

## قرار وزاري

رقم ٩٥/١٢

بإصدار لائحة الاشتراطات الصحية للمحلات الشاملة

( السوبر ماركييت )

ومحلات بيع المواد الغذائية ( البقالة )

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

وتعديلاته .

وإلى قانون تنظيم البلديات الاقليمية الصادر بالمرسوم السلطاني رقم ٨٦/٨٧ .

وبناءً على ما تقتضيه المصلحة العامة .

### تقرر

مادة (١) : يعمل بأحكام لائحة الاشتراطات الصحية للمحلات الشاملة (السوبر ماركييت) ومحلات

بيع المواد الغذائية (البقالة) ، المرافقة .

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

عامر بن شويين الحوسني

وزير البلديات الاقليمية والبيئة

صدر في : ٢ شعبان ١٤١٥ هـ

الموافق : ٤ يناير ١٩٩٥ م

نشر هذا القرار في الجريدة الرسمية رقم (٥٤٢)

الصادرة في ١٥/١/١٩٩٥ م

لائحة الاشتراطات الصحية للمحلات الشاملة

( السوبر ماركييت )

ومحلات بيع المواد الغذائية ( البقالة )

الفصل الأول

الاشتراطات العامة

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

النشاط .

مادة (٢) : يكون لكل من عمال المحل بطاقة صحية سارية المفعول صادرة من البلدية المختصة ،

ويتم توقيع الكشف الطبي على عمال المحل سنوياً أو عند الضرورة ويتخذ مايلزم في

شأنهم في ضوء نتيجة الكشف .

مادة (٣) : يرتدي عمال المحل ملابس موحدة مع التزامهم بالمحافظة على النظافة الشخصية .  
مادة (٤) : يبني المحل بالمواد الثابتة فى موقع مناسب وبعيد عن مصادر التلوث وتكون أرضيته فى مستوى الشارع ، وتغطى بالبلاط الأملس وتطلى الحوائط والسقف بالزيت بلون فاتح .

مادة (٥) : يتم تركيب باب زجاجي للمحل يزود بمفصلات مروحية لغلقة تلقائياً .  
مادة (٦) : تكون بالمحل الاضاءة الكهربائية وأجهزة التكييف المناسبة لمساحة المحل وأجهزة كهربائية لصعق الحشرات ، والمعدات اللازمة لمنع دخول الفئران ، وصندوق للاسعافات الأولية .

مادة (٧) : يحظر اتصال المحل بالسكن الخاص بصاحب المحل أو بالعمال .  
مادة (٨) : يتم توفير مخزن مناسب لتخزين البضائع داخل المحل ، يكون منفصلاً عن أقسام المحل . وتراعى فيه الاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية .  
مادة (٩) : يحظر عرض البضائع خارج المحل ، كما يحظر عرض المواد الغذائية المنتهية صلاحيتها أو التالفة ، ويتم مراجعة تواريخ الصلاحية بشكل دائم .

مادة (١٠) : ترتب المواد المعروضة فى المحل ، بحيث تفصل المواد الغذائية عن غيرها من المواد ، ويخصص مكان منفصل للمبيدات الحشرية والمنظفات والمطهرات ، ولايجوز عرض المواد الغذائية على أرضية المحل أو فى طرقاته أو عرض الأغذية غير المعبأة مكشوفة .

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

مادة (١٢) : تراعى الاشتراطات التي تضعها وحدة المطافىء بشرطة عمان السلطانية .

## الفصل الثاني

### الاشتراطات الخاصة بالمحلات الشاملة (السوبر ماركييت)

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

مادة (١٤) : يقسم المحل إلى الأقسام الآتية :

أ - قسم المواد الغذائية الجافة والمعلبة .

ب - قسم المواد الغذائية المجمدة والمبردة .

ج - قسم بيع اللحوم الطازجة .

د - قسم بيع الأسماك الطازجة .

هـ - قسم بيع الخضروات والفاكهة .

و - قسم المواد غير الغذائية .

ويجوز أن يقتصر المحل على بعض هذه الأقسام .

مادة (١٥) : يجب أن يتوفر في قسم المواد الغذائية الجافة والمعلبة ما يأتي :

أ - أرفف من الخشب مصبوغة بالزيت أو المعدن لوضع المواد الغذائية عليها بحيث

ترتفع عن الأرض بمقدار لا يقل عن (٢٠) عشرين سنتيمتراً .

ب - أدراج أو حوافظ بغطاء لوضع الحبوب والتوابل غير المعبأة على أن ترتفع عن

الأرضية بمقدار لا يقل عن (٢٠) عشرين سنتيمتراً .

مادة (١٦) : يجب أن يتوفر في قسم المواد الغذائية المجمدة والمبردة ما يأتي :

أ - ثلاجة تجميد (ديب فريزر) لكل نوع لاتزيد درجة التجميد على (-١٨°م) .

ب - ثلاجات عادية أو ثلاجات عرض لحفظ الألبان ومنتجاتها والمشروبات

والعصائر، وثلاجة لحفظ اللحوم الطازجة لاتزيد درجة التبريد على (+٤م) .

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

أ - طاولة مناسبة من البناء بارتفاع مناسب تغطي جميع جوانبها بالبلاط القيشاني

الأبيض اللون ويركب عليها لوح من الزجاج بارتفاع مناسب في الجهة المواجهة

لوقوف الزبائن .

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

باستمرار .

ج - أحواض معدنية متحركة لازابة الثلوج عن اللحوم المجمدة .

د - حوض عادي من الصيني تعلوه 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 النوع

غير القابل للصدأ ونظيفة باستمرار مع مراعاة توفير أماكن خاصة لحفظها

بطريقة صحية سليمة .

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

أ - طاولة مناسبة من الطابوق بارتفاع مناسب لعرض الأسماك عليها تبطن من

جميع الجوانب والسطح بالبلاط القيشاني الأبيض اللون وتكون الحواف

الجانبية لسطح الطاولة بارتفاع بسيط لمنع تساقط المياه بأرضية المحل مع

وجود مجرى أمامي يصرف بطريقة صحية .



ب - حوض عادي من الصيني تعلوه طبقة من البلاط القيشاني بارتفاع لا يقل عن (٦٠) سنتين سنتمتراً ويعرض الحوض ويصرف بطريقة صحية .

ج - أحواض معدنية متحركة لاذابة الثلوج عن الأسماك المجمدة ، 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 النوع غير القابل للصدأ ونظيفة باستمرار مع توفير أماكن خاصة لحفظها بطريقة صحية سليمة .

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

مادة (٢٠) : في حالة بيع لحم الخنزير ومنتجاته داخل المحل ، يتم البيع في قسم منفصل تماماً عن بقية أقسام المحل توضع عليه لوحة يكتب عليها (لحم خنزير) .

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

مادة (٢٢) : يجوز إعادة تعبئة المواد الغذائية داخل المحل بمراعاة الاشتراطات الصحية لمحللات إعادة تعبئة المواد الغذائية .

### الفصل الثالث

#### الاشتراطات الخاصة بمحلات بيع المواد الغذائية (البقالة)

مادة (٢٣) : يجب أن يتوفر بكل محل ما يأتي :

أ - عدد من الأرفف الخشبية المصبوغة بالزيت أو المعدنية لوضع البضائع عليها ، ترتفع عن الأرض بمسافة لاتقل عن (٢٠) عشرين سنتمتراً .

ب - ثلاجات تجميد (ديب فريزر) في حالة بيع المواد الغذائية المجمدة ويراعى فصل الأسماك المجمدة عن بقية المواد الغذائية الأخرى .

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

د - ثلاجة عرض بواجهة زجاجية للالبان ومنتجاتها والحلوى .

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

و - أدراج أو حوافظ بغطاء لوضع الحبوب والتوابل غير المعبأة ترتفع عن الأرض بمسافة لاتقل عن (٢٠) عشرين سنتمتراً .

مادة (٢٤) : يجب أن تتناسب كمية المواد المعروضة مع مساحة المحل ، بحيث لا يتكدس المحل بالبضائع .

مادة (٢٥) : يحظر بيع اللحوم والأسماك الطازجة ، واللحوم والأسماك المجمدة بعد تقطيعها ، ولحوم أو شحوم الخنزير والمنتجات الداخلة فيها . كما يحظر إعادة تعبئة أية مواد غذائية بالمحل .

### الفصل الرابع

#### العقوبات

مادة (٢٦) : يكون لكل من مدير عام المراقبة الصحية ومدير دائرة مراقبة الأغذية ومفتشي الصحة بالبلديات صفة الضبطية القضائية في تطبيق أحكام هذه اللائحة .

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

مادة (٢٧) : يعاقب كل من يرتكب مخالفة لأحكام هذه اللائحة بغرامة (٢٥) خمسة وعشرين ريالاً عمانياً عن المخالفة الأولى ، و(٥٠) خمسين ريالاً عمانياً عن المخالفة الثانية و(١٠٠) مائة ريال عمانياً عن المخالفة الثالثة ويغلق المحل بعد المخالفة الثالثة لحين إزالة أسبابها .

وفي حالة امتناع المخالف عن ذلك ، يجوز للبلدية أن تقوم بإزالة المخالفة على نفقة المخالف .

### قرار وزاري

رقم ٩٥/١٣

بإصدار لائحة الاشتراطات الصحية

لمحلات الحلاقة للرجال ومحلات تصفيف

الشعر والتجميل للنساء

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

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

### تقرر

مادة (١) : يعمل بأحكام لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات الحلاقة للرجال ، ومحلات تصفيف