

مادة (٧) : العلاقة مع المشتركين :

تنظم العلاقة بين المديرية العامة للبريد المختصة والمشاركين وفقاً للعقود التي تبرم بين الطرفين .

مادة (٨) : الحساب التفصيلي مع المشتركين :

تعد المديرية العامة للبريد المختصة سجلاً يقيّد فيه يومياً عدد المراسلات الجوابية التي وردت للمشارك ، كما تعد حساباً شهرياً لكل مشارك يتضمن عدد المراسلات الجوابية التي وردت إليه خلال الشهر والرسوم المستحقة عليها .

مادة (٩) : سداد المطالبات :

يلتزم المشارك بسداد الأجر المستحقة عليه خلال ثلاثين يوماً من تاريخ المطالبة ، وفي حالة عدم السداد خلال ستين يوماً من ذلك التاريخ يحق للمديرية العامة للبريد المختصة وقف الاشتراك لمدة محددة وإنهائه عند تكرار المخالفة .

وزارة البلديات الاقليمية والبيئة

قرار وزاري

رقم ٩٥/١٠

باصدار لائحة الاشتراطات الصحية للمخابز

استناداً إلى قانون حماية البيئة ومكافحة التلوث الصادر بالمرسوم السلطاني رقم ٨٢/١٠ وتعديلاته .

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

تقرر

مادة (١) : يعمل بأحكام لائحة الاشتراطات الصحية للمخابز ، المرافقة .

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

عامر بن شويح الحوسني

وزير البلديات الاقليمية والبيئة

صدر في : ٢ شعبان ١٤١٥هـ

الموافق : ٤ يناير ١٩٩٥م

نشر هذا القرار في الجريدة الرسمية رقم (٥٤٢)
الصادرة في ١٥/١/١٩٩٥م

لائحة الاشتراطات الصحية للمخابز

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

مادة (٢) : يكون لكل من العاملين بالمخبز بطاقة صحية سارية المفعول صادرة من البلدية المختصة ، ويتم توقيع الكشف الطبي على العاملين بالمخبز سنوياً أو عند الضرورة ويتخذ مايلزم في ضوء نتيجة الكشف .

مادة (٣) : يرتدي عمال المخبز زياً موحداً وغطاء للرأس وقفازات مطاوية وكمامات للأنف .

مادة (٤) : يجب أن يقام المخبز بالمواد الثابتة على مساحة مناسبة وفي موقع بعيد عن مصادر التلوث ، ولايقل ارتفاعه عن (٤) أريعة أمتار ، ولايعلوه أي بناء آخر .

مادة (٥) : يجب توفير الاضاءة الكافية ، وتركيب أجهزة كهربائية لصعق الحشرات .

مادة (٦) : تخصص دورة مياه للعاملين بالمخبز مكونة من مرحاض وماسورة للغسيل وحوض لغسيل الايدي وصابون ومناشف ورقية ، على أن يتم تصريف الفضلات ومياه الغسيل بطريقة صحية ، ولاتفتح ابوابها على مرافق المخبز مباشرة .

مادة (٧) : تعد واجهة زجاجية للمخبز ذات باب زجاجي يفلق ذاتياً بواسطة مفصلات مروحية .

مادة (٨) : يجب توفير صندوق للاسعافات الأولية بالمخبز ، وأوعية بأغطية متحركة لحفظ النفايات يتم التخلص منها في الاماكن المخصصة لذلك من البلدية .

مادة (٩) : تراعى الاشتراطات التي تضعها وحدة المطافىء بشرطة عمان السلطانية .

مادة (١٠) : يشتمل المخبز على الأقسام الآتية :

١ - مخزن الطحين .

ب - مكان العجين والخبيز ، ويجوز تخصيص مكان منفصل للعجين وآخر للخبيز

فى المخابز الكبيرة والآلية .

ج - صالة العرض والبيع .

مادة (١١) : يجب أن تتوفر فى مخزن الطحين الاشتراطات الآتية :

أ - أن تكون الأرضية من البلاط المناسب ، والجدران والسقف مصبوغة بالزيت بلون فاتح .

ب - توفير طاولات من الخشب ترتفع عن الأرض بمقدار لا يقل عن (٣٠) ثلاثين سنتيمتراً لوضع أجولة الطحين عليها ، ويراعى أن تترك مسافة بين الجدران والطاولات وبين بعضها البعض .

ج - يفصل مخزن الطحين عن بقية أجزاء المخبز بباب بمفصلات مروحية .

مادة (١٢) : يشترط فى مكان العجين والخبيز ما يأتى :

أ - معجنة الية أو أكثر من المعدن الذي لا يصدأ قريبة من مصدر للمياه الصالحة بارداً وساخنأ .

ب - نخل الطحين الياً .

ج - أرضية من البلاط المناسب والجدران مغطاة بالبلاط القيشاني حتى ارتفاع (٢) مترين من الأرضية وصبغ الأجزاء المتبقية من الجدران والسقف بالزيت بلون فاتح .

د - عدد من فتحات التهوية مغطاة بسلك ضيق النسيج .

هـ - مدخنة أعلى بيت النار تمتد إلى أعلى المبنى بارتفاع (٣) ثلاثة أمتار عن المباني المجاورة فى دائرة نصف قطرها (٢٥) خمسة وعشرين متراً على أن يعلو المدخنة من الخارج غطاء مخروطي .

و - طاولة من المعدن تغطى بقطعة واحدة من الرخام لتقطع العجين ، وميزان لوزنه قبل نقله الياً أو يدوياً إلى مكان الخبيز .

ز - عدد كاف من الطاولات الخشبية أو المعدنية غير القابلة للصدأ لوضع العجين المقطع عليها .

مادة (١٣) : فى حالة استخدام الطريقة العادية فى الخبيز يجب عمل طاولة من البناء أمام بيت

النار تغطى بقطعة واحدة من الرخام توضع عليها طاولات العجين واستقبال الخبز

الخارج من بيت النار وتكون جدران مكان الخبيز من النوع المقاوم للحرارة ويراعى

ترك مسافة متر واحد بين بيت النار والحائط . ويجب أن يتوفر الآتي :

- أ - أرفف معدنية أو دواليب ذات أرفف معدنية لوضع طاولات العجين عليها حتى يتم تخميره على أن ترتفع عن الأرض بمقدار لا يقل عن (٣٠) ثلاثين سنتيمتراً .
- ب - أرفف خشبية لوضع طاولات الخبز الناضج عليها لتهوئته قبل تعبئته .
- ج - حوض لغسيل الأدوات والأوعية المستخدمة في العجن والتقطيع .
- د - ثلاجة لحفظ خميرة المستخدمة في تجهيز العجين .

مادة (١٤) : يشترط في صالة العرض والبيع ما يأتي :

- أ - أرضية من البلاط الأملس وصيغ الجدران والسقف بالزيت بلون فاتح .
- ب - مكيف للهواء أو أكثر حسب مساحة الصالة .
- ج - خزانات أو حافظات ذات واجهات زجاجية لوضع الخبز المعبأ المعد للبيع بداخلها .

مادة (١٥) : مع عدم الإخلال بالاشتراطات السابقة ، تراعى الاشتراطات التالية في صناعة الحلويات والفطائر من الطحين :

- أ - تخصيص خزانة (دولاب) بمكان العجين لحفظ المواد الأولية الداخلة في صناعة الحلويات والفطائر .
 - ب - حفظ المواد القابلة للتلف كالكريما والالبان وغيرها في ثلاجة كهربائية .
 - ج - عدم استخدام المواد الملونة ، ومواد التعبئة والتغليف غير المصرح باستخدامها .
 - د - موقد ثابت لغلي الألبان والشوكولاتة وغيرها لا يستخدم في إشعاله الكيروسين أو الفحم .
- ولايجوز عرض الأصناف المحتوية على الكريما والبيض للبيع إلا في ذات يوم صناعتها .

مادة (١٦) : في حالة تخصيص مكان لجلوس الرواد يجب أن تتوافر فيه الاشتراطات الصحية الخاصة بصالات الطعام في المقاهي .

مادة (١٧) : يكون لكل من مدير عام المراقبة الصحية ومدير دائرة مراقبة الأغذية ومفتشي الصحة بالبلديات صفة الضبطية القضائية في تطبيق أحكام هذه اللائحة .

ويعاقب بالعقوبات المقررة في قانون الجزاء العماني كل من يمنع أو يعطل بالفعل أو بالقول أي من الموظفين المذكورين في الفقرة السابقة عن أداء واجبات وظيفته .

مادة (١٨) : يعاقب كل من يرتكب مخالفة لاحكام هذه اللائحة بغرامة (٢٥) خمسة وعشرين ريالاً
عمانياً عن المخالفة الاولى ، و(٥٠) خمسين ريالاً عمانياً عن المخالفة الثانية و(١٠٠)
مائة ريال عماني عن المخالفة الثالثة ويفلق المخبز بعد المخالفة الثالثة لحين ازالة
اسبابها .

وفى حالة امتناع المخالف عن ذلك ، يجوز للبلدية أن تقوم بازالة المخالفة على نفقة
المخالف .

قرار وزاري

رقم ٩٥/١١

باصدار لائحة الاشتراطات الصحية

لمحلات تجميع وطحن البن والمكسرات

إستناداً إلى قانون حماية البيئة ومكافحة التلوث الصادر بالمرسوم السلطاني رقم ٨٢/١٠
وتعديلاته .

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

تقرر

مادة (١) : يعمل بأحكام لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات تجميع وطحن البن والمكسرات ،
المرفقة .

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

عامر بن شويين الحوسني

وزير البلديات الاقليمية والبيئة

صدر في : ٢ شعبان ١٤١٥ هـ

الموافق : ٤ يناير ١٩٩٥ م

نشر هذا القرار في الجريدة الرسمية رقم (٥٤٣)
الصادرة في ١٥/١/١٩٩٥ م

لائحة الاشتراطات الصحية

لمحلات تجميع وطحن البن والمكسرات

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

مادة (٢) : يكون لكل من العاملين بالمحل بطاقة صحية سارية المفعول صادرة من البلدية