

قرار وزاري رقم 430 لعام 2004

وزير الإدارة المحلية والبيئة

بناء على أحكام قانون الإدارة المحلية الصادر بالمرسوم التشريعي رقم /15/ لعام 1971 المعدل ولائحته التنفيذية الصادرة بالمرسوم /2297/ لعام 1971 المعدلة والمرسوم التنظيمي رقم /2680/ لعام 1977 ومحضر اللجنة رقم 51/64/د تاريخ 10/5/2004 المنصوص عنها في المادة /3/ من المرسوم التنظيمي /2680/ لعام 1977 .
يقرر ما يلي:

- مادة 1- إخضاع تصنيع الحليب ومشتقاته لأحكام المرسوم التنظيمي رقم /2680/ لعام 1977 وتصنف في عداد صناعات الصنف الثاني تحت رقم /258/ في الجدول الملحق بالمرسوم.
- مادة 2- إخضاعها لأحكام القرار رقم /824/ لعام 1966 المتضمن الشروط الواجب توافرها في الصناعات الخاضعة لأحكام المرسوم التنظيمي رقم /2680/ لعام 1977 بالإضافة إلى الشروط التالية :
- 1- يجب أن يشمل مكان العمل على أقسام مخصصة وفق ما يلي :
- قسم غسيل أوعية الحليب .
 - قسم استلام الحليب .
 - قسم فرز الحليب .
 - قسم تجميع الزجاجات والأوعية التي تحتاج للغسيل (بانتظار غسلها) .
 - قسم الترشيح .
 - الأقسام الإنتاجية النوعية للحليب ولمنتجاته .
 - مستودع للمنتج النهائي بدرجات حرارة ملائمة (لكل منتج على حده) .
 - مستودع للمواد الأولية الغذائية اللازمة للإنتاج .
 - مستودع لمستلزمات الإنتاج (غير المواد الغذائية) .
 - قسم بيع أو تسليم المنتجات النهائية .
- 2- أن تغطي جميع النوافذ بنسيج من السلك المعدني الرفيع وغير قابل للصدأ لمنع دخول الحشرات الزاحفة والطيارة ومكافحة الحشرات والقوارض بشكل ملائم للصناعات الغذائية .
- 3- أن تغلق الأبواب في الأقسام المختلفة بمجرد الدخول أو الخروج (إغلاق تلقائي) .
- 4- أن تكون أرضية المعمل مبلطة بمواد غير قابلة للإنزلاق وتجمع الأغبرة والأوساخ وأن تكون ذات ميل مناسب نحو أماكن

لتجميع المياه وتغسل الأرضية جيداً بالماء والمنظفات والمطهرات الملائمة للصناعات الغذائية على الأقل مرة كل يوم وكما دعت الحاجة .

5- أن يكون ارتفاع البورسلان أو السيراميك على الجدران لا يقل عن مترين وباقي الجدران والأسقف من الإسمنت وتطلى بالطلاء الزيتي .

6- استخدام مياه تحقق مواصفة مياه الشرب .

7- توفير وحدة معالجة الصرف الصحي الصناعي .

8- يجب استعمال الأدوات والآلات والأوعية المصنوعة من مواد خاصة بالصناعات الغذائية .

9- أن يتم التقييد بالعمليات الإنتاجية الملائمة ودرجات الحرارة اللازمة حسب الأنظمة الصحية .

10- أن تتوفر وسائل التهوية الملائمة وتنقية للهواء .

11- أن تغسل الآلات والأدوات والأوعية بأساليب ومواد ملائمة للصناعات الغذائية .

12- توفر عدد كافي من وحدات التبريد الملائمة تتناسب والطاقة الإنتاجية .

13- أن تتم المحافظة على وسائل التبريد الخاصة بالمنتج النهائي وتكون مغلقة دوماً مع وسائل الأمان والفتح والإغلاق .

14- أن توفر التجهيزات الملائمة لإطفاء الحريق .

15- ضرورة وجود مخبر لتحليل المواد الغذائية الأولية والمنتج النهائي .

16- أن تتوفر شروط المواصفة القياسية الخاصة بمصانع الأغذية .

17- أن تحقق المواد الأولية والمنتجات النهائية المواصفات القياسية السورية الخاصة بها .

18- ارتداء العمال للباس العمل من اللون الأبيض والقبعات الخاصة بالصناعات الغذائية والقفازات والأحذية الخاصة واللباس الخاص عند دخول وحدات التبريد .

19- منع التدخين في صالات العمل .

20- تكون وسائل النقل للمنتج من وإلى المعمل ذات مواصفات قياسية معتمدة من هيئة المواصفات والمقاييس .

21- إخضاع العاملين لنظام البطاقة الصحية وفق المرسوم رقم /460/ لعام 1946 .

22- على القرار رقم /1395/ تاريخ 2/8/1966 .

مادة 3- يتوجب على أصحاب محلات صناعة الحليب ومشتقاته القائمة قبل نفاذ هذا القرار تسوية أوضاعها وفق أحكامه خلال مدة / سنة / من تاريخ نفاذه .

مادة 4- ينشر هذا القرار ويبلغ من يلزم لتنفيذه