



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

لائحة محلات بيع اللحوم الطازجة (الملاحم)



المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

لائحة

محللات بيع اللوم الطازجة

(الملاحم)

١٤٢٦ هـ

٠٠٢ م

٢٨ (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 بيع اللحوم الطازجة (الملاحم) / وزارة الشؤون البلدية
والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية، الإدارة العامة لصحة البيئة.

الرياض ، ١٤٢٦هـ

٢٨ ص : ٢٤ سم

ردمك : ٦ - ٠٧ - ٧١٠ - ٩٩٦٠

١ - السعودية ، وزارة الشؤون البلدية والقروية - قوانين وتشريعات

٢ - البلدية - قوانين وتشريعات - السعودية أ - العنوان

١٤٢٦/٤٠٠

ديوي ٣٥٤,٩٥٣١٥٩٨٠٢٦

رقم الإيداع : ١٤٢٦/٤٠٠

ردمك : ٦ - ٠٧ - 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، وتساير 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)، ووقف ما حدده نظام البلديات والقرى الصادر بقرار مجلس الوزراء رقم (م/٥) وتاريخ ١٣٩٧/٢/٢١هـ 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 يحقق أهدافه.. إنه خير مسؤول.

والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته

متعب بن عبد العزيز

وزير الشؤون البلدية والقروية

أهداف اللائحة

تعتبر اللحوم الحمراء بجميع أنواعها وأشكالها إحدى المجموعات الغذائية ذات الأهمية لبناء الجسم لكونها مصدراً رئيسياً من مصادر البروتين الضروري لبناء خلايا الجسم، ومع التطور العالمي في صناعة اللحوم أصبحت تأخذ أشكالاً متعددة تتناسب مع رغبة وذوق المستهلك وحتم ذلك تدخل اليد البشرية أو الآلة في تحويل اللحوم الحمراء إلى أشكال مختلفة كما تطلب ذلك إضافة مواد نكهة ومواد حافظة إليها للمحافظة على بقائها فترة أطول، ونظراً لأن من أشكال اللحوم المنتشرة في المملكة وتحظى بإقبال من المستهلكين (اللحوم الطازجة - لحم الدجاج المفروم - اللحم المفروم - البسطرمة - كفتة اللحم - بقر اللحم - النقانق - مرتديلا اللحم) لذا وجدت وكالة الوزارة للشؤون البلدية ضرورة ملحة لإعداد شروط وضوابط صحية تحكم ترخيص معامل ومحلات إنتاج هذه الأشكال وإصدار لوائح خاصة بكل نشاط.

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 ٣): عام
١٢	(مادة ٤): الموقع والمساحة
١٢	(مادة ٥): المبنى
١٤	(مادة ٦): المرافق والخدمات
١٦	(مادة ٧): التجهيزات
١٧	(مادة ٨): الأمان والسلامة
١٨	الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة
١٨	(مادة ٩): اللحوم الطازجة
١٨	(مادة ١٠): النقل
١٩	(مادة ١١): العرض والبيع

- ٢٠ (مادة ١٢): التخزين
- ٢٠ (مادة ١٣): النظافة العامة
- ٢٢ (مادة ١٤): الصيانة
- ٢٢ (مادة ١٥): الترخيص
- ٢٢ (مادة ١٦): سجل الرقابة الصحية
- ٢٣ **الباب الرابع: العاملون**
- ٢٣ (مادة ١٧): استخراج الشهادات الصحية
- ٢٤ (مادة ١٨): صلاحية الشهادة الصحية
- ٢٤ (مادة ١٩): الأمراض المعدية والإصابات
- ٢٥ (مادة ٢٠): المظهر والسلوك الشخصي
- ٢٦ **الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة**
- ٢٦ (مادة ٢١): مراقبة تنفيذ اللائحة
- ٢٧ **ملحق: مواد التنظيف والتطهير والتعقيم المستخدمة**

الباب الأول

المجال والتعاريف

مادة (١): المجال

تسري بنود هذه اللائحة على محلات بيع اللحوم الطازجة (الملاحم)، القائمة بذاتها أو الملحقة بالأسواق المركزية.

مادة (٢): التعاريف

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

اللحوم الطازجة:

مجموع العضلات الإرادية واللاإرادية المحتفظة بخواصها الطبيعية الخاصة بحيوانات الذبيح مثل (البقر والضأن والجمال والماعز) المذبوحة والمجهزة بأحد المسالخ النظامية والتي تباع مباشرة دون أي معاملات إضافية بعد الذبح.

اللحوم المبردة:

التي حفظت بالتبريد على درجة حرارة أقل من الصفر المئوي لمدة لا تزيد عن أربعة أسابيع وفقاً للطرق الفنية المعتمدة، على هيئة ذبيحة أو أرباع كاملة مغلقة.

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.

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 فساده 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)،

لكنها تنتقل إليه من الوسط أو البيئة المحيطة، وتضرر 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 لتتلائم 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 ٨ اشتراطات عامة ملزمة لمنح ترخيص التشغيل ومزاولة العمل.

(مادة ٤): الموقع والمساحة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- يقع المحل بالدور الأرضي.
- 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- توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي.
- ٧- لا تقل مساحة المحل عن ١٦ متر مربع للمحلات القائمة بذاتها، وعن ٩ متر مربع في حالة المحلات الملحقة بالأسواق المركزية.

(مادة ٥): المبنى

يجب توافر الاشتراطات الآتية:

- ١- يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة انسياب كافة مراحل العمل لضمان سلامة الغذاء.

- ٢- يكون من الطوب والأسمنت المسلح أو 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.
- ٧- تكون الأرضيات من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للاحتكاك والتآكل أو من الخرسانة المسلحة المغطاه بأحدى المواد العازلة عالية المقاومة.
- ٨- تكتسى الجدران بالبلاط القيشاني بلون فاتح إلى السقف وأن تكون ملساء سهلة التنظيف.
- ٩- تدهن الأسقف بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثة والقاذورات ويقلل من نمو الميكروبات والفطريات.
- ١٠- تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة ويفضل أن يكون بها استدارة أو ميل بزاوية ٤٥ لسهولة تنظيفها وتطهيرها ومنع تراكم الملوثة.
- ١١- تكون الواجهة والأبواب من الألمنيوم والزجاج بحيث تكون غير منفذة للماء وغير ماصة وذات أسطح ملساء سهلة التنظيف على أن تغلق ذاتياً بإحكام.
- ١٢- تكون النوافذ (عند وجودها) 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 جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله وضمان عدم تراكم الأتربة، بتركيب المراوح الكهربائية التي يتناسب عددها مع مساحة المحل أو بتركيب مراوح الشفط أو أن يكون المحل مكيف الهواء بالكامل.
- ١٤- تكون الإضاءة جيدة (طبيعية - صناعية) في جميع أجزاء المحل.

(مادة ٦): المرافق والخدمات

(١-٦) التوصيلات الكهربائية

- 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.

(٢-٦) المورد المائي

يجب أن تتوافر في المورد المائي 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، وصالح للاستهلاك الأدمي بناءً على تحاليل مخبريه معتمدة.

٢- يكون الخزان الأرضي لمياه الشرب بعيداً عن خزان الصرف الصحي (البيارة) 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.

(٣-٦) مغاسل الأيدي:

١- يجب أن يخصص حوض من الصلب الغير قابل للصدأ أو من أي مادة أخرى غير قابلة للصدأ بالمحل لغسل الأيدي والمعدات والأدوات والأواني المستخدمة؛ على أن يكون مزوداً بالماء الساخن والبارد وبالصابون السائل أو بأحد المواد المطهرة والمناشف الورقية التي تستخدم في أغراض التجفيف ووعاء للنفايات. ويمنع منعاً باتاً استعمال مناشف القماش لمنع انتقال العدوى والحد من التلوث.

٢- استعمال صنابير المياه من النوع الذي يعمل ذاتياً أو بالقدم منعاً لتلوث الأيدي.

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

٤- يمنع منعاً باتاً وجود دورة مياه بالمحل.

(٤-٦) الصرف الصحي:

ينبغي توافر الاشتراطات التالية عند التخلص من الفضلات السائلة الخاصة بمغاسل الأيدي:

١- يتم التصريف إلى شبكة الصرف الصحي في الأماكن التي يتوفر بها صرف صحي

- عمومي، أو إلى خزان صرف (بيارة) 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 (بيارة) تحت أرضية المحل أو مبانيه على أن يكون خارج المبنى وأن يتم تفريره كلما اقتضت الحاجة إلى ذلك.
- ٣- لا يحتوي بداخله على أعمدة (مواسير) سقوط أو مدادات صرف أو أنواع مراحيض.
- ٤- 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 (٧): التجهيزات

يزود المحل بالتجهيزات التالية:

- ١- يزود بثلاجة تبريد رأسية لتخزين اللحوم الطازجة تتراوح درجة الحرارة بداخلها بين صفر ودرجة واحدة تحت الصفر (-1°م)؛ على أن تزود الثلاجة بخطاطيف لتعليق الذبائح.
- ٢- تزود الثلاجات بجهاز لقياس درجة الحرارة (ترمومتر) يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب بحيث تسهل قراءته.
- ٣- يفضل أن تزود الثلاجات بلمبات للأشعة فوق البنفسجية للتعقيم المستمر ومنع نمو وتكاثر الميكروبات.
- ٤- يزود بالآلات المناسبة لتقطيع وفرم اللحم.
- ٥- توفر طاولة من البناء على أن يكون سطحها من الرخام الجيد الأملس قطعة واحدة ليسهل تنظيفه ومنع تراكم الملوثات.
- ٦- توفر عدد مناسب من الصواعق الكهربائية لمكافحة الحشرات.

- ٧- يمنع منعاً باتاً استخدام السكاكين ذات المقابض الخشبية وتستبدل بتلك ذات المقابض المصنوعة من اللدائن المضغوطة.
- ٨- توفر خزانة أو دولاب محكم الغلق لتخزين الأدوات و المعدات بعد غسلها وتجفيفها ولحين استعمالها.
- ٩- توفر وعاء كبير مزود بغطاء محكم الغلق يكون من النوع الذي يفتح غطاءه ذاتياً بالضغط بالقدم لتجميع الفضلات والمخلفات مثل العظام والدهن ومخلفات تنظيف وتجهيز اللحوم.
- ١٠- تكون جميع الأدوات والمعدات والأواني المستخدمة داخل المحل صالحة للاستخدام وبحالة جيدة ومصنعة من مواد غير قابلة للصدأ.

مادة (٨): الأمان والسلامة

- ١- توضع لافتات إرشادية توضح طرق مكافحة الحريق في حالة حدوثه لا قدر الله.
- ٢- يجب توفير طفايات الحريق بالعدد والحجم المناسبين حسب تعليمات الدفاع المدني، على أن تثبت عليها بطاقة توضح تاريخ الصلاحية ومواعيد إجراء الاختبارات الدورية عليها، كما يجب توفر اشتراطات الأمان والسلامة حسب تعليمات الدفاع المدني.
- ٣- يجب توفير صندوق للإسعافات الأولية على أن يكون مزوداً بالمواد الضرورية مثل الأربطة الطبية والقطن والشاش والمواد المطهرة و مواد العناية بالجروح.

الباب الثالث

الإشتراطات الخاصة

(مادة ٩): اللحوم الطازجة

يجب أن تتوفر الاشتراطات التالية:

- ١- تكون مطابقة للمواصفة القياسية المقررة.
- ٢- تكون اللحوم مذبوحة بأحد المسالخ النظامية مختومة بخاتم المسلخ ويمنع منعاً باتاً عرض لحوم أخرى خلاف ذلك.
- ٣- تكون جميع اللحوم الطازجة المعروضة للبيع أو المخزنة بالمحل نظيفة وخالية من علامات التلف والفساد وصالحة للاستهلاك الآدمي.
- ٤- تكون جميع أصناف اللحوم المعروضة بعيدة عن التعرض للذباب والحشرات والقوارض وعوامل التلوث البيئية الأخرى مثل الأتربة وغيرها.
- ٥- يجب أن لا تتعدى درجة حرارة ثلاجات تخزين اللحوم عن صفر م.

(مادة ١٠): النقل

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- يمنع منعاً باتاً نقل اللحوم في وسائل النقل المكشوفة.
- ٢- تكون وسيلة النقل مبطننة من الداخل بالصاج المجلفن أو الصاج المطلي بالقصدير وذلك في حالة عدم زيادة زمن النقل بين المسلخ والمحل عن ٣٠ دقيقة في المدن الصغيرة، وفي حالة زيادة زمن النقل عن ذلك يجب استعمال وسيلة نقل مبردة.

- ٣- تكون وسيلة النقل المبردة مزودة بوحدة تبريد ميكانيكي ذات قدرة مناسبة لتؤمن درجة الحرارة المناسبة داخلها بحيث لا تزيد عن (-٥م° - ١م°) داخل صندوق وسيلة النقل، مع ترك فراغات تسمح بالتهوية الجيدة.
- ٤- تجهز بوسيلة لتعليق الذبائح.
- ٥- تبريد حيز الشحن مسبقاً قبل التحميل بوقت كافٍ.
- ٦- يمنع منعاً باتاً إيقاف وحدة التبريد أثناء التحميل والتفريغ.
- ٧- يمنع منعاً باتاً استعمال وسيلة النقل في أي غرض آخر أو جلوس العاملين بين اللحوم.
- ٨- تكون كل الأسطح التي تلامس اللحوم أثناء النقل مقاومة للتآكل لمساء سهلة التنظيف والتطهير.
- ٩- تزود وسيلة النقل بجهاز لقياس درجة الحرارة داخلها بحيث يعطي قراءة ممثلة لجميع الأجزاء داخل الحيز على أن يثبت الجهاز في مكان يسهل قراءته دون الحاجة إلى فتح باب حيز الشحن.

(مادة ١١): العرض والبيع

يجب أن تتوفر جميع الاشتراطات الواردة بالمادة (٩) من هذه اللائحة الخاصة باللحوم الطازجة بالإضافة إلى:

- ١- يمنع منعاً باتاً الخلط من أنواع اللحوم المختلفة.
- ٢- يمنع منعاً باتاً نقع اللحوم في الماء.
- ٣- تعرض جميع ذبائح كل نوع داخل ثلاث عرض مستقلة مع وضع بطاقة توضح نوع اللحم.
- ٤- يمنع منعاً باتاً عرض اللحم المفروم ويكون فرم اللحم أمام الزبون فقط.
- ٥- يمنع منعاً باتاً عرض أو بيع اللحوم المجمدة لمنع الغش والتلاعب.

(مادة ١٢): التخزين

يجب مراعاة الاشتراطات التالية:

- ١- ترتب الذبائح داخل الثلاجات حسب أقدمية تاريخ الذبح.
- ٢- اتباع قاعدة (ما يخزن أولاً يصرف أولاً). First In First Out (FIFO).
- ٣ العمل على عدم تراكم الثلج وصهره أولاً بأول للمحافظة على كفاءة التبريد بالثلاجة.
- ٤- تزود الثلاجة المعدة لتخزين الذبائح بخطاطيف للتعليق بحيث تكون الذبائح بعيدة عن جوانب الثلاجة، مع تغطية اللحم داخلها بالشاش الأبيض النظيف
- ٥- إبعاد الثلاجة عن أي مصدر حراري وعدم فصل التيار الكهربائي عنها لأي سبب من الأسباب طالما كانت محملة باللحوم.
- ٦- يمنع منعاً باتاً تخزين الذبائح على أرض الثلاجة.
- ٧- يمنع منعاً باتاً تحميل الثلاجات بذبائح أكثر من سعتها التخزينية المقررة للمحافظة على كفاءة عملية التبريد وجودة توزيع البرودة داخلها.

(مادة ١٣): النظافة العامة

يجب الالتزام بما يلي:

- ١- يتم استخدام المنظفات الصناعية الموصى باستخدامها (والموضحة بالملحق) في تنظيف المعدات والأسطح الملامسة للحوم، مع مراعاة تجفيفها بعد الغسل مباشرة لمنع نمو وتكاثر الأحياء الدقيقة.
- ٢- وضع الملصقات الإرشادية الخاصة بإتباع قواعد النظافة العامة في المحل بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم وعليهم التقيد بها.
- ٣- يمنع منعاً باتاً استعمال مناشف القماش في تنظيف وتجفيف الأسطح والمعدات

- والأدوات، وأن تستبدل بالمناشف الورقية عالية الامتصاص.
- ٤- تكون المعدات والأدوات والأواني، وكذلك أسطح التشغيل ونوافذ العرض وثلاجات التبريد والأحواض مصنعه 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 في الحوض.
- ٦- العناية التامة بنظافة أماكن إعداد وتجهيز وتخزين وعرض ووسيلة نقل اللحوم.
- ٧- يمنع منعاً باتاً استخدام الألواح الخشبية في تقطيع وتجهيز اللحوم وتستبدل بمواد صماء سهلة التنظيف لمنع التلوث.
- ٨- وضع السكاكين والأدوات الأخرى المستعملة في تجهيز اللحوم في محلول معقم (كالموضح بالملحق) وذلك بعد كل استعمال وبعد غسلها جيداً.
- ٩- استبعاد أي أدوات لا تستخدم في المحل.
- ١٠- تنظيف الثلاجات وصيانتها كل ثلاثة أشهر على الأقل بعد إخلائها من محتوياتها وذلك بفصل التيار الكهربائي عنها، وغسل الجدران والأسقف والأرضية بالماء الدافئ والصدأ أو الصابون السائل أو المذيبات الدهنية الأخرى، ثم بالماء الساخن فقط وتركها لتجف على أن يعقب الغسل عملية تطهير باستعمال أحد مركبات الكلور أو مركبات النشادر أو ١٠٪ كبريتات نحاس، ٣٪ إيروسول، ٢٪ فورمالين، ٢٪ بوراكس.
- ١١- تجميع النفايات في اكياس بلاستيكية داخل اوعية محكمة الغلق مع ربط الاكياس تمهيداً للتخلص منها أولاً بأول في الأماكن المخصصة لذلك أو من خلال المتعهد إن وجد.
- ١٢- غسل وتطهير اوعية المخلفات يومياً، باستعمال مواد التنظيف والمطهرات (الموضحة بالملحق).

١٣- العناية بنظافة مغاسل الأيدي وتطهيرها يوميا باستعمال المطهرات المناسبة (كالموضحة في الملحق).

١٤- غسل الأرضية يوميا مع العمل على عدم خروج ماء الغسيل خارج حدود المحل.

(مادة ١٤): الصيانة

١- يتم العناية بالصيانة الدورية للمحل 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 توجد بها شبكة مياه عامة.

٣- عدم وجود تسريب في أعمدة (مواسير) السقوط ومدادات الصرف الموجودة في المناور المجاورة؛ لئلا ينتج عنه رذاذ متناثر يصل من خلال فتحات التهوية إلى داخل المحل.

(مادة ١٥): الترخيص

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

(مادة ١٦): 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 له 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 ١٧): استخراج الشهادات الصحية

لا يجوز الاشتغال بتداول الأغذية إلا لمن كان حاصلاً على شهادة صحية من الجهة الصحية المختصة تفيد خلوه من الأمراض المعدية (Infectious Diseases) التي تنتقل عن طريق الغذاء وعدم حمله 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) والشيغلا (Shigella) وضمت الكوليرا (Vibrio Cholera).

د. مسحة من الأنف والحلق (الدفتيريا) (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 ١٨): صلاحية الشهادة الصحية

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

(مادة ١٩): الأمراض المعدية والإصابات

(١٩-١) الأمراض المعدية

عدم السماح لأي شخص يشتبه 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.

(١٩-٢) 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 ٢٠): 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 اللحوم أو أي مواد ملوثة وبعد كل عملية من عمليات إعداد أو تجهيز للحوم وبعد كل توقف وبعد الخروج من دورة المياه وبعد الأكل أو بعد 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- أن 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 زياً موحداً نظيفاً وقت العمل (ويفضل أن يكون الزي أبيض اللون). ويجب حفظه في خزائن خاصة.
- ٤- ارتداء ملابس واقية وأغطية رأس نظيفة وأحذية خاصة حسب مقتضى الحاجة أثناء العمل.
- ٥- العناية بتقليم ونظافة الأظافر.
- ٦- يمنع منعاً باتاً لمس الشعر أو الأنف أو الفم أو الأذن، والامتناع تماماً عن البصق أو التمخط في مكان العمل.
- ٧- يمنع منعاً باتاً ارتداء المتعلقات الشخصية مثل الحلي والخواتم والساعات والدبابيس خلال العمل.
- ٨- عدم تناول المأكولات والمشروبات والامتناع عن التدخين داخل المحل.
- ٩- الامتناع نهائياً عن النوم في أماكن العمل..

الباب الخامس

مراقبة تنفيذ اللائحة

(مادة ٢١): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة

ملحق

مواد التنظيف والتطهير والتعقيم المستخدمة

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

