

قرار وزاري

رقم ٩٩/٢١٩

بإصدار لوائح الإشتراطات الصحية

إستناداً إلى قانون البيئة ومكافحة التلوث الصادر بالمرسوم السلطاني رقم ٨٢/١٠ وتعديلاته. وإلى قانون تنظيم البلديات الإقليمية الصادر بالمرسوم السلطاني رقم ٨٦/٨٧. وإلى القرارات الوزارية أرقام ٩٢/٤٠ ، ٩٤/٥١ ، ٩٤/٦٤ ، ٩٤/٧٦ ، ٩٤/٧٨ ، ٩٤/٨٥ ، ٩٤/٩٣ ، ٩٤/٢٦١ ، ٩٤/٢٦٢ ، ٩٤/٢٦٣ ، ٩٤/٢٦٥ ، ٩٤/٢٦٦ ، ٩٤/٢٦٧ ، ٩٥/١٠ ، ٩٥/١١ ، ٩٥/١٢ ، ٩٥/١٣ ، ٩٥/١٤ ، ٩٥/١٥ ، ٩٥/١٦ ، ٩٥/١٧ ، ٩٥/١٨ ، ٩٥/١٩

بإصدار لوائح الإشتراطات الصحية .

وبناءً على ما تقتضيه المصلحة العامة .

تقرر

مادة (١) : يعمل بأحكام اللوائح المرافقة في شأن تحديد الإشتراطات الصحية للمسالخ ومزارع الدواجن وحظائر الحيوانات ومحلات بيع اللحوم والدواجن والأسماك وأماكن دباغة الجلود ومسالخ الدواجن وسيارات نقل الدواجن الحية وسيارات نقل الحيوانات الحية والمطاعم والمطابخ العمومية والمقاهي والمحلات الشاملة (السوبر ماركت) ومحلات بيع المواد الغذائية (البقالة) ومحلات إعادة تعبئة المواد الغذائية ومخازن المواد الغذائية ومحلات بيع الخضر والفواكه ومحلات بيع المرطبات والعصائر والمخابز ومحلات تجميع وطحن البن والمكسرات ومصانع الثلج ومصانع الحلوى العمانية ومصانع الألبان ومنتجاتها ومصانع المشروبات الغازية وغير الغازية ومواقع تحضير الشاورما وشي اللحوم (المشاكيك) ومحلات صناعة الآيس كريم وسيارات نقل المياه الصالحة للشرب وسيارات نقل المياه غير الصالحة للشرب وسيارات نقل مياه المجاري ومحلات غسل وكوي الملابس ومحلات الحلاقة للرجال ومحلات تصفيف الشعر والتجميل للنساء .

مادة (٢) : يكون لكل من مدير عام المراقبة الصحية ونائبه ومدير دائرة مراقبة الأغذية ومدير دائرة المراقبة البيطرية ومدير دائرة الصحة الوقائية والأطباء البيطريين ومفتشي

الصحة بالبلديات - كل في مجال اختصاصه - صفة الضبطية القضائية في تطبيق أحكام هذه اللوائح .

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

مادة (٣) : كل من يرتكب مخالفة لأحكام اللوائح المرافقة تتخذ في شأنه الإجراءات كما يعاقب بالغرامة الواردة باستمارات تقييم المنشآت ذات العلاقة بالمراقبة الصحية المرافقة وفق طبيعة كل منشأة .

مادة (٤) : تلغى القرارات الوزارية المشار إليها، كما يلغى كل ما يخالف هذا القرار أو يتعارض مع أحكام اللوائح المرافقة .

مادة (٥) : ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية ، ويعمل به اعتباراً من تاريخ نشره .
د . خميس بن مبارك بن عيسى العلوي

وزير البلديات الإقليمية والبيئة

صدر في : ١٦ من رجب ١٤٢٠هـ

الموافق : ٢٦ من أكتوبر ١٩٩٩م

نشر هذا القرار في الجريدة الرسمية رقم (٦٥٩)
الصادرة في ١٥/١١/١٩٩٩م

اللائحة الصحية للمسالخ

الباب الأول

الشروط الصحية الواجب توافرها بالمسالخ

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

- أ - أن يكون موقع المسالخ بعيداً عن الكتلة السكانية والشارع العام بمسافة لا تقل عن (٥٠٠) خمسمائة متر .
- ب - أن يكون في الجهة المقابلة للريح .
- ج - أن يكون متصلاً بالطرق العامة .
- د - أن يكون تصريفه إلى مجاري عامة أو يعمل له خزانات إحتجاز خاصة توافق عليها البلدية .

مادة (٢) : يجب أن تخصص أماكن لعمل حظائر خارجية مناسبة لحجز الحيوانات المراد الكشف

عليها قبل الذبح، كما يخصص مكان لعمل حظيرة خارجية لحجز الحيوانات المريضة أو المشتبه بها للعلاج أو التي يرى الطبيب وجوب حجزها لعدم صلاحيتها، أو لإصابتها بأمراض معدية ويتعين إبلاغ الجهات المسؤولة لإتخاذ اللازم .
ويجب أن تكون الحظائر مسورة تسويراً مناسباً ومرتفعاً بارتفاع لا يقل عن متر ونصف وأمسأ ومغطاة بحيث تقي الحيوانات من حرارة الشمس، كما تكون الحظائر مزودة بأحواض للشرب والأكل، سهلة التنظيف والتطهير .

مسادة (٣) : يجب أن يشتمل المسلخ على مكان للذبح والسليخ يكون متسعاً بما يناسب عدد الذبائح بكل ولاية، وله مجرى متسع وسهل التصريف يوصل إلى خزان إحتجاز، وفي حالة وجود اعمدة أسمنتية تكون مكسوة بالبلاط الأملس الأبيض، كما يجب أن تتوفر به أماكن لتعليق الخطاطيف بالعدد الكافي لتسهيل الكشف على الذبائح وختمها .

مسادة (٤) : يلحق بكل مسلخ ما يأتي :

- ١ - غرفة للطبيب البيطري مزودة بدورة مياه بها حوض لغسيل الأيدي وحمام ويلحق بها أيضاً غرفة لتكون كمختبر بسيط في حالة الضرورة .
- ب - غرفة لحارس المسلخ بالقرب من الباب الخارجي .
- ج - غرفة جانبية لإعدام اللحوم غير الصالحة بالمواد الكيماوية قبل نقلها للمحرقة .
- د - دورات مياه عمومية للعاملين بالمسلخ .

مسادة (٥) : يشترط في المسلخ وملحقاته ما يأتي :

- ١ - أن يكون مسوراً بالكامل بسور عالي لا يقل إرتفاعه عن (٣) ثلاثة أمتار وله بوابة واحدة للدخول والخروج وباب خاص صغير للإحتياط .
- ب - أن تكون أرضية مكان الذبح والسليخ وحظائر حجز الحيوانات من مادة مناسبة مانعة للإنزلاق وذات ميل نحو المجرى العمومي .
- ج - أن تكون جميع جدران أماكن السليخ والذبح والتنظيف وغرفة الإعدام وممرات خروج المخلفات مكسوة بالبلاط الأبيض المناسب بإرتفاع مترين على الأقل .
- د - أن يكون مكان الذبح والسليخ مزود بشبكة تصريف للمجرى العمومي بحيث تكون متسعة ومكتشوفة ومغطاة بشبك من الحديد المخرم، ومجزأة بطول متر واحد ليسهل رفعها وتنظيف المجرى .

هـ- أن يزود مكان الذبح والسلخ بمصدر مائي نظيف له قوة دفع شديدة لسهولة التنظيف .

و - توفير وسائل التهوية والإضاءة المناسبة بالسلخ وملحقاته .

ز - أن تكون مواسير المياه بمكان الذبح والسلخ داخل الحوائط حتى لا يسهل نزعها من قبل الحيوانات أثناء الذبح وحتى لا يربط القصابون حيواناتهم بها .

الباب الثاني

شروط العمل داخل المسلخ

مادة (٦) : لا يجوز ذبح الخراف والماعز والأبقار والجمال بقصد بيع لحومها للمستهلك إلا في مسالخ تابعة للبلديات الإقليمية ، ويحظر ذبح حيوانات أخرى بغرض بيع لحومها مالم تكن مباحة شرعاً وأعتاد المسلمون تناولها .

مادة (٧) : يجب على الطبيب البيطري المختص أن يقوم بإجراء الكشف على الحيوانات الحية قبل دخولها المسلخ للتحقق من حالتها الصحية ومطابقتها لشروط الذبح .

مادة (٨) : تحجز الحيوانات المعدة للذبح بحظائر المسلخ مدة لا تقل عن اثنتي عشرة ساعة قبل ذبحها، على أن يؤدي صاحبها نفقات حجزها من مآكل ومشرب وحراسة ويجوز في حالة الضرورة التجاوز عن هذا الشرط .

مادة (٩) : يحظر ذبح إناث الحيوانات الحوامل، ويجوز في حالة الضرورة التجاوز عن هذا الشرط .

مادة (١٠) : تحصل رسوم الذبح قبل دخول الحيوان للمسلخ .

مادة (١١) : يجب أن يتم الذبح طبقاً للشريعة الإسلامية، ويشترط أن يكون القائم بعملية الذبح مسلماً .

مادة (١٢) : يجب أن يتم الذبح والأعمال الخاصة به على وجه السرعة وعلى التوالي في الأماكن المخصصة لكل نوع من الحيوان .

مادة (١٣) : يجب أن يخصص مكان بالمسلخ لذبح الحيوانات المشتبه فيها عند إجراء الكشف الأولي عليها وكذلك لتلك التي ترد إليه مذبوحة إضطرارياً .

مادة (١٤) : يعلق الحيوان بعد ذبحه وسلخه بأكمله مع إبقاء جميع أعضائه الذبيحة في وضعها

الطبيعي دون نزع أي عضو منها إلا بعد فحصها من قبل الطبيب البيطري المختص ،
وفى حالة نزع أي جزء من الذبيحة أو أعضائها يعتبر الجزء المنزوع فى حكم
المصاب .

مادة (١٥) : يجب أن يتم الكشف على المذبوحات فى ضوء النهار أو فى إضاءة كافية لتقرير مدى
صلاحيتها للإستهلاك الأدمي، وللطبيب البيطري المختص أن يقرر إعدام المذبوحات
أو أجزائها أو أعضائها التي يثبت عدم صلاحيتها، ويتم الإعدام بالطريقة الصحيحة
المتاحة بالسلخ .

مادة (١٦) : تختم الذبائح الصالحة للإستهلاك الأدمي بعد جفاف سطحها بالختم المعد لذلك
وبشكل واضح قبل إخراجها من المسلخ .

مادة (١٧) : يتم التخلص من مخلفات الذبح بطريقة صحية سليمة .

مادة (١٨) : لا يجوز دخول المسلخ إلا للإشخاص المرخص لهم فى ذلك بمقتضى بطاقة صحية
من البلدية التابع لها المسلخ وخاصة الذبائح والسلاخين .

مادة (١٩) : لا يجوز نقل الذبائح أو أجزائها إلا فى وسيلة نقل تتوافر فيها الشروط
الصحية .

الباب الثالث

(الأعمال الفنية)

الفصل الأول

الكشف على الحيوانات قبل الذبح (بالكرنتينا)

مادة (٢٠) : يقوم الطبيب البيطري المختص بالكشف على كل حيوان قبل الذبح للتحقق من

صلاحيته للذبح ويجب مراعاة ما يأتي :

١ - الحالة الصحية العامة .

٢ - الحالة الجسمانية .

٣ - الحمى .

٤ - الأمراض البوائية والمعدية .

٥ - الأمراض التي تكشف بالفحص الظاهري ولا تترك أثراً باثولوجية بالذبيحة

كالتيانوس وداء الكلب .

- ٦ - الجروح .
- ٧ - الكسور .
- ٨ - الخراجات .
- ٩ - الأمراض السرطانية الظاهرة .
- ١٠ - الأمراض الجلدية .
- ١١ - الإصابة بالإسهال .
- ١٢ - التشوهات .
- ١٣ - إعطاء الحيوان فترة راحة قبل الذبح .
- ١٤ - نظافة الحيوان عند دخوله للذبح .

مادة (٢١) : يؤجل الذبح فى حالة وجود إرتفاع فى درجة حرارة الحيوان إذا رأى الطبيب أن هذا الإرتفاع عابر ويزول بعد أجل قصير وعلاج بسيط .

مادة (٢٢) : تعامل الحيوانات التي تذبح قبل الكشف عليها وهي حية ، معاملة الحيوانات المذبوحة إضطرارياً ويفترض أنها مريضة ويجب الكشف عليها وعلى جميع الغدد بدقة علاوة على الفحص المعملية .

مادة (٢٣) : يتم التأكد من توافر القواعد الصحية الخاصة بنظافة المسلخ، وتوفر المياه وعدم تعطيل مجاري الصرف وذلك قبل الإذن بذبح الحيوانات .

الفصل الثاني

الكشف على الحيوانات بعد الذبح

مادة (٢٤) : يتم الكشف على ذبائح الأبقار وفقاً لما يأتي :

١ - الذبيحة :

يجب إلقاء نظرة عامة على الذبيحة كلها لملاحظة ما يكون بها من أعراض مرضية ظاهرة أو كدمات أو أورام أو خراجات أو كسور أو تغيير فى اللون والرائحة ودرجة الضعف والهزال والأغشية المخاطية .

٢ - الرأس :

أ - يتعين أن تكون متصلة بالذبيحة .

ب - تفحص اللثة والأغشية المخاطية للفم والشفقتين لملاحظة وجود قروح أو بثور لمرض الحمى القلاعية - الطاعون البقري .

ج - تفحص عضلات الصدغ للبحث عن حويصلات الديدان الشريطية .

د - تفحص عضلة اللسان بعمل شق بطول اللسان بعمق مناسب وذلك بعمل قطاعان على الأقل .

هـ - تفحص الغدد الليمفاوية (غدد البلعوم - النكفية - ما بين الفكين) للبحث عن الإصابة بالسل .

٣ - التجويف الصدري :

١ - الغشاء البلوري : يجب أن يكون سليماً ولا معاً غير متروك منه أجزاء، وأن لا يوجد به أي التهابات أو التصاقات أو إصابات سلبية .

ب - العلاقة : (المرئ - القصبة الهوائية - القلب - الرئتين وغدهما الليمفاوية) يجب أن تكون متصلة بالذبيحة اتصالاً طبيعياً، ولا تفصل إلا بمعرفة الطبيب المختص مع إلقاء نظرة عامة على المرئ لملاحظة وجود الدودة السنوبرية .

ج - الغدد اللمفاوية : ويبدأ الكشف على غدد الشعب اليسرى ثم اليمنى بعمل قطوع رفيعة متعددة بها مع فحص هذه القواطع بعناية ثم يكشف على غدد المنصف الصدري بعدة قطوعات طولية تشمل الغدد بأكملها، وذلك للبحث عما قد يكون بها من إصابات سلبية .

د - الرئة : يكشف على نسيج الرئة بالنظر ثم عن طريق الجس براحتي اليدين والأصابع ثم بعمل قطع مائل يشمل نسيج كل رئة للبحث عن أي التهابات وكذلك الإلتهاب الرئوي البلوري المعدي وإصابات السل، كما يجب فتح القصبة الهوائية عند منطقة تفرعها وكذلك الشعبتين .

هـ - الغشاء التاموري : يفحص بعمل قطع به أولاً ، ثم يفحص فراغ تحت التامور للسوائل الإرتشاحية والإلتصاقات والصدید، وذلك في حالة التامور الوخذي .

و - القلب : ويتم الكشف عليه بعمل أربعة قطوعات ورقية على الأقل بطول بطين القلب الأيسر مع قطع عميق في الحاجز ما بين البطينين، كما يفحص

البطينان من الداخل وذلك للبحث عن حويصلات الديدان الشريطية .

٤ - التجويف البطني :

أ - البريتون : يجب أن يكون سليماً لامعاً غير متورع منه أي جزء ويفحص

للكشف عن الإلتهابات والإصابة بالسل .

ب - الكبد : يفحص بالنظر لملاحظة أي تغيير في اللون أو الحجم أو القوام ثم

يجس باليد ويفحص سطحه ثم يكشف على غدده اللمفاوية، ثم يعمل قطع

أو أكثر طولي مائل عبر القنوات الصفراوية للكشف على الديدان الكبدية

والتليف والصفراء، وتفحص أنسجة الكبد للكشف عن الإصابة بالسل أو

الخراريج والأورام والإلتهابات .

ج - الحويصلة المرارية : إذا كانت ملتهبة أو متضخمة تفحص للكشف عن

التسمم .

د - المساريقا : يكشف عليها أثناء عملية التجويف وتفحص بعض الغدد

اللمفاوية بها للكشف عن السل والأمراض الطفيلية .

هـ - الكليتان : تفحص الكليتان والغدد اللمفاوية لكل منهما، ثم يترع الغلاف

وعند الإشتباه يعمل قطع طولي عميق يمتد حتى حوض الكلى للكشف

على مدى الإدماء والسل والإلتهابات الإستسقاءية .

و - الطحال : يفحص ظاهرياً بالجس وفي حالة الإشتباه يقطع النسيج طولياً

ويكون الطحال متضخماً في حالات الحمى الفحمية وطفيليات الدم كما

يفحص لبيان الحجم والسّمك والأورام .

ز - المعدة : تفحص داخلياً للكشف عن الإلتهابات والإصابة بالطفيليات

المعدية .

ح - الحجاب الحاجز وحوامله : تزال أجزاء من النسيج الضام من فوق

الحجاب الحاجز وتعمل قطوعات رقيقة مستعرضة في عضلاته كما تعمل

قطوعات متعددة في حوامله .

ط - الضرع و غدده : يعمل قطع طولي في نسيج الضرع على الأقل في جهتين

مختلفتين مع عمل قطوع في غدده الليمفاوية وعند الإشتباه يفحص

للكشف عن الإلتهابات والسل .

ي - الخصيتان : تفحص غددهما الليمفاوية وعند الإشتباه يفحص نسيجهما للكشف عن الإلتهابات والسل .

ك - المثانة : تفحص عند الإشتباه للبيروبلازما وأنواع التسمم .

ل - الرحم : يفحص فى حالة الولادة الحديثة وخاصة الإفرازات المهبلية والإصابة بالسل، والإلتهابات الصديدية الرحمية .

مادة (٢٥) : يتم الكشف على ذبائح الأغنام والماعز والجمال وفقاً لما يأتي :

١ - الأغنام والماعز : تفحص وفق الترتيب الخاص بالكشف على ذبائح الأبقار فيما عدا عضلات الرأس والصدغ فيستبعد عمل قطوعات بهما .

٢ - الجمال : تفحص وفق الترتيب السابق الخاص بالكشف على ذبائح الأبقار، مع توجيه عناية خاصة لفحص غدد الصدر وكذلك السنام .

مادة (٢٦) : تتبع القواعد الإضافية التالية للكشف عن بعض أمراض الفصيلة البقرية والجمال والضأن والماعز :

١ - إذا أسفر الكشف العادي عن وجود إصابة أو إشتباه بإصابة سلبية يفحص بالإضافة إلى ماتقدم ما يأتي :

الغدد اللمفاوية : وخاصة مقدمة الصدر والقص وما بين الضلوع والإبط والأربية الداخلية والخارجية والمساريقا والوركية والمابض وذلك بعمل عدة قطوعات طولية عميقة بكل منها كما تفحص العظام وأنسجتها الداخلية وفقرات الظهر والضلوع والمفاصل والمخ والنخاع الشوكي وأغشيتها وأنسجة المخاصي والرنتين والكبد والطحال والكلى والزرع والرحم والمبايض مرة أخرى، وفى حالة وجود سل كاذب أو إشتباه به فى الضأن تفحص جميع الغدد اللمفاوية للذبيحة .

٢ - إذا تبين وجود حويصلة دودة شريطية واحدة حية أو ميتة أو الإشتباه فيها فى أي مكان أثناء الكشف العادي فيزاد الآتي :

أ - إعادة فحص جميع عضلات الصدغ الداخلية والخارجية بعمل شرائح رقيقة جداً متعددة أقل من سمك الحويصلة حتى يمكن الحصول على أي حويصلة منها .

ب - إعادة فحص الحجاب الحاجز بذات الطريقة السابقة على أن يشمل الفحص جزأيه المتصلين بالعمود الفقري والقفص الصدري وحوامله .

ج - تفحص جميع العضلات السطحية داخل الذبيحة وخارجها بعمل قطعين فى كل من الكتف والسطح الخارجي للفخذ وعضلات الكتف ويعمل بكل فتحة عدة قطوعات داخلية مع فحص السطح الداخلي للفخذ (وجه الفخذ) بعدة قطوعات عميقة .

الفصل الثالث

الأمراض وإجراءاتها

مادة (٢٧) : فى تطبيق أحكام هذا الفصل يكون لكل من العبارات التالية المعنى الموضح قرين كل منها :

أ - إعدام كلي : هو إعدام الذبيحة وأعضائها وأحشائها وذلك لعدم صلاحيتها للإستهلاك الأدمي أو خشية إنتشار مرض وبائي وذلك فيما عدا الجلد إلا إذا نص عليه صراحة .

ب - إعدام الذبيحة : وهو إعدام الأربعة أجزاء دون الأعضاء والأحشاء والجلد .

ج - إعدام جزئي : وهو إعدام أجزاء من الذبيحة أو أعضائها الداخلية .

د - الإفراج المقيد بشرط : وهو التصريح بالذبيحة أو أجزائها للإستهلاك الأدمي بشرط معالجتها بالغلي أو التعقيم أو التليج .

هـ - الإفراج غير المقيد بشرط : هو التصريح الشامل للحوم وأحشائها بإعتبارها صالحة للإستهلاك الأدمي دون أي قيد .

مادة (٢٨) : فى حالة الإصابة بأى مرض من الأمراض الوبائية والمعدية التالية تحجز الجثة ومشتملاتها وتبلغ السلطات الصحية البيطرية المحلية لإتخاذ الإجراءات اللازمة لمنع إنتشار العدوى للإنسان أو الحيوان، وذلك بإعدام الجثة وتطهير مكانها وإفرازاتها وتطهير العمال وملابسهم وأدواتهم وكذلك أرض وحوائط المسلخ .

| م | اسم المرض | الإجراءات |
|---|---------------------------------|--|
| ١ | الحمى الفحمية أو الجمرة الخبيثة | إعدام كلي . |
| ٢ | الطاعون البقري | إعدام كلي . |
| ٣ | الإلتهاب البلوري الرئوي المعدي | إعدام جزئي للرئتان والبلورة وكذلك القفص الصدري إذا كان به إلتصاقات أو إعدام كلي إذا كانت اللحوم محمومة . |
| ٤ | الحمى القلاعية | ١ - إعدام كلي إذا كانت اللحوم محمومة . ب - إفراج مقيد بشرط إذا لم تكن اللحوم محمومة (نزع اللحم من العظام ووضعها فى ثلاجة لمدة ٢٤ ساعة على الأقل) أما الرأس مع اللسان والرئتين والكوارع والضرع والمعدة والأمعاء فتعدم . |
| ٥ | الجدري | ١ - إفراج بدون شرط فى حالة إندمال جميع البثرات . ب - إعدام كلي بالجلد فى حالة سريان الفيروس فى الدم وذلك إذا كانت الذبيحة محمومة إذا كانت البثرات نشطة وبها صديد . |
| ٦ | الكلب | ١ - إذا كانت الأعراض ظاهرة على الحيوان قبل الذبح يكون الإعدام كلياً بالجلد . ب - إذا كان الذبح خلال الأيام الثلاثة الأولى من العقر أو بعد ستة أشهر من العقر يكون الإعدام جزئياً لمكان العقر والجهاز العصبي المركزي والغدد اللعابية والبنكرياس والضرع . ج - إذا كان الذبح بين هاتين الفترتين تعدم الذبيحة بأكملها . |
| ٧ | التسمم الدموي الترفي | إعدام كلي . |

مادة (٢٩) : فى حالة الإصابة بأحد الأمراض المعدية التالية يتبع الإجراء المبين قرينه :

| م | اسم المرض | الإجراء |
|----|---|--|
| ١ | السالمونيلا | إعدام كلي . |
| ٢ | الباستريلا | إعدام كلي . |
| ٣ | الكوكسيديا | إعدام كلي فى الحالات المصحوبة بأعراض حادة أو حمى أو هزال . |
| ٤ | البيروبلازما | إعدام كلي فى الحالات المصحوبة بأعراض حادة أو حمى أو هزال . |
| ٥ | النزلات المعوية فى الحيوانات الرضيعة | إعدام كلي . |
| ٦ | عفن الحافر | أ - إعدام كلي فى حالة الهزال والتسمم . ب - إعدام جزئى للأرجل فقط إذا كانت الحالة الجسمانية ممثلة وليست هناك مضاعفات . |
| ٧ | الاوليما الخبيثة | إعدام كلي . |
| ٨ | التسمم الدموي أو التسمم التفقيحي | إعدام كلي . |
| ٩ | عدوى الحبل السري الحادة فى العجول الرضيعة | إعدام كلي . |
| ١٠ | دفتيريا العجول | إعدام كلي . |
| ١١ | الاشعاع الفطري والباسلوزي | أ - إعدام جزئى للرأس والأعضاء المصابة . ب - إعدام كلي فى حالة الإنتشار . |
| ١٢ | مرض جونز | إعدام كلي فى حالة الهزال وإلا فيفرج عن اللحوم مع إعدام الأمعاء |
| ١٣ | السل الكاذب فى الأغنام | أ - إعدام كلي فى حالة الهزال أو الإنتشار . ب - إعدام جزئى للأجزاء المصابة فى الإصابات المحدودة . |
| ١٤ | التفحم العضلي | إعدام كلي . |
| ١٥ | لحوم محنونة | إعدام كلي . |

مادة (٣٠) : تعدم الذبيحة المصابة بمرض السل إعداماً كلياً فى الحالات الآتية :

- ١ - إذا كانت هزيلة ومصابة إصابات خفيفة بالسل .
- ٢ - إذا كانت الاصابة عامة أى إنتشرت بواسطة الدورة الدموية، ويعتبر السل عاماً إذا أصيب عضوين من الأعضاء الآتية علاوة على وجود الاصابة المبدئية فى الجهاز التنفسي أو الهضمي أو غددهما الليمفاوية (الطحال - الكلى - الرحم - الضرع - المبايض - الخصيتان - الغدة فوق الكلي) ويعتبر السل عاماً كذلك فى حالة وجود درنات منتشرة فى الرئة بانتظام وبحجم واحد (السل الدخني) .
- ٣ - إذا وجدت الاصابة فى العضلات أو فى العظام أو فى المفاصل أو فى عدد كبير من الغدد الليمفاوية للذبيحة .
- ٤ - إذا كانت الاصابة كثيرة ومنتشرة فى أحد التجويفين الصدري أو البطني أو كليهما معاً (السل العنقودي) .
- ٥ - إذا كانت الاصابة متعددة وحادة وفى تقدم مستمر وعلامات التقدم هي إتهاب ما حول الإصابة أو وجود درنات صغيرة وحديثة .
- ٦ - إذا كانت درجة حرارة الحيوان مرتفعة قبل ذبحه .
- ٧ - السل الوراثي فى العجول الرضيعة .

مادة (٣١) : تعدم الذبيحة المصابة بمرض السل إعداماً جزئياً فى الحالات الآتية :

- ١ - الرأس إذا وجد بها إصابة بأحد غددها الليمفاوية .
- ٢ - الأعضاء الداخلية المصابة وغدها فى الرئة والكبد والأمعاء .
- ٣ - فى حالة سل البلورا تزال البلورا والقفص الصدري وغدد ما بين الأضلاع .
- ٤ - فى حالة سل البريتون يزال البريتون فقط .
- ٥ - الحوض فى حالة إصابة الغدد الأربية أو الغدد الوركية .
- ٦ - الربع الخلفي فى حالة إصابة غدة المابض مع احدى غدد الحوض .
- ٧ - الفخذ فى حالة إصابة غدة المابض فقط .
- ٨ - الجزء المحيط بغدة أمام الفخذ فقط فى حالة إصابتها .
- ٩ - الربع الأمامي حتى الضلع الخامس فى حالة غدة الأبط وهي غدة طولها ٢.٥ سم تقريباً ومغطاة بعظمة اللوح وتوجد بين عظمة اللوح ومنتصف الضلع الثاني .

١٠ - الربع الأمامي حتى الضلع التاسع فى حالة إصابة غدة أمام الكتف وهي غدة

طولها من ٧ - ١٠ سم وعرضها ٢,٥ سم وتقع على بعد ١٠ سم من بروز الكتف .

١١ - تعتبر الأصابة موضعية إذا اقتصررت الأصابة على الرأس والرئتين والكبد .

مادة (٣٢) : فى حالة الأصابة بأي مرض من الأمراض غير المعدية التالية ، يتبع الإجراء المبين قريته :

أولاً : الأورام :

| م | اسم المرض | الإجراء |
|---|--------------------------|---|
| ١ | الأورام الخبيثة المنتشرة | إعدام كلي . |
| ٢ | الأورام الخبيثة الموضعية | إفراج غير مقيد بشرط مع إزالة العضو المصاب |
| ٣ | الأورام الحميدة الموضعية | إفراج غير مقيد بشرط مع إزالة العضو المصاب |

ثانياً : أمراض خلل التمثيل الغذائي والنقص الغذائي والتسمم الغذائي :

| م | اسم المرض | الإجراء |
|---|-------------------------------|---|
| ١ | الهزال المصحوب بإرتشاحات عامة | إعدام كلي . |
| ٢ | التسمم النباتي | إعدام كلي . |
| ٣ | الكساح | إعدام كلي إذا كانت اللحم مزيلة . |
| ٤ | لين العظام | إعدام كلي إذا كانت اللحم مزيلة . |
| ٥ | اليرقان | * إعدام كلي للذبيحة فى الحالات الآتية : ١ - اليرقان المتسبب عن مرض معدي أو مصدر سام . ب - اليرقان المتسبب عن إصابة حادة أو مزمنة بالكبد . ج - اليرقان الوظيفي فى الحيوانات المولودة حديثاً . د - اليرقان المتسبب عن النزيف الدموي الشديد . * إفراج غير مقيد بشرط فى حالة اليرقان الخفيف الذي يزول بعد ٢٤ ساعة . ملحوظة : يجب التمييز بين اليرقان المرضي والوظيفي وبين لون الأنسجة والدهن الأصفر الذي قد يكون سببه تقدم العمر فى الأبقار أو تناول الحيوان نوعاً «معيناً» من الغذاء . |

ثالثاً : التغيير فى اللون أو الطعم أو الرائحة :

| اسم المرض | الإجراء |
|--------------------------------------|--|
| التغيير فى اللون أو الطعم أو الرائحة | إعدام كلي إذا كان التغيير ناتجاً عما يأتي : ١ - حالة مرضية . ٢ - حالة غذائية . ٣ - تناول دواء معين . ٤ - رائحة دنيئة أو بولية كرائحة ذكور الماعز المتقدمة فى السن . ٥ - الأجنة غير مكتملة النمو . |

رابعاً : أمراض الجهاز العصبي :

| م | اسم المرض | الإجراء |
|---|------------------------------|---|
| ١ | التهاب الحاد فى المخ وسحايه | إعدام كلي . |
| ٢ | التهاب المزمن فى المخ وسحايه | إفراج غير مقيد بشرط إذا لم تكن اللحوم محمومة . |
| ٣ | خراجات المخ | * إعدام كلي إذا كانت الاصابة مصحوبة بتسمم قيحي . * إفراج غير مقيد بشرط إذا كانت الاصابة موضعية أو مزمنة ويكتفى بإعدام المخ . |
| ٤ | التهاب النخاع الشوكي وسحايه | يعامل معاملة الاصابة فى المخ كما هو وارد فى البندين ١ - ٢ |

خامساً : أمراض الجهاز الدوري :

| م | اسم المرض | الإجراء |
|---|----------------|--|
| ١ | التهاب التامور | * إعدام كلي فى الحالتين الآتيتين : أ - التهاب التامور الرشحي الحاد المتسبب عن عدوى . ب - التهاب التامور الوخذي المصحوب برشح أو صديد أو رائحة غريبة فى الأعضاء واللحم . |
| ٢ | التهاب القلب | * إفراج غير مقيد بشرط بعد إعدام القلب وذلك فى حالة التهاب التامور المزمن أو الوخذي المتلثم والغير مصحوب بإرتشاحات . إعدام كلي فى حالة التهاب القلب التقرحي . |

سادساً : أمراض الجهاز التنفسي :

| م | اسم المرض | الإجراء |
|----|---|--|
| ١ | التهاب تجاويف الرأس | إعدام كلي في حالة الحمى والهزال وإلا فتعدم الرأس فقط . |
| ٢ | التهاب فص أو فصوص الرئة المصحوب بحمى | إعدام كلي للذبيحة |
| ٣ | التهاب الرئة أو جزء منها غير مصحوب بحمى | إعدام الرئة فقط . |
| ٤ | الالتهاب الشعبي الرئوي الصديدي | إعدام جزئي للرئتين . |
| ٥ | الالتهاب الرئوي الحاد | إعدام جزئي للرئتين . |
| ٦ | الالتهاب الشعبي | إعدام الأجزاء المصابة من الرئتين . |
| ٧ | عدم تمدد الرئة | إعدام الرئتين فقط . |
| ٨ | الأمفزيما | إعدام الرئتين فقط . |
| ٩ | تلون الرئتين | إعدام الرئتين فقط . |
| ١٠ | نزيف الرئة | إعدام الرئتين فقط . |

سابعاً : أمراض البلورا :

| م | اسم المرض | الإجراء |
|---|------------------------------------|---|
| ١ | التهاب البلورا (إصابة ثانوية) | يتوقف الحكم في هذه الحالة على مدى الإصابات الموجودة بالرئتين. |
| ٢ | التهاب البلورا (الفبريني والتقيحي) | إعدام جزئي للبلورا وإعدام كلي في حالة الحمى أو الهزال . |
| ٣ | التصاقات البلورا | تعدم الرئتان والبلورا الملتصقة بالصدر بعد نزع الغشاء . |

ثامناً : المعدة والأمعاء :

| م | اسم المرض | الإجراء |
|---|--|--|
| ١ | التهاب المعدة | إعدام المعدة . |
| ٢ | النزلات المعوية البسيطة | إعدام جزئي للأمعاء والغدد الليمفاوية التابعة لها فقط . |
| ٣ | الالتهابات المعدية المدممة أو الصديدية | إعدام كلي إذا كانت الذبيحة مصابة بتسمم صديدي . |

تاسعاً : أمراض البريتون :

| م | اسم المرض | الإجراء |
|---|-------------------------------|--|
| ١ | التهاب البريتون الحاد المنتشر | إعدام كلي . |
| ٢ | التهاب البريتون المزمن | إعدام جزئي للبريتون والغدد التابعة لها . |
| ٣ | التصاقات البريتون | إعدام جزئي للبريتون والغدد التابعة لها . |

عاشراً : أمراض الكبد :

| م | اسم المرض | الإجراء |
|----|------------------------------------|---|
| ١ | تمدد الأوعية الشعرية | يعدم الكبد كلياً أو جزئياً حسب موضع الإصابة وإنتشارها فى الكبد، ما لم تكن الحالة مصحوبة بهزال أو حمى أو يرقان أو ناشئة عن حالة تسمم فتعدم الذبيحة بأكملها . |
| ٢ | الحويصلات بأنواعها | |
| ٣ | الحصوات المرارية | |
| ٤ | الاستحالة الدهنية | |
| ٥ | تنكز الكبد | |
| ٦ | التشمع | |
| ٧ | تليف الكبد | |
| ٨ | الخراج المزمدة | |
| ٩ | التهاب الكبد الحاد | إعدام كلي . |
| ١٠ | خراج الكبد المصحوبة بتسمم صديدي | |

ملحوظة : إذا كانت الخراجات بالكبد موضعية فيعدم الخراج وجزء من الأنسجة المحيطة به .

حادي عشر : أمراض الجهاز البولي :

| م | اسم المرض | الإجراء |
|---|--|------------------------|
| ١ | حصوات الكلى | إعدام الكلية المصابة . |
| ٢ | الحويصلات | إعدام الكلية المصابة . |
| ٣ | التلون | إعدام الكلية المصابة . |
| ٤ | التهاب الكلى المزمن | إعدام الكلية المصابة . |
| ٥ | التهاب الكلى الحاد الكلى أو التسمم البوليني | إعدام كلي للذبيحة . |
| ٦ | التهاب الكلى التقيحي | إعدام كلي للذبيحة . |
| ٧ | التهاب الكلى الإنسدادي | إعدام كلي للذبيحة . |
| ٨ | انفجار المثانة المصحوب بوجود البول في التجويف البطني | إعدام كلي للذبيحة . |

ثاني عشر : أمراض الجهاز التناسلي والضرع :

| م | اسم المرض | الإجراء |
|---|--|--|
| ١ | التهاب الرحم الحاد المصحوب بحمى | إعدام كلي . |
| ٢ | التهاب الرحم المصحوب بتمزق أو التواء أو الانقلاب الرحمي المصحوب بحمى أو صديد رحمي أو أجنة متعفنة أو التهاب بريتوني حاد | إعدام كلي . |
| ٣ | احتباس المشيمة | إعدام كلي في حالة الحمى والهزال والالتهابات الحادة الرحمية . |
| ٤ | التهاب الرحم المزمن أو المصحوب بأجنة محنطة | إعدام الرحم . |
| ٥ | الاجهاض المعدني | إعدام جميع الأعضاء والغدد الليمفاوية والدم . |
| ٦ | التهاب الضرع التقيحي والغرغريني | إعدام كلي في حالة الحمى والهزال والا فيعدم الضرع فقط . |

ثالث عشر : أمراض العظام والمفاصل :

| م | اسم المرض | الإجراء |
|---|--|-------------|
| ١ | الكسور المتقيحة | إعدام كلي . |
| ٢ | التهاب نخاع العظام التقيحي | إعدام كلي . |
| ٣ | التهاب المفاصل التقيحي في مفصلين أو أكثر | إعدام كلي . |

رابع عشر : أمراض الجلد :

| م | اسم المرض | الإجراء |
|---|----------------------------------|---------------------------------|
| ١ | الجروح المتقيحة | إعدام الجزء المصاب . |
| ٢ | الحروق المصحوبة بإرتشاحات موضعية | إعدام الجزء المصاب . |
| ٣ | الأكزيما والتهابات الجلد | إعدام الجزء المصاب . |
| ٤ | الأمراض الطفيلية الجلدية | إعدام الجزء المصاب . |
| ٥ | الجرب والقراع | إعدام الجزء المصاب أو التعقيم . |

خامس عشر : أمراض الطفيليات الداخلية :

| م | اسم المرض | الإجراء |
|---|--|---|
| ١ | حويصلات الدودة الشريطية فى الأبقار | * إعدام كلي : فى حالة الإصابة الشديدة وهي وجود أكثر من حويصلة واحدة حية أو ميتة فى منطقة فى حجم راحة اليد وفى مناطق متعددة من الذبيحة . * افراج مقيد بشرط : فى حالة الإصابة الخفيفة بشرط معالجتها بالتجميد فى الثلجة لمدة عشرة أيام فى درجة ١٠ تحت الصفر، أو غليان اللحم لمدة ٢ - ٥ ساعات بعد تقطيعه إلى قطع لا يزيد وزن كل قطعة على كيلوجرامين، وفى حالة عدم توافر ثلاجات للحفظ أو إمكانية الغليان تعدم الذبيحة . ويمكن الافراج عن المعدة والأمعاء فقط دون شرط أما الكبد والكلاوي والطحال والرئتين والدهن فيفرج عنه إذا ثبت خلوها من الإصابة . * إذا كانت الإصابة فى عضو أو أكثر بحويصلة أو أكثر يعدم العضو دون الذبيحة . |
| ٢ | حويصلات الدودة الشريطية فى الأغنام والجمال | * إعدام الحويصلة مع جزء من النسيج المحيط بها . إعدام كلي إذا كانت الإصابة منتشرة وكثيفة فى العضلات أو كانت الذبيحة هزيلة أو وجدت بها إرتشاحات العضلات أو التجوييف . |
| ٣ | حويصلات دودة الكلب الشريطية | * غالباً ما تصيب الكبد والرئة ولا بد من إعدام العضو مهما كانت الإصابة خفيفة أو سطحية . * إعدام كلي للذبيحة إذا كانت الإصابة بالعضلات أو كانت هزيلة أو الذبيحة متورمة . * ويجب عند إعدام الذبيحة حرقها أو دفنها على عمق كبير حتى لا تصل إليها الكلاب . |
| ٤ | الدودة الكبدية | يعدم الجزء المصاب من الكبد فقط أو الكبد كله حسب إنتشار الإصابة بها . |
| ٥ | الحويصلات المائية | * إعدام الحويصلة وجزء من النسيج حول الحويصلة . * إعدام كلي إذا كانت الإصابة منتشرة وكثيرة بالعضلات أو كانت الذبيحة هزيلة أو متورمة . |
| ٦ | ديدان الاسكارس | تعدم الأمعاء إذا كانت الإصابة بها شديدة . |
| ٧ | ديدان الانكستوما | تعدم الأمعاء إذا كانت الإصابة بها شديدة . |

الفصل الرابع

(الذبح إضطرارياً خارج المسلخ)

مادة (٣٣) : فى حالات الذبح إضطرارياً خارج المسلخ تتبع الإجراءات التالية للتحقق من :

- أ - حيوية الذبح وشرعيته والإدعاء الكامل .
- ب - عدم إصابة الحيوان بالحمى بفحص شريحة الدم ميكروسكوبياً قبل البدء فى تجهيز الحيوان .
- ج - ملاحظة أي تغيرات على الذبيحة نتيجة التأخير فى إستخراج الأحشاء (التجويف) .
- د - فحص الذبيحة وجميع الغدد اللمفاوية ورائحة ولون اللحم، وكذلك الأغشية المصلية (البريتون والبلورا) وتعدم الذبيحة فى حالة التعفن والإضرار .
- هـ - يجب إجراء الفحص المعملى لجميع حالات الذبح الإضطراري .
- و - قياس درجة تركيز أيون الهيدروجين باللحم إذا توفرت الإمكانيات .

مادة (٣٤) : إذا تبين أن الذبيحة مصابة بأحد الأمراض، تعدم كلياً أو جزئياً حسب كل مرض

ويجب إعدام الذبيحة كلياً فى الحالات الآتية :

- ١ - الذبح غير الحيوي .
- ب - عدم الإدعاء الكامل .
- ج - وجود ميكروبات التسمم الغذائي فى العضلات والأعضاء التي فحصت معملياً .

الفصل الخامس

الحيوانات الرضيعة

مادة (٣٥) : تعدم الحيوانات الرضيعة إعداماً كلياً فى الحالات الآتية :

- ١ - عجل البقر أو الجاموس الذي يقل عمره عن أربعين يوماً .
 - ٢ - الأغنام والماعز الرضيعة التي يقل عمرها عن شهر .
 - ٣ - العجول والأغنام والماعز الرضيعة إذا وجد بها الآتي :
- أ - اللحم لينة ورخوة .
 - ب - إرتشاح أوديمي حول الغلاف المحيط بالكليتين .
 - ج - عدم إكمال نمو العضلات .

- د - إرتشاح مصلي أو أوديومي بين العضلات .
- ٤ - الأجنة بأعمارها المختلفة .
- ٥ - العجول إذا كانت مصابة بما يأتي :
- أ - الدوسنتاريا إذا كانت مصحوبة بالتسمم الميكروبي .
- ب - التهاب الحبل السري إذا كان مصحوباً بصديد وتعفن والتهاب رخوي مع التهاب المفاصل الصيدي .
- ج - السل السري الرحمي .
- وإستثناء من أحكام البنود السابقة يتبع ما يلي بالنسبة للعجول المصابة بالدفتيريا :

- أ - الإصابات الخفيفة تترع ويفرج عن الرأس والذبيحة .
- ب - الإصابات الشديدة : تعدم الرأس ما عدا المخ واللسان .
- ج - الإصابات المصحوبة بالإلتهابات الرئوية أو التسمم تفحص معملياً ويكون الحكم طبقاً لنتيجة الفحص .

الفصل السادس

الفحص المعملّي

مادة (٣٦) : يجب فحص ذبائح الحيوانات بكتريولوجيا فى الحالات الآتية :

- ١ - الحيوانات المذبوحة إضطرارياً .
- ٢ - الحيوانات التي تذبح بدون كشف ظاهري قبل ذبحها .
- ٣ - إذا تأخرت عملية التجويف عن ساعة .
- ٤ - الذبائح التي ترد إلى المسلخ غير موجود بها عضو أو أكثر .
- ٥ - الذبائح التي بها جروح أو إلتهابات صديدة أو غرغرينا منتشرة بالدورة الدموية.
- ٦ - اليرقان وكذلك دوسنتاريا العجول .
- ٧ - حالات الإشتباه بالتسمم الغذائي .
- ٨ - إذا لم تؤدي قواعد الفحص الشامل إلى الحكم على المحكوم بصفة قاطعة .
- ٩ - الحالات التي ذبحت نتيجة الإلتهابات الحادة بالأمعاء - الرحم - الضرع -

المفاصل - الأربطة الحوافر - الحبل السري - الرئتين - الغشاء البلوري -
الغشاء البريتوني .

١٠ - حالات الكسور والجروح الخارجية - الأجسام الغريبة بالمريء - إنقلاب
الأعضاء الداخلية (الرحم ، المثانة ، المستقيم) التي تكون مصحوبة بالحمى .

مادة (٣٧) : تؤخذ العينات للفحص كالاتي :

- ١ - عينة من الدم على شريحة زجاجية ووسادة .
- ٢ - عضلتان كاملتان مغلفتان بالصفاق، عضلة من الربع الأمامي والعضلة الأخرى
من الربع الخلفي، أو تؤخذ مكعبات عضلية لا يقل قطرها عن (٨) سم .
- ٣ - غدة الإبطن أو أمام الكتف للربع الآخر الأمامي .
- ٤ - غدة الحرقفة الداخلية أو أمام الفخذ أو المقبض يتضمن الدهن والنسيج الضام
المحيط بها للربع الآخر الخلفي .
- ٥ - الطحال سليماً إلا إذا كان متضخماً فتؤخذ منه قطعة من الجزء المصاب في
حجم راحة اليد .
- ٦ - تؤخذ كلية .
- ٧ - الكبد في الحيوانات الصغيرة مع الحويصلة المرارية وغدة الكبد أما في
الحيوانات الكبيرة فتؤخذ قطعة في مثل حجم قبضتي اليد من الكبد على أن
تشمل الوريد الكبدي والفص الخلفي وكذلك غدة الكبد والحويصلة المرارية .
- ٨ - الأجزاء المرضية المصابة بتغيرات باثولوجية وغدة المنطقة الخاصة بها .
- ٩ - حالات الإلتهابات المعوية التي يشتبه أن تكون نتيجة ميكروب السالمونيلا أو من
قطعان مصابة بها يؤخذ جزء من الأمعاء مع غددها للمفاوية .

مادة (٣٨) : تتبع الإجراءات التالية قبل إرسال العينة إلى المعمل :

- ١ - تؤخذ الأجزاء المراد فحصها .
- ٢ - تبرد في الحال .
- ٣ - يغلف كل جزء منفرداً في كيس غير مسامي ويحاط ببعض المواد التي تشرب
السوائل (قطن) .
- ٤ - يكتب عليها البيانات اللازمة .

مادة (٣٩) : تجرى الإختبارات الأولية التالية للكشف على اللحوم :

١ - إختبارات رائحة وطعم اللحم غير الطبيعية :

تظهر الرائحة غير الطبيعية للحوم وخاصة الرائحة المميزة للجنس مباشرة قبل الذبح قبل أن يبرد اللحم والدهن وقد تختفي هذه الروائح بعد التثليج ولكنها تظهر ثانية عند الطبخ ولذلك يمكن الحكم على الرائحة بإجراء أحد الإختبارين الآتيين:

أ - إختبار الغليان (أو الطبخ) أو التذوق :

يجرى هذا الإختبار بعد (٢٤) ساعة من الذبح نظراً لأن الحيوانات المذبوحة حديثاً يكون لها رائحة خاصة تشبه الرائحة المميزة للجنس مما يختلط معه الأمر على الفاحص، وإجراء هذا الإختبار توضع قطعة من اللحم فى حجم راحة اليد فى إناء به ماء بارد ويفضل أن تكون قطعة اللحم غنية بالمواد الدهنية، ثم يغطى الإناء ويفلى الماء وعندما يبدأ بالغليان يرفع الغطاء وتشم رائحة الأبخرة لتمييزها وتذاق قطعة من اللحم وكذلك الشورية ويقوم بعملية الشم والتذوق أكثر من شخص ويغسل الفم بالماء الدافىء والصابون بعد إجراء كل تجربة .

ب - إختبار الشواء :

هذا الإختبار يمكن معه كذلك شم الرائحة المتصاعدة من القطعة المراد إختبارها وتمييز رائحتها مع الحرص على عدم إحراق الدهن حتى لا تتداخل روائح الحرق مع الرائحة المراد الكشف عنها .

٢ - إختبار درجة تركيز أيون الهيدروجين :

يجرى هذا الإختبار لمعرفة درجة حموضة أو قلوية اللحوم المشتبه فى صلاحيتها للأكل وهو إختبار ذو فائدة فى الحكم على اللحوم المحمومة، أو التي كانت مريضة لوقت طويل قبل الذبح أو التي لم يتم إدمانها أو المصابة ببؤر تسممية، ويجرى هذا الإختبار بإحدى الطرق الآتية :

أ - القياس بالورق الخاص بقياس درجة الحموضة .

ب - القياس بالمقياس الكهربائي :

يجرى الإختبار بأخذ حوالي (١٠) عشرة جرامات من الطبقات الداخلية

للعضلات وتقطيعها ووضعها فى إناء به حوالي (١٠) عشرة جرامات من الماء المقطر، ثم تترك حوالي عشر دقائق فى درجة حرارة الغرفة (حوالي ٢٠ درجة) يكون المحلول بعدها معدا للقياس فيوضع به عمود القياس وتقرأ درجة التركيز لأيون الهيدروجين .

ج - القياس بمحلول النيترازين الأصفر :

وتستعمل هذه الطريقة كالاتي :

- قوة محلول النيترازين المائي هي (١٠٠٠٠) عشرة آلاف ولونه أصفر .
- يجرى الإختبار بعد (٢٤) ساعة من ذبح الحيوان وليس فى الحال بعد ذبحه لأن درجة تركيز أيون الهيدروجين فى اللحوم المذبوحة حديثاً ولم تمض عليها المدة المشار إليها تقع بين (٦.٨) و (٧.٢) وتتغير باستمرار خلالها .

- تؤخذ قطعة صغيرة من اللحم الأحمر المراد فحصه بحجم سنتيمتر مكعب ويستحسن أن تكون القطعة من عضلة بالفخذ وخالية من الدم والدهن والنسيج الضام .

- يوضع المحلول المائي للنيترازين الأصفر فى جفنة وتوضع قطعة صغيرة من عينة اللحم على الجدار الداخلى للجفنة ثم يضغط عليها بملقط أو سكين فيسيل منها عصير يمتزج بمحلول النيترازين .
- تقرأ النتيجة كالاتي :

أ - إذا كان لون المزيج أصفر فمعنى ذلك أن درجة تركيز أيون الهيدروجين (٦.٢) وأن اللحم صالح للإستهلاك .

ب - إذا كان لون المزيج أصفر ويميل إلى البني ، تكون درجة التركيز (٦.٢) واللحم صالح للإستهلاك .

ج - إذا أصبح لون المزيج أصفر ويميل إلى البني مع إخضرار زيتوني، فإن اللحم المختبر تكون مدة إحتমاله للحفظ قصيرة ويجب إستعماله بسرعة وتكون درجة التركيز (٦.٤) .

د - إذا أصبح لون المزيج بنفسيجاً ويميل إلى الأزرق تكون درجة تركيز أيون الهيدروجين أكثر من (٦.٨) ويكون اللحم المختبر غير صالح للإستهلاك الأدمي ويعدم .

٣ - إختبار الكشف عن بقايا المضادات الحيوية (يجرى على ١٪ من الحيوانات المذبوحة) .

٤ - إختبار الكشف عن بقايا الهرمونات .

٥ - إختبارات الإدماء وتتم بإحدى الطرق الآتية :

أ - إختبار ورقة الترشيح :

تشق قطعة اللحم وتوضع ورقة نشاف (ترشيح) بين حافتي القطع وتضم الحافتان وتترك عدة دقائق فإذا تم تشرب ورقة الترشيح بالعصارة لمسافة كبيرة كانت الحالة سيئة الإدماء .

ب - إختبار مستخلص اللحم :

١ - توضع (٥) خمسة جرامات من اللحم فى أنبوبة الإختبار .

٢ - تضاف إليها (١٠) عشرة سنتيمترات مكعبة من الماء المقطر .

٣ - ترج الأنبوبة جيداً .

٤ - تترك لمدة (١٥) خمس عشرة دقيقة .

النتيجة :

- إذا كان اللون بالأنبوبة وردي فاتح تكون اللحوم جيدة الإدماء .

- إذا كان اللون بالأنبوبة أحمر فاتح إلى أحمر غامق تكون اللحوم

سيئة الإدماء .

ج - إختبار الجهاز الضاغط :

توضع قطعة من اللحم فى حجم حبة الأرز فوق ورقة ترشيح بين لوحى

الزجاج للجهاز الضاغط، يتم ضغط لوحى الزجاج بالمسامير الضاغطة

فإذا إرتفعت السوائل المتشربة بورقة الترشيح إلى (١) سم كان الإدماء

سيئاً .

٦ - إختبار التمييز بين اليرقان والتلون الغذائى نتيجة الكاروتين فى حالة عدم وجود

الصفات التشريحية لليرقان، ويتم بإجراء التجربة الآتية :

- توضع (٥) خمسة جرامات دهن + (٥) خمسة جرامات صودا كاوية بتركيز

٥٪ فى أنبوبة الإختبار .

- تغلى لمدة دقيقتين ثم تترك لتبرد الأنبوبة قبل الخطوة التالية .

- تضاف (٥) خمسة سم أثير، وتترك لمدة من (١٠ - ١٥) دقيقة .

- النتيجة : تتكون عدة طبقات داخل الأنبوبة :
- أ - إذا تكونت طبقة صفراء على السطح ، يكون ذلك نتيجة اللون الأصفر للفيتامين (كاروتين) .
- ب - إذا تكونت طبقة خضراء بالقاع كان ذلك نتيجة لمرض الصفراء .
- ج - إذا تكونت طبقتان عليا وسفلى كان ذلك نتيجة الكاروتين والصفراء .

لائحة الإشتراطات الصحية

لمزارع الدواجن

مادة (١) : تنقسم مزارع الدواجن إلى :

١ - المزارع غير التجارية :

هي مزارع تربية منزلية لإستهلاك الأسرة وليس للبيع أو بهدف الربح ولا يزيد عدد ما بها على (١٠٠) طائر وتعفى من الحصول على التراخيص البلدية أو التصاريح البيئية ولكنها تخضع للرقابة من قبل المختصين البيطريين بالبلدية .

٢ - المزارع التجارية :

هي المزارع التي تقام في المناطق الزراعية للمواطنين أو في المناطق المحددة من قبل الدولة كمجمعات لتربية الدواجن ويصدر لها تراخيص بلدية وتصاريح بيئية وتنقسم إلى :

أ - المزارع التجارية الخاصة بصغار المربين :

هي المزارع التي تقام في المناطق الزراعية ولا تزيد سعتها الكلية على (١٨٠٠) ألف وثمانمائة دجاجة بياضة أو (٣٠٠٠) ثلاثة آلاف دجاجة تسمين في كل دفعة أو (١٨٠٠٠) ثمانية عشر ألف دجاجة تسمين سنوياً .

ب - المزارع التجارية الصغيرة :

هي المزارع التي تقام في المناطق الزراعية ولا تزيد سعتها الكلية على (٣٠٠٠) ثلاثة آلاف دجاجة بياضة سنوياً أو (٦٠٠٠) ستة آلاف دجاجة تسمين في كل دفعة أو (٣٦٠٠٠) ستة وثلاثين ألف دجاجة تسمين سنوياً .

ج - المزارع التجارية المتوسطة :

هي المزارع التي تقام في المناطق الزراعية ولا تزيد سعتها الكلية على

(٥٠٠٠) خمسة آلاف دجاجة بياضة سنوياً أو (١٠٠٠٠) عشرة آلاف دجاجة تسمين فى كل دفعة أو (٦٠٠٠٠) ستين ألف دجاجة تسمين سنوياً.

د - المزارع التجارية الكبيرة :

هي المزارع التي تقام فى المناطق الزراعية ولا تزيد سعتها الكلية على (١٠٠٠٠) عشرة آلاف دجاجة بياضة سنوياً أو (٢٠٠٠٠) عشرين ألف دجاجة تسمين فى كل دفعة أو (١٢٠٠٠٠) مائة وعشرين ألف دجاجة تسمين سنوياً .

هـ - المزارع التجارية التي تقام فى المناطق المحددة كمجمعات لتربية الدواجن :

وهي المزارع التي فى مجملها تزيد على (١٠٠٠٠) عشرة آلاف دجاجة بياضة سنوياً أو (٢٠٠٠٠) عشرين ألف دجاجة تسمين فى كل دفعة أو (١٢٠٠٠٠) مائة وعشرين ألف دجاجة تسمين سنوياً .

مادة (٢) : يجب فى المواقع المقترحة لإقامة المزارع التجارية الخاصة بصغار المربين أن تبعد عن الشارع العام وأقرب تكتل سكاني بنصف كيلو متر على الأقل .

مادة (٣) : يجب فى المواقع المقترحة لإقامة المزارع التجارية الصغيرة أن تبعد عن الشارع العام بنصف كيلو متر وعن أقرب تكتل سكاني بكيلو متر واحد على الأقل .

مادة (٤) : يجب فى المواقع المقترحة لإقامة المزارع المتوسطة أن تبعد عن الشارع العام بكيلو متر واحد وعن أقرب تكتل سكاني بكيلو متر ونصف على الأقل .

مادة (٥) : يجب فى المواقع المقترحة لإقامة المزارع التجارية الكبيرة أن تبعد عن الشارع العام بكيلو متر واحد وعن أقرب تكتل سكاني بكيلومترين على الأقل .

مادة (٦) : يجب فى المواقع المقترحة لإقامة المجمعات المحددة من قبل الدولة لتربية الدواجن أن تبعد عن الشارع العام بكيلومترين وعن أقرب تكتل سكاني بثلاثة كيلومترات على الأقل .

مادة (٧) : يجب أن لا تقل المسافة بين كل مزرعة وأخرى من المزارع التجارية عن نصف كيلومتر.

مادة (٨) : يتقدم صاحب المشروع إلى البلدية المختصة بطلب للحصول على الترخيص اللازم ويرفق بطلبه كروكي الإسكان مبيناً به أن نوع النشاط زراعي .

مادة (٩) : يقوم المختصون بالبلدية بمعاينة الموقع المقترح للمشروع للوقوف على مدى ملائحته بيئياً وأيضاً بالنسبة لبعده عن الشارع العام وأقرب تكتل سكاني، كما يتعين رفع تقرير بهذه المعاينة إلى دائرة المراقبة البيطرية بالمديرية العامة للمراقبة الصحية .

مادة (١٠) : فى حالة حصول المشروع على الموافقة النهائية يطلب من صاحبه الحصول على ما يلي قبل البدء فى التنفيذ :

أ - موافقة وزارة التجارة والصناعة .

ب - عدم ممانعة من وزارة الزراعة والثروة السمكية .

ج - تصريح بيئي من دائرة التخطيط البيئي والتصاريح بالوزارة .

مادة (١١) : يتقدم صاحب المشروع بالرسومات أو التصميمات الجاهزة التي توفرها السلطات المعنية لربي الدواجن أو من المكاتب الإستشارية الهندسية المعتمدة بالسلطنة ويجب أن يتوافر فيها ما يأتي :

أ - التهوية الجيدة .

ب - تغطية مناسبة لمنع أشعة الشمس والأمطار والتقلبات الجوية .

ج - أرضية غرف التربية تكون من مادة تمنع تسرب المياه وبها أنظمة صرف صحي سليمة تسمح بتنظيف المزرعة .

د - الوسائل الكفيلة بمنع دخول الحشرات والقوارض إليها مثل تركيب سلك ضيق النسيج على النوافذ وتغليف الأجزاء السفلية من الأبواب برقائق الألومنيوم .

هـ - تخصيص مكان مناسب لعزل الدواجن المريضة والمشتبه فى مرضها .

وتعتمد تلك الرسومات والتصميمات من قسم الشؤون الهندسية بالبلدية المختصة، وبعد المعاينة تصدر إباحة البناء بعد سداد الرسوم المقررة .

مادة (١٢) : يجب أن تشيد المباني المستعملة لتخزين الأعلاف تشييداً محكماً لا يسمح بدخول القوارض والحشرات وأن تكون أبوابها ذاتية الغلق .

مادة (١٣) : يجب أن تكون جميع المعدات والماكينات المستعملة فى المزارع التجارية بحالة جيدة مثل السقايات والعلافات وأقفاص التربية والحاضنات .

مادة (١٤) : يجب توفير مورد مائي نظيف للمزرعة التجارية، ويراعى توفير مياه ساخنة متى لزم ذلك.

مادة (١٥) : يجب أن يكون العلف مطابقاً للأنظمة المتبعة في السلطنة، وإذا كان مما يعبأ في أكياس فلا يوضع على الأرض مباشرة وإنما على أرفف معدنية أو خشبية ترتفع عن سطح الأرض بثلاثين سنتيمتراً على الأقل .

مادة (١٦) : إذا إقتضى الأمر عمل خزانات إحتجاز لابد أن يكون تصميمها مطابقاً تماماً للوائح التي تنظم إستخدام خزانات التحليل اللاهوائي وخزانات الإحتجاز، ويجب أن تكون هذه الخزانات على بعد لا يقل عن (٥٠) خمسين متراً من أي بئر عام أو خاص أو فلج، كما يجب التخلص من المخلفات السائلة في الأماكن التي تخصص لذلك من قبل البلدية .

مادة (١٧) : يجب المحافظة على النظافة العامة داخل وخارج المزرعة باستمرار، كما يجب إستعمال المطهرات والمبيدات الحشرية والمواد الكيميائية المذيلة للروائح لتطهير المزرعة والمحافظة على نظافتها بصفة منتظمة وبصفة خاصة في غرف التربية ويجب توفير المطهرات اللازمة عند المدخل الرئيسي للمزرعة ومداخل العنابر .

مادة (١٨) : يجب تنظيف المزرعة والتخلص من النفايات الصلبة مرتين في الأسبوع على الأقل، وفي حالة المزارع الصغيرة يجب توفير أوعية خاصة للمخلفات الصلبة محكمة الغلق ووضعها خارج المزرعة لتتمكن البلدية من التخلص منها . وبالنسبة للمزارع الكبيرة والمتوسطة يكون أصحابها مسؤولين عن نقل المخلفات الصلبة إلى الأماكن التي تخصص من قبل البلدية لذلك .

مادة (١٩) : في حالة الرغبة في الإستفادة من مخلفات المزرعة كسماد يجب عمل حفرة مناسبة لحفظها مع مراعاة تغطية المخلفات بطبقة سميكة من التراب لمنع تكاثر الذباب أو تعبئتها في أكياس مناسبة والتخلص منها فوراً في الأراضي الزراعية .

مادة (٢٠) : يجب أن تحرق الدواجن النافقة في مكان يخصص بالمزرعة لذلك قبل نقلها إلى أماكن التخلص النهائي منها والتي تحددها البلدية، ويفضل توفير محارق بالمزارع الكبيرة .

مادة (٢١) : يجب على كافة العاملين بالمزرعة الحصول على بطاقات صحية من الجهة المختصة ويجب عليهم أن يرتدوا ملابس وأحذية واقية خاصة بالمزرعة فقط .

مادة (٢٢) : تخصص غرفة لتبديل ملابس العاملين عند دخولهم وخروجهم من المزرعة وبصفة خاصة فى المزارع الكبيرة .

مادة (٢٣) : يجب توفير طبيب بيطري مختص بالمزرعة فى حالة إقامة المزارع التجارية الواردة بالفقرتين «د ، هـ» من المادة (٢/١) .

مادة (٢٤) : يجب تطبيق إجراءات الحجر البيطري من قبل الجهات المختصة فى حالة حدوث أى مرض وبائى، ويجب الإلتزام بأى شروط أو ضوابط صحية أو بيئية إضافية تصدر من قبل الجهات المختصة بوزارة البلديات الإقليمية والبيئة .

مادة (٢٥) : يتم نقل الدواجن والبيض من المزرعة إلى أماكن التسويق فى سيارات خاصة تتوافر بها الإشتراطات الصحية .

مادة (٢٦) : يجب أن لا يقل عمر الدواجن الحية التي تباع بالأسواق عن (٤٠) أربعين يوماً، ولا يقل وزن الدجاجة الحية عن (١,٢٥ كجم) واحد وربع كيلو جرام .

مادة (٢٧) : عند إقامة مسلخ دواجن بأي مزرعة يجب على صاحبها أن يتقدم بطلب إلى البلدية المختصة، وتتم معاينة الموقع المقترح لإقامة المسلخ ويجب الحصول على موافقة الشؤون الصحية والبيئية، وفى حالة الموافقة يقام المسلخ وفق الشروط الصحية والبيئية والهندسية المطلوبة ويكون خاضعاً لإشراف البيطريين المختصين بالبلدية .

مادة (٢٨) : عند إقامة فحاسة بالمزرعة فيجب أن تبعد عن العنابر الإنتاجية بمسافة لا تقل عن (٣٠٠) ثلاثمائة متر وفى حالة قيامها مستقلة يجب أن تبعد عن الشارع العام والكتلة السكنية بمسافة نصف كيلومتر على الأقل .

لائحة الإشتراطات الصحية

لحظائر الحيوانات

مادة (١) : تقسم حظائر الحيوانات إلى :

١ - الحظائر غير التجارية :

هي حظائر تربية منزلية لإستهلاك الأسرة وليس للبيع أو بهدف الربح، ولا يزيد عدد ما بها على :

- (٢) رأسين من البقر .

- (١) رأس من الأبل .

- (١) رأس من الحمير .

- (١) رأس من الخيل .

- (٥) خمسة رؤوس من الأغنام (الخراف ، الماعز) .

وتعفى هذه الحظائر من الحصول على التراخيص البلدية والبيئية وتلتزم بالشروط الصحية التي تضعها البلدية المختصة .

٢ - الحظائر التجارية (بيع / تربية) :

هي الحظائر التي تقام فى المناطق الزراعية للمواطنين أو فى المناطق المحددة من قبل الدولة كمجمعات لحظائر الحيوانات ويصدر لها تراخيص صحية من البلدية المختصة قبل إنشائها، وتنقسم إلى :

أ - حظائر (بيع / تربية) صغيرة :

هي التي لا تزيد سعتها الكلية على (١٠٠) مائة رأس من الأغنام أو (٥٠) خمسين رأس من البقر .

ب - حظائر (بيع / تربية) تحت المتوسطة :

هي التي لا تزيد سعتها الكلية على (٥٠٠) خمسمائة رأس من الأغنام أو (٢٥٠) مائتين وخمسين رأساً من البقر .

ج - حظائر (بيع / تربية) متوسطة :

هي التي لا تزيد سعتها الكلية على (١٠٠٠) ألف رأس من الأغنام أو (٥٠٠) خمسمائة رأس من البقر .

د - حظائر (بيع / تربية) فوق المتوسطة :

هي التي لا تزيد سعتها الكلية على (١٥٠٠) ألف وخمسمائة رأس من الأغنام أو (٧٥٠) سبعمائة وخمسين رأساً من البقر .

هـ - حظائر (بيع / تربية) كبيرة :

هي التي تزيد سعتها الكلية على (١٥٠٠) ألف وخمسمائة رأس من الأغنام أو (٧٥٠) سبعمائة وخمسين رأساً من البقر .

مادة (٢) : يجب فى المواقع المقترحة لإقامة حظائر (بيع / تربية) صغيرة أن تبعد عن الشارع العام وأقرب تكتل سكاني بنصف كيلومتر على الأقل .

مادة (٣) : يجب فى المواقع المقترحة لإقامة حظائر (بيع / تربية) تحت المتوسطة أن تبعد عن الشارع العام وأقرب تكتل سكاني بمسافة (٧٥٠) سبعمائة وخمسين متر على الأقل .

مادة (٤) : يجب فى المواقع المقترحة لإقامة حظائر (بيع / تربية) متوسطة أن تبعد عن الشارع العام وأقرب تكتل سكاني بكيلومتر على الأقل .

مادة (٥) : يجب فى المواقع المقترحة لإقامة حظائر (بيع / تربية) فوق المتوسطة أن تبعد عن الشارع العام وأقرب تكتل سكاني بكيلومتر ونصف على الأقل .

مادة (٦) : يجب فى الموقع المقترح لإقامة حظائر (بيع / تربية) كبيرة أن تبعد عن الشارع العام وأقرب تكتل سكاني بكيلومتريين على الأقل .

مادة (٧) : يتقدم صاحب الحظيرة إلى البلدية المختصة بطلب للحصول على الترخيص اللازم ويرفق بطلبه الرسم التخطيطي (كروكي الإسكان) مبيناً به أن نوع النشاط زراعي .

مادة (٨) : يقوم المختصين بالبلدية المختصة بمعاينة الموقع المقترح للوقوف على مدى ملائمته بيئياً وأيضاً بالنسبة لبعده عن الشارع العام وأقرب تكتل سكاني، ويتعين رفع تقرير بهذه المعاينة إلى الجهات المختصة بالوزارة .

مادة (٩) : وفى حالة حصول المشروع على الموافقة النهائية يطلب من صاحبه الحصول على ما يلي قبل البدء فى التنفيذ :

أ - موافقة وزارة التجارة والصناعة .

ب - عدم ممانعة من وزارة الزراعة والثروة السمكية .

ج - تصريح بيئي من المديرية العامة لشؤون البيئة بالوزارة .

مادة (١٠) : يتقدم صاحب المشروع بالرسومات أو التصميمات الجاهزة التي توفرها السلطات المعنية لتجار ومربي الحيوانات أو من المكاتب الإستشارية الهندسية المعتمدة بالسلطنة ويشترط أن يتوافر بها ما يأتي :

أ - التهوية الجيدة .

ب - تغطية مناسبة لمنع أشعة الشمس والأمطار والتقلبات الجوية .

ج - أن تكون أرضية حظائر التربية من مادة تمنع تسرب المياه وبها أنظمة صرف صحي سليمة تسمح بتنظيف الحظيرة .

د - الوسائل الكفيلة بمنع دخول الحشرات والقوارض إليها مثل تركيب سلك ضيق النسيج على النوافذ وتغليف الأجزاء السفلية من الأبواب برقائق الألومنيوم .

هـ - تخصيص مكان مناسب لعزل الحيوانات المريضة والمشتبه في مرضها وتعتمد تلك الرسومات والتصميمات من قسم الشؤون الهندسية بالبلدية المختصة، وبعد المعاينة يصدر ترخيص البناء بعد سداد الرسوم المقررة .

مادة (١١) : فى حالة ممارسة نشاط تربية حيوانات ألبان يجب تخصيص مكان للحلب يكون معزولاً عن باقي الحظيرة بمسافة لا تقل عن (٥٠) خمسين متر، وتكون أرضيته من مادة مناسبة، ويكون متصلاً بغرفة لتخزين الحليب بها مزودة بأجهزة تبريد مناسبة بحيث لا تزيد درجة الحرارة على (+٤) درجة مئوية، يحفظ بها اللبن لحين توزيعه وتكون جدران الغرفة مغطاه ببلاط مناسب بارتفاع مترين على الأقل وتكون أرضيتها من البلاط الغير قابل للإنزلاق .

مادة (١٢) : إذا أقيم سكن للعمال فيجب أن يكون بعيداً عن الحظائر وتوفر فيه شروط المسكن الصحي .

مادة (١٣) : يجب أن تشيد المباني المستعملة لتخزين الأعلاف تشييداً محكماً لا يسمح بدخول القوارض والحشرات وأن تكون أبوابها من النوع الذي يغلق ذاتياً .

مادة (١٤) : يجب أن تكون جميع المعدات والماكينات المستعملة فى الحظائر مثل العلافات وأحواض المياه بحالة جيدة .

مادة (١٥) : يجب توفير مورد مائي نظيف للحظيرة .

مادة (١٦) : يجب أن يكون العلف مطابقاً للمواصفات المتبعة فى السلطنة .

مادة (١٧) : يراعى عمل خزانات إحتجاز يكون تصميمها مطابقاً للوائح المنظمة لذلك، ويجب أن تكون هذه الخزانات على بعد لا يقل عن (٥٠) خمسين متراً من أي بئر عام أو خاص أو فلج، كما يجب التخلص من المخلفات السائلة فى الأماكن التي تخصص من قبل البلدية .

مادة (١٨) : يجب المحافظة على النظافة العامة داخل وخارج الحظيرة باستمرار، وتستعمل المطهرات والمبيدات الحشرية والمواد الكيميائية المزيلة للروائح لتطهير الحظيرة والمحافظة على نظافتها والتخلص من النفايات الصلبة بصفة مستمرة .

مادة (١٩) : فى حالة الحظائر الصغيرة يجب توفير أوعية خاصة للمخلفات الصلبة محكمة الغلق

ووضعها خارج الحظيرة لتتمكن البلدية من التخلص منها، وبالنسبة إلى الحظائر الكبيرة والمتوسطة فإن أصحابها يكونوا مسؤولين عن نقل المخلفات الصلبة إلى الأماكن التي تخصص لذلك من قبل البلدية .

مادة (٢٠) : فى حالة الرغبة فى الإستفادة من مخلفات الحظيرة كسماد يجب عمل حفرة مناسبة لحفظها مع مراعاة تغطية المخلفات بطبقة سميكة من التراب لمنع تكاثر الذباب أو تعبئتها فى أكياس مناسبة والتخلص منها فوراً فى الأراضى الزراعية .

مادة (٢١) : يتم التخلص من الحيوانات النافقة بنقلها إلى الأماكن المخصصة والتي تحددها البلدية .

مادة (٢٢) : تطبق إجراءات الحجر البيطري من قبل الجهات المختصة فى حالة حدوث أي مرض وبائي، ويجب الإلتزام بأى شروط وضوابط صحية وبيئية إضافية تصدر من قبل وزارة البلديات الإقليمية والبيئة .

مادة (٢٣) : يجب توفير طبيب بيطري مختص فى حالة إقامة الحظائر التجارية الكبيرة .

مادة (٢٤) : يجب على كافة العاملين بالمرزعة الحصول على بطاقات صحية من الجهات المختصة.

مادة (٢٥) : يجب توفير صندوق للإسعافات الأولية فى الحظيرة .

لائحة الإشتراطات الصحية

لمحلات بيع اللحوم والدواجن والأسماك

الفصل الأول

الإشتراطات العامة

مادة (١) : يجب الحصول على ترخيص بلدي للمحل من البلدية المختصة قبل البدء فى ممارسة النشاط .

مادة (٢) : يكون لكل من العاملين بالمحل بطاقة صحية سارية المفعول صادرة من الجهة المختصة ويجوز عند الضرورة إعادة الكشف الطبي على العاملين بالمحل، وإتخاذ ما يلزم فى شأنهم فى ضوء نتيجة الكشف .

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

مادة (٤) : يجب أن يكون بكل محل عدد مناسب من المصائد اللاصقة أو الضوئية الصاعقة للحشرات، ويحظر إستخدام المبيدات الحشرية .

كما توفر المطهرات اللازمة لتنظيف وتطهير الأجهزة والأدوات والجدران والأرضية .

مادة (٥) : يجب توفير صندوق للإسعافات الأولية بالمحل .

مادة (٦) : يجب عمل واجهة زجاجية للمحل ذات أبواب بمفصلات مروحية (إسبرينج) ولا يجوز عرض اللحوم أو الدواجن أو الأسماك خارج المحل .

مادة (٧) : يجب أن لا تقل مساحة المحل عن (١٢) إثنى عشر متراً مربعاً، بحيث لا يقل أي من أضلاعه عن (٣) ثلاثة أمتار طولية .

وبالنسبة إلى محلات بيع اللحوم الملحقة بمحل بيع مواد غذائية، يجب أن لا تقل مساحتها عن (٦) ستة أمتار مربعة ولا يقل أي من أضلاعه عن (٢) مترين طوليين .

مادة (٨) : يجب أن تكون أرضية المحل من بلاط أملس، مع توفير الوسائل الصحية المناسبة لتصريف مياه الغسيل إلى خزان إحتجاز - يقام وفق اللوائح المعمول بها فى السلطنة - أو إلى المجاري العامة .

وتغطى جميع جدران المحل ببلاط مناسب بارتفاع مترين على الأقل، وتصبغ بقية الجدران والسقف باللون الزيتي الأبيض .

وفى محلات بيع اللحوم يتم بالإضافة إلى ما سبق توفير حوض صغير ثابت بحنفية لغسيل الأيدي ويتم تصريف المياه إلى خزان التحليل اللاهوائي أو المجاري العامة .

مادة (٩) : يجب أن يتوفر بالمحل الإضاءة الكهربائية والمكيفات ومراوح الشفط والسقف المناسبة لمساحة المحل على أن تغطى جميع فتحات التهوية بسلك ضيق النسيج .

مادة (١٠) : يجب أن تراعى الإشتراطات التي تضعها الإدارة العامة للدفاع المدني بشرطة عمان السلطانية .

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

مادة (١٢) : تستخدم الموازين المعتمدة بالسلطنة .

مادة (١٣) : يحظر مزاوله أكثر من نشاط بنفس المحل .

الفصل الثاني

إشتراطات خاصة بمحلات بيع اللحوم

مادة (١٤) : يجب أن تبني طاولة مناسبة بارتفاع متر واحد وتغطي جميع جوانبها ببلاط مناسب أبيض اللون، وتعد فواصل زجاجية بارتفاع نصف متر للفصل بين أماكن عرض وتقطيع اللحوم وبين العملاء .

مادة (١٥) : يجب أن تقطع اللحوم على قطعة نظيفة من الخشب القوي، وتتم نظافتها والتأكد من سلامتها باستمرار .

مادة (١٦) : يجب توفير ما يلي بكل محل :

- أ - عدد كاف من العلاقات الحديدية الخاصة باللحوم .
- ب - الثلجات المناسبة لحفظ اللحوم المبردة وأخرى لحفظ اللحوم المجمدة .
- ج - أحواض معدنية متحركة لإذابة الثلوج عن اللحوم المجمدة .
- د - وعاء ذو غطاء محكم سعته (٣٠) ثلاثون لترا توضع به الشحوم والعظام المتخلفة عن البيع، ويتم التخلص منها في الأماكن المخصصة لذلك من قبل البلدية .

مادة (١٧) : يجب أن تكون السكاكين والمفارم والعلاقات وغيرها من الأدوات المستخدمة في المحل من نوع غير قابل للصدأ، وتحفظ نظيفة باستمرار في أماكن مخصصة لحفظها .

مادة (١٨) : يحظر بيع أية لحوم إلا إذا كانت مختومة بخاتم البلدية المختصة أو ختم الجهة المستوردة منها ولا يجوز إزالة الخاتم إلا أمام العميل .

مادة (١٩) : تعلق الذبائح بكاملها وتغطي بالشاش الأبيض النظيف أو تحفظ في الثلجات، ولا يسمح بتقطيعها إلا عند البيع .

مادة (٢٠) : يجب عدم وضع اللحوم المجمدة في الماء أو على الأرض سواء كان ذلك بغرض التخزين أو العرض وبالنسبة للحوم المجمدة المعروضة للبيع يجب عدم إعادة تجميدها مرة ثانية .

مادة (٢١) : لا يسمح بفرم اللحوم إلا أمام العميل .

الفصل الثالث

إشتراطات خاصة بمحلات ذبح وبيع الدجاج

مادة (٢٢) : يجب أن يعد حوض من الصيني أو من البناء المبطن من الداخل والمغطى من الخارج ببلاط مناسب ويركب عليه عدد من الأقماع المصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ وذلك لذبح وتصفية دم الطيور بها، كما يعد حوض آخر مزود بحنفية لغسل الأيدي والدجاج بعد تنظيفه، ومزود أيضاً برخامة لتصفية الطيور عليها بعد إتمام عملية تنظيفها وغسلها، ويراعى أن يتم التصريف بطريقة صحية .

مادة (٢٣) : يجب توفير ما يلي بكل محل :

أ - أقفاص متعددة الأدوار وذات عجلات متحركة ومصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ، وجيدة التهوية وذات أرضية سهلة التنظيف .

ب - وعاء ذو غطاء محكم سعته (٣٠) ثلاثون لتراً توضع فيه مخلفات المحل، ويتم التخلص منها في الأماكن المخصصة لذلك من قبل البلدية .

ج - يجب أن تكون السكاكين ومعدات نزع الريش وغيرها من الأدوات المستخدمة في المحل من نوع غير قابل للصدأ، وتحفظ نظيفة باستمرار في أماكن مخصصة لحفظها .

مادة (٢٤) : يحظر عرض أو بيع الدجاج المريض أو المشتبه في مرضه .

مادة (٢٥) : يجب أن لا يقل عمر الدواجن الحية عند بيعها عن (٤٠) أربعين يوماً أو لا يقل وزن الدجاجة الحية عن (١,٢٥ كجم) واحد وربع كيلو جرام .

مادة (٢٦) : تتم عملية ذبح الدجاج أمام العميل، بشرط أن يكون القائم بعملية الذبح مسلماً أو كتابياً .

مادة (٢٧) : يجب أن يكون المحل بعيداً عن المساجد والمستشفيات والمدارس نظراً لما ينبعث عنه من روائح كريهة وأصوات مزعجة .

الفصل الرابع

إشتراطات خاصة بمحلات بيع الأسماك

مادة (٢٨) : يجب أن تبني طاولة من الطابوق بارتفاع متر واحد لعرض الأسماك عليها وتبطن من جميع الجوانب والسطح ببلاط مناسب أبيض اللون، وتكون ذات تصريف مناسب .

مادة (٢٩) : يجب أن يبني حوض أرضي مزود بحنفية ومبطن ببلاط مناسب أبيض اللون وتغلى حوائطه من الخارج بذات البلاط، وذلك لغسل السمك قبل عرضه للبيع .

مادة (٣٠) : يجب أن يركب حوض عادي من الصيني لغسيل الأيدي وتصرف المياه إلى خزان تحليل أو إلى المجاري العامة .

مادة (٣١) : يجب توفير ما يلي بكل محل :

أ - ثلاثيات مناسبة لتبريد وحفظ الأسماك .

ب - أحواض معدنية متحركة لإذابة الثلوج عن الأسماك المجمدة .

ج - وعاء ذو غطاء محكم سعته لا تقل عن (٣٠) ثلاثين لترا لجمع مخلفات المحل ويتم التخلص منها في الأماكن المخصصة لها من قبل البلدية .

مادة (٣٢) : يجب أن تكون السكاكين ومعدات تقشير الأسماك وغيرها من الأدوات المستخدمة في المحل من النوع غير القابل للصدأ، وتحفظ نظيفة باستمرار في أماكن مخصصة لحفظها .

مادة (٣٣) : تعرض الأسماك للبيع محاطة بثلج مجروش مطابق للمواصفات المعمول بها في السلطنة .

مادة (٣٤) : 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 (٣٥) : يجوز تنظيف الأسماك بالمحل على أن يخصص لذلك مكان منفصل عن مكان العرض بحاجز بارتفاع متر ونصف مغلى ببلاط مناسب أبيض اللون .

مادة (٣٦) : إذا كانت رخصة المحل تتضمن نشاط شواء الأسماك فيجب توفير ما يأتي :

أ - قاعدة ثابتة للموقد المستعمل للشواء يعلوها برقع لاستقبال البخار والدخان

ويتصل بمدخنة محكمة الوصلات لا يقل قطرها عن (٣٠) ثلاثين سنتيمتراً

وترتفع عن أسطح المنازل المجاورة بثلاثة أمتار على الأقل وذلك في دائرة

نصف قطرها (٢٥) خمسة وعشرين متراً .

ب - تشوى الأسماك عند الطلب ، ويحظر عرضها مشوية وجاهزة للبيع .

لائحة الإشتراطات الصحية

لأماكن دباغة الجلود

مادة (١) : يجب أن يكون الموقع بعيداً عن الشارع العام وأقرب تكتل سكاني بمسافة لا تقل عن (٥) خمسة كيلومترات، كما يجب أن يكون المكان متسعاً بالقدر الكافي لدبغ جميع الجلود دون نشرها خارج الموقع .

مادة (٢) : يجب أن تكون أرضية المكان من بلاط مناسب مع مراعاة توفير الوسائل الصحية المناسبة لتصريف مياه الفسيل إلى خزان إحتجاز مقام حسب اللوائح المعمول بها في السلطنة أو إلى المجاري العامة إن وجدت . وتغطي جميع حوائط المكان ببلاط مناسب بارتفاع مترين على الأقل وتصبغ الحوائط المتبقية والسقف باللون الزيتي الأبيض، مع توفير حوض صغير ثابت بحنفية مزودة بالماء الساخن والبارد وأحواض أرضية مبطنة من الداخل والخارج بالبلاط الأبيض .

مادة (٣) : يجب توفير مخازن مزودة بأرفف خشبية ترتفع عن الأرض بمسافة (٣٠) ثلاثين سنتيمتراً على الأقل لوضع الجلود عليها، ولا يجوز وضعها على الأرض أو في صناديق من الصاج أو على أعمدة حديدية، كما يجب توفير أماكن خاصة لتخزين الأدوات الكيميائية والآلات والأدوات التي تستخدم في الدباغة .

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

مادة (٥) : يجب توفير أماكن مناسبة داخل الموقع لنشر الجلود .

مادة (٦) : يجب أن يكون المكان الإضاءة الكهربائية المناسبة ومراوح الشفط والسقف والمكيفات اللازمة التي تتناسب مع مساحة المكان، كما يجب أن تكون جميع فتحات التهوية مغطاة بسلك ضيق النسيج والأبواب محكمة الغلق .

مادة (٧) : يجب توفير صندوق للإسعافات الأولية .

مادة (٨) : يحظر وجود دورات مياه داخل المكان .

مادة (٩) : يجب أن تراعى الإشتراطات التي تضعها الإدارة العامة للدفاع المدني بشرطة عمان السلطانية .

مادة (١٠) : يجب أن تكون جميع الأدوات المستعملة من سكاكين ومقصات وغيرها من نوع غير قابل للصدأ وتحفظ نظيفة باستمرار في أماكن خاصة لحفظها .

مادة (١١) : يجب توفير أوعية ذات غطاء محكم لوضع مخلفات المحل بها، ويتم التخلص منها في الأماكن المخصصة لذلك من قبل البلدية .

مادة (١٢) : يجب أن تكون جميع الجلود واردة من مسالخ معتمدة ومختومة بختمها .

مادة (١٣) : يجب تمليح الجلود بسرعة عقب السلخ بمدة لا تزيد على أربع ساعات خاصة في المناطق مرتفعة الرطوبة .

مادة (١٤) : يجب الحصول على ترخيص بلدي من البلدية المختصة وذلك قبل البدء في ممارسة النشاط وبعد الحصول على التصريح البيئي اللازم .

مادة (١٥) : يجب أن يكون لكل من العاملين بالمكان بطاقة صحية سارية المفعول صادرة من الجهة المختصة، ويجوز عند الضرورة إعادة الكشف الطبي على العاملين وإتخاذ ما يلزم في شأنهم في ضوء نتيجة الكشف .

مادة (١٦) : يرتدي العمال ملابس خاصة بالعمل من مادة عازلة للسوائل لمنع تعرضهم للكيمائيات والأبخرة وقفازات جلدية وأحذية مطاوية ذات رقبة طويلة وكمامات للوجه.

مادة (١٧) : يجب أن ترش الجلود بالمبيدات الحشرية أو تبخر بالكيمائيات المناسبة لمنع نمو الحشرات عليها وفسادها، كما يجب توفير المطهرات اللازمة لتنظيفها وتطهير المعدات والأدوات والأرضية والجدران يومياً .

مادة (١٨) : يحظر تناول الأطعمة والمشروبات والتدخين داخل المكان ضمناً لعدم تلوثها بالمواد الكيماوية والأبخرة .

لائحة الإشتراطات الصحية

لمسالخ الدواجن

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

أ - أن يكون بعيداً عن الكتلة السكانية والشارع العام مسافة لا تقل عن خمسمائة متر.

ب - أن يقع ضمن المناطق الزراعية، ويفضل أن يكون قريب من مزارع الدجاج اللاحم أو مناطق الإنتاج .

مادة (٢) : يشترط في مبنى المسلخ ما يأتي :

أ - أن يقام على مساحة مناسبة وكافية لسهولة العمل وتوزيع الأجهزة والمعدات وملحقات للمسلخ .

ب - أن تكون جميع حوائطه حتى السقف مغطاة بالبلاط الأملس الناعم لسهولة تنظيفه .

ج - أن تكون جميع الأرضيات من مادة تمنع تسرب المياه وبها أنظمة صرف صحي سليمة توافق عليها البلدية وتكون جميع قنوات الصرف مغطاة بشبكة مناسبة من الحديد المخرم .

د - تتوفر به الإضاءة الكهربائية والمكيفات ومراوح الشفط والسقف المناسبة لمساحته وتغطي جميع فتحات التهوية بسلك ضيق النسيج .

مادة (٣) : يجب أن تكون جميع المعدات والماكينات المستعملة في المسلخ بحالة جيدة ونظيفة ومصنوعة من معدن مناسب غير قابل للصدأ .

مادة (٤) : يجب وضع الدجاج الحي في أقفاص مناسبة تكون جيدة التهوية وذات أرضية سهلة التنظيف، كما يجب غسلها وتنظيفها بصفة دائمة للتخلص من البراز والروائح التي يمكن أن تتصاعد منها .

مادة (٥) : يجب أن لا يقل عمر الدواجن عند ذبحها عن (٤٠) أربعين يوماً أو لا يقل وزن الدجاجة الحية عن (١,٢٥ كجم) واحد وربع كيلو جرام، ويفضل تصويم الدواجن قبل ذبحها لمدة ٢٤ ساعة مع توفير مياه الشرب لها .

مادة (٦) : يجب توفير الثلجات المناسبة لحفظ الدجاج المبرد والمجمد بحيث تتراوح درجة التبريد ما بين صفر و (-١) درجة مئوية ، ودرجة التجميد لا تزيد عن (-١٨) درجة مئوية وتكون كل دجاجة داخل كيس نايلون مدون عليه وزنها وتاريخ التجميد وتاريخ إنتهاء الصلاحية .

مادة (٧) : يجب توفير مصدر مياه ساخن وبارد، مطابق للمعايير الخاصة بمياه الشرب والمعمول بها في السلطنة .

- مادة (٨) : يجب أن يكون للمسلخ برنامج فعال لتعزيز الصحة العامة من حيث النظافة .
كما يجب أن يكون للمسلخ برنامج مراقبة فعال للتخلص من الحشرات والقوارض .
- مادة (٩) : تكون جميع الأبواب من النوع المناسب ذاتية الغلق .
- مادة (١٠) : تخصص دورات مياه للعاملين وفقاً للإشتراطات المعمول بها في السلطنة .
- مادة (١١) : يجب التخلص من مخلفات المسلخ والدواجن النافقة والتالفة بنقلها إلى الأماكن المخصصة التي تحددها البلدية .
- مادة (١٢) : يجب إشراف الكشف الطبي البيطري على الدواجن بالمزرعة قبل نقلها إلى المسلخ وذلك خشية إنتشار الأمراض الوبائية والمعدية .
- مادة (١٣) : يجب توفير طبيب بيطري بالمسلخ للكشف على الدواجن قبل الذبح وبعده، وتقرير مدى صلاحيتها للإستهلاك الآدمي وخاصة في المسالخ ذات الطاقة الإنتاجية العالية.
- مادة (١٤) : يجب أن يكون القائم بعملية الذبح مسلماً أو كتابياً .
- مادة (١٥) : يجب على العاملين بالمسلخ الإلتزام بإرتداء ملابس بيضاء نظيفة وغطاء رأس وحذاء واقى بالإضافة إلى المحافظة على نظافتهم الشخصية بصفة دائمة .
- مادة (١٦) : يجب أن يكون لكل العاملين بالمسلخ بطاقات صحية سارية المفعول صادرة من الجهة المختصة ويجوز عند الضرورة إعادة الكشف الطبي عليهم وإتخاذ ما يلزم في شأنهم على ضوء نتيجة الكشف .
- مادة (١٧) : يجب الحصول على ترخيص بلدي من البلدية المختصة قبل البدء في ممارسة النشاط وبعد الحصول على الموافقات من الجهات المعنية بالأمر بالوزارة وكذلك إستخراج تصريح بيئي .
- مادة (١٨) : يجب توفير صندوق للإسعافات الأولية بالمسلخ .
- مادة (١٩) : يجب أن تراعى الإشرطاطات التي تضعها الإدارة العامة للدفاع المدني بشرطة عمان السلطانية .

لائحة الإشتراطات الصحية

لسيارات نقل الدواجن الحية

مادة (١) : لا يجوز تشغيل سيارات نقل الدواجن الحية إلا بعد الحصول على ترخيص بلدي من البلدية المختصة وسداد الرسوم المقررة .

مادة (٢) : يجب أن يصدر الترخيص البلدي بعد المعاينة والتأكد من صلاحية السيارة وإستيفائها للشروط الصحية اللازمة .

مادة (٣) : يجب على كل من سائق السيارة والعاملين عليها الحصول على بطاقة صحية من الجهة المختصة تثبت خلوه من الأمراض المعدية مع المحافظة على النظافة الشخصية باستمرار .

مادة (٤) : يجب الإحتفاظ بالترخيص داخل السيارة وإبرازه لذوى الإختصاص عند الطلب .

مادة (٥) : يجب أن تكون السيارة مخصصة ومصممة لنقل الدواجن الحية .
ويشترط فيها ما يأتي :

أ - أن تطلّى بالكامل من الخارج باللون الأزرق الفاتح ويكتب عليها باللون الأبيض عبارة «نقل الدواجن الحية» .

ب - أن تكون أرضية السيارة من مادة صلبة غير قابلة للصدأ وخالية من الثقوب وسهلة التنظيف .

ج - أن تكون السيارة مسقوفة ومحاطة بسياج ذو سلك ضيق النسيج ولا يزيد إرتفاع سطحها عن مستوى كيبنة السائق بأكثر من متر واحد .

مادة (٦) : يجب أن تكون الأقفاص المخصصة لنقل الدواجن فاتحة اللون وبها فتحات جانبية للتهوية .

مادة (٧) : يجب المحافظة على نظافة السيارة بصفة مستمرة وإتخاذ الإحتياطات الكفيلة بمنع تسرب أو تطاير مخلفات الدواجن .

مادة (٨) : يجب توفير وسائل الأمن والسلامة بالسيارة من إسعافات أولية ولوازم إطفاء الحريق .

مادة (٩) : يجب إخطار الجهات المختصة فى حالة حدوث أي نفوق فجائي بشكل جماعي وذلك لإتخاذ الإجراءات اللازمة .

مادة (١٠) : لا يجوز ذبح الدواجن وبيعها للمواطنين مذبوحة من خلال السيارة .

مادة (١١) : يلتزم أصحاب السيارة بالوقوف فى الأماكن المخصصة لذلك من قبل البلدية المعنية وذلك فى حالة الرغبة فى البيع .

لائحة الإشتراطات الصحية

لسيارات نقل الحيوانات الحية

مادة (١) : لا يجوز تشغيل سيارات نقل الحيوانات الحية إلا بعد الحصول على ترخيص بلدي من البلدية المختصة وسداد الرسوم المقررة .

مادة (٢) : يصدر الترخيص البلدي بعد المعاينة والتأكد من صلاحية السيارة وإستيفائها للشروط اللازمة .

مادة (٣) : يجب على كل من سائق السيارة والعاملين عليها الحصول على بطاقة صحية من الجهة المختصة تثبت خلوه من الأمراض المعدية مع المحافظة على النظافة الشخصية بصفة دائمة .

مادة (٤) : سيارات نقل الحيوانات الحية نوعان هما :

- ١ - سيارات لنقل الحيوانات الصغيرة مثل الخراف والماعز .
 - ٢ - سيارات لنقل الحيوانات الكبيرة مثل الأبقار والجمال والخيول .
- ويمكن إستخدام السيارة لنقل النوعين شريطة الفصل بينهما .

مادة (٥) : يجب أن تكون السيارات مخصصة ومصممة لنقل الحيوانات الحية ويشترط فيها ما يلي :

أ - أن تطلّى بالكامل من الخارج باللون البني الفاتح ويكتب عليها باللون الأبيض عبارة «نقل الحيوانات الحية» .

ب - أن تكون أرضية السيارة غير زلقة وذلك بوضع شبك معدنية ملحومة على أرضيتها وإستخدام قضبان معدنية ملحومة أو قطع خشبية مثبتة بمسامير على أبعاد منتظمة بعرض أرضية السيارة وتخصص مساحة من الأرضية لا تقل عن (٢٥٠) مائتين وخمسين سنتيمتراً مربعاً للحيوان الصغير و (٧٥٠) سبعمائة وخمسين سنتيمتراً مربعاً للحيوان الكبير .

ج - تجهز قواطع داخلية بعرض السيارات بحيث لا يزيد العدد فى كل حيز على (٥٠) خمسين رأساً من الحيوانات الصغيرة أو (٢٥) خمسة وعشرين رأساً من الحيوانات الكبيرة مع مراعاة المسافة المخصصة لكل حيوان على حدة .

د - تجهز جوانب السيارة بحواجز لا يقل إرتفاعها عن (٢٠) عشرين سنتيمتراً وأن تكون مثبتة بأحكام وخالية من أية حواف حادة أو نتوءات .

هـ - أن تكون البوابة الخلفية للسيارة مناسبة بحيث تفتح دون إعاقة الدخول إلى السيارة أو الخروج منها .

مادة (٦) : يجب أن لا يزيد عدد الأسطح (الطوابق) فى السيارات المخصصة لنقل الحيوانات الصغيرة على ثلاثة طوابق وأن لا يزيد إرتفاع الطابق الأخير على مستوى سطح كابينة السائق بأكثر من متر واحد، وأن لا يقل إرتفاع الطابق عن متر واحد ويجب أن تكون هذه الطوابق مسقوفة وجوانبها عبارة عن حواجز إسطوانية (بيبات) وقطرها لا يزيد على بوصة واحدة من الحديد غير القابل للصدأ ولا تقل المسافة بين كل حاجز إسطواني عن أربع بوصات .

ويستثنى من ذلك السيارات المصممة لهذا الغرض والواردة من الخارج .

مادة (٧) : يجب المحافظة على نظافة السيارات بصفة دائمة وإتخاذ الإحتياطات الكفيلة بمنع تسرب المخلفات الحيوانية أثناء سيرها .

مادة (٨) : يحظر وقوف السيارات المحملة بالحيوانات فى المناطق السكنية لمدة طويلة بهدف الراحة، ويجب الإسراع فى إنزال الحيوانات عند وصولها مكان النزول .

مادة (٩) : يجب على صاحب السيارة عند تعطلها إيجاد البديل المناسب لنقل الحيوانات بأسرع وقت ممكن .

مادة (١٠) : يجب إخطار الجهات المختصة فى حالة حدوث أي نفوق فجائي بشكل جماعي وذلك لإتخاذ الإجراءات اللازمة .

لائحة الإشتراطات الصحية للمطاعم

الفصل الأول

الإشتراطات العامة

مادة (١) : يجب الحصول على ترخيص بلدي للمطعم من البلدية المختصة، قبل البدء فى ممارسة النشاط .

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

مادة (٢) : يجب أن يقام المطعم فى موقع مناسب بعيداً عن مصادر التلوث، ولا تقل مساحته عن (٦٠) ستمين متر مربع .

مادة (٣) : يجب أن تكون أرضية مرافق المطعم من بلاط غير قابل للإنزلاق، وتصبغ الحوائط والسقف باللون الزيتي الفاتح، ويجوز عمل الديكور المناسب مع عدم تغطية أرضية صالة الطعام بالسجاد، وتغطى حوائط غرفة التحضير والغسيل وغرفة المطبخ ببلاط أبيض اللون بارتفاع مترين وتغطى الأماكن القريبة من المواقد بالصاج المتين .

مادة (٤) : يجب أن يزود المطعم بما يأتي :

- أ - الإضاءة الكهربائية والمكيفات ومرآوح السقف والشفط المناسبة لمساحة المحل .
- ب - مصدر دائم للماء الصالح للشرب البارد والساخن مزود بمرشح .
- ج - وسائل للصرف الصحي لمياه الغسيل والأحواض طبقاً للوائح المنظمة لذلك .
- د - عدد من دورات المياه المجهزة وفقاً للإشتراطات المعمول بها فى السلطنة ، يخصص بعضها للرجال والبعض الآخر للنساء، ويتوفر بكل منها مروحة شفط وصابون سائل ومناشف ورقية .
- هـ - أجهزة كهربائية لصعق الحشرات مع تغطية الفتحات بسلك ضيق النسيج .
- و - صندوق للإسعافات الأولية .
- ز - وعاء ذو غطاء محكم لوضع النفايات ، ويتم التخلص منها فى الأماكن المخصصة لذلك من قبل البلدية .

مادة (٥) : يحظر التدخين بداخل المطعم فى ما عدا مطاعم الدرجة الأولى التي يخصص بها مكان للتدخين .

مادة (٦) : يجب أن تراعى الإشتراطات التي تضعها الإدارة العامة للدفاع المدني بشرطة عمان السلطانية .

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

شأنهم في ضوء نتيجة الكشف ، ويمنع العامل من العمل في حالة إصابته أو الشك في إصابته بمرض لحين استيفاء العلاج .

مادة (٨) : يرتدي عمال المطاعم زياً موحداً نظيفاً وغطاء للرأس ، ويجب أن يلتزم العامل بالنظافة الشخصية دائماً .

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

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

مادة (١١) : يجب أن تكون جميع المواد الغذائية المستخدمة في تحضير الطعام نظيفة وصالحة للإستهلاك ومطابقة للمواصفات المعمول بها في السلطنة .
ويحظر بيع السجائر أو أي مواد غير غذائية .

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

الفصل الثاني

الإشتراطات الخاصة بالمخازن

مادة (١٣) : يجب أن لا تقل مساحة المخزن عن (٩) تسعة أمتار مربعة، وأن تكون أبوابه محكمة الغلق بحيث تمنع دخول الحشرات والقوارض .

مادة (١٤) : يجب أن تحفظ المواد الغذائية على طاولات من الخشب أو الحديد المرتفع عن الأرض بمسافة لا تقل عن (٣٠) ثلاثين سنتيمتراً وغير ملاصقة للحائط .

مادة (١٥) : يجب أن لا تمر مواسير الصرف وغرف التفتيش داخل المخزن .

الفصل الثالث

الإشتراطات الخاصة بغرفة التحضير والغسيل

مادة (١٦) : يجب أن لا تقل مساحة الغرفة عن (٩) تسعة أمتار مربعة تزود بثلاثة أحواض حوض لغسيل الخضروات والفواكه ، وآخر لغسيل اللحوم وغيرها والثالث يستعمل فيه الماء

الساخن لغسيل الأواني والأدوات ، ويجب أن تكون الأحواض من الصلب الذي لا يصدأ ومزودة بمصفاة مائلة .

مادة (١٧) : يجب أن تجهز طاولة أو أكثر للتقطيع والتجهيز وتغطي الطاولة بقطعة واحدة من رخام متين أملس أو معدن غير قابل للصدأ .

مادة (١٨) : تحفظ الأواني والأدوات في دواليب معدنية غير قابلة للصدأ أو على أرفف مرتفعة عن الأرض بمقدار (٣٠) ثلاثين سنتيمتراً على الأقل .

مادة (١٩) : يجب أن يفصل بين غرفة التحضير والغسيل والمطبخ باب بمفصلات مروحية يغلَق ذاتياً .

الفصل الرابع

الإشتراطات الخاصة بالمطبخ

مادة (٢٠) : يجب أن لا تقل مساحة المطبخ عن (١٢) إثني عشر متراً مربعاً بحيث لا يقل أي ضلع من أضلاعه عن (٣) ثلاثة أمتار طولية .

مادة (٢١) : يجب أن يزود المطبخ بالآتي :

أ - حوض لغسيل الأيدي يستعمل فيه الصابون السائل والماء الدافئ .

ب - دواليب أو أرفف مناسبة لحفظ أواني وأدوات الطبخ .

ج - أواني زجاجية ذات أغطية محكمة لحفظ التوابل .

د - قواعد إسمنتية للمواقد .

هـ - شبك مناولة بين المطبخ وصالة الطعام .

و - عدد مناسب من مراوح الشفط .

مادة (٢٢) : يحظر إستخدام الكيروسين أو الفحم .

مادة (٢٣) : يجب أن يفصل بين المطبخ وصالة الطعام باب ذو مفصلات مروحية مغطى من الأسفل بالصاج المتين لا يفتح إلا عند الضرورة .

مادة (٢٤) : إذا كان المطعم يقدم المشويات فيجب أن يجهز بمكان مناسب لهذا الغرض على أن

تعلو مواقد الشواء براقع ترتفع بمسافة (٥٠) خمسين سنتيمتراً وتتصل بمداخن

محكمة التوصيلات لا يقل قطرها عن (٣٠) ثلاثين سنتيمتراً مزودة بمراوح شفط

ومصفاة مرتفعة عن أسطح المنازل المجاورة بمترين على الأقل فى دائرة نصف قطرها (٢٥) خمسة وعشرون متراً، وتغطى المداخل بغطاء مخروطي الشكل قاعدته إلى الأسفل يتصل بنهاية المدخنة بوصلات معدنية .

الفصل الخامس

الإشتراطات الخاصة بصالة الطعام

مادة (٢٥) : يجب أن لا تقل مساحة صالة الطعام عن (٣٠) ثلاثين متراً مربعاً على أن تزود بأبواب تفتح وتغلق ذاتياً .

مادة (٢٦) : يجب أن تزود صالة الطعام بالآتي :

- أ - ثلاجة للماء البارد الصالح للشرب مزودة بمرشح .
- ب - حوض لغسيل الأيدي لا تقل مساحته عن (١×٢) مترين فى متر ويزود بالصابون السائل والمناشف الورقية أو جهاز تجفيف كهربائي .

مادة (٢٧) : يحدد عدد المقاعد بالصالة على أساس تخصيص متر مربع من مساحة الأرضية لكل مقعد، وتكون الطاولات والكراسي من النوع الجيد صالحة للإستعمال، وتغطى الطاولات بغطاء مناسب يسهل تنظيفها .

الفصل السادس

الإشتراطات الخاصة بالمطعم الشعبي

مادة (٢٨) : المطعم الشعبي هو الذي يقتصر نشاطه على تقديم الأكلات والوجبات العمانية، وتسري فى شأنه الإشتراطات المنصوص عليها بالفصول السابقة .

مادة (٢٩) : يجوز أن تكون صالة الطعام ذات طابع عربي يجلس فيها الرواد على الأرض المفروشة بالسجاد والوسائد .

مادة (٣٠) : يكون جميع العاملين بالمطعم الشعبي من المواطنين العمانيين ، ويرتدي العاملون منهم فى صالة الطعام الزي العماني .

الإشتراطات الصحية الخاصة بالمطابخ العمومية

مادة (١) : يجب الحصول على ترخيص بلدي للمطبخ العمومي من البلدية المختصة قبل البدء فى ممارسة النشاط ويشتمل المطبخ على المرافق الآتية :

- مخزن لحفظ المواد الأولية .

- غرفة التحضير والغسيل .

- غرفة المطبخ .

مادة (٢) : يقام المطبخ فى موقع بعيد عن مصادر التلوث ولا تقل مساحته عن (٥٠) خمسين متر مربع .

مادة (٣) : يقام مبنى المطبخ من المواد الثابتة والسقف بالخرسانة المسلحة على أن لا يقل إرتفاع الحوائط عن (٤) أمتار من الداخل وتغطى الحوائط ببلاط أبيض والأرضية ببلاط مناسب مانع للإنزلاق مع صبغ السقف والأبواب باللون الفاتح .

مادة (٤) : يزود المطبخ بما يأتى :

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

ب - مصدر دائم للماء البارد والساخن الصالح للشرب مزود بمرشح .

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

د - أجهزة كهربائية لصعق الحشرات توضع بعيداً عن أماكن الطبخ، وتغطى الفتحات بسلك ضيق النسيج .

هـ - صندوق للإسعافات الأولية .

و - وعاء ذو غطاء محكم متحرك لوضع النفايات على أن يتم التخلص منها فى الأماكن المخصصة لذلك من قبل البلدية .

مادة (٥) : يلزم وجود أحواض مناسبة لغسيل المواد الغذائية الأولية وآخر للأواني والأوعية على أن يتم توصيلها بخزان الصرف الصحي .

مادة (٦) : يحظر ذبح الحيوانات داخل المطبخ العمومي .

مادة (٧) : يرتدي عمال المطبخ زياً موحداً نظيفاً وغطاء للرأس مع الإلتزام بالنظافة الشخصية .

مادة (٨) : يجب أن تكون الأواني وأدوات الطبخ والطعام من معدن غير قابل للصدأ وتحفظ فى دواليب مناسبة .

مادة (٩) : يكون لكل من العاملين بالمطبخ بطاقة صحية سارية المفعول صادرة من الجهة المختصة

ويتم توقيع الكشف الطبي عليهم سنوياً أو عند الضرورة وتتخذ الإجراءات اللازمة بشأنهم فى ضوء نتيجة الكشف .

مادة (١٠) : يلزم تسليم الوجبات المطبوخة فى أوعية وأواني صحية ونظيفة ولا يسمح بوضعها فى الأكياس العادية.

مادة (١١) : يجب توفير ثلاجات مناسبة لحفظ المواد الأولية وتخزين بها المواد الغذائية حسب طبيعتها .

مادة (١٢) : إذا كان المطبخ يقدم المشويات فيجب أن يجهز مكان مناسب لهذا الغرض على أن تعلق مواقد الشى براقع معدنية بمسافة متر ونصف وتتصل بمدخنة لا يقل قطرها عن (٣٠) ثلاثين سنتيمتراً مزودة بمصفاة فى أعلى المدخنة التي ترتفع عن أسطح المنازل المجاورة بمترين على الأقل فى دائرة نصف قطرها (٢٥) خمسة وعشرون متراً وتغطى المدخنة بغطاء مخروطي الشكل قاعدته إلى الأسفل يتصل بنهاية المدخنة بوصلات معدنية .

مادة (١٣) : تراعى الإشتراطات التي تضعها الإدارة العامة للدفاع المدني بشرطة عمان السلطانية.

مادة (١٤) : يحظر إتصال سكن العاملين بمرافق المطبخ .

لائحة الإشتراطات الصحية للمقاهي

الفصل الأول

الإشتراطات العامة

مادة (١) : يجب الحصول على ترخيص بلدي للمقهى من البلدية المختصة قبل البدء فى ممارسة النشاط .

ويشتمل المقهى على مكان لتحضير وتجهيز السندويشات والمشروبات ومكان لجلوس الرواد .

مادة (٢) : يجب أن يقام المقهى فى موقع بعيد عن مصادر التلوث، ولا تقل مساحته عن (١٨) ثمانية عشر متراً مربعاً، ولا تقل مساحة المقهى الشعبي عن (٢٢) إثنين وعشرين متراً مربعاً .

مادة (٣) : يجب أن تكون أرضية المقهى من بلاط مانع للإنزلاق، وتطلى الحوائط والسقف باللون الزيتي الفاتح، ويجوز عمل الديكور المناسب .

وتغطى الحوائط بمكان تحضير وتجهيز السندويشات والمشروبات ببلاط أبيض اللون بإرتفاع لا يقل عن مترين .

مادة (٤) : يجب أن يتوفر بالمقهى ما يأتي :

أ - الإضاءة الكهربائية والمكيفات ومراوح السقف والشفط المناسبة لمساحة المقهى، كما يجب تغطية جميع الفتحات بسلك ضيق النسيج .

ب - أجهزة صعق الحشرات على أن تكون بعيدة عن أماكن تحضير الطعام .

ج - مصدر دائم للماء الساخن والبارد الصالح للشرب ، مزود بمرشح .

د - ثلاجة لحفظ المواد الغذائية الأولية الداخلة في تحضير الطعام، وأخرى للمشروبات الغازية الباردة .

هـ - صندوق للإسعافات الأولية .

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

ز - مكان مخصص لغسيل الأيدي يتوفر به الصابون السائل والمناشف الورقية أو المجفف الكهربائي .

ح - وعاء ذو غطاء محكم توضع به النفايات ، ويتم التخلص منها في الأماكن المخصصة لذلك من قبل البلدية .

مادة (٥) : يكون باب دخول المقهى محكم الغلق بمفصلات مروحية .

مادة (٦) : يجب أن لا تقل مساحة مكان تحضير وتجهيز السندويشات والمشروبات عن (٦) ستة أمتار مربعة بحيث لا يقل طول أي ضلع من أضلاعه عن (٢) مترين، ويفصل عن مكان جلوس الرواد بحاجز مبني بإرتفاع متر يعلوه حاجز زجاجي به شبك مناولة وباب للعمال .

مادة (٧) : يجهز مكان جلوس الرواد بعدد من الطاومات والكراسي صالحة للإستخدام ومتناسبة مع المساحة .

مادة (٨) : يجب أن تكون جميع الأواني والأدوات المستعملة في تجهيز السندويشات والمشروبات

وتقديمها من معدن غير قابل للصدأ

مادة (٩) : تستخدم فى تقديم المشروبات الساخنة والباردة أكواب زجاجية أو من الورق المقوى التي تستعمل لمرة واحدة .

مادة (١٠) : يجب أن تكون المواد الغذائية الأولية المستخدمة فى تجهيز السندويشات والمشروبات صالحة للإستهلاك .

مادة (١١) : تجهز العصائر والمشروبات بالكميات المطلوبة ، ويحظر تجهيزها قبل الطلب .

مادة (١٢) : يمنع التدخين بأنواعه داخل المقهى .

مادة (١٣) : يجب أن تراعى الإشتراطات التي تضعها الإدارة العامة للدفاع المدني بشرطة عمان السلطانية .

مادة (١٤) : يجب أن يكون لكل من العاملين بالمقهى بطاقة صحية سارية المفعول صادرة من الجهة المختصة، ويتم توقيع الكشف الطبي عليهم سنوياً أو عند الضرورة ويتخذ ما يلزم فى شأنهم فى ضوء نتيجة الكشف .

الفصل الثاني

الإشتراطات الخاصة بالمقهى العادي

مادة (١٥) : يجب أن لا تقل مساحة مكان جلوس الرواد عن (١٢) إثنى عشر متراً مربعاً، وأن يحتوي على ما يأتي :

- أ - ثلاجات بجنفيات للمياه الباردة الصالحة للشرب مزودة بمرشح .
- ب - ثلاجة عرض بواجهة زجاجية للحلويات ومنتجات الألبان .
- ج - حوض لغسيل الأيدي مزود بالصابون السائل والمناشف الورقية أو المجفف الكهربائي .

مادة (١٦) : يجب أن يزود مكان تجهيز السندويشات والمشروبات بالآتي :

- أ - طاولة مناسبة تغطى بقطعة واحدة من الرخام المتين .
- ب - خزانة لحفظ أدوات تجهيز السندويشات والمشروبات، تكون مرتفعة عن الأرضية بمسافة لا تقل عن (٣٠) ثلاثين سنتيمتراً .
- ج - مصدر حراري لإبقاء المأكولات ساخنة بصفة دائمة .
- د - حوض بمصفايتين لغسل الأواني والمواد الغذائية الداخلة فى تجهيز السندويشات والمشروبات .

الفصل الثالث

الإشتراطات الخاصة بالمقهى الشعبي

مادة (١٧) : المقهى الشعبي هو الذي يقتصر نشاطه على تقديم المشروبات الباردة والساخنة والعصائر والحلوى العمانية والتمور وبعض الوجبات الخفيفة العمانية .

مادة (١٨) : يجب أن لا تقل مساحة جلوس الرواد عن (١٦) ستة عشر متراً مربعاً، وأن تتوفر به ثلاجة كهربائية مزودة بمرشح وحنفيات للشرب .

مادة (١٩) : يجب أن يزود مكان تجهيز المشروبات بالآتي :

- أ - حوض لغسيل الأوعية والأطباق .
- ب - طاولة مناسبة تغطي بقطعة واحدة من الرخام المتين .
- ج - خزان لحفظ أدوات تجهيز المشروبات .
- د - مكان مناسب لوضع الفاكهة التي تستخدم في تجهيز العصائر .

الفصل الرابع

الإشتراطات الخاصة بالمقهى المتحرك

مادة (٢٠) : يقتصر نشاط المقهى المتحرك على تقديم السندويشات والمشروبات الساخنة والباردة الآتي بيانها :

- السندويشات : الجبن بأنواعه - الزبدة - المربي - عسل النحل - البيض المسلوق
- الخضروات الطازجة .
- المشروبات : الساخنة كالشاي والقهوة وخلافه - الباردة كالمياه الغازية والعصائر
- المعلبة وغير المعلبة - المياه المعدنية .
- الأيس كريم .

مادة (٢١) : تحدد البلدية المختصة مكان وقوف سيارة المقهى المتحرك، ويجب أن تكون السيارة مجهزة بالآتي :

- أ - طاولة ثابتة لتجهيز السندويشات .
- ب - ثلاجة كهربائية .
- ج - مروحة كهربائية .

د - جهاز لصعق الحشرات .

هـ - صندوق بغطاء محكم لوضع النفايات .

و - إضاءة كهربائية مناسبة .

ز - شباك مناولة يفتح فى إحدى جهتي السيارة .

ح - ماكينة لبيع الأيس كريم .

مادة (٢٢) : يجوز إستخدام سخان كهربائي لتسخين السندويشات .

مادة (٢٣) : تقتصر مياه الشرب على المياه المعدنية فقط .

مادة (٢٤) : يجب إخلاء المقهى المتحرك من جميع المواد الغذائية والخبز يومياً، ويحظر تقديم

السندويشات أو الخبز المتبقي من اليوم السابق .

لائحة الإشتراطات الصحية للمحلات الشاملة (السوبر ماركت)

ومحلات بيع المواد الغذائية (البقالة)

الفصل الأول

الإشتراطات العامة

مادة (١) : يجب الحصول على ترخيص بلدي من البلدية المختصة، قبل البدء فى ممارسة النشاط.

مادة (٢) : يجب أن يكون لكل من عمال المحل بطاقة صحية سارية المفعول صادرة من البلدية المختصة ويتم إجراء الكشف الطبي على عمال المحل سنوياً أو عند الضرورة، ويتخذ ما يلزم فى شأنهم فى ضوء نتيجة الكشف .

مادة (٣) : يرتدي عمال المحل الملابس المناسبة لطبيعة عملهم، مع إلزامهم بالمحافظة على النظافة الشخصية .

مادة (٤) : يبنى المحل بالمواد الثابتة فى موقع مناسب بعيداً عن مصادر التلوث، ويجب أن لا يقل مستوى إرتفاع أرضية المحل عن مستوى الشارع، وتغطى ببلاط مناسب غير قابل للإنزلاق وتطلى الحوائط والسقف باللون الزيتي الفاتح .

مادة (٥) : يتم تركيب باب زجاجي للمحل يزود بمفصلات مروحية لغلقة تلقائياً .

مادة (٦) : يجب أن تكون بالمحل الإضاءة الكهربائية وأجهزة التكييف المناسبة لمساحة المحل، وأجهزة كهربائية لصعق الحشرات، وتغطي النوافذ بسلك ضيق النسيج، وتكون بالمحل المعدات اللازمة لمنع دخول الفئران، ويزود المحل بصندوق للإسعافات الأولية .

مادة (٧) : يحظر اتصال المحل بالسكن الخاص بصاحب المحل أو بالعمال .

مادة (٨) : يجب توفير مخزن مناسب لتخزين البضائع داخل المحل، ويكون منفصلاً عن أقسام المحل تراعى فيه الإشتراطات الخاصة بمخازن المواد الغذائية .
مادة (٩) : يحظر عرض البضائع خارج المحل، كما يحظر عرض المواد الغذائية المنتهية صلاحيتها أو التالفة أو الغير مطابقة للمواصفات القياسية المعمول بها في السلطنة، وتتم مراجعة تواريخ الصلاحية بشكل دائم .

مادة (١٠) : ترتب المواد المعروضة في المحل بحيث تفصل المواد الغذائية عن غيرها من المواد، ويخصص مكان منفصل للمبيدات الحشرية والمنظفات والمطهرات، ولا يجوز عرض المواد الغذائية على أرضية المحل أو في طرقاته، أو عرض الأغذية الغير معبأة مكشوفة .

مادة (١١) : يجب المحافظة على نظافة المحل والمعروضات وغسيل الأرضية من أن لآخر، وتوفير وعاء بغطاء متحرك لحفظ النفايات ويتم التخلص منها في الأماكن المخصصة لذلك من قبل البلدية .

مادة (١٢) : يجب أن تراعى الإشتراطات التي تضعها الإدارة العامة للدفاع المدني بشرطة عمان السلطانية .

الفصل الثاني

الإشتراطات الخاصة بالمحلات الشاملة (السوبر ماركت)

مادة (١٣) : يجب أن لا تقل مساحة المحل عن (٦٠) ستين متراً مربعاً .

مادة (١٤) : يقسم المحل إلى الأقسام الآتية :

- أ - قسم المواد الغذائية الجافة والمعلبة .
- ب - قسم المواد الغذائية المبردة والمجمدة .

- ج - قسم بيع اللحوم الطازجة .
- د - قسم بيع الأسماك الطازجة .
- هـ - قسم بيع الخضروات والفاكهة .
- و - قسم المواد الغير غذائية .

ويجوز أن يقتصر المحل على بعض هذه الأقسام .

مادة (١٥) : يجب أن يتوفر فى القسم المواد الغذائية الجافة والمعلبة ما يأتي :

أ - أرفف من الخشب مصبوغة بالزيت، أو من المعدن الغير قابل للصدأ لوضع المواد الغذائية عليها بحيث ترتفع عن الأرض بمقدار لا يقل عن (٣٠) ثلاثين سنتيمتراً .

ب - أدراج أو حوافظ بغطاء لوضع الحبوب والتوابل الغير معبأة، على أن ترتفع عن الأرضية بمقدار لا يقل عن (٣٠) ثلاثين سنتيمتراً .

مادة (١٦) : يجب أن يتوفر فى قسم المواد الغذائية المبردة والمجمدة ما يأتي :

أ - ثلاجة تبريد (ديب فريزر) لكل نوع على ألا تزيد درجة التجميد بها على (-١٨) درجة مئوية .

ب - ثلاجات عادية أو ثلاجات عرض لحفظ الألبان ومنتجاتها والمشروبات والعصائر، وثلاجة لحفظ اللحوم الطازجة والبيض الطازج على ألا تزيد درجة التبريد بها على (+٤) درجة مئوية .

مادة (١٧) : يجب أن يتوفر فى قسم بيع اللحوم ما يأتي :

أ - طاولة مناسبة من البناء بارتفاع مناسب وتغطى جميع جوانبها ببلاط أبيض اللون ويركب عليها لوح من الزجاج بارتفاع مناسب فى الجهة المواجهة لوقوف الزبائن .

ب - قطعة من الخشب القوي لتقطيع اللحوم عليها مع مراعاة نظافتها وسلامتها دائماً .

ج - أحواض معدنية متحركة لوضع اللحوم المجمدة أثناء تقطيعها أو فرمها .

د - حوض عادي من الصيني يعلوه طبقة من البلاط القيشاني بارتفاع لا يقل عن (٦٠) سنتين سنتيمتراً ويعرض الحوض ويصرف بطريقة صحية، ويجب أن تكون جميع الأدوات المستعملة من سكاكين ومفارم وعلاقات وغيرها من معدن

غير قابل للصدأ، ونظيفة باستمرار مع مراعاة توفير أماكن خاصة لحفظها بطريقة صحية سليمة .

مادة (١٨) : يجب أن يتوفر فى قسم الأسماك ما يأتي :

أ - طاولة مناسبة من الطابوق بارتفاع مناسب لعرض الأسماك عليها تبطن من جميع الجوانب والأسطح ببلاط أبيض وتكون الحواف الجانبية لسطح الطاولة بارتفاع بسيط لمنع تساقط المياه بأرضية المحل مع وجود مجرى أمامي يصرف بطريقة صحية .

ب - أحواض معدنية متحركة لوضع الأسماك المجمدة بها، ويجوز تنظيف السمك بالمحل على أن يخصص مكان منفصل عن مكان العرض بحاجز بارتفاع متر ونصف مغطى بالبلاط القيشاني، ويراعى أن تكون جميع الأدوات المستعملة من سكاكين ومعدات تقشير الأسماك وغيرها من المعدن الغير قابل للصدأ، ونظيفة باستمرار مع توفير أماكن خاصة لحفظها بطريقة صحية وسليمة .

مادة (١٩) : يجب أن يتوفر فى قسم بيع الخضروات والفاكهة أرفف على شكل مدرجات خشبية أو معدنية لوضع الخضروات والفواكه عليها .

مادة (٢٠) : فى حالة بيع لحم الخنزير ومنتجاته بالمحل، يتم البيع فى قسم منفصل تماماً وتوضع عليه لوحة يكتب عليها «لحوم خنزير» .

مادة (٢١) : يخصص مكان منفصل لبيع أغذية الحيوانات والطيور المستأنسة، وتوضع عليه لوحة يكتب عليها «طعام للحيوانات والطيور» .

مادة (٢٢) : يحظر إعادة تعبئة المواد الغذائية داخل المحل إلا فى حالة الحصول على ترخيص من البلدية المختصة .

الفصل الثالث

الإشتراطات الخاصة بمحلات بيع المواد الغذائية (البقالة)

مادة (٢٣) : يجب أن يتوفر بالمحل ما يأتي :

أ - عدد من الأرفف الخشبية المصبوغة باللون الزيتي الفاتح أو من معدن لا يصدأ لوضع البضائع عليها، وترتفع عن الأرض بمسافة لا تقل عن (٣٠) ثلاثين سنتيمتراً .

ب - ثلاجات تجميد فى حالة بيع المواد الغذائية المجمدة ويراعى فصل الأسماك المجمدة عن بقية المواد الغذائية الأخرى .

ج - ثلاجات عادية فى حالة بيع المياه الغازية والمشروبات المعلبة .

د - ثلاجة عرض بواجهة زجاجية للألبان ومنتجاتها ولحفظ البيض والحلوى .

هـ - طاولة مرتفعة أو مدرجة فى ركن مستقل فى حالة بيع الخضروات والفاكهة الطازجة .

و - أدراج أو حوافظ بغطاء لوضع الحبوب والتوابل الغير معبأة ترتفع عن الأرض بمسافة لا تقل عن (٣٠) ثلاثين سنتيمتراً .

مادة (٢٤) : يجب أن تتناسب كمية المواد المعروضة مع مساحة المحل .

مادة (٢٥) : يحظر بيع الآتي :

- اللحوم والأسماك الطازجة .

- اللحوم والأسماك المجمدة بعد تقطيعها .

- لحوم أو شحوم الخنزير أو المنتجات الداخلة بها .

- العصائر والمشروبات المجمدة .

كما يحظر تعبئة أية مواد غذائية بالمحل .

لائحة الإشتراطات الصحية لمحلات إعادة تعبئة المواد الغذائية

مادة (١) : يجب الحصول على ترخيص بلدي للمحل من البلدية المختصة قبل البدء فى ممارسة النشاط .

مادة (٢) : يجب أن يكون لكل من العاملين بالمحل بطاقة صحية سارية المفعول صادرة من الجهة المختصة، ويتم توقيع الكشف الطبي على العاملين بالمحل سنوياً أو عند الضرورة ويتخذ ما يلزم فى ضوء نتيجة الكشف .

مادة (٣) : يرتدي العمال زياً موحداً وغطاء للرأس وكمادات واقية للأنف وقفازات .

مادة (٤) : يجب أن يكون موقع المحل مناسباً وبعيداً عن مصادر التلوث وأن تكون أرضيته من بلاط غير قابل للإنزلاق، وتتوفر فيه الإضاءة وأجهزة التكييف ومرآوح الشفط المناسبة لمساحة المحل، وأجهزة كهربائية لصعق الحشرات .

مادة (٥) : يجب إبلاغ البلدية عن المواد الغذائية المراد إعادة تعبئتها لمعاينتها ومراجعة البيانات الخاصة بالعبوات الجديدة، وذلك قبل البدء فى عملية التعبئة .

مادة (٦) : تثبت جميع بيانات العبوة الأصلية على العبوة الجديدة باللغتين العربية والإنجليزية، ويجب أن تتضمن إسم بلد المنشأ وإسم المادة والوزن الصافي الجديد وتاريخي الإنتاج وإنتهاء الصلاحية وتاريخ إعادة التعبئة وإسم وعنوان الجهة التي قامت بالتعبئة، ويحظر تغيير التواريخ الموضحة على العبوة الأصلية .

مادة (٧) : يجب أن تتم التجزئة والتعبئة بطريقة آلية، فيما عدا المواد التي لا يمكن تعبئتها آلياً وفى هذه الحالة يجب إستعمال قفازات خاصة .

مادة (٨) : يجب المحافظة على نظافة المحل، وإتخاذ الإجراءات اللازمة لمنع دخول القوارض، والتخلص من المخلفات الصلبة والسائلة بالطرق الصحية السليمة .

مادة (٩) : يجب توفير الإضاءة والتهوية الكافية مع تركيب عدد من مراوح الشفط تتناسب مع مساحة المحل .

مادة (١٠) : يجب توفير صندوق للإسعافات الأولية .

مادة (١١) : يجب أن تراعى الإشتراطات التي تضعها الإدارة العاملة للدفاع المدني بشرطة عمان السلطانية .

مادة (١٢) : ينقسم المحل إلى ثلاثة أقسام :

أ - مخزن للمواد الغذائية المراد إعادة تعبئتها .

ب - غرفة إعادة التعبئة .

ج - غرفة لحفظ المواد الغذائية المعبأة .

مادة (١٣) : يشترط فى مخزن المواد الغذائية المراد إعادة تعبئتها ما يأتي :

١ - أن يوجد به قوائم خشبية أو حديدية بإرتفاع لا يقل عن (٣٠) ثلاثين سنتيمتراً

عن مستوى الأرض لوضع عبوات المواد الغذائية المراد إعادة تعبئتها على أن لا

تكون ملاصقة للحائط .

ب - أن لا تمر مواسير الصرف الصحي أو غرف التفتيش الخاصة بها داخل

المخزن .

- ج - أن تطلّى الحوائط والسقف باللون الزيتي الفاتح .
د - أن يفصل بين المخزن وغرفة إعادة التعبئة باب ذاتي الغلق .
هـ- أن ترص السلع بطريقة منتظمة وغير مكدسة بحيث يمكن سحب الأقدم فالأحدث.

مادة (١٤) : يشترط في غرفة إعادة التعبئة ما يأتي :

- أ - أن تطلّى الجدران باللون الزيتي الفاتح .
ب - أن يخصص موقع ثابت لوضع آلات التعبئة .
ج - أن تقتصر عملية إعادة التعبئة على المواد الغذائية الجافة .
مادة (١٥) : يشترط في غرفة حفظ المواد الغذائية المعبأة ذات الشروط المنصوص عليها في المادة (١٣) .

مادة (١٦) : يجوز في حالة إعادة تعبئة المواد الغذائية المجمدة أن يتضمن المحل قسم رابع

يشترط فيه ما يأتي :

- أ - أن يركب حوض له مصدران للماء الساخن والبارد الصالح للشرب ووسيلة للصرف الصحي .
ب - أن تغطى الجدران ببلاط أبيض بإرتفاع مترين على الأقل ويطلّى الباقي باللون الزيتي الفاتح .
ج - أن توجد ثلاجات مناسبة لحفظ المواد الغذائية المجمدة قبل وبعد إعادة التعبئة .
د - أن تقطع المواد الغذائية ويعاد تعبئتها آلياً وهي محتفظة بحالة التجمد .
هـ- أن تتركب أبواب ذاتية الغلق .

مادة (١٧) : يجب أن تكون الأوعية والأدوات المستعملة نظيفة وخالية من أي تلوث ومصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، ولا تتفاعل مع المواد المراد تعبئتها، وتحفظ في أماكن خاصة.

مادة (١٨) : يجب أن تكون المواد المراد إعادة تعبئتها صالحة للإستهلاك لفترة لا تقل عن ثلثي المدة المقررة لصلاحيتها .

ويحظر إضافة أية مواد إلى المادة الغذائية التي يعاد تعبئتها إلا بموافقة الجهات المختصة بالوزارة .

لائحة الإشتراطات الصحية لمخازن المواد الغذائية

مادة (١) : يجب الحصول على ترخيص بلدي للمخزن من البلدية المختصة قبل البدء فى ممارسة النشاط .

مادة (٢) : يجب أن يكون لكل من العاملين بالمخزن بطاقة صحية سارية المفعول صادرة من الجهة المختصة، ويتم توقيع الكشف الطبي عليهم سنوياً أو عند الضرورة ويتخذ ما يلزم فى شأنهم فى ضوء نتيجة الكشف .

مادة (٣) : يرتدي العمال زياً مناسباً، كما يرتدي العمال بمخزن المواد الغذائية المجمدة ملابس وأحذية واقية من البرودة .

مادة (٤) : يجب أن يكون موقع المخزن مناسباً وبعيداً عن مصادر التلوث ، وتتوفر به الإضاءة المناسبة، وأجهزة صق الحشرات، وتسد الفتحات بسلك ضيق النسيج .

مادة (٥) : ترتب المواد الغذائية فى جميع المخازن بحيث يمكن سحب الأقدم مع ضرورة مراجعة تواريخ الصلاحية باستمرار .

مادة (٦) : يجب أن تزال النفايات والمواد الغذائية التالفة والمنتية صلاحيتها أولاً بأول وتنقل إلى الأماكن التي تخصصها البلدية لذلك .

مادة (٧) : تتخذ الإحتياطات اللازمة لمنع دخول ضوء الشمس المباشر ومياه الأمطار والسيول إلى المخازن .

مادة (٨) : يحظر إستخدام المخازن لأغراض أخرى غير المخصصة لها، كما يحظر نوم العمال بداخلها .

مادة (٩) : يجب أن يزود المخزن المخصص للمواد الغذائية السائلة والطرية بمورد مائي صالح للشرب، للتنظيف وبطريقة صرف مناسبة .

مادة (١٠) : يجب تخزين المواد الكيماوية والمبيدات الحشرية والمنظفات وغيرها من المواد غير الغذائية فى مخزن منفصل بعيداً عن مخازن المواد الغذائية .

مادة (١١) : يجب توفير صندوق للإسعافات الأولية بالمخزن .

مادة (١٢) : يجب أن تراعى الإشتراطات التي تضعها الإدارة العامة للدفاع المدني بشرطة عمان السلطانية .

مادة (١٣) : تراعى الإشتراطات التالية فى مخازن الأغذية المبردة أو المجمدة :

أ - أن تكون مزودة بثلاجات تجميد وتبريد مناسبة مع تزويدها بترمومترا لتتأكد من درجات الحرارة خارجياً على أن تتناسب سعة الثلاجات مع المواد المراد تخزينها مع تخصيص ثلاجة لحفظ اللحوم والدواجن، وثلاجة لحفظ الأسماك وأخرى لحفظ الخضروات والفواكه وغيرها .

ب - أن توضع الأغذية المجمدة داخل الثلاجات فوق حوامل خشبية بإرتفاع لا يقل عن (٢٠) عشرين سنتيمتراً وبصفوف منتظمة بحيث لا ترتفع هذه الصفوف إلى السقف لضمان وصول قوة التبريد إلى كل الأغذية المخزونة، مع ترك مسافات كافية بين الصفوف وبينها وبين جدران الثلاجة لتسهيل عملية إدخال وإخراج البضائع .

ج - أن تحفظ الأغذية المجمدة فى درجة برودة لا تزيد على (-٨) م والأغذية المبردة فى درجة برودة لا تزيد على (-٤) م .

مادة (١٤) : تراعى الإشتراطات التالية فى مخازن المواد الغذائية غير المبردة أو المجمدة :

أ - أن تتناسب مساحة المخزن مع الكميات المراد تخزينها .

ب - أن يبني المخزن بالمواد الثابتة وتطلى الجدران والسقف باللون الزيتي الفاتح وتغطى الأرضيات ببلاط مناسب سهل التنظيف .

ج - أن توفر أجهزة التكييف بالعدد الكافي بجميع المخازن بحيث لا تزيد درجة الحرارة بها على (٢٥) م .

د - أن تخلو المخازن من الرطوبة التي يمكن أن تؤثر على المواد الغذائية المخزونة .

هـ - أن توضع عبوات الأغذية فوق طاولات أو أرفف مرتفعة عن الأرض بمسافة لا تقل عن (٣٠) ثلاثين سنتيمتراً ليسهل التنظيف تحتها، وأن ترص فى صفوف منتظمة بعيدة عن الحائط بمسافة تكفى لسهولة إدخال وإخراج البضائع .

و - أن تخزن الأغذية الجافة فى مخازن منفصلة عن المواد الغذائية السائلة والظرية وغيرها .

لائحة الإشرافات الصحية لمحات بيع الخضر والفواكه

مادة (١) : يجب الحصول على ترخيص بلدى للمحل من البلدية المختصة قبل البدء فى ممارسة النشاط .

مادة (٢) : يكون لكل من العاملين بالمحل بطاقة صحية سارية المفعول صادرة من الجهة المختصة، ويتم توقيع الكشف الطبى على العاملين سنوياً أو كلما دعت الضرورة، ويتخذ ما يلزم فى شأنهم فى ضوء نتيجة الكشف .

مادة (٣) : يجب أن يبنى المحل بالمواد الثابتة فى موقع بعيد عن مصادر التلوث ويحظر إتصاله بالسكن الخاص لصاحب المحل أو العاملين به .

مادة (٤) : يركب باب زجاجى للمحل بمفصلات مروحية (إسبرنج) .

مادة (٥) : يجب أن تغطى الأرضية ببلاط غير قابل للإنزلاق، ويعمل بها مجرى نصف دائرى يغطى بغطاء شبكى من الحديد ويتجه بميل نحو الخارج إلى وسيلة للصرف الصحى، وتطلى الجدران والسقف باللون الزيتى الفاتح .

مادة (٦) : يجب توفير ما يلي بالمحل :

أ - الإضاءة الكهربائية ومكيفات الهواء ومراوح الشفط المناسبة لمساحة المحل .

ب - جهاز كهربائى لصعق الحشرات يوضع فى مكان مناسب .

ج - صندوق للإسعافات الأولية .

ويجوز توفير حوض مناسب لغسيل الخضروات والفاكهة قبل عرضها للبيع، على أن يؤدي إلى وسيلة للصرف الصحى .

مادة (٧) : يجب عمل أرفف على شكل مدرجات من المعدن الغير قابل للصدأ أو الخشب المدهون، لوضع الخضروات والفواكه عليها .

مادة (٨) : يخصص جزء من المحل لتخزين الكميات الكبيرة من الخضروات والفواكه، ويجوز توفير ثلاجة لحفظ الخضروات والفواكه سريعة التلف .

مادة (٩) : يجب أن تكون الخضروات والفواكه طازجة وخالية من التلف، ويتم التخلص من الكميات التالفة أولاً بأول .

لائحة الإشتراطات الصحية لمحلات بيع المرطبات والعصائر

مادة (١) : يجب الحصول على ترخيص بلدي للمحل من البلدية المختصة قبل البدء في ممارسة النشاط .

مادة (٢) : يجب أن يكون لكل من العاملين بالمحل بطاقة صحية سارية المفعول صادرة من الجهة المختصة، ويتم توقيع الكشف الطبي على العاملين بالمحل سنوياً أو كلما دعت الضرورة، ويتخذ ما يلزم في شأنهم في ضوء نتيجة الكشف .

مادة (٣) : يرتدي العمال زياً خاصاً وغطاء للرأس .

مادة (٤) : يجب أن يكون موقع المحل بعيداً عن مصادر التلوث .

مادة (٥) : يجب أن تكون الأرضية من البلاط المانع للإنزلاق، ويعمل بها مجرى نصف دائري مغطى بشبكة من الحديد لتصريف مياه الغسيل ويتجه بميل نحو الخارج إلى وسيلة للصرف الصحي تقام وفقاً للوائح المعتمدة، وتكون جميع الحوائط مغطاة ببلاط قيشاني أبيض اللون بإرتفاع مترين من الأرضية، ويطلّى الباقي باللون الزيتي الفاتح .

مادة (٦) : يجب توفير ما يلي بالمحل :

- أ - مصدر للمياه الصالحة للشرب .
- ب - حوض لغسيل الفاكهة المستخدمة في تحضير العصير، وغسل الأكواب والأدوات الخاصة بإعداد العصير وتقديمه .
- ج - ثلاجة كهربائية لحفظ الفاكهة المستخدمة في تحضير العصائر .
- د - الإضاءة الكهربائية ومكيفات الهواء ومراوح الشفط المناسبة لمساحة المحل .
- هـ - جهاز كهربائي لصعق الحشرات ويوضع سلك ضيق النسيج على الفتحات .
- و - صندوق للإسعافات الأولية .

مادة (٧) : تراعى الإشتراطات الصحية الخاصة بمحلات الآيس كريم إلى جانب الإشتراطات الواردة في المادة السابقة في حالة تجهيز الآيس كريم بالمحل .

مادة (٨) : تستخدم الأكواب الزجاجية أو الورقية التي تستعمل مرة واحدة في العصير .

مادة (٩) : يجب أن يكون الماء المستخدم في تحضير العصير نقياً ومطابقاً للمواصفات المعمول بها لمياه الشرب في السلطنة، وأن يؤخذ عن طريق مرشح (فلتر)، وأن تكون الفواكه المستخدمة في تحضير العصير خالية من التلف وصالحة للإستهلاك .

مادة (١٠) : يحضر العصير ألياً عند الطلب، ويحظر تخزين أو تقديم عصائر مجهزة سابقاً .

مادة (١١) : يجب المحافظة على نظافة المحل وأجهزته وأدواته بصفة دائمة .

لائحة الإشتراطات الصحية للمخابز

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

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

مادة (٣) : يرتدي عمال المحل زياً موحداً وغطاء الرأس وكمامات للأنف ويلزم على البائع لبس القفازات البلاستيكية .

مادة (٤) : يجب أن يقام المخبز بالمواد الثابتة على مساحة مناسبة وفي موقع بعيد عن مصادر التلوث، ولا يقل إرتفاعه عن (٤) أربعة أمتار .

مادة (٥) : يجب توفير الإضاءة الكافية، وتركيب أجهزة كهربائية لصعق الحشرات في أماكن مناسبة بعيدة عن مكان العجين والخببز .

مادة (٦) : يجب تخصيص دورة مياه للعاملين منفصلة عن المخبز، مع توفير الصابون السائل لغسيل الأيدي ومناشف ورقية على أن يتم تصريف الفضلات ومياه الغسيل بطريقة صحية .

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

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

مادة (٩) : يجب أن تراعى الإشتراطات التي تضعها الإدارة العامة للدفاع المدني بشرطة عمان السلطانية .

مادة (١٠) : يشتمل المخبز على الأقسام الآتية :

- أ - مخزن للمواد الأولية المستخدمة .
- ب - مكان للعجين والخبزين، ويجوز تخصيص مكان منفصل للعجين وآخر للخبيز في المخابز الكبيرة والآلية .
- ج - صالة للعرض والبيع .

مادة (١١) : يراعى فى مخزن المواد الأولية ما يأتى :

- أ - أن تكون الأرضية من بلاط غير قابل للإنزلاق، والجدران والسقف مصبوغة باللون الزيتي الفاتح .
- ب - أن يشتمل على 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 - أن يفصل مخزن المواد الأولية عن بقية أجزاء المخبز بباب بمفصلات مروحية .
- د - أن لا يمر بالمخزن مواسير الصرف الصحي أو غرف التفتيش .

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

- أ - أن يشتمل على معجنة آلية أو أكثر من معدن غير قابل للصدأ، قريبة من مصدر للمياه الباردة والساخنة الصالحة للشرب .
- ب - أن يتم نخل الطحين آلياً .
- ج - أن تكون أرضيته من بلاط مناسب والجدران مغطاة ببلاط أبيض حتى إرتفاع (٢) مترين وصبغ الأجزاء المتبقية من الجدران والسقف باللون الزيتي الفاتح .
- د - أن تتم تغطية جميع فتحات التهوية بسلك ضيق النسيج .
- هـ - أن يتم تركيب مدخنة أعلى بيت النار تمتد إلى أعلى المبنى بإرتفاع (٣) ثلاثة أمتار عن المباني المجاورة فى دائرة نصف قطرها (٢٥) خمسة وعشرين متراً على أن يعلو المدخنة من الخارج غطاء مخروطي .
- و - أن يوضع به طاولة من المعدن تغطى بقطعة واحدة من الرخام لتقطيع العجين، وميزان لوزنه قبل نقله آلياً أو يدوياً إلى مكان الخبز .
- ز - أن يوجد به عدد كاف من الطاولات الخشبية أو المعدنية غير قابلة للصدأ لوضع العجين المقطع عليها .

مادة (١٣) : فى حالة إستخدام الطريقة العادية فى الخبيز يجب عمل طاولة من البناء أمام بيت النار تغطى بقطعة واحدة من الرخام توضع عليها طاولات العجين لإستقبال 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 الآتى :

- أ - أرفف معدنية أو دواليب ذات أرفف معدنية توضع 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 فى العجين والتقطيع .
- د - ثلاجة لحفظ المواد الأولية المستخدمة فى تجهيز العجين والتي يجب أن تحفظ مبردة .

مادة (١٤) : يشترط فى صالة العرض والبيع ما يأتى :

- أ - أن تكون أرضيتها من بلاط غير قابل للإنزلاق وتصيغ الجدران والسقف باللون الزيتي الفاتح .
- ب - أن يوجد بها مكيف للهواء أو أكثر حسب مساحة الصالة .
- ج - أن تتوفر بها خزانات أو حافظات ذات واجهات زجاجية لوضع الخبز المعبأ المعد للبيع بداخلها .

مادة (١٥) : مع عدم الإخلال بالإشتراطات السابقة، يراعى فى صناعة الحلويات والفطائر من الطحين ما يأتى :

- أ - تخصيص خزانة (دولاب) بمكان العجين لحفظ المواد الأولية الداخلة فى صناعة الحلويات والفطائر .
- ب - حفظ المواد القابلة للتلف كالكريمات والألبان والبيض فى ثلاجة .
- ج - عند إستخدام المواد الملونة يجب أن تكون من درجة غذائية وينسب مصرح بها حسب المواصفات القياسية المعمول بها فى السلطنة .
- د - موقد ثابت لغلي الألبان والشوكولاته وغيرها، لا يستخدم إشعاله الكيروسين أو الفحم ..

هـ- لا يجوز عرض الأصناف المحتوية على الكريمات والبيض للبيع إلا في ذات يوم
صناعتها مع حفظها في فاترينه زجاجية .

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

لائحة الإشتراطات الصحية لمحلات تجميع وطحن البن والمكسرات

مادة (١) : يجب الحصول على ترخيص بلدي للمحل من البلدية المختصة قبل البدء في ممارسة
النشاط .

مادة (٢) : يجب أن يكون لكل من العاملين بالمحل بطاقة صحية سارية المفعول صادرة من الجهة
المختصة، ويتم توقيع الكشف الطبي على العاملين بالمحل سنوياً أو عند الضرورة
ويتخذ ما يلزم في شأنهم في ضوء نتيجة الكشف .

مادة (٣) : يرتدي العمال زياً مناسباً وغطاء للرأس وكمامات للأنف .

مادة (٤) : يجب أن يكون موقع المحل مناسباً، وتركب به الأجهزة الكهربائية اللازمة لصعق
الحشرات على أن توضع في أماكن بعيدة عن أقسام التجميع والطحن والبيع، وتسد
فتحات التهوية بسلك ضيق النسيج، وتبلط الأرضية ببلاط مناسب وتطلى الجدران
والسقف باللون الزيتي الفاتح، ويتم توفير الإضاءة الكافية في المحل .

مادة (٥) : يجب توفير صندوق للإسعافات الأولية .

مادة (٦) : يجب مراعاة الإشتراطات التي تضعها الإدارة العامة للدفاع المدني بشرطة عمان
السلطانية .

مادة (٧) : ينقسم المحل إلى ثلاثة أقسام هي :

القسم الأول : مكان التخزين : وتراعى فيه جميع الإشتراطات الخاصة بمخازن
المواد الغذائية .

القسم الثاني : مكان التجميع والطحن وتراعى فيه الإشتراطات الآتية :

أ - أن يعلو فرن التجميع مدخنة ببرقع تتصل بماسورة محكمة

الوصلات تؤدي إلى أعلى المبنى بحيث ترتفع عن أسطح المباني

المجاورة بثلاثة أمتار في دائرة نصف قطرها (٢٥) خمسة

وعشرين متراً، وتغطي المدخنة بغطاء مخروطي لمنع تساقط

الطيور والأمطار فيها .

ب - أن تترك مسافة لا تقل عن متر واحد بين ماكينات وأفران التحميص والطحن وبين الحائط .

ج - أن يتم تركيب مراوح شفط لسحب الأدخنة والقشور الناتجة عن التحميص والطحن .

د - أن يتم توفير صناديق معدنية غير قابلة للصدأ أو خشبية مبطنه من الداخل بمعدن غير قابل للصدأ لوضع النواتج بها بعد تحميصها أو طحنها .

القسم الثالث : مكان العرض والبيع ويراعى فيه ما يأتي :

أ - توفير خزانات أو حافظات من المعدن غير قابل للصدأ أو الزجاج ترتفع عن الأرضية بمسافة لا تقل عن (٣٠) ثلاثين سنتيمتراً وتكون مقسمة إلى أقسام ذات أغطية زجاجية لوضع البن والمكسرات المحمصة أو المطحونة .

ب - إستخدام المغارف البلاستيكية أو المصنوعة من معدن غير قابل للصدأ في تعبئة المكسرات والبن وعدم تعبئتها بالأيدي .

ج - تركيب مكيف هواء أو أكثر حسب مسافة المكان .

ويفصل بين كل من الأقسام الثلاثة أبواب ذات مفاصل مروحية .

مادة (٨) : يجب أن تكون المكسرات والبن المراد طحنها صالحة للإستهلاك وخالية من السوس والحشرات، وأن تكون مسجلاً على عبواتها الأصلية تاريخي الإنتاج وإنهاء الصلاحية واسم بلد المنشأ .

مادة (٩) : يحظر إضافة أية مواد ملونة إلى المكسرات والبن عند التحميص أو الطحن، ويجب أن تكون جميع العبوات المستخدمة لتعبئة وبيع المكسرات والبن نظيفة وصالحة وتحمل الإسم التجاري للمنشأة .

مادة (١٠) : يراعى في حالة تحميص وطحن البهارات، أن تستخدم ماكينات منفصلة عن تلك المستخدمة في تحميص وطحن المكسرات والبن .

مادة (١١) : تراعى الإشتراطات الخاصة بمحلات إعادة تعبئة المواد الغذائية في حالة إعادة تعبئة البن والمكسرات المحمصة أو المطحونة .

لائحة الإشتراطات الصحية لمصانع الثلج

مادة (١) : يجب الحصول على ترخيص بلدي للمصنع من البلدية المختصة، قبل البدء فى ممارسة النشاط .

مادة (٢) : يجب أن يبنى المصنع فى موقع مناسب بعيد عن مصادر التلوث .

مادة (٣) : ينقسم المصنع إلى ثلاثة أقسام هي :

أولاً : قسم ماكينات تبريد الآلات ، ويجب أن يتوفر به :

أ - أرضية من البلاط الإسمنتي سهل التنظيف على أن تصبغ الحوائط والسقف باللون الزيتي الفاتح .

ب - باب ذو مروحة مفصلية لفصل هذا القسم عن مكان التصنيع .

ثانياً : قسم صناعة الثلج ، ويجب أن يتوفر به :

أ - أرضية من البلاط الإسمنتي سهل التنظيف ومجاري نصف دائرية مغطاة

بشبكة من الحديد وتتجه بميل نحو الخارج إلى غرفة تفتيش وخزان

صرف، على أن تغطى الجدران ببلاط أبيض بإرتفاع لا يقل عن مترين .

ب - أحواض للتبريد وأحواض لفصل الثلج مصنوعة من الاسمنت المنبطن

بالقيشاني من الداخل والخارج، أو من معدن غير قابل للصدأ .

ج - قوالب للثلج من معدن غير قابل للصدأ .

د - هزازات مشطية من معدن غير قابل للصدأ لإزالة الهواء داخل قوالب

الثلج، على أن تعد لها حمالات على الحوائط توضع عليها .

هـ - حوض لفصل الثلج مغطى بألواح خشبية على أن يثبت شريط من معدن

غير قابل للصدأ على حافة كل غطاء من جهة واحدة لسد الفراغ الموجود

بين اللوح والآخر ومع مراعاة تغيير مياه الحوض فى كل مرة يستعمل

فيها لفصل ألواح الثلج وذلك بواسطة ثقب بأسفل الحوض يؤدي إلى

المجرى الدائري لصرف مياه الغسيل .

و - طاولة ذات حواف جانبية تصل بين حوض فصل الثلج ومخزن الثلج

وتوضع مائلة لسهولة إنزلاق ألواح الثلج عليها .

ثالثاً : قسم مخزن الثلج ، ويراعى فيه ما يأتي :

أ - أن يكون من مادة غير منفذة للبرودة .

ب - أن تفتح بالمخزن فتحات على مكان التصنيع لإستقبال قوالب الثلج ونافاذة صغيرة على مكان التسليم والتوزيع .

ج - أن توضع قوالب الثلج داخل المخزن على ألواح خشبية سميكة وتفصل هذه القوالب عن بعضها بشرائح من الخشب .

مادة (٤) : يجب أن يكون مصدر المياه المستخدم فى التصنيع صالحاً للشرب ومطابقاً للمعايير المعمول بها فى السلطنة، ويبعد عن أقرب مصدر للتلوث بمسافة لا تقل عن (٥٠) خمسين متراً . وتكون مياه التبريد من ذات مصدر المياه المستعمل فى صناعة الثلج، ويحظر إستخدام مياه طلبات تبريد الآلات فى صناعة الثلج .

مادة (٥) : يجب أن يكون ملح الطعام المستخدم فى التصنيع صالحاً وخالياً من الشوائب .

مادة (٦) : يحظر لف ألواح الثلج بقطع الخيش أو الخرق البالية كما يحظر سحب ألواح الثلج على الأرض .

مادة (٧) : يجب أن يكون الثلج الناتج نظيفاً وخالياً من الكائنات الحية المسببة للأمراض، ويجب إتلاف جميع ألواح الثلج التي يلاحظ أن بها عكارة .

مادة (٨) : فى حالة نقل الثلج بواسطة المصنع للتوزيع فيجب أن يكون ذلك عن طريق سيارات تبريد (ثلاجة) مرخصة من قبل البلدية المختصة .

مادة (٩) : يجب أن يكون لكل من العاملين بالمصنع بطاقة صحية سارية المفعول صادرة عن الجهة المختصة ويفحص العمال طبياً كل عام أو كلما إقتضت الضرورة لذلك ويتم عزل أي عامل تثبت إصابته بمرض معدي وتبلغ الجهة المختصة بذلك فوراً .

مادة (١٠) : يرتدي العمال ملابس مناسبة وأغطية للرأس وأحذية مطاطية برقبة طويلة، وقفازات جلدية لوقايتهم من البرودة أثناء العمل .

مادة (١١) : يلتزم العاملون فوق أحواض التبريد بغسل أقدامهم فى كل مرة قبل لبس الأحذية المطاطية وخلع الأحذية فور الإنتهاء من المرور فوق الأحواض .

مادة (١٢) : يجب توفير الإضاءة والتهوية الكافية داخل المصنع وسد الفتحات بسلك ضيق النسيج، وكذلك مصائد كهربائية لصعق الحشرات .

مادة (١٣) : يجب توفير دورة مياه للعمال تصرف بطريقة صحية ولا تفتح أبوابها على مرافق المصنع مباشرة ويتوفر بها صابون سائل لغسيل الأيدي ومناشف ورقية .

مادة (١٤) : يجب توفير صندوق للإسعافات الأولية .

مادة (١٥) : يجب أن تراعى الإشتراطات التي تضعها الإدارة العامة للدفاع المدني بشرطة عمان السلطانية .

لائحة الإشتراطات الصحية لمصانع الحلوى العمانية

مادة (١) : يجب الحصول على ترخيص بلدي للمصنع من البلدية المختصة قبل البدء فى ممارسة النشاط .

مادة (٢) : يجب أن يكون موقع المصنع بعيداً عن مصادر التلوث، وتناسب مساحته مع حجم العمل.

مادة (٣) : ينقسم المصنع إلى ثلاثة أقسام هي :

أولاً : صالة تصنيع الحلوى ، ويجب أن يتوفر بها الآتي :

أ - أرضية من بلاط غير قابل للإنزلاق، وتغطي الجدران ببلاط أبيض بإرتفاع مترين، وتطلى الأجزاء الباقية من الحوائط والسقف باللون الزيتي الفاتح .

ب - مراجل (أوعية) صناعة الحلوى وتوضع على قواعد من البناء ذات أربعة جوانب ومفتوحة من المنتصف وترتفع عن الأرضية بمسافة (٣٠) ثلاثين سنتيمتراً مع ترك مسافة لا تقل عن (٢) مترين بين كل مرجل وآخر .

ج - مدخل أسفل قواعد المراجل يعطوه برقع من الصاج يتصل بمدخنة إلى أعلى المبنى بحيث ترتفع عن المباني المجاورة بمسافة (٣) ثلاثة أمتار فى دائرة نصف قطرها (٢٥) خمسة وعشرين متراً، وذلك فى حالة إستخدام الفحم أو الخشب كوقود، على أنه يفضل إستخدام الغاز فى صناعة الحلوى .

د - مجرى مكشوف نصف دائري يبطن بالقيشاني ويغلى بالحديد الشبكي

ويتجه بميل إلى خارج مكان التصنيع بحيث يصرف بطريقة صحية .

هـ- مكيفات للهواء أو فتحات تغطى بسلك ضيق النسيج .

و - مصدر للماء البارد والساخن الصالح للشرب، للتصنيع وحوض لغسيل الأدوات والأيدي، يصرف بطريقة صحية .

ز - طاولات من معدن غير قابل للصدأ لتعبئة وتهوية الحلوى .

ثانياً : مكان العرض والبيع ، ويجب أن يتوفر بها الآتي :

أ - أرضية من بلاط غير قابل للإنزلاق على أن تطلّى الحوائط والسقف باللون الزيتي الفاتح .

ب - أرفف خشبية أو حافظات ذات أضلاع زجاجية لوضع عبوات الحلوى بداخلها .

ج - مكيفات هواء .

ثالثاً : مخزن المواد الأولية والعبوات ، ويجب أن يتوفر به :

أ - أرضية من بلاط مناسب على أن تطلّى الجدران والسقف باللون الزيتي الفاتح .

ب - طاولات بارتفاع لا يقل عن (٣٠) ثلاثين سنتيمتراً توضع عليها عبوات المواد الأولية الداخلة فى التصنيع، وأرفف لوضع العبوات التي تعبأ بها الحلوى .

ج - باب بمفصلات مروحية يفصل المخزن عن صالة تصنيع الحلوى .

مادة (٤) : يجب أن تكون المواد الأولية الداخلة فى صناعة الحلوى نظيفة وصالحة للإستهلاك وأن يكون الماء المستخدم فى الصناعة مطابقاً لمعايير مياه الشرب المعمول بها فى السلطنة.

مادة (٥) : يجب أن تكون المراجل وأدوات التقليب من معدن لا يصدأ ولا يتفاعل مع الحلوى ومكوناتها .

مادة (٦) : تكون العبوات التي تعبأ بها الحلوى من مواد لا تتفاعل مع الحلوى، وتكون الأغلفة التي تغلف بها العبوات نظيفة ومسموح بها .

مادة (٧) : يجب توفير الإضاءة الكافية وكذلك أجهزة لصعق الحشرات ولمنع وجود القوارض .

مادة (٨) : يجب أن يكون لكل من العاملين بالمصنع بطاقة صحية سارية المفعول صادرة من الجهة المختصة، ويتم فحص العمال طبياً مرة كل عام أو كلما إقتضت الضرورة .

مادة (٩) : يرتدي عمال المصنع ملابس موحدة وغطاء للرأس وأحذية مطاطية، كما يجب عليهم العناية بنظافتهم الشخصية .

مادة (١٠) : يجب توفير صندوق للإسعافات الأولية .

مادة (١١) : يجب توفير دورة مياه للعمال تصرف بطريقة صحية ولا تفتح على مرافق المصنع مباشرة وتتكون من مرحاض وحنفية غسيل جانبية وحوض لغسيل الأيدي ومروحة شفت وصابون سائل ومناشف ورقية .

مادة (١٢) : يجب أن تراعى الإشتراطات التي تضعها الإدارة العامة للدفاع المدني بشرطة عمان السلطانية .

لائحة الإشتراطات الصحية لمصانع الألبان ومنتجاتها

مادة (١) : يجب الحصول على ترخيص بلدي للمصنع من البلدية المختصة قبل البدء في ممارسة النشاط .

مادة (٢) : يجب أن يبني المصنع في موقع مناسب بيئياً بعيداً عن مصادر التلوث على أن تكون مساحته مناسبة لحجم الإنتاج .

مادة (٣) : يجب أن تغطى الأرضية ببلاط مناسب أو من مادة الإيبوكسي أو أي مادة أخرى مناسبة لطبيعة العمل، وتزود بمجاري نصف دائرية مغطاة بشبكات من الحديد في أماكن التصنيع والتعبئة ومتصلة بوسيلة للصرف الصحي، وتغطى الجدران في أقسام تصنيع الألبان والتعبئة ببلاط أبيض مناسب، أما بقية الأقسام فتطلى جدرانها باللون الزيتي الفاتح .

مادة (٤) : يجب أن تكون معدات المصنع كالخزانات والأحواض وأجهزة البسترة والمبردات والمجنسات وأنابيب التوصيل والمضخات وغيرها .. مطابقة للمواصفات العالمية والمعمول بها في السلطنة .

مادة (٥) : يجب أن تكون للمصنع برنامج فعال لتعزيز الصحة العامة من حيث النظافة .

مادة (٦) : يجب تغطية جميع الأسلاك الكهربائية والتوصيلات الموجودة داخل الجدران .

مادة (٧) : يجب توفير الإضاءة الكافية والتهوية المناسبة للمصنع .

مادة (٨) : يجب أن يكون للمصنع برنامج مراقبة فعال للتخلص من الحشرات والقوارض .

مادة (٩) : تكون جميع أبواب المصنع من النوع المناسب ذاتية الغلق .

مادة (١٠) : يجب أن تحفظ مواد التنظيف والمطهرات وما شابهها فى مكان خاص بعيداً عن أماكن تصنيع وتخزين المنتجات .

مادة (١١) : يجب تخصيص دورات مياه للعاملين وفقاً للإشترطات المعمول بها فى السلطنة وحمامات يتوفر بها الصابون السائل ومناشف ورقية على أن لا تفتح أبوابها على أقسام التصنيع والتعبئة .

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

مادة (١٣) : يشتمل المصنع على الأقسام الآتية :

أ - مخزن العبوات والمواد الخام .

ب - أقسام تصنيع الألبان ومنتجاتها .

ج - قسم التعبئة .

د - مخزن الألبان المصنعة ومنتجاتها .

هـ - قسم المختبر .

و - غرفة تبديل الملابس للعمال .

ويجوز فى المصانع الصغيرة تخصيص قسم واحد للتصنيع والتعبئة .

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

أ - أن تتناسب مساحة المخزن مع الكميات المراد تخزينها .

ب - أن يتم وضع العبوات المستخدمة فى تعبئة الألبان ومنتجاتها فى ركن منفصل داخل المخزن على طاولات أو أرفف ترتفع بمسافة لا تقل عن (٣٠) ثلاثين سنتيمتراً عن الأرضية على أن تكون نظيفة وفى حالة جيدة .

ج - أن تكون العبوات الخاصة بالألبان ومنتجاتها وبطاقة البيانات عليها، مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بها والمعمول بها فى السلطنة .

د - أن تحفظ المواد الخام التى لا تحتاج إلى تبريد فوق طاولات أو أرفف مرتفعة عن الأرضية بمسافة لا تقل عن (٣٠) ثلاثين سنتيمتراً فى صفوف منتظمة .

هـ - أن يتم حفظ المواد الأولية التي تحتاج إلى تبريد داخل ثلاجات .

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

١ - تصنيع الحليب المبستر :

أ - يجب أن يكون الحليب نقياً وبارداً عند إستلامه .

ب - بسترة الحليب السائل بتسخينه إلى (٦٣) درجة مئوية لمدة (٣٠) ثلاثين دقيقة أو تسخينه لدرجة حرارة ما بين (٧١,٥ - ٧٥) درجة مئوية لمدة (١٥) خمسة عشرة ثانية .

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

٢ - تصنيع القشدة المبسترة :

تبستر القشدة (فى حالة فصلها عن الحليب) بتسخينها إلى (٧٩,٥) درجة مئوية وتركها لمدة (١٥) خمسة عشرة ثانية وتبريدها بعد ذلك إلى (٢-١) درجة مئوية .

٣ - تصنيع الحليب المعقم :

يبستر الحليب أولاً ثم يعقم بتسخينه إلى (١٢١) درجة مئوية لمدة (٣٠) دقيقة أو يسخن إلى (١٤٠) درجة مئوية لمدة (٢-١) ثانية .

٤ - تصنيع الحليب المركز والمكثف :

يبستر الحليب أولاً ثم يكثف بالأساليب القياسية المعمول بها فى السلطنة .

٥ - تصنيع الروب واللبن :

أ - تحضر الخميرة من مزرعة بكتيرية نقية وفعالة .

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

ج - يتم تخمير الحليب المبستر فى أوعية أو حاضنات خاصة مناسبة .

د - عند تصنيع اللبن المملح يستخدم الملح المطابق للمواصفات القياسية المعمول بها فى السلطنة .

٦ - تصنيع الجبن :

يتم تصنيع الجبن بأنواعه من الحليب المبستر وباستخدام أجهزة ذات مواصفات قياسية معتمدة دولياً أو محلياً .

٧ - تصنيع الأيس كريم :

بيستر الحليب المستخدم فى صناعة الأيس كريم بتسخينه إلى (٦٩) درجة مئوية لمدة نصف ساعة أو لدرجة (٨٠) مئوية لمدة (٢٥) ثانية وهو الأفضل .

مادة (١٦) : يشترط فى قسم التعبئة أن يوجد به مكان منفصل لتعبئة الألبان المصنعة ومنتجاتها
اليأ .

مادة (١٧) : يشترط فى مخزن الألبان المصنعة ومنتجاتها ما يلي :

- ١ - تخصيص مكان منفصل لحفظ الألبان المصنعة ومنتجاتها مزود بثلاجات أو غرف تبريد مزودة بمنظم لدرجة البرودة طبقاً للدرجة المطلوبة للمنتج .
- ٢ - وضع المنتجات بطريقة مرتبة وفصل كل نوع عن الآخر .

مادة (١٨) : يشترط فى قسم المختبر أن تخصص به غرفة مزودة بالأجهزة اللازمة لمراقبة الجودة والإنتاج بالمصنع .

مادة (١٩) : تزود غرفة تبديل الملابس للعمال بمقاعد وخزانات ملابس، على أن لا يفتح بابها على أقسام التصنيع مباشرة .

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

مادة (٢١) : يجب أن تكون المواد الخام الداخلة فى تصنيع الألبان ومنتجاتها نظيفة وصالحة للإستهلاك الأدمي، والماء المستخدم فى التصنيع نقياً ومطابقاً للمواصفات القياسية الخاصة بمياه الشرب والمعمول بها فى السلطنة .

مادة (٢٢) : يجب أن يكون لكل من العاملين بالمصنع بطاقة صحية سارية المفعول صادرة عن الجهة المختصة، ويتم فحصهم سنوياً أو كلما اقتضت الضرورة ذلك ويتخذ ما يلزم فى شأنهم فى ضوء نتيجة الكشف .

مادة (٢٣) : يرتدي العمال ملابس نظيفة موحدة وأغطية للرأس وأحذية وقفازات وكمامات طوال مراحل التصنيع وحفظ المنتجات والتحميل .

مادة (٢٤) : يجب توفير صندوق للإسعافات الأولية بالمصنع، وأوعية بأغطية متحركة تغلق ذاتياً لوضع النفايات .

مادة (٢٥) : يجب أن تراعى الإشتراطات التي تضعها الإدارة العامة للدفاع المدني بشرطة عمان

السلطانية .

مادة (٢٦) : يجب أن تكون سيارات جلب الحليب الخام وسيارات نقل الحليب المصنع ومنتجاته مستوفية للإشتراطات الصحية وتحمل ترخيصاً صحياً وبطاقات صحية للعاملين عليها، وتكون درجة الحرارة لنقل المواد الخام والحليب المبستر ومنتجاته (٤) أربع درجات مئوية .

مادة (٢٧) : فى حالة وجود مزرعة للأبقار تابعة وبجوار المصنع يجب أن تكون الوصلات المستخدمة لنقل الحليب من مكان الحلب بالمزرعة للمصنع مطابقة للمواصفات القياسية العالمية والمعمول بها فى السلطنة .

لائحة الإشرطاطات الصحية لمصانع

المشروبات الغازية وغير الغازية

مادة (١) : يجب الحصول على ترخيص بلدي من البلدية المختصة قبل البدء فى ممارسة النشاط .
مادة (٢) : يجب أن يكون لكل من العاملين بالمصنع بطاقة صحية سارية المفعول صادرة من الجهة المختصة ويتم الكشف الطبي على العاملين سنوياً أو عند الضرورة ويتخذ ما يلزم فى شأنهم فى ضوء نتيجة الكشف .

مادة (٣) : يرتدي العمال الملابس المناسبة لطبيعة العمل .

مادة (٤) : يقام المصنع بالمواد الثابتة على مساحة مناسبة لحجم الإنتاج، وفي موقع بعيد عن مصادر التلوث، وتغطى الأرضية ببلاط مناسب أو بمادة الإبوكسي أو أى مادة أخرى مناسبة، وتعمل مجاري نصف دائرية تغطى بشبكات من الحديد وتصرف إلى وسيلة للصرف الصحي خارج المصنع .

مادة (٥) : يجب أن تكون جميع الأجهزة والوصلات المستخدمة فى الغسيل والخلط والتعبئة من معدن غير قابل للصدأ .

مادة (٦) : يجب أن تكون المياه الداخلة فى غسيل الزجاجات وتحضير الشراب وتعبئته مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بمياه الشرب المعمول بها فى السلطنة .

مادة (٧) : يجب أن يتوفر بالمصنع ما يأتي :

- الإضاءة والتهوية المناسبة، مع تغطية جميع الفتحات بسلك ضيق النسيج .
- أوعية بأغطية متحركة تغلق ذاتياً لوضع النفايات الصلبة ويتم التخلص منها فى الأماكن المخصصة من قبل البلدية .

- صندوق للإسعافات الأولية .
- برنامج مراقبة فعال للتخلص من الحشرات والقوارض فى جميع مرافق المصنع .
- دورات مياه للعاملين وفقاً للإشتراطات المعمول بها فى السلطنة، وحمامات يتوفر بها الصابون السائل ومناشف ورقية، على أن لا تفتح أبوابها إلى أقسام التصنيع مباشرة .
- وسيلة للصرف الصحي حسب الشروط الواردة باللائحة الخاصة بخزانات التحليل اللاهوائي وخزانات الإحتجاز .

مادة (٨) : يجب أن يكون للمصنع برنامج فعال لتعزيز الصحة العامة من حيث النظافة .

مادة (٩) : يجب أن تراعى الإشتراطات التي تضعها الإدارة العامة للدفاع المدني بشرطة عمان السلطانية .

مادة (١٠) : يجب التقيد بالموصفات القياسية المعتمدة والخاصة بمصانع الأغذية والمشروبات الغازية وغير الغازية والسكر .

مادة (١١) : يشتمل المصنع على الأقسام الآتية :

- ١ - مخزن الزجاجات والمواد الخام الأولية .
- ٢ - قسم غسيل الزجاجات .
- ٣ - قسم الخلط وتحضير المشروبات .
- ٤ - قسم التعبئة .
- ٥ - مخزن المنتجات .
- ٦ - غرفة لتبديل ملابس العمال .

مادة (١٢) : يشترط فى مخزن الزجاجات والمواد الخام الأولية ما يأتي :

- أ - توفر الإشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية .
- ب - يقسم المخزن إلى قسمين هما :
 - ١ - القسم الأول : مكان حفظ الزجاجات والعبوات الفارغة .
 - ٢ - القسم الثاني : مكان حفظ المواد الخام الأولية على أن تحفظ المركبات المستخدمة فى إعداد المشروبات فى مكان بارد .

مادة (١٣) : يشترط فى قسم غسيل الزجاجات ما يأتى :

- أ - فرز الزجاجات قبل عملية الغسيل لعزل غير الصالح منها .
- ب - فصل مكان الغسيل عن بقية أقسام المصنع .
- ج - نظافة ماكينات الغسيل وسلامتها وخلوها من التلوث .
- د - غسل الزجاجات وتميرها ألياً إلى مكان التعبئة .
- هـ - تبطين الجدران ببلاط أبيض مناسب بإرتفاع لا يقل عن مترين من الأرضية وطلاء الجزء الباقي باللون الزيتي الفاتح .

مادة (١٤) : يشترط فى قسم الخلط وتحضير الشراب ما يأتى :

- أ - تغطية الجدران ببلاط أبيض مناسب حتى السقف، وصبغ السقف باللون الزيتي الفاتح .
- ب - تركيب أبواب ذاتية الغلق .
- ج - توفير خزانات لخلط وتحضير المشروبات من مادة غير قابلة للصدأ .
- د - توفير خلاطات وأدوات وأنابيب نظيفة وسليمة وخالية من أي تسربات .
- هـ - تغطية جميع الخلاطات بغطاء محكم .
- و - توفير مرشحات نظيفة لتصفية وترشيح الشراب بعد تحضيره .
- ز - تركيب أرفف وخزانات لحفظ المواد الأولية الداخلة فى تحضير الشراب .

مادة (١٥) : يشترط فى قسم التعبئة ما يأتى :

- أ - تغطية الجدران ببلاط أبيض مناسب بإرتفاع لا يقل عن مترين وطلاء الجزء الباقي باللون الزيتي الفاتح .
- ب - تركيب أبواب ذاتية الغلق .
- ج - توفير أجهزة وأدوات وآلات تعبئة من مادة غير قابلة للصدأ .
- د - إتمام التعبئة ألياً، والكشف على الزجاجات أثناء التعبئة وبعدها ألياً .
- هـ - إتخاذ الإحتياطات اللازمة لمنع الزجاجات من التهشم أثناء التعبئة .
- و - وضع الأغطية على الزجاجات ألياً وفى أقل فترة زمنية بحيث تكون محكمة الغلق .

- ز - عدم تمرير الشراب داخل أنابيب من النحاس بعد إضافة غاز ثاني أكسيد الكربون إليه لمنع تكون مادة كربونات النحاس السامة .
- مادة (١٦) : يشترط في مخزن المنتجات أن يكون قريباً من موقع تحميل السيارات وأن تتوفر به الإشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية .
- مادة (١٧) : تخصص غرفة لتبديل الملابس الخاصة بالعمال، تتوفر بها خزانات للملابس ، ولا تكون متصلة بمرافق المصنع ولا يفتح بابها على أقسام التصنيع مباشرة .

لائحة الإشتراطات الصحية

لمواقع تحضير الشاورما وشي اللحوم (المشاكيك)

- مادة (١) : تراعى الإشتراطات الصحية المبينة في المواد التالية بأماكن تحضير الشاورما وشي اللحوم (المشاكيك) .
- مادة (٢) : يجب أن يكون مكان تحضير الشاورما وشي اللحوم (المشاكيك) على جانب من جوانب الواجهة الأمامية للمحل في حالة وجود مساحة تسمح بذلك دون أن يتعدى الحدود المسموح بها وبحيث لا تقل المساحة عن (٩) تسعة أمتار مربعة .
- مادة (٣) : يجب أن يكون المكان معداً بالمواد الخفيفة الثابتة سواء كان ذلك بالطابوق الصغير المغطى بالقاشي أو من الألومنيوم والزجاج أو من كل منهما .
- مادة (٤) : يجب أن يكون للموقع بابين من الألومنيوم (ذاتي الغلق) أحدهما يفتح على قاعة الرواد للمطعم أو المقهى والآخر يفتح للخارج .
- مادة (٥) : يجب أن يركب بأحد جدران الموقع مروحة شفط هواء ذات حجم مناسب لطرد الهواء الساخن للخارج .
- مادة (٦) : يجب أن يركب برقع متصل بمدخنة فوق مكان شي اللحوم (المشاكيك) - في حالة إستخدام الفحم النباتي - على أن تعلق المدخنة بمسافة مترين عن أعلى سطح مجاور في دائرة نصف قطرها (٢٥) خمسة وعشرين متر .
- مادة (٧) : أن يكون سقف الموقع من الألومنيوم أو المواد الخفيفة، مع عمل شبك مناولة بأقرب مكان للبيع .

مادة (٨) : يجب الحصول على موافقة شرطة عمان السلطانية على خط أنابيب الغاز المستخدم بالموقع مع توفير طفاية حريق ذات سعة مناسبة .

مادة (٩) : يجب أن تغطى طاولات التحضير بقطعة واحدة من الرخام ليس بها أي توصيلات .

مادة (١٠) : يجب أن يكون الموقع نظيفاً باستمرار وأن تكون الإضاءة به مناسبة وجيدة .

مادة (١١) : يجب أن تكون أدوات التحضير المستخدمة (ملاعق ، شوك ، سكاكين ، أسياخ الشهي والأوعية) من معدن غير قابل للصدأ ويفضل أن تكون ستانلس ستيل .

مادة (١٢) : يجب على أصحاب المواقع القائمة وقت العمل بأحكام هذه اللائحة توفيق أوضاعهم خلال مدة أقصاها سنة من تاريخ العمل بأحكامها .

الإشتراطات الصحية لمحلات صناعة الأيس كريم

مادة (١) : يجب الحصول على ترخيص بلدي من البلدية المختصة قبل البدء في ممارسة النشاط .

مادة (٢) : يجب أن يقام المحل في موقع مناسب بعيداً عن مصادر التلوث على أن تكون مساحته مناسبة لحجم الإنتاج .

مادة (٣) : يجب أن تغطى الأرضية ببلاط مناسب، وتزود بمجاري نصف دائرية مغطاة بشبك من الحديد ومتصلة بوسيلة للصرف الصحي طبقاً للوائح المنظمة لذلك، وتغطي جميع الجدران ببلاط أبيض مناسب حتى السقف على أن تكون جميع الأبواب من نوع مناسب ذاتي الغلق .

مادة (٤) : يجب توفير الإضاءة الكافية والتهوية المناسبة للمحل مع تغطية جميع الفتحات بسلك ضيق النسيج، وتغطية جميع الأسلاك الكهربائية والتوصيلات الموجودة بداخل الجدران .

مادة (٥) : يجب أن يكون للمحل برنامج مراقبة فعال للتخلص من الحشرات والقوارض وآخر لتعزيز الصحة العامة من حيث النظافة، على أن تحفظ مواد التنظيف والمطهرات في مكان مناسب بعيداً عن أماكن تصنيع وتخزين المنتجات .

مادة (٦) : يجب أن يكون لكل من العاملين بالمحل بطاقة صحية سارية المفعول صادرة من الجهة المختصة ويتم إجراء الفحص الطبي عليهم سنوياً وكلماً إقتضت الضرورة لذلك، ويتخذ ما يلزم في شأنهم في ضوء نتيجة الكشف .

مادة (٧) : يجب أن تخصص دورات مياه للعاملين وفقاً للإشتراطات الصحية المعمول بها على أن يتوفر بها صابون سائل ومناشف ورقية ولا يكون لها أبواب داخل محل التصنيع وتكون المياه المستخدمة في المحل مطابقة للمواصفات الخاصة بمياه الشرب المعمول بها في السلطنة .

مادة (٨) : يجب أن يرتدي العمال زياً موحداً وغطاء للرأس وكمامات على الأنف وقفازات لليد .

مادة (٩) : يجب أن تكون المواد الخام الداخلة في التصنيع نظيفة وصالحة للإستهلاك الآدمي، وتوضع على أرفف ترتفع عن الأرضية بمسافة (٣٠) ثلاثين سنتيمتراً على الأقل وذلك لسهولة الغسيل والتنظيف .

مادة (١٠) : يجب أن تكون جميع الأوعية وأجهزة خطوط إنتاج الآيس كريم من مادة مناسبة لا تصدأ .

مادة (١١) : يجب غسل الأواني المستخدمة في التصنيع بالماء الساخن والمنظفات ولا تستخدم هذه الأواني في أي أغراض أخرى، ويجب أن تحفظ في خزانات مناسبة .

مادة (١٢) : يجب أن تراعى الإشرطاطات التي تضعها الإدارة العامة للدفاع المدني بشرطة عمان السلطانية .

مادة (١٣) : يجب أن يتوفر بالمحل صندوق للإسعافات الأولية .

مادة (١٤) : يجب أن يتوفر بالمحل أوعية لوضع النفايات تغلق ذاتياً .

لائحة الإشرطاطات الصحية

لسيارات نقل المياه الصالحة للشرب

مادة (١) : يجب الحصول على ترخيص بلدي لسيارات نقل المياه الصالحة للشرب من البلدية المختصة قبل البدء في ممارسة النشاط .

مادة (٢) : يجب أن تكون السيارة مخصصة ومصممة لنقل مياه الشرب، ويحظر إستخدامها في

غير هذا الغرض، وتطلى السيارة بكاملها من الخارج باللون الأزرق السماوي ويكتب عليها باللون الأبيض عبارة «مياه صالحة للشرب» .

مادة (٣) : يجب أن تتوفر فى خزان السيارة وجميع التوصيلات الخاصة به الشروط الآتية :

- أ - أن يكون الخزان ببيضاوي الشكل ومثبت على السيارة بصفة دائمة .
- ب - أن يقاوم الصدأ .
- ج - أن لا تؤثر المادة المصنوع منها الخزان والتوصيلات على الخواص الطبيعية والكيميائية للمياه .
- د - أن لا يكون مسرباً للمياه .

مادة (٤) : يجب أن يكون لخزان السيارة فتحتان جانبيتان إحداهما للملء والأخرى للتفريغ، ويجب تغطية فوهة ماسورة الإمداد بالمياه بغطاء مناسب لمنع التلوث، كما يكون للخزان فتحة عليا تستعمل فى حالة تطهير المياه أو أخذ عينات .

مادة (٥) : يجب على صاحب السيارة إحضارها إلى البلدية المختصة لتطهيرها بالكور عند بداية الإستعمال، ومرة كل شهر لأخذ عينات من مياه السيارة لتحليلها .

مادة (٦) : يجب على صاحب السيارة وسائقها أن ينقل المياه من مراكز المياه الحكومية أو الآبار المرخص لأصحابها من قبل البلدية .

مادة (٧) : يجب توقيف السيارة فى موقع بعيد عن مصادر التلوث .

مادة (٨) : يلتزم صاحب السيارة والعاملون عليها بما يأتي :

أ - الحصول على بطاقات صحية من الجهة المختصة تثبت خلوهم من الأمراض المعدية .

ب - إرتداء زي مناسب ولائق .

ج - المحافظة على النظافة الشخصية بصفة دائمة .

لائحة الإشتراطات الصحية

لسيارات نقل المياه غير الصالحة للشرب

ولسيارات نقل مياه المجاري

الفصل الأول

سيارات نقل المياه غير الصالحة للشرب

مادة (١) : يجب الحصول على ترخيص بلدي للسيارة من البلدية المختصة قبل البدء فى ممارسة النشاط .

ويحظر إستخدام سيارات نقل المياه غير الصالحة للشرب فى نقل مياه الشرب أو المجاري أو أية مخلفات للمياه أياً كان مصدرها .

مادة (٢) : تطلّى السيارة باللون الأخضر الغامق ويكتب على الخزان باللون الأصفر عبارة «مياه غير صالحة للشرب» .

مادة (٣) : يجب أن يكون خزان السيارة بحالة جيدة ولا تتسرب منه المياه أثناء نقلها، وينظف الخزان من الترسبات التي قد تتراكم به مرة كل شهر .

مادة (٤) : يجب أن يكون لكل من سائق السيارة والعاملين عليها بطاقة صحية سارية المفعول صادرة من الجهة المختصة .

الفصل الثاني

سيارات نقل مياه المجاري

مادة (٥) : يجب الحصول على رخصة صحية للسيارة من البلدية المختصة قبل البدء فى تشغيلها .

مادة (٦) : يجب أن تكون السيارة مخصصة لشفط ونقل مياه المجاري ويحظر إستعمالها لنقل مياه الشرب أو لاي غرض آخر .

ويجب مراجعة البلدية المختصة فى حالة تغيير الغرض المخصص للإستعمال .

مادة (٧) : تطلّى السيارة من الخارج باللون الأصفر ويكتب عليها باللون الأسود عبارة «مياه مجاري» .

مادة (٨) : يجب أن يكون خزان السيارة مثبتاً عليها فى شكل بيضاوي (دائري الجوانب) ومصنوع من مادة لا تتأثر بمياه المجاري ولا تتسرب منها السوائل أو الروائح الكريهة، ويدهن من الداخل بمادة مانعة للصدأ .

مادة (٩) : يجب أن تزود السيارة بفتحات بها صمامات محكمة للملء والتفريغ والتطهير، وتنتهي ماسورة الشفط إلى إناء ثابت فى مؤخرة السيارة به محلول مطهر مناسب .

مادة (١٠) : يجب أن تكون طريقة الشفط أو التفريغ ميكانيكية بحيث تمنع أي تسرب لمياه المجاري أو تلوث للبيئة .

مادة (١١) : يجب المحافظة على خزان السيارة ومعدات الشفط بحالة سليمة دائماً .

مادة (١٢) : يحظر ترك السيارة مملوءة بمياه المجاري، ويخصص مكان لوقوفها عند عدم استعمالها يكون بعيداً عن المنطقة السكنية .

مادة (١٣) : يلتزم صاحب السيارة أو سائق السيارة بإلقاء المخلفات بالموقع الذي تحدده البلدية لهذا الغرض .

مادة (١٤) : يلتزم صاحب السيارة والعاملون عليها بما يأتي :

- ١ - الحصول على بطاقات صحية من البلدية تثبت خلوهم من الأمراض المعدية .
- ب - إرتداء الزي الخاص بهذه المهنة والمكون من أوفرول من القماش المضاد للماء (وتبروف) غامق اللون وحذاء من البلاستيك ذو رقبة طويلة وقفازات وكمامات للأنف للوقاية من غاز المجاري .

لائحة الإشتراطات الصحية

لمحلات غسل وكي الملابس

مادة (١) : يجب الحصول على ترخيص بلدي للمحل من البلدية المختصة قبل البدء في مزاوله النشاط .

ويحظر ممارسة هذا النشاط خارج المحل .

مادة (٢) : ينقسم المحل إلى قسمين، قسم للغسيل وآخر للكي .

مادة (٣) : يجب أن تكون أرضية قسم الغسيل من بلاط مناسب غير قابل للإنزلاق، وبها مجرى نصف دائري مغطى بشبكة من الحديد ويتجه بميل نحو الخارج إلى وسيلة للصرف الصحي بحيث يمنع تماماً تسرب مياه الغسيل إلى خارج المغسلة .
وتغطي الحوائط ببلاط أبيض مناسب بإرتفاع مترين على أن تصبغ الأجزاء المتبقية من الحوائط والسقف باللون الزيتي الفاتح .

مادة (٤) : يجب أن يتوفر بقسم الغسيل ما يأتي :

أ - الإضاءة الكهربائية والمكيفات المناسبة لمساحة المكان .

ب - حوض لغسيل الأيدي خاص بالعاملين بالمغسلة .

ج - أماكن خاصة لحفظ الملابس المطلوب غسلها .

د - خزانة معدنية لحفظ الصابون والمواد الكيميائية الخاصة بالتنظيف والغسيل .

كما يجب أن يتوفر بقسم كي وتسليم الملابس ما يأتي :

أ - الإضاءة الكهربائية والمكيفات المناسبة لمساحة المكان .

- ب - اماكن خاصة لحفظ الملابس المطلوب كياها .
- ج - طاولة أو اكثر لكي الملابس .
- د - أرفف أو خزانات لحفظ الملابس المطلوب تسليمها لأصحابها .
- هـ - صندوق للإسعافات الأولية .
- و - أكياس من النايلون أو الورق النظيف لتغليف الملابس بعد كياها، ويحظر استخدام ورق الجرائد لهذا الغرض .
- ز - وعاء أو أكثر بغطاء متحرك توضع به النفايات .
- مادة (٥) : تراعى الإشتراطات التي تضعها الإدارة العامة للدفاع المدني بشرطة عمان السلطانية.
- مادة (٦) : يجب استخدام الطرق الصحية السليمة فى عملية غسل الملابس .
- مادة (٧) : يعد مكان لتجفيف الغسيل بالطريقة المناسبة .
- مادة (٨) : تستخدم الكاوي الكهربائية لكي الملابس .
- مادة (٩) : يتبع ما يلي عند غسل وكي الملابس الخاصة بالمستشفيات والعيادات الخاصة :
- أ - تخصيص مكان منفصل تماماً لغسل الملابس والمفروشات .
- ب - إحضار الملابس والمفروشات إلى المغسلة فى سيارات مقفلة، على أن يتم تطهير هذه السيارات بعد تفريغها .
- ج - توفير عدد من العمال يخصصون لغسل وكي حاجيات المستشفيات والعيادات الخاصة على أن يرتدوا زياً موحداً من قطعة واحدة (اوفرول) وقفازات من المطاط وكمامات للأنف .
- مادة (١٠) : توزع أجهزة غسل وكي الملابس بشكل منتظم داخل المحل لمنع إصابة العمال أثناء عملهم .
- مادة (١١) : يجب أن يكون لكل من العاملين بالمحل بطاقة صحية سارية المفعول صادرة من الجهة المختصة، ويتم توقيع الكشف الطبي عليهم سنوياً أو كلما دعت الضرورة ذلك ويتخذ ما يلزم فى شأنهم فى ضوء نتيجة الكشف .

لائحة الإشتراطات الصحية لمحلات الحلاقة للرجال

ومحلات تصفيف الشعر والتجميل للنساء

الفصل الأول

الإشتراطات العامة

- مادة (١) : يجب الحصول على ترخيص بلدي من البلدية المختصة قبل البدء فى ممارسة النشاط .

مادة (٢) : يكون لكل من العاملين بمحلات الحلاقة للرجال والعاملات بمحلات تصفيف الشعر والتجميل للنساء، بطاقة صحية سارية المفعول صادرة من الجهة المختصة، ويتم الكشف الطبي عليهم سنوياً أو عند الضرورة ويتخذ ما يلزم في شأنهم في ضوء نتيجة الكشف .

مادة (٣) : تكون أرضية المحل من بلاط مناسب وتصبغ الحوائط والسقف باللون الزيتي الفاتح، ويجوز عمل الديكور المناسب .

مادة (٤) : تكون بالمحل الإضاءة الكهربائية والتهوية المناسبة لمساحة المحل .

مادة (٥) : يجب عمل واجهة زجاجية للمحل وأبواب ذاتية الغلق .

مادة (٦) : يجب أن يتوفر بالمحل ما يأتي :

أ - جهاز كهربائي لتعقيم أدوات الحلاقة وتصفيف الشعر وجهاز لتعقيم المناشف .

ب - صندوق للإسعافات الأولية .

ج - عدد كاف من أدوات الحلاقة الكهربائية أو اليدوية وأدوات ومواد تجفيف الشعر ومستحضرات وأدوات التجميل المناسبة .

د - عدد كاف من المناشف النظيفة يتم غسلها وكيها وتعقيمها بعد كل حلاقة أو تصفيف شعر .

هـ - المطهرات المناسبة لتنظيف أدوات وأجهزة الحلاقة وتصفيف الشعر .

و - المطهرات اللازمة لتنظيف أرضية المحل .

ز - صندوق بغطاء متحرك يغلق ذاتياً لوضع النفايات .

ح - حوض لغسيل الأيدي وأدوات الحلاقة وتصفيف الشعر موصل إلى خزان تحليل

مقام وفق اللوائح المعمول بها في هذا الشأن أو إلى المجاري العامة .

الفصل الثاني

الإشتراطات الخاصة بمحلات الحلاقة للرجال

مادة (٧) : يجب أن لا تقل مساحة المحل عن (١٢) إثني عشر متراً مربعاً بحيث لا يقل طول أي

من أضلاعه عن ثلاثة أمتار .

مادة (٨) : يجب توفير أماكن مناسبة لوضع أدوات وأجهزة الحلاقة وحفظ المناشف .

الفصل الثالث

الإشتراطات الخاصة بمحلات تصفيف الشعر

والتجميل للنساء

مادة (٩) : يجب أن يكون جميع العاملين بالمحل من النساء ويرتدين زياً مناسباً موحداً مع المحافظة على النظافة الشخصية .

مادة (١٠) : يحظر إتصال المحل بسكن العاملات أو أي سكن آخر .

مادة (١١) : يجب توفير العدد الكافي من الفوط الخاصة بتصفيف الشعر تكون نظيفة دائماً .

مادة (١٢) : فى حالة القيام بإزالة الشعر يلزم أن يخصص مكان منفصل لهذا الغرض يجهز بالمواقد الكهربائية اللازمة لغلي عصير السكر والليمون مع توفير السخانات الكهربائية اللازمة لتزويد المحل بالمياه الساخنة .

مادة (١٣) : يعتبر صاحب المحل مسؤولاً عن أي ضرر يحدث نتيجة إستخدام مستحضرات التجميل أو أي مواد كيميائية أخرى تستخدم فى عمليات تصفيف وفرد وإزالة الشعر .

قائمة المخالفات

| عدد النقاط | نقاط التفتيش | الرمز |
|------------|---|-------|
| | * شروط عامة : | |
| ٧ | عدم وجود بطاقات صحية لدى العاملين سارية المفعول . | ١ |
| ٤ | عدم ارتداء الزي المناسب للعمل . | ٢ |
| ٣ | عدم الإهتمام بالنظافة الشخصية للعاملين . | ٣ |
| ٦ | عدم الإهتمام بنظافة وصيانة المسلخ . | ٤ |
| ٥ | عدم توفر المياه الكافية والمناسبة . | ٥ |
| ٢ | عدم توفر الإضاءة الكافية . | ٦ |
| ٥ | عدم التخلص من مخلفات الذبح أول بأول وبطريقة صحية سليمة في الأماكن المخصصة من قبل البلدية . | ٧ |
| ٤ | عدم التخلص من الذبائح والأجزاء المعدومة بطريقة صحية سليمة في الأماكن المخصصة من قبل البلدية . | ٨ |
| | * النظافة العامة والصرف الصحي : | |
| ٥ | عدم الإهتمام بالنظافة العامة داخل وخارج المسلخ بشكل جيد . | ٩ |
| ٥ | عدم التخلص من النفايات الصلبة والسائلة بصفة دورية في الأماكن المخصصة من قبل البلدية باستمرار . | ١٠ |
| ٤ | عدم توفر المنظفات والمطهرات اللازمة ومزيلات الروائح المناسبة . | ١١ |
| ٣ | عدم الإهتمام بنظافة المعدات والأدوات المستخدمة بشكل جيد . | ١٢ |
| | * الإشتراطات الفنية : | |
| ٦ | القيام بتحصيل رسوم للذبح والسلم مخالف لمواد القرار الوزاري الصادر في هذا الشأن . | ١٣ |
| ٥ | القيام بذبح الحيوانات والدواجن الحية بالمسلخ دون الكشف الظاهري عليها من قبل الطبيب البيطري المختص . | ١٤ |
| ٥ | القيام بترع أجزاء من الذبيحة قبل فحصها من قبل الطبيب البيطري المختص . | ١٥ |
| ٤ | عدم الإلتزام بمواعيد الذبح المقررة من قبل المسؤولين بالبلدية . | ١٦ |
| ٥ | عدم توفر العدد الكافي من العاملين بالمسلخ . | ١٧ |
| ٥ | عدم توفر وسائل نقل مناسبة لنقل الذبائح من المسلخ إلى أماكن التسويق . | ١٨ |
| ٣ | عدم توفر صندوق للإسعافات الأولية . | ١٩ |
| ٢ | أخرى . | ٢٠ |

List of Violations

| Violation Code | Inspection Points | Max. Points |
|--|---|-------------|
| * General Conditions : | | |
| 1 | Unavailability of valid health cards. | 7 |
| 2 | Not wearing the same uniform. | 4 |
| 3 | Uncaring for the personal cleanliness. | 3 |
| 4 | Uncaring for the slaughterhouse cleanliness and maintenance. | 6 |
| 5 | Insufficient water. | 5 |
| 6 | Insufficient lighting. | 2 |
| 7 | Not discharging the slaughter waste properly at the sites designated by the municipality. | 5 |
| 8 | Not discharging properly the condemned carcasses and parts at the sites designated by the municipality. | 4 |
| * General Hygiene and Sewerage System : | | |
| 9 | Importer general hygiene inside and outside the slaughterhouse. | 5 |
| 10 | Not periodically discharging the soild and liquid waste at the sites designated by the municipality. | 5 |
| 11 | Unavailability of necessary detergents, disinfectanst and deodorants. | 4 |
| 12 | Uncaring for the cleanliness of equipment and tools. | 3 |
| * Technical Conditions : | | |
| 13 | Collection of slaughtering and skinning fees in violation of the provisions of the Ministerial Decision issued in this respect. | 6 |
| 14 | Slaughtering live animals and chickens before the post mortal examination by the concerned veterinarian. | 5 |
| 15 | Removal of parts of the carcass before being examined by the concerned veterinarian. | 5 |
| 16 | Noncompliance with the slaughtering time determined by the concerned officials of the municipality. | 4 |
| 17 | Unavailability of sufficient workers. | 5 |
| 18 | Unavailability of proper means for transportation of carcasses to marketing areas,. | 5 |
| 19 | Unavailability of a First Aid kit. | 3 |
| 20 | Others. | 2 |

التقييم :-

| النقاط | الغرامة |
|---------|---------|
| ١٠ - ٢ | ٥ ريال |
| ٢٠ - ١١ | ١٠ ريال |
| ٣٠ - ٢١ | ١٥ ريال |
| ٤٠ - ٣١ | ٢٠ ريال |
| ٥٠ - ٤١ | ٢٥ ريال |

يغلق المسلخ فوراً في الحالات الآتية :-

- ١ . عدم القيام بالذبح طبقاً للشريعة الإسلامية .
- ٢ . القيام بذبح حيوانات غير مباحة شرعاً .
- ٣ . * في حالة الحصول على أكثر من (٥٠) نقطة في الزيارة الواحدة .
* في حالة الحصول على أكثر من (٤٠) نقطة في زيارتين متتاليتين .
* في حالة الحصول على أكثر من (٣٠) نقطة في ثلاث زيارات متتالية .

Assessment :-

| Points | Fine |
|---------|---------|
| 2 - 10 | R.O.5 |
| 11 - 20 | R.O. 10 |
| 21 - 30 | R.O.15 |
| 31 - 40 | R.O. 20 |
| 41 - 50 | R.O. 25 |

The slaughterhouses will be closed immediately under the following circumstances :-

1. If slaughtering was not performed according to Islamic Sharia.
2. If slaughtering of animals not legally permitted.
3. * If more than (50) points are scored in a single visit.
* If more than (40) points are scored in two consecutive visits.
* If more than (30) points are scored in three consecutive visits.

قائمة المخالفات

| عدد النقاط | نقاط التفتيش | الرمز |
|------------|---|-------|
| | * شروط عامة : | |
| ٦ | عدم وجود بطاقات صحية للعاملين سارية المفعول . | ١ |
| ٣ | عدم الإلتزام بالطاقة الإنتاجية المصرح بها للمشروع . | ٢ |
| ٤ | عدم توفير مصدر مائي نظيف للمزرعة والحظيرة . | ٣ |
| ٤ | عدم الإهتمام بنظافة وصيانة الجدران والأسقف والأرضيات . | ٤ |
| ٤ | عدم تخصيص أماكن مناسبة لعزل الحيوانات والدواجن المريضة أو المشتبه في مرضها . | ٥ |
| ٥ | عدم الإهتمام بنظافة خزانات المياه والأعلاف . | ٦ |
| ٣ | عدم توفر إضاءة مناسبة . | ٧ |
| ٣ | عدم توفر تهوية مناسبة . | ٨ |
| ٣ | عدم التخلص من الحيوانات والدواجن النافقة في الأماكن المخصصة من قبل البلدية . | ٩ |
| ٥ | عدم تطبيق إجراءات الحجر البيطري في حالة حدوث أي مرض وبائي . | ١٠ |
| ٤ | عدم إرتداء ملابس وأحذية واقية خاصة بالحظيرة أو المزرعة . | ١١ |
| | * النظافة العامة والصرف الصحي : | |
| ٥ | عدم الإهتمام بالنظافة العامة داخل وخارج المنشأة بشكل جيد . | ١٢ |
| ٣ | عدم توفر أوعية مناسبة لوضع النفايات . | ١٣ |
| ٣ | عدم التخلص من النفايات الصلبة والسائلة في الأماكن المخصصة من قبل البلدية باستمرار . | ١٤ |
| ٣ | عدم توفر المنظفات والمطهرات اللازمة ومزيلات الروائح المناسبة . | ١٥ |
| ٣ | عدم الإهتمام بنظافة المعدات والأدوات المستخدمة بشكل جيد . | ١٦ |
| | * الأغذية وتخزينها : | |
| ٤ | عدم مطابقة الأعلاف للمواصفات المتبعة في السلطنة . | ١٧ |
| ٤ | عدم توفر أماكن مناسبة لتخزين الأعلاف . | ١٨ |
| | * مكافحة الحشرات والقوارض : | |
| ٤ | عدم تركيب سلك ضيق النسيج على فتحات التهوية . | ١٩ |
| ٣ | عدم الإهتمام بوضع برامج مناسبة لمكافحة الحشرات والقوارض . | ٢٠ |
| ٤ | وجود آثار لتواجد الحشرات والقوارض . | ٢١ |
| ٤ | عدم توفر المبيدات الحشرية المناسبة لمكافحة الحشرات والقوارض . | ٢٢ |
| | * نقاط أخرى : | |
| ٤ | عدم توفر صندوق للإسعافات الأولية . | ٢٣ |
| ٣ | عدم توفر وسائل مناسبة لنقل الحيوانات والدواجن ومنتجاتها من أماكن تواجدهما إلى أماكن التسويق . | ٢٤ |
| ٣ | عدم توفر سكن مناسب للعاملين بالمنشأة . | ٢٥ |
| ٤ | عدم توفر إشتراطات الإدارة العامة للدفاع المدني . | ٢٦ |
| ٢ | أخرى . | ٢٧ |

List of Violations

| Violation Code | Inspection Points | Max. Points |
|--|--|-------------|
| * General Conditions : | | |
| 1 | Unavailability of valid health cards. | 6 |
| 2 | Non-compliance with the authorized production capacity | 3 |
| 3 | Non-provision of clean water supply for the farm and pen. | 4 |
| 4 | Uncaring for the maintenance of the walls, floors and ceiling. | 4 |
| 5 | Non-allocation of proper places for isolation of sick or suspected animals and chickens. | 4 |
| 6 | Uncaring for the water and fodder tanks cleanliness. | 5 |
| 7 | Insufficient lighting. | 3 |
| 8 | Insufficient ventilation. | 3 |
| 9 | Not discharging dead animals and chickens at sites designated by the concerned municipality. | 3 |
| 10 | Non-enforcement of the veterinary quarantine measures in cases of any epidemic disease outbreak. | 5 |
| 11 | Not wearing the proper protective uniform and boots. | 4 |
| * General Hygiene and Sewerage System : | | |
| 12 | Improper general hygiene inside and outside the premises. | 5 |
| 13 | Inadequate waste containers. | 3 |
| 14 | Not discharging the solid and liquid waste at sites designated by the municipality. | 3 |
| 15 | Unavailability of necessary detergents, disinfectants and deodorants. | 3 |
| 16 | Uncaring for the cleanliness of equipment and tools. | 3 |
| * Food Supply and Storage : | | |
| 17 | Non-compliance with fodder standards in force in the Sultanate. | 4 |
| 18 | Unavailability of proper places for fodder storage. | 4 |
| * Rodent and Insect Control : | | |
| 19 | Vents not covered with wire mesh. | 4 |
| 20 | Unavailability of proper program for the control of rodent and insects. | 3 |
| 21 | Evidence of insect and rodent infestation. | 4 |
| 22 | Unavailability of proper insecticides and rodenticides. | 4 |
| * Other Points : | | |
| 23 | Unavailability of a First Aid kit. | 4 |
| 24 | Unavailability of proper means for transportation of animales, poultry and their products to marketing area. | 3 |
| 25 | Unavailability of suitable houses for the workers | 3 |
| 26 | Non-compliance with the requiements of the General Directorate of Civil Defence. | 4 |
| 27 | Others. | 2 |

التقييم :-

| النقاط | الغرامة |
|---------|---------|
| ١٠ - ٢ | ٥ ريال |
| ٢٠ - ١١ | ١٠ ريال |
| ٣٠ - ٢١ | ١٥ ريال |
| ٤٠ - ٣١ | ٢٠ ريال |
| ٥٠ - ٤١ | ٢٥ ريال |

تغلق المزرعة أو الحظيرة فوراً في الحالات الآتية :-

١. عدم الحصول على ترخيص بلدي .
٢. عدم تطبيق إجراءات الحجر البيطري في حالة حدوث أي مرض وبائي .
٣. * في حالة الحصول على أكثر من (٥٠) نقطة في الزيارة الواحدة .
- * في حالة الحصول على أكثر من (٤٠) نقطة في زيارتين متتاليتين .
- * في حالة الحصول على أكثر من (٣٠) نقطة في ثلاث زيارات متتالية .

Assessment :-

| Points | Fine |
|---------|---------|
| 2 - 10 | R.O.5 |
| 11 - 20 | R.O. 10 |
| 21 - 30 | R.O.15 |
| 31 - 40 | R.O. 20 |
| 41 - 50 | R.O. 25 |

The premises will be closed immediately under the following circumstances :-

1. Unavailability of Municipal Licences.
2. Non enforcement of veterinary quarantine in case of any epidemic disease outbreak
3. * If more than (50) points are scored in a single visit.
* If more than (40) points are scored in two consecutive visits.
* If more than (30) points are scored in three consecutive visits.

قائمة المخالفات

| عدد النقاط | نقاط التفتيش | الرمز |
|------------|--|-------|
| | * شروط عامة : | |
| ٥ | عدم وجود بطاقات صحية للعاملين سارية المفعول . | ١ |
| ٣ | عدم ارتداء ملابس مناسبة ، نظيفة وموحدة . | ٢ |
| ٤ | عدم الإهتمام بالنظافة الشخصية للعاملين . | ٣ |
| ٣ | عدم الإهتمام بصيانة الجدران والأسقف والأرضيات . | ٤ |
| ٢ | عدم الفصل بين الأقسام المختلفة بفواصل مناسبة . | ٥ |
| ٥ | عدم توفر مصدر مناسب للمياه (بارد - ساخن) | ٦ |
| ٢ | عدم توفر إضاءة مناسبة . | ٧ |
| ٢ | عدم توفر تهوية مناسبة . | ٨ |
| | * النظافة العامة والصرف الصحي : | |
| ٥ | عدم الإهتمام بالنظافة العامة داخل وخارج المنشأة بشكل جيد . | ٩ |
| ٢ | عدم توفر أوعية مناسبة لوضع النفايات . | ١٠ |
| ٤ | عدم توفر وسائل مناسبة للصرف الصحي . | ١١ |
| ٣ | عدم توفر المنظفات والمطهرات اللازمة . | ١٢ |
| ٤ | عدم الإهتمام بنظافة المعدات والأدوات المستخدمة بشكل جيد . | ١٣ |
| | * الأغذية وتخزينها : | |
| ٢ | عدم توفر أرفف ودواليب مناسبة للتخزين . | ١٤ |
| ٤ | عدم توفر ثلاجات مناسبة للتجميد والتبريد . | ١٥ |
| ٤ | عدم الإلتزام بالتخزين تحت درجات الحرارة المناسبة . | ١٦ |
| ٤ | عدم الفصل في التخزين بين المواد الغذائية المختلفة . | ١٧ |
| ٣ | عدم صحة بيانات البطاقة الغذائية . | ١٨ |
| | * إعداد وتحضير الأغذية : | |
| ٣ | عدم إذابة المجمدات بالطريقة المناسبة . | ١٩ |
| ٣ | عدم الفصل بين عمليات التحضير المختلفة . | ٢٠ |
| ٣ | عدم توفر الأدوات المناسبة للتحضير . | ٢١ |
| ٢ | عدم توفر دواليب أو أرفف مناسبة لحفظ الأدوات المستخدمة . | ٢٢ |
| ٢ | عدم ضبط درجات الحرارة خلال إعداد وعرض الأغذية . | ٢٣ |
| ٣ | عدم توفر الأحواض المناسبة للغسيل . | ٢٤ |
| | * مكافحة الحشرات والقوارض : | |
| ٢ | عدم توفر صواعق للحشرات تعمل بشكل جيد . | ٢٥ |
| ٢ | عدم تركيب سلك ضيق النسيج على فتحات التهوية . | ٢٦ |
| ٤ | وجود آثار لتواجد الحشرات أو القوارض . | ٢٧ |
| | * نقاط أخرى : | |
| ٢ | عدم الفصل بين لحوم الخنازير وغيرها من المواد الغذائية . | ٢٨ |
| ٣ | عدم توفر وسائل نقل مناسبة للمواد الأولية والمحضرة . | ٢٩ |
| ٣ | عدم توفر إشتراطات الإدارة العامة للدفاع المدني . | ٣٠ |
| ٢ | عدم توفر صندوق للإسعافات الأولية . | ٣١ |
| ٢ | وجود شكاوي من قبل المستهلكين . | ٣٢ |
| ٣ | أخرى . | ٣٣ |

List of Violations

| Violation Code | Inspection Points | Max. Points |
|----------------|---|-------------|
| | * General Conditions : | |
| 1 | Unavailability of valid health cards. | 5 |
| 2 | Not wearing the same uniform | 3 |
| 3 | Uncaring for the personal cleanliness. | 4 |
| 4 | Uncaring for the maintenance of walls, floors and ceilings. | 3 |
| 5 | Non-separation of different sections by suitable divisions. | 2 |
| 6 | Unavailability of proper hot and cold water supply. | 5 |
| 7 | Insufficient water. | 2 |
| 8 | Insufficient lighting. | 2 |
| | * General Hygiene and Sewerage System : | |
| 9 | Improper general hygiene inside and outside the premises. | 5 |
| 10 | Inadequate waste containers. | 2 |
| 11 | Inadequate sewage system. | 4 |
| 12 | Unavailability of detergents and disinfectants. | 3 |
| 13 | Uncaring for the cleanliness of equipment and tools. | 4 |
| | * Food Supply and Storage : | |
| 14 | Inadequate cupboards and shelves for storage. | 2 |
| 15 | Unavailability of suitable freezers and refrigerators for storage. | 4 |
| 16 | Improper temperature conditions for storage. | 4 |
| 17 | Non-separation between different stored foodstuff. | 4 |
| 18 | Incorrect information on the label cards. | 3 |
| | * Preparation and Handling of Food : | |
| 19 | Improper de-frosting of frozen foodstuff. | 3 |
| 20 | Non-separation between different processes of food preparation. | 3 |
| 21 | Unavailability of proper cooking utensils. | 3 |
| 22 | Inadequate cupboards and shelves for keeping the utensils. | 2 |
| 23 | Non-adjustment of temperature during the food preparation and display. | 2 |
| 24 | Inadequate hand washing basins. | 3 |
| | * Rodent and Insect Control : | |
| 25 | Inadequate electric shock insect trapping equipment. | 2 |
| 26 | Vents not covered with narrow wire mesh. | 2 |
| 27 | Evidence of insects and rodents infestation. | 4 |
| | * Other Points : | |
| 28 | Non-separation between pork and other foodstuff. | 2 |
| 29 | Unavailability of proper means for transportation of raw and processed materials. | 3 |
| 30 | Non-compliance with the requirements of the General Directorate of Civil Defence. | 3 |
| 31 | Unavailability of a First-Aid kit. | 2 |
| 32 | Complaints made by customers. | 2 |
| 33 | Others. | 3 |

- المحلات ذات الخطورة العالية :-
- المطاعم وتشمل مطاعم الفنادق
 - المطابخ العمومية وتشمل مطابخ معسكرات العمال .
 - المقاهي وتشمل المقاصف المدرسية .
 - مخازن الأغذية .
 - مصانع الأيس كريم .
 - مصانع الألبان ومنتجاتها .
 - مصانع المشروبات الغازية والغير غازية .
 - أماكن الدباغة .
 - مصانع الثلج .

التقييم :-

| النقاط | الغرامة |
|---------|----------------|
| ١٠ - ٢ | إنذار بالغرامة |
| ٢٠ - ١١ | ١٠ ريال |
| ٣٠ - ٢١ | ١٥ ريال |
| ٤٠ - ٣١ | ٢٠ ريال |
| ٥٠ - ٤١ | ٢٥ ريال |

يفلق المحل فوراً في الحالات الآتية :-

١. عدم الحصول على ترخيص بلدي .
٢. وقوع حالات تسمم غذائي .
٣. قيام المحل بممارسة أي نشاط يؤدي إلى مخاطر على الصحة العامة وسلامة البيئة .
٤. * في حالة الحصول على أكثر من (٥٠) نقطة في الزيارة الواحدة .
- * في حالة الحصول على أكثر من (٤٠) نقطة في زيارتين متتاليتين .
- * في حالة الحصول على أكثر من (٣٠) نقطة في ثلاث زيارات متتالية .

Primises of High Risk :

- Restaurants Including the ones in Hotels
- Local Kitchens including Worker Campes Kitchens
- Cafeterias including school canteens
- Food Stores
- Ice Cream Factories
- Dairy Products Factory
- Beverage Factories
- Ice Factories
- Tanneries

Assessment :-

| Points | Fine |
|-----------|--------------|
| (2 - 10) | Fine Warning |
| (11 - 20) | R.O. 10 |
| (21 - 30) | R.O.15 |
| (31 - 40) | R.O. 20 |
| (41 - 50) | R.O. 25 |

The premises will be closed immediately under the following circumstances :-

1. Unavailability of Municipal Licences.
2. Cases of food Poisoing .
3. Carrying out an activity that will endanger Public health and the safety of the environment .
4. * If more than (50) points are scored in a single visit.
- * If more than (40) points are scored in two consecutive visits.
- * If more than (30) points are scored in three consecutive visits.

قائمة المخالفات

| عدد النقاط | نقاط التفتيش | الرمز |
|------------|--|-------|
| | * شروط عامة : | |
| ٥ | عدم وجود بطاقات صحية للعاملين سارية المفعول . | ١ |
| ٣ | عدم ارتداء ملابس مناسبة ، نظيفة وموحدة . | ٢ |
| ٤ | عدم الإهتمام بالنظافة الشخصية للعاملين . | ٣ |
| ٣ | عدم الإهتمام بصيانة الجدران والأسقف والأرضيات . | ٤ |
| ٢ | عدم الفصل بين الأقسام المختلفة بفواصل مناسبة . | ٥ |
| ٥ | عدم توفر مصدر مناسب للمياه (بارد - ساخن) | ٦ |
| ٢ | عدم توفر إضاءة مناسبة . | ٧ |
| ٢ | عدم توفر تهوية مناسبة . | ٨ |
| | * النظافة العامة والصرف الصحي : | |
| ٥ | عدم الإهتمام بالنظافة العامة داخل وخارج المنشأة بشكل جيد . | ٩ |
| ٢ | عدم توفر أوعية مناسبة لوضع النفايات . | ١٠ |
| ٤ | عدم توفر وسائل مناسبة للصرف الصحي . | ١١ |
| ٣ | عدم توفر المنظفات والمطهرات اللازمة . | ١٢ |
| ٤ | عدم الإهتمام بنظافة المعدات والأدوات المستخدمة بشكل جيد . | ١٣ |
| | * الأغذية وتخزينها : | |
| ٢ | عدم توفر أرفف ودواليب مناسبة للتخزين . | ١٤ |
| ٤ | عدم توفر ثلاجات مناسبة للتجميد والتبريد . | ١٥ |
| ٤ | عدم الإلتزام بالتخزين تحت درجات الحرارة المناسبة . | ١٦ |
| ٤ | عدم الفصل في التخزين بين المواد الغذائية المختلفة . | ١٧ |
| ٣ | عدم صحة بيانات البطاقة الغذائية . | ١٨ |
| | * إعداد وتحضير الأغذية : | |
| ٣ | عدم إذابة المجمدات بالطريقة المناسبة . | ١٩ |
| ٣ | عدم الفصل بين عمليات التحضير المختلفة . | ٢٠ |
| ٣ | عدم توفر الأدوات المناسبة للتحضير . | ٢١ |
| ٢ | عدم توفر دواليب أو أرفف مناسبة لحفظ الأدوات المستخدمة . | ٢٢ |
| ٢ | عدم ضبط درجات الحرارة خلال إعداد وعرض الأغذية . | ٢٣ |
| ٣ | عدم توفر الأحواض المناسبة للغسيل . | ٢٤ |
| | * مكافحة الحشرات والقوارض : | |
| ٢ | عدم توفر صواعق للحشرات تعمل بشكل جيد . | ٢٥ |
| ٢ | عدم تركيب سلك ضيق النسيج على فتحات التهوية . | ٢٦ |
| ٤ | وجود آثار لتواجد الحشرات أو القوارض . | ٢٧ |
| | * نقاط أخرى : | |
| ٢ | عدم الفصل بين لحوم الخنازير وغيرها من المواد الغذائية . | ٢٨ |
| ٣ | عدم توفر وسائل نقل مناسبة للمواد الأولية والمحضرة . | ٢٩ |
| ٣ | عدم توفر إشتراطات الإدارة العامة للدفاع المدني . | ٣٠ |
| ٢ | عدم توفر صندوق للإسعافات الأولية . | ٣١ |
| ٢ | وجود شكاوي من قبل المستهلكين . | ٣٢ |
| ٣ | أخرى . | ٣٣ |

List of Violations

| Violation Code | Inspection Points | Max. Points |
|----------------|---|-------------|
| | * General Conditions : | |
| 1 | Unavailability of valid health cards. | 5 |
| 2 | Not wearing the same uniform | 3 |
| 3 | Uncaring for the personal cleanliness. | 4 |
| 4 | Uncaring for the maintenance of walls, floors and ceilings. | 3 |
| 5 | Non-separation of different sections by suitable divisions. | 2 |
| 6 | Unavailability of proper hot and cold water supply. | 5 |
| 7 | Insufficient water. | 2 |
| 8 | Insufficient lighting. | 2 |
| | * General Hygiene and Sewerage System : | |
| 9 | Improper general hygiene inside and outside the premises. | 5 |
| 10 | Inadequate waste containers. | 2 |
| 11 | Inadequate sewage system. | 4 |
| 12 | Unavailability of detergents and disinfectants. | 3 |
| 13 | Uncaring for the cleanliness of equipment and tools. | 4 |
| | * Food Supply and Storage : | |
| 14 | Inadequate cupboards and shelves for storage. | 2 |
| 15 | Unavailability of suitable freezers and refrigerators for storage. | 4 |
| 16 | Improper temperature conditions for storage. | 4 |
| 17 | Non-separation between different stored foodstuff. | 4 |
| 18 | Incorrect information on the label cards. | 3 |
| | * Preparation and Handling of Food : | |
| 19 | Improper de-frosting of frozen foodstuff. | 3 |
| 20 | Non-separation between different processes of food preparation. | 3 |
| 21 | Unavailability of proper cooking utensils. | 3 |
| 22 | Inadequate cupboards and shelves for keeping the utensils. | 2 |
| 23 | Non-adjustment of temperature during the food preparation and display. | 2 |
| 24 | Inadequate hand washing basins. | 3 |
| | * Rodent and Insect Control : | |
| 25 | Inadequate electric shock insect trapping equipment. | 2 |
| 26 | Vents not covered with narrow wire mesh. | 2 |
| 27 | Evidence of insects and rodents infestation. | 4 |
| | * Other Points : | |
| 28 | Non-separation between pork and other foodstuff. | 2 |
| 29 | Unavailability of proper means for transportation of raw and processed materials. | 3 |
| 30 | Non-compliance with the requirements of the General Directorate of Civil Defence. | 3 |
| 31 | Unavailability of a First-Aid kit. | 2 |
| 32 | Complaints made by customers. | 2 |
| 33 | Others. | 3 |

المحلات متوسطة الخطورة :-

- محلات إعادة التعبئة
- المحلات الشاملة (السوبرماركت)

- المخازن
- محلات بيع اللحوم والدواجن والأسماك

التقييم :-

| النقاط | الغرامة |
|---------|----------------|
| ١٠ - ٢ | إنذار بالغرامة |
| ٢٠ - ١١ | ١٠ ريال |
| ٣٠ - ٢١ | ١٥ ريال |
| ٤٠ - ٣١ | ٢٠ ريال |
| ٥٠ - ٤١ | ٢٥ ريال |

- يغلق المحل فوراً في الحالات الآتية :-
٥. عدم الحصول على ترخيص بلدي .
 ٦. وقوع حالات تسمم غذائي .
 ٧. قيام المحل بممارسة أي نشاط يؤدي إلى مخاطر على الصحة العامة وسلامة البيئة .
 ٨. * في حالة الحصول على أكثر من (٥٠) نقطة في الزيارة الواحدة .
 - * في حالة الحصول على أكثر من (٤٠) نقطة في زيارتين متتاليتين .
 - * في حالة الحصول على أكثر من (٣٠) نقطة في ثلاث زيارات متتالية .

Premises of High Risk :

- Bakeries
- Meat, Poultry and Fish
- Re-Packing Shops
- Supermarkets

Assessment :-

| Points | Fine |
|-----------|--------------|
| (2 - 10) | Fine Warning |
| (11 - 20) | R.O. 10 |
| (21 - 30) | R.O.15 |
| (31 - 40) | R.O. 20 |
| (41 - 50) | R.O. 25 |

The premises will be closed immediately under the following circumstances :-

5. Unavailability of Municipal Licences.
6. Cases of food Poisoning .
7. Carrying out an activity that will endanger Public health and the safety of the environment .
8. * If more than (50) points are scored in a single visit.
- * If more than (40) points are scored in two consecutive visits.
- * If more than (30) points are scored in three consecutive visits.

قائمة المخالفات

| عدد النقاط | نقاط التفتيش | الرمز |
|------------|--|-------|
| | * شروط عامة : | |
| ٥ | عدم وجود بطاقات صحية للعاملين سارية المفعول . | ١ |
| ٣ | عدم ارتداء ملابس مناسبة ، نظيفة وموحدة . | ٢ |
| ٤ | عدم الإهتمام بالنظافة الشخصية للعاملين . | ٣ |
| ٣ | عدم الإهتمام بصيانة الجدران والأسقف والأرضيات . | ٤ |
| ٢ | عدم الفصل بين الأقسام المختلفة بفواصل مناسبة . | ٥ |
| ٥ | عدم توفر مصدر مناسب للمياه (بارد - ساخن) | ٦ |
| ٢ | عدم توفر إضاءة مناسبة . | ٧ |
| ٢ | عدم توفر تهوية مناسبة . | ٨ |
| | * النظافة العامة والصرف الصحي : | |
| ٥ | عدم الإهتمام بالنظافة العامة داخل وخارج المنشأة بشكل جيد . | ٩ |
| ٢ | عدم توفر أوعية مناسبة لوضع النفايات . | ١٠ |
| ٤ | عدم توفر وسائل مناسبة للصرف الصحي . | ١١ |
| ٣ | عدم توفر المنظفات والمطهرات اللازمة . | ١٢ |
| ٤ | عدم الإهتمام بنظافة المعدات والأدوات المستخدمة بشكل جيد . | ١٣ |
| | * الأغذية وتخزينها : | |
| ٢ | عدم توفر أرفف ودواليب مناسبة للتخزين . | ١٤ |
| ٤ | عدم توفر ثلاجات مناسبة للتجميد والتبريد . | ١٥ |
| ٤ | عدم الإلتزام بالتخزين تحت درجات الحرارة المناسبة . | ١٦ |
| ٤ | عدم الفصل في التخزين بين المواد الغذائية المختلفة . | ١٧ |
| ٣ | عدم صحة بيانات البطاقة الغذائية . | ١٨ |
| | * إعداد وتحضير الأغذية : | |
| ٣ | عدم إذابة المجمدات بالطريقة المناسبة . | ١٩ |
| ٣ | عدم الفصل بين عمليات التحضير المختلفة . | ٢٠ |
| ٣ | عدم توفر الأدوات المناسبة للتحضير . | ٢١ |
| ٢ | عدم توفر دواليب أو أرفف مناسبة لحفظ الأدوات المستخدمة . | ٢٢ |
| ٢ | عدم ضبط درجات الحرارة خلال إعداد وعرض الأغذية . | ٢٣ |
| ٣ | عدم توفر الأحواض المناسبة للغسيل . | ٢٤ |
| | * مكافحة الحشرات والقوارض : | |
| ٢ | عدم توفر صواعق للحشرات تعمل بشكل جيد . | ٢٥ |
| ٢ | عدم تركيب سلك ضيق النسيج على فتحات التهوية . | ٢٦ |
| ٤ | وجود آثار لتواجد الحشرات أو القوارض . | ٢٧ |
| | * نقاط أخرى : | |
| ٢ | عدم الفصل بين لحوم الخنازير وغيرها من المواد الغذائية . | ٢٨ |
| ٣ | عدم توفر وسائل نقل مناسبة للمواد الأولية والمحضرة . | ٢٩ |
| ٣ | عدم توفر اشتراطات الإدارة العامة للدفاع المدني . | ٣٠ |
| ٢ | عدم توفر صندوق للإسعافات الأولية . | ٣١ |
| ٢ | وجود شكاوي من قبل المستهلكين . | ٣٢ |
| ٣ | أخرى . | ٣٣ |

List of Violations

| Violation Code | Inspection Points | Max. Points |
|----------------|---|-------------|
| | * General Conditions : | |
| 1 | Unavailability of valid health cards. | 5 |
| 2 | Not wearing the same uniform | 3 |
| 3 | Uncaring for the personal cleanliness. | 4 |
| 4 | Uncaring for the maintenance of walls, floors and ceilings. | 3 |
| 5 | Non-separation of different sections by suitable divisions. | 2 |
| 6 | Unavailability of proper hot and cold water supply. | 5 |
| 7 | Insufficient water. | 2 |
| 8 | Insufficient lighting. | 2 |
| | * General Hygiene and Sewerage System : | |
| 9 | Improper general hygiene inside and outside the premises. | 5 |
| 10 | Inadequate waste containers. | 2 |
| 11 | Inadequate sewage system. | 4 |
| 12 | Unavailability of detergents and disinfectants. | 3 |
| 13 | Uncaring for the cleanliness of equipment and tools. | 4 |
| | * Food Supply and Storage : | |
| 14 | Inadequate cupboards and shelves for storage. | 2 |
| 15 | Unavailability of suitable freezers and refrigerators for storage. | 4 |
| 16 | Improper temperature conditions for storage. | 4 |
| 17 | Non-separation between different stored foodstuff. | 4 |
| 18 | Incorrect information on the label cards. | 3 |
| | * Preparation and Handling of Food : | |
| 19 | Improper de-frosting of frozen foodstuff. | 3 |
| 20 | Non-separation between different processes of food preparation. | 3 |
| 21 | Unavailability of proper cooking utensils. | 3 |
| 22 | Inadequate cupboards and shelves for keeping the utensils. | 2 |
| 23 | Non-adjustment of temperature during the food preparation and display. | 2 |
| 24 | Inadequate hand washing basins. | 3 |
| | * Rodents and Insect Control : | |
| 25 | Inadequate electric shock insect trapping equipment. | 2 |
| 26 | Vents not covered with narrow wire mesh. | 2 |
| 27 | Evidence of insects and rodents infestation. | 4 |
| | * Other Points : | |
| 28 | Non-separation between pork and other foodstuff. | 2 |
| 29 | Unavailability of proper means for transportation of raw and processed materials. | 3 |
| 30 | Non-compliance with the requirements of the General Directorate of Civil Defence. | 3 |
| 31 | Unavailability of a First-Aid kit. | 2 |
| 32 | Complaints made by customers. | 2 |
| 33 | Others. | 3 |

- المحلات ذات الخطورة الأقل :-
 - محلات بيع الخضروات والفواكه
 - محلات بيع المواد الغذائية (البقالة - محلات بيع الحلوى) - مصانع الحلوى العمانية
 - محلات طحن وتحميص البن والمكسرات

التقييم :-

| النقاط | الغرامة |
|---------|----------------|
| ١٠ - ٢ | إنذار بالغرامة |
| ٢٠ - ١١ | ١٠ ريال |
| ٣٠ - ٢١ | ١٥ ريال |
| ٤٠ - ٣١ | ٢٠ ريال |
| ٥٠ - ٤١ | ٢٥ ريال |

- يفلق المحل فوراً في الحالات الآتية :-
 ٩. عدم الحصول على ترخيص بلدي .
 ١٠. وقوع حالات تسمم غذائي .
 ١١. قيام المحل بممارسة أي نشاط يؤدي إلى مخاطر على الصحة العامة وسلامة البيئة .
 ١٢. * في حالة الحصول على أكثر من (٥٠) نقطة في الزيارة الواحدة .
 * في حالة الحصول على أكثر من (٤٠) نقطة في زيارتين متتاليتين .
 * في حالة الحصول على أكثر من (٣٠) نقطة في ثلاث زيارات متتالية .

Primises of High Risk :

- Vegetables and Fruit Sale Shops
 - Food Stuff Sale Shops
 - Mills and Roasteries
 - Beverages
 - Omani Halwa Factories

Assessment :-

| Points | Fine |
|-----------|--------------|
| (2 - 10) | Fine Warning |
| (11 - 20) | R.O. 10 |
| (21 - 30) | R.O.15 |
| (31 - 40) | R.O. 20 |
| (41 - 50) | R.O. 25 |

The premises will be closed immediately under the following circumstances :-

9. Unavailability of Municipal Licences.
 10. Cases of food Poisoing .
 11. Carrying out an activity that will endanger Public health and the safety of the environment .
 12. * If more than (50) points are scored in a single visit.
 * If more than (40) points are scored in two consecutive visits.
 * If more than (30) points are scored in three consecutive visits.

قائمة المخالفات

| عدد النقاط | نقاط التفتيش | الرمز |
|------------|---|-------|
| | * شروط عامة : | |
| ٨ | عدم الحصول على ترخيص للسيارة أو تجديده . | ١ |
| ٧ | عدم وجود بطاقات صحية للعاملين سارية المفعول . | ٢ |
| ٥ | عدم إرتداء الزي المناسب للعمل . | ٣ |
| ٥ | عدم الإهتمام بالنظافة الشخصية للعاملين . | ٤ |
| ٦ | عدم الإلتزام بصبغ السيارة باللون المصرح به في اللائحة الصادرة بخصوصها . | ٥ |
| ٥ | عدم الإهتمام بصيانة السيارة بشكل عام . | ٦ |
| ٦ | عدم استيفاء السيارة للشروط الخاصة بها . | ٧ |
| ٧ | استعمال السيارة في أغراض مخالفة لترخيصها . | ٨ |
| ٦ | عدم الإلتزام بكتابة العبارات التوضيحية للغرض من استخدام السيارة . | ٩ |
| | * النظافة العامة : | |
| ٦ | عدم الإهتمام بنظافة السيارة بشكل جيد . | ١٠ |
| ٦ | عدم استخدام المطهرات والمنظفات اللازمة والمناسبة . | ١١ |
| ٧ | عدم اتخاذ الإحتياطات الكفيلة لمنع التسريبات من السيارة أثناء سيرها . | ١٢ |
| ٧ | عدم الإلتزام بالتخلص من مخالفات السيارة في الأماكن المخصصة من قبل البلدية . | ١٣ |
| | * نقاط أخرى : | |
| ٦ | عدم الإلتزام بالوقوف في الأماكن المناسبة . | ١٤ |
| ٥ | عدم توفر صندوق للإسعافات الأولية . | ١٥ |
| ٥ | عدم توفر إشتراطات الإدارة العامة للدفاع المدني . | ١٦ |
| ٣ | أخرى . | ١٧ |

List of Violations

| Violation Code | Inspection Points | Max. Points |
|----------------|---|-------------|
| | * General Conditions : | |
| 1 | Invalid or not obtaining a motor vehicle license. | 8 |
| 2 | Unavailability of valid health cards. | 7 |
| 3 | Not wearing the same uniform. | 5 |
| 4 | Uncaring for personal cleanliness. | 5 |
| 5 | Noncompliance with the color stated in the regulations in force. | 6 |
| 6 | Uncaring for the vehicle maintenance. | 5 |
| 7 | The vehicle does not meet the prescribed conditions. | 6 |
| 8 | Use of the vehicle for unlicensed purpose. | 7 |
| 9 | Noncompliance with the wordings explaining the purpose for which the vehicle is licensed. | 6 |
| | * General Cleaning : | |
| 10 | Uncaring for the vehicle cleanliness. | 6 |
| 11 | Non-use of detergent and disinfectants. | 6 |
| 12 | No precautionary measures were taken to prevent the leakage during driving. | 7 |
| 13 | Not discharging the vehicle waste at the sites designated by the municipality. | 7 |
| | * Other Points : | |
| 14 | Not parking the vehicle in proper areas. | 6 |
| 15 | Unavailability of a First-Aid kit. | 5 |
| 16 | Non-compliance with the requirements of the General Directorate of Civil Defence. | 5 |
| 17 | Others. | 3 |

التقييم :-

| النقاط | الغرامة |
|---------|---------|
| ١٠ - ٢ | ٥ ريال |
| ٢٠ - ١١ | ١٠ ريال |
| ٣٠ - ٢١ | ١٥ ريال |
| ٤٠ - ٣١ | ٢٠ ريال |
| ٥٠ - ٤١ | ٢٥ ريال |

توقف السيارة عن العمل في الحالات الآتية :-

١. عدم الحصول على ترخيص بلدي .
٢. * في حالة الحصول على أكثر من (٥٠) نقطة في الزيارة الواحدة .
- * في حالة الحصول على أكثر من (٤٠) نقطة في زيارتين متتاليتين .
- * في حالة الحصول على أكثر من (٣٠) نقطة في زيارات متتالية .

Assessment :-

| Points | Fine |
|---------|---------|
| 2 - 10 | R.O.5 |
| 11 - 20 | R.O. 10 |
| 21 - 30 | R.O.15 |
| 31 - 40 | R.O. 20 |
| 41 - 50 | R.O. 25 |

The vehicle or tanker will be prevented from operation under the following circumstances :-

1. Unavailability of Municipal License.
2. Non enforcement of veterinary quarantine in case of any epidemic disease outbreak.
3. * If more than (50) points are scored in a single visit.
* If more than (40) points are scored in two consecutive visits.
* If more than (30) points are scored in three consecutive visits.

قائمة المخالفات

| عدد النقاط | نقاط التفتيش | الرمز |
|------------|---|-------|
| | * شروط عامة : | |
| ٥ | عدم وجود بطاقات صحية للعاملين سارية المفعول . | ١ |
| ٥ | عدم ارتداء الزي المناسب للعمل . | ٢ |
| ٤ | عدم توفير مساحة مناسبة لممارسة النشاط . | ٣ |
| ٤ | عدم تقسيم المحل إلى قسمين ، قسم للغسيل وآخر للكي . | ٤ |
| ٤ | عدم توفر الإشتراطات الخاصة بالأرضيات والجدران والأسقف . | ٥ |
| ٤ | عدم الفصل بين الأقسام المختلفة بأبواب ذاتية الغلق . | ٦ |
| ٣ | عدم توفر مصدر مناسب للمياه (بارد - ساخن) | ٧ |
| ٣ | عدم توفر إضاءة مناسبة . | ٨ |
| ٣ | عدم توفر تهوية مناسبة . | ٩ |
| | * النظافة العامة والصرف الصحي : | |
| ٥ | عدم الإهتمام بالنظافة العامة داخل وخارج المنشأة بشكل جيد . | ١٠ |
| ٥ | عدم توفر أوعية مناسبة لوضع النفايات . | ١١ |
| ٣ | عدم التخلص من النفايات في الأماكن المخصصة من قبل البلدية . | ١٢ |
| ٥ | عدم توفر وسائل مناسبة للصرف الصحي . | ١٣ |
| ٤ | عدم الإهتمام بنظافة المعدات والأدوات المستخدمة بشكل جيد . | ١٤ |
| | * الإشتراطات الفنية : | |
| | أ - قسم غسيل الملابس :- | |
| ٣ | عدم توفر حوض لغسيل الأيدي خاص بالعاملين بالمغسلة . | ١٥ |
| ٤ | عدم توفر أماكن خاصة لحفظ الملابس المطلوب غسلها . | ١٦ |
| ٤ | عدم توفر خزانة معدنية لحفظ الصابون والمواد الكيميائية الخاصة بالتنظيف والغسيل . | ١٧ |
| ٣ | عدم توزيع أجهزة الغسيل بشكل منتظم . | ١٨ |
| | ب - قسم كي وتسليم الملابس :- | |
| ٣ | عدم توفر أماكن خاصة لحفظ الملابس . | ١٩ |
| ٣ | عدم توفر طاولة أو أكثر للكي . | ٢٠ |
| ٤ | عدم توفر صندوق للإسعافات الأولية . | ٢١ |
| ٥ | عدم استخدام أكياس التغليف المناسبة . | ٢٢ |
| ٣ | عدم استخدام الكاوي الكهربائية لكي الملابس . | ٢٣ |
| ٤ | عدم توزيع أجهزة الكي بشكل منتظم . | ٢٤ |
| ٧ | أخرى . | ٢٥ |

List of Violations

| Violation Code | Inspection Points | Max. Points |
|----------------|---|-------------|
| | * General Conditions : | |
| 1 | Unavailability of valid health cards. | 5 |
| 2 | Not wearing the same Uniform | 5 |
| 3 | Inadequate area to practice the activity. | 4 |
| 4 | The shop is not divided into two sections one for washing and the other for ironing | 4 |
| 5 | Noncompliance with the requirments of floors, wals and ceilings. | 4 |
| 6 | Non-separation of different sections by self - shutting doors. | 4 |
| 7 | Unavailability of proper hot and cold water source. | 3 |
| 8 | Insufficient lighting. | 3 |
| 9 | Insufficient ventilation. | 3 |
| | * General Hygiene and Sewerage System : | |
| 10 | Improper general hygiene inside and outside the premises. | 5 |
| 11 | Inadequate waste containers. | 5 |
| 12 | Not discharging waste at sites designated by the municipality. | 3 |
| 13 | Inadequate sewage system. | 5 |
| 14 | Uncaring for the cleanliness of equipment and tools. | 4 |
| | * Technical Conditions : | |
| | a - Laundry section : | |
| 15 | Unavailability of a hand - wash basin for workers. | 3 |
| 16 | Unavailability of special places for keeping cloths prior to washing. | 4 |
| 17 | Unavailability of a metal cabinet for safe keeping of soap, cleaning and washing chemicals. | 4 |
| 18 | Non-distribution of laundry devices in an organized manner. | 3 |
| | b - Ironing and Delivery section : | |
| 19 | Unavailability of special places for safe keeping of clothes. | 3 |
| 20 | Unavailability of one or more ironing tables. | 3 |
| 21 | Unavailability of First-Aid kit. | 4 |
| 22 | Non-use of proper wrapping bags. | 5 |
| 23 | Non-use of electric irons. | 3 |
| 24 | Non-distribution of ironing devices in an organized manner. | 4 |
| 25 | Others. | 7 |

التقييم :-

| النقاط | الغرامة |
|---------|----------------|
| ١٠ - ٢ | إنذار بالغرامة |
| ٢٠ - ١١ | ١٠ ريال |
| ٣٠ - ٢١ | ١٥ ريال |
| ٤٠ - ٣١ | ٢٠ ريال |
| ٥٠ - ٤١ | ٢٥ ريال |

يفلق المحل فوراً في الحالات الآتية :-

١. عدم الحصول على ترخيص بلدي .
٢. * في حالة الحصول على أكثر من (٥٠) نقطة في الزيارة الواحدة .
- * في حالة الحصول على أكثر من (٤٠) نقطة في زيارتين متتاليتين .
- * في حالة الحصول على أكثر من (٣٠) نقطة في ثلاث زيارات متتالية .

Assessment :-

| Points | Fine |
|---------|--------------|
| 2 - 10 | Fine Warning |
| 11 - 20 | R.O. 10 |
| 21 - 30 | R.O.15 |
| 31 - 40 | R.O. 20 |
| 41 - 50 | R.O. 25 |

The premises will be closed immediately under the following circumstances :-

1. Unavailability of Municipal License.
2. * If more than (50) points are scored in a single visit.
* If more than (40) points are scored in two consecutive visits.
* If more than (30) points are scored in three consecutive visits.

قائمة المخالفات

| عدد النقاط | نقاط التفتيش | الرمز |
|------------|--|-------|
| | * شروط عامة : | |
| ٧ | عدم وجود بطاقات صحية للعاملين سارية المفعول . | ١ |
| ٤ | عدم إرتداء الزي المناسب للعمل . | ٢ |
| ٤ | عدم الإهتمام بالنظافة الشخصية للعاملين . | ٣ |
| ٣ | عدم تنفيذ الإشتراطات الخاصة بالجدران والأسقف والأرضيات . | ٤ |
| ٣ | عدم وجود واجهة زجاجية للمحل وأبواب ذاتية الغلق . | ٥ |
| ٤ | عدم توفر مصدر مناسب للمياه (بارد - ساخن) | ٦ |
| ٤ | عدم توفر إضاءة مناسبة . | ٧ |
| ٤ | عدم توفر تهوية مناسبة . | ٨ |
| | * النظافة العامة والصرف الصحي : | |
| ٤ | عدم الإهتمام بالنظافة العامة داخل وخارج المنشأة بشكل جيد . | ٩٠ |
| ٥ | عدم توفر أوعية مناسبة لوضع النفايات . | ١٠ |
| ٤ | عدم التخلص من النفايات في الأماكن المخصصة من قبل البلدية . | ١١ |
| ٤ | عدم توفر وسائل مناسبة للصرف الصحي . | ١٢ |
| ٤ | عدم توفر المنظفات والمطهرات اللازمة . | ١٣ |
| ٤ | عدم الإهتمام بنظافة المعدات والأدوات المستخدمة بشكل جيد . | ١٤ |
| | * الإشتراطات الفنية : | |
| ٦ | عدم توفر جهاز كهربائي لتعقيم أدوات الحلاقة وتصفيف الشعر ، وجهاز لتعقيم المناشف . | ١٥ |
| ٥ | عدم توفر الأدوات الخاصة بالعمل . | ١٦ |
| ٤ | عدم توفر عدد مناسب من المناشف النظيفة . | ١٧ |
| ٤ | عدم توفر حوض لغسيل الأيدي وأدوات الحلاقة وتصفيف الشعر . | ١٨ |
| ٤ | استخدام مستحضرات تجميل أو مواد كيميائية غير صحية . | ١٩ |
| ٤ | التعقيم المناسب لأدوات العمل . | ٢٠ |
| ٥ | عدم توفر صندوق للإسعافات الأولية . | ٢١ |
| ١٠ | أخرى . | ٢٢ |

List of Violations

| Violation Code | Inspection Points | Max. Points |
|--|--|-------------|
| * General Conditions : | | |
| 1 | Unavailability of valid health cards. | 7 |
| 2 | Not wearing the same Uniform | 4 |
| 3 | Poor staff's personal hygiene. | 4 |
| 4 | Noncompliance with the requirements of floors, walls and ceilings. | 3 |
| 5 | Non-separation of different sections by self - shutting doors. | 3 |
| 6 | Unavailability of proper hot and cold water source. | 4 |
| 7 | Insufficient lighting. | 4 |
| 8 | Insufficient ventilation. | 4 |
| * General Hygiene and Sewerage System : | | |
| 9 | Improper general hygiene inside and outside the premises. | 4 |
| 10 | Inadequate waste containers. | 5 |
| 11 | Not discharging waste at sites designated by the municipality. | 4 |
| 12 | Inadequate sewage system. | 4 |
| 13 | Unavailability of detergents and disinfectants. | 4 |
| 14 | Improperly cleaned equipment. | 4 |
| * Technical Conditions : | | |
| 15 | Non-existence of electrical devices for sterilization. | 6 |
| 16 | Unavailability of working tools. | 5 |
| 17 | Unavailability of a adequate cleaning towels. | 4 |
| 18 | Unavailability of a hand - wash basin , shaving and hair dressing tools. | 4 |
| 19 | Use of unhealthy cosmetics. | 4 |
| 20 | Improper sterilization of working tools. | 4 |
| 21 | Unavailability of first-aid kit. | 5 |
| 22 | Others. | 10 |

التقييم :-

| النقاط | الغرامة |
|---------|----------------|
| ١٠ - ٢ | إنذار بالغرامة |
| ٢٠ - ١١ | ١٠ ريال |
| ٣٠ - ٢١ | ١٥ ريال |
| ٤٠ - ٣١ | ٢٠ ريال |
| ٥٠ - ٤١ | ٢٥ ريال |

يفلق المحل فوراً في الحالات الآتية :-

- ١ . عدم الحصول على ترخيص بلدي .
- ٢ . استعمال مواد كيميائية ومستحضرات تجميل ممنوعة .
- ٣ . * في حالة الحصول على أكثر من (٥٠) نقطة في الزيارة الواحدة .
* في حالة الحصول على أكثر من (٤٠) نقطة في زيارتين متتاليتين .
* في حالة الحصول على أكثر من (٣٠) نقطة في ثلاث زيارات متتالية .

Assessment :-

| Points | Fine |
|---------|--------------|
| 2 - 10 | Fine Warning |
| 11 - 20 | R.O. 10 |
| 21 - 30 | R.O.15 |
| 31 - 40 | R.O. 20 |
| 41 - 50 | R.O. 25 |

The premises will be closed immediately under the following circumstances :-

1. Unavailability of Municipal License.
2. Use of prohibited cosmetics and chemicals.
3. * If more than (50) points are scored in a single visit.
* If more than (40) points are scored in two consecutive visits.
* If more than (30) points are scored in three consecutive visits.