

## قرار وزاري رقم 1322 لعام 1967

إن وزير الشؤون البلدية والقروية

بناء على أحكام المرسوم 1457/ تاريخ 30/12/1945

وعلى قرار رئيس الجمهورية رقم 124/ تاريخ 12/3/1958

وعلى اقتراح الأمانة العامة

يقرر ما يلي

مادة 1- يجب أن تتوافر في المطاعم التي ستنشأ بعد صدور هذا القرار الشروط التالية:

أ- أن يكون البناء في حالته العامة لموقعه وتقسيماته صحياً خالياً من الشقوق والتمدد أو الفراغات التي تساعد على تجمع الغبار والحشرات حسب تقرير الجهة المخالفة بالكشوف على المحل.

ب- أن تفرش أرض المحل بالبلاط المصقول أو ما يقوم مقامه وأن تكسى جدرانها بالدهان الزيتي أو ما يماثله من المواد التزيينية (كورق الجدران والمازونيت وغيرهما القابلة للغسيل أو التنظيف بمواد مطرية وعلى أن يجدد الإكساء كلما اقتضت الحاجة.

ت- أن تكون فتحات التهوية المفتوحة على الهواء الطلق بنسبة 1/8 مساحة صالة الطعام وفي حالة تعذر تأمين التهوية المباشرة يستعاض عنها الاصطناعية الكافية.

ث- يجب تأمين الإنارة الكافية طبيعياً أو اصطناعياً.

ج- أن يكون المحل مجهزاً بمياه صالحة للشرب من المورد العام وفي حال عدم وجوده من خزان مرتفع على سطح 7/1 متر ومغلق إغلاقاً محكماً تؤخذ منه المياه بواسطة تمديدات صحية على أن يعتنى بتفريغ الخزان وتنظيفه مرتين في الأسبوع على الأقل.

ح- أن يكون المحل متصل بالمجرى العام أو بحفرة فنية بواسطة مصارف ذات سيفونات لتصريف المياه المستعملة.

خ- أن يكون المحل مجهز بمفاصل من البورسلان بقدر الحاجة تثبت على ارتفاع 80/ سم عن الأرض فنياً بالمصرف العام وينبغي أن تكون هذه المفاصل معزولة عن صالات الطعام.

د- أن تكون المراحيض داخل المحل ومنفصلة عن صالة الطعام وأن تجهز بدورة مياه فنية وصندوق طارد سيفون لمنع الرائحة وأن تبلط أرضها وجدرانها بالبورسلان أو بالبلاط العادي بين ارتفاع متر ونصف على الأقل والباقي بالدهان الزيتي وأن تلقى فيها مرتين في اليوم المواد المطهرة (كالفنيل وغيره) وعلى أن يحدد عددها بمعدل دورة مياه كاملة (مبولة - مفسلة - مراض) لكل خمسين كرسيّاً على أن يخصص قسم منها منفصل للسيدات.

ذ- يحدد عدد الكراسي المسموح وضعها في صالات الطعام بنسبة كرسي واحد لكل متر مربع من مساحة الصالة.

ر- يجب المحافظة على نظافة صالات الطعام بشكل دائم كما يجب أن تكون الطاولات مغطاة بأغطية من القماش أو الشمع

بحالة مرضية من الجدة والنظافة وذلك إذا لم تكن مبلطة بالرخام الطبيعي أو الصناعي أو ما يقوم مقامهما كمادة الفرميكا وغيرها.

ز- يجب أن تفرش أرض المطبخ بالبلاط المصقول أو ما يقوم مقامه وأن تكسى جدرانه بالبورسلان حتى ارتفاع متر ونصف عن سطح الأرض وأن يطلّى القسم المتبقي منها بالدهان الزيتي.

س- في حال وجود مطبخ في المطعم يشترط تأمين الشروط التالية:

1- أن يجهز المطبخ بمدخنة ترتفع عن مستوى سطح الأبنية المجاورة ارتفاعاً كافياً لمنع كل ضرر صحي.

2- أن تكون جميع شبابيك المطبخ ونوافذه مجهزة بشريط شبك رفيع ثابت يمنع دخول الحشرات.

3- أن يلحق بالمطبخ ملحق عند الحاجة غرف خاصة لتخزين المواد الأولية حسنة التهوية خالية من الرطوبة تجهز برفوف أو خزائن من مواد صلبة كالحجر أو البلاط أو الموزاييك أو الحديد غير القابل للصدأ.

4- أن تجهز المطابخ بطاولات من الرخام أو الموزاييك أو الألمنيوم أو الحديد غير القابل للصدأ.

ش- أن تجهز المطابخ بمجليين على الأقل يستعمل أحدهما لشطف الأواني والثاني لتنظيفها من الصابون.

ص- تجهز المطابخ عند اللزوم بمراوح كهربائية بقوة كافية لتغيير الهواء وأن تتركب على منافذها شافطات هواء (اسبرتور) كافية لسحب روائح وأبخرة المأكولات إلى الخارج.

ض- أن تحتوي المطابخ على أجهزة تبريد كافية الاتساع تفي بمتطلبات المحل، وأن يخصص فيه مكان منفصل لخرن وحفظ مواد الوقود.

ط- أن يوضع في المطبخ برميل أو أكثر من المعدن ذو غطاء لتجميع الفضلات.

ظ- أن تكون الأواني من الصحون والملاعق والشوكات والكؤوس والسكاكين والفوط وأواني المطبخ وغيرها وافية وصالحة للاستعمال وأن يعنى بنظافتها بصورة دائمة وأن تخصص لها خزائن لحفظها . وأن تخصص خزائن لوضع ألبسة عمال المطبخ.

ع- يجب أن تكون ملابس المستخدمين موحدة ونظيفة وحسنة وأن يكون سالمين من كل عاهة أو مرض بموجب شهادة طبية رسمية وأن يتقدموا للكشف الصحي عملاً بالمرسوم /460/ لعام 1946.

غ- أن لا تقل نسبة عدد المستخدمين في صالة الطعام واحد لكل عشرين كرسياً.

ف- يجب أن يكون المحل مزوداً بالأجهزة والأدوات الخاصة بمكافحة الحريق ومنع امتداده.

ق- يجب أن يعنى بتنظيف جميع أقسام المحل بصورة دائمة وأن تزود بصندوق إسعاف يحتوي على الأدوية الضرورية للإسعافات الأولية.

مادة 2. تطبق الشروط الخاصة بالحانات على مثيلاتها القائمة بالمطاعم.

مادة 3. تعفى المطاعم القائمة قبل صدور هذا القرار من الشروط المتعذرة التنفيذ التي تقرها السلطة الإدارية المختصة لمنح الترخيص. ولهذه السلطة أن تأمر بتنفيذ الشروط الأخرى وفق المادة السادسة من المرسوم /457/ لعام 1945.



مادة 4- يعاقب على كل مخالفة لأحكام هذا القرار أو معارضة الضابطة الصحية في دخول المحل للتفتيش الصحي بالعقوبات المنصوص عنها بالمرسوم /457/ لعام 1945.

مادة 5- تلغى كافة التعليمات المخالفة لأحكام هذا القرار.

مادة 6- ينشر هذا القرار من يلزم لتنفيذه.