

المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

الائمة

محلات بيع الاسماك

١٤٢٦ هـ

٠٠٢ م

٣) 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 الأسماك / وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة
الوزارة للشؤون البلدية، الإدارة العامة لصحة البيئة.

الرياض ، ١٤٢٦هـ

٣٢ ص : ٢٤ سم

ردمك : ١٢ - ٢ - ٧١٠ - ٩٩٦٠

١ - السعودية ، وزارة الشؤون البلدية والقروية - قوانين وتشريعات

٢ - البلدية - قوانين وتشريعات - السعودية أ - العنوان

١٤٢٦/٤٠٧

ديوي ٣٥٤,٩٥٣١٥٩٨٠٢٦

رقم الإيداع : ١٤٢٦/٤٠٧

ردمك : ١٢ - ٢ - ٧١٠ - ٩٩٦٠



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)، 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 الأسماك من الأغذية البروتينية عالية القيمة الغذائية وسهلة الهضم ومحبة للمستهلكين، ولكن يعيها حساسيتها الفائقة وسرعة تلفها وفسادها، ولذا يجب المحافظة عليها خلال جميع مراحل تداولها حتى لا تتدهور صفاتها الحسية والاستهلاكية المرغوبة. ويرجع ذلك إلى طبيعة تركيبها وتلوثها بأنواع وأعداد مختلفة من الأحياء الدقيقة. لذلك قامت الوزارة بوضع «لائحة محلات بيع الأسماك» لتكون مرشداً ودليلاً لأصحاب تلك المحلات ولوقاية المواطنين من الأمراض والمخاطر الصحية الناشئة عن تناول أسماك غير صالحة للاستهلاك الآدمي.

وتحتوي هذه اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية، يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في هذه المحلات، بينما يوضح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة، ويستعرض القسم الثالث الاشتراطات الصحية للعاملين.

إن وكالة الوزارة للشئون 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 للشئون البلدية

محمد بن علي آل الشيخ

الفهرس

٨	الباب الأول: المجال والتعاريف
٨	(مادة ١): المجال
٨	(مادة ٢): التعاريف
١٣	الباب الثاني: الاشتراطات العامة
١٣	(مادة ٣): عام
١٣	(مادة ٤): الموقع والمساحة
١٤	(مادة ٥): المبنى
١٥	(مادة ٦): المرافق والخدمات
١٩	(مادة ٧): التجهيزات
٢٠	(مادة ٨): الأمان والسلامة
٢١	الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة
٢١	(مادة ٩): صلاحية الأسماك
٢٢	(مادة ١٠): الاستلام والتخزين
٢٣	(مادة ١١): عرض وبيع الأسماك
٢٤	(مادة ١٢): المطاعم الملحقة بالمحلات
٢٥	(مادة ١٣): النظافة العامة
٢٧	(مادة ١٤): الصيانة

٢٧	(مادة ١٥): الترخيص
٢٧	(مادة ١٦): سجل الرقابة الصحية
٢٨	الباب الرابع: العاملون
٢٨	(مادة ١٧): استخراج الشهادات الصحية
٢٩	(مادة ١٨): صلاحية الشهادة الصحية
٢٩	(مادة ١٩): الأمراض المعدية والإصابات
٣٠	(مادة ٢٠): المظهر والسلوك الشخصي
٣١	الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة
٣١	(مادة ٢١): مراقبة تنفيذ اللائحة
٣٢	ملحق: مواد التنظيف والتطهير والتعقيم المستخدمة

الباب الأول

المجال والتعاريف

(مادة ١): المجال

تسري بنود هذه اللائحة على محلات بيع الأسماك القائمة داخل الأسواق أو خارجها، وكذلك على محلات البيع الملحق بها قسم للأسماك المطهية و/أو مطعم للتقديم .

(مادة ٢): التعاريف

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

الأسماك:

كائنات بحرية من ذوات الدم البارد، لها عمود فقري وخياشيم وزعانف، سواءً كانت طازجة أو محفوظة بالتبريد أو بالتجميد.

الأسماك المبردة:

سمك حديث الصيد لم يعامل بأي وسيلة حفظ سوى التبريد فقط.

الأسماك المجمدة:

هي الأسماك الكاملة أو المجهزة بنزع الأحشاء أو الرأس أو الذيل أو جميعهم أو المشفاه والمحفوظة بالتجميد على درجة حرارة لا تزيد عن - ١٨ درجة مئوية.

الأسماك المدخنة:

اسماك تم تعريضها بعد التمليح للدخان الناتج عن الحرق الغير كامل لأنواع معينة من الخشب إما على درجة حرارة منخفضة أو مرتفعة بغرض إكساب الأسماك لونا وطعماً مميزين.

الرخويات:

تشمل الرخويات مزدوجة الصدفة مثل بلح البحر والمحار والجندفلي والرخويات ذات القشرة الصلبة أو القشرة الناعمة أو المحورية الشكل والمحفوطة بالتبريد.

القشريات:

مثل الروبيان (الجمبرى) واللوبستر أو جراد البحر والكابوريا والاستاكوزا، التي يؤكل منها الجزء الذيلي فقط.

قسم الأسماك المطهية:

قسم يلحق بالمحل يقوم بتجهيز وطهي الأسماك بغرض تقديمها بالمطعم الملحق بالمحل و/أو بيعها للمستهلك مباشرة.

المطعم:

مكان مرخص يتم فيه إعداد وتقديم الوجبات الغذائية لرواده بغرض تناولها داخل صالات المطعم المعدة لهذا الغرض أو خارجه.

المحلات العامة:

يقصد بها المحلات والمطاعم المرخصة الموجودة داخل المدن أو القرى أو على الطرق بين المدن والقرى وتقدم خدماتها للعامة.

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.

درجة الاستواء:

درجة الحرارة التي تستخدم لإنضاج المادة الغذائية أثناء الطهي والوصول بها إلى المرحلة التي تكون فيها المادة الغذائية صالحة ومقبولة للاستهلاك الآدمي.

الغذاء:

مجموع الأطعمة والمشروبات القابلة للأكل أو الشرب عدا الدواء.

تداول الأغذية:

نقل أو استلام أو تجهيز أو تحضير أو تقديم أو تخزين أو تصنيع 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، والغير 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 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 غذائية غريبة عن الغذاء لا تضاف إليه عن قصد (حيوية أو كيميائية أو غير ذلك)، لكنها 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 لتتلائم مع طبيعة نشاطها سواء كانت هذه المنشأة غذائية أو لها علاقة بالصحة العامة.

الباب الثاني

الإشتراطات العامة

(مادة ٣): عام

تعتبر المواد من ٤ إلى ٨ اشتراطات عامة ملزمة لمنح ترخيص التشغيل ومزاولة العمل، أما بالنسبة لأقسام الأسماك الملحقة بالأسواق المركزية فينطبق عليها جميع ما ورد بلائحة الأسواق المركزية (السوبر ماركت).

(مادة ٤): الموقع والمساحة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يكون 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 - أن يكون الموقع مجاز لهذا الاستخدام.
- ٦ - لا تقل مساحته عن ٢م^{١٦} لمحلات بيع الأسماك القائمة بذاتها، وعن ٢م^{١٠} لأقسام الأسماك الملحقة بالسوبر ماركت، ولا تقل عن ٢م^{١٠٠} في حالة وجود صالة طعام ملحقة بالمحل.
- ٧ - توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي.

(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.
- ٧ - تكون الأرضيات من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للاحتكاك والتآكل أو من الخرسانة المسلحة المغطاه بأحد المواد العازلة عالية المقاومة.
- ٨ - تكون الجدران مدهونة بطلاء مناسب أو ما مائله من حيث الجودة والمظهر فاتح اللون ويفضل الأبيض بحيث تكون ملساء سهلة التنظيف. أما أماكن التجهيز 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 ويقلل من تكاثف الأبخرة ونمو الميكروبات والفطريات.
- ١٠ - يمنع منعاً باتاً استخدام الأسقف المعلقة الصناعية أو الخشبية في تلك المحلات.

- ١١ - تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة ويفضل أن يكون بها استدارة أو ميل بزاوية ٤٥ درجة ليسهل تنظيفها وتطهيرها ومنع تراكم الملوثات.
- ١٢ - تكون الواجهة والأبواب من الألمنيوم والزجاج بحيث تكون غير منفذة للماء وغير ماصة وذات أسطح ملساء سهلة التنظيف على أن تغلق ذاتياً بإحكام.
- ١٣ - 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.
- ١٤ - يكون المبنى جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله وضمان عدم تكاثف الأبخرة أو تراكم الأتربة، بتركيب المراوح الكهربائية بعدد يتناسب مع مساحة الأرضية أو بتركيب مراوح شفط يتناسب عددها وتصميمها مع مساحة المكان وكمية الأبخرة به.
- ١٥ - تكون الإضاءة جيدة (طبيعية - صناعية) في جميع مرافق المبنى.

(مادة ٦): المرافق والخدمات

(٦-١) التوصيلات الكهربائية

يجب أن تتوافر 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 - 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 - تنفيذ جميع التوصيلات الكهربائية طبقاً للمواصفات الفنية القياسية المقررة توفيراً للحماية الكافية للزائرين والعاملين.
- ٦ - تكون وحدات الإضاءة المستخدمة ضد تسرب الأتربة والأبخرة.
- ٧ - تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث خامة الصنع ونوعيات المفاتيح الأوتوماتيكية وكافة المكونات الأخرى.

٦-٢) المورد المائي

يجب أن تتوفر 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 الصحي وصالح للاستهلاك الآدمي بناءً على تحاليل مخبرية معتمدة.
- ٢ - يكون الخزان الأرضي لمياه الشرب بعيداً عن خزان الصرف الصحي (البيارة) منعاً للتلوث.
- ٣ - يفضل أن يكون الخزان العلوي أسطوانياً ليسهل تنظيفه، على أن يكون مُصنَعاً إما من الفيبيرجلاس أو من مواد غير قابلة للصدأ ومستوفية للاشتراطات الصحية، وبعيداً عن مصادر التلوث، وتؤخذ منه المياه عن طريق شبكة مواسير مصنوعة من الحديد المجلفن أو الصلب الغير قابل للصدأ أو البلاستيك والمطابقة للاشتراطات الصحية.
- ٤ - وضع اقفال على خزانات المياه الأرضية والعلوية وذلك لتحقيق الامن الصحي على مصادر المياه وان تكون الخزانات معالجة بمواد عازلة للماء وصحية .

(٦-٣) دورات المياه (في المحلات الملحقة بها مطعم لتقديم الأسماك)

يجب أن يحتوي المحل على عدد من دورات المياه ومغاسل الأيدي يتناسب مع عدد المرتادين للمطعم (بحيث لا يقل عن مرحاضين أحدهما إفرنجي) وعدد مغسلتين للأيدي، على أن يراعى في دورات المياه ما يلي:

- ١ - يخصص لدورة المياه مكان مستقل بعيد عن أماكن إعداد وتجهيز وطهي الأسماك ولا تفتح هذه الأماكن عليه مباشرة.
- ٢ - تفصل 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 من أي معدن آخر غير قابل للصدأ.
- ٦ - تكون جيدة التهوية والإضاءة.
- ٧ - تزود بمروحة شفط تتناسب مع مساحتها بالإضافة إلى صندوق طرد وشطاف لكل مرحاض.
- ٨ - تزود مغاسل الأيدي بالصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة وبالمناشف الورقية أو معدات التجفيف بالهواء الساخن وبوعاء للنفايات، ويمنع منعاً باتاً استخدام مناشف القماش لمنع انتقال العدوى.
- ٩ - استعمال صنابير مياه من النوع الذي يعمل ذاتياً أو بالقدم منعا لتلوث الأيدي .
- ١٠ - تزود بسخان للمياه لتوفير الماء الساخن.
- ١١ - توضع لافتات إرشادية تبين الطريقة الصحيحة والسليمة لغسل أيدي العاملين بالمحل خصوصاً بعد الخروج من دورات المياه.

(٤-٦) 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 (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 - يمنع منعاً باتاً وجود أي فتحة تصريف بأرضية صالة الطعام (في المحلات الملحق بها مطعم لتقديم الأسماك) .
- ٣ - لا يكون هناك أي خزان صرف (بيارة) تحت أرضية المحل أو مبانيه. على أن يكون خارج مبنى المحل وأن يتم تفريره كلما اقتضت الحاجة إلى ذلك.
- ٤ - لا يحتوي المحل بداخله على أعمدة (مواسير) سقوط أو مدادات صرف أو أنواع مراحيض.
- ٥ - فصل مواسير الصرف لأماكن التشغيل عن خطوط تصريف دورات المياه ومغاسل الأيدي ليكون تصريفها إلى البيارة مباشرة.
- ٦ - يكون مستوى أرضية المحل أعلى من منسوب مستوى الشارع المقام به المحل، مع عدم وجود غرف تفتيش على ذات الرصيف بجوار أو أمام أحد أبوابه لتجنب الطفح ومنع التلوث.

مادة (٧): التجهيزات

يجب أن تتوفر الاشتراطات التالية:

- ١ - تكون جميع الأدوات والأواني المستخدمة في عرض وتجهيز الأسماك وكذلك في الإعداد والطهي صالحة للاستخدام وبحالة جيدة ومن مواد غير قابلة للصدأ.
- ٢ - تخصيص مكان مستقل لتجهيز الأسماك يكون منفصلاً تماماً عن مكان العرض بحاجز مرتفع لا يقل ارتفاعه عن متر ونصف وأن يكون مغطى بالبلاط القيشاني أو السيراميك، على أن يزود هذا المكان بالآتي:
 - أ - حوض من مادة غير قابلة للصدأ.
 - ب - جميع الأدوات اللازمة، على أن تكون من الصلب الغير قابل للصدأ.
 - ج - فتحات وقنوات بالأرضية لتصريف المياه إلى شبكة الصرف للمحل.
 - د - وعاء محكم الغلق للتخلص من المخلفات والفضلات.
- ٣ - توفير العدد المناسب من الثلجات لحفظ الأسماك الطازجة عند درجات الحرارة المناسبة بالتبريد (٤ درجة مئوية) أو التجميد (- ١٨ درجة مئوية).
- ٤ - يمنع منعاً باتاً استعمال السكاكين ذات المقابض الخشبية وتستبدل بتلك المصنوعة مقابضها من اللدائن المضغوطة.
- ٥ - توفير الصواعق الكهربائية للحشرات بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٢م٥٠ من مساحة الأرضية، مع وضع الصواعق في أماكن مناسبة وعدم استخدامها في أماكن التجهيز والتحضير لما تمثله من خطورة تساقط الحشرات الميتة في الطعام.
- ٦ - تزويد المحل بماكينه كهربائية لتصنيع الثلج المجروش المستخدم في عرض وحفظ وتخزين الأسماك الطازجة، في حالة عدم توفر الثلج المجروش من مصانع مرخصة.

- ٧ - في حالة قيام المحل بتجهيز وطهي الأسماك، يجب توفر الاشتراطات التالية علاوة على ما سبق:
- أ - توفير مراوح الشفط في أماكن التحضير والطهي وصلات الطعام بالعدد والحجم المناسبين، مع تزويد مكان الطهي بغطاء مخروطي للتخلص من الأدخنة والأبخرة يتصل بفتحة تصريف للخارج.
- ب - حفظ الأدوات والأطباق والأواني بعد غسلها وتجفيفها داخل خزائن خاصة محكمة الغلق أو على أرفف مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ.
- ج - تزويد المحل بالعدد الكافي من سخانات المياه.
- د - استخدام المواقد التي تعمل بالغاز ويمنع استخدام الديزل كوقود.
- ٨ - تزود أبواب صالة الطعام والباب الجانبي (في المحلات الملحقة بها مطعم لتقديم الأسماك) بستائر هوائية لمنع دخول الحشرات ولتجنب تسرب هواء التكييف .
- ٩ - يخصص مكان نظيف بصالة الطعام (في المحلات الملحقة بها مطعم لتقديم الأسماك) للاحتفاظ بالمفارش والمناشف وأدوات المائدة وخلافه .

(مادة ٨): 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 والاختبارات الدورية عليها، وذلك بجميع مرافق المبنى وتجهيزاته. كما يجب توفر اشتراطات الأمان والسلامة حسب تعليمات الدفاع المدني.
- ٤ - يجب توفير صندوق للإسعافات الأولية يكون مزوداً بالمواد الضرورية مثل الأربطة الطبية والقطن والشاش والمواد المطهرة ومواد العناية بالجروح.

الباب الثالث

الإشتراطات الخاصة

(مادة ٩): صلاحية الأسماك

يجب أن تكون جميع الأسماك والرخويات والقشريات المعروضة للبيع أو المستخدمة في تحضير الوجبات (في حالة الطهي) نظيفة وخالية من علامات التلف والفساد ومحتفظة بجميع خصائصها الطبيعية وطازجة وصالحة للاستهلاك الآدمي ومحفوظة عند درجة الحرارة المناسبة سواءً بتبريدها بإستعمال الثلج المجروش أو بالتجميد (- ١٨ درجة مئوية).

على أن تتوافر في الأسماك الطازجة الخصائص التالية:

- ١ - عيون بارزة وبراقة.
- ٢ - قشر متماسك ومقاومة عند نزعها.
- ٣ - رائحة طبيعية (رائحة الأعشاب البحرية) خالية من رائحة العفن.
- ٤ - لحم متماسك لا يُترك فيه أثر عند الضغط عليه بالإصبع.
- ٥ - احتفاظ الخياشيم بلونها الوردي.
- ٦ - خلوها من المواد المخاطية اللزجة على الخياشيم وعلى سطح الجلد .

(مادة ١٠): الاستلام والتخزين

عند استلام وتخزين الأسماك، يجب الالتزام بالاشتراطات التالية:

- ١ - تستخدم وسيلة النقل المبرد المزودة بوحدة للتبريد ذات قدرة مناسبة لتأمين درجة الحرارة بحيث لا تزيد عن ٤ درجات مئوية.
- ٢ - تستعمل سيارات ذات صندوق محكم الإغلاق مبطن من الداخل بالصاج المجلفن أو الصلب الغير قابل للصدأ، أو يكون الصندوق مزدوج الجدران ومعزولاً باستعمال مادة عزل مناسبة، وعلى ألا تزيد درجة الحرارة داخل الصندوق عن ١٠ درجات مئوية في حالة المناطق القريبة من موانئ الصيد.
- ٣ - ترص صناديق الأسماك المخلوطة بالثلج المجروش داخل صندوق السيارة بطريقة لا تعرض الأسماك للتلف والفساد أو لأي أضرار ميكانيكية.
- ٤ - تنقل الأسماك المجمدة داخل ثلاجات مجمدة لا تزيد درجة الحرارة بها عن - ١٨ درجة مئوية.
- ٥ - يتم اتباع الأصول الفنية في التخزين داخل الثلاجات وإتباع قاعدة (ما يخزن أولاً يصرف أولاً) (First In First Out).
- ٦ - ترص الأسماك داخل صناديق التخزين على سيفها وليس على جانبها.
- ٧ - يراعى عدم تحميل الثلاجات بأكثر من سعتها التخزينية المقررة (١ طن / ٤ متر مكعب).
- ٨ - تتم متابعة حالة الأسماك المخزنة بالتبريد للتأكد من احتفاظها بخواصها الطبيعية.
- ٩ - يكون الثلج المستخدم من مصدر مأمون ومطابق للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بالثلج.
- ١٠ - استخدام الثلج المجروش في تخزين الأسماك الطازجة داخل ثلاجات التخزين.

- ١١ - استخدام الثلج المجروش فقط دون أي إضافات أخرى في حفظ الأسماك بمعدل ١:١ على هيئة طبقات متبادلة من الثلج والسمك بحيث تكون الطبقة العلوية والأخيرة من الثلج المجروش.
- ١٢ - يخزن كل صنف على حدة في صندوق مستقل ولا يجوز خلط أصناف الأسماك مع بعضها أثناء التخزين.
- ١٣ - عدم فصل التيار الكهربائي عن الثلاجة.
- ١٤ - عدم تراكم الثلج داخل الثلاجة وصهره أولاً بأول.
- ١٥ - توفر النظافة التامة في الثلاجات.

(مادة ١١): عرض وبيع الأسماك

يجب أن تتوفر الاشتراطات التالية:

- ١ - تعرض وتخزن الأسماك الطازجة في ثلاجات كهربائية عند توفر الكهرباء، أو في ثلاجة من الخشب الجيد الغير منفذ للماء على أن تكون مبطنة من الداخل بالصاج المجلفن لتخزين الأسماك باستخدام الثلج المجروش عند عدم توفر الكهرباء.
- ٢ - تكون ثلاجة العرض بواجهة زجاجية لا تزيد درجة الحرارة داخلها عن صفر درجة مئوية.
- ٣ - في حالة عدم توفر الكهرباء يجب أن يزود المحل بقوائم حديدية لرص صناديق الأسماك عليها، ولا يجوز بأي حال وضع صناديق الأسماك على الأرض مع ضرورة استعمال الثلج المجروش أثناء العرض.
- ٤ - تزود أرضية المحل بمجارٍ مكشوفة مصنوعة من أنصاف مواسير من الفخار المطلي والمزجج، ويجوز تغطية المجرى بغطاء من الحديد الزهر أو من أي مادة أخرى، ويكون الغطاء مثقباً ثقوباً واسعة.

- ٥ - في حالة وجود منضدة لبيع وعرض الأسماك، يجب أن تكون مصنوعة من قطعة واحدة من الرخام السليم والسميك وتكون مائلة جهة العميل وتزود نهايتها بمجرى بطول المنضدة لتجميع المياه الناتجة عن ذوبان الثلج. على أن توضع المنضدة مباشرة خلف مجرى مكشوف بالأرضية بحيث تصرف المياه إلى المجرى بواسطة ماسورة ذات قطر مناسب. وتكون أرجلها من الحديد المطلي بدهان مانع للصدأ ومثبتة بالأرض ولا يقل ارتفاعها عن متر واحد من الأمام.
- ٦ - وضع لوحة مكتوبة بخط واضح في مكان ظاهر داخل المحل يوضح بها نوع السمك سواء كان طازجاً أو مجمداً أو مدخناً أو مستورداً .
- ٧ - حفظ الأسماك المدخنة المباعة بالمحل عند درجة حرارة تتناسب مع طريقة تدخينها ومدة صلاحيتها كما يلي:
- بالتبريد العادي: عند درجة حرارة لا تزيد عن ٤ درجات مئوية.
 - بالتجميد: عند درجة حرارة - ١٨ درجة مئوية تحت الصفر.

(مادة ١٢): المطاعم الملحقة بالرحلات

- في حالة وجود قسم للأسماك المطهية و/أو مطعم لتقديم وجبات الأسماك ملحقة بمحل بيع الأسماك، يجب أن تتوفر فيه الاشتراطات التالية:
- ١ - الاشتراطات المنصوص عليها بلائحة المطاعم.
 - ٢ - حفظ السمك المطهي في صناديق حرارية نظيفة وسليمة لا تقل درجة حرارتها عن أربع وستين (٦٤) درجة مئوية.
 - ٢ - يمنع منعاً باتاً طهي كمية كبيرة من الأسماك دفعة واحدة تزيد عن الطلب.

- ٤ - تغيير الزيت المستخدم في القلي عند تغير خواصه، وبخاصة اللون والرائحة، مع ضرورة تصفية الزيت على فترات خلال الاستخدام للتخلص من الشوائب الناتجة عن القلي.
- ٥ - طهي الأسماك - بالقلي أو الشوي - جيداً بحيث تصل درجة حرارة أي جزء من أجزائها إلى ٧٠ درجة مئوية على الأقل.

مادة (١٢): النظافة العامة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

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

- ٧ - يمنع منعاً باتاً استخدام الألواح الخشبية في تقطيع وتجهيز الأسماك وتستبدل بمواد صماء غير ماصة سهلة التنظيف لمنع التلوث.
- ٨ - وضع السكاكين والأدوات الأخرى المستعملة في تحضير الأطعمة في محلول معقم (كالموضح بالملحق) وذلك بعد كل استعمال وبعد غسلها جيداً.
- ٩ - حفظ الأدوات والأطباق والأواني بعد غسلها وتجفيفها داخل خزائن خاصة محكمة الغلق أو على أرفف مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ.
- ١٠ - يمنع منعاً باتاً استخدام نفس الحيز الواحد في تجهيز أو عرض أو تخزين الأسماك الطازجة والمطهية لمنع التلوث.
- ١١ - استبعاد أي أدوات أو أواني لا تستخدم في المحل.
- ١٢ - 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 الغسل عملية تطهير باستعمال أحد مركبات الكلور، أو مركبات النشادر، أو ١٠٪ كبريتات نحاس و٢٪ إيروسول و٢٪ فورمالين و٢٪ بوراكس.
- ١٣ - تجميع النفايات والفضلات في أكياس بلاستيكية داخل حاويات محكمة الغلق من النوع الذي يفتح غطاءه ذاتياً بالضغط بالقدم مع ربط الأكياس والتخلص منها أولاً بأول.
- ١٤ - غسل وتطهير حاويات النفايات يومياً باستعمال مواد التنظيف والمطهرات (الموضحة بالملحق).
- ١٥ - العناية بنظافة دورات المياه ومغاسل الأيدي وتطهيرها يومياً باستعمال المطهرات (الموضحة بالملحق) (في حالة وجود مطعم ملحق بمحل بيع الأسماك).
- ١٦ - غسل الأرضيات يومياً مع الالتزام بعدم خروج ماء الغسيل خارج حدود المحل.

(مادة ١٤): الصيانة

- ١ - تتم العناية بالصيانة الدورية للمبنى ومرافقه بحيث يعاد 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 خلال فتحات التهوية إلى داخل هذه الأماكن.

(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 إحداث أي تغيير فيما يدون به من بيانات أو ملاحظات، سواءً كان ذلك 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 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 للسالمونيلا (Salmonella) والشيجلا (Shigella) وضمان الكوليرا (Vibrio Cholera).
 - د. مسحه 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 إنتهائها، ويتم إتباع نفس الخطوات السابقة للحصول على شهادة أخرى.

(مادة ١٩): الأمراض المعدية والإصابات

(١٩-١) 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 ومراجعة 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 إستبعاده 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 بطريقة سليمة بعد كل عملية من عمليات إعداد أو تجهيز للأسمالك، وبعد كل توقف، وبعد الخروج من دورة المياه، وبعد الأكل أو التدخين، وبعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم مثل الشعر أو الفم أو الأنف، وبعد العطس أو التمخيط، 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 زياً موحداً نظيفاً وقت العمل (ويفضل أن يكون أبيض اللون). 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 وطهي الأسماك.
- ٧ - يمنع منعاً باتاً لمس الشعر أو الأنف أو الفم أو الأذن، والامتناع تماماً عن البصق أو التمخيط في مكان العمل.
- ٨ - يمنع منعاً باتاً ارتداء المتعلقات الشخصية مثل الحلي والخواتم والساعات والدبابيس خلال إعداد الطعام أو إحضارها إلى أماكن إعداد الطعام .
- ٩ - عدم تناول المأكولات والمشروبات والامتناع عن التدخين داخل أماكن إعداد الطعام وملحقاتها.
- ١٠ - 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

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