

المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

لائحة

مصانع البسكويت

هـ ١٤٢٦

م ٢٠٠٠

٢٤٤٤/١٤٢٦ : رقم الإيداع

٣ - ٤٨ - ٧١٠ - ٩٩٦٠ : ردمك

١٤٢٦/٤٤٤ : رقم الإيداع

٣ - ٤٨ - ٧١٠ - ٩٩٦٠ : ردمك

١ - السعودية ، وزارة الشؤون البلدية والقروية - قوانين وتشريعات
٢ - البلدية - قوانين وتشريعات - السعودية أ - العنوان
ديوي ٣٥٤,٩٥٣١٥٩٨٠٢٦ ١٤٢٦/٤٤٤

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

تقديم

انطلاقاً من توجيهات خادم الحرمين الشريفين رئيس مجلس الوزراء، وصاحب السمو الملكي ولي العهد نائب رئيس مجلس الوزراء ورئيس الحرس الوطني - القاضي بضرورة العمل الجاد والمكثف لرفع مستوى الأداء، بما في ذلك تحديث اللوائح والأنظمة لتواكب ما تشهده المملكة العربية السعودية من تقدم وتطور، وتسليح أحدث ما يتوصل إليه العالم، مستفيدين في ذلك من تجارب الدول المتقدمة، ونظراً لمسؤولية وزارة الشؤون البلدية والقروية تجاه صحة وسلامة المستهلك (فيما يقع في نطاق اختصاصها من مهام وواجبات)، ووفق ما حدده نظام البلديات والقرى الصادر بقرار مجلس الوزراء رقم (٥/م) وتاريخ ١٣٩٧/٢/٢١ هـ حيث جاء بالمادة (٤٨) من الباب الخامس من ذات النظام ما نصه: (يصدر وزير الشؤون البلدية والقروية اللوائح والتعليمات التنفيذية لهذا النظام...).

فإن الوزارة تقوم بمراجعة شاملة لجميع اللوائح والأنظمة بشكل عام، وتركز بشكل خاص على أنظمة وتعليمات صحة البيئة والصحة العامة، هادفة من ذلك لمراجعتها والعمل على تحديثها وتطويرها، وانتهت في هذا المجال إلى إعادة صياغتها وإضافة ما استجد، وبعد مراجعة لما هو مطبق في الدول المتقدمة.

إن هذه اللوائح تهدف بالدرجة الأولى للمحافظة على صحة وسلامة المستهلك، ويعنى بتطبيقها المستثمرون في مجال الأنشطة ذات العلاقة بالصحة العامة، ويشرف على تطبيقها الجهات المختصة من هذه الوزارة وفروعها. ولذا فإن هذه العناصر الثلاثة مسؤولة مسؤولية كاملة عن تطبيقها، ويحتم الأمر عليها جميعاً التعاون لتحقيق الهدف من إصدارها.

نسأل الله - سبحانه وتعالى - أن ينفع بهذا الجهد، وأن يُحَقِّق أهدافه.. إنه خير مسؤول.

والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته

متعب بن عبد العزيز

وزير الشؤون البلدية والقروية

أهداف اللائحة

يعتبر البسكويت من الأغذية ذات القيمة الغذائية العالية كما أنه يمد الجسم بالطاقة لاحتوائه على المواد الكربوهيدراتية (السكريات) والمواد الدهنية. وحتى يؤدي فوائده على أحسن وجه ويستفاد من جميع عناصره الغذائية ينبغي المحافظة على سلامته وحمايته من التلوث والفساد. لذلك قامت الوزارة بإصدار «لائحة مصانع البسكويت» بهدف تقديم بسكويت صحي وصالح للاستهلاك الآدمي، إلى جانب الوقاية من الأمراض التي يسببها البسكويت الملوث.

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

إن وكالة الوزارة للشؤون البلدية في الوقت الذي تطالب فيه مزاولي هذا النشاط بالالتزام بما ورد في هذه اللائحة للمحافظة على سلامة الإنسان وصحته، لتتطلع إلى التفاعل معها بإبداء الآراء والمقترحات من خلال موقع الوزارة على الإنترنت: www.momra.gov.sa

والله ولي التوفيق،،،

وكيل الوزارة للشؤون البلدية

محمد بن علي آل الشيخ

الفهرس

٨	الباب الأول: المجال والتعاريف
٨	(مادة ١): المجال
٨	(مادة ٢): التعاريف
١٣	الباب الثاني: الاشتراطات العامة
١٣	(مادة ٣): عام
١٣	(مادة ٤): الموقع والمساحة
١٤	(مادة ٥): المباني
١٥	(مادة ٦): الطرق وممرات السير الداخلية
١٥	(مادة ٧): مواقع تداول المواد الأولية والمنتجات النهائية
١٨	(مادة ٨): المرافق والخدمات
٢٢	(مادة ٩): أقسام المصنع
٢٧	(مادة ١٠): التجهيزات
٢٨	(مادة ١١): التشغيل والصيانة
٢٩	(مادة ١٢): الأمان والسلامة
٣٠	الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة
٣٠	(مادة ١٣): عام
٣٠	(مادة ١٤): المواد الأولية
٣٢	(مادة ١٥): التصنيع

- ٣٢ (مادة ١٦): المنتج النهائي
- ٣٢ (مادة ١٧): التعبئة
- ٣٣ (مادة ١٨): التخزين والنقل
- ٣٤ (مادة ١٩): النظافة العامة
- ٣٥ (مادة ٢٠): الترخيص
- ٣٥ (مادة ٢١): سجل الرقابة الصحية

الباب الرابع: العاملون

- ٣٦ (مادة ٢٢): استخراج الشهادات الصحية
- ٣٧ (مادة ٢٣): صلاحية الشهادة الصحية
- ٣٧ (مادة ٢٤): الأمراض المعدية والإصابات
- ٣٨ (مادة ٢٥): المظهر والسلوك الشخصي
- ٣٩ (مادة ٢٦): التدريب على الشؤون الصحية
- ٣٩ (مادة ٢٧): الاحتياطات الخاصة بالزائرين

الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة

- ٤٠ (مادة ٢٨): مراقبة تنفيذ اللائحة

الباب الأول

المجال والتعاريف

(مادة ١): المجال

تسري بنود هذه اللائحة على مصانع البسكويت بأنواعه وأشكاله المختلفة.

(مادة ٢): التعاريف

في تطبيق بنود هذه اللائحة يقصد بالمصطلحات التالية المعاني المبينة أمام كل منها:

البسكويت:

منتج غذائي معد أساساً من دقيق القمح ومادة دهنية غذائية وملح الطعام والماء مع أو بدون إضافة بعض المكونات الاختيارية.

المواد الخام:

هي مجموعة المواد الأولية أو الوسيطة التي ترسل بمفردها أو مع بعضها في تصنيع منتج نهائي معين خلال عدد من العمليات التصنيعية المتتالية.

العبوة:

أي غلاف يحمي ويحوي المادة الغذائية المعده للبيع كوحدة واحدة مستقلة، ويعتمد شكل هذا الغلاف والمادة المصنوعة منه على طبيعة المادة الغذائية المعبأة داخله.

التعبئة والتغليف :

يقصد بها وضع المادة الغذائية في عبوة مناسبة تتيح عرضها للمستهلك طبقاً لطبيعتها على أن تحمل البيانات المطلوبة طبقاً لمواصفة البطاقة الغذائية .

بطاقة المادة الغذائية :

أي رقعة أو شيء تصويري أو وصفي سواء كان مكتوباً أو مطبوعاً أو معلماً بحروف بارزة ملحق بوعاء الغذاء أو تابع أو مصاحب له .

الغذاء:

مجموع الأطعمة والمشروبات القابلة للأكل أو الشرب عدا الدواء.

تداول الأغذية:

نقل أو استلام أو تجهيز أو تحضير أو تقديم أو تصنيع أو تخزين أو عرض المواد الغذائية بقصد البيع.

متداول الأغذية:

أي شخص يتعامل بشكل مباشر أو غير مباشر مع الأغذية المعبأة أو غير المعبأة أو مع المعدات أو الأدوات الغذائية أو مع الأسطح الملامسة للأغذية. وبذلك يكون مطالباً بالامتثال لتطبيق شروط سلامة الأغذية.

الغذاء الآمن:

الغذاء الخالي من العيوب والغير ملوث بالأحياء الدقيقة الممرضة أو سمومها التي تفرزها، والخالي من الحشرات أو أجزائها، والمحتفظ بجميع خواصه الحسية والظاهرية وبكامل قيمته الغذائية.

سلامة الأغذية:

ضمان أن لا تتسبب الأغذية في الإضرار بالمستهلك عند إعدادها أو تناولها طبقاً للاستخدام المقصود منها.

صلاحية الأغذية:

ضمان أن تكون الأغذية مقبولة للاستهلاك الآدمي طبقاً للاستخدام المقصود منها.

سلسلة الغذاء:

مجموعة العمليات التي تتعرض لها المادة الغذائية الأولية بداية من استلامها وحتى الاستهلاك النهائي، وتشمل الاستلام، التخزين، التجهيز، التصنيع، الخدمة، وإدارة المخلفات.

التسمم الغذائي:

حالة مرضية حادة تنشأ عن تناول طعام ملوث بأحد مسببات التسمم الغذائي (ميكروبات أو سمومها - عناصر معدنية سامة - مبيدات حشرية - ملوثات كيميائية).

نظام الهاسب: HACCP (تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة) (Hazard Analysis and Critical Control Points "HACCP")

نظام تحليل مصادر الخطر المختلفة (حيوي - كيميائي - طبيعي) وتحديد نقاط التحكم الحرجة لضمان السلامة الغذائية من خلال التعرف على مصادر الخطر التي لها تأثير على سلامة الغذاء والماء وتقييمها والسيطرة عليها من بداية سلسلة الغذاء وحتى الاستهلاك النهائي لأي منتج غذائي.

مصدر الخطر:

يعني وجود مصدر تلوث غير مقبول ذي طبيعة حيوية (كتكاثر الأحياء الدقيقة) أو كيميائية (مركبات عضوية أو مبيدات) أو فيزيائية (أجسام غريبة أو حشرات أو أتربة) تؤثر على سلامة الغذاء أو تسبب فساده أو إنتاج سموم به أو تكوين نواتج أخرى غير مرغوبة.

نقطة التحكم الحرجة:

النقطة التي يمكن عندها التحكم في مصدر الخطر مهما كان نوعه.

الاشتراطات الصحية:

مجموعة من الضوابط الواجب توافرها في المنشآت التي لها علاقة بإنتاج المواد الغذائية أو المياه.

متطلبات التصنيع الجيد: ("GMP" Good Manufacture Practices)

مراعاة كافة اشتراطات الجودة وتوكيدها من درجة حرارة ورطوبة ونظافة خلال جميع مراحل التصنيع.

الصناعات الغذائية:

مجموعة الخطوات التي تتعاقب بغرض تحويل مادة أولية أياً كانت إلى منتج أكثر صلاحية للاستخدام بواسطة الإنسان، بصرف النظر عن الغرض النهائي لإنتاج هذا المنتج.

النظافة:

إزالة المواد الغير مرغوب فيها مثل الأتربة وبقايا الأغذية والقاذورات والدهون وغيرها من المواد الكريهة.

التلوث:

تعرض الأغذية أو المياه أو البيئة المحيطة بهما للملوثات المختلفة.

الملوثات:

أي مواد غريبة عن الغذاء لا تضاف إليه عن قصد (حيوية أو كيميائية أو غير ذلك)، لكنها تنتقل إليه من الوسط أو البيئة المحيطة، وتضرر سلامة الغذاء أو صلاحيته.

التطهير:

خفض أعداد الكائنات الحية الدقيقة الموجودة بالبيئة المحيطة بالغذاء أو المياه إلى المستوى المأمون الذي لا يضر بسلامتهما أو صلاحيتهما وذلك باستخدام المواد الكيميائية المصرح باستخدامها أو بالطرق الفيزيائية.

التعقيم:

معاملة المادة بغرض القضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة الملوثة لها (الميكروبات). ويتم التعقيم بالمعاملة الحرارية أو بإحدى طرق التعقيم الأخرى.

التجهيزات:

يقصد بها جميع الاحتياجات الضرورية للمنشأة لتتلائم مع طبيعة نشاطها سواءً كانت هذه المنشأة غذائية أو لها علاقة بالصحة العامة.

الترخيص:

وثيقة خاصة بالنشاط تصدر من البلدية المختصة تجيز تشغيل ومزاولة العمل (النشاط) في المنشآت الغذائية أو الغير غذائية بعد استيفاء جميع الاشتراطات المطلوبة. ويسري الترخيص لمدة زمنية محددة يلزم تجديده بعدها.

الباب الثاني

الإشتراطات العامة

(مادة ٣): عام

تعتبر المواد من ٤ إلى ١٢ اشتراطات عامة يجب توفرها لمنح ترخيص التشغيل ومزاولة العمل.

(مادة ٤): الموقع والمساحة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يكون في منطقة غير معرضة بشكل مباشر أو غير مباشر لأي مصدر للتلوث.
- ٢ - يكون بعيداً عن أي منشأة صناعية أخرى غير غذائية ذات تأثير سلبي على البيئة.
- ٣ - ألا يكون له تأثير سلبي على البيئة المجاورة .
- ٤ - ألا يتسبب في إحداث إضرار أو إزعاج للمجاورين .
- ٥ - ألا يتعارض مع الاشتراطات البلدية واستخدامات الأرض.
- ٦ - أن تتوفر به مصادر المياه والطاقة.
- ٧ - توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي.
- ٨ - تتناسب المساحة مع حجم العمل وكمية الإنتاج.
- ٩ - يمنع منعاً باتاً اتصال المصنع بمصنع آخر ما لم ينص على ذلك صراحة في ترخيص أي منهما .

- ١٠ - يمنع منعاً باتاً التغيير في مساحة المصنع بالزيادة أو النقص مع عدم تغيير غرض الاستعمال إلا بعد أخذ موافقة الجهة المختصة.

(مادة ٥): المباني

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يسمح التصميم الداخلي بسهولة انسياب وتسلسل الخطوات الإنتاجية بدءاً من مرحلة استلام المواد الأولية حتى مرحلة الإنتاج النهائي، بحيث يكون الانسياب في اتجاه واحد لضمان سلامة المنتج.
- ٢ - تكون من الطوب والأسمنت المسلح أو ما مائلها من حيث الجودة أو المظهر وفقاً للأصول الفنية المتعارف عليها وطبقاً للنظام المعمول به.
- ٣ - يمنع منعاً باتاً استخدام الأسبستوس (Asbestos) أو أي مادة يدخل في تركيبها أو أي مادة ضارة.
- ٤ - يسمح التصميم بإجراء عمليات النظافة والتطهير بسهولة، ويُسهّل عمليات الإشراف اللازمة لضمان جودة المنتج.
- ٥ - تكون المواد المستخدمة في التشطيبات (الدهانات والسيراميك... إلخ) سهلة التنظيف والتطهير ولا تنقل أي مواد غريبة للغذاء.
- ٦ - لا تسمح بدخول وإيواء الحشرات والهوام والقوارض والحيوانات الضارة والأليفة وملوثات البيئة مثل الدخان والأتربة والغبار وخلافه.
- ٧ - تركيب المعدات الثابتة على مسافات مناسبة من الجدران بحيث تسمح بالتنظيف المستمر حولها.
- ٨ - وجود فصل واضح بين العمليات الإنتاجية التي يمكن أن تؤدي إلى التلوث الخلطي والمتبادل، وذلك باستعمال الحواجز أو تغيير المواقع أو بأي وسيلة فعالة أخرى.

- ٩ - تكون درجة الحرارة داخلها ملائمة حسب متطلبات التصنيع الجيد
("Good Manufacture Practices "GMP").
- ١٠ - تكون استراحة العمال ودورات المياه معزولة تماماً عن مناطق تداول الأغذية ولا
تفتح عليها بشكل مباشر.
- ١١ - يسمح تصميم المنشأة بالسيطرة على عمليات الدخول والخروج.

(مادة ٦): الطرق وممرات السير الداخلية

يجب مراعاة ما يلي:

- ١ - تكون ذات أسطح قوية ومناسبة لسير وسائل النقل.
- ٢ - تتوفر بها وسائل الصرف المختلفة والملائمة لتأمين عملية التنظيف.

(مادة ٧): مواقع تداول المواد الأولية والمنتجات النهائية

يجب توافر الاشتراطات التالية:

(٧-١) الأرضيات:

تكون من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة له، سهلة التنظيف والغسل، ومن مواد لا تتأثر
بالمُنظفات الصناعية، وتكون ذات سطح مستوٍ خالٍ من التشقق والحفر، وتصمم بميل
خفيف تجاه فتحات الصرف الصحي. ويفضل أن تكون من البلاط أو السيراميك الخشن
عالي المقاومة للتآكل أو من الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة عالية
المقاومة.

(٧-٢) الجدران:

- أ - تكون ملساء وخالية من الشقوق والمواد السامة ومقاومة للماء وغير ماصة وقابلة للغسل والتطهير وذات ألوان فاتحة بقدر الإمكان، ويفضل أن تكسى بالبلاط القيشاني أو السيراميك الأبيض اللون والجيد للصق.
- ب - تكون بارتفاع مناسب لعمليات الإنتاج ويتناسب مع تصميم المعدات.
- ج - تحتوي على العدد المناسب من الفتحات والذي يمثل ٦/١ مساحة الأرضية لتأمين التهوية والإضاءة الطبيعية.
- د - تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة ويفضل أن يكون بها استدارة أو ميل بزاوية ٤٥ درجة ليسهل تنظيفها وتطهيرها ومنع تراكم الملوثات والأتربة.

(٧-٣) الأسقف:

- تدهن بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات.

(٧-٤) النوافذ:

- أ - تكون مصممة بحيث تحول دون تراكم الأتربة والملوثات ويفضل أن تكون قابلة للفتح لتأمين التهوية الطبيعية.
- ب - تصنع من الألمنيوم والزجاج أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ وتكون سهلة التنظيف.
- ج - يركب عليها سلك شبكي ضيق مصنع من مادة غير قابلة للصدأ، ويكون قوي التحمل لمنع دخول الحشرات والقوارض.
- د - يمكن فك وتركيب النوافذ غير القابلة للفتح بسهولة للتنظيف والصيانة.
- هـ - تكون عتبات النوافذ من الداخل مائلة لمنع استخدامها كأرفف.

و - يكون ارتفاعها عن سطح الأرض ملائماً بحيث لا تكون قريبة أو بعيدة، ويفضل أن تكون في الثلث الأخير من ارتفاع الجدران.

(٧-٥) الأبواب:

- أ - تكون محكمة وذاتية الإغلاق وبشكل وحجم مناسبين وذات أسطح ملساء ليسهل تنظيفها.
- ب - تصنع من الألمنيوم والزرجاج أو من أي مادة أخرى غير قابلة للصدأ، بحيث تكون غير منفذة للماء.
- ج - لا تفتح بطريقة مباشرة إلى خارج المبنى أو إلى أماكن خارجية تشكل مصدراً من مصادر التلوث مثل أماكن المواد الخام الأولية ودورات المياه، وتكون محكمة الإغلاق وبحالة جيدة وصالحة دائماً للاستخدام.
- د - يزود المبنى بأبواب للطوارئ تفتح مباشرة للخارج وتكون محكمة الغلق، حيث يتم استخدامها فقط في حالة الضرورة.
- هـ - تزود الأبواب بستائر هوائية لمنع دخول الحشرات الطائرة.
- و - تزود مداخل الأبواب بمفاطس أرضية بها محلول مطهر لتطهير الأحذية عند الدخول.

(٧-٦) الدرج (السلام) والمصاعد والهياكل المساعدة (في حالة وجودها):

- أ - السلامة: تكون من الرخام أو الجرانيت أو الموزايكو القوي الأملس ليسهل تنظيفها.
- ب - المصاعد: تكون من الصلب الغير قابل للصدأ أو من الحديد المطلي بدهان مانع للصدأ، ويحافظ على نظافتها وتطهيرها باستمرار.
- ج - ألا يؤدي موقع مجاري تصريف النفايات وتصميمها إلى تلويث الأغذية وأن تزود بفتحات للتنظيف.

مادة ٨): المرافق والخدمات

(٨-١) المورد المائي:

يجب أن يكون آمناً وتتوفر فيه الاشتراطات التالية:

- ١ - يوفر المياه بكميات كافية تحت ضغط ودرجة حرارة مناسبين، ويكون من مورد بعيد عن أي مصدر من مصادر التلوث وعن الصرف الصحي وصالح للاستهلاك الآدمي بناءً علي تحاليل مخبرية معتمدة.
- ٢ - توفير الوسائل المناسبة لتخزين وتوزيع المياه مثل الخزانات الأرضية أو العلوية والتي يجب أن تكون بعيدة تماماً عن مصادر التلوث، وأن تكون الخزانات العلوية أسطوانية الشكل ومصنعة من الفيبرجلاس أو من مواد غير قابلة للصدأ وسهلة التنظيف ومستوفية لكافة الاشتراطات الصحية، وتؤخذ منها المياه من خلال شبكة مواسير مصنوعة من الحديد المجلفن أو الصلب الغير قابل للصدأ أو البلاستيك ومطابقة للمواصفات والاشتراطات الصحية.
- ٣ - في حالة وجود شبكة مياه غير صالحة للشرب تستخدم في أغراض الغسل والتنظيف، يجب أن تكون مستقلة ومنفصلة تماماً عن شبكة مياه الشرب وتُميز مخارجها بطلاء ذي لون خاص. كما يجب التأكد من عدم وجود أي توصيلات مشتركة بين الشبكتين. ولا يسمح بعمل أي توصيلات للإمداد بمياه الشرب من شبكة المياه الغير صالحة للشرب والتي يجب أن يسمح تصميمها بجريان المياه في اتجاه واحد.

(٨-٢) الصرف الصحي:

يجب توافر الاشتراطات التالية عند التخلص من المياه العادمة أو الصرف الصحي:

- ١ - توفر شبكة داخلية للصرف للتخلص من المياه العادمة.
- ٢ - تزويد خطوط الصرف بخزانات ترسيب للتخلص من الفضلات الصلبة قبل تصريف المياه على الشبكة العمومية للصرف الصحي.

- ٣ - تكون خطوط الصرف بحجم يسمح بالتخلص من الأحمال القصوى للمنشأة.
- ٤ - لا يسمح تصميم وتركيب هذه الخطوط بتلويث مصدر مياه الشرب وشبكات التوزيع، ويفضل أن يكون اتجاه الصرف عكس اتجاه خط الإنتاج.
- ٥ - فصل مواسير صرف المياه العادمة عن خطوط تصريف دورات المياه والحمامات ومغاسل الأيدي.

(٨-٣) التوصيلات الكهربائية:

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - تكون نوعية الأسلاك والمواسير الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- ٢ - تتناسب قطاعات الأسلاك مع الأحمال الكهربائية.
- ٣ - تشغل الأسلاك حيزاً لا يزيد عن نصف مساحة مقطع المواسير.
- ٤ - فصل دوائر الإنارة عن دوائر المآخذ الكهربائية العادية (للأحمال حتى ١٥ أمبير) ومآخذ القوى (للأحمال أعلى من ١٥ أمبير)، على أن تكون دوائر القوى مستقلة.
- ٥ - تنفذ جميع التوصيلات الكهربائية طبقاً للمواصفات الفنية القياسية المقررة توفيراً للحماية الكافية للعاملين.
- ٦ - تكون وحدات الإضاءة المستخدمة ضد تسرب الأتربة والأبخرة وضد الانفجار.
- ٧ - تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث خامات التصنيع ونوعيات المفاتيح الأوتوماتيكية وكافة المكونات الأخرى.
- ٨ - تزود الشبكة الكهربائية بنظام للتأريض (Earthing) لتجنب مخاطر الصعق الكهربائي.
- ٩ - يفضل توفير مولد كهربائي ذي قدرة تتناسب مع أحمال التشغيل لاستخدامه في حالة انقطاع التيار الكهربائي.

(٨-٤) الإضاءة:

يجب توفير كل من الإضاءة الطبيعية والصناعية في جميع أنحاء المنشأة على أن لا تغير الإضاءة الصناعية في استعمالها من طبيعة الألوان، وعلى ألا تقل شدة الإضاءة في المنشأة عن الحدود الموضحة بالجدول التالي:

شدة الإضاءة المطلوبة في الأماكن المختلفة بالمنشأة

المكان	شدة الإضاءة (لكس)	المكان	شدة الإضاءة (لكس)
المكاتب	١١٠ - ١٨٥	التغليف	٧٥ - ١١٠
دورات المياه	١١٠	الفرز والفحص	٣٧٠
المختبرات	١٨٥ - ٢٢٠	المستودع	١١٠ - ١٥٠
منطقة الاستلام	١٨٥ - ٢٦٠	صالة التصنيع	١٨٥ - ٢٢٠
المدخل	٤٠ - ١١٠	رصيف الشحن	٧٥

(٨-٥) التهوية:

يجب توفير التهوية الطبيعية والصناعية لمنع ارتفاع درجة الحرارة وتكاثر الأبخرة وتراكم الغبار والأتربة، ولإزالة الهواء الملوث. وأن يكون اتجاه الهواء من المواقع النظيفة إلى المواقع الملوثة وليس العكس. مع تزويد فتحات التهوية بشبكة من السلك أو أية أغطية واقية أخرى؛ على أن تكون مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ سهلة الفك والتركيب لسهولة التنظيف.

(٨-٦) دورات المياه ومغاسل الأيدي وأماكن الاستحمام وأماكن تغيير الملابس:

يلزم توفير عدد مناسب من دورات المياه ومغاسل الأيدي والحمامات يتناسب مع عدد العاملين بالمنشأة وفقاً للجدول التالي، كما يجب توفر أماكن كافية ومناسبة لتغيير ملابس العاملين وفي مواقع ملائمة تكون بعيدة تماماً عن صالات الإنتاج ولا تتفتح عليها مباشرة وتكون مزودة بعدد كاف من الخزائن المغلقة.

عدد المراحيض ومغاسل الأيدي وأماكن الاستحمام بالنسبة لعدد العمال

عدد العمال في الوردية	عدد المراحيض	عدد مغاسل الأيدي	عدد أماكن الاستحمام
أقل من ١٠	٢	٢	٢
من ١١ إلى ٢٠	٤	٤	٤
من ٢١ إلى ٤٠	٦	٦	٦
من ٤١ إلى ٦٠	٨	٨	٨
من ٦١ إلى ٨٠	١٠	١٠	١٠
من ٨١ إلى ١٠٠	١٢	١٢	١٢
أكثر من ١٠٠	مرحاض ومغسلة يد وحمام لكل ١٠ عمال		

ويجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - فصل المراحيض عن مغاسل الأيدي وأماكن الاستحمام بأبواب ذاتية الإغلاق محكمة من الألمنيوم أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ.
- ٢ - توفر التهوية المناسبة والإضاءة الجيدة في هذه الأماكن.
- ٣ - يزود كل مرحاض بمروحة شفط وصندوق طرد (سيفون) وشطاف.
- ٤ - تزود مغاسل الأيدي بالماء الساخن والصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة وبالمناشف الورقية وجهاز التجفيف بالهواء الساخن ووعاء للتنفايات.
- ٥ - أن تكون صنابير مياه المغاسل من النوع الذي يعمل ذاتياً أو بالقدم لتجنب تلوث الأيدي.

(٧-٨) مغاسل الأيدي بصالات الإنتاج:

يجب أن تزود صالات الإنتاج بالعدد الكافي والمناسب من مغاسل الأيدي في الأماكن المناسبة حسب حاجة وظروف التصنيع وذلك لتطهير الأيدي على أن تجهز المغاسل بالماء الساخن والبارد ومواد التنظيف والتطهير وجهاز تجفيف بالهواء الساخن. واستخدام المناشف الورقية فقط للتجفيف والتي يجب توفير العدد الكافي منها، مع توفير سلة للنفايات للتخلص من المناشف بعد استعمالها. على أن توصل خطوط التصريف للمغاسل بخطوط المياه العادمة للمنشأة.

(٨-٨) أوعية تجميع النفايات والمواد غير الصالحة للاستخدام:

- ١ - توفير العدد المناسب من أوعية النفايات والمواد غير الصالحة للاستخدام، على أن تكون هذه الأوعية محكمة القفل وذاتية الإغلاق بحيث تمنع وصول الحشرات والقوارض لما بداخلها من نفايات تجنبا لتلوث المواد الغذائية أو مياه الشرب أو المباني.
- ٢ - تصنع أوعية النفايات من مواد غير منفذة للسوائل ومانعة للتسرب أو تكون من النوع الذي يستعمل لمرة واحدة.

(مادة ٩): أقسام المصنع

يقسم المصنع داخلياً إلى سبعة أقسام، وذلك على النحو التالي:

١. القسم الإداري:

قسم ملحق إما عبارة عن مبنى مستقل أو جزء منفصل من أجزاء المصنع يحتوي على المكاتب الإدارية للوظائف المختلفة التي تضمن حسن سير العمليات الإدارية، بشرط ألا يتصل هذا المبنى اتصالاً مباشراً بصالة الإنتاج.

٢. قسم استقبال المواد الخام (الأولية):

يقع في مقدمة المصنع على أن يكون لديه باباً مستقلاً وأن يجهز بمجموعة من الأدوات

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

٣. قسم التصنيع

يراعى في هذا القسم كل ما ورد بالمادة رقم (٧) من هذه اللائحة.

ويتكون هذا القسم من الأجزاء التالية:

أ- غرفة لغسيل الأدوات والمعدات والأواني:

تزود هذه الغرفة بأحواض للغسيل من مادة غير قابلة للصدأ على أن تزود بالماء البارد والساخن ومواد التنظيف ومكان مناسب لتجفيف المعدات والأدوات والأواني بعد الغسل.

ب- غرفة المعجن:

يجب أن تتوفر فيها الاشتراطات التالية:

- ١ - تزود بمنخل للدقيق.
- ٢ - تزود بمعجن آلي أو بعدد من المعاجن الآلية ذو سعة (أو ساعات) مناسبة.
- ٣ - تزود بمرشح (فلتر) ضغط يحتوي على عدد من الشمعات أعلى المعجن مباشرة لتتقية المياه المستعملة.
- ٤ - تفصل تماماً عن بقية قسم التصنيع بأبواب ذاتية الإغلاق وتكسى حوائطها بالكامل ببلاط القيشاني أو السيراميك الأبيض اللون.
- ٥ - تغطي جميع فتحات التهوية والإضاءة بضلف خارجية من السلك الضيق وداخلية من الزجاج لفلقها عند الضرورة.
- ٦ - استخدام نظم التهوية الميكانيكية المغلقة ويمنع منعاً باتاً استخدام التكييف الصحراوي في هذه الغرفة.

ج - صالة التشكيل :

وفيها يتم تشكيل البسكويت بالصورة النهائية ويجب أن تتوفر فيها الاشتراطات التالية:

- ١ - ضرورة نقل العجينة من غرفة العجن إلى صالة التشكيل بطريقة مأمونة تمنع تلوثها.
- ٢ - تصنع جميع ماكينات التشكيل والفورمات المستخدمة فى التشكيل من مواد لا تحتوي على معادن سامة وتكون سهلة التنظيف.
- ٣ - تزود الصالة بسير ناقل للبسكويت المشكل إلى أفران التسوية والخبز الذى يجب أن يصنع من مواد قوية التحمل سهلة التنظيف غير قابلة للصدأ.
- ٤ - تزود ماكينات التشكيل بنظام لاسترجاع العجين الزائد لإعادة استخدامه في عجنه جديدة.

د - صالة الخبز والتسوية:

يجب أن يتوافر فيها ما يلي:

- ١ - تزود بفرن تسوية البسكويت بطول مناسب على أن يزود بسير معدني يتحرك داخل الفرن ويمكن التحكم في سرعته للتحكم في زمن التسوية كما يمكن التحكم في درجة حرارة الفرن.
- ٢ - تعمل هذه الأفران بالكهرباء أو الغاز الطبيعي فقط.
- ٣ - يزود الفرن بمدخنة تعلو بمقدار ٢ متر على الأقل عن مباني المنشأة.
- ٤ - تتركب مراوح شفط لتجديد الهواء ومنع تراكم الأدخنة.
- ٥ - يتصل نهاية فرن التسوية بسير تهوية البسكويت بطول مناسب ويمكن التحكم في سرعته للتحكم في زمن التهوية.
- ٦ - تكسى جميع حوائط هذه الصالة بالبلاط القيشانى أو السيراميك الأبيض اللون بكامل الحائط إلى السقف.

هـ - صالة تجهيز وحشو وتغطية البسكويت:

في حالة أصناف البسكويت المحشو بالكريمة أو الشوكولاتة لابد من توافر التجهيزات التالية:

- ١ - غرفة مستقلة لتحضير وتجهيز خلطات الحشو تكون مزودة بخلاط كهربائي للتحضير وماكينات للحشو.
- ٢ - في حالة أصناف البسكويت المغطاة بالشوكولاتة لابد من توفر وحدة لتصنيع الشوكولاته المستخدمة في التغطية تشمل خلاط للخامات المختلفة (الشوكولاته المره - السكر - الحليب - زبدة الكاكاو - مواد الاستحلاب - الفانيليا) وماكينة للتنعيم وخران لحفظ الشوكولاته السائلة مزود بوسيلة للتسخين ومُقَلِّب.
- ٣ - ماكينة التغطية بالشوكولاته السائلة.
- ٤ - نفق تبريد للبسكويت بعد التغطية وقبل التعبئة والتغليف.

٤. قسم التعبئة

يجب أن يكون ذو درجة حرارة ورطوبة محددتين، وهواء متجدد وفقاً لمتطلبات التصنيع الجيد ويفضل أن يكون مكيف الهواء بالكامل منعزلاً تماماً عن بقية أقسام المنشأة الأخرى على أن يزود بالتجهيزات التالية:

- ١ - عدد مناسب من ماكينات التغليف الآلية في المنشآت ذات الطاقة الإنتاجية العالية.
- ٢ - عدد من مناضد التعبئة في حالة المنشآت التي يتم فيها تعبئة البسكويت يدوياً على أن يكون سطح هذه المناضد من الرخام الجيد السميك قطعة واحدة أو من الصلب الغير قابل للصدأ الخالي من اللحامات.

٥. المستودع

يتم فيه تداول وتخزين المواد الأولية والمنتجات النهائية، ويراعى فيه درجة الحرارة والرطوبة والتهوية الجيدة والنظافة العامة، مع تطبيق كافة الاشتراطات العامة والخاصة التي وردت بلائحة مستودعات المواد الغذائية. ويراعى تقسيم المستودع الملحق بمصانع البسكويت إلى الأقسام التالية:

- أ - قسم لتخزين المواد الأولية مثل الدقيق والسكر ومختلف المواد المضافة، على أن يزود بثلاجة تبريد لا تزيد درجة الحرارة بها عن ٤ درجات مئوية لتخزين المواد الأولية سريعة التلف، مع العمل على تزويد قسم تخزين الدقيق بلمبات الأشعة فوق البنفسجية لتطهيره وتعقيمه، كما يجب تخزين الدقيق المستخدم في عبوات محكمة القفل غير منفذة للرطوبة وجديدة لم يسبق استعمالها.
- ب - قسم لتخزين مواد التعبئة والتغليف.
- ج - قسم لتخزين المنتجات النهائية المصنعة والمعدة للتسويق على أن يزود بأرفف للتخزين.
- د - قسم لتخزين الأواني والمعدات النظيفة أو خزائن مغلقة لحفظها لحين الاستعمال.
- هـ - قسم لتخزين المواد السامة والخطرة مثل المبيدات الحشرية والمنظفات المستخدمة في أعمال النظافة والتطهير، ويراعى أن يكون منعزلاً تماماً عن بقية أقسام المستودع وأن يحتوي على خزائن مغلقة لتخزين هذه المواد.

ويجب أن تتوافر في هذه الأقسام الاشتراطات التالية:

- ١ - فصل قسم تخزين المواد الأولية عن قسم تخزين المنتج النهائي.
- ٢ - تكون جيدة التهوية والإضاءة.
- ٣ - يمنع منعاً باتاً وجود أي مصدر للرطوبة بها.
- ٤ - تكون بعيدة عن مصادر التلوث المختلفة.
- ٥ - تزود بوسائل مكافحة الحشرات مثل الصواعق الكهربائية والأجهزة الفوق صوتية لمكافحة القوارض.

٦. قسم المنتجات النهائية :

يقع في نهاية المصنع ويكون مخصصا لتخزين المنتجات النهائية المعدة للتوزيع على أن يجهز هذا القسم بأرصف التخزين ويكون جيد الإضاءة والتهوية . مع ضرورة وجود روافع كهربائية لنقل المواد المنتجة إلى سيارات الشحن مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال. كما يراعى عدم تعرض المنتجات للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

٧. قسم المختبر

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

(مادة ١٠): التجهيزات

(١٠-١) الآلات والمعدات والأدوات

تكون جميع الآلات والمعدات والأواني التي تلامس الغذاء مباشرة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ وغير سامة، ولا تتفاعل مع الغذاء ولا تسبب تغييراً في الطعم والرائحة ومقاومة للتآكل وتحمل عمليات التنظيف والتطهير المستمر، على أن تكون أسطحها ملساء خالية من الخدوش والشقوق.

وتراعى فيها ما يلي:

- ١ - يكون تصميمها بشكل يمنع المخاطر الصحية ويسمح بسهولة تنظيفها وتطهيرها جيداً.
- ٢ - يسمح تركيب الآلات الثابتة بسهولة الوصول إليها لتنظيفها.
- ٣ - تكون جميع الآلات سهلة الفك والتركيب ليسهل تنظيفها وتطهيرها.
- ٤ - تجهز جميع وحدات التبريد بأجهزة لتسجيل درجات الحرارة وترموترات (موازين) لقياس درجة الحرارة وألا يسمح بتذبذب درجات الحرارة داخلها منعاً لتواجد وتكاثر الميكروبات.

(١٠-٢) معدات تعقيم قسم التصنيع:

تزود غرف التحضير (قسم التصنيع) بلمبات أشعة فوق بنفسجية لتطهيرها وتعقيم جوها.

(مادة ١١): التشغيل والصيانة

يجب صيانة المباني والآلات والمعدات وكل ما يستخدم في المصنع بما في ذلك شبكة الصرف الصحي لتكون في حالة جيدة باستمرار.

(مادة ١٢): الأمان والسلامة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - وضع لافتات إرشادية توضح طرق مكافحة الحريق في حالة حدوثه لا قدر الله.
- ٢ - وضع لافتات إرشادية توضح كيفية إخلاء المكان عند الطوارئ.
- ٣ - توفير طفايات الحريق بالعدد والحجم المناسبين حسب تعليمات الدفاع المدني، على أن تثبت عليها بطاقة توضح تاريخ الصلاحية للعمل ومواعيد إجراء الاختبارات الدورية عليها، وذلك بجميع مرافق المباني وتجهيزاتها. كما يجب توفر اشتراطات الأمان والسلامة حسب تعليمات الدفاع المدني.
- ٤ - توفير صندوق للإسعافات الأولية يكون مزوداً بالمواد الضرورية مثل الأربطة الطبية والقطن والشاش والمواد المطهرة.
- ٥ - اتباع قواعد الأمان الصناعي خصوصاً في أقسام المنشأة التي تمثل خطراً على العاملين.
- ٦ - الحصول على التراخيص اللازمة من الدفاع المدني.

الباب الثالث

الإشتراطات الخاصة

التصنيع

(مادة ١٣): عام

يجب الالتزام بالأصول الفنية للإنتاج والتصنيع بهدف الوصول بالمنتج النهائي لدرجة عالية من الجودة والأمان مع خلوه من العيوب ليكون مطابقاً لكافة الاشتراطات والمعايير الصحية.

(مادة ١٤): المواد الأولية

يمكن إضافة واحدة أو أكثر من المواد التالية حسب طبيعة المنتج وجودته وبما يتفق مع المواصفات القياسية المقررة:

- فواكه طازجة أو مجففة أو محفوظة أو مجمدة.
- حليب ومنتجاته.
- شوكولاته أو مسحوق الكاكاو.
- مكسرات.
- جوز الهند المجفف المبشور والمسحوق.
- عسل النحل.
- التوابل.
- ملح الطعام.
- النشا الغذائي.

- دقيق فول الصويا منزوع الدهن.
- فيتامينات.
- البيض الطازج أو المجفف.
- مسحوق الخبيز.
- مواد ملونة طبيعية أو صناعية مصرح باستخدامها.
- مكسبات الطعم والرائحة المصرح باستخدامها سواءً طبيعية أو صناعية.
- دقيق القمح.

على أن تتوفر فيها الاشتراطات التالية:

- ١ - تكون صالحة للاستهلاك الآدمي ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل صنف.
- ٢ - تكون المياه المستخدمة صالحة للشرب ومطابقة للمواصفة القياسية المقررة الخاصة بمياه الشرب.
- ٣ - يكون ملح الطعام المستخدم مطابقاً للمواصفة القياسية المقررة.
- ٤ - يجب حفظها بطريقة سليمة سواءً عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ درجة مئوية) أو بالتبريد (٤ درجات مئوية) أو بالتجميد (- ١٨ درجة مئوية).
- ٥ - عند استخدام محليات صناعية يجب أن تكون من الأنواع المصرح باستخدامها مع توضيح ذلك صراحة في بطاقة البيان.
- ٦ - تكون جميع المواد الملونة المستخدمة غير ضارة بالصحة ومصرح باستخدامها في تلوين الأغذية.
- ٧ - يمنع منعاً باتاً استخدام دقيق القمح المعامل أو المضاف إليه مادة برومات البوتاسيوم .
- ٨ - يكون مسحوق الخبيز المستخدم معبأً في عبوات نظيفة غير منفذة للرطوبة ولا تتفاعل معه ولا تغير من خصائصه وأن تكون محكمة القفل.

(مادة ١٥): التصنيع

يراعى في عمليات تجهيز وتحضير وتصنيع البسكويت كل ما ذكر من اشتراطات بالمادة (٩).

(مادة ١٦): المنتج النهائي

يجب أن يتوفر في البسكويت الاشتراطات التالية:

- ١ - يكون هشاً وذو مظهر وقوام متجانس.
- ٢ - يكون محتفظاً بجميع خصائصه الطبيعية من حيث اللون والطعم والرائحة والقوام.
- ٣ - يكون خالياً من الطعم والرائحة الغريبين.
- ٤ - يكون خالياً من علامات التلف والفساد وصالحاً للاستهلاك الآدمي.
- ٥ - يكون خالياً من الأحياء الدقيقة المسببة للتسمم الغذائي.
- ٦ - يكون خالياً من السموم الفطرية والبكتيرية والكيماوية.
- ٧ - يكون خالياً من الدهون الحيوانية عدا دهن الحليب.

(مادة ١٧): التعبئة

تتم تعبئة البسكويت بعد تغليفه في عبوات من الكرتون لحمايته أثناء التخزين والتداول والنقل، ويجب أن تتوفر في العبوات الاشتراطات التالية:

- ١ - تصنع من مواد مأمونة غير ضارة بالصحة.
- ٢ - تحافظ على الخصائص الطبيعية والكيماوية للبسكويت ولا تتفاعل معه.
- ٣ - تكون غير منفذة للرطوبة والهواء.

- ٤ - تكون جديدة لم يسبق استعمالها.
- ٥ - تكون الأحبار المستخدمة فى طباعتها من الخارج ثابتة ومسموح باستخدامها في طباعة مغلفات الأغذية، وأن لا تحتوي على أي عناصر سامة.
- ٦ - تكون قوية ومتينة تتحمل عمليات النقل والتداول والتخزين العادية.
- ٧ - تكون جذابة الشكل.
- ٨ - لا تسبب أي تلوث للبيئة بعد استعمالها.
- ٩ - كما يجب أن تدون على العبوات والأغلفة كافة البيانات المنصوص عليها بالمواصفة القياسية المقررة الخاصة ببطاقة المادة الغذائية.

(مادة ١٨): التخزين والنقل

(١٨ - ١) التخزين النهائي:

يراعى ما يلي:

- أ - توفر كافة الاشتراطات الصحية لأقسام المستودع الملحق بالمصنع سواءً العادية أو المبردة والواردة بلائحة الاشتراطات الصحية لمستودعات المواد الغذائية.
- ب - اتباع قاعدة ما يخزن أولاً يصرف أولاً.

(١٨ - ٢) النقل:

يشترط في وسيلة النقل ما يلي:

- أ - تكون محكمة الغلق ومزودة بصندوق مغلق.
- ب - لا تستعمل في أي غرض آخر غير نقل منتجات المصنع.
- ج - تحافظ على المنتج أثناء نقله وتداوله داخلها ولا تسبب له أي ضرر أو تلوث.

- د - تكون نظيفة.
- هـ - كتابة اسم المصنع وعنوانه ورقم هاتفه وعلامته التجارية عليها.
- و - يكون جميع العاملين عليها حاملين للشهادات الصحية.

(مادة ١٩): النظافة العامة

يجب توفر الاشتراطات التالية:

- ١ - توفير الوسائل والأجهزة والمعدات اللازمة لتنظيف وتطهير الأدوات والأواني والمعدات.
- ٢ - وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة في مختلف أجزاء المصنع بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم وعليهم التقيد بها .
- ٣ - مكافحة الآفات داخل المصنع وفي الأماكن المحيطة به.
- ٤ - استخدام الطرق الطبيعية مثل الصواعق الكهربائية لمكافحة الحشرات والأجهزة الفوق صوتية لمكافحة القوارض.
- ٥ - استخدام المبيدات الحشرية في حالة فشل الطرق الطبيعية السابقة في مكافحة مع ضرورة أخذ الاحتياطات اللازمة لحماية الأغذية والآلات والأدوات من التلوث.
- ٦ - التنظيف الجيد بعد استعمال المبيدات الحشرية للتخلص من آثارها على أن يتم التنظيف بالماء الساخن والصابون والمنظفات الصناعية للتخلص من بقايا المبيدات قبل إعادة استخدام الآلات والأواني والمعدات مرة أخرى.
- ٧ - لصق بطاقة بيان على عبوات المبيدات والمنظفات والمطهرات وأي مادة كيميائية أخرى والتي تشكل خطراً على الصحة العامة، على أن يوضح بها اسم الصنف وطريقة الاستعمال.

- ٨ - يمنع منعاً باتاً تخزين أي من هذه المواد في أماكن الإنتاج المختلفة أو المستودع.
- ٩ - المحافظة على نظافة قسم تخزين الدقيق والمواد الأولية الأخرى وخلوه من الأتربة والغبار والقاذورات.
- ١٠ - تجميع النفايات في أكياس بلاستيكية داخل حاويات محكمة الغلق من النوع الذي يفتح غطاءه ذاتياً بالضغط بالقدم، مع ربط الأكياس تمهيداً للتخلص منها أولاً بأول خارج المصنع في الأماكن المخصصة لذلك أو من خلال المتعهد إن وجد.
- ١١ - غسل وتطهير حاويات النفايات يومياً باستعمال المطهرات المناسبة.
- ١٢ - ضرورة تنظيف وغسل أرضيات وجدران المصنع يومياً.

(مادة ٢٠): الترخيص

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

(مادة ٢١): سجل الرقابة الصحية

على صاحب المصنع أو مديره المسئول الاحتفاظ بصفة دائمة بسجل الرقابة الصحية الذي يصرف له مع الترخيص ، وعليه أن يقدمه للقائم بعملية الرقابة عند أي زيارة ولا يجوز إحداث أي تغيير فيما يدون به من بيانات أو ملاحظات سواءً كان هذا التغيير بالكشط أو بالمحو أو بالإزالة أو بأي طريقة أخرى.

الباب الرابع العاملون

(مادة ٢٢): استخراج الشهادات الصحية

لا يجوز الاشتغال بتداول البسكويت إلا لمن كان حاصلًا على شهادة صحية من الجهة الصحية المختصة تفيد خلوه من الأمراض المعدية (Infectious Diseases) التي تنتقل عن طريق الغذاء وعدم حملها لجراثيمها. وتستخرج الشهادة الصحية بعد إجراء الفحوصات اللازمة على العامل وتحصينه ضد بعض الأمراض.

أولاً: الفحوصات الطبية:

- ١ - الكشف السريري (الإكلينيكي) على العامل (صدر - بطن - أمراض جلدية).
 - ٢ - الفحوصات المخبرية المطلوبة وتشمل:
 - أ. فحص البراز للطفيليات (Parasites).
 - ب. فحص الدم لكل من التيفود (Typhoid) - الباراتفود (Paratyphoid)
 - ج. مزرعة براز للسامونيلا (Salmonella) والشيجلا (Shigella) وضمان الكوليرا (Vibrio Cholera).
 - د. مسحة من الأنف والحلق (الدفثيريا) (Diphtheria).
 - هـ. أشعة على الصدر.
- ويتعين إجراء هذه الفحوصات والتحليل في الوحدات والمراكز الصحية والمستشفيات التابعة لوزارة الصحة أو بالعيادات والمستوصفات والمستشفيات الخاصة المصرح لها بذلك من قبل وزارة الصحة.

ثانياً: التحصينات:

تتم في المراكز الصحية أو المستشفيات التابعة لوزارة الصحة فقط وتشمل:

- ١ - التحصين ضد الحمى الشوكية (Meningitis) ، مرة كل سنتين.
- ٢ - التحصين ضد التيفود (Typhoid) ، جرعتان بينهما أسبوع على الأقل كل سنتين.

(مادة ٢٣): صلاحية الشهادة الصحية

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

(مادة ٢٤): الأمراض المعدية والإصابات

(٢٤-١) الأمراض المعدية

عدم السماح لأي شخص يشتبه في أنه يعاني من أو يحمل أي مرض مُعدٍ ينتقل عن طريق الغذاء، أو يكون مصاباً بجروح ملتهبة أو بالتهابات جلدية أو تقرحات أو إسهال، بالعمل في تداول الأغذية أو القيام بأي عمل له صلة مباشرة بالغذاء. وإذا كان هذا الشخص من العاملين بالمنشأة يجب استبعاده عن العمل ومراجعته لأقرب مستشفى أو مركز صحي حتى يتم علاجه وشفائه من المرض أو الإصابة ، وفي حالة تعذر علاجه يستبعد نهائياً عن العمل .

(٢٤-٢) الإصابات

إذا أصيب عامل أثناء العمل بجرح فيجب استبعاده فوراً عن العمل حتى تتم حماية موضع الإصابة بشكل تام بواسطة شريط طبي لاصق مقاوم للماء ذي لون مميز ومثبت بشكل محكم مع توفير الإسعافات الأولية لهذا الغرض. ولا يسمح للعامل بالعودة للعمل إلا بعد استخدام قفاز يغطي موقع الإصابة أو شفاؤه من الإصابة.

(مادة ٢٥): المظهر والسلوك الشخصي

- ١ - على كل شخص أثناء العمل في مناطق تداول الأغذية أن يواظب على غسل يديه مراراً بشكل جيد باستعمال الماء والصابون، ويجب غسل الأيدي قبل البدء في العمل وبعد الخروج من دورة المياه وبعد لمس أي مادة ملوثة أو تداول أي مادة يحتمل أن تكون مصدراً لنقل الأمراض، كما يجب غسل اليدين بعد الأكل أو التدخين أو لمس الشعر أو الأنف أو الأذن أو الفم أو الوجه، مع اتباع التعليمات السليمة لغسل الأيدي.
- ٢ - للمحافظة على النظافة الشخصية يجب على العاملين ارتداء الملابس الواقية والملاتمة أثناء العمل، بما في ذلك غطاء الرأس والأحذية. ويجب أن تكون جميع هذه الملابس قابلة للتنظيف ما لم تكن مصممة للاستعمال غير المتكرر، مع العناية بنظافة الأظافر وتقليمها.
- ٣ - يمنع منعاً باتاً القيام بأي عمل ينتج عنه تلويث للغذاء مثل الأكل أو الشرب أو التدخين أو البصق أو التمخط أو خلافه في مكان العمل.
- ٤ - يجب استخدام القفازات المعقمة التي تستخدم مرة واحدة فقط خصوصاً في قسم التعبئة، مع مراعاة أن ارتداء القفازات لا يغني عن غسل الأيدي جيداً. ويجب أن تصنع القفازات من مادة غير منفذة.
- ٥ - على جميع العاملين في أقسام التصنيع والتعبئة ارتداء قناع لتغطية الفم والأنف.
- ٦ - يمنع منعاً باتاً ارتداء العاملين في أقسام التصنيع والتعبئة للمتعلقات الشخصية مثل الحللي والخواتم والساعات والدبابيس أثناء العمل.
- ٧ - يمنع منعاً باتاً النوم في أماكن العمل أو المستودعات.

(مادة ٢٦): التدريب على الشؤون الصحية

يجب أن يدرّب جميع العاملين بالمنشأة على الاشتراطات والقواعد الصحية لتداول الأغذية لمنع تلوثها.

(مادة ٢٧): الاحتياطات الخاصة بالزائرين

يجب أن تتخذ الاحتياطات لمنع تلوث الغذاء من قبل زوار مواقع تداول الأغذية، وتتضمن هذه الاحتياطات ارتداء الملابس الواقية وتمير أحذيتهم على المغاسل الأرضية عند الأبواب .

الباب الخامس

مراقبة تنفيذ اللائحة

(مادة ٢٨): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة.