

## وزارة الصحة

قرار وزاري رقم (25) لسنة 2017

بشأن لائحة التراخيص الصحية للهيئة العامة للغذاء  
والتغذية

وزير الصحة :

- بعد الاطلاع على أحكام القانون رقم (112) لسنة 2013 بشأن إنشاء الهيئة العامة للغذاء والتغذية،
  - وعلى المرسوم رقم (51) لسنة 2015 بشأن تعيين أعضاء مجلس إدارة الهيئة العامة للغذاء والتغذية،
  - وعلى قرار مجلس الوزراء رقم (1162) لسنة 2013 بتحديد الوزير المختص بالإشراف على الهيئة العامة للغذاء والتغذية،
  - وعلى قرار مجلس الوزراء رقم (908) لسنة 2016 بشأن نقل الوحدات الإدارية والرقابية والفنية إلى الهيئة العامة للغذاء والتغذية.
  - وعلى موافقة مجلس إدارة الهيئة العامة للغذاء والتغذية باجتماعه رقم (8) لسنة 2017 المنعقد بتاريخ 2017/9/17 بشأن اعتماد لائحة التراخيص الصحية للهيئة العامة للغذاء والتغذية.
- 2016/1  
mesferlaw.com
- وبناء على مقتضيات مصلحة العمل، وما عرضه علينا رئيس مجلس الإدارة المدير العام للهيئة العامة للغذاء والتغذية.

قرر

مادة أولى

تعتمد لائحة التراخيص الصحية للهيئة العامة للغذاء والتغذية المرفقة بهذا القرار.

مادة ثانية

يبلغ هذا القرار لمن يلزم لتنفيذه، وينشر بالجريدة الرسمية ويعمل به من تاريخ  
2017/12/1

وزير الصحة

د. جمال منصور الحربي

صدر في: 8 ربيع الأول 1439 هـ

الموافق: 26 نوفمبر 2017 م

مادة أولى

يقصد بالمصطلحات التالية في مفهوم هذه اللائحة المعنى المبين قرين كل منها:

القانون: قانون 112 لسنة 2013 بإنشاء الهيئة العامة للغذاء والتغذية.

الهيئة: الهيئة العامة للغذاء والتغذية.

الوزير المختص: الوزير الذي يحدده مجلس الوزراء.

مجلس الإدارة: مجلس إدارة الهيئة العامة للغذاء والتغذية.

المدير العام: مدير عام الهيئة العامة للغذاء والتغذية.

الجهات الحكومية المختصة/ المعنية: الجهات الحكومية التي تتداخل مع الهيئة

3- تنفيذ الاشتراطات الإضافية التي قد تقررها الهيئة أو غيرها من الاشتراطات التي تطلبها الجهات المختصة الأخرى أثناء سريان الترخيص وعلى الهيئة إخطار أصحاب العلاقة بتلك الاشتراطات الإضافية المطلوبة لاستيفائها خلال المدة التي تحددها.

#### مادة خامسة

الاشتراطات الصحية العامة التي يجب توافرها في المنشآت الغذائية كافة:

- 1- أن يتم إنشاء المنشأة من مواد بناء معتمدة من الجهات المختصة.
- 2- أن تكون أرضية المنشأة من البلاط الإسمنتي أو السيراميك أو أي مادة أخرى صماء شريطة على ألا تكون قابلة لتسريب المياه أو السوائل.
- 3- أن تكون الأرضية مستوية وغير منخفضة عن مستوى الطريق العام ويجوز للهيئة عند الضرورة أن تسمح باستخدام السرايب وفقاً للشروط الصحية والفنية التي تقررها الجهات المختصة.
- 4- أن تكون مساحة المنشأة ملائمة للعمل المطلوب ترخيصه وطبقاً للشروط والمقاسات التي تقررها الجهات المختصة.
- 5- أن تكون الإضاءة والتهوية جيدة وألا تقل مساحة الفتحات بكل من الإضاءة والتهوية عن 6/1 من مساحة أرضية المنشأة شريطة مع مراعاة أنظمة البناء وفي حالة استحالة ذلك فإنه يجوز للهيئة أن تكفي بالإضاءة والتهوية الطبيعية لطبقاً للشروط والمواصفات الفنية التي يتم تقيدها من الجهات المختصة.
- 6- أن يتم توفير مصدر كاف لمياه الشرب على أن يتم استخدام المرشحات لتنقية تلك المياه الشرب غير قابلة للصدأ.
- 7- أن يتم استخدام تمديدات خاصة للمياه غير المخصصة للشرب إذا كانت هناك ضرورة لاستعمال تلك المياه وأنه يجب في هذه الحالة أن يتم تمييز هذه الخطوط بلون خاص وأن تكون غير متصلة بتمديدات مياه الشرب.
- 8- أن يتم تركيب شبك ضيق الفتحات من السلك المعدني غير القابل للصدأ على جميع الفتحات الخاصة بالإضاءة والتهوية والأبواب الزجاجية في المنشآت التي تتطلب طبيعة عملها ذلك.
- 9- أن يتم توفير دورات مياه صحية بالنسبة للمنشآت التي يستلزم العمل بها ضرورة توافرها.
- 10- أن يتم توفير أحواض لغسل الأيدي في أماكن التحضير والتصنيع.
- 11- أن تكون خزانات حفظ المياه حديثة وغير ضارة بالصحة ومحكمة الغلق وأن يتم تنظيفها بصفة مستمرة.
- 12- أن تكون التمديدات الصحية الخاصة بالصرف والمجاري كبيرة ومحكمة ومزودة بغرف التفتيش والتسريب وفتحات التهوية الخاصة بما مطابقة للرسم الهندسي المعتمد من الجهة المختصة.
- 13- أن يتم التخلص من الفضلات بطرق علمية وصحية حديثة لا تؤثر على البيئة أو الصحة العامة وأن تكون طبقاً للشروط والضوابط المحددة من قبل الجهات المختصة.
- 14- يجب توفير وسائل كافية وآمنة لمكافحة الحشرات والقوارض.

في شأن الاشتراطات اللازمة لصدور التراخيص الصحية المنصوص عليها في هذه اللائحة والتي يطلب من طرفها ووفقاً للتشريعات المنظمة لعملها مجموعة من الاشتراطات يعين توافرها وفقاً لطبيعة اختصاصها في طالب الترخيص وذلك إلى جانب الشروط المنصوص عليها في هذه اللائحة.

الغذاء/ الأغذية: أي مادة أو مركب سواء كانت تامة الصنع أو مصنعة جزئياً أو غير مصنعة، بخلاف المستحضرات الدوائية، مقصود منها أو متوقع لها استعمالها للاستهلاك الآدمي بتناولها عن طريق الأكل أو الشرب أو المضغ سواء كانت ذات قيمة غذائية أو لا.

المنشأة/ المنشآت الغذائية: كل منشأة يتم فيها إنتاج أو تداول أو تخزين أو تجهيز أو توزيع أو بيع الغذاء سواء كانت هذه المنشأة ثابتة أو متحركة، أو دائمة أو مؤقتة.

وسائل النقل: الشاحنات والحاويات والصهاريج والسيارات أيا كان نوعها أو حجمها التي تستخدم في نقل المواد الغذائية سواء كانت هذه المواد جافة أو مجمدة أو مبردة.

الملوثات: أي مادة توجد في الغذاء دون إضافتها عن قصد وتكون ناتجة من تداوله أو من تلوث يبني يمكن أن يحدث ضرراً صحياً أو يؤثر في سلامة الغذاء أو صلاحيته.

الجدول الملحق: الجدول الملحق بهذه اللائحة والمبين في الملحق الذي تسبقه هذا القانون، مزاوتها الحصول على ترخيص صحي من الهيئة المختصة للاشتراطات الصحية الخاصة بكل نشاط.

#### مادة ثانية

يحظر فتح أو إدارة منشأة غذائية دون الحصول على موافقة أو صدور ترخيص صحي من الهيئة بالإضافة إلى الحصول على الموافقات أو التراخيص المطلوبة من الجهات المختصة طبقاً لهذه اللائحة وغيرها من القوانين والقرارات الأخرى المنظمة لها.

#### مادة ثالثة

يجب الالتزام بالاشتراطات الصحية العامة المنصوص عليها في هذه اللائحة والاشتراطات الصحية الخاصة بكل نشاط والمبينة في الجدول الملحق طوال مدة سريان الترخيص، ومجلس الإدارة التعديل على الجدول بالحذف أو الإضافة على الأنشطة أو الاشتراطات وذلك بالتنسيق مع الجهات الحكومية المعنية، وله أن يفوض رئيس مجلس الإدارة المدير العام بذلك.

#### مادة رابعة

لا يجوز الترخيص بفتح منشأة من المنشآت الغذائية الخاضعة لأحكام هذه اللائحة قبل التأكد من التالي:

- 1- استيفاء الاشتراطات العامة والخاصة التي تقررها الهيئة والجهات المعنية والتي تتفق مع طبيعة نشاط كل منشأة على أن يستمر توافرها طيلة فترة سريان الترخيص.
- 2- الحصول على التراخيص أو الموافقات من الجهات المعنية التي تحددها الهيئة.



- 15- يجب توفر كافة الشروط الخاصة بالأمن والسلامة طبقاً للقوانين واللوائح والأنظمة المعمول بها في هذا الشأن.
- 16- توفير الآلات والأدوات والأواني وغيرها من المستلزمات الصناعية وأن تكون في حالة جيدة من النظافة وأن يتم تعقيمها بصورة مستمرة.
- 17- أن تكون الأسقف محمية بطبقة عازلة وحسب المواصفات الفنية.
- 18- يجب توفير وسائل تكييف وتبريد الهواء بما يتناسب مع مساحة المنشأة.
- ومجلس الإدارة التعديل على الاشتراطات العامة بالحدف أو الإضافة بما يضمن سلامة الغذاء ومجلس الإدارة أن يفوض رئيس مجلس الإدارة المدير العام بذلك.

## مادة سادسة

مع مراعاة أحكام القانون 111 لسنة 2013 ولائحته التنفيذية والقانون 33 لسنة 2016 ولوائح بلدية الكويت المعنية لا يجوز الترخيص بفتح أي منشأة خاضعة لأحكام هذه اللائحة قبل الحصول على الموافقة على الموقع والمساحة المحددة لكل نشاط من الجهات المختصة ويجوز تجديد الترخيص دون إجراءات كشف مسبقة على أن تقوم الجهة المعنية بالتحقق من توافر الاشتراطات المقررة لاحقاً.

## مادة سابعة

يجب الاحتفاظ بالترخيص وبطاقة التفتيش المعتمدة من الهيئة في المنشأة الغذائية بصفة دائمة كما يجب وضعهما في مكان ظاهر وحمايتهما من التلف وتقديمهما إلى موظفي الهيئة المنوط بهم تنفيذ أحكام هذه اللائحة كلما طلبوا ذلك كما يتعين بعد تخصيص رقم هاتف لطوارئ الهيئة وضعه في مكان ظاهر بالمنشأة ليسهل على الجمهور الاتصال بالهيئة في حالة وجود أي شكوى.

## مادة ثامنة

يجب على أصحاب المنشآت الغذائية توفير الظروف الصحية والالتزام بقواعد وإرشادات النظافة التي تقرها الهيئة وكذا المقررة من الجهات المعنية ذات الصلة.

## مادة تاسعة

يجب على أصحاب المنشآت الغذائية تزويد العاملين لديهم بالزبي الذي تقرره الهيئة وعدم تشغيلهم ما لم يكونوا مرتدين لهذا الزبي وعلى العمال الالتزام بارتداء الزبي والحفاظ على نظافته وكذلك نظافتهم الشخصية.

## مادة عاشر

يجب على العاملين في المنشآت الغذائية ووسائل النقل والعاملين في أي مرحلة من مراحل تداول الغذاء الحصول على تصريح صحي سار بناء على شهادة من وزارة الصحة تثبت لياقتهم الصحية وخلوهم من الأمراض المعدية والجلدية وعدم حملهم لأية جراثيم مسببة لهذه الأمراض عن طريق الفحوصات والمتطلبات اللازمة المعمول بها في هذا الشأن في وزارة الصحة وأن يتم التجديد في المواعيد المقررة ويحظر على صاحب المنشأة تشغيل أي عامل دون الحصول على ذلك التصريح ومجلس الإدارة بالتنسيق مع الجهات المختصة أن يصدر قراراً بتعديل اشتراطات منح التصريح الصحي.

## مادة الحادية عشرة

يحظر على أصحاب المنشآت الغذائية ما يلي:

1- تشغيل المنشأة أو استغلالها في غير الغرض المرخص له.

- 2- تشغيل المنشأة في غير المواعيد التي تحددها الجهات المختصة.
- 3- استغلال مساحات إضافية تتجاوز حدود المساحة المرخصة.
- 4- عرض المواد الغذائية أو تركها أو ترك مخالفتها أمام منشآتهم.
- 5- السكن أو المبيت في المنشأة فيما عدا المنشآت التي تحددها الجهات المختصة والتي تتطلب طبيعة نشاطها تواجد بعض العاملين بما ليلاً شريطة أن يلحق بها مكان مستقل يخصص لهذا الغرض.
- 6- استغلال المنشأة في أي أغراض تتنافى مع النظام العام أو الآداب.
- 7- تشغيل العمال دون الحصول على تصريح صحي سار.
- 8- تشغيل العمال مع العلم بإصابتهم بمرض من الأمراض المعدية أو الجلدية أو حملهم لأية جراثيم مسببة لهذه الأمراض أو ظهر عليهم بثور أو جروح أو تقرحات جلدية أو ثبت مخالطتهم لمريض مصاب بمرض معد حتى وإن كان لديهم تصاريح صحية سارية الصلاحية.
- 9- تشغيل المنشأة على نحو يعارض مع أحكام الشريعة الإسلامية وفقاً للفتاوى الشرعية الصادرة من الجهات الرسمية المختصة أو عرض مواد غذائية محظورة شرعاً.
- 10- تشغيل المنشأة على نحو يهدد بخطر داهم على صحة وسلامة الجمهور.
- 11- تشغيل المنشأة بعد انتهاء أو إلغاء ترخيصها.
- 12- فصل الأختام أو إزالة العلامات أو الملصقات التي تدل على غلق المنشأة أو إخفاؤها بأي وسيلة دون موافقة الهيئة.
- 13- إعادة فتح المنشأة الذي سبق غلقها من قبل الهيئة في الأحوال التي يجوز فيها الغلق قبل الحصول على موافقة بذلك من الهيئة.

## مادة ثانية عشرة

يجوز استثناء المنشآت الغذائية المؤقتة التي تزاول نشاطها خلال المواسم والمناسبات العامة وكذلك المنشآت الغذائية المتنقلة (العربات والمقطورات) من بعض الأحكام الخاصة بالمنشآت الغذائية في لوائح الغذاء والتغذية بناءً على قرار من مجلس الإدارة وله أن يفوض المدير العام بذلك يبين فيه الشروط والضوابط والأنشطة الخاصة بما على أن يتم الالتزام بالتالي:

1. توفير الاشتراطات الخاصة للمحافظة على الأغذية من التلف.
2. حصول العاملين على تصاريح صحية سارية.
3. الالتزام بقواعد النظافة العامة.
5. الالتزام بالزبي الذي تقرره الهيئة.
6. الالتزام بالمدة المحددة في الترخيص.
7. الالتزام بالمواقع المحددة من الجهات المختصة.
8. أخذ جميع الموافقات اللازمة من الجهات المختصة.

## مادة ثالثة عشرة

يحظر استخدام وسائل النقل دون الحصول على موافقة من الهيئة بالإضافة إلى التراخيص والموافقات من الجهات المعنية الأخرى.

## مادة رابعة عشرة

يجب أن تتوافر في وسائل النقل المواصفات الفنية والاشتراطات الصحية التالية:

1. أن تكون وسيلة النقل مخصصة للمواد الغذائية.

2. أن تكون قدرة التبريد أو التجميد بما ذات كفاءة عالية على أن يتم وضع معدات التبريد أو التجميد خارج نطاق التخزين وأن لا يتم إطفائها أثناء وجود المواد الغذائية.

3. أن تكون مزودة بمقياس لدرجة الحرارة.

4. أن تكون أسقف وجدران وأرضية المركبة من الداخل مصنوعة من المواد غير القابلة للصدأ وخالية من التشققات وأن تكون الأبواب محكمة الغلق.

5. أن تُرصَ العُبوات بما بطريقة تضمن الثبات وتوزيع الهواء وعدم تلف المواد الغذائية وأن تترك مسافة كافية بين أسقف وجدران المركبة وبين المواد الغذائية وأن ترفع المواد الغذائية عن أرضية المركبة مسافة 15 سم.

6. أن تكون نظيفة وخالية من الملوثات.

7. أن يتم نقل كل مادة غذائية بدرجة الحرارة الملائمة.

8. أن تتم عملية التحميل والتفريغ بالسرعة الممكنة حفاظاً على درجة الحرارة.

9. أن تكون وسيلة النقل غير مكشوفة بحيث لا تتعرض المواد الغذائية المنقولة لأشعة الشمس أو حرارتها أو الأتربة أو الرطوبة أو الملوثات الأخرى.

10. كتابة بيانات الترخيص والمواد المصرح بها على وسيلة النقل بخط واضح.

11. أن لا يتم نقل مواد أخرى غير المصرح بها.

ومجلس الإدارة التعديل بالإضافة أو الحذف على ما ورد من المواصفات واشتراطات وسائل النقل وذلك بما يضمن سلامة الغذاء والمستهلك أن يفوض رئيس مجلس الإدارة المدير العام بذلك.

#### مادة خامسة عشرة

للمدير العام أو من يفوضه سحب الترخيص أو الموافقة الصادرة من الهيئة إذا شابت إجراءات صدورهما غش أو تدليس أو تزوير أو خطأ جسيم.

#### مادة سادسة عشرة

يصدر المدير العام قراراً بإلغاء ترخيص المنشأة أو الموافقة الصادرة من الهيئة بحسب الأحوال وفقاً لأحكام هذه اللائحة في الأحوال التالية:

1- تقدم صاحب الشأن بطلب للإدارة المختصة برغبته في ذلك.

2- إلغاء الترخيص الصادر من وزارة التجارة والصناعة أو بلدية الكويت أو بناء على طلب الجهات الرسمية الأخرى المختصة.

3- استغلال المنشأة لمزاولة نشاط مغاير للنشاط المرخص له.

4- إذا تم هدم المنشأة أو أعيد البناء أو تم النقل إلى موقع آخر دون موافقة أو ترخيص من الهيئة.

5- إذا أصبحت المنشأة غير قابلة للتشغيل أو أصبح في الاستمرار في الإدارة خطر داهم على الصحة العامة يتعذر تداركه.

6- إذا صدر حكم نهائي بإغلاق المنشأة نهائياً أو بالإزالة أو بسحب الترخيص أو وقف النشاط.

7- انتهاء مدة الترخيص ما لم يكن هناك طلب بالتجديد مقدم من المرخص له لجهة الإدارة خلال المواعيد القانونية ولم يتم البت فيه.

8- إذا قام صاحب العلاقة بفتح منشأة سبق غلقها في الأحوال التي يجوز

فيها الغلق طبقاً للقانون بقرار من الهيئة.

9- إذا كان الترخيص قد صدر بالمخالفة لأحكام هذه اللائحة.

10- إذا ثبت بعد تجديد الترخيص عدم توافر الاشتراطات المقررة باللائحة.

#### مادة سابعة عشرة

يصدر المدير العام أو من يفوضه قراراً بغلق المنشأة في الحالات التالية:

1- فتح أو إدارة المنشأة بدون ترخيص.

2- إذا كان في مباشرة المنشأة نشاطها ما يهدد الأمن العام ويكون ذلك بناء على طلب الجهات المعنية.

3- إذا باشرت المنشأة نشاطها على نحو يتعارض مع أحكام الشريعة الإسلامية وفقاً للفتاوى الشرعية الصادرة من الجهات الرسمية المختصة أو عرض مواد غذائية محرمة شرعاً أو غير صالحة للاستهلاك الآدمي.

4- إذا باشرت المنشأة نشاطها على نحو يؤدي إلى الإخلال بالنظام العام أو الآداب ويكون الغلق بناء على طلب الجهات المختصة.

5- إذا كان في استمرار تشغيل المنشأة ما يهدد بخاطر داهم على صحة وسلامة الجمهور.

6- إذا باشرت المنشأة نشاطها على نحو يؤدي للإخلال بالسكينة العامة وراحة الجمهور ويكون الغلق بناء على طلب الجهات المختصة.

7- إضافة أو ممارسة نشاط غير مرخص أو غير مذكور بالترخيص.

8- إذا ثبت بعد تجديد الترخيص عدم توافر الاشتراطات المقررة من الهيئة.

9- إذا باشرت المنشأة العمل في غير الموقع المرخص لها به.

10- عدم قيام صاحب العلاقة بإزالة أسباب المخالفة بالمنشأة.

11- في الأحوال التي يجوز فيها الحكم بالغلق إلى حين صدور الأحكام النهائية في القضايا المرفوعة.

ويجب في البنود (6، 7، 8) توجيه إنذار إلى صاحب الشأن أو أخذ تعهد بإزالة الأسباب المؤدية إلى ذلك وتنفيذ الاشتراطات المطلوبة خلال المدة التي تحددها قبل تنفيذ الغلق ويصدر المدير العام قراراً يتضمن تحديد الشروط والضوابط الخاصة بإجراءات الغلق الإداري بالنسبة للحالات السابق الإشارة إليها.

#### مادة ثامنة عشرة

للمدير العام أو من يفوضه أن يصدر قراراً بإعادة فتح المحل الذي سبق غلقه إدارياً وذلك في حالة زوال أسباب الغلق كما يجوز له أن يصدر أمراً كتابياً بفتح المحل المغلق بصفة مؤقتة ولمدة لا تزيد على أسبوعين من أجل استيفاء الشروط التي تراها الهيئة أو لمدة 48 ساعة للتصرف في المواد المعرضة للتلف ولا يسمح بمباشرة العمل بالمنشأة خلال تلك المدة.

#### مادة تاسعة عشرة

يقدم صاحب العلاقة طلب الحصول على الترخيص إلى الجهة المختصة بالهيئة على النموذج المعد لذلك مشفوعاً بالأوراق والمستندات المطلوبة للترخيص وكذلك شهادة براءة الذمة تفيد بعدم وجود مستحقات للهيئة لدى طالب الترخيص مثل الرسوم أو الغرامات أو غيرها من المستحقات المالية وعلى الجهة المعنية بالهيئة أن تبت في الطلب المقدم بالترخيص خلال مدة لا تتجاوز ثلاثين



## مادة خامسة وعشرون

يجوز قبول طلب الصلح من المخالف فيما يتعلق بالأعمال المخالفة لهذه اللائحة التي لا تزيد الغرامة المقررة فيها عن ألف دينار كويتي والتي يجوز فيها الصلح وعلى محرر المحضر عرض الصلح عليه، وعلى الذي يرغب في الصلح أن يدفع خلال شهرين من تاريخ عرض الصلح عليه الحد الأدنى للغرامة المقررة للمخالفة المنسوبة إليه مع الرسوم والمصروفات المستحقة للهيئة ولا يجوز للمحكمة في حالة الإذانة أن تحكم في الأفعال المشار إليها في الفقرة السابقة بعقوبة تقل عن مبلغ الصلح وترتب على الصلح انقضاء الدعوى الجزائية وكافة آثارها.

## مادة سادسة وعشرون

يسمح لأصحاب المنشآت الغذائية الخاضعة لأحكام هذه اللائحة بتعديل أوضاعهم بما يتفق مع هذه الأحكام خلال ستة أشهر كحد أقصى تبدأ من تاريخ 1/12/2017 على أن يستمر العمل بالاشتراطات الصحية المعمول بها من قبل الجهات المختصة إلى حين انقضاء المهلة.

## مادة سابعة وعشرون

على الجهات المختصة تنفيذ هذا القرار ويلغى أي نص يتعارض مع أحكامه وينشر في الجريدة الرسمية ويعمل به من تاريخ 1/12/2017. جدول الاشتراطات الصحية الخاصة الملحق باللائحة التراخيص الصحية

ب. يعاقب بالغرامة التي تزيد على خمسمائة دينار كويتي ولا تتجاوز ألف دينار كويتي كل من يخالف أحكام البنود أرقام (1، 7، 11) من المادة الحادية

عشرة، والمادة الثالثة عشرة من هذه اللائحة.

ج. يعاقب بالغرامة التي تزيد على خمسمائة دينار كويتي ولا تتجاوز ألف دينار كويتي (ولا يجوز الصلح) كل من يخالف أحكام المادة الثانية، والبنود أرقام (6، 8، 9، 10، 12، 13) من المادة الحادية عشرة من هذه اللائحة.

## مادة ثالثة وعشرون

يحدد الوزير المختص - بقرار منه - الموظفين الذين يتولون تنفيذ أحكام هذه اللائحة والقرارات ذات الصلة، وإثبات ما يقع من مخالفات لأحكامها، ويكون هؤلاء الموظفين صفة الضبطية القضائية، وهم في سبيل أداء أعمالهم الاستعمارة رجال الشرطة إذا اقتضى الأمر ودخول المنشآت الغذائية وإجراء الاختبارات اللازمة، والتأكد من تطبيق النظم والاشتراطات وإثبات ما يقع من مخالفات، وتحرير المحاضر وإحالتها إلى النيابة العامة ومدير عام الهيئة أو من يفوضه عند الضرورة - في الأحوال التي يجوز فيها الحكم بالعلق - أن يصدر قراراً بذلك.

## مادة رابعة وعشرون

إذا توافرت دلائل قوية على ارتكاب تلك المخالفات داخل السكن الخاص، فلمن تحققت له صفة الضبطية القضائية أن يحضر محضراً بما أسفرت عنه تحرياته وأن يعرضه على النيابة العامة بطلب الإذن له بتفتيش السكن الخاص، فإذا تأكد للنيابة العامة أن الضرورة تقتضي الإذن بالتفتيش أن تأذن له كتابةً في إجراءاته، وللقيام بالتفتيش حتى ضبط المنقولات والمواد المتعلقة بالجريمة، ويجب عليه أن يحضر محضراً بما أسفرت عنه نتيجة التفتيش وأن يعرضه على النيابة العامة بعد انتهائه مباشرة.

(1) يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات التالية:

(2) يشمل المطعم على الأماكن الآتية:

أ- مكان تحضير المأكولات

ب- مخزن للمواد الأولية

ج- لا تقل مساحة المطعم عن 24 متراً.

مكان لتحضير المأكولات:

1- يجب توفير سطح رخام للتحضير.

2- يجب إيجاد مكان ثابت لمواقد الطبخ وأخرى للشواء يعلو كل منها برقع مثبت عليه فلتر مطابق للاشتراطات الصحية والفنية.

3- يجب إيجاد حوض لغسيل الخضروات وغيرها وآخر لغسيل الأواني بجوار كل منهما رخامة مائلة نحو الحوض لتصفية الماء عن الأشياء المغسولة.

4- يجب إيجاد فلتر ضغط لتوفير المياه اللازمة للتحضير مع إيجاد خزائن لحفظ المواد الأولية والأواني.

5- توفير فلتر للماء.

6- تركيب سلك ضيق النسيج على فتحات التهوية مع تركيب شفاط كهربائي لسحب الهواء الساخن.

7- تزويد المكان بأجهزة تكييف هواء.

في حالة وجود صالة طعام:

1- يجب توفير العدد الكافي من الطاولات ذات سطح أملس سهل التنظيف والعدد اللازم لها من الكراسي.

غرفة العجين:

1- تغطية جميع الحوائط بالبورسلان مع تركيب سلك ضيق النسيج على جميع فتحات التهوية.

2- يزود بمعجن آلي مع إيجاد فلتر للماء البارد وآخر للساخن.

3- يزود بطاولة أو أكثر رخام لتجهيز وتقطيع العجين.

صالة الخبز:

- إيجاد طاولة من البناء مفروشة بالبورسلان أو الرخام أمام الأفران لوضع ألواح العجين عن عملية الخبز بعد تسويته.

مكان عرض وبيع الخبز:

(أ) يزود بفتريئات زجاجية وخزائن لعرض الخبز ذات رف جرار.

(ب) تركيب واجهة زجاجية ذات باب مروحية.

مكان استراحة العمال:

1- توفير غرفة لاستراحة العمال ودورة مياه خاصة بهم ومغاسل تتناسب وعددهم تكون مستقلة عن المخبز.

2- تزويد هذه الغرفة بالأسرة اللازمة مع العناية بنظافتها وتهويتها التهوية الكافية.

3- لا يجوز تحضير أو طهي الطعام في هذه الغرفة.

[4] حلويات ومعجنات:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

1- عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي متحرك.

2- إيجاد ثلاجة أو أكثر للعرض.

3- إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية حسب الاشتراطات الفنية والصحية.

4- إيجاد فتريئات ذات أبواب زجاج جرار لحفظ المنتجات المعروضة.

5- توفير وسائل مكافحة القوارض.

[5] مخبز (فرن) حلويات ومعجنات:

1- يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمنشآت الغذائية.

2- عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي متحرك.

3- إيجاد ثلاجة أو أكثر للعرض.

4- إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية حسب الاشتراطات الفنية والصحية.

5- إيجاد فتريئات ذات أبواب زجاج جرار لحفظ المنتجات المعروضة.

6- توفير وسائل مكافحة القوارض.

يجب وجود:

(أ) مخزن للطحين.

(ب) غرفة للعجين.

(ج) صالة للخبز.

(د) مكان عرض وبيع الخبز.

(هـ) استراحة للعمال.

2- يجب إيجاد فلتر ضغط يتصل ببرد ماء كهربائي لتوفير المياه اللازمة للشرب.

3- توفير مغاسل متصلة بطرق صرف صحية.

4- يخصص مكان لتخزين المواد الأولية مزود بأجهزة تكييف الهواء لتوفير الجو الصحي المناسب.

5- تنشأ دورات مياه صحية غير متصلة بالمطبخ مكان التخصر.

6- في حالة وجود كيبنة طعام يشترط فيها التالي:

أ- تنفيذ الكابينة من مواد خفيفة ذات شكل معماري ملائم.

ب- لا يزيد ارتفاع الكابينة عن 2 م بأي حال من الأحوال.

ج- لا يزيد طول باب الكابينة عن متر وألا يقل ارتفاعه عن 50 سم من سطح الأرض.

د- في حالة اضافة نشاط مقهى إلى المطعم فإنه يشترط توافر التالي:

1- ألا تقل مساحة المطعم والمقهى عن 48 م<sup>2</sup>.

2- توفير فلتر لتنقية الهواء.

[2] مأكولات خفيفة:

1- يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمنشآت الغذائية.

2- تغطية الحوائط في مكان التحضير بالبورسلان.

3- إيجاد مورد مائي وطريقة صرف صحية.

4- إيجاد مكان ثابت للمواقف مع تركيب شفاط لسحب الدخان والبخار.

5- إيجاد فلتر ضغط لأخذ مياه تحضير الشاي والقهوة.

6- إيجاد طاولة بسطح رخام للتحضير وأخرى للبيع يعلوها فتريئة زجاجية بأبواب زجاج جرار.

7- إيجاد خزانة لحفظ الأواني ذات أرفف.

8- عمل واجهة زجاجية للمنشأة.

9- توفير ثلاجة أو أكثر لحفظ المواد الأولية.

10- توفير فلتر الماء اللازمة وبرد ماء للشرب.

[3] مخبز فرن:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمنشآت الغذائية والمخلات وتوافر التالي:

يشمل المخبز على الأماكن الآتية:

أ- مخزن للطحين.

ب- غرفة للعجين.

ج- صالة للخبز.

د- مكان عرض وبيع الخبز.

هـ- استراحة للعمال.

مخزن الطحين:

1- إيجاد قوائم خشبية أو حديدية لوضع أكياس الطحين عليها ذات أرجل مرتفعة 30 سم عن الأرض.

2- يجب أن تكون التهوية في هذا المخزن كافية للمحافظة على سلامة الطحين.

3- تزويد المكان بأجهزة تكييف هواء.



صالة الخبز:

- 1- إيجاد طاولة من البناء مفروشة بالبورسلان أو الرخام أمام الأفران لوضع ألواح العجين عند عملية الخبز بعد تسويته.
- 2- تركيب مدخنة بفلتر أو أكثر لكل فرن بارتفاع متر من سطح الفرن وذات فتحات جانبية في الجزء العلوي منها ويعمل لها غطاء على شكل منحدر يثبت بجوار المدخنة ذات الاشتراطات الصحية والفنية.

مكان عرض وبيع الخبز:

- يزود بفترينات زجاجية وخزائن كافية لعرض الخبز ذات رف جرار.
- تركيب واجهة زجاجية ذات باب بمفصلات مروحية اسبرنج.

استراحة العمال:

- 1- توفير غرفة لاستراحة العمال ودورة مياه خاصة بهم ومغاسل تتناسب وعددهم تكون مستقلة عن المخبز.
- 2- تزويد هذه الغرفة بالأسرة اللازمة مع العناية بنظافتها وتهويتها التهوية الكافية.
- 3- لا يجوز تحضير أو طهي الطعام في هذه الغرفة.

[7] حلوليات:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

- 1- عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي متحرك.
- 2- إيجاد نلاجة أو أكثر للعرض.
- 3- إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية حسب الاشتراطات الفنية والصحية.
- 4- إيجاد فترينات ذات أبواب زجاج لخفض المنتجات المعروضة.
- 5- تركيب مصائد للحشرات.

[8] مرطبات:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

- 1- عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي متحرك.
- 2- تبطين جميع الحوائط بالبورسلان.
- 3- إيجاد طاولات رخام للتجهيز وآلات عصر من معدن غير قابل للصدأ أو أخرى للخلط والمزج.
- 4- إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية.
- 5- إيجاد نلاجة لحفظ العصير وأخرى لحفظ المواد الأولية.
- 6- إيجاد فلاتر لترشيح المياه.

[9] تحضير الوجبات الغذائية الجاهزة:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

- أ- مكان التجهيز والتعبئة.
- ب- مكان التخزين
- مكان التجهيز والتعبئة:
- 1- جميع الحوائط تبطن بالبورسلان.
- 2- إيجاد طاولات ذات سطح رخام للتحضير وأخرى لتجهيز اللحوم والأسماك.

محزن الطحين:

- إيجاد قوائم خشبية أو حديدية لوضع أكياس الطحين عليها ذات أرجل مرتفعة 30سم عن الأرض.
- يجب أن تكون التهوية في هذا المخزن كافية للمحافظة على سلامة الطحين.

غرفة العجين:

- تغطية جميع الحوائط بالبورسلان مع تركيب سلك ضيق النسيج على جميع فتحات التهوية.

يزود بمعجن آلي مع إيجاد فلتر للماء البارد وآخر للساخن.

يزود بطاولة أكثر بسطح رخام لتجهيز وتقطيع العجين.

صالة الخبز:

- إيجاد طاولة من البناء مفروشة بالبورسلان أو الرخام أمام الأفران لوضع ألواح العجين عند عملية الخبز بعد تسويته.

مكان عرض وبيع الخبز:

- يزود بفترينات زجاجية وخزائن كافية لعرض الخبز ذات رف جرار.
- تركيب واجهة زجاجية ذات باب بمفصلات مروحية اسبرنج.

استراحة العمال:

- 1- توفير غرفة لاستراحة العمال ودورة مياه خاصة بهم ومغاسل تتناسب وعددهم تكون مستقلة عن المخبز.
- 2- تزويد هذه الغرفة بالأسرة اللازمة مع العناية بنظافتها وتهويتها التهوية الكافية.
- 3- لا يجوز تحضير أو طهي الطعام في هذه الغرفة.

[6] مخبز تنور:

1- يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمنشآت الغذائية والمخلات:

2- يشمل المخبز على الأماكن الآتية:

(أ) محزن الطحين.

(ب) غرفة للعجين.

(ج) صالة للخبز.

(د) مكان عرض وبيع الخبز.

محزن الطحين:

- إيجاد قوائم خشبية أو حديدية لوضع أكياس الطحين عليها ذات أرجل مرتفعة 30سم عن الأرض.

يجب أن تكون التهوية في هذا المخزن كافية للمحافظة على سلامة الطحين.

تزويد المكان بأجهزة تكييف هواء.

غرفة العجين:

- تغطية جميع الحوائط بالبورسلان مع تركيب سلك ضيق النسيج على جميع فتحات التهوية.

يزود بمعجن آلي مع إيجاد فلتر للماء البارد وآخر للساخن.

يزود بطاولة أكثر بسطح رخام لتجهيز وتقطيع العجين.

إيجاد صرف صحي مطابق للاشتراطات الصحية والفنية.

- 3- إيجاد مواعد عليها براقع ذات فلتر لسحب الأدخنة والبخار مطابقة للاشتراطات الفنية والصحية.
- 4- إيجاد مغاسل بالحجم المناسب لغسل المواد الغذائية وأخرى لغسل الأواني.
- 5- إيجاد مصارف أرضية لتصريف مياه غسل الأرضية.
- 6- إيجاد أرفف رخام لوضع الأواني وأخرى للمواد الأولية من ملح وتوابل وما شابه.
- 7- إيجاد شفاطات لسحب الأبخرة.
- 8- يزود الخلل (المعمل) بماكينات أوتوماتيكية للتعبئة مع توافر العبوات اللازمة والتي توافق عليها الجهات المعنية.
- مكان التخزين:
- 1- تبطين الحوائط بالبورسلان.
- 2- إيجاد قواعد خشبية أو حديدية لوضع الأكياس والكراتين وما شابه عليه ترتفع بما لا يقل عن 30سم عن سطح الأرض.
- 3- إيجاد أرفف صاج لحفظ الدهون.
- 4- إيجاد ثلاجة لحفظ اللحوم والأسماك والدواجن وأخرى للخضروات.
- [10] مطعم أسماك مقليه ومشوية وطازجة:
- يجب تنفيذ الاشتراطات العامة بالإضافة إلى الاشتراطات الخاصة بالمطاعم مع توافر الاشتراطات الآتية:
- 1- عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي متحرك.
- 2- جميع حوائط الخلل تبطن بالبورسلان.
- 3- إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية مع توفير مغسلة بالحجم المناسب.
- 4- إيجاد طاولة ذات سطح رخامي مائل بانحدار نحو الأرض لعرض الأسماك أو ثلاجة عرض الأسماك.
- 5- إيجاد طاولة لتقطيع الأسماك وتقشيرها مناسباً للشروط الصحية.
- 6- إيجاد طاولة لوضع الميزان ذات سطح رخامي.
- [11] مأكولات بحرية:
- يجب تنفيذ الاشتراطات العامة بالإضافة إلى الاشتراطات الخاصة بالمطاعم مع توافر الاشتراطات الآتية:
- 1- عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي متحرك.
- 2- جميع حوائط الخلل تبطن بالبورسلان بارتفاع مترين على الأقل.
- 3- إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية مع توفير مغسلة بالحجم المناسب.
- 4- إيجاد طاولة ذات سطح رخامي مائل بانحدار نحو الأرض لعرض الأسماك أو ثلاجة عرض الأسماك.
- 5- إيجاد طاولة مطابقة للشروط الصحية الواجبة وذلك لتقطيع الأسماك وتقشيرها.
- 6- إيجاد طاولة لوضع الميزان ذات سطح رخامي.
- [12] نخي وباجيلا:
- 1- يجب تنفيذ الاشتراطات العامة.
- 2- ينقسم الخلل إلى قسمين:
- أ- مكان التحضير والنقع.

ب- مكان الطبخ والبيع.

- 1- يكون المكينتين مفصولين عن بعضهما عن طريق حائط بارتفاع مترين مبطن من الداخل والخارج بالبورسلان.
- 2- تبطين جميع حوائط الخلل بالبورسلان.
- 3- إيجاد مغاسل البقول تصريف بطريقة صحية ويزود المورد المائي بفلتر مناسب.
- 4- مصرف أرضي لتصريف المياه المختلفة.
- 5- إيجاد أرفف رخامية بالحجم المناسب لوضع أسطل الحبوب المنقوعة عليها.
- 6- عمل واجهة زجاجية للمحل ذات باب متحرك.
- 7- إيجاد مواعد ثابتة يركب عليها القدور تعمل بالبوتاجاز لإجراء عملية الطبخ.

[13] آيس كريم وبوظة:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

- 1- عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي متحرك.
- 2- جميع الحوائط تغطي بالبورسلان.
- 3- إيجاد طاولات رخام للتجهيز وآلات عصر من معدن غير قابل للصدأ أو أخرى للخلط والمزج.
- 4- إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية.

5- إيجاد ثلاجة لحفظ العصير وأخرى لحفظ المواد الأولية.

6- إيجاد حوض مناسب لغسل الفواكه وطاولة للتجهيز.

7- إيجاد فلترات لترشيح المياه.

[14] اللحوم:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

- 1- عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي متحرك اسبرنج.
- 2- جميع الحوائط تغطي بالبورسلان.
- 3- إيجاد طاولات ذات سطح سميكة مطابقة للمواصفات الصحية الواجبة وذلك للتقطيع آلياً أو يدوياً وعلاقات معدن غير قابلة للصدأ لتعليق الذبائح عليها.
- 4- إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية.
- 5- إيجاد ثلاجة لعرض اللحوم ذات واجهة زجاجية.
- 6- توفير مفرمة بالإضافة إلى ماكينة تقطيع اللحوم آلياً وتجهيز طاولة ذات سطح سميكة بمواصفات صحية.
- 7- تكييف الخلل بدرجة حرارة لا تزيد عن 25 م.
- 8- تركيب شفاط أو أكثر لسحب الروائح.

[15] الدواجن والبيض:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

1- عمل واجهة زجاجية لها باب جانبي متحرك.

2- إيجاد طاولة بسطح صلب لوضع الكراتين عليها.

3- الحوائط والأسقف تدهن بألوان فاتحة اللون.

4- إيجاد ثلاجة لحفظ البيض.



- 3- يلزم عمل واجهة زجاجية للمحل ذات باب بمفصلات مروحية (اسبرنج).  
5- يلزم تزويد المحل بثلاجة لحفظ الأغذية التي تحتاج لدرجات حرارة منخفضة كما يجب تزويد المحل بثلاجة (فريزر) في حالة بيع مواد غذائية مجمدة.  
[20] الخضار والفواكه:  
يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:  
1- يجب إيجاد قوائم مناسبة على هيئة درجات مقسمة لعرض جميع الفواكه والخضروات عليها.  
2- يلزم عمل واجهة زجاجية للمحل ذات باب بمفصلات مروحية (اسبرنج).  
3- يلزم إيجاد ثلاجة أو أكثر حسب حاجة العمل وذلك لحفظ الخضروات والفواكه التي تحتاج إليها.  
[21] الأجبان والألبان والمخللات:  
يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:  
1- عمل واجهة زجاجية ذات باب اسبرنج متحرك.  
2- جميع الحوائط تكون بالبورسلان.  
3- إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية.  
4- إيجاد ثلاجة أو أكثر لعرض المنتجات.  
5- إيجاد أواني ذات غطاء محكم لعرض الأجبان تكون مصنوعة من ستانلس ستيل أو من أي مادة معدنية أخرى شريطة ألا تكون قابلة للصدأ وأن تكون مطابقة للمواصفات الفنية والاشتراطات الصحية.  
6- تركيب فلتر وشفافات.  
[22] مطحنة مكسرات وحلويات جافة:  
يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:  
1- عمل واجهة زجاجية ذات باب متحرك.  
2- تزود بمحاصر كهربائية أو تعمل بالبوتاجاز لها مراوح شافطة ومدخن بفلتر لأعلى المبنى بعيدة عن الحوائط بمسافة لا تقل عن متر.  
3- توفير العدد الكافي من الأرفف والطاولات المقسمة والأدراج لحفظ وعرض البهارات والمكسرات والبن.  
4- إيجاد طاولة من مادة يسهل تنظيفها وأخرى لوضع المطاحن.  
5- إيجاد ثلاجة لحفظ المكسرات.  
[23] النحل والعسل ومستزماها:  
يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:  
1- عمل واجهة زجاجية ذات باب متحرك.  
2- إيجاد أرفف مناسبة لوضع العبوات عليها.  
3- إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية.  
4- إذا قام صاحب العمل بالبيع بالتجزئة فعليه أن يحصل على تصريح بذلك من الهيئة العامة للغذاء والتغذية وأن تكون التعبئة أوتوماتيكياً.  
[24] التمور:  
يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

- 5- الحصول على موافقة الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية.  
[16] مسمكة (بسطة):  
يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:  
1- إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية مع توفير مغسلة بالحجم المناسب.  
2- إيجاد طاولة ذات سطح رخامي مائل بانحدار نحو الأرض لعرض الأسماك أو ثلاجة عرض الأسماك.  
3- إيجاد طاولة رخام لتقطيع الأسماك وتقسيرها.  
4- إيجاد طاولة لوضع الميزان ذات سطح رخامي.  
[17] محلات بيع الأسماك:  
يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:  
1- عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي متحرك.  
2- جميع حوائط المحل تغطي بالبورسلان.  
3- إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية مع توفير مغسلة بالحجم المناسب.  
4- إيجاد طاولة ذات سطح رخامي مائل بانحدار نحو الأرض لعرض الأسماك أو ثلاجة عرض الأسماك.  
5- إيجاد طاولة رخام لتقطيع الأسماك وتقسيرها.  
6- إيجاد طاولة لوضع الميزان ذات سطح رخامي.  
[18] جزارة:  
يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:  
1- عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي متحرك (اسبرنج).  
2- جميع الحوائط تغطي بالبورسلان.  
3- إيجاد طاولات ذات سطح سميكة مطابقة للمواصفات الصحية الواجبة وذلك للتقطيع آلياً أو يدوياً وعلاقات معدن غير قابلة للصدأ لتعليق اللذبايح عليها.  
4- إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية.  
5- إيجاد ثلاجة لعرض اللحوم ذات واجهة زجاجية.  
6- توفير مفرمة بالإضافة إلى ماكينة تقطيع اللحوم آلياً وتجهيز طاولة ذات سطح سميكة بمواصفات صحية.  
7- تكييف المحل بدرجة حرارة لا تزيد عن 25 م.  
8- تركيب شفاط أو أكثر لسحب الروائح.  
[19] المواد الغذائية:  
يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:  
1- يجب وضع الجبن الأبيض والزيتون والمخللات بأنواعها في أواني ذات أغطية محكمة مصنوعة من مادة بلاستيكية أو معدنية - إستالس ستيل - أو أي مادة معدنية مناسبة أخرى شريطة ألا تكون قابلة للصدأ.  
2- وأن تكون مطابقة للمواصفات والاشتراطات الصحية وتوضع على طاولة خاصة.

- 1- عمل واجهات زجاجية ذات باب متحرك.
- 2- جميع الحوائط والأسقف والأخشاب تصبغ بالبوية الزيتية.
- 3- تزود بمحامص كهربائية أو تعمل بالبتاجاز لها مراوح شافطة ومداخن بفلتر لأعلى المبني بعيدة عن الحوائط بمسافة لا تقل عن نصف متر.
- 4- توفير العدد الكافي من الأرفف والطاولات المقسمة والأدراج لحفظ وعرض البهارات والمكسرات.

- 5- إيجاد طاولة من مادة يسهل تنظيفها وأخرى لوضع المطاحن.
- 6- إيجاد ثلاثة حفظ المكسرات.
- 7- تركيب فلتر أعلى المحمصة مطابق للاشتراطات الصحية والفنية يتصل بمدخنة لأعلى سطح المبني الرئيسي بمتريين.

[29] الإنجاز بالقهوة والمكسرات والبهارات:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

- 1- عمل واجهات زجاجية ذات باب متحرك.
- 2- جميع الحوائط والأسقف والأخشاب تصبغ بالبوية الزيتية.
- 3- تزود بمحامص كهربائية أو تعمل بالبتاجاز لها مراوح شافطة ومداخن بفلتر لأعلى المبني بعيدة عن الحوائط بمسافة لا تقل عن نصف متر.
- 4- توفير العدد الكافي من الأرفف والطاولات المقسمة والأدراج لحفظ وعرض البهارات والمكسرات والبن.

- 5- إيجاد طاولة من مادة يسهل تنظيفها وأخرى لوضع المطاحن.

- 6- إيجاد ثلاثة حفظ المكسرات والبن.

[30] سوق مركزي:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

- 1- ألا تقل مساحة الخلل عن (80م<sup>2</sup>).
- 2- عمل واجهات زجاجية ذات باب متحرك في اتجاهين.
- 3- توفير كافة الاشتراطات الصحية والفنية في طريقة عرض وحفظ وتخزين المواد الغذائية.

- 4- في حالة بيع الألبان والمخللات وكذلك البن المطحون والمكسرات والبهارات فيجب تطبيق شروط هذه الخلالات الواردة بالقرار.

- 5- في حالة زيادة المساحة المرخصة عن (80م<sup>2</sup>) يلزم توفير مورد مائي وطرق صرف صحية بالإضافة إلى دورة مياه منفصلة داخل المساحة المرخصة.
- 6- إيجاد مخزن أو أكثر لتخزين المواد الغذائية ومخزن آخر للتوالف.

- 7- إيجاد أرفف ثابتة لوضع المعلبات عليها مطابقة لشروط الصحية والفنية.

[31] بقالة:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

- 1- يجب وضع الجبن الأبيض والزيتون والمخللات بأنواعها في أواني ذات أغطية محكمة مصنوعة من مادة بلاستيكية أو معدنية - إستالس ستيل - أو أي مادة معدنية مناسبة أخرى شريطة ألا تكون قابلة للصدأ وتكون مطابقة

- 1- عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي اسبرنج.
- 2- طاولات ذات سطح صلب أملس لوضع أكياس التمر والصفائح المعروضة للبيع وأغطية بلاستيكية شفافة للتمور المعروضة.
- 3- إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية لغسيل أيدي العمال والطاولات والأرضيات.

[25] المنتجات الغذائية والنباتات الصحية:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

- 1- عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي متحرك.
- 2- إيجاد أرفف مناسبة غير قابلة للصدأ وغير نافذة للرطوبة لوضع العبوات عليها وأدراج بارتفاع 30 سم عن الأرض لوضع الأوعية.
- 3- تزود بطاولة ذات سطح مناسب للبيع والميزان.

[26] مطحنة ومحمصة بن:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

- 1- عمل واجهة زجاجية ذات باب متحرك.
- 2- جميع الحوائط والأسقف والأخشاب تصبغ بالبوية الزيتية.
- 3- تزود بمحامص كهربائية أو تعمل بالبتاجاز لها مراوح شافطة ومداخن بفلتر لأعلى المبني بعيدة عن الحوائط بمسافة لا تقل عن نصف متر.
- 4- توفير العدد الكافي من الأرفف والطاولات المقسمة والأدراج لحفظ وعرض البهارات والمكسرات والبن.

- 5- إيجاد طاولة من مادة يسهل تنظيفها وأخرى لوضع المطاحن.

- 6- إيجاد ثلاثة حفظ المكسرات.

- 7- تركيب فلتر أعلى المحمصة مطابق للاشتراطات الصحية والفنية يتصل بمدخنة لأعلى سطح المبني الرئيسي بمتريين.

[27] محمصة بن:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

- 1- عمل واجهة زجاجية ذات باب متحرك.
- 2- جميع الحوائط والأسقف والأخشاب تصبغ بالبوية الزيتية.
- 3- تزود بمحامص كهربائية أو تعمل بالبتاجاز لها مراوح شافطة ومداخن بفلتر لأعلى المبني بعيدة عن الحوائط بمسافة لا تقل عن نصف متر.
- 4- توفير العدد الكافي من الأرفف والطاولات المقسمة والأدراج لحفظ وعرض البهارات والمكسرات والبن.

- 5- إيجاد طاولة من مادة يسهل تنظيفها وأخرى لوضع المطاحن.

- 6- إيجاد ثلاثة حفظ المكسرات.

- 7- تركيب فلتر أعلى المحمصة مطابق للاشتراطات الصحية والفنية يتصل بمدخنة لأعلى سطح المبني الرئيسي بمتريين.

[28] تحميص وتجهيز البن والمكسرات:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:



3- يلزم إيجاد جهاز تكييف هواء أو أكثر حسب سعة المخزن وذلك لتوفير الجو المناسب لا تتعرض المواد الغذائية المخزنة للفساد أو التلف.  
4- مراعاة الاشتراطات الأخرى المنصوص عليها في قرارات الهيئة العامة للغذاء والتغذية.  
مكان التسوية (الطبخ):

1- عمل واجهة المنيوم ذات باب جانبي متحرك.  
2- إيجاد مكان ثابت عليه رخامة سميكة للمواقد ومغطى من الداخل والخارج بالبورسلان والحوائط بالبورسلان بارتفاع مترين عن الأرض.  
3- إيجاد مغسلة وطرق صرف صحية وفلتر ثلاث شمعات.  
4- إيجاد مداخن أعلى المواقد ترتفع عن سطح المبنى بمترين مع تركيب فلتر وتركيب شفاطات لسحب الأبخرة بالحجم المناسب.  
مكان العرض والبيع:

1- عمل واجهة زجاجية ذات باب متحرك.  
2- إيجاد نلاجة أو أكثر للعرض ومكيف هواء لتبريد جو المحل على أن لا تزيد درجة الحرارة عن 25م.  
3- إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية.  
4- إيجاد فترينات ذات أبواب زجاج جوار لحفظ المنتجات المعروضة.  
5- تركيب البضائع للحشرات.

[36] المخازن العمومية:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة إضافة إلى الاشتراطات الموضحة أدناه:  
يشتمل المخبز على الآتي:

- مخزن للطحين.

- غرفة للعجين.

- صالة للخبز.

- غرفة حفظ وقهوة الخبز.

- مكان عرض وبيع الخبز.

- استراحة للعمال.

مخزن الطحين:

- إيجاد قوائم خشبية أو حديدية لوضع أكياس الطحين عليها ذات أرجل مرتفعة 30 سم عن الأرض.

- يجب أن تكون التهوية في هذا المخزن كافية للمحافظة على سلامة الطحين.

غرفة العجين:

- تغطية جميع الحوائط بالبورسلان مع تركيب سلك ضيق النسيج على جميع فتحات التهوية.

- يزود بمعجن آلي مع إيجاد فلتر للماء البارد وآخر للساخن.

- يزود بطاولة أكثر بسطح رخام لتجهيز وتقطيع العجين.

صالة الخبز:

- إيجاد طاولة من البناء مفروشة بالبورسلان أو الرخام أمام الأفران لوضع ألواح

للمواصفات والاشتراطات الصحية وتوضع على طاولة خاصة.

2- يلزم عمل واجهة زجاجية للمحل ذات باب بمفصلات مروحية (اسبرنج).

4- يلزم تزويد المحل بثلاجة لحفظ الأغذية التي تحتاج لدرجات حرارة منخفضة كما يجب تزويد المحل بثلاجة (فريزر) في حالة بيع مواد غذائية مجمدة.

[32] معامل الثلج:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

1- يجب ألا يقل ارتفاع الحوائط في هذه المعامل عن أربعة أمتار مع تغطية أسفل حوائط أماكن العمل بالبلاط القيشاني لارتفاع مترين من الأرضية.

2- يجب أن تتم خطوات العمل آلياً.

3- يجب أن تكون قوالب صنع الثلج من فوق استالس استيل الغير قابلة للصدأ وأن تكون المفراغات المشطية الشكل من الصاج المجلفن غير القابل للصدأ.

4- يجب إيجاد مرشح خاص ذو سعة كافية لتزويد المعمل بالمياه النقية.

5- تعمل أرضيات المعمل بالبلاط الإسمنتي مع معمل مجاري مكشوفة بالأماكن المناسبة منها.

6- يجب تخصيص أحذية من الكاوتشوك ليستعملها العامل في المرور على أحواض التبريد.

7- يجب أن يبطن حوض فصل الثلج عن القوالب بالبلاط القيشاني من الداخل كما يغطي من الخارج بالبلاط القيشاني أيضاً.

8- يجب أن يخصص مخزن للثلج المصنع عبارة عن غرفة مجهزة بالأرفف الخشبية المثبتة يكون لها باب أو فتحات على الصالة التصنيع وفتحة خارجية على حوض المعمل لاستلام الثلج للتوزيع.

[33] مخازن المواد الغذائية:

1- يجب أن تكون أرضية المخزن من البلاط الإسمنتي ويجوز أن تعمل من الأسمنت السميكة الأملس.

2- يلزم إيجاد القوائم الخشبية أو الحديدية لوضع جميع البضائع عليها ذات أرجل مرتفعة 30 سم الأقل عن الأرضية.

3- يلزم إيجاد جهاز تكييف هواء أو أكثر حسب سعة المخزن وذلك لتوفير الجو المناسب لا تتعرض المواد الغذائية المخزنة للفساد أو التلف.

[34] محلات عمل وبيع الحلوى المسقطية:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

أولاً: ينقسم المعمل إلى الأقسام الآتية:

أ- مكان التحضير.

ب- مكان التسوية (الطبخ).

ج- مكان العرض والبيع.

[35] مخزن المواد الأولية:

1- يجب أن تكون أرضية المخزن من البلاط الإسمنتي ويجوز أن تعمل من الأسمنت السميكة الأملس.

2- يلزم إيجاد القوائم الخشبية أو الحديدية لوضع جميع البضائع عليها ذات أرجل مرتفعة 30 سم الأقل عن الأرضية.

- 6- إيجاد دورة مياه للعمال صحية ومنفصلة عن المصنع.
- [39] مطاحن الدقيق وجرش الحبوب:
- يجب تنفيذ الاشتراطات العامة بالإضافة إلى الاشتراطات التالية:
- يشمل المصنع على الآتي:
- أ- صوامع لتخزين الحبوب.
- ب- صالة لغسل وغرلة الحبوب وتجفيفها.
- ج- صالة الطحن والتعبئة.
- صوامع التخزين:
- يجب أن تكون من البناء في مكان مستقل عن المصنع.
- صالة الغرلة والغسيل:
- 1- يجب تبطين الحوائط بالبورسلان.
- 2- إيجاد مجاري أرضية ومصارف مكشوفة لتصريف المياه المختلفة.
- 3- إيجاد أحواض من البناء مبطن بالبورسلان لإجراء عملية الغسيل على أن تتم العملية أوماتيكياً.
- 4- إيجاد مراوح شافطة لسحب الأتربة الناتجة عن عملية الغرلة.
- صالة الطحن والعجن:
- إيجاد قواعد حديدية أو خشبية لوضع وترتيب الأكياس المعبأة لا يقل ارتفاعها عن 30 سم.
- [40] معالجة الدواجن الآلية:
- يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع مراعاة الاشتراطات الآتية:
- 1- يجب إيجاد مورد مائي وطريقة صرف صحية.
- 2- يجب تغطية جميع حوائط المسلخ بالبورسلان.
- 3- يجب تركيب سلك دقيق النسيج على جميع الفتحات إضافة إلى الأبواب المتحركة.
- أ- في مكان ذبح الطيور يشترط الآتي:
- 1- تنشأ الأرضية من الكاشي بميل نحو مجرى مكشوف متسع العرض وغرف ترسيب لتلقي الدم.
- 2- إيجاد علاقات من الحديد لتعليق الدواجن المذبوحة.
- 3- إيجاد حنفية لغسيل مياه الأرضية تزود بخراطيم.
- 4- إيجاد طاوولات بسطح رخام لتنظيف الأحشاء.
- ب- إيجاد مكان للتغليف مكيف بدرجة حرارة لا تزيد عن 22-25م مزود بطاوولات بسطح رخام.
- ج- إيجاد مكان للتخزين مزود بغرف التبريد اللازمة.
- د- إيجاد مصائد للحشرات والذباب.
- ملاحظة: عملية التنظيف والتطهير والتعليب تتم آلياً.
- [41] معارض بيع الدواجن والبيض الطازج:
- يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع مراعاة تنفيذ الاشتراطات الآتية:

- العجين عند عملية الخبز بعد تسويته.
- تركيب مدخنة بفلتر أو أكثر لكل فرن لا يزيد قطرها عن 30سم وترتفع مترين على الأقل عن سطح المبنى ويجوز في حالة مخازن التور أن تكون المدخنة من البناء بارتفاع متر من سطح الفرن وذات فتحات جانبية في الجزء العلوي منها ويعمل لها غطاء على شكل منحدر يثبت بجوار المدخنة.
- غرفة حفظ وتهوئة الخبز :-
- تزويد بفتريبات زجاجية وخزائن كافية لعرض الخبز ذات ضلف جرار.
- تركيب واجهة زجاجية ذات باب بمفصلات مروحية (اسبرنج).
- \*مكان عرض وبيع الخبز :-
- يزود بفتريبات زجاجية وخزائن كافية لعرض الخبز ذات ضلف جرار.
- تركيب واجهة زجاجية ذات باب بمفصلات مروحية اسبرنج.
- \*استراحة العمال :-
- 1- توفير غرفة لاستراحة العمال ودورة مياه خاصة بهم ومغاسل متناسب وعددهم تكون مستقلة عن المخبز.
- 2- تزويد هذه الغرفة بالأسرة اللازمة مع العناية بنظافتها وتهويتها التهوية الكافية.
- 3- لا يجوز تحضير أو طهي الطعام في هذه الغرفة.
- [37] معامل الحلوى الجافة وإنتاج الطحينية:
- يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:
- 1- إيجاد صالة لتجهيز ونشر وطحن السمسم حوائطها من البورسلان.
- 2- أن تزود بمطاحن آلية لعصر السمسم حوائطها من البورسلان.
- 3- إيجاد مورد مائي وطرق صرف على مجاري مكشوفة.
- 4- أن تحوي على صالة أو أكثر للتشكيل والتعبئة والتغليف مزود بالآلات والأجهزة المناسبة ومن معدن غير قابل للصدأ وأن تكون حوائط الصالة من البورسلان.
- 5- جميع الأواني الخاصة بعملية عجن وطبخ الحلوى الطحينية تكون من معدن غير قابل للصدأ.
- 6- إيجاد مخازن لحفظ المواد الخام الداخلة في الصناعة وأخرى للمنتجات.
- 7- أن يزود المعمل بالشفافات اللازمة لسحب الأبخرة وأجهزة التكيف لتوفير الجو المناسب.
- [38] مصانع حفظ وتعبئة الحيوانات البحرية:
- يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:
- 1- إيجاد غرفة تبريد لتخزين الأسماك والحيوانات بأحواض من الصيني أو المعدن الغير قابل للصدأ وأجهزة وآلات تقشير خاصة بكل نوع.
- 2- إيجاد صالة لإجراء عملية السلق وطبخ أجهزة بالآلات وأواني من معدن غير قابل للصدأ.
- 3- أن تتم عملية السلق وإضافة الزيوت والتعبئة أوماتيكياً.
- 4- جميع حوائط المصنع تبطن بالبورسلان مع توفر مورد مائي وطرق صرف صحية ومغاسل لغسل أيدي العمال.
- 5- يجب تبريد المصنع بدرجة مناسبة لحفظ المواد الغذائية في حالة جيدة.



1- يجب ان تكون أرضية الخل من البلاط الإسمنتي.

2- يجب تغطية أسفل الحوائط بغرفة ذبح الطيور بالبورسلان.

3- يجب إيجاد الأقفاص الحديدية الثابتة للطيور على أن تكون جوانبها من السلك الصلب أو الخشب المشغول.

4- يلزم عمل حوض من الصيني أو البناء مبطن من الداخل والخارج بالبورسلان وذلك لذبح الطيور ويركب عليه حنفية من المورد المائي ويصرف بطريقة صحية.

5- تركيب أقماص من الحديد أو البلاستيك فوق الحوض لتسريب الدم من الدجاج المذبوح.

6- يجب إيجاد جهاز كهربائي لتنف الريش عن الطيور بعد الذبح.

7- يلزم إيجاد مكان ثابت لموقد البوتجاز المستعمل لتسخين المياه اللازمة لعملية تنف الريش.

8- يلزم إيجاد حوض حنفية بجانبه رخامة مائلة تجاه الحوض لتصفية الطيور بعد غسلها.

9- يلزم تركيب سلك ضيق على فتحات التهوية.

10- يلزم تخصيص مرايل من الشمع للعمال المختصين بعملية الذبح.

11- يلزم عمل واجهة زجاجية للمحل.

12- يلزم إيجاد ثلاجة لحفظ البيض الطازج للعرض من التبريد.

13- يلزم تركيب أجهزة تكييف وشفاطات.

[42] محلات عمل وبيع الدرايل:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة:

ينقسم الخل إلى الأقسام الآتية:

أ- مكان العجين.

ب- مكان التسوية (الفرن).

ج- مكان البيع.

مكان العجن:

1- جميع الحوائط مغطاة بالبورسلان بارتفاع مترين على الأقل عن الأرض.

2- إيجاد مغسلة كبيرة لها مصرف صحي لغسل أيدي العمال.

3- إيجاد معجنة كهربائية على قاعدة وفلتر ماء صحي للعجن.

4- إيجاد قواعد خشبية لوضع أكياس الطحين والسكر والدهن.

مكان التسوية (الإنضاج):

1- جميع الحوائط مغطاة بالبورسلان بارتفاع مترين على الأقل عن الأرض.

2- إيجاد طاولة أو أكثر ذات سطح رخامي خاص للتقطيع وأخرى

للقص واللف والتعبئة.

3- صاحبه مقعرة سميكة أسفلها موقد بوتجاز على قاعدة حديدية أو بناء.

4- شفاط بالحجم المناسب لسحب الأبخرة.

مكان العرض والبيع:

1- إيجاد فترينات لوضع الناتج.

2- إيجاد طاولة فورمايكا للبيع.

3- عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي.

[43] محلات بيع الدجاج المشوي:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الاشتراطات الآتية:

1- تخصيص جزء من الخل للتجهيز يتوافر فيه الآتي:

أ- تبطن جميع الحوائط بالبورسلان.

ب- توفير ثلاجات يوضع فيها الدجاج المجمد لتسيحه.

ج- إيجاد أحواض صيني أو معدن لا يصدأ يوضع بها الدجاج المجمد بعد تسيحه لعملية الغسيل والتنظيف.

د- إيجاد طاولة ذات سطح رخام لتجهيز الدجاج المشوي.

هـ- إيجاد فريزرات لحفظ الدجاج المجمد.

2- مكان الشوي والبيع:

أ- تبطن الحوائط خلف الشواية بالبورسلان.

ب- إيجاد طاولة ذات سطح رخام لتغليف الدجاج داخل أكياس بعد الشوي ووضع أواني للمخللات.

ج- إيجاد صندوق فورمايكا أو معني للخبز.

د- تركيب شفاط هواء بالحجم المناسب لسحب الأبخرة.

هـ- إيجاد مغسلة تصرف بطريقة صحية لغسل أيدي العمال.

[44] مصانع تجفيد وتعبئة الروبيان والأسماك:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

1- يحتوي المصنع على صالة لتسلم الأسماك والروبيان مزودة بأحواض من معدن مناسب أو من بناء مبطن من الداخل والخارج بالبورسلان.

2- صالة أخرى بما ماكينات توزع حسب أحجام الأسماك أو الروبيان.

3- إيجاد حجرة للتجميد وحجرة أو صالة للتغليف.

4- إيجاد مخزن أو أكثر لتخزين المنتجات ومخزن آخر للمواد الأولية.

[45] معامل المخللات:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

1- أن يحتوي المعمل على غرفة لتسليم وفرز الخضروات.

2- إيجاد غرفة للغسيل والتجهيز والتقطيع.

3- إيجاد صالة للتخليل والتعبئة.

4- إيجاد غرفة لحفظ المنتجات.

5- إيجاد مخزن للمواد الأولية والبراميل الخشبية.

6- جميع أماكن العمل تكون حوائطها من البورسلان.

7- يزود مكان الغسيل بأحواض كبيرة لنقع وغسل الخضروات وطاولات ذات سطح خشبي سميك للتقطيع ويركب مورد مائي نقي وأحواض

في أجزاء الخل.

8- أرضيات المعمل تكون من الكاشي بما مصارف مكشوفة مغطاة

بشبكة حديدي.

- 4- إيجاد ثلاثة لحفظ المواد الأولية.
- 5- إيجاد مورد مائي وفلتر ماء للشرب.
- [49] معمل تسييح الشحوم:
- يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:
- 1- تخصيص غرفة لاستقبال المواد الأولية حوائطها مغطاة بالبورسلان وتكون جيلة الإضاءة والتهوية مع تركيب شفاطات كهربائية بما لسحب الروائح.
- 2- تغطية جميع حوائط وأماكن العمل بالبورسلان.
- 3- أن يزود المعمل بمورد مائي وطريقة صرف صحية.
- 4- أن تكون جميع أوعية التسييح من معدن غير قابل للصدأ ذات ضغط عالي.
- 5- أن تكون جميع الأرضيات من الكاشي وذات ميل نحو مجاري مكشوفة لتصريف المياه المختلفة من الصناعة وغسل الأرضيات.
- 6- تركيب سلك ضيق على فتحات التهوية علوية على الضلف الزجاجية كما تركيب مفصلات مروحية (اسبرنج) لجميع أبواب أماكن العمل حتى تظل مغلقة على الدوام.
- 7- إيجاد العدد الكافي من الطاولات الحديدية ذات أسطح رخام أو مغطاة بالألواح معد غير قابل للصدأ للتقطيع والتجهيز.
- 8- تزويد المعمل بأجهزة تكييف الهواء اللازمة لتوفير الجو المناسب مع تركيب مرشحات هوائية لفلترت مناسبة وعدد كاف من مصائد المياه الكهربية.
- 9- أن يخصص لتخزين المنتجات مزود بأجهزة تكييف الهواء اللازمة لتوفير الجو المناسب كما يجب إيجاد القوائم الحديدية لوضع صفائح أو أواني المنتجات عليه بحيث تكون مرتفعة 30 سم عن الأرضية.
- 10- إيجاد دورة مياه صحية للعمل تتناسب وعددهم.
- [50] معمل الشبس والنفيس وغزل البنات ومشتقات مسحوق الباطا:
- يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:
- ينقسم المعمل إلى الأقسام الآتية:
- أ- مخزن للمواد الأولية.
- ب- مكان القلي والتعبئة.
- ج- مكان العرض والبيع.
- مخزن المواد الأولية:
- 1- كافية المساحة والضوء والتهوية والتبريد.
- 2- تبطن جميع الحوائط بالبورسلان.
- 3- إيجاد قواعد خشبية أو حديدية بارتفاع 30 سم عن الأرض لوضع الأكياس والعبوات.
- 4- إيجاد خزائن لحفظ الأكياس والدهون وغيرها من المواد الأخرى.
- مكان التحضير والتجهيز:
- 1- تبطن جميع الحوائط بالبورسلان.
- 2- إيجاد أحواض كبيرة صيني أو معدن غير قابل للصدأ للنقع والغسل للباطا.
- 3- إيجاد ماكينات للتقشير والتقطيع والتجفيف.

- 9- يزود العمال بملابس خاصة من البلاستيك وقفازات جلدية.
- 10- إيجاد صالة لإجراء عملية السلق وطبخ مجهزة بالآلات وأواني من معدن غير قابل للصدأ.
- 11- أن تتم عملية السلق وإضافة الزيوت والتعبئة أوتوماتيكياً.
- 12- جميع حوائط المصنع تبطن بالبورسلان مع توفر مورد مائي وطرق صرف صحية ومغاسل لغسل أيدي العمال.
- 13- يجب تبريد المصنع بدرجة مناسبة لحفظ المواد الغذائية في حالة جيلة.
- 14- إيجاد دورة مياه للعمال صحية ومنفصلة عن المصنع.
- [46] مصانع استخلاص الزيوت والزيوت المهدرجة:
- يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:
- 1- يجب إيجاد مورد مائي وطريقة صرف صحية.
- 2- يجب تركيب سلك ضيق النسيج على جميع فتحات التهوية علاوة على الضلف الزجاجية.
- 3- في مكان تنظيف البنور يجب إيجاد أجهزة تشفط الأتربة والغبار الناتج عن التنظيف.
- 4- تزود غرفة تجميع البنور بالأفران والمداخن اللازمة.
- 5- يجب إيجاد غرفة خاصة لاستخلاص الزيوت بالمذيبات الطيارة.
- 6- يجب إيجاد مخزن للمواد الأولية لمعالجة في عمليات التكرير ومخزن آخر للمنتجات.
- 7- يجب تغطية جميع حوائط مكان صناعة الزيوت بالبورسلان.
- 8- يلزم عمل مجاري مكشوفة في الأماكن التي تتطلب وجودها.
- 8- تزود أبواب المصنع التي تفتح من الداخل بمفصلات اسبرنج.
- [47] معامل تلميح الأسماك أو تجفيفها:
- يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:
- 1- أن تزود بغرف تبريد لحفظ الأسماك الواردة المراد تلميحها.
- 2- أن تزود بفرقة أو أكثر مزودة بأحواض مناسبة لغسل الأسماك وتطفيها.
- 3- إيجاد صالة لتلميح الأسماك مزودة بقواعد حديدية لوضع براميل الأسماك المملحة عليها وطاولات على قواعد حديدية ذات أسطح رخام لوضع الملح.
- 4- في حالة التجفيف يعمل منشر في حوش سماوي جوانبه وسقفه من السلك الضيق النسيج لمنع تجميع الذباب على الأسماك.
- 5- جميع أماكن التجهيز والتلميح يكون حوائطها من البورسلان وأرض المعمل تكون من الكاشي بما مجاري مكشوفة للصرف.
- 6- إيجاد مخزن للمواد الأولية.
- [48] محلات بيع (سندويش):
- يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:
- 1- عمل واجهات زجاجية بما باب متحرك اسبرنج.
- 2- إيجاد مكان لتحضير المأكولات وحوض للغسيل وموقد عليه برقع وفوقه شفاطات.
- 3- إيجاد طاولة أو بناء مبطن بالبورسلان عليه رخامة قطع واحدة سمكية عليها فتريزة زجاج للبيع.



- 2- تصبغ جميع الحوائط بالبوية الزيتية فاتحة اللون.
- 3- إيجاد أرفف معدنية لوضع العبوات عليها.
- 4- إيجاد مورد مائي وطريقة صرف صحية.
- 5- إذا قام صاحب العمل بالبيع بالتجزئة فعليه أن يحصل على تصريح بذلك من الهيئة العامة للغذاء والتغذية وأن تكون التعبئة أوتوماتيكياً.
- [55] معاملة تجهيز وتنظيف أحشاء ورؤوس وأطراف الذبائح (الكراعين):  
يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:
- 1- يجب تغطية جميع حوائط مكان العمل بالبورسلان.
- 2- يجب تركيب سلك ضيق النسيج على جميع مفصلات التهوية علاوة على الصلغ الزجاجية كما يجب تركيب مفصلات مروحية (اسبرنج) لجميع الأبواب حتى تظل مغلقة على الدوام منعاً من تسريب الذباب إلى الداخل.
- 3- يجب إيجاد مكان ثابت للمواقد يعلوه برقع ومدخنة بفلتر على ألا يستعمل في ذلك سوى مواقد البوتاجاز.
- 4- يلزم توفير العدد الكافي من الأواني المعدنية الغير قابلة للصدأ لإجراء عملية تسخين المياه المستعملة في التنظيف.
- 5- تزويد الخلل بشبكة من خطوط المياه الباردة والساخنة.
- 6- تخصيص مكان لاستقبال أطراف الذبائح (المواد الأولية) لتجهيزها وتنظيفها والتخلص من الفضلات حسب لائحة إدارة النظافة ويتوفر في المكان معاليل بالحجم المناسب.
- 7- يجب أن تكون جميع الأرضيات من الكاشي وذات ميل نحو أرضي مكشوفة لتصريف المياه المتخلفة من الصناعة وغسيل الأرضيات.
- 8- إيجاد أحواض بالعدد الكافي من الصيني أو البناء وتبطن من الداخل والخارج بالبورسلان وتصرف هذه الأحواض بطريقة صحية إلى خزان أو إلى المجاري العامة بعد معالجتها.
- 9- تزويد الخلل بأجهزة التكييف اللازمة مع تركيب مراوح شافطة وعدد كاف من مصائد الذباب.
- 10- إيجاد عدد كافي من التلاجات لحفظ الإنتاج بعد التجهيز بداخلها قبل نقلها وتداولها في الأسواق وعدد آخر من التلاجات والفريزرات لحفظ المواد الأولية.
- 11- يجب تزويد العمال بالمرايل المصنوعة من الكاوتشوك أو المشمع السميك وتزويدهم بالقفازات والأحذية الخاصة بمنع نفوذ السوائل إلى أجسامهم وأيديهم وأرجلهم.
- 12- يلزم إيجاد دورة مياه صحية للعمال تتناسب وعددهم ويكون لها باب منفصل عن العمل.
- [56] محلات بيع العصير الطازج والشراب الخلى:  
يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:
- 1- عمل واجهات زجاجية للمحل وباب جانبي متحرك.
- 2- تبطن جميع الحوائط بالبورسلان.

- 4- إيجاد مغاسل لأيدي العمال ومصاريق أرضية لتصريف المياه المختلفة.
- 5- إيجاد قلايات عليها براقع بما فالتر وشفاطات لسحب الأبخرة عن طريق مداخن لأعلى المبنى بمترين.
- 6- إيجاد طاوولات ذات سطح رخامي أو معدن لا يصدأ للتعبئة وتكون التعبئة آلية.
- مكان العرض والبيع:
- 1- عمل واجهة زجاجية ذات باب متحرك.
- 2- إيجاد أرفف وفترينات للعرض وطاولة فورمايكا للبيع وتبريد كاف للمحافظة على العروض.
- 3- إيجاد مصائد للحشرات والذباب.
- [51] محلات تعبئة الشاي:  
يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:
- 1- تغطى فتحات التهوية بسلك ضيق النسيج.
- 2- إيجاد مورد مائي وطريقة صرف صحية.
- 3- إيجاد طاوولات بسطح رخام أو معدن غير قابل للصدأ لإجراء عملية تعبئة الشاي.
- 4- إيجاد قوائم خشبية للأكياس والصناديق مرتفعة 30 سم على الأقل عن الأرضية.
- 5- يجب أن تتم عملية تعبئة الشاي أوتوماتيكياً.
- [52] مصانع المعكرونة والبسكويت:  
يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:
- 1- أن يحتوي المصنع على مخزن للطحين والمواد الأولية تتوفر فيه الشروط الصحية.
- 2- إيجاد صالة للإنتاج مزودة بالأجهزة الأتوماتيكية من معدن غير قابل للصدأ للعجن والتشكيل والتقطيع والخبز.
- 3- إيجاد مورد مائي وطريقة صرف صحية.
- 4- جميع أجزاء المصنع تكون حوائطها بالبورسلان مع توفر مصائد للذباب وأبواب مزدوجة لها زجاج من الداخل وسلك ضيق النسيج من الخارج.
- 5- توفير وسائل آلية للتعبئة والتغليف.
- 6- إيجاد غرفة أو صالات مكيفة لتخزين المنتجات.
- [53] محلات العطاره:  
يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:
- 1- عمل واجهات زجاجية ذات باب جانبي متحرك.
- 2- إيجاد أرفف خشبية لوضع العبوات عليها وإدراج خشبية بارتفاع 30 سم عن الأرض لوضع الأوعية.
- 3- تزود بطاولة ذات سطح فورمايكا للبيع والميزان.
- [54] محلات بيع عسل النحل:  
يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:
- 1- عمل واجهات زجاجية ذات باب جانبي متحرك.

- للصدأ وغرفة أخرى لطحن الحبوب مزودة بمطاحن أتوماتيكية.
- 3- إيجاد غرفة بما أحواض من الصيني بالحجم المناسب لفصل الجنبين عن محلول النشا وأجهزة أتوماتيكية بما طرد مركزي.
- 4- إيجاد غرفة تجفيف تحتوي على مجففات النشا داخل محامص خاصة.
- 5- تخصيص بالمصنع صالة بما خلطات من معدن غير قابل للصدأ لعجن النشا بالماء وأجهزة وآلات أخرى للفصل والتشريح وتركيز الجلوكوز وتعبئة داخل صفتاح خاصة.
- 6- جميع حوائط أماكن العمل تكون مبطنة بالبورسلان وعمل مصارف أرضية لتصريف المياه المتخلفة عن الصناعة.

- 7- إيجاد غرفة للمختبر الكيماوي وغرفة الاستراحة للعمال ودورة مياه منفصلة عن العمل.
- [60] الكائين أو المقصف:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

- 1- تغطية الحوائط في مكان التحضير بالبورسلان.
- 2- إيجاد مورد مائي وطريقة صرف صحية.
- 3- إيجاد مكان ثابت للموقد مع تركيب شفاط لسحب الأبخرة للخارج.
- 4- إيجاد فلتر ضغط لأخذ مياه تحضير الشاي والقهوة.
- 5- إيجاد طاولة بسطح رخام لتحضير وأخرى للبيع يعلوها فتريزة زجاجية بأبواب زجاج جرار.

- 6- إيجاد خزانة لحفظ الأواني ذو أرفف.
- 7- عمل واجهة زجاجية للمحل.
- 8- توفير ثلاجة أو أكثر لحفظ المواد الأولية.
- 9- توفير فلاشر الماء اللازمة وبراد ماء للشرب.
- [61] محلات بيع اللحوم الطازجة (الملحمة):

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

- 1- عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي متحرك (اسبرنج).
- 2- جميع الحوائط تغطى بالبورسلان.
- 3- إيجاد طاولات ذات سطح سميك مطابقة للمواصفات الصحية الواجبة وذلك للتقطيع آلياً أو يدوياً وعلاقات معدن غير قابلة للصدأ لتعليق الذبائح عليها.
- 4- إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية.
- 5- توفير مفرمة بالإضافة قورمة خشبية ودف خشبي سميك.
- 6- تكييف المحل بدرجة حرارة لا تزيد عن 25 م.
- 7- تركيب مصيدة كهربائية للحشرات والذباب.

[62] محلات بيع اللحوم أو الأسماك المجمدة:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

- 1- عمل واجهة زجاجية ذات باب متحرك (اسبرنج).
- 2- تغطي جميع الحوائط بالبورسلان.

- 3- إيجاد طاولات رخام للتجهيز وآلات عصر من معدن غير قابل للصدأ وأخرى للنخلط والمزج.
- 4- إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية.
- 5- إيجاد ثلاجة لحفظ العصير وأخرى لحفظ المواد الأولية.
- 6- إيجاد حوض كبير لغسل الفواكه وطاولة للتجهيز.
- 7- إيجاد فلاتر لترشيح المياه.
- 8- تركيب مصائد للحشرات والذباب.
- [57] مصانع العصير ومنتجات الفاكهة والبقول والخضروات المعلبة:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

- 1- إيجاد مخزن أو أكثر لحفظ المواد الأولية مزود بالأرفف المعدنية والخزائن وأخرى لحفظ الفواكه والخضروات به قواعد خشبية أو حديدية بارتفاع 30 سم عن سطح الأرض على الأقل.
- 2- إيجاد صالة أو أكثر لإنتاج أو بسترة العصير آلياً مزودة بالآلات على أن يتم العصر أتوماتيكياً.
- 3- إيجاد صالة أخرى لتجهيز وتقطيع الخضروات والفواكه آلياً مزودة بأحواض لغسلها ذات مصافي جزئية.
- 4- إيجاد صالة لتصنيع المربيات والعصير والمنتجات الأخرى مزودة بالأجهزة والآلات الأتوماتيكية للتصنيع والتعبئة.

- 5- يزود المصنع بصالة لتعبئة وتغليف الخضروات أو البقول المصنعة وغرفة لحفظ المنتجات مبردة.
- 6- تزويد المصنع بوسائل تنظيف وتعقيم العوات قبل التعبئة.
- 7- تبطن جميع حوائط المصنع بالبورسلان والأبواب والشبابيك يركب عليها زجاج وسلك ضيق النسيج لمنع الذباب مع تركيب مصيدة كهربائية للذباب.

- 8- إيجاد غرفة لاستراحة العمال مع توفير دورة مياه صحية لهم.

- 9- تكييف عام للمصنع بحيث لا تزيد درجة الحرارة عن 25 م.

[58] محلات بيع المسلى (دهن السممن):

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

- 1- عمل واجهات زجاجية ذات باب جانبي متحرك.
- 2- تبطن حوائط المحل بالبورسلان.
- 3- إيجاد قواعد حديدية لوضع الصفتاح عليها مرتفعة 30 سم عن الأرض.
- 4- إيجاد طاولة ذات سطح صلب أملس يسهل تنظيفه.
- 5- إيجاد ثلاجات لحفظ الدهن.

[59] مصانع النشا والجلوكوز:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

- 1- أن يحتوي المصنع على مخزن لتخزين الحبوب الواردة مزود بقواعد خشبية أو حديدية بارتفاع 30 سم عن الأرض لوضع الأكياس عليها.
- 2- إيجاد صالة مزودة بمناخل خاصة لغربلة الحبوب وشفاطات تتناسب وحجم العمل وصالة أخرى لنقع الحبوب مزودة بأحواض من معدن غير قابل



3- إيجاد طاولة رخام عليها أجهزة اتوماتيكية لتقطيع اللحوم.

4- إيجاد مغسلة تصريف بطريقة صحية.

5- إيجاد ثلاجات وفريزرات لحفظ اللحوم والأسماك.

6- إيجاد تكييف للمحل بالحجم المناسب.

7- تركيب شفاط أو أكثر لسحب الروائح.

[63] مصانع تجهيز وتقطيع اللحوم:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

1- أن تزود بغرف تبريد بما ثلاجات لحفظ وتبريد اللحوم الواردة.

2- أن تحتوي على صالة أو أكثر لتسييح اللحوم المجمدة وأخرى

لتقطيع اللحوم وإعدادها للتصنيع بما طاوولات ذات سطح سميك وقرمة خشبية بالحجم المناسب.

3- أن تزود صالة التصنيع بالآلات والأجهزة اللازمة لتغليف وتعليب اللحوم المصنعة.

4- أن يزود المصنع بمختبري كيمائي وبيكتولوجي لتحديد جودة المنتجات.

5- جميع أجزاء المعمل تكون حوائطها من البورسلان وأرضيتها من الكاشي بما مجاري مكشوفة للتصريف.

6- إيجاد مغاسل تتركب في أنحاء متفرقة في الصناعة توفر فيها درجة حرارة مناسبة.

7- إيجاد مخزن للمواد الأولية المستخدمة في الصناعة توفر فيه درجة حرارة مناسبة.

8- إيجاد غرفة تبريد أو ثلاجات لحفظ المنتجات.

9- إيجاد غرفة لاستراحة العمال ودورة مياه مستقلة خاصة بهم.

10- كفاية الضوء والتهوية والتبريد اللام لحجم المصنع.

11- تركيب سلك ضيق النسيج على جميع فتحات الضوء والتهوية لمنع تسرب الحشرات والذباب.

[64] معامل ومصانع الألبان ومنتجاتها:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

1- مخزن المواد الأولية والمنتجات:

أ- يحتوي على مخزن أو أكثر لحفظ المواد الأولية والعبوات مع توفير درجة حرارة مناسبة.

ب- غرفة تسليم وتصفيته أو تصنيعه عن طريق الخلط والمزج والبسترة والتعبئة.

ج- غرفة التخمر وغرفة مبردة لحفظ المنتجات.

2- جميع حوائط المعمل تكون البورسلان والأرضية من الكاشي ذات مجمائي مكشوفة مغطاة بشبك حديدي.

3- يزود بمورد مائي مع مرشحات (فلاتر) وطرق صرف صحية.

4- جميع أبواب المعمل ونوافذه يركب عليها سلك ضيق النسيج.

5- ان يخصص جزء من صالة التحضير لتصنيع اللبن مزود بأحواض ومكابس تعمل آلياً ذات سطح سهل التنظيف.

6- إيجاد ثلاجات أو غرف تبريد لحفظ المنتجات.

[65] معامل الحليب المجمد (آيسكريم) والشراب المجمد:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

1- يحتوي على مخزن أو أكثر لحفظ المواد الأولية والعبوات مع توفير درجة حرارة مناسبة.

2- إيجاد صالة أو أكثر لتجهيز الألبان المجمدة أو الشراب المزود بالأواني والخلطات والآلات اللازمة لعمليات البسترة والتعبئة والتعقيم يكون جميع حوائطها من البورسلان.

3- توفير وسائل تجميد وحفظ الألبان والشراب.

4- إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية مع تركيب سلك على النوافذ والأبواب.

مكان العرض والبيع:

1- عمل واجهات زجاجية ذات اسبرنج متحرك.

2- جميع الحوائط تكون من البورسلان.

3- إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية.

4- إيجاد ثلاجة أو أكثر لعرض المنتجات.

5- إيجاد أواني حديدية غير قابلة للصدأ ذات غطاء محكمة لعرض الألبان.

6- تكييف أو أكثر لحفظ درجة حرارة المحل لا تزيد عن 25 م.

[66] معامل تصنيع اللحوم (الأحشاء، مارتديلا، باسترما):

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

ينقسم المعمل إلى الأقسام الآتية:

أ- مخزن المواد الأولية.

ب- غرفة تحوية المنتجات.

ج- غرفة حفظ الناتج.

1- يجب أن تبطن جميع الحوائط بالبورسلان.

2- جميع الأبواب والنوافذ يركب عليها سلك ضيق النسيج.

3- إيجاد مصارف أرضية في أرضيات المعمل لتصريف المياه المتخلفة عن الصناعة.

4- إيجاد طاولة ذات رخامي سميك وتفضل معدن غير قابل للصدأ للفرم والتقطيع والحشو عليها.

5- إيجاد أحواض صيني كبيرة لغسل الأحشاء تصريف بطريقة صحية أو أحواض معدن غير قابل للصدأ.

6- إيجاد أحواض خاصة أخرى لإجراء عملية ضغط اللحوم بعد تملحها.

7- إيجاد ثلاجة لحفظ اللحوم.

8- إيجاد مصائد للذباب كهربائية توزع في مناطق العمل.

9- إيجاد علاقات من معدن غير قابل للصدأ لتعليق الناتج لتجفيفها.

[67] معامل مياه الغازية وتعبئة الشراب:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

ينقسم المعمل إلى الأقسام الآتية:

- 1- يحتوي المعمل على مكان لاستقبال الزجاجات الفارغة وأخرى لغسلها.
- 2- ينقسم المعمل إلى مكان لتحضير الشراب وآخر لحفظ الناتج ومخزن للمواد الأولية.
- 3- جميع أجزاء المعمل تكون حوائطها من البورسلان.
- 4- يزود المعمل بالفلاتر أو المرشحات اللازمة وبالخجم المناسب.
- 5- جميع الأبواب والشبابيك تركب عليها سلك ضيق النسيج علاوة على الأبواب والنوافذ الزجاجية لمنع تسرب التراب مع تركيب مصائد ذباب.
- 6- أرضيات المعمل جميعها من الكاشي ذات مجاري مكشوفة للصرف.
- 7- إيجاد غرفة أو أكثر لاستراحة العمال مع توفير دورة مياه صحية لهم.
- 8- جميع مراحل العمل تتم آلياً.

[68] مخازن التبريد:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية :

- 1- يجب أن تنشأ هذه المخازن في المناطق الصناعية الخاصة بالمواد الغذائية.
- 2- يجب تبريد غرف التبريد لدرجات البرودة اللازمة بكل نوع من أنواع الأغذية على أن يثبت ترمومتر على الحائط بجوار غرفة التبريد بوضع درجة الحرارة بالفرفة.



- 3- يجب أن تعمل أرضيات غرف التبريد بالبلاط الإسمنتي.
- 4- يجب أن تجهز غرف التبريد بالأرفف والقوائم اللازمة لوضع صناديق وكراتين المواد الغذائية عليها كما تجهز بالعلاقات اللازمة لتعليق اللحوم.
- 5- يجب أن تعمل في غرف تبريد اللحوم المجمدة أو حفظ اللازمة لتعليق اللحوم.
- 6- يجب أن تفتح غرف التبريد على ممرات يمكن أن يتخللها الهواء بالقدر المطلوب.
- 7- يجب أن تكون أبواب غرف التبريد ذات إقفال تفتح من الخارج والداخل إذا تعذر ذلك فيجب إيجاد أجراس إنذار يمكن تشغيلها من داخل الغرف.
- 8- يلزم تزويد العمال المشتغلين بالملابس الواقية لهم من البرودة والقفايزات وأغطية الرأس وأحذية ذات رقبة.
- 9- يلزم إيجاد دورة مياه صحية.

[69] مطاعم الباجة:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

ينقسم المعمل إلى الأقسام التالية:

أ- مكان التجهيز.

ب- مكان التسوية (الطبخ).

مكان التحضير:

- 1- جميع الحوائط بارتفاع مترين مبطنة بالبورسلان.

- 2- إيجاد مغسلة كبيرة صيني أو استانلس ستيل تصرف بطريقة صحية لها مورد مائي لغسل الكراعين والرؤوس وتنظيفها.
  - 3- إيجاد رخامة مائلة بجوار المغسلة لتصفية الكراعين.
  - 4- إيجاد أواني لوضع الرؤوس والكراعين بعد تنظيفها وتجهيزها.
  - 5- إيجاد مصرف أرضي وثلاجة لحفظ الكراعين والرؤوس بما.
- مكان التسوية (الطبخ):

- 1- عمل واجهات زجاجية ذات باب جانبي متحرك تكون المنيوم وزجاج.
  - 2- إيجاد موافد ثابتة تعمل بالبوتاجاز للتسوية يعلوها القدور.
  - 3- إيجاد شفاط كبير لسحب الأبخرة.
- صالة الزبائن :-

- 1- توفير الطاومات والكراسي.

- 2- إيجاد مغسلة أو أكثر لغسل أيدي الزبائن.

- 3- إيجاد فلتر وبراد مياه لشرب.

[70] معامل انتاج العجينة المثلجة لعمل الفطائر والحلويات:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

ينقسم المعمل إلى الأقسام الآتية:

- 1- أن تنشأ في المناطق الصناعية.

- 2- أن تكون جميع حوائط المعمل مغطاة بالبورسلان مع توافر مصائد

mesfellow.com

- 3- أن تزود بمورد مائي نقي مفلتر وطريقة صرف صحية.
- 4- أن تزود بمكان للعجين وكذلك للتقطيع والتغليف.
- 5- أن تزود بطاومات بسطح رخام للفرد والحشو.
- 6- تنفيذ الاشتراطات الخاصة.

[71] الدواجن المبردة والمجمدة:

- عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي متحرك.
- إيجاد حجرة للتجميد وحجرة للتبريد.
- إيجاد مغسلة تصرف بطريقة صحية.
- توفير ثلاجات وفريزرات لحفظ الدواجن المبردة والمجمدة.
- جميع الحوائط تكون من البورسلان.
- يخصص مكان لتخزين المواد الأولية.
- تنشأ دورات مياه صحية غير متصلة بالمطبخ (مكان التحضير).

[72] كاتنين:

- يجب عمل واجهات زجاجية ذات باب سبرنج متحرك.
- تغطية الحوائط بالبورسلان.

- إيجاد مورد مائي وطريقة صرف صحي.

- إيجاد فلاتر ضغط لأخذ مياه تحضير وأخرى للبيع.

[73] مقصف:

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:

- عمل واجهات زجاجية ذات باب سبرنج متحرك.



## [78] تخزين المواد الصموية:

- اعتماد نفس اشتراطات تخزين المواد الغذائية.

## [79] (أ) اشتراطات مخازن المواد الغذائية والمبردة:

- 1- الحوائط والجدران: يجب أن تكون من الطابوق الإسمنتي العازل للحرارة ومطلي بالأصباغ العازلة وأن تكون الأرضية إسمنتية.
  - 2- التهوية: يجب أن تكون فتحات التهوية داخل المخزن تمثل سلس مساحة المخزن.
  - 3- التوصيلات الكهربائية: يجب أن تكون التوصيلات الكهربائية مغطاة ومعزولة لتفادي حدوث أي التماس كهربائي.
  - 4- الإضاءة: يجب أن تتوفر في المخازن الإضاءة الكافية والأمنة.
  - 5- وسائل مكافحة الحريق: يجب أن تتوفر بالمخزن وسائل مقاومة الحريق من معدات وأجهزة لازمة لذلك.
  - 6- مورد الماء: يجب أن يتوافر لتلك المخازن موارد للماء ووسائل الصرف اللازمة.
  - 7- الأبواب: يجب أن تكون أبواب المخزن محكمة الغلق مقاومة للحريق وتمنع دخول الحشرات والقوارض.
  - 8- أقسام المخزن: يجب أن يقسم المخزن إلى غرف خاصة للأشياء المتجانسة وأن تجهز كل غرفة باباً محكم على أن تكون مواد الفصل من نوع غير قابل للاحتراق حتى يمكن عزل أي قسم عن الأقسام الأخرى في حالة الحريق أو عمليات إطفائه وذلك تلافياً لما يمكن أن يحدث من تلف للمواد الغذائية مما يجعلها ضارة بالصحة العامة.
  - 9- يلزم توفير مولدات كهربائية احتياطية تعمل تلقائياً في حالة انقطاع التيار الكهربائي في مستودعات التبريد والتجميد.
  - 10- أن يكون موقع التخزين مناسباً وبعيداً عن مصادر التلوث وشرية موافقة الهيئة العامة للبيئة.
  - 11- استيفاء الاشتراطات الصحية المقررة.
  - 12- أن يتم اتخاذ الاحتياطات اللازمة لمنع دخول ضوء الشمس المباشر ومياه الأمطار والسيول إلى المخازن.
  - 13- أن يتم إزالة النفايات والمواد الغذائية التالفة والمنتهية صلاحيتها أولاً بأول.
  - 14- سقف المخزن: تستخدم المواد العازلة ووفقاً للاشتراطات المطلوبة.
  - 15- أن يتم وضع المواد الغذائية فوق حوامل مناسبة بارتفاع لا يقل عن 30 سم وأن تكون نوعية الأرفف من الحديد المجلفن أو من مادة غير قابلة للتآكل أو الصدأ وبصفوف منتظمة بحيث لا ترتفع هذه الصفوف إلى السقف وأن تكون المسافة بين الصفوف والسقف 2م مع ترك مسافة كافية بين الصفوف وذلك لتسهيل عملية إدخال وإخراج البضائع وحرية مرور المقتش الصحي وغيرها من أعمال التفيش.
- (ب) شروط مخازن المواد الغذائية المبردة:
- 1- أن تكون مزودة بثلاجات تجميد وتبريد مناسبة على أن تتناسب سعة الثلاجات مع المواد المراد تخزينها مع تخصيص ثلاجة لحفظ اللحوم والدواجن

- يلزم تزويد الحبل بثلاجة عادية لحفظ الأغذية.

- وضع أرفف لعرض المواد الغذائية.

## [74] مصانع حلويات والساكرا:

- يجب أن يحوي المصنع على صالة لتسليم المواد الغذائية الخاصة بصنع الحلويات والساكرا.
- إيجاد مخزن أو أكثر لتخزين المواد الغذائية.
- تزويد أبواب المصنع التي تفتح من الداخل بمفصلات سبرنج.
- [75] معامل حلويات جافة بيع مكسرات والبهارات:
- تزود بغرف خاصة لحفظ الحلويات والمكسرات والبهارات.
- عمل واجهات زجاجية بما باب سبرنج.
- جميع أماكن التجهيز والبيع تكون حوائطها من البورسلان والمعمل يكون من الكاشي بما مجاري مكشوفة للصرف.
- [76] تعبئة وتغليف المواد الغذائية:
- يجب تنفيذ الاشتراطات العامة مع توافر الاشتراطات الآتية:
- يجب أن تكون أرضية المخزن من البلاط الإسمنتي ويجوز أن تعمل من الإسمنت السميك الأملس.
- يلزم إيجاد القوائم الخشبية أو الحديدية لوضع جميع البضائع عليها ذات أرجل مرتفعة 30سم على الأقل من الأرضية.
- يلزم إيجاد جهاز تكييف أو أكثر حسب سعة المخزن حتى لا تتعرض المواد الغذائية المخزنة للفساد أو التلف.
- إيجاد صالة أخرى بما ماكينات التعبئة.
- تغطي فتحات التهوية بسلك ضيق النسيج.
- إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية.
- إيجاد طاولات بسطح رخام أو معدن غير قابل للصدأ لإجراء عملية تعبئة وتغليف المواد الغذائية.
- يجب أن تتم عملية تعبئة وتغليف المواد الغذائية.
- [77] مقهى:
- 1- يجب توفير سطح رخام.
  - 2- يجب أن تكون الحوائط من البورسلان.
  - 3- يجب إيجاد مكان ثابت لمواقف المشروبات الساخنة يعلوها فلتر مطابق للاشتراطات الصحية والفنية.
  - 4- يجب إيجاد فلتر ضغط لتوفير المياه اللازمة للتحضير مع إيجاد خزائن لحفظ المواد الأولية والأواني.
  - 5- تركيب سلك ضيق النسيج على فتحات التهوية مع تركيب شفاط كهربائي لسحب الهواء الساخن.
  - 6- تزويد المكان بأجهزة تكييف هواء.
  - 7- توفير مغاسل متصلة بطرق صحية.
  - 8- توفير فلتر لتنقية الهواء.
  - 9- مساحة لا تقل عن 24 متر مربع.

وثلاجة لحفظ الأسماك وأخرى لحفظ الخضروات والفواكه وغيرها من المواد حسب طبيعة كل مادة غذائية.

2- أن يتم وضع الأغذية المجمدة داخل الثلاجات فوق حوامل مناسبة بارتفاع لا يقل عن 30 سم وأن تكون نوعية الأرفف من الحديد المجلفن أو مادة غير قابلة للتآكل أو الصدأ وبصفوف منتظمة بحيث لا ترتفع هذه الصفوف إلى السقف وأن تكون المسافة بين الصفوف والسقف 1م2 لضمان وصول قوى التبريد إلى كل الأغذية المخزنة مع ترك مسافة كافية بين الصفوف وبينها وبين جدران الثلاجة لتسهيل عملية ادخال وإخراج البضائع وأن توضع علامات على أرضية غرف التخزين للممرات منصات التحميل.

3- أن يتم حفظ الأغذية المبردة أو المجمدة في ثلاجات تجميد أو برادات ثابتة ومجهزة بالوسائل المناسبة القادرة على تبريد المادة الغذائية (الحام أو المصنعة) إلى درجة الحرارة المقررة لها ويجب أن تكون جاهزة قبل تسليم المواد المراد تبريدها أو تجميدها.

4- أن يتم عمل لوحات تعريفية تحدد نوع المواد الغذائية وتاريخ صلاحيتها على الأرفف.

5- أن تزود كل ثلاجة بمقياس حرارة (تومومتر) متوي وأن يكون بقرب الباب مع مراعاة أن يكون صالحاً باستمرار على أن يتم تدوين درجات الحرارة يومياً في سجل خاص يتم تعليقه عند النوبة كما يجب أن توضع قائمة على باب المستودع توضح فيها نوعية المواد الغذائية المخزنة وتاريخ انتهائها.

6- أن تكون ثلاجات التجميد والتبريد مصممة خصيصاً ومبطنة بأسطح مقاومة للصدأ وأن تكون أرضيتها محرزة مانعاً للانزلاق ومعزولة حرارياً وألا تعرض الأغذية بداخلها للتلف أو التلوث وتكون سهلة التنظيف ويراعى أن تتوافر بما الوحدات المناسبة لتوزيع قوة التبريد في المخزن حول كافة المواد الغذائية بشكل ثابت ومستمر وتكون الأبواب محكمة الغلق تمنع دخول الحشرات والقوارض.

7- أن يتم توفير الإضاءة الجيدة داخل ثلاجة التجميد والتبريد وذلك حتى يتسنى سهولة تفتيش محتوياتها وتعبئتها وتبريدها ونظافتها، ويراعى عدم فتح أبوابها إلا عند اللزوم ولأقصر مدة ممكنة وأن يتم إغلاق الباب جيداً بعد إتمام العمل المطلوب.

8- أن تكون غرف التبريد ذات أقفال تفتح من الخارج والداخل ويلزم تركيب جرس إنذار يمكن تشغيله من الداخل.

9- يلزم ترتيب الأغذية داخل الثلاجة بشكل منظم بحيث لا تكون مكثفة لأن حفظ الصناديق والأغذية بشكل متلاصق يحول دون وصول قوة التبريد إلى الأغذية كما أن التظيم في براد واحد يراعى تنظيم هذه المواد بحيث لا تؤثر إحداها تأثيراً ضاراً بالمواد الأخرى.