

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 لاحكام 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

باصدار 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 (٥٤٢)
الصادرة فى ١٥/١/١٩٩٥ م

لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم

الفصل الأول

الاشتراطات العامة

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

ويشتمل المطعم على المرافق الآتية : مخزن لحفظ المواد الغذائية - غرفة التحضير والغسيل - المطبخ - صالة المطعم .

مادة (٢) : يقام المطعم في موقع مناسب بعيداً عن مصادر التلوث ، ولا تقل مساحته عن (٦٠) ستين متراً مربعاً .

مادة (٣) : تكون أرضية مرافق المطعم من البلاط الأملس ، ويجوز تغطية أرضية صالة الطعام بالسجاد المناسب غير القابل للاحتراق ، وتصبغ الحوائط والسقف بالزيت بلون فاتح، ويجوز عمل الديكور المناسب ، وتغطي حوائط غرفة التحضير والغسيل وغرفة المطبخ بالبلاط القيشاني الأبيض اللون بارتفاع مترين من الأرضية وتغطي الأماكن القريبة من المواقد بالصاج المتين .

مادة (٤) : يزود المطعم بما يأتي :

أ - الاضاءة الكهربائية والمكيفات ومراوح السقف والشفط المناسبة لمساحة المحل .

ب - مصدر دائم للماء الساخن والبارد مزود بمرشح .

ج - وسائل للصرف الصحي لمياه الغسيل والأحواض طبقاً للوائح المنظمة لذلك .

د - عدد من دورات المياه المجهزة طبقاً لأحكام القرار الوزاري رقم ٨١/٤٠ في شأن تنظيم المباني ، يخصص بعضها للرجال والبعض الآخر للنساء ويتوفر بكل منها مروحة شفط وصابون ومناشف ورقية .

هـ - أجهزة كهربائية لصعق الحشرات وتغطية الفتحات بسلك ضيق النسيج .

و - صندوق للاسعافات الأولية .

ز - وعاء ذو غطاء محكم يتحرك اليأ لوضع النفايات ، ويتم التخلص منها في الأماكن المخصصة لذلك من البلدية .

مادة (٥) : يحظر التدخين داخل المطعم .

مادة (٦) : تراعى الاشتراطات التي تضعها وحدة المطافيء بشرطة عمان السلطانية .

مادة (٧) : يكون لكل من العاملين بالمطعم بطاقة صحية سارية المفعول صادرة من البلدية المختصة ، ويتم توقيع الكشف الطبي عليهم سنوياً أو عند الضرورة ويتخذ ما يلزم في

شأنهم في ضوء نتيجة الكشف .

مادة (٨) : يرتدي عمال المطعم زياً موحداً نظيفاً وغطاء للرأس ، ويرتدي العاملون بالمطبخ قفازات من البلاستيك وكمامات للأنف . ويجب أن يلتزم العمال بالنظافة الشخصية دائماً .

مادة (٩) : يخصص عامل أو أكثر لنظافة المطعم ودورات المياه يرتدي زياً مختلفاً عن بقية العمال ولايسمح له بالعمل في تحضير أو إعداد أو تقديم الطعام .

مادة (١٠) : يكون سكن العمال بعيداً عن جميع مرافق المطعم .

مادة (١١) : يجب أن تكون جميع المواد الغذائية المستخدمة في تحضير الطعام نظيفة وصالحة للاستهلاك . ويحظر بيع أي مواد غذائية جافة ، أو مواد غير غذائية .

مادة (١٢) : يجب أن تكون الأواني وأدوات الطعام وغيرها من الأدوات المستخدمة في مرافق المطعم من معدن غير قابل للصدأ والأكواب من الزجاج ، وتحفظ جميعها نظيفة في أماكن مخصصة لذلك .

مادة (١٣) : تعرض الحلويات ومنتجات الألبان التي يتم تقديمها في ثلاجة بصالة الطعام وتخصص بغرفة التحضير والغسيل ثلاجات لحفظ اللحوم والدواجن والمواد الغذائية الأخرى ، وثلاجة منفصلة لحفظ الأسماك .

الفصل الثاني

الاشتراطات الخاصة بالمخزن

مادة (١٤) : يجب أن لاتقل مساحة المخزن عن (٩) تسعة أمتار مربعة ، وأن تكون أبوابه محكمة الغلق بحيث تمنع دخول الحشرات والقوارض .

مادة (١٥) : تحفظ المواد الغذائية على طاولات من الخشب أو الحديد المرتفع عن الأرض بمسافة لاتقل عن (٣٠) ثلاثين سنتيمتراً وغير ملاصقة للحائط .

مادة (١٦) : يجب أن لا تمر مواسير الصرف وغرف التفتيش داخل المخزن .

الفصل الثالث

الاشتراطات الخاصة بغرفة التحضير والغسيل

مادة (١٧) : يجب أن لاتقل مساحة الغرفة عن (٩) تسعة أمتار مربعة تزود بحوض كبير الحجم لغسيل الخضروات واللحوم وغيرها ، وحوض لغسيل الأواني والأدوات مزود بمصفاة مائلة ويجب أن يكون كل من الحوضين من الصلب الذي لا يصدأ .

مادة (١٨) : تجهز طاولة أو أكثر للتقطيع والتجهيز وتغطى الطاولة بقطعة واحدة من الرخام المتين الأملس .

مادة (١٩) : تحفظ الاواني والادوات فى عدد كاف من الأرفف والدواليب غير القابلة للصدأ مرتفعة عن الأرض بمقدار لا يقل عن (٣٠) ثلاثين سنتيمتراً .

مادة (٢٠) : يفصل بين غرفة التحضير والغسيل وغرفة المطبخ باب بمفصلات مروحية يفتح ذاتياً.

الفصل الرابع

الاشتراطات الخاصة بالمطبخ

مادة (٢١) : يجب أن لاتقل مساحة المطبخ عن (١٢) اثني عشر متراً مربعاً بحيث لا يقل أي من اضلاعه عن (٣) ثلاثة أمتار طولية .

مادة (٢٢) : يزود المطبخ بالآتي :

أ - حوض لغسيل الأيدي .

ب - دواليب أو أرفف حديدية لحفظ أواني وأدوات المطبخ .

ج - أواني زجاجية ذات أغطية محكمة لحفظ التوابل ، ويجوز أن تكون من مادة غير قابلة للصدأ .

د - قواعد اسمنتية للمواقد .

هـ - شباك مناولة بين المطبخ وصالة الطعام .

مادة (٢٣) : يحظر استخدام الكيروسين أو الفحم .

مادة (٢٤) : يفصل بين المطبخ وصالة الطعام باب ذو مفصلات مروحية مغطى من الأسفل بالصاج المتين لايفتح إلا عند الضرورة .

مادة (٢٥) : إذا كان المطعم يقدم الشواء يجهز بمكان مناسب لهذا الغرض على أن تعلو مواقد الشواء براقع ترتفع بمسافة (٥٠) خمسين سنتيمتراً وتتصل بمدخن محكمة التوصيلات لا يقل قطرها عن (٣٠) ثلاثين سنتيمتراً مزودة بمراوح شفط ومصفى ومرتفعة عن أسطح المنازل المجاورة بمترين على الأقل فى دائرة نصف قطرها (٢٥) خمسة وعشرين متراً ومغطاة بغطاء مخروطي الشكل قاعدته الى الأسفل يتصل بنهاية المدخنة بوصلات معدنية .

الفصل الخامس

الاشتراطات الخاصة بصالة الطعام

مادة (٢٦) : يجب أن لاتقل مساحة صالة الطعام عن (٣٠) ثلاثين متراً مربعاً ، مزودة بأبواب تفتح وتغلق ذاتياً .

مادة (٢٧) : تزود صالة الطعام بالآتي :

- أ - ثلاثجة كهربائية للماء البارد مزودة بمرشح .
ب - حوض لغسيل الأيدي مساحته لاتقل عن (٢ × ١) مترين في متر ، ويزود بالصابون والمناشف الورقية أو جهاز تجفيف كهربائي .
- مادة (٢٨) : يحدد عدد المقاعد بالصالة على أساس تخصيص متر مربع من مساحة الأرضية لكل مقعد ، وتكون الطاولات والكراسي من النوع الجيد صالحة للاستعمال وتغطي الطاولات بغطاء مناسب يسهل تنظيفه .

الفصل السادس

الاشتراطات الخاصة بالمطعم الشعبي

- مادة (٢٩) : المطعم الشعبي هو الذي يقتصر نشاطه على تقديم الاكلات والوجبات العمانية ، وتسري في شأنه الاشتراطات المنصوص عليها بالفصول السابقة .
- مادة (٣٠) : يجوز أن تكون صالة الطعام ذات طابع عربي يجلس فيها الرواد على الأرض المفروشة بالسجاد والوسائد .
- مادة (٣١) : يكون جميع العاملين بالمطعم الشعبي من المواطنين العمانيين ، ويرتدي العاملون منهم في صالة الطعام الزي العماني .

الفصل السابع

العقوبات

- مادة (٣٢) : 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 (٣٣) : 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 عماني عن المخالفة الثالثة ويغلق المطعم بعد المخالفة الثالثة لحين ازالة أسبابها .
- وفى حالة امتناع المخالف عن ذلك ، يجوز للبلدية أن تقوم بازالة المخالفة على نفقة المخالف .