



قرار وزاري رقم 1322 لعام 1967

إن وزير الشؤون البلدية والقروية

بناء على أحكام المرسوم /1457/ تاريخ ٢٠/١٢/١٩٤٥

وعلى قرار رئيس الجمهورية رقم /١٢٤/ تاريخ ١٢/٣/١٩٥٨

وعلى اقتراح الأمانة العامة

يقرر ما يلي

مادة ١- يجب أن تتوافر في المطاعم التي ستنشأ بعد صدور هذا القرار الشروط التالية:

أ-أن يكون البناء في حالته العامة لموقعه وتقسيماته صحيًا خاليًا من الشقوق والتهدد أو الفراغات التي تساعده على تجمع الغبار والبكتيريا حسب تقرير الجهة المخالفة بالكشف على المعلم.

ب-أن تفرش أرض المحل بال بلاط المصقول أو ما يقوم مقامه وأن تكسى جدرانه بالدهان الزيتي أو ما يماثله من المواد التزيينية (كورق الجدران والمazoniet و غيرهما القابلة للفسيل أو التنظيف بماء مطيرة وعلى أن يجدد الإكساء كلما اقتضت الحاجة).

ت-أن تكون فتحات التهوية المفتوحة على الهواء الطلق بنسبة ١/٨ مساحة صالة الطعام وفي حالة تعذر تأمين التهوية المباشرة يستعاض عنها الصناعية الكافية.

ث-يجب تأمين الإنارة الكافية طبيعياً أو اصطناعياً.

ج-أن يكون المحل مجهزاً بمعيار صالحة للشرب من المورد العام وفي حال عدم وجوده من خزان مرتفع على سطح ٧١/ متر ومغلق إغلاقاً محكماً تؤخذ منه المياه بواسطة تمديدات صحية على أن يعتنى بتفيرغ 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 بمفاسيل من البورسلان بقدر الحاجة تثبت على ارتفاع ٨٠/ سم عن الأرض فنياً بالمصرف العام وينبغي أن تكون هذه المفاسيل معزولة عن صالات الطعام.

د-أن تكون المرافق داخل المحل ومنفصلة عن صالة الطعام وأن تجهز بدورة مياه فنية وصندوق طارد سيفون لمنع الرائحة وأن تبلط أرضها وجدرانها بالبورسلان أو بال بلاط العادي بين ارتفاع متر ونصف على الأقل والباقي بالدهان الزيتي وأن تلقى فيها مرتين في اليوم المواد المطهرة (الفنيل وغيرها) وعلى أن يحدد عددها بمعدل دورة مياه كاملة (مبولة . مفسلة . مرضاض) لكل خمسين كرسياً 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



حاله مرضية من الجدة والنظافة وذلك إذا لم تكون مبلطة بالرخام الطبيعي أو الصناعي أو ما يقوم مقامهما كمادة الفرميكى . وغيرها.

- يجب أن تفرش أرض المطبخ بالبلاط المصقول أو ما يقوم مقامه وأن تكسى جدرانه بالبورسلان حتى ارتفاع متراً ونصف عن سطح الأرض وأن يطلى القسم المتبقى منها بالدهان الزيتى.

س- في حال وجود مطبخ في المطعم يتشرط 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 بمجلين على الأقل يستعمل أحدهما لشفط الأواني والثاني لتنظيفها من الطابون.

ص- تجهز المطابخ عند اللزوم بمراوح كهربائية بقوة كافية لتغيير الهواء وأن تركب 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 لخزن وحفظ مواد الوقود.

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

ظ- أن تكون الأواني من الصحون والملاعق والشوكات والكؤوس والسكاكين والفوط وأواني المطبخ وغيرها وافية وصالحة للاستعمال وأن يعني بنظافتها بصورة دائمة وأن تخصص لها خزان لحفظها . وأن تخصص خزان 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 بأجهزة والأدوات الخاصة بمكافحة الحريق ومنع امتداده.

ق- يجب أن يعني بتنظيف جميع أقسام المحل بصورة دائمة وأن تزود بصندوق إسعاف يحتوى 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 المتعذر تنفيذها تقررها 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 معارضه الطابطة الصحية في دخول المحل للتفتيش الصحي بالعقوبات المنصوص عنها بالمرسوم / 457 / لعام ١٩٤٥.

مادة 5. تلغى كافة التعليمات المخالفة لأحكام هذا القرار.

مادة 6. ينشر هذا القرار من يلزم لتنفيذه.