الجمهورية التونسية
وزارة الداخلية

الادارة العامة للجماعات العمومية المحلية
ولاية صفاقس
بلدية المحرس

قرار التراتيب

الصحية ببلدية المحرس

قرار التراتيب الصحية ابلدية المحرس

الفهـــــرس

العنـــوان الأول : أحكـام عامـة

العنوان الثانـي : نقل المواد الغذائية

الباب 1 : نقـل اللحـوم

الباب 2 : نقـل الدواجن

الباب 3 : نقـل الأسمـاك

الباب 4 : نقـل الحليب ومشتقاتـه

الباب 5 : نقل المواد الغذائية السريعة التعفن ما عدى اللحوم والأسماك والحليب ومشتقاته

العنوان الثالث : الأسـواق

العنوان الرابع : الفضلات والمواد الغذائية غير الصالحة للاستهلاك

العنـــوان الخامس : المســالـــخ

الـبـاب 1 : مسالخ حيوانات المجزرة .

الـبـاب 2 : المسالخ الصناعية للدواجن .

العنوان الســادس : مخازن المواد الغذائية

العنوان الســابع : محلات تحويل وصنع المواد الغذائية

العنوان الثامن : أحكام خاصة بالأعوان

العنوان التاسع : أحكام خاصة ببعض الأنشطة التجارية

- الـبـاب 1 : محلات بيع اللحوم (المجازر)
- الـبـاب 2 : محلات بيع الدواجن
- الـبـاب 3 : محلات بيع السمك
- الـبـاب 4 : محلات بيع الحليب ومشتقاته
- الـبـاب 5 : محلات بيع المرطبات والحلويات

الـبـاب 6 : محلات بيع المواد الغذائية العامة

الـبـاب 7 : المخابـز

- الـبـاب 8 : المحلات المعدة لتحضير وبيع الأكلات السريعة
- الـبـاب 9 : المطاعم

الباب 10 : المقاهي

- الباب 11 : قاعات التجميل والحلاقـــة
- الباب 12 : قاعات العـــرض

العنوان العاشر : حفظ الصحة العامة بالطريق العام وبالتجمعات السكنية

الباب 1 : حفظ الصحة العامة بالطريق العام

الباب 2 : السلامة الصحية للتجمعات السكنية

العنوان الحادي عشر : نوعية الماء الموزع للعموم

العنوان الثاني عشر : مؤسسات السياحة والاستحمام

الباب 1 : شروط إحداث وآستغلال مؤسسات السياحة

الباب 2 : شروط إحداث وآستغلال مؤسسات الآستحمام

الباب 3 : الشواطئ

العنوان الثالث عشر : تربية الحيوانات داخل المناطق البلدية

الباب 1 : تربية المواشي وجولانها

الباب 2 : تربية الدواجن والأرانب بالمناطق البلدية

الباب 3 : جولان الكلاب داخل المناطق البلدية

الباب 4 : تربية النحل داخل المناطق البلدية

العنوان الرابع عشر : مقاومة الحشرات

قرار التراتيب الصحية ببلدية المحرس

رقم 14

إن رئيس البلدية بالمحرس

بعد إطلاعه :

على القانون عدد 33 لسنة 1975 المؤرخ في 14 ماي 1975 المتعلق بإصدار القانون الأساسي للبلديات وخاصة الفصول 73و75و 76و77 .

وعلى القانون عدد 49 لسنة 1964 المؤرخ في 24 ديسمبر 1964 المتعلق بمراقبة إنتاج وتحويل وتجارة الحليب .

وعلى القانون عدد 5 لسنة 1965 المؤرخ في 12 فيفري 1965 المتعلق بإصدار مجلة الحقوق العينية .

وعلى القانون عدد 27 لسنة 1966 المؤرخ في 30 أفريل 1966 المتعلق بإصدار مجلة الشغل وخاصة الفصول من 325 إلى 336 .

وعلى القانون عدد 64 لسنة 1966 المؤرخ في 26 جويلية 1966 المتعلق بذبح حيوانات المجزرة ونقل لحومها وأحشائها والاتجار فيها كما وقع تنقيحه بالقانون عدد 78 لسنة 1971 المؤرخ في 13 أفريل 1971 .

وعلى القانون عدد 16 المؤرخ في 31 مارس 1975 المتعلق بإصدار مجلة المياه .

وعلى القانون عدد 23 لسنة 1983 المؤرخ في 4 مارس 1983 المتعلق بحمل علامة التاريخ الأقصى للاستهلاك بالنسبة للمواد الغذائية المعلبة ومواد التجميل .

وعلى القانون عدد 71 لسنة 1992 المؤرخ في 27 جويلية 1992 المتعلق بالأمراض السارية .

وعلى القانون عدد 117 لسنة 1992 المؤرخ في 7 ديسمبر 1992 المتعلق بحماية المستهلك .

وعلى الأمر المؤرخ في 3 جويلية 1941 المتعلق بصيد وبيع المحار وغلال البحر كما وقع تنقيحه بالأمر المؤرخ في 19 جانفي 1956 .

وعلى الأمر عدد 328 لسنة 1968 المؤرخ في 22 أكتوبر 1968 المتعلق بضبط القواعد الصحية العامة المطبقة في المؤسسات الخاضعة لمجلة الشغل .

وعلى الأمر عدد 1459 لسنة 1981 المؤرخ في 10 نوفمبر 1981 المتعلق بذبح حيوانات المجزرة والمراقبة الصحية للحومها وأحشائها .

وعلى الأمر عدد 1355 لسنة 1982 المؤرخ في 16 أكتوبر 1982 المتعلق بتنظيم إعادة إستغلال الزيوت المستعملة .

وعلى الأمر عدد 362 لسنة 1991 المؤرخ في 13 مارس 1991 المتعلق بدراسة المؤثرات على المحيط .

وعلى قرار السيد وزير الاقتصاد المؤرخ في 23 سبتمبر 1959 المتعلق باستعمال كاغذ اللف

وعلى قرار السيد كاتب الدولة للمالية والتجارة المؤرخ في 20 نوفمبر 1959 المتعلق بوقاية المواد الغذائية المعدة للبيع أو المعروضة أو التي هي بصدد النقل قصد البيع .

وعلى قرار السيد وزير الاقتصاد المؤرخ في 4 سبتمبر 1972 المتعلق باللف بالمواد البلاستيكية .

وعلى قرار السيد وزير الفلاحة المؤرخ في 23 أوت 1984 المتعلق بتنظيم عملية ذبح الأبقار والأغنام .

وعلى قرار السيد وزير الفلاحة المؤرخ في 13 أفريل 1985 المتعلق بمقاومة داء الكلب .

وعلى قرار السيد ين وزيري الفلاحة والصحة العمومية المؤرخ في 27 أفريل 1985 المتعلق بضبط الشروط الصحية المتعلقة بنقل اللحوم وأحشائها .

وعلى قرار السيد وزير الانتاج الفلاحي والصناعات الغذائية المؤرخ في 17 فيفري 1987 المتعلق بتحجير حمل الصناديق الخشبية المعدة لأحتواء الأسماك على متن مراكب الصيد البحري وأستعمالها .

وعلى قرار السيد وزير الداخلية المؤرخ في 30 ماي 1991 المتعلق بدفع الخطايا التي تسلط من أجل آرتكاب مخالفات لتراتيب حفظ الصحة والشرطة الصحية بالمناطق البلدية .

وعلى قرار السيد وزير الفلاحة المؤرخ في 25 جانفي 1993 المتعلق بتنظيم نحر الإبل .

وعلى الأمر عدد 20 لسنة 21 المؤرخ في 22/2/1921 المتعلق بأحداث بلدية المحرس

وعلى مداولة المجلس البلدي المؤرخة في 28/5/1993 والمتعلقة باتخاذ قرار في التراتيب الصحية ببلدية المحرس على ضو القرار النموذجي المعد من قبل وزارة الداخلية

قـــــرر ما يلي :

العنـــوان الأول : أحكـــام عامـــة

الفصل 1 ـ مع مراعاة النصوص التشريعية والترتيبية الجاري بها العمل تخضع الميادين المنصوص عليها بهذا القرار للقواعد والشروط والمواصفات الصحية والفنية الواردة به .

العنوان الثاني : نقل المواد الغذائية

البـــاب الأول : نقـل اللحـــوم

الفصل 2 ـ وفقا لأحكام القرار المؤرخ في 27 أفريل 1985 المتضمن للشروط الصحية المتعلقة بنقل اللحوم والأحشاء وبالإضافة إلى الأحكام المنصوص عليها بالفصول الموالية يجب ان تكون اللحوم المعدة للنقل معترفا مسبقا بصلوحيتها للاستهلاك وأن تكون حاملة لختم مؤسسة مراقبة من طرف البيطري التابع للبلدية المعنية .

ويجب أن يكون هذا الطابع واضحا وضوحا تاما بحيث تمكن قراءته وأن يحمل إسم المؤسسة الصادر عنها .

الفصل 3 ـ تنقل اللحوم والأحشاء وكل مشتقاتها المعدة للإستهلاك بواسطة وسائل نقل مبردة ومحكمة الغلق ذات حرارة مستقرة لا تتجاوز 4 درجات مائوية فوق الصفر مخصصة لهذا الغرض دون غيره مع آجتناب الخلط بين أصناف مختلفة من اللحوم في نفس الوقت .

ويجب تجهيز هذه الوسائل من الداخل بغلاف غير قابل للتعفن وسهل التنظيف والتطهير بصفة تمنع تسرب السوائل للخارج ولا يؤثر على سلامة هذه اللحوم .

الفصل 4 ـ يجب تجهيز وسائل النقل من الداخل بسكك حديدية بها معالق من مادة الاينوكس بصفة تمنع الذبائح المعلقة بها من الالتصاق بأرضية العربة .

يجب أن تحمل وسائل النقل عبارة "لحوم" ظاهرة للعيان وذات حجم أدنى 150 صم X 50 صم .

الفصل 5 ـ يجب أن تخضع وسائل نقل اللحوم بعد كل عملية نقل للعمليات التالية :

أ - الغسل بالماء الساخن الممزوج بمحلول منظف .
ب - التشليل بالماء الجاري الصالح للشراب .
ج - التطهير بالماء الممزوج بمحلول كلوري يحتوي بصفة مستمرة على 0,2 في الألف من الكلور أو نسبة 5 في الألف من ماء الجفال المعد للتجارة (ما يساوي ملعقة أكل من ماء الجفال التجاري في 4 لترات من الماء) .

تخضع الأواني المعدة لجمع السوائل وكذلك الأواني المخصصة لنقل الأحشاء لنفس عمليات التنظيف والتطهير .

الفصل 6 - يجب أن تكون لوسائل النقل المخصصة للحوم والأحشاء وبصفة عامة كل مشتقات اللحوم المعدة للاستهلاك بطاقة صحية مسلمة من طرف البلدية أو السلط الصحية المعنية .
كما يجب أن تعرض هذه العربات على الأقل مرة في السنة على المراقبة الصحية .

الفصل 7 - يجب نقل اللحوم المجمدة في وسائل نقل مبردة لا تقل درجة حرارتها عن 18 درجة مائوية تحت الصفر .

الباب الثاني : نقل الدواجن ومستحضراتها

الفصل 8 - يخضع نقل لحوم الدواجن ومستحضراتها للمراقبة المسبقة للتأكد من صلوحيتها وذلك من طرف الطبيب البيطري البلدي أو التابع للسلط الصحية البيطرية المعنية .

الفصل 9 - تنقل لحوم الدواجن وأحشاؤها المعدة للإستهلاك بواسطة وسائل نقل مبردة ومحكمة الغلق ، ذات حرارة مستقرة لا تتجاوز 4 درجات مائوية فوق الصفر ومخصصة لهذا الغرض دون غيره ، مع اجتناب نقل مستحضرات الدواجن المطبوخة (Charcuterie) في نفس هذه الوسيلة .
يجب تجهيز هذه الوسائل من الداخل بغلاف غير قابل للتعفن وسهل التنظيف والتطهير .

الفصل 10 - يجب نقل هذه اللحوم في صناديق مشبكة من البلاستيك معدة للغرض للمحافظة على خصوصياتها . ويتعين وضع هذه الصناديق داخل وسائل النقل بصفة تضمن التهوئة الجيدة .

الفصل 11 - يجب نقل لحوم الدواجن المجمدة في وسائل نقل مبردة لا تقل درجة حرارتها عن 18 درجة مائوية تحت الصفر ، على أن يكون لف هذه الدواجن بصفة فردية داخل الصناديق .

الفصل 12 - يجب نقل مستحضرات الدواجن المطبوخة بواسطة وسائل نقل مبردة ومحكمة الغلق ، ذات حرارة مستقرة لا تتجاوز 4 درجات مائوية فوق الصفر ومخصصة لهذا الغرض دون غيره .

ويجب أن تنقل هذه المواد في صناديق مشبكة من البلاستيك مخصصة للغرض للمحافظة على خصوصياتها توضع داخل وسائل النقل بصفة تضمن التهوئة الجيدة .

الفصل 13 - يجب أن تخضع وسائل نقل الدواجن ومستحضراتها بعد كل عملية نقل للعمليات التالية :

أ - الغسل بالماء الساخن الممزوج بمحلول منظف .
ب - التشليل بالماء الجاري الصالح للشراب .
ج - التطهير بالماء الممزوج بمحلول كلوري يحتوي بصفة مستمرة على 0,2 في الألف من الكلور أو نسبة 5 في الألف من ماء الجفال المعد للتجارة (ما يساوي ملعقة أكل من ماء الجفال التجاري في 4 لترات من الماء) .

الباب الثالث : نقل الأسماك

الفصل 14 - بالإضافة لأحكام القرار المؤرخ في 17 فيفري 1987 المتعلق بتحجير حمل الصناديق الخشبية المعدة لاحتواء الأسماك على متن مراكب الصيد البحري وآستعمالها في مسالك التوزيع ، يجب أن تكون الأسماك وغلال البحر المنقولة والمعدة للبيع معترفا مسبقا بصلوحيتها للاستهلاك .

ويتعين على الناقل أن يكون حاملا لتأشيرة صادرة عن مصالح المراقبة بسوق الجملة للأسماك أو عن السلط الصحية المعنية .

الفصل 15 - يجب أن يتم نقل الأسماك الطازجة تحت طبقات من الثلج حتى وإن كانت العربة مجهزة بآلة تبريد .

يجب وضع الأسماك في صناديق من البلاستيك تحت طبقة من الثلج المرحي لا يقل عمقها عن 6 مليمترات .

يجب أن تكون الأسماك ذات الحجم الكبير مثل المناني وكلب البحر الموجه للأسواق البلدية ونقاط البيع محشوة بالثلج المرضوض أو المدقوق بعد إستخراج أمعائها .

الفصل 16 - لا يجب أن تكون الصناديق الحاوية للأسماك ممتلئة إمتلاء يتجاوز الثلثين من حجمها .

كما يجب غسل الصناديق وتطهيرها بعد كل استعمال .

الفصل 17 . يجب نقل الأسماك وغلال البحر المعدة للبيع داخل المنطقة البلدية بواسطة وسائل نقل معدة خصيصا لهذا الغرض وذات حرارة مستقرة .
وفي صورة القيام برحلات طويلة يتعين وجوبا أن تكون هذه العربات مبردة لا تتجاوز حرارتها 2 درجة مائوية فوق الصفر .

الفصل 18 . يجب تجهيز وسائل النقل من الداخل بغلاف غير قابل للتعفن وسهل التنظيف والتطهير بصفة تمنع تسرب السوائل إلى الخارج ولا يؤثر على سلامة هذه الأسماك مع تثبيت إناء لجمع هذه السوائل .

الفصل 19 . يجب أن تحمل وسائل النقل عبارة " أسماك " ظاهرة للعيان وذات حجم أدنى 150 X 50 صم .

الفصل 20 . يجب أن تخضع وسائل النقل بعد كل عملية نقل إلى العمليات التالية :

أ - الغسل بالماء الساخن الممزوج بمحلول منظف .
ب - التشليل بالماء الجاري الصالح للشراب .
ج - التطهير بالماء الممزوج بمحلول كلوري يحتوي بصفة مستمرة على 0,2 في الألف من الكلور أو نسبة 5 في الألف من ماء الجفال المعد للتجارة (ما يساوي ملعقة أكل من ماء الجفال التجاري في 4 لترات من الماء) .

الفصل 21 . يجب أن تكون لوسائل النقل المخصصة للأسماك المعدة للاستهلاك بطاقة صحية مسلمة من طرف البلدية أو السلط الصحية المعنية .
يجب ان تخضع هذه الوسائل على الأقل مرة في السنة إلى المراقبة الصحية .

الفصل 22 . يجب نقل الأسماك المجمدة في وسائل نقل مبردة لا تقل درجة حراراتها عن 18 درجة مائوية تحت الصفر .

الباب الرابع : نقل الحليب ومشتقاته

الفصل 23 . بقطع النظر عن الأحكام المنصوص عليها بالقانون عدد 49 لسنة 1964 المؤرخ في 24 ديسمبر 1964 المتعلق بمراقبة إنتاج وتحويل وتجارة الحليب وبالإضافة إلى الأحكام المنصوص عليها بالفصول الموالية ، تخضع الأواني المخصصة لنقل الحليب أو بعض مشتقاته للشروط التالية :

* أن تكون من المواد الصلبة الغير قابلة للصدأ وسهلة الصيانة.
* أن تكون في حالة مرضية من ناحية الصيانة والنظافة ويتم تنظيفها بعد كل استعمال حسب الطرق التالية :

أ - الغسل بالماء الساخن المسروح بمحلول منظف مع استعمال الفرشاة .
ب - التشطيف بالماء الجاري الصالح للشراب .
ج - التطهير بالماء المسروح بمحلول كلوري يحتوي جرعة مستمرة على 0.2 في الألف من الكلور أو نسبة 5 في الألف من ماء الجافال المعد للتجارة أما يساوي ملعقة أكل من ماء الجافال التجاري في 4 لترات من الماء.

يتعين ترك هذه الأواني تستنشف دون تشطيفها .

الفصل 24 . يجب إحكام غلق هذه الأواني بعد ملئها تفاديا لتسرب الأوساخ والغبار.

الفصل 25 . يجب نقل هذه الأواني في وسائل نقل مبردة تتراوح درجة حرارتها بين 6 و 9 درجات مائوية فوق الصفر بالنسبة للمسافات الطويلة .

الفصل 26 . يجب نقل هذه المواد بأقصى سرعة ممكنة في وسائل نقل مجهزة وذات حرارة مستقرة بالنسبة للمسافات القصيرة .

الفصل 27 . يجب نقل المواد المكيفة جملة تبعا تعبئتها وتحافظ على سلامة لفها .

الفصل 28 . يجب نقل "الجبن المطبوخ" في وسائل نقل معلقة لا تتجاوز درجة حرارتها 15 درجة مائوية فوق الصفر .

الفصل 29 . يجب نقل الياغورت في عربات مبردة تتراوح درجة حرارتها بين 4 و 6 درجات مائوية فوق الصفر .

الفصل 30 . يجب أن يكون الحليب مستخلصا من إسطبلات خاضعة للمراقبة الصحية البيطرية .

الباب الخامس : نقل المواد الغذائية السريعة التعفن ما عدى اللحوم والأسماك والحليب ومشتقاته

الفصل 31 . يشتمل هذا الصنف أساسا على البيض والمستحضرات الغذائية المحتوية على الكريمة والبيض إلخ ... ويخضع نقلها للتراتيب والشروط المنصوص عليها بالفصول التالية :

الفصل 32 . لا يجوز في اي حال من الاحوال وضع هذه المواد مباشرة على الأرض عند شحنها أو إنزالها .

الفصل 33 . يجب نقل هذه المواد في أطباق وأواني تحميها من التلوث وتحافظ على خصوصياتها
يتعين وضع الأطباق والأواني داخل وسائل النقل بصفة تضمن التهوئة الجيدة .

الفصل 34 . يتعين نقل البيض الطازج على حدة في وسائل نقل معلقة ذات حراره مستقرة ونظيفة وخالية من الروائح .

الفصل 35 . يتعين نقل مكونات البيض المجمد والمادة البيضاء كل على حدة أو معا في أواني منفصلة داخل وسائل نقل مبردة لا تتجاوز درجة حرارتها 4 درجات مائوية فوق الصفر بعد تنظيفها وتطهيرها مسبقا .

الفصل 36 . يجب نقل الكريمة المثلجة والمثلجات في وسائل نقل مبردة لا تقل درجة حرارتها عن 18 درجة مائوية تحت الصفر داخل أواني محكمة الغلق بعد تنظيفها وتطهيرها مسبقا .

العنوان الثالث : الأسواق

الفصل 37 . يخضع بيع المواد الغذائية داخل الأسواق البلدية المهيأة إلى نفس الإجراءات والتراتيب المتعلقة بعرض وبيع المواد الغذائية داخل المحلات المفتوحة للعموم .

الفصل 38 . وفقا لاحكام الامر عدد 1990 لسنة 1991 المؤرخ في 28 نوفمبر 1991 تخضع الأنشطة الممارسة بالأسواق مهما كان نوعها إلى ترخيص مسبق من طرف الجماعة العمومية المحلية المعنية .

الفصل 39 . يخضع بيع المواد الغذائية بالأسواق اليومية والأسبوعية المنتصبة بالهواء الطلق إلى الشروط التالية :

* يجب حفظ المواد الغذائية السريعة التعفن داخل الثلاجات
* يجب عرض المواد الغذائية الأخرى على مساند وطاولات سهلة التنظيف بعيدة على الأقل 50 سم عن الأرض في مكان يحميها من الشمس ومن كل مصادر التلوث .

الفصل 40 . يتعين توفير الماء الصالح للشراب ودورات مياه بجميع هذه الأسواق والحرص على صيانتها وتنظيفها باستمرار .

الفصل 41 . يحجر دخول القطط والكلاب داخل الأسواق .

العنوان الرابع : الفضلات والمواد الغذائية غير الصالحة للاستهلاك

الفصل 42 . يمنع منعا باتا إلقاء الفضلات بجميع أنواعها على أرضية الأسواق وبصفة عامة بالطريق العمومي .

الفصل 43 . يجب أن تتوفر بكل محلات بيع المواد الغذائية حاويات محكمة لجمع الفضلات بأنواعها .
ويتعين تفريغ هذه الحاويات أو وضعها في أماكن معلقة مخصصة للعرض وتنظيفها بعناية إن كانت قابلة لإعادة الإستعمال .

الفصل 44 . يجب سحب كل المواد الغذائية غير الصالحة للاستهلاك من البيع ونقلها حالا إلى مركز صحي أو إتلافها على عين المكان ليتسنى رفعها فيما بعد .

العنوان الخامس : المسالخ

الباب الأول : مسالخ حيوانات المجزرة

الفصل 45 . يخضع إحداث كل مسلخ بلدي أو جهوي إلى أحكام الأمر عدد 362 لسنة 1991 المؤرخ في 13 مارس 1991 المتعلق بدراسة المؤثرات على المحيط .

الفصل 46 . وقف للأحكام الواردة بالقانون عدد 64 لسنة 1966 المؤرخ في 25 جويلية 1966 المتعلق بذبح حيوانات المجزرة ونقل لحومها وأحشائها والإتجار فيها، يمنع منعا باتا ذبح حيوانات المجزرة مهما كان نوعها خارج المسالخ العمومية أو البلدية .

الفصل 47 . يقطع النظر عن الأحكام الواردة بالأمر عدد 1453 لسنة 1981 المؤرخ في 10 نوفمبر 1981 المتعلق بذبح حيوانات المجزرة والمراقبة الصحية للحوم وأحشائها يتعين تطبيق التراتيب المنصوص عليها بالفصول الموالية والمتعلقة سواء بالمحل أو معدات العمل وحفظ الصحة العامة بالمسالخ .

الفصل 48 . عند تصميم المسلخ يتعين توفير :

* ساحة تحيط بكامل المسلخ .
* مدخل خاص للحيوانات الحية المعدة للذبح وباب خاص لإخراج الذبائح لمحلات بيع اللحوم ولتسهيل عمليات مراقبة تنقل الحيوانات ونقل اللحوم .
* إسطبل لعرض الحيوانات عند قدومها حيث تجري عليها المراقبة الصحية قبل ذبحها .
* قاعة لذبح الحيوانات .
* قاعة لسلخ الحيوانات منفصلة عن قاعة الذبح .
* قاعة لغسل الأحشاء تكون منعزلة عن القاعة التي يتم فيها إعداد الذبح .

* بيوت تبريد منفصلة لـ :
- حجز الذبائح في إنتظار تسويقها .
- إيداع اللحوم المشكوك في سلامتها ريثما تتم التحاليل المخبرية .
- حجز اللحوم والأحشاء غير الصالحة للإستهلاك في إنتظار إتلافها .

* مكتب للمراقبة الصحية البيطرية .
* حجرة ملابس ودورات مياه مجهزة بطرادات وأحواض وأدواش مجهزة بالماء الساخن بالعدد الكافي خاصة بالعملة (1 لعشرة أشخاص) ومنعزلة عن بقية أجزاء المسلخ .

الفصل 49 . يتعين تبليط أرضية المسلخ بمادة مانعة للإنزلاق غير قابلة للتعفن وغير منفذة للسوائل ، سهلة التنظيف والتطهير .
يتعين أن تكون الأرضية ذات انحدار درجته 3 ٪ كفيل بتوجيه المياه المستعملة نحو بالوعة ذات شباك مجهزة بمصفى متصل بشبكة تصريف المياه المستعملة .

الفصل 50 . يجب تغليف الجدران بالخزف أو طلائها بمادة كثيفة ذات لون فاتح غير منفذة للسوائل سهلة التنظيف والتطهير على إرتفاع ثلاثة أمتار على الأقل .
كما يجب تنوير المسلخ بصفة كافية تسمح بالقيام بعمليات المراقبة الضرورية مع ضمان التهوئة الكافية .

الفصل 51 . يجب تجهيز المسلخ بالماء الجاري الصالح للشراب ووضع خراطيم عديدة بالعدد الكافي لتنظيف الذبائح والمحلات والتجهيزات .

الفصل 52 . يجب تجهيز المسلخ بمحطة للتصفية الأولية لجميع السوائل قبل تصريفها في شبكة التطهير .
وفي صورة عدم توفر شبكة تطهير يمكن تصريف هذه السوائل بعد تصفيتها في حفرة مبنية (Fosse Fixe) مرخص في إستعماله من طرف المصالح الصحية المختصة مع الحرص على صيانته وتفريغه بانتظام .

الفصل 53 . يجب أن تتوفر بالمسلخ تجهيزات خاصة بإتلاف المحجورات وفضلات الذبائح .

الفصل 54 . يجب صيانة الأواني والأحواض والمناضد وجميع الأواني المستعملة في عمليات الذبح .
كما يجب تنظيف وتطهير جميع المعدات والتجهيزات عدة مرات في اليوم عند أنتهائها ووجوبا عند الإنتهاء من العمل .
يجب تعويض المعدات التي بدت عليها آثار الصدأ أو القدم .

الفصل 55 . يجب أن يخضع تنظيف وتطهير أجزاء المسلخ والأدوات والأجهزة إلى العمليات التالية :

أ - الغسل بالماء تحت الضغط قصد إزالة الجزء الكبير من المواد العضوية .
ب - الغسل بالماء الساخن الممزوج بمحلول منظف مع أستعمال فرشاة .
ج - تطهير الجدران والمعدات بالماء الممزوج بمحلول مطهر .
د - يجب ترك المعدات تستنشف دون تنشيفها .

الفصل 56 . يجب تنظيف كل أجزاء المسلخ بدقة متناهية بعد الإنتهاء من العمل ويستحسن أن يتم ذلك بواسطة الماء الساخن تحت الضغط .

الفصل 57 . يجب غلق المسلخ يوما في الأسبوع يتم خلاله تطهير جميع أجزائه كما يتعين القيام بعمليات التطهير كلما تمت معاينة عرض معد .

الفصل 58 . يحجر دخول الحيوانات الأهلية للمسلخ .

الفصل 59 . يمنع رجن الحيوانات المعدة للذبح بقاعات الذبح .

الفصل 60 . يجب منع الحيوانات المعدة للذبح والرابطة بالإسطبلات من الأكل 24 ساعة قبل ذبحها ولايسمح لها إلا بالشرب .

الفصل 61 . يجب أن تتم عمليات سلخ الحيوانات ونزع أحشائها وشقها وهي معلقة وممنوع نفخها بواسطة الفم .
ولا يجوز في أية حال من الأحوال جر الدابة على الأرض خلال سلخها أو إثره كما يجب تفادي ثقب الأحشاء عند فصلها تفاديا لتلويث اللحوم .

الفصل 62 . يجب إجراء الفحوص الطبية الضرورية على جميع العمال بالمسلخ وذلك كل ستة أشهر .

الباب الثاني : المسالخ الصناعية للدواجن

الفصل 63 . يخضع إحداث كل مسلخ عصري للدواجن إلى أحكام الأمر عدد 362 لسنة 1991 المؤرخ في 13 مارس 1991 المتعلق بدراسة التأثيرات على المحيط .

الفصل 64 . عند تصميم المسلخ العصري للدواجن يتعين توفير :

* سياج يحيط بكامل المسلخ .
* مدخل خاص للدواجن المعدة للذبح وباب خاص لإخراج الدواجن المذبوحة .
* قاعة لقبول الدواجن الحية .
* قاعة لذبح الدواجن ونتف ريشها .
* قاعة لفصل الأحشاء والرأس والساقين .
* قاعة للتبريد وتكييف ولف الدواجن .
* بيت تبريد ذات حرارة لا تتجاوز 4 درجات مائوية فوق الصفر لخزن الدواجن في انتظار تسويقها .
* مكتب للمراقبة الصحية البيطرية .
* حجرة ملابس ودورات مياه وأحواض وأدواش مجهزة بالماء الساخن بالعدد الكافي خاصة بالعملة (1 لعشرة أشخاص) ومنعزلة عن بقية أجزاء المسلخ .

الفصل 65 . تخضع المسالخ العصرية للدواجن لنفس الشروط المنصوص عليها بالفصول 49 ، 50 ، 51 ، 52 و 53 من هذا القرار .

الفصل 66 . يجب تجهيز المسلخ بمعدات لجذب البخار والغبار والزغب .

الفصل 67 . تخضع المسالخ الصناعية للدواجن لنفس الشروط المتعلقة بالتنظيف والصيانة وبتحجير دخول الحيوانات الأهلية وبالفحص الطبي للعملة المنصوص عليها بالفصول 54 ، 55 ، 56 ، 57 ، 58 و 62 من هذا القرار .

الفصل 68 . يجب الحرص على تجديد المياه المخصصة لتحضير الدواجن بآستمرار .

العنوان السادس : مخازن المواد الغذائية

الفصل 69 . يجب أن لا يقل علو سقف هذه المخازن عن 2,80 م وأن لا تتصل مباشرة على الأدواش ودورات المياه .

الفصل 70 . تخضع مخازن نفس المرتبة المتعلقة بمحلات البيع من حيث التهيئة والصيانة .

لا يجوز وضع المواد الغذائية مباشرة على الأرض بل يجب حفظها على رفوف أو في أدراج أو في حاويات محكمة الغلق خاصة بالمواد الغذائية .

يتم حفظ المواد الغذائية القابلة للتعفن في أجهزة تبريد لا تتجاوز درجة حرارتها 4 درجات مائوية فوق الصفر .

يتم التخلص من المواد المتعفنة في الإبان .

يجب أن تكون هذه المحلات مهواة بصفة كافية تساعد على تجديد الهواء وتفادي الرطوبة .

الفصل 71 . يجب تصفيف المواد الغذائية على منصة مرفوعة عن الأرضية وبعيدة عن الجدران بـ40 سنتيمترا على الأقل مما يسهل عملية التنظيف وتجنب الرطوبة وتوالد القوارض والحشرات .

يتحتم آستعمال المطهرات والمبيدات المصادق عليها من طرف المصالح الصحية المختصة بصفة دورية وكلما آقتضت الضرورة ذلك مع أخذ الآحتياطات اللازمة تجنبا لتلويث المواد الغذائية .

العنوان السابع : محلات تحويل وصنع المواد الغذائية

الفصل 72 . علاوة على التراتيب العامة المتعلقة بمحلات لحصر الاصناف ، تخضع محلات تحويل وصنع المواد الغذائية للشروط الخاصة بالمحل والتجهيزات المفروض عليها بالفصول الآتية :

الفصل 73 . يجب أن تحتوي هذه المحلات على الاقسام التالية :

* قسم لخزن المواد الأولية تخضع للتراتيب المفروض عليها بالفصول 69 ، 70 و 71 من هذا القرار .

* مطبخ منفصل عن أماكن تنظيف وتقشير الخضر وغسل الأواني مع وجوب توفير غرفة تبريد لحفظ اللحوم والدواجن ومشتقاتها والمواد الغذائية القابلة للتعفن .

* مركب صحي خاص بالعملة يحتوي على دورات مياه مجهزة بطرادات وأحواض وحنفية ملابس مجهزة بحنفيات بالعدد الكافي منفصل عن بقية أجزاء المحل بمابين بينهما فراغ .

الفصل 74 . الشروط الواجب توفيرها بالمحلات :

* يجب أن لا يقل علو سقف هذه المحلات عن 2,80 م وأن تكون الجدران مغطاة بالخزف أو مطلية بمادة غير منفذة للسوائل 1,80 م .
* يجب أن تكون أرضيتها من المواد الصلبة غير المنفذة للسوائل يقع تنظيفها مرة في اليوم على الاقل ويتم توجيه انحدارها بصفة تسمح بسيلان مياه التنظيف نحو فوهة مجاري المياه المؤدية لشبكة المياه المستعملة تكون مجهزة بمصفى وحاجز مشبك .

* في حالة عدم ربط هذه المحلات بهذه الشبكة ، يجب توفير نمط للتطهير مصادق عليه من طرف المصالح المختصة (خندق ، خزان ...إلخ)

* يجب توفير التنوير والتهوئة الكافية بهذه المحلات والتخلص بسرعة من الروائح والبخار والدخان مع ضمان السلامة الصحية للأجواء ، كما يتعين توفير جهاز مرتبط بمدخنة لامتصاص الدخان والبخار .

* يجب أن لا يقل ارتفاع هذه المداخن عن 3 أمتار من سطوح المباني الأكثر علوا والمتواجدة في دائرة 25 مترا من كل جهة وأن تكون مجهزة من الفوق بمصاصة من شأنها تأمين إستمرار السحب .

* يجب توفير الماء الجاري الصالح للشرب بهذه المحلات

* يجب توفير ثلاثة أحواض للغسل بالماء الجاري الساخن وتقليل وتطهير الأدوات والأواني والأجهزة المستعملة في مختلف عمليات التحضير .
كما يتعين ربط قنوات هذه الأحواض بجهاز لحصر الشحوم ، مصادق عليه من طرف الديوان الوطني للتطهير .

* يجب توفير صندوق مجهز بمواد الإسعافات الأولية اللازمة .

* يجب على أصحاب هذه المحلات أو وكلائهم إتخاذ كل الإحتياطات الكفيلة لتفادي تسرب الحشرات والقوارض وذلك بتجهيز المحلات بالموسيات والعمل عند الإقتضاء على استعمال المبيدات المرخص فيها مع أخذ كل الاحتياطات اللازمة لأجتناب تلوث المواد الغذائية

* يحجر دور الشارة على أرصفة المحلات .

* يحجر دخول الحيوانات الأليفة إلى هذه المحلات

* يمنع إستغلال هذه المحلات للسكنى أو كمستودعات

الفصل 75 . في صورة إعداد أطعمة جاهزة أو سائلة لا تستهلك في نفس يوم إعدادها ، يجب توفير غرفة مبردة تحفظ هذه الأطعمة بتراوح درجة حرارتها من 0 إلى 4 درجات فوق الصفر على أن لا تتجاوز مدة الحفظ 24 ساعة ولا يجوز في أي حال من الأحوال الإحتفاظ ببقايا الأطعمة .
لا تنطبق هذه الأحكام على الأطعمة المثلجة أو المجمدة .

الفصل 76 . الشروط الخاصة بالأدوات والأجهزة والأواني :

* يجب تنظيف كل الأدوات والأواني المخصصة للطبخ وإعداد الأطعمة بالماء الساخن الممزوج بمادة منظفة مصادق عليها وتقليلها بالماء الصالح للشراب وتطهيرها بواسطة ماء الجفال التجاري بمقدار ملعقة أكل في 4 لترات ماء وتركها تستنشف دون تنشيفها .
* يجب تعهد الأواني المصنوعة من النحاس أو من معدن مطلي بالقصدير بانتظام .
* يجب أن تكون طاولات العمل أو التحضير من مواد صلبة (رخام) أو مغلفة بمعدن غير قابل للصدإ وتنظيفها وتطهيرها بعد كل إستعمال .
* لا يجوز إستعمال المناضد والطاولات الخشبية إلا بالمخابز والمجازر .

* يجب أن تكون الأحواض مخصصة للحرس والخلط والعجن الميكانيكي للمواد الغذائية
  مقفلة حتى في أوقات استعمالها إلا إذا استعمال ذلك لأسباب فنية
* يجب توفير التجهيزات المزودة بالعدد الكافي لحرن المواد الغذائية سريعة التعفن

الفصل 77 . يجب على أرباب هذه المؤسسات أو المحروس عليها بكلف عاملا
ليتولى خصيصا تنظيف المحل باستمرار ويحجر عليه تداول المواد الغذائية

العنوان الثامن : أحكام خاصة بالأعوان

الفصل 78 . مع مراعاة الأحكام المنصوص عليها بالفصول من 325 إلى 334 من
مجلة الشغل يجب على كل شخص متدخل في دورة تحضير أو توزيع المواد الغذائية أن
يخضع لشروط حفظ الصحة الغذائية المنصوص عليها بالفصل الموالي :

الفصل 79 . يجب أن يخضع متداولوا المواد الغذائية إلى الشروط الصحية
التالية :

* يجب أن يكون متداولوا المواد الغذائية في صحة جيدة . خالين من الأمراض المعدية
  وجديرة منها التي تسبب التسممات الغذائية

* يجب إجراء الفحوص الطبية الضرورية عند الابتداء وتجديدها بصفة دورية طبقا
  للترتيب الجاري بها العمل .

* يجب إبعاد كل عامل أكدت الفحوص الطبية إصابته بمرض معد عن دورة توزيع أو
  تحضير المواد الغذائية .

* يجب إشتراط الفحوص الطبية الضرورية عند الانقطاع عن العمل بسبب مرض أو
  إثر حدوث تسمم غذائي جماعي .

الفصل 80 . يجب على متداولي المواد الغذائية احترام الشروط الخاصة بحفظ
الصحة الجسدية والمتمثلة في :

* قص الأظافر ولف الشعر وحلق اللحية .
* غسل اليدين والذراعين بالماء والصابون قبل مباشرة العمل وكذلك إثر ذهابه إلى
  دورة المياه وبصفة عامة كلما إتسخت يداه .

* عدم تداول المواد الغذائية عند الإصابة بجروح جلدية وخاصة على مستوى اليدين وكذلك في حالات الزكام أو السعال أو الإسهال حتى الشفاء التام

الفصل 81 . يجب على كل متداول للمواد الغذائية أن يلبس بدلة ذات لون فاتح وقبعة نظيفتين قبل ابتداء العمل

الفصل 82 . يجب على صاحب المحل أو وكيله توفير العدد الكافي من البدلات لأعوانهم المباشرين للمواد الغذائية حتى يتسنى لهم تغييرها كلما اقتضت الحاجة لذلك

الفصل 83 . يجب على كل متداول للمواد الغذائية أثناء العمل إجتناب :

* مسح اليدين وتنشيف الأواني والتجهيزات بمنديل قذر
* استعمال منديل واحد لكل الأغراض لاجتناب تنقل الجراثيم
* تقديم المواد الغذائية مباشرة باليدين بل بواسطة ملاعق أو مقصات
* السعال أو العطس على مقربة من المواد الغذائية
* توسيخ الأصابع بالريق (اللعاب)
* التدخين عند تداول المواد الغذائية .
* تذوق الأطعمة مرتين بنفس الملعقة دون غسلها

العنوان التاسع : أحكام خاصة ببعض الأنشطة التجارية

الباب الأول : محلات بيع اللحوم (المجازر)

الفصل 64 . تعتبر مجازر كل المؤسسات المعدة للبيع بالتفصيل للحوم البقر والغنم والماعز والخيول والأحمرة والإبل .
ويتعين أن تكون هذه اللحوم ناتجة عنها مصرحا بصلوحيتها للإستهلاك وحاملة لطابع المسلخ البلدي على أن يكون الطابع سهل القراءة .

الفصل 65 . بالإضافة إلى الشروط العامة المتعلقة بالمحلات والتجهيزات الواجب المنصوص عليها بالفصول 74 ، 76 ، 77 ، 78 ، 79 ، 80 ، 81 ، 82 و 83 من هذا القرار ، تخضع المحلات المعدة لبيع اللحوم إلى الأحكام المنصوص عليها بالفصول الموالية :

الفصل 66 . يجب تجزئة المحل كما يلي :

أ - الجزء المعد للبيع ويغطي 60% من المساحة الجملية .
ب - الجزء المعد للتحضير ويغطي 30 % من المساحة الجملية ويشتمل على حوض لغسل الأدوات والأواني وجهاز خصر الشحوم .
ج - مركب صحي يغطي 10% من المساحة الجملية .

الفصل 67 . يجب أن تحتوي هذه المحلات على التجهيزات التالية :

* خزانة مبردة كبيرة الحجم لخزن اللحوم لا تتجاوز درجة حرارتها 4 درجات مائوية فوق الصفر مجهزة بمقياس حرارة تسهل قراءته من بعيد ومراقبته عند الإقتضاء .

* واجهات مبردة ومحكمة الغلق لعرض اللحوم لا تتجاوز درجة حرارتها 4 درجات مائوية فوق الصفر .

* معالق مثبتة في قضيب حديدي يبعد عن الحائط بما لا يقل عن 40 سنتيمتر ويرتفع عن أرضية المحل بنحو 1,80 م لتعليق الأجزاء الكبيرة من اللحوم عند تسلمها
* جهاز لتسخين الماء يتم تركيزه بالجزء المخصص للتحضير وذلك لتزويد الحوض المعد لغسل الأواني والأدوات بالماء الساخن .
كما يتعين ربط قنوات هذا الحوض بجهاز لحصر الشحوم مصادق عليه من طرف الديوان القومي للتطهير.

* وطه اقرعدا لتحرثة اللحوم بعد سطفه بآستمرار مو سفة مرشاة وتطهيرها من الحافال التجاري ثم وضع علفة رعسه من الملح بحجم إر تبه عن كل أسبوع

* حويه محكمة العلق لجمع كل الفضلات بعد غسلها وتطهيرها مرة في اليوم على الاقل

الفصل 88 . يجب أن تكون المسالخ والمعالق ومحتوياتها الادوات والأواني والاجهزة من المعدن غير القابل للصدأ

الفصل 89 . يجب أن تخضع اللحوم لمدة البيع إلى الشروط التالية :

* أن تحفظ داخل خزانة مبردة وتعرض في واجهات بلورية مبردة

* أن تحفظ اللحوم المجمدة في درجة حرارة لا تقل عن 18 درجة مئوية تحت الصفر وأن تحمل الفضلة عن المعدة عند بيعها من عدم إرجاعها للتجميد

* أن يتم تفريغ الأحشاء وتنظيفها مباشرة قبل عرضها بالخزانة المبردة

* يحظر لف اللحوم ومشتقاتها وكذلك الأحشاء في الورق الذي استعمل في الطباعة

الفصل 90 . يجب أن يخضع لحم اللحوم إلى الشروط التالية :

* يحظر تحضير أو تحضير اللحم المفروم مسبقا والإحتفاظ به ويتعين أن تجري عملية الفري بالمجازر بحضور المشتري

* لا يفري اللحم من قبل إلا إذا كان معدا لصنع المرقاز بكافة أصنافه ويجب الإحتفاظ به في درجة من البرودة تساوي الصفر ، على أن لا تتجاوز مدة الخزن 24 ساعة

* يجب إحترام قواعد حفظ الصحة عند عملية الفري كما يتعين أن تكون اللحوم المعدة لهذا الغرض من الصنف الجيد وأن تكون الامعاء المعدة لصنع المرقاز في حالة جيدة يقع تنظيفها من الداخل ومن الخارج وتطهيرها بالماء المروح بمدة الجمال التجاري وتمليحها .

* يجب تنظيف وتطهير جهاز فري اللحوم بآستمرار وصيانته من الصدإ.

الفصل 91 . يجب تخصيص يوم في الأسبوع للتنظيف والتطهير الشامل والدقيق للخزانة المبردة والواجهة البلورية المخصصة للعرض وجميع أجزاء المحل إضافة إلى عمليات التنظيف اليومية .

ولا يجوز ذر النشارة على أرضية المحل .

الباب الثاني : محلات بيع الدواجن

الفصل 92 - بالإضافة إلى الشروط العامة المتعلقة بالمحلات والتجهيزات والعملة المنصوص عليها بالفصول 74 ، 76 ، 77 ، 78 ، 79 ، 80 ، 81 ، 82 و 83 من هذا القرار ، تخضع المحلات المعدة لبيع الدواجن بالتفصيل إلى الاحكام المنصوص عليها بالفصول الموالية :

الفصل 93 - يجب أن تتوفر بالمحلات المعدة لبيع الدواجن الحاهزة ومستحضراتها الشروط التالية :

* يجب أن تكون الدواجن الجاهزة والمعروضة للبيع خالية من أحشائها
* يجب عرض الدواجن في واجهات بلورية مبردة أو في خزانة مبردة وذات حرارة لا تتجاوز 4 درجات مائوية فوق الصفر
* يجب عرض مستحضرات الدواجن المطبوخة على حدة وداخل واجهات بلورية مخصصة لهذا الغرض دون غيره ذات حرارة لا تتجاوز 4 درجات مائوية فوق الصفر
* يمنع الخلط بين الدواجن ومستحضراتها المطبوخة عند حفظها في الخزانة المبردة
* يجب حفظ الدواجن المجمدة في ثلاجات لا تقل درجة حرارتها عن 18 درجة مائوية تحت الصفر وأن تحمل كلمة مواد مجمدة حتى لا يقع تجميدها من جديد إثر إزالة التجمد
* يحظر لف الدواجن ومستحضراتها المطبوخة في الورق الذي أستعمل في الطباعة

الفصل 94 - يجب أن تخضع المحلات المعدة لبيع الدواجن المذبوحة عند الطلب للشروط التالية :

* يمنع تربية الدواجن داخل هذه المحلات ويتعين أن لا يتجاوز عدد الدواجن طائفة بيع المحل لمدة يومين .

* لا يمكن ذبح الدواجن وإعدادها إلا بطلب من الحريف ويجب بيعها في الإبان .
* يجب المحافظة على نظافة الأقفاص المعدة لإيواء الدواجن وصيانتها بآستمرار .
* يجب تجزئة المحل إلى قاعتين منفصلتين ومركب صحي على النحو التالي :

أ - الجزء المعد للبيع ويغطي 30٪ من المساحة الجملية

ب - الجزء المعد لإيواء الدواجن الحية وذبحها وتحضيرها ويغطي 60٪ من المساحة الجملية مجهز بالماء الجاري الصالح للشراب وبحوض لذبح الدواجن وجمع دمائها وبحوض ثاني للماء الساخن لسمط الدواجن وآلة لنتف ريشها

ح - مركب صحي يغطي 10٪ من المساحة الجملية .

* يجب غلق الآلة المعدة لنتف الريش إغلاقا محكما عند الإستعمال وعدم كما يجب تنظيفها وصيانتها بآستمرار .

* يجب تجديد الماء المعد لسمط الدواجن بصفة منتظمة

* يجب جمع الفضلات والدماء في حاويات سميكة محكمة الغلق والعمل على تنظيفها وتطهيرها بآستمرار .

* يمنع إلقاء الدماء في قنوات شبكة تطهير المياه المستعملة أو شبكة مياه الأمطار .

الباب الثالث : محلات بيع السمك

الفصل 95 . بالإضافة إلى الشروط العامة المتعلقة بالمحلات والتجهيزات والمنصوص عليها بالفصول 74 ، 76 ، 77 ، 78 ، 79 ، 80 ، 81 ، 82 و83 من هذا القرار ، تخضع المحلات المعدة لبيع السمك إلى الأحكام المنصوص عليها بالفصول التالية :

الفصل 96 . يمنع منعا باتا بيع وعرض السمك وغلال البحر خارج الأسواق البلدية ونقاط البيع المرخص فيها من طرف السلط المحلية المعنية .

الفصل 97 . يجب تجزئة المحل كما يلي :

أ - أجزاء المعد للبيع ويغطي 60٪ من المساحة الجملية .
ب - أجزاء المعد للتحضير ويغطي 30 ٪ من المساحة الجملية ويشتمل على حوض لتنظيف الأسماك وغسل الأدوات والأواني وحاوية محكمة الغلق لجمع كل الفضلات يتم تنظيفها وتطهيرها بآستمرار .
ج - مركب صحي يغطي 10 ٪ من المساحة الجملية .

الفصل 98 . يجب أن تخضع الأسماك وغلال البحر المعدة للبيع بهذه المحلات إلى الشروط التالية :

* أن تعرض الأسماك والقشريات للبيع بعد تغطيتها بطبقة من الثلج المسحوق لا يقل سمكها عن 5 سنتيمترات في واجهة بلورية مبردة لا تتجاوز درجة حرارتها 4 درجات مائوية فوق الصفر وفي صورة تعطب أجهزة التبريد لمدة تفوق 3 ساعات فإنه لا يسمح بإعادة عرضها للبيع إلا بعد موافقة المصالح البلدية أو الصحية المعنية .

* أن تكون الأسماك ذات الحجم الكبير كالتوني وكلب البحر والجمالي محشوة بالثلج المسحوق بعد آستخراج أمعائها .

* أن تحفظ الأسماك التي تفوق فترة عرضها 12 ساعة في ثلاجة كهربائية .

* أن تحفظ الأسماك المجمدة في درجة حرارة لا تقل عن 18 درجة مائوية تحت الصفر وأن تحمل لفظة "أسماك مجمدة".

الفصل 99 . يحجر رش الأسماك وغلال البحر بالماء وكذلك لفها في ورق مطبوع

الفصل 100 . يجب أن يكون الجار المعروض للبيع مستخلصا من مناطق خاضعة للمراقبة الصحية وأن يستجيب للمواصفات البكتريولوجية المعمول بها .

الباب الرابع : محلات بيع الحليب ومشتقاته

الفصل 101 . وعملا بالأحكام المنصوص عليها بالقانون عدد 69 لسنة 1994 الصادر في 24 ديسمبر 1994 المتعلق بمراقبة إنتاج ومعالجة وتجارة الحليب وبالإضافة إلى الشروط العامة المتعلقة بالمحلات والتجهيزات والعملة المنصوص عليها بالفصول 74 ، 76 ، 77 ، 78 ، 79 ، 80 ، 81 ، 82 و87 من هذا القرار، تخضع محلات المعدة لبيع الحليب ومشتقاته إلى الشروط الخاصة المنصوص عليها بالفصول الموالية :

الفصل 102 . لا يرخص في بيع الحليب وصنع وبيع مشتقاته إلا بعد مراقبة البلدية

الفصل 103 . يحجر عرض الحليب الطازج ومشتقاته الغير معلبة للبيع في نفس المحل مع الخضر وبصفة عامة مع أي منتوج آخر غير مطبوع .

الفصل 104 . يجب تجزئة المحل كما يلي :

أ - الجزء المعد للبيع ويغطي 30٪ من المساحة الجملية
ب - الجزء المعد للتحضير ويغطي 60٪ من المساحة الجملية ويكون مجهز بثلاثة أحواض لغسل الأواني بالماء الجاري الساخن وتثليثها وتطهيرها .
ج - مركب صحي يغطي 10٪ من المساحة الجملية

الفصل 105 . يحجر إستعمال الأدوات والأواني والتجهيزات القابلة للصدإ أو المصنوعة من الألمنيوم أو من البلاستيك الغير الغذائي

الفصل 106 . يجب أن تخضع المواد المعروضة للبيع بهذه المحلات إلى الشروط التالية :

* أن يكون الحليب المعد للبيع وللتحويل مستخلصا من إسطبلات خاضعة للمراقبة الصحية البيطرية وأن يستجيب للمواصفات البكتيريولوجية المعمول بها .

* أن تحفظ هذه المواد داخل أجهزة تبريد لا تتجاوز درجة حرارتها 4 درجات مائوية فوق الصفر.

* يحضر لف هذه المواد في ورق السلفان في الطباخة .

الباب الخامس : محلات صنع وبيع المرطبات والحلويات

الفصل 107 . بالإضافة إلى الشروط المتعلقة بمخازن المواد الغذائية والمحلات والتجهيزات والعمة المنصوص عليها بالفصول 59 ، 70 ، 71 ، 74 ، 75 ، 77 ، 78 ، 79 ، 80 ، 81 ، 82 و83 من هذا القرار، تخضع محلات صنع وبيع المرطبات والحلويات إلى الشروط الخاصة المنصوص عليها بالفصول الموالية :

الفصل 108 . يجب تجزئة المحل كما يلي :

أ - الجزء المعد للبيع ويغطي 20٪ من المساحة الجملية .
ب - الجزء المعد للتحضير ويغطي 40٪ من المساحة الجملية .
ج - الجزء المعد لخزن المواد الأولية ويغطي 15٪ من المساحة الجملية .
د - مركب صحي مخصص للعمة يغطي 15٪ من المساحة الجملية ، منفصل عن بقية أجزاء المحل ببابين بينهما فراغ مجهز بحوض لغسل اليدين .
هـ - مركب صحي مخصص للحرفاء ويغطي 10٪ من المساحة الجملية ، منفصل عن بقية أجزاء المحل ببابين بينهما فراغ مجهز بحوض لغسل اليدين .

الفصل 109 . يجب أن يحتوي الجزء المعد للعرض والبيع بهذه المحلات على التجهيزات الخصوصية التالية :

* ثلاثة أحواض للغسل بالماء الجاري الساخن وتسليل وتطهير الأدوات المستعملة لمسك المرطبات والأواني المقدمة للحرفاء .

* واجهات بلورية مبردة لا تتجاوز درجة حرارتها 8 درجات مائوية فوق الصفر لعرض المرطبات المصنوعة بالكريمة أو بالزبدة .

* واجهات بلورية مسخنة لا تقل درجة حرارتها عن 65 درجة مائوية فوق الصفر لعرض المرطبات المالحة .

* واجهات بلورية محكمة الغلق لعرض المرطبات الخافة والحلويات .

* سلات بالعدد الكافي في متناول الحرفاء لجمع الفضلات وأوراق اللف .

* يحجر در النشارة على أرصفة المحلات .

الفصل 110 - يجب تقديم المرطبات للحرفاء بواسطة أدوات خصوصية (ملقصات) ويمنع لفها في ورق أستعمل في الطباعة .

الفصل 111 - يجب أن يحتوي الجزء المعد للتحضير على التجهيزات الخصوصية التالية :

* ثلاثة أحواض كبيرة الحجم للغسل بالماء الجاري الساخن وتشليل وتطهير الأدوات والأواني والأجهزة المستعملة في مختلف عمليات التحضير .
كما يتعين ربط قنوات هذه الأحواض بجهاز خصر المواد الدسمة مصادق عليه من طرف الديوان القومي للتطهير.
* جهاز لغربلة المواد الأولية المسحوقة مثل الفرينة والسميد والسكر ... إلخ .
* طاولات للتحضير بالعدد الكافي من المواد الصلبة (رخام) أو مغلفة بمعدن غير قابل للصدإ يتم تنظيفها وتطهيرها بعد كل إستعمال .
* حاويات سميكة محكمة الغلق لجمع كل الفضلات توضع بمكان منعزل عن مساحات التحضير .

الفصل 112 - يجب أن تكون المواد الأولية المستعملة لصنع المرطبات والحلويات من نوعية جيّدة مستجلبة من مسالك توزيع مراقبة .

الفصل 113 - يجب غسل البيض وغمسه في الماء الممزوج بماء الجفال التجاري بمقدار ملعقة أكل في 4 لترات ماء مباشرة قبل إستعماله .

الباب السادس : محلات بيع المواد الغذائية العامة

الفصل 114 - بالإضافة إلى الشروط المتعلقة بمخازن المواد الغذائية والمحلات والتجهيزات والعملة المنصوص عليها بالفصول 69 ، 70 ، 71 ، 74 ، 76 ، 77 ، 78 ، 79 ، 80 ، 81 ، 82 و83 من هذا القرار، تخضع محلات بيع المواد الغذائية العامة إلى الشروط الخاصة المنصوص عليها بالفصول الموالية :

الفصل 115 . يجب تجزئة المحل كما يلي :

أ - الجزء المعد للبيع ويغطي 60٪ من المساحة الجملية .
ب - الجزء المعد للخزن ويغطي 30٪ من المساحة الجملية .
ج - مركب صحي يغطي 10٪ من المساحة الجملية ويجب أن يكون منفصلا عن بقية أجزاء المحل بباب يبنهما مع أحجر بحوض لغسل اليدين .

الفصل 116 . يجب أن تحتوي أجزاء المعد للبيع بهذه المحلات على التجهيزات الصحية التالية :

* رفوف سهلة التنظيف ومرتفعة عن الأرضية بـ 40 سنتيمترا .
* منضدة مرفوعة عن الأرضية وبعيدة عن الجدران بـ 40 سنتيمترا على الأقل مما يسهل عملية التنظيف ويجنب الرطوبة وتراكم الفوارض والحشرات .
* آلة تبريد لا تتجاوز درجة حرارتها 4 درجات مائوية فوق الصفر لحفظ المواد الغذائية سريعة التعفن .

الفصل 117 . يجب أن تخضع المواد الغذائية المعروضة للبيع بهذه المحلات إلى الشروط التالية :

* أن تكون سليمة وتستجيب إلى المواصفات المعمول بها مع سحب المواد التي إنتهت آجال صلوحيتها .
* أن تعرض المواد سريعة التعفن داخل الثلاجة .
* أن تحفظ المواد الغذائية غير المعلبة (عجين ، سميد ، أرز ، عجين غذائي ، توابل ، حوالح ... إلخ) داخل أدراج أو في حاويات سميكة محكمة الغلق خاصة بالمواد الغذائية .
* أن تفرغ المصبرات المعدة للبيع بالتفصيل في أواني خاصة بالمواد الغذائية وتحفظ في الثلاجة .
* أن يعرض الخبز في مكان محمي بعيد عن جميع مصادر التلوث وعن الحرفاء .
* أن تحفظ مواد التنظيف والتطهير والمبيدات في رفوف خاصة بعيدة عن المواد الغذائية .
* يمنع لف المواد الغذائية في ورق أستعمل في الطباعة .

الفصل 118 . يحجر بيع السنزول بهذه المحلات .
ولا يجوز بيع قوارير الغاز إلا بترخيص مسبق من طرف مصالح الحماية المدنية .

الفصل 119 . يجب تنظيف وتطهير المحل يوميا مع القيام بعمليات مقاومة الحشرات والقوارض بمبيدات مصادق عليها من طرف المصالح الصحية المختصة بصفة دورية وكلما إقتضت الضرورة ذلك مع أخذ الإحتياطات اللازمة تجنبا لتلويث المواد الغذائية .

الفصل 120 . يجب توفير حاوية سميكة محكمة الغلق لجمع الفضلات مع تنظيفها وتطهيرها بآستمرار .

الفصل 121 . يمنع إستعمال هذه المحلات لغرض السكنى .

الباب السّابع : المخابـــز

الفصل 122 . بالإضافة إلى تراتيب السلامة المعمول بها وإلى الشروط المتعلقة بمخازن المواد الغذائية والمحلات والتجهيزات والعملة المنصوص عليها بالفصول 69 ، 70 ، 71 ، 72 ، 73 ، 74 ، 75 ، 76 ، 77 ، 78 ، 79 ، 80 ، 81 ، 82 ، و 83 من هذا القـرار ، تخضع المخابز إلى الشروط الخاصة المنصوص عليها بالفصول الموالية :

الفصل 123 . يجب تجزئة المحل كما يلي :

أ - الجزء المعد للبيع ويغطي 10٪ من المساحة الجملية .
ب - الجزء المعد للتحضير ويغطي 50٪ من المساحة الجملية .
ج - الجزء المعد لخزن المواد الأولية ويغطي 25٪ من المساحة الجملية .
د - مركب صحي مخصص للعملة يغطي 15٪ من المساحة الجملية ويجب أن يكون منفصلا عن بقية أجزاء المحل ببابين بينهما فراغ ويحتوي على حجرة ملابس مجهزة بخزائن بالعدد الكافي ودورات مياه مجهزة بطرادات وأدواش مجهزة بالماء الساخن وأحواض لغسل اليدين .

الفصل 124 . يجب أن يحتوي الجزء المعد للبيع بهذه المحلات على رفوف لعرض الخبز سهلة التنظيف مرتفعة عن الأرضية بـ 40 صنتيمترا ، بعيدة عن جميع مصادر التلوّث وعن الحرفاء تفاديا للمس الخبز من طرفهم .

الفصل 125 . يجب أن يحتوي الجزء المعد للتحضير بهذه المحلات على التجهيزات الخصوصية التالية :

* أحواض كبيرة الحجم للغسل بالماء الجاري الساخن ولتشليل ولتطهير الأدوات والأواني والأجهزة المستعملة في مختلف عمليات التحضير .
* طاولات للتحضير بالعدد الكافي يتم تنظيفها وتطهيرها بعد كل إستعمال ، كما يتعين صيانة المناضد الخشبية بآستمرار.
* جهاز لغربلة المواد الأولية المسحوقة مثل الفرينة والسميد ... إلخ .
* أفران مجهزة بمداخن لا يقل إرتفاعها عن ثلاثة أمتار بداية من سطوح المباني الأكثر علوا والمتواجدة في دائرة 25 مترا من كل جهة وأن تكون مجهزة من الفوق بمصاصة من شأنها تأمين إستمرار السّحْب .
* حاويات سميكة محكمة الغلق لجمع كل الفضلات توضع بمكان منعزل عن مساحات التحضير .

الفصل 126 . يجب أن يحتوي الجزء المعد لخزن المواد الأولية بهذه المحلات على منصات مرفوعة على الأرضية وبعيدة عن الجدران بـ 40 صنتيمترا على الأقل مما يسهل عملية التنظيف ويجنب الرطوبة وتوالد القوارض والحشرات .

الفصل 127 . يجب على أصحاب المخابز أو وكلائها إحترام شروط حفظ الصحة التالية :

* تعهد الأواني المصنوعة من النحاس أو من معدن مطلي بالقصدير بآنتظام .

* تغطية الأحواض المخصصة للجرش والخلط والعجن الميكانيكي حتى في أوقات إشتغالها إلا إذا آستحال ذلك لأسباب فنية .

* تنظيف وتطهير المحل يوميا .

* تنظيف شامل للمحل ولجميع التجهيزات يوم الراحة الأسبوعية مع القيام بعمليات مقاومة الحشرات والقوارض بمبيدات مصادق عليها من طرف المصالح الصحية المختصة مع أخذ الإحتياطات اللازمة تجنبا لتلويث المواد الغذائية .

الفصل 128 . يحجر إستعمال شفرات الحلاقة لتزيين الخبز ، كما يجب تفادي ترك قطع الآلات الجارحة بالعجين .

الفصل 129 . يمنع إستعمال النفايات الملوثة مثل المطاط والبلاستيك والخرق والبطاريات المستعملة ... إلخ كوقود لتسخين الأفران المرخص فيها بالأجزاء .
كما يمنع خزن المحروقات المرخص فيها بالأجزاء المخصصة للخزن والتحضير والبيع مع إجتناب تلويث الخبز بهذه المحروقات .

الفصل 130 . يحجر إستعمال هذه المحلات لغرض السكنى .

الباب الثامن : المحلات المعدة لتحضير وبيع الأكلات السريعة

الفصل 131 . تعتبر محلات أكلة سريعة كل المؤسسات التي تقدم للحرفاء الكسكروت بمختلف أنواعه والكفتاجي والبيتزا والبريك والفطاير واللبلابي والدجاج المصلي واللحم المشوي .

الفصل 132 . إضافة إلى شروط السلامة المعمول بها وإلى الشروط المتعلقة بمخازن المواد الغذائية والمحلات والتجهيزات والعملة المنصوص عليها بالفصول 69 ، 70 ، 71 ، 74 ، 76 ، 77 ، 78 ، 79 ، 80 ، 81 ، 82 و83 من هذا القرار، تخضع المحلات المعدة

لتحضير وبيع والأكلات السريعة إلى الشروط الخاصة المنصوص عليها بالفصول الموالية :

الفصل 133 . يجب تجزئة المحل كما يلي :

أ - الجزء المعد للحرفاء ويغطي 50٪ من المساحة الجملية .
ب - الجزء المعد للتحضير والطبخ ويغطي 25٪ من المساحة الجملية .
ج - الجزء المعد لخزن المواد الأولية ويغطي 10٪ من المساحة الجملية .
د - الجزء المعد لحفظ ملابس العملة ويغطي 5٪ من المساحة الجملية .
هـ - مركب صحي مخصص للحرفاء يغطي 10٪ من المساحة الجملية يكون منعزلا عن قاعة التحضير والطبخ ومنفصلا عن الجزء المخصص للحرفاء ببابين بينهما فراغ مجهز بحوض لغسل اليدين ويحتوي على دورات مياه مجهزة بطرادات .

الفصل 134 . يجب أن يحتوي الجزء المعد للبيع والحرفاء على التجهيزات الخصوصية التالية :

* مبسط للبيع محمي بواجهة بلورية لعرض ولف الأطعمة المقدمة للحرفاء .
* واجهة بلورية مبردة لا تتجاوز درجة حرارتها 4 درجات مائوية فوق الصفر لعرض المواد الغذائية سريعة التعفن .
* رفوف أو طاولات مخصصة للحرفاء مغلفة بطبقة سميكة سهلة التنظيف والتطهير مع المحافظة على نظافتها وصيانتها بآستمرار وتجديدها عند الإقتضاء .
* سلات بالعدد الكافي في متناول الحرفاء لجمع الفضلات .

الفصل 135 . يجب أن يحتوي الجزء المعد للتحضير والطبخ على التجهيزات الخصوصية التالية :

* ثلاثة أحواض للغسل بالماء الجاري الساخن ولتشليل وتطهير الأدوات والأواني والأجهزة .
كما يتعين ربط قنوات هذه الأحواض بجهاز لحصر الشحوم مصادق عليه من طرف الديوان القومي للتطهير.

* حوض لتنظيف وتطهير المواد الأولية مع العمل على تنظيفه وتطهيره بعد كل إستعمال .
* طاولات عمل بالعدد الكافي من المواد الصلبة (رخام) أو مغلفة بمعدن غير قابل للصدإ يتم تنظيفها وتطهيرها بعد كل إستعمال .
* جهاز مرتبط بمدخنة لامتصاص الدخان على أن لا يقل إرتفاع هذه المدخنة عن ثلاثة أمتار بداية من سطوح المباني الأكثر علوا والمتواجدة في دائرة 25 متر من كل جهة

وأن تكون مجهزة من الفوق بمصاصة من شأنها تأمين إستمرار السحب .
* حاوية سميكة محكمة الغلق لجمع الفضلات توضع بمكان منعزل عن مساحات التحضير .

الفصل 136 . يجب أن يحتوي الجزء المعد للخزن على التجهيزات الخصوصية التالية :

* رفوف لوضع المواد الأولية مع الحرص على عدم الخلط بين الخضر وبقية المواد .
* جهاز تبريد لا تتجاوز درجة حرارته 4 درجات مائوية فوق الصفر لخزن المواد الأولية سريعة التعفن مع الحرص على عدم الخلط بين المواد الجاهزة (تن ، جبن ... إلخ) والمواد غير المطبوخة (لحم ، دجاج ... إلخ) وبصفة عامة المواد غير المطهرة .

الفصل 137 . يجب على أصحاب هذه المحلات إحترام الشروط الصحية التالية :

* إنتقاء مواد أولية سليمة مستجلبة من مسالك توزيع مراقبة .
* تنظيف المواد الأولية الملوثة على حدة مع الحرص على تطهير الخضر والبيض بغمسها مدة 15 دقيقة في الماء الممزوج بماء الجفال التجاري بمقدار ملعقة أكل في 5 لترات ماء .
* التدرج في التحضير من المكان الملوث إلى المكان النظيف .
* الفصل بين الأغذية النيئة والأغذية المطبوخة إجتنابا لتسرب الجراثيم إلى الأطعمة الجاهزة في مختلف مراحل الخزن والتحضير .
* تفريغ المصبرات في أواني خاصة بالمواد الغذائية وحفظها في ثلاجة .
* عدم استعمال المعدات والأواني المصنوعة من الألومنيوم أو البلاستيك غير الغذائي .
* تقديم الأطعمة للحرفاء بواسطة أدوات خصوصية مع تحجير لفها في ورق آستعمل في الطباعة .
* تقديم مناديل ذات استعمال واحد للحرفاء .

الفصل 138 . يجب على أصحاب هذه المحلات تنظيف وتطهير المحل وأدوات العمل يوميا إلى جانب القيام بتنظيف شامل ودقيق للمحل ولجميع التجهيزات مرة في الأسبوع على الأقل مع آستعمال مبيدات لمقاومة الحشرات والقوارض مصادق عليها من طرف المصالح الصحية المختصة وأخذ الإحتياطات اللازمة تجنبا لتلويث المواد الغذائية .
كما يجب تكليف عامل يتولى خصيصا تنظيف المحل ودورات المياه بآستمرار يحجر عليه تداول المواد الغذائية ولا يجوز ذر النشارة على أرضية هذه المحلات .

الباب التاسع : المطاعـــم

الفصل 139 . تعتبر مطاعم كل المؤسسات التي تقدم أطعمة مختلفة للحرفاء بما في ذلك مطاعم الخدمات الذاتية والمطاعم الجماعية ومطاعم النزل .

الفصل 140 . إضافة إلى شروط السلامة المعمول بها وإلى الشروط المتعلقة بمخازن المواد الغذائية والمحلات والتجهيزات والعملة المنصوص عليها بالفصول 69 ، 70 ، 71 ، 74 ، 76 ، 77 ، 78 ، 79 ، 80 ، 81 ، 82 و83 من هذا القرار، تخضع المطاعم إلى الشروط الخاصة المنصوص عليها بالفصول الموالية :

الفصل 141 . يجب تجزئة المحل كما يلي :

أ - الجزء المعد للحرفاء ويغطي 50 ٪ من المساحة الجملية .
ب - الجزء المعد للتحضير والطبخ ويغطي 20 ٪ من المساحة الجملية .
ج - الجزء المعد خصيصا لغسل الأدوات والأواني المقدمة للحرفاء ويغطي 5 ٪ من المساحة الجملية ويجب أن يكون منفصلا عن الجزء المعد للطبخ .
د - الجزء المعد لخزن المواد الأولية ويغطي 10 ٪ من المساحة الجملية .
هـ - مركب صحي مخصص للعملة ويغطي 5 ٪ من المساحة الجملية يكون منفصلا عن بقية أجزاء المحل ببابين بينهما فراغ ويحتوي على حجرة ملابس مجهزة بخزائن بالعدد الكافي ودورات مياه مجهزة بطرادات وأدواش مجهزة بالماء الساخن وأحواض لغسل اليدين .
و - مركب صحي مخصص للحرفاء ويغطي 10 ٪ من المساحة الجملية يكون منعزلا عن قاعة التحضير ومنفصلا عن الجزء المخصص للحرفاء ببابين بينهما فراغ مجهز بحوض لغسل اليدين ويحتوي على دورات مياه للرجال وأخرى للنساء مجهزة بطرادات مياه .

الفصل 142 . يجب أن يحتوي الجزء المعد للحرفاء على طاولات وكراسي بالعدد الكافي مع المحافظة على نظافتها وصيانتها باستمرار وتجديدها عند الإقتضاء على أن يوضع هذا الأثاث بشكل يسمح بترك ممرات خالية عرضها 40 صنتمترا على الأقل لتسهيل تنقل العملة والحرفاء والقيام بعمليات التنظيف .
كما يتعين أن تكون الأسمطة والمناديل في حالة جيدة من النظافة .

الفصل 143 . يجب أن يحتوي الجزء المعد للتحضير والطبخ على التجهيزات الخصوصية التالية :

* ثلاثة أحواض كبيرة الحجم للغسل بالماء الجاري الساخن ولتشليل وتطهير الأدوات والأواني والأجهزة المستعملة في عمليات التحضير والطبخ .
كما يتعين ربط قنوات هذه الأحواض بجهاز لحصر الشحوم مصادق عليه من طرف الديوان القومي للتطهير.
* أحواض لتنظيف وتطهير المواد الأولية كالخضر واللحوم والأسماك والبيض مع الحرص على تنظيفها وتطهيرها بعد كل إستعمال .

* طاولات للتحضير بالعدد الكافي من المواد الصلبة (رخام) أو مغلفة بمعدن غير قابل للصدإ يتم تنظيفها وتطهيرها بعد كل إستعمال .
* جهاز مرتبط بمدخنة لامتصاص الدخان على أن لا يقل إرتفاع هذه المدخنة عن ثلاثة أمتار بداية من سطوح المباني الأكثر علوا والمتواجدة في دائرة 25 متر من كل جهة وأن تكون مجهزة من الفوق بمصاصة من شأنها تأمين إستمرار السحب .
* حاويات سميكة محكمة الغلق لجمع الفضلات توضع بمكان منعزل عن مساحات التحضير .

الفصل 144 . يجب أن يحتوي الجزء المعد خصيصا لغسل الأدوات والأواني المقدمة للحرفاء على التجهيزات الخصوصية التالية :

* ثلاثة أحواض للغسل بالماء الجاري الساخن ولتشليل وتطهير الأدوات والأواني المقدمة للحرفاء .
كما يتعين ربط قنوات هذه الأحواض بجهاز لحصر الشحوم مصادق عليه من طرف الديوان القومي للتطهير.
* مساحة مجهزة بمقطرة لاستنشاب الأدوات والأواني .

الفصل 145 . يجب أن يحتوي الجزء المعد للخزن على التجهيزات الخصوصية التالية :

* رفوف لوضع المواد الأولية مع الحرص على عدم الخلط بين الخضر وبقية المواد .
* أجهزة تبريد بالعدد الكافي لا تتجاوز درجة حرارتها 4 درجات مائوية فوق الصفر لحفظ المواد الغذائية سريعة التعفن مع الحرص على عدم الخلط بين مختلف المواد .
* أجهزة تجميد لا تقل درجة حرارتها عن 18 درجة مائوية تحت الصفر لخزن المواد الأولية المجمدة .

الفصل 146 . يجب على أصحاب هذه المحلات إحترام الشروط الصحية التالية :

* إنتقاء مواد أولية سليمة مستجلبة من مسالك توزيع مراقبة .
* تنظيف المواد الأولية الملوثة على حدة مع الحرص على تطهير الخضر والبيض بغمسها مدة 15 دقيقة في الماء الممزوج بماء الجفال التجاري بمقدار ملعقة أكل في 5 لترات ماء .
* التدرج في التحضير من المكان الملوث إلى المكان النظيف .
* الفصل بين الأغذية النيئة والأغذية المطبوخة إجتنابا لتسرب الجراثيم إلى الأطعمة الجاهزة في مختلف مراحل الخزن والتحضير .
* تفريغ المصبرات في أواني خاصة بالمواد الغذائية .

* عدم إستعمال المعدات والأواني المصنوعة من الألومنيوم أو البلاستيك غير الغذائي .
* إزالة التجمد بالنسبة للمواد المجمدة داخل ثلاجة لا تتجاوز درجة حرارتها 4 درجات مائوية فوق الصفر مع الحرص على طبخها في الإبان .
* الحرص على تقريب إعداد الأطعمة من أوقات إستهلاكها .
* عدم الإحتفاظ ببقايا الأكل .

الفصل 147 . يجب أن تخضع مطاعم الخدمات الذاتية والمطاعم الجماعية ومطاعم النزل إلى الشروط الصحية الإضافية التالية :

* تخصيص أماكن مجهزة بأحواض كبيرة الحجم لتنظيف وتطهير الخضر والغلال والبيض وتحضير اللحوم والدجاج والأسماك في الجزء المعد للطبخ والتحضير.
* تخصيص تجهيزات عرض مبردة لا تتجاوز درجة حرارتها 4 درجات مائوية فوق الصفر وأخرى مسخنة لا تقل درجة حرارتها عن 65 درجة مائوية فوق الصفر لعرض الأطعمة الجاهزة في ظروف تضمن حمايتها من التلوث والتعفن .

الفصل 146 . يجب على أصحاب هذه المحلات تنظيف وتطهير المحل وجميع أدوات العمل في نهاية كل حصة عمل إلى جانب القيام بتنظيف شامل ودقيق للمحل ولجميع التجهيزات مرة في الأسبوع على الأقل مع استعمال مبيدات لمقاومة الحشرات والقوارض مصادق عليها من طرف المصالح الصحية المختصة وأخذ الإحتياطات اللازمة تجنبا لتلويث المواد الغذائية .

كما يجب تكليف عامل على الأقل يتولى خصيصا تنظيف المحل ودورات المياه بآستمرار يحجر عليه تداول المواد الغذائية ولا يجوز ذر النشارة على أرضية هذه المحلات .

الباب العاشر : المقاهـــي

الفصل 149 . إضافة إلى شروط السلامة المعمول بها وإلى الشروط المتعلقة بمخازن المواد الغذائية والمحلات والتجهيزات والعملة المنصوص عليها بالفصول 69 ، 70 ، 71 ، 74 ، 76 ، 77 ، 78 ، 79 ، 80 ، 81 ، 82 و83 من هذا القرار، تخضع المقاهي إلى الشروط الخاصة المنصوص عليها بالفصول الموالية :

الفصل 150 . يجب تجزئة المحل كما يلي :

أ - الجزء المعد للحرفاء ويغطي 75٪ من المساحة الجملية .
ب - الجزء المعد لخزن المشروبات والمواد الأولية ويغطي 10٪ من المساحة الجملية .
ج - جزء مخصص للعملة يغطي 5٪ من المساحة الجملية ويحتوي على حجرة ملابس مجهزة بخزائن بالعدد الكافي .
د - مركب صحي مخصص للحرفاء ويغطي 10٪ من المساحة الجملية يكون منفصلا عن الجزء المخصص للحرفاء ببابين بينهما فراغ مجهز بحوض لغسل

اليدين ويحتوي على دورات مياه للرجال وأخرى للنساء مجهزة بطرادات مياه

الفصل 151 - يجب أن يحتوي الجزء المعد للبيع والحرفاء على التجهيزات الخصوصية التالية :

* مبسط إستهلاك يحتوي على ثلاثة أحواض للغسل بالماء الجاري الساخن ولتشليل وتطهير الأدوات والأواني المستعملة والمقدمة للحرفاء .
كما يتعين أن لا تكون هذه الأدوات والأواني من الألمنيوم أو البلاستيك غير الغذائي .

* واجهة بلورية محكمة الغلق لعرض المرطبات الجافة .
* طاولات وكراسي بالعدد الكافي مع المحافظة على نظافتها وصيانتها بآستمرار وتجديدها عند الإقتضاء .
* رمادات (منفضات) بالعدد الكافي على ذمة الحرفاء .
* سلات بالعدد الكافي في متناول الحرفاء لجمع الفضلات .
* حاويات سميكة محكمة الغلق مع العمل على تنظيفها وتطهيرها بآستمرار .

الفصل 152 - في حالة إعداد عصير الغلال أو تقديم الشيشة يجب على أصحاب هذه المحلات توفير مكان خاص يحتوي على أحواض مجهزة بالماء الجاري الساخن لغسل وتطهير الغلال والأجهزة والشيشة .

الفصل 153 - يجب على أصحاب هذه المحلات القيام بالتنظيف والتطهير الشامل في نهاية كل يوم علاوة على تكليف عامل يتولى خصيصا تنظيف المحل ودورات المياه بآستمرار ويحجر عليه تداول المواد الغذائية .

الباب الحادي عشر : قاعات التجميل والحلاقة

الفصل 154 - يجب أن تحتوي قاعات الحلاقة والتجميل على :

* دورة مياه تستجيب للمواصفات الصحية مع المحافظة على صيانتها ونظافتها بآستمرار.
* أحواض مجهزة بالماء الجاري البارد والساخن بالعدد الكافي .
* صندوق يحتوي على المواد الضرورية للإسعافات الأولية .
* حاوية سميكة محكمة الغلق لجمع فضلات الحلاقة .

الفصل 155 - يجب على أصحاب محلات الحلاقة والتجميل أو المتصرفين فيها إحترام شروط حفظ الصحة التالية :

* توفير عدد كافي من المناديل والمناشف يسمح بآستعمال منشفة لكل حريف ومنع أستعمال نفس المنشفة من جديد قبل غسلها وتطهيرها .
* إستعمال شفرة حلاقة واحدة لكل حريف .
* تطهير أدوات الدلك والتجميل والحلاقة بعد كل إستعمال وذلك بغمسها مدة خمس دقائق في مادة الكحول المسوح (Alcool dénaturé) ممزوج بالفورمول (معيار 40٪) بمقدار 2 ٪ أو بأي مادة مطهرة أخرى مرخص في إستعمالها من طرف السلط الصحية المعنية .
* تنظيف المحل وتطهيره بعد كل حصة عمل مع التنظيف الشامل والتطهير لجميع أجزاء المحل والأجهزة والمعدات يوم العطلة الاسبوعية .

الباب الثاني عشر : قاعات العرض

الفصل 156 . إضافة إلى تراتيب السلامة المعمول بها يجب على أصحاب قاعات العرض أو المتصرفين فيها توفير دورات مياه بالعدد الكافي تستجيب للمواصفات الصحية مع المحافظة على صيانتها ونظافتها بآستمرار.

الفصل 157 . يجب على أصحاب هذه القاعات إحترام شروط حفظ الصحة التالية :

* تنظيف القاعات وتطهيرها بمواد مطهرة مرة في اليوم على الأقل .
* القيام بتطهير القاعات والمفروشات والكراسي مع إستعمال المبيدات عن طريق مؤسسة مرخص لها من طرف السلط الصحية المعنية مرتين في السنة وكلما آتضح تواجد طفيليات أو حشرات بالمحل .

العنوان العاشر : حفظ الصحة بالتجمعات السكنية والطريق العام

الباب الأول : حفظ الصحة بالطريق العام

الفصل 158 . كل شخص مطالب بالمحافظة على نظافة المحل الذي بحوزته من الداخل ومن الخارج .

يمنع إلقاء الفضلات مهما كان نوعها بالطريق العام .

يجب أن يكون على ذمة كل عمارة حاوية سميكة ذات غطاء مخصصة لجمع الفضلات تحمل تعريفا لرقم العمارة وإسم النهج ويتعين تنظيفها وصيانتها بصفة تمنع آنبعاث الروائح الكريهة وتكاثر الحشرات .

الفصل 159 - يمنع إيداع فضلات البناء والأجنة بالطريق العام إلا بترخيص مسبق من طرف البلدية .

الفصل 160 - يمنع الكنس بدون ماء أمام المساكن والمباني ذات الصبغة العمومية أو الخاصة .

الفصل 161 - يمنع نفض الزرابي والأقمشة أو أشياء أخرى بإمكانها إزعاج وتوسيخ المارة خارج الأوقات المحددة من طرف البلدية وكذلك نشر الغسيل المبلل بالطريق العام أو بالنوافذ والشرفات .

الفصل 162 - يمنع إيداع الهياكل والصناديق والعربات المهملة وجثث الحيوانات والأثاث القديم أو غيره بالطريق والساحات العمومية .

الفصل 163 - يمنع إلقاء الفضلات المنزلية خارج الحاويات المخصصة من طرف البلدية أو الحاويات الشخصية .

الفصل 164 - يمنع منعا باتا وضع فواضل البناء والأجنة والزيوت والشحميات المستعمله والمواد الخطره والسامه وفضلات المؤسسات الصحية في الحاويات المعدة للفضلات المنزلية ، ويتعين وضعها في حاويات مخصصة لهذا الغرض .

الفصل 165 - يجب إخراج الحاويات الفردية أو الجماعية في الوقت المحدد لمرور مصلحة النظافة البلدية بمكان بارز يمكن لأعوان البلدية الوصول إليه بسهولة .

الفصل 166 - يجب على المقاولين الذين ينجزون أشغالا بالطريق العام أو أي شخص يتولى القيام بأشغال بأملاك محاذية له المحافظة على نظافة الطريق ومحيط حضائرهم أو مستودعاتهم .

الفصل 167 - يمكن للبلدية الترخيص المؤقت في وضع مواد البناء وفواضله بالطريق العام عند القيام بأشغال بصفة إضطرارية بالمحلات ويتعين إيداعها بصفة لا تعطل حركة المرور وسيلان المياه ورفعها قبل حلول الليل . وإذا آستحال ذلك يجب إضاءة المكان بصفة واضحة .

كما يتعين تنظيف هذا المكان بدون تأخير عند إنتهاء الحضيرة .

الفصل 168 - يمنع إستغلال الطريق العام وخاصة الأرصفة لإصلاح السيارات أو أي نشاط آخر من طرف أصحاب الورشات ويجب أن تمارس هذه الأنشطة داخل المحلات المخصصة لذلك طبقا للقوانين والتراتيب الجاري بها العمل .

الفصل 169 . يمنع تصريف المياه المنزلية المستعملة ومياه التنظيف بالطريق العام بآستثناء مياه غسيل واجهات المحلات في الأوقات المحددة من طرف البلدية ويتعين توجيهها نحو فوهات قنوات التطهير .

الفصل 170 . يمنع تصريف المياه المستعملة بمجاري مياه الأمطار والأودية .

الفصل 171 . يمنع إلقاء الفضلات الصلبة والقاذورات والزيوت المستعملة والمواد الخطرة ببالوعات وفوهات قنوات التطهير .

الفصل 172 . يمنع تصريف المياه المستعملة التي لا تستجيب للمواصفات المعمول بها بقنوات التطهير .
ويجب إخضاع مياه المخابر والمصانع والمياه الخطرة المتأتية من المحلات مهما كان نشاطها للمعالجة الأولية قبل تصريفها بقنوات التطهير طبقا للنصوص القانونية المعمول بها .

الفصل 173 . يمنع تصريف المياه المستعملة المتأتية من المركبات الصحية بالطريق العام أو بمجاري مكشوفة خارج المنازل ، ويتحتم إجباريا ربط المنازل بشبكات التطهير إن وجدت بعد موافقة الديوان القومي للتطهير أو تركيز نمط للتطهير مصادق عليه من طرف المصالح المختصة .

الباب الثاني : حفظ الصحة بالتجمعات السكنية

الفصل 174 . يجب تعهد العقارات الخاصة او ذات الملكية المشتركة بالصيانة والنظافة بآستمرار .

الفصل 175 . بالنسبة للعمارات ذات الملكية المشتركة يجب بعث نقيب يتولى السهر على إدارة شؤونها .

الفصل 176 . يتعين إنتداب حارس بالعمارات الخاصة أو ذات الملكية المشتركة للقيام بعمليات التنظيف مع تخصيص محل على ذمته .

الفصل 177 . يجب أن تكون مدارج العمارات وممراتها وأروقتها مضاءة ومهوءة بصفة كافية وأن لا يقل عرضها عن متر ، كما يتعين تجهيز الممرات والأروقة المشتركة بفوانيس وقاطع جماعي للتيار.

الفصل 178 . يجب أن لا تكون أنابيب مداخن المواقد والأفران وأجهزة التدفئة وغيرها مرتبطة ببعضها وأن لا تتسبب في تسرب الغازات والدخان وأن لا يقل آرتفاعها عن 3 أمتار من سطوح المباني الأكثر علوا والموجودة بدائرة 25 متر من كل جهة .

الفصل 179 - يجب أن لا تتسبب المواقد والأفران وأجهزة التدفئة في انبعاث الغازات والغبار داخل المساكن .

ويتعين التخلص من غازات أجهزة التدفئة والمواقد مباشرة خارج المباني .

الفصل 180 - يجب تعهد الدهاليز بالصيانة والنظافة مع العناية بالقنوات المارة بها كما يمنع إلقاء الفضلات داخلها .

يتعين غلقها بباب مع ضمان الدخول للمصالح البلدية المكلفة بعمليات التنظيف والتطهير ومقاومة الحشرات .

الفصل 181 - يجب تعهد الأجزاء المشتركة للعمارات (مدارج ، ممرات ، مفرغ فضلات ، سطوح ، دهاليز ... إلخ) بالنظافة والصيانة بصفة منتظمة ودائمة .

ويتعين تبييض الواجهات بصفة منتظمة طبقا للتراتيب والقوانين البلدية الجاري بها العمل .

العنـــوان الحادي عشر : نوعية المياه الموزعة للعموم

الفصل 182 - وفقا للأحكام المنصوص عليها بالقانون عدد 16 لسنة 75 المؤرخ في 31 مارس 1975 والمتعلق بإصدار مجلة المياه ، وبالإضافة إلى الشروط الواردة بالفصول الموالية يمنع على أصحاب ووكلاء المحلات العمومية (نزل ، مطاعم ، مقاهي ، عمارات ، وكايل ،....) استعمال مياه غير المياه الموزعة بالشبكة العمومية لغاية الشراب وإعداد الأطعمة وغسل الأواني والأوعية باستثناء المياه المعدنية الطبيعية ومياه الطاولة المرخص فيها ، كما يطبق نفس التحجير على مصانع المثلجات والمواد الغذائية والمشروبات الغازية وغيرها .

الفصل 183 - يخضع إستعمال الموارد المائية الفردية كالآبار والمواجل بالمحلات العمومية إلى ترخيص مسبق من طرف المصالح الصحية .

الفصل 184 - يتعين الإيقاف الفوري لاستغلال كل مورد مائي ثبت تلوثه ويخضع إعادة استعماله إلى ترخيص من طرف المصالح الصحية بعد التأكد من صلوحيته .

الفصل 185 - يخضع حفر الآبار بالمناطق البلدية إلى ترخيص من طرف المصالح البلدية أو الجهوية المختصة بعد التأكد من غياب أخطار عند إنجاز عملية الحفر .

ويتعين استغلال الآبار العمومية أو الخاصة طبقا للتراتيب الفنية المصادق عليها من طرف المصالح الصحية المختصة ويجب تحليل مياهها والتأكد من صلوحيتها قبل الإستعمال .

كما يجب تعهد هذه الآبار بالجهر والتنظيف والتطهير بصفة منتظمة وكلما اتضح فقدان شروط الحماية الصحية لهذه الآبار ومعداتها .

العنـــوان الثاني عشر : مؤسسات السياحة والإستجمام

الباب الأول : شروط إحداث واستغلال مؤسسات السياحة

الفصل 186 . إضافة إلى تراتيب السلامة المعمول بها يجب أن يخضع أمثلة بناء المسابح إلى الموافقة المسبقة من طرف البلدية أو السلط الصحية المعنية .

الفصل 187 . عند تصميم المسبح يتعين توفير :

* حجرات ملابس .
* أدواش بمعدل واحد لكل عشرة أشخاص .
* أحواض على مقربة من المسبح لغسل وتطهير الأرجل (Pédiluve) .
* دورات مياه مجهزة بطردات مياه بالعدد الكافي بمعدل واحدة لكل عشرين شخص .
* قاعة للمنقذين ومراقبي السباحة مجهزة بالمعدات الأولية للنجدة وصندوق يحتوي على المواد الضرورية للإسعافات الأولية .
* مسلك خاص بالسباحين يمنع عبوره على غيرهم تفاديا لتلويث محيط المسبح وبالتالي مياه السباحة .

الفصل 188 . يجب أن يتوفر بهذه المسابح الماء الجاري الصالح للشراب كما يتعين تصريف المياه المستعملة في شبكة التطهير وفي صورة عدم وجود هذه الشبكة يمكن تصريف هذه المياه في حفر خندقية مرخص في استعمالها من طرف المصالح الصحية المختصة مع الحرص على صيانتها وتفريغها بانتظام .

الفصل 189 . يجب أن تستجيب تهيئة المسابح إلى الشروط الصحية التالية :

* أن تكون الأرضية مبلطة بمادة مانعة للإنزلاق غير قابلة للتعفن وغير منفذة للسوائل وأن تكون سهلة التنظيف والتطهير . كما يتعين أن تكون هذه الأرضية ذات انحدار درجته 3 ٪ كفيل بتوجيه مياه التنظيف نحو ساقية مشبكة محيطة بكامل المسبح ومتصلة بشبكة تصريف المياه.

* أن تكون جدران الأدواش ودورات المياه مغلفة بالخزف على ارتفاع مترين على الأقل أو مطلية بمادة كثيفة ذات لون فاتح غير منفذة للسوائل ، سهلة التنظيف والتطهير .
* أن يتوفر بالمسابح المغطاة التنوير الكافي وجهاز لامتصاص البخار لتفادي الرطوبة .

الفصل 190 - يجب على مستغلي المسابح تطبيق الشروط الصحية التالية :

* تغيير مياه المسبح بصفة مستمرة مع توفير معدات لتصفيتها .
* توفير مضخاة مزح يمكن تعديلها لإضافة كمية محدودة من الكلور أو من المواد الكيميائية الأخرى المصادق عليها من طرف المصالح الصحية المعنية تسمح بتطهير وتصفية مياه السباحة باستمرار .
* مراقبة نسبة الكلور ودرجة الحموضة لمياه المسبح بصفة دورية إضافة إلى العينات التي تقع مراقبتها من طرف السلط الصحية المعنية ضمانا للمواصفات المعمول بها .
* تنظيف وتطهير بقية أجزاء المسبح في نهاية كل يوم كما يتعين التنظيف والتطهير الشامل مرة في الأسبوع وذلك باستعمال مواد مرخص فيها من طرف المصالح الصحية المختصة .
* غلق المسبح مرة في السنة على الأقل للقيام بعمليات التعهد والصيانة .

الفصل 191 - يمنع من السباحة كل شخص مصاب بأمراض جلدية كما يجب غلق المسبح كلما أثبتت الأبحاث الميدانية أو التحاليل المخبرية وجود مرض معدي قصد القيام بعمليات التطهير الضرورية تحت مراقبة السلط الصحية المعنية .

الباب الثاني : شروط إحداث وإستغلال مؤسسات الإستحمام

الفصل 192 - إضافة إلى تراتيب السلامة المعمول بها يجب أن تخضع أمثلة بناء محلات الإستحمام كالحمامات والأدواش العمومية إلى الموافقة المسبقة من طرف البلدية أو السلط الصحية المعنية .

الفصل 193 - يجب أن يتوفر بهذه المحلات الماء الجاري الصالح للشراب ولايجوز إستعمال مياه الآبار إلا بترخيص مسبق من طرف المصالح الصحية المعنية .

الفصل 194 - يجب تصريف المياه المستعملة بهذه المحلات في شبكة التطهير وفي صورة عدم توفر هذه الشبكة يمكن تصريف المياه المستعملة في حفر خندقية مرخص في إستعمالها من طرف المصالح الصحية المختصة مع الحرص على صيانتها وتفريغها بانتظام .

الفصل 195 - لا يرخص في تسخين مواقد هذه المحلات إلا بالمازوط أو بواسطة الكهرباء أو الغاز وبصفة عامة بمحروقات غير ملوثة مرخص في إستعمالها من طرف السلط الصحية المعنية .

ويمنع استعمال النفايات الملوثة كالمطاط والخرق والبلاستيك والبطاريات المستعملة ...إلخ لتسخين مواقد هذه المحلات .

كما يتعين توفير مدخنة لا يقل إرتفاعها عن ثلاثة أمتار بداية من سطوح المباني الأكثر علوا والمتواجدة في دائرة 25 متر من كل جهة وأن تكون مجهزة من الفوق بمصاصة من شأنها تأمين إستمرار السحب .

الفصل 196 . يجب أن تستجيب تهيئة هذه المحلات إلى الشروط الصحية التالية :

* أن تكون الأرضية مبلطة بمادة مانعة للإنزلاق غير قابلة للتعفن وغير منفذة للسوائل سهلة التنظيف والتطهير كما يتعين أن تكون هذه الأرضية ذات إنحدار درجته 3٪ كفيل بتوجيه المياه المستعملة نحو بالوعة ذات شباك مجهزة بمصص متصل بشبكة تصريف المياه المستعملة
* أن تكون الجدران مغلفة بالخزف أو مطلية بمادة كثيفة ذات لون فاتح غير منفذة للسوائل سهلة التنظيف والتطهير على إرتفاع مترين على الأقل.
* أن يتوفر بهذه المحلات التنوير الكافي وجهاز لامتصاص البخار لتفادي الرطوبة .
* أن تكون الأحواض المعدة لخزن الماء الساخن أو البارد مغلفة بالخزف أو مطلية بمادة كثيفة سهلة التنظيف والتطهير ومجهزة ببالوعة تسمح بتفريغها عند عمليات التنظيف .
* أن يكون خزان الماء محميا من جميع مصادر التلوث سهل التنظيف والتطهير .
* أن تستجيب أرضية وجدران بيوت الإستحمام الفردية (مطاهر وأدواش) لنفس المقتضيات المنصوص عليها آنفا وأن تحتوي على أحواض سهلة التنظيف والتطهير ومجهزة بالماء الجاري الساخن والبارد وببالوعة تسمح بتفريغها بعد كل استعمال .
* أن تتوفر بهذه المحلات دورات مياه بالعدد الكافي بمعدل 1 لكل عشرين شخص تستجيب لنفس الشروط المتعلقة بالأرضية والجدران كما يتعين تجهيزها بطرادة مياه (Chasse d'eau).

الفصل 197 . يجب على أرباب محلات الإستحمام والمتصرفين فيها تطبيق قواعد حفظ الصحة التالية :

* غسل القاعات بعد كل حصة عمل وتطهيرها بمادة مطهرة مرخص في استعمالها من طرف السلط الصحية المعنية .
* المحافظة على نظافة قاعات الإستراحة باستمرار كما يجب تطهير المفروشات مرتين في الأسبوع على الأقل مع استعمال مبيدات للحشرات والطفيليات مرخص في استعمالها من طرف السلط الصحية المعنية .
* غلق المحل نصف يوم في الأسبوع قصد تنظيف جميع الأجزاء وتطهيرها بصفة شاملة .
* تبييض محلات الإستحمام من الداخل والخارج سنويا مع القيام بأشغال الصيانة وتنظيف المداخن والقيام بعملية التطهير ورش المبيدات ضد الحشرات والطفيليات من طرف مؤسسة مرخص لها من طرف المصالح الصحية المعنية .

الفصل 198 . يجب على المالكين ووكلاء الحمامات تطبيق الإجراءات التالية :

* يحجر استعمال الأحواض المشتركة .
* يحجر تقديم الفوطة والمناشف والكاسة وشفرات الحلاقة للحرفاء .
* لا يجوز للمساديين (الطيابة) استعمال كاستهم الشخصية بل يتعين عليهم إستعمال كاسة الحريف .

الفصل 199 . يجب على المالكين ووكلاء الحمامات والأدواش توفير :

* صندوق مجهز بالمواد الضرورية للإسعافات الأولية .
* حاوية سميكة معطاة لجمع الفضلات .

الفصل 200 . يمنع من الإستحمام كل شخص مصاب بأمراض جلدية ، كما يجب غلق هذه المحلات كلما أثبتت الأبحاث الميدانية أو التحاليل المخبرية وجود مرض معدي قصد القيام بعمليات التطهير الضرورية تحت مراقبة السلط الصحية المعنية .

الباب الثالث : حفظ الصحة بالشواطئ

الفصل 201 . يمنع نصب الخيام والأكشاك بالشواطئ إلا بالمناطق المهيأة من طرف البلدية والمخصصة للغرض .

الفصل 202 . يتعين على المصطافين إلقاء الفضلات بالحاويات الموضوعة على ذمتهم من طرف البلدية .
ويمنع تصريف المياه المستعملة والفضلات بالشواطئ وكذلك أصطحاب الحيوانات وغسل الأواني والثياب والصوف وغيرها .

الفصل 203 . تخضع مياه الشواطئ الموجودة بالمناطق البلدية إلى تحاليل بكتريولوجية دورية .

العنوان الثالث عشر : تربية الحيوانات داخل المناطق البلدية

الباب الأول : تربية المواشي وجولانها

الفصل 204 . تمنع تربية المواشي بمختلف أنواعها (الضأن ، الماعز ، البقر ، الخنزير ، الخيول ... إلخ) داخل المنطقة البلدية بحدائق المنازل وساحاتها وسطوحها ودهاليزها باستثناء الإحتفاظ المؤقت بحيوانات المجزرة بمناسبة الإحتفالات الدينية والإحتفالات العائلية .

الفصل 205 . يحجر جولان الماشية بمختلف أنواعها بالطريق العام ويتعين نقل المواشي المعدة للذبح بواسطة وسائل نقل مخصصة للغرض نحو سوق الحيوانات أو إلى المسلخ البلدي .

الباب الثاني : تربية الدواجن والأرانب بالمناطق البلدية

الفصل 206 . تمنع تربية الدواجن والأرانب داخل المنازل والسطوح والشرفات والدهاليز بالعقارات المرجودة بالمنطقة البلدية .

الفصل 207 . لا يمكن تربية الدواجن والأرانب المعدة للإستهلاك العائلي بحدائق المنازل وأفنيتها إلا بترخيص مسبقا من طرف البلدية ويجب الحرص على تنظيف هذه الأماكن بصفة مستمرة .

الباب الثالث : جولان الكلاب داخل المناطق البلدية

الفصل 208 . وفقا لمقتضيات القرار المؤرخ في 13 أفريل 1985 المتعلق بمكافحة داء الكلب وبالإضافة للشروط الواردة بالفصلين المواليين يحجر جولان الكلاب بدون كمامة بكامل المنطقة البلدية ولا يمكن للرباط أن يعوض بأي حال الكمامة .

الفصل 209 . تقتل الكلاب السائبة أو تحجز بمستودع الحجز البلدي وتوضع على ذمة صاحبها لمدة لا تتجاوز 3 أيام وإذا لم يتم إسترجاعها يقع قتلها .

الفصل 210 . يوضع كل كلب سائب ملقح أو غير ملقح عض إنسانا أو حيوانا تحت الرقابة البيطرية لمدة 15 يوما بمستودع الحجز البلدي إنطلاقا من تاريخ العض ويعرض للفحص ثلاث مرات متتالية .

الفصل 211 . يجب تلقيح الكلاب التي بحوزة أصحابها ويتعين الإستظهار ببطاقة التلقيح .

الباب الرابع : تربية النحل داخل المناطق البلدية

الفصل 212 . يمنع تربية النحل داخل المناطق البلدية .

العنوان الرابع عشر : مقاومة الحشرات

الفصل 213 . يجب على المالكين والمتصرفين والوكلاء والشركاء أو من يمثلهم وكذلك المؤسسات العمومية والخاصة أصحاب الأراضي البيضاء أو الأراضي المبنية أو العمارات وتوابعها أو المخازن أن يحترموا الشروط الصحية المنصوص عليها بالفصول الموالية :

الفصل 214 . يحجر الإبقاء على تجمعات المياه الراكدة بجميع المحلات والأراضي المبنية أو البيضاء حتى لا تكون مآوي ليرقات البعوض .

الفصل 215 . يتعين اتخاذ جميع الإجراءات والوسائل الضرورية للقضاء على توالد ونمو يرقات البعوض بتجمعات المياه التي يستحيل تغطيتها أو تجفيفها وذلك بالطرق المصادق عليها من طرف البلدية أو السلط الصحية المعنية ويمكن للمؤسسات المرخص لها من طرف وزارة الصحة العمومية القيام بهذه العمليات .

الفصل 216 . يتعين على المالكين لخزانات مياه أو أحواض أوآبار أومواجل أو صهاريج لخزن الماء ، تغطيتها بناموسيات كثيفة لا يتجاوز عرض ثقبها 1,5 ملليمتر أو معالجتها بسكب زيت الشمع (Huile de paraffine) على سطح الماء .

الفصل 217 . يجب على مالكي الخنادق المبنية أو آبار تجميع الفواضل البشرية وبصفة عامة جميع الأنماط للصرف الصحي ، المهجورة تفريغها وتطهيرها كما يتعين ردمها فيما بعد .

الفصل 218 . يجب على أصحاب البناءات من عمارات ومنازل التي تحتوي على دهاليز يمكن أن تغمرها المياه القيام بالأشغال الضرورية لتفادي ركود المياه .
كما يتعين تفريغها كلما غمرتها المياه ثم تنظيفها وتطهيرها وتجفيفها .

الفصل 219 . يجب على أصحاب هذه الدهاليز صيانة جميع قنوات المياه العابرة بها وتجديدها كلما اقتضى الحال .
كما يتعين تجهيز نوافذ التهوئة بناموسيات .

الفصل 220 . يجب على أصحاب القراعات الصحية :

* العمل على تسوية إنحدار الأرضية بمقدار 3٪ يسمح بسيلان المياه نحو بالوعة .
* تجنب حدوث كل تسرب مياه أو تكاثر رطوبة من شأنه أن يتسبب في خلق مآوي للبعوض .
* العمل على صيانة جميع قنوات المياه العابرة بهذه القراعات وتجديدها كلما إقتضى الحال .
* التخلص الفوري من المياه الراكدة الناتجة عن أشغال الصيانة أو تفريغ القنوات .
* تجهيز نوافذ التهوئة بناموسيات .

الفصل 221 . يجب على أصحاب المحلات أو وكلائها ردم الآبار والدهاليز المهجورة .

الفصل 222 . يجب أن يكون قاع بالوعات المياه مسطحا يمنع ركود المياه ويأمن تصريفها التام .

الفصل 223 . يحجر ربط قنوات تصريف المياه المستعملة بقنوات تصريف مياه الأمطار .
كما يحجر تصريف المياه المستعملة بالأودية ومجاري مياه الأمطار والخنادق المكشوفة .

الفصل 224 . يجب على المالكين والمتسوغين لأراضي فلاحية صيانة السواقي والقنوات ومجاري المياه والخزانات بصفة تمنع ركود المياه للقضاء على كل مآوي توالد البعوض .

الفصل 225 . يجب على مقاولي الأشغال العمومية والخاصة إجتناب خلق مآوي ليرقات البعوض عند إنجاز الأشغال أو بعد إنتهائها .

الفصل 226 : يلغى العمل باحكام القرار البلدي المؤرخ في 66/6/15 والمصادق عليه من قبل سلطة الاشراف في 1966/7/4 والمتعلق بضبط التراتيب الصحية بداية مصادقة سلطة الاشراف على هذا القرار الذي يدخل حيز التطبيق مكانه ،

الفصل 227 : الكاتب العام للبلدية ومراقبي التراتيب ورؤساء مراكز الامن بالمنطقة وقابض المالية محتسب البلدية مكلفون كل فيما يخصه بتنفيذ احكام هذا القرار بداية من مصادقة سلطة الاشراف عليه ،

المحرر في 05 جوان 1993

رئيس البلدية

عبد الجواد

وزارة الداخلية
بلدية المجاز

وزارة الداخلية
وكالة صفاقس

اطلعت ووافقت
صفاقس في 15 جوان 1993
عن الوالي وباذن منه
الكاتب العام
محمود بن حنيني