

قرار وزاري

رقم ٩٥/١٥

بإصدار لائحة الاشتراطات الصحية

لمصانع الألبان ومنتجاتها

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 لمصانع الألبان ومنتجاتها ، المرافقة .

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

لمصانع الألبان ومنتجاتها

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

مادة (٢) : يبني المصنع بالمواد الثابتة على مساحة مناسبة لحجم الانتاج في موقع بعيد عن مصادر التلوث ومصمم بحيث يسهل تنظيفه وصيانته .

مادة (٣) : تغطي الأرضية بالبلاط الأملس وتزود بمجاري نصف دائرية مغطاة بشبكات من الحديد في أماكن التصنيع والتعبئة ومتصلة بوسيلة للصرف الصحي ، وتغطي الجدران بالبلاط القيشاني بارتفاع لا يقل عن مترين من الأرضية .

مادة (٤) : تشمل معدات المصنع الخزانات والاحواض وأجهزة البسترة والمبردات والمجنسات وانايبب التوصيل والمضخات وغيرها مطابقة للمواصفات المعمول بها في السلطنة

ويجب أن تكون الوصلات محكمة سهلة الفك والتركيب .

مادة (٥) : يجب المحافظة على نظافة المصنع ومشتملاته وتنظيف وغسل الأرضية بالماء والصابون والمطهرات .

مادة (٦) : تسد الفتحات الخاصة بالتوصيلات الموجودة داخل الجدران .

مادة (٧) : يجب توفير الاضاءة واجهزة التكييف وفتحات التهوية الكافية المغطاة بسلك ضيق النسيج ، وعدد من الاجهزة الكهربائية لصعق الحشرات .

مادة (٨) : يحظر استخدام المبيدات الحشرية .

مادة (٩) : تكون جميع الأبواب من النوع الذي يفلق تلقائياً وغير ماصة للرطوبة والروائح .

مادة (١٠) : توضع مواد التنظيف والمطهرات وماشابهها فى مكان خاص ، بعيد عن أماكن تصنيع وتخزين المنتجات .

مادة (١١) : تخصص دورات مياه وحمامات للعمال وفقاً للاشتراطات الواردة بالقرار الوزاري رقم ٨١/٤٠ لاتفتح أبوابها داخل المصنع مباشرة .

مادة (١٢) : يكون للمصنع وسيلة للصرف الصحي تتوفر فيها أحكام اللائحة الخاصة بخزانات التحليل اللاهوائية وخزانات الاحتجاز .

مادة (١٣) : يشتمل المصنع على الأقسام الآتية :

أ - مخزن العبوات والمواد الخام .

ب - قسم تصنيع الألبان ومنتجاتها .

ج - قسم التعبئة

د - قسم حفظ الألبان المصنعة ومنتجاتها .

هـ - قسم المختبر .

و - غرفة العمال .

ويجوز فى المصانع الصغيرة تخصيص قسم واحد للتصنيع والتعبئة .

مادة (١٤) : يشترط فى مخزن العبوات والمواد الخام ما يأتى :

١ - تناسب مساحة المخزن مع الكميات المراد تخزينها .

ب - وضع العبوات الفارغة للألبان ومنتجاتها فى ركن منفصل داخل المخزن على

طاولات أو أرفف ترتفع بمسافة لاتقل عن (٣٠) ثلاثين سنتيمتراً عن الأرضية .

ج - رص عبوات المواد الخام التي لاتحتاج الى تبريد فوق طاولات أو أرفف مرتفعة

عن الأرضية بمسافة لاتقل عن (٣٠) ثلاثين سنتيمتراً فى صفوف منتظمة تبعد

عن الحائط وعن بعضها بمسافة تكفي لسهولة ادخال واخراج أية كميات منها .
د - حفظ المواد الأولية التي تحتاج الى تبريد داخل ثلاجات .

مادة (١٥) : يشترط فى قسم تصنيع الألبان ومنتجاتها ما يأتى :

١ - تصنيع اللبن المبستر :

أ - تنقية اللبن عند استلامه وهو بارد بواسطة جهاز الطرد المركزي أو بأية وسيلة آية أخرى .

ب - بسترة اللبن السائل بتسخينه الى (٦٢/٨ درجة مئوية) لمدة (٣٠) ثلاثين دقيقة أو بتسخينه الى (٧١/١ درجة مئوية) وتركه لمدة (١٥) خمس عشرة دقيقة أو بتسخينه الى (٨٨/٣ درجة مئوية) وتركه لمدة ثانية واحدة ، أو بتسخينه إلى (٩٠ درجة مئوية) وتركه لمدة نصف ثانية ، وتبريده بعد ذلك إلى (١٧ درجة مئوية) .

ج - يجوز أن يجرى على اللبن (معاملة للنكهة) أو (التجنييس) للحصول على منتج ذي صفات موحدة فى الرائحة والطعم .

٢ - تصنيع القشدة المبسترة :

تبستر القشدة (فى حالة فصلها عن الحليب) بتسخينها الى (٦٨ درجة مئوية) لمدة (٣٠) ثلاثين دقيقة أو بتسخينها إلى (٧٩/٤ درجة مئوية) وتركها لمدة (١٥) خمسة عشر ثانية وتبريدها بعد ذلك إلى (١٧ درجة مئوية) .

٣ - تصنيع الحليب المعقم :

يبستر اللبن أولاً ثم يعقم بتسخينه إلى (١٠٤ درجة مئوية) لمدة (٣٠) ثلاثين دقيقة.

٤ - تصنيع الحليب المركز والمكثف :

يبستر اللبن أولاً ثم يكتف بالاساليب القياسية المعمول بها فى السلطنة .

٥ - تصنيع الزبادي :

أ - تحضر الخميرة فى مزرعة بكتيرية نقية وفعالة .

ب - تكون أواني الخلط ذات أغطية محكمة ومن معدن لا يصدأ .

ج - يتم تخمير اللبن فى غرف أو حاضنات خاصة .

٦ - تصنيع الجبن :

يتم تصنيع الجبن بأنواعه بأجهزة ذات مواصفات قياسية معتمدة دولياً أو

محلياً.

مادة (١٦) : يشترط في قسم التعبئة ما يأتي :

١ - مكان منفصل لتعبئة الألبان المصنعة ومنتجاتها .

٢ - أجهزة تعبئة الألبان المصنعة ومنتجاتها آلياً .

مادة (١٧) : يشترط في قسم حفظ الألبان المصنعة ومنتجاتها ما يأتي :

١ - مكان منفصل لحفظ الألبان المصنعة ومنتجاتها .

٢ - ثلاجيات أو غرف للتبريد مزودة بمنظم لدرجة البرودة .

٣ - وضع المنتجات بطريقة مرتبة وفصل كل نوع عن الآخر .

مادة (١٨) : يشترط في قسم المختبر تخصيص غرفة مستقلة .

مادة (١٩) : تزود غرفة العمال بمقاعد وخزانات ملابس على أن لايفتح بابها داخل المصنع مباشرة .

مادة (٢٠) : يجب أن يكون الحليب المستخدم في التصنيع (سائلاً أو جافاً) نظيفاً ونقياً ومحتفظاً بخواصه الطبيعية ومطابقاً للمواصفات القياسية المعتمدة في السلطنة .

مادة (٢١) : يجب أن تكون المواد الخام الداخلة في تصنيع اللبن ومنتجاته نظيفة وصالحة للاستهلاك ، والماء المستخدم في التصنيع نظيفاً ومطابقاً للمعايير الكيميائية والبكتريولوجية لمياه الشرب المعمول بها في السلطنة .

مادة (٢٢) : يجب أن تكون جميع المعدات والأجهزة والأواني والتوصيلات المعدنية الداخلة في جميع مراحل التصنيع من معدن لا يصدأ .

مادة (٢٣) : يجب أن تكون جميع العبوات الخاصة بالمنتجات نظيفة وسليمة وخالية من الأتربة والحشرات أو أثارها ومطابقة للمواصفة القياسية الخاصة بعبوات المواد الغذائية المعمول بها في السلطنة ويكتب على كل عبوة تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية بطريقة واضحة وغير قابلة للمحو .

مادة (٢٤) : يكون لكل من العاملين بالمصنع بطاقة صحية سارية المفعول صادرة من البلدية المختصة ، ويتم فحصهم طبياً سنوياً أو كلما اقتضت الضرورة ذلك ويتخذ في شأنهم مايلزم في ضوء نتيجة الكشف .

مادة (٢٥) : يرتدي العمال ملابس نظيفة موحدة وأغطية للرأس وأحذية وقفازات وكمامات طوال مراحل التصنيع وحفظ المنتجات والتحميل .

مادة (٢٦) : يجب توفير صندوق للاسعافات الأولية بالمصنع ، وأوعية بأغطية متحركة تغلق ذاتياً

لوضع النفايات .

- مادة (٢٧) : تراعى الاشتراطات التي تضعها وحدة المطافيء بشرطة عمان السلطانية .
- مادة (٢٨) : يجب ان تكون سيارات جلب الحليب الخام وسيارات نقل الحليب المصنع ومنتجاته مستوفاة للاشتراطات الصحية وتحمل ترخيصاً صحياً وبطاقات صحية لعمالها .
- مادة (٢٩) : يكون لكل من مدير عام المراقبة الصحية ومدير دائرة مراقبة الاغذية ومفتشي الصحة بالبلديات صفة الضبطية القضائية فى تطبيق احكام هذه اللائحة ويعاقب بالعقوبات المقررة فى قانون الجزاء العماني كل من يمنع أو يعطل سواء بالفعل أو بالقول أي من الموظفين المذكورين فى الفقرة السابقة عن أداء واجبات وظيفته .
- مادة (٣٠) : يعاقب كل من يرتكب مخالفة لأحكام هذه اللائحة بغرامة (٢٥) خمسة وعشرين ريالاً عمانياً عن المخالفة الأولى ، و(٥٠) خمسين ريالاً عمانياً عن المخالفة الثانية و(١٠٠) مائة ريال عمانى عن المخالفة الثالثة ، ويغلق المصنع بعد المخالفة الثالثة لحين ازالة أسبابها .
- وفى حالة امتناع المخالف عن ذلك ، يجوز للبلدية ان تقوم بازالة المخالفة على نفقة المخالف .

قرار وزاري

رقم ٩٥/١٦

بإصدار لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم

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 .

تقرّر

- مادة (١) : يعمل بأحكام لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم ، المرافقة .
- مادة (٢) : ينشر هذا القرار فى الجريدة الرسمية ويعمل به إعتباراً من تاريخ نشره .

عامر بن شويين الحوسني

وزير البلديات الاقليمية والبيئة

صدر فى : ٢ شعبان ١٤١٥ هـ

الموافق : ٤ يناير ١٩٩٥ م

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