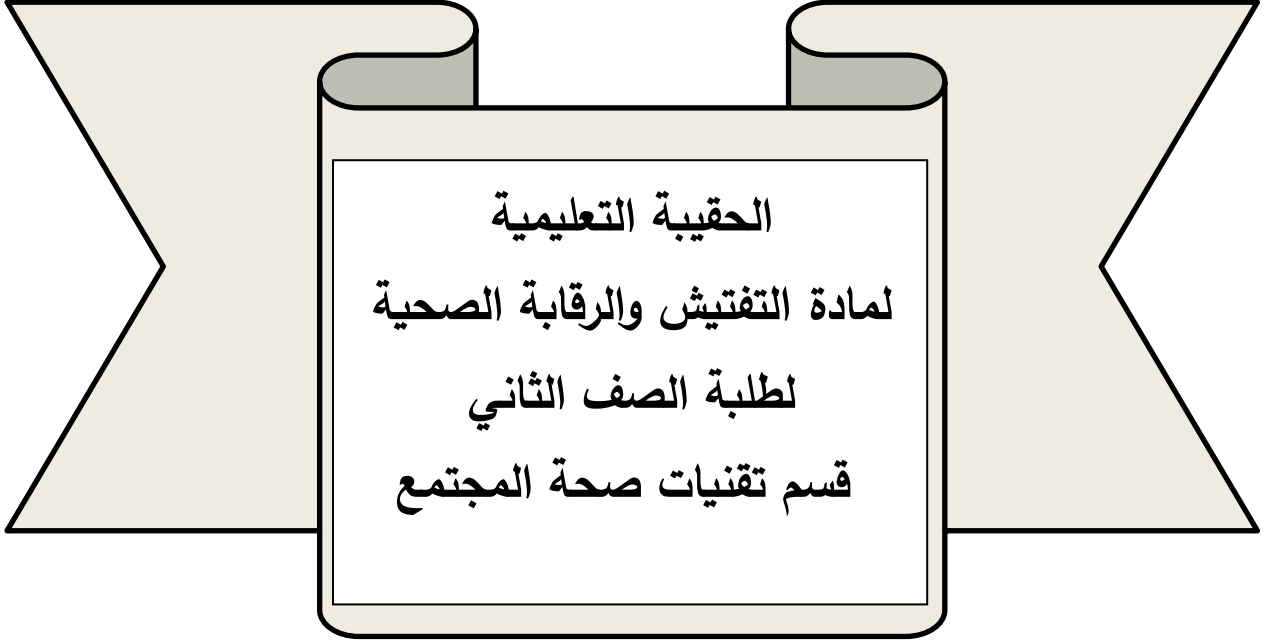




وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جامعة الفرات الاوسط التقنية
المعهد التقني كربلاء
قسم تقنيات صحة المجتمع



اعداد

مدرس المادة

احمد الربيعي

قسم تقنيات صحة المجتمع

مفهوم التفتيش الصحي

تعريف التفتيش الصحي :

شكل من اشكال الرعاية الصحية التي تقدمها اجهزة الدولة المختصة للمواطنين وهو مجموعة الاعمال والنشاطات التي ينجزها الكادر الصحي الوقائي الرامية لحماية الافراد من عوامل ومسببات التلوث الغذائي والعمل على تحسين بيئتهم ووقايتهم من الملوثات الضارة بحياتهم.

اهداف التفتيش الصحي :-

التفتيش الصحي هو جزء من مشروع وقائي شامل يهدف الى تحقيق مستويات متقدمة في الرعاية الصحية ومن منطلق مفهوم (الصحة العامة) الحديث الذي يعني تأسيس قاعدة من التكامل البدني والعقلي والاجتماعي للمواطنين والذي يكفل المجتمع وتعمل على انجازه اجهزة الدولة ، فان التفتيش الصحي بهذا السياق يضمن توافر الشروط والقواعد الصحية في المعامل والمحلات العامة حيث تمارس اجهزة الرقابة الصحية فعاليتها على تلك المحلات ضماناً لحماية الصحة العامة وسلامة المواطنين والبيئة ونذكر في النقاط التالية اهم اهداف التفتيش الصحي الاخرى :-

- ١- التفتيش على اصناف الاطعمة المحضرة في محلات اعداد وتناول المأكولات والمشروبات وعلى منشآت تصنيع الغذاء الكبرى والصغرى (معامل ، مطاعم ، افران ومخابز ، مقاهي ... الخ) وذلك للتأكد من ان القائمين على ادارتها والعاملين فيها متقيدين بالشروط الصحية الخاصة بمهنتهم .
- ٢- تنفيذ الاجراءات المناسبة التي تقررها الادارات الصحية الوقائية الرامية الى معالجة الحالات المخالفة للقوانين والانظمة والتعليمات الصحية الرسمية.
- ٣- تنفيذ التدابير الوقائية لتحسين البيئة والحفاظ على الصحة العامة مثل الاجراءات الخاصة بمنع حوادث التسمم الغذائي ، المحافظة على سلامة مياه الشرب ، السيطرة على الحشرات الناقلة للامراض الانتقالية والوراثية.
- ٤- تحقيق علاقة واعية بين اطراف المشروع الوقائي (الجمهور - صاحب المشروع الخاص - الاجهزة الصحية الوقائية) بايجاد اساليب التوجيه والارشاد وتبني وسائل اتصال متطورة مع الافراد.

مهام اجهزة التفتيش الصحي :-

- حددت مهام اجهزة التفتيش الصحي بموجب قانون الصحة العامة رقم ٨٩ لسنة ١٩٨١ وكذلك بقانون وزارة الصحة رقم ١٠ لسنة ١٩٨٣ ندرج الاساسي منها :-
- ١- المساهمة الفعلية في رفع المستوى الغذائي لأفراد الشعب من خلال :-
أ. مراقبة الاغذية المستوردة والمنتجة محلياً بإخضاعها للفحوصات المخبرية ومن ثم البت بصلاحياتها للاستهلاك البشري او عدمها.

- ب. مراقبة محلات تجهيز الاغذية وبشكل خاص محلات التحضير والخرن والبيع والنقل.
- ت. السيطرة على ظاهرة باعة الاغذية المتجولين بما يضمن تحديد او مكافحة الممارسات التي يقومون بها حفظاً لصحة المواطنين من مخاطر التلوث والتسمم الغذائي.
- ث. السيطرة على باعة الاغذية في الحوانيت والاكشاك المؤقتة بتحديد الاغذية والمشروبات المسموح بمزاولتها بشكل صحي سليم.
- ٢- العمل على تنفيذ الضوابط والشروط الصحية للمعامل والمحلات العامة الخاضعة للاجازة الصحية ومتابعة تطبيق تلك الضوابط بصورة مستمرة.
- ٣- اتخاذ التدابير والتوصيات اللازمة للعناية بصحة العاملين في المعامل والمصانع والمحلات العامة ورفع المستوى الصحي لهم وحمايتهم من اخطار المهنة وامراض وحوادث العمل.
- ٤- التحري عن عوامل التلوث البيئي واقتراح المعالجات الخاصة بتحسين البيئة وتطويرها والحفاظ على مقوماتها من اسباب التلوث.
- ٥- نشر الوعي الصحي وإشاعة المفاهيم التربوية العلمية الحديثة بالوسائل الاعلامية المتاحة.

اسس وقواعد التفتيش الصحي :

- عملية التفتيش نشاط مبرمج وموجه يستلزم تحقيق اسس وقواعد محددة بدونها تتحول الى مجموعة من الاعمال والنشاطات الارتجالية :-
- ١- يجب ان يتسلح القائمون بالتفتيش الصحي بالفهم العلمي الدقيق والدراية الصحيحة بالامراض الانتقالية عن طريق الطعام والشراب والهواء وسبل الوقاية منها بشكل عام وفي المحلات الخدمية بصفة خاصة.
- ٢- الالمام بالقوانين والانظمة والتعليمات الصحية المعمول بها ، اذ انها تشكل الاطار القانوني المنظم لعمليات التفتيش في متابعة تنفيذ وتطبيق الشروط والمواصفات والتعليمات وكافة الامور المتعلقة بفعاليات العاملين بحقول الخدمات العامة الخاضعة للاجازة الصحية.
- ٣- معرفة جغرافية المنطقة المتواجدة فيها المحلات من ناحية الكثافة السكانية ، نوعية النشاطات الخدمية /صناعية/تجارية.
- ٤- معرفة واقع الخدمات البلدية في المنطقة المشمولة بالكشف الصحي ومشاريع ماء الاسالة ، منظومة المجاري العامة ، تعبيد الطرق العامة ، الاسالة العامة...الخ.
- ٥- معرفة انماط السلوك الاجتماعي والعادات الشائعة والسائدة للافراد الذي يعينهم المشروع الوقائي والتقاط الحلقات المركزية الذي يبدأ منه البرنامج باطار تربوي واعلامي.
- ٦- تهيئة المعلومات والبيانات الاحصائية الحياتية الخاصة بالسكان والخدمات الخاضعة للرقابة الصحية.

مستلزمات عملية التفتيش الصحي :-

- ١- ان يكون للفريق الصحي الوقائي رؤية واضحة للمشكلات الصحية ومن ثم ماهية الاوليات الواجب المباشرة بها والتي توضح البرامج المؤجلة على ضوءها خلال فترة زمنية محددة على ان تخضع تلك الخطط لعملية دورية للوقوف على المعوقات والاختافات واعتماد صيغ عمل بديلة.
- ٢- ان تتوفر لدى الكوادر الصحية المنفذة للبرنامج الوقائي الرغبة والاندفاع الذاتي المخلص باعتبار نشاطهم من المهام الاجتماعية النبيلة والتي عن طريقها تقدم خدمات جليلة للمجتمع.
- ٣- ان صيغة التعامل المرن بين اعضاء الفريق الوقائي وبين ارباب العمل في المحلات العامة والافراد بصورة اشمل هي افضل صيغة لتحقيق علاقة تنجز من خلالها التعليمات والامور الصحية الاخرى في المحلات الخاضعة للاجازة الصحية وعليه يتوجب بهذا الاتجاه اعتماد اسلوب المخاطبة الارشادية التربوية ونبذ الممارسات البيروقراطية.
- ٤- ان الاخلاص للمثل الاجتماعية النبيلة والنزاهة في العمل والالتزام الدقيق بالواجب الرسمي هو المعيار المركزي الذي يجب ان يسود في العلاقة بين العاملين في التفتيش الصحي وبين اصحاب المحلات واعارة الاهمية لهذا الجانب من شأنه ان يوفر عاملاً لايعوض من عوامل انجاح النشاط الرقابة الصحي.

الغذاء – سلامة الغذاء

تعريف الغذاء :

هو ما يتناوله الإنسان يوميا من مكونات غذائية ليستعيد بها طاقته او يجدها ويجب ان يحتوي الغذاء على المواد البروتينية و الكربوهيدرات والدهون والأملاح المعدنية والفيتامينات، لغرض بناء الجسم وتزويده بالسعرات الحرارية اللازمة، مثلا الشخص العادي الذي يزن ٧٠ كغم ويمارس عملا مكتبيا يحتاج الى اخذ غذاء متنوع بحيث يعطيه ١٨٠٠ سعرة حرارية يوميا، وما يزيد عن ١٨٠٠ سعرة يخزن كدهون في الجسم. والغذاء يأتي من مصادر متعددة اما من أصل نباتي او حيواني .

الغذاء يخضع للعديد من الاعتبارات الدينية والثقافية للمجتمعات المختلفة فالغذاء الذي يستهلك من مجتمع معين لا يستهلك من قبل مجتمع آخر للاعتبارات المذكورة أعلاه.

الأمن الغذائي:

لا يقل الأمن الغذائي في الأهمية عن الأمن السياسي لذلك تحاول الدول جاهدة لتوفير الأمن الغذائي بالاعتماد على المصادر الداخلية والاستعانة بالخارج لسد الناقص الحاصل ، والأمن الغذائي معناه توفير مصادر الغذاء الرئيسية للشعب ويأتي في مقدمتها الحبوب مثل الحنطة والرز والذرة بالإضافة الى مصادر البروتين الحيواني مثل اللحوم بأنواعه ومنتجات الحليب والبيض.

سلامة الغذاء :

ونعني كون الغذاء بجميع أشكاله سليم وصالح للاستهلاك البشري وخال من الملوثات بكل أشكالها وهذا يعني وجود منظومة وقوانين تنظم ذلك .

واقع سلامة الغذاء في العراق:

الغذاء السليم يعني الغذاء الصالح للاستهلاك البشري وخال من الأمراض المنقولة بالغذاء وتسمى ايضا بحالات التسمم الغذائي والمسببات هي إما بكتريا ، توكسين، طفيليات، فيروسات ويموت سنويا حوالي ٧ مليون إنسان في العالم بسبب التسمم الغذائي وعشرة إضعاف هذا الرقم يصابون بالتسمم الغذائي غير القاتل وظهور أعراض مثل المغص والإسهال والطفح الجلدي وغير ذلك، ولا يوجد رقم واضح ومحدد من وزارة الصحة العراقية بحالات التسمم الغذائي التي غالبا ما يتم علاجها خارج المؤسسة الصحية الرسمية في العيادات الخاصة او المستشفيات الأهلية او من قبل المواطن نفسه بأخذ العلاجات باليد من الصيدليات الأهلية.

نظام الأغذية رقم (٢٩) لسنة ١٩٨٢

تم تشكيل هيئة استشارية بموجب هذا القانون تتألف من مجموعة اعضاء لمختلف الوزارات ذات العلاقة (الصحة, التجارة , الزراعة , التخطيط والتعاون الانمائي , الصناعة والمعادن, التعليم العالي والبحث العلمي , العلوم والتكنولوجيا , الداخلية) وحيث يتمتع هؤلاء الاعضاء بالخبرة والاختصاص في شؤون الغذاء وسلامته.

• اهداف الهيئة

§ تقرير سلامة وصلاحية الاغذية للاستهلاك البشري

§ وضع المتطلبات الفنية الواجب توفرها للأغذية التي لا تتوفر فيها مواصفات قياسية عراقية او عربية او عالمية

§ وضع الخطط والضوابط اللازمة لحماية المستهلك في حالات الكوارث والطوارئ

§ تشكيل لجان علمية تخصصية تعمل تحت اشرافها لدراسة مواضيع محددة تخص مواصفات الغذاء وصلاحيته للاستهلاك البشري

المصطلحات

المادة الأولى - يقصد بالتعبير التالية المعاني المبين إزاءها كل منها

أولاً: الوزير // وزير الصحة

ثانياً: السلطة الصحية المختصة // الوزير أو من يخوله

ثالثاً: المختبر // مختبر الصحة العامة المركزي او معهد بحوث التغذية أو أي مختبر تحدده السلطة الصحية المختصة .

رابعاً: الموظف المخول // الشخص المؤهل والمخول من قبل السلطة الصحية المختصة لأغراض أخذ النماذج وإرسالها إلى المختبر وتسليم نتائج الفحص والتحليل واتخاذ الإجراءات المنصوص عليها في هذا النظام .

خامساً: الغذاء // كل مادة متداولة لأغراض الاستهلاك البشري ويكون بعدة اشكال منها الغذاء الثابت و الغذاء نصف الطازج والغذاء الطازج او أية مكونات تستخدم في إعداد الغذاء ولا يشمل ذلك العقاقير والأدوية ومواد التجميل والمضافات الغذائية ويتم تقسيم الغذاء الى ٣ مجاميع رئيسية حسب المحتوى المائي للغذاء ودرجة تعرضه لاحتمال الفساد بالميكروبات .

أ- الاغذية الثابتة : اغذية تتميز بمحتواها المائي المنخفض ولا تتعرض للفساد بسهولة ومنها الحبوب والبقوليات والزيت .

ب- الاغذية نصف الطازجة : اغذية محتواها المائي متوسط مثل البطاطا والجزر والبصل والثوم .

ت- الاغذية الطازجة : اغذية محتواها المائي مرتفع وتكون عرضة للفساد بالميكروبات اكثر من غيرها ومنها اللحوم والاسماك والدواجن والالبان .

سادساً: المضافات الغذائية // هي المواد المكونة والحافظة أو المحسنة للطعم والنكهة أو المثبتة لقوام او المستحلبات وغيرها من المواد التي تضاف قصداً إلى المواد الغذائية لتحسين خواصها الطبيعية أو لأغراض تصنيعها أو تحضيرها أو تعبئتها أو نقلها أو حفظها والتي لا تعتبر بذاتها مادة غذائية كما لا تعتبر مكوناً طبيعياً لأية مادة غذائية سواء كانت

ذات قيمة غذائية أم لا . وفي جميع الأحوال يجب أن تكون هذه المضافات غير ضارة بالصحة العامة ، وللسلطة الصحية المختصة إصدار بيانات تحدد فيها هذه المواد وشروط استعمالها

سابعاً: الغذاء غير الصالح للاستهلاك البشري :

أ- إذا كان ضاراً بالصحة العامة ويشمل :

- ١- الملوث بمسببات الأمراض وعواملها كالمكروبات والطفيليات أو سمومها .
 - ٢- الذي يحتوي على مواد سامة أو مبيدات تحدث ضرراً بصحة الإنسان بنسبة تتجاوز المقادير التي تقرها السلطة الصحية المختصة .
 - ٣- الذي يحتوي عنوانه على مواد ضارة بالصحة العامة .
 - ٤- الذي يحتوي على مضافات غذائية غير مسموح باستعمالها أو تتجاوز الحدود المقررة لها .
 - ٥- النتائج من حيوان مريض بأحد الأمراض التي تنتقل إلى الإنسان أو من حيوان نافق .
 - ٦- الممزوج بشوائب لا يمكن تنقيتها إلى النسب التي تفرزها السلطة الصحية المختصة .
 - ٧- الذي تعرض للتلوث بنتيجة تداوله من قبل شخص مريض بأحد الأمراض المعدية التي تنقل إلى الإنسان عن طريق الطعام أو الشراب أو كان حاملاً لمكروباتها .
- ب- إذا كان فاسداً أو متحلاً أو تالفاً ويشمل :

- ١- الذي تغير تركيبه أو تغيرت خواصه الطبيعية من حيث الطعم أو الرائحة أو المظهر نتيجة التحلل الكيميائي أو الميكروبي أو التأثيرات الفيزيائية .
- ٢- الذي يحتوي على يرقات أو ديدان أو حشرات في أي من مراحل حياتها أو فضلاتها أو مخالفتها بنسب تتجاوز المقادير المقررة لها .
- ٣- الذي يحتوي على فضلات أو مخلفات حيوانية .
- ٤- الذي تتجاوز المدة المقررة لصلاحيته المثبتة على عبواته .
- ٥- الذي قصد إخفاء فساده أو تلفه بأية طريقة كانت .
- ٦- المنتج كلياً أو جزئياً من عناصر غذائية فاسدة أو متحللة أو تالفة سواء كانت خاماً طبيعية أو مصنعة

ثامناً: الغذاء المغشوش ويشمل :

- أ- غير المطابق للمواصفات المعتمدة من قبل السلطة الصحية المختصة .
 - ب- المخلوط أو الممزوج بمادة أخرى تغير من جودته أو قيمته الغذائية دون أن يعلن عنها .
 - ج- الذي نزع منه أحد مكوناته الغذائية كلياً أو جزئياً دون أن يعلن عنه .
 - د- الذي استعيب كلياً أو جزئياً عن أحد مكوناته بمادة أخرى دون أن يعلن عنها .
 - هـ- الذي يحتوي على مضاعفات غذائية غير واردة في المواصفات المعتمدة من قبل السلطة الصحية المختصة
 - و- الذي تخالف بطاقته الإعلامية حقيقية المادة الغذائية فيه مما يؤدي إلى خداع المستهلك .
- تاسعاً: الظروف غير الصحية // هي الأحوال التي قد تؤدي إلى تلوث الغذاء بالأوساخ أو القاذورات مما يجعله غير صالح للاستهلاك البشري أو خطراً على الصحة العامة .

عاشرا: تداول الغذاء // أي عملية أو أكثر من عمليات انتاجية أو تحضيره أو تصنيعه أو تعبئته أو خزنه أو نقله أو بيعه أو تقديمه .

الحادي عشر : أماكن تداول الغذاء // أي من الأماكن الثابتة أو غير الثابتة مع الأرض الموجودة عليها والمجاورة لها والمستعملة لأغراض تداول الغذاء وذلك استنادا إلى إجازة من السلطة الصحية المختصة صادرة وفق قانون الصحة العامة .

الثاني عشر: البطاقة الإعلامية // كل بيان أو إيضاح أو عبارة أو صيغة مكتوبة أو مطبوعة أو ملصقة على عبوة غذائية أو تكون متصلة بها وتحدد بالمواصفات المعتمدة من قبل السلطة الصحية المختصة .

الثالث عشر: العبوة // أي ظرف يستعمل لتغليف أو تعبئة الغذاء كليا أو جزئيا وبأي شكل سواء كانت مفتوحة أو مغلقة.

الرابع عشر: الإعلان // أي شكل من أشكال الغرض وبأي أسلوب يهدف إلى الترويج المباشر وغير المباشر للغذاء .

الخامس عشر: واسطة النقل // أي وسيلة أو واسطة للنقل تلائم الغرض المستعملة من أجله وفق الشروط الصحية المعتمدة.

(الغش الغذائي - التسمم الغذائي)

الغش الغذائي:

هو كل فعل متعمد يؤدي الى تصنيع وإنتاج وتسويق مادة غذائية مخالفة للقواعد المقرر لها في التشريع أو في أصول الصناعة ومن شأن ذلك أن يقلل من خواص أو فوائدها ويؤدي بالتالي الى إنتاج مادة غذائية لا تتوفر فيها المتطلبات الأساسية التي تضعها السلطة الصحية في البلد. ويعتبر الغذاء المغشوش غير صالح للاستهلاك البشري حتى وأن لم يكن ملوثاً.

أنواع الغش الغذائي:

١ - الغش الغذائي التجاري:

وينتج عن استخدام أغلفة وعبوات وعلامات تجارية لشركات أو معامل محلية أو عربية أو عالمية معروفة للترويج لمادة غذائية أقل جودة والقصد منه خداع المستهلك وتضليل السلطة الصحية المختصة وأن مسؤولية الحد من هذه الظاهرة تقع على عاتق الجهات الصحية الرقابية، الأمن الاقتصادي دائرة الكمارك ، المطابع الأهلية، المواطن، والمختبرات الفاحصة للمواد الغذائية وخاصة الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية.

٢- الغش الغذائي الصناعي:

وقد تم توضيح معنى الغذاء المغشوش في نظام الأغذية رقم ٢٩ لعام ١٩٨٢ ويشمل:

- ١ - غير المطابق للمواصفة المعتمدة من قبل الجهة الصحية المختصة.
- ٢ - المخلوط أو الممزوج بمادة أخرى تغير من جودته أو قيمته الغذائية دون أن يعلن عنها.
- ٣ - الذي نزع منه أحد مكوناته كلياً أو جزئياً دون أن يعلن عنها.
- ٤ - الذي أستعيبض ملياً أو جزئياً عن أحد مكوناته بمادة أخرى دون أن يعلن عنها.
- ٥ - الذي يحتوي على مضافات غذائية غير واردة في المواصفات المعتمدة من قبل السلطة الصحية.
- ٦ - الذي تخالف بطاقته الإعلامية حقيقة المادة الغذائية فيه مما يؤدي الى خداع المستهلك.

أساليب الغش الغذائي:

- ١ - المواد الأولية ٢- عملية التصنيع والتعبئة ٣ - العمالة ٤- الإعلانات المزيفة

تنفيذ الغش الغذائي :-

- ١ - مؤسسات صناعية أو تجارية محلية أو دولية.
- ٢ - معامل صغيرة وغالباً ما تكون معامل مخفية.
- ٣ - عملية فردية كالصناعات الغذائية الحرفية في المنازل.

التسمم الغذائي:-

هو حالة مرضية مفاجأة تظهر خلال فترة زمنية قصيرة على شخص أو عدة أشخاص بعد تناولهم غذاء غير صحي.



متى تسمى الحالة بالتسمم الغذائي؟

يجب أن تتوفر الشروط التالية:

- ١ - مجموعة من الأشخاص ظهرت عليهم نفس الأعراض المرضية.
- ٢ - هذه المجموعة تناولت نفس الطعام.
- ٣ - يجب أن يكون الغذاء هو المسبب للتسمم.

٤ - مطابقة نتائج التحاليل الطبية لنتائج التحاليل المختبرية للقيء والبراز مع العامل المسبب للتسمم الموجودة في الغذاء.

أنواع التسمم الغذائي:

- ١ - التسمم الجرثومي (المايكروبي): تكون بإحدى هذه الطرق أو كلاهما:
 - * التسمم بالبكتيريا الملوثة للغذاء مثل السالمونيلا والشيكلا والمكورات العنقودية الذهبية والستريا وغيرها.
 - ٢- التسمم الكيماوي:
 - * التسمم بالمعادن ، عند تخزين الأغذية في عبوات مطلية بالكاديوم او الزنك او الرصاص .
 - * التسمم بالمبيدات الحشرية (الخضر ، الفواكه وعدم غسلها) .
 - * التسمم بالمواد الكيماوية والمنظفات الصناعية التي تستخدم في غسل خطوط الإنتاج (تراكيز عالية، عدم الغسل الجيد بعد الاستخدام).
 - * التسمم بمكسبات الطعم والرائحة والمواد الحافظة (بكميات كبيرة).

اعراض التسمم الغذائي :-

الاعراض	المدة الزمنية	العامل المسبب
التقيؤ	٣٠ دقيقة	التسمم الكيماوي
التقيؤ وقد يصاحبه اسهال ومغص معوي	٢ - ٦ ساعات	سموم الجراثيم (السالمونيلا ,كلوستريديوم)
إسهال أحياناً دموي مغص معوي، تقيؤ، وأخيراً تسمم الدم	١٢ - ٤٨ ساعة	الجراثيم
إسهال دموي، أحياناً مغص	١٢ - ٤٨ ساعة	بكتيريا القولون E.coli

طرق الوقاية :

- ١ - لا تترك الغذاء المطهو لفترة طويلة (لمنع نمو البكتريا) في درجة حرارة الغرفة.
- ٢ - أحفظ الغذاء الطازج في الثلاجة.
- ٣ - أحالة العاملين في إعداد الطعام الى الفحص والتحليل الطبي الدوري .
- ٤ - نظف أدوات الطبخ قبل وبعد عملية الطبخ بشكل جيد.
- ٥ - الطهي الجيد للأغذية.
- ٦ - اقتناء أغذية من مصادر جيدة.
- ٧ - أبعاد ومعالجة العاملين المصابين بجروح وبثور وإسهال عن تحضير الطعام لحين شفائهم.
- ٨ نظافة العاملين في اعداد الطعام من ناحية غسل اليدين والملابس ولبس الكفوف .
- ٩ - استخدام القفازات ذات الاستعمال لمرة واحدة.
- ١٠ - التوعية العامة للعاملين في مجال الأغذية وربات البيوت عن كيفية طهي وحفظ الطعام بصورة سليمة.

دور الرقابة الصحية في منع التسمم الغذائي:

- ١- تشديد الرقابة على كافة محلات بيع الاغذية والمطاعم ومعامل تحضير وتصنيع الاغذية ومدى توفر الشروط الصحية.
- ٢- أخذ عينات بصورة دورية من المواد الغذائية للفحص والتحليل من جميع المحلات ومعامل الأغذية سواء من المنتج النهائي أو مراحل الإنتاج.

- ٣- متابعة مصادر مياه الشرب باستمرار وأخذ عينات للفحص المختبري.
- ٤- مكافحة الحشرات والقوارض باستمرار.
- ٥- مراقبة نظافة الشارع والمنطقة المحيطة بالمحل أو المعمل.
- ٦- التنسيق مع فروع وزارة الصحة عند حدوث التسمم الغذائي والتحري عن أسبابها والإبلاغ عنها.

دور المراقب الصحي في حالة حدوث تسمم غذائي:

- ١ - الانتقال فورا الى مكان حدوث التسمم الغذائي عند التبليغ.
- ٢ - أخذ عينات من الأغذية المتبقية المشكوك فيها ووضعها في أكياس معقمة وإرسالها المختبر في صندوق تبريد.
- ٣- إحالة العاملين في إعداد الطعام الفحص والتحليل الطبي.
- ٤ - إجراء استقصاء لبحث الأسباب التي أدت الى التسمم الغذائي ويشمل: نوع الغذاء، مصدره، عدد المصابين وأعمارهم.
- ٥ - إبلاغ الجهة ذات العلاقة بجميع هذه المعلومات.

تصنيف المحلات والمعامل الخاضعة للتفتيش الصحي

ان كل نشاط او عمل خدمي له علاقة بصحة الافراد وبيئتهم خاضع اما للإجازة الصحية اوالتفتيش الصحي الدوري وبالإمكان تقسيم المحلات العامة الى مجاميع ذات خصائص متشابهة بالارتباط مع حاجات المواطنين وعلى الشكل التالي:

- ١- مجموعة تصنيع وانتاج الغذاء الكبيرة والصغيرة (معامل غذائية - مجازر - مطاعم - مخابز وافران الخ)
 - ٢- مجموعه لها علاقة بسكن وصحة وراحة وترفيه الافراد (الفنادق بكل اصنافها - محلات الحلاقة والتجميل - المسابح الخ)
 - ٣- مجموعة تصنيع السلع الاستهلاكية الخدمية الكبيرة (معامل النسيج - معامل البلاستيك - معامل تصنيع المعادن الثقيلة والخفيفة الخ)
 - ٤- مجموعة المحلات التي تعرض الخدمات الخاصة بالأشغال والنشاطات العامة (محلات غسل وكوي الملابس - محلات غسل وتشحيم السيارات الخ)
- من ملاحظة ان المجموعات اعلاه لا تقع تحت اشراف دائرة واحده ، حيث تتولى وحدات واقسام صحة المدن الرقابة والتفتيش الصحي على المجاميع 1 و 2 بينما تتولى الجهات الرقابية والبيئية والمركز الوطني للصحة والسلامة المهنية على المجاميع 3 و 4 هذا وقد حددت التعليمات رقم 5 لسنة 1982 الصادرة بموجب قانون الصحة العامة رقم 89 لسنة 1981 المحلات التالية الخاضعة للإجازة الصحية
- ١- المطاعم بكافة انواعها واصنافها .
 - ٢- المقاهي والكارنيهوات .
 - ٣- الفنادق ومنازل النوم ودور الاستراحة والمخيمات العامة .
 - ٤- البارات ومحلات تناول المشروبات الروحية .
 - ٥- المخابز والافران .
 - ٦- محلات القصابين ومحلات بيع اللحوم الطرية بكافة انواعها .
 - ٧- محلات بيع مستحضرات اللحوم .
 - ٨- محلات بيع الاسماك .
 - ٩- محلات بيع الدوندرمة والمثلجات والمرطبات .
 - ١٠- محلات غسل وكوي الملابس .
 - ١١- محلات بيع المخللات والخل .

- ١٢- محلات بيع الالبان ومستحضراتها .
- ١٣- صالونات الحلاقة والتجميل الرجالية والنسائية .
- ١٤- السينمات والملاهي .
- ١٥- النوادي .
- ١٦- حوانيت الدوائر والمدارس والكليات
- ١٧- الحمامات والمساح العامة .
- ١٨- محلات بيع الحلويات والمعجنات .
- ١٩- معامل الثلج .
- ٢٠- معامل الحلويات والمربيات والعسل والحلاوة .
- ٢١- معامل البسكويت .
- ٢٢- معامل المشروبات الغازية والمرطبات والعصير .
- ٢٣- معامل المشروبات الروحية
- ٢٤- محلات بيع الحلويات والمعجنات .
- ٢٥- معامل الجبن .
- ٢٦- معامل الدوندرمة والمثلجات .
- ٢٧- معامل المعكرونة والشعرية .
- ٢٨- معامل المخللات الخل .
- ٢٩- معامل الراشي والدبس .
- ٣٠- معامل الالبان ومنتجاتها .
- ٣١- معامل المطيبات الغذائية .
- ٣٢- معامل الزيوت النباتية .
- ٣٣- معامل الصاص .
- ٣٤- معامل التوابل .
- ٣٥- معامل تصنيع اللحوم ومستحضراتها .
- ٣٦- معامل حب الرقي .
- ٣٧- معامل قمر الدين .
- ٣٨- معامل التمور .
- ٣٩- معامل تعليب الشاي والقهوة .

- ٤٠- معامل معجون الطماطة .
- ٤١- معامل تغليب الخضراوات والفواكه .
- ٤٢- معامل الطحين .
- ٤٣- معامل السكر .
- ٤٤- معامل مواد التجميل وصبغ الشعر والروائح العطرية ومواد الزينة .
- ٤٥- معامل الصابون المنظفات .
- ٤٦- معامل الطابوق والكاشي والبلاطات .
- ٤٧- معامل الإسمنت .
- ٤٨- معامل الجص .
- ٤٩- معامل السكاير والتبغ .
- ٥٠- معامل الشمع .
- ٥١- معامل صبغ الملابس .
- ٥٢- معامل غسل وتشحيم السيارات .
- ٥٣- معامل المصارين .
- ٥٤- معامل الدباغة والجلود .
- ٥٥- محلات السمكرة وتصليح السيارات والمكائن .
- ٥٦- معامل صناعة الأحذية .
- ٥٧- معامل الأسمدة .
- ٥٨- معامل غلي وحرق العظام .
- ٥٩- معامل الورق والكارتون .
- ٦٠- معامل الأصباغ والورنيش .
- ٦١- محلات صنع وتجليد المفروشات .
- ٦٢- محلات الحدادة وصنع الأثاث المعدنية .
- ٦٣- محلات النجارة وصنع الأثاث الخشبية .
- ٦٤- معامل الكبريت .
- ٦٥- المجازر بكافة أنواعها .
- ٦٦- الإصطبلات وحقول الدواجن .
- ٦٧- معامل الفوط الصحية .

- ٦٨- معامل المناديل الورقية .
- ٦٩- معامل معجون الأسنان ومعجون الحلاقة .
- ٧٠- معامل فرش الأسنان وفرش الحلاقة .
- ٧١- معامل شفرات الحلاقة .
- ٧٢- معامل قصبات شرب المرطبات معامل البلاستيك والنايلون .
- ٧٣- معامل المطاط والكفوف المطاطية .
- ٧٤- معامل صهر الرصاص .
- ٧٥- معامل أصباغ الأحذية .
- ٧٦- معامل الزجاج والقناني الزجاجية .
- ٧٧- معامل الفافون والألمنيوم .
- ٧٨- معامل الصمغ .
- ٧٩- معامل النسيج .
- ٨٠- معامل الصوف والقطن .
- ٨١- معامل الحبر .
- ٨٢- معامل الأقلام .
- ٨٣- معامل الطباشير .
- ٨٤- معامل الأقداح البلاستيكية والورقية .
- ٨٥- محلات الطباعة .
- ٨٦- معامل الاسفنج .
- ٨٧- وكل محل خصص لتقديم الخدمات أو تحضير أو إنتاج أو تخزين المواد والسلع وكذلك محلات بيع هذه المواد والسلع التي لها علاقة بصحة المواطنين سواء كان المحل تابعاً للقطاع الاشتراكي أو المختلط أو الخاص.

شروط منح الإجازة الصحية للمحل العام ولطالب الإجازة

شروط منح الإجازة الصحية

المادة - ١ -

يقصد بالمحل العام لأغراض هذه التعليمات ما يأتي :

أولاً- الفنادق ودور الاستراحة .

ثانياً- المقاهي العامة والكازينوهات والمنتزهات العائلية .

ثالثاً- محلات بيع القهوة والشاي (السفري) .

رابعاً- الأفران والمخابز والمعجنات .

خامساً- محلات إعداد وتحضير تقديم الأطعمة والمشروبات .

سادساً- محلات تحضير وبيع المتلجات والألبان .

سابعاً- محلات بيع التجهيزات الغذائية المنزلية بالمفرد .

ثامناً- محلات بيع اللحوم والألبان والبيض والمنتجات الحيوانية بالجملة .

تاسعاً- محلات بيع اللحوم الحمراء والدواجن ومنتجاتها .

عاشراً- محلات بيع الأغذية والمشروبات الجاهزة .

حادي عشر - محلات بيع الأسماك النهرية والبحرية بالجملة والمفرد.

ثاني عشر - أكشاك بيع الشربت والعصير والأكلات الجاهزة .

المادة - ٢ -

يشترط لمنح أو تجديد الإجازة الصحية للمحل العام أو المعمل سواء أكان تابعا للقطاع المختلط او الخاص أن يقدم طلب

بذلك إلى الجهة المختصة مرفق به ما يأتي :

أولاً- وثيقة رسمية تؤيد تملك أو إستئجار صاحب الطلب للعقار المراد منحه الإجازة الصحية .

ثانياً- تأييد من دائرة الضريبة ببراءة ذمته .

ثالثاً- موافقة أمانة بغداد أو مديرية البلدية المعنية ودائرة حماية وتحسين البيئة المعنية وأية جهة أخرى ذات علاقة بذلك

المادة - ٣ -

بعد إجراء الجهة الصحية المختصة للكشف على العقار العائد لصاحب الطلب أو المستأجر من قبله والتأكد من توافر

الشروط الصحية الواجبة فيه تصدر الإجازة الصحية المطلوبة له .

أولاً- يكون صاحب المحل العام أو المعمل الذي صدرت باسمه الإجازة الصحية مسؤولاً تجاه الجهة الصحية الرقابية المختصة .

ثانياً- في حالة صدور الإجازة الصحية للمحل العام أو المعمل لأكثر من شخص فيكون صاحب الحصة الأكبر هو المسؤول تجاه الجهة الصحية الرقابية المختصة وفي حالة تساويهم في الحصاص فيكونوا جميعهم مسؤولين تجاه الجهة الصحية الرقابية المختصة .

الشروط الواجب توافرها في صاحب الإجازة والعاملين معه

يشترط لممارسة صاحب الإجازة الصحية والعاملين معه للعمل في المحل العام أو المعمل المجاز صحياً ما يأتي :

أولاً- الحصول على بطاقة الفحص الطبي التي تؤيد سلامتهم من الأمراض الانتقالية وخلوهم من الجراثيم المرضية .

ثانياً- اجتياز الدورات الصحية التي تقيمها الجهات الصحية المختصة.

ثالثاً- ارتداء الصدرية أو بدلة العمل وغطاء الرأس والكمادات والكفوف عند الحاجة إليها .

يلتزم صاحب الإجازة الصحية بما يأتي :

أولاً- تصنيف العاملين معه حسب مهاراتهم ووفق مراحل العمل في المحل أو المعمل (طبخ ، عامل إنتاج ، موزع ، منظف وغيرهم)

ثانياً- إخبار الجهة الصحية المختصة فور وقوع إصابة لدى العامل في المحل أو المعمل بمرض معد أو مشتبه فيه ، وعدم تشغيله ما لم يبرز وثيقة صحية تثبت شفاؤه التام والسماح له بمزاولة عمله .

ثالثاً- الاهتمام بمراقبة مظهر وقيافة عماله ونظافتهم وممارستهم الصحية الصحيحة .

الشروط العامة الواجب توافرها في المحل العام أو المعمل الخاضع للإجازة الصحية

المادة - ١ -

يجب لمنح الإجازة الصحية لفتح محل عام أو معمل توافر الشروط العامة التالية باستثناء المحلات العامة أو المعامل المعفية من بعضها وفقاً لما هو مقرر لها :

أولاً- الشروط المتعلقة بالحفاظ على السلامة الصحية :

- أ- وسائل السلامة العامة والمهنية وصندوق الإسعافات الطبية الأولية التي تقررها الجهة الصحية المختصة .
- ب- مصادر توفير ماء الإسالة لأغراض العمل .
- ج- حاويات محكمة الغلق لجميع النفايات والتخلص منها بصورة دورية .
- د- وسائل مأمونة لمكافحة الحشرات والقوارض .
- هـ- مرافق ومغاسل صحية نظامية مع المطهرات السائلة .

ثانياً- الشروط المتعلقة بتصميم المحل العام والمعمل :

- أ- كفاية مساحة قاعة المعمل أو محل التحضير من أجل توفير ظروف عمل صحية سليمة وفق ما هو محدد في هذه التعليمات .
- ب- منع دخول الحشرات والقوارض والآفات أو تلويث بيئة المعمل أو البيئة الخارجية .
- ج- تأمين تسلسل العمليات المتتابعة بصورة صحية وحسب مراحل ومتطلبات العمل .
- د- صلابة جدران المبنى وسهولة تنظيفها وصبغها بصبغة زيتية فاتحة اللون أو تغليفها بمادة مناسبة سهلة التنظيف .
- هـ- صلابة أرضية المبنى ومقاومتها لظروف العمل وسهولة تنظيفها .
- و- صلابة سقف المبنى وسهولة تنظيفه لمنع تكاثر الفطريات والأعفان .
- ز- التهوية التامة والإضاءة الطبيعية والاصطناعية المناسبة لحجم ونوع نشاط المشروع .
- ح- أحكام إغلاق الأبواب والشبابيك .
- ط- منظومة غسيل وتنظيف جيدة مزودة بالمياه الساخنة والدافئة ومتصلة بشبكة الصرف الصحي للنفايات والفضلات .

الشروط والمواصفات الصحية الواجب توفرها في المطاعم وحسب درجة تصنيفها

المادة الاولى :التعاريف

يُقصد بالألفاظ التالية المعاني المدرجة ازاءها:

1- مطاعم الصنف الاول : وتشمل:

أ -مطاعم وفنادق الدرجة الممتازة.

ب - مطاعم الدرجة الاولى السياحية.

ج -مطاعم النوادي.

2- مطاعم الصنف الثاني : وتشمل : مطاعم الدرجة الثانية والثالثة والرابعة والخامسة السياحية

3- مطاعم الصنف الثالث : وتشمل: المطاعم الشعبية التي لم تُصنف من قبل المؤسسة العامة للسياحة وحسب سلم درجتها

4- مطاعم الصنف الرابع : وتشمل : المطاعم السفرية التي لا توجد فيها صاله للجلوس

المادة الثانية : تقديم الطلب:

1- يجب تقديم الطلب الى الجهة الصحية المختصة للحصول على الإجازة الصحية قبل ممارسة العمل ولا تُمنح الإجازة الا بعد الكشف على المحل والتأكد من انه قد استوفى فيه جميع الشروط الصحية المطلوبة.

2- يجب تجديد الإجازة الصحية خلال شهر كانون الثاني من كل عام.

3- لا يجوز تغيير طبيعة العمل في المحل الا بعد اخذ موافقة الجهة الصحية المختصة.

4- يُعتبر السجل الصحي المودع في المحل والمختوم بختم الجهة الصحية سجلاً رسمياً لا يجوز التلاعب فيه ، وان يكون في متناول الفرق الصحية لتدوين ملاحظاتها فيه اثناء قيامها بالكشوفات الصحية الدورية على المحل.

المادة الثالثة - البناية:

1- يجب ان تكون مشييده من الطابوق والحديد او الحديد والخرسانة المسلحة او اي ماده توافق عليها مسبقا الجهة الصحية.

2- يجب ان تكون ارضية المحل مبلطه بالكاشي او الاسمنت المصقول او اي ماده صماء اخرى وبحاله جيده على الدوام.

3- يجب ان تكون الجدران والسقوف مصبوغة وخاليه من التصدعات ونظيفة على الدوام.

4- يجب ان يكون في المحل شبابيك كافيه لتوفير الضياء والتهوية الطبيعية على ان لا تقل مساحتها عن

20 % من مساحة ارضية المحل.

- 5- يجب وضع سلك معدني مشبك على جميع الشبابيك والابواب النافذة الى المحيط الخارجي وان يكون للباب لولب يضمن غلقه تلقائياً لمنع دخول الذباب والحشرات الى داخل المحل.
- 6- يجب نصب عدد كاف من ساحبات الهواء لتأمين تبديل الهواء بصورة صحيحة.
- 7- يجب تأسيس شبكة مجاري داخل المحل تتناسب مع مساحته لتصريف المياه المستعملة فيه على ان ترتبط بمشروع مياه المجاري في المنطقة وفق تعليمات تصدرها مصلحة المجاري العامة.
- 8- يجب ان تتوفر في المحل تاسيسات كهربائية وشبكة ماء الإسالة موزعه على كافة المرافق بصورة فنيه صحيحة.

المادة الرابعة- المطبخ:

- 1- يجب ان يكون معزولاً عن صالة تناول الطعام.
- 2- يجب ان تكون جدرانه مغلفه بالسيراميك لسهولة تنظيفه.
- 3- يجب ان لا تقل مساحة محلات تحضير الأغذية واعداد المشروبات في مطاعم الصنف الاول عن 100 م² وفي مطاعم الصنف الثاني عن 60 م² وفي مطاعم الصنف الثالث والرابع عن 20 م²
- 4- يجب ان لا يقل ارتفاع سقف المطبخ عن 2.5 م
- 5- يجب نصب مدخنة نظاميه وتوفير عدد كاف من ساحبات الهواء لمنع تكاثف الدخان والغازات والأبخرة وسحبها الى الخارج بصورة صحيحة لا تُشكل ضرراً للمجاورين والمارة.
- 6- يجب ان تتوفر في مطاعم الصنف الاول والثاني منظومة طبخ جيدة تُنصب في موضع من المطبخ يُسهل فيه تصريف الأبخرة والغازات بصورة صحيحة سليمة.
- 7- يجب ان تتوفر اجهزة طبخ جيدة في مطاعم الصنف الثالث والرابع ومواقد نظاميه لشوي وقلي اللحوم.
- 8- يجب ان تتوفر حافظات (دواليب) ومناضد عمل من مادة الالمنيوم في مطاعم الصنف الاول والثاني لعمليات الاعداد وخرن الأغذية ولوازم عملها.
- 9- يجب ان تتوفر في مطاعم الصنف الثالث والرابع مناضد لتحضير الطعام مغلفه بالفورميكا او اية ماده اخرى لا تتآكل بالاستعمال.
- 10- يجب ان تتوفر في مطاعم الصنف الاول والثاني اجهزه فنيه لتقطيع اللحوم واجهزة التحميص وخلطات كهربائية واجهزة لتنظيف ونقشير البطاطا وغيرها من المستلزمات.
- 11- يجب ان تكون ادوات واجهزة العمل مصنوعة من ماده غير قابله للصدأ وبعدهد كاف وان تُستبدل بأخرى حال استهلاكها

- 12- يجب ان تكون جميع الصحون والتجهيزات الخاصة بالأكل والشرب من مادة الزجاج او اي ماده اخرى غير قابله للصدأ مع وجوب الاهتمام بنظافتها على الدوام.
- 13- يجب ان تكون جميع مراحل اعداد وتقديم الأغذية في المطبخ بتسلسل يضمن عدم التداخل والتقاطع ويُسهل انسياب العمل بصورة صحيحة وسليمة.

المادة الخامسة- الغسل:

- ١- يجب ان تتوفر في مطاعم الصنف الاول وحدة غسيل متكاملة تتضمن التنظيف والغسل والتعقيم.
- ٢- يجب ان تتوفر في مطاعم الصنف الثاني والثالث والرابع اجهزه واحواض غسيل كافيه مجهزه بالماء ومساحيق التنظيف لغسل الاواني والصحون وادوات العمل.
- ٣- يجب ان تتوفر في اقسام الغسيل حافظات ورفوف جيده لحفظ الصحون والاواني ولوازم العمل الاخرى.
- ٤- يُفضل استعمال المجففات الخاصة في مطاعم الصنف الاول والثاني لتجفيف الاواني والادوات الخارجة من وحدة الغسيل وعا هذا يجب ان تتوفر اقمشه خاصه بالمسح والتجفيف على ان تُستبدل بصورة مستمرة بأخرى نظيفة

المادة السادسة - المخزن:

- 1- يجب ان تتوفر في مطاعم الصنف الاول مخازن مبرده للفواكه والخضروات واخرى لمنتجات الحليب.
- 2- يجب ان تتوفر في مطاعم الصنف الاول غرفة تجميد واخرى للتبريد خاصه بحفظ اللحوم الطرية والدجاج والاسماك.
- 3- يجب ان تتوفر في كافة اصناف المطاعم مجمدات كهربائية وثلاجات بعدد كاف لحفظ المواد الغذائية القابلة للتلف
- 4- يجب ان تتوفر في كافة مطاعم الصنف الاول والثاني مخزن ذو سعة لحفظ المواد الغذائية الأولية والمعلبات مجهزه بدواليب ورفوف على ان تُضبط فيه درجة الحرارة والتهوية بصورة تضمن عدم فساد الأغذية المخزونة
- 5- يجب ان تتوفر في المطاعم التي تُقدم فيها المشروبات الغازية مخازن لحفظ قناني المشروبات.
- 6- يجب مراعاة الاهتمام الدائم بنظافة غرفة التبريد والتجميد والمجمدات والثلاجات وضرورة رفع بقايا الأغذية والدماء الموجودة بداخلها.

المادة السابعة- الغذاء:

- 1- يجب ان يكون الغذاء سليم وغير مغشوش.
- 2- يجب التأكد من كونه صالحا للاستهلاك البشري وانه غير تالف.
- 3- يجب مراعاة الطرق الصحية في تحضيره وتقديمه وخرنه.
- 4- يجب المحافظة على الأغذية والمشروبات اثناء خزنها وعرضها وتقديمها من الذباب والحشرات وكل ما يؤدي الى تلوثها
- 5- يمنع منعاً باتاً اعادة تقديم بقايا الطعام والشراب بأي شكل من الاشكال ويجب رميها في براميل القمامة فوراً.

المادة الثامنة- صالات تناول الطعام:

- 1- يجب ان تتوفر في مطاعم الصنف الاول والثاني عربات جيدة لنقل وجبات الطعام للزبائن.
- 2- يجب ان تتوفر في جميع اصناف المطاعم صالات لتناول الطعام مجهزه بوسائل تكييف الهواء صيفا وشتاءً.
- 3- يجب ان تكون مناخذ الطعام غير متلاصقة وتترك ممرات ومساحات كافية لتسهيل انسياب الحركة في الصالة.
- 4- يجب تأثيث الصالة بمناخذ وكراسي جيدة ومريحه.

المادة التاسعة-المرافق والتسهيلات الصحية:

- 1-يجب ان يؤسس قسم المغاسل والمرافق الصحية بعيداً عن اماكن تحضير واعداد الأغذية والمشروبات وان لا تكون مطلة على الصالة.
- 2-يجب ان تكون جدرانها مغلفه بالسيراميك ويُفضل الابيض.
- 3-يجب مراعاة نظافة المغاسل والمرافق الصحية بصورة دائمه.
- 4-يجب نصب عدد كاف من ساحبات الهواء لتبديل الهواء والتخلص من الروائح بصورة مستمرة.
- 5-يجب ان يكون عدد المغاسل بنسبة مغسله واحده لكل 25 شخص.
- 6-يجب ان يكون عدد المراحيض بنسبة مرحاض واحد لكل 25 شخص.
- 7-يجب ان تتوفر في مطاعم الدرجة الاولى والثانية مرافق صحيه خاصة للرجال واخرى للنساء.
- 8-يجب استعمال المطهرات والمعقمات والمطيبات بصورة مستمرة.

المادة العاشرة- التخلص من الازبال والفضلات:

- 1- يجب ان يتوفر عدد كاف من صناديق جمع القمامة والفضلات وتوفر اكياس النايلون الخاصة بجمع النفايات وتوزيع هذه الصناديق في مناطق العمل ويُحكم غلقها.
- 2- يجب ان يتوفر في مطاعم الصنف الاول والثاني مجمع للنفايات يوضع في محل معزول عن مناطق تحضير وخرن الأغذية والمشروبات.
- 3- يجب التخلص من محتويات صناديق القمامة فوراً وحال وصول الجهة المسؤولة عنها.
- 4- يجب الاهتمام بنظافة صناديق النفايات وتعقيمها بصورة مستمرة

المادة الحادية عشر - متداولو الأغذية والمشروبات:

- 1- يجب ان يحصل صاحب المطعم وجميع العاملين فيه على الدفتر الصحي الذي يضمن سلامتهم من الامراض الانتقالية ، ويتحمل صاحب المطعم مسؤولية تشغيل اي عامل غير حاصل على لدفتر الصحي.
- 2- يجب على جميع العاملين في المطاعم دخول دورات التربية الصحية المقامة من قبل الجهة الصحية المختصة والحصول على الشهادات الخاصة بها.
- 3- على صاحب المطعم تزويد العمال بالصداري واغطية الرأس او بدلات العمل ومراقبة ضرورة ارتدائها اثناء العمل.
- 4- يجب ان يتوفر في مطاعم الصنف الاول والثاني قاعه لاستراحة العمال تتوفر فيها وسائل التبريد والتدفئة ومجهزه بدواليب خاصة لحفظ حاجاتهم.
- 5- يجب ان يتوفر في مطاعم الصنف الاول والثاني قاعه خاصة للعمال لتناول الطعام فيها مستوفيه لجميع الشروط الصحية
- 6- يجب ان تتوفر للعمال دورات مياه ومغاسل مستوفيه للشروط الصحية.
- 7- يجب تصنيف العمال حسب طبيعة عمل كل منهم و يُثبت العمال المشتغلين وفق مراحل العمل في المطبخ والخدمة طبّاخين - موزعين - منظفين - غيرها)
- 8- على صاحب المطعم اخبار الجهة الصحية المختصة فوراً عند حدوث مرض معد او مشتبه بكونه معديا بين العمال ، ولا يجوز اعادة العامل الى العمل الا بعد اظهار وثيقه صحيه تثبت شفاؤه من المرض.

المادة الثانية عشر - مكافحة القوارض والحشرات:

- 1- يجب توفير عدد مناسب من الأجهزة الكهربائية الخاصة بمكافحة الذباب والحشرات (قانسات الذباب)
- 2- يجب توفير الأجهزة الخاصة بمكافحة القوارض.

المادة الثالثة عشر - تجهيز الماء:

- 1- يجب ان يُجهز المطعم بمنفذ من شبكة ماء الإسالة العامة وعند عدم وجود شبكة مياه الإسالة فيجب توفير مياه صالحه للشرب وفق توجيهات تُقدمها الجهة الصحية المختصة
- 2- يجب استعمال مياه الإسالة مباشرةً لغرض الشرب وليس عن طريق الخزان الاعتيادي في حال الظروف الاعتيادية وبغيرها يمكن استخدام خزانات الماء اذا توفرت الشروط الصحية.
- 3- يجب الاهتمام الدائم بتنظيف الخزانات الاحتياطية بصورة دوريه.

المادة الرابعة عشر - مستلزمات السلامة العامة:

- 1- يجب ان تتوفر في مطابخ المطاعم ابواب خروج اضطراريه.
- 2- يجب ان تتوفر في المطاعم كافه اماكن خاصه لخرن الوقود بعيده عن مصادر النار.

3- يجب ان تتوفر في كافة المطاعم اجهزة اطفاء الحرائق وبعدد يتناسب مع سعة المحل.

4- يجب ان تتوفر في كافة المطاعم صناديق للإسعافات الأولية مجهزه بالمواد الطبية الضرورية وحسب توجيهات الجهة الصحية المختصة.

الشروط والمواصفات الصحية الواجب توفرها في محلات اعداد وتحضير وتقديم الاطعمة والمشروبات

(مطاعم الأكلات السريعة ، السفري ، والطرق الخارجية والنوادي والجمعيات والدوائر والمصانع والشركات والمستشفيات والكليات والمعاهد والحوانيت المدرسية وإستراحة محطات سكة الحديد والمطارات والموانئ وقاعات المناسبات) .

- أ- المطبخ بمعزل عن صالة جلوس الزبائن بإستثناء استخدام جزء من الصالة للشوي التراشي وبشكل صحي .
- ب- تفرغ الغازات والأبخرة بواسطة مفرغات هواء .
- ج- وسائل حفظ مستلزمات إعداد وتحضير وتقديم الأطعمة والمشروبات .
- د- كفاية الأواني ومستلزمات تقديم وتناول الأطعمة والمشروبات وجودة مواد صنعها وعدم قابليتها للصدأ .
- هـ- مخزن للمواد الغذائية بما يؤمن إنعزالها عن بعضها ومنع حدوث تلوثها .
- و- عدد من المجمدات والثلاجات والعارضات المبردة بحسب حجم ودرجة العمل في المحل .
- ز- صلاحية المواد الغذائية للاستهلاك البشري مؤيد بشهادة صحية مختبرية تصدر بصورة دورية .
- ح- ضمان حفظ الأغذية من التلوث خلال تحضيرها و تخزينها وعرضها وتقديمها .
- ط- كفاية المياه الصالحة للاستعمالات المتنوعة وتأمين خزانات ماء احتياطية نظيفة دوما .
- ي- أثاث مريحة ومناسبة ومكيفات هواء بحسب الصنف وحجم العمل.
- ك- توفر الشروط الصحية في الصالات المفتوحة .
- ل- ضمان تجميع الفضلات في أوعية سهلة التنظيف .
- م- الحد الأدنى لمساحة محل التحضير (١٥) خمسة عشر مترا مربعا .

محلات تحضير وبيع الثلجات والألبان الخدمية

(تحضير وبيع الثلجات والحليب المبستر واللبن) .

- أ- مكائن ومعدات إنتاج ملائمة مصنوعة من مواد لا تصدأ وتؤمن سلامة المنتج من عوامل التلوث الجرثومي والكيميائي
- ب- مجمدات وبرادات لحفظ أو عرض الإنتاج .
- ج- جودة الأدوات والعبوات وصلاحياتها للاستعمال البشري .
- د- مطابقة الحليب الخام للمواصفات القياسية العراقية .
- هـ- صلاحية المضافات الغذائية (اصباغ ، مطيبات ، عطور) وأن تكون من مصادر مجازة .
- و- مطابقة الإنتاج للمواصفات القياسية المعتمدة .
- ز- تحضير وإعداد وتعبئة الإنتاج بطرق صحية .
- ح- حافظات ورفوف جيدة لحفظ الأدوات والمعدات .
- ط- الحد الأدنى لمساحة محل التحضير (٢٥) خمسة وعشرون مترا مربعا .
- ي- الاقتصار على البيع المباشر من المحل دون التسويق التجاري .

محلات بيع التجهيزات الغذائية المنزلية بالمفرد

- أ- عزل اصناف الأغذية عند وضعها في المحل بشكل يمنع تداخل بعضها مع البعض الآخر منعا لحدوث التلوث التبادلي .
- ب- أن تكون التجهيزات الغذائية (اللحم والدواجن والحليب ومنتجاتها) والأغذية المعلبة والمغلقة من مصادر مجازة صحية .
- ج- مخازن نظامية ملحقة ذات درجة حرارة منضبطة تحفظ الأغذية سريعة التلف واستبعاد المواد غير الصالحة للاستهلاك البشري .
- د- الحد الأدنى لمساحة المحل (١٢) اثنا عشر مترا مربعا .

الشروط والمواصفات الصحية الواجب توفرها في محلات

بيع اللحوم والألبان والبيض والمنتجات الحيوانية

أولاً- تقديم الطلب وتعليمات أخرى:

ثانياً - البنية:

- 1- الحد الأدنى لمساحة محل بيع اللحوم الحمراء والدواجن ومنتجاتها بالمفرد عن (١٠) م^٢ بينما لا تقل مساحة محلات بيع اللحوم والألبان والبيض والمنتجات الحيوانية (بالجملة) عن ٢٠ م^٢.
- 2- يجب ان تكون مشيده من الطابوق والحديد والصلب.
- 3- يجب ان تكون سطوح جدرانها الداخلية من ماده صلبه ملساء مغلفه بالسيراميك الابيض.
- 4- يجب ان تكون ارضيتها مبلطه بماده ملساء سهلة التنظيف.
- 5- يجب ان يكون سطح السقف الداخلي من ماده صلبه ملساء سهلة التنظيف.
- 6- يجب ان يتوفر فيها شبكة مجاري متصلة بالمجاري العامة.
- 7- يجب ان تتوفر شبكة انابيب ماء الإسالة وكذلك شبكة التأسيسات الكهربائية.
- 8- يجب ان تكون واجهة المحل معموله من ماده جيده ويُفضل ان تكون من مادة الالمنيوم لسهولة تنظيفها ويُشترط ان تحتوي ابواب وفتحات عرض للبيع نظاميه تحول دون نفاذ الحشرات والغبار الى داخل المحل.

ثالثاً - التهوية والاضاءة:

- 1- يجب ان تتوفر في المحل اجهزة تهويه حديثه جيده وبجزم تُقرره الجهة الصحية المختصة.
- 2- يجب ان تتوفر في المحل اضاءه اصطناعيه كافية.

رابعاً - اجهزة ولوازم العمل:

- 1- يجب ان تتوفر في المحل الأجهزة والادوات الحديثة الخاصة بتقطيع واعداد اللحوم.
- 2- يجب ان تكون السكاكين والسواطير من ماده غير قابله للصدأ مع وجوب المحافظة الدائمة على نظافتها.
- 3- يجب ان تتوفر المساطب الخشبية ذات السطوح الملساء.
- 4- يجب ان تتوفر في المحل كتله خشبيه صماء لأغراض تكسير اللحوم.
- 5- يجب ان تتوفر حافظه لحفظ الادوات ولوازم العمل.
- 6- يجب ان تكون الموازين بحاله جيده ونظيفة على الدوام.

خامسا - اجهزة التبريد والتجميد:

- 1- يجب ان تتوفر في المحل مجمدات كهربائية بعدد كاف ومناسب حسبما تُحدده الجهات الصحية المختصة.
- 2- يجب ان تتوفر في المحل عارضة لحوم مبرده.
- 3- لا يجوز استعمال الثلجات الخشبية لحفظ اللحوم.

سادسا - اعداد وبيع وخرن اللحوم:

- 1- يجب ان تكون اللحوم المعروضة للبيع مختومة بختم المؤسسة العامة للمجازر .
- 2- يُمنع منعاً باتاً تعليق اللحوم او عرضها خارج المحل او وضعها على ارضية المحل.
- 3- يجب نقل اللحوم من مصادر التسويق بواسطة المنشأة العامة للمجازر وبسيارات خاصه تكون مهيئة لهذا الغرض.
- 4- لا يجوز لف اللحوم المباعة للمستهلكين بواسطة الصحف القديمة.
- 5- لا يجوز خزن العظام وفضلات اللحوم غير السليمة من يوم الى آخر بل يجب رميها في براميل النفايات.
- 6- يجب اخبار الجهات الصحية المختصة او ممثلي المنشأة العامة للمجازر عن اللحوم الغير صالحه للاستهلاك البشري .
- 7- من الافضل تقطيع اللحوم بأوزان مختلفة وتعبئتها في اكياس خاصه ثم حفظها في العارضات المبردة.
- 8- يجب عزل منشار تقطيع اللحوم عن باقي مراحل العمل في المحل.
- 9- يجب ان يكون محل بيع اللحوم معزول وغير متداخل في اسواق بيع المواد الغذائية.

سابعا - مكافحة الحشرات والقوارض:

- 1- يجب ان تكون واجهة المحل محكمة الصنع لا تسمح بنفاذ الحشرات الى الداخل.
- 2- يجب استخدام قانصات الذباب الحديثة لأغراض مكافحة.
- 3- يجب اجراء مكافحه سريعة للقوارض حال ظهورها في المحل مع ضرورة معالجة الشقوق في الأرضية والجدران.
- 4- يجب وضع سلك معدني مشبك على نوافذ المحل.

ثامنا - التسهيلات الصحية:

- 1- يجب ان يتوفر في المحل قسم معزول يحتوي على مغسله ومرحاض وحسبما تقتضيه وتحدده الجهة الصحية المختصة
- 2- يجب ان تكون جدران القسم مغلفه بالسيراميك الابيض.
- 3- يجب ان تكون مجاري المرافق والمغسلة متصلة بأحكام مع المجاري العامة.
- 4- يجب ان يكون المرحاض مجهز بجهاز دفع مائي.
- 5- يجب ان يكون القسم مزود بأجهزة للتهوية خاصه بطرد الغازات والروائح خارج المحل.

6- يجب الاهتمام الدائم بنظافة القسم بغسله يوميا ورشه بالمعقمات والمطهرات.

تاسعا- التخلص من الفضلات:

- 1- يجب ان تتوفر في المحل صناديق محكمة الغلق لجمع مخلفات اللحوم والنفايات الاخرى.
- 2- يجب تفرغ محتويات مخلفات اللحوم والنفايات في مجمع النفايات.
- 3- غسل وتعقيم صناديق جمع النفايات ومخلفات اللحوم يوميا.

عاشرا- العمال:

- 1- على جميع المشتغلين في المحل حصولهم على الدفتر الصحي الذي يضمن سلامتهم وخلوهم من الامراض الانتقالية.
- 2- على جميع العمال المشتغلين في المحل حصولهم على شهادة التخرج من الدورة التدريبية الصحية التي تعقدها الدائرة الصحية.
- 3- على جميع العمال ارتداء بدلات العمل الخاصة اثناء الاشتغال والعناية الدائمة بنظافتها.
- 4- وجوب استعمال الكفوف الخاصة عند الاشتغال بتقطيع اللحوم وبيع الاسماك.
- 5- الاهتمام الدائم بمظهرهم ولياقتهم الشخصية.

احد عشر- ادامة النظافة:

- 1- يجب غسل ارضية المحل بالمساحيق المنظفة يوميا.
- 2- يجب غسل وتعقيم ادوات واجهزة العمل يوميا.
- 3- غسل سطح مكسرة اللحوم يوميا وازالة الجزء المستهلك منها.
- 4- الاهتمام الدائم بنظافة ايدي العاملين وغسلها باستمرار اثناء العمل.
- 5- يجب ان تتوفر مادة الصابون والمساحيق المنظفة والمنشفات الورقية بصورة دائمه في المحل.

اثني عشر- السلامة المهنية:

- 1- يجب ان تتوفر صيدلانية اسعافات اوليه مزوده بالمواد الطبية العلاجية الضرورية.
- 2- يجب ان تتوفر طفايات حريق وبعدد مناسب مستوفيه للشروط الصحية.
- 3- يجب ان تتوفر شروط السلامة في الأجهزة الكهربائية الخاصة بتقطيع اللحوم

الشروط والمواصفات الصحية الواجب توفرها في

محلات بيع الأسماك النهرية والبحرية بالجملة والمفرد

- أ- تجهيز المحل بوسائل عرض للأسماك بما يضمن عدم تعريضها للتلف والفساد .
- ب- تجهيز المحل بأجهزة لحفظ الأسماك تكفل تبريدها والحفاظ عليها من التلف .
- ج- أن تكون أحواض بيع الأسماك الحية مصممة لتبديل المياه وتصريفها بشكل سليم .
- د- نقل الأسماك الحية بأحواض مائية أما الأسماك الميتة فتنتقل بوسائل النقل المبردة أو بوسائل مناسبة وغير مكشوفة .
- هـ- تجهيز المحل بجهاز جمع فضلات الأسماك والنفايات والتخلص منها بصورة سليمة .
- و- الحد الأدنى لمساحة المحل (١٠) أمتار مربعة .

الشروط والمواصفات الصحية الواجب توفرها في محلات بيع الدجاج الحي

المادة ١- تقديم الطلب

المادة ٢- يجب ان تتوفر في المحل الشروط الآتية :-

أولاً- ان لا تقل مساحته عن ١٦ م ٢ ستة عشر متراً مربعاً.

ثانياً- ان تكون بنايته مشيدة من الطابوق والحديد او الخرسانه المسلحة او اية مادة اخرى توافق عليها مسبقاً الجهة الصحية.

ثالثاً- ان يكون المحل معزولاً وغير متداخل في اسواق بيع المواد الغذائية ويفضل حصر دكاكين بيع الدجاج الحي في سوق واحدة.

رابعاً- ان تكون ارضية المحل مبلطة بالكاشي او السمنت المصقول او اية مادة صماء اخرى وان تكون بحالة جيدة على الدوام.

خامساً- ان يتوفر عدد كاف من مفرغات الهواء لتأمين تبديل الهواء وتصريف الروائح وان يكون التفرغ للاعلى ولا يؤثر على المجاورين.

سادساً- ان تتناسب شبكة المجاري داخل المحل مع كمية المياه المستعملة للتنظيف وان تربط بمشروع المجاري العامة في المنطقة وفي حالة عدم وجود مثل هذا المشروع او تعذر ربطه بناءً على قرار من مصلحة المجاري تربط الشبكة بأحواض تصريف ذات سعة كافية للمياه المستعمله ويضمن تصريفها بصورة صحيحة وصحية.

سابعاً- ان تتوفر في المحل شبكة لماء الشرب.

ثامناً- ان تكون جدران المحل مبلطة بالكاشي الفرفوري وبحالة جيدة.

تاسعاً- ان توضع نشارة الخشب او آية مادة اخرى مشابهه على الارض مباشرة وابدالها يومياً للتخلص من براز الدجاج والفضلات الاخرى.

عاشراً- الاهتمام بنظافة اقصاص الدجاج وغسلها وتعقيمها يومياً.

حادي عشر- ان تكون واجهة المحل معموله من مادة جيدة ويفضل ان يكون الباب وفتحات عرض البيع من سيم معدني مشبك وبحالة جيدة.

المادة - ٣ -

اولاً- يجب غسل المحل يومياً ورشه بالمعقمات والمطهرات والاهتمام الدائم بنظافته.

ثانياً- يمنع منعاً باتاً ذبح الدجاج وتنظيفه داخل المحل.

ثالثاً- يمنع منعاً باتاً وضع اقفاص الدجاج خارج المحل او على الارصفة ويجب وضعها داخل المحل على رفوف جيدة بمسافات لا تقل عن (٣٠) سم وان تكون الصناديق من مادة جيدة وسهلة التنظيف.

رابعاً- ان يكون استلام الدجاج الحي من مصادر حقول الدواجن المجازة رسمياً وخاضعة للاشراف البيطري.

المادة - ٤ -

اولاً- يجب ان تتوفر في المحل صناديق محكمة الغلق لجمع النفايات والفضلات الاخرى.

ثانياً- يجب تفرغ محتويات صناديق الفضلات والنفايات في مجمع الازبال يومياً.

ثالثاً- يجب غسل وتعقيم صناديق جمع الفضلات والنفايات والاهتمام بنظافتها باستمرار.

المادة - ٥ - يجب ان تتوفر في العاملين في المحل الشروط الاتية:

اولاً- الحصول على بطاقات الفحص الطبي التي تثبت سلامتهم من الامراض السارية والمعدية.

ثانياً- الحصول على شهادة التخرج من دورة التثقيف الصحي .

ثالثاً- ارتداء بدلات العمل الخاصة والاهتمام بنظافتها بصورة دائمية.

المادة - ٦ -

اولاً- يجب ان تتوفر في المحل مغسلة وان تكون مجاريها متصلة باحكام بالمجاري العامة وان تتوفر فيها مادة الصابون والمساحيق المنظفة باستمرار .

ثانياً- الاهتمام بنظافة ايدي العاملين وغسلها وتعقيمها باستمرار .

الشروط الصحية الواجب توفرها في المخابز والافران

اولا-تقديم الطلب:

ثانيا-البنائية:

- 1- يجب ان تكون مشيده من الطابوق او الكونكريت المسلح.
- 2- يجب ان لا يشغل الفرن اكثر من نصف ارضية المحل وان يكون مزود بمدخنه نظاميه لتصريف الدخان.
- 3- يجب ان تكون الأرضية مبلطة بالكاشي او الاسمنت المصقول وبحاله جيده ونظيفة على الدوام.
- 4- يجب ان تكون الجدران والسقوف مصبوغة وخاليه من التصدعات وبحاله جيده على الدوام.
- 5- يجب ان يكون في المحل شبابيك تؤمن الضياء والتهوية على ان لا تقل مساحتها عن ٢٠% من مساحة المحل.
- 6- يجب وضع سلك مشبك على جميع الشبابيك والابواب النافذة الى الخارج وان يكون للباب لولب يضمن غلقه تلقائيا لمنع دخول الحشرات والذباب الى داخل المحل.
- 7- يجب تأمين الوسائل الكافية لتبريد وتدفئة المحل وحسب الحاجه.
- 8- يجب نصب عدد كاف من ساحبات الهواء لتأمين تبديل الهواء بصورة صحيه وصحيحه
- 9- يجب ان يكون في المحل مغسله واحده على الاقل لغسل الايدي وان تكون متصلة بمجرى محكم الغلق.
- 10- يجب ان يكون في المحل مرحاض واحد على الاقل في موقع مناسب معزول عن ساحة العمل وان لا يكون مفتوح الى داخل المحل مباشرةً والتركيز على نظافتها بصورة دائمه.
- 11- يجب ان يكون في المحل مستودع ذات سعه كافيه للمياه القذرة ويؤمن تصريفها بشكل صحي.
- 12- يجب ان تحاط الجدران الملاصقة لمناضد العمل والمعاجن بالسيراميك الابيض لسهولة تنظيفها.

ثالثا-التجهيزات والمستلزمات:

- 1- يجب ان تكون كافة التجهيزات والمستلزمات نظيفة وبحاله جيده.
- 2- يجب ان تكون الاواني المستعملة غير قابله للصدأ وبحاله جيده ونظيفة على الدوام.
- 3- يجب غسل المعاجن ومناضد العمل والاواني والادوات وتنظيفها يوميا.
- 4- يجب ان تكون مناضد العمل مغلفه بالفورميكا او اي ماده اخرى لا تتأثر بالاستعمال وان تكون مرتفعة عن الارض ونظيفة على الدوام.
- 5- يجب ان يُحفظ الطحين في اكياس او اوعيه مغطاة توضع على مساطب مرتفعة بمسافه لا تقل عن 30 سم.
- 6- يجب ان يُغطى الطحين بقماش ابيض نظيف.
- 7- يجب ان يُحفظ الوقود في مكان معزول وبعيد عن منطقة الاشتغال.

رابعا-الانتاج:

- 1- يجب ان يكون الانتاج سليم وخالي من الشوائب والملوثات.
- 2- يجب مراعاة الطرق الصحية في تحضير الانتاج وتقديمه وحفظه.
- 3- يجب المحافظة على الانتاج اثناء عرضه من الذباب والحشرات وذلك بحفظه في دواليب زجاجيه غير مكشوفه.

خامسا-العمال:

- 1- يجب ان يكونوا مزودين بدفاتر الفحص الطبي وشهادات الدورة التربوية الصحية.
- 2- يجب عليهم اداء الصداري واغطية الرأس.
- 3- عند حدوث مرض معد او مشتبه كونه معديا بين العمال فعلى القائم على ادارة المحل اخبار الجهات الصحية بذلك فوراً واذا قررت السلطة الصحية منعه من العمل فيجب عدم تشغيله ثانيةً الا بعد ابراز وثيقه صحيه تُثبت شفاؤه من المرض تماما وتسمح له بمزاولة العمل.
- 4- يجب حفظ ملابس العمال في محل خاص معزول عن ساحة العمل.

سادسا-المخزن:

- يجب ان يُهيأ محل خاص ومعزول لخرن المواد الأولية بصوره جيده وذلك بحفظها في دواليب او على رفوف مرتفعة عن الارض لتسهيل تنظيف المخزن وحفاظا عليها من الحشرات والقوارض.

سابعا-تجهيز الماء:

- 1- يجب ان يكون المحل مجهز بمياه الإسالة وفي حال تعذر ذلك توفير خزانات مستوفيه للشروط الصحية.
- 2- توفير سخانات لتوفير المياه الساخنة.

ثامنا-الاسعافات الأولية ووسائل مكافحة الحريق:

- 1- يجب تأمين صندوق يحوي على المواد الطبية الضرورية وحسب ما توصي به السلطة الصحية مستوفيا للشروط
- 2- يجب تأمين الوسائل والأجهزة الكافية لمكافحة الحرائق .

الشروط والمواصفات الصحية الواجب توفرها في الكازينوهات والمقاهي

اولا- تقديم الطلب وتعليمات عامه اخرى.

ثانيا - البناية:

- 1-يجب ان تكون مشيده من الطابوق والحديد او الخرسانة المسلحة.
- 2-يجب ان تكون ارضية المحل مبلطة بالكاشي او الاسمنت المصقول او اي ماده صماء اخرى وبحاله نظيفة على الدوام.
- 3-يجب ان تكون الجدران والسقوف مصبوغة وخاليه من التصدعات والشقوق ونظيفة على الدوام.
- 4-يجب ان يكون في المحل شبابيك كافيه لتأمين الضياء والتهوية الطبيعية على ان لا تقل مساحتها عن 20 % من مساحة ارضية المحل.
- 5- يجب وضع سلك مشبك على جميع الشبابيك والابواب النافذة الى المحيط الخارجي وان يكون للباب لولب يضمن غلقه تلقائيا لمنع دخول الذباب والحشرات الى داخل المحل.
- 6- يجب نصب عدد كاف من ساحبات الهواء لتأمين تبديل الهواء بصورة صحيه صحيحه.
- 7-يجب تأسيس شبكة مجاري داخل المحل تتناسب مع مساحته لتصريف المياه المستعملة فيه على ان ترتبط بمشروع المجاري العامة في المنطقة وفق التعليمات التي تُصدرها مصلحة المجاري العامة وفي حال عدم وجود مثل هذا المشروع او تعذر ربطه بناءً على قرار مصلحة المجاري تُربط الشبكة بأحواض تصريف خاصه ذات سعه كافيه للمياه المستعملة بحيث يؤمن تصريفها بشكل صحي صحيح.
- 8-يجب ان تتوفر في المحل شبكة ماء الإسالة والتأسيسات الكهربائية موزعه على كافة المرافق بصورة سليمة.
- 9-يجب ان يكون قسم اعداد الشاي والمرطبات والمشروبات الصحية بمساحة لا تقل عن 20 م² وان يكون معزولاً عن صالة الجلوس بحاجز نظامي.
- 10-يجب ان تكون جدران قسم اعداد الشاي والمرطبات والمشروبات مغلفه بالسيراميك ويُفضل الابيض.

ثالثا - التهوية والإضاءة:

- 1-يجب ان تكون البناية مجهزه بالوسائل الفنية الكهربائية الخاصة بالتهوية الاصطناعية صيفا وشتاءً.
- 2-يجب نصب جهاز تهويه خاص لقسم اعداد الشاي والمرطبات والمشروبات.
- 3-يجب ان يتوفر في قسم اعداد الشاي والمرطبات والمشروبات وكذلك صالة الزبائن على اضاءه اصطناعيه كافية.

رابعا - الصالة:

- 1-يجب ان تكون صالة الزبائن مزوده بالموائد والكراسي الجيدة المريحة.
- 2-يجب ان تكون غير مزدحمة وان تُترك مسافات مناسبة بين مائده واخرى.
- 3-يجب ان تكون جيدة التهوية والإضاءة.
- 4-يجب ان تكون مكيفه صيفا وشتاءً.
- 5-يجب ان تكون مفروشه بسجاد ارضي مناسب.

خامسا - قسم اعداد المشروبات الساخنة والباردة:

- 1- يجب ان يتوفر موقد نظامي خاص لأعداد الشاي والقهوة والحليب مجهز بمصدر حراري جيد.
- 2- يجب ان تتوفر المجمدات والبرادات الكهربائية لحفظ المرطبات والمشروبات مع وجوب عزلها عن محل اعداد الشاي.
- 3- يجب ان تكون الاقداح والصحون الخاصة بتقديم المشروبات الساخنة والباردة من الزجاج.
- 4- يجب ان تكون الملاعق من ماده غير قابله للصدأ.
- 5- يجب ان يتوفر في القسم حوض غسيل مربوط بمصدر حراري غازي او كهربائي لتجهيز الماء الحار الخاص بعملية الغسل مع وجوب ان يكون تصريف المياه المستعملة فيه تجري الى شبكة مجاري المحل بصورة محكمة
- 6- يجب ان تتوفر في القسم دواليب معموله من مادة الالمنيوم والزجاج لأغراض حفظ مادة الشاي والحليب والقهوة
- 7- الحد الأدنى لمساحة مكان تحضير (المشروبات والعصائر) والمثلجات (٨) ثمانية أمتار مربعة (ولكل صنف) .

سادسا - التسهيلات والمرافق الصحية:

- 1- يجب ان يتوفر قسم معزول عن الصالة يضم دورة مياه ومغاسل وبعدهد مناسب حسب توجيهات الجهات الصحية المختصة
- 2- يجب ان تكون جدران القسم وكذلك المرافق والمغاسل مغلفه بالسيراميك الابيض.
- 3- يجب ان تكون المغاسل ومقاعد المراحيض من نوعيه جيده.
- 4- يجب ان تُجهز المراحيض بأجهزة الدفع المائي.
- 5- يجب نصب مفرغة هواء لكل مرحاض.
- 6- يجب وضع جهاز تهويه للقسم يدفع بالغازات والأبخرة خارج المكان.
- 7- يجب ان يُجهز القسم بالمواد والمساحيق المنظفة وكذلك ورق التنشيف.
- 8- الاهتمام الدائم بنظافة القسم برشه بالمطهرات والمعقمات.

سابعا - وسائل التسلية:

- 1- يجب ان يُعتنى بنظافة وسائل التسلية والترفيه المستخدمة في المحل.
- 2- يجب ان يتوفر لها محل خزن خاص غير متداخل مع محل اعداد المشروبات الساخنة والباردة.

ثامنا - المخزن:

- 1- يجب ان يتوفر في المحل مخزن مشيد من الطابوق والحديد جدرانه الداخلية مصبوغه بدهان زيتي مناسب.
- 2- يجب ان يتوفر في المخزن المناضد والرفوف الخاصة بخزن المواد الغذائية.
- 3- يجب ان تتوفر فيه الإنارة والتهوية الكافيتين.
- 4- يجب حفظ صناديق المشروبات الغازية في المخزن.

تاسعا - التخلص من الفضلات:

- 1- يجب تجهيز الصالة وقسم اعداد المشروبات الساخنة والباردة بصناديق جمع القمامة المحكمة الغلق وبعدهد مناسب وحسب ما تُحدده الجهة الصحية المختصة.

2- يجب تفريغ محتوياتها فوراً في مجمع النفايات العام.

3- يجب توزيع لوازم اطفاء السجائر على مناضد الزبائن.

عاشرا- مكافحة الحشرات والقوارض:

1- يجب استعمال قانصات الذباب الحديثة لأغراض مكافحة.

2- يجب معالجة الشقوق والحفر في الأرضية او الجدران مباشرةً.

3- يجب ان تُغطى النوافذ الخارجية للمحل بالسلك المعدني المشبك.

4- يجب استعمال الأجهزة الفنية الخاصة بمكافحة القوارض.

احد عشر - العمال:

1- على جميع العاملين في المحل وصاحبه الحصول على الدفتر الصحي الذي يضمن سلامتهم من الامراض.

2- الحصول على شهادة التخرج من الدورات التدريبية الصحية.

3- على جميع العاملين ارتداء بدلات العمل الخاصة مع وجوب العناية الدائمة بنظافتها وتوفير احتياطي كافي منها.

4- يجب توفير دواليب معدنيه خاصه لحفظ احتياجات العمال الخاصة.

5- على العمال الاهتمام الدائم بلبائقتهم ونظافتهم الشخصية.

اثني عشر - تجهيز الماء:

1- يجب ان يُجهز المحل بمنفذ من ماء الإسالة العامة وعند عدم وجود شبكه لماء الإسالة فيجب توفير مياه صالحه للشرب وفق توجيهات الجهة الصحية المختصة.

2- يجب توفير خزانات ماء احتياطيه مستوفيه للشروط.

3- يجب توفير برادات كهربائية لتوفير الماء البارد للزبائن صيفا.

ثلاثة عشر - ادامة النظافة:

1- يجب غسل ارضية المحل باستمرار والاهتمام الدائم بنظافتها.

2- يجب العناية بنظافة مواد ولوازم العمل وغسلها بصورة دائمه قبل استعمالها.

3- رفع النفايات والمخلفات الاخرى فورا من المحل.

4- لا يجوز ترك صناديق المشروبات الغازية في الصالة.

5- الاهتمام الدائم بنظافة واجهة المحل.

اربعة عشر - متطلبات السلامة العامة:

1- يجب تخصيص مكان معزول لحفظ مصادر الوقود.

2- يجب توفير اجهزة اطفاء الحرائق بعدد كاف حسبما تُحدده الجهة الصحية المختصة.

3- يجب ان يتوفر في المحل صندوق اسعافات اوليه مجهز بالمواد الطبية العلاجية الضرورية مستوفيا للشروط الصحية.

الشروط والمواصفات الصحية الواجب توفرها في محلات بيع القهوة أو الشاي (السفري)

- أ- موقد ملائم لطبيعة العمل مزود بمفرغة الدخان والبخار .
- ب- جودة مواد صنع أدوات ولوازم العمل .
- ج- ادوات وأوعية تحضير أو تناول الشاي أو القهوة غير قابلة للصدأ وسهلة التنظيف .
- د- الحد الأدنى لمساحة المحل (٦) ستة أمتار مربعة .

الشروط والمواصفات الصحية الواجب توفرها في أكشاك بيع الشراب والعصير والأكلات الجاهزة

- أ- أن يكون قريبا من مدن الألعاب والملاعب الرياضية وكراجات النقل العام وفي الأماكن التي يتعذر فيها وجود المحلات النظامية .
- ب- ان يكون الكشك مصنوعا من مواد صلبة وثابتة ومقاومة للظروف الخارجية .
- ج- توفير الأجهزة والمعدات الملائمة لعمل الشرب والعصير .
- د- الحد الأدنى للمساحة (٨) أمتار مربعة .

الشروط والمواصفات الصحية الواجب توفرها في

(محلات بيع الأغذية والمشروبات الجاهزة الألبان ومنتجاتها ، الحلويات والمعجنات الجاهزة ، المخللات ، المرطبات والشراب والعصائر المثلجات الجاهزة ، العسل والدبس والراشي والمكسرات ، محلات بيع المشروبات الغازية بالجملة والمفرد ، أية مواد غذائية ومشروبات جاهزة تقرر الجهة الصحية المختصة شمولها بالتعليمات)

أ:-

- ١- أن تكون المواد المعروضة في المحلات من مصادر مجازة صحيا .
- ٢- أن تكون المضافات الغذائية إلى الشراب من مصادر مجازة صحيا .
- ٣- توافر الأدوات والأجهزة والعارضات الملائمة لطبيعة العمل وبما يكفل عدم عرضها بشكل مكشوف
- ٤- عدم خزن كميات كبيرة من المواد الغذائية في المحلات تلافيا لتلفها أو تلفها .
- ٥- الحد الأدنى لمساحة المحل (١٠) أمتار مربعة .
- ٦-

ب:- يجوز بيع مادة او أكثر من المواد المنصوص عليها في هذا البند في حالة توفير المساحة المناسبة والأجهزة والمعدات الملائمة لذلك .

الشروط والمواصفات الصحية الواجب توفرها في الفنادق ودور الاستراحة

اولا- تقديم الطلب وتعليمات اخرى:

ثانيا - البناية:

- 1- يجب ان لا تقل مساحة الارض المشيد عليها الفندق عن 150 متر مربع ويجب ان تكون بمواصفات عمرانية وهندسية تلائم طبيعة العمل
- 2- يجب ان تكون مشيده من الطابوق والحديد والصلب والاسمنت المسلح.
- 3- يجب ان تكون ارضية جميع اقسام الفندق من ماده صماء سريعة التنظيف.
- 4- يجب ان تكون جدران جميع اقسام الفندق الداخلية بسطوح ملساء ومصبوغة بطلاء زيتي فاتح اللون.
- 5- يجب ان تتوفر فيها شبابيك ونوافذ تُسهل عملية الإضاءة الطبيعية على ان لا تقل مساحتها عن 20 % من مساحة البناية الكلية.
- 6- يجب ان تتوفر فيها منظومة مجاري جيدة متصلة بشبكة المجاري العامة.
- 7- يجب ان تتوفر فيها شبكة انابيب ماء الإسالة موزعه على جميع اقسام البناية وكذلك الحال بالنسبة للتأسيسات الكهربائية التي يجب ان تكون موزعه على كافة مرافق الفندق بصوره سليمة.
- 8- يجب ان تكون واجهة الفندق العامة بشكل جيد يُعاد صبغها كلما اقتضى الامر لذلك.

ثالثا - التهوية:

- 1- يجب ان تتوفر وحدات واجهزة تفرغ خاصه بالتهوية الاصطناعية بجميع اقسام الفندق
- 2- على ادارة الفندق مراعات فتح نوافذ الفندق الخارجية اثناء النهار لتوفير التهوية الطبيعية في الغرف.

رابعا-التبريد والتدفئة:

- 1- يجب ان تتوفر في الفندق اجهزة تبريد نظاميه موزعه على صالات وغرف الفندق.
- 2- يجب ان تتوفر في جميع غرف النوم اجهزة تدفئه وبنوعيه جيدة.

خامسا - غرف النوم والأسرة والأفرشة ولوازم الخدمة الأخرى:

- 1- يجب ان لا تقل مساحة غرفة النوم التي تحتوي على سرير واحد مع مرفقاتها (دورة مياه - حمام - مغسله) عن 16م² ولا تقل عن 21 م² للغرف الحاوية على ثلاث اسرة.
- 2- يجب تنظيم مواقع الأسرة داخل غرف النوم بحيث لا تقل مساحة كل سرير داخل الغرفة عن 5 متر مربع وان تُترك مسافة لا تقل عن 1 متر بين سرير واخر.
- 3- يجب ان تكون الأسرة ثابتة وجيده ومريحه وان لا يقل ارتفاعها عن 30 سم من ارضية الغرفة.
- 4- يجب ان يتوفر لأسرة الفندق الأفرشة والأغطية والوسائد الجيدة والمريحة مع وجوب ان تكون نظيفة على الدوام.
- 5- يجب ابدال الشراشف واللحف والوسائد مرتين في الاسبوع وعند حلول مسافر جديد.
- 6- يجب ان تتوفر كميات احتياطيه كافيه من الفرش والأغطية والوسائد وحسبما تأمر به الجهة الصحية المختصة.
- 7- يجب ان تكون غرف النوم مفروشه بسجاد مناسب.
- 8- يجب ان تكون الستائر في الغرف من نوعيه جيده ونظيفة على الدوام.
- 9- يجب ان تحتوي غرف النوم على دواليب حفظ حاجات المسافرين ومحل لتعليق ملابسه وبالنوعية والعدد المحدد من قبل الجهة الصحية المختصة.
- 10- يجب ان تتوفر في كل غرفة نوم مناظف وكراسي مريحه وبعده يتناسب مع عدد الأسرة.
- 11- يجب ان يتوفر صندوق جمع النفايات في الغرف.
- 12- يجب ان تتوفر اناره كافيه ومريحه في كل غرفه.
- 13- يجب ان تتوفر كافة لوازم الخدمة الحديثه في غرف الفنادق السياحية.
- 14- يجب ان تكون الجدران الفاصلة بين غرفه واخرى كامله ومتناسكه.

سادسا - التسهيلات والمرافق الصحية:

اولاً : بالإضافة الى المرافق والحمامات والمغاسل الخاصة بكل جناح او غرفه في الفنادق السياحية يجب ان تتوفر ايضا اقسام عامه تحوي على المغاسل والمرافق الصحية والحمامات ووفق النسب التالية مع مراعاة تصنيفها الى نسائية ورجالية.

- 1- مغسله لكل عشرة اشخاص
- 2- مرافق صحي لكل خمسة عشر شخص.
- 3- حمام لكل عشرون شخص.
- 4- دوش لكل عشرون شخص.

ثانيا : يجب ان تتوفر الشروط الصحية التالية:

- 1-يجب ان تكون جميع الجدران مغلفه بالسيراميك الفاتح اللون.
- 2-ان تكون المغسلة ومقاعد المراحيض حديثه وجيدة الصنع.
- 3-يجب ان تُجهز المرافق الصحية بجهاز الدفع المائي.
- 4-ان يتضمن قسم المرافق والمغاسل نظام للتهوية وان يُجهز كل مرحاض بجهاز تهويه خاص بحجم تُحدده الجهة الصحية
- 5-ان يكون لقسم المرافق والمغاسل والحمامات باب خارجي مزود بنابض حلزوني.
- 6-ان تزود المغاسل والحمامات بالماء الحار بواسطة الأجهزة الغازية او الكهربائية.
- 7-وجوب ان تكون جميع انابيب المياه القذرة الناتجة من الاستعمال متصلة بمجاري الفندق المربوطة بالمجاري العامة
- 8-الاهتمام الشديد بنظافتها بغسلها يوميا ورشها بالمعقمات والمطيبات وان تُجهز بمساحيق التنظيف.
- 9-يجب احتواء كل طابق من طوابق الفندق على قسم للمرافق الصحية مستوفيا الشروط الصحية اضافة الى الموجود داخل الغرف.

سابعا - الفضلات والنفايات:

- 1-يجب ان يتوفر عدد كاف من صناديق جمع القمامة موزعه على جميع اقسام وزوايا الفندق على ان تكون من النوع المحكم الغلق.
- 2-يجب ان يتوفر لكل فندق مجمع كبير للنفايات.
- 3-يجب التخلص من محتويات صناديق جمع القمامة فوراً.
- 4-يجب الاهتمام الدائم بنظافة صناديق القمامة وتعقيمها بصورة دائمه.

ثامنا - مكافحة القوارض والحشرات:

- 1-على صاحب الفندق توفير الأجهزة الفنية الحديثة الخاصة بمكافحة الذباب والحشرات والقوارض.
- 2-يجب ان تكون شبابيك ونوافذ الفندق الخارجية مزوده بسلك معدني مشبك تمنع دخول الحشرات للداخل.
- 3-يجب ان تكون جميع ابواب الفندق من النوع الجيدة الصنع والشكل تحول دون مرور القوارض الى داخل الغرف
- 4-يجب معالجة جميع الشقوق والحفر الموجودة بجدران وارضية الفندق فوراً.

تاسعا- تجهيز الماء :

1- يجب استعمال ماء الإسالة بالدرجة الأساسية.

2- يجب ان تتوفر خزانات ماء الإسالة وبعدهد كاف مستوفيه للشروط الصحية.

عاشرا-العمال :

1- على جميع العاملين في الفندق الحصول على دفتر الفحص الطبي الذي يُثبت سلامتهم وخلوهم من الامراض السارية والمسببات المرضية.

2- يجب ان يتناسب عدد العاملين في مجال خدمة الزبائن مع عدد الأسرة الموجودة وبنسبة لا تقل عن عامل خدمه واحد لكل خمسة غرف نوم.

3- على جميع المستخدمين في الفندق الحصول عل شهادة التخرج من الدورات الصحية التربوية.

4- يجب ان تتوفر لكافة المستخدمين في الفندق بدلات عمل لائقة مع وجوب توفير احتياطي كاف منها.

5- على جميع العمال والمشتغلين في الفندق الاهتمام الشديد بنظافتهم ولباقتهم الشخصية.

احد عشر - المخازن :

1- يجب ان يتوفر في الفندق مخزن لحفظ الأفرشة والأغطية ولوازم خدمة المسافرين ويفضل ان يكون لكل طابق في الفندق مخزنه الخاص.

2- يجب ان تتوفر في المخزن اضاءه وتهويه طبيعية واصطناعيه.

3- يجب ان يتوفر في الفندق مخزن كبير نسبيا يُتخذ لحفظ احتياجات الفندق الأخرى.

4- يجب ان يزود المخزن بالمساطب الخشبية ودواليب خاصه بالخرن.

اثنى عشر - متطلبات صحيه وخدميه اخرى :

1- يجب ان يكون جميع الاثاث والديكورات في قاعات الاستقبال والانتظار من نوعيه جيده ومريحه للمسافرين.

2- يجب ان يتوفر في المطعم او محل اعداد الفطور والمرطبات والمشروبات جميع الشروط الصحية الواردة في التعليمات الرسمية النافذة المفعول.

3- يجب ان يتوفر في الفندق اجهزة تبريد الماء الكهربائيه بعدد تُحدده الجهة الصحية المختصة.

4- يجب ان يُعتنى بتجديد الفرش والوسائد واللحف وتهويتها وتجديد اغلفتها كلما اقتضت الحاجه او حسبما تُحدده الجهة الصحية المختصة.

5- يجب العناية اليومية بنظافة الغرف والممرات في جميع اقسام الفندق مع وجوب استعمال الأجهزة الفنية الحديثة الخاصة بذلك.

6- الاهتمام بإدامة نظافة واجهة الفندق ومسح كافة الزجاجيات الموجودة فيه.

7- يُمنع منعاً باتاً استغلال الممرات او الملاجئ او السرايب لأغراض ايواء المسافرين.

8- يجب اخبار الجهات الصحية المختصة عن كل اصابه بمرض سار او مشتبه به يقع بين نزلاء الفندق او العاملين فيه خلال 24 ساعه من اكتشافه.

ثلاثة عشر - مستلزمات السلامة العامة:

- 1- يجب ان يتوفر في الفندق اجهزة اطفاء الحرائق بعدد كاف حسبما تُقرره الجهات الرسمية المختصة.
- 2- يجب ان يتوفر في الفندق صندوق اسعافات اوليه مزود بالمواد الطبية العلاجية الضرورية مستوفيا للشروط.
- 3- يجب ان تتوفر صيانه فنيه كامله لكافة الأجهزة والتأسيسات الكهربائية والغازية.

الشروط والمواصفات الواجب توفرها في محلات الحلاقة الرجالية والنسائية

صادرة بموجب قانون الصحة العامة رقم ٨٩ لسنة ١٩٨١ بشأن الشروط والمواصفات الصحية الواجب توافرها في صالونات الحلاقة والتجميل الرجالية والنسائية استناداً إلى أحكام المادة (٢٤) من قانون الصحة العامة رقم (٨٩) لسنة ١٩٨١ تقرر إصدار هذه التعليمات :

المادة الأولى : تقديم الطلب

المادة الثانية : البناية

١. يجب أن لا تقل مساحة صالون الحلاقة الرجالي عن ١٢ متر مربع كحد أدنى على أن لا يزيد على كرسيين للحلاقة وإضافة ٦ متر مربع لكل كرسي حلاقة إضافي .
٢. يجب أن لا تقل مساحة صالون الحلاقة للسيدات عن ١٦ متر مربع كحد أدنى على أن لا يزيد على كرسيين للحلاقة وإضافة ٨ متر مربع لكل كرسي حلاقة إضافي .
٣. يجب أن يكون المحل مشيداً من الطابوق والحديد والصلب أو الإسمنت المسلح .
٤. يجب أن تكون السقوف والجدران نظيفة ومصبوغة بطلاء جيد .
٥. يجب أن تتوفر في المحل شبكة مجاري متصلة بالمجاري العامة مباشرة .
٦. يجب أن يجهز المحل بماء الإسالة من شبكة أنابيب ماء الإسالة .
٧. تجهيز المحل بعدد كاف من المغاسل مزودة بالماء الحار والبارد للاستعمالات .
٨. يجب أن تكون واجهة المحل معمولة من مادة جيدة ويفضل أن تكون من مادة الألمنيوم لسهولة تنظيفها .
٩. المحافظة على نظافة المحل والأثاث والديكورات والمحافظة على جودتها باستمرار .

المادة الثالثة : التهوية والإضاءة

١. يجب أن تتوفر في المحل أجهزة تهوية حديثة جيدة (مفرغات هواء) وبحجم وعدد تقرره الجهة الصحية المختصة .
٢. يجب أن تتوفر في المحل إضاءة اصطناعية كافية .
٣. يجب أن تتوفر في المحل معدات تدفئة وتبريد ملائمة .

المادة الرابعة : الأجهزة ولوازم العمل

١. يجب تعقيم المقاصيص وآلات قص وشفرات الحلاقة وغيرها من الأدوات والآلات التي تستعمل في الحلاقة أو قص الشعر أو التزيين في محلول معقم مصادق عليه من السلطة الصحية (كالديتول) قبل الاستعمال وبعده .
٢. حفظ أدوات الحلاقة النظيفة عند عدم استعمالها في خزانة واجهتها من الزجاج وأن يحافظ على نظافتها باستمرار .
٣. إيجاد كمية كافية من الشراشف والقوط النظيفة وأن تحفظ في خزانة خاصة بها .
٤. يجب أن لا يترك الشعر المقصوص على الأرض وأن يجمع ويودع في برميل خاص لذلك .

المادة الخامسة : المساحيق والأصباغ

١. لا يجوز وضع مسحوق البودرة للزبون أثناء الحلاقة إلا بواسطة قطعة من القطن ولا يجوز استعمال قطعة واحدة لأكثر من شخص واحد
٢. يجب أن تكون أصباغ الشعر مسموح باستعمالها صحيا وخالية من المواد التي تسبب حساسية أو إتهاب الجلد ولا تحوي أي تأثيرات سامة في حالة وضعها على الجلد أو الشعر .
٣. يجب استعمال قفازات من المطاط (كفوف مطاطية) من قبل العمال عند استعمال صبغ الشعر .

المادة السادسة : العمال

١. على جميع المشتغلين في المحل الحصول على دفتر الفحص الطبي الذي يثبت سلامتهم من الأمراض السارية والمعدية ومن المسببات المرضية .
٢. على جميع العمال المشتغلين في المحل الحصول على شهادات التخرج من الدورة التدريبية الصحية التي تعقدها الدائرة الصحية لهم .
٣. على جميع العمال ارتداء بدلات العمل الخاصة أثناء الاشتغال .

المادة السابعة : متطلبات صحية أخرى

١. توفير صيدلية إسعافات أولية مزودة بالمواد الطبية العلاجية الضرورية .
٢. للجهة الصحية المختصة الحق في فرض أو إضافة أي شرط من الشروط الصحية التي تتطلبها المحافظة على الصحة العامة .

المادة الثامنة :

- تنفذ هذه التعليمات بعد ثلاثة أشهر من تاريخ نشرها في الجريدة الرسمية .

الشروط العامة الواجب توفرها في معامل الصناعات الغذائية

المعمل : كل محل تُستخدم فيه قوة بخار او كهربائية او اية قوة آليه اخرى لتحريك الآلات المستعملة في تهيئة جميع المواد او صنعها او اتقانها او تغييرها او تزيينها او اصلاحها وكل محل معد لإنجاز الاعمال بغير الوسائل المذكورة ويعمل فيه عادةً عدد من العمال يزيد عن خمسة عمال.

المادة- ١ -

١- لا يجوز ممارسة العمل في المعمل المشمول بهذه التعليمات إلا بعد الحصول على الإجازة الصحية .

٢- يتم تجديد الإجازة الصحية سنويا اعتبارا من تاريخ نفاذها بعد إجراء الكشف على المعمل .

المادة - ٢ -

تمنح الإجازة الصحية للمعمل بعد التحقق من توفر الشروط الصحية في البناء المنصوص عليها في هذه التعليمات بما في ذلك تحصينه ضد القوارض .

المادة - ٣ -

أولاً- يجب أن يشيد المعمل في منطقة تتوفر فيها الشروط الصحية والبيئية .

ثانياً- يجب أن ترتفع أرضية المعمل بما لا يقل عن خمسة عشر سنتيمتر عن مستوى الطريق العام .

ثالثاً- يجب تبيط أرضية المعمل ببلاط مناسب لطبيعة العمل تسهل الغسل والتنظيف .

رابعاً- يجب توفير مخازن مناسبة سهلة التنظيف في المعمل .

المادة - ٤ -

يجب أن تتوفر الشروط التالية في قاعة الانتاج :

أولاً- أن يكون البناء من الطابوق والإسمنت أو أي مادة أخرى توافق عليها الجهة الصحية .

ثانياً- أن لا يقل ارتفاع الجدران عن (٢.٨) متر وان تغلف من الداخل ببلاط السيراميك الأبيض (الكاشي و الفرفوري)

وأن تطلّى السقوف بالدهان الزيتي المانع لتكاثر الخمائر والأعفان .

ثالثاً- أن تتناسب مساحة القاعة مع حجم الإنتاج والمكائن والمعدات والعمال بحيث يخصص لكل عامل خمسة عشر متراً مربعاً من البناء .

رابعاً- أن تجهز النوافذ وفتحات التهوية بالنسيج المشبك المانع لدخول الحشرات .

خامساً- أن تجهز بإنارة كافية ومن النوع الآمين .

المادة - ٥ -

يجب أن تتوفر في المعمل المخازن التالية كحد أدنى :

أولاً- مخازن لحفظ المواد الأولية ومواد التعبئة والتغليف على أن تكون معزولة عن قاعة الإنتاج وذات تهوية جيدة وبدرجات حرارة تتناسب مع طبيعة المواد المخزونة .

ثانياً- مخازن للمواد المكملة على أن تكون معزولة عن بقية المخازن وتتوفر فيها وسائل التبريد والتهوية الجيدة .

ثالثاً- مخازن للمواد الغذائية المنتجة على أن تتوفر فيها وسائل التبريد والتجميد حسب طبيعة المادة .

المادة - ٦ -

- أولاً- يجب أن تتوفر في التوصيلات الكهربائية شروط الأمن الصناعي التام .
- ثانياً- يجب أن يجهز الماء الصالح للشرب من مشاريع الإسالة أو من وحدة تصفية ومعالجة المياه الخاصة بالعمال ، كما يجب تجهيز الماء الساخن حسب الحاجة وبتقدير الجهات المختصة .
- ثالثاً- يجب معالجة الفضلات الصناعية السائلة قبل طرحها في المسطحات المائية وصيانة الأنهار من التلوث رقم (٢٥) لسنة ١٩٦٧ والتعليمات الصادرة بموجبه .
- رابعاً- يجب توفير مختبر للسيطرة النوعية في المعمل .

المادة - ٧ -

- يجب توفير مرافق صحية كافية ومجهزة بأبواب تغلق تلقائياً ومنعزلة عن قاعة الإنتاج وفق الشروط الآتية :
- أولاً- توفر الإنارة الكافية والتهوية .
- ثانياً- توفر النظافة والتعقيم المستمرين .
- ثالثاً- توفر المغاسل الكافية والصابون .

المادة - ٨ -

- يجب أن يكون بيت الطاقة (المراجل الحرارية ، أجهزة التبريد ، خزانات الوقود ، نظام تحلية الماء) معزولة تماما عن المصنع وأن تخضع لفحص سنوي وأن تثبت على كل أجهزتها بطاقة الفحص السنوي .

المادة - ٩ -

- يجب أن تكون أسطح الأجهزة والمعدات والطاولات التي تكون بتماس مع الأغذية غير قابلة للصدأ وغير سامة وأن تكون ملساء وخالية من الندب والشقوق وغير مكسوة بطلاء وأن تكون سهلة التنظيف والتعقيم ولا تتأثر بالمادة الغذائية أو تؤثر عليها وغير قابلة لإمتصاص السوائل إلا في حالات معينة مثل استعمال الخشب في الصناعات الغذائية التي تتطلب ذلك

المادة - ١٠ -

- يجب أن تتوفر الشروط التالية في المواد الأولية المستعملة في الصناعات الغذائية :
- أولاً- أن تكون صالحة للاستعمال البشري ومطابقة للمواصفات المعتمدة .
- ثانياً- أن تؤثر نسبة استعمال كل مادة في المواد الغذائية .
- ثالثاً- أن تخزن في ظروف مناسبة حسب طبيعتها بما يمنع تلفها أو تلوثها ، وأن توضع على مساطب ملائمة ومرتفعة عن مستوى سطح الأرض بما لا يقل عن (٣٠) سم .
- رابعاً- أن تغسل قبل إجراء العمليات التصنيعية لإزالة الأتربة والملوثات الأخرى بماء الإسالة الصالح للشرب .
- خامساً- أن تفرز عن الأجزاء غير الصالحة للإنتاج قبل بدء الإنتاج .

المادة - ١١ -

- أولاً- يجب أن تتوفر في المعمل الأجهزة الضرورية لإتمام عملية التصنيع لكل صنف من أصناف الصناعات الغذائية ، إلا في الحالات التي يتعذر فيها استعمال المكننة كصناعة المخلات .
- ثانياً- يجب الحفاظ على المادة المنتجة من التلوث في مراحل الإنتاج كافة .

- ثالثا- يجب خزن المواد المنتجة في مخازن مبردة أو مجمدة حسب طبيعة المادة .
- رابعا- لا يجوز إعادة استعمال العبوات غير الزجاجية ، أما في حالة استعمال العبوات الزجاجية فيجب توفير نظام غسل وتعقيم وتجفيف العبوات مزود بجهاز الكشف عن العبوات غير النظيفة او التالفة .
- خامسا- يجب أن تصنع العبوات وأغطيتها من المواد المسموح باستعمالها في تعبئة الأغذية ، بما يضمن المحافظة على صفات المنتج الطبيعية وحفظه من التلوث بعد التغليف .
- سادسا- يجب أن تتم تعبئة المنتج النهائي تحت ظروف معقمة للحد من احتمال التلوث حسب نوع المنتج .
- سابعا- يجب نقل المنتج بسيارات خاصة تتناسب وطبيعته المنتجة .
- ثامنا- يجب تثبيت تاريخ الإنتاج والنفاذ والمواد الداخلة في المنتج في كل عبوة .

المادة - ١٢ -

- أولا- يجب إجراء صيانة دورية لمرافق ومعدات ومباني العمل ، وإبقائها صالحة ومطابقة للشروط الصحية بصورة مستمرة .
- ثانيا- يجب التخلص من الفضلات الصناعية بشكل دوري أثناء دورة العمل .
- ثالثا- يجب استعمال المنظفات والمطهرات المسموح بها في معامل الصناعات الغذائية .
- رابعا- يجب مكافحة القوارض والحشرات والعمل على تحسين بناية المعمل من دخولها وعدم استعمال مبيدات الحشرات وسموم القوارض في قاعة الإنتاج أما في مخازن المواد الأولية والمخازن الإنتاجية فيجوز استعمال السموم الصلبة .
- خامسا- لا يجوز الإبقاء على الحيوانات الأليفة في فناء المعمل .
- سادسا- يجب خزن مبيدات القوارض والحشرات والمواد السامة الأخرى في مخزن مقفل يحتفظ بمفتاحه شخص مخول ويقتصر استعمال هذه المواد على أشخاص مدربين لهم اطلاع كامل بالمحاذير والأخطار الناجمة عنها .
- سابعا- يجب توفير صيدلية للإسعافات الأولية .

المادة - ١٣ -

- أولا- يجب أن يحصل صاحب المعمل والعاملون في المعمل على شهادة السلامة من الأمراض الانتقالية بعد إجراء الفحوصات السريرية والمختبرية والشعاعية التي تحددها الجهات الصحية .
- ثانيا- يجب إبعاد المصابين بالإسهال والتقرحات والجروح عن موقع العمل لحين شفائهم التام بتأييد من الجهة الطبية .
- ثالثا- يجب إشعار السلطات الصحية في المنطقة عن الإشتباه بإصابة أحد العاملين بأي مرض انتقالي خلال أربع وعشرين ساعة من اكتشاف الإصابة .

المادة - ١٤ -

- أولا- يجب إدخال العاملين كافة دورات التثقيف والتربية الصحية التي تتضمنها جهات الرقابة الصحية.
- ثانيا- يجب أن تتوفر النظافة الشخصية في العاملين في الإنتاج وأن يرتدوا الملابس البيضاء الخاصة بالعمل وأغطية الرأس والكفوف الخاصة بالإنتاج والأحذية المطاطية والأفئعة حسب متطلبات العمل وصنف الصناعة .
- ثالثا- يجب غسل أيدي العاملين بالماء والصابون قبل المباشرة بالعمل وكلما دعت الحاجة لذلك .
- رابعا- لا يجوز التدخين ومضغ اللبان وتناول الأطعمة في قاعة الإنتاج .
- خامسا- يجب إعداد غرفة لإستراحة العمال تتوفر فيها متطلبات الراحة .

المادة - ١٥ -

على صاحب العمل وضع برنامج عمل زمني للسيطرة الصحية بالتنسيق أحد العاملين المؤهلين لتحمل مسؤولية نظافة المعمل من معدات وأجهزة وأبنية بمساعدة عدد مناسب من العمال المدركين لخطورة التلوث ونتائجه السلبية بشكل يؤمن خلوها من بقايا المواد الداخلة في التصنيع وتطهيرها وتجفيفها .

المادة - ١٦ -

أولاً- على صاحب العمل إبلاغ المواصفات القياسية والمعملية لإنتاجه .
ثانياً- على صاحب العمل الذي يتجاوز رأس ماله مائة ألف دينار توفير مختبر متكامل للسيطرة النوعية وحسب صنف المنتج .

المادة - ١٧ -

يجب اتباع الإجراءات التالية في المعامل التي يتجاوز عدد العاملين فيها الخمسين عاملاً .
أولاً- فحص العاملين موقعياً من طبيب يعتمده رب العمل وبفترات زمنية ومعالجة المرضى والمصابين ومسك سجل خاص بذلك .
ثانياً- توفير مطعم للعاملين تتوفر فيه الشروط الصحية .

المادة - ١٨ -

لمسؤولي الرقابة الصحية التفطيش والاطلاع على السجلات والوثائق والنماذج ضمن الخطة المقررة والتأكد موقعياً من تطبيق الشروط الصحية

المادة - ١٩ -

يجب أن تتم ممارسة العمل في قاعة الانتاج فقط .

المادة - ٢٠ -

أولاً- لا يجوز مبيت العمال داخل المعمل .
ثانياً- يجب أن تكون غرفة الحارس خارج قاعة الإنتاج ومزودة بالمرافق الصحية والمغاسل .

الشروط الصحية الواجب توفرها في معامل الملح

- 1-كتاب من امانة العاصمة او اي من البلديات في المحافظات يؤيد كون المنطقة صناعية
- 2-صلاحية البناية التي سيتم اتخاذها كمعمل للملح من الناحية العمرانية والفنية.
- 3-تسجيل المعمل لدى مديرية التنظيم او اتحاد الصناعات العراقي.
- 4-ضرورة مطابقة الانتاج للموصفات المطلوبة والتي يُصدرها الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية.
- 5-حصول كافة العمال على الدفتر الصحي الذي يُثبت سلامتهم من الإصابة بالمسببات المرضية
- 6-ارتداء كافة العمال صداري نظيفة على الدوام اثناء العمل.
- 7-بناء احواض خاصه لغسل الاملاح بحيث تتناسب مساحتها مع المساحة الكلية للمعمل وكمية الانتاج .
- 8-تأمين الإضاءة والتهوية الكافيتين في المعمل تتناسب مساحتها مع المساحة الكلية للمعمل.
- 9-توفير اجهزه خاصه لتجفيف وطحن وتعبئة الملح.
- 10-صبغ الجدران الداخلية بدهان زيتي ابيض.
- 11-تغليف الجدران الملاصقة لمناضد العمل بالسيراميك الابيض.
- 12-تثبيت السلك المعدني المشبك على الشبابيك والابواب والمنافذ الخارجية لمنع دخول الحشرات.
- 13-تأسيس شبكة مجاري نظاميه داخلية لتصريف المياه المستعملة في المعمل.
- 14- توفير قسم خاص لاتخاذ كمل لخزن الملح الخام مزود بمساطب بارتفاع مناسب لوضع الاكياس عليها على ان لا تقل عن القدم الواحد.
- 15- يجب الالتزام بالحصول على الملح الخام من الممالح الحكومية.

الشروط الصحية الواجب توفرها في معامل الثلج

- ١- يجب ان يقدم صاحب المعمل طلبا للحصول على الاجازة الصحية الى الجهة الصحية المختصة (صحة العاصمة في بغداد او طبابات صحة المدن في المحافظات) خلال شهر كانون الثاني من كل سنة.
- ٢- ان تكون ارضية المعمل مبلطة بالكاشي او الكونكريت مع وجوب اعطاء الميول اللازمة لتصريف المياه بصورة صحيحة تمنع تجمع المياه في اي قسم من اقسام المعمل .
- ٣- يجب ان تكون جميع المجاري الخاصة لتصريف المياه مخفية وغير مكشوفة في كافة اقسام المعمل وخارجه مع وجوب عمل التأسيسات الصحية بصورة صحيحة تؤمن تصريف المياه القذرة ٤- يجب ان تطلّى جدران المعمل بالدهان الزيتي .
- ٥- يجب وضع سلك معدني مشبك على جميع الابواب والمداخل الخارجية للمعمل مع وجوب وضع سلك معدني على جميع نوافذ المعمل
- ٦- يجب وضع مفرغات الهواء بعدد كاف في كافة اقسام المعمل .
- ٧- ان يكون للمعمل مرافق صحية وحمامات نظيفة مستوفية للشروط الصحية ون ناحية التهوية والاضاءة الكافيتين .
- ٨- يجب توفير محل خاص مستوفي للشروط الصحية لاستراحة العمال وتناول الطعام وكذلك غرفة لمنام العمال الذين يعملون مساء .
- ٩- يجب ان يكون جميع العمال مزودين بدفاتر الفحص الطبي التي تثبت سلامتهم من الامراض الانتقالية .
- ١٠- يجب ارتداء جميع العمال بدلات عمل خاصة مع وجوب ارتداء احذية مطاطية
- ١١- يمنع منعاً باتاً استعمال مياه الابار في انتاج معمل الثلج ويمكن استعمالها في تبريد المكائن .
- ١٢- يجب استعمال مياه الاسالة فقط في تحضير قوالب الثلج وكذلك في المياه المستعملة في احواض فتح القوالب مع وجوب تبديل المياه بصورة دورية .
- ١٣- يجب خزن مياه الاسالة في خزانات معدنية مصنوعة من الحديد المغلون غير قابل للصدى وبسعة كافية تتناسب مع حجم الانتاج وكما يجب تنظيف هذه الخزانات مرة واحدة في الشهر على الاقل .
- ١٤- يجب استعمال اغشية محكمة الغلق لتغطية القوالب في احواض التجميد .
- ١٥- يجب ان يكون في المعمل محل خاص للإسعافات الاولية وحفظ الادوية والضمادات

الشروط والمواصفات الصحية الواجب توفرها في معامل الدبس

بالإضافة الى الشروط الواردة في نظام الرقابة الصحية على المعامل رقم 74 لسنة 1968 يجب توفير الشروط التالية:

اولاً : يجب تخصيص قسم خاص لتحضير الدبس مستوفي للشروط الصحية التالية:

1-عدم استعمال الاواني القابلة للصدأ.

2-عدم استعمال النفط الاسود كوقود.

3-يجب عمل مدخنة نظاميه للفرن لتصريف الأبخرة والغازات الناتجة منها.

4-تغليف الجدران الخارجية للفرن بمادة قابله للغسل والتنظيف اضافةً الى احاطة الجدران الملاصقة لها بالسيراميك

ثانيا : يجب تخصيص قسم خاص لاستخلاص عصير التمر بعد غليه مستوفي للشروط الصحية التالية:

1-تجهيز هذا القسم بمكابس ميكانيكية لاستخلاص عصير التمر.

2-تجهيز هذا القسم بأواني خاصه غير قابله للصدأ لحفظ العصير المستخلص من المكابس

3-تغليف جدران هذا القسم بالسيراميك.

ثالثاً : يجب تخصيص قسم خاص للتعبئة مستوفي للشروط الصحية التالية:

1-تغليف الجدران بالسيراميك.

2-يجب استعمال الصفائح الخاصة بحفظ المواد الغذائية لتعبئة الانتاج فيها لغرض التسويق وعلى ان تكون نظيف على

الدوام.

رابعا : يجب تخصيص قسم خاص لغسل الاواني والصفائح والادوات مستوفيا للشروط الصحية التالية:

1-تغليف الجدران بالسيراميك.

2-تزويد هذا القسم بأحواض غير قابله للصدأ لأغراض الغسل.

3-تزويد هذا القسم بمساند خاصه لوضع الصفائح والاوناني والادوات عليها بعد الغسل لغرض التجفيف.

4-تزويد هذا القسم بالماء الحار والبارد.

خامسا : يجب تخصيص قسم خاص لاتخاذه كمخزن لخزن التمور مستوفي للشروط الصحية.

سادسا : يجب تخصيص قسم خاص لخزن الانتاج مستوفي للشروط الصحية.

سابعا : يجب ان يكون الانتاج مطابقا للمواصفات الصادرة من الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية.

الشروط الصحية الواجب توفرها في معامل اللحوم

اولاً: المعمل واقسامه:

- 1- يجب ان يكون الموقع في منطقته ملائمه بعيده عن مصادر التلوث وبعيده عن مناطق الاحياء السكنية.
- 2- يجب ان يكون المعمل ذو مساحه ملائمه ويعتمد تحديد المساحة على نوع وحجم الانتاج وعلى عدد خطوط الانتاج وكذلك على عدد العمال فيه.
- 3- يجب ان يُراعى عند بناء المعمل التدرج في مراحل الانتاج وان تكون متكامله اي يجب ان تكون مخازن المواد الأولية عند مقدمة المعمل ثم تليها قاعة الغسل والتنظيف وبعدها قاعات الاعداد والتحضير والتعليق ومن ثم مخازن حفظ الانتاج النهائي التي يجب ان يكون لها مخرج مستقل للتسويق والشحن لا يمر باقسام المعمل الاخرى لمنع حدوث التداخل في مراحل العمل والانتاج للحد من الاربك وبالتالي الحد من تلوث الانتاج.
- 4- يجب توفير مياه الإسالة للاستخدامات المختلفة في الانتاج.
- 5- يجب توفير خطوط انتاج متكاملة وغير قابله للصدأ في اي جزء من اجزاءها مصنوعة من مادة السلس ستيل او اي ماده اخرى غير قابله للصدأ وان تكون هذه الخطوط سهلة التفكيك والتركيب وذلك لغرض غسلها وتنظيفها بصورة دوريه.
- 6- يجب توفير اجهزة تغليف ميكانيكيه وحسب نوع ومتطلبات الانتاج.
- 7- يجب ان تكون جدران قاعة المعمل مغلفه بالسيراميك الابيض.
- 8- يجب صبغ السقف والدهان الزيتي ويُفضل استعمال الاصباغ التي تحتوي على مواد ضد الفطريات.
- 9- توفير مغاسل كافيه مزوده بالماء الحار والبارد ويُفضل ان تُفتح بالقدم.

ثانياً: التهوية :

يجب توفير تهويه جيده داخل قاعات العمل بنصب عدد كاف من اجهزة التهوية وكذلك بتوفير مفرغات هواء اذ لا يُفضل استعمال مبردات الهواء العادية وذلك لتفادي ادخالها للهواء الملوث والمحمل بالأتربة الى قاعات العمل والذي يؤدي بدوره الى تلوث المُنتج.

ثالثاً: المخزن :

هناك نوعان من المخازن التي يجب ان تكون مبرده في كلا الحالتين ومجهزه بمقاييس لضبط درجات الحرارة المطلوبة للمحافظة على اللحوم ومنع تعرضها لدرجات حراره عالية تؤدي الى تلفها.

اولاً : مخازن استلام اللحوم.

ثانياً : مخازن حفظ الانتاج لحين تسويقه.

رابعاً: المختبرات:

يُفضل توفير المختبرات اللازمة لأجراء التحاليل المطلوبة على اللحوم والانتاج للتأكد من سلامتها وصلاحيتها للاستهلاك البشري.

خامساً: الانتاج:

يجب ان يكون مطابقاً للمواصفات الصادرة من الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية.

الشروط الواجب توفرها في وسائط النقل المعدة لنقل وحفظ وعرض وبيع وتجهيز المواد الغذائية

المادة - ١ -

تخضع لأحكام هذه التعليمات المنتوجات الآتية :

أولاً- منتوجات الألبان .

ثانياً- المثلجات اللبنية والمثلجات الأخرى .

ثالثاً- منتوجات اللحوم المصنعة .

رابعاً- المشروبات الغازية والعصائر والشرابيت .

خامساً- الأغذية المعبأة والمسلفنة .

سادساً- الوجبات السريعة .

المادة - ٢ -

يجب الحصول على الإجازة الصحية من أجهزة الرقابة الصحية باستخدام واسطة النقل للأغراض المنصوص عليها في

المادة (١) من هذه التعليمات وتجدد الإجازة سنوياً .

المادة - ٣ -

يجب استخدام واسطة النقل للأغراض المنصوص عليها في المادة (١) من هذه التعليمات فقط .

المادة - ٤ -

يشترط في واسطة النقل المستخدمة ما يأتي :

أولاً- إجازة من دائرة المرور والجهات المختصة الأخرى .

ثانياً- أن يكون حجم الجزء المخصص لأغراض هذه التعليمات يتناسب مع حجم ومتطلبات العمل .

ثالثاً- يجب طلاء الجزء المخصص من الداخل والخارج بدهان زيتي أبيض .

رابعاً- أن يكون فيها خزان للماء الصافي (ماء إسالة) وكذلك خزان يفرغ بشكل دوري وفقاً للضوابط المعتمدة من

الجهات المختصة .

خامساً- مزودة بتيار كهربائي يكفي الأجهزة والإضاءة .

سادساً- مزودة بوسائل حفظ المواد الغذائية أو عرضها لدرجات حرارة مناسبة .

سابعا- توضع علامة مميزة على واسطة النقل للغرض المستخدم من أجله .

ثامنا- العناية بنظافة الواسطة واستخدام وسائل التنظيف وتعقيم الأجهزة والمعدات المستخدمة .

المادة - ٥ -

أن يكون عمل واسطة النقل في موقع معين بموافقة الجهة الصحية المختصة ولا يجوز تغيير موقع العمل إلا بموافقة تلك الجهة .

المادة - ٦ -

يجب أن تكون الأغذية المشمولة بهذه التعليمات من مصادر مجازة صحيا وبعلامات تجارية واضحة.

المادة - ٧ -

للجهة الصحية أخذ عينات من الأغذية المعروضة للبيع لفحصها في المختبرات الحكومية المعتمدة لبيان مدى صلاحيتها للاستهلاك البشري .

المادة - ٨ -

للجهة الصحية اتلاف الأغذية إذا ثبت الفحص عدم صلاحيتها للاستهلاك البشري .

المادة - ٩ -

يجب التخلص من الفضلات ومخلفات العمل بطريقة سليمة ومألوفة وفقا للضوابط المعتمدة من الجهات المختصة .

المادة - ١٠ -

يجب على العاملين في واسطة النقل الالتزام بما يأتي :

أولاً- الحصول على بطاقة الفحص الطبي .

ثانياً- دخول دورة التربية الصحية التي تقيمها الأجهزة الصحية .

ثالثاً- ارتداء بدلات العمل وغطاء الرأس والعناية بالنظافة الشخصية والمنظر اللائق واتباع القواعد الصحية في تقديم الأغذية .

المادة - ١١ -

تتخذ هذه التعليمات من تاريخ نشرها في الجريدة الرسمية

((تشخيص النقاط والامور الواجب متابعتها اثناء عملية التفتيش الصحي))

ان المغزى الرئيسي لعملية التفتيش الصحي يتجه نحو منع انتشار اي شكل من اشكال التلوث الغذائي او الهوائي في كافة الأنشطة الخدمية الخاضعة للرقابة الصحية قانونيا ، وبهذا الخصوص يجب ان تُعَار الامور التالية اهمية خاصة عند القيام بالتفتيش الصحي.

- 1-الملاحظة والتأكد من المحيط العام للمحل الخدمي صحيا خاليا من مصادر التلوث.
- 2-يجب التأكد من صلاحية بناية المحل وتقسيماته الداخلية بمواصفات عمرانية صحيه من حيث المساحة والارتفاعات وتوفر كافة التأسيسات الصحية (مجاري - انابيب ماء اساله - مستودعات احتياطيه للماء - التهوية والإضاءة الخ.)
- 3-يجب الانتباه الى ان وسائل العمل وادواته بمواصفات جيده من حيث الصنع وذات تركيب يسهل تنظيفه.
- 4-يجب التأكد من توفر كافة وسائل الحفظ وادامة النظافة العامة في المحل.
- 5-اعارة موضوع اعداد وتحضير وتقديم الأغذية وخبزها الاهتمام الفائق بما يتعلق بنوعيتها وقيمتها الغذائية.
- 6-يجب التأكد من كون العاملين في المحل حائزين على الوثائق والشهادات الصحية التي تؤيد سلامتهم من الامراض الانتقالية وخلوهم من كافة المسببات المرضية على ان تُجدد هذه الوثائق بعد مرور سنه عليها.
- 7-يجب ملاحظة لياقة العمال الصحية والمظهيرية (ملابس - شعر الرأس - الاظافر .)
- 8-يجب التأكد من توفر كافة التسهيلات الصحية (دورات مياه - مياول - حمامات) وكونها بحاله جيده على الدوام.
- 9-يجب توجيه اصحاب المحلات او العاملين فيها بضرورة التعاون مع الجهات الصحية في حالات وقوع التسمم الغذائي والامتناع عن تقديم المادة المشتبه بتلوثها.
- 10-يجب الحرص الدائم على تغليب الجانب التربوي التوجيهي في تعديل الممارسات الخاطئة في المحلات العامة.

الاجراءات الاصولية لمتابعة توفير الشروط الصحية

ان توفر الشروط والضوابط الصحية في المحلات العامة تتطلب وجود الامور التالية:

- 1- الوحدة الصحية الوقائية : وبهيكل اداري فني يتلائم مع طبيعة اعمال التفتيش الصحي وبشكل يُحقق اداءً رقابياً مثمراً
 - 2- وجود اهداف وتصورات واضحة عن المشكلات الصحية المطروحة امام الاجهزة الرقابية ومن ثم وضع سُلّم افضليات للمهمات الواجب تحقيقها في فتره زمنية محددة.
 - 3- اعتماد طريقة واسلوب عمل واقعي لحل المشكلات المحددة برؤيه صحيه علميه.
- ونتناول تفصيلا نموذج للطريقة والاسلوب المعمول به في قسم صحة العاصمة:

يتشكل قسم صحة العاصمة (بغداد) من الوحدات والشعب التالية:

اولاً : الإدارة الطبية:

ويتكون ملاكها من الكادر الطبي المتمرس بشؤون الصحة العامة ، وتقوم برسم الخطط اللازمة لتنفيذ المشروع الوقائي الخاص بالسيطرة على الوضع الصحي في المحلات العامة الخاضعة للإجازة الصحية وفي توجيه كافة اعمال اللجان الخاصة بالتحري عن مصادر التلوث الغذائي والبيئة الاخرى من جانب ومن جانب آخر اتخاذ الاجراءات القانونية لتحقيق ذلك.

ثانياً : شعبة كشف المعامل المنتجة للمواد الغذائية:

تتألف من لجان عمل معظم ملاكها من معاونين الوقائيين وبأشراف طبيب ممارس ويشترك فيها بعض ممثلي الدوائر الرسمية ذات العلاقة وحسب الظروف وتختص هذه اللجان بالأشراف الصحي الوقائي على المعامل الغذائية.

ثالثاً : شعبة التفتيش الصحي:

وتضم بملاكها القسم الرئيسي فيه الكوادر الصحية المساعدة (مراقبون صحيون – معاونون وقائيون) تشكل منهم فرق صحيه تتوزع على قطاعات العمل الرئيسية في العاصمة وحسب تقسيماتها الإدارية. تتحدد مهمة شعبة التفتيش الصحي في متابعة تنفيذ الشروط الصحية داخل المحلات العامة الخاضعة للإجازة الصحية وفي احكام الرقابة عليها لضمان تحقيق مستوى صحي وخدمي صالحين للأفراد واعداد التقارير اليومية وتقديمها الى الإدارة الطبية لاتخاذ ما من شأنه منح الإجازة الصحية او ايقاع العقوبات القانونية الكفيلة بوقف مصادر الضرر الصحي.

رابعاً : شعبة النماذج الغذائية:

وتتألف من الكوادر الصحية المساعدة تقوم بمهمة الاشراف على الأغذية المستوردة او المعدة داخل او خارج القطر بأرسال عينات منها الى المختبرات الرسمية لأجراء التحاليل الكيميائية والبكتريولوجية عليها لمعرفة مدى صلاحيتها للاستهلاك البشري.

خامسا : شعبة التحليلات الغذائية:

وتتألف من لجان متدربة تهدف لجمع العينات الغذائية من مصادر اعدادها وتصنيعها من محلات اللحوم والمثلجات ومصانع الالبان ، للوقوف على سلامة تلك المنتجات من المسببات المرضية والعمل ايضا على وضع الضوابط الصحية لعمليات الانتاج الصناعية فيها بما يُحقق ذلك.

سادسا : شعبة التربية الصحية:

ترتبط بهذه الشعبة التي تضم بملاكها فريق صحي مكون من مثقفين صحيين ومعاونين وقائمين الاعمال التربوية المتعلقة بتغيير انماط السلوك لدى العاملين في المحلات العامة وبما يخدم العادات الصحية.

ان اعتماد الدورات التربوية وفق منهج معد وجولات ميدانية واستخدام وسائل الاتصال الصوتية والبصرية يشكل واجبا مهما من اعمال هذه الشعبة بسبيل تحقيق الوعي الصحي لهؤلاء الافراد الذين يشملهم المشروع الوقائي.

سابعا : شعبة التلقيحات:

ان السيطرة الوقائية على المحلات العامة التي لها ارتباط بغذاء الافراد يكون اولاً بالسيطرة الصحية على العاملين فيها وبهذا الاتجاه اعتبر حصول اصحاب المحلات والعمال على بطاقات الفحص الطبي شرطا اساسيا وتحتل شعبة التلقيحات والمختبر الصحي في اية دائرة مختصه بالتفتيش والرقابة الصحية مكانه متميزة وهادفه تطلع هذه الشعبة التي تضم بملاكها موظف صحي ومصور شعاعي وعمال تلقيح وفنيين على اجراء الفحوصات المخبرية والشعاعية واعطاء التلقيحات الأساسية لأصحاب وعمال المحلات العامة.

ثامنا : شعبة الاحصاء:

في كل قسم او مركز صحي وقائي يجب ان يكون له شعبة احصاءات يتولى مسؤوليتها من الايادي الصحية والفنية المتدربة على اعمال جمع وتبويب البيانات الإحصائية الحياتية وبما يخص التفتيش الصحي عدد واصناف المحلات العامة الخاضعة للتفتيش والإجازة الصحية ارقام المحلات المجازة ارقام عن حالات الغلق او الإحالة الى المحاكم عدد حالات التسمم الغذائي اصنافها مصادر ها ... الخ.

تاسعا : لجان مختلفة:

قد تُشكل لجان عمل صحيه مختلفة تبعا لمقتضيات ظروف العمل الوقائية مثل لجان المتابعة والاشراف للوقوف على المعوقات مع وضع الاقتراحات اللازمة لتجاوز المشكلة الصحية.

سحب النماذج الغذائية

المختبرات المعتمدة لدى وزارة الصحة لبيان صلاحية المواد

الغذائية وغير الغذائية للاستهلاك والاستعمال البشري

- ١- مختبر الصحة العامة المركزي في بغداد ومختبرات الصحة العامة في دوائر الصحة في المحافظات:
لبيان صلاحية المواد الغذائية للاستهلاك البشري من الناحية خلال خلوها من مسببات
المرضية الفيزيائية والكيميائية والإحيائية .
- ٢- مختبرات الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية/وزارة التخطيط والتعاون الإنمائي :
لتطبيق المواصفة القياسية العراقية وبيان الصلاحية للاستهلاك أو الاستعمال البشري للمواد
المشمولة بالفحص .
- ٣- مركز الوقاية من الإشعاع/وزارة البيئة :
لبيان صلاحية المواد المشمولة بالفحص للاستهلاك أو الاستعمال البشري من الناحية الأشعاعية
من خلال خلوها من المواد المشعة .
- ٤- المركز الوطني للرقابة والبحوث الدوائية :
لبيان صلاحية المواد المشمولة بالفحص للاستهلاك البشري .
- ٥- أية مختبرات أخرى توافق عليها الجهة الصحية المختصة .

مستلزمات سحب النماذج

- ١- صناديق حافظة وعازلة للحرارة للحفاظ على النموذج بحالته الفيزيائية لحين وصوله إلى المختبر .
- ٢- عبوات نظيفة معقمة محكمة السد للعينات السائلة .
- ٣- أكياس قياسية (غير معادة) .
- ٤- أوعية ومعدات معقمة (كفوف , قمع , سكاكين , ... الخ) .
- ٥- ميزان لقياس وزن النموذج المسحوب لأغراض الفحص .
- ٦- واسطة نقل مبردة لنقل النماذج .

أوزان وكميات النماذج التي تسحب لإغراض الفحوصات

أولاً: الكميات المحددة لغرض الفحوصات المختبرية في مختبر الصحة العامة المركزي

في بغداد ومختبرات الصحة العامة في دوائر الصحة في المحافظات :

- المواد الغذائية الصلبة : ٠,٥ كغم
- العصائر : ٠,٥ لتر
- المشروبات الغازية : ٦ عبوات
- المطيبات : ٠,٥ لتر
- السكاثر : ١٠ علبة

ثانياً : الكميات المحددة لغرض الفحوصات المختبرية في الجهاز المركزي للتقييس

والسيطرة النوعية :

- رز، سكر ، طحين ... : ٥ عبوة
- / فل : ١ كغم للفل
- المواد الأولية الكيماوية الجافة (حامض أستريك , الجلاتين) : ١ كغم
- المواد الأولية الكيماوية السائلة (نكهات , مركبات ...) : ١ لتر
- المعلبات بأنواعها ٦ عبوات (عدا التي تزيد على ٥ كغم تسحب علبة واحدة)
- لحوم مجمدة , لحوم مصنعة : ١ كغم (على أن لا تقل عن ٦ قطع)
- دجاج مجمد : ثلاث دجاجات
- أفخاذ دجاج : ٦ قطع للأفخاذ
- مشروبات غازية : لا تقل عن ١٢ عبوة (عدا التي تزيد على ١ لتر تجلب ٨ عبوات)
- منتجات الألبان : لا تقل عن ١٠ عبوات
- المعكرونة والسباكيتي والشعرية .. : ٨ عبوات
- التوفي، العلك، الفواكه، الحامض حلو.. : ١,٥ كغم
- البسكت : ٤٠ قطعة (زنة ٢٠غم)
- الشكلة : ٢٥ قطعة (زنة ٤٠ غم فما فوق)
- الجبس (ذرة، بطاطا ٠٠) : ٣٠ كيس
- ٣٠ قطعة (زنة ٣٠غم فما فوق)

ثالثاً : الكميات المحددة لغرض الفحوصات في مركز الوقاية من الإشعاع :

- المواد الصلبة : ١ كغم
- الماد السائلة : ١ لتر
- السكائر : ٤ × ١٠ علبة

رابعاً : الكميات المحددة لغرض الفحوصات في المركز الوطني للرقابة والبحوث الدوائية:

- مسحوق الغسيل بنوعيه الصغير والكبير : ٣ علب من كل وجبة
- معجون الأسنان لمختلف الاحجام : ٣ عبوة من كل وجبة
- معجون الحلاقة لمختلف الاحجام : ٣ عبوة من كل وجبة
- الشامبو لمختلف الأنواع : ٣ عبوة من كل وجبة
- الصابون الملون والعادي : ٤ قوالب من كل لون أو وجبة
- المراهم : ٣ عبوة من كل وجبة

تفاصيل المواد المرسله والمختبرات الفاحصة لها لبيان

صلاحيتها للاستهلاك او الاستعمال البشري

أولاً: المواد الغذائية المعلبة المستوردة والمصنعة ترسل إلى كل من:

- مختبرات الصحة العامة المركزي في بغداد ومختبرات الصحة العامة في المحافظات.
- مركز الوقاية من الأشعاع .
- مختبرات الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية .

ثانياً : الفواكه والخضر الطازجة ترسل فقط إلى :

- مركز الوقاية من الأشعاع .
- مختبر الصحة العامة المركزي في بغداد للتحري عن السموم وبقايا مبيدات الحشرات.

ثالثاً : المواد الغذائية التي لم تطراً عليها عمليات تصنيعية مثل (حبة القهوة , الهيل ,

ألنومي بصره ... الخ) ترسل إلى كل من :

- مختبرات الصحة العامة المركزي في بغداد ومختبرات الصحة العامة في المحافظات.
- مركز الوقاية من الاشعاع .

رابعاً : المواد الغذائية المصنعة والمنتجة محلياً في المعامل والمحلات العامة

ترسل إلى كل من :

١. مختبر الصحة العامة المركزي في بغداد ومختبرات الصحة العامة في المحافظات .
٢. مختبرات الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية .

خامساً : المواد الغذائية (المساعدات) ترسل إلى كل من :

١. مختبرات الصحة العامة المركزي في بغداد ومختبرات الصحة العامة في المحافظات .
٢. مركز الوقاية من الإشعاع .

سادساً : الصابون والمنظفات ومستحضرات التجميل ترسل إلى كل من :

١. المركز الوطني للرقابة والبحوث الدوائية .
٢. مركز الوقاية من الإشعاع (مستحضرات التجميل فقط) .
٣. الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية .

سابعاً : الصابون والمنظفات ومستحضرات التجميل لأغراض منح الشهادة الصحية

للمنتوج من قبل قسم الرقابة الصحية حصراً ترسل إلى كل من :

١. المركز الوطني للرقابة والبحوث الدوائية .
٢. الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية .

آلية سحب النماذج

يتم سحب نماذج من المواد المشمولة بالفحص والمنتجة محلياً من أماكن إعداد وتحضير وخرن وتقديم الأطعمة في المحلات العامة والمعامل الخاضعة للإجازة الصحية وأثناء إجراء الكشف الصحي الدوري من قبل الفرق الصحية وحسب ما ورد في الاستمارة رقم ٢ من تعليمات سحب النماذج لسنة ٢٠٠١ التي حدد بموجبها عدد النماذج المسحوبة لكل صنف من أصناف المحلات العامة والمعامل إضافة إلى حالات التحري والتسمم الغذائي والشكوى .

أما إرساليات المواد المستوردة فإن الفرق الصحية المتواجدة في المنفذ الحدودي تقوم بتدقيق المستمسكات والشهادات الصحية الخاصة بالإرسالية عملاً بقرار الهيئة الاستشارية للأغذية رقم ١٣٨ لسنة ٢٠٠٤ وبعد مطابقتها ترسل بحراسة كمركية إلى المخازن ليتم سحب نماذج منها ، وعند سحب النموذج يلاحظ ما يلي :-

أ- التغيرات الحسية والفيزيائية (الأوساخ ، التعفن ، تغير اللون ، الرائحة ، الطعم ، الشوائب التخمر، انتفاخ العلبه، انبعاجها) .

ب- درجة حرارة حفظ المادة المشمولة بالفحص .

ج- وجود فضلات أو حشرات أو مخلفات حيوانية فيها .

د- الرقعة الإعلامية للمنتوج (تاريخ الإنتاج ، تاريخ النفاذ ، رقم الوجبة ، العلامة التجارية

و بلد المنشأ) .

اسلوب العمل:-

1-بحكم قانون الصحة العامة رقم 89 لسنة 1981 الزام كافة اصحاب المشاريع الخدمية الخاضعة للإجازة الصحية بضرورة مراجعة الدوائر الصحية لتقديم طلبات أصولية للحصول على الإجازة المطلوبة والتي تُمنح بعد استكمال كافة الشروط والمتطلبات الصحية الواردة بالتعليمات الرسمية. وتعتبر الإجازة الصحية نافذة لمدة سنة واحده تنتهي في كانون الاول من كل سنة يُراجع بعدها اصحاب المحلات خلال شهر كانون الثاني من السنة القادمة لتجديد الاجازة بعد التأكد ايضا من استمرار توفر الشروط والمواصفات الصحية.

2-تجري عملية توزيع الفرق الصحية على القطاعات الرئيسية للمدينة والتي يكون بمتناولها كافة الاضابير الخاصة بالمحلات ضمن قواطع عملها.

3-توضع الخطط التفصيلية لتنفيذ ما جاء بالاهداف الصحية الوقائية المطلوبه والعمل على تحقيقها وتحدد مسارات نشاطات فعاليات الكادر الصحي ضمن القطاع المعين.

4-تُجري الفرق الصحية المنسبه لقطاع جغرافي محدد كشفاً موقعياً للمحلات المتواجده في المنطقه المشموله بالكشف الصحي.

5-تقوم الفرق الصحية بالكشف الموقعي لمتابعة توافر الشروط الصحية في المحلات (مطاعم – فنادق – مخايز ... الخ.)

6-تدون الفرق الصحية ملاحظاتها الكاملة بوضوح في سجل الكشوفات الصحية الموجودة في المحل.

7-تدون الملاحظات اعلاه في التقرير الصحي الموجود في اضباره المحل وتُرفع الى السيد معاون المدير لاتخاذ الاجراءات المناسبة وهي بالشكل التالي:

أ -منح الاجازة الصحية في حال استكمال الشروط الصحية المطلوبه.

ب - الاحاله الى المحكمه في حال الاخلال باحد الشروط الاساسيه.

ج -الغلق المؤقت (اسبوع على الاقل) بحالة وجود ضرر صحي في المحل يُهدد صحة وسلامة المواطنين.

8-تنظيم حملات صحيه مكثفه تستهدف رفع مخلفات باعة الاغذية المتجولين.

9-تُجري الفرق الصحية كشوفات موقعيه لتحديد مواقع الاضرار الصحيه.

10-كذلك الحال بالنسبه للجان كشف المعامل المنتجه للمواد الغذائيه التي تقوم كل حسب قاطعها وبكامل اعضاءها

باجراء الكشوفات الاوليه والمتابعه عليها للوقوف على مدى سلامة خطوط العمل الانتاجيه من الناحية الصحيه

ومدى مطابقة المنتج الغذائي للمواصفات الصحيه والصناعيه.

11-تقوم لجنة الاغذية بمسوحات دوريه لكافة المعامل ومحلات اللحوم والمثلجات ومنتجات الالبان واخذ عينات منها

وارسالها الى مختبر معهد بحوث الاغذية لاجراء التحاليل البكتريولوجيه عليها فأذا ظهر من خلال التحري وجود ملوثات مرضيه في النموذج يُعاد اخذ نموذج آخر و يُحجز الانتاج لحين ظهور النتائج الجديده والتي على اساسها يُقرر اتلاف المواد المحجوزه او السماح ببيعها مع اقتران ذلك باجراءات قانونيه ضد المخلفات.

12- اخضاع المواد الغذائيه والمشروبات المستورده والمصنعه داخل القطر سواء عن طريق القطاع الاشتراكي او الخاص الى الفحوصات المختبريه حيث يقوم المستورد بابرار التصريح الكمركي مختوم من قبل ممثلي الكمارك في العاصمه وبعد ختمها بختم الدائره الصحيه تُرسل الى معهد بحوث الاغذية لاجراء التحاليل البكتريولوجيه عليها بهدف البت بصلاحياتها من عدمها ، كما تُنشط بشعبه النماذج مهمه الاشراف على اتلاف الاغذيه التي تُثبت التحاليل المختبريه المتكرره عدم صلاحيتها للاستخدام.

13-الاتصال الاعلامي اليومي باصحاب وعمال المحلات الخدميه الخاضعه للاجازة الصحيه حول الامور المتعلقه بالوضع الصحي والمحافظة الدائمه على مستلزمات ومتطلبات النظافه العامه.

14-تُفتح بداية كل اسبوع دوره تربويه لاصحاب وعمال المحلات العامه الخاضعه للاجازة تُلقى على المشاركين فيها محاضرات صحيه حسب منهج معين ، وتُعرض عليهم الافلام والسلايدات التثقيفيه يُمنح بعدها المتخرج الشهاده الخاصه بالدوره والتي تُعد شرط من شروط استحصال الاجازة الصحيه للمحل.

15-عقد ندوات موسعه لارباب العمل والعاملين لاصناف محدده من المحلات للتعرف على المشاكل الصحيه والمعوقات التي تحول دون رفع المستوى الصحي والخدمي فيها ومناقشة سبل التطور.

16-اجراء الفحوصات والتلقيحات الصحيه على اصحاب وعمال المحلات العامه الخاضعه للاجازة الصحيه وتنظيم بطاقات صحيه خاصه بهم تؤيد سلامتهم من الامراض الانتقاليه ومن المسببات المرضيه ، بعد ان تقوم الشعبة المختصه عن ذلك باستكمال الامور التاليه:

أ-فحص الخروج والادرار والانف والاذن والحنجره في المختبر المركزي او البكتريولوجي.

ب - الفحص الشعاعي.

ج-فحص السلامة من الطفيليات بالنسبة للعمال في قسم الامراض المتوطنة.

د-تطعيم جميع المراجعين من اصحاب المحلات والعاملين فيها باللقاحات المطلوبه.

وتعتبر البطاقة الصحيه نافذه لمدة سنه من تاريخ صدورها وهي شرط اساسي من شروط الحصول على الإجازة الصحيه.

17-المساهمة مع الدوائر الرسمية والمنظمات الجماهيرية في كافة النشاطات الرامية للحفاظ على البيئة ووقايتها من الملوثات المختلفه.