

قرار المكتب التنفيذي للمدينة رقم 213 لعام 1970

مادة 1- يمنع فتح أو استثمار محل لبيع السمك قبل الحصول على إجازة تعطى من البلدية بناء على موافقة الصحة 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 الأصغرى 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 البوعة التصريف التي تتصل بالمجاري العامة وحفرة فنية.

ج- أن يزود المحل بواجهة بلورية وباب منزل 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 بالمجور 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.