

قرار وزاري

رقم ٩٤/٨٥

بإصدار لائحة الاشتراطات

الصحية لمحلات دباغة الجلود

استنادا الى قانون حماية البيئة ومكافحة التلوث الصادر بالمرسوم السلطاني رقم ٨٢/١٠ وتعديلاته .

والى قانون تنظيم البلديات الاقليمية الصادر بالمرسوم السلطاني رقم ٨٦/٨٧ .
وبناء على ما تقتضيه المصلحة العامة .

تقرر

مادة (١) : يعمل باحكام اللائحة المرافقة في شأن محلات دباغة الجلود .

مادة (٢) : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية ، ويعمل به اعتبارا من تاريخ نشره .

عامر بن شويين الحوسني

وزير البلديات الاقليمية والبيئة

صدر في : ٩ شوال ١٤١٤ هـ

الموافق : ٢١ مارس ١٩٩٤ م

نشر هذا القرار في الجريدة الرسمية رقم (٥٢٤)

الصادرة في ٢/٤/١٩٩٤ م

لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات دباغة الجلود

مادة (١) : يجب أن يكون موقع المحل بعيدا عن الشارع العام وأقرب تكتل سكاني بمسافة لا تقل عن كيلومترين ، كما يجب أن يكون المحل متسعا بالقدر الكافي لدبغ جميع الجلود دون نشرها خارج المحل .

مادة (٢) : يجب أن تكون أرضية المحل من البلاط الاملس مع مراعاة توفير الوسائل الصحية المناسبة لتصريف مياه الغسيل الى خزان احتجاز مقام حسب اللوائح المعمول بها في السلطنة او الى المجاري العامة ان وجدت ، وتغطي جميع حوائط المحل بالبلاط القيشاني بارتفاع مترين على الاقل من الارضية وتصبغ الحوائط المتبقية والسقف بالدهان الزيتي ابيض اللون ، مع توفير حوض صغير ثابت بحنفية مزودة بالماء الساخن والبارد واحواض أرضية مبطنة من الداخل والخارج بالبلاط القيشاني ابيض اللون .

مادة (٣) : يتم توفير مخازن مزودة بأرفف خشبية تبعد عن الارض بمسافة (٣٠) ثلاثين سنتيمترا على الاقل لوضع الجلود عليها ، ولايجوز وضعها على الارض او في صناديق من الصاج او على اعمدة حديدية ، كما يجب توفير أماكن خاصة لتخزين الادوات الكيميائية والالات والادوات التي تستخدم في عمليات الدباغة .

مادة (٤) : يجب توفير طاولات خشبية بأماكن تجفيف الجلود للتخلص من الشحم واللحم الموجود بها ولتسوية اطرافها قبل عملية النشر .

مادة (٥) : يكون بالمحل الاضاءة الكهربائية المناسبة ومراوح الشفط والسقف والمكيفات اللازمة

التي تتناسب مع مساحة المحل ، كما يجب ان تكون جميع فتحات التهوية مغطاة بالسلك الضيق النسيج والابواب محكمة الغلق .

مادة (٦) : يجب توفير صندوق للاسعافات الأولية .

مادة (٧) : يحظر وجود دورات المياه داخل المحل .

مادة (٨) : تراعى الاشتراطات التي تضعها وحدة المطافيء بشرطة عمان السلطانية .

مادة (٩) : يجب أن تكون جميع الادوات المستعملة فى المحل من سكاكين ومقصات وغيرها من النوع غير القابل للصدأ وتحفظ نظيفة باستمرار ، فى اماكن خاصة لحفظها .

مادة (١٠) : يجب توفير أوعية ذات غطاء محكم لوضع مخلفات المحل بها ، ويتم التخلص منها فى اماكن التخلص النهائي والتي تخصص من قبل البلدية .

مادة (١١) : يجب ان تكون جميع الجلود الموجودة بالمحل واردة من مسالخ معتمدة ومختومة بختمها .

مادة (١٢) : تملح الجلود بسرعة عقب السلخ بمدة لاتزيد على أربع ساعات خاصة فى المناطق المرتفعة الرطوبة .

مادة (١٣) : يجب الحصول على رخصة صحية للمحل من البلدية المختصة وذلك قبل البدء فى ممارسة النشاط ، وذلك بعد الحصول على التصريح البيئي اللازم .

مادة (١٤) : يكون لكل من العاملين بالمحل بطاقات صحية صادرة من البلدية المختصة وسارية المفعول ويجوز عند الضرورة اعادة الكشف الطبي على العاملين بالمحل ، واتخاذ مايلزم فى شأنهم فى ضوء نتيجة الكشف .

مادة (١٥) : يرتدى عمال المحل ملابس خاصة بالعمل وقفازات جلدية وأحذية مطاطية ذات رقبة طويلة وكمامات للوجه وحرملة من مادة عازلة للسوائل لمنع تعرضهم للكيميائيات والابخرة .

مادة (١٦) : ترش الجلود بالمبيدات الحشرية او تبخر بالكيميائيات المناسبة لمنع نمو الحشرات عليها وفسادها ، كما يجب توفير المطهرات اللازمة لتنظيف وتطهير المعدات والادوات والارضية والجدران يوميا .

مادة (١٧) : يمنع منعاً باتاً تناول الاطعمة والمشروبات داخل المحل ضماناً لعدم تلوثهم بالمواد الكيميائية والابخرة .

قرار وزاري

رقم ٩٤/٩١

باصدار لائحة الاشتراطات

الصحية لمحلات بيع اللحوم والدواجن والاسماك

استنادا الى قانون حماية البيئة ومكافحة التلوث الصادر بالمرسوم السلطاني رقم ٨٢/١٠

وتعديلاته .

والى قانون تنظيم البلديات الاقليمية الصادر بالمرسوم السلطاني رقم ٨٦/٨٧ .