

المملكة المغربية
وزارة الداخلية
صالة القيم الناظور
جماعة بني نصر
طهوية المصالح
قسم الشرطة الادارية
و الممتلكات الجماعية و الشؤون
القانونية

قرار جماعي تنظيمي رقم: 2021/04

يخص المحافظة على النظافة العامة و الصحة و حماية البيئة
المعدل و المتمم ل:

- القرار عدد: 93/01 المؤرخ في:

1993/06/07 الخاص بحفظ و تنظيم الصحة العامة

- القرار عدد: 98/01 المؤرخ في:

1998/05/06 الخاص بالمحافظة على النظافة العامة

و حماية المناطق الخضراء

- ✓ بناء على الظهير الشريف رقم 1.19.889 الصادر في 30 رمضان 1414هـ (يناير 2019) بتفويض القنصل للتظلم رقم 11.114 المنطلق بالجماعات.
- ✓ الظهير الشريف الصادر في 10 شوال 1412 (29 أفريل 1914) المنظم للمؤسسات المضرة ، و أما مؤسسة أو تضحية ، فما وقع تصوره ، وتتميمه ، وتعميمه .
- ✓ بناء على القانون رقم 96/90 الصادر في 19 ماي 1997 القاضي بتعميم الظهير الشريف الصادر بتاريخ 30 نوفمبر 1918 في شأن الاحكام الموقتة أثناء الصوم .
- ✓ الظهير الشريف المورخ بتاريخ 10 شعبان 1412 (الموافق 11 يانور 1914) حول الاضرار التي تلحق سلامة المواشي الالفة من الامراض المعدية .
- ✓ الظهير 10 محرم 1414 (8 ديسمبر 1919) بشأن الاجراءات الصحية من اجل حماية المدن في الظروف التي تستلزم في المياه الصحية تدابير سريعة من لدن السلطات الصومية ، واهذ التدابير الصحية من اجل حماية الصحة و النظافة الصومية بالمدن (حسب ما تم تنظيمه بالظهير 22 شعبان 1414 (24 يانور 1916) .
- ✓ الظهير المورخ في 12 ابريل 1913 حول الصيدليات و الطبايع و محلات بيع العقاقير والحقن .
- ✓ الظهير الشريف المورخ في 10 جمادى الاولى 1417 (موافق 08 يانور 1919) بشأن تنظيم مراقبة اللحوم و المواد الحيوانية المخصصة للاستهلاك العمومي .
- ✓ الظهير الشريف الصادر في 2 رمضان 1350 الموافق 11 يناير 1932 المنطلق بصدد شؤون المسائل المفروضة الجديدة الرسمية عدد 1007 بتاريخ 12 فبراير 1932 .
- ✓ الظهير 11 فبراير 1932 حول تنظيم المحلات الموثقة (المغير بالظهير 30 يونيو 1932) .
- ✓ الظهير المورخ في 30 ابريل 1935 (2 محرم 1354) المنظم لمصلحة البيطرة ، و المعدد لاختصاصات البيطريين البلديين و البيطريين الفواص .
- ✓ الظهير الشريف 13 شوال 1354 الموافق في 8 يناير 1936 المنطلق ببناء الحمامات بالمدن . الجديدة الرسمية عدد 1216 سنة 1936 .
- ✓ الظهير 28 صفر 1357 (29 ابريل 1938) المنطلق باحداث منطقة عزلة حول قنصير بداخل المدن الجديدة .
- ✓ الظهير 10 جمادى الاولى 1357 (8 يونيو 1938) بشأن تطهير المدن و المراكز الحضرية (المغير و المنعم بالظهير 26 مايو 1947) .
- ✓ الظهير 14 ابريل 1953 حول اعداد و استيراد و بيع اللعوم (Sous emballage) .
- ✓ الظهير المورخ في 21 شوال 1336 (30 يونيو 1958) المنطلق بمنح اللواد و الباشاوات و السلطات الخاصة من اجل توفير حماية النظافة و الصحة العمومية في المدن .
- ✓ الظهير الشريف رقم : 1.58.401 الصادر في : 12 جمادى الآخرة 1378 (24 ديسمبر 1958) المنطلق بالاستدراعات المترتبة عليها اداء غرامة لمخالفة مرتكبي بعض المخالفات للقرارات البلدية المنطقة بالمحافظة على الصحة و حماية الاغراس كما تم تغييره و تتميمه . (المغير بالظهير رقم : 1.90.91 بتاريخ : 13 جمادى الاولى 1413 (9 نوفمبر 1992) بتفويض القانون رقم 14.88) .
- ✓ الظهير الشريف رقم : 986.68 الصادر في : 19 شعبان 1389 (31 اكتوبر 1969) المنطلق بالدفن و استخراج و نقل الاموات المعدل بمرسوم رقم 2.80.522 بتاريخ 16 ديسمبر 1980 .
- ✓ الظهير الشريف رقم : 1.60.89 الصادر في : 23 ذي القعدة 1389 (31 يناير 1970) المنطلق بالمحافظة على الطريق الصومية و شرطة السير و الجولان .
- ✓ الظهير الشريف المورخ في 29 شعبان 1334 (30 يونيو 1976) بشأن تشذيب الاشجار بالمدن و ثوابها .
- ✓ الظهير الشريف بمثابة قانون رقم 1.75.292 الصادر في 5 شوال 1397 (11 سبتمبر 1977) المنطلق باتسفيد التدابير الكفيلة بحماية المواشي الداجنة من الامراض المعدية .
- ✓ الظهير الشريف رقم 1.15.292 الصادر في 5 شوال 1397 (10 سبتمبر 1977) المعدد للتدابير الخاصة بضمان صحة الحيوانات ضد الامراض المعدية (المنتم بالظهير 1.79.224 بتاريخ 17 ذي الحجة 1399 (8 نوفمبر 1979) الصادر بتفويض قانون رقم 7.79) .
- ✓ الظهير الشريف رقم 1.83.108 الصادر في 9 محرم 1405 (5 اكتوبر 1984) بتفويض القانون رقم 13.83 المنطلق بزرع الفس في البضائع .
- ✓ الظهير الشريف رقم 1.89.187 الصادر في 2 ربيع الثاني 1410 الموافق 21 نوفمبر 1989 (بتفويض القانون رقم 30/89 المنطلق بالضرائب و الرسوم المستحقة لعدد الجماعات المحلية و هيئتها .
- ✓ الظهير الشريف رقم 1.95.154 الصادر في : ربيع الاول 1412 (16 أغسطس 1995) وبيع الثاني 1410 الموافق 21 نوفمبر 1989 (بتفويض القانون رقم 10/95 المنطلق بالماء .
- ✓ الظهير الشريف رقم 1.01.176 الصادر في فاتح ربيع الثاني 1424 (13 يونيو 2002) بتفويض القانون رقم : 10/01 المنطلق بمنحة تنظيم الاساسي للمؤسسات السياحية .
- ✓ الظهير الشريف رقم 1.03.50 الصادر في 10 ربيع الاول 1423 (12 ماي 2003) بتفويض القانون رقم 11-03-

- ✓ المنطق بجمعية واستصلاح البيئة
- ✓ الظهير الشريف رقم : 1.03.61 الصادر في 10 ربيع الاول 1421 (21 ماي 2001) بتنفيذ القانون رقم : 11.03 للمنطق بمكافحة تلوث البيئة.
- ✓ الظهير الشريف رقم 1.06.193 الصادر في 30 شوال 1427 (21 نونبر 2006) بتنفيذ القانون رقم : 28.00 للمنطق بتكبير القنات و التخلص منها.
- ✓ الظهير الشريف رقم 1.06.151 الصادر في 30 شوال 1427 (21 ماي 2001) بتنفيذ القانون رقم : 11.03 للمنطق بمسحونة الاودية و الصيدلة.
- ✓ الظهير الشريف رقم 1.10.09 الصادر في 26 صفر 1411 (11 فبراير 2010) بتنفيذ القانون رقم : 07.28 للمنطق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية.
- ✓ الظهير الشريف رقم 1.11.140 الصادر في : 16 رمضان 1432 (17 اگسطس 2011) بتنفيذ القانون رقم : 24.09 المنطق بسلامة المنتجات و الخدمات . وبتتميم الظهير الشريف الصادر في : 9 رمضان 1331 (12 اگسطس 1913) بمثابة قانون الالتزامات و الطود.
- ✓ الظهير الشريف رقم : 1.15.108 الصادر في : 18 شوال 1436 (4 اگسطس 2015) بتنفيذ القانون رقم : 80.14 للمنطق بالمؤسسات السينمائية و اشغال الايواء السياحية الاخرى .
- ✓ المرسوم الملكي رقم 554.69 الصادر في 17 ربيع الاول 1378 (26 يونيو 1967) المنطق بوجوب التصريح ببعض الامراض و اشغال التكوير الوقلنية للفضاء عليها.
- ✓ المرسوم الملكي في 29 يناير 1970) المنطق باستفراج الجمث.
- ✓ المرسوم الوزاري رقم 2.56.3823 بتاريخ 7 غشت 1966 1967 المنطق باحداث مصلحة بطرية بلدية.
- ✓ المرسوم الوزاري رقم 2.78.157 الصادر في 11 رجب 1400 (26 ماي 1980) للمحدد للشروط التي تقذف بها تفليها التكوير الزامية في ضمان استتباب الامن و سلامة المرور و النظافة و الصحة العمومية.
- ✓ المرسوم الوزاري رقم 2.97.787 الصادر في 6 شوال 1418 (04 فبراير 1998) ينطق بمعايير جودة لمياه و مجرد 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 ينطق بتدبير التفتيش من حيث السلامة و الجودة و للحيوانات الحية و المواد الحيوانية او من اصل حيواني.
- ✓ المرسوم الملكي رقم 2.00.425 الصادر في 10 رمضان 1421 (7 ديسمبر 2000) المنطق بمراقبة و انتاج و تسويق الحليب و مشتقاته.
- ✓ المرسوم الملكي رقم 2.04.553 الصادر في 24 يناير 2005 المنطق بالصب و الميلان و الرسمي و الإبداع المباشر لو غير المباشر في المياه المسطحة او الجوفية.
- ✓ المرسوم الوزاري رقم 2.07.1064 الصادر في 05 رجب 1429 (09 يوليوز 2008) ، المنطق بمزاولة الصيدلة و تسح الصيدليات و المؤسسات الصيدلية وفتحها.
- ✓ المرسوم الوزاري رقم : 2.12.502 الصادر في : 02 رجب 1434 (13 ماي 2013) بتطبيق القسم الاول من القانون رقم : 24.09 ، المنطق بسلامة المنتجات و الخدمات و بتتميم الظهير الشريف الصادر في : 09 رمضان 1331 (12 اگسطس 1913) بمثابة قانون الالتزامات و الطود.
- ✓ القرار الوزاري الصادر بتاريخ 07 رمضان 1333 (20 يوليوز 1915) المنطق بالإجراءات الوقائية ضد داء السعس.
- ✓ القرار الوزاري الصادر بتاريخ 18 جمادى لثانية 1334 (22 ابريل 1916) المنطق بالفاعسات السينمائية.
- ✓ القرار الوزاري الصادر بتاريخ 23 رجب 1332 (26 ماي 1916) المنطق بحماية المياه المسخرة لتزويد المدن و الحواضر.
- ✓ القرار الوزاري الصادر بتاريخ 14 محرم 1343 (16 غشت 1924) المنظم لصناعة المتلجات الغذائية.
- ✓ القرار الوزاري الصادر بتاريخ 26 محرم 1345 (06 غشت 1926) المنطق بمراقبة انتاج تحليب و بمثابة قانون منظم لمبيع الحليب و مشتقاته.
- ✓ القرار الوزاري الصادر بتاريخ في 25 اكتوبر 1932 المنظم لمراقبة الصيدليات -الضابون... و المنظم لمصحات الطفيلير - الحلافون.
- ✓ القرار الوزاري الصادر بتاريخ : 22 جمادى الثانية محرم 1352 (13 اكتوبر 1933) المنطق بتدريب المؤسسات المضرة او المزعة او الخطيرة (حسب ما تم تعديله و تميمه).
- ✓ القرار الوزاري الصادر بتاريخ (20 فبراير 1934) في الان بتفج الهزة لوقايتنا من داء الكلب.
- ✓ القرار الوزاري الصادر بتاريخ 26 يناير 1939 المنظم للقاعات السينمائية (حسب ما تم تعديله و تميمه).
- ✓ بناء على القرار الجماعي عدد : 93/01 الخاص بالمحافظة و تنظيم انصحة العامة .
- ✓ بناء على القرار الجماعي رقم : 98/01 الخاص بالمحافظة على النظافة العامة و حماية البيئة .
- ✓ بناء على القرار الجهلي رقم : 11 بتاريخ : 15/03/2019 المعدد للضرائب و الرسوم المسنحة لنادة ميزانية جماعة بني انصار.

- بناء على القرار التنظيمي رقم: 11 بتاريخ: 2019/06/10 المتعلق بتنظيم الملك اتعام الجماعي لأغراض مهنية تجارية أو صناعية.

✓ و بدأه على محضر لجنة تهيئة و التصير و تهيئة المجال بتاريخ: 2021/01/21.

✓ و بدأه على مداولة المجلس الجماعي المجتمع في إطار دورته العادية لشهر فبراير 2021 مطور عدد: بتاريخ: 03 فبراير 2021 .

يقرر ما يلي:

الباب الأول

المحافظة على الصحة العمومية

الفصل 1:

يعهد للمكتب الجماعي لحفظ الصحة و مصنعة الشرطة الإدارية لجماعة بني انصار بتفويض بكل الاعمال و المهام اليومية التي من شأنها ضمان الوقاية الصحية و النظافة و حماية البيئة و ذلك طبقا للقوانين و الانظمة الجاري بها العمل في إطار الاختصاصات الموكولة لرئيس الجماعة بمقتضى القانون التنظيمي للجماعات الترابية.

الفصل 2:

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

الفصل 3:

يعهد للمكتب الجماعي لحفظ الصحة و مصنعة شرطة الادارية بتطبيق كل القوانين و الانظمة الجاري بها العمل المتعلقة بمجال المحافظة على الصحة العمومية و النظافة و حماية البيئة و ذلك في المجالات التالية:

➤ مراقبة من الامراض المعدية و الوبائية او الخطيرة.

➤ مراقبة الاماكن المظلمة 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 المباني السكنية.

➤ مراقبة المؤسسات الاقتصادية على اختلاف انواعها.

➤ محاربة النواقل.

➤ تطهير الاماكن لتلوثة.

➤ مراقبة نظافة المؤسسات العمومية و الخاصة المفتوحة للعموم.

➤ مراقبة نظافة السيارات الاجرة و حافلات النقل الجماعي العمومي و المدرسي.

➤ مراقبة المراكز ذات الصيغة الاجتماعية و المؤسسات المدرسية و المؤسسات الصناعية للتفتيش.

➤ 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 الأبواب 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 شطبية معزولة أو ذاتية أن تقوم بأي عمل من شأنه أن يمس بالصحة العمومية و سلامة السكان داخل نفوس تراب الجماعة.

الفصل 5:

يتخذ المكتب الجماعي لحفظ الصحة جميع التدابير اللازمة ، من أجل تجنب و مكافحة انتشار الأمراض 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 بالتنسيق 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 الأمراض التي يجب التبليغ بها ، فإن المكتب الصحي الجماعي يقوم ببحث فسي هذا الشأن و يحول المطومات المحصل عليها إلى السلطة الصحية المختصة.
و في هذه الحالة يقوم المكتب الصحي الجماعي المضي ، و بالتنسيق مع مندوبية الصحة في إطار لجنة اليقظة الصحية بإجراء بحث و معالجة لتدارك و محاربة الأمراض المنطوية و اتخاذ إجراءات وقائية للصحة العمومية.

- حين توجد حالة مرضية وبائية معدية يجب عزل المريض و يجب تطهير المحل و الأثاث المستعمل من طرف الشخص المصاب و يكون لزاماً على المريض أن يحترم ما جاء في الإرشادات المتعلقة بالعزل و يوضع تحت الحراسة و المعالجة للحد من نفسي الوباء.

- يتم عزل كل شخص مصاب بمرض معد اما بمنزله او بأحد المستشفيات قصد معالجته.
- يسهو مكتب الجماعي لحفظ الصحة و بالتنسيق مع مندوبية الإقليمية لوزارة الصحة على عزل المرضى للمعدين، و عليه ان يمنع كل شخص مصاب بمرض معدى او ناقل لجراثيم او طفيليات من مزاولته أي عمل يجهد على الاتصال بالأفراد او ملامسة للاغذية او لمنتجات غذائية موجهة للاستهلاك من طرف العموم، و ذلك الى ان يتم شفاؤه و يتسلم شهادة طبية بناء على تحريات مغفيرة.

الفصل 8:

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

المصل 9:
يجب على تملجوزين و ارباب العمل و اسرة ذوي المريض في حالة الفلك بوجود حالة اصابة بداء معد مسبب الوباء ان يخبروا بذلك المديرية الإقليمية لوزارة الصحة او المكتب الجماعي لحفظ الصحة فوراً و بصفة استعجالية.

الجزء الثاني

الأوبئة و الأمراض الخطيرة

المصل 10:
في حفة انتشار أمراض وبائية يندف الطبيب مدير المكتب الجماعي لحفظ الصحة لو من يقوم مقامه و بتسليم مع المديرية الإقليمية لوزارة الصحة و بصفة استعجالية جميع الإجراءات اللازمة و التدابير الوقائية لحملة الصحة الصومية و سلامة السكان من هذه الأوبئة و ذلك بما يلي:

- ✓ المسهر على عزل الأشخاص المصابين بالوباء في مراكز العلاج.
- ✓ يجب معالجة أوكلر الوباء و كل الملابس و الأشياء التي كان يمتصلها المصاب بوسائل و طرق مصانق عليها من طرف المصالح المختصة.
- ✓ ابداء الفران و محاربة الحشرات و إتلاف لو هرق للمواد الموجودة بمحلاتهم.
- ✓ القيام بحملة تطهيرية و وقائية لتوعية أهل المصناب بالوباء... الخ.
- ✓ العمل على مكافحة الوباء (بالتلقيح الوقائي و العلاج... الخ).
- ✓ يجب أن يتم تطهير و معالجة (بالأوبئة و المبيدات) . للمحلات و الأثاث و النسيج و كل شيء أخسر مألوف بالمصه الشخص المصاب بمرض معد من طرف الأعران المختصين بالمكتب الجماعي لحفظ الصحة أو تحت مراقبتهم.
- ✓ و في حالة نقل أشياء قابلة للتطهير ، يجب أن يتم هذا لنقل بواسطة سيارة مغلقة مخصصة لهذا الغرض كما يجب تطهير هذه السيارة و معالجتها بالأوبئة و المبيدات بمجرد الانتهاء من عملية النقل.
- ✓ يجب على لخصوص نقل المرضى المعنيين بواسطة سيارات الإسعاف . التبعة للوقاية المنبئة المخصصة لهذا الغرض و يتحتم تطهير هذه السيارة بعد كل نقل.

المصل 11:

يمنع منعاً كلياً على اصطحاب السيارات الخاصة أو سيارات النقل الصومية من نقل أي مريض مصاب بسوباء أو داء معدى متلشي و ظاهر و معروف ، و في حالة المخالفة يتم تطهير السيارة على نفقة صاحبها .
و في حالة الأمراض الخطيرة الأخرى يجب أن تشر المديرية الإقليمية لوزارة الصحة و المكتب الصحي الجماعي فوراً قصد تخالف التدبير الاستعجالية للزامة للعد من الأفة .

الجزء الثالث

الوفيات

المصل 12:

يقوم طبيب المكتب الجماعي لحفظ الصحة او من يقوم مقامه ، بالمسهر على الإجراءات اللازمة لنقل الأشخاص الممتوفين بالشكل التالقي و المتمتة فيما يلي:

- ✓ لطلب الشرعي
 - ✓ تسليم شواهد الدفن
 - ✓ مراقبة عملية دفن الجثث و استخراجها من القبور
 - ✓ تنظيم مرفق نقل الجثث
 - ✓ شرطة الجنائز و المقابر
- و ذلك نون ما الاخلال بالشروط الصحية و الوقائية

الفصل 13:

يجب على قوى أو أهل الهلكة ان يطهروا عن كل وفساة الى المكتب الصحي للجماعي مع عدم الاهتال بما يستعمل من
تصريفات ادوية مصلح الحلة المدنية.

الفصل 14:

يقوم طبيب و ممرضو المكتب الجماعي لحفظ الصحة او من يقوم مقامه ،بمعاينة جثة الانسان الضواقي بثمانزل للملكة
من وفاة و بسلامتهم اخبار الشرطة القضائية عند الشك في ان الوفاة غير طبيعية.
ان كان سبب الوفاة مرض معد او وبائي يتخذ الطبيب المعني جميع الاجراءات اللازمة اثناء نقل الجثة و تدفن لتجنب
نقسي لمرض مع تطهير المنزل الذي كان موجودا به المتوفى.

الفصل 15:

- تكفن جثة بالمقبرة الجماعية و حسب التشريع الجاري به العمل. وينتم نقل جثة الميت من المسكن الى المقبرة
- بواسطة سيارة نقل الاموات المرخص لها او حملات تنض التي يجب تطهيرها بعد كل استعمال.
- تكفن المشيومات و الاعضاء البشرية الناتجة عن عمليات لابر 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 الا حسب التشريع الجاري به العمل، و من خلال الشباك الوحيد لنقل الجثث المحدث لهذا الغرض (بالمساحة).

الباب الثالث

مراقبة الحيوانات الاليفة

الفصل 16:

- يقوم المكتب الجماعي لحفظ الصحة بتمسيق مع المصلح البيطرية المختصة . بمراقبة الحيوانات الاليفة حيث يتخذ التدابير اللازمة من اجل ما يلي:
- ✓ منع شرود للبهائم المؤذية و المضرة.
 - ✓ مكافحة داء السع و كل الامراض الحيوانية المعدية التي تهدد صحة الانسان.
 - ✓ مكافحة الحشرات و الجردان و ذلك بالرئش بالانوية و المبيدات.
 - ✓ جمع الحيوانات للشردة و مكافحة الكلاب الضالة و التحكم فيها.
 - ✓ الصهر على نقل الحيوانات المينة من الشوارع.

الجزء الأول

مكافحة امراض الحيوانات المعدية للانسان

الفصل 17:

- ✓ يجب على اصحاب او ملكي الحيوانات في حالة الشك في وجود حلة اصابة هذه الأخيرة بداء او وباء (داء المل أو أنفلونزا الطيور أو أنفلونزا الخنزير... الخ) ان يمرض من الأمراض الحيوانية المعدية للانسان ان يخبروا بذلك المكتب الجماعي لحفظ الصحة فوراً و بصفة استعجالية.
- ✓ يجب على كل صاحب كلب ان يعطى بشهادة تفويج كلبه ضد داء السعر عندما يطالب بذلك مسنمة من طرف المصلح البيطرية المختصة.
- ✓ يجب اجبارياً تفويج كل كلب يعيش داخل المدار الحضري ضد داء الكلب في الاجال المفردة 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 مكممة.
- يمنع تجول الحيوانات التي ليس لها مالك او صاحب، حيث تعتبر كلاب ضالة يجب مطارقتها طبقاً للقوانين الجاري بها العمل المتعلقة بالتدابير التي يجب اتخاذها ضد داء السعري.
- كما يمنع 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 الكلب.
- 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 فروح في جلدها او مسجلة لتلقيح داخل الأسواق و المدار الحضري طبقاً للقوانين الجاري بها العمل المتعلقة بمكافحة داء السعري و كل الامراض التي تهدد الحيوانات الاليفة.

الفصل 20:

- يمنع الاحتفاظ بحيوانات داخل المجازر او بالدواجن داخل البنايات السكنية و الصروح و محارم المساكن ، كما يمنع تربية الدواب في الاسطبلات داخل المدينة.

الفصل 21:

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

الفصل 22:

- يجب ان تتوفر أماكن المرابط او الاسطبلات المرخص لها على تربية كنبمة (غير منقذة للموازل) ، مع مجرى متصل بشبكة التطهير كما ينحتم إزالة الأزبال كل صباح و غسل أرضية الاسطبل.

الفصل 23:

- يمنع على ملكي الكلاب تركها ضالة في الطريق و الشوارع العمومية و يجب عليهم تلقيحها ضد الامراض المعدية كما يمنع ترك الحيوانات الأخرى كالمنشية 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 للجماعي او 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 بالمسهر على نظافة المياه و ذلك بتفاد جميع التدابير التالية
- حماية ومراقبة نظافة نظم المياه المخصصة للاستهلاك خاصة :
 - الماء الصالح للشرب و المياه المعبأة للشرب .
 - المياه المخصصة للسياحة .
 - مياه الآبار و الصهاريج و المستودعات .
 - الشاحنات الصهر بجمية الموزعة للماء بتجماعة .
 - مراقبة تصريف و إيصال المياه المنسفة (المكرة) .
 - مراقبة المياه المعبأة في فارورات لتبيع للمصوم .
 - مراقبة معالجة المياه العادمة و مياه الأمطار و التخلص من مياه المستنقعات .
 - القيام بكل الأعمال المنطقة برش الأنوية و المبيدات لمكافحة آفة الصحة العامة .

الفصل 25:

- يقوم المكتب الجماعي لحفظ الصحة :
- المسهر و بتسييل 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 بالخذ عينات من الابيب 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 أو جماعة سواء كانت شخصية ، مطوية أو ذاتية (مالك الأرض عارية أو يمتلئ أو ارض مخصصة للبناء) ان يقوم بأعمال أو اشغال من شأنها ان تؤدي الى تجمع للمياه، سواء كانت ناتجة عن مياه الامطار أو التسيل أو مياه الري أو ما شابه ذلك، مما ينجم عنه تكون مستنقعات تنثر انتشار الحشرات و البعوض و تكون لها ثار سلبية على الصحة العمومية و سلامة السكان.

الفصل 27:

يمنع منعاً كلياً استعمال مياه الآبار في الأوسكن العمومية كالمقاهي و المطاعم و الفنادق للشرب أو الاعداد الطعام .

الفصل 28:

يمنع استعمال احواض الماء الراكد و البراميل و الأوعية المثبتة في الأرض لسلي الحدائق. و كل حاوية ماء يجب ان تفرغ و تطف كل ثمانية أيام على الأقل و يحدد 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 ملاوي لبرقات البعوض .

الفصل 30:

يتعين اتخاذ جميع الإجراءات و الوسائل الضرورية لنقضاء على توالد و نمو بركات البعوض بتجمعات المياه التي يستعين لظئتها أو تحفيها و ذلك بالطرق المصالح عليها من طرف المصالح الجماعية أو المنطة الصحية المضية .

الفصل 31:
يتعين على المالكين لغزوات المياه أو الأحواض أو الأبار تنظيمها و تجهيزها خاصة مضادة للمعوض أو (hulle) (de paraffine) محلقتها بمكب زيت الفمغ على سطح الخطاه

الفصل 32:
يتم ربط تصريف المياه المتصلة بقنوات تصريف مياه الأمطار أو تصريفها بالآلوية أو مجرى مياه الأمطار أو المطار المشفوفة

الفصل 33:
يجب على المالكين و مسنظي الاراضي الفلاحية صيانة الموائى و القنوات و محارى المياه و الغزوات بصفة تمنع ركود المياه للقضاء على كل ماوى نواتج البعوض.

الفصل 34:
يجب على مفاولى الاشغال الصومية و الخاصة اجتناب خلق ماوى ليرقات البعوض عند الجاز الاشغال ا و بعد انتهائها.

الفصل 35:
يمنع استغلال محيط التناظرات و المساحات الصومية و احواض و ينابيع المياه بما يلي :

- ✓ رمى قنورات او بقايا الاشياء المتصلة،
- ✓ استغلالها للتصيين او لفضل الاواني او شابه ذلك،
- ✓ الفراغ المياه المتصلة و بقايا المواد الاصطناعية،
- ✓ غسل السيارات بجوارها،
- ✓ ايراد الحيوانات منها بكيفية مباشرة،
- ✓ تحويل مجرى المياه الى سيل ماء او ايقاف مجراه بواسطة ما،

الجزء الثالث

مكافحة الجردان

الفصل 36:
* يجب على المالكين و المتصرفين و الوكلاء او من يمثلهم. وكذلك المؤسسات الصومية و الخاصة اصحاب الاراضي الفارغة او الاراضي المبنية او العمارات و تواجها او المخازن ان يحترموا الشروط الصحية الجارى بها الصل على توفير و صلاحية وسائل الوقاية ضد ولوج و انتشار الجردان بهذه البنات و اتخذ الاجراءات اللازمة لمحاربتها بالتعاون مع المؤسسات المختصة المعتمدة و مرخص لها ، فى مكافحة الة الصحة العامة و اخبلى المكتب الجماعى لحفظ الصحة فى حالة تكاثر و انتشار الجردان بهذه البنات كما يجب عليهم الاتخراط و اتباع التوصيات الصحية بكل مسولية اثناء الحملات السنوية المنظمة لمكافحة الة الصحة العامة.
* كما يجب ان تكون محاربة نواتل الامراض من حشرات و جردان بواسطة مييدات و مواد مصكلى عليها من طرف وزارة الصحة،

الباب الخامس

الجزء الأول

المراقبة الصحية للمواد الغذائية

الفصل 37:

• يعهد للمكتب الجماعي لحفظ الصحة المراهبة على المسنور الصحي للمؤسسات و مطاولات البيع بالجملة أو نصف الجملة و التسيير و المطاعم الجماعية و إعماله تقرير بذلك إلى المصلحة المختصة بالترخيص.
• يجب أن يوجه مشغل المؤسسة أو المطولة المذكورة طلب الترخيص و الاعتماد الصحي قبل الشروع في استغلالها كما يجب أن يرفق هذا الطلب بمنف يتألف من جزأين: اداري و تقني.

الفصل 38:

• مسلم للمكتب الجماعي لحفظ الصحة تقريره بعد القيام بالتحقق الملف و اذا تبين انه غير تام يجب اشعار الطاقب في اجل شهر مع الاشارة الى الوثائق و المعطيات الناقصة، و عند خضوع الاجل المشار اليه في توجيه الاشعار يعتبر الطاقب مغفولا.

• عند قبول الطلب، تقوم اللجنة المشتركة المكونة من ممثل المكتب الجماعي لحفظ الصحة و ممثل المكتب الوطني لتسليمه الصحية الغذائية و المصالح المختصة لوزارة الصحة لدخل اجل لا يتعدى 45 يوما بزيارة ميدانية للمؤسسات لمراقبة مدى مطابقتها للمتطلبات المنصوص عليها قانونيا.
• و يمنع الترخيص او الاعتماد الصحي عندما يتبين للجنة المشتركة ان المؤسسة لا تستجيب لكل الشروط اللازمة.

الفصل 39:

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

الفصل 40:

يكلف طبيب المكتب الجماعي لحفظ الصحة و الاعوان المحليين التابعون له بمراقبة جودة المواد الغذائية و المشروبات و التوابل المعروضة للبيع او للاستهلاك العمومي في المحلات التجارية المخصصة لها او المعروضة في الاسواق الجماعية بمختلف احياء المدينة و يتخذون الاجراءات الجزئية بعد التأكد من مخالفة الشروط الصحية و ابياتها بحضور في عين المكان في حق المخالفين للقواعد الصحية و ذلك طبقا للقوانين الجاري بها العمل.

الفصل 41:

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

- ✓ جميع انواع المواد الغذائية،
- ✓ جميع انواع اللحوم البيضاء و الحمراء و الأسماك.
- ✓ الخضرا و الفواكه
- ✓ العنبي و مشتقاته،
- ✓ جميع انواع المشروبات،
- ✓ جميع انواع الحلويات و الخبز،
- ✓ جميع انواع الاطعمة و المخلوقات،
- ✓ جميع انواع الحبوب و الدقيق،
- ✓ جميع انواع التوابل و البقالة و العطور و مواد التنظيف،

الجزء الثاني

مراقبة الشروط الصحية اثناء التداول و التجارة في المواد الغذائية

بيع المواد الغذائية

الفصل 42:

- ✓ يقوم طبيب و تقنيا حفظ الصحة و الاخوان المحظنين 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 المحطات و المصبرات و المواد الغذائية المملوطة... الخ.
- ✓ مراقبة الاسكان للتجهيزات و الآلات التي تستعمل لإنتاج المواد الغذائية أو الاتجار فيها،
- ✓ مراقبة وسائل النقل لتوزيع الخبز في ظروف صحية جيدة و نظيفة.
- ✓ كما يسهرون على مراقبة الحالة الصحية للأشخاص العاملين المكثفين بالإنتاج أو الاتجار في المواد الغذائية، وتكون هذه المراقبة بصفة دورية مع تمكنهم من بطلانة صحية شاملة لكل واحد منهم.

الفصل 43:

- ✓ يجب على جميع نقط بيع للمنتجات الغذائية و المأكولات الخفيفة و المطاعم الجماعية التزود بالمواد الحيوانية و ذات الأصل الحيواني بما فيها اللحوم البيضاء و المنتجات البحرية و الطيب و مشتقاته و الفسدة المتكسبة...و التي تم تحضيرها بوحدة مرخصة من طرف المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية و تحمل رقم اعتماد أو الترخيص الصحي،
- ✓ كما يجب على جميع المؤسسات الفاعلة في القطاع الغذائي عبر مختلف مراحل و سلاسل الإنتاج، المناولة، التوضيب، النقل، التخزين و التوزيع الحصول على ترخيص من طرف الجماعة و الاعتماد الصحي من طرف المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية،
- ✓ كما يجب ان تكون وسائل و مواد التغليف المواد الغذائية بنقط البيع مطابقة للمعايير المنصوص عليها فتونيا من أجل الحفاظ على صحة المستهلك.

الفصل 44:

- ✓ يحق لطبيب المكتب الجماعي لحفظ الصحة أو من يقوم مقامه ، و تقني حفظ الصحة المحظنين للتأهين لهم ، القيام بحجز مواد الغذائية الفاسدة و الغير الصالحة للاستهلاك في الحال وجودها بمحلات البيع أو المستودعات و المخازن و يستوجب عليهم القيام بإتلافها طبقا للمساطر الجاري بها العمل مع تحرير محضر أثبت الحالة في عين المكان.
- ✓ يسلم طبيب المكتب الجماعي لحفظ الصحة أو من يقوم مقامه و تقني حفظ الصحة و الأخوان المحظنين عند اخذ العينات للفحص تسجيل نوع المنتج و وزنه و مصدره و المؤسسة المنتجة له و تسليم وصل لصاحب المحل، و الاحتفاظ بالوصل الأصلي للمصلح 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 نهوية و إضاءة كافية،
- ✓ أن تكون أرضية المحل من غير منفذة للماء غير ماصة، سهلة التنظيف و الضل و مضادة للانزلاق،
- ✓ أن تكون الواجهة و الأبواب من الألمنيوم و الزجاج بحيث تكون غير منفذة للماء غير ماصة له ذات أسطح مساءة و سهلة التنظيف.
- ✓ أن يكون مزودا بالآت التبريد و التلاجات الكافية و مجهزة بجهاز قياس درجة الحرارة تسهل قراءته و متوفر على الأدوات اللازمة و أوراق و لوازم التنظيف.
- ✓ أن يكون المحل متوفرا على طاولات و مرفاع و رفوف معنبة غير قابلة للصدأ تعرض البضائع عليها بحيث يكون ارتفاع الرف السفلي عن سطح الأرض بـ 30 سم ليسهل التنظيف أسفله و أن لا يزيد ارتفاع كامل السرف عن 185 سم حتى يصبح في متناول المستخدمين و الزبناء.
- ✓ أن تعرض المواد الغذائية و المواد الأولية المخصصة لإعداد الطعام و المنتجات الغذائية المعدة للبيع ، في واجهات و خزانات زجاجية مبردة حتى لا تتعرض للتلف أو الغبار أو تلمس بأيدي الزبناء أو الحشرات أو الهواء.
- ✓ يجب توفير وعاء ملاءم للتفايات 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 أو من خلال ملاقط نظيفة.
- ✓ كما يجب على البائع ان لا يستعمل المحل التجاري كمرقد لبني أو كمطبخ.

الفصل 46:

- يجب على أصحاب المحلات و المقاهي و المطاعم و المتاجر نفس الارصفة الواقعة امام محلاتهم قبل مرور عسل النظافة و وضع النفايات داخل صندوق النظافة المخصصة لها.
- يمنع على اصحاب المتاجر عرض البضائع للبيع على الرصيف الا بترخيص من الجماعة.
- و في حلة تواجد الناعة الجنتين في قضاء الناجر ، يصير الناجر اولى بعرض بضائحه امام العمل.

الفصل 47:

يجب على اصحاب المحلات و المقاهي و المطاعم تنظيف الارعية المستعملة لجمع نفايات المحلات النجسية بشكل منظم و كل وعاء غير ملائم يجب استبداله.

الفصل 48:

يجب على عارضى البضائع امام محلاتهم المرخص لهم ، صيانة الأماكن و ضواهي و واجهات متاجرهم ، كما يجب عليهم و تنظيفها كل يوم قبل و بعد عرض البضائع .

وسائل نقل المواد الغذائية :

الفصل 49:

- كما يحق لطبيب المكتب الجماعي لحفظ الصحة و الاعوان المحلفين التبعون 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 (المطبة و المصبرة) مصانة جيدا و تنظيف بصفة مستمرة و دائمة و أن تستعمل حصريا لنقل المواد الغذائية من هذا النوع و مرخصة من المكتب للصحة و السلامة.
- ✓ اما نقل المواد الغذائية و المواد الأولية المخصصة لإعداد الطعم و المنقوجات الغذائية المعدة للبيع فيجب ان يتم داخل مركبات مغلقة باحكام مخصصة لهذا الغرض حتى لا تتعرض للتلوث او الغبار او تماس بأيدي الزبائن او عرضة للحرارة او للهواء كما يجب ان تنظيف بعد كل نقل و تطهر بانتظام و مرخصة من مكتب الصحة و السلامة.

الفصل 50:

يمنع استعمال وسائل نقل المواد الغذائية بدون ترخيص قانوني من المصالح المختصة ، و يجب ان تجهز بشكل يمكنها من حماية المنقوجات 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 المطبة في حاويات مخصصة حصرا لنقل المنتجات الغذائية و يجب ان تكتب بشكل واضح و مرتني و مقروء و غير قابل للمحو على هذه الحاويات اشارة تبين استخدامها لنقل المواد الغذائية باللغة العربية و بلغة اجنبية او اكثر اذا استقر الامر ذلك.

الفصل 52:

يجب نقل البيض و المحتضرات الغذائية المحتوية على الكريمة و البيض في اطباق و اواني تحميها من التلوث و نحافظ على خصوصيتها ، و لا يجوز في اي حال من الاحوال وضع هذه المواد مباشرة على الارض عند شحنها او انزالها و يتعين وضع الاطباق و الاواني داخل وسائل النقل بصفة تضمن التهوية الجيدة.

الفصل 53:

يتعين نقل البيض الطازج على حدة في وسائل نقل مغلقة ذات حرارة مستقلة و مضيئة و خالية من الروائح . يجب نقل الفسدة المتجمدة و المتجمدة في وسائل نقل مبردة لا تقل درجة حرارتها عن 18 درجة مئوية تحت الصفر داخل اواني محكمة الاغلاق بعد تنظيفها و تطهيرها مسبقا.

يجب القيام بتطهير جيد للمحويات عقب كل شحنة في حالة استئصال الحاويات المذكورة لنقل منتجات غذائية مختلفة، انطلاقاً من أي 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 إضاءة كافية.
- ✓ أن تكون أرضية المحل من غير منطف للماء، غير ماصة، سهلة التنظيف و الضل و مضادة للانزلاق.
- ✓ أن تكون الواجهة و الأبواب من الألمنيوم و الزجاج بحيث تكون غير منطف للماء. غير ماصة له ذات أسطح ملساء و سهلة التنظيف.
- ✓ أن يكون مزودا بحوض غسل عميق من أجل تنظيف و تطهير الأدوات و المعدات.
- ✓ أن تكون الجدران مزودة بطبقة عازل على الأقل.
- ✓ أن يكون مزودا بالماء الصالح للشرب و سفوف المياه لأعمال التنظيف و التطهير بالماء الساخن.
- ✓ مزود بالآت التبريد الكافية و مجهزة بجهاز قياس درجة الحرارة تسهل قراءته . و التلاجة تنظف يوميا و تحتفظ بدرجة حرارية تتراوح ما بين (+3 و +8).
- ✓ مزودا بالآواني و المعدات و الأدوات اللازمة . و كل التجهيزات الضرورية لقطع اللحوم ، و على أوراق و توائم التنظيف إضافة إلى وجود لوحة بلاستيكية يقطع عليها اللحم تفصل في كل وقت.
- ✓ أن يتوفر المحل على فضيان من الأبنوكس . تكون نظيفة كي يطلق عليها اللحوم على ارتفاع كافي . حتى لا تلمس الأرض و بعيدة عن الحائط بحوالي 20 سنتيمتر: على الأقل.
- ✓ ضرورة التوفر المحل على آلة كهربائية لقتل الذباب و الحشرات.
- ✓ يجب أن تعرض اللحوم المعدة للبيع في واجهة زجاجية حتى لا يتعرض لتلف أو الضباب أو الشمس باليدي الزبائن أو عرضة للحشرات أو الهواء.
- ✓ على الصل ارتداء البسمة نظيفة و قبعات و استئصال الفضلات.
- ✓ كما يجب على البائع أن لا يستعمل المحل التجاري كمرفد لبني أو كمطبخ.

الفصل 56:

يمنع منعاً كلياً على أي كان أن يعرض اللحوم للبيع سواء كانت لتأجير فيها أو من أجل الاستهلاك في محل عسومي 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 الضم و المعز و الإبل كما يمنع بيع اللحوم في أسواق غير مرخصة لهذا الغلبة 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.

يمنع فرم اللحوم الحمراء صميغاً إلا بطلب من الزبون، كما يمنع الاحتفاظ باللفنة داخل آلة الطحن.

- ✓ يجب الحرص على النظافة الشخصية لباعى اللحوم الحمراء. بالزامهم ارتداء ملابس نظيفة ذات لون فاتح سهلة لتغيير. وكذا ارتداء القفصات و النظارات حرصاً على ضمان شروط الصحة و النظافة داخل المحل.
- ✓ يجب أن يخضع الجزار باع اللحوم الحمراء للفحص طبي يطمئن على أثره البطاقة الصحية و تكون الملفات المنظفة بصحةهم مطبقة لمآلئهم الراحنة.

- يجب على الجزار باع اللحوم الحمراء احترام شروط النظافة و عليه الالتزام بما يلي:
- ✓ تنظيف المحل نظافة كاملة من الأرض و جدران و أثواب و أثواب يومياً و باستمرار.
- ✓ تستخدم في عمليات التنظيف و التطهير المواد المطهرة المرخصة للاستعمال في المؤسسات الغذائية.
- ✓ إلا ينشر أعمال التنظيف و التطهير و محاربة الحشرات و الجرثيم 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 للنفائات عزلة ، و سهلة التنظيف و تكون قابلة للإقلال المحكم . و نوضع في مكان منعزل.
- ✓ يجب الحرص على النظافة الشخصية للمستخدمين ، و ذلك بالزامهم ارتداء ملابس عمل نظيفة . حرصاً على ضمان شروط الصحة و النظافة كما يمنع الأكل و الشرب و التدخين أو أي عمل مشابه من شأنه نقل البعوض في مكان فصل.

نقل اللحوم :

- يجب أن تكون اللحوم المعدة للنقل معترف صميغاً بصلاحياتها و أن تكون حاملة لشمع الطبيب البيطري، و يجب أن تكون هذا الطابع واضحاً وضوحاً تاماً بحيث يمكن قراءته و أن يحمل اسم المؤسسة الصائر عليها.

- نقل اللحوم و الأضياء 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 الأضياء في نفس الوقت.
- و يجب تجهيز هذه الوسائل من الداخل بغلاف غير قابل للتلف و سهل التنظيف و التطهير بصفة تمنع تسرب الموائد 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.

- ✓ يجب تجهيز وسائل النقل من الداخل بسكة حديدية بها معلق من مادة الالنيوكس " INOX " بصفة تمنع التلويح المطلقة بها من الالتصاق بأرضية العربة . و يجب تجهيزها بمسائر بلاستيكية شفافة تمنع تسرب البرودة و تحفظ الدخل من الملوثات.
- ✓ يجب تزويد مفصورة القيادة بلوحة قراءة درجة الحرارة .
- ✓ يجب أن تحمل وسائل النقل عبارة "نقل اللحوم" ظاهرة للعيان ذات حجم لنى (50cmX150cm) و رقم الترخيص المعتمد من المصالح المعنية.

- يجب أن تخضع وسائل نقل اللحوم بعد كل عملية نقل للصنبت التالية حسب الترتيب التالي:
- أ- الغسل بالماء الساخن الممزوج بمحلول منظف.
- ب- الغسل بالماء الجزي الصالح للشرب.

تد النظير بالماء الممزوج بمحلول كلوري .
تضع الأواني المعدة لجمع الموائل وكذلك الأواني المخصصة لنقل الأضياء لنفس الصلابة التظليل و النظير .

الفصل 67:

يجب أن تكون نوسائل النقل المخصصة للحموم و الأضياء و بصفة عامة و كل منققت الحموم المعدة للاستهلاك بطاقة صلبة مصلمة من طرف الجماعة أو المنطقة 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 الحموم المجمدة في وسيل نقل مبردة لا تقل درجة حرارتها عن 18 درجة مئوية تحت الصفر .

نقل اللحم البياض و الدواجن :

الفصل 69:

- ✓ يجب أن يتوفر محل بيع اللحم البياض على الشروط اللازمة لحفظ الصحة و السلامة التالية:
 - ✓ أن تكون مصلمة 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 للتظليل .
 - ✓ أن تكون أرضية المحل من غير منفذ للماء ، غير ماصة ، سهلة التظليل و الغسل و مضادة للانزلاق .
 - ✓ أن تكون الجدران مزججة بطو مترين على الأقل .
 - ✓ يجب أن تعرض اللحم البياض المعدة لتبيع في واجهات و خزانات زجاجية مكيمة للهواء حتى لا تتعرض للتلوث أو الغبار أو تماس بأيدي الزبناء أو الحشرات أو الهواء .
 - ✓ مزود بالآت التبريد الكافية و مجهزة بجهز قياس درجة الحرارة تسهل قراءته ، و التلاجة تنظف يوميا و تحتفظ بدرجة حرارية تتراوح ما بين (4- و 8-°) .
 - ✓ أن يكون مزودا بالأواني و المعدات و الاتوات اللازمة و كل التجهيزات الضرورية لقطع اللحم . و على أورانق و لوزم التظليل إضافة إلى وجود نوحة بلاستيكية يقطع عليها اللحم تفصل في كل وقت .
 - ✓ يجب توفير طاولات الأينوكس أو الرخام لصنات التجهيز و التظليل و التقطيع .
 - ✓ يجب تطهير الاتوات و المعدات بما يلي بفرض التطهير بعد تنظيفها و تطهيرها .
 - ✓ على العمال ارتداء ألبسة بياض نظيفة و قبعات و استعمال القفازات ، مع ضرورة توفر المحل على آلة كهربائية لإبادة الفئاب و الحشرات .

الفصل 70:

لا يمكن استغلال محلات بيع اللحم البياض إلا لبيع لحم (الدواجن- الأرنب -الديك الرومي-... الخ) ، وطبقا للقوانين و الشروط المصولة بها في هذا الإطار .

الفصل 71:

يمنع منعا كليا ذبح و تبيض النجاج داخل المحل المخصص لبيع اللحم البياض . كما يمنع وجود أي حيوانات ر طيور حية داخل المحل .

الفصل 72:

يمنع منعا كليا فتح محلات اللحم البياض بدون رخصة قانونية . وطبقا للقوانين و الشروط المصولة بها في هذا الإطار .

الفصل 73:

يمنع فرم اللحم البياض مسببا إلا بطيب من الزبون . كما يمنع الاحتفاظ بالكفنة داخل آلة الطحن .

الفصل 74:

يجب أن تكون الوسائل المنصولة لنقل اللحوم البيضاء مصنأة جيدا و تنظيف بصفة مستمرة و دائمة و ان تستعمل حصريا لنقل اللحوم البيضاء، و تستجيب للشروط المسبقة الطبقة على وسائل نقل اللحوم المشار اليه في هذا الفرار.

الفصل 75:

على بائعي اللحوم أن يتفروا على الطهارة البدنية و على بنئة بيضاء نظيفة و على بطفلة صحية منزوية المفعول مسلمة من طرف المكتب الجماعي لطفلة 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 و التطهير و محاربة العشرات و الجراثيم إلا بعد الانتهاء من العمل.
- ✓ أن تكون الأواني المستعملة داخل المحل من مواد غير قابلة للتآكل و تصدأ.
- ✓ أن تكون الأوعية المعدة للنفائات عازلة و سهلة التنظيف و تكون قابلة للأقلل المحكم و توضع في مكان منعزل و يتم اخراجها خلال مرور شاحنة النظافة بالقرب منهم .
- ✓ يجب ان يكون حائط فاصل و عزل بين رفوف بيع اللحوم للبيضاء و مكان ذبح الطيور للحفاظ على الصحة العامة.
- ✓ يمنع الأكل و الشرب و للتخزين أو أي عمل مشابه من شانه نقل الطوى 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:

تقل لحوم الدواجن و الأعضاء 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 النينة منها، و يجب تجهيز هذه الوسائل من الداخل بغلاف غير قابل للتظن 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 ان تخضع وسائل نقل لحوم الدواجن و مستحضراتها بعد كل عملية نقل للمطبات التالية حسب الترتيب التالي:
أ- الفصل بالماء الساخن الممزوج بمطبول منظف.

بيع الأسماك :

الفصل 83:

يمنع مطلقا فتح محلات بيع الأسماك بدون رخص قانونية تمنح من طرف إدارة الجماعة.

الفصل 84:

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

الفصل 85:

- يجب أن تتوفر 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 اضاءة 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 الفصل و مضادة للانزلاق.
 - ✓ أن تكون الجدران مزججة بطو مترين على الأقل.
 - ✓ أن يكون مزودا بالماء الصالح للشرب من اجل النظافة.
 - ✓ مريوطة بشبكة الواد العار.
 - ✓ 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 الالمنيوم او الرخام لصلبات التحيز و التنظيف و التقطيع.
 - ✓ يجب تعقيم الاواني و المعدات بما يلي بغرض التعقيم بعد تنظيفها و تطهيرها.
 - ✓ يجب ان يوفر محل بيع الاسماك على تلاجة يتم تنظيفها كل يوم و تحفظ بدرجة حرارية تتراوح ما بين +3° و +8°.

الفصل 86:

يجب ان تباع الاسماك فوق بسوط مفتوحة مع استعمال التبع للمحافظة على جودتها و لت البيع كما يجب ان تكون الكباس المستعملة لبيع السمك بلاستيكية ذات اللون الابيض لظف، و المرخص بها .

الفصل 87:

يجب ان تكون الوسائل المستعملة لنقل الاسماك نظيفة بصفة مستمرة و دائمة و ان تستعمل الا لنقل الاسماك.

الفصل 88:

على بائعي السمك ان يتولوا على الطهارة البدنية و على بذلة بيضاء نظيفة و بطاقة صحية مسلمة من طرف المكتب لجماعي لحفظ الصحة سارية المفعول.

الفصل 89:

- يجب على بائع السمك احترام شروط النظافة و عليه الالتزام بما يلي:
- ✓ تنظيف المحل نظيفة كاملة من الأرض و جدران و أبواب و اولني 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 الا بعد الانتهاء من البيع.
 - ✓ يلزم ان تكون الأوعية المعدة للتفاهات عازلة و سهلة التنظيف و تكون قابلة للإفلال المحكم و توضع في مكان منقول و رميها بحاويات الازبال القريبة منهم .

يجب أن تعرض الأسماك و منتجات البحر في حالة جيدة غير مغطاة / مغطاة الرأس او محرومة من التجميد و من عيونها او من جزء من جسدها بدون تعريضها للتلف و جودتها.

نقل الأسماك:

يجب أن تكون الأسماك و منتجات البحر المفقولة و المعدة للبيع مغفلة مسبقا بصلاحياتها للاستهلاك بواسطة صناديق بلاستيكية مرخصة من طرف المكتب الوطني للصيد البحري و يتعين على الناقل ان يكون هاملا للتفحص الصفر من المصالح الصحية المعنية.

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

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

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

يجب أن تحمل وسائل النقل عبارة اسمك ظاهرة للعيان ذات حجم انفي (50cmX150cm) و رقم الترخيص المعتمد من المصالح المعنية.

يجب أن تخضع وسائل النقل بعد كل عملية نقل للعمليات التالية حسب الترتيب التالي:

أ- الغسل بالماء الساخن الممزوج بمطول منظف،

ب- الغسل بالماء الجاري الصالح للشرب،

ت- التطهير بالماء الممزوج بمطول كلوري.

يجب ان تكون للسانق و العاملين بطواع النقل المخصص للأسماك المعدة للاستهلاك بطاقة صحية مضمنة من طرف السلطة الصحية المعنية.

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

يشترط أن تكون مواقع الحمل داخل الاسواق الجماعية و تتوفر على رخصة من المصالح الجماعية المختصة و يجب ان تكون مساهمة العمل متساوية مع نوع النشاط و حجم العمل.

الفصل 101:

يجب توفير الاضاءة القافية في ارجاء المحل و حول الاطراف خاصة لتسهيل عمليات المناجعة و الفحص. كما يجب توفير تهوية مناسبة و درجة الحرارة مناسبة للطيور و تغير هوائه بصورة منتظمة.

الفصل 101:

يجب توفير الافاص من معدن غير قابلة للصدأ متعددة الانوار مزودة بعتلات منحرفة لتسهيل عمليات العرفة و التنظيف و بدراج سفينة سهلة الفتح و التركيب و التنظيف تجمع مخلفات الدجاج و ان تتوفر هذه الالفاظ على تهوية و تحكم مناسبين.

الفصل 102:

- ✓ يجب فصل منطقة الذبح و التنظيف عن منطقة العرض بحائط عازل و نافذة محكمة الاغلاق، مع توفير الالوات و المعدات من الالونكس، و ان تكون آلة نزع الريش من مولا صحية غير ضارة و الال تحتوي معادن قابلة للصدأ مصنعة بطريقة سليمة بحلويات تجمع مخلفات التنظيف.
- ✓ يجب توفير حوض عميق من الالونكس خاص بالذبح مزود بالقصاع من الالونكس لتصلبة الدم بعد الذبح و متصلة بخطوط الصرف الصحي من الاسفل.
- ✓ يجب توفير حوض اخر مزوج عميق من الالونكس للقيام بعمليات الضل و التنظيف و لا يجوز الاحتفاظ بمخلفات الدجاج داخل المحلات و القيام بالتخلص منها بصفة منتظمة.
- ✓ يجب توفير طاولات من الالونكس او الرخام لعمليات التجهيز و التنظيف و التقطيع.
- ✓ يجب توفير جهاز نظيم بالاشعة للالوات بعد تنظيفها و تطهيرها.
- ✓ يجب توفير سخان مياه بالمحل للقيام بصلية نزع الريش و كذلك لتنظيف البومي.
- ✓ يجب ذبح الطيور امام الزبناء، و يمنع بيع الطيور المريضة او الميتهنة . و يجب عزلها و اخبار المصالح الصحية و البيطرية . او مكتب حفظ للصحة الجماعية.
- ✓ يجب تزويد المحل بآلة تبريد لحفظ الطيور بعد الذبح.
- ✓ يجب على بلعي الالوان ان تتوفر على الطهارة البنية على بذلة بيضاء نظيفة و على بطاقة صحية مسلمة من طرف 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 الضل و التطهير و غير مؤذية للطيور و يمنع استعمال المواد الخشبية.
- يجب نقل الطيور الداجنة في سلات و ناقص لا تنوي 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 نشر نظيات الطيور و ريشها على الطريق و ان تمكن من مراقبة صحة الطيور أثناء نقلها ، و ان تكون قابلة للتنظيف و الضل و التطهير.

الفصل 104:

- يجب ان تخضع وسائل نقل الدواجن و الطيور الحية بعد كل عملية نقل للعمليات التالية حسب الترتيب التالي:
 - أ- الضل بالماء الساخن المزوج بمحلول منظف.
 - ب- الضل بالماء الجاري الصالح للشرب.
 - ت- التطهير بالماء المزوج بمحلول كلورين . يحتوي بصفة مستمرة على 0.2 في الالف من الكلور ، او نسبة 5 في

بيع الخضار و الفواكه :

الفصل 105:

- لا يمكن السماح ببيع الخضار و الفواكه الا في الاماكن المخصصة لهذا الغرض داخل اسواق جماعية او داخل المحلات التي تستوفى الشروط الصحية ويجب ان يتوفر لبيع الخضار و الفواكه الشروط التالية:
- ✓ ان يكون المحل نظيفا و مسجما بما فيها الكفلية متوفرا على تهوية كافية.
- ✓ ان تعرض و ترتب الخضار و الفواكه في صناديق بالشكل اللائق.
- ✓ ان تكون الخضار و الفواكه المعروضة للبيع في حفة طرية و غير مطنة.
- ✓ كما يجب ان تكون الاكياس الممنهولة لبيع الخضار و الفواكه ورقية.
- ✓ يمنع بيع الخضار و الفواكه ، التي ثبت انها من مفرس يمسى من مياه اسنة او مياه مشتقة من قنوات النظهير او مياه ملوثة و في هذه الحالة يتم حجزها.
- ✓ يمكن حجز الخضار و الفواكه المسقية بالمياه الملوثة العكرة حتى داخل المفرس اذا كان هذا الاخير موجود داخل مدار الجماعة.
- ✓ يجب على باع الخضار و الفواكه احترام شروط النظافة و عليه للالتزام بما يلي:
- ✓ تنظيف المحل نظافة كاملة من لرض و جدران و ابواب و صناديق.
- ✓ ان تكون الاوعية المعدة للتلفيات و جميع الخضار للخدمة عزلة و سهلة التنظيف و تكون قابلة للتلف للمحکم و 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 بالتنسيق مع المصالح البيطرية و بعد الحصول على الاعتماد و الترخيص من طرف الجماعة لمزولة هذه الاشطة ، و تشمل جميع اشكال منتجات الحليب و مشتقاته:
- ✓ الحليب و مشتقاته كالزائب و اللبن و الزبدة و الجبن بجميع انواعه للسمن- القشدة.
- ✓ الحليب القوي و المبستر و المعقم.
- ✓ مسحوق الحليب ، الحليب المركز، القشيدات المتكجة.
- ✓ المشروبات بالقشدة و كل منتج لبنى محضر اخر.
- و تشمل هذه المراقبة جميع مراحل الانتاج ابتداء من عملية التحضير و جلب الحليب من الضيعات الملاحية الى مرحلة البيع و التسويق من طرف المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية ONSSA كما تشمل المراقبة ايضا و وسائل نقل الحليب و بيع المنتجات اللبنية و تجهيزات 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 اضاءة كافية، مع الفصل بين منطقة العرض و منطقة التحضير.

الفصل 108:

- ✓ يشترط في بيع الحليب و الابيان اللبنية ان يكون مصدرها معروفا خاضعا للمراقبة البيطرية مع اشهار شهادته الصحية.

- ✓ لا يمكن بيع الحليب الا في الممنوعات و العناصر المجهزة لهذا الغرض بأجهزة التبريد
- ✓ يجب ان يوضع الحليب النقي في اوعية خاصة و مصنوعة جيداً نظيفة و مطهرة قبل استعمالها و ان يتم نظفها فور تعبئتها و تبريدها
- ✓ يجب ألا يتجاوز 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 يبتقون أو يبيعون الحليب و مشتقاته أو الذين يبيعونه ان لا يكونوا مصابين بأي داء معدى كما يجب عليهم ان يعرضوا انفسهم للفحوصات طبية دورية و ان يحملوا دفتر صحيا مصلحا من طرف المكتب الجماعي لحفظ الصحة أو احد فروعه.

الفصل 111:

يمنع إضافة أي مواد غريبة أو سوائل كالصا أو غيره أو مشتقاته قصد الطبخ أو التدليس.

الفصل 112:

- ✓ يجب ان يتوفر محل بيع الحليب و مشتقاته على الشروط الآتية:
- ✓ ان تكون الجدران مزججة بطو مترين على الأقل.
- ✓ ان تكون الصوف و القزوا مبنية و مبلطة بشكل ملائم و صحي.
- ✓ مزود بشبكة الماء الصالح للشرب. ومرتبطة بشبكة التطهير.
- ✓ مجهزا بالانوار و الاواني و الآلات و اثاثات 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.
- ✓ توافر التهوية الكافية داخل المحل.
- ✓ يجب تجهيز المحلات بكيفية لائقة حتى لا تتمكن الحشرات و الفوارض و الكلاب و القطط . و الحيوانات المضرة للتمرب البها.
- ✓ يجب ان تتوفر المنفحات و مرور الانابيب و القنوات على اطراف معدنية محكمة لتسد . او على كل وسيلة اخرى يمنع ولوج الفئران.
- ✓ يلزم ان تكون الاوعية المعدة للنفائات عازلة و سهلة التنظيف و تكون قابلة للإقلال المحكم و توضع في مكان منجز.
- ✓ يجب ان يتوفر المحل على مضلات و معدات للفصل و حوض للفصل الاواني المستعملة في تحضير مشتقات الحليب و تكون منفصلة عن القاعدة المخصصة لاستقبال الزبده و عن مخلي التحضير و قاعدة 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 الالتزام بما يلي:
- ✓ تنظيف المحلبة نظافة كاملة من الارض و جدران و ابواب و اواني يوميا و باستمرار.
- ✓ استخدام جميع المواد المطهرة للقضاء على الجراثيم عمليات التنظيف و التطهير.
- ✓ مباشرة في أعمال التنظيف و التطهير و معالجة الحشرات و الجراثيم الا 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 الصدا.
- ✓ ان تكون الاوعية المعدة للنفائات عازلة و سهلة التنظيف و تكون قابلة للإقلال المحكم و توضع في مكان متفرقا.

الفصل 114:

- ✓ يجب على المستخدمين ارتداء ملابس عمل نظيفة ذات لون فاتح . سهلة الفصل و كذا النظفات و النظارات حرصا على حفظ شروط الصحة و النظافة.
- ✓ كما يجب ان يخضع المستخدمون للفحص طبي تسلم على اثره البطالة الصحية من المكتب الصحي الجماعي.

الجزء السادس وسائل نقل الحليب

الفصل 115:

يجب ان تكون الاوعية الممنصلة لنقل الحليب الى نعلونية الحليب و محل البسترة مصنوعة من مادة الانيوكس #INOX# و محكمة السد كما يجب غسل و تطهير و تنظيف اى وعاء الفرغ من الحليب او من المنتوجات اللبنية قبل ان تملأ من جديد بالمياه الساخنة.

الفصل 116:

ينحتم على كل ممنوع حليب و على كل بيع البان ان يثبت بشهر مصدر المنتوجات اللبنية المعروض للبيع حتى يكون الاطلاع عليها سهلا من طرف اعران المراقبة لتبهن للمصالح البيطرية و الصحية و في حالة المظالفة فلا تعجز هذه الالبن.

الفصل 117:

يجب ان يتم نقل الحليب المعطم على متن شاحنات او سيارات خاصة تتوفر فيها الشروط التالية:

- ✓ ان تكون حاويتها مكيفة هواء محكمة السد و مصانة لتفادي كل انواع التلوث.
- ✓ ان تمنصل حصريا لنقل الحليب المعبستر و المعطم.
- ✓ ان تحمل هذه السيارة العلامة التجارية او اشارة تتبع 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 كلراب و اللبن و الزبدة و الجبن ان يطلب اعضاء و رخصة من المصالح المختصة كما يجب ان تتوفر المحليات و المجهينات و كل محلات بيع الحليب و مشتقاته على تلاجة الحفظ لا يتعدى حرارة 6 درجات.

الجزء السابع صنع و بيع القشدة المتلجة

الفصل 119:

* لا يمكن صنع و بيع و توزيع المتلجات او القشدة المتلجة داخل المدار الضري الا بعد الحصول على اعضاء و الترخيص بمزاولة هذه الانشطة من طرف المصالح الجماعية المختصة كما يمنع بيع هذه المنتجات في الاماكن الغير المرخصة.

* يجب على اصحاب المحلات التي تقوم بصنع او تصنيع القشدة المتلجة و منتجات الحليب بما فيها اللبائل و المطاعم و المفاهي و المحليات و المجهينات احترام الشروط الصعبة لمزاولة هذه الانشطة تحت مراقبة مصالح حفظ الصحة الجماعية.

الفصل 120:

يجب ان يكون الحليب الممنصل في صنع القشدة او المتلجات و مشتقات الحليب طازجا و مطما بلغ تسخينه على درجة لا تقل عن الثماتين درجة حرارية. و يجب ان يكون البيض المستعمل في صناعة القشدة طريا و سليما . كما يمنع اضافة اى منتج صناعي او مدة اخرى صارة بالصحة.

يجب ان يتم الاحتفاظ بالفضلات و المنتجات مباشرة بعد الصنع داخل تلاجح مخصصة لذلك . و يمنع اعادة احميد المنتجات او الفضلات الصلبة النقية بعد دوابها كما يجب عملية المنتجات من لال تلوث و يمنع ان لها في الهواء .

يجب الاحتفاظ بالاجهزة و الالات و جميع الوسائل المستعملة في صنع او جمع او تعبئة او توزيع الفضلة او منتجات العلب و مضمقته في مكان نظيف خالي من الغبار و العشرات و اي تلوث ، كما يجب ان نصل و نظهر و نظم الاوعية قبل ان استعمل.

يجب الا نضوي و اوراق التغليف و الطب المصنوعة من الكارطون او البلاستيك المخصصة لبيع المنتجات على اي مادة سامة . او توضع بجانب مواد كيميائية.

٧٥ يمكن ان يتم نقل المنتجات او الفضلات المنتجات الا بواسطة اوعية محكمة المد يوضع عليها عنوان مصدر المنتج و تاريخ الإنتاج.

يجب ان تتوفر في الاشخاص العاملين في صنع المنتجات و الفضلات المثجة الشروط الصحية و يكونوا حاملين لتبظافة الصحية.

الباب السادس

المحلات المفتوحة للعموم

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

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

ا) 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 اعلاه.

ب) بالنسبة للاماكن المفتوحة لبيع المواد شبه الطبية و يجب الحصول على ترخيص من الجماعة و الالتزام ببيع المواد المستوردة قنونييا فقط و لم تكن موضوع لشارة من المعهد الوطني لليقظة الدوائية كما يمنع بيع المواد الطبية و شبه الطبية المرخص ببيعها بالصيغيات بشكل حصري و الحاصلة على ترخيص من وزارة الصحة.

كما يراقب نظافة جميع وسائل نقل هذه المواد الاستهلاكية و جميع محلات العرض و اماكن التخزين الموجودة داخل المدار الحضري.

ت) و في مجال المحلات المفتوحة للعموم و مؤسسات و مقاولات البيع بالجملة او نصف الجملة او بالتفصيل و المطاعم الجماعية و المومنين المتعاقدين مع المؤسسات العمومية او الخاصة او اشخاص يراقب بنظافة المؤسسات التالية:

- ✓ المحفيزات العصرية - الاثرنة التقليدية - محلات صنع و بيع الحلويات
- ✓ المطاهي - المطاعم و المطاعم الجماعية - الفنادق - فإاعة الحفلات - المحفبات - المقشبات - و محلات بيع الماكولات الخفيفة .
- ✓ قاعات الألعاب الرياضية - اماكن السباحة - وقاعات العروض
- ✓ الحمامات
- ✓ المحلات التجارية

- ✓ المحلات المهنية
- ✓ فاعلت الحلاوة و التجميل و فاعلت التجميل و الاسترخاء (SPA).
- ✓ و في مجال الموسسات المرنية و الصناعية:
- ✓ الأوراش و معامل الصناعة التكميلية.
- ✓ محلات صنع و بيع مواد التجميل.

الجزء الأول

مخبرة و صنع الحلويات

الفصل 126:

- يجب ان يتوفر المحل الخاص بصنع و بيع الخبز و صنع الحلويات على اعتماد و ترخيص الجماعة و الحلاوة على الشروط الصحية و النظافة الضروريتين من اجل حماية سلامة المستهلك و تشمل اشروط على كل من مراعيض ، رضائيات 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 بقنوات للتطهير ذات التاييب و شبكات و فائنية.
 - ✓ مزودة بشبكة الواد الحار .
 - ✓ مزودة بالماء الصالح للشرب.
 - ✓ متوفرة على تهوية كافية.

الفصل 127:

- فضاء تخزين الدقيق و المواد الأساسية لتحضير الخبز و الحلويات :
- يجب ان يتوفر هذا الفضاء على ترخيص مسبق لوضع الدقيق و للمواد الأساسية و صنع الحلويات على الشروط الصحية و الوالقية الضروريتين :
- ✓ ان تكون الأرضية مبلطة بزليج منحرج و سهل التنظيف .
 - ✓ ان تكون الجدران مزليجة بطو مترين .
 - ✓ ان يتوفر المخزن على التهوية الكافية و لا توجد به رطوبة و يكون ملائما لحفظ و تخزين المسواد الأساسية الخاصة بتحضير و طهي الحلويات .
 - ✓ تتوفر زلوف لوضع و ترتيب المواد الأساسية الخاصة باعداد الحلويات.
 - ✓ تتوفر على قنينات لإطفاء الحريق .
 - ✓ عدم وضع المواد المسماة 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 باعداد الحلويات الشروط التالية:
- ✓ ان تكون الأرضية مبلطة بزليج منحرج و سهل التنظيف .
 - ✓ ان تكون الجدران مزليجة بطو مترين على الأقل .
 - ✓ ان تكون السطوف و الزوايا مبنية و مبلطة بشكل ملائم و صحى.
 - ✓ مزودا بالماء الصالح للشرب
 - ✓ مجهزة بالاموات و الاواني و الآلات و التلاجات و كل التجهيزات الضرورية الخاصة بتحضير و طهي الحلويات.
 - ✓ توفير التهوية الكافية داخل المحل.
 - ✓ يجب ان يتوفر المحل على طاولات خاصة لتحضير الحلويات.
 - ✓ و يجب ان يكون مكان اعداد الخبز و الحلويات على مكثمين منفصلين عن الاخر.

فضاء خاص بالفنن نظهي الخبز و الحلويات:

- ✓ يشترط في المحل الخاص نظهي الخبز و الحلويات ما يلي :
- ✓ ان تكون مساحته كافية لتزويد الفنن بالخبز و الحلويات في ظروف مريحة و آمنة
- ✓ تواجد العداد الكهربائي المعد لتزويد هذا الفنن بالكهرباء بالقرب من الباب المخصص لدخول و خروج المستخدمين و في مكان آمن و معزول و بعيد عن أي مصدر من المواد الخطيرة القابلة للاشتعال.
- ✓ تتوفر على تهوية كافية .
- ✓ تتوفر على قهبات لإطفاء الحريق.

المستخدمين :

- ✓ يجب ان يخضع كل عاملين في المحل الخاص بصنع و بيع الخبز و الحلويات الي فحص طبي بانتظام نصف سنوي. و متى استلزم الامر نك جثت سلامتهم من الامراض المعدية او الخطيرة على الصحة الصومية و مسلم لهم على اثره البطاقة الصحية من المكتب الصحي الجماعي .
- ✓ كل مستخدم ثبت او شك في اصابته بمرض معد او كفت به جراح متعطنة او كان يعاني من اصابات في الجلد او من اسهال يمنع من العمل الي حين شفائه كلياً.
- ✓ يجب الحرص على النظافة الشخصية للمستخدمين و ذلك بالزامهم ارتداء ملابس عمل نظيفة ذات لون فاتح سهلة التسل و كذا القبعات و النظارات، حرصا على ضمان شروط الصحة و النظافة داخل المحل
- ✓ يمنع الاكل و الشرب و التدخين او أي عمل مشابه من شأنه نقل العدوى الي امكان العمل
- ✓ يمنع على العاملين العاملون لضمانات التوقف عن العمل حتى شفائهم.
- ✓ يمنع بيع الحلوى و الحلويات في الاقفاة او على قارعة الطريق للصومي سواء في الطابق ، او على مساط متحرك فوق عربة.

نظافة المحل الخاص بصنع و بيع 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 الخبوات) نظافة كاملة من ارض و جدران و سقف و ابواب و ابوابي .
- ✓ استخدام في عمليات التنظيف و التطهير جميع مواد المطهرة المسموح بها.
- ✓ حفظ المبيدات و المواد الخطيرة في مكان خاص مغلق.
- ✓ لا مباشر اعمال التنظيف و تطهير و محاربة الحشرات و الجراثيم الا بعد الانتهاء من عملية الإعداد و النظهي.
- ✓ لزوم المحافظة الجيدة على الصحة باستخدام طرق فعالة لتمحل للقضاء على البلهيسا و الارساخ التي يمكن ان تكون مصدرا للعدوى او فساد المواد الأساسية للمستهلكة في اعداد الخبز و الحلويات.
- ✓ ان تكون الابواب و الابوابي المستعملة داخل المحل مصنوعة من مواد غير قابلة للتآكل و الصدأ.
- ✓ ان تكون الازهجة المعدة للتلفيات عزلة و سهلة التنظيف و تكون قابلة للإقلال المحكم بهواسة و توضع في مكان منعزل.
- ✓ يمكن وضع اية ائمة شخصية او مواد كيميائية نوعها داخل المحل لتحضير الخبز و الحلويات و نك نجيبا لمصدر العدوى .

فضاء خاص بالفنن:

- ✓ يجب ان تتوفر المحل على فضاء خاص بالفنن بسنوفي الشروط الصحية و الوظيفية اللازمين:
- ✓ يجب تواجد اعداد الكهربائي المعد لتزويد المحل و الفنن . بالكهرباء بالقرب من الباب المخصص لدخول و خروج المستخدمين و في مكان آمن و معزول و بعيد عن أي مصدر من المواد الخطيرة القابلة للاشتعال.
- ✓ يجب ان تكون أرضية الفنن مبلطة او معدة بالاسمنت او ما شابه ذلك.
- ✓ يجب ان تتوفر فضاء الفنن على التهوية الكافية.

- ✓ يجب توفير قنيت لإطفاء الحريق حسب الحاجة.
- ✓ يجب ان يتوفر ائرون على مدخنة مطابقة للمعايير القانونية المعمول بها.

الفصل 133:

فضاء خاص بعرض وبيع الخبز والعلويات:

- ✓ يجب ان يتوفر لفضاء عرض وبيع الخبز و العلويات على الشروط لفظ الصحة والسلامة منها ما يلي:
- ✓ يجب ان تعرض العلويات المعدة للبيع في واجهات وخزانات زجاجية مكيفة الهواء حتى لا تتعرض للتلف او الضرر او تلمس بأيدي الزبناء او عرضة للضربات.
- ✓ ان يكون هذا الفضاء نظيفا وضيحا بما فيه الكفاية و متوفرا على تهوية كافية.
- ✓ ان يكون مزودا بالات التبريد وتلاجات كافية مجهزة بلوحة لقياس الحرارة، و الاواني اللازمة و لورلي و لسوازم التغليف.
- ✓ ان يكون متوفر على طاولات ومرالغ لعرض البضائع عليها وبهجها للزبناء.
- ✓ على الصل ارتداء البسة بيضاء نظيفة واستعمال القفازات لكيلا يلمسوا العلويات والمواد باليديهم.

الجزء الثاني

الفرن التقليدي

الفصل 134:

يشترط على ارباب الافرن التقليدية المزاولين لنشاط تحضير وطهي الخبز الالتزام و التقيد بشروط النظافة والسلامة الآتية:

- ✓ مرحاض رشاشة ماء ومضلة ومستودعات ملابس.
- ✓ يجب ان تكون هذه المرافق الصحية متوفرة في الفرن، ومنفصلة عن المحل المخصص لطهي الخبز.
- ✓ مخصصة لفظ للعاملين بالفرن التقليدي.
- ✓ مجهزة بقتوات للتطهير ذات انابيب وشبكات وقاتية.
- ✓ مربوطة بشبكة الود الحار.
- ✓ مزودة بالماء الصالح للشرب.
- ✓ متوفرة على تهوية كافية.

الفصل 135:

فضاء خاص بالمطبخ:

- ✓ يجب ان يتوفر الفرن التقليدي على فضاء خاص بالمطبخ منزل مستوف للشروط الوالتية اللازمة:
- ✓ يجب تواجد مكفه بعيدا عن اللداد الكهربائي وعن أي مصدر تمول الخطيرة القابلة للاشتعال.
- ✓ يجب ان تكون رضية هذا الفضاء مبلطة او معدة للاسمنت.
- ✓ 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 اللازمين:
- ✓ ان يكون الفضاء خالي من الروائح الكريهة وبعيدا عن مصادر التلوث.
- ✓ ان يتوفر المكان على التهوية الكافية و الا توجد به رطوبة و يكون ملتما لتخزين مدة 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 الممنعة او الخطيرة او المضرة بالصحة داخل هذا الفضاء.

الفصل 137:

فضاء خاصي بطهي الخبز:

- ✓ يجب ان يتوفر الفرن التقليدي على محل خاص بطهي الخبز مجهز بمدخنة لقنوية و تتوفر فيه الشروط الاتية:
- ✓ ان تكون ارض المحل مبلطة بزليج او على الأقل مدهة بالإسمنت لكي لا يتطاير الخبز على العميين 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 نهية العمل بشكل يحول دون تسرب الحيوانات و الفلوراض و الحشرات.
- ✓ توفر مكان ملائم لحفظ الأدوات و المواد المستعملة في اعداد الخبز.
- ✓ مجهز بالأدوات الضرورية الخاصة لطهي الخبز.
- ✓ مزود بمياه الصالح للشرب
- ✓ توفير التهوية الكافية داخل المحل.
- ✓ يجب تنظيف و كس المبخنة بشكل دوري.
- ✓ يجب وجود رفوف عازية 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 التغليفات كلفما كان نوعها كوفود.
- ✓ يمنع عند ايقاد النار بالفرن استعمال مواد تفوح منها راحة كريهة او سامة.
- ✓ يجوز استعمال مواد صديقة للبيئة كوفود.

الفصل 139:

مستخدمي الفرن التقليدي:

- ✓ يجب ان يخضع كل العاملون في الفرن التقليدي الى فحص طبي يثبت سلامتهم من الامراض المعدية تسلم لهم على اثره البطاقة الصحية من المكتب الصحي الجماعي.
- ✓ كل مستخدم ثبت اوثق في اصابته بمرض معد او كفت به جروح متعفنة او كان يعاني من اصابات في الجلد او من اسهال يمنع من العمل الى حين شفائه نهائيا.
- ✓ يجب الحرص على النظافة الشخصية للمستخدمين و ذلك بالزامهم ارتداء ملابس عمل نظيفة حارصا على ضمان شروط الصحة و النظافة داخل الفرن ، كما يمنع الاكل و الشرب و المبيت و التدخين او أي عمل مشابه من شدة نقل العوى في امكن العمل.

الفصل 140:

نظافة الفرن التقليدي:

- من اجل ضمان الوالية الصحية و الحفاظ على نظافة الفرن التقليدي يجب على صاحبه احترام شروط النظافة في جميع مراحل هذه الأخيرة و عليه الالتزام بما يلي:
- ✓ تنظيف الفرن التقليدي و المرافق الصحية التابعة له و محن طهي الخبز نظافة كاملة من ارض و جدران و سقف و ادوات و اواني.
- ✓ استخدام جميع المسواد اللازمة فسي عمليات التنظيف و التطهير بما فيها المحاليل الكيماوية و المسواد المظهرة المسموح بها.
- ✓ تحفظ التمبيدات و المواد الخطيرة في مكان خاص بعيد عن محل طهي الخبز.
- ✓ عدم الشروع في اعمال التنظيف و التطهير و حيازة الحشرات و الجراثيم الا بعد الانتهاء من عملية طهي الخبز.
- ✓ يلزم ان تكون الازمجة المعدة للتغليفات عازلة و سهلة التنظيف و تكون قابلة للإفلال المحكم بدواسة و نوضع في مكان مغزل.
- ✓ يمنع وضع اية امتعة شخصية او مواد كلفما كان نوعها داخل المحل المعد لطهي الخبز و ذلك تجنبا لمصادر الهوى.
- ✓ يجب تطبيق قوانين الصحة و السلامة داخل الفرن لحماية العميين و الخسز من الحشرات المضرة و الرطوبة.

الجزء الثالث

المقاهي و محلات بيع المأكولات الخفيفة

الفصل 141:

- يجب ان تتوفر المقاهي و محلات بيع المأكولات الخفيفة على المرافق التي تنظمها شروط الصحة من مرابض و مصلات تكون منفصلة عن القاعة المخصصة لاستقبال الزبناء .
- ✓ تكون هذه المرافق خاصة بالذكر و الأخر و بالانت.
 - ✓ مريوطة 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 التلاجة و خزنة التبريد ... الخ
 - ✓ ان تكون ارض المطبخ مبلطة بزليج او ما يشبه ذلك.
 - ✓ ان تكون الجدران مزلجة بطو منورين على الأقل.
 - ✓ معدات لتفصيل تحتوي على حوض لتفصيل الاواني.
 - ✓ مجوز بقنوات التطهير ذات قابيب و شبكات و قلبية.
 - ✓ مريوطة بشبكة الواد الحار.
 - ✓ مزود بالماء الصالح للشرب.
 - ✓ ان تتوفر على قنينات لإطفاء الحريق.
 - ✓ و خزان لتخزين البضائع و المواد.

الفصل 143:

المقصف او المنضدة :

- * يجب ان يكون المقصف مزودا بالآت للتبريد و التلاجة الكافية و الأدوات و الاواني اللازمة.
- * يجب ان تعرض الحلويات او الاطعمة او المأكولات الخفيفة المعدة في واجهات و خزنة زجاجية مكيفة الهواء حتى لا تتعرض للتلف او الفجار او تلمس باليدي الزبناء او تتعرض للحشرات او الهواء.

الفصل 144:

قاعة الجلوس:

- يجب ان تتوفر قاعة الجلوس المخصصة لتناول المشروبات او الاطعمة 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 للتفصيل.
 - ✓ ان تكون ارض هذه القاعة مبلطة بزليج او ما يشبه ذلك

الفصل 145:

- يجب على اصحاب المقاهي و المطاعم و محلات بيع المأكولات الخفيفة احترام شروط النظافة بهذه المؤسسات و عليهم الالتزام بما يلي :
- ✓ تنظيف المعدل (بما فيها المرافق الصحية و المطبخ و قاعات الجنوس) نظافة كاملة من ارض و جدران و سقف و لنوات و لواني.
 - ✓ استخدام في عمليات التنظيف و التطهير جميع المواد المطهرة للفضاء على الجراثيم . مع توفير السنة شهرية

- الفصل 143:
- ✓ يجب التبرع في أعمال التنظيف والتطهير ومعالجة الطمرات والبراهم إلا بعد الانتهاء من العمل والتطهير.
 - ✓ لزوم المحافظة الجيدة على الصحة باستخدام طرق فعالة لتفصاء على البلبها والأوساخ التي يمكن أن تكون مصدراً للعدوى أو لفسد المواد الأساسية الممنوعة في أعداد الملقولات والمضروبات.
 - ✓ أن تكون اللوات والأواني الممنوعة داخل المؤسسة مصنوعة من مواد غير قابلة للتآكل والصدأ.
 - ✓ أن تكون الأوعية المعدة لتنظيف عزلته وسهولة التنظيف وتكون قابلة للألقال المعقم بدرجة وتوضع في مكان مغزل.

الفصل 144:

مستلزمات النظافة ومعدات بيع المأكولات الخفيفة:

- ✓ يجب الحرص على النظافة الشخصية للمستخدمين وذلك بإرتداء ملابس عمل نظيفة ذات لون فاتح سهلة التخليل وكذا القفص والقفازات بالنسبة لتذين يصلون بالمطبخ. حرصاً على ضمان شروط الصحة والنظافة، أما التخليل فيجب إرتداء ملابس عمل نظيفة ومناسبة.
- ✓ يجب أن يخضع المستخدمون للفحص الطبي بانتظام. متى لزم الأمر ذلك، تطلب لهم على أشده البطاقة الصحية وتكون الصلوات المنطوقة بصحتهم مطابقة لحالتهم الراضة.

الفصل 147:

بيع وتجهيز الشاورما:

- ✓ يجب أن تتوفر المنشأة التي تقوم بتحضير وبيع الشاورما إضافة للشروط الصحية المطبقة على محلات بيع الملقولات الخفيفة لما يلي:
- * أن يكون فضاء تحضير الشاورما مكيفاً ولا تزيد درجة حرارته عن 9 درجات مئوية.
- ✓ يجب أن يكون مصدر اللحوم الممنوعة لأعداد الشاورما مرخصاً صحياً، وأن تكون قنوابل والبهارات الممنوعة خالية من الشوائب والمواد الفسوخة.
- * ويجب أن تحفظ اللحوم الممنوعة داخل الثلاجات على درجة 4 درجات مئوية.
- * يجب ألا يتجاوز قطر الشاورما 40 سم ولا يزيد وزن السبخ 60 كلغ وارتفاعه لا يتجاوز الحد الطولي لمصدر الحرارة المستخدم للسبخ.

الفصل 148:

- * يجب طهي و إنتاج الشاورما على حرارة عالية بحيث لا تقل درجة حرارة شرائح اللحوم المقطعة للكل سن 75 درجة مئوية ويمنع منه بلتا إلقاء مصدر الحرارة عن سبخ الشاورما.
- * يجب توفير ميزان الحرارة لشرائح اللحم المعدة لتأكل.
- * يمنع تقطيع الشاورما إلا عند الطلب وإمام الزبائن.
- * يجب أن تحفظ السلطات والصلصات التي تضاف للشاورما مبردة على درجة حرارة لا تتجاوز 4 درجات.
- * يجب استخدام ملاط وملاعق عند وضع اللحوم و صلصات وعدم استعمل الأيدي مباشرة.
- * يمنع إعادة استعمال أو حفظ بقايا الشاورما أو الصلصات والسلطات المجهزة من اليوم السابق.
- * يجب أن يكون العمال حاصلين على القطنق الصحية السارية المفعول وأن يلتزموا بقواعد النظافة العامة والشخصية مع ارتداء ملابس العمل ونظفية الرأس.

الجزء الرابع

المطاعم

الفصل 149:

الموقع والمساحة والبنية:

- ✓ يجب أن تتناسب المساحة مع الحجم وطبيعة العمل والسلام المنشأة والآن يكون الموقع له تأثير مشي على البيئة الخارجية المجاورة له. وأن يتوفر للموقع على مصدر مياه صالحة للشرب وأن تتوفر للمنشأة وسيلة مأمونة للتصرف الصحي.
- ✓ يجب أن تتوفر الشروط التالية في مبني ومرافق المنشأة وبما يتناسب مع حجم وطبيعة العمل فيها:

- ✓ ان يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة تصريف كافة مراحل الصل و ماير القها من حرقه الآلات و المعدات و المواد القابلة في اتجاه واحد لضمان سلامة الممنوع
- ✓ ان يسمح تصميم البناء باجراء عمليات النظافة و التطهير بسهولة و يسهل عمليات الاشراف اللازمة لضمان جودة المنتج و ان يكون خاليا من التعقيدات لمنع دخول او ابراء الحشرات و الفوارض.
- ✓ ان تكون الارضيات من مواد غير منقذة للماء و غير ماصة ذات سطح مصنوع خال من الشقوق و الحفر . و ان تكون مائعة للاتزان و ان تزود بالعدد الكافي من بوابات تصريف مياه الشطف الداخلية و تصمم بعمل باتجاه هذه البوابات و ان تكون سهلة التنظيف.
- ✓ ان يلبط جدران و ارضيات اماكن التحضير و الطبخ و الصل و استلام المواد الأولية و الأمان التي تتصاعد منها الأبخرة او الزيوت المنظفيرة و كذلك دورات المياه بالزليج المفتح اللون و السهل التنظيف.
- ✓ كما يمنع استخدام الاطراف المطلقة الصناعية او الخشبية في اماكن التحضير و الطبخ و الصل و استلام المسود الأولية و الأمان التي تتصاعد منها الأبخرة او الزيوت المنظفيرة و كذلك دورات المياه و مفاصل الأيدي و الممتدوعات.
- ✓ الا يسمح البناء بدخول و ابراء الحشرات و الفوارض و الحيوانات الضارة و الاحفنة 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 الأبخرة او تراكم الاتربة . و يتم ذلك بتزويج مراوح شفط يتناسب عددها و تصميمها مع مساحة المكان و كمية الأبخرة به او باي وسيلة اخرى مناسبة.
- ✓ ان تكون استراحة الصل و دورة المياه معزولة تماما عن مناطق تداول الأغذية و لا تفتح عليها مباشرة.
- ✓ ان تكون الإضاءة جيدة طبيعية او صناعية في اماكن التحضير و الطبخ و الصل و استلام المسود الأولية و دورات المياه و مفاصل الأيدي و الممتدوعات على ان تعكس اللون الطبيعي للمواد المستخدمة و ان تكون وحدات الاترة محمية باغطية 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 مفاصل الأيدي . و ان يكون لكل دورة المياه باب مخصص بها ذاتي الاغلاق.
- ✓ ان تكون جيدة التهوية و الإضاءة على ان يسزود كسل مرحاض بمروحات شفط و صندوق طرد (سيفون).
- ✓ ان تزود مفاصل الأيدي بمصدر للماء الساخن و البارد و الصابون المائل و مادة مطهرة مناسبة و بمسناشف و رفيلة او جهاز التجفيف بالهواء الساخن و وعاء لتلفيات . و يمنع منعاً باتاً استخدام مناشف من الثوب.
- ✓ ان يتم استخدام مفاصل للأيدي من النوع الذي يصل ذاتها او بالقدم لتجنب تلوث الأيدي ما امكن.
- ✓ ان يتم وضع لافتات ارشادية تبين الطريقة الصحيحة و السلمية لصل ايدي العاملين و خصوصاً بعد الخروج من دورات المياه.
- ✓ يجب الفصل بين دورات المياه الخاصة بالصلين و المرتادين حسب مقتضيات حجم الصل.
- ✓ ان تخصص في المنشأة غرفة مستقلة لتغيير ملابس العاملين على ان تزود بعدد كافي من الخزائن المعلقة 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 تجمع تحت أرضية للمنشأة او مباتيه .

الفصل 151:

المطبخ:

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

- ✓ قضاء تجهيز الطاولات
- ✓ يجب ان تتوفر في قضاء التخصير 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 يصدأ ، او من الرغاسم (الطخة واحدة) للتخصير و التقطيع او من أي مادة اخرى تحل محل نفس المواصفات
- ✓ عدد مناسب من الاواني المصنوعة من مادة لا يصدأ تخصص لكل المواد الغذائية . على ان يزود كل حوض بصفحة للمياه الشقية كصناعة للشرب و ان يتصل بشبكة الصرف الصحي للمنشأة
- ✓ ضمانات محكمة الاغلاق بدواس لتفحص من الفضلات و المغلفات يتم التخلص منها باستمرار

الفصل 152:

المستودعات:

- ✓ يجب ان تتوفر في منشآت تناول الطعام و حسب مقتضى الحال المستودعات التالية على الشروط المحددة بنها:
- ✓ مستودع الأغذية الجافة و الطازجة و تفرز فيه الأغذية التي لا تحتاج الى وسائل حفظ خاصة
- ✓ لمستودع المبرد و هو عبارة عن ثلاجة تؤمن درجة حرارة تبريد و تخزين الأغذية الطازجة مثل الخضرا 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، خضرا، لحوم، دواجن، أسماك) في حال كان التخزين عموديا، و لي 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 النظيفه و يتم فيه تخزين الاواني و المعدات و الاواني بعد غسلها و تجفيفها في خزائن محكمة لظلي على ان يزود المستودع برفوف مصنوعة من معدن لا يصدأ لتخزين الاواني النظيفة عليها.
- ✓ مستودع لتخزين اللحم و العطب، مواد الوقود الأخرى على ان يخصص جزء مستقل منه لتخزين مواد التنظيف و التطهير. و يراعى تخزين هذه المواد داخل خزائن محكمة لظلي.
- ✓ مستودع لتخزين مواد الصيانة 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 يصدأ لو من أي مادة اخرى تحل نفس المواصفات على ان يكون الرف العلوي 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 الفاروس.
- ✓ يجب عدم تعرض المنتجات للامراض الجوية مثل اشعة الشمس المباشرة او الامطار او الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان و التربة و الحشرات و الفاروس.
- ✓ 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 و صالحة للاستخدام و بحالة جيدة و مصنوعة من مواد لا يصدأ.
- ✓ ان تكون التجهيزات مصممة بشكل مناسب يضمن عدم تسببها في حدوث أي تلوث غذائي بحيث تكون جميع الاسطح الملامسة لتغذية غير ملصقة و غير سامة و ناعمة اللمس و خالية من الكدمات و لا تتأثر بلمادة الغذائية و تتحمل تكرار التنظيف و التطهير الصحي.
- ✓ ان يتم توفير العدد المناسب من الثلاجات لحفظ المواد الغذائية (سواء الاولية او المجهزة) بحيث تخصص ثلاجة للمواد الاولية و اخرى للمواد المجهزة على ان يخصص للثلاجات مكان مستقل جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة مما قد يؤثر على كفاءة و اداء الثلاجات.
- ✓ يمنع منعاً باتاً استخدام الاواني الخشبية في تقطيع و تجهيز اللحوم و الدواجن و الأسماك و تستبدل بمواد صماء

سواء التنظيف لمنع التلوث

- ✓ ان تزود التلوثات و المصحات بجهاز لغرض درجة الحرارة يكون منسقا لها في مفضل مناسب حيث تسهل ارامته.
- ✓ تخصيص ابوات و معدات لتجهيز اللحوم و الدواجن و تخصيص غيرها لتجهيز الخضار و السلطات و ضروره تصنيف هذه الابوات و هدف استخدامها من خلال تمييز الالوان.

الفصل 154:

قاعة المصير

- ✓ يجب ان تتوفر فيها الشروط التالية و حسب الحاجة:
- ✓ ان تزود بمخاضت مريرة تعرض للمنتجات و ان تكون ابوابها مغلقة باستمرار.
- ✓ ان تتوفر على ابواب تحق تفلها . و تزويدها بوسائل منع دخول الحشرات.
- ✓ ان تزود بمنظف من الرخام او من معدن لا يصدا او من اى مادة اخرى تحقق نفس المواصفات لتقليم و صرف المواد الغذائية و يكون معزولا قدر الإمكان لمنع ملامسة الزبائن لمادة غذائية و قريب من لواء تجهيز المنتجات النهائية لمادة الغذائية او المطبخ.
- ✓ توفير مواد انضبة و التنظيف حسب الاحتياج اليومي و حفظها بطريقة تمنع تلوثها او تلوث المنتج الخاضع.
- ✓ ان تكون منفصلة تماما عن قسم التجهيز.
- ✓ اذا استعملت القاعة في تقديم الطعام للزبائن فيجب تزويدها بعد مناسب من الطاولات و الكراسي النظيفة و مفاسل الادي و المحافظة على نظافتها و نظافة الابوات و الابوات المستخدمة في تقديم الخدمة.
- ✓ يجب المحافظة على نظافة قاعة تقديم الخدمة الذاتية و مراقبتها باستمرار.

الفصل 155:

تنظيف العلة:

- ✓ يجب ان يخضع المستخدمون للحصص طبي بانتظام و متى استلزم الامر لذلك و تعلم على اثره البطاقات الصحية و تكون الملفات المتطعة بصحتهم مطابقة لمثلهم الراحة.
- ✓ يجب ان يتم وضع المصصلات الارشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة في أماكن استلام و اعداد و تجهيز الاغذية و كذلك في المستودعات و دورات المياه بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين و بلغتهم و عليهم التقيد بها.
- ✓ يجب ان يتم وضع برنامج نظافة عام للمنشأة و ان يكون موثقا.
- ✓ يجب ان تتم الصيانة التامة بنظافة المنشأة و خاصة في أماكن اعداد و تجهيز اللحوم و الدواجن و الخضار.
- ✓ يجب ان يتم استخدام المنظفات الصناعية المصرح بها و المسموح باستخدامها و المتعارف عليها و المتداولة في تنظيف الابوات و المعدات و الاسطح الملامسة للغذاء.
- ✓ يجب ان يتم تنظيف و تطهير التجهيزات بعد استعمالها مباشرة.
- ✓ يمنع منعاً باتاً استعمال مناشف الثوب في تنظيف اسطح التجهيزات و تستبدل بمناشف الورقية عالية الامتصاص او بالهواء الجاف.
- ✓ يجب ان يتم استخدام اسلوب الضل المتعدد المراحل (الضل بالماء الجاري - الضل باستخدام المنظفات - الضل بالماء الجاري للتخلص من المادة المنظفة - جفاف) في اعمل غسل التجهيزات.
- ✓ يجب استعمال اى تجهيزات زائدة و غير لازمة لا تستخدم في موقع الضل.
- ✓ يجب ان تتم صيانة التجهيزات بشكل دوري للمحافظة على سلامتها و سلامة العاملين عليها حسب برنامج صعد لذلك.
- ✓ يجب ان يتم تجميع التلوثات في اكياس بلاستيكية داخل اوعية محكمة الاغلاق من النوع الذي يفتح غطاءه ذاتيا بالضغط بالقدم مع ربط الاكياس تمهيدا للتخلص منها اولا باول خارجا بالامكان المخصصة لذلك.
- ✓ يجب ان يتم تنظيف و تطهير اوعية التلوثات يوميا. باستخدام مواد لتنظيف و المطهرات المنضبة.
- ✓ يجب الصيانة بنظافة دورات المياه و مفاسل الادي و تطهيرها يوميا باستعمال المطهرات المناسبة.
- ✓ يجب ان يتم حمل الارضيات مع الالتزام بعدم خروج ماء الضل خارج حدود المكان.
- ✓ يجب ان يتم مكافحة الافات داخل المنشأة في الامكن المحيطة بها و توثيق ذلك من خلال برنامج معد لهذه الغاية من طرف موسسات مختصة.
- ✓ يجب ان يتم استخدام الطرق الطبيعية مثل الصواعق الكهربائية لمكافحة الحشرات على ان توضع بعيدا عن أماكن التحضير و التجهيز.
- ✓ يجب عند استخدام المبيدات الحشرية اخذ الاحتياطات لحماية الاغذية و الالات و الابوات من التلوث و التسوقف

عن العمل.

- ✓ يجب ان يتم التنظيف الجيد بعد استئصال المبيدات الضارة للتلخيص من انشائها على ان يتم التنظيف بالماء الصافن و الصابون و المنظفات المتداولة للتلخيص من بقايا المبيدات قبل اعادة استخدام التجهيزات مرة اخرى.
- ✓ اتفاقية الشخصية للعاملين.
- ✓ يجب اتباع قاعدة تكرار غسل اليدين مباشرة بطريقة سليمة عند بداية العمل و بعد التعامل مع الاغذية النظيفة و او مواد ملوثة و بعد كل عملية من عمليات اعداد او تجهيز للطعام و بعد كل توظيف عن العمل و بعد الخروج من دورة المياه و بعد لمس اي جزء من اجزاء الجسم مثل الشعر و الفم او الاتف و بعد العطر و بعد العودة الى العمل اذا اضطر العامل للخروج لأي سبب من الاسباب.
- ✓ ان يكون حسن المظهر من حيث نظافة الشامة بالنظافة.
- ✓ ان يتم ارتداء زي موحد نظيف وقت العمل و يجب حفظه في خزائن مغلقة ذات غرف خاصة لتغيير الملابس.
- ✓ ان يتم ارتداء الملابس واليهبة و احذية راس نظيفة و احذية خاصة حسب مقتضى الحاجة أثناء العمل.
- ✓ ان تتم النظية بتقييم و نظافة الاظفار.
- ✓ ان يتم ارتداء قلنرات صحية غير منفلدة من النوع الذي يستخدم مرة واحدة و كمامة لتنظية الاتف و الفم عند العمل في تحضير و تجهيز المنتج حينما يلزم ذلك مع مراعاة ان ارتداء القلنرات لا يقضي عن غسل اليدين جيداً.
- ✓ يمنع نمن الشعر او الاتف او الاتن او البصل و السمك في مكان العمل.
- ✓ يمنع ارتداء الحلي و الخواتم و المعامات خلال تداول الاغذية.
- ✓ استئصال مضلات ذات صنابير بدونية.
- ✓ عدم تناول المأكولات و المشروبات و الاستماع عن التلخين 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 يدرج جميع العاملين بالمنشأة على الشروط و الفواعد الصحية لتداول الاغذية لمنع تلوئها.
- ✓ يجب على المنشآت التي تشغل اكثر من 6 عمال تسمية مشرف صحي مسئول على مراقبة و تتبع تطبيق الشروط و الفواعد الصحية لتداول الاغذية من بين المستخدمين المتدربين على مستوى فني يمكنه من القيام بهذه المهام و ذلك عند افتتاح المنشأة و قبل حصولها على ترخيص التفتيش.
- ✓ يجب ان يخضع كل مشرف صحي لدورة تكوينية على الاكل ينظمها و جوبها المكتب الصحي في مجال مراقبة و تتبع تطبيق الشروط و الفواعد الصحية لتداول الاغذية يحصل بعدها على شهادة مملمة 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" يصدق 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 اي تغيير فيما بدون فيه من بيانات او ملاحظات سواء كان هذا التغيير بالمحو او الازالة او بأي طريقة اخرى.

الفصل 157:

شهادة السلامة الصحية:

- تسلم شهادة السلامة الصحية لعموسسات المفتوحة تمتدوقية لتشروط الصحية لمزاولة نشاطها من طرف المكتب الجماعي لحفظ الصحة بعد طلب لي الموضوع.

الجزء الخامس

الايواء الغير المصنف

الفصل 158:

• يمنع منه كليا فتح الابواب الغير المصنفة في وجه الصوم بدون اخصة قانونية اصلا من طرف المصاحبة المختصة
• درجة النظافة
• من اجل ضمان نوعية الصخرة والحفاظ على شروط النظافة والسلامة داخل الابواب الغير المصنفة يجب ان توافر
• هذه الايام على الشروط المشار اليها اسفله

الفصل 159:

• يجب ان تتوفر في غرفة نوم على مرصع و حمام و مشرفة يتأتون منفصلين عن المخلد المخصص للنوم و
• يتوفر على تهوية كافية
• يجب تجهيز غرفة نوم بالتجهيزات اللازمة و الضرورية و مفروشات (سرير ، مكتب ، منظم ، هزاز للطفل ... الخ)
• يجب ان تكون معدات الاسرة و الانسجة و اثاث الغرف نظيفة نظافة جيدة و مصنوعة
• يجب تجهيز المطبخ من النظيفة و المرشدة للزيتون جديد و متى كان ذلك لازما
• مرصع و مصفات تخصص للزينة و الزوار العائرين تكون منفصلة عن قاعة الاستقبال و عن مطهي و مطعم و
• المرافق الأخرى ، و مربوطة بشبكة لواء الحار و مزودة بالماء الصالح للشرب
• متوفرة على تهوية كافية
• يجب ان تكون قاعات الاستقبال و المصاف و مطهي الفندق و الممرات و المراحيض في حالة جيدة و نظيفة

الفصل 160:

المطبخ:

• يجب تجهيز للمطبخ 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 مزينة بطو مترين على الأقل
✓ معدات للتصريف تحتوي على حوض لتصريف الاواني
✓ مجهزة بقنوات التطهير ذات التبيب و شبكات و فائدية
✓ مربوطة بشبكة لواء الحار
✓ مزود بالماء الصالح للشرب
✓ تتوفر على قنينات لاطفاء الحريق
✓ خزان لتخزين البضائع و المواد

الفصل 161:

مطهي و مطعم الابواب الغير مصنفة:

• يجب ان تتوفر مطهي و مطعم او مقصف الابواب الغير المصنفة على ما يلي:
✓ مساحة كافية لاستيعاب العدد الكافي من الزبناء
✓ نظام لتهوية كافي و اضاءة و ارتفاع مناسبين
✓ طاولات و كراسي و منكر مدفونة
✓ جنران هذه القاعة مطلات بمادة او صباغة سهلة الصل
✓ ان تكون ارض هذه القاعة مبلطة بزليج او ما يشبه ذلك و مضادة للانزلاق

الفصل 162:

نظافة مرافق الابواب:

• يجب على اصحاب الفنادق و الابواب الغير المصنفة 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 الصدا
✓ لزوم ان تكون الاوعية المعدة للندفات عازلة لمنع بدواسة سهلة التنظيف و تكون قابلة للاقلال المحكم و يجب ان
توضع في مكان مغزل

الفصل 163:

مستشفى الآواء الغير المصنف

- ✓ يجب الحرص على النظافة الشخصية للمستخدمين و ذلك بإزائهم بإرتداء ملابس عمل نظيفة و نظيفة ذات لون فاتح سبباً الضل بالتمسية لصل النظافة و كذا القفازات بالنسبة للذين يعملون بالمطبخ حرصاً على ضمان شروط الصحة و النظافة لما التاعل يجب الزامه بإرتداء ملابس عمل نظيفة مناسبة.
- ✓ يجب ان يضع المستخدمون للمصن طبي بانتظام و متى استنظم الامر لذلك تعلم لهم على اثره المطالقات الصحية انصف سنوية، و تكون المطالقات المتعلقة بصحتهم مطهقة لمانتهم الراضة.

الفصل 164:

- ✓ يجب على اصحاب الآواء الغير المصنف اشعار مكتب حفظ الصحة في حلة وجود:
- ✓ شخص مصاب بمرض معد فصد تطهير المحل الذي كان ينزل فيه الشخص المريض باستعمال الاكوية و التطهير للآرامين و استعمال المبيدات المسموح بها.
- ✓ يجب على ارباب الآواء الغير مصنفة تقديم يد المساعدة للاعوان الممثلين المكلفين بالمرافقة الصحية بشرويدهم بجميع المعلومات الكافية لتسهيل مأموريتهم.

الجزء السادس

الحمامات و الرشاشات

من اجل ضمان الوفاية الصحية و الحفاظ على شروط النظافة و السلامة داخل الحمام و الرشاشات و يجب 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 المستخدمين في ما يلي:
- ✓ مفروشات و ستائر و زينة مريحة (طاولات، كراسي، ارائك ... الخ)
- ✓ ان تتوفر على تهوية و اضاءة كالتينين.
- ✓ مساحة كافية لاستيعاب العدد الكافي من الزبناء
- ✓ نظام للتهوية كافي و اضاءة و ارتفاع مناسبين
- ✓ يتكون جدران هذه القاعة مزججة بطو مترين على الأقل
- ✓ ان تكون ارض هذه القاعة مبلطة بزليج مضاد للانزلاق
- ✓ مجهزة بكامل وسائل الاسترخاء
- ✓ مستودع الملابس

الفصل 166:

قاعات الاستحمام:

- ✓ يجب ان تتوفر الحمام على ثلاث قاعات متفارنة الدرجة و هي كالتالي :
- ✓ قاعة ذات حرارة دافئة
- ✓ قاعة ذات حرارة متوسطة
- ✓ قاعة ذات حرارة اعلى
- ✓ نظام للتهوية كافي و اضاءة و ارتفاع مناسبين
- ✓ ان تكون ارض هذه القاعات مبلطة بزليج مضاد للانزلاق
- ✓ ان تكون جدران هذه القاعات مزججة بطو 1.70 م على الأقل
- ✓ ان تكون السطوف و لزوايا مبنية و مبلطة بشكل ملائم و صحي.
- ✓ مزود بالماء الصالح للشرب

الفصل 167:

مخزن خاص ومضاد:

- ✓ يجب ان يتوفر الحمام على مرافق صحية:
- ✓ مجهزة بقنوات التطهير ذات انابيب و شبكات و قنية
- ✓ مبروطة بشبكة الواد اتحر
- ✓ مزودة بالماء لصالح للشرب
- ✓ متوفرة على تهوية كافية

الفصل 168:

مخزن خاص بالحطب او الوقود:

- ✓ يجب ان يتوفر الحمام على مخزن خاص بالحطب او الوقود يستوفي للشروط الوقعية اللازمة:
- ✓ يجب تواجد مكانه بعيدا عن معدات الكهربائية و عن اي مصدر للمواد الخطيرة القابلة للاشتعال
- ✓ يجب ان تكون أرضية هذا المخزن مبلطة او مدهة بالإسمنت
- ✓ ان يتوفر المخزن على التهوية الكافية
- ✓ توفير قنينات لاضفاء الحريق حسب الحاجة و بعدد كاف

الفصل 169:

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

الفصل 170:

- ✓ يجب على مالك او اصحاب الحمام ان يضعوا رهن اشارة المستخدمين مكانا لنزع الملابس مجهزة بمرافق لحفظ ملابسهم و اوتابهم.
- ✓ يجب على مالك و اصحاب الحمام ان لا يسمحوا للنعزة و الأطفال الصغار تغير المرفوفين 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 لتكربخ الدخان و مرتفعة بثلاثة امتار على الاقل فوق اعلى بناءة على دائرة قطرها ملة متر (100 م) و نلك 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 المدمجة بطريقة سليمة صحيا و بيئيا
- ✓ يجب ان تكون للتهوية و الاتارة جيدة
- ✓ يجب توفير أماكن خاصة لتبدال الملابس و خزانن لوضع الملابس فيها.
- ✓ يجب المحافظة على بيئة خالية من الضرات
- ✓ يجب ان يحصل العاملون على بطاقات صحية سنوية المعقول

الجزء السابع

المسابح

الفصل 173:

لا يمكن استعمال المصباح المفتوح في وجه الصوم أو المصباح المخصصة للرياضة أو الترفيه إلا بعد الحصول على رخصة قومية.

و من أجل ضمان التوفيق الصحية و الحفاظ على شروط النظافة و السلامة داخل المصباح يجب ان يتوفر هذا الأخير على ما يلي :

- ✓ هجرات الملابس
- ✓ رشاشات مائية بمعدل واحد لكل أربعين شخص.
- ✓ احواض على مقربة من المصباح لضل و تطهير الارجل
- ✓ دورات مياه مجهزة بطرادات مياه بالمعد الكافي بمعدل واحدة لكل أربعين شخص
- ✓ فاعة المتكدين و مرافق المسانحة مجهزة بالمعدات الأولية للتهنئة و صندوق يحنو على المواد الضرورية للإسعافات الأولية
- ✓ مسند شخص بالمساحين يمنع عبوره على غيرهم تفاديا لتلويث محيط المصباح و بالتالي مياه المسابحة

الفصل 174:

يجب ان يتوفر بهذه المصباح اماء الجار و الصالح للشرب كما يتعين تصريف المياه المستنصنة في شبنة التطهير

الفصل 175:

يجب ان تستجيب تهيئة المصباح الى الشروط الصحية التالية:

- ✓ ان تكون الارضية معبدة بمادة متمعة للزلزالي غير قابلة للتطن و غير منقذة للسوائل و ان تكون سهلة التنظيف و تنظيفها. كما يتعين ان تكون هذه الارضية ذات انحدار درجته 3% كليل يتوجه مياه التنظيف نحو ساقية شبكية مجهزة بكامل المصباح و متصلة بشبكة تصريف المياه
- ✓ ان تكون جدران الرشاشات المائية و دورات المياه مقلدة بالزليج على ارتفاع مترين على الأقل او مطلية بمسدة كثيفة ذات لون فاتح غير منقذة للسوائل سهلة التنظيف و التطهير.
- ✓ ان يتوفر بالمصباح المظلة الاضاءة لكافية، و جهاز لامتصاص البخار تفادي الرطوبة.

الفصل 176:

يجب على منتظمي المصباح تطبيق الشروط الصحية التالية:

- ✓ تغيير مياه المصباح بصفة مستمرة و منتظمة مع توفير معدات لتصلبها.
- ✓ توفير مضخة مزج يمكن تعيلها لإضافة كمية محدودة من الكلور او من المواد الكيميائية الأخرى المصداق عليها من طرف المصالح الصحية المعنية تسمح بتطهير و تصفية مياه المسبحة باستمرار.
- ✓ مراقبة نسبة الكلور و درجة الحموضة لمياه المصباح بصفة دورية و منظمة و عرضها بوضوح في لوحة اضافية الى العينات التي تلغ مراقبتها من طرف السلطة الصحية المعنية ضمنا لمواصفات المصوب بها.
- ✓ تسجيل الكشف المستمر عن الكلور المتبقي بالماء بسجل الرقابة الذاتية.
- ✓ تنظيف و تطهير بقية أجزاء المصباح في نهاية كل يوم كما يتعين التنظيف و التطهير الشامل مرة في الاسبوع و ذلك باستعمال مواد مرخصة من طرف المصالح الصحية المختصة.
- ✓ غلق المصباح مرة في السنة على الأقل لنظايم بصليات الإصلاح و الصيانة
- ✓ يجب عليه مراقبة سلامة المفاز و شرفات الفضس .
- ✓ يجب حصول العاملين على بطايق صحية سارية المفعول من المكتب الصحي الجماعي.

الفصل 177:

يمنع المسابحة على كل شخص مصاب بامراض جلدية كما يجب غلق المصباح اذا اثبتت الابحاث المبدائية او التحليل المخبرية وجود مرض معدى فسد القيام بصليات التطهير الضرورية تحت مراقبة سلطات الصحية المعنية .

الجزء الثامن قاعات الرياضة البدنية

لا يمكن أن تفتح قاعات الرياضة في وجه الصوم الا بعد الحصول على اذن من وزارة الشباب و الرياضة ومعالمتها من مكتب الجماعي لحفظ الصحة الذي يسلم شهادة تفتت صلاحية القاعة من الناحية الصحية و ترخيص من مصالح جماعة المختصة .

يجب ان تتوفر بالقاعة الرياضية الشروط التالية :

- ✓ يجب توفير التهوية و الاضاءة المناسبة داخل المؤسسة .
- ✓ يجب توفير مراحيض ، رشاشات ومخمس للأيدي ، مجهزة بقوات للتطهير ذات اتابيب و شبكات و لفة مبرودة بشبكة انوار الحار و مزودة بالماء الصالح للشرب بأعداد كافية ، و يجب ان تكون نظيفة باستمرار .
- ✓ يجب توفير أماكن لتبديل الملابس و خزانين لوضع الملابس فيها .
- ✓ يجب توفير صندوق إسعافات أولية مزودة بالمواد الضرورية .
- ✓ ان تكون مساحة قاعة التمرين كافية لاستيعاب العدد الكافي من التمرنين لا تقل عن 64 متر مربع و علو تحت السقف أربعة أمتار و نصف (4.5 م) على الأقل .
- ✓ ان تكون لها نوافذ في أعلى الجدران لتغيير الهواء بشكل كاف و منظم .
- ✓ ان تكون أرضية القاعة ملائمة لمزاولة الرياضة .
- ✓ يجب ان يكون الأثاث و التجهيزات الرياضية في حالة جيدة و يمكن تنظيفها بسهولة ، و يتناسب اعدادها و أحجامها و مساحة المحل .
- ✓ يجب توفر أرضيات خاصة للأجهزة الرياضية للمصنوعة من مواد مطاطية مصة للصدمات أما الأماكن الأخرى فيفضل ان تكون ملساء و قابلة للتنظيف .
- ✓ في حالة توفر المؤسسة على حمام سباحة فيجب ان تتوفر فيه الشروط الصحية المطبقة على المصالح بهذا القرار و لئلا ترخيص مصيق .
- ✓ يجب ان يكون العاملون بالمؤسسة متوفرين على بطاق 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 لدخل المؤسسة .

- يجب على صاحب القاعة احترام شروط الصحة و النظافة و عليه الالتزام بالامن في أوقات المحسدة بمقتضى القوانين و القرارات الجاري بها العمل و بدون إزعاج السكان المجاورين .
- و يمنع دخول المصلين بامراض معدية ظاهرة إلى المحل أو مزولة أي نشاط فيه .
- يمنع السكن و المبيت بالمحل .
- يجب السهر على تنظيف و تطهير المرافق الصحية و تجهيزات القاعة يوميا .
- يجب السهر على مكافحة تعثرات و الطفران .
- كما يمنع مزولة أي نوع من أنواع العلاج الطبيعي او الطبي ، و استخدام الاجهزة الكهربائية العلاجية و الموجات فوق صوتية و اجهزة لشد الا من قبل المختصين و بعد الحصول على اذن و ترخيص من المصالح المختصة .

الجزء التاسع

قاعات الحلاقة و التجميل و التدليك و الاسترخاء (SPA)

قاعة الحلاق :

- يجب ان تتوفر قاعة الحلاقة على ما يلي :
- ✓ مساحة كافية لاستيعاب العدد الكافي من الزبناء .
- ✓ مضلات مبرودة بشبكة انوار الحار و مزودة بالماء الصالح للشرب .

- ✓ أدوات الآلات والتجهيزات الضرورية والخاصة بممارسة مهنة العناية
- ✓ متوفرة على نهوية كافية داخل المحل وإضاءة وارتفاع مناسبين
- ✓ طاولات وكراسي مريحة
- ✓ جدران هذه الطاعة مطلات بمادة أو صباغة سهلة الضل
- ✓ أن تكون أرض هذه الطاعة مبلطة بزليج أو ما يشبه ذلك و مضط للاندلاق
- ✓ إن العاكس مزموون بمراعاة مقتضيات حفظ الصحة الإنهية
- ✓ بمرض استنصل أدوات العناية الخاصة لكل زبون
- ✓ يجب تنظيم أدوات العناية الخاصة لكل زبون
- ✓ يجب تنظيم أدوات العناية الفهر حادة بالطريقة الملائمة و المصموم بها
- ✓ بمرض عدم خلق أو زبون مصاب بداء منقل أو مد في الوجه أو في الضل أو في جلد الرأس
- ✓ يمنع على العاكس مزولة العجامة و الضخان و إزالة الأسنان
- ✓ وبمرض تطهير البدلات و المنشطات و الأصبغة المنصصلة بطريق منظمة و بولا ملائمة مسموم بها
- ✓ يجب على صيغ المستخدمين التوفر على بطاقة صحية سارية المفعول
- ✓ يجب توفير ناس ففتح التون و نظيف لجمع المستخدمين

المفصل 182 :

- قاعات التجميل والتدليك والاسترخاء :**
- قاعة التجميل والتدليك والاسترخاء يجب حصولها على اعتمد 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 حصيل واحد على الأقل ودورة مياه مع الحفاظ على نظافتها .
 - ✓ يجب على جميع المستخدمين التوفر على بطاقة صحية سارية المفعول .
 - ✓ يجب توفير لباس ففتح التون 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 وجوبا عند نهاية كل حصة عمل مع توفير جهاز تطهير بالأشعة فوق بنفسجية للآتوات الحادة و خاصة أدوات تكتيم الأظافر .
 - ✓ يجب توفير مفروش ورقية لكل سرير يستعمل لمرة واحدة بعد كل خدمة .
 - ✓ يجب أن تكون لمواد التجميل و مستحضرات التجميل المرخصة تولى بيع صلاحية و معروفة المصدر و لا يسمح بصنع خلطات التجميل و العناية بالبشرة و بيعها للزبائن .
 - ✓ يجب على العاملين أن يتوفروا على شواهد تسمح لهم بمزولة المهنة .

المفصل 183 :

- في حالة توفر قاعات التجميل و التدليك على حمام شرقي فيجب أن يتوفر على الشروط التالية :
- ✓ يجب إجراء بحث المضار و المنافع .
 - ✓ يجب تجهيز قاعة الحمام الشرقي بالآلات و الديكور و التكيف و الإضاءة المناسبة و جهاز الشفط للروائح .
 - ✓ يجب تخصيص فضاء خاص للاسترخاء و آخر لتغيير الملابس مجهز بغزان تحفظ الملابس .
 - ✓ يجب أن تكون أرضية الغرف من الزليج أو الرخام وأي مادة سهلة التنظيف و غير قابلة للاندلاق 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 تعقيم مكان الاستحمام بعد كل استخدام . و التجهيزات و الحمام يوميا .
 - ✓ يجب السهر على مكافحة الحشرات و القدران .

الباب السابع

مراقبة نظافة المؤسسات المضرة و المزعجة الخطيرة

الفصل 184 :

يحق للتصنيف و الاعوان المظليون التابعون لمكتب الجماعي لفظ الصحة ، القيام بكل الاعمال و المهام اليومية التي من شأنها ضمان التوقية الصحية و السلامة العمومية و حماية البيئة ، داخل جميع المؤسسات المضرة او المزعجة و الخطيرة و مراقبتها ، و ذلك طبقا للقوانين و اللوائح الجاري بها العمل في اطار الاختصاصات المخولة لرئيس الجماعة بمقتضى القانون التنظيمي 113.14 .

الفصل 185 :

يجب ان تتوفر المؤسسة المضرة او المزعجة او الخطيرة على المرافق التي تتطلبها شروط الصحة و هي كالتالي :

- ✓ مرافق ، رشاشات الماء و المضلات و تكون منفصلة عن محل العمل خاصة واحدة للذخور و اخرى للالتفات .
- ✓ مجهزة بالقوت للتطهير ذات التليب و شبكات و وفتية .
- ✓ مبروطة بشبكة الود الحضر .
- ✓ مزودة بالماء الصالح للشرب .
- ✓ يجب ان تكون جدران هذه المرافق مزلجة بطول 1.70 م على الاقل .
- ✓ يجب ان تتوفر المؤسسة على نظام للتهوية كلف لا يقل عن 7 امتار مكعبة عن كل فرد .
- ✓ يجب ان تتوفر المؤسسة على مساحة كافية ، اضاءة و ارتفاع مناسب ، مع وجود باب للاغلاق 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 .
- ✓ يجب ان تتوفر المؤسسة على وسائل الحماية الفردية و الجماعية التي ينص عليها قانون الشغل .

الفصل 186 :

ان كل صاحب منشأة او مقولة او مصنع يمكن ان يحدث او ينفث غترات ضارة او كريهة الرائحة او دخان ينتشر في الجو ، لا يمكن له مزولة نشاطه الا في المنطق و الاحياء الصناعية المعينة من طرف رئيس المجلس الجماعي (ان وجدت) مع مراعاة دفتر التحملات البيئي بالنسبة للمشروع الخاضعة لدراسة التأثير على البيئة .

الفصل 187 :

يجب على صاحب المؤسسة القيام بصنية تطهيرها مرة في اليوم بمواد التطهير المسموح بها ، كما يمنع منعاً باتاً رمي الازبال الملوثة او المضرة بالصحة العامة و على صاحب المؤسسة التخلص منها بطريقة سليمة و قانونية .

الفصل 188 :

ان المياه للممتلعة و فضلات لوحدات الانتاجية و المؤسسات التي تكثر فيها البقيا 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 الا بعد اخضاعها للمعالجة او لتصفية ، وبالطريقة المعتمدة لمعالجة البقيا لصناعية و المياه الممتلعة و الفضلات و جميع عمليات التفريغ النهائي للبقيا المنتجة عن مختلف المعاملات 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 أو المرضى أن يتم بواسطة سيارة الإسعاف الخاصة بذلك ، يمنع منعا قاطعا نقل الموتى بسيارة الإسعاف أو نقل الجرحى في سيارة نقل الاموات .

الفصل 190 :

من أجل ضمان الوقلية الصحية و الحفاظ على شروط النظافة و سلامة وسائل نقل الموتى أو الجرحى أو المرضى يجب أن تكون سيارة الإسعاف أو نقل الاموات في حالة جيدة و لائقة و في وضعية قانونية .

الفصل 191 :

- ✓ يجب أن تكون سيارة الإسعاف و نقل الاموات نظمة من المعجم المتوسط تتوفر على الخصائص التالية :
- ✓ أن تكون لها خلفية مستقلة تماما عن غرفة المساقفة المنزلة عنها بماجاز زجاجي سميك .
- ✓ أن تكون الارضية مجهزة بغطى سادة لتحريك المرير الطبي .
- ✓ أن تكون مجهزة بمطبخ للشخص المرافق أو الجريح .
- ✓ أن تكون مجهزة بمعدات خاصة بالإعاش الطبي .
- ✓ أن يكون سطحها مجهزة بمصباح احمر مع مزمار خاص للتنبيه .
- ✓ أن تكون مصنوعة بنون ابيض و مكتوب عليها عبارة " سيارة الإسعاف " .
- ✓ أن تستجيب لجميع شروط الملصقة في كشاف التحملات .

الفصل 192 :

يجب أن تكون سيارة الإسعاف و نقل الاموات في حالة نظيفة باستمرار و تخضع الى التطهير مرة في الاسبوع على الأقل ، 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 للقيام بالإجراءات الوقائية الضرورية و كذلك الى المكتب الصحي المفوَّاد بتراب الجماعة التي يتم نقل المريض اليها .

الباب التاسع

مراقبة نظافة سيارات الأجرة

و حافلان النقل العمومي و الجماعي و المدرسي

الفصل 194 :

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

- ✓ مراقبة و فحص تقني و ميكانيكي لمحرك و هيكل السيارة أو الحافلة كل 6 أشهر .
- ✓ يجب ان 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 الأراك فيستحب تغطيتها بغطاء قابل للتزوع لتسهيل لمواظبة على غسله .

يجب أن يكون سائق النقل العمومي متمتع بصحة جيدة ، خاضع للمحوصات الطبية (كل 6 أشهر) و حامل للبطاقة الصحية التي تُمنح له من طرف المكتب الجماعي لحفظ الصحة .

الباب العاشر

البنيات السكنية

الفصل 197 :

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

- ✓ نظافة المساكن و زهر إبداع النفايات بالوسط السكني .
- ✓ السهر على توفير و سائل التخلص من النفايات .

الفصل 198 :

• يمنع منعاً كلياً على مالكي البنيات السكنية ، ترك بقايا مواد البناء و غيرها حول البناية أو على الطريق العمومي و عليهم تنظيف المنك الجماعي العام لمستقل مباشرة بعد انمام أشغال البناء .
 • و في حالة عدم القيام بالمطوب ، ستتولى المصالح الجماعية المختصة اتخاذ الاجراءات القانونية المعمول بها في هذا الخصوص .

الفصل 199 :

ان كل مقاول مسئول عن حفظ الصحة داخل الاوراش فهو ملزم بما يلي :

- العمل على التخلص 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 الأرض ممهدة بكفافة ينظر معها ركود المياه .
- ردم الخندق 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 بشبك حديدي نو مظهر ملائم مع السهر على صيانتها و السهر على تنظيف و العناية بالبقعة .

الفصل 201 :

يجب على السكان مستظفي البنيات و ملحقاتها ان يتخذوا كل التدابير اللازمة لتجنب ركود الماء الناتج عن المطر او عن ماء الضيل و السقي تفادياً لتوالد الحشرات و ذلك بالقيام بالاتي :

- ✓ إخلاء محيط المبنى السكني من الأوعية التي قد تؤدي الى تجمع مياه المطر من علب المصبرات الفارغة و سقايها الاواني و قعور التبنينات و المزهريات و المغفرس ... الخ .
- ✓ عدم استعمال قعور زجاجية فارغة في الشرفات و حاشية البنيات و الحدائق .
- ✓ يجب ان يتوفر كل خزان للماء وضع فوق السطح على غطاء محكم السد .

الفصل 202 :

بمساكن أعوان للمكتب الجماعي لحفظ الصحة و لوج السلحات و الحدائق و سطوح الدور قصد السهر على مراقبة احترام الضوابط المتعلقة بنظافة المسكن و البنيات 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 تسريبها و تجنب كل أمكانية تجمعها .

يمنع منعاً كلياً على سكان المباني السكنية أن يعرضوا في النوافذ أو في الأقسام الأخرى من الصروح أو بلفا في الطريق العمومية أي كان من الأشياء التي من شأن سقوطها أو رميها أن يتسبب خطراً على المارة أو يسبب أذى مضرراً للصحة.

يمنع لسكان المباني توفير صندوق للقمامة في شغل ملائم يتماشى مع تشاؤمة الحاكمة للقمامة ، كما يجب عليهم وضع القمامات و النفايات المنزلية في أوعية موزونة على غطاء محكم السد ، أو مبطون ، مع إمكانية إحتصال أكياس بلاستيكية مرخصة محكمة الظل و وضعها في المكان المخصص لجمع القمامات و النفايات و القنورات المنزلية . وذلك حتى يتم جمعها من مصالح النظافة في الوقت و المكان المتحددين .

✓ يمنع وضع و نفض الأغطية و الأفرشة و المظلات المرشربة و للزراحي و كل لمسة الأثاث من النوافذ و الشرفات المحيطة على الطريق أو بههو الصارة أو وضعها على الرصيف .
✓ يمنع وضع على الشرفات و المسطوح كل ما يمكن تشويه المنظر العام بكيفية مرئية من الشارع العمومي .

الباب الحادي عشر مراقبة نظافة الطرق العمومية

لضمان نظافة الطرق العمومية داخل المدار الحضري ، يتخذ لمكتب الجماعي لحفظ الصحة جمع و يتسقى مع الشرطة الإدارية التدابير اللازمة لاجر كل الأعمال التي من شأن مزاولتها فوق الرصيف أو على الطريق العمومية أن تمس بالوقاية الصحية و النظافة .

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

- ✓ إيداع الأزيال و القمامات و النفايات و بقايا الفضلات بالوسط المكثف .
- ✓ بقايا أغراس الفليلات الناتج عن التشذيب .
- ✓ ترك ركام و بقايا مواد البناء و نفايات المصنع .
- ✓ رمي المياه الفكرة و الحمونات المينة بالحدائق و الأراضي العارية .
- ✓ صب المياه الوسفة على فرعة الطريق .
- ✓ رمي المواد التي قد تتسبب في انتشار الروائح الكريهة بالطريق العام .
- ✓ القيام بالأعمال التي من شأن مزاولتها أن تمس بالوقاية و النظافة العمومية .

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

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 الصناعة القيام بالأعمال التي من شأن مزاولتها فوق الرصيف و الطرق الصومية أن تتحقق أضرار بالصحة و النظافة الصومية .

الفصل 212:

يمنع استغلال الأرصفة و الطرق الصومية و الحدائق و الممرات و الأماكن الصومية و الأراضي الفارغة و الأرصفة بوضع هياكل السيارات و الشاحنات و الآليات و الخشب و مظلاته و كذا أبواب البنايات و التجهيز و الطرق المائية و الأشياء المستثنى عليها التي قد تشكل مصدراً لتراكم النفايات .

الفصل 213:

يمنع حمل السيارات و الشاحنات و الآليات و العربات المجرورة و العربات ذات المحرك بجميع أوضاعها على الطرق و الشوارع و الأماكن الصومية و الحدائق و الممرات و الأراضي الفارغة و قرب مجاري المياه .

الفصل 214:

يمنع منعاً كلياً إصلاح و صباغة السيارات و الشاحنات . و إصلاح التلاجات و إصلاح العجلات . و إصلاح الدراجات و القيام بأعمال التجارة و الهدادة و الصباغة على الأرصفة الصومية و الأماكن الصومية و الممرات و قرب مجاري المياه و على الأراضي الفارغة و الحدائق و بالشوارع الكبرى .

الفصل 215:

يمنع تفرغ زبوت المحركات و رمي أو عيبتها و الأشياء المتظنة خارج الأماكن المخصصة لذلك .

الفصل 216:

- * يمنع على أصحاب المتاجر عرض البضائع على الرصيف إلا بترخيص من الجماعة .
- * يمنع منعاً كلياً استغلال الملك الجماعي للقيام بالأعمال التي من شأن مزاولتها أن تمس بالوقاية الصحية و النظافة و السكينة الصومية و سلامة المرور فوق الأرصفة داخل المدار الحضري .
- * يمنع منعاً كلياً استغلال الملك الجماعي للقيام بوضع لها كان من الأشياء التي قد تشكل عوائق و عوارض أو حواجز تكون سبباً في عرقلة للمسير على الرصيف و الطرق العامة . أو تسبب خطراً على المارة أو تكون سبباً لتوث البهبة
- * يمنع منعاً كلياً استغلال تلك الجماعة العام (الرصيف) بوضع هياكل السيارات و الشاحنات و الأشياء المستثنى عنها .

الفصل 217:

يجب على مالك أو مقترى محل تجاري أو ورشة ، أن ينظف كل يوم الرصيف الأمامي لمحلته و أن يكس مجاري المياه التي توجد بالأمام . و ذلك قبل مرور مصلحة النظافة . وعليه وضع النفايات داخل صناديق القمامة المخصصة لها . كما يجب ترابج الرصيف أمام باب المحل أو استعمال الأسمنت المسلح لتفادي التفجار .

الفصل 218:

يمنع غسل الملابس و الزرابي و الأغطية و غيرها على الطرق الصومية . و المساقبات الصومية و المراحيض الصومية 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 الخدمية و ذلك بفهم بالأعمال التي من شأن مزاولتها فوق الرصيف أن تتحقق أضرار 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 التلاجات و الدراجات و الآليات و صباغتها .
- ✓ إصلاح العجلات و المحركات .
- ✓ إصلاح كهرباء و لوازم السيارات .

- ✓ مؤسسات بيع المصبرات الجديدة .
- ✓ شركات كراء المصبرات الفردية أو الجماعية .
- ✓ سيارات النقل المدرسي الخاصة .
- ✓ أصل التجارة و الحداثة و الترخيص و التعميم 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 بصناعة هياكل السيارات أو الشاحنات أو إصلاحها لوقه يظهر مطلقا لتقانون يجب جعل كل ما تم وضعه من السيارات و الشاحنات و كل الاشياء المعروضة على الرصيف بالمعجز 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 الاعوان التابعين له بمراقبة نظافة المؤسسات المفتوحة للصوم التابعة لتفوز الجماعة . و لهذه الغاية يتخذ جميع التدابير الرامية إلى ضمن الوقاية الصحية داخل بنايات هذه المؤسسات . و ذلك طبقا لتقنوتين الجزري بها العمل في هذا الميدان .
*يقوم في هذه المجال بمراقبة احترام الضوابط المتبعة بلوقاية للصحة و نظافة هذه المؤسسات حيث يجب ان تتوفر بنايات هذه المؤسسات على ما يلي :

- ✓ المرافق الصحية الضرورية (المرابض و المضلات ... الخ) .
- ✓ تهوية مرافق البنيات .
- ✓ نظافة المساكن الصومية / الخبزيات .
- ✓ الربط بشبكة الواد الحار .
- ✓ الربط بالماء الصالح للشرب .
- ✓ توفير وسائل التخلص من التلغيت .
- ✓ تطهير قنوات الصرف الصحي .

الجزء الثاني

مراقبة الصحة و النظافة العمومية

الفصل 222 :

يقوم المكتب الجماعي لحفظ الصحة و الاعوان التابعين له بمراقبة لصحة و نظافة داخل المدارس الصومية و الداخلية و المؤسسات الاجتماعية و المطاعم المدرسية و امكن تخزين المواد الغذائية لهذه المؤسسات و المدارس الخاصة التابعة لتفوز تراب الجماعة . و ذلك بالتعاون مع مديري هذه المؤسسات و ممثلي القطاعات الوصية .

لهذه الغاية ينفذ جميع التدابير الرامية إلى ضمان الوفاية الصحية داخل بنايات هذه المؤسسات و ذلك طبقا
للمعايير المعمول بها في هذا المجال و يكوم في هذا المجال بمراقبة اعتماد الصوابط المتطلبة بالوفاية الصحية و
نظافة هذه المؤسسات .

- ✓ يجب أن تتوفر بنايات هذه المؤسسات على ما يلي :
- ✓ المرافق الصحية الضرورية (المراحيض و المصالات)
- ✓ يجب أن يكون عدد المراحيض كاف بالنسبة لعدد التلاميذ الموجودين بالموسسة (مرخص لكل 15 تلميذ) مع
عزل المراحيض المخصصة لكل جنس ذكورا و إناثا .
- ✓ نظافة و تهوية كافية لجميع مرافق بنايات المؤسسات المنظمة (السام - إدارة - حراسة - مطعم - مطبخ -
مكتب المدير و العزاس - مرافق فاعات المظلمة ... الخ)
- ✓ يجب أن تتوفر فاعات الدراسة على مساحة كافية تقدر ب 1.90 متر مربع لكل تلميذ أو 1.50 متر مربع لمكتب
لكل تلميذ .
- ✓ يجب أن تكون الجدران مصبوغة بلون مفتوحة و أرضيتها لينة لتصل بسهولة .
- ✓ يجب أن توفر المساحة الإجمالية لتتواءم بمساحة الإجمالية لجدران الفاعة لتكون السوية واضحة و
الهوية كافية .
- ✓ الربط بشبكة الواد العار .
- ✓ الربط بشبكة الماء الصالح للشرب .
- ✓ مساحة خضراء و مرافق ترفيهية و ملاعب رياضية .
- ✓ توفير و مائت النظف من النظافات .
- ✓ كل موسسة حرا تنظيمية أو تكوينية لا يمكن أن تفتح أبوابها إلا بعد الحصول على شهادة إدارية تثبت مطابقة
بناية الموسسة للتصميم المصالح عليه منى طرف مصالح التقية التابعة للجماعة . بالإضافة الى شهادة إدارية
من المكتب الجماعي لحفظ الصحة تثبت صلاحية الموسسة الخاصة من الناحية الصحية . و اعتماد القطاع
الوصي .

الفصل 223 :

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

الفصل 224 :

يتمتع للمكتب الجماعي لحفظ الصحة القيام بكل الأعمال التي من شأنها ضمان الوفاية الصحية . النظافة الصومية و
حماة البيئة داخل المؤسسات الصومية لتنظيم 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
(المصححات و نور الولادة الخاصة - نور الطالب - مؤسسات خيرية - مسلحد - زوايا - أضرحة - مصلى - حجوج
مؤسسات تنظيمية بمؤسسات و مراكز صحية - مصارف و مخيمات أطفال ... الخ) الموجودة داخل المدار الحضرية

الباب الثالث عشر المحافظة على البيئة

الفصل 225 :

يتمتع منعا تلقيا على أي كائن فردا أو جماعة شخصية مضمونة لو ذاتية القيام بالأعمال التي من شأن مزاولتها أن تفسد
أو تحدث أي تغيير في عناصر البيئة مما قد يؤدي بصورة مباشرة أو غير مباشرة إلى الأضرار بالبيئة أو يؤثر سلبا على
عناصرها (هواء - ماء و تربة) بما يثلل 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 ان يهدد صحة و سلامة السكان من الاخطار الناتجة عن التلوث البيئي او النقط السوداء . كما يسهر على محاربة التلوث و الحشرات حيث ينفذ جميع الاجراءات اللازمة و التدبير الترابية الى حماية البيئة داخل النفوذ الترابي للجماعة و يقوم في هذا المجال بما يلي :

- ✓ الفصل على الحفظ على نظافة البيئة .
- ✓ محاربة جميع اشكال التلوث و الازلال بالبيئة و بالتوازن الطبيعي .
- ✓ المساهمة في التمسيم و التكوين في المجال البيئي .
- ✓ صيانة المواقع الطبيعية و المحافظة عليها .
- ✓ معالجة الأبر .

الفصل 227 :

يجب على كل شخص يمتلك أو يستغل منشأة مصنفة ، ان يتخذ كل التدبير اللازمة للوفية من اهل محاربة تلوث البيئة و تدهور الوسط الطبيعي و ذلك طبقا لتعليمات التشريعية و التنظيمية و المفهيم و المعايير البيئية الجاري بها العمل كما عليه ان يخضع لكل مراقبة او تفتيش محتمل من السلطات المختصة .

الفصل 228 :

كل شخص يمتلك أو يستغل منشأة صناعية أو تجارة أو منشأة منطقة بالصناعة التقليدية أو اجهزة ذات محرك واهتت لاحتراق الوقود او لاحتراق النفايات أو للتسخين أو للتبريد ، ملزم بالوقاية و التقليل و الحد من تبعث المواد الملوثة في الجو ، التي من شأنها ان تضر بصحة الانسان و الحيوانات و النباتات و المائز و المواقع او تكون لها اثر ضار بالبيئة بشكل عام و ذلك وفق المعايير المحددة قنونيا .

الفصل 229 :

ان اصحاب المصانع و المعامل و الاوراش و الوحدات الصناعية التي تمارس نشاطا له تأثير سني على البيئة و تبعث منها ملوثات بيئية ، مزمون بترييب اجهزة تمنع او تقلل من انتشار تلك الملوثات و التحكم فيها قبل انبعثها من المصنع أو الوحدة في الجو ، التي من شأنها ان تضر بصحة الانسان و الحيوانات و النباتات و المائز و المواقع او تكون لها اثر ضار بالبيئة بشكل عام و ذلك وفق المعايير المحددة قنونيا .

الفصل 230 :

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

الفصل 231 :

يحضر تداول المواد المضرة و الخطيرة بغير ترخيص ، و يخضع لمتصالها لمراقبة و تتبع . اما بسبب خصائصها السامة او المشعة او 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 بالبيئة التحتية بصفة عامة خاصة عند مباشرة الانشطة الانتاجية و الخدمتية و تشغيل الآلات و المعدات و استخدام الآلات التيبه و مكبرات الصوت في حدود المعايير المسموح بها قنونيا .

• يمنع على اصحاب الصهاريج لتوزيع الماء و لنقل الجماعي و المدرسي و وسائل النقل الأخرى لنقل مواد الاستهلاك من استعمال منبهات و مكبرات الصوت فثناء قيامهم بصلهم و الصل على التثناء فنبنت صوتية خاصة للتنبه لكل صنف و كل مختلف بعرض نفسه لالاء غرامة للجماعة .

الفصل 233 :

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

- يمنع على أي شخص الحمل ضرراً بالبيئة أو يقوم بتصالح الضرر الذي ارتكبه كما عليه عند الانقضاء أن يعيد الأماكن المتضررة إلى حالتها الأولى وذلك طبقاً للقوانين واللائحة الجاري بها العمل.
- يجب على كل شخص مسئول عن حدوث طارئ خطير نتج عن إحدى المواد الملوثة أن يخطر السلطات المحلية وخدمات المحافظة فوراً وأن يمدّها بكل المعلومات حول ظروف التلوث.

الفصل 235:

- يمنع صنعا كليا على أي فرد أو جماعة اتهام بكل ما من شأنه الإخلال بصحة الكائنات الحية من الإنسان وحيوان ونبات أو بقتل راحة الإنسان مثل الضوضاء والروائح الكريهة أو يؤثر على ممارسة التمتع لحياته الطبيعية أو ما يخل بالتوازن الطبيعي.

الفصل 236:

- يجب على جميع المواطنين لمحافظة على الأغراس والنباتات الأساسية من المطروحات وذلك بتجنب قطعها وقلمها كما يجب عليهم الحفاظ على المغروسات المتصلة من أشجار ونخيل بالمساحات ونباتات الطرق الصومية.

الفصل 237:

تعمية المناطق الخضراء:

- يمنع وضع الأتربة والقنورات والفضلات في المناطق الخضراء
- يمنع المشي والعب أو الجنوس فوق الشب وعبث بالأغراس
- يمنع استعمال الدراجات العادية أو للتارية أو لعب الكرة داخل الحدائق ، ما عدا الكراسي المتحركة والعربات الخاصة ب ذوي الاحتياجات الخاصة
- يمنع كل عمل أن يشكل خطراً أو ضرراً على رواد الحدائق والمساحات الخضراء
- يسمح بالأكل والجلوس في الأماكن المخصصة لذلك بشرط رمي بقايا الأكل والمشروبات في الأماكن المخصصة لذلك
- يمنع سرود المواشي والبهائم بالمساحات الخضراء .

الفصل 238:

- يجب على كل ملاك أبر المياه القيام بتطهيرها ومعالجة مياهها بالمواد الخاصة بذلك وتغطيتها.
- يمنع سقي الأغراس والنباتات والخضر بالماء العذبة ومياه الود الحار.
- يمنع الفصل بجوار أبر المياه الصومية رمي أي شئ داخلها وتجنب تصريف المياه المستعملة بقربها.

الفصل 239:

- يمنع صنعا كليا صب القنورات ووضع الأتربة ورمي جثث الحيوانات والذواجن والنفايات ومخلفات البناء وبقايا الأغراس النفايات الناتج عن التقذيب ونفايات المصانع على الطرقات وفي المساحات والحدائق والأراضي الفارغة والأماكن الصومية وجاري المياه...

الباب الرابع عشر

مقتضيات عامة

الفصل 240:

- تعدد لائحة التراخيص والمزايا عن المخالفات المترتبة والمضبوطة ضد النظم البلدية وذلك وفق الصيغة المشار إليها أسفله.

بمقتضى النصوص القانونية المضمنة بها اعلاه و في اطار تنمى و تفعل قرارات رئيس المجلس الجماعي لصد
 و تلك طيفا للقوانين و الانظمة الجاري بها العمل في اطار الاختصاصات المخولة له في مجال الشرطة الادارية الجماعية
 بمقتضى القانون التنظيمي للجماعات الترابية 14-113

- يمنع منعاً كلياً على اي كان فرداً او جماعة شخصية معوية او ذاتية القيام بالأعمال التي من شأنها ومزاوتها :
 - ان تفسد بالوقاية الصحية و النظافة و السكنية الصومية 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
 - ان يمتدح الطرق الصومية و منطقتها و نواحيها و استقلال الملك الجماعي العام بدون سند لغوي كما لا يجوز لهم القيام بالأعمال التي من شأن مزاوتها مخالفة :

- 1/ النصوص التشريعية و التنظيمية المضمنون بها في مجال الشرطة الادارية الجماعية
- 2/ القرارات التنظيمية الجماعية المنفذة في حدود اختصاصات الشرطة الادارية المخولة بحكم القانون لرئيس المجلس الجماعي في ميادين الوقاية الصحية و النظافة و حماية البيئة و السكنية الصومية و سلامة المرور
- 3/ القرارات القربية التي يتخذها رئيس المجلس الجماعي داخل نفوذ نواب جماعة بني انصار باعتبارها تساهيم شرطة قربية.

الفصل 242:

كل مخالفة للمقتضيات المذكورة في الفرار 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 تنفيذة للتوصيات الموجهة اليه في الامل المحدد له
- او بايقاف النشاط الممارس داخل المحل و اغلاق المحل مؤقتاً او سحب الترخيص ان اقتضى الحال.
- واما بحجز ما تم عرضه على الرصيف او هدم ما تم بناؤه على نفقة المخالف بعد اذار المضي بالامر.
- ان كل مخالفات لمقتضيات و ضوابط هذا الفرار يخضع للتعويضات اللازمة و المحددة وفق الانظمة و القوانين الجاري بها العمل.

الفصل 243:

يقصر مجال تطبيق الغرامات و الجزاءات وفق اللائحة رفقة في اطار الاختصاصات المتعلقة بقرارات رئيس المجلس الجماعي في مجال الشرطة الادارية بمقتضى القانون التنظيمي للجماعات الترابية التي لا يعود لاختصاصاتها لاي جهة حكومية اخرى.

الفصل 244:

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

الفصل 245:

اي اخلال بالشروط التي تحددها الجماعة لاي نشاط يرخس من قبلها يعتبر مخالفة يطبق في حق مرتكبها ما ورد في اللائحة رفقة من احكام او مقتضيات.

الفصل 246:

تطبق الغرامات و الجزاءات على المخالفات البلدية و قبل الجدول المرفق علما ان تقدير قيمة الغرامة يجب ان يتسم مع حجم المخالفة او مدى الضرر الناتج و تضاعف الغرامة الواحدة من الغرامات المحددة على مخالف واحد اذا تعدت 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 الابضاحات التي يبنى بها مرتكب المخالفة و تعتمد هذه المحاضر الى حين ثبوت ما يخالفها و نوضع رهن إشارة الادارة قصد استخلاص النتائج و اتخاذ القرار الصائب.

• بعد ذلك توجه المصلحة المختصة بجميع وثائق اثبات المخالفة (محضر صور المظنة لقرار الرئيس...) الى تسمى
الجماعة التي بدوره يقوم بتسليمه نسخ من الوثائق بعد تحديد قيمة الغرامة الى السيد القميص الجماعي لاتمام مسطرة
العمل.

الفصل 248:

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

الفصل 249:

اما اذا كانت استنتاجات المحاضر تفضي بمنع المخالفين ليجب على ادارة الجماعة ان ترسل هذه المحاضر الى
المصالح المختصة فصد البث فيها واتخذ الاجراءات اللازمة (الشرطة الادارية - الشؤون القانونية).

الفصل 250:

يتم تحصيل الغرامات المقررة بموجب هذه اللائحة وفقا للاجراءات المنبئة في تحصيل الاموال العامة.

الفصل 251:

• تحدث لرق المراقبين الجماعيين المظالمين و يمدد اليها المهتم على تنفيذ قرارات رئيس المجلس الجماعي في مجال
الشرطة الادارية في كل اختصاصاتها و يعتبر الفرادها بمثابة مأمورين و اعوان محضر او حراس بلديين محلين المعتمدين
طبقا للمسطرة و القوانين المعمول بها .

• و يقتصر مجال تدخلهم في المهتم 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 الطويات التي تطبق عليهم في حالة تصبرهم
دون اغفال تشجيعهم بالحوافز المادية و المعنوية .

الفصل 252:

يقوم المراقبون المحفلون تلقيا او يطلب من الرئيس او المصلحة المعنية او شكايات المواطنين بعد ان الرئيس
بجميع اجراءات المراقبة و البحث و التفتيش بالدخول للمحلات المهنية (متاجر مقاهي مطاعم ... عمارات مخازن حملات
منازل ... الخ) . وكذا مراقبة كل المحلات المرخصة او في طور الترخيص المتعلقة بفتح محلات تجارية او صناعية او
خدمية او مهنية لتتأكد في مدى ملائمتها لقواعد الصحة و السلامة العامة.

الفصل 253:

تفرض المخالفات كمرتكبة ضد التظيم الجماعية التي ذلعل يقوم بتقريرها مباشرة للموظفون او المراقبون (بقرى
الرسم - الشرطة الادارية) المكلفون بهذه المهمة و المحفلون بناء على محاضر المخالفات ، و تؤدي تلقيا لدى الساعة
المدخل .

الفصل 254:

يتم ضبط و اثبات المخالفات الواردة في لائحة الغرامات و الجزاءات عن المخالفات و وفقا للاجراءات التالية :

• يقوم المراقبون المحفلون بتحديد نوعية المخالفة و اسبابها و مدى الاضرار التي نتجت عنها في محضر معاينة و
على المراقبين تحري الدقة قبل اطلاق العقوبة اللازمة.

• اذا حصل اي لبس في تحديد المخالف او لم يستدل المراقبون على صاحب المخالفة و لا على عنوانه فمضى
المراقبين المعتمدين اتباع الخطوات التالية :

1/ تحرير محضر عن المخالفة يتضمن معلومات عن المكان و اليوم و الساعة و بوضوح 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 تعويله نقات ازالة المخالفة بالإضافة الى العقوبة المترتبة عليها.

3/ اذا وجد المخالف و اصر على مخالفته و تمادي و اصبح غير متعاون مع اجهزة المراقبة فيجب ابلاغ المسئولين
(الرئيس السلطة المعنية و السلطات الامنية مصلحة الشؤون القانونية الجماعية) و حسب الحالات بسنوعية
المخالفة و سلوك المخالف لإقرار الاجراءات القانونية في حقه.

4: المخالف الذي ليس له مكان ثابت كاصحاب السيارات و المركاب ... فان لم يتمكن المراقبون الرسميون من اشعار

مخالفة بالمخالفة فيوجب عليهم رفع تقرير للمصولين بين حينيات المخالفة لاجراءات القوتونية في شأن المتابعة.

13 يتم استكمال اجراءات المخالفة و تحصيل الغرامة المقررة على المخالف طبقا للقرارات الواردة في هذا الفصل
14 اذا امتنع عن تسديد الغرامة فيتم اتباع مسطرة التحصيل الجبري.

المفصل 295 :

يتم استغلال الغرامة الممددة في اللاتعة من صاحب السيارة في حالة التفتيم التفتيمات من السيارة سواء كانت سيارة منه او من احد مرافقها.

المفصل 296 :

لا يسمع بتعطيل عمل المختصين و المرابطين المتطلبين او اعاقفه او الاعراض على مزاولتهم و منهم من اداء عملهم الرقابي لو عدم تمكنهم من ذلك.

المفصل 297 :

مخالفات في مجال الصحة العامة:

* يدخل ضمن المخالفات اي مادة تبقى في الامكن العملة و في غير الامكن المخصصة لذلك داخل المدار الحضري لتجماعة بهدف التخلص منها من رمي الازبال و التفتيمات و بقايا الطعام في الشوارع و الميدان و الطرقات و الحدائق و المنتزهات.

* تضيق تعقوبات الواردة في جدول الغرامات و الجزاءات عن مخالفات النظم البلدية لهذه المجموعة في حالة مخالفة الشروط الصحية مع الأخذ بعين الاعتبار الاضلعات الخاصة ببعض المخالفات التالية :

1 / مخالفات على مستوى المحلات المفتوحة للمصوم (المقاهي - المطاعم - المقاهي - المحلات - البتريريا المفتوحة... الخ):

1 / فيما يتعلق بالبنية :

* عدم التقيد بمواصفات البناء المرخصة من طرف المصالح الجماعية او وكالة ماريشكا (حسب الموقع) من حيث المتظر العام.

* عدم نظفية او تلبيط الجدران في الامكن التي تتطلب ذلك او عدم تقيام بالصيانة.

* عدم نظفية فتحات الصرف الصحي نظفية كاملة و محكمة.

* عدم صباغة المكان بصباغة لاثقة تحافظ على جمالية المنظر العام.

* وجود غرف للنوم تتواصل مباشرة مع الامكن المخصصة للتحضير او الطبخ او صالة الطعام.

* عدم توفير الاضاءة الكافية بالمكان المفتوح للمصوم.

* عدم التوفر على الشهادة للصحية - البطاقة الصحية - نهاية صلاحيتها.

* عدم اخذ الاحتياطات اللازمة لمنع دخول و ايواء الفوارض و الحشرات .

* عدم نظفية الارضية نظفية مناسبة.

* عدم توفير الحد المناسب من دورات المياه او صيانتها للمعتولين و كذا المرتكبين سواء بالمراكز التجارية او القيسريات او المحلات المفتوحة للجمهور.

* التاك من توفير شروط مطرية الحرائق بحسب حجم المؤسسة و نوع نشاطها.

2 / فيما يتعلق بالتجهيزات:

* وجود بالمحل الاكوات و الاواني المستخدمة في اعداد و تجهيز و طبخ و تقديم الطعام غير صالحة للاستخدام و بحالة غير جيدة و مصنوعة من مواد قابلة للتصدأ.

* عدم تجهيز غرف التحضير و الصبل و الطبخ بالاهواض المناسبة للضفل.

* عدم توفير الحد المناسب من التلاجات لحفظ المواد الغذائية سواء الاولية او المعدة لتقديم على الدرجة المناسبة للتجميد او التجميد.

* عدم وجود مراوح الشلط في اماكن التحضير و الطبخ و صالات الطعام بالعدد و الحجم المناسبين و كذلك عدم تركيب مكيفات هواء في الامكن اللازمة.

* عدم توفر الصواعق الكهربائية للحشرات بالعدد و الحجم المناسبين.

* استخدام المواد و الاقتران التي تعمل بمواد محظورة او مضررة بالصحة.

1/ اما فيما يتعلق بالعاملين:

- * وجود عاملين و مستخدمين في امكنة النظيفة (مطبخ مجازر مطاعم ...) لا تتوفر على شروط النظافة (النظافة التامة - لباس الجهد و التنظيف اليدين المظيف ايداي نظيفة - لباس خاص بتايعة - نظافة الاراس - نظافة صحية - عدم التوفر على بطاطة صحية - عدم التدخين اثناء العمل سواء عند التجهيز او التقديم - عدم ممدسة بعض المعدات الغير الصحية اثناء العمل ...)
- * وجود في المحلات الخاصة بالنظافة (جرار اجمع السمك مطاهي ...) امكنة لنوم العمال او غيرهم او مستودعات لمواد مخالفة للمرخص ببيعها او ترك المواد السامة و الفطيرة او المضادات الحيوية او غيرها
- * عدم التزام ارباب المهنة المرتبطة بالصحة العامة (مقاهي - حمامات ...) بالتصريح بالأغراض او الحالات التي ادت او تؤدي الى انتشار الجرثوم و البكتيريا و الفيروسات سواء بالمحلات او على الافراد المقيمين لديهم و ينحمنون كامل المسوونية القانونية في حالة عدم التنبوع لدى المصالح الصحية المختصة.
- * عدم التزام ارباب المهنة بتوفير للعاملين لديهم بطاقات صحية تثبت سلامتهم من الامراض المعدية.
- * عدم حصول العاملين في كل وسائل النقل العمومي و كذا العاملين في جميع القطاعات و المهنة التي لها علاقة بالنظافة و نهيتها و امكنة النوم (فنادق) لقواعد الصحة الوقائية تهم الغلو من الامراض المعدية - الهدام اللاتل المتصلة التامة.

ب/ مخالفات على مستوى المواد الغذائية:

- * استخدام مواد اولية محضرة او غير مسموح باستعمالها طبقا للمواصفات المقررة على المستوى الوطني.
- * استخدام مواد اولية منتهية الصلاحية او تظهر عليها علامات التلف او الفساد.
- * مخالفت شروط التجمدة اشيء الذي ينسب في حدوث ضرر او نسيم للمواد الغذائية.
- * مخالفت شروط نقل المواد الغذائية كاستعمال سيارات نقل لا تتوفر على اذني مقومات الشروط الصحية و غير مزودة بوسقل التبريد.
- * مخالفت شروط التخزين من خلال عدم تخزين كل المواد الغذائية بطريقة منظمة بعيدة عن المواد الكيماوية المضرة و في درجة الحرارة الملائمة.
- * نفي 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 المهنة الاتية ان تتخذ تلقائيا كل اجراءات السلامة لحمية الزبناء من جميع الامراض و الاربنة المتنتلة او المتعنتة:

1/ الحلاتين بجمع اصنغهم :

- * بعدم الحلاقة بنفس موسم الحلاقة
- * بتطهير ابوات الحلاقة بعد كل عملية حلق
- * بعدم استعمال الكوات التي تم الحلق بها لشخص تيين انه مصاب بمرض جلدي معدي في نفس اليوم الا بعد اغضاعها لمالات التطهير القصوى.
- * بغسل اليدين بالمطهر بعد كل عملية حلق.
- * بتطهير الارضية و كرسي الحلاقة بعد كل عملية حلق.
- * بتفحص البهل الوافية للملابس من الشعر مما يضمن عدم اعادة استعمالها اذا ثبت للحلق ان مستعملها بع مرض جلدي الا بعد تطهيرها و تعقيمها.

2/ الطباخين بالامكنة الصومية:

(مقاهي - مطاعم - فنادق - جزيريات - محلات حفشات محل سناكس قاعة الافراح ... الخ)

- * بتطيف جيد لكل البات الاكل بعد كل خدمة .
- * بتطيف البات الطبع جيدا بعد انتهاء كل وجبة.
- * بوضع القصر و الفواكه و التوابل و غيرها في اسكن صحية مطهرة.
- * بغسل المطبخ كلية بعد وجبة العشاء بشكل جيد .
- * بتوفر الطباخين على البند اللازمة لتطهير و الاستعمال بمواصلت صحية كافية و التوفر على نظافة صحية.
- * بتلاف الوجبات المنبهة عند نهاية العمل اليومي و خاصة المهياة لكلل.

٤١ محلات بيع النعوم فيمنظر فيها :

- منع بيع النعوم التي لم تخضع للفحص الطبي بالمجازر البلدية سواء نطق الامر بمؤسسات التصنيع او مؤسسات الاستهلاك او محلات تجارية
- يجب نقل النعوم بواسطة شاحنة نقل النعوم البلدية و يمنع بالثاني نقلها على متن سيارات خاصة و المصريات و الفراجات الترابية او ما بها شها ، و يمنع بيع المواشي خارج هذه المجازر الا بنوع ان تدعى في الاماكن المخصصة لذلك و ان تخضع لإشراف المصالح البيطرية و تحت رقيبها و يجب مراقبة المذبح و المعروض للبيع و التأكد من ظهور الختم الرسمي على الذبائح الذي يؤكد صلاحيتها و نوعيتها
- كما يجب ان تتوفر على :
- تلاجة و واجهة زجاجية لحفظ النعوم
- الماء الشروب
- ان يكون منضفاً بصفة اوقات الحار
- ان تكون الاواني و المعدات نظيفة
- ان تكون اوقات جمع النعوم نظيفة و مظلة بالحكم و ذلك لاستقبال بلها عملية التهيؤ

٤٢ محلات بيع الاسماك بمنع منها ما يلي :

- الاحتفاظ بالسمك الغائب او الفاقد لجزء من اجزائه مما يتعذر معه تحديد صنفه و جودته.
- تقطيع و اعداد السمك الكبير في وقت البيع مباشرة
- الغاء بقايا السمك و تسميته المستعملة لنقل الاسماك ايام المحلات.

بالإضافة الى ذلك :

- يتروم اصحاب المهن التالية : بتعمو السمك الجزارة الوجبات الخفيفة الوجبات بالمطاعم جالسو الزيتون و التوابل... بوضع تلاجت زجاجية مطهرة و نظيفة للحمية من الغبار و الاوساخ و تجنب تعرضها للمس و يطبق هذا القرار تدريجيا فيما يخص المحلات المفتوحة و تترك المحلات الجديدة بتأجيله.
- يتروم اصحاب المهن المنونة و و المخلفات الثقيلة (حديد خشب بقايا البهائم و الدواجن الزجاج البلاستيك...) ان يصلوا على نصيبها و عزلها و ابعاد كل منها حسب الطرق الصحية التي تحددها ضوابط الصحة العامة.
- يتروم اصحاب العمارات او التبنات المتعددة السكن تخصيص مواقع لوضع التلابت و كذا صندوق لمامة سهل النقل و التفريغ.
- يتروم كل صاحب ورشة بناء بتسيب ملكه من جهة الشارع او الزقاق و وضع واقبات و التحضرات اللازمة لتجنب اي خطأ او تضيق الاماكن الصومية و يلزم كل صاحب ورشة بنقل بقايا مسود البناء و رميها في الاماكن المخصصة لها بالشراف قسم التصوير بالجماعة و الشرطة الادارية.
- يمنع داخل المدار الحضري بيع الحليب عن طريق التجوال بالازقة و الشوارع كما يجب ان يخضع كل بائع للحليب غير لمبستر بالمحلات التجارية لضوابط الصحة و السلامة.
- تمنع كل الخدمات المتطلبة على الصحة الصومية مثل لقع الامنان بالشوارع و المبيعات و الازقة .
- يمنع على كل المنازل السكنية تفريغ ماء التنظيف خارج المنزل.
- يمنع غسل السيارات و العربات و غيرها بالشوارع و المبيعات الصومية.
- يمنع نقل الاثاث بالشوارع او التوافذ او نشره بالواجهات و الازقة و الشوارع.
- يمنع بيع الوجبات الخفيفة بالعربات بالشوارع و الازقة و الساحات ...
- يمنع على عمولي الحفلات او فاعة الافراح تقديم وجبات في المونترات و المناسبات او الافراح الا بعد اخذ ترخيص بالمحل الذي نهين فيه هذه الوجبات و الحصول على اعتماد و ترخيص من الجماعة و تتوفر على بطاقة صحية لكل العاملين و شواهد صحية للالات التي يتم فيها نقل الاكل كما يتروم بالتصريح للمكتب الصحي الجماعي ب 48 ساعة قبل كل عملية يشرف عليها بالمدار الحضري للجماعة.
- يمنع بيع الضويات و المنتجات 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 المننوجات لسفلة الصناعية في براميل خاصة لتتم ابدانها بالطرق الصحية التي تحددها ضوابط الصحة العامة.
- يجب على اصحاب المعروضات المرخص لها موقفاً بالملك العام القيام باعمال النظافة بصفة دائمة بعد انتهاء عملهم اليومي كما يمنع عليهم او على العاملين معهم رمي المخلفات و الازبال بالشوارع و الاماكن الصومية في غير الاماكن المخصصة لها.

نوع المخالفة	أهمية العقوبة	المزادات المقررة
رمي النفايات في غير الأماكن المخصصة لها رمي النفايات أو الفضلات أو بقايا الطعام أ - من المنازل	100 درهم	تضاعف العقوبة عند التكرار
ب- من المطاعم و محلات المأكولات الخفيفة و المحليات ج- من داخل السيارات النفايات التجارية	100 درهم	تضاعف العقوبة عند التكرار
د- من أسواق بيع الخضار و الفواكه	100 درهم	تضاعف العقوبة عند التكرار
هـ- من أسواق النعوم و محلات النواجز و الأسماك و لمجازر المعدة لذلك	100 درهم	تضاعف العقوبة عند التكرار
ج- من محلات البقالة و المحلات الأخرى النفايات الصناعية أ - من مصانع الأغذية	100 درهم	تضاعف العقوبة عند التكرار
ب- من المصانع الأخرى	100 درهم	تضاعف العقوبة عند التكرار
نفايات علفية	100 درهم	تضاعف العقوبة عند التكرار
نفايات خطيرة	تحرير محضر بالمخالفة و إخبار المصالح ذات الاختصاص لاتخاذ الإجراءات اللازمة في حق المخالف	
نفايات المستوصفات و المستشفيات و المختبرات و المصحات الخاصة		
نفايات علفية	100 درهم	تضاعف العقوبة عند التكرار
نفايات خطيرة	تحرير محضر بالمخالفة و إخبار المصالح ذات الاختصاص لاتخاذ الإجراءات 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 الهوائية أو لعد مشتقاتها أو ما شابه ذلك في الطريق العام من		
من الثنايات و الآليات	100 درهم	
من محطات الوقود و مراكز الخدمة	100 درهم	
انبعاث الدخان بكميات كبيرة من عوادم السيارات	100 درهم	المطلوبه بتصلاح الخلل مع تضاعف العقوبة عند التكرار

بالإضافة إلى حراسة الآلاف الطرق الصومية مع تضاعف الطوبى عند التكرار	1000 درهم	تسرب مادة الأسممت و الطرسامة المتسلحة
تحرير محضر بالمخالفة و اخطار المصالح ذات الاختصاص لاتخاذ الاجراءات اللازمة في حق المخالف	1000 درهم	مخالفات ضوابط الشروط الصحية في جميع المحلات المفتوحة للعموم و ذات العلاقة بالصحة العامة تفني مستوى النظافة بالمبنى المخصص لذلك تسفل عمل ليس لديهم شهادات صحية او تكون منتهية الصلاحية وجود عمل تطهير عندهم اعراض مرضية او بهم جروح او بنور تفني مستوى النظافة لشخصية تتصل استخدام المحل كمكين للثوم عدم ارتداء الزي الموحد المتخصص للتصالح
تحرير محضر بالمخالفة و اخطار المصالح ذات الاختصاص لاتخاذ الاجراءات اللازمة في حق المخالف		استعمال مادة الشيشا لدخل المطهي و المطاعم او مواد اخرى محتوية او تعب الورق او الفسار بمختلف انواعه
اتباع مسطرة الانذار ثم الاغلاق المولت ثم سحب الترخصة بصفة مؤقتة او بصفة نهائية في حالة تكرار المخالفة	100 درهم	مخالفات تتعلق بالمواد الغذائية او المواد المحددة للاستهلاك استخدام مواد اولية او مواد غير مسموح بها او مواد منتهية الصلاحية تقديم مواد غذائية غير مرخص بها او مجهولة المصدر مخالفة ضوابط عرض و تقديم مواد غذائية قديمة
تضاعف الطوبى عند التكرار		مخالفات تتعلق بالمواد الغذائية او المواد المحددة للاستهلاك استخدام مواد اولية او مواد غير مسموح بها او مواد منتهية الصلاحية تقديم مواد غذائية غير مرخص بها او مجهولة المصدر مخالفة ضوابط عرض و تقديم مواد غذائية قديمة
تحرير محضر بالمخالفة و اخطار المصالح ذات الاختصاص لاتخاذ الاجراءات اللازمة في حق المخالف	100 درهم	مخالفات تتعلق بالمواد الغذائية او المواد المحددة للاستهلاك استخدام مواد اولية او مواد غير مسموح بها او مواد منتهية الصلاحية تقديم مواد غذائية غير مرخص بها او مجهولة المصدر مخالفة ضوابط عرض و تقديم مواد غذائية قديمة
تحرير محضر بالمخالفة و اخطار المصالح الصحية ذات الاختصاص لاتخاذ الاجراءات اللازمة في حق المخالف	100 درهم	مخالفات تتعلق بالمواد الغذائية او المواد المحددة للاستهلاك استخدام مواد اولية او مواد غير مسموح بها او مواد منتهية الصلاحية تقديم مواد غذائية غير مرخص بها او مجهولة المصدر مخالفة ضوابط عرض و تقديم مواد غذائية قديمة
الجزاءات المقررة	قيمة الغرامة	مخالفات تتعلق بالمواد الغذائية او المواد المحددة للاستهلاك استخدام مواد اولية او مواد غير مسموح بها او مواد منتهية الصلاحية تقديم مواد غذائية غير مرخص بها او مجهولة المصدر مخالفة ضوابط عرض و تقديم مواد غذائية قديمة
تضاعف الطوبى عند التكرار	100 درهم	مخالفات تتعلق بالمواد الغذائية او المواد المحددة للاستهلاك استخدام مواد اولية او مواد غير مسموح بها او مواد منتهية الصلاحية تقديم مواد غذائية غير مرخص بها او مجهولة المصدر مخالفة ضوابط عرض و تقديم مواد غذائية قديمة
تضاعف الطوبى عند التكرار	100 درهم	مخالفات تتعلق بالمواد الغذائية او المواد المحددة للاستهلاك استخدام مواد اولية او مواد غير مسموح بها او مواد منتهية الصلاحية تقديم مواد غذائية غير مرخص بها او مجهولة المصدر مخالفة ضوابط عرض و تقديم مواد غذائية قديمة
		مخالفات تتعلق بالمواد الغذائية او المواد المحددة للاستهلاك استخدام مواد اولية او مواد غير مسموح بها او مواد منتهية الصلاحية تقديم مواد غذائية غير مرخص بها او مجهولة المصدر مخالفة ضوابط عرض و تقديم مواد غذائية قديمة
تضاعف الطوبى عند التكرار	100 درهم	مخالفات تتعلق بالمواد الغذائية او المواد المحددة للاستهلاك استخدام مواد اولية او مواد غير مسموح بها او مواد منتهية الصلاحية تقديم مواد غذائية غير مرخص بها او مجهولة المصدر مخالفة ضوابط عرض و تقديم مواد غذائية قديمة

الفصل 259:

مخالفات في مجال السكنية الصنعية:

- يتولى المراقبون المحققون مرافقة المحلات لا تحدث ضجيجها أو تضر براحة السكان و صحتهم .
- كل عمل خارج المحل غير مرخص به أو يتجاوز ضوابط الترخيص بموافقة المير أو المرور أو بسبب انلاف الطرق و الارصفة أو يتسبب في الاوساخ يتعرض للمنع تلقائيا و يلزم صاحب المحل بإرجاع الأمور إلى طبيعتها .
- تلتزم جميع الورشات المصنعية للضجيج باحترام حقوق الجيران و راحتهم و ذلك بالفتح من الساعة الثامنة صباحا إلى غاية الساعة العاشرة (10) ليلا مع ضرورة ايقاف استخدام الآلات المزعجة و المحسنة للوضوء عند الساعة 7 صباحة مساء و ذلك لرداء الأثر الضجيج و يمكن تعديل هذا التوقيت بقرار صغير عن رئيس الجماعة .
- يمنع على كل المحلات التجارية ارفع من صوت آلة التسجيل أو المصباح أو التلفاز إلا بالمستوى الذي لا يسمعه الجيران و يتبع ذلك المنع الكلي لاستعمال مكبرات الصوت خارج المحلات .
- يلزم جميع اصحاب الدراجات النارية استئصال علم الصوت فلديها للضجيج و التلوث البيئي.
- يمنع على اصحاب الصهريج المائية و النقل المنزلي من استعمال منبهات و مكبرات الصوت امام المحلات و البيوت و المؤسسات الصحية و الاجتماعية أثناء تلبية عنهم اليومي .
- يمنع على السكان و اصحاب المحلات التمسبب في الاطلاق راحة جيرانهم بالانتهاء أو الحد من كل ما يسودي إلى الضجيج و الإزعاج .
- يمنع على بائعي الخشب بالمستودعات داخل المدينة أو مستهلكي الخشب في الحملات الأفرنة و المخازن الخشبية بكسر أو تقطيع الخشب بمستودعاتهم وسط السكان أو عرض الخشب امام المحلات قبل الاستهلاك أو تكسيده امام المحلات.
- يلتزم اصحاب الوحدات الإنتاجية و الصناعية المسببة للتلوث أو الضجيج القيام بالإجراءات التقنية لحماية البيئة و راحة الساكنة بإثبات شهادة تثبت تسلمها المؤسسات المختصة في هذا المجال.
- يلتزم اصحاب الحملات و الأفرنة و المخازن القيام بكل الإجراءات الوقائية و الصحية و التقنية لمنع تسرب الحرارة أو الضجيج أو اللخان إلى الجيران و المباني المجاورة و يمنع إطلاقا استعمال المواد البلاستيكية أو المطاط أو أي مادة أخرى غير مسموح بها في اشغال الأفرنة.
- كل الصناعات أو المهن التي تؤدي إلى زعاج أو ملطط معينة (تولد الهواء ضجيج دائم تلوين السواد الحضر بالمواد السامة - استعمال مواد حارقة...) تخضع لضوابط خاصة في الترخيص إذ لا يسمح بها إلا في مناطق مهيأة لهذا الغرض (المعى الصناعي أن وجد).

الفصل 260:

لائحة المخالفات في مجال السكنية الصومية:

نوع المخالفة	قيمة المخالفة	الجزاءات المقررة
عرض للصناعة في مكان غير مسموح به	100 درهم	جواز غلق المحل عند تكرار المخالفة لمدة لا تزيد على اسبوعين.
نشر الضيل خارج حدود البناء المطلق على الشارع	100 درهم	
الاحتفال داخل التافورات الصومية	100 درهم	
استعمال المحلات الحرفية المزعجة خارج اوقات العمل	100 درهم	
أثر الضوضاء و الضجيج عن طريق استعمال مكبرات الصوت	100 درهم	
استعمال الأفرنة لمواد محضرة من أجل استعمالها للتسخين	100 درهم	

الفصل 261:
تتم و تعقد مقتضيات هذا القرار القرار رقم 01 المؤرخ في 1998/06/07 المنطق بالوقاية الصحية و البيئية
لجماعة بني نصار و كذا القرار رقم 01 المؤرخ في 1998/05/06 المنطق بالمحافظة علم النظافة العامة و وقاية
المناطق الخضراء.

الفصل 262:
تعتبر مقتضيات المداخلة الذكر بمثابة القرار التنظيمي الجماعي المنطق بالوقاية الصحية العمومية و النظافة و
حماية البيئة و المناطق الخضراء داخل المدار الجماعي لجماعة بني نصار و كل مخالف لمقتضيات هذا القرار تطبق عليه
عقوبات اذارية و غرامات مالية محددة ب 100 درهم لكل مخالفة كما يتم اتخاذ الاجراءات القانونية اللازمة في هذه
المناطق.

الفصل 263:
بعد بتسهر عنى تنفيذ هذا القرار عن السيد مدير المصالح الجماعية ، المكتب الجماعي لحفظ الصحة ، السلطة
الصحية ، و مصالح الامن و الدرك الملكي و المصالح الجماعية ذات الصلة و المصالح الخارجية ذات الاختصاص كل في
دائرة اختصاصته.

و يعتبر هذا انقرار بمثابة ملتبس لتسخير القوة العمومية من اجل تنفيذ مقتضياته عند

الانتهاء.

رئيس المجلس الجماعي



