

المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية و القروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئية

# دليل الإشتراطات الصحية والفنية لإنشاء مسالخ الدواجن

١٤٢٨ هـ

٢٠٠٧ م

ح) وزارة الشؤون البلدية والقروية ، ١٤٢٧ هـ  
فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

وزارة الشؤون البلدية والقروية  
دليل الإشتراطات الصحية والفنية لإنشاء مسالخ الدواجن. /  
وزارة الشؤون البلدية والقروية - الرياض ، ١٤٢٧ هـ  
٢٠ ص ؛ ٢٩,٧ X ٢١ سم  
ردمك : ٩٩٦٠-٩٧٧٥-٩-٥

١-المسالخ - قوانين وتشريعات - السعودية ٢- الدواجن-  
أ.العنوان  
ديوي ٦٦٤.٠٩٠٢ ١٤٢٧/٥٩٥٥

رقم الابداع : ١٤٢٧/٥٩٥٥  
ردمك: ٩٩٦٠-٩٧٧٥-٩-٥

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



## التقديم

حيث سبق أن صدر قرار مجلس الوزراء الموقر رقم ١٨٢ وتاريخ ١٦/٧/١٤٢٣ هـ الذي أسند بالفقرة الرابعة منه لوزارة الشؤون البلدية والقروية مهمة إيقاف إصدار أي تراخيص جديدة للنتافات مع منح النتافات القائمة مهلة أربع سنوات لإنهاء وضعها، على أن تقوم الوزارة خلال هذه المهمة بوضع ترتيبات للقطاع الخاص لإنشاء مسالخ حديثة لذبح الدواجن تحت إشرافها، لذا شرعت الجهات المختصة بالوزارة في دراسة هذا الموضوع دراسة وافية وقامت بالتنسيق مع الجهات ذات العلاقة وخلصت هذه الجهود إلى إصدار " دليل الإشتراطات الصحية والفنية لإنشاء مسالخ الدواجن" الذي تضعه الوزارة بين يدي الجهات المختصة والراغبين في إقامة مثل هذه المشاريع للعمل بموجبه عند التخطيط لتنفيذها وقد روعي في ما يتضمنه هذا الدليل من شروط وضوابط العمل على تحقيق هدف المحافظة على صحة وسلامة المستهلك والمحافظة على البيئة، ويعنى في تطبيقه المستثمرين في مجال ذبح وتجهيز الدواجن ويشرف على تطبيقه الجهات المختصة من هذه الوزارة وفروعها وهذه الجهات الثلاث مسؤولة مسؤولية كاملة عن تطبيقه، ويحتم الأمر عليها جميعاً التعاون لتحقيق الهدف من إصداره.

نسأل الله - سبحانه وتعالى- أن ينفع بهذا الجهد، وأن يحقق أهدافه .. إنه خير من سأل.

والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته،،

متعب بن عبد العزيز

وزير الشؤون البلدية والقروية



## أهداف الدليل

إنفاذاً لتوجيهات ولاة الأمر أيدهم الله وتحقيقاً لأهداف وزارة الشؤون البلدية والقروية، تعمل وكالة الوزارة للشؤون البلدية بدعم وتوجيه من صاحب السمو الملكي وزير الشؤون البلدية والقروية على تطوير وتحديث ما يقع في نطاق إختصاصها وتولي أهمية خاصة لما له علاقة مباشرة أو غير مباشرة بصحة وسلامة المستهلكين فيما يخص مأكلمهم أو مشربهم أو البيئة التي يعيشون فيها وفق ما حدد لها من مهام وواجبات، ومسالخ الدواجن تعتبر من المنشآت ذات العلاقة بالصحة العامة ولها أهمية خاصة نظراً لأنها تحتاج إلى شروط وضوابط صحية محكمة للحيلولة دون حدوث تلويث للحوم الدواجن التي تذبح فيها.

إن مسالخ الدواجن تخدم أصحاب مشاريع الدواجن الصغيرة التي لا يوجد بها مسلخ والراغبين من الأهالي ومربي الدواجن، ويتم بهذا المرفق إستقبال الدواجن المطلوب ذبحها والكشف عليها بيطرياً قبل الذبح ومن ثم ذبحها والكشف عليها بعد الذبح وتغليفها بعبوات مناسبة يكتب عليها البيانات الأساسية اللازمة وفق ما سيرد في مواد هذا الدليل، كما يتم من خلال هذا المرفق إعداد الكشوفات والبيانات اللازمة التي تشمل أعداد المذبوحات وحالات الإعدام الكلي والجزئي وأسبابه ورصد الأمراض المكتشفة لإتخاذ اللازم حيالها.

ومن هذا المنطلق قامت وكالة الوزارة للشؤون البلدية بإعداد " دليل الإشتراطات الصحية والفنية لإنشاء مسالخ الدواجن"، والذي يتضمن عدد من الشروط والضوابط الصحية والفنية التي تهدف وزارة الشؤون البلدية القروية من وضعها لتنظيم العمل في هذا المجال وأن يكون محققاً للشروط والضوابط الصحية وحرصاً على صحة وسلامة المستهلكين .

يمكن إبداء الآراء والمقترحات على هذا الدليل من خلال موقع الوزارة على الانترنت [www.momra.gov.sa](http://www.momra.gov.sa)

والله ولي التوفيق،،،

وكيل الوزارة للشؤون البلدية

محمد بن علي آل الشيخ



**الفهرس**

|    |   |
|----|---|
| ٤  | <b>الباب الأول : التعاريف والمجال</b>           |
| ٤  | ( مادة ١ ) : التعاريف                           |
| ٨  | ( مادة ٢ ) : المجال                             |
| ٩  | <b>الباب الثاني : الإنشاء والتشغيل</b>          |
| ٩  | (مادة ٣) : أسلوب التأجير                        |
| ٩  | (مادة ٤) : ضوابط يجب مراعاتها في عروض الإستئجار |
| ٩  | (مادة ٥) : شروط الموقع                          |
| ١٠ | (مادة ٦) : الشروط الفنية                        |
| ١٠ | (مادة ٧) : شروط التشغيل                         |
| ١١ | (مادة ٨) : شروط عامة                            |
| ١٢ | (مادة ٩) : الشروط الصحية الخاصة بالمبنى         |
| ١٤ | (مادة ١٠) : الشروط الصحية العامة                |
| ١٥ | (مادة ١١) : الشروط الصحية للعاملين              |
| ١٦ | (مادة ١٢) : شروط خاصة بالمستثمر                 |
| ١٧ | <b>الباب الثالث : الغرامات والجزاءات</b>        |



## الباب الأول التعاريف والمجال

### (مادة ١): التعاريف

#### الوزارة:

يقصد بها وزارة الشؤون البلدية والقروية .

#### الأمانة:

هي الجهة التابعة لوزارة الشؤون البلدية والقروية التي يترأسها معالي / سعادة أمين المنطقة ومخول لها التصديق بإنشاء أو تأجير المسلخ .

#### البلدية:

هي الجهة التابعة لوزارة الشؤون البلدية والقروية أو للأمانة و يترأسها رئيس البلدية ومخول لها التصديق بإنشاء أو تأجير المسلخ .

#### مسلخ دواجن:

هو منشأة معتمدة ومجهزة طبقاً للشروط والمواصفات المحددة من قبل الوزارة للقيام بفحص وذبح الدواجن للحكم على صلاحية لحومها للاستهلاك الآدمي .

#### الكشف البيطري قبل الذبح:

هو خضوع الدواجن لإجراءات يقوم بها الطبيب البيطري لملاحظة الحالة الصحية العامة والتأكد من خلوها التام من أي أعراض مرضية يقرر بعدها السماح بذبحها أو استبعادها .

#### الكشف والفحص البيطري بعد الذبح:

هو خضوع الدواجن المذبوحة لإجراءات الفحص من قبل الأطباء البيطريين ومساعدتهم للتأكد التام من خلوها من الأمراض .



## الدواجن:

هي كل طائر أليف وتشمل ( الدجاج ، البط ، الإوز ، الحمام ، السمان ، الدجاج الرومي والدجاج الغيني) .

## ذبح الدواجن حسب الطريقة الشرعية:

هو التقيد بأحكام الذبح طبقاً للشريعة الإسلامية .

## نزع الريش:

عملية نزع ريش الدواجن بعد ذبحها .

## اللحوم:

هي جميع أجزاء الدواجن من عضلات وأحشاء داخلية وأنسجة صالحة للاستهلاك الأدمي ، بعد الذبح والإدماة ونزع الريش .

## الأحشاء الداخلية:

هي أعضاء الدواجن التي توجد داخل تجويفي القفص الصدري و البطني الصالحة للاستهلاك الأدمي .

## الأمراض الوبائية:

هي أمراض الدواجن التي تسببها الكائنات الحية الدقيقة وتنتشر بصورة وبائية بين الدواجن وتم تعريفها وتصنيفها من قبل المنظمة العالمية للصحة الحيوانية (OIE) التي يجب التبليغ الفوري عنها لوزارة الزراعة .

## الأمراض المشتركة:

هي الأمراض التي تنتقل من الدواجن إلى الإنسان أو العكس.

## الإعدام:

هو حجز جزء أو أجزاء من الدواجن المذبوحة وإتلافها والتخلص منها لعدم صلاحيتها للاستهلاك الأدمي على النحو التالي :



## ١. إعدام كلى:

يقصد به حجز وإتلاف والتخلص من كامل أجزاء الطائر المذبوح لعدم صلاحيته للاستهلاك الأدمي .

## ٢. إعدام جزئي:

يقصد به حجز وإتلاف والتخلص من جزء أو أجزاء من الطائر المذبوح لعدم صلاحيتها للاستهلاك الأدمي .

## السمط:

هو عملية تحضير الطائر لنزع الريش .

## عملية التبريد:

هي حفظ اللحوم عند درجة حرارة من (صفر إلى +١ م هـ) .

## التعبئة والتغليف:

هي وضع المادة الغذائية في عبوة مناسبة تتيح عرضها للمستهلك طبقاً لطبيعتها على أن تحمل البيانات المطلوبة طبقاً لمواصفة البطاقة الغذائية.

## البطاقة الغذائية:

أي رقعة أو شيء تصويري أو وصفي سواءً كان مكتوباً أو مطبوعاً أو معلماً بحروف بارزة ملحق بوعاء الغذاء أو تابع أو مصاحب له .

## الطبيب البيطري:

هو شخص حاصل على درجة البكالوريوس في الطب البيطري ومفوضاً من قبل هذه الوزارة أو الجهات التابعة لها، للإشراف على المسلخ أو القيام بإجراء الكشف والفحص على الدواجن قبل وبعد الذبح وتحديد مدى صلاحية لحومها للاستهلاك الأدمي .

## مساعد الطبيب البيطري:

هو شخص حاصل على الدبلوم في مجال الطب البيطري ومفوض من قبل الوزارة للقيام بهذا العمل.





**(مادة ٢): المجال**

يتم تطبيق هذا الدليل على جميع مسالخ الدواجن التي تخضع لإشراف وزارة الشؤون البلدية والقروية.



## الباب الثاني: الإنشاء والتشغيل

### مادة (٣): أسلوب التأجير

بعد أن تحدد الأمانة أو البلدية المختصة الموقع مراعية شروط الموقع الواردة في المادة الخامسة من هذا الدليل تقوم بطرحه في منافسة عامة تطبق عليها لائحة التصرف في العقارات البلدية الصادرة بالأمر السامي رقم ٣/ب/٣٨٣١٣ في ٢٣/٩/٢٠٢٣ هـ.

### مادة (٤): ضوابط يجب مراعاتها

١. يجب أن يرفق المستثمر ضمن عرضه دراسة فنية متكاملة للمشروع شاملة آلية التشغيل وأسلوب تقديم الخدمة والجدوى الاقتصادية ومراحل التنفيذ الزمنية ويرفق معها نسخة من المخططات الإبتدائية للمسلخ معتمدة من مكتب هندسي مرخص .
٢. أن يتضمن العرض المقدم من المستثمر قائمة بأسعار الذبح والتغليف وخلاف ذلك من الخدمات الأخرى التي ستقدم من خلال المسلخ.

### مادة (٥): شروط الموقع

١. أن يكون الموقع ملكاً للبلدية .
٢. أن يكون الموقع خارج المناطق العمرانية .
٣. يراعى سهولة الوصول إلى الموقع وأن تكون الأرض جافة ومستوية وبعيدة عن مجارى السيول ومواقع تجمع المستنقعات .
٤. توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي والتخلص من النفايات الصلبة .
٥. أن تتناسب المساحة مع حجم العمل وكمية الإنتاج .
٦. أن يتوفر بالموقع مصدر دائم للتيار الكهربائي والمياه الصالحة للإستهلاك الأدمي والخدمات المساعدة الأخرى والعدد الكافي من مواقف السيارات لمرتادي المسلخ من الأهالي وأصحاب المزارع.



٧. أن يكون بعيداً عن أي منشأة صناعية أخرى غير غذائية ذات تأثير سلبي على البيئة .
٨. أن يكون بعيداً عن المنشآت الغذائية بحيث لا يكون لها تأثير سلبياً على البيئة المجاورة أو يتسبب في إحداث أضرار أو إزعاج على المجاورين .

#### (مادة ٦): الشروط الفنية

١. من أهم وظائف المسلخ ذبح الدواجن وإجراء الكشف البيطري عليها قبل وبعد الذبح ، للتأكد من خلوها من أي مسببات مرضية قد تؤدي إلى إصابة المستهلك بعوارض صحية وأن يتم تجهيزها ووضعها في عبوات مناسبة (أكياس يكتب عليها بيانات البطاقة الغذائية ) .
٢. أن لا تقل الإضاءة في خطوط الإنتاج عن ٤٠٠ لوكس وفي مناطق الكشف عن ٦٠٠ لوكس وان لا تؤثر على تمييز الألوان وتكون قريبة من المنتج .
٣. تأمين أرقام متسلسلة على شكل حلقات يتم وضعها على رجل الطير المراد ذبحه إذا لزم الأمر.

#### (مادة ٧): شروط التشغيل

١. تحدد الأمانة أو البلدية مواعيد العمل بالمسلخ وعلى المستثمر مراعاة أن المسلخ يعمل على مدار العام بما في ذلك أيام العطل الأسبوعية وعطل عيد الفطر وعيد الأضحى المبارك وفقاً لمتطلبات العمل .
٢. أن يكون المسلخ مجهزاً تجهيزاً كاملاً، وقادراً على ذبح جميع أنواع الدواجن.
٣. تحدد الأمانة أو البلدية الأساليب المناسبة لتنفيذ ما يلي:-
  - تأمين المياه الصالحة للشرب وإجراء التحاليل الدورية عليها بمعرفة المستثمر وتحت إشراف الأمانة أو البلدية .
  - تأمين مصدر الكهرباء .
  - كسح مياه الصرف الصحي والتخلص منها .
  - التخلص من الاعدامات والمخلفات والنفايات .
٤. في حالة طلب الأمانة أو البلدية تأمين معدات وأجهزة :
  - يجب تحديد أعداد ومواصفات وجداول كميات المعدات والأجهزة الميكانيكية والكهربائية والسيارات المطلوب تأمينها .
  - تحديد ملكية السيارات المطلوبة وهل ستؤول ملكيتها في نهاية العقد للأمانة أو البلدية أم إلى المستثمر .



٥. أن يتم العمل في خطوط الإنتاج آلياً .
٦. أن يتم ذبح الدواجن طبقاً للشريعة الإسلامية .
٧. يجب غسل الدواجن جيداً من الداخل والخارج بماء نظيف بعد نزع الأحشاء وقبل التبريد .
٨. يجب أن لا تزيد درجة حرارة التبريد عن أربع درجات مئوية فما دون .
٩. أن تتم عمليات التبريد بتسليط هواء بارد خلال مدة لا تزيد عن ٤ ساعات من عملية الذبح وتمنع عمليات التبريد باستخدام المياه تقادياً لانتقال الملوثات الميكروبية إلى الدواجن المذبوحة، كما يجب التأكد من أن درجة حرارة مركز عضلة الصدر (٤) درجات مئوية أو أقل وأن تكون الأوعية المستخدمة في تبريد الذبائح والأجزاء الأخرى الصالحة للإستهلاك الآدمي مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ، وأن يتم تشغيلها وصيانتها بطريقة تقلل عدد الأحياء الدقيقة وتظل الذبائح على هذه الدرجة إلى أن يتم التغليف والحفظ والتخزين.
١٠. يجب أن تتناسب سرعة التغليف مع سرعة الإنتاج كما يجب أن لا تتراكم الدواجن المذبوحة في منطقة التغليف .
١١. يجب أن تكون مواد التغليف من مواد آمنة صحياً وبيئياً وغير سامة .
١٢. عدم إعادة استخدام مواد التغليف المستخدمة سابقاً أو التي تم إتلافها في مراحل سابقة
١٣. وضع بطاقة غذائية على المنتج، مطابقة للمواصفات السعودية .
١٤. توفير برامج الحاسب الآلي اللازمة لإدخال بيانات أعداد المذبوحات والإعدامات الكلية والجزئية وأسبابها والحالات المرضية المكتشفة وتزويد الأمانة أو البلدية بتقرير دوري يتضمن هذه البيانات بدرجة أساسية إضافة إلى معلومات وبيانات أخرى يحتاج لها تقييم العمل.
١٥. أن تتناسب أعداد العمالة مع حاجة العمل .

### مادة (٨): شروط عامة

١. في نهاية مدة العقد يجب عمل محضر استلام للمسلخ ومنشآته يثبت فيه أنها صالحة للعمل على أن يؤخذ في الاعتبار أن جميع المنشآت والتجهيزات ملك للأمانة أو البلدية .
٢. إلزام المستثمر بصيانة المباني والمنشآت طيلة مدة العقد .
٣. يخضع المسلخ لإشراف الأمانة أو البلدية وما يصدر عنها من تعاميم وتعليمات بهذا



- الشأن وللأمانة أو البلدية الحق في الإشراف المباشر أو عبر الزيارات الدورية وعلى المستثمر تنفيذ ما يكلف به من طلبات وملاحظات ذات علاقة بطبيعة العمل .
٤. مخلفات الذبح من ريش وقوانص وأكباد وخلافة ملك لأصحابها وللمستثمر الحق في أخذها إذا تخلوا عنها، مع مراعاة التعليمات التي قد تصدر مستقبلاً .
٥. على الأمانة أو البلدية أخذ رأي الوزارة في الشروط والمواصفات قبل طرحها في مزيدة علنية .

### (مادة ٩): الشروط الصحية الخاصة بالمبنى

#### يجب توافر الإشتراطات التالية :

#### (١-٩) المبنى:

١. أن يتم إنشاء المبنى وفقاً للمواصفات والإشتراطات المتعارف عليها دولياً وطبقاً للنظام المعمول به.
٢. يمنع منعاً باتاً استخدام الأسبستوس (Asbestos) أو أي مادة يدخل في تركيبها أو أي مادة ضارة.
٣. أن يسمح التصميم الداخلي بإجراء عمليات النظافة والتطير بسهولة .
٤. إنشاء بوابة خارجية للمسلخ مزودة بنظام الفتح الذاتي .
٥. إنشاء مغطس في مدخل مبنى المسلخ لوضع محلول للتطهير .
٦. تركيب المعدات الثابتة على مسافات مناسبة من الجدران بحيث تسمح بالتنظيف المستمر حولها.
٧. أن يتم فصل مراحل الإنتاج الرئيسية مثل مرحلة الذبح - السمط- نزع الريش - إزالة الأحشاء - التقطيع - التبريد- التغليف والتخزين، وان تكون منطقة التعبئة منفصلة تماماً وجيدة التهوية والإضاءة .
٨. فصل مناطق العمل عن المناطق المخصصة لحركة مرتادي المسلخ بأسلوب يسمح لهم برؤية مناطق العمل دون أن يؤدي ذلك إلى دخولهم لها .
٩. أن تكون إستراحة العمال ودورات المياه معزولة تماماً عن مناطق تناول الأغذية ولا تفتح عليها بشكل مباشر .
١٠. أن يسمح تصميم المسلخ بالسيطرة على عمليات الدخول والخروج .
١١. إنشاء مختبر لعمل التحاليل اللازمة .

**(٢-٩) الأرضية:**

١. يراعى أن تكون الأرضية من نوع جيد من البلاط مقاوم للأحماض وغير قابلة لامتنصاص السوائل ومن مواد مانعة للإنزلاق ويفضل أن تكون من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للتآكل أو من الخرسانة المسلحة المغطاه بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة وان يكون ميلانها مناسب لمنع تجمع مياه الغسيل والفضلات .

**(٣-٩) الجدران:**

١. يجب أن تكون الجدران من مواد غير سامة وغير قابلة للإمتصاص وخالية من الشقوق وبارتفاع مناسب لعمليات الإنتاج ويتناسب مع تصميم المعدات وأن تحتوي على العدد المناسب من النوافذ .

**(٤-٩) النوافذ:**

١. أن تكون مصممة بحيث تحول دون تراكم الأتربة والملوثات ويفضل أن تكون قابلة للفتح لتأمين التهوية الطبيعية وأن تصنع من معدن غير قابل للصدأ .
٢. أن تكون سهلة التنظيف ومانعة لدخول الحشرات والقوارض .
٣. أن تكون على إرتفاع مناسب من سطح الأرض .

**(٥-٩) الأبواب:**

١. أن تكون محكمة وذاتية الإغلاق بعد الدخول والخروج ومن مادة غير قابلة للصدأ يسهل تنظيفها .
٢. أن لا تفتح بطريقة مباشرة إلى داخل الصالات أو إلى أماكن خارجية تشكل مصدراً من مصادر التلوث .
٣. وأن يزود المبنى بأبواب للطوارئ تفتح مباشرة للخارج وتكون محكمة الغلق حيث يتم إستخدامها فقط في حالة الضرورة .
٤. تزود الأبواب بستائر هوائية لمنع دخول الحشرات .
٥. تزود مداخل الأبواب بمغاطس أرضية بها محلول مطهر لتطهير الأحذية عند الدخول .



## (٦-٩) السقف:

١. أن لا يقل ارتفاع السقف على إرتفاع ٣ أمتار أو أكثر في غرف العمل وان يكون أملس ومستوي ويتكون من مواد مقاومة للاحتراق وعازلة للحرارة لا يتأثر بالرطوبة كما يمنع منعاً باتاً استخدام الأسقف الصناعية والمعلقة .

## (مادة ١٠): الشروط الصحية العامة

### يجب توافر الإشتراطات التالية :

١. توفر مياه كافية وتكون المياه مضغوطة ومطابقة للمواصفات والمقاييس .
٢. استخدام مطهر واحد على الأقل في عمليات تطهير معدات وأرضيات المسلخ مثل الماء الحار (لا يقل عن ٨٥ درجة مئوية) أو الكلور أو ثلاثي الفوسفات أو حمض الأسيتيك أو حمض اللاكتيك على أن يتم تغيير نوع المطهر حسب تعليمات الإستعمال المقررة لكل مطهر .
٣. التأكد من خلو أكياس وصناديق التعبئة من الملوثات مع أخذ عينات دورية لفحصها .
٤. التأكد من إتمام عملية الإدماء بشكل صحيح .
٥. الحفاظ على نظافة ودرجة حرارة مياه السمط في حدود (٥٥) درجة مئوية مع إستخدام أحدالمطهرات المناسبة وبالتركيز المسموح به .
٦. أن تفرغ أحواض السمط بانتظام على الأقل مرة كل يوم عمل للتنظيف والتطهير.
٧. توفير ثلاجات تبريد تتناسب مع الطاقة الإنتاجية للمسلخ وتخصيص عنبر للتبريد السريع وآخر للتبريد العادي .
٨. استخدام غلاية بها ماء درجة حرارته ٨٥ درجة مئوية على الأقل لتطهير السكاكين المستخدمة في الذبح والتقطيع وأن يقوم العامل باستخدام هذه السكاكين بشكل متعاقب في عملية الذبح .
٩. على المستثمر مراعاة قواعد النظافة العامة داخل المسلخ باستمرار .
١٠. التنظيف الفوري لأنحاء المسلخ ومراعاة التطهير اليومي وتطهير معدات وأرضيات المسلخ وكلما دعت الحاجة .
١١. عدم خلط طيور قادمة من مزارع مختلفة أو حظائر مختلفة وتحديد وقت منفصل لكل مزرعة دواجن.
١٢. أن يتم أخذ عينات دورية لفحص المنتجات للتأكد من خلوها من الأمراض وخاصة مرض السالمونيلا.

١٣. عدم السماح للأشخاص الغير مصرح لهم بالدخول إلى المسلخ .

١٤. المحافظة على نظافة اللحوم وعدم تعرضها لأي تلوث حتى تسليمها إلى مالكيها.

١٥. التأكد من الظروف الصحية التي يُنقل المنتج بها من المسلخ إلى السوق مع مراعاة





٧. التأكيد على العاملين بإرتداء الملابس الواقية والزبي الموحد .

٨. يمنع الأكل والشرب والتدخين أثناء العمل .

### مادة (١٢): شروط خاصة بالمستثمر

١. على المستثمر تقديم خطة عمل يومية تفصيلية ترفق بعطائه وتعتبر ضمن الشروط ويكون مسئولاً عن تنفيذها ويجب أن تشمل النظم الإدارية- قواعد العمل الداخلية- الأنظمة البيطرية وأنظمة الصيانة .
٢. على المستثمر توظيف العمالة السعودية المناسبة في حال توفرها قبل غيرها.
٣. على المستثمر عدم الإضرار بالآخرين وعليه أن يقوم بتوفير وسائل الوقاية الصحية ومقتضيات السلامة العامة سواء للعاملين أو للجمهور أو للمنشآت وذلك حسب إرشادات الجهة المختصة ومنها توفير موقع يخصص لحاوية النفايات على أن يكون داخل حدود الموقع .
٤. يلتزم المستثمر بتوفير أعداد من أفراد الأمن لحفظ النظام بالملسخ .
٥. تقديم التسهيلات لمسئولي الجهات الرسمية خلال زيارات المتابعة والفحص والتفتيش.
٦. أن يلتزم المستثمر بإقتصار المسلخ على ذبح دواجن المزارع المرخصة من قبل وزارة الزراعة .
٧. أن يلتزم المستثمر بذبح دواجن الأهالي.
٨. تحدد الأمانة أو البلدية الحد الأدنى من العمالة المطلوبة ومؤهلاتهم العلمية التي يلتزم بها المستثمر بوجه عام وعلى وجه الخصوص ما يلي:-

- طبيب بيطري .

- مساعد طبيب بيطري .

- جزار .

- فني كهرباء ، سباكة، تبريد .

- حارس .

- عامل نظافة .

- فني معدات وآليات .



### الباب الثالث الغرامات والجزاءات

في حالة مخالفة المستثمر لبنود العقد أو اللوائح والاشتراطات والضوابط الصادرة لتنظيم العمل يطبق على المخالف العقوبات المنصوص عليها في لائحة الغرامات والجزاءات عن المخالفات البلدية الصادرة بقرار مجلس الوزراء الموقر رقم (٢١٨) وتاريخ ١٤٢٢/٨/٦ هـ أو أي لوائح تصدر لها علاقة بمجال هذه اللائحة وذلك حسب نوع المخالفة ومجال تطبيقها .