



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

## لائحة منتجات اللحوم (معامل البسطرمة)



المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

# لائحة منتجات اللوم (معامل البسطرمة)

١٤٢٦ هـ

٠٠٠ م

٢٤٦٤١٩/٤٢٦ : رقم الإيداع

٢٣ - ٨ - ٧١٠ - ٩٩٦٠ : رقمك

١٤٢٦ هـ ، وزارة الشؤون البلدية والقروية ، وكالة الوزارة للشؤون البلدية،  
الإدارة العامة لصحة البيئة.

لائحة منتجات اللحوم (معامل البسطرمة) / وزارة الشؤون البلدية  
والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية، الإدارة العامة لصحة البيئة.  
الرياض ، ١٤٢٦ هـ

٣٦ ص : ٢٤ سم

١٤٢٦/٤١٩ : رقم الإيداع

١ - السعودية ، وزارة الشؤون البلدية والقروية - قوانين وتشريعات  
٢ - البلدية - قوانين وتشريعات - السعودية أ - العنوان

١٤٢٦/٤١٩

٣٥٤,٩٥٣١٥٩٨٠٢٦ ديوي

١٤٢٦/٤١٩ : رقم الإيداع

٢٣ - ٨ - ٧١٠ - ٩٩٦٠ : رقمك

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

إن وكالة الوزارة للشؤون البلدية في الوقت الذي تطالب فيه مزاولي هذا النشاط بالالتزام بما ورد في هذه اللائحة للمحافظة على سلامة الإنسان وصحته، لتتطلع إلى التفاعل معها بإبداء الآراء والمقترحات من خلال موقع الوزارة على الإنترنت: [www.momra.gov.sa](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 ٢): عام
١٣	(مادة ٤): الموقع والمساحة
١٤	(مادة ٥): المباني
١٥	(مادة ٦): مواقع تداول المواد الأولية والمنتجات النهائية
١٧	(مادة ٧): المرافق والخدمات
٢٢	(مادة ٨): أقسام المنشأة
٢٤	(مادة ٩): التجهيزات
٢٥	(مادة ١٠): التشغيل والصيانة
٢٥	(مادة ١١): الأمان والسلامة
٢٦	<b>الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة</b>
٢٦	(مادة ١٢): عام
٢٦	(مادة ١٣): اللحوم المستخدمة
٢٧	(مادة ١٤): مواد التتبيل

- ٢٧ (مادة ١٥): البسطرمة (المنتج النهائي)
- ٢٨ (مادة ١٦): التعبئة والتغليف
- ٢٨ (مادة ١٧): التخزين والنقل والعرض
- ٢٩ (مادة ١٨): النظافة العامة
- ٣٠ (مادة ١٩): الترخيص
- ٣٠ (مادة ٢٠): سجل الرقابة الصحية

#### ٣١ **الباب الرابع: العاملون**

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

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

- ٣٤ (مادة ٢٧): مراقبة تنفيذ اللائحة

#### ٣٥ **ملحق: مواد التنظيف والتطهير والتعقيم المستخدمة**



## الباب الأول

### المجال والتعاريف

#### (مادة ١): المجال

تسري أحكام هذه اللائحة على معامل البسطرمة.

#### (مادة ٢): التعاريف

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

##### **البسطرمة:**

منتج مصنع من لحوم البقر أو الجاموس أو الإبل أو الضأن ومُعامل بالتوابل والبهارات لفترة معينة لزيادة طراوتها واستساغتها وذات لون وطعم ورائحة مميزة.

##### **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 طبقا لطبيعتها على أن تحمل البيانات المطلوبة طبقا 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 صحته.

## التطهير:

خفض أعداد الكائنات الحية الدقيقة الموجودة بالبيئة المحيطة بالغذاء أو المياه إلى المستوى المأمون الذي لا يضر بصلاحيتهما 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 يتعارض مع الإشرطاطات البلدية وإستخدامات الأرض.
- ٤ - توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي.
- ٥ - تتناسب المساحة مع حجم العمل وكمية الإنتاج.

## (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 من الألمنيوم أو الاليف 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 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 تسمح بدخول وإيواء الحشرات والهوام 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): مواقع تداول المواد الأولية والمنتجات النهائية

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

#### (٦-١) 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 الأسمنت المسلح المغطى بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة.

#### (٦-٢) 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 اللصق.

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 الطبيعيين.

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.

#### (٦-٣) 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 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.

## (مادة ٧): المرافق والخدمات

### (٧-١) المورد المائي:

يجب أن يكون آمناً وتتوفر 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 الفيبيرجلاس أو من مواد غير قابلة للصدأ أو ما مائلها 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 الغسل 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.

### (٧-٢) 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 تصميم وتركيب هذه الخطوط بتلويث مصدر مياه الشرب وشبكات التوزيع، ويفضل أن يكون اتجاه الصرف عكس اتجاه خط الإنتاج.

### (٧-٣) 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.
- ٩ - توفير مولد كهربائي ذي قدرة تتناسب مع تشغيل الثلجات لاستخدامه في حالة انقطاع التيار 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:

### **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	٢٧٠
المستودع	١١٠ - ١٥٠	منطقة الاستلام	١٨٥ - ٢٦٠
صالة التصنيع	١٨٥ - ٢٢٠	المدخل	٤٠ - ١١٠
رصيف الشحن	٧٥		

### (٧-٥) 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.

## (٦-٧) 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:

### 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.
- ٢ - 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 - يفضل أن تكون صنادير المغاسل من النوع الذي يعمل ذاتيا أو بالقدم لتجنب تلوث الأيدي.
- ٦ - 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.

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

يجب أن تلتحق بصالات الإنتاج العدد 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.

#### (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 تجنبا لتلوث المواد الغذائية أو مياه الشرب أو المباني.
- ٢ - تصنع أوعية النفايات من مواد غير منفذة للسوائل وموانعة للتسرب أو تكون من النوع الذي يستعمل لمرة واحدة.

## (مادة ٨): أقسام المنشأة

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

### ١. قسم استقبال المواد الخام (الأولية) :

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

### ٢. قسم الإنتاج

يكون ذا مساحة كافية لعملية الإنتاج ومزوداً بقوائم حديدية غير قابلة للصدأ لتعليق قطع اللحوم عليها وبعدهد كاف من مراوح الهواء لتوفير تيار مناسب من الهواء لعملية التصنيع.

### ٣. قسم التعبئة

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

### ٤. المستودع

ويراعى فيه درجة الحرارة والرطوبة المناسبين والتهوية الجيدة والنظافة العامة، مع تطبيق كافة الاشتراطات العامة والخاصة التي وردت بلائحة مستودعات المواد الغذائية ويشمل:

- ١ - مستودع عادي وتخزن فيه مستلزمات الإنتاج والمواد المضافة على درجة حرارة الغرفة (٢٥ درجة مئوية).
- ٢ - ثلاجة تبريد أو أكثر لتخزين اللحوم الطازجة المستخدمة في التصنيع وأن لا تزيد درجة حرارتها عن صفر م.
- ٣ - ثلاجة تجميد لتخزين اللحوم المجمدة وأن لا تزيد درجة حرارتها عن ( - ١٨ درجة مئوية).

### الاشتراطات الصحية لمستودعات المواد الغذائية:

ينبغي أن تتوفر في المستودعات الملحقة بمصانع البسطربة الاشتراطات التالية:

- ١ - تتناسب مساحته مع كمية المواد الغذائية المخزنة بها.
- ٢ - تزود بالعدد الكافي من الأرفف المعدنية (مدهونة بطلاء مناسب لمنع ظهور الصدأ) علي أن يكون الرف السفلي مرتفعاً عن سطح الأرض بمقدار ٣٠ سم .
- ٣ - تكون الأرفف بعيدة عن الجدران بمقدار ٣٠ سم .
- ٤ - يمنع منعاً باتاً وجود مصادر للرطوبة داخله كصنابير المياه.
- ٥ - مراعاة توفر الإضاءة الطبيعية عن طريق وجود عدد مناسب من الفتحات المغطاة بسلك ضيق لمنع دخول الحشرات والقوارض و/أو بإضاءة صناعية كافية.
- ٦ - يكون جيد التهوية لمنع إرتفاع درجة الحرارة داخله ولضمان التوزيع الجيد والمنتظم للهواء داخل أقسام المستودع ويتم ذلك بتركيب أما المراوح الكهربائية (بمعدل مروحة واحدة لكل ٢٥ متر مربع من مساحة أرض المستودع) أو مراوح الشفط حسب قدرتها ومساحة المستودع أو بتكليف الهواء داخله.
- ٧ - يزود المستودع بالصواعق الكهربائية بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ متر مربع من مساحة الأرض لمكافحة الحشرات وبأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض.



## ٥. قسم المنتجات النهائية :

يقع في نهاية المعمل 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.

## ٩: التجهيزات

### الآلات والمعدات والأدوات :

في حالة إتباع أسلوب التصنيع الآلي (الميكانيكي) أو أسلوب التصنيع التقليدي (يدوي) 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 ويكون تصميمها وتركيبها بشكل يمنع المخاطر الصحية ويسمح بسهولة تنظيفها وتطهيرها وأن تكون سهلة الفك والتركيب، ويمنع منعاً باتاً استخدام الأدوات النحاسية في عمليات الإنتاج.

### وتراعى الاشتراطات التالية في الآلات والمعدات المستخدمة:

- ١ - تجهيز جميع الثلاجات بأجهزة لتسجيل درجات الحرارة وترموتر لقياس درجة الحرارة داخلها.
- ٢ - تزود الثلاجات بلمبات للأشعة فوق البنفسجية للتعقيم المستمر ومنع نمو وتكاثر الميكروبات.

- ٢ - تكون المكابس المستخدمة للكبس من مواد صماء غير ماصة ولا يفضل استخدام الخشب في صناعة تلك المكابس.
- ٤ - تكون أسطح التجهيز قطعة واحدة من الرخام السميك الأملس ليسهل تنظيفه وتطهيره وتعقيمه.
- ٥ - تزود صالة التصنيع والتجهيز بالصواعق الكهربائية لمكافحة الحشرات.

### 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 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 - الحصول على التراخيص اللازمة من الدفاع المدني.

## الباب الثالث

### الإشتراطات الخاصة

### سلسلة الغذاء

#### (مادة ١٢): عام

يجب توافر مجموعة من الضوابط الخاصة بمراحل التصنيع المختلفة للسطرمة بدءاً من اللحوم الخام (مبردة أو مجمدة) وانتهاءً بالمنتج النهائي بغرض إنتاج سطرمة عالية الجودة مأمونة الاستخدام ومطابقة للمواصفة القياسية المقررة.

#### (مادة ١٣): اللحوم المستخدمة

##### ويشترط فيها مايلي:

- ١ - تكون اللحوم مشفاه خالية من العظم والغضاريف والأنسجة الضامة.
- ٢ - يفضل أن تصنع من العضلات الكبيرة والتي تؤخذ من الأجزاء الخلفية أو الأمامية من الذبيحة.
- ٣ - لا تزيد نسبة الدهن باللحوم عن ٦٪ بالوزن على أن يتم إزالة الدهون الظاهرة.
- ٤ - تكون اللحوم الطازجة المستخدمة معروفة المصدر ومطابقة للمواصفة القياسية المقررة.
- ٥ - تكون اللحوم سليمة وخالية من علامات التلف والفساد وغير ملوثة ومحتفظة بجميع خصائصها الطبيعية.
- ٦ - يمنع منعاً باتاً استخدام لحم ودهن الخنزير أو أحد مشتقاته.

- ٧- تكون اللحوم المجمدة صالحة للاستهلاك الأدمي ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة وخالية من علامات التلف والفساد والسوائل المنفصلة.
- ٨- يجب إجراء عملية صهر (تسييح) للحوم المجمدة في حالة استخدامها داخل الثلجات المبردة على درجة حرارة لا تزيد عن ٤ درجات مئوية لمدة لا تقل عن ٨ ساعات.
- ٩- يمنع منعاً باتاً استخدام الأحواض (البانيوهات) المتصلة بالصرف الصحي في إجراء عملية صهر اللحوم.
- ١٠- يمنع منعاً باتاً إعادة تجميد اللحوم أو أي جزء منها مرة أخرى بعد الصهر.

### (مادة ١٤): مواد التتبيل

يشترط في المواد المستخدمة في عمليات تصنيع البسطرمة أن تكون مطابقة للمواصفه القياسية المقررة الخاصة بكل نوع.

### (مادة ١٥): البسطرمة (المنتج النهائي)

يجب توافر الاشتراطات التالية في البسطرمة النهائية:

- ١- لا تزيد نسبة الغطاء الخارجي لقطع اللحم عن ١٨٪ من الوزن النهائي لقطعة اللحم المعدة للتسويق.
- ٢- تكون الأغذية سليمة ومنتظمة التوزيع وتغطي كامل مساحة قطع اللحم وألا تكون متشققة.
- ٣- تكون خالية من علامات التلف والفساد والنموات الفطرية والعفن أو أي مادة ضارة أخرى.
- ٤- تكون للبسطرمة الناتجة الرائحة والطعم المميزين.
- ٥- يكون لونها أحمر وردي ناصع وخالية من اللون الداكن أو البني الدال على فساد

وتغير اللحم.

- ٦ - يجوز استعمال بعض المنكهات الطبيعية في صناعة البسطرمة.
- ٧ - تكون ناضجة وخالية من أي سوائل منفصلة.
- ٨ - ألا تقل نسبة اللحوم الحمراء المستخدمة في الصناعة عن ٩٤٪.
- ٩ - لا تزيد نسبة الرطوبة بها عن ٥٠٪ بالوزن.
- ١٠ - لا يزيد نسبة ملح الطعام (كلوريد الصوديوم) عن ٨٪ بالوزن.
- ١١ - تكون خالية تماماً من المواد الملونة.

### (مادة ١٦): التعبئة والتغليف

يجوز تجهيز البسطرمة وتعبئتها في عبوات مناسبة ويراعي ما يلي:

- ١ - تكون العبوات جديدة ونظيفة وسليمة وشفافة وغير ملوثة.
- ٢ - تصنع مواد التعبئة والتغليف من مواد غير ضارة بالصحة ولا تؤثر على الخصائص الطبيعية والكيميائية للبسطرمة المعبأة.
- ٣ - يفضل استعمال التعبئة تحت تفريغ هوائي.
- ٤ - ضرورة وضع بطاقة بيان على عبوات البسطرمة طبقاً لمواصفة بطاقة المواد الغذائية المعبأة .

### (مادة ١٧): التخزين والنقل والعرض

تخزن البسطرمة العادية في مخازن جافة جيدة التهوية عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ درجة مئوية) لحين تسويقها خلال فترة الصلاحية.

وعند تخزين ونقل وعرض البسطرمة المعبأة، يجب مراعاة ما يلي:

- ١ - توفر ثلاجة مبردة بالمصنع لتخزين المنتج النهائي المعبأ.
- ٢ - استخدام وسيلة نقل مبردة لا تزيد درجة الحرارة بها عن (٤ درجات مئوية) في نقل وتوزيع البسطرمة
- ٣ - عرض هذا المنتج المعبأ في ثلاجات عرض مبردة لا تزيد درجة الحرارة بها عن (٤ درجات مئوية).
- ٤- يكون جميع العاملين على وسيلة النقل حاصلين على شهادة صحية سارية المفعول.

### مادة (١٨): النظافة العامة

يجب الالتزام بما يلي:

- ١ - العناية بنظافة المعمل بجميع مرافقه وكذلك الأدوات والأواني المستخدمة فيه.
- ٢ - استخدام المنظفات الصناعية الموصى باستخدامها في تنظيف الأواني والمعدات والأسطح الملامسة للغذاء مع مراعاة تجفيفها بعد الغسل مباشرة وقبل تخزينها لمنع نمو وتكاثر الأحياء الدقيقة.
- ٣ - يمنع منعاً باتاً استعمال مناشف القماش في تنظيف وتجفيف الأسطح والأدوات والمعدات وتستبدل بالمناشف الورقية عالية الامتصاص.
- ٤ - 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.
- ٥ - تحفظ الأدوات بعد غسلها وتجفيفها داخل خزائن خاصة محكمة القفل أو على أرفف مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ.
- ٦ - تستبعد أي أدوات أو أواني لا تستخدم في المعمل.

- ٧ - التخلص من النفايات أولاً بأول.
- ٨ - غسل وتطهير أوعية النفايات يومياً.
- ٩ - العناية بنظافة دورات المياه ومغاسل الأيدي وتطهيرها يومياً باستعمال المطهرات المناسبة.
- ١٠ - غسل الجدران والأرضية يومياً مع الالتزام بعدم خروج ماء الغسيل خارج حدود المعمل.
- ١١ - وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة في أماكن الاستلام والإعداد والتجهيز والمستودعات ودورات المياه بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم وعليهم التقيد بها .

### (مادة ١٩): الترخيص

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

### (مادة ٢٠): سجل الرقابة الصحية

على صاحب المعمل 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 سواء 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 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 للسالمونيللا (Salmonella) والشيجلا (Shigella) وضمان الكوليرا (Vibrio Cholera).
    - د. مسحه 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 ٢٢): صلاحية الشهادة الصحية

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

## (مادة ٢٣): الأمراض المعدية والإصابات

### ٢٣-١ 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 وشفاءه من المرض أو الإصابة ، وفي حالة تعذر علاجه يستبعد نهائياً عن العمل .

### ٢٣-٢ 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 ٢٤): المظهر والسلوك الشخصي

- ١ - على كل شخص أثناء العمل في مناطق التصنيع والتعبأه 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 مصدرأ 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، مع العناية بنظافة الأظافر وتقليمها.
- ٢ - يمنع القيام بأي عمل ينتج عنه تلويث للغذاء مثل الأكل أو الشرب أو التدخين أو البصق أو التمخط وخلافه 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 الحلي 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 تلوث الغذاء.

### (مادة ٢٦): الاحتياطات الخاصة بالزائرين

يجب أن تتخذ الاحتياطات لمنع تلوث الغذاء من قبل زوار مواقع تداول الأغذية وتتضمن هذه الاحتياطات ارتداء الملابس الواقية.

الباب الخامس

## مراقبة تنفيذ اللائحة

(مادة ٢٧): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة.

## ملحق

### مواد التنظيف والتطهير والتعقيم المستخدمة

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

