

الجمهورية التونسية
وزارة الداخلية والتنمية المحلية
بلدية تونس



شروط حفظ الصحة المتعلقة بمحلات بيع الدواجن

قرار التراتيب الصحية لمدينة تونس المؤرخ في 24 ديسمبر 1993
(المنقح في جوان 1998)

شروط حفظ الصحة المتعلقة بمحلات بيع الدواجن

قرار الترتيب الصحية لمدينة تونس المؤرخ في 24 ديسمبر 1993
(المنقح في جوان 1998)

الباب الثاني من العنوان التاسع

الفصل 92 - بالإضافة إلى الشروط العامة المتعلقة بالمحلات والتجهيزات والعملة المنصوص عليها بالفصول 74، 76، 78، 79، 80، 81، 82 و 83 من هذا القرار (أنظر الملحق) ، تخضع المحلات المعدة لبيع الدواجن بالتفصيل إلى الأحكام المنصوص عليها بالفصول الموالية.

الفصل 93 - يجب أن تكون الدواجن الجاهزة والمعروضة للبيع خالية من أحشائها ومثانية من مؤسسات تمت المصادقة عليها رسميا لتأمين ذبح وتحويل الدواجن الحية إلى هياكل لحمية وتجزئتها إلى قطع لحوم مكيفة بصفة آلية .

* يجب عرض الدواجن في واجهات بلورية مبردة أو في خزانة مبردة وذات حرارة لا تتجاوز 4 درجات مئوية فوق الصفر.

* يجب عرض مستحضرات الدواجن المطبوخة على حدة وداخل واجهات بلورية مخصصة لهذا الغرض دون غيره ذات حرارة لا تتجاوز 4 درجات مئوية فوق الصفر.

* يمنع الخلط بين الدواجن ومستحضراتها المطبوخة عند حفظها في الخزانة المبردة.

* يجب حفظ الدواجن المجمدة في ثلاجات لا تقل درجة حرارتها عن 18 درجة مئوية تحت الصفر وأن تحمل كلمة مواد مجمدة حتى لا يقع تجميدها من جديد إثر إزالة التجمد.

الفصل 94 - يمنع منعاً باتاً ذبح الدواجن داخل نقاط البيع.

* يجب تجزئة المحل كما يلي :

أ - الجزء المعد للبيع ويغطي 60% من المساحة الجمالية.

- ب - الجزء المعد للتحضير ويغطي 30% من المساحة الجمالية مجهزة بـ 3 أحواض والماء الساخن وبطاولات عمل من مادة سهلة التنظيف والتطهير.
- ج - مركب صحي يغطي 10% من المساحة الجمالية منفصل عن بقية أجزاء المحل ببابين بينهما فراغ مجهزة بحوض لغسل اليدين .

الملحق

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 التنوير والتهوية الكافية 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 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 طبقا 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 مندبل 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.