

المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

لائحة مصانع الثلج

١٤٢٦ هـ

٠٠٢ م



تقديم

انطلاقاً من توجيهات خادم الحرمين الشريفين رئيس مجلس الوزراء، وصاحب السمو الملكي ولي العهد نائب رئيس مجلس الوزراء ورئيس الحرس الوطني - القاضي بضرورة العمل الجاد والمكثف لرفع مستوى الأداء، بما في ذلك تحديث اللوائح والأنظمة لتواكب ما تشهده المملكة العربية السعودية من تقدم وتطور، وتساير أحدث ما يتوصل إليه العالم، مستفيدين في ذلك من تجارب الدول المتقدمة، ونظراً لمسؤولية وزارة الشؤون البلدية والقروية تجاه صحة وسلامة المستهلك (فيما يقع في نطاق اختصاصها من مهام وواجبات)، ووقف ما حدده نظام البلديات والقرى الصادر بقرار مجلس الوزراء رقم (م/٥) وتاريخ ١٣٩٧/٢/٢١هـ حيث جاء بالمادة (٤٨) من الباب الخامس من ذات النظام ما نصه: (يصدر وزير الشؤون البلدية والقروية اللوائح والتعليمات التنفيذية لهذا النظام...).

فإن الوزارة تقوم بمراجعة شاملة لجميع اللوائح والأنظمة بشكل عام، وتركز بشكل خاص على أنظمة وتعليمات صحة البيئة والصحة العامة، هادفة من ذلك لمراجعتها والعمل على تحديثها وتطويرها، وانتهت في هذا المجال إلى إعادة صياغتها وإضافة ما استجد، وبعد مراجعة لما هو مطبق في الدول المتقدمة.

إن هذه اللوائح تهدف بالدرجة الأولى للمحافظة على صحة وسلامة المستهلك، ويعنى بتطبيقها المستثمرون في مجال الأنشطة ذات العلاقة بالصحة العامة، ويشرف على تطبيقها الجهات المختصة من هذه الوزارة وفروعها. ولذا فإن هذه العناصر الثلاثة مسؤولة مسؤولية كاملة عن تطبيقها، ويحتم الأمر عليها جميعاً التعاون لتحقيق الهدف من إصدارها.

نسأل الله - سبحانه وتعالى - أن ينفع بهذا الجهد، وأن يحقق أهدافه.. إنه خير مسؤول.

والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته

متعب بن عبد العزيز

وزير الشؤون البلدية والقروية

أهداف اللائحة

أصبح الثلج اليوم من المواد الهامة التي تستخدم بصورة واسعة في أغراض تبريد وحفظ الأغذية، وإضافته بشكل مباشر إلى الأطعمة أو المشروبات تجعل من الأهمية الحيطه والحذر حتى لا يتسبب في نقل الأمراض أو الأوبئة إذا لم يصنع بطريقة صحيحة وتتم حمايته من التلوث بدءاً من مصدر المياه المستخدمة في صناعته ومروراً بمراحل التصنيع والمعدات وانتهاء بالمنتج النهائي.

وتهدف «لائحة مصانع الثلج» إلى تعريف أصحاب مصانع الثلج بالمعايير الصحية التي يجب على أساسها منح تراخيص تشغيل ومزاولة العمل، كما أنها تتضمن الاشتراطات العامة الواجب توفرها في مباني هذه المصانع وتجهيزاتها، والاشتراطات الخاصة بصناعة الثلج وتخزينه ونقله، والاشتراطات الصحية للعاملين في مصانع الثلج.

إن وكالة الوزارة للشئون البلدية في الوقت الذي تطالب فيه مزاولي هذا النشاط بالالتزام بما ورد في هذه اللائحة للمحافظة على سلامة الإنسان وصحته، لتتطلع إلى التفاعل معها بإبداء الآراء والمقترحات من خلال موقع الوزارة على الإنترنت: www.momra.gov.sa

والله ولي التوفيق،،،

وكيل الوزارة للشئون البلدية

محمد بن علي آل الشيخ

الفهرس

٨	الباب الأول: المجال والتعاريف
٨	(مادة ١): المجال
٨	(مادة ٢): التعاريف
١٣	الباب الثاني: الاشتراطات العامة
١٣	(مادة ٣): عام
١٣	(مادة ٤): الموقع والمساحة
١٤	(مادة ٥): المباني
١٥	(مادة ٦): الطرق وممرات السير الداخلية
١٥	(مادة ٧): مواقع تداول المواد الأولية والمنتجات النهائية
١٧	(مادة ٨): المرافق والخدمات
٢٢	(مادة ٩): أقسام المنشأة
٢٤	(مادة ١٠): التجهيزات
٢٤	(مادة ١١): التشغيل والصيانة
٢٥	(مادة ١٢): الأمان والسلامة
٢٦	الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة
٢٦	(مادة ١٣): عام

٢٦	(مادة ١٤): المياه المستخدمة
٢٧	(مادة ١٥): نقل المياه
٢٨	(مادة ١٦): التخزين
٢٩	(مادة ١٧): التصنيع
٣٠	(مادة ١٨): جودة الثلج
٣٠	(مادة ١٩): التعبئة
٣١	(مادة ٢٠): نقل الثلج
٣١	(مادة ٢١): النظافة العامة
٣٢	(مادة ٢٢): الترخيص
٣٢	(مادة ٢٣): سجل الرقابة الصحية
٣٣	الباب الرابع: العاملون
٣٣	(مادة ٢٤): استخراج الشهادات الصحية
٣٤	(مادة ٢٥): صلاحية الشهادة الصحية
٣٤	(مادة ٢٦): الأمراض المعدية والإصابات
٣٤	(مادة ٢٧): المظهر والسلوك الشخصي
٣٥	(مادة ٢٨): التدريب على الشؤون الصحية
٣٥	(مادة ٢٩): الاحتياطات الخاصة بالزائرين
٣٦	الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة
٣٦	(مادة ٣٠): مراقبة تنفيذ اللائحة

الباب الأول

المجال والتعاريف

(مادة ١): المجال

تسري بنود هذه اللائحة على مصانع الثلج المختلفة.

(مادة ٢): التعاريف

في تطبيق بنود هذه اللائحة يقصد بالمصطلحات التالية المعاني المبينة أمام كل منها:

الثلج:

الناتج عن تجميد المياه الصالحة للشرب بتجميداً تاماً عند درجة حرارة لا تزيد عن -١٠° ويكون بأشكال وأحجام مختلفة.

مصانع الثلج:

منشآت مرخصة معدة لإنتاج الثلج بتجميد المياه الصالحة للاستهلاك الآدمي والمطابقة للمواصفات القياسية المقررة.

المواد الخام:

هي مجموعة المواد الأولية أو الوسيطة التي تدخل بمفردها أو مع بعضها في تصنيع منتج نهائي معين خلال عدد من العمليات التصنيعية المتتالية.

العبوة:

أي غلاف يحمي ويحوي المادة الغذائية المعدّة للبيع كوحدة واحدة مستقلة، ويعتمد شكل هذا الغلاف والمادة المصنوعة منه على طبيعة المادة الغذائية المعبأة داخله.

التعبئة والتغليف:

يقصد بها وضع المادة الغذائية في عبوة مناسبة تتيح عرضها للمستهلك طبقاً لطبيعتها على أن تحمل البيانات المطلوبة طبقاً لمواصفة البطاقة الغذائية.

بطاقة المادة الغذائية:

أي رقعة أو شيء تصويري أو وصفي سواءً كان مكتوباً أو مطبوعاً أو معلماً بحروف بارزة ملحق بوعاء الغذاء أو تابع أو مصاحب له.

الغذاء:

مجموع الأطعمة والمشروبات القابلة للأكل أو الشرب عدا الدواء.

تداول الأغذية:

نقل أو استلام أو تجهيز أو تحضير أو تقديم أو تصنيع أو تخزين أو عرض المواد الغذائية بقصد البيع.

متداول الأغذية:

أي شخص يتعامل بشكل مباشر أو غير مباشر مع الأغذية المعبأة أو غير المعبأة أو مع المعدات أو الأدوات الغذائية أو مع الأسطح الملامسة للأغذية. وبذلك يكون مطالباً بالامتثال لتطبيق شروط سلامة الأغذية.

الغذاء الآمن:

الغذاء الخالي من العيوب والغير ملوث بالأحياء الدقيقة الممرضة أو سمومها التي تفرزها، والخالي من الحشرات أو أجزائها، والمحتفظ بجميع خواصه الحسية والظاهرية وبكامل قيمته الغذائية.

سلامة الأغذية:

ضمان أن لا تتسبب الأغذية في الإضرار بالمستهلك عند إعدادها أو تناولها طبقاً للاستخدام المقصود منها.

صلاحيية الأغذية:

ضمان أن تكون الأغذية مقبولة للاستهلاك الأدمي طبقاً للاستخدام المقصود منها.

سلسلة الغذاء:

مجموعة العمليات التي تتعرض لها المادة الغذائية الأولية بداية من استلامها وحتى الاستهلاك النهائي، وتشمل الاستلام، التخزين، التجهيز، التصنيع، الخدمة، وإدارة المخلفات.

التسمم الغذائي:

حالة مرضية حادة تنشأ عن تناول طعام ملوث بأحد مسببات التسمم الغذائي (ميكروبات أو سمومها - عناصر معدنية سامة - مبيدات حشرية - ملوثات كيميائية).

نظام الهاسب HACCP (تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة)

(Hazard Analysis and Critical Control Points HACCP)

نظام تحليل مصادر الخطر المختلفة (حيوي - كيميائي - طبيعي) وتحديد نقاط التحكم الحرجة لضمان السلامة الغذائية من خلال التعرف على مصادر الخطر التي لها تأثير على سلامة الغذاء والماء وتقييمها والسيطرة عليها من بداية سلسلة الغذاء وحتى الاستهلاك النهائي لأي منتج غذائي.

مصدر الخطر:

يعني وجود مصدر تلوث غير مقبول ذي طبيعة حيوية (كتكاثر الأحياء الدقيقة) أو كيميائية (مركبات عضوية أو مبيدات) أو فيزيائية (أجسام غريبة أو حشرات أو أتربة) تؤثر على سلامة الغذاء أو تسبب فساداً أو إنتاج سموم به أو تكوين نواتج أخرى غير مرغوبة.

نقطة التحكم الحرجة:

النقطة التي يمكن عندها التحكم في مصدر الخطر مهما كان نوعه.

الاشتراطات الصحية:

مجموعة من الضوابط الواجب توافرها في المنشآت التي لها علاقة بإنتاج المواد الغذائية أو المياه.

متطلبات التصنيع الجيد: (Good Manufacturer Practices GMP)

مراعاة كافة اشتراطات الجودة وتوكيدها من درجة حرارة ورطوبة ونظافة خلال جميع مراحل التصنيع.

الصناعات الغذائية:

مجموعة الخطوات التي تتعاقب بغرض تحويل مادة أولية أياً كانت إلى منتج أكثر صلاحية للاستخدام بواسطة الإنسان، بصرف النظر عن الغرض النهائي لإنتاج هذا المنتج.

النظافة:

إزالة المواد الغير مرغوب فيها مثل الأتربة والقاذورات وغيرها من المواد الكريهة.

التلوث:

تعرض الأغذية أو المياه أو البيئة المحيطة بهما للملوثات المختلفة.

الملوثات:

أي مواد غريبة عن الغذاء لا تضاف إليه عن قصد (حيوية أو كيميائية أو غير ذلك)، لكنها تنتقل إليه من الوسط أو البيئة المحيطة، وتضرر بسلامة الغذاء والمياه أو صلاحيتها.

التطهير:

خفض أعداد الكائنات الحية الدقيقة الموجودة بالبيئة المحيطة بالغذاء أو المياه إلى المستوى المأمون الذي لا يضر بسلامتهما أو صلاحيتهما وذلك باستخدام المواد الكيميائية المصرح باستخدامها أو بالطرق الفيزيائية.

التعقيم:

معاملة المادة بغرض القضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة الملوثة لها (الميكروبات). ويتم التعقيم بالمعاملة الحرارية أو بإحدى طرق التعقيم الأخرى.

التجهيزات:

يقصد بها جميع الاحتياجات الضرورية للمنشأة لتتلائم مع طبيعة نشاطها سواءً كانت هذه المنشأة غذائية أو لها علاقة بالصحة العامة.

الترخيص:

وثيقة خاصة بالنشاط تصدر من البلدية المختصة تجيز تشغيل ومزاولة العمل (النشاط) في المنشآت الغذائية أو الغير غذائية بعد استيفاء جميع الاشتراطات المطلوبة. ويسري الترخيص لمدة زمنية محددة يلزم تجديده بعدها.

الباب الثاني

الإشتراطات العامة

(مادة ٣): عام

تعتبر المواد من ٤ إلى ١٢ اشتراطات عامة ملزمة لمنح ترخيص التشغيل ومزاولة العمل.

(مادة ٤): الموقع والمساحة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- يكون في منطقة غير معرضة بشكل مباشر أو غير مباشر لأي مصدر للتلوث.
- ٢- يكون بعيداً عن أي منشأة صناعية أخرى غير غذائية ذات تأثير سلبي على البيئة.
- ٣- ألا يكون له تأثير سلبي على البيئة المجاورة.
- ٤- ألا يتسبب في إحداث إضرار أو إزعاج للمجاورين.
- ٥- ألا يتعارض مع الاشتراطات البلدية واستخدامات الأرض.
- ٦- أن يكون قريباً من مصادر المياه والطاقة.
- ٧- توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي.
- ٨- تتناسب المساحة مع حجم العمل وكمية الإنتاج.
- ٩- يمنع منعاً باتاً إتصال المصنع بمصنع آخر ما لم ينص على ذلك صراحة في ترخيص أي منهما.
- ١٠- يمنع منعاً باتاً التغيير في مساحة المصنع بالزيادة أو النقص مع عدم تغيير غرض الاستعمال إلا بعد أخذ موافقة الجهة المختصة.

(مادة ٥): المباني

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- يسمح التصميم الداخلي بسهولة انسياب وتسلسل الخطوات الإنتاجية بدءاً من مرحلة استلام المواد الأولية حتى مرحلة الإنتاج النهائي، بحيث يكون الانسياب في اتجاه واحد لضمان سلامة المنتج.
- ٢- تكون من الطوب والأسمنت المسلح أو ما مائلها من حيث الجودة أو المظهر وفقاً للأصول الفنية المتعارف عليها وطبقاً للنظام المعمول به.
- ٣- يمنع منعاً باتاً استخدام الأسبستوس (Asbestos) أو أي مادة يدخل في تركيبها أو أي مادة ضارة.
- ٤- يسمح التصميم بإجراء عمليات النظافة والتطهير بسهولة، ويُسهّل عمليات الإشراف اللازمة لضمان جودة المنتج.
- ٥- تكون المواد المستخدمة في التشطيبات (الدهانات والسيراميك... إلخ) سهلة التنظيف والتطهير ولا تنقل أي مواد غريبة للغذاء.
- ٦- لا تسمح بدخول وإيواء الحشرات والهوام والقوارض والحيوانات الضارة والأليفة وملوثات البيئة مثل الدخان والأتربة والغبار وخلافه.
- ٧- تركيب المعدات الثابتة على مسافات مناسبة من الجدران بحيث تسمح بالتنظيف المستمر حولها.
- ٨- وجود فصل واضح بين العمليات الإنتاجية التي يمكن أن تؤدي إلى التلوث الخلطي والمتبادل، وذلك باستعمال الحواجز أو تغيير المواقع أو بأي وسيلة فعالة أخرى.
- ٩- تكون درجة الحرارة داخلها ملائمة حسب «متطلبات التصنيع الجيد»
(Good Manufacture Practices GMP).
- ١٠- تكون استراحة العمال ودورات المياه معزولة تماماً عن مناطق تداول المياه ولا تفتح

عليها بشكل مباشر.

١١- يسمح تصميم المنشأة بالسيطرة على عمليات الدخول والخروج.

(مادة ٦): الطرق وممرات السير الداخلية

يجب مراعاة ما يلي:

- ١- تكون ذات أسطح قوية ومناسبة لسير وسائل النقل.
- ٢- تتوفر بها وسائل الصرف المختلفة والملائمة لتأمين عملية التنظيف.

(مادة ٧): مواقع تداول المواد الأولية والمنتجات النهائية

يجب توافر الاشتراطات التالية:

(١-٧) الأرضيات:

تكون من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة له، سهلة التنظيف والغسل، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية، وتكون ذات سطح مستوٍ خالٍ من التشقق والحفر، وتصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف. ويفضل أن تكون من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للتآكل أو من الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة.

(٢-٧) الجدران:

أ- تكون ملساء وخالية من الشقوق والمواد السامة ومقاومة للماء وغير ماصة وقابلة للغسل والتطهير وذات ألوان فاتحة بقدر الإمكان، ويفضل أن تكسى بالبلاط القيشاني أو السيراميك الأبيض اللون والجيد للصق.

ب- تكون بارتفاع مناسب لعمليات الإنتاج ويتناسب مع تصميم المعدات.

ج- تحتوي على العدد المناسب من الفتحات والذي يمثل ٦/١ مساحة الأرضية لتأمين التهوية والإضاءة الطبيعيين.

د- تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة ويفضل أن

يكون بها استدارة أو ميل بزاوية ٤٥° ليسهل تنظيفها وتطهيرها ولمنع تراكم الملوثات والأتربة.

(٣-٧) الأسقف:

تدهن بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات.

(٤-٧) النوافذ:

- أ- تكون مصممة بحيث تحول دون تراكم الأتربة والملوثات ويفضل أن تكون قابلة للفتح لتأمين التهوية الطبيعية.
- ب- تصنع من الألمنيوم والزجاج أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ وتكون سهلة التنظيف.
- ج- يركب عليها سلك شبكي ضيق مصنع من مادة غير قابلة للصدأ، ويكون قوي التحمل لمنع دخول الحشرات والقوارض.
- د- يمكن فك وتركيب النوافذ غير القابلة للفتح بسهولة للتنظيف والصيانة.
- هـ- تكون عتبات النوافذ من الداخل مائلة لمنع استخدامها كأرفف.
- و- يكون ارتفاعها عن سطح الأرض ملائماً بحيث لا تكون قريبة أو بعيدة، ويفضل أن تكون في الثلث الأخير من ارتفاع الجدران.

(٥-٧) الأبواب:

- أ- تكون محكمة وذاتية الإغلاق وبشكل وحجم مناسبين وذات أسطح ملساء ليسهل تنظيفها.
- ب- تصنع من الألمنيوم والزجاج أو من أي مادة أخرى غير قابلة للصدأ، بحيث تكون غير منفذة للماء.
- ج- لا تفتح بطريقة مباشرة إلى خارج المبنى أو إلى أماكن خارجية تشكل مصدراً من

مصادر التلوث مثل أماكن المواد الخام الأولية ودورات المياه، وتكون محكمة الإغلاق وبجالة جيدة وصالحة دائماً للاستخدام.

د- يزود المبنى بأبواب للطوارئ تفتح مباشرة للخارج وتكون محكمة الغلق، حيث يتم استخدامها فقط في حالة الضرورة.

هـ- تزود الأبواب بستائر هوائية لمنع دخول الحشرات الطائرة.

و- تزود مداخل الأبواب بمغاطس أرضية بها محلول مطهر لتطهير الأحذية عند الدخول.

(٦-٧) الدرج (السلالم) والمصاعد والهياكل المساعدة (في حالة وجودها):

أ- السلالم: تكون من الرخام أو الجرانيت أو الموزايكو القوي الأملس ليسهل تنظيفها.

ب- المصاعد: تكون من الصلب الغير قابل للصدأ أو من الحديد المطلي بدهان مانع للصدأ، ويُحافظ على نظافتها وتطهيرها باستمرار.

ج- ألا يؤدي موقع مجاري تصريف النفايات وتصميمها إلى تلويث الأغذية وأن تزود بفتحات للتنظيف.

مادة (٨): المرافق والخدمات

(١-٨) المورد المائي:

يجب أن يكون آمناً وتتوفر فيه الاشتراطات التالية:

١- يوفر المياه بكميات كافية تحت ضغط ودرجة حرارة مناسبين، ويكون من مورد بعيداً عن أي مصدر من مصادر التلوث وعن الصرف الصحي وصالح للاستهلاك الآدمي بناءً على تحاليل مخبرية معتمدة.

٢- في حالة عدم توفر مصدر عمومي للمياه النقية الصالحة للشرب لإمداد المصنع بالمياه اللازمة - يمكن نقل المياه النقية الصالحة للشرب للمصنع بواسطة سيارات نقل خاصة.

٣- توفير الوسائل المناسبة لتخزين وتوزيع المياه بإقامة الخزانات الأرضية وأن تكون الخزانات مصنعة من مواد غير قابلة للصدأ وسهلة التنظيف ومستوفية لكافة الاشتراطات الصحية وبعيدة تماماً عن مصادر التلوث، وتؤخذ منها المياه من خلال شبكة مواسير مصنوعة من الحديد المجلفن أو الصلب الغير قابل للصدأ أو البلاستيك ومطابقة للمواصفات والاشتراطات الصحية.

٤- في حالة وجود شبكة مياه غير صالحة للشرب تستخدم في أغراض الغسل والتنظيف، يجب أن تكون مستقلة ومنفصلة تماماً عن شبكة مياه الشرب وتُميز مخارجها بطلاء ذي لون خاص. كما يجب التأكد من عدم وجود أي توصيلات مشتركة بين الشبكتين. ولا يسمح بعمل أي توصيلات للإمداد بمياه الشرب من شبكة المياه الغير صالحة للشرب التي يجب أن يسمح تصميمها بجريان المياه في اتجاه واحد.

(٢-٨) الصرف الصحي؛

يجب توافر الاشتراطات التالية عند التخلص من المياه العادمة أو الصرف الصحي:

- ١- توفر شبكة داخلية للصرف للتخلص من المياه العادمة.
- ٢- تزويد خطوط الصرف بخزانات ترسيب للتخلص من الفضلات الصلبة قبل تصريف المياه على الشبكة العمومية للصرف الصحي.
- ٣- تكون خطوط الصرف بحجم يسمح بالتخلص من الأحمال القصوى للمنشأة.
- ٤- لا يسمح تصميم وتركيب هذه الخطوط بتلويث مصدر مياه الشرب وشبكات التوزيع، ويفضل أن يكون اتجاه الصرف عكس اتجاه خط الإنتاج.
- ٥- فصل مواسير صرف المياه العادمة عن خطوط تصريف دورات المياه والحمامات ومغاسل الأيدي.

(٣-٨) التوصيلات الكهربائية:

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- تكون نوعية الأسلاك والمواسير الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- ٢- تتناسب قطاعات الأسلاك مع الأحمال الكهربائية.
- ٣- تشغل الأسلاك حيزاً لا يزيد عن نصف مساحة مقطع المواسير.
- ٤- فصل دوائر الإنارة عن دوائر المآخذ الكهربائية العادية (للأحمال حتى ١٥ أمبير) ومآخذ القوى (للأحمال أعلى من ١٥ أمبير)، على أن تكون دوائر القوى مستقلة.
- ٥- تنفذ جميع التوصيلات الكهربائية طبقاً للمواصفات الفنية القياسية المقررة توفيراً للحماية الكافية للعاملين.
- ٦- تكون وحدات الإضاءة المستخدمة ضد تسرب الأتربة والأبخرة وضد الانفجار.
- ٧- تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث خامات التصنيع ونوعيات المفاتيح الأوتوماتيكية وكافة المكونات الأخرى.
- ٨- تزود الشبكة الكهربائية بنظام للتأريض (Earthing) لتجنب مخاطر الصعق الكهربائي.
- ٩- يفضل توفير مولد كهربائي ذي قدرة تتناسب مع أحمال التشغيل لاستخدامه في حالة انقطاع التيار الكهربائي.

(٤-٨) الإضاءة:

يجب توفير كل من الإضاءة الطبيعية والصناعية في جميع أنحاء المنشأة على أن لا تغير الإضاءة الصناعية في استعمالها من طبيعة الألوان، وعلى ألا تقل شدة الإضاءة في المنشأة عن الحدود الموضحة بالجدول التالي:

قوة الإضاءة المطلوبة في الأماكن المختلفة بالمنشأة

المكان	شدة الإضاءة (لكس)	المكان	شدة الإضاءة (لكس)
المكاتب	١١٠ - ٧٥	التغليف	١٨٥ - ١١٠
دورات المياه	٣٧٠	الفرز والفحص	١١٠
المختبرات	١٥٠ - ١١٠	المستودع	٢٢٠ - ١٨٥
منطقة الاستلام	٢٢٠ - ١٨٥	صالة التصنيع	٢٦٠ - ١٨٥
المدخل	٧٥	رصيف الشحن	١١٠ - ٤٠

(٥-٨) التهوية:

يجب توفير التهوية الطبيعية والصناعية لمنع ارتفاع درجة الحرارة وتكاثر الأبخرة وتراكم الغبار والأتربة، ولإزالة الهواء الملوث. وأن يكون اتجاه الهواء من المواقع النظيفة إلى المواقع الملوثة وليس العكس. مع تزويد فتحات التهوية بشبكة من السلك أو أية أغطية واقية أخرى، على أن تكون مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ سهلة الفك والتركيب لسهولة التنظيف.

(٦-٨) دورات المياه ومغاسل الأيدي وأماكن الاستحمام وأماكن تغيير الملابس:

يلزم توفير عدد مناسب من دورات المياه ومغاسل الأيدي والحمامات يتناسب مع عدد العاملين بالمنشأة وفقاً للجدول التالي، كما يجب توفر أماكن كافية ومناسبة لتغيير ملابس العاملين وفي مواقع ملائمة تكون بعيدة تماماً عن صالات الإنتاج ولا تفتح عليها مباشرة وتكون مزودة بعدد كاف من الخزائن المغلقة.

عدد المراحيض ومغاسل الأيدي وأماكن الاستحمام بالنسبة لعدد العمال

عدد العمال في الوردية	عدد المراحيض	عدد مغاسل الأيدي	عدد أماكن الاستحمام
أقل من ١٠	٢	٢	٢
من ١١ إلى ٢٠	٤	٤	٤
من ٢١ إلى ٤٠	٦	٦	٦
من ٤١ إلى ٦٠	٨	٨	٨
من ٦١ إلى ٨٠	١٠	١٠	١٠
من ٨١ إلى ١٠٠	١٢	١٢	١٢

أكثر من ١٠٠ مرحاض ومغسلة يد وحمام لكل ١٠ عمال

ويجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- فصل المراحيض عن مغاسل الأيدي وأماكن الاستحمام بأبواب ذاتية الإغلاق محكمة من الألمنيوم أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ.
- ٢- توفر التهوية المناسبة والإضاءة الجيدة في هذه الأماكن.
- ٣- يزود كل مرحاض بمروحة شفط وصندوق طرد (سيفون) وشطاف.
- ٤- تزود مغاسل الأيدي بالماء الساخن والصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة وبالمناشف الورقية وجهاز التجفيف بالهواء الساخن ووعاء للنفايات.
- ٥- أن تكون صنابير مياه المغاسل من النوع الذي يعمل ذاتياً أو بالقدم لتجنب تلوث الأيدي.

(٧-٨) مغاسل الأيدي بصالات الإنتاج:

يجب أن تزود صالات الإنتاج بالعدد الكافي والمناسب من مغاسل الأيدي في الأماكن المناسبة حسب حاجة وظروف التصنيع وذلك لتطهير الأيدي على أن تجهز المغاسل بالماء

الساخن والبارد ومواد التنظيف والتطهير وجهاز تجفيف بالهواء الساخن. واستخدام المناشف الورقية فقط للتجفيف والتي يجب توفير العدد الكافي منها، مع توفير سلة نفايات للتخلص من المناشف بعد استعمالها. على أن توصل خطوط التصريف للمغاسل بخطوط المياه العادمة للمنشأة.

(٨-٨) أوعية تجميع النفايات والمواد غير الصالحة للاستخدام:

١- توفير العدد المناسب من أوعية النفايات للمواد غير الصالحة للاستخدام، على أن تكون هذه الأوعية محكمة القفل وذاتية الإغلاق بحيث تمنع وصول الحشرات والقوارض لما بداخلها من نفايات تجنباً لتلوث مياه الشرب أو المباني.

٢- تصنع أوعية النفايات من مواد غير منفذة للسوائل ومانعة للتسرب أو تكون من النوع الذي يستعمل لمرة واحدة.

مادة (٩): أقسام المنشأة

تقسم المنشأة داخلياً إلى خمسة أقسام، وذلك على النحو التالي:

١. القسم الإداري:

عبارة عن مبنى مستقل أو جزء منفصل من أجزاء المصنع يحتوي على المكاتب الإدارية للوظائف المختلفة التي تضمن حسن سير العمليات الإدارية بشرط ألا يتصل هذا المبنى اتصالاً مباشراً بصالة الإنتاج.

٢. قسم التصنيع:

يراعى فيه كل ما ورد بالمادة رقم (٧) من هذه اللائحة.

٣. المستودعات:

يلحق بالمنشأة عدد من المستودعات هي:

(١-٣) مستودع الثلج:

عبارة عن ثلاجة تجميد لا تزيد درجة الحرارة بها عن -10° ويراعى فيه النظافة التامة وأن يكون مطهراً ومعقماً باستمرار وخالياً من الحشرات والقوارض والملوثات والقاذورات، ويمنع منعاً باتاً فصل الكهرباء عن هذا المستودع لمنع ارتفاع درجة الحرارة به عن -10° وتفصل الكهرباء عنه فقط في حالة خلوه من الثلج المخزن بداخله ويمنع منعاً باتاً تخزين الثلج على أرض المستودع مباشرة.

(٢-٣) مستودع الأدوات والمعدات:

يستخدم لتخزين القوالب الحديدية المستعملة في صناعة الثلج وخلافه.

(٣-٣) مستودع الكيماويات ومواد التطهير والتنظيف:

هو قسم مستقل من المستودع مزود بخزائن محكمة الإغلاق لتخزين هذه المواد.

٤. قسم المنتجات النهائية:

يقع في نهاية المصنع ويكون مخصصاً لتخزين المنتجات النهائية المعدة للتوزيع على أن يجهز بأرفف التخزين ويكون جيد الإضاءة والتهوية. ويفضل وجود روافع كهربائية لنقل المواد المنتجة إلى سيارات الشحن مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال. كما يراعى عدم تعرض المنتجات للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

٥. قسم المختبر:

يزود بالأجهزة اللازمة لتحليل المياه المستخدمة في صناعة الثلج والثلج النهائي ويكون مخصصاً للفحص البكتريولوجي والكيميائي للمياه وأن يكون القائمون بالتحليل مؤهلين للقيام بأعمال التحليل المطلوبة.

(مادة ١٠): التجهيزات

(١٠-١) الآلات والمعدات والأدوات:

يجب أن تكون الآلات والمعدات المستخدمة والتي تلامس الماء أو الثلج مباشرة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، ولا تتفاعل مع المنتج، ولا تسبب تغييراً في الطعم أو الرائحة، ومقاومة للتآكل، وتتحمل عمليات التنظيف والتطهير المستمر، وسهلة التنظيف، ويفضل أن تكون مصنوعة من الصلب الغير قابل للصدأ على أن تكون أسطحها ملساء خالية من الخدوش والشقوق.

وتراعى الاشتراطات التالية في الآلات والمعدات المستخدمة:

- أ- يكون تصميمها بشكل يمنع المخاطر الصحية ويسمح بسهولة تنظيفها وتطهيرها جيداً.
- ب- يكون تركيب الآلات الثابتة بشكل يسمح بسهولة الوصول إليها وتنظيفها جيداً.
- ج- تكون سهلة الفك والتركيب لسهولة تنظيفها وتطهيرها.
- د- أن تكون سيارات نقل الكراتين (في حالة وجودها) من النوع الذي يستخدم الكهرباء أو البطاريات ، ويمنع استخدام سيارات الديزل أو البنزين.

(١٠-٢) التجهيزات العلوية (في حالة وجودها):

- أ- تكون جميعها مثل الأوناش المعلقة داخل صالات الإنتاج وأماكن تداول المياه مركبة بطريقة تحول دون تراكم الملوثات المختلفة، وتكون سهلة التنظيف.
- ب- لا تعوق عمليات الإنتاج.

(مادة ١١): التشغيل والصيانة

يجب صيانة المباني والآلات والمعدات وكل ما يستخدم في المنشأة بما في ذلك شبكة الصرف الصحي لتكون في حالة جيدة باستمرار.

(مادة ١٢): الأمان والسلامة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- وضع لافتات إرشادية توضح طرق مكافحة الحريق في حالة حدوثه لا قدر الله.
- ٢- وضع لافتات إرشادية توضح كيفية إخلاء المكان عند الطوارئ.
- ٣- توفير طفايات الحريق بالعدد والحجم المناسبين حسب تعليمات الدفاع المدني، على أن تثبت عليها بطاقة توضح تاريخ الصلاحية للعمل ومواعيد إجراء الاختبارات الدورية عليها، وذلك بجميع مرافق المباني وتجهيزاتها. كما يجب توفر اشتراطات الأمان والسلامة حسب تعليمات الدفاع المدني.
- ٤- توفير صندوق للإسعافات الأولية يكون مزوداً بالمواد الضرورية مثل الأربطة الطبية والقطن والشاش والمواد المطهرة.
- ٥- اتباع قواعد الأمن الصناعي خصوصاً في أقسام المنشأة التي تمثل خطراً على العاملين.
- ٦- الحصول على التراخيص اللازمة من الدفاع المدني.

الباب الثالث

الإشتراطات الخاصة

التصنيع

مادة (١٣): عام

يجب توافر مجموعة من الضوابط الخاصة بمراحل التصنيع المختلفة للثلج بدءاً من المادة الأولية (المياه) وانتهاءً بالثلج بغرض إنتاج ثلج عالي الجودة صحي آمن الاستخدام ومطابق للمواصفات القياسية المقررة.

مادة (١٤): المياه المستخدمة

أن تكون المياه المستخدمة صالحة للاستخدام الآدمي ونقية ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة والمعمول بها لمياه الشرب. وتراعى فيها الاشتراطات التالية:

- ١- يتم أخذ عينات دورية من مياه المصدر العمومي للمصنع (إن وجد) أو من المياه الواردة للمصنع بواسطة سيارات النقل المخصصة لمياه الشرب لفحص المياه بكتريولوجياً وكيميائياً بمختبر المصنع للتأكد من صلاحيتها للاستهلاك ومطابقتها للمواصفات القياسية المقررة.
- ٢- تكون المياه خالية من العكارة والرواسب والطعم والرائحة الغريبين.
- ٣- لا تزيد نسبة الأملاح الذائبة الكلية عن ١٠٠٠ جزء في المليون.
- ٤- لا تزيد نسبة الأملاح المسببة للعسر عن ٣٠٠ ملليجرام/ لتر.
- ٥- تكون مطابقة بكتريولوجياً وأن لا يزيد العدد الكلى للبكتريا عند التحضين على بيئة الآجار المغذي عن ٥٠ خلية/ ملل عند درجة حرارة ٢٠-٢٢م لمدة ٧٢ ساعة،

- أو ١٠ خلية/ ملل عند التحضين عند درجة حرارة ٣٧°م لمدة ٢٤ ساعة.
- ٦- تكون خالية من مجموعة بكتريا القولون وبكتريا القولون النموذجية عند درجتي حرارة (٣٧°م، ٥، ٤٤°م) على التوالي.
- ٧- تكون خالية تماماً من الميكروب السبجي والمعوي.
- ٨- تكون خالية من الميكروبات اللاهوائية المتحصلة.
- ٩- تكون خالية من الميكروبات الممرضة أو أي فيروسات ضارة بالصحة.
- ١٠- تكون خالية من الكائنات الأولية والطحالب والفطريات والحشرات وأطوارها وأجزائها المختلفة.

(مادة ١٥): نقل المياه

- عند عدم توفر مصدر عمومي لمياه الشرب بالمصنع تنقل المياه إلى المصنع بواسطة سيارات نقل مجهزة بخزانات (صهاريج) تكون مخصصة لهذا الغرض ويراعى ما يلي:
- ١- فحص خزانات السيارات يومياً للتأكد من صلاحيتها وخلوها من العيوب.
- ٢- يكون السطح الداخلي للخزان خال من الصدأ والتآكل.
- ٣- يصنع الخزان من معدن غير قابل للصدأ للمحافظة على خصائص المياه المنقولة.
- ٤- تزود السيارة بوسيلة مناسبة ومأمونة لضخ المياه إلى خزانات التخزين بالمصنع.
- ٥- أخذ عينات دورية من المياه الواردة للتحليل.
- ٦- ضرورة تعقيم وتطهير خزانات السيارات بصفة دورية (كل ١٥ يوم) باستعمال محاليل الكلور. على أن يتم غسل الخزان للتخلص من آثار الكلور ويكون ذلك باستعمال مياه نظيفة ونقية وصالحة للشرب.

(مادة ١٦): التخزين

يتم تخزين المياه الواردة للمصنع في خزانات أرضية تراعى فيها الاشتراطات التالية:

- ١- يزود المصنع بعدد من الخزانات الأرضية تتناسب مع كمية المياه الواردة والطاقة الإنتاجية القصوى اليومية للمصنع.
- ٢- تصنع من الأسمنت والخرسانة المسلحة أو من معدن غير قابل للصدأ والتآكل ولا يتفاعل مع الماء أو مع المنظفات المستخدمة في التنظيف والتطهير والتعقيم.
- ٣- يكون سطحها الداخلي أملس سهل التنظيف وخال من التشققات والخدوش.
- ٤- تكون بعيدة تماماً عن شبكة الصرف الصحي للمصنع وعن أي مصدر آخر للتلوث.
- ٥- وضع علامات مميزة على أماكن خزانات المياه الأرضية.
- ٦- تزود بوسيلة فعالة للتهوية عبارة عن مواسير معقوفة تحتوى بداخلها على مادة لتنقية الهواء الداخل مثل القطن أو الألياف الزجاجية مع تغيير مواد التنقية يومياً لضمان عدم تلوثها أو انسدادها.
- ٧- تعقيم الخزانات بصفة دورية كل ١٥ يوم باستعمال محاليل الكلور طبقاً للجدول التالي.

مدة المعاملة	تركيز محلول الكلور
٣٠ دقيقة	١٠٠ جزء / المليون
٢٠ دقيقة	٢٠٠ جزء / المليون

- ٨- يُغسل الخزان جيداً بعد التعقيم للتخلص من آثار الكلور ويكون ذلك باستعمال مياه نظيفة ونقية وصالحة للشرب.

(مادة ١٧): التصنيع

يراعى توافر الاشتراطات التالية:

- ١- تكون المياه المستخدمة في الصناعة نقية وصالحة للشرب ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة مع ضرورة توافر كافة الاشتراطات الواردة بالمادة (١٤) من هذه اللائحة.
- ٢- تكون القوالب المستخدمة في تجميد المياه نظيفة تماماً وخالية من الصدأ والتآكل ومصنوعة من الحديد المجلفن على أن تغمر هذه القوالب المعدنية داخل أحواض مملوءة بمحلول ملحي عالي التركيز.
- ٣- يكون ملح الطعام المستخدم في تحضير المحاليل الملحية مطابقتاً للمواصفات القياسية المقررة.
- ٤- تُصنع المواسير المستخدمة لمرور غاز النشادر المستخدم في تبريد المحلول الملحي من معدن غير قابل للصدأ.
- ٥- لا تزيد درجة حرارة المحلول الملحي داخل الأحواض عن -١٣م° لضمان التجمد التام والكامل للماء في القوالب الحديدية.
- ٦- يتم فصل الثلج عن القوالب الحديدية بنقعها في حوض مملوء بالماء المعقم الصالح للشرب على درجة حرارة الغرفة العادية (٢٥م°) حتى تمام انفصال الثلج عن القوالب.
- ٧- يتم نقل قوالب الثلج الناتجة إلى مستودع الثلج مباشرة.
- ٨- العمل على التخلص من فقاعات الهواء خلال عملية التجميد باستخدام الهزازات. وهي عبارة عن أمشاط من الصاج المجلفن تتحرك يميناً ويساراً أثناء عملية تجميد الماء داخل القوالب تعمل على تجميع فقاعات الهواء حولها. على أن ترفع الهزازات مع بدء تجميد المياه، على أن تكون هذه الهزازات نظيفة ومعقمة وخالية من الصدأ والتآكل والخدوش.

- ٩- يتم غسل الثلج الناتج بالمياه النقية المعقمة والصالحة للشرب قبل تخزينه في مستودع الثلج بالمصنع.
- ١٠- يفضل إعادة غسل الثلج قبل توزيعه إذا طالت فترة التخزين عن ٢٤ ساعة.

(مادة ١٨): جودة الثلج

- يلزم التأكد من مطابقة المنتج النهائي (الثلج) للمواصفه القياسية المقررة وذلك باتباع ما يلي:
- ١- التأكد من مطابقة المياه المستخدمة في صناعته للمواصفات والمعايير الصحية بتحليل عينات دورية من مياه المصدر العمومي أو من خزانات التخزين بالمصنع أو من سيارات نقل المياه الواردة للمصنع.
 - ٢- قياس نسبة الكلور في المياه المستخدمة وفي الثلج الناتج ويجب أن لا تزيد نسبة الكلور في الثلج النهائي عن (٣,٠ - ٥,٠) جزء في المليون.
 - ٣- فحص الثلج الناتج ميكروبياً للتأكد من خلوه من الكائنات الحية الدقيقة وكيميائياً للتأكد من خلوه من الملوثات الكيميائية والعناصر الثقيلة مع ضرورة إجراء فحص إشعاعي للكشف عن العناصر المشعة.

(مادة ١٩): التعبئة

- في حالة إنتاج مكعبات الثلج داخل المصانع يجوز تعبئته في عبوات لتوزيعه معبأ وتراعى في العبوات الاشتراطات التالية:
- ١- تكون على هيئة أكياس من البولي إيثيلين أو البولي بروبيلين الشفاف.
 - ٢- تكون مصنعة من مواد مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
 - ٣- تكون نظيفة ومعقمة وجديدة ولم يسبق استعمالها.
 - ٤- كتابة جميع البيانات على عبوات الثلج بطريقة واضحة ومطابقة للمواصفة القياسية المقررة وباللغة العربية وبأحبار غير ضارة للصحة وغير قابلة للمحو والإزالة.

(مادة ٢٠): نقل الثلج

يتم نقل الثلج من المصانع إلى مراكز التوزيع والتسويق باستخدام سيارات مخصصة لهذا الغرض ويراعى في وسيلة النقل الاشتراطات التالية:

- ١- تزود بصندوق جيد العزل محكم الغلق.
- ٢- تزود بوسيلة للتبريد الميكانيكي بحيث لا تزيد درجة الحرارة بها عن -١٣°م.
- ٣- الاهتمام بنظافة وتطهير وتعقيم الصندوق.
- ٤- يمنع منعاً باتاً استخدامها في نقل أي مادة أخرى خلاف الثلج منعاً للتلوث.
- ٥- يكون جميع العاملين عليها حاصلين على شهادات صحية سارية المفعول .
- ٦- يكتب عليها عبارة (مخصصة لنقل الثلج).

(مادة ٢١): النظافة العامة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- توفير الوسائل والأجهزة والمعدات اللازمة لتنظيف وتطهير الأدوات والأواني والمعدات.
- ٢- وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة في مختلف أجزاء المصنع بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم وعليهم التقيد بها.
- ٣- مكافحة الآفات داخل المصنع وفي الأماكن المحيطة به.
- ٤- استخدام الطرق الطبيعية مثل الصواعق الكهربائية لمكافحة الحشرات والأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض.
- ٥- استخدام المبيدات الحشرية في حالة عدم فاعلية الطرق الطبيعية السابقة في مكافحة مع ضرورة أخذ الاحتياطات اللازمة لحماية المياه والثلج والآلات والأدوات من التلوث.
- ٦- التنظيف الجيد بعد استعمال المبيدات الحشرية للتخلص من آثارها على أن يتم

التنظيف بالماء الساخن والصابون والمنظفات الصناعية للتخلص من بقايا المبيدات قبل إعادة استخدام الآلات والأواني والمعدات مرة أخرى.

٧- لصق بطاقة بيان على عبوات المبيدات والمنظفات والمطهرات وأي مادة كيميائية أخرى والتي تشكل خطراً على الصحة العامة، على أن يوضح بها اسم الصنف وطريقة الاستعمال.

٨- تجميع النفايات في أكياس بلاستيكية داخل حاويات محكمة الغلق من النوع الذي يفتح غطاءه ذاتياً بالضغط بالقدم، مع ربط الأكياس تمهيداً للتخلص منها أولاً بأول خارج المصنع في الأماكن المخصصة لذلك أو من خلال المتعهد إن وجد.

٩- غسل وتطهير حاويات النفايات يومياً باستعمال المطهرات المناسبة.

١٠- ضرورة تنظيف وغسل أرضيات وجدران المصنع يومياً.

(مادة ٢٢): الترخيص

على صاحب المصنع أو مديره المسئول الاحتفاظ بالترخيص في مكان ظاهر.

(مادة ٢٣): سجل الرقابة الصحية

على صاحب المصنع أو مديره المسئول الاحتفاظ بصفة دائمة بسجل الرقابة الصحية الذي يصرف له مع الترخيص وعليه أن يقدمه للقائم بعملية الرقابة عند أي زيارة ولا يجوز إحداث أي تغيير فيما يدون به من بيانات أو ملاحظات سواء كان هذا التغيير بالكشط أو بالمحو أو بالإزالة أو بأي طريقة أخرى.

الباب الرابع

العاملون

(مادة ٢٤): استخراج الشهادات الصحية

لا يجوز الاشتغال بتداول الثلج إلا لمن كان حاصلًا على شهادة صحية من الجهة الصحية المختصة تفيد خلوه من الأمراض المعدية (Infectious Diseases) التي تنتقل عن طريق الغذاء وعدم حملها لجراثيمها. وتستخرج الشهادة الصحية بعد إجراء الفحوصات اللازمة على العامل وتحصينه ضد بعض الأمراض.

أولاً: الفحوصات الطبية:

- ١- الكشف السريري (الإكلينيكي) على العامل (صدر - بطن - أمراض جلدية).
- ٢- الفحوصات المخبرية المطلوبة وتشمل:
 - أ. فحص البراز للطفيليات (Parasites).
 - ب. فحص الدم لكل من التيفود (Typhoid) الباراتفود (Paratyphoid).
 - ج. مزرعة براز للسامونيلا (Salmonella) والشيغلا (Shigella) وضمت الكوليرا (Vibrio Cholera).
 - د. مسحة من الأنف والحلق (الدفثيريا) (Diphtheria).
 - هـ. أشعة على الصدر.

ويتعين إجراء هذه الفحوصات والتحليل في الوحدات والمراكز الصحية والمستشفيات التابعة لوزارة الصحة أو بالعيادات والمستوصفات والمستشفيات الخاصة المصرح لها بذلك من قبل وزارة الصحة.

ثانياً: التحصينات:

تتم في المراكز الصحية أو المستشفيات التابعة لوزارة الصحة فقط وتشمل:

- ١- التحصين ضد الحمى الشوكية (Meningitis)، مرة كل سنتين.
- ٢- التحصين ضد التيفود (Typhoid)، جرعتان بينهما أسبوع على الأقل كل سنتين.

(مادة ٢٥): صلاحية الشهادة الصحية

مدة صلاحية الشهادة الصحية سنة واحدة وتجدد فور انتهائها، ويتم اتباع نفس الخطوات السابقة للحصول على شهادة أخرى.

(مادة ٢٦): الأمراض المعدية والإصابات

(١-٢٦) الأمراض المعدية

يجب عدم السماح لأي شخص يشتبه في أنه يعاني من أو يحمل أي مرض معدٍ ينتقل عن طريق الغذاء أو المياه أو الثلج، أو يكون مصاباً بجروح ملتهبة أو بالتهابات جلدية أو تقرحات أو إسهال، بالعمل في تداول الأغذية أو المياه أو الثلج أو القيام بأي عمل له صلة مباشرة بالغذاء والماء والثلج. وإذا كان هذا الشخص من العاملين بالمنشأة يجب استبعاده عن العمل ومراجعته لأقرب مستشفى أو مركز صحي حتى يتم علاجه وشفاءه من المرض أو الإصابة، وفي حالة تعذر علاجه يستبعد نهائياً عن العمل.

(٢-٢٦) الإصابات

إذا أصيب عامل أثناء العمل بجرح فيجب استبعاده فوراً عن العمل حتى تتم حماية موضع الإصابة بشكل تام بواسطة شريط طبي لاصق مقاوم للماء ذي لون مميز ومثبت بشكل محكم مع توفير الإسعافات الأولية لهذا الغرض. ولا يسمح للعامل بالعودة للعمل إلا بعد استخدام قفاز يغطي موقع الإصابة أو شفاؤه من الإصابة.

(مادة ٢٧): المظهر والسلوك الشخصي

- ١- على كل شخص أثناء العمل في مناطق تداول المياه والثلج أن يواظب على غسل يديه مراراً بشكل جيد باستعمال الماء والصابون، ويجب غسل الأيدي قبل البدء في العمل وبعد الخروج من دورة المياه وبعد لمس أي مادة ملوثة أو تداول أي مادة يحتمل أن تكون

مصدراً لنقل الأمراض، كما يجب غسل اليدين بعد الأكل أو التدخين أو لمس الشعر أو الأنف أو الأذن أو الفم أو الوجه، مع اتباع التعليمات السليمة لغسل الأيدي.

٢- للمحافظة على النظافة الشخصية يجب على العاملين ارتداء الملابس الواقية والمللثة أثناء العمل، بما في ذلك غطاء الرأس والأحذية. ويجب أن تكون جميع هذه الملابس قابلة للتنظيف ما لم تكن مصممة للاستعمال غير المتكرر، مع العناية بنظافة الأظافر وتقليمها.

٣- يمنع منعاً باتاً القيام بأي عمل ينتج عنه تلويث للمياه والثلج مثل الأكل أو الشرب أو التدخين أو البصق أو التمخيط أو خلفه في مكان العمل.

٤- يجب استخدام القفازات المعقمة التي تستخدم مرة واحدة فقط خصوصاً في قسم التعبئة، مع مراعاة أن ارتداء القفازات لا يغني عن غسل الأيدي جيداً. ويجب أن تصنع القفازات من مادة غير منفذة.

٥- على جميع العاملين في أقسام التصنيع والتعبئة ارتداء كمامة (Mask) لتغطية الفم والأنف أثناء العمل.

٦- يمنع منعاً باتاً ارتداء العاملين في أقسام التصنيع والتعبئة للمعلقات الشخصية مثل الحللي والخواتم والساعات والدبابيس أثناء العمل.

٧- يمنع منعاً باتاً النوم في أماكن العمل أو المستودعات.

مادة ٢٨): التدريب على الشئون الصحية

يجب أن يدرّب جميع العاملين بالمنشأة على الاشتراطات والقواعد الصحية الخاصة بعمليات تداول المياه والثلج لمنع تلوثهما.

مادة ٢٩): الاحتياطات الخاصة بالزائرين

يجب أن تتخذ الاحتياطات لمنع تلوث الغذاء من قبل زوار مواقع تداول المياه والثلج، وتتضمن هذه الاحتياطات ارتداء الملابس الواقية وتمرير أحذيتهم على المفاطس الأرضية عند الأبواب.

الباب الخامس

مراقبة تنفيذ اللائحة

(مادة ٣٠): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة.