



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

## لائحة مصانع تعبئة التمور



المملكة العربية السعودية

وزارة الشئون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشئون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

لائحة

مصانع تعبئة الترمور

هـ ١٤٢٦

م ٢٠٠٠

٢٤١/٤٢٦ هـ (ح) وزارة الشؤون البلدية والقروية ، ١٤٢٦ هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

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

لائحة مصانع تعبئة التمور / وزارة الشؤون البلدية والقروية،  
وكالة الوزارة للشؤون البلدية، الإدارة العامة لصحة البيئة.

الرياض ، ١٤٢٦ هـ

٤٠ ص : ٢٤ سم

ردمك : ٩ - ٤٥ - ٧١٠ - ٩٩٦٠

١ - السعودية ، وزارة الشؤون البلدية والقروية - قوانين وتشريعات

٢ - البلدية - قوانين وتشريعات - السعودية أ - العنوان

١٤٢٦/٤٤١

ديوي ٢٦٠٩٨٠٩٥٣١٥٩٨٠٣٥٤

رقم الإيداع : ١٤٢٦/٤٤١

ردمك : ٩ - ٤٥ - 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 التمور من أهم المحاصيل الزراعية التي تنتجها المملكة والتوجه الحالي لحكومة خادم الحرمين الشريفين (حفظه الله) وسمو ولي عهده الأمين هو التوسع في قاعدة ما تصدره المملكة من التمور ويتطلب هذا التوجه إنتاج تمور عالية الجودة تتميز بقدرتها التنافسية في أسواق التصدير ولذلك فإن وزارة الشؤون البلدية والقروية قامت بإصدار هذه اللائحة رغبة منها في الرقابة الصحية على التمور وأماكن تعبئتها.

تحتوي هذه اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية، يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في مصانع تعبئة التمور، وهي تعتبر شروطاً أساسية ملزمة لمنح تراخيص البدء في مزاولة النشاط. بينما يوضح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة التي تعتبر شروطاً أساسية يجب تطبيقها بكل دقة أثناء التشغيل. ويستعرض القسم الثالث اشتراطات العاملين في هذه المصانع والتي يجب إتباعها والالتزام بها حفاظاً على صحة وسلامة الإنسان.

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](http://www.momra.gov.sa)

والله ولي التوفيق،،،

وكيل الوزارة للشؤون البلدية

محمد بن علي آل الشيخ

## الفهرس

٨	<b>الباب الأول: المجال والتعاريف</b>
٨	(مادة ١): المجال
٨	(مادة ٢): التعاريف
١٣	<b>الباب الثاني: الاشتراطات العامة</b>
١٣	(مادة ٣): عام
١٣	(مادة ٤): الموقع والمساحة
١٤	(مادة ٥): المباني
١٥	(مادة ٦): الطرق وممرات السير الداخلية (في المصانع الكبيرة)
١٥	(مادة ٧): مواقع تداول المواد الأولية والمنتجات النهائية
١٧	(مادة ٨): المرافق والخدمات
٢٣	(مادة ٩): أقسام المنشأة
٢٤	(مادة ١٠): التجهيزات
٢٥	(مادة ١١): التشغيل والصيانة
٢٦	(مادة ١٢): الأمان والسلامة
٢٧	<b>الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة</b>
٢٧	(مادة ١٣): عام
٢٧	(مادة ١٤): المواد الأولية
٢٨	(مادة ١٥): الاستلام

- ٢٨ (مادة ١٦): التجفيف والتبخير
- ٣٠ (مادة ١٧): الغسل والفرز
- ٣٠ (مادة ١٨): التجفيف
- ٣١ (مادة ١٩): التصنيع والتعبئة
- ٣٢ (مادة ٢٠): تخزين التمور المعبأة
- ٣٢ (مادة ٢١): النظافة العامة
- ٣٣ (مادة ٢٢): الترخيص
- ٣٣ (مادة ٢٣): سجل الرقابة الصحية

#### **الباب الرابع: العاملون**

- ٣٤ (مادة ٢٤): استخراج الشهادات الصحية
- ٣٥ (مادة ٢٥): صلاحية الشهادة الصحية
- ٣٥ (مادة ٢٦): الأمراض المعدية والإصابات
- ٣٦ (مادة ٢٧): المظهر والسلوك الشخصي
- ٣٧ (مادة ٢٨): التدريب على الشؤون الصحية
- ٣٧ (مادة ٢٩): الاحتياطات الخاصة بالزائرين

#### **الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة**

- ٣٨ (مادة ٣٠): مراقبة تنفيذ اللائحة



## الباب الأول

### المجال والتعاريف

#### (مادة ١): المجال

تسري بنود هذه اللائحة على مصانع تعبئة التمور المختلفة سواء الصغيرة أو المتوسطة أو الكبيرة.

#### (مادة ٢): التعاريف

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

##### **التمور:**

هي ثمار النخيل التي تنتج أصناف من البلح الرطب والتمر.

##### **عجينة التمور:**

تمور منزوعة النوى ومضغوطة ومعبأة في عبوات خاصة.

##### **الفرز:**

إستبعاد الثمار الغير ناضجة والتالفة والملوثة والمصابة والغير صالحة.

##### **التبخير:**

معاملة الثمار بأحد الغازات القاتلة للحشرات الكاملة الحية.

##### **التجفيف:**

تقليل المحتوى الرطوبي للثمار بإستعمال الهواء الساخن بغرض منع نمو ونشاط الأحياء الدقيقة الملوثة.

## **المواد الخام :**

هي مجموعة المواد الأولية أو الوسيطة التي تدخل بمفردها أو مع بعضها في تصنيع منتج نهائي معين خلال عدد من العمليات التصنيعية المتتالية .

## **العبوة:**

أي غلاف يحمي ويحوي المادة الغذائية المعده للبيع كوحدة واحدة مستقلة، ويعتمد شكل هذا الغلاف والمادة المصنوعة منه على طبيعة المادة الغذائية المعبأة داخله.

## **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 .

## **الغذاء:**

مجموع الأطعمة والمشروبات القابلة للأكل أو الشرب عدا الدواء.

## **تداول الأغذية:**

نقل أو استلام أو تجهيز أو تحضير أو تقديم أو تصنيع 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 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.

### **سلسلة الغذاء:**

مجموعة العمليات التي تتعرض لها المادة الغذائية الأولية بداية من استلامها وحتى الاستهلاك النهائي، وتشمل الاستلام، التخزين، التجهيز، التصنيع، 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 والماء 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 المنشآت التي لها علاقة بإنتاج المواد الغذائية أو المياه.

### **متطلبات التصنيع الجيد: ("GMP" Good Manufacture Practices)**

مراعاة كافة اشتراطات الجودة وتوكيدها من درجة حرارة ورطوبة ونظافة خلال جميع مراحل التصنيع.

### **الصناعات الغذائية:**

مجموعة الخطوات التي تتعاقب بغرض تحويل مادة أولية أياً كانت إلى منتج أكثر صلاحية للاستخدام بواسطة الإنسان، بصرف النظر عن الغرض النهائي لإنتاج هذا المنتج.

### **النظافة:**

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

### **التلوث:**

تعرض الأغذية أو المياه أو البيئة المحيطة بهما 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 سلامة الغذاء أو صلاحيته.

### **التطهير:**

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

### **التعقيم:**

معاملة المادة بغرض القضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة الملوثة لها (الميكروبات). ويتم التعقيم بالمعاملة الحرارية أو بإحدى طرق التعقيم الأخرى.

### **التجهيزات:**

يقصد بها جميع الاحتياجات الضرورية للمنشأة لتتلائم مع طبيعة نشاطها سواء 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 أو الغير غذائية 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 ١٢ اشتراطات عامة ملزمة لمنح ترخيص التشغيل ومزاولة العمل.

#### (مادة ٤): الموقع والمساحة

##### يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يكون في منطقة غير معرضة بشكل مباشر أو غير مباشر لأي مصدر للتلوث.
- ٢ - يكون بعيداً عن أي منشأة صناعية أخرى غير غذائية ذات تأثير سلبي على البيئة.
- ٣ - ألا يكون له تأثير سلبي على البيئة المجاورة .
- ٤ - ألا يتسبب في إحداث إضرار أو إزعاج للمجاورين .
- ٥ - ألا يتعارض مع الاشتراطات البلدية وإستخدامات الأرض.
- ٦ - أن يكون قريباً من مصادر المياه والطاقة.
- ٧ - توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي.
- ٨ - تناسب المساحة مع حجم العمل وكمية الإنتاج.
- ٩ - يمنع منعاً باتاً اتصال المصنع بمصنع آخر ما لم ينص على ذلك صراحة في ترخيص أي منهما .
- ١٠ - يمنع منعاً باتاً التغيير في مساحة المصنع بالزيادة أو النقص مع عدم تغيير غرض الاستعمال إلا بعد أخذ موافقة الجهة المختصة.

## (مادة ٥): المباني

### يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يسمح التصميم الداخلي بسهولة انسياب وتسلسل الخطوات الإنتاجية بدءاً من مرحلة استلام المواد الأولية حتى مرحلة الإنتاج النهائي، بحيث يكون الانسياب في اتجاه واحد لضمان سلامة المنتج.
- ٢ - تكون من الطوب والأسمنت المسلح 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 ضارة.
- ٤ - يسمح التصميم بإجراء عمليات النظافة والتطهير بسهولة، ويُسهّل عمليات الإشراف اللازمة لضمان جودة المنتج.
- ٥ - تكون المواد المستخدمة في التشطيبات (الدهانات والسيراميك... إلخ) سهلة التنظيف والتطهير ولا تنقل أي مواد غريبة للغذاء.
- ٦ - لا تسمح بدخول وإيواء الحشرات والهوم والقوارض والحيوانات الضارة والأليفة وملوثات البيئة مثل الدخان والأتربة والغبار وخلافه.
- ٧ - تركيب المعدات الثابتة على مسافات مناسبة من الجدران بحيث تسمح بالتنظيف المستمر حولها.
- ٨ - وجود فصل واضح بين العمليات الإنتاجية التي يمكن أن تؤدي إلى التلوث الخلطي والمتبادل، وذلك باستعمال الحواجز أو تغيير المواقع أو بأي وسيلة فعالة أخرى.
- ٩ - تكون درجة الحرارة داخلها ملائمة حسب متطلبات التصنيع الجيد ("Good Manufacture Practices "GMP").
- ١٠ - تكون استراحة العمال ودورات المياه معزولة تماماً عن مناطق تداول الأغذية ولا تفتح عليها بشكل مباشر.
- ١١ - يسمح تصميم المنشأة بالسيطرة على عمليات الدخول والخروج.

## (مادة ٦): الطرق وممرات السير الداخلية

(في المصانع الكبيرة)

يجب مراعاة ما يلي:

- ١ - تكون ذات أسطح قوية ومناسبة لسير وسائل النقل.
- ٢ - تتوفر بها وسائل الصرف المختلفة والملائمة لتأمين عملية التنظيف.

## (مادة ٧): مواقع تداول المواد الأولية والمنتجات النهائية

يجب توافر الاشتراطات التالية:

### (٧-١) الأرضيات:

تكون من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة، سهلة التنظيف والغسل، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية، وتكون ذات سطح مستوٍ خالٍ من التشقق والحفر، وتصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف الصحي.

### (٧-٢) الجدران:

- أ - تكون لمساء وخالية من الشقوق والمواد السامة ومقاومة للماء وغير ماصة وقابلة للغسل والتطهير وذات ألوان فاتحة بقدر الإمكان، ويفضل أن تكسى بالبلاط القيشاني أو السيراميك الأبيض اللون والجيد للصق.
- ب - تكون بارتفاع مناسب لعمليات الإنتاج ويتناسب مع تصميم المعدات.
- ج - تحتوي على العدد المناسب من الفتحات والذي يمثل ٦/١ مساحة الأرضية لتأمين التهوية والإضاءة الطبيعية.
- د - 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 والأتربة.



### (٧-٣) الأسقف:

تدهن بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات.

### (٧-٤) النوافذ:

- أ - تكون مصممة بحيث تحول دون تراكم الأتربة والملوثات ويفضل أن تكون قابلة للفتح لتأمين التهوية الطبيعية.
- ب - تصنع من الألمنيوم والزجاج أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ وتكون سهلة التنظيف.
- ج - يركب عليها سلك شبكي ضيق مصنع من مادة غير قابلة للصدأ، ويكون قوي التحمل لمنع دخول الحشرات والقوارض.
- د - يمكن فك وتركيب النوافذ غير القابلة للفتح بسهولة للتنظيف والصيانة.
- هـ - تكون عتبات النوافذ من الداخل مائلة لمنع استخدامها كأرفف.
- و - يكون ارتفاعها عن سطح الأرض ملائماً بحيث لا تكون قريبة أو بعيدة، ويفضل أن تكون في الثلث الأخير من ارتفاع الجدران.

### (٧-٥) الأبواب:

- أ - تكون محكمة وذاتية الإغلاق وبشكل وحجم مناسبين وذات أسطح ملساء ليسهل تنظيفها.
- ب - تصنع من الألمنيوم والزجاج أو من أي مادة أخرى غير قابلة للصدأ، بحيث تكون غير منفذة للماء.
- ج - لا تفتح بطريقة مباشرة إلى خارج المبنى أو إلى أماكن خارجية تشكل مصدراً من مصادر التلوث مثل أماكن المواد الخام الأولية ودورات المياه، وتكون محكمة الإغلاق وبحالة جيدة وصالحة دائماً للاستخدام.

- د - يزود المبنى بأبواب للطوارئ تفتح مباشرة للخارج وتكون محكمة الغلق، حيث يتم استخدامها فقط في حالة الضرورة.
- هـ - تزود الأبواب بستائر هوائية لمنع دخول الحشرات الطائرة.
- و - تزود مداخل الأبواب بمغاطس أرضية بها محلول مطهر لتطهير الأحذية عند الدخول.

### (٦-٧) الدرج (السلالم) والمصاعد والهياكل المساعدة (في حالة وجودها):

- أ - السلالم: تكون من الرخام أو الجرانيت أو الموزايكو القوي الأملس ليسهل تنظيفها.
- ب - المصاعد: تكون من الصلب الغير قابل للصدأ أو من الحديد المطلي بدهان مانع للصدأ، ويحافظ على نظافتها وتطهيرها باستمرار.
- ج - ألا يؤدي موقع مجاري تصريف النفايات وتصميمها إلى تلويث الأغذية وأن تزود بفتحات للتنظيف.

### (مادة ٨): المرافق والخدمات

#### (١-٨) المورد المائي:

يجب أن يكون آمناً وتتوافر فيه الاشتراطات التالية:

- ١ - يوفر المياه بكميات كافية تحت ضغط ودرجة حرارة مناسبين، ويكون من مورد بعيد عن أي مصدر من مصادر التلوث وعن الصرف الصحي وصالح للاستهلاك الآدمي بناءً على تحاليل مخبرية معتمدة.
- ٢ - توفير الوسائل المناسبة لتخزين وتوزيع المياه مثل الخزانات الأرضية أو العلوية والتي يجب أن تكون بعيدة تماماً عن مصادر التلوث، وأن تكون الخزانات العلوية أسطوانية الشكل ومصنعة من الفيبرجلاس أو من مواد غير قابلة للصدأ وسهلة

التنظيف ومستوفية لكافة الاشتراطات الصحية، وتتؤخذ منها المياه من خلال شبكة مواسير مصنوعة من الحديد المجلفن أو الصلب الغير قابل للصدأ أو البلاستيك ومطابقة للمواصفات والاشتراطات الصحية.

٣- فى حالة وجود شبكة مياه غير صالحة للشرب تستخدم فى أغراض الغسيل والتنظيف، يجب أن تكون مستقلة ومنفصلة تماماً عن شبكة مياه الشرب وتُميز مخارجها بطلاء ذي لون خاص. كما يجب التأكد من عدم وجود أي توصيلات مشتركة بين الشبكتين. ولا يسمح بعمل أي توصيلات للإمداد بمياه الشرب من شبكة المياه الغير صالحة للشرب التي يجب أن يسمح تصميمها بجريان المياه في اتجاه واحد.

### (٨-٢) الصرف الصحي:

يجب توافر الاشتراطات التالية عند التخلص من المياه العادمة أو الصرف الصحي:

- ١- توفر شبكة داخلية للصرف للتخلص من المياه العادمة.
- ٢- تزويد خطوط الصرف بخزانات ترسيب للتخلص من الفضلات الصلبة قبل تصريف المياه على الشبكة العمومية للصرف الصحي.
- ٣- تكون خطوط الصرف بحجم يسمح بالتخلص من الأحمال القصوى للمنشأة.
- ٤- لا يسمح بتصميم وتركيب هذه الخطوط بتلويث مصدر مياه الشرب وشبكات التوزيع، ويفضل أن يكون اتجاه الصرف عكس اتجاه خط الإنتاج.
- ٥- فصل مواسير صرف المياه العادمة عن خطوط تصريف دورات المياه والحمامات ومغاسل الأيدي.

## (٨-٣) التوصيلات الكهربائية:

### يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - تكون نوعية الأسلاك والمواسير الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- ٢ - تناسب 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 للعاملين.
- ٦ - تكون وحدات الإضاءة المستخدمة ضد تسرب الأتربة والأبخرة وضد الانفجار.
- ٧ - تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث خامات التصنيع ونوعيات المفاتيح الأوتوماتيكية وكافة المكونات الأخرى.
- ٨ - تزود الشبكة الكهربائية بنظام للتأريض (Earthing) لتجنب مخاطر الصعق الكهربائي.
- ٩ - يفضل توفير مولد كهربائي ذي قدرة تتناسب مع أحمال التشغيل لاستخدامه في حالة انقطاع التيار الكهربائي.

### (٤-٨) الإضاءة:

يجب توفير كل من الإضاءة الطبيعية والصناعية في جميع أنحاء المنشأة على أن لا تغير الإضاءة الصناعية في استعمالها من طبيعة الألوان، وعلى ألا تقل شدة الإضاءة في المنشأة عن الحدود الموضحة بالجدول التالي:

### **شدة الإضاءة المطلوبة في الأماكن المختلفة بالمنشأة**

المكان	شدة الإضاءة (لكس)	المكان	شدة الإضاءة (لكس)
المكاتب	١١٠ - ١٨٥	التغليف	٧٥ - ١١٠
دورات المياه	١١٠	الفرز والفحص	٣٧٠
المختبرات	١٨٥ - ٢٢٠	المستودع	١١٠ - ١٥٠
منطقة الاستلام	١٨٥ - ٢٦٠	صالة التصنيع	١٨٥ - ٢٢٠
المدخل	٤٠ - ١١٠	رصيف الشحن	٧٥

### (٥-٨) التهوية:

يجب توفير التهوية الطبيعية والصناعية لمنع ارتفاع درجة الحرارة وتكاثف الأبخرة وتراكم الغبار والأتربة، ولإزالة الهواء الملوث. وأن يكون اتجاه الهواء من المواقع النظيفة إلى المواقع الملوثة وليس العكس. مع تزويد فتحات التهوية بشبكة من السلك أو أية أغطية واقية أخرى؛ على أن تكون مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ سهلة الفك والتركيب لسهولة التنظيف.

## (٦-٨) دورات المياه ومغاسل الأيدي وأماكن الاستحمام وأماكن تغيير الملابس:

يلزم توفير عدد مناسب من دورات المياه ومغاسل الأيدي والحمامات يتناسب مع عدد العاملين بالمنشأة وفقاً للجدول التالي. ويجب توفر أماكن كافية ومناسبة لتغيير ملابس العاملين وفي مواقع ملائمة تكون بعيدة تماماً عن صالات الإنتاج ولا تفتح عليها مباشرة وتكون مزودة بعدد كاف من الخزائن المغلقة.

### عدد المراحيض ومغاسل الأيدي وأماكن الاستحمام بالنسبة لعدد العمال

عدد العمال في الوردية	عدد المراحيض	عدد مغاسل الأيدي	عدد أماكن الاستحمام
أقل من ١٠	٢	٢	٢
من ١١ إلى ٢٠	٤	٤	٤
من ٢١ إلى ٤٠	٦	٦	٦
من ٤١ إلى ٦٠	٨	٨	٨
من ٦١ إلى ٨٠	١٠	١٠	١٠
من ٨١ إلى ١٠٠	١٢	١٢	١٢
أكثر من ١٠٠	مرحاض ومغسلة يد وحمام لكل ١٠ عمال		

### ويجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - فصل المراحيض عن مغاسل الأيدي وأماكن الاستحمام بأبواب ذاتية الإغلاق محكمة من الألمنيوم أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ.
- ٢ - توفر التهوية المناسبة والإضاءة الجيدة في هذه الأماكن.
- ٣ - يزود كل مرحاض بمروحة شفط وصندوق طرد (سيفون) وشطاف.

- ٤ - تزود مغاسل الأيدي بالماء الساخن والصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة وبالمناشف الورقية وجهاز التجفيف بالهواء الساخن ووعاء للنفايات.
- ٥ - أن تكون صنابير مياه المغاسل من النوع الذي يعمل ذاتيا مثل طريقة الاستشعار عن بعد أو بالقدم لتجنب تلوث الأيدي.

### (٧-٨) مغاسل الأيدي بصالات الإنتاج:

يجب أن تزود صالات الإنتاج بالعدد الكافي والمناسب من مغاسل الأيدي في الأماكن المناسبة حسب حاجة وظروف التصنيع وذلك لتطهير الأيدي على أن تجهز المغاسل بالماء الساخن والبارد ومواد التنظيف والتطهير وجهاز تجفيف بالهواء الساخن. واستخدام المناشف الورقية فقط للتجفيف والتي يجب توفير العدد الكافي منها، مع توفير سلة نفايات للتخلص من المناشف بعد استعمالها. على أن توصل خطوط التصريف للمغاسل بخطوط المياه العادمة للمنشأة.

### (٨-٨) أوعية تجميع النفايات والمواد غير الصالحة للاستخدام:

- ١ - توفير العدد المناسب من أوعية النفايات للمواد غير الصالحة للاستخدام، على أن تكون هذه الأوعية محكمة القفل وذاتية الإغلاق بحيث تمنع وصول الحشرات والقوارض لما بداخلها من نفايات تجنبا لتلوث المواد الغذائية أو مياه الشرب أو المباني.
- ٢ - تصنع أوعية النفايات من مواد غير منفذة للسوائل وممانعة للتسرب أو تكون من النوع الذي يستعمل مرة واحدة.

## (مادة ٩): أقسام المنشأة

تقسم المنشأة داخلياً إلى سبعة أقسام، وذلك على النحو التالي:

### ١. القسم الإداري:

قسم ملحق إما عبارة عن مبنى مستقل أو جزء منفصل من أجزاء المصنع يحتوي على المكاتب الإدارية للوظائف المختلفة التي تضمن حسن سير العمليات الإدارية، بشرط ألا يتصل هذا المبنى اتصالاً مباشراً بصالة الإنتاج.

### ٢. قسم استقبال المواد الخام (الأولية)

يقع في مقدمة المصنع على أن يكون لديه بابا مستقلا وأن يجهز هذا القسم بمجموعة من الأدوات والمعدات مثل ميزان استقبال وطاولات الفرز وخلافه حسب حاجة المصنع . مع ضرورة وجود روافع كهربائية لنقل المواد الخام من سيارات الشحن للمستودع مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال كما يراعى عدم تعرض المواد الخام للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

### ٣. قسم التصنيع

يراعى فيه كل ما ورد بالمادة رقم (٧) من هذه اللائحة.

### ٤. قسم التعبئة

يجب أن يكون ذو درجة حرارة ورطوبة محددتين وهواء متجدد وفقاً لمتطلبات التصنيع الجيد.

### ٥. المستودع

يتم فيه تداول وتخزين المواد الأولية والمنتجات النهائية. ويراعى فيه درجة الحرارة والرطوبة المناسبين والتهوية الجيدة والنظافة العامة، مع تطبيق كافة الاشتراطات العامة والخاصة التي وردت بلائحة مستودعات المواد الغذائية.



## ٦. قسم المنتجات النهائية

يقع في نهاية المصنع ويكون مخصصا لتخزين المنتجات النهائية المعدة للتوزيع على أن يجهز هذا القسم بأرصف التخزين ويكون جيد الإضاءة والتهوية . مع ضرورة وجود روافع كهربائية لنقل المواد المنتجة إلى سيارات الشحن مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال. كما يراعى عدم تعرض المنتجات للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

## ٧. قسم المختبر

يزود المصنع بمختبر للجودة لتحليل المواد الأولية لتحديد مدى مطابقتها للمواصفات القياسية المعمول بها، وكذلك لتتبع جميع مراحل التصنيع، وتحليل المنتج النهائي، على أن يزود المختبر بالأجهزة والأدوات اللازمة لأخذ العينات والتحليل والاختبار، ويعمل به أشخاص مختصين ومدربين ذو خبرة في مجال التحاليل العملية.

## (مادة ١٠): التجهيزات

### **الأدوات والآلات والمعدات والأواني:**

يجب أن تكون الآلات والمعدات المستخدمة والتي تلامس المادة الغذائية مباشرة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، ولا تتفاعل مع المنتج ولا تسبب تغييراً في الطعم أو الرائحة، ومقاومة للتآكل وتحمل عمليات التنظيف والتطهير المستمر، على أن تكون أسطحها ملساء خالية من الخدوش والشقوق.

### **ويزود مصنع التمور بالتجهيزات التالية:**

١ - سيور فرز يتناسب عددها مع طاقة المنشأة.

- ٢ - مناظف للتعبئة والتغليف يكون سطحها من الرخام الأملس قطعة واحدة أو من الصلب الغير قابل للصدأ الخالي من اللحامات ليسهل تنظيفه وتطهيره بعد الاستخدام.
- ٣ - آلات الغسل بالرشاشات (Spray Washers) لغسل التمور .
- ٤ - كبائن للتبخير من البناء محكمة الغلق مزودة بوسائل التبخير وبمراوح شفط كهربائية للتخلص من آثار غازات التبخير.

#### وتراعى الاشتراطات التالية في الآلات والمعدات المستخدمة:

- أ - يكون تصميمها بشكل يمنع المخاطر الصحية ويسمح بسهولة تنظيفها وتطهيرها جيداً.
- ب - يكون تركيب الآلات الثابتة بشكل يسمح بسهولة الوصول إليها وتنظيفها جيداً.
- ج - تكون سهلة الفك والتركيب ليسهل تنظيفها وتطهيرها.
- د - أن تكون سيارات نقل الكراتين من النوع الذي يستخدم الكهرباء أو البطاريات ، ويمنع استخدام سيارات الديزل أو البنزين .

#### (مادة ١١): التشغيل والصيانة

يجب صيانة المباني والآلات والمعدات وكل ما يستخدم في المنشأة بما في ذلك شبكة الصرف الصحي لتكون في حالة جيدة باستمرار.

## (مادة ١٢): الأمان والسلامة

### يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - وضع لافتات إرشادية توضح طرق مكافحة الحريق في حالة حدوثه لا قدر الله.
- ٢ - وضع لافتات إرشادية توضح كيفية إخلاء المكان عند الطوارئ.
- ٣ - توفير طفايات الحريق بالعدد والحجم المناسبين حسب تعليمات الدفاع المدني، على أن تثبت عليها بطاقة توضح تاريخ الصلاحية للعمل ومواعيد إجراء الاختبارات الدورية عليها، وذلك بجميع مرافق المباني وتجهيزاتها. كما يجب توفر اشتراطات الأمان والسلامة حسب تعليمات الدفاع المدني.
- ٤ - توفير صندوق للإسعافات الأولية يكون مزوداً بالمواد الضرورية مثل الأربطة الطبية والقطن والشاش والمواد المطهرة.
- ٥ - اتباع قواعد الأمان الصناعي خصوصاً في أقسام المنشأة التي تمثل خطراً على العاملين.
- ٦ - الحصول على التراخيص اللازمة من الدفاع المدني.

## الباب الثالث

### الإشتراطات الخاصة

### سلسلة الغذاء

#### (مادة ١٣): عام

يجب توفر مجموعة من الضوابط الخاصة بمراحل التصنيع المختلفة بدءاً من المادة الأولية (التمور) الواردة للمصنع وانتهاءً بالمنتج النهائي؛ بغرض إنتاج تمور معبأة عالية الجودة صحية آمنة الاستخدام.

#### (مادة ١٤): المواد الأولية

يراعي في التمور الواردة إلى مصانع التعبئة ما يلي:

- ١ - يمنع منعاً باتاً استلام التمور السائبة المحملة بصناديق السيارات والعربات.
- ٢ - تكون التمور معبأة في أواني نظيفة، ويفضل الأوعية البلاستيكية أو المعدنية الغير قابلة للصدأ.
- ٣ - يجب وجود بلاستيك لعزل التمور عن الأواني.
- ٤ - تحمل الأواني في عربات النقل النظيفة، وتكون مرصوفة داخل وسيلة النقل بوضع ألواح أو حواجز لفصل الأواني عن بعضها. ويمنع رص الأواني فوق بعضها البعض دون استعمال هذه الحواجز.
- ٥ - تورد الأصناف منفصلة (كل صنف على حدة) ويمنع منعاً باتاً خلط الأصناف ببعضها.

٦ - تكون التمور محتفظة بجميع خصائصها وخالية من علامات التلف والفساد والتخمر.

٧ - فحص التمور الواردة للتأكد من سلامتها وصلاحياتها للاستهلاك الأدمي ومدى مطابقتها للمواصفات والمعايير الصحية، وتحديد درجة الإصابة الحشرية للتحكم في عملية التبخير التي ستجرى داخل المصنع.

### (مادة ١٥): الاستلام

يمنع منعاً باتاً تفريغ التمور الواردة للمصنع على الأرض، مع ضرورة إنشاء منصة من الأسمنت الجيد ترتفع عن سطح الأرض بمقدار ٢٥ سم على الأقل، تكون مكسوة بالبلاستيك النظيف الخالي من الكتابة، على أن تتناسب مساحة المنصة مع كمية التمور الواردة حتى لا تتأثر التمور على الأرض.

### (مادة ١٦): التجفيف والتبخير

تتم عمليات التجفيف والتبخير بغرض تجهيز التمور لعمليات التصنيع والتعبئة والتخلص من الرطوبة الزائدة وكذلك القضاء نهائياً على إصابة التمور بالحشرات وأطوارها المختلفة وحتى تكون صالحة للاستهلاك الأدمي، ويجب أن تتوفر الاشتراطات الصحية التالية:

١ - تجهيز منشئ التجفيف الأولي (التجفيف الشمسي) في مكان منعزل غير معرض للأتربة والدخان والملوثات البيئية الأخرى، ويفضل أن تكون أرض المنشئ من الأسمنت وتغطي بالمشمع أو الحصير، مع ضرورة تغطية التمور أثناء تجفيفها بالشاش الأبيض أو بسلك شبكي ضيق مصنوع من مادة غير قابلة للصدأ، لمنع الذباب والحشرات الأخرى من تلوئث التمور.

- ٢ - تكون أماكن التبخير سواءً الأولي أو النهائي محكمة الغلق تماماً حتى لا تتسرب غازات التبخير للخارج؛ مما ينشأ عنه أضرار صحية للعاملين بالإضافة إلى انخفاض كفاءة عملية التبخير ذاتها.
- ٣ - إذا تم التبخير في الغرف يراعي أن لا تقل درجة الحرارة عن ٣٧°م والرطوبة النسبية عن ٥٠٪، مع استعمال رفوف من السلك الشبكي الضيق لرص التمور داخل الغرف .
- ٤ - تزود غرف التبخير بمراوح شفط للغازات بعد انتهاء عملية التبخير لإحلال الهواء محل تلك الغازات، ويحظر دخول العاملين إلى غرف التبخير إلا بعد تمام تهويتها.
- ٥ - في حالة استعمال الصناديق في عملية التبخير، يجب أن تكون مبطنّة من الداخل بالصاج المجلفن أو ألواح الزنك مع وضع التمور داخل الصناديق على أرفف من السلك الشبكي .
- ٦ - يراعي في غازات وسوائل التبخير نقاوتها وخلوها من الشوائب والمواد السامة ومشتقات المعادن الثقيلة حتى لا تسبب أضراراً للتمور ذاتها.
- ٧ - ضرورة تحديد مدة التبخير بكل دقة، لأن انخفاض المدة يؤثر على كفاءة عملية التبخير وعدم اكتمالها، وزيادة المدة يسبب أضراراً للتمور ذاتها وتغيير خواصها وطعمها.
- ٨ - ضرورة فحص التمور بعد التبخير للتأكد من فاعلية العملية في القضاء على الحشرات وأطوارها المختلفة.

## (مادة ١٧): الغسل والفرز

يتم بغرض التخلص من الشوائب والأتربة والمواد الغريبة ويجب مراعاة التالي:

- ١ - استخدام الرشاشات في غسل التمور للتخلص من الشوائب والمواد الغريبة والأتربة وخلافه، مع مراعاة أن يكون الماء المستخدم مطابقاً للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بمياه الشرب.
- ٢ - توفر الوسائل الكافية للتخلص من المياه العادمة.
- ٣ - فرز التمور بعد الغسل لاستبعاد التالف والملوث والمصاب والغير ناضج والمخالف للصنف، وتستخدم لهذا سيور فرز ميكانيكية (في المصانع الحديثة) أو مناخذ فرز (في المصانع الصغيرة والقديمة) توضع في أماكن جيدة التهوية والإضاءة.
- ٤ - تجميع مخلفات الفرز في أوعية محكمة القفل داخل أكياس بلاستيكية والتخلص منها أولاً بأول.

## (مادة ١٨): التجفيف

تتم عملية تجفيف التمور المفروزة بعد الغسل ويراعى ما يلي:

- ١ - يتم التجفيف النهائي باستعمال أحد المجففات الصناعية التي تعمل بالهواء الساخن المدفوع على أن توضع التمور على طاوولات خشبية نظيفة تماماً ويراعى معدل التحميل على الطاوولات (الكمية بالرطل / قدم ٢) أثناء التجفيف.
- ٢ - تتم عملية التجفيف على مرحلتين:
- أ - الأولى عند درجة حرارة ٦٠ درجة مئوية حتى تصل رطوبة التمور إلى ٢٠٪ رطوبة.
- ب - الثانية ترفع درجة الحرارة إلى ٧٧ درجة مئوية لمدة ساعة لإتمام عملية التجفيف.

## (مادة ١٩): التصنيع والتعبئة

تصنع التمور على عدة خطوات يدوياً أو آلياً تزيد أو تقل حسب المواصفات المطلوبة للمنتج النهائي كما يلي:

- ١ - نزع النواة يدوياً أو آلياً ويراعى في هذه العملية النظافة التامة.
- ٢- عند حشو التمر باللوز والفسق وخلافه، ويراعى في مادة الحشو ما يلي:
  - أ - تكون صالحة للاستهلاك الآدمي.
  - ب - خالية من الإصابات الفطرية والحشرية.
  - ج - تكون جافة ويتم ذلك بتحميمها وتقسيرها.
  - د - تكون عبواتها سليمة ونظيفة.
- ٣ - تتم عملية تعبئة التمور بعد تجفيفها مباشرة كاملة أو منزوعة النواة أو محشوة، ويراعى في هذه العملية جميع الاشتراطات الصحية المنصوص عليها في لائحة تعبئة وتغليف المواد الغذائية، ويخصص للتعبئة قسم خاص مستقل بالمصنع منعزل بعيد عن بقية أجزاءه.
- ٤ - ضرورة إجراء عملية تبخير نهائي للمنتج بعد التعبئة ويراعى فيها كل ما جاء في المادة (١٦) من هذه اللائحة.
- ٥ - يمنع منعاً باتاً استخدام الأيدي أو الأقدام في رص التمور ويستخدم لهذا الغرض آلة الرص الميكانيكية، على أن يحافظ على نظافتها باستمرار وأن تكون صالحة للعمل.
- ٦ - تلتصق بطاقة بيان على عبوات التمور موضعاً بها كافة البيانات وأن تكون مطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة ببطاقة بيان المواد الغذائية المعبأة ، على أن تكون جميع البيانات مكتوبة بخط واضح وغير قابلة للإزالة أو المحو وتكون البطاقة ذاتها جيدة اللصق ويصعب نزعها.



## مادة ٢٠): تخزين التمور المعبأة

تخزن التمور المعبأة في مستودعات نظيفة جافة جيدة التهوية وبعيدة عن أشعة الشمس المباشرة مع ضرورة توافر الاشتراطات الصحية الخاصة بمستودعات المواد الغذائية.

## مادة ٢١): النظافة العامة

**يجب توافر الاشتراطات التالية:**

- ١ - توفير الوسائل والأجهزة والمعدات اللازمة لتنظيف وتطهير الأدوات والأواني والمعدات.
- ٢ - وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة في مختلف أجزاء المصنع بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم وعليهم التقيد بها .
- ٣ - تنظيف وغسل وتطهير الصناديق والأواني المستخدمة في نقل التمور من المزارع إلى المصنع.
- ٤ - مكافحة الآفات داخل المصنع وفي الأماكن المحيطة به.
- ٥ - استخدام الطرق الطبيعية مثل الصواعق الكهربائية لمكافحة الحشرات والأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض.
- ٦ - استخدام المبيدات الحشرية في حالة عدم فاعلية الطرق الطبيعية السابقة في مكافحة مع ضرورة أخذ الاحتياطات اللازمة لحماية الأغذية والآلات والأدوات من التلوث.
- ٧ - التنظيف الجيد بعد استعمال المبيدات الحشرية للتخلص من آثارها على أن يتم التنظيف بالماء الساخن والصابون والمنظفات الصناعية للتخلص من بقايا المبيدات قبل إعادة استخدام الآلات والأواني والمعدات مرة أخرى.
- ٨ - لصق بطاقة بيان على عبوات المبيدات والمنظفات والمطهرات وأي مادة كيميائية أخرى والتي تشكل خطراً على الصحة العامة، على أن يوضح بها اسم الصنف وطريقة الاستعمال.

- ٩ - يمنع منعاً باتاً تخزين أى من هذه المواد في أماكن الإنتاج المختلفة أو مستودعات الأغذية.
- ١٠ - تجميع النفايات ومخلفات الفرز في أكياس بلاستيكية داخل حاويات محكمة الغلق من النوع الذى يفتح غطاءه ذاتياً بالضغط بالقدم، مع ربط الأكياس تمهيداً للتخلص منها أولاً بأول خارج المصنع في الأماكن المخصصة لذلك أو من خلال المتعهد إن وجد.
- ١١ - غسل وتطهير حاويات النفايات يومياً باستعمال المطهرات المناسبة.
- ١٢ - ضرورة تنظيف وغسل أرضيات وجدران المصنع يومياً.

### (مادة ٢٢): الترخيص

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

### (مادة ٢٣): سجل الرقابة الصحية

على صاحب المصنع 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، سواء كان هذا التغيير بالكشط أو بالمحو أو بالإزالة أو بأي طريقة أخرى.

## الباب الرابع العاملون

### (مادة ٢٤): 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) وضمات 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 ٢٥): صلاحية الشهادة الصحية

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

## (مادة ٢٦): الأمراض المعدية والإصابات

### (٢٦- 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 بالمنشأة يجب إستبعاده عن العمل ومراجعته لأقرب مستشفى أو مركز صحي حتى يتم علاجه وشفائه من المرض أو الإصابة ، وفي حالة تعذر علاجه يستبعد نهائياً عن العمل .

### (٢٦- 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 ٢٧): المظهر والسلوك الشخصي

- ١ - على كل شخص أثناء العمل في مناطق تداول التمور أن يواظب على غسل يديه مراراً بشكل جيد باستعمال الماء والصابون، ويجب غسل الأيدي قبل البدء في العمل وبعد الخروج من دورة المياه وبعد لمس أي مادة ملوثة أو تداول أي مادة يحتمل أن تكون مصدراً لنقل الأمراض، كما يجب غسل اليدين بعد الأكل أو التدخين أو لمس الشعر أو الأنف أو الأذن أو الفم أو الوجه، مع اتباع التعليمات السليمة لغسل الأيدي.
- ٢ - للمحافظة على النظافة الشخصية يجب على العاملين ارتداء الملابس الواقية والملاتمة أثناء العمل، بما في ذلك غطاء الرأس والأحذية. ويجب أن تكون جميع هذه الملابس قابلة للتنظيف ما لم تكن مصممة للاستعمال غير المتكرر، مع العناية بنظافة الأظافر وتقليمها.
- ٣ - يمنع منعاً باتاً القيام بأي عمل ينتج عنه تلويث للغذاء مثل الأكل أو الشرب أو التدخين أو البصق أو التمخط أو خلافه في مكان العمل.
- ٤ - يجب استخدام القفازات المعقمة التي تستخدم لمرة واحدة فقط خصوصاً في قسم التعبئة، مع مراعاة أن ارتداء القفازات لا يغني عن غسل الأيدي جيداً. ويجب أن تصنع القفازات من مادة غير منفذة.
- ٥ - على جميع العاملين في أقسام الفرز والتصنيع والتعبئة ارتداء كمامة (Mask) لتغطية الفم والأنف أثناء العمل.
- ٦ - يمنع منعاً باتاً ارتداء العاملين في أقسام التصنيع والتعبئة للمتعلقات الشخصية مثل الحلبي والخواتم والساعات والدبابيس أثناء العمل.
- ٧ - يمنع منعاً باتاً النوم في أماكن العمل أو المستودعات.

### (مادة ٢٨): التدريب على الشؤون الصحية

يجب أن يدرّب جميع العاملين بالمنشأة على الاشتراطات والقواعد الصحية لتداول الأغذية لمنع تلوثها.

### (مادة ٢٩): الاحتياطات الخاصة بالزائرين

يجب أن تتخذ الاحتياطات لمنع تلوث الغذاء من قبل زوار مواقع تداول الأغذية وتتضمن هذه الاحتياطات ارتداء الملابس الواقية وتمرير أحذيتهم على المغاسل الأرضية عند الأبواب .

## الباب الخامس

### مراقبة تنفيذ اللائحة

#### (مادة ٣٠): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة.





