

الجمهورية التونسية
وزارة الداخلية والتنمية المحلية
بلدية تونس



شروط حفظ الصحة المتعلقة بمحلات بيع المرطبات والحلويات

قرار التراتيب الصحية لمدينة تونس المؤرخ في 24 ديسمبر 1993

شروط حفظ الصحة المتعلقة بمحلات بيع المرطبات والحلويات

قرار الترتيب الصحية لمدينة تونس المؤرخ في 24 ديسمبر 1993

الباب الخامس من العنوان التاسع

الفصل 107 - بالإضافة إلى الشروط المتعلقة بمخازن المواد الغذائية والمحلات والتجهيزات والعملة المنصوص عليها بالفصول 69، 70، 71، 74، 76، 77، 78، 79، 80، 81، 82 و83 من هذا القرار (أنظر الملحق)، تخضع محلات صنع وبيع المرطبات والحلويات إلى الشروط الخاصة المنصوص عليها بالفصول الموالية:

الفصل 108 - يجب تجزئة المحل كما يلي :

- أ - الجزء المعد للبيع ويغطي 20% من المساحة الجمالية.
- ب - الجزء المعد للتخضير ويغطي 40% من المساحة الجمالية.
- ج - الجزء المعد لخرن المواد الأولية ويغطي 15% من المساحة الجمالية.
- د - مركب صحي مخصص للعملة ويغطي 15% من المساحة الجمالية منفصل عن بقية أجزاء المحل ببايين بينهما فراغ مجهز بحوض لغسل اليدين.
- هـ - مركب صحي مخصص للحرفاء ويغطي 10% من المساحة الجمالية، منفصل عن بقية أجزاء المحل ببايين بينهما فراغ مجهز بحوض لغسل اليدين.

الفصل 109 - يجب أن يحتوي الجزء المعد للعرض والبيع بهذه المحلات على التجهيزات الخصوصية التالية :

- * ثلاثة أحواض للغسل بالماء الجاري الساخن وتشليل وتطهير الأدوات المستعملة لمسك المرطبات والأواني المقدمة للحرفاء.
- * واجهات بلورية مبردة لا تتجاوز درجة حرارتها 6 درجات مائوية فوق الصفر لعرض المرطبات المصنوعة بالكريمة أو بالزبدة.
- * واجهات بلورية مسخنة لا تقل درجة حرارتها عن 65 درجة مائوية فوق الصفر لعرض المرطبات المالحة.

- * واجهات بلورية محكمة الغلق لعرض المرطبات الجافة والحلويات.
- * سلات بالعدد الكافي في متناول الحرفاء لجمع الفضلات وأوراق اللف.
- * يحجر ذر النشارة على أرضية المحلات.

الفصل 110 - يجب تقديم المرطبات للحرفاء بواسطة أدوات خصوصية (مقصات) ويمنع لفها في روق أستعمل في الطباعة .

الفصل 111 - يجب أن يحتوي الجزء المعد للتحضير على التجهيزات الخصوصية التالية :

- * ثلاثة أحواض كبيرة الحجم للغسل بالماء الجاري الساخن وتشليل وتطهير الأدوات والأواني والأجهزة المستعملة في مختلف عمليات التحضير.
- * كما يتعين ربط قنوات هذه الأحواض بجهاز لحصر المواد الدسمة مصادق عليه من طرف الديوان الوطني للتطهير.
- * جهاز لغريلة المواد الأولية المسحوقة مثل الفرينة والسميد والسكر إلخ ...
- * طاولات للتحضير بالعدد الكافي من المواد الصلبة (رخام) أو مغلقة بمعدن غير قابل للصدأ يتم تنظيفها وتطهيرها بعد كل استعمال.
- * حاويات سميكة محكمة الغلق لجمع كل الفضلات توضع بمكان منعزل عن مساحات التحضير.

الفصل 112 - يجب أن تكون المواد الأولية المستعملة لصنع المرطبات والحلويات من نوعية جيدة مستجربة من مسالك توزيع مراقبة.

الفصل 113 - يجب غسل البيض وغمسه في الماء الممزوج بماء الجفال التجاري قي مقدار ملعقة أكل في 4 لترات ماء مباشرة قبل استعماله .

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 وتقادي 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 والكافية بهذه المحلات والتخلص بسرعة من الروائح والبخار والدخان مع ضمان السلامة الصحية للأجوار، كما يتعين توفير جهاز مرتبط بمدخنة لامتناس 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 لتقادي 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 مغلفة بمعدن غير قابل للصدأ وتنظيفها وتطهيرها بعد كل استعمال.
- * لا يجوز استعمال المناضد والطاولات الخشبية إلا بالمخازن 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 لخرن المواد الغذائية سريعة التعتن.

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 يده.
- * 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 الملعقة دون غسلها.