قرار وزاري رقم 4212ن لعام 1994

وزير الإدارة المحلية

بناء على أحكام قانون الإدارة المحلية الصادرة بالمرسوم التشريعي رقم 15 لعام 1971 المعدل ولائحته التنفيذية الصادرة بالمرسوم /2297/ لعام 1971 المعدلة

والمرسوم التنظيمي رقم /2680/ لعام 1977

ومحضر اللجنة رقم 27/64/د تاريخ 30/10/1994 المنصوص عنها في المادة /3/ من المرسوم التنظيمي /2680/ لعام 1977

يقرر مايلي:

مادة 1- تخضع منشآت ومعامل تنظيف وتصنيع الأمعاء لأحكام المرسوم التنظيمي رقم /2680/ لعام 1977 وتصنف في عداد صناعات الصنف الأول في الجدول المرافق لهذا المرسوم.تحت رقم /16/

مادة 2- تخضع هذه الصناعة لأحكام القرار رقم /824/ لعام 1966 إضافة إلى الشروط الخاصة التالية:

1- أن يكون البناء مستقلاً ومناسباً لطبيعة العمل وفي المناطق المخصصة لمثل هذه الصناعات وأن يكون بعيداً عن أماكن التلوث أو مسبباً للتلوث.

2- أن يكون البناء مبنياً من الداخل بمواد لا تتعرض للتشقق وأن لا تطلق هذه المواد أو المواد التي تطلى بها جزئيات صغيرة داخل جو المنشأة وأن تكون السطوح الداخلية بلون فاتح وملساء حتى يسهل تنظيفها وتعقيمها.

3- أن تكون النوافذ مغطاة بشبك معدني رقيق..

4- أن يكون متصلاً بشبكة المياه العامة وأن تكون مياهه الخاصة نقية وصالحة للشرب

5- أن يكون متصلاً بشبكة المجاري العامة وأن تكون مجاريه الخاصة فنية تسمح بتصريف الفضلات على أن تعالج مخلفات المصنع بوحدة معالجة خاصة به قبل صبها بالمجرور العام وترحيل المخلفات الصلبة يومياً أو حرقها بمحرقة خاصة بالمنشأة.

6- أن تكون أقسام الإدارة والإنتاج والتخزين متميزة ومفصولة عن بعضها بمسافة كافية للأعمال التي ستجري فيها.

7- أن تكون الإضاءة والتدفئة والتهوية جيدة فيها.

8- أن يتم تنظيف أجهزة التصنيع وأدواته بشكل دقيق وأن يتم تعقيمها.

9- أن يكون في المنشأة أو المعمل أوعية مغلقة في كافة الأقسام لجمع النفايات.

10- أن يتم إعداد أقسام متميزة للتصنيع والتي يجب أن تتضمن:

أ- منطقة سلخ الغشاء المخاطي والمساريقا / منطقة الكسح /

ب- منطقة التصنيع التي يجب أن تحتوي على طاولات من الخشب والحجر.

ج- منطقة التخزين التي يجب أن تكون في غرف مبردة منفصلة عن غيرها.

11- أن يكون في المنشأة ندوة خاصة لاستراحة العمال للطعام أو التدخين.

12- عدم وجود القوارض وعدم دخول الحيوانات الحية بأنواعها.

13- وضع المواد المطهرة القوية وبشكل مستمر في المعمل وأماكن تجمع المياه لمنع تكون العفن والفطور والجراثيم والطفيليات

14- مكافحة الحشرات قي كل الأماكن وكافة أقسام المعمل واتخاذ كل ما يلزم لضمان عدم تكون بؤر لتوالد الحشرات والذباب بشكل خاص.

15- تنظيف الساحات الخارجية للمعمل والطرق المؤدية إليه والسلالم والمنافذ.

16- الامتناع في داخل المعمل عن تناول المأكولات والمشروبات والتدخين

17- أن يرتدي جميع العاملين لباساً واقياً / صداري جلدية وأحذية مطاطية طويلة الساق والقفازات والكمامات للفم والأنف والعينين وأن يكونوا على مستوى جيد من النظافة.

18- خضوع جميع العاملين لأحكام المرسوم التشريعي رقم /460/ لعام 1946 وأن يكون صحيح البنية وسليماً من الأمراض وأن يبرز الشهادات الصحية التالية:

أ- شهادة تحليل للقشع تثبت سلامته من عصيات كوخ السل

ب- صورة شعاعية للصدر تثبت سلامته من الأمراض الصدرية

ج- شهادة تثبت سلامته من الأمراض الزهرية والجلدية

د- أن يعاد فحص العامل طبياً وأن يتقدم بالشهادات الصحية أعلاه كل سنة

19- الإشراف من قبل طبيب بيطري على المنشأة مع وجود مساعد فني بيطري بصفة دائمة .

20- تخضع منشآت ومعامل تصنيع الأمعاء للإشراف الفني البيطري في المحافظة

21- موافقة وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي على إقامة المنشأة.

22- يجب أن يدون على عبوات الإنتاج اسم المنشأة ـ المادة المنتجة ـ المكونات ـ الصلاحية ـ تاريخ الصنع ـ تاريخ الانتهاء.

مادة 3- يتوجب على أصحاب منشآت تصنيع الأمعاء القائمة قبل نفاذ هذا القرار تسوية أوضاعها وفق أحكامه خلال مدة سنة من تاريخ نفاذه ويجوز إعفاؤهم من الشروط التي يتعذر تنفيذها بسبب موقع المحل أو طبيعته وفق ما يقرر المرجع المختص بالترخيص.

مادة 4- ينشر هذا القرار ويبلغ من يلزم لتنفيذه