قرار وزاري رقم 186ن لعام 1984

وزير الإدارة المحلية

بناء على أحكام قانون الإدارة المحلية الصادر بالمرسوم التشريعي رقم /15/ لعام1971 ولائحته التنفيذية الصادرة بالمرسوم 2297 لعام 1971 المعدلة.

والمرسوم التنظيمي رقم/2680/ لعام1977

ومحضر اجتماع اللجنة رقم 32/64/ د تاريخ لـ 20 /8/1984المنصوص عنها في المادة /3/ من المرسوم /2680/ المذكور .

يقرر ما يلي :

مادة 1- تخضع صناعة الأشربة الغازية و غير الغازية لأحكام المرسوم /2680/ لعام 1977 وتصنف في عداد صناعات الصنف الثاني في الجدول المرافق لهذا المرسوم التنظيمي و في القرار رقم 1742 لعام 1996 و تعديلاته تحت رقم /81/ .

مادة 2- تطبق على هذه الصناعة أحكام القرار /824/ لعام 1966 بالإضافة للشروط التالية:

1. يجب تبليط الأرض بالبلاط العادي و الجدران بالبورسلان حتى ارتفاع متر و نصف على الأقل و أن يدهن الباقي بدهان زيتي .
2. يجب أن يكون سقف المعمل من الأسمنت المسلح يلبس بطينة إسمنتية ناعمة .
3. يجب تجهيز كافة النوافذ و الأبواب الخارجية المطلة على الهواء الطلق بشريط معدني رفيع / منخل .
4. أن يكون موقع المعمل المرخص بعيداً عن المهن الضارة بالصحة أو المهن الملونة أو المساعدة على التلوث .
5. الالتزام بالنظافة التامة في أمكنة الغسيل و الصنع و التعبئة , و استعمال المياه الصالحة للشرب .
6. تأمين مصابيح قاتلة للحشرات بالصدمة الكهربائية في أجواء المعمل .
7. يجب أن تكون المكثفات و الملونات و المواد الحافظة وفق المواصفات المعتمدة من قبل وزارتي التموين و الصحة ووفق مواصفات منظمة الصحة العالمية و أن تكون (نقية) , معروفة التركيب مسموح تداولها بموجب القرارات النافذة الخاصة بالأغذية , مرخص بها من قبل مديرية الشؤون الصيدلية في وزارة الصحة , مرفقة بشهادات مخبريه من بلد المنشأ و بشهادات صحية تثبت نقاوتها مخبرياً و السماح باستعمالها .
8. أن تكون الحموض المستعملة غير مضرة بأجهزة الهضم و أن يكون تداولها مسموحاً به وفق أنظمة وزارة الصحة و التموين و مواصفات الصحة العالمية ,
9. أن يفلتر السكر و يرشح بمرشحات بين عشر و أربع عشرة .
10. يجب أن تكون السدادات وفق الشروط الصحية اللازمة معقمة و معبأة بأكياس معقمة خاصة لا تلمسها الأيدي .
11. درء أخطار الجراثيم و الفطور و الشوائب بالغلي و الترشيح و البسترة حسب طبيعة المشروب .
12. تسمية مسؤول فني عن الإنتاج يحمل جائزة جامعية في الطب أو الصيدلية أو الصحة العامة أو الكيمياء .

13. تأمين فحص مخبري غذائي في أحد مخابر المرخصة رسمياً مع وجود شهادة فحص لكل طبخة تبين صلاح المشروب مما يضر بالصحة العامة , و لا يجوز التوزيع قبل هذا الفحص .

14. وضع لاصقات على الزجاجات تحدد مدة صلاحية الشراب مع بيان رقم الإنتاج و تاريخ الصنع .

15. يجب أن يشتمل المعمل على الغرف التالية :

أ. غرفة لجمع الزجاجات الفارغة غير النظيفة .

ب. غرفة لغسل و تعقيم الزجاجات الفارغة بغسالة أوتوماتيكية من النوعين هايد و تايب اوسوكارتايب و أن تكون درجة حرارة المياه /85/ درجة مئوية على الأقل مضافاً إليها المواد الكيمائية المنظفة و المعقمة كالصود الكاوي , وفي حال استعمال طريقة هايد و تايب تنقع الزجاجات قبل غسلها في أحواض مدة لا تقل عن اثنتي عشرة ساعة في مواد معقمة لمياه الأحواض كالصود الكاوي .

ج. غرفة التعبئة .

د. غرفة تحضير الشراب مجهزة بما يلي :

1) رفوف لوضع المواد الأولية عليها .

2) آلة لترشيح الماء و الشراب و تخليصها من الشوائب و المواد الغريبة .

3) أواني لتحضير الشراب مصنوعة من المعادن غير القابلة للصدأ .

16. يجب أن تتم مراحل تحضير الشراب و تعبئة الزجاجات و إغلاقها آلياً بشكل يمنع ملامسه محتواها بالأيدي إطلاقاً.

17. يجب عدم استعمال الزجاجات ذات القاع المقعر للداخل أو استعمال أغطية للزجاجات خلاف الأغطية المبطنة بالفلين من الداخل كما يمنع استعمال الأغطية التي سبق استعمالها .

18. يجب أن يرتدي العمال أثناء ساعات العمل ألبسة بيضاء نظيفة تعقم بالغلي كل ثلاثة أيام .

19. أثبات سلبية براز العاملين بتحليلين الفارق بينهما عشرة أيام على أن توضع صورة صاحب التحليل على التقرير المخبري و ذلك كل ستة أشهر و ثبوت سالمة صدور العاملين بصالات التعبئة و الشرب وفق تقارير مركز مكافحة العدل .

20. يعاقب كل مخالف لأحكام هذا القرار بموجب المادة /18/ من المرسوم التنظيمي /2680/ لعام 1977 .

مادة 3- يتوجب على أصحاب محلات صناعة الأشربة الغازية و غير الغازية القائمة قبل نفاذ هذا القرار , تسوية أوضاعها وفق أحكامه خلال مدة معينة يحددها المرجع المختص بالترخيص ويجوز إعفاؤهم من الشروط التي يتعذر تنفيذها بسبب موقع المحل أو طبيعته وفق ما يقرر المرجع المختص المذكور .

مادة 4- ينهى العمل بالقرار رقم /1296/ لعام 1966 المتضمن الشروط الواجب توافرها في معامل المياه الغازية .

مادة 5- ينشر هذا القرار ويبلغ من يلزم لتنفيذه.