

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 .

وبناء على ما تقتضيه المصلحة العامة .

## تقرر

مادة (١) : يعمل بأحكام اللائحة المرفقة في شأن محلات بيع اللحوم والدواجن والأسماك .

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

عامر بن شوين الحوسني

وزير البلديات الاقليمية والبيئة

صدر في : ١٤ شوال ١٤١٤ هـ

الموافق : ٢٦ مارس ١٩٩٤ م

نشر هذا القرار في الجريدة الرسمية رقم (٥٢٥)

الصادرة في ١٦/٤/١٩٩٤ م

### لائحة الاشتراطات الصحية

#### محلات بيع اللحوم والدواجن والأسماك

##### الفصل الأول

##### الاشتراطات العامة

مادة (١) : يجب الحصول على رخصة صحية للمحل من البلدية المختصة ، وذلك قبل البدء في ممارسة النشاط .

مادة (٢) : يكون لكل من العاملين بالمحل بطاقة صحية صادرة من البلدية المختصة وسارية المفعول .

ويجوز عند الضرورة إعادة الكشف الطبي على العاملين بالمحل ، واتخاذ مايلزم في شأنهم في ضوء نتيجة الكشف .

مادة (٣) : يرتدى عمال المحل ملابس بيضاء نظيفة وكذلك أغطية للرأس .

مادة (٤) : يوجد بكل محل عدد (٢) اثنين من المصائد اللاصقة أو الضوئية الصاعقة للحشرات ، ويحظر استخدام المبيدات الحشرية .

وتوفر المطهرات اللازمة لتنظيف وتطهير الاجهزة والادوات والجدران والارضية .

مادة (٥) : يجب توفير صندوق للاسعافات الاولية بالمحل .

مادة (٦) : يجب عمل واجهة زجاجية للمحل ذات باب بمفصلات مروحية (اسبرنج) ، ولايجوز عرض اللحوم أو الدواجن أو الأسماك خارج المحل .

مادة (٧) : يجب ان لاتقل مساحة المحل عن (١٢) اثني عشر متراً مربعاً ، بحيث لاتقل أي من اضلاعه عن (٣) ثلاثة أمتار طوليته .

وبالنسبة الى محلات بيع اللحوم الملحقة بمحل بيع مواد غذائية ، يجب ان لاتقل

مساحتها عن (٦) ستة أمتار مربعة ولايقل أي من اضلاعه عن (٢) مترين طوليته .

مادة (٨) : تكون أرضية المحل من البلاط الاملس ، وتوفر الوسائل الصحية المناسبة لتصريف

مياه الغسيل الى خزان احتجاز - يقام وفق اللوائح المعمول بها فى السلطنة - او الى  
المجاري العامة .

وتغطى جميع جدران المحل بالبلاط القيشاني بارتفاع مترين على الاقل من الارضية ،  
وتصبغ بقية الجدران والسقف بالزيت ابيض اللون .

وفى محلات بيع اللحوم يتم بالاضافة الى ماسبق توفير حوض صغير ثابت بحنفية  
لغسيل الايدي ، ويتم تصريف المياه الى خزان التحليل او الى المجاري العامة .

**مادة (٩) :** تكون بالمحل الاضاءة الكهربائية والمكيفات ومرآوح الشفط والسقف المناسبة لمساحة  
المحل ، وتغطى جميع فتحات التهوية بسلك ضيق النسيج .

**مادة (١٠) :** تراعى الاشتراطات التي تضعها وحدة المطافىء بشرطة عمان السلطانية .

**مادة (١١) :** يحظر وجود دورات مياه داخل المحل .

**مادة (١٢) :** تستخدم الموازين المعتمدة بالسلطنة .

### الفصل الثاني

#### اشتراطات خاصة بمحلات بيع اللحوم

**مادة (١٣) :** تبني طاولة مناسبة بارتفاع (١) متر واجد وتغطى جميع جوانبها بالبلاط القيشاني  
ابيض اللون ، وتعد فواصل زجاجية بارتفاع نصف متر للفصل بين اماكن عرض  
وتقطيع اللحوم ، وبين العملاء .

**مادة (١٤) :** تقطع اللحوم على قطعة نظيفة من الخشب القوى ، ويتم نظافتها والتأكد من سلامتها  
باستمرار .

**مادة (١٥) :** يتم توفير مايلي بكل محل :

أ - عدد كاف من العلاقات الحديدية الخاصة باللحوم .

ب - الثلجات المناسبة لتبريد وحفظ اللحوم .

ج - أحواض معدنية متحركة لازابة الثلوج عن اللحوم المجمدة .

د - وعاء ذو غطاء محكم سعته (٣٠) ثلاثون لترا توضع به الشحوم والعظام المتخلفة  
عن البيع ، ويتم التخلص منها فى الاماكن المخصصة لذلك من البلدية .

**مادة (١٦) :** يجب أن تكون السكاكين والمفارم والعلاقات وغيرها من الادوات المستخدمة فى المحل  
من النوع غير قابل للصدأ ، وتحفظ نظيفة باستمرار فى اماكن مخصصة لحفظها .

**مادة (١٧) :** يحظر بيع أية لحوم الا اذا كانت مختومة بخاتم البلدية المختصة ولايجوز ازالة أثر  
الخاتم الا امام العميل .

**مادة (١٨) :** تعلق الذبائح بكاملها وتغطى بالشاش الابيض النظيف أو تحفظ فى الثلجات ،  
ولايسمح بتقطيعها الا عند البيع .

**مادة (١٩) :** يجب عدم وضع اللحوم المجمدة فى الماء أو على الارض سواء كان ذلك بغرض

التخزين أو العرض .

وبالنسبة للحوم المجمدة المعروضة للبيع يجب عدم إعادة تجميدها مرة ثانية .

مادة (٧٠) : لايسمح بفرم اللحوم الا امام العميل .

### الفصل الثالث

#### اشتراطات خاصة بمحلات ذبح وبيع الدجاج

مادة (٧١) : يعد حوض من الصيني أو من البناء المبطن من الداخل والمغطى من الخارج بالبلاط

القيشاني ويركب عليه عدد من الاقماع المصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ وذلك لذبح

وتصفية دم الطيور بها ، كما يعد حوض آخر مزود بحنفية لغسل الايدي والدجاج بعد

تنظيفه ، ومزود ايضا برخامة لتصفية الطيور عليها بعد اتمام عملية تنظيفها وغسلها ،

ويراعى ان يتم التصريف بطريقة صحية .

مادة (٧٢) : يتم توفير مايلي بكل محل :

أ - اقفاص متعددة الادوار وذات عجلات متحركة ومصنوعة من مادة غير قابلة

للصدأ وجيدة التهوية وذات أرضية سهلة التنظيف .

ب - وعاء ذو غطاء محكم سعته (٣٠) ثلاثون لترا توضع فيه مخلفات المحل ، ويتم

التخلص منها فى الاماكن المخصصة لذلك من البلدية .

ج - يجب أن تكون السكاكين ومعدات نزع الريش وغيرها من الادوات المستخدمة فى

المحل من النوع غير قابل للصدأ ، وتحفظ نظيفة باستمرار فى اماكن مخصصة

لحفظها .

مادة (٧٣) : يحظر عرض أو بيع الدجاج المريض أو المشتبه فى مرضه .

مادة (٧٤) : تتم عملية ذبح الدجاج امام العميل ، بشرط أن يكون القائم بعملية الذبح مسلما .

مادة (٧٥) : يجب أن يكون المحل بعيدا عن المساجد والمستشفيات والمدارس والمنازل نظرا لما

ينبعث عنه من روائح كريهه وأصوات مزعجة .

### الفصل الرابع

#### اشتراطات خاصة بمحلات بيع الاسماك

مادة (٧٦) : تبنى طاولة من الطابوق بأرتفاع (١) متر واحد لعرض الاسماك عليها ، وتبطن من

جميع الجوانب والسطح بالبلاط القيشاني أبيض اللون ، ويكون سطحها ذو ميل قليل

نحو حافة ذات مجرى أمامي بأحد طرفيه ثقب تركب أسفله أنبوبة تنتهى الى المجرى

بأرضية المحل ، وتكون الحواف الجانبية لسطح هذه الطاولة مرتفعة (٥) خمسة

سنتيمتر لمنع تساقط المياه بأرضية المحل الا عن طريق المجرى الامامي .

مادة (٧٧) : يبنى حوض أرضي مزود بحنفية ويبطن بالبلاط القيشاني أبيض اللون وتغطى حوائطه

من الخارج بذات البلاط ، وذلك لغسل السمك قبل عرضه للبيع .

مادة (٢٨) : يركب حوض عادي من الصيني لغسيل الأيدي وتصرف المياه الى خزان تحليل أو الى المجاري العامة .

مادة (٢٩) : يتم توفير مايلي بكل محل :

أ - الثلجات المناسبة لتبريد وحفظ الأسماك .

ب - أحواض معدنية متحركة لازابة الثلوج عن الأسماك المجمدة .

ج - وعاء ذو غطاء محكم سعته ثلاثون لترا لجمع مخلفات المحل ويتم التخلص منها في الاماكن المخصصة لها من البلدية .

مادة (٣٠) : يجب أن تكون السكاكين ومعدات تقشير الأسماك وغيرها من الأدوات المستخدمة في المحل من النوع غير قابل للصدأ ، وتحفظ نظيفة باستمرار في أماكن مخصصة لحفظها .

مادة (٣١) : تعرض الأسماك للبيع محاطة بثلج مجروش .

مادة (٣٢) : يجب عدم وضع الأسماك المجمدة في الماء أو على الأرض سواء كان ذلك بغرض التخزين أو العرض .

وبالنسبة للأسماك المجمدة المعروضة للبيع ، يجب عدم إعادة تجميدها مرة ثانية .

مادة (٣٣) : يجوز تنظيف الأسماك بالمحل على أن يخصص مكان منفصل عن مكان العرض بحاجز بأرتفاع متر ونصف مغطى بالبلاط القيشاني أبيض اللون .

مادة (٣٤) : اذا كانت رخصة المحل تتضمن نشاط شواء الأسماك فيجب توفير ما يأتي :

أ - قاعدة ثابتة للموقد المستعمل للشواء يعلوها برقع لاستقبال البخار والدخان ويتمل بمدخنة محكمة الوصلات لا يقل قطرها عن (٢٠) ثلاثين سنتيمترا وترتفع عن أسطح المنازل المجاورة بمترين على الأقل وذلك في دائرة نصف قطرها (٢٥) خمسة وعشرين مترا .

ب - طاولة بسطح رخام تعلوها فاترينة من الزجاج بأبواب جزاره لعرض السمك المشوي للبيع ، ولايجوز عرضه خارج المحل .

ويستخدم البوتاجاز في الموقد ، ولايجوز استخدام موقد الكيروسين الا بعد الحصول على موافقة البلدية .

## الفصل الخامس

### العقوبات

مادة (٣٥) : يعاقب كل من يرتكب مخالفة لاحكام هذه اللائحة بغرامة مقدارها (٢٥) خمسة وعشرون ريالاً عمانياً عن المخالفة الاولى و(٥٠) خمسون ريالاً عمانياً عن المخالفة

الثانية و(١٠٠) مائة ريال عماني عن المخالفة الثالثة ويفلق المحل بعد ذلك لحين ازالة اسباب المخالفة وفي حالة إمتناع المخالف عن ازالة المخالفة ، يجوز للبلدية أن تقوم بازالتها على نفقته .

مادة (٣٦) : يكون لكل من مدير عام المراقبة الصحية ، ومدير دائرة المراقبة البيطرية ، والاطباء البيطريين بالبلديات صفة الضبطية القضائية في تطبيق أحكام هذه اللائحة وفي حالة منعهم أو تعطيلهم عن أداء واجبات وظائفهم ، سواء بالفعل أو بالقول ، تطبق أحكام قانون الجزاء الصادر بالمرسوم السلطاني رقم ٧٤/٧ .

قصرار وزاري

رقم ٩٤/٩٣

بإصدار اللائحة الصحية للمسالخ

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 بأحكام اللائحة الصحية المرفقة في شأن المسالخ التابعة لوزارة البلديات الاقليمية والبيئة .

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

عامر بن شوين الحوسني

وزير البلديات الاقليمية والبيئة

صدر في : ١٤ شوال ١٤١٤ هـ

الموافق : ٢٦ مارس ١٩٩٤ م

نشر هذا القرار في الجريدة الرسمية رقم (٥٢٥)

الصادرة في ١٦/٤/١٩٩٤ م

اللائحة الصحية للمسالخ

الباب الأول

الشروط الصحية الواجب توافرها في المسلخ

مادة (١) : يشترط في بناء المسلخ ما يأتي :

- ١ - أن يكون موقع المسلخ بعيدا عن الكتلة السكانية بمسافة لا تقل عن خمسمائة متر .
- ب - أن يكون في الجهة المقابلة للريح .
- ج - أن يكون متصلا بالطرق العامة .
- د - أن يكون تصريفه الى مجارى عامة او تعمل له خزانات احتجاز خاصة توافق عليها البلدية .