



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
وكالة الوزارة للشؤون البلدية
الإدارة العامة لصحة البيئة

لائحة مصانع زيوت الطعام



المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

لائحة

مصانع زيوت الطعام

هـ ١٤٢٦

م . . ٠

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

تقديم

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

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

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

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

والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته

متعب بن عبد العزيز

وزير الشؤون البلدية والقروية

أهداف اللائحة

تعتبر زيوت الطعام من المواد الغذائية العامة التي تستخدم في طهي الأغذية، وتتميز بكونها سائلة عند درجة حرارة الغرفة العادية، كما تعتبر مصدراً هاماً لمجموعة الفيتامينات الذائبة في الدهن. وتهدف هذه اللائحة إلى المحافظة على سلامة هذه الزيوت وحمايتها من التلوث وذلك باتباع احتياطات الأمان الكافية والالتزام بالشروط الصحية إلى أقصى درجة ممكنة في جميع أماكن إنتاجها وتداولها.

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

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

والله ولي التوفيق،،،

وكيل الوزارة للشؤون البلدية

محمد بن علي آل الشيخ

الفهرس

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

- ٣٠ (مادة ١٦): تكرير الزيت الخام
- ٣٠ (مادة ١٧): معالجة الحموضة
- ٣١ (مادة ١٨): (التبييض)
- ٣١ (مادة ١٩): إزالة الشموع
- ٣٢ (مادة ٢٠): إزالة الرائحة
- ٣٢ (مادة ٢١): تخزين الزيت المكرر
- ٣٣ (مادة ٢٢): مواد تعبئة الزيوت
- ٣٤ (مادة ٢٣): التخزين النهائي
- ٣٤ (مادة ٢٤): النظافة العامة
- ٣٥ (مادة ٢٥): الترخيص
- ٣٥ (مادة ٢٦): سجل الرقابة الصحية

٣٦ **الباب الرابع: العاملون**

- ٣٦ (مادة ٢٧): استخراج الشهادات الصحية
- ٣٧ (مادة ٢٨): صلاحية الشهادة الصحية
- ٣٧ (مادة ٢٩): الأمراض المعدية والإصابات
- ٣٨ (مادة ٣٠): المظهر والسلوك الشخصي
- ٣٩ (مادة ٣١): التدريب على الشئون الصحية
- ٣٩ (مادة ٣٢): الاحتياطات الخاصة بالزائرين

٣٩ **الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة**

- ٣٩ (مادة ٣٣): مراقبة تنفيذ اللائحة

الباب الأول

المجال والتعاريف

(مادة ١): المجال

تسري بنود هذه اللائحة على مصانع زيوت الطعام التي تقوم باستخلاص الزيت من مصادره وتكريره أو تلك المخصصة فقط لعمليات تكرير الزيت الخام المستورد من الخارج .

(مادة ٢): التعاريف

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

البذور الزيتية:

بذور نباتية تمتاز بإرتفاع محتواها من الزيت مثل القطن والسوسم ودوار الشمس والصويا..... الخ

الزيوت:

مجموعة المركبات العضوية التي لا تذوب في الماء ولا تختلط به وتذوب في المذيبات العضوية فقط.

الزيوت الخام:

الزيوت المستخلصة سواءً بالكبس أو بالاستخلاص بالمذيبات العضوية من مصادرها النباتية. ولا تصلح للاستهلاك الآدمي ما لم تجرى عليها معاملات إضافية، ويستثنى من ذلك زيوت الزيتون وزيوت السوسم.

الزيت الغذائي (المكرر):

زيت تمت عليه جميع مراحل التكرير المختلفة بحيث يكون صالحاً للاستهلاك الآدمي.

الكبس:

إستخراج الزيت من البذور الزيتية المجهزة بالمكابس الميكانيكية.

الإستخلاص:

إستخراج الزيت من البذور الزيتية المجهزة بالمذيبات العضوية.

الميسلا:

مخلوط الزيت والمذيب العضوي بعد الإستخلاص.

التكرير:

مجموعة العمليات التي تجرى على الزيت الخام الغير صالح للاستهلاك الأدمي بحالته بعد إستخلاصه بغرض تحويله لزيت غذائي صالح للاستخدام وتشمل:

معادلة الحموضة (التصبن):

التخلص من الأحماض الدهنية الحرة بالزيت بتحويلها إلى صابون بالمعاملة بالقلوي.

التبييض:

التخلص من اللون الداكن للزيت الخام والنتاج عن مركبات عضوية وصبغات نباتية بإستخدام مواد إدمصاص مثل تراب التبييض.

إزالة الشموع:

التخلص من الشموع التي ليست من مكونات الزيت والمتبقية بعد مرحلتي معادلة الحموضة والتبييض بغرض التخلص من المركبات ذات درجة الانصهار العالية والتي تسبب عكارة للزيت عند تعرضه لدرجات حرارة منخفضة.

الزيوت الغذائية:

الزيوت الخام بعد إجراء جميع عمليات التكرير عليها والمعبأة في عبوات مختلفة بحيث تصبح صالحة مباشرة للاستهلاك الأدمي.

التزنخ:

هو حدوث تغير كيميائي أو طبيعي غير مرغوب فيه في الدهن أو الزيت يجعله غير صالح للاستهلاك الآدمي.

المستوى الرطوبي الحرج:

هو المحتوى الرطوبي الذي إذا زادت رطوبة البذور عنه تكون معرضه لاستمرار التفاعلات الكيميائية الضارة التي تؤثر في صفات الزيت وتشجع على نمو الأحياء الدقيقة وبالذات الفطريات المنتجة للسموم الفطرية.

المواد الخام :

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

العبوة:

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

التعبئة والتغليف :

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

بطاقة المادة الغذائية :

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

الغذاء:

مجموع الأطعمة والمشروبات القابلة للأكل أو الشرب عدا الدواء.

تداول الأغذية:

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

متداول الأغذية:

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

الغذاء الآمن:

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

سلامة الأغذية:

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

صلاحية الأغذية:

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

سلسلة الغذاء:

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

التسمم الغذائي:

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

نظام الهاسب: HACCP (تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة)

(Hazard Analysis and Critical Control Points "HACCP")

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

مصدر الخطر:

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

نقطة التحكم الحرجة:

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

الاشتراطات الصحية:

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

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

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

الصناعات الغذائية:

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

النظافة:

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

التلوث:

تعرض الأغذية أو المياه أو البيئة المحيطة بهما للملوثات المختلفة.

الملوثات:

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

التطهير:

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

التعقيم:

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

التجهيزات:

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

الترخيص:

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

الباب الثاني

الإشتراطات العامة

(مادة ٣): عام

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

(مادة ٤): الموقع والمساحة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

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

مادة (٥): المباني

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يسمح التصميم الداخلي بسهولة انسياب وتسلسل الخطوات الإنتاجية بدءاً من مرحلة استلام المواد الأولية حتى مرحلة الإنتاج النهائي، بحيث يكون الانسياب في اتجاه واحد لضمان سلامة المنتج.
- ٢ - تكون من الطوب والأسمنت المسلح أو ما مائلها من حيث الجودة أو المظهر وفقاً للأصول الفنية المتعارف عليها وطبقاً للنظام المعمول به.
- ٣ - يمنع منعاً باتاً استخدام الأسبستوس (Asbestos) أو أي مادة يدخل في تركيبها أو أي مادة ضارة.
- ٤ - يسمح التصميم بإجراء عمليات النظافة والتطهير بسهولة، ويُسهّل عمليات الإشراف اللازمة لضمان جودة المنتج.
- ٥ - تكون المواد المستخدمة في التشطيبات (الدهانات والسيراميك... إلخ) سهلة التنظيف والتطهير ولا تنقل أي مواد غريبة للغذاء.
- ٦ - لا تسمح بدخول وإيواء الحشرات والهومم والقوارض والحيوانات الضارة والأليفة وملوثات البيئة مثل الدخان والأتربة والغبار وخلافه.
- ٧ - تركيب المعدات الثابتة على مسافات مناسبة من الجدران بحيث تسمح بالتنظيف المستمر حولها.
- ٨ - وجود فصل واضح بين العمليات الإنتاجية التي يمكن أن تؤدي إلى التلوث الخلطي والمتبادل، وذلك باستعمال الحواجز أو تغيير المواقع أو بأي وسيلة فعالة أخرى.
- ٩ - تكون درجة الحرارة داخلها ملائمة حسب «متطلبات التصنيع الجيد» (Good Manufacture Practices "GMP").
- ١٠ - تكون استراحة العمال ودورات المياه معزولة تماماً عن مناطق تداول الأغذية ولا تفتح عليها بشكل مباشر.
- ١١ - يسمح تصميم المنشأة بالسيطرة على عمليات الدخول والخروج.

مادة ٦): الطرق وممرات السير الداخلية

يجب مراعاة ما يلي:

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

مادة ٧): مواقع تداول المواد الأولية والمنتجات النهائية

يجب توافر الاشتراطات التالية:

(٧-١) الأرضيات:

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

(٧-٢) الجدران:

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

(٧-٣) الأسقف:

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

(٧-٤) النوافذ:

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

(٧-٥) الأبواب:

- أ - تكون محكمة وذاتية الإغلاق وبشكل وحجم مناسبين وذات أسطح ملساء ليسهل تنظيفها.
- ب - تصنع من الألمنيوم والزجاج أو من أي مادة أخرى غير قابلة للصدأ، بحيث تكون غير منفذة للماء.
- ج - لا تفتح بطريقة مباشرة إلى خارج المبنى أو إلى أماكن خارجية تشكل مصدراً من مصادر التلوث مثل أماكن المواد الخام الأولية ودورات المياه، وتكون محكمة الإغلاق وبجودة وصالحة دائماً للاستخدام.

- د - يزود المبنى بأبواب للطوارئ تفتح مباشرة للخارج وتكون محكمة الغلق، حيث يتم استخدامها فقط في حالة الضرورة.
- هـ - تزود الأبواب بستائر هوائية لمنع دخول الحشرات الطائرة.
- و - تزود مداخل الأبواب بمفاطس أرضية بها محلول مطهر لتطهير الأحذية عند الدخول.

(٦-٧) الدرج (السلام) والمصاعد والهياكل المساعدة:

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

(مادة ٨): المرافق والخدمات

(١-٨) المورد المائي:

- يجب أن يكون آمناً وتتوفر فيه الاشتراطات الآتية:
- ١ - يوفر المياه بكميات كافية تحت ضغط ودرجة حرارة مناسبين، ويكون من مورد بعيد عن أي مصدر من مصادر التلوث وعن الصرف الصحي وصالح للاستهلاك الآدمي بناءً على تحاليل مخبرية معتمدة.
- ٢ - توفير الوسائل المناسبة لتخزين وتوزيع المياه مثل الخزانات الأرضية أو العلوية والتي يجب أن تكون بعيدة تماماً عن مصادر التلوث، وأن تكون الخزانات العلوية أسطوانية الشكل ومصنعة من الفيبيرجلاس أو من مواد غير قابلة للصدأ وسهلة

التنظيف ومستوفية لكافة الاشتراطات الصحية، وتؤخذ منها المياه من خلال شبكة مواسير مصنوعة من الحديد المجلفن أو الصلب الغير قابل للصدأ أو البلاستيك ومطابقة للمواصفات والاشتراطات الصحية.

٢- في حالة وجود شبكة مياه غير صالحة للشرب تستخدم في أغراض الغسيل والتنظيف، يجب أن تكون مستقلة ومنفصلة تماماً عن شبكة مياه الشرب وتُميز مخارجها بطلاء ذي لون خاص. كما يجب التأكد من عدم وجود أي توصيلات مشتركة بين الشبكتين. ولا يسمح بعمل أي توصيلات للإمداد بمياه الشرب من شبكة المياه الغير صالحة للشرب التي يجب أن يسمح تصميمها بجريان المياه في اتجاه واحد.

(٨-٢) الصرف الصحي:

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

- ١- توفر شبكة داخلية للصرف للتخلص من المياه العادمة.
- ٢- تزويد خطوط الصرف بخزانات ترسيب للتخلص من الفضلات الصلبة قبل تصريف المياه على الشبكة العمومية للصرف الصحي.
- ٣- تكون خطوط الصرف بحجم يسمح بالتخلص من الأحمال القصوى للمنشأة.
- ٤- لا يسمح تصميم وتركيب هذه الخطوط بتلويث مصدر مياه الشرب وشبكات التوزيع، ويفضل أن يكون اتجاه الصرف عكس اتجاه خط الإنتاج.
- ٥- فصل مواسير صرف المياه العادمة عن خطوط تصريف دورات المياه والحمامات ومغاسل الأيدي.

(٨-٣) التوصيلات الكهربائية:

يجب توافر الاشتراطات التالية:

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

(٨-٤) الإضاءة:

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

شدة الإضاءة المطلوبة في الأماكن المختلفة بالمنشأة

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

(٥-٨) التهوية:

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

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

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

عدد المراحيض ومغاسل الأيدي وأماكن الاستحمام بالنسبة لعدد العمال

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

ويجب توافر الاشتراطات التالية:

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

٧-٨ مغاسل الأيدي بصالات الإنتاج:

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

٨-٨ أوعية تجميع النفايات والمواد غير الصالحة للاستخدام:

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

مادة ٩): أقسام المنشأة

تقسم المنشأة داخلياً إلى سبعة أقسام، وذلك على النحو التالي:

١. القسم الإداري:

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

٢. قسم استقبال المواد الخام (الأولية):

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

٣. قسم التصنيع

يراعى فيه كل ما ورد بالمادة رقم (٧) من هذه اللائحة.

٤. قسم التعبئة

يجب أن يكون ذو درجة حرارة ورطوبة محددتين وهواء متجدد وفقاً لمتطلبات التصنيع الجيد.

٥. المستودعات

يتم فيه تداول وتخزين المواد الأولية والمنتجات النهائية. ويراعى فيه درجة الحرارة والرطوبة المناسبين والتهوية الجيدة والنظافة العامة، وتقسم المستودعات إلى:

أ - مستودع المواد الخام المستخدمة لاستخراج الزيت:

يشترط في هذا المستودع أن يكون بعيداً عن مباني المصنع ومظلل مع إمكان التحكم في رطوبته النسبية للمحافظة على البذور الزيتية المخزنة به لمنع نمو وتكاثر الفطريات وأن يكون جيد التهوية.

ب - مستودع مؤمن تماماً لتخزين المذيبات العضوية المستخدمة في الاستخلاص:

يكون بعيداً عن أي مصدر للهب ويكون جيد التهوية وتكون جميع التوصيلات الكهربائية ضد الشرر وبعيداً عن أشعة الشمس.

ج - مبنى مخصص لخزانات (صهاريج) تخزين الزيت الخام والمكرر:

يكون جيد التهوية معتدل الحرارة بعيداً تماماً عن مصادر الضوء المباشر وأشعة الشمس المباشرة.

د - مستودع لتخزين مخلفات استخلاص الزيت من البذور (الكسب):

يفضل أن يكون بعيداً عن مباني المنشأة لمنع التلوث.

هـ - مستودع مواد التعبئة والتغليف:

و - مستودع لتخزين الزيوت المعبأة المعدة للتوزيع والتسويق:

ويراعى في المستودعات الملحق بالمنشأة كافة الاشتراطات العامة والخاصة لمستودعات المواد الغذائية.

٦. قسم المنتجات النهائية

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

٧. قسم المختبر

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

مادة (١٠): التجهيزات

١٠-١ الآلات والمعدات والأدوات:

يجب أن تكون الآلات والمعدات والأواني المستخدمة والتي تلامس المواد الغذائية مباشرة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، ولا تتفاعل مع المنتج ولا تسبب تغييراً في الطعم أو الرائحة، ومقاومة للتآكل وتحمل عمليات التنظيف والتطهير المستمر، على أن تكون أسطحها ملساء خالية من الخدوش والشقوق ويمنع منعاً باتاً استخدام الأدوات النحاسية في عمليات الإنتاج.

وتراعى الاشتراطات التالية في الآلات والمعدات المستخدمة:

- أ - يكون تصميمها بشكل يمنع المخاطر الصحية ويسمح بسهولة تنظيفها وتطهيرها جيداً وأن يتم التفطيش عليها بصفة دورية.
- ب - يكون تركيب الآلات الثابتة بشكل يسمح بسهولة الوصول إليها وتنظيفها جيداً.
- ج - تكون سهلة الفك والتركيب لسهولة تنظيفها وتطهيرها.
- د - أن تكون سيارات نقل الكراتين من النوع الذي يستخدم الكهرباء أو البطاريات ، ويمنع استخدام سيارات الديزل أو البنزين .

(١٠-٢) المراجل البخارية:

تستخدم لتوليد البخار المستخدم في المنشأة وتتناسب سعتها مع حجم العمل والسعة الإنتاجية للمنشأة، ويشترط أن تعمل بالغاز الطبيعي أو بالكهرباء في حالة توفرهما أو بالسولار مع توفير خزان أرضي للوقود لتأمين احتياجات المصنع.

(١٠-٣) صهاريج (خزانات) الزيت:

يجب أن تزود المنشأة بعدد من الصهاريج المصنوعة من الصلب الغير قابل للصدأ محكمة القفل على أن يخصص عدد منها للزيت الخام وعدد آخر للزيت المعالج (المكرر) المعد للتعبئة والتوزيع .

(١٠-٤) التجهيزات العلوية (في حالة وجودها):

- أ - تكون جميعها مثل الأوناش المعلقة داخل صالات الإنتاج وأماكن تداول الأغذية مركبة بطريقة تحول دون تراكم الملوثات المختلفة , وتقلل من نمو الفطريات وتكون سهلة التنظيف.
- ب - لا تعوق عمليات الإنتاج.

(مادة ١١): التشغيل والصيانة

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

(مادة ١٢): الأمان والسلامة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

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

الباب الثالث

الإشتراطات الخاصة

استخلاص الزيت

(مادة ١٣): عام

يجب توفر مجموعة من الضوابط الخاصة بمراحل التصنيع المختلفة بدءاً من المادة الأولية الواردة للمصنع وانتهاءً بالمنتج النهائي المعد للاستهلاك بغرض إنتاج زيت عالي الجودة صحي آمن الاستخدام مطابق للمواصفات القياسية المقررة لزيت الطعام.

(مادة ١٤): تداول وتخزين البذور الزيتية

يجب مراعاة الاشتراطات التالية:

- ١ - إجراء عملية تجفيف البذور الزيتية بعد الحصاد مباشرة إلى المستوى الرطوبي الحرج والذي يختلف باختلاف نوع البذور، للإقلال من التفاعلات الحيوية التي تضر بجودة الزيت الناتج.
- ٢ - عدم زيادة درجة حرارة تخزين البذور بالمستودعات عن ٢٥°م لمنع تلفها، حيث يجب أن تزود مستودعات التخزين بوسائل التهوية الطبيعية والميكانيكية اللازمة لذلك.
- ٣ - إجراء عمليات تنظيف وغرلة للبذور لاستبعاد التالف والمصاب منها وتقليل نسبة الشوائب بها، على أن تزود أماكن التنظيف بأجهزة ميكانيكية لشطف الأتربة والغبار وتجميعها خارج مكان التنظيف في مكان مستقل.

٤ - التحكم في الرطوبة النسبية داخل مستودعات تخزين البذور الزيتية للمحافظة على البذور ومنع نمو الفطريات والأحياء الدقيقة الأخرى خصوصاً المنتجة للسموم الفطرية.

(مادة ١٥): الاستخلاص بالمذيبات العضوية

يستخدم المذيب العضوي في استخلاص الزيت من البذور الزيتية بعد تجهيزها بخلط المذيب بالبذرة وفصل الميسلا عن بقايا البذرة. وتسخن الميسلا لدرجة الغليان التي تسمح بتبخير المذيب والذي يُكثف لإعادة استخدامه مرة أخرى في وحدة تعرف بوحدة استرجاع المذيب. ويجب الكشف الدوري على وحدة استرجاع المذيب للتأكد من كفاءتها وصلابتها للعمل ومنع انتشار أبخرة المذيب العضوي في جو المصنع لتجنب ما قد ينشأ عن ذلك من ضرر بالغ.

إنتاج الزيت

(مادة ١٦): تكرير الزيت الخام

يجب على مصانع تكرير زيوت الطعام الالتزام بالمراحل العلمية للتكرير والأصول الفنية المتعارف عليها ليصبح الزيت جاهزاً للتعبئة وصالحاً للاستهلاك الآدمي ومطابقاً للمواصفات القياسية المقررة، حيث يحتوي الزيت الخام على مجموعة من المواد تجعله غير صالح للاستهلاك الآدمي بحالته. وتتوقف مراحل التكرير على نوعية الزيت الناتج من الاستخلاص والغرض من استخدامه.

(مادة ١٧): معالجة الحموضة

مرحلة المعادلة، والتي يتم فيها معادلة الأحماض الدهنية الحرة الموجودة بالزيت باستعمال الصودا الكاوية، وتحويلها إلى صابون ذائب في الزيت، ويجب توفر الاشتراطات التالية:

- ١ - اختيار القلوي المناسب والذي يشترط نقاوته وخلوه من الشوائب.
- ٢ - حساب تركيز القلوي.
- ٣ - حساب كمية القلوي المستخدم.
- ٤ - الدقة المتناهية أثناء المعادلة لمنع تصبن الزيت نفسه.
- ٥ - اختيار الطريقة المناسبة والفعالة لفصل الصابون المتكون عن الزيت فصلاً تاماً.
- ٦ - لا تزيد درجة حرارة الزيت أثناء المعادلة عن ٨٢ درجة مئوية.

(مادة ١٨): (التبييض)

مرحلة التبييض، والتي تتم باستخدام أنواع من المركبات يطلق عليها تراب التبييض لإزالة اللون الداكن للزيوت الخام والنواتج عن وجود الصبغات النباتية، يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - استخدام تراب تبييض عالي الكفاءة خالٍ من المواد الغريبة والشوائب.
- ٢ - يكون الزيت جافاً تماماً وخالياً من آثار الرطوبة.
- ٣ - لا تزيد درجة حرارة الزيت عن ٧٧ درجة مئوية.
- ٤ - يزود صهريج التبييض بطلمبة تفريغ.
- ٥ - يزود الصهريج بقلاب ميكانيكي وبمواسير للتسخين على أن تكون جميعها مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ.
- ٦ - يتم ترشيح مخلوط الزيت وتراب التبييض لفصل التراب عن الزيت فصلاً تاماً.
- ٧ - يتم نقل الزيت المبيض إلى صهريج آخر تمهيداً للمرحلة التالية.

(مادة ١٩): إزالة الشموع

مرحلة إزالة الشموع، والتي تتم بغرض إزالة كافة الشموع التي ليست من مكونات الزيت والتي لم يتم إزالتها خلال مرحلتي المعادلة والتبييض، والتي يتم فيها التخلص من

المركبات ذات درجة الانصهار العالية والتي تسبب عكازه للزيت خاصة عند تعرضه لدرجة حرارة منخفضة؛ يتم دفع الزيت إلى صهريج، تتوفر فيه الاشتراطات التالية:

- ١ - يصنع من معدن غير قابل للصدأ.
- ٢ - يزود من الداخل بعدد من ملفات التبريد ذات الأقطار الصغيرة لزيادة مساحة السطح المعرض والتي تكفي للوصول درجة حرارة الزيت إلى ١ - ٣ درجة مئوية.
- ٣ - يزود بقلاب ذي سرعات بطيئة.
- ٤ - يكون جيد العزل للمحافظة على درجة حرارته.
- ٥ - يرشح الزيت البارد لفصل الرواسب.

(مادة ٢٠): إزالة الرائحة

مرحلة إزالة الرائحة والتي تتم بغرض الإقلال من الأحماض الدهنية الحرة وإزالة المركبات العضوية الطيارة المسئولة عن طعم ورائحة الزيت الخام، يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - استخدام صهريج مغلق من معدن غير قابل للصدأ.
- ٢ - تزويد الصهريج بطلمبة تفريغ ذات كفاءة عالية.
- ٣ - تزويده بمواسير للتسخين بالبخار.
- ٤ - تزويده بمواسير للتبريد ووحدات للتحكم في درجة الحرارة والبرودة.

(مادة ٢١): تخزين الزيت المكرر

ينقل الزيت بعد انتهاء التكرير إلى خزانات التخزين لحين التعبئة، ويراعى فى تلك الخزانات ما يلي:

- ١ - تصنع جميع أجزائها من الصلب الغير قابل للصدأ.
- ٢ - يكون سطحها العلوي مستوٍ ومحكم القفل.
- ٣ - يتم ملء الخزانات تماماً بالزيت وعدم ترك أي فراغ علوي فوق الزيت لمنع وجود الهواء الذي يساعد على أكسدة الزيت (التزنخ).
- ٤ - تزود الخزانات بزجاجة بيان جانبية لبيان مستوى الزيت بالخزان.
- ٥ - يكون قاع الخزان مائل بزواوية حادة.
- ٦ - يزود الخزان بفتحة جانبية لدفع الغاز الخامل خلال الزيت للمحافظة عليه من التزنخ والأكسدة.
- ٧ - يخصص مكان جيد التهوية بعيداً عن الضوء المباشر وأشعة الشمس المباشرة لخزانات الزيت وبعيداً عن مصادر الحرارة والتلوث.

(مادة ٢٢): مواد تعبئة الزيوت

يجب توافر الاشتراطات التالية في مواد تعبئة الزيوت الغذائية المكررة:

- ١ - تصنع من مواد غير ضارة بالصحة.
- ٢ - لا تسبب أي ضرر للزيت المعبأة بها.
- ٣ - تكون متينة تتحمل عمليات النقل والتداول.
- ٤ - تكون سهلة التشكيل.
- ٥ - سهلة القفل والفتح عند التعبئة والاستخدام.
- ٦ - عالية الشفافية بحيث تظهر المنتج المعبأ بداخلها.
- ٧ - تكون جذابة الشكل.

- ٨ - تكون جديدة لم يسبق استعمالها.
- ٩ - ضرورة لصق بطاقة بيان تحتوى على البيانات الضرورية التي تدل على المنتج وصفاته وطريقة التخزين والاستخدام وفقا للمواصفة القياسية المقررة ، على أن تكون جميع بيانات البطاقة واضحة وثابتة وغير قابلة للإزالة والمحو . وأن تكون بطاقة البيان صعبة النزع ومثبتة جيداً على العبوة من الخارج.

(مادة ٢٣): التخزين النهائي

يخزن الزيت المعبأ في مستودعات نظيفة جافة جيدة التهوية وبعيده عن أشعة الشمس المباشرة مع ضرورة توفر الاشتراطات الصحية الخاصة بمستودعات المواد الغذائية.

(مادة ٢٤): النظافة العامة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - توفير الوسائل والأجهزة والمعدات اللازمة لتنظيف وتطهير الأدوات والأواني والمعدات.
- ٢ - وضع الملصقات الإرشادية الخاصة بإتباع قواعد النظافة العامة في مختلف أجزاء المصنع بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم وعليهم التقيد بها .
- ٣ - مكافحة الآفات داخل المصنع وفي الأماكن المحيطة به.
- ٤ - استخدام الطرق الطبيعية مثل الصواعق الكهربائية لمكافحة الحشرات والأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض.
- ٥ - استخدام المبيدات الحشرية في حالة عدم فعالية الطرق الطبيعية السابقة في مكافحة مع ضرورة أخذ الاحتياطات اللازمة لحماية الأغذية والآلات والأدوات من التلوث.

- ٦ - التنظيف الجيد بعد استعمال المبيدات الحشرية للتخلص من آثارها على أن يتم التنظيف بالماء الساخن والصابون والمنظفات الصناعية للتخلص من بقايا المبيدات قبل إعادة استخدام الآلات والأواني والمعدات مرة أخرى.
- ٧ - لصق بطاقة بيان على عبوات المبيدات والمنظفات والمطهرات وأي مادة كيميائية أخرى والتي تشكل خطراً على الصحة العامة، على أن يوضح بها اسم الصنف وطريقة الاستعمال.
- ٨ - يمنع منعاً باتاً تخزين أي من هذه المواد في أماكن الإنتاج المختلفة أو مستودعات الأغذية.
- ٩ - تجميع النفايات والفضلات في أكياس بلاستيكية داخل حاويات محكمة الغلق من النوع الذي يفتح غطاءه ذاتياً بالضغط بالقدم، مع ربط الأكياس تمهيداً للتخلص منها أولاً بأول خارج المصنع في الأماكن المخصصة لذلك أو من خلال المتعهد إن وجد.
- ١٠ - غسل وتطهير حاويات النفايات يومياً باستعمال المطهرات المناسبة.
- ١١ - ضرورة تنظيف وغسل أرضيات وجدران المصنع يومياً.

(مادة ٢٥): الترخيص

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

(مادة ٢٦): سجل الرقابة الصحية

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

الباب الرابع العاملون

(مادة ٢٧): استخراج الشهادات الصحية

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

أولاً: الفحوصات الطبية:

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

ثانياً: التحصينات:

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

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

(مادة ٢٨): صلاحية الشهادة الصحية

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

(مادة ٢٩): الأمراض المعدية والإصابات

(٢٩ - ١) الأمراض المعدية

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

(٢٩-٢) الإصابات

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

(مادة ٣٠): المظهر والسلوك الشخصي

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

- ٦ - يمنع منعاً باتاً ارتداء العاملين في أقسام التصنيع والتعبئة للمتعلقات الشخصية مثل الحلي والخواتم والساعات والدبابيس أثناء العمل.
- ٧ - يمنع منعاً باتاً النوم في أماكن العمل أو المستودعات.

(مادة ٣١): التدريب على الشؤون الصحية

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

(مادة ٣٢): الاحتياطات الخاصة بالزائرين

يجب أن تتخذ الاحتياطات لمنع تلوث الغذاء من قِبَل زوار مواقع تداول الأغذية، تتضمن هذه الاحتياطات ارتداء الملابس الواقية وتمرير أحذيتهم على المغاطس الأرضية عند الأبواب .

الباب الخامس

مراقبة تنفيذ اللائحة

(مادة ٣٢): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة.