

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

الجامعة التقنية الشمالية

المعهد التقني الموصل

تقنيات صحة المجتمع

# التفتيش والرقابة الصحية

(المرحلة الثانية)

النظري

أثير أمجد رشاد

مدرس المادة

2020م

1441هـ



## مفهوم التفتيش الصحي

التفتيش الصحي شكل من اشكال الرعاية الصحية الأولية التي تقدمها أجهزة الدولة المختصة للمواطنين وهو مجموعة من الاعمال والنشاطات التي ينجزها الكادر الصحي الوقائي الرامية لحماية الافراد من مسببات التلوث الغذائي والعمل على تحسين بيئتهم ووقايتهم من الملوثات الضارة بصحتهم.

## اهداف التفتيش الصحي

التفتيش الصحي جزء من مشروع وقائي شامل يهدف الى تحقيق مستويات متقدمة من الرعاية الصحية ومن منطلق مفهوم (الصحة العامة) الحديث الذي يعني بتأسيس قاعدة من التكامل البدني والعقلي والاجتماعي للمواطنين والذي يكفله المجتمع وتعمل على إنجازها أجهزة الدولة. فان التفتيش الصحي بهذا السياق يعمل على ضمان توافر الشروط والقواعد الصحية في المعامل والمحلات العامة حيث تمارس أجهزة الرقابة الصحية في وزارة الصحة فعاليتها على عموم القطر بصورة مستمرة ليلا ونهارا على تلك المحلات ضمنا لحماية الصحة العامة وسلامة المواطنين والبيئة.

## أهداف التفتيش الصحي الأخرى.

1. التفتيش على أصناف الأطعمة المحضرة في محلات اعداد وتناول المأكولات المشروبات وعلى منشآت تصنيع الغذاء الكبرى والصغرى (مطاعم , افران ,مقاهي , معامل, ....الخ) وذلك للتأكد من ان القائمين على اداراتها والعاملين فيها متقيدين بالشروط والقواعد والتعليمات الصحية الخاصة بمهنتهم.

2. تنفيذ الإجراءات المناسبة التي تقررها الإدارات الصحية الوقائية الرامية الى معالجة الحالات المخالفة للقوانين والأنظمة والتعليمات الصحية الرسمية.
3. تنفيذ التدابير الوقائية لتحسين البيئة والحفاظ على الصحة العامة, مثل الإجراءات الخاصة بمنع حوادث التسمم الغذائي , المحافظة على سلامة مياه الشرب , والسيطرة على الحشرات الناقلة للأمراض الانتقالية والوبائية.
4. تحقيق علاقة واعية بين اطراف المشروع (الجمهور – صاحب المشروع الخاص – الأجهزة الصحية الوقائية) بإيجاد أساليب التوجيه والإرشاد والتربية الثقافية الحديثة وتبني وسائل متطورة مع الافراد.

### مهام أجهزة التفتيش الصحي.

- حددت مهام أجهزة التفتيش الصحي بموجب قانون الصحة العامة رقم 89 لسنة 1981 وكذلك بقانون وزارة الصحة المرقم 10 لسنة 1983 ندرج الأساسي منها :
1. المساهمة العملية في رفع المستوى الغذائي لجميع افراد الشعب وتحقيق الأمور الاتية:
- أ. مراقبة الأغذية المستوردة والمنتجة محليا باخضاعها للفحوصات المختبرية ومن ثم البت بصلاحياتها للاستهلاك البشري او عدمها.
- ب. مراقبة محلات تجهيز الأغذية وبشكل خاص محلات التحضير والخزن والبيع والنقل.

- ت. السيطرة على ظاهرة باعة الاغذية المتجولين بما يضمن تحديد او مكافحة الممارسات التي يقوموا بها حفاظا لصحة المواطنين من مخاطر التلوث والتسمم.
- ث. السيطرة على باعة الأغذية في الحوانيت والاكشاك المؤقتة بتحديد الأغذية والمشروبات المسموح بمزاولتها بشكل صحي سليم.
2. العمل على تنفيذ الضوابط والشروط الصحية للمعامل والمحلات العامة الخاضعة للإجازة الصحية ومتابعة تطبيق تلك الضوابط بصورة مستمرة.
3. اتخاذ التدابير والتوصيات اللازمة للعناية بصحة العاملين في المعامل والمصانع والمحلات العامة ورفع المستوى الصحي لهم وحمايتهم من اخطار المهنة وامراض وحوادث العمل.
4. التحري عن عوامل التلوث البيئي واقتراح المعالجات الخاصة بتحسين البيئة وتطويرها والحفاظ على مقوماتها من أسباب التلوث.
5. نشر الوعي الصحي وإشاعة المفاهيم التربوية العلمية الحديثة بالوسائل الإعلامية المتاحة.

### أسس وقواعد التفتيش الصحي

- عملية التفتيش هو نشاط ومبرمج وموجه يستلزم تحقيق أسس وقواعد محددة بدونها تتحول الى مجموعة الاعمال والنشاطات الارتجالية، وندرج ادناه هذه القواعد بالتفصيل:
1. يجب ان يتسلح القائمون بالتفتيش الصحي بالفهم العلمي الدقيق والدراية الصحيحة بالأمراض الانتقالية عن طريق الطعام والشراب والهواء وسبل الوقاية منها بشكل عام والمحلات الخدمية بصفة خاصة.

2. الامام بالقوانين والأنظمة والتعليمات الصحية المعمول بها .. اذ انها الاطار

القانوني المنظم لعمليات التفتيش في متابعة التنفيذ والتطبيق.

3. ان تتوفر لدى الكوادر الصحية المنفذة للبرنامج الوقائي الرغبة والاندفاع الذاتي

المخلص , باعتبار نشاطهم من المهام الاجتماعي النبيلة عن طريقها تقديم خدمات  
جلیلة للمجتمع.

4. ان صیغة التعامل المرن بين أعضاء الفريق الوقائي وبين ارباب العمل في المحلات

العامة ... والافراد بصورة اشمل هي افضل صیغة لتحقيق علاقة تنجز من خلالها  
التعليمات والأمور الصحية الأخرى في المحلات الخاضعة للإجازة الصحية.. وعليه  
يتوجب بهذا الاتجاه اعتماد أسلوب المخاطبة الارشادية التربوية ونبذ الممارسات  
البيروقراطية (المكتبية).

5. ان الإخلاص من المثل الاجتماعي النبيلة والنزاهة في العمل والالتزام الدقيق

بالواجب الرسمي .. هو المعيار المركزي الذي يجب ان يسود في العلاقة بين  
العاملين في التفتيش الصحي وبين أصحاب المحلات واعارة الأهمية لهذا الجانب  
من شأنه ان يوفر عاملا لا يعوض من عوامل إنجاح النشاط الرقابي الصحي.

### تصنيف المحلات والمعامل الخاضعة للتفتيش الصحي:

ان كل نشاط وعمل خدمي له علاقة بصحة الافراد وبيئتهم خاضع اما للإجازة الصحية

او التفتيش الصحي.. وبالإمكان تقسيم المحلات العامة الى مجاميع ذات خصائص متشابهة

بالارتباط مع حاجة المواطنين وعلى الشكل التالي:

1. مجموعة تصنيع ونتاج الغذاء الكبيرة والصغيرة (المعامل الغذائية ,المجازر ,الدواجن, المطاعم الكبيرة ومحلات تناول المأكولات, المخابز والافران, محلات بيع اللحوم والاسماك, المرطبات, المعجنات, المخللات, منتجات الالبان, الكازينوهات والمقاهي ..الخ).

2. مجموعات لها علاقة بسكن وصحة وراحة وترفيه الافراد (الفنادق بكل اصنافها, محلات الحلاقة ,والتجميل, الحمامات العامة, المسابح , لنوادي, السينمات, الملاهي... الخ ).

#### المعامل الغير غذائية

3. مجموعات تصنيع السلع الاستهلاكية الخدمية الكبيرة (معامل النسيج , البلاستيك, معامل تصنيع مختلف المعادن الثقيلة والخفيفة, معامل الاسمنت...الخ).

4. مجموعات المحلات التي تعرض الخدمات الخاصة بالأشغال والنشاطات العامة (محلات غسل وكوي الملابس , محلات بيع المواد المنزلية, محلات غسل وتشحيم السيارات ..الخ).

الملاحظة من قراءة المجموعات أعلاه .. انها لا تقع تحت اشراف دائرة واحدة .. حيث

تتولى وحدات واقسام صحة المدن الرقابية والتفتيش الصحي

## الفصل الثالث

### الشروط العامة الواجب توافرها بالمحلات الخاضعة للتفتيش الصحي:

حددت المادة 34 من قانون الصحة العامة رقم 89 لسنة 1981 الشروط العامة التالية

لمنح الإجازة الصحية للمحلات الخاضعة للتفتيش الصحي:

أولاً: أن تتوفر في المحل الشروط الصحية التي تضعها وزارة الصحة بموجب تعليمات تصدر بهذا الغرض.

ثانياً: حصول كل من صاحب الإجازة والعاملين في المحل العام على دفتر صحي يؤيد سلامته من الأمراض الانتقالية وخلوه من الجراثيم بعد إجراء الفحوص السريرية المخبرية والشعاعية عليه والتلقيحات الضرورية ويخضع للفحوص الدورية.

ثالثاً: وجوب توفر مساحة مناسبة تبعاً لطبيعة العمل الذي أسس من أجله المحل العام وتحدد هذه المساحة بالنسبة لكل صنف من أصناف المحلات العامة بتعليمات تصدرها الوزارة وتنتشر في الجريدة الرسمية.

واستناداً إلى ما جاء بالفقرة الأولى من المادة 34 صدرت مجموعة من التعليمات الخاصة بالشروط الصحية الواجب توافرها بصدد أصناف المحلات العامة الخاضعة للتفتيش الصحي وندرج أدناه نماذج رئيسية منها ومن الملاحظ على هذه التعليمات أنها تشكل إطاراً عاماً ويترك للجهات الرقابية الفنية طلب أي شرط آخر يحقق هدفاً صحياً يضمن سلامة العمل في المحل العام من الناحية الوقائية.

الشروط والمواصفات الصحية الواجب توفرها لإعداد تحضير وتقديم الأغذية والمشروبات في المطاعم ومحلات تناول المأكولات والمشروبات:

المادة الأولى: التعاريف:

يقصد بالألفاظ الآتية المعاني المدرجة إزاءها:

1- مطاعم الصنف الأول، وتشمل:

أ- مطاعم وفنادق الدرجة الممتازة والأولى السياحية.

ب- مطاعم الدرجة الأولى السياحية.

ت- مطاعم النوادي.

2- مطاعم الصنف الثاني وتشمل مطاعم الدرجة الثانية والثالثة والرابعة والخامسة السياحية.

3- مطاعم الصنف الثالث وتشمل المطاعم الشعبية التي لم تصنف من قبل المؤسسة العامة

للسياحة وحسب سلم درجاتها.

4- مطاعم الصنف الرابع وتشمل المطاعم السفيرية التي لا توجد فيها صالة للجلوس.

المادة الثانية: تقديم الطلب:

1- يجب تقديم الطلب إلى الجهة الصحية المختصة للحصول على الإجازة الصحية قبل

ممارسة العمل ولا تمنح هذه الإجازة إلا بعد الكشف على المحل والموافقة على أنه قد

روعت فيه جميع الشروط المطلوبة.

2- يجب تجديد الإجازة الصحية خلال شهر كانون الثاني من كل سنة.



3- لا يجوز تغيير طبيعة العمل في المحل إلا بعد أخذ موافقة من الجهة الصحية المختصة.

4- يعتبر السجل الصحي المودع في المحل والمختوم بختم الجهة الصحية سجلاً رسمياً لا يجوز التلاعب فيه وأن يكون بمتناول الفرق الصحية لتدوين ملاحظاتها فيه عند قيامها بالكشوفات الصحية الدورية على المحل.

#### المادة الثالثة: البناية:

1- يجب أن تكون مشيدة من الطابوق والحديد أو الخرسانة المسلحة أو من أية مادة توافق عليها مسبقاً الجهة الصحية.

2- يجب أن تكون أرضية المحل مبلطة بالكاشي أو السمنت المصقول أو بأية مادة صماء أخرى وبحالة جيدة ونظيفة على الدوام.

3- يجب أن تكون الجدران والسقوف مصبوغة وخالية من التصدعات ونظيفة على الدوام.

4- يجب أن يكون في المحل شبابيك كافية من الضياء والتهوية الطبيعية على أن لا تقل مساحتها عن العشرين بالمائة من مساحة أرضية المحل.

5- يجب وضع سلك معدني مشبك على جميع الشبابيك والأبواب النافذة إلى المحيط الخارجي وأن يكون للباب لولب يضمن غلقه تلقائياً لمنع دخول الذباب والحشرات إلى داخل المحل.

6- يجب نصب عدد كافٍ من ساحبات الهواء لتأمين تبديل الهواء بصورة صحية وصحيحة.

- 7- يجب تأسيس شبكة مجاري داخل المحل تتناسب مع مساحته لتصريف المياه المستعملة فيه على أن ترتبط بمشروع المياه القذرة في المنطقة وفق التعليمات التي تصدرها مصلحة المجاري العامة وفي حالة عدم وجود مثل هذا المشروع أو تعذر ربطه بناءً على قرار من مصلحة المجاري تربط الشبكة بأحواض تصريف خاصة ذات سعة كافية للمياه المستعملة تؤمن تصريفها بصورة صحية وصحيحة.
- 8- يجب أن تتوفر في المحل التأسيسات الكهربائية وشبكة ماء الإسالة موزعة على كافة المرافق بصورة سليمة وصحيحة فنياً.

#### المادة الرابعة: المطبخ:

- 1- يجب أن يكون معزولاً عن صالة تناول الطعام.
- 2- يجب أن تكون جدرانه مغلقة بالكاشي الفرفوري.
- 3- يجب أن لا تقل مساحة محلات تحضير الأغذية وإعداد المشروبات في مطاعم الصنف الأول عن المائة متر مربع وفي مطاعم الصنف الثاني عن الستين متر مربع وفي مطاعم الصنف الثالث والرابع عن العشرين متر مربع.
- 4- يجب أن لا يقل ارتفاع سقف المطبخ عن المترين والنصف المتر.
- 5- يجب نصب مدخنة نظامية وتوفير عدد كافٍ من ساحبات الهواء لمنع تكاثف الدخان والغازات والأبخرة وسحبها إلى الخارج بصورة لا تشكل خطراً للمجاورين وللمارة.
- 6- يجب أن يتوفر في مطاعم الصنف الأول والثاني منظومة طبخ جيدة تنصب في موضع من المطبخ يسهل فيه تصريف الأبخرة والغازات بصورة صحية وسليمة.

7- يجب أن تتوفر أجهزة طبخ جيدة في مطاعم الصنف الثالث والرابع ومواقد نظامية لشوي وقلي اللحوم والمستحضرات الغذائية الأخرى.

8- يجب أن تتوفر حافظات (دواليب) ومناضد عمل من مادة الألمنيوم الكروم في مطاعم الصنف الأول والثاني لعمليات الإعداد وخرن الأغذية ولوازم عملها.

9- يجب أن تتوفر في مطاعم الصنف الثالث والرابع مناضد لتحضير الطعام مغلقة بالفورميكا أو أية مادة أخرى لا تتأثر وتتآكل بالاستعمال.

10- يجب أن تتوفر في مطاعم الصنف الأول والثاني أجهزة فنية لقطع اللحوم وأجهزة التخميص وخلطات كهربائية وأجهزة لتنظيف وتقسير البطاطا وغيرها من المستلزمات التي تؤمن سلامة الغذاء بالنظر للوجبات الكبيرة والكثيرة المحضرة فيهما.

11- يجب أن تكون أدوات وأجهزة العمل مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ وبعدهد كافٍ وأن تستبدل بأخرى حال استهلاكها.

12- يجب أن تكون جميع الصحون والتجهيزات الخاصة بالأكل والشرب من مادة الخزف الصيني والزجاج أو من أية مادة أخرى غير قابلة للصدأ عدا المواد البلاستيكية مع وجود الاهتمام بنظافتها بصورة دائمية.

13- يجب أن تكون جميع مراحل إعداد وتقديم الأغذية في المطبخ بتسلسل يضمن عدم التداخل والتقاطع ويسهل انسياب العمل بصورة صحيحة وسليمة.

#### المادة الخامسة: الغسل:

1- يجب أن تتوفر في مطاعم الصنف الأول وحدة غسيل متكاملة تتضمن التنظيف والغسل والتعقيم.

2- يجب أن تتوفر في مطاعم الصنف الثاني والثالث والرابع أجهزة وأحواض غسل كافية  
مجهزة بالماء ومساحيق التنظيف لغسل الأواني والصحون وأدوات العمل بصورة صحية  
وسليمة.

3- يجب أن تتوفر في أقسام الغسيل حافظات ورفوف جيدة لحفظ الصحون والأواني ولوازم  
الأكل والشرب الأخرى.

4- يفضل استعمال المجففات الخاصة في مطاعم الصنف الأول والثاني لتجفيف الأواني  
والأدوات الخارجة من وحدة الغسيل وعبدا هذا يجب أن تتوفر أقمشة خاصة بالمسح  
والتجفيف على أن تستبدل بصورة مستمرة بأخرى نظيفة.

#### المادة السادسة: المخزن:

1- يجب أن تتوفر في مطاعم الصنف الأول مخازن مبردة للفواكه والخضراوات وأخرى  
لمنتجات الحليب والدواجن.

2- يجب أن تتوفر في مطاعم الصنف الأول غرفة تجميد وأخرى للتبريد خاصة بحفظ  
اللحوم الطرية والدجاج والأسماك.

3- يجب أن تتوفر في كافة أصناف المطاعم مجمدات كهربائية وثلاجات عمودية بعدد  
كافٍ لحفظ المواد الغذائية القابلة للتلف والفساد.

4- يجب أن تتوفر في كافة المطاعم من الصنف الأول والثاني مخزن ذو سعة لحفظ المواد  
الغذائية الأولية والمعلبات مجهزة بالدوايب والرفوف على أن تضبط فيه درجة الحرارة  
والتهوية بصورة تضمن عدم فساد الأغذية المخزونة.

5- يجب أن تتوفر في المطاعم التي تقدم فيها المشروبات الغازية والكحولية مخازن لحفظ قناني المشروبات.

6- يجب مراعاة الاهتمام الدائم بنظافة غرفة التبريد والتجميد والمجمدات والثلاجات وضرورة رفع بقايا الأغذية والدماء المستقرة بداخلها.

#### المادة السابعة: الغذاء :

- 1- يجب أن يكون الغذاء سليماً وغير قذر وغير مغشوش.
- 2- يجب التأكد من كونه صالحاً للاستهلاك البشري وأنه غير تالف أو متفسخ أو فاسد أو ملوث بالجراثيم المرضية.
- 3- يجب مراعاة الطرق الصحية في تحضيره وتقديمه وخبزه.
- 4- يجب المحافظة على الأغذية والمشروبات أثناء خزنها وعرضها وتقديمها من الذباب والحشرات وكل ما يؤدي إلى تلوثها كما يلزم عدم لمسها باليد كلما أمكن ذلك.
- 5- يمنع منعاً باتاً تقديم بقايا الطعام والشراب بأي شكل من الأشكال ويجب رميها في براميل الأزبال والفضلات فوراً.

#### المادة الثامنة: صالات تناول الطعام:

- 1- يجب أن تتوفر في مطاعم الصنف الأول والثاني عربات جيدة لنقل وجبات الطعام للزبائن.

2- يجب أن تتوفر جميع أصناف المطاعم صالات لتناول الطعام فيها مجهزة بوسائل تكييف الهواء صيفاً وشتاءً.

3- يجب أن تكون مناظف الطعام غير متلاصقة وتترك ممرات ومساحات كافية لتسهيل انسياب الحركة في الصالة.

4- يجب تأثيث الصالة بمناظف وكراسي جيدة ومريحة.

#### المادة التاسعة: المرافق والتسهيلات الصحية:

1- يجب أن يؤسس قسم المغاسل والمرافق بعيداً عن أماكن تحضير وإعداد الأغذية والمشروبات وأن لا تكون مطلة على الصالة.

2- يجب أن تكون جدرانها مغلقة بالكاشي الفرفوري.

3- يجب مراعاة نظافة المغاسل والمرافق الصحية بصورة دائمية.

4- يجب نصب عدد كافٍ من ساحبات الهواء لتبديل الهواء والتخلص من الروائح بصورة مستمرة.

5- يجب أن يكون عدد المغاسل بنسبة مغسلة واحدة لكل 25 شخصاً.

6- يجب أن يكون عدد المراحيض بنسبة مرحاض واحد لكل 25 شخصاً وكذلك الأمر بالنسبة للمباول.

7- يجب أن تتوفر في مطاعم الدرجة الأولى والثانية مرافق صحية خاصة للرجال وأخرى للنساء.

8- يجب استعمال المطهرات والمعقمات والمطيبات بصورة مستمرة.

## المادة العاشرة: التخلص من الأزبال والفضلات:

- 1- يجب أن يتوفر عدد كافٍ من صناديق جمع الأزبال والفضلات وتوفر أكياس النايلون الخاصة بجمع الأزبال وتوزع هذه الصناديق في مناطق العمل ويحكم إغلاقها.
- 2- يجب أن يتوفر في مطاعم الصنف الأول والثاني مجمع للأزبال يوضح في محل معزول عن مناطق تحضير وخبز الأغذية والمشروبات.
- 3- يجب التخلص من محتويات صناديق الأزبال فوراً وحال وصول الجهة المسؤولة عن رفعها.
- 4- يجب الاهتمام بنظافة صناديق الأزبال وتعقيمها بصورة مستمرة.

## المادة الحادية عشرة: متداولوا الأغذية والمشروبات:

- 1- يجب أن يحصل صاحب المطعم وجميع العاملين فيه على الدفتر الصحي الذي يؤيد سلامتهم من الأمراض الانتقالية وخلوهم من الجراثيم المرضية ويتحمل صاحب المطعم مسؤولية تشغيل أي عامل غير حاصل على الدفتر الصحي.
- 2- يجب على جميع العاملين في المطاعم دخول دورات التبرية الصحية المقامة في الجهة الصحية المختصة والحصول على الشهادات الخاصة بها.
- 3- على صاحب المطعم تزويد العمال بالصداري وأغطية الرأس أو بدلات العمل ومراقبة ضرورة ارتدائها أثناء العمل.
- 4- يجب أن يتوفر في مطاعم الصنف الأول والثاني قاعة لاستراحة العمال تتوفر فيها وسائل التبريد والتدفئة ومجهزة بمنازع ودواليب خاصة لحفظ حاجياتهم.

5- يجب أن يتوفر في مطاعم الصنف الأول والثاني قاعة خاصة للعمال لتناول الطعام فيها ومستوفية لكافة الشروط الصحية.

6- يجب أن تتوفر للعمال دورات مياه ومغاسل مستوفية لكافة الشروط الصحية.

7- يجب تصنيف العمال حسب طبيعة عمل كل منهم وتثبيت أعمال المشتغلين وفوق مراحل العمل في المطبخ والخدمة (طباخين، موزعين، ومنظفين، وغيرها).

8- على صاحب المطعم إخبار الجهة الصحية المختصة فوراً عند حدوث مرض معدٍ أو مشتبته بكونه معدياً بين العمال المستخدمين في مطحة، وإذا قررت الجهة الصحية منعه من مزاولة المهنة فيجب عدم تشغيله ثانية إلا إذا أبرز وثيقة من الجهة الصحية تثبت شفاؤه التام وتسمح له بمزاولة المهنة.

#### المادة الثانية عشرة: مكافحة القوارض والحشرات:

1- يجب توفير عدد مناسب من الأجهزة الكهربائية الخاصة بمكافحة الذباب والحشرات (قانسات الذباب).

2- يجب توفير الأجهزة الخاصة بمكافحة القوارض.

#### المادة الثالثة عشرة: تجهيز الماء

1- يجب أن يجهز المطعم بمنفذ من مياه شبكة إسالة الماء العامة وعند عدم وجود شبكة مياه إسالة عامة فيجب توفير مياه صالحة للشرب وفق التوجيهات التي تقدمها الجهة الصحية المختصة.



2- يجب استعمال ماء الإسالة مباشرةً لغرض الشرب وليس عن طريق الخزان الاحتياطي.

3- يجب الاهتمام بتنظيف الخزانات الاحتياطية بصورة دورية.

#### المادة الرابعة عشرة: مستلزمات السلامة العامة:

1- يجب أن تتوفر في مطابخ المطاعم أبواب خروج اضطرارية كلما أمكن ذلك.

2- يجب أن تتوفر في المطاعم كافة أماكن خاصة لخزن الوقود بعيدة عن مصادر النار.

3- يجب أن تتوفر في كافة المطاعم أجهزة إطفاء الحريق وبعدد يتناسب مع سعة المحل.

4- يجب أن تتوفر في كافة المطاعم صناديق للإسعافات الأولية مجهزة بالمواد الطبية

الضرورية وحسب توجيهات الجهة الصحية المختصة.

#### الشروط والمواصفات الصحية الواجب توافرها في محلات بيع اللحوم والأسماك:

##### أولاً: تقديم الطلب وتعليمات أخرى:

1- يجب تقديم الطلب للحصول على الإجازة الصحية قبل ممارسة العمل ولا تمنح هذه

الإجازة إلا بعد الكشف على المحل والموافقة على أنه قد روعيت فيه جميع الشروط

المطلوبة.

2- يجب تجديد الإجازة الصحية خلال شهر كانون الثاني من كل سنة.

3- لا يجوز تغيير العمل في المحل إلا بعد أخذ موافقة من الجهة الصحية المختصة.

4- يعتبر السجل الصحي المودع في المحل... والمختوم بختم الدائرة الصحية... سجلاً رسمياً يجب المحافظة عليه ولا يجوز التلاعب فيه وأن يكون بمتناول الفرقة الصحية لتدوين ملاحظاتها عند قيامها بالكشوفات الصحية الدورية على المحل.

### ثانياً: البناية:

- 1- يجب أن لا تقل مساحة محل بيع اللحوم الأهلية عن 16م<sup>2</sup> لا تقل عن 30 متر مربع بالنسبة للمحلات الخاصة ببيع اللحوم المستوردة والأسماك والدواجن ومنتجاتها.
- 2- يجب أن تكون مشيدة من الطابوق والحديد والصلب أو السمنت المسلح.
- 3- يجب أن تكون سطوح جدرانها من مادة صلبة ملساء مغلقة بالكاشي الفرفوري الأبيض.
- 4- يجب أن تكون أرضيتها مبلطة بمادة ملساء... سهلة التنظيف.
- 5- يجب أن يكون سطح السقف الداخلي من مادة صلبة ملساء سهلة التنظيف.
- 6- يجب أن تتوفر فيها شبكة مجاري متصلة بالمجاري العامة.
- 7- يجب أن تتوفر شبكة أنابيب ماء الإسالة... وكذلك شبكة التأسيسات الكهربائية.
- 8- يجب أن تكون واجهة المحل معمولة من مادة جيدة ويفضل أن تكون مادة الألمنيوم، لسهولة تنظيفها ويشترط أن تحتوي على أبواب وفتحات عرض للبيع نظامية تحول دون نفاذ الحشرات والغبار إلى داخل المحل.

### ثالثاً: التهوية والإضاءة:

1- يجب أن تتوفر في المحل أجهزة تهوية حديثة جيدة وبحجم تقرره الجهة الصحية المختصة.

2- يجب أن تتوفر في المحل إضاءة اصطناعية كافية.

#### رابعاً: الأجهزة ولوازم العمل:

1- يجب أن تتوفر في المحل الأجهزة والأدوات الحديثة الخاصة بتقطيع وإعداد اللحوم.

2- يجب أن تكون السكاكين والسواطير من مادة غير قابلة للصدأ... مع وجوب المحافظة الدائمة بنظافتها.

3- يجب أن تتوفر المساطب الخشبية ذات السطوح الملساء.

4- يجب أن تتوفر في المحل كتلة خشبية صماء... لأغراض تكسير اللحوم.

5- يجب أن تتوفر حافظة (كاوتنر) لحفظ الأدوات ولوازم العمل.

6- يجب أن تكون الموازين بحالة جيدة ونظيفة على الدوام.

#### خامساً: أجهزة التبريد والتجميد:

1- يجب أن تتوفر في المحل مجمدات كهربائية بعدد كافٍ أو حسبما تحدد الجهة المختصة.

2- يجب أن تتوفر في المحل عارضة لحوم مبردة.

3- لا يجوز استعمال الثلجات الخشبية لحفظ اللحوم.

## سادساً: إعداد وبيع وخزن اللحوم:

- 1- يجب أن تكون اللحوم المعروضة للبيع مختومة بختم المؤسسة العامة للمجازر.
- 2- يمنع منعاً باتاً تعليق اللحوم أو عرضها خارج المحل.
- 3- يمنع منعاً باتاً وضع اللحوم على أرضية المحل.
- 4- يجب نقل اللحوم من مصادر التسويق بواسطة المنشأة العامة للمجازر أو بالسيارات الخاصة على أن تكون مخصصة لهذه الأغراض.
- 5- لا يجوز لف اللحوم المباعة للمستهلكين بواسطة الصحف القديمة أو قطع من أكياس السمنت.
- 6- لا يجوز خزن العظام أو فضلات اللحوم غير السليمة من يوم إلى آخر، بل يجب رميها في برميل الأوساخ.
- 7- يجب إخبار الجهة الصحية المختصة أو ممثلي المنشأة العامة للمجازر عن اللحوم غير الصالحة للاستهلاك البشري... وبخلافه تعتبر اللحوم معروضة للبيع وتحميل صاحب المحل المسؤولية القانونية كاملةً.
- 8- من الأفضل تقطيع اللحوم بأوزان مختلفة وتعبئتها بأكياس خاصة ثم حفظها بالعارضات المبردة داخل المجمدات.
- 9- يجب عزل منشار تقطيع اللحوم عن باقي مراحل العمل في المحل.
- 10- يجب أن يكون محل بيع اللحوم معزول وغير متداخل في أسواق المواد الغذائية الاستهلاكية.

## سابعاً: مكافحة الحشرات والقوارض:

- 1- يجب أن تكون واجهة المحل محكمة الصنع لا تسمح بنفاذ الحشرات إلى الداخل.
- 2- يجب استعمال قانصات الذباب الحديثة لأغراض مكافحة.
- 3- يجب إجراء مكافحة سريعة للقوارض حال ظهورها في المحل مع ملاحظة معالجة الشقوق الحاصلة في الأرضية والجدران.
- 4- يجب وضع السلك المعدني المشبك على نوافذ المحل.

## ثامناً: التسهيلات الصحية:

- 1- يجب أن يتوفر في المحل قسم معزول يحتوي على مغسلة ومرحاض أو مبوللة وحسبما تقتضيه وتحدده الجهة الصحية المختصة.
- 2- يجب أن تكون جدران القسم مغلقة بالكاشي الفرفوري الأبيض.
- 3- يجب أن تكون مجاري المرافق والمغسلة متصلة بأحكام مع المجاري العامة.
- 4- يجب أن تكون المراض مجهزة بجهاز دفع مائي.
- 5- يجب أن يكون القسم مزوداً بأجهزة التهوية الخاصة بطرد الغازات والروائح خارج المحل.
- 6- يجب الاهتمام الدائم بنظافة القسم بغسله يومياً ورشه بالمعقمات والمطهرات.

## تاسعاً: التخلص من الفضلات:

1- يجب أن تتوفر في المحل صناديق محكمة الغلق لجمع مخلفات اللحوم والنفايات الأخرى.

2- يجب تفريغ محتويات مخلفات اللحوم والنفايات في مجمع الأزبال.

3- غسل وتعقيم صناديق جمع النفايات ومخلفات اللحوم يومياً.

#### عاشراً: العمال:

1- على جميع المشتغلين في المحل الحصول على دفتر الفحص الطبي الذي يثبت سلامتهم من الأمراض السارية والمعدية ومن المسببات المرضية.

2- على جميع العمال المشتغلين في المحل الحصول على شهادة التخرج من الدورة التدريبية الصحية التي تعقدها الدائرة الصحية لهم.

3- على جميع العمال ارتداء بدلات العمل الخاصة أثناء الاشتغال بتقطيع وبيع اللحوم مع وجوب توفر احتياط كافٍ منها والاعتناء بنظافتها بصورة دائمة.

4- وجوب استعمال الكفوف الخاصة عند الاشتغال بتقطيع اللحوم المجمدة وبيع الأسماك المجمدة.

5- الاهتمام الدائم بمظهرهم ولياقتهم الشخصية.

#### إدامة النظافة:

1- يجب غسل أرضية المحل بالمساحيق المنظفة يومياً.

2- يجب غسل وتعقيم أدوات وأجهزة العمل الخاصة بتقطيع اللحوم يومياً.

3- غسل سطح مكسرة اللحوم يومياً وقطع الجزء المستهلك منها عندما تقتضي الضرورة لذلك.

4- الاهتمام بنظافة أيدي العاملين وغسلها باستمرار أثناء العمل.

5- يجب أن تتوفر مادة الصابون والمساحيق المنظفة والمنشطات الورقية بصورة دائمة في المحل.

#### السلامة المهنية:

1- يجب أن تتوفر صيدلية إسعافات أولية مزودة بالمواد الطبية العلاجية الضرورية.

2- يجب أن يتوفر جهاز إطفاء حرائق.

3- يجب أن تتوفر شروط السلامة في الأجهزة الكهربائية الخاصة بتقطيع اللحوم.

#### الشروط الصحية الواجب توافرها في المخابز والأفران:

#### أولاً: تقديم الطلب:

1- يجب تقديم الطلب للحصول على الإجازة الصحية قبل ممارسة العمل ولا تمنح هذه

الإجازة إلا بعد الكشف على المحل والموافقة على أنه قد روعيت فيه جميع الشروط

المطلوبة.

2- يجب تحديد الإجازة الصحية خلال شهر كانون من كل سنة.

#### ثانياً: البناية:

1- يجب أن تكون مشيدة من الطابوق والشليمان والكونكريت المسلح.

- 2- يجب أن لا يشغل الفرن أكثر من نصف أرضية المحل وأن يكون مزود بمدخنة نظامية لتصريف الدخان.
- 3- يجب أن تكون الأرضية مبلطة بالكاشي أو السمنت المصقول وبحالة جيدة ونظيفة على الدوام.
- 4- يجب أن تكون الجدران والسقوف مصبوغة وخالية من التصدعات وبحالة جيدة ونظيفة على الدوام.
- 5- يجب أن يكون في المحل شبابيك تؤمن الضياء والتهوية على أن لا تقل مساحتها عن العشرين بالمائة (20%) من مساحة المحل.
- 6- يجب وضع سلك مشبك على جميع الشبابيك والأبواب النافذة إلى المحيط الخارجي وأن يكون للباب لولب يضمن انسداده تلقائياً لمنع دخول الذباب والحشرات إلى داخل المحل.
- 7- يجب تأمين الوسائل الكافية لتبريد وتدفئة المحل حسب الحاجة.
- 8- يجب نصب عدد كافٍ من ساحبات الهواء لتأمين تبديل الهواء بصورة صحية وصحيحة.
- 9- يجب أن يكون في المحل مغسلة واحدة على الأقل لغسل الأيدي وأن تكون متصلة بمجرى محكم السد.
- 10- يجب أن يكون في المحل مرحاض واحدة على الأقل في موقع مناسب معزول عن ساحة العمل وأن لا يكون مفتوح إلى داخل المحل مباشرةً على أن تكون فوهته مجهزة بسيفون محكم بشكل يمنع تسرب الروائح الكريهة ويجب حفظها نظيفة على الدوام.
- 11- يجب أن يكون في المحل بالوعة نظامية لتصريف المياه متصلة بمجرى محكم السد.



12- يجب أن يكون في المحل مستودع ذات سعة كافية للمياه القذرة ويؤمن تصريفها بصورة صحية وصحيحة.

13- يجب أن تحاط الجدران الملاصقة لمناضد العمل والمعاجن بالكاشي الفرفوري الأبيض لسهولة تنظيفها.

#### ثالثاً: التجهيزات والمستلزمات:

- 1- يجب أن تكون كافية التجهيز والمستلزمات والأثاث نظيفة وبحالة جيدة.
- 2- يجب أن تكون الأواني المستعملة غير قابلة للصدأ وبحالة جيدة ونظيفة على الدوام.
- 3- يجب غسل المعاجن ومناضد العمل والأواني والأدوات وتنظيفها يومياً بفرشة نظيفة والماء الحار.
- 4- يجب أن تكون مناضد العمل مغلقة بالفورميكا أو أية مادة أخرى لا تتأثر بالاستعمال وأن تكون مرتفعة عن الأرض ونظيفة على الدوام.
- 5- يجب أن يحفظ الطحين في أكياس أو أوعية مغطاة توضع على مساطب مرتفعة عن الأرض بمسافة لا تقل عن الثلاثين سنتمتر.
- 6- يجب أن يغطى الطحين بقماش أبيض نظيف.
- 7- يجب أن يحفظ الوقود في مكان معزول وبعيد عن منطقة الاشتغال.

#### رابعاً: الإنتاج:

- 1- يجب أن يكون الإنتاج سليم وخالي من الشوائب والحشرات.
- 2- يجب مراعاة الطرق الصحية في تحضير الإنتاج وتقديمه وحفظه.

3- يجب المحافظة على الإنتاج أثناء عرضه من الذباب والحشرات وذلك بحفظه في دواليب زجاجية غير مكشوفة.

#### خامساً: العمال:

- 1- يجب أن يكونوا مزودين بدفاتر الفحص الطبي وشهادات الدورة التثقيفية الصحية.
- 2- يجب أن يرتدوا ألبسة وصداري وأن يلبسوا أغطية للرأس.
- 3- عند حدوث مرض معدٍ أو مشتبه بكونه معدياً بين العمال فعلى القائم في إدارة المحل إخبار السلطة الصحية بذلك حالاً وإذا قررت السلطة الصحية منعه من مزاوله المهنة فيجب عدم تشغيله ثانيةً إلا إذا أبرز وثيقة من السلطة تثبت شفائه التام من مرضه وتسمح له بمزاولة العمل.
- 4- يجب حفظ ملابس العمال في محل خاص معزول عن ساحة العمل.

#### سادساً: المخزن:

يجب أن يهيا محل خاص ومعزول لخرن المواد الأولية بصورة جيدة وذلك بحفظها في دواليب أو على رفوف مرتفعة عن الأرض لتسهيل تنظيف المخزن وحفظاً عليها من الحشرات والقوارض.

#### سابعاً: تجهيز الماء:

- 1- يجب أن يكون المحل مجهز بمياه مشاريع إسالة الماء مباشرة.

2- توفير سخانات للماء الحار عند الحاجة.

**ثامناً: الإسعافات الأولية:**

يجب تأمين صندوق يحتوي على الإسعافات الأولية وحسب ما توصي به السلطة

الصحية.

**تاسعاً: وسائل مكافحة الحريق:**

يجب تأمين الوسائل والأجهزة الكافية لمكافحة الحريق.

**الشروط والمواصفات الصحية الواجب توافرها في الكازينوهات والمقاهي العامة:**

**أولاً: تقديم الطلب وتعليمات عامة أخرى:**

1- يجب تقديم الطلب إلى الجهة الصحية المختصة للحصول على الإجازة الصحية قبل

ممارسة العمل، ولا تمنح هذه الإجازة إلا بعد الكشف على المحل والموافقة على أنه قد

روعيت فيه الشروط الصحية المطلوبة.

2- يجب تجديد الإجازة الصحية خلال شهر كانون الثاني من كل سنة.

3- لا يجوز تغيير طبيعة العمل في المحل إلا بعد أخذ موافقة من الجهة الصحية

المختصة.

4- يعتبر السجل الصحي -المودع في المحل- والمختوم بختم الدائرة سجلاً رسمياً يجب المحافظة عليه ولا يجوز التلاعب فيه وأن يكون بمتناول الفرقة الصحية لتدوين ملاحظاتها فيه عند قيامها بالكشوفات الصحية الدورية على المحل.

### ثانياً: البناية:

- 1- يجب أن تكون مشيدة من الطابوق والحديد أو الخرسانة المسلحة.
- 2- يجب أن تكون أرضية المحل مبلطة بالكاشي أو السمنت المصقول أو بأية مادة صماء أخرى وبحالة جيدة ونظيفة على الدوام.
- 3- يجب أن تكون الجدران والسقوف مصبوغة وخالية من التصدعات والشقوق ونظيفة على الدوام.
- 4- يجب أن يكون في المحل شبابيك كافية لتأمين الضياء والتهوية الطبيعية، على أن لا تقل مساحتها عن العشرين بالمائة من مساحة أرضية المحل.
- 5- يجب وضع سيم معدني مشبك على جميع الشبابيك والأبواب النافذة إلى المحيط الخارجي، وأن يكون للباب لولب يضمن غلقه تلقائياً لمنع دخول الذباب والحشرات إلى داخل المحل.
- 6- يجب نصب عدد كافٍ من ساحبات الهواء لتأمين تبديل الهواء بصورة صحية وصحيحة.
- 7- يجب تأسيس شبكة مجاري داخل المحل تتناسب مع مساحته لتصريف المياه المستعملة فيه، على أن ترتبط بمشروع المياه القذرة في المنطقة وفق التعليمات التي تصدرها

مصلحة المجاري العامة، وفي حالة عدم وجود مثل هذا المشروع أو تعذر ربطه بناءً على قرار مصلحة المجاري، تربط الشبكة بأحواض تصريف خاصة ذات سعة كافية للمياه المستعملة تؤمن تصريفها بصورة صحية وصحيحة.

8- يجب أن تتوفر في المحل شبكة ماء الإسالة والتأسيسات الكهربائية موزعة على كافة المرافق بصورة سليمة وصحيحة فنياً.

9- يجب أن يكون قسم إعداد الشاي والمرطبات والمشروبات الصحية بمساحة لا تقل عن (20) عشرين متر مربع، وأن يكون معزولاً عن صالة جلوس الزبائن بحاجز نظامي.

10- يجب أن تكون جدران إعداد الشاي والمرطبات والمشروبات الغازية مبلطة بالكاشي الفرفوري.

### ثالثاً: التهوية والإضاءة:

1- يجب أن تكون البناية مجهزة بالوسائل الفنية الكهربائية الخاصة بالتهوية الاصطناعية صيفاً وشتاءً.

2- يجب نصب جهاز تهوية خاص لقسم إعداد الشاي والمرطبات والمشروبات الغازية.

3- يجب أن تتوفر في قسم إعداد الشاي والمرطبات والمشروبات الغازية وكذلك صالة الزبائن على إضاءة اصطناعية كافية.

### رابعاً: قسم إعداد المشروبات الساخنة والباردة والمشروبات الغازية:

1- يجب أن يتوفر موقد نظامي خاص لإعداد الشاي والقهوة والحليب مجهز بمصدر حراري

جيد.

- 2- يجب أن تتوفر المجمدات والمبردات الكهربائية لحفظ المرطبات والمشروبات الغازية مع وجوب عزلها عن محل إعداد الشاي.
- 3- يجب أن تكون الأقداح والصحون الخاصة بتقديم المشروبات الساخنة والباردة من الزجاج، ويفضل أن تكون من الخزف الصيني.
- 4- يجب أن تكون الملاعق من مادة غير قابلة للصدأ.
- 5- يجب أن يتوفر في القسم حوض غسيل مربوط بمصدر حراري غازي أو كهربائي لتجهيز الماء الحار الخاص بعملية الغسل مع وجوب أن يكون تصريف المياه المستعملة فيه تجري إلى شبكة مجاري المحل بصورة محكمة.
- 6- يجب أن تتوفر في القسم دواليب معمولة من مادة الألمنيوم والزجاج لأغراض حفظ مادة الشاي والحليب والقهوة.

#### خامساً: الصالة:

- 1- يجب أن تكون صالة الزبائن مزودة بالموائد والكراسي الجيدة المريحة.
- 2- يجب أن تكون الصالة غير مزدحمة وأن تترك مسافات مناسبة بين مائدة وأخرى.
- 3- يجب أن تكون الصالة جيدة التهوية والإضاءة.
- 4- يجب أن تكون مكيفة صيفاً وشتاءً.
- 5- يجب أن تكون مفروشة بسجاد أرضي مناسب.

#### سادساً: التسهيلات والمرافق الصحية:

- 1- يجب أن يتوفر قسم معزول عن الصالة يضم دورة مياه ومغاسل ومباول وبعدهد مناسب وحسب ما تأمر به الجهة الصحية.
- 2- يجب أن تكون جدران القسم وكذلك المرافق والمغاسل مبلطة بالكاشي الفرفوري الأبيض.
- 3- يجب أن تكون المغاسل والمباول ومقاعد المراحيض من نوعية جيدة.
- 4- يجب أن تجهز المراحيض بأجهزة الدفع المائي.
- 5- يجب نصب مفرغة هواء لكل مرحاض.
- 6- يجب وضع جهاز تهوية للقسم يدفع بالغازات والأبخرة خارج المحل.
- 7- يجب أن يجهز القسم بالمواد والمساحيق المنظفة وكذلك بأوراق التنشيف.
- 8- يجب أن تكون جميع أنابيب سحب المياه القذرة من القسم مرتبطة بأحكام بشبكة مجاري المحل.
- 9- الاهتمام الدائم بنظافة القسم وذلك برشه بالمطهرات والمعقمات.

#### سابعاً: وسائل التسلية:

- 1- يجب أن يعنى بنظافة وسائل التسلية والترفيه المستعملة في المحل.
- 2- يجب أن يتوفر لها محل خزن خاص غير متداخل مع محل إعداد المشروبات الساخنة والباردة.

#### ثامناً: المخزن:

- 1- يجب أن يتوفر في المحل مخزن مشيد من الطابوق والحديد جدرانه الداخلية مصبوغة بدهان زيتي مناسب.

2- يجب أن يتوفر في المخزن المناضد والرفوف الخاصة بخزن المواد الغذائية.

3- يجب أن تتوفر فيه الإنارة والتهوية الكافيتين.

4- يجب حفظ صناديق المشروبات الغازية بالمخزن.

#### تاسعاً: التخلص من الفضلات:

1- يجب تجهيز الصالة وقسم إعداد المشروبات الساخنة والباردة بصناديق جمع القمامة

المحكمة الغلق وبعده مناسب وحسب ما تحدده الجهة الصحية المختصة.

2- يجب تفريغ محتوياتها فوراً في مجمع النفايات العام.

3- يجب توزيع لوازم إطفاء السجائر على مناضد الزبائن.

#### عاشراً: مكافحة الحشرات والقوارض:

1- يجب استعمال قانصات الذباب الحديثة لأغراض مكافحة.

2- يجب معالجة الشقوق والحفر في الأرضية والجدران.

3- يجب أن تغطي النوافذ الخارجية للمحل بالسلك المعدني المشبك.

4- يجب استعمال المبيدات والأجهزة الفنية الخاصة بمكافحة القوارض.

#### الحادية عشرة: العمال:

1- على جميع المشتغلين في المحل وصاحبه الحصول على دفاتر الفحص الطبي التي

تثبت سلامتهم من الأمراض السارية والمعدية ومن المسببات المرضية.

2- الحصول على شهادة التخرج من الدورات التربوية الصحية.



3- على جميع العمال ارتداء بدلات العمل الخاصة مع وجوب العناية الدائمة بنظافتها وتوفير احتياطي كافٍ منها.

4- يجب توفير دواليب معدنية خاصة لحفظ احتياجات العمال الخاصة.

5- على العمال الاهتمام الدائم بلبائهم ونظافتهم الشخصية.

### الثانية عشرة: تجهيز الماء:

1- يجب أن يجهز المحل بمنفذ من مياه شبكة إسالة الماء العامة، وعند عدم وجود الشبكة لمياه إسالة الماء العامة، فيجب توفير مياه صالحة للشرب وفق التوجيهات التي تقدمها الجهة الصحية المختصة.

2- يجب أن تتوفر خزانات ماء احتياطية مع وجوب العناية بنظافتها وإحكام أغطيتها.

3- يجب توفير برادات كهربائية لتوفير الماء البارد للزيائن صيفاً.

### الثالثة عشرة: إدامة النظافة:

1- يجب غسل أرضية المحل باستمرار والاهتمام بنظافتها بصورة دائمة.

2- يجب العناية بنظافة أقدام المشروبات ولوازم العمل الأخرى وغسلها بالماء الحار بصورة دائمة قبل استعمالها.

3- رفع النفايات والمخلفات الأخرى بصورة فورية من المحل.

4- لا يجوز ترك صناديق المشروبات الغازية في الصالة.

5- الاهتمام الدائم بنظافة واجهة المحل.

### الرابعة عشرة: متطلبات السلامة:

1- يجب تخصيص مكان معزول لحفظ مصادر الوقود.

2- يجب توفير أجهزة إطفاء حرائق بعدد تحدده الجهات الرسمية المختصة.

3- يجب أن يتوفر في المحل صندوق إسعافات أولية مجهزة بالمواد الطبية العلاجية

الضرورية.

**الشروط والمواصفات الصحية الواجب توافرها في الفنادق ودور الاستراحة  
ومنازل النوم:**

**أولاً: تقديم الطلب وتعليمات عامة أخرى:**

1- يجب تقديم الطلب للحصول على الإجازة الصحية قبل ممارسة العمل، ولا تمنح هذه

الإجازة إلا بعد الكشف على المحل والموافقة على أنه قد روعيت فيه جميع الشروط

المطلوبة.

2- يجب تجديد الإجازة الصحية خلال شهر كانون الثاني من كل سنة.

3- لا يجوز تغيير طبيعة العمل في المحل إلا بعد أخذ موافقة الجهة الصحية المختصة.

4- يعتبر السجل الصحي المودع في المحل والمختوم بختم الدائرة الصحية سجلاً رسمياً لا

يجوز التلاعب فيه وأن يكون بمتناول الفرقة الصحية لتدوين ملاحظاتها عند قيامها

بالكشوفات الصحية على المحل.

**ثانياً: البناية:**

1- يجب أن لا تقل مساحة الأرض المشيدة عليها بناية الفندق عن (150م<sup>2</sup>)، كما يجب أن تكون بمواصفات عمرانية وهندسية ثلاثم طبيعة العمل.

2- يجب أن تكون مشيدة من الطابوق والحديد الصلب أو السمنت المسلح.

3- يجب أن تكون أرضية جميع أقسام الفندق من مادة صماء صلدة سريعة التنظيف.

4- يجب أن تكون جدران جميع أقسام الفندق الداخلية بسطوح ملساء صلدة ومصبوغة بطلاء زيتي فاتح اللون.

5- يجب أن تتوفر فيها شبابيك ونوافذ تسهل عملية الإضاءة الطبيعية على أن لا تقل مساحتها عن 20% من مساحة البناية الكلية.

6- يجب أن تتوفر فيها منظومة مجاري جيدة متصلة بشبكة المجاري العامة.

7- يجب أن تتوفر فيها شبكة أنابيب ماء الإسالة موزعة على جميع أقسام البناية، وكذلك بالحالة بالنسبة للتأسيسات الكهربائية التي يجب أن تكون موزعة على كافة مرافق الفندق بصورة سليمة.

8- يجب أن تكون واجهة الفندق العامة بشكل جيدة، يعاد صبغها كلما اقتضت الضرورة لذلك.

### ثالثاً: التهوية:

1- يجب أن تتوفر وحدات وأجهزة التفرغ الخاصة بالتهوية الاصطناعية في جميع أقسام الفندق.

2- على إدارة الفندق مراعاة فتح نوافذ الفندق الخارجية أثناء النهار لتوفير التهوية الطبيعية في الغرف.

#### رابعاً: التبريد والتدفئة:

1- يجب أن تتوفر في الفندق أجهزة التبريد النظامية الجيدة موزعة على صالات وغرف الفندق.

2- يجب أن تتوفر في جميع غرف النوم أجهزة تدفئة وبنوعية جيدة.

#### خامساً: غرف النوم والأسرة والأفرشة ولوازم الخدمة الأخرى:

1- يجب أن لا تقل مساحة غرفة النوم سرير واحد مع مرافقاتها الخدمية (دورة مياه حمام

مغسلة) عن (16م<sup>2</sup>)، كما يجب أن لا تقل عن (21م<sup>2</sup>) للغرف الخاصة بثلاثة أسرة.

2- يجب تنظيم مواقع الأسرة داخل غرفة النوم، بحيث لا تقل المساحة الخاصة لكل سرير

نوم عن (5) خمسة أمتار مربعة وأن تترك مسافة لا تقل عن متر واحد بين سرير

وآخر.

3- يجب أن تكون الأسرة ثابتة وجيدة ومريحة وأن لا يقل ارتفاعها عن أرضية الغرفة عن

(30سم).

4- يجب أن يتوفر لأسرة نزلاء الفندق الأفرشة والأغطية والوسائد الجيدة والمريحة، مع

وجوب أن تكون نظيفة على الدوام.

5- يجب إبدال الشراشف واللحف والوسائد بغيرها مرتين كل أسبوع وعند حلول مسافر جديد.

6- يجب أن يتوفر كميات احتياطية كافية من الأفرشة والأغطية والوسائد وحسبما تأمر به

الجهة الصحية المختصة.

- 7- يجب أن تكون غرفة النوم مفروشة بسجاد أرضي مناسب.
- 8- يجب أن تكون الستائر الموضوعة على شبابيك الغرف من نوعية جيدة.
- 9- يجب أن تحتوي غرف النوم على دواليب حفظ حاجيات المسافرين ومحل لتعليق ملابسه وبنوعية وبالعدد الذي تحدده الجهات الصحية والسياحية المختصة.
- 10- يجب أن تتوفر في كل غرفة نوم المناضد والكراسي الجيدة وبعدد يتناسب مع عدد الأسرة.
- 11- يجب أن يتوفر صندوق جمع نفايات جيدة في كل غرفة.
- 12- يجب أن تتوفر إنارة كافية ومريحة في كل غرفة.
- 13- يجب أن تتوفر كافة لوازم الخدمة الحديثة في غرف الفنادق السياحية.
- 14- يجب أن تكون الجدران الفاصلة بين غرفة وأخرى كاملة ومتماسكة.

#### سادساً: التسهيلات والمرافق الصحية:

أولاً: بالإضافة إلى المرافق والحمامات والمغاسل الخاصة بكل جناح أو غرفة في الفنادق السياحية يجب أن تتوفر أيضاً أقسام عامة تحوي على المغاسل والمباول والمرافق الصحية والحمامات ووفق النسب التالية ومراعاة تصنيفها إلى رجالية ونسائية بالنسبة للفنادق التي تستقبل العوائل:

1- مغسلة: لكل عشرة أشخاص.

2- مرفق صحي: لكل خمسة عشر شخص.

3- حمام: لكل عشرين شخص.

4- دوش: لكل عشرين شخص.

ثانياً: يجب أن تتوفر الشروط الصحية التالية كما ورد في أعلاه:

- 1- أن تكون جميع الجدران مغلقة بالكاشي الفرفوري الفاتح اللون.
- 2- أن تكون المغاسل ومقاعد المراحيض حديثة وجيدة الصنع والمادة.
- 3- أن تجهز المرافق الصحية بجهاز دفع مائي.
- 4- أن يكون قسم المرافق والمغاسل يتضمن نظام للتهوية وأن يجهز كل مرحاض بجهاز تهوية خاص بحجم تحدده الجهة الصحية.
- 5- أن يكون لقسم المرافق والمغاسل والحمامات باب خارجي مزود بنابض حلزوني.
- 6- أن تزود المغاسل والحمامات بالماء الحار بواسطة الأجهزة الغازية والكهربائية.
- 7- وجوب أن تكون جميع أنابيب المياه الوسخة والقذرة الناتجة عن الاستعمال متصلة بمجاري الفندق المربوطة بالمجاري العامة.
- 8- الاهتمام الشديد بنظافتها بغسلها يومياً ورشها بالمعقمات والمطيبات وأن تجهز بمنظفات ومساحيق تنظيف الأيدي.
- 9- في حالة احتواء الفندق على أكثر من طابق توجب أن يون في كل طابق قسم خاص بالمرافق والمغاسل والحمامات متوفر فيه جميع الشروط الواردة في أعلاه.

#### سابعاً: الفضلات والنفايات:

- 1- يجب أن يتوفر عدد كافٍ من صناديق جمع القمامة وتوزع في جميع أقسام وزوايا الفندق، على أن تكون من النوع المحكم الغلق ولا تنفذ منه السوائل.

2- يجب أن يتوفر للفندق مجمع كبير للنفايات.

3- يجب التخلص من محتويات صناديق القمامة فوراً.

4- يجب الاهتمام بنظافة صناديق القمامة وتعقيمها بصورة دائمة.

#### ثامناً: مكافحة القوارض والحشرات:

1- على صاحب الفندق توفير الأجهزة الفنية الحديثة الخاصة بمكافحة الذباب والحشرات والقوارض.

2- يجب أن تكون شبابيك ونوافذ الفندق الخارجية لا تسمح بنفاذ الحشرات.

3- يجب أن تكون جميع أبواب الفندق من النوع الجيد صنغاً وشكلاً يحول دون مرور القوارض إلى داخل الغرف.

4- يجب أن تعالج جميع الشقوق والحفر الموجودة بجدران وأرضية الفندق فوراً.

#### تاسعاً: تجهيز الماء:

1- يجب استعمال ماء الإسالة فقط.

2- يجب أن تتوفر خزانات ماء إسالة احتياطية للفندق بعدد كافٍ حسبما تقرره الجهة الصحية المختصة مع وجوب العناية بنظافتها بصورة دائمة وإحكام أغطيتها.

## عاشراً: العمال:

- 1- على جميع العاملين في الفندق الحصول على دفاتر الفحص الطبي التي تثبت سلامتهم من الأمراض السارية والمعدية ومن المسببات المرضية الأخرى.
- 2- يجب أن يتناسب عدد العاملين في مجال خدمة نزلاء الفندق مع عدد الأسرة الموجودة فيه وبنسبة لا تقل عن عامل خدمة واحد لكل خمسة غرف نوم.
- 3- على جميع المستخدمين في الفندق الحصول على شهادة التخرج من الدورات الصحية التدريبية.
- 4- يجب أن تتوفر لكل المستخدمين في الفندق بدلات العمل اللائقة مع وجوب توفر احتياطي كافي منها.
- 5- على إدارة الفندق تخصيص غرف خاصة لاستراحة العمال مزودة بكل وسائل الراحة الضرورية مع وجوب احتوائها على الدواليب الخاصة باحتياجاتهم.
- 6- على جميع العمال والمشتغلين في الفندق الاهتمام الشديد بنظافتهم ولياقتهم الشخصية.

## الحادية عشرة: المخازن:

- 1- يجب أن يتوفر في الفندق مخزن لحفظ الأفرشة والأغطية ولوازم خدمة المسافرين، ويفضل أن يكون لكل طابق في الفندق مخزنه الخاص.
- 2- يجب أن تتوفر في المخزن إضاءة وتهوية طبيعية واصطناعية.
- 3- يجب أن تتوفر في الفندق مخزن كبير نسبياً ليتخذ لحفظ احتياجات الفندق الأخرى.
- 4- يجب أن يزود المخزن بالمساطب الخشبية ودواليب خاصة بالخرن.



## الثانية عشرة: متطلبات صحية خدمية أخرى:

- 1- يجب أن تكون جميع الأثاث والديكورات في قاعات الاستقبال والانتظار من نوعية جيدة ومريحة للمسافرين.
- 2- يجب أن تتوفر في المطعم أو محل إعداد الفطور والمرطبات والمشروبات جميع الشروط الصحية الواردة في التعليمات الرسمية النافذة المفعول.
- 3- يجب أن تتوفر في الفندق أجهزة تبريد الماء الكهربائية وبعدها تحدد الجهة الصحية المختصة.
- 4- يجب أن يعتنى بتجديد الفرش والوسائد واللحف وتهويتها وتجديد غلافاتها كلما اقتضت الحاجة أو حسبما تأمر به الجهة الصحية المختصة.
- 5- يجب العناية اليومية بنظافة غرف وممرات جميع أقسام الفندق مع وجوب استعمال الأجهزة الفنية الحديثة الخاصة بذلك.
- 6- الاهتمام بإدامة نظافة واجهة الفندق ومسح كافة الزجاجيات الموجودة فيه.
- 7- يمنع منعاً باتاً استغلال الممرات أو الملاجئ أو السرايب لأغراض إيواء المسافرين.
- 8- يجب إخبار الجهات الصحية المختصة عن كل إصابة بمرض سار أو مشتبه به يقع بين نزلاء الفندق أو للعاملين فيه خلال أربعة وعشرين ساعة من تاريخ وقوعها.

## الثالثة عشرة: مستلزمات السلامة العامة:

- 1- يجب أن تتوفر في الفندق أجهزة إطفاء الحرائق بعدد كافٍ أو حسب ما تقرره الجهات الرسمية المختصة.

2- يجب أن يتوفر في الفندق صندوق إسعافات أولية مزودة بالمواد الطبية العلاجية الضرورية.

3- يجب أن تتوفر صيانة فنية كاملة للأجهزة والتأسيسات الكهربائية والغازية.

### الشروط الواجب توافرها في معامل الملح:

1- كتاب من أمانة العاصمة في بغداد أو من البلديات في المحافظات يؤكد المنطقة صناعية.

2- صلاحية البناية المنوي اتخاذها كمعمل للملح من الناحية العمرانية والفنية.

3- تسجيل المعمل لدى مديرية التنظيم والمساعدات أو اتخاذ الصناعات العراقي.

4- ضرورة مطابقة الإنتاج للمواصفات المطلوبة والتي يصدرها الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة والنوعية.

5- تزويد كافة العمال بدفاتر الفحص الطبي تثبت سلامتهم من الإصابة بالمسببات المرضية.

6- ارتداء كافة العمال صداري نظيفة أثناء العمل.

7- بناء أحواض خاصة لغسل الأملاح بحيث تتناسب مساحتها مع المساحة الكلية للمعمل وكمية الإنتاج.

8- تأمين الإضاءة والتهوية الكافية في المعمل تتناسب مساحتها مع المساحة الكلية للمعمل بنسبة (15-20%).

9- توفير أجهزة خاصة لتجفيف الملح.

- 10- توفير أجهزة خاصة لطحن الملح.
- 11- توفير جهاز خاص لتعبئة الأملاح.
- 12- صبغ الجدران الداخلية بالدهان الزيتي الأبيض.
- 13- تثبيت كاشي فرفوري أبيض حول الجدران الملاصقة لمناضد العمل.
- 14- تثبيت السلك المعدني المشبك المانع للذباب والحشرات على كافة الأبواب والشبابيك والمنافذ الخارجية للمعمل.
- 15- تأسيس شبكة مجاري نظامية داخلية لتصريف المياه المستعملة في المعمل.
- 16- توفير قسم خاص لاتخاذ كمحل لخرن الملح الخام مزود بمساطب لارتفاع مناسب لوضع الأكياس عليها لا تقل عن القدم الواحد.
- 17- يجب الالتزام بالحصول على الملح الخام من الممالح الحكومية.

### الشروط الواجب توافرها في معامل الدبس:

بالإضافة إلى الشروط الواردة في نظام الرقابة الصحية على المعامل رقم (74) لسنة

1968 يجب توفير الشروط التالية:

**أولاً:** يجب تخصيص قسم خاص لتحضير الدبس مستوفي للشروط الصحية التالية:

- 1- عدم استعمال الأواني القابلة للصدأ.
- 2- عدم استعمال النفط الأسود كوقود.
- 3- يجب عمل مدخنة نظامية للفرن لتصريف الأبخرة والغازات الناتجة منها.

4- تغليف الجدران الخارجية للفرن بمادة قابلة للغسل والتنظيف إضافة إلى إحاطة الجدران الملاصقة لها بالكاشي الفرفوري.

**ثانياً:** يجب تخصيص قسم خاص لاستخلاص عصير التمر بعد غليه مستوفي للشروط الصحية التالية:

- 1- تجهيز هذا القسم بمكابس ميكانيكية لاستخلاص عصير التمر.
- 2- تجهيز هذا القسم بأواني خاصة غير قابلة للصدأ لحفظ العصير المستخلص من المكابس.
- 3- تغليف جدران هذا القسم بالكاشي الفرفوري.

**ثالثاً:** يجب تخصيص قسم خاص للتعبئة مستوفي للشروط الصحية التالية:

- 1- تغليف الجدران بالكاشي الفرفوري.
- 2- يجب استعمال الصفائح الخاصة بحفظ المواد الغذائية فقط لتعبئة الإنتاج فيها لغرض التسويق وعلى أن تكون نظيفة.

**رابعاً:** يجب تخصيص قسم خاص لغسل الأواني والصفائح والأدوات مستوفية للشروط الصحية التالية:

- 1- تغليف الجدران بالكاشي الفرفوري.

2- تزويد هذا القسم بأحواض غير قابلة للصدأ لأغراض الغسل.

3- تزويد هذا القسم بمساند خاصة لوضع الصفائح والأواني والأدوات عليها بعد الغسل

لغرض التجفيف.

4- تزويد هذا القسم بالماء الحار والبارد.

**خامساً:** يجب تخصيص قسم خاص لاتخاذ كـمخزن لـخزن التمور مستوفي للشروط الصحية.

**سادساً:** يجب تخصيص قسم خاص لـخزن الإنتاج مستوفي للشروط الصحية.

**سابعاً:** يجب أن يكون الإنتاج مطابقاً للمواصفات الصادرة من الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة

النوعية.

### **الشروط الصحية الواجب توفرها في معامل اللحوم:**

بالإضافة إلى الشروط الصحية الواردة في نظام الرقابة الصحية على المعامل رقم (74)

لسنة 1968 يجب توفير الشروط الصحية الخاصة التالية:

#### **أولاً: المعامل وأقسامه:**

1- يجب أن يكون موقع المعمل في منطقة ملائمة بعيدة عن مصادر التلوث وبعيداً عن

المناطق أو الأحياء السكنية.

2- يجب أن يكون المعمل ذا مساحة ملائمة، ويعتمد تحديد المساحة على نوع وحجم

الإنتاج وعلى عدد خطوط الإنتاج وكذلك على عدد العمال فيه.

3- يجب أن يراعى عند بناء المعمل التدرج في مراحل الإنتاج وأن تكون متكاملة، أي يجب أن تكون مخازن المواد الأولية عند مقدمة المعمل، ثم تليها قاعة الغسل والتنظيف وبعدها قاعات الإعداد والتحضير والتغليف ومن ثم مخازن حفظ الإنتاج النهائي التي يجب أن يكون لها مخرج مستقل للتسويق والشحن لا يمر بأقسام المعمل الأخرى لمنع حدوث التداخل في مراحل العمل والإنتاج للحد من الإرباك وبالتالي للحد من تلوث الإنتاج.

4- يجب توفير مياه الإسالة للاستعمالات المختلفة في الإنتاج.

5- يجب توفير خطوط إنتاج متكاملة وغير قابلة للصدأ في أي من جزء من أجزائها (مصنوعة من مادة الاستلس استيل)، وأن تكون هذه الخطوط سهلة التفكيك والتركيب وذلك لغرض غسلها وتنظيفها بصورة دورية.

6- يجب توفر أجهزة تغليف ميكانيكية وحسب نوع ومتطلبات الإنتاج.

7- يجب أن تكون جدران قاعة المعمل مغلقة بالكاشي الفرفوري الأبيض.

8- يجب صبغ السقوف بالدهان الزيتي، ويفضل استعمال الأصباغ التي تحتوي على مواد ضد الفطريات.

9- توفير مغاسل كافية مزودة بالماء الحار والبارد ويفضل أن تفتح بطريق القدم.

### ثانياً: التهوية:

يجب توفير تهوية جيدة داخل قاعات العمل بنصب عدد كافٍ من مفرغات الهواء، وكذلك بتوفير مكيفات هواء، إذ لا يفضل استعمال مبردات الهواء العادية وذلك لتفادي إدخالها للهواء الملوث والأتربة إلى قاعات العمل والذي يؤدي إلى تلوث الإنتاج.

### ثالثاً: المخازن:

هناك نوعين من المخازن والتي يجب أن تكون مبردة في كلا الحالتين ومجهزة بمقاييس لضبط درجات الحرارة المطلوبة للمحافظة على اللحوم ومنع تعرضها لدرجات حرارة عالية تؤدي إلى تفسخها وتلفها:

1- مخازن استلام اللحوم.

2- مخازن حفظ الإنتاج إلى حين تسويقه.

### رابعاً: المختبرات:

يفضل توفير المختبرات اللازمة لإجراء التحاليل المطلوبة على اللحوم والإنتاج للتأكد من سلامتها وصلاحيتها للاستهلاك البشري.

### خامساً: الإنتاج:

يجب أن يكون مطابقاً للمواصفات الصادرة من الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية.

### تشخيص النقاط والأمور متابعها أثناء التفتيش الصحي:

إن المغزى الرئيسي لعملية التفتيش الصحي يتجه نحو منع وانتشار أي شكل من أشكال التلوث الغذائي أو الهوائي في كافة الأنشطة الخدمية الخاضعة للرقابة الصحية قانونياً، وبهذا الخصوص يجب أن تعار الأمور التالية الأهمية الخاصة عند القيام بالتفتيش الصحي:

1- الملاحظة والتأكد من المحيط العام للمحل الخدمي صحياً خالياً من مصادر التلوث العامة.

2- يجب التأكد من صلاحية بناية المحل وتقسيماته الداخلية بمواصفات عمرانية صحية من حيث المساحة والارتفاعات وتوافر كافة التأسيسات والتسهيلات الصحية (مجاري،

أنايب، ماء الإسالة، مستودعات ماء الإسالة الاحتياطية..... ألخ، التهوية،  
الإضاءة..... ألخ).

3- يجب الانتباه إلى أن وسائل العمل وأدواته بمواصفات جيدة من حيث الصنع وذات  
التركيب يسهل تنظيفه.

4- يجب التأكيد من توافر كافة وسائل حفظ وإدامة النظافة العامة في المحل.

5- إعارة موضوع إعداد وتحضير وتقديم الأغذية وخبزها الاهتمام الفائق بما يتعلق بنوعيتها  
وقيمتها الغذائية.

6- يجب التأكد من كون العاملين في المحل حائزين على الوثائق والشهادات الصحية التي  
تؤيد سلامتهم من الأمراض الانتقالية وخلوهم من كافة مسببات المرضية على أن تجدد  
هذه الوثائق بعد مرور سنة عليها.

7- يجب ملاحظة لياقة العمال الصحية والمظهيرية (الملابس، شعر الرأس، الأظافر،  
الأحذية).

8- يجب التأكد من توافر كافة التسهيلات الصحية (دورات مياه، مبال، حمامات، هواء  
لرواد المحل أو العاملين فيه بصورة خاصة، على أن تكون تلك بحالة صحية وجمالية  
جيدتين).

9- يجب توجيه أصحاب المحلات أو العاملين فيها بضرورة التعاون مع الجهات الصحية  
في حالات وقوع التسمم الغذائي والامتناع عن تقديم المادة المشتبه بتلوثها.

10- يجب الحرص الدائم على تغليب الجانب التربوي التوجيهي في تعديل الممارسات  
الخاطئة في المحلات العامة.



## الإجراءات الأصولية لمتابعة توفير الشروط الصحية:

إن توفر الشروط الصحية في المحلات العامة، تتطلب وجود المستلزمات التالية:

1- الوحدة الصحية الوقائية، وبهيكل إداري وفني يتلائم مع طبيعة أعمال التفتيش الصحي

وبشكل يحقق أداءً رقابياً مثمراً.

2- وجود أهداف وتصورات واضحة عن المشكلات الصحية المطروحة أمام الأجهزة الرقابية

ومن ثم وضع سلم أولويات للمهام الواجب تحقيقها في فترة زمنية محددة.

3- اعتماد طريقة وأسلوب عمل واقعي لحل المشكلات المحددة برؤية صحية علمية.

ونتناول تفصيلاً نموذجاً للطريقة والأسلوب المعمول به في قسم صحة العاصمة،

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

### **أولاً: الإدارة الطبية:**

ويتم ملاكها من الكادر الطبي المتمرس بشؤون الصحة العامة، تقوم برسم الخطط

اللازمة لتنفيذ المشروع الوقائي الخاص بالسيطرة على الوضع الصحي في المحلات العامة

الخاضعة للإجازة الصحية وفي توجيه كافة أعمال اللجان الخاصة بالتحري عن مصادر التلوث

الغذائي والبيئة الأخرى، من جانب ومن جانب آخر الإجراءات القانونية لتحقيق ذلك.

### **ثانياً: شعبة كشف المعامل المنتجة للمواد الغذائية:**

تتألف من لجان عمل معظم ملاكها من معاونين الوقائيين وبإشراف طبيب ممارس

ويشترك فيها بعض ممثلي الدوائر الرسمية ذات العلاقة وحسب الضرورة وتختص هذه اللجان

بالإشراف الصحي الوقائي على المعامل الغذائية.

### ثالثاً: شعبة التفتيش الصحي:

وتضم بملاكها القسم الرئيسي فيه الكوادر الصحية المساعدة (مراقبون صحيون، معاونون وقائون تشكل منهل فرق صحية تتوزع على قطاعات العمل الرئيسية في العاصمة وحسب تقسيماتها الإدارية).

تتحد مهمة شعبة التفتيش الصحي في متابعة تنفيذ الشروط الصحية داخل المحلات العامة الخاضعة للإجازة لصحية وفي إحكام الرقابة عليها لضمان تحقيق مستوى صحي وخدمي صالحين للأفراد.

إن إعداد التقارير اليومية وتقديمها إلى الإدارة الطبية لاتخاذ ما من شأنه لمنح الإجازة الصحية أو إيقاف العقوبات القانونية الكفيلة بوقف مصادر الضرر الصحي.

### رابعاً: شعبة النماذج الغذائية:

وتتألف من الكوادر الصحية المساعدة تقوم بمهمة الإشراف على الأغذية المستوردة أو المعدة داخل أو خارج القطر بإرسال عينات منها إلى المختبرات الرسمية لإجراء التحاليل الكيماوية والبكتريولوجية عليها لمعرفة مدى صلاحيتها للاستهلاك البشري.

### خامساً: شعبة التحليلات الغذائية:

وتتألف من لجان متدربة تهدف لجمع العينات الغذائية من مصادر إعدادها وتصنيعها من محلات مستحضرات اللحوم والمنتجات ومصانع الألبان للوقوف على سلامة تلك المنتوجات

من المسببات المرضية والعمل أيضاً على وضع الضوابط الصحية لعمليات الإنتاج الصناعية فيها بما يحقق ذلك.

### سادساً: شعبة التربية الصحية:

ترتبط بهذه الشعبة التي تضم بملاكها فريق صحي مكون من مثقفين صحيين ومعاونين وقائمين الأعمال التربوية المتعلقة بتغيير أنماط السلوك لدى العاملين في المحلات العامة وبما يخدم العادات الصحية المتحضرة أن اعتماد الدورات التربوية وفق منهج معد والجولات الحقلية واستخدام وسائل الاتصال الصوتية والبصرية يشكل واجباً مهماً من أعمال هذه الشعبة بسبيل تحقيق الوعي الصحي لهؤلاء الأفراد الذين يشملهم المشروع الوقائي.