



الجمهورية التونسية
وزارة الشؤون المحلية والبيئة
ولاية مدنين
بلدية جربة حومة السوق

قرار التراتيب الصحية
لبلدية جربة حومة السوق
مؤرخ في 13 ديسمبر
1994
والمصادق عليه بتاريخ 22
ديسمبر 1994



قرار الترتيب الصحية لبلدية جربة حومة السوق

الفهرس

العنوان الأول : أحكام عامة

العنوان الثاني : نقل المواد الغذائية

الباب 1:نقل اللحوم

الباب 2: نقل الدواجن

الباب 3 : نقل الأسماك

الباب 4 : نقل الحليب ومشتقاته

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

العنوان الثالث : الأسواق

العنوان الرابع : الفضلات والمواد الغذائية غير الصالحة للإستهلاك

العنوان الخامس: المسالخ

الباب 1 : مسالخ حيوانات المجزرة

الباب 2: المسالخ الصناعية للدواجن

العنوان السادس : مخازن المواد الغذائية

العنوان السابع : محلات تحويل وصنع المواد الغذائية

العنوان الثامن : أحكام خاصة بالأعوان

العنوان التاسع : أحكام خاصة ببعض الأنشطة التجارية

الباب 1 : محلات بيع اللحوم (المجازر)

الباب 2: محلات بيع الدواجن

الباب 3 : محلات بيع السمك



الباب 4 : محلات بيع الحليب ومشتقاته

الباب 5 : محلات بيع المرطبات والحلويات

الباب 6 : محلات بيع المواد الغذائية العامة

الباب 7 : المخازن

الباب 8 : المحلات المعدة لتحضير وبيع الأكلات السريعة

الباب 9 : المطاعم

الباب 10 : المقاهي

الباب 11 : قاعات التجميل والحلاقة

الباب 12 : قاعات العرض

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 السباحة و الإستحمام

الباب 1 : شروط إحداث وإستغلال مؤسسات السباحة

الباب 2 : شروط إحداث وإستغلال مؤسسات الإستحمام

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 الترتيب الصحية لبلدية جربة حومة السوق

إنّ رئيس بلدية جربة حومة السوق، بعد إطلاعه:
على القانون عـ 33 دد لسنة 1975 المؤرّخ في 14 ماي 1975 المتعلق بإصدار القانون الأساسي للبلديات وخاصة الفصول 73 و 75 و 76 و 77 .
وعلى القانون عـ 49 دد لسنة 1964 المؤرّخ في 24 ديسمبر 1964 المتعلق بمراقبة إنتاج وتحويل وتجارة الحليب .
وعلى القانون عدد 5 لسنة 1965 المؤرّخ في 12 فيفري 1965 المتعلق بإصدار مجلة الحقوق العينية .
وعلى القانون عـ 27 دد لسنة 1966 المؤرّخ في 30 أفريل 1966 المتعلق بإصدار مجلة الشغل وخاصة الفصول من 325 إلى 336 .
وعلى القانون عدد 64 لسنة 1966 المؤرّخ في 26 جويلية 1966 المتعلق بذبج حيوانات المجزرة ونقل لحومها واحشائها والإتجار فيها كما وقع تنقيحه بالقانون عدد 78 لسنة 1971 المؤرّخ في 13 أفريل 1971 .
وعلى القانون عـ 16 دد لسنة 1975 المؤرّخ في 31 مارس 1975 المتعلق بإصدار مجلة المياه
وعلى القانون عدد 23 لسنة 1983 المؤرّخ في 04 مارس 1983 المتعلق بحمل علامة التاريخ الأقصى للإستهلاك بالنسبة للمواد الغذائية المعلبة ومواد التجميل .
وعلى القانون عدد 71 لسنة 1992 المؤرّخ في 27 جويلية 1992 المتعلق بالأمراض السارية .
وعلى القانون عدد 117 لسنة 1992 المؤرّخ في 07 ديسمبر 1992 المتعلق بحماية المستهلك .
وعلى الأمر المؤرّخ في 03 جويلية 1941 المتعلق بصيد وبيع المحار وغلّال البحر كما وقع تنقيحه بالأمر المؤرّخ في 19 جانفي 1956 .
وعلى الأمر عدد 328 لسنة 1968 المؤرّخ في 22 أكتوبر 1968 المتعلق بضبط القواعد الصحية العامة المطبقة في المؤسسات الخاضعة لمجلة الشغل .
وعلى الأمر عدد 1459 لسنة 1981 المؤرّخ في 10 نوفمبر 1981 المتعلق بذبج حيوانات المجزرة والمراقبة الصحية للحومها واحشائها .



العنوان الأول : أحكام عامة

الفصل 1 : 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

الباب الأول : نقل اللحوم

الفصل 2 : وفقا لإحكام القرار المؤرخ في 27 افريل 1985 المتضمن للشروط الصحية المتعلقة بنقل اللحوم والأحشاء وبالإضافة إلى الأحكام المنصوص عليها بالفصول الموالية ، يجب أن تكون اللحوم المعدة للنقل معترفا مسبقا بصلوحيتها للإستهلاك أن تكون حاملة لختم مؤسسة مراقبة من طرف البيطري التابع لبلدية حومة السوق جربة

ويجب أن يكون هذا الطابع واضحا وضوحا تاما بحيث يمكن قراءته وأن يحمل اسم المؤسسة الصادر عنها

الفصل 3: 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 اجتناب 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 : يجب تجهيز وسائل النقل من الداخل بسكك حديدية بها معالق من مادة الإينوكس بصفة تمنع الذبائح المعلقة بها من الالتصاق بأرضية العربة .

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

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

أ – الغسل بالماء الساخن الممزوج بمحلول منظف

ب – التشليل بالماء الجاري الصالح للشرب

ج – التطهير بالماء الممزوج بمحلول كلوري يحتوي بصفة مستمرة على 0.2 في الألف من الكلور أو نسبة 5 في الألف من ماء الجافال المعد للتجارة (ما يساوي ملعقة أكل من ماء الجافال 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 للإستهلاك بطاقة صحية مسلمة من طرف بلدية جربة حومة السوق أو السلط الصحية المعنية .

كما يجب أن تعرض هذه العربات على الأقل مرة في السنة على المراقبة الصحية ، يتعين على الأشخاص الناقلين للحوم ارتداء زي خاص وإجراء التلأقيح الضرورية بصفة دورية .

تخضع اللحوم القادمة من خارج منطقة بلدية جربة حومة السوق إلى المراقبة الصحية من طرف الطبيب البيطري .

الفصل 7 : يجب نقل اللحوم المجمدة في وسائل نقل مبرّدة 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 صلوحياتها وذلك من طرف الطبيب البيطري البلدي أو التابع للسلط الصحية البيطرية المعنية .

الفصل 9 : تنقل لحوم الدواجن و أحشائها المعدة للإستهلاك بواسطة وسائل نقل مبرّدة 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 .

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

الفصل 11 : يجب نقل لحوم الدواجن المجمدة في وسائل نقل مبرّدة 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 خصوصيتها توضع داخل وسائل النقل بصفة تضمن التهوية الجيدة .

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

أ – الغسل بالماء الساخن الممزوج بمحلول منظّف

ب – التشليل بالماء الجاري الصالح للشرب

ج – التطهير بالماء الممزوج بمحلول كلوري يحتوي بصفة مستمرة على 0.2 في الألف من الكلور أو نسبة 5 في الألف من ماء الجافال المعد للتجارة (ما يساوي ملعقة أكل من ماء الجافال التجاري في 4 لترات من الماء) .

الباب الثالث : نقل الأسماك :



الفصل 14 : بالإضافة لأحكام القرار المؤرخ 17 فيفري 1987 المتعلق بتحجير حمل الصناديق الخشبية المعدة لإحتواء الأسماك على متن مراكب الصيد البحري واستعمالها في مسالك التوزيع ، يجب أن تكون أسماك و غلال البحر المنقولة والمعدة للبيع معترفا مسبقا بصلوحيتها للإستهلاك .

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

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

يجب وضع الأسماك في صناديق من البلاستيك تحت طبقة من الثلج المرحي لا يقل عمقها عن 06 ملليمترات .

يجب أن تكون الأسماك ذات الحجم الكبير مثل المناني و كلب البحر الموجه للأسواق البلدية ونقاط البيع محشوة بالثلج المرضوض او المدقوق بعد استخراج أمعائها .

الفصل 16 : لا يجب أن تكون الصناديق الحاوية للأسماك ممتلئة امتلاء يتجاوز الثلثين من حجمها .

كما يجب غسل الصناديق وتطهيرها بعد كل استعمال .

الفصل 17 : يجب نقل الأسماك و غلال البحر المعدة للبيع داخل المنطقة البلدية بواسطة وسائل نقل معدة خصيصا للغرض 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 للتعبن وسهل التنظيف والتطهير بصفة تمنع تسرب السوائل إلى الخارج و لا 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 من 50 X150 سم .

الفصل 20 : يجب أن تخضع وسائل النقل بعد كلّ 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 الجافال المعد للتجارة (ما يساوي ملعقة أكل من ماء الجافال التجاري في 4 لترات من الماء) .

الفصل 21 : يجب أن تكون لوسائل النقل المخصصة للأسماك المعدة للإستهلاك بطاقة صحية مسلمة من طرف البلدية أو السلط الصحية المعنية .

يجب أن تخضع هذه الوسائل على الأقل مرة في السنة إلى المراقبة الصحية .

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

الباب الرابع : نقل الحليب ومشتقاته :



الفصل 23 : بقطع النظر عن الأحكام المنصوص عليها بالقانون ع 49 دد 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 غير القابلة للصدأ و سهلة الصيانة .
 - أن تكون في حالة مرضية من الصيانة والنظافة ويتم تنظيفها بعد كل إستعمال حسب الطرق 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 الجافال المعد للتجارة (ما يساوي ملعقة أكل من ماء الجافال التجاري في 4 لترات من الماء) .
- يتعين ترك هذه الأواني تستنضب دون تنشيفها .

الفصل 24 : يجب إحكام غلق هذه الأواني في وسائل نقل مبردة تتراوح درجة حرارتها بين 06 و 9 درجات مائوية فوق الصفر بالنسبة للمسافات الطويلة .

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

الفصل 27 : يجب نقل المواد المكيفة بصفة تمنع تعفنها وتحافظ على سلامة لفها .

الفصل 28 : يجب نقل " الجبن المطبوخ " في وسائل نقل مغلقة لا تتجاوز درجة حرارتها 15 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 مستجلبا من إسطبلات خاضعة للمراقبة الصحية البيطرية .

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

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

الفصل 32 : لا يجوز في أي حال من الأحوال وضع هذه المواد مباشرة على الأرض عند شحنها أو إنزالها .

الفصل 33 : يجب نقل هذه المواد في أطباق وأواني تحميها من التلوث وتحافظ على خصوصيتها .

يتعين وضع الأطباق والأواني داخل وسائل النقل بصفة تضمن التهوية الجيدة .

الفصل 34 : يتعين نقل البيض الطازج على حدة في وسائل نقل مغلقة ذات حرارة مستقرة ونظيفة وخالية من الروائح .



الفصل 35 : يتعين نقل مكونات البيض (الملح 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 والتراتب المتعلقة بعرض وبيع المواد الغذائية داخل المحلات المفتوحة للعموم .

الفصل 38 : وفقا لأحكام الأمر عدد 1990 لسنة 1991 المؤرخ في 28 نوفمبر 1991 تخضع الأنشطة الممارسة بالأسواق مهما كان نوعها إلى ترخيص مسبق من طرف بلدية جربة حومة السوق .

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

- يجب حفظ المواد الغذائية السريعة التلف داخل ثلاجات .
- يجب عرض المواد الغذائية الأخرى على مناضد وطاولات سهلة التنظيف تبعد على الأقل 60 سم عن الأرض في مكان يضمن حمايتها من الشمس وعن كل مصادر التلوث .

الفصل 40 : يتعين توفير الماء الصالح للشرب 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 للإستهلاك

الفصل 42 : يمنع منعاً باتاً إلقاء الفضلات بجميع أنواعها على أرضية الأسواق وبصفة عامة بالطريق العمومي .

الفصل 43 : يجب أن تتوفر بكل محلات بيع المواد الغذائية حاويات سميكة لجمع الفضلات بأنواعها .

ويتعين تفريغ هذه الحاويات أو وضعها في أماكن مغلقة مخصصة للغرض وتنظيفها بعناية إن كانت قابلة لإعادة الإستعمال .

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

العنوان الخامس : المسالخ



الباب 1 : 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 : وفقا للأحكام الواردة بالقانون عدد 64 لسنة 1966 المؤرخ في 26 جويلية 1966 المتعلق بذبح حيوانات المجزرة ونقل لحومها وأحشائها والإتجار فيها، يمنع منعاً باتاً ذبح حيوانات المجزرة مهما كان نوعها خارج المسالخ الجهوية أو البلدية

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

الفصل 48 : عند تصميم المسلخ يتعين توفير :

- ✓ سياج يحيط بكامل المسلخ .
- ✓ مدخل خاص للحيوانات الحية المعدة للذبح وباب خاص لإخراج الذبائح لتفادي تلوث اللحوم ولتسهيل عملية مراقبة تنقل الحيوانات ونقل اللحوم .
- ✓ إسبيل لرجل الحيوانات عند قدومها حيث تجرى عليها المراقبة الصحية قبل ذبحها .
- ✓ قاعة لذبح الحيوانات .
- ✓ قاعة لسلم الحيوانات منفصلة عن قاعة الذبح .
- ✓ قاعة لغسل الأحشاء تكون منعزلة عن القاعة التي يتم فيها إعداد الذبح .
- ✓ بيوت تبريد منفصلة لـ :
- خزن الذبائح في انتظار تسويقها .
- إيداع اللحوم المشكوك في سلامتها ريثما تتم التحاليل المخبرية.
- حجز اللحوم والأحشاء غير الصالحة للإستهلاك في انتظار إتلافها .
- مكتب للمراقبة الصحية البيطرية .

حجرة ملابس ودورات مياه مجهزة بطرادات و أحواض 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 شبك مجهز بممص متصل بشبكة تصريف المياه المستعملة .



الفصل 50 : يجب تغليف الجدران بالخزف أو طلاؤها بمادة كثيفة ذات لون فاتح غير منفذة للسوائل سهلة التنظيف والتطهير على ارتفاع ثلاثة أمتار على الأقل.

كما يجب تنوير المسلخ بصفة كافية تسمح بالقيام بعمليات المراقبة الضرورية مع ضمان التهوية الكافية .

الفصل 51 : يجب تجهيز المسلخ بالماء الجاري الصالح للشرب ووضع نقاط مياه 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 خندق مبني (Fosse Fixe) مرخص في استعماله من طرف المصالح الصحية المختصة مع الحرص على صيانتها وتفريغها بانتظام .

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

الفصل 54 : يجب صيانة الأواني والأحواض والمناضد وجميع الأواني المستعملة في عملية الذبح .

كما يجب تنظيف وتطهير جميع المعدات والتجهيزات عدة مرات في اليوم عند اتساخها ووجوباً 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 استعمال فرشاة .

ج – تطهير الجدران والمعدات بالماء الممزوج بمحلول مطهر.

د – يجب ترك المعدات تستنضب 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 مرض معد .

الفصل 58 : يحجر دخول الحيوانات الأهلية للمسلخ .

الفصل 59 : يمنع رجن الحيوانات المعدة للذبح بقاعات الذبح .

الفصل 60 : يجب منع الحيوانات المعدة للذبح والرابضة بالإسطبلات من الأكل 24 ساعة قبل ذبحها ولا يسمح لها إلا بالشرب .

الفصل 61 : يجب أن تتم عمليات سلخ الحيوانات ونزع أحشائها وشقها وهي معلقة ويمنع نفخها بواسطة الفم .



ولا يجوز في أية حال من الأحوال جرّ الدابة في الأرض خلال سلخها أو إثره كما يجب تفادي نقل الأحشاء عند فصلها تفادياً لتلويث اللحوم .

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

الباب 2: المسالخ الصناعية للدواجن

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

الفصل 64 : عند تصميم المسلخ الصناعي للدواجن يتعين توفير :

سياج يحيط بكامل المسلخ

مدخل خاص للدواجن المعدة للذبح وباب خاص لإخراج الدواجن المذبوحة

قاعة لقبول الدواجن الحية

قاعة ذبح الدواجن ومنتف ريشها

قاعة لفصل الأحشاء والرأس والساقين

قاعة لتبريد وتكليف ولف الدواجن

بيت تبريد ذات حرارة لا تتجاوز 4 درجات مائية فوق الصفر لخرن 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 الصناعية للدواجن لنفس الشروط المنصوص عليها بالفصول 49، 50، 51، 52 و 53 من هذا القرار .

الفصل 66 : يجب تجهيز المسلخ بمعدات لجذب البخار والغبار والزرغب .

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 باستمرار .

العنوان السادس : مخازن المواد الغذائية

الفصل 69 : يجب أن لا يقل علو سقف هذه المخازن عن 2.80 م وأن لا تشرف مباشرة على الأدواش ودورات المياه .



الفصل 70 : تخضع المخازن لنفس الترتيب 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 بـ 40 سنتيمترا على الأقل مما يسهل عملية التنظيف ويجنب الرطوبة وتوالد القوارض والحشرات .

يتحتم استعمال المطهرات والمبيدات المصادق عليها من طرف المصالح الصحية المختصة بصفة دورية وكلما اقتضت الضرورة ذلك مع أخذ الإحتياطات اللازمة تجنباً لتلويث المواد الغذائية .

العنوان السابع : محلات تحويل وصنع المواد الغذائية

الفصل 72 : علاوة على الترتيب العامة المتعلقة بمحلات تحضير الأطعمة، تخضع محلات تحويل وصنع المواد الغذائية للشروط الخاصة بالمحل والتجهيزات المنصوص عليها بالفصول الآتية :

الفصل 73 : يجب أن تحتوي هذه المحلات على الأقسام التالية :

قاعة لخرن المواد الأولية تخضع للترتيب المنصوص عليها بالفصول 69، 70 و 71 من هذا القرار .

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

مرگب صحي خاص بالعملة يحتوي على دورات مياه مجهزة بطرادات وأحواض، وحجرة ملابس مجهزة بخزائن بالعدد الكافي منفصل عن بقية أجزاء المحل ببابين 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 الأقل ويتم توجيه انحدارها بصفة تسمح بسيلان مياه التنظيف نحو فوهة مجاري المياه المؤدية لشبكة المياه المستعملة تكون مجهزة بممص 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 التهوية الكافية بهذه المحلات والتخلص بسرعة من الروائح والبخار والدخان مع ضمان السلامة الصحية للأجوار ، كما يتعين توفير جهاز مرتبط بمدخنة لإمتصاص الدخان والبخار.

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

يجب توفير الماء الجاري الصالح للشراب بهذه المحلات .

يجب توفير ثلاثة أحواض للغسل بالماء الجاري الساخن وتشليل 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 مجهزة بمواد الإسعافات الأولية اللازمة .

يجب على أصحاب هذه المحلات أو وكلائها إتخاذ كل الإجراءات الكفيلة لتفادي تسرب الحشرات والقوارض وذلك بتجهيز المنافذ بناموسيات والعمل عند الإقتضاء على استعمال المبيدات المرخص فيها مع أخذ كل الإحتياطات اللازمة لإجتناث تلويث المواد الغذائية .

يحجر ذر النشارة على أرضية المحلات .

يحجر دخول الحيوانات الأهلية إلى هذه المحلات .

يمنع استغلال هذه المحلات للسكنى أو كمستودعات .

الفصل 75 : في صورة إعداد أطعمة صلبة أو سائلة لا تستهلك في غير يوم إعدادها ، يجب توفير غرفة مبردة لحفظ هذه الأطعمة تتراوح درجة حرارتها من 0 إلى 4 درجات فوق الصفر على أن لا تتجاوز مدة الحفظ 24 ساعة و لا 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 وتشليلها بالماء الصالح للشراب وتطهيرها بواسطة ماء الجافال التجاري بمقدار ملعقة أكل في 4 لترات ماء وتركها تستنضب 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 مغلقة بمعدن غير قابل للصدأ وتنظيفها وتطهيرها بعد كل استعمال .

لا يجوز استعمال المناضد والطاولات الخشبية إلا بالمخازن والمجازر .

يجب أن تكون الأحواض المخصصة للجرش والخلط والعجن الميكانيكي للمواد الغذائية مغطاة حتى في أوقات استغلالها إلا إذا استحال ذلك لأسباب فنية .



يجب توفير التجهيزات المبردة بالعدد الكافي لخزن المواد الغذائية سريعة التعفن .

الفصل 77 : يجب على أرباب هذه المؤسسات أو المتصرفين فيها تكليف عامل 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 بالفصول الموالية :

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

يجب أن يكون متداولو المواد الغذائية في صحة جيدة ، خالين من الأمراض المعدية وخاصة منها التي تتسبب في التسممات الغذائية .

يجب إجراء الفحوص الطبية الضرورية عند الانتداب وتجديدها بصفة دورية طبقا للتراتب الجاري بها العمل .

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

يجب اشتراط 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 اتسخت يده .

عدم تداول المواد الغذائية عند الإصابة بجروح جلدية وخاصة في 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 اجتناب :

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 .
- توسيع 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 84 :تعتبر مجازر كل المؤسسات المعدة للبيع بالتفصيل للحوم البقر والغنم والماعز والخيول والأحمر والإبل .

ويتعين أن تكون هذه اللحوم بأنواعها معترفاً بصلوحيتها للاستهلاك وحاملة لطابع المسلخ البلدي على أن يكون الطابع سهل القراءة .

الفصل 85 : 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 اللحوم إلى أحكام المنصوص عليها بالفصول الموالية :

الفصل 86 : يجب تجزئة المحل كما يلي :

أ – الجزء المعد للبيع ويغطي 60% من المساحة الجمالية.

ب – الجزء المعد للتخضير ويغطي 30% من المساحة الجمالية ويشتمل على حوض لغسل الأدوات والأواني وجهاز لحصر الشحوم .

ج – مركب صحي يغطي 10 % من المساحة الجمالية .

الفصل 87 : يجب أن تحتوي هذه المحلات على التجهيزات التالية :

خزانة مبردة كبيرة الحجم لخرن 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 سنتيمترا ويرتفع عن أرضية المحل 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 الوطني للتطهير .

وظم (قرصة) لتجزئة اللحم يتم تنظيفه باستمرار بواسطة فرشاة وتطهيره بماء الجافال التجاري ثم وضع طبقة رقيقة من الملح يتحتم إزالتها قبل كل استعمال .

حاوية محكمة الغلق لجمع كل الفضلات يتم غسلها وتطهيرها مرة في اليوم على الأقل .

الفصل 88 : يجب أن تكون السكاكين والمعالق ومختلف الأدوات والأواني والأجهزة من المعدن غير القابل للصدأ .

الفصل 89 : يجب أن تخضع اللحوم المعدة للبيع 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 لفظة مواد مجمدة حتى لا يقع تجميدها من جديد إثر إزالة التجمد .

أن يتم تفريغ الأحشاء وتنظيفها مسبقا قبل تعليقها بالخزانة المبردة .

يحجر لف اللحوم ومشتقاتها وكذلك الأحشاء في الورق الذي أستخدم في الطباعة .

الفصل 90 : يجب أن يخضع فرم اللحوم إلى الشروط التالية : يحجر تحجيرا باتا تحضير اللحم المفروم مسبقا و الاحتفاظ به ويتعين أن تجرى 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 احترام قواعد حفظ الصحة عند عملية الفري كما يتعين أن تكون اللحوم المعدة لهذا الغرض من الصنف الجيد وأن تكون الأمعاء المعدة لصنع المرقاز في حالة جيدة يقع تنظيفها من الداخل ومن الخارج وتطهيرها بالماء الممزوج بمادة الجافال التجاري وتمليحها .

يجب تنظيف وتطهير جهاز فري اللحوم باستمرار وصيانته من الصدأ .

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

ولا يجوز ذر النشارة على أرضية المحل .

الباب 2: 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 الأحكام المنصوص عليها بالفصول الموالية :



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

يجب أن تكون الدواجن الجاهزة والمعرضة للبيع خالية من أحشائها .

يجب عرض الدواجن في واجهات بلورية مبرّدة أو في خزانة مبرّدة وذات حرارة لا تتجاوز 4 درجات مئوية فوق الصفر .

يجب عرض مستحضرات الدواجن المطبوخة على حدة وداخل واجهات بلورية مخصصة لهذا الغرض دون غيره ذات حرارة لا تتجاوز 4 درجات مئوية 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 مئوية تحت الصفر وأن تحمل لفظة مواد مجمّدة حتى لا يقع تجميدها من جديد إثر إزالة التجمد .

يحجر لف الدواجن ومستحضراتها المطبوخة في الورق الذي أستخدم في الطباخة .

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 طاقة 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 باستمرار .

يجب تجزئة المحل إلى قاعتين منفصلتين ومركّب صحي على النحو التالي :

أ – الجزء المعد للبيع ويغطي 30% من المساحة الجمالية .

ب – الجزء المعد لإيواء الدواجن الحية وذبحها ويغطي 60 % من المساحة الجمالية مجهّز بالماء الجاري الصالح للشرب وبحوض لذبح الدواجن وجمع دمائها وبحوض ثاني للماء الساخن لسمط الدواجن وآلة لتنق ريشها .

ج – مركّب صحي يغطي 10 % من المساحة الجمالية .

يجب غلق الآلة المعدة لتنق الريش إغلاقاً محكماً عند الإستعمال وبعده كما يتعين تنظيفها وصيانتها باستمرار .

يجب تجديد الماء المعد لسمط الدواجن بصفة منتظمة .

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

يمنع الإلقاء بالدماء في قنوات شبكة تطهير المياه المستعملة أو شبكة مياه الأمطار .

الباب 3 : محلات بيع السمك

الفصل 95 : 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 السمك إلى الأحكام

المنصوص عليها بالفصول الموالية :



الفصل 96 : يمنع منعاً باتاً بيع وعرض السمك وغلّال البحر خارج الأسواق البلدية ونقاط البيع المرخص فيها من طرف السلطة المحلية المعنية .

الفصل 97 : يجب تجزئة المحل كما يلي :

أ - الجزء المعد للبيع ويغطي 60% من المساحة الجمالية .

ب - الجزء المعد للتجهيز ويغطي 30 % من المساحة الجمالية ويشتمل على حوض لتنظيف الأسماك ولغسل الأدوات والأواني وحلوى محكمة الغلق لجمع كل الفضلات يتم تنظيفها وتطهيرها باستمرار .

ج - مرگب صحي يغطي 10 % من المساحة الجمالية .

الفصل 98 : يجب أن تحفظ الأسماك وغلّال البحر المعدة للبيع بهذه المحلات إلى الشروط التالية :

أن تعرض الأسماك والقشريات للبيع بعد تغطيتها بطبقة من الثلج المسحوق لا يقل سمكها عن 06 سنتيمترات في واجهة بلورية مبردة لا تتجاوز درجة حرارتها 4 درجات مائوية فوق الصفر وفي صورة تعطب أجهزة التبريد لمدة تفوق 06 ساعات فإنه لا يسمح بإعادة عرضها للبيع إلا بعد موافقة المصالح البلدية أو الصحية المعنية .

أن تكون الأسماك ذات الحجم الكبير كالمناني وكلب البحر والجفالي محشوة بالثلج المسحوق بعد استخراج امعائها .

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 وغلّال البحر بالماء وكذلك لفها في ورق مطبوع .

الفصل 100 : يجب أن يكون المحار المعروض للبيع مستجلباً من مناطق خاضعة للمراقبة الصحية وأن يستجيب للمواصفات البكتريولوجية المعمول بها .

الباب 4 : محلات بيع الحليب ومشتقاته

الفصل 101 : وفقاً لأحكام القانون ع 49 دد لسنة 1964 المؤرخ في 24 ديسمبر 1964 المتعلق بمراقبة وإنتاج وتحويل وتجارة الحليب بالإضافة إلى الشروط العامة المتعلقة بالمحلات و التجهيزات والعملة المنصوص عليها بالفصول 74، 76، 77، 78، 79، 80، 81، 82 و 83 من هذا القرار ، تخضع المحلات المعدة لبيع الحليب ومشتقاته إلى الشروط الخاصة المنصوص عليها بالفصول الموالية :

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

الفصل 103 : يحجر عرض الحليب الطازج ومشتقاته غير المعلبة للبيع في نفس المحل مع الخضر وبصفة عامة مع إي منتج آخر غير مطبوخ .

الفصل 104 : يجب تجزئة المحل كما يلي :

أ - الجزء المعد للبيع ويغطي 30% من المساحة الجمالية .



ب - الجزء المعد للتخضير ويغطي 60 % من المساحة الجمالية ويكون مجهّز بثلاثة أحواض لغسل الأواني بالماء الجاري الساخن وتشليلها وتطهيرها .

ج - مرگب صحي يغطي 10 % من المساحة الجمالية .

الفصل 105 : يحجر إستعمال الأدوات والأواني والتجهيزات القابلة للصدأ أو المصنوعة من الالمنيوم أو من البلاستيك غير الغذائي .

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

أن يكون الحليب المعد للبيع والتحويل مستجلبا 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 .

يحجر لف هذه المواد في ورق أستعمل في الطباعة .

الباب 5 : محلات بيع المرطبات والحلويات

الفصل 107 : بالإضافة إلى الشروط المتعلقة بمخازن المواد الغذائية والمحلات والتجهيزات والعملة المنصوص عليها بالفصول 69، 70، 71، 74، 76، 77، 78، 79، 80، 81، 82 و 83 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 الجمالية .

ب - الجزء المعد للتخضير ويغطي 40 % من المساحة الجمالية .

ج - الجزء المعد لخرن المواد الأولية ويغطي 15 % من المساحة الجمالية .

د - مرگب صحي مخصص للعملة يغطي 15 % من المساحة الجمالية ، منفصل عن بقية أجزاء المحل ببايين بينهما فراغ مجهز بحوض لغسل اليدين .

هـ - مرگب صحي مخصص للحرفاء يغطي 10 % من المساحة الجمالية ، منفصل عن بقية أجزاء المحل ببايين 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 وتشليل وتطهير الأدوات المستعملة لمسك المرطبات والأواني المقدمة للحرفاء .

واجهات بلورية مبردة لا تتجاوز درجة حرارتها 6 درجات مائوية فوق الصفر لعرض المرطبات المصنوعة بالكريمة أو بالزبدة .



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

واجهات بلورية محكمة الغلق لعرض المرطبات الجافة والحلويات .

سلات بالعدد الكافي في متناول الحرفاء لجمع الفضلات وأوراق اللف.

يحجر ذر النشارة على أرضية المحلات .

الفصل 110 : يجب تقديم المرطبات للحرفاء بواسطة أدوات خصوصية (مقصات) ويمنع لفها في ورق استعمل في الطباعة .

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

ثلاثة أحواض للغسل بالماء الجاري الساخن وتشليل وتطهير الأدوات والأجهزة المستعملة في مختلف عمليات التحضير .

كما يتعين ربط قنوات هذه الأحواض بجهاز لحصر المواد الدسمة مصادق عليه من طرف الديوان الوطني للتطهير .

جهاز لغرلة المواد الأولية المسحوقة مثل الفرينة والسميد والسكر ... إلخ .

طاولات للتحضير بالعدد الكافي من المواد الصلبة (رخام) أو مغلقة بمعن غير قابل للصدا يتم تنظيفها وتطهيرها بعد كل استعمال .

حاويات سميكة محكمة الغلق لجمع كل الفضلات توضع بمكان منعزل عن مساحات التحضير .

الفصل 112 : يجب أن تكون المواد الأولية المعدة لصنع المرطبات والحلويات من النوعية الجيدة مستجيبة من مسالك توزيع مراقبة .

الفصل 113 : يجب غسل البيض وغمره في الماء الممزوج بماء الجافال التجاري بمقدار ملعقة أكل في 4 لترات ماء مباشرة قبل استعماله .

الباب 6 : 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 و 83 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 للتحضير ويغطي 30 % من المساحة الجملية .

ج - مرگب صحي يغطي 10 % من المساحة الجملية ويجب أن يكون منفصلا عن بقية أجزاء المحل ببايين بينهما فراغ مجهز بحوض لغسل اليدين .



الفصل 116 : يجب أن يحتوي الجزء المعد للبيع بهذه المحلات على التجهيزات الخصوصية التالية :
رفوف سهلة التنظيف ومرتفعة عن الأرضية بـ 40 سنتيمترا .

منصة مرفوعة عن الأرضية وبعيدة عن الجدران بـ 40 سنتيمترا على الأقل مما يسهل عملية التنظيف ويجنب الرطوبة وتوالد القوارض 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 انتهت آجال صلاحيتها .
أن تعرض المواد سريعة التعفن داخل الثلاجة .

أن تحفظ المواد الغذائية غير المعلبة (فريضة، سميد، أرز، عجينة غذائية ، توابل، موالح ... 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 .

يُمنع لف المواد الغذائية في ورق أستعمل في الطباعة .

الفصل 118 : يحجر بيع البترول بهذه المحلات .

ولا يجوز بيع قوارير الغاز إلا بترخيص مسبق من مصالح الحماية المدنية .

كما يحجر تحجيرا باتا وضع قوارير الغاز خارج المحلات التجارية وفي الأروقة بالليل .

الفصل 119 : يجب تنظيف وتطهير المحل يوميا مع القيام بعمليات مقاومة الحشرات والقوارض بمبيدات مصادق عليها من قبل المصالح الصحية المختصة بصفة دورية وكلما اقتضت الضرورة ذلك مع اخذ الاحتياطات اللازمة تجنباً لتلويث المواد الغذائية .

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

الفصل 121 : يمنع استعمال هذه المحلات لغرض السكنى .

الباب 7 : المخازن

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 القرار ، تخضع المخازن إلى الشروط الخاصة بالمنصوص عليها بالفصول الموالية :

الفصل 123 : يجب تجزئة المحل كما يلي :



أ - الجزء المعد للبيع ويغطي 10% من المساحة الجمالية .

ب - الجزء المعد للتخضير ويغطي 50 % من المساحة الجمالية .

ج - الجزء المعد لخزن المواد الأولية ويغطي 25 % من المساحة الجمالية .

د - مرگب صحي مخصص للعملة يغطي 15 % من المساحة الجمالية يكون منفصلا عن بقية أجزاء المحل ببايين بينهما فراغ ويحتوي على حجرة ملابس مجهزة بخزائن بالعدد الكافي ودورات مياه مجهزة بطرادات وأدواش مجهزة بالماء الساخن واحواض لغسل اليدين .

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

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

أحواض كبيرة الحجم للغسل بالماء الجاري الساخن ولتنشليل وتطهير الأدوات والأواني والأجهزة المستعملة في مختلف عمليات التخضير .

طاولات للتخضير بالعدد الكافي يتم تنظيفها وتطهيرها بعد كل استعمال ، كما يتعتين صيانة المناضد الخشبية باستمرار .

جهاز لغربلة المواد الأولية المسحوقة مثل الفرينة والسميد ... إلخ .

أفران مجهزة بمداخل لا يقل ارتفاعها عن ثلاثة أمتار بداية من سطوح المباني الأكثر علوا والمتواجدة في دائرة 25 مترا عن كل جهة وان تكون مجهزة من فوق بمصاصة من شأنها تأمين استمرار السحب .

حاويات سميكة محكمة الغلق لجمع كل الفضلات توضع بمكان منعزل عن مساحات التخضير .

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

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

تعهد الأواني المصنوعة من النحاس أو من معدن مطلي بالقصدير بانتظام .

تغطية الأحواض المخصصة للجرش والخلط والعجن الميكانيكي حتى في أوقات اشتغالها إلا إذا استحال 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 اخذ الاحتياطات اللازمة تجنباً لتلويث المواد الغذائية .

الفصل 128 : يحجر استعمال شفرات الحلاقة لتريين الخبز ، كما يجب تفادي ترك قطع الآلات الجارحة بالعجين .



الفصل 129 : يمنع استعمال النفايات الملوثة مثل المطاط والبلاستيك والخرق والبطاريات المستعملة ... إلخ كوقود لتسخين الأفران المرخص فيها بالأجزاء المخصصة للخبز والتخزين والتحضير والبيع مع اجتناب تلويث الخبز بهذه المحروقات .

الفصل 130 : يحجر استعمال هذه المحلات لغرض السكنى .

الباب 8 : المحلات المعدة لتحضير وبيع الأكلات السريعة

الفصل 131 : تعتبر محلات أكلة سريعة كل المؤسسات التي تقدم للحرفاء الكسكروت بمختلف أنواعه والكفتاجي والبيتزا والبريك والفطائر واللبلاي 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، و 83 من هذا القرار ، تخضع المحلات المعدة لتحضير وبيع الأكلات السريعة إلى الشروط الخاصة المنصوص عليها بالفصول الموالية :

الفصل 133 : يجب تجزئة المحل كما يلي :

أ - الجزء المعد للحرفاء ويغطي 50% من المساحة الجمالية .

ب - الجزء المعد للتحضير و الطبخ ويغطي 25 % من المساحة الجمالية .

ج - الجزء المعد لخبز المواد الأولية ويغطي 10 % من المساحة الجمالية .

د - الجزء المعد لحفظ ملابس العملة ويغطي 5 % من المساحة الجمالية .

هـ - مرگب صحي مخصص للحرفاء يغطي 10 % من المساحة الجمالية 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 و الحرفاء 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 التعتف .

رفوف أو طاولات مخصصة للحرفاء مغلقة بطبقة سميكة سهلة التنظيف والتطهير مع المحافظة على نظافتها وصيانتها باستمرار 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 الوطني للتطهير .



حوض لتنظيف وتطهير المواد الأولية مع العمل على تنظيفه وتطهيره بعد كل استعمال .

طاولات عمل بالعدد الكافي من المواد الصلبة (رخام) أو مغلفة بمعدن غير قابل للصدأ يتم تنظيفها وتطهيرها بعد كل استعمال .

جهاز مرتبط بمدخنة لامتناس الدخان على أن لا يقل ارتفاع هذه المدخنة عن ثلاثة أمتار بداية من سطوح المباني الأكثر علوا والمتواجدة في دائرة 25 متر من كل جهة وأن تكون مجهزة من فوق بمصاصة من شأنها تأمين استمرار السحب .

حاوية سميكة محكمة الغلق لجمع الفضلات توضع بمكان منعزل عن مساحات التحضير .

الفصل 136 : يجب أن يحتوي الجزء المعد للخرن 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 لخرن 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 احترام الشروط الصحية التالية :

إنتقاء مواد أولية سليمة مستجبة من مسالك توزيع مراقبة .

تنظيف المواد الأولية الملوثة على حدة مع الحرص على تطهير الخضر والبيض بغمسها مدة 15 دقيقة في الماء الممزوج بماء الجافال التجاري بمقدار ملعقة أكل في 5 لترات ماء .

التدرج في التحضير من المكان الملوث إلى المكان النظيف .

الفصل بين الأغذية النيئة والأغذية المطبوخة اجتنابا لتسرب الجراثيم إلى الأطعمة الجاهزة في مختلف مراحل الخرن 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 أستعمل 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 استعمال مبيداتلمقاومة الحشرات والقوارض مصادق عليها من قبل المصالح الصحية المختصة واخذ الاحتياطات اللازمة تجنباً لتلويث المواد الغذائية .

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



الباب 9 : المطاعم

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 و 83 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 الجمالية .

ب - الجزء المعد للتخضير و الطبخ ويغطي 20 % من المساحة الجمالية .

ج - الجزء المعد خصيصا لغسل الأدوات والأواني المقدمة للحرفاء ويغطي 5 % من المساحة الجمالية ويجب أن يكون منفصلا عن الجزء المعد للطبخ .

د - الجزء المعد لخرن المواد الأولية ويغطي 10 % من المساحة الجمالية .

هـ - مركب صحي مخصص للعملة يغطي 5 % من المساحة الجمالية يكون منفصلا عن بقية أجزاء المحل بباين بينهما فراغ ويحتوي على حجرة ملابس مجهزة بخزائن بالعدد الكافي ودورات مياه مجهزة بطرادات وأدواش مجهزة بالماء الساخن واحواض لغسل اليدين .

د - مركب صحي مخصص للحرفاء يغطي 10 % من المساحة الجمالية يكون منعزلا عن قاعة التخضير ومنفصلا عن الجزء المخصص للحرفاء بباين بينهما فراغ مجهز بحوض لغسل اليدين ويحتوي على دورات مياه للرجال وأخرى للنساء مجهزة بطرادات .

الفصل 142 : يجب أن يحتوي الجزء المعد للحرفاء على طاولات وكراسي بالعدد الكافي مع المحافظة على نظافتها وصيانتها باستمرار وتجديدها عند الاقتضاء على أن يوضع هذا الأثاث بشكل يسمح بترك ممرات خالية عرضها 40 سنتيمترا على الأقل لتسهيل تنقل العملة والحرفاء والقيام بعمليات التنظيف .

كما يتعين أن تكون الأسبطة والمناديل في حالة جيّدة من النظافة .

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

ثلاثة أحواض كبيرة الحجم للغسل بالماء الجاري الساخن ولتنشليل وتطهير الأدوات والأواني والأجهزة المستعملة في عمليات التخضير والطبخ .

كما يتعين ربط قنوات هذه الأحواض بجهاز لحصر الشحوم مصادق عليه من طرف الديوان الوطني 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 الصدأ يتم تنظيفها وتطهيرها بعد كل إستعمال .

جهاز مرتبط بمدخنة لامتصاص الدخان على أن لا يقل ارتفاع هذه المدخنة عن ثلاثة أمتار بداية من سطوح المباني الأكثر علوا والمتواجدة في دائرة 25 متر من كل جهة وأن تكون مجهزة من فوق بمصاصة من شأنها تأمين استمرار 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 الوطني للتطهير . مساحة مجهزة بمقطرة لإستنزاب الأدوات والأواني .

الفصل 145 : يجب أن يحتوي الجزء المعد للخرن 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 الأولية سريعة التعفن مع الحرص على عدم الخلط بين مختلف المواد .

أجهزة تجميد لا تقل درجة حرارتها عن 18 درجة مائوية تحت الصفر لخرن المواد الأولية المجمدة .

الفصل 146 : يجب على أصحاب هذه المحلات احترام 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 الجافال التجاري بمقدار ملعقة أكل في 5 لترات ماء .

التدرج في التحضير من المكان الملوث إلى المكان النظيف .

الفصل بين الأغذية النيئة والأغذية المطبوخة اجتنابا لتسرب الجراثيم إلى الأطعمة الجاهزة في مختلف مراحل الخزن والتحضير .

تفريغ المصبرات في أواني خاصة بالمواد الغذائية.

عدم استعمال 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 الاحتفاظ 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 والغلل والبيض وتحضير اللحوم والدجاج والأسماك في الجزء المعد للطبخ والتحضير .

تخصيص تجهيزات عرض مبردة لا تقل درجة حرارتها عن 65 درجة مائوية فوق الصفر لعرض الأطعمة الجاهزة في ظروف تضمن حمايتها من التلوث والتعفن .

الفصل 148 : يجب على أصحاب هذه المحلات تنظيف وتطهير المحل و جميع 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 واخذ الاحتياطات اللازمة تجنباً لتلويث المواد الغذائية .

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

الباب 10 : المقاهي

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 و 83 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 الجمالية .

ب - الجزء المعد لخزن المشروبات والمواد الأولية ويغطي 10 % من المساحة الجمالية .

ج - جزء مخصص للعملة يغطي 5 % من المساحة الجمالية ويحتوي على حجرة ملابس مجهزة بخزائن بالعدد الكافي.

د - مرگب صحي مخصص للحرفاء يغطي 10 % من المساحة الجمالية يكون منفصلاً عن الجزء المخصص للحرفاء ببابين بينهما فراغ مجهزة بحوض لغسل اليدين ويحتوي على دورات مياه للرجال وأخرى للنساء مجهزة بطرادات .

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 .

واجهة بلورية محكمة الغلق لعرض المرطبات الجافة .

رمادات (منفصات) بالعدد الكافي على ذمة الحرفاء .

سلات بالعدد الكافي في متناول الحرفاء لجمع الفضلات .



حاويات سميكة محكمة الغلق مع العمل على تنظيفها وتطهيرها باستمرار.

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 يومي يتولى خصيصا تنظيف المحل ودورات المياه باستمرار ويحجر عليه تداول المواد الغذائية .

الباب 11 : قاعات التجميل والحلاقة

الفصل 154 : يجب أن تحتوي قاعات الحلاقة والتجميل على :

دورة مياه تستجيب للمواصفات الصحية مع المحافظة على صيانتها ونظافتها باستمرار.

أحواض مجهزة بالماء الجاري البارد والساخن بالعدد الكافي .

صندوق يحتوي على المواد الضرورية للإسعافات الأولية .

حاوية سميكة محكمة الغلق لجمع الفضلات .

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

توفير عدد كافي من المناديل والمناشف يسمح باستعمال منشفة لكل حريف ويمنع استعمال نفس المنشفة من جديد قبل غسلها وتطهيرها .

استعمال شفرة حلاقة واحدة لكل حريف .

تطهير أدوات الدلك والتجميل والحلاقة بعد كل استعمال وذلك بغمسها مدة خمس دقائق في مادة الكحول الممسوخ (Alcool dénaturé) ممزوج بالفورمول (معيار 40 %) بمقدار 2 % أو بأي مادة مطهرة أخرى مرخص في استعمالها من طرف السلط الصحية المعنية .

تنظيف المحل وتطهيره بعد كل حصة عمل مع التنظيف الشامل والتطهير لجميع أجزاء المحل والأجهزة والمعدات يوم العطلة الأسبوعية .

الباب 12 : 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 باستمرار .

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

تنظيف القاعات وتطهيرها بمواد مطهرة مرة في اليوم على الأقل .

القيام بتطهير القاعات والمفروشات والكراسي مع استعمال المبيدات عن طريق مؤسسة مرخص لها من طرف السلط الصحية المعنية مرتين في السنة وكلما اتضح تواجد طفيليات أو حشرات بالمحل .



العنوان العاشر: حفظ الصحة بالطريق العام وبالتجمعات السكنية

الباب 1 : حفظ الصحة العامة بالطريق العام

الفصل 158 : كل شخص مطالب بالمحافظة على نظافة المحل الذي بحوزته من الداخل والخارج .

يمنع إلقاء الفضلات مهما كان نوعها بالطريق العام .

يجب أن يكون على ذمة كلّ عمارة حاوية سميكة ذات غطاء مخصصة لجمع الفضلات تحمل تعريفا لرقم العمارة وإسم النهج ويتعين تنظيفها وصيانتها بصفة تمنع انبعاث 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 نفث الزرابي والأقمشة أو أشياء أخرى بإمكانها إزعاج وتوسيع المارة خارج الأوقات المحددة من طرف البلدية وكذلك نشر الغسيل المبلل بالطريق العام أو بالنوافذ أو بالشرفات .

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 منعاً باتاً وضع فواضل البناء والأجنة والزيوت والشحومات المستعملة والمواد الخطرة والسامة وفضلات المؤسسات الصحية في الحاويات المعدة للفضلات المنزلية ، ويتعين وضعها في حاويات مخصصة لهذا الغرض .

الفصل 165 : يجب إخراج الفضلات 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 أشغالاً بالطريق العام أو أي شخص يتولى القيام بأشغال بأموال محاذية له المحافظة على نظافة الطريق ومحيط حظائرهم أو مستودعاتهم .

الفصل 167 : يمكن للبلدية الترخيص المؤقت في وضع مواد البناء وفواضله بالطريق العام عند القيام بأشغال بصفة اضطرارية بالمحلات ويتعين إيداعها بصفة لا تعطل حركة المرور وسيلان المياه ورفعها قبل حلول الليل . وإذا إستحال 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 طبقاً للقوانين والتراتيب الجاري بها العمل .



الفصل 169 : يمنع تصريف المياه المنزلية المستعملة ومياه التنظيف بالطريق العام باستثناء 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 الوطني للتطهير أو تركيز نمط تطهير مصادق عليه من طرف المصالح المختصة .

الباب 2 : حفظ الصحة بالتجمعات السكنية

الفصل 174 : يجب تعهد العقارات الخاصة أو ذات الملكية المشتركة بالصيانة والنظافة باستمرار .

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

الفصل 176 : يتعين انتداب حارس بالعمارات الخاصة أو ذات الملكية المشتركة للقيام بعملية التنظيف مع تخصيص محل على ذمته .

الفصل 177 : يجب أن تكون مدارج العمارات وممراتها وأروقتها مضاءة ومهواة 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 مداخل المواقد والأفران وأجهزة التدفئة وغيرها مرتبطة ببعضها وأن لا تتسبب في تسرب الغازات والدخان وأن لا يقل ارتفاعها عن 3 أمتار من سطوح المباني الأكثر علوا الموجود 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 المبنى .

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 للتراتب والقروانين البلدية الجاري بها العمل .

العنوان الحادي عشر : نوعية الماء الموزع 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 الشرب وإعداد الأطعمة وغسل الأواني والأوعية باستثناء المياه المعدنية الطبيعية ومياه الطاولة المرخص فيها ، كما يطبق نفس التحجير على مصانع المتلجات والمواد الغذائية والمشروبات الغازية وغيرها .

الفصل 183 : يخضع استعمال المواد المائية الفردية كالأبار والمواجل بالمحلات العمومية إلى ترخيص مسبق من طرف المصالح الصحية .

الفصل 184 : يتعين الإيقاف الفوري لإستغلال 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 إستغلال الآبار العمومية أو الخاصة طبقا للتراتب الفنى المصادق عليها من طرف المصالح الصحية المختصة ويجب تحليل مياهها والتأكد من صلوحيتها قبل الإستعمال .

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

يخضع إحداث الفساقى بالمنطقة البلدية إلى ترخيص مسبق من البلدية ويتعين تقديم مثال في الغرض تتولى المصالح الفنية بالبلدية دراسته والتثبت من المكان وما يحيط به ، أنّ الإحداث يجب أن يستجيب للشروط الصحية اللازمة كما يتعين المحافظة على نظافة الفساقى باستمرار وكذلك الأدوات المستعملة لإخراج ونقل الماء .

يمكن لمصالح البلدية التثبت من صلوحية المياه المتواجدة بالفساقى المستعملة من طرف العموم بالتعاون مع المصالح الأخرى .

كما يجوز غلقها إذا إقتضى الأمر ومنع إستعمال مائها للشرب .

العنوان الثاني عشر : مؤسسات السباحة و الإستحمام

الباب 1 : شروط إحداث وإستغلال مؤسسات السباحة

الفصل 186 : إضافة إلى تراتيب السلامة المعمول بها يجب أن تخضع أمثلة بناء المسابح إلى الموافقة المسبقة من طرف البلدية والسلط 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 بطرادات مياه بالعدد الكافي بمعدل واحدة لكل عشرين شخصا .

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 للشرب 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 للانزلاق 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 مغلقة بالخزف على ارتفاع مترين على الأقل أو مطلية بمادة كثيفة ذات لون فاتح غير منفذة للسوائل ، سهلة التنظيف والتطهير .

أن يتوفر بالمساح المغطاة التتوير الكافي وجهاز لإمتصاص البخار لتفادي الرطوبة .

الفصل 190 : يجب على مستعملي المسابح تطبيق الشروط الصحية التالية :

تغيير مياه المسابح بصفة مستمرة مع توفير معدات لتصفيتها .

توفير مضخة مزج 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 التعمد والصيانة .

الفصل 191 : يمنع من السباحة كل شخص مصاب بأمراض جدلية 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 2 : 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 للشرب ولا يجوز 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 توفير 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 إستعمال 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 فوق 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 بممص متصل بشبكة تصريف المياه المستعملة .

أن تكون الجدران مغلقة بالخرزف 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 لإمتصاص البخار لتفادي الرطوبة .

أن تكون الأحواض المعدة لخرن الماء الساخن أو البارد مغلقة بالخرزف 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 إستعمال .

أن تتوفر بهذه المحلات دورات مياه بالعدد الكافي بمعدل 1 لكل عشرين شخصا 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 الصحة التالية :

غسل القاعات بعد كل حصة عمل وتطهيرها بمادة مطهرة مرخص في إستعمالها من طرف السلط الصحية المعنية .



المحافظة على نظافة قاعات الإستراحة باستمرار كما يجب تطهير المفروشات مرتين في الأسبوع على الأقل مع إستعمال مبيدات للحشرات الطفيلة مرخص في إستعمالها 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 المداخل والقيام بعملية التطهير ورش المبيدات ضدّ الحشرات والطفيليات من طرف مؤسسة مرخص لها من طرف المصالح الصحية المعنية .

الفصل 198 : يجب على المالكين ووكلاء الحمامات تطبيق الإجراءات التالية : يحجر إستعمال الأحواض المشتركة .

يحجر تقديم الفوط والمناشف والكاسة وشفرات الحلاقة للحرفاء .

لا يجوز للمساكين (الطيابة) إستعمال كاساتهم الشخصية بل يتعين عليهم إستعمال الكاسة الحريف .

الفصل 199 : يجب على المالكين ووكلاء الحمامات والأدواش توفير :

صندوق مجهز بالمواد الضرورية للإسعافات الأولية .

حاوية سميكة مغطاة 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 معد قصد القيام بعمليات التطهير الضرورية تحت مراقبة السلط الصحية المعنية .

الباب 3 : حفظ الصحة بالشواطئ

الفصل 201 : يمنع نصب الخيام والأكشاك بالشواطئ إلا بالمناطق المهيئة 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 إصطحاب 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 1 : تربية المواشي وجولانها

الفصل 204 : تمنع تربية المواشي بمختلف أنواعها (الضأن، الماعز، البقر، الخنزير ، الخيول ، ... إلخ) داخل المنطقة المهيئة وخارج ذلك داخل التجمعات السكنية بحدائق المنازل وساحاتها وسطوحها ودهاليزها باستثناء الإحتفاظ المؤقت لحيوانات 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 2 : تربية الدواجن والأرانب بالمناطق البلدية

الفصل 206 : تمنع تربية الدواجن والأرانب داخل المنازل والسطوح والشرفات والدهاليز بالعقارات الموجودة بالمناطق المهيئة وخارج ذلك داخل التجمعات السكنية .

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

الباب 3 : 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 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 4 : تربية النحل داخل المناطق البلدية

الفصل 212 : يمنع تربية النحل داخل المناطق المهيئة وخارج ذلك داخل التجمعات السكنية .

العنوان الرابع عشر : مقاومة الحشرات

الفصل 213 : يجب على المالكين والمتصرفين والوكلاء والشركاء أو من يمثلهم وكذلك المؤسسات العمومية والخاصة وأصحاب 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 مأوى ليرقات البعوض .



الفصل 215 : يتعين إتخاذ 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 الصحية المعنية ويمكن للمؤسسات المرخص لها من طرف وزارة الصحة العمومية القيام بهذه العمليات .

الفصل 216 : يتعين على المالكين لخزانات مياه أو أحواض أو آبار أو مواجل أو صهاريج لخزن الماء ، تغطيتها بناموسيات كثيفة لا تتجاوز عرض ثقبها 105 ملليمتر أو معالجتها بسكب زيت الشمع (Huile de paraffine) على سطح الماء .

الفصل 217 : يجب على مالكي الخنادق المبنية وآبار 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 مع تنظيفها وتطهيرها وتجفيفها .

الفصل 219 : يجب على أصحاب هذه الدهاليز صيانة جميع قنوات المياه العابرة بها وتجديدها كلما اقتضى الحال .

كما يتعين تجهيز نوافذ التهوية بناموسيات .

الفصل 220 : يجب على أصحاب الفراغات الصحية :

العمل على تسوية إنحدار الأرضية بمقدار 3 %يسمح بسيلان المياه نحو بالوعة .

تجنب حدوث تسرب مياه أو تكاثر رطوبة من شأنه أن يتسبب في خلق مأوى البعوض .

العمل على صيانة جميع قنوات المياه العابرة بهذه الفراغات وتجديدها كلما إقتضى الحال .

التخلص الفوري من المياه الراكدة الناتجة عن أشغال الصيانة أو تفريغ القنوات .

تجهيز نوافذ التهوية 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 ويؤمن تحريفها التام .

الفصل 223 : يحجر ربط قنوات تصريف المياه المستعملة بقنوات تصريف مياه الأمطار .

كما يحجر تصريف المياه المستعملة للأودية ومجاري مياه الأمطار و الخنادق المكشوفة .

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

الفصل 225 : يجب على مقاولي الأشغال العمومية والخاصة اجتناب خلق مأوى ليرقات البعوض عند الأشغال أو بعد انتهائها .



بلدية جزيرة حوتمه السوق