



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

لائحة محلات بيع الحليب الطازج



المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

لائحة

محللات بيع الحايب الطازج

٥١٤٢٥ هـ

م . . ٤

٣٢ (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 محلات بيع الطيب الطازج / وزارة الشؤون البلدية والقروية،
وكالة الوزارة للشؤون البلدية، الإدارة العامة لصحة البيئة.

الرياض ، ١٤٢٦هـ

٣٢ ص : ٢٤ سم

ردمك : ٨ - ٠٦ - ٧١٠ - ٩٩٦٠

١ - السعودية ، وزارة الشؤون البلدية والقروية - قوانين وتشريعات

٢ - البلدية - قوانين وتشريعات - السعودية أ - العنوان

١٤٢٦/٣٩٨

ديوي ٣٥٤,٩٥٣١٥٩٨٠٢٦

رقم الإيداع : ١٤٢٦/٣٩٨

ردمك : ٨ - ٠٦ - 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، 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 اللائمة

تعتبر المواد الغذائية من ضروريات بناء الجسم وتزويده بالطاقة اللازمة التي من خلالها يستطيع الإنسان مواصلة أعماله وأن يكون شخصاً فاعلاً في مجتمعه يتمتع بالصحة والقوة والنشاط، وتتعدد الأغذية في أشكالها وأصنافها وفقاً لحاجات ورغبات المستهلك فمنها ما ينتج عبر تحويل المواد الغذائية الأولية إلى أشكال متعددة ومنها ما يتم التعامل معه مباشرة وتقديمه بشكل فوري ومباشر للمستهلك من خلال محلات إعداد وتجهيز الأغذية مثل المطاعم والكافيتريات ومحلات الوجبات السريعة ومحلات تجهيز وبيع القرصان ومطابخ اللائم ومحلات بيع الحليب الطازج، ولضمان تقديم الوجبات الغذائية وفق شروط وضوابط صحية تكفل - بإذن الله - وصولها للمستهلك خالية من مسببات التلوث الغذائي ومنتجة بمواقع تتوافر بها الشروط الصحية اللازمة قامت الوزارة بإصدار اللوائح اللازمة تحدد الشروط والضوابط الصحية الواجب توافرها لترخيص المحلات التي تزاوّل كل نشاط من هذه الأنشطة على حده وتشتمل كل لائحة على ثلاثة أقسام رئيسية.

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

والله ولي التوفيق،،،

وكيل الوزارة للشؤون البلدية

محمد بن علي آل الشيخ

الفهرس

٨	الباب الأول: المجال والتعاريف
٨	(مادة ١): المجال
٨	(مادة ٢): التعاريف
١٢	الباب الثاني: الاشتراطات العامة
١٢	(مادة ٣): عام
١٢	(مادة ٤): الموقع والمساحة
١٣	(مادة ٥): المبنى
١٤	(مادة ٦): أقسام المحل
١٥	(مادة ٧): المرافق والخدمات
١٧	(مادة ٨): التجهيزات
١٩	(مادة ٩): الأمان والسلامة
٢٠	الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة
٢٠	(مادة ١٠): الحليب الطازج
٢٠	(مادة ١١): النقل
٢١	(مادة ١٢): الاستلام بالمحلات
٢٢	(مادة ١٣): المعاملة الحرارية
٢٣	(مادة ١٤): مواصفات الحليب المعروض للبيع
٢٣	(مادة ١٥): النظافة العامة

٢٥	(مادة ١٦): الصيانة
٢٥	(مادة ١٧): الترخيص
٢٥	(مادة ١٨): سجل الرقابة الصحية
٢٦	الباب الرابع: العاملون
٢٦	(مادة ١٩): استخراج الشهادات الصحية
٢٧	(مادة ٢٠): صلاحية الشهادة الصحية
٢٧	(مادة ٢١): الأمراض المعدية والإصابات
٢٨	(مادة ٢٢): المظهر والسلوك الشخصي
٣٠	الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة
٣٠	(مادة ٢٢): مراقبة تنفيذ اللائحة
٣١	ملحق: مواد التنظيف والتطهير والتعقيم المستخدمة

الباب الأول

المجال والتعاريف

(مادة ١): المجال

تسري بنود هذه اللائحة على محلات بيع الحليب الطازج وتقديمه للمرتادين.

(مادة ٢): التعاريف

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

المزرعة:

مكان مرخص ومخصص لتربية الماشية الحلوبة مجهز بكل وسائل التربية ومراقب صحياً وبيطرياً ومزود بكافة الوسائل لإنتاج وحفظ الحليب لحين نقله.

الحليب الطازج:

الإفراز الطبيعي للغدد اللبنية الناتج من الحلب الكامل لماشية ثديية والممزوج مزجاً جيداً. وذلك في خلال فترة الرضاعة وبعد انقضاء فترة اللبء..

محلات بيع الحليب الطازج:

محلات مرخصة تقوم ببيع الحليب الخام (الطازج) المنتج من مزارع مرخصة حيث يتم بيعه مباشرة و/أو تقديمه للمرتادين.

البسترة:

معاملة الحليب معاملة حرارية على درجة حرارة معينة ولفترة زمنية محددة طبقاً للمواصفات القياسية المقررة.

التعقيم:

معاملة الحليب بالبخار على درجة حرارة (١٢٠ - ١٣٠م) لمدة ١٥ ثانية ثم التبريد مباشرة حتى تصل درجة حرارته إلى ١٥م أو أقل.

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.

الغذاء:

مجموع الأطعمة والمشروبات القابلة للأكل أو الشرب عدا الدواء.

تداول الأغذية:

نقل أو استلام أو تجهيز أو تحضير أو تقديم 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 فى الإضرار بالمستهلك عند إعدادها أو تناولها طبقاً للاستخدام المقصود منها.

صلاحية الأغذية:

ضمان أن تكون الأغذية مقبولة للاستهلاك الأدمي طبقاً للاستخدام المقصود منها.

سلسلة الغذاء:

مجموعة العمليات التي تتعرض لها المادة الغذائية الأولية بداية من استلامها وحتى الاستهلاك النهائي، وتشمل الاستلام، التخزين، التجهيز، الطهي، الخدمة، وإدارة المخلفات.

التسمم الغذائي:

حالة مرضية حادة تنشأ عن تناول طعام ملوث بأحد مسببات التسمم الغذائي (ميكروبات أو سمومها - عناصر معدنية سامة - مبيدات حشرية - ملوثات كيميائية).

نظام الهاسب: HACCP (تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة)

(Hazard Analysis and Critical Control Points "HACCP")

نظام تحليل مصادر الخطر المختلفة (حيوى - كيميائي - طبيعي) وتحديد نقاط التحكم الحرجة لضمان السلامة الغذائية من خلال التعرف على مصادر الخطر التي لها تأثير على سلامة الغذاء وتقييمها والسيطرة عليها من بداية سلسلة الغذاء وحتى الاستهلاك النهائي لأي منتج غذائي.

مصدر الخطر:

يعني وجود مصدر تلوث غير مقبول ذى طبيعة حيوية (كتكاثر الأحياء الدقيقة) أو كيميائية (مركبات عضوية أو مبيدات) أو فيزيائية (أجسام غريبة أو حشرات أو أتربة)، تؤثر على سلامة الغذاء أو تسبب فساده أو إنتاج سموم به أو تكوين نواتج أخرى غير مرغوبة.

نقطة التحكم الحرجة:

النقطة التي يمكن عندها التحكم في مصدر الخطر مهما كان نوعه.

الاشتراطات الصحية:

مجموعة من الضوابط الواجب توافرها في المحلات التي لها علاقة بتقديم الغذاء.

النظافة:

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

التلوث:

تعرض الأغذية أو البيئة المحيطة بها للملوثات المختلفة.

الملوثات:

أي مواد غريبة عن الغذاء لا تضاف إليه عن قصد (حيوية أو كيميائية أو غير ذلك)، ولكنها تنتقل إليه من الوسط أو البيئة المحيطة وتضر بسلامة الغذاء أو صلاحيته.

التطهير:

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

التجهيزات:

يقصد بها جميع الاحتياجات الضرورية للمنشأة لتتلائم مع طبيعة نشاطها سواء كانت هذه المنشأة غذائية أو لها علاقة بالصحة العامة.

الترخيص:

وثيقة خاصة بالنشاط تصدر من البلدية المختصة تجيز تشغيل ومزاولة العمل (النشاط) في المنشآت الغذائية بعد استيفاء جميع الاشتراطات المطلوبة. ويسري الترخيص لمدة زمنية محددة يلزم تجديده بعدها.

الباب الثاني

الإشتراطات العامة

(مادة ٣): عام

تعتبر المواد من ٤ إلى ٩ اشتراطات عامة ملزمة لمنح ترخيص التشغيل ومزاولة العمل.

(مادة ٤): الموقع والمساحة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يقع بالدور الأرضي.
- ٢ - يمنع منعاً باتاً إقامة محلات بيع الحليب الطازج في مكان ملحق به سكن.
- ٣ - تجنب استخدام المناطق التي تمثل بيئتها خطراً على سلامة الأغذية.
- ٤ - يكون في موقع غير معرض بشكل مباشر أو غير مباشر لأي مصدر للتلوث.
- ٥ - يكون في موقع لا ينجم عنه إزعاج أو ضرر مباشر لجيرانه.
- ٦ - يكون الموقع مجاز لهذا الاستخدام.
- ٧ - توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي.
- ٨ - تتناسب مساحة المحل بجميع مرافقه مع حجم العمل به على أن لا تقل المساحة عن ١٦ متر مربع.

(مادة ٥): المبنى

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة انسياب كافة مراحل العمل لضمان سلامة الغذاء، وذلك بتقسيم المحل إلى أقسام مختلفة.
- ٢ - يكون من الطوب والأسمنت المسلح أو من الألمنيوم أو الألياف الزجاجية أو ما مثلها 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 - يكون خالياً من التشققات لمنع دخول أو إيواء الحشرات والقوارض.
- ٥ - تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة، سهلة التنظيف والغسل، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية.
- ٦ - تكون الأرضيات ذات سطح مستوٍ خالٍ من التشقق والحفر، وتصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف.
- ٧ - تكون الأرضيات من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للاحتكاك والتآكل أو من الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة.
- ٨ - تكتسى الجدران والأرضيات بالسيراميك (ذو لون فاتح) إلى السقف وان تكون ملساء سهلة التنظيف.
- ٩ - تدهن الأسقف بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات ويقلل من تكاثف الأبخرة ونمو الميكروبات والفطريات.
- ١٠ - تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة ويفضل أن يكون بها استدارة أو ميل بزاوية ٤٥ درجة ليسهل تنظيفها وتطهيرها ولمنع تراكم الملوثات.

- ١١ - تكون الواجهة والأبواب من الألمنيوم والزجاج بحيث تكون غير منفذة للماء وغير ماصة وذات أسطح ملساء سهلة التنظيف على أن تغلق ذاتياً بإحكام، وأن تكون من النوع المنزلق أو الرداد.
- ١٢ - تكون النوافذ من الألمنيوم والزجاج أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ على أن تزود بسلك شبكي ضيق النسيج لمنع دخول الحشرات والقوارض ويسهل تنظيفها.
- ١٣ - يكون المبنى جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله وضمان عدم تكاثف الأبخرة أو تراكم الأتربة، بتركيب مراوح كهربائية أو بتركيب مراوح الشفط والتي يتناسب عددها وتصميمها مع مساحة المحل أو أن يكون المحل مكيف الهواء بالكامل.
- ١٤ - تكون الإضاءة جيدة (طبيعية - صناعية) في جميع مرافق المبنى.

مادة ٦): أقسام المحل

يوزع المحل على النحو التالي:

أولاً: مكان التحضير والغسل:

يراعى أن يفصل هذا القسم عن بقية الأقسام بباب رداد (مروحي) من الألمنيوم أو الزجاج.

ثانياً: مكان البيع والتقديم:

(في حالة المحلات الملحقة بها صالة تقديم الحليب الطازج للمرتادين) وتقع في الجزء الأمامي من المحل والمطل على الشارع التجاري.

(مادة ٧): المرافق والخدمات

(٧-١) 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 - يتم 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 للزائرين والعاملين.
- ٦ - تكون وحدات الإضاءة المستخدمة ضد تسرب الأتربة والأبخرة وضد الانفجار.
- ٧ - تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث خامات الصنع ونوعيات المفاتيح الأوتوماتيكية وكافة المكونات الأخرى.

(٧-٢) المورد المائي

يجب أن يكون المورد المائي آمناً وتتوفر فيه الاشتراطات التالية:

- ١ - تكون المياه المستخدمة إما من مورد عمومي للمياه أو من مصدر معروف ومأمون صحياً، وبعيد عن أي مصدر من مصادر التلوث وعن مياه الصرف الصحي، وصالح للاستهلاك الآدمي بناءً على تحاليل مخبريه معتمدة.
- ٢ - يكون الخزان الأرضي لمياه الشرب بعيداً عن خزان الصرف الصحي (البيارة) منعاً للتلوث.

٢ - يفضل أن يكون الخزان العلوي أسطوانياً كلما أمكن ليسهل تنظيفه ومصنعاً إما من الفيبرجلاس أو من مواد غير قابلة للصدأ مستوفية الاشتراطات الصحية، وبعيداً عن مصادر التلوث، وتؤخذ منه المياه خلال شبكة مواسير مصنوعة من الحديد المجلفن أو الصلب الغير قابل للصدأ أو البلاستيك والمطابقة للاشتراطات الصحية.

٤ - وضع اقفال على خزانات المياه الارضية والعلوية وذلك لتحقيق الامن الصحي على مصادر المياه وان تكون الخزانات معالجة بمواد عازلة للماء وصحية .

(٦-٣) مغاسل الأيدي والمعدات والأدوات والأواني؛

- ١ - يزود المحل بحوضين من الصلب الغير قابل للصدأ أو من أي مادة أخرى غير قابلة للصدأ على أن يخصص أحدهما لغسل الأيدي والثاني لغسل الأدوات والمعدات والأواني المستخدمة في المحل على أن يزود كل حوض بالماء الساخن والبارد وبالصابون السائل ومادة مطهرة مناسبة وبالمناشف الورقية ووعاء للنفايات.
- ٢ - يمنع منعاً باتاً وجود دورة مياه داخل المحل.

(٧-٤) الصرف الصحي

ينبغي توافر الاشتراطات التالية عند التخلص من الفضلات السائلة؛

- ١ - يتم التصريف إلى شبكة الصرف الصحي في الأماكن التي يتوفر بها صرف صحي عمومي أو إلى خزان صرف (بيارة) يتناسب حجمه مع كمية الفضلات السائلة ومياه الصرف للمحل، على أن يكون بعيداً عن الخزانات الأرضية لمياه الشرب بمسافة لا تقل عن عشرة أمتار وفي مستوى أقل من مستوى خزان المياه بنصف متر.
- ٢ - لا يكون هناك أي خزان صرف (بيارة) تحت أرضيتها أو مبانيها. على ان يكون خارج المبنى وأن يتم تفريفه كلما اقتضت الحاجة إلي ذلك.
- ٣ - ألا يحتوي المحل بداخله على أعمدة (مواسير) سقوط أو مدادات صرف أو أنواع مراحيض.

- ٤ - أن يكون مستوى أرضية المحل أعلى من منسوب مستوى الشارع المقام به، مع عدم وجود غرف تفتيش على ذات الرصيف بجوار أو أمام أحد أبواب المحل لتجنب الطفح ومنع التلوث.

(مادة ٨): التجهيزات

يجوز محل بيع الحليب بالتجهيزات التالية:

(٨-١) مكان التحضير والغسيل:

- ١ - أحواض للغسيل مصنوعة من معدن أو مادة غير قابلة للصدأ على أن تتصل الأحواض مباشرة بشبكة الصرف الصحي للمحل وتزود بالماء البارد والساخن.
- ٢ - مناضد ذات أسطح ملساء من الصلب الغير قابل للصدأ أو الرخام الجيد السميك (قطعة واحدة) ليسهل تنظيفها وتطهيرها.
- ٣ - جهاز بستر أو تعقيم.
- ٤ - خزائن مغلقة أو أرفف معدنية لحفظ وتخزين الأدوات والأواني بعد الغسل والتجفيف لحين الاستعمال مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ أو مطلية بدهان زيتي فاتح اللون .
- ٥ - خزانة محكمة الغلق لتخزين المنظفات والمطهرات.
- ٦ - ثلاجة تبريد أو أكثر لحفظ وتخزين الحليب الخام وأن لا تزيد درجة الحرارة بها عن ٤ درجات مئوية.
- ٧ - أوعية مناسبة لتخزين الحليب داخل الثلاجات.
- ٨ - فتحات صرف بالأرضية لمنع تراكم مياه الغسل على الأرضية.
- ٩ - وعاء لتجميع الفضلات والمخلفات مزود بغطاء محكم الغلق.

(٨-٢) مكان البيع وتقديم الحليب:

- ١ - تزود (بكاونتر) من المباني سطحه من الرخام الجيد الملمس كقطعة واحدة ليسهل تنظيفه وتطهيره.
- ٢ - ثلاجة تبريد لعرض عبوات الحليب الطازج المبستر.
- ٣ - عدد من المناضد والكراسى المريحة والتي يتناسب عددها مع مساحة الصالة وأعداد المرتادين حيث يخصص لكل فرد ٠,٤ متر مربع للخدمة على أن تزود الصالة بخزانة أو دولاب لحفظ الأدوات.
- ٤ - عدد من الصواعق الكهربائية لمكافحة الحشرات يتناسب عددها مع مساحة المكان حيث يخصص صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ متر مربع من مساحة الأرضية.
- ٥ - وعاء للنفايات مزود بغطاء محكم الغلق وبكيس بلاستيك.

ويجب أن تتوفر فى التجهيزات الاشتراطات التالية:

- ١ - تكون جميع الأدوات والأواني المستخدمة في تحضير وبسترة الحليب صالحة للاستخدام وبحالة جيدة ومن مواد غير قابلة للصدأ.
- ٢ - يمنع منعاً باتاً استخدام أي أدوات أو أواني مصنوعة من النحاس الأحمر أو من أي معدن يدخل في تركيبه أحد المعادن الثقيلة السامة مثل الرصاص والكاديوم والانتيمون.
- ٢ - توفر عدد من الثلاجات لحفظ الحليب (الخام والمبستر) بحيث تخصص ثلاجة للحليب الخام وأخرى للحليب المبستر، ويمنع منعاً باتاً الخلط بينهما في حيز تخزين واحد، على أن يخصص للثلاجات مكان مستقل جيد التهوية بالتسم الأول بالمحل لمنع ارتفاع درجة الحرارة مما قد يؤثر على كفاءة وأداء الثلاجات.
- ٤ - تزويد الثلاجات بجهاز لقياس درجة الحرارة (ترمومتر) يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب بحيث تسهل قراءته.

- ٥ - يفضل أن تزود الثلجات بلمبات للأشعة فوق البنفسجية للتعقيم المستمر ولمنع نمو وتكاثر الميكروبات.
- ٦ - توفر الصواعق الكهربائية للحشرات بمعدل صاعق ٦٠سم لكل ٥٠ متر مربع من مساحة الأرضية مع وضع الصواعق في أماكن مناسبة وعدم استخدامها في أماكن تحضير وغلي الحليب لما تمثله من خطورة تساقط الحشرات الميتة في الحليب أو منتجاته.

(مادة ٩): الأمان والسلامة

- ١ - توضع لافتات إرشادية توضح طرق مكافحة الحريق في حالة حدوثه لا قدر الله .
- ٢ - وضع لافتات إرشادية توضح كيفية إخلاء المكان عند الطوارئ.
- ٣ - يجب توفير طفايات الحريق بالعدد والحجم المناسبين حسب تعليمات الدفاع المدني، على أن تثبت عليها بطاقة توضح تاريخ الصلاحية ومواعيد إجراء الاختبارات الدورية عليها، وذلك بجميع مرافق المحل وتجهيزاته. كما يجب توفر اشتراطات الأمان والسلامة حسب تعليمات الدفاع المدني.
- ٤ - يجب توفير صندوق للإسعافات الأولية على أن يكون مزوداً بالمواد الضرورية مثل الأربطة الطبية والقطن والشاش والمواد المطهرة و مواد العناية بالجروح.

الباب الثالث

الإشتراطات الخاصة

(مادة ١٠): الإحليب الطازج

يجب أن تتوفر فيه ما يلي:

- ١ - أن يجلب من مزارع مرخص لها نظامياً .
- ٢ - يكون محتفظاً بجميع خصائصه الطبيعية من حيث اللون والطعم والرائحة والقوام.
- ٣ - يكون خالياً من الشوائب والمواد الغريبة والمضادات الحيوية.
- ٤ - يمنع منعاً باتاً إضافة أي مادة إليه.
- ٥ - ألا يتخثر بالغليان.
- ٦ - يحفظ بالتبريد بحيث لا تزيد درجة حرارته عن ١٠ درجات مئوية.
- ٧ - يكون مطابقاً للمواصفة القياسية المقررة الخاصة بالإحليب الطازج.

(مادة ١١): النقل

يجب تتوفر الاشتراطات التالية:

- ١ - يتم نقل الإحليب الطازج من المزرعة إلى المحل في أوعية نظيفة وصحية.
- ٢ - تكون الأوعية محكمة القفل.

- ٢ - تصنع الأوعية من مادة غير قابلة للصدأ.
- ٤ - يمنع منعاً باتاً نقل الحليب الطازج المعد للبيع مع أي مادة يكون لها تأثير على خواص الحليب أو من شأنها تعريضه للتلوث أو الروائح الغير مرغوبة .
- ٥ - أن يتم نقل الحليب في أوعية إسطوانية الشكل ويمنع نقله في أوعية ذات زوايا.
- ٦ - أن تكون وسيلة النقل المستخدمة لنقل الحليب مبردة، بحيث لا تزيد درجة حرارة الحليب عن ١٠ درجات مئوية.
- ٧ - تكون وسائل النقل نظيفة مع عدم استخدامها في نقل أي مادة من شأنها تلويث وسيلة النقل.

(مادة ١٢): الاستلام بالمحلات

يجب أن تتوفر الاشتراطات التالية:

- ١ - يمنع منعاً باتاً استلام الحليب إذا زادت درجة حرارته عن ١٠ درجات مئوية.
- ٢ - تخزين الحليب فور استلامه والتأكد من صلاحيته في الثلجات المبردة لحين بيعه.
- ٣ - تداول الحليب داخل المحلات بطريقة صحية مع عدم ملامسته بالأيدي.
- ٤ - تكون جميع الأدوات والأوعية المستخدمة سليمة ونظيفة وصالحة للاستخدام.

(مادة ١٣): المعاملة الحرارية

يعامل الحليب بالبستره أو التعقيم للقضاء على الميكروبات الملوثة، ويجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يمنع منعاً باتاً معاملة (بسترة أو تعقيم) كل كمية الحليب الواردة للمحل وإنما تعامل فقط كمية الحليب التي يتم استهلاكها أولاً بأول.
- ٢ - الاحتفاظ بالحليب بعد المعاملة في ثلاجات التبريد عند درجة حرارة لا تزيد عن ٤ درجات مئوية مع ضرورة تغطية أوعية الحليب داخل الثلاجات.
- ٣ - يمنع منعاً باتاً ترك الحليب ليبرد في الجو العادي.
- ٤ - يمنع منعاً باتاً ترك الحليب على الجهاز لمدة زمنية طويلة بعد إنتهاء المعاملة حتى لا تتأثر خواصه وقيمتة الغذائية.
- ٥ - متابعة خصائص الحليب أثناء وبعد المعاملة مع تجنب حدوث تغير في الطعم والرائحة والقوام.
- ٦ - استبعاد الحليب إذا حدث تخثر (تجبن) له أثناء المعاملة والذي يدل على ارتفاع حموضة الحليب.
- ٧ - يكون الجهاز المستخدم في المعاملة نظيفاً وغير قابل للصدأ وغير ضار بالصحة. ولا يتفاعل مع الحليب ولا يغير من خصائصه الطبيعية مثل اللون والطعم والرائحة.

(مادة ١٤): مواصفات الحليب المعروض للبيع

- ١ - يكون خالياً من المواد الغريبة والشوائب والزناخة.
- ٢ - يمنع منعاً باتاً إضافة أي مادة حافظة للحليب.

- ٢ - يمنع منعاً باتاً بيع أو تقديم حليب معاملة من اليوم السابق، ويجب التخلص منه بنهاية عمل كل يوم.

(مادة ١٥): النظافة العامة

يجب الالتزام بما يلي:

- ١ - استخدام المنظفات الصناعية الموصى باستخدامها (والموضحة بالملحق) في تنظيف الأواني والمعدات والأسطح الملامسة للغذاء مع مراعاة تجفيفها بعد الغسل مباشرة قبل تخزينها.
- ٢ - وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة في أماكن استلام وإعداد وتجهيز الحليب ومنتجات الألبان بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم وعليهم التقيد بها.
- ٣ - يمنع منعاً باتاً استعمال المناشف القماش في تنظيف وتجفيف الأسطح والمعدات والأواني والأدوات المستخدمة وأن تستبدل بالمناشف الورقية عالية الامتصاص.
- ٤ - تكون المعدات والأدوات والأواني ونوافذ العرض وثلاجات التبريد مصنعة من مواد سهلة التنظيف وغير قابلة للصدأ.
- ٥ - اتباع أسلوب الغسل متعدد المراحل (الشطف بالماء الجاري - الغسل باستعمال المنظفات - الشطف بالماء الجاري للتخلص من المادة المنظفة - التجفيف) في أعمال غسل الأدوات والمعدات والأواني في المحل.
- ٦ - العناية التامة بنظافة أماكن التحضير والبيع والتقديم.
- ٧ - حفظ الأدوات والأطباق والأواني بعد غسلها وتجفيفها داخل خزائن خاصة محكمة الغلق أو على أرفف مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ.
- ٨ - استبعاد أي أدوات أو أواني لا تستخدم في المحل.
- ٩ - يتم العناية بنظافة ثلاجات تخزين وعرض الحليب وصيانتها كل ثلاثة أشهر بعد

تفريغها من محتوياتها، ويكون ذلك بفصل التيار الكهربائي عنها وغسل الجدران والأرضيات والأسقف بالماء الدافئ والصودا والصابون السائل أو بمذيبات الدهون العضوية، ثم بالماء الساخن فقط وتركها لتجف على أن يعقب الغسل عملية تطهير وتعقيم باستعمال أحد مركبات الكلور أو مركبات النشادر أو ١٠٪ كبريتات نحاس و٢٪ إيروسول و٢٪ فورمالين و٢٪ بوراكس.

- ١٠ - تجميع النفايات في أكياس بلاستيكية داخل حاويات محكمة الغلق من النوع الذي يفتح غطاءه ذاتياً بالضغط بالتقدم مع ربط الأكياس والتخلص منها أولاً بأول في الأماكن المخصصة لذلك أو من خلال المتعهد ان وجد .
- ١١ - غسل وتطهير حاويات المخلفات يومياً ، باستعمال مواد التنظيف والمطهرات (الموضحة بالملحق).
- ١٢ - غسل الأرضية يومياً مع الالتزام بعدم خروج ماء الغسيل خارج حدود المحل.
- ١٣ - العناية بنظافة مغاسل الايدي وتطهيرها يومياً باستعمال المطهرات (كالموضحة بالملحق).

(مادة ١٦): الصيانة

- ١ - تتم العناية بالصيانة الدورية للمبنى ومرافقه بحيث يُعاد دهان الجدران الداخلية والأسقف دورياً، أما بالنسبة للمبنى من الخارج فيعاد دهان جدرانه كلما إقتضت الضرورة ذلك.
- ٢ - يتم تنظيف وتعقيم خزان المياه بصورة دورية باستخدام محلول الكلور بتركيز ٢٠٠ جزء في المليون لمدة ٢٠ دقيقة أو بتركيز ١٠٠ جزء في المليون لمدة ٣٠ دقيقة في الأماكن التي لا يوجد بها شبكة مياه عامة.
- ٣ - عدم وجود تسريب في أعمدة (مواسير) السقوط ومدادات الصرف الصحي الموجودة في المناور المجاورة لأماكن التشغيل لئلا ينتج عنه رذاذ متناثر يصل من خلال فتحات التهوية إلى داخل هذه الأماكن.

(مادة ١٧): الترخيص

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

(مادة ١٨): سجل الرقابة الصحية

على صاحب المحل أو مديره المسئول الاحتفاظ بصفة دائمة بسجل الرقابة الصحية الذي يصرف له مع الترخيص، وعليه أن يقدمه للقائم بعملية الرقابة عند أي زيارة، ولا يجوز إحداث أي تغيير فيما يدون به من بيانات أو ملاحظات، سواء كان هذا التغيير بالكشط أو بالمحو أو بالإزالة أو بأي طريقة أخرى.

الباب الرابع

العاملون

(مادة ١٩): 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) - الباراتفود (Paratyphoid)
 - ج. مزرعة براز للسالمونيلا (Salmonella) والشيجلا (Shigella) وضمان 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 ٢٠): صلاحية الشهادة الصحية

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

(مادة ٢١): الأمراض المعدية والإصابات

(٢١-١) الأمراض المعدية

عدم السماح لأي شخص يشبهه في أنه يعاني من أو يحمل أي مرض معدٍ ينتقل عن طريق الغذاء، أو يكون مصاباً بجروح ملتهبة أو بالتهابات جلدية أو تقرحات أو إسهال، بالعمل في تداول الأغذية أو القيام بأي عمل له صلة مباشرة بالغذاء. وإذا كان هذا الشخص من العاملين بالمحل فيجب استبعاده عن العمل ومراجعة أقرب مستشفى أو مركز صحي حتى يتم علاجه وشفائه من المرض أو الإصابة ، وفي حالة تعذر علاجه يستبعد نهائياً عن العمل .

(٢١ - ٢) الإصابات

إذا أصيب عامل أثناء العمل بجرح فيجب استبعاده 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 ٢٢): المظهر والسلوك الشخصي

يجب التزام جميع العاملين بما يلي:

- ١ - إتباع قاعدة (نظف حيثما كنت) وتتمثل في تكرار غسل اليدين مباشرة بطريقة سليمة عند بداية العمل وبعد التعامل مع الحليب الطازج أو أي مواد ملوثة وبعد كل عملية من عمليات إعداد أو تجهيز للحليب وبعد كل توقف وبعد الخروج من دورة المياه وبعد الأكل أو بعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم مثل الشعر أو الفم أو الأنف وبعد العطس والتمخط وبعد العودة إلى المحل إذا اضطر العامل للخروج لأي سبب من الأسباب.
- ٢ - يكونوا حسني المظهر مع العناية التامة بنظافة أبدانهم وغسل أيديهم بالمطهرات الغير ضارة قبل الدخول إلى أماكن العمل وخصوصاً بعد الخروج من دورات المياه .
- ٣ - ارتداء زياً موحداً نظيفاً وقت العمل (ويفضل أن يكون الزى أبيض اللون). ويجب حفظه في خزائن مغلقة داخل غرف خاصة لتغيير الملابس.
- ٤ - ارتداء ملابس واقية وأغطية رأس نظيفة وأحذية خاصة حسب مقتضى الحاجة أثناء العمل.
- ٥ - العناية بتقليم ونظافة الأظافر.

- ٦ - ارتداء قفازات صحية من النوع الذي يستخدم مرة واحدة وكمامة (Mask) لتغطية الأنف والضم عند العمل في تحضير الحليب الطازج ومنتجاته.
- ٧ - يمنع منعاً باتاً لمس الشعر أو الأنف أو الضم أو الأذن، والامتناع تماماً عن البصق أو التمخض في مكان العمل.
- ٨ - يمنع منعاً باتاً ارتداء المتعلقات الشخصية مثل الحلي والخواتم والساعات والدبابيس خلال إعداد الحليب الطازج.
- ٩ - عدم تناول المأكولات والمشروبات والامتناع عن التدخين داخل أماكن إعداد الحليب.
- ١٠ - الامتناع نهائياً عن النوم في أماكن العمل.

الباب الخامس

مراقبة تنفيذ اللائحة

(مادة ٢٣): 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.

