



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

لائحة المخابز الآلية والنصف آلية



المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

لائحة

المخاطر الآلية والنصف آلية

هـ ١٤٢٦

م ٢٠٠٠

٢٤٦٤١٤ (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 المخابز الآلية والنصف آلية / وزارة الشؤون البلدية والقروية،
وكالة الوزارة للشؤون البلدية، الإدارة العامة لصحة البيئة.

الرياض ، ١٤٢٦هـ

٤٠ ص : ٢٤ سم

ردمك : ٩ - ٢٨ - ٧١٠ - ٩٩٦٠

١ - السعودية ، وزارة الشؤون البلدية والقروية - قوانين وتشريعات

٢ - البلدية - قوانين وتشريعات - السعودية أ - العنوان

١٤٢٦/٤٢٤

ديوي ٢٦٠٢٦٨٠٩٥٣١٥٩٨٠٣٥٤

رقم الإيداع : ١٤٢٦/٤٢٤

ردمك : ٩ - ٢٨ - 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)، 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

يعتبر الخبز بأنواعه المختلفة من أهم الأغذية التي يتناولها المواطنون حيث أنه نادراً ما تخلو أي وجبة غذائية منه، كما تعتبر المنتجات الأخرى للمخابز من المواد الغذائية الهامة حيث يقبل على تناولها المواطنون بين الوجبات وأثناء العمل خاصة الأطفال في المدارس.

لذلك يجب الحفاظ على سلامة المواد الأولية الداخلة في التصنيع واتباع كافة الاشتراطات الصحية خلال مراحل تداول هذه المواد داخل المخبز، بهدف إنتاج خبز صالح للاستهلاك الآدمي ومطابق للمواصفات القياسية المقررة والمعايير الصحية العالمية المختلفة، وهو ما تهدف إليه الوزارة من إصدار «لائحة المخابز الآلية والنصف آلية».

تحتوي اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية، يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في المخابز، 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 الاشتراطات الصحية للعاملين في هذه المخابز والتي يجب اتباعها والالتزام بها حفاظاً على صحة وسلامة الإنسان.

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): مواقع تداول المواد الأولية والمنتجات النهائية
١٧	(مادة ٧): المرافق والخدمات
٢١	(مادة ٨): أقسام المنشأة
٢٥	(مادة ٩): التجهيزات
٢٦	(مادة ١٠): التشغيل والصيانة
٢٦	(مادة ١١): الأمان والسلامة
٢٧	الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة
٢٧	(مادة ١٢): عام
٢٧	(مادة ١٣): المواد الأولية
٢٩	(مادة ١٤): التخزين
٣٠	(مادة ١٥): المنتجات النهائية

- ٣٠ (مادة ١٦): التعبئة
- ٣١ (مادة ١٧): النقل
- ٣٢ (مادة ١٨): النظافة العامة
- ٣٣ (مادة ١٩): الترخيص
- ٣٣ (مادة ٢٠): سجل الرقابة الصحية

٣٤ **الباب الرابع: العاملون**

- ٣٤ (مادة ٢١): استخراج الشهادات الصحية
- ٣٥ (مادة ٢٢): صلاحية الشهادة الصحية
- ٣٥ (مادة ٢٣): الأمراض المعدية والإصابات
- ٣٦ (مادة ٢٤): المظهر والسلوك الشخصي
- ٣٧ (مادة ٢٥): التدريب على الشؤون الصحية
- ٣٧ (مادة ٢٦): الاحتياطات الخاصة بالزائرين

٣٨ **الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة**

- ٣٨ (مادة ٢٧): مراقبة تنفيذ اللائحة

الباب الأول

المجال والتعاريف

مادة (١): المجال

تسري بنود هذه اللائحة على المخابز الآلية والنصف آلية.

مادة (٢): التعاريف

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

المخابز الآلية:

المنشآت التي تقوم بتصنيع الخبز ومنتجات المخابز وبعض الحلويات بطريقة آلية دون الاعتماد كلياً على العنصر البشري.

المخابز النصف آلية:

المنشآت التي تقوم بتصنيع وإعداد الخبز ومنتجات المخابز وبعض الحلويات، حيث يقوم العمال بإجراء بعض العمليات التصنيعية مثل العجن ونقل العجين وتشكيله.... الخ، بينما تتم باقي العمليات التصنيعية آلياً مثل عملية الخبز أو التسوية.

الدقيق:

النتاج من الطحن الكامل للحبوب مع فصل الشوائب والأجنة والأغلفة.

العجينة:

النتاج من خلط الدقيق مع الماء والملح والخميرة يدوياً أو ميكانيكياً. وقد تضاف للعجينة مواد أخرى لتحسين صفات وخواص الخبز الناتج.

الخبز:

النتاج النهائي بعد المعاملة الحرارية للعجينة المتخمرة المجهزة.

منتجات المخابز:

مجموعة المنتجات التي يعتبر الدقيق مكونها الرئيسي بالإضافة إلى مواد أخرى بغرض إكساب الناتج طعم أو رائحة أو قوام معين، ويتم خبزها وتسويتها في المخابز.

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 المعدة 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 تضرها، 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: (Good Manufacture Practices GMP)

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 بسلامة 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 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 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 ١١ 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- أن يكون الموقع مجاز لهذا الاستخدام.
- ٦- أن يكون قريباً من مصادر المياه والطاقة.
- ٧- توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي.
- ٨- تتناسب المساحة مع حجم العمل وكمية الإنتاج (لا تقل عن ٢٠٠ متر مربع للمخابز الآلية، و ١٥٠ متر مربع للمخابز النصف آلية).

(مادة ٥): المبنى

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- يكون 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.
- ٦- لا يسمح بدخول وإيواء الحشرات والهوماء 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 داخله 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): مواقع تداول المواد الأولية والمنتجات النهائية

يجب توافر الاشتراطات التالية في مواقع استقبال المواد الأولية والإنتاج والتعبئة والمنتجات النهائية:

(١-٦) الأرضيات:

تكون من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة له، سهلة التنظيف والغسل، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية، وتكون ذات سطح مستوٍ خالٍ من التشقق والحفر، وتصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف، ويفضل أن تكون من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للتآكل أو من الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة.

(٢-٦) الجدران:

أ - تكون ملساء وخالية من الشقوق والمواد السامة ومقاومة للماء وغير ماصة وقابلة للغسل والتطهير وذات ألوان فاتحة بقدر الإمكان، على أن تكتسى بالبلاط القيشاني أو السيراميك الأبيض اللون والجيد اللصق.

ب- تكون بارتفاع مناسب لعمليات الإنتاج ويتناسب مع تصميم المعدات.

ج- تحتوي على العدد المناسب من الفتحات والذي يمثل $1/6$ مساحة الأرضية لتأمين التهوية والإضاءة الطبيعيتين.

د- تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة ويفضل أن يكون بها استدارة أو ميل بزاوية 45° ليسهل تنظيفها وتطهيرها ومنع تراكم الملوثات والأتربة.

(٣-٦) الأسقف:

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

(٤-٦) 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 ارتفاع النوافذ عن سطح الأرض ملائماً بحيث لا تكون قريبة أو بعيدة، ويفضل أن تكون في الثلث الأخير من ارتفاع الجدران.

(٥-٦) 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.

(مادة ٧): المرافق والخدمات

(١-٧) 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 بناء 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، وتؤخذ منها المياه من خلال شبكة مواسير مصنوعة من الحديد المجلفن أو الصلب الغير قابل للصدأ أو البلاستيك ومطابقة للمواصفات والاشتراطات الصحية.
- ٣- في حالة وجود شبكة مياه غير صالحة للشرب تستخدم في 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.

(٢-٧) الصرف الصحي:

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

- ١- توافر 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 تصميم 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.

(٧-٢) 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- 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.
- 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.

(٧-٤) 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:

قوة الإضاءة المطلوبة في الأماكن المختلفة بالمنشأة

المكان	شدة الإضاءة (لكس)	المكان	شدة الإضاءة (لكس)
المكاتب	١١٠ - ١٨٥	الفرز والفحص	٢٧٠
دورات المياه	١١٠	المستودع	١١٠ - ١٥٠
منطقة الاستلام	١٨٥ - ٢٦٠	صالة التصنيع	١٨٥ - ٢٢٠
المدخل	٤٠ - ١١٠	رصيف الشحن	٧٥
التغليف	٧٥ - ١١٠		

(٥-٧) التهوية:

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

(٦-٧) 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 أو بالقدم لتجنب تلوث الأيدي.

(٧-٧) مغاسل الأيدي بصالات الإنتاج:

يجب أن تلحق صالات الإنتاج بالعدد الكافي والمناسب من مغاسل الأيدي في الأماكن المناسبة حسب حاجة وظروف الإنتاج وذلك لتطهير الأيدي على أن تجهز المغاسل بالماء

الساخن والبارد ومواد التنظيف والتطهير وجهاز تجفيف بالهواء الساخن. ويمكن استخدام المناشف الورقية 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.

(٧-٨) 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 تجنباً 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 ٨): أقسام المنشأة

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

١. القسم الإداري (في المخازن الآلية):

عبارة عن مبنى مستقل أو جزء منفصل من أجزاء المخبز 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) (في المخازن الآلية):

يقع في مقدمة المخبز ويفضل أن يكون لديه باباً مستقلاً على أن يجهز بمجموعة من الأدوات والمعدات مثل ميزان استقبال وطاولات الفرز وخلافه حسب حاجة المخبز. ويفضل 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 الإنتاج:

يراعى فيه كل ما ورد بالمادة رقم (٦) من هذه اللائحة.

يقسم هذا القسم إلى:

أ- غرفة الغسل:

غرفة مستقلة تخصص لغسل الأدوات والمعدات والأواني على أن تزود بالتالي:

- ١- أحواض للغسل مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ.
- ٢- مصدر للماء البارد والساخن.
- ٣- مواد التنظيف والتطهير.
- ٤- خزائن مغلقة لحفظ الأواني والمعدات لحين استعمالها.

ب- غرفة العجن:

يجب أن يتوافر بها ما يلي:

- ١- تكسى جدرانها بكامل ارتفاعها إلى السقف بالبلاط القيشانى أو السيراميك الأبيض.
- ٢- تزود بمعجن أو بعدد من المعاجن الآلية يتناسب عددها وسعتها وطاقاتها الإنتاجية مع سعة المخبز وطاقته الإنتاجية.
- ٣- منخل للدقيق في جزء مستقل من الغرفة.
- ٤- تزود بفلتر ضغط يحتوي على عدد من الشمعات يوضع أعلى المعجن أو المعاجن مباشرة.
- ٥- يكون للغرفة باب من النوع المزود بمفصلات مروحية ليظل مغلقاً باستمرار.
- ٦- يفضل أن تزود بلمبات الأشعة فوق البنفسجية قوتها ٢٠٠٠ إلى ٢٩٥٠ أنجستروم لتطهير وتعقيم المكان.
- ٧- تزود بالصواعق الكهربائية لمكافحة الحشرات والذباب.

ج- غرفة التحضير :

يجب أن يتوافر بها ما يلي:

- ١- عدد مناسب من الطاوات المصنوعة من الألمنيوم أو قوائم حديدية مطلية بمادة مقاومة للصدأ ويكون سطحها قطعة واحدة من الرخام الأملس السميك أو من الصلب الذي لا يصدأ الخالي من اللحامات.
- ٢- حوض من مادة لا تصدأ وعدد من صنابير المياه الباردة والساخنة.
- ٣- خزائن مغلقة لحفظ وتخزين المواد الأولية اللازمة لعملية التحضير.
- ٤- ثلاجة تبريد لتخزين وحفظ المواد الأولية الحساسة سريعة التلف.
- ٥- خزائن مغلقة لتخزين وحفظ الأدوات والأواني النظيفة.
- ٦- ثلاجة تبريد لحفظ المنتجات النهائية الحساسة سريعة التلف والمعدة للتسويق والبيع.
- ٧- يفضل استخدام نظم التهوية الميكانيكية ويمنع منعاً باتاً استخدام أجهزة التكييف الصحراوي.

د- غرفة الخبيز والتسوية:

يجب أن يتوفر بها ما يلي:

- ١- عدد من الأفران الآلية التي تعمل بالكهرباء أو الغاز الطبيعي أو السولار.
- ٢- تزود الأفران بمدخنة تعلو بمقدار ٢ متر على الأقل عن أعلى مبنى مجاور.
- ٣- عدد من مراوح الشفط الكهربائية لتجديد الهواء ومنع تراكم الأدخنة.
- ٤- عدد من السيور لتهوية المنتجات بعد الخبيز والتسوية.
- ٥- تكسى جميع جدرانها بكامل ارتفاعها وإلى السقف بالبلاط القياشى أو السيراميك الأبيض اللون.

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 ودرجة الرطوبة المناسبين والتهوية الجيدة والنظافة العامة، مع تطبيق كافة الاشتراطات العامة والخاصة التي وردت بلائحة مستودعات المواد الغذائية. ويشترط فيه ما يلي:

- أ- فصل مواد التعبئة وتخزينها في مستودع مستقل.
- ب- يمنع منعاً باتاً وجود أي مصادر للرطوبة داخله.
- ج- تتناسب مساحة المستودع مع حجم العمل وكمية المواد المخزنة به.
- د- يمنع منعاً باتاً تخزين المواد السامة والخطرة مثل المنظفات ومواد التطهير والمبيدات الحشرية داخل مستودع الأغذية ويخصص لها جزء مستقل من المستودع يكون مزوداً بخزائن محكمة الغلق لتخزين مثل هذه المواد.

٦. قسم المنتجات النهائية (في المخازن الآلية):

يقع في نهاية المخبز ويكون مخصصاً لتخزين المنتجات النهائية المعدة للتوزيع على أن يجهز بأرفف للتخزين ويكون جيد الإضاءة والتهوية. ويفضل 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. صالة عرض وبيع المنتجات (في حالة وجودها):

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- تزود بثلاجة عرض مزودة بواجهة زجاجية وأبواب (ضلف) منزلقة في مجاري من الحديد أو الألمنيوم لعرض المنتجات الحساسة سريعة التلف مع مراعاة أن تكون أبواب ثلاجة العرض مغلقة باستمرار.
- ٢- تكون أبوابها من النوع المزود بمفصلات مروحية (Spring) لتغلق ذاتياً بإحكام.
- ٣- تزود بواجهة من الألمنيوم والزجاج تكون مطلة على الشارع العمومي.
- ٤- تزود بعدد من الصواعق الكهربائية لمكافحة الذباب والحشرات.
- ٥- تزود بوعاء محكم الغلق ويدخله كيس بلاستيكي للتخلص من الفضلات والمخلفات.

(مادة ٩): التجهيزات

الألات والمعدات والأدوات:

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، وتتحمل عمليات التنظيف والتطهير المستمر، وسهلة التنظيف، ويفضل أن تكون مصنوعة من الصلب الغير قابل للصدأ على أن تكون أسطحها ملساء خالية من الخدوش والشقوق ويمنع منعاً باتاً استخدام الأدوات النحاسية في عمليات الإنتاج ويكون تصميمها بشكل يمنع المخاطر الصحية ويسمح بسهولة تنظيفها وتطهيرها وأن تكون سهلة الفك والتركيب..

كما يجب أن تكون سيارات نقل الكراتين (في المخابز الآلية) من النوع الذي يستخدم الكهرباء أو البطاريات، ويمنع استخدام سيارات الديزل أو البنزين.

(مادة ١٠): التشغيل والصيانة

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

(مادة ١١): 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 توافر 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

مادة (١٢): عام

يجب الالتزام بالأصول الفنية للإنتاج بهدف الوصول بالمنتج النهائي إلى درجة عالية من الجودة والأمان، وضمان خلوه من العيوب ومطابقته للمواصفات القياسية المقررة.

مادة (١٣): المواد الأولية

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- تكون صالحة للاستهلاك الأدمي وخالية من علامات التلف والفساد ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل صنف.
- ٢- تكون محفوظة بطريقة سليمة سواءً بالتبريد (٤°م) أو بالتجميد (-١٨°م) أو عند درجة حرارة الغرفة (٢٥°م).
- ٣- يُسمح بإضافة واحد أو أكثر من المواد التالية حسب طبيعة المنتج وجودته وبما يتفق مع المواصفات القياسية المقررة:
 - فواكه طازجة أو مجففة أو محفوظة أو مجمدة.
 - حليب ومنتجاته.
 - شوكولاته أو مسحوق الكاكاو.
 - مكسرات.
 - جوز الهند المجفف المبشور والمسحوق.
 - عسل النحل.

- توابل.
- ملح الطعام.
- نشا غذائي.
- دقيق فول الصويا منزوع الدهن.
- فيتامينات.
- بيض طازج أو مجفف.
- مسحوق خبيز.
- مواد ملونة طبيعية وصناعية مصرح باستخدامها.
- مكسبات طعم ورائحة مصرح باستخدامها سواءً طبيعية أو صناعية.
- دقيق القمح.
- ماء (صالح للشرب ومطابق للمواصفات القياسية المقررة والخاصة بمياه الشرب المعبأه والغير معبأه).
- ٤- يكون ملح الطعام مطابق للمواصفة القياسية المقررة الخاصة به.
- ٥- يكون دقيق القمح المستخدم مطابق للمواصفات القياسية المقررة وخالٍ من الشوائب والحشرات وأطوارها المختلفة أو أجزائها.
- ٦- تكون أكياس الدقيق سليمة ومحكمة القفل ومدون عليها كافة البيانات وأهمها نسبة الاستخلاص واسم المطحن المنتج له.
- ٧- يمنع منعاً باتاً استخدام دقيق القمح المضاف إليه أو المعامل بمادة برومات البوتاسيوم في تصنيع منتجات المخابز.
- ٨- عند استعمال محليات صناعية يجب أن تكون من الأنواع المصرح باستخدامها مع توضيح ذلك صراحة في بطاقة البيان.

٩- تكون جميع المواد الملونة غير ضارة بالصحة ومن النوع المصرح باستخدامه وإضافته للأغذية.

(مادة ١٤): التخزين

- ١- يجب توافر الاشتراطات التالية عند تخزين الدقيق:
 - أ- يكون مستودع التخزين نظيفاً تماماً وخالياً من الحشرات والقوارض والأتربة والقاذورات.
 - ب- استعمال الطرق الطبيعية في مكافحة الحشرات مثل الصواعق الكهربائية والأجهزة الفوق صوتية لمكافحة القوارض.
 - ج- يمنع منعاً باتاً استعمال المبيدات الحشرية في أعمال مكافحة الحشرات والقوارض بمستودعات الدقيق.
 - د- تخزين الدقيق في عبوات محكمة القفل غير منفذة للرطوبة وجديدة لم يسبق استعمالها.
 - هـ- يفضل استخدام لمبات الأشعة فوق البنفسجية لتطهير وتعقيم مستودع الدقيق الملحق.
 - و- لا تزيد درجة حرارة المستودع عن ٢٥°م.
- ٢- ضرورة توافر كافة الاشتراطات الصحية في مستودعات التخزين داخل المخبز (سواءً العادية أو المبردة أو المجمدة) والواردة بلائحة مستودعات المواد الغذائية.
- ٣- بالنسبة للمعجنات المحشوة يفضل تخزينها بالتجميد عند درجة حرارة -١٨°م.

(مادة ١٥): المنتجات النهائية

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- تكون محتفظة بجميع خواصها الطبيعية وخالية من علامات التلف والفساد.
- ٢- خلوها من الرائحة الغريبة.
- ٣- خلوها من الطعم الغريب.
- ٤- خلو منتجات المخابز والحلويات من السموم الفطرية والبكتيرية.
- ٥- خلوها من الأحياء الدقيقة المسببة للتسمم الغذائي.
- ٦- يمنع منعاً باتاً إعادة استخدام أكياس الدقيق المستعملة ويجب التخلص منها أولاً بأول.
- ٧- في حالة إضافة أي مادة للخبز أو منتجات المخابز لا بد من ذكر نوع وكمية المادة المضافة على عبوات المنتج النهائي وأن تكون مطابقة تماماً للمواصفات القياسية المقررة.

(مادة ١٦): التعبئة

يجب توافر الاشتراطات التالية في مواد التعبئة والتغليف:

- ١- تكون مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- ٢- تُصنع من مواد غير ضارة بالصحة ولا تحتوي على أي منها ضمن تركيبها.
- ٣- لا تتفاعل مع المواد المعبأة ولا تغير من خصائصها الطبيعية أو الكيميائية.
- ٤- تكون غير منفذة للرطوبة والهواء.
- ٥- لا تلوث المادة المعبأة بداخلها.
- ٦- تكون جديدة لم يسبق استعمالها وتكون محكمة القفل.

- ٧- في حالة استخدام الأغلفة المطبوعة يجب أن يكون الحبر المستخدم في الطباعة ثابتاً وغير قابل للإزالة وغير ضار بالصحة ومن النوع المصرح باستخدامه في طباعة أغلفة المواد الغذائية.
- ٨- ضرورة كتابة كافة البيانات على الأغلفة وفقاً للمواصفة القياسية المقررة لبطاقة المادة الغذائية.

(مادة ١٧): النقل

يجب توفر الاشتراطات التالية في وسيلة النقل:

- ١- تكون وسيلة النقل مخصصة لنقل منتجات المخابز فقط.
- ٢- تزود بوحدة تبريد بحيث لا تزيد درجة الحرارة داخلها عن ٤°م.
- ٣- تحافظ على خصائص المنتج ولا تسبب له أي تلوث ولا تستخدم في أي غرض آخر غير نقل الخبز ومنتجات المخابز وتوزيعها.
- ٤- تزود بأرفف معدنية للتحميل عليها.
- ٥- يتم تحميلها وتفريغها بسرعة حفاظاً على درجة حرارتها.
- ٦- تزود بترموتر لقياس درجة الحرارة وبجهاز تحكم في درجة الحرارة داخلها لتتناسب مع نوع المنتجات التي تقوم بنقلها.
- ٧- يكون العاملون على وسيلة النقل حاصلين على شهادات صحية سارية المفعول.
- ٨- المحافظة على نظافتها وذلك بغسلها يومياً وتطهيرها.
- ٩- يكتب عليها وبشكل واضح عبارة (خاصة بنقل منتجات المخابز والحلويات) مع كتابة اسم المخبز وعنوانه ورقم هاتفه وعلامته التجارية إن وجدت.

(مادة ١٨): 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 المخبز بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم وعليهم التقيد بها.
- ٣- مكافحة الآفات داخل المخبز وفي الأماكن المحيطة به.
- ٤- استخدام الطرق الطبيعية مثل الصواعق الكهربائية لمكافحة الحشرات والأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض.
- ٥- استخدام المبيدات الحشرية في حالة عدم فاعلية الطرق الطبيعية السابقة في مكافحة مع ضرورة أخذ الاحتياطات اللازمة لحماية الأغذية والآلات والأدوات من التلوث.
- ٦- 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.
- ٧- 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.
- ٨- يمنع منعاً باتاً تخزين أي من هذه المواد في أماكن الإنتاج المختلفة أو مستودعات الأغذية.
- ٩- تجميع النفايات في أكياس بلاستيكية داخل حاويات محكمة الغلق من النوع الذي يفتح غطاءه ذاتياً بالضغط بالقدم، مع ربط الأكياس تمهيداً للتخلص منها أولاً بأول خارج المخبز في الأماكن المخصصة لذلك أو من خلال المتعهد إن وجد.

- ١٠- غسل وتطهير حاويات النفايات يومياً باستعمال المطهرات المناسبة.
- ١١- ضرورة تنظيف وغسل أرضيات وجدران المخبز يومياً.
- ١٢- يمنع منعاً باتاً الاحتفاظ بأي أدوات أو معدات أو أواني غير مستعملة في المخبز.

(مادة ١٩): الترخيص

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

(مادة ٢٠): سجل الرقابة الصحية

على صاحب المخبز 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 ٢١): 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 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) الباراتيفود (Paratyphoid).
 - ج. مزرعة براز للسالمونيلا (Salmonella) والشيجلا (Shigella) وضمت الكوليرا (Vibrio Cholera).
 - د. مسحه من الأنف والحلق (الدفترية). (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 ٢٢): صلاحية الشهادة الصحية

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

(مادة ٢٣): الأمراض المعدية والإصابات

(١-٢٣) 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 بالمنشأة يجب إستبعاده عن العمل ومراجعته لأقرب مستشفى أو مركز صحي حتى يتم علاجه وشفاءه من المرض أو الإصابة، وفي حالة تعذر علاجه يستبعد نهائياً عن العمل.

(٢-٢٣) 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 ٢٤): المظهر والسلوك الشخصي

- ١- على كل شخص أثناء العمل في مناطق تداول الأغذية 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 والملائمة 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 مرة 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 التصنيع 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 ٢٥): التدريب على الشؤون الصحية

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

(مادة ٢٦): 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 المفاطس الأرضية عند الأبواب.

الباب الخامس

مراقبة تنفيذ اللائحة

(مادة ٢٧): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة.

