وزارة البلديات الإقليمية وموارد المياه

قـــرار وزاري

رقم ٢٩ / ٢٠١٦

بإصدار لائحة الاشتراطات الصحيـة الخاصة

بالأنشطـــة ذات الصلـــة بالصحـــة العامـــة

استنادا إلى قانون تنظيم البلديات الإقليمية الصادر بالمرسوم السلطاني رقم ٩٦/٢٠٠٠ ،

وإلى قانون سلامة الغذاء الصادر بالمرسوم السلطاني رقم ٨٤/٢٠٠٨ ،

وإلى لائحة الاشتراطات الصحية لسيارات نقل وبيع المواد الغذائية الصادرة بالقرار الوزاري رقم ١٤٠٤/٩٦ ،

وإلى لوائح الاشتراطات الصحية الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٢١٩/٩٩ ،

وإلى لائحة المراقبة الصحية رقم ٢٤١/٩٩ ،

وإلى لائحة الاشتراطات الصحية للمحلات المهنية والصناعية البسيطة الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٦٩/٢٠٠٠ ،

وبناء على ما تقتضيه المصلحة العامة .

تقـــرر

المـادة الأولـــى

يعمل في شأن الاشتراطات الصحية الخاصة بالأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة بأحكام اللائحة المرفقة .

المـادة الثانيـــة

يجب على المرخص لهم بممارسة أحد الأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة المنصوص عليها في اللائحة المرفقة توفيق أوضاعهم خلال (٢) سنتين من تاريخ العمل بها ، ويعد الترخيص ملغى بانتهاء هذه المدة دون توفيق الأوضاع .

المادة الثالثة

تلغى القرارات الوزارية أرقام ٩٦/١٤٠٤ ، ٩٩/٢١٩ ، ٢٠٠٠/٦٩ المشار إليها ، كما يلغى كل ما يخالف اللائحة المرفقة ، أو يتعارض مع أحكامها .

المادة الرابعة

ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية ، ويعمل به من اليوم التالي لتاريخ نشره .

صدر في : ٢٥ / ٤ / ١٤٣٧هـ

الموافق : ٤ / ٢ / ٢٠١٦م

أحمد بن عبدالله بن محمد الشحي

وزير البلديات الإقليمية وموارد المياه

لائحة الاشتراطات الصحية
الخاصة بالأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة

الباب الأول
تعريفات وأحكام عامة

المادة (١)

في تطبيق أحكام هذه اللائحة يكون للكلمات والعبارات الآتية المعنى المبين قرين كل منها ، ما لم يقتض سياق النص معنى آخر :

الـــوزارة :

وزارة البلديات الإقليمية وموارد المياه .

البلديـة :

البلدية المختصة التي يقع النشاط المراد ترخيصه في نطاق دائرتها .

الترخيص البلدي :

الموافقة التي تصدرها البلدية لممارسة النشاط بعد التأكد من تنفيذ جميع الاشتراطات الصحية المنصوص عليها في هذه اللائحة .

الـتـداول :

تداول المادة الغذائية من خلال عملية أو أكثر من عمليات التصنيع أو التحضير أو التقديم أو العرض أو التخزين أو النقل أو إعادة التعبئة أو الاستيراد أو التصدير أو إعادة التصدير .

المقـهـى المتحـرك :

مركبة مجهزة لإعداد وتقديم الوجبات الخفيفة والمشروبات .

التجمـع السكـنـي :

المخطط السكني المعتمد من وزارة الإسكان ، أو ما زاد عن عدد (٥) خمسة منازل قائمة ومتقاربة من بعضها في موقع معين .

الخـــردة :

أي قطعة معدنية يستخلص منها الحديد أو النحاس أو غيرها .

الإعدام الكلي للذبيحة :

إعدام الذبيحة وأعضائها وأحشائها ، وذلك لعدم صلاحيتها للاستهلاك الآدمي أو خشية انتشار مرض وبائي ، وذلك فيما عدا الجلد ، إلا إذا نص عليه صراحة .

إعـدام الذبيحـة :

إعدام الأجزاء الأربعة (الربعين الأماميين والخلفيين) دون الأعضاء والأحشاء والجلد .

الإعـدام الـجزئي للذبيحة :

إعدام أجزاء من الذبيحة أو أعضائها الداخلية .

الإفراج عن الذبيحة المقيد بشرط :

الإفراج عن الذبيحة أو أجزائها للاستهلاك الآدمي بشرط معالجتها بالغلي أو التعقيم أو التجميد .

الإفراج عن الذبيحة غير المقيد بشرط :

الإفراج الشامل عن لحوم الذبيحة وأحشائها باعتبارها صالحة للاستهلاك الآدمي دون أي قيد .

المادة (٢)

يجب لمزاولة أي من الأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة الحصول على الترخيص البلدي بعد استيفاء الاشتراطات الصحية ، ووضعه في مكان بارز داخل المنشأة ، وذلك بعد الحصول على موافقة الجهات المعنية الأخرى وإعداد مخطط للنشاط يبين المرافق ومساحاتها إذا تطلب الأمر ذلك .

المادة (٣)

لا يجوز الترخيص بمزاولة أحد الأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة المنصوص عليها في هذه اللائحة ، وذلك في الحالات الآتية :

١ - وجود أنابيب الصرف الصحي أو غرف تفتيش المجاري أو خزانات التحليل اللاهوائي في المكان المعد لممارسة النشاط .

٢ - إذا كان موقع النشاط أسفل البنايات تحت مستوى سطح الأرض ، وذلك ما لم تتوفر فيه وسائل السلامة العامة ، ووسائل تصريف المياه .

المادة (٤)

لا يسمح بممارسة أي نشاط غذائي في المباني السكنية التجارية إلا في الأدوار الأرضية لهذه المباني ، ويستثنى من ذلك المطاعم والمقاهي السياحية .

المادة (٥)

لا يجوز نقل الترخيص البلدي من شخص لآخر ، أو من موقع لآخر إلا بعد موافقة البلدية .

المادة (٦)

على مسؤول المنشأة الحصول على دفتر الزيارات الخاص بالبلدية والاحتفاظ به طوال الوقت بمكان آمن بالمنشأة .

المادة (٧)

يحظر الإعلان أو الترويج عن أي سلعة إلا بموافقة البلدية .

المادة (٨)

يجب تمكين موظفي البلدية الذين لديهم صفة الضبطية القضائية من الدخول والتفتيش على المنشآت التجارية وملحقاتها وأماكن تداول الغذاء في أي وقت وسحب عينات مجانية من الأغذية واتخاذ الإجراءات اللازمة في شأنها ، ومراقبة كافة وسائل النقل للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة .

البـاب الثانـي

الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة

المادة (٩)

مع عدم الإخلال بما ورد في شأنه نص خاص في الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة الأنشطة المختلفة ذات الصلة بالصحة العامة ، يلزم لممارسة تلك الأنشطة استيفاء الاشتراطات الصحية العامة الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالمبنى :

١ - أن يكون مبنيا من المواد الثابتة - كالطابوق والإسمنت - المطابقة للمواصفات الفنية والقياسية المعتمدة من قبل الجهة المختصة .

٢ - أن تكون الأسقف بارتفاعات مناسبة بحيث لا تقل عن (٣) ثلاثة أمتار ، ومطلية بلون فاتح ، ومصممة بطريقة تحول دون تجمع المخلفات والترسبات الناتجة عن الرطوبة وإيواء الحشرات والقوارض ، ويمكن تركيب أسقف معلقة في حالة تجاوز ارتفاع السقف عن (٣) ثلاثة أمتار .

٣ - أن تكون الأرضية مغطاة ببلاط أو رخام متين أو أي مواد أخرى مانعة للانزلاق وسهلة التنظيف ، وأن تكون الحوائط مغطاة من الداخل بالبلاط حتى السقف .

٤ - أن يكون جيد الإضاءة والتهوية والتكييف ، وأن تكون جميع النوافذ فيه مغطاة بسلك شبكي ضيق النسيج لمنع دخول الحشرات والقوارض .

٥ - عند إجراء أي تعديلات سواء على تصميم المبنى أو على ساحته الخارجية ، يجب أخذ موافقة البلدية قبل إجراء التعديل .

٦ - أن يكون مزودا بأجهزة الإنذار الكهربائية اللازمة للتنبيه في الحالات الطارئة .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالكهرباء :

١ - أن تكون كافة التمديدات والتركيبات الكهربائية مطابقة للمواصفات الفنية والقياسية المعتمدة من الجهة المختصة .

٢ - وضع الأجهزة الكهربائية في أماكن مناسبة لتسهيل عملية التنظيف .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالمياه :

١ - أن تكون المياه المستخدمة في النشاط مطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة لمياه الشرب .

٢- أن تكون خزانات المياه مطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة لخزانات مياه الشرب ، وأن تكون ذات أغطية محكمة الإغلاق .

٣ - أن تكون جميع أنابيب المياه والتركيبات والتجهيزات الصحية كالمغاسل مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ أو التفاعل مع المياه ، ومطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة .

٤ - أن يتم تركيب مرشحات لتنقية المياه ذات كفاءة مناسبة ، ومطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة .

٥ - الالتزام بتنظيف وتطهير خزان المياه بمعدل مرتين على الأقل في السنة مع مراعاة إغلاقه بإحكام بصفة مستمرة .

رابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بدورة المياه :

١ - أن تكون مزودة بعدد مناسب من المراحيض والمغاسل .

٢ - توفير دورات مياه خاصة بالنساء في حالة تخصيص مكان معد للعائلات .

٣ - ألا تفتح مباشرة على صالة الطعام ، ما لم يكن النشاط المرخص به في مجمع تجاري به دورات مياه مشتركة .

٤ - أن تكون الأرضية والحوائط مغطاة ببلاط سهل التنظيف ، وأن يكون بلاط الأرضية مانعا من الانزلاق .

٥ - أن تكون مزودة بمغسلة للأيدي ، ومواد مطهرة ، ووسيلة للتجفيف .

٦ - أن تكون مزودة بمراوح شفط ذاتية الغلق .

٧ - أن تكون مزودة بأوعية للنفايات ذات أغطية تفتح بالقدم ، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد .

٨ - الالتزام بالمحافظة على نظافتها باستمرار .

خامسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالصرف الصحي :

١ - أن تكون جميع توصيلات الصرف الصحي مطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة .

٢ - أن تكون أحواض الغسيل مزودة بالمحابس اللازمة لمنع رجوع المياه العادمة وموصولة بفتحات وأحواض التفتيش والخزانات الخاصة بطريقة تمنع تسرب المياه والروائح الكريهة .

٣ - معالجة المخلفات السائلة الناتجة عن عمليات التصنيع وتصريفها بمراعاة التشريعات والقرارات ذات الصلة .

سادسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالسلامة العامة :

١ - توفير صندوق إسعافات أولية مزود بالمستلزمات الطبية اللازمة .

٢ - عدم استخدام الديزل في عملية إعداد المواد الغذائية .

٣ - في حالة بناء فرن ملاصق لأحد الحوائط يجب عمل عازل للحرارة لذلك الحائط .

سابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالنظافة العامة :

١ - الالتزام بنظافة جميع مرافق المبنى والأجهزة والأدوات وخزانات المياه ، وتطهير الأرضيات والحوائط والأسطح والأجهزة والأدوات يوميا بمواد معتمدة مع مراعاة عدم تأثيرها على المواد الغذائية ومياه الشرب .

٢ - أن يكون المبنى مجهزا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ذات أغطية تفتح بالقدم ، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ، واستخدام أكياس بلاستيكية لتجميع النفايات لحين التخلص منها في الأماكن والحاويات المخصصة لهذا الغرض .

٣ - توفير حاويات كبيرة لتجميع النفايات ونقلها لمرادم البلدية بصورة مستمرة ، وذلك بالنسبة للأنشطة التي تنتج عنها كميات كبيرة من النفايات .

٤ - تخصيص عامل على الأقل للقيام بعمليات النظافة .

ثامنا : الاشتراطات الصحية الخاصة بمكافحة الحشرات والقوارض :

يجب توفير الوسائل والأدوات المناسبة لمكافحة الحشرات والقوارض والتعاقد مع إحدى الشركات المتخصصة في الحالات التي تحددها البلدية .

تاسعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالعاملين :

١ - الحصول على بطاقات صحية سارية المفعول صادرة من البلدية تفيد خلو العاملين من الأمراض المعدية ، والالتزام بإجراء الفحوصات الطبية الدورية عليهم .

٢ - التحاق العاملين في المنشآت الغذائية بدورة تدريبية تحدد من قبل البلدية .

٣ - ألا يكون سكن العاملين مفتوحا على أي من مرافق المبنى المعد لممارسة النشاط .

٤ - توفير غرفة لراحة العاملين في أثناء ساعات العمل .

٥ - توفير مغاسل لغسل أيدي العاملين مزودة بالصابون السائل والمواد المعقمة .

٦ - الالتزام بعدم التدخين داخل مرافق المنشأة .

٧ - الالتزام بالنظافة الشخصية وارتداء الملابس الخاصة بالعمل وفق متطلبات المهنة التي تحددها البلدية كالقبعات والكمامات والقفازات وتقليم الأظافر والعناية بنظافتها وغسل الأيدي بالماء والصابون قبل العمل وبعد لمس أي مصدر للتلوث .

٨ - عدم ارتداء العاملين في المنشآت الغذائية الساعات والخواتم والحلي في أثناء العمل .

٩ - يجب على العامل الالتزام بممارسة النشاط المحدد ببطاقته الصحية .

عاشرا : الاشتراطات الفنية :

١ - توفير أجهزة فعالة لسحب الأبخرة والدخان وتركيب مداخن أعلى أماكن الطبخ مزودة بمرشحات للدخان والزيت ذات كفاءة عالية ، مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة .

٢ - أن تكون الأجهزة والمعدات والأدوات المستخدمة في ممارسة النشاط مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ أو التفاعل مع الأغذية والمشروبات وسهلة التنظيف .

٣ - توفير أجهزة حفظ حراري مطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة ، بحيث تتناسب مع حجم العمل في المنشآت التي تتطلب ذلك .

٤ - أن تكون الثلاجات والبرادات المعدة لحفظ الأغذية وسيارات نقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة مزودة بأجهزة لقياس درجة الحرارة ، ويراعى عند ممارسة النشاط تدوين درجة الحرارة بسجل خاص لكل ثلاجة أو براد .

٥ - لا يجوز إضافة نشاط أو مرافق للمنشأة إلا بعد الحصول على موافقة من البلدية .

٦ - مزاولة النشاط في حدود نطاق المنشأة .

الباب الثالث

الاشتراطات الصحية الخاصة بأنشطة تداول المواد الغذائية

الفصل الأول

الاشتراطات الصحية الخاصة بالمطاعم

المادة (١٠)

تحدد مرافق المطعم بالآتي :

١ - مخزن .

٢ - موقع التحضير والإعداد .

٣ - موقع الطبخ .

٤ - موقع الغسيل .

٥ - موقع الخدمة .

٦ - صالة تقديم الطعام .

٧ - دورة المياه .

المادة (١١)

يلزم لممارسة نشاط مطعم ، استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالمخزن :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٩م٢) تسعة أمتار مربعة ، ولا يقل طول أي ضلع من أضلاعه عن (٣م) ثلاثة أمتار .

٢ - أن يكون مجهزا ببرادات وثلاجات .

٣ - أن يكون مجهزا بأرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ المواد الغذائية بارتفاع لا يقل عن (٣٠ سم) ثلاثين سنتيمترا عن مستوى سطح الأرض .

٤ - أن يخصص به موقع مستقل لتخزين المواد الكيميائية (المنظفات والمطهرات وغيرها) على أن يكون بعيدا عن مكان المواد الغذائية .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التحضير والإعداد :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٩م٢) تسعة أمتار مربعة ، ولا يقل طول أي ضلع من أضلاعه عن (٣م) ثلاثة أمتار .

٢ - أن يكون موقعه بين المخزن وموقع الطبخ .

٣ - أن تكون الحوائط والأرضية مغطاة ببلاط فاتح اللون ، سهل التنظيف ، وأن يكون بلاط الأرضية مانعا من الانزلاق .

٤ - أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الباردة والساخنة ، وبطاولات ومغاسل من معدن غير قابل للصدأ لكل مما يأتي :

أ - تحضير الأسماك ومشتقاتها .

ب - تحضير اللحوم والدواجن ومشتقاتهما .

ج - تحضير الخضروات والفواكه والسلطات .

ويمكن توفير طاولتين من معدن غير قابل للصدأ لعمليات التحضير ، شريطة توفير ألواح تقطيع ذات ألوان مختلفة ، وتخصيص لون لكل مادة محضرة .

٥ - أن يخصص به موقع لبرادات حفظ الأغذية المحضرة .

٦ - أن يكون مزودا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم ، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ، ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .

٧ - أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ، ذات أغطية تفتح بضغط القدم .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الطبخ :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢٥ م٢) خمسة وعشرين مترا مربعا .

٢ - أن تكون الحوائط والأرضية مغطاة ببلاط فاتح اللون ، سهل التنظيف ، وأن يكون بلاط الأرضية مانعا من الانزلاق .

٣ - أن تكون أجهزة الطبخ مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ ، وأن يكون قابلا للتحريك .

٤ - أن يكون مزودا بمدخنة لشفط الأبخرة والدخان مطابقة للمواصفات ، وبحجم مناسب لمنطقة الطبخ ، ومزودا بمرشحات للزيت .

٥ - أن يكون مجهزا بمراوح شفط ذاتية الغلق .

٦ - أن يكون مزودا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم ، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ، ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .

٧ - أن يكون مزودا بمصدر للمياه لاستخدامات الطبخ .

٨ - أن يكون مزودا بأوعية زجاجية أو معدنية غير قابلة للصدأ لحفظ التوابل والمواد الأخرى ذات أغطية محكمة الغلق ، وبداخل كل منها ملعقة خاصة .

٩ - أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ، وذات أغطية تفتح بالقدم .

رابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الغسيل :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٩م٢) تسعة أمتار مربعة ، ولا يقل طول أي ضلع من أضلاعه عن (٣م) ثلاثة أمتار .

٢ - أن يكون متصلا بموقعي الطبخ والخدمة .

٣ - أن يكون مزودا بمغسلة للأواني ذات (٣) ثلاثة أحواض من معدن غير قابل للصدأ .

٤ - توفير أرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ الأواني .

٥ - أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الساخنة والباردة .

٦ - أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ذات أغطية تفتح بالقدم .

خامسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الخدمة :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (١٢م٢) اثني عشر مترا مربعا .

٢ - توفير مكان مناسب به لحفظ الأطباق والأدوات الأخرى .

٣ - أن يكون مزودا بسخان مطابق للمواصفات المعتمدة لحفظ الأطعمة الساخنة الجاهزة للتقديم في درجات حرارة لا تقل عن (٦٣°) ثلاث وستين درجة مئوية .

٤ - أن يكون مزودا ببراد لحفظ الأغذية التي تقدم باردة .

٥ - توفير موقع مخصص لتحضير السلطات .

سادسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بصالة تقديم الطعام :

١ - أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل على ألا تقل عن (٣٠م٢) ثلاثين مترا مربعا ، وأن توزع فيها الطاولات بطريقة تسمح بوجود مسافة فاصلة لا تقل عن (١م) متر واحد بين الطاولة والأخرى .

٢ - أن تجهز بديكور وأثاث مناسب توافق عليه البلدية .

٣ - في حالة القيام بتقديم الأطعمة بنظام البوفيه ، يجب الالتزام بالآتي :

أ - تخصيص موقع في الصالة لهذا الغرض .

ب - توفير وسائل لحفظ الأغذية الساخنة في درجة حرارة لا تقل عن (٦٣°) ثلاث وستين درجة مئوية ، والباردة في درجة حرارة لا تزيد على (٤°) أربع درجات مئوية طوال فترة العرض .

ج - توفير جهاز لحفظ وتعقيم الأطباق .

سابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بدورة المياه :

أن تكون مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة ، وألا تفتح مباشرة على صالة الطعام .

ثامنا : اشتراطات صحية إضافية :

١ - تخصص غرفة لاستخدام العاملين ملحقة بها دورة مياه لا تفتح مباشرة على أي من مرافق المطعم .

٢ - في حالة ما إذا كان تصميم مرافق التحضير والإعداد والطبخ والغسيل والخدمة بالنظام المفتوح ، فيجب ألا تقل مساحتها عن (٧٠م٢) سبعين مترا مربعا .

المادة (١٢)

في حالة قيام المطعم بإعداد وتقديم الحلويات ، يلزم تخصيص موقع به لهذا الغرض ، على أن يكون مستوفيا للاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (١٦م٢) ستة عشر مترا مربعا .

٢ - أن يكون مزودا بطاولة تحضير من معدن غير قابل للصدأ .

٣ - أن يكون مزودا بمصدر للمياه المطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة لمياه الشرب لاستخدامات التحضير .

المادة (١٣)

إذا كان المطعم مرخصا له بتقديم الشاورما أو المشاوي أو الفطائر أو العصائر ، يراعى استيفاء الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة كل منها .

المادة (١٤)

إذا كان المطعم يقدم الوجبات العمانية ، فيجب توفير مخزن إضافي به تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (١٢م٢) اثني عشر مترا مربعا ، مجهزا بأرفف لحفظ الأواني كبيرة الحجم .

الفصل الثاني

الاشتراطات الصحية الخاصة بمطاعم الوجبات السريعة

المادة (١٥)

يقصد بمطاعم الوجبات السريعة ، سلسلة المطاعم العالمية أو المطاعم الكائنة بالمجمعات التجارية ، أو المطاعم التي تقدم بها وجبات سبق إعدادها بصورة جزئية ، وتستكمل بها عملية إعداد تلك الوجبات عند طلب المستهلك .

المادة (١٦)

تحدد مرافق مطعم الوجبات السريعة بالآتي :

١ - مخزن .

٢ - موقع التحضير والطبخ .

٣ - موقع الغسيل .

٤ - موقع الخدمة .

٥ - صالة تقديم الطعام .

٦ - دورة مياه ما لم يكن المطعم كائنا في مجمع تجاري .

المادة (١٧)

يلزم لممارسة نشاط مطعم الوجبات السريعة استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالمخزن :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (١٢م٢) اثني عشر مترا مربعا .

٢ - أن يكون مجهزا ببرادات وثلاجات .

٣ - أن يكون مجهزا بأرفف من معدن غير قابل للصدأ ، لحفظ المواد الغذائية بارتفاع لا يقل عن (٣٠ سم) ثلاثين سنتيمترا عن مستوى سطح الأرض .

٤ - أن يخصص به موقع مستقل لتخزين المواد الكيميائية (المطهرات والمنظفات ... إلخ) على أن يكون بعيدا عن المواد الغذائية .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التحضير والطبخ :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢٤م٢) أربعة وعشرين مترا مربعا .

٢ - أن تكون الحوائط والأرضية مغطاة ببلاط فاتح اللون ، سهل التنظيف ، وأن يكون بلاط الأرضية مانعا من الانزلاق .

٣ - أن تكون أجهزة الطبخ مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ ، وقابلة للتحريك .

٤ - أن تكون مزودة بمدخنة لشفط الدخان مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة ، وبكفاءة تناسب منطقة الطبخ ، ومزودة بمرشحات للزيت .

٥ - أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الباردة والساخنة ، وبطاولات ومغاسل من معدن غير قابل للصدأ لكل مما يأتي :

أ - تحضير الأسماك ومشتقاتها .

ب - تحضير اللحوم والدواجن ومشتقاتهما .

ج - تحضير الخضروات والفواكه والسلطات .

د - أن يكون مجهزا بمراوح شفط ذاتية الغلق .

٦ - أن يكون مزودا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ، ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .

٧ - أن يكون مزودا بأوان زجاجية أو معدنية غير قابلة للصدأ ، لحفظ التوابل والمواد الأخرى ، ذات أغطية محكمة الغلق .

٨ - أن يخصص به موقع لبرادات حفظ الأغذية المحضرة .

٩ - أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ، ذات أغطية تفتح بالقدم .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الغسيل :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٩م٢) تسعة أمتار مربعة ، ولا يقل طول أي ضلع من أضلاعه عن (٣م) ثلاثة أمتار .

٢ - أن يكون متصلا بموقعي الطبخ والخدمة .

٣ - أن يكون مزودا بمغسلة للأواني ذات (٣) ثلاثة أحواض من معدن غير قابل للصدأ .

٤ - توفير أرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ الأواني .

٥ - أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الساخنة والباردة .

٦ - أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ، ذات أغطية تفتح بالقدم .

رابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الخدمة :

١- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (١٢م٢) اثني عشر مترا مربعا .

٢ - توفير مكان مناسب به لحفظ الأطباق والأدوات الأخرى .

٣ - أن يكون مزودا بسخان مطابق للمواصفات المعتمدة لحفظ الأطعمة الساخنة الجاهزة للتقديم ، في درجات حرارة لا تقل عن (٦٣°) ثلاث وستين درجة مئوية .

٤ - أن يكون مزودا ببراد لحفظ الأغذية التي تقدم باردة .

خامسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بصالة تقديم الطعام :

١- أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢٠م٢) عشرين مترا مربعا ، وأن توزع فيها الطاولات بطريقة تسمح بوجود مسافة فاصلة لا تقل عن(١م) متر واحد بين الطاولة والأخرى .

٢ - أن تجهز بديكور وأثاث مناسب توافق عليه البلدية .

٣ - في حالة المطاعم الواقعة في المجمعات التجارية ، يمكن أن تكون صالة الطعام مشتركة .

سادسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بدورة المياه :

أن تكون مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة ، وألا تفتح مباشرة على صالة الطعام .

المادة (١٨)

في حالة ما إذا كان تصميم مرافق التحضير والطبخ والغسيل والخدمة بالنظام المفتوح ، فيجب ألا تقل مساحتها عن (٥٠م٢) خمسين مترا مربعا .

الفصل الثالث

الاشتراطات الصحية الخاصة بالمقاهي

المادة (١٩)

تحدد مرافق المقهى بالآتي :

١ - المطبخ .

٢ - موقع الخدمة للفئة الأولى .

٣ - صالة الطعام ، ما لم يكن المقهى كائنا في مجمع تجاري ، به صالة طعام مشتركة .

المادة (٢٠)

تصنف المقاهي إلى فئتين وفقا للجدول الآتي :

الفئة	مساحة المطبخ	مساحة صالة الطعام	نوع الوجبات المسموح تقديمها
الأولى (المقاهي السياحية وما في مستواها)	٢٤م٢	٢٠م٢	المشروبات الساخنة والباردة والسندويتشات والحلويات الجاهزة ، ويجوز للمقاهي العالمية أو المتخصصة إعداد وتقديم الوجبات الخاصة بها بعد موافقة البلدية
الثانية	١٤م٢	١٠م٢	المشروبات الساخنة والباردة والسندويتشات ، ويجوز لها تقديم الشاورما والفطائر بعد استيفاء الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة أي من هذين النشاطين

المادة (٢١)

يلزم لممارسة نشاط مقهى استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالمطبخ :

١- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل ، على ألا تقل عن المساحة المنصوص عليها في المادة (٢٠) من هذه اللائحة .

٢ - أن يكون مجهزا بطاولتين من معدن غير قابل للصدأ (الإستينلس ستيل) ، لا يقل طول الواحدة منها عن (١م) متر واحد ، تخصصان لعمليات تحضير وإعداد الأغذية ، وبمغسلة ذات كفاءة عالية من معدن غير قابل للصدأ ، وتوفير ألواح تقطيع ذات ألوان مختلفة ، مع تخصيص لون لكل مادة محضرة .

٣ - أن يكون مجهزا بمغسلة للأيدي ، ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف ، وبالنسبة لمقاهي الفئة الأولى ، تعمل المغسلة بضغط القدم ، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد .

٤ - أن يكون مجهزا بمغسلة للأواني ذات حوضين أو أكثر من معدن غير قابل للصدأ ، متصلة بمصدر للمياه الصالحة للشرب الساخنة والباردة .

٥ - أن تكون الحوائط والأرضية مغطاة ببلاط فاتح اللون ، سهل التنظيف ، وأن يكون بلاط الأرضية مانعا من الانزلاق .

٦ - أن تكون أجهزة الطبخ مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ ، وقابلة للتحريك لتسهيل عملية التنظيف .

٧ - أن يكون مزودا بمدخنة لشفط الأبخرة والدخان مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة ، وبحجم مناسب لمنطقة الطبخ ومزود بمرشحات للزيت .

٨ - أن يكون مجهزا بمراوح شفط ذاتية الغلق .

٩ - أن يكون مزودا بمصدر للمياه لاستخدامات الطبخ .

١٠ - أن يكون مزودا بأوان زجاجية أو معدنية غير قابلة للصدأ لحفظ التوابل والمواد الأخرى ، ذات أغطية محكمة الغلق .

١١ - أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ، ذات أغطية تفتح بالقدم .

١٢ - أن يكون مجهزا ببرادات لحفظ الأغذية المحضرة ، على أن يخصص لها مكان منفصل بالمطبخ .

١٣ - بالنسبة لمقاهي الفئة الثانية ، فيجب توفير الآتي :

أ - مكان مناسب لحفظ الأطباق والأدوات الأخرى .

ب - أن يكون مزودا بسخان مطابق للمواصفات المعتمدة لحفظ الأطعمة الساخنة الجاهزة للتقديم في درجات حرارة لا تقل عن (٦٣°) ثلاث وستين درجة مئوية .

ج - أن يكون مزودا ببراد لحفظ الأغذية الجاهزة للتقديم ، والتي تقدم باردة .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الخدمة الخاص بمقاهي الفئة الأولى :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (١٢م٢) اثني عشر مترا مربعا .

٢ - توفير مكان مناسب به لحفظ الأطباق والأدوات الأخرى .

٣ - أن يكون مزودا بسخان مطابق للمواصفات القياسية المعتمدة لحفظ الأطعمة الساخنة الجاهزة للتقديم في درجات حرارة لا تقل عن (٦٣°) ثلاث وستين درجة مئوية .

٤ - أن يكون مزودا ببراد لحفظ الأغذية التي تقدم باردة .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بصالة الطعام :

أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل ، وأن توزع فيها الطاولات بطريقة تسمح بوجود مسافة فاصلة لا تقل عن (١م) متر واحد بين طاولة وأخرى .

المادة (٢٢)

يجب أن تكون مقاهي الفئة الأولى مجهزة بدورة مياه مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة ، وألا تفتح مباشرة على صالة الطعام ، ما لم يكن المقهى كائنا في مجمع تجاري به دورات مياه مشتركة .

المادة (٢٣)

مع عدم الإخلال بالاشتراطات الصحية الخاصة بكل مرفق من مرافق المقهى يلزم لممارسة النشاط مراعاة الآتي :

١ - توفير مخزن إضافي تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا يقل عن (٩م٢) تسعة أمتار مربعة ، وذلك في حال قيام المقهى بتخزين المواد الغذائية بكميات كبيرة .

٢ - المحافظة على مرافق المقهى نظيفة باستمرار ، ويخصص لهذا الغرض عامل أو أكثر بزي مختلف عن باقي العاملين .

٣ - أن تكون جميع الأواني والأدوات المعدنية المستعملة في تجهيز السندويتشات والمشروبات ، وتقديمها في معدن غير قابل للصدأ .

٤ - استخدام أكواب من الزجاج أو من الورق المقوى أو من البلاستيك المطابق للمواصفات القياسية المعتمدة ، ويفضل في تقديم المشروبات استخدام الأكواب ذات الاستخدام الواحد .

٥ - توفير وسيلة لحفظ الأغذية الجاهزة المعدة للتقديم في درجة الحرارة المناسبة ، وذلك على النحو الآتي :

أ - الأغذية الساخنة : في درجة حرارة (٦٣°) ثلاث وستين درجة مئوية .

ب - الأغذية الباردة : في درجة حرارة (٤°) أربع درجات مئوية .

٦ - في حال وضع طاولات خارج المقهى يجب الحصول على موافقة البلدية .

الفصل الرابع

الاشتراطات الصحية الخاصة بالمقاهي المتحركة

المادة (٢٤)

يقتصر نشاط المقهى المتحرك على تقديم الوجبات الخفيفة المعدة بالكامل في المقهى ، ومن ذلك :

١ - الساندويتشات المختلفة عدا تلك التي تدخل في مكوناتها اللحوم والدواجن .

٢ - الكيك ، البسكويت ، الفطائر الجاهزة ، الآيس كريم ، الذرة الحلوة ، البطاطس .

٣ - المشروبات الساخنة والباردة .

المادة (٢٥)

يلزم لممارسة نشاط مقهى متحرك أن يكون مجهزا بالآتي :

١ - سخان مطابق للمواصفات القياسية المعتمدة لحفظ الأطعمة الساخنة الجاهزة للتقديم في درجات حرارة لا تقل عن (٦٣°) ثلاث وستين درجة مئوية .

٢ - أن يكون مزودا بمصدر للمياه .

٣ - طاولة ثابتة لتجهيز الساندويتشات .

٤ - ثلاجة .

٥ - مروحة شفط .

٦ - جهاز لصعق الحشرات .

٧ - وعاء للنفايات ذي غطاء محكم ذاتي الغلق .

٨ - إضاءة كهربائية مناسبة .

٩ - نافذة للمناولة تفتح من إحدى جهتي المركبة .

المادة (٢٦)

لا يجوز وضع ثلاجة لشرب الماء ، ويكتفى ببيع المياه المعبأة .

المادة (٢٧)

لا يجوز ممارسة النشاط إلا في المواقع التي تحددها البلدية .

المادة (٢٨)

يجب إخلاء المقهى المتحرك من المواد الغذائية عند انتهاء العمل اليومي .

المادة (٢٩)

يجب توفير مولد كهربائي خاص بالمقهى المتحرك ، ولا يسمح بتوصيل التيار الكهربائي من مصدر آخر .

المادة (٣٠)

لا يجوز استخدام المركبة في نقل أي أغراض أخرى غير المواد الغذائية المرخص بتقديمها .

المادة (٣١)

يجب إيقاف السيارة عند انتهاء العمل اليومي في مكان آمن ، وألا تكون عرضة للتلوث .

الفصـل الخامـس

الاشتراطات الصحية الخاصة بالمطابخ العامة

المادة (٣٢)

تحدد مرافق المطبخ العام بالآتي :

١ - مخزن لحفظ المواد الغذائية .

٢ - مخزن لحفظ الأواني والأدوات .

٣ - موقع التحضير والإعداد .

٤ - موقع الطبخ .

٥ - موقع الغسيل .

٦ - موقع الاستقبال ، وتسليم الطلبات .

٧ - دورة مياه .

المادة (٣٣)

يلزم لممارسة نشاط مطبخ عام استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن حفظ المواد الغذائية :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٤٠م٢) أربعين مترا مربعا .

٢ - أن يكون مجهزا ببرادات وثلاجات .

٣ - أن يكون مجهزا بأرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ المواد الغذائية بارتفاع لا يقل عن (٣٠ سم) ثلاثين سنتيمترا عن مستوى سطح الأرض .

٤ - أن يخصص به موقع مستقل لتخزين المواد الكيميائية (المطهرات والمنظفات ...إلخ) ، على أن يكون بعيدا عن المواد الغذائية .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن حفظ الأواني والأدوات :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٤٠م٢) أربعين مترا مربعا .

٢ - أن يكون مجهزا بأرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ المواد الغذائية بارتفاع لا يقل عن (٣٠ سم) ثلاثين سنتيمترا عن مستوى سطح الأرض .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التحضير والإعداد :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٣٠م٢) ثلاثين مترا مربعا .

٢ - أن يكون موقعه بين المخزن وموقع الطبخ .

٣ - أن تكون الحوائط والأرضية مغطاة ببلاط فاتح اللون ، سهل التنظيف ، وأن يكون بلاط الأرضية مانعا من الانزلاق .

٤ - أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الباردة والساخنة ، وبطاولات ومغاسل من معدن غير قابل للصدأ لكل مما يأتي :

أ - تحضير الأسماك ومشتقاتها .

ب - تحضير اللحوم والدواجن ومشتقاتهما .

٥ - أن يخصص به موقع لبرادات حفظ الأغذية المحضرة .

٦ - أن يكون مزودا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم ، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ، ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .

٧ - أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ، وذات أغطية تفتح بالقدم .

رابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الطبخ :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٦٠م٢) ستين مترا مربعا .

٢ - أن تكون الحوائط والأرضية مغطاة ببلاط فاتح اللون ، سهل التنظيف ، وأن يكون بلاط الأرضية مانعا من الانزلاق ، وأن يكون الباب مزودا بمفصلات مروحية تغلق ذاتيا .

٣ - أن تكون أجهزة الطبخ مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ ، وقابلة للتحريك .

٤ - أن يكون مزودا بمدخنة لشفط الدخان مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة ، وبكفاءة تناسب منطقة الطبخ ، ومزودة بمرشحات للزيت .

٥ - أن يكون مجهزا بمراوح شفط ذاتية الغلق .

٦ - أن يكون مزودا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم ، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ، ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .

٧ - أن يكون مزودا بمصدر للمياه لاستخدامات الطبخ .

٨ - أن يكون مزودا بأوان زجاجية أو معدنية غير قابلة للصدأ لحفظ التوابل والمواد الأخرى ، ذات أغطية محكمة الغلق .

٩ - أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ، وذات أغطية تفتح بالقدم .

١٠ - أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الصالحة للشرب ، وبطاولة ومغسلة من معدن غير قابل للصدأ لتحضير الخضروات والفواكه والسلطات .

١١ - يستخدم الغاز لإعداد الأطعمة ، ولا يجوز استخدام الخشب كوقود .

خامسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الغسيل :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٣٠م٢) ثلاثين مترا مربعا .

٢ - أن يكون متصلا بموقعي الطبخ والخدمة .

٣ - أن يكون مزودا بمغسلة للأواني ذات (٣) ثلاثة أحواض من معدن غير قابل للصدأ .

٤ - توفير أرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ الأواني .

٥ - أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الساخنة والباردة .

٦ - أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ، وذات أغطية تفتح بالقدم .

سادسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع استقبال وتسليم الطلبات :

١ - أن يتم تسليم الوجبات في أوان معدنية غير قابلة للصدأ .

٢ - أن يكون مجهزا بسخان مطابق للمواصفات المعتمدة للمحافظة على الوجبات الجاهزة ساخنة لحين تسليمها .

٣ - لا يسمح بتقديم الوجبات الغذائية إلا بعد إضافة نشاط مطعم ، والالتزام بالاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الخدمة أو صالة تقديم الطعام .

سابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بدورة المياه :

أن تكون مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة ، وألا تفتح مباشرة على صالة الطعام .

المادة (٣٤)

في حالة ما إذا كان تصميم مرافق التحضير والطبخ والغسيل والخدمة بالنظام المفتوح يجب ألا تقل مساحتها عن (١٠٠م٢) مائة متر مربع .

المادة (٣٥)

يجب أن تكون الأواني المستخدمة في عملية التحضير والإعداد من معدن غير قابل للصدأ، ومتوفر بأعداد وأحجام مناسبة لحجم العمل، ويحظر استخدام الأواني النحاسية في هذه الأغراض .

المادة (٣٦)

إذا كان المطبخ يقوم بإعداد الشواء العماني يراعى تخصيص موقع به لهذا الغرض ، على أن يكون مستوفيا للاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل .

٢ - أن يكون مجهزا بمدخنة لشفط الدخان مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة .

المادة (٣٧)

يسمح للمطابخ العامة الكبيرة بإنشاء مسلخ خاص بعد الحصول على الترخيص البلدي ، طبقا للضوابط الآتية :

١ - أن يكون الغرض من إنشاء المسلخ توفير اللحوم الطازجة للولائم خلال الفترة المسائية في أثناء غلق مسالخ البلدية .

٢ - أن يكون موقع المسلخ بعيدا عن التجمعات السكنية والشوارع العامة بمسافة لا تقل عن (٥٠٠م) خمسمائة متر ، على أن يتم تصريف المخلفات إلى مجار عامة أو في خزانات احتجاز خاصة توافق على إنشائها البلدية .

٣ - أن يشتمل المسلخ على مكان لذبح وسلخ الحيوانات ، وأن يكون متسعا بما يتناسب مع عدد الذبائح ، وله مجرى واسع ، وسهل التصريف ، ومغطى بشبك من الحديد مجزأ بطول (١م) متر واحد ، ويتصل بخزان الاحتجاز ،

وأن تتوافر فيه أماكن لتعليق الخطاطيف بالعدد الكافي للذبائح ، وأن يكون مزودا بمصدر للمياه الباردة والساخنة ، له قوة دفع شديدة بواسطة مواسير داخل الحائط .

٤ - أن يلحق بالمسلخ غرفة للطبيب البيطري ، مزودة بدورة مياه بها حوض للغسيل وغرفة جانبية لإعدام اللحوم غير الصالحة بالمواد الكيميائية قبل نقلها للمردم ، ودورة مياه للعاملين ذات مدخل منفصل عن مكان الذبح والسلخ .

٥ - أن تكون أرضية مكان الذبح والسلخ وحظيرة حجز الحيوانات من مادة مناسبة مانعة من الانزلاق ، وذات ميل مناسب نحو مجرى التصريف ، وأن تكون جميع الجدران وممرات خروج المخلفات مكسوة بالبلاط الأبيض المناسب بارتفاع (٢م) مترين على الأقل ، بالإضافة إلى توفير وسائل التهوية والإضاءة المناسبة .

٦ - يحظر ذبح الخراف والماعز والأبقار والجمال بقصد بيع لحومها للمستهلك مباشرة أو في المحلات ، كما يحظر ذبح حيوانات غير مباح أكلها شرعا .

٧ - يجب توفير طبيب بيطري بالمسلخ لإجراء الكشف على الحيوانات الحية قبل الذبح وبعده للتحقق من حالتها الصحية ومطابقتها لشروط الذبح ، على أن يتم الموافقة عليه واعتماد شهاداته العلمية وخبراته العملية من قبل دائرة الرقابة البيطرية بالوزارة .

٨ - أن يتم الذبح طبقا للشريعة الإسلامية ، ويجب أن يكون القائم بعملية الذبح مسلما .

٩ - يتم الكشف على المذبوحات في إضاءة كافية لتقرير مدى صلاحيتها للاستهلاك الآدمي ، ويجب إعدام المذبوحات أو أجزائها أو أعضائها التي يثبت عدم صلاحيتها بالطريقة الصحيحة .

١٠ - يخضع المسلخ والعاملون به للرقابة الدورية من قبل المختصين بالبلدية ، ويجب موافاتها بتقرير شهري موضح به عدد المذبوحات ، وما تم إعدامه منها .

١١ - لا يجوز نقل الذبائح أو نقل أجزائها إلا في وسيلة نقل تتوافر بها الاشتراطات الصحية المعمول بها .

١٢ - التأكد من توافر القواعد والاشتراطات الصحية الخاصة بنظافة المسلخ ، مع توفر المياه والمطهرات اللازمة وعدم تعطيل مجاري الصرف ، كما يجب نقل مخلفات الذبح إلى الأماكن المخصصة من قبل البلدية دون أي تأخير .

الفصل السادس

الاشتراطات الصحية الخاصة بتقديم الوجبات الغذائية في السفن السياحية (نظام البوفيه)

المادة (٣٨)

تكون ممارسة نشاط تقديم الوجبات الغذائية في السفن السياحية (بنظام البوفيه) من خلال مطبخ أو موقع مخصص في السفينة تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (١٦م٢) ستة عشر مترا مربعا .

المادة (٣٩)

تحدد مرافق المطبخ المنصوص عليه في المادة (٣٨) من هذه اللائحة بالآتي :

١ - موقع التخزين .

٢ - موقع الإعداد .

٣ - موقع لغسيل وحفظ الأواني .

المادة (٤٠)

يلزم لممارسة نشاط تقديم الوجبات الغذائية في السفن السياحية استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن يكون المطبخ مجهزا بالآتي :

أ - مغسلة لأيدي العاملين مزودة بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .

ب - جهاز تبريد أو تجميد للحفظ بحسب طبيعة المواد الغذائية .

ج - مصدر للمياه الباردة والساخنة .

٢ - أن يخصص موقع منفصل مزود بالأجهزة اللازمة لعرض الأطعمة حسب طبيعتها ودرجة حرارة حفظها .

٣ - في حال القيام بالإعداد والطبخ داخل السفينة يجب أن يكون موقعا الإعداد والطبخ مستوفيين للاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط مطعم .

٤ - في حالة توريد الأطعمة الجاهزة إلى السفينة يجب أن يكون مصدر تلك الأطعمة مستوفيا للاشتراطات الصحية الآتية :

أ - أن يكون مرخصا من قبل البلدية .

ب - أن تتوفر لديه وسيلة لنقل الوجبات الغذائية مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المواد الغذائية .

الفصل السابع

الاشتراطات الصحية الخاصة بتقديم الشاورما

المادة (٤١)

في حال ممارسة نشاط تقديم الشاورما بشكل مستقل ، تحدد مرافق المحل بالآتي :

١ - موقع تحضير .

٢ - موقع إعداد الشاورما .

٣ - صالة الطعام .

المادة (٤٢)

يلزم لممارسة نشاط إعداد الشاورما استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التحضير :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (١٦م٢) ستة عشر مترا مربعا ، ويكون داخل حدود المطعم .

٢ - أن يكون مجهزا بقاعدتين من معدن غير قابل للصدأ (الاستينلس ستيل) لا يقل طول الواحدة منها عن (١م) متر واحد ، تخصصان لعمليات تحضير وإعداد الأغذية ، وبمغسلة ذات كفاءة عالية من معدن غير قابل للصدأ .

٣ - أن يكون مجهزا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم ، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ، ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .

٤ - أن يكون مجهزا بمغسلة للأواني ذات حوضين أو أكثر من معدن غير قابل للصدأ ، متصلة بمصدر للمياه الصالحة للشرب الساخنة والباردة .

٥ - أن تكون الحوائط والأرضية مغطاة ببلاط فاتح اللون ، سهل التنظيف ، وأن يكون بلاط الأرضية مانعا من الانزلاق .

٦ - أن تكون أجهزة الطبخ مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ ، وقابلا للتحريك لتسهيل عملية التنظيف .

٧ - أن يكون مزودا بمدخنة لشفط الأبخرة والدخان مطابقة للمواصفات وبحجم مناسب لمنطقة الطبخ ومزودا بمرشحات للزيت .

٨ - أن يكون مجهزا بأجهزة تكييف بحيث لا تزيد درجة حرارة الموقع عن (١٥°) خمس عشرة درجة مئوية .

٩ - أن يكون مزودا بمصدر للمياه لاستخدامات الطبخ .

١٠ - أن يكون مزودا بأوان زجاجية أو معدنية غير قابلة للصدأ لحفظ التوابل والمواد الأخرى ، وذات أغطية محكمة الغلق .

١١ - أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ، ذات أغطية تفتح بالقدم .

١٢ - أن يكون مجهزا ببرادات لحفظ الأغذية المحضرة ، على أن يخصص لها مكان منفصل بالمطبخ .

١٣ - يجب أن تتم إذابة اللحوم والدواجن المجمدة لاستعمالات اليوم نفسه فقط ، تحت ظروف صحية مناسبة .

١٤ - عدم إعادة تجميد اللحوم التي تم إذابتها تحت أي ظرف من الظروف .

١٥ - تحفظ اللحوم المتبلة مبردة داخل الثلاجات على درجة حرارة لا تزيد على (٤°) أربع درجات مئوية .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع إعداد الشاورما :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (١٠م٢) عشرة أمتار مربعة .

٢ - توفير مكان مناسب به لحفظ الأطباق والأدوات الأخرى .

٣ - أن يكون مجهزا ببراد لحفظ الأغذية التي تقدم مبردة .

٤ - أن تكون أجهزة ومعدات إعداد الشاورما من معدن غير قابل للصدأ (الاستينلس ستيل) .

٥ - يجب تنظيف وتطهير الأدوات المستخدمة في تجهيز وتقديم الشاورما بشكل منتظم حسب ممارسات التنظيف الجيد لضمان عدم حدوث تلوث متبادل .

٦ - استخدام أجهزة الشاورما التي تعمل بنظام الدوران المستمر للحفاظ على توزيع الحرارة بشكل متساو لجميع أجزاء المادة الغذائية ، أو أي جهاز يدوي مناسب .

٧ - استخدام أداة آلية لتقطيع الشاورما ، أو أي أداة يدوية مناسبة .

٨ - أن تكون السلطات المعدة طازجة ، ويجب أن تحضر قبل فترة قصيرة من تقديمها .

٩ - يجب إنضاج الشاورما جيدا باستخدام الحرارة الهادئة بحيث لا تقل درجة حرارة شرائح اللحوم المقطعة عن (٦٣°) ثلاث وستين درجة مئوية ، ولا يجوز إطفاء مصدر الحرارة عن سيخ الشاورما .

١٠ - لا يجوز تقطيع الشاورما قبل تمام النضج على أن يكون تقطيعها على شكل شرائح رقيقة .

١١ - يمنع تقطيع الشاورما بكميات تزيد على الطلب .

١٢ - عدم تجهيز سندويتشات الشاورما بأنواعها إلا عند الطلب .

١٣ - يجب أن تحفظ المقبلات والسلطات التي تضاف للسندويتشات مبردة على درجة حرارة لا تزيد على (٤°) أربع درجات مئوية .

١٤ - يجب استخدام الملاقط والملاعق عند وضع اللحمة والسلطة في السندويتشات .

١٥ - يتم تنظيف السكين الخاص بتقطيع الشاورما خاصة بعد شحذها بالمسن منعا من وصول برادة الحديد إلى اللحم .

١٦ - يحظر إعادة استخدام أو حفظ بقايا الشاورما والسلطات المجهزة من اليوم السابق .

١٧ - يجب إزالة الدهن الناتج عن طهي الشاورما أولا بأول .

ثالثا : الاشتراطات الخاصة بصالة الطعام :

١ - ألا تقل مساحتها عن (١٦م٢) ستة عشر مترا مربعا ، وأن توزع فيها الطاولات بطريقة تسمح بوجود مسافة فاصلة لا تقل عن (١م) متر واحد بين طاولة وأخرى .

٢ - أن تكون مجهزة بمغسلة للأيدي ، مزودة بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .

٣ - أن تكون مجهزة بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ، وذي غطاء يفتح بضغط القدم .

المادة (٤٣)

في حالة ممارسة النشاط من قبل المطاعم ، والمقاهي المرخصة يلزم تخصيص موقع بهما مستوف للاشتراطات الصحية الآتية :

١ - ألا تقل مساحته عن (١٢م٢) اثني عشر مترا مربعا .

٢ - أن يكون الموقع بداخل المطعم أو المقهى على واجهته أو أحد جانبيه .

٣ - أن يكون للموقع باب من الألومنيوم ذاتي الغلق يفتح على صالة المطاعم ، متى وجدت ، مع عمل نافذة مناولة تفتح للخارج تخصص لعملية البيع .

٤ - أن يكون الموقع مجهزا بجهاز تكييف .

٥ - أن يكون مجهزا بمدخنة مستوفية للاشتراطات الفنية المنصوص عليها في لائحة الاشتراطات الصحية العامة .

٦ - أن يكون الموقع مجهزا بمصدر للمياه الباردة والساخنة ، وبطاولات ومغاسل من معدن غير قابل للصدأ .

٧ - أن يكون الموقع مجهزا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم ، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ، ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .

٨ - أن يكون الموقع مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ، وذات أغطية تفتح بالقدم .

٩ - أن يكون الموقع مجهزا بثلاجة لحفظ السلطات وغيرها من المواد التي تستخدم في إعداد الشاورما وتحتاج إلى التبريد .

١٠ - الالتزام بتحضير الشاورما في غرفة التحضير الموجودة في المطعم أو المقهى وحفظ المواد المحضرة داخل الثلاجة لحين الاستخدام .

الفصل الثامن

الاشتراطات الصحية الخاصة بإعداد وبيع المشاوي

المادة (٤٤)

تحدد مرافق محل بيع المشاوي بالآتي :

١ - موقع التحضير .

٢ - موقع الشي .

٣ - موقع غسيل وحفظ الأواني .

٤ - موقع تخزين الفحم .

٥ - صالة طعام (عند الحاجة) .

٦ - مخزن للمواد الغذائية في حال تخزين كميات كبيرة منها بالمحل .

المادة (٤٥)

يلزم لممارسة نشاط بيع المشاوي استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن تتناسب مساحة الموقع مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢٠م٢) عشرين مترا مربعا .

٢ - أن تكون الحوائط والأرضية مغطاة ببلاط فاتح اللون ، سهل التنظيف ، وأن يكون بلاط الأرضية مانعا من الانزلاق .

٣ - أن يكون مجهزا بمدخنة مستوفية للاشتراطات الفنية المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة .

٤ - أن يكون الموقع مجهزا بمصدر للمياه الباردة والساخنة وبطاولات ومغاسل من معدن غير قابل للصدأ .

٥ - أن يكون مجهزا بطاولة من الرخام أو الجرانيت أو من معدن غير قابل للصدأ لا يقل طولها عن (١م) متر واحد موصولة بمغسلة ذات كفاءة عالية من معدن غير قابل للصدأ تخصص لعمليات التحضير والإعداد .

٦ - أن يكون مجهزا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ، ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .

٧ - أن يكون مجهزا بمغسلة للأواني ذات حوضين أو أكثر من معدن غير قابل للصدأ .

٨ - أن يكون مجهزا ببراد لحفظ اللحوم ، وذلك في درجة حرارة تتراوح من (١° - ٤°) درجة مئوية واحدة إلى أربع درجات مئوية .

٩ - أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ، وذات أغطية تفتح بالقدم .

١٠ - أن يكون مجهزا بصاعق للحشرات .

١١ - أن تكون الشوايه والمعدات والأدوات المستخدمة في الشي من مواد مناسبة أو من معدن غير قابل للصدأ ، مع الالتزام بالمحافظة على صلاحيتها للاستخدام ونظافتها بصفة دائمة .

١٢ - أن تكون الأجهزة المستخدمة فيه قابلة للتحريك لتسهيل عملية التنظيف .

١٣ - في حالة تخزين كميات كبيرة من الفحم ، فيجب توفير مخزن مستقل لا تقل مساحته عن (٩م٢) تسعة أمتار مربعة .

١٤ - في حالة وجود صالة طعام ، يجب أن توزع فيها الطاولات بطريقة تسمح بوجود مسافات فاصلة لا تقل عن (١م) متر واحد بين الطاولة والأخرى .

١٥ - أن تتناسب مساحة مخزن المواد الغذائية - في حالة وجوده - مع حجم العمل على ألا تقل عن (٩م٢) تسعة أمتار مربعة .

المادة (٤٦)

يلزم عند ممارسة النشاط استيفاء واتباع الآتي :

١ - أن يكون شي اللحم عند الطلب فقط .

٢ - أن تكون المواد المستخدمة في التغليف صالحة لحفظ المشاوي ، وغير قابلة للتفاعل أو تؤثر في خصائصها أو مواصفاتها ، ولا يجوز إعادة استخدامها .

الفصل التاسع

الاشتراطات الصحية الخاصة بإعداد وبيع الفطائر

المادة (٤٧)

يجب ألا تقل مساحة محل إعداد وبيع الفطائر عن (٢٠م٢) عشرين مترا مربعا ، على أن يتناسب مع حجم العمل .

المادة (٤٨)

تحدد مرافق محل إعداد وبيع الفطائر بالآتي :

١ - موقع حفظ المواد الخام .

٢ - موقع التحضير والطبخ .

٣ - موقع الخبز والفرن .

٤ - موقع الغسيل .

٥ - صالة طعام (عند الحاجة) .

المادة (٤٩)

يلزم لممارسة نشاط إعداد وبيع الفطائر استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

١ - موقع لحفظ المواد الخام ، ويشترط فيه أن يحتوي على أرفف وثلاجات لحفظ المواد الغذائية الخام .

٢ - موقع التحضير والطبخ ، ويشترط فيه توافر الآتي :

أ - طاولة من معدن غير قابل للصدأ للاستخدام في عملية التحضير .

ب - آلة عجن كهربائية .

ج - مصدر للمياه الساخنة والباردة .

د - أجهزة طبخ من معدن غير قابل للصدأ ، وقابلة للتحريك .

هـ - أجهزة فعالة لسحب الأبخرة ، وتركيب مداخن مزودة بمرشحات للدخان والزيت ذات كفاءة عالية مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة أعلى أماكن الطبخ .

و - مراوح شفط مناسبة .

ز - أوان زجاجية أو معدنية غير قابلة للصدأ، وذات أغطية محكمة ، للاستخدام في حفظ التوابل والمواد الأخرى .

ح - مغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم ، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ، ومزودة بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .

٣ - موقع الخبز والفرن ، ويشترط فيه الآتي :

أ - أفران مناسبة .

ب - تكون الحوائط مغطاة ببلاط فاتح اللون ، سهل التنظيف ، وأن يكون بلاط الأرضية مانعا من الانزلاق .

ج - أجهزة فعالة لسحب الأبخرة والدخان ، وتركيب مداخن مزودة بمرشحات للدخان والزيت ذات كفاءة عالية مطابقة للمواصفات المعتمدة أعلى أماكن الطبخ .

د - مراوح شفط مناسبة .

هـ - أوعية للنفايات مقاومة للحريق ، وذات أغطية تفتح بضغط القدم .

و - يجب فصل موقع الخبز عن موقع انتظار الزبائن .

ز - يستخدم غاز الطبخ لإعداد الفطائر .

٤ - موقع الغسيل ، ويشترط فيه الآتي :

أ - مغسلة للأواني ذات (٣) ثلاثة أحواض من معدن غير قابل للصدأ .

ب - أرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ الأواني .

ج - مصدرين للمياه ، الساخنة والباردة .

د - أوعية للنفايات مقاومة للحريق ، وذات أغطية تفتح بضغط القدم .

هـ - في حالة وجود صالة طعام ، يجب أن توزع الطاولات بطريقة تسمح بوجود مسافات فاصلة لا تقل عن (١م) متر واحد بين الطاولة والأخرى .

المادة (٥٠)

يجوز إضافة نشاط إعداد وبيع الفطائر إلى المطاعم أو المقاهي أو المخابز بعد تنفيذ الاشتراطات الصحية الواردة في هذه اللائحة .

الفصل العاشر

الاشتراطات الصحية الخاصة ببيع الذرة الحلوة

المادة (٥١)

يلزم لممارسة نشاط بيع الذرة الحلوة استيفاء الاشتراطات الآتية :

١ - يجب ألا تقل مساحة المحل عن (١٢م٢) اثني عشر مترا مربعا ، ما لم تكن مزاولة النشاط بأحد المجمعات التجارية أو المحلات متعددة الأنشطة أو بالمحلات الموجودة بمحطات الوقود .

٢ - يجب أن يكون موقع النشاط بعيدا عن دورات المياه ومواقع تجميع النفايات .

٣ - يجب أن يكون الجهاز والمعدات والأدوات المستخدمة مصنوعة من مواد مناسبة غير قابلة للصدأ .

٤ - يراعى الاهتمام بنظافة الجهاز والأدوات المستخدمة في أثناء وبعد الانتهاء من العمل ، وعدم حفظ أي كمية متبقية من المواد التي تم إعدادها لليوم نفسه .

٥ - يجب مراعاة صلاحية وجودة المواد المستخدمة في الإعداد (ذرة ، زبدة ، عصير ليمون ، بهارات وغيرها) ، ويتم حفظها داخل أوعية مناسبة ومحكمة الإغلاق .

٦ - أن تكون كميات الزبدة بالموقع في الحدود التي تكفي للاستخدام اليومي ، وعدم تركها فترات طويلة معرضة للحرارة والهواء الخارجي ، ويحظر استخدام المتبقي منها في اليوم التالي .

٧ - توفير ثلاجة لحفظ المواد الخام بالموقع .

٨ - توفير مصدر للمياه ، على أن يقتصر الأمر على استخدام المياه المعبأة في حال ممارسة النشاط في المجمعات التجارية أو محلات متعددة الأنشطة أو بالمحلات الموجودة بمحطات الوقود .

٩ - توفير سلة لحفظ النفايات ويتم تفريغها في حاويات جمع القمامة بعد نهاية عمل كل يوم ، وكلما تطلب الأمر ذلك ، وفي جميع الأحوال يجب المحافظة على نظافة الموقع .

١٠ - يجب على المرخص لهم بالنشاط الالتزام بالمواقع المحددة من قبل البلدية ، وعدم التنقل من مكان إلى آخر .

الفصل الحادي عشر

الاشتراطات الصحية الخاصة بالمخابز الآلية

المادة (٥٢)

تحدد مرافق المخبز الآلي بالآتي :

١ - مخزن المواد الأولية .

٢ - موقع العجن والتجهيز .

٣ - موقع الخبيز .

٤ - غرفة إعداد الحلويات .

٥ - موقع تهوية الخبز .

٦ - موقع التعبئة .

٧ - موقع الغسيل .

٨ - صالة العرض والبيع .

٩ - غرفة تغيير ملابس العاملين .

المادة (٥٣)

يلزم لممارسة نشاط مخبز آلي استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن المواد الأولية :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (١٦م٢) ستة عشر مترا مربعا .

٢ - أن تكون أرضيته وحوائطه مغطاة ببلاط فاتح اللون ، سهل التنظيف ، وتكون الأرضية غير قابلة للانزلاق .

٣ - أن يحتوي على قوائم من مواد غير قابلة للصدأ ترتفع عن الأرض بمقدار لا يقل عن (٣٠سم) ثلاثين سنتيمترا ، لوضع أكياس الطحين عليها ، ويراعى أن تترك مسافة بين الجدران والقوائم وبين بعضها بعضا .

٤ - أن يكون مجهزا ببرادات وثلاجات بعدد يتناسب وحجم العمل .

٥ - أن يكون متصلا بباقي مرافق المخبز بباب ذي مفصلات مروحية .

٦ - يحظر أن تمر بالمخزن مواسير الصرف الصحي أو غرف التفتيش .

٧ - أن يخصص بالمخزن موقع مستقل لتخزين المواد الكيميائية (المطهرات والمنظفات وغيرها) ، على أن يكون بعيدا عن المواد الغذائية .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع العجن والتجهيز :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (١٦م٢) ستة عشر مترا مربعا .

٢ - أن تكون أرضيته وحوائطه مغطاة ببلاط فاتح اللون ، سهل التنظيف ، وتكون الأرضية غير قابلة للانزلاق .

٣ - أن يكون مجهزا بمعاجن آلية مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ يتم تركيبها مباشرة تحت مصدر للمياه الباردة والساخنة مزود بمرشح لتصفية المياه وعدم نقل الماء إلى المعاجن بأي إناء .

٤ - أن تكون الأجهزة والأدوات وطاولات التجهيز مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ أو التفاعل مع العجين ، وخالية من الشقوق أو الفواصل .

٥ - أن يكون مجهزا بمغسلة للأيدي مزودة بمواد سائلة مطهرة ووسيلة للتجفيف .

٦ - يجب توفير أوان من معدن غير قابل للصدأ (ذات عجلات) لنقل العجين لطاولات التجهيز في حالة ما إذا لم تكن المعاجن متصلة بهذه الطاولات .

٧ - أن يكون مجهزا بحوض لغسيل الأدوات والأوعية المستخدمة في العجين والتقطيع .

٨ - أن يخصص موقع مناسب لعملية تخمير العجين .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الخبيز :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢٤م٢) أربعة وعشرين مترا مربعا .

٢ - أن يتم توفير أجهزة فعالة لسحب الأبخرة والدخان، وتركيب مداخن مزودة بمرشحات للدخان والزيت ذات كفاءة عالية مطابقة للمواصفات المعتمدة أعلى موقع الخبيز .

٣ - أن يكون مزودا بطاولة أو أكثر من معدن غير قابل للصدأ أمام الأفران مخصصة لوضع العجين واستقبال الخبز بعد تسويته .

٤ - أن يكون مجهزا بمراوح شفط ذاتية الغلق ونظام تهوية لخفض درجة الحرارة .

٥ - عدم بناء الأفران بجوار الحوائط المتصلة بالمباني .

٦ - أن يتم توفير أرفف مناسبة لوضع الخبز الناضج لتهويته قبل التعبئة .

رابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع إعداد الحلويات :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (١٦م٢) ستة عشر مترا مربعا .

٢ - أن يكون مزودا بطاولة أو أكثر لإعداد الحلويات مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ .

٣ - أن يكون مزودا بأدراج وأرفف مناسبة لحفظ الأدوات والمواد الخام المعدة للاستخدام في إعداد الحلويات .

٤ - أن يكون مجهزا بمغاسل من معدن غير قابل للصدأ .

٥ - أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الباردة والساخنة ومزودا بمرشحات للتنقية .

٦ - أن يكون مجهزا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد مزودة بمواد سائلة مطهرة ووسيلة للتجفيف .

٧ - أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق، وذات أغطية تفتح بالقدم .

٨ - أن يكون مجهزا بفرن أو أكثر تعلوه مدخنة مزودة بمرشحات للدخان والزيت ذات كفاءة عالية مطابقة للمواصفات المعتمدة أعلى موقع إعداد الحلويات .

٩ - في حالة توفير موقد ثابت ، يستخدم في إشعاله غاز الطبخ أو الكهرباء ، ويجب أن تكون توصيلات الغاز وفق شروط الهيئة العامة للدفاع المدني والإسعاف .

١٠ - أن يكون مجهزا بثلاجات لحفظ المواد الغذائية سريعة التلف كالكريمات والألبان والبيض .

١١ - في حال استخدام أي مواد مضافة يجب أن تكون مصرح بها (من درجة غذائية) ، وبنسب مصرح بها حسب المواصفات القياسية المعمول بها ، وتحفظ بعبواتها الأصلية ومبردة .

١٢ - لا يجوز عرض الأصناف المحتوية على الكريمات والبيض للبيع إلا في يوم إعدادها نفسه ، مع حفظها في براد تحت درجة حرارة من (١ ° - ٤ °) درجة مئوية واحدة إلى أربع درجات مئوية .

خامسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تهوية الخبز :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (١٢م٢) اثني عشر مترا مربعا .

٢ - أن يكون مستقلا عن موقع الخبيز .

٣ - أن يكون مزودا بأرفف مناسبة من مادة غير قابلة للصدأ لوضع الخبز الجاهز عليها لتهويته قبل التعبئة .

٤ - أن يكون مجهزا بعدد كاف من مراوح الشفط ذاتية الغلق وذات كفاءة عالية .

سادسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التعبئة :

١ - أن يكون مزودا بطاولات من مادة غير قابلة للصدأ مناسبة لحفظ الخبز قبل توزيعه تكون خالية من الشقوق والفواصل .

٢ - يجب أن تكون المواد المستخدمة في التعبئة صالحة لحفظ منتجات المخبز ، وغير قابلة للتفاعل معها أو تؤثر في خصائصها أو مواصفاتها ، وأن تكون من ذات الاستخدام الواحد ، وأن تغلق بطريقة الضغط الحراري أو طريقة أخرى تضمن عدم تلوثها بأي أجسام غريبة ، وفي جميع الأحوال يحظر استخدام الدبابيس في عملية التعبئة .

٣ - في حالة التعبئة اليدوية ، يجب على العاملين ارتداء قفازات وكمامات وأغطية للرأس .

٤ - يجب التقيد بالمواصفات القياسية الخاصة ببطاقة البيانات .

سابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الغسيل :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (١٢م٢) اثني عشر مترا مربعا .

٢ - أن يكون مجهزا بمغسلة للأواني ذات (٣) ثلاثة أحواض مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ .

٣ - أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الباردة والساخنة .

٤ - أن يكون مزودا بمنظفات ذات كفاءة عالية لغسل الأدوات .

٥ - أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ، وذات أغطية تفتح بالقدم .

٦ - أن يكون مزودا بأرفف من مادة غير قابلة للصدأ لحفظ الأدوات والأواني .

ثامنا : الاشتراطات الصحية الخاصة بصالة العرض والبيع :

١ - أن تكون الأرضية من بلاط غير قابل للانزلاق .

٢ - أن تصبغ الجدران والسقف بلون فاتح سهل التنظيف .

٣ - أن تكون مجهزة بمكيف للهواء أو أكثر حسب مساحتها .

٤ - أن تكون مزودة بأرفف للعرض ذات واجهات زجاجية لوضع منتجات المخبز .

٥ - أن تكون مجهزة ببراد بحجم مناسب لعرض المنتجات التي تحتاج إلى تبريد .

٦ - أن تكون مزودة بالأدوات المخصصة لتناول المنتجات (القفازات ، الملاقط ، الملاعق) .

٧ - لا يجوز عرض الأصناف المحتوية على الكريمات والبيض للبيع إلا في يوم صناعتها نفسه ، مع حفظها في درجة حرارة تتراوح من (١ ° - ٤ °) درجة مئوية واحدة إلى أربع درجات مئوية .

تاسعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بغرفة تغيير ملابس العاملين :

١ - أن تكون مستقلة عن باقي مرافق المخبز .

٢ - أن تكون مجهزة بمغسلة للأيدي وخزائن للملابس والأحذية .

٣ - أن يكون ملحقا بها دورة مياه مستوفية للاشتراطات الصحية العامة ، ومزودة بكافة المستلزمات .

عاشرا : اشتراطات إضافية :

١ - أن يتم توفير قاطعات هوائية لجميع الأبواب التي تفتح إلى خارج المبنى لمنع دخول الحشرات والأتربة ، والحفاظ على درجة الحرارة الداخلية .

٢ - في حالة قيام المخبز بتصنيع منتجات غذائية أو توريد منتجاته لأي منافذ أخرى، فيجب توفير ملصق بالبيانات على المنتج باللغتين : (العربية والإنجليزية) يوضح فيها الآتي :

أ - تاريخ الإعداد .

ب - عبارة تفيد بصلاحية المنتج، وفي حالة توزيع ساندويتشات تكون الصلاحية لمدة (٢٤) أربع وعشرين ساعة فقط .

ج - قائمة المكونات الأساسية .

د - اسم وعنوان المخبز أو مصدر الإعداد .

هـ - كتابة عبارة تفيد حفظ المنتج في درجة حرارة تتراوح من (١ ° - ٤ °) درجة مئوية واحدة إلى أربع درجات مئوية .

٣ - أن يتم نقل منتجات المخبز في سيارات مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها في لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل منتجات المخابز .

الفصل الثاني عشر

الاشتراطات الصحية الخاصة بالمخابز اليدوية

المادة (٥٤)

يجب أن تتناسب مساحة المخبز مع حجم العمل على ألا تقل المساحة عن (٢٠م٢) عشرين مترا مربعا .

المادة (٥٥)

تحدد مرافق المخبز اليدوي بالآتي :

١ - مخزن المواد الأولية .

٢ - موقع تجهيز العجين .

٣ - موقع الفرن .

المادة (٥٦)

يلزم لممارسة نشاط مخبز يدوي استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن المواد الأولية :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل ، على ألا تقل عن (٨م٢) ثمانية أمتار مربعة .

٢ - أن يكون مجهزا بأرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ المواد الغذائية بارتفاع لا يقل عن (٣٠ سم) ثلاثين سنتيمترا عن مستوى سطح الأرض .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تجهيز العجين :

١ - أن يكون مجهزا بمعاجن آلية متصلة بطاولة من مادة غير قابلة للصدأ أو التفاعل مع العجين .

٢ - أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الباردة والساخنة على أن يكون قريبا من المعاجن .

٣ - أن يكون مجهزا بمغسلة للأيدي تعمل آليا ، ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة مناسبة للتجفيف .

٤ - أن يكون به موقع مناسب لعملية تخمير العجين .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الفرن :

١ - أن يكون مجهزا بأجهزة فعالة لسحب الأبخرة والدخان ، ومزودا بمداخن ذات مرشحات للدخان والزيت ، مطابقة للمواصفات المعتمدة .

٢ - أن يكون بناء الأفران بعيدا عن الحوائط المتصلة بالمباني ، وفي حالة بناء فرن ملاصق لأحد الحوائط ، يجب عمل عازل لتلك الحوائط عن الحرارة .

٣ - استخدام غاز الطبخ في تشغيل الفرن .

المادة (٥٧)

في حالة إعداد الفطائر ، يلزم استيفاء الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التحضير والطبخ المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط إعداد الفطائر .

الفصل الثالث عشر

الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات بيع المواد الغذائية (البقالة) والمحلات متعددة الأنشطة والبرادات ومراكز التسوق

المادة (٥٨)

يحظر عرض البضائع خارج المحل ، كما يحظر عرض المواد الغذائية المنتهية صلاحيتها أو التالفة أو غير المطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة .

المادة (٥٩)

يكون ترتيب المواد المعروضة في المحل بحيث تفصل المواد الغذائية عن غيرها من المواد ، ويخصص مكان منفصل للمبيدات الحشرية والمنظفات والمطهرات ، ولا يجوز عرض المواد الغذائية على أرضية المحل أو في طرقاته ، أو عرض الأغذية غير المعبأة مكشوفة .

المادة (٦٠)

يجب المحافظة على نظافة المحل والمعروضات وغسل الأرضية من آن لآخر وتوفير أوعية بأغطية متحركة لحفظ النفايات التي يجب التخلص منها أولا بأول في الأماكن المخصصة لذلك من قبل البلدية .

المادة (٦١)

في حالة تعبئة المواد الغذائية يلزم استيفاء الاشتراطات الصحية المنصوص عليها لمحلات تعبئة المواد الغذائية ، والحصول على موافقة البلدية .

المادة (٦٢)

يلزم لممارسة نشاط بيع المواد الغذائية (البقالة) استيفاء المحل للاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل ، على ألا تقل عن (٢٤م٢) أربعة وعشرين مترا مربعا .

٢ - أن يتوفر به مخزن مستقل ، لا تقل مساحته عن (١٢م٢) اثني عشر مترا مربعا ، وفي حال عدم قيام المحل بتخزين مواد فإنه يعفى من توفير مخزن مستقل .

٣ - أن يكون مجهزا بأرفف مناسبة من معدن غير قابل للصدأ أو من مواد غير قابلة للتفاعل مع المواد الغذائية ، وأن تكون سهلة التنظيف وبارتفاع لا يقل عن (٣٠ سم) ثلاثين سنتيمترا عن مستوى سطح الأرض ، مع توفير أوعية بغطاء لحفظ الحبوب والتوابل غير المعبأة .

٤ - في حالة البيع بالجملة ، يجب توفير مخزن أو أكثر ، مستوف للاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية ، على ألا تقل مساحته عن (٢٤م٢) أربعة وعشرين مترا مربعا .

٥ - أن يكون مجهزا ببرادات وثلاجات ، لحفظ المواد الغذائية المبردة والمجمدة والعصائر والألبان ومنتجاتها والمشروبات المعلبة والحلويات والمياه الغازية مزودة بأجهزة لقياس درجة الحرارة ، ويجب تصنيف المواد الغذائية وترتيبها في حدود السعة المسموح بها المحددة للبرادات والثلاجات .

٦ - أن يتم حفظ المواد الغذائية في درجات الحرارة المناسبة على النحو الآتي :

أ - المواد الغذائية المبردة :

في درجات حرارة تتراوح من (١ ° - ٤ °) درجة مئوية واحدة إلى أربع درجات مئوية .

ب - المواد الغذائية المجمدة :

في درجات حرارة لا تزيد على (- ١٨) سالب ثماني عشرة درجة مئوية .

٧ - في حالة إضافة نشاط بيع الخضروات والفواكه ، يجب توفير مساحة إضافية لا تقل عن (١٢م٢) اثني عشر مترا مربعا ، واستيفاء الاشتراطات الخاصة بممارسة نشاط بيع الخضروات والفواكه ، ولا يسري ذلك في حال بيع الخضروات والفواكه بكميات بسيطة .

المادة (٦٣)

يلزم لممارسة نشاط المحلات متعددة الأنشطة والبرادات ، استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل ، على ألا تقل عن (١٠٠م٢) مائة متر مربع .

٢ - توفير مكان مناسب لتخزين البضائع ، مستوف للاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية ومعزول عن أقسام المحل ، على ألا تقل مساحته عن (٥٠م٢) خمسين مترا مربعا .

٣ - استيفاء كافة الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة الأنشطة المرخص بها .

المادة (٦٤)

تنحصر الأنشطة التي يجوز للمحلات متعددة الأنشطة والبرادات ممارستها في الآتي :

١ - بيع المواد الغذائية .

٢ - بيع الخضروات والفواكه .

٣ - بيع منتجات المخابز .

٤ - بيع الكماليات .

٥ - بيع اللحوم .

٦ - بيع الأسماك .

٧ - بيع الدواجن .

ويجب ألا تقل المساحة المخصصة لممارسة الأنشطة المنصوص عليها في البنود(١ ، ٢ ، ٣ ، ٤) من هذه المادة عن (١٠٠م٢) مائة متر مربع ، ويجب تخصيص مساحة إضافية ، لا تقل عن (٩م٢) تسعة أمتار مربعة لكل نشاط آخر تتم إضافته بخلاف ما تقدم .

المادة (٦٥)

تنحصر الأنشطة التي يجوز لمراكز التسوق ممارستها في الآتي :

أ - بيع المواد الغذائية .

ب - بيع الخضروات والفواكه .

ج - بيع منتجات المخابز .

د - بيع الكماليات .

هـ - بيع اللحوم .

و - بيع الأسماك .

ز - بيع الدواجن .

ويجوز لمراكز التسوق بالإضافة إلى الأنشطة السابقة ممارسة أنشطة إنتاج الخبز والفطائر والحلويات وتداول وجبات المطاعم والمقاهي عند ممارسة هذا النشاط .

المادة (٦٦)

يلزم لممارسة نشاط مراكز التسوق ، استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن تتناسب مساحة المركز مع حجم العمل ، على ألا تقل عن (٢٥٠م٢) مائتين وخمسين مترا مربعا .

٢ - استيفاء كافة الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة الأنشطة المرخص بها .

٣ - أن يتم ترتيب وتنظيم المواد فيها بشكل جيد ونظيف .

٤ - توفير مكان مناسب لتخزين البضائع ، مستوف للاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية ومعزول عن أقسام المحل ، على ألا تقل مساحته عن (١٠٠م٢) مائة متر مربع .

٥ - في حالة بيع لحم الخنزير ومنتجاته بالمحل ، يجب تخصيص قسم منفصل توضع عليه لوحة يكتب عليها "لحوم خنزير" .

٦ - في حالة بيع أغذية الحيوانات والطيور ، يخصص مكان منفصل ، توضع عليه لوحة يكتب عليها " أغذية الحيوانات والطيور" .

٧ - في حالة ممارسة نشاط تعبئة المواد الغذائية ، يجب تخصيص قسم مستوف للاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات تعبئة المواد الغذائية .

٨ - يراعى في ترتيب المواد المعروضة في المحل ، فصل المواد الغذائية عن غيرها من المواد .

٩ - تخصيص مكان منفصل لعرض المبيدات الحشرية والمنظفات والمطهرات .

١٠ - تجهيز المحل بأوعية ذات أغطية متحركة ، لحفظ النفايات لحين التخلص منها في الأماكن أو الحاويات المخصصة لهذا الغرض .

١١ - المحافظة على نظافة المحل والمعروضات بصفة مستمرة .

المادة (٦٧)

يحظر على المرخص له بمزاولة أنشطة بيع المواد الغذائية والمحلات متعددة الأنشطة والبرادات ومراكز التسوق ، القيام بالآتي :

١ - عرض البضائع خارج المكان المخصص لمزاولة النشاط .

٢ - عرض المواد الغذائية منتهية الصلاحية أو التالفة أو غير المطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة .

الفصل الرابع عشر

الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات بيع الخضروات والفواكه

المادة (٦٨)

يلزم لممارسة نشاط بيع الخضروات والفواكه ، استيفاء المحل للاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل ، على ألا تقل عن (٢٤م٢) أربعة وعشرين مترا مربعا .

٢ - تركيب باب زجاجي للمحل بمفصلات مروحية (اسبرنج) .

٣ - توفير موقع مستقل لفرز وتنظيف الخضروات والفواكه قبل عرضها ، مزود بمغسلة .

٤ - توفير أرفف مناسبة خشبية أو معدنية غير قابلة للصدأ ، لعرض الخضروات والفواكه على هيئة مدرجات مرتفعة عن الأرضية بمقدار (٣٠ سم) ثلاثين سنتيمترا لتسهيل عملية التنظيف ، ولا يجوز وضع أي مواد أخرى تحتها .

٥ - أن تكون الخضروات والفواكه طازجة وخالية من التلف ، ويتم التخلص من الكميات التالفة أولا بأول .

٦ - في حال بيع الخضروات والفواكه بالجملة ، يجب تخصيص مكان مناسب لحفظها تحت درجات الحرارة المناسبة .

٧ - عدم وضع أي مواد غذائية على أرفف العرض ، بخلاف الخضروات والفواكه .

٨ - توفير براد لحفظ الخضروات والفواكه .

المادة (٦٩)

عدم وضع أو عرض الخضروات والفواكه خارج نطاق المحل .

الفصـل الخامـس عـشـر

الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات بيع العصائر

المادة (٧٠)

تحدد مرافق محل بيع العصائر بالآتي :

١ - موقع تحضير وتجهيز العصير .

٢ - صالة أو موقع استقبال الزبائن .

المادة (٧١)

يلزم لممارسة نشاط بيع العصائر ، استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل ، على ألا تقل عن (٢٠م٢) عشرين مترا مربعا .

٢ - أن يكون المحل مجهزا بمصدر للمياه الباردة والساخنة .

٣ - أن يكون المحل مجهزا بثلاجة ، أو براد لحفظ وعرض الفواكه .

٤ - أن يكون المحل مجهزا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم ، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ، ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .

٥ - أن تكون الأجهزة والمعدات المستخدمة في إعداد العصائر من معدن غير قابل للصدأ أو مادة غير قابلة للتشقق ، وأن تكون قابلة للتحريك ، لتسهيل عملية التنظيف .

٦ - الالتـزام بتنظيـف وتطهـير الأجهـزة المستخدمـة فـي عمليـة العصر بعد كل استخدام ، والتخلص من كمية العصائر المتبقية وعدم حفظها لليوم التالي .

٧ - في حالة تقديم عصائر قصب السكر وجوز الهند ، فيجب توفير حاوية أو أكثر لحفظها ، وأخرى لحفظ مخلفاتها .

٨ - أن تكـون المـواد المستخدمـة فـي التعبـئة صالحة لحفـظ العصائر وغير قابلة للتفاعل معها أو تؤثر في خصائصها أو مواصفاتها ، وأن تكون من ذات الاستخدام الواحد .

٩ - أن يكون المحل مجهزا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ، وذات أغطية تفتح بالقدم .

١٠ - التخلص من مخلفات العصير في مجمع أو حاويات النفايات المعدة لهذا الغرض ، يوميا بعد الانتهاء من العمل كله ، أو كلما استدعى الأمر ذلك في أثناء ساعات العمل .

١١ - المحافظة على نظافة المحل باستمرار .

الفصل السادس عشر

الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات

بيع وتحميص وطحن البن والبهارات والمكسرات

المادة (٧٢)

تحدد مرافق محل بيع وتحميص وطحن البن والبهارات والمكسرات بالآتي :

١ - مخزن المواد الغذائية الخام غير المحمصة والعبوات الفارغة .

٢ - موقع التحميص والطحن .

٣ - موقع العرض والبيع .

المادة (٧٣)

يلزم لممارسة نشاط بيع وتحميص وطحن البن والبهارات والمكسرات ، استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن المواد الغذائية الخام غير المحمصة والعبوات الفارغة :

ألا تقل مساحته عن (١٦م٢) ستة عشر مترا مربعا ، وأن يكون مستوفيا لجميع الاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية الجافة .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التحميص والطحن :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل ، على ألا تقل عن (١٦م٢) ستة عشر مترا مربعا .

٢ - أن يكون مزودا بمدخنة لشفط الدخان والأبخرة مطابقة للمواصفات الفنية ، وبحجم مناسب لموقع التحميص والطحن .

٣ - أن يكون مجهزا بعدد كاف من آلات الطحن والأجهزة اللازمة ، للاستخدام في عمليات تحميص وطحن البن والبهارات والمكسرات توضع على بعد مناسب من الجدران ، وأن تكون من مواد غير قابلة للصدأ أو التفاعل مع المواد الغذائية .

٤ - أن يكون مجهزا بعدد كاف من مراوح الشفط ، لسحب الأدخنة والقشور الناتجة عن عمليتي التحميص والطحن .

٥ - أن يكون مجهزا بأوعية من معدن غير قابل للصدأ لتخزين المنتج بعد تحميصه أو طحنه .

٦ - تنظيف وتعقيم آلات الطحن والأجهزة ، بعد الانتهاء من الطحن والتحميص وتوفير وسائل التنظيف الآلية اللازمة لذلك ، حسب متطلبات العمل .

٧ - أن يكون الموقع مجهزا بمغسلة للأيدي ، ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .

٨ - يحظر استخدام المطاحن والأجهزة المخصصة لتحميص وطحن المكسرات والبن في تحميص وطحن البهارات .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع العرض والبيع :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل ، على ألا تقل عن (١٦م٢) ستة عشر مترا مربعا .

٢ - أن يكون مجهزا بأوعية من معدن غير قابل للصدأ أو مواد أخرى مناسبة ، وذات أغطيـــة شفافـــة لوضـع البـن والبهـارات والمكســرات المحمصـة أو المطحونـة ، توضـع علـى ارتفـاع لا يقل عن (٣٠ سم) ثلاثين سنتيمترا عن الأرضية .

٣ - أن يكون مجهزا بمغارف من مواد غير قابلة للصدأ ، لتعبئة البن والبهارات والمكسرات ، ويحظر تعبئة المكسرات والبن يدويا .

٤ - أن يكون مجهزا بعدد مناسب من أجهزة تكييف الهواء .

٥ - أن تكون منتجات البـن والبهـارات والمكسـرات المعروضـة بالموقع مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة وخالية من السوس والحشرات ، ويكون مسجلا على عبواتها الأصلية تواريخ الإنتاج ، وانتهاء الصلاحية ، واسم بلد المنشأ .

٦ - أن تكون العبوات المستخدمة في التعبئة نظيفة ومصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ ، أو التفاعل مع المنتجات المراد تعبئتها .

المادة (٧٤)

يحظر إضافة أي مواد ملونة إلى المكسرات والبن عند التحميص والطحن ، إلا بعد الحصول على موافقة الجهات المختصة .

المادة (٧٥)

في حالة إعادة تعبئة البن والبهارات والمكسرات المحمصة أو المطحونة ، يجب الالتزام بالاشتراطات الخاصة بمحلات تعبئة المواد الغذائية .

الفصل السابع عشر

الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات بيع الآيس كريم

المادة (٧٦)

يلزم لممارسة نشاط بيع الآيس كريم ، استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل ، على ألا تقل عن (٢٠م٢) عشرين مترا مربعا .

٢ - أن يكون المحل مجهزا بمغسلة للأيدي والأدوات ، تعمل بضغط القدم أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ، ومواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .

٣ - أن يكون المحل مزودا بأجهزة التجميد اللازمة لحفظ الآيس كريم ، مع مراعاة احتوائها على مقياس لدرجة الحرارة .

٤ - أن تكون الأجهزة والأدوات المستخدمة في إعداد الآيس كريم من معدن غير قابل للصدأ .

٥ - الالتزام بتنظيف الأجهزة الخاصة بإعداد الآيس كريم يوميا بعد الانتهاء من العمل ، والتخلص من الكميات المتبقية من المواد التي تم إعدادها ، وعدم حفظها لليوم التالي .

٦ - أن تكون المواد المستخدمة في التعبئة صالحة لحفظ الآيس كريم ، وغير قابلة للتفاعل معه أو تؤثر في خصائصه أو مواصفاته ، وأن تكون من ذات الاستخدام الواحد .

٧ - أن يكون المحل مجهزا بخزانة لحفظ المواد الخام ومواد التعبئة ، ويجب توفير مخزن لا تقل مساحته عن (٩م٢) تسعة أمتار مربعة ، في حال تخزين تلك المواد في المحل بكميات كبيرة .

٨ - أن يكون المحل مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ، وذات أغطية تفتح بضغط القدم .

الفصل الثامن عشر

الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات تعبئة المواد الغذائية

المادة (٧٧)

تحدد مرافق محل تعبئة المواد الغذائية بالآتي :

١ - مخزن حفظ المواد الغذائية الخام والعبوات الفارغة .

٢ - صالة تعبئة المواد الغذائية .

٣ - مخزن المواد الغذائية المعبأة .

المادة (٧٨)

يلزم لممارسة نشاط تعبئة المواد الغذائية ، استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن حفظ المواد الغذائية الخام والعبوات الفارغة ومخزن المواد الغذائية المعبأة :

١ - أن تتناسب مساحة كل منهما مع حجم العمل ، على ألا تقل عن (٣٠م٢) ثلاثين مترا مربعا .

٢ - أن يكون كل منهما مستوفيا للاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بصالة تعبئة المواد الغذائية :

١ - أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل ، على ألا تقل عن (٣٠م٢) ثلاثين مترا مربعا .

٢ - أن تكون مجهزة بأدوات وأجهزة للتعبئة ، وتكون العبوات المعدة للتعبئة فيها من مواد غير قابلة للصدأ أو التفاعل مع المواد الغذائية .

٣ - الالتزام بنظافة وتعقيم الأدوات والأجهزة والعبوات المستخدمة بصورة مستمرة قبل وبعد التعبئة ، وتوفير وسائل التنظيف الآلية ، إن تطلب الأمر ذلك .

٤ - أن تكون مجهزة بطاولات من معدن غير قابل للصدأ للاستخدام في عملية التعبئة .

٥ - أن تكون مجهزة بمغسلة للأيدي ، مزودة بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .

٦ - أن تكون مجهزة بعدد مناسب من أجهزة تكييف الهواء ، ومراوح شفط لطرد الروائح .

المادة (٧٩)

يحظر وضع أي بطاقة بيان على المواد الغذائية المعبأة ، إلا بعد الحصول على الموافقة اللازمة من الجهة المختصة .

المادة (٨٠)

يجب الالتزام بالمواصفة القياسية الخاصة ببطاقة البيان للمواد الغذائية ، وكتابة جميع بيانات العبوة الأصلية على العبوة الجديدة باللغتين العربية والإنجليزية ، على أن تتضمن اسم بلد المنشأ ، واسم المادة ، والوزن الصافي الجديد ، وتواريخ الإنتاج ، وانتهاء الصلاحية ، وإعادة التعبئة ، واسم وعنوان الجهة التي قامت بالتعبئة .

المادة (٨١)

يجب الالتزام باستعمال المواد الغذائية حسب تاريخ الصلاحية الخاص بها ، على أن تكون صالحة للاستهلاك لمدة لا تقل عن ثلثي فترة الصلاحية المقررة ، ويحظر تعبئة أي مواد غذائية لا تحمل تاريخ صلاحية .

المادة (٨٢)

يجب تعبئة المواد الغذائية آليا ، مع مراعاة فصل تعبئة المواد الغذائية مختلفة الخصائص عن بعضها بعضا .

المادة (٨٣)

يحظر على المرخص له بمزاولة نشاط تعبئة المواد الغذائية الآتي :

١ - إضافة أي مواد إلى المادة المراد تعبئتها ، إلا بموافقة من الجهة المختصة .

٢ - تغيير تاريخي الإنتاج وانتهاء الصلاحية ، المدونين على العبوات الأصلية للمواد الغذائية .

الفصل التاسع عشر
الاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن
المواد الغذائية المبردة والمجمدة والمعلبة والجافة

المادة (٨٤)

تحدد أنواع مخازن المواد الغذائية بالآتي :

١ - مخازن المواد الغذائية المبردة والمجمدة :

وتستخدم لحفظ المواد الغذائية القابلة للتلف السريع وتشمل كافة الأغذية التي تتطلب التعليمات المدونة في بطاقتها التعريفية حفظها بالتبريد أو التجميد عند التخزين .

٢ - مخازن المواد الغذائية المعلبة والجافة :

وتستخدم لحفظ المواد الغذائية غير المعرضة للتلف السريع وتشمل كافة الأغذية التي لا تتطلب التعليمات المدونة في بطاقتها التعريفية حفظها أو نقلها مبردة أو مجمدة أو تبريدها أو تجميدها عند التخزين .

المادة (٨٥)

يجب أن يكون موقع المخزن مناسبا وبعيدا عن مصادر التلوث ، وأن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م٥٠) خمسين مترا مربعا .

المادة (٨٦)

يلزم لممارسة نشاط تخزين المواد الغذائية المبردة والمجمدة استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن تكون مجهزة بثلاجات تجميد أو تبريد ذات حجم مناسب ، ومزودة بجهاز لقياس درجات الحرارة مع التأكد باستمرار من صلاحيته .

٢ - أن تكون ثلاجات التجميد والتبريد مصممة خصيصا لحفظ المواد الغذائية ، وبأن تكون حوائطها مبطنة بأسطح مقاومة للصدأ وأرضياتها مانعة من الانزلاق ومعزولة حراريا بحيث لا تعرض الأغذية بداخلها للتلف ، وتكون سهلة التنظيف ، ويراعى فيها أن تكون مزودة بالوحدات المناسبة لتوزيع قوة التبريد حول جميع المواد الغذائية بشكل ثابت ومستمر .

٣ - أن تكون أبواب ثلاجات التبريد ذات أقفال تفتح من الخارج والداخل ، ويمكن تركيب جرس إنذار يتم تشغيله من الداخل .

٤ - توفير الإضاءة الجيدة داخل ثلاجات التجميد والتبريد لتفتيش محتوياتها وتعبئتها وتفريغها وتنظيفها بسهولة .

٥ - ترتيب المواد الغذائية داخل ثلاجات التجميد والتبريد بشكل منظم .

٦ - تدوين درجات الحرارة يوميا في سجل خاص يتم تعليقه عند باب الثلاجة .

٧ - في حالة تخزين مواد غذائية مختلفة في براد واحد يراعى ترتيبها على نحو يحول دون تأثير إحداهما على الأخرى .

٨ - يجب حفظ المواد الغذائية المخزنة وفقا لطبيعتها في درجات الحرارة المناسبة على النحو الآتي :

أ - المواد الغذائية المبردة :

في درجة حرارة تتراوح من (١ ° - ٤ °) درجة مئوية واحدة إلى أربع درجات مئوية ، وفي جميع الأحوال يجب ألا تزيد على (٧°) سبع درجات مئوية ، ويستثنى من ذلك المواد الغذائية التي تحدد مواصفاتها القياسية درجة حرارة حفظها حيث يجب مراعاة تلك الدرجات دون غيرها .

ب - المواد الغذائية المجمدة :

في درجة حرارة لا تزيد على (-١٨°) سالب ثماني عشرة درجة مئوية ، على أن تكون هذه الدرجة في المركز الحراري للمادة الغذائية ، ويجب أن تتراوح درجات الحرارة في ثلاجات التجميد من (-١٨°) سالب ثماني عشرة إلى (-٣٠°) سالب ثلاثين درجة مئوية ، وذلك بحسب طبيعة المادة الغذائية المخزنة .

٩ - أن تكون مجهزة بمولدات كهربائية احتياطية تعمل تلقائيا في حالة انقطاع التيار الكهربائي .

١٠- أن تكون جميع ثلاجات التبريد والتجميد متصلة بغرف أو ممرات ذات أبواب ، ويجب ألا تستعمل تلك الغرف والممرات في التخزين .

١١- توفير ملابس خاصة وقفازات واقية للعاملين والمترددين على الثلاجات .

١٢- اتخاذ الاحتياطات اللازمة لمنع دخول ضوء الشمس المباشر ومياه الأمطار والسيول إلى المخازن .

١٣- أن يكون نقل المواد الغذائية المبردة أو المجمدة في سيارات مجهزة مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة ، مع مراعاة الإبقاء على أجهزة التبريد أو التجميد في وضع التشغيل عند التحميل أو التفريغ أو التوقف طالما وجد فيها مواد غذائية .

١٤- أن يتم التخزين بوضع المواد الغذائية في الثلاجات معلقة بكلاليب أو على أرفف مفتوحة أو على حوامل بلاستيكية أو خشبية ، أو معدنية غير قابلة للصدأ أو في صناديق ، ويجب أن تكون الأرفف مرتفعة عن الأرضية بـ (٢٠سم) عشرين سنتيمترا على الأقل ، وألا تكون ملاصقة للجدران أو السقف ، وذلك لتسهيل عملية التنظيف ووصول التيار البارد إلى جميع المواد الغذائية المخزنة ، كما يجب عدم وضع المواد الغذائية تحت أجهزة التبريد مباشرة أو على أرضية الثلاجات مباشرة مهما كان نوع العبوة أو الغلاف .

١٥ - يراعى في تخزين المواد الغذائية المعدة للاستهلاك مباشرة دون غسيل أو طبخ حفظها بطريقة سليمة تحول دون تلوثها .

١٦- تغطية المواد الغذائية أيا كان نوعها أو حجمها أو شكلها لحمايتها من التلوث .

١٧- تخزين المواد الغذائية ذات الروائح النفاذة في أماكن منفصلة بمعزل عن باقي المواد الغذائية للحيلولة دون التأثير عليها .

١٨- مراعاة أن تكون عملية إذابة الجليد من الثلاجة وفقا لتعليمات الشركة المصنعة ، ويجب تفريغ الثلاجات وتنظيفها جيدا مرة واحدة على الأقل كل (٦) ستة أشهر بالنسبة للثلاجات الكبيرة ، وكل أسبوع بالنسبة للثلاجات الصغيرة .

١٩- مراعاة تصريف المواد الغذائية المخزنة قبل حلول تاريخ انتهاء صلاحيتها بوقت كاف ، ويفضل استخدام نظام الحاسب الآلي لهذا الغرض .

٢٠- التخلص من النفايات والمواد التالفة والمنتهية الصلاحية أولا بأول من المخازن بنقلها إلى الأماكن المخصصة لها من قبل البلدية .

٢١- يجب توفير مخزن مستقل لتخزين لحوم الخنازير ومشتقاتها في حال التعامل معها .

٢٢- يجب تصميم مواقع التفريغ والتحميل بمخازن التبريد والتجميد بحيث تسمح لدخول الشاحنة بالكامل ، ولا تزيد درجة الحرارة بها على (٤ °) أربع درجات مئوية .

٢٣- تزويد المخزن المخصص للمواد الغذائية السائلة والطرية بمصدر مياه صالحة للشرب للاستعمال في عملية التنظيف ، وأنظمة صرف مناسبة لتصريف المياه .

٢٤- أن تكون مجهزة بصندوق للإسعافات الأولية مزود بالمستلزمات الطبية المناسبة .

المادة (٨٧)

يحظر على المرخص لهم بمزاولة نشاط تخزين المواد الغذائية المبردة والمجمدة القيام بالأعمال الآتية :

١ - إعادة تجميد المواد الغذائية المجمدة بعد إذابتها ولو جزئيا .

٢ - إخراج الأغذية المبردة أو المجمدة من الثلاجات وتركها بالخارج لأي فترة قبل تحميلها في السيارات المعدة لنقلها .

٣ - إطفاء الثلاجات في أي وقت من الأوقات طالما وجد بداخلها مواد غذائية .

٤ - استخدام المخازن لأي أغراض أخرى كالسكن والطبخ ونوم العمال .

٥ - استخدام المخازن في تخزين المواد الكيميائية والمبيدات الحشرية والمنظفات وغيرها .

المـادة (٨٨)

يلزم لممارسة نشاط تخزين المواد الغذائية المعلبة والجافة مراعاة الاشتراطات الصحية الآتيـة :

١ - أن يكون المخزن من المواد الثابتة .

٢ - المحافظة على المخازن جافة غير رطبة للحيلولة دون التأثير على المواد الغذائية المخزنة .

٣ - حفظ المواد الغذائية على طاولات أو أرفف بارتفاع لا يقل عن (٣٠سم) ثلاثين سنتيمترا عن مستوى سطح الأرض لتسهيل عملية التنظيف .

٤ - وضع الطاولات والأرفف في صفوف منتظمة تبعد عن الحوائط بمسافة مناسبة لتسهيل حركة إدخال وإخراج المواد الغذائية .

٥ - ترتيب المواد الغذائية بحسب أسبقية تواريخ انتهائها .

٦ - أن تكون أرضية المخزن مغطاة ببلاط سهل التنظيف ، أو أي مادة أخرى مطابقة للمواصفات المعتمدة .

٧ - أن يكون طلاء الجدران والأسقف فاتح اللون .

٨ - أن تكون الأبواب الخارجية للمخزن ذاتية الغلق ، وتفتح للخارج ، ومجهزة بسلك شبكي ضيق النسيج .

٩ - اتخاذ الإجراءات اللازمة لمكافحة الحشرات والقوارض ، وفي حال استخدام مبيدات حشرية لهذا الغرض ، يجب الحصول على موافقة مسبقة من البلدية .

١٠- أن يكون مجهزا بعدد كاف من أجهزة التكييف بحيث لا تزيد درجة الحرارة على (٢٥°) خمس وعشرين درجة مئوية ، وأن تكون مزودة بوحدات توزيع التيار البارد لضمان وصوله إلى جميع أنحاء المخزن .

١١- أن يكون مزودا بمقياس حراري يوضع في مكان مناسب لتسهيل قراءة درجة الحرارة .

١٢- ترتيب محتويات المخزن بطريقة مناسبة بوضع كل نوع من المواد الغذائية في المكان المخصص له ، ووضع كل "تشغيلة " من ذات النوع على حدة لتسهيل عمليات التفتيش وأخذ العينات ، ووضع بطاقة عليها مدون بها اسم المادة الغذائية ، والبلد المنتج ، ورقم التشغيلة ، وتاريخي الإنتاج وانتهاء الصلاحية ، وتاريخ تسليمها للمخزن ، والكمية الموجودة أو المتبقية منها ، ويراعى أن يكون تخزين الأغذية الجافة مثل السكر والدقيق والحبوب في مخازن منفصلة .

١٣- توفير موقع أو غرفة مستقلة بالمخزن لحفظ المواد الغذائية منتهية الصلاحية أو التالفة أو المسترجعة من الأسواق مع مراعاة التخلص منها أسبوعيا بالردم في الأماكن المحددة من قبل البلدية ، والاحتفاظ بسجل خاص للمواد الغذائية التي تم ردمها .

١٤- أن يتم نقل المواد الغذائية في وسائل مناسبة تحول دون تلوث أو تلف المواد الغذائية ويراعى أن تكون مغلقة في أثناء عملية النقل ، ويحظر استعمالها في نقل المواد الكيميائية أو أي مواد من شأنها تلويثها أو استعمال الصناديق أو الأوعية القديمة التي سبق استخدامها في نقل المواد الكيميائية لهذا الغرض .

١٥- يجب تفريغ وتحميل المواد الغذائية من وإلى المخزن مباشرة ، وعدم تعريضها لأشعة الشمس المباشرة .

المادة (٨٩)

يحظر على المرخص لهم بمزاولة نشاط تخزين المواد الغذائية المعلبة والجافة القيام بالأعمال الآتية :

١ - استخدام المخازن لأي أغراض أخرى كالسكن والطبخ ونوم العمال .

٢ - تخزين المواد الكيميائية أو المنظفات أو المواد المطهرة مع المواد الغذائية في المخزن ذاته .

الفصل العشرون

الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة أنشطة تصنيع المواد الغذائية

المادة (٩٠)

تحدد المرافق الأساسية للمصنع بالآتي :

١ - مخازن مواد أولية .

٢ - صالات الإنتاج والتعبئة والتغليف .

٣ - مخازن المنتج النهائي .

٤ - مختبر .

٥ - مكاتب إدارية .

٦ - غرف استراحة للعمال .

٧ - دورات مياه مستوفية للاشتراطات الصحية ذات الصلة .

المادة (٩١)

يلزم لممارسة نشاط تصنيع المواد الغذائية استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن يكون موقع المصنع بعيدا عن مصادر التلوث والأحياء السكنية ويفضل إقامته في المناطق الصناعية .

٢ - أن يكون مبنى المصنع مطابقا للمخططات المعتمدة من قبل البلدية والجهات المختصة .

٣ - أن تتناسب مساحة المصنع مع حجم العمل والأدوات والآلات وعدد العاملين .

٤ - يجب تطبيق نظام لضمان سلامة الأغذية يعتمد على مبادئ نظام تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة .

٥ - أن يكون تصميم المصنع ومرافقه بطريقة تمنع دخول وإيواء الحشرات والقوارض أو التلوث من أي مصادر أخرى .

٦ - أن تتوفر في المصنع وسائل التهوية والإضاءة والتكييف المناسبة .

٧ - الحصول على موافقة الهيئة العامة للدفاع المدني والإسعاف .

٨ - أن يكون مزودا بأدوات الإسعافات الأولية .

٩ - أن تكون أرضية المبنى من مادة غير قابلة للانزلاق ، ولا تتأثر بالمياه والأحماض والقلويات والبخار وسهلة التنظيف وخالية من الشقوق ، وبميل يسمح بجريان المياه نحو مكان التصريف .

١٠- أن تكون جدران صالات التحضير والتصنيع مغطاة ببلاط مطابق للمواصفات القياسية المعتمدة ، سهلة التنظيف وخالية من الشقوق .

١١- أن تكون الأسقف بارتفاع مناسب ومصممة بطريقة تمنع تجمع المخلفات والترسبات الناتجة عن الرطوبة .

١٢- أن تكون الأبواب المستخدمة ذاتية الغلق ومصنوعة من مواد مقاومة للحريق ومانعة لامتصاص الرطوبة والروائح والزيوت .

١٣- أن تكون أنابيب المياه داخل الجدران ، ومصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ ، ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة .

١٤- أن يكون المصنع مجهزا بوحدة إنتاج المياه الساخنة والبخار اللازمين لعمليات التصنيع والتنظيف .

١٥- أن تكون تمديدات الصرف الصحي مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة ، وأن تكون وسائل الصرف الداخلية المكشوفة مبطنة بالبلاط أو أي مواد أخرى معتمدة ، وأن تكون مغطاة بشبك من مادة غير قابلة للصدأ .

١٦- أن تكون التمديدات الكهربائية آمنة وغير مكشوفة ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة .

١٧- أن تكون المياه المستخدمة في عمليات التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة لمياه الشرب .

١٨- أن تكون السلالم والمصاعد والتركيبات الأخرى كالأرصفة مصممة بطريقة تحول دون حدوث تلوث للأغذية وتسهل عملية التنظيف .

١٩- أن تكون المواد الأولية والمنتجة والمواد المستخدمة في عمليتي التعبئة والتغليف مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة .

٢٠- أن تكون جميع الأسطح الملامسة للمواد الغذائية ملساء خالية من الحفر والشقوق وقشور الطلاء ، ومصنوعة من مادة غير سامة لا ينتج عنها رائحة أو طعم غير مقبولين ، ومقاومة للتآكل ، وتتحمل الغسيل والتطهير المتكرر .

٢١- أن تكون المعدات والأدوات مصممة بطريقة من شأنها تسهيل عملية التنظيف ومراقبة الإنتاج حسب تسلسل مراحله .

٢٢- الالتزام بتنظيف وتعقيم المعدات والأدوات بصورة مستمرة قبل وبعد عملية التصنيع ، ويفضل استعمال طرق التنظيف الآلية (C.I.P- Cleaning in place) .

٢٣- أن يكون مجهزا بوسائل الوقاية والأمن الصناعي لحماية العاملين من أي أخطار قد تواجههم عند ممارسة النشاط .

٢٤- أن تكون المخازن مستوفية للاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية .

٢٥- إنشاء سجلات خاصة لكل مخزن لتدوين المواد الغذائية المخزنة وتواريخ استيرادها وتواريخ انتهاء الصلاحية .

٢٦- أن يكون مخزن المواد الأولية ملاصقا للمرحلة الأولى في عملية التصنيع .

٢٧- أن يكون مخزن المنتجات النهائية قريبا من آخر مراحل عمليات التصنيع وموقع التسليم أو البيع .

٢٨- تخزين المواد الكيميائية والمبيدات الحشرية ومواد التنظيف والمطهرات في مخازن منفصلة بعيدا عن أماكن تصنيع وتخزين المواد الغذائية .

٢٩- توفير مختبر مزود بالأجهزة والأدوات المناسبة لضبط جودة وسلامة المنتج ومراقبته خلال مراحل الإنتاج المختلفة .

٣٠- أن تكون جميع المواد المستخدمة في التعبئة والتغليف مصرحا بها ، ولا تؤثر تأثيرا ضارا على المنتج الغذائي .

٣١- أن يكون لكل عامل بطاقة صحية سارية المفعول ، صادرة من البلدية .

٣٢- تخصيص غرف لتغيير الملابس للعاملين مزودة بخزانات مناسبة لحفظ الملابس .

٣٣- توفير دورات مياه مستوفية للاشتراطات الصحية ذات الصلة ، على ألا تفتح مباشرة على صالات الإنتاج ، ووضع ملصق عليها لتنبيه العاملين بضرورة غسل أيديهم بالصابون والمطهرات عند الخروج منها .

٣٤- توفير مغاسل للأيدي في كل وحدة من وحدات التصنيع مزودة بمواد معقمة .

٣٥- توفير ملابس مخصصة للعمل وموحدة للعاملين ، ويراعى التزامهم بنظافتهم الشخصية .

٣٦- التخلص من النفايات السائلة بعد معالجتها والنفايات الصلبة بطريقة سليمة وفقا للأنظمة المعمول بها .

٣٧- مكافحة الحشرات والقوارض بجميع مرافق المصنع ، ويفضل التعاقد مع شركة متخصصة في هذا المجال .

المادة (٩٢)

يحظر على المرخص له القيام بأي من الأعمال الآتية :

١- فتح أبواب خارجية لغرفتي التعبئة والتصنيع .

٢ - استخدام الديزل أو الفحم في عملية تصنيع المواد الغذائية .

المادة (٩٣)

يجب أن تتوفر في مصانع الأغذية التقسيمات والمرافق الرئيسية الآتية :

١ - مصانع الألبان :

أ - غرفة استقبال الحليب الطازج أو إعادة تركيب الحليب .

ب - غرفة تصفية واستقبال وتخزين الحليب في الخزانات المبردة .

ج - صالات التصنيع والتعبئة وتشمل :

وحدة بسترة الحليب / وحدة تجنيس الحليب / وحدة إنتاج الحليب المبستر / وحدة إنتاج الحليب المعقم / وحدة إنتاج اللبن والروب/إنتاج اللبنة / وحدة إنتاج الأجبان / وحدة إنتاج الزبدة والقشدة / وحدة إنتاج الآيس كريم / وحدة إنتاج العصير .

د - غرف الحضن .

هـ - غرف التبريد والتجميد .

و - المختبر .

ز - غرفة استراحة العاملين .

٢ - مصانع تعليب المواد الغذائية واللحوم :

أ - مخزن للمواد الأولية .

ب - صالة التحضير والتجهيز .

ج - صالات التصنيع (أجهزة الخلط / التعبئة / التعقيم) .

د - موقع التعبئة النهائية .

هـ - مخزن للمنتج النهائي .

و - المختبر .

ز - غرفة استراحة العاملين .

٣ - مصانع المشروبات الغازية والعصائر :

أ - مخازن للمواد الأولية .

ب - وحدة معالجة المياه .

ج - غرفة غسيل الزجاجات والعبوات .

د - موقع تحضير المحلول السكري .

هـ - موقع الخلط والتصنيع .

و - موقع التعبئة .

ز - وحدة التعقيم (للعصير) والغلق .

ح - مخزن للمنتج النهائي .

ط - المختبر .

ي - غرفة استراحة العاملين .

٤ - مصانع الزيوت النباتية ومشتقاتها :

أ- مخازن للمواد الأولية .

ب - وحدات تصفية وتنقية للزيوت .

ج - وحدات هدرجة .

د - موقع التعبئة .

هـ - مخازن المواد المنتجة .

و - المختبر .

ز - غرفة استراحة العاملين .

٥ - مصانع الأسماك :

أ - غرفة استقبال الأسماك .

ب - غرفة الغسيل والتنظيف .

ج - غرفة التحضير والتقطيع والتصنيع .

د - وحدة التعبئة .

هـ - مخزن التبريد والتجميد .

و - غرفة استراحة العاملين .

٦ - مصانع المواد الغذائية :

أ - مخازن للمواد الأولية .

ب - غرفة استقبال .

ج - غرفة الغسيل والتنظيف .

د - صالات التحضير والتقطيع والتجهيز .

هـ - موقع السلق والتبريد .

و - موقع التعبئة .

ز - مخازن التجميد .

ح - غرفة استراحة العاملين .

٧ - مصانع البسكويت :

أ - مخازن للمواد الأولية .

ب - غرفة التحضير والخلط .

ج - موقع التقطيع .

د - موقع الأفران .

هـ - موقع التبريد .

و - صالة التهوية والتعبئة .

ز - مخزن المنتج النهائي .

ح - غرفة استراحة العاملين .

٨ - مصنع الحلويات :

أ - مخازن للمواد الأولية .

ب - غرفة التحضير والخلط .

ج - موقع الطبخ .

د - موقع التبريد .

هـ - موقع التقطيع والتعبئة .

و - مخزن المنتج النهائي .

ز - غرفة استراحة العاملين .

٩ - مصانع الثلج :

أ - خزان المياه الصالحة للشرب .

ب - أجهزة التبريد .

ج - وحدة صناعة الثلج .

د - مخزن الثلج .

هـ - غرفة استراحة العاملين .

١٠- مصانع المياه الصالحة للشرب :

أ - خزانات مياه الشرب الأولية .

ب - غرفة آلات تنقية المياه والتعقيم .

ج - مخزن المواد الأولية والعبوات .

د - صالة التصنيع .

هـ - غرفة فحص العبوات الأولى التي تعاد تعبئتها .

و - صالة التعبئة وخطوط الإنتاج .

ز - مخزن المنتج النهائي .

ح - مختبر .

ط - غرفة استراحة العاملين .

١١ - مصانع البن والبهارات والمكسرات :

أ - مخازن المواد الأولية .

ب - غرفة طحن البهارات .

ج - غرفة تحميص البن .

د - صالة التعبئة .

هـ - مخازن المنتج النهائي .

و - مخزن الأكياس المعدة للتعبئة .

ز - غرفة استراحة العاملين .

الفصل الحادي والعشرون

الاشتراطات الصحية الخاصة

بمصنع إنتاج النشا المستخدم في صناعة الحلوى العمانية

المادة (٩٤)

يجب أن يكون موقع مصنع إنتاج النشا بعيدا عن مصادر التلوث والأحياء السكنية بإحدى المناطق التجارية أو الزراعية أو الصناعية .

المادة (٩٥)

تحدد مرافق مصنع إنتاج النشا بالآتي :

١ - مخزن المواد الأولية .

٢ - موقع أحواض نقع حبوب القمح .

٣ - موقع هرس حبوب القمح وأحواض الترسيب .

٤ - موقع التجفيف بالامتصاص .

٥ - موقع التجفيف الشمسي .

٦ - مخزن النشا المنتج .

المادة (٩٦)

يلزم لممارسة نشاط إنتاج النشا استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن المواد الأولية :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (١٦م٢) ستة عشر مترا مربعا .

٢ - أن يكون مجهزا بأرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ المواد الأولية بارتفاع لا يقل عن (٣٠سم) ثلاثين سنتيمترا عن مستوى سطح الأرض .

٣ - أن يخصص به موقع مستقل لتخزين المواد الكيميائية (المطهرات والمنظفات وغيرها) على أن يكون بعيدا عن المواد الغذائية .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع أحواض نقع حبوب القمح :

١ - في حالة إذا كانت الأحواض مبنية يجب أن تكون أرضية الحوض وحوائطه الخارجية والداخلية مغطاة بالبلاط الأبيض ، وأن يكون للأحواض أغطية من السلك الناعم أو البلاستيك الشبكي الدقيق لمنع دخول الحشرات والشوائب ، أما إذا كانت الأحواض من المعدن ، فيجب أن يكون معدنا غير قابل للصدأ ، وأن يراعى في تصميمها عدم وجود زوايا بالسطح الداخلي ، وذلك لتسهيل عملية تنظيفها وتصريف المياه منها .

٢ - أن تكون الأحواض مجهزة بمرشحات كهربائية مزدوجة لتنقية المياه المستخدمة في عملية الإنتاج .

٣ - يجب التخلص من ماء النقع بتصريفه بطريقة سليمة ، ومراعاة القواعد البيئية المعتمدة من الجهة المختصة .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع هرس الحبوب وأحواض الترسيب :

١ - أن تكون أحواض الهرس دائرية الشكل ومن معدن غير قابل للصدأ ، أو من أي مادة أخرى تتناسب مع طبيعة النشاط .

٢ - أن تكون أحواض الهرس موصولة بأحواض الفصل بواسطة أنابيب مصنوعة من الصلب غير القابل للصدأ .

٣ - أن يكون الهرس بطريقة آلية مع عمل الترتيبات الفنية اللازمة لتصريف المياه لمنع انتشار الروائح الناتجة عن ممارسة النشاط .

٤ - أن تكون أحواض الفصل مغطاة بالبلاط الأبيض من الداخل والخارج ، وأن يتم فصل المحلول النشوي عن مخلفات الحبوب بواسطة سلك ذي نسيج ضيق أو بواسطة أنابيب من على ارتفاع مناسب .

٥ - أن يكون الموقع مجهزا بمصدر للمياه ذي ضغط عال لاستخدامه في عملية التنظيف .

٦ - أن يتم ترسيب المحلول النشوي في أحواض من البلاط ، وسحب المياه من الطبقة العلوية من هذه الأحواض بواسطة أنابيب .

رابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التجفيف بالامتصاص :

١ - أن يكون الموقع مغطى من الجوانب ومن الأعلى بسلك شبكي متين لمنع دخول الحيوانات والطيور والحشرات والقوارض .

٢ - أن يستخدم في عملية التجفيف أفران خاصة لهذا الغرض مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ ، ووفق المواصفات القياسية المعتمدة .

خامسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التجفيف الشمسي :

١ - أن تكون أرضيته أسمنتية ناعمة ونظيفة باستمرار ، ومغطاة بطبقة من البلاستيك النظيف لوضع النشا عليها لتجفيفه في الشمس .

٢ - أن يكون الموقع مغطى من الجوانب ومن الأعلى بسلك شبكي متين لمنع دخول الحيوانات والطيور والحشرات والقوارض .

٣ - أن تكون المياه المستخدمة في عملية التجفيف نظيفة ومطابقة للمواصفة القياسية الخاصة بمياه الشرب .

٤ - تخصيص مكان به لتجفيف قشور القمح بعد الهرس بعيدا عن موقع التصنيع أو التجفيف .

سادسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن النشا المنتج :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (١٦م٢) ستة عشر مترا مربعا .

٢ - أن يكون مجهزا بأرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ المنتج النهائي بارتفاع لا يقل عن (٣٠سم) ثلاثين سنتيمترا عن مستوى سطح الأرض .

المادة (٩٧)

يجب تعبئة المنتج النهائي في أكياس مخصصة ، وتوضع عليها بطاقات البيان ، على أن تكون مطابقة للمواصفة القياسية لبطاقة المواد الغذائية المعتمدة .

المادة (٩٨)

يجب على المرخص له الالتزام بمكافحة الحشرات والقوارض وفقا للاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة .

الفصل الثاني والعشرون

الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط صناعة الحلوى العمانية

المادة (٩٩)

تحدد مرافق محل صناعة الحلوى العمانية بالآتي :

١ - مخزن المواد الأولية .

٢ - صالة الإعداد والطبخ .

٣ - مخزن المنتج النهائي .

٤ - موقع الغسيل .

٥ - صالة عرض في حال بيع الحلوى في المصنع .

المادة (١٠٠)

يجب الالتزام في أثناء التصنيع بالمواصفة القياسية الخاصة بصناعة الحلوى العمانية .

المادة (١٠١)

يلزم لممارسة نشاط صناعة الحلوى العمانية استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن المواد الأولية :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (١٦م٢) ستة عشر مترا مربعا .

٢ - أن يكون مجهزا ببرادات وثلاجات لحفظ المواد الأولية .

٣ - أن يكون مجهزا بأرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ المواد الغذائية الأولية بارتفاع لا يقل عن (٣٠سم) ثلاثين سنتيمترا عن مستوى سطح الأرض .

٤ - أن يخصص به موقع مستقل لتخزين المواد الكيميائية (المطهرات والمنظفات وغيرها) على أن يكون بعيدا عن المواد الغذائية .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بصالة الإعداد والطبخ :

١ - أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل على ألا تقل عن (١٦م٢) ستة عشر مترا مربعا .

٢ - أن تكون مزودة بمصدر للمياه الصالحة للشرب المطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة .

٣ - أن تكون مجهزة بعدد مناسب من المراجل من معدن غير قابل للصدأ أو التفاعل مع الحلوى ، ولا يجوز استخدام النحاس ، ويجب ألا تقل المسافة بين كل مرجل وآخر عن (٢م) مترين .

٤ - أن تكون حواف المراجل مرتفعة بما لا يقل عن (٥٠ سم) خمسين سنتيمترا عن مستوى أرضية الصالة ، بحيث تكون أرجل العامل دون مستوى حافة المرجل .

٥ - أن تكون أرضية الصالة مغطاة ببلاط متين ، ويراعى في تصميمها أن تكون بميل مناسب لتسهيل تصريف مياه الغسيل .

٦ - أن تكون مزودة بالأدوات المناسبة اللازمة لعملية الخلط ، على أن تكون من معدن غير قابل للصدأ .

٧ - أن تكون مجهزة بعدد مناسب من أجهزة التكييف .

٨ - أن تكون أبوابها المؤدية للخارج مزودة بمفصلات مروحية .

٩ - يستخدم الغاز لإعداد الحلوى ، ولا يجوز استخدام الفحم أو الخشب كوقود .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن المنتج النهائي :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (١٦م٢) ستة عشر مترا مربعا .

٢ - أن يكون مجهزا بأرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ المنتج النهائي بارتفاع لا يقل عن (٣٠سم) ثلاثين سنتيمترا عن مستوى سطح الأرض .

رابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الغسيل :

١ - أن يكون مجهزا بمغسلة من معدن غير قابل للصدأ لغسل الأدوات المستخدمة في التصنيع والمراجل .

٢ - أن يكون مزودا بمصدرين للمياه الباردة والساخنة الصالحة للشرب المطابقة للمواصفة القياسية الخاصة بمياه الشرب .

المادة (١٠٢)

بالإضافة إلى الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط صناعة الحلوى العمانية المنصوص عليها في المادة (١٠١) من هذه اللائحة ، يجب مراعاة الاشتراطات الصحية الآتية :

١ - توفير موقع مناسب مجهز بطاولات من معدن غير قابل للصدأ لتعبئة وتهوية الحلوى .

٢ - أن تكون عبوات التعبئة من مواد لا تتفاعل مع الحلوى ، ويراعى غسلها وتنظيفها جيدا قبل التعبئة .

٣ - يجب أن تكون أوراق تغليف عبوات الحلوى مصرحا باستخدامها من قبل البلدية ، وبالنسبة للعبوات الكبيرة يتعين أن تغطى بأوراق الألومنيوم ، ويحظر استخدام الأوراق المطبوعة لهذا الغرض (أوراق الجرائد على سبيل المثال) .

٤ - وضع بطاقات البيان على عبوات الحلوى تكون مطابقة للمواصفة القياسية لبطاقة المواد الغذائية المعبأة .

الباب الرابع
الاشتراطات الصحية الخاصة بالرقابة البيطرية
الفصل الأول
الاشتراطات الصحية الخاصة بمسالخ المواشي
المادة (١٠٣)

تحدد مرافق مسلخ المواشي بالآتي :

١ - حظائر خارجية لاستقبال المواشي بعدد يتناسب مع طاقة المسلخ .

٢ - حظائر داخلية لحجز المواشي المراد الكشف عليها قبل الذبح .

٣ - حظيرة خارجية لحجز المواشي المريضة أو المشتبه بإصابتها بمرض ، والتي يرى الطبيب وجوب حجزها لعدم صلاحيتها أو لإصابتها بأمراض معدية ، ويتعين إبلاغ الجهات المسؤولة لاتخاذ اللازم .

٤ - مكان للذبح والسلخ والتنظيف .

٥ - موقع تجميع الجلود والمخلفات .

٦ - غرفة إعدام اللحوم غير الصالحة للاستهلاك الآدمي .

٧ - مواقع تقطيع اللحوم بحسب نوع المواشي .

٨ - غرفة الطبيب البيطري .

٩ - غرفة انتظار المرتادين .

١٠- مختبر لفحص اللحوم في حالة الضرورة .

١١- غرفة الحارس .

١٢- استراحة العمال .

١٣- دورات مياه .

المادة (١٠٤)

يجب أن يكون مسلخ المواشي مستوفيا للاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن يكون موقع المسلخ بعيدا عن الكتلة السكانية (ما زاد عن خمسة منازل) والشارع العام بمسافة لا تقل عن (١ كم) كيلو متر واحد ، ويراعى في اختيار الموقع احتمال التوسع المستقبلي والزيادة في الكثافة السكانية في المنطقة .

٢ - أن يكون في الجهة المقابلة للريح .

٣ - أن يكون متصلا بالطرق العامة .

٤ - أن يكون الموقع محاطا بسور عال لا يقل ارتفاعه عن (٣م) ثلاثة أمتار ، وله بوابة للدخول ، وأخرى للخروج ، ومخرج للطوارئ .

٥ - أن تكون جميع أبواب المسلخ من معدن غير قابل للصدأ .

٦ - أن يكون مجهزا بمصدر للمياه المطابقة للمواصفة القياسية الخاصة بمياه الشرب .

٧ - أن تكون جميع مرافقه جيدة التهوية ومضاءة طبيعيا أو باستخدام وسائل صناعية .

٨ - أن يكون مجهزا بخزانات احتجاز مطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة لتصريف مياه التنظيف والغسيل ما لم توجد مجار عامة تستخدم لهذا الغرض .

٩ - لا يجوز دخول مرافق المسلخ المنصوص عليها في البنود (٤ ، ٥ ، ٦ ، ٧) ، من المادة (١٠٣) من هذه اللائحة ، ويستثنى من ذلك الأشخاص المرخص لهم بالدخول .

المادة (١٠٥)

يلزم لممارسة نشاط مسلخ مواش استيفاء الاشتراطات الصحية الخاصة الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بحظائر المواشي الداخلية والخارجية :

١ - أن تكون محاطة بسور مناسب بارتفاع لا يقل عن (١,٥م) متر ونصف .

٢ - أن تكون مغطاة لوقاية المواشي من حرارة الشمس .

٣ - أن تكون مجهزة بأحواض للشرب والأكل .

٤ - أن تكون أرضيتها مغطاة بمادة مناسبة مانعة من الانزلاق ، ومصممة بميل خفيف لتسهيل عملية التنظيف .

٥ - الالتزام بتنظيف ، وتطهير والتخلص من روث المواشي أولا بأول .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الذبح والسلخ والتنظيف :

١ - أن تتناسب مساحته مع عدد الذبائح .

٢ - أن تكون أرضيته مغطاة بمادة مناسبة مانعة من الانزلاق ، ومصممة بميل خفيف لتسهيل عملية التنظيف والتطهير ، وبها مجرى متسع وسهل لتصريف المياه .

٣ - أن تكون جميع حوائطه وأعمدته (في حال وجود أعمدة أسمنتية) مغطاه ببلاط أملس أبيض اللون .

٤ - أن تتوفر به أماكن لتعليق الخطاطيف بالعدد الكافي لتسهيل الكشف على الذبائح وختمها .

٥ - أن يكون مجهزا بمصدرين للمياه الباردة والساخنة ، على ألا تقل درجة حرارة المياه الساخنة عن (٨٠°م) ثمانين درجة مئوية .

٦ - أن تكون مواسير المياه بمكان الذبح والسلخ داخل الحوائط أو على شكل تمديدات من الأعلى .

٧ - أن يتم الذبح والأعمال الخاصة به على وجه السرعة ، وعلى التوالي في الأماكن المخصصة لكل نوع من المواشي .

٨ - يجب التأكد من توافر القواعد الصحية الخاصة بنظافة المسلخ ، وتوفر المياه وعدم تعطيل مجاري الصرف ، وذلك قبل الإذن بذبح المواشي .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تقطيع اللحوم :

١ - أن تكون أرضيته وحوائطه مغطاة ببلاط مناسب فاتح اللون بارتفاع (٢م) مترين على الأقل .

٢ - أن يكون مجهزا بالآلات والأجهزة والأدوات اللازمة لعملية تقطيع اللحوم بحسب نوع الحيوانات ، على أن تكون من مادة غير قابلة للصدأ .

رابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تجميع الجلود والمخلفات :

١ - أن تكون أرضيته مغطاة بمادة مناسبة مانعة للانزلاق ، ومصممة بميل خفيف لتسهيل عملية التنظيف والتطهير، وبها مجرى متسع لتصريف المياه .

٢ - أن تكون جميع حوائطه وأعمدته مغطاة ببلاط مناسب فاتح اللون بارتفاع (٢م) مترين على الأقل .

خامسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع إعدام اللحوم غير الصالحة للاستهلاك الآدمي :

١ - أن تكون أرضيته مغطاة بمادة مناسبة مانعة من الانزلاق ، ومصممة بميل خفيف لتسهيل عملية التنظيف والتطهير ، وبها مجرى متسع لتصريف المياه .

٢ - أن تكـون جميـع حوائطـه وأعمدته مغطاة ببلاط مناسب ، فاتح اللون بارتفاع (٢م) مترين على الأقل .

٣ - استخدام المواد الكيميائية المناسبة في عملية إعدام اللحوم قبل نقلها للأماكن المعدة للتخلص منها .

سادسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بغرفة الطبيب البيطري :

١ - أن تكون مزودة بالأدوات والمستلزمات المناسبة للكشف البيطري .

٢ - أن يكون ملحقا بها دورة مياه مستوفية للاشتراطات الصحية المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة .

٣ - أن تكون بواجهة زجاجية مطلة على مكان الذبح والسلخ .

سابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بغرفة انتظار مرتادي المسلخ :

١ - أن تكون بواجهة زجاجية مطلة على مكان الذبح والسلخ .

٢ - أن يكون ملحقا بها دورة مياه مستوفية للاشتراطات الصحية المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة .

ثامنا : الاشتراطات الصحية الخاصة بغرفة الحارس :

١ - أن تكون بالقرب من الباب الرئيسي الخارجي للمسلخ .

٢ - أن يكون ملحقا بها دورة مياه مستوفية للاشتراطات الصحية المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة .

المادة (١٠٦)

بالإضافة إلى الاشتراطات المنصوص عليها في المادتين (١٠٤ ، ١٠٥) من هذه اللائحة ، يجب لممارسة نشاط مسلخ المواشي استيفاء شروط العمل الآتية :

١ - عدم بدء الذبح في المسلخ إلا في حضور الطبيب البيطري .

٢ - لا يجـوز ذبح الخراف والماعز والأبقار والجمال بقصد بيع لحومها للمستهلك إلا في مسلخ المواشي .

٣ - تطبيق الإجراءات البيطرية المعتمدة قبل وبعد الذبح بمعرفة الطبيب البيطري المختص ، وله أن يقرر إعدام الذبائح أو أجزائها أو أعضائها التي تثبت عدم صلاحيتها .

٤ - توفير سجل أو قاعدة بيانات للمسلخ لبيان مراحل سير العمل ، وأنواع المواشي المذبوحة وعددها ، السليم منها والمصاب ، وأنواع الأمراض المصابة بها .

٥ - الالتزام بحجز المواشي المعدة للذبح بحظائر المسلخ مدة لا تقل عن (١٢) اثنتي عشرة ساعة قبل ذبحها ، على أن يؤدي صاحبها نفقات حجزها من مأكل ومشرب ، ويجوز في حالة الضرورة التجاوز عن هذا الشرط .

٦ - لا يجوز ذبح إناث المواشي الحوامل ، ويجوز في حالة الضرورة التجاوز عن هذا الشرط بموافقة الطبيب البيطري .

٧ - الالتزام بالرسوم المحددة من قبل البلدية .

٨ - أن يتم الذبح خلال ساعات العمل المحددة ، في ضوء النهار أو في إضاءة كافية لتقرير مدى صلاحية اللحوم للاستهلاك الآدمي .

٩ - أن يتم الذبح طبقا لأحكام الشريعة الإسلامية .

١٠- ذبح المواشي المشتبه في مرضها ، والكشف على المواشي التي ترد للمسلخ مذبوحة اضطراريا في مكان يخصص لهذا الغرض .

١١- تعليق المواشي بعد ذبحها وسلخها بأكملها مع إبقاء جميع أعضاء الذبائح دون نزع أي جزء منها إلا بحضور الطبيب البيطري ، وإلا اعتبر الجزء المنزوع في حكم المصاب .

١٢- ختم الذبائح الصالحة للاستهلاك الآدمي بعد جفاف سطحها بالختم المعد لذلك ، وبشكل واضح قبل إخراجها من المسلخ .

١٣- نقل الذبائح أو أجزائها في وسائل نقل مستوفية للاشتراطات الصحية المنصوص عليها في الاشتراطات الخاصة بنقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة .

١٤- التخلص من المخلفات غير المستفاد منها والذبائح المعدومة باتباع الطرق المناسبة المحددة من قبل البلدية كالحرق أو الدفن في مردم البلدية .

١٥- أن يكون جميع العاملين بالمسلخ مستوفين للاشتراطات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة ، وأن يتناسب عددهم مع حجم العمل بالمسلخ .

المادة (١٠٧)

يجب على الطبيب البيطري عند ممارسة عمله بالمسلخ مراعاة المعايير والضوابط الفنية الآتية :

أولا : الكشف على المواشي قبل الذبح للتحقق من الآتي :

١ - الحالة الصحية العامة .

٢ - الحالة الجسمانية .

٣ - الإصابة بالحمى .

٤ - الأمراض الوبائية والمعدية .

٥ - الأمراض التي تكشف بالفحص الظاهري ، ولا تترك آثارا ظاهرة بالذبيحة كالتيتانوس .

٦ - الكسور والخراجات .

٧ - الأمراض السرطانية الظاهرة .

٨ - الأمراض الجلدية .

٩ - الإصابة بالإسهال .

١٠- التشوهات .

١١- إعطاء الحيوان فترة راحة قبل الذبح .

١٢- نظافة الحيوان عند دخوله للذبح .

١٣- تأجيل الذبح في حالة ارتفاع درجة حرارة الحيوان إذا ارتأى الطبيب البيطري زوال هذا العارض في وقت قصير .

١٤- معاملة المواشي التي تذبح قبل الكشف عليها ، معاملة المواشي المذبوحة اضطراريا ، ويفترض مرضها ، ويجب الكشف عليها وعلى جميع الغدد بدقة بالإضافة إلى الفحص المخبري .

١٥- استبعاد المواشي المصابة بأي أمراض طفيلية من الحظائر وفق ما يقره الطبيب البيطري .

ثانيا : الكشف على المواشي بعد الذبح :

١ - الالتزام بالكشف على الأبقار وفقا للآتي :

أ - الذبيحة :

يجب إلقاء نظرة عامة على الذبيحة كلها لملاحظة ما يكون بها من أعراض مرضية ظاهرة أو كدمات أو أورام أو خراجات أو كسور أو تغيير في اللون والرائحة ودرجة الضعف والهزال والأغشية المخاطية .

ب - الرأس :

- يتعين أن تكون متصلة بالذبيحة .

- تفحص اللثة والأغشية المخاطية للفم والشفتين لملاحظة وجود قروح أو بثور لمرض الحمى القلاعية أو الطاعون البقري .

- تفحص عضلات الصدغين للبحث عن حويصلات الديدان الشريطية .

- تفحص عضلة اللسان بعمل شق بطول اللسان بعمق مناسب ، وذلك بعمل قطاعين على الأقل .

- تفحص الغدد الليمفاوية (غدد البلعوم - النكفية - ما بين الفكين) للبحث عن الإصابة بالسل .

ج - التجويف الصدري :

- الغشاء البلوري :

يجب أن يكون سليما ولامعا لم تنزع منه أجزاء ، وألا يوجد به أي التهابات أو التصاقات أو إصابات .

- العلاقة :

(المريء - القصبة الهوائية - القلب - الرئتان وغددهما الليمفاوية) يجب أن تكون متصلة بالذبيحة اتصالا طبيعيا ، ولا تفصل إلا بمعرفة الطبيب البيطري مع إلقاء نظرة عامة على المريء لملاحظة وجود الدودة الصنوبرية .

- الغدد الليمفاوية :

يبدأ الكشف على غدد الشعب اليسرى ثم اليمنى بعمل قطوع رفيعة متعددة مع فحص هذه القطوع بعناية ، ومن ثم يتم الكشف على غدد المنصف الصدري بعدة قطوعات طولية تشمل الغدد بأكملها ، وذلك للبحث عما يكون بها من إصابات .

- الرئة :

يكشف على نسيج الرئة بالنظر ، ثم عن طريق الجس براحتي اليدين والأصابع ، ثم بعمل قطع مائل يشمل نسيج كل رئة للبحث عن أي التهابات وكذلك الالتهاب الرئوي البلوري المعدي وإصابات السل ، كما يجب فتح القصبة الهوائية عند منطقة تفرعها ، وكذلك الشعبتان .

- الغشاء التامـوري :

يفحص بعمل قطع به ، ثم يفحص فراغ تحت التامور للسوائل الارتشاحية والالتصاقات والصديد ، وذلك في حالة التامور الوخذي .

- القلب :

ويتم الكشف عليه بعمل أربعة قطوعات ورقية على الأقل بطول بطين القلب الأيسر مع قطع عميق في الحاجز ما بين البطينين ، كما يفحص البطينين من الداخل ، وذلك للبحث عن حويصلات الديدان الشريطية .

د - التجويف البطني :

- الكبد :

يفحص بالنظر لملاحظة أي تغيير في اللون أو الحجم أو القوام ، ثم يجس باليد ويفحص سطحه ، ثم يكشف على غدده الليمفاوية ، ثم يعمل قطع أو أكثر طولي مائل عبر القنوات الصفراوية للكشف على الديدان الكبدية والتليف والصفراء ، وتفحص أنسجة الكبد للكشف عن الإصابة بالسل أو الخراريج والأورام والالتهابات .

- الحويصلة المرارية :

إذا كانت ملتهبة أو متضخمة تفحص للكشف عن التسمم .

- المساريقا :

يكشف عليها في أثناء عملية التجويف وتفحص بعض الغدد الليمفاوية بها للكشف عن السل والأمراض الطفيلية .

- الكليتان :

تفحص الكليتان والغدد الليمفاوية لكل منهما ، ثم ينزع الغلاف ، وعند الاشتباه يعمل قطع طولي عميق يمتد حتى حوض الكلى للكشف على مدى الإدماء والسل والالتهابات الاستسقائية .

- الطحال :

يفحص ظاهريا بالجس ، وفي حالة الاشتباه يقطع النسيج طوليا ويكون الطحال متضخما في حالات الحمى الفحمية وطفيليات الدم كما يفحص لبيان الحجم والسمك والأورام .

- المعدة :

تفحص داخليا للكشف عن الالتهابات والإصابة بالطفيليات المعدية .

- الحجاب الحاجز وحوامله :

وتزال أجزاء من النسيج الضام من فوق الحجاب الحاجز وتعمل قطوعات رقيقة مستعرضة في عضلاته كما تعمل قطوعات متعددة في حوامله .

- الضرع وغدده :

يعمل قطع طولي في نسيج الضرع على الأقل في جهتين مختلفتين مع عمل قطوع في غدده الليمفاوية وعند الاشتباه يفحص للكشف عن الالتهابات والسل .

- الخصيتان :

تفحص غددهما الليمفاوية وعند الاشتباه يفحص نسيجهما للكشف عن الالتهابات والسل .

- المثانة :

تفحص عند الاشتباه بالإصابة بمرض البيروبلازما وأنواع التسمم .

- الرحم :

يفحص في حالة الولادة الحديثة ، وخاصة الإفرازات المهبلية ، والإصابة بالسل ، والالتهابات الصديدية الرحمية .

٢ - يتم الكشف على ذبائح الأغنام والماعز والجمال وفقا للآتي :

- الأغنام والماعز :

تفحص وفق الترتيب الخاص بالكشف على ذبائح الأبقار فيما عدا عضلات الرأس والصدغ فيستبعد عمل قطوعات بهما .

- الجمال :

تفحص وفق الترتيب السابق الخاص بالكشف على ذبائح الأبقار ، مع إعطاء عناية خاصة لفحص غدد الصدر ، وكذلك السنام .

٣ - تتبع القواعد الإضافية الآتية للكشف عن بعض أمراض الفصيلة البقرية والجمال والأغنام والماعز :

- إذا أسفر الكشف العادي عن وجود إصابة أو اشتباه بإصابة يفحص بالإضافة إلى ما تقدم مايأتي :

- الغدد الليمفاوية :

وخاصة مقدمة الصدر والقفص الصدري وما بين الضلوع والإبط والأربية الداخلية والخارجية والمساريقا والوركية والمأبض ، وذلك بعمل عدة قطوعات طولية عميقة بكل منها ، كما تفحص العظام وأنسجتها الداخلية وفقرات الظهر والضلوع والمفاصل والمخ والنخاع الشوكي وأغشيتها وأنسجة المخاصي والرئتان والكبد والطحال والكلى والضرع والرحم والمبايض مرة أخرى ، وفي حالة وجود سل كاذب أو اشتباه به في الضأن تفحص جميع الغدد الليمفاوية للذبيحة .

- إذا تبين وجود حويصلة دودة شريطية واحدة حية أو ميتة أو الاشتباه فيها في أي مكان في أثناء الكشف العادي يجرى الآتي :

أ - إعادة فحص جميع عضلات الصدغ الداخلية والخارجية بعمل شرائح رقيقة جدا متعددة أقل من سمك الحويصلة حتى يمكن الحصول على أي حويصلة منها .

ب - إعادة فحص الحجاب الحاجز بذات الطريقة السابقة ، على أن يشمل الفحص جزأيه المتصلين بالعمود الفقري والقفص الصدري وحواملة .

ج - تفحص جميع العضلات السطحية داخل الذبيحة وخارجها بعمل قطعين في كل من الكتف والسطح الخارجي للفخذ وعضلات الكتف ، ويعمل بكل فتحة عدة قطوعات داخلية ، مع فحص السطح الداخلي للفخذ بعدة قطوعات عميقة .

ثالثا : الأمراض وإجراءاتها :

١ - في حالة الإصابة بأي مرض من الأمراض الوبائية والمعدية الآتية تحجز الذبيحة وأجزاؤها وتبلغ الجهات المختصة البيطرية لاتخاذ الإجراءات اللازمة لمنع انتشار العدوى للإنسان أو الحيوان ، وذلك بإعدام الذبيحة وتطهير مكانها وإفرازاتها وتطهير العمال وملابسهم وأدواتهم وكذلك أرض وحوائط المسلخ ، وذلك وفق الآتي :

م	اسم المرض	الإجراءات
١	الحمى الفحمية أو الجمرة الخبيثة	إعدام كلي .
٢	الطاعون البقري	إعدام كلي .
٣	الالتهاب البلوري الرئوي المعدي	إعدام جزئي للرئتين والبلورة ، وكذلك القفص الصدري إذا كان به التصاقات أو إعدام كلي إذا كانت اللحوم محمومة .
٤	الحمى القلاعية	أ - إعدام كلي إذا كانت اللحوم محمومة . ب - إفراج مقيد بشرط إذا لم تكن اللحوم محمومة (نزع اللحم من العظام ووضعه في ثلاجة لمدة (٢٤) أربع وعشرين ساعة على الأقل) ، أما الرأس مع اللسان والرئتين والكوارع والضرع والمعدة والأمعاء فتعدم .
٥	الجدري	أ - إفراج دون شرط في حالة اندمال جميع البثرات . ب - إعدام كلي بالجلد في حالة سريان الفيروس في الدم ، وذلك إذا كانت الذبيحة محمومة ، إذا كانت البثرات نشطة وبها صديد .
٦	داء الكلب أو مرض السعار	أ - إذا كانت الأعراض ظاهرة على الحيوان قبل الذبح يكون الإعدام كليا بالجلد . ب - إذا كان الذبح خلال الأيام الثلاثة الأولى من العقر أو بعد (٦) ستة أشهر من العقر ، يكون الإعدام جزئيا لمكان العقر والجهاز العصبي المركزي والغدد اللعابية والبنكرياس والضرع . ج - إذا كان الذبح بين هاتين الفترتين تعدم الذبيحة .
٧	التسمم الدموي النزفي	إعدام كلي .

٢ - في حالة الإصابة بأحد الأمراض المعدية يتبع الإجراء الآتي :

م	اسم المرض	الإجراء
١	السالمونيلا	إعدام كلي .
٢	الباستريلا	إعدام كلي .
٣	الكوكسيدا	إعدام كلي في الحالات المصحوبة بأعراض حادة أو حمى أو هزال .
٤	البيروبلازما	إعدام كلي في الحالات المصحوبة بأعراض حادة أو حمى أو هزال .
٥	النزلات المعوية في الحيوانات الرضيعة	إعدام كلي .
٦	عفن الحافر	أ - إعدام كلي في حالة الهزال والتسمم . ب - إعدام جزئي للأرجل فقط ، إذا كانت الحالة الجسمانية ممتلئة وليست هناك مضاعفات .
٧	الأوديما الخبيثة	إعدام كلي .
٨	التسمم الدموي أو التسمم التقيحي	إعدام كلي .
٩	عدوى الحبل السري الحادة في العجول الرضيعة	إعدام كلي .
١٠	دفتيريا العجول	إعدام كلي .
١١	الإشعاع الفطري والباسلوزي	أ - إعدام جزئي للرأس والأعضاء المصابة . ب - إعدام كلي في حالة الانتشار .
١٢	مرض جونز	إعدام كلي في حالة الهزال ، وإلا فيفرج عن اللحوم مع إعدام الأمعاء .
١٣	السل الكاذب في الأغنام	أ - إعدام كلي في حالة الهزال أو الانتشار . ب - إعدام جزئي للأجزاء المصابة في الإصابات المحدودة .
١٤	التفحم العضلي	إعدام كلي .
١٥	لحوم محمومة	إعدام كلي .

٣ - تعدم الذبيحة المصابة بمرض السل إعداما كليا في الحالات الآتية :

أ - إذا كانت هزيلة ومصابة إصابات خفيفة بالسل .

ب - إذا كانت الإصابة عامة ، أي انتشرت بواسطة الدورة الدموية ، ويعتبر السل عاما إذا أصيب عضوان من الأعضاء الآتية علاوة على وجود الإصابة المبدئية في الجهاز التنفسي أو الهضمي أو غددهما الليمفاوية (الطحال - الكلى - الرحم - الضرع - المبايض - الخصيتان - الغدة فوق الكلى) .

ج - كذلك في حالة وجود درنات منتشرة في الرئة بانتظام وبحجم واحد (السل الدخني) .

د - إذا وجدت الإصابة في العضلات أو في العظام أو في المفاصل أو في عدد كبير من الغدد الليمفاوية للذبيحة .

هـ - إذا كانت الإصابة كثيرة ومنتشرة في أحد التجويفين الصدري أو البطني ، أو في كليهما معا (السل العنقودي) .

و - إذا كانت الإصابة متعددة وحادة وفي تقدم مستمر ، وعلامات التقدم هي التهاب ما حول الإصابة أو وجود درنات صغيرة وحديثة .

ز - إذا كانت درجة حرارة الحيوان مرتفعة قبل ذبحه .

ح - السل الوراثي في العجول الرضيعة .

٤ - تعدم الذبيحة المصابة بمرض السل إعداما جزئيا في الحالات الآتية :

أ - الرأس إذا وجد به إصابة بإحدى غدده الليمفاوية .

ب - الأعضاء الداخلية المصابة وغددها في الرئة والكبد والأمعاء .

ج - في حالة سل البلورا تزال البلورا والقفص الصدري وغدد ما بين الأضلاع .

د - في حالة سل البريتون يزال البريتون فقط .

هـ - الحوض في حالة إصابة الغدد الأربية أو الغدد الوركية .

و - الربع الخلفي في حالة إصابة غدة المأبض مع إحدى غدد الحوض .

ز - الفخذ في حالة إصابة غدة المأبض فقط .

ح - الجزء المحيط بغدة أمام الفخذ فقط في حالة إصابتها .

ط - الربع الأمامي حتى الضلع الخامس في حالة غدة الإبط وهي غدة طولها (٢,٥ سم) تقريبا ومغطاة بعظمة اللوح ، وتوجد بين عظمة اللوح ومنتصف الضلع الثاني .

ي - الربع الأمامي حتى الضلع التاسع في حالة إصابة غدة أمام الكتف وهي غدة طولها من (٧ - ١٠ سم) وعرضها (٢,٥ سم) ، وتقع على بعد (١٠ سم) عشرة سنتيمترات من بروز الكتف .

ك - تعتبر الإصابة موضعية ، إذا اقتصرت الإصابة على الرأس والرئتين والكبد .

٥ - في حالة الإصابة بأي مرض من الأمراض غير المعدية الآتية ، يتبع الإجراء الآتي :

أ - الأورام :

م	اسم المرض	الإجراء
١	الأورام الخبيثة المنتشرة	إعدام كلي .
٢	الأورام الخبيثة الموضعية	إفراج غير مقيد بشرط ، مع إزالة العضو المصاب .
٣	الأورام الحميدة الموضعية	إفراج غير مقيد بشرط ، مع إزالة العضو المصاب .

ب - أمراض خلل التمثيل الغذائي والنقص الغذائي والتسمم الغذائي :

م	اسم المرض	الإجراء
١	الهزال المصحوب بارتشاحات عامة	إعدام كلي .
٢	التسمم النباتي	إعدام كلي .
٣	الكساح	إعدام كلي إذا كانت اللحوم هزيلة .
٤	لين العظام	إعدام كلي إذا كانت اللحوم هزيلة .
٥	اليرقان	إعدام كلي للذبيحة في الحالات الآتية : أ - اليرقان المتسبب عن مرض معد أو مصدر سام . ب - اليرقان المتسبب عن إصابة حادة أو مزمنة بالكبد . ج - اليرقان الوظيفي في الحيوانات المولودة حديثا . د - اليرقان المتسبب عن النزيف الدموي الشديد . هـ - إفراج غير مقيد بشرط في حالة اليرقان الخفيف الذي يزول بعد (٢٤) أربع وعشرين ساعة . ملاحظة : يجب التمييز بين اليرقان المرضي والوظيفي ، وبين لون الأنسجة والدهن الأصفر الذي قد يكون سببه تقدم العمر في الأبقار أو تناول الحيوان نوعا معينا من الغذاء .

ج - التغير في اللون أو الطعم أو الرائحة :

م	اسم المرض	الإجراء
١	التغير في اللون أو الطعم أو الرائحة	إعدام كلي إذا كان التغير ناتجا عما يأتي : أ - حالة مرضية . ب - حالة غذائية . ج - تناول دواء معين . د - رائحة دنيئة أو بولية كرائحة ذكور الماعز المتقدمة في السن . هـ - الأجنة غير مكتملة النمو .

د - أمراض الجهاز العصبي :

م	اسم المرض	الإجراء
١	الالتهاب الحاد في المخ وسحاياه	إعدام كلي .
٢	الالتهاب المزمن في المخ وسحاياه	إفراج غير مقيد بشرط إذا لم تكن اللحوم محمومة .
٣	خراجات المخ	أ - إعدام كلي إذا كانت الإصابة مصحوبة بتسمم قيحي . ب - إفراج غير مقيد بشرط إذا كانت الإصابة موضعية أو مزمنة ، ويكتفى بإعدام المخ .
٤	التهاب النخاع الشوكي وسحاياه	يعامل معاملة الإصابة في المخ كما هو وارد في البندين (١ و ٢) من هذه الفقرة .

هـ - أمراض الجهاز الدوري :

م	اسم المرض	الإجراء
١	التهاب التامور	إعدام كلي في الحالات الآتية : أ - التهاب التامور الرشحي الحاد المتسبب عن عدوى . ب - التهاب التامور الوخذي المصحوب برشح أو صديد أو رائحة غريبة في الأعضاء واللحم . ج - إفراج غير مقيد بشرط بعد إعدام القلب ، وذلك في حالة التهاب التامور المزمن أو الوخذي الملتئم وغير المصحوب بارتشاحات .
٢	التهاب القلب	إعدام كلي في حالة التهاب القلب التقرحي .

و - أمراض الجهاز التنفسي :

م	اسـم المـرض	الإجـراء
١	التهاب تجاويف الرأس	إعدام كلي في حالة الحمى والهزال ، وإلا فيعدم الرأس فقط .
٢	التهاب فص أو فصوص الرئة المصحوب بحمى	إعدام كلي للذبيحة .
٣	التهاب الرئة أو جزء منها غير مصحوب بحمى	إعدام الرئة فقط .
٤	الالتهاب الشعبي الرئوي الصديدي	إعدام جزئي للرئتين .
٥	الالتهاب الرئوي الحاد	إعدام جزئي للرئتين .
٦	الالتهاب الشعبي	إعدام الأجزاء المصابة من الرئتين .
٧	عدم تمدد الرئة	إعدام الرئتين فقط .
٨	الأمفزيما	إعدام الرئتين فقط .
٩	تلون الرئتين	إعدام الرئتين فقط .
١٠	نزيف الرئة	إعدام الرئتين فقط .

ز - أمراض البلورا :

م	اسـم المـرض	الإجـراء
١	التهاب البلورا (إصابة ثانوية)	يتوقف الحكم في هذه الحالة على مدى الإصابات الموجودة بالرئتين .
٢	التهاب البلورا (الفبريني والتقيحي)	إعدام جزئي للبلورا وإعدام كلي في حالة الحمى أو الهزال .
٣	التصاقات البلورا	تعدم الرئتان والبلورا الملتصقة بالصدر بعد نزع الغشاء .

ح - المعدة والأمعاء :

م	اسم المرض	الإجراء
١	التهاب المعدة	إعدام المعدة .
٢	النزلات المعوية البسيطة	إعدام جزئي للأمعاء والغدد الليمفاوية التابعة لها فقط .
٣	الالتهابات المعدية المدممة أو الصديدية	إعدام كلي إذا كانت الذبيحة مصابة بتسمم صديدي .

ط - أمراض البريتون :

م	اسم المرض	الإجراء
١	التهاب البريتون الحاد المنتشر	إعدام كلي .
٢	التهاب البريتون المزمن	إعدام جزئي للبريتون والغدد التابعة لها.
٣	التصاقات البريتون	إعدام جزئي للبريتون والغدد التابعة لها.

ي - أمراض الكبد :

م	اسم المرض	الإجراء
١	تمدد الأوعية الشعرية	تعدم الكبد كليا أو جزئيا حسب موضع الإصابة وانتشارها في الكبد ، ما لم تكن الحالة مصحوبة بهزال أو حمى أو يرقان أو ناشئة عن حالة تسمم فتعدم الذبيحة .
٢	الحويصلات بأنواعها	
٣	الحصوات المرارية	
٤	الاستحالة الدهنية	
٥	تنكرز الكبد	
٦	التشمع	
٧	تليف الكبد	
٨	الخراريج المزمنة	
٩	التهاب الكبد الحاد	إعدام كلي .
١٠	خراريج الكبد المصحوبة بتسمم صديدي	

ملحوظة : إذا كانت الخراريج بالكبد موضعية ، فيعدم الخراج وجزء من الأنسجة المحيطة به .

ك - أمراض الجهاز البولي :

م	اسم المرض	الإجراء
١	حصوات الكلى	إعدام الكلية المصابة .
٢	الحويصلات	إعدام الكلية المصابة .
٣	التلون	إعدام الكلية المصابة .
٤	التهاب الكلى المزمن	إعدام الكلية المصابة .
٥	التهاب حاد الكلى أو تسمم البولين	إعدام كلي للذبيحة .
٦	التهاب الكلى التقيحي	إعدام كلي للذبيحة .
٧	التهاب الكلى الانسدادي	إعدام كلي للذبيحة .
٨	انفجار المثانة المصحوب بوجود البول في التجويف البطني	إعدام كلي للذبيحة .

ل - أمراض الجهاز التناسلي والضرع :

م	اسم المرض	الإجراء
١	التهاب الرحم الحاد المصحوب بحمى	إعدام كلي .
٢	التهاب الرحم المصحوب بتمزق أو التواء أو الانقلاب الرحمي المصحوب بحمى أو صديد رحمي أو أجنة متعفنة أو التهاب بريتوني حاد	إعدام كلي .
٣	احتباس المشيمة	إعدام كلي في حالة الحمى والهزال والالتهابات الحادة الرحمية .
٤	التهاب الرحم المزمن أو المصحوب بأجنة محنطة	إعدام الرحم .
٥	الإجهاض المعدي	إعدام جميع الأعضاء المصابة والغدد الليمفاوية والدم .
٦	التهاب الضرع التقيحي والغرغريني	إعدام كلي في حالة الحمى والهزال ، وإلا فيعدم الضرع فقط .

م - أمراض العظام والمفاصل :

م	اسم المرض	الإجراء
١	الكسور المتقيحة	إعدام كلي .
٢	التهاب نخاع العظام التقيحي	إعدام كلي .
٣	التهاب المفاصل التقيحي في مفصلين أو أكثر	إعدام كلي .

ن - أمراض الجلد :

م	اسم المرض	الإجراء
١	الجروح المتقيحة	إعدام الجزء المصاب .
٢	الحروق المصحوبة بارتشاحات موضعية	إعدام الجزء المصاب .
٣	الأكزيما والتهابات الجلد	إعدام الجزء المصاب .
٤	الأمراض الطفيلية الجلدية	إعدام الجزء المصاب .
٥	الجرب والقراع	إعدام الجزء المصاب أو التعقيم .

س - أمراض الطفيليات الداخلية :

م	اسم المرض	الإجراء
١	حويصلات الدودة الشريطية في الأبقار	أ - إعدام كلي : في حالة الإصابة الشديدة ، وهي وجود أكثر من حويصلة واحدة حية أو ميتة في منطقة في حجم راحة اليد ، وفي مناطق متعددة من الذبيحة . ب - إفراج مقيد بشرط : في حالة الإصابة الخفيفة ، بشرط معالجتها بالتجميد في الثلاجة لمدة (١٠) عشرة أيام في درجة (-١٠) عشرة تحت الصفر ، أو غليان اللحم لمدة (٣-٥) ثلاث إلى خمس ساعات بعد تقطيعه إلى قطع لا يزيد وزن كل قطعة على كيلو جرامين ، وفي حالة عدم توافر ثلاجات للحفظ أو إمكانية الغليان تعدم الذبيحة ، ويمكن الإفراج عن المعدة والأمعاء فقط دون شرط ، أما الكبد والكلاوي والطحال والرئتان والشحم فيفرج عنهم إذا ثبت خلوها من الإصابة . ج - إذا كانت الإصابة في عضو أو أكثر بحويصلة أو أكثر يعدم العضو دون الذبيحة .
٢	حويصلات الدودة الشريطية في الأغنام والجمال	أ - إعدام الحويصلة مع جزء من النسيج المحيط بها . ب - إعدام كلي إذا كانت الإصابة منتشرة وكثيفة في العضلات أو كانت الذبيحة هزيلة أو وجدت بها ارتشاحات العضلات أو التجويف .
٣	حويصلات دودة الكلب الشريطية	أ - غالبا ما تصيب الكبد والرئة ولابد من إعدام العضو مهما كانت الإصابة خفيفة أو سطحية . ب - إعدام كلي للذبيحة إذا كانت الإصابة بالعضلات أو كانت هزيلة أو الذبيحة متورمة . ج - ويجب عند إعدام الذبيحة حرقها أو دفنها على عمق كبير حتى لا تصل إليها الكلاب .
٤	الدودة الكبدية	يعدم الجزء المصاب من الكبد فقط أو الكبد كله حسب انتشار الإصابة بها .
٥	الحويصلات المائية	أ - إعدام الحويصلة وجزء من النسيج حول الحويصلة . ب - إعدام كلي إذا كانت الإصابة منتشرة وكثيرة بالعضلات أو كانت الذبيحة هزيلة أو متورمة .
٦	ديدان الإسكارس	تعدم الأمعاء إذا كانت الإصابة بها شديدة .
٧	ديدان الانكلستوما	تعدم الأمعاء إذا كانت الإصابة بها شديدة .

رابعا : الذبح اضطراريا خارج المسلخ :

١ - في حالات الذبح اضطراريا خارج المسلخ ، يتم التحقق من الآتي :

- حيوية الذبح وشرعيته والإدماء الكامل .

- عدم إصابة الحيوان بالحمى بفحص شريحة الدم ميكروسكوبيا قبل البدء في تجهيز الحيوان .

- ملاحظة أي تغيرات على الذبيحة نتيجة التأخير في استخراج الأحشاء (التجويف) .

- فحص الذبيحة وجميع الغدد الليمفاوية ورائحة ولون اللحم ، وكذلك الأغشية المصلية (البريتون والبلورا) ، وتعدم الذبيحة في حالة التعفن والاخضرار .

- إجراء الفحص المخبري لجميع حالات الذبح الاضطراري .

- قياس درجة تركيز أيون الهيدروجين باللحم ، إذا توفرت الإمكانات .

٢ - إذا تبين أن الذبيحة مصابة بأحد الأمراض ، تعدم كليا أو جزئيا حسب كل مرض ، ويجب إعدام الذبيحة كليا في الحالات الآتية :

- الذبح غير الحيوي .

- عدم الإدماء الكامل .

- وجود ميكروبات التسمم الغذائي في العضلات والأعضاء التي فحصت مخبريا .

خامسا : الحيوانات الرضيعة

١ - تعدم الحيوانات الرضيعة - عجل البقر أو الجاموس الذي يقل عمره عن (٤٠) أربعين يوما ، والأغنام والماعز التي يقل عمرها عن (١) شهر واحد - إعداما كليا ، على النحو الآتي :

أ - العجول والأغنام والماعز إذا وجد بها الآتي :

- اللحوم لينة ، ورخوة .

- ارتشاح دموي حول الغلاف المحيط بالكليتين .

- عدم اكتمال نمو العضلات .

- ارتشاح مصلي أو دموي بين العضلات .

- الأجنة بأعمارها المختلفة .

ب - العجول إذا كانت مصابة بما يأتي :

- الدوسنتاريا إذا كانت مصحوبة بالتسمم الميكروبي .

- التهاب الحبل السري إذا كان مصحوبا بصديد وتعفن والتهاب رخوي مع التهاب المفاصل الصديدي .

- السل السري الرحمي .

٢- استثناء من أحكام البنود السابقة يتبع ما يأتي بالنسبة للعجول المصابة بالدفتيريا :

- الإصابات الخفيفة :

تنزع ويفرج عن الرأس والذبيحة.

- الإصابات الشديدة :

يعدم الرأس ما عدا المخ واللسان .

- الإصابات المصحوبة بالالتهابات الرئوية أو التسمم تفحص مخبريا ، ويكون الحكم طبقا للنتيجة .

سادسا : الفحص المخبري

١ - يجب فحص ذبائح الحيوانات بكترولوجيا في الحالات الآتية :

أ - الحيوانات المذبوحة اضطراريا .

ب - الحيوانات التي تذبح بدون كشف ظاهري عليها قبل ذبحها .

ج - إذا تأخرت عملية التجويف عن ساعة .

د - الذبائح التي ترد إلى المسلخ غير موجود بها عضو أو أكثر .

هـ - الذبائح التي بها جروح ، أو التهابات صديدية ، أو غرغرينا منتشرة بالدورة الدموية .

و - اليرقان ، وكذلك دوسنتاريا العجول .

ز - حالات الاشتباه بالتسمم الغذائي .

ح - إذا لم تؤد قواعد الفحص الشامل إلى الحكم على المحكوم بصفة قاطعة .

ط - الحالات التي ذبحت نتيجة الالتهابات الحادة بالأمعاء ، الرحم ، الضرع ، المفاصل ، الأربطة ، الحوافر ، الحبل السري ، الرئتين ، الغشاء البلوري ، الغشاء البريتوني .

ي - حالات الكسور والجروح الخارجية ، الأجسام الغريبة بالمريء ، انقلاب الأعضاء الداخلية (الرحم ، المثانة ، المستقيم) التي تكون مصحوبة بالحمى .

٢ - تؤخذ العينات للفحص على النحو الآتي :

أ - عينة من الدم على شريحة زجاجية ووسادة .

ب - عضلتان كاملتان مغلفتان بالصفاق ، عضلة من الربع الأمامي ، والعضلة الأخرى من الربع الخلفي ، أو تؤخذ مكعبات عضلية لا يقل قطرها عن (٨سم) ثمانية سنتيمترات .

ج - غدة الإبط أو أمام الكتف للربع الآخر الأمامي .

د - غدة الحرقفة الداخلية أو أمام الفخذ أو المقبض يتضمن الدهن والنسيج الضام المحيط بها للربع الآخر الخلفي .

هـ - الطحال سليما إلا إذا كان متضخما فتؤخذ منه قطعة من الجزء المصاب في حجم راحة اليد .

و - كلية من الحيوان المذبوح .

ز - الكبد في الحيوانات الصغيرة مع الحويصلة المرارية وغدة الكبد ، أما في الحيوانات الكبيرة فتؤخذ قطعة في مثل حجم قبضتي اليد من الكبد على أن تشمل الوريد الكبدي والفص الخلفي ، وكذلك غدة الكبد والحويصلة المرارية .

ح - الأجزاء المرضية المصابة بتغيرات باثولوجية وغدة المنطقة الخاصة بها .

ط - حالات الالتهابات المعوية التي يشتبه أن تكون نتيجة ميكروب السالمونيلا أو من قطعان مصابة بها فيؤخذ جزء من الأمعاء مع غددها الليمفاوية .

٣ - تتبع الإجراءات الآتية قبل إرسال العينة إلى المعمل :

أ - تؤخذ الأجزاء المراد فحصها .

ب - تبرد في الحال .

ج - يغلف كل جزء منفردا في كيس غير مسامي ، ويحاط ببعض المواد التي تشرب السوائل (كالقطن) .

د - يكتب عليها البيانات اللازمة .

٤ - تجرى الاختبارات الأولية للكشف على اللحوم على النحو الآتي :

أ - اختبارات رائحة وطعم اللحم غير الطبيعية :

تظهر الرائحة غير الطبيعية للحوم وخاصة الرائحة المميزة للجنس مباشرة قبل الذبح قبل أن يبرد اللحم والشحم ، وقد تختفي هذه الروائح بعد التجميد ، ولكنها تظهر ثانية عند الطبخ ، ولذلك يمكن الحكم على الرائحة بإجراء أحد الاختبارين الآتيين :

- اختبار الغليان أو التذوق : يجرى هذا الاختبار بعد (٢٤) أربع وعشرين ساعة من الذبح ، نظرا لأن الحيوانات المذبوحة حديثا يكون لها رائحة خاصة تشبه الرائحة المميزة للجنس مما يختلط معه الأمر على الفاحص ،

ولإجراء هذا الاختبار توضع قطعة من اللحم في حجم راحة اليد في إناء به ماء بارد ، ويفضل أن تكون قطعة اللحم غنية بالمواد الدهنية ، ثم يغطى الإناء ويغلى الماء ، وعندما يبدأ بالغليان يرفع الغطاء وتشم رائحة الأبخرة لتمييزها وتذاق قطعة من اللحم ، وكذلك الشوربة ويقوم بعملية الشم والتذوق أكثر من شخص ، ويغسل الفم بالماء الدافئ والصابون بعد إجراء كل تجربة .

- اختبار الشواء : يجرى هذا الاختبار لشم الرائحة المتصاعدة من قطعة اللحوم المراد اختبارها وتمييز رائحتها مع الحرص على عدم إحراق الشحم حتى لا تتداخل روائح الحرق مع الرائحة المراد الكشف عنها .

ب - اختبار درجة تركيز أيون الهيدروجين :

يجرى هذا الاختبار لمعرفة درجة حموضة أو قلوية اللحوم المشتبه في صلاحيتها للأكل ، وهو اختبار ذو فائدة في الحكم على اللحوم المحمومة ، أو التي كانت مريضة لوقت طويل قبل الذبح أو التي لم يتم إدماؤها أو المصابة ببؤر تسممية ، ويجرى هذا الاختبار بإحدى الطرق الآتية :

- القياس بالورق الخاص بتقدير درجة الحموضة .
- القياس بالمقياس الكهربائي : يجرى الاختبار بأخذ حوالي (١٠) عشرة جرامات من الطبقات الداخلية للعضلات وتقطيعها ووضعها في إناء به حوالي (١٠) عشرة جرامات من الماء المقطر ، ثم تترك حوالي (١٠) عشر دقائق في درجة حرارة الغرفة (حوالي ٢٠ درجة) يكون المحلول بعدها معدا للقياس فيوضع به عمود القياس ، وتقرأ درجة التركيز لأيون الهيدروجين .
- القياس بمحلول النيترازين الأصفر : وتستعمل هذه الطريقة كالآتي :
- قوة محلول النيترازين المائي هي (١٠٠٠٠) عشرة آلاف ، ولونه أصفر .
- يجرى الاختبار بعد (٢٤) أربع وعشرين ساعة من ذبح الحيوان لأن درجة تركيز أيون الهيدروجين في اللحوم المذبوحة حديثا ، ولم تمض عليها المدة المشار إليها تقع بين (٦,٨) و (٧,٢) ، وتتغير باستمرار خلالها .

- تؤخذ قطعة صغيرة من اللحم الأحمر المراد فحصه بحجم سنتيمتر مكعب ، ويفضل أن تكون القطعة من عضلة بالفخذ ، وخالية من الدم والشحم والنسيج الضام .

- يوضع المحلول المائي للنيترازين الأصفر في جفنة وتوضع قطعة صغيرة من عينة اللحم على الجدار الداخلي للجفنة ثم يضغط عليها بملقط أو سكين ، فيسيل منها عصير يمتزج بمحلول النيترازين .

- تقرأ النتيجة كالآتي :

- إذا كان لون المزيج أصفر : فإن درجة تركيز أيون الهيدروجين (٦,٢) ، ويكون اللحم صالحا للاستهلاك .

- إذا كان لون المزيج أصفر ، ويميل إلى البني : فإن درجة تركيز أيون الهيدروجين (٦,٣) ، ويكون اللحم صالحا للاستهلاك .

- إذا أصبح لون المزيج أصفر ، ويميل إلى البني مع إخضرار زيتوني : فإن اللحم تكون مدة صلاحية حفظه قصيرة ، ويجب استهلاكه بسرعة ، وتكون درجة تركيز أيون الهيدروجين (٦,٤) .

- إذا أصبح لون المزيج بنفسجيا ويميل إلى الأزرق : فإن درجة تركيز أيون الهيدروجين أكثر من (٦,٨) ، ويكون اللحم غير صالح للاستهلاك الآدمي ويعدم .

ج - اختبار الكشف عن بقايا المضادات الحيوية (يجرى على ١٪ من الحيوانات المذبوحة) .

د - اختبار الكشف عن بقايا الهرمونات .

هـ - اختبارات الإدماء ، وتتم بإحدى الطرق الآتية :

- اختبار ورقة الترشيح : تشق قطعة اللحم ، وتوضع ورقة نشاف (ترشيح) بين حافتي القطع ، وتضم الحافتان ، وتترك عدة دقائق ، فإذا تم تشرب ورقة الترشيح بالعصارة لمسافة كبيرة كانت الحالة سيئة الإدماء .

- اختبار مستخلص اللحم :

- توضع (٥) خمسة جرامات من اللحم في أنبوبة الاختبار .

- تضاف إليها (١٠) عشرة سنتيمترات مكعبة من الماء المقطر .

- ترج الأنبوبة جيدا .

- تترك لمدة (١٥) خمس عشرة دقيقة .

- تقرأ النتيجة كالآتي :

- إذا كان اللون بالأنبوبة ورديا فاتحا تكون اللحوم جيدة الإدماء .

- إذا كان اللون بالأنبوبة أحمر فاتحا إلى أحمر غامق تكون اللحوم سيئة الإدماء .

و - اختبار الجهاز الضاغط : توضع قطعة من اللحم في حجم حبة الأرز فوق ورقة ترشيح بين لوحي الزجاج للجهاز الضاغط ، يتم ضغط لوحي الزجاج بالمسامير الضاغطة فإذا ارتفعت السوائل المتشربة بورقة الترشيح إلى (١سم) سنتيمتر واحد كان الإدماء سيئا .

ز - اختبار التمييز بين اليرقان والتلون الغذائي نتيجة الكاروتين في حالة عدم وجود الصفات التشريحية لليرقان ، ويتم بإجراء التجربة الآتية :

- توضع (٥) خمسة جرامات دهن + (٥) خمسة جرامات صودا كاوية بتركيز(٥ ٪) خمسة بالمائة في أنبوبة الاختبار .

- تغلى لمدة دقيقتين ثم تترك لتبرد الأنبوبة قبل الخطوة التالية .

- تضاف (٥ سم) خمسة سنتيمترات أثير ، وتترك لمدة من (١٠-١٥) عشر إلى خمس عشرة دقيقة .

- تقرأ النتيجة كالآتي :

- إذا تكونت طبقة صفراء على السطح ، يكون ذلك نتيجة اللون الأصفر للفيتامين (كاروتين) .

- إذا تكونت طبقة خضراء بالقاع كان ذلك نتيجة لمرض الصفراء .

- إذا تكونت طبقتان عليا وسفلى كان ذلك نتيجة الكاروتين والصفراء .

الفصل الثاني

الاشتراطات الصحية الخاصة بمسالخ الدواجن

المادة (١٠٨)

تحدد أنواع مسالخ الدواجن بالآتي :

١ - مسالخ يدوية : التي تكون جميع مراحل الإنتاج فيها يدوية .

٢ - مسالخ آلية : التي تكون جميع مراحل الإنتاج فيها باستخدام الآلات والمعدات وخطوط لتعليق الدواجن لغرض تمريرها على جميع مراحل عملية الإنتاج .

المادة (١٠٩)

تحدد مرافق المسلخ اليدوي بالآتي :

١ - حظيرة أو غرفة لحفظ أقفاص الدواجن .

٢ - صالة الذبح وإزالة الريش والأحشاء .

٣ - موقع الغسيل .

٤ - موقع التعبئة والتغليف .

٥ - موقع التبريد والتجميد .

٦ - صالة انتظار الزبائن .

٧ - مخزن مواد التعبئة والتغليف .

٨ - موقع تجميع الفضلات .

المادة (١١٠)

تحدد مرافق المسلخ الآلي بالآتي :

١ - حظيرة أو غرفة لحفظ أقفاص الدواجن .

٢ - موقع ما قبل الذبح .

٣ - صالة الذبح .

٤ - موقع إزالة الريش والأحشاء .

٥ - موقع الغسيل .

٦ - موقع التقطيع والتجهيز .

٧ - موقع التعبئة والتغليف .

٨ - موقع التبريد والتجميد .

٩ - موقع التسليم .

١٠ - مخزن مواد التعبئة والتغليف .

١١ - موقع تجميع الفضلات .

١٢ - دورات مياه .

المادة (١١١)

يشترط لممارسة نشاط مسلخ دواجن استيفاء الاشتراطات الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع المسلخ :

١ - أن يكون بعيدا عن الشارع العام ، وعن أقرب تجمع سكني (ما زاد على خمسة منازل) مسافة لا تقل عن (٥٠٠ م) خمسمائة متر .

٢ - أن يكون في نطاق المناطق الزراعية أو الصناعية ، ويفضل أن يكون بالقرب من مزارع الدواجن .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بمبنى المسلخ :

بالإضافة إلى الاشتراطات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة ، يجب أن يكون مبنى المسلخ مستوفيا للاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن تتناسب مساحته مع الطاقة الإنتاجية ، وتكون كافية لسهولة العمل وتوزيع الأجهزة والمعدات وملحقات المسلخ .

٢ - أن تكون جميع حوائطه حتى السقف مغطاة بالبلاط المناسب ، سهل التنظيف .

٣ - أن تكون أرضيته مغطاة بمادة مانعة لتسرب المياه ، ومجهزة بأنظمة للصرف الصحي مطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة ، وأن تكون قنوات المجاري فيه نصف اسطوانية ، ومغطاة بشبك من معدن غير قابل للصدأ .

٤ - أن يكون جيد التهوية والإضاءة .

٥ - أن تكون جميع نوافذه مغطاة بسلك ضيق النسيج لمنع دخول الحشرات .

٦ - أن يكون مزودا بمصدرين للمياه الصالحة للشرب الباردة والساخنة .

٧ - أن تكون به دورات مياه مستوفية للاشتراطات الصحية المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة الخاصة بالأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع ما قبل الذبح بالمسلخ الآلي :

١ - أن تكون مساحته متناسبة مع أعداد الدواجن المراد ذبحها .

٢ - تخصيص مكان مناسب لعزل الدواجن التي يتم استبعادها بعد الفحص .

٣ - تخصيص مكان مناسب لإجراء فحص الدواجن قبل الذبح .

٤ - استخدام أقفاص بلاستيكية نظيفة بارتفاع (٣٠ سم) ثلاثين سنتيمترا عن الأرضية لوضع الدواجن .

رابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بصالة الذبح :

١ - أن تكون مجهزة بالمعدات والأدوات المناسبة لعملية الذبح .

٢ - أن تكون مزودة بالأجهزة المناسبة لفصل الدم بعد عملية النزف .

٣ - أن تكون مجهزة بمصدرين للمياه الصالحة للشرب الباردة والساخنة .

٤ - الالتزام بفحص الدواجن المذبوحة ، واستبعاد غير الصالح منها للاستهلاك الآدمي .

خامسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الغسيل :

١ - أن يكون مجهزا بمصدرين للمياه الصالحة للشرب الباردة والساخنة المطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة لمياه الشرب للاستخدام في عملية غسل الدواجن بطريقة رشها بالماء المضغوط لإزالة المواد العالقة أو غمسها في أحواض نظيفة مع تغيير المياه بصفة مستمرة .

٢ - وضع لحوم الدواجن في أحواض تتراوح درجة حرارتها من (١٠°) إلى (١٦°) لمدة (١٠) عشر دقائق تقريبا بهدف خفض درجة حرارة الدواجن، مع مراعاة تغيير المياه باستمرار أو استخدام المياه الجارية .

٣ - تصريف المياه بطريقة سليمة لمنع التلوث .

سادسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التعبئة والتغليف :

١ - أن يكون مزودا بعدد مناسب من الطاولات المصنوعة من مادة مناسبة للاستخدام في عمليتي التعبئة والتغليف .

٢ - أن تكون أسطح الطاولات المستخدمة في عمليتي التعبئة والتغليف على ارتفاع مناسب .

سابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التبريد والتجميد :

١ - أن يكون مجهزا بعدد مناسب من البرادات والثلاجات المزودة بأجهزة لقياس درجة الحرارة .

٢ - تحفظ الدواجن المبردة في درجة حرارة تتراوح من (١°) إلى (٤°) ، وتحفظ الدواجن المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على (-١٨°) سالب ثماني عشرة درجة مئوية .

٣ - تحفظ الدواجن بطريقة تسمح بسريان الهواء بينها .

ثامنا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تجميع الفضلات :

١ - أن يكون مزودا بحاويات مناسبة الحجم لتجميع الفضلات .

٢ - تستخدم أكياس مناسبة لحفظ الفضلات لمنع تسرب السوائل منها .

تاسعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن مواد التعبئة والتغليف :

أن يكون مستوفيا للاشتراطات الخاصة بمخازن المواد الغذائية المبردة والمجمدة .

المادة (١١٢)

يلزم لممارسة نشاط مسلخ الدواجن استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

١ - المحافظة على الآلات والمعدات والأدوات المستخدمة في مزاولة النشاط بحالة جيدة ونظيفة باستمرار .

٢ - أن تكون الأقفاص المستخدمة جيدة التهوية ، ويراعى تنظيفها وغسلها باستمرار للتخلص من المخلفات والروائح .

٣ - أن يكون عمر الدواجن ووزنها عند الذبح مطابقا للمواصفات القياسية المعتمدة في هذا الشأن .

٤ - عدم تغذية الدواجن لمدة (٢٤) أربع وعشرين ساعة قبل الذبح والاكتفاء بتوفير مياه الشرب لها .

٥ - وضع كل دجاجة مبردة أو مجمدة في عبوة مناسبة مع الالتزام بالمواصفات القياسية الخاصة ببطاقة البيان للمواد الغذائية .

٦ - مكافحة الحشرات والقوارض في المخزن ومكان التغليف والتعليب ، وفقا لأحكام الاشتراطات الصحية العامة .

٧ - توقيع الكشف البيطري على الدواجن بالمزرعة قبل نقلها إلى المسلخ منعا لانتشار الأمراض الوبائية والمعدية .

٨ - توفير طبيب بيطري بالمسلخ للكشف على الدواجن قبل الذبح وبعده ، وتقرير مدى صلاحيتها للاستهلاك الآدمي ، وذلك بالنسبة للمسالخ ذات الطاقة الإنتاجية العالية .

٩ - أن يتم الذبح طبقا للشريعة الإسلامية .

١٠ - أن يكون العاملون بالمسلخ مستوفين الاشتراطات الصحية العامة .

١١ - أن تكون جميع مرافق مسلخ الدواجن مستوفية للاشتراطات الصحية الخاصة بالأمن والسلامة المعتمدة من الهيئة العامة للدفاع المدني والإسعاف .

الفصل الثالث

الاشتراطات الصحية الخاصة بحظائر الحيوانات

المادة (١١٣)

تحدد أنواع الحظائر التجارية لتربية وبيع الحيوانات بالآتي :

١ - الحظائر التجارية الصغيرة :

- التي لا يزيد عدد الحيوانات فيها على (١٠٠) مائة رأس من الغنم ، أو (٥٠) خمسين رأسا من البقر .

٢ - الحظائر التجارية تحت المتوسطة :

- التي تتراوح عدد الحيوانات فيها من (١٠١) مائة وواحد إلى (٥٠٠) خمسمائة رأس من الغنم ، أو من (٥١) واحد وخمسين إلى (٢٥٠) مائتين وخمسين رأسا من البقر .

٣ - الحظائر التجارية المتوسطة :

- التي تتراوح عدد الحيوانات فيها من (٥٠١) خمسمائة وواحد إلى (١٠٠٠) ألف رأس من الغنم ، أو (٢٥١) مائتين وواحد وخمسين إلى (٥٠٠) خمسمائة رأس من البقر .

٤ - الحظائر التجارية فوق المتوسطة :

- التي تتراوح عدد الحيوانات فيها من (١٠٠١) ألف وواحد إلى (١٥٠٠) ألف وخمسمائة رأس من الغنم ، أو من (٥٠١) خمسمائة وواحد إلى (٧٥٠) سبعمائة وخمسين رأسا من البقر .

٥ - الحظائر التجارية الكبيرة :

- التي تزيد عدد الحيوانات فيها عن (١٥٠٠) ألف وخمسمائة رأس من الأغنام ، أو (٧٥٠) سبعمائة وخمسين رأسا من البقر .

المادة (١١٤)

يلزم لإقامة حظائر تجارية لتربية وبيع الحيوانات استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن يكون موقع الحظيرة على أرض زراعية ، وبعيدا عن الطريق العام وعن أقرب تجمع سكني مسافة لا تقل عن الحدود المبينة قرين كل نوع من الحظائر ، وذلك على النحو الآتي :

أ - الحظائر التجارية الصغيرة : (٥٠٠م) خمسمائة متر على الأقل .

ب - الحظائر التجارية تحت المتوسطة : (٧٥٠م) سبعمائة وخمسين مترا على الأقل .

ج - الحظائر التجارية المتوسطة : (١٠٠٠م) ألف متر على الأقل .

د - الحظائر التجارية فوق المتوسطة : (١٥٠٠م) ألف وخمسمائة متر على الأقل .

هـ - الحظائر التجارية الكبيرة : (٢٠٠٠م) ألفي متر على الأقل .

٢ - يراعى تحقيق بند المسافة بين حظائر الحيوانات والتجمعات السكانية والطريق العام مع الطاقة الإنتاجية الإجمالية عند الترخيص لأكثر من حظيرة متجاورة في موقع واحد .

٣ - أن تكون الحظيرة جيدة الإضاءة والتهوية .

٤ - أن تكون الحظيرة مجهزة بأغطية مناسبة لحماية الحيوانات من أشعة الشمس والأمطار والتقلبات الجوية .

٥ - أن تكون أرضية الحظيرة مغطاة بمادة عازلة للمياه والرطوبة ، ومجهزة بأنظمة للصرف ، لتسهيل عملية التنظيف .

٦ - أن تكون الحظيرة مجهزة بخزانات احتجاز مطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة ، وتبعد مسافة (٥٠م) خمسين مترا على الأقل عن أقرب بئر أو فلج ، ويراعى سحبها والتخلص من المخلفات السائلة في الأماكن المخصصة لهذا الغرض .

٧ - اتخاذ التدابير اللازمة لمنع دخول الحشرات والقوارض إلى الحظيرة ، ومن ذلك تركيب سلك ضيق النسيج على النوافذ ، وتغليف الأجزاء السفلية من الأبواب برقائق من الألومنيوم .

٨ - أن تكون الحظيرة مزودة بمصدر للمياه الصالحة للشرب .

٩ - تخصيص مكان مناسب بالحظيرة لعزل الحيوانات المريضة أو المشتبه في مرضها .

١٠ - في حالة ممارسة نشاط تربية حيوانات ألبان يجب تخصيص مكان للحلب يبعد عن باقي مرافق الحظيرة مسافة لا تقل عن (٥٠م) خمسين مترا ، وأن تكون أرضيته مغطاة بمادة مناسبة لمنع تلوث الألبان ، ويجب أن يكون متصلا بغرفة حوائطها مغطاة ببلاط مناسب بارتفاع (٢م) مترين على الأقل ، وأرضيتها مغطاة ببلاط مانع من الانزلاق ، وأن تكون مزودة بأجهزة لحفظ الحليب في درجة حرارة تتراوح ما بين (٠°) و(٤°) أربع درجات مئوية ، لحين توزيعه .

١١ - في حال إقامة سكن للعمال ، فيجب أن يكون موقعه بعيدا عن الحظيرة ومستوفيا للاشتراطات الصحية العامة .

١٢ - تخصيص مكان مناسب بالحظيرة لتخزين الأعلاف ، بأبواب ذاتية الغلق لمنع دخول الحشرات والقوارض إليه .

١٣ - أن تكون جميع الأدوات والمعدات المستخدمة في ممارسة النشاط كالعلاقات وأحواض المياه من مادة مناسبة ، مع مراعاة المحافظة عليها في حالة جيدة باستمرار .

١٤ - أن تكون الأعلاف المستخدمة لأكل الحيوانات مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة .

١٥ - التخلص من المخلفات الصلبة بالطرق المناسبة ، وفي الأماكن المخصصة لهذا الغرض من قبل البلدية ، والمحافظة على الحظيرة نظيفة باستمرار ، ولهذا الغرض يمكن استعمال المطهرات والمبيدات الحشرية والمواد الكيميائية المزيلة للروائح المطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة ، بما لا يؤثر بالضرر على صحة وسلامة الحيوانات ، وبالنسبة للحظائر الصغيرة يمكن التخلص من المخلفات الصلبة بوضعها في أوعية خاصة محكمة الغلق خارج الحظيرة لحين قيام البلدية بالتخلص منها في الأماكن المخصصة لذلك .

١٦ - في حالة الرغبة في استخدام المخلفات الصلبة كسماد زراعي يجب عمل حفرة مناسبة لحفظها وتغطيتها بطبقة سميكة من التراب لمنع تكاثر الذباب أو تعبئتها في أكياس مناسبة والتخلص منها فورا في الأراضي الزراعية .

١٧ - التخلص من الحيوانات النافقة في الأماكن المخصصة لهذا الغرض من قبل البلدية .

١٨ - توفير طبيب بيطري بالنسبة للحظائر التجارية الكبيرة .

١٩ - أن يكون العاملون بالحظيرة مستوفين للاشتراطات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة الخاصة بالأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة .

٢٠ - الالتزام بالشروط والضوابط البيئية وقواعد وإجراءات الحجر البيطري الصادرة من الجهات المختصة .

المادة (١١٥)

يجوز عمل حظائر تربية لغرض الاستهلاك المنزلي مع استيفاء الاشتراطات الآتية :

١ - أن يكون موقع الحظيرة على أرض زراعية .

٢ - ألا يزيد مجموع الحيوانات في الحظيرة على عدد (١٥) خمسة عشر رأسا من الأغنام فقط ، أو عدد (٥) خمسة رؤوس من الأغنام (الخراف ، الماعز) ، و(٢) رأسين من البقر ، و(١) رأس من الإبل ، و(١) رأس من الخيل ، و(١) رأس من الحمير .

٣ - تعفى الحظيرة من الحصول على التراخيص البلدية ، وتلتزم بالشروط الصحية التي تضعها البلدية .

الفصل الرابع

الاشتراطات الصحية الخاصة بمزارع الدواجن

المادة (١١٦)

تحدد أنواع المزارع التجارية للدواجن بالآتي :

١ - مزارع الدواجن التجارية الخاصة بصغار المربين :

التي لا تزيد سعتها الكلية على (١٨٠٠) ألف وثمانمائة دجاجة بياضة ، أو (٣٠٠٠) ثلاثة آلاف دجاجة تسمين في كل دورة إنتاجية ، أو (١٨٠٠٠) ثمانية عشر ألف دجاجة تسمين سنويا .

٢ - مزارع الدواجن التجارية الصغيرة :

التي لا تزيد سعتها الكلية على (٣٠٠٠) ثلاثة آلاف دجاجة بياضة سنويا ، أو (٦٠٠٠) ستة آلاف دجاجة تسمين في كل دورة إنتاجية ، أو (٣٦٠٠٠) ستة وثلاثين ألف دجاجة تسمين سنويا .

٣ - مزارع الدواجن التجارية المتوسطة :

التي لا تزيد سعتها الكلية على (٥٠٠٠) خمسة آلاف دجاجة بياضة سنويا ، أو (١٠٠٠٠) عشرة آلاف دجاجة تسمين في كل دورة إنتاجية ، أو (٦٠٠٠٠) ستين ألف دجاجة تسمين سنويا .

٤ - مزارع الدواجن التجارية الكبيرة :

التي لا تزيد سعتها الكلية على (١٠٠٠٠) عشرة آلاف دجاجة بياضة سنويا ، أو (٢٠٠٠٠) عشرين ألف دجاجة تسمين في كل دورة إنتاجية ، أو (١٢٠٠٠٠) مائة وعشرين ألف دجاجة تسمين سنويا .

٥ - مزارع الدواجن التجارية التي تقام في المناطق المحددة كمجمعات لتربية الدواجن :

التي في مجملها تزيد على (١٠٠٠٠) عشرة آلاف دجاجة بياضة سنويا ، أو (٢٠٠٠٠) عشرين ألف دجاجة تسمين في كل دورة إنتاجية ، أو (١٢٠٠٠٠) مائة وعشرين ألف دجاجة تسمين سنويا .

المادة (١١٧)

يلزم لإقامة مزارع الدواجن التجارية استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن يكون موقع العنابر على أرض زراعية ، وبعيدا عن الطريق العام ، وعن أقرب تجمع سكني مسافة لا تقل عن الحدود المبينة قرين كل نوع من مزارع الدواجن ، وذلك على النحو الآتي :

أ - مزارع الدواجن التجارية الخاصة بصغار المربين :

أن تبعد عن الشارع العام وأقرب تجمع سكاني (٥٠٠م) خمسمائة متر على الأقل .

ب - مزارع الدواجن التجارية الصغيرة :

أن تبعد عن الشارع العام (٥٠٠م) خمسمائة متر على الأقل ، وعن أقرب تكتل سكاني (١٠٠٠م) ألف متر على الأقل .

ج - مزارع الدواجن المتوسطة :

أن تبعد عن الشارع العام (١٠٠٠م) ألف متر ، وعن أقرب تجمع سكاني (١٥٠٠ م) ألف وخمسمائة متر على الأقل .

د - مزارع الدواجن التجارية الكبيرة :

أن تبعد عن الشارع العام (١٠٠٠م) ألف متر ، وعن أقرب تجمع سكاني (٢٠٠٠م) ألفي متر على الأقل .

هـ - المجمعات المحددة من قبل الدولة لتربية الدواجن :

أن تبعد عن الشارع العام بكيلو مترين ، وعن أقرب تجمع سكاني (٣٠٠٠م) ثلاثة آلاف متر على الأقل .

٢ - ألا تقل المسافة بين كل مزرعة وأخرى من المزارع التجارية عن (٥٠٠م) خمسمائة متر .

٣ - في حالة إقامة عنابر إنتاج مغلقة ، يمكن أن تضاعف الطاقة الإنتاجية لمزارع الدواجن التجارية المشار إليها .

٤ - الحصول على الموافقات من الجهات المعنية .

٥ - أن تكون جميع مرافق المزرعة جيدة التهوية والإضاءة .

٦ - أن تكون جميع مرافق المزرعة مغطاة لحماية الدواجن من أشعة الشمس والأمطار .

٧ - أن تكون أرضية عنابر الإنتاج مغطاة بمادة عازلة للمياه والرطوبة ، ومجهزة بأنظمة للصرف ، لتسهيل عملية التنظيف .

٨ - في حالة عمل خزانات احتجاز ، تكون مطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة ، وعلى بعد لا يقل عن (٥٠م) خمسين مترا عن أقرب بئر أو فلج ، كما يجب سحبها والتخلص من المخلفات السائلة باستمرار في الأماكن المخصصة لهذا الغرض .

٩ - اتخاذ التدابير اللازمة لمنع دخول الحشرات والقوارض إلى الحظيرة ، كتركيب سلك ضيق النسيج على النوافذ وتغليف الأجزاء السفلية من الأبواب برقائق من الألومنيوم .

١٠ - أن تكون الحظيرة مزودة بمصدرين للمياه الصالحة للشرب الباردة والساخنة .

١١ - أن يكون مخزن الأعلاف مجهزا بأبواب محكمة لا تسمح بدخول القوارض والحشرات ، وأن تكون ذاتية الغلق .

١٢ - أن يكون العلف المستخدم في المزرعة مطابقا للمواصفات القياسية المعتمدة ، وإن كان معبأ في أكياس فيمنع وضعه على الأرض مباشرة ، وإنما يوضع على أرفف معدنية أو خشبية ترتفع عن سطح الأرض (٢٠سم) عشرين سنتيمترا على الأقل .

١٣ - أن تكون جميع الأدوات والمعدات المستخدمة في ممارسة النشاط كالسقايات والعلاقات وأقفاص التربية والحاضنات بحالة جيدة .

١٤ - المحافظة على النظافة العامة داخل وخارج المزرعة باستمرار ، واستعمال المطهرات والمبيدات الحشرية والمواد الكيميائية المزيلة للروائح المطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة ، لتطهير المزرعة والمحافظة عليها بصورة منتظمة ، وبصفة خاصة في غرف التربية ، ويجب توفير المطهرات اللازمة عند المدخل الرئيسي للمزرعة ومداخل العنابر .

١٥ - التخلص من المخلفات الصلبة مرتين على الأقل كل أسبوع ، وبالنسبة للمزارع الصغيرة يجب تزويدها بأوعية خاصة للمخلفات الصلبة محكمة الغلق ، ووضعها خارج المزرعة للتخلص منها ، وبالنسبة للمزارع الكبيرة والمتوسطة يكون أصحابها مسؤولين عن نقل المخلفات الصلبة إلى الأماكن التي تخصص من قبل البلدية لذلك .

١٦ - في حالة الرغبة في الاستفادة من مخلفات المزرعة كسماد يجب عمل حفرة مناسبة لحفظها مع مراعاة تغطية المخلفات بطبقة سميكة من التراب لمنع تكاثر الذباب ، أو تعبئتها في أكياس مناسبة والتخلص منها فورا في الأراضي الزراعية .

١٧ - أن يكون العاملون بالمزرعة مستوفين الاشتراطات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة ذات الصلة بالصحة العامة ، وملتزمين بارتداء ملابس وأحذية واقية خاصة في أثناء العمل بالمزرعة .

١٨ - استخدام غرفة العاملين في تبديل الملابس عند الدخول والخروج من المزرعة .

١٩ - توفير طبيب بيطري بالمزرعة في حالة إقامة المزارع التجارية المشار إليها في البندين (د ، هـ) من المادة (١١٧) من هذه اللائحة .

٢٠ - الالتزام بتطبيق إجراءات الحجر البيطري من قبل الجهات المختصة في حال حدوث مرض وبائي ، والالتزام بأي شروط أو ضوابط صحية أو بيئية أخرى من الجهات المختصة .

٢١ - نقل الدواجن والبيض من المزرعة إلى أماكن التسويق في سيارات مستوفية للاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المواد الغذائية والمبردة .

٢٢ - عدم تسويق الدواجن الحية التي يقل عمرها عن (٤٠) أربعين يوما ، أو التي يقل وزنها عن ($١\frac{١}{٤}$) واحد وربع كيلوجرام .

٢٣ - في حال إقامة مسلخ دواجن بالمزرعة ، يجب استيفاء الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط مسلخ دواجن ، كما يجب أن يبعد مسافة (٢٠٠م) مائتي متر على الأقل عن عنابر الإنتاج .

٢٤ - في حال إقامة فقاسة بالمزرعة ، فيجب أن تبعد عن العنابر الإنتاجية بمسافة لا تقل عن (٣٠٠م) ثلاثمائة متر ، و في حال إقامتها خارج المزرعة يجب أن تبعد عن الشارع العام وأقرب تجمع سكني بمسافة لا تقل عن (٥٠٠م) خمسمائة متر .

المادة (١١٨)

يجوز عمل عنابر تربية لغرض الاستهلاك المنزلي مع استيفاء الاشتراطات الآتية :

١ - أن يكون موقع العنابر على أرض زراعية .

٢ - ألا يزيد مجموع ما في العنابر عن (١٠٠) مائة طائر .

٣ - تعفى الحظيرة من الحصول على التراخيص البلدية ، وتلتزم بالشروط الصحية التي تضعها البلدية .

الفصل الخامس

الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط بيع اللحوم

المادة (١١٩)

تحدد مرافق محل بيع اللحوم بالآتي :

١ - موقع الحفظ والتخزين .

٢ - موقع تجهيز وتقطيع اللحوم وعرضها .

٣ - موقع انتظار الزبائن .

المادة (١٢٠)

يلزم لممارسة نشاط بيع اللحوم استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢٠ م٢) عشرين مترا مربعا .

٢ - وبالنسبة لمحلات بيع اللحوم الملحقة بمحل بيع المواد الغذائية ، يجب ألا تقل مساحتها عن (٦ م٢) ستة أمتار مربعة .

٣ - أن يكون المحل مزودا بمصدرين للمياه الصالحة للشرب الباردة والساخنة .

٤ - أن يكون العاملون مستوفين للاشتراطات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة .

٥ - في حالة بيع اللحوم المجمدة ، يجب أن يكون المحل مجهزا بمنشار كهربائي من معدن غير قابل للصدأ .

٦ - أن تكون أرضية المحل وحوائطه مغطاة ببلاط مناسب ، فاتح اللون بارتفاع (٢م) مترين على الأقل .

٧ - أن يكون جيد التهوية والإضاءة والتكييف .

٨ - أن يكون مجهزا بالآلات والأجهزة والأدوات اللازمة لعملية تقطيع اللحوم من مادة غير قابلة للصدأ .

٩ - أن يكون مجهزا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم ، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ، ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .

١٠ - أن يكون مجهزا ببرادات لحفظ وعرض اللحوم الطازجة المبردة وثلاجات لحفظ اللحوم المجمدة مزودة بأجهزة لقياس الحرارة .

١١ - أن تحفظ اللحوم المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على(-١٨°) سالب ثماني عشرة درجة مئوية ، وتحفظ اللحوم المبردة في درجة حرارة تتراوح من (١° - ٤°) درجة مئوية واحدة إلى أربع درجات مئوية ، مع مراعاة تسجيل درجات الحرارة بصورة دورية ومنتظمة .

١٢ - أن تقطع اللحوم على قطعة نظيفة من مادة غير قابلة للصدأ أو التشقق أو التفاعل مع اللحوم .

١٣ - أن يكون مزودا بأوعية لحفظ النفايات تفتح بضغط القدم ، لحين التخلص منها بعد كل استخدام في الحاويات والأماكن المعدة لذلك .

١٤ - تنظيف وتطهير الأجهزة والأدوات بعد كل استخدام وتنظيف الأرضيات والحوائط يوميا باستخدام المطهرات المطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة .

١٥ - أن يكون مجهزا بمراوح لشفط الهواء ، وعدد مناسب من مصائد الحشرات ، كما يجب اتخاذ التدابير اللازمة لمنع دخول الحشرات والقوارض .

١٦ - أن يكون مجهزا بميزان مطابق للمواصفات القياسية المعتمدة .

١٧ - يمنع وجود دورات مياه داخل المحل .

١٨ - فصل موقع انتظار الزبائن عن موقع التقطيع بفاصل زجاجي .

المادة (١٢١)

يحظر على المرخص له بمزاولة النشاط القيام بالآتي :

١ - عرض اللحوم خارج البرادات أو ثلاجات الحفظ .

٢ - تسييح اللحوم المجمدة ، ويجب عرضها وبيعها بذات هيئة حفظها الأولية .

٣ - بيع لحوم غير مختومة بختم البلدية أو ختم الجهة المستوردة منها ، كما يحظر إزالة الختم إلا أمام الزبون .

٤ - فرم اللحوم وتجهيز الطلبات وتقطيعها إلى قطع صغيرة إلا بحضور الزبون .

الفصـل السـادس

الاشتراطات الصحيـة الخاصة

بممارسـة نشـاط بيـع الدواجـن المبـردة والمجمـدة

المـادة (١٢٢)

تحدد مرافق محل بيع الدواجن المبردة والمجمدة بالآتي :

١ - موقع الحفظ والتخزين .

٢ - موقع تجهيز وتقطيع الدواجن وعرضها .

٣ - موقع انتظار الزبائن .

المـادة (١٢٣)

يلزم لممارسة نشاط بيع الدواجن المبردة والمجمدة استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل على ألا تقل مساحة المحل عن (٢٠م٢) عشرين مترا مربعا ، وبالنسبة لمحلات بيع الدواجن المبردة الملحقة بمحل بيع مواد غذائية ، يجب ألا تقل مساحتها عن (٦م٢) ستة أمتار مربعة .

٢ - أن يكون المحل مزودا بمصدرين للمياه الصالحة للشرب الباردة والساخنة .

٣ - أن يكون العاملون مستوفين للاشتراطات الصحية العامة .

٤ - أن تكون أرضية المحل وحوائطه مغطاة ببلاط مناسب فاتح اللون بارتفاع (٢م) مترين على الأقل .

٥ - أن يكون المحل جيد التهوية والإضاءة والتكييف .

٦ - أن يكون المحل مجهزا بالآلات والأجهزة والأدوات اللازمة لعملية التقطيع ، على أن تكون من مادة غير قابلة للصدأ .

٧ - أن يكون المحل مجهزا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم ، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ، ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .

٨ - أن يكون المحل مجهزا ببرادات لحفظ وعرض الدواجن الطازجة المبردة وثلاجات لحفظ الدواجن المجمدة مزودة بأجهزة لقياس الحرارة .

٩ - أن تحفظ الدواجن المبردة في درجة حرارة تتراوح من (١° - ٤°) درجة مئوية واحدة إلى أربع درجات مئوية ، وتحفظ الدواجن المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على (-١٨°) سالب ثماني عشرة درجة مئوية .

١٠ - الالتزام بالمواصفة القياسية المعتمدة لبطاقة بيانات المنتج وفترات الصلاحية .

١١ - أن يكون المحل مزودا بأوعية لحفظ النفايات تفتح بضغط القدم ، لحين التخلص منها بعد كل استخدام في الحاويات والأماكن المعدة لذلك .

١٢ - تنظيف وتطهير الأجهزة والأدوات بعد كل استخدام وتنظيف الأرضيات والحوائط يوميا باستخدام المطهرات المناسبة مع مراعاة عدم تأثيرها على الدواجن .

١٣ - أن يكون المحل مجهزا بمراوح لشفط الهواء ، وعدد مناسب من مصائد الحشرات ، كما يجب اتخاذ التدابير اللازمة لمنع دخول الحشرات والقوارض .

١٤ - أن يكون المحل مجهزا بميزان مطابق للمواصفات القياسية المعتمدة .

١٥ - فصل موقع انتظار الزبائن عن موقع التقطيع بفاصل زجاجي .

المادة (١٢٤)

يحظر على المرخص له بمزاولة نشاط بيع الدواجن المبردة والمجمدة القيام بالآتي :

١ - عرض الدواجن المبردة والمجمدة خارج البرادات أو ثلاجات الحفظ .

٢ - عرض الدواجن بدون بطاقة بيانات تعريفية وبأوزان أقل من (٥٠٠ جم) خمسمائة جرام .

٣ - تسييح الدواجن المجمدة أو تجميد الدواجن المبردة .

٤ - استخدام ألواح الخشب في عملية التقطيع .

٥ - إقامة دورات مياه داخل المحل .

الفصل السابع

الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط بيع الأسماك

المادة (١٢٥)

يلزم لممارسة نشاط بيع الأسماك استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل على ألا تقل مساحة المحل عن (٢٠م٢) عشرين مترا مربعا ، وبالنسبة لمحلات بيع الأسماك الملحقة بمحل بيع مواد غذائية ، يجب ألا تقل مساحتها عن (٦م٢) ستة أمتار مربعة .

٢ - أن يكون المحل مزودا بمصدرين للمياه الصالحة للشرب الباردة والساخنة .

٣ - أن يكون العاملون بالمحل مستوفين للاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة .

٤ - أن تكون أرضية المحل وحوائطه مغطاة ببلاط مناسب ، فاتح اللون بارتفاع (٢م) مترين على الأقل .

٥ - أن يكون المحل جيد التهوية والإضاءة والتكييف .

٦ - أن يكون المحل مجهزا بالآلات والأجهزة والأدوات اللازمة لعملية التقطيع ، على أن تكون من مادة غير قابلة للصدأ .

٧ - أن يكون المحل مجهزا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم ، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ، ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .

٨ - أن يكون المحل مجهزا بمنشار كهربائي من معدن غير قابل للصدأ ، في حالة بيع الأسماك المجمدة .

٩ - أن يكون المحل مجهزا ببرادات لحفظ وعرض الأسماك الطازجة المبردة وثلاجات لحفظ الأسماك المجمدة مزودة بأجهزة لقياس الحرارة .

١٠ - أن تحفظ الأسماك المبردة في درجة حرارة تتراوح من (١ ° - ٤ °) درجة مئوية واحدة إلى أربع درجات مئوية ، والأسماك المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على(-١٨ °) سالب ثماني عشرة درجة مئوية .

١١ - وضع الأسماك عند نقلها في أوعية مناسبة مزودة بالثلج ، وتستخدم لهذا الغرض وسائل نقل مستوفية للاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة .

١٢ يجوز عرض الأسماك الطازجة للبيع محاطة بثلج مطابق للمواصفات القياسية المعتمدة .

١٣ - الالتزام بالمواصفة القياسية المعتمدة لبطاقة بيانات المنتج وفترات الصلاحية .

١٤ - أن يكون المحل مجهزا بميزان مطابق للمواصفات القياسية المعتمدة .

١٥ - أن يكون المحل مزودا بأوعية لحفظ النفايات تفتح بضغط القدم ، لحين التخلص منها بعد كل استخدام في الحاويات والأماكن المعدة لذلك .

١٦ - تنظيف وتطهير الأجهزة والأدوات بعد كل استخدام وتنظيف الأرضيات والحوائط يوميا باستخدام المطهرات المناسبة مع مراعاة عدم تأثيرها على الأسماك .

١٧ - أن يكون المحل مجهزا بمراوح لشفط الهواء ، وعدد مناسب من مصائد الحشرات ، كما يجب اتخاذ التدابير اللازمة لمنع دخول الحشرات والقوارض .

١٨ - فصل الأسماك المجهزة والمقطعة عن الأسماك والأحياء البحرية الأخرى غير المقطعة عند عرضها للبيع .

١٩- فصل موقع انتظار الزبائن عن مكان تقطيع وتنظيف الأسماك بفاصل زجاجي .

المادة (١٢٦)

يحظر على المرخص له بمزاولة نشاط بيع الأسماك القيام بالآتي :

١ - عمل دورات مياه داخل المحل .

٢ - وضع الأسماك المجمدة في الماء أو على الأرض بغرض التخزين أو العرض .

المادة (١٢٧)

في حال ممارسة نشاط شواء الأسماك ، يجب الالتزام بالاشتراطات الصحية لإعداد وبيع المشاوي .

الفصل الثامن

الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات

بيع طيور وأسماك الزينة والحيوانات الزاحفة

المادة (١٢٨)

يلزم لممارسة نشاط بيع طيور وأسماك الزينة والحيوانات الزاحفة استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل على ألا تقل مساحة المحل عن (٢٠م٢) عشرين مترا مربعا .

٢ - أن تتناسب أعداد وأحجام الأقفاص والأحواض مع أحجام وأعداد الحيوانات والطيور والأسماك مع وضع الأنواع المتشابهة متجاورة .

٣ - أن توضع الحيوانات بمختلف أنواعها بعيدة عن التيارات الهوائية مع وجود وسائل تهوية مناسبة .

٤ - أن يتوفر بالمحل مخزن منفصل عن مكان البيع مجهز بأرفف لتخزين العلاقات والإضافات والأدوات المستخدمة للتربية والأدوية البيطرية .

٥ - أن تكون الحوائط خلف الأقفاص من البلاط المناسب فاتح اللون ، وبنفس الارتفاع .

٦ - أن تكون أواني الشرب والأكل من النوع غير قابل للصدأ وسهل التنظيف .

٧ - أن تتوفر بالمحل البيئة المناسبة لكل صنف داخل الأقفاص والأحواض ، وألا تقل درجة الرطوبة داخل المحل عن (٦٠ - ٧٠ ٪) ستين إلى سبعين بالمائة .

٨ - أن يتوفر بالأقفاص مصدر ضوئي لمدة لا تقل عن (١٢) اثنتي عشرة ساعة يوميا .

٩ - أن يكون المحل مزودا بأوعية لحفظ النفايات تفتح بضغط القدم ، لحين التخلص منها بعد كل استخدام في الحاويات والأماكن المعدة لذلك .

١٠ - أن يتوفر بالمحل مكان مناسب لتصريف المياه وعدم تركها داخل المحل .

١١ - أن يكون المحل مزودا بمصدرين للمياه الصالحة للشرب الباردة والساخنة .

١٢ - تنظيف وتطهير الأجهزة والأدوات والأرضيات والحوائط باستمرار باستخدام المطهرات المناسبة مع مراعاة عدم تأثيرها على الحيوانات والطيور وأسماك الزينة .

١٣ - يجوز استعمال المحل لبيع نباتات الزينة إذا خصص مكان منفصل ومعزول عن الطيور والحيوانات وأسماك الزينة لضمان وفرة الأكسجين للتنفس .

الفصـل التاسـع

الاشتراطات الصحيـة الخاصـة بمصنـع دباغـة الجلـود

المـادة (١٢٩)

تحدد مرافق مصنع دباغة الجلود بالآتي :

١ - موقع الدباغة .

٢ - موقع التجفيف .

٣ - موقع النشر .

٤ - المخزن .

٥ - موقع لراحة العمال .

المـادة (١٣٠)

يلزم لممارسة نشاط دباغة الجلود استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن يكون المصنع بعيدا عن الشارع العام وأقرب تجمع سكني مسافة لا تقل عن (٥) خمسة كيلو مترات .

٢ - أن تتناسب مساحة المصنع مع حجم النشاط ، وأن يكون المكان مناسبا بالقدر الكافي لدبغ الجلود دون نشرها خارج المصنع .

٣ - أن تكون جميع مرافق المصنع جيدة الإضاءة والتهوية طبيعيا أو باستخدام وسائل صناعية ، وأن تكون مجهزة بمراوح شفط لطرد الروائح ، وأن تكون جميع نوافذه مغطاة بسلك ضيق النسيج لمنع دخول الحشرات ، وبأبواب ذاتية الغلق .

٤ - أن يكون مزودا بأوعية لحفظ النفايات تفتح بضغط القدم ، لحين التخلص منها بعد كل استخدام في الحاويات والأماكن المعدة لذلك .

٥ - أن تكون جميع الأدوات والمعدات المستعملة في ممارسة النشاط من معدن غير قابل للصدأ ، ويراعى المحافظة عليها نظيفة باستمرار .

المادة (١٣١)

بالإضافة إلى الاشتراطات الصحية المنصوص عليها في المادة (١٣٠) من هذه اللائحة ، يلزم لممارسة نشاط دباغة الجلود استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية:

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الدباغة :

١ - أن تكون أرضيته مغطاة ببلاط مناسب ومصممة بميل خفيف لتصريف مياه الغسيل إلى خزان احتجاز مستوف للمواصفات الفنية المعتمدة من الجهة المختصة ، أو إلى المجاري العامة إن وجدت .

٢ - أن تكون جميع حوائطه حتى السقف مغطاة بالبلاط الأملس الناعم ، سهلة التنظيف .

٣ - أن يتم تمليح الجلود الواردة إلى المصنع خلال مدة لا تزيد على (٤) أربع ساعات بعد السلخ مباشرة .

٤ - أن تكون جميع الجلود المستخدمة واردة من مسالخ ، معتمدة ، ومختومة بختم المسلخ .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تجفيف الجلود :

١ - أن يكون مجهزا بطاولات من مادة مناسبة غير قابلة للصدأ للاستخدام في عملية تجفيف الجلود والتخلص من الشحم واللحم الموجود بها ولتسوية أطرافها قبل النشر .

٢ - أن يتم رش الجلود بالمبيدات الحشرية أو بتبخيرها باستعمال المواد الكيماوية المناسبة لمنع نمو الحشرات عليها ، والحيلولة دون تعرضها للتلف .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع النشر :

١ - أن يكون الموقع كائنا داخل المصنع .

٢ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل .

رابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالمخزن :

١ - أن يكون مجهزا بأرفف خشبية أو بلاستيكية ترتفع عن سطح الأرض بمسافة لا تقل عن (٣٠سم) ثلاثين سنتيمترا لوضع الجلود عليها ، ويحظر وضع الجلود على الأرض ، أو في صناديق من الصاج ، أو على أعمدة حديدية .

٢ - أن يخصص مكان مستقل لحفظ المواد الكيماوية والآلات والأدوات التي تستخدم في الدباغة .

٣ - أن يكون مزودا بالمطهرات والمواد الكيماوية اللازمة لممارسة النشاط .

خامسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع راحة العاملين :

١ - أن يكون مستقلا عن باقي مرافق المصنع وغير متصل بها .

٢ - أن تتوافر به صالة للطعام بعيدة عن مصادر التلوث .

٣ - أن يكون مزودا بدورة مياه مستوفية للاشتراطات الصحية العامة .

سادسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالعاملين :

١ - أن يكون العاملون بالمسلخ مستوفين للاشتراطات الصحية العامة .

٢ - التزام العاملين في أثناء العمل بارتداء ملابس خاصة من مادة عازلة للسوائل لمنع تعرضهم للكيماويات والأبخرة وقفازات جلدية وأحذية مطاطية ذات رقبة طويلة وكمامات للوجه .

٣ - الالتزام بعدم تناول الأطعمة والمشروبات والتدخين داخل المصنع ضمانا لعدم الإصابة بسبب التلوث بالمواد الكيماوية والأبخرة .

الفصل العاشر

الاشتراطات الصحية الخاصة بمصنع تجفيف وتمليح الأسماك

المادة (١٣٢)

يلزم لممارسة نشاط مصنع تجفيف وتمليح الأسماك استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن يكون موقع المصنع في أرض صناعية أو في الأماكن المخصصة للاستثمار في هذا النشاط ، ويبعد مسافة لا تقل عن (٥) خمسة كيلو مترات على الأقل من أقرب تجمع سكني والشارع العام .

٢ - أن تتناسب مساحة المصنع مع حجم العمل وكمية الإنتاج .

٣ - مراعاة كافة اشتراطات الجودة من حيث درجات الحرارة والرطوبة والنظافة خلال جميع مراحل التصنيع .

٤ - أن يكون مصمما بطريقة تسمح بسهولة انسياب وتسلسل الخطوات الإنتاجية بدءا من مرحلة تسلم المواد الأولية حتى مرحلة الإنتاج النهائي .

٥ - أن تكون أرضية موقع تسليم وتفريغ الأسماك مغطاة بمادة مانعة لتسرب المياه ، ومجهزة بأنظمة للصرف الصحي مطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة .

٦ - أن تكون جميع مرافق المصنع جيدة الإضاءة والتهوية طبيعيا أو باستخدام وسائل صناعية ، وأن تكون جميع نوافذه مغطاة بسلك ضيق النسيج لمنع دخول الحشرات ، وبأبواب ذاتية الغلق .

٧ - أن يكون المصنع مزودا بأوعية لحفظ النفايات تفتح بضغط القدم ، لحين التخلص منها بعد كل استخدام في الحاويات والأماكن المعدة لذلك .

٨ - تنظيف وتطهير الأجهزة والأدوات بعد كل استخدام وتنظيف الأرضيات والحوائط يوميا باستخدام المطهرات المناسبة مع مراعاة عدم تأثيرها على الأسماك .

٩ - أن يكون المصنع مجهزا بمراوح لشفط الهواء ، وعدد مناسب من مصائد الحشرات ، كما يجب اتخاذ التدابير اللازمة لمنع دخول الحشرات والقوارض .

١٠ - أن يكون المصنع مجهزا بالآلات والأجهزة والأدوات اللازمة لعملية التقطيع والتصنيع ، على أن تكون من مادة غير قابلة للصدأ .

١١ - التزام العاملين في أثناء العمل بارتداء ملابس خاصة من مادة عازلة للسوائل وأحذية مطاطية ، ويكونون مستوفين للاشتراطات الصحية العامة .

١٢ - أن تكون الأسماك المستخدمة لغرض التجفيف والتمليح صالحة للاستهلاك الآدمي ، ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة .

١٣ - أن تحفظ الأسماك المبردة في درجة حرارة تتراوح من (١ ° - ٤ °) درجة مئوية واحدة إلى أربع درجات مئوية ، والأسماك المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على (-١٨ °) سالب ثماني عشرة درجة مئوية .

١٤ - أن يتم نقل الأسماك المعدة للتجفيف والتمليح في أوعية مناسبة مزودة بالثلج ، وتستخدم لهذا الغرض وسائل نقل مستوفية للاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة .

١٥ - أن تكون طاولات ومغاسل مكان التجفيف والتمليح من معدن غير قابل للصدأ أو التشقق أو التفاعل مع الأسماك .

١٦ - الالتزام بالمواصفة القياسية المعتمدة لبطاقة بيانات المنتج وفترات الصلاحية .

المادة (١٣٣)

يجب التوقف عن مزاولة النشاط حال قيام مخطط سكني بالقرب من المصنع وبناء على شكوى للجهات المختصة تثبت الضرر من مزاولة النشاط .

الباب الخامس

الاشتراطات الصحية الخاصة بأنشطة الصحة العامة

الفصل الأول

الاشتراطات الصحية الخاصة بآبار مياه الشرب

المادة (١٣٤)

يلزم لاستخدام مياه الآبار لغرض الشرب أن يكون موقع البئر بعيدا عن أقرب مصدر للتلوث كخزانات الاحتجاز ، وخزانات التحلل اللاهوائي ، وحفر الامتصاص ، وحظائر الحيوانات ، ودورات المياه العامة ، وأكوام القمامة ، وأكوام السماد البلدي بمسافة لا تقل عن (٥٠م) خمسين مترا ، ويجب على المرخص له مراعاة الاشتراطات الصحية الآتية :

١ - وضع لافتة تجارية في موقع البئر حسب الأنظمة المعمول بها في البلدية يوضح فيها اسم المالك ورقم الرخصة ويكتب عليها بخط واضح (مياه صالحة للشرب) .

٢ - أخذ عينات من مياه البئر بصفة دورية وإرسالها للمختبر لإجراء التحاليل الكيميائية والبكتريولوجية اللازمة ، وذلك للتأكد من صلاحية مياه البئر للشرب ومطابقتها للمواصفات القياسية المعمول بها بالسلطنة .

٣ - بناء فوهة البئر بارتفاع (١م) متر واحد على الأقل عن مستوى سطح الأرض ، وعمل تبليطة حولها بالأحجار المثبتة بالإسمنت وتغطيتها بالإسمنت الأملس ، مع مراعاة تبطين الجدار الداخلي للفوهة بالخرسانة إلى مسافة لا تقل عن (١م) متر واحد تحت سطح الأرض ، وذلك لمنع تسرب المياه الملوثة إلى البئر .

٤ - تغطية فوهة البئر بغطاء معدني غير قابل للصدأ محكم ، متحرك ، ليس به فتحات ، وذلك منعا من تلوث ماء البئر بالأتربة وغيرها .

٥ - تبليط الأرضية المحيطة بفوهة البئر من كل الجوانب لمسافة تتراوح من (١,٥م) واحد ونصف متر إلى (٢م) مترين ، بانحدار خفيف إلى الخارج ينتهي بقناة مبنية من الإسمنت لتصريف الماء المتساقط في حفرة امتصاص مخصصة لهذا الغرض .

٦ - توفير خزانات في موقع البئر بارتفاع لا يقل عن (١م) متر واحد عن مستوى سطح الأرض للاستخدام في عملية تجميع مياه الشرب من البئر تحت إشراف المختصين بالبلدية مستوفية للاشتراطات الآتية :

أ - أن تكون من معدن غير قابل للصدأ ، أو مبطنة من الداخل بمادة ملساء سهلة التنظيف وغير قابلة للتفاعل مع الماء أو التأثير في خصائصه أو مواصفاته .

ب - أن تكون دائرية الشكل ، وخالية من الزوايا الحادة .

ج - أن تكون مزودة بماسورة لتصريف مياه الغسيل .

د - أن يكون قاعها مصمما بانحدار مناسب لتسهيل عملية تصريف مياه الغسيل .

هـ - أن تكون مزودة بماسورة لسحب المياه من معدن غير قابل للصدأ ، وغير قابلة للتفاعل مع مكونات الماء .

و - أن تكون مزودة بجهاز لحقن المياه بالكلور وفقا للنسب المصرح بها من قبل الجهات المختصة .

٧ - تجهيز حجرة بالموقع بمضخات سحب المياه بتصميم ومساحة مناسبين ، وباب محكم الغلق ، وعلى بعد مناسب من كل من البئر وخزانات المياه منعا من تلوث مياه البئر بالزيوت وغيرها من المواد المستخدمة في تشغيل المضخات .

٨ - سحب المياه من البئر وضخها إلى خزانات التجميع آليا ، ويحظر استخدام الدلاء أو أي وسيلة أخرى يدوية لهذا الغرض .

٩ - تركيب وحدة تصفية في نهاية ماسورة سحب المياه والإبقاء عليها مرتفعة عن قاع البئر بمسافة لا تقل عن (١م) متر واحد لحجز الرواسب .

١٠ - تنظيف الخزانات من الطحالب والأتربة مرة واحدة على الأقل كل (٤) أربعة أشهر .

الفصل الثاني

الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط الحلاقة للرجال

المادة (١٣٥)

تحدد فئات محلات الحلاقة للرجال بالآتي :

١ - محلات الحلاقة للرجال من الفئة الأولى .

٢ - محلات الحلاقة للرجال من الفئة الثانية .

المادة (١٣٦)

تحدد مرافق محلات الحلاقة للرجال بفئتيها على النحو الآتي :

أولا : محلات الحلاقة للرجال من الفئة الأولى :

١ - غرفة انتظار الزبائن .

٢ - غرفة أو أكثر للحلاقة .

ثانيا : محلات الحلاقة للرجال من الفئة الثانية:

١ - موقع انتظار الزبائن .

٢ - موقع الحلاقة .

المادة (١٣٧)

يلزم لممارسة نشاط الحلاقة للرجال بفئتيها استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن يكون المحل مجهزا بطاولات ومرايا مناسبة .

٢ - أن يكون المحل مجهزا بمغسلة للأيدي متصلة بمصدر للمياه الساخنة ، ومزودا بالمنظفات والمطهرات اللازمة لتنظيف وتطهير أدوات الحلاقة بعد كل استخدام .

٣ - أن يكون المحل مجهزا بعدد كاف من أدوات الحلاقة .

٤ - أن يكون المحل مزودا بأجهزة لتعقيم أدوات الحلاقة مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة بواقع جهاز واحد مقابل كل كرسي حلاقة .

٥ - أن يكون المحل مجهزا بعدد كاف من مرايل وفوط الحلاقة من قماش غير قابل للامتصاص مع مراعاة المحافظة عليها نظيفة باستمرار .

٦ - أن يكون المحل مجهزا بعدد (٣) ثلاثة كراسي لانتظار الزبائن مقابل كل كرسي حلاقة .

٧ - في حالة قيام المحل بتقديم خدمة صبغ الشعر أو تنظيف الوجه يلزم تخصيص مواقع إضافية منفصلة لكل منها بالمحل .

المادة (١٣٨)

يجب أن تكون محلات الحلاقة من الفئة الأولى مستوفية للاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بغرفة انتظار الزبائن :

١ - أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل على ألا تقل عن (١٦ م٢) ستة عشر مترا مربعا .

٢ - أن تكون الكراسي أو الكنبات المخصصة لانتظار الزبائن ذات جودة عالية .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بغرفة الحلاقة :

١ - أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢٠ م٢) عشرين مترا مربعا .

٢ - تقسيم الغرفة إلى مواقع شبه مستقلة ، وتخصيص موقع لكل كرسي حلاقة .

٣ - أن تكون مجهزة بعدد مناسب من كراسي الحلاقة توزع بطريقة تسمح بوجود مسافة فاصلة لا تقل عن (١,٥) متر ونصف المتر بين الكرسي والآخر .

٤ - أن تكون مجهزة بمغسلة خاصة أو أكثر لغسل الشعر .

٥ - أن تكون مزودة بجهاز لتعقيم الفوط .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بدورة المياه :

في حالة إضافة دورة مياه يجب أن تكون مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة ، وألا تفتح مباشرة على غرفة الحلاقة .

المادة (١٣٩)

يجب أن تكون محلات الحلاقة من الفئة الثانية مستوفية للاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢٠ م٢) عشرين مترا مربعا .

٢ - ألا تقل المسافة الفاصلة بين كرسي الحلاقة والآخر عن (١,٥)متر ونصف المتر .

٣ - ألا تقل المسافة الفاصلة بين كراسي الحلاقة وكراسي انتظار الزبائن عن (٢) مترين ، وذلك في الحالة التي يكون فيها موقع انتظار الزبائن خلف موقع الحلاقة .

٤ - يجوز للمرخص له إضافة صالة منفصلة لانتظار الزبائن مؤثثة بمقاعد مناسبة .

المادة (١٤٠)

يحظر على المرخص له استخدام المستحضرات الكيميائية ، ما لم يكن مصرحا باستخدامها من قبل الجهات المختصة .

الفصل الثالث

الاشتراطات الصحية الخاصة

بممارسة نشاط تصفيف الشعر والتجميل للنساء

المادة (١٤١)

تحدد مرافق محلات تصفيف الشعر والتجميل للنساء بالآتي :

١ - موقع استقبال وانتظار الزبائن .

٢ - موقع تصفيف الشعر والتجميل .

٣ - دورة مياه .

المادة (١٤٢)

يلزم لممارسة نشاط تصفيف الشعر والتجميل للنساء استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن يكون جميع العاملين بالمحل من النساء .

٢ - أن تكون الواجهة الأمامية للمحل مصنوعة من مواد حاجبة للرؤية من الخارج ، وفي حالة استخدام واجهات زجاجية يجب تركيب ستائر من الداخل .

٣ - أن يكون سكن العاملات منفصلا عن المحل .

٤ - أن يكون مجهزا بعدد كاف من أدوات تصفيف الشعر .

٥ - أن يكون مزودا بعدد كاف من المرايل والفوط المصنوعة من القماش غير القابل للامتصاص ، مع مراعاة المحافظة عليها نظيفة باستمرار .

٦ - تخصيص زي موحد للعاملات بالمحل .

٧ - أن يكون مزودا بأجهزة لتعقيم الأدوات المستخدمة في تصفيف الشعر والتجميل بواقع جهاز واحد مقابل كل كرسي مخصص للتصفيف وتوفير المطهرات والمنظفات المناسبة .

٨ - أن يكون المحل مجهزا بأرفف وأدراج كافية لحفظ المرايل والفوط وأدوات ومواد التجميل .

٩ - وضع لافتة عند مدخل المحل محررة باللغتين العربية والإنجليزية توضح خصوصية النشاط للنساء فقط .

١٠ - في حالة القيام بنقش الحناء يجب تخصيص موقع مستقل لذلك بالمحل .

١١ - في حالة القيام بإزالة الشعر أو تنظيف الوجه يلزم تخصيص موقع منفصل بالمحل مجهز بسرير مناسب مرتفع عن مستوى سطح الأرض لتسهيل عملية التنظيف ، ويراعى تنظيف السرير بعد كل استخدام باستعمال الأدوات ومواد التنظيف المناسبة .

المادة (١٤٣)

بالإضافة إلى الاشتراطات الصحية المنصوص عليها في المادة (١٤٢) من هذه اللائحة ، يجب أن تكون مرافق محل تصفيف الشعر والتجميل مستوفية الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع استقبال وانتظار الزبائن :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٩ م٢) تسعة أمتار مربعة .

٢ - أن يكون الموقع كائنا بالجزء الأمامي للمحل .

٣ - أن يكون مجهزا بمقاعد لانتظار الزبائن يتناسب عددها مع عدد كراسي التصفيف بما لا يقل عن (٣) ثلاثة مقاعد مقابل كل كرسي مخصص للتصفيف .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تصفيف الشعر :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢٠م٢) عشرين مترا مربعا .

٢ - أن يكون مجهزا بطاولات ومرايا مناسبة .

٣ - أن يكون مجهزا بكراسي للتصفيف لا تقل المسافة بين كل منها عن (١,٥) متر ونصف المتر .

٤ - أن يكون مجهزا بمغسلة للأيدي والأدوات المستخدمة ، ومتصلة بمصدر للمياه الساخنة .

٥ - أن يكون مزودا بأجهزة ومواد كيميائية لتعقيم الأدوات المستخدمة في عملية التصفيف وغيرها من أنشطة المحل ، مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة .

٦ - أن يكون مجهزا بمغسلة خاصة أو أكثر لغسل الشعر .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بدورة المياه :

يجب أن تكون مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة .

المادة (١٤٤)

في حال استخدام الليزر بالمحل يجب الحصول على تصريح من الجهة المختصة .

المادة (١٤٥)

يحظر على المرخص له بمزاولة نشاط تصفيف الشعر والتجميل للنساء القيام بالآتي :

١ - استخدام المستحضرات والمواد الكيماوية ، ما لم يكن مصرحا بها من قبل الجهات المختصة .

٢ - إجراء عمليات حقن مادة البوتكس (Botox) ومواد التعبئة ، مثل رستالين (Restylane) والبرلين (Perlane) .

٣ - إجراء عمليات تقشير البشرة (Peeling) من الدرجة المتوسطة والقوية .

٤ - بيع واستخدام الوصفات للأغراض العلاجية .

٥ - إجراء عمليات شفط الدهون .

٦ - إجراء عملية ثقب الأذن .

٧ - الوشم .

الفصـــل الرابع

الاشتراطات الصحيـة الخاصـة بممارسـة نشـاط غسيـل وكـي الملابـس

المـادة (١٤٦)

تحدد مرافق مغاسل الملابس بالآتي :

١ - موقع تسلم وفرز الملابس .

٢ - موقع غسيل وتجفيف الملابس .

٣ - مخزن .

٤ - موقع كي الملابس في حال قيام المحل بممارسة هذا النشاط .

٥ - موقع تسليم الملابس .

المـادة (١٤٧)

يلزم لممارسة نشاط غسيل الملابس ، استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن يكـون موقـع المغسلـة بإحـدى المناطـق التجاريـة أو الصناعيـة ، أو في المزارع في حال تعذر وجود مناطق تجارية أو صناعية قريبة .

٢ - أن يكون المحل مزودا بعدد كاف من الملابس بيضاء اللون للعاملين بالمغسلة ، ويراعى الالتزام بالمحافظة على نظافتها باستمرار .

المـادة (١٤٨)

بالإضافة إلى الاشتراطات الصحية المنصوص عليها في المادة (١٤٧) من هذه اللائحة ، يلزم لممارسة نشاط غسيل الملابس ، استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تسلم وفرز الملابس :

١ - أن يكون الموقع مستقلا ، وغير متصل بغيره من المواقع الأخرى بالمغسلة .

٢ - أن يكون مجهزا بحاويات معدنية مناسبة غير قابلة للصدأ ، لحفظ الملابس لحين غسلها .

٣ - أن يكون مزودا بطاولات مناسبة للاستخدام في عملية الفرز .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع غسيل وتجفيف الملابس :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل ، وأن تكون الآلات موزعة فيه بطريقة مناسبة تسمح بوجود ممرات واسعة بينها لتسهيل الحركة .

٢ - أن تكون التوصيلات والتركيبات الكهربائية بالموقع مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة .

٣ - أن تكون توصيلات مواسير (أنابيب) المياه الساخنة والباردة والبخار به آمنة ، وعلى ارتفاع مناسب من سطح الأرض ، وموصولة بالآلات وفقا للمواصفات الفنية المعتمدة .

٤ - في حال استخدام البخار في التنظيف يجب تخصيص مكان بالموقع لمولد البخار الكهربائي وتصريف البخار بطريقة صحية .

٥ - أن يكون الموقع مزودا بأجهزة خاصة لتجفيف الملابس المغسولة .

٦ - أن يكون الموقع مجهزا بمجاري نصف اسطوانية مغطاة بشبكة معدنية غير قابلة للصدأ ، وتكون مواسير الصرف المستخدمة من مادة لا تتأثر بالمنظفات والكيماويات المستخدمة في عملية الغسيل .

٧ - أن تكون مجهزة بمصدر للمياه الساخنة للاستخدام في عملية الغسيل مطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة لمياه الشرب .

٨ - مراعاة تغيير المياه في كل مرحلة من مراحل الغسيل .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالمخزن :

تخصيص مكان به موقع مجهز بأرفف من مادة غير قابلة للصدأ بارتفاع (٣٠ سم) ثلاثين سنتيمترا عن مستوى سطح الأرض ، وخزانات لحفظ مواد التنظيف والمواد الكيماوية ومواد التغليف .

رابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع كي الملابس :

أن يكون مستوفيا للاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط كي الملابس .

خامسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تسليم الملابس :

١ - أن يكون مجهزا بأرفف وخزانات من مادة مناسبة أو معدن غير قابل للصدأ ، لحفظ الملابس الجاهزة .

٢ - يحظر تسلم أي ملابس من خلال هذا الموقع لغرض غسلها .

سادسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بغسل ملابس المستشفيات والعيادات :

١ - تخصيص مكان منفصل بالمغسلة لغسل الملابس والمفروشات الخاصة بالمستشفيات والعيادات .

٢ - إحضار الملابس والمفروشات المذكورة في البند السابق إلى المغسلة في سيارات مقفلة ، والالتزام بتطهير السيارات بعد تفريغها .

٣ - تخصيص عدد مناسب من العمال يرتدون زيا موحدا من قطعة واحدة وقفازات من المطاط وكمامات للأنف في أثناء العمل ، لغسل الملابس والمفروشات الخاصة بالمستشفيات والعيادات .

٤ - تمرير جميع الملابس والمفروشات الخاصة بالمستشفيات أو العيادات بمرحلة تطهير ، ويخصص لذلك موقع مستقل لضمان عزلها ، ويجب الالتزام بتطهير الموقع والأجهزة المستخدمة في الغسيل والكي بصفة مستمرة .

الفصل الخامس

الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط كي الملابس

المادة (١٤٩)

تحدد مرافق محل كي الملابس بالآتي :

١ - قسم تسلم وتسليم الملابس .

٢ - قسم حفظ وكي الملابس .

المادة (١٥٠)

يجب أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢٤م٢) أربعة وعشرين مترا مربعا .

المادة (١٥١)

يلزم لممارسة نشاط كي الملابس ، استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تسلم وتسليم الملابس :

١ - أن يكون الموقع كائنا في الجزء الأمامي من المحل .

٢ - في حالة تخصيص موقع لانتظار الزبائن بالمحل ، يجب أن يكون منفصلا عن باقي أقسام المحل .

٣ - أن يكون مجهزا بأرفف أو خزانات ، يفضل أن تكون ذات واجهات زجاجية ، وذلك لحفظ الملابس المكوية لحين تسليمها لأصحابها .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع حفظ وكي الملابس :

١ - أن يكون منفصلا عن موقع تسلم وتسليم الملابس .

٢ - أن يكون مجهزا بحاويات مناسبة من مادة غير قابلة للصدأ ، لحفظ الملابس المطلوب كيها .

٣ - أن يكون مجهزا بعدد كاف من الطاولات المصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ ، لكي الملابس مغطاة بقماش نظيف يراعى استبداله بصفة دورية .

٤ - أن يكون مزودا بالبخاخات اللازمة ، لرش الملابس بالماء في أثناء عملية الكي .

٥ - أن يكون مجهزا بعدد كاف من أجهزة كي الملابس الكهربائية .

٦ - أن يكون مزودا بأكياس نظيفة ، لتغليف الملابس بعد كيها ، ويحظر استخدام ورق الصحة لهذا الغرض .

المادة (١٥٢)

في حال قيام المحل بتسلم الملابس للغسيل ، يجب التقيد بالاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن يكون مجهزا بحاويات إضافية ، لحفظ الملابس المستلمة لغرض الغسيل .

٢ - أن يكون المحل متعاقدا مع إحدى المغاسل المرخصة .

المادة (١٥٣)

يحظر على المرخص له تسلم الملابس الخاصة بالمستشفيات أو العيادات ، بغرض كيها أو غسلها .

الفصل السادس

الاشتراطات الصحية الخاصة بأنشطة المنشآت الفندقية

المادة (١٥٤)

على المنشأة الفندقية الحصول على ترخيص بلدي مستقل ، لمزاولة أي نشاط ذي صلة بالصحة العامة مثل المطاعم والمقاهي ، المخابز ، المحلات التجارية ، محلات الحلاقة والتجميل ، غسيل وكي الملابس ، مراكز اللياقة البدنية والصالات الرياضية ، وغيرها من الأنشطة التي يمكن مزاولتها بداخل المنشأة .

المادة (١٥٥)

يجب على المرخص له بمزاولة نشاط الفندقة ، استيفاء الاشتراطات الصحية الخاصة بالمرافق الآتية ، في حال وجودها بالمنشأة الفندقية :

١ - أن تكون برك السباحة مستوفية للاشتراطات المعتمدة من قبل وزارة السياحة .

٢ - أن تكون مساكن العاملين مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة .

٣ - أن تكون دورات المياه مستوفية للاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة .

المادة (١٥٦)

يجب على المرخص له الالتزام بالآتي :

١ - مكافحة الحشرات والقوارض ، وفقا للاشتراطات الصحية العامة .

٢ - المحافظة على نظافة كل أجزاء المبنى الداخلية والخارجية والساحات والمواقف الملحقة بالمبنى .

٣ - توفير عدد كاف من الحاويات المصنوعة من مواد مقاومة للحريق ، لتجميع النفايات لحين التخلص منها في الأماكن المعدة لذلك ، على أن يكون ذلك أولا بأول .

الباب السادس

الاشتراطات الصحية الخاصة بالأنشطة المهنية

الفصل الأول

الاشتراطات الصحية الخاصة بالمحلات المهنية والصناعية البسيطة

المادة (١٥٧)

يقصد بالأنشطة المهنية والصناعية البسيطة الآتي :

١ - بيع وتصليح إطارات المركبات .

٢ - تغيير زيوت السيارات .

٣ - مصانع الفخار التقليدية .

٤ - محلات لحام المعادن .

٥ - ورش النجارة .

٦ - ورش الحدادة .

٧ - ورش الخراطة .

٨ - ورش الألمنيوم .

٩ - ورش إصلاح المركبات .

١٠ - مغاسل السيارات .

١١ - كهرباء السيارات .

١٢ - مراكز العناية بالسيارات .

١٣ - وكالات السيارات ومراكز الخدمة التابعة لها .

١٤ - إصلاح الأجهزة الكهربائية والإلكترونية وأجهزة التبريد والتكييف .

١٥ - مصانع الطابوق والبلاط .

١٦ - محلات تنظيف وتلميع السيارات .

١٧ - جمع وتداول الخردة .

١٨ - بيع اسطوانات غاز الطبخ .

المادة (١٥٨)

يلزم لممارسة نشاط مهني أو صناعي بسيط، استيفاء الاشتراطات الصحية الخاصة بالمبنى والكهرباء والمياه والصرف الصحي والسلامة العامة المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة ، والتعهد كتابة بنقل النشاط إلى المناطق الصناعية في حال إقامة هذه المناطق بالولاية ، ويستثنى من ذلك الأنشطة المنصوص عليها في البنود (١ ، ٢ ، ٣ ، ١١ ، ١٢ ، ١٣ ، ١٤ ، ١٦) من المادة (١٥٧) من هذه اللائحة .

المـادة (١٥٩)

بالإضافة إلى الاشتراطات الصحية السابقة ، ودون الإخلال بأي اشتراطات بيئية صادرة عن وزارة البيئة والشؤون المناخية ، يلزم لممارسة نشاط مهني أو صناعي بسيط استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات بيع وتصليح إطارات المركبات :

١ - أن يكون موقع المحل في إحدى المواقع ذات الاستخدام التجاري على الشوارع الرئيسية أو محطات تعبئة الوقود أو المناطق الصناعية .

٢ - أن تكون مساحة المحل مناسبة لحجم العمل واحتياجات النشاط .

٣ - أن يكون المحل مجهزا بالأدوات والمعدات اللازمة لممارسة النشاط .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بمصانع الفخار التقليدية :

١ - أن تكون مساحة المصنع مناسبة لحجم العمل واحتياجات النشاط .

٢ - أن يكون المصنع مجهزا بمدخنة ، لسحب الدخان ذات كفاءة عالية ومطابقة للمواصفات المعتمدة .

٣ - أن يكون سقف المصنع مرتفعا بشكل مناسب لطبيعة النشاط .

٤ - ألا تكون غرف وممرات المصنع منخفضة عن سطح الأرض .

٥ - أن تكون بغرف المصنع نوافذ كافية للتهوية والإضاءة .

٦ - أن يكون المصنع مجهزا بمراوح ، لشفط الغبار المتطاير من مزاولة النشاط .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات لحام المعادن وورش الحدادة :

١ - أن تتناسب مساحة المحل أو الورشة مع حجم العمل واحتياجات النشاط .

٢ - أن يكون المحل أو الورشة مجهزا بكافة الأدوات والمعدات اللازمة لممارسة النشاط .

٣ - فصل مكان استقبال الزبائن عن مكان العمل ، باستخدام حاجز من مادة غير قابلة للاشتعال وبارتفاع مناسب .

٤ - اتباع القواعد والمعايير البيئية ذات الصلة بالحماية من التلوث والضوضاء الصادرة عن الجهة المختصة .

٥ - تخصيص مكان بالمحل أو الورشة جيد التهوية ، لوضع أجهزة اللحام على أن يكون بعيدا عن حركة سير العمال .

٦ - عدم ممارسة النشاط بعد غروب الشمس .

رابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بورش النجارة والخراطة والألمنيوم :

١ - أن تكون مساحة الورشة مناسبة لحجم العمل واحتياجات النشاط .

٢ - أن تكون الورشة مجهزة بكافة الأدوات والمعدات اللازمة لممارسة النشاط .

٣ - عدم استبدال المعدات والأدوات المستخدمة بأخرى أكبر منها أو ذات أصوات أعلى إلا بعد موافقة الجهة المختصة .

٤ - اتباع القواعد والمعايير البيئية ذات الصلة بالحماية من التلوث والضوضاء الصادرة عن الجهة المختصة .

٥ - عدم ممارسة النشاط بعد غروب الشمس .

خامسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بورش إصلاح المركبات ومغاسل السيارات ، ونشاط تغيير زيوت السيارات :

١ - أن يكون موقع الورشة أو المغسلة في المناطق الصناعية ، ويجوز أن يكون موقع مغاسل السيارات بمحطات تعبئة الوقود ، شريطة ألا يزيد عددها على (٢) مغسلتين إحداهما آلية ، والأخرى يدوية ، وألا يزيد عدد الروافع بها على (٢) رافعتين .

٢ - أن تتناسب مساحة الورشة أو المغسلة مع حجم واحتياجات النشاط .

٣ - أن تكون الورشة أو المغسلة مجهزة بكافة المعدات والأدوات اللازمة لممارسة النشاط .

٤ - اتباع القواعد والمعايير البيئية ذات الصلة بالحماية من التلوث والضوضاء الصادرة عن الجهة المختصة .

٥ - أن تكون المغسلة مجهزة بخزان تحليل لا هوائي ، متبوع بخزان احتجاز للمياه العادمة ، مستوف للاشتراطات الصادرة عن الجهة المختصة ، وخزان آخر مانع لتسرب المياه العادمة الناتجة عن غسيل السيارات على أن يكون بعيدا عن أي مصدر للمياه الجوفية بمسافة لا تقل عن(١٠٠م) مائة متر .

٦ - أن تكون الورشة أو المغسلة مجهزة بوحدات خاصة لفصل الزيوت عن المياه العادمة ، مع مراعاة تجميع الزيوت وغيرها من المواد الكيميائية في حاويات مستقلة ، لحين التخلص منها في المواقع وبالوسائل التي تحددها البلدية .

٧ - يجب أن تكون حوائط وأرضيات الورشة أو المغسلة مغطاة ببلاط مناسب وبمواد عازلة ، لضمان عدم تسرب أي ملوثات للمياه الجوفية مع مراعاة تصميم الأرضية بميل مناسب لتسهيل عملية التنظيف .

سادسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات نشاط كهرباء السيارات، ونشاط إصلاح الأجهزة الكهربائية والإلكترونية :

١ - أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل واحتياجات النشاط .

٢ - أن يكون المحل مجهزا بكافة الأدوات والمعدات اللازمة لممارسة النشاط .

٣ - اتباع القواعد والمعايير البيئية ذات الصلة بالحماية من التلوث والضوضاء الصادرة عن الجهة المختصة .

٤ - تجميع المخلفات الكيميائية الخطرة كالأحماض وغيرها ، والزيوت بالنسبة لنشاط تغيير زيوت السيارات في حاويات مستقلة ، لحين التخلص منها في المواقع ، وبالوسائل التي تحددها البلدية .

سابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بمصانع الطابوق والبلاط :

١ - أن تتناسب مساحة المصنع مع حجم العمل واحتياجات النشاط .

٢ - أن يكون المصنع مجهزا بكافة الأدوات والمعدات اللازمة لممارسة النشاط .

٣ - اتباع القواعد والمعايير البيئية ذات الصلة بالحماية من التلوث والضوضاء الصادرة عن الجهة المختصة .

٤ - تجميع المخلفات الكيميائية السائلة ، كالزيوت والأصباغ وغيرها في حاويات مستقلة ، لحين التخلص منها في المواقع ، وبالوسائل التي تحددها البلدية .

٥ - التخلص من المخلفات الصلبة غير الخطرة في الأماكن ، وبالوسائل التي تحددها البلدية .

ثامنا : الاشتراطات الصحية لمحلات تنظيف وتلميع السيارات :

١ - أن يكون موقع المحل في أحد المواقع ذات الاستخدام التجاري .

٢ - أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل واحتياجات النشاط .

٣ - يمنع غسل السيارات إلا لغرض التلميع .

٤ - في حال استخدام وسائل رش مائية عالية الضغط في غسل السيارات - بغرض التلميع - فإنه يجب أن يكون المحل مجهزا بمجاري صرف داخلية مكشوفة مبطنة بالبلاط أو أي مواد أخرى معتمدة ، ومغطاة بشبك من مادة غير قابلة للصدأ .

٥ - أن يكون المحل مجهزا بجميع الأدوات والمعدات اللازمة لممارسة النشاط .

٦ - تجميع المخلفات من المواد المستخدمة في حاويات مستقلة ، لحين التخلص منها في المواقع ، وبالوسائل التي تحددها البلدية .

تاسعا : الاشتراطات الصحية لمواقع بيع اسطوانات غاز الطبخ :

١ - أن يكون الموقع في إحدى المناطق الصناعية .

٢ - أن تتناسب مساحة الموقع مع حجم العمل واحتياجات النشاط .

٣ - أن يكون الموقع مجهزا بجميع الأدوات والمعدات اللازمة لممارسة النشاط .

٤ - اتباع القواعد والمعايير البيئية ذات الصلة بالحماية من التلوث والضوضاء الصادرة عن الجهة المختصة .

٥ - عدم عرض الاسطوانات الفارغة خارج حدود الموقع .

الفصل الثاني

الاشتراطات الصحية الخاصة بمعسكرات العمال

المادة (١٦٠)

تحدد مرافق معسكر العمال بالآتي :

١ - عنابر نوم العمال .

٢ - المطعم .

٣ - دورات المياه .

المادة (١٦١)

يراعى في إقامة معسكر العمال ، توافر الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بعنابر نوم العمال :

١ - أن تكون جيدة التهوية والإضاءة وجميع نوافذها مغطاة بسلك ضيق النسيج .

٢ - أن تكون مزودة بمصادر مياه صالحة للشرب .

٣ - أن تكون مقسمة إلى مساحات مقدار كل منها (٤م٢) أربعة أمتار مربعة على الأقل ، يخصص كل منها لوضع سرير لكل فرد ودولاب لحفظ ملابسه وأدواته الخاصة ، مع مراعاة توزيعها بطريقة تسمح بوجود مسافة فاصلة بين السرير والآخر طولها (١م) متر واحد على الأقل ، ويحظر وضع أسرة فوق بعضها أو في طرقات العنبر أو في غيرها من الأماكن غير المخصصة للنوم .

٤ - رش العنابر والمرافق الأخرى بالمبيدات الحشرية المصرح باستخدامها مرة واحدة شهريا على الأقل .

٥ - في الحالات التي يصرح فيها بإقامة ، العمال في خيام ، يجب أن يكون نسيج الخيام مصنوعا من مادة مقاومة للحريق ، ويراعى عند إقامتها ترك ممرات مكشوفة ، وبأبعاد مناسبة بين الأوتاد ، ويحظر وضع سيارات أو محركات أو مولدات كهرباء أو أي آلات أخرى تعمل بالبترول أو الغاز بجانب الخيام حتى مسافة (١٠م) عشرة أمتار .

٦ - في حالة إقامة العنابر من مواد أو تركيبات أخرى ، يجب أن تكون من مواد مقاومة للحريق .

٧ - أن تكون مزودة بأوعية لحفظ النفايات من مواد مقاومة للحريق تفتح بضغط القدم ، ويجب التخلص منها أولا بأول في الحاويات أو الأماكن المعدة لذلك .

٨ - أن تكون مجهزة بأدوات وأجهزة مكافحة الحريق وصندوق للإسعافات الأولية ، وفق اشتراطات الهيئة العامة للدفاع المدني والإسعاف ، وبالعدد المناسب لمساحتها ، مع تدريب العاملين على استخدامها .

٩ - في حالة المعسكرات التي يزيد فيها عدد العمال على (١٠٠) مائة عامل ، يجب أن تكون العنابر مجهزة بغرفة خارجية لعزل العمال المرضى .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالمطعم :

يجب أن يكون المطعم مستوفيا للاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط مطعم .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بدورات المياه :

أن تكون مستوفية للاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة .

المادة (١٦٢)

يجب على المرخص له بإقامة معسكرات العمال تقديم الرعاية الطبية المناسبة للعمال المقيمين بالمعسكر ، من خلال عيادة بالمعسكر تخصص لهذا الغرض أو من خلال المؤسسات الطبية مع مراعاة الآتي :

١ - إذا كان عدد العمال بالمعسكر يزيد على (٥٠٠) خمسمائة عامل ، يجب تعيين طبيب مقيم بالمعسكر وتوفير عيادة طبية مجهزة في المعسكر .

٢ - إذا كان عدد العمال بالمعسكر ما بين (١٠٠) مائة ، و(٥٠٠) خمسمائة عامل ، يجب تعيين ممرض مؤهل علميا ذي خبرة في أعمال الإسعافات الأولية مقيم بالمعسكر ، ويخصص له مكتب لمزاولة عمله .

٣ - أن تكون العيادة أو مكتب الممرض مزودة بـ(٢) اثنين من العاملين المدربين على أعمال الإسعافات الأولية واستعمال الأجهزة الطبية وصرف الأدوية .

٤ - إعداد سجل لقيد الحالات المرضية المصابة بإصابات مهنية يحفظ بالعيادة أو بمكتب الممرض أو بمكتب مسؤول المعسكر وذلك للحالات المقيمة بالمعسكر ، ويجب إخطار الجهة الطبية المختصة وغيرها من الجهات المعنية بتلك الحالات .

الباب السابع

الاشتراطات الصحية الخاصة

بوسائل النقل للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة

الفصل الأول

الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المواد الغذائية الجافة

المادة (١٦٣)

يلزم لممارسة نشاط نقل المواد الغذائية الجافة ، أن تكون السيارة المخصصة لهذا الغرض مستوفية للاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن تكون مصممة خصيصا لنقل المواد الغذائية الجافة فقط .

٢ - أن يكون مكتوبا على أبوابها بخط واضح نوع النشاط واسم المرخص له وعنوانه ورقم سجله التجاري .

٣ - أن تكون مجهزة بأجهزة التكييف اللازمة للمحافظة على درجة الحرارة المناسبة ، بحيث لا تتأثر المواد الغذائية .

٤ - أن تكون مزودة بوسائل الأمن والسلامة (إسعافات أولية - لوازم إطفاء الحريق) ، حسب اشتراطات الهيئة العامة للدفاع المدني والإسعاف .

٥ - أن يكون الجزء المخصص فيه لنقل المواد الغذائية الجافة مغلقا من الجوانب ومغطى من الأعلى ، ويجوز عمل أبواب جانبية به للاستخدام في التحميل والتفريغ .

٦ - أن تكون أرضية السيارة ملساء وخالية من الثقوب .

المادة (١٦٤)

يجب على المرخص له بمزاولة نشاط نقل المواد الغذائية الجافة ، مراعاة الاشتراطات الآتية :

١ - الاحتفاظ بالترخيص البلدي داخل السيارة وإبرازه لجهات الاختصاص عند الطلب .

٢ - على كل من سائق السيارة والعاملين عليها الحصول على البطاقات الصحية من البلدية ، تثبت خلوهم من الأمراض المعدية مع المحافظة على النظافة الشخصية بصفة دائمة .

٣ - عدم ترك السيارة محملة بالمواد الغذائية لفترة طويلة وعرضة لأشعة الشمس المباشرة ، ويجب تنظيفها بصفة مستمرة .

الفصل الثاني

الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة

المادة (١٦٥)

يلزم لممارسة نشاط نقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة ، أن تكون السيارة المخصصة لهذا الغرض مستوفية للاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن تكون مصممة خصيصا لنقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة فقط .

٢ - أن يكون مكتوبا على أبوابها بخط واضح ، نوع النشاط واسم المرخص له ، وعنوانه ورقم سجله التجاري .

٣ - أن تكون مزودة بوسائل الأمن والسلامة (إسعافات أولية - لوازم إطفاء الحريق) ، حسب اشتراطات الهيئة العامة للدفاع المدني والإسعاف .

٤ - أن تكون مجهزة بثلاجة وحاوية للتبريد من معدن صلب غير قابل للصدأ ، وأن تكون الحاوية خالية من الثقوب ، وبها إضاءة مناسبة ، ومزودة بجهاز لقياس درجات الحرارة ، مع التأكد باستمرار من صلاحيته .

٥ - أن يكون الهيكل الخارجي للحاوية من معدن صلب قوي ، لا يتأثر بالظروف الجوية ، ومطليا باللون الأبيض أو أي لون آخر مناسب .

٦ - أن تكون أرضية الحاوية مصممة بشكل مناسب ، يحول دون تعرض العاملين للوقوع والإصابات .

٧ - في حالة نقل الذبائح ، يجب أن تكون الحاوية مجهزة بخطافات للتعليق .

٨ - أن تكون الحاوية مجهزة بباب محكم الإغلاق يمكن فتحه من الداخل .

٩ - أن يكون باب الحاوية مزودا بستارة عبارة عن شرائح بلاستيكية متلاصقة ، للتقليل من تسرب الهواء البارد خارجها أو دخول الهواء الساخن والغبار والحشرات .

المادة (١٦٦)

يلزم التقيد في ممارسة نشاط نقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة ، بالاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن يتم حفظ المواد الغذائية في أثناء النقل في درجات الحرارة المناسبة ، لكل منها على النحو الآتي :

أ - اللحوم والأسماك الطازجة في درجة حرارة تتراوح من (١° - ٥°) درجة مئوية واحدة إلى خمس درجات مئوية .

ب - اللحوم والأسماك المعالجة في درجة حرارة تتراوح من (٢° - ٧°) درجتين مئويتين إلى سبع درجات مئوية .

ج - الألبان ومنتجاتها والعصائر في درجة حرارة تتراوح من (١° - ٥°) درجة مئوية واحدة إلى خمس درجات مئوية .

د - الخضروات والفواكه ، ما عدا الموز في درجة حرارة تتراوح من (٧° - ١٠°) سبع درجات مئوية إلى عشر درجات مئوية .

هـ - الموز في درجة حرارة أعلى من (١٠°) عشر درجات مئوية .

و - المواد الغذائية المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على (-١٨°) سالب ثماني عشرة درجة مئوية .

٢ - يجب أن تكون المواد الغذائية المعدة للنقل قبل تحميلها محفوظة في درجة الحرارة المناسبة ، ويجب المحافظة على تلك الدرجة طوال فترة التحميل .

٣ - أن يتم ترتيب المواد الغذائية في الحاوية بطريقة لا تؤثر على دوران الهواء البارد حتى تحتفظ بدرجة الحرارة المناسبة ، ويراعى أن يتم تحميل وتفريغ السيارة في أقصر وقت ممكن .

٤ - الإبقاء على تشغيل وحدات التبريد أو التجميد عند توقف السيارة لفترات طويلة ، وذلك للمحافظة على درجة الحرارة المناسبة .

٥ - يجب أن تكون السيارة والحاوية نظيفة بصفة دائمة .

٦ - في حالة نقل أنواع مختلفة من المواد الغذائية في براد واحد ، يجب ترتيبها بطريقة تحول دون تأثير أي نوع على الأنواع الأخرى .

٧ - في حالة نقل الأسماك ، يجب استخدام حاويات خاصة لهذا الغرض ، مع مراعاة الآتي :

أ - أن يكون الثلج المستخدم في عملية الحفظ مصنوعا من مياه مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة لمياه الشرب .

ب - أن تكون كمية الثلج المستعملة كافية ، لحفظ المادة الغذائية بدرجة الحرارة المقررة حتى تفريغ الحمولة .

المادة (١٦٧)

يجب على المرخص له بمزاولة نشاط نقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة ، مراعاة الآتي :

١ - الاحتفاظ بالترخيص البلدي داخل السيارة ، وإبرازه لجهات الاختصاص عند الطلب .

٢ - على كل من سائق السيارة والعاملين عليها الحصول على البطاقات الصحية من البلدية ، تثبت خلوهم من الأمراض المعدية ، مع المحافظة على النظافة الشخصية بصفة دائمة .

٣ - المحافظة على نظافة السيارة والحاوية باستمرار .

الفصل الثالث

الاشتراطات الصحية الخاصة بالدراجات النارية المخصصة لتوصيل طلبات المواد الغذائية للمنازل

المادة (١٦٨)

يلزم لاستخدام الدراجة النارية في نقل طلبات المواد الغذائية للمنازل ، أن تكون الدراجة المخصصة لهذا الغرض ، مستوفية للاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن يكون الصندوق على متن الدراجة مصمما خصيصا لنقل المواد الغذائية (الطلبات الخارجية) فقط ، ولا يستخدم في نقل مواد أخرى قد تؤثر على المواد الغذائية .

٢ - أن يكون الصندوق بحجم مناسب لا تتجاوز أبعاده من الخارج (٤٠سم) أربعين سنتيمترا عرضا ، و(٤٠ سم) أربعين سنتيمترا طولا ، والارتفاع (٤٠ سم) أربعين سنتيمترا ، ويثبت الصندوق على مقعد الدراجة أو السلة الخلفية ، ويكون الغطاء قابلا للفتح من الأمام ، ومحكم الإقفال من الخلف .

٣ - أن يكون الصندوق مصنوعا بالكامل (خارجيا وداخليا) من مادة مناسبة غير قابلة للصدأ أو التآكل ، وتحتمل عمليات التنظيف والتطهير المتكررة ، والطبقة الداخلية من مادة غير ماصة لا تتسبب بنقل المواد السامة من المحيط للمواد الغذائية ، ويكون الصندوق خاليا من الزوايا الحادة .

٤ - كتابة بيانات المنشأة على الصندوق ، بحيث تشمل الاسم التجاري ورقم الترخيص البلدي ، والعنوان ورقم الهاتف .

المادة (١٦٩)

يجب على المرخص له بنقل طلبات المواد الغذائية للمنازل باستخدام الدراجة النارية ، مراعاة الآتي :

١ - الاحتفاظ بالترخيص البلدي بالدراجة ، وإبرازه لجهات الاختصاص عند الطلب .

٢ - يجب على سائق الدراجة الحصول على بطاقة صحية من البلدية ، يحتفظ بها معه أثناء تأدية عمله ، مع المحافظة على النظافة الشخصية بصفة دائمة .

٣ - يجب التزام السائق بارتداء زي خاص ، يكتب عليه من الخلف الاسم التجاري للمنشأة التي يعمل بها .

٤ - المحافظة على نظافة الدراجة والصندوق باستمرار .

الفصل الرابع

الاشتراطات الصحية الخاصة

بسيارات نقل المشروبات الغازية ومياه الشرب المعبأة

المادة (١٧٠)

يلزم لممارسة نشاط نقل المشروبات الغازية ومياه الشرب المعبأة ، أن تكون السيارة المخصصة لهذا الغرض ، مستوفية للاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن تكون مصممة خصيصا لنقل المشروبات الغازية ومياه الشرب المعبأة فقط .

٢ - أن يكون مكتوبا على أبوابها بخط واضح ، نوع النشاط واسم المرخص له ، وعنوانه ورقم سجله التجاري .

٣ - أن تكون مزودة بوسائل الأمن والسلامة (إسعافات أولية - لوازم إطفاء الحريق) ، حسب اشتراطات الهيئة العامة للدفاع المدني والإسعاف .

٤ - أن يكون الجزء المخصص لنقل المشروبات الغازية ومياه الشرب المعبأة مغطى من الأعلى والجانبين ، ويجوز تجهيزه بأبواب جانبية لتسهيل عمليتي التحميل والتفريغ .

٥ - أن تكون أرضيتها مستوية وخالية من الثقوب .

المادة (١٧١)

يجب على المرخص له بمزاولة نشاط نقل المشروبات الغازية ومياه الشرب المعبأة ، مراعاة الآتي :

١ - الاحتفاظ بالترخيص البلدي داخل السيارة ، وإبرازه لجهات الاختصاص عند الطلب .

٢ - على كل من سائق السيارة والعاملين عليها الحصول على البطاقات الصحية من البلدية ، تثبت خلوهم من الأمراض المعدية ، مع المحافظة على النظافة الشخصية بصفة دائمة .

٣ - عدم ترك السيارة محملة بالمشروبات ومياه الشرب المعبأة معرضة لحرارة الشمس فترات طويلة .

٤ - المحافظة على نظافة السيارة والحاوية باستمرار .

الفصل الخامس

الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل منتجات المخابز

المادة (١٧٢)

يلزم لممارسة نشاط نقل منتجات المخابز ، أن تكون السيارة المخصصة لهذا الغرض ، مستوفية للاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن تكون أرضيتها ملساء ، وخالية من الثقوب .

٢ - أن يكون الجزء المخصص فيها لنقل منتجات المخابز منفصلا عن كابينة القيادة ، ومغلقا من الجانبين ومغطى من الأعلى ، ويجوز عمل أبواب جانبية به لتسهيل عمليتي التحميل والتفريغ .

٣ - أن يكون مكتوبا على أبوابها بخط واضح نوع النشاط واسم المرخص له وعنوانه ورقم سجله التجاري .

٤ - أن تكون مزودة بوسائل الأمن والسلامة (إسعافات أولية - لوازم إطفاء الحريق) ، حسب اشتراطات الهيئة العامة للدفاع المدني والإسعاف .

المادة (١٧٣)

يجب على المرخص له بمزاولة نشاط نقل منتجات المخابز ، مراعاة الآتي :

١ - الاحتفاظ بالترخيص البلدي داخل السيارة ، وإبرازه لجهات الاختصاص عند الطلب .

٢ - على كل من سائق السيارة والعاملين عليها ، الحصول على البطاقات الصحية من البلدية تثبت خلوهم من الأمراض المعدية ، مع المحافظة على النظافة الشخصية بصفة دائمة .

٣ - عدم ترك السيارة محملة بمنتجات المخابز ، معرضة لحرارة الشمس فترات طويلة .

٤ - بالنسبة لمنتجات المخابز التي تحتاج إلى الحفظ بالتبريد ، فيجب أن تنقل عند درجة حرارة ما بين من (١ ° - ٤ °) درجة مئوية واحدة إلى أربع درجات مئوية ، وألا تزيد في أي حال من الأحوال على (٧ °) سبع درجات مئوية ، أما بالنسبة للمنتجات الأخرى التي تنقل ساخنة ، فيجب ألا تقل درجة الحرارة عن (٦٣ °) ثلاث وستين درجة مئوية .

٥ - وضع منتجات المخابز في أثناء نقلها في صناديق بلاستيكية أو مصنوعة من مادة لا تتفاعل مع المنتج وغير قابلة للصدأ .

٦ - المحافظة على نظافة السيارة والحاوية باستمرار .

الفصل السادس

الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل الحيوانات الحية

المادة (١٧٤)

يلزم لممارسة نشاط نقل الحيوانات الحية ، أن تكون السيارة المخصصة لهذا الغرض مستوفية للاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن تكون مصممة خصيصا لنقل الحيوانات الحية فقط .

٢ - أن تكون مطلية بالكامل من الخارج باللون البني الفاتح ، ويكتب عليها باللون الأبيض عبارة (نقل الحيوانات الحية) .

٣ - أن يكون مكتوبا على أبوابها بخط واضح نوع النشاط واسم المرخص له وعنوانه ورقم سجله التجاري .

٤ - أن تكون مزودة بوسائل الأمن والسلامة (إسعافات أولية - لوازم إطفاء الحريق) ، حسب اشتراطات الهيئة العامة للدفاع المدني والإسعاف .

٥ - أن تكون أرضيتها مانعة من الانزلاق ، وذلك بوضع قضبان ملحوم بها شباك معدنية أو قطع خشبية مثبتة بمسامير على أبعاد منتظمة بعرض أرضية السيارة ، وتخصص مساحة من الأرضية ، لا تقل عن (٢٥٠سم٢) مائتين وخمسين سنتيمترا مربعا للحيوان الصغير و(٧٥٠سم٢) سبعمائة وخمسين سنتيمترا مربعا للحيوان الكبير .

٦ - أن تكون مجهزة بحواجز جانبية ، لا يقل ارتفاعها عن (٢٠سم) عشرين سنتيمترا ، مثبتة في أرضيتها بإحكام وخالية من أي حواف حادة أو نتوءات .

٧ - أن تكون مجهزة بقواطع عرضية داخلية تقسمها إلى عدة أحيزة ، بحيث يتسع كل حيز لما لا يزيد على (٥٠) خمسين رأسا من الحيوانات الصغيرة ، أو (٢٥) خمسة وعشرين رأسا من الحيوانات الكبيرة مع مراعاة المسافة المخصصة لكل حيوان على حدة .

٨ - أن تكون مجهزة بباب خلفي يفتح بطريقة لا تعيق دخول وخروج الحيوانات منها .

٩ - إذا كانت السيارة مكونة من عدة طوابق يجب ألا تزيد على (٣) ثلاثة طوابق ، وألا يزيد ارتفاع الطابق الأخير على مستوى سطح كابينة السائق بأكثر من (١م) متر واحد ، كما يجب ألا يقل ارتفاع الطابق عن (١م) متر واحد ، وتكون جميع الطوابق مسقوفة ومحاطة الجوانب بحواجز اسطوانية من الحديد غير القابل للصدأ ، لا يزيد قطرها على (١) بوصة واحدة ، ولا تقل المسافة بين الحاجز والآخر عن (٤) أربع بوصات ، ويستثنى من ذلك السيارات المصممة لهذا الغرض المستوردة من الخارج .

المادة (١٧٥)

تحدد أنواع سيارات نقل الحيوانات الحية على النحو الآتي :

١ - سيارات نقل الحيوانات الصغيرة ، كالخراف والماعز .

٢ - سيارات نقل الحيوانات الكبيرة ، كالأبقار والجمال والخيول .

ويمكن استخدام السيارة لنقل النوعين شريطة الفصل بينهما .

المادة (١٧٦)

يجب على المرخص له بمزاولة نشاط نقل الحيوانات الحية ، مراعاة الآتي :

١ - الاحتفاظ بالترخيص البلدي داخل السيارة ، وإبرازه لجهات الاختصاص عند الطلب .

٢ - على كل من سائق السيارة والعاملين عليها ، الحصول على بطاقة صحية من الجهة المختصة تثبت خلوه من الأمراض المعدية ، مع المحافظة على النظافة الشخصية بصفة دائمة .

٣ - المحافظة على نظافة السيارة بصفة دائمة ، واتخاذ الاحتياطات الكفيلة بمنع تسرب المخلفات الحيوانية في أثناء سيرها .

٤ - عدم إيقاف السيارة المحملة بالحيوانات الحية في المناطق السكنية لمدة طويلة لغرض الراحة ، ويجب الإسراع في إنزال الحيوانات عند وصولها المكان المخصص للتفريغ .

٥ - في حالة تعطل السيارة المحملة بالحيوانات ، يجب توفير البديل المناسب لنقلها في أسرع وقت ممكن .

٦ - إخطار الجهات المختصة عند حدوث نفوق جماعي بشكل فجائي ، وذلك لاتخاذ الإجراءات اللازمة .

الفصـل السابـع

الاشتراطات الصحيـة الخاصـة بسيـارات نقـل الدواجـن الحيـة

المـادة (١٧٧)

يلـزم لممارسـة نشـاط نقـل الدواجـن الحيـة ، أن تكـون السيـارة المخصصـة لهذا الغرض مستوفية للاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن تكون مصممة خصيصا لنقل الدواجن الحية فقط .

٢ - أن تكون مطلية بالكامل من الخارج باللون الأزرق الفاتح ، ويكتب عليها باللون الأبيض عبارة (نقل الدواجن الحية) .

٣ - أن يكون مكتوبا على أبوابها بخط واضح نوع النشاط واسم المرخص له وعنوانه ورقم سجله التجاري .

٤ - أن تكون مزودة بوسائل الأمن والسلامة (إسعافات أولية - لوازم إطفاء الحريق) ، حسب اشتراطات الهيئة العامة للدفاع المدني والإسعاف .

٥ - أن تكون أرضيتها من مادة صلبة غير قابلة للصدأ ، وخالية من الثقوب ، وسهلة التنظيف .

٦ - أن تكون مسقوفة ومحاطة بسياج ذي سلك ضيق النسيج ، ولا يزيد ارتفاع سطحها على مستوى كابينة السائق بأكثر من (١م) متر واحد .

٧ - أن تكون الأقفاص المخصصة لنقل الدواجن فاتحة اللون ، وبها فتحات جانبية للتهوية .

المـادة (١٧٨)

يجب على المرخص له بمزاولة نشاط نقل الدواجن الحية ، مراعاة الآتي :

١ - الاحتفاظ بالترخيص البلدي داخل السيارة ، وإبرازه لجهات الاختصاص عند الطلب .

٢ - على كل من سائق السيارة والعاملين عليها ، الحصول على بطاقة صحية من الجهة المختصة تثبت خلوه من الأمراض المعدية ، مع المحافظة على النظافة الشخصية بصفة دائمة .

٣ - المحافظة على نظافة السيارة بصفة دائمة ، واتخاذ الاحتياطات الكفيلة بمنع تسرب أو تطاير مخلفات الدواجن في أثناء سيرها .

٤ - عدم إيقاف السيارة المحملة بالدواجن الحية في المناطق السكنية لمدة طويلة لغرض الراحة ، ويجب الإسراع في إنزال الدواجن عند وصولها المكان المخصص للتفريغ .

٥ - يلتزم سائق السيارة بالوقوف في الأماكن المخصصة لذلك من قبل البلدية المعنية ، وذلك في حالة الرغبة في البيع .

٦ - في حالة تعطل السيارة المحملة بالدواجن ، يجب توفير البديل المناسب لنقلها في أسرع وقت ممكن .

٧ - يجب إخطار الجهات المختصة عند حدوث نفوق جماعي بشكل فجائي ، وذلك لاتخاذ الإجراءات اللازمة .

٨ - لا يجوز ذبح الدواجن وبيعها للمواطنين مذبوحة من خلال السيارة .

الفصل الثامن

الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المياه الصالحة للشرب

المادة (١٧٩)

يلزم لممارسة نشاط نقل المياه الصالحة للشرب ، أن تكون السيارة المخصصة لهذا الغرض مستوفية للاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن تكون مصممة خصيصا لنقل مياه الشرب ، ومخصصة لهذا الغرض دون غيره .

٢ - أن يكون خزانها مطليا بالكامل من الخارج باللون الأزرق السماوي ، ومكتوبا عليه باللون الأبيض عبارة (مياه صالحة للشرب) ، بالإضافة إلى سعة الخزان ورقم الترخيص ، ويكتب على أبواب السيارة اسم المرخص له وعنوانه ورقم سجله التجاري .

٣ - أن تكون مضخة المياه بها غير ملاصقة للخزان .

المادة (١٨٠)

يجب أن يكون خزان السيارة وجميع التوصيلات الخاصة به مستوفية للاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن يكون اسطواني الشكل ، وخاليا من الثقوب لمنع تسرب المياه .

٢ - أن يكون من معدن غير قابل للصدأ حتى لا يؤثر على الخواص الطبيعية والكيميائية للمياه .

٣ - أن يكون بحالته الطبيعية ، وغير مطلي من الداخل بأي دهانات من شأنها التأثير في المياه أو التفاعل معها .

٤ - أن تكون جميع خراطيم المياه والتوصيلات سليمة ونظيفة ، وخالية من الفطريات والطحالب ، ويراعى المحافظة عليها باستمرار نظيفة من التلوث .

٥ - أن يكون الخزان مزودا بالفتحات الآتية :

أ - فتحة من الأعلى لتعبئة المياه مزودة بغطاء محكم ، على أن تظل مغلقة دائما ، ولا تفتح إلا عند الضرورة .

ب - فتحتين أسفل نهاية الجزء الخلفي للخزان ، تستخدم إحداهما لتفريغ المياه ، والأخرى لتصريف مياه الغسيل ، بحيث يكون مستوى فتحة التفريغ أعلى من مستوى فتحة تصريف مياه الغسيل .

المادة (١٨١)

يجب على المرخص له بمزاولة نشاط نقل المياه الصالحة للشرب ، مراعاة الآتي :

١ - الاحتفاظ بالترخيص البلدي داخل السيارة ، وإبرازه لجهات الاختصاص عند الطلب .

٢ - على كل من سائق السيارة والعاملين عليها ، الحصول على بطاقة صحية من الجهة المختصة ، تثبت خلوه من الأمراض المعدية ، مع المحافظة على النظافة الشخصية بصفة دائمة .

٣ - أن يكون مصدر المياه مراكز مياه حكومية ، أو آبارا مرخصة من قبل البلدية .

٤ - المحافظة على نظافة السيارة ومضخة المياه باستمرار ، وإجراء الصيانة الدورية لها بصورة منتظمة .

الفصل التاسع

الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المياه غير الصالحة للشرب

المادة (١٨٢)

يلزم لممارسة نشاط نقل المياه غير الصالحة للشرب ، أن تكون السيارة المخصصة لهذا الغرض مستوفية للاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن تكون مصممة خصيصا لنقل المياه غير الصالحة للشرب ، ومخصصة لهذا الغرض دون غيره .

٢ - أن يكون خزانها اسطواني الشكل وبحالة جيدة ، لمنع تسرب المياه في أثناء نقلها ، ومطليا بالكامل من الخارج باللون الأخضر الغامق ، ومكتوبا عليه باللون الأصفر عبارة (مياه غير صالحة للشرب) بالإضافة إلى سعة الخزان ورقم الترخيص ، ويكتب على أبواب السيارة اسم المرخص له وعنوانه ورقم سجله التجاري .

المادة (١٨٣)

يجب على المرخص له بمزاولة نشاط نقل المياه غير الصالحة للشرب ، مراعاة الآتي :

١ - الاحتفاظ بالترخيص البلدي داخل السيارة ، وإبرازه لجهات الاختصاص عند الطلب .

٢ - على كل من سائق السيارة والعاملين عليها ، الحصول على بطاقة صحية من الجهة المختصة ، تثبت خلوه من الأمراض المعدية ، مع المحافظة على النظافة الشخصية بصفة دائمة .

٣ - المحافظة على نظافة السيارة ومضخة المياه باستمرار وإجراء الصيانة الدورية لها بصورة منتظمة .

٤ - غسل الخزان وإزالة الترسبات المتراكمة بالسيارة والمضخة مرة واحدة على الأقل كل (٤) أربعة أشهر .

الفصل العاشر

الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل مياه المجاري

المادة (١٨٤)

يلزم لممارسة نشاط نقل مياه المجاري ، أن تكون السيارة المخصصة لهذا الغرض مستوفية للاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن تكون مصممة خصيصا لشفط وتفريغ مياه المجاري آليا ، ومخصصة لهذا الغرض دون غيره .

٢ - أن يكون خزانها اسطواني الشكل ، ومثبتا عليها بصفة دائمة ، ومصنوعا من مادة لا تتأثر بمياه المجاري ، ومحكم الغلق لمنع تسرب السوائل أو انبعاث الروائح الكريهة ، ومطليا من الداخل بمادة مانعة للصدأ ، ومجهزا بفتحات مزودة بصمامات محكمة الإغلاق ، للاستخدام في عمليات التعبئة والتفريغ والتنظيف .

٣ - أن يكون الخزان مطليا بالكامل من الخارج باللون الأصفر ، ومكتوبا عليه باللون الأسود عبارة (مياه مجاري) بالإضافة إلى سعة الخزان ورقم الترخيص ، ويكتب على أبواب السيارة اسم المرخص له وعنوانه ورقم سجله التجاري .

المادة (١٨٥)

يجب على المرخص له بمزاولة نشاط نقل مياه المجاري ، مراعاة الآتي :

١ - الاحتفاظ بالترخيص البلدي داخل السيارة ، وإبرازه لجهات الاختصاص عند الطلب .

٢ - على كل من سائق السيارة والعاملين عليها ، الحصول على بطاقة صحية من الجهة المختصة ، تثبت خلوه من الأمراض المعدية ، مع المحافظة على النظافة الشخصية بصفة دائمة .

٣ - عدم إيقاف وترك السيارة محملة بمياه المجاري في المناطق السكنية .

٤ - التخلص من مياه المجاري في الأماكن المخصصة لهذا الغرض من قبل البلدية .

الباب الثامن

المخالفات والجزاءات الإدارية

المادة (١٨٦)

مع عدم الإخلال بالعقوبات المنصوص عليها ، في قانون الجزاء العماني أو أي قانون آخر ، يعاقب كل من يخالف أحكام هذه اللائحة ، وفقا للملحق المرفق بها .

وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة ، مع غلق المنشأة لمدة لا تزيد على (٣٠) ثلاثين يوما حتى إزالة أسباب المخالفة .

المادة (١٨٧)

مع عدم الإخلال بالقوانين الخاصة بتحصيل مستحقات الدولة ، يتم غلق المنشأة في حالة عدم سداد الغرامة خلال (٣٠) ثلاثين يوما من تاريخ تحريرها .

المادة (١٨٨)

في حالة وجود خطر داهم على الصحة العامة من ممارسة النشاط ، يتم إلغاء الترخيص .

ملحق

بالمخالفات والجزاءات الإدارية

الرمز	المخالفة	الجزاء
١ - المخالفات الخاصة بالترخيص البلدي		
١	ممارسة النشاط بدون ترخيص بلدي :	
أ	المحلات التجارية	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا ، والوقف عن العمل لحين استخراج الترخيص
ب	ورش الأنشطة المهنية	غرامة لا تقل عن (٣٠) ثلاثين ريالا عمانيا ، ولا تزيد على (١٠٠) مائة ريال عماني ، والوقف عن العمل لحين استخراج الترخيص
ج	مسالخ ومزارع الدواجن ، حظائر الحيوانات	غرامة لا تقل عن (١٠٠) مائة ريال عماني ، ولا تزيد على (٢٠٠) مائتي ريال عماني ، والوقف عن العمل لحين استخراج الترخيص
د	المصانع ، المنشآت السياحية ، المراكز التجارية ، المخازن العامة	غرامة لا تقل عن (٥٠) خمسين ريالا عمانيا ، ولا تزيد على (١٠٠) مائة ريال عماني ، والوقف عن العمل لحين استخراج الترخيص
هـ	الحملات الترويجية والإعلانات بمختلف أنواعها	غرامة مقدارها (١٠٠) مائة ريال عماني ، والوقف عن العمل لحين استخراج الترخيص

تابع : ملحق بالمخالفات والجزاءات الإدارية

الرمز	المخـالفـــة	الجـــزاء
٢	عدم تجديد الترخيص البلدي :	
أ	المحلات التجارية	غرامة لا تقل عن (٢٥) خمسة وعشرين ريالا عمانيا ، ولا تزيد على (٥٠) خمسين ريالا عمانيا شهريا
ب	ورش الأنشطة المهنية	غرامة لا تقل عن (١٥) خمسة عشر ريالا عمانيا ، ولا تزيد على (٥٠) خمسين ريالا عمانيا شهريا
ج	مسالخ ومزارع الدواجن ، حظائر الحيوانات	غرامة لا تقل عن (٢٥) خمسة وعشرين ريالا عمانيا ، ولا تزيد على (٥٠) خمسين ريالا عمانيا شهريا
د	المصانع ، المنشآت السياحية ، المراكز التجارية ، المخازن العامة	غرامة لا تقل عن (١٠٠) مائة ريال عماني ، ولا تزيد على (٢٠٠) مائتي ريال عماني شهريا
هـ	الحملات الترويجية والإعلانية	غرامة مقدارها (١٠٠) مائة ريال عماني
٣	ممارسة نشاط بخلاف المرخص به	غرامة لا تقل عن (٢٠) عشرين ريالا عمانيا ، ولا تزيد على (٥٠) خمسين ريالا عمانيا ، ووقف النشاط غير المرخص به
٤	إجراء أي تعديلات تتعارض مع الاشتراطات الصحية المنصوص عليها في اللائحة دون موافقة البلدية	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا ، وإعادة الوضع إلى ما كان عليه قبل التغيير
٥	نقل النشاط من محل إلى آخر دون الرجوع إلى البلدية	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا ، وإلغاء الترخيص السابق

تابع : ملحق بالمخالفات والجزاءات الإدارية

الرمز	المخـالفـــة	الجـــزاء
٦	عدم حفظ الترخيص أو دفتر الزيارات في مكان واضح بالمحل	غرامة مقدارها (٣٠) ثلاثون ريالا عمانيا
٧	ضبـط باعـة متجوليـن	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا
٨	النقل والتوزيع عن طريق سيارات غير مرخصة	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا ، والوقف عن العمل
٩	غلق المحل لتجنب التفتيش	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا
١٠	إعادة فتح المحل قبل انتهاء فترة الغلق	غرامة مقدارها (١٠٠) مائة ريال عماني ، وإعادة غلق المحل إلى حين انتهاء الفترة المحددة
١١	عدم تمكين موظفي الوزارة المخولين من أداء عملهم	غرامة مقدارها (١٠٠) مائة ريال عماني ، وغلق المحل لمدة لاتتجاوز (٣٠) ثلاثين يوما
٢ - المخالفات الخاصة بالعاملين		
١٢	ممارسة العامل للنشاط بدون بطاقة صحية أو عدم تجديد البطاقة الصحية للعامل	غرامة مقدارها(٣٠) ثلاثون ريالا عمانيا ، ووقف العامل عن العمل لحين استخراج البطاقة الصحية
١٣	ممارسة العامل لنشاط مخالف لمهنته الموضحة بالبطاقة الصحية	غرامة مقدارها (٢٠) عشرون ريالا عمانيا ، ووقف العامل عن العمل نهائيا
١٤	وجود عامل تظهر عليه أعراض مرضية أو جروح	غرامة مقدارها (٢٠) عشرون ريالا عمانيا ، ووقف العامل عن العمل لحين شفائه بموجب تقرير طبي

تابع : ملحق بالمخالفات والجزاءات الإدارية

الرمز	المخـالفـــة	الجـــزاء
١٥	عدم الاهتمام بالنظافة الشخصية	غرامة مقدارها (٢٠) عشرون ريالا عمانيا ، والالتزام الفوري بتنفيذ المطلوب
١٦	عدم الالتزام بزي العمل	غرامة مقدارها (٢٠) عشرون ريالا عمانيا ، والالتزام الفوري بتصحيح المخالفة
١٧	ممارسة عادات غير صحية في أثناء العمل (كالتدخين)	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا
١٨	هروب العامل في أثناء التفتيش	غرامة مقدارها (٢٠) عشرون ريالا عمانيا
٣ - المخالفات الخاصة بالمنشأة ومرافقها		
١٩	عدم الاهتمام بصيانة المنشأة ومتعلقاتها	غرامة لا تقل عن (١٠) عشرة ريالات عمانية ، ولا تزيد على (٥٠) خمسين ريالا عمانيا ، وإعطاء مهلة محددة لتصحيح المخالفة
٢٠	عدم توفير التهوية أو الإضاءة المناسبة	غرامة لا تقل عن (١٠) عشرة ريالات عمانية ، ولا تزيد على (٥٠) خمسين ريالا عمانيا ، وإعطاء مهلة محددة لتصحيح المخالفة
٢١	عدم توفير مصدر للمياه الساخنة	غرامة مقدارها (٢٠) عشرون ريالا عمانيا ، وإعطاء مهلة محددة لتصحيح المخالفة
٢٢	عدم صلاحية ثلاجات وخزانات مياه الشرب أو استخدام توصيلات أنابيب غير مناسبة	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا ، وإعطاء مهلة محددة لتصحيح المخالفة

تابع : ملحق بالمخالفات والجزاءات الإدارية

الرمز	المخالفة	الجزاء
٢٣	عدم الاهتمام بمكافحة الحشرات أو القوارض	غرامة لا تقل عن (٢٠) عشرين ريالا عمانيا ، ولا تزيد على (٥٠) خمسين ريالا عمانيا ، وإعطاء مهلة محددة لتصحيح المخالفة ، وفي حال انتشار الحشرات أو القوارض تغلق المنشأة
٢٤	عدم توفير أو تشغيل صاعق الحشرات	غرامة مقدارها (٢٠) عشرون ريالا عمانيا ، وإعطاء مهلة محددة لتصحيح المخالفة
٢٥	عدم توفير أدوات صندوق الإسعافات الأولية	غرامة مقدارها (٢٠) عشرون ريالا عمانيا ، وإعطاء مهلة محددة لتصحيح المخالفة
٢٦	عدم الاهتمام بالنظافة العامة داخل وخارج المنشأة ونظافة وترتيب الأجهزة والأدوات المستخدمة	غرامة لا تقل عن (٢٠) عشرين ريالا عمانيا ، ولا تزيد على (٥٠) خمسين ريالا عمانيا ، وإعطاء مهلة محددة لتصحيح المخالفة
٢٧	عدم صيانة توصيلات أو خزانات الصرف الصحي أو تركها مكشوفة	غرامة لا تقل عن (٢٠) عشرين ريالا عمانيا ، ولا تزيد على (٥٠) خمسين ريالا عمانيا ، وإعطاء مهلة محددة لتصحيح المخالفة
٢٨	عدم كفاءة الأجهزة المستخدمة	غرامة لا تقل عن (١٠) عشرة ريالات عمانية ولا تزيد على (٥٠) خمسين ريالا عمانيا ، وإعطاء مهلة محددة لتصحيح المخالفة
٢٩	استخدام أوان أو أدوات غير صالحة	غرامة لا تقل عن (٣٠) ثلاثين ريالا عمانيا ، ولا تزيد على (٥٠) خمسين ريالا عمانيا ، وإتلاف الأواني والأدوات غير الصالحة

تابع : ملحق بالمخالفات والجزاءات الإدارية

الرمز	المخالفة	الجزاء
٣٠	عدم صلاحية مرشح المياه وأنابيب التوصيل	غرامة مقدارها (٣٠) ثلاثون ريالا عمانيا ، وإعطاء مهلة محددة لتصحيح المخالفة
٣١	عدم استخدام المنظفات والمطهرات المطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة	غرامة مقدارها (٣٠) ثلاثون ريالا عمانيا ، وإعطاء مهلة محددة لتصحيح المخالفة
٣٢	سوء التخلص من النفايات	غرامة مقدارها (١٥) خمسة عشر ريالا عمانيا ، وإزالة أسباب المخالفة ، بالنسبة للمنشآت التجارية
		غرامة مقدارها (١٠) عشرة ريالات عمانية ، وإزالة أسباب المخالفة ، بالنسبة للسيارات
٣٣	تسرب المياه في الشوارع والأماكن العامة	غرامة مقدارها (٢٠) عشرون ريالا عمانيا ، وإزالة أسباب المخالفة ، بالنسبة للمنشآت التجارية
		غرامة مقدارها (١٥) خمسة عشر ريالا عمانيا ، وإزالة أسباب المخالفة ، بالنسبة للسيارات
٣٤	مخالفة مواصفات واشتراطات التعبئة والنقل للمواد الغذائية	غرامة مقدارها (٢٠) عشرون ريالا عمانيا ، وإعدام ما يثبت فساده أو عدم صلاحيته للاستهلاك الآدمي
٣٥	تداول مواد غذائية محظورة أو مغشوشة أو غير صالحة للاستهلاك الآدمي (المحلات التجارية الصغيرة)	غرامة مقدارها (١٠٠) مائة ريال عماني ، وإعدام المادة الغذائية

تابع : ملحق بالمخالفات والجزاءات الإدارية

الرمز	المخالفة	الجزاء
٣٦	تداول مواد غذائية محظورة أو مغشوشة أو غير صالحة للاستهلاك الآدمي (مصانع الأغذية والمسالخ ومخازن المواد الغذائية ومحلات إعادة التعبئة ومراكز التسوق)	غرامة مقدارها (٣٠٠) ثلاثمائة ريال عماني ، وإعدام المادة الغذائية مع غلق المنشأة حتى إزالة أسباب المخالفة
٣٧	ترويج منتجات غذائية غير صالحة للاستهلاك الآدمي	غرامة مقدارها (١٠٠) مائة ريال عماني ، وإعدام المادة الغذائية
٣٨	بيع وتداول منتجات غذائية أعدت في أماكن غير مرخصة	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا ، وإعدام المادة الغذائية
٣٩	بيع وتداول أغذية مطبوخة ومخزنة من اليوم السابق	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا ، وإعدام الأغذية المخالفة
٤٠	عدم توفير جهاز حفظ المأكولات الساخنة أو عدم صلاحيته أو عدم تشغيله	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا ، والالتزام الفوري بتصحيح المخالفة
٤١	عدم توفير أرفف أو دواليب أو ثلاجات ملائمة للتخزين أو العرض	غرامة مقدارها (١٠) عشرة ريالات عمانية عن كل شرط غير متوفر ، والالتزام الفوري بتصحيح المخالفة
٤٢	عدم الالتزام بالتخزين أو العرض في درجات الحرارة المناسبة	غرامة مقدارها (٢٠) عشرون ريالا عمانيا عن كل شرط غيرمتوفر ، وإعدام ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك الآدمي

تابع : ملحق بالمخالفات والجزاءات الإدارية

الرمز	المخـالفـــة	الجـــزاء
٤٣	حفظ المواد الغذائية في عبوات غير مخصصة للاستخدام الصحي	غرامة مقدارها (٣٠) ثلاثون ريالا عمانيا ، وإعدام العبوات بمحتوياتها
٤٤	إعادة تجميد المواد الغذائية بعد إذابتها	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا ، وإعدام المادة الغذائية
٤٥	عدم توفير ثلاجة تبريد لعرض اللحـــوم والدواجـن والأسمـاك الطازجـة	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا ، وإعطاء مهلة محددة لتصحيح المخالفة
٤٦	حدوث حالة تسمم غذائي	غرامة مقدارها (٥٠٠) خمسمائة ريال عماني وغلق المنشأة إلى حين الانتهاء من التقصي عن الأسباب وإزالتها ، وفي حال تكرار المخالفة خلال مدة الترخيص تضاعف الغرامة ، ويلغى الترخيص ولا يمنح مرة أخرى إلا بعد مرور (٦) ستة أشهر من تاريخ الإلغاء
٤٧	عدم الفصل بين المراحل المختلفة لإعداد الأطعمة	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا ، وإعطاء مهلة محددة لتصحيح المخالفة
٤٨	الخلط بين الأغذية النيئـة والمطبوخـة	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا ، وإعدام ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك الآدمي
٤٩	استخدام مياه غير مطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة	غرامة مقدارها (١٠٠) مائـة ريـال عمانـي ، والوقـف الفـوري عن استخدام مصدر المياه إلى حيـن تصحيح المخالفة
٥٠	عدم مطابقة الأغذية للمواصفات القياسية المعتمدة	غرامة مقدارها (١٠٠) مائة ريال عماني ، وإعدام الأغذية المخالفة
٥١	وجود مواد ضارة أو آثار حشرات أو قوارض في المادة الغذائية	غرامة مقدارها (١٠٠) مائة ريال عماني ، وإعدام المادة الغذائية

تابع : ملحق بالمخالفات والجزاءات الإدارية

الرمز	المخـالفـــة	الجـــزاء
٥٢	عدم الاهتمام بنظافة الأغذية المعروضة	غرامة لا تقل عن (١٠) عشرة ريالات عمانية ، ولا تزيد على (٥٠) خمسين ريالا عمانيا ، والالتزام الفوري بتصحيح المخالفة
٥٣	عدم الفصل بين أدوات التنظيف والتعقيم والمواد الغذائية	غرامة لا تقل عن (١٠) عشرة ريالات عمانية ، ولا تزيد على (٥٠) خمسين ريالا عمانيا ، والالتزام الفوري بتصحيح المخالفة
٥٤	عدم توفير الصابون السائل ووسائل التجفيف المناسبة	غرامة مقدارها (١٠)عشرة ريالات عمانية ، وإعطاء مهلة محددة لتصحيح المخالفة
٥٥	إذابة المجمدات بطريقة غير صحية	غرامة مقدارها (٢٠) عشرون ريالا عمانيا ، وإعدام المادة الغذائية
٥٦	اتصال سكن العمال بالمنشأة	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا ، وإعطاء مهلة محددة لتصحيح المخالفة
٥٧	عدم صلاحية الزيت المستخدم في الطبخ	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا ، وإعدام الزيت المستخدم
٥٨	عدم توفير واستخدام منشار كهربائي لتقطيع اللحوم المجمدة بمحلات بيع اللحوم	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا ، وإعطاء مهلة محددة لتصحيح المخالفة
٥٩	بيع لحوم غير مختومة أو مجهولة المصدر	غرامة مقدارها (١٠٠) مائة ريال عماني ، وإعدام اللحوم
٦٠	ذبح حيوانات أو دواجن في أماكن غير مرخصة لهذا الغرض	غرامة مقدارها (١٠٠) مائة ريال عماني ، وإعدام ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك الآدمي
٦١	عدم التقيد بالأوزان المعتمدة للدواجن المذبوحة بالمسلخ والمبردة بالمحلات	غرامة مقدارها (٢٠) عشرون ريالا عمانيا ، والالتزام الفوري بتصحيح المخالفة

تابع : ملحق بالمخالفات والجزاءات الإدارية

الرمز	المخالفة	الجزاء
٦٢	عدم الالتزام بالإشتراطات والمواصفات الصحية الخاصة بمسالخ الدواجن (منها التعبئة والتغليف)	غرامة مقدارها (٢٠) عشرون ريالا عمانيا ، والالتزام الفوري بتصحيح المخالفة
٦٣	عدم الالتزام بوضع ثلج كاف على الأسماك المعروضة للبيع	غرامة مقدارها (٢٠) عشرون ريالا عمانيا ، والالتزام الفوري بتصحيح المخالفة
٦٤	عدم الالتزام بنقل مخلفات الذبح بالمسالخ أولا بأول	غرامة لا تقل عن (٣٠) ثلاثين ريالا عمانيا ، ولا تزيد على (٥٠) خمسين ريالا عمانيا
٦٥	ذبح الحيوان قبل إجراء الفحص الظاهري عليه من قبل الطبيب/الفني البيطري	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا ، وإتلاف ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك الآدمي
٦٦	نزع أجزاء من الذبيحة قبل فحصها من قبل الطبيب/ الفني البيطري	غرامة مقدارها (٢٠) عشرون ريالا عمانيا ، وإعدام الذبيحة في حال عدم التمكن من تحديد صلاحيتها للاستهلاك
٦٧	عدم الالتزام بفرم اللحوم وتجهيز الطلبات وتقطيعها إلى قطع صغيرة أمام الزبون	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا ، وإتلاف ما تم فرمه مسبقا
٦٨	عدم الالتزام بمواعيد الذبح بالمسلخ المقررة من قبل البلدية	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا
٦٩	عدم توفير عمالة كافية بما يتناسب مع عدد المذبوحات في المسالخ	غرامة لا تقل عن (٣٠) ثلاثين ريالا عمانيا ، ولا تزيد على (٥٠) خمسين ريالا عمانيا ، والالتزام الفوري بتصحيح المخالفة
٧٠	عدم الالتزام بالطاقة الإنتاجية المصرح بها في الأنشطة البيطرية (مزارع الدواجن وحظائر الحيوانات)	غرامة مقدارها (٢٠) عشرون ريالا عمانيا ، وإعطاء مهلة محددة لتصحيح المخالفة

تابع : ملحق بالمخالفات والجزاءات الإدارية

الرمز	المخـالفـــة	الجـــزاء
٧١	عدم التزام الشركة المشغلة برسوم الذبح المقررة في المسالخ	غرامة لا تقل عن (٣٠) ثلاثين ريالا عمانيا ، ولا تزيد على (٥٠) خمسين ريالا عمانيا
٧٢	بيع الدواجن الحية في الأسواق والأماكن العامة	غرامة مقدارها (٢٠) عشرون ريالا عمانيا
٧٣	عدم الالتزام بالاشتراطات الصحية الخاصة بنقل الذبائح من المسالخ إلى المحلات التجارية	غرامة مقدارها (٢٠) عشرون ريالا عمانيا
٤ - مخالفات الصحة الوقائية والصرف الصحي :		
٧٤	استخدام فوط وأدوات بمحلات الحلاقة غير نظيفة أو غير صالحة للاستخدام	غرامة مقدارها (٥٠)خمسون ريالا عمانيا ، وإتلاف غير الصالح منها
٧٥	عدم توفير أو تشغيل جهاز التعقيم	غرامة مقدارها (٢٠) عشرون ريالا عمانيا ، وإعطاء مهلة محددة لتصحيح المخالفة
٧٦	استخدام أدوات حلاقة غير معقمة	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا
٧٧	استخدام مستحضرات تجميل أو مواد كيميائية غير مسموح بها أو غير مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة	غرامة مقدارها (٣٠) ثلاثون ريالا عمانيا ، وإتلاف ما يثبت عدم صلاحيتها
٧٨	استمرار العمل إلى ما بعد غروب الشمس في ورش لحام المعادن الواقعة على الشوارع العامة والتجمعات السكنية	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا

تابع : ملحق بالمخالفات والجزاءات الإدارية

الرمز	المخالفة	الجزاء
٧٩	عدم توفير جهاز فصل الزيوت في مغاسل وورش إصلاح السيارات	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا وإعطاء مهلة محددة لتصحيح المخالفة
٨٠	إيقاف السيارات المراد صيانتها وإصلاحها خارج حدود الورشة	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا
٨١	ترك الأدوات والمواد المستخدمة في العمل خارج حدود المحل	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا ، والالتزام الفوري بتصحيح المخالفة
٨٢	عدم التخلص من الزيوت المستعملة بطريقة صحية وسليمة	غرامة مقدارها (٢٥) خمسة وعشرون ريالا عمانيا
٨٣	عدم توفير غسالات كهربائية لغسيل الملابس	غرامة مقدارها (٢٠) عشرون ريالا عمانيا ، وإعطاء مهلة محددة لتصحيح المخالفة
٨٤	عدم استخدام الأكياس المناسبة لحفظ الملابس الجاهزة للتسليم	غرامة مقدارها (١٠) عشرة ريالات عمانية ، والالتزام الفوري بتصحيح المخالفة
٨٥	عدم توفير دولاب مناسب لحفظ الملابس	غرامة مقدارها (٢٠) عشرون ريالا عمانيا ، وإعطاء مهلة محددة لتصحيح المخالفة
٨٦	عدم تغطية طاولات كي الملابس بغطاء أبيض ونظيف	غرامة مقدارها (٢٠) عشرون ريالا عمانيا ، والالتزام الفوري بتصحيح المخالفة
٨٧	عدم استخدام أدوات الوقاية اللازمة لعملية خلط الكلور في آبار الشرب ومحطات الصرف الصحي	غرامة مقدارها (١٠٠) مائة ريال عماني

تابع : ملحق بالمخالفات والجزاءات الإدارية

الرمز	المخالفة	الجزاء
٨٨	عدم تركيب جهاز حقن الكلور على آبار الشرب	غرامة مقدارها (٣٠٠) ثلاثمائة ريال عماني ، وإيقاف ضخ المياه إلى أن يتم توفير الجهاز
٨٩	ضخ مياه الشرب رغم تعطل جهاز حقن الكلور أو نفاد مادة الكلور	غرامة مقدارها (٢٠٠) مائتا ريال عماني ، وإيقاف ضخ المياه إلى حين تصحيح المخالفة
٩٠	عدم تغطية البئر بغطاء معدني محكم ، متحرك وغير قابل للصدأ	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا ، وإعطاء مهلة محددة لتصحيح المخالفة
٩١	عدم الالتزام بصيانة آبار الشرب	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا ، وإعطاء مهلة محددة لتصحيح المخالفة
٩٢	عدم توفير خزان علوي في أماكن بيع مياه الشرب	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا ، وإعطاء مهلة محددة لتصحيح المخالفة
٩٣	عدم الالتزام بتغيير الزيوت في الأماكن المخصصة	غرامة مقدارها (٣٠) ثلاثون ريالا عمانيا
٩٤	عرض السيارات للبيع في المواقف والساحات العامة	غرامة مقدارها (١٥) خمسة عشر ريالا عمانيا
٩٥	النقل عن طريق وسيلة نقل غير مرخصة	غرامة مقدارها (٢٠) عشرون ريالا عمانيا ، والوقف عن العمل إلى حين استخراج الترخيص

تابع : ملحق بالمخالفات والجزاءات الإدارية

الرمز	المخـالفـــة	الجـــزاء
٩٦	استعمال وسيلة النقل في أغراض غير المرخص بها	غرامة مقدارها (٢٠)عشرون ريالا عمانيا ، والالتزام بالأغراض المرخص بها
٩٧	عدم الاهتمام بنظافة وصيانة وسائل النقل	غرامة مقدارها (٢٠) عشرون ريالا عمانيا ، وإعطاء مهلة محددة لتصحيح المخالفة
٩٨	عدم الالتزام بدرجات الحرارة المناسبة لنقل المواد الغذائية	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا
٩٩	وجود تسربات من وسيلة النقل في أثناء السير أو تفريغ المياه في الأماكن غير المخصصة لها	غرامة مقدارها (٢٠) عشرون ريالا عمانيا
١٠٠	تفريغ ناقلات مياه الصرف الصحي في الأماكن غير المخصصة لها	غرامة مقدارها (١٠٠) مائة ريال عماني
١٠١	التخلص من مخلفات السيارة في الأماكن غير المخصصة لها	غرامة مقدارها (٥٠) خمسون ريالا عمانيا ، والالتزام الفوري بتصحيح المخالفة
١٠٢	عدم الالتزام بالوقوف في الأماكن المخصصة لوسائل النقل	غرامة مقدارها (٢٠) عشرون ريالا عمانيا ، والالتزام الفوري بتصحيح المخالفة