

بلدية مسقط

قرار إدارى

رقم ٢٠١١/١٦٨

بإصدار لوائح الاشتراطات الصحية

الخاصة بالأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة

بعد الإطلاع على قانون بلدية مسقط الصادر بالمرسوم السلطاني رقم ٩٢/٨ ،
وعلى الأمر المحلى رقم ٢٠٠٦/١ بشأن وقاية الصحة العامة ،
وعلى القرار الإدارى رقم ٢٠٠٢/١١ الخاص بالاشتراطات الصحية الخاصة بالأنشطة
ذات العلاقة بالصحة العامة ،
وبناء على ما تقتضيه المصلحة العامة .

تقرر

المادة الأولى

يعمل فى شأن الاشتراطات الصحية الخاصة بالأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة
باللوائح المرفقة .

المادة الثانية

تلغى لوائح الاشتراطات الصحية الصادرة بالقرار الإدارى رقم ٢٠٠٢/١١ المشار إليه كما
يلغى كل ما يخالف اللوائح المرفقة أو يتعارض مع أحكامها .

المادة الثالثة

يجب على المرخص لهم بممارسة أحد الأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة توفيق
أوضاعهم وفقا لأحكام اللوائح المرفقة خلال سنة من تاريخ العمل بها وبانتهاء هذا الميعاد
دون توفيق الأوضاع يعتبر الترخيص الممنوح لهم منتهيا ولا يجوز لهم ممارسة النشاط
إلا بترخيص جديد ، وبعد سداد الرسوم المقررة .

المادة الرابعة

يعاقب على مخالفة أحكام اللوائح المرفقة وفقا لأحكام قانون بلدية مسقط والأمر المحلى رقم ٢٠٠٦/١ المشار إليهما .

المادة الخامسة

ينشر هذا القرار فى الجريدة الرسمية ، ويعمل به من اليوم التالى لتاريخ نشره .

صدر فى : ٦ / ١٠ / ١٤٣٢ هـ

الموافق : ٥ / ٩ / ٢٠١١ م

المهندس / سلطان بن حمدون الحارثى

رئيس بلدية مسقط

لوائح الاشتراطات الصحية

الخاصة بالأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة

الباب الأول

لائحة الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة

المادة (١)

يجب لمزاولة أى من الأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة استيفاء الاشتراطات الصحية المنصوص عليها فى هذه اللائحة والاشتراطات الصحية الخاصة بكل نشاط وفقا للوائح الاشتراطات الصحية ذات الصلة وإعداد مخطط للمشروع يبين المرافق ومساحاتها والحصول على الترخيص البلدى اللازم وموافقات الجهات المعنية .

المادة (٢)

دون الإخلال بما ورد فى شأنه نص خاص فى لوائح الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة الأنشطة المختلفة ذات الصلة بالصحة العامة ، يلزم لممارسة تلك الأنشطة استيفاء الاشتراطات الصحية العامة الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالمبنى :

أ - أن يكون مبنيا من المواد الثابتة كالمطابق والإسمنت ، المطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة من قبل الجهات المختصة .

ب- أن تكون الأسقف بارتفاع مناسب بحيث لا يقل عن ثلاثة أمتار ومصممة بطريقة تحول دون تجمع المخلفات والترسبات الناتجة عن الرطوبة وإيواء الحشرات والقوارض ، ويمكن تركيب أسقف معلقة فى حالة تجاوز ارتفاع السقف عن ثلاثة أمتار .

ج- أن تكون أرضيته مغطاة ببلاط أو رخام متين أو أية مواد أخرى مانعة للانزلاق وسهلة التنظيف ، وأن تكون حوائطه مغطاة من الداخل بالبلاط حتى السقف وأن يكون سقفه مطليا باللون الفاتح .

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

هـ - عند إجراء أية تعديلات سواء على تصميم المبنى أو على مساحاته الخارجية فيجب أخذ موافقة البلدية .

و - أن يكون مزودا بأجهزة الإنذار الكهربائية اللازمة للتنبيه فى الحالات الطارئة .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالكهرباء :

أ - أن تكون كافة التمديدات والتركيبات الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة من الجهات المختصة .

ب - وضع الأجهزة الكهربائية فى أماكن مناسبة لتسهيل عملية التنظيف .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالمياه :

أ - أن تكون المياه المستخدمة فى إعداد وإنتاج وتداول الأغذية والمشروبات مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة لمياه الشرب .

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

ج - أن تكون جميع أنابيب المياه مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ أو التفاعل مع المياه ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة ، ويجب أن تكون جميع التركيبات والتجهيزات الصحية كالمغاسل مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة .

د - تركيب مرشحات لتنقية المياه ذات كفاءة مناسبة مطابقة للمواصفات المعتمدة من قبل البلدية .

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

رابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بدورة المياه :

أ - ألا تفتح مباشرة على صالة الطعام .

ب - أن تكون أرضيتها و حوائطها مغطاة ببلاط سهل التنظيف وأن يكون بلاط الأرضية مانعا للانزلاق .

ج - أن تكون مزودة بمغسلة للأيدى ومواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .

د - أن تكون مزودة بمراوح شفط ذاتية الغلق .

هـ - أن تكون مزودة بوعاء للنفايات ذات أغطية تفتح بالقدم .

و - الالتزام بالمحافظة على نظافتها باستمرار .

خامسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالصرف الصحى :

- أ - أن تكون جميع توصيلات الصرف الصحى مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة .
- ب - أن تكون أحواض الغسيل مزودة بالمحابس اللازمة لمنع رجوع المياه العادمة وموصولة بفتحات وأحواض التفتيش والخزانات الخاصة بطريقة تمنع تسرب المياه والروائح الكريهة .
- ج - معالجة المخلفات السائلة الناتجة عن عمليات التصنيع وتصريفها بمراعاة التشريعات والقرارات ذات الصلة .

سادسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالسلامة العامة :

- أ - الحصول على موافقة إدارة الدفاع المدنى بشرطة عمان السلطانية فى كل ما يتعلق بالأمر المتعلقة بالأمن والسلامة الداخلة فى اختصاصها .
- ب - توفير صندوق إسعافات أولية مزود بالمستلزمات الطبية اللازمة .
- ج - عدم استخدام الكيروسين والديزل فى عملية إعداد المواد الغذائية إلا بعد الحصول على موافقة الجهات المختصة .
- د - فى حالة بناء فرن ملاصق لأحد الحوائط يجب عمل عازل لتلك الحوائط عن الحرارة .

سابعاً : الاشتراطات الصحية الخاصة بالنظافة العامة :

- أ - الالتزام بنظافة جميع مرافق المبنى والأجهزة والأدوات وخزانات المياه .
- ب - أن يكون المبنى مجهزا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ذات أغطية تفتح بضغط القدم واستخدام أكياس بلاستيكية لتجميع النفايات عند الاستخدام لحين التخلص منها فى الأماكن والحوايات المخصصة لهذا الغرض .
- ج - توفير حاويات كبيرة لتجميع النفايات ، وذلك بالنسبة للأنشطة التى ينتج منها عادة كميات كثيرة من النفايات .
- د - تخصيص عامل على الأقل للقيام بعمليات النظافة .
- هـ - تنظيف وتطهير الأرضيات والحوائط والأسطح والأجهزة والأدوات يوميا بمواد معتمدة مع مراعاة عدم تأثيرها على المواد الغذائية ومياه الشرب .

ثامنا : الاشتراطات الصحية الخاصة بمكافحة الحشرات والقوارض :

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

تاسعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالعمالين :

أ - الحصول على شهادات صحية سارية المفعول صادرة من الجهة المختصة تفيد خلو العاملين من الأمراض المعدية والالتزام بإجراء الفحوصات الطبية الدورية عليهم .

ب - ألا يكون سكن العاملين مفتوحا على أى من مرافق المبنى المعد لممارسة النشاط .

ج - توفير غرفة لراحة العاملين أثناء ساعات العمل .

د - توفير مغاسل لأيدي العاملين مزودة بالصابون السائل والمواد المعقمة .

هـ - التزام العاملين بعدم التدخين فى مرافق المحل .

و - الالتزام بالنظافة الشخصية وارتداء الملابس الخاصة بالعمل وفق متطلبات

المهنة التى تحددها البلدية كالكبعات والكمامات والقفازات وتقليم الأظافر

والعناية بنظافتها وغسل الأيدي بالماء والصابون قبل العمل وبعد لمس أى

مصدر للتلوث .

ز - عدم ارتداء العاملين الساعات والخواتم والحلى أثناء العمل .

ح - تجنب الممارسات غير الصحية أثناء ممارسة النشاط .

عاشرا : الاشتراطات الفنية :

أ - توفير أجهزة فعالة لسحب الأبخرة والدخان ، وتركيب مداخن مزودة بمرشحات

للدخان والزيت ذات كفاءة عالية مطابقة للمواصفات المعتمدة أعلى أماكن

الطبخ .

ب - أن تكون الأجهزة والمعدات والأدوات المستخدمة فى ممارسة النشاط مصنوعة

من مادة غير قابلة للصدأ أو التفاعل مع الأغذية والمشروبات وسهلة التنظيف .

ج - أن تكون الثلاجات والبرادات المعدة لحفظ الأغذية مزودة بأجهزة لقياس

درجة الحرارة ويراعى عند ممارسة النشاط تدوين درجة الحرارة بسجل

خاص لكل ثلاجة أو براد .

المادة (٤)

لا يجوز إضافة نشاط أو مرافق للمحل إلا بعد الحصول على موافقة مسبقة من البلدية .

المادة (٥)

لا يجوز الترخيص بمزاولة أحد الأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة في الحالتين الآتيتين :

أ - وجود أنابيب للصرف الصحى أو غرف تفتيش المجارى أو خزانات التحليل فى المكان محل طلب الترخيص .

ب - إذا كان المكان محل طلب الترخيص أسفل البنايات تحت مستوى سطح الأرض وذلك ما لم تتوافر به وسائل السلامة العامة ووسائل تصريف المياه .

الباب الثانى

لوائح الاشتراطات الصحية الخاصة بأنشطة إعداد الوجبات الغذائية

الفصل الأول

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط مطعم

المادة (١)

تحدد فئات المطاعم بالآتى :

أ - مطاعم الدرجة الأولى .

ب - مطاعم الدرجة الثانية .

ج - مطاعم الدرجة الثالثة .

ويكون التصنيف وفقا للضوابط التى يصدر بها قرار من البلدية .

المادة (٢)

تحدد مرافق المطعم أيا كانت فئته بالآتى :

أ - مخزن .

ب - موقع التحضير والإعداد .

ج - موقع الطبخ .

- د - موقع الغسيل .
- هـ - موقع الخدمة .
- و - صالة تقديم الطعام
- ز - دورة مياه .

المادة (٣)

يلزم لممارسة نشاط مطعم استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالمخزن :

- أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م^{١٦}) ستة عشر مترا مربعا .
- ب - أن يكون مجهزا ببيارات و ثلاجات .
- ج - أن يكون مجهزا بأررف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ المواد الغذائية بارتفاع لا يقل عن ٣٠ سم عن مستوى الأرض .
- د - أن يخصص به موقع مستقل لتخزين المواد الكيميائية (المطهرات والمنظفات . . إلخ) على أن يكون بعيدا عن المواد الغذائية .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التحضير والإعداد :

- أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م^{١٦}) ستة عشر مترا مربعا .
 - ب - أن يكون موقعه بين المخزن وموقع الطبخ .
 - ج - أن تكون حوائطه وأرضيته مغطاة بالبلاط فاتح اللون سهل التنظيف وأن يكون بلاط الأرضية مانعا للانزلاق .
 - د - أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الباردة والساخنة ، وبطاولات ومغاسل من معدن غير قابل للصدأ لكل مما يأتي :
 - ١ - تحضير الأسماك ومشتقاتها .
 - ٢ - تحضير اللحوم والدواجن ومشتقاتها .
 - ٣ - تحضير الخضروات .
- ويمكن توفير طاولتين من معدن غير قابل للصدأ لعمليات التحضير شريطة توفير ألواح تقطيع ذات ألوان مختلفة وتخصيص لون لكل مادة محضرة .

- هـ - أن يخصص به موقع لبرادات حفظ الأغذية المحضرة .
و - أن يكون مزودا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم أو أية وسيلة أخرى غير
اللمس المباشر باليد ، ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .
ز - أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ذات أغطية تفتح بالقدم .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الطبخ :

- أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م٢٠) عشرين مترا
مربعا .
ب - أن تكون حوائطه وأرضيته مغطاة بالبلاط فاتح اللون سهل التنظيف
وأن يكون بلاط الأرضية مانعا للانزلاق .
ج - أن تكون أجهزة الطبخ مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ وقابلة للتحريك .
د - أن يكون مزودا بمدخنة لشطف الأبخرة والدخان مطابقة للمواصفات وبحجم
مناسب لمنطقة الطبخ ومزودة بمرشحات للزيت .
هـ - أن يكون مجهزا بمراوح شفط ذاتية الغلق .
و - أن يكون مزودا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم أو أية وسيلة أخرى غير
اللمس المباشر باليد ، ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .
ز - أن يكون مزودا بمصدر للمياه لاستخدامات الطبخ .
ح - أن يكون مزودا بأوان زجاجية أو معدنية غير قابلة للصدأ لحفظ التوابل
والمواد الأخرى ذات أغطية محكمة الغلق .
ط - أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ذات أغطية تفتح بالقدم .

رابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الغسيل :

- أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م٩) تسعة أمتار مربعة .
ب - أن يكون متصلا بموقعي الطبخ والخدمة .
ج - أن يكون مزودا بمغسلة للأواني ذات ثلاثة أحواض من معدن غير قابل للصدأ .
د - توفير أرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ الأواني .
هـ - أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الساخنة والباردة .
و - أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ذات أغطية تفتح بالقدم .

خامسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الخدمة :

أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م١٦) ستة عشر مترا مربعا .

ب - توفير مكان مناسب به لحفظ الأطباق والأدوات الأخرى .

ج - أن يكون مزودا بسخان مطابق للمواصفات المعتمدة (لحفظ الأطعمة الساخنة الجاهزة للتقديم) فى درجة حرارة لا تقل عن (٦٣) درجة مئوية .

د - أن يكون مزودا ببراد لحفظ الأغذية التى تقدم مبردة .

سادسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بصالة تقديم الطعام :

أ - أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل ، على ألا تقل عن (٢م ٣٠) ثلاثين مترا مربعا وأن توزع فيها الطاولات بطريقة تسمح بوجود مسافة فاصلة لا تقل عن متر واحد بين الطاولة والأخرى .

ب - أن تجهز بديكور وأثاث يتناسب وفتة المطعم على النحو الذى تحدده البلدية .

ج - فى حالة القيام بتقديم الأطعمة بنظام البوفيه يجب الالتزام بالآتى :

١ - تخصيص موقع بالصالة لهذا الغرض .

٢ - توفير وسائل لحفظ الأغذية الساخنة فى درجة حرارة لا تقل عن (٦٣)

درجة مئوية والباردة فى درجة حرارة لا تزيد على (٤) درجات مئوية

طوال فترة عرضها .

٣ - توفير جهاز لحفظ الأطباق ساخنة .

سابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بدورة المياه :

أن تكون مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات

الصحية العامة وألا تفتح مباشرة على صالة الطعام .

ثامنا : اشتراطات صحية إضافية :

تخصص غرفة لاستخدام العاملين ملحق بها دورة مياه ، لا تفتح مباشرة على

أى من مرافق المطعم .

فى حالة ما إذا كان تصميم مرافق التحضير والإعداد و الطبخ والغسيل

والخدمة بالنظام المفتوح يجب ألا تقل مساحتها عن (٢م ٧٠) سبعين مترا مربعا .

المادة (٥)

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

أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م١٦) ستة عشر مترا
مربعا .

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

ج - أن يكون مزودا بمصدر للمياه لاستخدامات التحضير .

المادة (٦)

إذا كان المطعم مرخصا له بتقديم (الشاورما أو المشاوى أو الفطائر أو العصائر) يراعى
استيفاء الاشتراطات المنصوص عليها فى لوائح الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة
كل منها .

المادة (٧)

إذا كان المطعم يقدم الوجبات العمانية ، فيجب توفير مخزن إضافي به تتناسب مساحته
مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م١٢) اثنى عشر مترا مربعا مجهزة بأرفف لحفظ
الأواني كبيرة الحجم و أن تكون صالة الطعام مجهزة بديكور ذى طابع تراثى وتقليدى
على النحو الذى تحدده البلدية .

الفصل الثانى

لائحة الاشتراطات الصحية

الخاصة بممارسة نشاط مطعم الوجبات السريعة

المادة (١)

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

المادة (٢)

تحدد مرافق مطعم الوجبات السريعة بالآتى :

- أ - مخزن .
- ب - موقع التحضير والطبخ .
- ج - موقع الغسيل .
- د - موقع الخدمة .
- هـ - صالة تقديم الطعام .
- و - دورة مياه ، ما لم يكن المطعم كائنا بمجمع تجارى .

المادة (٣)

يلزم لممارسة نشاط مطعم الوجبات السريعة استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :
أولاً : الاشتراطات الصحية الخاصة بالمخزن :

- أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م١٢) اثنى عشر متراً مربعاً .
- ب - أن يكون مجهزاً ببرادات و ثلاجات .
- ج - أن يكون مجهزاً بأرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ المواد الغذائية بارتفاع لا يقل عن ٣٠ سم عن مستوى الأرض .
- د - أن يخصص به موقع مستقل لتخزين المواد الكيميائية (المطهرات والمنظفات . . الخ) على أن يكون بعيداً عن المواد الغذائية .

ثانياً : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التحضير والطبخ :

- أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م٢٤) أربعة وعشرين متراً مربعاً .
- ب - أن تكون حوائطه وأرضيته مغطاة بالبلاط فاتح اللون سهل التنظيف وأن يكون بلاط الأرضية مانعاً للانزلاق .
- ج - أن تكون أجهزة الطبخ مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ وقابلة للتحريك .
- د - أن يكون مزوداً بمدخنة لشفط الأبخرة والدخان مطابقة للمواصفات وبكفاءة تناسب منطقة الطبخ ومزودة بمرشحات للزيت .
- هـ - أن يكون مزوداً بمصدر للمياه لاستخدامات الطبخ .
- و - أن يكون مجهزاً بمصدر للمياه الباردة والساخنة وبطاولات و مغاسل من معدن غير قابل للصدأ لكل مما يأتى :

- ١ - تحضير الأسماك ومشتقاتها .
 - ٢ - تحضير اللحوم والدواجن ومشتقاتها .
 - ٣ - تحضير الخضروات والفواكه والسلطات .
 - ز - أن يكون مجهزا بمراوح شفط ذاتية الغلق .
 - ح - أن يكون مزودا بمغسلة للأيدى تعمل بضغط القدم أو أية وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ، ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .
 - ط - أن يكون مزودا بأوان زجاجية أو معدنية غير قابلة للصدأ لحفظ التوابل والمواد الأخرى ذات أغطية محكمة الغلق .
 - ي - أن يخصص به موقع لبرادات حفظ الأغذية المحضرة .
 - ك - أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ذات أغطية تفتح بالقدم .
- ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الغسيل :**
- أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٩ م^٢) تسعة أمتار مربعة .
 - ب - أن يكون متصلا بموقعي الطبخ والخدمة .
 - ج - أن يكون مزودا بمغسلة للأواني ذات ثلاثة أحواض من معدن غير قابل للصدأ .
 - د - أن يكون مجهزا بأرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ الأواني .
 - هـ - أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الساخنة والباردة .
 - و - أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ذات أغطية تفتح بالقدم .
- رابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الخدمة :**
- أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل .
 - ب - توفير مكان مناسب به لحفظ الأطباق والأدوات الأخرى .
 - ج - أن يكون مزودا بسخان مطابق للمواصفات المعتمدة لحفظ الأطعمة الساخنة الجاهزة للتقديم فى درجة حرارة لا تقل عن (٦٣) درجة مئوية .
 - د - أن يكون مزودا ببراد لحفظ الأغذية التى تقدم مبردة .
- خامسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بصالة تقديم الطعام :**
- أ - أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل ، وأن توزع فيها الطاولات بطريقة تسمح بوجود مسافة فاصلة لا تقل عن متر واحد بين الطاولة والأخرى .
 - ب - أن تجهز بديكور وأثاث مناسب توافق عليه البلدية .
 - ج - فى حالة المطاعم الواقعة فى المجمعات التجارية ، يمكن أن تكون صالة الطعام مشتركة .

سادسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بدورة المياه :

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

المادة (٥)

فى حالة ما إذا كان تصميم مرافق التحضير والطبخ والغسيل والخدمة بالنظام المفتوح يجب ألا تقل مساحتها مجتمعة عن (٢م ٥٠) خمسين مترا مربعا .

الفصل الثالث

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط مقهى

المادة (١)

تحدد مرافق المقهى بالآتى :

- أ - المطبخ .
- ب - موقع الخدمة .
- ج - صالة الطعام ، ما لم يكن المقهى كائنا بمجمع تجارى به صالة طعام مشتركة .

المادة (٢)

تصنف المقاهى إلى فئتين وفقا للجدول الآتى :

نوع الوجبات المسموح له تقديمها	مساحة صالة الطعام	مساحة المطبخ	الفئة
المشروبات الساخنة والباردة والسندويشات والحلويات الجاهزة ، ويجوز للمقاهى العالمية أو المتخصصة إعداد وتقديم الوجبات الخاصة بها بعد موافقة البلدية .	٢م ٢٠	٢م ٢٤	الأولى المقاهى السياحية وما فى مستواها
المشروبات الساخنة والباردة والسندويشات ، ويجوز الترخيص لها بتقديم الشاورما والفتائر بعد استيفاء الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة أى من هذين النشاطين .	٢م ١٦	٢م ٢٠	الثانية

المادة (٣)

يلزم لممارسة نشاط مهني استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولاً : الاشتراطات الصحية الخاصة بالمطبخ :

- أ- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن المساحة المنصوص عليها في الجدول الوارد في المادة (٢) من هذه اللائحة .
- ب- أن يكون مجهزا بقاعدتين من معدن غير قابل للصدأ (الإستينلس ستيل) لا يقل طول الواحدة منها عن متر واحد تخصصان لعمليات تحضير وإعداد الأغذية ، وبمغسلة ذات كفاءة عالية من معدن غير قابل للصدأ .
- ج- أن يكون مجهزا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم أو أية وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ومزودة بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .
- د- أن يكون مجهزا بمغسلة للأواني ذات حوضين أو أكثر من معدن غير قابل للصدأ متصلة بمصدر للمياه الساخنة والباردة .
- هـ- أن تكون حوائطه وأرضيته مغطاة بالبلاط فاتح اللون سهل التنظيف وأن يكون بلاط الأرضية مانعا للانزلاق .
- و- أن تكون أجهزة الطبخ من معدن غير قابل للصدأ وقابلة للتحريك لتسهيل عملية التنظيف .
- ز- أن يكون مزودا بمدخنة لشفط الأبخرة والدخان مطابقة للمواصفات وبحجم مناسب لمنطقة الطبخ ومزودة بمرشحات للزيت .
- ح- أن يكون مجهزا بمراوح شفط ذاتية الغلق .
- ط- أن يتوفر به مصدر للمياه الصالحة للشرب لاستخدامات الطبخ .
- ي- أن يكون مجهزا بأوان زجاجية أو معدنية غير قابلة للصدأ ذات أغطية محكمة الغلق لحفظ التوابل والمواد الأخرى .
- ك- أن يكون مجهزا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ذات أغطية تفتح بالقدم .
- ل- أن يكون مجهزا ببرادات لحفظ الأغذية المحضرة ، على أن يخصص لها مكان منفصل بالمطبخ .

ثانياً : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الخدمة :

- أ- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م١٢) اثني عشر مترا مربعا بالنسبة لمقاهى الفئة الأولى و (٢م٦) ستة أمتار مربعة بالنسبة لمقاهى الفئة الثانية .

- ب - أن يكون مجهزا بسخان لحفظ الأطعمة الجاهزة لتقديمها ساخنة بدرجة حرارة لا تقل عن (٦٣م°) درجة مئوية .
- ج - أن يخصص به مكان مناسب لحفظ الأطباق والأدوات الأخرى .
- د - أن يكون مجهزا ببراد لحفظ الأغذية التي تقدم مبردة .
- ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بصالة الطعام :**
- أ - أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل ، وأن توزع فيها الطاولات بطريقة تسمح بوجود مسافة فاصلة لا تقل عن متر واحد بين الطاولة والأخرى .
- ب - أن تكون مجهزة بديكور وأثاث يتناسب وفئة المقهى .

المادة (٤)

يجب أن تكون مقاهى الدرجة الأولى مجهزة بدورة مياه مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية العامة وألا تفتح مباشرة على صالة الطعام ، ما لم يكن المقهى كائنا بمجمع تجارى به دورات مياه مشتركة .

المادة (٥)

- بالإضافة إلى الاشتراطات الصحية الخاصة بكل مرفق من مرافق المقهى يلزم لممارسة النشاط مراعاة الاشتراطات الصحية الآتية :
- أ - توفير مخزن إضافي تتناسب مساحته مع حجم العمل فى حال قيام المقهى بتخزين المواد الغذائية بكميات كبيرة .
- ب - المحافظة على مرافق المقهى نظيفة باستمرار ، ويخصص لهذا الغرض عامل أو أكثر بزى مختلف عن زى باقى العاملين .
- ج - أن تكون جميع الأوانى والأدوات المعدنية المستعملة فى تجهيز السندويشات والمشروبات وتقديمها من معدن غير قابل للصدأ .
- د - استخدام أكواب فى تقديم المشروبات الساخنة والباردة مصنوعة من الزجاج أو من الورق المقوى أو من البلاستيك المطابق للمواصفات ، ويفضل لهذا الغرض استخدام الأكواب ذات الاستخدام الواحد .
- هـ - توفير وسيلة لحفظ الأغذية الجاهزة المعدة للتقديم فى درجة الحرارة المناسبة وذلك على النحو الآتى :

- ١ - الأغذية الساخنة : فى درجة حرارة (٦٣م°) درجة مئوية .
 - ٢ - الأغذية الباردة : فى درجة حرارة (٤م°) درجات مئوية .
 - ٣ - الأغذية عند إعادة التسخين : فى درجة حرارة لا تقل عن (٧٢م°) درجة مئوية .
- و- فى حال وضع طاولات خارج المقهى يجب الحصول على الموافقات اللازمة من الجهة المختصة بالبلدية بعد سداد الرسوم المقررة .

الفصل الرابع

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بممارسة نشاط مطبخ عام

المادة (١)

تحدد مرافق المطبخ العام بالآتى :

- أ - مخزن لحفظ المواد الغذائية .
- ب - مخزن لحفظ الأواني والأدوات .
- ج - موقع التحضير والإعداد .
- د - موقع الطبخ .
- هـ - موقع الغسيل .
- و - موقع الاستقبال وتسليم الطلبات .
- ز - دورة مياه .

المادة (٢)

يلزم لممارسة نشاط مطبخ عام استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن حفظ المواد الغذائية :

- أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢٠م²) عشرين مترا مربعا .
- ب - أن يكون مجهزا ببرادات وثلاجات .

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

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

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن حفظ الأواني والأدوات :

أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م٢٠) عشرين مترا مربعا .

ب - أن يكون مجهزا بأرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ الأواني كبيرة الحجم ، بارتفاع لا يقل عن (٣٠ سم) عن مستوى الأرض .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التحضير والإعداد :

أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م١٦) ستة عشر مترا مربعا .

ب - أن يكون موقعه بين المخزن وموقع الطبخ .

ج - أن تكون حوائطه وأرضيته مغطاة بالبلاط فاتح اللون سهل التنظيف وأن يكون بلاط الأرضية مانعا للانزلاق .

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

١ - تحضير الأسماك ومشتقاتها .

٢ - تحضير اللحوم والدواجن ومشتقاتها .

٣ - تحضير الخضروات والفواكه والسلطات .

هـ - أن يخصص به موقع لبرادات حفظ الأغذية المحضرة .

و - أن يكون مزودا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم ومواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .

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

رابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الطبخ :

أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م٣٠) ثلاثين مترا مربعا .

- ب - أن تكون حوائطه وأرضيته مغطاة بالبلاط فاتح اللون سهل التنظيف وأن يكون بلاط الأرضية مانعا للانزلاق .
- ج - أن تكون أجهزة الطبخ مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ وقابلة للتحريك .
- د - أن يكون مزودا بمدخنة لشفط الأبخرة والدخان مطابقة للمواصفات وبحجم مناسب لمنطقة الطبخ ومزودة بمرشحات للزيت .
- هـ - أن يكون مجهزا بمراوح شفط ذاتية الغلق .
- و - أن يكون مزودا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم أو أية وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ، وبمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .
- ز - أن يكون مزودا بمصدر للمياه لاستخدامات الطبخ .
- ح - أن يكون مزودا بأوان زجاجية أو معدنية غير قابلة للصدأ لحفظ التوابل والمواد الأخرى ذات أغطية محكمة الغلق .
- ط - أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ذات أغطية تفتح بالقدم .
- خامسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الغسيل :**
- أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م١٢) اثنى عشر مترا مربعا .
- ب - أن يتصل بموقعي الطبخ والخدمة .
- ج - أن يكون مزودا بمغسلة للأواني ذات ثلاثة أحواض من معدن غير قابل للصدأ .
- د - توفير أرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ الأواني .
- هـ - أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الساخنة والباردة .
- و - أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ذات أغطية تفتح بالقدم .
- سادسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع استقبال وتسليم الطلبات :**
- أ - أن يتم تسليم الوجبات فى أوان معدنية غير قابلة للصدأ .
- ب - أن يكون مجهزا بسخان مطابق للمواصفات المعتمدة للمحافظة على الوجبات الجاهزة ساخنة لحين تسليمها .
- سابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بدورة المياه :**
- أن تكون مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية العامة وألا تفتح مباشرة على صالة الطعام .

المادة (٣)

فى حالة ما إذا كان تصميم مرافق التحضير والإعداد والطبخ والغسيل بالنظام المفتوح يجب أن لا تقل مساحتها مجتمعة عن (٢١٠٠) مائة متر مربع .

المادة (٤)

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

المادة (٥)

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

أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل .

ب - أن يكون مجهزا بمدخنة مستوفية للاشتراطات الفنية المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية العامة .

الفصل الخامس

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بممارسة نشاط تقديم الوجبات الغذائية فى السفن السياحية

(نظام البوفيه)

المادة (١)

تكون ممارسة نشاط تقديم الوجبات الغذائية فى السفن السياحية (بنظام البوفيه) من خلال مطبخ أو موقع مخصص فى السفينة تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢١٦) ستة عشر مترا مربعا .

المادة (٢)

تحدد مرافق المطبخ المنصوص عليه فى المادة السابقة بالآتى :

- أ - موقع للتخزين .
- ب - موقع الإعداد والتجهيز .
- ج - موقع لغسيل وحفظ الأواني .

المادة (٣)

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

- أ - أن يكون المطبخ مجهزا بالآتى :
 - ١ - مغسلة لأيدى العاملين مزودة بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .
 - ٢ - جهاز تبريد أو تجميد للحفاظ بحسب طبيعة المواد الغذائية .
- ب - أن يخصص موقع منفصل مزود بالأجهزة اللازمة لعرض الأطعمة حسب طبيعتها ودرجة حرارة حفظها .
- ج - فى حال القيام بالإعداد والطبخ داخل السفينة يجب أن يكون موقعا الإعداد والطبخ مستوفيين للاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط مطعم .
- د - فى حال توريد الأطعمة الجاهزة إلى السفينة يجب أن يكون مصدر تلك الأطعمة مستوفيا للاشتراطات الصحية الآتية :
 - ١ - أن يكون مرخصا له من قبل البلدية .
 - ٢ - أن تتوفر لديه وسيلة لنقل الوجبات الغذائية مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المواد الغذائية .

الفصل السادس

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بممارسة نشاط تقديم الشاورما

المادة (١)

فى حال ممارسة نشاط تقديم الشاورما بشكل مستقل ، تحدد مرافق المحل بالآتى :

- أ - موقع تحضير .
- ب - موقع إعداد الشاورما .
- ج - صالة الطعام .

المادة (٢)

يلزم لممارسة نشاط إعداد الشاورما استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التحضير :

- أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م^{١٦}) ستة عشر مترا مربعا .
- ب - أن يكون مجهزا بقاعدتين من معدن غير قابل للصدأ (الإستينلس ستيل) لا يقل طول الواحدة منها عن متر واحد تخصص لعمليات تحضير وإعداد الأغذية تتصل مباشرة مع مغسلة ذات كفاءة عالية مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ .
- ج - أن يكون مجهزا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم أو أية وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ومزودة بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .
- د - أن يكون مجهزا بمغسلة للأواني ذات حوضين أو أكثر من معدن غير قابل للصدأ متصلة بمصدر للمياه الساخنة والباردة .
- هـ - أن تكون حوائطه وأرضيته مغطاة بالبلاط فاتح اللون سهل التنظيف وأن يكون بلاط الأرضية مانعا للانزلاق .
- و - أن تكون أجهزة الطبخ مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ وقابلة للتحريك لتسهيل عملية التنظيف .
- ز - أن يكون مزودا بمدخنة لشفط الأبخرة والدخان مطابقة للمواصفات وبحجم مناسب لمنطقة الطبخ ومزودة بمرشحات للزيت .
- ح - أن يكون مجهزا بمراوح شفط ذاتية الغلق .
- ط - أن يكون متصلا بمصدر للمياه الصالحة للشرب لاستخدامات الطبخ .
- ي - أن يكون مجهزا بأوان زجاجية أو معدنية غير قابلة للصدأ ذات أغطية محكمة الغلق لحفظ التوابل والمواد الأخرى .
- ك - أن يكون مجهزا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ذات أغطية تفتح بالقدم .
- ل - أن يكون مجهزا ببرادات لحفظ الأغذية المحضرة ، على أن يخصص لها مكان منفصل بالمطبخ .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع إعداد الشاورما :

- أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢١٠) عشرة أمتار مربعة .
- ب - أن يخصص به مكان مناسب لحفظ الأطباق والأدوات الأخرى .
- ج - أن يكون مجهزا ببراد لحفظ الأغذية التي تقدم مبردة .
- د - أن تكون أجهزة ومعدات إعداد الشاورما من معدن غير قابل للصدأ (الإستينلس ستيل) .
- هـ - يفضل استخدام أجهزة الشاورما التي تعمل بنظام الدوران المستمر للحفظ على توزيع الحرارة بشكل متساو لجميع أجزاء المادة الغذائية .
- و - يفضل استخدام أداة آلية لتقطيع الشاورما .

ثالثا : الاشتراطات الخاصة بصالة الطعام :

- أ - ألا تقل مساحتها عن (٢١٦) ستة عشر مترا مربعا وأن توزع فيها الطاولات بطريقة تسمح بوجود مسافة فاصلة لا تقل عن متر واحد بين الطاولة والأخرى .
- ب - أن تكون مجهزة بديكور وأثاث يتناسب والنشاط على النحو الذى تحدده البلدية .
- ج - أن تكون مجهزة بمغسلة للأيدى مزودة بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .
- د - أن تكون مجهزة بوعاء للنفايات مقاوم للحريق ذى غطاء يفتح بضغط القدم .

المادة (٣)

فى حال ممارسة النشاط من قبل المطاعم والمقاهى المرخصة يلزم تخصيص موقع بهما مستوف للاشتراطات الصحية الآتية :

- أ - لا تقل مساحته عن (٢١٢) اثنى عشر مترا مربعا .
- ب - أن يكون الموقع بداخل المطعم أو المقهى على واجهته أو أحد جانبيه .
- ج - أن يكون للموقع باب من الألومنيوم ذاتى الغلق يفتح على صالة الطعام - متى وجدت - ، مع عمل نافذة مناولة تفتح للخارج تخصص لعملية البيع .
- د - أن يكون الموقع مجهزة بجهاز تكييف .
- هـ - أن يكون مجهزة بمدخنة مستوفية للاشتراطات الفنية المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية العامة .

- و- أن يكون الموقع مجهزا بمصدر للمياه الباردة والساخنة وبطاوولات ومغاسل من معدن غير قابل للصدأ .
- ز- أن يكون الموقع مجهزا بمغسلة للأيدى تعمل بضغط القدم أو أية وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .
- ح- أن يكون الموقع مجهزا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ذات أغطية تفتح بضغط القدم .
- ط- أن يكون الموقع مجهزا بثلاجة لحفظ السلطات وغيرها من المواد التي تستخدم فى إعداد الشاورما وتحتاج للتبريد .
- ى- الالتزام بتحضير الشاورما فى غرفة التحضير الموجودة بالمطعم أو المقهى وحفظ المواد المحضرة داخل الثلاجة لحين الاستخدام .

الفصل السابع

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط بيع المشاوى

المادة (١)

تحدد مرافق محل بيع المشاوى بالآتى :

- أ - موقع التحضير .
- ب - موقع الشوى .
- ج - موقع غسيل وحفظ الأوانى .
- د - موقع تخزين الضحم .
- هـ - يمكن إضافة صالة طعام .
- و - مخزن للمواد الغذائية فى حال تخزين كميات كبيرة منها بالمحل .

المادة (٢)

يلزم لممارسة نشاط بيع المشاوى استيفاء المحل الاشتراطات الصحية الآتية :

- أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م٢٠) عشرين مترا مربعا .
- ب - أن تكون حوائطه مغطاة بالبلاط فاتح اللون سهل التنظيف وأن يكون بلاط أرضيته مانعا للانزلاق .

- ج - أن يكون مجهزا بمدخنة مستوفية للاشتراطات الفنية المنصوص عليها في لائحة الاشتراطات الصحية العامة .
- د - أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الباردة والساخنة وبطاولات ومغاسل من معدن غير قابل للصدأ .
- هـ - 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 .
- و - أن يكون مجهزا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم أو أية وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ومواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .
- ز - أن يكون مجهزا بمغسلة للأواني ذات ثلاثة أحواض من معدن غير قابل للصدأ .
- ح - أن يكون مجهزا ببراد لحفظ اللحوم ، وذلك في درجة حرارة تتراوح من (٤م°) إلى (٤م°) .
- ط - أن يكون مجهزا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ذات أغطية تفتح بالقدم .
- ي - أن يكون مجهزا بصاعق للحشرات .
- ك - أن تكون الشواية والمعدات والأدوات المستخدمة في الشوى من مواد مناسبة أو من معدن غير قابل للصدأ ، مع الالتزام بالمحافظة على صلاحيتها للاستخدام ونظافتها بصفة دائمة .
- ل - أن تكون الأجهزة المستخدمة فيه قابلة للتحريك ، وذلك لتسهيل عملية التنظيف .
- م - في حالة تخزين كميات كبيرة من الفحم ، فيجب توفير مخزن مستقل لا تقل مساحته عن (٢م٩) تسعة أمتار مربعة .
- ن - في حالة وجود صالة طعام ، يجب أن توزع فيها الطاولة بطريقة تسمح بوجود مسافات فاصلة لا تقل عن متر واحد بين الطاولة والأخرى .
- س - أن تتناسب مساحة مخزن المواد الغذائية - في حال وجوده - مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م٩) تسعة أمتار مربعة .

المادة (٣)

يلزم عند ممارسة العمل استيفاء واتباع الآتى :

- أ - أن يكون شوى اللحوم عند الطلب فقط ويتواجد الزبون .
- ب - أن تكون المواد المستخدمة فى التغليف صالحة لحفظ المشاوى وغير قابلة للتفاعل معها أو تؤثر فى خصائصها أو مواصفاتها ، وأن تكون من ذات الاستخدام الواحد .

المادة (٤)

يحظر عند ممارسة النشاط استخدام الكيروسين أو مشتقات الوقود أو الفحم غير المصرح به من البلدية فى عملية الشوى .

الفصل الثامن

لائحة الاشتراطات الصحية

الخاصة بممارسة نشاط إعداد الفطائر

المادة (١)

يلزم لممارسة نشاط إعداد الفطائر أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م٢٤) أربعة وعشرين مترا مربعا .

المادة (٢)

تحدد مرافق محل إعداد الفطائر بالآتى :

- أ - موقع حفظ المواد الخام .
- ب - موقع التحضير والطبخ .
- ج - موقع الفرن .
- د- موقع الغسيل .

المادة (٣)

يلزم لممارسة نشاط إعداد الفطائر استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولاً : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع حفظ المواد الخام :

- أ - أن يكون مجهزا بأررف مناسب .
- ب - أن يكون مجهزا بأجهزة تبريد وتجميد .

ثانياً : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التحضير والطبخ :

- أ - أن يخصص به مكان لعملية العجن .
- ب - أن يكون مجهزا بطاولة من معدن غير قابل للصدأ للاستخدام فى عملية التحضير .
- ج - أن يكون مجهزا بألة عجن كهربائية .
- د - أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الساخنة والباردة .
- هـ - أن تكون أجهزة الطبخ به من معدن غير قابل للصدأ وقابلة للتحريك .
وتوفير أجهزة فعالة لسحب الأبخرة والدخان ، وتركيب مداخن مزودة بمرشحات للدخان والزيت ذات كفاءة عالية مطابقة للمواصفات المعتمدة أعلى أماكن الطبخ .
- ز - أن يكون مجهزا بمراوح شفط مناسبة .
- ح - أن يكون مجهزا بمصدر للمياه المطابقة لمواصفات مياه الشرب لاستخدامات الطبخ .
- ط - أن يكون مجهزا بأوان زجاجية أو معدنية غير قابلة للصدأ ذات أغطية محكمة ، للاستخدام فى حفظ التوابل والمواد الأخرى .
- ي - أن يكون مجهزا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم أو أية وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ومزودة بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .

ثالثاً : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الفرن :

- أ - أن يكون مجهزا بأفران مناسبة .
- ب - أن تكون حوائطه مغطاة ببلاط فاتح اللون سهل التنظيف وأن يكون بلاط الأرضية مانعا للانزلاق .
- ج - توفير أجهزة فعالة لسحب الأبخرة والدخان ، وتركيب مداخن مزودة بمرشحات للدخان والزيت ذات كفاءة عالية مطابقة للمواصفات المعتمدة أعلى أماكن الطبخ .
- د - أن يكون مجهزا بمراوح شفط مناسبة .
- هـ - أن يكون مجهزا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ذات أغطية تفتح بضغط القدم .

رابعاً : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الغسيل :

- أ - أن يكون مجهزاً بمغسلة للأواني ذات ثلاثة أحواض من معدن غير قابل للصدأ .
- ب - أن يكون مجهزاً بأرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ الأواني .
- ج - أن يكون مجهزاً بمصدرين للمياه الساخنة والباردة المطابقة لمواصفات مياه الشرب .
- د - أن يكون مجهزاً بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ذات أغطية تفتح بضغط القدم .

الفصل التاسع

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط بيع الذرة الحلوة

المادة (١)

يلزم لممارسة نشاط بيع الذرة الحلوة مراعاة الاشتراطات الصحية الآتية :

- أ - ألا تقل مساحة المحل عن (٢١٦م^٢) ستة عشر متراً مربعاً ، ما لم تكن مزاولة النشاط بأحد المجمعات التجارية أو المحلات متعددة الأنشطة أو بالمحلات الموجودة بمحطات الوقود .
- ب - أن يكون موقع العرض في المجمعات التجارية بعيداً عن دورات المياه ومواقع تجميع الفضلات .
- ج - أن يكون الجهاز والأدوات المستخدمة في الإعداد من معدن غير قابل للصدأ ومواد مناسبة غير قابلة للتشقق .
- د - تنظيف وتطهير الأدوات بعد كل استخدام .
- هـ - تنظيف وتطهير جهاز الإعداد يوميا بعد الانتهاء من العمل .
- و - التخلص يوميا من الذرة المحضرة المتبقية عند الانتهاء من العمل ويحظر استعمالها في اليوم التالي .
- ز - أن تكون المياه المستخدمة في عملية الإعداد مطابقة للمواصفات المعتمدة لمياه الشرب . على أن يقتصر الأمر على استخدام المياه المعبأة في حال ممارسة النشاط في المجمعات التجارية أو المحلات متعددة الأنشطة أو بالمحلات الموجودة بمحطات الوقود .

- ح - أن تكون المواد الغذائية المستخدمة فى عملية الإعداد صالحة للاستهلاك الآدمى ، ويحظر استخدام العبوات المسترجعة فى عمليتى الحفظ والعرض .
- ط - أن تكون كميات الزبدة بالموقع فى الحدود التى تكفى للاستخدام اليومى وعدم تركها فترات طويلة معرضة للحرارة والهواء الخارجى ، ويحظر استخدام المتبقى منها فى اليوم التالى .
- ى - توفير وعاء للنفايات مقاوم للحريق ذى غطاء يفتح بالقدم .
- ك - المحافظة على نظافة الموقع باستمرار .
- ل - الالتزام بالموقع المحدد فى الرخصة لممارسة النشاط وعدم تغييره إلا بموافقة البلدية .

الفصل العاشر

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط مخبز آلى

المادة (١)

تحدد مرافق المخبز الآلى بالآتى :

- أ - مخزن المواد الأولية .
- ب - موقع العجن والتجهيز .
- ج - موقع الخبيز (الفرن) .
- د - غرفة إعداد الحلويات .
- هـ - موقع تهوية الخبز .
- و - موقع التعبئة .
- ز - موقع الغسيل .
- ح - صالة العرض والبيع .
- ط - غرفة تغيير ملابس العاملين .

المادة (٢)

يلزم لممارسة نشاط مخبز آلى استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن المواد الأولية :

- أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م١٦) ستة عشر مترا مربعا .
- ب - أن يكون متصلا بباقى مرافق المخبز بباب ذى مفصلات مروحية .

- ج - أن يكون مجهزا ببرادات وثلاجات بعدد يتناسب وحجم العمل .
- د - أن يكون مجهزا بأرفف من معدن غير قابل للصدأ بارتفاع لا يقل عن (٣٠ سم) عن سطح الأرض لحفظ المواد الأولية .
- هـ - أن يخصص به موقع مستقل لتخزين المواد الكيميائية (المطهرات والمنظفات . . . إلخ) على أن يكون بعيدا عن المواد الغذائية .
- و - أن تكون حوائطه وأرضيته مغطاة بالبلاط فاتح اللون سهل التنظيف وأن يكون بلاط الأرضية مانعا للانزلاق .
- ز - أن يكون مجهزا بقواعد من مواد مناسبة بارتفاع لا يقل عن (٣٠ سم) عن سطح الأرض لوضع أكياس الطحين عليها .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع العجن والتجهيز :

- أ - أن تكون حوائطه وأرضيته مغطاة بالبلاط فاتح اللون سهل التنظيف وأن يكون بلاط الأرضية مانعا للانزلاق .
- ب - أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الباردة والساخنة مزود بمرشحات لتنقيتها مطابقة للمواصفات المعتمدة .
- ج - أن يكون مزودا بطاؤلات للتحضير من معدن غير قابل للصدأ .
- د - أن يكون مجهزا بمعاجن آلية من معدن غير قابل للصدأ يتم تركيبها مباشرة تحت مصدر المياه .
- هـ - أن يكون مجهزا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم أو أية وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ، و مزودة بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .
- و - في حالة ما إذا كانت المعاجن غير متصلة بطاؤلات التحضير يجب توفير أوان من معدن غير قابل للصدأ ذات عجلات لنقل العجين إلى طاؤلات التحضير .
- ز - أن يكون مجهزا بمغسلة ذات ثلاثة أحواض مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ تخصص لغسيل الأدوات والأوعية المستخدمة في العجن والتقطيع .
- ح - أن يكون مزودا بأرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ الأواني .
- ط - أن يخصص به موقع مناسب لعملية تخمير العجين .
- ي - أن يكون مجهزا بخزانة أو دولاب لحفظ المواد الأولية المعدة للاستخدام في صناعة الحلويات والفطائر .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الخبيز (الفرن) :

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

ب - أن يكون مجهزا بطاولة من معدن غير قابل للصدأ توضع أمام الأفران وتخصص لوضع العجين واستقبال الخبز بعد تسويته .

ج - فى حالة استخدام المحروقات فى تشغيل الأفران يجب أن يكون موقع الخزان الخاص بها خارج المبنى ومتصلا بالأفران بتوصيلات محكمة وفق شروط إدارة الدفاع المدنى ودائرة الشؤون الفنية بالبلدية وبعد أخذ التصاريح البيئية اللازمة .

د - أن يكون مجهزا بمراوح أو نظام تهوية لسحب الأبخرة ولخفض درجة الحرارة .

رابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع إعداد الحلويات :

أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م٢٠) عشرين مترا مربعا .

ب - أن يكون مزودا بطاولة أو أكثر لإعداد الحلويات مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ أو مغطاة بقطعة واحدة من الرخام .

ج - أن يكون مجهزا بأدراج وأرفف مناسبة لحفظ الأدوات والمواد الخام المعدة للاستخدام فى إعداد الحلويات .

د - أن يكون مجهزا بمغسلة للأيدى تعمل بضغط القدم أو أية وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ومزودة بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .

هـ - أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الباردة والساخنة مزود بمرشحات للتنقية توافق عليها البلدية .

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

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

ح - أن يكون مزودا بأجهزة تبريد أو تجميد لحفظ المواد الغذائية سريعة التلف .

ط - فى حالة توفير موقد ثابت ، يجب أن تكون توصيلات الغاز حسب اشتراطات الدفاع المدنى .

خامسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تهوية الخبز :

- أ - أن يكون مستقلا عن موقع الخبيز (الفرن) .
ب - أن يكون مجهزا بأررف مناسبة لوضع الخبز الجاهز عليها لتهويته قبل التعبئة .
ج - أن يكون مجهزا بعدد كاف من مراوح الشفط ذاتية الغلق وذات كفاءة عالية .

سادسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع وطريقة التعبئة :

- أ - أن يكون الموقع مزودا بطاولات خالية من الشقوق والفواصل لحفظ الخبز بعد تعبئته وقبل توزيعه .
ب - أن تكون المواد المستخدمة فى التعبئة صالحة لحفظ منتجات المخبز وغير قابلة للتفاعل معها أو تؤثر فى خصائصها أو مواصفاتها ، وأن تكون من ذات الاستخدام الواحد ، وأن تغلق بطريقة الضغط الحرارى أو أية طريقة أخرى تضمن عدم تلوثها بأية أجسام غريبة ، و فى جميع الأحوال يحظر استخدام الدبابيس فى عملية التعبئة .
ج - فى حال تعبئة الخبز يدويا ، يجب على العاملين القائمين بالتعبئة ارتداء قفازات وكمامات وأغطية للرأس .
د - يجب التقيد فى التعبئة بالمواصفات القياسية الخاصة ببطاقة البيان .

سابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الغسيل :

- أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م١٢) اثنى عشر مترا مربعا .
ب - أن يكون مزودا بمغسلة للأوانى ذات ثلاثة أحواض مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ .
ج - أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الساخنة والباردة .
د - أن يكون مزودا بمنظفات ذات كفاءة عالية لغسل الأدوات .
هـ - أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ذات أغطية تفتح بالقدم .
و - أن يكون مجهزا بأررف مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ لحفظ الأوانى .

ثامنا : الاشتراطات الصحية الخاصة بصالة العرض :

- أ - أن تكون حوائطها وأرضيتها مغطاة بالبلاط فاتح اللون سهل التنظيف وأن يكون بلاط الأرضية مانعا للانزلاق .

- ب- أن تكون مزودة بجهاز تكييف أو أكثر حسب مساحتها .
ج- أن تكون مجهزة بأرطف ذات واجهات زجاجية لوضع الخبز .
د- أن تكون مجهزة ببراد بحجم مناسب لعرض المنتجات التى تحتاج إلى تبريد وخاصة تلك التى تحتوى على مواد سريعة التلف على ألا تحتوى على فواصل أو فتحات تسمح بدخول الحشرات إليها .
هـ- أن تكون مزودة بالأدوات المعدة لتناول المنتجات كالقفازات و الملاقط و الملاعق .
و- لا يجوز عرض الأصناف المحتوية على الكريما والبيض للبيع إلا فى ذات يوم صناعتها مع حفظها فى درجة حرارة تتراوح من (١) إلى (٤) درجات مئوية .

تاسعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بغرفة تغيير ملابس العاملين :

- أ- أن تكون مستقلة عن باقى مرافق المخبز .
ب- أن تكون مجهزة بمغاسل للأيدى وخزائن للملابس والأحذية .
ج- أن يكون ملحقا بها دورة مياه مستوفية للاشتراطات الصحية المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية العامة ومزودة بكافة المستلزمات .

عاشرا : اشتراطات إضافية :

- أ- توفير قاطعات هوائية لجميع الأبواب التى تفتح إلى خارج المبنى لمنع دخول الحشرات والأتربة وللحفاظ على درجة الحرارة الداخلية .
ب- فى حالة قيام المخبز بتوريد الساندويتشات لأية منافذ أخرى ، فيجب توفير ملصق بالبيانات على المادة باللغتين (العربية والانجليزية) يوضح الآتى :
١ - تاريخ الإعداد .
٢ - عبارة تفيد بصلاحية المنتج لمدة (٢٤) ساعة فقط .
٣ - قائمة المكونات الأساسية .
٤ - اسم وعنوان المخبر أو مصدر الإعداد .
٥ - كتابة عبارة تفيد " يفضل معاملتها بالحرارة قبل الاستهلاك " .
٦ - كتابة عبارة تفيد وجوب " حفظ المنتج فى درجة حرارة تتراوح من (١) إلى (٤) درجات مئوية " .
٧- أن تكون المواد المستخدمة فى التعبئة صالحة لحفظ الساندويتشات والفظائر وغير قابلة للتفاعل معها أو تؤثر فى خصائصها أو مواصفاتها ،

وأن تكون من ذات الاستخدام الواحد، وأن تغلق بطريقة الضغط الحرارى أو أية طريقة أخرى تضمن عدم تلوثها بأية أجسام غريبة، وفى جميع الأحوال يحظر استخدام الدبابيس فى عملية التعبئة.

ج- أن يتم نقل منتجات المخابز فى سيارات مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل منتجات المخابز.

د- توفير موقع منفصل للعرض مزود ببراد لحفظ السندويتشات فى درجة حرارة تتراوح من (١) إلى (٤) درجات مئوية.

الفصل الحادى عشر

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط مخبز يدوى

المادة (١)

يجب أن تتناسب مساحة المخبز مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢٤ م^٢) أربعة وعشرين مترا مربعا، وتحدد مرافق المخبز اليدوى بالآتى :

أ - مخزن المواد الأولية .

ب - موقع تجهيز العجين .

ج - موقع الفرن .

ويراعى فى توزيع تلك المرافق وجود مسافة فاصلة بين مخزن المواد الأولية وموقع تجهيز العجين، وكذلك بين موقع الفرن والمنفذ المعد للتعامل مع المستهلك .

المادة (٢)

يلزم لممارسة نشاط مخبز يدوى استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن المواد الأولية :

أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٨ م^٢) ثمانية أمتار مربعة .

ب - أن يكون مجهزا بأرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ المواد الغذائية بارتفاع لا يقل عن ٣٠ سم عن مستوى الأرض .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تجهيز العجين :

- أ - أن يكون مجهزا بمعاجن آلية متصلة بطاولة مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ أو من مادة غير قابلة للتفاعل مع العجين .
- ب- أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الباردة والساخنة على أن يكون قريبا من المعاجن .
- ج - أن يكون مجهزا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم أو أية وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ومزودة بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .
- د - أن يكون به مكان مناسب مخصص لعملية تخمير العجين .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الخبز :

- أ - أن يكون بناء الأفران بعيدا عن الحوائط المتصلة بالمباني و فى حالة بناء فرن ملاصق لأحد الحوائط يجب عمل عازل لتلك الحوائط عن الحرارة .
- ب - توفير أجهزة فعالة لسحب الأبخرة والدخان، وتركيب مداخن مزودة بمرشحات للدخان والزيت ذات كفاءة عالية مطابقة للمواصفات المعتمدة أعلى أماكن الطبخ .
- ج - فى حالة استخدام المحروقات فى تشغيل الأفران يجب أن يكون موقع الخزان الخاص بها خارج المبنى ومتصلا بالأفران بتوصيلات محكمة مطابقة للاشتراطات الخاصة بإدارة الدفاع المدنى ودائرة الشؤون الفنية بالبلدية وبعد أخذ التصاريح البيئية اللازمة .

المادة (٣)

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

الفصل الثانى عشر

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بممارسة نشاط مقهى الشيشة

المادة (١)

تحدد مرافق مقهى الشيشة بالآتى :

- أ - موقع حفظ المواد الأولية .
- ب - موقع الإعداد والتحضير .
- ج - صالة تقديم الخدمة .

المادة (٢)

يلزم لممارسة نشاط مقهى الشيشة استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

- أ - أن يكون موقع المقهى بعيدا عن أقرب مسجد أو مستشفى أو مدرسة أو حى سكنى مسافة لا تقل عن (٢٠٠ م) مائتى متر .
- ب - أن يكون للمقهى مدخل خارجى مستقل عن مدخل المحلات التجارية الأخرى بالبنائية وألا يكون له أية نوافذ مطلة مباشرة على تلك المحلات .
- ج - فى حال إقامة المقهى فى مركز تجارى فيجب ألا يكون فى الواجهة الرئيسية للمركز ، ويجب أن يكون له مدخل مستقل عن مداخل المركز وأن يكون المقهى بمعزل عن جميع مرافق المركز بحيث لا يكون مرئيا لمرتادى المركز .
- د - فى حال إقامة المقهى فى أحد الفنادق أو المجمعات السياحية فيجب ألا يكون فى واجهتها الرئيسية ، ويجب أن يكون له مدخل مستقل عن المداخل الرئيسية وبمعزل عن باقى مرافق الفندق أو المجمع بحيث لا يكون مرئيا لمرتاديهما .
- هـ - الالتزام بتقديم الشيشة داخل المقهى ويحظر تقديمها فى ساحاته الخارجية إلا بموافقة مسبقة من البلدية ، ما لم يكن المقهى كائنا بأحد الفنادق أو المجمعات السياحية فتكون الموافقة من إدارة الفندق أو المجمع السياحى .
- و - يجوز للمقهى تقديم الشيشة فى كبائن أو خيام شريطة أن تكون مفتوحة من ثلاث جهات على الأقل وبعد الحصول على موافقة مسبقة من البلدية ، ويحظر توصيل الشيشة للمنازل أو غيرها من الأماكن الخاصة .

- ز - الالتزام بعدم تقديم الشيشة لأي شخص يقل عمره عن (١٨) ثمانى عشرة سنة ،
ويجب وضع لافتة فى مكان بارز فى المقهى تفيد ذلك .
- ح - عدم استخدام عامل يقل عمره عن (١٨) ثمانى عشرة سنة فى تحضير وتقديم
الشيشة .
- ط - تخصيص عامل أو أكثر لتحضير الشيشة مستوفين للاشتراطات المنصوص
عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية العامة يرتدون ملابس خاصة عليها
لافتة مدون فيها بوضوح بيانات هويتهم الشخصية ، ويحظر التصريح لهم
بالمشاركة فى إعداد الوجبات الغذائية .
- ى - الالتزام بتنظيف جميع أجزاء الشيشة (العنق والخرطوم والزجاجة) باستمرار ،
و توفير عدد ثلاث فرش لهذا الغرض بواقع فرشاة واحدة لكل جزء من الشيشة .
- ك - توفير مبسم خاص لكل زبون يتم تركيبه على الفوهة الخارجية للخرطوم .
- ل - استخدام فحم يتم إشعاله بواسطة الغاز الطبيعى أو فحم أشجار السمر فى
ممارسة النشاط ، ويحظر استخدام أنواع الفحم الآتية :
- ١ - الفحم الصناعى .
 - ٢ - الفحم الذى يتم إشعاله باستخدام مشتقات النفط أو المواد الكيماوية .
 - ٣ - الفحم الذى سبق استخدامه فى غرض آخر .
- م - استعمال المياه الباردة فى الشيشة والالتزام بتغييرها لكل زبون .

المادة (٣)

بالإضافة إلى الاشتراطات الصحية المنصوص عليها فى المادة السابقة ، يلزم لممارسة
نشاط مقهى الشيشة أن تكون مرافق المقهى مستوفية للاشتراطات الصحية الآتية :

أولاً : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع حفظ المواد الأولية :

- أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على أن لا تقل عن (٢م^٢) اثنى عشر متراً
مربعاً .
- ب - أن يكون جيد التهوية والإضاءة طبيعياً أو باستخدام وسائل صناعية .
- ج - أن يكون مجهزاً بأرفف من معدن غير قابل للصدأ أو مادة مناسبة لحفظ
الشيشة وأدواتها .

د - تخزين الفحم المعد للاستخدام بالموقع بطريقة آمنة للوقاية من خطر الحريق .
هـ - وضع الفحم المستهلك بالموقع فى حاويات خاصة آمنة من مواد معدنية أو خزفية للوقاية من خطر الحريق وحفظها بعيدا عن أية مواد قابلة للاشتعال ووضع لافتة تحذيرية عليها لوجود فحم حار بها .

و - وضع التبغ (المعسل) بالموقع فى أوان محكمة الإغلاق وحفظها فى درجات حرارة مناسبة بحسب نوعها ، وعدم تركها مكشوفة عند الاستخدام .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الإعداد والتحضير :

أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢١٢م^٢) اثنى عشر مترا مربعا .

ب - أن يكون جيد التهوية والإضاءة طبيعيا أو باستخدام وسائل صناعية .

ج - تخصيص مكان مستقل به لغسيل الشيشة وتعبئتها مزود بمصدر للمياه المطابقة للمواصفات المعتمدة لمياه الشرب .

د - أن يكون مستوفيا لشروط الأمن والسلامة المعتمدة من إدارة الدفاع المدنى بشرطة عمان السلطانية .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بصالة تقديم الخدمة :

أ - أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢٥٠م^٢) خمسين مترا مربعا ، ويجوز تخصيص صالة خاصة بالعائلات .

ب - أن تكون مجهزة بأبواب ذاتية الغلق وبقاطعات هوائية لمنع وصول الدخان لغير المدخنين ويراعى الالتزام بالإبقاء عليها مغلقة فى جميع الأوقات .

ج - أن تكون مستوفية لاشتراطات الأمن والسلامة المعتمدة من إدارة الدفاع المدنى بشرطة عمان السلطانية .

د - أن تكون جيدة التهوية باستخدام وسائل صناعية على النحو الآتى :

١ - استخدام طرق ميكانيكية لطرد الهواء الملوث (العادم) للخارج مباشرة ،

وعدم تدويره فى منظومة التهوية والتكييف ، والإبقاء على نظام التهوية فى وضع التشغيل طوال ساعات العمل .

٢ - فصل نظام تهوية الأماكن المخصصة للمدخنين بها عن نظام تهوية باقى

مواقع المقهى لعدم تسرب الدخان إليها .

الباب الثالث

لوائح الاشتراطات الصحية الخاصة

ببيع وعرض وتخزين المواد الغذائية

الفصل الأول

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بممارسة أنشطة بيع المواد الغذائية والمحلات متعددة الأنشطة والبرادات

ومراكز التسوق

المادة (١)

يلزم لممارسة نشاط بيع المواد الغذائية (بقالة) استيفاء المحل الاشتراطات الصحية الآتية :

أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م٢٤) أربعة وعشرين مترا مربعا .

ب - أن يتوفر به مخزن مستقل لا تقل مساحته عن (٢م١٦) ستة عشر مترا مربعا ، ولا يسرى ذلك على المحلات الكائنة فى المناطق غير المخططة .

ج - فى حالة البيع بالجملة يجب توفير مخزن أو أكثر مستوف للاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية ، على ألا تقل مساحته عن (٢م٢٤) أربعة وعشرين مترا مربعا .

د - أن يكون مجهزا بأرفف مناسبة من معدن غير قابل للصدأ أو من مواد غير قابلة للتفاعل مع المواد الغذائية سهلة التنظيف بارتفاع لا يقل عن (٣٠سم) عن سطح الأرض مجهزة بأوعية ذات أغطية لحفظ الحبوب والتوابل غير المعبأة من معدن غير قابل للصدأ أو من مواد غير قابلة للتفاعل مع المواد الغذائية .

هـ - 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 فى حدود السعة المسموح بها المحددة للبرادات والثلاجات .

و - أن يتم حفظ المواد الغذائية فى درجات الحرارة المناسبة على النحو الآتى :
١ - المواد الغذائية المبردة : فى درجة حرارة تتراوح من (١) إلى (٤) درجات مئوية .

٢ - المواد الغذائية المجمدة : فى درجة حرارة لا تزيد على (-١٨) درجة مئوية .
ز - فى حالة إضافة نشاط بيع الخضروات والفواكه ، يجب توفير مساحة إضافية لا تقل مساحتها عن (٢١٢) اثنى عشر مترا مربعا واستيفاء الاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط بيع الخضروات والفواكه ، ولا يسرى ذلك فى حالة بيع الخضروات والفواكه بكميات بسيطة .

المادة (٢)

يلزم لممارسة نشاط محلات متعددة الأنشطة والبرادات استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

- أ - أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢١٠٠) مائة متر مربع .
- ب - توفير مكان مناسب لتخزين البضائع مستوف للاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية ومعزول عن أقسام المحل على ألا تقل مساحته عن (٢٥٠) خمسين مترا مربعا .
- ج - استيفاء كافة الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة الأنشطة المرخص بها .

المادة (٣)

تنحصر الأنشطة التى يجوز للمحلات المتعددة الأنشطة والبرادات ممارستها فى الآتى :

- أ - بيع المواد الغذائية .
 - ب - بيع الخضروات والفواكه .
 - ج - بيع منتجات المخابز .
 - د - بيع الكماليات .
 - هـ - بيع اللحوم .
 - و - بيع الأسماك .
 - ز - بيع الدواجن .
- ويجب ألا تقل المساحة المخصصة لممارسة الأنشطة المنصوص عليها فى البنود (أ ، ب ، ج ، د) عن (٢١٠٠) مائة متر مربع ، ويجب تخصيص مساحة إضافية لا تقل عن (٢٣٩) تسعة أمتار مربعة لكل نشاط آخر تتم إضافته بخلاف ما تقدم .

المادة (٤)

يلزم لممارسة نشاط مراكز التسوق استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أ - أن تتناسب مساحة المركز مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م٢٥٠) مائتين وخمسين مترا مربعا . وتنحصر الأنشطة التي يجوز لمراكز التسوق ممارستها في الآتى :

١ - بيع المواد الغذائية .

٢ - بيع الخضروات والفواكه .

٣ - بيع منتجات المخابز .

٤ - بيع الكماليات .

٥ - بيع اللحوم .

٦ - بيع الأسماك .

٧ - بيع الدواجن .

ويجوز لمراكز التسوق بالإضافة إلى الأنشطة السابقة ممارسة أنشطة إنتاج الخبز والفتائر والحلويات ، أو تداول وجبات المطاعم والمقاهى .

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

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

د - أن يتم عزل المواد الموجودة فيها عن المواد الغذائية .

هـ - توفير مكان مناسب لتخزين البضائع مستوف للاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية ومعزول عن أقسام المحل على ألا تقل مساحته عن (٢م١٠٠) مائة متر مربع .

و - فى حالة بيع لحوم الخنزير ومنتجاته يجب تخصيص قسم منفصل توضع عليه لافتة يكتب عليها عبارة " لحوم خنزير " .

ز - فى حالة بيع أغذية الحيوانات والطيور يجب تخصيص قسم منفصل توضع عليه لافتة يكتب عليها عبارة " أغذية الحيوانات والطيور " .

ح - فى حالة ممارسة نشاط تعبئة المواد الغذائية يجب تخصيص قسم مستوف للاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات تعبئة المواد الغذائية .

ط - يراعى فى ترتيب المواد المعروضة فى المحل عزل المواد الغذائية عن غيرها من المواد .

- ى - تخصيص مكان منفصل لعرض المبيدات الحشرية والمنظفات والمطهرات .
ك - تجهيز المحل بأوعية ذات أغطية متحركة لحفظ النفايات لحين التخلص منها
فى الأماكن أو الحاويات المخصصة لهذا الغرض .
ل - المحافظة على نظافة المحل والمعروضات بصفة مستمرة .

المادة (٥)

- يحظر على المرخص له بمزاولة أنشطة بيع المواد الغذائية والمحلات متعددة الأنشطة والبرادات ومراكز التسوق القيام بالآتى :
- أ - عرض البضائع خارج المكان المخصص لمزاولة النشاط .
ب - عرض المواد الغذائية منتهية الصلاحية أو التالفة أو غير المطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة .

الفصل الثانى

لائحة الاشتراطات الصحية

الخاصة بممارسة نشاط بيع الخضروات والفواكه

المادة (١)

- تحدد مرافق محلات بيع الخضروات والفواكه بالآتى :
- أ - مخزن لحفظ الخضروات والفواكه .
ب - صالة العرض .

المادة (٢)

- يلزم لممارسة نشاط بيع الخضروات والفواكه استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :
- أولا : مخزن حفظ الخضروات والفواكه :
- أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م٩) تسعة أمتار مربعة .
ب - أن يخصص به مكان لفرز وتنظيف الخضروات والفواكه .
ج - أن يكون مجهزا بمغسلة وطاولة من معدن غير قابل للصدأ .
د - أن تكون الخضروات والفواكه الموجودة بالموقع طازجة وغير مصابة بالتلف .
هـ - التخلص أولا بأول من الكميات التالفة من الخضروات والفواكه الموجودة فى الموقع .

ثانيا : صالة العرض :

- أ - أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م١٦) ستة عشر مترا مربعا .
- ب - أن تكون مجهزة بأرشف من مواد مناسبة أو من معدن غير قابل للصدأ لعرض الخضروات والفواكه مصممة على هيئة مدرجات بدايتها مرتفعة عن سطح الأرضية بما لا يقل عن (٣٠ سم) ، وذلك لتسهيل عملية التنظيف .
- ج - عدم وضع أية مواد غذائية على أرشف العرض بخلاف الخضروات والفواكه .

المادة (٣)

- يجب مراعاة الاشتراطات الصحية الآتية عند ممارسة نشاط بيع الخضروات والفواكه :
- أ - تجهيز المحل بباب زجاجي بمفصلات مروحية .
- ب - تنظيف وتطهير الأدوات المستخدمة في ممارسة النشاط بعد كل استخدام .
- ج - عدم وضع أو عرض الخضروات والفواكه خارج المحل .
- د - تخصيص مكان مناسب لحفظ الخضروات والفواكه المعدة للبيع بالجملة في درجات الحرارة المناسبة .

الفصل الثالث

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بممارسة نشاط بيع العصائر

المادة (١)

- تحدد مرافق محل بيع العصائر بالآتي :
- أ - موقع تحضير وتجهيز العصير .
- ب - صالة أو موقع استقبال الزبائن .

المادة (٢)

- يلزم لممارسة نشاط بيع العصائر استيفاء ومراعاة الاشتراطات الصحية الآتية :
- أ - أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م٢٠) عشرين مترا مربعا .
- ب - أن يكون المحل مجهزا بمصدر للمياه الباردة والساخنة .

- ج - أن يكون المحل مجهزا بثلاجة أو براد لحفظ وعرض الفواكه .
- د - أن يكون المحل مجهزا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم أو أية وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .
- هـ - أن تكون الأجهزة والمعدات المستخدمة فى إعداد العصائر من معدن غير قابل للصدأ أو مادة غير قابلة للتشقق ، وأن تكون قابلة للتشريك لتسهيل عملية التنظيف .
- و - الالتزام بتنظيف وتطهير الأجهزة المستخدمة فى عملية العصر بعد كل استخدام والتخلص من كمية العصائر المتبقية وعدم حفظها لليوم التالى .
- ز - فى حالة تقديم عصائر قصب السكر وجوز الهند فيجب توفير حاوية أو أكثر لحفظها وأخرى لحفظ مخلفاتها .
- ح - أن تكون المواد المستخدمة فى التعبئة صالحة لحفظ العصائر وغير قابلة للتفاعل معها أو تؤثر فى خصائصها أو مواصفاتها ، وأن تكون من ذات الاستخدام الواحد .
- ط - أن يكون المحل مجهزا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ذات أغطية تفتح بالقدم .
- ى - التخلص من مخلفات العصير فى مجمع أو حاويات النفايات المعدة لهذا الغرض ، يوميا بعد الانتهاء من العمل كل أو كلما استدعى الأمر ذلك أثناء ساعات العمل .
- ك - المحافظة باستمرار على نظافة المحل .

الفصل الرابع

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بممارسة نشاط بيع اللحوم

المادة (١)

تحدد مرافق محل بيع اللحوم بالآتى :

- أ - موقع الحفظ والتخزين .
- ب - موقع تجهيز وتقطيع اللحوم وعرضها .
- ج - موقع انتظار الزبائن .

المادة (٢)

يلزم لممارسة نشاط بيع اللحوم استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

- أ - أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢٤ م^٢) أربعة وعشرين مترا مربعا .
- ب - أن يكون المحل مجهزا بمصدر للمياه الباردة والساخنة الصالحة للشرب .
- ج - أن يكون المحل مجهزا بطاولات ومغاسل من معدن غير قابل للصدأ أو مادة غير قابلة للتشقق أو التفاعل مع اللحوم .
- د - أن يكون المحل مجهزا بمنشار كهربائى مصنوع من معدن غير قابل للصدأ ، وذلك فى حالة بيع اللحوم المجمدة .
- هـ - أن يكون المحل مجهزا بمغسلة للأيدى تعمل بضغط القدم أو بأية وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ، ومزودة بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .
- و - أن يكون المحل مجهزا ببرادات لحفظ وعرض اللحوم الطازجة والمبردة ومجمدات لحفظ اللحوم المجمدة مزودة بأجهزة لقياس الحرارة .
- ز - أن تحفظ اللحوم المجمدة فى درجة حرارة لا تزيد على (- ١٨ م[°]) درجة مئوية وتحفظ اللحوم المبردة فى درجة حرارة تتراوح من (١) إلى (٤) درجات مئوية مع مراعاة تسجيل درجات الحرارة بصورة دورية ومنتظمة .
- ح - أن يكون المحل مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ذات أغطية تفتح بضغط القدم .
- ط - تنظيف وتطهير الأجهزة والأدوات بعد كل استخدام وتنظيف الأرضيات والحوائط يوميا باستخدام المطهرات المناسبة مع مراعاة عدم تأثيرها على اللحوم .
- ى - فصل موقع انتظار الزبائن عن موقع تقطيع اللحوم .

المادة (٣)

يحظر على المرخص له بمزاولة نشاط بيع اللحوم القيام بالآتى :

- أ - عرض اللحوم خارج البرادات أو ثلاجات الحفظ .
- ب - تسييح اللحوم المجمدة ، ويجب عرضها وبيعها بذات هيئة حفظها الأولية .
- ج - بيع اللحوم غير المختومة بختم البلدية أو ختم الجهة المستوردة منها ، كما يحظر إزالة الختم إلا أمام المستهلك .
- د - فرم اللحوم وتجهيز الطلبات إلا بحضور الزبون .

الفصل الخامس

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بممارسة نشاط بيع الدواجن المبردة والمجمدة

المادة (١)

تحدد مرافق محل بيع الدواجن المبردة والمجمدة بالآتي :

أ - موقع الحفظ والتخزين .

ب - موقع تجهيز وتقطيع الدواجن وعرضها .

ج - موقع انتظار الزبائن .

المادة (٢)

يلزم لممارسة نشاط بيع الدواجن المبردة والمجمدة استيفاء ومراعاة الاشتراطات الصحية الآتية :

أ - أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢٢٤ م^٢) أربعة وعشرين مترا مربعا .

ب - فصل موقع انتظار الزبائن عن موقع تجهيز وتقطيع الدواجن وعرضها بحاجز، ويمكن استخدام ثلاجة العرض لهذا الغرض .

ج - أن يكون المحل مجهزا ببرادات لحفظ وعرض الدواجن الطازجة المبردة وثلاجات لحفظ الدواجن المجمدة مزودة بأجهزة لقياس درجات الحرارة .

د - أن يكون المحل مجهزا بالأدوات اللازمة لممارسة النشاط وبمغسلة لغسل وتنظيف وتطهير الأدوات المستعملة في ممارسة النشاط مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ، والالتزام بالمحافظة على الأدوات نظيفة بصورة دائمة وحفظها في الأماكن المخصصة لذلك .

هـ - تنظيف وتطهير الأجهزة والأدوات بعد كل استخدام وتنظيف الأرضيات والحوائط يوميا باستخدام المطهرات المناسبة مع مراعاة عدم تأثيرها على الدواجن .

و - أن يكون المحل مجهزا بأوعية لحفظ النفايات تفتح بضغط القدم، لحين التخلص منها بعد كل استخدام في الحاويات أو الأماكن المعدة لذلك .

- ز - عرض وحفظ الدجاج المبرد فى درجة حرارة تتراوح من (١) إلى (٤) درجات مئوية ، وحفظ الدواجن المجمدة فى درجة حرارة لا تزيد على (- ١٨) درجة مئوية ، والالتزام بالمواصفة القياسية المعتمدة لبطاقة البيان وفترات الصلاحية .
- ح - وجود عقد مبرم مع إحدى الشركات أو المزارع المرخصة لتوريد الدواجن المبردة .

المادة (٣)

يحظر على المرخص له بمزاولة نشاط بيع الدواجن المبردة والمجمدة القيام بالآتى :

- أ - عرض الدواجن المبردة والمجمدة خارج البرادات أو ثلاجات الحفظ .
- ب - تسييح الدواجن المجمدة أو تجميد الدواجن المبردة .
- ج - استخدام ألواح من الخشب فى عملية تقطيع الدواجن .

الفصل السادس

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بممارسة نشاط بيع الأسماك

المادة (١)

يلزم لممارسة نشاط بيع الأسماك استيفاء ومراعاة الاشتراطات الصحية الآتية :

- أ - أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢٠ م^٢) عشرين مترا مربعا .
- ب - أن يكون المحل مجهزا ببرادات لحفظ الأسماك مزودة بأجهزة لقياس درجات الحرارة ، مع مراعاة تسجيل درجات الحرارة يوميا .
- ج - الإبقاء على أجهزة التبريد فى وضع التشغيل طالما وجدت بها أسماك .
- د - عرض وحفظ الأسماك المبردة فى البرادات بدرجة حرارة تتراوح من (١) إلى (٤) درجات مئوية والأسماك المجمدة فى درجة حرارة لا تزيد على (- ١٨) درجة مئوية .
- هـ - وضع الأسماك عند نقلها فى أوعية مناسبة مزودة بالثلج ، وتستخدم لهذا الغرض وسائل نقل مستوفية للاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة .

- و - أن يكون المحل مجهزا بمصدر للمياه الباردة والساخنة وطلاولات ومغاسل من معدن غير قابل للصدأ .
- ز - أن يكون المحل مجهزا بمراوح ذات حجم مناسب لسحب الهواء للخارج .
- ح - أن يكون المحل مجهزا بمنشار كهربائي من معدن غير قابل للصدأ لتقطيع الأسماك المجمدة .
- ط - أن تكون أدوات تقطيع الأسماك من معدن غير قابل للصدأ ، ويراعى المحافظة على نظافتها قبل وبعد الاستخدام وحفظها في الأماكن المخصصة لذلك .
- ي - أن يكون المحل مجهزا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم أو أية وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ، ومزودة بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .
- ك - أن يكون المحل مخصصا به موقع لانتظار الزبائن على أن يكون بمعزل عن مكان تقطيع وتنظيف الأسماك .
- ل - أن تكون أرضية المحل مجهزة بمصارف للمياه ذات أسطح ملساء لتسهيل عملية التنظيف .
- م - أن يكون المحل مزودا بأجهزة لصعق الحشرات موزعة بطريقة مناسبة .
- ن - تنظيف وتطهير الأجهزة والأدوات والجدران والأرضيات يوميا مع مراعاة عدم التأثير على الأسماك .
- س - أن يكون المحل مجهزا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ذات أغطية تفتح بالقدم .

الفصل السابع

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بممارسة نشاط بيع وتحميص وطحن البن والبهارات والمكسرات

المادة (١)

تحدد مرافق محل بيع وتحميص وطحن البن والبهارات والمكسرات أيا كانت فئته بالآتي :

- أ - مخزن المواد الغذائية الخام غير المحمصة والعبوات الفارغة .
- ب - موقع التحميص والطحن .
- ج - موقع العرض والبيع .

المادة (٢)

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 (٢م١٦) ستة عشر مترا مربعا وأن يكون مستوفيا للاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التحميص والطحن :

أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م١٦) ستة عشر مترا مربعا .

ب - أن يكون مزودا بمدخنة لشفط الأبخرة والدخان مطابقة للمواصفات وبحجم مناسب لموقع التحميص والطحن بمنطقة الطبخ .

ج - أن يكون مجهزا بعدد كاف من المطاحن أو الأجهزة اللازمة للاستخدام فى عمليات تحميص وطحن البن والبهارات والمكسرات توضع بعيدا عن الحوائط بمسافة مناسبة ، وأن تكون من معدن غير قابل للصدأ أو مادة غير قابلة للتفاعل مع المواد الغذائية .

د - أن يكون مجهزا بمراوح لسحب الأدخنة والقشور الناتجة عن عمليتى التحميص والطحن .

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

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

ز - أن يكون الموقع مجهزا بمغسلة للأيدى تعمل بضغط القدم أو أية وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .

ح - يحظر استخدام المطاحن والأجهزة المخصصة لتحميص وطحن المكسرات والبن فى تحميص وطحن البهارات .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع العرض والبيع :

- أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م١٦) ستة عشر مترا مربعا .
- ب - أن يكون مجهزة بأوعية من معدن غير قابل للصدأ أو مواد مناسبة ذات أغطية زجاجية لوضع اللبن والمكسرات المحمصة أو المطحونة ، توضع على ارتفاع لا يقل عن (٣٠سم) عن مستوى سطح الأرض .
- ج - أن يكون مجهزة بمخاريف لتعبئة المكسرات واللبن من معدن غير قابل للصدأ ، ويحظر تعبئة المكسرات واللبن يدويا .
- د - أن يكون مجهزة بعدد مناسب من أجهزة تكييف الهواء .
- هـ - أن تكون منتجات المكسرات واللبن الموجودة بالموقع مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة وخالية من السوس والحشرات ، وأن يكون مسجلا على عبواتها الأصلية تاريخا الإنتاج وانتهاء الصلاحية واسم بلد المنشأ .
- و - أن تكون العبوات المستخدمة فى التعبئة نظيفة ومصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ أو التفاعل مع المنتجات المراد تعبئتها .

المادة (٤)

يحظر إضافة أية مواد ملونة إلى المكسرات واللبن عند التحميص والطحن إلا بعد الحصول على موافقة الجهات المختصة .

المادة (٥)

فى حالة إعادة تعبئة اللبن والمكسرات المحمصة أو المطحونة يجب الالتزام بالاشتراطات الخاصة بمحلات إعادة تعبئة المواد الغذائية .

الفصل الثامن

لائحة الاشتراطات الصحية

الخاصة بممارسة نشاط بيع الأيس كريم

المادة (١)

يلزم لممارسة نشاط بيع الأيس كريم استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

- أ - أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م٢٠) عشرين مترا مربعا .

- ب - أن يكون المحل مجهزا بمغسلة للأيدي والأدوات تعمل بضغط القدم أو أية وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ومواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .
- ج - أن يكون المحل مزودا بأجهزة التجميد اللازمة لحفظ الآيس كريم مع مراعاة احتوائها على مقياس لدرجة الحرارة .
- د - أن تكون الأجهزة والمعدات والأدوات المستخدمة فى إعداد الآيس كريم من معدن غير قابل للصدأ .
- هـ - الالتزام بتنظيف الأجهزة الخاصة بإعداد الآيس كريم يوميا بعد الانتهاء من العمل ، والتخلص من الكميات المتبقية من المواد التى تم إعدادها وعدم حفظها لليوم التالى .
- و - أن تكون المواد المستخدمة فى التعبئة صالحة لحفظ الآيس كريم وغير قابلة للتفاعل معه أو تؤثر فى خصائصه أو مواصفاته ، وأن تكون من ذات الاستخدام الواحد .
- ز - أن يكون المحل مجهزا بخزانة لحفظ المواد الخام ومواد التعبئة ، ويجب توفير مخزن لا تقل مساحته عن (٢م٩) تسعة أمتار مربعة فى حال تخزين تلك المواد فى المحل بكميات كبيرة .
- ح - أن يكون المحل مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ذات أغطية تفتح بضغط القدم .

الفصل التاسع

لائحة الاشتراطات الصحية

الخاصة بممارسة نشاط تعبئة المواد الغذائية

المادة (١)

تحدد مرافق محل تعبئة المواد الغذائية بالآتى :

- أ - مخزن حفظ المواد الغذائية الخام والعبوات الفارغة .
- ب - صالة تعبئة المواد الغذائية .
- ج - مخزن المواد الغذائية المعبأة .

المادة (٢)

يلزم لممارسة نشاط تعبئة المواد الغذائية استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :
أولاً : الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن حفظ المواد الغذائية الخام
والعبوات الفارغة ومخزن المواد الغذائية المعبأة :

أ - أن تتناسب مساحة كل منهما مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م١٦) ستة عشر متراً مربعاً .

ب - أن يكون كل منهما مستوفياً للاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية .

ثانياً : الاشتراطات الصحية الخاصة بصالة تعبئة المواد الغذائية :

أ - أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م٢٠) عشرين متراً مربعاً .

ب - أن تكون مجهزة بأدوات وأجهزة تعبئة ، وأن تكون العبوات المعدة للتعبئة فيها من معدن غير قابل للصدأ أو مواد غير قابلة للتفاعل مع المواد الغذائية .

ج - الالتزام عند ممارسة النشاط بنظافة وتعقيم الأدوات والأجهزة والعبوات المستخدمة بصورة مستمرة قبل وبعد التعبئة وتوفير وسائل التنظيف الآلية إن تطلب الأمر ذلك .

د - أن تكون مجهزة بطاولات من معدن غير قابل للصدأ للاستخدام فى عملية التعبئة .

هـ - أن تكون مجهزة بمغسلة للأيدى تعمل بضغط القدم أو أية وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ومزودة بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف .

و - أن تكون مجهزة بمراوح شفط لطرد الروائح .

المادة (٣)

يحظر وضع أية بطاقة بيان على المواد الغذائية المعبأة إلا بعد الحصول على الموافقة اللازمة من قبل الجهات المختصة .

المادة (٤)

يجب الالتزام بالمواصفات القياسية لبطاقة البيان الخاصة بالمواد الغذائية ، وإثبات جميع بيانات العبوة الأصلية - فى حالة القيام بإعادة التعبئة - على العبوة الجديدة باللغتين العربية والإنجليزية على أن تتضمن اسم بلد المنشأ واسم المادة والوزن الصافى الجديد وتواريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية وإعادة التعبئة واسم وعنوان الجهة التى قامت بالتعبئة .

المادة (٥)

يجب الالتزام فى ممارسة النشاط باستعمال المواد الغذائية الصالحة للاستهلاك الآدمى حسب تاريخ الصلاحية الخاص بها ، وفى جميع الأحوال يجب أن تكون المواد الغذائية المراد تعبئتها ما زالت صالحة للاستهلاك مدة لا تقل عن ثلثى فترة الصلاحية المقررة ، ويحظر تعبئة أية مواد غذائية لا تحمل تاريخ صلاحية .

المادة (٦)

يجب تعبئة المواد الغذائية آلياً ، ويراعى عند التعبئة فصل المواد الغذائية المختلفة الخصائص عن بعضها .

المادة (٧)

يحظر على المرخص له بمزاولة نشاط تعبئة المواد الغذائية الآتى :
أ - إضافة أية مواد إلى المادة الغذائية المعبأة إلا بموافقة مسبقة من المديرية العامة للمواصفات والمقاييس بوزارة التجارة والصناعة .
ب - تغيير تاريخى الإنتاج وانتهاء الصلاحية المدونين على العبوات الأصلية للمواد الغذائية .

الفصل العاشر

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بممارسة نشاط تخزين المواد الغذائية المبردة والمجمدة والمعلبة والجافة

المادة (١)

تحدد أنواع مخازن المواد الغذائية بالآتى :
أ - مخازن المواد الغذائية المبردة والمجمدة : وتستخدم لحفظ المواد الغذائية القابلة للتلف السريع وتشمل كافة الأغذية التى تتطلب التعليمات المدونة فى بطاقتها التعريفية حفظها بالتبريد أو التجميد عند التخزين لتبقى صالحة للفترة المقررة لها .
ب - مخازن المواد الغذائية المعلبة والجافة : وتستخدم لحفظ المواد غير المعرضة للتلف السريع وتشمل كافة الأغذية التى لا تتطلب التعليمات المدونة فى بطاقتها التعريفية حفظها أو نقلها مبردة أو مجمدة أو تبريدها أو تجميدها عند التخزين لتبقى صالحة خلال الفترة المقررة لها .

المادة (٢)

يجب أن يكون موقع المخزن أيا كان نوعه مناسباً " ويعيدا " عن مصادر التلوث .

المادة (٣)

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

أولاً : الاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية المبردة أو المجمدة :

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

ب - أن تكون ثلاجات التجميد والتبريد مصممة خصيصاً لحفظ الأغذية وبأن تكون حوائطها مبطنه بأسطح مقاومة للصدأ وأرضياتها محرزة مانعة للانزلاق ومعزولة حرارياً بحيث لا تعرض الأغذية بداخلها للتلف أو التلوث وتكون سهلة التنظيف ويراعى فيها أن تكون مزودة بالوحدات المناسبة لتوزيع قوة التبريد حول جميع المواد الغذائية بشكل ثابت ومستمر .

ج - أن تكون أبواب ثلاجات التبريد ذات أقفال تفتح من الخارج والداخل ويستعاض عن ذلك بتركيب جرس إنذار يمكن تشغيله من الداخل .

د - توفير الإضاءة الجيدة داخل ثلاجات التجميد والتبريد حتى يتسنى تفتيش محتوياتها وتعبئتها وتفريغها وتنظيفها بسهولة ، ويراعى عدم فتح أبوابها إلا عند اللزوم ولأقصر فترة ممكنة مع مراعاة إغلاق الباب جيداً بعد إتمام العمل المطلوب .

هـ - الالتزام بترتيب المواد الغذائية داخل ثلاجات التجميد والتبريد بشكل منظم .
و - الالتزام بتدوين درجات الحرارة يومياً فى سجل خاص يتم تعليقه عند باب الثلاجة .

ز - فى حالة تخزين مواد غذائية مختلفة فى براد واحد يراعى ترتيبها على نحو يحول دون تأثير إحداها على الأخرى .

ح - يجب حفظ المواد الغذائية المخزنة وفقاً لطبيعتها فى درجات الحرارة المناسبة على النحو الآتى :

١ - الأغذية المبردة : فى درجة حرارة تتراوح من (١) إلى (٤) درجات مئوية وفى جميع الأحوال يجب ألا تزيد على (٧) درجات مئوية ، ويستثنى من ذلك المواد الغذائية التى تحدد مواصفاتها القياسية درجة حرارة حفظها حيث يجب مراعاة تلك الدرجات دون غيرها .

- ٢ - المواد الغذائية المجمدة : فى درجة حرارة لا تزيد على (- ١٨) درجة مئوية على أن تكون هذه الدرجة فى المركز الحرارى للمادة الغذائية ، ويجب أن تتراوح درجات الحرارة فى ثلاجات التجميد من (- ١٨) إلى (- ٣٠) درجة مئوية وذلك بحسب طبيعة المادة الغذائية المخزنة .
- ط - أن تكون مجهزة بمولدات كهربائية احتياطية تعمل تلقائياً فى حالة انقطاع التيار الكهربائى .
- ى - أن تكون جميع ثلاجات التبريد والتجميد متصلة بغرف أو ممرات ذات أبواب ، ويجب ألا تستعمل تلك الغرف والممرات فى التخزين .
- ك - توفير ملابس خاصة وقفازات واقية للعاملين والمترددین على الثلاجات .
- ل - اتخاذ الاحتياطات اللازمة لمنع دخول ضوء الشمس المباشر ومياه الأمطار والسيول إلى المخازن .
- م - أن يكون نقل الأغذية المبردة أو المجمدة فى سيارات مجهزة لهذا الغرض مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة ، ويراعى الالتزام بالإبقاء على أجهزة التبريد أو التجميد فى وضع التشغيل عند التحميل أو التفريغ أو التوقف طالما وجد فيها مواد غذائية .
- ن - أن يتم التخزين بوضع الأغذية فى الثلاجات معلقة بكلايب أو على أرفف مفتوحة أو على حوامل بلاستيكية أو خشبية ، أو معدنية غير قابلة للصدأ أو فى صناديق ، ويجب أن تكون الأرفف مرتفعة عن الأرضية بـ (٢٠ سم) على الأقل وألا تكون ملاصقة للجدران أو السقف ، وذلك لتسهيل عملية التنظيف ووصول التيار البارد إلى جميع الأغذية المخزنة كما يجب عدم وضع الأغذية تحت أجهزة التبريد مباشرة أو على أرضية الثلاجات مباشرة مهما كان نوع العبوة أو الغلاف .
- س - يراعى فى تخزين المواد الغذائية المعدة للاستهلاك مباشرة دون غسيل أو طبخ حفظها بطريقة سليمة تحول دون تلوثها .
- ع - تغطية المواد الغذائية أياً كان نوعها أو حجمها أو شكلها لحمايتها من التلوث .
- ف - تخزين المواد الغذائية ذات الروائح النفاذة فى أماكن منفصلة بمعزل عن باقى المواد الغذائية للحيلولة دون التأثير عليها .

- ص - مراعاة أن تكون عملية إذابة الجليد من الثلجة وفقا لتعليمات الشركة المصنعة ، ويجب تفرغ الثلجات وتنظيفها جيدا مرة واحدة على الأقل كل ستة أشهر بالنسبة للثلجات الكبيرة ، وكل أسبوع بالنسبة للثلجات الصغيرة .
- ق - مراعاة تصريف المواد الغذائية المخزنة قبل حلول تاريخ انتهاء صلاحيتها بوقت كاف ويفضل استخدام نظام الحاسب الآلى لهذا الغرض .
- ر - التخلص من النفايات والمواد الغذائية التالفة والمنتهية الصلاحية أولا بأول من المخازن بنقلها إلى الأماكن المخصصة لها من قبل البلدية .
- ش - يجب توفير مخزن مستقل لتخزين لحوم الخنازير ومشتقاتها فى حال التعامل معها .
- ت - يجب توفير مواقع مظلمة بمخازن التبريد والتجميد للاستعمال عند تفرغ وتحميل السيارات لحماية الأغذية من أشعة الشمس .
- ث - تزويد المخزن المخصص للمواد الغذائية السائلة والظرية بمصدر مياه صالحة للشرب للاستعمال فى عملية التنظيف ، وأنظمة صرف مناسبة لتصريف المياه .
- خ - أن تكون مجهزة بصندوق للإسعافات الأولية مزود بالمستلزمات الطبية المناسبة .

المادة (٤)

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

- أ - إعادة تجميد المواد الغذائية المجمدة بعد إذابتها ولو جزئيا .
- ب - إخراج الأغذية المبردة أو المجمدة من الثلجات وتركها بالخارج لأية فترة قبل تحميلها فى السيارات المعدة لنقلها .
- ج - إطفاء الثلجات فى أى وقت من الأوقات طالما وجد بداخلها مواد غذائية .
- د - استخدام المخازن لأية أغراض أخرى كالسكن والطبخ ونوم العمال .
- هـ - استخدام المخازن فى تخزين المواد الكيميائية والمبيدات الحشرية والمنظفات وغيرها من المواد غير الغذائية .

المادة (٥)

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

- أ - أن يكون المخزن من المواد الثابتة .

- ب - المحافظة على المخازن جافة غير رطبة للحيلولة دون التأثير على المواد الغذائية المخزنة .
- ج - وضع عبوات الأغذية على طاوولات أو أرفف بارتفاع لا يقل عن (٣٠ سم) عن سطح الأرض لتسهيل عملية التنظيف فى صفوف منتظمة بعيدا عن الحوائط بمسافة مناسبة لتسهيل حركة إدخال وإخراج المواد الغذائية والتفتيش وسحبها بحسب أسبقية تواريخ تخزينها ومنع تأثير بعضها على بعض والحيلولة دون تكاثر الحشرات والقوارض بها .
- د - أن تكون أرضية المخزن مغطاة ببلاط سهل التنظيف والغسيل ، أو أية مادة أخرى مطابقة للمواصفات المعتمدة .
- هـ - أن يكون طلاء الجدران والأسقف فاتح اللون .
- و - أن تكون الأبواب الخارجية للمخزن ذاتية الغلق وتفتح للخارج ومجهزة بسلك شبكى ضيق النسيج .
- ز - اتخاذ إجراءات فعالة لمكافحة الحشرات والقوارض ، وفى حالة استخدام مبيدات حشرية أو سموم لهذا الغرض يجب الحصول على موافقة مسبقة من البلدية ، مع مراعاة حسن استخدامها بما لا يؤثر على المواد الغذائية .
- ح - أن يكون المخزن مجهزا بالعدد الكافى من أجهزة التكييف لضمان عدم ارتفاع درجة الحرارة بما يجاوز (٢٥) درجة مئوية ، وأن تكون مزودة بوحدات توزيع التيار البارد لضمان وصوله إلى جميع أنحاء المخزن والإبقاء عليها تعمل باستمرار طالما وجدت مواد غذائية بالمخزن .
- ط - أن يكون المخزن مزودا بمقياس حرارة مئوى يوضع فى مكان مناسب لتسهيل قراءة درجة الحرارة مع الالتزام بالمحافظة على صلاحيته للعمل باستمرار .
- ى - أن يتم ترتيب محتويات المخزن بطريقة مناسبة بوضع كل نوع من المواد الغذائية على حدة فى 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 وتاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية وتاريخ تسليمها للمخزن والكمية الموجودة أو المتبقية منها ، ويراعى أن يكون تخزين الأغذية الجافة مثل السكر والدقيق والحبوب فى مخازن منفصلة .

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

ل - أن يتم نقل المواد الغذائية فى وسائل نظيفة من مواد جيدة تحول دون تلوث أو تلف المواد الغذائية ويراعى أن تكون مغلقة أثناء عملية النقل ويحظر استعمالها فى نقل المواد الكيميائية أو أية مواد من شأنها تلويثها أو استعمال الصناديق أو الأوعية القديمة التى سبق استخدامها فى نقل المواد الكيميائية لهذا الغرض .

المادة (٦)

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

أ - استخدام المخازن لأية أغراض أخرى كالسكن أو النوم أو الطبخ أو حفظ ملابس العمال .

ب - تخزين المواد الكيميائية أو المنظفات أو المواد المطهرة مع المواد الغذائية فى ذات المخزن .

الفصل الحادى عشر

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بآبار مياه الشرب

المادة (١)

يلزم لاستخدام مياه الآبار لغرض الشرب أن يكون موقع البئر بعيدا عن أقرب مصدر للتلوث كخزانات الاحتجاز وخزانات التحلل اللاهوائى وحفر الامتصاص وحظائر الحيوانات ودورات المياه العامة وأكوام القمامة وأكوام السماد البلدى بمسافة لا تقل عن (٥٠م) خمسين مترا ، ويجب على المرخص له مراعاة الاشتراطات الصحية الآتية :

أ - وضع لافتة تجارية فى موقع البئر حسب الأنظمة المعمول بها فى البلدية .

- ب - أخذ عينات من مياه البئر بصفة دورية وإرسالها للمختبر لإجراء التحاليل الكيميائية والبكتريولوجية اللازمة للتأكد من صلاحية مياه البئر للشرب ومطابقتها للمواصفات القياسية المعمول بها فى السلطنة .
- ج - بناء فوهة البئر بارتفاع (١م) متر واحد على الأقل عن مستوى سطح الأرض ، وعمل تبيطة حولها بالأحجار المثبتة بالإسمنت وتغطيتها بالإسمنت الأملس مع مراعاة تبطين الجدار الداخلى للفوهة بالخرسانة إلى مسافة لا تقل عن (١م) متر واحد تحت سطح الأرض ، وذلك لمنع تسرب المياه الملوثة إلى البئر .
- د - تغطية فوهة البئر بغطاء من معدن غير قابل للصدأ وليس به فتحات ومحكم الغلق وقابل للتحريك وذلك منعا لتلوث مياه البئر بالأتربة وغيرها .
- هـ - تبيط الأرضية المحيطة بفوهة البئر من كل الجوانب لمسافة تتراوح من (١,٥م) إلى (٢م) بانحدار خفيف إلى الخارج ينتهى بقناة مبنية بالإسمنت لتصريف الماء المتساقط فى حفرة امتصاص تخصص لهذا الغرض .
- و - توفير خزانات فى موقع البئر بارتفاع لا يقل عن (١م) متر واحد عن مستوى سطح الأرض للاستخدام فى عملية تجميع مياه الشرب من البئر تحت إشراف المختصين بالبلدية مستوفية للاشتراطات الآتية :
- ١ - أن تكون من معدن غير قابل للصدأ ، أو مبطنه من الداخل بمادة ملساء سهلة التنظيف وغير قابلة للتفاعل مع الماء أو التأثير فى خصائصه أو مواصفاته .
 - ٢ - أن تكون دائرية الشكل وخالية من الزوايا الحادة .
 - ٣ - أن تكون مزودة بماسورة لتصريف مياه الغسيل .
 - ٤ - أن يكون قاعها مصمما بانحدار مناسب لتسهيل عملية تصريف مياه الغسيل .
 - ٥ - أن تكون مزودة بماسورة لسحب المياه من معدن غير قابل للصدأ أو من مادة غير قابلة للتفاعل مع مكونات الماء .
 - ٦ - أن تكون مزودة بجهاز لحقن المياه بالكور وفقا للنسب المصرح بها من قبل الجهات المختصة .
- ز - تجهيز حجرة بالموقع لمضخات سحب المياه بتصميم ومساحة مناسبين وباب محكم الغلق وعلى بعد مناسب من كل من البئر وخزانات المياه منعا لتلوث مياه البئر بالزيوت وغيرها من المواد المستخدمة فى تشغيل المضخات .

- ح - سحب المياه من البئر وضخها إلى خزانات التجميع أليا ، ويحظر استخدام الدلاء أو أية وسيلة أخرى يدوية لهذا الغرض .
- ط - تركيب وحدة تصفية فى نهاية ماسورة سحب المياه والإبقاء عليها مرتفعة عن قاع البئر بمسافة لا تقل عن (١م) مترا واحد لحجز الرواسب .
- ى - تنظيف الخزانات من الطحالب والأتربة مرة واحدة على الأقل كل أربعة أشهر .

الباب الرابع

لوائح الاشتراطات الصحية

لتصنيع المواد الغذائية

الفصل الأول

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بممارسة أنشطة تصنيع المواد الغذائية

المادة (١)

تحدد المرافق الأساسية للمصنع بالآتى :

- ١ - مخازن مواد أولية .
- ٢ - صالات الإنتاج والتعبئة والتغليف .
- ٣ - مخازن المنتج النهائى .
- ٤ - مختبر .
- ٥ - مكاتب إدارية .
- ٦ - غرف استراحة للعمال .
- ٧ - دورات مياه .

المادة (٢)

يجب تقديم مخطط تفصيلى للمصنع توضح فيه المرافق والمساحات وتوزيع الأجهزة والمعدات ويمكن الاستعانة بالملاحق المرافقة لهذه اللائحة .

المادة (٣)

- يلزم لممارسة نشاط تصنيع المواد الغذائية استيفاء الاشتراطات الصحية العامة الآتية :
- ١ - أن يكون موقع المصنع بعيدا عن مصادر التلوث والأحياء السكنية ويفضل إقامتها فى المناطق الصناعية .
 - ٢ - أن يكون المبنى مطابقا للمخططات المعتمدة من قبل البلدية والجهات الحكومية المختصة .
 - ٣ - أن تتناسب مساحة المصنع مع حجم العمل والأدوات والآلات وعدد العمال وذلك لسهولة الحركة .
 - ٤ - أن يحدد عدد خطوط الإنتاج بالمصنع ، ويلزم تقديم دراسة بشأن مدى جدوى تطبيق نظام (HACCP) لكل خط إنتاج عند طلب الترخيص .
 - ٥ - أن يكون تصميم المصنع ومرافقه بطريقة تمنع دخول وإيواء الحشرات والقوارض أو التلوث من أى مصادر أخرى .
 - ٦ - أن تتوفر فى المصنع وسائل التهوية والإضاءة والتكييف المناسبة .
 - ٧ - الحصول على موافقة إدارة الدفاع المدنى بشرطة عمان السلطانية .
 - ٨ - توفير أدوات الإسعافات الأولية .
 - ٩ - أن تكون أرضية المبنى من مادة قوية مانعة للانزلاق ولا تتأثر بالمياه والأحماض والقلويات والبخار وسهلة التنظيف وخالية من الشقوق ومصممة بميل يسمح بتصريف المياه لتسهيل عملية التنظيف .
 - ١٠ - أن تكون جدران صالات التحضير والتصنيع مغطاة بالبلاط أو أية مواد أخرى معتمدة من جهة الاختصاص لسهولة التنظيف وخالية من الشقوق .
 - ١١ - أن تكون الأسقف بارترفاع 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 الحوائط 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 الفنية المعتمدة ، وأن تكون وسائل الصرف الداخلية المكشوفة مبطنه بالبلاط أو أية مواد أخرى معتمدة من جهة الاختصاص ومغطاة بشبك من مادة غير قابلة للصدأ .
- ١٦ - أن تكون التمديدات الكهربائية آمنة وغير مكشوفة ومطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة .
- ١٧ - أن تكون المياه المستخدمة فى عمليات التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة لمياه الشرب .
- ١٨ - أن يكون الدرج والمصاعد والتركيبات الأخرى كالأرصفة مصممة بطريقة تحول دون حدوث تلوث للأغذية وتسهل عملية التنظيف .
- ١٩ - أن تكون المواد الأولية والمواد الغذائية المنتجة والمواد المستخدمة فى عمليتي التعبئة والتغليف مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة .
- ٢٠ - أخذ عينات عشوائية من المواد الأولية والمواد الغذائية المنتجة بصفة دورية للتحقق من سلامتها .
- ٢١ - أن تكون جميع الأسطح الملامسة للمواد الغذائية ملساء خالية من الحفر والشقوق وقشور الطلاء لتسهيل عملية التنظيف ومصنوعة من مادة غير سامة لا ينتج عنها رائحة أو طعم غير مقبولين ومقاومة للتآكل وتحمل الغسيل والتطهير المتكرر .
- ٢٢ - أن تكون الأدوات والمعدات مصممة بطريقة من شأنها تسهيل عملية التنظيف ومراقبة الإنتاج حسب تسلسل مراحلها .
- ٢٣ - الالتزام بتنظيف وتعقيم الأدوات والمعدات باستمرار قبل وبعد عملية التصنيع ويفضل استعمال طرق التنظيف الآلية .
- ٢٤ - أن يكون مجهزا بوسائل الأمن الصناعى اللازمة لوقاية العاملين من أية أخطار عند ممارسة النشاط .
- ٢٥ - أن تكون مخازنها مستوفية الاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية .
- ٢٦ - أن يكون موقع مخزن المواد الأولية ملاصقا للمرحلة الأولى فى عملية التصنيع .

- ٢٧ - إنشاء سجلات خاصة لكل مخزن لتدوين أصناف المواد الغذائية الخام وتاريخ استيرادها وتاريخ انتهاء صلاحية .
- ٢٨ - أن يكون موقع مخزن المنتج النهائى قريبا من نهاية مرحلة التصنيع وموقع التسليم أو البيع .
- ٢٩ - أن يكون موقع تخزين المواد الكيميائية والمبيدات الحشرية ومواد التنظيف والمطهرات وغيرها فى مخازن منفصلة بعيدا عن أماكن تصنيع وتخزين المنتجات الغذائية .
- ٣٠ - توفير مختبر مزود بالأجهزة والأدوات والمراجع المناسبة لضبط جودة وسلامة المنتج ومراقبته خلال مراحل الإنتاج المختلفة .
- ٣١ - أن تكون جميع المواد المستخدمة فى التعبئة والتغليف مصرحا بها ولا تؤثر تأثيرا ضارا على المنتج الغذائى .
- ٣٢ - أن يكون لكل عامل بطاقة صحية سارية المفعول صادرة من الجهة المختصة تفيد خلوهم من الأمراض ويراعى إجراء الكشف الطبى عليهم سنويا بصفة دورية أو عند الضرورة للتحقق من ذلك .
- ٣٣ - تخصيص غرف لتغيير الملابس للعاملين مزودة بخزانات مناسبة لحفظ الملابس .
- ٣٤ - توفير دورات مياه مستوفية الاشتراطات الصحية ذات الصلة ، على ألا تفتح مباشرة على صالات الإنتاج ، ووضع ملصق عليها بتنبيه العاملين بضرورة غسل أيديهم بالصابون والمطهرات عند الخروج منها .
- ٣٥ - توفير مغاسل لأيدى العاملين فى كل مراحل التصنيع مزودة بمواد معقمة .
- ٣٦ - توفير ملابس مناسبة للعاملين للاستخدام أثناء ساعات العمل ويراعى التزامهم بنظافتهم الشخصية .
- ٣٧ - التخلص من النفايات السائلة بعد معالجتها والنفايات الصلبة بطريقة سليمة وفقا للقواعد المقررة من الجهات المختصة .
- ٣٨ - مكافحة الحشرات والقوارض بمرافق المصنع من خلال التعاقد مع شركة متخصصة فى هذا المجال .

المادة (٤)

يحظر على المرخص له القيام بأى من الأعمال الآتية :

- ١ - فتح أبواب خارجية لغرفتى التعبئة والتصنيع .
- ٢ - استخدام الكيروسين والديزل أو الفحم فى عملية إعداد المواد الغذائية .

(ملحق)

المرافق الرئيسية لمصانع الأغذية :

أ - مصانع الألبان :

- ١ - غرفة استقبال الحليب الطازج أو إعادة تركيب الحليب .
 - ٢ - غرفة تصفية واستقبال وتخزين الحليب فى الخزانات المبردة .
 - ٣ - صالات التصنيع والتعبئة وتشمل :
وحدة بسترة الحليب / وحدة تجنيس الحليب / وحدة إنتاج الحليب المبستر /
وحدة إنتاج الحليب المعقم / وحدة إنتاج اللبن والروب / إنتاج اللبننة / وحدة
إنتاج الجبنة / وحدة إنتاج الزبدة والقشدة / وحدة إنتاج الآيس كريم /
وحدة إنتاج العصير .
 - ٤ - غرف الحضان .
 - ٥ - غرف التبريد والتجميد .
 - ٦ - المختبر .
 - ٧ - غرفة استراحة العاملين .
- ب - مصانع تعليب المواد الغذائية واللحوم :
- ١ - مخزن للمواد الأولية .
 - ٢ - صالة التحضير والتجهيز .
 - ٣ - صالات التصنيع (أجهزة الخلط / التعبئة / التعقيم) .
 - ٤ - موقع التعبئة النهائية .
 - ٥ - مخزن للمنتج النهائى .
 - ٦ - غرفة استراحة العاملين .
 - ٧ - المختبر .
- ج - مصانع المشروبات الغازية والعصائر :
- ١ - مخازن للمواد الأولية .

- ٢ - وحدة معالجة المياه .
- ٣ - غرفة غسيل الزجاجات والعبوات .
- ٤ - موقع تحضير المحلول السكرى .
- ٥ - موقع الخلط والتصنيع .
- ٦ - موقع التعبئة .
- ٧ - مرحلة التعقيم (للعصير) والغلق .
- ٨ - مخزن للمنتج النهائى .
- ٩ - المختبر .
- ١٠ - غرفة استراحة العاملين .
- د - مصانع الزيوت النباتية ومشتقاتها :
 - ١ - مخازن للمواد الأولية .
 - ٢ - وحدات تصفية وتنقية للزيوت .
 - ٣ - وحدات هدرجة .
 - ٤ - موقع التعبئة .
 - ٥ - مخازن المواد المنتجة .
 - ٦ - المختبر .
 - ٧ - غرفة استراحة العاملين .
- هـ - مصانع الأسماك :
 - ١ - غرفة استقبال الأسماك .
 - ٢ - غرفة الغسيل والتنظيف .
 - ٣ - غرفة التحضير والتقطيع والتصنيع .
 - ٤ - وحدة التعبئة .
 - ٥ - مخزن التبريد والتجميد .
 - ٦ - غرفة استراحة العاملين .
- و - مصانع المواد الغذائية :
 - ١ - مخازن للمواد الأولية .
 - ٢ - غرفة استقبال .
 - ٣ - غرفة الغسيل وتنظيف المواد .

- ٤ - صالات التحضير والتقطيع والتجهيز .
- ٥ - موقع السلق والتبريد .
- ٦ - موقع التعبئة .
- ٧ - التجميد (مخازن) .
- ٨ - غرفة استراحة العاملين .
- ز - مصانع البسكويت :
 - ١ - مخازن للمواد الأولية .
 - ٢ - غرفة التحضير والخلط .
 - ٣ - موقع التقطيع .
 - ٤ - موقع الأفران .
 - ٥ - موقع التبريد .
 - ٦ - صالة التهوية والتعبئة .
 - ٧ - مخزن المنتج النهائي .
 - ٨ - غرفة استراحة العاملين .
- ح - مصنع الحلويات :
 - ١ - مخازن للمواد الأولية .
 - ٢ - غرفة التحضير والخلط .
 - ٣ - موقع الطبخ .
 - ٤ - موقع التبريد .
 - ٥ - موقع التقطيع والتعبئة .
 - ٦ - مخزن المنتج النهائي .
 - ٧ - غرفة استراحة العاملين .
- خ - مصانع الثلج :
 - ١ - خزان المياه الصالحة للشرب .
 - ٢ - أجهزة التبريد .
 - ٣ - صناعة الثلج .
 - ٤ - مخزن الثلج .
 - ٥ - غرفة استراحة العاملين .

الفصل الثانى

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بممارسة نشاط إنتاج النشا المستخدم فى صناعة الحلوى العمانية

المادة (١)

يجب أن يكون موقع مصنع إنتاج النشا المستخدم فى صناعة الحلوى العمانية كائنا باحدى المناطق التجارية أو الصناعية أو الزراعية .

المادة (٢)

تحدد مرافق مصنع إنتاج النشا المستخدم فى صناعة الحلوى العمانية بالآتى :

- أ - مخزن المواد الأولية .
- ب - موقع أحواض نقع القمح .
- ج - موقع هرس الحبوب وأحواض الترسيب .
- د - موقع التجفيف بالامتصاص (داخل أكياس القماش) .
- هـ - موقع التجفيف الشمسى .
- و - مخزن النشا المنتج .

المادة (٣)

يلزم لممارسة نشاط إنتاج النشا استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولاً : الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن المواد الأولية :

- أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م١٦) ستة عشر متراً مربعاً .
- ب - أن يكون مجهزاً بأرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ المواد الأولية بارتفاع لا يقل عن (٣٠ سم) عن مستوى سطح الأرض .
- ج - أن يخصص به موقع مستقل لتخزين المواد الكيميائية (المطهرات والمنظفات . . . إلخ) على أن يكون بعيداً عن المواد الغذائية .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع أحواض نقع القمح :

أ - فى حالة ما 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 المعدن غير قابل للصدأ وأن يراعى فى تصميمها عدم وجود زوايا بالسطح الداخلى لتسهيل عملية تنظيفها وتصريف المياه منها .

ب - أن تكون الأحواض مجهزة بمرشحات كهربائية مزدوجة لتنقية المياه المستخدمة فى عملية الإنتاج .

ج - يجب التخلص من ماء النقع بتصريفه بطريقة سليمة بمراعاة القواعد البيئية المعتمدة من الجهة المختصة .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع هرس الحبوب وأحواض الترسيب :

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

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

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

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

هـ - أن يكون الموقع مجهزة بمصدر للمياه ذى ضغط عال لاستخدامه فى عملية التنظيف .

و - أن يتم ترسيب المحلول النشوى فى أحواض من البلاط وسحب المياه من الطبقة العلوية من هذه الأحواض بواسطة أنابيب .

رابعاً : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التجفيف بالامتصاص (داخل أكياس القماش) :

- أ - أن يكون الموقع مغطى من الجوانب ومن الأعلى بسلك شبكى متين لمنع دخول الحيوانات والطيور والحشرات والقوارض .
- ب - أن يستخدم فى عملية التجفيف أكياس قماش بيضاء اللون مع مراعاة غسلها جيداً بعد كل استخدام .
- ج - أن تكون التربة المستخدمة لوضع أكياس التجفيف نظيفة على الدوام ومرتفعة عن مستوى سطح الأرض بـ (٣٠ سم) على الأقل ويراعى تبديلها باستمرار ، وذلك لتسهيل عملية تصريف المياه .

خامساً : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التجفيف الشمسى :

- أ - أن تكون أرضيته أسمنتية ناعمة ونظيفة باستمرار ومغطاة بطبقة من البلاستيك النظيف لوضع النشا عليها لتجفيفه فى الشمس .
- ب - أن يكون الموقع مغطى من الجوانب ومن الأعلى بسلك شبكى متين لمنع دخول الحيوانات والطيور والحشرات والقوارض .
- ج - أن تكون المياه المستخدمة فى عملية التجفيف نظيفة ومطابقة للمواصفات المعتمدة لمياه الشرب .
- د - تخصيص مكان به لتجفيف قشور القمح بعد الهرس بعيداً عن موقع التصنيع أو التجفيف .

سادساً : الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن النشا المنتج :

- أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م^{١٦}) ستة عشر متراً مربعاً .
- ب - أن يكون مجهزاً بأررف من معدن غير قابل للصدأ بارتفاع لا يقل عن (٣٠ سم) عن مستوى سطح الأرض ، للاستخدام فى تخزين المنتج النهائى .

المادة (٤)

يجب على المرخص له الالتزام بمكافحة الحشرات والقوارض وفقاً لأحكام لائحة الاشتراطات الصحية العامة .

الفصل الثالث

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط صناعة الحلوى العمانية

المادة (١)

تحدد مرافق محل صناعة الحلوى العمانية بالآتي :

- أ - مخزن المواد الغذائية الأولية وعبوات التعبئة .
- ب - صالة الإعداد والطبخ .
- ج - مخزن المنتج النهائي .
- د- موقع الغسيل .

المادة (٢)

يلزم لممارسة نشاط صناعة الحلوى العمانية استيفاء مرافق المحل الاشتراطات الصحية الآتية :

أولاً : الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن المواد الأولية وعبوات التعبئة :

- أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م^{١٦}) ستة عشر متراً مربعاً .
- ب - أن يكون مجهزاً ببرادات و ثلاجات لحفظ المواد الأولية .
- ج - أن يكون مجهزاً بأرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ المواد الغذائية الأولية بارتفاع لا يقل عن (٣٠ سم) عن مستوى سطح الأرض .
- د - أن يخصص به موقع مستقل لتخزين المواد الكيميائية على أن يكون بعيداً عن المواد الغذائية الأولية .

ثانياً : الاشتراطات الصحية الخاصة بصالة الإعداد والطبخ :

- أ - أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م^{١٦}) ستة عشر متراً مربعاً .
- ب - أن تكون مزودة بمصدر للمياه الصالحة للشرب المطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة .

ج - أن تكون مجهزة بعدد مناسب من المراحل من معدن غير قابل للصدأ أو التفاعل مع الحلوى أو التأثير على صحة المستهلك ، ويجب ألا تقل المسافة بين كل مرجل وآخر عن مترين .

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

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

و- أن تكون حواف مراحل إعداد الحلوى مرتفعة بما لا يقل عن (٥٠ سم) عن مستوى أرضية الصالة بحيث تكون أرجل العامل دون مستوى حافة المرجل .

ز - فى حالة استخدام الفحم أو الخشب كوقود يجب عمل مدخل أسفل قواعد المراحل مطابقة للاشتراطات الفنية المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية العامة .

ح - أن تكون مجهزة بعدد مناسب من أجهزة التكييف .

ط - أن تكون أبوابها المؤدية للخارج مزودة بمفصلات مروحية .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن المنتج النهائى :

أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢١٦م^٢) ستة عشر مترا مربعا .

ب- أن يكون مجهزة بأررف من معدن غير قابل للصدأ بارتفاع لا يقل عن (٣٠ سم) عن مستوى سطح الأرض .

رابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الغسيل :

أ- أن يكون مجهزة بمغسلة مناسبة لغسل المراحل والأدوات المستخدمة فى عملية التصنيع ، ويفضل أن تكون من معدن غير قابل للصدأ .

ب- أن يكون مزودا بمصدرين للمياه الباردة والساخنة الصالحة للشرب المطابقة للمواصفات المعتمدة .

المادة (٣)

بالإضافة إلى الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط صناعة الحلوى العمانية المنصوص عليها في المادة السابقة يجب مراعاة الاشتراطات الصحية الآتية :

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

ب - أن تكون عبوات التعبئة من مواد لا تتفاعل مع الحلوى و يراعى غسلها وتنظيفها جيدا قبل التعبئة .

ج - يجب أن تكون أوراق تغليف عبوات الحلوى مصرحا باستخدامها من قبل البلدية ، وبالنسبة للعبوات الكبيرة يفضل أن تغطى برقائق الألومنيوم ، ويحظر استخدام الأوراق المطبوعة لهذا الغرض .

د - وضع بطاقات البيان على عبوات الحلوى .

الباب الخامس

لوائح الاشتراطات الصحية

لإنتاج اللحوم والدواجن

الفصل الأول

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بإقامة الحظائر التجارية لتربية وإيواء الحيوانات

المادة (١)

تحدد أنواع الحظائر التجارية لتربية وإيواء الحيوانات بالآتي :

أ - الحظائر التجارية الصغيرة : التي لا يزيد عدد الحيوانات فيها على (١٠٠) مائة رأس من الغنم أو (٥٠) رأسا من البقر .

ب - الحظائر التجارية تحت المتوسطة : التي يتراوح 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 .

- ج - الحظائر التجارية المتوسطة : التى يتراوح عدد الحيوانات فيها من (٥٠١) خمسمائة وواحد إلى (١٠٠٠) ألف رأس من الغنم أو من (٢٥١) مائتين وواحد وخمسين إلى (٥٠٠) خمسمائة رأس من البقر .
- د - الحظائر التجارية فوق المتوسطة : التى يتراوح 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 .
- هـ - الحظائر التجارية الكبيرة : التى يزيد عدد الحيوانات فيها على (١٥٠٠) ألف وخمسمائة رأس من الغنم أو (٧٥٠) سبعمائة وخمسين رأسا من البقر .

المادة (٢)

- يلزم لإقامة حظائر تجارية لتربية وإيواء الحيوانات استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :
- أ - أن يكون موقع الحظيرة بعيدا عن الطريق العام وعن أقرب حى سكنى مسافة لا تقل عن الحدود المبينة قرين كل نوع من الحظائر ، وذلك على النحو الآتى :
- ١ - الحظائر التجارية الصغيرة : (٥٠٠ م) خمسمائة متر على الأقل .
- ٢ - الحظائر التجارية تحت المتوسطة : (٧٥٠ م) سبعمائة وخمسين مترا على الأقل .
- ٣ - الحظائر التجارية المتوسطة : (١٠٠٠ م) ألف متر على الأقل .
- ٤ - الحظائر التجارية فوق المتوسطة : (١٥٠٠ م) ألف وخمسمائة متر على الأقل .
- ٥ - الحظائر التجارية الكبيرة : (٢٠٠٠ م) ألفا متر على الأقل .
- ب - أن تكون الحظيرة جيدة الإضاءة والتهوية .
- ج - أن تكون أرضية الحظيرة مغطاة بمادة عازلة للمياه والرطوبة ومجهزة بأنظمة للصرف الصحى ، وذلك لتسهيل عملية التنظيف .
- د - أن تكون الحظيرة مجهزة بأغطية مناسبة لحماية الحيوانات من أشعة الشمس والأمطار والتقلبات الجوية .
- هـ - أن تكون الحظيرة مجهزة بخزانات احتجاز مطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة تبعد مسافة (٥٠) خمسين مترا على الأقل عن أقرب بئر أو فلج ، ويراعى سحبها بانتظام والتخلص من المخلفات السائلة فى الأماكن المخصصة لهذا الغرض .

- و- اتخاذ التدابير اللازمة لمنع دخول الحشرات والقوارض إلى الحظيرة ، كتركيب سلك ضيق النسيج على النوافذ وتغليف الأجزاء السفلية من الأبواب برقائق من الألومنيوم .
- ز- أن تكون الحظيرة مزودة بمصدر للمياه المطابقة للمواصفات المعتمدة لمياه الشرب .
- ح - أن تكون الحظيرة مجهزة بصندوق للإسعافات الأولية مزود بكافة المستلزمات الطبية الضرورية .
- ط - تخصيص مكان مناسب بالحظيرة لعزل الحيوانات المريضة أو المشتبه في مرضها .
- ي- في حال ممارسة نشاط تربية حيوانات ألبان بالحظيرة يجب تخصيص مكان مناسب ومستقل للحلب يبعد عن باقى مرافق الحظيرة مسافة لا تقل عن (٥٠) خمسين مترا ، وأن تكون أرضيته مغطاة بمادة مناسبة حتى لا تتسبب فى تلوث الألبان ، ويجب أن يكون متصلا بغرفة حوائطها مغطاة ببلاط مناسب بارتفاع مترين على الأقل وأرضيتها مغطاة ببلاط مانع للانزلاق وأن تكون مزودة بأجهزة تبريد لحفظ الحليب فى درجة حرارة لا تزيد على (٤) درجات مئوية لحين توزيعه .
- ك - فى حال إقامة سكن للعمال يجب أن يكون موقعه بعيدا عن الحظيرة ومستوفيا للاشتراطات العامة .
- ل - تخصيص مكان مناسب بالحظيرة لتخزين الأعلاف بأبواب ذاتية الغلق للحيلولة دون دخول الحشرات والقوارض إليه .
- م - أن تكون جميع الأدوات والمعدات المستخدمة فى ممارسة النشاط كالعلافات وأحواض المياه من مادة مناسبة ، مع مراعاة المحافظة عليها فى حالة جيدة باستمرار .
- ن - أن تكون الأعلاف المستخدمة لأكل الحيوانات مطابقة للمواصفات المعتمدة من الجهات المعنية فى السلطنة .
- س - التخلص من المخلفات الصلبة بالطرق المناسبة وفى الأماكن المخصصة لهذا الغرض من قبل البلدية ، والمحافظة على الحظيرة نظيفة باستمرار ، ولهذا

الغرض يمكن استخدام المطهرات والمبيدات الحشرية والمواد الكيميائية المذيلة للروائح بما لا يؤثر بالضرر على صحة وسلامة الحيوانات، وبالنسبة للحظائر الصغيرة يكون التخلص من المخلفات الصلبة بإيداعها فى أوعية خاصة محكمة الغلق خارج الحظيرة لحين قيام البلدية بالتخلص منها فى الأماكن المعدة لهذا الغرض .

ع - فى حال الرغبة فى استخدام المخلفات الصلبة كسماد زراعى يجب عمل حفرة مناسبة لحفظها وتغطيتها بطبقة سميكة من التراب لمنع تكاثر الذباب ، أو تعبئتها فى أكياس مناسبة والتخلص منها فوراً فى الأراضى الزراعية .
ف - التخلص من الحيوانات النافقة فى الأماكن المخصصة لهذا الغرض من قبل البلدية .

ص - توفير طبيب بيطرى بالنسبة للحظائر التجارية الكبيرة .

ق - أن يكون العاملون بالحظيرة مستوفين الاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية العامة .

ر - الالتزام فى ممارسة النشاط بالشروط والضوابط البيئية وقواعد وإجراءات الحجر البيطرى الصادرة من الجهات المختصة .

الفصل الثانى

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بمزارع الدواجن

المادة (١)

تحدد أنواع مزارع الدواجن بالآتى :

أ - مزارع الدواجن غير التجارية :

مزارع تربية الدواجن المنزلية وتهدف إلى سد حاجة الأسرة من اللحوم ولا تهدف إلى الربح من خلال البيع ولا يزيد عدد الطيور بها على (١٠٠) طائر وتعفى من الحصول على التراخيص البلدية أو التصاريح البيئية ولكنها تخضع للرقابة من قبل المختصين البيطريين بالبلدية .

ب - مزارع الدواجن التجارية :

مزارع الدواجن التى تقام فى المناطق الزراعية أو فى المناطق المحددة من قبل الدولة كمجمعات لتربية الدواجن وتنقسم إلى الآتى :

- ١ - مزارع الدواجن التجارية الخاصة بصغار المربين :
المزارع التى تقام فى المناطق الزراعية ولا تزيد سعتها الكلية على (١٨٠٠) ألف وثمانمائة دجاجة بياضة أو (٣٠٠٠) ثلاثة آلاف دجاجة تسمين فى كل دورة إنتاجية أو (١٨٠٠٠) ثمانية عشر ألف دجاجة تسمين سنويا .
- ٢ - مزارع الدواجن التجارية الصغيرة :
المزارع التى تقام فى المناطق الزراعية ولا تزيد سعتها الكلية على (٣٠٠٠) ثلاثة آلاف دجاجة بياضة سنويا أو (٦٠٠٠) ستة آلاف دجاجة تسمين فى كل دورة إنتاجية أو (٣٦٠٠٠) ستة وثلاثين ألف دجاجة تسمين سنويا .
- ٣ - مزارع الدواجن التجارية المتوسطة :
المزارع التى تقام فى المناطق الزراعية ولا تزيد سعتها الكلية على (٥٠٠٠) خمسة آلاف دجاجة بياضة سنويا أو (١٠٠٠٠) عشرة آلاف دجاجة تسمين فى كل دورة إنتاجية أو (٦٠٠٠٠) ستين ألف دجاجة تسمين سنويا .
- ٤ - مزارع الدواجن التجارية الكبيرة :
المزارع التى تقام فى المناطق الزراعية ولا تزيد سعتها الكلية على (١٠٠٠٠) عشرة آلاف دجاجة بياضة سنويا أو (٢٠٠٠٠) عشرين ألف دجاجة تسمين فى كل دورة إنتاجية أو (١٢٠٠٠٠) مائة وعشرين ألف دجاجة تسمين سنويا .
- ٥ - مزارع الدواجن التجارية التى تقام فى المناطق المحددة كمجمعات لتربية الدواجن :
المزارع التى فى مجملها تزيد على (١٠٠٠٠) عشرة آلاف دجاجة بياضة سنويا أو (٢٠٠٠٠) عشرين ألف دجاجة تسمين فى كل دورة إنتاجية أو (١٢٠٠٠٠) مائة وعشرين ألف دجاجة تسمين سنويا .

المادة (٢)

تحدد مرافق مزارع الدواجن التجارية بالآتى :

- أ - عنابر الإنتاج .
- ب - موقع عزل الدواجن المريضة أو المشتبه فى مرضها .
- ج - مخازن الأعلاف .

- د - موقع حرق الدواجن النافقة .
- هـ - غرفة العاملين .
- و - دورة مياه .
- ز - إمكان إضافة مسلخ للدواجن .

المادة (٣)

يجب أن تكون مزارع الدواجن التجارية مستوفية للاشتراطات الصحية على النحو التالي :

- ١ - أن يكون الموقع المقترح لإقامة مزارع الدواجن التجارية الخاصة بصغار المربين بعيدا عن الشارع العام وعن أقرب حى سكنى مسافة نصف كيلو متر على الأقل .
- ٢ - أن يكون الموقع المقترح لإقامة مزارع الدواجن التجارية الصغيرة بعيدا عن الشارع العام بنصف كيلو متر على الأقل وعن أقرب حى سكنى مسافة كيلو متر واحد على الأقل .
- ٣ - أن يكون الموقع المقترح لإقامة مزارع الدواجن التجارية المتوسطة بعيدا عن الشارع العام مسافة كيلو متر واحد على الأقل وعن أقرب حى سكنى مسافة واحد ونصف كيلو متر على الأقل .
- ٤ - أن يكون الموقع المقترح لإقامة مزارع الدواجن التجارية الكبيرة بعيدا عن الشارع العام مسافة كيلو متر واحد على الأقل وعن أقرب حى سكنى مسافة كيلومترين على الأقل .
- ٥ - أن يكون الموقع المقترح لإقامة المجمعات المحددة من قبل الدولة لتربية الدواجن بعيدا عن الشارع العام مسافة كيلو مترين على الأقل وعن أقرب حى سكنى مسافة ثلاثة كيلو مترات على الأقل .
- ٦ - ألا تقل المسافة بين كل مزرعة وأخرى عن نصف كيلومتر .
- ٧ - أن تكون جميع مرافق المزرعة جيدة التهوية .
- ٨ - أن تكون جميع مرافق المزرعة مسقوفة بطريقة مناسبة للوقاية من أشعة الشمس والأمطار والتقلبات الجوية .

- ٩ - أن تكون أرضية عنابر الإنتاج مغطاة بمادة مانعة لتسرب المياه ومجهزة بأنظمة صرف صحي سليمة تسمح بتصريف المياه والتنظيف .
- ١٠ - أن تكون أجهزة بالوسائل اللازمة لمنع دخول الحشرات والقوارض إليها كتركيب سلك ضيق النسيج على النوافذ وتغليف الأجزاء السفلية من الأبواب برقائق الألمونيوم .
- ١١ - أن يكون مخزن الأعلاف مجهزا بأبواب محكمة لا تسمح بدخول القوارض والحشرات وأن تكون ذاتية الغلق .
- ١٢ - أن تكون جميع المعدات والماكينات المستخدمة في المزرعة كالسقايات والعلافات وأقفاص التربية والحاضنات بحالة جيدة .
- ١٣ - أن تكون مزودة بمصدرين للمياه الباردة والساخنة المطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة لمياه الشرب .
- ١٤ - أن يكون العلف المستخدم في المزرعة مطابقا للمواصفات المعتمدة ، وإذا كان مما يعبأ في أكياس فيحظر وضعه على الأرض مباشرة وإنما على أرفف معدنية أو خشبية ترتفع عن سطح الأرض (٣٠ سم) على الأقل .
- ١٥ - إذا اقتضى الأمر عمل خزانات احتجاز لا بد أن يكون تصميمها مطابقا تماما للوائح التي تنظم استخدام خزانات التحليل اللاهوائى وخزانات الاحتجاز ، ويجب أن تكون هذه الخزانات على بعد لا يقل عن (٥٠ م) خمسين مترا عن أقرب بئر لمياه الشرب أو فلج ، كما يجب سحبها والتخلص من المخلفات السائلة باستمرار في الأماكن التي تخصص لذلك من قبل البلدية .
- ١٦ - المحافظة على النظافة العامة داخل وخارج المزرعة باستمرار ، واستعمال المطهرات والمبيدات الحشرية والمواد الكيميائية المذيلة للروائح لتطهير المزرعة والمحافظة بصورة منتظمة وبصفة خاصة في غرف التربية ويجب توفير المطهرات اللازمة عند المدخل الرئيسى للمزرعة ومدخل العنابر .
- ١٧ - التخلص من النفايات 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 التى تخصص من قبل البلدية لذلك .

١٨- فى حالة الرغبة فى الاستفادة من مخلفات المزرعة كسماد يجب عمل حفرة مناسبة لحفظها مع مراعاة تغطية المخلفات بطبقة سميكة من التراب لمنع تكاثر الذباب ، أو تعبئتها فى أكياس مناسبة والتخلص منها فورا فى الأراضى الزراعية .

١٩- أن يكون العاملون بالمزرعة مستوفين للاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية العامة ، وملتزمين بارتداء ملابس وأحذية واقية خاصة أثناء العمل بالمزرعة .

٢٠- استخدام غرفة العاملين فى تبديل الملابس عند الدخول والخروج من المزرعة فقط .

٢١- توفير طبيب بيطرى مختص بالمزرعة فى حالة إقامة المزارع التجارية المنصوص عليها فى البندين رقمى (٤ ، ٥) من الفقرة (ب) من المادة (١) .

٢٢- الالتزام بتطبيق إجراءات الحجر البيطرى من قبل الجهات المختصة فى حالة حدوث مرض وبائى ، والالتزام بأية شروط أو ضوابط صحية أو بيئية أخرى من الجهات المختصة .

٢٣- نقل الدواجن والبيض من المزرعة إلى أماكن التسويق فى سيارات مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة .

٢٤- عدم عرض الدواجن الحية التى يقل عمرها عن (٤٠) أربعين يوما فى الأسواق للبيع ، أو التى يقل وزنها عن واحد وربع كيلو جرام .

٢٥- فى حال إقامة مسلخ دواجن بالمزرعة يجب استيفاء الاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط مسلخ دواجن .

٢٦- فى حال إقامة فقاسة بالمزرعة يجب أن تبعد عن العنابر الإنتاجية مسافة لا تقل عن (٣٠٠) ثلاثمائة متر وفى حال إقامتها خارج المزرعة يجب أن تبعد عن الشارع العام وعن أقرب حى سكنى بمسافة لا تقل عن نصف كيلومتر .

الفصل الثالث

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بمسالخ الحيوانات

المادة (١)

تحدد مرافق مسلخ الحيوانات بالآتى :

- أ - حظائر خارجية لاستقبال الحيوانات بعدد يتناسب مع طاقة المسلخ .
- ب - حظائر داخلية لحجز الحيوانات والكشف عليها قبل الذبح .
- ج - حظيرة خارجية لحجز الحيوانات المريضة أو المشتبه فى مرضها لغرض علاجها ، أو التى يرى الطبيب عدم صلاحيتها للذبح لإصابتها بأمراض معدية .
- د - موقع الذبح والسلك والتنظيف .
- هـ - موقع / مواقع تقطيع اللحوم بحسب نوع الحيوانات .
- و - موقع تجميع الجلود والمخلفات .
- ز - غرفة الإعدام .
- ح - غرفة الطبيب البيطرى .
- ط - غرفة لحارس المسلخ .
- ى - دورات مياه عمومية .

المادة (٢)

يجب أن يكون مسلخ الحيوانات مستوفيا للاشتراطات الصحية الآتية :

- أ - أن يكون موقعه بعيدا عن الشارع العام أو أقرب حى سكنى مسافة لا تقل عن واحد كيلو متر ، ويراعى فى اختيار الموقع احتمال التوسع المستقبلى وزيادة الكثافة السكانية فى المنطقة .
- ب - أن يكون موقعه فى الجهة المقابلة للريح .
- ج - أن يكون الموقع متصلا بالطرق العامة .
- د - أن يكون الموقع بالكامل محاطا بسور بارتفاع لا يقل عن ثلاثة أمتار .
- هـ - أن تكون جميع أبواب المسلخ ومرافقه من معدن غير قابل للصدأ .
- و - أن يكون مجهزا بمصدر للمياه المطابقة للمواصفات المعتمدة لمياه الشرب .
- ز - أن تكون جميع مرافقه جيدة التهوية والإضاءة طبيعيا أو باستخدام وسائل صناعية .

- ح - أن يكون مجهزا بخزانات احتجاز مطابقة للمواصفات المعتمدة لتصريف مياه التنظيف والغسيل ما لم توجد مجار عامة تستخدم لهذا الغرض .
- ط - يحظر دخول مرافق المسلخ المنصوص عليها في البنود (د ، هـ ، و ، ز) من المادة السابقة إلا للعاملين بالمسلخ أو الأشخاص المصرح لهم بذلك من قبل البلدية .

المادة (٣)

يلزم لممارسة نشاط مسلخ حيوانات استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بحظائر الحيوانات الداخلية والخارجية :

- أ - أن تكون محاطة بسور أملس لا يقل ارتفاعه عن متر ونصف المتر .
- ب - أن تكون مسقوفة لوقاية الحيوانات من حرارة الشمس .
- ج - أن تكون أرضيتها مغطاة بمادة مناسبة مانعة للانزلاق ، ومصممة بميل خفيف لتسهيل عملية التنظيف .
- د - أن تكون مجهزة بمصدر مياه مطابقة للمواصفات المعتمدة لمياه الشرب لاستخدام الحيوانات .
- هـ - أن تكون مجهزة بأحواض من مواد مناسبة وسهلة التنظيف لأكل وشرب الحيوانات .
- و - الالتزام باستخدام المواد المعطرة في تنظيفها ، والتخلص من روث الحيوانات منها أولا بأول .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الذبح والسالخ والتنظيف :

- أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل (عدد الذبائح) .
- ب - أن تكون أرضيته مغطاة بمادة مناسبة مانعة للانزلاق ، ومصممة بميل خفيف لتسهيل عملية التنظيف ، وبها مجرى متسع لتصريف المياه يتصل بخزان احتجاز .
- ج - أن تكون حوائطه وأعمدته مغطاة ببلاط أملس أبيض اللون لتسهيل عملية التنظيف .

د - أن يكون مجهزا بمصدرين للمياه الباردة والساخنة المطابقة للمواصفات المعتمدة على ألا تقل درجة حرارة المياه الساخنة على (٨٠) ثمانين درجة مئوية .

هـ - أن يتم الذبح والأعمال الخاصة به على وجه السرعة وعلى التوالي فى الأماكن المخصصة لكل نوع من الحيوانات .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تقطيع اللحوم :

أ - أن تكون أرضيته وحوائطه مغطاة ببلاط مناسب فاتح اللون بارتفاع مترين على الأقل .

ب - أن يكون مجهزا بكافة الآلات 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 :

أ - أن تكون حوائطه مغطاة ببلاط مناسب فاتح اللون بارتفاع مترين على الأقل .
ب - أن تكون أرضيته مغطاة بمادة مناسبة مانعة للانزلاق ، ومصممة بميل خفيف لتسهيل عملية التنظيف ، وبها مجرى متسع لتصريف المياه يتصل بخزان احتجاز .

ج - أن يكون مجهزا بشبكة صرف صحى مطابقة للمواصفات القياسية والاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية العامة .

خامسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الإعدام :

أ - أن تكون حوائطه مغطاة ببلاط مناسب فاتح اللون بارتفاع مترين على الأقل .

ب - أن تكون أرضيته مغطاة بمادة مناسبة مانعة للانزلاق ، ومصممة بميل خفيف لتسهيل عملية التنظيف .

ج - استخدام المواد الكيماوية فى عملية إعدام الحيوانات قبل نقلها للأماكن المعدة للتخلص منها .

سادسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بغرفة الطبيب البيطرى :

- أ - أن تكون مؤثثة تأثيثا مناسبا .
- ب - أن تكون مجهزة بالأدوات والمستلزمات البيطرية المناسبة .
- ج - أن يكون ملحقا بها دورة مياه مستوفية الاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات العامة .

سابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بغرفة حارس المسلخ :

- أن تكون قريبة من المدخل الرئيسى للمسلخ .

ثامنا : الاشتراطات الصحية الخاصة بدورات المياه العمومية :

- أن تكون مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية العامة .

المادة (٤)

يلزم لممارسة نشاط مسلخ حيوانات مراعاة الاشتراطات الصحية الآتية :

- أ - عدم تشغيل المسلخ إلا فى حضور الطبيب البيطرى التابع للبلدية .
- ب - الالتزام بتطبيق الإجراءات البيطرية المعتمدة قبل وبعد الذبح بمعرفة الطبيب البيطرى المختص وله أن يقرر إعدام الذبائح أو أجزاءها أو أعضائها التى يثبت عدم صلاحيتها .
- ج - توفير قاعدة بيانات للمسلخ لبيان مراحل سير العمل وأنواع المواشى المذبوحة وعددها ، السليم منها والمصاب وأنواع الأمراض المصابة بها .
- د - الالتزام بالرسوم المحددة من قبل البلدية لذبح وتقطيع الحيوانات .
- هـ - أن يكون الذبح خلال ساعات عمل المسلخ المحددة من قبل البلدية فى ضوء النهار أو فى إضاءة كافية لتقرير مدى صلاحيتها للاستهلاك الآدمى بعد الكشف على الحيوانات .
- و - أن يتم الذبح وفقا للشريعة الإسلامية .
- ز - أن يتم ذبح مواشى الشركات وختمها فى مكان خاص بالمسلخ .

- ح - ذبح الحيوانات المشتبه في مرضها أو التي ترد للمسلخ مذبوحة اضطراريا فى مكان يخصص لهذا الغرض .
- ط - تعليق الحيوانات بعد ذبحها وسلخها بأكملها والإبقاء على جميع أعضائها وعدم نزع أى منها إلا بحضور الطبيب البيطرى المختص ، وإلا اعتبر العضو المنزوع فى حكم المصاب .
- ى - ختم الذبائح الصالحة للاستهلاك الآدمى بعد جفاف سطحها بالختم المعد لذلك وبشكل واضح قبل إخراجها من المسلخ .
- ك - نقل الذبائح أو أجزائها فى وسائل نقل مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الخاصة بنقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة .
- ل - التخلص من المخلفات غير المستفاد منها والذبائح المعدومة باتباع الطرق المناسبة المحددة من قبل البلدية .
- م - الالتزام بالتنظيف والتطهير الفورى للمسلخ بعد الانتهاء من عملية الذبح ويستخدم فى ذلك المطهرات المطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة .
- ن - أن يكون جميع العاملين بالمسلخ مستوفين للاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية العامة ، وأن يتناسب عددهم مع حجم العمل بالمسلخ .
- س - الالتزام بحجز الحيوانات المعدة للذبح بحظائر المسلخ مدة لا تقل عن اثنتى عشرة ساعة قبل ذبحها على أن يؤدى صاحبها نفقات حجزها من مأكّل ومشرب وحراسه .
- ع - حظر ذبح إناث الحيوانات الحوامل إلا فى حالة الضرورة .

المادة (٥)

على الطبيب البيطرى المختص فى ممارسة عمله بالمسلخ مراعاة المعايير والضوابط الفنية المنصوص عليها فى الملحق المرفق بهذه اللائحة .

ملحق المعايير والضوابط الفنية للأعمال البيطرية بالسلخ

أولاً : الكشف على الحيوانات قبل الذبح (بالكرنتينا) :

أ - يقوم الطبيب البيطرى المختص بالكشف على كل حيوان قبل الذبح للتحقق من صلاحيته للذبح ويجب مراعاة الآتى :

- ١ - الحالة الصحية العامة .
- ٢ - الحالة الجسمانية .
- ٣ - الحمى .
- ٤ - الأمراض البوائية والمعدية .
- ٥ - الأمراض التى تكشف بالفحص الظاهرى ولا تترك آثارا باثولوجية بالذبيحة كالتيتانوس وداء الكلب .
- ٦ - الجروح .
- ٧ - الكسور .
- ٨ - الخراجات .
- ٩ - الأمراض السرطانية الظاهرة .
- ١٠ - الأمراض الجلدية .
- ١١ - الإصابة بالإسهال .
- ١٢ - التشوهات .
- ١٣ - إعطاء الحيوان فترة راحة قبل الذبح .
- ١٤ - نظافة الحيوان عند دخوله للذبح .

ب - يؤجل الذبح فى حالة وجود ارتفاع فى درجة حرارة الحيوان إذا رأى الطبيب أن هذا الارتفاع عابر ويزول بعد أجل قصير وعلاج بسيط .

ج - تعامل الحيوانات التى تذبح قبل الكشف عليها وهى حية ، معاملة الحيوانات المنبوحة اضطراريا ويفترض أنها مريضة ويجب الكشف عليها وعلى جميع الغدد بدقة علاوة على الفحص المعملى .

د - تستبعد من الحظائر المواشى المصابة بأى أمراض طفيلية وفق ما يقره الطبيب البيطرى .

هـ - يتم التأكد من توافر القواعد الصحية الخاصة بنظافة المسلخ ، وتوفر المياه وعدم تعطيل مجارى الصرف وذلك قبل الإذن بذبح الحيوانات .

ثانيا : الكشف على الحيوانات بعد الذبح :

أ - الالتزام بالكشف على الأبقار وفقا للآتى :

١- 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 فى اللون والرائحة ودرجة الضعف والهزال والأغشية المخاطية .

٢ - الرأس :

- يتعين أن تكون متصلة بالذبيحة .

- تفحص اللثة والأغشية المخاطية للفم والشفتين لملاحظة وجود قروح

أو بثور لمرض الحمى القلاعية - الطاعون البقرى .

- تفحص عضلات الصدغ 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 .

٣ - التجويف الصدرى :

- الغشاء البلورى : يجب أن يكون سليما ولا معا غير منزوع منه أجزاء ،

وأن لا يوجد به أى التهابات أو التصاقات أو إصابات سلبية .

- العلاقة : (المرىء - القصبة الهوائية - القلب - الرئتين وغدهما

الليمفاوية) يجب أن تكون متصلة بالذبيحة اتصالا طبيعيا ، ولا تفصل

إلا بمعرفة الطبيب المختص مع إلقاء نظرة عامة على المرىء لملاحظة

وجود الدودة الصنوبرية .

- الغدد الليمفاوية : يبدأ الكشف على غدد الشعب اليسرى ثم اليمنى

بعمل قطوع رفيعة متعددة بها مع فحص هذه القواطع بعناية ثم يكشف

على غدد المنصف الصدرى بعدة قطوعات طولية تشمل الغدد بأكملها ،

وذلك للبحث عما قد يكون بها من إصابات سلبية .

- الرئة : يكشف على نسيج الرئة بالنظر ثم عن طريق الجس براحتى

اليدين والأصابع ثم بعمل قطع مائل يشمل نسيج كل رئة للبحث عن

أى التهابات وكذلك الالتهاب الرئوى البلورى المعدى وإصابات السل ، كما يجب فتح القصبة الهوائية عند منطقة تفرعها وكذلك الشعبتان .
- الغشاء التامورى : يفحص بعمل قطع به أولا ، ثم يفحص فراغ تحت التامور للسوائل الارتشاحية والالتصاقات والصدید ، وذلك فى حالة التامور الوخذى .

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

٤ - التجويف البطنى :

- الكبد : يفحص بالنظر للملاحظة أى تغيير فى اللون أو الحجم أو القوام ثم يجس باليد ويفحص سطحه ثم يكشف على غده الليمفاوية ، ثم يعمل قطع أو أكثر طولى مائل عبر القنوات الصفراوية للكشف على الديدان الكبدية والتليف والصفراء ، وتفحص أنسجة الكبد للكشف عن الإصابة بالسل أو الخراج والأورام والالتهابات .

- الحويصلة المرارية : إذا كانت ملتهبة أو متضخمة تفحص للكشف عن التسمم .

- المساريقا : يكشف عليها 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 طولى عميق يمتد حتى حوض الكلى للكشف على مدى الإدماء والسل والالتهابات الاستسقاءية .

- الطحال : يفحص ظاهريا بالجمس وفى حالة الاشتباه يقطع النسيج طوليا ويكون الطحال متضخما فى حالات الحمى الفحمية وطفيليات الدم كما يفحص لبيان الحجم والسمك والأورام .

- المعدة : تفحص داخليا للكشف عن الالتهابات والإصابة بالطفيليات المعدية .

- الحجاب الحاجز وحوامله : تزال أجزاء من النسيج الضام من فوق الحجاب الحاجز وتعمل قطوعات رقيقة مستعرضة فى عضلاته كما تعمل قطوعات متعددة فى حوامله .
- الضرع و غدده : يعمل قطع طولى فى نسيج الضرع على الأقل فى جهتين مختلفتين مع عمل قطوع فى 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 للبيروبلازما وأنواع التسمم .
- الرحم : يفحص فى حالة الولادة الحديثة وخاصة الإفرازات المهبلية والإصابة بالسل ، والالتهابات الصديدية الرحمية .
- ب - يتم الكشف على ذبائح الأغنام والماعز والجمال وفقا للآتى :
- ١ - الأغنام والماعز : تفحص وفق الترتيب الخاص بالكشف على ذبائح الأبقار فيما عدا عضلات الرأس والصدغ فيستبعد عمل قطوعات بهما .
- ٢ - الجمال : تفحص وفق الترتيب السابق الخاص بالكشف على ذبائح الأبقار ، مع توجيه عناية خاصة لفحص غدد الصدر وكذلك السنام .
- ج - تتبع القواعد الإضافية التالية للكشف عن بعض أمراض الفصيلة البقرية والجمال والضأن والماعز :
- ١ - إذا أسفر الكشف العادى عن وجود إصابة أو اشتباه بإصابة سلبية يفحص بالإضافة إلى ما تقدم الآتى :
- الغدد الليمفاوية : وخاصة مقدمة الصدر والقص 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

- الشوكى وأغشيتها وأنسجة المخاصى والرئتين والكبد والطحال والكلى والضرع والرحم والمبايض مرة أخرى ، وفى حالة وجود سل كاذب أو اشتباه به فى الضأن تفحص جميع الغدد الليمفاوية للذبيحة .
- ٢ - إذا تبين وجود حويصلة دودة شريطية واحدة حية أو ميتة أو الاشتباه فيها فى أى مكان أثناء الكشف العادى فيزاد الآتى :
- إعادة فحص جميع عضلات الصدغ الداخلية والخارجية بعمل شرائح رقيقة جدا متعددة أقل من سمك الحويصلة حتى يمكن الحصول على أى حويصلة منها .
- إعادة فحص الحجاب الحاجز بذات الطريقة السابقة على أن يشمل الفحص جزأيه المتصلين بالعمود الفقرى والقفص الصدرى وحوامله .
- تفحص جميع العضلات السطحية داخل الذبيحة وخارجها بعمل قطعين فى كل من الكتف والسطح الخارجى للفخذ وعضلات الكتف ويعمل بكل فتحة عدة قطوعات داخلية مع فحص السطح الداخلى للفخذ (وجه الفخذ) بعدة قطوعات عميقة .

ثالثا : الأمراض والإجراءات المتبعة بشأنها :

- أ- فى تطبيق أحكام هذا البند يكون للعبارات التالية المعنى الموضح قرين كل منها :
- إعدام كلى : إعدام الذبيحة وأعضائها وأحشائها وذلك لعدم صلاحيتها للاستهلاك الآدمى أو خشية انتشار مرض وبائى وذلك فيما عدا الجلد إلا إذا نص عليه صراحة .
- إعدام الذبيحة : إعدام الأربعة أجزاء دون الأعضاء والأحشاء والجلد .
- إعدام جزئى : إعدام أجزاء من الذبيحة أو أعضائها الداخلية .
- الإفراج المقيد بشرط : التصريح بالذبيحة أو أجزائها للاستهلاك الآدمى بشرط معالجتها بالغلى أو التعقيم أو التثليج .
- الإفراج غير المقيد بشرط : التصريح الشامل للحوم وأحشائها باعتبارها صالحة للاستهلاك الآدمى دون أى قيد .

ب - فى حالة الإصابة بأى مرض من الأمراض الوبائية والمعدية التالية تحجز الجثة ومشتملاتها وتبلغ السلطات الصحية البيطرية المحلية لاتخاذ الإجراءات اللازمة لمنع انتشار العدوى للإنسان أو الحيوان ، وذلك بإعدام الجثة وتطهير مكانها وإفرازاتها وتطهير العمال وملابسهم وأدواتهم وكذلك أرض وحوائط المسلخ :

م	اسم المرض	الإجراءات
١	الحمى الفحمية أو الجمرة الخبيثة	إعدام كلى .
٢	الطاعون البقرى	إعدام كلى .
٣	الالتهاب البلورى الرئوى المعدى	إعدام جزئى للرئتين والبلورة وكذلك القفص الصدرى إذا كان به التصاقات أو إعدام كلى إذا كانت اللحوم محمولة .
٤	الحمى القلاعية	إعدام كلى إذا كانت اللحوم محمولة . إفراج مقيد بشرط إذا لم تكن اللحوم محمولة (نزع اللحم من العظام ووضعها فى ثلاجة لمدة ٢٤ ساعة على الأقل) أما الرأس مع اللسان والرئتين والكوارع والضرع والمعدة والأمعاء فتعدم .
٥	الجدرى	إفراج بدون شرط فى حالة اندمال جميع البثرات . إعدام كلى بالجلد فى حالة سريان الفيروس فى الدم وذلك إذا كانت الذبيحة محمولة إذا كانت البثرات نشطة وبها صديد
٦	الكلب	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 ستة أشهر من العقر يكون الإعدام جزئيا لمكان العقر والجهاز العصبى المركزى والغدد اللعابية والبنكرياس والضرع . ج - إذا كان الذبح بين هاتين الفترتين تعدم الذبيحة بأكملها .
٧	التسمم الدموى النزفى	إعدام كلى .

ج - فى حالة الإصابة بأحد الأمراض المعدية التالية يتبع الإجراء المبين قرينه :

م	اسم المرض	الإجراء
١	السالمونيلا	إعدام كلى .
٢	الباستريلا	إعدام كلى .
٣	الكوكسيديا	إعدام كلى فى الحالات المصحوبة بأعراض حادة أو حمى أو هزال .
٤	البيروبلازما	إعدام كلى فى الحالات المصحوبة بأعراض حادة أو حمى أو هزال .
٥	النزلات المعوية فى الحيوانات الرضيعة	إعدام كلى .
٦	عفن الحافر	أ - إعدام كلى فى حالة الهزال والتسمم . ب - إعدام جزئى للأرجل فقط إذا كانت الحالة الجسمانية ممتلئة وليست هناك مضاعفات .
٧	الاولديما الخبيثة	إعدام كلى .
٨	التسمم الدموى أو التسمم التقيحى	إعدام كلى .
٩	عدوى الحبل السرى الحادة فى العجول الرضيعة	إعدام كلى .
١٠	دفتيريا العجول	إعدام كلى .
١١	الإشعاع الفطرى والباسلوزى	أ - إعدام جزئى للرأس والأعضاء المصابة . ب - إعدام كلى فى حالة الانتشار .
١٢	مرض جونز	إعدام كلى فى حالة الهزال وإلا فيفرج عن اللحوم مع إعدام الأمعاء .
١٣	السل الكاذب فى الأغنام	أ - إعدام كلى فى حالة الهزال أو الانتشار . ب - إعدام جزئى للأجزاء المصابة فى الإصابات المحدودة .
١٤	التفحم العضلى	إعدام كلى .
١٥	لحوم محمولة	إعدام كلى .

- د - تعدم الذبيحة المصابة بمرض السل إعداما كلياً في الحالات الآتية :
- إذا كانت هزيلة ومصابة إصابات خفيفة بالسل .
 - إذا كانت الإصابة عامة أى انتشرت بواسطة الدورة الدموية ، ويعتبر السل عاماً إذا أصيب عضوين من الأعضاء الآتية علاوة على وجود الإصابة المبدئية في الجهاز التنفسي أو الهضمي أو غددهما الليمفاوية (الطحال - الكلى - الرحم - والضرع - المبايض - الخصيتان - الغدة فوق الكلى) ويعتبر السل عاماً كذلك في حالة وجود درنات منتشرة في الرئة بانتظام وبحجم واحد (السل الدخني) .
 - إذا وجدت الإصابة في العضلات أو في العظام أو في المفاصل أو في عدد كبير من الغدد الليمفاوية للذبيحة .
 - إذا كانت الإصابة كثيرة ومنتشرة في أحد التجويفين الصدري أو البطنى أو كليهما معا (السل العنقودى) .
 - إذا كانت الإصابة متعددة وحادة وفي تقدم مستمر وعلامات التقدم هي التهاب ما حول الإصابة أو وجود درنات صغيرة وحديثة .
 - إذا كانت درجة حرارة الحيوان مرتفعة قبل ذبحه .
 - السل الوراثى في العجول الرضيعة .
- هـ - تعدم الذبيحة المصابة بمرض السل إعداما جزئياً في الحالات الآتية :
- الرأس إذا وجد بها إصابة بأحد غددها الليمفاوية .
 - الأعضاء الداخلية المصابة وغدها في الرئة والكبد والأمعاء .
 - في حالة سل البلورا تزال البلورا والقفص الصدري وغدد ما بين الأضلاع .
 - في حالة سل البريتون يزال البريتون فقط .
 - الحوض في حالة إصابة الغدد الأربية أو الغدد الوركية .
 - الربع الخلفى في حالة إصابة غدة المأبض مع إحدى غدد الحوض .
 - الفخذ في حالة إصابة غدة المأبض فقط .
 - الجزء المحيط بغدة أمام الفخذ فقط في حالة إصابتها .
 - الربع الأمامى حتى الضلع الخامس في حالة غدة الإبط وهى غدة طولها ٢,٥ سم تقريبا ومغطاة بعظمة اللوح وتوجد بين عظمة اللوح ومنتصف الضلع الثانى .
 - الربع الأمامى حتى الضلع التاسع في حالة إصابة غدة أمام الكتف وهى غدة طولها من ٧- ١٠ سم وعرضها ٢,٥ سم وتقع على بعد ١٠ سم من بروز الكتف .
 - تعتبر الإصابة موضعية إذا اقتصرَت الإصابة على الرأس والرئتين والكبد .

و - فى حالة الإصابة بأى مرض من الأمراض غير المعدية التالية ، يتبع الإجراء

المبين قرينه :

١ : الأورام :

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

٢ : أمراض خلل التمثيل الغذائى والنقص الغذائى والتسمم الغذائى :

م	اسم المرض	الإجراء
١	الهزال المصحوب بارتشاحات عامة	إعدام كلى .
٢	التسمم النباتى	إعدام كلى .
٣	الكساح	إعدام كلى إذا كانت اللحوم هزيلة .
٤	لين العظام	إعدام كلى إذا كانت اللحوم هزيلة .
٥	اليرقان	إعدام كلى للذبيحة فى الحالات الآتية : أ - اليرقان المتسبب عن مرض معد أو مصدر سام . ب - اليرقان المتسبب عن إصابة حادة أو مزمنة بالكبد . ج - اليرقان الوظيفى فى الحيوانات المولودة حديثا . د - اليرقان المتسبب عن النزيف الدموى الشديد . هـ - إفراج غير مقيد بشرط فى حالة اليرقان الخفيف الذى يزول بعد ٢٤ ساعة . ملحوظة : يجب التمييز بين اليرقان المرضى والوظيفى وبين لون الأنسجة والدهن الأصفر الذى قد يكون سببه تقدم العمر فى الأبقار أو تناول الحيوان نوعا " معيننا " من الغذاء .

٣ : التغيير فى اللون أو الطعم أو الرائحة :

اسم المرض	الإجراء
التغيير فى اللون أو الطعم أو الرائحة	إعدام كلى إذا كان التغيير ناتجا عما يأتى : أ - حالة مرضية . ب - حالة غذائية . ج - تناول دواء معين . د - رائحة دنيئة أو بولية كرائحة ذكور الماعز المتقدمة فى السن . هـ - الأجنة غير مكتملة النمو .

٤ : أمراض الجهاز العصبى :

م	اسم المرض	الإجراء
١	الالتهاب الحاد فى المخ وسحاياه	إعدام كلى .
٢	الالتهاب المزمن فى المخ وسحاياه	إفراج غير مقيد بشرط إذا لم تكن اللحوم محمومة .
٣	خراجات المخ	إعدام كلى إذا كانت الإصابة مصحوبة بتسمم قيحى . إفراج غير مقيد بشرط إذا كانت الإصابة موضعية أو مزمنة ويكتفى بإعدام المخ .
٤	التهاب النخاع الشوكى وسحاياه	يعامل معاملة الإصابة فى المخ كما هو وارد فى البندين ١ - ٢ .

٥ : أمراض الجهاز الدوري :

م	اسم المرض	الإجراء
١	التهاب التامور	إعدام كلى فى الحالتين الآتيتين : أ - التهاب التامور الرشحى الحاد المتسبب عن عدوى . ب - التهاب التامور الوخذى المصحوب برشح أو صديد أو رائحة غريبة فى الأعضاء واللحم . ج - إفراج غير مقيد بشرط بعد إعدام القلب وذلك فى حالة التهاب التامور المزمن أو الوخذى الملتئم وغير المصحوب بإرتشاحات .
٢	التهاب القلب	إعدام كلى فى حالة التهاب القلب التقرحى .

٦ : أمراض الجهاز التنفسى :

م	اسم المرض	الإجراء
١	التهاب تجاويف الرأس	إعدام كلى فى حالة الحمى والهزال وإلا يعدم الرأس فقط .
٢	التهاب فص أو فصوص الرئة المصحوب بجمى	إعدام كلى للذبيحة .
٣	التهاب الرئة أو جزء منها غير مصحوب بجمى	إعدام الرئة فقط .
٤	الالتهاب الشعبى الرئوى الصديدى	إعدام جزئى للرئتين .
٥	الالتهاب الرئوى الحاد	إعدام جزئى للرئتين .
٦	الالتهاب الشعبى	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 .

٧ : أمراض البلورا :

م	اسم المرض	الإجراء
١	التهاب البلورا (إصابة ثانوية)	يتوقف الحكم فى هذه الحالة على مدى الإصابات الموجودة بالرتتين .
٢	التهاب البلورا (الفبرينى والتقيحى)	إعدام جزئى للبلورا وإعدام كلى فى حالة الحمى أو الهزال .
٣	التصاقات البلورا	تعدم الرتتان والبلورا الملتصقة بالصدر بعد نزع الغشاء .

٨ : المعدة والأمعاء :

م	اسم المرض	الإجراء
١	التهاب المعدة	إعدام المعدة .
٢	النزلات المعوية البسيطة	إعدام جزئى للأمعاء والغدد الليمفاوية التابعة لها فقط .
٣	الالتهابات المعدية المدمة أو الصديدية	إعدام كلى إذا كانت الذبيحة مصابة بتسمم صديدى .

٩ : أمراض البريتون :

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

١٠ : أمراض الكبد :

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

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

١١ : أمراض الجهاز البولى :

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 الكلى الحاد أو التسمم البولين .	إعدام كلى للذبيحة .
٦	التهاب الكلى التقيحى	إعدام كلى للذبيحة .
٧	التهاب الكلى الإنسدادي	إعدام كلى للذبيحة .
٨	انفجار المثانة المصحوب بوجود البول فى التجويف البطنى	إعدام كلى للذبيحة .

١٢ : أمراض الجهاز التناسلي والضرع :

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

١٣ : أمراض العظام والمفاصل :

م	اسم المرض	الإجراء
١	الكسور المتقيحة	إعدام كلى .
٢	التهاب نخاع العظام التقيحى	إعدام كلى .
٣	التهاب المفاصل التقيحى فى مفصلين أو أكثر	إعدام كلى .

١٤ : 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 .

١٥ : أمراض الطفيليات الداخلية :

م	اسم المرض	الإجراء
١	حويصلات الدودة الشريطية في الأبقار	إعدام كلى : فى حالة الإصابة الشديدة وهى وجود أكثر من حويصلة واحدة حية أو ميتة فى منطقة فى حجم راحة اليد وفى مناطق متعددة من الذبيحة . إفراج مقيد بشرط : فى حالة الإصابة الخفيفة بشرط معالجتها بالتجميد فى الثلاجة لمدة عشرة أيام فى درجة ١٠ تحت الصفر ، أو غليان اللحم لمدة ٣ - ٥ ساعات بعد تقطيعه إلى قطع لا يزيد وزن كل قطعة على (٢) كيلوجرام ، وفى حالة عدم توافر ثلاجات للحفظ أو إمكانية الغليان تعدم الذبيحة . ويمكن الإفراج عن المعدة والأمعاء فقط دون شرط أما الكبد والكلاوى والطحال والرئتين والدهن فيفرج عنه إذا ثبت خلوها من الإصابة . إذا كانت الإصابة فى عضو أو أكثر بحويصلة أو أكثر يعدم العضو دون الذبيحة .

تابع : ١٥ : أمراض الطفيليات الداخلية :

م	اسم المرض	الإجراء
٢	حويصلات الدودة الشريطية فى الأغنام والجمال	إعدام الحويصلة مع جزء من النسيج المحيط بها . إعدام كلى إذا كانت الإصابة منتشرة وكثيفة فى العضلات أو كانت الذبيحة هزيلة أو وجدت بها ارتشاحات العضلات أو التجويف .
٣	حويصلات دودة الكلب الشريطية	غالبًا ما تصيب الكبد والرئة ولا بد من إعدام العضو مهما كانت الإصابة خفيفة أو سطحية . إعدام كلى للذبيحة إذا كانت الإصابة بالعضلات أو كانت هزيلة أو الذبيحة متورمة . 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	إعدام الحويصلة وجزء من النسيج حول الحويصلة . إعدام كلى إذا كانت الإصابة منتشرة وكثيرة بالعضلات أو كانت الذبيحة هزيلة أو متورمة .
٦	ديدان الإسكارس	تعدم الأمعاء إذا كانت الإصابة بها شديدة .
٧	ديدان الانكستوما	تعدم الأمعاء إذا كانت الإصابة بها شديدة .

رابعاً : (الذبح اضطرارياً خارج المسلخ) :

- أ - فى حالات الذبح اضطرارياً خارج المسلخ يتم التحقق من الآتى :
- حيوية الذبح وشرعيته والإدعاء الكامل .
 - عدم إصابة الحيوان بالحمى بفحص شريحة الدم ميكروسكوبياً قبل البدء فى تجهيز الحيوان .
 - ملاحظة أى تغيرات على الذبيحة نتيجة التأخير فى استخراج الأحشاء (التجويف) .
 - فحص الذبيحة وجميع الغدد الليمفاوية ورائحة ولون اللحم ، وكذلك الأغشية المصلية (البريتون والبلورا) وتعدم الذبيحة فى حالة التعفن والاختضار .
 - يجب إجراء الفحص المعملى لجميع حالات الذبح الاضطرارى .
 - قياس درجة تركيز أيون الهيدروجين باللحم إذا توفرت الإمكانيات .
- ب - إذا تبين أن الذبيحة مصابة بأحد الأمراض ، تعدم كلياً أو جزئياً حسب كل مرض ويجب إعدام الذبيحة كلياً فى الحالات الآتية :
- الذبح غير الحيوى .
 - عدم الإدعاء الكامل .
 - وجود ميكروبات التسمم الغذائى فى العضلات والأعضاء التى فحصت معملياً .

خامساً : الحيوانات الرضيعة :

- أ - تعدم الحيوانات الرضيعة إعداماً كلياً فى الحالات الآتية :
- ١ - عجل البقر أو الجاموس الذى يقل عمره عن أربعين يوماً .
 - ٢ - الأغنام والماعز الرضيعة التى يقل عمرها عن شهر .
 - ٣ - العجول والأغنام والماعز الرضيعة إذا وجد بها الآتى :
- اللحوم لينة ورخوة .
 - ارتشاح أو ديمى حول الغلاف المحيط بالكليتين .
 - عدم اكتمال نمو العضلات .

- ٤ - ارتشاح مصلى أو ديمى بين العضلات .
- ٥ - الأجنة بأعمارها المختلفة .
- ٦ - العجول إذا كانت مصابة بالآتى :
 - الدوسنتاريا إذا كانت مصحوبة بالتسمم الميكروبي .
 - التهاب الحبل السرى إذا كان مصحوبا بصديد وتعفن و التهاب رخوى مع التهاب المفاصل الصديدى .
 - السل السرى الرحمى . واستثناء من أحكام البنود السابقة يتبع ما يلى بالنسبة للعجول المصابة بالدفثيريا :
 - الإصابات الخفيفة : تنزع ويفرج عن الرأس والذبيحة .
 - الإصابات الشديدة : يعدم الرأس ماعدا المخ واللسان .
 - الإصابات المصحوبة بالالتهابات الرئوية أو التسمم تفحص معمليا ويكون الحكم طبقا لنتيجة الفحص .

سادسا : الفحص المعملى :

- أ - يجب فحص ذبائح الحيوانات بكتروولوجيا فى الحالات الآتية :
 - ١ - الحيوانات المذبوحة اضطراريا .
 - ٢ - الحيوانات التى تذبح بدون كشف ظاهرى قبل ذبحها .
 - ٣ - إذا تأخرت عملية التجويف عن ساعة .
 - ٤ - الذبائح التى ترد إلى المسلخ غير موجود بها عضو أو أكثر .
 - ٥ - الذبائح التى بها جروح أو التهابات صديدية أو غرغرينا منتشرة بالدورة الدموية .
 - ٦ - اليرقان وكذلك دوسنتاريا العجول .
 - ٧ - حالات الاشتباه بالتسمم الغذائى .
 - ٨ - إذا لم تؤد قواعد الفحص الشامل إلى الحكم على المحكوم بصفة قاطعة .
 - ٩ - الحالات التى ذبحت نتيجة الالتهابات الحادة بالأمعاء - الرحم - الضرع - المفاصل - الأربطة - الحوافر - الحبل السرى - الرئتين - الغشاء البلورى - الغشاء البريتونى .
 - ١٠ - حالات الكسور والجروح الخارجية - الأجسام الغريبة بالمرىء - انقلاب الأعضاء الداخلية (الرحم ، المثانة ، المستقيم) التى تكون مصحوبة بالحمى .

ب - تؤخذ العينات للفحص على النحو الآتى :

- ١ - عينة من الدم على شريحة زجاجية ووسادة .
- ٢ - عضلتان كاملتان مغلفتان بالصفاق ، عضلة من الربع الأمامى والعضلة الأخرى من الربع الخلفى ، أو تؤخذ مكعبات عضلية لا يقل قطرها عن (٨ سم) .
- ٣ - غدة الإبط أو أمام الكتف للربع الآخر الأمامى .
- ٤ - غدة الحرقفة الداخلية أو أمام الفخذ أو المقبض يتضمن الدهن والنسيج الضام المحيط بها للربع الآخر الخلفى .
- ٥ - الطحال سليما إلا إذا كان متضخما فتؤخذ منه قطعة من الجزء المصاب فى حجم راحة اليد .
- ٦ - تؤخذ كلية .
- ٧ - الكبد فى الحيوانات الصغيرة مع الحويصلة المرارية وغدة الكبد أما فى الحيوانات الكبيرة فتؤخذ قطعة فى مثل حجم قبضتى اليد من الكبد على أن تشمل الوريد الكبدى والفص الخلفى وكذلك غدة الكبد والحويصلة المرارية .
- ٨ - الأجزاء المرضية المصابة بتغيرات باثولوجية وغدة المنطقة الخاصة بها .
- ٩ - حالات الالتهابات المعوية التى يشتبه أن تكون نتيجة ميكروب السالمونيلا أو من قطعان مصابة بها يؤخذ جزء من الأمعاء مع غددها الليمفاوية .

ج - تتبع الإجراءات التالية قبل إرسال العينة إلى المعمل :

- ١ - تؤخذ الأجزاء المراد فحصها .
- ٢ - تبرد فى الحال .
- ٣ - يغلف كل جزء منفردا فى كيس غير مسامى ويحاط ببعض المواد التى تشرب السوائل (قطن) .
- ٤ - يكتب عليها البيانات اللازمة .

د - تجرى الاختبارات الأولية للكشف على اللحوم على النحو الآتى :

١ - اختبارات رائحة وطعم اللحم غير الطبيعية :

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

- اختبار الغليان (أو الطبخ) أو التذوق : يجرى هذا الاختبار بعد (٢٤) 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 فى حجم راحة اليد فى 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 : هذا الاختبار يمكن معه كذلك شم الرائحة المتصاعدة من القطعة المراد اختبارها وتمييز رائحتها مع الحرص على عدم إحراق الدهن حتى لا تتداخل روائح الحرق مع الرائحة المراد الكشف عنها .

٢ - اختبار درجة تركيز أيون الهيدروجين :

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

- القياس بالورق الخاص بقياس درجة الحموضة .

- القياس بالمقياس الكهربائي : يجرى الاختبار بأخذ حوالى (١٠) عشرة جرامات من الطبقات الداخلية للعضلات وتقطيعها ووضعها فى إناء به حوالى (١٠) عشرة جرامات من الماء المقطر ، ثم تترك حوالى عشر دقائق فى درجة حرارة الغرفة (حوالى ٢٠ درجة) يكون المحلول بعدها معدا للقياس فيوضع به عمود القياس وتقرأ درجة التركيز لأيون الهيدروجين .

- القياس بمحلول النيترازين الأصفر : وتستعمل هذه الطريقة كالاتى :

- قوة محلول النيترازين المائى هى (١٠٠٠٠) عشرة آلاف ولونه أصفر .

- يجرى الاختبار بعد (٢٤) ساعة من ذبح الحيوان وليس فى الحال بعد ذبحه لأن درجة تركيز أيون الهيدروجين فى 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 ويستحسن أن تكون القطعة من عضلة بالفخذ وخالية من الدم والدهن والنسيج الضام .

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

- تقرأ النتيجة كالاتى :

- إذا كان لون المزيج أصفر فمعنى ذلك أن درجة تركيز أيون الهيدروجين (٦,٢) وأن اللحم صالح للاستهلاك .

- إذا كان لون المزيج أصفر ويميل إلى البنى ، تكون درجة التركيز (٦,٣) واللحم صالح للاستهلاك .
- إذا أصبح لون المزيج أصفر ويميل إلى البنى مع اخضرار زيتونى ، فإن اللحم المختبر تكون مدة احتماله للحفظ قصيرة ويجب استعماله بسرعة وتكون درجة التركيز (٦,٤) .
- إذا أصبح لون المزيج بنفسجيا ويميل إلى الأزرق تكون درجة تركيز أيون الهيدروجين أكثر من (٦,٨) ويكون اللحم المختبر غير صالح للاستهلاك الآدمى ويعدم .
- ٣ - اختبار الكشف عن بقايا المضادات الحيوية (يجرى على ١٪ من الحيوانات المذبوحة) .
- ٤ - اختبار الكشف عن بقايا الهرمونات .
- ٥ - اختبارات الإدماء وتتم بإحدى الطرق الآتية :
- اختبار ورقة الترشيح : تشق قطعة اللحم وتوضع ورقة نشاف (ترشيح) بين حافتى 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 فى أنبوبة الاختبار .
- تضاف إليها (١٠) عشرة سنتيمترات مكعبة من الماء المقطر .
- ترح الأنبوبة جيدا .
- تترك لمدة (١٥) خمس عشرة دقيقة .
- تقرأ النتيجة كالتالى :
- إذا كان اللون بالأنبوبة ورديا فاتحا تكون اللحوم جيدة الإدماء .
- إذا كان اللون بالأنبوبة أحمر فاتحا إلى أحمر غامق تكون اللحوم سيئة الإدماء .

- اختبار الجهاز الضاغط : توضع قطعة من اللحم فى حجم حبة الأرز فوق ورقة ترشيح بين لوحى الزجاج للجهاز الضاغط ، يتم ضغط لوحى الزجاج بالمسامير الضاغطة فإذا ارتفعت السوائل المتشربة بورقة الترشيح إلى (١) سم كان الإدماء سيئا .
- ٦ - اختبار التمييز بين اليرقان والتلون الغذائى نتيجة الكاروتين فى حالة عدم وجود الصفات التشريحية لليرقان ، ويتم بإجراء التجربة الآتية :
 - توضع (٥) خمسة جرامات دهن وإضافة (٥) خمسة جرامات صودا كاوية بتركيز ٥% إليها فى أنبوبة الاختبار .
 - تغلى لمدة دقيقتين ثم تترك لتبرد الأنبوبة قبل الخطوة التالية .
 - تضاف (٥) خمسة سم أثير ، وتترك لمدة من (١٠) إلى (١٥) دقيقة .
 - تقرأ النتيجة على النحو الآتى :
 - 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 الرابع

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بمسالخ الدواجن

المادة (١)

تحدد أنواع مسالخ الدواجن بالآتى :

أ - مسالخ يدوية :

التي تكون جميع مراحل الإنتاج فيها يدوية .

ب - مسالخ آلية :

التي تكون جميع مراحل الإنتاج فيها باستخدام الآلات والمعدات وخطوط لتعليق

الدواجن لغرض تمريرها على جميع مراحل عملية الإنتاج .

المادة (٢)

تحدد مرافق المسلخ اليدوى بالآتى :

- أ - حظيرة أو غرفة لحفظ أقراص الدواجن .
- ب - صالة الذبح وإزالة الريش والأحشاء .
- ج - موقع الغسيل .
- د - موقع التعبئة والتغليف .
- هـ - غرفة التبريد والتجميد .
- و - صالة انتظار الزبائن .
- ز - مخزن مواد التعبئة والتغليف .
- ح - موقع تجميع الفضلات .

المادة (٣)

تحدد مرافق المسلخ الآلى بالآتى :

- أ - حظيرة أو أكثر لحفظ أقراص الدواجن .
- ب - غرفة ما قبل الذبح .
- ج - صالة الذبح .
- د - موقع إزالة الريش والأحشاء .
- هـ - موقع الغسيل .
- و - غرفة التقطيع والتجهيز .
- ز - صالة التعبئة والتغليف .
- ح - غرفة التبريد والتجميد .
- ط - موقع التسليم .
- ى - مخزن مواد التعبئة والتغليف .
- ك - موقع تجميع الفضلات .
- ل - دورات مياه .

المادة (٤)

يلزم لممارسة نشاط مسلخ دواجن استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع المسلخ :

أ - أن يكون بعيدا عن الشارع العام وعن أقرب حى سكنى مسافة لا تقل عن (٥٠٠ م) خمسمائة متر .

ب - أن يكون فى نطاق المناطق الزراعية أو الصناعية ، ويفضل أن يكون بالقرب من مزارع الدجاج اللاحم .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بمبنى المسلخ :

بالإضافة إلى الاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية العامة

يجب أن يكون مبنى المسلخ مستوفيا الاشتراطات الصحية الآتية :

أ - أن تتناسب مساحته مع طاقته الإنتاجية .

ب - أن تكون حوائطه الداخلية مغطاة بالبلاط الأملس الناعم سهل التنظيف .

ج - أن تكون أرضيته مغطاة بمادة مانعة لتسرب المياه ومجهزة بأنظمة للصرف

الصحي مطابقة للمواصفات المعتمدة وأن تكون قنوات المجارى فيه

نصف اسطوانية ومغطاة بشبك من معدن غير قابل للصدأ .

د - أن يكون جيد التهوية والإضاءة .

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

و - أن يكون مزودا بمصدرين للمياه الساخنة والباردة المطابقة للمواصفات القياسية

المعتمدة لمياه الشرب .

ز - أن تكون جميع أبوابه ذاتية الغلق .

ح - أن تكون به دورات مياه للعاملين مستوفية الاشتراطات المنصوص عليها فى

لائحة الاشتراطات الصحية العامة .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بصالة ما قبل الذبح بالمسلخ الآلى :

أ - أن تكون مساحتها متناسبة مع أعداد الدواجن المراد ذبحها .

ب - تخصيص مكان مناسب بها لعزل الدواجن التى يتم استبعادها بعد الفحص .

- ج - تخصيص مكان مناسب بها لإجراء فحص الدواجن قبل الذبح .
د - استخدام أقفاص بلاستيكية نظيفة بارتفاع (٣٠) سم عن الأرضية لوضع الدواجن فيها قبل الذبح .

رابعاً : الاشتراطات الصحية الخاصة بصالة الذبح :

- أ - أن تكون مجهزة بالمعدات والأدوات اللازمة لعملية الذبح على أن تكون من معدن غير قابل للصدأ .
ب - أن تكون مزودة بالأجهزة المناسبة لفصل الدم بعد عملية النزف وتحديد طريقة التخلص منه .
ج - أن تكون مجهزة بمصدرين للمياه الباردة والساخنة المطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة لمياه الشرب .
د - الالتزام بفحص الدواجن المذبوحة واستبعاد غير الصالح منها للاستهلاك الآدمي .

خامساً : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الغسيل :

- أ - أن يكون مجهزة بمصدرين للمياه الباردة والساخنة المطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة لمياه الشرب للاستخدام فى عملية غسل الدواجن بطريقة رشها بالماء المضغوط لإزالة المواد العالقة أو غمسها فى أحواض نظيفة مع تغيير المياه بصفة مستمرة .
ب - وضع لحوم الدواجن فى أحواض تتراوح درجة حرارتها من (١٠) إلى (١٦) درجة مئوية لمدة عشر دقائق تقريبا بهدف خفض درجة حرارة الدواجن ، مع مراعاة تغيير المياه باستمرار أو استخدام المياه الجارية .
ج - تصريف مياه الغسيل بطريقة سليمة لمنع التلوث .

سادساً : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع أو صالة التعبئة والتغليف :

- أ - أن يكون مزودا بعدد مناسب من الطاومات المصنوعة من معدن غير قابل للصدأ للاستخدام فى عمليتى التعبئة والتغليف .

ب - أن تكون أسطح الطااولات المستخدمة فى عمليتى التعبئة والتغليف على ارتفاع مناسب لتسهيل العمل .

سابعاً : الاشتراطات الصحية الخاصة بغرفة التبريد والتجميد :

أ - أن تكون مجهزة بعدد مناسب من البرادات والثلاجات المزودة بأجهزة لقياس درجة الحرارة للاستخدام فى حفظ الدواجن .

ب - حفظ الدواجن المبردة فى درجة حرارة تتراوح من (١) إلى (٤) درجات مئوية ، وحفظ الدواجن المجمدة فى درجة حرارة لا تزيد على (- ١٨) درجة مئوية .

ج - حفظ الدواجن بطريقة تسمح بمرور الهواء بينها .

د - أن تكون الغرفة مجهزة بوسائل السلامة اللازمة ومنها إمكانية فتح أبواب البرادات والثلاجات من الداخل .

ثامناً : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تجميع الفضلات :

أ - أن يكون مزوداً بحاويات مناسبة الحجم لتجميع الفضلات .

ب - استخدام أكياس مناسبة لحفظ الفضلات لمنع تسرب السوائل منها لحين التخلص منها فى الحاويات المعدة لهذا الغرض .

تاسعاً : الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن مواد التعبئة والتغليف :

أن يكون مستوفياً للاشتراطات الخاصة بمخازن وبرادات المواد الغذائية .

المادة (٥)

يجب عند ممارسة نشاط مسلخ الدواجن مراعاة الاشتراطات الصحية الخاصة الآتية :

أ - المحافظة على الآلات والمعدات والأدوات المستخدمة فى مزاولة النشاط بحالة جيدة ونظيفة باستمرار .

ب - أن تكون الأقفاس المستخدمة جيدة التهوية ويراعى تنظيفها وغسلها باستمرار للتخلص من المخلفات والروائح .

ج - أن يكون عمر الدواجن ووزنها عند الذبح مطابقاً للمواصفات القياسية المعتمدة فى هذا الشأن .

د - عدم تغذية الدواجن مدة ٢٤ ساعة قبل الذبح والاكتفاء بتقديم مياه الشرب لها .

- هـ - وضع كل دجاجة مبردة أو مجمدة على استقلال فى كيس نايلون مع الالتزام بالموصفات القياسية الخاصة ببطاقة البيان للمواد الغذائية .
- و - مكافحة الحشرات والقوارض وفقا لأحكام لائحة الاشتراطات الصحية العامة .
- ز - توقيع الكشف البيطرى على الدواجن بالمزرعة قبل نقلها إلى المسلخ منعا لانتشار الأمراض الوبائية والمعدية .
- ح - توفير طبيب بيطرى بالمسلخ للكشف على الدواجن قبل الذبح وبعده لتقرير مدى صلاحيتها للاستهلاك الأدمى، وذلك بالنسبة للمسالخ ذات الطاقة الإنتاجية العالية .
- ط - أن يتم الذبح على الطريقة الإسلامية .
- ى - أن يكون العاملون بالمسلخ مستوفين الاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية العامة .

الفصل الخامس

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بممارسة نشاط دباغة الجلود

المادة (١)

تحدد مرافق مصنع دباغة الجلود بالآتى :

- أ - موقع الدباغة .
- ب - موقع التجفيف .
- ج - موقع النشر .
- د - المخزن .
- هـ - موقع لراحة العاملين .

المادة (٢)

يجب أن يكون مصنع دباغة الجلود مستوفيا للاشتراطات الصحية الآتية :

- أ - أن يكون الموقع بعيدا عن الشارع العام وأقرب حى سكانى مسافة لا تقل عن (٥) خمسة كيلومترات .

- ب - أن تتناسب مساحة المصنع مع حجم النشاط ، ويكون المكان متسعا بالقدر الكافي لدبغ جميع الجلود دون نشرها خارج الموقع .
- ج - 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 .
- د - أن يكون مجهزة بصندوق للإسعافات الأولية مزودا بكافة المستلزمات والأدوات الطبية اللازمة .
- هـ - أن تكون جميع مرافق المصنع مستوفية للاشتراطات الخاصة بالأمن والسلامة المعتمدة من الإدارة العامة للدفاع المدني بشرطة عمان السلطانية .
- و - أن تكون جميع الأدوات المستعملة في ممارسة النشاط من سكاكين ومقصات وغيرها من معدن غير قابل للصدأ ، ويراعى المحافظة عليها نظيفة باستمرار وتخصيص أماكن بمرافق المصنع لهذا الغرض .
- ز - أن يكون مجهزة بعدد كاف من أوعية النفايات من مادة مقاومة للحريق ذات أغطية محكمة الغلق ، لتجميع النفايات لحين التخلص منها في الأماكن المخصصة لذلك .

المادة (٣)

- بالإضافة إلى الاشتراطات الصحية المنصوص عليها في المادة السابقة ، يلزم لممارسة نشاط الجلود استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :
- أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الدباغة :**
- أ - أن تكون أرضيته مغطاة ببلاط مناسب ومصممة بميل خفيف لتسهيل عملية تصريف مياه الغسيل إلى خزان احتجاز مستوف للمواصفات الفنية المعتمدة من الجهة المختصة ، أو إلى المجارى العامة إن وجدت .
- ب - أن تكون جميع حوائطه إلى السقف مغطاة ببلاط أملس لتسهيل عملية التنظيف .
- ج - أن يكون مجهزة بمغسلة ومصدرين للمياه الباردة والساخنة وأحواض أرضية مغطاة من الداخل والخارج بالبلاط الأبيض .
- د - تمليح الجلود عقب السلخ مباشرة خلال مدة لا تزيد على أربع ساعات خاصة في المناطق مرتفعة الخطورة .
- هـ - أن تكون جميع الجلود المستخدمة مصدرها مسالخ معتمدة ومختومة بخاتمها .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تجفيف الجلود :

- أ - أن يكون مجهزا بطاولات خشبية للاستخدام فى عملية تجفيف الجلود والتخلص من الشحم واللحم الموجود بها وتسوية أطرافها قبل النشر .
- ب - رش الجلود بالمبيدات الحشرية أو تبخيرها باستعمال المواد الكيماوية المناسبة لمنع نمو الحشرات عليها والحيلولة دون تعرضها للتلف .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع النشر :

أن يكون الموقع كائنا داخل المصنع .

رابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالمخزن :

- أ - أن يكون مجهزا بأرفف خشبية ترتفع عن سطح الأرض بما لا يقل عن (٣٠سم) لوضع الجلود عليها ، ويحظر وضع الجلود على الأرض أو فى صناديق من الصاج أو على أعمدة حديدية .
- ب - تخصيص أماكن مستقلة به لحفظ المواد الكيماوية والآلات والأدوات التى تستخدم فى الدباغة .

ج - أن يكون مزودا بالمطهرات والمواد الكيماوية اللازمة لممارسة النشاط .

خامسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع راحة العاملين :

- أ - أن يكون مستقلا عن باقى مرافق المصنع وغير متصل بها بأى شكل من الأشكال .
- ب - أن تتوافر به صالة للطعام بعيدة عن مصادر التلوث .
- ج - أن يكون مزودا بدورة مياه مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية العامة .

سادسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالعاملين :

- أ - أن يكون العاملون بالمصنع مستوفين للاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية العامة .
- ب - التزام العاملين أثناء العمل بارتداء ملابس خاصة من مادة عازلة للسوائل لمنع تعرضهم للكيماويات والأبخرة وقفازات جلدية وأحذية مطاطية ذات رقبة طويلة وكمامات للوجه .
- ج - الالتزام بعدم تناول الأطعمة والمشروبات والتدخين داخل المصنع ضمنا لعدم الإصابة بسبب التلوث بالمواد الكيماوية والأبخرة .

الباب السادس

لوائح الاشتراطات الصحية

لوسائل نقل المواد الغذائية

الفصل الأول

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بسيارات نقل المواد الغذائية الجافة

المادة (١)

يلزم لممارسة نشاط نقل المواد الغذائية الجافة أن تكون السيارة المخصصة لهذا الغرض مستوفية للاشتراطات الصحية الآتية :

أ - أن تكون مصممة خصيصا لنقل المواد الغذائية الجافة ومخصصة لهذا الغرض دون غيره .

ب - أن يكون مكتوبا على أبوابها بخط واضح نوع النشاط واسم المرخص له وعنوانه ورقم سجله التجارى .

ج - أن تكون مجهزة بأجهزة التكييف اللازمة للمحافظة على درجة الحرارة المناسبة عند الحد المناسب بحيث لا تتأثر المواد الغذائية نتيجة ارتفاع أو انخفاض درجة الحرارة .

د - أن تكون مزودة بمستلزمات الإسعافات الأولية ووسائل الأمن والسلامة ومعدات إطفاء الحريق حسب اشتراطات الدفاع المدنى .

هـ - أن يكون الجزء المخصص فيها لنقل المواد الغذائية الجافة مغلقا من الجوانب ومغطا من الأعلى ، ويجوز عمل أبواب جانبية به للاستخدام فى التحميل والتفريغ .

و - أن تكون أرضيتها ملساء وخالية من الثقوب .

المادة (٢)

يجب على المرخص له بمزاولة نشاط نقل المواد الغذائية الجافة مراعاة الآتى :

أ - الاحتفاظ بترخيص مزاولة النشاط داخل السيارة وإبرازه لجهات الاختصاص عند الطلب .

ب - عدم ترك السيارة محملة بالمواد الغذائية الجافة معرضة لحرارة الشمس فترة طويلة .

ج - المحافظة على نظافة السيارة باستمرار .

الفصل الثانى

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات

نقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة

المادة (١)

يلزم لممارسة نشاط نقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة أن تكون السيارة المخصصة لهذا الغرض مستوفية للاشتراطات الصحية الآتية :

أ - أن تكون مصممة خصيصا لنقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة ومخصصة لهذا الغرض دون غيره .

ب - أن يكون مكتوبا على أبوابها بخط واضح اسم المرخص له ورقم الترخيص ورقم السجل التجارى وغيرها من البيانات التى تحددها البلدية .

ج - أن تكون مزودة بمستلزمات الإسعافات الأولية ووسائل الأمن والسلامة ومعدات إطفاء الحريق حسب اشتراطات الدفاع المدنى .

د - أن تكون مجهزة بثلاجة وحاوية للتبريد من معدن صلب غير قابل للصدأ وأن تكون الحاوية خالية من الثقوب .

هـ - أن يكون الهيكل الخارجى للحاوية من معدن صلب قوى ، لا يتأثر بالظروف الجوية ومطليا باللون الأبيض أو أى لون آخر مناسب .

و - أن تكون أرضية الحاوية مصممة بشكل مناسب يحول دون تعرض العاملين للإصابة .

ز - فى حالة نقل الذبائح ، يجب أن تكون الحاوية مجهزة بخطافات للتعليق .

ح - أن تكون الحاوية مجهزة بباب محكم الإغلاق يمكن فتحه من الداخل .

ط - أن يكون باب الحاوية مزودا بستارة عبارة عن شرائح بلاستيكية متلاصقة للتقليل من تسرب الهواء البارد خارجها أو دخول الهواء الساخن والغبار والحشرات إليها عند الفتح .

المادة (٢)

يلزم التقيد فى ممارسة نشاط نقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة بالاشتراطات الصحية الآتية :

أ - أن يتم حفظ المواد الغذائية أثناء النقل فى درجات الحرارة المناسبة لكل منها على النحو الآتى :

١ - اللحوم والأسماك الطازجة ، فى درجة حرارة تتراوح من (-١) إلى (١) درجة مئوية .

٢ - اللحوم والأسماك المعالجة ، فى درجة حرارة تتراوح من (٢) إلى (٧) درجات مئوية .

٣ - الألبان ومنتجاتها ، فى درجة حرارة تتراوح من (٤) إلى (٦) درجات مئوية .

٤ - الخضروات والفواكه ما عدا الموز ، فى درجة حرارة تتراوح من (٧) إلى (١٠) درجات مئوية .

٥ - الموز ، فى درجة حرارة أكبر من (١٠) درجات مئوية .

٦ - المواد الغذائية المجمدة ، فى درجة حرارة لا تزيد على (-١٨) درجة مئوية .

ب - يجب نقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة والمواد الغذائية الطازجة حسب درجات الحرارة المقررة مع التأكد من ثبات درجات الحرارة .

ج - أن تكون المواد الغذائية المعدة للنقل قبل تحميلها محفوظة فى درجة الحرارة المناسبة ويجب المحافظة على تلك الدرجة طوال فترة التحميل .

د - أن يتم تحميل وتفريغ السيارة فى أقصر وقت ممكن .

هـ - أن يتم وضع المواد الغذائية فى السيارة بطريقة لا تؤثر على دوران الهواء البارد بها ، وذلك للمحافظة على درجة حرارة المواد الغذائية عند معدلها المقرر .

و - الإبقاء على تشغيل وحدات التبريد أو التجميد عند توقف السيارة لفترات طويلة ، وذلك للمحافظة على درجة الحرارة عند معدلها المقرر لكل نوع من المواد الغذائية وفقا لحكم البند (أ) من هذه المادة .

ز - فى حالة نقل أنواع مختلفة من المواد الغذائية فى براد واحد يجب وضعها بطريقة تحول دون تأثير أى نوع على الأنواع الأخرى .

ح - فى حالة نقل الأسماء يجب استخدام حاويات خاصة لهذا لغرض مع مراعاة الآتى :

١ - أن يكون الثلج المستخدم فى عملية الحفظ مصنوعا من مياه مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة لمياه الشرب .

٢ - أن تكون كمية الثلج المستعملة كافية لحفظ المادة الغذائية بدرجة الحرارة المقررة حتى تفريغ الحمولة .

المادة (٣)

يجب على المرخص له بمزاولة نشاط نقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة مراعاة الآتى :

أ - الاحتفاظ بترخيص مزاولة النشاط داخل السيارة وإبرازه لجهات الاختصاص عند الطلب .

ب - المحافظة على نظافة السيارة والحاوية باستمرار .

الفصل الثالث

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بسيارات نقل المشروبات الغازية ومياه الشرب المعبأة

المادة (١)

يلزم لممارسة نشاط نقل المشروبات الغازية و مياه الشرب المعبأة أن تكون السيارة المخصصة لهذا الغرض مستوفية للاشتراطات الصحية الآتية :

أ - أن تكون مصممة خصيصا لنقل المشروبات الغازية ومياه الشرب المعبأة .

ب - أن يكون مكتوبا على أبوابها بخط واضح نوع النشاط واسم المرخص له وعنوانه ورقم سجله التجارى .

ج - أن تكون مزودة بمستلزمات الإسعافات الأولية ووسائل الأمن والسلامة ومعدات إطفاء الحريق حسب اشتراطات الدفاع المدنى .

د - أن يكون الجزء المخصص لنقل المشروبات الغازية ومياه الشرب المعبأة مغطا من الأعلى والجانبين ويجوز تجهيزه بأبواب جانبية لتسهيل التحميل والتفريغ .

هـ - أن تكون أرضيتها مستوية وخالية من الثقوب .

المادة (٢)

يجب على المرخص له بمزاولة نشاط نقل المشروبات الغازية ومياه الشرب المعبأة مراعاة الآتى :

أ - الاحتفاظ بترخيص مزاولة النشاط داخل السيارة وإبرازه لجهات الاختصاص عند الطلب .

ب - عدم ترك السيارة محملة بالمشروبات الغازية ومياه الشرب المعبأة معرضة لحرارة الشمس فترات طويلة .

ج - المحافظة على نظافة السيارة باستمرار .

الفصل الرابع

لائحة الاشتراطات الصحية

الخاصه بسيارات نقل منتجات المخابز

المادة (١)

يلزم لممارسة نشاط نقل منتجات المخابز أن تكون السيارة المخصصة لهذا الغرض مستوفية للاشتراطات الصحية الآتية :

أ - أن تكون أرضيتها ملساء وخالية من الثقوب .

ب - أن يكون الجزء المخصص فيها لنقل منتجات المخابز منفصلا عن موقع القيادة ومغلقا من الجانبين ومغطا من الأعلى ، ويجوز عمل أبواب جانبية به لتسهيل عمليتي التحميل والتفريغ .

ج - أن تكون مزودة بمستلزمات الإسعافات الأولية ووسائل الأمن والسلامة ومعدات إطفاء الحريق حسب اشتراطات الدفاع المدنى .

د - أن يكتب على أبوابها بخط واضح نوع النشاط واسم المرخص له ورقم السجل التجارى .

المادة (٢)

يجب على المرخص له بمزاولة نشاط نقل منتجات المخابز مراعاة الآتى :

أ - الاحتفاظ بترخيص مزاولة النشاط داخل السيارة وإبرازه لجهات الاختصاص عند الطلب .

- ب - عدم ترك السيارة محملة بمنتجات المخابز معرضة لحرارة الشمس فترات طويلة .
- ج - بالنسبة لمنتجات المخابز التي تحتاج إلى درجات حرارة منخفضة للحفاظ ، يجب نقلها في درجة حرارة تتراوح من (١) إلى (٤) درجات مئوية ويجب ألا تزيد درجة الحرارة على (٧) درجات مئوية .
- د - بالنسبة لمنتجات المخابز الساخنة ، يجب نقلها في درجة حرارة مناسبة .
- هـ - وضع منتجات المخابز أثناء نقلها في صناديق بلاستيكية أو من معدن غير قابلة للصدأ أو مادة لا تتفاعل مع هذه المنتجات .
- و - المحافظة على نظافة السيارة باستمرار .

الفصل الخامس

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بسيارات نقل المياه الصالحة للشرب

المادة (١)

يلزم لممارسة نشاط نقل المياه الصالحة للشرب أن تكون السيارة المخصصة لهذا الغرض مستوفية للاشتراطات الصحية الآتية :

- أ - أن تكون مصممة خصيصا لنقل مياه الشرب ومخصصة لهذا الغرض دون غيره .
- ب - 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 التجارى .
- ج - أن تكون مضخة المياه بها غير ملاصقة للخزان .

المادة (٢)

يجب أن يكون خزان السيارة وجميع التوصيلات الخاصة به مستوفية للاشتراطات الصحية الآتية :

- أ - أن يكون اسطوانى الشكل وخاليا من الثقوب لمنع تسرب المياه .
- ب - أن يكون من معدن غير قابل للصدأ حتى لا يؤثر على الخواص الطبيعية والكيميائية للمياه .

- ج - أن يكون بحالته الطبيعية وغير مطلى من الداخل بأية دهانات من شأنها التأثير فى المياه أو التفاعل معها .
- د - أن تكون جميع خراطيم المياه والتوصيلات سليمة ونظيفة وخالية من الفطريات والطحالب ، ويراعى المحافظة عليها باستمرار نظيفة من التلوث .
- هـ - أن يكون الخزان مزودا بالفتحات الآتية :
- ١ - فتحة من الأعلى لتعبئة المياه مزودة بغطاء محكم ويراعى دائما عدم فتحها إلا عند التعبئة أو فى حالة الضرورة .
- ٢ - فتحتان أسفل نهاية الجزء الخلفى للخزان ، تستخدم إحداهما لتفريغ المياه والأخرى لتصريف مياه الغسيل بحيث يكون مستوى فتحة التفريغ أعلى من مستوى فتحة تصريف مياه الغسيل .

المادة (٣)

- يجب على المرخص له بمزاولة نشاط نقل المياه الصالحة للشرب مراعاة الآتى :
- أ - الاحتفاظ بترخيص ممارسة النشاط داخل السيارة وإبرازه لجهات الاختصاص عند الطلب .
- ب - أن يكون مصدر المياه مراكز مياه حكومية أو آبارا مرخصة من قبل البلدية .
- ج - المحافظة على نظافة السيارة ومضخة المياه باستمرار وإجراء الصيانة الدورية لها بصورة منتظمة .

الفصل السادس

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بسيارات نقل المياه غير الصالحة للشرب

المادة (١)

- يلزم لممارسة نشاط نقل المياه غير الصالحة للشرب أن تكون السيارة المخصصة لهذا الغرض مستوفية للاشتراطات الصحية الآتية :
- أ - أن تكون مصممة خصيصا لنقل المياه غير الصالحة للشرب ومخصصة لهذا الغرض دون غيره .

ب - أن يكون خزانها اسطوانى الشكل وبحالة جيدة لمنع تسرب المياه أثناء نقلها ومطليا بالكامل من الخارج باللون الأخضر الغامق ومكتوبا عليه باللون الأصفر عبارة (مياه غير صالحة للشرب) وسعة الخزان ورقم الترخيص ، ومكتوب على أبوابها اسم المرخص له وعنوانه ورقم سجله التجارى .

المادة (٢)

يجب على المرخص له بمزاولة نشاط نقل المياه غير الصالحة للشرب مراعاة الآتى :

أ - الاحتفاظ بترخيص ممارسة النشاط داخل السيارة وإبرازه لجهات الاختصاص عند الطلب .

ب - المحافظة على نظافة السيارة ومضخة المياه باستمرار وإجراء الصيانة الدورية لها بصورة منتظمة .

ج - غسل الخزان وإزالة الترسبات المتراكمة فيه مرة واحدة على الأقل كل أربعة أشهر .

الفصل السابع

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بسيارات نقل مياه المجارى

المادة (١)

يلزم لممارسة نشاط نقل مياه المجارى أن تكون السيارة المخصصة لهذا الغرض مستوفية للاشتراطات الصحية الآتية :

أ - أن تكون مصممة خصيصا لشفط وتفريغ مياه المجارى آليا ومخصصة لغرض نقل مياه المجارى دون غيره .

ب - أن يكون خزانها مطليا بالكامل من الخارج باللون الأصفر ومكتوبا عليه باللون الأسود عبارة (مياه مجارى) بالإضافة إلى البيانات الخاصة بسعة الخزان ورقم الترخيص ، ومكتوبا على أبوابها اسم المرخص له وعنوانه ورقم سجله التجارى .

ج - أن يكون خزانها اسطوانى الشكل ومثبتا عليها بصفة دائمة ومصنوعا من مادة لا تتأثر بمياه المجارى ومحكم الغلق لمنع تسرب السوائل أو انبعاث الروائح الكريهة ، ومطليا من الداخل بمادة مانعة للصدأ ، ومجهزا بفتحات مزودة بصمامات محكمة الإغلاق للاستخدام فى عمليات التعبئة والتفريغ والتنظيف .

المادة (٢)

- يجب على المرخص له بمزاولة نشاط نقل مياه المجارى مراعاة الآتى :
- أ - الاحتفاظ بترخيص ممارسة النشاط داخل السيارة وإبرازه لجهات الاختصاص عند الطلب .
- ب - عدم إيقاف وترك السيارة محملة بمياه المجارى فى المناطق السكنية .
- ج - التخلص من مياه المجارى فى الأماكن المخصصة لهذا الغرض .

الفصل الثامن

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بسيارات نقل الحيوانات الحية

المادة (١)

- يلزم لممارسة نشاط نقل الحيوانات الحية أن تكون السيارة المخصصة لهذا الغرض مستوفية للاشتراطات الصحية الآتية :
- أ - أن تكون مصممة خصيصا لنقل الحيوانات الحية ومخصصة لهذا الغرض دون غيره .
- ب - أن تكون مطلية بالكامل من الخارج باللون البنى الفاتح ومكتوبا عليها باللون الأبيض عبارة (نقل الحيوانات الحية) .
- ج - أن تكون أرضيتها مانعة للانزلاق ، ولهذا الغرض تستخدم قضبان ملحوم بها شباك معدنية ، أو قطع خشبية مثبتة على أبعاد منتظمة بعرض أرضية السيارة .
- د - أن تكون مجهزه بحواجز جانبية بارتفاع لا يقل عن (٢٠سم) ، مثبتة فى أرضيتها بإحكام وخالية من أية حواف حادة أو نتوءات .
- هـ - أن تكون مجهزة بقواطع عرضية تقسمها إلى عدة أحيزة بحيث يتسع كل حيز لما لا يزيد على خمسين رأسا من الحيوانات الصغيرة أو عشرين رأسا من الحيوانات الكبيرة .
- و - أن تكون مجهزة بباب خلفى يفتح بطريقة لا تعيق دخول وخروج الحيوانات عند التحميل والتفريغ .

ز- إذا كانت السيارة مكونة من عدة طوابق يجب أن تكون جميعها مسقوفة ومحاطة بحواجز من الحديد غير القابل للصدأ أسطوانى الشكل لا يزيد قطره على بوصة واحدة ولا تقل المسافة بين الحاجز والآخر عن أربع بوصات ، وألا يقل ارتفاع كل طابق عن متر واحد وألا يزيد ارتفاع الطابق الأخير عن سطح كابينة السائق بأكثر من متر واحد .

المادة (٢)

تحدد أنواع سيارات نقل الحيوانات الحية على النحو الآتى :

أ - سيارات نقل الحيوانات الصغيرة ، كالخراف والماعز .

ب - سيارات نقل الحيوانات الكبيرة ، كالأبقار والجمال والخيول .

ويمكن استخدام النوعين المذكورين من السيارات فى نقل الحيوانات الكبيرة والصغيرة معا شريطة الفصل بينهما .

المادة (٣)

يجب على المرخص له بمزاولة نشاط نقل الحيوانات الحية مراعاة الآتى :

أ - الاحتفاظ بترخيص ممارسة النشاط داخل السيارة وإبرازه لجهات الاختصاص عند الطلب .

ب - المحافظة على نظافة السيارة بصفة دائمة واتخاذ الاحتياطات الكفيلة بمنع تسرب مخلفات الحيوانات منها أثناء سيرها .

ج - عدم إيقاف السيارة محملة بالحيوانات الحية فى المناطق السكنية إلا لغرض الراحة وللمدة اللازمة لذلك .

د - الإسراع فى عملية إنزال الحيوانات من السيارة بمجرد الوصول إلى المكان المخصص للتفريغ .

هـ - فى حالة تعطل السيارة المحملة بالحيوانات يجب توفير البديل المناسب لنقلها فى أسرع وقت ممكن .

و - إخطار الجهات المختصة عند حدوث نفوق جماعى للحيوانات بشكل فجائى لاتخاذ الإجراءات اللازمة .

الباب السابع

لوائح الاشتراطات الصحية

لأنشطة الصحة العامة

الفصل الأول

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بممارسة نشاط الحلاقة للرجال

المادة (١)

تحدد فئات محلات الحلاقة للرجال بالآتي :

- أ - محلات الحلاقة للرجال من الفئة الأولى .
- ب - محلات الحلاقة للرجال من الفئة الثانية .

المادة (٢)

تحدد مرافق محلات الحلاقة للرجال بفئتيها على النحو الآتي :

أولاً : محلات الحلاقة للرجال من الفئة الأولى :

- أ - غرفة انتظار الزبائن .
- ب - غرفة أو أكثر للحلاقة .
- ج - يمكن إضافة دورة مياه .

ثانياً : محلات الحلاقة للرجال من الفئة الثانية :

- أ - موقع انتظار الزبائن .
- ب - موقع الحلاقة .

المادة (٣)

يلزم لممارسة نشاط الحلاقة للرجال بفئتيها استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

- أ - أن يكون المحل مجهزاً بطلاولات ومرايا مناسبة .
- ب - أن يكون المحل مجهزاً بمغسلة للأيدي متصلة بمصدر للمياه الساخنة ومزودة بالمنظفات والمطهرات اللازمة لتنظيف وتطهير عدد الحلاقة بعد كل استخدام .
- ج - أن يكون المحل مجهزاً بعدد كاف من أدوات الحلاقة .

- د - أن يكون المحل مزودا بأجهزة لتعقيم أدوات الحلاقة مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة بواقع جهاز واحد مقابل كل كرسى حلاقة .
- هـ - أن يكون المحل مجهزا بعدد كاف من مرايل وفوط الحلاقة من القماش غير القابل للامتصاص مع مراعاة المحافظة عليها نظيفة باستمرار .
- و - أن يكون مجهزا بعدد ثلاثة مقاعد لانتظار الزبائن مقابل كل كرسى حلاقة .
- ز - أن يكون مزودا بمعاطف بيضاء نظيفة لاستخدام العاملين أثناء العمل .
- ح - أن يكون مجهزا بصندوق إسعافات أولية مجهز بكافة الأدوات والمستلزمات الطبية اللازمة .
- ط - فى حالة قيام المحل بتقديم خدمة صبغ الشعر أو تنظيف الوجه يلزم تخصيص مواقع إضافية منفصلة لكل منها بالمحل .

المادة (٤)

يجب أن تكون محلات الحلاقة للرجال من الفئة الأولى مستوفية للاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بغرفة انتظار الزبائن :

- أ - أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م١٦) ستة عشر مترا مربعا وأن تكون مجهزة بديكورات راقية .
- ب - أن تكون الكراسى أو الكنبات المخصصة لانتظار الزبائن راقية ذات جودة عالية .
- ج - يمكن تزويدها بأجهزة تسلية كالتلفاز .
- د - يمكن توفير براد ماء للشرب لخدمة الزبائن .

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بغرفة الحلاقة :

- أ - أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م٣٠) ثلاثين مترا مربعا .
- ب - يمكن تقسيم الغرفة إلى مواقع شبه مستقلة وتخصيص موقع لكل كرسى حلاقة .
- ج - أن تكون مجهزة بعدد مناسب من كراسى الحلاقة توزع بطريقة تسمح بوجود مسافة فاصلة لا تقل عن متر ونصف المتر بين الكرسى والآخر .
- د - أن تكون مجهزة بمغسلة خاصة أو أكثر لغسل الشعر .
- هـ - يمكن تزويدها بجهاز لتعقيم الفوط .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بدورة المياه :

فى حال إضافة دورة مياه يجب أن تكون مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية العامة ، وألا تفتح مباشرة على غرفة الحلاقة .

المادة (٥)

يجب أن تكون محلات الحلاقة للرجال من الفئة الثانية مستوفية الاشتراطات الصحية الآتية :

- أ - أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م٢٠) عشرين مترا مربعا .
- ب - ألا تقل المسافة الفاصلة بين كرسى الحلاقة والآخر عن متر ونصف المتر .
- ج - ألا تقل المسافة الفاصلة بين كراسى الحلاقة وكراسى انتظار الزبائن عن مترين ، وذلك فى الحالة التى يكون فيها موقع انتظار الزبائن خلف موقع الحلاقة .
- د - يجوز للمرخص له إضافة صالة منفصلة لانتظار الزبائن مؤثثة بمقاعد مناسبة .

المادة (٦)

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

الفصل الثانى

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بممارسة نشاط تصفيف الشعر والتجميل للنساء

المادة (١)

تحدد مرافق محلات تصفيف الشعر والتجميل للنساء بالآتى :

- أ - موقع استقبال و انتظار الزبائن .
- ب - موقع تصفيف الشعر والتجميل .
- ج - دورة مياه .

المادة (٢)

يلزم لممارسة نشاط تصفيف الشعر والتجميل للنساء استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

- أ - أن يكون جميع العاملين بالمحل من النساء .
- ب - أن تكون الواجهة الأمامية للمحل مصنوعة من مواد حاجبة للرؤية من الخارج ، وفي حال استخدام واجهات زجاجية يجب تركيب ستائر من الداخل .
- ج - أن يكون سكن العاملات مستوفيا للاشتراطات المنصوص عليها في لائحة الاشتراطات الصحية العامة .
- د - أن يكون مجهزا بعدد كاف من أدوات تصفيف الشعر .
- هـ - أن يكون مزودا بعدد كاف من المرايل النظيفة المصنوعة من القماش غير القابل للامتصاص ، مع مراعاة المحافظة عليها باستمرار .
- و - تخصيص زى موحد للعاملات بالمحل ، مع مراعاة المحافظة عليه نظيفا باستمرار .
- ز - أن يكون مزودا بأجهزة لتعقيم الأدوات المستخدمة فى تصفيف الشعر والتجميل بواقع جهاز واحد مقابل كل كرسي مخصص للتصفيف وتوفير المطهرات والمنظفات المناسبة .
- ح - توفير صندوق للإسعافات الأولية مجهز بكافة الأدوات والمستلزمات الطبية اللازمة .
- ط - أن يكون المحل مجهزا بأرفف وأدراج كافية لحفظ المناشف والقوط وأدوات ومواد التجميل .
- ى - الالتزام بالحفاظ على نظافة المحل والأدوات والأجهزة المستخدمة بصفة مستمرة .
- ك - الالتزام بمكافحة الحشرات والقوارض وفقا لأحكام لائحة الاشتراطات الصحية العامة .
- ل - أن يكون المحل مجهزا بأوعية لجمع النفايات من مواد مقاومة للحريق تفتح بضغط القدم لحين التخلص منها فى الحاويات أو الأماكن المعدة لذلك .
- م - التخلص من النفايات السائلة بمراعاة المعايير البيئية المعتمدة من الجهة المختصة والالتزام بالحفاظ على نظافة البيئة المحيطة بالمحل .

- ن - وضع لافتة عند مدخل المحل محررة باللغتين العربية والإنجليزية توضح خصوصية النشاط للنساء فقط .
- س - فى حالة القيام بنقش الحناء يجب تخصيص موقع مستقل لذلك بالمحل ، ويحظر استخدام أو خلط المواد البترولية بالحناء .
- ع - فى 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 .
- ف - تنظيف وتطهير الأرضيات والحوائط والأسطح والأجهزة والأدوات يوميا باستخدام مواد مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة .

المادة (٣)

- بالإضافة إلى الاشتراطات الصحية المنصوص عليها فى المادة السابقة ، يجب أن تكون مرافق محل تصفيف الشعر والتجميل مستوفية الاشتراطات الصحية الآتية :
- أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع استقبال وانتظار الزبائن :**
- أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م ٩) تسعة أمتار مربعة .
- ب - أن يكون الموقع كائنا بالجزء الأمامى من المحل .
- ج - أن يكون مجهزا بمقاعد لانتظار الزبائن يتناسب عددها مع عدد كراسى التصفيف بما لا يقل عن ثلاثة مقاعد مقابل كل كرسى مخصص للتصفيف .
- ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تصفيف الشعر :**
- أ - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢م ٢٠) عشرين مترا مربعا .
- ب - أن يكون مجهزا بطاولات ومرايا مناسبة .
- ج - أن يكون مجهزا بكراسى للتصفيف لا تقل المسافة بين كل منها عن متر ونصف المتر .
- د - أن يكون مجهزا بمغسلة لأيدى 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 .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بدورة المياه :

أن تكون مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية العامة .

المادة (٤)

فى حال استخدام الليزر بالمحل يجب الحصول على تصريح من الجهة المختصة .

المادة (٥)

يحظر على المرخص له بمزاولة نشاط تصفيف الشعر والتجميل للنساء الآتى :

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

ب - إجراء عمليات حقن مادة البوتكس (Botox) و مواد التعبئة مثل ريستالين (Restylane) ، البرلين (Perlane) .

ج - إجراء عمليات تقشير البشرة (Peeling) من الدرجة المتوسطة والقوية .

د - بيع واستخدام الوصفات للأغراض العلاجية .

هـ - إجراء عمليات شفط الدهون .

و - إجراء عملية ثقب الأذن .

ز - الوشم .

الفصل الثالث

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بممارسة نشاط مغسلة ملابس

المادة (١)

تحدد مرافق مغاسل الملابس بالآتى :

أ - موقع استلام وفرز الملابس .

ب - موقع غسيل وتجفيف الملابس .

ج - المخزن .

د - موقع كى الملابس ، فى حال قيام المحل بممارسة هذا النشاط .

هـ - موقع تسليم الملابس .

المادة (٢)

يلزم لممارسة نشاط غسيل الملابس استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أ - أن يكون موقع المغسلة بإحدى المناطق التجارية أو الصناعية ، أو فى المزارع فى حال تعذر وجود مناطق تجارية أو صناعية قريبة .

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

المادة (٣)

بالإضافة إلى الاشتراطات الصحية المنصوص عليها فى المادة السابقة يلزم لممارسة نشاط غسيل الملابس استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع استلام وفرز الملابس :

أ - أن يكون الموقع مستقلا وغير 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 فى عملية الفرز .

ثانيا : 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 المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية العامة .

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

د - فى حال استخدام البخار فى التنظيف يجب تخصيص مكان بالموقع لمولد البخار الكهربائى 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 بمجارى نصف اسطوانية 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 فى عملية الغسيل .
ى - أن تكون المياه المستخدمة فى عملية الغسيل مطابقة للمواصفات المعتمدة لمياه الشرب .

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

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالمخزن :

أ - تخصيص مكان به موقع مجهز بأرفف بارتفاع ٣٠ سم عن مستوى سطح الأرض وخزانات لحفظ مواد التنظيف والمواد الكيماوية و مواد التغليف .

ب - أن تكون حوائطه مطلية باللون الفاتح .

ج - أن يكون مزودا بأجهزة تهوية مناسبة .

رابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع كى الملابس :

أن يكون مستوفيا للاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط كى الملابس .

خامسا : 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 استلام أية ملابس من خلال هذا الموقع لغرض غسلها .

سادسا : 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 سيارات مقفلة ، والالتزام بتطهير السيارات بعد تفرغها .
- ج- تخصيص عدد مناسب من العمال يرتدون زيا موحدا من قطعة واحدة وقفازات من المطاط وكمامات للأنف 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 .

الفصل الرابع

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بممارسة نشاط كى الملابس

المادة (١)

يجب أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل على ألا تقل عن (٢٤ م ٢) أربعة وعشرين مترا مربعا .

المادة (٢)

تحدد مرافق محل كى الملابس بالآتى :

- أ - موقع استلام وتسليم الملابس .
ب - موقع حفظ وكى الملابس .

المادة (٣)

يلزم لممارسة نشاط كى الملابس استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع استلام وتسليم الملابس :

- أ - أن يكون الموقع كائنا فى الجزء الأمامى من المحل .
ب - فى حالة تخصيص موقع لانتظار الزبائن بالمحل يجب أن يكون الموقع منفصلا عن موقع انتظار الزبائن .

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

ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع حفظ وكى الملابس :

- أ - أن يكون الموقع منفصلا عن موقع استلام وتسليم الملابس .
ب - أن يكون الموقع مجهزا بحاويات مناسبة لحفظ الملابس المستلمة .
ج - أن يكون الموقع مجهزا بعدد كاف من الأجهزة الكهربائية اللازمة لكى الملابس .
د - أن يكون الموقع مجهزا بعدد كاف من الطاومات للاستخدام فى كى الملابس ، مغطاة بقماش نظيف يراعى استبداله بصفة دورية .
هـ - أن يكون الموقع مزودا بأكياس نظيفة للاستخدام فى تغليف الملابس المكوية ، ويحظر استخدام ورق الصحف لهذا الغرض .
و - أن يكون الموقع مزودا بالبخاخات اللازمة لرش الملابس بالماء أثناء عملية الكى .

المادة (٤)

- فى حالة قيام المحل باستلام الملابس للغسيل ، يجب التقيد بالاشتراطات الصحية الآتية :
أ - أن يكون المحل مجهزا بحاويات إضافية لحفظ الملابس المستلمة لغرض الغسيل .
ب - أن يكون المحل متعاقدا مع إحدى المغاسل المرخصة الكائنة بمحافظة مسقط .

المادة (٥)

يحظر على المرخص له استلام الملابس الخاصة بالمستشفيات أو العيادات بغرض كيوها أو غسلها .

الفصل الخامس

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط الفندقية

المادة (١)

- يجب على المرخص له بمزاولة نشاط الفندقية استيفاء الاشتراطات الصحية الخاصة بالمرافق الآتية فى حال وجودها :
أ - أن يكون المطعم مستوفيا للاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط مطعم .

- ب - أن يكون مخزن المواد الغذائية مستوفيا للاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط مخازن و برادات المواد الغذائية .
- ج - أن يكون المخبز مستوفيا للاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط مخبز آلى .
- د - أن تكون مغسلة الملابس مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط غسيل الملابس .
- هـ - أن تكون برك السباحة مستوفية للاشتراطات المعتمدة من الجهة المختصة .
- و - أن تكون الأندية الصحية أو الصالات الرياضية مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بالأندية الصحية والصالات الرياضية .
- ز - أن تكون مساكن العاملين مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية العامة .
- ح - أن تكون دورات المياه مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية العامة .

المادة (٢)

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

المادة (٣)

يجب على المرخص له الالتزام بالآتى :

- أ - مكافحة الحشرات والقوارض وفقا لأحكام لائحة الاشتراطات الصحية العامة .
- ب - المحافظة على نظافة كل أجزاء المبنى الداخلية والخارجية والمساحات والمواقف الملحقة بالمبنى .
- ج - توفير عدد كاف من الحاويات المصنوعة من مواد مقاومة للحريق لتجميع النفايات لحين التخلص منها فى الأماكن المعدة لذلك على أن يكون ذلك أولا بأول .

الباب الثامن

لوائح الاشتراطات الصحية

للأنشطة المهنية

الفصل الأول

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بالمحلات الصناعية البسيطة

المادة (١)

فى تطبيق أحكام هذه اللائحة يقصد بالأنشطة الصناعية البسيطة الآتى :

- أ - بيع وتصليح إطارات المركبات .
- ب - تغيير الزيوت .
- ج - مصانع الفخار التقليدية .
- د - محلات لحام المعادن .
- هـ - ورش النجارة .
- و - ورش الحدادة .
- ز - ورش الخراطة .
- ح - ورش الألومنيوم .
- ط - ورش إصلاح المركبات .
- ى - مغاسل السيارات .
- ك - كهرباء السيارات .
- ل - إصلاح الأجهزة الكهربائية .
- م - مصانع الطابوق والبلاط .

المادة (٢)

يلزم لممارسة نشاط صناعى بسيط استيفاء الاشتراطات الصحية الخاصة بالمبنى والكهرباء والمياه والصرف الصحى والسلامة العامة المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية

العامه ، والتعهد كتابة بنقل النشاط إلى المناطق الصناعية فى حال إقامة هذه المناطق ، ويستثنى من ذلك الأنشطة المنصوص عليها فى البنود (ب ، ج ، ك ، ل) من المادة السابقة .

المادة (٣)

بالإضافة إلى الاشتراطات المنصوص عليها فى الاشتراطات الصحية السابقة ، ودون الإخلال بأية اشتراطات بيئية صادرة من الجهات المختصة ، يلزم لممارسة نشاط صناعى بسيط استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولاً : الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات بيع وتصليح إطارات المركبات وتغيير الزيوت :

- أ - يجب أن يكون موقع المحل فى إحدى المناطق الصناعية أو محطات تعبئة الوقود .
- ب - أن تكون مساحة المحل مناسبة لحجم العمل واحتياجات النشاط .
- ج - أن يكون المحل مجهزاً بالأدوات والمعدات اللازمة لممارسة النشاط .
- د - بالنسبة لمحلات تغيير الزيوت ، يجب تجميع الزيوت المستهلكة فى حاويات مستقلة لحين التخلص منها فى الأماكن وبالوسائل المحددة من قبل البلدية .

ثانياً : الاشتراطات الصحية الخاصة بمصانع الفخار التقليدية :

- أ - أن تتناسب مساحة المصنع مع حجم واحتياجات النشاط .
- ب - أن يكون المصنع مجهزاً بمدخنة لسحب الدخان ذات كفاءة عالية مطابقة للمواصفات المعتمدة .
- ج - أن يكون سقف المصنع مرتفعاً بشكل مناسب لطبيعة النشاط .
- د - ألا تكون غرف وممرات المصنع منخفضة عن سطح الأرض المجاورة .
- هـ - أن تكون بغرف المصنع نوافذ كافية للتهوية .
- و - أن يكون المصنع مجهزاً بمراوح لشفط الغبار المتطاير من مزاوله النشاط .

ثالثاً : الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات لحام المعادن :

- أ - أن يكون موقع المحل فى إحدى المناطق الصناعية .
- ب - أن تتناسب مساحة المحل مع حجم واحتياجات النشاط .
- ج - أن يكون المحل مجهزاً بكافة المعدات والأدوات اللازمة لممارسة النشاط .
- د - فصل مكان استقبال الزبائن عن مكان العمل باستخدام حاجز من مادة غير قابلة للاشتعال بارتفاع مناسب .

هـ - تخصيص مكان بالمحل جيد التهوية لوضع أجهزة اللحام على أن يكون بعيدا عن حركة سير العمال .

و - عدم ممارسة النشاط بعد غروب الشمس .

رابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بورش النجارة والخراطة والألومنيوم :

أ - أن يكون موقع الورشة فى إحدى المناطق الصناعية .

ب - أن تتناسب مساحة الورشة مع حجم واحتياجات النشاط .

ج - أن تكون الورشة مجهزة بكافة المعدات والأدوات اللازمة لممارسة النشاط .

د - اتباع القواعد والمعايير البيئية ذات الصلة بالحماية من التلوث والضوضاء الصادرة عن الجهات المختصة .

هـ - عدم استبدال المعدات والآلات بأخرى أكبر منها أو ذات أصوات أعلى إلا بعد موافقة الجهة المختصة .

و - عدم ممارسة النشاط بعد غروب الشمس .

خامسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بورش إصلاح المركبات ومغاسل السيارات :

أ - أن يكون موقع الورشة أو المغسلة بإحدى المناطق الصناعية ، ويجوز أن يكون موقع مغاسل السيارات فى محطات تعبئة الوقود شريطة ألا يزيد عدد المغاسل عن مغسلتين إحداهما يدوية والأخرى آلية ، وألا يزيد عدد الروافع بها على رافعتين .

ب - أن تتناسب مساحة الورشة أو المغسلة مع حجم واحتياجات النشاط .

ج - أن تكون الورشة أو المغسلة مجهزة بكافة المعدات والأدوات اللازمة لممارسة النشاط .

د - اتباع القواعد والمعايير البيئية ذات الصلة بالحماية من التلوث والضوضاء الصادرة عن الجهات المختصة .

هـ - أن تكون المغسلة مجهزة بخزان تحليل لاهوائى 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 أى مصدر للمياه الجوفية بمسافة لا تقل عن مائة متر .

و - أن تكون الورشة أو المغسلة مجهزة بوحدات خاصة لفصل الزيوت عن المياه العادمة ، مع مراعاة تجميع الزيوت وغيرها من المواد الكيميائية فى حاويات مستقلة لحين التخلص منها فى المواقع وبالسائل التى تحددها البلدية .

ز - يجب أن تكون جدران وأرضية الورشة أو المغسلة مغطاة ببلاط مناسب وبمواد عازلة لضمان عدم تسرب أية ملوثات للمياه الجوفية ، مع مراعاة تصميم الأرضية بميل مناسب لتسهيل عملية التنظيف .

سادسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات كهرباء السيارات وإصلاح الأجهزة الكهربائية :

أ - أن يكون موقع المحل فى إحدى المناطق الصناعية ، أو على أحد الشوارع العامة أو الطرق الداخلية بالمناطق التجارية أو التجارية السكنية .

ب - أن تتناسب مساحة المحل مع حجم واحتياجات النشاط .

ج - أن يكون المحل مجهزة بكافة المعدات والأدوات اللازمة لممارسة النشاط .

د - اتباع القواعد والمعايير البيئية ذات الصلة بالحماية من التلوث والضوضاء الصادرة عن الجهات المختصة .

هـ - تجميع المخلفات الكيميائية الخطرة كالأحماض وغيرها فى حاويات مستقلة لحين التخلص منها فى المواقع وبالسائل التى تحددها البلدية .

سابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بمصانع الطابوق والبلاط :

أ - أن يكون موقع المصنع فى إحدى المناطق الصناعية .

ب - أن تتناسب مساحة المصنع مع حجم واحتياجات النشاط .

ج - أن يكون المصنع مجهزة بكافة المعدات والأدوات اللازمة لممارسة النشاط .

د - اتباع القواعد والمعايير البيئية ذات الصلة بالحماية من التلوث والضوضاء الصادرة عن الجهات المختصة .

هـ - تجميع المخلفات الكيميائية السائلة كالزيوت والأصباغ وغيرها فى حاويات مستقلة لحين التخلص منها فى المواقع وبالسائل التى تحددها البلدية .

و - التخلص من المخلفات الصلبة غير الخطرة فى الأماكن وبالسائل التى تحددها البلدية .

الفصل الثانى

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة

بمعسكرات العمال

المادة (١)

تحدد مرافق معسكر العمال بالآتى :

أ - عنابر نوم العمال .

ب - المطعم .

ج - دورات المياه .

المادة (٢)

يراعى فى إقامة معسكر عمال استيفاؤه الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بعنابر النوم :

أ - أن تكون جيدة التهوية والإضاءة وجميع نوافذها مغطاة بسلك ضيق النسيج .

ب - أن تكون مزودة بمصادر مياه صالحة للشرب .

ج - أن تكون مقسمة إلى مساحات مقدار كل منها (٢م٤) 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 متر واحد على الأقل ، ويحظر وضع أسرة فوق بعضها أو فى

طرقات العنبر أو غيرها من الأماكن غير المخصصة للنوم .

د - رش العنابر والمرافق الأخرى بالمبيدات الحشرية المصرح باستخدامها مرة واحدة

على الأقل شهريا .

هـ - فى الحالات التى يصرح فيها بإقامة العمال فى 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 أية آلات أخرى تعمل بالبترول أو الغاز بجانب الخيام حتى مسافة

(١٠) عشرة أمتار .

و - فى حالة إقامة العنابر من مواد أو تركيبات أخرى يجب أن تكون من مواد مقاومة

للحريق .

- ز - أن تكون مزودة بأوعية لحفظ النفايات من مواد مقاومة للحريق تفتح بضغط القدم ويجب التخلص منها أولاً بأول فى الحاويات أو الأماكن المعدة لذلك .
- ح - أن تكون مجهزة بأدوات وأجهزة مكافحة الحريق حسب اشتراطات الدفاع المدنى وبالعدد المناسب لمساحتها مع تدريب العاملين على استخدامها .
- ط - أن تكون مجهزة بصندوق للإسعافات الأولية مزود بكافة الأدوات والمستلزمات الطبية اللازمة .

ى - فى حالة المعسكرات التى يزيد فيها عدد العمال على (١٠٠) مائة عامل يجب أن تكون العنابر مجهزة بغرفة خارجية لعزل العمال المرضى .

ثانياً : الاشتراطات الصحية الخاصة بالمطعم :

يجب أن يكون المطعم مستوفياً للاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط مطعم .

ثالثاً : الاشتراطات الصحية الخاصة بدورات المياه :

أن تكون مستوفية للائحة الاشتراطات المنصوص عليها فى لائحة الاشتراطات الصحية العامة .

المادة (٣)

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 الحكومية أو الخاصة مع مراعاة الآتى :

أ - إذا كان عدد العمال بالمعسكر يزيد على (٥٠٠) خمسمائة عامل ، يجب تعيين طبيب مقيم بالمعسكر وتوفير عيادة طبية مجهزة فى المعسكر .

ب - إذا كان عدد العاملين المقيمين بالمعسكر يزيد على (١٠٠) مائة عامل ، يجب تعيين ممرض مؤهل علمياً ذى خبرة فى أعمال الإسعافات الأولية مقيم بالمعسكر ويخصص له مكتب لمزاولة عمله .

ج - أن تكون العيادة أو مكتب الممرض مزودة باثنين من العاملين المدربين على أعمال الإسعافات الأولية واستعمال الأجهزة الطبية وصرف الأدوية .

د - إعداد سجل لقيد الحالات المرضية المصابة بإصابات مهنية المقيمة بالمعسكر ، يحفظ بالعيادة أو بمكتب الممرض أو بمكتب مسؤول المعسكر ، ويجب إخطار الجهة الطبية المختصة وغيرها من الجهات المعنية بتلك الحالات .