بلديــة مسقــط

قـــرار

رقـــم ١٨٥ /٢٠١٧

بتعديـل بعـض أحكـام

لوائح الاشتراطات الصحية الخاصة بالأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة

استنادا إلى قانون بلدية مسقط الصادر بالمرسوم السلطاني رقم ٢٠١٥/٣٨ ،

وإلـى لوائـح الاشتراطـات الصحيـة الخاصـة بالأنشطـة ذات الصلـة بالصحـة العامـة الصادرة بالقرار الإداري رقم ٢٠١١/١٦٨ ،

وإلى لائحة تنظيم أعمال الباعة المتجولين الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٢٠١٦/٢٤١ ،

وإلى القرار رقم ٥٥/ ٢٠١٧ بشأن تحديد الجزاءات الإدارية على مخالفات بلدية مسقط ،

وبناء على ما تقتضيه المصلحة العامة ،

تقـــرر

المـادة الأولـــى

تجرى التعديلات المرفقة على لوائح الاشتراطات الصحية الخاصة بالأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة ، المشار إليها .

المـادة الثانيـــة

يلغى كل ما يخالف التعديلات المرفقة ، أو يتعارض مع أحكامها .

المـادة الثالثـــة

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

صدر في : ٢٩ من ذي الحجـــة ١٤٣٨هـ

الموافـــق : ٢٠ من سبتمبـــــــر ٢٠١٧م

المهندس / محسن بن محمد الشيخ

رئيـــس بلديـــة مسقـــط

تعديلات على بعض أحكام
لوائح الاشتراطات الصحية الخاصة بالأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة

المادة الأولـــى

يضاف إلى الباب الثاني من لوائح الاشتراطات الصحية الخاصة بالأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة المشار إليها ، فصل ثالث مكررا ، نصه الآتي :

الفصل الثالث مكررا

لائحة الاشتراطات الصحية

الخاصة بممارسة نشاط مقهى متنقل .

المادة (١)

يقصد بالمقهى المتنقل المكان المخصص لإعداد وتحضير وبيع الوجبات الغذائية ، بواسطة مركبة مصنوعة خصيصا لهذا الغرض ، وتعتبر منشأة غذائية تسري عليها كافة اللوائح والقرارات الخاصة بسلامة الغذاء ، وما في حكمها .

المادة (٢)

لا يجوز ممارسة نشاط المقهى المتنقل إلا بعد الحصول على الترخيص البلدي وفقا لأحكام هذه اللائحة ، ويمنح ترخيص ممارسة نشاط مقهى متنقل لمدة عام واحد قابل للتجديد للعمانيين المسجلين في الهيئة العامة للمؤسسات الصغيرة والمتوسطة ، وعلى المرخص له ممارسة النشاط بنفسه .

المادة (٣)

يلزم لممارسة نشاط مقهى متنقل استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع ممارسة نشاط مقهى متنقل :

١ - لا يجوز ممارسة نشاط مقهى متنقل إلا في المواقع العامة التي تحددها البلدية مثل (الشواطئ ، مواقع هبطات الأعياد ، الملاعب الأهلية ، مواقع الفعاليات والمناسبات ، مواقف الحدائق العامة) بعد أخذ الموافقات اللازمة من الجهات المعنية .

٢ - يجب الالتزام بالاشتراطات الآتية عند ممارسة نشاط مقهى متنقل في الممتلكات الخاصة :

أ - أن يكون نوع استعمال الأرض تجاريا أو سياحيا أو في المجمعات السياحية المتكاملة .

ب - يشترط أن تحتوي قطعة الأرض على منشآت قائمة ، ولا يمنح الترخيص للأراضي الفضاء حتى لو كانت من نوع استعمال الأراضي نفسها المنصوص عليها في البند السابق (أ) .

ج - ألا تقل المسافة بين مركز الموقع المقترح للمقهى المتنقل عن أقرب "مطعم" أو "مقهى" أو "مقهى متنقل" عن (٢٠٠ م) مائتي متر في جميع الاتجاهات .

د - الحصول على موافقة مالك الأرض وجميع الموافقات الأخرى التي تطلبها البلدية .

٣ - يجب استخدام المواقد الكهربائية فقط في إعداد المواد الغذائية المصرح بها .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالمواد الغذائية المصرح بها في المقاهي المتنقلة :

١ - يسمح بإعداد البيض المسلوق ، والبيض المقلي ، والشاي ، والقهوة ، والنقانق (شريطة إعدادها في الجهاز الخاص بها ويمنع قليها بالزيت) .

٢ - يسمح ببيع الأغذية الجاهزة للأكل الآتية :

أ - الكعك .

ب - الحلويات الجاهزة .

ج - فطائر الجبن .

د - قطع البيتزا الجاهزة .

هـ - السندويتشات الجاهزة .

و - البسكويت .

٣ - يسمح ببيع المشروبات المعبأة ، والمياه المعدنية ، والمشروبات الجاهزة ، والغازية ، والعصائر الجاهزة ، ولا يسمح مطلقا بتحضير العصائر الطازجة .

٤ - يسمح ببيع أي أغذية أو مشروبات أخرى تصرح بها البلدية .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالمركبة :

١ - أن تكون المركبة مرخصة من الجهات المختصة ، ومهيأة من المصنع لهذا الغرض ، ويحظر الترخيص لأي مركبة تهيأ لاحقا .

٢ - أن يكتب على أبوابها بخط واضح اسم المرخص له ، ورقم الترخيص ، ورقم السجل التجاري ، وغيرها من البيانات التي تحددها البلدية .

٣ - أن تفصل الكابينة الخاصة بالسائق عن الموقع المخصص لبيع وإعداد وتحضير المواد الغذائية .

٤ - أن تكون المركبة مخصصة لهذا الغرض فقط ، ويحظر مزاولة أي نشاط بها ، ولا يسمح بنوم العاملين فيها .

٥ - أن تكون مزودة بمولد كهربائي .

٦ - أن تكون مجهزة بطاولة تحضير من مادة غير قابلة للصدأ ، وطاولة أخرى مماثلة لوضع جهاز التسخين .

٧ - أن تكون مزودة بخزان ماء صالح للشرب ، لا تقل سعته عن (١٠٠) مائة لتر ، وأن يلحق به جهاز لضغط الماء إلى المغاسل .

٨ - أن تكون مزودة بخزان لتجميع مياه التصريف ، لا تقل سعته عن (١٠٠) مائة لتر ، على أن يزود بجهاز يمنع عودة المياه .

٩ - أن تكون مزودة بحاوية لتجميع الفضلات ذات غطاء محكم ، على أن يتم توفير أكياس ذات الاستعمال الواحد لتجميع الفضلات والتخلص منها أولا بأول .

١٠ - أن تكون مجهزة بأجهزة التهوية المناسبة (أجهزة التكييف ، وأجهزة شفط الهواء) .

١١ - أن تكون مزودة بأجهزة الإنارة الصناعية المناسبة ، ويجب أن تكون مزودة بأغطية واقية في أماكن عرض المواد الغذائية لمنع تساقط أي ملوثات ، أو وصول الحشرات إليها .

١٢ - أن تكون مجهزة بباب محكم الغلق يمكن فتحه من الداخل والخارج ، ونافذة أو أكثر لمناولة الزبائن .

١٣ - أن تكون مجهزة بوحدات التبريد أو التجميد لحفظ الأغذية المبردة والمجمدة ، ومزودة بجهاز لقياس درجة الحرارة .

١٤ - أن يتم تشغيل وحدات التبريد أو التجميد وأجهزة تسخين وحفظ الطعام عند حركة المركبة أو توقفها ، وذلك للمحافظة على درجة الحرارة عند معدلها المحدد لكل نوع من المواد الغذائية .

١٥ - أن يكون الهيكل الخارجي للمركبة مغلقا من جميع الجهات ، ومصنوعا من مادة صلبة قوية ، لا يتأثر بالظروف الجوية ، ومطليا باللون الذي توافق عليه البلدية .

١٦ - أن تكون أرضية المركبة مصممة بشكل مناسب (ملساء ، وخالية من الثقوب ، وسهلة التنظيف ، ومانعة للانزلاق ، وتحتوي على فتحة لتصريف المياه الناتجة عن التنظيف ، ومتصلة بخزان التفريغ) .

رابعا : الاشتراطات الخاصة بالمرخص له بمزاولة نشاط مقهى متنقل :

١ - الحصول على موافقة الهيئة العامة للدفاع المدني والإسعاف والجهات الأخرى ذات العلاقة .

٢ - الحصول على موافقة شرطة عمان السلطانية على المركبة .

٣ - الاحتفاظ بترخيص ممارسة النشاط ، وترخيص العاملين داخل المركبة ، وإبرازها لجهات الاختصاص عند الطلب .

٤ - المحافظة على نظافة المركبة باستمرار .

المادة (٤)

يحق للبلدية إلغاء الترخيص أو تغيير الموقع المخصص لوقوف المركبة ، في أي من الحالات الآتية :

١ - عدم التقيد بالوقوف في الموقع المخصص من قبل البلدية .

٢ - عدم تجديد الترخيص البلدي .

٣ - تكرار المخالفات الصحية .

٤ - إذا تم التعميم على المركبة من الجهات الأمنية ذات العلاقة .

المـادة الثانيـــة

يضاف إلى الباب الثامن من لوائح الاشتراطات الصحية الخاصة بالأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة المشار إليها ، فصل ثالث ، نصه الآتي :

الفصـل الثالـث

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة لأنشطة الباعة المتجولين

المادة (١)

لا يجوز ممارسة نشاط الباعة المتجولين إلا بعد الحصول على الترخيص البلدي ، واستيفاء الاشتراطات الصحية المنصوص عليها في هذه اللائحة والاشتراطات الصحية الخاصة بكل نشاط ، وسداد الرسوم المقررة .

المادة (٢)

يقدم طلب الحصول على الترخيص إلى البلدية ، على النموذج المعد لهذا الغرض ، مرفقا به المستندات الآتية :

١ - ترخيص مزاولة النشاط من وزارة التجارة والصناعة .

٢ - نسخة من البطاقة الشخصية لصاحب النشاط أو جواز السفر ساري المفعول .

٣ - نسخ من البطاقات الشخصية للعاملين العمانيين في النشاط .

٤ - صورة فوتوغرافية ، والتصميم الداخلي للعربة التي سوف يمارس فيها النشاط وذلك بالنسبة للأنشطة التي تتطلب عربة .

ويجب على مقدم الطلب تحديد الموقع الذي يرغب في ممارسة النشاط فيه ، وفق المواقع المحددة من البلدية .

المادة (٣)

يحدد رئيس البلدية المواقع التي يجوز فيها ممارسة أنشطة الباعة المتجولين ، وعددها في كل ولاية من ولايات محافظة مسقط .

المادة (٤)

يلزم لممارسة أنشطة الباعة المتجولين استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة أنشطة الباعة المتجولين :

١ - عدم التدخين في أثناء ممارسة النشاط .

٢ - النظافة الشخصية ، وارتداء الملابس الخاصة بالعمل ، وفق متطلبات المهنة التي تحددها البلدية .

٣ - تجنب الممارسات غير الصحية في أثناء ممارسة النشاط ، وفق الضوابط التي تحددها البلدية .

٤ - المحافظة على نظافة العربة أو المركبة ومظهرها وموقع العمل باستمرار .

٥ - التقيد باللوائح والاشتراطات الصحية الخاصة بكل نشاط .

٦ - يكون ممارسة النشاط من الساعة (٧) السابعة صباحا ، وحتى الساعة (١١) الحادية عشرة مساء .

٧ - عدم مزاولة النشاط من قبل الأشخاص دون سن (١٨) الثامنة عشرة .

٨ - يحظر على المرخص له تشغيل غير العمانيين في مباشرة النشاط .

٩ - يجب نقل المركبة أو العربة من الموقع المخصص لمزاولة النشاط بعد الانتهاء من العمل في نهاية اليوم ، وتحفظ في مكان مناسب .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط شي اللحوم (المشاكيك) :

١ - أن تكون الشواية والمعدات والأدوات المستخدمة في الشي مصنوعة من مواد مناسبة غير قابلة للصدأ .

٢ - أن يكون الموقع مزودا بالماء والصابون السائل لغسل أيدي القائم بالعمل بين الحين والآخر .

٣ - أن يتم شراء اللحوم من المحلات المرخصة من البلدية .

٤ - أن يتم توفير الحافظة الحرارية لنقل وحفظ اللحوم في درجة الحرارة المناسبة .

٥ - أن تستخدم الأسياخ الخشبية ذات الاستخدام الواحد فقط ، ولا يسمح باستخدام الأسياخ المعدنية .

٦ - أن يتم شي اللحوم عند الطلب ، وفي وجود الزبون .

٧ - أن تستخدم لفائف القصدير لتغليف اللحوم (المشاكيك) بعد تجهيزها وتسليمها للزبائن .

٨ - أن تحفظ البهارات والصلصات في أوان نظيفة ، ومحكمة الإغلاق .

٩ - في حالة تقديم الخبز يشترط أن يكون من أحد المخابز المرخصة من قبل البلدية .

١٠ - لا يسمح بشي أي مادة غذائية أخرى غير اللحوم الطازجة والدواجن ، ويحظر شي المأكولات البحرية .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط بيع الذرة :

١ - أن يتم توفير طاولة أو عربة خاصة للعرض تتكون من جزأين :

أ - سفلي : عبارة عن دولاب يحتوي على مكان لتخزين الأدوات المستخدمة ، ووضع الحافظة الحرارية لتخزين الذرة المستخدمة ، والزبدة ، وغيرها من المواد التي تحتاج إلى الحفظ في درجة حرارة مناسبة لطبيعة المادة الغذائية .

ب - علوي : يتكون من حاجز زجاجي شفاف من الأمام والجانبين والأعلى يمنع من ملامسة الزبائن ، ووصولهم إلى المواد المعروضة ، وجهاز التحضير ، وتفادي وتقليل الأتربة والأدخنة من تلويث المأكولات ، ومفتوح من الجانب الخلفي المقابل للبائع .

٢ - أن يكون الجهاز والأدوات المستخدمة في الإعداد من معدن غير قابل للصدأ ، ومواد مناسبة غير قابلة للتشقق .

٣ - أن يتم تحضير الذرة عند الطلب ، وأمام الزبون .

٤ - التخلص يوميا من الذرة المحضرة المتبقية عند الانتهاء من العمل ، ويحظر استعمالها في اليوم التالي .

٥ - أن تكون المياه المستخدمة في عملية الإعداد من العبوات المنتجة من المصانع المعتمدة ، ومطابقة للمواصفات القياسية لمياه الشرب المعبأة .

٦ - أن تكون المواد الغذائية المستخدمة في عملية الإعداد صالحة للاستهلاك الآدمي .

٧ - يحظر استخدام العبوات المستخدمة في عمليتي الحفظ ، والعرض .

٨ - 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 .

٩ - تنظيف وتطهير الأدوات في نهاية الاستخدام اليومي ، وحفظها في مكان مناسب بعيدا عن الملوثات والأتربة .

رابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط تجارة الفواكه والخضراوات الطازجة والتمور :

أ - أن يتم البيع وعرض المنتجات على مركبة أو عربة مجهزة أساسا ومخصصة لهذا الغرض ، وتتوفر بها الاشتراطات الصحية اللازمة لحفظ البضاعة من التلف ولتقديم الخدمة ، ولا يسمح بالعرض ، والبيع على الأرض .

ب - أن تكون أرضيات وجدران حاوية المركبة أو العربة من مادة صلبة غير قابلة للصدأ والتآكل ، ومانعة من الانزلاق ، وسهلة التنظيف .

ج - أن تكون طريقة العرض مناسبة ، ولا تسمح بتراكم الأوساخ أسفل المواد المعروضة .

د - التأكد من صلاحية وسلامة الفواكه والخضراوات ، والعمل على تنقيتها ، والتخلص من الفاسد والتالف أولا بأول .

هـ - المحافظة على نظافة المركبة أو العربة ومظهرها ، وأن تكون صالحة للاستخدام ، ومرخصة من الجهة المختصة .

خامسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط بيع العسل :

أ - أن يبعد الموقع مسافة (١٠٠) مائة متر على الأقل عن أقرب مبنى سكني أو حكومي أو خاص أو مستشفى عام أو خاص أو جامع .

ب - أن يتم عرض وبيع العسل على طاولة أو عربة تتوفر بها الاشتراطات الصحية اللازمة لحفظ العسل .

ج - أن تكون القناني المستخدمة والمعبأ فيها العسل معقمة ، وجافة ، ونظيفة ، ومحكمة الغلق بطريقة تكفل حمايته من التلوث ، ولا يسمح باستخدام القنينة أكثر من مرة .

د - وضع بطاقة بيان على كل قنينة تحتوي على نوع العسل ومصدره وتاريخ ومكان إنتاجه ووزن الكمية في كل قنينة وفقا للمواصفة القياسية الخليجية رقم GSO ١٤٧:٢٠٠٨.

هـ - لا يسمح بعرض العسل في أوان مكشوفة ، ويمنع تعبئته في الموقع .

و - لا يسمح بعرض وبيع العسل تحت تأثير أشعة الشمس المباشرة .

سادسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط بيع المرطبات والمشروبات :

أ - أن يبعد الموقع مسافة (١٠٠) مائة متر على الأقل عن أقرب مبنى سكني أو حكومي أو خاص أو مستشفى عام أو خاص أو جامع .

ب - توفير مركبة أو عربة متنقلة مزودة بحافظات حرارية لحفظ المرطبات والمشروبات في درجة حرارة لا تزيد على (٤°م) أربع درجات مئوية للسائلة منها ، ولا تزيد على (-١٨°م) ثماني عشرة درجة مئوية تحت الصفر للمجمدة منها .

ج - توفير مولدات كهربائية بطاقة مناسبة لتشغيل البرادات والثلاجات والحافظات الحرارية المستخدمة ، ويشترط وجود مرشح للعادم ، وكاتم للصوت بها .

د - لا يسمح إلا ببيع المرطبات والمشروبات الجاهزة والمعبأة مسبقا كالمشروبات الغازية ، والعصائر المعلبة ، والمياه المعدنية المعبأة ، والآيس كريم المعلب .

هـ - أن تكون المنتجات من مصانع معتمدة ، وتحتوي على بطاقة بيان مستوفية للمواصفات القياسية المعتمدة .