

## بلدية مسقط

### قرار

رقم ٢٠١٧/١٨٥

### بتعديل بعض أحكام

## لوائح الاشتراطات الصحية الخاصة بالأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة

استنادا إلى قانون بلدية مسقط الصادر بالمرسوم السلطاني رقم ٢٠١٥/٣٨ ،  
وإلى لوائح الاشتراطات الصحية الخاصة بالأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة  
الصادرة بالقرار الإداري رقم ٢٠١١/١٦٨ ،  
وإلى لائحة تنظيم أعمال الباعة المتجولين الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٢٠١٦/٢٤١ ،  
وإلى القرار رقم ٢٠١٧ /٥٥ بشأن تحديد الجزاءات الإدارية على مخالقات بلدية مسقط ،  
وبناء على ما تقتضيه المصلحة العامة ،

### تقرر

#### المادة الأولى

تجرى التعديلات المرفقة على لوائح الاشتراطات الصحية الخاصة بالأنشطة ذات الصلة  
بالصحة العامة ، المشار إليها .

#### المادة الثانية

يلغى كل ما يخالف التعديلات المرفقة ، أو يتعارض مع أحكامها .

#### المادة الثالثة

ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية ، ويعمل به من اليوم التالي لتاريخ نشره .

صدر في : ٢٩ من ذي الحجة ١٤٣٨ هـ

الموافق : ٢٠ من سبتمبر ٢٠١٧ م

المهندس / محسن بن محمد الشيخ

رئيس بلدية مسقط

## تعديلات على بعض أحكام

### لوائح الاشتراطات الصحية الخاصة بالأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة

#### المادة الأولى

يضاف إلى الباب الثاني من لوائح الاشتراطات الصحية الخاصة بالأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة المشار إليها ، فصل ثالث مكررا ، نصه الآتي :

#### الفصل الثالث مكررا

#### لائحة الاشتراطات الصحية

الخاصة بممارسة نشاط مقهى متنقل .

#### المادة ( ١ )

يقصد بالمقهى المتنقل المكان المخصص لإعداد وتحضير وبيع الوجبات الغذائية ، بواسطة مركبة مصنوعة خصيصا لهذا الغرض ، وتعتبر منشأة غذائية تسري عليها كافة اللوائح والقرارات الخاصة بسلامة الغذاء ، وما في حكمها .

#### المادة ( ٢ )

لا يجوز ممارسة نشاط المقهى المتنقل إلا بعد الحصول على الترخيص البلدي وفقا لأحكام هذه اللائحة ، ويمنح ترخيص ممارسة نشاط مقهى متنقل لمدة عام واحد قابل للتجديد للعمانيين المسجلين في الهيئة العامة للمؤسسات الصغيرة والمتوسطة ، وعلى المرخص له ممارسة النشاط بنفسه .

#### المادة ( ٣ )

يلزم لممارسة نشاط مقهى متنقل استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع ممارسة نشاط مقهى متنقل :

١ - لا يجوز ممارسة نشاط مقهى متنقل إلا في المواقع العامة التي تحددها البلدية مثل ( الشواطئ ، مواقع هبّطات الأعياد ، الملاعب الأهلية ، مواقع الفعاليات والمناسبات ، مواقف الحدائق العامة ) بعد أخذ الموافقات اللازمة من الجهات المعنية .

٢ - يجب الالتزام بالاشتراطات الآتية عند ممارسة نشاط مقهى متنقل

في الممتلكات الخاصة :

أ - أن يكون نوع استعمال الأرض تجارياً أو سياحياً أو في المجمعات السياحية المتكاملة .

ب - يشترط أن تحتوي قطعة الأرض على منشآت قائمة، ولا يمنح الترخيص للأراضي الفضاء حتى لو كانت من نوع استعمال الأراضي نفسها المنصوص عليها في البند السابق ( أ ) .

ج - ألا تقل المسافة بين مركز الموقع المقترح للمقهى المتنقل عن أقرب " مطعم " أو " مقهى " أو " مقهى متنقل " عن ( ٢٠٠ م ) مائتي متر في جميع الاتجاهات .

د - الحصول على موافقة مالك الأرض وجميع الموافقات الأخرى التي تطلبها البلدية .

٣ - يجب استخدام المواقد الكهربائية فقط في إعداد المواد الغذائية المصرح بها .

ثانياً : الاشتراطات الصحية الخاصة بالمواد الغذائية المصرح بها في المقاهي المتنقلة :

١ - يسمح بإعداد البيض المسلوق ، والبيض المقلي ، والشاي ، والقهوة ، والنقانق ( شريطة إعدادها في الجهاز الخاص بها ويمنع قليها بالزيت ) .

٢ - يسمح ببيع الأغذية الجاهزة للأكل الآتية :

أ - الكعك .

ب - الحلويات الجاهزة .

ج - فطائر الجبن .

د - قطع البيتزا الجاهزة .

هـ - السندويشات الجاهزة .

و - البسكويت .

٣ - يسمح ببيع المشروبات المعبأة ، والمياه المعدنية ، والمشروبات الجاهزة ، والغازية ، والعصائر الجاهزة ، ولا يسمح مطلقاً بتحضير العصائر الطازجة .

٤ - يسمح ببيع أي أغذية أو مشروبات أخرى تصرح بها البلدية .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بالمركبة :

- ١ - أن تكون المركبة مرخصة من الجهات المختصة ، ومهيأة من المصنع لهذا الغرض ، ويحظر الترخيص لأي مركبة تهيأ لاحقا .
- ٢ - أن يكتب على أبوابها بخط واضح اسم المرخص له ، ورقم الترخيص ، ورقم السجل التجاري ، وغيرها من البيانات التي تحددها البلدية .
- ٣ - أن تفصل الكابينة الخاصة بالسائق عن الموقع المخصص لبيع وإعداد وتحضير المواد الغذائية .
- ٤ - أن تكون المركبة مخصصة لهذا الغرض فقط ، ويحظر مزاوله أي نشاط بها ، ولا يسمح بنوم العاملين فيها .
- ٥ - أن تكون مزودة بمولد كهربائي .
- ٦ - أن تكون مجهزة بطاولة تحضير من مادة غير قابلة للصدأ ، وطاولة أخرى مماثلة لوضع جهاز التسخين .
- ٧ - أن تكون مزودة بخزان ماء صالح للشرب ، لا تقل سعته عن (١٠٠) مائة لتر ، وأن يلحق به جهاز لضغط الماء إلى المغاسل .
- ٨ - أن تكون مزودة بخزان لتجميع مياه التصريف ، لا تقل سعته عن (١٠٠) مائة لتر ، على أن يزود بجهاز يمنع عودة المياه .
- ٩ - أن تكون مزودة بحاوية لتجميع الفضلات ذات غطاء محكم ، على أن يتم توفير أكياس ذات الاستعمال الواحد لتجميع الفضلات والتخلص منها أولا بأول .
- ١٠ - أن تكون مجهزة بأجهزة التهوية المناسبة ( أجهزة التكييف ، وأجهزة شفط الهواء ) .
- ١١ - أن تكون مزودة بأجهزة الإنارة الصناعية المناسبة ، ويجب أن تكون مزودة بأغطية واقية في أماكن عرض المواد الغذائية لمنع تساقط أي ملوثات ، أو وصول الحشرات إليها .
- ١٢ - أن تكون مجهزة بباب محكم الغلق يمكن فتحه من الداخل والخارج ، ونافذة أو أكثر لمتابعة الزبائن .

١٣ - أن تكون مجهزة بوحدات التبريد أو التجميد لحفظ الأغذية المبردة والمجمدة ،  
ومزودة بجهاز لقياس درجة الحرارة .

١٤ - أن يتم تشغيل وحدات التبريد أو التجميد وأجهزة تسخين وحفظ الطعام عند  
حركة المركبة أو توقفها ، وذلك للمحافظة على درجة الحرارة عند معدلها  
المحدد لكل نوع من المواد الغذائية .

١٥ - أن يكون الهيكل الخارجي للمركبة مغلقا من جميع الجهات ، ومصنوعا  
من مادة صلبة قوية ، لا يتأثر بالظروف الجوية ، ومطليا باللون الذي توافق  
عليه البلدية .

١٦ - أن تكون أرضية المركبة مصممة بشكل مناسب ( ملساء ، وخالية من الثقوب ،  
وسهلة التنظيف ، ومانعة للانزلاق ، وتحتوي على فتحة لتصريف المياه  
الناتجة عن التنظيف ، ومتصلة بخزان التفريغ ) .

رابعا : الاشتراطات الخاصة بالمرخص له بمزاولة نشاط مقهى متنقل :

١ - الحصول على موافقة الهيئة العامة للدفاع المدني والإسعاف والجهات الأخرى  
ذات العلاقة .

٢ - الحصول على موافقة شرطة عمان السلطانية على المركبة .

٣ - الاحتفاظ بترخيص ممارسة النشاط ، وترخيص العاملين داخل المركبة ،  
وإبرازها لجهات الاختصاص عند الطلب .

٤ - المحافظة على نظافة المركبة باستمرار .

#### المادة ( ٤ )

يحق للبلدية إلغاء الترخيص أو تغيير الموقع المخصص لوقوف المركبة ، في أي  
من الحالات الآتية :

١ - عدم التقيد بالوقوف في الموقع المخصص من قبل البلدية .

٢ - عدم تجديد الترخيص البلدي .

٣ - تكرار المخالفات الصحية .

٤ - إذا تم التعميم على المركبة من الجهات الأمنية ذات العلاقة .

## المادة الثانية

يضاف إلى الباب الثامن من لوائح الاشتراطات الصحية الخاصة بالأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة المشار إليها ، فصل ثالث ، نصه الآتي :

### الفصل الثالث

#### لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة لأنشطة الباعة المتجولين

##### المادة ( ١ )

لا يجوز ممارسة نشاط الباعة المتجولين إلا بعد الحصول على الترخيص البلدي ، واستيفاء الاشتراطات الصحية المنصوص عليها في هذه اللائحة والاشتراطات الصحية الخاصة بكل نشاط ، وسداد الرسوم المقررة .

##### المادة ( ٢ )

يقدم طلب الحصول على الترخيص إلى البلدية ، على النموذج المعد لهذا الغرض ، مرفقا به المستندات الآتية :

- ١ - ترخيص مزاوله النشاط من وزارة التجارة والصناعة .
  - ٢ - نسخة من البطاقة الشخصية لصاحب النشاط أو جواز السفر ساري المفعول .
  - ٣ - نسخ من البطاقات الشخصية للعاملين العمانيين في النشاط .
  - ٤ - صورة فوتوغرافية ، والتصميم الداخلي للعربة التي سوف يمارس فيها النشاط وذلك بالنسبة للأنشطة التي تتطلب عربة .
- ويجب على مقدم الطلب تحديد الموقع الذي يرغب في ممارسة النشاط فيه ، وفق المواقع المحددة من البلدية .

##### المادة ( ٣ )

يحدد رئيس البلدية المواقع التي يجوز فيها ممارسة أنشطة الباعة المتجولين ، وعددها في كل ولاية من ولايات محافظة مسقط .

##### المادة ( ٤ )

يلزم لممارسة أنشطة الباعة المتجولين استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية :

أولا : الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة أنشطة الباعة المتجولين :

- ١ - عدم التدخين في أثناء ممارسة النشاط .

- ٢ - النظافة الشخصية ، وارتداء الملابس الخاصة بالعمل ، وفق متطلبات المهنة التي تحددها البلدية .
  - ٣ - تجنب الممارسات غير الصحية في أثناء ممارسة النشاط ، وفق الضوابط التي تحددها البلدية .
  - ٤ - المحافظة على نظافة العربة أو المركبة ومظهرها وموقع العمل باستمرار .
  - ٥ - التقيد باللوائح والاشتراطات الصحية الخاصة بكل نشاط .
  - ٦ - يكون ممارسة النشاط من الساعة (٧) السابعة صباحا ، وحتى الساعة (١١) الحادية عشرة مساء .
  - ٧ - عدم مزاوله النشاط من قبل الأشخاص دون سن (١٨) الثامنة عشرة .
  - ٨ - يحظر على المرخص له تشغيل غير العمانيين في مباشرة النشاط .
  - ٩ - يجب نقل المركبة أو العربة من الموقع المخصص لمزاولة النشاط بعد الانتهاء من العمل في نهاية اليوم ، وتحفظ في مكان مناسب .
- ثانيا : الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط شي اللحوم ( المشاكيك ) :
- ١ - أن تكون الشواية والمعدات والأدوات المستخدمة في الشي مصنوعة من مواد مناسبة غير قابلة للصدأ .
  - ٢ - أن يكون الموقع مزودا بالماء والصابون السائل لغسل أيدي القائم بالعمل بين الحين والآخر .
  - ٣ - أن يتم شراء اللحوم من المحلات المرخصة من البلدية .
  - ٤ - أن يتم توفير الحافظة الحرارية لنقل وحفظ اللحوم في درجة الحرارة المناسبة .
  - ٥ - أن تستخدم الأسياخ الخشبية ذات الاستخدام الواحد فقط ، ولا يسمح باستخدام الأسياخ المعدنية .
  - ٦ - أن يتم شي اللحوم عند الطلب ، وفي وجود الزبون .

٧ - أن تستخدم لفائف التصدير لتغليف اللحوم ( المشاكيك ) بعد تجهيزها وتسليمها للزبائن .

٨ - أن تحفظ البهارات والصلصات في أوان نظيفة ، ومحكمة الإغلاق .

٩ - في حالة تقديم الخبز يشترط أن يكون من أحد المخابز المرخصة من قبل البلدية .

١٠ - لا يسمح بشي أي مادة غذائية أخرى غير اللحوم الطازجة والدواجن ، ويحظر شي المأكولات البحرية .

ثالثا : الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط بيع الذرة :

١ - أن يتم توفير طاولة أو عربة خاصة للعرض تتكون من جزأين :

أ - سفلي : عبارة عن دولاب يحتوي على مكان لتخزين الأدوات المستخدمة ، ووضع الحافظة الحرارية لتخزين الذرة المستخدمة ، والزبدة ، وغيرها من المواد التي تحتاج إلى الحفظ في درجة حرارة مناسبة لطبيعة المادة الغذائية .

ب - علوي : يتكون من حاجز زجاجي شفاف من الأمام والجانبين والأعلى يمنع من ملامسة الزبائن ، ووصولهم إلى المواد المعروضة ، وجهاز التحضير ، وتفادي وتقليل الأتربة والأدخنة من تلويث المأكولات ، ومفتوح من الجانب الخلفي المقابل للبائع .

٢ - أن يكون الجهاز والأدوات المستخدمة في الإعداد من معدن غير قابل للصدأ ، ومواد مناسبة غير قابلة للتشقق .

٣ - أن يتم تحضير الذرة عند الطلب ، وأمام الزبون .

٤ - التخلص يوميا من الذرة المحضرة المتبقية عند الانتهاء من العمل ، ويحظر استعمالها في اليوم التالي .

٥ - أن تكون المياه المستخدمة في عملية الإعداد من العبوات المنتجة من المصانع المعتمدة ، ومطابقة للمواصفات القياسية لمياه الشرب المعبأة .

- ٦ - أن تكون المواد الغذائية المستخدمة في عملية الإعداد صالحة للاستهلاك الآدمي .
- ٧ - يحظر استخدام العبوات المستخدمة في عمليتي الحفظ ، والعرض .
- ٨ - أن تكون كميات الزبدة بالموقع في الحدود التي تكفي للاستخدام اليومي ، وعدم تركها فترات طويلة معرضة للحرارة ، والهواء الخارجي ، ويحظر استخدام المتبقي منها في اليوم التالي .
- ٩ - تنظيف وتطهير الأدوات في نهاية الاستخدام اليومي ، وحفظها في مكان مناسب بعيدا عن الملوثات والأتربة .
- رابعا : الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط تجارة الفواكه والخضراوات الطازجة والتمور :
- أ - أن يتم البيع وعرض المنتجات على مركبة أو عربة مجهزة أساسا ومخصصة لهذا الغرض ، وتتوفر بها الاشتراطات الصحية اللازمة لحفظ البضاعة من التلف ولتقديم الخدمة ، ولا يسمح بالعرض ، والبيع على الأرض .
- ب - أن تكون أرضيات وجدران حاوية المركبة أو العربة من مادة صلبة غير قابلة للصدأ والتآكل ، وموانع من الانزلاق ، وسهلة التنظيف .
- ج - أن تكون طريقة العرض مناسبة ، ولا تسمح بتراكم الأوساخ أسفل المواد المعروضة .
- د - التأكد من صلاحية وسلامة الفواكه والخضراوات ، والعمل على تنقيتها ، والتخلص من الفاسد والتالف أولا بأول .
- هـ - المحافظة على نظافة المركبة أو العربة ومظهرها ، وأن تكون صالحة للاستخدام ، ومرخصة من الجهة المختصة .
- خامسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط بيع العسل :
- أ - أن يبعد الموقع مسافة (١٠٠) متر على الأقل عن أقرب مبنى سكني أو حكومي أو خاص أو مستشفى عام أو خاص أو جامع .

- ب - أن يتم عرض وبيع العسل على طاولة أو عربة تتوفر بها الاشتراطات الصحية اللازمة لحفظ العسل .
- ج - أن تكون القناني المستخدمة والمعبأ فيها العسل معقمة ، وجافة ، ونظيفة ، ومحكمة الغلق بطريقة تكفل حمايته من التلوث ، ولا يسمح باستخدام القنينة أكثر من مرة .
- د - وضع بطاقة بيان على كل قنينة تحتوي على نوع العسل ومصدره وتاريخ ومكان إنتاجه ووزن الكمية في كل قنينة وفقا للمواصفة القياسية الخليجية رقم GSO ٢٠٠٨:١٤٧ .
- هـ - لا يسمح بعرض العسل في أوان مكشوفة ، ويمنع تعبئته في الموقع .
- و - لا يسمح بعرض وبيع العسل تحت تأثير أشعة الشمس المباشرة .
- سادسا : الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة نشاط بيع المرطبات والمشروبات :
- أ - أن يبعد الموقع مسافة (١٠٠) مائة متر على الأقل عن أقرب مبنى سكني أو حكومي أو خاص أو مستشفى عام أو خاص أو جامع .
- ب - توفير مركبة أو عربة متنقلة مزودة بحافظات حرارية لحفظ المرطبات والمشروبات في درجة حرارة لا تزيد على (٤م°) أربع درجات مئوية للسائلة منها ، ولا تزيد على (-١٨م°) ثمانى عشرة درجة مئوية تحت الصفر للمجمدة منها .
- ج - توفير مولدات كهربائية بطاقة مناسبة لتشغيل البرادات والثلاجات والحافظات الحرارية المستخدمة ، ويشترط وجود مرشح للعادم ، وكاتم للصوت بها .
- د - لا يسمح إلا ببيع المرطبات والمشروبات الجاهزة والمعبأة مسبقا كالمشروبات الغازية ، والعصائر المعلبة ، والمياه المعدنية المعبأة ، والآيس كريم المعلب .
- هـ - أن تكون المنتجات من مصانع معتمدة ، وتحتوي على بطاقة بيان مستوفية للمواصفات القياسية المعتمدة .