



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
وكالة الوزارة للشؤون البلدية
الإدارة العامة لصحة البيئة

لائحة محلات المتلوجات القشدية (الأيس كريم)



المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

لائحة

محللات المثلوجات القشدية

(الآيس كريم)

١٤٢٦ هـ

٠٠٢ م

٣٦ (ح) وزارة الشؤون البلدية والقروية ، ١٤٢٦هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية،
الإدارة العامة لصحة البيئة.

لائحة محلات المثلوجات القشدية (الآيس كريم) / وزارة الشؤون البلدية
والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية، الإدارة العامة لصحة البيئة.

الرياض ، ١٤٢٦هـ

٣٦ ص : ٢٤ سم

ردمك : ٠ - ١٣ - ٧١٠ - ٩٩٦٠

١ - السعودية ، وزارة الشؤون البلدية والقروية - قوانين وتشريعات

٢ - البلدية - قوانين وتشريعات - السعودية أ - العنوان

١٤٢٦/٤٠٩

ديوي ٣٥٤,٩٥٣١٥٩٨٠٢٦

رقم الإيداع : ١٤٢٦/٤٠٩

ردمك : ٠ - ١٣ - ٧١٠ - ٩٩٦٠

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

تقديم

انطلاقاً من توجيهات خادم الحرمين الشريفين رئيس مجلس الوزراء، وصاحب السمو الملكي ولي العهد نائب رئيس مجلس الوزراء ورئيس الحرس الوطني - القاضي بضرورة العمل الجاد والمكثف لرفع مستوى الأداء، بما في ذلك تحديث اللوائح والأنظمة لتواكب ما تشهده المملكة العربية السعودية من تقدم وتطور، وتسليح أحدث ما يتوصل إليه العالم، مستفيدين في ذلك من تجارب الدول المتقدمة، ونظراً لمسؤولية وزارة الشؤون البلدية والقروية تجاه صحة وسلامة المستهلك (فيما يقع في نطاق اختصاصها من مهام وواجبات)، ووفق ما حدده نظام البلديات والقرى الصادر بقرار مجلس الوزراء رقم (٥/م) وتاريخ ١٣٩٧/٢/٢١ هـ حيث جاء بالمادة (٤٨) من الباب الخامس من ذات النظام ما نصه: (يصدر وزير الشؤون البلدية والقروية اللوائح والتعليمات التنفيذية لهذا النظام ...).

فإن الوزارة تقوم بمراجعة شاملة لجميع اللوائح والأنظمة بشكل عام، وتركز بشكل خاص على أنظمة وتعليمات صحة البيئة والصحة العامة، هادفة من ذلك لمراجعتها والعمل على تحديثها وتطويرها، وانتهت في هذا المجال إلى إعادة صياغتها وإضافة ما استجد، وبعد مراجعة لما هو مطبق في الدول المتقدمة.

إن هذه اللوائح تهدف بالدرجة الأولى للمحافظة على صحة وسلامة المستهلك، ويعنى بتطبيقها المستثمرون في مجال الأنشطة ذات العلاقة بالصحة العامة، ويشرف على تطبيقها الجهات المختصة من هذه الوزارة وفروعها. ولذا فإن هذه العناصر الثلاثة مسؤولة مسؤولية كاملة عن تطبيقها، ويحتم الأمر عليها جميعاً التعاون لتحقيق الهدف من إصدارها.

نسأل الله - سبحانه وتعالى - أن ينفع بهذا الجهد، وأن يُحَقِّق أهدافه.. إنه خير مسؤول.

والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته

متعب بن عبد العزيز

وزير الشؤون البلدية والقروية

أهداف اللائحة

تعتبر المثلوجات القشدية (الآيس كريم) من المواد الغذائية التي يقبل عليها الإنسان في المملكة نظراً لطبيعة جوها الحار، وحيث أن الآيس كريم من المواد الغذائية سريعة التلف والفساد، لذلك يلزم اتخاذ احتياطات الأمان الكافية والالتزام بالشروط الصحية إلى أقصى درجة ممكنة في جميع محلات الآيس كريم بهدف إنتاج آيس كريم آمن ومطابق للمعايير الصحية، وهو ما تهدف إليه الوزارة من إصدار «لائحة محلات المثلوجات القشدية (الآيس كريم)».

وتحتوي اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية، يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في هذه المحلات، بينما يوضح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة التي تعتبر شروطاً أساسية يجب توافرها بكل دقة أثناء التشغيل. ويستعرض القسم الثالث الاشتراطات الصحية للعاملين.

إن وكالة الوزارة للشؤون البلدية في الوقت الذي تطالب فيه مزاولي هذا النشاط بالالتزام بما ورد في هذه اللائحة للمحافظة على سلامة الإنسان وصحته، لتتطلع إلى التفاعل معها بإبداء الآراء والمقترحات من خلال موقع الوزارة على الإنترنت: www.momra.gov.sa

والله ولي التوفيق،،،

وكيل الوزارة للشؤون البلدية

محمد بن علي آل الشيخ

الفهرس

٨	الباب الأول: المجال والتعاريف
٨	(مادة ١): المجال
٨	(مادة ٢): التعاريف
١٢	الباب الثاني: الاشتراطات العامة
١٢	(مادة ٢): عام
١٢	(مادة ٤): الموقع والمساحة
١٢	(مادة ٥): المبنى
١٤	(مادة ٦): أقسام المحل
١٥	(مادة ٧): المستودع
١٧	(مادة ٨): المرافق والخدمات
٢٠	(مادة ٩): التجهيزات
٢١	(مادة ١٠): الأمان والسلامة
٢٢	الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة
٢٢	(مادة ١١): المواد الأولية
٢٢	(مادة ١٢): التجهيز
٢٢	(مادة ١٣): مواصفات الآيس كريم
٢٣	(مادة ١٤): التعبئة

- ٢٥ (مادة ١٥): التخزين
٢٥ (مادة ١٦): البيع
٢٦ (مادة ١٧): النقل
٢٧ (مادة ١٨): النظافة العامة
٢٩ (مادة ١٩): الصيانة
٢٩ (مادة ٢٠): الترخيص
٢٩ (مادة ٢١): سجل الرقابة الصحية

٣٠ **الباب الرابع: العاملون**

- ٣٠ (مادة ٢٢): استخراج الشهادات الصحية
٣١ (مادة ٢٣): صلاحية الشهادة الصحية
٣١ (مادة ٢٤): الأمراض المعدية والإصابات
٣٢ (مادة ٢٥): المظهر والسلوك الشخصي

٣٣ **الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة**

- ٣٣ (مادة ٢٦): مراقبة تنفيذ اللائحة

٣٤ **ملحق: مواد التنظيف والتطهير والتعقيم المستخدمة**

الباب الأول

المجال والتعاريف

(مادة ١): المجال

تسري بنود هذه اللائحة على محلات تجهيز و/أو بيع المثلوجات القشدية (الآيس كريم) والمثلوجات المائية سواءً المستقلة بذاتها أو الملحقة بالبقالات والأسواق المركزية (السوبر ماركت) والكافيتريات.

(مادة ٢): التعاريف

في تطبيق بنود هذه اللائحة يقصد بالمصطلحات التالية المعاني المبينة أمام كل منها:

المثلوجات الغذائية:

منتجات محلاه يتم تحضيرها بالتجميد خلال التقليب لخليط مبستر من مستحلب الدهن والبروتين مع مكونات ومواد أخرى أو من خليط من الماء والسكريات مع مواد أخرى والمعدة للتخزين والبيع والاستهلاك في الصورة المجمدة أو شبه المجمدة وتقسم إلى:

١- المثلوجات القشدية (الآيس كريم):

المنتجات التي يتم تحضيرها بالتجميد خلال التقليب لخليط مبستر من الحليب والقشدة وواحد أو أكثر من المنتجات السكرية، كما قد يستعمل واحد أو أكثر من المنتجات الحليبية (الزبد - الحليب المركز - الحليب المكثف المحلى أو الغير محلى).

٢- المثلوجات الحليبية:

منتجات شبيهة بالمثلوجات القشدية وتختلف عنها فقط في نسب مكوناتها.

٣- شبه المثلوجات الحليبية:

منتجات شبيهة بالمنتجات الحليبية والتي يتم فيها استبدال دهن الحليب أو بروتين الحليب أو كليهما بدهن أو بروتين من مصدر آخر غير حليبي.

٤- مثلوج شراب الفاكهة:

منتج يتم تحضيره بالتجميد خلال التقليل لخليط مبستر يتكون من واحد أو أكثر من منتجات الفاكهة مع الحليب أو أحد المنتجات الحليبية مع واحد أو أكثر من المواد السكرية.

٥- المثلوجات المائية:

منتجات يتم تحضيرها بالتجميد خلال التقليل لخليط مبستر مكون من واحد أو أكثر من منتجات الفاكهة مع واحد أو أكثر من المواد السكرية.

الغذاء:

مجموع الأطعمة والمشروبات القابلة للأكل أو الشرب عدا الدواء.

تداول الأغذية:

نقل أو استلام أو تجهيز أو تحضير أو تقديم أو تخزين أو عرض المواد الغذائية بقصد البيع.

متداول الأغذية:

أي شخص يتعامل بشكل مباشر أو غير مباشر مع الأغذية المعبأة أو غير المعبأة أو مع المعدات أو الأدوات الغذائية أو مع الأسطح الملامسة للأغذية. وبذلك يكون مطالباً بالامتثال لتطبيق شروط سلامة الأغذية.

الغذاء الآمن:

الغذاء الخالي من العيوب، وغير ملوث بالأحياء الدقيقة الممرضة أو سمومها التي تفرزها، والخالي من الحشرات أو أجزائها، والمحتفظ بجميع خواصه الحسية والظاهرية وبكامل قيمته الغذائية.

سلامة الأغذية:

ضمان أن لا تتسبب الأغذية في الإضرار بالمستهلك عند إعدادها أو تناولها طبقاً للاستخدام المقصود منها.

صلاحية الأغذية:

ضمان أن تكون الأغذية مقبولة للاستهلاك الآدمي طبقاً للاستخدام المقصود منها.

التعبئة والتغليف :

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

بطاقة المادة الغذائية :

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

سلسلة الغذاء:

مجموعة العمليات التي تتعرض لها المادة الغذائية الأولية بداية من استلامها وحتى الاستهلاك النهائي، وتشمل الاستلام، التخزين، التجهيز، الطهي، الخدمة، وإدارة المخلفات.

التسمم الغذائي:

حالة مرضية حادة تنشأ عن تناول طعام ملوث بأحد مسببات التسمم الغذائي (ميكروبات أو سمومها - عناصر معدنية سامة - مبيدات حشرية - ملوثات كيميائية).

نظام الهاسب: HACCP (تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة)

(Hazard Analysis and Critical Control Points "HACCP")

نظام تحليل مصادر الخطر المختلفة (حيوي - كيميائي - طبيعي) وتحديد نقاط التحكم الحرجة لضمان السلامة الغذائية من خلال التعرف على مصادر الخطر التي لها تأثير على سلامة الغذاء وتقييمها والسيطرة عليها من بداية سلسلة الغذاء وحتى الاستهلاك النهائي لأي منتج غذائي.

مصدر الخطر:

يعني وجود مصدر تلوث غير مقبول ذي طبيعة حيوية (كتكاثر الأحياء الدقيقة) أو كيميائية (مركبات عضوية أو مبيدات) أو فيزيائية (أجسام غريبة أو حشرات أو أتربة) , تؤثر على سلامة الغذاء أو تسبب فساداً أو إنتاج سموم به أو تكوين نواتج أخرى غير مرغوبة.

نقطة التحكم الحرجة:

النقطة التي يمكن عندها التحكم في مصدر الخطر مهما كان نوعه.

الاشتراطات الصحية:

مجموعة من الضوابط الواجب توافرها في المحلات التي لها علاقة بتقديم الغذاء.

النظافة:

إزالة المواد الغير مرغوب فيها مثل الأتربة وبقايا الأغذية والقاذورات والدهون وغيرها من المواد الكريهة.

التلوث:

تعرض الأغذية أو البيئة المحيطة بها للملوثات المختلفة.

الملوثات:

أي مواد غريبة عن الغذاء لا تضاف إليه عن قصد (حيوية أو كيميائية أو غير ذلك)، ولكنها تنتقل إليه من الوسط أو البيئة المحيطة وتضر بسلامة الغذاء أو صلاحيته.

التطهير:

خفض أعداد الكائنات الحية الدقيقة الموجودة بالبيئة المحيطة بالغذاء إلى المستوى المأمون الذي لا يضر بسلامة الأغذية أو صلاحيتها وذلك باستخدام المواد الكيميائية المصرح باستخدامها أو بالطرق الفيزيائية.

التجهيزات:

يقصد بها جميع الاحتياجات الضرورية للمنشأة لتلائم مع طبيعة نشاطها سواءً كانت هذه المنشأة غذائية أو لها علاقة بالصحة العامة.

الترخيص:

وثيقة خاصة بالنشاط تصدر من البلدية المختصة تجيز تشغيل ومزاولة العمل (النشاط) في المنشآت الغذائية بعد استيفاء جميع الاشتراطات المطلوبة. ويسري الترخيص لمدة زمنية محددة يلزم تجديده بعدها.

الباب الثاني

الإشتراطات العامة

مادة (٣): عام

تعتبر المواد من ٤ إلى ١٠ اشتراطات عامة ملزمة لمنح ترخيص التشغيل ومزاولة العمل.

مادة (٤): الموقع والمساحة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يكون من دور واحد أو أكثر.
- ٢ - تجنب استخدام المناطق التي تمثل بيئتها خطراً على سلامة الأغذية.
- ٣ - يكون في موقع غير معرض بشكل مباشر أو غير مباشر لأي مصدر للتلوث.
- ٤ - يكون في موقع لا ينجم عنه إزعاج أو ضرر مباشر لجيرانه.
- ٥ - يكون الموقع مجاز لهذا الاستخدام.
- ٦ - تتناسب المساحة مع حجم النشاط وكمية الإنتاج بحيث لا تقل المساحة عن ١٦ متر مربع.
- ٧ - توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي.
- ٨ - يمنع منعاً باتاً ممارسة النشاط خارج حدود المحل المرخص له.

(مادة ٥): المبنى

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة انسياب كافة مراحل العمل لضمان سلامة الغذاء.
- ٢ - يكون من الطوب والأسمنت المسلح أو من الألمنيوم أو الألياف الزجاجية أو ما مائلها من حيث الجودة أو المظهر وفقاً للأصول الفنية المتعارف عليها وطبقاً للنظام المعمول به.
- ٣ - يمنع منعاً باتاً استخدام الأسبستوس (Asbestos) أو أي مادة يدخل في تركيبها أو أي مادة ضاره.
- ٤ - يكون خالياً من التشققات لمنع دخول أو إيواء الحشرات والقوارض.
- ٥ - تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة، سهلة التنظيف والغسل، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية.
- ٦ - تكون الأرضيات ذات سطح مستوٍ خالٍ من التشقق والحفر، وتصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف الصحي.
- ٧ - تكون الأرضيات من البلاط أو السيراميك الخشن.
- ٨ - تكون الجدران مدهونة بطلاء زيتي فاتح اللون ويفضل الأبيض وأن تكون ملساء سهلة التنظيف. أما أماكن التصنيع ودورات المياه ومغاسل الأيدي فتكسى جدرانها بالبلاط القيشاني أو السيراميك الأبيض إلى السقف.
- ٩ - تدهن الأسقف بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات.
- ١٠ - تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة وبها استدارة أو ميل بزاوية ٤٥ درجة ليسهل تنظيفها وتطهيرها ومنع تراكم الملوثات.
- ١١ - تكون الواجهة والأبواب من الألمنيوم والزجاج بحيث تكون غير منفذة للماء وغير

ماصة وذات أسطح ملساء سهلة التنظيف على أن تغلق ذاتياً بإحكام ويفضل استخدام الستائر الهوائية الطاردة للحشرات عند الأبواب .

١٢ - تكون النوافذ من الألمنيوم والزجاج أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ على أن تزود بسلك شبكي ضيق النسيج لمنع دخول الحشرات والقوارض ويسهل تنظيفها.

١٣ - يكون المبنى مكيف الهواء بكامله لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله وضمان عدم تراكم الأتربة.

١٤ - تكون الإضاءة جيدة (طبيعية - صناعية) في جميع مرافق المبنى.

١٥ - يمنع منعاً باتاً إقامة حواجز تعيق من التهوية والإضاءة.

مادة ٦): أقسام المحل

رغبةً في انسياب عمليات السلسلة الغذائية وتجنباً لحدوث التلوث الغذائي ومراعاةً لعلاقة الأقسام بعضها ببعض، يقسم المحل إلى الأقسام التالية:

القسم الأول: التجهيز والتعبئة

يحتوي هذا القسم على جميع الأدوات والمعدات والآلات والأواني المستخدمة في تجهيز الأيس كريم، ويزود بالمعدات التالية:

- ١ - خلاط ميكانيكي لتجهيز الأيس كريم.
- ٢ - عدد مناسب من الأحواض المصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ لغسل الأدوات والمعدات بعد الاستعمال مباشرة.
- ٣ - سخان كهربائي كبير للمياه.
- ٤ - أرفف معدنية مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ لحفظ الأدوات والمعدات.

٥ - ثلاجة تجميد لا تزيد درجة الحرارة بداخلها عن ١٨ درجة مئوية لحفظ وتخزين الآيس كريم بعد تجهيزه.

٦ - وعاء محكم الغلق للتخلص من الفضلات والمخلفات يكون من النوع الذي يفتح غطاءه ذاتياً بالضغط بالقدم لتجنب تلوث الأيدي، على أن يزود بأكياس من البلاستيك.

وتزود أرضية هذا القسم بفتحة صرف لتصريف المياه لمنع تراكمها على الأرضية.

القسم الثاني: البيع

يجب أن تتوفر فيه الاشتراطات التالية:

- ١ - يكون في الجهة الأمامية من المحل المطل على الشارع التجاري.
- ٢ - يكون منفصلاً تماماً عن قسم التجهيز بباب رداد (مروحي) محكم الغلق.
- ٣ - يحتوي على عدد من ثلاجات العرض المكشوف التي تظهر المعروض بداخلها.

(مادة ٧): المستودع

يقسم المستودع إلى:

- ١ - مستودع الأغذية: وتُخزن فيه الأغذية عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ درجة مئوية).
- ٢ - مستودع لتخزين مواد التعبئة والتغليف وخلافه على أن يخصص جزء مستقل منه لتخزين المواد السامة والكيميائية مثل المبيدات الحشرية ومواد التنظيف والتطهير، ويراعى تخزين هذه المواد داخل خزائن محكمة الغلق في حالة عدم وجود مكان آخر لهذا الغرض.

٣ - المستودع المبرد:

يجب أن يزود المحل بالثلاجات التالية:

- أ - ثلاجة تبريد أو أكثر لتخزين المواد الأولية سريعة التلف والفساد لا تزيد درجة الحرارة بها عن ٤ درجات مئوية.
- ب - ثلاجة تجميد أو أكثر لتخزين الأيس كريم بعد تجهيزه مباشرة لا تزيد درجة الحرارة بها عن ١٨ درجة مئوية.

ويجب أن تتوفر في المستودع الاشتراطات التالية:

- أ - تتناسب مساحته مع كمية المواد المخزنة به.
- ب - يزود بالعدد الكافي من الأرفف المعدنية (الدهونة بطلاء مناسب لمنع تكون الصدأ) على أن يكون الرف السفلي مرتفعاً عن سطح الأرض بمقدار ٣٠ سم.
- ج - تكون الأرفف بعيدة عن الحوائط بمقدار ٣٠ سم.
- د - يمنع منعاً باتاً وجود مصادر للرطوبة داخله كصنابير المياه.
- هـ - توفر الإضاءة الطبيعية عن طريق وجود عدد مناسب من النوافذ الزجاجية الشفافة أو المغطاة بسلك شبكي ضيق النسيج لمنع دخول الحشرات والقوارض مع توفر إضاءة صناعية كافية.
- و - يكون جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة ولضمان التوزيع الجيد والمنتظم للهواء داخله، ويتم ذلك بتركيب عدد كاف من المراوح الكهربائية أو مراوح الشفط حسب قدرتها ومساحة المستودع، أو بتكييف الهواء داخل المستودع.
- ز - يمنع منعاً باتاً وجود غرف تفتيش أو مواسير سقوط في أرضية المستودع أو على جدرانه.
- ح - يزود بالصواعق الكهربائية بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ متر مربع من مساحة الأرضية لمكافحة الحشرات، وبأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض.

(مادة ٨): المرافق والخدمات

(٨-١) التوصيلات الكهربائية

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - تكون نوعية الأسلاك والمواسير الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- ٢ - تتناسب قطاعات الأسلاك مع الأحمال الكهربائية.
- ٣ - تشغل الأسلاك حيزاً لا يزيد عن نصف مساحة مقطع المواسير.
- ٤ - يتم فصل دوائر الإنارة عن دوائر المآخذ الكهربائية العادية (للأحمال حتى ١٥ أمبير) ومآخذ القوى (للأحمال أعلى من ١٥ أمبير) على أن تكون دوائر القوى مستقلة.
- ٥ - تنفذ جميع التوصيلات الكهربائية طبقاً للمواصفات الفنية القياسية المقررة توفيراً للحماية الكافية للعاملين والزائرين.
- ٦ - تكون وحدات الإضاءة المستخدمة ضد تسرب الأتربة والأبخرة.
- ٧ - تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث خامات الصنع ونوعيات المفاتيح الأوتوماتيكية وكافة المكونات الأخرى.

(٨-٢) الإضاءة:

تكون الإضاءة جيدة في جميع أجزاء المحل .

(٨-٣) المورد المائي

يجب أن يكون آمناً وتوفر فيه الاشتراطات التالية:

- ١ - تكون المياه المستخدمة إما من مورد عمومي للمياه أو من مصدر معروف ومأمون صحياً، وبعيد عن أي مصدر من مصادر التلوث وعن مياه الصرف الصحي، وصالح للاستهلاك الأدمي بناءً على تحاليل مخبريه معتمدة.

٢ - يكون الخزان الأرضي لمياه الشرب بعيداً عن خزان الصرف الصحي (الببارة) منعاً للتلوث.

٣ - يفضل أن يكون الخزان العلوي أسطوانياً كلما أمكن ليسهل تنظيفه، ومصنعاً إما من الفيبرجلاس أو من مواد غير قابلة للصدأ مستوفية الاشتراطات الصحية، وبعيداً عن مصادر التلوث، وتؤخذ منه المياه خلال شبكة مواسير مصنوعة من الحديد المجلفن أو الصلب الغير قابل للصدأ أو البلاستيك والمطابقة للاشتراطات الصحية.

٤ - وضع أقفال على خزانات المياه الأرضية والعلوية وذلك لتحقيق الأمن الصحي على مصادر المياه وان تكون الخزانات معالجة بمواد عازلة للماء وصحية .

(٨ - ٤) دورات المياه

عند وجود دورة مياه ملحقة بالمحل، يراعى ما يلي:

١ - يخصص لدورة المياه مكان مستقل بعيد عن أماكن إعداد وتجهيز الآيس كريم، ولا تفتح هذه الأماكن عليه مباشرة.

٢ - فصل المراحيض عن مغاسل الأيدي.

٣ - يكون لكل مرحاض باب خاص به.

٤ - يخصص الجزء الخارجي من دورات المياه لتغيير ملابس العمال على أن يزود هذا الجزء بخزائن مغلقة لحفظ الملابس.

٥ - تزود دورة المياه بباب محكم ذاتي الإغلاق مصنوع من الألمنيوم أو أي معدن آخر غير قابل للصدأ.

٦ - تكون جيدة التهوية والإضاءة.

٧ - تزود بمروحة شفط تتناسب مع مساحتها بالإضافة إلى صندوق طرد وشطاف.

٨ - تزود مغاسل الأيدي بالصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة والمناشف

الورقية أو معدات التجفيف بالهواء الساخن ووعاء للنفايات، ويمنع منعاً باتاً استخدام مناشف القماش لمنع انتقال العدوى.

٩ - استعمال صنابير للمياه من النوع الذي يعمل ذاتياً أو بالقدم منعاً لتلوث الأيدي.

١٠ - تزود بسخان للمياه.

١١ - توضع لافتات إرشادية تبين الطريقة الصحيحة والسليمة لغسل أيدي العاملين بالمحل خصوصاً بعد الخروج من دورات المياه.

(٨-٥) الصرف الصحي

ينبغي توافر الاشتراطات التالية عند التخلص من الفضلات السائلة:

١ - يتم التصريف إلى شبكة الصرف الصحي في الأماكن التي يتوفر بها صرف صحي عمومي أو إلى خزان صرف (ببارة) يتناسب حجمه مع كمية الفضلات السائلة ومياه الصرف للمحل، على أن يكون بعيداً عن الخزانات الأرضية لمياه الشرب بمسافة لا تقل عن عشرة أمتار وفي مستوى أقل من مستوى خزان المياه بنصف متر.

٢ - لا يكون هناك أي خزان صرف (ببارة) تحت أرضية المحل أو مبانيه على أن يكون خارج مبنى المحل وأن يتم تفريفه كلما اقتضت الحاجة إلى ذلك.

٣ - ألا يحتوي المحل بداخله على أعمدة (مواسير) سقوط أو مدادات صرف صحي أو أكواع مراحيض.

٤ - فصل مواسير الصرف الصحي لأماكن التشغيل عن خطوط تصريف دورات المياه ومغاسل الأيدي ليكون تصريفها إلى الببارة مباشرة.

٥ - يكون مستوى أرضية المحل أعلى من منسوب مستوى الشارع المقام به، مع عدم وجود غرف تفتيش على ذات الرصيف بجوار أو أمام أحد أبوابه لتجنب الطفح ومنع التلوث.

(مادة ٩): التجهيزات

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - تكون جميع الأدوات والمعدات والأواني المستخدمة في تجهيز وعرض وبيع الآيس كريم صالحة للاستخدام وبحالة جيدة ومن مواد غير قابلة للصدأ.
- ٢ - يمنع منعاً باتاً استخدام أي أدوات أو أواني مصنوعة من النحاس الأحمر أو من أي معدن يدخل في تركيبه أحد المعادن الثقيلة السامة مثل الرصاص والكاديوم والانتيمون.
- ٣ - تزود الثلاجات بجهاز لقياس درجة الحرارة (ترمومتر) يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب بحيث تسهل قراءته.
- ٤ - يفضل تزويد الثلاجات بلمبات للأشعة فوق البنفسجية للتعقيم المستمر ومنع نمو وتكاثر الميكروبات.
- ٥ - تتوفر الصواعق الكهربائية للحشرات بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ متر مربع من مساحة الأرضية مع عدم استخدام الصواعق في أماكن تجهيز أو تصنيع الآيس كريم لما تمثله من خطورة تساقط الحشرات الميتة فيه.

(مادة ١٠): الأمان والسلامة

- ١ - توضع لافتات إرشادية توضح طرق مكافحة الحريق في حالة حدوثه لا قدر الله .
- ٢ - توضع لافتات إرشادية توضح كيفية إخلاء المكان عند الطوارئ.
- ٣ - يجب توفير طفايات الحريق بالعدد والحجم المناسبين حسب تعليمات الدفاع المدني , على أن تثبت عليها بطاقة توضح تاريخ الصلاحية ومواعيد إجراء الاختبارات الدورية عليها , وذلك بجميع مرافق المبنى وتجهيزاته. كما يجب توفر اشتراطات الأمان والسلامة حسب تعليمات الدفاع المدني.
- ٤ - يجب توفير صندوق للإسعافات الأولية على أن يكون مزوداً بالمواد الضرورية مثل الأربطة الطبية والقطن والشاش والمواد المطهرة ومواد العناية بالجروح.

الباب الثالث

الإشتراطات الخاصة

(مادة ١١): المواد الأولية

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - تكون جميع المواد المستخدمة في تجهيز وإعداد الآيس كريم (كالحليب ومنتجاته، وعصير الفواكه، ومكسبات الطعم والرائحة، والسكر، والمواد الملونة، والمثبتات، والمستحلبات، والمواد المستخدمة) نظيفة وخالية من علامات التلف والفساد وصالحة للاستهلاك الآدمي ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل نوع.
- ٢ - تكون جميع أصناف الآيس كريم وخاماته الأولية بعيدة عن التعرض للذباب والحشرات والقوارض والتلوث بالأتربة أو غيرها.
- ٣ - تحفظ المواد الأولية عند درجات الحرارة المناسبة لكل نوع؛ سواءً عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ درجة مئوية)، أو بالتبريد عند درجة حرارة ٤ درجات مئوية، أو بالتجميد عند درجة حرارة - ١٨ درجة مئوية.

(مادة ١٢): التجهيز

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يكون التجهيز والخلط ميكانيكياً باستعمال أجهزة الخلط والآلات المعدة لهذا الغرض في المحلات المجهزة بآلات الآيس كريم الآلية المعدة لتجهيز الآيس كريم الناعم (السوفت) ويمنع منعاً باتاً التجهيز أو الخلط اليدوي.
- ٢ - يمنع منعاً باتاً تبريد الحليب المستخدم بعد الغلي في الهواء العادي وتستخدم وسائل التبريد الميكانيكية لهذا الغرض.

(مادة ١٣): مواصفات الآيس كريم

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يكون مطابقاً للمواصفات القياسية المقررة.
- ٢ - يكون محتفظاً بجميع خصائصه الطبيعية من حيث اللون والطعم والرائحة وخالياً من علامات التلف والفساد.
- ٣ - أن يكون متجانس القوام.
- ٤ - يكون مجمداً حيث يحفظ ويخزن بعد تصنيعه مباشرة في ثلاجات التجميد عند درجة حرارة لا تزيد عن - ١٨ درجة مئوية.

(مادة ١٤): التعبئة

تتم تعبئة الآيس كريم بعد تصنيعه في عبوات مختلفة. ويجب أن يتوفر في العبوات ما يلي:

(١٤ - ١) البسكويت:

- أ - يكون خالياً تماماً من حامض البوريك وأملاحه.
- ب - لا يحتوي على أي مواد ملونة غير مصرح باستخدامها.
- ج - لا يحتوي على أي مادة حافظة غير مصرح باستخدامها.
- د - يكون خالياً من أي طعم أو رائحة غريبة.
- هـ - يكون مطابقاً للمواصفات القياسية المقررة.

(١٤ - ٢) العبوات الورقية:

- أ - تصنع من السليولوز أو أحد مشتقاته.
- ب - تعامل بحيث تكون غير منفذة للماء.
- ج - في حالة استعمال شمع البرافين يجب أن لا تقل درجة انصهاره عن ٥٥ درجة مئوية ويفضل تغطيته بالبلاستيك الشفاف.

- د - تكون العبوات الورقية خالية من المعادن الثقيلة والمواد السامة والضارة بالصحة ولا تحدث تغييراً في الخواص الطبيعية للأيس كريم .
- هـ - تكون الطباعة على العبوات الورقية من الخارج وبأحبار ثابتة غير قابلة للنفوذ للداخل وغير ضارة ، وفي حالة استعمال الورنيش في الطلاء يجب أن يكون خالياً تماماً من المعادن الثقيلة.
- و - تطبق نفس الاشتراطات السابقة على أغطية العبوات.

(١٤-٣) اللقائف المعدنية المستخدمة في التغليف:

- أ - تتحمل ظروف التخزين والتداول العادية دون أن تحدث لها أي أضرار ميكانيكية.
- ب - تكون غير منفذة لبخار الماء أو المواد الدهنية من أي من جانبي الغلاف إلى الجانب الآخر.
- ج - لا تسمح بنفاذ الأحبار المستخدمة في الطباعة إلى الأيس كريم المغلف.
- د - تكون خالية من المواد السامة والمعادن الثقيلة والمواد الضارة بالصحة وكافة المواد الغير مصرح بها صحياً ولا تتفاعل مع المادة الغذائية ولا تغير في خواصها الطبيعية والكيميائية.
- هـ - لا تتفاعل مع المادة الغذائية ولا تغير من خواصها الطبيعية والكيميائية.
- و - تكون الطباعة على الأغلفة من الخارج فقط وباستعمال أحبار مصرح باستخدامها. وتكون الأحبار ثابتة غير قابلة للإزالة أو الذوبان أو النفاذ إلى داخل الأغلفة.
- ز - تكون الطباعة ثابتة غير قابلة للمحو أو الإزالة أو الذوبان أثناء عمليات التداول أو التخزين العادية.
- ح - تتحمل الأغلفة البرودة والرطوبة دون أن يحدث لها أي تغيير ملحوظ في خصائصها الميكانيكية يؤدي إلى تلف ما تحويه من مادة غذائية.

(١٤ - ٤) العبوات البلاستيكية :

تكون مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
على أن تدوّن على العبوات المختلفة للآيس كريم البيانات طبقاً للمواصفة القياسية المقررة وأن تكون البيانات بخط واضح وبأحبار غذائية غير قابلة للمحو أو الإزالة، وفي حالة استعمال الملصقات في تدوين البيانات يجب أن يكون الملصق ثابتاً وغير قابل للإزالة بأي حال من الأحوال تحت ظروف التداول والتخزين العادية.

(مادة ١٥): التخزين

يجب أن تتوفر الاشتراطات التالية:

- ١ - يتم تخزين الآيس كريم في ثلاجات تجميد لا تزيد درجة الحرارة بها عن ١٨ - درجة مئوية.
- ٢ - يمنع منعاً باتاً التخزين على أرضية الثلاجة مباشرة وتستخدم القواعد البلاستيكية المرتفعة عن سطح الأرض للتخزين عليها.
- ٣ - ترص العبوات داخل الثلاجات بطريقة منتظمة دون تكديس لكي يسهل مرور الهواء البارد خلالها لضمان تجانس وتوزيع البرودة ولتسهيل المراقبة.
- ٤ - اتباع قاعدة ما يخزن أولاً يصرف أولاً.

(مادة ١٦): البيع

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يحتوي المحل على العدد الكافي من ثلاجات العرض ذات واجهة زجاجية شفافة والتي تُظهر ما تحتويه من أصناف الآيس كريم، ويمنع منعاً باتاً الاحتفاظ بالآيس كريم خارجها.

- ٢ - تكون الثلجات نظيفة ومطابقة للاشتراطات الصحية وذات كفاءة تبريد عالية.
- ٣ - في حالة تعبئة الآيس كريم في عبوات مختلفة الأشكال والأحجام أمام العميل وبناءً على طلبه، يجب أن تكون أداة التعبئة (الملقطة) من معدن غير قابل للصدأ وأن يحتفظ بها مغمورة في الماء دائماً بعد كل استعمال مع تغيير الماء باستمرار.
- ٤ - تتوفر في مواد التعبئة جميع الشروط الصحية السابق ذكرها بالتفصيل في المادة (١٤).

مادة (١٧): النقل

- يتم نقل الآيس كريم من مصانع إنتاجه إلى محلات البيع الغير ملحق بها قسم للتجهيز ويجب أن تتوفر في سيارات التوزيع الخاصة بمصانع الآيس كريم الاشتراطات التالية:
- ١ - تكون من نوع السيارات المبرده (الثلاجة) لحفظ الآيس كريم على درجة حرارة -١٨ درجة مئوية.
 - ٢ - تكون محكمة القفل ومعزولة جيداً باستعمال مواد العزل المناسبة.
 - ٣ - تزود بوحدة تبريد ذات كفاءة عالية مناسبة تعمل بالسولار في حالة الحركة، وتشحن بالكهرباء في حالة عدم الحركة والثبات.
 - ٤ - تزود بترموتر لبيان درجة الحرارة داخل صندوق السيارة.
 - ٥ - يزود صندوق الثلاجة بوسيلة للإضاءة تعمل أتوماتيكياً عند فتح أبواب الثلاجة وتغلق بفلقها.
 - ٦ - تزود بيبابين أحدهما خلفي كبير والآخر جانبي صغير، يخصص الباب الخلفي لشحن السيارة بالآيس كريم والجانبى الصغير للتوزيع للعملاء، وتزود الأبواب بستائر بلاستيكية لمنع تسرب البرودة للخارج عند فتح الأبواب.

- ٧ - يكتب على السيارة من الخارج وعلى جانبي صندوقها (الثلاجة) كافة بيانات المصنع مثل العلامة والاسم التجاري، وعنوان ورقم هاتف المصنع.
- ٨ - تكون مرخصة صحياً لهذا النوع من العمل.
- ٩ - يحمل السائق والتابع له وجميع العاملين الشهادات الصحية.
- ١٠ - يتم التحميل والتفريغ بالسرعة المطلوبة لمنع تذبذب درجة الحرارة الداخلية للصندوق المبرد.

مادة (١٨): النظافة العامة

يجب الالتزام بما يلي:

- ١ - استخدام المنظفات الصناعية الموصى باستخدامها (والموضحة بالملحق) في تنظيف الأواني والمعدات والأسطح الملامسة للآيس كريم مع مراعاة تجفيفها بعد الغسل مباشرة وقبل تخزينها.
- ٢ - وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة في أماكن استلام وإعداد وتجهيز الآيس كريم وكذلك في المستودعات ودورات المياه بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم وعليهم التقيد بها.
- ٣ - يمنع منعاً باتاً استعمال مناشف القماش في تنظيف وتجفيف الأسطح والمعدات والأواني والأدوات وتستبدل بالمناشف الورقية عالية الامتصاص.
- ٤ - تكون المعدات والأدوات والأواني وكذلك أسطح التشغيل وثلاجات التبريد والأحواض مصنعة من مواد سهلة التنظيف وغير قابلة للصدأ.
- ٥ - اتباع أسلوب الغسل متعدد المراحل (الشطف بالماء الجاري - الغسل باستعمال المنظفات - الشطف بالماء الجاري للتخلص من المادة المنظفة - التجفيف) في أعمال غسل الأدوات والمعدات والأواني والأسطح.
- ٦ - العناية التامة بنظافة أماكن إعداد وتجهيز الآيس كريم.

- ٧ - مراعاة النظافة التامة بالمستودع وتتم على النحو التالي:
- أ - تتم النظافة اليومية والأسبوعية للجدران والممرات وتحت الأرفف وخلفها باستخدام المنظفات والمطهرات الموصى باستعمالها في مجال الأغذية كما هو موضح بالملحق.
- ب - تتم النظافة السنوية بعد إخلاء المستودع من المواد الغذائية بالتبخير باستعمال أحد المواد الموصى بها .
- ٨ - يتم غسل وتعقيم الأدوات والمعدات والأواني بعد استعمالها مباشرة.
- ٩ - حفظ الأدوات والأطباق والأواني بعد غسلها وتجفيفها داخل خزائن خاصة محكمة الغلق أو على أرفف مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ.
- ١٠ - استبعاد أي أدوات أو أواني لا تستخدم في المحل.
- ١١ - تنظيف الثلاجات وصيانتها كل ثلاثة أشهر على الأقل بعد إخلائها من محتوياتها وذلك بفصل التيار الكهربائي عنها وغسل الجدران والأسقف والأرضية بالماء الدافئ والصودا أو الصابون السائل أو المذيبات الدهنية الأخرى ثم بالماء الساخن فقط وتركها لتجف على أن يعقب الغسيل عملية تطهير باستعمال أحد مركبات الكلور، أو مركبات النشادر، أو ١٠٪ كبريتات نحاس و٢٪ إيروسول و٢٪ فورمالين و٢٪ بوراكس.
- ١٢ - تجميع النفايات في أكياس بلاستيكية داخل أوعية محكمة الغلق مع ربط الأكياس تمهيداً للتخلص منها أولاً بأول في الأماكن المخصصة لذلك أو من خلال المتعهد إن وجد.
- ١٣ - غسل وتطهير أوعية النفايات يومياً، باستعمال مواد التنظيف والمطهرات المناسبة (الموضحة بالملحق).
- ١٤ - العناية بنظافة دورات المياه ومغاسل الأيدي وتطهيرها يومياً باستعمال المطهرات المناسبة (كالموضح بالملحق).
- ١٥ - غسل الأرضيات يومياً مع الالتزام بعدم خروج ماء الغسيل خارج حدود المحل.

(مادة ١٩): الصيانة

- ١ - تتم العناية بالصيانة الدورية للمبنى ومرافقه بحيث يُعاد دهان الجدران الداخلية والأسقف دورياً، أما بالنسبة للمبنى من الخارج فيعاد دهان جدرانه كلما إقتضت الضرورة ذلك.
- ٢ - يتم تنظيف وتعقيم خزان المياه بصورة دورية باستخدام محلول الكلور بتركيز ٢٠٠ جزء في المليون لمدة ٢٠ دقيقة أو بتركيز ١٠٠ جزء في المليون لمدة ٣٠ دقيقة في الأماكن التي لا يوجد بها شبكة مياه عامة.
- ٣ - عدم وجود تسريب في أعمدة (مواسير) السقوط ومدادات الصرف الصحي الموجودة في المناور المجاورة لأماكن التشغيل لئلا ينتج عنه رذاذ متناثر يصل من خلال فتحات التهوية إلى داخل هذه الأماكن.

(مادة ٢٠): الترخيص

على صاحب المحل أو مديره المسئول الاحتفاظ بالترخيص في مكان ظاهر.

(مادة ٢١): سجل الرقابة الصحية

على صاحب المحل أو مديره المسئول الاحتفاظ بصفة دائمة بسجل الرقابة الصحية الذي يصرف له مع الترخيص، وعليه أن يقدمه للقائم بعملية الرقابة عند أي زيارة، ولا يجوز إحداث أي تغيير فيما يدون به من بيانات أو ملاحظات، سواءً كان هذا التغيير بالكشط أو بالمحو أو بالإزالة أو بأي طريقة أخرى.

الباب الرابع

العاملون

(مادة ٢٢): استخراج الشهادات الصحية

لا يجوز الاشتغال بتداول الأغذية إلا لمن كان حاصلًا على شهادة صحية من الجهة الصحية المختصة تفيد خلوه من الأمراض المعدية (Infectious Diseases) التي تنتقل عن طريق الغذاء وعدم حملها لجراثيمها. وتستخرج الشهادة الصحية بعد إجراء الفحوصات اللازمة على العامل وتحصينه ضد بعض الأمراض.

أولاً: الفحوصات الطبية:

- ١ - الكشف السريري (الإكلينيكي) على العامل (صدر - بطن - أمراض جلدية).
 - ٢ - الفحوصات المخبرية المطلوبة وتشمل:
 - أ. فحص البراز للطفيليات (Parasites).
 - ب. فحص الدم لكل من التيفود (Typhoid) - الباراتفود (Paratyphoid)
 - ج. مزرعة براز للسامونيلا (Salmonella) والشيجلا (Shigella) وضمان الكوليرا (Vibrio Cholera).
 - د. مسحة من الأنف والحلق (الدفثيريا) (Diphtheria).
 - هـ. أشعة على الصدر.
- ويتعين إجراء هذه الفحوصات والتحليل في الوحدات والمراكز الصحية والمستشفيات التابعة لوزارة الصحة أو بالعيادات والمستوصفات والمستشفيات الخاصة المصرح لها بذلك من قبل وزارة الصحة.

ثانياً: التحصينات:

تتم في المراكز الصحية أو المستشفيات التابعة لوزارة الصحة فقط وتشمل:

- ١ - التحصين ضد الحمى الشوكية (Meningitis) ، مرة كل سنتين.
- ٢ - التحصين ضد التيفود (Typhoid) ، جرعتان بينهما أسبوع على الأقل كل سنتين.

(مادة ٢٣): صلاحية الشهادة الصحية

مدة صلاحية الشهادة الصحية سنة واحدة وتجدد فور إنتهائها، ويتم إتباع نفس الخطوات السابقة للحصول على شهادة أخرى.

(مادة ٢٤): الأمراض المعدية والإصابات

(٢٤ - ١) الأمراض المعدية

عدم السماح لأي شخص يشبهه في أنه يعاني من أو يحمل أي مرض مُعدٍ ينتقل عن طريق الغذاء، أو يكون مصاباً بجروح ملتهبة أو بالتهابات جلدية أو تقرحات أو إسهال، بالعمل في تداول الأغذية أو القيام بأي عمل له صلة مباشرة بالغذاء. وإذا كان هذا الشخص من العاملين بالمحل فيجب استبعاده عن العمل ومراجعته لأقرب مستشفى أو مركز صحي حتى يتم علاجه وشفائه من المرض أو الإصابة ، وفي حالة تعذر علاجه يستبعد نهائياً عن العمل .

(٢٤ - ٢) الإصابات

إذا أصيب عامل أثناء العمل بجرح فيجب استبعاده فوراً عن العمل حتى تتم حماية موضع الإصابة بشكل تام بواسطة شريط طبي لاصق مقاوم للماء ذي لون مميز ومثبت بشكل محكم مع توفير الإسعافات الأولية لهذا الغرض. ولا يسمح للعامل بالعودة للعمل إلا بعد استخدام قفاز يغطي موقع الإصابة أو شفاؤه من الإصابة .

(مادة ٢٥): المظهر والسلوك الشخصي

يجب التزام جميع العاملين بما يلي:

- ١ - اتباع قاعدة (نظف حيثما كنت) وتتمثل في تكرار غسل اليدين مباشرة بطريقة سليمة عند بداية العمل وبعد التعامل مع الأغذية الطازجة أو أي مواد ملوثة وبعد كل عملية من عمليات إعداد أو تجهيز للغذاء وبعد كل توقف وبعد الخروج من دورة المياه وبعد الأكل وبعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم مثل الشعر أو الفم أو الأنف وبعد العطس والتمخط وبعد العودة إلى المحل إذا اضطر العامل للخروج لأي سبب من الأسباب.
- ٢ - يكونوا حسني المظهر مع العناية التامة بنظافة أبدانهم وغسل أيديهم بالمطهرات الغير ضارة قبل الدخول إلى أماكن العمل وخصوصاً بعد الخروج من دورات المياه.
- ٣ - ارتداء زي موحد نظيف وقت العمل ويجب حفظه في خزائن مغلقة داخل غرف خاصة لتغيير الملابس.
- ٤ - ارتداء ملابس واقية وأغطية رأس نظيفة وأحذية خاصة حسب مقتضى الحاجة أثناء العمل.
- ٥ - العناية بتقليم ونظافة الأظافر.
- ٦ - ارتداء قفازات صحية من النوع الذي يستخدم مرة واحدة وكمامة (Mask) لتغطية الأنف والفم عند العمل في تحضير وتجهيز الآيس كريم .
- ٧ - يمنع منعاً باتاً لمس الشعر أو الأنف أو الفم أو الأذن، والامتناع تماماً عن البصق أو التمخط في مكان العمل.
- ٨ - يمنع منعاً باتاً ارتداء المتعلقات الشخصية مثل الحلي والخواتم والساعات والدبابيس خلال الإعداد وعدم إحضارها إلى أماكن الإعداد والتجهيز .
- ٩ - عدم تناول المأكولات والمشروبات والامتناع عن التدخين داخل المحل .
- ١٠ - الامتناع نهائياً عن النوم في أماكن العمل والمستودعات.

الباب الخامس

مراقبة تنفيذ اللائحة

(مادة ٢٦): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة.

ملحق

مواد التنظيف والتطهير والتعقيم المستخدمة

المكان	المركب	التأثير	التركيز
١ - جدران وأرضيات وأرفف المستودعات والثلاجات.	أحد مركبات الأمونيوم الرباعية	مطهر ومعقم	١ - ٢٪
٢ - الأواني والمعدات والأجهزة والأدوات وأسطح التجهيز والتحضير.	كلوريد الأمونيوم، أو أحد مركبات الأمونيوم الرباعية	مطهر ومعقم منظف ومطهر	٨ جم / ٤ لتر ماء ١ - ٢٪
٣ - دورات المياه ومغاسل الأيدي.	أحد مركبات الأمونيوم الرباعية	منظف ومطهر ومعقم	١ - ٢٪
٤ - أيدي العاملين بعد الخروج من دورات المياه.	السافلون، أو أحد مركبات الأمونيوم الرباعية	مطهر ومعقم مطهر ومعقم	٥٪ ١ - ٢٪
٥ - الشطف النهائي بعد التطهير والتعقيم.	هيبوكلوريت الصوديوم	معقم	١٠٠ جزء / المليون

