

المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

لائحة

مصانع المياه الغازية

هـ ١٤٢٦

م ٢٠٠٠



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 (٥/م) 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

يقبل الإنسان في المملكة على شرب المياه الغازية المثلجة نظراً لطبيعة جو المملكة الحار. ونظراً لأن هذه المياه الغازية أثناء خطوات تصنيعها وتعبئتها تكون عرضة للتلوث من عدة مصادر وما يستلزمه ذلك من اتباع احتياطات الأمان الكافية والالتزام بالشروط والمعايير الصحية إلى أقصى درجة ممكنة. لذلك قامت الوزارة بوضع «لائحة مصانع المياه الغازية» بهدف إنتاج مياه غازية آمنة ومطابقة للمعايير الصحية.

تحتوي هذه اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية، يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في هذه المصانع، وهي تعتبر شروطاً أساسية ملزمة لمنح تراخيص البدء في مزاولة النشاط. بينما يوضح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة التي تعتبر شروطاً أساسية يجب تطبيقها بكل دقة أثناء التشغيل. ويستعرض القسم الثالث الاشتراطات الصحية للعاملين في هذه المصانع، والتي يجب إتباعها والالتزام بها حفاظاً على صحة وسلامة الإنسان.

إن وكالة الوزارة للشؤون 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 للشؤون 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 المصنع
٢٤	(مادة ١٠): التجهيزات
٢٥	(مادة ١١): التشغيل والصيانة
٢٦	(مادة ١٢): الأمان والسلامة
٢٧	الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة
٢٧	(مادة ١٣): عام
٢٧	(مادة ١٤): المواد الأولية
٢٩	(مادة ١٥): مواد التعبئة

- ٣٠ (مادة ١٦): التعبئة
- ٣١ (مادة ١٧): التخزين
- ٣١ (مادة ١٨): النظافة العامة
- ٣٢ (مادة ١٩): الترخيص
- ٣٣ (مادة ٢٠): سجل الرقابة الصحية

٣٤ **الباب الرابع: العاملون**

- ٣٤ (مادة ٢١): استخراج الشهادات الصحية
- ٣٥ (مادة ٢٢): صلاحية الشهادة الصحية
- ٣٥ (مادة ٢٣): الأمراض المعدية والإصابة
- ٣٦ (مادة ٢٤): المظهر والسلوك الشخصي
- ٣٧ (مادة ٢٥): التدريب على الشؤون الصحية
- ٣٧ (مادة ٢٦): الاحتياطات الخاصة بالزائرين

٣٨ **الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة**

- ٣٨ (مادة ٢٧): مراقبة تنفيذ اللائحة

الباب الأول

المجال والتعاريف

مادة (١): المجال

تسري بنود هذه اللائحة على مصانع المياه الغازية.

مادة (٢): التعاريف

في تطبيق بنود هذه اللائحة يقصد بالتعاريف الآتية المعاني المبينة أمام كل منها:

المياه الغازية:

المشروب الخالي من الكحول المحضر من محلول سكري مضاف إليه واحد أو أكثر من مكسبات الطعم والرائحة الطبيعية أو الاصطناعية ومشبع بغاز ثاني أكسيد الكربون. ويتكون من مكونين أساسيين هما الشراب الأساسي وماء الصودا.

الشراب الأساسي:

محلول سكري مضاف إليه حامض عضوي مناسب ومواد مكسبة للطعم والرائحة ومادة ملونة بالإضافة إلى مجموعة من المواد الأخرى.

ماء الصودا:

ماء مذاب فيه غاز ثاني أكسيد الكربون.

مصنع المياه الغازية :

منشأة غذائية مرخصة معدة لتصنيع المياه الغازية من مكوناتها الأساسية وتعبئتها في عبوات مختلفة الأنواع والأشكال والأحجام بغرض التسويق والتداول.

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 المعده 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 سواء 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 تقرزها، 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.

صلاحية الأغذية:

ضمان أن تكون الأغذية مقبولة للاستهلاك الآدمي 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 فساده 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 Manufacture 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 وبقايا الأغذية والقاذورات والدهون 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 سلامة الغذاء أو صلاحيته.

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 سواء 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 تتوفر به مصادر المياه والطاقة.
- ٧- توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي.
- ٨- تتناسب المساحة مع حجم العمل وكمية الإنتاج.
- ٩- يمنع منعاً باتاً اتصال 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 الجهات 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 والهوم 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 الأغذية 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 والغسيل، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية، وتكون ذات سطح مستوٍ خالٍ من التشقق والحفر، وتصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف الصحي. 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 الطبيعية.

د- تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة ويفضل أن يكون بها استدارة أو ميل بزاوية ٤٥° ليسهل تنظيفها وتطهيرها ومنع 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، ويحافظ على نظافتها وتطهيرها باستمرار.
- ج- ألا يؤدي موقع مجاري تصريف النفايات وتصميمها إلى تلوّث الأغذية وأن تزود بفتحات للتنظيف.

مادة (٨): المرافق والخدمات

(١-٨) المورد المائي:

يجب أن يكون آمناً وتتوفر فيه الاشتراطات التالية:

أ- المصانع الصغيرة والمتوسطة:

توفر المياه بكميات كافية تحت ضغط ودرجة حرارة مناسبين، ويكون من مورد بعيد عن أي مصدر من مصادر التلوث وعن الصرف الصحي وصالح للاستهلاك الآدمي بناءً على تحاليل مخبرية معتمدة تؤخذ على فترات للتأكد من صلاحية المياه الموجودة به واختبار الكلور المستخدم في التطهير والتعقيم.

ب- المصانع الكبيرة:

يجب توفير مصدر مائي خاص بها صالح للشرب مع توفير وسائل تخزين لها على أن يزود المصنع بمحطة لمعالجة المياه كيميائياً للتخلص من الأملاح الذائبة المسببة للعسر وبكتريولوجيا للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الملوثة للمياه، على أن يراعى ما يلي:

- ١- توفير الوسائل المناسبة لتخزين وتوزيع المياه مثل الخزانات الأرضية التي يجب أن تكون بعيدة تماماً عن مصادر التلوث، ومستوفية لكافة الاشتراطات الصحية، وتتخذ منها المياه من خلال شبكة مواسير مصنوعة من الحديد المجلفن أو الصلب الغير قابل للصدأ أو البلاستيك ومطابقة للمواصفات والاشتراطات الصحية.
- ٢- 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 إلى الشبكة العمومية للصرف الصحي.
- ٣- تكون خطوط الصرف بحجم يسمح بالتخلص من الأحمال القصوى للمنشأة.
- ٤- لا يسمح بتصميم 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	١١٠ - ١٥٠	المستودع	٢٢٠ - ١٨٥
منطقة الاستلام	١٨٥ - ٢٢٠	صالة التصنيع	١٨٥ - ٢٦٠
المدخل	٧٥	رصيف الشحن	١١٠ - ٤٠

(٥-٨) التهوية:

يجب توفير التهوية الطبيعية والصناعية لمنع ارتفاع درجة الحرارة وتكاثف 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 للنفائات.
- ٥- أن تكون صنابير مياه المغاسل من النوع الذي يعمل ذاتيا 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 المواد الغذائية أو مياه الشرب أو المباني.
- ٢ - أن تكون أوعية النفايات من مواد غير منفذة للسوائل ومانعة للتسرب أو تكون من النوع الذي يستعمل لمرة واحدة.

(مادة ٩): أقسام المصنع

تقسم المنشأة داخلياً إلى سبعة 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 استقبال المواد الخام (الأولية):

يقع في مقدمة المصنع على أن يكون لديه باباً مستقلاً وأن يجهز بمجموعة من الأدوات والمعدات مثل ميزان استقبال وطاولات الفرز وخلافه حسب حاجة المصنع. مع ضرورة وجود روافع كهربائية لنقل المواد الخام من سيارات الشحن للمستودع مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال كما يراعى عدم تعرض المواد الخام للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

٣. قسم التصنيع

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

٤. قسم التعبئة

يجب أن يكون ذو درجة حرارة ورطوبة محددتين وهواء متجدد وفقاً لمتطلبات التصنيع الجيد.

٥. المستودع

يتم فيه تخزين وتداول المواد الأولية ومواد التعبئة والتغليف والمنتجات النهائية ويراعى فيه درجة الحرارة، وخلوه التام من أي مصدر للرطوبة، والتهوية الجيدة، والنظافة العامة، مع تطبيق كافة الاشتراطات العامة والخاصة الواردة بلائحة مستودعات المواد الغذائية. ويقسم المستودع الملحق بالمصنع إلى الأقسام التالية:

أ - قسم تخزين المواد الأولية المستخدمة في تصنيع المياه الغازية مثل السكر والمواد الأخرى المضافة للمشروبات الأساسية مثل مكسبات الطعم والرائحة والألوان، ويجب أن يزود بأرفف معدنية للتخزين.

ب- مستودع تبريد لتخزين المركبات المستعملة في التحضير والمواد الحساسة الأخرى على أن لا تزيد درجة الحرارة عن ٤°م.

ج- قسم تخزين القوارير الفارغة الواردة من الأسواق لإعادة تعبئتها.

د- قسم تخزين القوارير الجديدة التي تستعمل مرة واحدة والعلب والكبسولات، على أن يتم التخزين على قواعد من الخشب أو البلاستيك أو المعدن لتجنب التلوث، على أن تعبأ العلب المعدنية في صناديق من الكرتون ذات حواجز عرضية وطولية لمنع تلف العبوات وخدشها.

هـ - قسم تخزين المنتج النهائي المعبأ، مع ضرورة فصل المنتج المعبأ في قوارير عن المعبأ في علب معدنية.

و- قسم تخزين المواد السامة والخطرة مثل المبيدات الحشرية ومواد التنظيف والتطهير

والمواد الكيميائية الأخرى، على أن يكون هذا القسم معزولاً تماماً عن بقية أقسام المستودع الأخرى، ويجب أن يزود بخزائن مغلقة لتخزين هذه المواد.

وعموماً يجب أن تكون أقسام المستودع الملحق بمصانع المياه الغازية نظيفة وجافة وجيدة الإضاءة والتهوية، وبعيدة تماماً عن أي مصدر من مصادر الرطوبة والأبخرة وأنايب المياه، مع ضرورة ترك فراغات باتساع مناسب بين الرصات للتهوية.

٦. قسم المنتجات النهائية:

يقع في نهاية المصنع ويكون مخصصاً لتخزين المنتجات النهائية المعدة للتوزيع على أن يجهز بأرفف للتخزين ويكون جيد الإضاءة والتهوية. مع ضرورة 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.

٧. قسم المختبر

يزود المصنع بمختبر للجودة لتحليل المواد الأولية لتحديد مدى مطابقتها للمواصفات القياسية المعمول بها، وكذلك لتتبع جميع مراحل التصنيع، وتحليل المنتج النهائي، على أن يزود المختبر بالأجهزة والأدوات اللازمة لأخذ العينات والتحليل والاختبار، ويعمل به أشخاص مختصين ومدربين ذوي خبرة في مجال التحاليل المعملية.

(مادة ١٠): التجهيزات

(١٠-١) الآلات والمعدات والأدوات:

يجب أن تكون الآلات والمعدات والأواني المستخدمة والتي تلامس المياه والمواد الغذائية مباشرة مطابقة للمواصفات القياسية المقررة، مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، ولا تتفاعل مع المنتج ولا تسبب تغييراً في الطعم أو الرائحة، ومقاومة للتآكل وتحمل عمليات

التنظيف والتطهير المستمر، على أن تكون أسطحها ملساء خالية من الخدوش والشقوق.
وتراعى فيها الاشتراطات التالية:

أ - يكون تصميمها بشكل يمنع المخاطر الصحية ويسمح بسهولة تنظيفها وتطهيرها جيداً .

ب- يكون تركيب الآلات الثابتة بشكل يسمح بسهولة الوصول إليها لتنظيفها جيداً.

ج- تجهز جميع وحدات التبريد والتجميد بأجهزة لتسجيل درجات الحرارة وبترمومترات لقياس درجة الحرارة (موازين) وألا يسمح بتذبذب درجات الحرارة داخلها منعاً لتواجد وتكاثر الميكروبات.

د - تكون سهلة الفك والتركيب لسهولة تنظيفها وتطهيرها .

هـ- أن تكون سيارات نقل الكراتين من النوع الذي يستخدم الكهرباء أو البطاريات، ويمنع استخدام سيارات الديزل أو البنزين.

(٢-١٠) التجهيزات العلوية:

أ - تكون جميعها مثل الأوناش المعلقة داخل صالات الإنتاج وأماكن تداول المواد الغذائية والمياه مركبة بطريقة تحول دون تراكم الملوثات المختلفة، وتقلل من نمو الفطريات 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 الأمان الصناعي خصوصاً في أقسام المنشأة التي تمثل خطراً على العاملين.
- ٦- الحصول على التراخيص اللازمة من الدفاع المدني.

الباب الثالث

الإشتراطات الخاصة

(مادة ١٣): عام

يجب توافر مجموعة من الضوابط والاشتراطات الخاصة بمراحل التصنيع بدءاً من المواد الأولية وانتهاءً بالمنتج النهائي المعبأ. مع ضرورة تطبيق هذه الاشتراطات بكل دقة وعناية لإنتاج مياه غازية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.

(مادة ١٤): المواد الأولية

(١-١٤) ماء الصودا:

يجب توافر الاشتراطات التالية في المكونات المستخدمة في تصنيع ماء الصودا

أ- الماء:

يكون الماء المستخدم صالحاً للاستهلاك الآدمي وبالمواصفات التالية:

- ١- يكون خالياً من المواد السامة والمعادن الثقيلة إلا في الحدود المصرح بها بلائحة مياه الشرب.
- ٢- يكون عديم اللون والطعم والرائحة وخالياً من أي رواسب أو مواد عالقة.
- ٣- يكون خالياً من الأملاح الذائبة المسببة لعسر الماء ولا يزيد تركيز تلك الأملاح عن (٥٠٠) جزء في المليون مقدره ككربونات كالسيوم.
- ٤- تعقيم الماء للقضاء على الأحياء الدقيقة الممرضة باستخدام الأوزون أو الأشعة فوق البنفسجية ولا يفضل استخدام الكلور في التعقيم لما يسببه من طعم غير مرغوب في المياه الغازية النهائية.

٥- أخذ عينات دورية من المياه المستخدمة في الصناعة لتحليلها مخبرياً.

ب- ثاني أكسيد الكربون:

يكون نقياً تماماً وخالياً من أي آثار للرطوبة أو الغازات الأخرى خصوصاً السامة.

ج- التصنيع:

يجب توافر الاشتراطات التالية:

١- تكون الأجهزة المستخدمة في عملية خلط غاز ثاني أكسيد الكربون والماء مصنوعة من

معادن غير قابلة للصدأ، وتكون سهلة التنظيف وتتحمل الضغوط العالية.

٢- يمنع منعاً باتاً استخدام أوعية أو مواسير أو محابس مصنوعة من النحاس في تحضير

أو نقل ماء الصودا لمنع تكوين كربونات النحاس السامة.

٣- تزود الأجهزة بوحدات تبريد للمياه تكون أسطحها الخارجية ملساء خالية من الصدأ

وذات قدرات مناسبة لسرعة تبريد الكميات المطلوبة.

(١٤-٢) الشراب الأساسي (Base)

يجب أن يتوفر فيه ما يلي:

١- تكون جميع المواد الأولية المستخدمة سليمة وخالية من علامات التلف والفساد وصالحة

للاستهلاك الآدمي ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل نوع.

٢- يكون الماء المستخدم في تحضير الشراب مطابقاً تماماً لما ورد بالفقرة (أ) من البند

(١٤-١) من هذه المادة.

٣- يكون قسم تحضير الشراب الأساسي نظيفاً ومعزولاً تماماً عن باقي أجزاء المصنع.

٤- يتم تحضير الشراب الأساسي في خزانات من الصلب الغير قابل للصدأ سهلة الغسيل

والتنظيف والتطهير مع سهولة الوصول إلى جميع أجزائها الداخلية.

٥- تكون جميع المواسير والوصلات المستخدمة في نقل الشراب الأساسي من الصلب الغير

قابل للصدأ ويمنع وجود الزوايا الحادة لسهولة عملية التنظيف ولتقليل تراكم الملوثات.

٦- الاحتفاظ بالخزانات مغطاة باستمرار.

٧- غسل وتعقيم خزانات تحضير الشراب الأساسي بعد العمل مباشرة والاحتفاظ بها مغطاة بعد الغسل.

مادة (١٥): مواد التعبئة

يجب أن تتوفر فيها الاشتراطات التالية:

(١-١٥) القوارير التي يعاد استعمالها:

ترتجع هذه القوارير من الأسواق حيث يتم فرزها وغسلها وتعقيمها لإعادة تعبئتها بالمياه الغازية ويراعى ما يلي:

- ١- يكون قسم الغسل مستقلاً عن بقية أجزاء المصنع ومعزولاً تماماً عنه.
- ٢- تكون ماكينة الغسل نظيفة وصالحة للعمل، ويتم ذلك بالفحص الدوري لها للتأكد من صلاحية الفرش والرشاشات، مع ضبط درجة الحرارة وتركيز الصودا وضغط المياه داخلها.
- ٣- تكون خزانات مياه الغسل من الصلب الذي لا يصدأ الخالية من اللحامات.
- ٤- تكون جميع التوصيلات والوصلات محكمة ونظيفة وظاهرة حتى يسهل صيانتها.
- ٥- فرز القوارير قبل غسلها لاستبعاد التالف والملوث والغير صالح للاستعمال.
- ٦- تكون المياه المستعملة في الغسل يسرة خالية من العسر، ويتم ذلك بإمرار المياه العمومية على أجهزة إزالة العسر قبل الاستعمال.
- ٧- فرز القوارير بعد الغسل وقبل التعبئة لاستبعاد القوارير الغير مغسولة أو الغير تامة الغسل، أو التي تحتوي على أي مواد غريبة أو الغير صالحة للتعبئة.
- ٨- يتم الكشف على القوارير أثناء مرورها على سير خاص بواسطة العمال المدربين،

مع مراعاة أن تكون الإضاءة في منطقة الكشف جيدة وكافية لكشف العيوب طبقاً للمادة (٨) - الفقرة (٤-٨)، مع ضرورة تغيير العامل كل نصف ساعة.

٩- اختبار الأجهزة الإلكترونية المستخدمة في عملية الكشف على القوارير دورياً وعلى فترات للتأكد من دقة عملها.

(٢-١٥) القوارير ذات الاستعمال لمرة واحدة والعلب الصفيح:

تكون العلب والقوارير نظيفة ومطابقة للشروط والمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل منهما.

(مادة ١٦): التعبئة

يراعى توافر الاشتراطات التالية:

- ١- تتم عملية التعبئة آلياً أو نصف آلياً ويمنع منعاً باتاً التعبئة والخلط اليدوي.
- ٢- وقاية القوارير أثناء التعبئة من الانفجار، ويكون ذلك بضبط ضغط الغاز.
- ٣- تصميم ماكينات التعبئة بحيث توضع الكبسولات أو الأغشية المعدنية بطريقة آلية دون تدخل أي عامل بشري.
- ٤- تكون فوهات القوارير ملساء وسليمة.
- ٥- استعمال الكبسولات المعدنية الخالية من الصدأ ولم يسبق استعمالها، على أن تكون مبطننة من الداخل بحشية (جوان) من الفلين أو البلاستيك المانع لتسرب الغاز.
- ٦- فرز القوارير بعد التعبئة لاستبعاد ناقصة التعبئة أو المكسورة أو التي تحتوي على شوائب أو رواسب أو أي مواد غريبة.
- ٧- غسل ماكينات التعبئة بعد الاستعمال مباشرة.
- ٨- تعبئة القوارير في صناديق من البلاستيك أو في أي وسيلة أخرى تحمي العبوات من الكسر أو التلف أثناء النقل والتداول.

- ٩- يمكن استخدام الأفلام القابلة للانكماش في تعبئة علب المياه الغازية والقوارير ذات الاستخدام لمرة واحدة مع استعمال قواعد من الكرتون المقوى لها.
- ١٠- ضرورة لصق بطاقة بيان تحتوي على البيانات الضرورية التي تدل على المنتج وصفاته وطريقة التخزين والاستخدام وفقاً للمواصفة القياسية المقررة، على أن تكون جميع بيانات البطاقة واضحة وثابتة وغير قابلة للإزالة والمحو. وأن تكون بطاقة البيان صعبة النزع ومثبتة جيداً على العبوة من الخارج.

(مادة ١٧): التخزين

- ١- يتم تخزين العبوات المنتجة في قسم المستودع الخاص بها على أن يتم التخزين على قواعد من الخشب أو البلاستيك أو المعدن مرتفعة عن سطح الأرض، مع ضرورة تقسيم هذا الجزء من المستودع إلى مناطق تختص كل منطقة بتخزين نوع واحد فقط من أنواع المياه الغازية التي ينتجها المصنع.
- ٢- الاحتفاظ بسجلات لتقيد حركة التخزين والتفريغ أو الصرف من المستودع.
- ٣- اتباع قاعدة ما يخزن أولاً يصرف أولاً.

(مادة ١٨): 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 بهما.
- 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 الأغذية والمياه 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- يمنع منعاً باتاً تخزين أي من هذه المواد في أماكن الإنتاج المختلفة أو في أقسام المستودع المخصصة لتخزين المواد الغذائية أو القوارير والعلب والكبسولات.
- ٩- تجميع النفايات في أكياس بلاستيكية داخل أوعية محكمة الغلق، مع ربط الأكياس تمهيداً للتخلص منها أولاً بأول خارج المصنع في الأماكن المخصصة لذلك أو من خلال المتعهد إن وجد.
- ١٠- غسل وتطهير أوعية النفايات يومياً باستعمال المطهرات المناسبة.
- ١١- ضرورة تنظيف وغسل أرضيات وجدران المصنع يومياً.

(مادة ١٩): الترخيص

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

(مادة ٢٠): 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، سواءً كان هذا التغيير بالكشط أو بالمحو أو بالإزالة أو بأي طريقة أخرى.

الباب الرابع

العاملون

(مادة ٢١): استخراج الشهادات الصحية

لا يجوز الاشتغال بتداول الأغذية والمياه إلا لمن كان حاصلًا على شهادة صحية من الجهة الصحية المختصة تفيد خلوه من الأمراض المعدية (Infectious Diseases) التي تنتقل عن طريق الغذاء أو المياه 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) والشيجلا (Shigella) وضمان الكوليرا

(Vibrio Cholera).

د. مسحة من الأنف والحلق (الدفتيريا) (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 ٢٢): صلاحية الشهادة الصحية

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

(مادة ٢٣): الأمراض المعدية والإصابات

(١-٢٣) الأمراض المعدية

عدم السماح لأي شخص يشبهه في أنه يعاني من أو يحمل أي مرض مُعدٍ ينتقل عن طريق الغذاء، أو يكون مصاباً بجروح ملتهبة أو بالتهابات جلدية أو تقرحات أو إسهال، بالعمل في تداول الأغذية أو القيام بأي عمل له صلة مباشرة بالغذاء. 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.

(٢-٢٣) الإصابات

إذا أصيب عامل أثناء العمل بجرح فيجب إستبعاده 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 ٢٤): المظهر والسلوك الشخصي

- ١- على كل شخص أثناء العمل في مناطق تداول الأغذية والمياه 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 والملائمة 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 للغذاء أو للمياه مثل الأكل أو الشرب أو التدخين أو البصق أو التمخط أو خلاقه 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 للمتعلقات الشخصية مثل الحللي والخواتم والساعات والدبابيس أثناء العمل.
- ٧- يمنع منعاً باتاً النوم في أماكن العمل أو المستودعات.

(مادة ٢٥): التدريب على الشؤون الصحية

يجب أن يدرّب جميع العاملين بالمنشأة على الاشتراطات والقواعد الصحية لتداول الأغذية أو المياه لمنع تلوّثهما.

(مادة ٢٦): الاحتياطات الخاصة بالزائرين

يجب أن تتخذ الاحتياطات لمنع تلوّث الغذاء أو المياه من قبل زوار مواقع تداول الأغذية والمياه، وتتضمن هذه الاحتياطات ارتداء الملابس الواقية وتمرير أحذيتهم على المغاسل الأرضية عند الأبواب.

الباب الخامس

مراقبة تنفيذ اللائحة

(مادة ٢٧): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة.

