

محضر رقم : 234

المملكة المغربية

وزارة الداخلية

عمالة الناظور

جماعة بني انصار

المجلس الجماعي

لبني انصار



محضر الدورة : العادية لشهر فبراير
المنعقدة يوم : الأربعاء بتاريخ 20 جمادى 1442
الموافق لـ : 03 فبراير 2021

محضر

اجتمع المجلس الجماعي لبني أنصار في اطار الدورة العادية لشهر يناير 2021 المنعقدة يومه : الاربعاء 20 جمادى الثانية 1442، الموافق لـ : 03 فبراير 2021.

الورقة الحافظة

تطبيقا لمقتضيات القانون التنظيمي رقم : 113.14 المتعلق بالجماعات ، الصادر تنفيذه الظهير الشريف رقم : 1015.85 المؤرخ في : 20 رمضان 1436 الموافق لـ : 07 يوليوز 2015 ولاسيما المادة : 36 منه ، عقد مجلس جماعة بني انصار أشغال جلسته العلنية في اطار دورته العادية يومه :الاربعاء 20 جمادى الثانية 1442 الموافق لـ : 03 فبراير 2021 اجتماعا بمقر فضاء الذاكرة التاريخية للمقاومة والتحرير، تحت الرئاسة الفعلية للسيد عبد الحليم فوطاط ، رئيس المجلس الجماعي لبني انصار ، وبحضور السيد : مصطفى بوالليوث باشا مدينة بني أنصار.

العدد القانوني الذي يتكون منه المجلس : 35 عضوا،
عدد الأعضاء المزاولين لمهامهم : 35 عضوا،
عدد الأعضاء الحاضرين : 20 عضوا ، وهم السادة :

الصفة	الاسم الكامل
رئيس المجلس الجماعي	1 - عبد الحليم فوطاط
النائب الأول للرئيس	2- محمد اهلل
النائب الثاني للرئيس	3 - فاروق الحموتي
النائب الخامس للرئيس	4 - عمرو اوعاس
النائبة السادسة للرئيس	5- سارة الناصري
كاتب المجلس	6- احمد زريوح
نائب كاتب المجلس	7- محمد الحموتي
عضو مستشار بالمجلس	8- محمد كرحيو
عضو مستشار بالمجلس	9- الهواري جيمي
عضو مستشار بالمجلس	10- مصطفى فكري
عضو مستشار بالمجلس	11- مصطفى الناصري
عضو مستشار بالمجلس	12- عبد القادر الوزغاري
عضو مستشار بالمجلس	13- عبد الصمد الدودي

عضو مستشار بالمجلس	14- سعيد بوزيدي
عضو مستشار بالمجلس	15- عبد الواحد اوراغ
عضو مستشار بالمجلس	16- جمال بنعلي
عضو مستشار بالمجلس	17- هشام اليحياوي
عضو مستشار بالمجلس	18- محمد الرايس
عضو مستشار بالمجلس	19- احميدو الغرس
عضو مستشار بالمجلس	20- عبد الواحد زريوح

عدد الأعضاء الغائبين بدون عذر : لا أحد

عدد الأعضاء الغائبين بعذر : 15 عضوا ، وهم السادة :

الصفة	الاسم الكامل
النائب الثالث للرئيس	1- ميمون العيساوي
النائب الرابع للرئيس	2- عمر بركان
النائبة السابعة للرئيس	3- مجدلين الحموتي
عضو مستشار بالمجلس	4- نور الدين الرماني
عضو مستشار بالمجلس	5- مصطفى وعلي
عضو مستشار بالمجلس	6- فواز اعراب
عضوة مستشارة بالمجلس	7- نبيلة بوسيوم
عضوة مستشارة بالمجلس	8- فريدة وكيل
عضوة مستشارة بالمجلس	9- وفاء عيكش
عضو مستشار بالمجلس	10- فؤاد سقساق
عضو مستشار بالمجلس	11- محمد العصفوري
عضو مستشار بالمجلس	12- مصطفى بويباون
عضو مستشار بالمجلس	13- محمد الورياشي
عضو مستشار بالمجلس	14- عبد القادر يشو
عضوة مستشارة بالمجلس	15- فريدة اتراري

و حضر بصفة استشارية من مصالح الجماعة كل من السادة:

- عبد السلام الفونتي: مدير المصالح الجماعية
- محمد بيخرشان ، رئيس مصلحة شؤون المجلس
- محمد امين شريفي ، رئيس قسم الممتلكات الجماعية و الشرطة الادارية
- المكي السبتي ، رئيس مصلحة المستودع الجماعي
- مرزوق بوشرطة ، رئيس مكتب التواصل و العلاقات العامة
- قيشوح علال ، المهندس الجماعي
- المكي السبتي ، رئيس مصلحة المستودع الجماعي
- محمد اشهباز ، شاسع المداخل
- شميشة و علي ، عن مكتب التواصل و العلاقات العامة
- نجاة ابركان ، رئيسة مصلحة الشؤون الاقتصادية
- حسين بلعيدي ، مهندس معماري لدى الجماعة

كما حضر مجموعة من المواطنين والمواطنات وبعض ممثلي جمعيات المجتمع المدني

و بعد التأكد من توفر النصاب القانوني ، أعلن السيد : عبد الحليم فوطاط ، رئيس المجلس الجماعي لبني انصار عن افتتاح أشغال الدورة العادية في جلستها الفريدة ، حيث توجه بالشكر الجزيل إلى السادة الأعضاء المحترمين و السيد : باشا مدينة بني انصار و موظفي الجماعة و شكرهم على تلبية دعوة الحضور ، وطبقا للمادة 67 من القانون التنظيمي المتعلق بالجماعات ، قام بإعلان أسماء الأعضاء المتغيبين و هم السادة : ميمون العيساوي ، عمر بركان ، مجدلين الحموتي ، نور الدين الرماني ، مصطفى و علي ، فواز اعراب ، نبيلة بوسيوم ، فريدة و كيل ، و فاء عيكش ، فؤاد سقساق ، محمد العصفوري ، مصطفى بويباون ، محمد الورياشي ، عبد القادر يشو ، فريدة اتراري ، وأخبر السادة أعضاء المجلس بالأعدار التي تقدموا بها ، ليقرر الرئيس قبولها ، عقب ذلك أعطيت الكلمة للسيد أحمد زريوح كاتب المجلس ، لتلاوة النقط المدرجة في جدول الأعمال، التي جاءت على النحو التالي:

- 01 - المصادقة على مشروع قرار جماعي تنظيمي تميمي يتعلق بالمحافظة على النظافة العامة والصحة وحماية البيئة .
- 02 - المصادقة على مشروع قرار جماعي تنظيمي يتعلق بتنظيم الحرف والأنشطة التجارية والخدماتية
- 03 - المصادقة على مشروع قرار جماعي تنظيمي يتعلق بإحداث فرق المراقبين المحلفين المكلفين بتنفيذ قرارات رئيس المجلس الجماعي في ميدان الشرطة الإدارية .
- 04 - المصادقة على مشروع قرار جماعي تنظيمي يتعلق بشروط كيفية نصب الخيام بالملك العام .
- 05 - المصادقة على مشروع قرار جماعي تنظيمي يتعلق بالتدابير الخاصة خلال عيد الأضحى المبارك
- 06 - المصادقة على مشروع قرار جماعي تنظيمي تميمي يتعلق بالسير والجولان بالتراب الجماعي.

بعد عرض جدول الأعمال ، وطبقا لمقتضيات المادة : 40 من القانون التنظيمي للجماعات ، تطرق السيد الرئيس المجلس الى الطلب الذي تقدم به السيد : عبدالواحد زريوح مستشار بالمجلس الجماعي ، والذي يرمي الى إدراج بعض النقط في جدول أعمال الدورة العادية لشهر فبراير 2021 ، فقد خصه مكتب المجلس بالرد التالي :

**من رئيس المجلس الجماعي لبني انصار
الى
السيد : عبدالواحد زريوح مستشار بالمجلس الجماعي**

الموضوع : إيضاحات جوابية حول طلبكم المتعلق بإدراج بعض النقط في جدول أعمال الدورة العادية لشهر فبراير 2021 .
المرجع : طلبكم المؤرخ في : 04 يناير 2021 .

سلام تام بوجود مولانا الإمام

وبعد ، فعلاقة بالموضوع والمرجع المشار إليهما أعلاه ، وجوابا على طلبكم المتعلق بإدراج بعض النقط في جدول أعمال الدورة العادية لشهر فبراير 2021 ، يشرفني أن أوافيكم بما تم الاتفاق عليه من طرف مكتب المجلس الجماعي لبني انصار ، والذي يمكن إجماله فيما يلي :

فبخصوص النقطة الأولى الواردة في طلبكم المتعلقة ب : الوضعية القانونية لفرخانة بعد إلحاقها ببلدية بني انصار ، نخبركم بأنه لم يتم إدراجها في جدول أعمال الدورة العادية لشهر فبراير 2021 ، لأن الوضعية القانونية لفرخانة منذ إلحاقها بجماعة بني انصار واضحة وضوح الشمس ، بحيث أنها جزء لا يتجزأ من تراب جماعة بني انصار و لا أحد يشك في ذلك ، كما أن هذا الانضمام هو خطوة تنموية تقوم على التدبير الشأن المحلي والحكمة الجيدة من منصور تنموي يتماشى وخصائص المنطقة التي ظلت لعقود من الزمن في اتصال مباشر مع الثغر المحتل ، وبالتالي فإن إحداث جماعة واحدة لم يأت من فراغ بل جاء ليواكب برامج الحكومة لتعزيز البنية الاقتصادية والإدارية للمناطق الحدودية داخل نسق واحد يتيح لها هامشا كبيرا من التأهيل الحضري وتهيئة مجالية وجعلها في مستوى التحديات التي يفرضها موقعها بالقرب من مليلية المحتلة .

أما بالنسبة للنقطة الثانية المتعلقة ب : مشكل السير والجولان بفرخانة ، نخبركم بأن مصلحة الشرطة الإدارية بالجماعة قد اقترحت إدراج نقطة بجدول أعمال هذه الدورة تتعلق بمشروع تنموي خاص بالسير والجولان بتراب الجماعة وفرخانة جزء لا يتجزأ من تراب الجماعة .

أما فيما يخص النقطة الثالثة والأخيرة المتعلقة ب : تقييم النقل الحضري ببني انصار وفرخانة ، أحيطكم علما أن مجلسنا الموقر قد سبق له أن تداول في هذه النقطة في دورة فبراير من سنة : 2020 ،

وتفضلوا، بقبول اسمى عبارات التقدير و الاحترام
والسلام./.

الرئيس

وقبل أن يشرع المجلس في دراسة النقط المدرجة في جدول الأعمال ، وبناء على مقتضيات المادة : 106 من القانون التنظيمي رقم : 113.14 المتعلق بالجماعات ، وطبقا للمادة : 25 من القانون الداخلي للمجلس ، قدم السيد : عبدالحليم فوطاط ، رئيس المجلس الجماعي تقريرا إخباريا حول الأعمال التي قام بها في إطار الصلاحيات المخولة له وهو على الشكل التالي :

كلمة رئيس مجلس جماعة بني انصار تقرير أنشطة الرئيس بين الدورتين دورة فبراير 2021

بسم الله الرحمن الرحيم
والصلاة والسلام على أشرف المرسلين

السيد الباشا، السادة ممثلي المصالح اللامركزية، السيدات والسادة أعضاء المجلس الجماعي، السيدات والسادة رؤساء الأقسام والمصالح الإدارية للجماعة، أيها الحضور الكريم،

أرحب بكم في هذه الدورة العادية لمجلس الجماعة و هي الأولى خلال هذه السنة 2021 تطبيقا المادة 33 من القانون التنظيمي 14-113 والتي نتمنى أن تكون خيرا من سابقتها التي تميزت بنفشي و بشكل كبير لجائحة كورونا بحيث كان لها أثر كبير على الدور الاقتصادي . و قد فرضت علينا أن نتعامل مع الوضع بشكل استثنائي كذلك هذه الدورة أيضا تأتي في ظروف استثنائية بفعل استمرار انعكاسات هذه الجائحة لكننا متفائلين أن يتحسن الوضع تدريجيا مع بداية عملية التلقيح التي ستهم شرائح واسعة من المواطنين مما سيكسب مناعة جماعية للمجتمع و نرجو الله سبحانه أن يكون ذلك سببا يرفع به عنا هذا الوباء عفانا الله و يياكم منه و حفظ بلدنا من تداعياته .

سيداتي و سادتي ، عملا بمقتضيات القانون التنظيمي 113-14 المتعلق بالجماعات و المقاطعات ، و القانون الداخلي للمجلس سيما المادة 25 منه ،يشرفني أن أعرض عليكم هذا التقرير الإخباري عن مجمل الأنشطة التي قمت بها كرئيس لمجلس جماعة بني انصار بين الدورة العادية السابقة و هذه الدورة و التي طغى عليها كما يقتضي الأمر ، الإجراءات التي قامت بها مصالح الجماعة للمساهمة في الحد من انتشار وباء كوفيد 19 . هذا بالإضافة إلى الأنشطة المرتبطة بتدبير شؤون الجماعة الاعتيادية و تتبع مختلف المشاريع المقامة على صعيد تراب الجماعة و الإشراف على الانطلاق مشاريع أخرى و التي سترى النور قريبا . و هكذا و بناء على المنشور رقم :2020/04 الصادر عن وزير الاقتصاد و المالية و اصلاح الإدارة ، و سعيا إلى تنفيذ مقتضياته المتمثلة في التدابير الواجب اتخاذها بعد رفع

حالة الطوارئ الصحية ومن أجل ضمان السير العادي لمرفق الجماعة ، كان لزاما علينا عقد اجتماعات دورية و في إطار الوقاية رؤساء الأقسام و المصالح الإدارية للتتبع الإجراءات و التدابير الوقائية من الوباء . و في هذا الإطار، نحيطكم علما أن الجماعة ساهمت و ماتزال - كلما استدعى الامر - تقوم بعمليات التعقيم لمختلف المؤسسات الساحات العمومية منذ بداية انتشار هذا الوباء الفتاك على طول تراب الجماعة ، و يشارك في هذه العمليات كل من مصلحة حفظ الصحة و الشرطة الإدارية و مصلحة مستودع الجماعي .

أيها السيدات و السادة ، قد يكون هذا الوباء طاغيا على مختلف الأنشطة التي قمنا بها من خلال المصالح الإدارية المختصة غلا أنه ، إلا أنه لم يكن ليمنعنا من تتبع باقي الانشغالات التي تهم المواطنين و الوقوف عن قرب على مراقبة السير العادي للمرافق الإدارية لتقديم خدمات القرب للسكان على أحسن وجه . و كذلك تتبع مختلف المشاريع و أذكر في هذا السياق الورش الكبير المتعلق بهيكلية الأحياء الناقصة التجهيز سواء بفرخانة أو بني أنصار بحيث سهرنا على إزالة مجموعة من العراقيل التي كانت تعرقل هذا المشروع المهم بتعاون مع الساكنة و بحضور السلطة المحلية مشكورة على الجهود التي بذلتها من أجل سير العملية في ظروف أفضل . و أبشر السادة المشتشرين و من خلالكم ساكنة جماعة بني أنصار أن برنامج التأهيل الحضري الشطر الثاني يشرف على النهاية ، بحيث فاقت نسبة إنجازه 95% كذلك الشأن بالنسبة لمشروع القاعة المغطاة الذي أشرف بدوره على النهاية . بينما مشروع التطهير السائل "الحصة رقم 2" بلغت 80% و " الحصة رقم 3" بلغت ما يناهز 13%.

كما أنني قمت بالزيارة لورش بناء مركز التكوين المهني للقرب و الأشغال به و صلت 50% بينما مشروع محطة معالجة المياه العادمة فقد بلغت الأشغال به ما نسبته 50%. اما المشروع الذاتي المتعلق ببناء دار الشباب و بامكانياتنا المالية المحدودة فقد و صلت نسبت الإنجاز به 95% .

اسمحوا لي السادة المستشارين ، أيها الحضور الكريم أن أذكركم أن الرهان الأول الذي نسعى إلى تحقيقه هو تعزيز ثقة ساكنة بني أنصار في أداء المجلس الجماعي و المصالح الإدارية سعيا لتحقيق خدمات القرب لصالح المواطنين .

من جهة أخرى بود أن أخبركم أن جماعة بني أنصار صنفت ضمن الجماعات التي تصدرت القائمة في تقرير أعده مركز الدراسات و الأبحاث " طفرة " و الذي شمل 81 جماعة يفوق عدد سكانها 50 ألف نسمة . و هذا يعكس مدى التزام جماعة بني أنصار بتفعيل النشر الاستباق للمعلومات الموجودة في حوزتها وفقا للقانون 13-31 المتعلق بالحصول على المعلومات . وقد شمل هذا التقييم تفعيل نشر المعلومات بكيفية استباقية من قبل الجماعة الترابية موضوع الدراسة و مجالات أخرى تهم المشاركة المواطنة ، و مالية الجماعة و الحكامة الترابية .

كما أنني عقدت لقاءات مع عدد من جمعيات المجتمع المدني تروم أخذ آرائهم و نهج المقاربة التشاركية في اتخاذ مجموعة من القرارات التي تهم الساكنة . و أذكر في هذا المجال جمعية الرحمة ، و جمعية اغماريا ، جمعية الإخلاص ، جمعية أيت نصار الرياضية ، و

كذلك المكتب النقابي لتجار سوق بني أنصار . هذا إضافة إلى الحضور و المشاركة في افتتاح أنشطة ثقافية ، ورياضة و تربوية أقيمت داخل المجال الترابي لبني أنصار .
و في الختام لا يسعني إلا أن أعرب عن تقديري لكل الشركاء الذين أقمنا معهم علاقات عمل و مشاريع و أنشطة مشتركة . كما أود أن أشكر الأطر الإدارية و التقنية بالجماعة ، الذين يسعون دائما لتقديم الأفضل من أجل الرقي بالعمل الإداري خدمة للساكنة .
الشكر موصول كذلك للسادة المستشارين بمختلف توجهاتهم و انتماءاتهم الذين لا يدخرون جهدا لخدمة الساكنة كل من موقعه . بعون الله و توفيقه نحن عاقدون العزم على مواصلة العمل بشكل وثيق مع جميع الشركاء و الفاعلين لتحقيق الأهداف المنشودة تحت رعاية صاحب الجلالة الملك محمد الساد ايدہ الله و نصره .
كان هذا بإيجاز أهم المحطات التي و قفنا عليها و انجزناها في هذه الفترة الممتدة بين دورة **أكتوبر** الماضية و دورة فبراير الحالية .

والسلام عليكم و رحمة الله.

بعد عرض الرئيس لتقرير حول نشاطه بين الدورتين ، تناول الكلمة بعرض حول النقطة الأولى والتي جاءت كما يلي :

النقطة الأولى: المصادقة على قرار جماعي تنظيمي تميمي يتعلق بالمحافظة على النظافة العامة و الصحة و حماية البيئة

العرض :

السيد : عبد الحليم فوطاط، رئيس المجلس الجماعي

تتعلق هذه النقطة بقرار تنظيمي يخص المحافظة على النظافة العامة و الصحة و حماية البيئة ، هو قرار يجمع بين قرارين كانا بحوزة الجماعة و هما القرار الرقم : 01 لسنة 1993 الخاص بحفظ و تنظيم الصحة العامة و القرار رقم : 98/01 الخاص بالمحافظة على النظافة العامة و حماية المناطق الخضراء مع بعض التعديلات و الإضافات حتى يتلاءم الوضع الحالي للجماعة .
و للسادة المستشارين الكلمة .

المنافشة :

السيد : محمد الرايس ، عضو مستشار بالمجلس

إيماننا بأهمية المحافظة على البيئة و الصحة العامة تدخل السيد المستشار ليؤكد للسيد رئيس المجلس أن منطقة فرخانة تعرف عدة مناطق سوداء بحيث لا زال بعض الساكنة يقومون برمي الأزبال في الطرقات أو في الأودية بل أكثر من ذلك هناك من يقوم بصب مياه الواد الحار في الأودية دون مراعاة شروط و احترام البيئة أو ما شابه ذلك ، كما أشار أنه أخبر السيد الرئيس مرارا و تكرارا بهذه الإشكالية و لكن لا حياة لمن تتادي . ثم ختم تدخله بأنه مستعد لمصاحبة أعضاء من الشرطة الإدارية للجماعة لإيجاد حل مناسب لهذه المعضلة و الجزر لكل من سولت له نفسه بعدم احترام قرارات مجلسنا الموقر .

السيد : عبد الحليم فوطاط، رئيس المجلس الجماعي

جوابا على ما ورد في مداخلة السيد المستشار ، أكد أنه يشاطره فيما قاله حول وجود مناطق سوداء في فرخانة تتكدس فيها النفايات التي يتسبب فيها بعض الأشخاص الذين يشار إليهم على أنهم أعيان المدينة ، بحيث أن هناك من يقوم برمي الأزبال في الواد و البعض الآخر يربط شبكته للمياه العادمة بمجاري الواد ... و أشار أنه رغم إشعارنا لهم بخطورة

هاته التصرفات اللا أخلاقية و اللا مسؤولة لكن دون جدوى . و حرصا منا بإيجاد حل نهائي لهذه الإشكالية فقد وعد السادة الأعضاء بأنه سييذل كل ما في وسعه للقضاء على هذه التصرفات المشينة و بالتالي جعل منطقة فرخانة تنعم ببيئة سليمة .
هذا و ختم السيد الرئيس بأنه سيعطي أوامره لمصلحة الشرطة الإدارية بالجماعة لجزر كل مخالف لقراراته .

السيد : سعيد بوزيدي ، عضو مستشار بالمجلس

حرصا منه بأهمية النقل المدرسي ، فقد تدخل مطالباً السيد الرئيس بفتح القوس حول مصير دعم الجمعيات و يخص بالذكر جمعية أيت نصار للنقل المدرسي ، التي أشار أنه لا يمكن تصنيفها بين الجمعيات التي لها ولاء انتخابي و لا سياسي و لا شيء من هذا القبيل خصوصا وأن النقل المدرسي يعرف اقبالا ضعيفا خلال هذا الموسم الدراسي الاستثنائي نتيجة انتشار جائحة كورونا ، بحيث لا تستفيد منه سوى نسبة قليلة من الفتيات ، و بالتالي فإن حرمانها من التمدرس يعتبر جريمة في حقها ، ثم عبر عن أمله أن يتخذ السيد الرئيس لإنقاذ ما يمكن إنقاذه .

بعد ذلك أشاد بهذا القرار التنظيمي الذي ينكب أعضاء المجلس على دراسته و مناقشته و أضاف أن هذا القرار هو رسالة للمجلس القادم ، أما هذا المجلس فقد أشرف على نهايته ، كما دعا السيد الرئيس إلى الاهتمام بمصلحتين مهمتين وهما : مصلحة حفظ الصحة و مصلحة الشرطة الإدارية وأكد أن هاتين المصلحتين مهمتين سواء بالنسبة لمجلسنا الحالي أو المجالس السابقة ، و طالب بإعادة هيكلتهما و ذلك بتزويدهما بالإمكانات المادية اللازمة و البشرية الكفوة حتى تتمكن من القيام بمهامها على أحسن وجه كما الشأن بالنسبة لمثيلاتها على المستوى الوطني .

ثم أضاف قائلاً أن الحديث على السلامة الصحية داخل تراب الجماعة هو الحديث عن انعدام السلامة في كل شيء إذ نجد مثلا أن السيارات المكلفة بتوزيع الخبز لا تتوفر فيها الشروط اللازمة و كذلك الأمر بالنسبة لسيارات الأجرة .

السيد : جمال بنعلي ، عضو مستشار بالمجلس

تمحور تدخله حول النظافة بتراب الجماعة ، وأشار أنه إذا كان في بداية ولاية المجلس الحالي أعضاء حزب العدالة و التنمية ، ينوهون بالمجهودات التي قام بها المستشار عمر بركان ، في إطار حملة النظافة داخل تراب الجماعة ، فإني أنوه بالسيد الهواري جيمي لما قام به و ما يزال يقوم به من حملات متواصلة من أجل جعل مدينة بني أنصار ، مدينة نظيفة بامتياز ، و بعد ذلك تقدم بالشكر الجزيل لرئيس المجلس عن المجهودات التي بذلها خلال ولايته و ما حققه من إنجازات مهمة سواء تعلق الأمر بالمشاريع المنجزة أو البنية التحتية .

و بخصوص مسألة اغلاق الحدود مع الثغر المحتل فألتمس من الجهات العليا بالتدخل لإيجاد حل مناسب في أقرب وقت ممكن ، نظرا لأن مليلية المحتلة تعتبر مصدر عيش لفئة عريضة من ساكنة الجماعة بل الإقليم بكامله .
و ختم تدخله مطالبا سيادة الرئيس ببذل مزيد الجهود لإيجاد حل لهذه الفئة المتوقفة عن العمل بعد اغلاق الحدود الوهمية و طالب السيد الرئيس بالزام أي مقاول يرغب في خلق شركة على تراب الجماعة بإعطاء الأسبقية للعمل لساكنة الجماعة .

السيد : سعيد بوزيدي ، عضو مستشار بالمجلس

في تعقيب له أكد أن فريق مستشاري حزب العدالة و التنمية ينوون بكل الجهود التي يبذلها أي عضو في المجلس لخدمة الجماعة و ساكنتها ولا يستثنون أحدا كيفما كان انتمائه السياسي .

السيد : عبد الحليم فوطاط، رئيس المجلس الجماعي

في إطار أجوبته على مختلف تدخلات أعضاء المجلس ، نوه باهتماماته بمعاونة ساكنة الجماعة منذ اغلاق الحدود الوهمية ، حيث أصبحت فئة عريضة منها متوقفة عن العمل سواء بالنسبة التي تتوفر على عقود العمل أو المتقاعدة التي كانت تحصل على راتبها الشهري من الثغر المحتل او التي كانت تمارس التهريب .
كما أثار انتباه الحضور أن الساكنة المجاورة للحدود الوهمية لميليه لم تكن تشعر يوما أبدا بأن المدينة كانت محتلة ، بحيث أن الولوج إليها كان في الفترات الماضية يتم بدون أي صعوبة تذكر بل حتى بدون تقديم أي وثيقة تؤكد هوية الشخص ، لكن بعد مرور الوقت أصبحت الأمور تتغير شيئا فشيئا لكن رغم ذلك لم تتأثر الساكنة المجاورة بهذه التغييرات و لم يتوقف مصدر عيشها ، لكن بحلول جائحة كورونا و قعت الطامة الكبرى ، بحيث وقع ما لم يكن في حسابان أحد و شردت عائلات كثيرة و توقف مصدر العيش لغالبيتها و انتشر الفقر بشكل لم تعاهده المنطقة و أضاف قائلا أنه في حالة لم تتدخل الجهات العليا لإنقاذ ما يمكن إنقاذه و إيجاد حل عاجل لهذه المعضلة فإن الأمور ستتعدد أكثر و نتائجها ستكون و خيمة على المنطق

السيد : عبد الواحد اوراغ ، عضو مستشار بالمجلس

فقد تمحور تساؤله حول إشكالية شبكة التطهير السائل بمنطقة فرخانة ، خاصة ما يتعلق بالمضخات ، و ختم تدخله مطالبا سيادة الرئيس بالتدخل لدى الشركة المكلفة بتدبير قطاع النظافة ، قصد توفير المزيد من الحاويات نظرا لأن فئة عريضة من الساكنة تقوم برمي نفاياتها في الأودية وما شبه ذلك ، مبررة تصرفاتها بعدم وجود هذه الحاويات ...

السيد : علال قيشوح ، مهندس الجماعة

جوابا على ما ورد في مداخلة السيد المستشار ، أكد بأن شبكة التطهير السائل في منطقة فرخانة سليمة مائة في المائة ، والمضخات تشتغل بشكل عادي ولا وجود لأي عطب فيها ، وأضاف قائلا أن الإشكالية المطروحة في منطقة فرخانة تتمثل في وجود بعض المنازل غير مرتبطة بشبكة الواد الحار بسبب رفض ملاكها أداء واجب الربط ، الشيء الذي دفع ببعض هؤلاء الملاك بربط قنوات مياه منازلهم العادمة بالواد ، والأمر ينطبق كذلك على بعض محلات غسل السيارات ، وإيماننا منه بالعواقب التي يمكن أن تترتب على ذلك فقد طالب السيد الرئيس باتخاذ الإجراءات اللازمة ضد هؤلاء .

السيد : جمال بنعلي ، عضو مستشار بالمجلس

استهل تدخله بإبراز أهمية المحدودبات خاصة في المناطق السوداء لمالها من أهمية في تقليص حوادث السير ، و تساءل حول سبب عدم تعميمها على جميع تراب الجماعة خاصة بالنسبة لمنطقة فرخانة ، كما طالب السيد الرئيس بإعادة النظر في الطريقة العشوائية التي يتم بها استغلال الشاحنة المكلفة بإصلاح الإنارة العمومية ، و دعا الى احترام العدالة المجالية في استعمالها .

السيد : عبد الحليم فوطاط، رئيس المجلس الجماعي

في معرض أجوبته على مختلف تساؤلات السيد المستشار ، أكد أنه بالنسبة للمحدودبات فإنه سيتم تعميمها على جميع أحياء الجماعة التي هي في حاجة ماسة لها و ستتولى شركة بيوي ذلك ، أما بالنسبة للشاحنة المخصصة لإصلاح الإنارة العمومية أكد أنه أعطى أوامره بأن لا تستعمل إلا بإذن منه .

و تجدر الإشارة إلى أن القرار الجماعي التنظيمي التتيمي يتعلق بالمحافظة على النظافة العامة و الصحة و حماية البيئة ورد كما يلي :

المملكة المغربية
وزارة الداخلية
عمالة إقليم الناظور
جماعة بني انصار
مديرية المصالح
قسم الشرطة الإدارية
والممتلكات الجماعية والشؤون
القانونية

قرار جماعي تنظيمي رقم :
يخص المحافظة على النظافة العامة والصحة
وحماية البيئة

المعدل و المتمم لـ :

- القرار عدد : 93/01 المؤرخ في :
1993/06/07 الخاص بحفظ وتنظيم الصحة العامة
- القرار عدد : 98/01 المؤرخ في :
1998/05/06 الخاص بالمحافظة على النظافة
العامة

وحماية المناطق الخضراء

إن رئيس جماعة بني أنصار:

- ✓ بناء على الظهير الشريف رقم 1.15.85 صادر في 20 رمضان 1436 (7 يوليوز 2015) بتنفيذ القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات.
- ✓ الظهير الشريف الصادر في : 3 شوال 1332 (25 غشت 1914) المنظم للمؤسسات المضرة و المزعجة أو الخطيرة، كما وقع تغييره و تنميته و تعديله،
- ✓ بناء على القانون رقم: 96/9 الصادر في 15 ماي 1997 القاضي بتنظيم الظهير الشريف الصادر بتاريخ 30 نوفمبر 1918 في شأن الاحتلال المؤقت للملك العمومي.
- ✓ الظهير الشريف المؤرخ بتاريخ 19 شعبان 1332 (الموافق 13 يوليوز 1914) حول الإجراءات التي تتضمن سلامة الحيوانات الاليفة من الامراض المعدية .
- ✓ الظهير 30 محرم 1334 (8 دجنبر 1915) بشأن الإجراءات الصحية من اجل حماية المدن في الظروف التي تستلزم في الحياة الصحية تدخلات سريعة من لدن السلطات العمومية. واخذ التدابير الصحية من اجل حماية الصحة و النظافة العمومية بالمدن (حسب ما تم تنميته بظهير 22 شعبان 1334 (24 يوليوز 1916).
- ✓ الظهير المؤرخ في 12 ابريل 1913 حول الصيدليات و العشابون و محلات بيع العطور والبقالة.
- ✓ الظهير الشريف المؤرخ في 10 جمادى الأولى 1337 (موافق 08 يوليوز 1919) بشأن تنظيم مراقبة اللحوم و المواد الحيوانية المخصصة للاستهلاك العمومي.
- ✓ الظهير الشريف الصادر في 2 رمضان 1350 الموافق 11 يناير 1932 المتعلق بضبط شؤون المساكن المفروشة الجريدة الرسمية عدد 1007 بتاريخ 12 فبراير 1932.
- ✓ الظهير 11 فبراير 1932 حول تنظيم المحلات المؤتثة (المغير بظهير 30 يونيو 1932).
- ✓ الظهير المؤرخ في 30 ابريل 1935 (2 محرم 1354) المنظم لمصلحة البيطرة ، و المحدد لاختصاص البيطريين البلديين و البيطريين الخواص.
- ✓ الظهير الشريف 13 شوال 1354 الموافق في 8 يناير 1936 المتعلق ببناء الحمامات بالمدن. الجريدة الرسمية عدد 1216 سنة 1936.
- ✓ الظهير 28 صفر 1357 (29 ابريل 1938) المتعلق باحداث منطقة عازلة حول المقابر بداخل المدن الجديدة.
- ✓ الظهير 10 جمادى الأولى 1357 (8 يونيو 1938) بشأن تطهير المدن و المراكز الحضرية (المغير و المتمم بظهير 26 مايو 1947).
- ✓ الظهير 14 ابريل 1953 حول إعداد و استيراد وبيع اللحوم (Sous emballage) .
- ✓ الظهير المؤرخ في 21 شوال 1336 (30 يونيو 1958) المتعلق بمنح القواد و الباشاوات والسلطات الخاصة من اجل توفير حماية النظافة و الصحة العمومية في المدن.
- ✓ الظهير الشريف رقم: 1.58.401 الصادر في: 12 جمادى الآخرة 1378 (24 دجنبر 1958) المتعلق بالإنذارات المترتبة عليها اداء غرامة لمعاقبة مرتكبي بعض المخالفات للقرارات البلدية المتعلقة بالمحافظة على الصحة و حماية الاغراس كما تم تغييره و تنميته.(المغير بظهير رقم : 1.90.91 بتاريخ : 13 جمادى الاولى 1413 (9 نوفمبر 1992) بتنفيذ القانون رقم : (14.88) .

- ✓ الظهير الشريف رقم : 986.68 الصادر في : 19 شعبان 1389 (31 أكتوبر 1969) المتعلق بالدفن واستخراج و نقل الاموات المعدل بمرسوم رقم 2.80.522 بتاريخ 16 دجنبر 1980.
- ✓ الظهير الشريف رقم : 1.69.89 الصادر في : 23 ذي القعدة 1389 (31 يناير 1970) المتعلق بالمحافظة على الطريق العمومية و شرطة السير و الجولان.
- ✓ الظهير الشريف المؤرخ في 29 شعبان 1334 (30 يونيو 1976) بشأن تشذيب الاشجار بالمدن و نواحيها.
- ✓ الظهير الشريف بمثابة قانون رقم 1.75.292 الصادر في: 5 شوال 1397 (سنتبر 1977) المتعلق باتخاذ التدابير الكفيلة بحماية الحيوانات الداجنة من الامراض المعدية.
- ✓ الظهير الشريف رقم 1.15.292 الصادر في: 5 شوال 1397 (19 سنتبر 1977) المحدد للتدابير الخاصة بضمان صحة الحيوانات ضد الامراض المعدية (المتمم بظهير 1.79.224 بتاريخ 17 ذي الحجة 1399 (8 نوفمبر 1979 الصادر بتنفيذ قانون رقم 7.79).
- ✓ الظهير الشريف رقم: 1.83.108 الصادر في: 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984) بتنفيذ القانون رقم 13.83 المتعلق بزجر الغش في البضائع.
- ✓ الظهير الشريف رقم 1.89.187 الصادر في 2 ربيع الثاني 1410 الموافق 21 نوفمبر 1989 بتنفيذ القانون رقم 30/89 المتعلق بالضرائب و الرسوم المستحقة لفائدة الجماعات المحلية و هيئاتها.
- ✓ الظهير الشريف رقم 1.95.154 الصادر في: ربيع الاول 1416 (16 اغسطس 1995) ربيع الثاني 1410 الموافق 21 نوفمبر 1989) بتنفيذ القانون رقم 10/95 المتعلق بالماء.
- ✓ الظهير الشريف رقم: 1.01.176 الصادر في فاتح ربيع الثاني 1424 (13 يونيو 2002) بتنفيذ القانون رقم: 00/61 المتعلق بمثابة النظام الاساسي للمؤسسات السياحية.
- ✓ الظهير الشريف رقم 1.03.59 الصادر في: 10 ربيع الاول 1423 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم: 11-03 المتعلق بحماية واستئصال البيئة.
- ✓ الظهير الشريف رقم : 1.03.61 الصادر في: 10 ربيع الاول 1423 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم: 11.03 المتعلق بمكافحة تلوث البيئة.
- ✓ الظهير الشريف رقم 1.06.153 الصادر في 30 شوال 1427 (22 نونبر 2006) بتنفيذ القانون رقم: 28.00 المتعلق بتدبير النفايات و التخلص منها.
- ✓ الظهير الشريف رقم 1.06.151 الصادر في 30 شوال 1427 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم : 11.03 المتعلق بمدونة الادوية و الصيدلة.
- ✓ الظهير الشريف رقم 1.10.08 الصادر في 26 صفر 1431 (11 فبراير 2010) بتنفيذ القانون رقم : 07.28 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية.
- ✓ الظهير الشريف رقم 1.11.140 الصادر في : 16 رمضان 1432 (17 اغسطس 2011) بتنفيذ القانون رقم :24.09 المتعلق بسلامة المنتجات و الخدمات ، وبتتيم الظهير الشريف الصادر في: 9 رمضان 1331 (12 اغسطس 1913) بمثابة قانون الالتزامات و العقود.
- ✓ الظهير الشريف رقم : 1.15.108 الصادر في: 18 شوال 1436 (4 اغسطس 2015) بتنفيذ القانون رقم: 80.14 المتعلق بالمؤسسات السياحية و اشكال الايواء السياحي الاخرى.
- ✓ المرسوم الملكي رقم 554.65 الصادر في 17 ربيع الاول 1378 (26 يونيو 1967) المتعلق بوجوب التصريح ببعض الامراض و اتخاذ التدابير الوقائية للقضاء عليها.
- ✓ المرسوم الملكي في 29 يناير 1970) المتعلق باستخراج الجثث.
- ✓ المرسوم الوزاري رقم 2.56.3823 بتاريخ 7 غشت 1956 1967 المتعلق بإحداث مصلحة بيطرية بلدية.

- ✓ المرسوم الوزاري رقم: 2.78.157 الصادر في: 11 رجب 1400 (26 ماي 1980) المحدد للشروط التي تنفذ بها تلقائيا التدابير الرامية إلى ضمان استتباب الامن وسلامة المرور و النظافة و الصحة العمومية.
- ✓ المرسوم الوزاري رقم: 2.97.787 الصادر في: 6 شوال 1418 (04 فبراير 1998) يتعلق بمعايير جودة لمياه و بجرد درجات تلوث المياه.
- ✓ المرسوم الوزاري رقم 2.98.617 الصادر في 17 رمضان 1419 (05 يناير 1999) لتطبيق الظهير الشريف رقم 1.75.291 الصادر في 24 شوال 1397 (08 اكتوبر 1977) المعتبر بمثابة قانون يتعلق بتدبير التفطيش من حيث السلامة و الجودة و الحيوانات الحية و المواد الحيوانية او من اصل حيواني.
- ✓ المرسوم الملكي رقم 2.00.425 الصادر في 10 رمضان 1421 (7 ديسمبر 2000) المتعلق بمراقبة و إنتاج و تسويق الحليب و مشتقاته.
- ✓ المرسوم الملكي رقم: 2.04.553 الصادر في : 4 يناير 2005 المتعلق بالصب و السيلان و الرمي و الإيداع المباشر او غير المباشر في المياه السطحية او الجوفية.
- ✓ المرسوم الوزاري رقم: 2.07.1064 الصادر في: 05 رجب 1429 (09 يوليو 2008) ، المتعلق بمزاولة الصيدلة و فتح الصيدليات و المؤسسات الصيدلانية وفتحها.
- ✓ المرسوم الوزاري رقم : 2.12.502 الصادر في : 02 رجب 1434 (13 ماي 2013) بتطبيق القسم الاول من القانون رقم: 24.09 ، المتعلق بسلامة المنتوجات و الخدمات و بتتيمم الظهير الشريف الصادر في : 09 رمضان 1331 (12 اغسطس 1913) بمثابة قانون الالتزامات و العقود.
- ✓ القرار الوزاري الصادر بتاريخ 07 رمضان 1333 (20 يوليو 1915) المتعلق بالإجراءات الوقائية ضد داء السعر.
- ✓ القرار الوزاري الصادر بتاريخ: 18 جمادى الثانية 1334 (22 ابريل 1916) المتعلق بالقاعات السينمائية.
- ✓ القرار الوزاري الصادر بتاريخ: 23 رجب 1332 (26 ماي 1916) المتعلق بحماية المياه المسخرة لتزويد المدن و الحواضر.
- ✓ القرار الوزاري الصادر بتاريخ: 14 محرم 1343 (16 غشت 1924) المنظم لصناعة المثلجات الغذائية.
- ✓ القرار الوزاري الصادر بتاريخ 26 محرم 1345 (06 غشت 1926) المتعلق بمراقبة انتاج الحليب و بمثابة قانون منظم لبيع الحليب و مشتقاته.
- ✓ القرار الوزاري الصادر بتاريخ في: 25 اكتوبر 1932 المنظم لمراقبة الصيدليات - العشابون... ، و المنظم لمحلات العقاقير- الحلاقون.
- ✓ القرار الوزاري الصادر بتاريخ : 22 جمادى الثانية محرم 1352 (13 اكتوبر 1933) المتعلق بترتيب المؤسسات المضرة او المزعة او الخطيرة (حسب ما تم تعديله و تتميمه).
- ✓ القرار الوزاري الصادر بتاريخ (20 فبراير 1934) في الادن بتلقيح الهزة لوقايتنا من داء الكلب.
- ✓ القرار الوزاري الصادر بتاريخ: 26 يناير 1939 المنظم للقاعات السينمائية (حسب ما تم تعديله و تتميمه).
- ✓ بناء على القرار الجماعي عدد : 93/01 الخاص بالمحافظة و تنظيم الصحة العامة .
- ✓ بناء على القرار الجماعي رقم: 98/01 الخاص بالمحافظة على النظافة العامة و حماية البيئة .

- ✓ بناء على القرار الجنائي رقم :..... بتاريخ..... المحدد للضرائب و الرسوم المستحقة لفائدة ميزانية جماعة بني أنصار.
- ✓ و بناء على رأي لجنة.....
- ✓ و بناء على مداولة المجلس الجماعي المجتمع في اطار دورته العادية لشهر فبراير 2021 مقرر عدد:..... بتاريخ:...../.....

يقرر ما يلي:

الباب الأول

المحافظة على الصحة العمومية

الفصل 1:

يعهد للمكتب الجماعي لحفظ الصحة و مصلحة الشرطة الادارية لجماعة بني انصار القيام بكل الاعمال و المهام اليومية التي من شانها ضمان الوقاية الصحية و النظافة و حماية البيئة و ذلك طبقا للقوانين و الانظمة الجاري بها العمل في اطار الاختصاصات المخولة لرئيس الجماعة بمقتضى القانون التنظيمي للجماعات الترابية.

الفصل 2:

يتخذ المكتب الجماعي لحفظ الصحة و فرق الشرطة الادارية جميع الاجراءات اللازمة و التدابير الرامية الى ضمان الوقاية الصحية و النظافة داخل مدار جماعة بني انصار و يقوم في هذا المجال بالصلاحيات المنصوص عليها في الأبواب و الفصول الموالية بعده.

الفصل 3:

يعهد للمكتب الجماعي لحفظ الصحة و مصلحة الشرطة الإدارية بتطبيق كل القوانين و الأنظمة الجاري بها العمل المتعلقة بمجال المحافظة على الصحة العمومية و النظافة و حماية البيئة و ذلك في المجالات التالية:

- الوقاية من الامراض المعدية و الوبائية او الخطيرة.
- مراقبة الاماكن المقلقة للراحة و الضارة او الخطيرة.
- مراقبة المياه و المستنقعات و مكافحة آفات الصحة العامة .
- مراقبة المواد الاستهلاكية (المواد الغذائية-اللحوم-الحليب و مشتقاته...الخ)
- مراقبة نظافة بنايات السكنية.
- مراقبة المؤسسات الاقتصادية على اختلاف انواعها.
- محاربة النواقل.
- تطهير الاماكن الملوثة.
- مراقبة نظافة المؤسسات العمومية و الخاصة المفتوحة للعموم.
- مراقبة نظافة السيارات الاجرة و حافلات النقل الجماعي العمومي و المدرسي.

- مراقبة المراكز ذات الصبغة الاجتماعية و المؤسسات المدرسية و المؤسسات الصناعية التقليدية.
- مراقبة جميع وسائل النقل للمواد الغذائية.
- مراقبة و تنظيم النقل الصحي و سيارات نقل الموتى و الجرحى.
- مراقبة اماكن الاستشفاء و العلاج و بيع المواد الطبية و شبه الطبية.

و لهذه الغاية يتخذ جميع التدابير اللازمة المنصوص عليها في الابواب و الفصول اسفله.

الباب الثاني

الوقاية من الأمراض المعدية و الوبائية أو الخطيرة

الفصل 4:

يمنع منعاً كلياً على كل فرد أو جماعة سواء كانت شخصية معنوية أو ذاتية أن تقوم بأي عمل من شأنه أن يمس بالصحة العمومية و سلامة السكان داخل نفوذ تراب الجماعة.

الفصل 5:

يتخذ المكتب الجماعي لحفظ الصحة جميع التدابير اللازمة ، من اجل تجنب و مكافحة انتشار الامراض المعدية و الوبائية أو الخطيرة و ذلك طبقاً للقوانين و الأنظمة المعمول بها حسب الفصول بعده.

الجزء الأول

الأمراض المعدية

الفصل 6:

حين توجد حالة مرضية تستوجب التصريح يقوم المكتب الجماعي لحفظ الصحة بإجراء البحث الوبائي بتنسيق مع المصالح الصحية المختصة و إرسال النتائج المحصل عليها إلى مندوبية وزارة الصحة طبقاً للقوانين الجاري بها العمل التي تجعل من التصريح ببعض من الأمراض تصريحاً إجبارياً و التي تنص على اتخاذ التدابير الوقائية قصد الحد من انتشار هذه الأمراض.

الفصل 7:

في حالة التصريح بوجود مرض من الامراض التي يجب التبليغ بها ، فان المكتب الصحي الجماعي يقوم ببحث في هذا الشأن و يحول المعلومات المحصل عليها الى السلطة الصحية المختصة.

و في هذه الحالة يقوم المكتب الصحي الجماعي المعني، و بالتنسيق مع مندوبية الصحة في اطار لجنة اليقظة الصحية بإجراء بحث و معاينة لتدارك و محاربة الامراض المتفشية و اتخاذ اجراءات وقائية للصحة العمومية.

✓ حين توجد حالة مرضية وبائية معدية يجب عزل المريض و يجب تطهير المحل و الاثاث المستعمل من طرف الشخص المصاب و يكون لزاما على المريض ان يحترم ما جاء في الارشادات المتعلقة بالعزل و يوضع تحت الحراسة و المعالجة للحد من تفشي الوباء.

✓ يتم عزل كل شخص مصاب بمرض معد اما بمنزله او بأحد المستشفيات قصد معالجته.

✓ يسهر مكتب الجماعي لحفظ الصحة و بالتنسيق مع المندوبية الاقليمية لوزارة الصحة على عزل المرضى المعديين، و عليه ان يمنع كل شخص مصاب بمرض معدي او ناقل لجراثيم او طفيليات من مزاوله اي عمل يجعله على الاتصال بالأفراد او ملامسة للأغذية او لمنتجات غذائية موجهة للاستهلاك من طرف العموم، و ذلك الى ان يتم شفاؤه و يتسلم شهادة طبية بناء على تحليلات مخبرية.

الفصل 8:

يجب على جميع الاطباء و الممرضين و اصحاب المهن الحرة الطبية او شبه الطبية التصريح لدى المديرية الاقليمية لوزارة الصحة او المكتب الجماعي لحفظ الصحة و بصفة اجبارية و فورية بكل مرض معد او داء او وباء اكتشف اثناء ممارسة المهنة.

الفصل 9:

يجب على المأجورين و ارباب العمل و اسرة ذوي المريض في حالة الشك بوجود حالة اصابة بداء معد مسبب للوباء ان يخبروا بذلك المديرية الاقليمية لوزارة الصحة او المكتب الجماعي لحفظ الصحة فوراً و بصفة استعجالية.

الجزء الثاني

الأوبئة و الأمراض الخطيرة

الفصل 10:

في حلة انتشار أمراض وبائية يتخذ الطبيب مدير المكتب الجماعي لحفظ الصحة او من يقوم مقامه و بالتنسيق مع المديرية الإقليمية لوزارة الصحة و بصفة استعجالية جميع الإجراءات اللازمة و التدابير الوقائية لحماية الصحة العمومية و سلامة السكان من هذه الأوبئة و ذلك بما يلي:

- ✓ السهر على عزل الأشخاص المصابين بالوباء في مراكز العلاج.
- ✓ يجب معالجة أوكار الوباء وكل الملابس و الأشياء التي كان يستعملها المصاب بوسائل و طرق مصادق عليها من طرف المصالح المختصة.
- ✓ إبادة الفئران و محاربة الحشرات و إتلاف أو حرق للمواد الموجودة بمحلاتهم.
- ✓ القيام بحملة تطهيرية و وقائية لتوعية أهل المصاب بالوباء... الخ.

- ✓ العمل على مكافحة الوباء (بالتلقيح الوقائي و العلاج...الخ).
- ✓ يجب أن يتم تطهير و معالجة (بالأدوية و المبيدات) ، المحلات و الأثاث و النسيج و كل شيء آخر مألوف يلمسه الشخص المصاب بمرض معد من طرف الأعوان المختصين بالمكتب الجماعي لحفظ الصحة أو تحت مراقبتهم.
- ✓ و في حالة نقل أشياء قابلة للتطهير ، يجب أن يتم هذا النقل بواسطة سيارة مغلقة مخصصة لهذا الغرض كما يجب تطهير هذه السيارة و معالجتها بالأدوية و المبيدات بمجرد الانتهاء من عملية النقل.
- ✓ يجب على الخصوص نقل المرضى المعديين بواسطة سيارات الإسعاف ، التابعة للوقاية المدنية المخصصة لهذا الغرض و يتحتم تطهير هذه السيارة بعد كل نقل.

الفصل 11:

يمنع منعاً كلياً على اصطحاب السيارات الخاصة أو سيارات النقل العمومي من نقل أي مريض مصاب بوباء أو داء معدي متفشي و ظاهر و معروف، و في حالة المخالفة يتم تطهير السيارة على نفقة صاحبها. وفي حالة الأمراض الخطيرة الأخرى يجب أن تشعر المديرية الإقليمية لوزارة الصحة و المكتب الصحي الجماعي فوراً قصد اتخاذ التدابير الاستعجالية اللازمة للحد من الآفة.

الجزء الثالث

الوفيات

الفصل 12:

- يقوم طبيب المكتب الجماعي لحفظ الصحة او من يقوم مقامه ، بالسهر على الاجراءات اللازمة لدفن الاشخاص المتوفين بالشكل اللائق و المتمثلة فيما يلي:
- ✓ الطب الشرعي
 - ✓ تسليم شواهد الدفن
 - ✓ مراقبة عملية دفن الجثث و استخراجها من القبور
 - ✓ تنظيم مرفق نقل الجثث
 - ✓ شرطة الجنائز و المقابر و ذلك دون ما الاخلال بالشروط الصحية و الوقائية

الفصل 13:

يجب على ذوي أو أهل الهالك ان يعلنوا عن كل وفاة الى المكتب الصحي للجماعي مع عدم الاخلال بما يستحق من تصريحات لدى مصالح الحالة المدنية.

الفصل 14:

يقوم طبيب و ممرضو المكتب الجماعي لحفظ الصحة او من يقوم مقامه ،بمعاينة جثة الانسان المتوفى بالمنزل للتأكد من الوفاة و بإمكانهم إخبار الشرطة القضائية عند الشك في ان الوفاة غير طبيعية.

إذا كان سبب الوفاة مرض معد أو وبائي يتخذ الطبيب المعني جميع الاجراءات اللازمة اثناء نقل الجثة و الدفن لتجنب تفشي المرض مع تطهير المنزل الذي كان موجودا به المتوفى.

الفصل 15:

- * تدفن الجثة بالمقبرة الجماعية و حسب التشريع الجاري به العمل، ويتم نقل جثة الميت من المسكن الى المقبرة بواسطة سيارة نقل الاموات المرخص لها او حمالات النعش التي يجب تطهيرها بعد كل استعمال.
- * تدفن المشيمات و الاعضاء البشرية الناتجة عن عمليات لبتر داخل المستشفيات و المصحات بالمقابر الجماعية بعد الحصول عن رخصة الدفن من المكتب الجماعي لحفظ الصحة.
- * كما ان كل نقل جثة ميت خارج الجماعة لا يمكن ان يتم إلا حسب التشريع الجاري به العمل، و من خلال الشباك الوحيد لنقل الجثث المحدث لهذا الغرض (بالعمالة).

الباب الثالث

مراقبة الحيوانات الاليفة

الفصل 16:

- يقوم المكتب الجماعي لحفظ الصحة بتنسيق مع المصالح البيطرية المختصة ، بمراقبة الحيوانات الاليفة حيث يتخذ التدابير اللازمة من اجل ما يلي:
- ✓ منع شرود البهائم المؤذية و المضرة،
 - ✓ مكافحة داء السعر و كل الامراض الحيوانية المعدية التي تهدد صحة الإنسان،
 - ✓ مكافحة الحشرات و الجرذان وذلك بالرش بالأدوية و المبيدات،
 - ✓ جمع الحيوانات الشاردة و مكافحة الكلاب الضالة و التحكم فيها،
 - ✓ السهر على نقل الحيوانات الميتة من الشوارع،

الجزء الأول

مكافحة امراض الحيوانات المعدية للإنسان

الفصل 17:

- ✓ يجب على أصحاب أو مالكي الحيوانات في حالة الشك في وجود حالة إصابة هذه الأخيرة بداء أو وباء (داء السل أو أنفلونزا الطيور أو أنفلونزا الخنازير...الخ) أو أي مرض من الأمراض الحيوانية المعدية للإنسان ، ان يخبروا بذلك المكتب الجماعي لحفظ الصحة فوراً و بصفة استعجالية.
- ✓ يجب على كل صاحب كلب أن يدلى بشهادة تقيح كلبه ضد داء السعر عندما يطلب بذلك مسلمة من طرف المصالح البيطرية المختصة.

✓ يجب إجباريا تلقيح كل كلب يعيش داخل المدار الحضري ضد داء الكلب في الاجال المقررة من طرف السلطة الصحية البيطرية.

الجزء الثاني

وسائل الوقاية من امراض الحيوانات المعدية للإنسان

الفصل 18:

* يمنع منعاً كلياً التجول بالكلاب داخل المدار الحضري ان لم يكن ممسوكة بزمام و لم تكن مكتمة.
* يمنع تجول الحيوانات التي ليس لها مالك او صاحب، حيث تعتبر كلاب ضالة يجب مطاربتها طبقاً للقوانين الجاري بها العمل المتعلقة بالتدابير التي يجب اتخاذها ضد داء السعور.
* كما يتعين على كل مالك لكلب تسجيله بالمصالح البيطرية المعنية ، و تقديم شهادة مسلمة من طرف طبيب بيطري تبين فصيلة الكلب و تاريخ آخر تلقيح له ضد داء لكلب.
* يمنع منعاً باتاً تربية الكلاب الشرسة و الخطيرة وفي حالة مخالفة مقتضيات هذا الفصل، يتم حجز هذه الحيوانات بالمستودعات الخاصة بذلك وفقاً للقوانين المعمول بها في هذا الميدان.

الفصل 19:

* يمنع تجول الحيوانات التي بها جروح او قروح في جلدها او مسيلة للقيح داخل الأسواق و المدار الحضري طبقاً للقوانين الجاري بها العمل المتعلقة بمكافحة داء السعور وكل الامراض التي تهدد الحيوانات الاليفة.

الفصل 20:

يمنع الاحتفاظ بحيوانات داخل المجازر أو بالدواجن داخل البنايات السكنية والصروح و محارم المساكن ، كما يمنع تربية الدواب في الإسطبلات داخل المدينة.

الفصل 21:

يمنع منعاً كلياً إنشاء مرابط إسطبلات الخيول بدون رخص قانونية مسلمة من طرف مصالح هذه الجماعة.

الفصل 22:

يجب ان تتوفر أماكن المرابط او الإسطبلات المرخص لها علي تربية كتيمة (غير منفذة للسوائل) ، مع مجرى متصل بشبكة التطهير كما يتحتم إزالة الازبال كل صباح و غسل أرضية الإسطبل.

الفصل 23:

*يمنع على مالكي الكلاب تركها ضالة في الطريق و الشوارع العمومية و يجب عليهم تلقيحها ضد الأمراض المعدية كما يمنع ترك الحيوانات الأخرى كالماشية و البهائم و غيرها ضالة داخل المدينة.
*يمنع منعاً كلياً على أي شخص دفن الحيوانات الميتة في منزله ، او في أي مكان آخر ، إلا بعد إخبار المكتب الصحي الجماعي أو فروعه و الحصول على إذن من هذا الأخير.

الباب الرابع

الجزء الأول

مراقبة المياه و المستنقعات و مكافحة آفات الصحة العامة

الفصل 24:

يقوم المكتب الجماعي لحفظ الصحة بالسهر على نظافة المياه و ذلك باتخاذ جميع التدابير الوقائية التالية :

- حماية و مراقبة نظافة نقط المياه المخصصة للاستهلاك خاصة :**
- *الماء الصالح للشرب و المياه المعبأة للشرب .
- *المياه المخصصة للسباحة .
- *مياه الآبار و الصهاريج و المستودعات.
- *الشاحنات الصهرجية الموزعة للماء بالجماعة.
- *مراقبة تصريف و إبعاد المياه المتسخة (العكرة).
- *مراقبة المياه المعبأة في قارورات للبيع للعموم.
- *مراقبة معالجة المياه العادمة و مياه الأمطار و التخلص من مياه المستنقعات.
- *القيام بكل الأعمال المتعلقة برش الأدوية و المبيدات لمكافحة آفة الصحة العامة.

الفصل 25:

- يعهد للمكتب الجماعي لحفظ الصحة بـ :
- * السهر و بتنسيق مع المكتب الوطني للماء الصالح للشرب على مراقبة نسبة الكلور بشبكة توزيع الماء الصالح للشرب.
- *مراقبة نظافة الماء الصالح للشرب و مياه الآبار المخصصة للاستهلاك بأخذ عينات من أنابيب مراكز التوزيع و من الآبار و القيام بتحليلها.
- * مراقبة شبكة توزيع الماء الصالح للشرب و حماية ينابيع الماء من كل مصادر التلوث.

الفصل 26:

يمنع منعاً كلياً على كل فرد او جماعة سواء كانت شخصية ، معنوية او ذاتية (مالك الأرض عارية او بستان او ارض مخصصة للبناء) ان يقوم بأعمال او اشغال من شأنها ان تؤدي الى تجمع المياه، سواء

كانت ناتجة عن مياه الامطار او الغسيل او مياه الري او ما شابه ذلك مما ينجم عنه تكون مستنقعات تثير انتشار الحشرات و البعوض و تكون لها اثار سلبية على الصحة العمومية و سلامة السكان.

الفصل 27:

يمنع منعاً كلياً استعمال مياه الابار في الأماكن العمومية كالمقاهي و المطاعم و الفنادق للشرب او الاعداد الطعام.

الفصل 28:

يمنع استعمال احواض الماء الراكد و البراميل و الاوعية المثبتة في الأرض لسقي الحدائق. و كل حاوية ماء يجب ان تفرغ و تنظف كل ثمانية أيام على الأقل و يجدد ماؤها اجتناباً لتوالد الحشرات.

الجزء الثاني

مكافحة الحشرات

الفصل 29:

يمنع الإبقاء على التجمعات المياه الراكدة بجميع المحلات و الأراضي المبنية أو الفارغة حتى لا تكون مأوى ليرقات البعوض .

الفصل 30:

يتعين اتخاذ جميع الإجراءات و الوسائل الضرورية للقضاء على توالد و نمو يرقات البعوض بتجمعات المياه التي يستحيل تغطيتها أو تجفيفها و ذلك بالطرق المصادق عليها من طرف المصالح الجماعية أو السلطة الصحية المعنية.

الفصل 31:

يتعين على المالكين لخزانات المياه أو الأحواض أو الآبار تغطيتها و بتجهيزات خاصة مضادة للبعوض او (huile de paraffine). معالجتها بسكب زيت الشمع على سطح الغطاء.

الفصل 32:

يمنع ربط تصريف المياه المستعملة بقنوات تصريف مياه الامطار او تصريفها بالأدوية او مجاري مياه الامطار او الخنادق المكشوفة.

الفصل 33:

يجب على المالكين و مستغلي الاراضي الفلاحية صيانة السواقي و القنوات و مجاري المياه و الخزانات بصفة تمنع ركود المياه للقضاء على كل مأوى توالد البعوض.

الفصل 34:

يجب على مقاولي الاشغال العمومية و الخاصة اجتناب خلق مأوى ليرقات البعوض عند انجاز الاشغال ا و بعد انتهائها.

الفصل 35:

- يمنع استغلال محيط النافورات و الساقيات العمومية و احواض و ينابيع المياه بما يلي :
- ✓ رمي قاذورات او بقايا الاشياء المستعملة،
- ✓ استغلالها للتصبيبات او لغسل الاواني او شابه ذلك،
- ✓ افراغ المياه المستعملة و بقايا المواد الاصطناعية،
- ✓ غسل السيارات بجوارها،
- ✓ ايراد الحيوانات منها بكيفية مباشرة،
- ✓ تحويل مجرى المياه الى سيل ماء او ايقاف مجراه بوسيلة ماء،

الجزء الثالث

مكافحة الجرذان

الفصل 36:

* يجب على المالكين و المتصرفين و الوكلاء أو من يمثلهم، وكذلك المؤسسات العمومية و الخاصة اصحاب الاراضي الفارغة او الاراضي المبنية او العمارات و توابعها او المخازن ان يحترموا الشروط الصحية الجاري بها العمل على توفير و صلاحية وسائل الوقاية ضد ولوج و انتشار الجرذان بهذه البناءات و اتخاذ الاجراءات اللازمة لمحاربتها بالتعاقد مع المؤسسات المختصة المعتمدة و مرخص لها ، في مكافحة افة الصحة العامة و اخبار المكتب الجماعي لحفظ الصحة في حالة تكاثر و انتشار الجرذان بهذه البناءات كما يجب عليهم الانخراط و اتباع التوصيات الصحية بكل مسؤولية اثناء الحملات السنوية المنظمة لمكافحة افات الصحة العامة.

* كما يجب ان تكون محاربة نواقل الامراض من حشرات و جرذان بواسطة مبيدات و مواد مصادق عليها من طرف وزارة الصحة،

الباب الخامس

الجزء الأول

المراقبة الصحية للمواد الغذائية

الفصل 37:

*يعهد للمكتب الجماعي لحفظ الصحة المراقبة على المستوى الصحي للمؤسسات و مقاولات البيع بالجملة أو نصف الجملة و التقسيط و المطاعم الجماعية و إحالة تقرير بذلك إلى المصلحة المختصة بالترخيص.
*يجب أن يوجه مشغل المؤسسة أو المقولة المذكورة طلب الترخيص و الاعتماد الصحي قبل الشروع في استغلالها كما يجب ان يرفق هذا الطلب بملف يتألف من جزأين :إداري و تقني.

الفصل 38:

*يسلم المكتب الجماعي لحفظ الصحة تقريره بعد القيام بفحص الملف و اذا تبين انه غير تام يجب اشعار الطالب في اجل شهر مع الإشارة إلى الوثائق و المستندات الناقصة، و عند انصرام الاجل المشار اليه في توجيه الاشعار يعتبر الطلب مقبولاً.
* و عند قبول الطلب، تقوم اللجنة المشتركة المكونة من ممثل المكتب الجماعي لحفظ الصحة و ممثل المكتب الوطني للسلامة الصحية الغذائية و المصالح المختصة لوزارة الصحة داخل اجل لا يتعدى 45 يوماً بزيارة ميدانية للمؤسسات لمراقبة مدى مطابقتها للمتطلبات المنصوص عليها قانونياً.
*و يمنع الترخيص او الاعتماد الصحي عندما يتبين للجنة المشتركة ان المؤسسة لا تستجيب لكل الشروط اللازمة.

الفصل 39:

تخضع كل مؤسسة أو مقولة حصلت على ترخيص أو اعتماد صحي لزيارات صحية منتظمة تهدف الى التحقق من ان كل الشروط اللازمة التي سلم على أساسها الترخيص أو الاعتماد الصحي ما تزال مستوفاة.

الفصل 40:

يكلف طبيب المكتب الجماعي لحفظ الصحة و الأعدوان المحلفين التابعون له بمراقبة جودة المواد الغذائية و المشروبات و التوابل المعروضة للبيع أو للاستهلاك العمومي في المحلات التجارية المخصصة لها أو المعروضة في الأسواق الجماعية بمختلف أحياء المدينة و يتخذون الإجراءات الجزرية بعد التأكد من مخالفة الشروط الصحية و إثباتها بمحضر في عين المكان في حق المخالفين للقواعد الصحية و ذلك طبقاً للقوانين الجاري بها العمل.

الفصل 41:

يعهد للمكتب الجماعي لحفظ الصحة و الأعران التابعين له السهر على ضمان صحة و جودة المواد الاستهلاكية و كل منتج مهياً كطعام، حيث يقومون بمراقبة المواد الغذائية التالية:

- ✓ جميع أنواع المواد الغذائية،
- ✓ جميع أنواع اللحوم البيضاء و الحمراء و الأسماك،
- ✓ الخضرة و الفواكه
- ✓ الحليب و مشتقاته،
- ✓ جميع أنواع المشروبات،
- ✓ جميع أنواع الحلويات و الخبز،
- ✓ جميع أنواع الأطعمة و المأكولات،
- ✓ جميع أنواع الحبوب و الدقيق،
- ✓ جميع أنواع التوابل و البقالة و العطور و مواد التنظيف،

الجزء الثاني

مراقبة الشروط الصحية اثناء التداول و التجارة فى المواد الغذائية بيع المواد الغذائية

الفصل 42:

- يقوم طبيب و تقنيوا حفظ الصحة و الأعران المحلفين بالمكتب الجماعي لحفظ الصحة بالسهر على:
- ✓ مراقبة محلات بيع المواد الغذائية و مستودعات التخزين،
 - ✓ مراقبة جودة المواد الغذائية و المواد الأولية المخصصة لإعداد الطعام و المنتجات الغذائية،
 - ✓ مراقبة مدة صلاحية جميع المعلبات و المصبرات و المواد الغذائية الملقوفة... الخ،
 - ✓ مراقبة الأماكن التجهيزات و الآلات التي تستعمل لإنتاج المواد الغذائية او الاتجار فيها،
 - ✓ مراقبة وسائل النقل لتوزيع الخبز فى ظروف صحية جيدة و نظيفة،
 - ✓ كما يسهرون على مراقبة الحالة الصحية للأشخاص العاملين المكلفين بالإنتاج او الاتجار فى المواد الغذائية، و تكون هذه المراقبة بصفة دورية مع تمكينهم من بطاقة صحية شخصية لكل واحد منهم،

الفصل 43:

* يجب على جميع نقط بيع المنتجات الغذائية و المأكولات الخفيفة و المطاعم الجماعية التزود بالمواد الحيوانية و ذات الأصل الحيواني بما فيها اللحوم البيضاء و المنتجات البحرية و الحليب و مشتقاته و القشدة المثلجة..، و التي تم تحضيرها بوحدات مرخصة من طرف المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية و تحمل رقم اعتماد او الترخيص الصحي،

*كما يجب على جميع المؤسسات الفاعلة في القطاع الغذائي عبر مختلف مراحل و سلاسل الانتاج، المناولة، التوضيب، النقل، التخزين و التوزيع الحصول على ترخيص من طرف الجماعة و الاعتماد الصحي من طرف المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية،
*كما تجب ان تكون وسائل و مواد التغليف المواد الغذائية بنقط البيع مطابقة للمعايير المنصوص عليها قانونيا من اجل الحفاظ على صحة المستهلك.

الفصل 44:

*يحق لطبيب المكتب الجماعي لحفظ الصحة أو من يقوم مقامه ، و تقنيي حفظ الصحة المحلفين التابعين لهم ، القيام بحجز المواد الغذائية الفاسدة و الغير الصالحة للاستهلاك في الحال وجودها بمحلات البيع او المستودعات و المخازن و يستوجب عليهم القيام بإتلافها طبقا للمساطر الجاري بها العمل مع تحرير محضر اثبات الحالة في عين المكان.
*يسلم طبيب المكتب الجماعي لحفظ الصحة أو من يقوم مقامه و تقني حفظ الصحة و الأعوان المحلفين عند اخذ العينات للفحص تسجيل نوع المنتج و وزنه و مصدره و المؤسسة المنتجة له و تسليم وصل لصاحب المحل، و الاحتفاظ بالوصل الاصيلي للمصالح الجماعية.

محل بيع المواد الغذائية :

الفصل 45:

- يجب ان يتوفر محل بيع المواد الغذائية على الشروط الضرورية لحفظ الصحة و السلامة حيث يجب:
- ✓ أن تكون مساحة المحل متناسبة مع نشاط و حجم العمل متوفرة على تهوية و إنارة كافيين،
 - ✓ أن تكون أرضية المحل من غير منفذة للماء غير ماصة، سهلة التنظيف و الغسل و مضادة للانزلاق،
 - ✓ أن تكون الواجهة و الأبواب من الألمنيوم و الزجاج بحيث تكون غير منفذة للماء غير ماصة له ذات أسطح ملساء و سهلة التنظيف.
 - ✓ أن يكون مزودا بالآت التبريد و الثلجات الكافية و مجهزة بجهاز قياس درجة الحرارة تسهل قراءته و متوفر على الأدوات اللازمة و أوراق و لوازم التغليف.
 - ✓ أن يكون المحل متوفرا على طاولات و مرافع و رفوف معدنية غير قابلة للصدأ لعرض البضائع عليها بحيث يكون ارتفاع الرف السفلي عن سطح الأرض ب30 سم ليسهل التنظيف أسفله و أن لا يزيد ارتفاع كامل الرف عن 185 سم حتى يصبح في متناول المستخدمين و الزبناء.
 - ✓ ان تعرض المواد الغذائية و المواد الاولية المخصصة لإعداد الطعام و المنتجات الغذائية المعدة للبيع، في واجهات و خزانات زجاجية مبردة حتى لا تتعرض للتلف او الغبار او تلمس بأيدي الزبناء او الحشرات او الهواء،
 - ✓ يجب توفير وعاء ملائم للنفايات الصلبة ذا حجم مناسب و محكم الاغلاق،
 - ✓ يجب على البائع ارتداء لباس نظيف و قبعات مناسبة و لا يلمس بيده مباشرة المواد الغذائية الغير مغطاة الا بواسطة قفازات او من خلال ملاقط نظيفة،
 - ✓ كما يجب على البائع ان لا يستعمل المحل التجاري كمرقد ليلي او كمطبخ،

الفصل 46:

* يجب على اصحاب المحلات و المقاهي و المطاعم و المتاجر كنس الارصفة الواقعة امام محلاتهم قبل مرور عمال النظافة و وضع النفايات داخل صناديق القمامة المخصصة لها،
* يمنع على اصحاب المتاجر عرض البضائع للبيع على الرصيف الا بترخيص من الجماعة، و في حالة تواجد الباعة الجائلين في فضاء التاجر، يعتبر التاجر اولى بعرض بضاعته امام المحل،

الفصل 47:

يجب على أصحاب المحلات و المقاهي و المطاعم تنظيف الاوعية المستعملة لجمع نفايات المحلات التجارية بشكل منتظم و كل وعاء غير ملائم يجب استبداله،

الفصل 48:

يجب على عارضي البضائع أمام محلاتهم المرخص لهم، صيانة الأماكن و ضواحي و واجهات متاجرهم، كما يجب عليهم وتنظيفها كل يوم قبل و بعد عرض البضائع،

وسائل نقل المواد الغذائية :

الفصل 49:

كما يحق لطبيب المكتب الجماعي لحفظ الصحة و الأعوان المحلفين التابعون له مراقبة جميع وسائل نقل هذه المواد الاستهلاكية و جميع محلات العرض و أماكن التخزين الموجودة حيث يجب:
✓ أن تكون الوسائل المستعملة لنقل المواد الغذائية (المعلبة و المصبرة) مصانة جيدا و تنظف بصفة مستمرة و دائمة و أن تستعمل حصريا لنقل المواد الغذائية من هذا النوع و مرخصة من المكتب الصحة و السلامة.

✓ اما نقل المواد الغذائية و المواد الأولية المخصصة لإعداد الطعام و المنتوجات الغذائية المعدة للبيع فيجب ان يتم داخل مركبات مغلقة بإحكام مخصصة لهذا الغرض حتى لا تتعرض للتلف او الغبار او تلمس بأيدي الزبائن او عرضة للحشرات او الهواء كما يجب ان تنظف بعد كل نقل و تطهر بانتظام و مرخصة من مكتب الصحة و السلامة،

الفصل 50:

يمنع استغلال وسائل نقل المواد الغذائية بدون ترخيص قانوني من المصالح المختصة، و يجب ان تجهز بشكل يمكنها من حماية المنتوجات الغذائية من اي مصدر من شأنه ان يلوثها او يفسدها خلال مدة النقل، كما يجب ان تكون سهلة التنظيف و ان تكون قادرة على نقل المنتجات في حالة جيدة خلال مدة النقل،

الفصل 51:

يجب ان يتم نقل المواد الغذائية غير المعلبة في حاويات مخصصة حصرا لنقل المنتجات الغذائية و يجب ان تكتب بشكل واضح و مرئي و مقروء و غير قابل للمحو على هذه الحاويات اشارة تبين استخدامها لنقل المواد الغذائية باللغة العربية و بلغة اجنبية او اكثر اذا استلزم الامر ذلك،

الفصل 52:

يجب نقل البيض و المستحضرات الغذائية المحتوية على الكريمة و البيض في أطباق و أواني تحميها من التلوث و تحافظ على خصوصيتها، و لا يجوز في أي حال من الأحوال وضع هذه المواد مباشرة على الأرض عند شحنها أو إنزالها و يتعين وضع الأطباق و الأواني داخل وسائل النقل بصفة تضمن التهوية الجيدة.

الفصل 53:

يتعين نقل البيض الطازج على حدة في وسائل نقل مغلقة ذات حرارة مستقلة و مضيفة و خالية من الروائح، يجب نقل القشدة المتلجة و المتلجات في وسائل نقل مبردة لا تقل درجة حرارتها عن 18 درجة مائوية تحت الصفر داخل اواني محكمة الإغلاق بعد تنظيفها و تطهيرها مسبقا،

الفصل 54:

يجب القيام بتنظيف جيد للحاويات عقب كل شحنة في حالة استعمال الحاويات المذكورة لنقل منتجات غذائية مختلفة، تقاديا لأي خطر تلوث،

الجزء الثاني

مراقبة الشروط الصحية أثناء بيع اللحوم

بيع اللحوم الحمراء :

الفصل 55:

- يجب أن يتوفر محل بيع اللحوم الحمراء على الشروط الضرورية لحفظ الصحة و السلامة حيث يجب:
✓ أن تكون مساحة المحل متناسبة مع نشاط و حجم العمل متوفرة على تهوية و إنارة كافية،
✓ أن تكون أرضية المحل من غير منفذ للماء ، غير ماصة ، سهلة التنظيف و الغسل و مضادة للانزلاق،
✓ أن تكون الواجهة و الأبواب من الألمنيوم و الزجاج بحيث تكون غير منفذ للماء، غير ماصة له ذات أسطح ملساء و سهلة التنظيف،

- ✓ أن يكون مزودا بحوض غسيل عميق من اجل تنظيف و تطهير الأدوات و المعدات،
- ✓ أن تكون الجدران مزلجة بعلو مترين على الأقل،
- ✓ أن يكون مزودا بالماء الصالح للشرب و سخان المياه لأعمال التنظيف و التطهير بالماء الساخن،
- ✓ مزود بالآت التبريد الكافية و مجهزة بجهاز قياس درجة الحرارة تسهل قراءته ، و الثلجة تنظف يوميا و تحتفظ بدرجة حرارية تتراوح ما بين (+3° و +8°)،
- ✓ مزودا بالأواني و المعدات و الأدوات اللازمة ، و كل التجهيزات الضرورية لقطع اللحوم ، و على أوراق و لوازم التغليف إضافة إلى وجود لوحة بلاستيكية يقطع عليها اللحم تغسل في كل وقت،
- ✓ أن يتوفر المحل على قضبان من الالينوكس ، تكون نظيفة كي يعلق عليها اللحوم على ارتفاع كافي ، حتى لا تمس الأرض و بعيدة عن الحائط بحوالي 20 سنتمرا على الأقل،
- ✓ ضرورة التوفر المحل على آلة كهربائية لقتل الذباب و الحشرات،
- ✓ يجب أن تعرض اللحوم المعدة للبيع في واجهة زجاجية حتى لا يتعرض للتلف أو الغبار أو تلمس بأيدي الزبناء او عرضة للحشرات أو الهواء،
- ✓ على العمال ارتداء ألبسة بيضاء نظيفة و قبعات و استعمال القفازات،
- ✓ كما يجب على البائع أن لا يستعمل المحل التجاري كمرقد ليلي او كمطبخ،

الفصل 56:

يمنع منعاً كلياً على أي كان أن يعرض اللحوم للبيع سواء كانت للتجار فيها أو من أجل الاستهلاك في محل عمومي ما لم تقم المصلحة البيطرية بالمراقبة ووضع ختم الصلاحية على اللحوم،

الفصل 57:

يمنع منعاً كلياً فتح محلات بيع المحلات الجزارة ومحلات بيع اللحوم الحمراء دون رخص قانونية تسلم من طرف إدارة الجماعة،

الفصل 58:

لا يمكن استغلال محلات بيع اللحوم الحمراء إلا لبيع لحوم البقر و الغنم و المعز و الإبل كما يمنع بيع اللحوم في أماكن غير مرخصة لهذا الغاية و يمنع وجود حيوانات و طيور حية داخل محل بيع اللحوم،

الفصل 59:

لا يمكن أن تعرض اللحوم أو تباع خارج المحل المخصص لها و يمنع بيعها في الأماكن العمومية و في الأسواق الأسبوعية دون أن تخضع لمراقبة المصلحة البيطرية،

الفصل 60:

يمنع فرم اللحوم الحمراء مسبقاً إلا بطلب من الزبون، كما يمنع الاحتفاظ بالكفتة داخل آلة الطحن،

الفصل 61:

- ✓ يجب الحرص على النظافة الشخصية لبائعي اللحوم الحمراء، بإلزامهم ارتداء ملابس نقية ذات لون فاتح سهلة الغسل، وكذا ارتداء القبعات و القفازات حرصا على ضمان شروط الصحة و النظافة داخل المحل،
- ✓ يجب أن يخضع الجزار بائع اللحوم الحمراء لفحص طبي تسلم على أثره البطاقة الصحية و تكون الملفات المتعلقة بصحتهم مطابقة لحالتهم الراهنة،

الفصل 62:

- يجب على الجزار بائع اللحوم الحمراء احترام شروط النظافة و عليه الالتزام بما يلي:
- ✓ تنظيف المحل نظافة كاملة من الأرض و جدران و أدوات و أواني يوميا و باستمرار،
- ✓ تستخدم في عمليات التنظيف و التطهير المواد المطهرة المرخصة للاستعمال في المؤسسات الغذائية،
- ✓ ألا تباشر أعمال التنظيف والتطهير و محاربة الحشرات و الجراثيم إلا بعد الانتهاء من العمل،
- ✓ كما يجب أن تكون الأواني المستعملة داخل المحل من مواد غير قابلة للتآكل و الصدأ،
- ✓ يلزم أن تكون الأوعية المعدة للنفايات عازلة ، و سهلة التنظيف و تكون قابلة للإقفال المحكم ، وتوضع في مكان منعزل،
- ✓ يجب الحرص على النظافة الشخصية للمستخدمين ، و ذلك بإلزامهم ارتداء ملابس عمل نقية ، حرصا على ضمان شروط الصحة و النظافة كما يمنع الأكل و الشرب و التدخين أو أي عمل مشابه من شأنه نقل العدوى في مكان العمل،

نقل اللحوم :

الفصل 63:

يجب أن تكون اللحوم المعدة للنقل معترف مسبقا بصلاحياتها و أن تكون حاملة لختم الطبيب البيطري، و يجب ان تكون هذا الطابع واضحا وضوحا تاما بحيث يمكن قراءته و أن يحمل اسم المؤسسة الصادر عليها،

الفصل 64:

*تنقل اللحوم و الأحشاء و كل مشتقاته المعدة للاستهلاك بواسطة وسائل نقل مبردة مرخصة لذلك و محكمة الإغلاق ذات درجة حرارة ما بين (+4 و +8) درجات مئوية فوق الصفر، مخصصة لهذا الغرض دون غيره، مع اجتناب الخلط بين اللحوم و الأحشاء في نفس الوقت،

*و يجب تجهيز هذه الوسائل من الداخل بغلاف غير قابل للتعفن و سهل التنظيف و التطهير بصفة تمنع تسرب السوائل للخارج و من مادة لا تؤثر على سلامة هذه اللحوم ، و تكون أرضيتها من الألمنيوم المنعرج،

*و يجب توفير الإضاءة الكافية المحمية ، و الحرص على صلاحية الإطار المطاطي للأبواب لمنع تسرب البرودة،

الفصل 65:

- ✓ يجب تجهيز وسائل النقل من الداخل بسكة حديدية بها معالق من مادة الاينوكس " INOX " بصفة تمنع الذبائح المعلقة بها من الالتصاق بأرضية العربة ، و يجب تجهيزها بستائر بلاستيكية شفافة تمنع تسرب البرودة و تحفظ الداخل من الملوثات،
- ✓ يجب تزويد مقصورة القيادة بلوحة قراءة درجة الحرارة ،
- ✓ يجب أن تحمل وسائل النقل عبارة "نقل اللحوم" ظاهرة للعيان ذات حجم ادنى (50cmX150cm) و رقم الترخيص المعتمد من المصالح المعنية،

الفصل 66:

- يجب أن تخضع وسائل نقل اللحوم بعد كل عملية نقل للعمليات التالية حسب الترتيب التالي:
 - أ- الغسل بالماء الساخن الممزوج بمحلول منظف،
 - ب- الغسل بالماء الجاري الصالح للشرب،
 - ت- التطهير بالماء الممزوج بمحلول كلوري، تخضع الأواني المعدة لجمع السوائل و كذلك الأواني المخصصة لنقل الأحشاء لنفس العملية التنظيف و التطهير،

الفصل 67:

- *يجب أن تكون لوسائل النقل المخصصة للحوم و الأحشاء و بصفة عامة و كل مشتقات اللحوم المعدة للاستهلاك بطاقة صحية مسلمة من طرف الجماعة أو السلطة الصحية المعنية،
- *كما يجب أن تعرض هذه العربات على الأقل مرة في السنة على المراقبة الصحية من المصالح البيطرية، مع توفير سجل للتتبع،

الفصل 68:

- يجب نقل اللحوم المجمدة في وسائل نقل مبردة لا تقل درجة حرارتها عن 18 درجة مئوية تحت الصفر،

نقل اللحوم البيضاء و الدواجن :

الفصل 69:

- يجب أن يتوفر محل بيع اللحوم البيضاء على الشروط اللازمة لحفظ الصحة و السلامة التالية:
 - ✓ أن تكون مساحة المحل متناسبة مع النشاط و حجم العمل متوفرة على تهوية و إنارة كافية،
 - ✓ أن تكون الواجهة و الأبواب من الألمنيوم و الزجاج بحيث تكون غير منفذ للماء، غير ماصة له ذات أسطح ملساء و سهلة التنظيف،
 - ✓ أن تكون أرضية المحل من غير منفذ للماء، غير ماصة، سهلة التنظيف و الغسل و مضادة للانزلاق،
 - ✓ أن تكون الجدران مزلجة بعلو مترين على الأقل،
 - ✓ يجب أن تعرض اللحوم البيضاء المعدة للبيع في واجهات و خزانات زجاجية مكيفة للهواء حتى لا تتعرض للتلف أو الغبار أو تلمس بأيدي الزبناء أو الحشرات أو الهواء،

- ✓ مزود بالآلات التبريد الكافية و مجهزة بجهاز قياس درجة الحرارة تسهل قراءته ، والثلاجة تنظف يوميا و تحتفظ بدرجة حرارية تتراوح ما بين (+4° و +8°)،
- ✓ أن يكون مزودا بالأواني و المعدات و الأدوات اللازمة و كل التجهيزات الضرورية لقطع اللحوم ، و على أوراق و لوازم التغليف إضافة إلى وجود لوحة بلاستيكية يقطع عليها اللحم تغسل في كل وقت،
- ✓ يجب توفير طاولات الاينوكس أو الرخام لعمليات التجهيز و التنظيف و التقطيع،
- ✓ يجب تعقيم الأدوات و المعدات بما يفي بغرض التعقيم بعد تنظيفها و تطهيرها،
- ✓ على العمال ارتداء ألبسة بيضاء نظيفة و قبعات و استعمال ألقفازات ، مع ضرورة توفر المحل على آلة كهربائية لإبادة الذباب و الحشرات،

الفصل 70:

لا يمكن استغلال محلات بيع اللحوم البيضاء إلا لبيع لحوم (الدواجن- الأرنب -الديك الرومي-...الخ)، وطبقا للقوانين و الشروط المعمول بها في هذا الإطار،

الفصل 71:

يمنع منعا كليا ذبح و ترييش الدجاج داخل المحل المخصص لبيع اللحوم البيضاء ، كما يمنع وجود اي حيوانات و طيور حية داخل المحل،

الفصل 72:

يمنع منعا كليا فتح محلات اللحوم البيضاء بدون رخصة قانونية، وطبقا للقوانين و الشروط المعمول بها في هذا الإطار،

الفصل 73:

يمنع فرم اللحوم البيضاء مسبقا إلا بطلب من الزبون، كما يمنع الاحتفاظ بالكفتة داخل آلة الطحن،

الفصل 74:

يجب أن تكون الوسائل المستعملة لنقل اللحوم البيضاء مصادنة جيدا و تنظيف بصفة مستمرة و دائمة و أن تستعمل حصريا لنقل اللحوم البيضاء، وتستجيب للشروط المسبقة الطبقة على وسائل نقل اللحوم المشار إليه في هذا القرار،

الفصل 75:

على بائعي اللحوم أن يتوفروا على الطهارة البدنية و على بذلة بيضاء نظيفة و على بطاقة صحية سارية المفعول مسلمة من طرف المكتب الجماعي لحفظ الصحة،

الفصل 76:

- يجب على بائعي اللحوم البيضاء احترام شروط النظافة و عليه الالتزام بما يلي :

- ✓ تنظيف المحل نظافة كاملة من الأرض و جدران و أدوات و أواني يوميا و باستمرار،
- ✓ استخدام في عمليات التنظيف و التطهير المواد المطهرة المرخصة للاستعمال في المؤسسات الغذائية،
- ✓ عدم الشروع في أعمال التنظيف والتطهير و محاربة الحشرات و الجراثيم إلا بعد الانتهاء من العمل،
- ✓ أن تكون الأواني المستعملة داخل المحل من مواد غير قابلة للتآكل و الصدأ،
- ✓ أن تكون الأوعية المعدة للنفايات عازلة و سهلة التنظيف و تكون قابلة للإقفال المحكم و توضع في مكان منعزل و يتم اخراجها خلال مرور شاحنة النظافة بالقرب منهم .
- ✓ و جب ان يكون حائط فاصل و عازل بين رفوف بيع اللحوم البيضاء و مكان ذبح الطيور للحفاظ على الصحة العامة،
- ✓ يمنع الأكل و الشرب و التدخين أو أي عمل مشابه من شأنه نقل العدوى في مكان العمل،

نقل لحوم الدواجن و مستحضراتها :

الفصل 77:

يخضع نقل لحوم الدواجن و مستحضراتها للمراقبة المسبقة للتأكد من صلاحيتها و ذلك من طرف الطبيب البيطري التابع للمصالح الصحية البيطرية المعنية،

الفصل 78:

تتقل لحوم الدواجن و الأحشاء و كل مشتقاته المعدة للاستهلاك بواسطة وسائل نقل مبردة مرخصة لذلك و محكمة الإغلاق ذات درجة حرارة ما بين (+0 و +3) درجات مئوية فوق الصفر، مخصصة لهذا الغرض دون غيره، مع عزل مستحضرات الدواجن المطبوخة (Charcuterie) عن النيئة منها، و يجب تجهيز هذه الوسائل من الداخل بغلاف غير قابل للتلف و سهل التنظيف و التطهير،

الفصل 79:

يجب نقل هذه اللحوم في صناديق مشبكة من البلاستيك معدة لغرض المحافظة على خصوصيتها، و يتعين وضع هذه الصناديق داخل وسائل النقل بصفة تضمن التهوية الجيدة،

الفصل 80:

يجب نقل اللحوم المجمدة في وسائل نقل مبردة لا تقل درجة حرارتها عن 18 درجة مئوية تحت الصفر، على ان يكون لف هذه الدواجن بصفة فردية داخل الصناديق،

الفصل 81:

يجب نقل مستحضرات الدواجن المطبوخة بواسطة وسائل نقل مبردة و محكمة الغلق، ذات حرارة مستقرة لا تتجاوز +4 درجة مئوية فوق الصفر و مخصصة لهذا الغرض دون غيره،

الفصل 82:

- يجب أن تخضع وسائل نقل لحوم الدواجن ومستحضراتها بعد كل عملية نقل للعمليات التالية حسب الترتيب التالي:
أ- الغسل بالماء الساخن الممزوج بمحلول منظف،
ب- الغسل بالماء الجاري الصالح للشرب،
ت- التطهير بالماء الممزوج بمحلول كلوري،

بيع الأسماك :

الفصل 83:

يمنع منعاً كلياً فتح محلات بيع الأسماك بدون رخص قانونية تسلم من طرف إدارة الجماعة،

الفصل 84:

لا يمكن السماح ببيع السمك الا في الاماكن المخصص لهذا الغرض داخل الأسواق الجماعية او داخل المحلات التي تستوفى الشروط الصحية و ذلك حفاظا على صحة و سلامة المواطنين،

الفصل 85:

- يجب أن يتوفر محل بيع الاسماك على الشروط اللازمة لحفظ الصحة و السلامة التالية:
✓ أن تكون مساحة المحل متناسبة مع النشاط و حجم العمل متوفرة على تهوية و إنارة كافية،
✓ أن تكون الواجهة و الأبواب من الألمنيوم و الزجاج بحيث تكون غير منفذ للماء، غير ماصة له ذات أسطح ملساء و سهلة التنظيف،
✓ أن تكون أرضية المحل من غير منفذ للماء، غير ماصة، سهلة التنظيف و الغسل و مضادة للانزلاق،
✓ أن تكون الجدران مزلجة بعلو مترين على الأقل،
✓ ان يكون مزودا بالماء الصالح للشرب من اجل النظافة،
✓ مربوطة بشبكة الود الحار،
✓ ان تعرض الاسماك في صناديق مصنوعة من مادة بلاستيكية ، او من مواد اخرى مرخصة، و ان لا تعرض في الصناديق الخشبية،
✓ يجب توفير طاولات من الاينوكس او الرخام لعمليات التجهيز و التنظيف و التقطيع،
✓ يجب تعقيم الادوات و المعدات بما يفي بغرض التعقيم بعد تنظيفها و تطهيرها،
✓ يجب ان يوفر محل بيع الاسماك على ثلاجة يتم تنظيفها كل يوم و تحتفظ بدرجة حرارية تتراوح ما بين (+8°)،

الفصل 86:

يجب ان تباع الاسماك فوق بسوط مفتوحة مع استعمال الثلج للمحافظة على جودتها وقت البيع كما يجب ان تكون الاكياس المستعملة لبيع السمك بلاستيكية ذات اللون الابيض فقط، و المرخص بها .

الفصل 87:

يجب ان تكون الوسائل المستعملة لنقل الاسماك نظيفة بصفة مستمرة و دائمة و أن تستعمل إلا لنقل الاسماك،

الفصل 88:

على بائعي السمك ان يتفروا على الطهارة البدنية و على بذلة بيضاء نظيفة و بطاقة صحية مسلمة من طوف المكتب الجماعي لحفظ الصحة سارية المفعول،

الفصل 89:

- يجب على بائع السمك احترام شروط النظافة و عليه الالتزام بما يلي:
✓ تنظيف المحل نظافة كاملة من الأرض و جدران و أدوات و أواني يوميا و باستمرار،
✓ استخدام جميع المواد المطهرة للقضاء على الجراثيم في عمليات التنظيف و التطهير،
✓ عدم الشروع في أعمال التنظيف و التطهير و محاربة الحشرات و الجراثيم إلا بعد الانتهاء من البيع،
✓ يلزم أن تكون الأوعية المعدة للنفايات عازلة و سهلة التنظيف و تكون قابلة للإقلال المحكم و توضع في مكان منعزل، و رميها بحاويات الازبال القريبة منهم .

الفصل 90:

يجب ان تعرض الاسماك و منتجات البحر في حالة جيدة غير مقشرة او مقطوعة الراس او محرومة من الخياشيم و من عيونها او من جزء من جسدها يحول دون تحديد صنفها و جودتها،

نقل الأسماك:

الفصل 91:

يجب ان تكون الاسماك و منتجات البحر المنقولة و المعدة للبيع معترفا مسبقا بصلاحياتها للاستهلاك بواسطة صناديق بلاستيكية مرخصة من طرف المكتب الوطني للصيد البحري، و يتعين على الناقل ان يكون حاملا للترخيص الصحي من المصالح الصحية المعنية،

الفصل 92:

يجب ان يتم نقل الاسماك الطازجة تحت طبقات من الثلج حتى و ان كانت العربية مجهزة بالة التبريد، كما يجب غسل الصناديق و تطهيرها بعد كل استعمال،

الفصل 93:

يجب نقل الاسماك المعدة للبيع بواسطة وسائل نقل مرخصة معدة خصيصا لهذا الغرض و ذات حرارة مستقرة، و في حلة القيام برحلات طويلة يتعين وجوبا ان تكون هذه العربات مبردة لا تتجاوز حرارتها درجة مئوية فوق الصفر،

الفصل 94:

يجب تجهيز هذه الوسائل من الداخل بغلاف غير قابل للتعفن و سهل التنظيف و التطهير بصفة تمنع تسرب السوائل الى الخارج و الطرقات ، و لا يؤثر على سلامة هذه الاسماك مع تثبيت اناء لجمع هذه السوائل،

الفصل 95:

يجب أن تحمل وسائل النقل عبارة أسماك ظاهرة للعيان ذات حجم ادنى (50cmX150cm) و رقم الترخيص المعتمد من المصالح المعنية،

الفصل 96:

- يجب أن تخضع وسائل النقل بعد كل عملية نقل للعمليات التالية حسب الترتيب التالي:
- أ- الغسل بالماء الساخن الممزوج بمحلول منظف،
 - ب- الغسل بالماء الجاري الصالح للشرب،
 - ت- التطهير بالماء الممزوج بمحلول كلوري،

الفصل 97:

يجب ان تكون للسائق و العاملين بقطاع النقل المخصص للأسماك المعدة للاستهلاك بطاقة صحية مسلمة من طرف السلطة الصحية المعنية،

الفصل 98:

يجب نقل الاسماك المجمدة في وسائل نقل مبردة لا تقل درجة حرارتها عن 18 درجة مئوية تحت الصفر،

الجزء الرابع

بيع و تنظيف و نقل الدواجن و الطيور الحية

بيع و تنظيف الدواجن و الطيور الحية

الفصل 99:

يشترط ان يكون موقع المحل داخل الاسواق الجماعية و متوفرا على رخصة من المصالح الجماعية المختصة و يجب ان تكون مساحة المحل متناسبة مع نوع النشاط و حجم العمل،

الفصل 100:

يجب توفير الاضاءة الكافية في ارجاء المحل و حول الاقفاص خاصة لتسهيل عمليات المتابعة و الفحص، كما يجب توفير تهوية مناسبة و درجة الحرارة مناسبة للطيور و تغيير الهواء بصورة منتظمة،

الفصل 101:

يجب توفير اقفاص من معادن غير قابلة للصدأ متعددة الادوار مزودة بعجلات متحركة لتسهيل عمليات الحركة و التنظيف و بإدراج سفلية سهلة الفك و التركيب و التنظيف لجمع مخلفات الدجاج و ان تتوفر هذه الاقفاص على تهوية و تحكم مناسبين،

الفصل 102:

- ✓ يجب فصل منطقة الذبح و التنظيف عن منطقة العرض بحائط عازل و نافذة محكمة الاغلاق، مع توفير الادوات و المعدات من الاينوكس، و ان تكون الة نزع الريش من مواد صحية غير ضارة و ألا تحتوي معادن قابلة للصدأ متصلة بطريقة سليمة بحاويات تجمع مخلفات التنظيف،
- ✓ يجب توفير حوض عميق من الاينوكس خاص بالذبح مزود بأقماع من الاينوكس لتصفية الدم بعد الذبح و متصلة بخطوط الصرف الصحي من الاسفل،
- ✓ يجب توفير حوض اخر مزدوج عميق من الاينوكس للقيام بعمليات الغسل و التنظيف و لا يجوز الاحتفاظ بمخلفات الدجاج داخل المحلات و القيام بالتخلص منها بصفة منتظمة،
- ✓ يجب توفير طاولات من الاينوكس او الرخام لعمليات التجهيز و التنظيف و التقطيع،
- ✓ يجب توفير جهاز تعقيم بالأشعة للأدوات بعد تنظيفها و تطهيرها،
- ✓ يجب توفير سخان مياه بالمحل للقيام بعملية نزع الريش و كذلك للتطهير اليومي ،
- ✓ يجب ذبح الطيور امام الزبناء، و يمنع بيع الطيور المريضة او الميتة ، و يجب عزلها و اخبار المصالح الصحية و البيطرية ، او مكتب حفظ الصحة الجماعي.
- ✓ يجب تزويد المحل بالة تبريد لحفظ الطيور بعد الذبح،
- ✓ يجب على بائعي الدواجن ان يتوفرا على الطهارة البدنية على بذلة بيضاء نظيفة و على بطاقة صحية مسلمة من طوف المكتب الجماعي لحفظ الصحة سارية المفعول،

نقل الدواجن و الطيور الحية :

الفصل 103:

*يجب ان تكون وسائل نقل الدواجن و الطيور الحية المرخصة من طرف الجماعة تستجيب للشروط الصحية و النظافة، بحيث يتم نقلها بواسطة سلات و صناديق مصنوعة من مواد خفيفة ، سهلة الغسل و التطهير و غير مؤذية للطيور و يمنع استعمال المواد الخشبية،
*يجب نقل الطيور الداجنة في سلات واقفاص لا تأوي سوى الطيور الداجنة من نفس الصنف و النوع، واردة من نفس المؤسسة و تحمل رقم الترخيص،
*كما يجب ان توجه الدواجن الموجهة للذبح الى المجازر في اقرب الوقت،
*يجب ان تكون وسائل النقل بالشكل الذي يجنب نثر نفايات الطيور و ريشها على الطريق و ان تمكن من مراقبة هاته الطيور اثناء نقلها ، و ان تكون قابلة للتنظيف و الغسل و التطهير،

الفصل 104:

- يجب أن تخضع وسائل نقل الدواجن و الطيور الحية بعد كل عملية نقل للعمليات التالية حسب الترتيب التالي:

- أ- الغسل بالماء الساخن الممزوج بمحلول منظف،
- ب- الغسل بالماء الجاري الصالح للشرب،
- ت- التطهير بالماء الممزوج بمحلول كلوري ،يحتوي بصفة مستمرة على 0,2 في الالف من الكلور ، او نسبة 5 في الالف من ماء مطهر (ما يساوي معلقة من ماء مطهر في 4لترات من الماء)،

بيع الخضر و الفواكه :

الفصل 105:

- لا يمكن السماح ببيع الخضر و الفواكه إلا في الاماكن المخصصة لهذا الغرض داخل اسواق جماعية او داخل المحلات التي تستوفى الشروط الصحية و يجب ان يتوفر لبيع الخضر و الفواكه الشروط التالية:
- ✓ ان يكون المحل نظيفا و فسيحا بما فيها الكفاية متوفرا على تهوية كافية،
 - ✓ ان تعرض و ترتب الخضر و الفواكه في صناديق بالشكل اللائق،
 - ✓ ان تكون الخضر و الفواكه المعروضة للبيع في حالة طرية و غير معفنة،
 - ✓ كما يجب ان تكون الاكياس المستعملة لبيع الخضر و الفواكه ورقية،
 - ✓ يمنع بيع الخضر و الفواكه ، التي ثبت انها من مغرس يسقى من مياه آسنة او مياه مشتقة من قنوات التطهير او مياه ملوثة و في هذه الحالة يتم حجزها،
 - ✓ يمكن حجز الخضر و الفواكه المسقية بالمياه الملوثة العكرة حتى داخل المغرس اذا كان هذا الاخير موجود داخل مدار الجماعة،
 - ✓ يجب على بائع الخضر و الفواكه احترام شروط النظافة و عليه اللاتزام بما يلي:
 - ✓ تنظيف المحل نظافة كاملة من ارض و جدران و ادوات و صناديق،
 - ✓ ان تكون الاوعية المعدة للنفايات و جميع الخضر الفاسدة عازلة و سهلة التنظيف و تكون قابلة للإقفال المحكم توضع في مكان منعزل،

الجزء الخامس

مراقبة صحة و جودة الحليب و مشتقاته

الحليب و مشتقاته:

الفصل 106:

يقوم المكتب الجماعي لحفظ الصحة بمراقبة صحة و جودة الحليب و مشتقاته و المنتجات اللبنية و وسائل تجميعه و نقله داخل محلات انتاج الحليب و التعاونيات و ذلك بتنسيق مع المصالح البيطرية و بعد الحصول على الاعتماد و الترخيص من طرف الجماعة لمزاولة هذه الانشطة ، و تشمل جميع اشكال منتجات الحليب و مشتقاته:

- ✓ الحليب و مشتقاته كالرائب و اللبن و الزبدة و الجبن بجميع أنواعه السمن، القشدة.
- ✓ الحليب النيئ و المبستر و المعقم.
- ✓ مسحوق الحليب، الحليب المركز، القشيدات المثلجة.
- ✓ المشروبات بالقشدة و كل منتج لبني محضر اخر.

و تشمل هذه المراقبة جميع مراحل الانتاج ابتداء من عملية التحضير و جلب الحليب من الضيعات الفلاحية الى مرحلة البيع و التسويق من طرف المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية ONSSA، كما تشمل المراقبة ايضا و سائل نقل الحليب و بيع المنتجات اللبنية و التجهيزات و الاواني المستعملة،

الفصل 107:

يجب ان تكون مساحة محلات بيع و تحضير الحليب متناسبة مع النشاط و حجم العمل و متوفرا على تهوية و ائارة كافية، مع الفصل بين منطقة العرض و منطقة التحضير.

الفصل 108:

- ✓ يشترط في بيع الحليب و الالبان النيئة ان يكون مصدرها معروفا خاضعا للمراقبة البيطرية مع اشهار شهادته الصحية.
- ✓ لا يمكن بيع الحليب إلا في المستودعات و المتاجر المجهزة لهذا الغرض بأجهزة التبريد.
- ✓ يجب ان يوضع الحليب النيئ في اوعية خاصة و مصنونة جيدا نظيفة و مطهرة قبل استعمالها و ان يتم غلقها فور تعبئتها و تبريدها.
- ✓ يجب ألا يتعدى مدة صلاحية هذا الحليب 24 ساعة.

الفصل 109:

يمنع بيع الحليب و مشتقاته عن طرق التجوال داخل المدار الحضري.

الفصل 110:

يجب على الأشخاص الذين ينقلون أو يبيعون الحليب و مشتقاته او الذين يبيعونه ان لا يكونوا مصابين بأي داء معدي كما يجب عليهم ان يعرضوا انفسهم لفحوصات طبية دورية و ان يحملوا دفتر صحيا مسلما من طرف المكتب الجماعي لحفظ الصحة او احد فروعها.

الفصل 111:

يمنع اضافة اي مواد غريبة او سوائل كالماء او غيره او مشتقاته قصد الغش او التدليس.

الفصل 112:

- يجب ان يتوفر محل بيع الحليب و مشتقاته على الشروط الاتية:
 - ✓ ان تكون الجدران مزلجة بعلو مترين على الاقل.
 - ✓ ان تكون السقوف و الزوايا مبنية و مبلطة بشكل ملائم و صحي.
 - ✓ مزود بشبكة الماء الصالح للشرب، ومرتبطة بشبكة التطهير.
 - ✓ مجهزا بالأدوات و الاواني و الالات و اثلاجات و كل التجهيزات الضرورية الخاصة لتحضير الحليب و مشتقاته.
 - ✓ جب ان تعرض مشتقات الحليب المعدة في واجهات و خزانات زجاجية مبردة و مجهزة بجهاز قياس درجة الحرارة تسهل قراءته.
 - ✓ توفير التهوية الكافية داخل المحل.
 - ✓ يجب تجهيز المحلات بكيفية لانقة حتى لا تتمكن الحشرات و القوارض و الكلاب و القطط ، و الحيوانات المضرة التسرب اليها.
 - ✓ يجب ان تتوفر الفتحات و مرور الانابيب و القنوات على اطواق معدنية محكمة للسد ، او على كل وسيلة اخرى يمنع ولوج الفئران.
 - ✓ يلزم ان تكون الاوعية المعدة للنفايات عازلة و سهلة التنظيف وتكون قابلة لإقفال المحكم و توضع في مكان منعزل.
 - ✓ يجب ان يتوفر المحل على مغسلات و معدات للغسل و حوض لغسل الاواني المستعملة في تحضير مشتقا الحليب و تكون منفصلة عن القاعة المخصصة لاستقبال الزبناء و عن مكاني التحضير و قاعة البيع.

الفصل 113:

- يجب ان يتوفر محل عرض و بيع الحليب و مشتقاته على الشروط الدنيا الضرورية لحفظ الصحة حيث يجب على صاحب المحلبة احترام شروط النظافة و عليه اللاتزام بما يلي:
 - ✓ تنظيف المحلبة نظافة كاملة من الأرض و جدران و أدوات و أواني يوميا و باستمرار،
 - ✓ استخدام جميع المواد المطهرة للقضاء على الجراثيم عمليات التنظيف و التطهير،
 - ✓ مباشرة في أعمال التنظيف و التطهير و محاربة الحشرات و الجراثيم إلا بعد الانتهاء العمل و تقديم الخدمات.
 - ✓ السهر على مراقبة صلاحية و جودة الحليب و مشتقاته يوميا.
 - ✓ ان تكون الاواني المستعملة داخل المحلبة من مواد غير قابلة للتآكل و الصدأ.

✓ أن تكون الأوعية المعدة للنفايات عازلة و سهلة التنظيف و تكون قابلة للإقفال المحكم و توضع في مكان منعزل،

الفصل 114:

*يجب على المستخدمين ارتداء ملابس عمل نقية ذات لون فاتح ، سهلة الغسل و كذا القبعات و القفازات حرصا على على ضمان شروط الصحة و النظافة.
*كما يجب ان يخضع المستخدمون لفحص طبي تسلم على اثره البطاقة الصحية من المكتب الصحي الجماعي.

الجزء السادس

وسائل نقل الحليب

الفصل 115:

يجب ان تكون الاوعية المستعملة لنقل الحليب الى تعاونية الحليب و محل البسترة مصنوعة من مادة الالينوكس #INOX# و محكمة السد، كما يجب غسل و تطهير و تنظيف أي وعاء افرغ من الحليب او من المنتوجات اللبنية قبل ان تملأ من جديد بالمياه الساخنة.

الفصل 116:

يتحتم على كل مستودع حليب و على كل بائع البان ان يثبت إشهار مصدر المنتوجات اللبنية المعروض للبيع حتى يكون الاطلاع عليها سهلا من طرف اعوان المراقبة التابعين للمصالح البيطرية و الصحية و في حالة المخالفة فقد تحجز هذه الالبان.

الفصل 117:

- يجب ان يتم نقل الحليب المعقم على متن شاحنات او سيارات خاصة تتوفر فيها الشروط التالية:
- ✓ ان تكون حاوياتها مكيفة الهواء، محكمة السد و مصانة لتفادي كل انواع التلوث.
- ✓ ان تستعمل حصريا لنقل الحليب المبستر و المعقم.
- ✓ ان تحمل هذه السيارة العلامة التجارية او اشارة تتيح التعرف على المؤسسة.
- ✓ ان يحفظ الحليب و مشتقاته في جهاز التبريد تحت قياس لا يتعدى 6 درجات.
- ✓ كما يجب تطهيرها و تنظيفها بكيفية منتظمة و مستمرة.

الفصل 118:

يجب على كل من يرغب في صنع المنتجات المشتقة من الحليب كالرائب و اللين و الزبدة و الجبن ان يطلب اعتماد و رخصة من المصالح المختصة كما يجب ان تتوفر المحلبات و المجبنات و كل محلات بيع الحليب و مشتقاته على ثلاجة للحفاظ لا يتعدى حرارة 6 درجات.

الجزء السابع

صنع وبيع القشيدات المثلجة

الفصل 119:

* لا يمكن صنع وبيع و توزيع المثلجات او القشدة المثلجة داخل المدار الضري إلا بعد الحصول على اعتماد و الترخيص بمزاولة هذه الانشطة من طرف المصالح الجماعية المختصة كما يمنع بيع هذه المنتجات في الاماكن الغير المرخصة.
* يجب على أصحاب المحلات التي تقوم بصنع او تصنيع القشدة المثلجة و منتجات الحليب بما فيها الفنادق و المطاعم و المقاهي و المحليات و المجينات احترام الشروط الصحية لمزاولة هذه الأنشطة تحت مراقبة مصالح حفظ الصحة الجماعية.

الفصل 120 :

يجب ان يكون الحليب المستعمل في صنع القشدة او المثلجات و مشتقات الحليب طازجا و معقما يقع تسخينه على درجة لا تقل عن الثمانين درجة حرارية، و يجب ان يكون البيض المستعمل في صناعة القشدة طريا و سليما ، كما يمنع إضافة أي منتج صناعي او مادة أخرى ضارة بالصحة.

الفصل 121 :

يجب ان يتم الاحتفاظ بالقشيدات و المثلجات مباشرة بعد الصنع داخل ثلاجة مخصصة لذلك ، و يمنع إعادة تجميد المثلجات او القشيدات المثلجة الثانية بعد ذوبانها كما يجب حماية المثلجات من كل تلوث و يمنع تركها في الهواء.

الفصل 122 :

* يجب الاحتفاظ بالأجهزة و الآلات و جميع الوسائل المستعملة في صنع او جمع او تعبئة او توزيع القشدة او منتجات الحليب و مشتقاته في مكان نظيف خالي من الغبار و الحشرات و أي تلوث ، كما يجب ان تغسل و تطهر و تعقم الاوعية قبل كل استعمال.
* يجب الا تحتوي أوراق التغليف و العلب المصنوعة من الكارطون او البلاستيك المخصصة لبيع المثلجات على أي مادة سامة ، او توضع بجانب مواد كيميائية.

الفصل 123 :

* لا يمكن ان يتم نقل المثلجات او القشيدات المثلجات الا بواسطة اوعية محكمة السد يوضع عليها عنوان مصدر المنتج و تاريخ الإنتاج.

*يجب ان تتوفر في الأشخاص العاملين في صنع الثلجات و القشيدات الثلجة الشروط الصحية و يكونوا حاملين للبطاقة الصحية.

الباب السادس

المحلات المفتوحة للعموم

الفصل 124:

يقوم المكتب الجماعي لحفظ الصحة و الاعوان التابعين له بمراقبة المؤسسات المفتوحة للعموم و يتخذ الإجراءات الزجرية في حق المخالفين للقواعد الصحية و النظافة و ذلك طبقا للقوانين الجاري بها العمل في هذا الميدان.

الفصل 125:

يتخذ المكتب الجماعي لحفظ الصحة جميع التدابير اللازمة من اجل احترام الضوابط المتعلقة بنظافة هذه المؤسسات اذ يقوم بما يلي:

(أ) في مجال الأنشطة التجارية و المهنية غير المنظمة التي من شان مزاولتها ان تمس بالوقاية الصحية و النظافة يراقب جودة المواد الغذائية و المشروبات المعروضة للاستهلاك العمومي المنصوص عليها في الباب الخامس أعلاه.

(ب) بالنسبة للاماكن المفتوحة لبيع المواد شبه الطبية و جب الحصول على ترخيص من الجماعة و الالتزام ببيع المواد المستوردة قانونيا فقط و لم تكن موضوع إشارة من المعهد الوطني لليقظة الدوائية كما يمنع بيع المواد الطبية و شبه الطبية المرخص ببيعها بالصيدليات بشكل حصري و الحاصلة على ترخيص من وزارة الصحة. كما يراقب نظافة جميع وسائل نقل هذه المواد الاستهلاكية و جميع محلات العرض و أماكن التخزين الموجودة داخل المدار الحضري.

(ت) و في مجال المحلات المفتوحة للعموم و مؤسسات و مقاولات البيع بالجملة او نصف الجملة او بالتقسيم المطاعم الجماعية و الممونين المتعاقدين مع المؤسسات العمومية او الخاصة او أشخاص يراقب نظافة المؤسسات التالية:

- ✓ المخبزات العصرية- الافرنجة التقليدية – محلات صنع و بيع الحلويات
- ✓ المقاهي – المطاعم و المطاعم الجماعية – الفنادق – قاعة الحفلات -المحليات – المقشيدات – و محلات بيع المأكولات الخفيفة .
- ✓ قاعات الألعاب الرياضية – أماكن السباحة – وقاعات العروض.
- ✓ الحمامات.
- ✓ المحلات التجارية
- ✓ المحلات المهنية
- ✓ قاعات الحلاقة و التجميل و قاعات التدليك و الاسترخاء (SPA) .
- ✓ و في مجال المؤسسات المرتبة و الصناعية:
- ✓ الأوراش و معامل الصناعة التقليدية.
- ✓ محلات صنع و بيع مواد التجميل.

الجزء الأول

مخبزة و صنع الحلويات

الفصل 126:

يجب ان يتوفر المحل الخاص بصنع و بيع الخبز و صنع الحلويات على اعتماد و ترخيص الجماعة و الحفاظ على الشروط الصحية و النظافة الضروريتين من اجل حماية سلامة المستهلك و تشمل الشروط على كل من مراحيض ، رشاشات الماء، و مستودعات الملابس ...، و يجب ان تكون هذه المرافق الصحية :

- ✓ منفصلة عن المحل المخصص لتحصي.
- ✓ ان يكون عددها متناسبا و حجم العمال و عدد المستخدمين.
- ✓ مخصصة للاستعمال من طرف العاملين بالمحل فقط.
- ✓ مجهزة بفتوات للتطهير ذات انابيب و شبكات و قائية.
- ✓ مزودة بشبكة الواد الحار .
- ✓ مزودة بالماء الصالح للشرب.
- ✓ متوفرة على تهوية كافية.

الفصل 127:

فضاء لتخزين الدقيق و المواد الأساسية لتحضير الخبز و الحلويات :

- يجب ان يتوفر هذا الفضاء على ترخيص مسبق لوضع الدقيق و المواد الأساسية و صنع الحلويات على الشروط الصحية و الوقائية الضروريتين :
- ✓ ان تكون الأرضية مبلطة بزليج منحرج و سهل التنظيف .
 - ✓ ان تكون الجدران مزلجة بعلو مترين .
 - ✓ ان يتوفر المخزن على التهوية الكافية و لا توجد به رطوبة و يكون ملائما لحفظ و تخزين المواد الأساسية الخاصة بتحضير و طهي الحلويات .
 - ✓ توفير رفوف لوضع و ترتيب المواد الأساسية الخاصة بإعداد الحلويات.
 - ✓ التوفر على قنينات لإطفاء الحريق .
 - ✓ عدم وضع المواد السامة او الخطيرة او المضرة بالصحة داخل المخزن .
 - ✓ عدم استعمال المخزن كمرقد للنوم للمستخدمين.
 - ✓ ان يكون المخزن خالي من الروائح الكريهة و بعيدا عن مصادر التلوث و الحشرات.

الفصل 128:

فضاء خاص لإعداد الخبز و الحلويات:

- يجب ان يتوفر في المحل الخاص بإعداد الحلويات الشروط التالية:
- ✓ ان تكون الأرضية مبلطة بزليج منحرج و سهل التنظيف .

- ✓ ان تكون الجدران مزلجة بعلو مترين على الاقل .
- ✓ ان تكون السقوف و الزوايا مبنية و مبلطة بشكل ملائم و صحي.
- ✓ مزودا بالماء الصالح للشرب
- ✓ مجهزا بالأدوات و الاواني و الآلات و الثلجات و كل التجهيزات الضرورية الخاصة لتحضير و طهي الحلوى.
- ✓ توفير التهوية الكافية داخل المحل.
- ✓ يجب ان يتوفر المحل على طاولات خاصة لتحضير الحلويات.
- ✓ و يجب ان يكون مكان اعداد الخبز و الحلويات على مكانين منفصلين عن الاخر.

الفصل 129:

فضاء خاص بالفرن لطهي الخبز و الحلويات:

- يشترط في المحل الخاص لطهي الخبز و الحلويات ما يلي :
- ✓ ان تكون مساحته كافية لمزاولة طهي الخبز و الحلويات في ظروف مريحة و امنة .
- ✓ تواجد العداد الكهربائي المعد لتزويد هذا الفرن بالكهرباء بالقرب من الباب المخصص لدخول و خروج المستخدمين و في مكان امن و معزول و بعيد عن أي مصدر من للمواد الخطيرة القابلة للاشتعال.
- ✓ التوفر على تهوية كافية .
- ✓ التوفر على قنينات لإطفاء الحريق.

الفصل 130:

المستخدمين :

- ✓ يجب ان يخضع كل العاملين في المحل الخاص بصنع و بيع الخبز و الحلويات الى فحص طبي بانتظام نصف سنوي. و متى استلزم الامر ذلك، يثبت سلامتهم من الامراض المعدية او الخطيرة على الصحة العمومية و تسلم لهم على اثره البطاقة الصحية من المكتب الصحي الجماعي .
- ✓ كل مستخدم ثبت او شك في اصابته بمرض معد او كانت به جراح متعفنة او كان يعاني من إصابات في الجلد او من اسهال يمنع من العمل الى حين شفائه كليا.
- ✓ يجب الحرص على النظافة الشخصية للمستخدمين و ذلك بإلزامهم ارتداء ملابس عمل نظيفة ذات لون فاتح سهلة الغسل و كذا القبعات و القفازات، حرصا على ضمان شروط الصحة و النظافة داخل المحل.
- ✓ يمنع الاكل و الشرب و التدخين او أي عمل مشابه من شأنه نقل العدوى في أماكن العمل.
- ✓ يمنع على العاملين الحاملين لضمادات التوقف عن العمل حتى شفائهم.
- ✓ يمنع بيع الحلوى و الحلويات في الازقة او على قارعة الطريق العمومي سواء في اطباق ، او على بساط متحرك فوق عربة.

الفصل 131:

نظافة المحل الخاص بصنع وبيع الخبز و الحلويات:

- يجب على صاحب المحل الخاص بصنع و بيع الحلويات احترام شروط النظافة في جميع المرافق بهذا المحل و عليه الالتزام بما يلي:
 - ✓ تنظيف المحل (بما فيه المرافق الصحية و مكان تحضير الحلويات) نظافة كاملة من ارض و جدران و سقف و أدوات و اواني .
 - ✓ استخدام في عمليات التنظيف و التطهير جميع المواد المطهرة المسموح بها.
 - ✓ حفظ المبيدات و المواد الخطيرة في مكان خاص مقفل.
 - ✓ لا تباشر اعمال التنظيف و التطهير و محاربة الحشرات و الجراثيم الا بعد الانتهاء من عملية الاعداد و الطهي.
 - ✓ لزوم المحافظة الجيدة على الصحة باستخدام طرق فعالة للمحل للقضاء على البقايا و الاوساخ التي يمكن ان تكون مصدرا للعدوى او فساد المواد الأساسية المستعملة في اعداد الخبز و الحلويات.
 - ✓ ان تكون الأدوات و الاواني المستعملة داخل المحل مصنوعة من مواد غير قابلة للتآكل و الصدأ.
 - ✓ ان تكون الاوعية المعدة للنفايات عازلة و سهلة التنظيف و تكون قابلة للإقفال المحكم بدواسة و توضع في مكان منعزل.
 - ✓ يمكن وضع اية امتعة شخصية او مواد كيفما كان نوعها داخل المحل لتحضير الخبز و الحلويات و ذلك تجنباً لمصدر العدوى.

الفصل 132:

فضاء خاص بالفرن:

- يجب ان يتوفر المحل على فضاء خاص بالفرن يستوفي الشروط الصحية و الوقائية اللازمين:
 - ✓ يجب تواجد العداد الكهربائي المعد لتزويد المحل و الفرن ، **بالكهرباء** بالقرب من الباب المخصص لدخول و خروج المستخدمين و في مكان امن و معزول و بعيد عن أي مصدر من للمواد للمواد الخطيرة القابلة للاشتعال.
 - ✓ يجب ان تكون أرضية الفرن مبلطة او معدة بالإسمنت او ما شابه ذلك.
 - ✓ يجب ان يتوفر فضاء الفرن على التهوية الكافية.
 - ✓ يجب توفير قنينات لإطفاء الحريق حسب الحاجة.
 - ✓ يجب ان يتوفر الفرن على مدخنة مطابقة للمعايير القانونية المعمول بها.

الفصل 133:

فضاء خاص بعرض وبيع الخبز و الحلويات:

- يجب ان يتوفر فضاء عرض و بيع الخبز و الحلويات على الشروط لحفظ الصحة و السلامة منها ما يلي:

- ✓ يجب ان تعرض الحلويات المعدة للبيع في واجهات وخزانات زجاجية مكيفة الهواء حتى لا تتعرض للتلف او الغبار او تلمس بأيدي الزبناء او عرضة للحشرات.
- ✓ ان يكون هذا الفضاء نظيفا وفسيجا بما فيه الكفاية و متوفرا على تهوية كافية.
- ✓ ان يكون مزودا بالالت تبريد وثلجات كافية مجهزة بلوحة لقياس الحرارة، و الأدوات اللازمة و أوراق و لواز التلغيف.
- ✓ ان يكون متوفر على طاوالات ومرافع لعرض البضائع عليها وبيعها للزبناء.
- ✓ على العمال ارتداء البسة بيضاء نظيفة واستعمال القفازات لكيلا يلمسوا الحلويات والمواد بأيديهم.

الجزء الثاني

الفرن التقليدي

الفصل 134:

- يشترط على ارباب الافران التقليدية المزاولين لنشاط تحضير وطهي الخبز الالتزام و التقيد بشروط النظافة والسلامة الآتية:
- ✓ مرحاض رشاشة ماء ومغسلة ومستودعات ملابس.
 - ✓ يجب ان تكون هذه المرافق الصحية متوفرة في الفرن، ومنفصلة عن المحل المخصص لطهي الخبز.
 - ✓ مخصصة فقط للعاملين بالفرن التقليدي.
 - ✓ مجهزة بفتوات للتطهير ذات انابيب وشبكات وقائية.
 - ✓ مربوطة بشبكة الواد الحار.
 - ✓ مزودة بالماء الصالح للشرب.
 - ✓ متوفرة على تهوية كافية.

الفصل 135:

فضاء خاص بالحطب:

- يجب ان يتوفر الفرن التقليدي على فضاء خاص بالحطب منعزل مستوف للشروط الوقائية اللازمة:
- ✓ يجب تواجد مكانه بعيدا عن العداد الكهربائي وعن أي مصدر للمواد الخطيرة القابلة للاشتعال.
 - ✓ يجب ان تكون ارضية هذا الفضاء مبلطة او معدة للإسمنت.
 - ✓ ان يتوفر الفضاء على تهوية كافية.

الفصل 136:

فضاء لوضع الدقيق والمواد الأساسية لتحضير الخبز:

- يجب ان يتوفر الفرن التقليدي ، على فضاء خاص لوضع الدقيق والمواد الأساسية لتحضير الخبز ويستوفي للشروط الصحية والوقائية اللازميتين:
- ✓ ان يكون الفضاء خالي من الروائح الكريهة وبعيدا عن مصادر التلوث.
 - ✓ ان يتوفر المكان على التهوية الكافية و ألا توجد به رطوبة و يكون ملائما لتخزين مادة الدقيق و المواد الأساسية الأخرى الخاصة بتحضير الخبز.
 - ✓ يجب ان تكون أرضية و جدران و سقوف و زوايا هذا الفضاء مبنية و مبلطة بشكل ملائم و صحي.
 - ✓ عدم وضع المواد السامة او الخطيرة او المضرة بالصحة داخل هذا الفضاء.
 - ✓ عدم استعمال المحل كمرقد للنوم من طرف المستخدمين.

الفصل 137:

فضاء خاص بطهي الخبز:

- يجب ان يتوفر الفرن التقليدي على محل خاص بطهي الخبز مجهز بمدخنة قانونية و تتوفر فيه الشروط الاتية:
- ✓ ان تكون ارض المحل مبلطة بزليج او على الأقل معدة بالإسمنت لكي لا يتطاير الغبار على العجين و الخبز.
 - ✓ ان تكون الجدران و السقوف و الزوايا مبنية و مبلطة بشكل ملائم و صحي.
 - ✓ ان يتوفر المحل على طاولات خاصة لتحضير عجين الخبز.
 - ✓ ان يكون الفضاء خالي من الروائح الكريهة و بعيدا عن مصادر التلوث.
 - ✓ يجب تهيئة المحل بشكل يحول دون تسرب الحيوانات و القوارض و الحشرات.
 - ✓ توفير مكان ملائم لحفظ الأدوات و المواد المستعملة في اعداد الخبز.
 - ✓ مجهز بالأدوات الضرورية الخاصة لطهي الخبز.
 - ✓ مزود بالماء الصالح للشرب
 - ✓ توفير التهوية الكافية داخل المحل.
 - ✓ يجب تنظيف و كنس المدخنة بشكل دوري.
 - ✓ يجب وجود رفوف عارية و نظيفة على جدرانه لوضع الخبز عليها.
 - ✓ كما يجب ان يتوفر على قنينات لإطفاء الحريق.

الفصل 138:

- ✓ يمنع استعمال الخشب المعالج بمواد سامة و استعمال النفايات كلما كان نوعها كوقود.
- ✓ يمنع عند ايقاد النار بالفرن استعمال مواد تفوح منها رائحة كريهة او سامة.
- ✓ يجوز استعمال مواد صديقة للبيئة كوقود.

الفصل 139:

مستخدمي الفرن التقليدي:

- ✓ يجب ان يخضع كل العاملين في الفرن التقليدي الى فحص طبي يثبت سلامتهم من الامراض المعدية تسلم لهم على اثره البطاقة الصحية من المكتب الصحي الجماعي.
- ✓ كل مستخدم ثبت اوشك في اصابته بمرض معد او كانت به جروح متعفنة او كان يعاني من إصابات في الجلد او من اسهال يمنع من العمل الى حين شفائه نهائيا.
- ✓ يجب الحرص على النظافة الشخصية للمستخدمين و ذلك بإلزامهم ارتداء ملابس عمل نقيّة حرصا على ضمان شروط الصحة و النظافة داخل الفرن ، كما يمنع الاكل و الشرب و المبيت و التدخين او أي عمل مشابه من شأنه نقل العدوى في أماكن العمل.

الفصل 140:

نظافة الفرن التقليدي:

- من اجل ضمان الوقاية الصحية و الحفاظ على نظافة الفرن التقليدي يجب على صاحبه احترام شروط النظافة في جميع مرافق هذه الأخيرة و عليه الالتزام بما يلي:
- ✓ تنظيف الفرن التقليدي و المرافق الصحية التابعة له و محل طهي الخبز نظافة كاملة من ارض و جدران و سقف و أدوات و اواني.
- ✓ استخدام جميع المواد اللازمة في عمليات التنظيف و التطهير بما فيها المحاليل الكيماوية و المواد المطهر المسموح بها.
- ✓ تحفظ المبيدات و المواد الخطيرة في مكان خاص بعيد عن محل طهي الخبز.
- ✓ عدم الشروع في اعمال التنظيف و التطهير و محاربة الحشرات و الجراثيم الا بعد الانتهاء من عملية طهي الخبز.
- ✓ يلزم ان تكون الاوعية المعدة للنفايات عازلة و سهلة التنظيف و تكون قابلة للإقفال المحكم بدواسة و توضع في مكان منعزل.
- ✓ يمنع وضع اية امتعة شخصية او مواد كيفما كان نوعها داخل المحل المعد لطهي الخبز و ذلك تجنبا لمصادر العدوى.
- ✓ يجب تطبيق قوانين الصحة و السلامة داخل الفرن لحماية العجين و الخبز من الحشرات المضرة و السرطوبية.

الجزء الثالث

المقاهي و محلات بيع المأكولات الخفيفة

الفصل 141:

- يجب ان تتوفر المقاهي و محلات بيع المأكولات الخفيفة على المرافق التي تتطلبها شروط الصحة من مراحيض و مغسلات تكون منفصلة عن القاعة المخصصة لاستقبال الزبناء.
- ✓ تكون هذه المرافق خاصة بالذكور و الأخرى بالإناث.
- ✓ مربوطة بشبكة الواد الحار.
- ✓ مزودة بالماء الصالح للشرب.
- ✓ متوفرة على تهوية كافية.

الفصل 142:

المطبخ:

- يجب تجهيز المطبخ بكل التجهيزات الضرورية من :
- ✓ الاواني و الزجاجيات و الأدوات و الآلات و الثلاجة و خزانة التبريد ... الخ
 - ✓ ان تكون ارض المطبخ مبلطة بزلنج او ما يشابه ذلك.
 - ✓ ان تكون الجدران مزلجة بعلو مترين على الأقل.
 - ✓ معدات للغسيل تحتوي على حوض لغسيل الاواني.
 - ✓ مجهز بقنوات التطهير ذات انابيب و شبكات وقائية.
 - ✓ مربوط بشبكة الواد الحار.
 - ✓ مزود بالماء الصالح للشرب.
 - ✓ ان يتوفر على قنينات لإطفاء الحريق.
 - ✓ و خزان لتخزين البضائع و المواد.

الفصل 143:

المقصف او المنضدة :

- *يجب ان يكون المقصف مزودا بالالات التبريد و الثلاجة الكافية و الأدوات و الاواني اللازمة.
- *يجب ان تعرض الحلويات او الأطعمة او المأكولات الخفيفة المعدة في واجهات و خزانة زجاجية مكيفة الهواء حتى لا تتعرض للتلف او الغبار او تلمس بأيدي الزبناء او التعرض للحشرات او الهواء.

الفصل 144:

قاعة الجلوس:

- يجب ان تتوفر قاعة الجلوس المخصصة لتناول المشروبات او الأطعمة او المأكولات الخفيفة على ما يلي:
- ✓ مساحة كافية لاستيعاب العدد الكافي من الزبناء .
 - ✓ نظام للتهوية كاف و اضاءة و ارتفاع مناسبين.
 - ✓ طاولات و كراسي مريحة و زينة مدروسة.
 - ✓ جدران القاعة مطلات بمادة او صباغة سهلة للغسل.
 - ✓ ان تكون ارض هذه القاعة مبلطة بزلنج او ما يشبه ذلك

الفصل 145:

- يجب على أصحاب المقاهي و المطاعم و محلات بيع المأكولات الخفيفة احترام شروط النظافة بهذه المؤسسات و عليهم الالتزام بما يلي :

- ✓ تنظيف المحل (بما فيها المرافق الصحية و المطبخ و قاعات الجلوس) نظافة كاملة من ارض و جدران و سقف و أدوات و اواني.
- ✓ استخدام في عمليات التنظيف و التطهير جميع المواد المطهرة للقضاء على الجراثيم ، مع توفير الة كهربائية لغسل الاواني.
- ✓ عدم الشروع في اعمال التنظيف و التطهير و محاربة الحشرات و الجراثيم الا بعد الانتهاء من العمل و تقديم الخدمات .
- ✓ لزوم المحافظة الجيدة على الصحة باستخدام طرق فعالة للقضاء على البقايا و الاوساخ التي يمكن ان تكون مصدرا للعدوى او فساد المواد الأساسية المستعملة في اعداد المأكولات و المشروبات.
- ✓ ان تكون الأدوات و الاواني المستعملة داخل المؤسسة مصنوعة من مواد غير قابلة للتآكل و الصدأ.
- ✓ ان تكون الاوعية المعدة للنفايات عازلة و سهلة التنظيف و تكون قابلة للإقفال المحكم بدواسة و توضع في مكن منعزل.

الفصل 146:

مستخدمي المقاهي و محلات بيع المأكولات الخفيفة:

- ✓ يجب الحرص على النظافة الشخصية للمستخدمين و ذلك بإلزامهم ارتداء ملابس عمل نظيفة ذات لون فاتح سهلة الغسل و كذا القبعات و القفازات بالنسبة للذين يعملون بالمطبخ ، حرصا على ضمان شروط الصحة و النظافة، اما النادل فيجب الزامه ارتداء ملابس عمل نظيفة و مناسبة.
- ✓ يجب ان يخضع المستخدمون لفحص طبي بانتظام. و متى لزم الامر ذلك، تسلم لهم على اثره البطاقة الصحية و تكون الملفات المتعلقة بصحتهم مطابقة لحالتهم الراهنة.

الفصل 147:

بيع و تهيئنا الشوارما:

- يجب ان تتوفر المنشأة التي تقوم بتحضير و بيع الشوارما إضافة للشروط الصحية المطبقة على محلات بيع المأكولات الخفيفة لما يلي :
- * ان يكون فضاء تحضير الشوارما مكيفا و لا تزيد درجة حرارته عن 9 درجات مئوية يجب ان يكون مصدر اللحوم المستعملة لإعداد الشوارما مرخصا صحيا ، و ان تكون التوابل و البهارات المستعملة خالية من الشوائب و المواد الملوثة.
- * و يجب ان تحفظ اللحوم المتبلبة داخل الثلجات على درجة 4 درجات مئوية.
- * يجب الا يتجاوز قطر الشوارما 40 سم و لا يزيد وزن السيخ 60 كلغ و بارتفاع لا يتجاوز الحد العلوي لمصدر الحرارة المستخدم لشي السيخ.

الفصل 148:

- * يجب طهي و انتاج الشوارما على حرارة هادئة بحيث لا تقل درجة حرارة شرائح اللحوم المقطعة للأكل من 75 درجة مئوية و يمنع منعاً باتاً إطفاء مصدر الحرارة عن سيخ الشوارما.

- * يجب توفير ميزان الحرارة لشرائح اللحم المعدة للأكل.
- * يمنع تقطيع الشوارما الا عند الطلب و امام الزبائن .
- * يجب ان تحفظ السلطات و الصلصات التي تضاف للشوارما مبردة على درجة حرارة لا تتجاوز 4 درجات.
- * يجب استخدام ملاقط و ملاعق عند وضع اللحوم و سلطات و عدم استعمال الايدي مباشرة.
- * يمنع إعادة استعمال او حفظ بقايا الشوارما او الصلصات و السلطات المجهزة من اليوم السابق.
- * يجب ان يكون العمال حاصلين على البطائق الصحية السارية المفعول و ان يلتزموا بقواعد النظافة العامة و الشخصية مع ارتداء ملابس العمل و تغطية الرأس.

الجزء الرابع

المطاعم

الفصل 149:

الموقع و المساحة و البنية:

- ✓ يجب ان تتناسب المساحة مع الحجم و طبيعة العمل و اقسام المنشأة و ألا يكون الموقع له تأثير سلبي على البيئة الخارجية المجاورة له ، و ان يتوفر للموقع على مصدر مياه صالحة للشرب و ان تتوفر للمنشأة وسيلة مأمونة للصرف الصحي.
- ✓ يجب ان تتوفر الشروط التالية في مباني و مرافق المنشأة و بما يتناسب مع حجم و طبيعة العمل فيها:
- ✓ ان يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة انسياب كافة مراحل العمل و ما يرافقها من حركة الافراد و المعدات و المواد الغذائية في اتجاه واحد لضمان سلامة المنتج .
- ✓ ان يسمح تصميم البناء بإجراء عمليات النظافة و التطهير بسهولة و يسهل عمليات الاشراف اللازمة لضمان جودة المنتج و ان يكون خاليا من النشقات لمنع دخول او إيواء الحشرات و القوارض.
- ✓ ان تكون الارضيات من مواد غير منفذة للماء و غير ماصة ذات سطح مستوي خال من الشقوق و الحفر، و ان تكون مانعة للانزلاق و ان تزود بالعدد الكافي من البالوعات تصريف مياه الشفت الداخلية و تصمم بميل باتجاه هذه البالوعات و ان تكون سهلة التنظيف.
- ✓ ان تلبط جدران و ارضيات أماكن التحضير و الطبخ و الغسل و استلام المواد الأولية و الأماكن التي تتصاعد منها الابخرة او الزيوت المتطايرة و كذلك دورات المياه بالزليج الفاتح اللون و السهل التنظيف.
- ✓ كما يمنع استخدام الاسقف المعلقة الصناعية او الخشبية في أماكن التحضير و الطبخ و الغسل و استلام المواد الأولية و الأماكن التي تتصاعد منها الابخرة او الزيوت المتطايرة و كذلك دورات المياه و مغاسل الايدي و المستودعات.
- ✓ الا يسمح البناء بدخول و إيواء الحشرات و القوارض و الحيوانات الضارة و الليفة و ملوثات البيئة مثل الدخان و التربة و الغبار و خلافة.

- ✓ ان يكون المبنى جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة بداخله و لضمان عدم تكاثف الابخرة او تراكم الاتربة ، ويتم ذلك بتركيب مراوح شفط يتناسب عددها و تصميمها مع مساحة المكان و كمية الابخرة به او باي وسيلة أخرى مناسبة.
- ✓ ان تكون استراحة العمال و دورة المياه معزولة تماما عن مناطق تداول الأغذية و لا تفتح عليها مباشرة.
- ✓ ان تكون الإضاءة جيدة (طبيعية او صناعية) في أماكن التحضير و الطبخ و الغسل و استلام المواد الأولية ودورات المياه و مغاسل الايدي و المستودعات على ان تعكس اللون الطبيعي للمواد المستخدمة و ان تكون وحدات الانارة محمية بأغطية مناسبة.

الفصل 150:

المرافق الصحية:

- يجب توفر عدد مناسب لدورات المياه و حسب حاجة المؤسسة على ان يراعى ما يلي:
 - ✓ ان يخصص لدورة المياه مكان مستقل بعيد عن أماكن اعداد و تجهيز و طبخ الطعام و لا تفتح هذه الأماكن عليه مباشرة و ان يتم فصل دورات المياه عن مغاسل الايدي ، و ان يكون لكل دورة المياه باب خاص بها ذاتي الاغلاق.
 - ✓ ان تكون جيدة التهوية و الإضاءة على ان يزود كل مرحاض بمروحات شفط و صندوق طرد (سيفون).
 - ✓ ان تزود مغاسل الايدي بمصدر للماء الساخن و البارد و الصابون السائل و مادة مطهرة مناسبة و بمناشف و رقيقة او جهاز التجفيف بالهواء الساكن و وعاء للنفايات ، و يمنع منعاً باتاً استخدام مناشف من الثوب.
 - ✓ ان يتم استخدام مغاسل للأيدي من النوع الذي يعمل ذاتياً او بالقدم لتجنب تلوث الايدي ما امكن.
 - ✓ ان يتم وضع لافتات ارشادية تبيين الطريقة الصحيحة و السليمة لغسل أيدي العاملين و خصوصاً بعد الخروج من دورات المياه.
 - ✓ يجب الفصل بين دورات المياه الخاصة بالعاملين و المرتادين حسب مقتضيات حجم العمل.
 - ✓ ان تخصص في المنشأة غرفة مستقلة لتغيير ملابس العاملين على ان تزود بعدد كافي من الخزائن المغلقة لحفظ الملابس و يفضل ان تكون دورة مياه العاملين بالقرب منها.
 - ✓ الصرف الصحي
 - ✓ يجب توفر الشروط التالية عند التخلص من المياه العادمة:
 - ✓ ان يتم التصريف الى شبكة الصرف الصحي.
 - ✓ الا يكون هناك أي حفرة تجميع تحت أرضية المنشأة او مبانيه .

الفصل 151:

المطبخ:

- يجب ان تتوفر الشروط التالية في المطبخ و حسب الحاجة :
 - ✓ يجب ان تتوفر في المطابخ المركزية فضاءات خاصة معزولة عن بعضها البعض و على النحو التالي:
 - ✓ فضاء لتجهيز اللحوم و الأسماك و منتجاتها.

- ✓ فضاء لتجهيز السلطات و المقبلات الباردة.
- ✓ فضاء لتجهيز الحلويات.
- ✓ يجب ان تتوفر في فضاء التحضير و التجهيز جميع التجهيزات المستخدمة في تحضير و تجهيز الطعام و حسب حاجة و طبيعة العمل في المنشأة ، و على النحو التالي:
- ✓ عدد مناسب من طاولات العمل ذات اسطح ناعمة مصنوعة من معدن لا يصدا ، او من الرخام (قطعة واحدة) للتحضير و التقطيع او من أي مادة أخرى تحقق نفس المواصفات.
- ✓ عدد مناسب من الاحواض المصنوعة من مادة لا تصدا تخصص لغسل المواد الغذائية ، على ان يزود كل حوض بحنفية للمياه النقية الصالحة للشرب و ان يتصل بشبكة الصرف الصحي للمنشأة.
- ✓ قمادات محكمة الاغلاق بدواس للتخلص من الفضلات و المخالفات يتم التخلص منها باستمرار.

الفصل 152:

المستودعات:

- يجب ان تتوفر في منشآت تداول الطعام و حسب مقتضى الحال المستودعات التالية على الشروط المحددة ادناه:
- ✓ مستودع الأغذية الجافة و الطازجة و تخزن فيه الأغذية التي لا تحتاج الى وسائل حفظ خاصة.
- ✓ المستودع المبرد و هو عبارة عن ثلاجة تؤمن درجة حرارة تبريد و تخزين الأغذية الطازجة مثل الخضر و الفواكه و اللحوم و الأسماك و الدواجن و لا تزيد درجة الحرارة فيها عن 4 درجات مئوية و ان يتم تركيب المواد فيها على التوالي (فواكه، خضر، لحوم، دواجن ، اسماك) في حال كان التخزين عموديا، و في حال كان حجم العمل كبير يجب وجود ثلاجات تبريد خاصة بكل نوع.
- ✓ ثلاجة تجميد و هي عبارة عن ثلاجة تؤمن درجة حرارة تجميد لحفظ الأغذية لا تزيد عن (18) درجة مئوية.
- ✓ مستودع الاواني النظيفة و يتم فيه تخزين الأدوات و المعدات و الاواني بعد غسلها و تحفيها في خزائن محكمة الغلق على ان يزود المستودع برفوف مصنوعة من معدن لا يصدا لتخزين الاواني النظيفة عليها.
- ✓ مستودع لتخزين الفحم و الحطب، مواد الوقود الأخرى على ان يخصص جزء مستقل منه لتخزين مواد التنظيف و التطهير، و يراعى تخزين هذه المواد داخل خزانة محكمة الغلق.
- ✓ مستودع لتخزين مواد التعبئة و التنظيف
- ✓ يجب ان تتوفر في المستودع الشروط التالية:
- ✓ ان تتناسب مساحته مع كمية المواد الغذائية المخزنة فيه .
- ✓ ان يزود بالعدد الكافي من الرفوف المصنوعة من معدن لا يصدا او من أي مادة أخرى تحقق نفس المواصفات على ان يكون الرف السفلي مرتفعا عن سطح الأرض بمقدار (30 سم) على الأقل.
- ✓ ان يتم التخزين بطريقة تسمح بدوران الهواء داخل المستودع.
- ✓ يمنع وجود مصدر للرطوبة داخل المستودع كصنابير المياه.
- ✓ ان تتوفر الإضاءة الطبيعية و الصناعية الكافية.
- ✓ ان تتوفر التهوية الجيدة التي تتناسب مع مساحة المستودع .

- ✓ ان تتوفر الوسائل اللازمة لمكافحة الحشرات و القوارض.
- ✓ يجب عدم تعرض المنتجات للعوامل الجوية مثل اشعة الشمس المباشرة او الامطار او الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان و التربة و الحشرات و القوارض.
- ✓ يجب عدم السماح بدخول السيارات الى داخل المستودعات.

الفصل 153:

التجهيزات:

- يجب ان تتوفر فيها الشروط التالية:
- ✓ ان تكون جميع التجهيزات المستخدمة في المنشأة الغذائية مصممة للإنتاج الغذائي وصالحة للاستخدام و بحالة جيدة و مصنوعة من مواد لا تصدأ.
- ✓ ان تكون التجهيزات مصممة بشكل مناسب يضمن عدم تسببها في حدوث أي تلوث غذائي بحيث تكون جميع الاسطح الملامسة للغذاء غير ماصة و غير سامة و ناعمة اللمس و خالية من الكدمات و لا تتأثر بالمادة الغذائية و تتحمل تكرار التنظيف و التطهير الصحي.
- ✓ ان يتم توفير العدد المناسب من الثلجات لحفظ المواد الغذائية (سواء الأولية او المطهية) بحيث تخصص ثلاجة للمواد الأولية و أخرى للمواد المطهية على ان يخصص للثلجات مكان مستقل جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة مما قد يؤثر على كفاءة و أداء الثلجات.
- ✓ يمنع منعاً باتاً استخدام الألواح الخشبية في تقطيع و تجهيز اللحوم و الدواجن و الأسماك و تستبدل بمواد صماء سهلة التنظيف لمنع التلوث.
- ✓ ان تزود الثلجات و المجمدات بجهاز لقياس درجة الحرارة يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب حيث تسهل قراءته.
- ✓ تخصيص أدوات و معدات لتجهيز اللحوم و الدواجن و تخصيص غيرها لتجهيز الخضار و السلطات و ضرورة تصنيف هذه الأدوات و هدف استخدامها من خلال تمييز الألوان.

الفصل 154:

قاعة المطعم:

- يجب ان تتوفر فيها الشروط التالية و حسب الحاجة:
- ✓ ان تزود بعارضات مبردة لعرض المنتجات و ان تكون أبوابها مغلقة باستمرار.
- ✓ ان تتوفر على أبواب تعيق تلقائياً ، و تزويدها بوسائل منع دخول الحشرات.
- ✓ ان تزود بمناطق من الرخام او من معدن لا يصدا او من أي مادة أخرى تحقق نفس المواصفات لتقديم و صرف المواد الغذائية و يكون معزولاً قدر الإمكان لمنع ملامسة الزبناء لمادة غذائية و قريب من فضاء تجهيز المنتجات النهائية للمادة الغذائية او المطبخ.
- ✓ توفير مواد التعبئة و التغليف حسب الاحتياج اليومي و حفظها بطريقة تمنع تلوثها او تلوث المنتج الغذائي.
- ✓ ان تكون منفصلة تماماً عن قسم التجهيز.

- ✓ إذا استعملت القاعة في تقديم الطعام للزبناء فيجب تزويدها بعدد مناسب من الطاولات و الكراسي النظيفة ومغاسل الايدي و المحافظة على نظافتها و نظافة الأدوات و الاواني المستخدمة في تقديم الخدمة.
- ✓ يجب المحافظة على نظافة قاعة تقديم الخدمة الذاتية و مراقبتها باستمرار.

الفصل 155:

النظافة العامة:

- ✓ يجب ان يخضع المستخدمون لفحص طبي بانتظام و متى استلزم الامر لذلك و تسلم على اثره البطاقات الصحية و تكون الملفات المتعلقة بصحتهم مطابقة لحالتهم الراهنة.
- ✓ يجب ان يتم وضع الملصقات الارشادية الخاصة بإتباع قواعد النظافة العامة في أماكن استلام و اعداد و تجهيز الأغذية و كذلك في المستودعات و دورات المياه بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين و بلغاتهم عليهم التقيد بها.
- ✓ يجب ان يتم وضع برنامج نظافة عام للمنشأة و ان يكون موثقا.
- ✓ يجب ان تتم العناية التامة بنظافة المنشأة و خاصة في أماكن اعداد و تجهيز اللحوم و الدواجن و الخضر.
- ✓ يجب ان يتم استخدام المنظفات الصناعية المصرح بها و المسموح باستخدامها و المتعارف عليها و المتداولة في تنظيف الاواني و المعدات و الاسطح الملامسة للغذاء.
- ✓ يجب ان يتم تنظيف و تطهير التجهيزات بعد استعمالها مباشرة.
- ✓ يمنع منعاً باتاً استعمال مناشف الثوب في تجفيف اسطح التجهيزات و تستبدل بمناشف الورقية عالية الامتصاص او بالهواء الجاف.
- ✓ يجب ان يتم استخدام أسلوب الغسل المتعدد المراحل (الغسل بالماء الجاري- الغسل باستخدام المنظفات - الغسل بالماء الجاري للتخلص من المادة المنظفة -التجفيف) في اعمال غسل التجهيزات.
- ✓ يجب استبعاد أي تجهيزات زائدة و غير لازمة لا تستخدم في موقع العمل.
- ✓ يجب ان تتم صيانة التجهيزات بشكل دوري للمحافظة على سلامتها و سلامة العاملين عليها حسب برنامج معد لذلك.
- ✓ يجب ان يتم تجميع النفايات في أكياس بلاستيكية داخل اوعية محكمة الاغلاق من النوع الذي يفتح غطاءه ذاتياً بالضغط بالقدم مع ربط الاكياس تمهيدا للتخلص منها أولاً بأول خارجاً بالأماكن المخصصة لذلك.
- ✓ يجب ان يتم تنظيف و تطهير اوعية النفايات يوميا، باستخدام مواد التنظيف و المطهرات المناسبة.
- ✓ يجب العناية بنظافة دورات المياه و مغاسل الايدي و تطهيرها يوميا باستخدام المطهرات المناسبة.
- ✓ يجب ان يتم غسل الارضيات مع الالتزام بعدم خروج ماء الغسيل خارج حدود المكان.
- ✓ يجب ان يتم مكافحة الآفات داخل المنشأة في الأماكن المحيطة بها و توثيق ذلك من خلال برنامج معد لهذه الغاية من طرف مؤسسات مختصة.
- ✓ يجب ان يتم استخدام الطرق الطبيعية مثل الصواعق الكهربائية لمكافحة الحشرات على ان توضع بعيداً عن أماكن التحضير و التجهيز.
- ✓ يجب عند استخدام المبيدات الحشرية اخذ الاحتياطات لحماية الأغذية و الآلات و الأدوات من التلوث و التوقف عن العمل.

- ✓ يجب ان يتم التنظيف الجيد بعد استعمال المبيدات الحشرية للتخلص من اثارها على ان يتم التنظيف بالماء الساخن و الصابون و المنظفات المتداولة للتخلص من بقايا المبيدات قبل إعادة استخدام التجهيزات مرة أخرى.
- ✓ النظافة الشخصية للعاملين.
- ✓ يجب اتباع قاعدة تكرار غسل اليدين مباشرة بطريقة سليمة عند بداية العمل و بعد التعامل مع الأغذية الطازجة و أي مواد ملوثة و بعد كل عملية من عمليات اعداد او تجهيز للغذاء و بعد كل توقف عن العمل و بعد الخروج من دورة المياه و بعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم مثل الشعر و الفم او الانف و بعد العطس و بعد العودة الى المكان اذا اضطر العامل للخروج لأي سبب من الأسباب.
- ✓ ان يكون حسن المظهر من حيث العناية التامة بالنظافة.
- ✓ ان يتم ارتداء زي موحد نظيف وقت العمل و يجب حفظه في خزائن مغلقة ذات غرف خاصة لتغيير الملابس.
- ✓ ان يتم ارتداء الملابس واقية و اغطية راس نظيفة و احذية خاصة حسب مقتضى الحاجة اثناء العمل.
- ✓ ان تتم العناية بتقليم و نظافة الاظافر.
- ✓ ان يتم ارتداء قفازات صحية غير منفذة من النوع الذي يستخدم مرة واحدة و كامامة لتغطية الانف و الفم عن العمل في تحضير و تجهيز المنتج حيثما يلزم ذلك مع مراعاة ان ارتداء القفازات لا يغني عن غسل اليدين جيداً.
- ✓ يمنع لمس الشعر او الانف او الفم او الاذن او البصق و السعال في مكان العمل.
- ✓ يمنع ارتداء الحللي و الخواتم و الساعات خلال تداول الأغذية.
- ✓ استعمال مغسلات ذات صنابير بدواسة.
- ✓ عدم تناول المأكولات و المشروبات و الامتناع عن التدخين في أماكن الاعداد و التجهيز و التقديم و داخل المستودعات.
- ✓ الامتناع نهائياً عن النوم في أماكن العمل او المستودعات .

الفصل 156:

التدريب على الشؤون الصحية و تسمية المشرف الصحي:

- ✓ يجب ان يدرب جميع العاملين بالمنشأة على الشروط و القواعد الصحية لتداول الأغذية لمنع تلوثها.
- ✓ يجب على المنشآت التي تشغل اكثر من 6 عمال تسمية مشرف صحي مسئول على مراقبة و تتبع تطبيق الشروط و القواعد الصحية لتداول الأغذية من بين المستخدمين المتوفرين على مستوى فني يمكنه من القيام بهذه المهام و ذلك عند افتتاح المنشأة و قبل حصولها على الترخيص القانوني.
- ✓ يجب ان يخضع كل مشرف صحي لدورة تكوينية على الأقل ينظمها وجوبا المكتب الصحي في مجال مراقبة و تتبع تطبيق الشروط و القواعد الصحية لتداول الأغذية يحصل بعدها على شهادة مسلمة من المكتب الصحي الجماعي او احدى الشركات المختصة في الميدان.
- ✓ سجل الرقابة الصحية الذاتية
- ✓ يجب على صاحب المنشأة او المشرف الصحي الاحتفاظ بصفة دائمة بسجل يسمى "سجل الرقابة الصحية" يصادق عليه من طرف المكتب الجماعي لحفظ الصحة او احدى المؤسسات المختصة في الميدان.

✓ يجب على صاحب المنشأة او المشرف الصحي ان يقدم السجل خلال كل مراقبة صحية، و لا يجوز احداث أي تغيير فيما يدون فيه من بيانات او ملاحظات سواء كان هذا التغيير بالمحو او الازالة او باي طريقة أخرى.

الفصل 157:

شهادة السلامة الصحية:

تسلم شهادة السلامة الصحية للمؤسسات المفتوحة المستوفية للشروط الصحية لمزاولة نشاطها من طرف المكتب الجماعي لحفظ الصحة بعد طلب في الموضوع.

الجزء الخامس

الايواء الغير المصنف

الفصل 158:

*يمنع منعاً كلياً فتح الايواء الغير المصنف في وجه العموم بدون رخصة قانونية تسلم من طرف المصلحة المختصة التابعة للجماعة.
*من اجل ضمان الوقاية الصحية و الحفاظ على شروط النظافة و السلامة داخل الايواء الغير المصنف يجب ان تتوفر هذه الأخيرة على الشروط المشار اليها اسفله.

الفصل 159:

يجب ان تتوفر كل غرفة نوم على مرحاض و حمام و مغسلة يكونون منفصلين عن المكان المخصص للنوم و يتوفرون على تهوية كافية.
*يجب تجهيز غرفة نوم بالتجهيزات اللازمة و الضرورية و مفروشات (سرير، مكتب، ستائر، جهاز تلفاز ... الخ)
*يجب ان تكون معدات الاسرة و الانسجة و اثاث الغرف نظيفة نظافة جيدة و مصونة.
*يجب تجديد النسيج من اغطية و افرشة لكل زبون جديد و متى كان ذلك لازماً.
*مراحيض و مغسلات تخصص للزبناء و الزوار العابرين تكون منفصلة عن قاعة الاستقبال، و عن مقهى و مطعم و المرافق الأخرى، و مربوطة بشبكة المواد الحار و مزودة بالماء الصالح للشرب *متوفرة على تهوية كافية.
*يجب ان تكون قاعات الاستقبال و المقاصف و مقهى الفندق و الممرات و المراحيض في حالة جيدة و نظيفة.

الفصل 160:

المطبخ:

- يجب تجهيز المطبخ بكل التجهيزات الضرورية من :
 - ✓ الاواني و الزجاجيات و الأدوات و الآلات و الثلاجة و خزانة التبريد ... الخ
 - ✓ ان تكون ارض المطبخ مبلطة بزليج او ما يشبه ذلك.
 - ✓ ان تكون الجدران مزلجة بعلو مترين على الأقل.
 - ✓ معدات للغسيل تحتوي على حوض لغسيل الاواني .
 - ✓ مجهزة بفتوات التطهير ذات انابيب و شبكات وقائية.
 - ✓ مربوطة بشبكة الواد الحار
 - ✓ مزود بالماء الصالح للشرب
 - ✓ التوفر على قنينات لإطفاء الحريق.
 - ✓ خزان لتخزين البضائع و المواد .

الفصل 161:

مقهى و مطعم الايواء الغير مصنف:

- يجب ان تتوفر مقهى و مطعم او مقصف الايواء الغير المصنف على ما يلي:
 - ✓ مساحة كافية لاستيعاب العدد الكافي من الزبناء
 - ✓ نظام لتهوية كاف و اضاءة و ارتفاع مناسبين
 - ✓ طاولات و كراسي و ستائر مدروسة
 - ✓ جدران هذه القاعة مطلات بمادة او صباغة سهلة الغسل.
 - ✓ ان تكون ارض هذه القاعة مبلطة بزليج او ما يشبه ذلك و مضادة للانزلاق.
 - ✓

الفصل 162:

نظافة مرافق الايواء:

- يجب على أصحاب الفنادق و الايواء الغير المصنف احترام شروط النظافة و عليهم الالتزام بما يلي:
 - ✓ تنظيف جميع غرف النوم يوميا في كل صباح بصفة دائمة و مستمرة.
 - ✓ تنظيف جميع مرافق يوميا بصفة دائمة و مستمرة (بما فيها المرافق الصحية و المطبخ قاعات الجلوس و المقهى و المطعم)
 - ✓ استخدام في عمليات التنظيف و التطهير جميع المواد المطهرة المسموح بها .
 - ✓ ان تكون الأدوات و الاواني المستعملة في المطبخ من مواد غير قابلة للتآكل و الصدأ.
 - ✓ لزوم ان تكون الاوعية المعدة للنفايات عازلة تفتح بدواسة سهلة التنظيف و تكون قابلة للإقفال المحكم و يجب توضع في مكان منعزل.
 - ✓ الادلاء بشهادة محاربة الحشرات و نواقل الامراض.

الفصل 163:

مستخدمى الايواء الغير المصنف:

- ✓ يجب الحرص على النظافة الشخصية للمستخدمين و ذلك بإلزامهم بارتداء ملابس عمل انيقة و نظيفة ذات لون فاتح سهلة الغسل بالنسبة لعمال النظافة و كذا القبعات و القفازات بالنسبة للذين يعملون بالمطبخ حرصا على ضمان شروط الصحة و النظافة. اما أنادل يجب إلزامه بارتداء ملابس عمل نظيفة مناسبة.
- ✓ يجب ان يخضع المستخدمون لفحص طبي بانتظام و متى استلزم الامر لذلك تسلم لهم على اثره البطاقات الصحية النصف سنوية، و تكون الملفات المتعلقة بصحتهم مطابقة لحالتهم الراهنة.

الفصل 164:

- يجب على أصحاب الايواء الغير المصنف اشعار مكتب حفظ الصحة في حالة وجود:
 - ✓ شخص مصاب بمرض معد قصد تطهير المحل الذي كان ينزل فيه الشخص المريض باستعمال الادوية و التطهير اللازمين و استعمال المبيدات المسموح بها.
 - ✓ يجب على ارباب الايواء الغير مصنفة تقديم يد المساعدة للأعوان المحلفين المكلفين بالمراقبة الصحية بتزويدهم بجميع المعلومات الكافية لتسهيل مأموريتهم.

الجزء السادس

الحمامات و الرشاشات

من اجل ضمان الوقاية الصحية و الحفاظ على شروط النظافة و السلامة داخل الحمام و الرشاشات و جب التوفر على رخصة الجماعة ، كما يجب ان يتوفر هذا الأخير على المرافق الصحية التالية:

الفصل 165:

قاعة الجلوس و الاسترخاء:

- يجب ان تتوفر قاعة الجلوس المخصصة لاسترخاء المستحمين الى ما يلي:
 - ✓ مفروشات و ستائر و زينة مريحة (طاولات، كراسي، ارائك ... الخ)
 - ✓ ان تتوفر على تهوية و انارة كافيتين.
 - ✓ مساحة كافية لاستيعاب العدد الكافي من الزبناء
 - ✓ نظام للتهوية كاف و اضاءة و ارتفاع مناسبين
 - ✓ انتكون جدران هذه القاعة مزلجة بعلو مترين على الأقل
 - ✓ ان تكون ارض هذه القاعة مبلطة بزليج مضاد للانزلاق
 - ✓ مجهزة بكامل وسائل الاسترخاء
 - ✓ مستودع الملابس

الفصل 166:

قاعات الاستحمام:

- يجب ان يتوفر الحمام على ثلاث قاعات متفاوتة الدرجة و هي كالآتي :
 - ✓ قاعة ذات حرارة دافئة
 - ✓ قاعة ذات حرارة متوسطة
 - ✓ قاعة ذات حرارة اعلى
 - ✓ نظام للتهوية كاف و اضاءة و ارتفاع مناسبين
 - ✓ ان تكون ارض هذه القاعات مبلطة بزليج مضاد للانزلاق
 - ✓ ان تكون جدران هذه القاعات مزلجة بعلو 1.70 م على الأقل
 - ✓ ان تكون السقوف و الزوايا مبنية و مبلطة بشكل ملائم و صحي.
 - ✓ مزود بالماء الصالح للشرب
 - ✓ الربط بشبكة الماء الصالح للشرب و شبكة التطهير

الفصل 167:

مراحيض و مغسلات:

- يجب ان يتوفر الحمام على مرافق صحية:
 - ✓ مجهزة بفتوات التطهير ذات انابيب و شبكات وقائية
 - ✓ مربوطة بشبكة الواد الحار
 - ✓ مزودة بالماء الصالح للشرب
 - ✓ متوفرة على تهوية كافية

الفصل 168:

مخزن خاص بالحطب او الوقود:

- يجب ان يتوفر الحمام على مخزن خاص بالحطب او الوقود يستوفي للشروط الوقائية اللازمة:
 - ✓ يجب تواجد مكانه بعيدا عن العداد الكهربائي و عن أي مصدر للمواد الخطيرة القابلة للاشتعال
 - ✓ يجب ان تكون أرضية هذا المخزن مبلطة او معدة بالإسمنت
 - ✓ ان يتوفر المخزن على التهوية الكافية
 - ✓ توفير قنينات لإطفاء الحريق حسب الحاجة و بعدد كاف

الفصل 169:

- يجب على صاحب الحمام احترام شروط النظافة و عليه الالتزام بغسل و تنظيف الحمام بجميع مرافقه نظافة كاملة من الأرض و جدران يوميا بصفة دائمة و مستمرة

الفصل 170:

*يجب على ملاك أو أصحاب الحمام ان يضعوا رهن إشارة المستحمين مكانا لنزع الملابس مجهز بمرافق لحفظ ملابسهم و ادواتهم.
*يجب على مالك و أصحاب الحمام ان لا يسمحوا للعجزة و الأطفال الصغار الغير المرفوقين بالدخول الى القاعات الساخنة كما يجب عليهم تطبيق القوانين و الارشادات التي تعطى لهم من طرف المكتب الجماعي لحفظ الصحة.

الفصل 171:

- يجب ان تكون فواهات مداخن الحمام في حالة جيدة وصالحة لتفريغ الدخان و مرتفعة بثلاثة امتار على الأقل فوق اعلى بناية على دائرة قطرها مائة متر (100 م) و ذلك لتفادي تساقط الدخان.

الفصل 172:

الرشاشات:

- يجب ان تتوفر الرشاشات على الشروط الإضافية التالية:
- ✓ يجب توفير مصدر مياه صالحة للشرب و مطابقة للمواصفات الوطنية
 - ✓ يجب توفير دورات مياه بإعداد كافية ان تكون نظيفة
 - ✓ يجب صرف المياه العادمة بطريقة سليمة صحيا و بيئيا
 - ✓ يجب ان تكون التهوية و الانارة جيدة
 - ✓ يجب توفير أماكن خاصة لتبديل الملابس و خزائن لوضع الملابس فيها.
 - ✓ يجب المحافظة على بيئة خالية من الحشرات
 - ✓ يجب ان يحصل العاملون على بطاقات صحية سارية المفعول

الجزء السابع

المسابح

الفصل 173:

لا يمكن استغلال المسابح المفتوحة في وجه العموم او المسابح المخصصة للرياضة او الترفيه الا بعد الحصول على رخصة قانونية.
و من اجل ضمان الوقاية الصحية و الحفاظ على شروط النظافة و السلامة داخل المسبح يجب ان يتوفر هذا الأخير على ما يلي :

- ✓ حجرات الملابس
- ✓ رشاشات مائية بمعدل واحد لكل أربعين شخص.
- ✓ احواض على مقربة من المسبح لغسل و تطهير الارجل
- ✓ دورات مياه مجهزة بطرادات مياه بالعدد الكافي بمعدل واحدة لكل أربعين شخص

✓ قاعة المنقذين و مراقبي السباحة مجهزة بالمعدات الأولية للنجدة و صندوق يحتوي على المواد الضرورية للإسعافات الأولية
✓ مسلك خاص بالسباحين يمنع عبوره على غيرهم تقاديا لتلويث محيط المسبح و بالتالي مياه السباحة

الفصل 174:

يجب ان يتوفر بهذه المسابح الماء الجاري الصالح للشرب كما يتعين تصريف المياه المستعملة في شبكة التطهير

الفصل 175:

يجب ان تستجيب تهيئة المسابح الى الشروط الصحية التالية:

✓ ان تكون الأرضية معبدة بمادة مانعة للانزلاق غير قابلة للتغفن و غير منفذة للسوائل و ان تكون سهلة التنظيف و التطهير، كما يتعين ان تكون هذه الأرضية ذات انحدار درجته %3 كفيل بتوجيه مياه التنظيف نحو ساقية شبكة محيطة بكامل المسبح و متصلة بشبكة تصريف المياه
✓ ان تكون جدران الرشاشات المائية و دورات المياه مغلقة بالزليج على ارتفاع مترين على الأقل او مطلية بمادة كثيفة ذات لون فاتح غير منفذة للسوائل، سهلة التنظيف و التطهير.
✓ ان يتوفر بالمساح المغطاة الإضاءة الكافية، و جهاز لامتناص البخار لتفادي الرطوبة.

الفصل 176:

- يجب على مستغلي المسابح تطبيق الشروط الصحية التالية:
✓ تغيير مياه المسبح بصفة مستمرة و منتظمة مع توفير معدات لتصفيتها.
✓ توفير مضخة مزج يمكن تعديلها لإضافة كمية محدودة من الكلور او من المواد الكيميائية الأخرى المصادق عليها من طرف المصالح الصحية المعنية تسمح بتطهير و تصفية مياه السباحة باستمرار.
✓ مراقبة نسبة الكلور و درجة الحموضة لمياه المسبح بصفة دورية و منظمة و عرضها بوضوح في لوحة إضافة الى العينات التي تقع مراقبتها من طرف السلطة الصحية المعنية ضمانا لمواصفات المعمول بها.
✓ تسجيل الكشف المستمر عن الكلور المتبقى بالماء بسجل الرقابة الذاتية.
✓ تنظيف و تطهير بقية أجزاء المسبح في نهاية كل يوم كما يتعين التنظيف و التطهير الشامل مرة في الأسبوع وذلك باستعمال مواد مرخصة من طرف المصالح الصحية المختصة.
✓ غلق المسبح مرة في السنة على الأقل للقيام بعمليات الإصلاح و الصيانة
✓ يجب عليه مراقبة سلامة المقافز و شرفات الغطس .
✓ يجب حصول العاملين على بطائق صحية سارية المفعول من المكتب الصحي الجماعي.

الفصل 177:

يمنع السباحة على كل شخص مصاب بأمراض جلدية كما يجب غلق المسبح اذا اثبتت الابحاث الميدانية او التحاليل المخبرية وجود مرض معدي قصد القيام بعمليات التطهير الضرورية تحت مراقبة السلطات الصحية المعنية .

الجزء الثامن

قاعات الرياضة البدنية

الفصل 178 :

لا يمكن ان تفتح قاعات الرياضة في وجه العموم الا بعد الحصول على اعتماد من وزارة الشباب و الرياضة ومعاينتها من المكتب الجماعي لحفظ الصحة الذي يسلم شهادة تثبت صلاحية القاعة من الناحية الصحية و ترخيص من مصالح الجماعة المختصة.

الفصل 179:

يجب ان تتوفر بالقاعة الرياضية الشروط التالية :

- ✓ يجب توفير التهوية و الإنارة المناسبة داخل المؤسسة .
- ✓ يجب توفير مراحيض ، رشاشات ومغاسل للأيدي ، مجهزة بقنوات للتطهير ذات أنابيب و شبكات وقائية مبرودة بشبكة ألواد الحار و مزودة بالماء الصالح للشرب بأعداد كافية ، و يجب أن تكون نظيفة باستمرار .
- ✓ يجب توفير أماكن لتبديل الملابس و خزائن لوضع الملابس فيها .
- ✓ يجب توفير صندوق إسعافات أولية مزودة بالمواد الضرورية .
- ✓ أن تكون مساحة قاعة التدريب كافية لاستيعاب العدد الكافي من المتمرنين لا تقل عن 64 متر مربع و علو تحت السقف أربعة أمتار و نصف (4.5 م) على الأقل .
- ✓ أن تكون لها نوافذ في أعلى الجدران لتغيير الهواء بشكل كاف و منتظم .
- ✓ ان تكون ارضية القاعة ملائمة لمزاولة الرياضة .
- ✓ يجب أن يكون الأثاث و التجهيزات الرياضية في حالة جيدة و يمكن تنظيفها بسهولة ، و يتناسب أعدادها و أحجامها و مساحة المحل .
- ✓ يجب توفر أرضيات خاصة للأجهزة الرياضية المصنوعة من مواد مطاطية مصة للصدمات أما الأماكن الأخر فيفضل أن تكون ملساء و قابلة للتنظيف .
- ✓ في حالة توفر المؤسسة على حمام سباحة فيجب ان تتوفر فيه الشروط الصحية المطبقة على المسابح بهذا القرار و اخذ ترخيص مسبق .
- ✓ يجب أن يكون العاملون بالمؤسسة متوفرين على بطائق صحية سارية المفعول ، و حاصلين على شهادات تدريب حسب نوع الرياضة المزاولة بالقاعة و على مهارات الإسعافات الأولية .
- ✓ يجب وضع لوحة إرشادية توضح المسموح و المحظور للزبناء و خصوصا منع التدخين و البصق و الحفاظ على النظافة العامة داخل المؤسسة .

الفصل 180:

- * يجب على صاحب القاعة احترام شروط الصحة و النظافة و عليه الالتزام بالعمل في أوقات المحددة بمقتضى القوانين و القرارات الجاري بها العمل و بدون إزعاج السكان المجاورين .
- * و يمنع دخول المصابين بأمراض معدية ظاهرة إلى المحل أو مزاوله أي نشاط فيه .
- * يمنع السكن و المبيت بالمحل .
- * يجب السهر على تنظيف و تطهير المرافق الصحية و تجهيزات القاعة يوميا .
- * يجب السهر على مكافحة الحشرات و الفئران .
- * كما يمنع مزاوله أي نوع من انواع العلاج الطبيعي او الطبي ، و استخدام الاجهزة الكهربائية العلاجية و الموجات فوق صوتية و اجهزة الشد الا من قبل المختصين و بعد الحصول على اعتماد و ترخيص من المصالح المختصة .

الجزء التاسع

قاعات الحلاقة و التجميل و التدليك و الاسترخاء (SPA)

الفصل 181 :

قاعة الحلاق:

- يجب ان تتوفر قاعة الحلاقة على ما لي :
- ✓ مساحة كافية لاستيعاب العدد الكافي من الزبناء .
- ✓ مغسلات مربوطة بشبكة ألواد الحار و مزودة بالماء الصالح للشرب .
- ✓ الأدوات ، الآلات و التجهيزات الضرورية و الخاصة بممارسة مهنة الحلاقة .
- ✓ متوفرة على تهوية كافية داخل المحل و اضاءة و ارتفاع مناسبين .
- ✓ طاوولات وكراسي مريحة .
- ✓ جدران هذه القاعة مطلات بمادة أو صباغة سهلة الغسل .
- ✓ أن تكون ارض هذه القاعة مبلطة بزليج أو ما يشبه ذلك و مضاد للانزلاق .

إن الحلاقين ملزمون بمراعاة مقتضيات حفظ الصحة الآتية :

- ✓ يفرض استعمال أدوات الحلاقة الحادة خاصة لكل زبون .
- ✓ يجب تعقيم أدوات الحلاقة الحادة خاصة لكل زبون .
- ✓ يجب تعقيم أدوات الحلاقة الغير حادة بالطريقة الملائمة و المسموح بها .
- ✓ يفرض عدم حلق أي زبون مصاب بداء منتقل أو معد في الوجه أو في العنق أو في جلد الرأس
- ✓ يمنع على الحلاقين مزاوله الحجامه و الختان و إزالة الأسنان .
- ✓ ويفرض تطهير البدلات و المنشفات و الأنسجة المستعملة بطريق منتظمة و بواد ملائمة مسموح بها .
- ✓ يجب على جميع المستخدمين التوفر على بطاقة صحية سارية المفعول .
- ✓ يجب توفير لباس فاتح اللون و نظيف لجميع المستخدمين .

الفصل 182 :

قاعات التجميل و التدليك و الاسترخاء :

- قاعة التجميل التدليك و الاسترخاء و يجب حصولها على اعتماد من طرف وزارة الصحة و وزارة الطاقة و المعادن حسب القوانين المعمول بها في هذا الشأن .
- ✓ يجب أن تتناسب مساحة المحل مع الخدمات المقدمة و عدد الزبائن .
 - ✓ يجب توفير حوض غسل واحد على الأقل و دورة مياه مع الحفاظ على نظافتها .
 - ✓ يجب على جميع المستخدمين التوفر على بطاقة صحية سارية المفعول .
 - ✓ يجب توفير لباس فاتح اللون و نظيف لجميع المستخدمين .
 - ✓ يجب على المستخدمين الالتزام بشروط النظافة العامة و خصوصا غسل و تطهير الأيدي قبل و بعد تقديم الخدمة .
 - ✓ يجب تنظيف و تطهير المعدات و التجهيزات و جوبا عند نهاية كل حصة عمل مع توفير جهاز تعقيم بالأشعة فوق بنفسجية للأدوات الحادة و خاصة أدوات تقليم الأظافر .
 - ✓ يجب توفير مفارش ورقية لكل سرير يستخدم لمرة واحدة بعد كل **خدمة** .
 - ✓ يجب أن تكون لمواد التجميل و مستحضرات التجميل المرخصة تواريخ صلاحية و معروفة المصدر و لا يسمح بصنع خلطات التجميل و العناية بالبشرة و بيعها للزبائن .
 - ✓ يجب على العاملين أن يتفروا على شواهد تسمح لهم بمزولة المهنة .

الفصل 183 :

- في حالة توفر قاعات التجميل و التدليك على حمام شرقي فيجب ان يتوفر على الشروط التالية :
- ✓ و يجب إجراء بحث المضار و المنافع .
 - ✓ يجب تجهيز قاعة الحمام الشرقي بالأثاث و الديكور و التكيف و الإضاءة المناسبة و جهاز الشفط للروائح.
 - ✓ يجب تخصيص فضاء خاص للاسترخاء و آخر لتغيير الملابس مجهز بخزائن لحفظ الملابس .
 - ✓ يجب أن تكون أرضية الغرف من الزليج أو الرخام و أي مادة سهلة التنظيف و غير قابلة للانزلاق و خالية من التشققات.
 - ✓ يجب توفير رشاشات للاستحمام و دورة مياه كافية و السهر على نظافتها و تطهيرها باستمرار
 - ✓ يجب السهر على تنظيف و تطهير و تجفيف مكان الاستحمام بعد كل استخدام ، و التجهيزات و الحمام يوميا .
 - ✓ يجب السهر على مكافحة الحشرات و الفئران.

الباب السابع

مراقبة نظافة المؤسسات المضرة و المزعة الخطيرة

الفصل 184 :

يمكن للطبيب و الاعوان المحلفون التابعون لمكتب الجماعي لحفظ الصحة ، القيام بكل الاعمال و المهام اليومية التي من شأنها ضمان الوقاية الصحية و السلامة العمومية و حماية البيئة ، داخل جميع المؤسسات المضررة او المزعجة و الخطيرة و مراقبتها ، و ذلك طبقا للقوانين و الانظمة الجاري بها العمل في اطار الاختصاصات المخولة لرئيس الجماعة بمقتضى القانون التنظيمي 113.14 .

الفصل 185 :

- يجب أن تتوفر المؤسسة المضررة أو المزعجة أو الخطيرة على المرافق التي تتطلبها شروط الصحة و هي كالتالي :

- ✓ مراحيض ، رشاشات الماء و المغسلات و تكون منفصلة عن محل العمل خاصة واحدة للذكور و اخرى للإناث .
- ✓ مجهزة بقنوات للتطهير ذات انابيب و شبكات و وقائية .
- ✓ مربوطة بشبكة الواد الحار .
- ✓ مزودة بالماء الصالح للشرب .
- ✓ يجب ان تكون جدران هذه المرافق مزلجة بعلو 1.70 م على الاقل .
- ✓ يجب ان تتوفر المؤسسة على نظام للتهوية كاف لا يقل عن 7 امتار مكعبة عن كل فرد .
- ✓ يجب ان تتوفر المؤسسة على مساحة كافية ، اضاءة و ارتفاع مناسب ، مع وجود باب للإغاثة عند الطوارئ لا يقل عرضه عن 1.50 م و طوله عن 2.50 م بالإضافة الى المكاتب و المرافق الإدارية للمؤسسة .
- ✓ كما يجب ان تكون ارضية المؤسسة مبلطة .

الفصل 186 :

إن كل صاحب منشأة أو مقولة أو مصنع يمكن ان يحدث او ينفث غازات ضارة او كريهة الرائحة او دخان ينتشر في الجو ، لا يمكن له مزاولة نشاطه إلا في المناطق و الاحياء الصناعية المعينة من طرف رئيس المجلس الجماعي (ان وجدت) مع مراعاة دفتر التحملات البيئي بالنسبة للمشاريع الخاضعة لدراسة التأثير على البيئة .

الفصل 187 :

يجب على صاحب المؤسسة القيام بعملية تنظيفها مرة في اليوم بمواد التطهير المسموح بها ، كما يمنع منعا باتا رمي الازبال الملوثة او المضررة بالصحة العامة و على صاحب المؤسسة التخلص منها بطريقة سليمة و قانونية.

الفصل 188 :

ان المياه المستعملة و فضلات الوحدات الانتاجية و المؤسسات التي تكثر فيها البقايا الصناعية عموما و التي قد تؤدي الى احداث اضرار في شبكة التطهير او الى خلق اخطار او رائحة كريهة تضر بالصحة العمومية او بالبيئة ، لا يجوز تفريغها مباشرة في شبكة التطهير إلا بعد اخضاعها للمعالجة او التصفية ،

وبالطريقة المعتمدة لمعالجة البقايا الصناعية و المياه المستعملة و الفضلات و جميع عمليات التفريغ النهائي للبقايا الناتجة عن مختلف المعالجات الصناعية سواء كانت صلبة او سائلة .

الباب الثامن

مراقبة نظافة سيارات نقل الجرحى او المرضى

سيارات الاسعاف و نقل الاموات

الفصل 189 :

يشترط في نقل الجرحى او المرضى ان يتم بواسطة سيارة الاسعاف الخاصة بذلك و يمنع منعاً كلياً نقل الموتى بسيارة الاسعاف او نقل الجرحى في سيارة نقل الاموات .

الفصل 190 :

من اجل ضمان الوقاية الصحية و الحفاظ على شروط النظافة و سلامة وسائل نقل الموتى او الجرحى او المرضى يجب ان تكون سيارة الاسعاف او نقل الاموات في حالة جيدة و لائقة و في وضعية قانونية .

الفصل 191 :

- يجب ان تكون سارة الاسعاف و نقل الاموات نفعية من الحجم المتوسط تتوفر على الخصائص التالية :
- ✓ ان تكون لها خلفية مستقلة تماما عن غرفة السياقة المنعزلة عنها بحاجز زجاجي سميك .
 - ✓ ان تكون الارضية مجهزة بخطي سكة لتحريك السرير الطبي .
 - ✓ ان تكون مجهزة بمقعد للشخص المرافق او الجريح .
 - ✓ ان تكون مجهزة بمعدات خاصة بالإنعاش الطبي .
 - ✓ ان يكون سطحها مجهزة بمصباح احمر مع مزمار خاص للتنبيه .
 - ✓ ان تكون مصبوغة بلون ابيض و مكتوب عليها عبارة " سيارة الاسعاف " .
 - ✓ ان تستجيب لجميع الشروط المفصلة في كناش التحملات .

الفصل 192 :

يجب ان تكون سيارة الاسعاف و نقل الاموات في حالة نظيفة باستمرار و تخضع الى التطهير مرة في الاسبوع على الاقل ، و كلما دعت الضرورة الى ذلك ، تحت مراقبة المكتب الصحي .

الفصل 193 :

في حالة نقل مريض مصاب بمرض معد ، يجب ان يتم التصريح به الى مكتب حفظ الصحة ، قصد القيام بالإجراءات الوقائية الضرورية و كذلك الى المكتب الصحي المتواجد بتراب الجماعة التي يتم نقل المريض اليها .

الباب التاسع

مراقبة نظافة سيارات الأجرة

و حافلان النقل العمومي و الجماعي و المدرسي

الفصل 194 :

من اجل ضمان الوقاية الصحية و الحفاظ على شروط النظافة و سلامة و وسائل النقل العمومي ، يجب ان تكون اي سيارة أجرة او حافلة للنقل الحضري ، أو النقل المدرسي أو أي وسيلة من وسائل النقل العمومي في حالة جيدة و لائقة و في وضعية قانونية كما يجب أن تخضع هذه الأخيرة إلى :

- ✓ مراقبة و فحص تقني و ميكانيكي لمحرك و هيكل السيارة أو الحافلة كل 6 أشهر .
- ✓ يجب أن تكون سيارة الأجرة أو حافلة النقل العمومي الجماعي و النقل المدرسي في حالة نظيفة بصفة مستمرة و دائمة و أن تستعمل حصريا لنقل الركاب و المسافرين و التلاميذ .

الفصل 195 :

يقوم المكتب الجماعي لحفظ الصحة بمراقبة عملية التطهير و نظافة جميع وسائل النقل العمومي و المدرسي بصفة مستمرة و دائمة ، و يجب تنظيف السيارات و حافلات النقل العمومي و المدرسي بصفة منتظمة باستعمال المواد المطهرة المسموح بها و المخصصة لذلك ، أما الأرائك فيستحب تغطيتها بغطاء قابل للنزع لتسهيل المواظبة على غسله .

الفصل 196 :

يجب أن يكون سائق النقل العمومي يتمتع بصحة جيدة و خاضع لفحوصات طبية (كل 6 أشهر) و حامل للبطاقة الصحية التي تسلم له من طرف المكتب الجماعي لحفظ الصحة .

الباب العاشر

البنائات السكنية

الفصل 197 :

- يقوم المكتب الجماعي لحفظ الصحة بالسهر على احترام الضوابط المتعلقة بما يلي :

- ✓ نظافة المساكن و زجر إيداع النفايات بالوسط السكني .
- ✓ السهر على توفير و سائل التخلص من النفايات .

الفصل 198 :

*يمنع منعاً كلياً على مالكي البنايات السكنية ، ترك بقايا مواد البناء و غيرها حول البناية أو على الطريق العمومي و عليهم تنظيف الملك الجماعي العام المستغل مباشرة بعد إتمام أشغال البناء .
*و في حالة عدم القيام بالمطلوب ، ستتولى المصالح الجماعية المختصة اتخاذ الاجراءات القانونية المعمول بها في هذا الخصوص ..

الفصل 199 :

أن كل مقاول مسئول عن حفظ الصحة داخل الاوراش فهو ملزم بما يلي :
*العمل على التقليل من انتشار الغبار الناتج عن أعمال البناء و ذلك بالرش بالماء حفاظاً على صحة سكان الجوار و عدم الأضرار بهم و حفاظاً على تلوث الهواء .
*ترك الارض ممهدة بكيفية يتعذر معها ركود المياه .
*ردم الخنادق و السدود المؤقتة المحفورة من طرفه بمجرد الانتهاء من استعمالها.

الفصل 200 :

يجب على أصحاب القطع و البقع الأرضية العارية و الواقعة في شوارع و أزقة المدينة القيام بتسييجها بشباك حديدي ذو مظهر ملائم مع السهر على صيانتها و السهر على تنظيف و العناية بالبقعة .

الفصل 201 :

يجب على السكان مستغلي البنايات و ملحقاتها ان يتخذوا كل التدابير اللازمة لتجنب ركود الماء الناتج عن المطر او عن ماء الغسيل و السقي تفادياً لتوالد الحشرات و ذلك بالقيام بالاتي :
✓ إخلاء محيط المبنى السكني من الأوعية التي قد تؤدي الى تجمع مياه المطر مثل علب المصبرات الفارغة و بقايا الأواني و قعور القنينات و المزهريات و المغارس ... الخ .
✓ عدم استعمال قعور زجاجية فارغة في الشرفات و حاشية البنايات و الحدائق .
✓ يجب أن يتوفر كل خزان للماء وضع فوق السطح على غطاء محكم السد .

الفصل 202 :

بإمكان أعوان المكتب الجماعي لحفظ الصحة و لوج الساحات و الحدائق و سطوح الدور قصد السهر على مراقبة احترام الضوابط المتعلقة بنظافة المسكن و البنايات السكنية و ذلك طبقاً للقوانين و الأنظمة المعمول بها .

الفصل 203 :

يجب على مالكي الحدائق و الأراضي الغير المبنية ردم و تسوية الحفر التي توجد في أراضيهم و ذلك لضمان جريان المياه و تسربها و تجنب كل أماكنية تجمعها .

الفصل 204 :

يمنع منعاً كلياً على سكان البنايات السكنية أن يعرضوا في النوافذ أو في الأقسام الأخرى من الصروح أو يلقوا في الطريق العمومية أي كان من الأشياء التي من شأن سقوطها أو رميها أن يشكل خطراً على المارة أو يسبب رائحة مضرّة بالصحة .

الفصل 205 :

يمكن لسكان البنايات توفير صندوق للقمامة في شكل ملائم يتماشى مع الشاحنة الحاملة للقمامة ، كما يجب عليهم وضع القمامات و النفايات المنزلية في أوعية متوفرة على غطاء محكم السد ، ذو مقبضين ، مع إمكانية استعمال أكياس بلاستيكية مرخصة محكمة الغلق و وضعها في المكان المخصص لجمع القمامات و النفايات و القاذورات المنزلية . وذلك حتى يتم جمعها من مصالح النظافة في الوقت و المكان المحددين

الفصل 206 :

✓ يمنع وضع و نفض الأغطية و الافرشة و المعدات السريرية و الزرابي و كل أنسجة الأثاث من النوافذ و الشرفات المطلّة على الطريق أو ببهو العمارة أو وضعها على الرصيف .
✓ يمنع وضع على الشرفات و السطوح كل ما يمكن تشويه المنظر العام بكيفية مرئية من الشارع العمومي .

الباب الحادي عشر

مراقبة نظافة الطرق العمومية

الفصل 207 :

لضمان نظافة الطرق العمومية داخل المدار الحضري ، يتخذ المكتب الجماعي لحفظ الصحة جميع و بتنسيق مع الشرطة الادارية التدابير اللازمة لزر كل الأعمال التي من شأن مزاولتها فوق الرصيف او على الطريق العمومية أن تمس بالوقاية الصحية و النظافة .

الفصل 208 :

يمنع منعاً كلياً على كل فرد أو جماعة وضع أي من الأشياء التي قد تؤثر سلباً على نظافة الطرق العمومية ، أو عدم رمي هذه الأشياء كيفما كان نوعها على قرعة الطريق العمومية ، و في الساحات و الحدائق و الأراضي الفارغة الغير مشيدة و كذا الأماكن العمومية و مجاري المياه و ذلك على سبيل المثال لا الحصر:

- ✓ إيداع الازبال و القمامات و النفايات و بقايا الفضلات بالوسط السكني .
- ✓ بقايا أغراس الفيئات الناتج عن التشذيب .

- ✓ ترك ركام و بقايا مواد البناء و نفايات المصانع .
- ✓ رمي المياه القذرة و الحيوانات الميتة بالحدائق و الأراضي العارية .
- ✓ صب المياه الوسخة على قارعة الطريق .
- ✓ رمي المواد التي قد تتسبب في انتشار الروائح الكريهة بالطريق العام .
- ✓ القيام بالإعمال التي من شأن مزاولتها أن تمس بالوقاية و النظافة العمومية .

الفصل 209 :

يمنع وجود اي مستودع للأزبال أو القاذورات أو أدوات خاصة ، فوق ملك عام أو خاص حتى لو كان يتوفر على سياج . و يجب على جميع السكان تخصيص أكياس بلاستيكية مرخصة لوضع الأزبال و كذلك الأمر بالنسبة للمحلات التجارية .

الفصل 210 :

يمنع منعاً كلياً على أي كان فرداً أو جماعة القيام بالأعمال التي من شأن مزاولتها أن تمس بالوقاية الصحية و النظافة العمومية فوق الأرصفة أو في الطريق العمومية داخل المدار الحضري .

الفصل 211 :

يمنع منعاً كلياً على أصحاب المحلات الحرفية و المهنية و الصناعية القيام بالأعمال التي من شأن مزاولتها فوق الرصيف و الطرق العمومية ان تلحق أضرار بالصحة و النظافة العمومية .

الفصل 212 :

يمنع استغلال الأرصفة و الطرق العمومية و الحدائق و الممرات و الأماكن العمومية و الأراضي الفارغة و الأرصفة بوضع هياكل السيارات و الشاحنات و الآليات و الخشب و مخلفاته وكذا أدوات البناء و التجهيز و الخرق البالية و الأشياء المستغنى عليها التي قد تشكل مصدراً لتراكم النفايات .

الفصل 213 :

يمنع غسل السيارات و الشاحنات و الآليات و العربات المجرورة و العربات ذات المحرك بجميع أصنافها على الطرق و الشوارع و الأماكن العمومية و الحدائق و الممرات و الأراضي الفارغة و قرب مجاري المياه .

الفصل 214 :

يمنع منعاً كلياً إصلاح و صباغة السيارات و الشاحنات ، و إصلاح الثلاثجات و إصلاح العجلات ، و إصلاح الدراجات و القيام بأعمال النجارة و الحدادة و الصباغة على الأرصفة العمومية و الأماكن العمومية و الممرات و قرب مجاري المياه و على الأراضي الفارغة و الحدائق و بالشوارع الكبرى .

الفصل 215 :

يمنع تفريغ زيوت المحركات و رمي أو عيبتها و الأشياء المتعفنة خارج الأماكن المخصصة لذلك .

الفصل 216 :

* يمنع على أصحاب المتاجر عرض البضائع على الرصيف إلا بترخيص من الجماعة .
* يمنع منعاً كلياً استغلال الملك الجماعي العام للقيام بالأعمال التي من شأن مزاولتها أن تمس بالوقاية الصحية و النظافة و السكنية العمومية و سلامة المرور فوق الأرصفة داخل المدار الحضري .
* يمنع منعاً كلياً استغلال الملك الجماعي العام بوضع أيأ كان من الأشياء التي قد تشكل عوائق و عوارض أو حواجز تكون سبباً في عرقلة السير على الرصيف و الطرق العامة ، أو تسبب خطراً على المارة أو تكون سبباً لتلوث البيئة
* يمنع منعاً كلياً استغلال الملك الجماعي العام (الرصيف) بوضع هياكل السيارات و الشاحنات و الأشياء المستغنى عنها .

الفصل 217 :

يجب على مالك أو مكتري محل تجاري أو ورشة ، أن ينظف كل يوم الرصيف الأمامي لمحله و أن يكنس مجاري المياه التي توجد بالأمام ، و ذلك قبل مرور مصلحة النظافة . وعليه وضع النفايات داخل صناديق القمامة المخصصة لها . كما يجب تزييح الرصيف أمام باب المحل أو استعمال الاسمنت المسلح لتفادي الغبار .

الفصل 218 :

يمنع غسل الملابس و الزرابي و الأغطية و غيرها على الطرق العمومية ، و الساقيات العمومية و المراحيض العمومية و مجاري المياه و الأرصفة ... الخ .

الفصل 219 :

يمنع منعاً كلياً استغلال الملك الجماعي العام بدون ترخيص من طرف أصحاب المحلات الحرفية و التجارية و المهنية و الصناعية و الخدماتية و ذلك بالقيام بالأعمال التي من شأن مزاولتها فوق الرصيف أن تلحق أضراراً بالغير . و تتمثل هذه الأعمال على سبيل المثال لا الحصر فيما يلي :

- ✓ غسل و تشحيم السيارات .
- ✓ إصلاح السيارات و العربات و الشاحنات .
- ✓ صباغة هياكل السيارات و الشاحنات .
- ✓ إصلاح الثلاثجات و الدراجات و الآلات و الآليات و صباغتها .
- ✓ إصلاح العجلات و المحركات .
- ✓ إصلاح كهرباء و لوازم السيارات .
- ✓ مؤسسات بيع السيارات الجديدة .
- ✓ شركات كراء السيارات الفردية أو الجماعية .

- ✓ سيارات النقل المدرسي الخاصة .
- ✓ أعمال النجارة و الحدادة و الترصيص و التلحيم و ما شابه ذلك

الفصل 220 :

كل من وضع الأشياء التي قد تشكل عوارض أو حواجز تكون سببا في عرقلة السير على الرصيف و الطريق العام أو قام بصباغة هياكل السيارات أو الشاحنات أو إصلاحها فوqe يعتبر مخالفا للقانون يجب حجز كل ما تم وضعه من السيارات و الشاحنات و كل الأشياء المعروضة على الرصيف بالمحجز الجماعي .

الباب الثاني عشر

المحافظة على الصحة داخل المؤسسات المفتوحة للعموم

الجزء الأول

مراقبة نظافة المؤسسات المفتوحة للعموم

الفصل 221 :

* يقوم المكتب الجماعي لحفظ الصحة و الأعوان التابعين له بمراقبة نظافة المؤسسات المفتوحة للعموم التابعة لنفوذ الجماعة . و لهذه الغاية يتخذ جميع التدابير الرامية إلى ضمان الوقاية الصحية داخل بنايات هذه المؤسسات ، و ذلك طبقا للقانونين الجاري بها العمل في هذا الميدان .
* يقوم في هذه المجال بمراقبة احترام الضوابط المتعلقة بالوقاية الصحية و نظافة هذه المؤسسات حيث يجب ان تتوفر بنايات هذه المؤسسات على ما يلي :

- ✓ المرافق الصحية الضرورية (المراحيض و المغسلات ... الخ) .
- ✓ تهوية مرافق البنايات .
- ✓ نظافة المساكن العمومية / الخيريات .
- ✓ الربط بشبكة ألواد الحار .
- ✓ الربط بالماء الصالح للشرب .
- ✓ توفير و سائل التخلص من النفايات .
- ✓ تطهير قنوات الصرف الصحي .

الجزء الثاني

مراقبة الصحة و النظافة العمومية

الفصل 222 :

يقوم المكتب الجماعي لحفظ الصحة و الأعران التابعين له بمراقبة الصحة و لنظافة داخل المدارس العمومية و الداخلية و المؤسسات الاجتماعية و المطاعم المدرسية و أماكن تخزين المواد الغذائية لهذه المؤسسات و المدارس الخاصة التابعة لنفوذ تراب الجماعة ، و ذلك بالتعاون مع مديري هذه المؤسسات و ممثلي القطاعات الوصية .

و لهذه الغاية يتخذ جميع التدابير الرامية إلى ضمان الوقاية الصحية داخل بنايات هذه المؤسسات و ذلك طبقا للقوانين الجاري بها العمل في هذا الميدان و يقوم في هذا المجال بمراقبة احترام الضوابط المتعلقة بالوقاية الصحية و نظافة هذه المؤسسات .

حيث يجب أن تتوفر بنايات هذه المؤسسات على ما يلي :

- ✓ المرافق الصحية الضرورية (المراحيض و الغسالات) .
 - ✓ يجب أن يكون عدد المراحيض كاف بالنسبة لعدد التلاميذ الموجودين بالمؤسسة (مرحاض لكل 15 تلميذ) مع عزل المراحيض المخصصة لكل جنس ذكورا و إناثا .
 - ✓ نظافة و تهوية كافية لجميع مرافق بنايات المؤسسات التعليمية (أقسام – إدارة – خزانة – مطعم – مطبخ – سكن المدير و الحارس – مرافق – قاعات المطالعة - ... الخ) .
 - ✓ يجب أن تحتوي قاعات الدراسة على مساحة كافية تقدر ب 1.50 متر مربع لكل تلميذ أو 3.50 متر مربع مكعب لكل تلميذ .
 - ✓ يجب أن تكون الجدران مصبوغة بلون مفتوحة و أرضيتها قابلة للغسل بسهولة.
 - ✓ يجب أن تقدر المساحة الإجمالية للنوافذ بسدس المساحة الإجمالية لجدران القاعة لتكون الرؤية واضحة و الهوية كافية .
 - ✓ الربط بشبكة الواد الحار .
 - ✓ الربط بشبكة الماء الصالح للشرب .
 - ✓ مساحة خضراء و مرافق ترفيهية و ملاعب رياضية .
 - ✓ توفير و سائل التخلص من النفايات .
 - ✓ كل مؤسسة حرة تعليمية أو تكوينية لا يمكن أن تفتح أبوابها إلا بعد الحصول على شهادة إدارية تثبت مطابقة بناية المؤسسة للتصميم المصادق عليه منى طرف مصالح التقنية التابعة للجماعة .
- بالإضافة إلى شهادة إدارية من المكتب الجماعي لحفظ الصحة تثبت صلاحية المؤسسة الخاصة من الناحية الصحية . و اعتماد القطاع الوصي .

الفصل 223 :

*يجب على مديري هذه المؤسسات في حالة الشك بوجود حالة إصابة بداء أو وباء أو مرض معد داخل المؤسسة أو بين التلاميذ أن يخبروا بذلك المكتب الجماعي لحفظ الصحة فورا و بصفة استعجاليه *كما عليهم السهر على ضمان الوقاية الصحية و النظافة داخل المؤسسة التي يشرفون عليها .

الفصل 224 :

*يعهد للمكتب الجماعي لحفظ الصحة القيام بكل الأعمال التي من شأنها ضمان الوقاية الصحية ، النظافة العمومية و حماة البيئة داخل المؤسسات العمومية للتعليم الخاص أو العام . و ذلك طبقا للقوانين و الأنظمة الجاري بها العمل و في إطار الاختصاصات المخولة لرئيس الجماعة .

*يقوم المكتب الجماعي لحفظ الصحة في إطار مقتضيات الظهير المتعلق بممارسة المهنة الطبية بتفتيش (المصحات و دور الولادة الخاصة – دور الطالب – مؤسسات خيرية – مساجد – زوايا – أضرحة – مصلى – سجون – مؤسسات تعليمية ، مؤسسات و مراكز صحية – مصايف و مخيمات أطفال ... الخ) الموجودة داخل المدار الحضرية

الباب الثالث عشر

المحافظة على البيئة

الفصل 225 :

يمنع منعاً كلياً على أي كان فرداً أو جماعة شخصية معنوية أو ذاتية القيام بالأعمال التي من شأن مزاوتها أن تمس أو تحدث أي تغيير في عناصر البيئة مما قد يؤدي بصورة مباشرة أو غير مباشرة إلى الأضرار بالبيئة أو يؤثر سلباً على عناصرها (هواء – ماء و تربة) بما يقلل من قيمتها أو يشوه من طبيعتها أو يستنزف مواردها داخل المدار الجماعي .

الفصل 226 :

يسهر المكتب الجماعي لحفظ الصحة على حماية البيئة و على اجتناب كل ما يمكن أن يهدد صحة و سلامة السكان من الإخطار الناتجة عن التلوث البيئي أو النقط السوداء ، كما يسهر على محاربة النواقل و الحشرات حيث يتخذ جميع الإجراءات اللازمة و التدابير الرامية إلى حماية البيئة داخل النفوذ الترابي للجماعة و يقوم في هذا المجال بما يلي :

- ✓ العمل على الحفاظ على نظافة البيئة .
- ✓ محاربة جميع أشكال التلوث و الإخلال بالبيئة و بالتوازن الطبيعي .
- ✓ المساهمة في التحسيس و التكوين في المجال البيئي .
- ✓ حماية المواقع الطبيعية و المحافظة عليها .
- ✓ معالجة الآبار .

الفصل 227 :

يجب على كل شخص يملك أو يستغل منشأة مصنفة ، ان يتخذ كل التدابير اللازمة للوقاية من اجل محاربة تلوث البيئة و تدهور الوسط الطبيعي و ذلك طبقا للمقتضيات التشريعية و التنظيمية و المقاييس و المعايير البيئية الجاري بها العمل كما عليه أن يخضع لكل مراقبة أو تفتيش محتمل من السلطات المختصة

الفصل 228 :

كل شخص يملك أو يستغل منشأة صناعية أو تجارة أو منشأة متعلقة بالصناعة التقليدية أو أجهزة ذات محرك واليات لاحتراق الوقود أو لاحتراق النفايات أو للتسخين أو للتبريد ، ملزم بالوقاية و التقليل و الحد من انبعاث المواد الملوثة في الجو ، التي من شأنها أن تضر بصحة الإنسان و الحيوانات و النباتات و المآثر و المواقع أو تكون لها آثار ضارة بالبيئة بشكل عام و ذلك وفق المعايير المحددة قانونيا .

الفصل 229 :

إن أصحاب المصانع و المعامل و الاوراش و الوحدات الصناعية التي تمارس نشاطا له تأثير سلبي على البيئة و تنبعث منها ملوثات بيئية ، ملزمون بتركيب أجهزة تمنع أو تقلل من انتشار تلك الملوثات و التحكم فيها قبل انبعاثها من المصنع أو الوحدة في الجو ، التي من شأنها أن تضر بصحة الإنسان و الحيوانات و النبات و المآثر و المواقع أو تكون لها آثار ضارة بالبيئة بشكل عام و ذلك وفق المعايير المحددة قانونيا .

الفصل 230 :

يمنع استعمال أي مادة صلبة أو غازية أو ضوضاء أو إشعاعات أو حرارة أو اهتزازات صوتية قد تؤدي بشكل مباشر أو غير مباشر إلى تلوث البيئة أو تدهورها .

الفصل 231 :

يحضر تداول المواد المضرة و الخطيرة بغير ترخيص ، و يخضع استعمالها لمراقبة و تتبع . إما بسبب خصائصها السامة أو المشعة أو مدى تركيزها و تهديدها للأنظمة الحيوية عند رميها في الوسط الطبيعي .

الفصل 232 :

* يجب الحد او القضاء على الضجيج مهما كان نوعها و مصدرها اذا كان من شأنه ان يسبب ازعاجا للجوار او تضر بصحة الانسان او بالبنية التحتية بصفة عامة خاصة عند مباشرة الانشطة الإنتاجية و الخدماتية و تشغيل الآلات و المعدات و استخدام آلات التنبيه و مكبرات الصوت في حدود المعايير المسموح بها قانونيا.

* يمنع على اصحاب الصهاريج لتوزيع الماء و النقل الجماعي و المدرسي و وسائل النقل الأخرى لنقل مواد الاستهلاك من استعمال منبهات و مكبرات الصوت اثناء قيامهم بعملهم و العمل على اقتناء ذبذبات صوتية خاصة للتنبيه لكل صنف و كل مخالف يعرض نفسه لأداء غرامة للجماعة.

الفصل 233 :

يقع على عاتق كل شخص مادي او معنوي واجب الحماية و المحافظة على البيئة و ضمان استمرار التراث الطبيعي.

الفصل 234 :

* يتعين على اي شخص الحق ضررا بالبيئة ان يقوم بإصلاح الضرر الذي ارتكبه كما عليه عند الاقتضاء ان يعيد الأماكن المتضررة الى حالتها الأولى و ذلك طبقا للقوانين و الانظمة الجاري بها العمل.
* يجب على كل شخص مسئول عن حدوث طارئ خطير ناتج عن احدى المواد الملوثة ان يخبر السلطات المحلية و السلطات المختصة فورا و ان يمدها بكل المعلومات حول ظروف التلوث.

الفصل 235:

يمنع منعاً كلياً على اي فرد او جماعة القيام بكل ما من شأنه الاخلال بصحة الكائنات الحية من انسان و حيوان و نبات او يفلق راحة الانسان مثل الضوضاء و الروائح الكريهة او يؤثر على ممارسة الانسان لحياته الطبيعية او ما يخل بالتوازن الطبيعي.

الفصل 236:

يجب على جميع المواطنين المحافظة على الاغراس و البنية الاساسية من المغروسات و ذلك بتجنب قطعها و قلعها كما يجب عليهم الحفاظ على المغروسات التصفيفية من اشجار و نخيل بالساحات و جنبات الطرق العمومية.

الفصل 237 :

لحماية المناطق الخضراء :

* يمنع وضع الازبال و القاذورات و الفضلات في المناطق الخضراء
* يمنع المشي و اللعب او الجلوس فوق العشب و العبث بالأغراس
* يمنع استعمال الدراجات العادية او النارية او لعب الكرة داخل الحدائق ، ما عدا الكراسي المتحركة و العربات الخاصة بذوي الاحتياجات الخاصة
* يمنع كل عمل ان يشكل خطراً او ضرراً على رواد الحدائق و المساحات الخضراء
* يسمح بالاكل و الجلوس في الأماكن المخصصة لذلك بشرط رمي بقايا الاكل و المشروبات في الأماكن المخصصة لذلك
* يمنع شرود المواشي و البهائم بالمدار الحضري .

الفصل 238:

* يجب على كل مالكي ابار المياه القيام بتطهيرها و معالجة مياهها بالمواد الخاصة بذلك و تغطيتها.
* يمنع سقي الاغراس و النباتات و الخضر بالماء العادمة و مياه الواد الحار.
* يمنع الغسل بجوار ابار المياه العمومية و رمي اي شئ داخلها و تجنب تصريف المياه المستعملة بقربها.

الفصل 239:

يمنع منعاً كلياً صب القاذورات و وضع الازبال و رمي جثث الحيوانات و الدواجن و النفايات و مخلفات البناء و بقايا اغراس الفيلات الناتج عن التشذيب و نفايات المصانع على الطرقات و في الساحات و الحدائق و الاراضي الفارغة و الاماكن العمومية و مجاري المياه...

الباب الرابع عشر

مقتضيات عامة

الفصل 240:

تحدد لائحة الغرامات و الجزاءات عن المخالفات المرتكبة و المضبوطة ضد النظم البلدية و ذلك وفق الصيغة المشار اليها اسفله.

الفصل 241:

بمقتضى النصوص القانونية المشار اليها اعلاه و في اطار تتبع و تفعيل قرارات رئيس المجلس الجماعي قصد ضمان الوقاية الصحية و النظافة و حماية البيئة و السكنية العمومية و سلامة المرور داخل نفوذ تراب جماعة بني انصار و ذلك طبقاً للقوانين و الانظمة الجاري بها العمل في اطار الاختصاصات المخولة له في مجال الشرطة الادارية الجماعية بمقتضى القانون التنظيمي للجماعات الترابية 113-14 .
يمنع منعاً كلياً على اي كان فرداً او جماعة شخصية معنوية او ذاتية القيام بالأعمال التي من شأنها ومزاوتها :

* ان تمس بالوقاية الصحية و النظافة و السكنية العمومية و سلامة المرور
* ان تحدث اي تغيير في عناصر البيئة مما يؤدي بصورة مباشرة او غير مباشرة الى الاضرار بالبيئة او يؤثر سلباً على عناصرها (هواء ماء تربة) بما يقلل من قيمتها او يشوه من طبيعتها او يستنزف مواردها

* أن يستغل الطرق العمومية و ملحقاتها و توابعها و استغلال الملك الجماعي العام بدون سند قانوني كما لا يجوز لهم القيام بالأعمال التي من شأن مزاوتها مخالفة :

- 1/ النصوص التشريعية و التنظيمية المعمول بها في مجال الشرطة الادارية الجماعية
- 2/ القرارات التنظيمية الجماعية المتخذة في حدود اختصاصات الشرطة الادارية المخولة بحكم القانون لرئيس المجلس الجماعي في ميادين الوقاية الصحية و النظافة و حماية البيئة و السكنية العمومية و سلامة المرور .
- 3/ القرارات الفردية التي يتخذها رئيس المجلس الجماعي داخل نفوذ تراب جماعة بني انصار باعتبارها تدابير شرطة فردية.

الفصل 242:

كل مخالفة للمقتضيات المذكورة في القرار اعلاه تستوجب فرض غرامات و جزاءات عن المخالفات المرتكبة و اتخاذ الاجراءات اللازمة في تطبيق ما يلي:

- اما بحجز الاشياء موضوع المخالفة في حالة امتناع المخالف و عدم تنفيذه للتوصيات الموجهة اليه في الآجال المحدد له
- او بايقاف النشاط الممارس داخل المحل و اغلاق المحل مؤقتا او سحب الترخيص ان اقتضى الحال.
- و اما بحجز ما تم عرضه على الرصيف او هدم ما تم بناؤه على نفقة المخالف بعد انذار المعني بالأمر.
- ان كل مخالف لمقتضيات و ضوابط هذا القرار يخضع للعقوبات اللازمة و المحددة و فق الانظمة و القوانين الجاري بها العمل.

الفصل 243:

يقتصر مجال تطبيق الغرامات و الجزاءات وفق اللائحة رففته في اطار الاختصاصات المتعلقة *بقرارات رئيس المجلس الجماعي في مجال الشرطة الادارية بمقتضى القانون التنظيمي للجماعات الترابية التي لا يعود اختصاصاتها لأي جهة حكومية اخرى.

الفصل 244:

يتم تطبيق جدول الغرامات و الجزاءات وفق اللائحة رففته على جميع مخالفات مقتضيات هذا القرار و المرتكبة سواء من قبل فرد او جماعة شخصية معنوية او ذاتية داخل المدار الحضري لمدينة بني انصار .

الفصل 245:

اي اخلال بالشروط التي تحددها الجماعة لأي نشاط يرخص من قبلها يعتبر مخالفة يطبق في حق مرتكبها ما ورد في اللائحة رففته من احكام او مقتضيات.

الفصل 246:

تطبق الغرامات و الجزاءات على المخالفات البلدية و فق الجدول المرفق علما ان تقدير قيمة الغرامة يجب ان ينسجم مع حجم المخالفة او مدى الضرر الناتج و تضاعف الغرامة الواحدة من الغرامات المحددة على مخالف واحد اذا تعددت و تكررت مخالفته.

الفصل 247:

*في حالة ثبوت المخالفة اثناء المراقبة او المعاينة يتم تحرير محضر في عين المكان يتضمن ظروف و طبيعة المخالفات و كذا الايضاحات التي يدلي بها مرتكب المخالفة و تعتمد هذه المحاضر الى حين ثبوت ما يخالفها و توضع رهن اشارة الادارة قصد استخلاص النتائج و اتخاذ القرار الصائب.

*بعد ذلك توجه المصلحة المختصة بجميع وثائق اثبات المخالفة (محضر صور المعاينة قرار الرئيس...) الى شسعي الجماعة الذي بدوره يقوم بتسليم نسخ من الوثائق بعد تحديد قيمة الغرامة الى السيد القابض الجماعي لإتمام مسطرة الاداء.

الفصل 248:

يمكن للمصلحة المختصة بالجماعة ان توجه حسب الحالات انذارا مكتوبا الى مرتكبي المخالفة للتقيد بأحكام القانون و النصوص المتخذة لتطبيقه .

الفصل 249:

اما اذا كانت استنتاجات المحاضر تقضي بمتابعة المخالفين فيجب على ادارة الجماعة ان ترسل هذه المحاضر الى المصالح المختصة قصد البث فيها و اتخاذ الاجراءات الالزامية (الشرطة الادارية - الشؤون القانونية).

الفصل 250:

يتم تحصيل الغرامات المقررة بموجب هذه اللائحة وفقا للإجراءات المتبعة في تحصيل الاموال العامة.

الفصل 251:

*تحدث فرق المراقبين الجماعيين المحلفين و يعهد اليها السهر على تنفيذ قرارات رئيس المجلس الجماعي في مجال الشرطة الادارية في كل اختصاصاتها و يعتبر افرادها بمثابة مأمورين و اعوان محضر او حراس بلديين محلفين المعتمدين طبقا للمساطر و القوانين المعمول بها .
*ويقتصر مجال تدخلهم في السهر على تنفيذ قرارات رئيس المجلس الجماعي التي لا يعود الاختصاص فيها لاي جهة حكومية اخرى.
*يتم اختيار و تعيين هؤلاء المراقبين من الموظفين ذوي الخبرة الادارية و التقنية و العملية في اعمال المراقبة و العمل على تدريبهم و زيادة وعيهم و تعريفهم بواجباتهم و مسؤولياتهم و العقوبات التي تطبق عليهم في حالة تقصيرهم دون اغفال تشجيعهم بالحوافز المادية و المعنوية .

الفصل 252 :

يقوم المراقبون المحلفون تلقائيا او بطلب من الرئيس او السلطة المحلية او شكايات المواطنين بعد اذن الرئيس بجميع اجراءات المراقبة و البحث و التقصي بالدخول للمحلات المهنية (متاجر مقاهي مطاعم ... عمارات مخابز حمامات منازل ... الخ) . وكذا مراقبة كل المحلات المرخصة او في طور الترخيص المتعلقة بفتح محلات تجارية او صناعية او خدماتية او مهنية للنظر في مدى ملائمتها لقواعد الصحة و السلامة العامتين.

الفصل 253:

تخضع المخالفات المرتكبة ضد النظم الجماعية الى ذعائر يقوم بتحريرها مباشرة الموظفون او المراقبون (بالزي الرسمي - الشرطة الإدارية) المكلفون بهذه المهمة و المحلفون بناء على محاضر المخالفات وتؤدى تلقائيا لدى شساعة المداخل .

الفصل 254:

يتم ضبط و اثبات المخالفات الواردة في لائحة الغرامات و الجزاءات عن المخالفات و فقا للإجراءات التالية :

* يقوم المراقبون المحلفون بتحديد نوعية المخالفة و اسبابها و مدى الاضرار التي نتجت عنها في محضر معاينة على المراقبين تحري الدقة قبل ايقاع العقوبة اللازمة.

* اذا حصل اي ليس في تحديد المخالف او لم يستدل المراقبون على صاحب المخالفة و لا على عنوانه فعلى المراقبين المعنيين اتباع الخطوات التالية :

1/ تحرير محضر عن المخالفة يتضمن معلومات عن المكان و اليوم و الساعة و يوضح الدلائل التي وجدت في الموقع و الضرر الناتج عن المخالفة و على المراقب الاستمرار في التحري و البحث .

2/ اذا لم يستدل و لم تتم معرفة المخالف تقوم ادارة الجماعة بعد تنسيق مع الجهات ذات الصلة بإزالة عوارض المخالفة و عند اكتشاف هوية المخالف يتم تحميله نفقات ازالة المخالفة بالإضافة الى العقوبة المترتبة عليها.

3/ اذا وجد المخالف و اصر على مخالفته و تمادى و اصبح غير متعاون مع اجهزة المراقبة فيجب ابلاغ المسؤولين (الرئيس السلطة المحلية و السلطات الأمنية مصلحة الشؤون القانونية الجماعية) و حسب الحالات -نوعية المخالفة و سلوك المخالف لإقرار الاجراءات القانونية في حقه.

4/ المخالف الذي ليس له مكان ثابت كأصحاب السيارات و الركاب ... فان لم يتمكن المراقبون الرسميون من اشعار المخالف بالمخالفة فيتوجب عليهم رفع تقرير للمسؤولين يبين حيثيات المخالفة لاتخاذ الاجراءات القانونية في شان المتابعة.

5/ يتم استكمال اجراءات المخالفة و تحصيل الغرامة المقررة على المخالف طبقا للقرارات الواردة في هذا الشأن .

6/ اذا امتنع عن تسديد الغرامة فيتم اتباع مسطرة التحصيل الجبري.

الفصل 255 :

يتم استخلاص الغرامة المحددة في اللائحة من صاحب السيارة في حالة القائم النفايات من السيارة سواء كانت صادرة منه او من احد مرافقيه.

الفصل 256:

لا يسمح بتعطيل عمل المختصين و المراقبين المحلفين او اعاقته او الاعتراض على مزاولتهم و منعهم من اداء عملهم الرقابي او عدم تمكينهم من ذلك.

الفصل 257:

مخالفات في مجال الصحة العامة:

- 84 -

*يدخل ضمن الفضلات اي مادة تلقى في الاماكن العامة و في غير الاماكن المخصصة لذلك داخل المدار الحضري للجماعة بهدف التخلص منها مثل رمي الازبال و النفايات و بقايا الطعام في الشوارع و الميادين و الطرقات و الحدائق و المنتزهات.

*تطبق العقوبات الواردة في جدول الغرامات و الجزاءات عن مخالفات النظم البلدية لهذه المجموعة في حالة مخالفة الشروط الصحية مع الاخذ بعين الاعتبار الايضاحات الخاصة ببعض المخالفات التالية :

أ / مخالفات على مستوى المحلات المفتوحة للعموم (المقاهي - المطاعم - الفنادق - المحلات - البتزيريا المقشدة... الخ):

1/ فيما يتعلق بالبنية :

- * عدم التقيد بمواصفات البناء المرخصة من طرف المصالح الجماعية او وكالة مارشيك (حسب الموقع) من حيث المنظر العام .
- * عدم تغطية او تبييط الجدران في الاماكن التي تتطلب ذلك او عدم القيام بالصيانة.
- * عدم تغطية فتحات الصرف الصحي تغطية كاملة و محكمة.
- * عدم صباغة المكان بصباغة لائقة تحافظ على جمالية المنظر العام.
- * وجود غرف للنوم تتواصل مباشرة مع الاماكن المخصصة للتحضير او الطبخ او صالة الطعام.
- * عدم توفير الاضاءة الكافية بالمكان المفتوح للعموم.
- * عدم التوفر على الشهادة الصحية - البطاقة الصحية - نهاية صلاحيتها.
- * عدم اخذ الاحتياطات اللازمة لمنع دخول و ايواء القوارض و الحشرات .
- * عدم تغطية الارضية تغطية مناسبة.
- * عدم توفير العدد المناسب من دورات المياه او صيانتها للعاملين و كذا المرتادين سواء بالمراكز التجارية او القيساريات او المحلات المفتوحة للجمهور .
- * التأكد من توفير شروط محاربة الحرائق بحسب حجم المؤسسة و نوع نشاطها.

2/ فيما يتعلق بالتجهيزات:

- * وجود بالمحل الادوات و الاواني المستخدمة في اعداد و تجهيز و طبخ و تقديم الطعام غير صالحة للاستخدام و بحالة غير جيدة و مصنوعة من مواد قابلة للصدأ.
- * عدم تجهيز غرف التحضير و الغسيل و الطبخ بالأحواض المناسبة للغسل.
- * عدم توفير العدد المناسب من الثلجات لحفظ المواد الغذائية سواء الاولى او المعدة للتقديم على الدرجة المناسبة للتبريد او التجميد.
- * عدم وجود مراوح الشفط في اماكن التحضير و الطبخ و صالات الطعام بالعدد و الحجم المناسبين و كذلك عدم تركيب مكيفات هواء في الاماكن اللازمة.
- * عدم توفر الصواعق الكهربائية للحشرات بالعدد و الحجم المناسبين.
- * استخدام المواعد و الافران التي تعمل بمواد محظورة او مضره بالصحة.

3/ اما فيما يتعلق بالعاملين:

- * وجود عاملين و مستخدمين في اماكن التغذية (مخابز مجازر مطاعم ...) لا تتوفر على شروط النظافة (النظافة التامة - اللباس الجيد و التنظيف البدن أليادي نظيفة - لباس خاص بالباعة- غطاء الرأس- بطاقة صحية- عدم التوفر على بطاقة صحية- عدم التدخين اثناء العمل سواء عند التجهيز او التقديم- عدم ممارسة بعض العادات الغير الصحية اثناء العمل....)

* وجود في المحلات الخاصة بالتغذية (جزارة-بيع السمك-مقاهي...) امكنة لنوم العمال او غيرهم او مستودعات لمواد مخالفة للمرخص ببيعه او ترك المواد السامة و الخطيرة او المضادات الحشرية او غيرها .

* عدم التزام ارباب المهن المرتبطة بالصحة العامة (مقاهي - حمامات ...) بالتصريح بالأغراض او الحالات التي ادت او تؤدي الى انتشار الجراثيم و البكتيريا و المكروبات سواء بالمحلات او على الافراد المقيمين لديهم يتحملون كامل المسؤولية القانونية في حالة عدم التبليغ لدى المصالح الصحية المختصة.

* عدم التزام ارباب المهن بتوفير للعاملين لديهم بطاقات صحية تثبت سلامتهم من الامراض المعدية .
* عدم خضوع العاملين في كل وسائل النقل العمومي و كذا العاملين في جميع القطاعات و المهن التي لها علاقة بالتغذية و تهيئتها و اماكن النوم (فنادق) لقواعد الصحة الوقائية تهم الخلو من الامراض المعدية - الهدام ألائق النظافة التامة.

ب/ مخالفات على مستوى المواد الغذائية:

* استخدام مواد اولية محضورة او غير مسموح باستعمالها طبقا للمواصفات المقررة على المستوى الوطني.

* استخدام مواد اولية منتهية الصلاحية او تظهر عليها علامات التلف او الفساد.

* مخالفات شروط التعبئة الشيء الذي يتسبب في حدوث ضرر او تسمم للمواد الغذائية.

* مخالفات شروط نقل المواد الغذائية كاستعمال سيارات نقل لا تتوفر على ادنى مقومات الشروط الصحية و غير مزودة بوسائل التبريد.

* مخالفات شروط التخزين من خلال عدم تخزين كل المواد الغذائية بطريقة منظمة بعيدة عن المواد الكيماوية المضرة و في درجة الحرارة الملائمة.

* تدني مستوى النظافة العامة من خلال تراكم النفايات و عدم التخلص منها بصفة دورية .

* عدم التعرف على مصدر المنتج.

ج/ مخالفات على مستوى النظافة العامة:

يجب على المهن الاتية ان تتخذ تلقائيا كل اجراءات السلامة لحماية الزبناء من جميع الامراض و الاوبئة المتنتقلة او المتعفنة:

1/ الحلاقين بجميع اصنافهم :

* بعدم الحلاقة بنفس موس الحلاقة

* بتطهير ادوات الحلاقة بعد كل عملية حلق

* بعدم استعمال الادوات التي تم الحلق بها لشخص تبين انه مصاب بمرض جلدي معدي في نفس اليوم

الا بعد اخضاعها لحالات التطهير القسوى.

* بغسل اليدين بالمطهر بعد كل عملية حلق.

* بتنظيف الارضية و كرسي الحلاقة بعد كل عملية حلق.

* بتخصيص البديل الواقية للملابس من الشعر مما يضمن عدم اعادة استعمالها اذا ثبت للحلاق ان

مستعملها بع مرض جلدي الا بعد تطهيرها و تعقيمها.

2/ الطباخين بالاماكن العمومية:

(مقاهي-مطاعم-فنادق-بنزيريات- محلات- مقشدرات-محل سناك-قاعة الافراح...الخ)

* بتنظيف جيد لكل اليات الاكل بعد كل خدمة .

* بتنظيف اليات الطبخ جيدا بعد انتهاء كل وجبة.

- * بوضع الخضر و الفواكه و التوابل و غيرها في اماكن صحية مطهرة.
- * بغسل المطبخ كلية بعد وجبة العشاء بشكل جيد .
- * بتوفر الطباخين على البذل اللازمة للظهور و الاشتغال بمواصفات صحية كافية و التوفر على بطاقة صحية.
- * بإتلاف الوجبات المتبقية عند نهاية العمل اليومي و خاصة المهياة للأكل .

3/ محلات بيع اللحوم فيشترط فيها :

- * منع بيع اللحوم التي لم تخضع للفحص الطبي بالمجازر البلدية سواء تعلق الامر بمؤسسات التصنيع او مؤسسات الاستهلاك او محلات تجارية.
- * يجب نقل اللحوم بواسطة شاحنة نقل اللحوم البلدية و يمنع بالتالي نقلها على متن سيارات خاصة و العربات الدراجات النارية او ما يماثلها ، و يمنع ذبح المواشي خارج هذه المجازر اذ يتوجب ان تذبح في الاماكن المخصصة لذلك و ان تخضع لإشراف المصالح البيطرية و تحت رقابتها و يجب مراقبة المذبوح و المعروف للبيع و التأكد من ظهور الختم الرسمي على الذبائح الذي يؤكد صلاحيتها و نوعيتها. كما يجب ان تتوفر على:
- * ثلاجة و واجهة زجاجية لحفظ اللحوم.
- * الماء الشروب
- * ان يكون متصلا بشبكة الواد الحار.
- * ان تكون الاواني و المعدات نظيفة
- * ان تكون ادوات جمع القمامة نظيفة و مقفلة باحكام و ذلك لاستقبال بقايا عملية التهيئ

4/ بمحلات بيع الاسماك يمنع منعاً باتاً ما يلي :

- * الاحتفاظ بالسمك الفاسد او الفاقد لجزء من اجزائه مما يتعذر معه تحديد صنفه و جودته.
- * تقطيع و اعداد السمك الكبير في وقت البيع مباشرة
- * الفاء بقايا السمك و المياه المستعملة لغسل الاسماك امام المحلات.

بالإضافة الى ذلك:

- * يلتزم اصحاب المهن التالية : بائعو السمك -الجزارة-الوجبات الخفيفة-الوجبات بالمطاعم-بائعو الزيتون التوابل...بوضع ثلاجات زجاجية مطهرة و نظيفة للحماية من الغبار و الاوساخ و تجنب تعرضها للمس و يطبق هذا القرار تدريجيا فيما يخص المحلات المفتوحة و تلزم المحلات الجديدة بتنفيذه.
- * يلتزم اصحاب المهن الملوثة و و المخلفات الثقيلة (حديد-خشب- بقايا البهائم و الدواجن -الزجاج - البلاستيك...) ان يعملوا على تصنيفها و عزلها و ابادتها كل منها حسب الطرق الصحية التي تحددها ضوابط الصحة العامة.
- * يلتزم اصحاب العمارات او البنايات المتعددة السكن تخصيص موقع لوضع النفايات و كذا صندوق قمامة سهل النقل و التفريغ.
- * يلتزم كل صاحب ورشة بناء بتسييج ملك من جهة الشارع او الزقاق و وضع واقيات و التحذيرات اللازمة لتجنب اي خطأ او تضيق الاماكن العمومية و يلزم كل صاحب ورشة بنقل بقايا مواد البناء و رميها في الاماكن المخصصة لها بإشراف قسم التعمير بالجماعة و الشرطة الادارية .
- * يمنع داخل المدار الحضري بيع الحليب عن طريق التجوال بالأزقة و الشوارع كما يجب ان يخضع كل بائع للحليب غير المبستر بالمحلات التجارية لضوابط الصحة و السلامة.
- * تمنع كل الخدمات المتطفلة على الصحة العمومية مثل قلع الاسنان بالشوارع و الساحات و الازقة .
- * يمنع على كل المنازل السكنية تفريغ ماء التنظيف خارج المنازل.

- * يمنع غسل السيارات و العربات و غيرها بالشوارع و الساحات العمومية.
- * يمنع نفض الاثاث بالشوارع او النوافذ او نشره بالواجهات و الازقة و الشوارع.
- * يمنع بيع الوجبات الخفيفة بالعربات بالشوارع و الازقة و الساحات ...
- * يمنع على ممولي الحفلات او قاعة الافراح تقديم وجبات في المؤتمرات و المناسبات او الافراح الا بعد اخذ ترخيص بالمحل الذي تهيئ فيه هذه الوجبات و الحصول على اعتماد و ترخيص من الجماعة و التوفر على بطاقة صحية لكل العاملين و شواهد صحية للآلات التي يتم فيها نقل الاكل كما يلزم بالتصريح للمكتب الصحي الجماعي ب 48 ساعة قبل كل عملية يشرف عليها بالمدار الحضري للجماعة.
- * يمنع بيع الحلويات و المتلجات بالعربات المتجولة و يشترط لبيعها ان تكون حائزة على رخصة من المؤسسات المختصة و المنتجة لها و موضوعة في عربة مخصصة لهذا الغرض.
- * يجب وضع بقايا الزيوت المستعملة او المنتوجات السائلة الصناعية في براميل خاصة لتتم ابادتها بالطرق الصحية التي تحددها ضوابط الصحة العامة.
- * يجب على اصحاب المعروضات المرخص لها مؤقتا بالملك العام القيام بأعمال النظافة بصفة دائمة بعد انتهاء عملهم اليومي كما يمنع عليهم او على العاملين معهم رمي المخلفات و الازبال بالشوارع و الاماكن العمومية في غير الاماكن المخصصة لها.

الفصل 258:

نوعية المخالفة	قيمة الغرامة	الجزاءات المقررة
رمي النفايات في غير الاماكن المخصصة لها		
رمي النفايات او الفضلات او بقايا الطعام		
ا - من المنازل	100 درهم	تضاعف العقوبة عند التكرار
ب- من المطاعم و محلات الماكولات الخفيفة و المحلبات	100 درهم	تضاعف العقوبة عند التكرار
ج- من داخل السيارات		
النفايات التجارية		
ا - من اسواق بيع الخضر و الفواكه	100 درهم	تضاعف العقوبة عند التكرار
ب- من اسواق اللحوم و محلات الدواجن و الاسماك و المجازر المعدة لذلك	100 درهم	تضاعف العقوبة عند التكرار
ج- من محلات البقالة و المحلات الاخرى	100 درهم	تضاعف العقوبة عند التكرار
النفايات الصناعية		
ا - من مصانع الاغذية	100 درهم	تضاعف العقوبة عند التكرار

ب- من المصانع الأخرى	100 درهم	تضاعف العقوبة عند التكرار
نفايات عادية	100 درهم	تضاعف العقوبة عند التكرار
نفايات خطيرة		تحرير محضر بالمخالفة و اخبار المصالح ذات الاختصاص لاتخاذ الاجراءات اللازمة في حق المخالف
نفايات المستوصفات و المستشفيات و المختبرات و المصحات الخاصة		
نفايات عادية	100 درهم	تضاعف العقوبة عند التكرار
نفايات خطيرة		تحرير محضر بالمخالفة و اخبار المصالح ذات الاختصاص لاتخاذ الاجراءات اللازمة في حق المخالف
تسرب المياه العادمة في الشوارع و الساحات و الحدائق العامة و غيرها		
من المساكن	100 درهم	تضاعف العقوبة عند التكرار
من المطاعم و المحلات التجارية و غيرها	100 درهم	تضاعف العقوبة عند التكرار
من المباني الصناعية	100 درهم	تضاعف العقوبة عند التكرار
تسرب المواد البترولية او احد مشتقاتها او ما شابه ذلك في الطريق العام من		
من الناقلات و الاليات	100 درهم	
من محطات الوقود و مراكز الخدمة	100 درهم	
انبعاث الدخان بكميات كبيرة من عوادم السيارات	100 درهم	المطالبة باصلاح الخلل مع تضاعف العقوبة عند التكرار
تسرب مادة الاسمنت و الخرسانة المسلحة	100 درهم	بالاضافة الى غرامة اتلاف الطرق العمومية مع تضاعف العقوبة عند التكرار
مخالفات ضوابط الشروط الصحية في جميع المحلات المفتوحة للعموم و ذات العلاقة بالصحة العامة		

تحرير محضر بالمخالفة و اخبار المصالح ذات الاختصاص لاتخاذ الاجراءات اللازمة في حق المخالف	تدني مستوى النظافة بالمبنى المخصص لذلك	
	تشغيل عمال ليس لديهم شهادات صحية او تكون منتهية الصلاحية	
تحرير محضر بالمخالفة و اخبار المصالح ذات الاختصاص لاتخاذ الاجراءات اللازمة في حق المخالف	وجود عمال تطهير عليهم اعراض مرضية او بهم جروح او بثور	
	تدني مستوى النظافة الشخصية للعمال	
	استخدام المحل كمكان للنوم	
	عدم ارتداء الزي الموحد المخصص للعمال	
اتباع مسطرة الانذار ثم الاغلاق المؤقت ثم سحب الرخصة بصفة مؤقتة او بصفة نهائية في حالة تكرار المخالفة	استعمال مادة الشيشا داخل المقاهي و المطاعم او مواد اخرى محضورة او لعب الورق او القمار بمختلف انواعه	
تضاعف العقوبة عند التكرار	100 درهم	مخالفات تتعلق بالمواد الغذائية او المواد المحددة للاستهلاك
تحرير محضر بالمخالفة و اخبار المصالح الصحية ذات الاختصاص لاتخاذ الاجراءات اللازمة في حق المخالف	استخدام مواد اولية او مواد غير مسموح بها او مواد منتهية الصلاحية	
	تقديم مواد غذائية غير مرخص بها او مجهولة المصدر	
	مخالفة ضوابط عروض و تقديم مواد غذائية قديمة	
	محلات اللحوم بمختلف اصنافها	
تحرير محضر بالمخالفة و اخبار المصالح الصحية ذات الاختصاص لاتخاذ الاجراءات اللازمة في حق المخالف	عرض لحوم او طيور او اسماك مبردة او مجمدة في المحلات الغير مرخص لها لبيع اللحوم الطازجة	
	عدم تغطية اللحوم الطازجة باغطية بيضاء و شفافة و نظيفة	
	اعادة تجميد اللحوم و الاسماك و الدواجن او المواد الغذائية او عرض لحوم غير صالحة للاستهلاك الادمي	
	عدم وضع لوحة تبيين نوعية اللحوم المرخص ببيعها	
	عرض لحوم طازجة غير مختومة باختام المراقبة البيطرية	
	مخالفة الذبح خارج المجازر المخصصة لذلك	

النظافة العامة	قيمة الغرامة	الجزاءات المقررة
عدم توفير اغطية للنفايات	100 درهم	تضاعف العقوبة عند التكرار
جمع النفايات و عدم اخراجها في اوقات مرور الشاحنات المخصصة لذلك	100 درهم	تضاعف العقوبة عند التكرار
صالونات الحلاقة		
عدم نظافة المناشف و الادوات المستخدمة في عملية الحلاقة	100 درهم	تضاعف العقوبة عند التكرار
عدم التوفر على جهاز تعقيم	100 درهم	تضاعف العقوبة عند التكرار

الفصل 259:

مخالفات في مجال السكنية العامة:

- يتولى المراقبون المحلفون مراقبة المحلات قد تحدث ضجيجا او تضر براحة السكان و صحتهم .
- * كل عمل خارج المحل غير مرخص به او يتجاوز ضوابط الترخيص يعرقل حركة السير او المرور او يسبب اتلاف الطرق و الارصفة او يتسبب في الاوساخ يتعرض للمنع تلقائيا و يلزم صاحب المحل بإرجاع الامور الى طبيعتها.
- * تلتزم جميع الورشات المسببة للضجيج باحترام حقوق الجيران و راحتهم و ذلك بالفتح من الساعة السادسة صباح 6 الى غاية الساعة العاشرة 10 ليلا مع ضرورة ايقاف استخدام الآلات المزعجة و المحدثة للضوضاء عند الساعة 7 السابعة مساء و ذلك درءا لإثارة الضجيج و يمكن تعديل هذا التوقيت بقرار صادر عن رئيس الجماعة .
- * يمنع على كل المحلات التجارية الرفع من صوت الة التسجيل او المذياع او التلفاز الا بالمستوى الذي لا يسمعه الجيران و يتبع ذلك المنع الكلي لاستعمال مكبرات الصوت خارج المحلات .
- * يلزم جميع اصحاب الدراجات النارية استعمال عادم الصوت تفاديا للضجيج و التلوث البيئي.
- * يمنع على اصحاب الصهاريج المائية و النقل المدرسي من استعمال منبهات و مكبرات الصوت امام المحلات و البيوت و المؤسسات الصحية و الاجتماعية اثناء تأدية عملهم اليومي .
- * يمنع على السكان و اصحاب المحلات التسبب في اطلاق راحة جيرانهم بالانتهاء او الحد من كل ما يؤدي الى الضجيج و الازعاج .
- * يمنع على بائعي الخشب بالمستودعات داخل المدينة او مستهلكي الخشب في الحمامات الافرنه و المخابز القيام بكسر او تقطيع الخشب بمستودعاتهم وسط السكان او عرض الخشب امام المحلات قبل الاستهلاك او تكسيره امام المحلات.
- * يلتزم اصحاب الوحدات الانتاجية و الصناعية المسببة للتلوث او الضجيج القيام بالإجراءات التقنية لحماية البيئة و راحة الساكنة بإثبات شهادة تثبت تسلمها المؤسسات المختصة في هذا المجال.
- * يلتزم اصحاب الحمامات و الافرنه و المخابز القيام بكل الاجراءات الوقائية و الصحية و التقنية لمنع تسرب الحرارة او الضجيج او الدخان الى الجيران و المباني المجاورة و يمنع اطلاقا استعمال المواد البلاستيكية او المطاط او اي مادة اخرى غير مسموح بها في اشعال الافرنه.

* كل الصناعات او المهن التي تؤدي الى ازعاج او مخاطر معينة (تلوث الهواء-ضجيج دائم تلويث السواد الحار بالمواد السامة – استعمال مواد حارقة...) تخضع لضوابط خاصة في الترخيص اذ لا يسمح بها إلا في مناطق مهيأة لهذا الغرض (الحي الصناعي ان وجد).

الفصل 260 :

لائحة المخالفات في مجال السكنية العمومية:

نوع المخالفة	قيمة المخالفة	الجزاءات المقررة
عرض الصناعة في مكان غير مسموح به	100 درهم	جواز غلق المحل عند تكرار المخالفة لمدة لا تزيد على اسبوعين.
نشر الغسيل خارج حدود البناء المطل على الشارع	100 درهم	
الاعتسال داخل النافورات العمومية	100 درهم	
اشتغال المحلات الحرفية المزعجة خارج اوقات العمل	100 درهم	
اثارة الضوضاء و الضجيج عن طريق استعمال مكبرات الصوت	100 درهم	
استعمال الافرنه ل مواد محضورة من اجل استعمالها للتسخين	100 درهم	

الفصل 261:

تتم و تعدل مقتضيات هذا القرار القرار رقم 01 المؤرخ في : 1993/06/07 المتعلق بالوقاية الصحية و البيئية لجماعة بني أنصار و كذا القرار رقم 01 المؤرخ في: 1998/05/06 المتعلق بالمحافظة على النظافة العامة و وقاية المناطق الخضراء.

الفصل 262 :

تعتبر المقتضيات السالفة الذكر بمثابة القرار التنظيمي الجماعي المتعلق بالوقاية الصحية العمومية و النظافة و حماية البيئة و المناطق الخضراء داخل المدار الجماعي لجماعة بني أنصار و كل مخالف لمقتضيات هذا القرار تطبق عليه عقوبات ادارية و غرامات مالية محددة ب 100 درهم لكل مخالفة كما يتم اتخاذ الاجراءات القانونية اللازمة في حقه.

الفصل 263:

يعهد بالسهر على تنفيذ هذا القرار الى السيد مدير المصالح الجماعية ، المكتب الجماعي لحفظ الصحة السلطة المحلية ، و مصالح الامن و المصالح الجماعية ذات الصلة و المصالح الخارجية ذات الاختصاص كل في دائرة اختصاصاته.

و يعتبر هذا القرار بمثابة ملتزم لتسخير القوة العمومية من اجل تنفيذ مقتضياته عند

الافتضاء.

رئيس المجلس الجماعي

على إثر هذه المناقشات و التوضيحات تم إخضاع هذه النقطة لمسطرة التصويت التي أسفرت على النتائج التالية :

- الموافقون : 20 عضوا
- المعارضون : لأحد
- الممتنعون : لأحد .

المقرر المتخذ

مقرر عدد: 261 بتاريخ: الأربعاء 20 جمادى الثانية 1442 الموافق لـ: 03 فبراير 2021

النقطة المتعلقة بـ : المصادقة على قرار جماعي تنظيمي تميمي يتعلق بالمحافظة على النظافة العامة و الصحة و حماية البيئة

إن المجلس الجماعي لبني انصار المجتمع في الدورة العادية لشهر فبراير 2021 خلال الجلسة العلنية المنعقدة بتاريخ : 20 جمادى الثانية 1442 ، الموافق لـ: 03 فبراير 2021

- وطبقا لمقتضيات القانون المتعلق بالجماعات و لاسيما المواد 38 الى 47 منه
- وبعد دراسة المجلس للنقطة المتعلقة بـ: المصادقة على قرار جماعي تنظيمي تميمي يتعلق بالمحافظة على النظافة العامة و الصحة و حماية البيئة
- وبعد اللجوء الى التصويت العلني .
- وحيث أن عملية التصويت تمت بإجماع أعضاء المجلس الحاضرين

يقرر ما يلي

إن المجلس الجماعي لبني أنصار المجتمع في إطار دورته العادية لشهر فبراير ، المنعقدة يومه : 03 فبراير 2021، و بعد الاطلاع على النقطة المتعلقة بمشروع قرار جماعي تنظيمي تميمي للمحافظة على النظافة العامة و الصحة و حماية البيئة ، و مناقشته صادق عليه بإجماع أعضائه الحاضرين ، كما ورد أعلاه .

كاتب المجلس

الرئيس

**النقطة الثانية : المصادقة على مشروع قرار جماعي تنظيمي يتعلق بتنظيم الحرف
و الأنشطة التجارية و الخدماتية**

العرض :

السيد : عبد الحليم فوطاط، رئيس المجلس الجماعي

يأتي مشروع هذا القرار لسد الفراغ الذي كان يعرفه مجال تنظيم الحرف و الأنشطة التجارية و الخدماتية ، باعتبار أن الجماعة لم تكن تتوفر على قرار تنظيمي يخص تنظيم الأنشطة المهنية و التجارية و الخدماتية ، و اتوقع أنكم اطلعتم على محتوياته و المجال مفتوح للسادة المستشارين لتقديم ملاحظاتهم و اقتراحاتهم .

المناقشة :

السيد : سعيد بوزيدي ، عضو مستشار بالمجلس

فقد تمحور تساؤله حول مغزى من اشترط الحصول على الرخصة التجارية للإدلاء برخصة السكن ، مع العلم أن غالبية المنازل القائمة على تراب الجماعة بنيت بطرق غير قانونية و بالتالي يستحيل أن تتوفر على رخصة السكن ، و هذا يعني حرمان غالبية طالبي الرخص التجارية من الحصول عليها . و أقترح بتبسيط مسطرة الحصول على الرخص التجارية بالنسبة للمحلات التجارية التي لا يترتب عليها ازعاج المواطنين كمحلات بيع المواد الغذائية و ممارسة مهنة الحلاقة ... أما تلك التي يترتب على فتحها ازعاج الساكنة المجاورة لها كالنجارة الخشبية أو المقاهي ... فإنه يشترط موافقة الساكنة عليها قبل إعطاء الرخصة

السيد : عبد الحليم فوطاط، رئيس المجلس الجماعي

في تعقيبه على ذلك ، أكد أن جماعة بني أنصار ، تعد من الجماعات التي تسهل في إجراءات منح الرخص التجارية خصوصا إذا تعلق الأمر بالمحلات التجارية لبيع المواد الغذائية أو ممارسة مهنة الحلاقة أما المحلات التجارية التي يترتب على فتحها ازعاج الساكنة فإنه يشترط في حصول طالبيها على موافقة الساكنة المجاورة كالنجارة الخشبية أو الألمنيوم ...

و عبر في الأخير عن أمله في خلق لجنة تتكون من رؤساء المصالح المعنية للجماعة مهمتها تنظيم و تبسيط الإجراءات الإدارية لمنح الرخص التجارية ، مع مراعاة شروط التبسيط حسب نوعية الحرفة المراد مزاولتها في المحل و مكان وجوده .

السيد : عمر أوعاس ، النائب الخامس للرئيس

في معرض أجوبته على تساؤل السيد المستشار ، أشار أنه فيما يخص رخصة السكن فالجماعة لا تطالب بها طالبي الرخص التجارية الا في حالة واحدة ، وهي عندما يكون المنزل الحاصل على رخصة البناء على وشك الانتهاء من بنائه ، و لم يتم ربطه بعد بشبكة الانارة ، في هذه الحالة يكون الادلاء برخصة السكن إلزامية بالنسبة لطالبي الرخصة التجارية كيفما كان نوعها ، تقاديا للحيل التي يلجأ اليها بعض المواطنين لتزويد منازلهم بشبكة الانارة دون اللجوء الى الحصول على رخصة السكن التي يترتب عليها تسجيل منازلهم لدى مديرية الضرائب ، و بالتالي التهرب من أداء رسوم الخدمات للجماعة.

اما باستثناء هذه الحالة فأكد ان الجماعة لا تشترط للحصول على رخصة تجارية إلا على عقد الكراء ، و الصور، طلب تصحيح الإمضاء يسجل لدى مكتب الضبط للجماعة ، و نسخة الملكية في حالة إذا كان صاحب طلب مالك العقار ، و الإبراء و التصميم و أخيرا رسم الخدمات

و تجدر الإشارة إلى أن مشروع قرار جماعي تنظيمي المتعلق بتنظيم الحرف و الأنشطة التجارية و الخدماتية ورد كما يلي :

المملكة المغربية
وزارة الداخلية
ولاية جهة الشرق
عمالة إقليم الناظور
جماعة بني انصار
مديرية المصالح
قسم الشرطة الإدارية

قرار جماعي تنظيمي رقم

.....:

يتعلق

بتنظيم الحرف و الأنشطة التجارية والخدماتية

قرار جماعي تنظيمي رقم :..... بتاريخ
.....
يتعلق بتنظيم الحرف و الأنشطة التجارية والخدماتية

إن رئيس جماعة مدينة بني أنصار :

- *بناء على الظهير الشريف رقم 1.15.85 صادر في 20 رمضان 1436 (7 يوليوز 2015) القانون بتنفيذ القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات.
- *بناء على الظهير الشريف المؤرخ في 03 من شوال 1332، 25 غشت 1914 المنظم للمؤسسات المضرة و المزعجة و الخطيرة ، كما وقع تغييره و تنميته .
- *بناء على القانون رقم: 46.07 المتعلق بالجبايات المحلية الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم :195-07-1 بتاريخ: 19 ذي القعدة 1428 الموافق ل (2007/11/30).
- *بناء على الظهير رقم 1-83-108 الصادر في 1984/10/05 بتنفيذ القانون 83-83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع.
- *بناء على الظهير الشريف الصادر في 03 من شوال لسنة 1332 الموافق (25 غشت 1914) الصادر بشأن الضابط المتعلق بالمحلات المضرة بالصحة و المحلات المزعجة و الخطيرة .المغير و بالظهير الشريف المؤرخ في 1933/10/13.و كذلك الظهائر الشريفة الصادرة بتغييره و تنميته.
- *بناء على الظهير الشريف رقم: 1-58-401 الصادر في 1958/12/24 المتعلق بالإنذار المترتب عليه اداء غرامة لمعاقبة مرتكبي بعض المخالفات للنظم البلدية المتعلقة بالمحافظة على الصحة و حماية الاغراس كما تم تغييره و تنميته بالقانون رقم 88-14 الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 91-90-1 الصادر في 1992/11/19.
- *بناء على الظهير الشريف رقم 1.03.59 الصادر في 10 ربيع الأول 1424 الموافق (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 11.03 المتعلق بحماية و استصلاح البيئة.
- *بناء على الظهير الشريف رقم 1.07.209 الصادر في: 16 من ذي الحجة 1428 الموافق (27 دجنبر 2007) بتنفيذ القانون رقم 39 – 07 بسن أحكام انتقالية فيما يتعلق ببعض الرسوم و المساهمات و الاتاوى المستحقة لفائدة الجماعات المحلية.
- *بناء على الظهير الشريف رقم 1.07.195 الصادر في 19 من ذي الحجة 1428 الموافق (30 نونبر 2007) بتنفيذ القانون رقم 47 - 06 المتعلق بجبايات الجماعات المحلية.
- *بناء على القرار الوزاري الصادر في: 1933/10/13 بشأن تنظيم المحلات التي تمارس فيها مهنة تجارية او صناعية او حرفية .
- *بناء على المرسوم رقم: 2.78.157 بتاريخ : 1 رجب 1400 الموافق ل: (26 ماي 1980) حول تحديد الشروط التي تنفذ بها تلقائيا استتباب الأمن و ضمان سلامة المرور و الصحة و المحافظة على الصحة العمومية.
- *بناء على القانون رقم: 28-07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1/10/08 بتاريخ 2010/02/10.

- *بناء على الظهير الشريف بمثابة بمثابة قانون 1.75.291 المؤرخ في 08/10/1977 يتعلق بتدابير التفتيش من حيث السلامة و الجودة بالنسبة للحيوانات الحية و المواد الحيوانية او ذات الاصل الحيواني.
- *بناء على الظهير الشريف المؤرخ في 22 جمادى الثانية 1352 (13 أكتوبر 1933) المغيرو المتمم للظهير الشريف المؤرخ في 3 شوال 1332 (25 غشت 1914) المنظم للمؤسسات المضرة والمزعجة أو الخطيرة ، كما وقع تغييره و تتميمه ،
- *بناء على المرسوم رقم 2.56.604 الصادر في 05 صفر 1376 (11 شتنبر 1956) المغير و المتمم للقرار الوزاري المؤرخ في 15 صفر 1372 (4 نونبر 1952) بشأن التدابير العامة للنظافة و الصحة المطبقة على جميع المحلات التي تمارس فيها الحرف التجارية و الصناعية أو الحرة ، كما وقع تغييره و تتميمه،
- *بناء على القرار الوزاري المؤرخ في 10 ربيع الأول 1360 (8 أبريل 1941) المتعلق بالمجلس المركزي للصحة و اللجان الصحية الإقليمية للوقاية الصحية و النظافة و المنظم للمكاتب البلدية الصحية، كما وقع تغييره و تتميمه ،
- *بناء على الدورية الوزارية رقم : 83 / م ح م / ق ج م / 3 بتاريخ 26 يناير 1993 المتعلقة بالمحافظة على النظافة و الصحة العموميتين .
- *بناء على القرار الجماعي المستمر رقم: بتاريخ المتعلق بحفظ الصحة العامة بالتراب الجماعي لبني انصار.
- *بناء على القرار التنظيمي رقم : 11 بتاريخ 10/06/2019 الخاص بتنظيم استغلال الملك العام الجماعي مؤقتا لأغراض تجارية و صناعية او مهنية .
- *بناء على القرار الجبائي الجماعي رقم بتاريخ
.....
- *بناء على رأي لجنة :.....
- *بناء على محضر مداولات المجلس الجماعي لبني أنصار خلال انعقاد الدورة العادية لشهر.....
- المنعقدة بتاريخ..... مقرر عدد...../...../.....

يقرر ما يلي :

الباب الأول:

مقتضيات عامة

الفصل الأول:

يهدف هذا القرار إلى تحديد المواصفات و الشروط الضرورية الواجب توفرها في المحلات التجارية و الصناعية و المهنية و الخدماتية و صلاحية بنياتها لاستغلالها في ممارسة الأنشطة التجارية و الصناعية و المهنية و الخدماتية و فتحها في وجه العموم وكذا تحديد المسطرة و الإجراءات الواجب إتباعها في عملية الترخيص من أجل ضمان رونق الشوارع و عدم المساس بالوقاية الصحية و النظافة العمومية و حماية البيئة، و سلامة المرور،

و ذلك طبقا للقوانين و الأنظمة الجاري بها العمل في إطار الاختصاصات المخولة لرئيس الجماعة بمقتضى القانون التنظيمي للجماعات كما يهدف هذا القرار إلى تحديد لائحة مختلف الأنشطة التجارية والصناعية و المهنية و الخدماتية و تصنيفها و تنظيمها داخل تراب جماعة بني أنصار.

الفصل الثاني :

لا يجوز فتح أي محل بقصد الاشتغال بالتجارة أو مزاولة مهنة أو حرفة إلا بعد تقديم طلب مصحح الامضاء للحصول على ترخيص كتابي في هذا الشأن من طرف المصالح الإدارية الجماعية المختصة و ذلك ما لم تكن مزاولة المهنة أو الحرفة خاضعة لقوانين أو مراسيم أو قرارات خاصة .

و تصدر المصلحة الاقتصادية هذه التراخيص لكل طالب متى توفرت الشروط النظامية المنصوص عليها و المتعلقة بإجراءات منح الترخيص و تحتفظ السلطة المانحة للترخيص بحق سحب رخص الأشغال عند مخالفة مقتضيات هذا القرار.

الباب الثاني:

الوثائق الإدارية المطلوبة.

الفصل الثالث :

يتوجب على كل شخص يرغب في فتح محل قصد استغلاله لممارسة نشاط تجاري أو حرفي أو مهني أو خدماتي حسب التصنيف الوارد في هذا القرار أن يتقدم إلى المصالح الجماعية (المصلحة الاقتصادية) بطلب في الموضوع مرفقا بالوثائق الإدارية المطلوبة :

أ - بالنسبة للأشخاص الذاتيين (الأفراد) :

* طلب موجه الى السيد رئيس الجماعة لأجل الحصول على رخصة إدارية يبين من خلاله نوع الرخصة المطلوبة ، و يتضمن الاسم العالي و الشخصي ، عنوان السكن و رقم الهاتف (ان وجد) ، و يودع بمكتب الضبط.

* نسخة من البطاقة الوطنية للتعريف مصادق عليها ،

* في حالة الملكية يجب الإدلاء بشهادة إثبات الملكية الأصلية مصادق عليها (لا تتجاوز مدتها 3 أشهر)

- * نسخة من رخصة تسليم السكن مصادق عليها .
- * 04 نسخ من تصميم المحل موقع من طرف مهندس معماري أو القسم التقني التابع للجماعة.
- * نسخة من الدبلوم المحصل عليه بالنسبة للأنشطة المهنية .
- في حالة الكراء الإدلاء ب :
- * نسخة من عقد الكراء مصادق عليه، أو موافقة صاحب الملك مصادق عليها ، في حالة عدم الإشارة الى نوع النشاط المراد استغلاله في عقد الكراء .
- * التزام المعني بالأمر مصادق عليه يصرح فيه بمزاولته للنشاط الذي سيرخص له به و احترامه للقوانين و الشروط الجاري بها العمل في هذا المجال.
- * 02 صور شمسية لصاحب الطلب.
- * نسخة من إعلام رسم الخدمات الجماعية أو رسم المهني
- * شهادة إبراء الدمة

ب - أما بالنسبة للأشخاص المعنويين (الشركات) :

- للحصول على رخصة إدارية يتقدم المعني بالأمر بملف الى المصلحة الجماعية المختصة يشتمل على الوثائق التالية :
- * طلب موجه الى السيد رئيس الجماعة لأجل الحصول على رخصة إدارية .
- * القانون الأساسي للشركة .
- * السجل التجاري .
- * نسخة من بطاقة التعريف الوطنية مصادق عليها .
- * نسخة من عقد الكراء مصادق عليه.
- * موافقة صاحب الملك مصادق عليها ، في حالة عدم الإشارة إلى نوع النشاط المراد استغلاله في عقد الكراء
- * في حالة الملكية يجب الإدلاء بشهادة إثبات الملكية الأصلية مصادق عليها (لا يتجاوز مدتها 3 أشهر) .
- * نسخة من رخصة تسليم السكن مصادق عليها.
- * 04 نسخ من تصميم المحل موقع من طرف مهندس معماري أو القسم التقني التابع للجماعة.
- * شهادة التسجيل الضريبي أو شهادة التعريف الضريبي .
- * التزام المعني بالأمر مصادق عليه يصرح فيه بمزاولته للنشاط الذي سيرخص له به.
- * 02 صور شمسية لصاحب الطلب.(مسير الشركة).
- * شهادة إبراء الدمة

الباب الثالث:

المواصفات الواجب توفرها في المحلات :

الفصل الرابع:

- * لا يسمح بممارسة أي نشاط تجاري أو حرفي أو صناعي أو خدماتي من شأنه الإضرار بالبيئة، أو أن تكون له انعكاسات سلبية على الصحة العامة و سلامة المرور و السكنية .
- * لا يسمح لأي كان شخصا ذاتيا أو معنويا بفتح المحل أو تجهيزه داخل الجماعة بدون رخصة قانونية مسلمة من طرف المصالح التابعة للجماعة و لا يمكن الترخيص إلا بعد البت في ملف طالب الرخصة من طرف اللجنة المكلفة بمعاينة المحلات التجارية و الصناعية و المهنية و الخدماتية ، التابعة للجماعة و تقديم جميع الوثائق الإدارية اللازمة المتعلقة بالمحل و بعد تحديد شروط الاستغلال و توفر المحل على المواصفات التالية :
- يجب ألا تكون بالمحل المراد استغلاله أي مخالفة بناء ، و في حالة وجود أية مخالفات فيجب مراسلة الطالب قصد القيام بتصحيحها وفقا للأنظمة الجاري بها العمل قبل النظر في طلب الترخيص .
- لا يسمح باستغلال المحلات التي تمارس فيها الأنشطة و الأعمال التي تمس بالوقاية الصحية و النظافة العمومية أو المزعجة للراحة أو تلحق أضرارا بالغير و بالسلامة العمومية .
- لا يسمح لمستغلي المحلات أو طالبي الرخصة القيام بإصلاحات أو تغييرات بالمحلات المراد استغلالها لمزاولة الأنشطة إلا بعد الحصول على ترخيص خاص بالإصلاح اذا تعلق الامر ببنائية أو موافقة من طرف اللجنة المحلية المكلفة بالمعاينة اذا تعلق الامر بتغيير نشاط تجاري و موافقة رب الملك تفاديا لتسجيل اعتراضات من قبل الجهات المكلفة بالمراقبة ، او من طرف السكان المجاورين او غيرهم.
- يجب أن يستوفي المحل للشروط الصحية و الوقائية اللازمة و أن يتوفر على التهوية الكافية .
- أن تكون وسائل الأمن و السلامة متوفرة بالمحل طبقا للمواصفات المطلوبة من طرف مصالح الوقاية المدنية قبل الحصول على الموافقة المبدئية.(لبعض اصناف الرخص)
- ألا يجهز المحل بلسوحة إعلانية إلا بعد الحصول على الرخصة القانونية التي تسمح له بذلك مسلمة من طرف مصالح الجماعة.(شغل الملك الجماعي).
- عدم تغيير النشاط أو تعديل مساحة المحل بالزيادة أو النقصان إلا بعد الحصول على موافقة (رب الملك) و الرخصة القانونية التي تسمح له بذلك مسلمة من طرف مصالح الجماعة.
- عدم تشغيل يد عاملة غير نظامية أو من فئة القاصرين أو الأحداث أو من الفئات التي لا تتوفر على الوثائق الإدارية اللازمة.
- خلو البحث العلني عن المنافع و المضار من اي تعرض من طرف الساكنة المجاورة للمحل و لا تؤخذ بعين الاعتبار التصريحات و التعرضات خارج الأجل (15 يوما من تاريخ تعليق اعلان المنافع و المضار بواجهة المحل و لائحة الاعلانات الخاصة بالجماعة) مع تحميل الطالب اداء واجبات البحث طبقا للقرار الجبائي.

- يجب أن تتوفر المقاهي و المطاعم و محلات بيع المأكولات الخفيفة و ما شابه ذلك، على المرافق التي تتطلبها شروط الصحة من :

- 1) مرافق صحية و مغسلات تكون منفصلة عن القاعة المخصصة لاستقبال الزبناء ، وخاصة بالذكور والإناث.
 - مربوطة بقنوات الصرف الصحي.
 - مزودة بالماء الصالح للشرب .
 - متوفرة على تهوية كافية .
- 2) مطبخ : يجب تجهيز المطبخ بكل التجهيزات الضرورية من معدات الغسيل.
 - * مجهزة بقنوات للتطهير ذات أنابيب و شبكات وقائية .
 - * التوفر على قنينات لإطفاء الحريق.
 - * خزان لتخزين البضائع .
- 3) مقصف : يجب أن يكون المقصف مزودا بآلات التبريد و الثلجات الكافية و الأدوات و الأواني اللازمة كما يجب أن تعرض الحلويات أو الأطعمة أو المأكولات الخفيفة المعدة في واجهات و خزانات زجاجية مكيفة الهواء حتى لا تتعرض للتلف أو الغبار أو تلمس بأيدي الزبناء أو الحشرات أو الهواء .
* و تبقى هذه الشروط خاضعة للسلطة التقديرية للجنة المعاينة.

الباب الرابع:

الوثائق الواجب الإدلاء بها لإلغاء الرخصة أو تغييرها.

الفصل الخامس :

- طلب إلغاء الرخصة الأصلية موجه الى السيد رئيس الجماعة مرفوقا ب :
- * الرخصة الأصلية للمحل المسلمة للمعني بالأمر سابقا.
 - * وثيقة رفع اليد مسلمة من مصلحة الجبايات .
 - * نسخة من بطاقة التعريف الوطنية للمعني بالأمر.

الفصل السادس :

إضافة إلى الوثائق الخاصة بإلغاء الرخصة، يجب تقديم طلب تحويل موجه الى السيد رئيس الجماعة مرفقا بالوثائق المطلوبة للحصول على رخصة جديدة.

- يعتبر الترخيص الممنوح وفقا لأحكام هذا القرار شخصيا ، يسقط بوفاة صاحبه أو انقضاء الشركة الممنوح لها و يجوز للمصالح الجماعية المختصة منح من يحل محل صاحب الترخيص مهلة مناسبة لتحويله باسمه متى استوفى ملفه الشروط النظامية المطلوبة.
- و يجب منح هذا الترخيص في حالة الوفاة لذوي الحقوق أو للمتنازل له من طرفهم .
 - و في حالة تعدد الورثة يجب الإدلاء بعقد الارثاء و موافقة الورثة بمزاولة النشاط المراد استغلاله .
 - و في حالة تعدد الشركاء يجب الإدلاء بموافقة الشريك .
 - ضرورة الحصول على ترخيص اذا رغب المستفيد في شغل الملك العام المجاور للمحل لأغراض تتعلق بمزاولة النشاط التجاري او الحرفي او الخدماتي.(شغل الملك الجماعي)

الفصل السابع :

- بعد توصل المصلحة الاقتصادية بالملف المطلوب و دراسته، و في حالة استيفاء الملف للوثائق المطلوبة ، تقوم بتوجيه استدعاء لأعضاء اللجنة المختلطة لمعاينة أولية للمحل موضوع الطلب، و تتكون اللجنة من ممثلين عن المصالح التالية :
- * ممثل عن المصلحة الاقتصادية.
 - * ممثل عن مصلحة الشرطة الإدارية .
 - * ممثل عن مصلحة التصميم .
 - * ممثل عن المكتب الصحي الجماعي
 - * ممثل عن المصلحة البيطرية. (ان تطلب الامر ذلك)
 - * ممثل عن مصالح الوقاية المدنية.(ان تطلب الامر ذلك)
 - * ممثل عن السلطة المحلية. (ان تطلب الامر ذلك)
 - * ممثل عن المديرية الاقليمية للتربية و التكوين.
- تقوم هذه اللجنة بمعاينة المحل داخل اجل 07 سبعة ايام من تاريخ استيفاء ملف الطلب كافة الشروط المشار اليها في هذا القرار و القوانين الاخرى المنظمة لهذا المجال.

الفصل الثامن:

يعهد الى اللجنة المشار إليها أعلاه بإجراء بحوث ميدانية و القيام بمعاينة المحلات موضوع الطلبات المقدمة من طرف الراغبين في فتح و استغلال المحلات لأغراض تجارية أو حرفية أو صناعية أو خدماتية، و يمكن أن تستدعى لحضور أشغال هذه اللجنة كل مصلحة أو شخص يعنيه الأمر يمكنه أن يفيد في أعمالها .

الفصل التاسع:

يسلم رئيس المجلس الجماعي رخصة إدارية باستغلال المحل في ممارسة النشاط موضوع

الطلب بعد أن يطلع على المحضر النهائي للمعاينة و بعد التأكد بان المحل التجاري أو الحرفي أو الصناعي أو الخدماتي مستوفي للشروط المنصوص عليها في القوانين المعمول بها و القرارات الصادرة في هذا الشأن و أن إجراء المعاينة لم يسفر عن أية ملاحظة في الموضوع .

الباب الخامس:

تصنيف الأنشطة .

الفصل العاشر :

يعهد للمصلحة الاقتصادية تنظيم مختلف الأنشطة التجارية و المهنية غير المنظمة باستثناء المهن و المؤسسات التجارية و الصناعية المنظمة بنصوص قانونية خاصة، فان باقي الأنشطة التجارية و المهنية و الحرفية و الخدماتية الممارسة بالجماعة تصنف إلى أربع (04) قطاعات حسب موضوعاتها و نوعية أنشطتها، و ذلك على الشكل التالي :

أ - الصنف الأول : قطاع الأنشطة التجارية:

نوعية النشاط:

- بيع المواد الغذائية بالتقسيط
- بيع اللحوم الحمراء
- بيع الاسماك
- وحدة القرب لذبح جميع انواع الطيور و الدواجن
- بيع مستلزمات المرافق الصحية
- بيع الأدوات الشبه طبية
- بيع الفضيات و النحاسيات
- بيع الملابس و الاحذية الرياضية
- بيع الاحذية
- بيع الألبسة التقليدية
- بيع الإكسسوارات النسائية
- بيع الألبسة الجلدية
- بيع الدراجات النارية و العادية الجديدة
- بيع البطاريات
- بيع الزليج و الرخام

- بيع مواد العقاقير
- بيع الزجاج
- بيع الآلات و التجهيزات الفلاحية
- بيع و صيانة اللوحات الإعلانية
- بيع الأجهزة الكهربائية المنزلية
- بيع الأدوات و الأجهزة الالكترونية
- بيع و صيانة آلات التصوير و الطباعات و الفاكسات
- بيع أجهزة التكييف و التبريد
- بيع و إصلاح الساعات
- بيع و اصلاح الهواتف النقالة و اللوحات الالكترونية و مستلزماتها.
- بيع مستلزمات المناحل و العسل
- بيع المواد البلاستيكية و أكياس النفايات
- بيع الأدوات المنزلية
- بيع معدات القهوة
- بيع الموازين
- بيع الأدوات المكتبية و التعليمية
- بيع المعدات و الأدوات المكتبية
- بيع الكتب المستعملة
- بيع أدوات الفنون التشكيلية
- بيع مستلزمات التربية الفنية
- بيع الديكورات
- بيع المشاتل الزراعية
- بيع أعلاف الحيوانات و الطيور
- بيع معدات الري و اللوازم الفلاحية
- بيع الحلويات
- بيع الفطائر و المعجنات
- بيع المشروبات و العصائر الطازجة
- بيع البيض
- بيع الخضر و الفواكه
- بيع المتلجات
- بيع مواد العطارة و التوابل و البهارات
- بيع الزيتون و السمن و زيت الزيتون
- بيع التمور
- بيع لعب الأطفال
- بيع مواد التنظيف
- بيع الكريستال و الفضيات و المنتجات الفخارية

بيع الأدوات الموسيقية و السمعية
بيع العطور و أدوات التجميل
بيع اللوحات الفنية
بيع الألمنيوم
بيع مواد البناء
بيع السبح و العطور
بيع الإسفنج و الشبكية
بيع لوازم الستائر
بيع و تركيب الأرضيات الخشبية
بيع أجزاء السيارات
بيع الأقراص الموسيقية (CD)
بيع الفحم
بيع الصوف
بيع الورد
بيع الكتب و المجلدات

**أنشطة تجارية جديدة أو أخرى مختلفة غير مدرجة باللائحة مع ضرورة التقيد بالقوانين و
الانظمة الخاصة بكل نشاط.**

ب- الصنف الثاني : قطاع الأنشطة المهنية و الصناعية.

نوعية النشاط:

أستوديو الصور
مختبر التصوير
روض الاطفال و الحضانه
المقاهي
المحلات
المقشدرات
الكافيتيريا
محل المأكولات الخفيفة
المخبزات التقليدية و العصرية
شوي و قلي الأسماك
روتيسري (شوي الدجاج)
الافرنه التقليدية
الحمامات
الرشاشات

روض الاطفال و الحضانة
محل تركيب القصب
مستودع المواد الغذائية
مستودع اللحوم البيضاء
معمل أعمال الديكورات
معمل أشغال الحفر و أشغال الصرف الصحي
معمل الصيانة و النظافة
مستودع تجارة الجملة
مستودع المشروبات الغازية
مستودع ثلاجات التبريد
مستودع الأخشاب
مستودع المستلزمات الكهربائية
مستودع مواد العطارة
مستودع الزيوت النباتية
مستودع المواد البلاستيكية
مستودع الكتب و الأوراق
مستودع الأقمشة
مستودع الخردوات
مكتب ممون الحفلات
معمل التجهيز المحلات التجارية
معمل إنشاء و صيانة الحدائق
معمل صنع الحلويات و البسكويت
معمل المرطبات و المتلجات
معمل صنع الثلج
معمل صنع البلاستيك
معمل الألياف الزجاجية
معمل الإطارات
معمل صنع الملابس الجاهزة
معمل النسيج و صنع المفروشات و الأثاث المنزلي
معمل صناعة الكابلات
معمل صنع الزليج و القرميد
معمل صناعة اللوحات المعدنية

أنشطة مهنية او صناعية جديدة أو أخرى مختلفة غير مدرجة باللائحة مع ضرورة التقيد بالقوانين و الانظمة الخاصة بكل نشاط.

ج - الصنف الثالث: قطاع الأنشطة الحرفية .

نوعية النشاط:

إصلاح و تركيب و زخرفة المعادن
إصلاح و تلميع الأواني المنزلية
خياطة الملابس
خياطة الأحزمة و الأحذية و الحقائب
خياطة الملابس العسكرية
خياطة الملابس الرياضية
إصلاح و خرازة الأحذية
تغليف و تبطين كراسي السيارات
إصلاح راديو و مسجلات السيارات
تعبئة البطاريات
ورشة رصاص
ورشة النجارة التقليدية
ورشة الأشغال اليدوية النسائية
ورشة تجهيز زينة السيارات
ورشة صباغة المنازل
ورشة الزخرفة الخشبية
ورشة أعمال الجبس
ورشة الزخرفة الحديدية
محل تنقية الحبوب
إصلاح المفاتيح
إصلاح العجلات
حلاقة النساء
حلاقة الرجال
ميكانيك السيارات
اللحامة
الصباغة و المطالة
كهرباء السيارات
إصلاح الدراجات النارية
إصلاح الفرامل و الفيريدوات
إصلاح الرادياتور و الشاكنات
بيع الأخشاب
النجارة العصرية
الخياطة العصرية

**أنشطة حرفية جديدة أو أخرى مختلفة غير مدرجة باللائحة مع ضرورة التقيد بالقوانين و
الانظمة الخاصة بكل نشاط.**

د- الصنف الرابع : قطاع الأنشطة الخدماتية:

نوع النشاط:

الفنادق غير المرتبة
الخدمات المكتبية : نسخ تصوير و تفسير الكتب
تأجير السيارات

**أنشطة خدمتية جديدة أو أخرى مختلفة غير مدرجة باللائحة مع ضرورة التقيد بالقوانين و
الانظمة الخاصة بكل نشاط.**

ملاحظة هامة

ان بعض الانشطة التجارية و الحرفية و الخدماتية التي تستوجب ممارستها داخل منطقة
صناعية لا يرخص لها بوسط المدينة في حالة وجود منطقة صناعية قائمة تابعة للجماعة .

الفصل الحادي عشر :

إن اللوائح السالف ذكرها ليست محددة على سبيل الحصر كما أنها ليست نهائية، إذ يمكن
للجنة أن تعتمد على القياس عند الرغبة في فتح محل لممارسة نشاط تجاري أو حرفي أو
خدماتي لم يرد ضمن هاته القوائم.

الفصل الثاني عشر:

تخضع المحلات المراد استغلالها لممارسة نشاط تجاري أو حرفي أو صناعي أو خدماتي
الواردة في اللوائح السالفة للمعايينة من طرف اللجنة المختلطة المكلفة بالمعايينة ، و ذلك قصد
التحقق من استيفائها للشروط المنصوص عليها في هذا القرار و كذا مطابقتها للقواعد
المتعلقة بالنظافة و الصحة و السكنية العموميتين و كذا القرارات الجماعية الصادرة في هذا
الميدان حسب اختصاص كل عضو ممثل بها .

الفصل الثالث عشر :

إذا أثبتت اللجنة المختصة من خلال إجراء المعايينة أن المحل المراد استغلاله في مزاوله
النشاط التجاري الحرفي أو المهني أو الخدماتي موضوع الطلب تنعدم فيه ضوابط الصحة و

النظافة العموميتين أو من شأن ممارسة هذا النشاط الإضرار بالبيئة و السكنية العامة و سلامة المرور، سواء من داخل المحل أو بجهته الأمامية المطلة على الشارع ، فإنها تدون ذلك صراحة على مستوى محضر المعاينة مشفوعا برأيها و اقتراحاتها الى السيد رئيس المجلس لاتخاذ القرار المناسب .

الفصل الرابع عشر :

يراسل رئيس المجلس اعتمادا على رأي اللجنة و ملاحظتها أو على التقرير المذكور المعني بالأمر (صاحب طلب) الترخيص من خلال رسالة تتضمن بصفة صريحة و بالتعليل فحوى قرار اللجنة كما يمكن أن يحدد بصفة واضحة على سبيل الحصر نوعية التوصيات بالإصلاحات و الأشغال التي يجب على المعني بالأمر إجراؤها في أجل معين درءا للأخطار الصحية و كل ما من شأنه أن يهدد سلامة المرور و الناشئة عن المحل المراد استغلاله . و تبلغ الرسالة إلى المعني بالأمر شخصيا او تحت إشراف السلطة المحلية .
و إذا لم ينفذ المعني بالأمر داخل الآجال المحددة له الأشغال موضوع المراسلة، اعتبر ذلك بمثابة سحب ضمني للطلب الذي تقدم به في شأن فتح و استغلال محله التجاري أو الحرفي أو الخدماتي أو الصناعي.

الفصل الخامس عشر :

يجب الاحتفاظ بالترخيص في المحل بصفة دائمة كما يجب وضعه في مكان ظاهر و تقديمه إلى الموظفين المنوط بهم تنفيذ أحكام هذا القرار كلما طلبوا ذلك.
على التاجر أو الحرفي أن يفسح المجال أمام المصالح الجماعية المختصة للقيام بمهام المراقبة، و يقدم جميع الوثائق و البيانات التي من شأنها تسهيل مأموريتها.

الفصل السادس عشر :

يجب على أصحاب المحلات المحافظة على نظافة محلاتهم، كما يجب عليهم الالتزام بقواعد و إرشادات النظافة التي تقررها الجماعة.

الفصل السابع عشر:

* استغلال المحل التجاري أو الحرفي أو الخدماتي أو تشغيله و تسخير له لأي غرض آخر غير الغرض المخصص أو المرخص له به.
* تشغيل المحل في غير المواعيد المسموح بها قانونا .
* الإخلال بالسكنية العامة و إزعاج السكان باستخدام مكبرات الصوت ، و الآلات المحدثة للوضاء و الضجيج و غيرها من وسائل إقلاق الراحة خاصة بعد 7 السابعة ليلا .

- * عرض البضائع أو تركها أو ترك مخلفاتها و صب القاذورات و وضع الأزبال أمام محلاتهم
- * استخدام الساحات الداخلية للمباني في أنشطة على أي وجه .
- * استغلال المحل في أي أغراض تتنافى مع النظام العام أو الآداب، أو الأخلاق العامة.
- * لا يسمح باقتلاع الأشجار و الاغراس المتواجدة امام المحل .

الفصل الثامن عشر:

إن رخص فتح المحلات التجارية و المهنية و الصناعية رخصة شخصية تسلم بصفة نفعية تدخل التطبيق ابتداء من تاريخ تسليمها للمستفيد و يمكن للمصلحة المانحة للترخيص إلغاؤها و سحبها منه عند مخالفته للقوانين الجاري بها العمل و مخالفته لمقتضيات هذا القرار، كما لا يسمح لأصحابها تفويتها إلى الغير و كل مخالفة لمقتضيات بنود الرخصة المسلمة تستوجب اتخاذ الإجراءات اللازمة و إن اقتضى الحال إلغاء و سحب الرخصة دون المطالبة بأي تعويض كيفما كان نوعه .

الباب السادس:

سحب الرخص أو إلغاؤها

الفصل التاسع عشر :

يتم الإعلان عن سحب و إلغاء الرخصة بقرار من السلطة المانحة للترخيص التي تقوم بتبليغ المستفيد بالوسائل الجاري بها العمل معتمدة في ذلك على اقتراح لجنة المراقبة بناء على محضر تسجل فيه مخالفات لمقتضيات هذا القرار و تتم عملية سحب و إلغاء الرخصة السالفة الذكر حسب الإجراءات المسطرية التالية الجاري بها العمل :

- 1 . بطلب من المعني بالأمر المستفيد من الرخصة .
- 2 . في حالة مزاولة المحل لنشاط يختلف تماما عن النشاط المرخص به .
- 3 . إذا هدم المحل أو أعيد بناؤه من جديد .
- 4 . إذا أصبح المحل غير قابل للتشغيل أو أصبح في استمرار إدارته خطر داهم على الصحة العامة أو الأمن العام يتعذر تداركه .
- 5 . إذا صدر حكم نهائي بإغلاق المحل نهائيا أو بإزالته .
- 6 . إذا قام صاحب الشأن بفتح محل سبق إغلاقه إداريا بقرار من الأجهزة الإدارية الجماعية
- 7 . عند نهاية مدة صلاحية الرخصة دون طلب التجديد من طرف صاحب الرخصة (أنشطة وحالات خاصة).
- 8 . في حالة الإخلال بأحد بنود هذا القرار ،
- 9 . في حالة ارتكاب المستغل لخطأ بالغ الجسامة .

- 10 . تقديم وثائق مزورة أو بيانات غير سليمة من طرف المستغل .
- 11 . مخالفة الصفة الشخصية للرخصة " الاعتبار الشخصي "

الفصل العشرون :

كل محل تم فتحه و استغلاله لأغراض تجارية أو حرفية أو خدماتية خلافا للمقتضيات القانونية الجاري بها العمل أو لمقتضيات هذا القرار، يتم إغلاقه إما مؤقتاً أو بصورة نهائية، وذلك بقرار يصدره رئيس المجلس الجماعي بعد أن يرفع إليه تقرير كتابي في الموضوع من طرف المصلحة المكلفة بالتراخيص ذات الاختصاص .

*يكون الإغلاق مؤقتاً بواسطة قرار ، إذا تبين أن الإخلال جزئي يمكن تداركه أو إصلاحه في كل وقت و حين .

* و يتم إغلاق المحل بصفة دائمة بواسطة قرار لرئيس الجماعة إذا تبين أن الإخلال سوف يؤدي الى ضرر دائم يمس بالسكينة و الامن و الطمأنينة و البيئة و ذلك حسب الحالات التالية:

- 1 . فتح أو إدارة المحل بدون ترخيص.
 - 2 . إذا كان في مباشرة النشاط داخل المحل ما يهدد الأمن العام و يكون ذلك بناء على طلب الجهات المعنية.
 - 3 . إذا استغل المحل في نشاط على نحو يتعارض مع أحكام السلامة أو عرض مواد غذائية محظورة شرعا .
 - 4 . إذا استغل المحل في نشاط على نحو يؤدي إلى الإخلال بالنظام العام أو الآداب .
 - 5 . إذا استغل المحل في نشاط على نحو يؤدي للإخلال بالسكينة العامة و راحة الجمهور .
 - 6 . في حالة انتهاء الترخيص ما لم يكن هناك طلب بالتجديد مقدم من المرخص له لدى الجهة الإدارية خلال المواعيد القانونية و لم يتم البث فيه.
 - 7 . في حالة إضافة مساحة غير مرخصة للمحل.
- و تبندى مسطرة الإغلاق بتتبع الإجراءات التالية : بتوجيه إشعار أول ثم إنذار ثاني و أخير الى صاحب الشأن يأمر من خلاله بإزالة الأسباب المؤدية الى ذلك، و تنفيذ الاشتراطات التي تطلبها الأجهزة الجماعية خلال المدة التي تحددها قبل تنفيذ الإغلاق .

الفصل الواحد و العشرون :

يجوز لرئيس الجماعة أن يصدر أمراً كتابياً بفتح المحل في حالة زوال سبب المنع أو الإغلاق، كما يجوز له أن يصدر أمراً كتابياً بفتح المحل بصفة مؤقتة لاستكمال الشروط المطلوبة للترخيص .

الباب السابع:

الرسوم المقررة لتسليم الرخص:

الفصل الثاني والعشرون :

يخضع المستفيد لأداء جميع الضرائب و الرسوم و الواجبات الجبائية، في إطار النشاط الذي يزاوله برسم الرخصة طبقاً للمقتضيات التشريعية و التنظيمية الجاري بها العمل، و خاصة القرار الجبائي الذي يحدد النسب الواجب تطبيقها .

الفصل الثالث والعشرون :

تفرض الرسوم المترتبة على تسليم الرخصة حسب القوانين الصادرة في هذا الشأن .

الباب الثامن:

المخالفات والغرامات:

الفصل الرابع والعشرون :

يكون للموظفين المنصوص عليهم في اللائحة أعلاه صلاحية حق دخول الأماكن و المحلات العامة و ضبط المخالفة و تحرير المحاضر اللازمة و إحالتها الى الجهة المختصة ، ويمكن لرئيس الجماعة الاستعانة بأفراد القوة العمومية في الحالات التي يجوز فيها الإقرار بالمنع من مزاولة النشاط أو في حالة الإقرار بإغلاق محل.

الفصل الخامس والعشرون:

كل مخالفة لمقتضيات هذا القرار، تستوجب اتخاذ الإجراءات الإدارية و القانونية اللازمة و الجزية المتمثلة في ما يلي:
* إشعار المستفيد و إنذاره فور ثبوت المخالفة مع تسوية الوضعية القانونية.
* متابعة المستفيد المرخص له المعني المسئول عن المخالفة مع سحب الرخصة و إلغاؤها حسب الحالات.
* تطبيق الغرامة المالية طبقاً للقانون .

الفصل السادس والعشرون:

تحدد مبالغ الغرامات الجزافية و كذا الجزاءات حسب نوعية المخالفات المرتكبة من طرف أصحاب المحلات التي تم الترخيص لها، حسب الجدول التالي :

*نوعية المخالفة.

*العقوبة المحددة عن ارتكاب المخالفة العقوبات التكميلية.

*الحد الأدنى للغرامة 100 درهم – تضاعف عند تكرار الفعل المخالف.

- عدم المحافظة على نظافة المحل تضاعف الغرامة بتعدد المخالفات أو إزالة و تصحيح الأعمال.

- رمي بقايا الأطعمة و النفايات و الأشياء الغير المستعملة خارج المحل و وضعها على الرصيف أو في الطريق المعبد تضاعف الغرامة بتعدد المخالفات أو إزالة و تصحيح الأعمال.

ا- القيام بالأعمال التي تمس بالأخلاق العامة، و التقاليد و العادات، أو النظام العام أو مخالفة لمضمون الرخصة المسلمة لصاحب المحل .

- اتخاذ الإجراءات القانونية في حق المخالف حسب كل مخالفة (في حالة مخالفة القرارات الفردية الصادرة عن رئيس المجلس الجماعي و مختلف السلطات المحلية و الأمنية) .

الباب التاسع :

أحكام عامة:

الفصل السابع والعشرون :

يمارس صاحب المحل النشاط التجاري أو الحرفي أو الخدماتي ، تحت مسؤوليته المدنية و الجنائية، و هو مسؤول عن جودة المواد و الخدمات و الأثمان المطبقة و ذلك طبقا للقوانين و التنظيمات المعمول بها.

الفصل الثامن والعشرون:

يعهد بتنفيذ هذا القرار إلى السيد مدير مصالح الجماعة و المصالح الجماعية ذات الصلة ، و السلطة المحلية و الأمن و الدرك الملكي كل في دائرة اختصاصه

بني انصار في:.....

رئيس المجلس الجماعي

- 115 -

وبعد الاستعراض لكل الجوانب المتعلقة بهذه النقطة تمت المصادقة عليها بالإجماع و قد كانت نتيجة التصويت كما يلي :

- الموافقون : 20 عضوا
- المعارضون : لا حد
- الممتنعون : لا أحد

المقرر المتخذ

مقرر عدد: 262 بتاريخ: الأربعاء 20 جمادى الثانية 1442 الموافق لـ: 03 فبراير 2021

النقطة المتعلقة بـ : المصادقة على مشروع قرار جماعي تنظيمي يتعلق بتنظيم الحرف و الأنشطة التجارية و الخدماتية

إن المجلس الجماعي لبني انصار المجتمع في الدورة العادية لشهر فبراير 2021 خلال الجلسة العلنية المنعقدة بتاريخ : 20 جمادى الثانية 1442 ، الموافق لـ: 03 فبراير 2021

- وطبقا لمقتضيات القانون المتعلق بالجماعات و لاسيما المواد 38 الى 47 منه
- وبعد دراسة المجلس للنقطة المتعلقة بـ: المصادقة على مشروع قرار جماعي تنظيمي يتعلق بتنظيم الحرف و الأنشطة التجارية و الخدماتية

- وبعد اللجوء الى التصويت العلني .
- وحيث أن عملية التصويت تمت بإجماع أعضاء المجلس الحاضرين

يقرر ما يلي

صادق المجلس الجماعي لبني أنصار ، المجتمع في إطار دورته العادية لشهر فبراير المنعقدة يومه : 03 فبراير 2021 ، بإجماع أعضائه الحاضرين على مشروع قرار جماعي تنظيمي يتعلق بتنظيم الحرف و الأنشطة التجارية و الخدماتية ، كما ورد أعلاه .

كاتب المجلس

الرئيس

النقطة الثالثة : المصادقة على مشروع قرار جماعي تنظيمي يتعلق بإحداث فرق المراقبين المحلفين المكلفين بتنفيذ قرارات رئيس المجلس الجماعي في ميدان الشرطة الإدارية

العرض :

السيد : عبد الحليم فوطاط، رئيس المجلس الجماعي

تتعلق هذه النقطة بمشروع قرار تنظيمي يروم احداث فرق المراقبين المحلفين المكلفين بتنفيذ قرارات رئيس المجلس الجماعي في مجال الشرطة الإدارية و جاء نتيجة اقتراح لجنة التفقيش التابعة للمجلس الجهوي للحسابات ، و كذلك في إطار برنامج تحسين أداء الجماعات الذي انخرطت فيه جماعة بني أنصار .

المناقشة :

لم تسجل أي ملاحظة أو تدخل في هذه النقطة من طرف السادة الحاضرين .

تجدر الإشارة إلى أن مشروع قرار جماعي تنظيمي يتعلق بإحداث فرق المراقبين و المحلفين المكلفين بتنفيذ قرارات رئيس المجلس في ميدان الشرطة الإدارية جاء كما يلي:

المملكة
المغربية
وزارة الداخلية
عمالة إقليم الناظور
جماعة بني انصار
مديرية المصالح
قسم الشرطة الإدارية
والممتلكات الجماعية
والشؤون
القانونية

قرار جماعي تنظيمي رقم :.....
يتعلق
بإحداث فرق المراقبين المحلفين
المكلفين بتنفيذ قرارات رئيس المجلس
الجماعي في ميدان الشرطة الإدارية

قرار جماعي تنظيمي رقمبتاريخ :
يتعلق بإحداث فرق المراقبين و المحلفين المكلفين بتنفيذ قرار رئيس
المجلس الجماعي في ميدان الشرطة الإدارية

إن رئيس جماعة مدينة بني أنصار :

- *بناء على الظهير الشريف رقم 1.15.85 صادر في 20 رمضان 1436 (7 يوليوز 2015) بتنفيذ القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات.
- *بناء على القانون رقم: 46.07 المتعلق بالجبايات المحلية الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم: 07-195- 1 بتاريخ: 19 ذي القعدة 1428 الموافق ل (2007/11/30).
- *بناء على الظهير الشريف الصادر في 03 من شوال لسنة 1332 الموافق (25 غشت 1914) الصادر بشأن الضابط المتعلق بالمحلات المضرة بالصحة و المحلات المزعجة و الخطيرة. المغير و بالظهير الشريف المؤرخ في 13/10/1933. و كذلك الظهائر الشريفة الصادرة بتغييره و تنميته.
- *بناء على القانون رقم 94-12 المتعلق بالمباني الآيلة للسقوط و تنظيم عمليات التحديد الحضري الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم: 48-16-1 بتاريخ 2016/04/27.
- *بناء على الظهير الشريف الصادر في 5 جمادى الثانية 1332 الموافق ل 1914/05/01 المتعلق بتحليف الاعوان المكلفين بتحرير المحاضر.
- *بناء على القانون رقم. 80-22 المتعلق بالمحافظة على المباني التاريخية و المناظر و الكتابات المنقوشة و التحف الفنية و العاديات المتضمنين الامر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1-80-341 الصادر في 17 صفر 1401 (25 دجنبر 1980) كما تم تغييره و تنميته بموجب القانون رقم: 05-19 الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم: 102-06-1 لسنة 25 يونيو 2006.
- *بناء على الظهير الشريف رقم 1-58-401 الصادر في 24/12/1958 المتعلق بالإنذار المترتب عليه اداء غرامة لمعاقبة مرتكبي بعض المخالفات للنظم البلدية المتعلقة بالمحافظة على الصحة و حماية الاغراس كما تم تغييره و تنميته بالقانون رقم 88-14 الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 91-90-1 الصادر في 19/11/1992.
- *بناء على الظهير الشريف 01.69.89 الصادر في 23 ذي القعدة 1391 (31 يناير 1970) بشأن المحافظة على الطرق العمومية و مراقبة السير و الجولان.
- *بناء على الظهير الشريف رقم 1.03.59 الصادر في 10 ربيع الأول 1424 الموافق (12 ما ي 2003) بتنفيذ القانون رقم 11.03 المتعلق بحماية و استصلاح البيئة.

*بناء على الظهير الشريف رقم: 1.07.209 الصادر في: 16 ذي الحجة 1428 الموافق لـ 27 دجنبر 2007) بتنفيذ القانون رقم: 07-39 بسن أحكام انتقالية فيما يتعلق ببعض الرسوم - 120 -

و المساهمات والأتاوى المستحقة لفائدة الجماعات المحلية.
*بناء على الظهير الشريف رقم 1.07.195 الصادر في 19 من ذي الحجة 1428 الموافق (30 نونبر 2007) بتنفيذ القانون رقم 47 - 06 المتعلق بجبايات الجماعات المحلية.
*بناء على المرسوم رقم 2.78.157 بتاريخ 1 رجب 1400 الموافق (26 ماي 1980) حول تحديد الشروط التي تنفذها تلقائيا التدابير الرامية الى استتاب الأمن وضمان سلامة المرور و الصحة و المحافظة على الصحة العمومية.
*بناء على القانون رقم 28-07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1/10/08 بتاريخ 2010/02/10.
*بناء على الظهير الشريف بمثابة قانون 1 . 75 . 291 بتاريخ : 24 شوال 1397 الموافق لـ : (8 أكتوبر 1977) يتعلق بتدابير التفتيش من حيث السلامة و الجودة بالنسبة للحيوانات الحية و المواد الحيوانية أو ذات الأصل الحيواني.
*بناء على القانون رقم 27-13 المتعلق بالمقالع الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 66-15-1 بتاريخ: 09 يونيو 2015.
*بناء على القرار الجماعي المستمر رقم 01 بتاريخ 07 يونيو 1993 المتعلق بحفظ الصحة العامة بالتراب الجماعي لبني انصار.
*بناء على القرار التنظيمي رقم : 11 بتاريخ 2019/06/10 الخاص بتنظيم استغلال الملك العام الجماعي مؤقتا لأغراض تجارية و صناعية او مهنية .
*بناء على القرار الجبائي الجماعي رقم بتاريخ
*بناء على رأي لجنة
*بناء على محضر مداولات المجلس الجماعي لبني أنصار خلال
الدورة العادية لشهر.....المنعقدة بتاريخ.....مقر
ر عدد...../...../.....

يقرر ما يلي:

الفصل الأول:

تحدث فرقة المراقبين المحلفين قصد القيام بكل الأعمال و المهام اليومية التي من شأنها تتبع و تفعيل قرارات رئيس المجلس الجماعي قصد ضمان الوقاية الصحية و النظافة و حماية البيئة و السكنية العمومية و سلامة المرور داخل نفوذ تراب جماعة بني أنصار و ذلك طبقا للقوانين و

الانظمة الجارية بها العمل في إطار الاختصاصات المخولة له في مجال الشرطة الإدارية الجماعية بمقتضى القانون التنظيمي المتعلق بالجماعات.

- 121 -

الفصل الثاني:

- تتخذ فرقة المحلفين السالفة الذكر في الفصل الأول أعلاه كافة الإجراءات اللازمة قصد مراقبة كل الأعمال التي من شأن مزاولتها مخالفة:
- 1 (النصوص التشريعية و التنظيمية المعمول بها في مجال الشرطة الإدارية الجماعية.
 - 2 (القرارات التنظيمية الجماعية المتخذة في حدود اختصاصات الشرطة الإدارية المخولة بحكم القانون لرئيس المجلس الجماعي في ميادين الوقاية الصحية والنظافة وحماية البيئة و السكنية العمومية و سلامة المرور.
 - 3 (القرارات الفردية التي يتخذها رئيس المجلس الجماعي داخل نفوذ تراب الجماعة باعتبارها تدابير شرطة فردية.

الفصل الثالث:

يشمل اختصاص فرقة المراقبين المحلفين ، المعاينة المراقبة ، إثبات المخالفات طبقا للقوانين والمساطر المعمول بها و خاصة المادة 100 و 10 من القانون التنظيمي 113-14 المتعلق بالجماعات التدخل بقرار من السيد رئيس المجلس الجماعي و بتنسيق مع المصالح المختصة في الميادين التالية:

1 - الوقاية الصحية و النظافة و البيئة:

- *مراقبة الأنشطة التجارية و المهنية، الصناعية غير المنظمة التي من شأن مزاولتها أن تمس بالوقاية الصحية و النظافة و السكنية العمومية و سلامة المرور أو تضر بالبيئة.
- *مراقبة استغلال المؤسسات المضرة أو المزعجة أو الخطيرة الداخلة في اختصاصات رئيس المجلس الجماعي.
- *مراقبة محلات بيع العقاقير و البقالة و محلات الحلاقة و بيع العطور و على العموم كل الأماكن التي يمكن تصنع أو تخزين أو تباع فيها مواد خطيرة.
- *مراقبة مخالفة الضوابط المتعلقة بسلامة و نظافة المحلات المفتوحة للعموم خاصة المطاعم المقاهي و قاعات الألعاب و المشاهد و المسارح ، و أماكن السباحة و كل الأماكن المفتوحة للعموم و تحديد مواقيت فتحها و اغلاقها.
- *المساهمة في مراقبة جودة المواد الغذائية المعروضة للبيع أو للاستهلاك العمومي.
- *السهر على تنفيذ القرارات التنظيمية الجماعية ، التي تتعلق بتحديد الشروط العامة التي يمكن أن تمارس في إطارها الأنشطة الخاصة للأفراد قصد الحفاظ على الصحة العامة

والسكينة العامة .
*منع رمي الأزبال و القاذورات و الفضلات في المناطق الخضراء و الساحات و جوانب الطرق.

- 122 -

* منع كل ما من شأنه أن يمس أو يؤثث على طبيعة الأعراس والحدائق و المساحات الخضراء الملحقة بالطريق العام ، و حماية البيئة و الغابات و المنتزهات و الحدائق العمومية.
*مراقبة الوضعية القانونية لمختلف المحلات التجارية و المهنية و الصناعية و اتخاذ التدابير اللازمة في حق المخالفين طبقا للقوانين الجاري بها العمل بصفة عامة.
*المساهمة في الحفاظ على المواقع الطبيعية و التراث التاريخي و الثقافي و حمايتها طبقا للقوانين و الانظمة الجاري بها العمل.
*مراقبة الوثائق المتعلقة بالتتبع البيئي للمقالع.

- 2 - في مجال التعمير:

*مراقبة المباني و ضبط البناءات المهملة أو المهجورة أو الأيلة للسقوط.
*مراقبة رمي بقايا مواد البناء و غيرها حول البناءات السكنية أو على الطريق العمومية.

- 3 - في مجال السكنية العمومية:

*مراقبة ضبط كل ما يخل بالسكينة العمومية.
*مراقبة مخالفة التدابير الرامية الى ضمان السكنية العمومية و خاصة في المجالات العمومية التي يقع فيها تجمهر الناس.
*مراقبة مخالفة مواقيت فتح و إغلاق المحلات المفتوحة للعموم.

- 4 - في مجال السير و الجولان:

*مراقبة مخالفة التدابير الرامية إلى ضمان سلامة المرور في الطرق العمومية و تنظيفها و إنارتها و رفع معرقات السير عنها.
*مراقبة أماكن و قوف العربات بالطرق العمومية الجماعية ، و المركبات المتخلي عنها بجنبات الطرق و الساحات و الأماكن العمومية..
*مراقبة محطات و قوف سيارات الاجرة و عربات نقل البضائع.
*تتبع احترام علامات التشوير الطريقي داخل التراب الجماعي.
*مراقبة نظافة الطرق العمومية.
*منع وضع الأشياء التي قد تشكل عوائق و عوارض أو حواجز تكون سببا في عرقلة السير على الطريق العام مما يعتبر مخالفا للقانون يجب حجز كل ما تم وضعه من السيارات و الشاحنات و كل المعروضات على الطريق العام و على الرصيف بالمحجز الجماعي.

*منع كل ما من شأنه أن يؤدي إلى توسيع الطريق العام.

- 5 - في مجال استغلال الملك العام:

- 123 -

تشمل المراقبة مجال الترخيصات باستغلال الملك الجماعي طبقا للقرارات التنظيمية ، و كذا النصوص التشريعية الجاري بها العمل و تهم :
*السهر على حماية الممتلكات الجماعية ، التأثيث الحضري و الاغراس و التجهيزات الاساسية المملوكة للجماعة.
*مراقبة الترخيصات بشغل الملك الجماعي العام مؤقتا لأغراض تجارية او صناعية او حرفية.
*مراقبة الترخيصات بشغل الملك الجماعي العام مؤقتا بمنقولات أو عقارات ترتبط بأعمال تجارية او صناعية او حرفية .
*ضبط و زجر كافة المخالفات المتعلقة بالاستغلال غير القانوني للملك الجماعي كيفما كانت أغراضها.

- 6 - في مجال الشكايات:

*البت في شكايات المواطنين قصد رفع الضرر عن المشتكين و ذلك طبقا للقوانين الجاري بها العمل .
*تنفيذ قرارات رئيس المجلس الجماعي الفردية المتمثل في المنع والإذن أو الأمر عند التدخ ل من اجل الحد من ظاهرة مخالفة القوانين الجاري بها العمل.

الفصل الرابع:

يعتبر أفراد فرقة المراقبين المحلفين بمثابة مأمورين وأعوان محضر و حراس جماعيين محلفين تبعا للمسا طر و القوانين المعمول بها.

الفصل الخامس:

يقتصر مجال تدخل فرقة المراقبين المحلفين على ممارسة الاختصاصات المتعلقة بقرارات رئيس المجلس الجماعي في مجال الشرطة الإدارية بمقتضى القانون التنظيمي الجماعي التي لا يعود اختصاصها لأية جهة حكومية أخرى.

الفصل السادس:

لا تمارس فرقة المراقبين المحلفين أي اختصاص من اختصاصات قوات الأمن العمومي أو الأجهزة الحكومية الأخرى الموكول لها مهنة ممارسة بعض أنواع الشرطة الإدارية الخاصة.

- 124 -

الفصل السابع:

في حالة ثبوت المخالفة يتم تحرير محاضر في عين المكان تبين فيها ظروف وطبيعة المخالفات و كذا الإيضاحات التي يدلي بها مرتكب المخالفة و تعتمد هذه المحاضر الى أن يثبت ما يخالفها و ترفع هذه الاخيرة و التقارير بصفة منتظمة الى رئيس المجلس الجماعي تحت اشراف مدير المصالح ، الذي يحيلها بدوره على المصالح ذات الاختصاص لتفعيل المساطر .

الفصل الثامن:

يمكن للإدارة حسب الحالات أن توجه إعدارا مكتوبا الى مرتكب المخالفة للتقيد بأحكام ، القانون و النصوص المتخذة لتطبيقه.

الفصل التاسع:

أما إذا كانت استنتاجات المحاضر تقضي بمتابعة المخالفين ، فيجب على إدارة الجماعة أن ترسل هذه المحاضر إلى المصالح المختصة قصد البت فيها و اتخاذ الإجراءات اللازمة.

الفصل العاشر:

في حالة عدم امتثال المعنيين، يمكن للإدارة أن تقوم تلقائيا بتنفيذ التدابير اللازمة على نفقتهم أو توقيف كليا أو جزئيا النشاط المهدد لصحة الإنسان و البيئة.

الفصل الحادي عشر:

يكلف بالمراقبة و معاينة المخالفات لأحكام القانون (المشار إليه في الفصل الثاني أعلاه) علاوة على الأعوان المنتدبون من طرف إدارة الجماعة بصفتهم أفراد فرقة المراقبين المحلفين المكلفون بمعاينة المخالفات – أعوان مساعدين و مرافقين لهم.

الفصل الثاني عشر:

يكون هؤلاء الموظفون و الأعوان محلفين حاملين لبطاقات مهنية تسلمها إدارة الجماعة و يجب عليهم الحفاظ على السر المهنيو التحلي بالنزاهة و الاستقلالية و الحياد و الموضوعية تحت طائلة العقوبات المنصوص عليها في القوانين الجاري بها العمل .

- 125 -

كما يجوز لأعضاء هذه الفرقة و أثناء مزاوله مهامهم ارداد بذلة رسمية خاصة تميزهم عن باقي افراد القوات العمومية الاخرى.

الفصل الثالث عشر:

تخضع لمراقبة دورية من لدن فرقة المراقبين المحلفين التابعة للجماعة ، جميع المحلات التالية على سبيل المثال لا الحصر:
-المحلات المفتوحة للعموم خاصة المخبرات و المطاعم و المقاهي و قاعات الألعاب الخ.
- المؤسسات المضرة أو المزعجة أو الخطيرة الداخلة في اختصاصات رئيس المجلس الجماعي .
-المحلات التجارية و المهنية و الصناعية.
-محلات بيع العقاقير و البقالة و محلات الحلاقة و بيع العطور و على العموم كل الأماكن التي يمكن أن تصنع أو تخزن أو تباع فيها مواد خطيرة.

الفصل الرابع عشر:

في حالة وجود خطر أو تهديد محقق بصحة الإنسان و البيئة ، يحق للإدارة أن تأمر مستغلي المحلات المشار إليه أعلاه بالعمل فوراً على اتخاذ الإجراءات الضرورية لأجل معالجة هذا الخطر أو التخفيف من حدته.

الفصل الخامس عشر:

يمكن مزاوله مهمتهم خارج أوقات العمل و ذلك بعد الحصول على إذن كتابي من رئيس المجلس الجماعي أو حصولهم على أمر بمهمة.

الفصل السادس عشر:

يحق للإدارة أن تأمر بإيقاف نشاط الممارس داخل المحلات المشار إليه في الفصل الرابع عشر أعلاه في حالة عدم احترام أحكام القانون شريطة توجيه إعدار إلى الشخص المسئول عن المحل موضوع المخالفة و عدم تنفيذ هذا الأخير للتوصيات الموجهة إليه في الأجل المحدد .

الفصل السابع عشر:

يجوز لإدارة الجماعة عند الاقتضاء طلب استخدام القوة طبقاً للتشريع المعمول به و ذلك بطلب من رئيس الجماعة ، قصد ضمان احترام قراراته و مقرراته و الاستعانة عند - 126 -

الحاجة بتدخلات السلطة المحلية الامن و الدرك و القوات المساعدة . و اذا تعذر عليهم الامر يمكنهم اللجوء الى ما هو منصوص عليه في المادة : 108 من القانون التنظيمي 14-113 قصد ضمان احترام قرارات الرئيس و مقررات المجلس .

الفصل الثامن عشر:

كل مخالفة للمقتضيات المذكورة في الفصل الثاني أعلاه، تستوجب اتخاذ الإجراءات اللازمة المتمثلة في تطبيق ما يلي:
* إما بحجز الأشياء موضوع المخالفة عند امتناع المخالف و عدم تنفيذ هذا الأخير للتوصيات الموجهة إليه في الأجل المحدد له.
* أو بإيقاف نشاط الممارس داخل المحل و إغلاق المحل إن اقتضى الحال.
* و إما بحجز ما تم عرضه على الرصيف أو هدم ما تم بناؤه على نفقة المخالف بعد إنذار المعني بالأمر.

الفصل التاسع عشر:

تتكون فرقة المراقبين المحلفين بالجماعة من تقنيين و اداريين واعوان تم اختيارهم و تعيينهم من طرف رئيس الجماعة قصد الإشراف على أعمال هذه الفرقة التي تتكون من :
-أعوان مراقبين محلفين ، تناط بهم مهمة المعاينة الميدانية اليومية وتدوين محاضر أولوية حول المخالفات المسجلة بخصوص عدم تطبيق مقتضيات القرارات التنظيمية لرئيس المجلس الجماعي في مجال اختصاصه المرتبط بمجال الشرطة الإدارية الجماعية و إيداع هذه المحاضر لدى إدارة الجماعة.
-أعوان مساعدين و مرافقين للمراقبين المحلفين تقتصر مهمتهم في التدخل بتقديم المساعدة في التنظيم دون تحرير المحاضر.

الفصل العشرون:

يخضع أفراد فرقة المراقبين المحلفين لأداء القسم وفق القوانين المعمول بها .

الفصل الواحد والعشرون:

في حالة الإخلال بالأمن العام، يقوم أفراد فرقة المراقبين المحلفين ، بإخبار رئيس المجلس الجماعي و لا يحق لهم ممارسة أي إجراء أو اختصاص تعود ممارسته لأفراد الامن، الدرك الملكي أو السلطة المحلية القوات المساعدة.

- 127 -

الفصل الثاني والعشرون:

يمنع على أفراد فرقة المراقبين المحلفين استعمال الإحصائية المحصل عليها أو أي معلومات متعلقة بمجال اختصاصهم لأغراض شخصية أو لفائدة الغير.

الفصل الثالث والعشرون:

كل فرد من أفراد المراقبين المحلفين يرتكب مخالفة طبقا للمقتضيات الإدارية أو يتعرض لعقوبات إدارية يتخذها رئيس المجلس الجماعي في حقه من دون إغفال متابعته وفق القوانين و الأنظمة المعمول بها في حالة ارتكابه مخالفات يعاقب عليها القانون.

الفصل الرابع والعشرون:

يلتزم أفراد فرقة المراقبين المحلفين بالحفاظ على أناقة الهندام بشكله العام ويحمل البطاقة المهنية أثناء مزاولة مهامهم و تقديمها كلما طلب منهم ذلك.

الفصل الخامس والعشرون:

يدخل هذا القرار حيز التنفيذ بمجرد المصادقة عليه.

الفصل السادس والعشرون:

يعهد بتنفيذ هذا القرار إلى السيد رئيس المجلس الجماعي و السيد مدير المصالح الجماعة ومصالحة الشرطة الإدارية و المصالح ذات الصلة كل في دائرة اختصاصه.

ببني أنصار في :.....

رئيس المجلس الجماعي

- 128 -

على إثر ذلك تم اخضاع هذه النقطة لمسطرة التصويت التي أسفرت على النتائج التالية:

- الموافقون : 20 عضوا
- المعارضون : لا حد
- الممتنعون : لا أحد

المقرر المتخذ

مقرر عدد: 263 بتاريخ: الأربعاء 20 جمادى الثانية 1442 الموافق لـ: 03 فبراير 2021

النقطة المتعلقة بـ : المصادقة على مشروع قرار جماعي تنظيمي يتعلق بإحداث فرق المراقبين المحلفين المكلفين بتنفيذ قرارات رئيس المجلس الجماعي في ميدان الشرطة الإدارية

إن المجلس الجماعي لبني انصار المجتمع في الدورة العادية لشهر فبراير 2021 خلال الجلسة العلنية المنعقدة بتاريخ : 20 جمادى الثانية 1442 ، الموافق لـ: 03 فبراير 2021

- وطبقا لمقتضيات القانون المتعلق بالجماعات و لاسيما المواد 38 الى 47 منه
- وبعد دراسة المجلس للنقطة المتعلقة بـ: المصادقة على مشروع قرار جماعي تنظيمي يتعلق بإحداث فرق المراقبين المحلفين المكلفين بتنفيذ قرارات رئيس المجلس الجماعي في ميدان الشرطة الإدارية

- وبعد اللجوء الى التصويت العلني .
- وحيث أن عملية التصويت تمت بإجماع أعضاء المجلس الحاضرين

يقرر ما يلي

صادق المجلس الجماعي لبني أنصار ، المجتمع في إطار دورته العادية لشهر فبراير المنعقدة يومه : 03 فبراير 2021 ، بإجماع أعضائه الحاضرين على مشروع قرار جماعي

تنظيمي يتعلق بإحداث فرق المراقبين المحلفين المكلفين بتنفيذ القرارات رئيس المجلس الجماعي في ميدان الشرطة الإدارية ، و الذي جاء كما هو مذكور أعلاه.

الرئيس

كاتب المجلس

- 130 -

النقطة الرابعة : المصادقة على مشروع قرار جماعي تنظيمي يتعلق بشروط
كيفية نصب الخيام بالملك العام

العرض :

السيد : عبد الحليم فوطاط، رئيس المجلس الجماعي

تتناول هذه النقطة مشروع قرار تنظيمي يهم شروط و كيفية نصب الخيام بالملك الجماعي العام .و يأتي هذا لوضع حد للاختلالات التي يعرفها هذا القطاع ، بحيث أن الجماعة تتوفر على قرار جبائي يتضمن الإتاوة الواجب أدائها مقابل شغل الملك الجماعي العام من أجل إقامة هذه الخيام ، لكن لا تتوفر على قرار تنظيمي ينظم هذا القطاع و يحدد شروطه و المجال مفتوح أمام السادة المستشارين لتقديم اقتراحاتهم و اغناء مشروع هذا القرار بما يروونه يساهم في تنظيم افضل لهذا المجال .

المنافشة :

السيد : عبد الواحد أوراغ ، عضو مستشار بالمجلس

أشار أن تدخله سوف يتمحور حول الأماكن التي يجب أن يسمح بتنصيب خيام الأفراح بها ، تفاديا للأخطاء الواقعة في السنوات السابقة ، بحيث أكد أنه تم السماح بتنصيب خيام الأفراح في الطرق الرئيسية الشيء الذي تسبب في عرقلة السير العام ، و اقترح أن يقتصر السماح بتنصيب خيام الأفراح في الأماكن العمومية و الأزقة ...

السيد : عبد الحليم فوطاط، رئيس المجلس الجماعي

حيث استهل تدخله بالتأكد أن اللا مبالاة التي كانت سائدة في السنوات السابقة ، من حيث السماح للمواطنين بتنصيب خيام الأفراح بطرق غير قانونية قد انتهى عهدا ، و أكد أنه من الآن فصاعدا لا يسمح بتنصيب الخيام في الأماكن العمومية إلا بعد حصول منظم الحفلات على الرخصة من الجماعة و أداء صاحب الحفلة لواجب الإتاوة .

تجدر الإشارة إلى أن مشروع قرار جماعي تنظيمي يتعلق بإحداث بشروط كيفية نصب الخيام بالملك العام ورد كما يلي :

- 131 -

المملكة
المغربية
وزارة الداخلية
عمالة إقليم الناظور
جماعة بني انصار
مديرية المصالح
قسم الشرطة الإدارية
والممتلكات الجماعية
والشؤون
القانونية

قرار جماعي تنظيمي رقم :

.....

يتعلق

بشروط كيفية نصب الخيام بالملك العام

إن رئيس جماعة مدينة بني أنصار .

- * بناء على الظهير الشريف رقم 1.15.84 الصادر في 20 من رمضان 1436 (7 يوليو 2015) بتنفيذ القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات .
- * بناء على الظهير الشريف رقم 1.97.03 صادر في 16 من رمضان 1417 (25 يناير 1997) بتنفيذ القانون رقم 9.96 القاضي بتتيميم الظهير الشريف الصادر في 24 من صفر 1337 (30 نوفمبر 1918) في شأن الاحتلال المؤقت للأماكن العامة .
- * بناء على الظهير الشريف الصادر بتاريخ 14 نونبر 1949 في شأن منح بعض الرخص في الملك الجماعي العمومي البلدي.
- * بناء على الظهير الشريف رقم 1.07.209 الصادر في 16 ذي الحجة 1428 (27 دجنبر 2007) بتنفيذ القانون رقم 07.39 بسن أحكام انتقالية فيما يتعلق ببعض الرسوم والحقوق والمساهمات والأتاوي المستحقة لفائدة الجماعات المحلية .
- * بناء على الظهير الشريف رقم 1.07.195 الصادر في 19 ذي الحجة 1428 (30 نونبر 2007) بتنفيذ القانون رقم 06.47، المتعلق بجبايات الجماعات المحلية .
- * بناء على الظهير الشريف رقم 1.09.02 الصادر في 22 صفر 1430 (18 فبراير 2009) بتنفيذ القانون رقم 45.08 المتعلق بالتنظيم المالي للجماعات المحلية ومجموعاتها
- * بناء على قرار وزير الداخلية عدد 02.365 الصادر في 20 ذي الحجة 1422 الموافق ل 05 مارس 2002 بتفويض السلطة للسادة ولالة الجهات .
- * بناء على القرار الجبائي الجماعي رقم :..... بتاريخ المحدد للضرائب والرسوم المستحقة لفائدة ميزانية جماعة بني أنصار.
- * بناء على رأي لجنة:.....

* وبناء على مداولة المجلس الجماعي المجتمع في إطار دورته العادية لشهر
..... مقرر عدد بتاريخ

يقرر ما يلي:

الفصل الاول :

يرخص ببناء الخيام دون اوتاد لإقامة الحفلات و الاعراس فوق الملك العام الجماعي شريطة تقديم طلب لأجل الحصول على ترخيص من المصلحة الجماعية المختصة (الشرطة الادارية) و أداء المستحقات لدى شسيعي الجماعة .
- 133 -

الفصل الثاني:

لا يمكن بأي حال من الاحوال أن يتعرض الملك العام الجماعي (الطرق و الارصفة) لأي اتلاف ،او ضرر و في حالة وقوعه يتحمل صاحب الرخصة ارجاع الحالة الى ما كانت عليه و على نفقته مع احتفاظ المجلس الجماعي بحق المتابعة طبقا للقانون .

الفصل الثالث:

- يمنع منعاً كلياً نصب الخيام بالشوارع الكبرى والرئيسية في حالة عدم وجود مسلك طرقي متفرع أو مجاور يمكن استعماله لتسهيل عملية السير والجولان .
- يمنع منعاً كلياً نصب الخيام بالشوارع الكبرى والرئيسية في حالة وجود مسلك طرقي متفرع أو مكان مجاور يمكن استغلاله لنصب الخيمة .

الفصل الرابع :

يسند بتنفيذ هذا القرار الى مدير المصالح ، مصلحة الاشغال، قسم الشرطة الإدارية السلطة المحلية مصالح الامن الوطني و الدرك الملكي كل في دائرة اختصاصاته.

بني أنصار في:.....

رئيس المجلس الجماعي

على إثر ذلك تم اخضاع هذه النقطة لمسطرة التصويت التي أسفرت على النتائج التالية:

- الموافقون : 20 عضوا
- العارضون : لا حد
- الممتنعون : لا أحد

134 -

المقرر المتخذ

مقرر عدد: 264 بتاريخ: الأربعاء 20 جمادى الثانية 1442 الموافق لـ: 03 فبراير 2021

النقطة المتعلقة بـ : المصادقة على مشروع قرار جماعي تنظيمي يتعلق بشروط كيفية نصب الخيام بالملك العام

إن المجلس الجماعي لبني انصار المجتمع في الدورة العادية لشهر فبراير 2021 خلال الجلسة العلنية المنعقدة بتاريخ : 20 جمادى الثانية 1442 ، الموافق لـ: 03 فبراير 2021

- وطبقا لمقتضيات القانون المتعلق بالجماعات و لاسيما المواد 38 الى 47 منه
- وبعد دراسة المجلس للنقطة المتعلقة بـ: المصادقة على مشروع قرار جماعي تنظيمي يتعلق بشروط كيفية نصب الخيام بالملك العام

- وبعد اللجوء الى التصويت العلني .
- وحيث أن عملية التصويت تمت بإجماع أعضاء المجلس الحاضرين

يقرر ما يلي

صادق المجلس الجماعي لبني أنصار ، المجتمع في إطار دورته العادية لشهر فبراير المنعقدة يومه : 03 فبراير 2021 ، بإجماع أعضائه الحاضرين على مشروع قرار جماعي تنظيمي يتعلق بكيفية تنصيب الخيام بالملك العام ، والذي ورد كما هو مذكور أعلاه .

الرئيس

كاتب المجلس

- 135 -

النقطة الخامسة : المصادقة على مشروع قرار جماعي تنظيمي يتعلق بالتدابير الخاصة خلال عيد الأضحى

العرض :

السيد : عبد الحليم فوطاط، رئيس المجلس الجماعي

يأتي مشروع هذا القرار بناء على الفوضى الذي تعرفه شوار المدينة و ساحتها طيلة الأيام التي تسبق مناسبة عيد الأضحى المبارك من طرف بانهي الأضاحي و مستلزمات العيد من علف و فحم خشبي و غيرها وكذلك يوم العيد فيما يخص شي رؤوس الأضاحي و قوائمها . و لتنظيم هذه الأنشطة المؤقتة كان لابد من استصدار قرار تنظيمي ينظمها حفاظا على البيئة و صحة المواطنين و نظافة الأزقة و الساحات العمومية و الفضاءات الخضراء . و ليفضل السادة المستشارون لتقديم آرائهم و اقتراحاتهم .

المناقشة :

لم تسجل أي ملاحظة أو تدخل في هذه النقطة من طرف السادة الحاضرين .

و تجدر الإشارة إلى أن مشروع القرار الجماعي التنظيمي المتعلق بالتدابير الخاصة خلال عيد الأضحى المبارك ، ورد كما يلي :

- 136 -

المملكة
المغربية
وزارة الداخلية
ولاية جهة الشرق
عمالة إقليم الناظور
جماعة بني انصار
قسم الشرطة الإدارية
و الممتلكات الجماعية و
الشؤون القانونية

قرار جماعي تنظيمي رقم

.....:

يتعلق

بتدابير خاصة خلال عيد الأضحى

إن رئيس جماعة مدينة بني أنصار .

- * بناء على الظهير الشريف رقم 1.15.84 الصادر في 20 من رمضان 1436 (7 يوليو 2015) بتنفيذ القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات .
- * بناء على الظهير الشريف رقم 1.7.195 الصادر في 30/11/2007 بتنفيذ القانون رقم 47-06 المتعلق بجبايات الجماعات المحلية.
- * بناء على الظهير الشريف رقم 1.03.59 الصادر في (7 يوليو 2015) بتنفيذ القانون التنظيمي رقم 11.03 المتعلق بحماية و استصلاح البيئة .
- * بناء على الظهير الشريف الصادر في 30 من محرم 1334 (8 غشت 1915) المتعلق بالجماعات بالتدابير الصحية للمحافظة على النظافة و الصحة العامة داخل المدن.
- * بناء على المرسوم الوزاري رقم: 157-78-2 بتاريخ: 26 ماي 1980 المتعلق بشروط تنفيذ الاجراءات الهادفة لضمان الامن سكانية المرور و الصحة العمومية .
- * بناء على الدورية الوزارية رقم: 51 بتاريخ 16 ابريل 1996 المتعلقة بالرخص التجارية
- * بناء على القرار التنظيمي رقم 11 المؤرخ في 10/06/2019 الخاص بتنظيم استغلال الملك العام الجماعي مؤقتا لاغراض تجارية و مهنية و صناعية.
- * بناء على القرار الجماعي المستمر رقم :..... بتاريخ المتعلق بحفظ الصحة العامة بالتراب الجماعي لبني أنصار.
- * بناء على القرار الجبائي رقم:.....المؤرخ في :المتعلق بالضرائب و الرسوم المستحقة لفائدة الجماعة .

- * و في اطار الاستعدادات الخاصة باستقبال عيد الاضحى المبارك و ما تتطلبه هذه العملية من ترتيبات امنية و صحية و لوجستية.
- * و بناء على رأي لجنة :
- * و بناء على مداولة المجلس الجماعي المجتمع في إطار دورته العادية لشهر مقرر عدد بتاريخ

يقرر ما يلي:

الفصل الاول :

يمنع بموجب هذا القرار على بائعي اضاحي العيد والفحم ، و العلف عرض منتوجاتهم بالشوارع و الازقة و الطرقات بالتراب الجماعي .
- 138 -

يلتزم هؤلاء الباعة بعرض سلعهم بالمكان الذي ستحدده اللجنة الادارية المحلية المختلطة ، و المكونة من المجلس الجماعي السلطة المحلية و الامن و الدرك ، بعد الحصول على ترخيص اداري من طرف المصالح الجماعية المختصة .

الفصل الثاني:

يؤدي المستفيد واجب الاحتلال المؤقت للملك الجماعي لدى شيعي الجماعة .

الفصل الثالث:

يمنع شي رؤوس الاضاحي بمختلف الشوارع و الازقة ، و تحدد اللجنة السالف ذكرها مكانا موحدا لهذه العملية .
و كل مخالف لمقتضيات هذا القرار ، يعرض نفسه للعقوبات القانونية الجاري بها العمل.

الفصل الرابع:

يعهد بتنفيذ هذا القرار الى مدير المصالح الجماعية ، السلطة المحلية ، مصالح الامن الوطني و الدرك الملكي ، مكتب حفظ الصحة ، قسم الشرطة الادارية كل في دائرة اختصاصاته.

..... بني أنصار في:

رئيس المجلس الجماعي

على إثر ذلك تم عرض هذه النقطة على التصويت وأسفرت النتائج على ما يلي :

- الموافقون : 20 عضوا
- المعارضون : لا حد
- الممتنعون : لا أحد

- 139 -

المقرر المتخذ

مقرر عدد: 266 بتاريخ: الأربعاء 20 جمادى الثانية 1442 الموافق لـ: 03 فبراير 2021

النقطة المتعلقة بـ : المصادقة على مشروع قرار جماعي تنظيمي يتعلق بالتدابير الخاصة خلال عيد الأضحى

إن المجلس الجماعي لبني انصار المجتمع في الدورة العادية لشهر فبراير 2021 خلال الجلسة العلنية المنعقدة بتاريخ : 20 جمادى الثانية 1442 ، الموافق لـ: 03 فبراير 2021

- وطبقا لمقتضيات القانون المتعلق بالجماعات و لاسيما المواد 38 الى 47 منه
- وبعد دراسة المجلس للنقطة المتعلقة بـ: المصادقة على مشروع قرار جماعي تنظيمي يتعلق بالتدابير الخاصة خلال عيد الأضحى

- وبعد اللجوء الى التصويت العلني .
- وحيث أن عملية التصويت تمت بإجماع أعضاء المجلس الحاضرين

يقرر ما يلي

صادق المجلس الجماعي لبني أنصار ، المجتمع في إطار دورته العادية لشهر فبراير المنعقدة يومه : 03 فبراير 2021 ، بإجماع أعضائه الحاضرين على مشروع قرار جماعي تنظيمي يتعلق بالتدابير الخاصة خلال عيد الأضحى المبارك و الذي جاء كما ورد أعلاه .

الرئيس

كاتب المجلس

- 140 -

النقطة السادسة : المصادقة على مشروع قرار جماعي تنظيمي تميمي
يتعلق بالسير و الجولان بالتراب الجماعي

العرض :

السيد : عبد الحليم فوطاط، رئيس المجلس الجماعي

إن مشروع القرار هذا يأتي في إطار تدارك بعض الملاحظات التي أثارها مصالح الجماعة المختصة و كذا مصلحة الدرك الملكي و الأمن و السلطة المحلية بخصوص بعض علامات التشوير الأفقي و العمودي بالتراب الجماعي ، و لمزيد من التوضيحات أعطي الكلمة للسيد المهندس الجماعي .

المناقشة :

السيد : علال قيشوح ، المهندس الجماعي

استهل تدخله بالتوضيح للسادة أعضاء المجلس أنه بعد الانتهاء من المرحلة الثانية من إعادة تهيئة بعض أحياء الجماعة ، انتقلت الجماعة إلى تنظيم السير و الجولان على مستوى ترابها تلبية للملاحظات التي أثارها عدة جهات في الموضوع ، و ذلك قصد تدارك الوضع بالنسبة لبعض الأماكن التي أصبحت تشكل نوعاً من العرقلة سواء بالنسبة للسائقين و

الراجلين ، الأمر الذي اقتضى ادخال بعض التعديلات على بعض المحدودبات المنجزة و
بإضافة أخرى في بعض الأماكن الضرورية .

**و تجدر الإشارة إلى أن مشروع القرار الجماعي التنظيمي المتعلق بالسير و الجولان بتراب
الجماعة ورد كما يلي :**

- 141 -

المملكة المغربية
وزارة الداخلية
عمالة إقليم الناظور
جماعة بني أنصار

قرار جماعي تميمي رقم:.....
بتاريخ:.....يتعلق بتنظيم السير و الجولان
بتراب جماعة بني أنصار

إن رئيس المجلس الجماعي لبني أنصار .

- * بناء على الظهير الشريف رقم:1/15/85 المؤرخ في 20 رمضان 1436 الموافق ل : 07 يوليو 2015 بتنفيذ القانون التنظيمي رقم : 113.14 المتعلق بالجماعات .
- * بناء على الظهير الشريف رقم: 1/94/201 الصادر في: 04 محرم 1415 (14 يونيو 1994) القاضي بتنفيذ القانون رقم : 27/93 المغير و المتمم بمقتضاه الظهير الشريف الصادر في : 03 جمادى الأولى 1372 الموافق ل : 19 يناير 1953 المتعلق بالمحافظة على الطرق العامة و مراقبة المرور.
- * بناء على المنشور المشترك المتعلق بالسير و السلامة الطرقية و مكافحة حوادث السير الصادر في 08 شتنبر 1995 تحت عدد: 9938 ق ش ع / م ق ق ج .
- * بناء على طلب شركة فيكتاليا لحافلات النقل الحضري بتاريخ: 2019/11/21 .
- * بناء على محضر لجنة السير و الجولان رقم: 04 المنجز بتاريخ: 2020/02/26.
- * بناء على محضر لجنة السير و الجولان رقم: 08 المنجز بتاريخ: 2020/12/14.

* بناء على مقرر المجلس الجماعي الصادر خلال انعقاد دورته العادية لشهر فبراير 2021 .

يقرر ما يلي :

فرخانة:

- ازالة محطة سيارات الاجرة الكبير من امام مسجد مولاي ادريس و مقر قيادة فرخانة
 - وضع علامة منع الوقوف قرب مدارة مسجد محمد السادس .
 - ازالة علامة منع المرور قرب محل النجارة (باجوهراتن) ووضعها بالطريق المقابل في اتجاه مقبرة سيدي ورياش لتغيير الاتجاه الممنوع ليصبح من الاسفل الى الاعلى (الطريق الرئيسية)
 - وضع علامات تقليل السرعة و خروج التلاميذ
 - انجاز الاضواء الثلاثية بفرخانة و خاصة بالطرق التي تعرف حركة سير كثيفة.
 - انجاز مدارة صغيرة قرب مقر قيادة فرخانة .(تحيين الدراسة)
 - وضع علامات التشوير الخاصة بالانتباه لوجود منحرج خطير (بالنسبة للمنعرجات)
- 142 -

بني أنصار :

- وضع علامة منع مرور الشاحنات من زنقة البلبل في اتجاه حي اعاسن
- وضع علامة منع المرور بزنقة القدس من جهة محج الحسن الثاني في اتجاه شارع المسيرة الخضراء
- وضع علامة انتباه خروج التلاميذ قرب مدرسة الاندلس .
- وضع علامة منع المرور بزنقة فيينا انطلاقا من المستوصف في اتجاه مسجد النور.
- وضع علامة منع المرور بزنقة مينسك انطلاقا من صيدلية العبودي في اتجاه المستوصف.
- ضرورة تدارك الوضع الذي اصبح يشكل نوعا من العرقلة بالنسبة للسائقين بالمدارات التي بها الاضواء الثلاثية و بالتالي فانه من الضروري اضافة اشارة ضوئية لفادي هذا المشكل .
- وضع علامات تنبيهية بوجود اشارات او اعمد الاضواء الثلاثية.
- وضع علامة انتباه وجود ردار المراقبة
- انجاز خط بالصباغة فوق الطريق عند مستوى اعمدة الاشارات الضوئية الثلاثية
- خلق مدارة قرب محجرة علاش (انجاز دراسة تقنية)
- وضع علامة قف بزنقة اسلي من الجهتين عند تقاطع مع زنقة ابوحنيفة

المحدوديات :

بالنسبة لبني أنصار :

- ملتقى الطرق (محج محمد الخامس و محج عبد الكريم الخطابي) 4
- مدرسة الاندلس 1
- ثانوية عثمان بن عفان 2

- مسجد امونكا 2
- مدرسة عبد المومن 1
- حي اولاد عيس طريق قاعة الحفلات الوردية (شارع اشبيلية)
- ملتقى الطرق (زنقة الفرابي وشارع ادريس الاول) 1
- قرب مقر نادي المرأة 1
- الطريق المؤدي لمسجد اولاد عيسى 1
- حي اولاد سالم (قرب منزل الزموري) 1
- قرب (منزل اممر وعاس) 1
- قرب (منزل العثماني) 1
- قرب مسجد وهدانة 1
- بحي وهدانة قرب (منزل بولعطور)
- انجاز محدوديات قرب دار الشباب و المستوصف الصحي الجديد
- انجاز مدارة قرب مقلع علاش (تستوجب دراسة تقنية)
- انجاز محدوديات بطريق اولاد عيسى (شارع اشبيلية)
- انجاز محدوديات بشارع تونس

- 143 -

بالنسبة لفرخانة:

- قرب مسجد ازمانيا 1
- طريق سيدي امحمد 2
- قرب محول اتصالات المغرب 1
- ادخال تعديلات حسب المعيير التقنية على المحدوديات المنجزة من صاحب محل النجارة (اجوهراتن)
- اقتراح انجاز محدوديات قرب المدارس و الاعداديات و قرب قنطرة حجيوة و مقبرة سيدي ورياش و العيادة الطبية للدكتور بوعشرة .
- قرب المؤسسات التعليمية

شركة النقل الحضري (فيكتاليا):

** اما بالنسبة للنقط المتعلقة بشركة النقل فيكتاليا فانه رغم تخلفها عن حضور هذا الاجتماع فانه يمكن اقتراح بعض المواقع لانجاز مواقف الحافلات و طرحها على ممثل الشركة خلال انعقاد الاجتماع القادم :

بشارع المسيرة الخضراء ببني انصار :

- خلق محطة وقوف الحافلة قرب مقهى اومغا
- خلق محطة وقوف الحافلة قرب مقهى الجزيرة

- خلق محطة وقوف الحافلة قرب الاعدادية
- خلق محطة وقوف الحافلة قرب تجزئة ابن رشد

بفراخانة :

- خلق محطة وقوف الحافلة محطة اقيشاح
- خلق محطة وقوف الحافلة بين اولاد علي وعمر و اياسينا (محطة النزول فقط)
- خلق محطة وقوف الحافلة بحي تسمغين قرب (شمال عبد السلام)

رئيس المجلس الجماعي

- 144 -

على إثر ذلك تم عرض هذه النقطة على التصويت وأسفرت النتائج على ما يلي :

- الموافقون : 20 عضوا
- المعارضون : لا حد
- الممتنعون : لا أحد

المقرر المتخذ

مقرر عدد: 266 بتاريخ: الأربعاء 20 جمادى الثانية 1442 الموافق لـ: 03 فبراير 2021

النقطة المتعلقة بـ: المصادقة على مشروع قرار جماعي تنظيمي تنميمي يتعلق بالسير و الجولان بتراب الجماعي .

إن المجلس الجماعي لبني انصار المجتمع في الدورة العادية لشهر فبراير 2021 خلال الجلسة العلنية المنعقدة بتاريخ : 20 جمادى الثانية 1442 ، الموافق لـ: 03 فبراير 2021

- وطبقا لمقتضيات القانون المتعلق بالجماعات و لاسيما المواد 38 الى 47 منه
- وبعد دراسة المجلس للنقطة المتعلقة بـ: المصادقة على مشروع قرار جماعي تنظيمي تنميمي يتعلق بالسير و الجولان بالتراب الجماعي

- وبعد اللجوء الى التصويت العلني .
- وحيث أن عملية التصويت تمت بإجماع أعضاء المجلس الحاضرين

يقرر ما يلي

صادق المجلس الجماعي لبني أنصار ، المجتمع في إطار دورته العادية لشهر فبراير المنعقدة يومه : 03 فبراير 2021 ، بإجماع أعضائه الحاضرين على مشروع قرار جماعي تنظيمي تميمي يتعلق بالسير و الجولان بتراب جماعة بني أنصار و الذي ورد كما هو مذكور أعلاه .

الرئيس

كاتب المجلس

- 146 -

وبعد الانتهاء من دراسة النقطة المدرجة في جدول أعمال الدورة العادية المنعقدة بتاريخ : 03 فبراير 2021 ، يشرفني اصالة عن نفسي ونيابة عن أعضاء المجلس الجماعي لبني أنصار وساكنة المدينة ، أن أرفع برقية الولاء والإخلاص الى السدة العلية بالله صاحب الجلالة الملك محمد السادس ، ثم تلاها كاتب المجلس ، هذا نصها .

برقية ولاء وإخلاص

إلى مقام حضرة صاحب الجلالة الملك محمد السادس نصره الله

"باسم الله الرحمن الرحيم والصلاة والسلام على أشرف المرسلين"

مولاي صاحب الجلالة ، أمير المؤمنين ، حامي حمى الملة والدين ، وسبط الرسول الأمين
سيدنا محمد عليه الصلوات وأزكى التسليم
أدام الله عزكم ونصركم وخذل في صالحات ذكركم

ويعد ، بمناسبة اختتام الدورة العادية لجماعة بني أنصار المنعقدة يومه : الأربعاء 20 جمادى الثانية 1442 الموافق 03 فبراير 2021 ، يتشرف خديم الأعتاب الشريفة رئيس جماعة بني أنصار أصالة عن نفسه ونيابة عن كافة أعضاء المجلس الجماعي وعن ساكنة الجماعة ؛ بأن يرفع إلى مقامكم العالي بالله، آيات الولاء والإخلاص المشفوعة بصادق

المحبة والوفاء لجنابكم الشريف، مبتهلين إلى العلي القدير أن يتمتع جلالتم بموفور الصحة والعافية وطول العمر معربين لجلالتم عن تعلقنا الدائم والتمين بأهداب العرش العلوي المجيد، معترزين بجهود التنمية التي تحققت و لازالت تتحقق على أيديكم الكريمتين بما رسمتموه يا مولاي من نموذج تنموي يعزز التضامن الاجتماعي قوامه تنمية مستدامة تراعي مستلزمات الحفاظ على البيئة ومنهج الحكامة الجيدة بما يخدم مصالح رعايا جلالتم الكريمة. حفظكم الله، يا مولاي، بما حفظ به الذكر الحكيم وأبقاكم ذخرا وملاذا لشعبكم الوفي ومتعمكم بدوام الصحة وطول العمر، وأقر عينكم بولي العهد صاحب السمو الأمير الجلي ل مولاي الحسن وشد أزر جلالتم بشقيقتكم صاحب السمو الملكي الأمير مولاي رشيد وبكافة أفراد الأسرة الملكية الشريفة، إنه سميع مجيب.

والسلام على المقام العالي بالله ورحمته تعالى وبركاته

**خديم الأعتاب الشريفة
عبدالحليم فوطاط
رئيس جماعة بني انصار**

- 147 -

هذا وبعد تلاوة نص البرقية المرفوعة الى صاحب الجلالة ، وقبل الإعلان عن رفع جلسة أشغال الدورة العادية ، جدد السيد الرئيس تشكراته للسيد باشا المدينة ، وكذا السادة أعضاء المجلس الجماعي والمواطنين الحاضرين والمجتمع المدني الحاضرين في أشغال هذه الدورة و عن مساهمتهم في إغناء النقاش والتداول في النقطة المدرجة في جدول اعمال المعروضة على الجلسة ، معلنا في الأخير عن رفع الجلسة في تمام الساعة الثانية عشر وثلاثين دقيقة صباحا من نفس اليوم والتاريخ المذكورين أعلاه .

