قرار المكتب التنفيذي للمدينة رقم 213 لعام 1970

مادة ٦- يمنع فتح أو استثمار محل لبيع السمك قبل الحصول على إجازة تعطى من البلدية بناء على موافقة الصحية أو طبيب البلدية بعد توفر الشروط التالية:

أ-أن يكون البناء بكامله من الحجر أو البلوك أو الإسمنت أما الأسقف الخشبية فيجب تبطينها من الداخل بمواد مانعة لسقوط الغبار أو الحشرات.

ب-أن تكون المساحة الأصغرية للمحل تسعة أمتار مربعة وأقل بعد فيه مترين ونصف المتر وعلى أن لا يقل الارتفاع من ثلاثة أمتار.

ت-أن تفرش أرض المحل بالبلاط وتكسى الجدران بالبورسلان حتى ارتفاع متر ونصف على الأقل وأن يدشن الباقي منها السقف بالدهان الزيتي.

ث-عمل ميلان بأرضية المحل إلى الداخل بحيث تصب جميع المياه في بالوعة التصريف التي تتصل بالمجاري العامة وحفرة فنية.

ج-أن يزود المحل بواجهة بللورية وباب منخل ناعم لمنع دخول الذباب والحشرات وأن تغطى جميع نوافذ التهوية بنسيج المنخل الناعم.

ح-أن يزود المحل بمياه نقية من الشبكة العامة إذا وجدت.

خ-أن يزود المجلى بحوض لغسيل السمك (مجلى) من البورسلان ويجهز بمصرف يتصل بالمجرور العام للمحل .

د-أن يجهز بطاولة رخامية أو الموزانيك الناعم المصقول لتنظيم وتجويف السمك.

ذ-أن يجهز ببرميل حديدي ذي غطاء محكم لجميع النفايات السمك يفرغ يومياً.

ر-يجب عرض الأسماك للبيع في صناديق خاصة مغمرة بالثلج ويمنع وضعها خارج المحل.

ز-يجهز المحل بصندوق إسعاف يحوي وسائل الإسعاف الأولية.

س-أن تؤمن الإنارة والتهوية الكافية للمحل طبيعياً أو صناعياً.

ش- يزود العامل الذي يقوم بالتنظيف بالملابس المناسبة(حزمة كاوتشوك . صدرية جلدية أو ما شابههما).

ص- يمنع بيع الأسماك من قبل الباعة المتجولين وفي المحلات غير المرخصة ويمنع تعاطي أية مهنة أخرى في المحل.

ض- يجب العناية بنظافة ملابس المستخدمين وأجسامهم وأن يكونوا سالمين من كل عاهة.

يخضع أصحاب هذه المحال وعمالها للكشف الصحي الدوري المنصوص عنه في المرسوم رقم 460 تاريخ 23/4/1946.