



دليل التشريعات المطورة والموحدة في مجال الرقابة الصحية

إعداد الدول الأعضاء والأمانة العامة لمجلس
التعاون لدول الخليج العربية

الفهرس

الباب الأول: الاشتراطات الخاصة بالمنشآت الغذائية.....	9
الفصل الأول: - تعريفات وأحكام عامة.....	9
التعريفات:.....	9
الأحكام العامة:.....	11
الفصل الثاني: - الاشتراطات الصحية العامة.....	12
أولاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالمبنى:.....	12
ثانياً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالكهرباء:.....	12
ثالثاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالمياه:.....	12
رابعاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بدورات المياه:.....	13
خامساً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالسلامة العامة:.....	13
سادساً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالنظافة العامة:.....	14
سابعاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بمكافحة الحشرات والقوارض:.....	14
ثامناً: الرقابة الذاتية على المنشأة الغذائية:.....	14
تاسعاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالعاملين:.....	15
عاشراً: الاشتراطات الفنية:.....	15
الفصل الثالث: - الاشتراطات الصحية الخاصة بأنشطة تداول المواد الغذائية.....	16
أولاً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بالمطاعم.....	16
ثانياً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بمطاعم الوجبات السريعة.....	20
ثالثاً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بالمقاهي.....	22
رابعاً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بالمقاهي المتحركة.....	23
خامساً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بأنشطة الباعة المتجولين.....	25

26	الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط شي اللحوم ومنتجاتها:
26	الاشتراطات الصحية لبيع الذرة الحلوة:
27	الاشتراطات الصحية لممارسة نشاط بيع الخضروات والفواكه والتمور:
27	الاشتراطات الصحية لبيع المرطبات والمشروبات:
27	الاشتراطات الصحية لبيع العسل:
28	سادساً: الاشتراطات الصحية لتجارة العطور ومستحضرات التجميل وصابون الزينة والبخور:
28	سابعاً: الاشتراطات الصحية لممارسة نشاط بيع المأكولات المنزلية:
29	ثامناً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بالمطابخ العامة
31	تاسعاً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بتقديم الوجبات الغذائية في السفن السياحية (نظام البوفيه)
32	عاشراً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بتقديم الشاورما
34	الحادي عشر: - الاشتراطات الصحية الخاصة بإعداد وبيع المشاوي
36	الثاني عشر: - الاشتراطات الصحية الخاصة بإعداد وبيع الفطائر
37	الثالث عشر: - الاشتراطات الصحية الخاصة بالمخابز الآلية
41	الرابع عشر: - الاشتراطات الصحية الخاصة بالمخابز اليدوية
42	الخامس عشر: - الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات بيع المواد الغذائية (البقالة) والمحلات متعددة الأنشطة والبرادات ومراكز التسوق
45	السادس عشر: - الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات بيع الخضروات والفواكه
45	السابع عشر: - الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات بيع العصائر
46	الثامن عشر: - الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات بيع وتحميص وطحن البن والبهارات والمكسرات
48	التاسع عشر: - الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات بيع الآيس كريم
48	العشرين: - الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات تعبئة المواد الغذائية
49	الباب الرابع الاشتراطات الصحية الخاصة بالرقابة البيطرية
49	أولاً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بمسالخ المواشي

54	ثانياً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بمسالخ الدواجن
61	ثالثاً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط بيع اللحوم
63	رابعاً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط بيع الدواجن المبردة والمجمدة
64	خامساً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط بيع الأسماك
66	سادساً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بتجميع وتعبئة بيض المائدة
70	الباب الخامس الاشتراطات الخاصة بمصانع الأغذية
70	الاشتراطات العامة:
70	أولاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالمبنى:
71	ثانياً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالمياه:
71	ثالثاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالنظافة العامة:
71	رابعاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بمكافحة الحشرات والقوارض:
72	خامساً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالعاملين:
72	سادساً: الاشتراطات الفنية:
72	سابعاً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة أنشطة تصنيع المواد الغذائية
74	الباب السادس الاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية المبردة والمجمدة والمعلبة والجافة
74	أنواع مخازن المواد الغذائية:
74	اشتراطات عامة للمخازن: -
75	الاشتراطات الصحية لممارسة نشاط تخزين المواد الغذائية المبردة والمجمدة:
76	الاشتراطات الصحية لممارسة نشاط تخزين المواد الغذائية المعلبة والجافة:
78	الباب السابع: الاشتراطات الصحية الخاصة بوسائل النقل للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة
78	الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المواد الغذائية عامة:
78	أولاً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المواد الغذائية الجافة والمعلبة:
78	ثانياً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة:

79	ثالثاً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المشروبات الغازية ومياه الشرب المعبأة:
79	رابعاً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل منتجات المخازن:
80	خامساً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بالدراجات النارية المخصصة لتوصيل طلبات المواد الغذائية للمنازل:
80	سادساً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المياه الصالحة للشرب:
81	سابعاً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المياه غير الصالحة للشرب:
81	ثامناً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل مياه المجاري:
82	الباب الثامن الاشتراطات الخاصة بالمنشآت المهنية والصناعية البسيطة:
82	الفصل الأول: - تعريفات وأحكام عامة:
82	التعريفات:
84	الأحكام عامة:
84	اشتراطات صحية إضافية:
84	الفصل الثاني: الاشتراطات الصحية العامة:
84	أولاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالمبنى:
85	ثانياً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالكهرباء:
85	ثالثاً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بدورات المياه:
85	رابعاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالسلامة العامة:
85	خامساً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالنظافة العامة:
85	سادساً: الاشتراطات الصحية الخاصة بمكافحة الحشرات والقوارض:
86	سابعاً الاشتراطات الصحية الخاصة بالعاملين:
86	ثامناً: الاشتراطات الفنية:
86	الفصل الثالث: - الاشتراطات الصحية لمحلات بيع طيور وأسماك الزينة والحيوانات الأليفة:
87	الفصل الرابع: - الاشتراطات الصحية الخاصة بمصنع دباغة الجلود:
87	أولاً: الاشتراطات العامة:

88	ثانياً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الدباجة:
88	ثالثاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تجفيف الجلود:
88	رابعاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع النشر:
88	خامساً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالمخزن:
88	سادساً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع راحة العاملين:
88	سابعاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالعاملين:
89	الفصل الخامس:- الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط الحلاقة للرجال
89	أولاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بغرفة انتظار الزبائن:
89	ثانياً: الاشتراطات الصحية الخاصة بغرفة الحلاقة:
90	الفصل السادس: - الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط تصفيف الشعر والتجميل للنساء
91	أولاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع استقبال وانتظار الزبائن:-
91	ثانياً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تصفيف الشعر: -
91	ثالثاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بدورة المياه: -
92	الفصل السابع: - الاشتراطات الصحية الخاصة بمراكز التجميل النسائية: -
92	أولاً: الاشتراطات العامة:
93	ثانياً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع استقبال وانتظار الزبائن: :
93	ثالثاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بدورة المياه:
93	رابعاً: الاشتراطات الصحية بنشاط تصفيف الشعر:
93	خامساً: الاشتراطات الصحية بنشاط المكياج:
94	سادساً: الاشتراطات الصحية بنشاط التدليك:
94	سابعاً: الاشتراطات الخاصة لأنشطة الحمام الصحي والساونا و الجاكوزي:
94	ثامناً: الاشتراطات الخاصة بنشاط نقش الحناء:
94	تاسعاً: الاشتراطات الخاصة بنشاط إزالة الشعر أو تنظيف الوجه:

95	عاشراً: الاشتراطات الخاصة بتقليم وتنظيف الأظافر:
95	الفصل الثامن: - الاشتراطات الخاصة بمراكز اللياقة البدنية:
96	أولاً: الاشتراطات الفنية الخاصة بمواقع مزاولة أنشطة العناية باللياقة البدنية، تخفيف الوزن، بناء الأجسام:
96	ثانياً: الاشتراطات الفنية الخاصة بمواقع مزاولة أنشطة حمامات السباحة والساونا (البخار) والجاكوزي:
96	ثالثاً: الاشتراطات الخاصة بغرفة تبديل الملابس وحفظ الأمتعة:
97	رابعاً: الاشتراطات الخاصة بموقع الاستقبال وحفظ السجلات:
97	خامساً: الاشتراطات الخاصة بغرفة أو موقع الإسعافات الأولية:
97	سادساً: الاشتراطات الخاصة بالمخزن:
97	سابعاً: الاشتراطات الخاصة بدورات المياه والاستحمام:
98	الفصل التاسع: - الاشتراطات الصحية الخاصة بالأندية الصحية
100	الفصل العاشر: - الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط غسيل وكي الملابس
100	أولاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تسلم وفرز الملابس: -
100	ثانياً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع غسيل وتجفيف الملابس: -
101	ثالثاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالمخزن: -
101	رابعاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع كي الملابس: -
101	خامساً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تسليم الملابس: -
101	سادساً: الاشتراطات الصحية الخاصة بغسل ملابس المستشفيات والعيادات: -
102	الفصل الحادي عشر: - الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط كي الملابس
102	أولاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تسلم وتسليم الملابس: -
102	ثانياً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع حفظ وكي الملابس: -
103	الفصل الثاني عشر: - الاشتراطات الصحية الخاصة بأنشطة المنشآت الفندقية
103	الفصل الثالث عشر: الاشتراطات الصحية الخاصة بالمحلات المهنية والصناعية البسيطة
103	أولاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات بيع وتصليح إطارات المركبات: -

103	ثانياً: الاشتراطات الصحية الخاصة بمصانع الفخار التقليدية: -
104	ثالثاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات لحام المعادن وورش الحدادة: -
104	رابعاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بورش النجارة والخراطة والألمنيوم: -
104	خامساً: الاشتراطات الصحية الخاصة بورش إصلاح المركبات ومغاسل السيارات، ونشاط تغيير زيوت السيارات: -
104	سادساً: الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات نشاط كهرباء السيارات، ونشاط إصلاح الأجهزة الكهربائية والإلكترونية: -
105	سابعاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بمصانع الطابوق والبلاط: -
105	ثامناً: الاشتراطات الصحية لمحلات تنظيف وتلميع السيارات: -
105	تاسعاً: الاشتراطات الخاصة بأنشطة تنظيف المركبات
106	الفصل الرابع عشر: الاشتراطات الصحية الخاصة بمعسكرات العمال
107	أولاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بعناير نوم العمال: -
107	ثانياً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالمطعم: -
107	ثالثاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بدورات المياه: -
107	رابعاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بتقديم الرعاية الصحية: -

الباب الأول: الاشتراطات الخاصة بالمنشآت الغذائية

الفصل الأول: - تعريفات وأحكام عامة

أولاً: التعريفات

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

الترخيص البلدي: الموافقة التي تصدرها البلدية، تجيز تشغيل ومزاولة النشاط بعد استيفاء الشروط المطلوبة لمدة زمنية محددة.

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

التجمع السكني: المخطط السكني المعتمد من قبل الجهة المختصة.

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

إعدام الذبيحة: إعدام الأجزاء الأربعة (الرربعين الأماميين والخلفيين) دون الأعضاء والأحشاء والجلد.

الإعدام الجزئي للذبيحة: إعدام أجزاء من الذبيحة أو أعضائها الداخلية.

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

الإفراج عن الذبيحة غير المقيد بشرط: الإفراج الشامل عن لحوم الذبيحة وأحشائها باعتبارها صالحة للاستهلاك الآدمي دون أي قيد.

الجهة المعنية: أي جهة عامة أو خاصة ذات علاقة بالإجراءات الواردة في هذه اللائحة.

الأنشطة الغذائية: أي ممارسة فعلية تعنى بتداول الغذاء وفق القوانين واللوائح والقرارات ذات العلاقة

إيقاف النشاط: منع المنشأة مزاولة النشاط لفترة مؤقتة .

إيقاف المنشأة مزاولة النشاط بشكل دائم .

الأنشطة المتجانسة: الأنشطة التي تتشابه في الاشتراطات الصحية وذات انتاج متماثل

معاودة ارتكاب مخالفة ذات المخالفة منصوص عليها في هذه اللائحة .	تكرار المخالفة الموجب لمضاعفة العقوبة:
ضرر مفاجئ يهدد الصحة العامة بشكل مباشر	خطر داهم:
هو عملية تحضير الدواجن لتسهيل نزع الريش باستخدام الماء الساخن أو الشمع المذاب أو غيرها من المواد.	السمط:
وحدة إضاءة ويقصد به إضاءة الأسطح عند نقطة معينة وتبعد مسافة متر عن مصدر ضوئي.	اللوكس:
أي طائر داجن وتشمل الدجاج والديك الرومي والبط والأوزن والحمام والسمان والدجاج الغيني (الفرعوني).	دواجن:
عملية تسخين كل جزيء من منتج غذائي في درجات حرارة ومدة محددة للقضاء على مسببات الأمراض دون إحداث ضرر بالخواص الحسية أو الطبيعية أو القيمة الغذائية بالمنتج.	البسترة:
عملية تجميد المنتج بشكل مفاجئ وسريع بعد التحضير المناسب، لضمان وصول درجة حرارته الى الحد الذي يتم فيه تشكل بلورات الثلج بأسرع وقت ممكن وذلك باستخدام المعدات المناسبة لهذه الطريقة ولا تعتبر عملية التجميد السريع تامة ما لم تكن درجة حرارة المركز الحراري للمنتج عند ثباتها درجة حرارة لا تزيد عن ثمانية عشر تحت الصفر (-18) درجة مئوية أو أقل.	عملية التجميد السريع:
هي تخفيض درجة حرارة المنتج إلى مستويات محددة في زمن قصير. ويتم ذلك باستخدام الماء البارد أو في غرف للتبريد مزودة بتيارات مستمرة وعالية السرعة من الهواء البارد مما يؤدي إلى تثبيط نشاط الكائنات المجهرية أو تخفيض فاعليتها ويخفض من الفاقد في الوزن وفقد لون سطح اللحم نتيجة للتأكسد.	عملية التبريد المفاجئ السريع:
1- عالية الخطورة: هي المنشآت التي تقوم بإنتاج والتعامل وتخزين وإعداد الأغذية وأن تكون بعيدة عن مصدر أي تلوث.	تصنيف المنشآت الغذائية
2- متوسطة الخطورة: هي المنشأة التي تقوم ببيع وتداول مواد غذائية وأن تكون بعيدة عن مصدر أي تلوث.	
3- قليلة الخطورة: المنشآت التي تقوم ببيع الاغلاف الحيوانية والمواد الزراعية .	
يقصد بمطاعم الوجبات السريعة سلسلة المطاعم العالمية أو المطاعم الكائنة بالمجمعات التجارية، أو المطاعم التي تقدم بها وجبات سبق إعدادها بصورة جزئية، وتستكمل بها عملية إعداد تلك الوجبات عند طلب المستهلك.	مطاعم الوجبات السريعة

المقهى المتحرك (المتنقل) المكان المخصص لاعداد وتحضير وبيع الوجبات الغذائية بواسطة سيارة ذات إستعمال خاص أو مقطورة مصنوعة خصيصا أو مهيئة لهذا العرض وتعتبر منشأة غذائية تسري عليها كافة القرارات الخاصة بسلامة الغذاء.

الرقابة على الغذاء نشاط تنظيمي إلزامي تنفذه الجهات ذات العلاقة لحماية المستهلك وضمان ان يكون جميع الأغذية خلال عمليات الإنتاج والتعامل والتخزين والاعداد والتوزيع آمنة وصحية للاستهلاك الادمي.

ثانياً: الأحكام العامة

- يجب لمزاولة أي من الأنشطة التجارية الحصول على الترخيص البلدي بعد استيفاء الاشتراطات الصحية، ووضعه في مكان بارز داخل المنشأة، وذلك بعد الحصول على موافقة الجهات المعنية الأخرى وإعداد مخطط للنشاط يبين المرافق ومساحاتها إذا تطلب الأمر ذلك.
- لا يجوز الترخيص بمزاولة أحد الأنشطة التجارية وذلك في الحالات الآتية:
- وجود أنابيب الصرف الصحي أو غرف تفتيش المجاري أو خزانات التحليل اللاهوائي في المكان المعد لممارسة النشاط.
- إذا كان موقع النشاط أسفل البنايات تحت مستوى سطح الأرض، وذلك ما لم تتوفر فيه وسائل السلامة العامة، ووسائل تصريف المياه.

يحظر على المرخص له القيام بأي من الأعمال الآتية:

- لا يسمح بممارسة أي نشاط تجاري في المباني السكنية التجارية في الأدوار المشغولة سكنياً.
- لا يجوز نقل الترخيص البلدي من شخص لآخر، أو من موقع لآخر إلا بعد موافقة الجهة المختصة.
- يحظر الإعلان أو الترويج عن أي سلعة إلا بموافقة الجهة المختصة.
- يجب تمكين موظفي البلدية الذين لديهم صفة الضبطية القضائية من الدخول والتفتيش على المنشآت التجارية وملحقاتها وأماكن تداول الغذاء في أي وقت وسحب عينات مجانية من الأغذية واتخاذ الإجراءات اللازمة في شأنها، ومراقبة كافة وسائل النقل للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة.
- لا يسمح بممارسة نشاط بيع التبغ ومنتجاتها في الأسواق الشعبية والأحياء السكنية. ويقتصر منح تراخيص بيع التبغ ومنتجاتها في الاراضي التجارية والصناعية التي تبعد عن المؤسسات الحكومية والصحية والتربوية ودور العبادة والمساكن بمسافة لا تقل عن 500 م.
- يحظر تربية أو إيواء حيوانات أليفة بجميع الأنشطة المنصوص عليها في اللائحة عدا المتصلة بالنشاط الحيواني.

الفصل الثاني: - الاشتراطات الصحية العامة

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

أولاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالمبنى

- أن يكون مطابقاً للمواصفات الفنية والصحية المعتمدة.
- أن تكون الأرضيات مغطاة ببلاط أو رخام متين أو أي مواد أخرى مانعة للانزلاق وسهلة التنظيف، ويفضل تزويدها بمواد مقاومة للتآكل.
- أن تكون الأسقف بارتفاعات مناسبة بحيث لا تقل عن (3) ثلاثة أمتار، ومطلية بلون فاتح، ومصممة بطريقة تحول دون تجمع المخلفات والترسبات الناتجة عن الرطوبة وإيواء الحشرات والقوارض، ويمكن تركيب أسقف معلقة في حالة تجاوز ارتفاع السقف عن (3) ثلاثة أمتار.
- أن يكون جيد الإضاءة والتهوية والتكييف، وأن تكون جميع النوافذ فيه مغطاة بسلك شبكي ضيق النسيج لمنع دخول الحشرات والقوارض.
- توفير منحدر مناسب للأشخاص ذوي الاحتياجات الخاصة خالياً من العيوب ولا يؤثر على الرصيف الخارجي ولا يشوّه المنظر العام، على ألا تتجاوز زاوية الانحناء 15 درجة.
- يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة انسياب كافة مراحل العمل لضمان سلامة المنتجات.

ثانياً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالكهرباء

- يجب استخدام أغطية على كاشفات (لمبات) الإضاءة، وأن يكون مكان الإضاءة يسمح بإضاءة المكان جيداً مع مراعاة البعد عن أماكن وجود المواد الغذائية.
- وضع الأجهزة الكهربائية في أماكن مناسبة لتسهيل عملية التنظيف.

ثالثاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالمياه

- أن تكون المياه المستخدمة في النشاط مطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة لمياه الشرب.
- أن تكون خزانات المياه مطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة لخزانات مياه الشرب، وأن تكون ذات أغطية محكمة الإغلاق.
- أن تكون جميع أنابيب المياه والتركيبات والتجهيزات الصحية كالمغاسل مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ أو التفاعل مع المياه، ومطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة.
- أن يتم تركيب مرشحات لتنقية المياه ذات جودة، ومطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة ويتم استبدالها متى دعت الحاجة.
- الالتزام بتنظيف وتطهير خزان المياه بشكل دوري وبمواد مصرح بها في عمليات التنظيف والتطهير مع مراعاة إغلاقه بإحكام بصفة مستمرة.

- توفير سجل خاص بعملية التنظيف والتطهير مدون به التاريخ والمواد المستخدمة، ويفضل التعاقد مع الشركات المتخصصة.
- يفضل أن يكون الخزان أسطوانياً كلما أمكن لسهولة التنظيف، وأن يكون مصنعاً من مواد غير قابلة للصدأ أو التفاعل مع المياه.

رابعاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بدورات المياه

- أن تكون الأرضية والحوائط مغطاة ببلاط سهل التنظيف، وأن يكون بلاط الأرضية مانعاً من الانزلاق.
- أن تكون مزودة بعدد مناسب من المراحيض والمغاسل، ومزودة بالماء البارد والساخن، تفتح بأي وسيلة غير الاتصال المباشر باليد.
- أن يكون مصدر المياه منفصل.
- أن تكون المواد المستخدمة فيها ذات جودة.
- أن تكون جيدة الإضاءة والتهوية.
- توفير لوحات إرشادية باللغتين (العربية والانجليزية).
- أن تتضمن دورة مياه خاصة للنساء.
- تخصيص موقع لتغيير حفاظات الأطفال.
- أن تكون مهيئة لذوي الاحتياجات الخاصة.
- توفير مواد مطهرة (الصابون السائل) ووسيلة للتجفيف، ويمنع استعمال المناشف المصنعة من القماش.
- أن تكون مزودة بأوعية للنفايات ذات أغطية تفتح بالقدم أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد.
- أن تكون مزودة بمراوح شفط ذاتية الغلق.
- الالتزام بالمحافظة على نظافتها باستمرار باستخدام المنظفات والمطهرات المخصصة لذلك.
- يتم وضع ملصقات إرشادية تبين الطريقة الصحيحة والسليمة لغسل أيدي العاملين وخصوصاً بعد الخروج من دورات المياه.

خامساً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالسلامة العامة

- توفير صندوق إسعافات أولية مزود بالمستلزمات الطبية اللازمة.
- لا يجوز استخدام أي مصدر من مصادر الطاقة المستخدمة في عملية إعداد المواد الغذائية عدا الكهرباء والغاز.
- في حالة بناء فرن ملاصق لأحد الحوائط يجب عمل عازل للحرارة لذلك الحائط.

سادساً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالنظافة العامة

- الالتزام بنظافة جميع مرافق المبنى والأجهزة والأدوات وخزانات المياه، وتطهير الأرضيات والحوائط والأسطح والأجهزة والأدوات يوميا بمواد معتمدة مع مراعاة عدم تأثيرها على المواد الغذائية ومياه الشرب.
- أن يكون المبنى مجهزا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ذات أغطية تفتح بالقدم، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد، واستخدام أكياس بلاستيكية لتجميع النفايات لحين التخلص منها في الأماكن والحاويات المخصصة لهذا الغرض.
- توفير حاويات كبيرة لتجميع النفايات ونقلها للمراصد المخصصة بصورة مستمرة، وذلك بالنسبة للأنشطة التي تنتج عنها كميات كبيرة من النفايات.
- تخصيص عامل على الأقل بزي مختلف عن باقي العمال للقيام بعمليات النظافة.

سابعاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بمكافحة الحشرات والقوارض

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

ثامناً: الرقابة الذاتية على المنشأة الغذائية

- على المرخص له أو مسؤول المنشأة ضمان سلامة الغذاء المتداول لديه ليكون متوافقاً مع متطلبات القوانين والقرارات ذات العلاقة.
- على المرخص له أو مسؤول المنشأة الغذائية اتخاذ الإجراءات اللازمة لمنع أو تقليل الأضرار المترتبة على تداول غذاء غير مطابق للاشتراطات والمواصفات القياسية وذلك بالتنسيق مع الجهات الرقابية.
- على المرخص له أو المسؤول بالمنشأة الغذائية تحديد وتدوين جميع الخطوات المتعلقة بتداول الغذاء، وضمان اتخاذ الإجراءات اللازمة لمنع الأخطار التي قد تنتج عن تلك الخطوات، وذلك من خلال تطبيق أحد الأنظمة المعترف بها دولياً لإدارة سلامة الغذاء تعتمد على تحديد مصادر الخطر والتحكم بها.
- على المرخص له أو مسؤول المنشأة الغذائية تطبيق نظام يؤدي إلى تتبع المادة الغذائية أو الأعلاف أو الحيوانات المنتجة للغذاء في جميع مراحل تداوله. وتوفير أية معلومات تطلبها منه الجهات الرقابية.
- يلتزم مسؤول المنشأة الغذائية بتركيب آلات تصوير (كاميرات) داخل المنشأة الغذائية قبل مزاولة العمل بأي نشاط من الأنشطة الآتية:

- المطاعم والمقاهي (على الجهة المختصة تحديدها).
- المخازن الآلية ونصف الآلية.
- المطابخ العمومية.

➤ مصانع الأغذية والمطاحن وأماكن إعادة تعبئة المواد الغذائية والبهارات ومسالخ المواشي والدواجن والبرادات ومراكز التسوق ومخازن المواد الغذائية – الكبيرة.

- يجب على المرخص له تمكين الموظفين المخولين من الاطلاع على كل ما يتعلق بنظام الرقابة الإلكتروني.
- يحظر إيقاف نظام الرقابة الإلكتروني أو القيام بأي فعل من شأنه التأثير عليه.

تاسعاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالعاملين

- الحصول على بطاقات صحية سارية المفعول صادرة من الجهة المختصة تفيد خلو العاملين من الأمراض المعدية، والالتزام بإجراء الفحوصات الطبية الدورية عليهم.
- التحاق العاملين في المنشآت الغذائية بدورة تدريبية تحدد من قبل الجهة المختصة.
- ألا يكون سكن العاملين مفتوحاً على أي من مرافق المبنى المعد لممارسة النشاط.
- توفير مغاسل تعمل بالاستشعار أو تعمل بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد وتكون مزودة بمصدر بارد وساخن لغسل أيدي العاملين وتوفير الصابون السائل والمواد المعقمة وتوفير جهاز تجفيف الماء.
- الالتزام بعدم التدخين داخل مرافق المنشأة أو الإعلان عنه بأي طريقة كانت.
- تجنب الممارسات غير الصحية أثناء ممارسة النشاط.
- الالتزام بالنظافة الشخصية وارتداء الملابس الخاصة بالعمل وفق متطلبات المهنة التي تحددها البلدية كالقبعات والكمادات والقفازات وتقليم الأظافر والعناية بنظافتها وغسل الأيدي بالماء والصابون قبل العمل وبعد لمس أي مصدر للتلوث.
- عدم ارتداء العاملين في المنشآت الغذائية الساعات والخواتم والحلي في أثناء العمل.
- يجب على العامل الالتزام بممارسة النشاط المحدد ببطاقته الصحية.
- توفير ملصقات بالإرشادات الخاصة بالعاملين بلغات مختلفة.

عاشراً: الاشتراطات الفنية

- توفير أجهزة فعالة لسحب الأبخرة والدخان وتركيب مداخن أعلى أماكن الطبخ مزودة بمرشحات للدخان والزيت ذات كفاءة عالية، مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.
- أن تكون الأجهزة والمعدات والأدوات المستخدمة في ممارسة النشاط مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ أو التفاعل مع الأغذية والمشروبات وسهلة التنظيف.
- توفير أجهزة حفظ حراري مطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة، بحيث تتناسب مع حجم العمل في المنشآت التي تتطلب ذلك.

- أن تكون الثلاجات والبرادات المعدة لحفظ الأغذية وسيارات نقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة مزودة بأجهزة لقياس درجة الحرارة، ويراعى عند ممارسة النشاط تدوين درجة الحرارة بسجل خاص لكل ثلاجة أو براد.
- لا يجوز إضافة نشاط أو مرافق للمنشأة إلا بعد الحصول على موافقة من الجهة المختصة.
- مزاولة النشاط في حدود نطاق المنشأة بما لا يعيق حركة المارة ولا يشوه المنظر العام.

الفصل الثالث: - الاشتراطات الصحية الخاصة بأنشطة تداول المواد الغذائية

أولاً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بالمطاعم

- تحدد مرافق المطعم بالآتي:

1. مخزن.
2. موقع التحضير والإعداد.
3. موقع الطبخ.
4. موقع الغسيل.
5. موقع الخدمة.
6. صالة تقديم الطعام.
7. دورة المياه.

- يلزم لممارسة نشاط مطعم استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية:

1- الاشتراطات الصحية الخاصة بالمخزن

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل، ويتم تقسيم المخزن الى قسمين (مخزن للأغذية – مخزن للمواد الأخرى).
- أن يكون مجهزا ببرادات وثلاجات بعدد مناسب للفصل بين المواد الغذائية المختلفة.

- أن يكون مجهزا بأرفف من مادة غير قابلة للصدأ وغير سامة وغير قابلة للامتصاص وخالية من الشقوق وسهلة التنظيف ومقاومة للمواد الكيميائية لحفظ المواد الغذائية بارتفاع لا يقل عن (30) سم ثلاثين سنتيمترا عن مستوى سطح الأرض.
- أن يخصص به موقع مستقل لتخزين المواد الكيميائية (المنظفات والمطهرات وغيرها) على أن يكون بعيدا عن مكان المواد الغذائية.
- يمنع وجود مصادر للرطوبة داخل المخزن (مصدر مياه).
- يجب توفير الوسائل اللازمة لمكافحة الحشرات والقوارض.
- أن يكون جيد التهوية والإضاءة ويزود بعدد كاف من مراوح الشفط أو مكيف هواء.

2- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التحضير والإعداد

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
 - أن يكون موقعه بين المخزن وموقع الطبخ.
 - أن تكون جميع الجدران حتى السقف مغطاة من مواد غير سامة وغير قابلة للامتصاص وخالية من الشقوق وسهلة التنظيف ومقاومة للمواد الكيميائية وبلون فاتح مع عدم استخدام ورق حائط.
 - أن تكون الأرضيات مانعة لتسرب المياه ومانعة للانزلاق (ومقاومة للمواد الكيميائية) ومصممة بميل خفيف لتسهيل عملية التنظيف والتطهير.
 - أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الباردة الساخنة، وبطاولات ومغاسل من مادة غير قابل للصدأ لكل مما يأتي:
 - تحضير الأسماك ومشتقاتها.
 - تحضير اللحوم والدواجن ومشتقاتها.
 - تحضير الخضروات والفواكه والسلطات.
- ويمكن توفير طاولتين من معدن غير قابل للصدأ لعمليات التحضير شريطة توفير ألواح تقطيع ذات ألوان مختلفة، وتخصيص لون لكل مادة محضرة.

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

3- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الطبخ

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- أن تكون جميع الجدران حتى السقف مغطاة من البلاط او مواد غير سامة وغير قابلة للامتصاص وخالية من الشقوق وسهلة التنظيف ومقاومة للمواد الكيميائية وبلون فاتح وعدم استخدام ورق حائط.
- أن تكون الأرضيات مانعة لتسرب المياه ومانعة للانزلاق (ومقاومة للمواد الكيميائية) ومصممة بميل خفيف لتسهيل عملية التنظيف والتطهير.
- أن تكون أجهزة الطبخ مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ، وأن يكون قابلاً للتحريك.
- أن يكون مزوداً بمدخنة لشطف الأبخرة والدخان مطابقة للمواصفات، وبحجم مناسب لمنطقة الطبخ، ومزوداً بمرشحات للزيت.
- أن يكون مجهزاً بمراوح شفط ذاتية الغلق.
- أن يكون مزوداً بمغسلة للأيدي بالماء البارد والساخن تعمل بضغط القدم، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد، ومزوداً بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف.
- أن يكون مزوداً بمصدر للمياه لاستخدامات الطبخ.
- أن يكون مزوداً بأوعية زجاجية أو مادة غير قابلة للصدأ لحفظ التوابل والمواد الأخرى ذات أغطية محكمة الغلق، وبداخل كل منها ملعقة خاصة.
- يمنع استخدام الماء الساخن الخارج من سخانات المياه في المرحلة النهائية لإعداد الأغذية والمشروبات.
- أن يكون مزوداً بأوعية للنفايات مقاومة للحريق، وذات أغطية تفتح بالقدم.

4- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الغسيل

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- أن يكون متصلاً بموقعي الطبخ والخدمة.
- أن يكون مزوداً بمغسلة للأواني ذات (3) ثلاثة أحواض من معدن غير قابل للصدأ.
- توفير أرفف من مادة غير قابل للصدأ لحفظ الأواني.
- أن يكون مجهزاً بمصدر للمياه الساخنة والباردة.
- أن يكون مزوداً بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ذات أغطية تفتح بالقدم.

5- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الخدمة

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- توفير مكان مناسب به لحفظ الأطباق والأدوات الأخرى.
- أن يكون مزوداً بسخان مطابق للمواصفات المعتمدة لحفظ الأطعمة الساخنة الجاهزة للتقديم في درجات حرارة لا تقل عن (63) ثلاث وستين درجة مئوية.
- أن يكون مزوداً ببراد لحفظ الأغذية التي تقدم باردة.
- توفير موقع مخصص لتحضير السلطات.

6- الاشتراطات الصحية الخاصة بصالة تقديم الطعام

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل، وأن توزع فيها الطاولات بطريقة تسمح بوجود مسافة فاصلة لا تقل عن (1 م²) متر واحد مربع بين الطاولة والأخرى.
- يخصص مكان نظيف مغلق بصالة الطعام للاحتفاظ بالمفارش والمناشف وأدوات المائدة.
- يمنع استخدام أي مادة غذائية مجهولة المصدر غير مدون عليها كافة البيانات.
- يمنع تحضير المايونيز داخل المنشأة ويستخدم فقط المايونيز المجهز والمصنع في المصانع المرخص لها ذلك.
- أن تجهز بديكور وأثاث مناسب توافق عليه البلدية.
- في حالة القيام بتقديم الأطعمة بنظام البوفيه يجب الالتزام بالآتي:
 - تخصيص موقع في الصالة لهذا الغرض.
 - توفير وسائل لحفظ الأغذية الساخنة في درجة حرارة لا تقل عن (63) ثلاث وستين درجة مئوية، والباردة في درجة حرارة لا تزيد على (4) أربع درجات مئوية طوال فترة العرض.
 - توفير جهاز لحفظ وتعقيم الأطباق.

7- الاشتراطات الصحية الخاصة بدورة المياه

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

8- اشتراطات صحية إضافية

- تخصص غرفة لاستخدام العاملين ملحقة بها دورة مياه لا تفتح مباشرة على أي من مرافق المطعم.
- في حالة قيام المطعم بإعداد وتقديم الحلويات يلزم تخصيص موقع به لهذا الغرض، على أن يكون مستوفيا للاشتراطات الصحية الآتية:
 - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
 - أن يكون مزودا بطاولة تحضير من معدن غير قابل للصدأ.
 - أن يكون مزودا بمصدر للمياه المطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة لمياه الشرب لاستخدامات التحضير.
- إذا كان المطعم مرخصا له بتقديم الشاورما، أو المشاوي أو الفطائر أو العصائر يراعى استيفاء الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة كل منها.
- إذا كان المطعم يقدم الوجبات العمانية، فيجب توفير مخزن إضافي به تتناسب مساحته مع حجم العمل، مجهزا بأرفف لحفظ الأواني كبيرة الحجم.
- يحظر إقامة هذا النشاط على مقربة من العيادات البيطرية بمسافة لا تقل عن 50 متر.

ثانياً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بمطاعم الوجبات السريعة

- تحدد مرافق مطعم الوجبات السريعة بالآتي:

1. مخزن.
2. موقع التحضير والطبخ.
3. موقع الغسيل.
4. موقع الخدمة.
5. صالة تقديم الطعام.
6. دورة مياه ما لم يكن المطعم كائناً في مجمع تجاري.

- يلزم لممارسة نشاط مطعم الوجبات السريعة استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية:

1- الاشتراطات الصحية الخاصة بالمخزن

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- أن يكون مجهزاً ببرادات وثلاجات.
- أن يكون مجهزاً بأرفف من مادة غير قابلة للصدأ غير سامة وغير قابلة للامتصاص وخالية من الشقوق وسهلة التنظيف ومقاومة للمواد الكيميائية لحفظ المواد الغذائية بارتفاع لا يقل عن (30سم) ثلاثين سنتيمتراً عن مستوى سطح الأرض.
- أن يخصص به موقع مستقل لتخزين المواد الكيميائية (المطهرات والمنظفات...إلخ) على أن يكون بعيداً عن المواد الغذائية.

2- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التحضير والطبخ

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- أن تكون الحوائط والأرضية مغطاة ببلاط فاتح اللون سهل التنظيف، وأن يكون بلاط الأرضية مانعاً من الانزلاق.
- أن تكون أجهزة الطبخ مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ، وقابلة للتحرّيك.
- أن تكون مزودة بمدخنة لشفط الدخان مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة، وبكفاءة تناسب منطقة الطبخ، ومزودة بمرشحات للزيت.
- أن يكون مجهزاً بمصدر للمياه الباردة والساخنة وبطاولات ومغاسل من معدن غير قابل للصدأ لكل مما يأتي:

- ❖ تحضير الأسماك ومشتقاتها.
- ❖ تحضير اللحوم والدواجن ومشتقاتها.
- ❖ تحضير الخضروات والفواكه والسلطات.
- ❖ أن يكون مجهزاً بمراوح شفط ذاتية الغلق.

- أن يكون مزودا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد، ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف.
- أن يكون مزودا بأوانٍ زجاجية أو معدنية غير قابلة للصدأ لحفظ التوابل والمواد الأخرى، ذات أغطية محكمة الغلق.
- أن يخصص به موقع لبرادات حفظ الأغذية المحضرة.
- أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ذات أغطية ذاتية الفتح.

3- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الغسيل

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- أن يكون متصلاً بموقعي الطبخ والخدمة.
- أن يكون مزودا بمغسلة للأواني ذات (3) ثلاثة أحواض من معدن غير قابل للصدأ.
- توفير أرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ الأواني.
- أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الساخنة والباردة.
- أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق، ذات أغطية تفتح بالقدم.

4- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الخدمة

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- توفير مكان مناسب به لحفظ الأطباق والأدوات الأخرى.
- أن يكون مزودا بسخان مطابق للمواصفات المعتمدة لحفظ الأطعمة الساخنة الجاهزة للتقديم في درجات حرارة لا تقل عن (63) ثلاث وستين درجة مئوية.
- أن يكون مزودا ببراد لحفظ الأغذية التي تقدم باردة.

5- الاشتراطات الصحية الخاصة بصالة تقديم الطعام

- أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل، وأن توزع فيها الطاولات بطريقة تسمح بوجود مسافة فاصلة لا تقل عن (1 م2) متر واحد مربع بين الطاولة والأخرى.
- أن تجهز بديكور وأثاث مناسب توافق عليه البلدية.
- في حالة المطاعم الواقعة في المجمعات التجارية، يمكن أن تكون صالة الطعام مشتركة.

6- الاشتراطات الصحية الخاصة بدورة المياه

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

✚ يجوز تصميم مرافق التحضير والطبخ والغسيل والخدمة بالنظام المفتوح.

ثالثاً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بالمقاهي

- تحدد مرافق المقهى بالآتي:

- ❖ المطبخ.
- ❖ صالة الطعام (ما لم يكن المقهى كائناً في مجمع تجاري، به صالة طعام مشتركة)

- الوجبات المسموح تقديمها في المقاهي:

- ❖ الأطباق الخفيفة، والشطائر والمشروبات الساخنة والباردة.
- ❖ الخبز بأنواعه، بعد الالتزام بتوفير طاولات خاصة من مادة غير قابلة للصدأ لإعداد الخبز.

- يلزم لممارسة نشاط مقهى استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية:

1- الاشتراطات الصحية الخاصة بالمطبخ

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- أن يكون مجهزاً بطاولتين من معدن غير قابل للصدأ (الإستينلس ستيل)، لا يقل طول الواحدة منها عن (1م 2) متر واحد مربع تُخصَّصان لعمليات تحضير وإعداد الأغذية، وبمغسلة ذات كفاءة عالية من معدن غير قابل للصدأ، وتوفير ألواح تقطيع ذات ألوان مختلفة، مع تخصيص لون لكل مادة محضرة.
- أن يكون مجهزاً بمغسلة للأيدي بالماء البارد والساخن، ومزوداً بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف، وتعمل المغسلة بضغط القدم، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد.
- أن يكون مجهزاً بمغسلة للأواني ذات حوضين أو أكثر من معدن غير قابل للصدأ، متصلة بمصدر للمياه الصالحة للشرب الساخنة والباردة.
- أن تكون جميع الجدران حتى السقف مغطاة من مواد غير سامة وغير قابلة للامتصاص وخالية من الشقوق وسهلة التنظيف ومقاومة للمواد الكيميائية وبلون فاتح وعدم استخدام ورق حائط.
- أن تكون الأرضيات مانعة لتسرب المياه ومانعة للانزلاق (ومقاومة للمواد الكيميائية) ومصممة بميل خفيف لتسهيل عملية التنظيف والتطهير.
- أن تكون أجهزة الطبخ مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ، وقابلة للتحريك لتسهيل عملية التنظيف.
- أن يكون مزوداً بمدخنة لشفط الأبخرة والدخان مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة، وبحجم مناسب لمنطقة الطبخ ومزوداً بمرشحات للزيت.
- أن يكون مجهزاً بمراوح شفط ذاتية الغلق.
- أن يكون مزوداً بمصدر للمياه لاستخدامات الطبخ.
- أن يكون مزوداً بأوانٍ زجاجية أو معدنية غير قابلة للصدأ لحفظ التوابل والمواد الأخرى، ذات أغطية محكمة الغلق.
- أن يكون مزوداً بأوعية للنفايات مقاومة للحريق، ذات أغطية ذاتية الفتح.
- أن يكون مجهزاً ببرادات لحفظ الأغذية المحضرة، على أن يخصص لها مكان منفصل بالمطبخ ومراعاة فصل الأسماك عن الدواجن (النينة) في ثلاجات الحفظ.

2- الاشتراطات الصحية الخاصة بصالة الطعام

- أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل، وأن توزع فيها الطاولات بطريقة تسمح بوجود مسافة فاصلة لا تقل عن (1 م2) متر واحد مربع بين طاولة وأخرى.
- يجب أن تكون مجهزة بدورة مياه مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة، وألا تفتح مباشرة على صالة الطعام، ما لم يكن المقهى كائناً في مجمع تجاري به دورات مياه مشتركة.
- مع عدم الإخلال بالاشتراطات الصحية الخاصة بكل مرفق من مرافق المقهى يلزم لممارسة النشاط مراعاة الآتي:

- توفير مخزن إضافي تتناسب مساحته مع حجم العمل، وذلك في حال قيام المقهى بتخزين المواد الغذائية بكميات كبيرة.
- المحافظة على مرافق المقهى نظيفة باستمرار، ويخصص لهذا الغرض عامل أو أكثر بزي مختلف عن باقي العاملين.
- يتم تجهيز وتقديم الشطائر والمشروبات في أواني وأدوات مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة، ويفضل تقديم المشروبات في أكواب ذات الاستخدام الواحد.
- يمنع تقديم المشروبات الساخنة في الأكواب البلاستيكية.
- توفير وسيلة لحفظ الأغذية الجاهزة المعدة للتقديم في درجة الحرارة المناسبة، وذلك على النحو الآتي:

- الأغذية الساخنة: في درجة حرارة (63) ثلاث وستين درجة مئوية.
- الأغذية الباردة: في درجة حرارة (4) أربع درجات مئوية.

- في حال وضع طاولات خارج المقهى يجب الحصول على موافقة الجهة المختصة.
- يحظر إقامة هذا النشاط على مقربة من العيادات البيطرية بمسافة لا تقل عن 50 متر.

رابعاً: -الاشتراطات الصحية الخاصة بالمقاهي المتحركة

- يلزم لممارسة نشاط مقهى متحرك استيفاء الاشتراطات الآتية:
- الحصول على موافقة الهيئة العامة للدفاع المدني والإسعاف والجهات الأخرى ذات العلاقة.
- الحصول على رخصة تسيير السيارة ذات الاستعمال الخاص أو المقطورة
- الاحتفاظ بترخيص ممارسة النشاط والبطاقات الصحية للعاملين داخل المقهى المتحرك، وإبرازها لجهات الاختصاص عند الطلب.
- المحافظة على نظافة المقهى المتحرك باستمرار.
- ان تكون السيارة ذات الاستعمال الخاص أو المقطورة مرخصة من البلدية

- ان يكتب على أبواب السيارة ذات الاستعمال الخاص او المقطورة بخط واضح اسم المرخص له ورقم الترخيص والسجل التجاري وغيرها من البيانات التي تحددها البلدية.
- ان تفصل المقطورة الخاصة بالسائق عن لموقع المخصص لبيع واعداد وتحضير المواد الغذائية في السيارة ذات الاستعمال الخاص او المقطورة.
- ان تكون السيارة ذات الاستعمال الخاص او المقطورة مهيأة لهذا الغرض فقط ولا يسمح بنوم العاملين فيها.
- يجب ان يكون المقهى المتحرك مجهزا بالآتي: -

- سخان مطابق للمواصفات القياسية المعتمدة لحفظ الأطعمة الساخنة الجاهزة للتقديم في درجات حرارة لا تقل عن (63) ثلاثة وستين درجة مئوية.
- ان يكون مزودا بمصدر للمياه
- طاولة تحضير غير قابلة للصدأ ثابتة للتجهيز
- ثلاجة للتبريد وأخرى للتجميد (يجوز توفير ثلاجة واحدة للتبريد والتجميد).
- توفير مروحة شفط
- جهاز صاعق الحشرات
- وعاء للنفايات ذو غطاء محكم ذاتي الغلق
- اضاءة كهربائية مناسبة
- باب محكم الغلق ممكن غلقه من الداخل والخارج ونافذة للمناولة تفتح من احدى جهتي السيارة ذات الاستعمال الخاص والمقطورة.
- يجب استخدام الموائد الكهربائية في اعداد المواد الغذائية المصرح بها ويجوز استخدام مصدر اخر بعد اخذ موافقات الجهات ذات العلاقة.
- أجهزة تهوية مناسبة (أجهزة التكييف وأجهزة شفط الهواء).
- خزان ماء صالح للشرب ولا تقل سعته عن (100) مائة لتر يلحق به جهاز لضغط الماء الى المغاسل ولا يجوز وضع ثلاجة لشرب الماء.
- خزان لتجميع مياه التصريف لا تقل سعته عن (100) مائة لتر على ان يزود بجهاز يمنع عودة المياه

- تقديم تصميم داخلي للمركبة مبينا بالمساحات وملحقاتها (طاولات التحضير، الموقد، مراوح الشفط، الانارة، الأجهزة الكهربائية.... الخ).
- صورة او رسوم فوتوغرافية (ثلاثية الابعاد) تعكس الشكل الخارجي الذي ستكون عليه المركبة.

- يقتصر نشاط المقهى المتحرك على تقديم الوجبات الخفيفة المعدة بالكامل في المقهى، أو الأغذية الجاهزة من محل مرخص، ومن ذلك:
 - إعداد الشطائر المختلفة.
 - المشروبات الساخنة والمشروبات المعبأة أو الجاهزة، المشروبات الغازية، المياه المعدنية، والعصائر الجاهزة، والآيس كريم، يسمح ببيع مشروبات أخرى بعد استيفاء الاشتراطات الخاصة بها وموافقة البلدية المختصة.
 - الأغذية المطبوخة والمحضرة من قبل شركات التمويل والمطابخ العامة والأنشطة التجارية المرخصة من الجهة المختصة.
- يجب أن يكون المقهى المتحرك مزوداً بمولد كهربائي خاص، ولا يسمح بتوصيل التيار الكهربائي من مصدر آخر.
- مع مراعات حكم المادة (29) لا يجوز ممارسة نشاط مقهى متحرك إلا في المواقع التي تحددها البلدية بعد أخذ الموافقات اللازمة من الجهات المعنية. ويسمح بالتنقل بين المواقع المحددة في حدود البلدية التي يصدر منها الترخيص البلدي لممارسة النشاط.
- يجب عند ممارسة نشاط مقهى متحرك في الممتلكات الخاصة الالتزام بالاشتراطات الآتية:
 - أن يكون نوع استعمال الأرض تجارياً أو سياحياً أو في المجمعات السياحية المتكاملة.
 - الحصول على موافقة مالك الأرض وجميع الموافقات الأخرى التي تطلبها الجهة المختصة.
- يجب ألا تقل المسافة بين موقع المقهى المتحرك سواء كان في موقع عام أو في ملكية خاصة عن أقرب مطعم أو مقهى ثابت عن (٢٠٠) مائتي متر.
- يجب إخلاء المقهى المتحرك من المواد الغذائية عند انتهاء العمل اليومي، وإيقاف السيارة ذات الاستعمال الخاص أو المقطورة عند انتهاء العمل اليومي في مكان آمن، وألا تكون عرضة للتلوث.
- يحق للجهة المانحة للترخيص إلغاء ترخيص نشاط مقهى متحرك، في أي من الحالتين الآتيتين:
 - عدم التقيد بالوقوف في الموقع المخصص من قبل الجهة المختصة.
 - التعميم على المركبة من الجهات الأمنية ذات العلاقة.

خامساً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بأنشطة الباعة المتجولين

- لا يجوز ممارسة نشاط الباعة المتجولين إلا بعد الحصول على الترخيص البلدي، واستيفاء الاشتراطات الصحية بكل نشاط والمنصوص عليها في هذه اللائحة. ويجب على مقدم الطلب تحديد الموقع الذي يرغب في ممارسة النشاط فيه وفق المواقع المحددة من الجهة المختصة.

1- الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط شي اللحوم ومنتجاتها:

- أن تكون العربة / المقطورة / المركبة، مطابقة لمواصفات التي تحددها الجهات ذات الاختصاص.
- أن يتم تجهيز اللحم وإعداده للشهي في نفس موقع ممارسة النشاط نفسه.
- أن تكون المياه المستخدمة في النشاط مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة لمياه الشرب، وتكون توصيلات المياه مناسبة مع ضرورة وجود مرشح للمياه.
- عدم حفظ واستعمال أي كمية متبقية من المواد الغذائية التي تم إعدادها من اليوم السابق.
- أن يكون الموقع مجهزاً ببراد لحفظ اللحوم، وأن تكون درجة الحرارة تتراوح بين (1) إحدى إلى (4) أربع درجات مئوية.
- أن يكون الموقع مزوداً بوعاء للنفايات مقاوم للحريق، ذي غطاء يفتح بالقدم، ويتم تفريغه في حاويات جمع القمامة بعد نهاية عمل كل يوم، أو كلما تطلب الأمر ذلك.
- أن يكون الموقع مزوداً بالماء والصابون لغسل أيدي القائمين بالعمل.
- أن تكون الشواية والمعدات والأدوات المستخدمة في الشهي مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ، مع الالتزام بالمحافظة على صلاحيتها ونظافتها بصفة دائمة.
- أن تستخدم الأسياخ الخشبية ذات الاستخدام الواحد فقط، ولا يسمح باستخدام الأسياخ المعدنية.
- توفير ما يثبت مصدر اللحم المستخدم للشواء وتقديمه للجهات الرقابية عند الطلب (فواتير الشراء أو سند ذبح من المسلخ أو المحلات المرخصة).
- أن يكون شي اللحم عند الطلب فقط، وفي وجود الزبون.
- أن يتم توفير الحافظة الحرارية لنقل وحفظ اللحوم في درجة الحرارة المناسبة.
- أن تكون المواد المستخدمة في التغليف صالحة لحفظ المشاوي، ولا يجوز إعادة استخدامها، ويحظر استخدام الأكياس البلاستيكية مباشرة.
- يجب أن يكون موقع النشاط بعيداً عن دورات المياه ومواقع تجمع النفايات.
- عدم وضع أو عرض أي مواد بخلاف الترخيص.
- المحافظة على نظافة الموقع باستمرار.
- أن تحفظ البهارات والصلصات في أوان نظيفة، ومحكمة الإغلاق.

2- الاشتراطات الصحية لبيع الذرة الحلوة:

- أن تكون العربة / المقطورة / المركبة، مطابقة لمواصفات التي تحددها الجهات ذات الاختصاص.
- أن تكون المياه المستخدمة في النشاط مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة لمياه الشرب.
- أن يكون الجهاز والمعدات والأدوات المستخدمة مصنوعة من مواد مناسبة غير قابلة للصدأ.
- الاهتمام بنظافة الجهاز والأدوات المستخدمة في أثناء وبعد الانتهاء من العمل، وعدم حفظ واستعمال أي كمية متبقية من المواد الغذائية التي تم إعدادها من اليوم السابق.
- مراعاة صلاحية وجودة المواد المستخدمة في الإعداد (ذرة، زبدة، عصير ليمون، بهارات وغيرها)، ويتم حفظها داخل أوعية مناسبة ومحكمة الإغلاق.
- أن تكون كميات المواد المعدة في الحدود التي تكفي للاستخدام اليومي، وعدم تركها فترات طويلة معرضة للحرارة والهواء الخارجي، ويحظر استخدام المتبقي منها في اليوم التالي.
- توفير براد لحفظ المواد الغذائية الخام في الموقع.

- توفير سلة النفايات تفتح بالقدم، ويتم تفريغها في حاويات جمع القمامة بعد نهاية عمل كل يوم أو كلما تطلب الأمر ذلك، وفي جميع الأحوال يجب المحافظة على نظافة العربة / المقطورة / المركبة وما حولها.
- يجب أن يكون موقع النشاط بعيداً عن دورات المياه ومواقع تجمع النفايات.
- عدم وضع أو عرض أي مواد بخلاف الترخيص.
- المحافظة على نظافة الموقع باستمرار.
- أن يتم تحضير الذرة عند الطلب وأمام الزبون.

3- الاشتراطات الصحية لممارسة نشاط بيع الخضروات والفواكه والتمور:

- أن تكون العربة / المقطورة / المركبة، مطابقة لمواصفات التي تحددها الجهات ذات الاختصاص.
- توفير رفوف مناسبة لعرض الخضروات والفواكه والتمور وفرزها، وتنظيفها قبل عرضها، ولا يسمح بالعرض أو البيع على الأرض.
- أن تكون الخضروات والفواكه طازجة وخالية من التلف، ويتم التخلص من الكميات التالفة أولاً بأول.
- توفير سلة النفايات تفتح بالقدم، ويتم تفريغها في حاويات جمع القمامة بعد نهاية عمل كل يوم، أو كلما تطلب الأمر ذلك.
- عدم وضع أو عرض أي مواد بخلاف الترخيص.
- المحافظة على نظافة الموقع والمواد المعروضة باستمرار.
- أن تكون طريقة العرض مناسبة.

4- الاشتراطات الصحية لبيع المرطبات والمشروبات:

- أن تكون العربة / المقطورة / المركبة، مطابقة لمواصفات التي تحددها الجهات ذات الاختصاص.
- أن يكون الموقع مجهز ببراد لحفظ المرطبات والمشروبات مع مراعاة حفظ المرطبات في درجات الحرارة المناسبة حسب ما يشترطه الصانع لكل منتج.
- أن تحتوي المرطبات المعروضة على البيانات الإيضاحية كاملة وفقاً للمواصفات القياسية المقررة.
- المحافظة على نظافة الموقع والمواد المعروضة باستمرار.
- توفير سلة لحفظ النفايات تفتح بالقدم، ويتم تفريغها في حاويات جمع القمامة بعد نهاية عمل كل يوم، أو كلما تطلب الأمر ذلك.
- عدم وضع أو عرض أي مواد بخلاف الترخيص.
- لا يسمح إلا ببيع المرطبات والمشروبات الجاهزة والمعبأة مسبقاً كالمشروبات الغازية والعصائر المعلبة والمياه المعدنية المعبأة والأيس كريم المعبأ، كما يسمح ببيع مشروبات أخرى بعد موافقة الجهة المختصة.

5- الاشتراطات الصحية لبيع العسل:

- أن تكون العربة / المقطورة / المركبة، مطابقة لمواصفات التي تحددها الجهات ذات الاختصاص.
- الالتزام بأن يكون العسل مطابق للمواصفات والمقاييس المعتمدة.
- تعبئة العسل في أوان أو زجاجات خاصة لذلك، ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة وغير مستخدمة سابقاً في حفظ مواد أخرى.

- الاحتفاظ بالأوراق والمستندات التي تثبت مصدر العسل إذا لم يكن من إنتاج مزرعة البائع الخاصة.
- عدم تعريض العسل لأشعة الشمس المباشرة.
- أن تحتوي جميع عبوات العسل في منطقة العرض والتخزين على بيانات اسم البائع والمصدر، وأي بيانات توضيحية أخرى.
- عدم وضع أو عرض أي مواد بخلاف الترخيص.
- المحافظة على نظافة الموقع باستمرار.
- لا يسمح بعرض العسل في أوان مكشوفة، ويمنع تعبئته في الموقع.

سادساً: الاشتراطات الصحية لتجارة العطور ومستحضرات التجميل وصابون الزينة والبخور:

- أن تكون المنتجات المعروضة مطابقة للمواصفات وبطاقة البيانات والتعريب.
- حفظ جميع الأدوات بعيداً عن الملوثات الكيميائية والفيزيائية كأشعة الشمس والأتربة.
- المحافظة على نظافة الموقع باستمرار.

سابعاً: الاشتراطات الصحية لممارسة نشاط بيع المأكولات المنزلية:

- أن تكون العربة / المقطورة / المركبة، مطابقة لمواصفات التي تحددها الجهات ذات الاختصاص.
- أن تكون المياه المستخدمة في النشاط مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة لمياه الشرب.
- أن يكون الجهاز والمعدات والأدوات المستخدمة مصنوعة من مواد مناسبة غير قابلة للصدأ.
- الاهتمام بنظافة الأدوات المستخدمة في أثناء وبعد الانتهاء من العمل.
- أن يتم توفير الحافظة الحرارية لنقل وحفظ المأكولات في درجة الحرارة المناسبة.
- أن تكون كميات المواد المعدة في الحدود التي تكفي للاستخدام اليومي، وعدم تركها فترات طويلة معرضة للحرارة والهواء الخارجي، ويحظر استخدام المتبقي منها في اليوم التالي.
- أن تكون المواد المستخدمة في التغليف صالحة لحفظ المأكولات ولا يجوز إعادة استخدامها. ويحضر استخدام الأكياس البلاستيكية مباشرة.
- توفير سلة النفايات تفتح بالقدم، ويتم تفريغها في حاويات جمع القمامة بعد نهاية عمل كل يوم أو كلما تطلب الأمر ذلك، وفي جميع الأحوال يجب المحافظة على نظافة العربة / المقطورة / المركبة وما حولها.
- يجب أن يكون موقع النشاط بعيداً عن دورات المياه ومواقع تجمع النفايات.
- عدم وضع أو عرض أي مواد بخلاف الترخيص.
- المحافظة على نظافة الموقع باستمرار.

ثامناً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بالمطابخ العامة

- تحدد مرافق المطبخ العام بالآتي: -

- مخزن لحفظ المواد الغذائية.
- مخزن لحفظ الأواني والأدوات.
- موقع التحضير والإعداد.
- موقع الطبخ.
- موقع الغسيل.
- موقع الاستقبال، وتسليم الطلبات.
- دورة مياه.

- يلزم لممارسة نشاط مطبخ عام استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية:

1- الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن حفظ المواد الغذائية

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- أن يكون مجهزا ببرادات وثلاجات.
- أن يكون مجهزا بأرفف من مادة معدن غير قابلة للصدأ وغير سامة وغير قابلة للامتصاص وخالية من الشقوق وسهلة التنظيف ومقاومة للمواد الكيميائية لحفظ المواد الغذائية بارتفاع لا يقل عن (30 سم) ثلاثين سنتيمترا عن مستوى سطح الأرض.
- أن يخصص به موقع مستقل لتخزين المواد الكيميائية (المطهرات والمنظفات... إلخ)، على أن يكون بعيدا عن المواد الغذائية.

2- الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن حفظ الأواني والأدوات

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- أن يكون مجهزا بأرفف من مادة غير قابلة للصدأ وغير سامة وغير قابلة للامتصاص وخالية من الشقوق وسهلة التنظيف ومقاومة للمواد الكيميائية لحفظ المواد الغذائية بارتفاع لا يقل عن (30 سم) ثلاثين سنتيمترا عن مستوى سطح الأرض.

3- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التحضير والإعداد

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- أن يكون موقعه بين المخزن وموقع الطبخ.
- أن تكون جميع الجدران حتى السقف مغطاة من مواد غير سامة وغير قابلة للامتصاص وخالية من الشقوق وسهلة التنظيف ومقاومة للمواد الكيميائية وبلون فاتح وعدم استخدام ورق الحائط.
- أن تكون الأرضيات مانعة لتسرب المياه ومانعة للانزلاق (ومقاومة للمواد الكيميائية) ومصممة بميل خفيف لتسهيل عملية التنظيف والتطهير.

- أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الباردة والساخنة، وبطاولات ومغاسل من معدن غير قابل للصدأ لكل مما يأتي:
- تحضير الأسماك ومشتقاتها.
- تحضير اللحوم والدواجن ومشتقاتها.
- يجب أن تكون الأواني المستخدمة في عملية التحضير والإعداد من مادة غير قابل للصدأ ولا تتفاعل مع المادة الغذائية، ومتوفر بأعداد وأحجام مناسبة لحجم العمل، ويحظر استخدام الأواني النحاسية في هذه الأغراض.
- أن يخصص به موقع لبرادات حفظ الأغذية المحضرة.
- أن يكون مزودا بمغسلة للأيدي بالماء البارد والساخن تعمل بضغط القدم، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد، ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف.
- أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق، وذات أغطية ذاتية الفتح.
- يجب أن تكون الأواني المستخدمة في عملية التحضير والإعداد من مادة غير قابل للصدأ ولا تتفاعل مع المادة الغذائية، ومتوفر بأعداد وأحجام مناسبة لحجم العمل، ويحظر استخدام الأواني النحاسية في هذه الأغراض.

4- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الطبخ

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- أن تكون جميع الجدران حتى السقف مغطاة من مواد غير سامة وغير قابلة للامتصاص وخالية من الشقوق وسهلة التنظيف ومقاومة للمواد الكيميائية وبلون فاتح وعدم استخدام ورق الحائط.
- أن تكون الأرضيات مانعة لتسرب المياه ومانعة للانزلاق (ومقاومة للمواد الكيميائية) ومصممة بميل خفيف لتسهيل عملية التنظيف والتطهير. وأن يكون الباب مزودا بمفصلات مروحية تغلق ذاتيا.
- أن تكون أجهزة الطبخ مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ، وقابلة للتحرريك.
- أن يكون مزودا بمدخنة لشفط الدخان مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة، وبكفاءة تناسب منطقة الطبخ، ومزودة بمرشحات للزيت.
- أن يكون مجهزا بمراوح شفط ذاتية الغلق.
- أن يكون مزودا بمغسلة للأيدي بالماء البارد والساخن تعمل بضغط القدم، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد، ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف.
- أن يكون مزودا بمصدر للمياه لاستخدامات الطبخ.
- أن يكون مزودا بأوان زجاجية أو معدنية غير قابلة للصدأ لحفظ التوابل والمواد الأخرى، ذات أغطية محكمة الغلق.
- أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق، وذات أغطية ذاتية الفتح.
- أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الصالحة للشرب، وبطاولة ومغسلة من معدن غير قابل للصدأ لتحضير الخضروات والفواكه والسلطات.
- يستخدم الغاز لإعداد الأطعمة، ولا يجوز استخدام الخشب كوقود.

5- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الغسيل

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- أن يكون متصلاً بموقعي الطبخ والخدمة.
- أن يكون مزوداً بمغسلة للأواني ذات (3) ثلاثة أحواض من معدن غير قابل للصدأ.
- توفير أرفف من مادة غير قابلة للصدأ لحفظ الأواني.
- أن يكون مجهزاً بمصدر للمياه الساخنة والباردة.
- أن يكون مزوداً بأوعية للنفايات مقاومة للحريق، وذات أغطية ذاتية الفتح.

6- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع استقبال وتسليم الطلبات

- أن يتم تسليم الوجبات في أوانٍ معدنية غير قابلة للصدأ.
- أن يكون مجهزاً بسخان مطابق للمواصفات المعتمدة للمحافظة على الوجبات الجاهزة ساخنة لحين تسليمها.
- لا يسمح بتقديم الوجبات الغذائية إلا بعد إضافة نشاط مطعم، والالتزام بالاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الخدمة أو صالة تقديم الطعام.
- إذا كان المطبخ يقوم بإعداد الشواء يراعى تخصيص موقع به لهذا الغرض، على أن يكون مستوفياً للاشتراطات الصحية الآتية:

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- أن يكون مجهزاً بمدخنة لشفط الدخان مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.
- يجوز استخدام الخشب كمصدر للطاقة.

- يحظر إقامة هذا النشاط على مقربة من العيادات البيطرية بمسافة لا تقل عن 50 متر.

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

- تكون ممارسة نشاط تقديم الوجبات الغذائية في السفن السياحية (بنظام البوفيه) من خلال مطبخ أو موقع مخصص في السفينة تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- تحدد مرافق المطبخ بالآتي:

- موقع التخزين.
- موقع الإعداد.
- موقع لغسيل وحفظ الأواني.

- أن يكون المطبخ مجهزا بالآتي:
 - مغسلة بالماء البارد والساخن لأيدي العاملين مزودة بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف.
 - جهاز تبريد أو تجميد للحفظ بحسب طبيعة المواد الغذائية.
 - مصدر للمياه الباردة والساخنة.
- أن يخصص موقع منفصل مزود بالأجهزة اللازمة لعرض الأطعمة حسب طبيعتها ودرجة حرارة حفظها.
- في حال القيام بالإعداد والطبخ داخل السفينة يجب أن يكون موقعا الإعداد والطبخ مستوفيين للاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط مطعم.
- في حالة توريد الأطعمة الجاهزة إلى السفينة يجب أن يكون مصدر تلك الأطعمة مستوفيا للاشتراطات الصحية الآتية:
 - أن يكون مرخصا من قبل الجهة المختصة.
 - أن تتوفر لديه وسيلة لنقل الوجبات الغذائية مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المواد الغذائية.

عاشراً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بتقديم الشاورما

- في حال ممارسة نشاط تقديم الشاورما بشكل مستقل، تحدد مرافق المحل بالآتي:
 - موقع تحضير.
 - موقع إعداد الشاورما.
 - صالة الطعام.
- يلزم لممارسة نشاط إعداد الشاورما استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية:

1- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التحضير

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل، ويكون داخل حدود المطبخ.
- أن يكون مجهزا بطاولتين من معدن غير قابل للصدأ (الإستينلس ستيل) لا يقل طول الواحدة منها عن (1م) متر واحد، تخصصان لعمليات تحضير وإعداد الأغذية، وبمغسلة ذات كفاءة عالية من معدن غير قابل للصدأ.
- أن يكون مجهزا بمغسلة للأيدي بالماء البارد والساخن تعمل بضغط القدم، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد، ومزوداً بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف.
- أن يكون مجهزا بمغسلة للأواني ذات حوضين أو أكثر من معدن غير قابل للصدأ، متصلة بمصدر للمياه الصالحة للشرب الساخنة والباردة.
- أن تكون جميع الجدران حتى السقف مغطاة من مواد غير سامة وغير قابلة للامتصاص وخالية من الشقوق وسهلة التنظيف ومقاومة للمواد الكيميائية وبلون فاتح وعدم استخدام ورق حائط.

- أن تكون الأرضيات مانعة لتسرب المياه ومانعة للانزلاق (ومقاومة للمواد الكيميائية) ومصممة بميل خفيف لتسهيل عملية التنظيف والتطهير.
- أن تكون أجهزة الطبخ مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ، وقابلاً للتحريك لتسهيل عملية التنظيف.
- أن يكون مزودا بمدخنة لشطف الأبخرة والدخان مطابقة للمواصفات وبحجم مناسب لمنطقة الطبخ ومزودا بمرشحات للزيت.
- أن يكون مجهزا بأجهزة تكييف بحيث لا تزيد درجة حرارة الموقع عن (15) خمس عشرة درجة مئوية.
- أن يكون مزودا بمصدر للمياه لاستخدامات الطبخ.
- أن يكون مزودا بأوان زجاجية أو معدنية غير قابلة للصدأ لحفظ التوابل والمواد الأخرى، وذات أغطية محكمة الغلق.
- أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق، ذات أغطية ذاتية الفتح.
- أن يكون مجهزا ببرادات لحفظ الأغذية المحضرة، على أن يخصص لها مكان منفصل بالمطبخ.
- يجب أن تتم إذابة اللحوم والدواجن المجمدة لاستعمالات اليوم نفسه فقط، تحت ظروف صحية مناسبة.
- عدم إعادة تجميد اللحوم التي تم إذابتها تحت أي ظرف من الظروف.
- تحفظ اللحوم المتبلية مبردة داخل الثلاجات على درجة حرارة لا تزيد عن (4) أربع درجات مئوية.

2- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع إعداد الشاورما

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- توفير مكان مناسب به لحفظ الأطباق والأدوات الأخرى.
- أن يكون مجهزا ببراد لحفظ الأغذية التي تقدم مبردة.
- أن تكون أجهزة ومعدات إعداد الشاورما من معدن غير قابل للصدأ (الإستينلس ستيل).
- يجب تنظيف وتطهير الأدوات المستخدمة في تجهيز وتقديم الشاورما بشكل منتظم حسب ممارسات التنظيف الجيد لضمان عدم حدوث تلوث متبادل.
- استخدام أجهزة الشاورما التي تعمل بنظام الدوران المستمر للحفاظ على توزيع الحرارة بشكل متساو لجميع أجزاء المادة الغذائية، أو أي جهاز يدوي مناسب.
- استخدام أداة آلية لتقطيع الشاورما، أو أي أداة يدوية مناسبة.
- أن تكون السلطات المعدة طازجة، ويجب أن تحضر قبل فترة قصيرة من تقديمها.
- يجب إنضاج الشاورما جيدا باستخدام الحرارة الهادئة بحيث لا تقل درجة حرارة شرائح اللحم المقطعة عن (63) ثلاث وستين درجة مئوية، ولا يجوز إطفاء مصدر الحرارة عن سيخ الشاورما.
- لا يجوز تقطيع الشاورما قبل تمام النضج على أن يكون تقطيعها على شكل شرائح رقيقة.
- يمنع تقطيع الشاورما بكميات تزيد عن الطلب.
- عدم تجهيز شطائر الشاورما بأنواعها إلا عند الطلب.
- يجب أن تحفظ المقبلات والسلطات التي تضاف للسندويشات مبردة على درجة حرارة لا تزيد على (4) أربع درجات مئوية.
- يجب استخدام الملاقط والملاعق عند تجهيز الشطائر.
- يتم تنظيف السكين الخاص بتقطيع الشاورما خاصة بعد شحذها بالمسح من وصول برادة الحديد إلى اللحم.

- يحظر إعادة استخدام أو حفظ بقايا الشاورما والسلطات المجهزة من اليوم السابق.
- يجب إزالة الدهن الناتج عن طهي الشاورما أولاً بأول.

3- الاشتراطات الخاصة بصالة الطعام

- أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل.
- أن تكون مجهزة بمغسلة للأيدي بالماء البارد والساخن، مزودة بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف.
- أن تكون مجهزة في وعاء للنفائيات مقاومة للحريق، وذو غطاء ذاتي الفتح.
- في حالة ممارسة النشاط من قبل المطاعم، والمقاهي المرخصة يلزم تخصيص موقع بهما مستوفٍ للاشتراطات الصحية الآتية:
 - أن يكون الموقع بداخل المطعم أو المقهى على واجهته أو أحد جانبيه.
 - أن يكون للموقع باب من الألومنيوم ذاتي الغلق يفتح على صالة المطاعم، متى وجدت، مع عمل نافذة مناولة تفتح للخارج تخصص لعملية البيع.
 - أن يكون الموقع مجهزة بجهاز تكييف.
 - أن يكون مجهزة بمدخنة مستوفية للاشتراطات الفنية المنصوص عليها في لائحة الاشتراطات الصحية العامة.
 - أن يكون الموقع مجهزة بمصدر للمياه الباردة والساخنة، وبطاولات ومغاسل من معدن غير قابل للصدأ.
 - أن يكون الموقع مجهزة بمغسلة للأيدي بالماء البارد والساخن تعمل بضغط القدم، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد، ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف.
 - أن يكون الموقع مزودا بأوعية للنفائيات مقاومة للحريق، وذات أغطية ذاتية الفتح.
 - أن يكون الموقع مجهزة بثلاجة لحفظ السلطات وغيرها من المواد التي تستخدم في إعداد الشاورما وتحتاج إلى التبريد.
 - الالتزام بتحضير الشاورما في غرفة التحضير الموجودة في المطعم أو المقهى وحفظ المواد المحضرة داخل الثلاجة لحين الاستخدام.

الحادي عشر: - الاشتراطات الصحية الخاصة بإعداد وبيع المشاوي

- تحدد مرافق محل بيع المشاوي بالآتي:
 - موقع التحضير.
 - موقع الشّي.
 - موقع غسيل وحفظ الأواني.
 - موقع تخزين الفحم.
 - صالة طعام (عند الحاجة).
 - مخزن للمواد الغذائية في حال تخزين كميات كبيرة منها بالمحل.

● يلزم لممارسة نشاط بيع المشاوي استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية:

- أن تتناسب مساحة الموقع مع حجم العمل.
- أن تكون جميع الجدران حتى السقف مغطاة من مواد غير سامة وغير قابلة للامتصاص وخالية من الشقوق وسهلة التنظيف ومقاومة للمواد الكيميائية وبلون فاتح وليس ورق حائط وأن تكون الأرضيات مانعة لتسرب المياه ومانعة للانزلاق (ومقاومة للمواد الكيميائية) ومصممة بميل خفيف لتسهيل عملية التنظيف والتطهير.
- أن يكون مجهزا بمدرخة مستوفية للاشتراطات الفنية المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة.
- أن يكون الموقع مجهزا بمصدر للمياه الباردة والساخنة وبطاولات ومغاسل من معدن غير قابل للصدأ.
- أن يكون مجهزا بطاولة من الرخام أو الجرانيت أو من معدن غير قابل للصدأ لا يقل طولها عن (1م) متر واحد موصولة بمغسلة ذات كفاءة عالية من معدن غير قابل للصدأ تخصص لعمليات التحضير والإعداد.
- أن يكون مجهزا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد، ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف.
- أن يكون مجهزا بمغسلة للأواني ذات حوضين أو أكثر من معدن غير قابل للصدأ.
- أن يكون مجهزا ببراد لحفظ اللحوم، وذلك في درجة حرارة تتراوح من (1) واحد إلى (4) أربعة درجة مئوية.
- أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق، وذات أغطية تفتح بالقدم.
- أن يكون مجهزا بصاعق للحشرات.
- أن تكون الشواوي والمعدات والأدوات المستخدمة في الشّي من مواد مناسبة أو من معدن غير قابل للصدأ، مع الالتزام بالمحافظة على صلاحيتها للاستخدام ونظافتها بصفة دائمة.
- أن تكون الأجهزة المستخدمة فيه قابلة للتحويل لتسهيل عملية التنظيف.
- في حالة تخزين كميات كبيرة من الفحم، فيجب توفير مخزن مستقل.
- في حالة وجود صالة طعام، يجب أن توزع فيها الطاولات بطريقة تسمح بوجود مسافات فاصلة لا تقل عن (1م 2) متر واحد مربع بين الطاولة والأخرى.
- أن تتناسب مساحة مخزن المواد الغذائية - في حالة وجوده - مع حجم العمل.
- أن يكون شّي اللحم عند الطلب فقط.
- أن تكون المواد المستخدمة في التغليف صالحة لحفظ المشاوي، وغير قابلة للتفاعل أو تؤثر في خصائصها أو مواصفاتها، ولا يجوز إعادة استخدامها.

الثاني عشر: - الاشتراطات الصحية الخاصة بإعداد وبيع الفطائر

- يجب أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل.
- تحدد مرافق محل إعداد وبيع الفطائر بالآتي:
 - موقع حفظ المواد الخام.
 - موقع التحضير والطبخ.
 - موقع الخبز والفرن.
 - موقع الغسيل.
 - صالة طعام (عند الحاجة).
- يلزم لممارسة نشاط إعداد وبيع الفطائر استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية:
 - موقع لحفظ المواد الخام، ويشترط فيه أن يحتوي على أرفف وثلاجات لحفظ المواد الغذائية الخام.
 - موقع التحضير والطبخ، ويشترط فيه توافر الآتي: -
 - طاولة من مادة غير قابلة للصدأ وغير سامة وغير قابلة للامتصاص وخالية من الشقوق وسهلة التنظيف ومقاومة للمواد الكيميائية للاستخدام في عملية التحضير.
 - آلة عجن كهربائية.
 - مصدر للمياه الساخنة والباردة.
 - أجهزة طبخ من معدن غير قابل للصدأ، وقابلة للتحريك.
 - أجهزة فعالة لسحب الأبخرة، وتركيب مداخن مزودة بمرشحات للدخان والزيت ذات جودة مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة أعلى أماكن الطبخ.
 - مراوح شفط مناسبة.
 - أوان زجاجية أو معدنية غير قابلة للصدأ، وذات أغطية محكمة، للاستخدام في حفظ التوابل والمواد الأخرى.
 - مغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد، ومزودة بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف.
 - موقع الخبز والفرن، ويشترط فيه الآتي:
 - أفران مناسبة.
 - أن تكون جميع الجدران حتى السقف مغطاة من مواد غير سامة وغير قابلة للامتصاص وخالية من الشقوق وسهلة التنظيف ومقاومة للمواد الكيميائية وبلون فاتح وليس ورق حائط وأن تكون الأرضيات مانعة لتسرب المياه ومانعة للانزلاق (ومقاومة للمواد الكيميائية) ومصممة بميل خفيف لتسهيل عملية التنظيف والتطهير.
 - أجهزة فعالة لسحب الأبخرة والدخان، وتركيب مداخن مزودة بمرشحات للدخان والزيت ذات كفاءة عالية مطابقة للمواصفات المعتمدة أعلى أماكن الطبخ.

- مراوح شفط مناسبة.
- أوعية للنفايات مقاومة للحريق، وذات أغطية تفتح بضغط القدم.
- يجب فصل موقع الخبز عن موقع انتظار الزبائن.
- يستخدم غاز الطبخ لإعداد الفطائر

○ موقع الغسيل، ويشترط فيه الآتي:

- مغسلة للأواني ذات (3) ثلاثة أحواض من معدن غير قابل للصدأ.
- أرفف من مادة غير قابلة للصدأ لحفظ الأواني.
- مصدرين للمياه، الساخنة والباردة.
- أوعية للنفايات مقاومة للحريق، وذات أغطية تفتح بضغط القدم.
- في حالة وجود صالة طعام، يجب أن توزع الطاولة بطريقة تسمح بوجود مسافات فاصلة لا تقل عن (1م²) متر واحد مربع بين الطاولة والأخرى.

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

الثالث عشر: - الاشتراطات الصحية الخاصة بالمخابز الآلية

● تحدد مرافق المخبز الآلي بالآتي: -

- مخزن المواد الأولية.
- موقع العجن والتجهيز.
- موقع الخبيز.
- غرفة إعداد الحلويات.
- موقع تهوية الخبز.
- موقع التعبئة.
- موقع الغسيل.
- صالة العرض والبيع.
- غرفة تغيير ملابس العاملين.

- يلزم لممارسة نشاط مخبز آلي استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية:

1- الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن المواد الأولية

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- أن تكون جميع الجدران حتى السقف مغطاة من مواد غير سامة وغير قابلة للامتصاص وخالية من الشقوق وسهلة التنظيف ومقاومة للمواد الكيميائية وبلون فاتح وليس ورق حائط وأن تكون الأرضيات مانعة لتسرب المياه ومانعة للانزلاق (ومقاومة للمواد الكيميائية) ومصممة بميل خفيف لتسهيل عملية التنظيف والتطهير.
- أن يحتوي على قوائم من مواد غير قابلة للصدأ ترتفع عن الأرض بمقدار لا يقل عن (30سم) ثلاثين سنتيمتراً، لوضع أكياس الطحين عليها، ويراعى أن تترك مسافة بين الجدران والقوائم وبين بعضها بعضاً.
- أن يكون مجهزاً ببرادات وثلاجات بعدد يتناسب وحجم العمل.
- أن يكون متصلًا بباقي مرافق المخبز بباب ذي مفصلات مروحية.
- يحظر أن تمر بالمخزن مواسير الصرف الصحي أو غرف التفريش.
- أن يخصص بالمخزن موقع مستقل لتخزين المواد الكيميائية (المطهرات والمنظفات وغيرها)، على أن يكون بعيداً عن المواد الغذائية.

2- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع العجن والتجهيز

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- أن تكون جميع الجدران حتى السقف مغطاة من مواد غير سامة وغير قابلة للامتصاص وخالية من الشقوق وسهلة التنظيف ومقاومة للمواد الكيميائية وبلون فاتح وليس ورق حائط وأن تكون الأرضيات مانعة لتسرب المياه ومانعة للانزلاق (ومقاومة للمواد الكيميائية) ومصممة بميل خفيف لتسهيل عملية التنظيف والتطهير.
- أن يكون مجهزاً بمعاجن آلية مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ يتم تركيبها مباشرة تحت مصدر للمياه الباردة والساخنة مزود بمرشح لتصفية المياه وعدم نقل الماء إلى المعاجن بأي إناء.
- أن تكون الأجهزة والأدوات وطاولات التجهيز مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ أو التفاعل مع العجين، وخالية من الشقوق أو الفواصل.
- أن يكون مجهزاً بمغسلة للأيدي مزودة بمواد سائلة مطهرة ووسيلة للتجفيف.
- يجب توفير أوانٍ من معدن غير قابل للصدأ (ذات عجلات) لنقل العجين لطاولات التجهيز في حالة ما إذا لم تكن المعاجن متصلة بهذه الطاولات.
- أن يكون مجهزاً بحوض لغسيل الأدوات والأوعية المستخدمة في العجن والنقطيع.
- أن يخصص موقع مناسب لعملية تخمير العجين.

3- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الخبز

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- أن يتم توفير أجهزة فعالة لسحب الأبخرة والدخان، وتركيب مداخن مزودة بمرشحات للدخان والزيت ذات كفاءة عالية مطابقة للمواصفات المعتمدة أعلى موقع الخبز.

- أن يكون مزودا بطاولة أو أكثر من معدن غير قابل للصدأ أمام الأفران مخصصة لوضع العجين واستقبال الخبز بعد تسويته.
- أن يكون مجهزا بمراوح شفط ذاتية الغلق ونظام تهوية لخفض درجة الحرارة.
- عدم بناء الأفران بجوار الحوائط المتصلة بالمباني.
- أن يتم توفير أرفف مناسبة لوضع الخبز الناضج لتهويته قبل التعبئة.

4- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع إعداد الحلويات

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- أن يكون مزودا بطاولة أو أكثر لإعداد الحلويات مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ.
- أن يكون مزودا بأدراج وأرفف مناسبة لحفظ الأدوات والمواد الخام المعدة للاستخدام في إعداد الحلويات.
- أن يكون مجهزا بمغاسل من معدن غير قابل للصدأ.
- أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الباردة والساخنة ومزودا بمرشحات للتنقية.
- أن يكون مجهزا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد مزودة بمواد سائلة مطهرة ووسيلة للتجفيف.
- أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق، وذات أغطية تفتح بالقدم.
- أن يكون مجهزا بفرن أو أكثر تعلوه مدخنة مزودة بمرشحات للدخان والزيت ذات كفاءة عالية مطابقة للمواصفات المعتمدة أعلى موقع إعداد الحلويات.
- في حالة توفير موقد ثابت، يستخدم في إشعاله غاز الطبخ أو الكهرباء، ويجب أن تكون توصيلات الغاز وفق شروط الهيئة العامة للدفاع المدني والإسعاف.
- أن يكون مجهزا بثلاجات لحفظ المواد الغذائية سريعة التلف كالكريمات والألبان والبيض.
- في حال استخدام أية مواد مضافة يجب أن تكون مصرح بها (من درجة غذائية)، وبنسب مصرح بها حسب المواصفات القياسية المعمول بها، وتحفظ بعبواتها الأصلية ومبردة.
- لا يجوز عرض الأصناف المحتوية على الكريمات والبيض للبيع إلا في يوم إعدادها نفسه، مع حفظها في براد تحت درجة حرارة من (1) واحد إلى (4) أربع درجات مئوية.

5- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تهوية الخبز

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- أن يكون مستقلا عن موقع الخبز.
- أن يكون مزودا بأرفف مناسبة من مادة غير قابلة للصدأ لوضع الخبز الجاهز عليها لتهويته قبل التعبئة.
- أن يكون مجهزا بعدد كافٍ من مراوح الشفط ذاتية الغلق وذات كفاءة عالية.

6- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التعبئة

- أن يكون مزودا بطاولات من مادة غير قابلة للصدأ مناسبة لحفظ الخبز قبل توزيعه تكون خالية من الشقوق والفواصل.
- يجب أن تكون المواد المستخدمة في التعبئة صالحة لحفظ منتجات المخبز، وغير قابلة للتفاعل معها أو تؤثر في خصائصها أو مواصفاتها، وأن تكون من ذات الاستخدام الواحد، وأن تغلق بطريقة الضغط الحراري أو طريقة أخرى تضمن عدم تلوثها بأيّة أجسام غريبة، وفي جميع الأحوال يحظر استخدام الدبابيس في عملية التعبئة.
- في حالة التعبئة اليدوية، يجب على العاملين ارتداء قفازات وكمامات وأغطية للرأس.
- يجب التقيد بالمواصفات القياسية الخاصة ببطاقة البيانات.

7- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الغسيل

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- أن يكون مجهزا بمغسلة للأواني ذات (3) ثلاثة أحواض مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ.
- أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الباردة والساخنة.
- أن يكون مزودا بمنظفات ذات كفاءة عالية لغسل الأدوات.
- أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق، وذات أغطية تفتح بالقدم.
- أن يكون مزودا بأرفف من مادة غير قابلة للصدأ لحفظ الأدوات والأواني.

8- الاشتراطات الصحية الخاصة بصالة العرض والبيع

- أن تكون الأرضية من بلاط غير قابل للانزلاق.
- أن تصبغ الجدران والسقف بلون فاتح سهل التنظيف.
- أن تكون مجهزة بمكيف للهواء أو أكثر حسب مساحتها.
- أن تكون مزودة بأرفف للعرض ذات واجهات زجاجية لوضع منتجات المخبز.
- أن تكون مجهزة ببراد بحجم مناسب لعرض المنتجات التي تحتاج إلى تبريد.
- أن تكون مزودة بالأدوات المخصصة لتناول المنتجات (القفازات، الملاقط، الملاعق).
- لا يجوز عرض الأصناف المحتوية على الكريما والبيض للبيع إلا في يوم صناعتها نفسه، مع حفظها في درجة حرارة تتراوح من (1) إحدى إلى (4) أربع درجات مئوية.

9- الاشتراطات الصحية الخاصة بغرفة تغيير ملابس العاملين

- أن تكون مستقلة عن باقي مرافق المخبز.
- أن تكون مجهزة بمغسلة للأيدي وخزائن للملابس والأحذية.
- أن يكون ملحقا بها دورة مياه مستوفية للاشتراطات الصحية العامة، ومزودة بكافة المستلزمات.

10- اشتراطات إضافية

- أن يتم توفير قاطعات هوائية لجميع الأبواب التي تفتح إلى خارج المبنى لمنع دخول الحشرات والأتربة، والحفاظ على درجة الحرارة الداخلية.
- في حالة قيام المخبز بتصنيع منتجات غذائية أو توريد منتجاته لأي منافذ أخرى، فيجب توفير ملصق بالبيانات على المنتج باللغتين: (العربية والإنجليزية) يوضح فيها الآتي:
 - تاريخ الإعداد.
 - عبارة تفيد بصلاحية المنتج، وفي حالة توزيع ساندويتشات تكون الصلاحية لمدة (24) أربع وعشرين ساعة فقط.
 - قائمة المكونات الأساسية.
 - اسم وعنوان المخبز أو مصدر الإعداد.
 - كتابة عبارة تفيد حفظ المنتج في درجة حرارة تتراوح من (1) إحدى إلى (4) أربع درجات مئوية.
- أن تكون المواد المستخدمة في التعبئة صالحة لحفظ الساندويتشات والفطائر وغير قابلة للتفاعل معها، وأن تكون ذات الاستخدام مرة واحدة، وأن تُغلق بطريقة الضغط الحراري أو أي طريقة أخرى مناسبة تضمن عدم تلوثها.
- أن يتم نقل منتجات المخبز في سيارات مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها في لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل منتجات المخازن.

الرابع عشر: - الاشتراطات الصحية الخاصة بالمخابز اليدوية

- يجب أن تتناسب مساحة المخبز مع حجم العمل.
- تحدد مرافق المخبز اليدوي بالآتي: -
 - مخزن المواد الأولية.
 - موقع تجهيز العجين.
 - موقع الفرن.
- يلزم لممارسة نشاط مخبز يدوي استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية:

1- الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن المواد الأولية

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- أن يكون مجهزا بأرفف مناسبة من مادة غير قابل للصدأ وغير سامة وغير قابلة للامتصاص وخالية من الشقوق وسهلة التنظيف ومقاومة للمواد الكيميائية لحفظ المواد الغذائية بارتفاع لا يقل عن (30سم) ثلاثين سنتيمترا عن مستوى سطح الأرض.

2- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تجهيز العجين

- أن يكون مجهزا بمعاجن آلية متصلة بطاولة من مادة غير قابلة للصدأ أو التفاعل مع العجين.
- أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الباردة والساخنة على أن يكون قريبا من المعاجن.
- أن يكون مجهزا بمغسلة للأيدي تعمل آليا، ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة مناسبة للتجفيف.
- أن يكون به موقع مناسب لعملية تخمير العجين.

3- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الفرن

- أن يكون مجهزا بأجهزة فعالة لسحب الأبخرة والدخان، ومزودا بمداخل ذات مرشحات للدخان والزيت، مطابقة للمواصفات المعتمدة.
- أن يكون بناء الأفران بعيدا عن الحوائط المتصلة بالمباني، وفي حالة بناء فرن ملاصق لأحد الحوائط يجب عمل عازل لتلك الحوائط عن الحرارة.
- استخدام غاز الطبخ في تشغيل الفرن.
- استخدام مواد مناسبة لتغليف المنتج النهائي ومطابق للمواصفات القياسية المعتمدة للأغذية.
- في حالة إعداد الفطائر يلزم استيفاء الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التحضير والطبخ المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط إعداد الفطائر.

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

- يحظر عرض البضائع خارج المحل، كما يحظر عرض المواد الغذائية المنتهية صلاحيتها أو التالفة أو غير المطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.
- يكون ترتيب المواد المعروضة في المحل بحيث تفصل المواد الغذائية عن غيرها من المواد، ويخصص مكان منفصل للمبيدات الحشرية والمنظفات والمطهرات، ولا يجوز عرض المواد الغذائية على أرضية المحل أو في طرقاته، أو عرض الأغذية غير المعبأة مكشوفة.
- يجب المحافظة على نظافة المحل والمعروضات وغسل الأرضية من آن لآخر وتوفير أوعية بأغطية متحركة لحفظ النفايات التي يجب التخلص منها أولا بأول في الأماكن المخصصة لذلك من قبل البلدية.
- في حالة تعبئة المواد الغذائية يلزم استيفاء الاشتراطات الصحية المنصوص عليها لمحلات تعبئة المواد الغذائية، والحصول على موافقة الجهة المختصة.
- يلزم لممارسة نشاط بيع المواد الغذائية (البقالة) استيفاء المحل للاشتراطات الصحية الآتية: -

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- أن يتوفر به مخزن مستقل لا تقل مساحته عن (12م²) اثني عشر مترا مربعا، وفي حال عدم قيام المحل بتخزين مواد فإنه يعفى من توفير مخزن مستقل.

- أن يكون مجهزا بأرفف مناسبة من مادة غير قابل للصداً و غير سامة و غير قابلة للامتصاص و خالية من الشقوق و سهلة التنظيف و مقاومة للمواد الكيميائية و بارتفاع لا يقل عن (30سم) ثلاثين سنتمتراً عن مستوى سطح الأرض مع توفير أوعية بغطاء لحفظ الحبوب و التوابل غير المعبأة.
- في حالة البيع بالجملة يجب توفير مخزن أو أكثر، مستوفٍ للاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية.
- أن يكون مجهزا ببرادات و ثلاجات لحفظ المواد الغذائية المبردة و المجمدة و العصائر و الألبان و منتجاتها و المشروبات المعلبة و الحلويات و المياه الغازية مزودة بأجهزة لقياس درجة الحرارة، و يجب تصنيف المواد الغذائية و ترتيبها في حدود السعة المسموح بها المحددة للبرادات و الثلاجات.
- أن يتم حفظ المواد الغذائية في درجات الحرارة المناسبة على النحو الآتي:
- المواد الغذائية المبردة: في درجات حرارة تتراوح من (1) إحدى إلى (4) أربع درجات مئوية.
- المواد الغذائية المجمدة: في درجات حرارة لا تزيد على (-18) سالب ثماني عشرة درجة مئوية.
- في حالة إضافة نشاط بيع الخضروات و الفواكه يجب توفير مساحة إضافية لا تقل عن (12م2) اثني عشر متراً مربعاً، و استيفاء الاشتراطات الخاصة بممارسة نشاط بيع الخضروات و الفواكه، و لا يسري ذلك في حال بيع الخضروات و الفواكه بكميات بسيطة.

● يلزم لممارسة نشاط المحلات متعددة الأنشطة و البرادات استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية: -

- أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل.
- توفير مكان مناسب لتخزين البضائع، مستوفٍ للاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية و معزول عن أقسام المحل.
- استيفاء كافة الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة الأنشطة المرخص لها.

● تنحصر الأنشطة التي يجوز للمحلات متعددة الأنشطة و البرادات ممارستها في الآتي:

- بيع المواد الغذائية
- بيع الخضراوات و الفواكه
- بيع منتجات المخازن
- بيع الكماليات
- بيع اللحوم
- بيع الأسماك
- بيع الدواجن

● تنحصر الأنشطة التي يجوز لمراكز التسوق ممارستها في الآتي:

- بيع المواد الغذائية.
- بيع الخضراوات والفواكه.
- بيع منتجات المخابز.
- بيع الكماليات.
- بيع اللحوم.
- بيع الأسماك.
- بيع الدواجن.

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

● يلزم لممارسة نشاط مراكز التسوق استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية: -

- أن تتناسب مساحة المركز مع حجم العمل.
- استيفاء كافة الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة الأنشطة المرخص بها.
- أن يتم ترتيب وتنظيم المواد فيها بشكل جيد ونظيف.
- توفير مكان مناسب لتخزين البضائع مستوف للاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية ومعزول عن أقسام المحل.
- في حالة بيع لحم الخنزير ومنتجاته بالمحل، يجب تخصيص قسم منفصل توضع عليه لوحة يكتب عليها "لحوم خنزير" بعد موافقة الجهة المختصة.
- في حالة بيع أغذية الحيوانات والطيور يخصص مكان منفصل، توضع عليه لوحة يكتب عليها "أغذية الحيوانات والطيور".
- في حالة ممارسة نشاط تعبئة المواد الغذائية يجب تخصيص قسم مستوف للاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات تعبئة المواد الغذائية.
- يراعى في ترتيب المواد المعروضة في المحل فصل المواد الغذائية عن غيرها من المواد.
- تخصيص مكان منفصل لعرض المبيدات الحشرية والمنظفات والمطهرات.
- تجهيز المحل بأوعية ذات أغطية متحركة لحفظ النفايات لحين التخلص منها في أماكن أو الحاويات المخصصة لهذا الغرض.
- المحافظة على نظافة المحل والمعرضات بصفة مستمرة.

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

- عرض البضائع خارج المكان المخصص لمزاولة النشاط.
- عرض المواد الغذائية المنتهية الصلاحية أو التالفة أو غير المطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.

السادس عشر: - الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات بيع الخضروات والفواكه

- يلزم لممارسة نشاط بيع الخضروات والفواكه استيفاء المحل للاشتراطات الصحية الآتية:
 - أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل.
 - تركيب باب زجاجي للمحل بمفصلات مروحية (اسبرنج).
 - توفير موقع مستقل لفرز وتنظيف الخضروات والفواكه قبل عرضها مزود بمغسلة.
 - توفير أرفق مناسبة من مادة غير قابلة للصدأ وغير سامة وغير قابلة للامتصاص وخالية من الشقوق وسهلة التنظيف ومقاومة للمواد الكيميائية لعرض الخضر والفواكه على هيئة مدرجات مرتفعة عن الأرضية بمقدار (30 سم) ثلاثين سنتيمترا لتسهيل عملية التنظيف، ولا يجوز وضع أي مواد أخرى تحتها.
 - أن تكون الخضراوات والفواكه طازجة وخالية من التلف، ويتم التخلص من الكميات التالفة أولا بأول.
 - في حال بيع الخضراوات والفواكه بالجملة يجب تخصيص مكان مناسب لحفظها تحت درجات الحرارة المناسبة.
 - عدم وضع أي مواد غذائية على أرفف العرض، بخلاف الخضروات والفواكه.
 - توفير براد لحفظ الخضروات والفواكه.
 - عدم وضع أو عرض الخضراوات والفواكه خارج نطاق المحل.

السابع عشر: - الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات بيع العصائر

- تحدد مرافق محل بيع العصائر بالآتي:
 - موقع تحضير وتجهيز العصير.
 - صالة أو موقع استقبال الزبائن.
- يلزم لممارسة نشاط بيع العصائر استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية:
 - أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل.
 - أن يكون المحل مجهزا بمصدر للمياه الباردة والساخنة.
 - أن يكون المحل مجهزا بثلاجة، أو براد لحفظ وعرض الفواكه.
 - أن يكون المحل مجهزا بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد، ومزودا بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف.
 - أن تكون الأجهزة والمعدات المستخدمة في إعداد العصائر من معدن غير قابل للصدأ أو مادة غير قابلة للتشقق، وأن تكون قابلة للتحريك لتسهيل عملية التنظيف.

- الالتزام بتنظيف وتطهير الأجهزة المستخدمة في عملية العصر بعد كل استخدام، والتخلص من كمية العصائر المتبقية وعدم حفظها لليوم التالي.
- أن تكون الفاكهة خالية من أي من علامات الفساد أو التلف.
- أن تكون المركبات والألوان المستخدمة مطابقة للمواصفات والمقاييس ومدون عليها جميع البيانات الخاصة بها.
- في حالة تقديم عصائر قصب السكر وجوز الهند فيجب توفير حاوية أو أكثر لحفظها، وأخرى لحفظ مخلفاتها.
- أن تكون المواد المستخدمة في التعبئة صالحة لحفظ العصائر وغير قابلة للتفاعل معها أو تؤثر في خصائصها أو مواصفاتها، وأن تكون من ذات الاستخدام الواحد.
- أن يكون المحل مجهزا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق، وذات أغطية تفتح بالقدم.
- التخلص من مخلفات العصير في مجمع أو حاويات النفايات المعدة لهذا الغرض، يوميا بعد الانتهاء من العمل كله، أو كلما استدعى الأمر ذلك في أثناء ساعات العمل.
- المحافظة على نظافة المحل باستمرار.

الثامن عشر: - الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات بيع وتحميص وطحن البن والبهارات والمكسرات

- تحدد مرافق محل بيع وتحميص وطحن البن والبهارات والمكسرات بالآتي:
 - مخزن المواد الغذائية الخام غير المحمصة والعبوات الفارغة.
 - موقع التحميص والطحن.
 - موقع العرض والبيع.
- يلزم لممارسة نشاط بيع وتحميص وطحن البن والبهارات والمكسرات استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية:

1- الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن المواد الغذائية الخام غير المحمصة والعبوات الفارغة

- أن يكون مستوفيا لجميع الاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية الجافة.

2- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التحميص والطحن

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- أن يكون مزودا بمدخنة لشفط الدخان والأبخرة مطابقة للمواصفات الفنية، وبحجم مناسب لموقع التحميص والطحن.

- أن يكون مجهزا بعدد كافٍ من آلات الطحن والأجهزة اللازمة للاستخدام في عمليات تحميل وطحن البن والبهارات والمكسرات توضع على بعد مناسب من الجدران، وأن تكون من مواد غير قابلة للصدأ أو التفاعل مع المواد الغذائية.
- أن يكون مجهزا بعدد كافٍ من مراوح الشفط لسحب الأدخنة والقشور الناتجة عن عمليتي التحميص والطحن.
- أن يكون مجهزا بأوعية من معدن غير قابل للصدأ لتخزين المنتج بعد تحميله أو طحنه.
- تنظيف وتعقيم آلات الطحن والأجهزة بعد الانتهاء من الطحن والتحميص وتوفير وسائل التنظيف الآلية اللازمة لذلك حسب متطلبات العمل.
- أن يكون الموقع مجهزا بمغسلة للأيدي، ومزوداً بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف.
- يحظر استخدام المطاحن والأجهزة المخصصة لتحميص وطحن المكسرات والبن في تحميل وطحن البهارات.

3- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع العرض والبيع

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- أن يكون مجهزا بأوعية من مادة غير قابل للصدأ وغير سامة وغير قابلة للامتصاص وخالية من الشقوق وسهلة التنظيف ومقاومة للمواد الكيميائية، وذات أغطية شفافة لوضع البن والبهارات والمكسرات المحمصة أو المطحونة، توضع على ارتفاع لا يقل عن (30سم) ثلاثين سنتيمتراً عن الأرضية.
- أن يكون مجهزا بمغارف من مواد غير قابلة للصدأ لتعبئة البن والبهارات والمكسرات، ويحظر تعبئة المكسرات والبن يدوياً.
- أن يكون مجهزا بعدد مناسب من أجهزة تكييف الهواء.
- أن تكون منتجات البن والبهارات والمكسرات المعروضة بالموقع مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة وخالية من السوس والحشرات، ويكون مسجلاً على عبواتها الأصلية تواريخ الإنتاج، وانتهاء الصلاحية، واسم بلد المنشأ.
- أن تكون العبوات المستخدمة في التعبئة نظيفة ومصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ أو التفاعل مع المنتجات المراد تعبئتها.
- يحظر إضافة أي مواد ملونة إلى المكسرات والبن عند التحميص والطحن إلا بعد الحصول على موافقة الجهات المختصة.
- في حالة إعادة تعبئة البن والبهارات والمكسرات المحمصة أو المطحونة يجب الالتزام بالاشتراطات الخاصة بمحلات تعبئة المواد الغذائية.

التاسع عشر: - الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات بيع الآيس كريم

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

- أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل.
- أن يكون المحل مجهزا بمغسلة للأيدي والأدوات تعمل بضغط القدم أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد ومواد مطهرة ووسيلة للتجفيف.
- أن يكون المحل مزودا بأجهزة التجميد اللازمة لحفظ الآيس كريم، مع مراعاة احتوائها على مقياس لدرجة الحرارة.
- أن تكون الأجهزة والأدوات المستخدمة في إعداد الآيس كريم من معدن غير قابل للصدأ.
- الالتزام بتنظيف الأجهزة الخاصة بإعداد الآيس كريم يوميا بعد الانتهاء من العمل، والتخلص من الكميات المتبقية من المواد التي تم إعدادها، وعدم حفظها لليوم التالي.
- أن تكون المواد المستخدمة في التعبئة صالحة لحفظ الآيس كريم وغير قابلة للتفاعل معه أو تؤثر في خصائصه أو مواصفاته، وأن تكون من ذات الاستخدام الواحد.
- أن يكون المحل مجهزا بخزانة لحفظ المواد الخام ومواد التعبئة، ويجب توفير مخزن في حال تخزين تلك المواد في المحل بكميات كبيرة.
- أن يكون المحل مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحريق، وذات أغطية تفتح بضغط القدم.

العشرون: - الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات تعبئة المواد الغذائية

- تحدد مرافق محل تعبئة المواد الغذائية بالآتي:

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

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

1- الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن حفظ المواد الغذائية الخام والعبوات الفارغة ومخزن المواد الغذائية المعبأة

- أن تتناسب مساحة كل منهما مع حجم العمل.
- أن يكون كل منهما مستوفيا للاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية.

2- الاشتراطات الصحية الخاصة بصالة تعبئة المواد الغذائية

- أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل.
 - أن تكون مجهزة بأدوات وأجهزة للتعبئة، وتكون العبوات المعدة للتعبئة فيها من مواد غير قابلة للصدأ أو التفاعل مع المواد الغذائية.
 - الالتزام بنظافة وتعقيم الأدوات والأجهزة والعبوات المستخدمة بصورة مستمرة قبل وبعد التعبئة، وتوفير وسائل التنظيف الآلية إن تطلب الأمر ذلك.
 - أن تكون مجهزة بطاولات من معدن غير قابل للصدأ للاستخدام في عملية التعبئة.
 - أن تكون مجهزة بمغسلة للأيدي، مزودة بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف.
 - أن تكون مجهزة بعدد مناسب من أجهزة تكييف الهواء ومراوح شفط لطرد الروائح.
 - يحظر وضع أي بطاقة بيان على المواد الغذائية المعبأة إلا بعد الحصول على الموافقة اللازمة من الجهة المختصة.
 - يجب الالتزام بالموصفة القياسية الخاصة ببطاقة البيان للمواد الغذائية، وكتابة جميع بيانات العبوة الأصلية على العبوة الجديدة باللغتين العربية والإنجليزية، على أن تتضمن اسم بلد المنشأ، واسم المادة، والوزن الصافي الجديد، وتواريخ الإنتاج، وانتهاء الصلاحية، وإعادة التعبئة، واسم وعنوان الجهة التي قامت بالتعبئة.
 - يجب الالتزام باستعمال المواد الغذائية حسب تاريخ الصلاحية الخاص بها على أن تكون صالحة للاستهلاك لمدة لا تقل عن ثلثي فترة الصلاحية المقررة، ويحظر تعبئة أي مواد غذائية لا تحمل تاريخ صلاحية.
 - يجب تعبئة المواد الغذائية آلياً مع مراعاة فصل تعبئة المواد الغذائية مختلفة الخصائص عن بعضها بعضاً.
- ✚ يحظر على المرخص له بمزاولة نشاط تعبئة المواد الغذائية الآتي: -

- إضافة أي مواد إلى المادة المراد تعبئتها إلا بموافقة من الجهة المختصة.
- تغيير تاريخي الإنتاج وانتهاء الصلاحية المدونين على العبوات الأصلية للمواد الغذائية.

الباب الرابع الاشتراطات الصحية الخاصة بالرقابة البيطرية

أولاً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بمسالخ المواشي

- تحدد مرافق مسلخ المواشي بالآتي:
- حظائر منفصلة لاستقبال المواشي بعدد يتناسب مع الطاقة الإنتاجية للمسلخ.
- حظائر متصلة بصالة الذبح لحجز المواشي المراد الكشف عليها قبل الذبح.
- حظيرة لعزل المواشي المريضة أو المشتبه بإصابتها بمرض، والتي يرى الطبيب البيطري وجوب حجزها لعدم صلاحيتها أو للاشتباه بإصابتها أو إصابتها بأمراض معدية، ويتعين إبلاغ الجهات المعنية لاتخاذ اللازم.

- صالة الذبح والسلخ والتنظيف.
- موقع تجميع الجلود والمخلفات.
- غرفة إعدام اللحوم غير الصالحة للاستهلاك.
- مواقع تقطيع اللحوم بحسب نوع المواشي.
- غرفة الطبيب البيطري.
- غرفة انتظار المرتادين.
- غرفة الحارس.
- استراحة العاملين.
- دورات مياه.
- غرفة المنتجات الثانوية (كالكرش والأمعاء والرؤوس والأرجل وغيرها).
- غرفة المحاسب.

● يجب أن يكون مسلخ المواشي مستوفيا للاشتراطات الصحية التالية:

- أن يكون موقع المسلخ بعيدا عن المخططات السكنية المعتمدة بمسافة لا تقل عن واحد كيلومتر (1 كم) ويراعى في اختيار الموقع احتمال التوسع المستقبلي والزيادة في الكثافة السكانية في المنطقة.
- أن يكون في الجهة المقابلة لاتجاه حركة الرياح.
- أن يكون متصلا بالطرق العامة قدر الإمكان.
- أن يكون الموقع محاطا بسور لا يقل ارتفاعه عن مترين (2م) من مستوى سطح الارض، وله بوابة للدخول، وأخرى للخروج ومخرج للطوارئ.
- أن تكون جميع أبواب المسلخ ذاتية الغلق ومن مواد غير قابلة للصدأ.
- أن يكون مجهزا بمصدر للمياه المطابقة للمواصفة القياسية الخاصة بمياه الشرب.
- أن تكون جميع مرافقه جيدة التهوية ومضاءة طبيعيا أو باستخدام الاضاءة الصناعية المغطاة الكافية.
- أن يكون مجهزا بخزانات احتجاز مطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة لتصريف مياه التنظيف والغسيل ما لم توجد شبكة مجار عامة تستخدم لهذا الغرض.
- يحظر دخول مرافق المسلخ المنصوص عليها في البنود (4، 5، 6، 7)، من المادة (103)، ويستثنى من ذلك الأشخاص المرخص لهم بالدخول.

- يلزم لتشغيل مسلخ مواشي استيفاء الاشتراطات الصحية التالية:

1- الاشتراطات الصحية الخاصة بحظائر المواشي

- أن تكون حظيرة حجز المواشي المتصلة بصالة الذبح مصممة بحيث تكون متصلة مباشرة بصالة الذبح بمسار مظلل ضيق يسمح بمرور الحيوان فقط.
- أن تكون حظائر المواشي مزودة بحواجز حديدية متحركة تسمح بفصل الحيوانات وسهولة تنقلها داخل الحظائر.
- أن تكون محاطة بحاجز مناسب بارتفاع لا يقل عن مترين وعشرون سنتيمتراً (2.20م) من مستوى سطح الأرض.
- أن تكون مغطاة لوقاية المواشي من حرارة الشمس.
- أن تكون مجهزة بأحواض للشرب والأكل من الخارج.
- أن تكون أرضيتها مغطاة بمادة مناسبة مانعة للانزلاق، ومصممة بميل خفيف لتسهيل عملية التنظيف.
- الالتزام بالتنظيف والتطهير والتخلص من الروث والمخلفات أولاً بأول.
- أن تكون مزودة بمجاري تصريف مناسبة.

2- الاشتراطات الصحية الخاصة بصالة الذبح والسلخ والتنظيف

- أن لا يقل ارتفاع الصالة عن ثلاثة أمتار ونصف (3.5م).
- عمل حاجز بين منطقة الحجز وصالة الذبح.
- أن تتناسب مساحتها مع عدد الذبائح.
- أن تكون الأرضيات مغطاة بمادة مانعة لتسرب المياه ومانعة للانزلاق (ومقاومة للمواد الكيميائية) ومصممة بميل خفيف لتسهيل عملية التنظيف والتطهير.
- أن تكون مجهزة بأنظمة لتصريف المياه مطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة، وأن تكون قنوات المجاري نصف اسطوانية، ومغطاه بشبك من مادة غير قابلة للصدأ ومصممة بميلان يسمح بتصريف المياه بسهولة ومزودة بمرشحات تجميع الدهون عند نهايات خطوط التصريف تنظف بشكل دوري.
- أن تكون جميع حوائطها وأعمدتها (في حال وجود أعمدة أسمتيه) مغطاة ببلاط مناسب فاتح اللون أو أية مواد أخرى مناسبة غير سامة وغير قابلة للامتصاص وخالية من التشققات وسهلة التنظيف ومقاومة للمواد الكيميائية بارتفاع مترين على الأقل (2م) من مستوى سطح الأرض.
- أن تكون مزودة بنظام لتعليق الذبائح بعدد كاف من الخطاطيف المزودة بعجلات دوارة سهلة الحركة لتسهيل عمليات الذبح والكشف على الذبائح وختمها ويكون من مادة غير قابلة للصدأ ولا تتفاعل مع اللحوم.
- أن تكون مجهزة بمصدرين للمياه الباردة والساخنة، على ألا تقل درجة حرارة المياه الساخنة عن اثنين وثمانين (82) درجة مئوية.
- أن تكون جميع توصيلات المياه داخل الحوائط وعلى شكل تمديدات من الأعلى.
- أن يتم الذبح والأعمال الخاصة به على وجه السرعة، وعلى التوالي في الأماكن المخصصة لكل نوع من المواشي.
- الالتزام بالممارسات الصحية الجيدة وتوفير المياه وانسيابية جريان مجاري التصريف قبل الإذن بذبح المواشي

- أن تكون جميع المواد او المعدات المستخدمة في نقل اللحوم وتجهيزها من مواد غير قابلة للصدأ ولا تتفاعل مع اللحم.
- أن يزود المسلخ بالأدوات والمناشير الكهربائية ونزاعات الجلود وغيرها من المعدات التي تسهل من الذبح والسلخ والتنظيف.
- عمل مخرج (نافذه) ذاتية الغلق للتخلص من المخلفات من الصالة مباشرة الى خارج المسلخ.
- أن تكون البوابة الرئيسية لصالة الذبح والسلخ والتنظيف ذاتية الغلق ولا تفتح مباشرة على الصالة وتكون مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ ومصممة بحيث تحول دون تراكم الأتربة والملوثات.
- أن يسمح التصميم الداخلي لمرافق المسلخ بإجراء عمليات النظافة والتطهير بسهولة وذلك بتصميم حواف المسلخ بنهايات نصف دائرية وترك مسافة مناسبة بين الجدران ومعدات وأدوات العمل.
- أن يكون مزوداً بميزان إلكتروني مطابق للمواصفات القياسية.

3- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تقطيع اللحم

- أن تكون أرضيته وحوائطه مغطاة ببلاط مناسب فاتح اللون أو اية مواد أخرى مناسبة غير سامة وغير قابلة للامتصاص وخالية من الشقوق وسهلة التنظيف ومقاومة للمواد الكيميائية بارتفاع مترين (2م) على الأقل من مستوى سطح الأرض.
- أن يكون الموقع مجهزاً بالآلات والأجهزة والأدوات اللازمة لعملية تقطيع اللحم على أن تكون مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ ولا تتفاعل مع اللحم.
- يحظر استخدام أكياس تعبئة مصنوعة من مواد ليست ذات درجة غذائية وملونة بألوان تترك أثر أو تفاعل مع اللحم.

4- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تجميع الجلود والمخلفات

- أن تكون أرضيته مغطاة بمادة مناسبة مانعة للانزلاق، ومصممة بميل يسمح بتسهيل عملية التنظيف والتطهير، وأن تزود بقنوات متسعة لتصريف المياه
- أن تكون جميع حوائطه وأعمدته مغطاة ببلاط مناسب فاتح اللون أو اية مواد أخرى مناسبة غير سامة وغير قابلة للامتصاص وخالية من التشققات وسهلة التنظيف ومقاومة للمواد الكيميائية بارتفاع مترين (2 م) على الأقل من سطح الأرض.
- أن يكون الموقع مزود بمراوح شفط الهواء.
- عدم تمليح الجلود داخل المسلخ

5- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع إعدام اللحوم المصابة أو غير الصالحة

- أن تكون أرضيته مغطاة بمادة مناسبة مانعة من الانزلاق، ومصممة بميل خفيف لتسهيل عملية التنظيف والتطهير، وبها مجرى متسع لتصريف المياه على أن تحتوي على حوض لغمر اللحوم المصابة بالمطهرات.
- أن تكون جميع حوائطه وأعمدته مغطاة ببلاط مناسب فاتح اللون أو اية مواد أخرى مناسبة غير سامة وغير قابلة للامتصاص وخالية من التشققات وسهلة التنظيف ومقاومة للمواد الكيميائية بارتفاع مترين (2 م) على الأقل من مستوى سطح الأرض.

- استخدام المطهرات المطابقة للمواصفات والمقاييس المعتمدة في عملية إعدام اللحوم قبل نقلها للأماكن المخصصة للتخلص منها.

6- الاشتراطات الصحية الخاصة بغرفة الطبيب البيطري

- أن تكون مزودة بالأدوات والمستلزمات المناسبة للكشف البيطري.
- أن تكون ملحقا بها دورة مياه مستوفية للاشتراطات الصحية المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة.
- أن تكون بواجهة زجاجية مطلة على صالة الذبح والسلخ والتنظيف.
- أن تكون مؤثثة تأثيثا مناسباً ومزودة بدولاب خاص لحفظ أختام الذبائح.

7- الاشتراطات الصحية الخاصة بغرفة انتظار مرتادي المسلخ

- أن تكون مفصولة عن صالة الذبح والسلخ والتنظيف بحاجز زجاجي ثابت يمكن الرؤية من خلاله.
- أن يكون ملحقا بها دورة مياه للرجال والنساء مستوفية للاشتراطات الصحية المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة.
- أن تكون مؤثثة تأثيثا مناسباً ومزودة بثلاجة تبريد مياه الشرب.

8- الاشتراطات الصحية الخاصة بغرفة الحارس

- أن تكون بالقرب من الباب الرئيسي الخارجي للمسلخ.
- أن تكون مؤثثة تأثيثا مناسباً، وأن تلحق بها دورة مياه مستوفية للاشتراطات الصحية المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة.

✚ بالإضافة إلى الاشتراطات المنصوص عليها في هذه اللائحة، يجب لتشغيل مسلخ المواشي استيفاء الشروط التالية:

- عدم بدء الذبح في المسلخ إلا بحضور الطبيب البيطري.
- لا يجوز ذبح المواشي بقصد بيع لحومها للمستهلك إلا في مسلخ المواشي.
- تطبيق الإجراءات البيطرية المعتمدة قبل وبعد الذبح بمعرفة الطبيب البيطري المختص، وله أن يقرر إعدام الذبائح أو أجزائها أو أعضائها التي تثبت عدم صلاحيتها.
- توفير سجل أو قاعدة بيانات للمسلخ لبيان مراحل سير العمل، وأنواع المواشي المذبوحة وعددها، السليم منها والمصاب وأنواع الأمراض المصابة بها.
- الالتزام بحجز المواشي المعدة للذبح بحظائر المسلخ مدة لا تقل عن (12) اثنتي عشرة ساعة قبل ذبحها، على أن يؤدي صاحبها نفقات جزها من مأكّل ومشرب، ويجوز في حالة الضرورة التجاوز عن هذا الشرط.

- لا يجوز ذبح إناث المواشي الحوامل، ويجوز في حالة الضرورة التجاوز عن هذا الشرط بموافقة الطبيب البيطري.
- الالتزام برسوم الذبح والتقطيع المقررة من قبل الوزارة.
- أن يتم الذبح خلال ساعات العمل المحددة، في ضوء النهار أو في إضاءة كافية لتقرير مدى صلاحية اللحم للاستهلاك الأدمي.
- أن يتم الذبح طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية ومن قبل قصابين مسلمين ومؤهلين.
- تعليق المواشي بعد ذبحها وسلخها بأكملها مع إبقاء جميع أعضاء الذبائح دون نزع أي جزء منها إلا بحضور الطبيب البيطري، وإلا اعتبر الجزء المنزوع في حكم المصاب.
- ختم الذبائح الصالحة للاستهلاك الأدمي بعد جفاف سطحها بختم يبين نوع الحيوان ومصدره وتاريخ الذبح ومدة صلاحيتها وذلك في كامل أجزائها وعلى طول الذبيحة وبشكل واضح قبل إخراجها من المسلخ.
- نقل الذبائح أو أجزائها في وسائل نقل مستوفية للاشتراطات الصحية المنصوص عليها في الاشتراطات الخاصة بنقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة.
- التخلص من المخلفات غير المستفاد منها والذبائح التالفة في المواقع المخصصة لذلك والمحددة من قبل الجهة المختصة وبتابع الطرق الصحية المناسبة كالحرق أو الدفن.
- أن يكون جميع العاملين بالمسلخ مستوفين للاشتراطات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة، وأن يتناسب عددهم مع حجم العمل بالمسلخ.
- أخذ عينات دورية من اللحوم والمياه للكشف المخبري للتأكد من مدى مطابقتها للمواصفات القياسية المعتمدة.
- عدم السماح بنقل المنتجات من المسلخ إلى محلات ومنافذ البيع إلا في وسائل النقل المخصصة وفق لائحة الاشتراطات المنصوص عليها في لائحة اشتراطات سيارات نقل المواد الغذائية المبردة او المجمدة.

ثانياً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بمسالخ الدواجن

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

● تحدد مرافق المسلخ اليدوي بالآتي:

- غرفة استلام الطيور الحية ووزنها والكشف الظاهري عليها.
- صالة الذبح وإزالة الريش والأحشاء.
- موقع الغسيل.
- موقع التعبئة والتغليف.
- موقع التبريد والتجميد.
- صالة انتظار الزبائن.
- مخزن مواد التعبئة والتغليف.
- موقع تجميع الفضلات.
- موقع لغسل وتطهير أقفاص الطيور.

● تحدد مرافق المسلخ الآلي بالآتي:

- غرفة استلام الطيور الحية ووزنها والكشف الظاهري عليها.
- موقع الذبح والادماء.
- موقع إزالة الأحشاء الداخلية.
- موقع الغسيل.
- موقع التقطيع والتجهيز.
- موقع التعبئة والتغليف.
- موقع التبريد والتجميد.
- موقع التسليم.
- مخزن مواد التعبئة والتغليف.
- موقع تجميع الفضلات.
- دورات مياه
- غرفة تغيير الملابس والتعقيم
- موقع السمط ونزع الريش.
- موقع التبريد السريع
- موقع لغسل وتطهير أقفاص الطيور

● يشترط لممارسة نشاط مسلخ دواجن استيفاء الاشتراطات التالية:

📌 تقديم مخطط تفصيلي طبقاً للنموذج الموحد لمسالخ الدواجن أو بما لا يتعارض معه قبل الشروع في البناء يوضح مرافق المسلخ ومساحاتها ويتم اعتماده من قبل الجهة المختصة قبل إصدار إباحة البناء.

1- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع المسلخ

- الحصول على موافقة الجهة المعنية حول الموقع (سواء تابع لمشروع قائم او كمشروع مستقل) والطاقة الانتاجية ومساحة البناء ويفضل أن يكون الموقع بالقرب من مزارع الدواجن.
- أن يحاط المسلخ ومرافقه بسور او سياج يحول دون دخول الحيوانات من خلاله وبارتفاع لا يقل عن 2 متر من مستوى سطح الأرض.
- أن يتوفر بالموقع مصدر دائم للتيار الكهربائي ومياه مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.

2- الاشتراطات الصحية الخاصة بمبنى المسلخ

- بالإضافة إلى الاشتراطات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة، يجب أن يكون مبنى المسلخ مستوفياً للاشتراطات الصحية التالية:
 - أن تتناسب مساحته مع الطاقة الإنتاجية، وتكون كافية لسهولة العمل وتوزيع الأجهزة والمعدات وملحقات المسلخ.
 - أن تكون جميع حوائطه حتى السقف مغطاة ببلاط مناسب فاتح اللون أو اية مواد أخرى مناسبة غير سامة وغير قابلة للامتصاص وخالية من الشقوق وسهلة التنظيف ومقاومة للمواد الكيميائية بارتفاع مناسب لعمليات الإنتاج وتصميم المعدات.
 - أن تكون أرضيته مغطاة بمادة مانعة لتسرب المياه ومانعة للانزلاق ومقاومة للمواد الكيميائية ومصممة بميل خفيف لتسهيل عملية التنظيف والتطهير،
 - أن يكون جيد التهوية والإضاءة، ولا تقل شدة الإضاءة في خطوط الإنتاج عن (400) لوكس وفي مواقع الكشف البيطري عن (600) لوكس وألا تؤثر على تمييز الألوان وتكون قريبة من المنتج.
 - أن تكون جميع النوافذ مصممة بزاوية مائلة إلى الخارج لا تسمح بتراكم الاتربة والملوثات ومصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ سهلة التنظيف ومغطاه بسلك ضيق النسيج لمنع دخول الحشرات وتكون على ارتفاع مناسب من مستوى سطح الأرض.
 - أن يكون مزودا بمصدرين للمياه الصالحة للشرب بدرجة حرارة الغرفة وكذلك المياه الساخنة للتطهير والتنظيف بحيث لا تقل درجة حرارتها عن اثنان وثمانون (82) درجة مئوية.
 - أن تكون به دورات مياه مخصصة للعاملين منفصلة تماما عن المسلخ ومخزن مواد التعبئة والتغليف ولا تفتح عليها بشكل مباشر ومستوفية للاشتراطات الصحية المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة الخاصة بالأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة.
 - أن يكون مجهزاً بأنظمة لتصريف المياه مطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة، وان تكون قنوات الصرف فيها نصف اسطوانية، ومغطاه بشبك من مادة غير قابلة للصدأ ومصممة بميلان يسمح بتصريف المياه بسهولة ومزودة بمرشحات تجميع الدهون عند نهايات خطوط التصريف تنظف بشكل دوري.

- أن يتم الإنشاء وفقاً للمواصفات والمقاييس المعتمدة والمعمول بها، ويمنع منعاً باتاً استخدام المواد غير المصرح بها في البناء أو أي مادة يدخل في تركيبها مواد يثبت ضررها على الصحة العامة.
- أن يسمح التصميم الداخلي بإجراء عمليات النظافة والتطهير بسهولة وذلك بتصميم حواف الأرضيات بزاوية (45 درجة) وليست قائمة وترك مسافة مناسبة بين الجدران ومعدات وأدوات العمل.
- أن تكون بوابة الدخول لمبنى المسلخ ذاتية الغلق ومصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ ومصممة بطريقة لا تسمح بتراكم الأتربة والملوثات ولا تفتح مباشرة على صالة الذبح والتهئية وتزود بحوض لغسل اليدين ومغاطس أرضية بها محلول مطهر لتطهير الأحذية قبل الدخول.
- أن يتم الفصل بين مراحل الإنتاج الرئيسية مثل (مرحلة الذبح - السمط ونزع الريش - إزالة الأحشاء - التقطيع - التبريد السريع- التغليف والتخزين بحواجز ثابتة).
- إنشاء مختبر مع المرفقات لعمل التحاليل اللازمة وذلك في المسالخ الآلية ذات الطاقة الانتاجية التي لا تقل عن ألف طائر (1000) في الساعة.
- أن يزود المبنى بأبواب للطوارئ تفتح مباشرة للخارج وتكون محكمة الغلق ولا يتم استخدامها إلا في حالة الضرورة.
- تزود الأبواب بستائر بلاستيكية وأجهزة طرد هوائية لمنع دخول الحشرات.
- ألا يقل ارتفاع السقف عن ثلاثة أمتار 3 متر من مستوى سطح الأرض ويكون أملس ومستوي خالي من الشقوق ومصنوع من مواد مقاومة للاحتراق وعازلة للحرارة لا تتأثر بالرطوبة كما يمنع منعاً باتاً استخدام الأسقف الصناعية المعلقة (forceiling).

3- الاشتراطات الصحية الخاصة بغرفة استلام الطيور الحية ووزنها

- أن تكون مساحتها متناسبة مع اعداد الدواجن المراد ذبحها وتكون جيدة التهوية والتبريد ودرجة الحرارة بين عشرون (20) إلى أربعة وعشرون (24) درجة مئوية
- تخصيص مكان مناسب لعزل الدواجن التي يتم استبعادها بعد الفحص.
- تخصيص مكان مناسب لإجراء فحص الدواجن قبل الذبح.
- استخدام أقفاص بلاستيكية جيدة التهوية ونظيفة لوضع الدواجن ويراعى تنظيفها وغسلها باستمرار للتخلص من المخلفات والروائح

4- الاشتراطات الصحية الخاصة بصالة الذبح

- أن تكون مجهزة بمعدات وأدوات مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ ولا تتفاعل مع اللحوم ومناسبة لحجم العمل.
- أن تكون مزودة بالأجهزة المناسبة لفصل الدم بعد عملية النزف.
- توفير مصدرين للمياه الباردة والساخنة على أن تكون ذات ضغط عالي ومطابقة للمواصفات والمقاييس على الا تقل درجة حرارة المياه الساخنة عن اثنين وثمانون (82) درجة مئوية.

- الالتزام بفحص الدواجن المذبوحة، واستبعاد غير الصالح منها للاستهلاك الآدمي.
- استخدام المنظفات والمطهرات المعتمدة في عمليات تطهير معدات وأرضيات المسلخ على أن يتم تغيير نوع المطهر حسب تعليمات الاستعمال المقررة لكل مطهر.
- الحفاظ على نظافة ودرجة حرارة مياه السمط في حدود خمسة وخمسون $55 (\pm 1)$ درجة مئوية ويمكن استخدام أحد المطهرات المناسبة ذات جودة عالية لتنظيف أحواض السمط وبالتركيز المسموح به ويتم تفريغها على الأقل مرة واحدة يومياً.

5- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الغسيل

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

6- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التعبئة والتغليف

- أن يكون مزودا بعدد مناسب من الطاولات المصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ ولا تتفاعل مع اللحوم وبارتفاع مناسب حسب حجم العمل.
- يجب أن تكون جميع مواد التغليف المستخدمة من الدرجة الغذائية المخصصة للاستخدام وتكون آمنة صحياً وبيئياً.
- عدم إعادة استخدام مواد التغليف المستعملة.
- في حالة استخدام التعبئة الآلية يجب غسل الأجهزة وتطهيرها بعد كل مناوبة عمل واستخدام مواد من الدرجة الغذائية لعمليات تشحيم وتزييت الآلات.
- أن يكون مزوداً بميزان إلكتروني مطابق للمواصفات القياسية.
- يحظر استخدام أكياس تعبئة مصنوعة من مواد ليست ذات درجة غذائية وملونة بألوان تترك أثر أو تفاعل مع الدواجن.

7- الاشتراطات الصحية الخاصة بمواقع حفظ الدواجن

- أن تكون مجهزة بعدد من البرادات والثلاجات تتناسب مع الطاقة الإنتاجية للمسلخ.
- تحفظ الدواجن المبردة في درجة حرارة تتراوح من واحد (1) إلى أربعة (4)، وتحفظ الدواجن المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على ثمانية عشر تحت الصفر (-18) درجة مئوية.
- تحفظ الدواجن بطريقة تسمح بسرّيان الهواء بينها.
- في حالة فتح البرادات والثلاجات مباشرة على منطقة غير مبردة يجب مراعاة الحد من تبادل الهواء بين المنطقتين بتركيب ستائر هوائية أو شرائح بلاستيكية شفافة أو أبواب بلاستيكية شفافة أو أبواب أوتوماتيكية.
- يجب أن تغلق فتحات تصريف المياه الأرضية بأغطية قابلة للفتح عند الحاجة.
- يجب تزويد جميع غرف التبريد الأولي والتجميد السريع والتخزين المبرد والمجمد بأجهزة دقيقة لقياس درجات الحرارة. إضافة لذلك يتعين تزويد الغرف بأجهزة لقياس الرطوبة النسبية.
- يجب وضع وحدات لغسيل الأيدي تكون قريبة من غرف التبريد والتجميد ويسهل الوصول إليها

- يجب وضع انابيب توصيل مياه الغسيل الساخنة والباردة لغسيل وتنظيف الغرف.
- يفضل أن تزود الثلجات بمصدر للأشعة فوق البنفسجية بقوة 30. واط وذلك لكل 10-12 متر من الثلجة

8- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تجميع المخلفات

- أن يكون مزودا بأعداد وأحجام من الحاويات لتجميع المخلفات تتناسب مع الطاقة الإنتاجية للمسلخ.
- استخدام أكياس مخصصة لحفظ الفضلات لمنع تسرب السوائل منها.

9- الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن مواد التعبئة والتغليف

- ان يكون الموقع محكم الغلق لمنع دخول الحشرات والقوارض والطيور واتخاذ التدابير اللازمة لمكافحة الحشرات والقوارض.
- التأكد من خلو أكياس وصناديق ومواد التعبئة من الملوثات مع أخذ عينات دورية للفحص المخبري.
- حفظ مواد التعبئة والتغليف على طاولات او ارفف غير ملاصقة للجدران وبارتفاع لا يقل عن 30 سم من مستوى سطح الأرض لتسهيل عمليات التنظيف.

10- الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التبريد والتجميد السريع

- أن يتوفر في المسلخ وسائل تخفيض درجة حرارة اللحوم المنتجة فور تجهيزها وتنظيفها وذلك بغمرها بالماء البارد أو بتعريضها لتيار الهواء البارد على أن تكون هذه الوسائل قادرة على تخفيض درجة حرارة اللحوم أربعة (4) - ستة (6) درجة مئوية.
- يجب أن تكون درجة حرارة الهواء في حدود صفر إلى واحد تحت الصفر (-1) وأن تكون سرعة الهواء في حدود 0.25 إلى 3 متر/ثانية داخل غرف التبريد.
- يفضل قبل تنفيذ عملية التجميد السريع أن يتم تبريد الدواجن في الماء البارد.
- أن تكون عملية التجميد السريع للمنتج بشكل مفاجئ وسريع بعد التحضير المناسب، لضمان وصول درجة حرارة المركز الحراري للمنتج عند ثباتها إلى ثمانية عشر تحت الصفر (-18) درجة مئوية أو أقل الى الحد الذي يتم فيه تشكل بلورات الثلج بأسرع وقت ممكن وذلك باستخدام المعدات المناسبة لهذه الطريقة

✚ يلزم لتشغيل مسلخ الدواجن استيفاء الاشتراطات الصحية التالية:

- المحافظة على الآلات والمعدات والأدوات المستخدمة في مزاولة النشاط بحالة جيدة ونظيفة باستمرار.
- أن يكون عمر الدواجن ووزنها عند الذبح مطابقا للمواصفات القياسية المعتمدة في هذا الشأن.
- عدم تغذية الدواجن لمدة (24) أربع وعشرين ساعة قبل الذبح والاكتفاء بتوفير مياه الشرب.
- وضع كل دجاجة مبردة أو مجمدة في عبوة مناسبة مع الالتزام بالمواصفات القياسية الخاصة ببطاقة البيان للمواد الغذائية
- مكافحة الحشرات والقوارض في جميع مرافق المسلخ، وفقا لأحكام الاشتراطات الصحية العامة.
- توقيع الكشف البيطري على الدواجن بالمزرعة قبل نقلها إلى المسلخ منعا لانتشار الأمراض البوائية والمعدية.

- توفير طبيب بيطري أو فني بيطري بالمسلخ للكشف على الدواجن قبل الذبح وبعده، وتقرير مدى صلاحيتها للاستهلاك الأدمي.
- أن يتم الذبح من قبل قصابين مسلمين متخصصين وطبقاً للشريعة الإسلامية.
- أن تكون جميع مرافق مسلخ الدواجن مستوفيه للاشتراطات الصحية الخاصة بالأمن والسلامة المعتمدة من الجهة المعنية.
- تعقيم السكاكين والأدوات المستخدمة في الذبح والتقطيع بماء لا تقل درجة حرارته عن اثنان وثمانون (82) درجة مئوية بعد كل استخدام، على أن يتم حفظها في أي وسيلة أخرى مناسبة كجهاز التعقيم الحراري أو بالأشعة فوق البنفسجية.
- وضع برنامج دوري للنظافة لجميع مرافق المسلخ تدون في سجلات مخصصة ومراعاة قواعد النظافة العامة أثناء العمل وتعقيم المعدات والأرضيات كلما دعت الحاجة.
- عدم السماح للأشخاص غير المصرح لهم بالدخول إلى مرافق المسلخ.
- عدم السماح بنقل المنتجات من المسلخ إلى محلات ومنافذ البيع إلا في وسائل النقل المخصصة وفق لائحة الاشتراطات المنصوص عليها في لائحة اشتراطات سيارات نقل المواد الغذائية المبردة أو المجمدة.
- فصل الطيور الواردة إلى المسلخ من مزارع مختلفة للذبح والتهيئة وتخصيص وقت محدد لكل مزرعة دواجن.
- على صاحب النشاط الالتزام بفترة سحب الدواء المقررة قبل الذبح وتسجيل ذلك في سجلات مخصصة مع قطيع الدواجن يوضح الحالة الصحية للقطيع وآخر جرعة دوائية أعطيت له ونوعها وإبرازها عند الطلب ويحق للجهة المختصة الاطلاع عليها.
- أن يتم إزالة المخلفات أولاً بأول بالطريقة التي تحددها الجهة المختصة (ويمكن أن يلحق بالمسالخ الآلية مصنع أو وحدة لمعالجة المخلفات قبل التخلص منها).
- أن تكون قنوات تصريف المخلفات ذات اتساع وميلان مناسب ومزودة بأغطية مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ أو أي مادة أخرى مناسبة يسهل تحريكها عند إجراء عمليات التنظيف.
- لا يسمح بتقطيع الدواجن إلى أجزاء أو استبعاد أي جزء منها إلا بعد إجراء الكشف عليها من قبل الطبيب البيطري.
- في حالة استخدام الثلج كوسيلة للتبريد يجب مراعاة التالي:
- أن تكون المياه المستخدمة في صناعة الثلج مطابقاً للمواصفة القياسية المعتمدة.
- ألا يكون الثلج المستخدم في التبريد قد سبق استعماله في أي مرحلة من مراحل الانتاج.
- أن يحفظ الثلج ويتداول بطريقة صحية منعا للتلوث
- اتخاذ التدابير اللازمة لمنع دخول الحيوانات الى المسلخ كإحاطته بسياج بارتفاع مناسب أو غيرها من الوسائل.
- يمنع منعاً باتاً بيع الدواجن المذبوحة مباشرة للمستهلكين الأفراد في غير منافذ البيع المرخصة.

✚ بالإضافة الى الاشتراطات الصحية الخاصة بالعاملين يجب توافر الاشتراطات التالية:

- إيقاف أي عامل لعدم كفاءته في العمل.
- عدم السماح للعاملين بالانتقال بين مراحل الإنتاج الرئيسية أثناء التشغيل منعا لانتقال التلوث.

ثالثاً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط بيع اللحوم

- تحدد مرافق محل بيع اللحوم بالآتي:

- موقع الحفظ والتخزين.
- موقع تجهيز وتقطيع اللحوم وعرضها.
- موقع انتظار الزبائن.

- يلزم لممارسة نشاط بيع اللحوم استيفاء الاشتراطات الصحية التالية:

- أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل
- أن يكون المحل مزوداً بمصدرين للمياه الصالحة للشرب الباردة والساخنة.
- أن يكون العاملون مستوفين للاشتراطات المنصوص عليها في لائحة الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة.
- في حالة بيع اللحوم المجمدة، يجب أن يكون المحل مجهزاً بمنشار كهربائي مصنوع من مادة غير قابلة للصدأ ولا تتفاعل مع اللحوم في حالة التقطيع.
- أن تكون جميع الجدران حتى السقف مغطاة من البلاط أو مواد غير سامة وغير قابلة لامتصاص وخالية من الشقوق وسهلة التنظيف ومقاومة للمواد الكيميائية وبلون فاتح وليس ورق حائط وأن تكون الأرضيات مانعة لتسرب المياه ومانعة للانزلاق (ومقاومة للمواد الكيميائية) ومصممة بميل خفيف لتسهيل عملية التنظيف والتطهير.
- أن يكون المحل جيد التهوية والتكييف ومزود بالإضاءة الصناعية الكافية المغطاة.
- أن يكون مجهزاً بالآلات والأجهزة والأدوات اللازمة لعملية تقطيع اللحوم مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ ولا تتفاعل مع اللحوم.
- أن يكون مجهزاً بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد، ومزوداً بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف.
- أن يكون مجهزاً ببرادات لحفظ وعرض اللحوم الطازجة المبردة وثلاجات لحفظ اللحوم المجمدة مزودة بأجهزة لقياس الحرارة.
- أن تحفظ اللحوم المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على ثمانية عشر تحت الصفر (-18) درجة مئوية، وتحفظ اللحوم المبردة في درجة حرارة تتراوح من واحد (1) إلى أربعة (4) درجة مئوية، مع مراعاة تسجيل درجات الحرارة بصورة دورية ومنظمة..
- يجب استخدام قطعة نظيفة لتقطيع اللحوم من مواد غير قابلة للصدأ أو التشقق ولا تتفاعل مع اللحوم.

- أن يكون مزودا بأوعية لحفظ النفايات تفتح بضغط القدم، لحين التخلص منها بعد كل استخدام في الحاويات والأماكن المعدة لذلك.
- تنظيف وتطهير الأجهزة والأدوات بعد كل استخدام وتنظيف الأرضيات والحوائط يوميا باستخدام المطهرات المطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.
- أن يكون المحل مجهز بعدد مناسب من مصائد الحشرات، كما يجب اتخاذ التدابير اللازمة لمنع دخول الحشرات والقوارض.
- أن يكون مجهزا بميزان مطابق للمواصفات القياسية المعتمدة.
- يمنع وجود دورات مياه داخل المحل.
- فصل موقع انتظار الزبائن عن موقع التقطيع بفواصل زجاجي.
- يجب أن تحمل المنتجات المعروضة بطاقة بيانات مطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة لبطاقة بيانات المنتج.
- يجب حفظ نسخة من الشهادة الصحية لمنتجات اللحوم المستوردة من خارج السلطنة وإبرازها عند الطلب من قبل الجهة المختصة.
- التزام العاملين بأدوات الوقاية الشخصية وارتداء الزي الموحد المخصص للعمل.
- أن يكون مزودا بجهاز حراري أو كهربائي لتعقيم السكاكين والأدوات.
- أن تكون الأبواب ذاتية الغلق ومزودة بوسيلة لمنع دخول الحشرات والقوارض كالقواطع الهوائية أو الستائر البلاستيكية وغيرها.
- أن يكون مزوداً بميزان إلكتروني مطابق للمواصفات القياسية.
- يحظر استخدام أكياس تعبئة مصنوعة من مواد ليست ذات درجة غذائية وملونة بألوان تترك أثر أو تفاعل مع اللحوم.

✚ يحظر على المرخص له بمزاولة النشاط القيام بالتالي:

- عرض اللحوم خارج البرادات أو ثلاجات الحفظ.
- تسييح اللحوم المجمدة وتجميد اللحوم المبردة، ويجب عرضها وبيعها بذات هيئة حفظها الأولية.
- بيع لحوم غير مختومة بختم الجهة المعنية أو ختم الجهة المستوردة منها، كما يحظر إزالة الختم إلا أمام الزبون.
- فرم اللحوم أو تنبيلها وتجهيز الطلبات وتقطيعها إلى قطع صغيرة إلا بحضور الزبون.
- حفظ أو عرض أجزاء من الذبيحة بدون سلخ أو تنظيف كالرؤوس والأرجل وغيرها

رابعاً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط بيع الدواجن المبردة والمجمدة

- تحدد مرافق محل بيع الدواجن المبردة والمجمدة بالآتي:
 - موقع الحفظ والتخزين.
 - موقع تجهيز وتقطيع الدواجن وعرضها.
 - موقع انتظار الزبائن.
- يلزم لممارسة نشاط بيع الدواجن المبردة والمجمدة استيفاء الاشتراطات الصحية التالية:
 - أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل
 - أن يكون المحل مزوداً بمصدرين للمياه الصالحة للشرب الباردة والساخنة.
 - أن يكون العاملون مستوفين للاشتراطات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة.
 - أن تكون جميع الجدران حتى السقف مغطاة من البلاط او مواد غير سامة وغير قابلة للامتصاص وخالية من الشقوق وسهلة التنظيف ومقاومة للمواد الكيميائية وبلون فاتح وليس ورق حائط وأن تكون الأرضيات مائعة لتسرب المياه ومائعة للانزلاق (ومقاومة للمواد الكيميائية) ومصممة بميل خفيف لتسهيل عملية التنظيف والتطهير
 - أن يكون المحل جيد التهوية والتكييف ومزود بالإضاءة الصناعية الكافية المغطاة.
 - أن يكون مجهزاً بالآلات والأجهزة والأدوات اللازمة لعملية تقطيع اللحوم مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ ولا تتفاعل مع اللحوم.
 - أن يكون مجهزاً بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد، ومزوداً بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف.
 - أن يكون المحل مجهزاً ببرادات لحفظ وعرض الدواجن الطازجة المبردة وثلاجات لحفظ الدواجن المجمدة مزودة بأجهزة لقياس الحرارة.
 - أن تحفظ الدواجن المبردة في درجة حرارة تتراوح من واحد (1) إلى أربعة (4) درجات مئوية، وتحفظ الدواجن المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على ثمانية عشر تحت الصفر (-18) درجة مئوية.
 - يجب أن تحمل المنتجات المعروضة بطاقة بيانات مطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة لبطاقة بيانات المنتج.
 - أن يكون المحل مزوداً بأوعية لحفظ النفايات تفتح بضغط القدم، لحين التخلص منها بعد كل استخدام في الحاويات والأماكن المعدة لذلك.
 - تنظيف وتطهير الأجهزة والأدوات بعد كل استخدام وتنظيف الأرضيات والحوائط يومياً باستخدام المطهرات المناسبة مع مراعاة عدم تأثيرها على الدواجن.

- أن يكون المحل مجهز بعدد مناسب من مصادد الحشرات، كما يجب اتخاذ التدابير اللازمة لمنع دخول الحشرات والقوارض.
- أن يكون المحل مجهزاً بميزان مطابق للموصفات القياسية المعتمدة.
- فصل موقع انتظار الزبائن عن موقع التقطيع بفواصل زجاجي.
- في حالة بيع الدواجن المجمدة، يجب أن يكون المحل مجهزاً بمنشار كهربائي مصنوع من مواد غير قابلة للصدأ ولا تتفاعل مع اللحوم في حالة التقطيع.
- أن تكون الدواجن المعروض نظيفة وخالية من الريش والزغب والأحشاء والكدمات.
- أن يكون مزوداً بجهاز حراري أو كهربائي لتعقيم السكاكين والأدوات.
- التزام العاملين بأدوات الوقاية الشخصية وارتداء الزي الموحد المخصص للعمل.
- أن تكون الأبواب ذاتية الغلق ومزودة بوسيلة لمنع دخول الحشرات والقوارض كالقواطع الهوائية أو الستائر البلاستيكية وغيرها.
- يجب استخدام قطعة نظيفة لتقطيع اللحوم مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ أو التشقق ولا تتفاعل مع اللحوم.
- أن يكون مزوداً بميزان إلكتروني مطابق للمواصفات القياسية.
- يحظر استخدام أكياس تعبئة مصنوعة من مواد ليست ذات درجة غذائية وملونة بألوان تترك أثر أو تفاعل مع الدواجن.

✚ يحظر على المرخص له بمزاولة نشاط بيع الدواجن المبردة والمجمدة القيام بالآتي: -

- عرض الدواجن المبردة والمجمدة خارج البرادات أو ثلاجات الحفظ.
- عرض الدواجن بدون بطاقة بيانات تعريفية وبأوزان أقل من (500) خمسمائة جرام.
- تسييح الدواجن المجمدة أو تجميد الدواجن المبردة.
- إقامة دورات مياه داخل المحل.
- تعبئة وتغليف الدواجن أو أجزاء منها داخل المحل.
- فرم الدواجن أو تنبيلها وتجهيز الطلبات وتقطيعها إلى قطع صغيرة إلا بحضور الزبون.

خامساً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط بيع الأسماك

- يلزم لممارسة نشاط بيع الأسماك استيفاء الاشتراطات الصحية التالية:
 - أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل.
 - أن يكون المحل مزوداً بمصدرين للمياه الصالحة للشرب الباردة والساخنة.
 - أن يكون العاملون مستوفين للاشتراطات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة.

- أن تكون جميع الجدران حتى السقف مغطاة من البلاط او مواد غير سامة وغير قابلة للامتصاص وخالية من الشقوق وسهلة التنظيف ومقاومة للمواد الكيميائية وبلون فاتح وليس ورق حائط وأن تكون الأرضيات مانعة لتسرب المياه ومانعة للانزلاق (ومقاومة للمواد الكيميائية) ومصممة بميل خفيف لتسهيل عملية التنظيف والتطهير.
- أن يكون المحل جيد التهوية والتكييف ومزود بالإضاءة الصناعية الكافية المغطاة.
- أن يكون المحل مجهزاً بالآلات والأجهزة والأدوات اللازمة لعملية التقطيع، على أن تكون مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ ولا تتفاعل مع اللحوم.
- أن يكون المحل مجهزاً بمغسلة للأيدي تعمل بضغط القدم أو بأية وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد، ومزود بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف.
- في حالة بيع الأسماك المجمدة، يجب أن يكون المحل مجهزاً بمنشار كهربائي مصنوع من مواد غير قابلة للصدأ ولا تتفاعل مع الأسماك في حالة التقطيع.
- أن يكون المحل مجهزاً ببرادات لحفظ وعرض الأسماك الطازجة المبردة وثلاجات لحفظ الاسماك المجمدة مزودة بأجهزة لقياس الحرارة.
- أن تحفظ الأسماك المبردة في درجة حرارة تتراوح من واحد (1) إلى أربعة (4) درجات مئوية، والأسماك المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على ثمانية عشر تحت الصفر (-18) درجة مئوية.
- وضع الأسماك عند نقلها في أوعية مناسبة مزودة بالتلج، وتستخدم لهذا الغرض وسائل نقل مستوفية للاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة.
- يجوز عرض الأسماك الطازجة للبيع مغطاة بثلج مطابق للمواصفات القياسية المعتمدة على أن تكون الأحواض مزودة بتصريف مناسب للمياه ويتم تصريف المياه الذائبة أولاً بأول.
- يجب أن تحمل المنتجات المعروضة بطاقة بيانات مطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة لبطاقة بيانات المنتج وفترات الصلاحية.
- أن يكون المحل مجهزاً بميزان مطابق للمواصفات القياسية المعتمدة.
- أن يكون المحل مزوداً بأوعية لحفظ النفايات تفتح بضغط القدم، لحين التخلص منها بعد كل استخدام في الحاويات والأماكن المعدة لذلك.
- تنظيف وتطهير الأجهزة والأدوات بعد كل استخدام وتنظيف الأرضيات والحوائط يومياً باستخدام المطهرات المناسبة مع مراعاة عدم تأثيرها على الاسماك.
- أن يكون المحل مجهز بعدد مناسب من مصائد الحشرات، كما يجب اتخاذ التدابير اللازمة لمنع دخول الحشرات والقوارض.
- فصل الأسماك المجهزة والمقطعة عن الأسماك والأحياء البحرية الأخرى غير المقطعة عند عرضها للبيع.
- فصل موقع انتظار الزبائن عن مكان تقطيع وتنظيف الأسماك بفواصل زجاجي.
- أن تكون الأبواب ذاتية الغلق ومزودة بوسيلة لمنع دخول الحشرات والقوارض كالقواطع هوائية أو الستائر بلاستيكية وغيرها.

- أن يكون المحل مجهزاً بالآلات والأجهزة والأدوات اللازمة لعملية التقطيع، على أن تكون من مادة غير قابلة للصدأ ولا يتفاعل مع الأسماك.
- التزام العاملين بأدوات الوقاية الشخصية وارتداء الزي الموحد المخصص للعمل.
- أن يكون مزوداً بجهاز حراري أو كهربائي لتعقيم السكاكين والأدوات.
- أن يكون مزوداً بميزان إلكتروني مطابق للمواصفات القياسية.
- يحظر استخدام أكياس تعبئة مصنوعة من مواد ليست ذات درجة غذائية وملونة بألوان تترك أثر أو تفاعل مع الأسماك.
- يحضر تجهيز وتمليح الأسماك إلا أمام المستهلك مباشرة وتعبئتها في أوعية مناسبة مطابقة للمواصفات والمقاييس المعتمدة.
- يحضر تجهيز وتمليح الأسماك داخل المنشأة لغرض التخزين والحفظ.

✚ يحظر على المرخص له بمزاولة نشاط بيع الأسماك القيام بالآتي: -

- عمل دورات مياه داخل المحل.
 - وضع الأسماك المجمدة في الماء أو على الأرض بغرض التخزين أو العرض.
 - تسبيح الأسماك المجمدة وتجميد الأسماك المبردة، ويجب عرضها وبيعها بذات هيئتها الأولية.
- ✚ في حال ممارسة نشاط شيء الأسماك يجب الالتزام بالاشتراطات الصحية لإعداد وبيع المشاوي.

سادساً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بتجميع وتعبئة بيض المائدة

- تقديم مخطط تفصيلي يوضح مرافق النشاط ومساحاته ويتم اعتماده من قبل الجهة المختصة.
 - الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع النشاط:
- أن يكون في نطاق المناطق الزراعية أو الصناعية، ويفضل أن يكون ملحقا بمزارع الدواجن المرخصة.
 - أن يتوفر بالموقع مصدر دائم للتيار الكهربائي ومياه مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.
 - يجب أن يكون الموقع بعيداً عن أي منشأة أخرى غير غذائية ذات تأثير على الأغذية والبيئة وغير معرض بشكل مباشر أو غير مباشر لأي مصدر للتلوث.

1- الاشتراطات الصحية الخاصة بالمبنى

• تتكون مرافق النشاط من:

- موقع تجميع وفرز وتعبئة البيض
- موقع حفظ البيض

• الاشتراطات الصحية الخاصة بالمبنى:

- أن يحاط بسور يمنع دخول الحيوانات والطيور.
- أن تكون المساحة المحيطة بالمبنى مبلطة أو مسفلتة بمسافة مترين على الأقل حول المبنى.
- يمنع منعاً باتاً أن يلحق سكن بموقع النشاط.
- يجب أن يتم الإنشاء وفقاً للمواصفات والمقاييس المعتمدة والمعمول بها، ويمنع منعاً باتاً استخدام المواد غير المصرح بها في البناء أو أي مادة يدخل في تركيبها مواد يثبت ضررها على الصحة العامة.
- يجب أن تتناسب مساحته مع الطاقة الإنتاجية، وتكون كافية لسهولة العمل وتوزيع الأجهزة والمعدات وملحقاته.
- أن تكون الجدران حتى السقف من مواد غير سامة وغير قابلة للامتصاص وخالية من الشقوق وسهلة التنظيف ومقاومة للمواد الكيميائية بارتفاع مناسب لعمليات الانتاج وتصميم المعدات.
- أن تكون الأرضيات مغطاة بمادة مانعة للانزلاق وتسرب المياه، ومقاومة للمواد الكيميائية.
- توفير صواعق الحشرات بكافة مرافق المنشأة.
- أن تكون الارضيات مجهزة بأنظمة للصرف الصحي مطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة، وأن تكون قنوات التصريف فيها على شكل نصف اسطوانية، ومغطاه بشبك من معدن غير قابل للصدأ ومصممة بميلان يسمح بتصريف المياه بسهولة.
- أن تكون جميع مرافقه جيدة التهوية ومضاءة طبيعياً أو (باستخدام الاضاءة الصناعية المغطاة).
- أن تكون جميع النوافذ مصممة بزاوية مائلة إلى الخارج لا تسمح بتراكم الاتربة والملوثات ومصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ سهلة التنظيف ومغطاه بسلك ضيق النسيج لمنع دخول الحشرات وتكون على ارتفاع مناسب من سطح الأرض.
- أن يكون مزودا بمصدرين للمياه الصالحة للشرب بدرجة حرارة الغرفة وكذلك المياه الساخنة للتطهير والتنظيف بحيث لا تقل درجة حرارتها عن 82°م.
- أن تكون به دورات مياه مستوفية للاشتراطات الصحية المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة الخاصة بالأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة على أن تكون مفصولة تماماً عن موقع تعبئة وتجميع وفرز البيض وألا تفتح عليها بشكل مباشر.

- أن يسمح التصميم الداخلي بإجراء عمليات النظافة والتطهير بسهولة وذلك بتصميم حواف الأرضيات بزاوية (45 درجة) وليست قائمة وترك مسافة مناسبة بين الجدران ومعدات وأدوات العمل.
- أن تكون بوابة الدخول ذاتية الغلق ومصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ ومصممة بطريقة لا تسمح بتراكم الأتربة والملوثات ولا تفتح مباشرة على الصالة وتزود بحوض لغسل اليدين.
- تزود الأبواب بستائر بلاستيكية وأجهزة طرد هوائية لمنع دخول الحشرات.
- لا يقل ارتفاع السقف عن 3 متر ويكون أملس ومستوي خالي من الشقوق ومصنوع من مواد مقاومة للاحتراق وعازلة للحرارة لا تتأثر بالرطوبة كما يمنع منعاً باتاً استخدام الأسقف الصناعية المعلقة (forceiling).
- توفير مغاسل للأيدي وأخرى للمعدات والأدوات والاولاني على أن تكون من مواد غير قابلة للصدأ، مع توفير مادة مطهرة ومناسبة ومناشف ورقية.

2-الاشتراطات الواجب توافرها بموقع تجميع وفرز وتعبئة البيض

- أن يكون مزودا بعدد مناسب من الطاولات المصنوعة من مادة مناسبة للاستخدام في عمليتي التعبئة والتغليف على أن تكون على ارتفاع مناسب.
- تخصيص موقع لحفظ وتخزين الاولاني بعد الغسل والتجفيف مصنوعة من مادة مناسبة غير قابلة للصدأ
- تخصيص موقع لتخزين المنظفات والمطهرات.
- أن يكون مزودا بحاويات مناسبة الحجم لتجميع الفضلات وتستخدم أكياس مناسبة لحفظ الفضلات لمنع تسرب السوائل منها.
- يجب مراعاة تقليل الوقت بين وضع الدجاجة للبيض ومراحل تجميعه وفرزه وتعبئة وحفظ ومعالجة البيض.
- استبعاد البيض المكسور أو المتسخ عند تجميع البيض وفرزه.
- في حال الرغبة من الاستفادة من البيض المستبعد (المكسور أو المتسخ)، يجب أن يتم نقله الى منشأة تصنيع أو تعبئة في أقرب وقت ممكن بعد الجمع.
- أن تكون جميع المعدات والأدوات مصنوعة من مواد غير سامة وغير قابلة للصدأ وأن تصمم ويتم تركيبها وصيانتها واستخدامها بطريقة تسهل من تطبيق الممارسات الصحية الجيدة.
- يجب أن تكون الأطباق والصناديق المستخدمة للتعبئة متوافقة مع المواصفة القياسية الخاصة ببيض المائدة وتكون نظيفة وقوية ومصنوعة من مواد مناسبة ولا تنقل أي روائح غير مرغوب فيها إلى البيض.
- الحد من حدوث أي إتلاف لقشر البيض بواسطة معدات الجمع مع مراعاة صيانتها بشكل دوري وان تكون على مستوى من النظافة يحول دون تلوث البيض.
- يجب الا يعاد استخدام او عية جمع البيض وان تكون مخصصة للاستخدام مرة واحدة فقط.
- عدم استخدام البيض المكسور وبيض الفقاسات للاستهلاك الادمي وينبغي التخلص منه بطريقة امنة.
- وضع بطاقة بيانات على المنتج بعد التعبئة مباشرة يوضح تاريخ الإنتاج وفترة الصلاحية ودرجة الحرارة المطلوبة وتصنيف البيض وذلك طبقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.
- يسمح باستخدام الرمز "AA" على الصندوق الذي يحتوي على البيض الذي لا يتجاوز عمره ثلاثة أيام من يوم التعبئة.

3- الاشتراطات الواجب توافرها بموقع حفظ البيض

- أن يكون موقع حفظ البيض مجهزا بحيث لا تزيد درجة الحرارة عن 10 م° ومزودا بأجهزة لقياس درجة الحرارة.
- يحفظ البيض لمدة 1 شهر في درجة حرارة 11 – 15 درجة مئوية
- يحفظ البيض لمدة 3 أشهر في درجة حرارة 4 – 10 درجة مئوية

4- الاشتراطات الواجب توافرها بوسائل نقل البيض

- ينبغي مراعاة نقل البيض بطريقة تحد من كسر أو تشقق قشرته أو تلوثه إلحاق ضرر بهما.
 - يجب أن يكون معبأ في أطباق بلاستيكية أو ورقية أو أي مادة يمكن استخدامها لهذا الغرض على أن تكون من الدرجة الغذائية.
 - يجب أن يكون النقل والتوزيع في حاويات مبردة أو معزولة حرارياً بحيث لا تزيد درجة الحرارة عن 10 درجة مئوية.
 - يجب أن تكون وسائل النقل نظيفة مع عدم استخدامها في نقل أي مادة من شأنها تلويث وسيلة النقل.
- ✚ ينبغي توفير السجلات الاتية بالمنشأة:

- الوقاية من امراض الطيور ومكافحتها
- استخدام المواد الكيميائية والزراعية الخاصة بمكافحة الآفات
- طبيعة ومصدر العلف ونتائج التحليل المخبري
- استخدام الادوية البيطرية
- مواد التنظيف والتطهير
- حالة العاملين الصحية

5- الشروط الصحية العامة: الاشتراطات الصحية التي يجب توافرها

- يمكن تصنيف البيض حسب خصائص الجودة الى أربعة فئات (AA) و (A) و (B) و (C) وتصنف الفئات الثلاثة الأولى المذكورة الى خمسة درجات أوزان طبقاً للمواصفات القياسية.
- يمنع الخلط بين البيض المكسور والمتسخ والبيض السليم.
- أن يكون جميع العاملين بالمحل مستوفين للاشتراطات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة.
- في حالة استخدام الآلات في جمع البيض يجب مراعاة نظافتها أولاً بأول واستخدام شحومات وزيت من الدرجة الغذائية.
- يحظر غسل وتنظيف البيض من الفئة (B) و (C) عند التجهيز إلا بموافقة الجهة المختصة، ويمكن استخدام الأشعة فوق البنفسجية أو الطرق الفيزيائية لإزالة المواد الغريبة على سطح القشرة.
- لا يسمح بأي وسيلة معالجة البيض المتشقق.
- يجب أن يختم البيض بأختام من الدرجة الغذائية وبالألوان طبقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.

- يجب أن تعبأ أطباق البيض في صناديق من الورق المقوى على أن يوضع طبق فارغ على الجزء العلوي قبل إغلاق الصندوق.
- يجب أن يجلب البيض من مزارع مرخص لها.
- يجب أن يكون البيض محتفظاً بجميع خصائصه الطبيعية من حيث سماكة القشرة، زلال البيض، الصفار والاكياس الهوائية.
- يجب أن يكون خالياً من الشوائب والمواد الغريبة والمضادات الحيوية أو أي مادة ممنوعة دولياً.
- يجوز معالجة البيض بأحد طرق تعقيم المسموح بها (مثل الأشعة المؤينة أو الأشعة فوق البنفسجية) لحفظها وذلك ضمن الشروط المحددة على أن يتم توضيح ذلك على بطاقة المنتج.

الباب الخامس الاشتراطات الخاصة بمصانع الأغذية

الاشتراطات العامة

أولاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالمبنى

- أن يكون مطابقاً للمواصفات الفنية والصحية والقياسية المعتمدة.
- أن تكون الأسقف بارتفاعات مناسبة بحيث لا تقل عن (3) ثلاثة أمتار، ومطلية بلون فاتح، ومصممة بطريقة تحول دون تجمع المخلفات والترسبات الناتجة عن الرطوبة وإيواء الحشرات والقوارض، ويمكن تركيب أسقف معلقة في حالة تجاوز ارتفاع السقف عن (3) ثلاثة أمتار.
- يسمح التصميم والإنشاءات الداخلية بسهولة انسياب وتسلسل الخطوات بدءاً من مرحلة استلام المواد الأولية حتى تخزين المنتج، وما يرافقها من حركة العاملين والمعدات والمواد الغذائية، على أن تكون في اتجاه واحد، لضمان سلامة المنتج.
- يسمح التصميم والإنشاءات بإجراء عمليات النظافة والتطهير بسهولة.
- يوفر التصميم والإنشاءات الداخلية بيئة آمنة للعمال والزبائن أو الموردين، والسيطرة على عمليات الدخول والخروج.
- يسمح التصميم والإنشاءات بفصل مناطق الخطوات الإنتاجية، علاوة على فصلها عن المناطق الأخرى (كدورات المياه، وأماكن تخزين مواد التنظيف والمواد الكيميائية...) التي قد يكون لها تأثير سلبي على سلامة المنتج أو الخدمة المقدمة.
- أن يكون جيد الإضاءة والتهوية والتكييف، وأن تكون جميع النوافذ فيه مغطاة بسلك شبكي معدني ضيق النسيج غير قابل للصدا لمنع دخول الحشرات والقوارض.
- يكون تصميم الأرضيات بحيث تفي بمتطلبات مزاولة النشاط، على أن تكون من مواد عازلة للماء والدهون وفضلات الأغذية، وتقاوم مواد وطرق التنظيف.
- تزود الأرضيات بعدد كافٍ من فتحات الصرف الصحي المثبت بها مصافي ومغطاة بطريقة محكمة تفتح عند التنظيف فقط وتغلق مباشرة عند الانتهاء.

- تكون الأرضيات بها ميل طفيف، بحيث يمكن أن تصرف أي ماء منسكب عليها تجاه المصرف المناسب، بدلاً من تراكمها على الأرضيات.
- تكون الزوايا بين الأرضيات والجدران (نقاط الالتقاء) غير حادة، أي بها استدارة أو ميل بزاوية (45 درجة)، ليسهل تنظيفها وتطهيرها حتى لا تكون مأوى للملوثات.
- عند إجراء أي تعديلات سواء على تصميم المبنى أو على ساحته الخارجية، يجب أخذ موافقة الجهة المختصة قبل إجراء التعديل.
- أن يكون مزودا بأجهزة الإنذار الكهربائية اللازمة للتنبيه في الحالات الطارئة.

ثانياً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالمياه

- أن تكون المياه المستخدمة في النشاط مطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة لمياه الشرب، وأن يكون من مورد عمومي للمياه، أو من مصدر مأمون بكميات كافية تحت ضغط ودرجة حرارة مناسبين، ويكون بعيداً عن مصدر التلوث "خاصة الصرف الصحي".
- أن تكون خزانات المياه مطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة لخزانات مياه الشرب، وأن تكون ذات أغطية محكمة الإغلاق.
- أن تكون جميع أنابيب المياه والتركيبات والتجهيزات الصحية كالمغاسل مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ أو التفاعل مع المياه، ومطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة.
- أن يتم تركيب مرشحات لتنقية المياه ذات جودة، ومطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة ويتم استبدالها متى دعت الحاجة.

ثالثاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالنظافة العامة

- أن يكون المبنى مجهزاً بأوعية للنفايات قوية التحمل، وموانع للتسريب، ومقاومة للحشرات والقوارض وغير ماصة، بما يسهل التنظيف والتطهير الفعال لها ولأماكن تواجدها ومقاومة للحريق، وكافية من حيث العدد مع مان (ما المقصود) سهولة الوصول إليها ذات أغطية تفتح بالقدم، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد، واستخدام أكياس بلاستيكية لتجميع النفايات لحين التخلص منها في الأماكن والحاويات المخصصة لهذا الغرض.
- توفير حاويات كبيرة لتجميع النفايات ونقلها لمواقع التخلص من النفايات بصورة مستمرة، مع تنظيفها بشكل دائم، وذلك بالنسبة للأنشطة التي تنتج عنها كميات كبيرة من النفايات.

رابعاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بمكافحة الحشرات والقوارض

- يجب توفير الوسائل والأدوات المناسبة لمكافحة الحشرات والقوارض والتعاقد مع إحدى الشركات المتخصصة في الحالات التي تحددها الجهة المختصة.
- فحص المواد الخام الواردة تماماً عند وصولها، لضمان عدم وجود آفات بها، ويجب تخزين المواد الخام والمنتجات شبه المصنعة ومواد التعبئة والمنتجات النهائية بشكل يؤدي إلى تقليل خطر العدوى بالآفات، ويجب اتخاذ التدابير الملائمة عندما تشكل الآفات خطراً على المنتجات المخزنة في برنامج التحكم.

خامساً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالعاملين

- الحصول على بطاقات صحية سارية المفعول صادرة من البلدية تفيد خلو العاملين من الأمراض المعدية، والالتزام بإجراء الفحوصات الطبية الدورية عليهم.
- التحاق العاملين في المنشآت الغذائية بدورة تدريبية تحدد من قبل جهة الاختصاص.
- ألا يكون سكن العاملين مفتوحاً أو متصلاً على أي من مرافق المبنى المعد لممارسة النشاط.
- توفير غرفة لراحة العاملين في أثناء ساعات العمل.
- توفير مغاسل لغسل أيدي العاملين مزودة بالصابون السائل والمواد المعقمة.
- الالتزام بعدم التدخين داخل مرافق المنشأة.
- الالتزام بالنظافة الشخصية وارتداء الملابس الخاصة بالعمل وفق متطلبات المهنة التي تحددها البلدية كالقبعات والكمادات والقفازات وتقليم الأظافر والعناية بنظافتها وغسل الأيدي بالماء والصابون قبل العمل وبعد لمس أي مصدر للتلوث.
- عدم ارتداء العاملين في المنشآت الغذائية الساعات والخواتم والحلي في أثناء العمل.
- يجب على العامل الالتزام بممارسة النشاط المحدد ببطاقته الصحية.

سادساً: الاشتراطات الفنية

- توفير أجهزة فعالة لسحب الأبخرة والدخان وتركيب مداخن أعلى أماكن الطبخ مزودة بمرشحات للدخان والزيت ذات كفاءة عالية، مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.
- أن تكون الأجهزة والمعدات والأدوات المستخدمة في ممارسة النشاط مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ أو التفاعل مع الأغذية والمشروبات وسهلة التنظيف.
- توفير أجهزة حفظ حراري مطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة، بحيث تتناسب مع حجم العمل في المنشآت التي تتطلب ذلك.
- أن تكون الثلاجات والبرادات المعدة لحفظ الأغذية وسيارات نقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة مزودة بأجهزة لقياس درجة الحرارة، ويراعى عند ممارسة النشاط تدوين درجة الحرارة بسجل خاص لكل ثلاجة أو براد.
- لا يجوز إضافة نشاط أو مرافق للمنشأة إلا بعد الحصول على موافقة من البلدية.
- مزاولة النشاط في حدود نطاق المنشأة بما لا يعيق حركة المارة ولا يشوه المنظر العام.

سابعاً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة أنشطة تصنيع المواد الغذائية

- تحدد المرافق الأساسية للمصنع بالآتي:

- مخازن مواد أولية.
- صالات الإنتاج والتعبئة والتغليف.
- مخازن المنتج النهائي.
- مختبر.
- مكاتب إدارية.

- غرف استراحة للعمال.
- دورات مياه مستوفية للاشتراطات الصحية ذات الصلة.

● يلزم لممارسة نشاط تصنيع المواد الغذائية استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية:

- أن يكون موقع المصنع بعيداً عن مصادر التلوث والأحياء السكنية ويفضل إقامته في المناطق الصناعية.
- أن تتناسب مساحة المصنع مع حجم العمل والأدوات والآلات وعدد العاملين.
- يجب تطبيق نظام لضمان سلامة الأغذية يعتمد على مبادئ نظام تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة.
- أن تكون أرضية المبنى من مادة غير قابلة للانزلاق، ولا تتأثر بالمياه والأحماض والقلويات والبخار وسهلة التنظيف وخالية من الشقوق، وبميل يسمح بجريان المياه نحو مكان التصريف.
- أن تكون جدران صالات التحضير والتصنيع مغطاة ببلاط مطابق للمواصفات القياسية المعتمدة، سهلة التنظيف وخالية من الشقوق.
- أن تكون الأبواب المستخدمة ذاتية الغلق ومصنوعة من مواد مقاومة للحريق وممانعة لامتصاص الرطوبة والروائح والزيوت.
- أن تكون أنابيب المياه داخل الجدران، ومصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ، ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.
- أن يكون المصنع مجهزاً بوحدة إنتاج المياه الساخنة والبخار اللازمين لعمليات التصنيع والتنظيف.
- أن تكون تمديدات الصرف الصحي مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة، وأن تكون وسائل الصرف الداخلية المكشوفة مبطنة بالبلاط أو أي مواد أخرى معتمدة، وأن تكون مغطاة بشبك من مادة غير قابلة للصدأ.
- أن تكون المعدات والأدوات مصممة بطريقة من شأنها تسهيل عملية التنظيف ومراقبة الإنتاج حسب تسلسل مراحلها.
- أن يكون مجهزاً بوسائل الوقاية والأمن الصناعي لحماية العاملين من أي أخطار قد تواجههم عند ممارسة النشاط.
- أن يكون مخزن المواد الأولية ملاصقاً للمرحلة الأولى في عملية التصنيع.
- أن يكون مخزن المنتجات النهائية قريباً من آخر مراحل عمليات التصنيع وموقع التسليم أو البيع.
- أن تكون جميع المواد المستخدمة في التعبئة والتغليف مصرحاً بها، ولا تؤثر تأثيراً ضاراً على المنتج الغذائي.
- تخصيص غرف لتغيير الملابس للعاملين مزودة بخزانات مناسبة لحفظ الملابس.
- توفير دورات مياه مستوفية للاشتراطات الصحية ذات الصلة، على ألا تفتح مباشرة على صالات الإنتاج، ووضع ملصق عليها لتنبيه العاملين بضرورة غسل أيديهم بالصابون والمطهرات عند الخروج منها.
- توفير مغاسل للأيدي في كل وحدة من وحدات التصنيع مزودة بمواد معقمة.
- توفير ملابس مخصصة للعمل وموحدة للعاملين، ويراعى التزامهم بنظافتهم الشخصية.

○ التخلص من النفايات السائلة بعد معالجتها والنفايات الصلبة بطريقة سليمة وفقاً للأنظمة المعمول بها.

✚ يحظر على المرخص له القيام بأي من الأعمال الآتية:

● استخدام الديزل أو الفحم في عملية تصنيع المواد الغذائية.

الباب السادس الاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية المبردة والمجمدة والمعلبة والجافة

أنواع مخازن المواد الغذائية

1. مخازن المواد الغذائية المبردة والمجمدة: وتستخدم لحفظ المواد الغذائية القابلة للتلف السريع وتشمل كافة الأغذية التي تتطلب التعليمات المدونة في بطاقتها التعريفية حفظها بالتبريد أو التجميد عند التخزين.
2. مخازن المواد الغذائية المعلبة والجافة: وتستخدم لحفظ المواد الغذائية غير المعرضة للتلف السريع وتشمل كافة الأغذية التي لا تتطلب التعليمات المدونة في بطاقتها التعريفية حفظها أو نقلها مبردة أو مجمدة أو تبريدها أو تجميدها عند التخزين.

أولاً: الاشتراطات الصحية العامة للمخازن

- يجب أن يكون موقع المخزن مناسباً وبعيداً عن مصادر التلوث، وأن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- يمنع منعاً باتاً استخدام المنازل أو الوحدات السكنية كمخازن للمواد الغذائية
- الالتزام بتحديد مسارات الآلات مثل الرافعات الشوكية وغيرها داخل حيز والمخازن وفصلها عن مسارات أمان العاملين المترجلين بألوان أو خطوط وأكود محددة على الأرضيات.
- استخدام الرافعات الشوكية الكهربائية فقط لمخازن المواد الغذائية
- تزويد المخزن بكاميرات للمتابعة والتأكد من الأمان داخل المستودع.
- التأكد من كفاءة العزل المائي في المستودعات محددة الرطوبة، ويجب التأكد من العزل الجيد لجميع الفواصل.
- خلو المخازن من الرطوبة الزائدة التي يمكن أن تؤثر على المواد الغذائية المخزنة وفق الحدود المسموح بها.
- يجب أن توضع قائمة على باب المستودع توضح فيها نوعية المواد الغذائية المخزنة وتاريخ انتهائها.

ثانياً: الاشتراطات الصحية لممارسة نشاط تخزين المواد الغذائية المبردة والمجمدة

- أن تكون مجهزة بثلاجات تجميد أو تبريد ذات حجم مناسب، ومزودة بجهاز لقياس درجات الحرارة مع التأكد باستمرار من صلاحيته.
- أن تكون ثلاجات التجميد والتبريد مصممة خصيصاً لحفظ المواد الغذائية، وبأن تكون حوائطها مبطنه بأسطح مقاومة للصدأ وأرضياتها مانعة من الانزلاق ومعزولة حرارياً بحيث لا تعرض الأغذية بداخلها للتلف، وتكون سهلة التنظيف، ويراعى فيها أن تكون مزودة بالوحدات المناسبة لتوزيع قوة التبريد حول جميع المواد الغذائية بشكل ثابت ومستمر.
- أن تكون أبواب ثلاجات التبريد ذات أقفال تفتح من الخارج والداخل، ويمكن تركيب جرس إنذار يتم تشغيله من الداخل.
- توفير الإضاءة الجيدة داخل ثلاجات التجميد والتبريد لتفتيش محتوياتها وتعبئتها وتفرغها وتنظيفها بسهولة.
- ترتيب المواد الغذائية داخل ثلاجات التجميد والتبريد بشكل منظم.
- تدوين درجات الحرارة يومياً في سجل خاص يتم تعليقه عند باب الثلاجة.
- في حالة تخزين مواد غذائية مختلفة في براد واحد يراعى ترتيبها على نحو يحول دون تأثير إحداها على الأخرى.
- يجب حفظ المواد الغذائية المخزنة وفقاً لطبيعتها في درجات الحرارة المناسبة على النحو الآتي:

- المواد الغذائية المبردة: في درجة حرارة تتراوح من (1) واحد إلى (4) أربع درجات مئوية، وفي جميع الأحوال يجب ألا تزيد على (7) سبع درجات مئوية، ويستثنى من ذلك المواد الغذائية التي تحدد مواصفاتها القياسية درجة الحرارة حفظها حيث يجب مراعاة تلك الدرجات دون غيرها.
- المواد الغذائية المجمدة: في درجة حرارة لا تزيد على (-18) سالب ثماني عشرة درجة مئوية، على أن تكون هذه الدرجة في المركز الحراري للمادة الغذائية، ويجب أن تتراوح درجات الحرارة في ثلاجات التجميد من (-18) سالب ثماني عشرة إلى (-30) سالب ثلاثين درجة مئوية، وذلك بحسب طبيعة المادة الغذائية المخزنة.

- أن تكون مجهزة بمولدات كهربائية احتياطية تعمل تلقائياً في حالة انقطاع التيار الكهربائي.
- أن تكون جميع ثلاجات التبريد والتجميد متصلة بغرف أو ممرات ذات أبواب، ويجب ألا تستعمل تلك الغرف والممرات في التخزين.
- توفير ملابس خاصة وقفازات واقية للعاملين والمترددين على الثلاجات.
- اتخاذ الاحتياطات اللازمة لمنع دخول ضوء الشمس المباشر ومياه الأمطار والسيول إلى المخازن.
- أن يكون نقل المواد الغذائية المبردة أو المجمدة في سيارات مجهزة مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة، مع مراعاة الإبقاء على أجهزة التبريد أو التجميد في وضع التشغيل عند التحميل أو التفريغ أو التوقف طالما وجد فيها مواد غذائية.
- أن يتم التخزين بوضع المواد الغذائية في الثلاجات بحيث توضع على أرفف مفتوحة أو على حوامل بلاستيكية أو خشبية، أو معدنية غير قابلة للصدأ أو في صناديق، ويجب أن تكون الأرفف مرتفعة عن الأرضية بـ (20سم) عشرين سنتيمتراً على الأقل، وألا تكون ملاصقة للجدران أو السقف، وذلك لتسهيل عملية التنظيف ووصول التيار البارد إلى جميع المواد الغذائية المخزنة كما يجب عدم وضع المواد الغذائية تحت أجهزة التبريد مباشرة أو على أرضية الثلاجات مباشرة مهما كان نوع العبوة أو الغلاف.

- يراعى في تخزين المواد الغذائية المعدة للاستهلاك مباشرة دون غسيل أو طبخ حفظها بطريقة سليمة تحول دون تلوثها.
- تغطية المواد الغذائية أيا كان نوعها أو حجمها أو شكلها لحمايتها من التلوث.
- تخزين المواد الغذائية ذات الروائح النفاذة في أماكن منفصلة بمعزل عن باقي المواد الغذائية للحيلولة دون التأثير عليها.
- مراعاة أن تكون عملية إذابة الجليد من الثلجة وفقا لتعليمات الشركة المصنعة، ويجب تفريغ الثلجات وتنظيفها جيدا مرة واحدة على الأقل كل (6) ستة أشهر بالنسبة للثلجات الكبيرة، وكل أسبوع بالنسبة للثلجات الصغيرة.
- مراعاة تصريف المواد الغذائية المخزنة قبل حلول تاريخ انتهاء صلاحيتها بوقت كافٍ، ويفضل استخدام نظام الحاسب الآلي لهذا الغرض.
- التخلص من النفايات والمواد التالفة والمنتھية الصلاحية أولا بأول من المخازن بنقلها إلى الأماكن المخصصة لها
- يجب توفير مخزن مستقل لتخزين لحوم الخنازير ومشتقاتها في حال التعامل معها.
- يجب تصميم مواقع التفريغ والتحميل بمخازن التبريد والتجميد بحيث تسمح لدخول الشاحنة بالكامل، ولا تزيد درجة الحرارة بها على (4) أربع درجات مئوية.
- تزويد المخزن المخصص للمواد الغذائية السائلة والطرية بمصدر مياه صالحة للشرب للاستعمال في عملية التنظيف، وأنظمة صرف مناسبة لتصريف المياه.
- أن تكون مجهزة بصندوق للإسعافات الأولية مزود بالمستلزمات الطبية المناسبة.

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

- إعادة تجميد المواد الغذائية المجمدة بعد إذابتها ولو جزئيا.
- إخراج الأغذية المبردة أو المجمدة من الثلجات وتركها بالخارج لأي فترة قبل تحميلها في السيارات المعدة لنقلها.
- إطفاء الثلجات في أي وقت من الأوقات طالما وجد بداخلها مواد غذائية.
- استخدام المخازن لأي أغراض أخرى كالسكن والطبخ ونوم العمال.
- استخدام المخازن في تخزين المواد الكيميائية والمبيدات الحشرية والمنظفات وغيرها.

ثالثاً: الاشتراطات الصحية لممارسة نشاط تخزين المواد الغذائية المعلبة والجافة

- أن يكون المخزن من المواد الثابتة.
- حفظ المواد الغذائية على طاولات أو أرفف بارتفاع لا يقل عن (30سم) ثلاثين سنتيمتراً عن مستوى سطح الأرض لتسهيل عملية التنظيف.
- وضع الطاولات والأرفف في صفوف منتظمة تبعد عن الحوائط بمسافة مناسبة لتسهيل حركة إدخال وإخراج المواد الغذائية.
- ترتيب المواد الأغذية بحسب أسبقية تواريخ انتهائها.
- أن تكون أرضية المخزن مغطاة ببلاط سهل التنظيف، أو أي مادة أخرى مطابقة للمواصفات المعتمدة.

- أن يكون طلاء الجدران والأسقف فاتح اللون.
 - أن تكون الأبواب الخارجية للمخزن ذاتية الغلق، وتفتح للخارج، ومجهزة بسلك شبكي ضيق النسيج.
 - اتخاذ الإجراءات اللازمة لمكافحة الحشرات والقوارض، وفي حال استخدام مبيدات حشرية لهذا الغرض يجب الحصول على موافقة مسبقة من الجهة المختصة
 - أن يكون مجهزا بعدد كافٍ من أجهزة التكييف بحيث لا تزيد درجة الحرارة على (25) خمس وعشرين درجة مئوية، وأن تكون مزودة بوحدة توزيع التيار البارد لضمان وصوله إلى جميع أنحاء المخزن.
 - ترتيب محتويات المخزن بطريقة مناسبة بوضع كل نوع من المواد الغذائية في المكان المخصص له، ووضع كل "تشغيلة" من ذات النوع على حدة لتسهيل عمليات التفتيش وأخذ العينات، ووضع بطاقة عليها مدون بها اسم المادة الغذائية، والبلد المنتج، ورقم التشغيلة، وتاريخ الصلاحية، وتاريخ تسليمها للمخزن، والكمية الموجودة أو المتبقية منها، ويراعى أن يكون تخزين الأغذية الجافة مثل السكر والدقيق والحبوب في مخازن منفصلة.
 - توفير موقع أو غرفة مستقلة بالمخزن لحفظ المواد الغذائية منتهية الصلاحية أو التالفة أو المسترجعة من الأسواق مع مراعاة التخلص منها أسبوعيا بالردم في الأماكن المحددة من قبل البلدية، والاحتفاظ بسجل خاص للمواد الغذائية التي تم ردمها.
 - أن يتم نقل المواد الغذائية في وسائل مناسبة تحول دون تلوث أو تلف المواد الغذائية ويراعى أن تكون مغلقة في أثناء عملية النقل، ويحظر استعمالها في نقل المواد الكيميائية أو أي مواد من شأنها تلويثها أو استعمال الصناديق أو الأوعية القديمة التي سبق استخدامها في نقل المواد الكيميائية لهذا الغرض.
 - يجب تفريغ وتحميل المواد الغذائية مباشرة من وإلى المخزن مباشرة، وعدم تعريضها لأشعة الشمس المباشرة.
 - تخصيص موقع أو غرفة مستقلة بالمخزن لمعالجة المواد الغذائية الجافة التي تتطلب معالجة كيميائية وذلك وفقا لاشتراطات الجهة المعنية
- ✚ يحظر على المرخص لهم بمزاولة نشاط تخزين المواد الغذائية المعلبة والجافة القيام بالأعمال الآتية:

- استخدام المخازن لأي أغراض أخرى كالسكن والطبخ ونوم العمال.
- تخزين المواد الكيميائية أو المنظفات أو المواد المطهرة مع المواد الغذائية في المخزن ذاته

الباب السابع: الاشتراطات الصحية الخاصة بوسائل النقل للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة

الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المواد الغذائية عامة

- أن يكون مكتوبا على أبوابها بخط واضح نوع النشاط واسم المرخص له وعنوانه ورقم سجله التجاري.
- الاحتفاظ بالترخيص البلدي داخل السيارة وإبرازه لجهات الاختصاص عند الطلب.
- على كل من سائق السيارة والعاملين عليها الحصول على البطاقات الصحية من البلدية تثبت خلوهم من الأمراض المعدية.

أولاً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المواد الغذائية الجافة والمعلبة

- أن تكون مصممة خصيصا لنقل المواد الغذائية الجافة فقط.
- أن تكون مصممة مجهزة بأجهزة التكييف اللازمة للمحافظة على درجة حرارة المواد الغذائية حسب ظروف التخزين الملائمة لكل منتج.
- أن يكون الهيكل الخارجي للحاوية من معدن صلب قوي لا يتأثر بالظروف الجوية ومطليا باللون الأبيض أو أي لون آخر مناسب.
- ترك مسافات بين البضاعة لتسهيل حركة التهوية ووصول التيار البارد إلى جميع المواد الغذائية المخزنة.
- وجود أرفف مرتفعة عن الأرضية بعشرة سنتيمترات على الأقل.
- توفير الإضاءة الكافية والمحمية للمركبة.

ثانياً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة

- أن تكون مصممة خصيصا لنقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة فقط.
- أن تكون مجهزة بثلاجة وحاوية للتبريد من معدن صلب غير قابل للصدأ، وأن تكون الحاوية خالية من الثقوب، وبها إضاءة مناسبة، ومزودة بجهاز لقياس درجات الحرارة مع التأكد باستمرار من صلاحيته.
- أن يكون الهيكل الخارجي للحاوية من معدن صلب قوي، لا يتأثر بالظروف الجوية، ومطليا باللون الأبيض أو أي لون آخر مناسب.
- أن تكون أرضية الحاوية مصممة بشكل مناسب يحول دون تعرض العاملين للوقوع والإصابات.
- في حالة نقل الذبائح يجب أن تكون الحاوية مجهزة بخطافات للتعليق غير قابلة للصدأ.
- أن تكون الحاوية مجهزة بباب محكم الإغلاق يمكن فتحه من الداخل.
- أن يكون باب الحاوية مزودا بستارة عبارة عن شرائح بلاستيكية متلاصقة للتقليل من تسرب الهواء البارد خارجها أو دخول الهواء الساخن والغبار والحشرات.
- توفير سلم درجي لإمكانية دخول المركبات.
- يلزم التقيد في ممارسة نشاط نقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة بالاشتراطات الصحية الآتية:

○ أن يتم حفظ المواد الغذائية في أثناء النقل في درجات الحرارة المناسبة لكل منها على النحو الآتي:

- اللحوم والأسماك الطازجة في درجة حرارة تتراوح من (0) صفر إلى (5) خمس درجات مئوية.
- اللحوم والأسماك المعالجة في درجة حرارة تتراوح من (صفر) صفر إلى (5) خمس درجات مئوية.
- الألبان ومنتجاتها والعصائر في درجة حرارة تتراوح من (1) إحدى إلى (8) ثمان درجات مئوية.
- المواد الغذائية المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على (-18) سالب ثمان عشرة درجة مئوية ما عدا المتلجات (البوظة) لا تزيد عن (-25) سالب خمسة وعشرون درجة مئوية.

- يجب أن تكون المواد الغذائية المعدة للنقل قبل تحميلها محفوظة في درجة الحرارة المناسبة، ويجب المحافظة على تلك الدرجة طوال فترة التحميل.
- أن يتم ترتيب المواد الغذائية في الحاوية بطريقة لا تؤثر على دوران الهواء البارد حتى تحتفظ بدرجة الحرارة المناسبة، ويراعى أن يتم تحميل وتفريغ السيارة في أقصر وقت ممكن.
- الإبقاء على تشغيل وحدات التبريد أو التجميد عند توقف السيارة لفترات طويلة، وذلك للمحافظة على درجة الحرارة المناسبة.
- يلتزم الناقل بتسجيل درجات الحرارة من وقت تحميل المواد الغذائية لحين تفريغها.
- يجب أن تكون السيارة والحاوية نظيفة بصفة دائمة.
- في حالة نقل أنواع مختلفة من المواد الغذائية في براد واحد يجب ترتيبها بطريقة تحول دون تأثير أي نوع على الأنواع الأخرى.
- في حالة نقل الأسماك يجب استخدام حاويات خاصة لهذا الغرض مع مراعاة الآتي:

- أن يكون الثلج المستخدم في عملية الحفظ مصنوعاً من مياه مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة لمياه الشرب.
- أن تكون كمية الثلج المستعملة كافية لحفظ المادة الغذائية بدرجة الحرارة المقررة حتى تفريغ الحمولة.

ثالثاً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المشروبات الغازية ومياه الشرب المعبأة

- أن تكون مصممة خصيصاً لنقل المشروبات الغازية ومياه الشرب المعبأة فقط.
- أن يكون الجزء المخصص لنقل المشروبات الغازية ومياه الشرب المعبأة مغطى من الأعلى والجانبين، ويجوز تجهيزه بأبواب جانبية لتسهيل عمليتي التحميل والتفريغ.
- يجب أن توضع البطاقة الغذائية على كل عبوة وفق المواصفات القياسية للبطاقة الغذائية.

رابعاً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل منتجات المخازن

- أن يكون الجزء المخصص فيها لنقل منتجات المخازن منفصلاً عن كابينة القيادة، ومغلقاً من الجانبين ومغطى من الأعلى، ويجوز عمل أبواب جانبية به لتسهيل عمليتي التحميل والتفريغ.
- يجب على المرخص له بمزاولة نشاط نقل منتجات المخازن مراعاة الآتي: -

- بالنسبة لمنتجات المخازن التي تحتاج إلى الحفظ بالتبريد فيجب أن تنقل عند درجة حرارة ما بين (1) إحدى إلى (4) أربع درجات مئوية، وألا تزيد في أي حال من الأحوال عن (7) سبع درجات مئوية،

أما بالنسبة للمنتجات الأخرى التي تنقل ساخنة فيجب ألا تقل درجة الحرارة عن (63) ثلاث وستين درجة مئوية.

- وضع منتجات المخازن في أثناء نقلها في صناديق بلاستيكية أو مصنوعة من مادة لا تتفاعل مع المنتج وغير قابلة للصدأ.

خامساً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بالدراجات النارية المخصصة لتوصيل طلبات المواد الغذائية للمنازل

- أن يكون الصندوق على متن الدراجة مصمماً خصيصاً لنقل المواد الغذائية (الطلبات الخارجية) فقط، ولا يستخدم في نقل مواد أخرى قد تؤثر على المواد الغذائية.
- أن يكون الصندوق بحجم مناسب لا يتجاوز أبعاده من الخارج (40سم) أربعين سنتيمتراً عرضاً، و(40سم) أربعين سنتيمتراً طولاً، والارتفاع (40سم) أربعين سنتيمتراً، ويثبت الصندوق على مقعد الدراجة أو السلة الخلفية، ويكون الغطاء قابلاً للفتح من الأمام، ومحكم الإقفال من الخلف.
- أن يكون الصندوق مصنوعاً بالكامل (خارجياً وداخلياً) من مادة مناسبة غير قابلة للصدأ أو التآكل وتحتمل عمليات التنظيف والتطهير المتكررة، والطبقة الداخلية من مادة غير ماصة لا تتسبب بنقل المواد السامة من المحيط للمواد الغذائية، ويكون الصندوق خالياً من الزوايا الحادة.
- كتابة بيانات المنشأة على الصندوق بحيث تشمل الاسم التجاري ورقم الترخيص البلدي والعنوان ورقم الهاتف.
- يجب على المرخص له بنقل طلبات المواد الغذائية للمنازل باستخدام الدراجة النارية مراعاة الآتي: -
 - الاحتفاظ بالترخيص البلدي بالدراجة، وإبرازه لجهات الاختصاص عند الطلب.
 - يجب على سائق الدراجة الحصول على بطاقة صحية من البلدية يحتفظ بها معه أثناء تأدية عمله، مع المحافظة على النظافة الشخصية بصفة دائمة.
 - يجب التزام السائق بارتداء زي خاص يكتب عليه من الخلف الاسم التجاري للمنشأة التي يعمل بها.
 - المحافظة على نظافة الدراجة والصندوق باستمرار.

سادساً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المياه الصالحة للشرب

- أن تكون مصممة خصيصاً لنقل مياه الشرب، ومخصصة لهذا الغرض دون غيره.
- يكون خزانها مطلياً بالكامل من الخارج بلون محدد، ومكتوباً عليه عبارة (مياه صالحة للشرب) بالإضافة إلى سعة الخزان ورقم الترخيص، ويكتب على أبواب السيارة اسم المرخص له وعنوانه ورقم سجله التجاري.
- أن تكون مضخة المياه بها غير ملاصقة للخزان.
- يجب أن يكون خزان السيارة وجميع التوصيلات الخاصة به مستوفية للاشتراطات الصحية الآتية:
 - أن يكون أسطواني الشكل، وخالياً من الثقوب لمنع تسرب المياه.
 - أن يكون من معدن غير قابل للصدأ حتى لا يؤثر على الخواص الطبيعية والكيميائية للمياه.
 - أن يكون بحالته الطبيعية، وغير مطلي من الداخل بأي دهانات من شأنها التأثير في المياه أو التفاعل معها.

- أن تكون جميع خراطيم المياه والتوصيلات سليمة ونظيفة، وخالية من الفطريات والطحالب، ويراعى المحافظة عليها باستمرار نظيفة من التلوث.
- أن يكون الخزان مزوداً بالفتحات الآتية:

- فتحة من الأعلى لتعبئة المياه مزودة بغطاء محكم على أن تظل مغلقة دائماً، ولا تفتح إلا عند الضرورة.
- فتحتان أسفل نهاية الجزء الخلفي للخزان، تستخدم إحداهما لتفريغ المياه، والأخرى لتصريف مياه الغسيل بحيث يكون مستوى فتحة التفريغ أعلى من مستوى فتحة تصريف مياه الغسيل.

- أن يكون مصدر المياه مراكز مياه حكومية، أو آباراً مرخصة من قبل الجهة المختصة.

سابعاً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل المياه غير الصالحة للشرب

- أن تكون مصممة خصيصاً لنقل المياه غير الصالحة للشرب، ومخصصة لهذا الغرض دون غيره.
 - أن يكون خزنها أسطوانى الشكل وبحالة جيدة لمنع تسرب المياه في أثناء نقلها، ومطلياً بالكامل من الخارج بلون محدد، ومكتوباً عليه عبارة (مياه غير صالحة للشرب) بالإضافة إلى سعة الخزان ورقم الترخيص، ويكتب على أبواب السيارة اسم المرخص له وعنوانه ورقم سجله التجاري.
 - يجب على المرخص له بمزاولة نشاط نقل المياه غير الصالحة للشرب مراعاة الآتي:
- الاحتفاظ بالترخيص البلدي داخل السيارة، وإبرازه لجهات الاختصاص عند الطلب.
 - على كل من سائق السيارة والعاملين عليها الحصول على بطاقة صحية من الجهة المختصة تثبت خلوه من الأمراض المعدية، مع المحافظة على النظافة الشخصية بصفة دائمة.
 - المحافظة على نظافة السيارة ومضخة المياه باستمرار وإجراء الصيانة الدورية لها بصورة منتظمة.
 - غسل الخزان وإزالة الترسبات المتراكمة بالسيارة والمضخة مرة واحدة على الأقل كل (4) أربعة أشهر.

ثامناً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بسيارات نقل مياه المجارى

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

- أن تكون مصممة خصيصاً لشطف وتفريغ مياه المجارى آلياً، ومخصصة لهذا الغرض دون غيره.
- أن يكون خزنها أسطوانى الشكل، ومثبتاً عليها بصفة دائمة، ومصنوعاً من مادة لا تتأثر بمياه المجارى، ومحكم الغلق لمنع تسرب السوائل أو انبعاث الروائح الكريهة، ومطلياً من الداخل بمادة مانعة للصدأ، ومجهزاً بفتحات مزودة بصمامات محكمة الإغلاق للاستخدام في عمليات التعبئة والتفريغ والتنظيف.
- أن يكون الخزان مطلياً بالكامل من الخارج بلون محدد، ومكتوباً عليه عبارة (مياه مجارى) بالإضافة إلى سعة الخزان ورقم الترخيص، ويكتب على أبواب السيارة اسم المرخص له وعنوانه ورقم سجله التجاري.
- يجب على المرخص له بمزاولة نشاط نقل مياه المجارى مراعاة الآتي:

- الاحتفاظ بالترخيص البلدي داخل السيارة، وإبرازه لجهات الاختصاص عند الطلب.
- على كل من سائق السيارة والعاملين عليها الحصول على بطاقة صحية من الجهة المختصة تثبت خلوه من الأمراض المعدية، مع المحافظة على النظافة الشخصية بصفة دائمة.
- عدم إيقاف وترك السيارة محملة بمياه المجاري في المناطق السكنية.
- التخلص من مياه المجاري في الأماكن المخصصة لهذا الغرض من قبل الجهة المختصة.

الباب الثامن الاشتراطات الخاصة بالمنشآت المهنية والصناعية البسيطة

الفصل الأول: - تعريفات وأحكام عامة

أولاً: التعريفات

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

الترخيص البلدي:	الموافقة التي تصدرها البلدية، تجيز تشغيل ومزاولة النشاط بعد استيفاء الشروط المطلوبة لمدة زمنية محددة.
التجمع السكني:	المخطط السكني المعتمد من قبل وزارة الإسكان.
الجهة المعنية:	أي جهة عامة أو خاصة ذات علاقة بالإجراءات الواردة في هذه اللائحة.
إيقاف النشاط:	منع مزاولة النشاط لفترة مؤقتة .
الغاء الترخيص:	إيقاف مزاولة النشاط بشكل دائم .
الأنشطة المتجانسة:	الأنشطة التي تتشابه في الاشتراطات الصحية وذات انتاج متماثل.
تكرار المخالفة الموجب لمضاعفة العقوبة:	معاودة ارتكاب مخالفة منصوص عليها في هذه اللائحة للمرة الثانية خلال مدة الترخيص.
خطر داهم:	ضرر مفاجئ يهدد الصحة العامة بشكل مباشر
معسكرات العمال:	مواقع مخصصة للعمال، مزودة بالمرافق والاحتياجات الصحية والفنية ويتوفر بها المتطلبات الإنسانية والمعيشية الملائمة ويسمح بإقامتها في الاراضي الصناعية او في الاراضي التي تحددها الجهة المختصة بعقود الانتفاع او الاراضي الزراعية بموافقة الجهة المعنية.

الأنشطة الحرفية :	كل نشاط أو مجموعة أنشطة من شأنها إنتاج أو تحويل أو ترميم منتج حرفي دون أن تحكمها مقاييس أو أنظمة معينة ويغلب عليها العمل اليدوي والذوق الفني والإبداع.
الأنشطة المهنية :	هي الأنشطة الحرفية الخفيفة الغير صناعية والتي تقدم خدمات محددة بمقاييس وأنظمة معينة.
الأنشطة الصناعية البسيطة:	ورش تعمل على تحويل المواد الخام الى منتجات جديدة تعمل في مجالات التصنيع والتجميع والتركيب.
مراكز العناية بالسيارات:	العناية الداخلية والخارجية للسيارات والتي لا تدخل فيها الأعمال الميكانيكية.
مراكز خدمة السيارات:	خدمات مختلفة تتعلق بعناية وصيانة وإصلاح السيارات وأعمال الميكانيكا.
التنظيف الجاف	تستخدم المنظفات السائلة مباشرة داخل الآلة في عملية التنظيف دون وجود وسيط مائي، ويشترط في هذه المنظفات قابليتها السريعة للتطاير.
مركز اللياقة البدنية	يقصد به كل صالة أو مكان مغلق به أكثر من جهاز للياقة البدنية وبناء الأجسام وتخفيف الوزن يكون متاحاً للجمهور للاستعمال بمقابل أو بدون مقابل .
التدليك	إحدى الوسائل المستخدمة لتخفيف آلام العضلات والأطراف ومساعدتها على الاسترخاء من خلال الضغط على عضلات الجسم باليد أو باستعمال جهاز.
الحمام الصحي	غرفة مجهزة بأدوات للاستحمام ونظافة الجسم والتدليك، ويستخدم البخار في بعضها.
الساونا	غرفة تستخدم فيها الحرارة بجرعات محدودة.
الجاكوزي	حوض به ماء ذو حرارة معتدلة به عدة فتحات لدخول الماء بقوة ضخ ومزودة بعدة مخارج تتناسب وحجم الحوض .

ثانياً: الأحكام عامة

- يجب لمزاولة أي من الأنشطة المهنية أو الصناعية البسيطة الحصول على الترخيص البلدي بعد استيفاء الاشتراطات الصحية، ووضعه في مكان بارز داخل المنشأة، وذلك بعد الحصول على موافقة الجهات المعنية الأخرى وإعداد مخطط للنشاط يبين المرافق ومساحاتها إذا تطلب الأمر ذلك.
- لا يجوز الترخيص بمزاولة أحد الأنشطة المهنية أو الصناعية البسيطة وذلك في الحالات الآتية:

- وجود أنابيب الصرف الصحي أو غرف تفتيش المجاري أو خزانات التحليل اللاهوائي في المكان المعد لممارسة النشاط.
- إذا كان موقع النشاط أسفل البنايات تحت مستوى سطح الأرض، وذلك ما لم تتوفر فيه وسائل السلامة العامة، ووسائل تصريف المياه.

- لا يجوز نقل الترخيص البلدي من شخص لآخر، أو من موقع لآخر إلا بعد موافقة الجهة المختصة.
- يحظر الإعلان أو الترويج عن أي سلعة إلا بموافقة الجهة المختصة.
- يجب تمكين موظفي البلدية الذين لديهم صفة الضبطية القضائية من الدخول والتفتيش على المنشآت التجارية وملحقاتها في أي وقت واتخاذ الإجراءات اللازمة في شأنها، ومراقبة كافة وسائل النقل للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة.

ثالثاً: اشتراطات صحية إضافية

- أن الموقع على حسب ملحق التصنيف للأنشطة.
- أن تتناسب مساحة النشاط مع حجم العمل واحتياجات النشاط.
- أن يكون النشاط مجهزاً بكافة الأدوات والمعدات اللازمة لممارسة النشاط.
- اتباع القواعد والمعايير البيئية ذات الصلة بالحماية من التلوث والضوضاء الصادرة عن الجهة المختصة.
- التخلص من المخلفات من المواد المستخدمة في حاويات مستقلة لحين التخلص منها في المواقع وبالوسائل التي تحددها الجهات المختصة.

الفصل الثاني: الاشتراطات الصحية العامة

أولاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالمبنى

- أن يكون مطابقاً للمواصفات الفنية والصحية المعتمدة.
- إعداد مخطط يبين المرافق والمساحات المخصصة لتقديم الخدمات.
- لا يجوز ممارسة النشاط أسفل البنايات تحت مستوى سطح الأرض ما لم تتوفر وسائل السلامة العامة وتصريف المياه.
- أن تكون الأسقف بارتفاعات مناسبة بحيث لا تقل عن (3) ثلاثة أمتار، ومطلية بلون فاتح، ومصممة بطريقة تحول دون تجمع المخلفات والترسبات الناتجة عن الرطوبة وإيواء الحشرات والقوارض، ويمكن تركيب أسقف معلقة في حالة تجاوز ارتفاع السقف عن (3) ثلاثة أمتار.

- أن يكون جيد الإضاءة والتهوية والتكييف، وأن تكون جميع النوافذ فيه مغطاة بسلك شبكي ضيق النسيج لمنع دخول الحشرات والقوارض.
- عند إجراء أي تعديلات سواء على تصميم المبنى أو على ساحته الخارجية، يجب أخذ موافقة البلدية قبل إجراء التعديل.
- أن يكون مزوداً بأجهزة الإنذار الكهربائية اللازمة للتنبيه في الحالات الطارئة.
- توفير منحدر مناسب للأشخاص ذوي الاحتياجات الخاصة خالياً من العيوب ولا يؤثر على الرصيف الخارجي ولا يشوّه المنظر العام، على ألا تتجاوز زاوية الانحناء 15 درجة.

ثانياً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالكهرباء

- أن تكون كافة التمديدات والتركيبات الكهربائية مطابقة للمواصفات الفنية والقياسية المعتمدة من الجهة المختصة.
- وضع الأجهزة الكهربائية في أماكن مناسبة لتسهيل عملية التنظيف.

ثالثاً: - الاشتراطات الصحية الخاصة بدورات المياه

- أن تكون مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة.

رابعاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالسلامة العامة

- توفير صندوق إسعافات أولية مزود بالمستلزمات الطبية اللازمة.
- موافقة الهيئة العامة للدفاع المدني.

خامساً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالنظافة العامة

- الالتزام بنظافة جميع مرافق المبنى والأجهزة والأدوات وخزانات المياه، وتطهير الأرضيات والحوائط والأسطح والأجهزة والأدوات يوميا بمواد معتمدة.
- أن يكون المبنى مجهزاً بأوعية للنفايات مقاومة للحريق ذات أغطية تفتح بالقدم، أو بأي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد، واستخدام أكياس بلاستيكية لتجميع النفايات لحين التخلص منها في الأماكن والحاويات المخصصة لهذا الغرض.
- توفير حاويات كبيرة لتجميع النفايات ونقلها لمرادم البلدية بصورة مستمرة، وذلك بالنسبة للأنشطة التي تنتج عنها كميات كبيرة من النفايات.
- تخصيص عامل على الأقل للقيام بعمليات النظافة.

سادساً: الاشتراطات الصحية الخاصة بمكافحة الحشرات والقوارض

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

سابعاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالعاملين

- الحصول على بطاقات صحية سارية المفعول صادرة من البلدية تفيد خلو العاملين من الأمراض المعدية، والالتزام بإجراء الفحوصات الطبية الدورية عليهم.
- ألا يكون سكن العاملين مفتوحاً على أي من مرافق المبنى المعد لممارسة النشاط.
- توفير غرفة لراحة العاملين في أثناء ساعات العمل.
- توفير مغاسل لغسل أيدي العاملين مزودة بالصابون السائل والمواد المعقمة.
- الالتزام بعدم التدخين داخل مرافق المنشأة.
- الالتزام بالنظافة الشخصية وارتداء الملابس الخاصة بالعمل وفق متطلبات المهنة التي تحددها البلدية كالقبعات والكمائمات والقفازات وتقليم الأظافر والعناية بنظافتها وغسل الأيدي بالماء والصابون قبل العمل وبعد لمس أي مصدر للتلوث.
- يجب على العامل الالتزام بممارسة النشاط المحدد. ببطاقة العمل.

ثامناً: الاشتراطات الفنية

- توفير أجهزة فعالة لسحب الأبخرة والدخان ذات جودة ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.
- أن تكون الأجهزة والمعدات والأدوات المستخدمة في ممارسة النشاط مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ وسهلة التنظيف.
- توفير أجهزة حفظ حراري مطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة، بحيث تتناسب مع حجم العمل في المنشآت التي تتطلب ذلك.
- توفير ثلاجات لحفظ المواد المستخدمة.
- لا يجوز إضافة نشاط أو مرافق للمنشأة إلا بعد الحصول على موافقة من البلدية.
- مزاولة النشاط في حدود نطاق المنشأة بما لا يعيق حركة المارة ولا يشوه المنظر العام.

الفصل الثالث: - الاشتراطات الصحية لمحلات بيع طيور وأسماك الزينة والحيوانات الأليفة:

- أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل.
- أن تتناسب أعداد وأحجام الأقفاص والأحواض مع أحجام وأعداد الحيوانات والطيور والأسماك مع وضع الأنواع المتشابهة متجاورة.
- أن توضع الحيوانات بمختلف أنواعها بعيدة عن التيارات الهوائية مع وجود وسائل تهوية مناسبة.
- أن يتوفر بالمحل مخزن منفصل عن مكان البيع مجهز بأرفف لتخزين العلاقات والإضافات والأدوات المستخدمة للتربية والأدوية البيطرية.
- أن تكون الحوائط خلف الأقفاص من البلاط المناسب فاتح اللون، وبنفس الارتفاع.
- أن تكون أواني الشرب والأكل من النوع غير قابل للصدأ وسهل التنظيف.
- أن تتوفر بالمحل البيئة المناسبة لكل صنف داخل الأقفاص والأحواض، وألا تقل درجة الرطوبة داخل المحل عن (60 - 70 %) ستين إلى سبعين في المائة.
- أن يتوفر بالأقفاص مصدر ضوئي لمدة لا تقل عن (12) اثنتي عشرة ساعة يومياً.

- أن يكون المحل مزوداً بأوعية لحفظ النفايات تفتح بضغط القدم، لحين التخلص منها بعد كل استخدام في الحاويات والأماكن المعدة لذلك.
- أن تتوفر بالمحل مكان مناسب لتصريف المياه وعدم تركها داخل المحل.
- أن يكون المحل مزوداً بمصدرين للمياه الصالحة للشرب الباردة والساخنة.
- تنظيف وتطهير الأجهزة والأدوات الأرضيات والحوائط باستمرار باستخدام المطهرات المناسبة مع مراعاة عدم تأثيرها على الحيوانات والطيور وأسماك الزينة.
- أن يكون المحل مزوداً بصواعق كهربائية للحشرات بعدد كاف، وتوضع بأماكن مناسبة.
- يجوز استعمال المحل لبيع نباتات الزينة إذا خصص مكان منفصل ومعزول عن الطيور والحيوانات وأسماك الزينة لضمان وفرة الأكسجين للتنفس.

الفصل الرابع: - الاشتراطات الصحية الخاصة بمصنع دباغة الجلود

- تحدد مرافق مصنع دباغة الجلود بالآتي:

- موقع الدباغة.
- موقع التجفيف.
- موقع النشر.
- المخزن.
- موقع لراحة العمال.

يلزم لممارسة نشاط دباغة الجلود استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية:

أولاً: الاشتراطات العامة

- أن يكون المصنع بعيداً عن الشارع العام وأقرب تجمع سكني مسافة لا تقل عن (5) خمسة كيلومترات.
- أن تتناسب مساحة المصنع مع حجم النشاط، وأن يكون المكان مناسباً بالقدر الكافي لدبغ الجلود دون نشرها خارج المصنع.
- أن تكون جميع مرافق المصنع جيدة الإضاءة والتهوية طبيعياً 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.
- أن يكون مزوداً بأوعية لحفظ النفايات تفتح بضغط القدم، لحين التخلص منها بعد كل استخدام في الحاويات والأماكن المعدة لذلك.
- أن تكون جميع الأدوات والمعدات المستعملة في ممارسة النشاط من معدن غير قابل للصدأ، ويراعى المحافظة عليها نظيفة باستمرار.

ثانياً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الدباغة

- أن تكون أرضيته مغطاة ببلاط مناسب ومصممة بميل خفيف لتصريف مياه الغسيل إلى خزان احتجاز مستوفٍ للمواصفات الفنية المعتمدة من الجهة المختصة، أو إلى المجاري العامة إن وجدت.
- أن تكون جميع حوائطه حتى السقف مغطاة بالبلاط الأملس الناعم، سهلة التنظيف.
- أن يتم تمليح الجلود الواردة إلى المصنع خلال مدة لا تزيد على (4) أربع ساعات بعد السلخ مباشرة.
- أن تكون جميع الجلود المستخدمة واردة من مسالخ، معتمدة، ومختومة بختم المسلخ.

ثالثاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تجفيف الجلود

- أن يكون مجهزاً بطاولات من مادة مناسبة غير قابلة للصدأ للاستخدام في عملية تجفيف الجلود والتخلص من الشحم واللحم الموجود بها ولتسوية أطرافها قبل النشر.
- أن يتم رش الجلود بالمبيدات الحشرية أو بتبخيرها باستعمال المواد الكيماوية المناسبة لمنع نمو الحشرات عليها، والحيلولة دون تعرضها للتلف.

رابعاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع النشر

- أن يكون الموقع كائناً داخل المصنع.
- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.

خامساً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالمخزن

- أن يكون مجهزاً بأرفف خشبية أو بلاستيكية ترتفع عن سطح الأرض بمسافة لا يقل عن (30سم) ثلاثين سنتيمتراً لوضع الجلود عليها، ويحظر وضع الجلود على الأرض، أو في صناديق من الصاج، أو على أعمدة حديدية.
- أن يخصص مكان مستقل لحفظ المواد الكيماوية والآلات والأدوات التي تستخدم في الدباغة.
- أن يكون مزوداً بالمطهرات والمواد الكيماوية اللازمة لممارسة النشاط.

سادساً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع راحة العاملين

- أن يكون مستقلاً عن باقي مرافق المصنع وغير متصل بها.
- أن تتوفر به صالة للطعام بعيدة عن مصادر التلوث.
- أن يكون مزوداً بدورة مياه مستوفية للاشتراطات الصحية العامة.

سابعاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالعاملين

- أن يكون العاملون بالمسلخ مستوفين للاشتراطات الصحية العامة.
- التزام العاملين في أثناء العمل بارتداء ملابس خاصة من مادة عازلة للسوائل لمنع تعرضهم للكيماويات والأبخرة وقفازات جلدية وأحذية مطاطية ذات رقبة طويلة وكمامات للوجه.
- الالتزام بعدم تناول الأطعمة والمشروبات والتدخين داخل المصنع ضماناً لعدم الإصابة بسبب التلوث بالمواد الكيماوية والأبخرة.

الفصل الخامس:- الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط الحلاقة للرجال

- تحدد مرافق محلات الحلاقة للرجال على النحو الآتي:
 - موقع انتظار الزبائن
 - موقع الحلاقة.
- يلزم لممارسة نشاط الحلاقة للرجال استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية:
 - أن يكون المحل مجهزاً بطاولات ومرابيا مناسبة.
 - أن يكون المحل مجهزاً بمغسلة للأيدي متصلة بمصدر للمياه الساخنة، ومزوداً بالمنظفات والمطهرات اللازمة لتنظيف ذات الجودة العالية.
 - الالتزام بتوفير أدوات الحلاقة ذات الاستخدام الواحد (حامل الشفرة، مريضة البلاستيك، كمادة، قفازات، مشط، مسحة طبية).
 - أن يكون المحل مزوداً بأجهزة لتعقيم أدوات الحلاقة مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة بواقع جهاز واحد مقابل كل كرسي حلاقة.
 - أن يكون المحل مجهزاً بكراسي لانتظار الزبائن.
 - في حالة قيام المحل بتقديم خدمة صبغ الشعر أو تنظيف الوجه يلزم تخصيص مواقع إضافية منفصلة لكل منها بالمحل.
 - يجب توفير أدوات الحلاقة ذات المرة الواحدة
 - يجب توفير مطهرات ذات جودة والمنظفات المناسبة للتعقيم أدوات الحلاقة المستخدمة
- يجب ان تكون محلات الحلاقة مستوفية للاشتراطات الصحية الآتية:

أولاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بغرفة انتظار الزبائن

- أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل.
- أن تكون الكراسي أو الكنبات المخصصة لانتظار الزبائن ذات جودة عالية.

ثانياً: الاشتراطات الصحية الخاصة بغرفة الحلاقة

- أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل.
- تقسيم الغرفة إلى مواقع شبة مستقلة، وتخصيص موقع لكل كرسي حلاقة.
- أن تكون مجهزة بعدد مناسب من كراسي الحلاقة توزع بطريقة تسمح بوجود مسافة فاصلة لا تقل عن (1,5) متر ونصف المتر بين الكرسي والآخر.
- أن تكون مجهزة بمغسلة خاصة لكل قسم أو أكثر لغسل الشعر.
- أن تكون مزودة بجهاز لتعقيم أدوات الحلاقة لكل قسم.
- يجب أن تكون محلات الحلاقة مستوفية للاشتراطات الصحية الآتية:

- أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل.
- ألا تقل المسافة الفاصلة بين كرسي الحلاقة والآخر عن (1,5) متر ونصف المتر.
- ألا تقل المسافة الفاصلة بين كرسي الحلاقة وكراسي انتظار الزبائن عن (2) مترين، وذلك في الحالة التي يكون فيها موقع انتظار الزبائن خلف موقع الحلاقة.
- يجوز للمرخص له إضافة صالة منفصلة لانتظار الزبائن مؤثثة بمقاعد مناسبة.
- يحظر على المرخص له استخدام المستحضرات الكيميائية، ما لم يكن مصرحاً باستخدامها من قبل الجهات المختصة.

الفصل السادس: - الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط تصفيف الشعر والتجميل للنساء

- تحدد مرافق محلات تصفيف الشعر والتجميل للنساء بالآتي:
 - موقع استقبال وانتظار الزبائن.
 - موقع تصفيف الشعر والتجميل.
 - دورة مياه.
- يلزم لممارسة نشاط تصفيف الشعر والتجميل للنساء استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية:
 - أن يكون جميع العاملين بالمحل من النساء.
 - أن تكون الواجهة الأمامية للمحل مصنوعة من مواد حاجبة للرؤية من الخارج، وفي حالة استخدام واجهات زجاجية يجب تركيب ستائر من الداخل.
 - أن يكون سكن العاملات منفصلاً عن المحل.
 - أن يكون مجهزاً بعدد كاف من أدوات تصفيف الشعر.
 - أن يكون مزوداً بعدد كاف من المرايل والقوط المصنوعة من القماش غير القابل للامتصاص، مع مراعاة المحافظة عليها نظيفة باستمرار.
 - تخصيص زي موحد للعاملات بالمحل.
 - أن يكون مزوداً بأجهزة لتعقيم الأدوات المستخدمة في تصفيف الشعر والتجميل بواقع جهاز واحد مقابل كل كرسي مخصص للتصفيف وتوفير المطهرات والمنظفات المناسبة.
 - أن يكون المحل مجهزاً بأرفف وأدراج كافية لحفظ المرايل والقوط وأدوات ومواد التجميل.
 - وضع لافتة عند مدخل المحل محررة باللغتين العربية والإنجليزية توضح خصوصية النشاط للنساء فقط.
 - في حالة القيام بنفش الحناء يجب تخصيص موقع مستقل لذلك بالمحل.
 - في حالة القيام بإزالة الشعر أو تنظيف الوجه يلزم تخصيص موقع منفصل بالمحل مجهز بسرير مناسب مرتفع عن مستوى سطح الأرض لتسهيل عملية التنظيف، ويراعى تنظيف السرير بعد كل استخدام باستعمال الأدوات ومواد التنظيف المناسبة.

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

أولاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع استقبال وانتظار الزبائن

- أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل.
- أن يكون الموقع كائناً بالجزء الأمامي للمحل.
- أن يكون مجهزاً بمقاعد لانتظار الزبائن يتناسب عددها مع عدد كراسي التصفيف بما لا يقل عن (3) ثلاثة مقاعد مقابل كل كرسي مخصص للتصفيف.

ثانياً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تصفيف الشعر

- أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل.
- أن يكون مجهزاً بطاولات ومرآيا مناسبة.
- أن يكون مجهزاً بكراسي للتصفيف لا تقل المسافة بين كل منها عن (1,5) متر ونصف المتر.
- أن يكون مجهزاً بمغسلة للأيدي والأدوات المستخدمة، ومتصلة بمصدر للمياه الساخنة.
- أن يكون مزوداً بأجهزة ومواد كيميائية لتعقيم الأدوات المستخدمة في عملية التصفيف وغيرها من أنشطة المحل، مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.
- أن يكون مجهزاً بمغسلة خاصة أو أكثر لغسل الشعر.
- عمل مراوح شفط في موقع تصفيف الشعر

ثالثاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بدورة المياه

- يجب أن تكون مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة.
- يجوز استخدام جهاز الليزر بالمحل بعد الحصول على تصريح للجهاز ومستخدم الجهاز من الجهة المعنية.
- يحظر على المرخص له بمزاولة نشاط تصفيف الشعر والتجميل للنساء القيام بالآتي:
 - استخدام المستحضرات والمواد الكيماوية، ما لم يكن مصرحاً بها من قبل الجهات المختصة.
 - إجراء عمليات حقن مادة البوتوكس (Botox) و مواد التعبئة، مثل رستالين (Restylane) والبرلين (Perlane).
 - إجراء عمليات تقشير البشرة (Peeling) من الدرجة المتوسطة والقوية.
 - بيع واستخدام الوصفات للأغراض العلاجية.
 - إجراء عمليات شفط الدهون.
 - إجراء عملية ثقب الأذن.
 - الوشم.

الفصل السابع: - الاشتراطات الصحية الخاصة بمراكز التجميل النسائية

- تحدد مرافق مراكز التجميل النسائية بالآتي:
 - موقع استقبال وانتظار الزبائن.
 - دورة مياه أو أكثر.
 - توفير موقع منفصل لممارسة كل نشاط.
 - تخصيص غرفة خاصة (للزبائن) لتغيير الملابس وحفظ الأمتعة الشخصية.
- تكون أنشطة مراكز التجميل النسائية محددة بالآتي:
 - تصفيف الشعر.
 - المكياج.
 - التدليك.
 - الحمام الصحي.
 - الجاكوزي.
 - الساونا.
 - نقش الحناء.
 - إزالة الشعر أو تنظيف الوجه.
 - تقليم وتنظيف الأظافر.
 - يمكن إضافة أية أنشطة أخرى توافق عليها الجهة المختصة.

أولاً: الاشتراطات العامة

- أن يكون جميع العاملين بالمركز من النساء.
- تخصيص زي موحد للعاملات بالمركز.
- أن تكون الواجهة الأمامية للمركز مصنوعة من مواد حاجبة للرؤية من الخارج، وفي حال استخدام واجهات زجاجية يجب تركيب ستائر من الداخل.
- توفير عدد كاف من المرايل النظيفة المصنوعة من مادة غير قابلة للامتصاص، مع مراعاة المحافظة على نظافتها باستمرار وأن تكون مخصصة لاستخدام الزبائن فقط ويفضل أن تكون من نوع ذات الاستخدام الواحد .
- الالتزام باستخدام الأدوات ذات الاستعمال الواحد مثل: مريلة البلاستيك، مسحة طبية، ملعقة خشبية، واقي الكرسي، قفازات، ملمع الأظافر، كمادة، شنطة الفرش، موس نسائي، أدوات بديكير والمنكير، مسحة قطنية، شورت، شرشف، فرشاة وطاسة صبغة.
- توفير أجهزة أو مواد كيميائية مصرح باستخدامها لتعقيم الأدوات المستخدمة.
- توفير صندوق للإسعافات الأولية مجهز بكافة الأدوات والمستلزمات الطبية اللازمة.
- أن يكون المركز مجهزاً بأرفف وأدراج كافية لحفظ المناشف والقوط وأدوات ومواد التجميل مع مراعاة تخصيص مكان مستقل لحفظ المواد الكيميائية والمطهرات.
- الالتزام بالمحافظة على نظافة المركز والأدوات والأجهزة المستخدمة بصفة مستمرة .
- الالتزام بمكافحة الحشرات والقوارض وفقاً لأحكام لائحة الاشتراطات الصحية العامة.

- أن يكون المركز مجهزاً بأوعية لجمع النفايات من مواد مقاومة للحريق تفتح بضغط القدم لحين التخلص منها في الحاويات أو الأماكن المعدة لذلك على أن يتم توفير حاويات خاصة للتخلص من المواد الحادة.
- التخلص من النفايات السائلة وفق المعايير البيئية المعتمدة من الجهة المختصة والالتزام بالحفاظ على نظافة البيئة المحيطة بالمركز .
- وضع لافتة عند مدخل المركز باللغتين العربية والإنجليزية توضح خصوصية النشاط للنساء فقط .
- توفير دورات مياه مجهزة بأدوات للاستحمام ومصدر للمياه الساخنة والباردة مطابق للمواصفات القياسية المعتمدة ويمكن استثناء مراكز التجميل الموجودة بالمراكز التجارية والمجمعات السياحية والفنادق من توفير دورات مياه.
- توفير وسائل إضاءة كهربائية كافية وأجهزة تكييف وشفط تتناسب مع مساحة ونشاط المركز على أن تكون جميع التمديدات والتوصيلات الكهربائية الخاصة بها آمنة.
- تنظيف وتطهير الأرضيات والحوائط والأسطح والأجهزة والأدوات يوميا باستخدام مواد مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.
- أن تكون جميع المستحضرات والمواد الكيميائية المستخدمة مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.

ثانياً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع استقبال وانتظار الزبائن

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (9 م²) تسعة أمتار مربعة.
- أن يكون مجهزاً بمقاعد لانتظار الزبائن يتناسب عددها مع عدد الأنشطة التي تمارس في المركز ، ويمكن تخصيص مواقع مخصصة للاستقبال في كل نشاط.

ثالثاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بدورة المياه

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

رابعاً: الاشتراطات الخاصة بنشاط تصفيف الشعر

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن (4 م²) أربعة أمتار لكل كرسي تصفيف.
- أن يكون مجهزاً بطاولات ومرايا مناسبة.
- أن يكون مجهزاً بمغسلة لأيدي العاملين والأدوات المستخدمة ومتصلة بمصدر للمياه الساخنة.
- أن يكون مجهزاً بعدد كاف من أدوات تصفيف الشعر لكل كرسي وأجهزة تعقيم ومواد كيميائية لتعقيم الأدوات المستخدمة في عملية التصفيف بواقع جهاز تعقيم واحد مقابل كل كرسي مخصص للتصفيف.
- أن يكون مجهزاً بمغسلة خاصة أو أكثر لغسل الشعر.

خامساً: الاشتراطات الخاصة بنشاط المكياج

- أن تكون الغرفة مجهزة بطاولات ومرايا مناسبة.
- أن تكون مجهزة بكراسي مريحة للجلوس لا تقل المسافة بين كل منها عن واحد ونصف المتر بحيث لا تقل المساحة الإجمالية للكرسي عن (6 م²) ستة أمتار مربعة.
- أن تكون مزودة بأرفف وأدراج كافية لحفظ أدوات التجميل.

سادساً: الاشتراطات الخاصة بنشاط التدليك

- أن يكون التدليك لغرض الاسترخاء والراحة النفسية دون العلاج.
- أن تكون التعاملات القائمة بعملية التدليك من الحاصلات على دبلوم في هذا التخصص أو ما يعادله من معاهد أو مراكز معترف بها ومعتمدة من الجهة المختصة، ومرخص لهم بمزاولة مهنة التدليك، ويحظر عليهن تدريب أخريات للقيام بعملية التدليك.
- أن يكون الموقع مزوداً بعدد من الأسرة يتناسب ومساحته وأن تكون الأسرة موزعة فيه بطريقة تسمح بوجود مسافة فاصله لا تقل عن واحد ونصف المتر بين السرير والآخر.
- وجود فواصل بين الأسرة قابلة للحريك بما يسمح بتوفير خصوصية لكل سرير.
- أن تكون الأسرة مصنوعة من مواد غير قابلة للامتصاص.
- الالتزام باستخدام مريول ومناشف نظيفة مع مراعاة تغيير المناشف بعد كل عملية تدليك، ويفضل أن يكون المريول من النوعية ذات الاستخدام الواحد.

سابعاً: الاشتراطات الخاصة لأنشطة الحمام الصحي والساونا والجاكوزي

- ألا تقل المساحة عن (9) متراً مربعاً لكل نشاط.
- أن تكون أرضياتها وحوائطها مغطاة بالبلاط أو أية مادة أخرى مناسبة لطبيعة النشاط شريطة أن تكون غير قابلة للامتصاص وسهلة التنظيف ومانعة للانزلاق.
- أن تكون الأسقف والأبواب مصنوعة من مادة غير قابلة للامتصاص وأن تكون الأبواب تلقائية الغلق.
- أن تكون توصيلات الصرف الصحي مطابقة للشروط الصحية والفنية المعتمدة.
- أن تجهز أنشطة الحمام الصحي والساونا بجهاز للتهوية وجهاز لضبط كمية البخار مزود بترموستات وترموتر.
- الالتزام بتنظيف وتطهير الموقع يوميا وكذلك الأحواض بعد كل استخدام.

ثامناً: الاشتراطات الخاصة بنشاط نقش الحناء

- توفير غرفة مناسبة ذات تهوية وإضاءة جيدة ومزودة بكراسي مريحة للجلوس وسهلة التنظيف بحيث لا تقل المساحة الإجمالية للغرفة عن (9) متراً مربعاً.
- يحظر استخدام أو خلط المواد البترولية والكيماوية بالحناء.

تاسعاً: الاشتراطات الخاصة بنشاط إزالة الشعر أو تنظيف الوجه

- تخصيص موقع منفصل بالمركز مجهز بسرير مناسب مرتفع عن مستوى سطح الأرض لتسهيل عملية التنظيف وإيراعي تنظيف السرير بعد كل استخدام باستعمال الأدوات ومواد التنظيف المناسبة وفي حالة وجود أكثر من سرير يجب مراعاة الخصوصية المناسبة لكل سرير.
- ألا تقل المساحة الإجمالية لكل سرير عن (6) متراً مربعاً وإيراعي أن تكون المسافة الفاصلة بين السرير والآخر متر ونصف .
- توفير مصدر ماء للغسيل.
- أن تكون الأدوات المستخدمة في إزالة الشعر من النوعية ذات الاستخدام الواحد .

عاشراً: الاشتراطات الخاصة بتقليم وتنظيف الأظافر

- توفير واستخدام أدوات غير قابلة للصدأ وعالية الجودة، وأن تخضع كل الأدوات المستخدمة للغسيل والتطهير والتعقيم بعد خدمة كل زبون ويفضل استخدام الأدوات ذات الاستعمال للمرة الواحدة.
- أن تكون الفوط والمناشف المستخدمة كافية ونظيفة، وتستبدل لكل زبون.
- في حالة استخدام الليزر بالمركز يجب الحصول على تصريح للجهاز، وأن تكون العاملات مرخصات من جهة الاختصاص.

✚ يحظر على المرخص له بمزاولة نشاط مراكز التجميل للنساء الآتي:

- إجراء عمليات حقن مادة البوتكس (Botox) ومواد التعبئة مثل (ريستالين Restylane) ، البرلين (Perlane) أو أي مادة أخرى مشابهة.
- إجراء عمليات تقشير البشرة (Peeling) من الدرجة المتوسطة والقوية.
- بيع واستخدام الوصفات للأغراض العلاجية.
- إجراء عمليات شفط الدهون.
- إجراء عملية ثقب الأذن.
- الوشم.

✚ يحظر استخدام مستحضرات التجميل منتهية الصلاحية أو التي لا تحمل بطاقة بيانات مع وجوب التخلص منها.

الفصل الثامن: - الاشتراطات الخاصة بمراكز اللياقة البدنية

- تكون انواع مراكز اللياقة البدنية على النحو الآتي :

- مراكز لياقة بدنية للرجال .
- مراكز لياقة بدنية للنساء .
- مراكز لياقة بدنية مختلطة.

- تنحصر أنشطة مركز اللياقة البدنية في الآتي :

- العناية باللياقة البدنية.
- تخفيف الوزن .
- بناء الأجسام.
- حمامات السباحة.
- الساونا (البخار).
- الجاكوزي .
- أي أنشطة أخرى لها علاقة باللياقة البدنية توافق عليها الجهة المختصة.

- تحدد مرافق مركز اللياقة البدنية بالآتي:

- مواقع مزاولة الأنشطة
- غرفة تبديل الملابس وحفظ الأمتعة
- موقع الاستقبال وحفظ السجلات
- غرفة أو موقع الإسعافات الأولية
- مخزن
- دورات المياه والاستحمام

- يلزم لممارسة نشاط مراكز اللياقة البدنية استيفاء الاشتراطات الآتية :

أولاً: الاشتراطات الفنية الخاصة بمواقع مزاولة أنشطة العناية باللياقة البدنية، تخفيف الوزن، بناء الأجسام

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- أن يكون مجهزاً بعدد من الأجهزة تكون موزعة فيه بطريقة تسمح بوجود مسافة فاصلة لا تقل عن (1.5 م2) متر ونصف المتر بين الجهاز والآخر.
- أن تكون أرضيته مغطاة بطلاء خاص لمواقع مزاولة أنشطة (العناية باللياقة البدنية، تخفيف الوزن، بناء الأجسام).
- أن يكون مجهزاً بوسائل إضاءة طبيعية أو كهربائية كافية وأجهزة تكييف وتهوية تتناسب مع مساحة الموقع .
- أن يكون مجهزاً بمرايا مثبتة على حوائطه.
- أن يكون مجهزاً بعازل للصوت.

ثانياً: الاشتراطات الفنية الخاصة بمواقع مزاولة أنشطة حمامات السباحة والساونا (البخار) والجاكوزي

- أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل .
- أن تكون أرضياتها وحوائطها مغطاة بالبلاط أو أية مادة أخرى مناسبة لطبيعة النشاط شريطة أن تكون غير قابلة للامتصاص وسهلة التنظيف ومانعة للانزلاق.
- أن تكون الأسقف والأبواب مصنوعة من مادة غير قابلة للامتصاص وان تكون الأبواب تلقائية الغلق.
- أن تكون توصيلات الصرف الصحي مطابقة للشروط الصحية والفنية المعتمدة .
- أن يجهز نشاط الساونا (البخار) بجهاز للتهوية وجهاز لضبط كمية البخار وقياس درجات الحرارة .
- أن تكون حمامات السباحة مستوفية للاشتراطات المعتمدة من الجهة المختصة .
- الالتزام بتنظيف وتطهير الموقع بعد كل استخدام .
- ربط مواقع الساونا (البخار) والجاكوزي باستقبال النادي من خلال جهاز إنذار طواري للاستجابة الفورية.

ثالثاً: الاشتراطات الخاصة بغرفة تبديل الملابس وحفظ الأمتعة

- أن تكون جيدة الإضاءة والتهوية طبيعية أو صناعية.
- أن تكون مزودة بخزانات مناسبة لحفظ الأمتعة على أن تخصص بها خزانة لكل متدرب.
- أن تكون متصلة بمكان الاستحمام بباب خاص ذاتي الغلق.

رابعاً: الاشتراطات الخاصة بموقع الاستقبال وحفظ السجلات

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل .
- أن يكون بالجزء الأمامي من المركز .
- أن يكون مجهزاً بعدد مناسب من المقاعد لاستقبال الزبائن .
- أن يكون مجهزاً بخزانات وأدراج مناسبة لحفظ السجلات .

خامساً: الاشتراطات الخاصة بغرفة أو موقع الإسعافات الأولية

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- أن يكون مجهزاً بعدد مناسب من الأسرة لا يقل في جميع الأحوال عن سريرين .
- أن يكون مزوداً بكافة مستلزمات الإسعافات الأولية الخاصة بالرياضيين

سادساً: الاشتراطات الخاصة بالمخزن

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل .
- أن يكون مجهزاً بأرفف أو خزانات لحفظ المناشف والأدوات المستخدمة في عملية التدريب.
- أن يخصص به مكان لحفظ أدوات ومعدات النظافة والمواد الكيميائية اللازمة في عملية التنظيف.

سابعاً: الاشتراطات الخاصة بدورات المياه والاستحمام

- أن تكون مستوفية للاشتراطات الصحية المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة.
- أن تكون مجهزة بمرشات للاستحمام .
- أن يكون مزوداً بمصدر دائم للمياه المطابقة لمواصفات مياه الشرب.

✚ على المرخص له الالتزام بالآتي :

- توفير زي موحد للعاملين بالمركز مناسب لمزاولة النشاط يراعي في اختياره عادات وتقاليد المجتمع الخليجي.
- أن يكون المدربون العاملون بمركز اللياقة البدنية حاصلين على شهادة متخصصة من معاهد أو مراكز معترف بها ومصدقة من الجهة المختصة، ومرخصاً لهم بمزاولة أحد الأنشطة المنصوص عليها في هذه اللائحة، وأن يكونوا مؤهلين للقيام بالإسعافات الأولية والإنعاش القلبي .
- أن يكون المدربون والعاملون بمركز اللياقة البدنية الرجالية أو النسائية من ذات جنس الزبون.

✚ يحظر على المرخص له والعاملين بمركز اللياقة البدنية القيام بالأعمال الآتية:

- عرض أو بيع الأدوية والمستحضرات البروتينية والمنشطات أو إعطاء الوصفات العلاجية والمنشطة بمراكز اللياقة البدنية .
- الإعلان عن مراكز اللياقة البدنية كمراكز للعلاج الطبيعي .
- ✚ يجب الالتزام بتعقيم الأجهزة بصفة مستمرة وبصفة دورية .

الفصل التاسع: - الاشتراطات الصحية الخاصة بالأندية الصحية

- تحدد أنواع الأندية الصحية بالفئات الآتية:
 - أندية صحية للرجال .
 - أندية صحية للنساء .
 - أندية صحية مختلطة .
- تكون أنشطة الأندية الصحية حصراً بالآتي: -
 - التدليك .
 - الحمام الصحي
 - الساونا.
 - الجاكوزي.
- لا يجوز ممارسة نشاط الأندية الصحية إلا بعد الحصول على الترخيص البلدي اللازم وموافقات الجهات المعنية .
- يجب أن تستوفي الأندية الصحية الاشتراطات العامة الآتية :
 - توفير موقع منفصل لكل نشاط من الأنشطة محل طلب الترخيص.
 - توفير صالة يخصص بها موقع الاستقبال وانتظار الزبائن وحفظ السجلات.
 - توفير غرف لتبديل الملابس وحفظ الأمتعة
 - توفير دورات مياه مجهزة بأدوات للاستحمام ومصدر للمياه الساخنة والباردة.
 - توفير غرفة او موقع (حسب حجم العمل) لتلقي الإسعافات الأولية مجهزة بكافة الأدوات الطبية اللازمة .
 - توفير غرفة أو موقع (حسب حجم العمل) كمخزن.
 - توفير وسائل إضاءة كهربائية كافية وأجهزة تكييف وشطف تتناسب ومساحة النادي على أن تكون جميع التمديدات والتوصيلات الكهربائية الخاصة بها آمنة.
 - توفير مصدر دائم للمياه المطابقة لمواصفات مياه الشرب.
 - يجب أن يكون العاملون في الأندية الصحية الرجالية أو الأندية الصحية النسائية من ذات جنس الزبون.
 - يجب أن يجتاز العاملون في النادي الصحي الكشف الطبي المقرر من الجهة المختصة في السلطنة وحصولهم على ما يثبت ذلك .
 - الالتزام بتنظيف وتطهير أماكن ممارسة النشاط يومياً، وكذا الأدوات بعد كل استخدام.
 - يجب تخصيص زي موحد للعاملين بالنادي يوائم الحشمة في المجتمع الخليجي ويوائم الناحية العملية على أن يتم استخدام مريول ذو الاستخدام الواحد في كل عملية تدليك.

- يجب استيفاء الاشتراطات الآتية عند ممارسة نشاط التدليك، بالإضافة إلى الاشتراطات الصحية العامة المنصوص عليها في المادة السابقة:

- أن يكون العاملون القائمون بعملية التدليك من الحاصلين على دبلوم في هذا التخصص أو ما يعادله من معاهد أو مراكز معترف بها ومعتمدة من الجهة المختصة، ومرخص لهم بمزاولة مهنة التدليك، ويحظر عليهم تدريب آخرين للقيام بعملية التدليك.
- أن يكون الموقع مزوداً بعدد من الأسرة يتناسب ومساحته وأن تكون الأسرة موزعة فيه بطريقة تسمح بوجود مسافة فاصلة لا تقل عن مترين بين السرير والآخر.
- وجود فواصل بين الأسرة قابلة للتحريك بما يسمح بتوفير خصوصية لكل
- أن تكون الأسرة مصنوعة من مواد غير قابلة للامتصاص والتشبع.
- الالتزام باستخدام مريول ومناشف وغطاء سرير مغلف لكل زبون مع مراعاة تغييرها بعد كل عملية تدليك .

- يجب أن تستوفي مواقع الحمام الصحي والساونا والجاكوزي الاشتراطات الآتية، بالإضافة إلى الاشتراطات الصحية العامة:

- أن تكون مساحة الموقع مناسبة لحجم العمل.
- أن تكون أرضياتها وحوائطها مغطاة بالبلاط أو أية مادة أخرى مناسبة للطبيعة النشاط شريطة أن تكون غير قابلة للامتصاص والتشبع وسهلة التنظيف ومانعة للانزلاق
- أن تكون الأسقف والأبواب مصنوعة من مادة غير قابلة للامتصاص والتشبع وأن تكون تلقائية الغلق.
- أن تكون توصيلات الصرف الصحي مطابقة للشروط الصحية والفنية المعتمدة
- أن يجهز كل من موقعي الحمام الصحي والساونا بجهاز للتهوية وجهاز الضبط كمية البخار مزود بثرمومترات وترمومتر. أو الالتزام بتنظيف وتطهير الموقع يوميا وكذلك الأحواض بعد كل استخدام
- ربط موقع الحمام الصحي والساونا باستقبال النادي من خلال جهاز إنذار طوارئ للاستجابة الفورية

- ✚ يحظر الإعلان عن الأندية الصحية كمراكز للعلاج الطبيعي .
- ✚ يحظر عرض أو بيع المستحضرات البروتينية والمنشطات بالأندية الصحية.
- ✚ يجب أن تكون جميع الزيوت والكريمات المستخدمة مطابقة للمواصفات المعتمدة من الجهات
- ✚ يحظر على الأندية الصحية الرجالية أو النسائية تقديم خدماتها لغير الجنس المحدد بالترخيص البلدي الممنوح لها.
- ✚ يجب وضع كاميرا مراقبة في موقع الاستقبال للنادي الصحي وفقا للمواصفات والشروط التي تقرها الجهة المختصة بشرطة عمان السلطانية ويمنع منعاً باتاً وضع غيرها من أجهزة المراقبة أو الكاميرات داخل الأندية الصحية .
- ✚ يمنع منعاً باتاً تقديم الخدمة للأشخاص الذين تقل أعمارهم عن ثمانية عشر سنة.

الفصل العاشر: - الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط غسيل وكي الملابس

- تحدد مرافق مغاسل الملابس بالآتي:
 - موقع تسلم وفرز الملابس.
 - موقع غسيل وتجفيف الملابس.
 - مخزن.
 - موقع كي الملابس في حال قيام المحل بممارسة هذا النشاط.
 - موقع تسليم الملابس.
- يلزم لممارسة نشاط غسيل الملابس استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية:
 - أن يكون المحل مزودا بعدد كاف من الملابس بيضاء اللون للعاملين بالمغسلة، ويراعى الالتزام بالمحافظة على نظافتها باستمرار.
 - أن يكون الغسيل آلي وفي نفس الموقع
- ✚ يلزم لممارسة نشاط غسيل الملابس استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية:

أولاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تسلم وفرز الملابس

- أن يكون الموقع مستقلاً، وغير متصل بغيره من المواقع الأخرى بالمغسلة.
- أن يكون مجهزاً بحاويات مناسبة من مادة غير قابلة للصدأ لحفظ الملابس لحين غسلها.
- أن يكون مزوداً بطاولات مناسبة للاستخدام في عملية الفرز.

ثانياً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع غسيل وتجفيف الملابس

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل، وأن تكون الآلات موزعة فيه بطريقة مناسبة تسمح بوجود ممرات واسعة بينها لتسهيل الحركة.
- أن تكون التوصيلات والتركيبات الكهربائية بالموقع مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة.
- أن تكون توصيلات مواسير (أنابيب) المياه الساخنة والباردة والبخار به أمانة، وعلى ارتفاع مناسب من سطح الأرض، وموصولة بالآلات وفقاً للمواصفات الفنية المعتمدة.
- في حال استخدام البخار في التنظيف يجب تخصيص مكان بالموقع لمولد البخار الكهربائي وتصريف البخار بطريقة صحية.
- أن يكون الموقع مزوداً بأجهزة خاصة لتجفيف الملابس المغسولة.
- يجب تجميع مخلفات وفوارغ الكيماويات والمنظفات المستعملة في أكياس بلاستيكية داخل حاويات محكمة الغلق تفتح عن طريق القدم.
- يجب توفير منشئ لتجفيف الملابس بعيداً عن حجرة تجميع الملابس غير النظيفة (المعدة للغسل) وقسم الملابس النظيفة على أن يكون جيد التهوية.

- أن يكون الموقع مجهزاً بمجاري نصف اسطوانية مغطاة بشبكة معدنية غير قابلة للصدأ، وتكون مواسير الصرف المستخدمة من مادة لا تتأثر بالمنظفات والكيماويات المستخدمة في عملية الغسيل.
- أن تكون مجهزة بمصدر للمياه الساخنة للاستخدام في عملية الغسيل مطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة لمياه الشرب.
- مراعاة تغيير المياه في كل مرحلة من مراحل الغسيل.

ثالثاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالمخزن

- تخصيص مكان به موقع مجهز بأرفف من مادة غير قابلة للصدأ بارتفاع (30 سم) ثلاثين سنتيمتراً عن مستوى سطح الأرض، وخزانات لحفظ مواد التنظيف والمواد الكيماوية ومواد التغليف.

رابعاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع كي الملابس

- أن يكون مستوفياً للاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط كي الملابس.

خامساً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تسليم الملابس

- أن يكون مجهزاً بأرفف وخزانات من مادة مناسبة أو معدن غير قابل للصدأ لحفظ الملابس الجاهزة.
- يحظر تسلم أي ملابس من خلال هذا الموقع لغرض غسلها.

سادساً: الاشتراطات الصحية الخاصة بغسل ملابس المستشفيات والعيادات

- تخصيص مكان منفصل بالمغسلة لغسل الملابس والمفروشات الخاصة بالمستشفيات والعيادات.
- إحضار الملابس والمفروشات المذكورة في البند السابق إلى المغسلة في سيارات مغلقة، والالتزام بتطهير السيارات بعد تفرغها.
- تخصيص عدد مناسب من العمال يرتدون زياً موحداً من قطعة واحدة وقفازات من المطاط وكمامات للأنف في أثناء العمل، لغسل الملابس والمفروشات الخاصة بالمستشفيات والعيادات.
- تمرير جميع الملابس والمفروشات الخاصة بالمستشفيات أو العيادات بمرحلة تطهير، ويخصص لذلك موقع مستقل لضمان عزلها، ويجب الالتزام بتطهير الموقع والأجهزة المستخدمة في الغسيل والكي بصفة مستمرة.

الفصل الحادي عشر: - الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط كي الملابس

- تحدد مرافق محل كي الملابس بالآتي:

- قسم تسلم وتسليم الملابس.
- قسم حفظ وكي الملابس.

أولاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع تسلم وتسليم الملابس

- أن يكون الموقع كائناً في الجزء الأمامي من المحل.
- في حالة تخصيص موقع لانتظار الزبائن بالمحل يجب أن يكون منفصلاً عن باقي أقسام المحل.
- أن يكون مجهزاً بأرفف أو خزانات يفضل أن تكون ذات واجهات زجاجية؛ وذلك لحفظ الملابس المكوية لحين تسليمها لأصحابها.

ثانياً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع حفظ وكي الملابس

- أن يكون منفصلاً عن موقع تسلم وتسليم الملابس.
- أن يكون مجهزاً بحاويات مناسبة من مادة غير قابلة للصدأ لحفظ الملابس المطلوب كيها.
- أن يكون مجهزاً بعدد كاف من الطاولات المصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ لكي الملابس مغطاة بقماش نظيف يراعى استبداله بصفة دورية.
- أن يكون مزوداً بالبخاخات اللازمة لرش الملابس بالماء في أثناء عملية الكي.
- أن يكون مجهزاً بعدد كاف من أجهزة كي الملابس الكهربائية.
- أن يكون مزوداً بأكياس نظيفة لتغليف الملابس بعد كيها، ويحظر استخدام ورق الصحة لهذا الغرض.
- في حال قيام المحل بتسليم الملابس للغسيل، يجب التقيد بالاشتراطات الصحية الآتية:

- أن يكون مجهزاً بحاويات إضافية لحفظ الملابس المستلزمة لغرض الغسيل.
- أن يكون المحل متعاقداً مع إحدى المغاسل المرخصة.

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

الفصل الثاني عشر: - الاشتراطات الصحية الخاصة بأنشطة المنشآت الفندقية

- على المنشأة الفندقية الحصول على ترخيص بلدي مستقل لمزاولة أي نشاط ذي صلة بالصحة العامة مثل محلات الحلاقة والتجميل، غسيل وكى الملابس، مراكز اللياقة البدنية والصالات الرياضية، وغيرها من الأنشطة التي يمكن مزاومتها بداخل المنشأة.
- يجب على المرخص له بمزاولة نشاط الفندقية استيفاء الاشتراطات الصحية الخاصة بالمرافق الآتية في حال وجودها بالمنشأة الفندقية:
 - أن تكون برك السباحة مستوفية للاشتراطات المعتمدة من قبل وزارة السياحة.
 - أن تكون مساكن العاملين مستوفية للاشتراطات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة.
 - أن تكون دورات المياه مستوفية للاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة.
- يجب على المرخص له الالتزام بالآتي: -
 - مكافحة الحشرات والقوارض وفقا للاشتراطات الصحية العامة.
 - المحافظة على نظافة كل أجزاء المبنى الداخلية والخارجية والساحات والمواقف الملحقة بالمبنى.
 - توفير عدد كاف من الحاويات المصنوعة من مواد مقاومة للحريق لتجميع النفايات لحين التخلص منها في الأماكن المعدة لذلك على أن يكون ذلك أولا بأول.

الفصل الثالث عشر: الاشتراطات الصحية الخاصة بالمحلات المهنية والصناعية البسيطة

- يلزم لممارسة الأنشطة المهنية أو الصناعية البسيطة أن يكون في المخططات الصناعية المعتمدة من الجهة المعنية والتي يتوفر فيها الخدمات الأساسية.

أولاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات بيع وتصليح إطارات المركبات

- أن تكون مساحة المحل مناسبة لحجم العمل واحتياجات النشاط.
- أن يكون المحل مجهزا بالأدوات والمعدات اللازمة لممارسة النشاط.

ثانياً: الاشتراطات الصحية الخاصة بمصانع الفخار التقليدية

- أن تكون مساحة المصنع مناسبة لحجم العمل واحتياجات النشاط.
- أن يكون المصنع مجهزا بمدخنة لسحب الدخان ذات كفاءة عالية ومطابقة للمواصفات المعتمدة.
- أن يكون سقف المصنع مرتفعا بشكل مناسب لطبيعة النشاط.
- ألا تكون غرف وممرات المصنع منخفضة عن سطح الأرض.
- أن تكون بغرف المصنع نوافذ كافية للتهوية والإضاءة.
- أن يكون المصنع مجهزا بمراوح لشطف الغبار المتطاير من مزاولة النشاط.

ثالثاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات لحام المعادن وورش الحدادة

- أن تتناسب مساحة المحل أو الورشة مع حجم العمل واحتياجات النشاط.
- أن يكون المحل أو الورشة مجهزا بكافة الأدوات والمعدات اللازمة لممارسة النشاط.
- فصل مكان استقبال الزبائن عن مكان العمل باستخدام حاجز من مادة غير قابلة للاشتعال وبارتفاع مناسب.
- اتباع القواعد والمعايير البيئية ذات الصلة بالحماية من التلوث والضوضاء الصادرة عن الجهة المختصة.
- تخصيص مكان بالمحل أو الورشة جيد التهوية لوضع أجهزة اللحام على أن يكون بعيدا عن حركة سير العمال.
- عدم ممارسة أعمال اللحام بعد غروب الشمس.

رابعاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بورش النجارة والخراطة والألمنيوم

- أن تكون مساحة الورشة مناسبة لحجم العمل واحتياجات النشاط.
- أن تكون الورشة مجهزة بكافة الأدوات والمعدات اللازمة لممارسة النشاط.
- عدم استبدال المعدات والأدوات المستخدمة بأخرى أكبر منها أو ذات أصوات أعلى إلا بعد موافقة الجهة المختصة.
- اتباع القواعد والمعايير البيئية ذات الصلة بالحماية من التلوث والضوضاء الصادرة عن الجهة المختصة.

خامساً: الاشتراطات الصحية الخاصة بورش إصلاح المركبات ومغاسل السيارات، ونشاط تغيير زيوت السيارات

- أن تتناسب مساحة الورشة أو المغسلة مع حجم واحتياجات النشاط.
- أن تكون الورشة أو المغسلة مجهزة بكافة المعدات والأدوات اللازمة لممارسة النشاط.
- اتباع القواعد والمعايير البيئية ذات الصلة بالحماية من التلوث والضوضاء الصادرة عن الجهة المختصة.
- أن تكون المغسلة مجهزة بخزان تحليل لا هوائي، متبوع بخزان احتجاز للمياه العادمة، مستوف للاشتراطات الصادرة عن الجهة المختصة، وخزان آخر مانع لتسرب المياه العادمة الناتجة عن غسل السيارات على أن يكون بعيدا عن أي مصدر للمياه الجوفية بمسافة لا تقل عن (100) متر مربع.
- أن تكون الورشة أو المغسلة مجهزة بوحدات خاصة لفصل الزيوت عن المياه العادمة مع مراعاة تجميع الزيوت وغيرها من المواد الكيميائية في حاويات مستقلة لحين التخلص منها في المواقع وبالوسائل التي تحددها الجهة المعنية.
- يجب أن تكون حوائط وأرضيات الورشة أو المغسلة مغطاة ببلاط مناسب وبمواد عازلة لضمان عدم تسرب أي ملوثات للمياه الجوفية مع مراعاة تصميم الأرضية بميل مناسب لتسهيل عملية التنظيف.
- عمل حفرة داخل المنشأة لتغيير الزيوت.

سادساً: الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات نشاط كهرباء السيارات، ونشاط إصلاح الأجهزة الكهربائية والإلكترونية

- أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل واحتياجات النشاط.
- أن يكون المحل مجهزا بكافة الأدوات والمعدات اللازمة لممارسة النشاط.
- اتباع القواعد والمعايير البيئية ذات الصلة بالحماية من التلوث والضوضاء الصادرة عن الجهة المختصة.
- تجميع المخلفات الكيميائية الخطرة كالأحماض وغيرها والزيوت بالنسبة لنشاط تغيير زيوت السيارات في حاويات مستقلة لحين التخلص منها في المواقع، وبالوسائل التي تحددها الجهات المعنية.

سابعاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بمصانع الطابوق والبلاط

- أن تتناسب مساحة المصنع مع حجم العمل واحتياجات النشاط.
- أن يكون المصنع مجهزاً بكافة الأدوات والمعدات اللازمة لممارسة النشاط.
- اتباع القواعد والمعايير البيئية ذات الصلة بالحماية من التلوث والضوضاء الصادرة عن الجهة المختصة.
- تجميع المخلفات الكيميائية السائلة كالزيوت والأصباغ وغيرها في حاويات مستقلة لحين التخلص منها في المواقع وبالوسائل التي تحددها الجهة المختصة.
- التخلص من المخلفات الصلبة غير الخطرة في الأماكن وبالوسائل التي تحددها الجهات المختصة.

ثامناً: الاشتراطات الصحية لمحلات تنظيف وتلميع السيارات

- أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل واحتياجات النشاط.
- الالتزام باستخدام معدات التنظيف الجاف.
- يجب أن يكون المحل مجهزاً بمجاري صرف داخلية مكشوفة مبطنة بالبلاط أو أي مواد أخرى معتمدة، ومغطاة بشبك من مادة غير قابلة للصدأ.
- أن يكون المحل مجهزاً بجميع الأدوات والمعدات اللازمة لممارسة النشاط.
- تجميع المخلفات من المواد المستخدمة في حاويات مستقلة لحين التخلص منها في المواقع وبالوسائل التي تحددها الجهات المختصة.
- يجب أن تكون الجدران والأسقف الأرضية غير قابلة لامتصاص الزيوت وسهلة التنظيف.

تاسعاً: الاشتراطات الخاصة بأنشطة تنظيف المركبات

- تقسم أنشطة تنظيف المركبات إلى الآتي:
 - تنظيف وتلميع المركبات في المواقع
 - تنظيف وتلميع المركبات بناءً على الطلب في مواقف المنازل الخاصة.

1- الاشتراطات العامة

- الحصول على موافقة الجهات المعنية أو ذات العلاقة.
- يجب تنفيذ الاشتراطات التي تضعها البلدية لممارسة النشاط، والحصول على الترخيص البلدي قبل الشروع في ممارسة النشاط.
- يجب حفظ الترخيص البلدي بموقع ممارسة النشاط وإبرازه لمفتشي الجهات المختصة عند الطلب.
- يجب أن يكون الموقع مستوي لجميع الاشتراطات الخاصة بالأمن والسلامة.
- يجب أن يكون جميع العاملين بالموقع مرخصين من الجهات للمهن التي يشغلونها ويتبعون للمؤسسة الصادر لها الترخيص ويجب توفير ملابس مناسبة وموحدة للعاملين.

2- الاشتراطات الخاصة بتنظيف السيارات في المواقع

- تختص هذه الاشتراطات بنشاط تنظيف السيارات في المواقع.
- يسمح بممارسة تنظيف السيارات في المواقع العامة الخاصة بالمراكز التجارية والمطارات والأماكن السياحية وأي مواقع خدمية أخرى مستوفية للشروط وبموجب موافقة أصحابها والجهة المختصة.
- يجب الحصول على الترخيص البلدي لنشاط تنظيف السيارات قبل البدء في ممارسة النشاط.
- يجب الالتزام باستخدام معدات التنظيف الجاف.
- يجب توفير عدد مناسب من العربات الخاصة بالتنظيف تتحرك يدويا بين المواقع.
- يجب أن تكون العربات مصنعة خصيصا لهذا النشاط.
- يجب تخزين مواد التنظيف والتلميع في أماكن مغلقة بعربات الخدمة.
- يجب أن يتم حفظ الترخيص بالعربة وإبرازه لجهات الاختصاص عند الطلب.
- يجب توفير ملابس خاصة بلون موحد للعمل.
- يجب توفير إضاءة مناسبة عند التنظيف.

3- الاشتراطات الخاصة بتنظيف السيارات حسب الطلب

- يجب الالتزام باستخدام معدات التنظيف الجاف.
- يجب أن تكون السيارة مصنعة خصيصا لهذا النشاط.
- يجب تخزين مواد التنظيف والتلميع أماكن مغلقة بالسيارة.
- يجب أن تكون حفظ الترخيص بالسيارة وإبرازه لجهة الاختصاص عند الطلب.
- يجب توفير ملابس خاصة بلون موحد للعمل.
- يجب أن تكون الإضاءة مناسبة عند التنظيف.
- يجب عدم ترك معدات الغسيل والمخلفات في الموقع.
- يجب عدم عرقلة حركة السير أو وضع حاجز يعيق الحركة المرورية بالموقع.
- يجب توفير صندوق إسعافات أولية مزود بجميع المستلزمات الطبية.

الفصل الرابع عشر: الاشتراطات الصحية الخاصة بمعسكرات العمال

- تحدد مرافق معسكر العمال بالآتي:

- عنابر نوم العمال.
- المطعم.
- دورات المياه.
- الرعاية الصحية

- يراعى في إقامة معسكر العمال توافر الاشتراطات الصحية الآتية:

أولاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بعنابر نوم العمال

- أن تكون جيدة التهوية والإضاءة وجميع نوافذها مغطاة بسلك ضيق النسيج.
- أن تكون مزودة بمصادر مياه صالحة للشرب.
- أن تكون مقسمة إلى مساحات مقدار كل منها (4م 2) 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 (1م 2) متر واحد مربع على الأقل، ويحظر وضع أسرة فوق بعضها أو في طرقات العنبر أو في غيرها من الأماكن غير المخصصة للنوم.
- رش العنابر والمرافق الأخرى بالمبيدات الحشرية المصرح باستخدامها مرة واحدة شهرياً على الأقل.
- في الحالات التي يصرح فيها بإقامة العمال في خيام يجب أن يكون نسيج الخيام مصنوعاً من مادة مقاومة للحريق ويراعى عند إقامتها ترك ممرات مكشوفة، وبأبعاد مناسبة بين الأوتاد، ويحظر وضع سيارات أو محركات أو مولدات كهرباء أو أي آلات أخرى تعمل بالبترول أو الغاز بجانب الخيام حتى مسافة (10م 2) عشرة أمتار مربعة.
- في حالة إقامة العنابر من مواد أو تركيبات أخرى يجب أن تكون من مواد مقاومة للحريق.
- أن تكون مزودة بأوعية لحفظ النفايات من مواد مقاومة للحريق تفتح بضغط القدم، ويجب التخلص منها أولاً بأول في الحاويات أو الأماكن المعدة لذلك.
- أن تكون مجهزة بأدوات وأجهزة مكافحة الحريق وصندوق للإسعافات الأولية وفق اشتراطات الهيئة العامة للدفاع المدني والإسعاف، وبالعقد المناسب لمساحتها مع تدريب العاملين على استخدامها.
- في حالة المعسكرات التي يزيد فيها عدد العمال على (100) مائة عامل يجب أن تكون العنابر مجهزة بغرفة خارجية لعزل العمال المرضى.

ثانياً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالمطعم

- يجب أن يكون المطعم مستوفياً للاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط مطعم.

ثالثاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بدورات المياه

- أن تكون مستوفية للاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة، وإقامة نظام صرف صحي بالتنسيق مع الجهة المختصة.

رابعاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بتقديم الرعاية الصحية

- يجب على المرخص له بإقامة معسكرات العمال تقديم الرعاية الطبية المناسبة للعمال المقيمين بالمعسكر، من خلال عيادة بالمعسكر تخصص لهذا الغرض أو من خلال المؤسسات الطبية مع مراعاة الآتي:
 - إذا كان عدد العمال بالمعسكر يزيد على (500) خمسمائة عامل، يجب تعيين طبيب مقيم بالمعسكر وتوفير عيادة طبية مجهزة في المعسكر.
 - إذا كان عدد العمال بالمعسكر ما بين (100) مائة، و(500) خمسمائة عامل، يجب تعيين ممرض مؤهل علمياً ذي خبرة في أعمال الإسعافات الأولية مقيم بالمعسكر، ويخصص له مكتب لمزاولة عمله.

- أن تكون العيادة أو مكتب الممرض مزودة ب (2) اثنين من العاملين المدربين على أعمال الإسعافات الأولية واستعمال الأجهزة الطبية وصرف الأدوية.
- إعداد سجل لقيد الحالات المرضية المصابة بإصابات مهنية يحفظ بالعيادة أو بمكتب الممرض أو بمكتب مسؤول المعسكر وذلك للحالات المقيمة بالمعسكر، ويجب إخطار الجهة الطبية المختصة وغيرها من الجهات المعنية بتلك الحالات.