

الجمهورية التونسية
وزارة الداخلية والتنمية المحلية
بلدية تونس



شروط حفظ الصحة المتعلقة بالمطاعم

قرار الترتيب الصحية لمدينة تونس المؤرخ في 24 ديسمبر 1993

شروط حفظ الصحة المتعلقة بالمطاعم

قرار الترتيب الصحية لمدينة تونس المؤرخ في 24 ديسمبر 1993

الباب التاسع من العنوان التاسع

الفصل 139 - تعتبر مطاعم كل المؤسسات التي تقدم أطعمة مختلفة للحرفاء بما في ذلك مطاعم الخدمات الذاتية والمطاعم الجماعية ومطاعم النزل.

الفصل 140 - إضافة إلى شروط السلامة المعمول بها وإلى الشروط المتعلقة بمخازن المواد الغذائية والمحلات والتجهيزات والعملة المنصوص عليها بالفصول 69، 70، 71، 74، 75، 76، 77، 78، 79، 80، 81، 82 و83 من هذا القرار (أنظر الملحق)، تخضع المطاعم إلى الشروط الخاصة المنصوص عليها بالفصول الموالية :

الفصل 141 - يجب تجزئة المحل كما يلي :

- أ - الجزء المعد للحرفاء ويغطي 50% من المساحة الجمالية.
- ب - الجزء المعد للتحضير والطبخ ويغطي 20% من المساحة الجمالية.
- ج - الجزء المعد خصيصا لغسل الأدوات والأواني المقدمة للحرفاء ويغطي 5% من المساحة الجمالية ويجب أن يكون منفصلا عن الجزء المعد للطبخ.
- د - الجزء المعد لحزن المواد الأولية ويغطي 10% من المساحة الجمالية.
- هـ - مركب صحي مخصص للعملة يغطي 5% من المساحة الجمالية يكون منفصلا عن بقية أجزاء المحل ببايين بينهما فراغ ويحتوي على حجرة ملابس مجهزة بخزائن بالعدد الكافي ودورات مياه مجهزة بطرادات وأدواش مجهزة بالماء الساخن وأحواض لغسل اليدين.
- و - مركب صحي مخصص للحرفاء ويغطي 10% من المساحة الجمالية يكون منعزلا عن قاعة التحضير ومنفصلا عن الجزء المخصص للحرفاء ببايين

بينهما فراغ مجهز بحوض لغسل اليدين ويحتوي على دورات مياه للرجال وأخرى للنساء مجهزة بطرادات مياه .

الفصل 142 - يجب أن يحتوي الجزء المعد للحرفاء على طاولات وكراسي بالعدد الكافي مع المحافظة على نظافتها وصيانتها باستمرار وتجديدها عند الاقتضاء على أن يوضع هذا الأثاث بشكل يسمح بترك ممرات خالية عرضها 40 صنتمترًا على الأقل لتسهيل تنقل العملة والحرفاء والقيام بعمليات التنظيف.

كما يتعين أن تكون الأسمطة والمناديل في حالة جيدة من النظافة.

الفصل 143 - يجب أن يحتوي الجزء المعد للتحضير والطبخ على التجهيزات الخصوصية التالية :

- * ثلاثة أحواض كبيرة الحجم للغسل بالماء الجاري الساخن ولتشليل وتطهير الأدوات والأواني والأجهزة المستعملة في عمليات التحضير والطبخ.
- كما يتعين ربط قنوات هذه الأحواض بجهاز لحصر الشحوم مصادق عليه من طرف الديوان القومي للتطهير.
- * أحواض لتنظيف وتطهير المواد الأولية كالخضر واللحوم والأسماك والبيض مع الحرص على تنظيفها وتطهيرها بعد كل استعمال.
- * طاولات للتحضير بالعدد الكافي من المواد الصلبة (رخام) أو مغلقة بمعدن غير قابل للصدأ يتم تنظيفها وتطهيرها بعد كل استعمال.
- * جهاز مرتبط بمدخنة لإمتصاص الدخان على أن لا يقل ارتفاع هذه المدخنة عن ثلاثة أمتار بداية من سطوح المباني الأكثر علواً والمتواجدة في دائرة 25 متر من كل جهة وأن تكون مجهزة من فوق بمصاصة من شأنها تأمين استمرار السحب.
- * حاويات سميكة محكمة الغلق لجمع الفضلات توضع بمكان منعزل عن مساحات التحضير.

الفصل 144 - يجب أن يحتوي الجزء المعد خصيصاً لغسل الأدوات والأواني المقدمة للحرفاء على التجهيزات الخصوصية التالية :

- * ثلاثة أحواض للغسل بالماء الجاري الساخن ولتشليل وتطهير الأدوات والأواني المقدمة للحرفاء .
- * كما يتعين ربط قنوات هذه الأحواض بجهاز لحصر الشحوم مصادق عليه من طرف الديوان القومي للتطهير.
- * مساحة مجهزة بمقطرة لإستنضاب الأدوات والأواني .

الفصل 145 - يجب أن يحتوي الجزء المعد للخرن على التجهيزات الخصوصية التالية :

- * رفوف لوضع المواد الأولية مع الحرص على عدم الخلط بين الخضر وبقية المواد.
- * أجهزة تبريد بالعدد الكافي لا تتجاوز درجة حرارتها 4 درجات مائوية فوق الصفر لحفظ المواد الغذائية سريعة التعفن مع الحرص على عدم الخلط بين مختلف المواد.
- * أجهزة تجميد لا تقل درجة حرارتها عن 18 درجة مائوية تحت الصفر لخرن المواد الأولية المجمدة.

الفصل 146 - يجب على أصحاب هذه المحلات احترام الشروط الصحية التالية:

- * انتقاء مواد أولية سليمة مستجيبة من مسالك توزيع مراقبة.
- * تنظيف المواد الأولية الملوثة على حدة مع الحرص على تطهير الخضر والبيض بغمسها مدة 15 دقيقة في الماء الممزوج بماء الجفال التجاري بمقدار معلقة أكل في 5 لترات ماء.
- * التدرج في التحضير من المكان الملوث إلى المكان النظيف.

- * الفصل بين الأغذية النيئة والأغذية المطبوخة اجتنابا لتسرب الجراثيم إلى الأطعمة الجاهزة في مختلف مراحل الخزن والتحضير.
- * تفرغ المصبرات في أواني خاصة بالمواد الغذائية.
- * عدم استعمال المعدات والأواني المصنوعة من الألمنيوم أو البلاستيك غير الغذائي.
- * إزالة التجمد بالنسبة للمواد المجمدة داخل ثلاجة لا تتجاوز درجة حرارتها 4 درجات مئوية فوق الصفر مع الحرص على طبخها في الإبان.
- * الحرص على تقريب إعداد الأطعمة من أوقات استهلاكها.
- * عدم الاحتفاظ ببقايا الأكل.

الفصل 147 - يجب أن تخضع مطاعم الخدمات الذاتية والمطاعم الجماعية ومطاعم النزل إلى الشروط الصحية الإضافية التالية :

- * تخصيص أماكن مجهزة بأحواض كبيرة الحجم لتنظيف وتطهير الخضر والغلال والبيض وتحضير اللحوم والدجاج والأسماك في الجزء المعد للطبخ والتحضير.
- * تخصيص تجهيزات عرض مبردة لا تتجاوز درجة حرارتها 4 درجات مئوية فوق الصفر وأخرى مسخنة لا تقل درجة حرارتها عن 65 درجة مئوية فوق الصفر لعرض الأطعمة الجاهزة في ظروف تضمن حمايتها من التلوث والتعفن.

الفصل 148 - يجب على أصحاب هذه المحلات تنظيف وتطهير المحل وجميع أدوات العمل في نهاية كل حصة عمل إلى جانب القيام بتنظيف شامل ودقيق للمحل ولجميع التجهيزات مرة في الأسبوع على الأقل مع استعمال مبيدات لمقاومة الحشرات والقوارض مصادق عليها من طرف المصالح الصحية المختصة وأخذ الإحتياطات اللازمة تجنباً لتلويث المواد الغذائية.

كما يجب تكليف عامل على الأقل يتولى خصيصاً تنظيف المحل ودورات المياه باستمرار يحجر عليه تداول المواد الغذائية ولا يجوز ذر النشارة على أرضية هذه المحلات .

الملحق

الفصل 69 - يجب أن لا يقل علو سقف هذه المخازن عن 2.80م وأن لا تشرف مباشرة على الأدواش ودورات المياه.

الفصل 70 - تخضع المخازن لنفس الترتيب المتعلقة بمحلات البيع من حيث التهيئة والصيانة.

لا يجوز وضع المواد الغذائية مباشرة على الأرض بل يجب حفظها على رفوف أو في أدراج أو في حاويات محكمة الغلق خاصة بالمواد الغذائية.
يتم حفظ المواد الغذائية القابلة للتعفن في أجهزة تبريد لا تتجاوز درجة حرارتها 4 درجات مائوية فوق الصفر.
يتم التخلص من المواد المتعفنة في الإبان.
يجب أن تكون هذه المحلات مهواة بصفة كافية تساعد على تجديد الهواء وتفادي الرطوبة.

الفصل 71 - يجب تصفيف المواد الغذائية على منصة مرفوعة عن الأرضية وبعيدة عن الجدران بـ 40 سنتيمترا على الأقل مما يسهل عملية التنظيف ويجنب الرطوبة وتوالد القوارض والحشرات.

يتحتم استعمال المطهرات والمبيدات المصادق عليها من طرف المصالح الصحية المختصة بصفة دورية وكلما اقتضت الضرورة ذلك مع أخذ الإحتياطات اللازمة تجنباً لتلويث المواد الغذائية.

الفصل 74 - الشروط الواجب توفرها بالمحلات :

- * يجب أن لا يقل علو سقف هذه المحلات عن 2.80 م وأن تكون الجدران مغطاة بالخزف أو مطلية بمادة غير منفذة للسوائل (1.80 م).
- * يجب أن تكون أرضيتها من المواد الصلبة غير المنفذة للسوائل يقع تنظيفها مرة في اليوم على الأقل ويتم توجيه انحدارها بصفة تسمح بسيلان مياه التنظيف نحو فوهة مجاري المياه المؤدية لشبكة المياه المستعملة تكون مجهزة بممص وحاجز مشبك.
- * في حالة عدم ربط هذه المحلات بهذه الشبكة، يجب توفير نمط للتطهير مصادق عليه من طرف المصالح المختصة (خندق، خزان... إلخ).
- * يجب توفير التهوية الكافية بهذه المحلات والتخلص بسرعة من الروائح والبخار والدخان مع ضمان السلامة الصحية للأجوار، كما يتعين توفير جهاز مرتبط بمدخنة لامتصاص الدخان والبخار،
- * يجب أن لا يقل ارتفاع هذه المداخل عن 3 أمتار من سطوح المباني الأكثر علوا والمتواجدة في دائرة 25 مترا من كل جهة وأن تكون مجهزة من فوق بمصاصة من شأنها تأمين استمرار السحب.
- * يجب توفير الماء الجاري الصالح للشرب بهذه المحلات.
- * يجب توفير ثلاثة أحواض للغسل بالماء الجاري الساخن وتشليل وتطهير الأدوات والأواني والأجهزة المستعملة في مختلف عمليات التحضير.
- * كما يتعين ربط قنوات هذه الأحواض بجهاز لحصر الشحوم، مصادق عليه من طرف الديوان القومي للتطهير.
- * يجب توفير صندوق مجهز بمواد الإسعافات الأولية اللازمة.

- * يجب على أصحاب هذه المحلات أو وكلائها اتخاذ كل الإجراءات الكفيلة لتفادي تسرب الحشرات والقوارض وذلك بتجهيز المنافذ بناموسيات والعمل عند الاقتضاء على استعمال المبيدات المرخص فيها مع أخذ كل الاحتياطات اللازمة لاجتناب تلويث المواد الغذائية.
- * يحجر ذر النشارة على أرضية المحلات،
- * يحجر دخول الحيوانات الأهلية إلى هذه المحلات.
- * يمنع استغلال هذه المحلات للسكنى أو كمستودعات.

الفصل 76 - الشروط الخاصة بالأدوات والأجهزة والأواني :

- * يجب تنظيف كل الأدوات والأواني المخصصة للطبخ وإعداد الأطعمة بالماء الساخن الممزوج بمادة منظفة مصادق عليها وتشليلها بالماء الصالح للشرب وتطهيرها بواسطة ماء الجفال التجاري بمقدار ملعقة أكل في 4 لترات ماء وتركها تستنضب دون تنشيفها.
- * يجب تعهد الأواني المصنوعة من النحاس أو من معدن مطلي بالقصدير بانتظام.
- * يجب أن تكون طاولات العمل أو التحضير من مواد صلبة (رخام) أو مغلقة بمعدن غير قابل للصدأ وتنظيفها وتطهيرها بعد كل استعمال.
- * لا يجوز استعمال المناضد والطاولات الخشبية إلا بالمخابز والمجازر.
- * يجب أن تكون الأحواض المخصصة للجرش والخلط والعجن الميكانيكي للمواد الغذائية مغطاة حتى في أوقات اشتغالها إلا إذا استحال ذلك لأسباب فنية.
- * يجب توفير التجهيزات المبردة بالعدد الكافي لخزن المواد الغذائية سريعة التعفن.

الفصل 77 - يجب على أرباب هذه المؤسسات أو المتصرفين فيها تكليف عامل يتولى تنظيف المحل باستمرار، ويحجر ذلك عند تداول المواد الغذائية.

الفصل 78 - مع مراعاة الأحكام المنصوص عليها بالفصول من 325 إلى 334 من مجلة الشغل يجب على كل شخص متدخل في دورة تحضير أو توزيع المواد الغذائية أن يخضع لشروط حفظ الصحة الغذائية المنصوص عليها بالفصول الموالية :

- الفصل 79 -** يجب أن يخضع متداولوا المواد الغذائية إلى الشروط الصحية التالية:
- * يجب أن يكون متداولوا المواد الغذائية في صحة جيدة، خالين من الأمراض المعدية وخاصة منها التي تسبب التسممات الغذائية.
- * يجب إجراء الفحوص الطبية الضرورية عند الانتداب وتجديدها بصفة دورية طبقاً للتراتب الجاري بها العمل.
- * يجب إبعاد كل عامل أكدت الفحوص الطبية إصابته بمرض معد عن دورة توزيع أو تحضير المواد الغذائية.
- * يجب اشتراط الفحوص الطبية الضرورية عند الانقطاع عن العمل بسبب مرض أو إثر حدوث تسمم غذائي جماعي.

الفصل 80 - يجب على متداولي المواد الغذائية احترام الشروط الخاصة بحفظ الصحة الجسدية والمتمثلة في :

- * قص الأظافر ولف الشعر وحلق اللحية.
- * غسل اليدين والذراعين بالماء والصابون قبل مباشرة العمل وكذلك إثر ذهابه إلى دورة المياه وبصفة عامة كلما اتسخت يدها.

* عدم تداول المواد الغذائية عند الإصابة بجروح جلدية وخاصة في مستوى اليدين وكذلك في حالات الزكام أو بالسعال أو بالإسهال حتى الشفاء التام.

الفصل 81 - يجب على كل متداول للمواد الغذائية أن يلبس بدلة ذات لون فاتح وقبعة نظيفتين قبل ابتداء العمل.

الفصل 82 - يجب على صاحب المحل أو وكيله توفير العدد الكافي من البدلات لأعوانهم المباشرين للمواد الغذائية حتى يتسنى لهم تغييرها كلما اقتضت الحاجة لذلك.

الفصل 83 - يجب على كل متداول للمواد الغذائية أثناء العمل اجتناب :

- * مسح اليدين وتنشيف الأواني والتجهيزات بمنديل قذر.
- * استعمال منديل واحد لكل الأغراض لاجتناب تنقل الجراثيم.
- * تقديم المواد الغذائية مباشرة باليدين بل بواسطة ملاعق أو مقصات.
- * السعال أو العطس على مقربة من المواد الغذائية.
- * توسيخ الأصابع بالرقيق (اللعاب).
- * التدخين عند تداول المواد الغذائية.
- * تذوق الأطعمة مرتين بنفس الملاعق دون غسلها .