

لائحة الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في مصانع الثلج

تقديم

انطلاقاً من توجيهات خادم الحرمين الشريفين الملك فهد بن عبد العزيز وسمو ولي عهده الأمين الرامية إلى تطوير الخدمات البلدية وتوفير الراحة والسلامة للمواطنين في مختلف مدن وقرى وهجر المملكة في إطار مسيرة التنمية الشاملة فقد أولت الوزارة اهتماماً خاصاً لخدمات الصحة العامة ومنها الرقابة الصحية على مصانع الثلج ومصادره وأماكن تداوله التي تعتبر من الأمور الهامة ذات الصلة المباشرة بصحة المواطن وسلامته ومن أجل ذلك يأتي إصدار الوزارة لللائحة الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في مصانع الثلج استكمالاً لواجباتها تجاه الخدمات والإرشادات إلى المواطنين في هذا المجال.

تشتمل اللائحة على كافة الجوانب الصحية آخذة في الاعتبار الأسس والأساليب العملية المتعارف عليها عند وضع الضوابط والشروط الخاصة بالحفاظ على سلامة الثلج والوقاية من الأمراض والأضرار الصحية التي يسببها الثلج الملوث ، ومن أبرز العناصر الرئيسية التي تتناولها لائحة الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في مصانع الثلج وجمع مرافقها وتجهيزاتها بالإضافة إلى العاملين بها وخصائص الثلج المنتج.

أمل أن تحقق اللائحة هدفها المنشود في رفع المستوى الصحي لهذه الأماكن وتقديم ثلج خالي من التلوث حفاظاً على الصحة العامة.

وبهذه المناسبة نأمل من الأخوة المواطنين والمقيمين سواء كانوا من أصحاب هذه المصانع أو من العاملين فيها التعاون مع الأمانات والبلديات لتحقيق الهدف المنشود لهذه اللائحة الأمر الذي سوف يفضي إلى وجود مصانع نظيفة ومنظمة لتقديم ثلج صالح للاستهلاك الأدمي .

والله ولي التوفيق ،،،

وزير الشؤون البلدية والقروية
د. محمد بن إبراهيم الجارالله

أهداف اللائحة

يعتبر الثلج من أهم المواد الأساسية في حياتنا اليومية وحتى يؤدي فوائده على أحسن وجه ينبغي المحافظة على سلامته من التلوث حيث أنه عرضة للتلوث من عدة مصادر بدء من مصادره الأساسية وأماكن إنتاجه وخلال مراحل تصنيعه وتجهيزه وتعبئته وانتهاءً بتقديمه للمستهلك لذلك فإن من الأهمية بمكان الحفاظ على سلامة الثلج ووضع الأنظمة والتعليمات الصحية التي تحميه من التلوث ، وهو ما تحاول هذه الوزارة تحقيقه من خلال وضع لائحة الاشتراطات الصحية الواجب مراعاتها في مصانع الثلج والتي تتضمن الشروط والمعايير الصحية الأساسية الواجب مراعاتها في مصانع الثلج لكي يكون صالح للاستهلاك الأدمي إلى جانب لوقاية من الأمراض التي يسببها الثلج الملوث حفاظاً على الصحة العامة . ويبرز من أهم هذه الاشتراطات والمعايير ما يلي :

١ . الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في مباني هذه المحلات وتجهيزاتها بما يكفل سلامتها ومناسبة تصميمها واستمرارية الصيانة والنظافة.

٢ . المتطلبات الصحية للثلج.

٣ . الاشتراطات الصحية للعاملين التي تحدد المعايير والضوابط الصحية لسلامتهم وخلوهم من الأمراض ونظافتهم الشخصية والممارسات السليمة في تداول الثلج ، بالإضافة إلى ما تقدمه من معلومات حول كيفية استخراج الشهادات الصحية ومتطلباتها من فحوصات وتحصينات.

أرجو أن يتحقق الهدف الأساسي من إصدار اللائحة وهو تقديم أفضل الخدمات للمواطنين وتوفير مصانع الثلج يتوفر بها كافة الاشتراطات الصحية للحصول على أفضل جودة ونوعية ثلج منتج والتي تجنب مستهلكي هذا الثلج المنتج من أضرار الثلج الملوث والتي يترتب على تناولها مخاطر صحية لا حصر لها.

والله ولي التوفيق ،،،

وكيل الوزارة للشؤون الفنية
عبد الرحمن بن محمد الدهمش

الباب الأول

المجال والتعاريف

المجال :-

تختص هذه اللائحة بالاشتراطات الصحية الواجب توافرها في مصانع الثلج.

التعاريف :-

مصانع الثلج المعبأة :-

هو عبارة عن مكان يتم فيه صناعة ثلج معد للاستهلاك الأدمي وهو ناتج من تجميد المياه الصالحة للشرب والمطابقة للمواصفة القياسية السعودية لمياه الشرب المعبأة والغير معبأة رقم ٨٤/٤٠٩ والتجميد ناتج عن درجة حرارة لا تزيد عن (-10°) س ويكون بأشكال وأحجام مختلفة منها القوالب والمكعبات والقشور.

الاشتراطات الصحية :

هي مجموعة من الضوابط الصحية الواجب توافرها في مصانع الثلج .

الباب الثاني

الاشتراطات الصحية الواجب توافرها

الفصل الأول : الاشتراطات الواجب توافرها في المباني

أولاً : الموقع والمساحة :-

- ١ . يجب أخذ موافقة البلدية المعنية على الموقع والمساحة وذلك للحصول على رخصة المصنع .
 - ٢ . يجب أن يكون الموقع بعيداً عن الروائح الكريهة والدخان والأتربة والملوثات وعن أماكن الانغمار بالماء الأخرى مع الأخذ في الاعتبار عدم حدوث أضرار أو إزعاج للمجاورين.
 - ٣ . عدم إحداث تغيير في مساحة المصنع وعدم تغيير غرض الاستعمال إلا بموافقة البلدية.
 - ٤ . لا يجوز اتصال المصنع بمصنع آخر إلا إذا نص على ذلك في الترخيص الممنوح لأي منهما.
 - ٥ . لا يجوز الموافقة على الترخيص لمصنع به سكن ويمنع استخدام المصنع لغرض النوم.
- ثانياً : مع عدم الإخلال بما جاء بالمواصفة القياسية السعودية رقم ١٩٨٤/٢٢٠م الخاصة بالشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها يجب مراعاة ما يلي في المصنع بجميع مرافقه .

١ . المبنى :-

- أ - يجب أن يكون البناء من الطوب والأسمنت والسقف مسلح ويمكن استخدام الأسقف المعدنية المستعارة وتكون ملساء سهلة التنظيف والجدران مكية بالقيشاني إلى السقف أو مدهونة بالبوية الزيتية.
- ب- يجب أن تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء ملساء وغير ماصة سهلة التنظيف والغسيل وغير زلقة ولا تتأثر بالمنظفات الصناعية أو الأحماض المستخدمة في النظافة وتكون ذات سطح مستو خال من التشقق والحفر وتصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف الصحي .
- ج- لا يجوز عمل حواجز تقلل من الضوء أو التهوية .
- د - عدم وجود أية شقوق بالمصنع بجميع مرافقه لتجنب دخول الحشرات.

٢ . الإضاءة :-

- أما طبيعية أو صناعية ويجب أن لا تقل عن :-
 أ - ٥٠ شمعة/قدم في مكان الفحص.
 ب- ٣٠ شمعة/قدم في مكان العمل .
 ج- ٥ شمعة/قدم في المستودع.

٣. التهوية :-

يجب أن يكون المبنى بجميع مرافقه جيد التهوية ويمكن استخدام التهوية الصناعية (كما يفضل أن تكون التهوية عن طريق النوافذ والأبواب منعاً لدخول الأتربة والذباب والمواد الملوثة الأخرى إلى داخل المصنع).

ثالثاً : الأبواب والنوافذ :-

يجب أن تكون مروحية والنوافذ عليها سلك شبكي ويستحسن أن تكون الأبواب المؤدية إلى خارج المصنع مزدوجة وبينها مسافة متر تقريباً وتفتح إلى الخارج وذلك ضماناً لعدم دخول الحشرات والقوارض أثناء فتحها يجب أن تكون الأبواب والنوافذ من مواد صماء وذات أسطح لمساء يسهل تنظيفها وأن تكون محكمة الغلق وذلك ضماناً لعدم تلوث المياه والزجاجات الفارغة.

رابعاً : الكهرباء :-

يجب أن تكون جميع التوصيلات الكهربائية منفذة طبقاً للمواصفات والأصول الفنية.

خامساً : دورات المياه :-

١. يجب توفر العدد المناسب من دورات المياه بما يتناسب مع عدد العاملين بالمصنع .
٢. يجب أن يكون موقع دورات المياه منفصلاً عن مقر العمل.
٣. تغطية جدران دورات المياه إلى السقف بالبلاط القيشاني أو السيراميك .
٤. تزود بمراوح شفط.
٥. تزود بصندوق طرد (سيفون).
٦. يجب الاعتناء بنظافة دورات المياه.
٧. يجب أن تزود بمصدر للمياه الساخنة.
٨. توفير المنظفات والمطهرات والمناشف الورقية.
٩. يجب أن تتوفر المراحيض والمغاسل وفقاً لعدد العمال بالمصنع كما هو موضح :-

| عدد العمال | عدد المراحيض | عدد مغاسل اليد |
|-------------|---|--|
| من ١-١٥ | 2 | 2 |
| من ١٦-٢٠ | 4 | 4 |
| من ٢١-٤٠ | 6 | 6 |
| من ٤١-٦٠ | 8 | 8 |
| من ٦١-٨٠ | 10 | 10 |
| من ٨١-١٠٠ | 12 | 12 |
| أكثر من ١٠٠ | 12 للمائة الأولى ويضاف مرحاض لكل ١٠ أشخاص | 12 للمائة الأولى ويضاف مغسلة يد لكل ١٠ أشخاص |

سادساً : تصريف الفضلات والمياه :-

١. يتم تصريف الفضلات والمياه إلى شبكة الصرف الصحي أو إلى حفرة امتصاص (ببواره) تكون بعيدة عن الخزانات الأرضية لمياه الشرب بمسافة لا تقل عن عشرة أمتار وفي مستوى أقل منها بنصف متر.
٢. يجب أن لا يكون هناك فتحات لغرض التفتيش بأماكن العمل.
٣. يجب أن تكون جميع فتحات الصرف الصحي ذات أغطية محكمة ويجب عدم تركها مفتوحة .

سابعاً : أجهزة السلامة :-

يجب توفر اشتراطات السلامة حسب تعليمات الدفاع المدني.

ثامناً : النظافة العامة :-

١. يلزم العناية بنظافة جميع محتويات المصنع.
٢. يجب دهن الأجزاء المصنوعة من الحديد بأي مادة مانعة للصدأ قبل دهنها باليوية الزيتية .
٣. يجب المحافظة على سلامة الأرضيات ونظافتها .
٤. عدم رمي المخلفات أمام المصنع بل توضع في أكياس بلاستيك في أوعية النفايات حتى يتم التخلص منها بطريقة سليمة.
٥. يلزم تواجد أوعية نفايات ذات أغطية مناسبة لحجم الفضلات الناتجة من المصنع.
٦. استخدام المصائد الضوئية الصاعقة للحشرات ذات الحجم الكبير وبالعدد المناسب وعدم استعمال المبيدات الحشرية بطريقة الرذاذ.
٧. يجب أن تتوفر في المصنع حمامات مزودة بأدشاش ليأخذ كل عام دشاً قبل البدء في العمل ويرتدي ملابس العمل التي يتركها بالمصنع بعد الانتهاء من العمل اليومي.

الفصل الثاني : اشتراطات التجهيزات

١. خزانات المياه وأنابيب الضخ وأجهزة التعبئة وأجهزة تغطية الزجاجات يجب أن يتم غسلها وتعقيمها يومياً ببخار الماء أو بمحلول الكلور بتركيز ٢٠٠ جزء في المليون لمدة ٢٠ دقيقة أو ١٠٠ جزء في المليون لمدة ٣٠ دقيقة بحيث تكون في حالة نظيفة دائماً وإجراء عمليات الصيانة اللازمة لها.
٢. يجب أن تكون خزانات المياه سهلة التنظيف والغسيل ، ومن مادة غير قابلة للصدأ وغير سامة وتكون خالية من أي تشققات ومزودة بصمام يسمح بخروج الماء منها وليس بالعكس وتكون محكمة الغطاء لمنع دخول أي حشرات أو أتربة ولكن بها فتحة للتهوية على هيئة ماسورة معقوفة وبها مادة مصفية للهواء مثل القطن أو ألياف الزجاج الحراري أو أي مادة مشابهة وتكون بعيدة عن وأعلى من مستوى أي بيارات مجاورة وتكون خالية من أي تشققات.
٣. يجب فحص خزانات سيارات نقل المياه وفحص فتحات هذه الخزانات من حين لآخر مع أخذ عينات للفحص الجرثومي كما يجب تعقيم الخزان بمحلول الكلور بتركيز ١٠٠ جزء في المليون لمدة ٣٠ دقيقة أو ٢٠٠ جزء في المليون لمدة ٢٠ دقيقة ثم يغسل جيداً بعد ذلك بماء نظيف.
٤. يجب أن تكون جميع الأدوات والأجهزة الملامسة للمياه أو الثلج من مواد غير قابلة للصدأ.
٥. تجهيز مكان "كمختبر" لفحص عينات من المياه الثلج ومزودة بالأجهزة اللازمة.

الفصل الثالث : اشتراطات العاملين

١. يجب حصول العاملين على شهادات صحية سارية المفعول تثبت خلوهم من الأمراض المعدية.
٢. يحصن جميع العاملين ضد التيفونيد والحمى الشوكية وأي تحصينات أخرى تراها الجهات الصحية المختصة.
٣. يراعى أن يكون جميع العاملين حسي المظهر مع العناية التامة بنظافة أبدانهم .
٤. عدم النوم في أماكن العمل.
٥. يجب ارتداء العمال زياً موحداً نظيفاً وقت العمل.
٦. يجب إبعاد أي عامل عن المصنع تظهر عليه أعراض مرضية أو تظهر في يديه بثور أو جروح أو قرحات جلدية أو يتضح من مخالطته لمريض مصاب بمرض معدي ، ويجب على المسئول عن العمل إبلاغ الجهات الصحية المختصة في حالة ظهور أي من الأمراض المعدية على أي عامل لديه.
٧. يجوز للجهات المختصة إبعاد أي عامل عن العمل إذا رأت في اشتغاله خطراً على الصحة العامة.

٨. يجب أن يرتدي العمال أحذية من المطاط برفية (بوت) لسهولة غسلها وتترك في المصنع بعد انتهاء العمل ، كما يجب أن يرتدي العمال الذين يسيرون فوق حوض التبريد أحذية تستعمل فقط فوق الحوض.

٩. ممنوع التدخين في أماكن العمل مع الابتعاد عن العادات السيئة.

الفصل الرابع : طرق استخراج الشهادات الصحية

يتم عن طريق إجراء بعض الفحوصات على العامل ثم إعطائه بعض التحصينات ضد بعض الأمراض .

أولاً : الفحوصات اللازمة :-

١ . الكشف السريري على العامل (صدر – بطن – أمراض جلدية)

٢ . الفحوصات المخبرية المطلوبة :-

- أ - فحص الدم لكل من الإيدز – الزهري - التيفوئيد – الباراتفونيد - الالتهاب الكبدي .
- ب- فحص البراز للطفيليات.
- ج- مزرعة براز للسالمونيلا والشيغلا
- د – مسحة شرجية لضمات الكوليرا.
- هـ- مسحة من الأنف والحلق (الدفترية).
- و - أشعة على الصدر.

وهذه الفحوصات سواء الكشف السريري أو الفحوصات المخبرية يمكن إجراؤها في الوحدات والمراكز الصحية والمستشفيات التابعة لوزارة الصحة أو بالعيادات والمستوصفات والمستشفيات الخاصة المصرح لها بذلك من قبل وزارة الصحة.

ثانياً : التحصينات :-

وتتم في المراكز الصحية أو المستشفيات التابعة لوزارة الصحة فقط وهي :

- ١ . التحصين ضد الحمى الشوكية مرة كل سنتين.
- ٢ . التحصين ضد التيفوئيد جرعتان بينهما أسبوع على الأقل كل سنتين.
- ٣ . أي تحصينات أخرى تراها الجهات الصحية المختصة.

ثالثاً : مدة سريان الشهادة الصحية :-

مدة صلاحية الشهادة الصحية سنة واحدة .

الباب الثالث : خصائص الثلج

مع عدم الإخلال بما جاء بالمواصفة القياسية السعودية رقم ٧١٢/١٩٩٣م الخاصة بالثلج المعد للاستهلاك الأدمي.

أولاً : تصنيع الثلج :-

- ١ . يصنع الثلج بتجميد الماء في قوالب حديد مجلفنة في حوض به ماء يحتوي على كمية كبيرة من ملح الطعام ويمرر غاز النشادر داخل مواسير تمر في الحوض لعدة ساعات فيبرد الماء بالحوض إلى درجة من $10^{\circ} - 13^{\circ}$ م تحت الصفر ($10^{\circ} - 30^{\circ}$ م) دون أن يتجمد لاحتوائه على نسبة عالية من ملح الطعام في حين يتجمد الماء في القوالب الحديد.
- ٢ . تنقل القوالب الحديد بما فيها من ثلج إلى حوض به ماء درجة حرارته عادية فيتم انفصال قوالب الثلج عن جدران القوالب الحديد ويكون مستوى الماء أقل من ارتفاع الحوض.
- ٣ . تستخرج قوالب الثلج من القوالب الحديد وتخزن في غرف لحين التوزيع أو تنقل رأساً إلى سيارات التوزيع .
- ٤ . للحصول على ثلج بلوري أي خالي من الفقعات فيجب استخراج الهواء الذائب في الماء ويتم ذلك بواسطة هزات توضع داخل قوالب الحديد وهي عبارة عن أقطاب من الصج المجلفن تهتز يمينا ويسارا لمسافة ٣سم فيتجمع حولها الهواء الذائب ويصعد على هيئة فقاعيع وعندما يبدأ الماء في التجمد ترفع هذه الهزات .

ثانياً : الاحتياطات الواجب مراعاتها لمنع حدوث أي تلوث للثلج :-

- ١ . يجب استعمال ماء معقم من مصدر موثوق به وبحيث تكون مواصفات مياه المصدر مطابقة للمواصفة القياسية السعودية لمياه الشرب المعبأة وغير المعبأة رقم ١٩٨٤/٤٠٩ م وإذا كانت مياه المصدر غير معقمة فيتم تعقيم الماء في المصنع أو بإحدى طرق التعقيم الموثوق بها إلا أنه يفضل استخدام الكلور في التعقيم.
- ٢ . يلزم نظافة ملح الطعام الذي يضاف لمياه حوض التبريد والتأكد من خلوه من المعادن السامة والشوائب وأنه مطابق للمواصفة القياسية السعودية رقم ١٩٨٠/١٩٨ م.
- ٣ . مياه حوض التبريد يجب أن تكون من نفس مياه المصدر ومعقمة.
- ٤ . يلزم نظافة قوالب الثلج وخلوها من أي تلوث وأن تكون من الحديد المجلفن الخالي من أي صدأ.
- ٥ . يلزم نظافة الهزازات وخلوها من التلوث.
- ٦ . يمنع سقوط أقدار أثناء المشي إلى حوض التبريد بين الألواح التي تغطي الحوض وذلك بارتداء أحذية خاصة تستعمل فقط للمشبي على الحوض أثناء تعبئة القوالب الحديدية أو إخراجها منه كما يجب سد أي فراغات بين الألواح.
- ٧ . يجب التأكد من نظافة غرف تخزين الثلج وخاصة أرضيتها.
- ٨ . أن تغسل قوالب الثلج بكمية من الماء المستخدم في التصنيع قبل وصولها إلى منصة التحميل قبل التوزيع.
- ٩ . يجب مكافحة الحشرات والفئران داخل المصنع مع وضع صواعق كهربائية للحشرات.
- ١٠ . يجب التأكد من عدم رشح البيارات الخاصة بالمصنع.

ثالثاً : التعبئة والنقل والتخزين :

- يجب أن يتم تداول الثلج عند التعبئة والنقل والتخزين بطريقة صحية سليمة مع مراعاة ما يلي:-
- ١ . **التعبئة :** في حالة تعبئة الثلج يجب أن تكون العبوات صحية ومناسبة وسليمة ولم يسبق استعمالها.
 - ٢ . **النقل :** يجب أن تكون وسائل النقل نظيفة وسليمة ومصممة بحيث يكون الثلج معزولاً عن مصادر الحرارة ويظل مجمداً حتى الوصول إلى أماكن البيع وبحيث يحمي الثلج من الكسر والتلوث أثناء النقل وألا تزيد درجة الحرارة أثناء النقل عن (-10°م).
 - ٣ . **التخزين :** أن تكون المستودعات بعيدة عن مصادر التلوث ومعزولة عن مصادر الحرارة وألا تزيد درجة حرارتها عن (-10°م) وأن تستوفي المستودعات وأماكن البيع متطلبات المواصفة القياسية السعودية رقم ١٩٨٤/٢٢٠ م "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".

رابعاً : مواصفات :-

- يجب أن يتوافر في الثلج المعد للاستهلاك الأدمي المتطلبات التالية :-
- ١ . أن يكون الماء الناتج عن انصهاره مطابقاً للمواصفة القياسية السعودية رقم ١٩٨٤/٤٠٩ م "مياه الشرب المعبأة وغير معبأة"
 - ٢ . ألا يكون هشاً وسهل الكسر أثناء تداوله.
 - ٣ . أن يكون رائقاً عديم اللون وخالياً من الفقاعات الهوائية والنتوءات الثلجية البيضاء.
 - ٤ . يجب تواجد نسبة كلور متبقي بالثلج في حدود ٠,٣ - ٠,٥ جزء من المليون.

خامساً : أخذ العينات للتحليل :-

- يجب أخذ عينات ثلج للتحليل مراعاة ما يلي :-
- ١ . أن تتخذ الاحتياطات اللازمة لحماية العينات والأدوات والأوعية المستخدمة في حفظها من أي تلوث .
 - ٢ . أن تكون أوعية العينات ذات فوهة واسعة ومصنوعة من الزجاج أو من أي مادة أخرى مناسبة وأن تكون نظيفة وجافة وذات أغطية مناسبة.
 - ٣ . أن تؤخذ العينات بطريقة عشوائية باستخدام الأدوات المناسبة لتكسير أو تقطيع قوالب الثلج على أن تؤخذ عينات الاختبارات الجرثومية أولاً وأن تكون الأدوات والأوعية المستخدمة في أخذها معقمة.

٤. أن توضع العينات الخاصة بالكشف عن العناصر المشعة في أكياس من بلاستيك عديد الإثيلين على أن يتم فحص العينات بعد أخذها مباشرة.
٥. ألا يقل حجم عينة الاختبار عن ٢ كجم للاختبارات المشعة والفيزيائية ، ١ كجم للاختبارات الميكروبيولوجية ، ١ كجم للكشف عن العناصر المشعة.
٦. أن تنقل عينة الاختبار بطريقة مناسبة تمنع أي تلوث وبحيث تصل إلى المختبر تامة التجميد.
٧. أن يوضح على أوعية العينة البيانات التالية :-

أ - اسم المنتج.

ب- تاريخ وساعة سحب العينة.

ج- الغرض من الفحص.

د - مكان سحب العينة.

هـ- اسم القائم بسحب العينة وتوقيعه.

٨. تؤخذ عينات من الثلج للتحليل الكيميائي والجرثومي شهرياً.

٩. تؤخذ عينات شهرياً من المياه المستخدمة في التصنيع لتحليلها كيميائياً وجرثومياً.

١٠. تؤخذ عينات شهرياً من ملح الطعام لتحليلها على أن يكون حجم العينة في حدود ١/٢ كجم.

سادساً : البيانات الإيضاحية :-

يجب أن يوضح على عبوات الثلج البيانات الإيضاحية الواردة بالمواصفة القياسية السعودية رقم ١٩٨٤/١ م "بطاقة المواد الغذائية المعبأة".

الباب الرابع : دائرة تطبيق اللائحة

تطبق هذه اللائحة على جميع مصانع الثلج . أما بالنسبة للمصانع القائمة قبل صدور هذه اللائحة فيطبق عليها ما ورد في هذه اللائحة وتعطى مهلة لمدة سنة من تاريخ صدور هذه اللائحة لتصحيح أوضاعها بما يتفق مع ما ورد في هذه اللائحة.

الباب الخامس : مراقبة تنفيذ هذه اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية ممثلة في الأمانات والبلديات والمجمعات القروية بمراقبة تنفيذ هذه الاشتراطات بجميع مصانع الثلج.