

(((مفهوم التفتيش الصحي)))

التفتيش الصحي : شكل من اشكال الرعاية الصحية التي تُقدمها اجهزة الدولة المختصة للمواطنين ، وهو مجموعة الاعمال والنشاطات التي يُنجزها الكادر الصحي الوقائي الرامي لحماية الافراد من عوامل ومسببات التلوث الغذائي والعمل على تحسين بيئتهم ووقايتهم من الملوثات الضاره بصحتهم .

اهداف التفتيش الصحي : التفتيش الصحي جزء من مشروع وقائي شامل يهدف الى :

- ١- تحقيق مستويات متقدمه في الرعاية الصحية .
- ٢- تأسيس قاعده من التكامل البدني والعقلي والاجتماعي للمواطنين والذي يكفله المجتمع وتعمل على انجازه اجهزة الدولة .
- ٣- ضمان توفر الشروط والقواعد الصحية في المعامل والمحلات العامه .
- ٤- التفتيش على اصناف الاطعمه المحضره في محلات اعداد وتناول المأكولات والمشروبات وعلى منشآت تصنيع الغذاء الكبرى والصغرى (معامل - مطاعم - افران ومخابز - مقاهي الخ) وذلك للتأكد من ان القائمين على ادارتها والعاملين فيها متقيدين بالشروط والقواعد والتعليمات الصحية الخاصه بمهنتهم .
- ٥- تنفيذ الاجراءات المناسبه التي تُقررها الادارات الصحية الوقائيه الرامي الى معالجة الحالات المخالفه للقوانين والانظمه والتعليمات الصحيه الرسميه .
- ٦- تنفيذ التدابير الوقائيه لتحسين البيئه والحفاظ على الصحه العامه ، مثل الاجراءات الخاصه بمنع حوادث التسمم الغذائي والحفاظ على سلامة مياه الشرب والسيطره على الحشرات الناقله للأمراض الانتقاليه والوبائيه .
- ٧- تحقيق علاقه واعيه بين اطراف المشروع الوقائي (الجمهور - صاحب المشروع الخاص - الاجهزه الصحيه الوقائيه) بايجاد اساليب التوجيه والارشاد والتربيه الثقافيه الحديثه وتبني وسائل اتصال متطوره مع الافراد .

مهام اجهزة التفتيش الصحي :

حددت مهامات اجهزة التفتيش الصحي بموجب قانون الصحه العامه رقم (٨٩) لسنة (١٩٨١) وكذلك بقانون وزارة الصحه المرقم (١٠) لسنة (١٩٨٣) ندرج منها :

اولاً : المساهمه العمليه في رفع المستوى الغذائي لجميع افراد الشعب من خلال تحقيق الامور التاليه :

- ١- مراقبه الاغذيه المستورده والمُنتجه محلياً باخضاعها للفحوصات المختبريه ومن ثم البت بصلاحيته للاستهلاك البشري من عدم صلاحيتها .

- ٢- مراقبة محلات تجهيز الاغذية وبشكل خاص محلات التحضير والخبز والبيع والنقل .
 - ٣- السيطرة على باعة الاغذية المتجولين بما يضمن تحديد او مكافحة الممارسات التي يقوموا بها حفاظاً على صحة المواطنين من مخاطر التلوث والتسمم الغذائي .
 - ٤- السيطرة على باعة الاغذية في الحوانيت والاكشاك المؤقتة بتحديد الاغذية والمشروبات المسموح بمزاوتها بشكل صحي سليم .
- ثانياً : العمل على تنفيذ الضوابط والشروط الصحية للمعامل والمحلات العامة الخاضعة للأجازه الصحية ومتابعة تطبيق تلك الضوابط بصوره مستمره .
- ثالثاً : اتخاذ التدابير والتوصيات اللازمه للعنايه بصحة العاملين في المعامل والمصانع والمحلات العامة ورفع المستوى الصحي لهم وحمايتهم من اخطار المهنة وامراض وحوادث العمل .
- رابعاً : التحري عن عوامل التلوث البيئي واقتراح المعالجات الخاصه بتحسين البيئه وتطويرها والحفاظ على مقوماتها من اسباب التلوث .
- خامساً : نشر الوعي الصحي واشاعة المفاهيم التربويه العلميه الحديثه بالوسائل الاعلاميه المتاحه .

اسس وقواعد التفتيش الصحي :

عملية التفتيش نشاط مبرمج وموجه تستلزم تحقيق اسس وقواعد محدده بدونها تتحول الى مجموعه من الاعمال والنشاطات الارتجاليه وندرج ادناه هذه القواعد :

- ١- يجب ان يتسلح القانونون بالتفتيش الصحي بالفهم العلمي الدقيق والدرايه الصحيه بالامراض الانتقاليه عن طريق الطعام والشراب والهواء وسبل الوقايه منها بشكل عام وفي المحلات الخدميه بصفه خاصه .
- ٢- الالمام بالقوانين والانظمه والتعليمات الصحيه المعمول بها اذ انها تشكل الاطار القانوني المنظم لعمليات التفتيش في متابعة تنفيذ وتطبيق الشروط والمواصفات والتعليمات وكافة الامور المتعلقة بفعاليات العاملين بحقوق الخدمات العامه الخاضعه للاجازه الصحيه .
- ٣- معرفه جغرافيه المنطقه المتواجده فيها المحلات من ناحيه الكثافه السكانيه ونوعيه النشاطات الخدميه (صناعيه - تجاريه)
- ٤- معرفه واقع الخدمات البلديه في المنطقه المشموله بالكشف الصحي (مشاريع ماء الاساله - منظومه المجاري العامه - تعبيد الطرق العامه - الاسواق العامه الخ)
- ٥- معرفه انماط السلوك الاجتماعي والعادات الشائعه والسائده للأفراد الذين يعينهم المشروع الوقائي والاساس الذي يبدأ منه البرنامج باطار تربوي اعلامي يهدف الى تحقيق احد ابواب استراتيجيه الرعايه الصحيه للدولة .

٦- تهيئة المعلومات والبيانات الاحصائية الحياتيه الخاصه بالسكان والخدمات الخاضعه للرقابه الصحيه .

مستلزمات عملية التفتيش الصحي :

من اجل انجاح نشاطات وفعاليات الفريق الصحي القائم بالتفتيش يجب ان تتوفر المستلزمات والمتطلبات التاليه :

- ١- ان يكون للفريق الصحي الوقائي رؤيه واضحه للمشكلات الصحيه ومن ثم ما هي الاولويات الواجب المباشره بها والتي توضع البرامج المحليه على ضونها خلال فتره زمنيه محدده على ان تخضع تلك الخطط لعملية تقييم دوريه للوقوف على المعوقات والاختفاقات واعتماد صيغ بديله .
- ٢- ان تتوفر لدى الكوادر الصحيه المنفذه للبرنامج الوقائي الرغبه والاندفاع الذاتي المخلص باعتبار نشاطهم من المهام الاجتماعيه النبيله والتي عن طريقها تُقدم خدمات جليله للمجتمع .
- ٣- ان صيغه التعامل المرن بين اعضاء الفريق الوقائي وبين ارباب العمل من المحلات العامه والافراد بصوره اشمل هي افضل صيغه لتحقيق علاقه تُنجز من خلالها التعليمات والامور الصحيه الاخرى .
- ٤- ان الاخلاص للمثل الاجتماعيه النبيله والنزاهه في العمل والالتزام الدقيق بالواجب الرسمي هو المعيار المركزي الذي يجب ان يسود في العلاقه بين العاملين في التفتيش الصحي وبين اصحاب المحلات .

((نهاية المحاضره الاولى))

((الكتب مطارات الفقراء لبلاد لا يملكون ثمن تذكرة الذهاب اليها))

الرقابه الصحيه على المعامل بموجب نظام المعامل رقم (٤) لسنة (١٩٦٨)

الماده الاولى : يُقصد بالالفاظ التاليه المعاني المدرجه ازاها

المعمل : كل محل تُستخدم فيه قوة بخار او كهربائيه او اية قوه آليه اخرى لتحريك الآلات المستعمله في تهيئة جميع المواد او صنعها او انتاقانها او تغييرها او تزيينها او اصلاحها وكل محل معد لانجاز الاعمال بغير الوسائل المذكوره ويعمل فيه عادةً عدد من العمال يزيد عن خمسة عمال .

الوزير : وزير الصحه .

السلطه الصحيه : وزير الصحه او من يخوله .

صاحب العمل : الشخص الذي يستخدم العامل مباشرةً او بالواسطه .

الاجازة الصحيه : الاجازة التي تمنحها السلطه الصحيه لممارسة العمل في المعمل وذلك بعد توفر الشروط الصحيه المنصوص عليها في هذا النظام .

الماده الثانيه : لا يجوز تشييد المعمل المشمول باحكام هذا النظام ما لم تتحقق السلطه الصحيه من توفر الشروط الصحيه في البناء والموقع .

الماده الثالثه :

١- لا يجوز ممارسة العمل في المعمل الا بعد الحصول على الاجازة الصحيه .

٢- تُجدد الاجازة الصحيه خلال شهر كانون الثاني من كل عام .

الماده الرابعه : تطبيق الشروط التي تضمن النظافه والصحه في المصنع او المعمل وفقاً للتعليمات التي تُصدرها السلطه الصحيه .

المادة الخامسة :

- ١- يجب ان لا يكون المعمل مزدحماً بصورة يصبح معها مضرراً بصحة الاشخاص العاملين فيه وعلى ان يُخصص ما لا يقل عن (١١,٥ متر مكعب) لكل شخص داخل محل اشتغاله ولا يدخل في حساب هذا الفضاء ما يزيد عن (٤,٥ متر) من ارتفاع البناء .
- ٢- للوزير زيادة حجم الفضاء المطلوب في صناعات خاصه ببيان يُنشر في الجريدة الرسمية في الحالات التي لم يُنص عليها في النظام رقم (١٣) لسنة (١٩٥٨) .
- ٣- على صاحب المعمل ان يضع اعلاناً على جدران المعمل يبين فيه عدد الاشخاص الذين يمكن استخدامهم في كل قسم من اقسام المعمل مع بيان حجم الفضاء في ذلك القسم .

المادة السادسة :

- ١- تكون التهويه والتدفئه في المعمل بصورة تضمن عدم الاضرار بالصحه مع مراعاة بيان اسس الوقايه من خطر تتركب الرئه في الصناعاته رقم (١٣) لسنة (١٩٦٥) .
- ٢- على صاحب العمل اتخاذ الاجراءات الوقائيه اللازمه لمنع تلوث الهواء الخارجى بالابخره والغازات والاثريه بدرجه تُضر بالصحه العامه وفق تعليمات يُصدرها الوزير.

الماده السابعه : يجب ان تكون الاضاءه طبيعياً كان مصدرها ام صناعياً كافيه ومريحه وفقاً للشروط الوارده في بيان الاضاءه اللازمه في المعامل رقم (٦) لسنة (١٩٦٥) .

الماده الثامنه : على صاحب العمل ان :

- ١- يؤسس شبكة مجاري داخل المعمل تتناسب مع سعته لتصريف المياه المستعمله فيه على ان ترتبط بمشروع مجاري المياه القذره في المنطقه وفق تعليمات فنيه تُقررها مصلحة المجاري العامه وفي حالة عدم وجود مثل هذا المشروع او تعذر ربطه بناءً على قرار من مصلحة المجاري تربط الشبكة باحواض تصريف خاصه بالعمل وفق الشروط التي تضعها السلطه .
- ٢- يُجهز المعمل الذي ينتج ويُصرف مواد سامه بخزانات اوليه لتنقيه المواد المصروفه ومعادلتها وفقاً لاحكام نظام صيانة الانهار والمياه العموميه من التلوث رقم (٢٥) لسنة (١٩٦٧) وذلك قبل دفعها الى مجاري المدينه او المياه العموميه .
- ٣- يُجهز المعمل بمرافق صحيه كافيه ونظيفه ومتصله نهايتها بشبكة مجاري تصريف المياه القذره وان يوفر الوسائل اللازمه لتطهيرها وذلك وفقاً للتعليمات التي تُصدرها السلطه الصحيه .

الماده التاسعه : للوزير في صناعات معينه ان يُصدر تعليمات لتطبيق شروط خاصه تضمن نظافه مقبوله للعامل .

الماده العاشره : لا يجوز اتخاذ المعامل محلاً لمبيت غير الحرس .

الماده الحادي عشر : اذا حدثت في المعمل اصابه بمرض سار فعلى صاحب المعمل او المدير المسؤول او من يقوم مقامهما اخبار اقرب سلطه صحيه خلال الـ (٢٤) ساعه من علمهم بحدوث الاصابه وفي حال تعذر اخبار السلطه الصحيه فعليهم اخبار اقرب مركز شرطه

المادة الثانية عشر : اذا ثبت للسلطة الصحية ان اي محل او قسم منه اصبح في حاله تجعل العمل فيه خطراً على صحة او حياة اي شخص فلها ان تصدر امراً بغلق المحل او القسم وايقاف العمل فيه فوراً ولا يجوز فتحه الا بعد التحقق من زوال ذلك الخطر .

المادة الثالثة عشر : على صاحب المحل :

١- مراعاة الاحتياطات الواجب اتخاذها لسلامة العمال والمستخدمين ووقايتهم من التعرض للاصابه بالامراض المهنية اثناء عملهم وذلك وفق احكام النظام رقم (١٣) لسنة (١٩٥٨) .

٢- ابلاغ السلطة الصحية والنقابات المختصة ذات العلاقة باسم الطبيب واسماء المساعدين من ذوي المهن الصحية المعينين للغرض المبين في هذه المادة واشعارها بكل تغيير يحصل بينهم .

المادة الرابعة عشر : لا يجوز استخدام اي شخص ما لم يكن حاصلاً على الدفتر الصحي الذي يضمن ثبوت لياقته الصحية والبدنيه للعمل الذي يزاوله وسلامته من الامراض الساريه وانه ملقح ضد الامراض كافه .

المادة الخامسة عشر : يُجرى فحص الاشخاص طبياً عند مباشرتهم في العمل ويُعاد فحصهم دورياً وفق تعليمات تُصدرها السلطة الصحية المختصة من قبل اي طبيب مجاز آخر يتفق معه صاحب العمل لهذا الغرض على ان يُمسك سجل تدون فيه نتيجة الفحوصات بالاضافه الى تدوينها في دفتر الفحص الطبي .

المادة السادسة عشر :

١- على طبيب المعمل او اي طبيب ممارس يُعالج مريضاً يعتقد انه مصاب باحد الامراض الناتجه من العمل ان يُرسل الى السلطة الصحية ومديرية العمل العامه ومؤسسة الضمان الاجتماعي بياناً يذكر فيه اسم المريض وعنوانه الكامل وتشخيص المرض مع اسم وعنوان المعمل الذي يُعتقد بان المريض أُصيب فيه .

٢- مع مراعاة المادة (٧٣) من قانون العمل على صاحب العمل او من ينوب عنه ان يُخبر السلطة الصحية عند حدوث اصابه باحد الامراض الناتجه من جراء العمل اذا أُصيب العامل المستخدم اثناء العمل بحادث او مرض ادى الى وفاته او اصابته بعااه معينه .

٣- على صاحب العمل تزويد السلطة الصحية بتقارير شهرية عن كافة الامراض التي تُصيب العمال وفقاً للتعليمات التي تُصدرها .

٤- مع مراعاة احكام قانون مزاولة مهنة الصيدله والاتجار بالادويه والمواد السامه والمخدرات لا يجوز بيع او تسليم او عرض او ارسال او نقل اي من المواد السامه المعده لاغراض المعمل او للاستهلاك ما لم توضع في وعاء محكم عليه علامه ملونه باللون الاحمر ومكتوب عليها (سم) بحروف بارزه .

٥- لا يجوز بيع او تسليم او عرض او ارسال اي من المواد الخطره المشعه او القابله للانفجار او الحارقة او غيرها المعده لاغراض المعمل او للاستهلاك ما لم توضع في اوعيه معينه عليها علامات خاصه وفق تعليمات السلطة الصحية .

المادة الثامنه عشر : للسلطة الصحية الاطلاع على السجلات والوثائق والنماذج المقرره بموجب المادة (٤٨) من قانون العمل وتدقيقها خاصة فيما يتعلق بالعمال على اختلاف اعمارهم والاجراءات الصحيه الوقائيه او العلاجيّه المتخذة بشأنهم

والحوادث التي تقع في المعمل وكافة القضايا الاخرى ، كما لها او لمن تخوله حق الدخول الى المصنع في اي وقت للتفتيش والتأكد من تطبيق احكام هذا النظام .

المادة التاسعة عشر : للسلطة الصحية غلق اي معمل من المعامل التي تخضع لهذا النظام في حالة مخالفته للشروط الصحية المقرره بعد انذاره بازالة المخالفه ومضي المده التي حددها الانذار ولا يُفتح الا بعد التأكد من تطبيق الشروط الصحية .

المادة العشرون : كل من يُخالف احكام هذا النظام او البيانات او التعليمات الصادره بموجبه يُعاقب وفق المادة (١١) من قانون الصحة العامه رقم (٤٥) لسنة (١٩٥٨) .

المادة الحادية والعشرون : للوزير اصدار تعليمات لغرض تسهيل وتطبيق هذا النظام .

المادة الثانيه عشر : تشمل احكام هذا النظام المصانع و المعامل التي لها انظمه خاصه .

المادة الثالثه والعشرون : يلغى نظام المعامل والمصانع رقم (٣٨) لسنة (١٩٣٧) اعتبارا من تاريخ نفاذ النظام .

المادة الرابعه والعشرون : يُنفذ هذا النظام بعد مرور شهرين من تاريخ نشره في الجريده الرسميه اما بالنسبه للمصانع والمعامل المؤسسه قبل صدوره فتمهل مدة ستة اشهر من تاريخ نشره بالجريده الرسميه وللوزير الحق في تمديد هذه الفتره .

تصنيف المحلات والمعامل الخاضعه للتفتيش الصحي :

ان كل نشاط وعمل خدمي له علاقه بصحة الافراد وبيئتهم خاضع للاجازة الصحية والتفتيش الصحي الدوري وبالامكان تقسيم المحلات العامه الى مجاميع ذات خصائص متشابهه بالارتباط مع حاجات المواطنين وعلى الشكل التالي :

- ١ - مجموعة تصنيع وانتاج الغذاء الكبيره والصغيره (معامل غذائيه - مجازر - مطاعم - مخابز وافران الخ)
- ٢ - مجموعه لها علاقه بسكن وصحة وراحة وترفيه الافراد (الفنادق بكل اصنافها - محلات الحلاقة والتجميل - المسابح الخ)
- ٣ - مجموعة تصنيع السلع الاستهلاكيه الخدميه الكبيره (معامل النسيج - معامل البلاستيك - معامل تصنيع المعادن الثقيله والخفيفه الخ)
- ٤ - مجموعة المحلات التي تعرض الخدمات الخاصه بالاشغال والنشاطات العامه (محلات غسل وكوي الملابس - محلات غسل وتشحيم السيارات الخ)

مع ملاحظة ان المجموعات اعلاه لا تقع تحت اشراف دائره واحده ، حيث تتولى وحدات واقسام صحة المدن الرقابيه والتفتيش على المجاميع (١ و ٢) بينما تتولى الجهات الرقابيه والبيئيه والمركز الوطني للصحة والسلامه المهنيه على

المجاميع (٣ و ٤) هذا وقد حددت التعليمات رقم (٥) لسنة (١٩٨٢) الصادره بموجب قانون الصحة العامه رقم (٨٩) لسنة (١٩٨١) المحلات التاليه الخاضعه للاجازة الصحيه :

((المطاعم بكافة انواعها - المقاهي والكازينوهات - الفنادق ومنازل النوم ودور الاستراحة - المخابز والافران - محلات القصابين ومحلات بيع اللحوم بكافة انواعها - محلات بيع الاسماك - محلات غسل وكوي الملابس - محلات بيع الالبان ومستحضراتها - معامل الثلج .. الخ))

الشروط العامه الواجب توفرها في المحلات لمنح الاجازة الصحيه :

حددت ماده (٣٤) من قانون الصحة العامه رقم (٨٩) لسنة (١٩٨١) الشروط العامه التاليه لمنح الاجازة الصحيه للمحلات الخاضعه للتفتيش الصحي :

- ١- ان تتوفر في المحل الشروط الصحيه التي تضعها وزارة الصحة بموجب تعليمات تصدر عنها .
- ٢- حصول كل من صاحب الاجازة والعاملين في المحل على الدفتر الصحي الذي يؤيد سلامتهم من الامراض الانتقاليه وخلوهم من المسببات المرضيه بعد اجراء الفحوصات السريرييه عليهم .
- ٣- وجوب توفر مساحه مناسبه تبعاً لطبيعة العمل الذي أسس من اجله المحل وتحدد هذه المساحه بالنسبه لكل صنف من اصناف المحلات العامه من خلال تعليمات تُصدرها الوزاره وتُنشر في الجريده الرسميه .

((نهاية المحاضره الثانيه))

((ان تحبس نفسك في مصباح العلم خير من ان تكون حراً في غابات الجهل))

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

ان المغزى الرئيسى لعملية التفتيش الصحي يتجه نحو منع انتشار اي شكل من اشكال التلوث الغذائي او الهوائي في كافة الانشطه الخدميه الخاضعه للرقابه الصحيه قانونياً ، وبهذا الخصوص يجب ان تُعَار الامور التاليه اهميه خاصه عند القيام بالتفتيش الصحي .

- ١- الملاحظه والتأكد من المحيط العام للمحل الخدمي صحياً خالياً من مصادر التلوث .
- ٢- يجب التأكد من صلاحية بناية المحل وتقسيماته الداخليه بمواصفات عمرانيه صحيه من حيث المساحه والارتفاعات وتوفر كافة التأسيسات الصحيه (مجاري - انابيب ماء اساله - مستودعات احتياطيه للماء - التهويه والاضاءه الخ) .
- ٣- يجب الانتباه الى ان وسائل العمل وادواته بمواصفات جيده من حيث الصنع وذات تركيب يسهل تنظيفه .
- ٤- يجب التأكد من توفر كافة وسائل الحفظ وادامة النظافه العامه في المحل .
- ٥- اعارة موضوع اعداد وتحضير وتقديم الاغذيه و تخزينها الاهتمام الفائق بما يتعلق بنوعيتها وقيمتها الغذائيه .
- ٦- يجب التأكد من كون العاملين في المحل حائزين على الوثائق والشهادات الصحيه التي تؤيد سلامتهم من الامراض الانتقاليه وخلوهم من كافة مسببات المرضيه على ان تُجدد هذه الوثائق بعد مرور سنه عليها .
- ٧- يجب ملاحظه لياقه العمال الصحيه والمظهرية (ملابس - شعر الرأس - الاظافر) .
- ٨- يجب التأكد من توفر كافة التسهيلات الصحيه (دورات مياه - مبال - حمامات) وكونها بحاله جيده على الدوام .
- ٩- يجب توجيه اصحاب المحلات او العاملين فيها بضرورة التعاون مع الجهات الصحيه في حالات وقوع التسمم الغذائي والامتناع عن تقديم الماده المشتبه بتلوثها .
- ١٠- يجب الحرص الدائم على تغليب الجانب التربوي التوجيهي في تعديل الممارسات الخاطئه في المحلات العامه .

الاجراءات الاصوليه لمتابعة توفير الشروط الصحيه :

ان توفر الشروط والضوابط الصحيه في المحلات العامه تتطلب وجود الامور التاليه :

- ١- الوحده الصحيه الوقائيه : وبهيكل اداري فني يتلائم مع طبيعة اعمال التفتيش الصحي وبشكل يُحقق اداءً رقابياً مشمراً .
- ٢- وجود اهداف وتصورات واضحه عن المشكلات الصحيه المطروحه امام الاجهزة الرقابيه ومن ثم وضع سُلّم افضليات للمهام الواجب تحقيقها في فتره زمنيّه محدده .
- ٣- اعتماد طريقه واسلوب عمل واقعي لحل المشكلات المحدده برويه صحيه علميه .

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

اولاً : الاداره الطبيه :

ويتكون ملاكها من الكادر الطبي المتمرس بشؤون الصحة العامه ، وتقوم برسم الخطط اللازمه لتنفيذ المشروع الوقائي الخاص بالسيطره على الوضع الصحي في المحلات العامه الخاضعه للاجازة الصحيه وفي توجيه كافة اعمال اللجان الخاصه بالتحري عن مصادر التلوث الغذائي والبيئه الاخرى من جانب ومن جانب آخر اتخاذ الاجراءات القانونيه لتحقيق ذلك .

ثانياً : شعبة كشف المعامل المنتجه للمواد الغذائيه :

تتألف من لجان عمل معظم ملاكها من معاونيين الوقائيين وبأشراف طبيب ممارس ويشترك فيها بعض ممثلي الدوائر الرسميه ذات العلاقه وحسب الضروف وتختص هذه اللجان بالاشراف الصحي الوقائي على المعامل الغذائيه .

ثالثاً : شعبة التفتيش الصحي :

وتضم بملاكها القسم الرئيسي فيه الكوادر الصحيه المساعده (مراقبون صحيون – معاونون وقائيون) تشكل منهم فرق صحيه تتوزع على قطاعات العمل الرئيسي في العاصمة وحسب تقسيماتها الاداريه .

تتحدد مهمه شعبة التفتيش الصحي في متابعة تنفيذ الشروط الصحيه داخل المحلات العامه الخاضعه للاجازة الصحيه وفي احكام الرقابه عليها لضمان تحقيق مستوى صحي وخدمي صالحين للأفراد واعداد التقارير اليوميه وتقديمها الى الاداره الطبيه لاتخاذ ما من شأنه منح الاجازة الصحيه او ايقاع العقوبات القانونيه الكفيله بوقف مصادر الضرر الصحي .

رابعاً : شعبة النماذج الغذائيه :

وتتألف من الكوادر الصحيه المساعده تقوم بمهمه الاشراف على الاغذيه المستورده او المعده داخل او خارج القطر بارسال عينات منها الى المختبرات الرسميه لاجراء التحاليل الكيميائيه والبكتريولوجيه عليها لمعرفة مدى صلاحيتها للاستهلاك البشري .

خامساً : شعبة التحليلات الغذائيه :

وتتألف من لجان متدربه تهدف لجمع العينات الغذائيه من مصادر اعدادها وتصنيعها من محلات اللحوم والمنتجات ومصانع الالبان ، للوقوف على سلامة تلك المنتجات من المسببات المرضيه والعمل ايضاً على وضع الضوابط الصحيه لعمليات الانتاج الصناعيه فيها بما يحقق ذلك .

سادساً : شعبة التربيه الصحيه :

ترتبط بهذه الشعبه التي تضم بملاكها فريق صحي مكون من مثقفين صحيين ومعاونيين وقائيين الاعمال التربويه المتعلقة بتغيير انماط السلوك لدى العاملين في المحلات العامه وبما يخدم العادات الصحيه .

ان اعتماد الدورات التربويه وفق منهج معد وجولات ميدانيه واستخدام وسائل الاتصال الصوتيه والبصريه يشكل واجباً مهماً من اعمال هذه الشعبه بسبيل تحقيق الوعي الصحي لهؤلاء الافراد الذين يشملهم المشروع الوقائي .

سابعاً : شعبة التلقيحات :

ان السيطره الوقائيه على المحلات العامه التي لها ارتباط بغذاء الافراد يكون اولاً بالسيطره الصحيه على العاملين فيها وبهذا الاتجاه اعتبر حصول اصحاب المحلات والعمال على بطاقات الفحص الطبي شرطاً اساسياً وتحتل شعبة التلقيحات والمختبر الصحي في اية دائره مختصه بالتفتيش والرقابه الصحيه مكانه متميزه وهادفه تطلع هذه الشعبه التي تضم بملاكها موظف صحي ومصور شعاعي وعمال تلقيح وفنيين على اجراء الفحوصات المختبريه والشعاعيه واعطاء التلقيحات الاساسيه لاصحاب وعمال المحلات العامه .

ثامناً : شعبة الاحصاء :

في كل قسم او مركز صحي وقائي يجب ان يكون له شعبة احصاءات يتولى مسؤوليتها من الايادي الصحيه والفنيه المتدربه على اعمال جمع وتبويب البيانات الاحصائيه الحياتيه وبما يخص التفتيش الصحي عدد واصناف المحلات العامه الخاضعه للتفتيش والاجازة الصحيه ارقام المحلات المجازة ارقام عن حالات الغلق او الاحاله الى المحاكم عدد حالات التسمم الغذائي اصنافها مصادرها ... الخ .

تاسعاً : لجان مختلفه :

قد تشكل لجان عمل صحيه مختلفه تبعاً لمقتضيات ظروف العمل الوقائيه مثل لجان المتابعه والاشراف للوقوف على المعوقات مع وضع الاقتراحات اللازمه لتجاوز المشكله الصحيه .

اسلوب العمل :

- ١- بحكم قانون الصحه العامه رقم (٨٩) لسنة (١٩٨١) الزام كافة اصحاب المشاريع الخدميه الخاضعه للاجازة الصحيه بضرورة مراجعة الدوائر الصحيه لتقديم طلبات اصوليه للحصول على الاجازة المطلوبه والتي تُمنح بعد استكمال كافة الشروط والمتطلبات الصحيه الوارده بالتعليمات الرسميه .
وتعتبر الاجازة الصحيه نافذه لمدة سنه واحده تنتهي في كانون الاول من كل سنه يُراجع بعدها اصحاب المحلات خلال شهر كانون الثاني من السنه القادمه لتجديد الاجازة بعد التاكيد ايضاً من استمرار توفر الشروط والمواصفات الصحيه .
- ٢- تجري عملية توزيع الفرق الصحيه على القطاعات الرئيسيه للمدينه والتي يكون بمتناولها كافة الاضابير الخاصه بالمحلات ضمن قواطع عملها .
- ٣- توضع الخطط التفصيليه لتنفيذ ما جاء بالاهداف الصحيه الوقائيه المطلوبه والعمل على تحقيقها وتحدد مسارات نشاطات فعاليات الكادر الصحي ضمن القطاع المعين .
- ٤- تُجري الفرق الصحيه المنسبه لقاطع جغرافي محدد كشفاً موقعياً للمحلات المتواجده في المنطقه المشموله بالكشف الصحي .
- ٥- تقوم الفرق الصحيه بالكشف الموقعي لمتابعة توافر الشروط الصحيه في المحلات (مطاعم - فنادق - مخازن ... الخ) .
- ٦- تدون الفرق الصحيه ملاحظاتها الكامله بوضوح في سجل الكشوفات الصحيه الموجوده في المحل .

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

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

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

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

٨- تنظيم حملات صحيه مكثفه تستهدف رفع مخلفات باعة الاغذيه المتجولين .

٩- تُجري الفرق الصحيه كشوفات موقعيه لتحديد مواقع الاضرار الصحيه .

١٠- كذلك الحال بالنسبه للجان كشف المعامل المنتجه للمواد الغذائيه التي تقوم كل حسب قاطعها وبكامل اعضاءها باجراء الكشوفات الاوليه والمتابعه عليها للوقوف على مدى سلامة خطوط العمل الانتاجيه من الناحية الصحيه ومدى مطابقة المنتج الغذائي للمواصفات الصحيه والصناعيه .

١١- تقوم لجنة الاغذيه بمسوحات دوريه لكافة المعامل ومحلات اللحوم والمثلجات ومنتجات الالبان واخذ عينات منها وارسالها الى مختبر معهد بحوث الاغذيه لاجراء التحاليل البكتريولوجيه عليها فأذا ظهر من خلال التحري وجود ملوثات مرضيه في النموذج يُعاد اخذ نموذج آخر ويُحجز الانتاج لحين ظهور النتائج الجديده والتي على اساسها يُقرر اتلاف المواد المحجوزه او السماح ببيعها مع اقتران ذلك باجراءات قانونيه ضد المخلفات .

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

١٣- الاتصال الاعلامي اليومي باصحاب وعمل المحلات الخدميه الخاضعه للاجازة الصحيه حول الامور المتعلقة بالوضع الصحي والمحافظة الدائمه على مستلزمات ومتطلبات النظافه العامه .

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

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

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

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

ب- الفحص الشعاعي .

ج- فحص السلامه من الطفيليات بالنسبه للعمال في قسم الامراض المتوطنه .

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

وتعتبر البطاقه الصحيه نافذه لمدة سنه من تاريخ صدورها وهي شرط اساسي من شروط الحصول على الاجازه الصحيه .

١٧- المساهمه مع الدوائر الرسميه والمنظمات الجماهيريه في كافة النشاطات الراميه للحفاظ على البيئه ووقايتها من الملوثات المختلفه .

((نهاية المحاضره الثالثه))

((عندما يكون العمل متعه تكون الحياه مبهمه ، اما اذا كان واجباً تكون عبديه))

(((الشروط والمواصفات الصحيه الواجب توفرها في محلات اعداد وتحضير وتقديم المشروبات في المطاعم ومحلات تناول المأكولات والمشروبات)))

التعاريف : يُقصد بالالفاظ التاليه المعاني المُدرجه ازاها :

- ١- مطاعم الصنف الاول : وتشمل :
 - أ- مطاعم وفنادق الدرجة الممتازه .
 - ب- مطاعم الدرجة الاولى السياحيه .
 - ج- مطاعم النوادي .
- ٢- مطاعم الصنف الثاني : وتشمل :
(مطاعم الدرجة الثانيه والثالثه والرابعه والخامسه السياحيه)
- ٣- مطاعم الصنف الثالث : وتشمل :
(المطاعم الشعبيه التي لم تُصنف من قبل المؤسسه العامه للسياحه وحسب سلم درجتها)
- ٤- مطاعم الصنف الرابع : وتشمل :
(المطاعم السفريه التي لا توجد فيها صاله للجلوس)

تقديم الطلب :

- ١- يجب تقديم الطلب الى الجبهه الصحيه المختصه للحصول على الاجازه الصحيه قبل ممارسة العمل ولا تُمنح الاجازه الا بعد الكشف على المحل والتأكد من انه روعيت فيه جميع الشروط الصحيه المطلوبه .
- ٢- يجب تجديد الاجازه الصحيه خلال شهر كانون الثاني من كل عام .
- ٣- لا يجوز تغيير طبيعة العمل في المحل الا بعد اخذ موافقة الجبهه الصحيه المختصه .
- ٤- يُعتبر السجل الصحي المودع في المحل والمختوم بختم الجبهه الصحيه سجلاً رسمياً لا يجوز التلاعب فيه ، وان يكون في متناول الفرق الصحيه لتدوين ملاحظاتها فيه اثناء قيامها بالكشوفات الصحيه الدوريه على المحل .

البنايه :

- ١- يجب ان تكون مشيده من الطابوق والحديد او الحديد والخرسانه المسلحه او اي ماده توافق عليها مسبقاً الجبهه الصحيه .
- ٢- يجب ان تكون ارضية المحل مبلطه بالكاشي او السمنت المصقول او اي ماده صماء اخرى وبحاله جيده على الدوام .
- ٣- يجب ان تكون الجدران والسقوف مصبوغه وخاليه من التشوهات ونظيفه على الدوام .
- ٤- يجب ان يكون في المحل شبابيك كافيه لتوفير الضياء والتهويه الطبيعيه على ان لا تقل مساحتها عن (٢٠ %) من مساحة ارضية المحل .

- ٥- يجب وضع سلك معدني مشبك على جميع الشبابيك والابواب النافذه الى المحيط الخارجي وان يكون للباب لولب يضمن غلقه تلقائياً لمنع دخول الذباب والحشرات الى داخل المحل .
- ٦- يجب نصب عدد كاف من ساحبات الهواء لتأمين تبديل الهواء بصورة صحيحة
- ٧- يجب تأسيس شبكة مجاري داخل المحل تتناسب مع مساحته لتصريف المياه المستعمله فيه على ان ترتبط بمشروع مياه المجاري في المنطقه وفق تعليمات تصدرها مصلحة المجاري العامه .
- ٨- يجب ان تتوفر في المحل تاسيسات كهربائيه وشبكة ماء الاساله موزعه على كافة المرافق بصورة فنيه صحيحة

الغسل :

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

المطبخ :

- ١- يجب ان يكون معزولاً عن صالة تناول الطعام .
- ٢- يجب ان تكون جدرانه مغلفه بالسيراميك لسهولة تنظيفه .
- ٣- يجب ان لا تقل مساحة محلات تحضير الاغذيه واعداد المشروبات في مطاعم الصنف الاول عن (١٠٠) متر مربع وفي مطاعم الصنف الثاني عن (٦٠) متر مربع وفي مطاعم الصنف الثالث والرابع عن (٢٠) متر مربع .
- ٤- يجب ان لا يقل ارتفاع سقف المطبخ عن (٢,٥) متر
- ٥- يجب نصب مدخنه نظاميه وتوفير عدد كاف من ساحبات الهواء لمنع تكاثف الدخان والغازات والابخره وسحبها الى الخارج بصورة صحيه لا تُشكل ضرراً للمجاورين والماره .
- ٦- يجب ان يتوفر في مطاعم الصنف الاول والثاني منظومة طبخ جيده تُنصب في موضع من المطبخ يُسهل فيه تصريف الابخره والغازات بصورة صحيه سليمة .
- ٧- يجب ان تتوفر اجهزة طبخ جيده في مطاعم الصنف الثالث والرابع ومواقف نظاميه لشوي وقلي اللحوم .
- ٨- يجب ان تتوفر حافظات (دواليب) ومناضد عمل من مادة الالمنيوم في مطاعم الصنف الاول والثاني لعمليات الاعداد وخرن الاغذيه ولوازم عملها .
- ٩- يجب ان تتوفر في مطاعم الصنف الثالث والرابع مناضد لتحضير الطعام مغلفه بالفورميكا او اية ماده اخرى لا تتآكل بالاستعمال .

- ١٠- يجب ان تتوفر في مطاعم الصنف الاول والثاني اجهزه فنيه لتقطيع اللحوم واجهزة التحميص وخلطات كهربائيه واجهزة لتنظيف وتقسير البطاطا وغيرها من المستلزمات .
- ١١- يجب ان تكون ادوات واجهزة العمل مصنوعة من ماده غير قابله للصدأ وبعدد كاف وان تُستبدل بأخرى حال استهلاكها .
- ١٢- يجب ان تكون جميع الصحون والتجهيزات الخاصه بالاكل والشرب من مادة الزجاج او اي ماده اخرى غير قابله للصدأ مع وجوب الاهتمام بنظافتها على الدوام .
- ١٣- يجب ان تكون جميع مراحل اعداد وتقديم الاغذيه في المطبخ بتسلسل يضمن عدم التداخل والتقاطع ويُسهل انسياب العمل بصورة صحيحة وسليمه .

المخزن :

- ١- يجب ان تتوفر في مطاعم الصنف الاول مخازن مبرده للفواكه والخضروات واخرى لمنتجات الحليب .
- ٢- يجب ان تتوفر في مطاعم الصنف الاول غرفة تجميد واخرى للتبريد خاصه بحفظ اللحوم الطريه والدجاج والاسماك .
- ٣- يجب ان تتوفر في كافة اصناف المطاعم مجمدات كهربائيه وثلاجات بعدد كاف لحفظ المواد الغذائيه القابله للتلف .
- ٤- يجب ان تتوفر في كافة مطاعم الصنف الاول والثاني مخزن ذو سعه لحفظ المواد الغذائيه الاوليه والمعلبات مجهزه بدواليب ورفوف على ان تُضبط فيه درجة الحراره والتهويه بصورة تضمن عدم فساد الاغذيه المخزونه .
- ٥- يجب ان تتوفر في المطاعم التي تُقدم فيها المشروبات الغازيه مخازن لحفظ قناني المشروبات .
- ٦- يجب مراعاة الاهتمام الدائم بنظافة غرفة التبريد والتجميد والمجمدات والثلاجات وضرورة رفع بقايا الاغذيه والدماء الموجوده بداخلها .

الغذاء :

- ١- يجب ان يكون الغذاء سليم وغير مغشوش .
- ٢- يجب التأكد من كونه صالحاً للاستهلاك البشري وانه غير تالف .
- ٣- يجب مراعاة الطرق الصحيه في تحضيره وتقديمه وخزنه .
- ٤- يجب المحافظه على الاغذيه والمشروبات اثناء خزنها وعرضها وتقديمها من الذباب والحشرات وكل ما يؤدي الى تلوثها .
- ٥- يمنع منعاً باتاً اعادة تقديم بقايا الطعام والشراب بأي شكل من الاشكال ويجب رميها في براميل القمامه فوراً .

صالات تناول الطعام :

- ١- يجب ان تتوفر في مطاعم الصنف الاول والثاني عربات جيدة لنقل وجبات الطعام للزبائن .
- ٢- يجب ان تتوفر في جميع اصناف المطاعم صالات لتناول الطعام مجهزه بوسائل تكييف الهواء صيفاً وشتاءً .
- ٣- يجب ان تكون مناخذ الطعام غير متلاصقة وتترك ممرات ومساحات كافيه لتسهيل انسياب الحركة في الصاله .
- ٤- يجب تأثيث الصاله بمناضد وكراسي جيدة ومريحه .

المرافق والتسهيلات الصحية :

- ١- يجب ان يؤسس قسم المغاسل والمرافق الصحية بعيداً عن اماكن تحضير واعداد الاغذية والمشروبات وان لا تكون مطله على الصاله .
- ٢- يجب ان تكون جدرانها مغلفه بالسيراميك ويُفضل الابيض .
- ٣- يجب مراعاة نظافة المغاسل والمرافق الصحية بصوره دائمه .
- ٤- يجب نصب عدد كاف من ساحبات الهواء لتبديل الهواء والتخلص من الروائح بصوره مستمره .
- ٥- يجب ان يكون عدد المغاسل بنسبة مغسله واحده لكل (٢٥) شخص .
- ٦- يجب ان يكون عدد المراحيض بنسبة مرحاض واحد لكل (٢٥) شخص وكذلك الامر بالنسبه للمباول .
- ٧- يجب ان تتوفر في مطاعم الدرجة الاولى والثانيه مرافق صحيه خاصه للرجال واخرى للنساء .
- ٨- يجب استعمال المطهرات والمعقمات والمطيبات بصوره مستمره .

التخلص من الازبال والفضلات :

- ١- يجب ان يتوفر عدد كاف من صناديق جمع القمامه والفضلات وتوفر اكياس النايلن الخاصه بجمع النفايات وتوزيع هذه الصناديق في مناطق العمل ويحكم غلقها .
- ٢- يجب ان يتوفر في مطاعم الصنف الاول والثاني مجمع للنفايات يوضع في محل معزول عن مناطق تحضير وخن الاغذيه والمشروبات .
- ٣- يجب التخلص من محتويات صناديق القمامه فوراً وحال وصول الجبهه المسؤوله عنها .
- ٤- يجب الاهتمام بنظافة صناديق النفايات وتعقيمها بصوره مستمره .

متداولوا الاغذيه والمشروبات :

- ١- يجب ان يحصل صاحب المطعم وجميع العاملين فيه على الدفتر الصحي الذي يضمن سلامتهم من الامراض الانتقاليه ، ويتحمل صاحب المطعم مسؤوليه تشغيل اي عامل غير حاصل على لدفتر الصحي .
- ٢- يجب على جميع العاملين في المطاعم دخول دورات التربيه الصحيه المُقامه من قبل الجبهه الصحيه المختصه والحصول على الشهادات الخاصه بها .
- ٣- على صاحب المطعم تزويد العمال بالصداري واغطية الرأس او بدلات العمل ومراقبة ضرورة ارتدائها اثناء العمل .

- ٤- يجب ان يتوفر في مطاعم الصنف الاول والثاني قاعه لاستراحة العمال تتوفر فيها وسائل التبريد والتدفئه ومجهزه بدواليب خاصه لحفظ حاجاتهم .
- ٥- يجب ان يتوفر في مطاعم الصنف الاول والثاني قاعه خاصه للعمال لتناول الطعام فيها مستوفيه لجميع الشروط الصحيه .
- ٦- يجب ان تتوفر للعمال دورات مياه ومغاسل مستوفيه للشروط الصحيه .
- ٧- يجب تصنيف العمال حسب طبيعة عمل كل منهم ويثبت العمال المشتغلين وفق مراحل العمل في المطبخ والخدمه (طبّاخين - موزعين - منظفين - غيرها)
- ٨- على صاحب المطعم اخبار الجهه الصحيه المختصه فوراً عند حدوث مرض معد او مشتبه بكونه معدياً بين العمال ، ولا يجوز اعادة العامل الى العمل الا بعد اظهار وثيقه صحيه تثبت شفاءه من المرض .
- مكافحة القوارض والحشرات :

- ١- يجب توفير عدد مناسب من الاجهزه الكهربائيه الخاصه بمكافحة الذباب والحشرات (قانصات الذباب) .
- ٢- يجب توفير الاجهزه الخاصه بمكافحة القوارض .

تجهيز الماء :

- ١- يجب ان يُجهز المطعم بمنفذ من شبكة ماء الاساله العامه وعند عدم وجود شبكة مياه الاساله فيجب توفير مياه صالحه للشرب وفق توجيهات تُقدمها الجهه الصحيه المختصه
- ٢- يجب استعمال مياه الاساله مباشرة لغرض الشرب وليس عن طريق الخزان الاعتيادي في حال الظروف الاعتياديه وبغيرها يمكن استخدام خزانات الماء اذا توفرت الشروط الصحيه .
- ٣- يجب الاهتمام الدائم بتنظيف الخزانات الاحتياطيه بصوره دوريه .
- مستلزمات السلامة العامه :

- ١- يجب ان تتوفر في مطابخ المطاعم ابواب خروج اضطراريه .
- ٢- يجب ان تتوفر في المطاعم كافه اماكن خاصه لخرن الوقود بعيدة عن مصادر النار .
- ٣- يجب ان تتوفر في كافه المطاعم اجهزة اطفاء الحرائق وبعدد يتناسب مع سعة المحل .
- ٤- يجب ان تتوفر في كافه المطاعم صناديق للاسعافات الاوليه مجهزه بالمواد الطبيه الضروريه وحسب توجيهات الجهه الصحيه المختصه .

((نهاية المحاضره الرابعه))

((يجب ان تمنع ثلاث من التحكم في حياتك - المال - الناس - الذكريات السيئه))

((الشروط والمواصفات الصحية الواجب توفرها في محلات بيع اللحوم والاسماك))

تقديم الطلب وتعليمات اخرى :

- ١- يجب تقديم الطلب للحصول على الاجازه الصحيه ولا تُمنح الاجازه الا بعد اجراء الكشف على المحل والتأكد من انه قد روعيت فيه جميع الشروط الصحيه المطلوبه .
- ٢- يجب تجديد الاجازه خلال شهر كانون الثاني من كل عام .
- ٣- لا يجوز تغيير طبيعة العمل في المحل الا بعد اخذ الموافقه من الجهة الصحيه المختصة
- ٤- يُعتبر السجل الصحي المودع في المحل والمختوم بختم الدائره الصحيه سجلاً رسمياً يجب المحافظه عليه ولا يجوز التلاعب فيه وان يكون بمتناول الفرق الصحيه لتدوين ملاحظاتها عند قيامها بالكشف الصحي الدوري .

البنايه :

- ١- يجب ان لا تقل مساحة محلات بيع اللحوم الاهليه عن (١٦) متر مربع ولا تقل عن (٣٠) متر مربع بالنسبه للمحلات الخاصه ببيع اللحوم المستورده والاسماك والدواجن ومنتجاتها .
- ٢- يجب ان تكون مشيده من الطابوق والحديد والصلب .
- ٣- يجب ان تكون سطوح جدرانها الداخليه من ماده صلبه ملساء مغلفه بالسيراميك الابيض
- ٤- يجب ان تكون ارضيتها مبلطه بماده ملساء سهله التنظيف .
- ٥- يجب ان يكون سطح السقف الداخلي من ماده صلبه ملساء سهله التنظيف .
- ٦- يجب ان يتوفر فيها شبكة مجاري متصله بالمجاري العامه .
- ٧- يجب ان تتوفر شبكة انابيب ماء الاساله وكذلك شبكة التاسيسات الكهربائيه .
- ٨- يجب ان تكون واجهة المحل معموله من ماده جيده ويُفضل ان تكون من ماده الالمنيوم لسهولة تنظيفها ويُشترط ان تحتوي ابواب وفتحات عرض للبيع نظاميه تحول دون نفاذ الحشرات والغبار الى داخل المحل .

التهويه :

- ١- يجب ان تتوفر في المحل اجهزة تهويه حديثه جيده وبحجم تُقرره الجهة الصحيه المختصة .
- ٢- يجب ان تتوفر في المحل اضاءه اصطناعيه كافيه .

اجهزة ولوازم العمل :

- ١- يجب ان تتوفر في المحل الاجهزه والادوات الحديثه الخاصه بتقطيع واعداد اللحوم .
- ٢- يجب ان تكون السكاكين والسواطير من ماده غير قابله للصدأ مع وجوب المحافظه الدائمه على نظافتها .
- ٣- يجب ان تتوفر المساطب الخشبيه ذات السطوح الملساء .
- ٤- يجب ان تتوفر في المحل كتله خشبيه صماء لاغراض تكسير اللحوم .
- ٥- يجب ان تتوفر حافظه لحفظ الادوات ولوازم العمل .

٦- يجب ان تكون الموازين بحاله جيده ونظيفه على الدوام .

اجهزة التبريد والتجميد :

- ١- يجب ان تتوفر في المحل مجمدات كهربائيه بعدد كاف ومناسب حسبما تُحدده الجهات الصحيه المختصه .
- ٢- يجب ان تتوفر في المحل عارضة لحوم مبرده .
- ٣- لا يجوز استعمال الثلجات الخشبيه لحفظ اللحوم .

اعداد وبيع وخزن اللحوم :

- ١- يجب ان تكون اللحوم المعروضه للبيع مختومه بختم المؤسسه العامه للمجازر .
- ٢- يُمنع منعاً باتاً تعليق اللحوم او عرضها خارج المحل او وضعها على ارضية المحل .
- ٣- يجب نقل اللحوم من مصادر التسويق بواسطه المنشأه العامه للمجازر وبسيارات خاصه تكون مهيئه لهذا الغرض .
- ٤- لا يجوز لف اللحوم المباعه للمستهلكين بواسطه الصحف القديمه .
- ٥- لا يجوز خزن العظام وفضلات اللحوم غير السليمه من يوم الى آخر بل يجب رميها في براميل النفايات .
- ٦- يجب اخبار الجهات الصحيه المختصه او ممثلي المنشأه العامه للمجازر عن اللحوم الغير صالحه للاستهلاك البشري .
- ٧- من الافضل تقطيع اللحوم بأوزان مختلفه وتعبئتها في اكياس خاصه ثم حفظها في العارضات المبرده .
- ٨- يجب عزل منشار تقطيع اللحوم عن باقي مراحل العمل في المحل .
- ٩- يجب ان يكون محل بيع اللحوم معزول وغير متداخل في اسواق بيع المواد الغذائيه .

مكافحة الحشرات والقوارض :

- ١- يجب ان تكون واجهه المحل محكمه الصنع لا تسمح بنفاذ الحشرات الى الداخل .
- ٢- يجب استخدام قاتصات الذباب الحديثه لاغراض المكافحه .
- ٣- يجب اجراء مكافحه سريعه للقوارض حال ظهورها في المحل مع ضرورة معالجة الشقوق في الارضيه والجدران .
- ٤- يجب وضع سلك معدني مشبك على نوافذ المحل .

التسهيلات الصحيه :

- ١- يجب ان يتوفر في المحل قسم معزول يحتوي على مغسله ومرحاض وحسبما تقتضيه وتحدده الجهه الصحيه المختصه .
- ٢- يجب ان تكون جدران القسم مغلفه بالسيراميك الابيض .
- ٣- يجب ان تكون مجاري المرافق والمغسله متصله باحكام مع المجاري العامه .
- ٤- يجب ان يكون المرحاض مجهز بجهاز دفع مائي .
- ٥- يجب ان يكون القسم مزود باجهزه للتهويه خاصه بطرد الغازات والروائح خارج المحل .

٦- يجب الاهتمام الدائم بنظافة القسم بغسله يومياً ورشه بالمعقمات والمطهرات .

التخلص من الفضلات :

- ١- يجب ان تتوفر في المحل صناديق محكمة الغلق لجمع مخلفات اللحوم والنفايات الاخرى .
- ٢- يجب تفريغ محتويات مخلفات اللحوم والنفايات في مجمع النفايات .
- ٣- غسل وتعقيم صناديق جمع النفايات ومخلفات اللحوم يومياً .

العمال :

- ١- على جميع المشتغلين في المحل حصولهم على الدفتر الصحي الذي يضمن سلامتهم وخلوهم من الامراض الانتقاليه .
- ٢- على جميع العمال المشتغلين في المحل حصولهم على شهادة التخرج من دوره التربويه الصحيه التي تعقدها الدائره الصحيه .
- ٣- على جميع العمال ارتداء بدلات العمل الخاصه اثناء الاشتغال والعنايه الدائمه بنظافتها .
- ٤- وجوب استعمال الكفوف الخاصه عند الاشتغال بتقطيع اللحوم وبيع الاسماك .
- ٥- الاهتمام الدائم بمظهرهم ولياقتهم الشخصيه .

ادامة النظافه :

- ١- يجب غسل ارضية المحل بالمساحيق المنظفه يومياً .
- ٢- يجب غسل وتعقيم ادوات واجهزة العمل يومياً .
- ٣- غسل سطح مكسرة اللحوم يومياً وازالة الجزء المستهلك منها .
- ٤- الاهتمام الدائم بنظافة ايدي العاملين وغسلها باستمرار اثناء العمل .
- ٥- يجب ان تتوفر مادة الصابون والمساحيق المنظفه والمنشفات الورقيه بصوره دائمه في المحل .

السلامه المهنيه :

- ١- يجب ان تتوفر صيدلية اسعافات اوليه مزوده بالمواد الطبيه العلاجيه الضروريه .
- ٢- يجب ان تتوفر طفايات حريق وبعدد مناسب مستوفيه للشروط الصحيه .
- ٣- يجب ان تتوفر شروط السلامه في الاجهزه الكهربائيه الخاصه بتقطيع اللحوم .

((نهاية المحاضره الخامسه))

((التعليم المدرسي سيجلب لك وظيفه .. اما التعليم الذاتي فسيجلب لك عقلاً))

((الشروط الصحية الواجب توفرها في المخابز والأفران))

تقديم الطلب :

- ١- يجب تقديم الطلب للحصول على الاجازة الصحية قبل ممارسة العمل ولا تُمنح هذه الاجازة الا بعد الكشف على المحل والتأكد من انه روعيت جميع الشروط الصحية المطلوبة .
- ٢- تُجدد الاجازة الصحية خلال شهر كانون الثاني من كل عام .

البنايه :

- ١- يجب ان تكون مشيده من الطابوق والحديد المسلح .
- ٢- يجب ان لا يشغل الفرن اكثر من نصف ارضية المحل وان يكون مزود بمدخنة نظاميه لتصريف الدخان .
- ٣- يجب ان تكون الارضيه مغلقة بالسيراميك او الاسمنت المصقول وبحاله جيده ونظيفه على الدوام .
- ٤- يجب ان تكون الجدران والسقوف مصبوغه وخاليه من التصدعات وبحاله جيده على الدوام .
- ٥- يجب ان يكون في المحل شبابيك تؤمن الضياء والتهويه على ان لا تقل مساحتها عن (٢٠ %) من مساحة المحل .
- ٦- يجب وضع سلك مشبك على جميع الشبابيك والابواب النافذه الى الخارج وان يكون للباب لولب يضمن غلقه تلقائياً لمنع دخول الحشرات والذباب الى داخل المحل .
- ٧- يجب تأمين الوسائل الكافيه لتبريد وتدفئة المحل وحسب الحاجه .
- ٨- يجب نصب عدد كاف من ساحبات الهواء لتأمين تبديل الهواء بصورة صحيه وصحيه
- ٩- يجب ان يكون في المحل مغسله واحده على الاقل لغسل الايدي وان تكون متصله بمجرى محكم الغلق .
- ١٠- يجب ان يكون في المحل مرحاض واحد على الاقل في موقع مناسب معزول عن ساحة العمل وان لا يكون مفتوح الى داخل المحل مباشرةً والتركيز على نظافتها بصورة دائمه .
- ١١- يجب ان يكون في المحل مستودع ذات سعه كافيه للمياه القذره ويؤمن تصريفها بشكل صحي .
- ١٢- يجب ان يكون في المحل بالوعه نظاميه لتصريف المياه متصله بمجرى محكم الغلق .
- ١٣- يجب ان تُحاط الجدران الملاصقه لمناضد العمل والمعاجن بالسيراميك الابيض لسهولة تنظيفها .

التجهيزات والمستلزمات :

- ١- يجب ان تكون كافة التجهيزات والمستلزمات نظيفه وبحاله جيده .
- ٢- يجب ان تكون الاواني المستعمله غير قابله للصدأ وبحاله جيده ونظيفه على الدوام .
- ٣- يجب غسل المعاجن ومناضد العمل والاواني والادوات وتنظيفها يومياً .
- ٤- يجب ان تكون مناضد العمل مغلقة بالفورميكا او اي ماده اخرى لا تتأثر بالاستعمال وان تكون مرتفعه عن الارض ونظيفه على الدوام .
- ٥- يجب ان يُحفظ الطحين في اكياس او اوعيه مغطاة توضع على مساطب مرتفعه بمسافه لا تقل عن (٣٠) سم .

- ٦- يجب ان يُغطى الطحين بقماش ابيض نظيف .
- ٧- يجب ان يُحفظ الوقود في مكان معزول وبعيد عن منطقة الاشتعال .

الانتاج :

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

العمال :

- ١- يجب ان يكونوا مزودين بدفاتر الفحص الطبي وشهادات دوره التربويه الصحيه .
- ٢- يجب عليهم اتداء الصداري واغطية الرأس .
- ٣- عند حدوث مرض معد او مشتبه كونه معدياً بين العمال فعلى القائم على ادارة المحل اخبار الجهات الصحيه بذلك فوراً واذا قررت السلطه الصحيه منعه من العمل فيجب عدم تشغيله ثانيه الا بعد ابراز وثيقه صحيه تثبت شفاؤه من المرض تماماً وتسمح له بمزاولة العمل .
- ٤- يجب حفظ ملابس العمال في محل خاص معزول عن ساحة العمل .

المخزن :

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

تجهيز الماء :

- ١- يجب ان يكون المحل مجهز بمياه الاساله وفي حال تعذر ذلك توفير خزانات مستوفيه للشروط الصحيه .
- ٢- توفير سخانات لتوفير المياه الساخنه .

الاسعافات الاوليه :

- ١- يجب تأمين صندوق يحوي على المواد الطبيه الضروريه وحسب ما توصي به السلطه الصحيه مستوفياً للشروط .
- ٢- يجب تأمين الوسائل والاجهزه الكافيه لمكافحة الحرائق .

((نهاية المحاضره السادسه))

((كن وفياً للكتاب .. ستجده بقربك حين يخذلك من كنت تعتبره اكثر وفاءً))

((الشروط والمواصفات الصحية الواجب توفرها في الكازينوهات والمقاهي))

تقديم الطلب وتعليمات عامه اخرى :

- ١- يجب تقديم الطلب الى الجهة الصحية المختصة للحصول على الاجازه الصحية قبل ممارسة العمل ولا تُمنح الاجازه الا بعد الكشف على المحل والتأكد من توفر كافة الشروط الصحية لمنح الاجازه .
- ٢- يجب تجديد الاجازه خلال شهر كانون الثاني من كل عام .
- ٣- لا يجوز تغيير طُبيع العمل في المحل الا بعد اخذ موافقة الجهة الصحية المختصة .
- ٤- يُعتبر السجل الصحي الموجود في المحل والمختوم بختم الدائره الصحية سجلاً رسمياً لا يجوز التلاعب فيه ، وان يكون في متناول الفرق الصحية حال قيامها بالزيارات الدوريه .

البنايه :

- ١- يجب ان تكون مشيده من الطابوق والحديد او الخرسانه المسلحه .
- ٢- يجب ان تكون ارضية المحل من الكاشي او الاسمنت المصقول او السيراميك او اي ماده صماء اخرى وبحاله نظيفه على الدوام .
- ٣- يجب ان تكون الجدران والسقوف مصبوغه وخاليه من التشققات والتصدعات ونظيفه على الدوام .
- ٤- يجب ان يكون في المحل شبابيك كافيه لتأمين الضياء والتهويه الطبيعيه على ان لا تقل مساحتها عن (٢٠ %) من مساحة ارضية المحل .
- ٥- يجب وضع سلك مشبك على جميع الشبائيك والابواب النافذه الى المحيط الخارجي وان يكون للباب لولب يضمن غلقه تلقائياً لمنع دخول الذباب والحشرات الى داخل المحل .
- ٦- يجب نصب عدد كاف من ساحبات الهواء لتأمين تبديل الهواء بصوره صحيه صحيحه.
- ٧- يجب تأسيس شبكة مجاري داخل المحل تتناسب مع مساحته لتصريف المياه المستعمله فيه على ان ترتبط بمشروع المجاري العامه في المنطقه وفق التعليمات النتي تُصدرها مصلحة المجاري العامه وفي حال عدم وجود مثل هذا المشروع او تعذر ربطه بناءً على قرار مصلحة المجاري تُربط الشبكة باحواض ترسيب خاصه ذات سعه كافيه للمياه المستعمله بحيث يؤمن تصريفها بشكل صحي صحيح .
- ٨- يجب ان تتوفر في المحل شبكة ماء الاساله والتأسيسات الكهربائيه موزعه على كافة المرافق بصوره سليمه .
- ٩- يجب ان يكون قسم اعداد الشاي والمرطبات والمشروبات الصحيه بمساحة لا تقل عن (٢٠) متر مربع وان يكون معزولاً عن صالة الجلوس بحاجز نظامي .
- ١٠- يجب ان تكون جدران اعداد الشاي والمرطبات والمشروبات مغلفه بالسيراميك ويُفضل الابيض .

التهويه والاضاءه :

- ١- يجب ان تكون البنايه مجهزه بالوسائل الفنيه الكهربائيه الخاصه بالتهويه الاصطناعيه صيفاً وشتاءً .
- ٢- يجب نصب جهاز تهويه خاص لقسم اعداد الشاي والمرطبات والمشروبات .
- ٣- يجب ان يتوفر في قسم اعداد الشاي والمرطبات والمشروبات وكذلك صالة الزبائن على اضاءه اصطناعيه كافيه .

الصالة :

- ١- يجب ان تكون صالة الزبائن مزودة بالموائد والكراسي الجيده المريحه .
- ٢- يجب ان تكون غير مزدحمه وان تُترك مسافات مناسبة بين مائده واخرى .
- ٣- يجب ان تكون جيدة التهويه والاضاءه .
- ٤- يجب ان تكون مكيفه صيفاً وشتاءً .
- ٥- يجب ان تكون مفروشه بسجاد ارضي مناسب .

قسم اعداد المشروبات الساخنه والبارده :

- ١- يجب ان يتوفر موقد نظامي خاص لاعداد الشاي والقهوه والحليب مجهز بمصدر حراري جيد .
- ٢- يجب ان تتوفر المجمدات والبرادات الكهربائيه لحفظ المرطبات والمشروبات مع وجوب عزلها عن محل اعداد الشاي .
- ٣- يجب ان تكون الاقداح والصحون الخاصه بتقديم المشروبات الساخنه والبارده من الزجاج .
- ٤- يجب ان تكون الملاعق من ماده غير قابله للصدأ .
- ٥- يجب ان يتوفر في القسم حوض غسيل مربوط بمصدر حراري غازي او كهربائي لتجهيز الماء الحار الخاص بعملية الغسل مع وجوب ان يكون تصريف المياه المستعمله فيه تجري الى شبكة مجاري المحل بصوره محكمه .
- ٦- يجب ان تتوفر في القسم دواليب معموله من ماده الالمنيوم والزجاج لاغراض حفظ ماده الشاي والحليب والقهوه .

التسهيلات والمرافق الصحيه :

- ١- يجب ان يتوفر قسم معزول عن الصاله يضم دورة مياه ومغاسل ومباول وبعده مناسب حسب توجيهات الجهات الصحيه المختصه .
- ٢- يجب ان تكون جدران القسم وكذلك المرافق والمغاسل مغلفه بالسيراميك الابيض .
- ٣- يجب ان تكون المغاسل والمباول ومقاعد المراحيض من نوعيه جيده .
- ٤- يجب ان تُجهز المراحيض والمباول باجهزة الدفع المائي .
- ٥- يجب نصب مفرغة هواء لكل مرحاض .
- ٦- يجب وضع جهاز تهويه للقسم يدفع بالغازات والابخره خارج المكان .
- ٧- يجب ان يُجهز القسم بالمواد والمساحيق المنظفه وكذلك ورق التنشيف .
- ٨- الاهتمام الدائم بنظافة القسم برشه بالمطهرات والمعقمات .

وسائل التسليه :

- ١- يجب ان يُعتنى بنظافة وسائل التسليه والترفيه المستخدمه في المحل .
- ٢- يجب ان يتوفر لها محل خزن خاص غير متداخل مع محل اعداد المشروبات الساخنه والبارده .

المخزن :

- ١- يجب ان يتوفر في المحل مخزن مشيد من الطابوق والحديد جدرانه الداخليه مصبوغه بدهان زيتي مناسب .
- ٢- يجب ان يتوفر في المخزن المناضد والرفوف الخاصه بخزن المواد الغذائيه .
- ٣- يجب ان تتوفر فيه الاتاره والتهويه الكافيتين .
- ٤- يجب حفظ صناديق المشروبات الغازيه في المخزن .

التخلص من الفضلات :

- ١- يجب تجهيز الصاله وقسم اعداد المشروبات الساخنه والبارده بصناديق جمع القمامه المحكمة الغلق وبعدد مناسب وحسب ما تحدده الجهة الصحيه المختصه .
- ٢- يجب تفريغ محتوياتها فوراً في مجمع النفايات العام .
- ٣- يجب توزيع لوازم اطفاء السجائر على مناضد الزبائن .

مكافحة الحشرات والقوارض :

- ١- يجب استعمال قانصات الذباب الحديثه لاغراض المكافحه .
- ٢- يجب معالجة الشقوق والحفر في الارضيه او الجدران مباشرة .
- ٣- يجب ان تغطي النوافذ الخارجيه للمحل بالسلك المعدني المشبك .
- ٤- يجب استعمال الاجهزه الفنيه الخاصه بمكافحة القوارض .

العمال :

- ١- على جميع العاملين في المحل وصاحبه الحصول على الدفتر الصحي الذي يضمن سلامتهم من الامراض .
- ٢- الحصول على شهادة التخرج من الدورات التربويه الصحيه .
- ٣- على جميع العاملين ارتداء بدلات العمل الخاصه مع وجوب العناية الدائمه بنظافتها وتوفير احتياطي كافي منها .
- ٤- يجب توفير دواليب معدنيه خاصه لحفظ احتياجات العمال الخاصه .
- ٥- على العمال الاهتمام الدائم بلياقتهم ونظافتهم الشخصيه .

تجهيز الماء :

- ١- يجب ان يُجهز المحل بمنفذ من ماء الاساله العامه وعند عدم وجود شبكه لماء الاساله فيجب توفير مياه صالحه للشرب وفق توجيهات الجهة الصحيه المختصه.
- ٢- يجب توفير خزانات ماء احتياطيه مستوفيه للشروط .
- ٣- يجب توفير برادات كهربائيه لتوفير الماء البارد للزبائن صيفاً .

ادامة النظافه :

- ١- يجب غسل ارضية المحل باستمرار والاهتمام الدائم بنظافتها .
- ٢- يجب العناية بنظافة مواد ولوازم العمل وغسلها بصورة دائمه قبل استعمالها .
- ٣- رفع النفايات والمخلفات الاخرى فوراً من المحل .
- ٤- لا يجوز ترك صناديق المشروبات الغازيه في الصاله .
- ٥- الاهتمام الدائم بنظافة واجهة المحل .

متطلبات السلامة العامه :

- ١- يجب تخصيص مكان معزول لحفظ مصادر الوقود .
- ٢- يجب توفير اجهزة اطفاء الحرائق بعدد كاف حسبما تحدده الجهة الصحيه المختصه .
- ٣- يجب ان يتوفر في المحل صندوق اسعافات اوليه مجهز بالمواد الطبيه العلاجيّه الضروريه مستوفياً للشروط الصحيه .

كن من تكون فانت من تراب

(الشروط والمواصفات الصحيه الواجب توفرها في الفنادق ودور الاستراحه)

تقديم الطلب وتعليمات اخرى :

- ١- يجب تقديم الطلب للحصول على الاجازه الصحيه قبل ممارسة العمل ولا تُمنح الاجازه الا بعد الكشف على المحل والتأكد من تطبيق جميع الشروط الصحيه المطلوبه .
- ٢- تجديد الاجازه الصحيه خلال شهر كانون الثاني من كل عام .
- ٣- لا يجوز تغيير طبيعة العمل في المحل الا بعد اخذ موافقة الجهة الصحيه المختصة .
- ٤- يُعتبر السجل الصحي الموجود في المحل والمختوم بختم الدائره الصحيه سجلاً رسمياً لا يجوز التلاعب فيه وان يكون بمتناول الفرق الصحيه لتدوين ملاحظاتها عند قيامها بالكشوفات الصحيه على المحل .

البنايه :

- ١- يجب ان لا تقل مساحة الارض المشيد عليها الفندق عن (١٥٠) متر مربع ويجب ان تكون بمواصفات عمرانيه وهندسيه تلائم طبيعة العمل .
- ٢- يجب ان تكون مشيده من الطابوق والحديد والصلب والاسمنت المسلح .
- ٣- يجب ان تكون ارضية جميع اقسام الفندق من ماده صماء سريعة التنظيف .
- ٤- يجب ان تكون جدران جميع اقسام الفندق الداخليه بسطوح ملساء ومصبوغه بطلاء زيتي فاتح اللون .
- ٥- يجب ان تتوفر فيها شبابيك ونوافذ تُسهل عملية الاضاءه الطبيعيه على ان لا تقل مساحتها عن (٢٠ %) من مساحة البنايه الكليه .
- ٦- يجب ان تتوفر فيها منظومة مجاري جيده متصله بشبكة المجاري العامه .
- ٧- يجب ان تتوفر فيها شبكة انابيب ماء الاساله موزعه على جميع اقسام البنايه وكذلك الحال بالنسبه للتاسيسات الكهربائيه التي يجب ان تكون موزعه على كافة مرافق الفندق بصوره سليمه .
- ٨- يجب ان تكون واجهة الفندق العامه بشكل جيد يُعاد صبغها كلما اقتضى الامر لذلك .

التهويه :

- ١- يجب ان تتوفر وحدات واجهزة تفرغ خاصه بالتهويه الاصطناعيه بجميع اقسام الفندق
- ٢- على ادارة الفندق مراعات فتح نوافذ الفندق الخارجيه اثناء النهار لتوفير التهويه الطبيعيه في الغرف .

التبريد والتدفئه :

- ١- يجب ان تتوفر في الفندق اجهزة تبريد نظاميه موزعه على صالات وغرف الفندق .
- ٢- يجب ان تتوفر في جميع غرف النوم اجهزة تدفئه وبنوعيه جيده .

غرف النوم والاسره والافرشه ولوازم الخدمه الاخرى :

- ١- يجب ان لا تقل مساحة غرفة النوم الحاويه على سرير واحد مع مرفقاتها (دورة مياه - حمام - مغسله) عن (١٦) متر مربع ولا تقل عن (٢١) متر مربع للغرف الحاويه على ثلاث اسره .
- ٢- يجب تنظيم مواقع الاسره داخل غرف النوم بحيث لا تقل مساحة كل سرير داخل الغرفه عن (٥) متر مربع وان تُترك مسافة لا تقل عن (١) متر بين سرير وآخر .
- ٣- يجب ان تكون الاسره ثابتة وجيده ومريحه وان لا يقل ارتفاعها عن (٣٠) سم من ارضية الغرفه .
- ٤- يجب ان يتوفر لاسره الفندق الافرشه والاعطيه والوسائد الجيده والمريحه مع وجوب ان تكون نظيفه على الدوام .
- ٥- يجب ابدال الشراشف واللحف والوسائد مرتين في الاسبوع وعند حلول مسافر جديد .
- ٦- يجب ان تتوفر كميات احتياطيه كافيه من الفرش والاعطيه والوسائد وحسبما تأمر به الجبهه الصحيه المختصه .
- ٧- يجب ان تكون غرف النوم مفروشه بسجاد مناسب .
- ٨- يجب ان تكون الستائر في الغرف من نوعيه جيده ونظيفه على الدوام .
- ٩- يجب ان تحتوي غرف النوم على دواليب حفظ حاجات المسافرين ومحل لتعليق ملابسه وبالنوعيه والعدد المحدد من قبل الجبهه الصحيه المختصه .
- ١٠- يجب ان تتوفر في كل غرفة نوم مناضد وكراسي مريحه وبعدها يتناسب مع عدد الاسره .
- ١١- يجب ان يتوفر صندوق جمع النفايات في الغرف .
- ١٢- يجب ان تتوفر اناره كافيه ومريحه في كل غرفه .
- ١٣- يجب ان تتوفر كافة لوازم الخدمه الحديثه في غرف الفنادق السياحيه .
- ١٤- يجب ان تكون الجدران الفاصله بين غرفه واخرى كامله ومتناسكه .

التسهيلات والمرافق الصحيه :

اولاً : بالإضافة الى المرافق والحمامات والمغاسل الخاصه بكل جناح او غرفه في الفنادق السياحيه يجب ان تتوفر ايضاً اقسام عامه تحوي على المغاسل والمباول والمرافق الصحيه والحمامات ووفق النسب التاليه مع مراعاة تصنيفها الى نسابيه .

١- مغسله لكل عشرة اشخاص

٢- مرافق صحي لكل خمسة عشر شخص .

٣- حمام لكل عشرون شخص .

٤- دوش لكل عشرون شخص .

ثانياً : يجب ان تتوفر الشروط الصحيه التاليه :

١- يجب ان تكون جميع الجدران مغلفه بالسيراميك الفاتح اللون .

٢- ان تكون المغسله والمباول ومقاعد المراحيض حديثه وجيدة الصنع .

٣- يجب ان تُجهز المرافق الصحيه والمباول بجهاز الدفع الماني .

٤- ان يتضمن قسم المرافق والمباول والمغاسل نظام للتهويه وان يُجهز كل مرحاض بجهاز تهويه خاص بحجم تُحدده الجبهه الصحيه .

٥- ان يكون لقسم المرافق والمغاسل والحمامات باب خارجي مزود ببابض حلزوني .

٦- ان تزود المغاسل والحمامات بالماء الحار بواسطة الاجهزه الغازيه او الكهربائيه .

٧- وجوب ان تكون جميع انابيب المياه القذره الناتجه من الاستعمال متصله بمجاري الفندق المربوطه بالمجاري العامه .

٨- الاهتمام الشديد بنظافتها بغسلها يومياً ورشها بالمعقمات والمطيبات وان تُجهز بمساحيق التنظيف .
٩- يجب احتواء كل طابق من طوابق الفندق على قسم للمرافق الصحيه مستوفياً الشروط الصحيه اضافه الى الموجود داخل الغرف .

الفضلات والنفايات :

- ١- يجب ان يتوفر عدد كاف من صناديق جمع القمامه موزعه على جميع اقسام وزوايا الفندق على ان تكون من النوع المحكم الغلق .
- ٢- يجب ان يتوفر لكل فندق مجمع كبير للنفايات .
- ٣- يجب التخلص من محتويات صناديق جمع القمامه فوراً .
- ٤- يجب الاهتمام الدائم بنظافة صناديق القمامه وتعقيمها بصورة دائمه .

مكافحة القوارض والحشرات :

- ١- على صاحب الفندق توفير الاجهزه الفنيه الحديثه الخاصه بمكافحة الذباب والحشرات والقوارض .
- ٢- يجب ان تكون شبابيك ونوافذ الفندق الخارجيه مزوده بسلك معدني مشبك تمنع دخول الحشرات للداخل .
- ٣- يجب ان تكون جميع ابواب الفندق من النوع الجيدة الصنع والشكل تحول دون مرور القوارض الى داخل الغرف .
- ٤- يجب معالجة جميع الشقوق والحفر الموجوده بجدران وارضيه الفندق فوراً .

تجهيز الماء :

- ١- يجب استعمال ماء الاساله بالدرجه الاساسيه .
- ٢- يجب ان تتوفر خزانات ماء الاساله وبعدد كاف مستوفيه للشروط الصحيه .

العمال :

- ١- على جميع العاملين في الفندق الحصول على دفتر الفحص الطبي الذي يثبت سلامتهم وخلوهم من الامراض الساريه والمسببات المرضيه .
- ٢- يجب ان يتناسب عدد العاملين في مجال خدمة الزبائن مع عدد الاسره الموجوده وبنسبة لا تقل عن عامل خدمه واحد لكل خمسة غرف نوم .
- ٣- على جميع المستخدمين في الفندق الحصول عل شهادة التخرج من الدورات الصحيه التربويه .
- ٤- يجب ان تتوفر لكافة المستخدمين في الفندق بدلات عمل لائمه مع وجوب توفير احتياطي كاف منها .
- ٥- على جميع العمال والمشتغلين في الفندق الاهتمام الشديد بنظافتهم ولياقتهم الشخصيه .

المخازن :

- ١- يجب ان يتوفر في الفندق مخزن لحفظ الافرشه والاعطيه ولوازم خدمة المسافرين ويفضل ان يكون لكل طابق في الفندق مخزنه الخاص .
- ٢- يجب ان تتوفر في المخزن اضاءه وتهويه طبيعيه واصطناعيه .
- ٣- يجب ان يتوفر في الفندق مخزن كبير نسبياً يُتخذ لحفظ احتياجات الفندق الاخرى .
- ٤- يجب ان يزود المخزن بالمسابط الخشبيه ودواليب خاصه بالخرن .

متطلبات صحيه وخدميه اخرى :

- ١- يجب ان يكون جميع الاثاث والديكورات في قاعات الاستقبال والانتظار من نوعيه جيده ومريحه للمسافرين .
- ٢- يجب ان يتوفر في المطعم او محل اعداد الفطور والمرطبات والمشروبات جميع الشروط الصحيه الوارده في التعليمات الرسميه النافذه المفعول .
- ٣- يجب ان يتوفر في الفندق اجهزة تبريد الماء الكهربائيه بعدد تُحدده الجبهه الصحيه المختصه .
- ٤- يجب ان يُعتنى بتجديد الفرش والوسائد واللفف وتهويتها وتجديد اغلفتها كلما اقتضت الحاجه او حسبما تُحدده الجبهه الصحيه المختصه .
- ٥- يجب العناية اليوميه بنظافه الغرف والممرات في جميع اقسام الفندق مع وجوب استعمال الاجهزه الفنيه الحديثه الخاصه بذلك .
- ٦- الاهتمام بادامه نظافه واجهه الفندق ومسح كافة الزجاجيات الموجوده فيه .
- ٧- يُمنع منعاً باتاً استغلال الممرات او الملاجيء او السرايب لاغراض ايواء المسافرين .
- ٨- يجب اخبار الجهات الصحيه المختصه عن كل اصابه بمرض سار او مشتبه به يقع بين نزلاء الفندق او العاملين فيه خلال (٢٤) ساعه من اكتشافه .

مستلزمات السلامه العامه :

- ١- يجب ان يتوفر في الفندق اجهزة اطفاء الحائق بعدد كاف حسبما تُقرره الجهات الرسميه المختصه .
- ٢- يجب ان يتوفر في الفندق صندوق اسعافات اوليه مزود بالمواد الطبيه العلاجييه الضروريه مستوفياً للشروط .
- ٣- يجب ان تتوفر صيانه فنيه كامله لكافة الاجهزه والتأسيسات الكهربائيه والغازيه .

((نهاية المحاضره الثامنه))

((لا قيمه للعطاء ان كان اسقاطاً لواجب او رفعاً لعتب))

((الشروط والمواصفات الصحيه الواجب توفرها في معامل الدبس)))

بالاضافه الى الشروط الوارده في نظام الرقابه الصحيه على المعامل رقم (٧٤) لسنة (١٩٦٨) يجب توفير الشروط التاليه :

اولاً : يجب تخصيص قسم خاص لتحضير الدبس مستوفي للشروط الصحيه التاليه :

- ١- عدم استعمال الاواني القابله للصدأ .
- ٢- عدم استعمال النفط الاسود كوقود .
- ٣- يجب عمل مدخنه نظاميه للفرن لتصريف الابخره والغازات الناتجه منها .
- ٤- تغليف الجدران الخارجيه للفرن بماده قابله للغسل والتنظيف اضافة الى احاطة الجدران الملاصقه لها بالسيراميك .

ثانياً : يجب تخصيص قسم خاص لاستخلاص عصير التمر بعد غلبهه مستوفي للشروط الصحيه التاليه :

- ١- تجهيز هذا القسم بمكابس ميكانيكيه لاستخلاص عصير التمر .
- ٢- تجهيز هذا القسم بأواني خاصه غير قابله للصدأ لحفظ العصير المستخلص من المكابس
- ٣- تغليف جدران هذا القسم بالسيراميك .

ثالثاً : يجب تخصيص قسم خاص للتعبئه مستوفي للشروط الصحيه التاليه :

- ١- تغليف الجدران بالسيراميك .
- ٢- يجب استعمال الصفائح الخاصه بحفظ المواد الغذائية لتعبئة الانتاج فيها لغرض التسويق وعلى ان تكون نظيفه على الدوام.

رابعاً : يجب تخصيص قسم خاص لغسل الاواني والصفائح والادوات مستوفياً للشروط الصحيه التاليه :

- ١- تغليف الجدران بالسيراميك .
- ٢- تزويد هذا القسم باحواض غير قابله للصدأ لاجراض الغسل .
- ٣- تزويد هذا القسم بمساند خاصه لوضع الصفائح والادوات عليها بعد الغسل لغرض التجفيف .
- ٤- تزويد هذا القسم بالماء الحار والبارد .

خامساً: يجب تخصيص قسم خاص لاتخاذ كـمـخـزن لـخـزن التـمـور مستوفي للشروط الصحيه .

سادساً : يجب تخصيص قسم خاص لـخـزن الانتاج مستوفي للشروط الصحيه .

سابعاً : يجب ان يكون الانتاج مطابقاً للمواصفات الصادره من الجهاز المركزي للتقييس والسيطره النوعيه .

خاصة بالشروط الصحية الواجب توفرها في معامل إنتاج الراشي

استناداً إلى أحكام المادة (١٠٥) من قانون الصحة العامة رقم ٨٩ لسنة ١٩٨١ قررنا إصدار التعليمات التالية
المادة - ١ -

يجب غسل السمس في أحواض من الصلب غير القابل للصدأ أو من الطابوق المغلف من جميع الجهات بالسيراميك الأبيض .

المادة - ٢ -

يجب إزالة القشرة بواسطة النقع بالماء الملحي والدك الميكانيكي ومن ثم غسل السمس للتخلص من الملح .

المادة - ٣ -

يجب تجفيف السمس المغسول في أجهزة تجفيف ملائمة .

المادة - ٤ -

يجب غربلة السمس المحمص ميكانيكياً للتخلص من القشور الإضافية والبذور الصغيرة .

المادة - ٥ -

يجب أن تكون الطاحونة الإسطوانية التي ينقل إليها السمس المحمص والمغربل من الصلب غير القابل للصدأ

المادة - ٦ -

يجب فصل الزيت عن الراشي في خزانات فصل ملائمة .

المادة - ٧ -

يجب أن تتم عملية التعبئة ميكانيكياً وأن تكون العبوات زجاجية أو بلاستيكية مسموح باستعمالها أو من أي مادة لا تتفاعل مع مكونات الراشي بعد غسلها وتعقيمها وتجفيفها ويجب غلق العبوات بسدادات معدنية مبطنة غير فعالة أو من البلاستيك المناسب .

((الشروط الصحية الواجب توفرها في معامل اللحوم)))

المعمل وإقسامه :

- ١- يجب ان يكون الموقع في منطقته ملائمة بعيده عن مصادر التلوث وبعيده عن مناطق الاحياء السكنيه .
- ٢- يجب ان يكون المعمل ذو مساحه ملائمة ويعتمد تحديد المساحه على نوع وحجم الانتاج وعلى عدد خطوط الانتاج وكذلك على عدد العمال فيه .

- ٣- يجب ان يُراعى عند بناء المعمل التدرج في مراحل الانتاج وان تكون متكامله اي يجب ان تكون مخازن المواد الاوليه عند مقدمة المعمل ثم تليها قاعة الغسل والتنظيف وبعدها قاعات الاعداد والتحضير والتغليف ومن ثم مخازن حفظ الانتاج النهائي التي يجب ان يكون لها مخرج مستقل للتسويق والشحن لا يمر باقسام المعمل الاخرى لمنع حدوث التداخل في مراحل العمل والانتاج للحد من الاربك وبالتالي الحد من تلوث الانتاج .
- ٤- يجب توفير مياه الاساله للاستخدامات المختلفه في الانتاج .
- ٥- يجب توفير خطوط انتاج متكامله وغير قابله للصدأ في اي جزء من اجزاءها مصنوعه من مادة السل ستيل او اي ماده اخرى غير قابله للصدأ وان تكون هذه الخطوط سهله التفكيك والتركيب وذلك لغرض غسلها وتنظيفها بصوره دوريه .
- ٦- يجب توفير اجهزة تغليف ميكانيكيه وحسب نوع ومتطلبات الانتاج .
- ٧- يجب ان تكون جدران قاعة المعمل مغلفه بالسيراميك الابيض .
- ٨- يجب صبغ السقوف بالدهان الزيتي ويُفضل استعمال الاصباغ التي تحتوي على مواد ضد الفطريات .
- ٩- توفير مغاسل كافيه مزوده بالماء الحار والبارد ويُفضل ان تُفتح بالقدم .

التهويه :

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

المخزن :

هناك نوعان من المخازن التي يجب ان تكون مبرده في كلا الحالتين ومجهزه بمقاييس لضبط درجات حراره المطلوبه للمحافظه على اللحوم ومنع تعرضها لدرجات حراره عاليه تؤدي الى تلفها .

اولاً : مخازن استلام اللحوم .

ثانياً : مخازن حفظ الانتاج لحين تسويقه .

المختبرات :

يُفضل توفير المختبرات اللازمه لاجراء التحاليل المطلوبه على اللحوم والانتاج للتأكد من سلامتها وصلاحياتها للاستهلاك البشري .

الانتاج :

يجب ان يكون مطابقاً للمواصفات الصادره من الجهاز المركزي للتقييس والسيطره النوعيه

((الشروط الصحية الواجب توفرها في معامل الملح))

- ١- كتاب من امانة العاصمة او اي من البلديات في المحافظات يؤيد كون المنطقة صناعية
- ٢- صلاحية البناء التي سيتم اتخاذها كمعمل للملح من الناحية العمرانية والفنية .
- ٣- تسجيل المعمل لدى مديرية التنظيم او اتحاد الصناعات العراقي .
- ٤- ضرورة مطابقة الانتاج للموصفات المطلوبة والتي يُصدرها الجهاز المركزي للتقييس والسيطره النوعيه .
- ٥- حصول كافة العمال على الدفتر الصحي الذي يُثبت سلامتهم من الاصابه بالمسببات المرضيه .
- ٦- ارتداء كافة العمال صداري نظيفه على الدوام اثناء العمل .
- ٧- بناء احواض خاصه لغسل الاملاح بحيث تتناسب مساحتها مع المساحة الكليه للمعمل وكمية الانتاج
- ٨- تأمين الاضاءه والتهويه الكافيتين في المعمل تتناسب مساحتها مع المساحة الكليه للمعمل.
- ٩- توفير اجهزه خاصه لتجفيف وطحن وتعبئة الملح .
- ١٠- صبغ الجدران الداخليه بدهان زيتي ابيض .
- ١١- تغليف الجدران الملاصقه لمناضد العمل بالسيراميك الابيض .
- ١٢- تثبيت السلك المعدني المشبك على الشبائيك والابواب والمنافذ الخارجيه لمنع دخول الحشرات .
- ١٣- تأسيس شبكة مجاري نظاميه داخليه لتصريف المياه المستعمله في المعمل .
- ١٤- توفير قسم خاص لاتخاذه كمحل لخرن الملح الخام مزود بمساطب بارتفاع مناسب لوضع الاكياس عليها على ان لا تقل عن القدم الواحد .
- ١٥- يجب الالتزام بالحصول على الملح الخام من الممالح الحكوميه .

((نهاية المحاضره التاسعه))

((ما يعتقد الآخرون عنك ليس من شأنك وما تعتقده عن نفسك هو شأنك مدى الحياة))

المحاضره العاشره

((الشروط والمواصفات الواجب توفرها في محلات الحلاقه الرجاليه والنسائيه))

تقديم الطلب :

- ١- يجب تقديم الطلب للحصول على الاجازة الصحيه قبل ممارسة العمل ولا تُمنح الاجازة الا بعد الكشف على المحل والتأكد من تطبيق جميع الشروط المطلوبه .
- ٢- تُجدد الاجازة الصحيه خلال شهر كانون الثاني من كل عام .

- ٣- على صاحب الاجازة اعلام الجهة الصحية المختصة عند رغبته بتغيير طبيعة العمل في المحل .
- ٤- يُعتبر السجل الصحي الموجود في المحل والمختوم بختم الجهة الصحية سجلاً رسمياً يجب المحافظة عليه ولا يجوز التلاعب فيه وان يكون بمتناول الفرق الصحية لتدوين ملاحظاتها عند قيامها بالكشوفات الصحية الدورية .

بنية المحل :

- ١- يجب ان تكون بنية المحل مشيدة بصوره نظاميه من الطابوق والاسمنت المسلح .
- ٢- يجب ان تكون ارضية المحل مبلطة بالسيراميك او الكاشي او اي ماده ملساء توافق عليها الجهة الصحية المختصة .
- ٣- يجب ان لا تقل مساحة محلات الحلاقة الرجاليه عن (١٦) متر مربع والنسائيه لا تقل عن (٢٥) متر مربع .
- ٤- يجب توفير شبكة انابيب ماء الاساله والتاسيسات الكهربائيه موزعه بشكل سليم .
- ٥- يجب ان تتوفر في المحل مجاري للمياه المستعمله متصله بالمجاري العامه او بخزانات مخصصه لهذا الغرض .
- ٦- يجب ان تكون واجهة المحل معموله من ماده جيدة الصنع والتصنيع ويُفضل ان تكون من مادة الالمنيوم والزرجاج .
- ٧- يجب ان تُراعى المواصفات الصحية السليمه عند تغليف الجدران الداخليه او السقوف بالديكورات بشكل يؤمن تحصيله ضد دخول القوارض والحشرات .

التهويه :

- يجب ان تتوفر في المحل مفرغات هواء جيده وبعدد يتناسب مع سعة المحل مع وجوب تشغيل هذه الاجهزه خلال فترات العمل .

ادوات ولوازم العمل :

- ١- يجب ان تتوفر في المحل الاجهزه والادوات الحديثه الجيدة الصنع الخاصة بحلاقة الشعر وحسب طبيعة العمل فيه .
- ٢- يجب ان تتوفر دواليب جيدة الصنع لحفظ الادوات والاجهزه الخاصه بالحلاقه .
- ٣- يجب ان تتوفر مقاعد للحلاقه بعدد يتناسب مع سعة المحل بصوره توفر عوامل الراحة والسلامه الصحيه للزبائن .
- ٤- يجب توفير المناشف الجيده والنظيفه بعدد كاف حسب استيعاب المحل من الزبائن مع مراعاة عدم استعمال المنشفه لكثر من شخص واحد .
- ٥- يجب العناية بنظافة الامشاط والادوات الاخرى مع مراعاة استبدالها عند استهلاكها .
- ٦- يجب توفير القطن الطبي والمُعقمات والمُطهرات والمُعطرات وان تُراعى الطرق السليمه عند استعمالها وعلى صاحب المحل التأكد من ان مصادر هذه المواد مجازة من قبل الجهات الرسميه .

الصبغات والشعر الاصطناعي :

- ١- على اصحاب محلات الحلاقة الرجالية والنسائية وضع تعليمات حول صبغ الشعر في مكان بارز في المحل ليتعرف عليها الزبون قبل الشروع بصبغ الشعر .
- ٢- على القائمين بصبغ الشعر فحص حساسية جلد رأس الزبون قبل الشروع بصبغه .
- ٣- يجب ان تكون الصبغات المستخدمة لصبغ الشعر من مصادر مجازة من الجهات الرسمية .
- ٤- يجب ارتداء الكفوف المطاطية عند صبغ الشعر .
- ٥- يجب ان يكون الشعر الاصطناعي من مصادر توافق عليها الجهات الصحية المختصة .
- ٦- يجب مراعاة حفظ الصبغات والشعر الاصطناعي في دواليب جيدة الصنع ونظيفه على الدوام .

العمال :

- ١- على صاحب المحل والعاملين فيه الحصول على الدفتر الصحي الذي يضمن سلامتهم وخلوهم من الامراض الانتقالية وكذلك تخرجهم من الدورات التدريبية الصحية .
- ٢- يجب ارتداء بدلات العمل على ان تكون نظيفة على الدوام .

النظافة والسلامة العامة :

- ١- يجب ان تتوفر في المحل صناديق لجمع النفايات ومخلفات الحلاقة على ان تكون نظيفة على الدوام .
- ٢- يجب رفع الشعر من الارضيه حال الانتهاء من حلاقة الاشخاص بطرق سليمة لا تؤثر على راحة وصحة الزبائن الآخرين .
- ٣- يجب ان تتوفر في المحل صيدلية اسعافات اوليه مزوده بالمواد الطبيه مستوفيه للشروط الصحية .
- ٤- يجب ان تتوفر اجهزة اطفاء الحارنق مستوفيه للشروط الصحية .

((الحياة كالبيانو - هناك اصابع بيضاء وهي السعادة وهناك اصابع سوداء هي الحزن ولكن تأكد انك ستعزف بالاثنتين لكي تُعطي للحياة لحناً))

المحاضره الحاديه عشر

تعليمات رقم (٩) لسنة ١٩٩٣

خاصة بالشروط الصحية الواجب توفرها في معامل الصناعات الغذائية

استنادا إلى احكام المادة (١٠٥) لسنة ١٩٨١ قررنا اصدار التعليمات التالية :
أولاً- لا يجوز ممارسة العمل في المعمل المشمول بهذه التعليمات إلا بعد الحصول على الإجازة الصحية .

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

المادة - ٢ -

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

المادة - ٣ -

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

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

ثالثا- يجب تبليط أرضية المعمل ببلاط مناسب لطبيعة العمل تسهل الغسل والتنظيف .

رابعا- يجب توفير مخازن مناسبة سهلة التنظيف في المعمل .

المادة - ٤ -

يجب أن تتوفر الشروط التالية في قاعة الانتاج :

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

ثانيا- أن لا يقل ارتفاع الجدران عن (٢,٨) متر وان تغلف من الداخل ببلاط السيراميك الأبيض (الكاشي والفرغوري) وأن تطلّى السقوف بالدهان الزيتي المانع لتكاثر الخمانر والأعفان .

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

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

خامسا- أن تجهز بإنارة كافية ومن النوع الآمين .

المادة - ٥ -

يجب أن تتوفر في المعمل المخازن التالية كحد أدنى :

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

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

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

المادة - ٦ -

أولا- يجب أن تتوفر في التوصيلات الكهربائية شروط الأمن الصناعي التام .

ثانيا- يجب أن يجهز الماء الصالح للشرب من مشاريع الإرسالة أو من وحدة تصفية ومعالجة المياه الخاصة بالعمال ، كما يجب تجهيز الماء الساخن حسب الحاجة وبتقدير الجهات المختصة .

ثالثا- يجب معالجة الفضلات الصناعية السائلة قبل طرحها في المسطحات المائية وصيانة الأنهار من التلوث رقم (٢٥) لسنة ١٩٦٧ والتعليمات الصادرة بموجبه .

رابعاً- يجب توفير مختبر للسيطرة النوعية في المعمل .

المادة - ٧ -

يجب توفير مرافق صحية كافية ومجهزة بأبواب تغلق تلقائياً ومنعزلة عن قاعة الإنتاج وفق الشروط الآتية :

أولاً- توفر الإنارة الكافية والتهوية .

ثانياً- توفر النظافة والتعقيم المستمرين .

ثالثاً- توفر المغاسل الكافية والصابون .

المادة - ٨ -

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

المادة - ٩ -

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

المادة - ١٠ -

يجب أن تتوفر الشروط التالية في المواد الأولية المستعملة في الصناعات الغذائية :

أولاً- أن تكون صالحة للاستعمال البشري ومطابقة للمواصفات المعتمدة .

ثانياً- أن تؤثر نسبة استعمال كل مادة في المواد الغذائية .

ثالثاً- أن تخزن في ظروف مناسبة حسب طبيعتها بما يمنع تلفها أو تلوثها ، وأن توضع على مساطب ملائمة ومرتفعة عن مستوى سطح الأرض بما لا يقل عن (٣٠) سم.

رابعاً- أن تغسل قبل إجراء العمليات التصنيعية لإزالة الأتربة والملوثات الأخرى بماء الإسالة الصالح للشرب .

خامساً- أن تفرز عن الأجزاء غير الصالحة للإنتاج قبل بدء الإنتاج .

المادة - ١١ -

أولاً- يجب أن تتوفر في المعمل الأجهزة الضرورية لإتمام عملية التصنيع لكل صنف من أصناف الصناعات الغذائية ، إلا في الحالات التي يتعذر فيها استعمال المكننة كصناعة المخللات .

ثانياً- يجب الحفاظ على المادة المنتجة من التلوث في مراحل الإنتاج كافة .

ثالثاً- يجب خزن المواد المنتجة في مخازن مبردة أو مجمدة حسب طبيعة المادة .

رابعاً- لا يجوز إعادة استعمال العبوات غير الزجاجية ، أما في حالة استعمال العبوات الزجاجية فيجب توفير نظام غسل وتعقيم وتجفيف العبوات مزود بجهاز الكشف عن العبوات غير النظيفة أو التالفة .

خامسا- يجب أن تصنع العبوات وأغطيتها من المواد المسموح باستعمالها في تعبئة الأغذية ، بما يضمن المحافظة على صفات المنتج الطبيعية وحفظه من التلوث بعد التغليف .

سادسا- يجب أن تتم تعبئة المنتج النهائي تحت ظروف معقمة للحد من احتمال التلوث حسب نوع المنتج .

سابعا- يجب نقل المنتج بسيارات خاصة تتناسب وطبيعته المنتجة .

ثامنا- يجب تثبيت تاريخ الإنتاج والنفاذ والمواد الداخلة في المنتج في كل عبوة .

المادة - ١٢ -

أولا- يجب إجراء صيانة دورية لمرافق ومعدات ومباني العمل ، وإبقائها صالحة ومطابقة للشروط الصحية بصورة مستمرة .

ثانيا- يجب التخلص من الفضلات الصناعية بشكل دوري أثناء دورة العمل .

ثالثا- يجب استعمال المنظفات والمطهرات المسموح بها في معامل الصناعات الغذائية .

رابعا- يجب مكافحة القوارض والحشرات والعمل على تحسين بناية المعمل من دخولها وعدم استعمال مبيدات الحشرات وسموم القوارض في قاعة الإنتاج أما في مخازن المواد الأولية والمخازن الإنتاجية فيجوز استعمال السموم الصلبة .

خامسا- لا يجوز الإبقاء على الحيوانات الأليفة في فناء المعمل .

سادسا- يجب خزن مبيدات القوارض والحشرات والمواد السامة الأخرى في مخزن مقفل يحتفظ بمفتاحه شخص مخول ويقتصر استعمال هذه المواد على أشخاص مدربين لهم اطلاع كامل بالمحاذير والأخطار الناجمة عنها .

سابعا- يجب توفير صيدلية للإسعافات الأولية .

المادة - ١٣ -

أولا- يجب أن يحصل صاحب المعمل والعاملون في المعمل على شهادة السلامة من الأمراض الانتقالية بعد إجراء الفحوصات السريرية والمختبرية والشعاعية التي تحددها الجهات الصحية .

ثانيا- يجب إبعاد المصابين بالإسهال والتقرحات والجروح عن موقع العمل لحين شفائهم التام بتأييد من الجهة الطبية .

ثالثا- يجب إشعار السلطات الصحية في المنطقة عن الإشتباه بإصابة أحد العاملين بأي مرض انتقالي خلال أربع وعشرين ساعة من اكتشاف الإصابة .

المادة - ١٤ -

أولا- يجب إدخال العاملين كافة دورات التثقيف والتربية الصحية التي تنضمها جهات الرقابة الصحية.

ثانيا- يجب أن تتوفر النظافة الشخصية في العاملين في الإنتاج وأن يرتدوا الملابس البيضاء الخاصة بالعمل وأغطية الرأس والكفوف الخاصة بالإنتاج والأحذية المطاطية والأقنعة حسب متطلبات العمل وصنف الصناعة .

ثالثا- يجب غسل أيدي العاملين بالماء والصابون قبل المباشرة بالعمل وكلما دعت الحاجة لذلك .

رابعا- لا يجوز التدخين ومضغ اللبان وتناول الأطعمة في قاعة الإنتاج .

خامسا- يجب إعداد غرفة لإستراحة العمال تتوفر فيها متطلبات الراحة .

المادة - ١٥ -

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

المادة - ١٦ -

أولاً- على صاحب العمل إبلاغ المواصفات القياسية والمعملية لإنتاجه .

ثانياً- على صاحب العمل الذي يتجاوز رأس ماله مائة ألف دينار توفير مختبر متكامل للسيطرة النوعية وحسب صنف المنتج .

المادة - ١٧ -

يجب اتباع الإجراءات التالية في المعامل التي يتجاوز عدد العاملين فيها الخمسين عاملاً .

أولاً- فحص العاملين موقعياً من طبيب يعتمده رب العمل وبفترات زمنية ومعالجة المرضى والمصابين ومسك سجل خاص بذلك .

ثانياً- توفير مطعم للعاملين تتوفر فيه الشروط الصحية .

المادة - ١٨ -

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

المادة - ١٩ -

يجب أن تتم ممارسة العمل في قاعة الإنتاج فقط .

المادة - ٢٠ -

أولاً- لا يجوز مبيت العمال داخل المعمل .

ثانياً- يجب أن تكون غرفة الحارس خارج قاعة الإنتاج ومزودة بالمرافق الصحية والمغاسل .

المادة - ٢١ -

يعاقب المخالف لأحكام هذه التعليمات بالعقوبات المنصوص عليها في قانون الصحة العام رقم (٨٩) لسنة ١٩٨١ .

((لا تجعل نفسك خياراً ثانياً لأحدهم .. كن الاول او لا تكن))

المحاضرة الثانية عشر

تعليمات رقم (١١) لسنة ١٩٩٣

خاصة بالشروط الصحية الواجب توفرها في معامل المقبلات الغذائية

(المخللات ، الخل ، الصاص ، العنب ، الكجب ، المايونيز ، وما شابهها)

استنادا إلى أحكام المادة (١٠٥) من قانون الصحة العامة رقم ٨٩ لسنة ١٩٨١ قررنا اصدار التعليمات الآتية :

المادة - ١ -

يجب تبليط أرضية المعمل ببلاط المقاوم للحوامض والأملاح أو بطبقة كونكريتية من الإسمنت المقاوم وإكساء الجدران بالسيراميك الأبيض .

المادة - ٢ -

يجب أن يتوفر ما يأتي في معمل المخللات :

أولا- مخزن مبرد للخضراوات .

ثانيا- طاولات من الصلب غير قابل للصدأ لتنظيف وتقطيع الخضراوات .

ثالثا- مغاسل خاصة ويفضل أن تكون ميكانيكية لغسل الخضراوات .

رابعا- خزانات للتحليل من مادة خشبية أو معدنية أو بلاستيكية مسموح بها وتحت ظروف حرارية ثابتة على أن تكون مزودة بغطاء مناسب وفتحة مناسبة .

خامسا- كفوف ملائمة في حالة التعبئة اليدوية تستعمل لمرة واحدة .

سادسا- عبوات زجاجية أو بلاستيكية مسموح باستعمالها .

المادة – ٣ –

يجب أن يتوفر ما يلي في معامل الخل :

أولا- غسالات خاصة بمصادر السكر مثل التمر والعنب .

ثانيا- أجهزة طبخ حراري بالبخار المباشر وغير المباشر .

ثالثا- معاصر خاصة لإستخلاص والتخلص من الفضلات الصلبة .

رابعا- خزانات تخمير بالطريقة البطيئة .

خامسا- خزانات لخن العصير مع أجهزة التخمير المستثمرة بالطريقة السريعة .

سادسا- أجهزة تعبئة ميكانيكية مزودة بأنظمة لكبس الأغذية .

سابعا- عبوات زجاجية أو بلاستيكية مسموح باستعمالها في مثل هذه المنتجات .

المادة – ٤ –

يجب أن تتوفر ما يلي في معامل الصاص ، الكجب ، العنبية :

أولا- أجهزة خلط وطبخ المكونات (أحواض من الصلب غير القابل للصدأ ذات جدارين لدخول الماء والبخار)

ثانيا- أجهزة تعبئة ميكانيكية مزودة بأنظمة لكبس الأغذية .

ثالثا- عبوات زجاجية أو بلاستيكية مسموح باستعمالها .

المادة – ٥ –

يجب أن يتوفر ما يلي في معامل المايونيز

أولا- أ – مخزن مبرد للبيض .

ج- أجهزة ميكانيكية أو يدوية لكسر البيض وفصل الصفار عن البياض بعد غسل البيض بالمطهرات المناسبة .
ثانيا- كفوف صحية للعمال .

ثالثا- أجهزة خلط واستحلاب ميكانيكية مصنوعة من الصلب غير قابلة للصدأ .

رابعا- أجهزة تعبئة خاصة .

خامسا- عبوات زجاجية نظيفة ومعقمة وجافة ومن النوع الذي لا يتأثر بالمنتوج .

ليس كل ما يلمع ذهباً

المحاضره الثالثه عشر

التعليمات رقم (١٢) لسنة ١٩٩٣

خاصة بالشروط الصحية الواجب توفرها في معمل الحلويات

استنادا إلى أحكام المادة (١٠٥) من قانون الصحة العامة رقم ٨٩ لسنة ١٩٨١ قررنا إصدار التعليمات الآتية :
المادة - ١ -

يجب أن لا تقل المسافة بين ماكينة وأخرى في المعمل بين متر ونصف المتر .

المادة - ٢ -

يجب توفير طاولات حديدية بأحجام مناسبة ذات ألواح من الرخام أو من الحديد غير القابل للصدأ .

المادة - ٣ -

يجب توفير جهاز غربلة للطحين مصنوع من مادة غير قابلة للصدأ .

المادة - ٤ -

يجب توفير دواليب ذات رفوف ومشابج ملائمة لوضع الإنتاج عليها .

المادة - ٥ -

يجب توفر الشروط الصحية والمتانة للأفران والسيطرة عليها من تعرض المنتج للأبخرة والدخان الناتج عنها .

المادة - ٦ -

يجب أن تكون جميع المكين ومعدات وأدوات الإنتاج من الصلب غير القابل للصدأ وملئمة للصناعات الغذائية .

المادة - ٧ -

يجب توفير طاولات مزدوجة الجدران من المعدن الصقيل لإمرار الماء البارد بينها لتبريد عجينة الحلوى .

المادة - ٨ -

يجب أن تكون ماكينة التقطيع والتغليف قريبة من طاولة التبريد ليسهل نقل عجينة الحلوى لأغراض التقطيع والتغليف قبل نقل الإنتاج إلى غرفة التهوية .

المادة - ٩ -

إذا تطلب حصر الإنتاج بالشراب أو المربي أو أية مادة منكهة أخرى فيجب أن يتم ذلك بواسطة خرطوم خاص صنع من مادة لا تسبب ضررا صحيا ويسهل تنظيفه واستبداله .

المادة - ١٠ -

عند استعمال الدهن للقلي في صناعة الحلوى فيجب أن لا يستعمل لأكثر من وجبة واحدة ليوم واحد وأن يوفر لذلك موقد ثابت .

المادة - ١١ -

يجب أن تكون العيدان البلاستيكية أو الخشبية التي توضع في عجينة الحلوى من نوع جيد ملائم للصناعات الغذائية مع المحافظة عليها من التلوث على أن يتم صنع هذا النوع من الحلوى ويغلف آلياً .

المادة - ١٢ -

يجب أن تكون جميع المواد الداخلة في الإنتاج صالحة من الناحية الصحية وخالية من الشوائب .

المادة - ١٣ -

يجب توفير الأجهزة والمكانن اللازمة لإنتاج الحلوى حسب خطوط الإنتاج وبشكل متكامل ومتطور .

المادة - ١٤ -

يجب أن يتم تغليف الحلوى بشكل انفرادي ويرعى في ذلك المواصفات الخاصة لكل نوع منها .

المادة - ١٥ -

يعاقب المخالف لأحكام هذه التعليمات بالعقوبات المنصوص عليها في قانون الصحة العامة رقم ٨٩ لسنة ١٩٨١ .

المحاضره الرابعه عشر

التعليمات رقم (١٥) لسنة ١٩٩٣

خاصة بالشروط الصحية الواجب توفرها في معمل الألبان

استنادا إلى أحكام المادة (١٠٥) من قانون الصحة العامة رقم ٨٩ لسنة ١٩٨١ قررنا إصدار التعليمات التالية:

المادة - ١ -

تسري هذه التعليمات على إنتاج الحليب السائل ومشتقاته كالعشقة والزبدة والخبز والجبن والمثلجات .

المادة - ٢ -

يجب أن تكون قسم إنتاج الحليب السائل من :

- ١- قسم استلام الحليب الخام ويزود بميزان خاص لاستلام الحليب من العبوات أو بقياس حجمي للحليب المورد في ناقلات حوضية ويخزن الحليب في خزانات معزولة بدرجة حرارة تتراوح بين (١ - ٤) م بعد مروره

بمصافي خاصة وأجهزة التبادل الحراري على أن تكون جميع الأسطح تلامس مع الحليب من الصلب غير القالب للصدأ .

- ٢- مختبر مناسب لتقدير الصفات النوعية للحليب الخام وصلاحيته للمعاملات الحرارية .
 - ٣- قسم المعاملات الحرارية ويهيئ حسب نوع الحليب الناتج على أن تكون أجهزة التبادل الحراري مهيأة لبسترة الحليب وتعقيمه وتكون مزودة بأجهزة التعبئة الخاصة وعبوات زجاجية مصنوعة من التتراباك أو البلاستيك الملانم لتعبئة الحليب .
 - ٤- مخزن المواد المصنعة ويكون مبرداً في خط إنتاج الحليب المبستر وذا درجة حرارة مناسبة في حالة إنتاج الحليب المعقم أو المعامل بالحرارة الفائقة .
- المادة - ٣ -

يجب أن تكون قسم إنتاج القشطة من :

- ١- فرزات وتكون ذات قدرة على فرز الحليب الخام المبرد أو الحليب الدافئ على أن ترتبط الفرزات في الحالة الأولى بخزانات الحليب المبرد لفرز القشطة وإرسالها إلى خزانات خاصة .
 - ٢- أجهزة تبادل حراري مستمر أو أحواض مبسترة وتخزن القشطة مبردة لحين الاستعمال .
 - ٣- أجهزة تعبئة القشطة الآلية الخاصة بتعبئة السوائل السمكية ذات اللزوجة العالية .
 - ٤- مخزن مبرد الإنتاج تتراوح درجة حرارته بين (١ - ٤ م) مئوية .
- المادة - ٤ -

يجب أن يتوفر في قسم إنتاج الزبدة ما يلي :

- ١- خضاضات مناسبة الحجم على شكل دفعات أو خضاضات مستمرة على أن يتم تبريد القشطة المستعملة إلى درجة حرارة تتراوح بين (٨ - ١٠ م) على أن تكون نسبة الدهن في القشطة المستعملة في النوع الأول من الخضاضات بين (٣٠ - ٣٥ %) وفي النوع الثاني بين (٨٠ - ٨٢ %) .
 - ٢- أجهزة عصر وتشكيل وتغليف الزبدة .
 - ٣- مخزن مبرد للزبدة تتراوح درجة حرارته بين (١ - ٤ م) مئوية .
- المادة - ٥ -

يتكون قسم إنتاج المتخميرات من قاعة الاستراحة ويتم تبريد المنتج جزئياً قبل تبريده إلى درجة أقل من (٧) م

أ- قاعة التخخير تكون درجة حرارتها ملائمة لنمو وتكاثر مجهريات البادئ .

ب- قاعة الاستراحة ويتم تبريد المنتج جزئياً قبل تبريده إلى درجة أقل من (٧) مئوية.

ج- مخزن مبرد وفيه تخفيض درجة حرارة المنتج إلى ما دون (٧) مئوية قبل تسويقه .

١- يجب أن يعتمد إنتاج المتخميرات على ما يأتي :

أ- نظام تنشيط وتحضير البادئ ونقله من يوم لآخر وبشكل سليم .

ب- نظام خلط البادئ مع الحليب المبستر أو القشطة المبسترة وهذا يتم إما في خزانات خاصة أو بشكل مستمر باستخدام مضخة حجمية مناسبة .

ج- نظام تعبئة المنتج بالسوائل التي تضمن عدم تلوثه .

المادة - ٦ -

يشترط في قسم إنتاج الجبن ما يلي :

- ١- أن تكون عملية الإنتاج ميكانيكية أو شبه ميكانيكية أو مختلطة .
- ٢- تأمين الكبس المغلق في إنتاج الجبن الطري مع وجوب استعمال الكفوف المطاطية أو البلاستيسكية الملائمة المعقمة .

- ٣- تعقيم قوالب الكبس المصنوعة من الصلب الملقب غير القابل للصدأ أو البلاستيك الملقب القابل للغسل والتعقيم بعد غسلها جيداً بغمرها بالماء المغلي لفترة لا تقل عن (١٠) دقائق أما في حالة استعمال قماش ملائم (ململ) فيعقم القماش بالماء المغلي أيضاً وبنفس الفترة الزمنية .
- ٤- أن تتم عملية التقطيع والتعبئة بشكل آلي .
- المادة - ٧ -

يشترط في إنتاج الثلجات ما يأتي :

- ١- ماكينة مغلقة إنتاج الثلجات .
 - ٢- أنظمة مبسترة تتم السيطرة عليها حرارياً بواسطة أجهزة حساسة .
 - ٣- أنظمة تبريد حساسة .
 - ٤- أنظمة حقن تحافظ على برودة الخليط .
 - ٥- أجهزة تعبئة آلية .
 - ٦- غرفة أو نفق تغليب الثلجات لا تزيد درجة حرارته على أربعين درجة مئوية تحت الصفر .
 - ٧- يشترط في إنتاج الثلجات مخازن مجمدة لا تزيد درجة حرارتها على خمسة وعشرين درجة مئوية تحت الصفر .
 - ٨- وسائط نقل مناسبة لنقل الثلجات على أن تكون مجمدة مع ضمان عدم تلوث المنتج النهائي.
- المادة - ٨ -

يشترط في قسم استرجاع المواد التي يعاد تصنيعها :

- ١- توفير مخازن اللبن المجفف وتكون درجة حرارته مناسبة .
 - ٢- توفير مخازن لحفظ الزبدة السائلة على أن يكون مبرداً أو تحت التجميد أما الزبدة السائلة المعلبة في براميل أو في علب معدنية مختومة فبالإمكان حفظها بدرجة حرارة الغرفة الاعتيادية أو أقل .
 - ٣- تطبيق نظام استرجاع الحليب الذي يتكون من قمع الخلط ومضخة وخزان الحليب .
 - ٤- تطبيق نظام إذابة الزبدة والزبدة السائلة في خزان مزدوج الجدران مزود بمحرك بطى الدوران يرتبط بالماء الساخن.
 - ٥- توفير خزان الحليب المسترجع مع الزبدة مزدوج الجدران ومرتبطة بمصدر حراري .
 - ٦- تطبيق نظام تجنيس خليط الحليب المسترجع والزبدة .
 - ٧- توصيل الحليب المجنس بأجهزة التبادل الحراري عبر خطوة توصيل خاصة .
 - ٨- ينتقل الحليب بين الأجهزة عن طريق مضخات مناسبة .
- المادة - ٩ -

يجب أن يزود معمل الألبان بنظام التنظيف الموقعي الذي يتكون من خزانات الحامض والقاعدة ويرتبط بجميع أقسام المعمل على أن يتم تنظيم تركيز الحامض والقاعدة بشكل مستمر وأثناء فترة التنظيف أما التعقيم فيتم باستعمال الكيماويات أو البخار الحي أو الماء المغلي .

المادة - ١٠ -

يعاقب المخالف لأحكام هذه التعليمات بالعقوبات المنصوص عليها في قانون الصحة العامة رقم ٨٩ لسنة ١٩٨١ .

المحاضره الخامسة عشر

تعليمات رقم ٥ لسنة ١٩٩٩

الخاصة بإنشاء مراكز التجميل

المادة - ١ -

يجوز تأسيس مراكز للتجميل تتولى تقديم الخدمات في مجال :

أ- إزالة النمش بواسطة أجهزة تعمل على الموجات فوق الصوتية أو بواسطة كريمات خاصة بذلك .

ب- إزالة التجاعيد بواسطة كريمات خاصة وجهاز الأوزون .

ج- إزالة الشحوم بواسطة كريم تخفيف مع علاج طبيعي لشد العضلات (مساج) .

د- إزالة الشعر بواسطة أجهزة حديثة تعمل على الموجات فوق الصوتية .

المادة - ٢ -

أ- يشترط في إنشاء مركز التجميل ما يأتي :

أولاً- أن يكون العاملون الممارسون لمهنة التجميل في المركز من خريجي المعهد الطبي الفني أو المعاهد المماثلة له من ذوي المهن الصحية .

ثانياً- توافر الشروط الصحية فيه كالنظافة والتهوية والإنارة الكاملة ووسائل التكييف .

ثالثاً- موافقة وزارة الصحة على الأجهزة والأدوية والمستحضرات الطبية والتجميلية المستخدمة فيه .

ب- أن يكون تحت إشراف طبيب اختصاص جلدية أو تجميلية يتولى إجراء الفحص الطبي على المستفيد قبل تقديم الخدمة وبعدها .

المادة - ٣ -

أ - يقدم صاحب المركز طلباً إلى دائرة الصحة المختصة عند توافر الشروط المنصوص عليها في المادة (٢) من هذه التعليمات للحصول على الإجازة .

التعليمات رقم (٧) لسنة ١٩٩٩

خاصة بالشروط الصحية الواجب توفرها في معامل مستحضرات التجميل ومعامل المنظفات

استناداً إلى البند سادساً من المادة الثالثة واستناداً إلى أحكام المادة (١٠٥) من قانون الصحة العامة رقم ٨٩ لسنة

١٩٨١ قررنا إصدار التعليمات التالية :

المادة - ١ -

يشترط بالمعمل المشمول بهذه التعليمات حصوله على الإجازة الصحية قبل ممارسة العمل فيه .

يقدم طلب الحصول على الإجازة الصحية إلى شعب الرقابة الصحية في بغداد أو المحافظات وأن يتضمن الطلب المستحضرات أو المنظفات المراد إنتاجها ومواصفاتها .

تمنح الإجازة الصحية بعد التحقق من توافر الشروط الصحية في المعمل وقاعاته المنصوص عليها في هذه التعليمات .

يتم تجديد الإجازة الصحية سنوياً اعتباراً من تاريخ صدورها بعد إجراء الكشف على المعمل.

يشترط لمنح الإجازة الصحية أن يكون الإنتاج تحت إشراف صيدلي أو كيميائي أو مايكروبايولوجي أو مهندس كيميائي .

المادة - ٢ -

يجب توافر الشروط الآتية في أبنية المعمل :

أن تنصب في منطقة تتوافر فيها الشروط الصحية والبيئية بعد تأييد قسم حماية وتحسين البيئة والجهات الأخرى ذات العلاقة .

تبليط أرضية ببلاط مناسب لطبيعة العمل لتسهيل الغسل والتنظيف .

توفير منظومة مجاري داخلية ونظامية لغرض تصريف مياه الأمطار والمخلفات السائلة في المعمل وبما يضمن سلامة المنتج وبيئة المعمل .

تهيئة غرفة لإدارة المعمل وقاعة الإنتاج وأماكن للخرن وغرفة لمبيت العمال وأن تكون منفصلة عن بعضها .

توفير مرافق صحية ومجهزة بأبواب تغلق تلقائياً ومنعزلة عن قاعة الإنتاج تتوافر فيها :

الإنارة الكافية والتهوية .

النظافة والتعقيم المستمرين .

المغاسل الكافية .

المادة - ٣ -

يجب أن تتوفر الشروط التالية في قاعة الإنتاج :

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

أن تكون الجدران الداخلية والسقوف ملساء خالية من الشقوق وقابلة للغسل والتنظيف والتعقيم عند الضرورة على أن لا يقل ارتفاع الجدران عن ٢,٥٠ م .

أن تتناسب مساحة القاعة مع حجم الإنتاج والمكانن والمعدات والعمال بحيث يخصص لكل عامل (١١,٥ م^٣) أحد عشر ونصف مترا مكعبا من البناء .

تجهيز النوافذ وفتحات التهوية بالنسيج المشبك المانع لدخول الحشرات .

إن تجهيز إنارة كافية ومن النوع الأمين .

أن يتم نصب مفرغات هواء بعدد كاف يتناسب مع حجم القاعة .

المادة - ٤ -

على إدارة المعمل اتباع الشروط التالية في الخزن :

فصل مخزن المواد الأولية عن مخزن المواد المنتجة .

أن يكون المخزن بشكل يسمح بتنظيفه وحفظ المواد الأولية والمنتجة بشكل منظم ونظيف وجاف مع مراعاة استعمال الرفوف المناسبة للخزن .

تخصيص أماكن منفصلة لخزن المواد القابلة للاشتعال والمواد غير المطابقة للمواصفات والمرفوضة والتالفة

المادة - ٥ -

يجب أن تتوافر الشروط التالية في المواد الأولية المستعملة في صناعات مستحضرات التجميل :

أن تكون صالحة للاستعمال البشري ومطابقة للمواصفات المعتمدة .

أن تحدد نسبة استعمال كل مادة من المواد الأولية في المستحضر .

المادة - ٦ -

يجب ان تكون أسطح الأجهزة والمعدات والطاولات التي تكون بتماس مع المواد الأولية والمنتجة غير القابلة للصدأ أو للتحلل وأن تكون ملساء وخالية من الندب والشقوق وغير مكسوة بطلاء وأن تكون سهلة التنظيف والتعقيم ولا تتأثر بالمواد الأولية والمنتجة أو تؤثر عليها وغير قابلة لإمتصاص السوائل .

يجب أن تتوافر في المعمل الأجهزة الضرورية لإتمام عملية التصنيع .

المادة - ٧ -

تلتزم إدارة المعمل بما يلي :

الحفاظ على المادة المنتجة من التلوث في مراحل الإنتاج كافة .

عدم إعادة استعمال العبوات غير الزجاجية وفي حالة إعادة استعمال العبوات الزجاجية يجب توفير نظام غسل وتعقيم وتجفيف العبوات مزود بجهاز الكشف عن العبوات غير النظيفة أو التالفة .

أن تصنع العبوات وأغطيتها من المواد المسموح باستعمالها في تعبئة مستحضرات التجميل والمنظفات بما يضمن المحافظة على مواصفات المنتج من التلوث بعد التعبئة .

تعبئة المنتج النهائي بوسائل معقمة تحد من احتمال التلوث حسب نوع المنتج .

يثبت تاريخ الإنتاج والنفاذ والمكونات الداخلة في المنتج في كل عبوة .

المادة - ٨ -

على صاحب المعمل اتباع المواصفات القياسية والمعملية في انتاجه .

يجب الحصول على الإجازة الصحية بالمنتج ولكل مادة على حدة ولكل وجبة انتاج قبل تسويقها

الإحتفاظ بملف خاص بالشهادات الصحية ويكون خاضعا للتفتيش والتدقيق من قبل الرقابة الصحية .

المادة - ٩ -

عند ممارسة العمل في قاعة الإنتاج يجب اتباع ما يلي :

لا يجوز مبيت العمال داخل قاعة الإنتاج .

يجب توفير مستلزمات السلامة المهنية ومن ضمنها أجهزة إطفاء الحريق وصندوق الإسعافات الأولية .

المادة - ١٠ -

لمسؤولي الرقابة الصحية الإطلاع على السجلات والوثائق والنماذج والتأكد موقعياً من تطبيق الشروط الصحية وكذلك سحب النماذج دورياً لغرض التأكد من صلاحيتها للاستعمال البشري ومطابقتها للمواصفات المعتمدة .

المادة - ١١ -

يعاقب المخالف لأحكام هذه التعليمات بالعقوبات المنصوص عليها في قانون الصحة العامة رقم ٨٩ لسنة ١٩٨١ .

المادة - ١٢ -

تنفذ هذه التعليمات من تاريخ نشرها في الجريدة الرسمية .

المحاضر السادسة عشر

الشروط البيئية والصحية للمسبح

- ١- يجب ان يكون تركيز الكلورين في المسبح بحدود (٠,٥-١,٥) جزء بالمليون طيلة فترة السباحة وان يكون تركيز الايون الهيدروجيني (PH) ضمن حدود (٧-٨).
- ٢- توفير جهاز لقياس الكلورين المتبقي في الحوض واخر لقياس تركيز الايون الهيدروجيني (PH) وضرورة قياس الكلور المتبقي ستة مرات في اليوم وتركيز الايون الهيدروجيني مرتين في اليوم ومسك سجلات خاصة لتدوين هذه المعلومات فيها وايداعها لدى ادارة المسبح.
- ٣- ضرورة تعيين مشرف على المسبح تكون واجباته الاشراف على السباحين لوقايتهم من الحوادث اضافة الى متابعة تطبيق الشروط الصحية وقياس الكلورين في ماء الحوض اضافة الى تأمين وتوفير المتطلبات الصحية في المسبح.
- ٤- ملئ المعلومات المطلوبة في الاستمارة المرفقة يوميا واشعار مديرية حماية وتحسين البيئة (لجنة المسابح) بهذه المعلومات مرة واحدة في كل اسبوع.
- ٥- عمل المدخل الرئيسي بشكل يضمن دخول المسابح الى المنازع والحمامات والمرافق وملاحظة ان تكون مجاري تلك المنطقة غير قابلة لتنفاذ السوائل منها وضرورة اخذ (الدوش) واستعمال الصابون لازالة الاوساخ والدهون من الجسم مع تعقيم الارجل قبل التوجه الى احواض السباحة.
- ٦- يجب المحافظة على نقاوة ماء الحوض بصورة مستمرة وملاحظة وجوب التأكد من ان وحدات التطهير والتعقيم كافة تعمل بصورة نظامية وفي حالة جيدة وعلى ان تكون وحدات تدوير المياه قادرة لتدوير مياه الحوض مرة واحدة كل (٤-٦) ساعات وبصورة مستمرة.
- ٧- يفضل غلق المسبح ليوم واحد في الاسبوع لاجراء التنظيفات اللازمة وتوفير المتطلبات الضرورية للمحافظة على نظافة الحوض.
- ٨- يمنع استعمال الدهون الخاصة لترطيب الجلد (مرهم لمنع احتراق الجلد) في المسابح.
- ٩- يمنع التدخين وتناول المرطبات والماكولات ونقل القناني الزجاجية الى المجال الخاص للحوض ويتوجب عزل محلات جلوس السباحين والزوار عن مجال الحوض بقاطع.
- ١٠- يمنع تعاطي المشروبات الكحولية في مجال حوض السباحة.
- ١١- يجب استحصال الموافقة من مديرتنا عن كل مادة كيميائية تستعمل للقضاء على الطحالب وغيرها من النباتات المائية قبل اضافتها الى ماء الحوض.
- ١٢- يجب تطابق الفحوصات البكتريولوجية لمياه الحوض للمتطلبات والحدود المسموحة بالنسبة للعدد الكلي للبكتريا /١ مل وتعداد بكتريا القولون /١٠٠ مل وتعداد بكتريا القولون المعوية /١٠٠ مل.

- ١٣- التقيد بالشروط العامة الواجب توفرها في احواض السباحة وتأمين المتطلبات الواردة فيها .
- ١٤- استعمال محلول الكلور بتركيز (٢) جزء بالمليون لغسل ارضيات المرافق الصحية والحمامات والمنازع مرة واحدة يوميا صباح ١٠ وقبل البدء بالسباحة.
- ١٥- وجوب استعمال اجهزة التعقيم وان تعمل تلك الاجهزة بصورة تلقائية .
- ١٦- لايجوز لاي شخص (سواء كان مشتركا او زائرا) ان يستعمل المسبح للسباحة ما لم ان يكون قد حصل مسبقاً على شهادات صحية من قبل مؤسسة صحية تابعة لوزارة الصحة فقط وعلى ان يزود كل شخص بشهادة السلامة من الامراض الانتقالية (ليس جماعية للعائلة) وعلى ان يكون التقرير الطبي ملصق به تصوير ويكون التقرير نافذ لموسم واحد للسباحة فقط وبشرط ان يوقع من قبل طبيب باطني وطبيبا اختصاصي او ممارس في الامراض الجلدية ومرفقة به شهادة تلقيح ضد مرض التايفونيد .
- ١٧- يمنح الاشخاص المصابين بامراض جلدية او المصابين بجروح (خصوصا المنقحة) كافة بالدخول الى حوض السباحة.
- ١٨- وجوب مطابقة نوعية المياه الخارجة من وحدة المعالجة في المسبح وقبل دخوله الى حوض السباحة لنوعية مياه الشرب بموجب المواصفة القياسية العراقية.
- ١٩- على ادارة المسبح القيام بالفحوصات اليومية للمتغيرات التالية والاحتفاظ بنتائجها بسجل خاص يودع لدى مدير المسبح ويكون خاضعاً للتفتيش الدوري من قبل لجنة المسابح في مديرتنا.
- أ- نسبة الكلورين ب- PH ج- درجة الحرارة د- ملاحظات عامة حول وجود مواد عالقة هـ- وجود آشنيات في الحافات الحادة من الجدران.

تعليمات رقم ١ لسنة ١٩٩٦

الخاصة بالشروط الصحية الواجب توفرها بالحمامات العامة

استنادا إلى أحكام المادة ٣٩ من قانون الصحة العامة رقم ٨٩ لسنة ١٩٨١ قررنا إصدار التعليمات الآتية رقم ١ لسنة ١٩٩٦ .

الشروط الصحية الواجب توفرها في الحمامات العامة :

المادة - ١ -

تمنح الإجازة الصحية للممارسة العمل في الحمامات العامة بعد إجراء الكشف عليها والتأكد من توفر الشروط الآتية :

أ أن يكون موقع البناية في منطقة تحددها وتوافق عليها الجهات البيئية والبلدية .

ب أن تكون مساحة المسققات الخاصة بصالات الغسل وملحقاتها تتناسب مع عدد الزبائن ورواد الحمام وعلى أن يكون حجم الفراغ لا يقل عن اثنا عشر متر مكعب لكل شخص .

ج أن تكون البناية مشيدة من الطابوق والشيلمان أو الكونكريت المسلح وبحالة جيدة ونظامية ووفق مواصفات صحية وعمرانية تتلائم وطبيعة المحل .

د تحصين البناية من دخول القوارض إليها .

ه تبليط الأرضية بمادة صلبة وصماء وسهلة الغسل والتنظيف ولا تساعد على الإنزلاق .

و تغليف جدران الصالات ومقصورات الاستحمام بمادة صماء سهلة التنظيف كالكاشي الفرفوري على أن لا يقل ارتفاع التغليف عن المترين .

ز طلاء بقية الجدران والسقوف بالدهان الزيتي الأبيض والمواظبة على نظافتها باستمرار .

ح تأسيس شبكة مجاري داخل الحمام تتناسب وكميات المياه المصرفة وربطها بشبكة مجاري المياه الثقيلة أو ربطها بخزانات التصريف .

ط تأمين الإضاءة والتهوية الكافية للبناية .

ي أن يكون الماء المجهز لحمام مطابق لنوعية مياه الشرب من الناحية الكيميائية والبكتريولوجية .

ك توفير صيدلية للاسعافات الأولية

ل أن تكون خزانات حفظ المياه ملائمة لإستعمالات الحمام ومكئة الغلق وخالية من الترسبات .

بيت الطاقة

المادة - ٦ -

أولاً- أن يكون بيت الطاقة معزولاً عن الحمام .

ثانياً- تخزين الوقود في مكان بعيد عن مصدر النار .

ثالثاً- استعمال مصادر الطاقة الآتية / الكهرباء - الغاز - النفط الأبيض ليس لها مخلفات مضرّة بالصحة العامة

رابعاً- أن تكون المدخنة ذات ارتفاع مناسب لتصريف الغازات الناجمة عن الاحتراق .

الأزبال والنفايات

المادة - ٧ -

أولاً- توفير عدد كاف من صناديق جمع الأزبال والنفايات وتوفير أكياس النايلون الخاصة بها وأحكام غلقها والتخلص منها يومياً .

ثانياً- الاهتمام بنظافة صناديق جمع الأزبال والنفايات .

أحكام عامة وختامية

المادة - ٨ -

على صاحب الحمام مسك السجل الصحي المختوم من الجهة الصحية المختصة ويكون خاضعاً للتفتيش ولتدوين الملاحظات من لجان التفتيش

المادة - ٩ -

يتم تجديد الإجازة الصحية سنوياً اعتباراً من تاريخ صدورها بعد إجراء الكشف عليها للتأكد من توفير الشروط الواردة في هذه التعليمات .

المادة - ١٠ -

يعاقب المخالف لأحكام هذه التعليمات العقوبات المنصوص عليها في قانون الصحة العامة .

المادة - ١١ -

تنفذ هذه التعليمات من تاريخ نشرها في الجريدة الرسمية .

قانون رقم ٥٤ لسنة ١٩٧٩

الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية

التأسيس

المادة الاولى - اولاً- يؤسس بموجب هذا القانون ، جهاز مركزي بأسم (الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية) ، يرتبط بمجلس التخطيط ، ويشار اليه في هذا القانون بـ (الجهاز) .

ثانياً- يكون الرئيس للجهاز في بغداد ، وله فتح الفروع داخل العراق ، اذا اقتضت طبيعة اعماله ذلك .

ثالثاً- للجهاز شخصية معنوية واستقلال مالي واداري لممارسة اعماله وتحقيق اهدافه ، وله حق التمتع بجميع انواع التصرفات القانونية ، ضمن الحدود المقررة في هذا القانون .

رابعاً- يشار الى المواصفات التي يعتمدها الجهاز بـ (المواصفات القياسية العراقية)والى المقاييس التي يعتمدها الجهاز بـ (المعايير القياسية العراقية) .

خامساً- يشار الى المواصفات ،من غير المواصفات القياسية العراقية ،التي يعتمدها ويتبعها المشروع الانتاجي لاغراضه الخاصة بـ(المواصفات المعملية)

اهداف الجهاز

المادة الثانية- يهدف الجهاز الى المساهمة في النهوض بالاقتصاد القومي وتحسين الانتاج الوطني وحماية الثروة القومية ، عن طريق :-

اولاً- ايجاد مراجع عراقية معتمدة لمعايير القياس وطرق المعايرة .

ثانياً- استنباط وتوفير مواصفات قياسية عراقية .

ثالثاً- رفع الكفاءة الانتاجية من خلال السيطرة النوعية ومراقبة الجودة على السلع والمنتجات المحلية والمستوردة .

رابعاً- حماية المستهلكين والمنتجين ،وكذلك حماية البيئة والصحة والسلامة العامة .

خامساً- تطوير التخصصات في مجالات التقييس والسيطرة النوعية .

سادساً- تهيئة الوسائل العلمية للاستخدام العقلاني للموارد الطبيعية والمنتجات والطاقات .

سابعاً- دعم التقدم التقني في القطاعات الانتاجية والخدمية .

ثامناً- العمل على توحيد المواصفات القياسية في الوطن العربي .

تاسعا- توسيع افاق التعاون العربي والدولي في مختلف المجالات ذات العلاقة بالتقييس والسيطرة النوعية .

عاشرا- نشر الوعي في مجالات التقييس والسيطرة النوعية بجميع الوسائل المتاحة، والعمل على دعم وتطوير الرقابة الجماهيرية على نوعية السلع والمنتجات .

اختصاصات الجهاز

المادة الثالث- يقوم الجهاز تحقيقا لاهدافه المنصوص عليها في هذا القانون ، بما يلي :-

اولا- اعتماد نظام قومي للقياس ومراقبة تطبيقه ، وايجاد وحفظ قائمة ومراجع المعايير القياسية العراقية .

ثانيا- اعتماد ونشر ومراجعة وتعديل والغاء واستبدال المواصفات القياسية العراقية ومراقبة تطبيقها .

ثالثا- اعتماد ومراقبة تنفيذ نظام قومي للسيطرة النوعية، وتقديم المساعدة الفنية للقطاعات المختلفة في ايجاد دوائر للسيطرة النوعية فيها .

رابعا- منح علامة الجودة واجازة استعمالها وتجديدها واصدار شهادة المطابقة .

خامسا- مراقبة جودة السلع والمنتجات الوطنية لاغراض التصدير .

سادسا- توحيد وتطوير وسائل وطرق القياس ومعايرة اجهزة القياس وضبطها ، واصدار شهادة المعايرة .

سابعا- معايرة ووسم الاوزان والمقاييس والمكاييل ومصوغات المعادن الثمينة .

ثامنا- اجراء الفحوصات والتحليل والاختبارات والبحوث الخاصة بالتقييس والسيطرة النوعية مباشرة، او عن طريق تخويل مختبرات معتمدة للقيام بهذه المهمة .

تاسعا- تنظيم عمليات الفحص والتفتيش التقني للمكانن والمعدات والاجهزة .

عاشرا- تقديم المشورة في مجالات المواصفات والمعايير القياسية والسيطرة النوعية .

حادي عشر- النظر في مقترحات وشكاوى المستهلكين والمنتجين ، فيما يتعلق بمواصفات ونوعية المنتجات .

ثاني عشر- طبع ونشر وتوزيع وتبادل المعلومات والبيانات والدراسات والمراجع المتعلقة بانشطة الجهاز والاجهزة المماثلة العربية والاقليمية والدولية .

ثالث عشر- اعداد وتدريب ورفع كفاءة العاملين من مختلف المستويات في مجالات التقييس والسيطرة النوعية .

رابع عشر-التعاون مع المؤسسات العربية والاقليمية والدولية المماثلة لتطوير فعاليات الجهاز .

خامس عشر- اية فعاليات اخرى تتفق وطبيعة اختصاصات الجهاز .

مجلس إدارة الجهاز

المادة الرابعة

اولا- يشرف على الجهاز مجلس ادارة يتكون من -

١- رئيس الجهاز - رئيسا .

٢- ممثل عن المجلس الزراعي الاعلى ، لا يقل عنوان وظيفته عن مدير عام ، يرشحه رئيس المجلس - عضوا .

٣-ممثلين عن وزارات الصحة ، الصناعة والمعادن ، النفط ، التجارة ، الاسكان والتعمير ، لا يقل عنوان وظيفتهم عن مدير عام - اعضاء .

٤-ممثلين اثنين عن وزارة التعليم العالي والبحث العلمي ، يكون احدهما من مؤسسة البحث العلمي بمرتبة استاذ مساعد باحث ، في الاقل ، والاخر من احدى الجامعات العراقية، لا تقل مرتبته العلمية عن استاذ مساعد ، يرشحهما وزير التعليم العالي والبحث العلمي - عضوين .

٥- ثلاثة خبراء يرشحهم وزير التخطيط ،بناء على اقتراح رئيس الجهاز - اعضاء .

٦- رؤساء دوائر الجهاز - اعضاء

ثانيا- يتم تعيين الاعضاء الوارد ذكرهم في (٢،٣،٤،٥) من (اولا) اعلاه لمدة سنتين قابلة للتجديد ، وذلك بقرار من مجلس لتخطيط ، بناء على اقتراح وزير التخطيط رئيس الهيئة التوجيهية لمجلس التخطيط

رئيس الجهاز

المادة الخامسة- اولا- يعين رئيس الجهاز من بين ذوي الخبرة والاختصاص ،بمرسوم جمهوري ،بدرجة خاصة ،بناء على اقتراح وزير التخطيط / رئيس الهيئة التوجيهية لمجلس التخطيط .

ثانيا- رئيس الجهاز ، هو الرئيس الاعلى للجهاز ،وتصدر القرارات والاوامر بأسمه، او بتخويل منه ،ويمثل الجهاز امام المحاكم ودوائر الدولة والقطاع الاشتراكي والاشخاص الطبيعية والمعنوية، العامة والخاصة .

المادة السادسة - يمارس رئيس الجهاز الصلاحيات التالية :-

اولا- تأليف هيئات او لجان متخصصة والاستعانة بالخبراء والاختصاصيين ،من الموظفين وغير الموظفين ، ومنحهم المكافآت المناسبة .

ثانيا- تكليف اجهزة فنية متخصصة، او احد منتسبي الجهاز ،بالكشف والرقابة على المشاريع ،لاغراض السيطرة النوعية .

ثالثا- منح المكافآت لمن يقدم للجهاز خدمات متميزة ولمن يساعد على الكشف عن الافعال المخالفة لاحكام هذا القانون .

رابعا- منح الشهادات التقديرية للمنشآت الصناعية والوحدات الانتاجية ،التي تحافظ على مستوى عال من النوعية والجودة لمنتجاتها ، بما يحقق اهداف المباريات الاشتراكية .

خامسا- تخويل بعض صلاحياته ، الى رؤساء الدوائر والأقسام ضمن الحدود التي يرسمها قرار التخويل .

المادة السابعة- للجهاز نظام داخلي ، يصادق عليه مجلس التخطيط ، بناء على اقتراح مجلس ادارة الجهاز ، يتضمن بوجه خاص ما يلي :-

اولا- واجبات مجلس ادارة الجهاز وصلاحياته والاور المتعلقة بنباب الانعقاد والتصويت .

ثانيا- واجبات دوائر وأقسام الجهاز وتشكيلاتها التنظيمية واسلوب العمل فيها .

ثالثا- الامور المتعلقة بالاجور التي يستوفىها الجهاز من الخدمات التي يقدمها ، وكذلك ضوابط منح المكافآت

رابعاً- صلاحيات رئيس الجهاز الاخرى .

خامسا- اية امور تنظيمية اخرى تقتضيها طبيعة اعمال الجهاز .

تشكيلات الجهاز

المادة الثامنة- اولاً- يتكون الجهاز من الدوائر التالية:-

١- دائرة التقييس .

٢- دائرة السيطرة النوعية .

٣- دائرة الخدمات الفنية والادارية .

٤- اية دائرة اخرى يقترحها مجلس ادارة الجهاز ، ويصادق على احداثها .

مجلس التخطيط

ثانيا- يرأس كل دائرة من الدوائر المذكورة في(اولا) اعلاه ، مدير عام .

الاحكام المالية

المادة التاسعة- تتكون الموارد المالية للجهاز مما يلي:

اولاً- ما يرصد لتمويله سنويا في الخطة السنوية .

ثانيا- الاجور التي يستوفىها عن الخدمات .

ثالث- المنح والهبات التي تقدم للجهاز .

المادة العاشرة - اولاً - للجهاز ميزانية خاصة به ، يراعى في تنظيمها ومسك السجلات الحسابية القواعد المعمول بها في

المراكز القومية التابعة لمجلس التخطيط .

ثانيا - يتمتع الجهاز بالاعفاءات والمزايا التي تتمتع بها المراكز القومية التابعة لمجلس التخطيط .

المواصفات

المادة الحادية عشر- اولاً- تكون المواصفات والمعايير القياسية العراقية التي يعتمدها الجهاز، ملزمة وواجبة التطبيق في جميع انحاء الجمهورية العراقية ، ويعلن عن اعتمادها في بيان ينشره الجهاز في الجريدة الرسمية، يوضح فيه عنوان ورقم المواصفة القياسية العراقية التي يعتمدها، والتاريخ المقرر لنفاذ الزامية تطبيقها، اما المواصفات القياسية الملزمة عند نفاذ هذا القانون فسيستمر العمل والالتزام بها ، لحين الغائها او تعديلها ، ويسري حكم هذه الفقرة ، على السلع والمنتجات المستوردة .

ثانيا- لا يجوز منح اجازة تاسيس أي مشروع جديد بموجب قانون تنمية وتنظيم الاستثمار الصناعي رقم(٢٢) لسنة ١٩٧٣ ، ما لم يحدد صاحب المشروع المواصفات التي يعتزم الانتاج بموجبها وتقوم الجهة المختصة باستحصل تأييد الجهاز لها .

ثالثاً- على كل مشروع صناعي مسجل، بموجب قانون تنمية وتنظيم الاستثمار الصناعي، ان يحدد المواصفات المعملية التي يعتمدها لاغراضه خلال فترة (تسعين يوما) ، من تاريخ نفاذ هذا القانون ، وان يسجلها لدى الجهاز على ان تكون مطابقة او افضل من المواصفات المثبتة في الاستمارة الخاصة التي حصل بموجبها على اجازة تاسيس او توسيع المشروع وتعتبر حينذاك ملزمة له ، وعليه ان يرعى تطبيقها

على الدوام بالوسائل العلمية المناسبة ، وفي حالة عدم وجود مثل تلك المواصفات، فعليه ان يحددها بالاتفاق مع الجهاز خلال فترة لا تتجاوز (الستة اشهر)، من تاريخ نفاذ هذا القانون .

رابعا- للجهاز الطلب من أي مشروع صناعي مجاز بموجب قانون تنمية وتنظيم الاستثمار الصناعي، رفع مستوى مواصفاته المعملية، بناء على متطلبات المصلحة العامة ، وبهدف تحسين وتطوير الانتاج الصناعي .

خامسا- للجهاز منح فترة اضافية محددة لتمديد تاريخ نفاذ الزامية المواصفات القياسية العراقية والمواصفات المعملية، الى بعض الجهات ذات العلاقة ، بعد تقديمها تقريراً تفصيلياً ، الى الجهاز تحدد فيه الاسباب التي تعيق تطبيق هذه المواصفات والمدة المطلوبة لاستكمال او توفير المستلزمات الضرورية لذلك ، على ان لا يتجاوز مجموع التمديدات التي تمنح لهذا الغرض (سنة واحدة) .

سادسا- على جميع الوزارات والمؤسسات الحكومية المعنية، تسهيل الاجراءات المقتضية لمنح الموافقات وتوفير المستلزمات التي تحتاجها المشاريع الصناعية لامكان تطبيق المواصفات القياسية العراقية والمواصفات المعملية في المواعيد المقررة لها .

سابعاً- تستثنى وزارة الدفاع والمؤسسات التابعة لها من احكام هذا القانون، ويجوز استثناء بعض الجهات الانتاجية او الخدمية في بعض الحالات ذات الطبيعة الاستثنائية او الخاصة المتعلقة بالامن القومي من تطبيق المواصفات القياسية العراقية او المواصفات المعملية او نظام السيطرة النوعية ، بقرار من رئيس مجلس التخطيط .

ثامنا- على جميع المشاريع الصناعية تثبيت اسمائها على منتجاتها وتثبيت محتوى ومكونات المنتجات التي يصنعونها ورقم الوصفة المتبعة في الانتاج على العلبة او الغلاف او في بطاقة المعلومات المرفقة بالمنتج باللغة العربية، وفي حالة وجود مواصفات عراقية تنص على تحديد تاريخ نفاذ تداول تلك المنتجات او استخدامها ، فعليهم سحبها او تسلمها من الباعة، عند تجاوز التاريخ المحدد لنفاذها على نفقة المنتج ، وتسري احكام هذه الفقرة على المؤسسات والجهات المستوردة للسلع .

احكام عقابية

المادة الثانية عشرة- اولاً- في حالة وقوع المخالفة للمواصفات القياسية العراقية او المواصفات المعملية في أي مشروع انتاجي او خدمي ، فعلى رئيس الجهاز او من يخوله ، ان يطلب من ادارة المشروع تحريريا ان توقف المخالفة خلال المدة التي يحددها فإذا امتنعت الادارة عن ذلك ، فتنفذ الاجراءات الاتية :-

١- اذا كان المشروع الذي وقعت فيه المخالفة يعود للقطاع الخاص، فلرئيس الجهاز ان يقرر ، بناء على تقرير مسبب، ايقاف الانتاج او أي جزء منه موضوع المخالفة، لحين ازالة اسبابها، وذلك بالاضافة الى احالة مرتكب المخالفة الى المحكمة المختصة، وفقا لاحكام (المادة الثالثة عشرة) من هذا القانون .

٢- اذا كان المشروع الذي وقعت فيه المخالفة يعود للقطاع الاشتراكي، فعلى رئيس الجهاز ان يرفع تقريراً مسبباً الى رئيس مجلس التخطيط لاتخاذ القرار المناسب ، ويعامل القطاع المختلط بهذا الخصوص معاملة القطاع الاشتراكي .

ثانياً- لصاحب المشروع في القطاع الخاص، الاعتراض على قرار رئيس الجهاز ، خلال مدة (سبعة ايام) من تاريخ ايقاف الانتاج في المشروع امام وزير التخطيط او من يخوله، ولوزير التخطيط او من يخوله بعد الوقوف على رأي الجهاز ، ان يقرر تأييد او تعديل او الغاء قرار ايقاف الانتاج ، على ان يتم ذلك خلال (خمسة عشر يوما) من تاريخ تسجيل الاعتراض لدى وزارة التخطيط .

ثالثاً- يكون قرار رئيس مجلس التخطيط ، او وزير التخطيط الصادر طبقاً لحكم الفقرتين (اولاً وثانياً) من هذه المادة ، نهائياً .

المادة الثالثة عشر- يعاقب من يخالف تطبيق المواصفات القياسية العراقية، او المواصفات المعملية الصادرة ، وفق (المادة الحادية عشر) من هذا القانون، بالحبس مدة لا تتجاوز (السنة) او بغرامة لا تزيد على (خمسة الاف دينار) او بكلاً العقوبتين ، مع مصادرة المواد والمنتجات المعنية من السوق ، ومن التداول على نفقة المخالف .

المادة الرابعة عشرة - اولاً- على الوزارات ومؤسسات القطاع الاشتراكي والمختلط وجميع اصحاب المشاريع الانتاجية والخدمية في القطاع الخاص، تسهيل مهام منتسبي الجهاز والاجابة على استفساراتهم وتمكينهم من الحصول على المعلومات والبيانات التي يحتاجها الجهاز في تنفيذ المهمات الملقاة على عاتقه، بما في ذلك السماح لمنتسبي الجهاز المخولين بالدخول الى موقع المشاريع ومحلات الاعمال والاطلاع على السجلات والوثائق ، وغير ذلك من الامور التي يرونها ضرورية لتنفيذ المهام المكلفين بها ، بموجب هذا القانون .

ثانيا- اذا اقتضى الامر دخول منتسبي الجهاز أي مشروع او محل عمل ، وفقا لاحكام هذا القانون والقوانين والانتظمة المكملة له ، فيجب ان يكونوا مزودين بوثيقة خاصة تثبت انتسابهم للجهاز ، وتمنحهم صلاحية دخول المشروع او محل العمل .

ثالثا- على منتسبي الجهاز المحافظة على سرية المعلومات التي حصلوا عليها بموجب احكام هذا القانون .

المادة الخامسة عشر- يعاقب بالحبس مدة لا تزيد على (ثلاثة اشهر) او بغرامة لا تتجاوز (الخمسائة دينار) كل من :-

اولا- منع منتسبي الجهاز المخولين ، وفقا لاحكام هذا القانون، من الدخول الى المشروع لانجاز المهام المكلفين بها ، بموجب هذا القانون .

ثانيا- امتنع عن تقديم المعلومات والبيانات التي يطلبها الجهاز ، وفق احكام هذا القانون .

المادة السادسة عشرة- ليس في هذا القانون ما يمنع من اجراء التعقيبات القانونية بمقتضى قانون اخر اذا كانت الجريمة تستوجب عقوبة اشد

تعليمات (٣) لسنة ١٩٩٣ الشروط الصحية الخاصة بمحلات بيع الدجاج الحي

المادة - ١- يقدم طلب الى الجهة الصحية المختصة للحصول على الاجازة الصحية قبل ممارسة العمل ولا تمنح هذه الاجازة الصحية الا بعد الكشف على المحل والتأكد من توفر جميع الشروط المطلوبة فيه.

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

اولاً- ان لاتقل مساحته عن ١٦ م ٢ ستة عشر متراً مربعاً.

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

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

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

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

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

سابعاً- ان تتوفر في المحل شبكة لماء الشرب.

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

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

عاشراً- الاهتمام بنظافة اقفاص الدجاج وغسلها وتعقيمها يومياً.

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

المادة - ٣-

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

ثانيا- يمنع منعاً باتاً ذبح الدجاج وتنظيفه داخل المحل.

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

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

المادة - ٤ -

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

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

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

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

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

ثانيا- الحصول على شهادة التخرج من دورة التثقيف الصحي .

ثالثاً- ارتداء بدلات العمل الخاصة والاهتمام بنظافتها بصورة دائمية.

المادة - ٦ -

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

ثانيا- الاهتمام بنظافة ايدي العاملين وغسلها وتعقيمها باستمرار.

المادة - ٧ -

اولا- يتم تجديد الاجازة الصحية سنوياً.

ثانيا- لا يجوز تغيير طبيعة العمل في المحل الا بعد اخذ الموافقة من الجهة الصحية المختصة.

ثالثاً- يعتبر السجل الصحي المودع في المحل والمختوم بختم الدائرة الصحية سجلاً رسمياً يجب المحافظة عليه ولايجوز التلاعب فيه وان يكون بمتناول الفرقة الصحية لتدوين ملاحظاتها عند قيامهم بالكشوفات الصحية الدورية على المحل.

المادة - ٨ - يعاقب المخالف لاحكام هذه التعليمات بالعقوبات المنصوص عليها في قانون الصحة العامة رقم ٨٩ لسنة ١٩٨١.

المادة - ٩ - تنفذ هذه التعليمات من تاريخ نشرها في الجريدة الرسمية.

المحاضره الحاديه و العشرون

تعليمات رقم (٥) لسنة ٢٠٠٠

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

المادة - ١ -

تخضع لأحكام هذه التعليمات المنتوجات الآتية :

أولاً- منتوجات الألبان .

ثانياً- المثلجات اللبنية والمثلجات الأخرى .

ثالثاً- منتوجات اللحوم المصنعة .

رابعاً- المشروبات الغازية والعصائر والشراب .

خامساً- الأغذية المعلبة والمعلقة .

سادساً- الوجبات السريعة .

المادة - ٢ -

يجب الحصول على الإجازة الصحية من أجهزة الرقابة الصحية باستخدام واسطة النقل للأغراض المنصوص عليها في المادة (١) من هذه التعليمات وتجدد الإجازة سنوياً .

المادة - ٣ -

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

المادة - ٤ -

يشترط في واسطة النقل المستخدمة ما يأتي :

أولاً- إجازة من دائرة المرور والجهات المختصة الأخرى .

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

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

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

خامساً- مزودة بتيار كهربائي يكفي الأجهزة والإضاءة .

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

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

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

المادة - ٥ -

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

المادة - ٦ -

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

المادة - ٧ -

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

المادة - ٨ -

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

المادة - ٩ -

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

المادة - ١٠ -

يجب على العاملين في واسطة النقل الإلتزام بما يأتي :

أولا- الحصول على بطاقة الفحص الطبي .

ثانيا- دخول دورة التربية الصحية التي تقيمها الأجهزة الصحية .

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

تعليمات رقم (١) لسنة ١٩٩١ الخاصة بتنظيم عمل الباعة المتجولين

المادة - ١ -

لا يجوز للبائع المتجول ممارسة العمل إلا بعد حصوله على الدفتر الصحي والإجازة الصحية التي تؤيد سلامته من الأمراض الانتقالية :

المادة - ٢ -

يلتزم البائع المتجول بما يأتي :

أولاً- ارتداء صدرية نظيفة أثناء ممارسة العمل .

ثانياً- بنوع الطعام المسموح له وفق الإجازة الصحية .

ثالثاً- أن تكون المواد الغذائية المعروضة للبيع من مصادر مجازة صحياً .

رابعاً- الاحتفاظ بالماء الصالح للاستعمال بما يؤمن نظافته وصلاحيته .

خامساً- استعمال الأواني والأدوات النظيفة والمصنوعة من المعادن الصالحة للاستعمالات الغذائية بموافقة الجهة الصحية

سادساً- ربط المياه المستعملة إلى منافذ ووسائل للتصريف بحيث لا تؤثر على بيئة الموقع أو المنطقة التي تتخذ مكانا للعمل .

سابعاً- تأمين وسائل كفاءة وجيدة لحفظ المواد الغذائية وخاصة اللحوم على أن توافق عليها الجهة الصحية المختصة .

ثامناً- يمتنع عن وضع الأواني والأدوات المستعملة خارج العربة .

المادة - ٣ -

للبيع المتجول تحضير وبيع إحدى الأطعمة الآتية بموافقة الجهة الصحية المختصة .

أولاً- البقول المسلوقة .

ثانياً- الشلغم والشوندر المطبوخ .

ثالثاً- البيض المسلوق بشكل (شطائر - ساندويش فقط) .

رابعاً- الفواكه والخضراوات .

خامساً- التمر .

سادساً- المشروبات الغازية المعبأة من معامل مجازة .

سابعاً- الثلجات المغلفة في معامل مجازة .

ثامناً- المواد الغذائية المغلفة والمسلقة من مصادر إنتاج مجازة - صحياً وغير سريعة التلف .

تاسعاً- اللحوم بشكل مشويات مثل (التكة والمعلاك) .

المادة - ٤ -

لا يجوز تغيير نوع الطعام المشار إليه في المادة (٣) من هذه التعليمات .

المادة - ٥ -

تجدد الإجازة الصحية سنوياً اعتباراً من تاريخ صدورها وبعد التأكد من نفس الشروط المشار إليها في هذه التعليمات .

المادة - ٦ -

يعاقب المخالف لأحكام هذه التعليمات بالعقوبات المنصوص عليها في قانون الصحة العامة رقم ٨٩ لسنة ١٩٨١ .

المادة - ٧ -

تنفذ هذه التعليمات من تاريخ نشرها بالجريدة الرسمية .

المحاضر الثاني والعشرون

التعليمات رقم (١٦) لسنة ١٩٩٣

خاصة بالشروط الصحية الواجب توفرها في معامل الثلج

استناداً إلى أحكام المادة (١٠٥) من قانون الصحة العامة رقم ٨٩ لسنة ١٩٨١ قررنا إصدار التعليمات التالية :

المادة - ١ -

يجب أن يكون المعمل بعيداً عن الصناعات الملوثة بما يضمن عدم تلوث الثلج والمياه المستعملة في الإنتاج .

المادة - ٢ -

يجب أن تتم جميع خطوات الإنتاج آلياً .

المادة - ٣ -

يجب توفير مرشح خاص ذي سعة كافية لتزويد المعمل بالمياه الصالحة للشرب والخالية من الشوائب المستعملة في الإنتاج .

المادة - ٤ -

يجب أن تكون قوالب صنع الثلج وأحواض التثليج من معدن غير قابل للصدأ وأن تكون أغطية القوالب محكمة الغلق لمنع تلوث المياه فيها .

المادة - ٥ -

يجب أن تكون المشطية من معدن غير قابل للصدأ مع العناية بنظافتها باستمرار .

المادة - ٦ -

يجب توفير غرفة لخن الثلج مع العناية بنظافتها .

المادة - ٧ -

يجب أن تكون خزانات الماء المستعملة في صنع الثلج عن القوالب نقية ومرشحة .

المادة - ٨ -

يجب أن تكون خزانات الماء المستعملة في صنع الثلج فوق مستوى سطح الأرض وأن تجري عليها عمليات التنظيف والغسل دورياً .

المادة - ٩ -

يعاقب المخالف لأحكام هذه التعليمات بالعقوبات المنصوص عليها في قانون الصحة العامة رقم ٨٩ لسنة ١٩٨١ .

المادة - ١٠ -

تنفذ التعليمات من تاريخ نشرها في الجريدة الرسمية .

التعليمات رقم (١٨) لسنة ١٩٩٣

خاصة بالشروط الصحية الواجب توفرها في معامل المياه المعدنية والمشروبات الغازية

استناداً إلى أحكام المادة (١٠٥) من قانون الصحة العامة رقم ٨٩ لسنة ١٩٨١ قررنا إصدار التعليمات التالية

المادة - ١ -

يجب أن يكون موقع نظام غسل القناني معزولا عن الحوامض والقواعد .

المادة - ٢ -

يجب أن يكون موقع نظام غسل القناني معزولا عن موقع التعبئة وأن يكون نقل القناني من ماكينة الغسل إلى جهاز التعبئة عن طريق حزام ناقل آلي .

المادة - ٣ -

يجب أن يجهز الحزام الناقل بجهاز ألكتروني لعزل القناني غير النظيفة وكذلك بشاشات لفصل القناني الفارغة والملينة .

المادة - ٤ -

يجب أن يجهز المعمل بجهاز ترشيح ذي طاقة مناسبة .

المادة - ٥ -

يجب أن تكون قاعة المزج معزولة عن باقي أجزاء المعمل .

المادة - ٦ -

يجب أن يجهز المعمل بمكانة لغسل القناني الزجاجية وبجهاز لغسل الصناديق البلاستيكية .

المادة - ٧ -

يجب أن يزود المعمل بأجهزة تحلية المياه .

المادة - ٨ -

إذا تطلب العمل إنشاء معمل ملحق لإنتاج ثاني أوكسيد الكربون فيجب أن يكون في مكان بعيد نسبيا في موقع معمل المشروبات

المادة - ٩ -

يجب أن يكون مصدر الطاقة بعيداً عن موقع العمل .

المادة - ١٠ -

يجب اعتماد نظام يومي ودقيق للتنظيف الموقعي للمعمل والأجهزة والخزانات .

المادة - ١١ -

يعاقب المخالف لأحكام هذه التعليمات بالعقوبات المنصوص عليها في قانون الصحة العامة رقم ٨٩ لسنة ١٩٨١ .

المادة - ١٢ -

تنفذ التعليمات من تاريخ نشرها في الجريدة الرسمية

المحاضره الثالثه والعشرون

((تعليمات إدارة نفايات الرعاية الصحية))

الفصل الأول

الأهداف والتعاريف والتصانيف

المادة (١) تهدف هذه التعليمات إلى وضع أسلوب تحكم ومراقبة مناسب لعمليات توليد وفرز وتخزين ونقل ومعالجة نفايات الرعاية الصحية الخطرة والتخلص منها بطرق آمنة بغية الحفاظ على صحة الإنسان وسلامة البيئة.

كما تهدف إلى دعم وتطوير عمليات معالجة هذه النفايات بما يحافظ على الصحة العامة وعدم تلوث البيئة.

المادة (٢) يقصد بالتعابير التالية المعاني المبينة إزالتها:

أولاً / المؤسسات الصحية: المؤسسات الطبية العامة والخاصة التي تعني بالرعاية الصحية بما فيها المستشفيات، العيادات الطبية، المختبرات الطبية، عيادات طب الأسنان، مختبرات الأسنان، المستوصفات، عيادات الأطباء البيطريين، مصانع الأدوية، مخازن الأدوية، الصيدليات ومراكز الأبحاث الطبية وغيرها.

ثانياً / النفايات الصلبة أو السائلة أو الغازية الناتجة عن أنشطة المؤسسات الصحية وهي
توعان:-

أ- نفايات الرعاية الصحية غير الخطرة:- النفايات الناتجة من أعمال النظافة

العامة داخل المؤسسات الصحية وأقسامها ومطابخها وأنشطة أقسامها الإدارية والمطابخ داخل تلك المؤسسات الصحية وتشكل الجزء الأكبر من إجمالي نفايات الرعاية الصحية وتعامل معاملة النفايات البلدية.

ب- نفايات الرعاية الصحية الخطرة: نفايات تنتج من مصادر ملوثة أو نفايات يشتبه تلوثها بالعوامل المعدية أو الكيماوية أو المشعة وتشكل خطراً على البيئة وصحة الإنسان أثناء تولدها أو جمعها أو تداولها أو تخزينها أو نقلها أو التخلص منها. وتصنف إلى الأنواع الآتية :

(١) النفايات المعدية: النفايات التي تحتوي أو يشتبه أنها تحتوي على مسببات الأمراض

المعدية كالبكتيريا والفيروسات والطفيليات والفطريات وتشمل:-

أولاً :- المواد المستعملة لإغراض التحاليل المرضية والأوساط الزرعية.

ثانياً :- نفايات وحدة الجراحة والتشريح.

ثالثاً :- نفايات المرضى في وحدات الأمراض المعدية وأية انتهاء ملامسة لهم كغيارات القطن والشاش الملوث والمسحات والمخلفات الملوثة بالإفرازات والأدوات الشخصية وأغطية الأسرة والمفروشات.

رابعاً :- نفايات وحدات غسل الكلى من أجهزة وأدوات ومرشحات وفضلات وأغطية الأحذية والصداري ذات الاستعمال الواحد.

خامساً :- حيوانات التجارب.

(٢) النفايات التشريحية (الباثولوجية) :- النفايات التي لها علاقة بجسم المريض أو مكونة من أنسجة أو أعضاء مريضة تم استئصالها أو إطراف أو أجزاء مبتورة أو أجنة ميتة أو سوائل الجسم مثل الدم والإفرازات الأخرى أو الأنسجة المرسله للفحص المختبري أو النفايات الناتجة عن تشريح الجثث .

(٣) النفايات الحادة :- الأدوات التي قد تسبب قطع أو وخز في الجسم البشري مثل المحاقن والمشارط والسكاكين والشفرات المستخدمة في العمليات الجراحية والمسامير وقطع الزجاج المكسور وغيرها.

(٤) نفايات عبوات الغازات المضغوطة :- العبوات التي قد تحتوي على غازات مضغوطة مثل عبوات المبيدات أو الأوكسجين أو أو كسيد الاثلين وغيرها والتي قد تستعمل في أعمال أخرى والتي تنفجر إذا تعرضت للثقب أو لدرجات الحرارة العالية.

(٥) النفايات الكيماوية: النفايات الصلبة أو السائلة أو الغازية الناتجة عن الأعمال التشخيصية أو العلاجية أو التجريبية أو أعمال التنظيف أو التطهير أو التعقيم.

أولا: تتميز النفايات الكيماوية بصفة أو أكثر من الصفات التالية:-

(أ) سامة

(ب) مسببة للتآكل كالأحماض القوية ذات الأس الهيدروجيني اقل من ٢ والقواعد القوية ذات الأس الهيدروجيني أكثر من ١٢.

(ج) سريعة الاشتعال.

(د) سريعة التفاعل كالمواد القابلة للانفجار أو القابلة للتفاعل مع الماء أو شديدة الحساسية للصدمات.

(ثانياً) تشمل النفايات الكيماوية ماياتي:-

(أ) النفايات الصيدلانية (الدوائية): الأدوية والمستحضرات الصيدلانية منتهية الصلاحية

أو غير المطابقة للمواصفات أو التي لم يعد لها استعمال والنفايات المتخلفة عن

إنتاج المواد الأولية ومخلفات الصناعات الدوائية الصلبة والسائلة والغازية.

(ب) المواد السامة للجينات :- هي المواد التي لها القدرة على إحداث العيوب الخلقية

في الأجنة أو تسبب الإصابة بالسرطان أو تؤدي إلى إيقاف نمو البكتريا.

(3)

(ج) نفايات أدوية العلاج الكيماوي:

هي تلك النفايات الناتجة عن عمليات تصنيع أو نقل أو تحضير أو إعداد أو عطاء العلاج الكيماوي مثل الأدوية منتهية الصلاحية والمحاقن والقفازات والملابس والأوعية الملوثة ومواد إزالة الانسكاب والفلاتر المستهلكة (Hepa filters) والأدوية المتبقية من عمليات التحضير وإعطاء العلاج وإفرازات المريض الذي يتلقى العلاج وإفرازات المريض الذي يتلقى العلاج الكيماوي كالإدرار والبراز والقيء خلال الفترة اللاحقة لآخر جرعة والتي يحددها نوع العلاج المعطى للمريض وتشمل أيضاً نفايات المواد المشعة.

(د) النفايات الملوثة المشعة :

هي النفايات الصلبة أو السائلة أو الغازية الملوثة بنويدات المواد المشعة (Nuclides) الناتجة من استعمالها في فحوصات الأنسجة والسوائل البشرية وفي إجراءات تشخيص وتحديد الأورام وعلاجها وكذلك في أعمال البحوث الطبية التشخيصية والعلاجية.

(هـ) النفايات ذات المحتوى العالي من العناصر الفلزية الثقيلة:

هي جزء من النفايات الكيماوية وتتميز بسميتها العالية مثل الزئبق الناتج عن كسر أجهزة قياس الحرارة والضغط والكاميوم الناتج عن بعض أنواع البطاريات المستهلكة ونفايات الحواجز الخشبية المحشوة بالرصاص للوقاية من الإشعاع في أقسام الأشعة. ثالثاً: -وحدة معالجة النفايات:منشأ تتم فيه عمليات تغيير الخاصية البيولوجية أو الكيماوية أو الفيزيائية لنفايات الرعاية الصحية الخطرة بهدف القضاء على خطورتها حتى تصبح آمنة صحياً وبيئياً.

رابعاً: - الترميد/ عملية أكسدة جافة تتم بدرجات حرارة عالية بحيث تختزل النفايات العضوية والنفايات القابلة للحرق وتحولها إلى مواد عضوية غير قابلة للحرق وتؤدي إلى تقليل حجمها ووزنها إلى حد كبير .

خامساً: -التعقيم الكيماوي/عملية التخلص من أو تقليل أو تثبيت الكائنات الحية الدقيقة بما

تحتوي من كائنات ممرضة بواسطة تعريضها لمواد كيماوية خاصة.

سادساً: -الكبسلة / طريقة لمعالجة النفايات الكيماوية الصلبة أو الصيدلانية أو الحادة وذلك بوضعها في حاويات معننية أو بلاستيكية صلبة وملئمة لنوعية المادة المعبأة

بحيث تعبأ ثلاثة

أرباع الحاوية بالنفايات ويعبأ باقي الفراغ بمواد مالئة مثل الرغوة البلاستيكية أو خلطه رمل أسفلتي أو خليط أسمنتي وبعد أن يجف الخليط يتم إغلاق الحاوية بأحكام والتخلص

منها في مطامر النفايات المعتمدة بعد استحصال موافقة الجهات الرسمية المختصة.

سابعاً: التخميل / طريقة لمعالجة النفايات الصيدلانية أو الرماح الناتج عن العرق الذي قد يحتوي على تركيز عالي من العناصر الفلزية الثقيلة حيث تفرغ كميات الدواء السامة من عبواتها ثم طحنها وخلطها مع الماء والجير والاسمنت بالنسب التالية (٦٥% نفايات، ١٥% جير (كلس)، ١٥% اسمنت، ٥% ماء) وبعد أن يجف الخليط يتم التخلص منه في مطامر النفايات المعتمدة بعد استئصال موافقة الجهات الرسمية المختصة.

ثامناً: فرز (فصل) النفايات: هو عزل مجموعة نفايات الرعاية الصحية الخطرة ووضعها في عبواتها الملصقة في موقع تولدها.

تاسعاً: موقع التخزين المؤقت: موقع مؤقت لتخزين نفايات الرعاية الصحية الخطرة عاشرأ: الناقل: هو الشخص الطبيعي أو الاعتباري (شركة أو مؤسسة عامة أو خاصة) الذي يعمل في مجال نقل نفايات الرعاية الصحية الخطرة إلى وحدة المعالجة.

حادي عشر: وثيقة النقل: هي الاستمارة التي تشمل على كافة البيانات المستوفاة والموقعة من المنتج والناقل والتي تتكون غالباً من عدة نسخ تصاحب حمولة نفايات الرعاية الصحية المنقولة من المنشأ المنتجة للنفايات إلى وحدة المعالجة.

ثاني عشر: المنتج: هو أي شخص طبيعي أو اعتباري يؤدي نشاطه إلى تولد نفايات الرعاية الصحية.

ثلاثة عشر: الملصق: علامة توضع على الكيس أو الحاوية من معلومات تشمل (اسم الموقع اسم المنتج نوع النفايات، وزن النفايات.... الخ) كما موضح في شروط الملصقات

رابع عشر: الاتوكليف: جهاز يستخدم لمعالجة وتعقيم الأدوات الطبية لإعادة استخدامها وهو احد عمليات التعقيم الحراري الرطب حيث توضع النفايات في الجهاز لمدة (٦٠) دقيقة ودرجة حرارة لا تقل عن ١٢١م تحت ضغط (١) بار وهي من طرق الصديقة للبيئة

خامس عشر: المعالجة الكيماوية: طريقة تستعمل بشكل دوري للتخلص من الكائنات الحية المجهريّة الملوثة للأجهزة وغيرها أو تقليلها حيث يتم تعريضها للمواد الكيماوية لتقليل العوامل والمسببات المرضية وهي ملائمة لمعالجة إفرازات (الدم، الإدرار، البراز).

سادس عشر: الميكروويف: طريقة تستخدم في تعقيم النفايات الطبية باستخدام جهاز خاص يتم تحطيم الكائنات الحية بتعرضها للإشعاع بتردد حوالي ٢٤٥٠ ميكا هيرتز وطول موجي ٢٤ سم ولمدة (٢٠) دقيقة بدرجة (٩٥ م).

سابع عشر: أنظمة التسخين العالي الحرارة (أنظمة البلازما): طريقة يتم فيها حرق النفايات بدرجات حرارة عالية (أكثر من ٢٠٠٠م) ولكن بدون أوكسجين أو بوجود أوكسجين قليل حيث تستخدم وحدات البلازما درجات حرارة عالية من مما يؤدي إلى تكسر الأواصر الذرية في النفايات وتحويلها إلى عناصرها الأولية.



اسئلة امتحان النهائي للعام الدراسي ٢٠١٧-٢٠١٨

ملاحظه :- الاجابه عن اربعة اسئله فقط ولكل سؤال ٢٥ درجه

س١/ ما المقصود بالمصطلحات التاليه (الاجابه عن خمسة فقط) .

١- التفتيش الصحي ٢- الترميد ٣- الكبسله ٤- التخميل ٥- الاجازة الصحيه ٦- انظمة البلازما

س٢/ املا الفراغات التاليه (الاجابه عن عشره فراغات فقط) :-

ا- مطاعم الصنف الاول تشمل :- ١- ٢- ٣-

ب-يشترط في انشاء مراكز التجميل :- ١- ٢- ٣-

ج-النفايات المعديه تشمل :- ١- ٢- ٣- ٤-

د-من شروط قسم انتاج الزبد :- ١- ٢- ٣-

س٣/ ما هي شروط اعداد وبيع وخزن اللحوم عددها بالتفصيل ؟

س٤/ اجب بكلمة صح او كلمة خطأ ثم صحح الخطأ :-

ا- إعادة استعمال العبوات غير الزجاجية وفي حالة إعادة استعمال العبوات الزجاجية يجب توفير نظام غسل وتعقيم وتجفيف العبوات مزود بجهاز الكشف عن العبوات غير النظيفة أو التالفة .

أ- استعمال محلول الكلور بتركيز (٢٠) جزء بالمليون لغسل ارضيات المرافق الصحية والحمامات والمنازع مرة واحدة يوميا صباح ١٠ وقبل البدء بالسباحة.

ج- يشترط في إنتاج الثلجات مخازن مجمدة لا تزيد درجة حرارتها على خمسة عشر درجة مئوية تحت الصفر .
د- يجب أن تكون ماكينة التقطيع والتغليف بعيدة من طاولة التبريد ليسهل نقل عجينة الحلوى لأغراض التقطيع والتغليف قبل الإنتاج إلى غرفة التهوية .

هـ- يجب ان لا تقل مساحة محلات الحلاقة الرجاليه عن (١٢) متر مربع والنسائيه لا تقل عن (١٦) متر مربع .

س٥/ ا- ما هي الشروط الواجب توفرها في معامل المايونيز.

ب-ما هي شروط الصبغات والشعر الاصطناعي في صالونات الحلاقة ؟

امياتنا لكم بالتوفيق والنجاح

رئيس القسم

مدرس المادة

م.د.اميره مريبي زرزور

حسن عباس حسن



اسئلة امتحان النهائي للعام الدراسي ٢٠١٧-٢٠١٨

ملاحظه :- الاجابه عن اربعة اسئله فقط ولكل سؤال ٢٥ درجه

س١/ ما المقصود بالمصطلحات التاليه (الاجابه عن خمسة فقط) .

١- النفايات المعديه ٢- النفايات الكيمياويه ٣- الالمعالجه الكيمياويه ٤- التخميل ٥- التفتيش الصحي ٦- انظمة البلازما

س٢/ املا الفراغات التاليه (الاجابه عن عشره فراغات فقط) :-

ا- مطاعم الصنف الثاني تشمل :- ١- ٢- ٣-

ب-من شروط قسم انتاج الزبده :- ١- ٢- ٣-

ج-النفايات المعديه تشمل :- ١- ٢- ٣- ٤-

د-من شروط العمال في الفنادق ودور الاستراحه :- ١- ٢- ٣-

س٣/ ما هي الشروط الواجب توفرها في محلات بيع الدجاج الحي (الماده ٢) ؟

س٤/ اجب بكلمة صح او كلمة خطأ ثم صحح الخطأ :-

ا- في مطاعم الصنف الاول لا تقل مساحة تحضير الاغذيه عن ٦٠ متر مربع .

ب-في معامل المايونيز يجب توفير اجهزه ميكانيكيه او يدويه لخلط البيض .

ج- يشترط في إنتاج الثلجات مخازن مجمدة لا تزيد درجة حرارتها على خمسة عشر درجة مئوية تحت الصفر .

د- يجب أن تكون ماكينة التقطيع والتغليف قريبه من طاولة التبريد ليسهل نقل عجينة الحلوى لأغراض التقطيع والتغليف قبل الإنتاج إلى غرفة التهوية .

هـ- في معامل الحلويات يجب توفير طاولات مزدوجة الجدران لمرار الماء الساخن لتسخين العجينه .

س٥/ ا- ما هي الشروط الواجب توفرها في معامل الخل ؟

ب-ما هي ادوات ولوازم العمل في صالونات الحلاقة ؟

امياتنا لكم بالتوفيق والنجاح

رئيس القسم

مدرس المادة

م.د.اميره مريبي زرزور

حسن عباس حسن



اسئلة امتحان النهائي للعام الدراسي ٢٠١٧-٢٠١٨

ملاحظه :- الاجابه عن اربعة اسئلة فقط ولكل سؤال ٢٥ درجة

س١/ ما المقصود بالمصطلحات التالية (الاجابه عن خمسة فقط) .

١- وثيقة النقل ٢- النفايات الباثولوجيه ٣- الكبسله ٤- التخميل ٥- التفتيش الصحي ٦- انظمة البلازما

س٢/ املا الفراغات التالية (الاجابه عن عشره فراغات فقط) :-

ا- مطاعم الصنف الاول تشمل :- ١- ٢- ٣-

ب-من شروط معامل الصاوص والكجب والعنجه :- ١- ٢- ٣-

ج-النفايات الكيمياويه تشمل :- ١- ٢- ٣- ٤-

د-من الشروط الصحيه في المحلات العامه :- ١- ٢- ٣-

س٣/ ما هي الشروط الواجب توفرها في التجهيزات والمستلزمات للمخابز والافران .

س٤/ اجب بكلمة صح او كلمة خطأ ثم صحح الخطا :-

ا- في مطاعم الصنف الثاني لا تقل مساحة تحضير الاغذيه عن ٢٠ متر مربع .

ب-يشترط في انشاء مركز التجميل أن يكون تحت إشراف خريجي المعهد الطبي الفني أو المعاهد المماثلة له .

ج- يجب تطابق الفحوصات البكتريولوجية لمياه الحوض للمتطلبات والحدود المسموحة بالنسبة للعدد الكلي للبكتريا
١/مل وتعداد بكتريا القولون /١٠٠مل وتعداد بكتريا القولون المعوية /١٠٠مل.د- يجب ان يتناسب عدد العاملين في مجال خدمة الزبائن مع عدد الاسره الموجوده وبنسبة لا تقل عن عامل خدمه واحد
لثلاثة غرف نوم .

هـ- مطاعم الصنف الثالث المطاعم السفريه التي لا توجد فيها صاله للجلوس.

س٥/ ا- ما هي الشروط الواجب توفرها في معامل المايونيز ؟

ب-ما هي شروط ادوات ولوازم العمل في صالونات الحلاقه ؟

امياتنا لكم بالتوفيق والنجاح

رئيس القسم

مدرس المادة

م.د. اميره مريبي زرزور

حسن عباس حسن

الاجابه النموذجي نموذج رقم ١

س ١/ ما المقصود بالمصطلحات التالية (الاجابه عن خمسة فقط) .

١- التفتيش الصحي : شكل من اشكال الرعاية الصحية التي تقدمها اجهزة الدولة المختصة للمواطنين ، وهو مجموعة الاعمال والنشاطات التي يُنجزها الكادر الصحي الوقائي الرامي لحماية الافراد من عوامل ومسببات التلوث الغذائي والعمل على تحسين بينتهم ووقايتهم من الملوثات الضاره

٢- الترميد :- هي عملية اكسده جافه تتم بدرجات حراره عاليه بحيث تختزل النفايات العضويه والنفايات القابله للحرق الى مواد عضويه غير قابله للحرق وتؤدي الى تقليل حجمها الى حد كبير

٣- الكبسله:- طريقة معالجة النفايات الكيميائيه الصلبه او الصيدلانيه او الحاده بوضعها في حاويات معدنيه او بلاستيكيه صلبه وملانمه لنوعية ماده المعياه

٤-التخميل :-طريقة معالجة النفايات الصيدلانيه او الرمد الناتج من الحرق الذي يحتوي على تركيز عالي للعناصر الفلزيه الثقيله حيث تفرغ كميات الدواء الصلبه من عبوتها ثم طحنها وخلطها مع الماء والجير والاسمنت بنسب ٦٥% نفايات ١٥% جير ١٥% اسمنت و٥% ماء

٥- الاجازه الصحيه :- الاجازه التي تمنحها السلطه الصحيه لممارسه العمل في المعمل وذلك بعد توفر الشروط الصحيه المنصوص عليها في هذا النظام

٦- انظمة البلازما :- هي طريقه يتم فيها حرق النفايات بدرجات حراره عاليه اكثر من ٢٠٠٠ م ولكن بدون اوكسجين او قليل

س ٢/ املا الفراغات التاليه (الاجابه عن عشره فراغات فقط) :-

١- مطاعم الصنف الاول تشمل ١- مطاعم وفنادق الدرجه .الممتازة. ٢- مطاعم الدرجه الاولى السياحيه ٣-مطاعم النوادي

ب-يشترط في انشاء مراكز التجميل :- أ- يشترط في إنشاء مركز التجميل ما يأتي :

أولاً- أن يكون العاملون الممارسون لمهنة التجميل في المركز من خريجي المعهد الطبي الفني أو المعاهد المماثلة له من ذوي المهن الصحية .

ثانياً- توافر الشروط الصحية فيه كالنظافة والتهوية والإنارة الكاملة ووسائل التكييف .

ثالثاً- موافقة وزارة الصحة على الأجهزة والأدوية والمستحضرات الطبية والتجملية المستخدمة فيه .

ج-النفايات المعدية تشمل :- ١-المواد المستعملة لاغراض التحاليل المرضيه والايوساط الزراعيه ٢-نفايات وحدة الجراحه والتشريح ٣-نفايات

المرضى في وحدات الامراض المعدية ومخلفاتهم ٤-نفايات وحدة غسيل الكلى ٥- حيوانات التجارب

د-من شروط قسم انتاج الزبد :- ١- خضاضات مناسبة الحجم على شكل دفعات أو خضاضات مستمرة على أن يتم تبريد القشطة

المستعملة إلى درجة حرارة تتراوح بين (٨ - ١٠ م) على أن تكون نسبة الدهن في القشطة المستعملة في النوع الأول من الخضاضات بين (٣٠ - ٣٥ %) وفي النوع الثاني بين (٨٠ - ٨٢ %) .

٢- أجهزة عصر وتشكيل وتغليف الزبدة .

٣- مخزن مبرد للزبدة تتراوح درجة حرارته بين (١ - ٤) مئوية .

س ٣/ ما هي شروط اعداد وبيع وخزن اللحوم عددها بالتفصيل ؟

١- يجب ان تكون اللحوم المعروضه للبيع مختومه بختم المؤسسه العامه للمجازر .

٢- يُمنع منعاً باتاً تعليق اللحوم او عرضها خارج المحل او وضعها على ارضية المحل .

٣- يجب نقل اللحوم من مصادر التسويق بواسطة المنشأه العامه للمجازر وبسيارات خاصه تكون مهيئه لهذا الغرض .

٤- لا يجوز لف اللحوم المباعه للمستهلكين بواسطه الصحف القديمه .

٥- لا يجوز خزن العضام وفضلات اللحوم غير السليمه من يوم الى آخر بل يجب رميها في براميل النفايات .

٦- يجب اخبار الجهات الصحيه المختصه او ممثلي المنشأه العامه للمجازر عن اللحوم الغير صالحه للاستهلاك البشري .

٧- من الافضل تقطيع اللحوم بأوزان مختلفه وتعبئتها في اكياس خاصه ثم حفظها في العارضات المبرده .

٨- يجب عزل منشار تقطيع اللحوم عن باقي مراحل العمل في المحل .

٩- يجب ان يكون محل بيع اللحوم معزول وغير متداخل في اسواق بيع المواد الغذائية

س٤/ اجب بكلمة صح او كلمة خطأ ثم صحح الخطأ :-

ا- خطأ - عدم إعادة استعمال العبوات غير الزجاجية وفي حالة إعادة استعمال العبوات الزجاجية يجب توفير نظام غسل وتعقيم وتجفيف العبوات مزود بجهاز الكشف عن العبوات غير النظيفة أو التالفة .

ب- خطأ - استعمال محلول الكلور بتركيز (٢) جزء بالمليون لغسل ارضيات المرافق الصحية والحمامات والمنازع مرة واحدة يوميا صباح ١٠ وقبل البدء بالسباحة.

ج- خطأ يشترط في إنتاج الثلجات مخازن مجمدة لا تزيد درجة حرارتها على خمسة وعشرون درجة مئوية تحت الصفر .
د- خطأ - يجب أن تكون ماكينة التقطيع والتغليف قربه من طاولة التبريد ليسهل نقل عجينة الحلوى لأغراض التقطيع والتغليف قبل نقل الإنتاج إلى غرفة التهوية .

هـ- يجب ان لا تقل مساحة محلات الحلاقة الرجاليه عن (١٦) متر مربع والنسائيه لا تقل عن (٢٥) متر مربع .

س٥/ ا- ما هي الشروط الواجب توفرها في معامل المايونيز. يجب أن يتوفر ما يلي في معامل المايونيز

أولاً - أ - مخزن مبرد للبيض . أجهزة ميكانيكية أو يدوية لكسر البيض وفصل الصفار عن البياض بعد غسل البيض بالمطهرات المناسبة ثانياً- كفوف صحية للعمال . ثالثاً- أجهزة خلط واستحلاب ميكانيكية مصنوعة من الصلب غير قابلة للصدأ .
رابعا- أجهزة تعبئة خاصة .

خامساً- عبوات زجاجية نظيفة ومعقمة وجافة ومن النوع الذي لا يتأثر بالمنتوج .

ب- ما هي شروط الصبغات والشعر الاصطناعي في صالونات الحلاقة ؟

- ١- على اصحاب محلات الحلاقة الرجاليه والنسائيه وضع تعليمات حول صبغ الشعر في مكان بارز في المحل ليتعرف عليها الزبون قبل الشروع بصبغ الشعر .
- ٢- على القائمين بصبغ الشعر فحص حساسية جلد رأس الزبون قبل الشروع بصبغه .
- ٣- يجب ان تكون الصبغات المستخدمة لصبغ الشعر من مصادر مجازة من الجهات الرسميه .
- ٤- يجب ارتداء الكفوف المطاطيه عند صبغ الشعر .
- ٥- يجب ان يكون الشعر الاصطناعي من مصادر توافق عليها الجهات الصحيه المختصة .
- ٦- يجب مراعاة حفظ الصبغات والشعر الاصطناعي في دواليب جيدة الصنع ونظيفة على الدوام .

الاجابه النموذجيه رقم ٢

س١/ ما المقصود بالمصطلحات التاليه (الاجابه عن خمسة فقط)

- ١- النفايات المعدية :- هي النفايات التي تحتوي او يشتبه انها تحتوي على مسببات الامراض المعدية كالبكتريا والفيروسات والفطريات .
- ٢- النفايات الكيماويه :- هي النفايات الصلبه او السائله او الغازيه الناتجه من الاعمال التشخيصيه او العلاجيه او التجريبيه او اعمال التنظيف او التطهير او التعقيم .
- ٣- الالمعالجه الكيماويه :- هي طريقه تستعمل بشكل دوري للتخلص من الكائنات الحيه المجهرية الملوثة للأجهزة وغيرها او تقليلها حيث يتم تعريضها للمواد الكيماويه لتقليل العامل والمسببات المرضيه وهي ملائمته لمعالجة افرازات الدم والادرار والراز. ٤- التخميل :- طريقه معالجة النفايات الصيدلانيه او الرمد الناتج

من الحرق الذي يحتوي على تركيز عالي للعناصر الفلزية الثقيلة حيث تفرغ كميات الدواء الصلبه من عبوتها ثم طحنها وخلطها مع الماء والجير والاسمنت بنسب ٦٥% نفايات ١٥% جير ١٥% اسمنت و ٥% ماء .

٥-التفتيش الصحي :- شكل من اشكال الرعاية الصحيه التي تقدمها اجهزة الدولة المختصة للمواطنين ، وهو مجموعة الاعمال والنشاطات التي يُنجزها الكادر الصحي الوقائي الراميه لحماية الافراد من عوامل ومسببات التلوث الغذائي والعمل على تحسين بينتهم ووقايتهم من الملوثات الضاره .

٦- انظمة البلازما :- هي طريقه يتم فيها حرق النفايات بدرجات حراره عاليه اكثر من ٢٠٠٠ م ولكن بدون اوكسجين او قليل س٢/ املا الفراغات التاليه (الاجابه عن عشره فراغات فقط) :-

ا- مطاعم الصنف الثاني تشمل :- (مطاعم الدرجة الثانيه والثالثه والرابعه والخامسه السياحيه)

ب-من شروط قسم انتاج الزبده :-

- ١-خضاضات مناسبة الحجم على شكل دفعات أو خضاضات مستمرة على أن يتم تبريد القشطة المستعمله إلى درجة حرارة تتراوح بين (٨ – ١٠ م) على أن تكون نسبة الدهن في القشطة المستعمله في النوع الأول من الخضاضات بين (٣٠ – ٣٥ %) وفي النوع الثاني بين (٨٠ – ٨٢ %) .
- ٢-أجهزة عصر وتشكيل وتغليف الزبده .
- ٣-مخزن مبرد للزبده تتراوح درجة حرارته بين (١ – ٤) مئوية .
- ج-النفايات المعديه تشمل :- ١-المواد المستعمله لأغراض التحاليل المرضيه والاوساط الزراعيه ٢-نفايات وحدة الجراحه والتشريح ٣-نفايات المرضي في وحدات الامراض المعديه ومخلفاتهم ٤-نفايات وحدة غسيل الكلى ٥- حيوانات التجار

د-من شروط العمال في الفنادق ودور الاستراحه :-

- ١-على جميع العاملين في الفندق الحصول على دفتر الفحص الطبي الذي يُثبت سلامتهم وخلوهم من الامراض الساريه والمسيبيات المرضيه .
 - ٢-يجب ان يتناسب عدد العاملين في مجال خدمة الزبائن مع عدد الاسره الموجوده وبنسبة لا تقل عن عامل خدمه واحد لكل خمسة غرف نوم .
 - ٣-على جميع المستخدمين في الفندق الحصول عل شهادة التخرج من الدورات الصحيه التربويه .
 - ٤-يجب ان تتوفر لكافة المستخدمين في الفندق بدلات عمل لانقه مع وجوب توفير احتياطي كاف منها .
 - ٥-على جميع العمال والمشتغلين في الفندق الاهتمام الشديد بنظافتهم ولياقتهم الشخصيه
- س٣/ ما هي الشروط الواجب توفرها في محلات بيع الدجاج الحي (الماده ٢) ؟

- ١- ان لا تقل مساحته عن ١٦ م مربع
- ٢- ان تكون بنايته مشيده من الطابوق او أي ماده توافق عليها الجهه الصحيه مسبقا
- ٣- ان يكون المحل معزولا او غير متداخل في اسواق بيع المواد الغذائيه ويفضل حصره في سوق واحده
- ٤- ان تكون الارضيه مبلطه بالكاشي او الاسمنت المصقول او أي ماده صماء
- ٥- يجب ان يتوفر عدد كافي من مفرغات الهواء لتأمين تبديل الهواء والروائح وان لا يؤثر
- ٦- ان تتناسب شبكة المجاري داخل المحل مع كمية المياه الستعمله وان تربط بالمجاري العامه او احواض تصريف
- ٧- ان تتوفر شبكة لماء الشرب
- ٨- ان تكون جدران المحل مبلطه بالكاشي الفرفوري وبحاله جيده
- ٩- ان توضع نشارة الخشب او أي ماده مشابهه على الارض مباشرة وابدالها يوميا
- ١٠- الاهتمام بنظافة اقفاص الدجاج وغسلها وتعقيمها يوميا
- ١١- ان تكون واجهه المحل معموله من ماده جيده ويفضل ان تكون الباب وفتحات عرض البيع من سيم معدني مشبك وبحاله جيده.

س ٤ / اجب بكلمة صح او كلمة خطأ ثم صحح الخطا :-

- ا- خطأ - في مطاعم الصنف الاول لا تقل مساحة تحضير الاغذية عن ١٠٠ متر مربع .
- ت- خطأ- في معامل المايونيز يجب توفير أجهزة ميكانيكية أو يدوية لكسر البيض وفصل الصفار عن البياض بعد غسل البيض بالمطهرات المناسبة
- ث- خطأ- يشترط في إنتاج المتلجات مخازن مجمدة لا تزيد درجة حرارتها على خمسة وعشرون درجة مئوية تحت الصفر .
- د- خطأ- يجب أن تكون ماكينة التقطيع والتغليف قريبة من طاولة التبريد ليسهل نقل عجينة الحلوى لأغراض التقطيع والتغليف قبل نقل الإنتاج إلى غرفة التهوية .
- هـ- خطأ - يجب توفير طاولات مزدوجة الجدران من المعدن الصقيل لإمرار الماء البارد بينها لتبريد عجينة الحلوى .

س ٥ / ا- ما هي الشروط الواجب توفرها في معامل الخل ؟

- أولاً- غسالات خاصة بمصادر السكر مثل التمر والعنب .
- ثانياً- أجهزة طبخ حراري بالبخار المباشر وغير المباشر .
- ثالثاً- معاصر خاصة لإستخلاص والتخلص من الفضلات الصلبة .
- رابعاً- خزانات تخمير بالطريقة البطيئة .
- خامساً- خزانات لخبز العصير مع أجهزة التخمير المستمرة بالطريقة السريعة .
- سادساً- أجهزة تعبئة ميكانيكية مزودة بأنظمة لكبس الأغذية .
- سابعاً- عبوات زجاجية أو بلاستيكية مسموح باستعمالها في مثل هذه المنتجات .

ب- ما هي ادوات ولوازم العمل في صالونات الحلالة ؟

- ١- يجب ان تتوفر في المحل الاجهزة والادوات الحديثه الجيدة الصنع الخاصة بحلاقة الشعر وحسب طبيعة العمل فيه .
- ٢- يجب ان تتوفر دواليب جيدة الصنع لحفظ الادوات والاجهزة الخاصة بالحلاقة .
- ٣- يجب ان تتوفر مقاعد للحلاقة بعدد يتناسب مع سعة المحل بصوره توفر عوامل الراحة والسلامه الصحيه للزبان .
- ٤- يجب توفير المناشف الجيده والتنظيفه بعدد كاف حسب استيعاب المحل من الزبان مع مراعاة عدم استعمال المنشفه لكثر من شخص واحد .
- ٥- يجب العناية بنظافة الامشاط والادوات الاخرى مع مراعاة استبدالها عند استهلاكها .
- ٦- يجب توفير القطن الطبي والمُعقمات والمُطهرات والمُعطرات وان تُراعى الطرق السليمه عند استعمالها وعلى صاحب المحل التأكد من ان مصادر هذه المواد مجازة من قبل الجهات الرسميه .

نموذج الاجابه النموذجيه رقم ٣-

ملاحظه :- الاجابه عن اربعة اسئله فقط ولكل سؤال ٢٥ درجة

س١/ ما المقصود بالمصطلحات التاليه (الاجابه عن خمسة فقط) .

- ١- وثيقة النقل :- هي الاستماره التي تشمل كافة البيانات المستوفاة والموقعه من المنتج او الناقل والتي تكون غالبا من عدة نسخ تصاحب حمولة نفايات الرعايه الصحيه المنقوله من المنشأ المنتج للنفايات الى وحدة المعالجه .
- ٢- النفايات الباثولوجيه :- هي النفايات التي لها علاقه بجسم المريض او مكونه من انسجه او اعضاء مريضه تم استئصالها او اطراف او اجزاء مبتوره او اجنه ميتهاو سوانل مثل الدم والافرازات الاخرى او الانسجه المرسله للفحص المختبري او النفايات الناتجه من تشريح الجثث .
- ٣- الكبسله :- طريقه معالجه النفايات الكيمياويه الصلبه او الصيدلانيه او الحاده بوضعها في حاويات معدنيه او بلاستيكيه صلبه وملامه لنوعيه ماده المعياه .
- ٤- التخميل :- طريقه معالجه النفايات الصيدلانيه او الرماد الناتج من الحرق الذي يحتوى على تركيز عالي للعناصر الثقيله حيث تفرغ كميات الدواء الصلبه من عبوتها ثم طحنها وخلطها مع الماء والجير والاسمنت بنسب ٦٥% نفايات ١٥% جير ١٥% اسمنت و ٥% ماء .

٥- التفقيش الصحي :- شكل من اشكال الرعايه الصحيه التي تقدمها اجهزة الدوله المختصه للمواطنين ، وهو مجموعه الاعمال والنشاطات التي يُنجزها الكادر الصحي الوقائي الراميه لحماية الافراد من عوامل ومسببات التلوث الغذائي والعمل على تحسين بيئتهم ووقايتهم من الملوثات الضاره .

٦ - انظمة البلازما :- هي طريقه يتم فيها حرق النفايات بدرجات حراره عاليه اكثر من ٢٠٠٠ م ولكن بدون اوكسجين او قليل

س٢/ املا الفراغات التاليه (الاجابه عن عشره فراغات فقط) :-

ا- مطاعم الصنف الاول تشمل :- أ-مطاعم وفنادق الدرجة الممتازه . ب-مطاعم الدرجة الاولى السياحيه . ج- مطاعم النوادي

ب-من شروط معامل الصاص والكعب والعنيه :- ١- أجهزه خلط وطبخ المكونات (أحواض من الصلب غير القابل للصدأ ذات جدارين لدخول الماء والبخار) .
ب أجهزه تعبئة ميكانيكيه مزوده بأنظمة لكبس الأغطيه . ج- عبوات زجاجيه أو بلاستيكيه مسموح باستعمالها .

ج-النفائيات الكيمياويه تشمل :- ١- النفائيات الصيدلانيه (الدوائيه) ٢-النفائيات السامه للحميات ٣-نفائيات ادوية العلاج الكيمياوي ٤-النفائيات الملوئه المشعه ٥- النفائيات ذات المحتوى العالى من العناصر الفلزيه الثقيله.

د-من الشروط الصحيه في ظالمحلات العامه :- ١-..... ٢-..... ٣-.....

س٣/ ما هي الشروط الواجب توفرها في التجهيزات والمستلزمات للمخابز والافران .
١-يجب ان تكون كافة التجهيزات والمستلزمات نظيفه وبحاله جيده . ٢-يجب ان تكون الاواني المستعمله غير قابله للصدأ وبحاله جيده ونظيفه على الدوام . ٣-يجب غسل المعاجن ومناضد العمل والوانى والادوات وتنظيفها يوميا .

٤-يجب ان تكون مناضد العمل مغلفه بالفورميكا او اي ماده اخرى لا تتأثر بالاستعمال وان تكون مرتفعه عن الارض ونظيفه على الدوام .

٥-يجب ان يُحفظ الطحين في اكياس او اوعيه مغطاة توضع على مساطب مرتفعه بمسافه لا تقل عن (٣٠) سم .

٦-يجب ان يُغطى الطحين بقماش ابيض نظيف .

٧-يجب ان يُحفظ الوقود في مكان معزول وبعيد عن منطقة الاشتعال

س٤/ اجب بكلمة صح او كلمة خطأ ثم صحح الخطا :-

ا- في مطاعم الصنف الثاني لا تقل مساحة تحضير الاغذيه عن ٦٠ متر مربع . خطأ

ب-يشترط في انشاء مركز التجميل أن يكون تحت إشراف طبيب اختصاص جلدية أو تجميلية يتولى إجراء الفحص الطبي على المستفيد قبل تقديم الخدمة وبعدها . خطأ

ج- يجب تطابق الفحوصات البكتريولوجية لمياه الحوض للمتطلبات والحدود المسموحة بالنسبة للعدد الكلي للبكتريا /١مل وتعداد بكتريا القولون /١٠٠مل وتعداد بكتريا القولون المعوية /١٠٠مل. صح
د- يجب ان يتناسب عدد العاملين في مجال خدمة الزبائن مع عدد الاسره الموجوده وبنسبة لا تقل عن عامل خدمه واحد لكل خمس غرف نوم .

هـ- مطاعم الصنف الرابع تشمل المطاعم السفريه التي لا توجد فيها صاله للجلوس. خطأ

س٥/ ا- ما هي الشروط الواجب توفرها في معامل المايونيز ؟ أولا- أ - مخزن مبرد للبيض .

ج- أجهزة ميكانيكية أو يدوية لكسر البيض وفصل الصفار عن البياض بعد غسل البيض بالمطهرات المناسبة .

ثانيا- كفوف صحية للعمال .

ثالثا- أجهزة خلط واستحلاب ميكانيكية مصنوعة من الصلب غير قابلة للصدأ .

رابعا- أجهزة تعبئة خاصة .

خامسا- عبوات زجاجية نظيفة ومعقمة وجافة ومن النوع الذي لا يتأثر بالمنتوج .

ب-ما هي شروط ادوات ولوازم العمل في صالونات الحلاقة ؟ ١- يجب ان تتوفر في المحل الاجهزه والادوات الحديثه الجيدة الصنع الخاصه بحلاقة الشعر وحسب طبيعة العمل فيه .

٢- يجب ان تتوفر دواليب جيدة الصنع لحفظ الادوات والاجهزه الخاصه بالحلاقة .

٣- يجب ان تتوفر مقاعد للحلاقة بعدد يتناسب مع سعة المحل بصوره توفر عوامل الراحة والسلامه الصحيه للزبائن .

- ٤- يجب توفير المناشف الجيده والنظيفه بعدد كاف حسب استيعاب المحل من الزبائن مع مراعاة عدم استعمال المنشفه لكثر من شخص واحد .
- ٥- يجب العناية بنظافه الامشاط والادوات الاخرى مع مراعاة استبدالها عند استهلاكها .
- ٦- يجب توفير القطن الطبي والمُعقمات والمُطهرات والمُعطرات وان تُراعى الطرق السليمه عند استعمالها وعلى صاحب المحل التأكد من ان مصادر هذه المواد مجازة من قبل الجهات الرسميه .

(٢٠ درجه)

س٥/ اجب عن احد الفرعين فقط ؟

ا- ما المقصود بالنفايات المعديه وماذا تشمل عددها ؟

ب-ما هي شروط معمل انتاج الراشي عددها ؟

امياتنا لكم بالتوفيق والنجاح

رئيس القسم

مدرس الماده

م.د.اميره مريبي زرزور

حسن عباس حسن

س ١ / خاصة بالشروط الصحية الواجب توفرها في معمل الحلويات

- ١- يجب أن لا تقل المسافة بين ماكينة وأخرى في المعمل بين متر ونصف المتر
- ٢- يجب توفير طاولات حديدية بأحجام مناسبة ذات ألواح من الرخام أو من الحديد غير القابل للصدأ
- ٣- يجب توفير جهاز غربية للطحين مصنوع من مادة غير قابلة للصدأ
- ٤- يجب توفير دواليب ذات رفوف ومشاجب ملائمة لوضع الإنتاج عليها .
- ٥- يجب توفر الشروط الصحية والمتانة للأفران والسيطرة عليها من تعرض المنتوج للأبخرة والدخان الناتج عنها .
- ٦- يجب أن تكون جميع المكينات ومعدات وأدوات الإنتاج من الصلب غير القابل للصدأ وملائمة للصناعات الغذائية .
- ٧- يجب توفير طاولات مزدوجة الجدران من المعدن الصقيل لإمرار الماء البارد بينها لتبريد عجينة الحلوى .
- ٨- يجب أن تكون ماكينة التقطيع والتغليف قريبة من طاولة التبريد ليسهل نقل عجينة الحلوى لأغراض التقطيع والتغليف قبل نقل الإنتاج إلى غرفة التهوية .
- ٩- إذا تطلب حصر الإنتاج بالشراب أو المربي أو أية مادة منكهة أخرى فيجب أن يتم ذلك بواسطة خرطوم خاص صنع من مادة لا تسبب ضرراً صحياً ويسهل تنظيفه واستبداله
- ١٠- عند استعمال الدهن للقلتي في صناعة الحلوى فيجب أن لا يستعمل لأكثر من وجبة واحدة ليوم واحد وأن يوفر لذلك موقد ثابت .
- ١١- يجب أن تكون العيدان البلاستيكية أو الخشبية التي توضع في عجينة الحلوى من نوع جيد ملائم للصناعات الغذائية مع المحافظة عليها من التلوث على أن يتم صنع هذا النوع من الحلوى ويغلف ألباً .
- ١٢- يجب أن تكون جميع المواد الداخلة في الإنتاج صالحة من الناحية الصحية وخالية من الشوائب .
- ١٣- يجب توفير الأجهزة والمكينات اللازمة لإنتاج الحلوى حسب خطوط الإنتاج وبشكل متكامل ومتطور .
- ١٤- يجب أن يتم تغليف الحلوى بشكل انفرادي ويرعى في ذلك المواصفات الخاصة لكل نوع منها .
- ١٥- يعاقب المخالف لأحكام هذه التعليمات بالعقوبات المنصوص عليها في قانون الصحة العامة رقم ٨٩ لسنة ١٩٨١

س ٢ / املا الفراغات التالية والاجابه عن عشره فقط١

ا- على ادارة المسبح القيام بالفحوصات اليومية للمتغيرات التالية والاحتفاظ بنتائجها بسجل خاص يودع لدى مدير المسبح ويكون خاضعاً للتفتيش الدوري من قبل لجنة المسابح في مديريتنا.

أ- نسبة الكلورين ب- PH ج- درجة الحرارة د- ملاحظات عامة حول وجود مواد عالقة

هـ -وجود أشنات في الحافات الحادة من الجدران.

٢-يجوز تأسيس مراكز للتجميل تتولى تقديم الخدمات في مجال :

أ- إزالة النمش بواسطة أجهزة تعمل على الموجات فوق الصوتية أو بواسطة كريمات خاصة بذلك .

ب- إزالة التجاعيد بواسطة كريمات خاصة وجهاز الأوزون .

ج- إزالة الشحوم بواسطة كريم تخفيف مع علاج طبيعي لشد العضلات (مساج) .

د- إزالة الشعر بواسطة اجهزة حديثة تعمل على الموجات فوق الصوتية .

٣ - تتميز النفايات الكيمياوية بصفة او اكثر من الصفات التالية :-

١- سامه ٢- مسببه للتآكل كالأحماض القويه ذات الاس الهيدروجيني اقل من ٢ والقواعد القويه ذات الاس اكثر من ١٢

٢- سريعة الاشتعال ٤- سريعة التفاعل كالمواد القابله للانفجار

د -يجب أن يتوفر ما يأتي في معمل المخلات :- أولا- مخزن مبرد للخضراوات . ثانيا- طاولات من الصلب غير قابل للصدأ لتنظيف وتقطيع الخضراوات .

ثالثا- مغاسل خاصة ويفضل أن تكون ميكانيكية لغسل الخضراوات . رابعا- خزانات للتحليل من مادة خشبية أو معدنية أو بلاستيكية مسموح بها وتحت ظروف حرارية ثابتة على أن تكون مزودة بغطاء مناسب وفتحة مناسبة . خامسا- كفوف ملائمة في حالة التعبئة اليدوية تستعمل لمرة واحدة .

سادسا- عبوات زجاجية أو بلاستيكية مسموح باستعمالها

س ٣/ يشترط في قسم استرجاع المواد التي يعاد تصنيعها

١- توفير مخازن اللبن المجفف وتكون درجة حرارته مناسبة .

٢- توفير مخازن لحفظ الزبدة السائلة على أن يكون مبرداً أو تحت التجميد أما الزبدة السائلة المعطبة في براميل أو في علب معدنية مختومة فيالإمكان حفظها بدرجة حرارة الغرفة الاعتيادية أو أقل .

٣- تطبيق نظام استرجاع الحليب الذي يتكون من قمع الخلط ومضخة وخزان الحليب .

٤- تطبيق نظام إذابة الزبدة والزبدة السائلة في خزان مزدوج الجدران مزود بمحرك بطن الدوران يرتبط بالماء الساخن.

٥- توفير خزان الحليب المسترجع مع الزبدة مزدوج الجدران ومرتبطة بمصدر حراري .

٦- تطبيق نظام تجنيس خليط الحليب المسترجع والزبدة .

٧- توصيل الحليب المجنس بأجهزة التبادل الحراري عبر خطوة توصيل خاصة .

٨-ينتقل الحليب بين الأجهزة عن طريق مضخات مناسبة .

س٤ / اجب بكلمة صح او كلمة خطأ ثم صحح الخطأ :- (٢٠ درجة)

١- يجب ان يكون تركيز الكلورين في المسبح بحدود (١,٥-٠,٥) جزء بالمليون طيلة فترة السباحة .

٢- أن تتناسب مساحة القاعة مع حجم الإنتاج والمكان والمعدات والعمال بحيث يخصص لكل عامل (١١,٥ م^٣) أحد عشر ونصف متراً مكعباً

٣- يشترط لمنح الإجازة الصحية أن يكون الإنتاج تحت إشراف صيدلي أو كيميائي أو مايكروبيولوجي أو مهندس كيميائي .

٤- يجب أن لا تقل المسافة بين ماكينة وأخرى في المعمل بين متر ونصف المتر

٥- يتكون قسم إنتاج المتخميرات من قاعة الاستراحة ويتم تبريد المنتج جزئياً قبل تبريده إلى درجة أقل من (٧)م

س٥/ ما المقصود بالنفايات المعدية وماذا تشمل

ج/ اولاً-المواد المستعملهلاغراض التحاليل المرضيه والاطواسط الزراعيه .

ثانياً – نفايات وحدة الجراحه والتشريح.

ثالثاً -نفايات المرضى في وحدة الامراض المعديه واية اشياء ملامسه

رابعاً -نفايات وحدة غسيل الكلى خامساً -حيوانات التجارب .

ب- خاصة بالشروط الصحية الواجب توفرها في معامل إنتاج الراشي

١- يجب غسل السمسم في أحواض من الصلب غير القابل للصدأ أو من الطابوق المغلف من جميع الجهات بالسيراميك الأبيض .

٢- يجب إزالة القشرة بواسطة النقع بالماء الملحي والدعك الميكانيكي ومن ثم غسل السمسم للتخلص من الملح .

٣- يجب تجفيف السمسم المغسول في أجهزة تجفيف ملائمة .

٤- يجب غرلة السمسم المحمص ميكانيكياً للتخلص من القشور الإضافية والبذور الصغيرة .

٥- يجب أن تكون الطاحونة الإسطوانية التي ينقل إليها السمسم المحمص والمقريل من الصلب غير القابل للصدأ

٦- يجب فصل الزيت عن الراشي في خزانات فصل ملائمة .

٧- يجب أن تتم عملية التعبئة ميكانيكياً وأن تكون العبوات زجاجية أو بلاستيكية مسموح باستعمالها أو من أي مادة لا تتفاعل مع مكونات الراشي بعد غسلها وتعقيمها

وتجفيفها ويجب غلق العبوات بسدادات معدنية مبطنة غير فعالة أو من البلاستيك المناسب .

٨- يعاقب المخالف لأحكام هذه التعليمات بالعقوبات المنصوص عليها في قانون الصحة العامة رقم ٨٩ لسنة ١٩٨١ .

٩- تنفذ التعليمات من تاريخ نشرها في الجريدة الرسمية .

اعلان

الى طلبة المرحله الثانيه (الدراستين الصباحيه والمساءليه)

ادناه المحاضرات الداخله في الامتحان النهائي(النظري) لهذا العام....

- ١ - مفهوم التفتيش الصحي ..اهدافه...مهام اجهزة التفتيش...اسس وقواعد التفتيش..مستلزمات عملية التفتيش .
- ٢ - تعاريف ومصطلحات التفتيش (الوزير...صاحب العمل ..الاجازة الصحية ...الخ)
- ٣ - تشخيص النقاط والامور الواجب متابعتها اثناء عملية التفتيش الصحي ..الخ
- ٤ - شروط محلات اعداد وتقديم المشروبات في المطاعمالخ
- ٥ - محلات بيع اللحوم والاسماك
- ٦ - المخازن والافران
- ٧ - الكازينوهات والمقاهي
- ٨ - الفنادق ودور الاستراحة
- ٩ - صالونات الحلاقة
- ١٠ -محلات بيع الدجاج الحي
- ١١ -معامل المقبلات الغذائية ...الخ
- ١٢ -معامل الحلويات
- ١٣ -معامل الراشي
- ١٤ -معامل الالبان ...الخ
- ١٥ -ادارة نفايات الرعاية الصحية
- ١٦ -مراكز التجميل
- ١٧ -المسابح

مدرس المادة

حسن عباس حسن

٢٠١٨/٥/٦

