحل وتشغيله :-

- ١- بالنسبة للعدد والأدوات اليدوية :-
- أ- أن يستعمل الأدوات المناسبة للعمل بحسب نوع النشاط وحجمه .
- ب- الاحتفاظ بالأدوات سليمة وجيدة وصالحة للعمل واستبدال التالف منها أو إصلاحها .
- ج- تخصيص أرفف وحوامل وصناديق مناسبة لحفظ هذه الأدوات نظيفة وبعيدة عن الأتربة والحشرات .
- د- عدم ترك الكابلات الكهربائية الخاصة بالآلات المتعلقة التي تدار بالكهرباء ممتدة على الأرض بعد الانتهاء من عملها بل يجب تعليقها على حوامل وفصل التيار الكهربائي عنها بعد الاستعمال .
- ٢- بالنسبة لماكينات التشغيل :-
- أ- يجب أن تتناسب كل ماكينة مع العمل المطلوب .
- ب- ألا يترك من أسلحة التقطيع المتحركة عارياً إلا ما كان ضرورياً لذلك وفي أضيق الحدود .
- ج- توفير الحماية اللازمة للعامل أثناء التشغيل .
- د- ألا يوجد بها زوايا أو بروزات حادة أو أطراف رديئة ينجم عنها حوادث .
- هـ- أن تحاط بحواجز تمنع اقتراب الأشخاص منها أو تعرض من يقترب منهم للخطر .

مادة (٢٦) عمال المحل :-

- ١- يجب أن يكون العمال بصحة جيدة وأن يثبت خلوهم من الأمراض والجراثيم بموجب الشهادة الصحية وأن يتم الكشف الدوري عليهم ، وعند استخراج أو تجديد الشهادات الصحية .

٢- يجب أن تتوافر فيهم نظافة الجسم وأن تكون ملابسهم في حالة سليمة ونظيفة .

٣- إذا تطلب العمل ملابس خاصة يتم إعداد غرف لإبدال وحفظ الملابس بها أو توفير وسيلة أخرى مناسبة لذلك .

٤- يجب تهيئة مكان داخل المحل لتناول الطعام في الأحوال التي يتناول فيها العمال الطعام أثناء فترة العمل (ما لم تكن هناك ترتيبات أخرى لتناول العمال الطعام خارج المحل) .

٥- يجب أن يتوافر بالمحل صندوق للإسعافات الأولية .

مادة (٢٧) أدوات وأجهزة الحريق وأجهزة السلامة :-

١- يجب أن تتوافر بالمحل أجهزة وأدوات لإطفاء الحريق بالكميات والنوع الذي يحدده الدفاع المدني وتظل هذه الأجهزة صالحة للاستعمال مع المحافظة على صيانتها.

٢- للدفاع المدني أن يشترط توافر مورد مياه احتياطي بالمحل إذا اقتضى الحال ذلك ، وعلى أن يراعى دائماً أن يكون مصدر المياه البديل سليماً بكتولوجياً وغير معرض للتلوث البكتولوجي .

٣- يجب تنفيذ تعليمات سلطات الدفاع المدني المتعلقة بأجهزة السلامة والإطفاء.

مادة (٢٨) المحال التي تنشأ على وسائل النقل البري والبحري :-

يجب أن تتوافر في وسيلة النقل التي تنشأ المحل عليها الاشتراطات العامة لهذه الوسيلة بالإضافة إلى الاشتراطات الصحية المحددة في هذه اللائحة .

مادة (٢٩) يعتبر الرسم الهندسي المعتمد للمحال وما عليها من بيانات وملاحظات وتأشيرات المسؤولين المختصين جزءاً مكملًا للاشتراطات والرخصة ، ويجب أن يكون المحل مطابقاً لأخر رسم هندسي معتمد وتحفظ صورة من هذه الرسومات في المحل .

مادة (٣٠) يجوز بقرار من الوزير التجاوز عن بعض الاشتراطات العامة أو الخاصة وذلك عند منح تراخيص مؤقتة للمحال الآتية :-

أ- المحال التي تدار بصفة مؤقتة لخدمة مشروعات معينة تنتهي بانتهاء تنفيذها كعمليات سفلتة الطرق أو إقامة الكباري والمنشآت العامة .

ب- المحال التي تُدار بصفة مؤقتة الى ان يتم نقلها الى المناطق المخصصة لتجمعاتها او الملازمة لطبيعة نشاطها وفقاً لما هو مقرر لها.

الفصل الرابع

الاشتراطات الصحية الخاصة

١- الاشتراطات الصحية الخاصة بالمطاعم

مادة (٣١) يقصد بالمطاعم محلات إعداد وتجهيز الطعام وتقديمها لمرتادي المحل سواء كانت هذه المطاعم مستقلة أو ملحقة بفنادق أو منشأة على وسائل نقل برية أو بحرية .

مادة (٣٢) يشترط لفتح وإدارة المطاعم الحصول على ترخيص بذلك من مكتب الوزارة المختص.

مادة (٣٣) لا يمنح الترخيص بفتح مطعم إلا إذا توافر فيه الشروط الصحية الآتية :-

١- الشروط الصحية العامة للمحلات المحددة في هذه اللائحة .

٢- أن يتناسب حجم المطعم ومساحته مع حجم العمل فيه .

٣- يجب أن يشتمل المطعم على الآتي :-

١- غرفة إعداد الطعام (المطبخ) .

٢- صالة طعام .

٣- مخازن حفظ المواد الغذائية .

٤- غرفة تحضير وغسيل .

٥- دورات مياه ومغاسل .

٤- يلزم تغطية الجدران بالبلاط القيشاني من الأرض للسقف .

٥- تغطي الأرضية ببلاط أسمنتي متين .

٦- يطل السقف بطلاء زيتي فاتح اللون .

٧- يجب توفير حوض كبير الحجم لغسيل الخضروات واللحوم وغيرها ويكون

الصلب الذي لا يصدأ ولا ينكسر ، كما يجب أن يمر ماء الغسيل " بفلتر " مناسب

٨- يلزم توفير حوض كبير غير قابل للصدأ على أن يكون سهل التنظيف.

٩- يلزم توفير مصدر دائم للماء الساخن والبارد .

١٠- يجب تغطية كل طاولة من طاولات التحضير بقطعة واحدة (غير مجزأة) من الرخام

المثبت الأملس .

- ١١- يجب توفير عدد كاف من الأرفف والدواليب النظيفة والمناسبة لحفظ الأواني والأدوات بحيث لا يقل ارتفاع الرف الأدنى عن الأرض عن مسافة ٢٠ سم.
- ١٢- يلزم توفير أوعية ذات أغطية محكمة وبأحجام مناسبة توضع بداخلها أكياس من البلاستيك لحفظ الفضلات والتخلص منها في الأماكن التي يحددها مكتب الوزارة.
- ١٣- يجب توفير أجهزة كافية ومناسبة لإطفاء الحريق .
- ١٤- لا يجوز وضع أي أجهزة لتبريد أو تجميد المواد الغذائية بغرفة الغسيل .
- ١٥- يجب تركيب عدد كافى ومناسب الحجم من مراوح سحب الهواء على أن تغطى فتحاتها من الداخل بسلك صلب ضيق النسيج لمنع دخول الحشرات .
- ١٦- الأبواب بين المطبخ وصالة الطعام يجب أن تكون بمفصلات مروحية "سبرنج".
- ١٧- يلزم توفير حوض مناسب لغسيل أيدي العمال ، لا يسمح باستخدامه في غسيل أي أغراض أخرى .
- ١٨- يلزم عمل قواعد أسمنتية متينة للمواقف المستعملة للطبخ والقلي والشوي ، تعلوها فتحات لاستقبال البخار والدخان ، وتتصل بمداخن محكمة التوصيلات لا يقل قطرها عن ٣٠ سم بها مراوح شفط ، وبحسب الاشتراطات الصحية للمدخن في هذه اللوحة .
- ١٩- الماء المستخدم لإعداد الطعام (الطبخ) يجب أن يصفى "بفلتر" مناسب قبل استخدامه ويجب تركيب فلتر مناسب على برادات ماء الشرب يراعى الحرص على تنظيفها من وقت لآخر .
- ٢٠- يلزم توفير أواني لحفظ التوابل من مادة لا تصدأ وذات أغطية محكمة.
- ٢١- إذا كان المحل يقوم بشوي اللحوم باختلاف أنواعها (مشاكيك - شاورمة - دجاج) يجب أن يتوفر به مكان مناسب تطبق فيه كل الاشتراطات الكفيلة بمنع انتشار الروائح والدخان .
- ٢٢- أبواب دخول الرواد يجب أن تكون نظيفة وجيدة المظهر ويجوز تركيب أبواب ذات مفصلات مروحية .
- ٢٣- في حالة عمل فتحة مناولة بين صالة الطعام والمطبخ يجب إتخاذ الاحتياطات اللازمة لمنع تسرب الروائح الى صالة الطعام .

٢٤- يلزم إيجال العدد الكافي من أدوات الطعام على أن تحفظ جميع هذه الأدوات في الدواليب الخاصة بها .

٢٥- يجب توفير عدد كافٍ ومناسب من دورات المياه وأحواض لغسيل الأيدي ويراعى ألا تفتح أبواب دورات المياه مباشرة على صالة الطعام أو المطبخ أو التخزين مع توفير المطهرات والصابون والمناديل الورقية.

٢٦- يجب تركيب مراوح شفط مناسبة بكل دورات المياه مع مراعاة تغطية فتحاتها بسلك صلب ضيق التسبيح لمنع دخول الحشرات .

٢٧- يلزم توفير عدد كافٍ ومناسب من السلالت المناسبة لحفظ المناشف الورقية بعد استخدامها.

٢٨- يمنع منعاً باتاً استخدام القوط متعددة الاستخدام أي كان نوعها ويجب توفير مناديل ورقية أو سبينة تحفيف أخرى تستخدم لمرة واحدة .

٢٩- يجب توفير ثلاثيات مناسبة لحفظ السموات الغذائية كاللحوم والأسماك والخضروات وغيرها .

٣٠- يجب توفير الأوعية الخاصة بالنظافة وبالأحجام والمواد الصفات المنصوص عليها في القوانين واللوائح الخاصة بالنظافة.

٢- المقتضىات الخاصة بالاعمال

مادة (٣٤) يلزم تنفيذ الشروط العامة المحددة في هذه اللائحة .

مادة (٣٥) يلزم أن تكون جميع مباني الفتق سليمة ومدهونة بطلاء مناسب يتفق مع مظهر الفتق ودرجته والمباني المجاورة.

مادة (٣٦) الحجرات :-

أ- يجب أن توفر بها التهوية والإضاءة اللازمة ، وذلك بإيجاد النوافذ الكافية التي تفتح على الهواء الطلق بحيث ألا تقل فتحات الضوء والتهوية عن (خمس) مساحة الغرفة.

ب- يجب أن تخصص لكل سرير للنوم ١٥ متراً مكعباً من حجم الغرفة وألا تقل المسافة بين كل سرير وآخر عن متر واحد على الأقل .

ج- يجب المحافظة على نظافة الأسرة وأن تبقى بحالة سليمة وجيدة ، وألا يقل ارتفاعها عن ٢٠ سم من الأرضية بحيث يسهل التنظيف تحتها ، وإذا لم يكونو ارتفاع المطلوب فيجب أن تكون الاسرة ذات عجلات.

د- يجب أن تكون الملائات (الشراشف) والمراتب والوسائد (المخدات) في حالة نظيفة وسليمة على الدوام ، ويلزم غسل وكي الشراشف وأكياس الوسائد مرة كل يومين على الأقل مع تعقيمها ، كما يجب تبديلها عند حضور نزيل جديد.

هـ- يلزم مراعاة تهوية الغرفة يومياً حتى لا تسبب أي أضرار صحية للنزلاء .

و- يجب أن يكون جميع الأثاث من أسرة وخزانات ومقاعد وطاولات وسجاد وغيرها في حالة سليمة ونظيفة على الدوام .

ز- يجب مكافحة الحشرات على اختلاف أنواعها بجميع أجزاء الفندق بالوسائل المناسبة .

ح- يجب تخصيص العدد الكافي من المراحيض والحمامات وأحواض الغسيل لغسيل الوجه والأيدي بحسب درجة الفندق وما تحدده الجهة المختصة

ط- يجب توفير مياه الشرب الكافية للفندق يراعى أن تكون مطابقة لمواصفات مياه الشرب طبيعياً وكيميائياً وبكتريولوجياً .

ي- يجب أن يخصص عمال لتنظيف دورات المياه بالفندق مع توفير المطهرات اللازمة ومزيلات الرائحة ولا يجوز تشغيل هؤلاء العمال في أي عمل آخر بالفندق .

ك- على صاحب الفندق إخطار الجهات الصحية المختصة عن أي إصابة بمرض معد أو مشتبه فيه يظهر بين النزلاء أو عمال الفندق .

مادة (٣٧) المطاعم:- يجب أن تنفذ بها الاشتراطات الصحية الخاصة بالمطاعم .

مادة (٣٨) مخازن المواد الغذائية :-

أ- يجب أن تتوفر بها الشروط الصحية العامة في المخازن المنصوص عليها في هذه اللائحة .

ب- توفر بها السلاجات اللازمة (تبريد - تجميد) ضرورة أن تكون على هيئة حجرات على ألا تفتح مباشرة الى الجو الخارجي .

مادة (٣٩) المخابز والحلويات :-

- يجب أن توفر بها الاشتراطات الصحية الخاصة بالمخابز ومحلات صناعة الحلويات.

مادة (٤٠) المغاسل (الملابس والفرش) :-

- يجب توفر بها الاشتراطات الصحية الخاصة بغسيل وكي الملابس .

مادة (٤١) أحواض السباحة :-

يجب أن توفر بها الاشتراطات الصحية الخاصة بأحواض السباحة .

مادة (٤٢) مساكن العمال :-

- يجب أن يوفر للعاملين بالفندق مساكن خاصة تتوفر بها الشروط الصحية لمساكن العمال .
- يلزم أن يوفر بالفندق وحدة إسعافات أولية .
- يجب مراعاة الشروط التي تضعها سلطات الدفاع المدني .
- إذا كان بعض المواد الغذائية المطبوخة والتي يتطلب حفظها في درجات حرارة معينة ، تنقل لخارج الفندق في سيارات خاصة مجهزة بمعدات التبريد أو التسخين اللازمة وان تكون غير مكشوفة .

٣ - الاشتراطات الصحية الخاصة بمصانع الألبان ومنتجاتها

مادة (٤٣) يجب تنفيذ الاشتراطات الصحية العامة المحددة في هذه اللائحة .

مادة (٤٤) مبنى المصنع :-

- ١- يجب أن تزود المصانع بمخازن واسعة بدرجة كافية لتخزين المواد الخام والمنتج النهائي مع مراعاة أن تتوفر بهذا المخازن الشروط الصحية الخاصة بها .
- ٢- يجب أن تكون جميع الأبواب ذات أسطح ناعمة غير ماصة للرطوبة أو الروائح وأن تصمم بطريقة تغلق ذاتياً وبإحكام.
- ٣- يلزم أن يزود المصنع بغرف للغلايات لتوفير البخار والماء الساخن تكون في مكان منفصل عن محل التصنيع وأن تكون الوصلات بين الغلايات تسمح بعمليات التنظيف.
- ٤- يجب أن يزود المصنع بمختبر خاص لأجراء الإختبارات الأساسية اللازمة للتأكد من سلامة المنتج .
- ٥- يجب إجراء عملية الغسيل فور الإنتهاء من كل عملية تصنيعية وذلك باستخدام الماء العادي أولاً ثم الماء الساخن والمنظفات الصناعية ، ثم الماء الساخن لأزالة آثار المنظفات الصناعية ، ويفضل إمرار تيار من البخار إذا توفر ذلك ، مع مراعاة تنظيف الأجهزة والأدوات قبل بدء كل عملية تصنيعية.
- ٦- يجب وضع المياد الساخنة على فترات على أرضية المصنع وذلك لضمان نظافتها باستمرار ، وكذلك بعد الإنتهاء من عملية التصنيع .
- ٧- يجب أن تكون المياد المستخدمة في كل مراحل التصنيع مطابقة لمواصفات مياد الشرب بالإضافة الى ايجاد العدد الكافي من المرشحات لتنقيتها.

٨- يجب أن يزود المصنع بالأجهزة والمعدات اللازمة لنشاطه بحسب التراخيص الممنوحة له من الجهات المختصة.

مادة (٤٥) يشتمل المصنع على الأماكن التالية ، ويجوز الاستغناء عن بعضها حسب ظروف العمل والإنتاج :-

- ١- مخزن الزجاجات والعلب الفارغة .
- ٢- مخزن غسل أواني التحضير .
- ٣- غرفة إستقبال الحليب.
- ٤- غرفة تصفية الحليب وحفظه.
- ٥- غرفة البسترة.
- ٦- غرفة التعبئة.
- ٧- غرفة حفظ الألبان والمنتجات المعبأة.
- ٨- غرفة التخمر وعمل اللبنة.
- ٩- مخازن المواد الأولية.

ويراعى أن تنفذ بكل هذه الأماكن الشروط الصحية الخاصة بها .

مادة (٤٦) يجب توفر الشروط التالية عند إستخدام الحليب الطبيعي الخام أو الحليب المخصص في صناعة الحليب المبستر أو المعقم أو المنتجات اللبنية المختلفة ويجب عند إستخدام الحليب الطازج غير المبرد في الصناعة أن يبدأ التصنيع خلال ثلاث ساعات من الحلب ، أو إذا كان الحليب يرد الى المصنع من مناطق بعيدة فيلزم أن يبرد الى درجة حرارة لا تزيد عن (١٠م) بعد الحلب مباشرة ويحفظ بها لحين موعد التصنيع مع مراعاة نقل هذا الحليب بواسطة سيارات خاصة ، مجهزة بخلاطات لتحريك الحليب أثناء السير بغرض الإحتفاظ بتجانسه وأن تكون هذه السيارة مرخصة ذلك من الجهات المختصة .

مادة (٤٧) الاشتراطات الواجب توفرها عند استخدام الحليب الطبيعي والخام في الصناعة :-

- أ- أن يكون الحليب المستخدم من الحليب المسموح بتداوله ومحفوظ بخواصة الطبيعية ونظيف وخالي من جميع عوامل التلف والفساد والغش والزناخة والمواد الغريبة والحافظة ومطابقا للمواصفات القياسية المعتمدة من الجهات المختصة .
- ب- في حالة نقل الحليب إلى المصنع فيجب سحب الحليب من خزانات السيارات إلى أوعية الحليب الخام بواسطة مضخات عبر مواسير بعد تصفيته بمرشحات مناسبة قبل نزوله الى الأوعية.
- ج- يجب أن تكون الأوعية والمواسير المستخدمة في صناعة الحليب ونقله مصنوعة من مادة لاتضر بالصحة العامة أو تساعد على تلوث الحليب أو منتجاته.

مادة (٤٨) الشروط الواجب توفرها عند استخدام الحليب المجفف في الصناعة:-

أ- المياد المستخدمة في الإذابة يجب أن تكون نقية وصالحة للشرب كيميائياً وبكتريولوجياً .

ب- يجب أن يكون الحليب المستخدم سريع الذوبان ونظيف وخالي من جميع عوامل التلف والفساد وأن يكون صالحاً من الناحية الكيميائية والميكروبيولوجية ويكون تاريخ صلاحيته ساري المفعول ومطابق للمواصفات القياسية المعتمدة من الجهات المختصة.

ج- في حالة استخدام الزبد فيجب أن تخزن عبواتها في غرفة تبريد خاصة على أن يراعى في تخزينها الاشتراطات الصحية المحددة في هذه اللائحة.

د- يجب أن تتم عملية إذابة وإسترجاع الحليب المجفف بطريقة آلية.

مادة (٤٩) يجب توفير الشروط الصحية التالية في صناعة الحليب والمنتجات اللبنية المختلفة مع مراعاة اتخاذ أساليب معالجة الحليب بإحدى الطرق التالية وبكل الدقة :-

أ- البسترة :

١- رفع درجة حرارة الحليب الى ٧٠، ٦٢م لمدة ٣٠ دقيقة ثم يبرد فجائياً الى أقل من ١٠م.

٢- رفع درجة حرارة الحليب الى ٧٢م لمدة ١٥ ثانية ثم يبرد فجائياً الى ٤م.

٣- (الطريقة السريعة) ويتم فيها رفع درجة حرارة الحليب الى حوالي ٨٠م لبضع ثواني ثم يبرد فجائياً الى (١٠م - ٤م) ويجب بعد المعالجة أن تكون نتائج اختبار (الفوسفاتاز phosphatase) ايجابية.

ب- التعقيم : رفع درجة حرارة الحليب الى ١٠٤م لمدة ٣٠ ثانية ، ويجب بعد المعالجة أن تكون نتائج اختبار العكارة ايجابية .

ج- درجة الحرارة القصوى UHT رفع درجة حرارة الحليب الى ١٣٢م لمدة ثانية واحدة - ويجب بعد المعالجة بهذه الطريقة أن تكون نتائج اختبار المجموعة القولونية (colony group) ايجابية.

د- بعد اجراء المعالجة اللازمة للحليب وقبل مروره بالاجراءات اللاحقة يجب أن يمر الحليب على جهاز يعمل تلقائياً على ارجاع المادة إذا لم تكن قد عولجت بالدقة المطلوبة .

مادة (٥٠) صناعة الحليب المبستر :-

أ- أجهزة البسترة :-

١- يزود المصنع بأجهزة البسترة المناسبة .

٢- يزود خط المواسير الواصل بين أواني الحليب الخام وأجهزة البسترة بجهاز لتنقية الحليب من الشوائب .

٣- يزود المصنع بالمواسير المناسبة لترحيل الحليب المبستر من أجهزة البسترة الى الاواني الخاصة به .

٤- يزود خط المواسير بمضخات خاصة وجهاز اتوماتيكي لأخذ عينات للتحليل .

ب- أواني الحليب المبستر :-

١- تزود الاواني بالمضخات اللازمة لرفع الحليب إليها أو سحبه منها .

٢- تزود أواني حفظ الحليب المبستر بالمواسير المناسبة واللازمة لمرور الحليب المبستر منها الى أجهزة التعبئة أو الى خطوط تصنيع المنتجات الأخرى .

٣- يجب أن تكون أواني حفظ الحليب المبستر وكذلك خطوط المواسير المتصلة بها مصنوعة من الصلب الذي لا يصدأ ، كما يراعى وجود الفتحات اللازمة بالمواسير والخاصة بأخذ عينات للتحليل أوتوماتيكياً.

ج- أجهزة تعبئة الحليب المبستر :-

١- يتم مرور الحليب المبستر من الاواني الى جهاز التعبئة خلال مواسير من الصلب الذي لا يصدأ .

٢- يجب أن تتم عملية التعبئة بطريقة آلية تضمن عدم حدوث أي تلوث خارجي.

٣- يجب أن تكون العبوات مناسبة ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة من الجهات المختصة ومصنوعة من مواد غير ضارة ونظيفة ومعقمة ولا تؤدي الى تغيير خواص المنتج .

٤- يجب أن تقفل العبوات باحكام وبطريقة تمنع حدوث أي تلوث .

٥- تحفظ عبوات الحليب المبستر داخل غرف تبريد مناسبة لحين توزيعها .

٦- يجب أن يكون الحليب المبستر الناتج مطابق للمواصفات القياسية المعتمدة من الجهات المختصة .

مادة (٥١) صناعة الحليب المعقم :-

أ- يجب أن تتوفر جميع الشروط السابق ذكرها في صناعة الحليب المبستر مع

استبدال أجهزة البسترة بأجهزة التعقيم المناسبة ويراعى في عمليات التعقيم توخي الدقة وذلك برفع درجة حرارة الحليب الى ١٠٤م لمدة ٣٠ دقيقة .

ب- يعبأ الحليب المعقم في عبوات تنظيف عليها المواصفات القياسية المعتمدة

من الجهات المختصة ، وتكون من مواد غير ضارة ونظيفة ومعقمة ولا تؤدي الى تغيير في صفاته.

- ج- يجب أن تعماً بطريقة آلية تضمن عدم حدوث أي تلوث خارجي .
- د- يلزم قفل العيونات بأحكام وبطريقة تمنع التلوث .
- هـ - يجب أن يكون الحبيب المعقم الناتج مطابق للمواصفات القياسية المعتمدة من الجهات المختصة.

٤- الاشتراطات الصحية الخاصة بمحطات السباحة :-

مادة (٥٢) يجب أن تتوفر بها الاشتراطات التالية :-

- ١- يجب أن تتوفر في حمامات السباحة الشروط الفنية والهندسية المعتمدة من الجهة المختصة والمواصفات القياسية المعتمدة لمياه الشرب .
- ٢- إذا كان الحمام في الهواء الطلق يجب أن يكون مسوراً ومحجوراً عن الأنظار .
- ٣- يجب أن يشمل الحمام بالإضافة إلى حوض السباحة أمكنة لتخفيف الملابس ودورات مياه كافية.

٤- يحتم وجود حمام قدم أو أكثر حول السباحة يحتوي على مطهر .

٥- يجب أن تكون أرضية وجوانب حوض السباحة مبطنة بالبلاط(الفيشاني)أو الأسمنت الأرض السميكة الفاتح اللون على الأقل ، وأن تكون حافلة الحوض مرتفعة

عن مستوى الأرض المحيطة به لمنع تسرب الأتربة إلى مياه الحوض .

٦- يجب أن يكون قاع الحوض مائلاً تدريجياً من أحد جوانبه إلى الجانب الآخر وأن تكون حوائطه عمودية وأركانه دائرية ، كما يجب كتابه أوصاف الحوض في اعراض الحائط الجانبي بخطوط واضحة وثابتة لإرشاد مستخدمي الحوض بالأصناف المختلفة تجنباً للمخاطر .

٧- فتحات التهوية تكون في أعظم جزء من أرضية الحمام كما يجب أن تغطي بغطاء معنوي ومجهزة بصمام يسمح بصرف المياه وينع ردها وإذا زاد عرض الحوض عن ستة أمتار يجب إيجاد العدد الكافي من فتحات التصريف بحيث لا تزيد المسافة بين كل فتحتين عن ستة أمتار ولا يزيد بعد الفتحة عن جدار الحوض على ثلاثة أمتار .

٨- يجب أن يعمل مجرى حول الحوض في مستوى سطح الماء لتصريف المواد الطافية واستعماله(البصق) على أن يصرف هذا المجرى بالصرف النهائي .

٩- يجب توفر سلام مناسبة مثبتة في الحوض لاستخدامها أثناء الاستحمام .

١٠- يجب إيجاد عوامات للنجاة توضع في أمكنة مناسبة بقرب الحوض ويجب تعيين مراقب يجيد السباحة والإغاثة والإسعافات الأولية يتواجد دائماً وقت استعمال الحوض للإشراف على المستخدمين .

- ١١ - لا يسمح لأي شخص أن يستعمل الحوض قبل أن يغتسل بالبدش .
- ١٢ - كل المياد العامة المتخلفة من حوض السباحة تصرف بمجاري المياد العامة (إن وجدت) ويفضل الاستفادة منها في الري بعد المعالجة .
- ١٣ - يجب تعقيم المياد في حوض السباحة من خلال إيجاد أجهزة لتعقيم المياد بإضافة الكلور إليها على أن تكون هذه الأجهزة مركبة على ماسورة المياد الداخلية للحوض ويجب أن تكون الصفات الكيماوية والبكتريولوجية مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة لمياد الشرب.
- ١٤ - دورات المياد: يجب إيجاد العدد الكافي من المياول والمراحيض وأحواض الغسيل.
- ١٥ - اشتراطات إضافية :-
- أ- لا يسمح باستعمال حمام السباحة لأشخاص مصابين بمرض جلدي أو أي مرض معدي ظاهر .
- ب- إذا كانت الملابس أو المناشف تقدم من إدارة الحمام فيجب غسلها وتعقيمها عقب استعمال كل فرد ثم حفظها في دوليب خاصة .
- ج- يجب أن يكون الحمام ومشماتته كالغرف ودورات المياد في حالة نظافة تامة ومستوفي للاشتراطات الصحية مع التأكد من أن الجدران والقاع خالية تماماً من الطحالب .
- د- يجب توفير الإسعافات الأولية .
- هـ - بعد إغلاق حمام السباحة يجب أن يظل مضاء على الدوام وذلك تفادياً للحوادث.
- و- عند استخدام الحوض ليلاً يجب أن توفر به الإضاءة الكافية بحيث تتضح الرؤية في عمق الحوض وبكل زواياه .

٥- الاشتراطات الصحية الخاصة بالمقاهي والكافتيريا

- مادة (٥٣) يلزم تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية .
- مادة (٥٤) يلزم أن تكون مساحة المقهى /الكافتيريا مناسبة وحجم العمل .
- مادة (٥٥) يشتمل المقهى /الكافتيريا على الأماكن التالية :-

أولاً: مكان التحضير

ثانياً : مكان جلوس الرواد

ثالثاً : دورات المياد

أولاً : مكان التحضير :-

- ١ - يجب أن تغطي الأرضية ببلاط متين أملس .

٢- يلزم إيجاد طاولة خاصة مفروشة بقطعة من الرخام لوضع الأكواب الخاصة بالشرب .

٣- يلزم عمل قاعدة ثابتة للمواقد المستعملة للتخضير ويفضل إستخدام الغاز (البوتجاز) كوقود أو المواقد الكهربائية .

٤- يجب مراعاة أن تكون التهوية والإضاءة مناسبتين ويلزم تركيب شفاطات كهربائية مناسبة الحجم لسحب الهواء الساخن والأبخرة.

٥- الماء المستخدم في تحضير المشروبات يجب أن يكون صالح للاستهلاك الآدمي وتوافر فيه المواصفات القياسية لمياه الشرب المعتمدة من الجهات المختصة.

٦- يلزم توفر ثلاجة أو أكثر لحفظ المواد الغذائية التي تحتاج الى تبريد.

ثانياً:- مكان جلوس الرواد :-

١- تطلّى الجدران والسقف بطلاء زيتي فاتح اللون .

٢- يجب أن تكون أسطح الطاولة مغطاة بأي غطاء يسهل تنظيفه.

٣- إذا أستخدمت الساحة خارج حدود المحل لجلوس الرواد فيجب ألا يتعدى وضع الطاولات بها الحدود المسموح بها.

٤- يجب تركيب فلتر مناسب على برادات ماء الشرب ويراعى الحرص على تنظيفها من وقت لآخر.

٥- إذا كان المحل يقدم بعض المأكولات الخفيفة فيجب أن نحفظ في دولاب (خزان) زجاجي محكم الغلق مع الحرص على عدم تعريضها للتلوث.

ثالثاً:- دورات المياه :-

١- نظراً لأن المقاهي/الكافيتريات تعتبر من المحلات العمومية لذا يجب أن تتوفر بها دورات مياه صحية بها مراحيض ومباول وأحواض لغسل الأيدي يتناسب عددها مع حجم المحل ويراعى أن تتوفر بها المياه اللازمة للأغتسال .

٢- يجب أن تتوفر بدورات المياه الفتحات اللازمة للتهوية ومراوح شفط الهواء لسحب الهواء الفاسد.

مادة (٥٦) اشتراطات إضافية :-

١- يجب أن يخصص عامل لنظافة وتطهير دورات المياه ولا يجوز أن يشتغل هذا العامل في تحضير أو إعداد أو تقديم المشروبات والمأكولات.

- ٢- يلزم توفير أواني خاصة ذات أغطية محكمة توضع بها أكياس بلاستيك لجمع الفضلات ويتم التخلص منها في الأماكن المخصصة لذلك.
- ٣- يلزم إيجاد مصائد كهربائية للحشرات.
- ٤- يجب تنفيذ الشروط الذي تضعها سلطات الدفاع المدني.

٦- الكافتيريا المتحركة

مادة (٥٧) يجب أن تتوفر بها الاشتراطات التالية :-

- ١- لا يجوز ممارسة العمل إلا في المواقع التي يحددها المكتب.
- ٢- المواد التي تستخدم لإعداد الطعام في الكفتيريا يجب أن تحفظ في مخزن للمواد الغذائية مستوفي الاشتراطات الصحية ومرخص من المكتب .
- ٣- يجب إعداد المأكولات التي تقدم بالكفتيريا في مكان مستوفي الاشتراطات الصحية وحاصل على ترخيص صحي .
- ٤- يلزم إيجاد خزان من معدن لا يصدأ لحفظ مياه الشرب على أن تتركب عليه حنفية بفلتر لترشيح الماء.
- ٥- يجب أن يتوافر برميل مناسب لحفظ الفضلات الجافة ويتم تفريغها في الأماكن المخصصة لذلك.
- ٦- المواد الغذائية التي تقدم يجب أن تحفظ في درجة الحرارة أو البرودة المطلوبة منذ إعدادها لحين تقديمها.
- ٧- يجب إخلاء السيارة الكافتيريا من المواد الغذائية عند انتهاء العمل اليومي كذلك عند إجراء صيانتها أو إصلاحها.
- ٨- لا يجوز استخدام السيارة في نقل أي أغراض خارج نطاق عملها .
- ٩- لايجوز لأي شخص أن ينام في كابينة قيادة السيارة الا إذا كانت منفصلة تماما عن مكان البيع.
- ١٠- يجب إيقاف السيارة عند إنتهاء العمل اليومي في مكان آمن و ألا تكون عرضة للتلوث ودخول الحيوانات كالقطط والكلاب.
- ١١- يجب أن يخصص عامل لنظافة الكفتيريا على أن يقوم بنظافة أماكن وقوفها على الدوام.
- ١٢- يجب الحرص بصفة دائمة على نظافة السيارة والعاملين بها والمحافظة على حسن مظهرهم.
- ١٣- يجب أن يكتب على جانبي السيارة اسم المؤسسة التي تتبع لها الكفتيريا وعنوان صاحبها.

١٤- يجب تقديم الوجبات بأواني تستخدم لمرة واحدة(سفري).

٧- صناعة الجبن والقشدة والزبدة :-

مادة (٥٨) يجب أن تتوفر بها الاشتراطات التالية :-

- أ- يزود المصنع بالأجهزة والأدوات المناسبة اللازمة لصناعة أنواع الجبن المختلفة تبعاً لنوع المنتج والتي يجب أن تتم فيها جميع مراحل التصنيع آلياً .
- ب- يجب أن تكون أحواض تصنيع الجبن مصنوعة من الصلب الذي لا يصدأ مزدوجة الجدران لإجراء عمليات التسخين ومزودة ((بمقلبات)) مناسبة .
- ج- يجب أن تكون جميع الأدوات والشاش المستخدم في التصنيع وكذلك المواد المستعملة والمضافة خلال مراحل التصنيع المختلفة نظيفة وصحية ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة وخالية من الميكروبات المرضية .
- د- يجب عدم بيع الجبن الطري المصنع من حليب خام قبل مضي ستون يوماً على الأقل من تاريخ التصنيع ((مع ملاحظة أن انضاج الجبن الجاف يتم في ستين يوماً ونصف الجاف في ثلاثين يوماً)).
- هـ - يجب أن تكون أغلفة الجبن أو عبواته من مواد لا تؤدي إلى تغير صفاته أو تؤثر على صحة المستهلك، كما يجب أن تكون محكمة الغلق وتخزن في ظروف ملائمة.
- و- يجب أن تكون خواص المنتج النهائي مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بالجبن ومعتمدة .

- ز- يتم تخزين المنتج تحت ظروف صحية بعيدة عن مصادر الحرارة والتلوث .
- ح- يجب أن يعبأ المنتج بطريقة آلية في عبوات محكمة الغلق ومستوفية للشروط الصحية التي تحميها من التلوث الخارجي والفساد والتلف الداخلي .

مادة (٥٩) اشتراطات إضافية :-

- ١- أن يكون تصميم المبنى لا يسمح بدخول وإيواء الآفات والحشرات والطيور والملوثات البيئية مثل الدخان والأتربة .
- ٢- أن توفر بمخازن المواد الخام بالمصنع الشروط الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية .
- ٣- يجب أن يتم سحب عينات دورية من وسط الإنتاج ومن المنتج النهائي بطريقة عشوائية للتأكد من سلامة المنتج ومطابقته للمواصفات القياسية المعتمدة كما يجب أن تدون نتائج التحاليل وتحفظ بسجل لتكون جاهزة للإطلاع عليها من قبل السلطات المختصة على أن تبقى السجلات طوال فترة صلاحية المنتج.

٤- يجب تفتيش الأرضيات والحوائط وأجهزة النقل باستمرار للتأكد من خلوها من إفرازات الحشرات وبيضها .

٥- يجب أن تخزن المبيدات والمطهرات في غرفة مغلقة لا تستخدم إلا لهذا الغرض وأن يتم توزيعها وتداولها بواسطة أفراد مدربين وأن تراعى العناية الشديدة لتجنب تلوث المنتج بها.

٦- يجب أن يكتب على كل المنتجات وبخط واضح وبطريقة لا يمكن تغييرها تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية باليوم والشهر والسنة حسب المواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل منتج .

٧- يلزم ايجاد العدد الكافي من الأجهزة الكهربائية القاتلة للحشرات الطائرة .

٨- يلزم توفير أوعية ذات أغطية محكمة بها أكياس بلاستيك لحفظ الفضلات والأوساخ وأن يتم التخلص منها في الأماكن المخصصة .

٨- محلات صنع الآيس كريم:-

مادة (٦٠) يجب أن تتوفر الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية .

مادة (٦١) إجراءات يجب مراعاتها عند صناعة الآيس كريم :-

١- المواد المستخدمة في صناعة الآيس كريم يجب أن تتم (بسترتها) أو تعقيمها ومن ثم حفظها في درجة حرارة أدنى من (٧,٢ مئوية) إلى أن تحين عمليات التجميد.

٢- البسترة : ترفع درجة حرارة الخليط إلى (٧٩ مئوية) وتحفظ بهذه الدرجة لمدة (١٥) ثانية .

٣- التعقيم : ترفع درجة حرارة الخليط إلى (١٤٨,٩ مئوية) وتحفظ بهذه الدرجة لمدة (٢ ثانية) .

٤- لا يجوز بيع الآيس كريم إلا إذا كان محفوظاً في درجة حرارة لا تزيد عن (٢,٢ مئوية) وإذا زادت عن ذلك فيلزم تسخينه وإعادة صنعه ومن ثم حفظه في درجة الحرارة المقررة .

٥- يجب تزويد جهاز تسخين خليط الآيس كريم بمقياس حرارة (ترمو متر) لتوضيح وتسجيل درجات الحرارة التي رفع إليها الخليط والفترة الزمنية التي بقي فيها بهذه الدرجة .

مادة (٦٢) الاشتراطات الواجب توفرها في المواد الخام والعبوات :-

- ١- يجب أن تكون جميع المواد الخام (الحليب ، عصير الفواكه، الألبان... الخ) مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة والخاصة لكل نوع وأن تكون صالحة للاستهلاك الآدمي كيميائياً وبكتريولوجياً .
- ٢- يجب أن تكون كل عبوات الأيس كريم المستخدمة مطابقة للشروط الصحية التالية:-

أ عبوات البستوكيت :-

- ١- يجب أن تكون خالية من حامض البوريك وأملاحه .
- ٢- يجب ألا تحتوي على مواد ملونة (صناعية) خلاف المسموح بها ومصدق عليها من جهات الاختصاص .
- ٣- أن تكون خالية من الزناخة .

ب عبوات الورقية :-

- ١- يجب أن تكون مصنوعة من مادة سيليزية .
- ٢- يجب أن تعامل بمواد تجعلها غير منفذة للماء ، وإذا استعمل شمع البرافين فيجب ألا تقل درجة انصهاره عن ٥٥ مئوية ويفضل البلاستيك .
- ٣- يجب أن تكون خالية من المواد السامة أو الضارة بالصحة وإذا استعمل الورنيش فيجب أن يكون خاليا من المعادن الثقيلة الضارة.

ج العبوات الأخرى المستخدمة في التغليف :-

- ١- أن يكون الغلاف من مادة لا تسمح بفقذ الرطوبة أو بخار الماء أو المواد الدهنية من داخله أو خارجه وقابل للتداول .
- ٢- توفر الناحية الصحية في جميع الأغلفة والعبوات بحيث يمكنها أن تحمي المادة المغلفة من التلوث الميكروبيولوجي .
- ٣- ألا تحتوي على مواد من شأنها أن تؤثر على الغذاء أو صحة المستهلك (كالمواد الغير مصرح باستعمالها من ألوان وعناصر ثقيلة ضارة).

مادة (٦٣) ينزم أن يقسم المحل للأماكن التالية :-

- ١- مخزن المواد الأولية والعبوات .
- ٢- مخزن حفظ الإنتاج (حتى يتم بيعه) .
- ٣- مكان الصنع .
- ٤- مكان البيع .

مع مراعاة أن تنفذ بكل مكان الاشتراطات الصحية الخاصة به وهي كالآتي :-

(١) مخزن المواد الأولية والعبوات :-

- أ- يلزم تنفيذ الاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية .
- ب- توفير دولا ب أو أكثر ذو أرفف معدنية لاتصدا لحفظ المواد الأولية اللازمة للصناعة.
- ج- اتخاذ الاحتياطات اللازمة لعدم تعرض المواد الأولية للتلوث والتلف.
- د- تركيب مكيفات هواء مناسبة وكافية لتوفير الجو المناسب للمحافظة على سلامة المواد المحفوظة.

(٢) مخزن حفظ الإنتاج (حتى يتم بيعه):-

- أ- يلزم تنفيذ الاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية .
- ب- أن يكون عبارة عن ثلاجة لحفظ الإنتاج تحت درجة الحرارة المطلوبة لحين بيعه ويفضل أن يكون هذا المخزن بالقرب من مكان البيع .

(٣) مكان الصنع :-

- أ- يجب أن يكون منفصلاً تماماً عن محل البيع .
- ب- يلزم أن تكون الأرضيات بالبلاط الرخامي الأملس المتين .
- ج- يلزم عمل مجرى مناسب بالأرضية لتصريف مياه الغسيل بطريقة صحية .
- د- يجب أن تغطي الجدران بالبلاط الفيشاني من الأرض للسقف ويطل السقف بطلاء زيتي فاتح اللون .
- هـ - يلزم تركيب سلك صنب ضيق النسيج على جميع فتحات التهوية والأضاءة علاوة على الضلف الزجاجية التي تغلق عند تصاعد الغبار.
- و- يلزم تركيب الشفافات الكهربائية اللازمة لسحب وتجديد الهواء .
- ز- الأبواب بين هذا المكان وأي مكان آخر بالمحل يجب أن تكون ذات مفصلات مروحية(سبرنج) لتظل مغلقة بصفة دائمة لمنع تسرب الذباب والأتربة .
- ح- يجب أن يكون التصنيع والخلط إلى اتوماتيكي ولا يجوز استخدام الأيدي في أي مرحلة من مراحل الإنتاج .
- ط- كل المعدات والأوعية المستخدمة في التجهيز والغلي والخلط(التقلب)تكون من معادن غير قابلة للصدأ . وأن تزود بأغطية محكمة الغلق .
- ي- يجب استخدام الكهرباء أو الغاز فقط للتسخين ولا يجوز استخدام أي وقود آخر.
- ك- يلزم إيجاد مكان ثابت لغلايات الحليب والسوائل الأخرى .
- ر- يلزم إيجاد حوض أو أكثر لغسيل الأواني ، يراعى أن تكون من مواد غير قابلة للصدأ وسهلة التنظيف ، تركيب بجوارها رخامة مائلة لتصفية الماء .

- م- يلزم توفير الطاومات اللازمة للعمل تغطي كل منها بقطعة واحدة من الرخام الأملس الخالي من الكسور .
- ن- لايجوز ترك أوعية الحليب بعد غليه لتبرد بواسطة الهواء، بل تبرد باستخدام تيار من الماء البارد من الخارج أو بطرق التبريد (السريع) الأتوماتيكية .
- ص- يجب غسل أرضية المحل وجدرانه بعد الانتهاء من عمليات الصنع يوميا .
- ع- يجب غسل وتعقيم أدوات وأجهزة التصنيع بعد الانتهاء من استخدامها اليومي وقبل بداية العمل في اليوم التالي .
- ف- يجب أن يكون الماء المستخدم في التصنيع مطابقاً لمواصفات مياه الشرب على أن يصفى بمرشحات خاصة لضمان نقاؤه .

(٤) مكان البيع :-

- ١- يجب أن يكون منفصلاً عن مكان الصنع .
- ٢- يجب أن تكون الأرضية من البلاط الأملس سهل التنظيف.
- ٣- يجب طلاء جميع الجدران والأخشاب بالدهان الزيتي (فاتح اللون) ويجوز عمل ديكور مناسب .
- ٤- يلزم عمل واجهة زجاجية ذات باب يراعى أن يغلق ذاتياً.
- ٥- يلزم توفير ثلاجات مناسبة لعرض المنتجات تزود بمقياس درجات الحرارة (ترمومتر) يركب في مواضع تسهل قراءتها .
- ٦- عند بيع الآيس كريم الغير مغلف يجب أن يحفظ داخل ثلاجات خاصة ذات أغطية محكمة يكون سطحها الداخلي من معدن غير قابل للصدأ .
- ٧- يجب على عمال البيع لبس قفازات من البلاستيك الرقيق وذلك لتجنب ملامسة الآيس كريم بالأيدي، وإذا كان الآيس كريم يؤخذ بواسطة (مغاريف) فيجب ان تكون من معادن غير قابلة للصدأ وذات اذرع طويلة ويخصص (مغراف لكل نوع من الآيس كريم) وفي الحالتين يجب المحافظة على القفازات والمغاريف والعناية بنظافتها.

مادة (٦٤) اشتراطات اضافية :-

- ١- السيارات الخاصة بتوزيع الآيس كريم يجب أن تكون من نوع السيارات الثلاجة المرخص لها من قبل المكتب ويحمل العاملين بها بطاقات صحة.
- ٢- يلزم توجيه العاملين الى السلوك الصحي ومنعهم من التدخين والبصق إلخ أثناء العمل .

- ٣- يلزم توفير مصائد كهربائية خاصة بأماكن الصنع والبيع وذلك للقضاء على الحشرات الطائرة .
- ٤- يلزم توفير أوعية كافية ذات أغطية محكمة بها أكياس بلاستيك لحفظ الفضلات والأوساخ وأن يتم التخلص من الفضلات في الأماكن المخصصة.

٩- معانم النمل :-

مادة (٦٥) يجب أن تتوفر بها الاشتراطات التالية :-

- ١- يجب توفر الشروط الصحية العامة للمحلات التجارية والصناعية .
- ٢- لا يجوز ان تقل المسافة بين المصنع وأقرب سكن من جهاته الأربع عن خمسة عشر متراً ويستحسن إقامة هذه المصانع في المناطق الصناعية الخاصة بالمواد الغذائية بعيداً عن الصناعات القذرة والمترية
- ٣- يجب أن تتوفر النظافة التامة داخل المصنع، كما يجب أن يكون خال من أي روائح حيث أن النمل يمتص أي رائحة غريبة .
- ٤- يجب أن تكون مواصفات الماء المستخدم في كل مراحل صناعة النملج مطابقة بكتريولوجيا وكيميايا لمواصفات المياه الصالحة للشرب .
- ٥- يقسم المصنع لعدة أماكن على أن يراعى تنفيذ الاشتراطات الصحية لكل مكان وهي :-

أولاً : غرفة ماكينات تبريد الآلات :-

- أ- يجب أن تكون الأرضية من الأسمنت المتيّن .
- ب- الجدران والسقف تغطي بطلاء زيتي فاتح اللون مع مراعاة توفير الإضاءة والتهوية الجيدة .

ج- يجب أن تكون مفضولة تماماً عن مكان صناعة النملج تفادياً من تلوث المكان بالزيوت وغيرها .

ثانياً : مكان صناعة النملج :-

- أ- تغطي الأرضية ببلاط أسمنتي متين مع عمل مجاري مكشوفة نصف دائرية تصرف بطريقة عبر محابس مائية لمنع تسرب الروائح .
- ب- يجب أن تغطي الحوائط بالبلاط الفيشاني بارتفاع مترين على الأقل أعلى حواف الأحواض .

ج- يجب أن تكون قوالب صنع النملج من معدن غير قابل للصدأ يعمل منها صفوف بينها ممرات لمروور العمال، بحيث يمكن الوصول الى كل قالب

بسهولة، كما يجب أن تكون أغطية هذه القوالب محكمة الوصلات لمنع تلوث المياد الموجودة بالقوالب للتبريد، ويجب أن يكون حوض التثليج من مادة غير قابلة للصدأ .

د- يجب أن تكون الهزازات المشطية الشكل من الصاج الذي لا يصدأ مع العناية بنظافتها على الدوام .

هـ- يجب أن تخصص أحذية من المطاط، توضع في مكان معين على أحواض التبريد، ليستعملها العمال في المرور على هذه الأحواض ولا تستعمل هذه الأحذية إلا لهذا الغرض. ويجب تركها بنفس الغرفة بعد انتهاء العمل مع العناية التامة بنظافتها على الدوام .

و- يجب أن يبطن حوض فصل الثلج عن القوالب بالبلاط القيشاني من الداخل والخارج، ويجوز استخدام أي حوض من مادة لساء لا تصدأ يراعى أن يكون سهل التنظيف.

ز- يجب مراعاة أن تصرف المياد من جميع الأحواض بطريقة صحية .

ثالثاً : مكان التخزين :-

يخصص مخزن للثلج المصنع عبارة عن غرفة تبريد ، تجهز بالأرفف الخشبية المتينة مع إيجاد ألواح رقيقة من الخشب توضع بين ألواح الثلج لتمنع التصاقها ببعضها ، يركب بهذه الغرفة باب أو فتحات على صالة التصنيع ، وفتحة خارجية على حوض المصنع لاستلام الثلج والتوزيع .

رابعاً :- دورات المياد :-

أ- يلزم وجود مرحاض أو أكثر وأحواض للغسل يتناسب عددها مع عدد العاملين بالمصنع يراعى أن تتوفر بها كل الاشتراطات الصحية المطلوبة .

ب- يجب أن تكون أبواب المراحيض محكمة الغلق منعاً لتصادد الروائح وأن تكون نظيفة وخالية من الحشرات على الدوام .

ج- يجب ألا تكون المراحيض على اتصال مباشر بداخل مصنع.

د- في حالة تصريف المجاري الى بيارة خاصة بالمصنع فيلاحظ أن تكون البيارة بعيدة عن خزان المياد الأرضي بالمصنع كما يجب أن تكون بيارة بمستوى أقل من مستوى خزان المياد بحيث يكون خزان المياد مرتفعاً عن البيارة بحوالي ١.٥ متراً على الأقل .

مادة (٦٦) الاحتياطات الواجب مراعاتها لمنع حدوث أي تلوث بالنتج :-

- ١- يجب أن يكون الماء المستخدم في كل مراحل التصنيع مطابقاً لمواصفات المياه الصالحة للشرب .
- ٢- يلزم نظافة ملح الطعام الذي يضاف لمياه حوض التبريد ، والتأكد من خلود من المعادن السامة والشوائب ، وأنه مطابق للمواصفات القياسية المقدمة .
- ٣- مياه حوض التبريد يجب أن تكون من نفس المياه المستخدمة في مراحل التصنيع المختلفة .
- ٤- يلزم الحرص على نظافة قوالب النتج والتأكد من خلوها من أي تلوث .
- ٥- يجب الحرص على نظافة الأوعية المطاطية التي تستخدم للمشي على حوض التبريد أثناء التعبئة وذلك لتفادي سقوط الأقدار في أحواض النتج .
- ٦- يجب التأكد من نظافة غرف تخزين النتج خاصة الأرضية .
- ٧- يلزم مكافحة الحشرات والقتران داخل المصنع مع وضع مصائد كورباتية للحشرات.
- ٨- يجب التأكد من عدم رشح السيارات الخاصة بالمصنع .
- ٩- يلزم نقل النتج بواسطة سيارات تبريد (ثلاجة) مستوفية للشروط الصحية ومرخص لها من قبل المكتب .
- ١٠- لا يجوز لف قوالب النتج بالخزفي البالية بغرض حمايتها من الدوبان بل يجب وضعها في ثلاجات نظيفة .

مادة (٦٧) اشتراطات إضافية :-

- ١- نظراً لما يتعرض له عمال المناوبة الذين يتحتم عليهم التواجد في غرف التبريد لفترات طويلة فيجب أن تخصص لهم ملابس ثقيلة وأغطية للرأس تحميهم من البرودة أثناء العمل مع التناوب بين العمال بين فترة وأخرى .
- ٢- لا يجوز أخذ الملابس والأوعية المخصصة للعمل إلى مكان السكن بل يجب تركها بالمصنع على الدوام مع الحرص على نظافتها .
- ٣- لا يجوز السماح لأي موظف أو عامل بممارسة العمل في المصنع إذا كان مصاباً بأي مرض معد حتى يتم شفاؤه .
- ٤- لا يجوز السماح بتربية الطيور أو الحيوانات أياً كان نوعها بالمصنع .
- ٥- يجب مراعاة الاشتراطات التي تضعها سلطات الدفاع المدني .
- ٦- يجب المحافظة وبصفة دائمة على نظافة كل مرافق المصنع والعاملين به .

١٠- مصانع المياه الغازية :-

مادة (٦٨) :- يجب أن تتوفر بها الاشتراطات التالية :-

١- الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية المنصوص عليها في هذه اللائحة .

٢- يجب حفظ المواد الخام في أماكن بعيدة عن مصادر التلوث .

٣- يجب أن تخزن الزجاجات المعقمة وعلب الصفيح الحديدية والكبسولات بعيداً عن الأرض ويراعى عدم تعرضها للتلوث من الحشرات والقوارض أو أي عوامل تلوث أخرى .

٤- يجب أن تعبأ العلب الصفيح في صناديق ذات حواجز طويلة وذلك لمنع حدوث أي خدوش في العلب أثناء النقل والتداول .

٥- يجب حفظ وتخزين مواد التنظيف وزيوت التشحيم أو المبيدات الحشرية داخل عبواتها الأصلية وبعيداً عن المواد الأولية الخام .

٦- يجب عدم استعمال الزجاجات الفارغة في حفظ أو نقل مواد التنظيف أو التشحيم أو المبيدات الحشرية .

٧- يجب أن يكون مخزن الزجاجات الفارغة قريباً من مكان غسلها بحيث لا تضر هذه الزجاجات على أماكن التحضير (الخلط) والتعبئة إلا بعد غسلها مع مراعاة أن يكون لهذا المخزن باب خارجي على حوش المصنع لتفريغ حمولة السيارات من هذه الزجاجات عن طريقه .

٨- يجب أن تكون المخازن جافة وجيدة التهوية - بعيدة عن مصادر البخار وأنابيب الماء ، كما يجب ترك مسافة بين الرصات وبعضها بغرض التهوية يراعى أن تكون الأرضيات بها غير منفذة للرطوبة.

٩- محل غسل العبوات :-

أ - يلزم أن تكون الأرضية من البلاط المتين الأملس على أن توفر بها وسائل التصريف الصحي لمياه الغسيل .

ب - يلزم أن تغطي الجدران بارتفاع ٢ متر بالبلاط القيشاني على أن يطلى أعلاها مع السقف بطلاء زيتي فاتح اللون .

ج - يلزم أن يكون المحل معزولاً عن باقي أجزاء المصنع .

د - يفضل أن تكون خزانات مياه الغسيل من الصلب الذي لا يصدأ، كما يجب أن تكون خالية من اللحامات والثقوب ويجب أن تكون توصيلاتها محكمة ونظيفة والمواسير غير مدفونة بالأرضية أو الجدران.

هـ - يلزم تزويد المحل بالأجهزة الآلية الكهربائية اللازمة لعملية الغسيل ، ويراعى ان يتم فرز الزجاجات لعزل المكسور أو غير الصالح منها قبل نقلها في الأحواض .

و - يجب ان تمر الزجاجات من غرفة الغسيل الى غرفة التعبئة آلياً ، عن طريق فتحة خاصة بين الغرفتين .

ز - يجب أن تتم عمليات غسل الزجاجات بالمياه النظيفة الساخنة، كما يجب أن تكون المياه يسرد وللتأكد من ذلك تمرر المياه على أجهزة خاصة بإزالة عسر الماء .

ح - يجب ان تكون ماكينات غسل الزجاجات نظيفة وصالحة للعمل في جميع أجزاءها، كما يجب التأكيد من ان الرشاشات غير مسدودة وطرق الغسيل سليمة ودرجة الحرارة مناسبة ونسبة التركيز للصودا الكاوية في المحلول مناسبة كذلك ضغط المياه في الرشاشات .

مادة (٦٩) محل خلط وتحضير الشراب :-

١ - يجب أن تكون الابواب بمفصلات مروحية (سبرنج) لتظل مغلقة على الدوام لمنع تسرب الذباب الى الداخل .

٢ - يلزم تركيب حوض مناسب بحنفية لغسل أواني تحضير الشراب تركيب بجانبه رخامة مائلة لتصفية الماء .

٣ - يلزم أن تكون خزانات الخلط والتحضير مصنوعة من الصلب غير القابل للصدأ، وان تكون صيانتها جيدة للوقاية من مشاكل الفطريات والبكتيريا. كما يجب أن تكون أغطيتها مصممة بحيث تسمح بالتصرف السليم للسطح الخارجي لتفادي ركود المياه على سطحها الخارجي .

٤ - يلزم التأكد من نظافة الخلطات وأنه لا يوجد تسرب للزيوت حتى لا تتساقط قطراته على المنتج كما يجب مراعاة تغطية الخزانات بجميع أنواعها بصفة دائمة لمنع سقوط الحشرات .

- ٥- يلزم ايجاد المرشحات الورقية اللازمة لتصفية وترشيح الشراب بعد تحضيره مع العناية بنظافتها على الدوام وتبديلها عند اللزوم .
- ٦- لايجوز استخدام المحليات الصناعية في تجهيز الشراب الا اذا كان مصرح بها ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة .

مادة (٧٠) مكان التعبئة :-

- ١- يلزم ان تتم عمليات التعبئة اتوماتيكياً .
- ٢- يلزم ان تكون جميع الأواني والمواسير المستخدمة في أجهزة التعبئة من معادن لاتصدأ وأن تكون سهلة الفك لغسلها واعادة تركيبها .
- ٣- يجب مراعاة فك جميع مواسير التعبئة في فترات متقاربة لغرض تنظيفها
- ٤- يجب الكشف على الزجاجات (العبوات) المغسولة قبل تعبئتها وذلك بامرارها على كشاف أو أكثر لفرزها واستبعاد أي زجاجة لم تغسل جيداً، أو التي تحتوي على أي مواد غريبة لم تتم ازلتها اثناء عملية الغسيل .
- ٥- اذا كانت عملية الكشف تتم بصرياً فيلزم تنظيف منطقة الكشف وضاءتها لتعطي رؤية واضحة للزجاجات على أرضية بيضاء خالية من الأوساخ أو الأشياء التي قد تحول دون الكشف، ويجب أن تكون السيور الناقلة للزجاجات سليمة وموضوعة بطريقة تسمح باحسن وضع للزجاجات .
- ٦- يجب تغيير العامل الجالس عند نقطة الكشف كل نصف ساعة على الأكثر بعامل آخر واثناء قيامه بعملية الكشف يجب عدم تكليفه بأي عمل آخر ، كما يجب عدم شد انتباهه الى أي أنشطة أخرى بالمنطقة.
- ٧- اذا كانت عملية الكشف تتم بجهاز الكتروني (اتوماتيكي) فيجب اختبار صلاحية هذا الجهاز من حين لآخر ، كما يلزم ان يحتفظ المصنع بسجل لهذه الاختبارات بالمصنع ، يدون به التاريخ والوقت واسم العامل الذي اجرى الاختبار .
- ٨- يلزم حماية الزجاجات اثناء تعبئتها من الانفجار تفادياً لدخول شظايا الزجاج المكسور والمتطاير إلى الزجاجات غير المعبأة .

- ٩- توضع أغطية الزجاجات اتوماتيكيا ويجب أن تكون فوهاتها ذات سطح املس، مع مراعاة أن تكون الأغطية معدنية خالية من الصدأ ولم يسبق استعمالها ومبطنه باقراص فلينية او بلاستيكية مانعة لتسرب الغاز ولا تتفتت .
- ١٠- يفضل أن تمر الزجاجات بعد التعبئة والغلق على كشف عادي لفرز الزجاجات ناقصة التعبئة أو المكسورة أو التي تحتوى على بعض المواد الغريبة .
- ١١- مياه التعبئة يجب ان تكون مطابقة لمواصفات مياه الشرب بالإضافة الى ذلك يلزم تعقيمها وترشيحها لازالة ما بها من رواسب أو مواد عالقة (إن وجدت)
- ١٢- بعد اضافة ثاني اكسيد الكربون الى المياه ، والشراب يجب الا تمر المياه بعد ذلك داخل مواسير من (النحاس) لمنع تكون مادة كربونات النحاس السامة .
- ١٣- في حالة تعبئة المنتج في علب صفيح يراعى أن تكون العلب نظيفة ومطابقة للشروط والمواصفات القياسية المعتمدة .
- ١٤- يلزم أخذ عينات من المنتج المعبأ والمياه والشرابات لتحليلها من حين لآخر وذلك للتأكد من صلاحيتها ومطابقتها للمواصفات المعتمدة .

11- محلات بيع وتحميص وطحن المكسرات والبن (القهوة) :-

مادة (٧١) يلزم تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات الصناعية والتجارية .

مادة (٧٢) مكان التحميص والتخزين :-

- ١- يجب أن تخصص مساحة لحفظ المواد قبل وبعد تحميصها، يتوفر بها الاشتراطات الخاصة بمخازن المواد الغذائية (الجافة) وتوجد بها آواني بأغطية محكمة غير قابلة للصدأ، وذلك لحفظ المواد بعد التحميص .
- ٢- يجب أن توفر التهوية والاضاءة المناسبة مع تركيب مروحة شافطة لسحب الأبخرة والقشور الخفيفة، يركب بها محبس لحجز القشور .
- ٣- يجب تركيب مدخنة فوق أجهزة التحميص لا يقل قطرها على ٣٠سم وترتفع مترين على الأقل عن اسطح المنازل المجاورة في دائرة نصف قطرها ٢٥مترأ على أن يركب بها محبس لحجز القشور .
- ٤- في حالة تحميص البهارات بالمحل يلزم أن يخصص لها مكان منفصل تتوفر به الشروط الصحية اللازمة .

مادة (٧٣) مكان الطحن والعرض :-

١- يلزم عمل واجهة زجاجية للمحل ذات باب بمفصلات مروحية (سبرنج) لتظل مغلقة على الدوام .

٢- يجب الحرص على تنفيذ الاشتراطات العامة بشأن نظافة المحل والعمال .

٣- يلزم تنفيذ الاشتراطات الخاصة بإدارة الدفاع المدني .

١٣- مخلات عمل المخلاتات :-

مادة (٧٤) يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية .

مادة (٧٥) يقسم المحل للأماكن التالية :-

١- غرفة الاستقبال والفرز .

٢- غرفة الغسيل (المواد الأولية والأواني) .

٣- مخازن حفظ المواد الأولية والانتاج .

٤- غرفة التمليح والتخليل (عمل المخلاتات) .

إذا كان المحل كثير الانتاج (للبيع بالجملة أو التصدير) فيجب توفير أماكن خاصة للتعبئة والتخزين تتوفر بها الشروط الصحية الخاصة بهذه الأماكن .

مادة (٧٦) :- يلزم تنفيذ الاشتراطات التالية :-

١- يلزم ايجاد القوائم المتينة المناسبة اللازمة لوضع العبوات عليها، بحيث تكون ذات أرجل مرتفعة ٣٠ سم على الأقل من الأرض .

٢- يراعى فرز الخضروات جيداً لعزل الخضروات الغير ناضجة والمعطوبة.

٣- يلزم عمل احواض كبيرة من البناء تبطن من الداخل وتغطي من الخارج بالبلاط الفيشاني على أن تصرف مياه الغسيل بطريقة صحية إلى المجاري العامة (إن وجدت) أو خزان الصرف الخاص بالمحل .

٤- يجب أن يوفر بالمحل (مخزين) يخصص احدهما لحفظ المواد الأولية والآخر لبراميل المخلاتات ويراعى أن تنفذ بكلاهما الاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية .

٥- برمسيل المخلاتات يجب أن تكون من مواد لا تتفاعل مع الانتاج ويلزم تغطيتها باغطية متينة ومحكمة .

- ٦- المياه المستعملة في عمليات التخلص يجب أن تكون مطابقة كيميائياً وبكتريولوجياً لمواصفات مياه الشرب وأن توصل بمرشحات (فلتر) مناسبة لتصفيتها .
- ٧- يلزم توفير حوض أو أكثر لغسيل الأيدي .
- ٨- لايجوز اضافة أي مواد كيميائية حافظة أو ملونة الا بموافقة جهات الاختصاص شريطة ان تكون مطابقة للمواصفات القياسية المعمدة.
- ٩- يجب أن تكون الاوعية المخصصة للتعبئة نظيفة ولم يسبق استعمالها لأي غرض آخر، ويجوز استعمال أكياس النايلون للتعبئة .
- ١٠- أواني الحفظ والتعبئة، سواء اكانت براميل أو زجاجات او خلافه يجب أن تكون من مواد لا تتفاعل مع المخلات وتراعى نظافتها عند التعبئة .
- ١١- يلزم تزويد العمال بملابس نظيفة ومراميل من المشمع وقفازات خاصة للمحافظة على سلامة ايديهم اثناء العمل .

١٣- المفابر :-

- مادة (٧٧) :- يلزم تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية .
- مادة (٧٨) :- يلزم ان يشتمل المخبز على الأماكن التالية:-

- ١- مخزن الدقيق (الطحين) .
- ٢- مكان العجن والتجهيز .
- ٣- صالة الخبز
- ٤- صالة تهوية الخبز
- ٥- صالة العرض والبيع
- ٦- غرفة راحة العمال
- ٧- دورات المياه .

مادة (٧٩) مكان العجن والتجهيز:-

- ١- تتم في هذا المكان عمليات العجن والتقطيع والتجهيز وهو عادة يفتح بباب على مخزن الدقيق وآخر على صالة الخبز، يراعى في هذه الأبواب ان تكون ذات مفصلات مروحية لتغلق ذاتياً .
- ٢- يجب أن تغطي الأرضية ببلاط رخامي أملس متين .

- ٣- الجدران يجب ان تغطى من الأرض الى السقف بالبلاط الفيشاني الأبيض .
 - ٤- يلزم طلاء السقف بدهان زيتي فاتح اللون .
 - ٥- يجب ان يزود هذا المكان بمعجن آلي أو أكثر حسب الإنتاج .
 - ٦- يلزم ايجاد فلتر للماء البارد والساخن لتوفير المياه اللازمة لعملية العجن على أن يكون موضع الحنفيات أعلى المعاجن مباشرة وعدم نقل الماء الى المعجن بأي اناء .
 - ٧- اذا لم تكن المعاجن من النوع المتحرك (ذات العجل) فيجب توفير أواني من معدن غير قابل للصدأ أو أي مادة أخرى مناسبة لنقل العجين من المعجن لطاولات التجهيز.
 - ٨- يلزم ان تتوفر بهذا المكان طاولات مناسبة للتجهيز تفرش على كل منها قطعة واحدة من الرخام المتين .
 - ٩- يلزم توفير حوض مناسب لغسيل الأيدي، يراعى أن يكون بعيداً عن المعاجن وطاولات التجهيز .
 - ١٠- يلزم توفير ثلاجة كهربائية مناسبة الحجم لحفظ الخميرة .
- مادة (٨٠) صالة الخبز :-
- ١- مع التقيد بالاشتراطات العامة، يلزم طلاء الجدران بدهان زيتي فاتح اللون ويجوز تغطيتها بالصاج المتين الغير قابل للصدأ .
 - ٢- يلزم ايجاد طاولة من البناء مفروشة بقطعة واحدة من الرخام أمام الأفران تخصص لوضع طاولات العجين واستقبال الخبز بعد تسويته، ولايجوز ان تكون هذه الطاولة من الحديد أو أي مادة أخرى .
 - ٣- يجب مراعاة توفير العدد الكافي من فتحات التهوية في هذه الصالة كما يجب تركيب مروحة شافطة أو أكثر (حسب اتساع الصالة) وذلك لسحب الهواء الساخن .
 - ٤- يجب ان تنظف بلاطة الفرن بالماء النظيف وبواسطة فرشاة خاصة بصفة دائمة.
 - ٥- لايجوز بناء الأفران بجوار الحوائط المتصلة بمباني او غرف الجار بل يجب أن يكون خلف هذه الحوائط حوش مكشوف، كما يجب ترك فراغ لا يقل عن متر

بين الأفران وهذه الحوائط وحتى يتخلل الهواء هذا الفراغ بسهولة يجب ألا يوضع به أي شيء .

٦- يلزم أن يركب لكل فرن مدخنة لا يقل قطرها عن ٣٠ سم، وترتفع مترين على الأقل عن اسطح المباني المجاورة، في دائرة نصف قطرها ٢٥ متراً، تنتهي كل مدخنة بكرارد وخزان هباب .

مادة (٨١) صالة تهوية الخبز:-

- ١- يجب أن تكون صالة التهوية في مساحة مناسبة .
- ٢- يلزم تغطية الأرضية ببلاط مئين أملس .
- ٣- يلزم طلاء الجدران والسقف بدهان زيتي فاتح اللون .
- ٤- يجب أن تكون أبواب هذه الصالة بمفصلات مروحية (سبرنج) لتظل مغلقة على الدوام وذلك لمنع دخول الذباب .

مادة (٨٢) صالة العرض والبيع :-

- ١- يخصص بكل مخبز مكان لعرض وبيع الخبز تتناسب مساحته مع حجم الإنتاج ويشترط أن يكون نظيفاً وحسن المظهر .
- ٢- يجب أن تزود الصالة بفترينات زجاجية ودواليب كافية ذات ضلف جرار لعرض الخبز
- ٣- يجب تركيب واجهة زجاجية ذات باب بمفصلات مروحية (سبرنج) ليظل مغلقاً على الدوام .
- ٤- يجب توفير ثلاجة عرض أو أكثر لحفظ المنتجات التي تحتاج الى تبريد .

مادة (٨٣) غرفة راحة العمال ودورات المياه :-

- ١- يجب توفير عدد كافٍ من الغرف لراحة العمال ولايجوز تحضير او طهي الطعام بها .
- ٢- يجب أن تكون هذه الغرف مستقلة عن المخبز ويستحسن أن يفتح بابها للخارج.
- ٣- يجب إنشاء دورات مياه صحية تتناسب وعدد العاملين يراعى فيها تطبيق الاشتراطات الصحية اللازمة .

مادة (٨٤) اشتراطات اضافية :-

- ١- يجب الالتزام بالاشتراطات التي تقررها سلطات الدفاع المدني .
- ٢- يجب توفير صندوق مناسب للأسمعات الأولية .
- ٣- يجب على جميع العمال ارتداء زي موحد واغطية للرأس مع مراعاة المحافظة على نظافتهم الشخصية .
- ٤- يجب ان تكون الاضاءة والتهوية جيدة في جميع حجرات وصلات المخبز .
- ٥- يلزم توفير اجهزة كهربائية كافية لصيد الحشرات ولا يجوز استخدام المبيدات الحشرية .

٦- جميع الفتحات الخارجية يجب ان يركب عليها سلك صلب ضيق النسيج يسمح بالتهوية ويمنع دخول الحشرات .

٤- معامل ومطابخ تصفية الطوى (الطائر) المصنوعة من الطين :-

مادة (٨٥) يلزم تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية .

مادة (٨٦) يقسم المحل للأماكن التالية على ان يوفر لكل مكان المساحة المناسبة وحجم العمل :-

- ١- مخزن الدقيق والمواد الأولية .
- ٢- غرفة العجن .
- ٣- مكان الاعداد (المطبخ) .
- ٤- صالة العرض .
- ٥- دورات المياه .

مادة (٨٧) غرفة العجن :-

- ١- تغطي الأرضية ببلاط رخامي أملس متين .
- ٢- يجب أن تغطي الجدران بالبلاط القاشاني ويطلئ السقف بطلاء زيتي فاتح اللون
- ٣- يلزم تغطية جميع فتحات الضوء والتهوية بسلك صلب ضيق النسيج لمنع تسرب الحشرات .
- ٤- يلزم إيجاد (فلتر) مناسب للماء البارد وآخر للماء الساخن لتوفير المياه اللازمة لعملية العجن على أن يكون موضع الحفريات اعلى المعاجن مباشرة ولا يجوز نقل الماء الى المعاجن بأي ثاء .
- ٥- يلزم ان تكون المعاجن آلية .

٦- يلزم ان تكون الأبواب بين غرفة العجن وغرفتي المخزن والاعداد ذات مفصلات مروحية (سبرنج) لتظل مغلقة على الدوام لمنع تسرب الذباب الى الداخل.

مادة (٨٨) غرفة الاعداد (المطبخ) :-

- ١- تغطي الأرضية ببلاط أملس متين .
- ٢- تغطي الجدران بالبلاط القيشاني من الأرض إلى السقف، أما الحوائط خلف المواقد فتغطي بالصياح المتين .
- ٣- يطلّى السقف بدهان زيتي فاتح اللون مع العناية بنظافته على الدوام
- ٤- يلزم تركيب شفاط كهربائي مناسب لسحب البخار والهواء الساخن.
- ٥- يلزم تغطية جميع فتحات التهوية والضوء بسلك صلب ضيق النسيج لمنع دخول الحشرات .
- ٦- يجب أن تكون جميع الأبواب بمفصلات مروحية (سبرنج) لتظل مغلقة ولا تفتح الا عند الحاجة وذلك لمنع تسرب الذباب الى الداخل
- ٧- يجب أن تزود الغرفة بطاولة أو طاولات بالحجم المناسب من الحديد الذي لا يصدأ ومغطاة بقطعة واحدة من الرخام وذلك لاعداد العجائن المختلفة.
- ٨- يلزم تزويد الغرفة بفلتر ماء أو أكثر حسب حجم الانتاج، مع مراعاة ان يكون الماء المستخدم مطابقاً لمواصفات مياه الشرب كيميائياً وبكتريولوجياً .
- ٩- يلزم توفير دواليب ذات ارفف من معادن غير قابلة للصدأ تستخدم للأغراض التالية :-

- أ - دولايب لوضع جميع المواد الأولية اللازمة للتحضير .
- ب - دولايب لوضع المنتجات المصنعة توطنه للاعداد والطبخ .
- ج - دولايب لوضع المنتجات بعد اعدادها (طبخها) للتهوية والتجهيز للعرض والبيع.
- ١٠- يلزم تركيب حوض باتساع كافي لغسل الأواني ، بجواره رخامة مائلة للتصفية ، ويراعى ان تصرف منه المياه بطريقة صحية .
- ١١- يلزم ايجاد مكان لموقد ثابت لتحضير المشروبات (الشيرد) وغلي اللبن والماء وكل ما هو لازم لعملية التحضير، على الا تستعمل فيه سوى مواقد الغاز أو الكهرباء .

١٢- ان تكون الأوعية المستعملة في القلي من نوع متين غير قابل للصدأ وان تظل نظيفة على الدوام .

١٣- الأفران بالمحل يجب الا تكون بجوار الحوائط الخاصة بالمباني السكنية المجاورة واحتياطاً يجب ان يترك فراغ بين الفرن والحائط لا يقل عن متر ، وان تبنى الحوائط بالطوب الحراري وتغطي بمادة عازلة بالمسك المناسب .

١٤- مواء الخبز يجب أن تكون في مكان ثابت يركب اعلاء نظام بجسم مناسب لاستقبال الدخان، تتصل بمدخنة ترتفع مترين عن اسطح المباني المجاورة في دائرة نصف قطرها ٢٥ متراً ، ويجب أن تنتهي المدخنة بكراره وخزان للهباب يمكن الوصول اليه، كما يجب أن تنشأ المدافن من مواد متينة ملحومة الوصلات بحيث لا يتسرب منها الدخان وإذا ارتفعت المدخنة كثيراً اعلى المبنى فيجب ان تكون من البناء أو تقام داخل حواجز حديدية متينة وثابتة

١٥- يجوز الاستغناء عن المدافن في حالة استخدام وقود لا يتسبب عنه دخان كالغاز .

١٦- لا يجوز استخدام المواد الملونة أو المتكئة الا اذا كان مصدق عليها من الجهات المختصة ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة .

١٧- يجب أن تكون جميع الواجه التسوية والمعدات الاخرى اللازمة للعمل من مواد غير قابلة للصدأ وتراعى نظافتها بصفة دائمة .

١٨- في حالة إرسال الإنتاج خارج المحل، فيجب اتخاذ الاحتياطات والاجراءات الكافية لمنع تلوئه او فساد .

مادة (٨٩) :- صالة العرض :-

١- يجب ان تغطي الأرضية ببلاط رخامي أملس .

٢- الجدران والسقف يجب أن تغطي بطلاء زيتي فاتح اللون ويفضل عمل ديكور مناسب .

٣- يلزم تزويد الصالة بالأجهزة اللازمة لتوفير الجو المناسب للمحافظة على سلامة المنتجات مع مراعاة الاضاءة الجيدة .

٤- يلزم عمل واجهة زجاجية للمحل على أن تكون جميع أبوابها بمفصلات مروحية (سبرنج) لتتلق ذاتياً بمجرد الدخول او الخروج .

٥- يلزم إيجاد فترينات زاجية ذات صلف جرار لعرض المنتجات مع مراعاة عدم تركها مفتوحة حتى لا تتعرض محتوياتها للتلوث بالذباب وخلافه .

٦- يلزم توفير ثلاثة بحجم مناسب ذات واجهة زاجية لعرض الأصناف التي يدخل في تركيبها البيض أو الكريمة ، ويراعى ان يكون القناع هذه الأصناف بالكميات المطلوبة بحيث لا يبقى لمدة طويلة بالتلاجة .

٧- إذا استعمل المحل لجلوس الزبائن لتناول الحلوى فيجب تنفيذ الشروط الصحية الخاصة بصالات الطعام في المطاعم .

مادة (٩٠) دورات المياه :-

يلزم ان يوفر بالمحلات دورات مياه صحية يتناسب عددها مع عدد العاملين بالمحل ويراعى الحرص على نظافتها بصفة دائمة - والا فتفتح مباشرة تجار مواقع العمل.

1٥-أما كن إعادة تعبئة المواد الغذائية :-

مادة (٩١) يلزم تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية .

مادة (٩٢) يلزم تنفيذ الاشتراطات التالية :-

١ - يلزم توفير ثلاث حجرات بمساحات مناسبة تستخدم كمخازن تتوفر بها الاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية وتوزع كالآتي :-

أ - مخزن المواد الخام المراد إعادة تعبئتها .

ب - مخزن المواد الغذائية بعد التعبئة .

ج - مخزن عبوات وأواني التعبئة .

٢ - يجب أن تبلط غرفة عمليات إعادة التعبئة بطبقة اسمنتية ملساء، وأن تغطي جدرانها بالبلاط الفينيلاني من الأرض للسقف وأن يطلئ السقف بطلاء زيتي فاتح اللون .

٣- يلزم تركيب عدد كافي ومناسب من مراوح الشفط لسحب الغبار مع مراعاة تركيبها أسفل الجدران .

٤- يلزم إيجاد أجهزة تكييف هواء مناسبة لتوفير الجو المناسب بالمحل.

٥- يجب أن تكون الابواب ذاتية الغلق مع مراعاة تغطية كل فتحات التهوية بسلك صلب ضيق النسيج لمنع تسرب الحشرات والغبار .

- ٦- يجب أن يتوفر بالحجرة مصدر للماء وكذلك أدوات ومواد التطهير اللازمة على أن تكون قريبة من مواقع التعبئة .
- ٧- يلزم توفير عدد مناسب من الأجهزة الكهربائية الخاصة بقتل الحشرات .
- ٨- يجب أن تكون المواد المراد اعادة تعبئتها صالحة للاستهلاك الآدمي لفترة لا تقل عن ثلثي مدة صلاحيتها .
- ٩- يجب إبلاغ الجهات المختصة وقيل البدء في عمليات التعبئة بالمواد المراد اعادة تعبئتها وذلك بغرض فحصها ومعاينتها .
- ١٠- لايجوز اضافة أي مواد للمادة المراد اعادة تعبئتها، الا بموافقة مسبقة من الجهات المختصة .
- ١١- يجب أن تتم التعبئة بطريقة آلية ودون ان تمس المنتجات باليد، وتستثنى المواد التي لايمكن تعبئتها آلياً .
- ١٢- يسمح فقط باعادة تعبئة المواد الغذائية الجافة والمجمدة ولايجوز اعادة تعبئة المواد الغذائية المبردة بمختلف انواعها .
- ١٣- بالنسبة للمواد الغذائية المجمدة، يجب مراعاة ان يتم تقطيعها واعادة تعبئتها وحفظها باسرع ما يمكن وذلك حتى لايفقد درجة برودتها بالتالي تتعرض للتلوث.
- ١٤- يجب مراعاة ان تكون الارضية والادوات والآلات المستخدمة في اعادة التعبئة نظيفة وخالية من التلوث، كما يجب أن تكون من مواد لاتصدأ او تتفاعل مع المواد المراد تعبئتها .
- ١٥- بطاقات بيانات العوارات الجديدة يجب أن تكون مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة ومصدق عليها من الجهات المختصة، وكذلك العوارات.
- ١٦- يجب نقل كافة البيانات المدونة على العبوة الاصلية الى العبوة الجديدة، مع مراعاة كتابة الوزن الفعلي الجديد وتاريخ اعادة التعبئة وحقول الجهة القائمة باعادة التعبئة.
- ١٧- لايجوز تغيير تاريخ الانتاج وانتهاء الصلاحية الموضح على العبوة الاصلية.

١٨- يجب إلزام العمال بارتداء زي موحد مع مراعاة توفير قفازات للأيدي واغطية للرأس (العاملين في تعبئة المواد الجافة توفر لهم كمامات للتنفس، والعاملين في المواد المجمدة توفر لهم جاكيتات) .

١٩- يلزم إجراء الكشف الطبي الدوري للعمال، واستخراج البطاقات الصحية التي تثبت خلوهم من الأمراض المعدية .

٢٠- يجب أن تكون كل مرافق المحل نظيفة على الدوام وخالية من القوارض والحشرات مع اتخاذ الإجراءات الكفيلة بمنع دخول الحيوانات مثل القطط والكلاب .

٢١- يلزم تنفيذ أي اشتراطات صحية أخرى يراها المكتب ضرورية .

١٦- محلات السوبر ماركت والبقالة :-

مادة (٩٣) يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية .

مادة (٩٤) يلزم تنفيذ الاشتراطات الخاصة التالية :

١- ضرورة وجود مخزن مناسب المساحة بالمحل لحفظ المواد المختلفة مع مراعاة

أن تتوفر به الشروط الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية .

٢- يلزم تغطية الأرضيات بالبلاط الاسمنتي الأملس .

٣- تطلّى الجدران والسقف بطلاء زيتي فاتح اللون ويفضل عمل ديكور مناسب .

٤- يلزم توفير الإضاءة المناسبة كما يجب تركيب عدد كافٍ من أجهزة تكييف

الهواء للمحافظة على صلاحية المواد الغذائية بالمحل، ويراعى ألا تزيد درجة

الحرارة بكل المواقع عن (٢٥ مئوية) في كل الأوقات .

٥- يلزم عمل واجهات زجاجية للمحل ذات ابواب بمفصلات مروحية (سبرنج) لتظل

مغلقة على الدوام منعاً لتسرب الذباب والأتربة الى داخل المحل .

٦- في حالة ممارسة عدة أنشطة بالمحل يجب أن ينفذ لكل نشاط الاشتراطات

الصحية الخاصة به، على أن توضح هذه الأنشطة في الطلب المقدم لاستخراج

الرخصة الصحية للمحل .

٧- يلزم توفير أرفف متينة وخزانات مناسبة لوضع البضائع، تكون حسنة المظهر

وسهلة التنظيف، ويراعى ان يكون ادنى الارتفاع بارتفاع ٢٠سم على الأقل عن

الأرض ليسهل تنظيفها ، ولا يجوز وضع أي بضائع تحتها.

- ٨- يجب ان يزود المحل بالثلاجات المناسبة لحفظ المواد الغذائية، مع مراعاة أن تتراوح درجات الحرارة بالنسبة للمواد الغذائية المبردة بين (+٤°م و -١°م) وبالنسبة للمواد الغذائية المجمدة (-١٨°م) فأدنى.
- ٩- بالنسبة للثلاجات (الفريرز) يجب أن توضع المواد بحيث لا تتعدى في ارتفاعها الحد الموضح بالثلاجة مع مراعاة ازالة الثلج المتراكم بداخلها أولاً بأول اذا وجد .
- ١٠- يجب عدم تكديس البضائع بالمخزن أو المحل تسهيلاً لعمليات تنظيفها وتنظيف ما بينها .
- ١١- يجب فصل اطعمة الحيوانات والطيور في أماكن ظاهرة ولا تختلط بغذاء الانسان.
- ١٢- يجب وضع السكر والشاي والبن والدقيق والتوابل وخلافه من الأصناف الغير معبأة في عبوات خاصة في ادراج ذات اغطية محكمة ترفع على قوائم خاصة، ويجب ان يخصص لكل صنف (مغراف) سليم لاستعماله في كيل وبيع هذه المواد .
- ١٣- يجب وضع الجبن والبيض والزيتون بانواعه والمخللات في آواني صالحة ذات اغطية محكمة، وتوضع هذه الآواني على طاولة خاصة تفرش بقطعة واحدة من الرخام او الفورمايكا .
- ١٤- في حالة بيع الخضروات والفواكة الطازجة بالمحل، يلزم عرضها على قوائم على هيئة مدرجات مرتفعة عن الأرضية بمقدار ٣٠ سم على الأقل ولا يجوز وضع أي فواكه أو خضروات أو أي مواد أخرى تحتها، ولامانع من استخدام برادات خاصة بالخضروات والفواكة .
- ١٥- اذا بيع أي صنف من أصناف الحلوى ، أو أي مواد أخرى تكون عرضة للتلوث فيجب ان تعرض داخل خزانات زجاجية ذات ضلف (جرار) وتظل مغلقة على الدوام .
- ١٦- يجب ان تكون كل المواد الغذائية المعروضة للبيع نظيفة وخالية من علامات التلف، صالحة للاستهلاك الآدمي ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة .
- ١٧- يلزم ترتيب البضائع بالمحل بحيث لا تختلط المواد الغذائية بأي مواد أخرى كالمنظفات وخلافه، ويراعى ايضاً تصنيف المواد الغذائية في الثلاجات.

- ١٨- يلزم توفير جهاز كهربائي أو أكثر لقتل الحشرات الطائرة .
١٩- يجب الالتزام بالاشتراطات التي تضعها سلطات الدفاع المدني .

١٧- محلات بيع الخضروات والفاكهة :-

- مادة (٩٥) يلزم تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية.
مادة (٩٦) يلزم تنفيذ الاشتراطات الخاصة التالية :-
١- يلزم عمل واجهة زجاجية للمحل ذات باب بمفصلات مروحية (سبرنج) ليظل مغلقاً على الدوام .
٢- يلزم عمل أرفف متينة على هيئة مدرجات مقسمة لعرض الفواكة و الخضروات ويفضل ان تكون هذه الأرفف من معدن شبكي غير قابل للصدأ .
٣- لايجوز وضع كراتين أو اوراق اسفل الخضروات والفواكة المعروضة وذلك لتفادي اختباء الحشرات تحتها .
٤- يجب توفير أوعية مناسبة ذات أغطية محكمة لحفظ الفضلات والاسواخ والتخلص من الفضلات والاسواخ في الاماكن المخصصة من قبل المكتب.

١٨- محلات بيع العصير المجهز من الفواكة الطازجة :-

- مادة (٩٧) يلزم تنفيذ جميع الاشتراطات العامة للمحلات التجارية .
مادة (٩٨) يلزم تنفيذ الاشتراطات الخاصة التالية :
١- يجب ان تكون مساحة المحل مناسبة مع حجم العمل، ويراعى عدم الزحام في أماكن جلوس الرواد .
٢- يجب ان يكون بالمحل مكان منفصل لوضع ماكينات خلط العصير بأنواعه المختلفة يوفر به حوض من الصيني او أي مادة غير قابلة للصدأ وذلك لغسيل الماكينات وأكواب التقديم .
٣- يجب ان يكون الماء المستخدم في التحضير صالحاً للشرب كيميائياً وبكتريولوجياً .
٤- يجب ان تكون ماكينات الخلط وادوات تقديم العصير نظيفة بصفة دائمة.
٥- يلزم توفير ثلاجات مناسبة لحفظ الفواكه والمرطبات الأخرى .
٦- جميع الفواكة المستخدمة في تحضير العصير يجب ان تكون نظيفة وخالية من علامات التلف والفساد وصالحة للاستهلاك البشري .

٧- لايجوز تحضير انواع العصير المختلفة بكميات كبيرة وتخزينها بالثلاجات بل يجب تحضيرها أولاً بأول ويمنع منعاً باتاً تقديم العصير المجهز من اليوم السابق لرواد المحل .

٨- اذا كان المحل يحضر الآيس كريم بجانب العصير فيجب ان تنفذ به الشروط الصحية الخاصة بمحلات بيع الآيس كريم .

١٩-محلات الحلاقة والتجميل :-

مادة (٩٩) يلزم تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية.

مادة (١٠٠) يلزم تنفيذ الاشتراطات الخاصة التالية :-

- ١- يلزم تركيب احواض مناسبة لغسيل الادوات يراعى أن يصرف منها الماء بطريقة صحية الى المجاري العامة أو خزانات الصرف الخاصة بالمحل .
- ٢- يلزم توفير العدد الكافي من الفوط الخاصة بالحلاقة بحيث تخصص فوطة لكل عملية حلاقة تغسل بعدها وتكوى وتحفظ هذه الفوط في دواليب أو ادراج مخصصة لها ولا يجوز استخدام الفوطة لأكثر من عملية حلاقة واحدة لتجنب انتقال الأمراض الجلدية .
- ٣- يلزم تخصيص (بلاطى) أو جاكيتات بيضاء نظيفة للمشتغلين بالمحل مع العناية بنظافتهم وحسن مظهرهم .
- ٤- في محلات تجميل السيدات وفي حالة القيام بازالة الشعر يلزم ان يخصص مكان منفصل لهذا الغرض يجهز بالموافد الكهربائية اللازمة لغلي عصير السكر والليمون مع توفير السخانات الكهربائية اللازمة لتزويد المحل بالمياه الساخنة .
- ٥- يفضل ان يكون محل تجميل السيدات بعيداً عن سكن المصنفين وإذا كان لابد فيجب ان يكون منفصلاً عنه تماماً .
- ٦- يعتبر صاحب المحل مسئولاً عن أي ضرر يحدث نتيجة استخدام مستحضرات التجميل أو أي مواد كيميائية أخرى تستخدم في عمليات تصفيف وفرد وإزالة الشعر .
- ٧- يلزم مراعاة نظافة ادوات الحلاقة والتجميل وتعقيمها بالوسائل المناسبة بعد كل حلاقة كما يلزم العناية التامة بنظافة المحل .

٨- يلزم توفير وعاء ذو غطاء محكم به كيس من البلاستيك لحفظ الشعر المتخلف عن الحلاقة والافساح بالمحل والتخلص منها في الأماكن المخصصة من قبل المكتب ويستحسن ان يخصص مكان بالمحل لتنظيف الفوط مما علق بها من شعر .

٩- يلزم توفير صندوق للإسعافات الأولية .

٣٠- محلات غسيل وكى الملابس :-

مادة (١٠١) يجب ان تنشأ في محلات غسيل وكى الملابس مساحة تتناسب مع حجم العمل، على ان يخصص مكان منفصل للغسيل واخرى للاستلام والكى مع مراعاة تنفيذ الاشتراطات الصحية العامة .

مادة (١٠٢) أماكن الغسيل :

١- يلزم توفير احواض كافية لعملية الغسيل على أن تغطى من الداخل والخارج بالبلاط القيثاني ويجوز استخدام الغسالات الكهربائية .

٢- يجب ان توزع الاجهزة والادوات المستخدمة بالمحل توزيعاً مناسباً بما يضمن سهولة حركة العاملين .

٣- اذا كان ماء الغسيل من مصدر (خاص) فيجب ان يكون مناسباً بحيث لا يؤثر على حالة الملابس .

٤- يجب تجديد مياه الغسيل باستمرار حتى لا تكون مصدراً لأي رائحة غير طبيعية بالملابس .

٥- يلزم توفير سخانات كهربائية مناسبة لتسخين المياه المراد استخدامها للغسيل

٦- يجب مراعاة استعمال مواد التنظيف الكيميائية بكميات مناسبة، كما يلزم ان توضع في دواليب خاصة وفي المحلات الكبيرة التي تستخدم كميات اكبر من المواد الكيميائية والمنظفات الصناعية يجب ان تحفظ المواد الكيميائية المستعملة في أواني محكمة وأماكن آمنة، كما يجب التخلص من (الفوارغ) بالطرق الصحية حسب توجيه المكتب .

٧- تنشر الملابس في أماكن مكشوفة بمساحات كافية تابعة للمحل ومزودة بالحبال اللازمة، ويجوز استعمال سطح المحل اذا وافق المكتب على ذلك ولايجوز نشرها في أماكن يمكن رؤيتها من الشوارع العامة حفاظاً على المظهر العام .

٨- في حالة استقبال ملابس من المستشفيات أو العيادات فيجب ان تخصص لها أحواض أو غسالات كهربائية خاصة وفي غرف منفصلة لضمان عزلها تماماً عن ملابس الأهالي .

٩- جميع الملابس التي ترد من المستشفيات او العيادات يجب أن تمر بمرحلة تطهير توافق عليها السلطات الصحية بالمكتب وتشرف على استخدامها.

١٠- بعد الانتهاء من غسل الملابس الواردة من المستشفيات والعيادات يجب تطهير المكان (الأرضيات والجدران) وكذلك الاجهزة المستخدمة بالمحل.

مادة (١٠٣) أماكن استلام وكى الملابس :-

١- يلزم ايجاد أرفف أو دواليب مناسبة (من مواد لا تصدأ) توضع فيها الملابس بعد كىها ويفضل استخدام دواليب بواجهات زجاجية (جرار) لحفظ الملابس من الغبار وغير ذلك .

٢- يجب ان يخصص مكان منفصل بالمحل لوضع الملابس المتسخة قبل غسلها.

٣- تستعمل في عملية الكى الكاوي الكهربائي فقط .

٤- لايجوز إستعمال الفم في رش الماء لتندية الملابس اثناء الكى، بل يجب استعمال الرشاشات الخاصة بذلك .

٥- في حالة استخدام البخار في الكى والتنظيف فيجب تخصيص مكان مستقل لمولد البخار بواسطة الكهرباء وان تكون جميع التوصيلات اللازمة لهذه العملية صحيحة على الا يصرف البخار الزائد إلى الطريق العام .

٦- اذا كان نشاط المحل لكى الملابس فقط، فيجب ان يكون المختصون بالمكتب على علم بمكان الغسيل الذي لابد ان يكون مرخص من المكتب.

٧- يلزم ايجاد اجهزة مناسبة لاطفاء الحريق والالتزام بكل الشروط التي تحددها سلطات الدفاع المدني .

٣١-مجلات الجزاراة :-

مادة (١٠٤) ١- يجب أن تتوفر الشروط الصحية العامة للمجلات .

٢- يلزم تغطية الأرضية بالبلاط الرخامي مع مراعاة توفير وسيلة تسهل تصريف مياه الغسيل الى شبكة المجاري العامة او الخاصة، وتمنع تراكمها داخل او خارج المحل .

٣- يجب تغطية الجدران بالبلاط القيشاني من الأرض الى السقف وطلاء السقف بدهان زيتي فاتح اللون .

٤- يجب عمل واجهة زجاجية بالمحل ذات باب بمفصلات مروحة (سبرنج) .

٥- يلزم فرش طاولة البيع بقطعة واحدة من الرخام، ويكون ارتفاع الطاولة مناسب ولا يسمح بجلوس القصابين على الأرض لإجراء عمليات التقطيع.

٦- اللوح الخشبي الخاص بتقطيع اللحوم يجب ان يكون سليماً وصالحاً على الدوام، كما يجب ان ينظف بصفة مستمرة ويظهر عند انتهاء العمل .

٧- يجب ان تكون جميع الادوات المستعملة في المحل كالكساكين والمفارم والعلاقات وغيرها من النوع الغير قابل للصدأ ونظيفة باستمرار، كما يجب تطهيرها عند الانتهاء من العمل .

٨- لايجوز وضع اللحوم على الارض سواء كان بغرض التخزين أو العرض، كما لايجوز نقع اللحوم في الماء لاي سبب .

٩- يلزم ايجاد حوض مناسب لغسيل الايدي بالمحل مع الحرص على نظافته بصفة مستمرة .

١٠- يلزم مراعاة عدم وضع الأشياء غير الضرورية داخل المحل .

١١- يراعى بالنسبة للحوم الموضوعة على العلاقات بقصد عرضها للبيع ان تكون بعيدة عن متناول أيدي الزبائن حتى لاتتعرض للتلوث ويفضل ان تكون بين أماكن العرض وأماكن وقوف الزبائن فواصل من الزجاج .

١٢- لايسمح بفرم اللحوم الا امام المشتري .

١٣- لايجوز نقل اللحوم الا في سيارات مخصصة لهذا الغرض ومرخصة من المكتب.

١٤- يمنع منعاً باتاً بيع اللحوم بمختلف أنواعها الا اذا كانت مختومة بالأختام المتفق عليها ولايجوز ازالة اثار الاختام الا أمام المشتري.

١٥- اللحوم المجمدة يجب أن تقطع بمنشار كهربائي وهي مجمدة ولايجوز تسييحها وتجميدها مرة أخرى تفادياً لفسادها - أما اللحوم الطازجة (المذبوحة محلياً) فيجب أن تحفظ بالثلاجة ولايسمح أن تعلق بخارجها .

- ١٦- يلزم العناية بنظافة العمال وحسن مظهرهم، وتخصيص لهم بلاطي بيضاء يكون لديهم احتياطي منها لغسيل والكي .
- ١٧- يلزم ايجاد وعاء كبير بغطاء ذو كيس بلاستيك لوضع المخلفات والفضلات والاساخ لحين التخلص منها في الاماكن المخصصة من قبل البلدية .
- ١٨- يلزم توفير صندوق للأسعافات الأولية .
- ١٩- يلزم توفير جهاز كهربائي مناسب لصيد الحشرات الطائرة .
- ٢٠- لايجوز استخدام أي اوراق مطبوعة في تغليف اللحوم، ويلزم استخدام اكياس نظيفة من البلاستيك او أي اوراق خاصة المعدة للغرض ومصق عليها من المكتب .

٣٣- محلات بيع الاسماك:-

- مادة (١٠٥) ١- يلزم ان تتوفر بها الاشتراطات الصحية العامة للمحلات ولايفترض ان تكون بها دورات مياه، مع مراعاة تنفيذ الاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية المبردة والمجمدة.
- ٢- يجب تغطية الارضيات بالبلاط الرخامي المتين .
- ٣- يجب تغطية الجدران بالبلاط القيشاني من الأرض للسقف وطلاء السقف بدهان زيتي فاتح اللون .
- ٤- يلزم عمل احواض مناسبة من مواد غير قابلة للصدأ في مكان التقشير وذلك لغسل الأسماك قبل عرضها للبيع .
- ٥- يلزم عمل مجرى في مكان مناسب بارضية المحل يكون ذو سطح أملس لاستقبال وتصريف مياه غسيل الارضية .
- ٦- يلزم توفير حوض مناسب لغسيل الايدي، يراعى ان يصرف بطريقة صحية في المجاري العامة او المجاري الخاصة بالمحل .
- ٧- في مكان العرض والبيع يجب مراعاة شروط حفظ وتخزين الاسماك حسب نوعها (مبردة أو مجمدة) .
- ٨- يلزم ايجاد طاولة خاصة بارتفاع مناسب لعرض الاسماك تفرض هذ الطاولة بقطعة واحدة من الرخام المتين تميل قليلاً نحو الصرف الصحي .

٩-يلزم ايجاد ثلاجات كهربائية بحجم مناسب لحفظ الاسماك حسب الرغبة (تجميد أو تبريد) مع ضرورة توفير جهاز قياس حراري (ترمومتر) بكل ثلاجة لتوضيح درجة الحفظ بصفة دائمة .

١٠-يجب ان تبقى الاسماك المحفوظة (مبردة أو مجمدة) عند درجة البرودة اللازمة من لحظة حفظها الى ان يتم بيعها ولايجوز ايقاف اجهزة التبريد لاي سبب طالما وجدت بها اسماك محفوظة .

١١-اذا تمت اذابة الثلج عن الاسماك بغرض تجهيزها وبيعها، فلا يجوز اعادة تجميدها مرة أخرى .

١٢-يلزم عمل واجهة زجاجية ذات باب بمفصلات مروحة ليبقى مغلقاً على الدوام ولايجوز عرض الاسماك خارج حدود المحل .

١٣-يلزم الحرص على نظافة العمال والمحافظة على حسن مظهرهم وذلك بتخصيص العدد الكافي من الملابس واغطية الرأس والقفايات على ان يكون لديهم احتياطي منها للغسيل والكي .

١٤-يجب توفير المطهرات اللازمة لتنظيف وتطهير الاجهزة والادوات والجدران والارضيات يومياً .

١٥-يلزم ايجاد اجهزة كهربائية لقتل الحشرات .

١٦-يلزم ايجاد اوعية مناسبة باغطية محكمة لوضع مخلفات المحل مع مراعاة ان توضع المخلفات في أكياس من البلاستيك والتخلص منها في الاماكن المخصصة من قبل المكتب .

١٧- يجب ان يتوفر بالمحل صندوق اسعافات اولية .

١٨- يجب مراعاة منع دخول الحيوانات بالمحل .

٣٣-محللات بيع الدواجن الحية أو المذبوحة فورياً :-

مادة (١٠٦) ١- يجب تنفيذ الشروط العامة للمحلات التجارية .

٢- يجب ان يكون المحل بعيداً عن المستشفيات والمساجد والمدارس وما في حكم ذلك ويفضل ان تكون بالاسواق العامة ويخصص لها مكان منفرد .

٣- يلزم تغطية الحوائط بالبلاط القيشاني من الأرض الى السقف وطلاء السقف بدهان زيتي فاتح اللون .

٤- يلزم توفير التهوية الكافية بالمحل سواء طبيعية بتيار هوائي جاري او صناعية بالوسيلة التي تراها البلدية مناسبة وذلك للمحافظة على حياة الطيور ويفضل بجانب ذلك وجود مروحة سقف لطرد الذباب وتخفيف شدة الحرارة صيفاً كما يراعى تغطية كل فتحات التهوية بسلك صلب ضيق النسيج لمنع دخول الحشرات .

٥- يوضع الدجاج الحي في أقفاص متعددة الادوار (ذات عجلات متحركة) من مادة غير قابلة للصدأ تكون جيدة التهوية وذات أرضيات سهلة التنظيف، كما يجب غسل وتنظيف هذه الأقفاص بصفة منتظمة للتخلص من البراز والروائح

٦- لذبح الطيور يلزم عمل حوض بحنفية من الصيني أو البناء المبطن من الداخل والخارج بالبلاط القيشاني أو أي مادة غير قابلة للصدأ تركيب بجانبه أقماع لاتصدأ لتصفية دم الطيور المذبوحة كما يلزم توفير الاحواض اللازمة لشطف الطيور بعد عملية تنظيفها وأخرى لغسل الايدي .

٧- معدات الذبح ومنتف الريش بالمحل يجب أن تكون بحالة جيدة ونظيفة ويراعى غسلها بصفة منتظمة .

٨- يلزم ايجاد جهاز مناسب لنتف ريش الطيور بعد ذبحها مع مراعاة توفير الماء الساخن .

٩- لايجوز ذبح الطيور الا أمام المشتري .

١٠- لايجوز عرض أو بيع أو ذبح أي طيور مريضة بل يجب أن تعزل بمجرد اكتشاف مرضها .

١١- لايجوز الاحتفاظ بالمواد البرازية المتخلفة عن الطيور (إذا أريد الاستفادة منها كسماد) داخل المحل، بل يجب حفظها في أكياس بلاستيك بأوعية ذات أغطية محكمة ونقلها نهاية كل يوم .

١٢- يلزم تجميع أمعاء الطيور وريشها والمخلفات الأخرى في أوعية ذات أغطية محكمة بداخلها أكياس بلاستيك وعند امتلاء الاكياس تغلق باحكام لتوضع بالأماكن المخصصة من قبل المكتب ويجب ان يراعى وضع هذه المخلفات داخل مجمعات القمامة (وليس حولها) حتى لاتمزقها الحيوانات فتتبعثر محتوياتها بالشوارع .

١٣- يجب فصل الجدران والأرضيات والأحواض بعد انتهاء العمل اليومي وبرأسي استخدام المطهرات والمبيدات الحشرية بصورة منتظمة .

١٤- يلزم العناية والحرص على نظافة العمال وحسن مظهرهم وتخصيص مرابل بلاستيك للعاملين بالنبيج .

١٥- يلزم توفير أجهزة كهربائية مناسبة لتفكيك الحشرات الطاردة .

١٦- يجب الحرص على منع الحيوانات كالقطط والكلاب من دخول المحل .

١٧- يلزم توفير صندوق للإسماعيات الأولية .

٣٤- مزارع تربية الدواجن :-

مادة (١٠٧)- يجب ان تقام هذه المزارع على بعد كيلوا مترا واحدا على الأقل عن المناطق السكنية والتجارية والصناعية، ويفضل ان تكون في المناطق الزراعية، كما يلزم مراعاة قوانين وزراةي الزراعة والبيئة فيما يخص موقعها .

٢- قبل التقديم بالحصول على الرخصة الصحية من المكتب يلزم الحصول على موافقة الجهات المختصة .

٣- يجب أن تكون ارضيات غرفة تربية الدواجن من الاسمنت الأمتس السميك على ان تفرض بنشارة الخشب التي تبديل في كل دفعة، بغرض المحافظة على النظافة ومنع انتشار الروائح .

٤- يجب ان تبنى حوايط غرف التربية من مادة عازلة للحرارة والروطية ويجوز ان يكون احد الجوانب من السلك الصلب ضيق التسيج على ان يقام على قاعدة من البناء المتين بارتفاع نصف متر عن الارضية .

٥- يلزم تخصيص غرفة كمخزن للعلف بها قوائم خشبية متينة بارتفاع ٢٠سم عن الارضية لوضع جالات العلف عليها ويجب ان يراعى في بناء المخزن ان يكون مانع لتكاثر الذباب والقوارض .

٦- العلف المستخدم يجب ان يكون مطابقاً للمواصفات القياسية المعتمدة ولايجوز باي حال من الاحوال استخدام هرمونات النمو.

٧- اذا استخدمت المضادات الحيوية لعلاج الدواجن ، فلا يجوز ذبيح هذه الدواجن او بيعها الا بعد مرور الفترة التي تحددها السلطات البيطرية المختصة .

٨- نسبة لسخونة الجو اغلب فصول السنة عليه يلزم توفير الاجهزة الخاصة بتعديل الجو في غرفة التربية .

٩- كل خرائط المباني يجب ان يكون مصدق عليها من جهات الاختصاص بالمكتب .

١٠- يلزم ايجاد مستودع من البناء او الصياح المتين ذو غطاء محكم لوضع مخلفات غرفة التربية او النشارة الخشبية لحين التخلص منها نهائياً .

١١- يفضل التخلص من الطيور الميتة والفضلات الجافة بالحرق .

١٢- اذا كانت نسبة وفاة الطيور عالية واريدها حرقها في حفر مكشوفة يلزم الحصول على الموافقة بالحرق من المكتب وفقاً للقانون النظافة العامة .

١٣- في حالة التخلص من المخلفات والطيور الميتة في مرادم النفايات المخصصة من قبل المكتب فيلزم نقلها في أكياس بلاستيك متينة ومحكمة الربط وذلك لمنع انتشار الروائح .

١٤- في حالة استخدام مخلفات المزرعة كسماد فيلزم عمل حفرة مناسبة لحفظها مع مراعاة تغطية المخلفات بطبقة سميكة من التراب لمنع تولد الذباب .

١٥- يلزم المحافظة على نظافة المزرعة واتخاذ الاجراءات الكفيلة بمنع تولد الحشرات والقوارض كما يلزم استخدام المبيدات الحشرية حسب ارشادات الجهات المختصة لمكافحة الحشرات ويلزم اتخاذ الاجراءات اللازمة لمنع انتشار الروائح .

١٦- يلزم التخلص من المخلفات والطيور الميتة يومياً .

١٧- يلزم ايجاد سجل بالمزرعة يقدم لسلطات التفتيش عند الطلب ويوضح به الآتي:

أ - بيان التغذية اليومي .

ب - بيان كميات المياد التي صرفت يومياً .

ج - البيان اليومي للعقاقير المستخدمة .

د - بيان نسبة الوفيات اليومي .

١٨- اذا وجد بالمزرعة مكان لذبح الطيور فيجب ان يكون مستوفياً للشروط الصحية ومرخص له من قبل المكتب .

١٩- اذا كانت كمية الطيور بالمزرعة لاتقل عن (٢٥,٠٠٠) فيجب ان يعين طبيب بيطري لادارتها .

٢٠- يلزم تخصيص حجرة كمحجر بيطري لعزل الطيور المريضة ويشترط ان تكون هذه الحجرة بعيدة عن حظائر المزرعة وفي الجهة الشمالية منها ويراعى ابلاغ السلطات البيطرية المختصة فور ظهور أي اصابة بمرض معد بين الطيور .

٢١- يلزم توفير المطهرات اللازمة لغرف التربية مع العناية بنظافة هذه الغرف بصورة دورية .

٢٢- يلزم إجراء الكشف الطبي سنوياً على العاملين بالمزرعة والحصول على البطاقات الصحية من المكتب .

٢٣- يلزم توفير صندوق مناسب للإسعافات الأولية .

٢٤- يلزم الالتزام بالاشتراطات التي تضعها سلطات الدفاع المدني .

٣٥- سيارات نقل المياه الصالحة للشرب :-

مادة (١٠٨) يجب ان تتوفر فيها الاتي:-

١- أن تكون مصممة ومخصصة لنقل مياه الشرب والا تستعمل لأي أغراض أخرى.

٢- أن تظلى السيارة بكاملها من الخارج باللون الأزرق (السمائي) ويكتب عليها عبارة (مياه صالحة للشرب) باللون الأبيض ، ويراعى ان تكون نظيفة بصفة دائمة .

٣- أن يكتب على أبواب السيارة اسم المؤسسة التابعة لها وعنوان صاحبها.

٤- خزان الماء يكون من مادة غير قابلة للصدأ ولايجوز طلاؤه من الداخل، بل يجب ان يكون بحالته الطبيعية .

٥- أن تتوفر في الخزان وجميع التوصيلات الخاصة به الشروط التالية :

أ - الا يكون مسرباً للمياه .

ب - الا يؤثر على الخواص الطبيعية والكيميائية للماء .

ج - أن يكون بيضاوي أو اسطوانتي الشكل ومثبت على السيارة بصفة دائمة .

د - كل خراطيم المياه والتوصيلات يجب أن تكون سليمة وخالية من الفطريات ويجب المحافظة عليها من التلوث .

٦- أن يركب الخزان على السيارة بميل مناسب من الأمام إلى الخلف وان يزود بالفتحات التالية :

أ - فتحة أعلى المقدمة للتعبئة ويراعى ان تروذ هذه الفتحة بقطاع محكم، على أن تظل مغلقة دائماً ولافتح الا للتعبئة او الغسيل .

ب - فتحة أدنى الجانب الخلفى ترتفع عن القاع (٦سم) وتستخدم هذه الفتحة لتفريغ المياه .

ج - فتحة بباطن القاع في مؤخرة الخزان تستخدم لتصريف ماء الغسيل.

٧- ماكينة ضخ الماء الخاصة بالسيارة يجب ان تركيب على الشاسي والا تلامس الخزان ويجب مراعاة نظافتها من الزيوت وصبائنها بصفة دائمة.

٨- عند انتهاء العمل اليومي يجب ان توقف السيارة في مكان آمن بعيد عن مصادر التلوث .

٩- يجب أن يلتزم صاحب السيارة وسائقها بأخذ المياه من مراكز المياه الحكومية أو آبار مياه الشرب المرخص لها من قبل المكتب على أن يخطر المكتب بالمواقع التي تؤخذ منها المياه .

١٠- يجب على سائق السيارة والعاملين بها اجراء الكشف الطبي سنوياً والحصول على البطاقات الصحية من المكتب تثبت خلوهم من الامراض المعدية .

١١- يجب على سائق السيارة والعاملين بها المحافظة على نظافتهم الشخصية وحسن مظهرهم .. كما يلزم ان تكون ملابسهم نظيفة ولائقة على الدوام .

١٢- يحظر على السائقين او العاملين او أي انسان لمس المياه داخل الخزان .

١٣- لا يجوز استخدام السيارة الا اذا كانت مخصصة من قبل المكتب ويعد اجراء الفحص السنوي اللازم عليها .

٣٦-السيارات الناتجة (المبردة):-

مادة (١٠٩) هذه الاشتراطات خاصة بسيارات نقل المواد الغذائية المبردة او المجمدة والتي يلزم ان يحمل عليها صندوق او حاوية تصمم كاتلاجة يمكن ضبط درجات الحرارة بها بحيث تناسب مع نوع المواد الغذائية المراد نقلها تحت درجة حرارة معينة، بالتالي يلزم ان تتوفر بها المواصفات التالية :

أو لا : ارضية الحاوية (التلاجة) :

١- يجب أن تكون أرضية الحاوية (التلاجة) من مادة صلبة غير قابلة للتقرب أو التي يسهولة .

- ٢- يجب أن تكون غير منفذه للماء أو الدم أو الدهن ..الخ .
- ٣- يجب أن تكون غير قابلة للصدأ أو التآكل ، ويستحسن أن تكون من مادة الالمنيوم الملولب أو من فولاذ مجلفن .
- ٤- يجب ألا تكون زلقة .
- ٥- يجب إحكام كل مواقع الوصلات بالأرضية إحكاماً جيداً لمنع تسرب المياه والدم والدهون .
- ٦- يجب أن يتم غسل وتنظيف وتطهير الأرضية بعناية قبل القيام بأي تحميل خاصة إذا كانت بالأرضية ألواح معدنية مزلقة أو ملوثة ويراعى عند التصميم أن تكون سهلة التنظيف .
- ٧- لتقليل احتمال التلوث والاتساخ بالأتربة يستحسن استعمال اغطية للأرضية من النوع الذي يمكن الاستغناء عنه بعد الاستعمال أو أي ألواح خشبية مناسبة .
- ٨- في حالة التحميل والتفريغ الآلي (بالرافعات الشوكية مثلاً) يجب أخذ الحيطة والحذر لتجنب إصابة الأرضية بأي أضرار ، وفي حالة التحميل والتفريغ اليدوي يجب تجنب القاء العبوات بأهمال حيث ان ذلك قد يضر الأرضية إضافة الى الحاق الضرر بالمواد المعبأة .

ثانياً : الجدران :-

- ١- يجب أن تكون غير قابلة للصدأ والتآكل كما يجب ان تكون قوية وملساء ولا تسمح بتسرب الماء والدهون والدم .
- ٢- الوصلات بين الألواح أو الصفائح التي تكون البطانة الداخلية يجب أن تكون محكمة وبلا نتوءات كما يلزم أن تكون ملساء .
- ٣- المواد العازلة مابين البطانة الداخلية والجدران الخارجية يجب أن تقفل قفلاً كاملاً، ويراعى ان تكون سميكة بحيث تمنع تبادل درجات الحرارة بين الداخل والخارج.
- ٤- يجب وضع ستارة بلاستيكية من شرائح متلاصقة على باب الحاوية وذلك لتقليل من خروج الهواء البارد ودخول الهواء الساخن والغبار والحشرات .
- ٥- يجب أن يكون الباب مضبوطاً ومحكم الاغلاق لمنع تسرب الهواء البارد للخارج.

- ٦- لا ينصح باستعمال الأبواب ذات المصاريع الدوارة أو الازن لاقية، إذ أنه يصعب تنظيفها وتطهيرها .
- ٧- لتقلل للحرور المبردة يجب تركيب قضيب به خطافات وثبتيته بالجدران الداخلية بمستوى عالي .
- ٨- إذا كان لابد من طلاء الجدران الداخلية، فالطلاء المناسب هو الطلاء المستعمل للجدران في درجة حرارة تقل عن الصفر (الطلاء المطاطي المعامل بالكور) .

ثالثاً : السقف :-

- ١- يجب أن يكون السقف بنفس المواصفات والشروط الخاصة بالجدران، وفي حالة القيام بتركيبات فوقية مثل القضبان والخطافات، فيجب اتخاذ الاحتياطات الكافية أثناء التركيب على أن يتم إغلاق كل الفتحات إغلاقاً جيداً .
- ٢- كل التركيبات الفوقية التي يتم داخل الحواية مثل الخطافات ومسامير البرغي والعسامل والقضبان يجب أن تكون من مواد غير قابلة للصدأ والتآكل مثل الفولاذ المجلفن .
- ٣- يجب أن يستعمل نقل كل اللحوم بتعليقها على الخطافات إذ لايجوز وضعها على الأرضية.
- رباعاً : الغلاف الخارجي (الجدران - السطح - الأرضية) :-
 - ١- يجب أن يكون الغلاف الخارجي للحواية من مادة صلبة قوية ومقاومة لتقلبات الجو .
 - ٢- يجب أن يكون غير منفذ لمياه الأمطار أو مياه التنظيف والخدمة أو الطلاء.
 - ٣- يجب أن يستعمل احكام ربط نقاط الوصلات والربط للغلاف الخارجي لمنع تسرب المياه الى المادة العازلة .
 - ٤- يجب ان يطلى الغلاف الخارجي طلاء جيداً ويفضل ان يكون باللون الأبيض.
- خامساً : ضبط درجات الحرارة :-
 - ١- يجب ان يتم تصميم وإعداد السيارة الثلاثية بصورة تحفظ درجات الحرارة هسبما يتم تسجيلها بالبرادات الرئيسية، وأن درجات الحرارة المطلوبة داخل الحواية هي كالآتي:-

الاغذية المجمدة .. (-٢٠) درجة مئوية .

الاغذية المبردة .. (+١٠) درجة مئوية كحد أقصى .

وتجدر الإشارة الى أن التقلب الزائد في درجات الحرارة (سواء كان في المدى أو التردد) أمر غير مرغوب فيه إذ انه خطر بالنسبة للأغذية المبردة أو المجمدة .

٢- لتجنب صدمات تقلب درجات الحرارة على الاغذية ينصح باتباع الخطوات التالية :

أ - يجب ان يتم تبريد الحاوية لدرجات الحرارة المطلوبة قبل القيام بتحميلها، على أن تكون وحدة التبريد عاملة أثناء التحميل ولايجوز إيقاف الوحدة أثناء النقل .

ب - استعمال ممرات مسقوفة لأغراض التحميل والتفريغ بقدر الإمكان.

ج - تقصير مدة التحميل والتفريغ لادنى حد ممكن .. مع مراعاة عدم فتح الحاوية مراراً .

د - وضع أربطة من ستارة بلاستيكية على باب الحاوية .

و - تحت أي ظروف من الظروف يجب الا تزيد درجة الحرارة النهائية للأغذية وبصفة خاصة اللحوم على الآتي :

للاغذية المجمدة .. (-١٨) درجة مئوية .

الاغذية المبردة .. (+١٠) درجة مئوية .

وفي حالة المواد الغذائية الأخرى التي تخزن تحت درجة حرارة منتظمة فيجب ان يؤخذ في الاعتبار الشروط المطلوبة لكل مادة كالآتي :

١ - اللحوم المبردة من (-١) درجة مئوية الى (+١) درجة مئوية .

٢ - اللحوم المعالجة من (+٢) درجة مئوية الى (+٧) درجة مئوية .

٣ - الالبان ومنتجاتها من (+٤) درجة مئوية الى (+٦) درجة مئوية .

٤ - الخضروات والفواكة ماعدا الموز من (+٧) درجة مئوية الى (+١٠) درجة مئوية .

٥ - الموز (+١٠) درجة مئوية .

ويفضل أن يوضع كشف بالسيارة التلاجة توضع به درجات التبريد المختلفة يكون السائق على علم بها ويعمل بموجبها .

سائلاً : مواصفات عامة يجب مراعاتها :-

- ١- كل أنواع المواد الغذائية المبردة والمجمدة والمواد الغذائية الطازجة التي تتطلب النقل تحت درجة حرارة منخفضة، يجب أن تنقل في سيارات ثلاجة فقط، بحيث تكون المواد مغطاة بالكامل تحت درجة الحرارة المناسبة وإن لا تتعرض للمصدمات أو التقلبات في درجة الحرارة كما يجب مراعاة سلسلة التبريد (COLD CHAIN) منذ البدء في حفظها بالتبريد ليلية وصولها للمستهلك .
- ٢- يجب أن تكون السيارة (الثلاجة) مهيأة بصورة توفر درجة الحرارة المناسبة للمنتجات المنقولة فيها، مع أخذ الاحتياطات الكافية لمنع دخول الذباب والحشرات والغبار و الأوساخ إلى الحاوية .
- ٣- يجب أن يكون سطح السيارة وجدرانها أرضيتها مصنوعة من مواد يمكن تنظيفها بسهولة .
- ٤- يجب أن تكون السيارة والحاوية نظيفة بصفة دائمة ويلزم التأكد من ذلك قبل كل تحميل .
- ٥- عند تحميل السيارة يجب مراعاة رص المواد الغذائية بطريقة لا تؤثر على دوران الهواء البارد حتى تحتفظ المواد الغذائية بدرجة الحرارة المناسبة .
- ٦- كل المواد الغذائية الطازجة أو المبردة، يجب أن توضع إما مرصوصة على الرفوف أو مغلقة في الأماكن المخصصة لها داخل البراد .
- ٧- عندما تكون السيارة (الثلاجة) المحملة غير متحركة أو موقوفة لفترة طويلة يجب توصيلها بتيار كهربائي لتظل وحدة التبريد عاملة لتوفير درجة الحرارة المناسبة .
- ٨- يجب تزويد كل سيارة (ثلاجة) بجهاز لقياس الحرارة (ترمومتر) يراعى تأثيره في مكان مناسب لتسهيل قراءته .
- ٩- لا يجوز نقل أي مواد غذائية مثل الأغذية الجافة التي لا تتطلب النقل تحت درجات حرارة منخفضة في السيارة (الثلاجة) مع المواد المبردة أو المجمدة .

١٠- المواد الغذائية المبردة التي تصدر روائح قوية أثناء التخزين (مثل الأسماك) وبعض الفواكه (مثل الحمضيات والتفاح) يجب ألا يتم نقلها مع المواد الغذائية التي تمتص الروائح مثل اللحوم والزبد والبيض ... الخ .

١١- عند نقل الأسماك في حاويات خاصة ، واستخدام الثلج المجمد للتبريد، يجب مراعاة الآتي :

- أ - يجب أن يكون الثلج مصدر مرخص له وصالح للاستعمال .
- ب - يجب أن تكون كمية الثلج المستعملة كافية لحفظ مستوى التبريد المطلوب حتى نهاية الرحلة وفرة تفريغ الحمولة .
- ١٢ - يلزم التقيد بالاشتراطات التي تضعها سلطات الدفاع المدني .
- ١٣ - يجب أن يوفر بالسيارة صندوق مناسب للإسعافات الأولية .

٣٧-سيارات نقل المياه غير الصالحة للشرب :-

- مادة (١١٠) يمنع منعاً باتاً استخدامهما في إمداد السكان بمياه الشرب .
- ١- تستخدم فقط في نقل المياه المراد استخدامها للبناء أو الفسيل وما في حكمهما ولا يجوز استخدامها في نقل مياه المجاري .
- ٢- يجب أن تغطي بأكملها باللون الأخضر القرمزي ويكتب على الخزان من الجهتين باللون الأصفر (مياه غير صالحة للشرب) .
- ٣- يجب أن يكتب على الأبواب اسم المؤسسة واسم وعنوان صاحب السيارة .
- ٤- يجب أن يكون الخزان بحالة جيدة ولا تتسرب منه المياه أثناء نقلها .
- ٥- يجب أن ينظف الخزان من الداخل بصفة منتظمة، كما يلزم المحافظة على مظهر السيارة على الدوام .

٣٨-سيارات مياه المجاري :-

- مادة (١١١) ١- يجب أن تكون مصممة ومخصصة لنقل مياه المجاري ولايجوز استعمالها لأي أغراض أخرى .
- ٢- يجب أن تغطي السيارة بأكملها من الخارج باللون الأصفر ويكتب عليها (مياه مجاري) باللون الأسود ويسرعى ان تكون نظيفة وحسنة المظهر بصفة دائمة .
- ٣- يجب أن يكتب على أبواب السيارة اسم المؤسسة التابعة لها وعنوان صاحبها .

- ٤- يجب أن تتوفر بالخزان وجميع التوصيلات الخاصة به الشروط التالية .
- أ - الا يكون مسرباً للمياه او الروائح .
- ب - الا يتأثر كيميائياً بمياه المجاري وبالتالي لايتأكل .
- ج - ان يكون بوضوئ او اسطواني الشكل ويثبت على السيارة بصفة دائمة ويميل خفيف الى الورااء .
- د - كل خراطيم السحب والتفريغ يجب أن تكون سليمة وخالية من الثقوب.
- هـ - تركيب جانبي الخزان دواليب متينة مغلقة لوضع الخراطيم مع مراعاة وضع الخراطيم بكاملها داخل هذه الدواليب اثناء السير .
- ٥- يلزم تزويد الخزان بفتحات بها صمامات محكمة للماء والتفريغ، ويراعى الحرص على الا ينجم عن عملية الشفط والتفريغ أي تسرب مباشرة لاماكن التفريغ المحددة من قبل المكتب ولايجوز التوقف الا اذا تعطلت السيارة ، وفي هذه الحالة يجب العمل على اصلاحها باسرع مايمكن .
- ٦- بعد امتلاء الخزان بالمياه يتم قيادة السيارة مباشرة لاماكن التفريغ المحددة من قبل المكتب ولا يجوز التوقف الا اذا تعطلت السيارة. وفي هذه الحالة يجب العمل على إصلاحها بأسرع ما يمكن .
- ٧- عند انتهاء العمل اليومي يجب ان توقف السيارة في اماكن خاصة بعيدة تماماً عن المناطق السكنية .
- ٨- يجب ان يلتزم صاحب السيارة وسائقها بالبقاء بالمخلفات في الأماكن التي يحددها المكتب .
- ٩- يلزم المحافظة على خزان السيارة ومعدات الشفط بحالة سليمة على الدوام، كما يلزم الحرص على نظافتها وتنظيفها وحسن مظهرها .
- ١٠- يجب الحرص على تغطية خزانات مجاري البنايات باحكام بعد الشفط ، مع تنظيف الموقع من آثار المياه الأسنة .
- ١١- يجب على سائق السيارة والعاملين بها الحصول من المكتب على البطاقات الصحية التي تثبت خلوهم من الامراض المعدية ، على ان يتم ذلك سنوياً.
- ١٢- يلزم ان يرتدي سائق السيارة والعاملين بها الملابس الخاصة بالمهنة وهي عبارة عن :-

١ - (أوفرول) من قماش لاينفذ منه الماء .

٢ - حذاء بلاستيك برقبة طويلة .

٣ - قفازات .

٤ - كمادات للتنفّس .

٣٩- آبار ومحطات مياه الشرب :-

مادة (١١٢) ١- يجب الحصول على تصديق من الجهات المختصة لحفر بئر (أي كان نوعه)

ويوضح عند الطلب مجال استخدام مياه البئر .

٢- لا يجوز بيع مياه الآبار للشرب إلا بعد الحصول على الرخصة الصحية من

المكتب والتي تمنح بعد تنفيذ الاشتراطات الصحية الخاصة بآبار مياه الشرب

٣- يجب أن يكون موقع البئر بعيداً عن أي مصدر من مصادر التلوث بما لا يقل

عن خمسون متراً حول البئر من جميع الجهات .

٤- بعد حفر البئر يجب أخذ عينات من مانها لاجراء التحاليل الكيميائية

والبيكترولوجية وذلك للتأكد من صلاحيته للشرب .

٥- يجب رفع جدار البئر بارتفاع متر (على الأقل) عن مستوى الأرض، كما يجب

أن يبطن جدار البئر من اعلاه الى باطنه بالطابوق والاسمنت مع مراعاة تبطين

الجدار الداخلي بالخرسانة من الفوهة لمسافة لا تقل عن متر واحد وذلك لمنع

تسرب المياه الملوثة من الخارج .

٦- يجب تغطية البئر بغطاء محكم متحرك ليس به أي فتحات لمنع تلوث ماء البئر

بالأتربة وغيرها .

٧- يجب تبليط الأرضية المحيطة بالبئر لمسافة ١,٥ متراً من كل الجوانب على أن

يكون التبليط بانحدار خفيف الى الخارج ينتهي بقناة من الاسمنت تصرف

الماء المتساقط في حفرة امتصاص ومخصصة لهذا الغرض .

٨- يجب سحب الماء من البئر الى احواض (خزانات) التجميع (آليا) ولايجوز

استخدام الدلاء أو أي وسيلة أخرى .

٩- يجب بناء حجرة مناسبة لمضخات ماء البئر ذات باب يغلق ويفتح باحكام،

ويراعى أن يكون بعدها مناسباً عن البئر والخزانات (الاحواض) الخاصة

بتجميع الماء وذلك تفادياً لتلوث الماء بالزيوت المستخدمة في تشغيل المضخات.

١٠- يجب أن تبعد ماسورة سحب الماء عن قاع البئر لمسافة لا تقل عن متر، مع مراعاة تركيب مصفى في نهايتها لحجز الرواسب .

١١- أحواض (خزانات) تجميع المياه يجب رفعها عن مستوى سطح الأرض بارتفاع لا يقل عن متر واحد على الأقل ، وتكون قاعدتها بميلان مناسب يساعد على تصريف مياه غسلها .

١٢- يلزم أن يراعى في تصميم الاحواض خلوها من الزوايا الحادة على ان تكون اطرافها دائرية او بأي شكل يسهل عملية تنظيفها ولايتسبب في تجميع الاوساخ فيها .

١٣- يجب ان تبطن الاحواض (الخزانات) من الداخل بالبلاط القيشاني الأبيض او أي مادة ملساء سهلة التنظيف وغير قابلة للصدأ، ولايجوز طلاؤها بل تبقى على طبيعتها .

١٤- يلزم توفير أغطية محكمة من المعادن الغير قابلة للصدأ او الاسمنت الاملس وذلك لتغطية احواض (خزانات) تجميع المياه .

١٥- يجب سحب الماء من الاحواض (الخزانات) بواسطة مواسير سليمة وملساء (يصعب تسلفها بواسطة الجرذان والحشرات) تركيب باواخرها مفاتيح تحكم لسحب الماء، ولايجوز اخذ الماء من الاحواض (الخزانات) بأي وسيلة اخرى

١٦- يجب تركيب ماسورة اسفل الحوض (الخان) وذلك لتصفية مياه الغسيل.

١٧- يجب تنظيف وتطهير الاحواض (الخزانات) من الطحالب والأتربة المتركمة عليها مرة كل ستة اشهر على الاقل ، ضرورة ان تكون نظيفة على الدوام .

١٨- يجب ان يزود كل حوض (خان) بجهازين لخلط الكلور .

١٩- يجب اجراء الكشف الطبي سنوياً على العاملين في محطات مياه الشرب والعاملين في غسيل وتنظيف أحواض (خزانات) تجميع المياه والحصول على بطاقات صحية من المكتب تثبت خلوهم من الامراض المعدية .

٢٠- يجب التأكد من أن ماء البئر او المحطة صالح للشرب كيميائياً وبكتريولوجياً وذلك بارسال عينات منه للمختبر بصفة دورية (مرة في الشهر على الأقل) على ان يتم ذلك بمعرفة جهات الاختصاص بالمكتب ووزارة الصحة .

٢١- يجب عدم السماح لأي سيارة لاتحمل رخصة من المكتب باخذ المياه من البئر
٢٢- يلزم عمل لافتة للبئر معتمدة من المكتب يوضح فيها اسم صاحبها ورقم الرخصة الصحية ، يكتب عليها بخط واضح (مياد البئر صالحة للشرب) أو (مياد محطة صالحة للشرب) .

الفصل الخامس

العقوبات

مادة(١١٣) لمأموري الضبط القضائي المحددين في قانون الرقابة على الأغذية - غلق أي محل وسحب التراخيص الممنوحة له لمدة لا تزيد عن ثلاثة أيام إذا خالف أحكام هذه اللائحة - مع إحالة صاحب الترخيص أو مدير المحل إلى النيابة العامة قبل انقضاء هذه المدة لاتخاذ ما تراه بشأنه.

مادة(١١٤) مع عدم الإخلال بأي عقوبة أشد ينص عليها قانون آخر - يعاقب بالحبس لمدة لا تقل عن أسبوع وغرامة لا تقل عن ألف ريال كل من خالف أحكام الفصل الأول أو الفصل الثاني من هذه اللائحة .

الفصل السادس

أحكام ختامية

مادة(١١٥) تسرى أحكام قانون الرقابة على الأغذية وقانون المواصفات والمقاييس وقانون وتعليمات الدفاع المدني على هذه اللائحة .

مادة(١١٦) يتم العمل بأحكام هذه اللائحة من تاريخ صدورهما ، وتمنح المحلات مهلة ستة اشهر لتعديل أوضاعها وفقاً لأحكام هذه اللائحة وتنشر في الجريدة الرسمية.

صدر برئاسة مجلس الوزراء

بتاريخ ٦ / محرم / ١٤٢١هـ

الموافق ٣١ / مارس / ٢٠٠٠م

د.عبدالكريم الارياني

رئيس مجلس الوزراء

م/عبد الله حسين الدفعي

وزير الإنشاءات والإسكان

والتخطيط الحضري