قرار وزاري رقم 27ن لعام 2005

وزير الإدارة المحلية والبيئة

بناء على أحكام قانون الإدارة المحلية الصادر بالمرسوم التشريعي رقم /15/ لعام 1971 المعدل ولائحته التنفيذية الصادرة بالمرسوم 2297/ لعام 1971 المعدلة والمرسوم التنظيمي رقم 2680/لعام 1977

ومحضر اللجنة رقم 97/64/د تاريخ 3/4/2005 المنصوص عنها في المادة /3/ من المرسوم التنظيمي /2680/ لعام 1977 .

يقرر ما يلي

مادة 1- تخضع صناعة الخبز بواسطة التنانير الآلية لأحكام المرسوم التنظيمي رقم /2680/ لعام 1977 وتصنف في عداد صناعات الصنف الثاني تحت رقم /272/ في الجدول الملحق بالمرسوم .

مادة 2 -إخضاعها لأحكام القرار رقم /824/ لعام 1966 المتضمن الشروط الواجب توافرها في الصناعات الخاضعة لأحكام المرسوم التنظيمي المذكور بالإضافة إلى الشروط التالية :

1- تنشأ التنانير من البناء بالحجر والاسمنت أو القرميد أو الخفان (البلوك) أو الاسمنت المغموس وذلك في الطوابق الأرضية أو في الأقبية متى توافرت فيها الشروط المطلوبة على أن يكون ارتفاع جدران التنور من الداخل أربعة أمتار على الأقل وأن تكون الأسقف من الاسمنت المسلح ويشترط على طالب رخصة بناء التنور بناء المدخنة بالارتفاع النهائي اللازم ولا يسمح له بتشغيل التنور قبل إنجاز هذه المدخنة بالارتفاع المطلوب كما يشترط حين ترخيص إنشاء التنور في الأقبية أن يرتفع سقف القبو عن سطح الأرض بمقدار /25/ سم على الأقل وذلك لفتح منافذ للفرن تغطى بشبك معدني وشريط منخل رفيع ((أما في الأقبية فيكفي أن يكون ارتفاع الجدران من الداخل ثلاثة أمتار ونصف)).

2- أن لا تقل مساحة التنور عن /120/ مائة وعشرين متر مربعاً في مركز بلديات الدرجة الأولى والثانية وعن /80/ ثمانين متراً مربعاً في مراكز بلديات الدرجة الثالثة والرابعة وأن يتألف من أربعة أقسام يخصص الأول منها للمخبز والثاني للعجين والثالث لخزن الدقيق والرابع لبيع الخبز ينفذ على الجادة بالإضافة إلى غرفة خاصة للوقود لا تستعمل لغير هذه الغاية يكون بابها من الحديد ومعزولة عن الموقد بصورة كافية لمنع خطر انتشار الحريق وتتسع لتخزين حاجة التنور من الوقود لمدة ثلاثة أيام.

3- يشترط تهوية وإنارة التنور (طبيعياً أو اصطناعياً) بصورة كافية على أن تجهز النوافذ بشريط منخل رفيع لمنع دخول الذباب .

4- يجب فرش الأرض بالبلاط وتغطية الأقسام السفلية من الجدران بالبلاط أو البورسلان حتى ارتفاع مترين من الأرض وتبيض الأقسام الباقية منها مع السقف العادي بعد تلبيسه بالإسمنت أو تدهن بالدهان الزيتي مع كافة الأقسام الخشبية والمفاصل على أن يجدد البياض كلما دعت الحاجة إلى ذلك وأن تؤمن النظافة بشكل مستمر وأن تكون جميع الزوايا بين الجدران والأرضية والسقف مدورة لكي يسهل تنظيفها .

5- أن يؤمن في التنور شروط الاحتراق الكامل وشروط التنقية .

6- يجب أن لا يقل ارتفاع مدخنة التنور عن ثلاثة أمتار عن سطح الأبنية المجاورة .

7- يجب أن تكون جميع موارد المياه بالتنور من شبكة المياه العامة في البلدية حين وجودها .

8- يجب فصل مكان عرض الخبز للبيع عن باقي أجزاء التنور بحاجز مجهز بباب من شريط منخل رفيع مع مفصلات مروحية كما يفصل عن الطريق بواجهة بلورية ثابتة على كامل مساحة الواجهة مجهزة بنافذة صغيرة للبيع أو أن تتخذ ترتيبات خاصة تؤمن دخول وخروج الزبائن إلى مكان البيع بسهولة وأن يعرض الخبز للبيع ضمن خزائن بلورية مرتفعة عن الأرض .

9- توضع أكياس الدقيق في المكان المخصص لها على رفوف ترتفع بمقدار/30/ سم على الأقل عن الأرض .

10- يجب تغطية جميع الطاولات المخصصة للعمل أو للبيع بالبلاط أو الرخام أو الموزاييك وتغطية أقراص العجين الموضوعة على الطرحات بأغطية من الخام النظيف لوقايته كما يجب نشر الخبز على رفوف معدة خصيصاً لذلك لتهويته قبل عرضه للبيع ولا يجوز نشره على الأرض بأي حال .

11- يجب استخدام الأدوات والآلات المصنوعة من ستانلس لحفظ الطحين أو الملح أو الماء ولا يجوز استعمال الصفائح المصنوعة من الرصاص .

12- يجب تأمين صندوق خاص يحوي الضمادات والأدوية الضرورية للإسعافات الأولية في حالات الطوارىء .

13- يزود التنور بأجهزة وأدوات إطفاء الحريق التالية على الأقل :

أ- جهاز إطفاء رغوي سعة /2/ جالون .

ب- جهاز إطفاء مائي سعة /2/ جالون .

ج- جهاز إطفاء بودرة كيماوية جافة أو غاز ثاني أوكسيد الكربون لا يقل وزنه عن /2/ كغ لإطفاء حريق الكهرباء .

د- رمل ناعم نظيف معبأ في سطول خاصة .

ويزداد العدد والنوع تبعاً لكل تنور وفقاً لما تراه اللجنة الفنية .

14- يجب أن تغطى الجدران المجاورة للمعجن بالبورسلان بارتفاع لا يقل عن /150/سم وأن يسلط على المعجن حنفية مياه مستمد ماؤها من المأخذ الصحي العام للمنطقة وأن يغطى بشريط منخل رفيع مثبت على المعجن بواسطة مفصلات .

15- تأمين مولد كهربائي احتياطي في كل تنور .

16- يجب تأمين تصريف مياه المرافق الصحية مع بقية مياه التنور إلى مجرور الصرف الصحي وفي حال عدم وجود مجرور يستعاض عنه بحفرة فنية .

17- أخذ الموافقة المسبقة من مديريات التموين في المحافظات .

18- يجب تأمين وسائل الإسعافات الأولية .

19- يجب أن يحوي التنور على الغرف الخاصة لاستبدال الثياب والحمامات ومرحاض مستوفية للشروط الفنية .

20- منع التدخين في أقسام المخبز والعجين .

21- إخضاع العاملين لنظام البطاقة الصحية وفق المرسوم رقم /460/ لعام 1946.

مادة3- يتوجب على أصحاب صناعة الخبز بواسطة التنانير الآلية القائمة قبل نفاذ هذا القرار تسوية أوضاعها وفق أحكامه خلال مدة سنة من تاريخ نفاذه .

مادة 4- ينشر هذا القرار ويبلغ من يلزم لتنفيذه