

التفتيش الصحي على المنشآت الغذائية

- تمهيد ● الإعداد لزيارة التفتيش ● النقاط المهمة التي يشملها التفتيش ● أمثلة لتفتيش بعض المنشآت الغذائية ● الاشتراطات الصحية الواجب الالتزام بها محليا في بعض المنشآت الغذائية المختلفة

تمهيد

تعمل الجهات المعنية بالرقابة على المنشآت الغذائية على وضع اللوائح المنظمة لهذه المهنة لحماية المستهلك من حوادث التسمم الغذائي وانخفاض الجودة، وتعمل على متابعة تنفيذ هذه اللوائح - أو ما يعرف بالاشتراطات الصحية - عن طريق القيام بزيارات تفتيشية لهذه المنشآت لتفقد أحوالها بغرض الوقوف على مدى تطبيق هذه اللوائح، واقتراح الحلول المناسبة لتصحيح الأوضاع الخاطئة إن وجدت، بل وقد يصل الأمر إلى إغلاق المنشأة إذا كان استمرار نشاطها يشكل خطورة على المستهلك.

يقوم بعملية التفتيش الصحي على المنشآت الغذائية أحد المتخصصين في مجال الشؤون الصحية Sanitarian، ويمكن أن يقوم به أحد المتخصصين في مجال علوم الأغذية بعد إنهاء برامج تأهيلية في مجال الشؤون الصحية. كما يمكن أن يقوم بهذه المهمة أخصائي صحة عامة بعد التدريب في هذا المجال وفي مجال علوم الأغذية. أما بالنسبة لما يتعلق باللحوم، فإن الأطباء البيطريين خير من يقوم بعملية التفتيش الصحي على المسالخ وكذا المحالب.

أنواع زيارات التفتيش

- ١ - زيارة روتينية دورية .
- ٢ - زيارة متابعة ، تأتي مكتملة لزيارة سابقة .
- ٣ - زيارة بناء على شكوى ، أو نتيجة للاشتباه بعلاقة منتجات المنشأة بحادثة تسمم غذائي .
- ٤ - زيارة تقييم لمستوى المنشأة ، كالزيارات التي يقوم بها رجال الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس عندما تطلب شهادة مطابقة الجودة .

أهداف التفتيش

- تهدف عملية التفتيش على المنشآت الغذائية إلى تحقيق الأغراض التالية :
- ١ - حصر مشاكل المنشآت الغذائية من ناحية الشؤون الصحية ووضع الحلول المناسبة لها .
 - ٢ - زيادة كفاءة الإنتاج ونوعيته .
 - ٣ - الحد من المشاكل التي تنشأ نتيجة إهمال تطبيق الاشتراطات الصحية مثل التسمم الغذائي .
 - ٤ - حث أصحاب المنشآت الغذائية على المحافظة على مستوى جيد من حيث النظافة .
 - ٥ - تغيير المفاهيم الخاطئة لدى أصحاب المنشآت الغذائية والعاملين بها وتوعيتهم وإعطائهم بعض الإرشادات أو اقتراح البرامج التدريبية المناسبة للرفع من مستواهم .

الإعداد لزيارة التفتيش

- هناك بعض الأمور التي يجب على المفتش مراعاتها قبل القيام بعملية التفتيش على المنشآت الغذائية وهي :
- ١ - أن تتم الزيارات الروتينية في مواعيد محددة ، وفيما بين هذه الزيارات عليه القيام بزيارات مفاجئة .
 - ٢ - الرجوع لملف المنشأة ومراجعة تقرير الزيارة السابقة .

- ٣ - أن تتم عملية التفتيش بالتنسيق مع إدارة المنشأة، ويستحب أن يصحبه أحد أفرادها.
- ٤ - التقيد بالاشتراطات الصحية أثناء القيام بالزيارة، ومن ذلك التقيد بالزي المناسب ولبس غطاء الرأس والقفازات، وأغطية الأرجل إن لزم الأمر.
- ٥ - أن تبدأ الزيارة بجولة سريعة، يتم تحديد مستوى المنشأة الصحي على إثرها، ويتم تحديد النقاط التي تحتاج لمزيد من الملاحظة.
- ٦ - يجب الالتزام بالسرية التامة في ملاحظاته، وأن يكون موضوعياً عند كتابة التقرير، لامجحفاً بحق المالك ولا بحق المستهلك.

الأدوات التي يصحبها المفتش

- ١ - دفاتر رسمية و نماذج التقييم وأقلام.
- ٢ - آلة تصوير.
- ٣ - أدوات لسحب العينات، وعبوات لوضعها فيها.
- ٤ - مقياس لدرجة الحرارة مصنوع من مادة غير قابلة للكسر، ويفضل الرقمي.
- ٥ - بعض مستلزمات الفحص السريع.
- ٦ - عدة بسيطة لتفكيك بعض الأدوات عند الحاجة.
- ٧ - مصباح الأشعة فوق البنفسجية (UV light source)، للكشف عن التلوث ببول القوارض.
- ٨ - كشاف صغير (Flash light).
- ٩ - مقياس لشدة الإضاءة.

النقاط المهمة التي يشملها التفتيش

- ١ - موقع المبنى (المنطقة المحيطة).
- ٢ - الشكل الخارجي للمبنى.
- ٣ - تصميم المبنى من الداخل ومستوى التنفيذ.
- ٤ - طريقة ترتيب المعدات.
- ٥ - العمالة، من حيث النظافة الشخصية والزي والسلوك المهني والشهادات الصحية.

- ٦ - طريقة العمل داخل المصنع .
- ٧ - طريقة التنظيف والتطهير ومستوى النظافة في المصنع .
- ٨ - المنشآت الصحية (دورات المياه والمغاسل).
- ٩ - الإضاءة .
- ١٠ - التهوية والتكييف .
- ١١ - المستودعات .
- ١٢ - المصدر المائي، ولاسيما الخزانات الأرضية .
- ١٣ - مدى الإصابة بالحشرات والقوارض .
- ١٤ - نظام تصريف الفضلات الصلبة والسائلة .

ونورد فيما يلي ما يجب ملاحظته بصفة عامة بكل من النقاط السابقة عند القيام بعملية التفتيش الصحي لمنشأة غذائية:

الموقع

يتم التأكد من مناسبة الموقع للغرض الذي أقيمت المنشأة من أجله، كما يجب التأكد من أن موقع المنشأة لايسبب أضراراً للأنشطة المجاورة ولاسيما السكان المجاورين، هذه الملاحظات تكون عادة مهمة في بادئ الأمر، أي عند إعطاء الترخيص لإقامة المنشأة، ونلاحظ أيضاً المنطقة المحيطة بالمبنى من حيث خلوها من الآفات، أو ما يمكن أن يصلح كماوى للآفات مثل أكوام النفايات والعبوات الفارغة والآلات القديمة، كما يلاحظ خلوها من المياه الراكدة التي تتكاثر بها الحشرات والميكروبات. كما يلاحظ عدم وجود مصدر للروائح أو الأتربة التي قد تنقلها الرياح السائدة إلى المنشأة، وهي من الأمور التي تؤخذ في الاعتبار عند تخصيص مناطق للمنشآت الغذائية بالمدن الصناعية.

مظهر المبنى من الخارج

يلاحظ في الزيارات الروتينية نظافة المبنى من الخارج وخلوه من الأتربة ومن أي أثر للحشرات والقوارض والآفات الأخرى، كما يلاحظ إحكام اتصال الأسقف والحوائط وعدم وجود شروخ قد تتسبب في تسرب الأتربة والآفات إلى داخل

المبنى، وتلاحظ الأبواب الخارجية والنوافذ، من حيث إمكانية إحكام غلقها وتغطيتها بالسلك لمنع مرور الآفات والحشرات، كما يلاحظ بالنسبة للمطاعم ما قد يتم خارج المبنى من نشاطات؛ كالشي وطاولات الجلوس الخارجية.

المبنى من الداخل

تتم ملاحظة الأرضيات ومدى نظافتها وكذا الجدران والسقوف حيث تكون أسطحها ملساء خالية من الشقوق. وفي حالة وجود مواسير مرتفعة أو دعائم معدنية للأسقف يجب أن يكون سطحها العلوي نظيفاً. وعند وجود مواسير لنقل البخار أو الماء المبرد يلزم أن يكون عزلها تاماً.

المعدات

يراعى أن تسمح الممرات بينها بالحركة مع سهولة الوصول لكل جزء منها وأن تكون المسافات بينها وبين الحوائط أو الأرضيات كافية لإتمام التنظيف، حيث يجب المحافظة عليها نظيفة وخاصة الأسطح التي تلامس المواد الغذائية والتي يلزم أن تكون ملساء لا تتشرب بالسوائل وسهلة التنظيف، وأن تقاوم التآكل بفعل المنظفات والمطهرات. وأن تكون جميع أجزاء المعدات المختلفة نظيفة باستمرار، حتى وإن كانت بعيدة عن التلامس المباشر مع الأغذية، حتى لا تصبح مصدراً للتلوث، وأن يندم وجود الصدأ وقشور الطلاء على أي من المعدات. ويجب عدم وجود بقايا من الأغذية والخامات حول المعدات لثلاث عمل كئيبة لتكاثرات الملوثات. وفي أماكن تناول الطعام يلاحظ ترتيب ونظافة الطاولات والكراسي وملاءمة عددها للمساحة المخصصة بأماكن تقديم الأغذية الملحقة بالمنشآت الغذائية، وصالات الطعام بالنسبة للمطاعم.

العمالة

يجب أن تتوفر لدى العمال شهادات صحية سارية المفعول مع عدم وجود التهابات حديثة ظاهرة بالجلد (وخاصة باليد والوجه) وأن يكون مظهرهم حسناً وتبدو عليهم النظافة الشخصية وخاصة الأظافر والشعر مع تغطيته دائماً أثناء العمل، مع ملاحظة العادات الشخصية عند تداول المواد الغذائية وخاصة تلك

التي تؤكل طازجة وغير المغلفة، وحيث يتم ذلك بأدوات مناسبة وليس باليد إلا باستخدام قفازات مناسبة، ولايسمح بالتدخين أو مضغ أوراق الدخان في مناطق وجود المواد الغذائية تحت أي ظرف. وبالنسبة للملابس، فيراعى أن تكون نظيفة، ويتم ارتداؤها بصورة مناسبة فلايسمح بترك أزرار مفكوكة، ويراعى أن تكون الخامة المصنوعة منها وطريقة التفصيل متناسبتين مع طبيعة عمل من يرتديها.

خطوات العمل

يجب التأكد من إتمام كل خطوة يمر بها المنتج بالصورة المناسبة بدءاً من استلام الخامات، حيث يصعب إنتاج غذاء صحي من خامة شديدة التلوث، وكذلك المعاملات والخطوات المختلفة التي تتعرض لها الخامات حتى تصل إلى المستهلك، ومن أكثر الأمور التي تتطلب الدقة والمداومة هي ضبط درجات الحرارة التي تتعرض لها المادة الغذائية أثناء مراحل تحضيرها المختلفة، ويجب التأكد من الوصول للدرجة المطلوبة وإنقضاء الزمن اللازم لكل خطوة، حيث تتوقف عليها سلامة وجودة الغذاء وخاصة عند إجراء المعاملات الحرارية كالبيسترة والتعقيم التجاري والتعليب، كما تتوقف جودة المنتج عليها في حالة الحفظ بالتبريد مثل حفظ الحليب المبستر.

طريقة التنظيف والتطهير

أياً كانت الطريقة المستخدمة في التنظيف فيجب التأكد من نيتها بإزالة جميع بقايا الأغذية والشوائب والأوساخ - ظاهرة ومختفية - من جميع أنحاء المنشأة، بحيث تكون جميع أجزائها مشرقة بالنظافة، كما يجب التخلص من آثار المنظفات والمطهرات تماماً بالشطف النهائي الجيد. وعند استخدام درجات حرارة عالية فيجب التأكد من الوصول لها. ويتم التأكد من جميع ما تقدم بالاختبارات اللازمة؛ كاختبارات الكشف عن بقايا المنظفات والمطهرات ومعايرة أدوات قياس الحرارة والزمن، والاختبارات الميكروبيولوجية كاختبار المسحة Swab test.

المرافق الصحية

يجب أن تكون التهوية والإضاءة بها كافيتين، وألا يكون لها أي منفذ إلى أماكن وجود الأغذية، وتلزم المحافظة عليها نظيفة وجافة في جميع الأوقات مع التخلص المستمر من مسببات الروائح التي تجذب الحشرات، ويجب التأكد من وجود الماء الساخن والبارد والمنظفات والمطهرات وورق التجفيف أو الهواء الساخن لتجفيف الأيدي عند أحواض غسيل الأيدي مع وجود ما يُذكر العمال بغسل وتطهير وتجفيف الأيدي قبل عودتهم للعمل وعقب الانتهاء منه، ويجب أن تكون أعداد دورات المياه متناسبة مع عدد العاملين (انظر: الفصل الثالث).

الإضاءة

يجب أن تكون كافية في جميع ساعات النهار في مختلف أقسام المنشأة الغذائية، وأن تكون شدتها مناسبة للنشاط الذي يقوم به العاملون مع عدم وجود أركان وزوايا مظلمة يصعب مراقبة نظافتها بنظرة فاحصة سريعة.

التهوية والتكييف

يجب التأكد من أن نظام التهوية المستخدم يسمح بتجديد الهواء في المنشأة بكفاءة تتناسب مع النشاط، بحيث لا تتراكم نواتج التنفس أو الرطوبة الناتجة من الأبخرة في جو المنشأة وأن تكون أجهزة التكييف سليمة نظيفة.

مصدر الماء

يجب التأكد من أن المنشأة تحصل على المياه من مصدر مياه صالحة للشرب Potable water، وفي حالة معالجة المياه داخل المنشأة يجب التأكد من أن خطوات المعالجة تفي بالغرض، كما يلزم التأكد من نظافة خزانات المياه ويُعدها عن مصادر التلوث.

المستودعات

يجب التأكد من فصل مخازن المواد الخام عن المواد المصنعة، وأن يتم

التخزين في عبوات محكمة القفل لمنع التلوث، وأن تكون مرفوعة على أرفف أو منصات مرتفعة عن الأرضية التي يجب أن تكون نظيفة خالية من الآفات تحت الأرفف وفي الممرات بينها والتي يجب أن تحيط بالمادة المخزنة من كل جانب في المخازن المبردة على وجه الخصوص لتسهيل حركة الهواء، ويجب قياس درجة الحرارة والتأكد من كفاية التبريد وفحص سجلات درجة الحرارة (عند وجودها). ومن الأفضل اختبار التلوث بالأعفان في مثل هذه المخازن، ويجب التأكد من كفاية مقاومة الآفات الطائرة والزاحفة والقوارض وعدم وجود أي مادة غذائية مصابة بالآفات أو مخلفاتها.

الإصابة بالحشرات والقوارض

يجب خلو المنشأة من الذباب والنمل والطيور، والتي يمكن رؤيتها نهاراً عند وجودها وخاصة في أماكن جمع النفايات والمخازن وأماكن تحضير الأطعمة، وكذلك الصراصير والفئران والخنافس التي تظهر ليلاً، والتي يدل ظهورها نهاراً على أن الإصابة بها شديدة. ومن المهم التأكد من منع دخول الحيوانات المستأنسة أيضاً.

تصريف الفضلات

يجب التأكد من فصل تصريف سوائل الصرف الصحي عن أي مخلفات أخرى حتى لا يحدث ارتداد لفضلات دورات المياه في الأجزاء الأخرى من المنشأة الغذائية عند حدوث سد في شبكة الصرف. ويجب التأكد من عدم إمكانية الطفح أو «النز» من دورات المياه بالطوابق العلوية، ويلزم التأكد من أن فتحات البالوعات مزودة بوسيلة لمنع خروج الروائح ومغطة بغطاء يمنع خروج القوارض منها (عند وصولها إلى شبكة الصرف).

وبالنسبة لفضلات الصلبة يجب التأكد من وجود الحاويات محكمة الغلق بالعدد الكافي، وأن نقل الفضلات منها يتم على فترات مناسبة إلى حاويات مغطة بعيدة بمسافة كافية عن مناطق الإنتاج والتخزين بالمنشأة بحيث لا تجدد الهوام منفذاً إليها.

أمثلة لتفتيش بعض المنشآت الغذائية

تختلف النقاط التي يلزم أن يشملها التفتيش الصحي لمنشأة غذائية وما يجب ملاحظته أثناء التفتيش حسب نوع وطبيعة النشاط الذي تقوم به وتعدد المرافق الملحقة بها. . . إلخ. وفيما يلي أمثلة لبعض النقاط المهمة في عملية تفتيش بعض المنشآت الغذائية:

١ - التفتيش الصحي على المطاعم

- فيما يلي أهم النقاط التي يجب مراعاتها عند القيام بعملية التفتيش على المطاعم:
- (أ) الموقع: هل يتناسب الموقع وطبيعة عمل المطعم؟ .
- (ب) مظهر المبنى من الخارج: هل المبنى حديث أم قديم؛ نوع المبنى - طين أو مسلح أو خشب؛ هل يتسم بالبساطة وسهولة التنظيف وسهولة الكشف عن الحشرات والقوارض؟ .
- (ج) المبنى من الداخل: تلاحظ النظافة العامة ، كما يلاحظ كل مما يلي:
- الأبواب: هل الأبواب الخارجية محكمة أم لا؟ .
 - الشبائيك: هل هي مزودة بسلك رفيع ، وهل يتفق تنفيذها مع الاشتراطات الصحية الخاصة بها؟ .
 - الأرضيات: أهى خرسانية خشنة أم ملساء أم مفروشة بالكامل؟ .
 - الجدران: هل هي ملساء أم بها شقوق، أم مدهونة، أم غير ذلك؟ .
 - السقف: يلاحظ وجود الأسقف المعلقة من عدمها ، كما يلاحظ أية تركيبات في السقف كالمراوح ولاسيما في صالة الطعام وحيث يمكن أن تلوث الأغذية إذا كانت ملوثة بالأتربة .
 - (د) المطبخ: يتم ملاحظة المعدات والأواني - مدى نظافتها ومدى ملاءمة الأواني للأغراض المستخدمة من أجلها، كما تلاحظ أرضية وجدران وسقف المطبخ وحوض الغسيل .
 - (هـ) طاوولات الطعام: تلاحظ نظافة الطاوولات والملاعق والشوك، التي توضع على الطاولة عادة .
 - (و) دورات المياه: يلاحظ وجود المغاسل بمكان منفصل عن الحمامات ويلاحظ العدد وهل يتناسب مع حجم المطعم، وتلاحظ الأرضيات والجدران

والأسقف، ووجود الماء الحار والبارد والصابون وأدوات تجفيف الأيدي، ويراعى ألا تفتح أبواب دورات المياه مباشرة على صالات الخدمة أو المطبخ.
(ز) الإضاءة: تلاحظ الإضاءة في الأماكن المختلفة من المطعم ومدى تناسب شدة الإضاءة مع المكان.

(ح) المخزن: مدى توافر الاشتراطات الصحية بالمخزن، وتلاحظ نوعية المواد المخزونة وإمكانية الخلط بين مواد التنظيف والمواد الغذائية، ويلاحظ أيضاً وجود الأرفف.
(ط) العمال: يلاحظ ما يلي:

- وجود الشهادة الصحية.
 - الزي: مدى توافر زي خاص بالمطعم ومناسبته للغرض.
 - الأحذية: نوعها ومناسبتها للعمل.
 - غطاء الرأس: مدى وجود غطاء الرأس ونظافته.
 - إقفازات: مدى وجود القفازات من عدمه.
 - النظافة الشخصية: نظافة الشعر والأيدي والزي.
 - السلوك المهني: كيفية تناول الأدوات والأكواب والأطباق بالأيدي.
- (ي) التنظيف: تلاحظ خطوات التنظيف والمواد المستخدمة ومدى ملاءمتها لكل حالة، وفي حالة وجود غسالة صحون آلية تلاحظ طريقة تشغيلها، وهل يستخدم التركيز المناسب من المنظف مع التأكد من ضبط درجة الحرارة لكل مرحلة.
(ك) النفايات: يلاحظ مدى وجود حاويات بأغطية محكمة القفل في الأماكن المخصصة لها، ويلاحظ وجود أي آثار للنفايات بعيداً عن حاوياتها.

٢ - التفتيش الصحي على محلات البقالة

فيما يلي أهم النقاط التي يجب مراعاتها عند القيام بعملية التفتيش على محلات البقالة:

- (أ) اسم المحل: يكتب العنوان بصورة تسهل الاهتمام للمكان.
- (ب) الموقع: هل يتناسب وطبيعة النشاط، وهل توجد بالقرب من المحل مصادر للرائحة الكريهة أو مستنقعات... إلخ؟
- (ج) مظهر المبنى الخارجي: هل يتسم بالبساطة وسهولة التنظيف من الغبار ومكافحة الحشرات والقوارض؟

- (د) الأبواب: هل الأبواب الخارجية محكمة الغلق؟ .
- (هـ) الشبابيك: هل هي محكمة الغلق ومزودة بسلك رفيع؟ .
- (و) الأرضيات: مدى مناسبتها لطبيعة المحل، وهل تفي بالاشتراطات الصحية لأرضيات المنشآت الغذائية؟ .
- (ز) الحوائط: مدى مناسبتها لطبيعة المحل، وهل تفي بالاشتراطات الصحية لحوائط المنشآت الغذائية؟ .
- (ح) الأسقف: مدى انطباق الاشتراطات الصحية الخاصة بالمنشآت الغذائية عليها، ووجود الأسقف المعلقة؟ .
- (ط) واجهات العرض «الفتريينات»: نظافتها، وهل يتناسب تصميمها مع المواد الغذائية المعروضة بها؟ .
- (ي) الثلاجات: مدى توافر الثلاجات والمجمّدات Freezers والأغذية الموجودة بها .
- (ك) الأرفف: نظافتها وكيفية توزيع الأغذية عليها، وتراعى دقة التصنيف، أي وضع المواد الغذائية المتشابهة وحدها و مواد التنظيف وحدها والأغذية الخاصة مثل أغذية الكلاب والقطط والطيور مثلاً وحدها . . . إلخ .
- (ل) المستودع: يراعى مدى مناسبة حجم وموقع المستودع بالنسبة للمحل .
- (م) الملحمة: يراعى مدى توفر الاشتراطات الصحية في الملحمة الملحقة بمحلات البقالة .
- (ن) الإضاءة: تفحص شدة الإضاءة، وهل هي متوافرة وكافية في جميع أرجاء المحل .
- (س) دورات المياه الملحقة: هل تتوفر فيها الاشتراطات الصحية؟ .
- (ع) زي العمال: لاسيما العمال الذين يتعاملون مع مواد غذائية حساسة كاللحوم والألبان، أو أغذية تستهلك على حالتها الراهنة كالحبز .
- (ف) أسلوب النظافة ومكافحة الآفات: يطلب من المسؤول عن المحل وصف الأسلوب المستخدم للنظافة ومكافحة الحشرات والقوارض والتخلص من النفايات لتقدير كفاءته .

الاشتراطات الصحية الواجب الالتزام بها محلياً في بعض المنشآت الغذائية المختلفة

بالإضافة إلى ما يجب توافره بالمنشآت الغذائية من اشتراطات صحية عامة فإنه توجد أنظمة ولوائح محلية تنص على وجوب توافر اشتراطات خاصة بكل نوع من المنشآت الغذائية حسب نشاطها، ويجب أن يشمل التفتيش التأكد من الالتزام بها. وفيما يلي بعض الأمثلة على ذلك (كما وردت في لوائح الإدارة العامة لصحة البيئة التابعة لوزارة الشؤون البلدية والقروية في المملكة العربية السعودية):

الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم

١ - الاشتراطات الصحية الخاصة بالمبنى وتجهيزاته

إضافة إلى توافر الاشتراطات الصحية العامة يجب الالتزام بأن لا تقل المساحة عن ٦٣م^٢ موزعة كالتالي:

(أ) غرفة التحضير والغسيل

- مساحتها ٣٣ م^٢.
- يجب أن يفصل بينها وبين المطبخ باب من الألومنيوم.
- إيجاد طاولات رخام بيضاء للتقطيع والتحضير لتجنب ملامسة الأرضية.
- إيجاد أرفف لوضع الأواني والأدوات.
- إيجاد دولاب الألومنيوم لحفظ الأواني والأدوات.
- يجب أن تكون أواني المطبخ من الصلب الذي لا يصدأ، أما الأدوات الأخرى فيشترط أن تكون من مادة ملائمة سهلة التنظيف.
- تزود الغرفة بحوضين من الصلب الذي لا يصدأ لغسل الأواني والأدوات، وكل من الحوضين يتصل به رف صلب، حيث يجب أن يوضع قفص ذو شبك توضع به الأواني المغسولة لتصفية المياه منها إلى الحوض.
- يجب أن يتوافر سخان ماء كهربائي لتأمين المياه الساخنة لأحواض الغسيل.
- ينصح بوجود غسالة للأواني Dish-washer.

(ب) المطبخ

- يجب أن يتوافر فيه الآتي:
- مساحته ٣٤ م^٢ على الأقل.
- تركيب باب من الألومنيوم لفصل المطبخ عن صالة الطعام.
- مراوح شفط للخارج.
- قوائم حديدية بارتفاع ٣٠ سم عليها رخام لوضع مواقد المطبخ لتلافي وضعها على الأرض مباشرة.
- استعمال الغاز أو الكهرباء للطبخ ومنع الكيروسين وأي وقود آخر منعاً باتاً.
- يفضل تزويد المطبخ بجهاز تكييف أو مروحة لتعديل درجة الحرارة.
- يمنع إيجاد فتحة على صالة الطعام.
- ملاحظة: في حالة استخدام العجانات لعجن الخبز لابد من توافر عجانات آلية (أتوماتيكية) تنظف بصفة مستمرة حسب التعليمات الخاصة بها وتحدد لها مساحة لا تقل عن ٢ x ٢ م.

(ج) صالة الطعام

- مساحتها ٣٠ م^٢ على الأقل
- يجب إيجاد طاولات مناسبة وبأعداد مناسبة لحجم صالة الطعام بحيث لا يكون هناك أي ازدحام.
- يجب إيجاد كراسي مريحة ومناسبة لحجم الصالة.
- يجب أن تكون أبواب صالة الطعام التي تفتح على الشارع من الألومنيوم ومن النوع الذي يغلق ذاتياً.
- تركيب مكيفات هواء ومراوح شفط.
- يمنع الشرب من المغارف وتستبدل بالأكواب الزجاجية أو الورقية.

(د) دورات المياه ومغاسل الأيدي

- يجب أن تكون مطابقة للشروط الصحية العامة.
- يمنع استعمال القوط (القماشية) لتجفيف الأيدي منعاً باتاً، ويتم استبدالها بالورق.
- مساحة الحمام ١,٢ x ١ م والمغاسل ٢ x ١ م.

(هـ) المستودع

- المساحة ٢x٣م على الأقل .
- يجب أن يكون مطابقاً للشروط الصحية العامة .

٢- الاشتراطات الصحية الخاصة بالمواد الغذائية

جميع المواد الغذائية المستخدمة في تحضير الوجبات سواء كانت تقدم طازجة مثل السلطات والعصائر والفواكه أو مطهية، يجب أن تكون جميعها نظيفة وخالية من علامات التلف والفساد وصالحة للاستهلاك الآدمي ومطابقة للمواصفات القياسية .

الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في محلات البقالة

إضافة إلى توافر الاشتراطات الصحية العامة يلزم ما يلي :

١- اشتراطات المحل

- (أ) إذا كان هناك ملحمة في المحل يجب الحصول على رخصة بذلك، وتطبق عليها الاشتراطات الصحية، وكذلك بالنسبة للدواجن والأسماك .
- (ب) إذا وجد مستودع للبضائع ملحق بمحل البقالة فيجب أن يكون حجمه مناسباً لكمية البضائع المخزونة فيه مع توافر الاشتراطات الصحية المطلوبة في المخازن والمستودعات .
- (جـ) يشترط في حالة وجود عدة أنشطة بالمحل أن يطبق على كل نشاط الشروط الصحية الخاصة به .

٢- تجهيزات المحل

- (أ) يجب أن يزود المحل «بفتريينات» عرض زجاجية مناسبة وثلاجات مناسبة لحفظ المواد الغذائية المختلفة .
- (ب) في حالة بيع الخبز بالمحل، يجب أن يزود «بفترينة» جوانبها من الزجاج أو من السلك المنخل الرفيع للتهوية .
- (جـ) يزود المحل بمروحة شفط للتهوية .

٣- اشتراطات العمل

(أ) يجب فصل المنظفات والصابون في أماكن ظاهرة مع وضع لوحة بذلك .
 (ب) يجب فصل أطعمة الحيوانات في أماكن ظاهرة مع وضع لوحة بذلك .
 (ج) بالنسبة للجبين الأبيض بأنواعه والمخللات توضع في سطول بلاستيك أو معدن مغطاة تغطية محكمة .

(د) يلزم الاحتفاظ بالألبان الطازجة والزبادى داخل الثلاجة .
 (هـ) يلزم عرض الحلاوة الطحينية والحلويات الأخرى في «الفتريينات» الزجاجية .

(و) تعرض الخضروات والفواكه الطازجة في كراتين أو صناديق خشبية توضع على أرفف مرتفعة عن الأرض بمقدار ٣٠ سم على الأقل أو على مدرجات من الألومنيوم مرتفعة عن الأرض بنحو ٨٠ سم .
 (ز) إذا لم يتيسر وضع الخبز في «فتريينات» خاصة به فيوضع داخل أكياس نايلون .

(ح) تحفظ اللحوم الطازجة داخل ثلاجة بالمحل عند درجة حرارة ٤ م .
 (ط) تراعى النظافة التامة للسكاكين المستعملة في تقطيع اللحوم، وكذلك مكنة الفرغ وطاولة الرخام مع مراعاة عدم فرم اللحم مسبقاً، بل يكون فرمها عند الطلب أولاً بأول .
 (ي) يجب عدم تكديس البضائع في المحل، وذلك لسهولة التفتيش وتنظيف ما بينها .

(ك) يجب أن تكون البضائع المخزونة بالمستودع الملحق بالمحل مرتبة على الأرفف، ومرتفعة عن الأرض بمقدار ٣٠ سم على الأقل ومطبقة عليها شروط التخزين بالمستودعات .

(ل) يلزم أن تكون جميع المواد الغذائية المعروضة والمعدة للبيع نظيفة وخالية من علامات التلف والفساد وصالحة للاستهلاك الآدمي ومطابقة للمواصفات القياسية .

الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في محلات الجزارة

١ - يجب أن تتوافر في محلات الجزارة نفس الشروط الصحية العامة للمحلات على أن يستثنى منها دورات المياه، وعلى ألا تقل المساحة عن ١٦م^٢

في المدن، أما بالنسبة للمحلات المشتركة مع محلات بقالة فإن المساحة لا تقل عن تسعة أمتار مربعة.

- ٢ - منصة من الخشب والصاج أو البناء.
- ٣ - واجهة للمحل من السلك أو الزجاج.
- ٤ - يراعى عدم وجود دورات مياه داخل المحل.
- ٥ - سهولة تصريف المياه وعدم تراكمها داخل المحل أو خارجه.
- ٦ - يجب وجود وعاء كبير بغطاء ذي كيس من البلاستيك لوضع المخلفات مثل العظام والدهون.
- ٧ - عدم وضع الأشياء غير الضرورية داخل المحل.
- ٨ - وضع لوحة تبين نوع اللحوم وأسعارها مع عدم خلط لحوم السواكني والبربري مع اللحوم الأسترالية.
- ٩ - عدم نقع اللحم في الماء.
- ١٠ - وجود ثلاجة تبريد للحوم على أن تكون رأسية تعلق فيها اللحوم وتكون درجة حرارتها ما بين الصفر المثوى وواحد تحت الصفر المثوي.
- ١١ - يجب أن تكون الذبائح معلقة بكاملها في المحل محفوظة في الثلاجة ولايسمح بتقطيع أكثر من كيلوجرامين من كل نوع.
- ١٢ - يجب أن تكون الأختام واضحة على الذبيحة، وكل ذبيحة غير مختومة بختم البلدية يتم مصادرتها ويتم تطبيق الجزاء اللازم حسب اللوائح، ويمنع منعاً باتاً عرض أو بيع لحوم أخرى خلاف اللحوم الطازجة المختومة.
- ١٣ - لايسمح بفرم اللحم إلا أمام المشتري.
- ١٤ - تكون وسيلة النقل عبارة عن سيارة بها جهاز تبريد ، وفي حالة عدم توافرها فيمكن الاستعاضة عنها بسيارة مبطنة بالصاج ومصندقة على أن يضاف الثلج الكافي للتبريد. أما في حالة المجمعات القروية والمدن الصغيرة فيمكن استثناء عملية التثليج؛ وذلك إذا كانت فترة النقل بين المسلخ والمحلات لا تزيد على نصف ساعة.
- ١٥ - يحق لصاحب الملحمة أن ينقل اللحوم الخاصة به، على أن يقوم بتجهيز سيارة بنفس الشروط السابقة.

الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في محلات بيع الدواجن.

١ - محلات بيع الدجاج الحي والمذبوح فوراً

بالإضافة للشروط الصحية العامة يلزم في محلات بيع الدجاج الحي والمذبوح فوراً، توافر الاشتراطات التالية:

(أ) يراعى أن يكون مكان المحل بعيداً عن الأماكن الحساسة كالصيدليات والمساجد والمستشفيات ويفضل أن يكون بالأسواق العامة .
(ب) يجب أن تكون هناك نافذة لتهوية المحل ليلاً، وإذا تعذر ذلك فتعمل فتحة أعلى الباب وتغطي بالسلك المنخل لمنع دخول الحشرات مع وجود مروحة للشفط .

(جـ) يجب وجود مروحة سقف لطرد الذباب والبرغش الذي قد يصيب الطيور مع غسل أرضية وجدران المحل بالمطهرات .

(د) يجب عدم عرض أو بيع أو ذبح دجاج مريض، بل يتم عزله وتبليغ الطبيب البيطري بالبلدية أو أطباء وزارة الزراعة للكشف عليها وتحديد الإجراء المناسب حيالها .

(هـ) يوضع الدجاج الحي في أقفاص متعددة الأدوار ذات عجلات متحركة من مادة غير قابلة للصدأ وتكون جيدة التهوية وذات أرضية سهلة التنظيف، كما يجب غسلها وتنظيفها مرتين على الأقل يومياً للتخلص من البراز والروائح التي يمكن أن تتصاعد منها .

(و) يجب تجميع المواد البرازية الناتجة من الدجاج في وعاء ذي غطاء محكم، كما يجب التخلص منها يومياً بوضعها في أكياس نايلون ثققل فوهتها بسلك وتوضع في براميل القمامة الخاصة بالبلدية .

(ز) يجب أن يكون مكان عرض الدجاج الحي بعيداً عن مكان الذبح والتنظيف وأن يفصل بينهما حائط مبني بارتفاع ١,٥م على الأقل ومغطى بالقيشاني يعلوه حاجز من الألومنيوم والزجاج لسهولة غسله وتنظيفه .

(ح) يجب توافر معدات الذبح وشفط الريش بالمحل، ويجب أن تكون بحالة جيدة ونظيفه مع غسلها في نهاية كل يوم .

(ط) يجب تجميع أمعاء الدجاج وريشه في وعاء بلاستيكي أو معدني له غطاء محكم بداخله كيس نايلون، وبعد امتلاء الكيس ثققل فوهته بسلك، ثم

يوضع غيره وتوضع الأكياس المملوءة بداخل براميل القمامة العائدة للبلدية . كما يجب التأكد من وضع أكياس النايلون هذه بداخل براميل القمامة، وليس حولها حتى لا تمزقها القطط والكلاب فتبعثر محتوياتها بالشارع العام .
(ي) توافر ميزان بالمحل .

(ك) في حالة بيع وذبح البط، يجب ملاحظة العناية التامة والكافية في تنظيفه والتخلص من فضلاته وأمعائه حيث إن البط يعتبر من حاملي ميكروبات السالمونيلا التي تسبب عدوى للإنسان وخصوصاً إذا لم يتم طهيها جيداً .

٢ - محلات بيع الدجاج الطازج المبرد

بالإضافة للشروط الصحية العامة يلزم في محلات بيع الدجاج الطازج المبرد توافر الاشتراطات التالية :

(أ) يجب أن تكون هناك ثلاجة عرض بواجهة زجاجية لعرض الدجاج المذبوح والمبرد، وتكون درجة الحرارة ما بين صفر مئوي ودرجة مئوية واحدة حتى لا يصل إلى درجة التجميد .

(ب) يجب أن تكون كل دجاجة داخل كيس نايلون ميبين عليه جميع البيانات (تاريخ الذبح وتاريخ انتهاء الصلاحية، الوزن، اسم المنتج . . . إلخ) .

(ج) في حالة بيع الدجاج المجمد بالمحل فيجب توافر ثلاجة كهربائية «فريزر» بغطاء متحرك لا تزيد درجة حرارتها على ١٨ م تحت الصفر وتكون كل دجاجة داخل كيس نايلون مُدَوَّن عليه تاريخ التجميد وتاريخ انتهاء الصلاحية ووزنها .

(د) لا يجوز الاحتفاظ بالدجاج المجمد داخل الثلاجة العادية حيث إن درجة حرارتها أربع درجات مئوية .

(هـ) يجب ملاحظة عدم تكدس الدجاج داخل الفريزر بصورة تعيق تجميده .