قـــرار
رقم ٢٦ /٢٠١٨
بشأن إصدار نظام الرقابة الصحية
والنظافة العامة في المنطقة الاقتصادية الخاصة بالدقم

استنادا إلى المرسوم السلطاني رقم ٢٠١١/١١٩ بإنشاء هيئة المنطقة الاقتصادية الخاصة بالدقم وإصدار نظامها ،
وإلى نظام المنطقة الاقتصادية الخاصة بالدقم الصادر بالمرسوم السلطاني رقم ٢٠١٣/٧٩ ،
وإلى موافقة مجلس إدارة هيئة المنطقة الاقتصادية الخاصة بالدقم ،
وبناء على ما تقتضيه المصلحة العامة ،

تـقـرر

المـادة الأولـــى

يعمـل بنظـام الرقابـة الصحيـة والنظافـة العامـة فـي المنطقـة الاقتصاديـة الخاصـة بالدقم المرفق .

المـادة الثانيـــة

يجب على المشروعات سواء اتخذت شكل مؤسسة فردية أو شركة أو فرع لشركة أو مؤسسة أجنبية ، والأنشطة المهنية والحرفية القائمة في المنطقة الاقتصادية الخاصة بالدقم توفيق أوضاعها وفقا لأحكام النظام المرفق خلال مدة لا تزيد على سنة واحدة من تاريخ العمل به .

المـادة الثالثـــة

يلغى كل ما يخالف هذا القرار ، والنظام المرفق ، أو يتعارض مع أحكامهما .

المـادة الرابعـــة

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

صـدر في : ٢١ من رمضـــــان ١٤٣٩هـ
الموافـق : ٦ من يونيـــــــو ٢٠١٨م

يحيى بن سعيد بن عبدالله الجابري
رئيـــس مجلـــس الإدارة

نظام الرقابة الصحية والنظافة العامة
في المنطقة الاقتصادية الخاصة بالدقم
الفصل الأول
تعاريف وأحكام عامة
المادة (١)

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

الهيئة :

هيئة المنطقة الاقتصادية الخاصة بالدقم .

المنطقة :

المنطقة الاقتصادية الخاصة الكائنة بولاية الدقم .

المجلس :

مجلس إدارة الهيئة .

الرئيس :

رئيس المجلس .

الرئيس التنفيذي :

الرئيس التنفيذي للهيئة .

المشروعات :

المشروعات التي يرخص بإقامتها في المنطقة ، سواء اتخذت شكل مؤسسة فردية أو شركة أو فرع لشركة أو مؤسسة أجنبية ، والأنشطة المهنية والحرفية التي يرخص بمزاولتها في المنطقة .

النشاط الاقتصادي :

أي نشاط تجاري أو صناعي أو زراعي أو سياحي أو عقاري أو إعلامي أو خدمي أو مهني ، وأي أنشطة أخرى يتطلبها العمل داخل المنطقة بما لا يتعارض مع القوانين النافذة في السلطنة .

المنشأة :

أي مبنى ، ثابت أو متحرك ، يزاول به النشاط الاقتصادي في المنطقة .

الترخيص الصحي :

الموافقة التي تصدرها الهيئة .

البطاقة الصحية :

بطاقة تصدرها الهيئة تثبت خلو حامل البطاقة من الأمراض المعدية .

المادة (٢)

تسري أحكام هذا النظام على المشروعات التي تزاول نشاطا اقتصاديا في المنطقة . وفيما لم يرد بشأنه نص خاص - في هذا النظام - تسري أحكام القوانين واللوائح والقرارات ذات الصلة ، المعمول بها في السلطنة .

المادة (٣)

تلتزم المشروعات بتمكين موظفي الهيئة الذين لديهم صفة الضبطية القضائية من الدخول والتفتيش عليها ، وتمكينهم من ممارسة اختصاصاتهم المقررة قانونا ، واطلاعهم على السجلات والمستندات المطلوبة .

الفصل الثاني

الرقابة الصحية

المادة (٤)

لا يجوز للمشروعات مزاولة أي نشاط اقتصادي في المنطقة إلا بعد الحصول على الترخيص الصحي ، وذلك بعد استيفاء الاشتراطات الصحية للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة المحددة في الملحق رقم (١) المرفق بهذا النظام ، وسداد الرسوم المقررة .

المادة (٥)

لا يجوز للمركبات الخاصة بنقل المياه أو المواد الغذائية أو الأسماك مزاولة نشاطها في المنطقة إلا بعد الحصول على الترخيص الصحي ، مع الالتزام بالآتي :

أ - استعمال المركبة وفقا للغرض المخصص له .

ب - إجراء الصيانة الدورية للمركبة للتأكد من أن أجهزة التبريد والتجميد تعمل بشكل جيد ولضمان عدم وجود أي تسرب للمياه أثناء عملية النقل والتوزيع .

ج - عدم تفريغ أي مياه بالأماكن غير المخصصة لذلك .

المادة (٦)

لا يجوز لأي شخص طبيعي العمل في أحد الأنشطة الاقتصادية المحددة بالملحق رقم (٢) المرفق بهذا النظام إلا بعد الحصول على البطاقة الصحية ، وذلك بعد إجراء الكشف الطبي اللازم عليه من المؤسسات الصحية التي تحددها الهيئة .

المادة (٧)

يقدم طلب الترخيص الصحي وطلب البطاقة الصحية إلى الدائرة المختصة بالهيئة ، من صاحب الشأن أو من يمثله قانونا ، على النموذج المعد لهذا الغرض ، مع إرفاق المستندات المحددة به ، ويجوز للهيئة استيفاء المستندات والبيانات التي تراها لازمة للبت في الطلب ، ويعتبر طلب الترخيص ، وطلب البطاقة الصحية ملغى إذا لم يقم مقدم الطلب باستكمال كافة المستندات المحددة بالنموذج أو التي تطلبها الهيئة خلال (٢٠) عشرين يوم عمل من تاريخ طلبها .

المادة (٨)

تتولى الدائرة المختصة بالهيئة دراسة الطلب والتحقق من استيفاء الاشتراطات الصحية للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة المحددة في الملحق رقم (١) المرفق بهذا النظام ، وبعد إجراء المعاينات اللازمة للمنشأة ، وإصدار قرارها بشأنه ، بالقبول أو الرفض ، وذلك خلال (١٠) عشرة أيام عمل من تاريخ تقديمه مستوفيا كافة المستندات المطلوبة ، وفي حالة الرفض يجب أن يكون القرار مسببا .

ويعد انقضاء الأجل المشار إليه دون البت في الطلب قرارا بالرفض .

المادة (٩)

تكون مدة الترخيص الصحي ، والبطاقة الصحية سنة واحدة ، تبدأ من تاريخ الإصدار ، وقابلة للتجديد لمدة ، أو لمدد أخرى ، بناء على طلب يقدم من صاحب الشأن أو من يمثله قانونا قبل انتهاء الترخيص الصحي أو البطاقة الصحية بمدة لا تقل عن (٣٠) ثلاثين يوما ، وذلك شريطة استيفاء الاشتراطات الصحية للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة المحددة في الملحق رقم (١) المرفق بهذا النظام ، وسداد الرسوم المقررة .

المـادة (١٠)

يجب وضع الترخيص الصحي في مكان بارز يسهل الاطلاع عليه من ذوي الاختصاص ، كما يجب على العاملين الحاصلين على البطاقة الصحية الاحتفاظ بها بصفة مستمرة ، وإبرازها إلى الموظف المختص كلما طلب منهم ذلك .

الفصـل الثالـث

النظافـة العامـة

المـادة (١١)

تلتزم المشروعات باتخاذ كافة التدابير اللازمة للمحافظة على النظافة العامة ، وبصفة خاصة ما يأتي :

١ - النظافة المستمرة لكل أجزاء المنشأة ، الداخلية والخارجية ، والساحات والحرم الخارجي للمواقف التي تخدم المنشأة .

٢ - جمع النفايات في أكياس بلاستيكية ، ووضعها في الحاويات المخصصة لذلك .

٣ - توفير الحاويات المناسبة لتخزين النفايات الناتجة من نشاطها ، وفقا للشروط والمواصفات الصحية المعتمدة من الهيئة .

٤ - نقل النفايات بصفة دورية إلى مواقع التخلص منها ، والمحددة من قبل الهيئة .

المـادة (١٢)

تلتزم المشروعات باتخاذ الإجراءات والتدابير اللازمة لمكافحة الحشرات والآفات ، ومنع توالد وتكاثر وانتشار القوارض والبعوض والذباب والحشرات الأخرى ، وغيرها من الإجراءات والتدابير المقررة من قبل الهيئة .

المـادة (١٣)

يجب المحافظة على النظافة العامة في المنطقة ، ويحظر القيام بالآتي :

١ - إلقاء أو ترك أو وضع أو إسالة أو إفراز أو حرق أي نفايات في الأماكن العامة بالمنطقة .

٢ - التخلص من النفايات في غير المواقع المحددة من قبل الهيئة .

٣ - رمي النفايات في الأراضي الفضاء ، المسورة أو غير المسورة ، أو الساحات المفتوحة والأودية .

٤ - رمي الأنقاض ، وأجزاء الأشجار والأثاث والأجهزة الكبيرة ، وما شابهها بجوار حاويات جمع النفايات .

٥ - إلقاء جثث الحيوانات النافقة أو مخلفات الحيوانات المذبوحة في حاويات جمع النفايات أو في الأماكن العامة .

٦ - إلقاء المواد المشتعلة مثل الفحم أو غيره في حاويات جمع النفايات أو في الطرقات أو المرافق العامة .

٧ - ترك النفايات داخل المؤسسات الغذائية ، أو إلقائها حولها .

٨ - أي ممارسات أخرى من شأنها الإخلال بالصحة العامة والنظافة العامة .

المادة (١٤)

تلتزم المشروعات بالتخلص من مياه الصرف الصحي من خلال نقلها بالصهاريج إلى محطات الصرف الصحي التي تحددها الدائرة المختصة بالهيئة .

ويجوز للمشروعات إنشاء محطات معالجة خاصة لإعادة استخدام المياه المعالجة ، وفقا للشروط والمواصفات التي تحددها الهيئة .

الفصل الرابع

الجزاءات الإدارية

المادة (١٥)

للهيئة في حالة ثبوت مخالفة أحكام هذا النظام ، أن تتخذ أحد الإجراءات الآتية :

١ - إنذار المخالف ، وإخطاره بتصحيح الوضع ، وإزالة أسباب المخالفة خلال الأجل الذي تحدده له ، أو القيام مباشرة بإزالة المخالفة على نفقته الخاصة .

٢ - فرض غرامة إدارية لا تتجاوز قيمتها (٢٠٠) مائتي ريال عماني ، وفقا للملحق رقم (٣) المرفق بهذا النظام .

٣ - وقف الترخيص الصحي ، أو البطاقة الصحية ، مؤقتا لمدة لا تتجاوز (٦) ستة أشهر .

٤ - إلغاء الترخيص الصحي ، أو البطاقة الصحية .

ولا يجوز للهيئة اتخاذ أحد الإجراءين المنصوص عليهما في البندين رقمي (٣ ، ٤) من هذه المادة ، إلا بعد إخطار المشروع بالمخالفة المنسوبة إليه ، وتحديد أجل له لتصحيحها ، وانقضاء الأجل المذكور ، دون تصحيح المخالفة .

المادة (١٦)

يخطر صاحب الشأن بالقرار الصادر برفض طلبه طبقا لحكم المادة (٨) ، والقرار الصادر وفقا لحكم المادة (١٦) من هذا النظام ، وذلك على العنوان المدون بسجلات الهيئة ، ويجوز له التظلم من القرار بموجب طلب يقدم إلى الرئيس خلال (٦٠) ستين يوما من تاريخ إخطاره بالقرار ، على أن يوضح في الطلب أسباب التظلم ، ويرفق به المستندات المؤيدة لذلك .

المادة (١٧)

تتم دراسة التظلم ، والبت فيه خلال (٣٠) ثلاثين يوما من تاريخ تقديمه ، ويخطر صاحب الشأن بنتيجة تظلمه ، ويعد انقضاء هذه المدة دون البت فيه قرارا بالرفض ، وفي جميع الأحوال ، يكون قرار الرئيس الصادر في التظلم نهائيا .

الملحـق رقـم (١)

الاشتراطات الصحية للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة

القســـم الأول

(الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة)

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالمبنى :

١ - أن يسمح التصميم الداخلي للمنشأة بسهولة انسياب كافة مراحل العمل وفقا لمبدأ السير للأمام لضمان سلامة الغذاء .

٢ - أن يكـون مبنيا مـن المواد الثابتـة - كالطابـوق أو الإسمنت المسلح أو الألمونيوم أو الألياف الزجاجية أو ما ماثلها من حيث الجودة أو المظهر- وفقا للاشتراطات الفنية والقياسية المعمول بها .

٣ - يمنع منعا باتا استخدام الإسبيستوس (Asbestos) أو أي مادة يدخل فـي تركيبهـا أو أي مادة ضارة .

٤ - أن تكون الأسقف بارتفاعات مناسبة بحيث لا تقل عن (٣م) ثلاثة أمتار، ومطلية بلون فاتح وأملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات، ويقلل من تكاثف الأبخرة، ونمو البكتيريا والفطريات، ويمكن تركيب أسقف معلقة في حالة تجاوز السقف (٣م) ثلاثة أمتار .

٥ - أن تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة ، سهلة التنظيف والغسيل ، مانعة للانزلاق ، ومـن مـواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية ، وذات سطح مستو خال من التشقق والحفر، وتصميـم بميل كاف لتصريف السوائل إلى مواقع التصريف المخصصة .

٦ - أن تكون مناطق اتصال الأرضيات مع الجدران مقوسة (يفضـل بميـل ٤٥ درجـة مئوية) ، ومحكمة الغلق وملساء ، حتى لا تسمح بتجمع السوائل أو الترسبات .

٧ - أن تكون الأرضيات من البلاط أو السراميك أو رخام عالي المقاومة للاحتكاك أو التآكل أو من الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة ، أو أي من المواد المعتمدة فنيا للأرضيات بما يتناسب مع نوع النشاط .

٨ - يجب أن تكسى جدران أماكن تسلم المواد الأولية التحضير والإعداد ، الطبخ ، العرض ، والأماكن التي يتطاير منها أبخرة أو زيوت متطايرة ، كذلك أماكن الغسيل للأدوات والمعدات ، مغاسل الأيدي ودورات المياه بسراميك فاتح اللون إلى السقف أو ما ماثلها من حيث الجودة أو المظهر ، وفيما عدا ذلك تدهن الجدران بطلاء مناسب ، أو ما ماثله من حيث الجودة أو المظهر .

٩ - أن تكون الأبواب من الألمونيوم والزجاج بحيث تكون غير منفذة للماء ، وغير ماصة ، وذات أسطح ملساء سهلة التنظيف على أن تغلق ذاتيا بإحكام .

١٠ - أن تكون النوافذ من الألمونيوم والزجاج أو من أي معدن غير قابل للصدأ ، مزودة بسلك شبكي النسيج ضيق لمنع دخول الحشرات والقوارض ، وقابلة للفك والتركيب ليسهل تنظيفها وصيانتها ، على أن تكون عتبات النوافذ من الداخل مائلة لمنع استخدامها كأرفف .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالتمديدات الكهربائية :

١ - أن تكون التمديدات الكهربائية آمنة ، وغير مكشوفة ومطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة .

٢ - أن تتناسب الأحمال الكهربائية مع المرافق والمعدات والأجهزة المستخدمة بالمنشأة .

٣ - أن تكون الإضاءة جيدة (طبيعية - صناعية) في جميع مرافق المبنى ، ويفضل الإضاءة الصناعية بشرط ألا تغير عند استخدامها من طبيعة الألوان ، على أن تكون المصابيح محمية بغطاء بلاستيكي ، ومحكمة الإغلاق .

٤ - توفير التهوية الجيدة (طبيعية - صناعية) لمنع ارتفاع درجة الحرارة ، وتراكم الأبخرة والغبار ، ولإزالة الهواء الملوث ، وأن يكون اتجاه الهواء من المناطق النظيفة إلى الملوثة مع تركيب أجهزة سحب فعالة ، وتركيب مداخن أعلى أماكن الطبخ والأفران ، مزودة بمرشحات للدخان والزيت ذات كفاءة عالية ، ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة وفقا لنوع وحجم النشاط .

٥ - يجب توفير مولد كهربائي احتياطي ذي قدرة تتناسب مع أحمال التشغيل لاستخدامه في حالة انقطاع التيار ، وخاصة في مصانع الأغذية والمستودعات والمخازن الغذائية .

٦ - نقاط الكهرباء الموجودة في المناطق الرطبة تكون من النوعية المضادة للمياه (Water Proof) .

٧ - تزويد مناطق تسلم المواد الأولية ، الإعداد والتجهيز ، الطبخ ، التعبئة والتغليف ، المخازن والمستودعات الغذائية بأجهزة لقياس درجة الحرارة تكون في أماكن بارزة .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بتوصيلات المياه :

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

٢ - أن تكون خزانات المياه المستخدمة مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة لخزانات مياه الشرب ، وتكون ذات أغطية محكمة الإغلاق ، ويتم وضعها في أماكن غير معرضة لأشعة الشمس المباشرة أو أي إشعاع آخر مضر .

٣ - أن يتم تركيب مرشحات لتنقية المياه ذات كفاءة وجودة عالية ، ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة .

رابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالمرافق الصحية ونظام الصرف الصحي :

١ - ينبغي أن تتوفر بالمنشأة دورات مياه وأماكن استحمام ومغاسل للأيدي كافية ومناسبة ، وذلك حسب الآتي :

عدد الأفراد	مغاسل الاستحمام	دورات المياه (مراحيض)	عدد مغاسل اليد
من ١ إلى ١٠	١	١	١
من ١١ إلى ٢٠	٢	٢	٢
من ٢١ إلى ٤٠	٤	٤	٤
من ٤١ إلى ٦٠	٦	٦	٦
من ٦١ إلى ٨٠	٨	٨	٨
من ٨٠ إلى ١٠٠	١٠	١٠	١٠
أكثر من ١٠٠	دورة مياه لكل ١٠ أفراد إضافيين	دورة مياه لكل ١٠ أفراد إضافيين	دورة مياه لكل ١٠ أفراد إضافيين

٢ - يجب أن تتوفر الاشتراطات الآتية في مواقع غسيل الأيدي وفقا للآتي :

أ - أن تكون موجودة في مكان مناسب ، وسهل الوصول إليه .

ب - توفير حنفيات مياه تفتح بالقدم ، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد .

ج - أن تكون مزودة بصابون سائل ، وأوراق تنشيف تستخدم لمرة واحدة .

د - توفر كميات كافية من المياه على درجة حرارة مناسبة .

هـ - سهلة التنظيف ، مع صيانتها وإبقائها نظيفة باستمرار .

و - مزودة بلوحة توضيحية تبين أن الموقع مخصص لغسل الأيدي فقط .

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

٤ - يجب أن تكون أنابيب توصيلات الصرف الصحي بعيدة عن شبكة توصيلات المياه الصالحة للشرب بالمنشأة .

٥ - يجب وضع نظام منفصل لخطوط تصريف دورات المياه والمياه الناتجة عن التنظيف بالمنشأة .

٦ - ينبغي أن تكون دورات المياه وأماكن الاستحمام وفقا للاشتراطات الآتية :

أ - أن يكون موقعها ملائما ، ويمكن الوصول إليها بسهولة من قبل جميع العاملين .

ب - أن تكون مغلقة تماما ، وأن تكون أبوابها مركبة بإحكام ، وذاتية الإغلاق .

ج - أن تكون سهلة التنظيف وجيدة التهوية ومضاءة جيدا .

د - أن تكون منفصلة تماما عن المناطق التي يتم فيها تداول المواد الغذائية أو أي مواد ذات علاقة بالأغذية .

٧ - ينبغي توفير غرف لتبديل الملابس إذا كان العمال يستبدلون ملابسهم بصورة روتينية بالمنشأة ، وتكون ذات إضاءة وتهوية جيدة ، ومزودة بخزائن أو غيرها من المرافق المناسبة لحفظ متعلقات العمال ، وأن تكون مرافق الموظفين الذكور منفصلة عن مرافق الإناث .

٨ - يجب توفير حنفيات بمواقع غسيل الأيدي تعمل باللمس ، أو بالأرجل .

٩ - أن تكون تمديدات الصرف الصحي مطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة ، وأن تكون وسائل الصرف الداخلية المكشوفة مبطنة بالبلاط أو أي مواد أخرى معتمدة من جهة الاختصاص ، ومغطاة بشبك من مادة غير قابلة للصدأ .

خامسا : اشتراطات الأمن والسلامة :

١ - يجب الالتزام بمتطلبات الهيئة العامة للدفاع المدني والإسعاف .

٢ - أن يتم تزويد مبنى المنشأة بأجهزة الإنذار الكهربائية اللازمة للتنبيه في الحالات الطارئة .

٣ - توفير عدد كاف من صناديق الإسعافات الأولية بالمنشأة تحتوي على كافة المتطلبات الخاصة بالإسعاف الأولي ، محكم الإغلاق وسهل الوصول إليه .

٤ - توفير أسطوانات لمكافحة الحريق ، وفقا لمواصفات الأمن والسلامة المعتمدة ، ومتابعة صيانتها بشكل دوري .

٥ - تخصيص مخارج للطوارئ بالمنشأة ، مع وجود لوائح توضح مخارج الطوارئ وخطة الطوارئ معتمدة من الجهة المختصة .

٦ - لصق بطاقة بيان على عبوات المبيدات والمنظفات والمطهرات وأي مادة كيميائية أخرى ، والتي تشكل خطرا على الصحة العامة ، على أن يوضح بها اسم الصنف ، وطريقة الاستعمال ، كما يمنع منعا باتا تخزين أي من هذه المواد في أماكن الإنتاج المختلفة .

٧ - التزام العاملين بالمنشأة بالملابس المخصصة للعمل ، كل حسب اختصاصه .

سادسا : مكافحة الحشرات والآفات والقوارض :

١ - يجب مكافحة الآفات داخل المنشأة وفي الأماكن المحيطة بها ، وتوثيق ذلك من خلال برنامج معد لهذه الغاية ، والتعاقد مع شركات متخصصة في الحالات التي تحددها الهيئة .

٢ - استخدام الطرق المثلى لمكافحة الحشرات والقوارض كالصواعق الكهربائية والأجهزة الفوق صوتية على أن توضع بعيدا عن أماكن التحضير والتجهيز .

٣ - استخدام المبيدات الحشرية المناسبة والمصرح بها ، وذلك في حال عدم فعالية الطرق السابقة في المكافحة مع ضرورة أخذ الاحتياطات اللازمة لحماية الأغذية والآلات والأدوات والتوقف عن تداول الغذاء ، وفقا للتعليمات المتوفرة بالمنشور للمبيد الحشري المعتمد .

٤ - تغطية النوافذ بالسلك الضيق النسيج (الشبك) لمنع دخول الحشرات والآفات .

٥ - عدم السماح بدخول أو وجود الطيور الحية والحيوانات مثل الكلاب والقطط ، باستثناء الأنشطة المرخص لها مثل تداول الكائنات البحرية الحية .

سابعا : النظافة العامة :

١ - وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة بالمنشأة ، بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين .

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

٣ - استخدام المنظفات والمطهرات ومواد التعقيم المناسبة ، والمسموح باستخدامها مع الالتزام بإرشادات الاستخدام المحددة .

٤ - يمنع منعا باتا استخدام مناشف القماش في تجفيف أسطح التجهيزات المخصصة لتداول الغذاء ، وتستبدل بالمناشف الورقية عالية الامتصاص ، أو بالهواء الجاف .

٥ - استخدام أسلوب الغسل متعدد المراحل : (الشطف بالماء الجاري - الغسل باستخدام المنظفات - الشطف بالماء الجاري للتخلص من المادة المنظفة - التجفيف) في أعمال غسل التجهيزات .

٦ - توفير أوعية للنفايات مقاومة للحريق ، وذات أغطية محكمة الإغلاق ، وتفتح بالقدم ، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ، واستخدام أكياس بلاستيكية لتجميع النفايات لحين التخلص منها أولا بأول في الأماكن والحاويات المخصصة لذلك .

٧ - توفير آلية مناسبة وآمنة لتصريف النفايات بصورها المتعددة داخل وخارج المبنى بصورة سليمة صحيا ، وبيئيا وفق اللوائح والقوانين المتبعة .

٨ - تنظيف وتطهير أوعية النفايات كلما استدعى الأمر ، وذلك باستخدام مواد التنظيف والمطهرات المناسبة .

٩- تنظيف وتطهير خزان المياه بمعدل (٢) مرتين على الأقل في السنة مع مراعاة إغلاقه بإحكام ، وبصفة مستمرة .

١٠ - يجب إعداد برنامج نظافة للمنشأة ، وأن يكون موثقا .

١١ - الاهتمام بالنظافة الخارجية للمنشأة .

ثامنا : الصيانة :

١ - أن تتم الصيانة الدورية للمبنى ، ومرافقه من الداخل والخارج كلما اقتضت الحاجة .

٢ - أن تتم الصيانة اللازمة لشبكة تمديدات المياه والصرف الصحي والكهرباء كلما اقتضت الحاجة .

٣ - صيانة التجهيزات بشكل دوري للمحافظة على سلامتها وسلامة العاملين عليها حسب برنامج معد لذلك .

٤ - إجراء معايرة لأجهزة قياس درجات الحرارة والموازين المستخدمة بالمنشأة بشكل دوري ومن قبل شركات معتمدة .

٥ - في أثناء عمل أي صيانة بالمنشأة يجب مراعاة ألا تؤثر على سلامة الأغذية المتداولة وكذلك العاملين بها ومرتاديها .

٦ - ضرورة إغلاق المنشأة عند إجراء أي أعمال صيانة رئيسية تؤثر على عمليات تداول الغذاء .

تاسعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالعاملين :

١ - الحصول على بطاقات صحية سارية المفعول صادرة من الهيئة تفيد خلوهم من الأمراض المعدية ، والالتزام بإجراء الفحوصات الطبية والدورية عليهم .

٢ - توفير قائمة بأسماء العاملين بالمنشأة للاطلاع عليها خلال الزيارات التفتيشية .

٣ - يجب عدم السماح لأي شخص يعاني من أي مرض أو أن يكون مصابا بجروح ملتهبة ، أو بالتهابات جلدية أو تقرحات أو إسهال القيام بالآتي :

أ - العمل في تداول الأغذية أو القيام بأي عمل له اتصال مباشر ، أو غير مباشر بالغذاء .

ب - ممارسة أي نشاط مرتبط بالصحة العامة مثل الحلاقة ، الغسيل ، الكي ، وغيرها من الأنشطة .

٤ - يجب على متداولي الأغذية الالتزام بالآتي :

أ - المحافظة على النظافة الشخصية .

ب - تكرار غسل اليدين بالماء والصابون قبل بدء العمل ، وبعد لمس أي مصدر للتلوث .

ج - عدم البصق في مكان العمل .

د - أن تتم العناية بتقليم ونظافة الأظافر .

هـ - يمنع ارتداء الحلي ، والخواتم ، والساعات ، والدبابيس في أثناء العمل .

و - عدم تناول المأكولات والمشروبات داخل المنشأة إلا بالأماكن المخصصة لهذا الغرض .

ز - عدم التدخين بالمنشأة إلا بالأماكن المخصصة لهذا الغرض .

ح - الامتناع نهائيا عن النوم في المنشأة ، خاصة في الأماكن المخصصة لتداول الغذاء .

٥ - يجب أن يرتدي عمال المنشأة الملابس المناسبة لطبيعة عملهم ، والالتزام بالآتي :

أ - أن يتم ارتداء زي موحد ، ونظيف في أثناء العمل .

ب - أن يتم ارتداء ملابس واقية وأغطية رأس نظيفة .

ج - يجب ارتداء أحذية خاصة حسب مقتضى الحاجة في أثناء العمل .

د - أن يتم ارتداء قفازات صحية غير منفذة من النوع الذي يستخدم مرة واحدة ، مع مراعاة أن ارتداء القفازات لا يغني عن غسل الأيدي جيدا .

هـ - ارتداء كمامة لتغطية الأنف ، والفم حيثما يلزم ذلك .

القسم الثاني

(الاشتراطات الصحية الخاصة بالأنشطة ذات العلاقة بالصحة العامة)

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط الحلاقة للرجال :

١ - تحدد مرافق محلات الحلاقة للرجال على النحو الآتي :

أ - موقع انتظار الزبائن .

ب - موقع الحلاقة .

ويجوز إضافة دورة مياه .

٢ - يلزم لممارسة نشاط الحلاقة للرجال استيفاء الاشتراطات الصحية الخاصة الآتية :

أ - توفير صندوق للإسعافات الأولية مجهز بكافة الأدوات والمستلزمات الطبية اللازمة .

ب - أن يكون المحل مجهزا بأرفف وأدراج كافية لحفظ المناشف والفوط وأدوات ومواد التجميل .

ج - الالتزام بالحفاظ على نظافة المحل والأدوات والأجهزة المستخدمة بصفة مستمرة .

د - الالتزام بمكافحة الحشرات والقوارض وفقا لأحكام القسم الأول .

هـ - أن يكون المحل مجهزا بأوعية لجمع النفايات من مواد مقاومة للحريق تفتح بضغط القدم لحين التخلص منها في الحاويات أو الأماكن المعدة لذلك .

و - التخلص من النفايات السائلة بمراعاة المعايير البيئية المعتمدة من الجهة المختصة ، والالتزام بالحفاظ على نظافة البيئة المحيطة بالمحل .

ز - يجب على العاملين بالمحل الالتزام بالاشتراطات الصحية للعاملين ، وفقا لأحكام القسم الأول من الملحق رقم (١) من هذا النظام .

٣ - بالإضافة إلى الاشتراطات الصحية الخاصة المنصوص عليها في ثانيا يجب أن تكون مرافق محل الحلاقة للرجال مستوفية للاشتراطات الصحية الخاصة الآتية :

أ - الاشتراطات الصحية الخاصة في موقع انتظار الزبائن :

١ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٩ م٢) تسعة أمتار مربعة .

٢ - أن تكون الكراسي أو الكنبات المخصصة لانتظار الزبائن ذات جودة عالية .

٣ - تزويد المحل بأجهزة تسلية كالتلفاز .

ب - الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الحلاقة :

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

٢ - أن يكون مجهزا بعدد كاف من أحواض الغسيل مزودة بمصدر للمياه الساخنة ، ومزودة بالمنظفات والمطهرات اللازمة لغسيل الشعر وتطهير أدوات الحلاقة بعد كل استخدام .

٣ - أن يكون المحل مجهزا بعدد كاف من أدوات ومعدات الحلاقة على أن تكون من مواد لا تصدأ ، وسهلة التنظيف والتطهير .

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 القماش غير القابل للامتصاص مع مراعاة المحافظة عليها نظيفة باستمرار .

٦ - أن يكون مزودا بمعاطف بيضاء نظيفة لاستخدام العاملين في أثناء العمل .

٧ - توفير جهاز لتعقيم الفوط .

٨ - أن يكون مجهزا بعدد مناسب من كراسي الحلاقة توزع بطريقة تسمح بوجود مسافة فاصلة لا تقل عن (١,٥م) متر ونصف المتر بين الكرسي والآخر .

ج - الاشتراطات الصحية الخاصة بدورة المياه :

١ - في حالة إضافة دورة مياه يجب أن تكون مستوفية للاشتراطات ، وفقا لأحكام القسم الأول من الملحق رقم (١) من هذا النظام ، وألا تفتح مباشرة على غرفة الحلاقة .

٢ - يحظر على المرخص له استخدام المستحضرات الكيميائية ما لم يكن مصرحا باستخدامها من قبل الجهات المختصة .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط تصفيف الشعر والتجميل للنساء :

أ - تحدد مرافق محلات تصفيف الشعر والتجميل للنساء بالآتي :

١ - موقع استقبال وانتظار الزبائن .

٢ - موقع تصفيف الشعر والتجميل .

٣ - دورة مياه .

ب - 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 حال استخدام واجهات زجاجية يجب تركيب ستائر من الداخل .

٣ - أن يكون مجهزا بعدد كاف من أدوات تصفيف الشعر .

٤ - أن يكون مزودا بعدد كاف من المرايل النظيفة المصنوعة من القماش غير القابل للامتصاص ، مع مراعاة المحافظة عليها باستمرار .

٥ - تخصيص زي موحد للعاملات بالمحل ، مع مراعاة المحافظة عليه نظيفا باستمرار .

٦ - أن يكون مزودا بأجهزة لتعقيم الأدوات المستخدمة في تصفيف الشعر والتجميل بواقع جهاز واحد مقابل كل كرسي مخصص للتصفيف وتوفير المطهرات والمنظفات المناسبة .

٧ - توفير صندوق للإسعافات الأولية مجهز بكافة الأدوات والمستلزمات الطبية اللازمة .

٨ - أن يكون المحل مجهزا بأرفف وأدراج كافية لحفظ المناشف والفوط وأدوات ومواد التجميل .

٩ - الالتزام بالحفاظ على نظافة المحل والأدوات والأجهزة المستخدمة بصفة مستمرة .

١٠ - الالتزام بمكافحة الحشرات والقوارض وفقا لأحكام القسم الأول .

١١ - أن يكون المحل مجهزا بأوعية لجمع النفايات من مواد مقاومة للحريق تفتح بضغط القدم لحين التخلص منها في الحاويات أو الأماكن المعدة لذلك .

١٢ - التخلص من النفايات السائلة بمراعاة المعايير البيئية المعتمدة من الجهة المختصة والالتزام بالحفاظ على نظافة البيئة المحيطة بالمحل .

١٣ - وضع لافتة عند مدخل المحل محررة باللغتين : العربية ، والإنجليزية توضح خصوصية النشاط للنساء فقط .

١٤ - في حالة القيام بنقش الحناء يجب تخصيص موقع مستقل لذلك بالمحل ، ويحظر استخدام أو خلط المواد البترولية بالحناء .

١٥ - 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 .

١٦ - تنظيف وتطهير الأرضيات والحوائط والأسطح والأجهزة والأدوات يوميا باستخدام مواد مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة .

ج - يجب أن تكون مرافق محل تصفيف الشعر والتجميل مستوفية الاشتراطات الصحية الآتية :

١ - الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع استقبال وانتظار الزبائن :

أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٩م٢) تسعة أمتار مربعة .

ب - أن يكون الموقع كائنا في الجزء الأمامي من المحل .

ج - أن يكون مجهزا بمقاعد لانتظار الزبائن يتناسب عددها مع عدد كراسي التصفيف بما لا يقل عن (٣) ثلاثة مقاعد مقابل كل كرسي مخصص للتصفيف .

٢ - الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تصفيف الشعر :

أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢٠م٢) عشرين مترا مربعا .

ب - أن يكون مجهزا بطاولات ومرايا مناسبة .

ج - أن يكون مجهزا بكراسي للتصفيف لا تقل المسافة بين كل منها عن (١,٥م) متر ونصف المتر .

د - أن يكون مجهزا بمغسلة لأيدي العاملين والأدوات المستخدمة ومتصلة بمصدر للمياه الساخنة .

هـ - أن يكون مزودا بأجهزة ومواد كيماوية لتعقيم الأدوات المستخدمة في عملية التصفيف وغيرها من أنشطة المحل ، مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة .

و - أن يكون مجهزا بمغسلة خاصة أو أكثر لغسل الشعر .

٣ - الاشتراطات الصحية الخاصة بدورة المياه :

أ - أن تكون مستوفية للاشتراطات وفقا لأحكام القسم الأول من الملحق رقم (١) من هذا النظام .

ب - في حال استخدام الليزر بالمحل يجب الحصول على تصريح من الجهة المختصة .

ج - يحظر على المرخص له بمزاولة نشاط تصفيف الشعر والتجميل للنساء استخدام الآتي :

١- المستحضرات والمواد الكيماوية ما لم يكن مصرحا بها من قبل الجهات المختصة .

٢- إجراء عمليات حقن مادة البوتكس (Botox) ومواد التعبئة مثل ريستالين (Restylane) ، البرلين (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 .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط مغسلة ملابس :

أ - تحدد مرافق مغاسل الملابس بالآتي :

١ - موقع استلام وفرز الملابس .

٢ - موقع غسيل وتجفيف الملابس .

٣ - المخزن .

٤ - موقع كي الملابس ، في حال قيام المحل بممارسة هذا النشاط .

٥ - موقع تسليم الملابس .

ب - يلزم لممارسة نشاط غسيل الملابس استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن يكون موقع المغسلة بإحدى المناطق التجارية أو الصناعية بالمنطقة .

٢ - أن يكون المحل مزودا بعدد كاف من الملابس بيضاء اللون للعاملين بالمغسلة ، ويراعى الالتزام بالمحافظة على نظافتها باستمرار .

ج - يجب أن تكون مرافق أنشطة غسيل الملابس مستوفية الاشتراطات الصحية الآتية :

١ - الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تسلم وفرز الملابس :

أ - أن يكون الموقع مستقلا أو غير متصل بغيره من المواقع الأخرى بالمغسلة .

ب - أن يكون مجهزا بحاويات مناسبة من معدن غير قابلة للصدأ لحفظ الملابس لحين غسلها .

ج - أن يكون مزودا بطاولات مناسبة للاستخدام في عملية الفرز .

٢ - الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع غسيل وتجفيف الملابس :

أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل ، وأن تكون الآلات موزعة فيه بطريقة مناسبة تسمح بوجود ممرات واسعة بينها لتسهيل الحركة .

ب - أن تكون التوصيلات والتركيبات الكهربائية بالموقع مستوفية للاشتراطات ، وفقا لأحكام القسم الأول من الملحق رقم (١) من هذا النظام .

ج - أن تكون توصيلات مواسير المياه الساخنة والباردة والبخار به آمنة ، وعلى ارتفاع مناسب من سطح الأرض ، وموصولة بالآلات ، وفقا للمواصفات الفنية المعتمدة .

د - في حال استخدام البخار في التنظيف يجب تخصيص مكان بالموقع لمولد البخار الكهربائي ، وتصريف البخار بطريقة صحية .

هـ - أن يكون الموقع مزودا بأجهزة خاصة لتجفيف الملابس المغسولة .

و - أن تكون حوائط المغسلة مغطاة ببلاط مناسب ، وأن يكون السقف مطليا باللون الزيتي الفاتح .

ز - أن تكون المغسلة مجهزة بمجاري نصف أسطوانية مغطاة بشبكة من معدن غير قابل للصدأ ، وأن تكون مواسير الصرف المستخدمة فيها من مادة لا تتأثر بالمنظفات والكيماويات .

ح - أن تكون أرضية المغسلة مغطاة ببلاط مناسب مانع للانزلاق ، ومصممة بمستوى مائل لتسهيل عملية تصريف المياه .

ط - أن تكون المغسلة مجهزة بمصدر للمياه الساخنة للاستخدام في عملية الغسيل .

ي - أن تكون المياه المستخدمة في عملية الغسيل مطابقة للمواصفات المعتمدة لمياه الشرب .

ك - مراعاة تغيير المياه في كل مرحلة من مراحل الغسيل .

٣ - الاشتراطات الصحية الخاصة بالمخزن :

أ - تخصيص مكان به موقع مجهز بأرفف بارتفاع (٣٠سم) ثلاثين سنتيمترا عن مستوى سطح الأرض وخزانات لحفظ مواد التنظيف والمواد الكيماوية ومواد التغليف .

ب - أن تكون حوائطه مطلية باللون الفاتح .

ج - أن يكون مزودا بأجهزة تهوية مناسبة .

٤ - الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع كي الملابس :

أن يكون مستوفيا للاشتراطات المنصوص عليها في لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط كي الملابس .

٥ - الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تسليم الملابس :

أ - أن يكون مجهزا بأرفف أو خزانات من مادة مناسبة أو معدن غير قابل للصدأ لحفظ الملابس الجاهزة .

ب - يحظر تسلم أي ملابس من خلال هذا الموقع لغرض غسلها .

٦ - الاشتراطات الصحية الخاصة بغسل ملابس المستشفيات والعيادات :

أ - تخصيص مكان منفصل بالمغسلة لغسل الملابس والمفروشات الخاصة بالمستشفيات والعيادات .

ب - إحضار الملابس والمفروشات المذكورة في البند السابق إلى المغسلة في مركبات مقفلة ، والالتزام بتطهير المركبات بعد تفريغها .

ج - 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 .

د - تمرير جميع الملابس والمفروشات الخاصة بالمستشفيات والعيادات بمرحلة تطهير ، ويخصص لذلك موقع مستقل لضمان عزلها ، ويجب الالتزام بتطهير الموقع والأجهزة المستخدمة في الغسل والكي بصفة مستمرة .

رابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط كي الملابس :

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

ب - تحدد مرافق محل كي الملابس بالآتي :

١ - موقع استلام وتسليم الملابس .

٢ - موقع حفظ وكي الملابس .

ج - يلزم لممارسة نشاط كي الملابس استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

١ - الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تسلم ، وتسليم الملابس :

أ - أن يكون الموقع كائنا في الجزء الأمامي من المحل .

ب - في حالة تخصيص موقع لانتظار الزبائن بالمحل يجب أن يكون الموقع منفصلا .

ج - أن يكون مجهزا بأرفف وخزانات يفضل أن تكون ذات واجهات زجاجية ، وذلك لحفظ الملابس المكوية لحين تسليمها .

٢ - الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع حفظ وكي الملابس :

أ - أن يكون الموقع منفصلا عن موقع تسلم ، وتسليم الملابس .

ب - أن يكون الموقع مجهزا بحاويات مناسبة لحفظ الملابس المستلمة .

ج - أن يكون الموقع مجهزا بعدد كاف من الأجهزة الكهربائية اللازمة لكي الملابس .

د - أن يكون الموقع مجهزا بعدد كاف من الطاولات للاستخدام في كي الملابس ، مغطاة بقماش نظيف يراعى استبداله بصفة دورية .

هـ - أن يكون الموقع مزودا بأكياس نظيفة للاستخدام في تغليف الملابس المكوية ، ويحظر استخدام ورق الصحف لهذا الغرض .

و - أن يكون الموقع مزودا بالبخاخات اللازمة لرش الملابس بالماء في أثناء عملية الكي .

د - في حالة قيام المحل بتسلم الملابس للغسيل ، يجب التقيد بالاشتراطات الصحية الآتية :

١ - أن يكون المحل مجهزا بحاويات إضافية لحفظ الملابس المستلمة لغرض الغسيل .

٢ - أن يكون المحل متعاقدا مع إحدى المغاسل المرخصة الكائنة بمحافظة مسقط .

٣ - يحظر على المرخص له تسلم الملابس الخاصة بالمستشفيات أو العيادات بغرض كيها أو غسلها .

خامسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط الفندقة :

أ - يجب على المنشأة الفندقية الحصول على التراخيص اللازمة 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 النشاط .

ب - 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 الجهة المختصة .

٢ - أن تكون مساكن العاملين مستوفية للاشتراطات ، وفقا لأحكام القسم الأول من الملحق رقم (١) من هذا النظام .

٣ - أن تكون دورات المياه مستوفية للاشتراطات ، وفقا لأحكام القسم الأول من الملحق رقم (١) من هذا النظام .

٤ - يجب أن تكون غرف النزلاء مستوفية للاشتراطات الصادرة من الجهة المختصة .

ج - يجب على المرخص له الالتزام بالآتي :

١ - اشتراطات مكافحة الحشرات والآفات والقوارض ، وفقا لأحكام القسم الأول من الملحق رقم (١) من هذا النظام .

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 .

الملحـق رقــم (٢)

الأنشطـة الاقتصاديــة

التي يشترط حصول العاملين بها على البطاقة الصحية

م	النشاط
١	بيع وعرض وتخزين وتداول المواد الغذائية
٢	إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية
٣	مصانع المواد الغذائية
٤	المسالخ
٥	نقل وتسويق المواد الغذائية ، ونقل مياه الشرب ، ونقل المياه غير الصالحة للشرب
٦	الأنشطة ذات العلاقة بالصحة العامة وتشمل : - الحلاقة ، وتصفيف الشعر والتجميل - غسيل وكي الملابس - الأندية الصحية

الملحــق رقــم (٣)

المخالفــات والجــزاءات

أولا : المخالفات والجزاءات المتعلقة بالتراخيص

م	نــوع المخالفــة	الغرامات (بالريال العماني)
١	ممارسة الأنشطة الصناعية والسياحية بدون ترخيص صحي	١٠٠
٢	ممارسة الأنشطة الاقتصادية الأخرى بدون ترخيص صحي	٥٠
٣	ممارسة نشاط بخلاف النشاط المرخص له	١٠٠
٤	ممارسة العامل للنشاط بدون بطاقة صحية	٥٠
٥	عدم حفظ التراخيص في مكان بارز بالمحل	٥٠
٦	استخدام المركبات الخاصة بنقل المياه أو المواد الغذائية أو الأسماك بدون ترخيص ، أو استعمالها لغير الغرض المرخص به	١٠٠
٧	عدم تمكين الموظفين المخولين من أداء عملهم	١٠٠

ثانيا : المخالفات والجزاءات المتعلقة بالمنشأة

م	نــوع المخالفــة	الغرامات (بالريال العماني)
١	عدم صيانة المنشآت الخاصة بالأنشطة الصناعية والسياحية ومتعلقاتها	١٠٠
٢	عدم صيانة المنشآت الخاصة بالأنشطة الاقتصادية الأخرى ومتعلقاتها	٥٠

تابع ثانيا : المخالفات والجزاءات المتعلقة بالمنشأة :

م	نـوع المخالفـة	الغرامات (بالريال العماني)
٣	عدم توفير التهوية أو الإضاءة الجيدة	٥٠
٤	عدم توفير مصدر للمياه الساخنة	٥٠
٥	عدم صلاحية خزانات مياه الشرب أو استخدام توصيلات مواسير ومرشحات مياه غير مناسبة أو وجود تسربات في المواسير	١٠٠
٦	عدم توفير أدوات صندوق الإسعافات الأولية	٥٠
٧	عدم توفير أسطوانات لمكافحة الحريق	٥٠
٨	عدم نظافة المحل والأدوات والأجهزة المستخدمة بصفة مستمرة	٥٠
٩	عدم توفير غسالات كهربائية لغسل الملابس	١٠٠
١٠	عدم توفير أجهزة التعقيم بمحلات الحلاقة أو محلات تصفيف الشعر والتجميل	١٠٠
١١	عدم تشغيل أجهزة التعقيم بمحلات الحلاقة أو محلات تصفيف الشعر والتجميل	٥٠
١٢	عدم تطهير أدوات الحلاقة بعد كل استخدام	١٠٠
١٣	عدم توفر حاويات مغلقة للتخلص من المخلفات داخل المنشأة	٥٠
١٤	عدم صيانة شبكة تمديدات المياه والصرف الصحي والكهرباء كلما اقتضت الحاجة	٢٠٠
١٥	إجراء تعديلات في المنشأة تتعارض مع الاشتراطات الصحية للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة دون موافقة الهيئة	١٠٠

ثالثا : المخالفات والجزاءات المتعلقة بالصحة العامة بالصحة الوقائية والصرف الصحي

م	نــوع المخالفــة	الغرامات (بالريال العماني)
١	القيام بأي فعل من الأفعال المنصوص عليها في المادة (١٣) من هذا النظام	١٠٠
٢	عدم الاهتمام بمكافحة الحشرات والقوارض	١٠٠
٣	تدني مستوى النظافة العامة خارج المنشأة	٥٠
٤	تدني مستوى النظافة العامة داخل المنشأة ونظافة المعدات والأدوات والأجهزة المستخدمة	١٠٠
٥	عدم استخدام المنظفات والمطهرات ومواد التعقيم المناسبة	٥٠
٦	عدم توفير مناشف وفوط وأدوات تجميل كافية	٥٠
٧	استخدام مواد تنظيف أو تعقيم أو مستحضرات تجميل أو مواد كيميائية منتهية الصلاحية أو غير مطابقة للمواصفات القياسية	٢٠٠
٨	استخدام فوط وأدوات غير نظيفة أو غير معقمة أو غير صالحة للاستخدام بأنشطة تصفيف الشعر والتجميل والأندية الصحية	١٠٠
٩	عدم الفصل بين الملابس المعدة للغسيل والملابس التي تم غسلها	٥٠
١٠	عدم استخدام الأكياس المناسبة لحفظ الملابس الجاهزة للتسليم	٥٠
١١	عدم تغطية طاولات كي الملابس بغطاء نظيف ومناسب	٥٠
١٢	عدم توفير أرفف ودواليب مناسبة لحفظ الملابس	٥٠

تابع ثالثا : المخالفات والجزاءات المتعلقة بالصحة العامة بالصحة الوقائية والصرف الصحي :

م	نــوع المخالفــة	الغرامات (بالريال العماني)
١٣	عدم توفير أوعية للنفايات مقاومة للحريق وذات أغطية محكمة الإغلاق	١٠٠
١٤	عدم استخدام أكياس بلاستيكية لتجميع النفايات لحين التخلص منها أولا بأول في الأماكن والحاويات المخصصة لذلك	٥٠
١٥	تفريغ المركبات الخاصة بنقل الصرف الصحي في الأماكن غير المخصصة لذلك	٢٠٠
١٦	وجود تسربات من المركبات الخاصة بنقل المياه أثناء السير ، أو تفريغ المياه في الأماكن غير المخصصة لذلك	٥٠

رابعا : المخالفات والجزاءات المتعلقة بالعاملين والأنشطــة ذات العلاقــة بالصحــة العامــة

م	نــوع المخالفــة	الغرامات (بالريال العماني)
١	وجود عمال تظهر عليهم أعراض مرضية أو جروح	٥٠
٢	تدني مستوى النظافة الشخصية للعاملين	٥٠
٣	عدم الالتزام بزي العمل	٥٠
٤	ممارسة عادات غير صحية في أثناء العمل (كالتدخين)	١٠٠