



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
وكالة الوزارة للشؤون البلدية
الإدارة العامة لصحة البيئة

لائحة معاصر زيت السمسم



المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

لائحة

معايير زيت السمسم

١٤٢٦ هـ

٠٠٢ م

٢٤٦٠ - ٧١٠ - ٢٦ - ٢
١٤٢٦/٤٢٢

١٤٢٦ هـ (ح) وزارة الشؤون البلدية والقروية ،

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية،
الإدارة العامة لصحة البيئة.

لائحة معاصر زيت السمسم / وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة
الوزارة للشؤون البلدية، الإدارة العامة لصحة البيئة.

الرياض ، ١٤٢٦ هـ

٤٠ ص ؛ ٢٤ سم

ردمك : ٢ - ٢٦ - ٧١٠ - ٩٩٦٠

١ - السعودية ، وزارة الشؤون البلدية والقروية - قوانين وتشريعات

٢ - البلدية - قوانين وتشريعات - السعودية أ - العنوان

ديوي ٢٦٠٩٥٣١٥٩٨٠٣٥٤ ، ١٤٢٦/٤٢٢

رقم الإيداع : ١٤٢٦/٤٢٢

ردمك : ٢ - ٢٦ - ٧١٠ - ٩٩٦٠



تقديم

انطلاقاً من توجيهات خادم الحرمين الشريفين رئيس مجلس الوزراء، وصاحب السمو الملكي ولي العهد نائب رئيس مجلس الوزراء ورئيس الحرس الوطني - القاضي بضرورة العمل الجاد والمكثف لرفع مستوى الأداء، بما في ذلك تحديث اللوائح والأنظمة لتواكب ما تشهده المملكة العربية السعودية من تقدم وتطور، وتسايير أحدث ما يتوصل إليه العالم، مستفيدين في ذلك من تجارب الدول المتقدمة، ونظراً لمسؤولية وزارة الشؤون البلدية والقروية تجاه صحة وسلامة المستهلك (فيما يقع في نطاق اختصاصها من مهام وواجبات)، ووفق ما حدده نظام البلديات والقرى الصادر بقرار مجلس الوزراء رقم (٥/م) وتاريخ ١٣٩٧/٢/٢١ هـ حيث جاء بالمادة (٤٨) من الباب الخامس من ذات النظام ما نصه: (يصدر وزير الشؤون البلدية والقروية اللوائح والتعليمات التنفيذية لهذا النظام ...).

فإن الوزارة تقوم بمراجعة شاملة لجميع اللوائح والأنظمة بشكل عام، وتركز بشكل خاص على أنظمة وتعليمات صحة البيئة والصحة العامة، هادفة من ذلك لمراجعتها والعمل على تحديثها وتطويرها، وانتهت في هذا المجال إلى إعادة صياغتها وإضافة ما استجد، وبعد مراجعة لما هو مطبق في الدول المتقدمة.

إن هذه اللوائح تهدف بالدرجة الأولى للمحافظة على صحة وسلامة المستهلك، ويعنى بتطبيقها المستثمرون في مجال الأنشطة ذات العلاقة بالصحة العامة، ويشرف على تطبيقها الجهات المختصة من هذه الوزارة وفروعها. ولذا فإن هذه العناصر الثلاثة مسؤولة مسؤولية كاملة عن تطبيقها، ويحتم الأمر عليها جميعاً التعاون لتحقيق الهدف من إصدارها.

نسأل الله - سبحانه وتعالى - أن ينفع بهذا الجهد، وأن يُحقِّق أهدافه.. إنه خير مسؤول.

والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته

متعب بن عبد العزيز

وزير الشؤون البلدية والقروية

أهداف اللائحة

يتميز زيت السمسم بارتفاع محتواه من الأحماض الدهنية الغير مشبعة طويلة السلسلة والتي تجعله من الزيوت الثابتة والتي يمكن استخدامها في أغراض الطهي، بالإضافة إلى احتوائه على العديد من مضادات الأكسدة التي تحمي الجسم من كثير من الأمراض. وحتى يمكن الاستفادة منه على أحسن وجه يجب المحافظة عليه وحمايته من التزنخ، وهذا ما تهدف إليه «لائحة معاصر زيت السمسم».

تحتوي اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية، يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في معاصر زيت السمسم، وهي تعتبر شروطاً أساسية ملزمة لمنح تراخيص البدء في مزاولة النشاط. بينما يوضح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة التي تعتبر شروطاً أساسية يجب تطبيقها بكل دقة أثناء التشغيل. ويستعرض القسم الثالث الاشتراطات الصحية للعاملين في هذه المعاصر والتي يجب إتباعها والالتزام بها حفاظاً على صحة وسلامة الإنسان.

إن وكالة الوزارة للشئون البلدية في الوقت الذي تطالب فيه مزاولي هذا النشاط بالالتزام بما ورد في هذه اللائحة للمحافظة على سلامة الإنسان وصحته، لتتطلع إلى التفاعل معها بإبداء الآراء والمقترحات من خلال موقع الوزارة على الإنترنت: www.momra.gov.sa

والله ولي التوفيق،،،

وكيل الوزارة للشئون البلدية

محمد بن علي آل الشيخ

الفهرس

٨	الباب الأول: المجال والتعاريف
٨	(مادة ١): المجال
٨	(مادة ٢): التعاريف
١٣	الباب الثاني: الاشتراطات العامة
١٣	(مادة ٣): عام
١٣	(مادة ٤): الموقع والمساحة
١٤	(مادة ٥): المباني
١٥	(مادة ٦): الطرق وممرات السير الداخلية (في حالة المعاصر الكبيرة)
١٥	(مادة ٧): مواقع تداول المواد الأولية والمنتجات النهائية
١٧	(مادة ٨): المرافق والخدمات
٢٢	(مادة ٩): أقسام المنشأة
٢٥	(مادة ١٠): التجهيزات
٢٦	(مادة ١١): الصيانة
٢٧	(مادة ١٢): الأمان والسلامة
٢٨	الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة
٢٨	(مادة ١٣): عام
٢٨	(مادة ١٤): المواد الأولية (بذور السمسم)
٢٩	(مادة ١٥): التنقية والتنظيف والغريلة

- ٢٩ (مادة ١٦): تجفيف بذور السمسم
- ٣٠ (مادة ١٧): استخلاص الزيت
- ٣٠ (مادة ١٨): التخزين
- ٣١ (مادة ١٩): الاختبارات
- ٣٢ (مادة ٢٠): الترشيح
- ٣٢ (مادة ٢١): التعبئة
- ٣٣ (مادة ٢٢): التخزين النهائي
- ٣٣ (مادة ٢٣): النظافة العامة
- ٣٤ (مادة ٢٤): الترخيص
- ٣٤ (مادة ٢٥): سجل الرقابة الصحية

٣٥ **الباب الرابع: العاملون**

- ٣٥ (مادة ٢٦): استخراج الشهادات الصحية
- ٣٦ (مادة ٢٧): صلاحية الشهادة الصحية
- ٣٦ (مادة ٢٨): الأمراض المعدية والإصابات
- ٣٧ (مادة ٢٩): المظهر والسلوك الشخصي
- ٣٨ (مادة ٣٠): التدريب على الشؤون الصحية
- ٣٨ (مادة ٣١): الاحتياطات الخاصة بالزائرين

٣٩ **الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة**

- ٣٩ (مادة ٣٢): مراقبة تنفيذ اللائحة

الباب الأول

المجال والتعاريف

(مادة ١): المجال

تسري بنود هذه اللائحة على معاصر زيت السمسم .

(مادة ٢): التعاريف

في تطبيق بنود هذه اللائحة يقصد بالمصطلحات التالية المعاني المبينة أمام كل منها:

زيت بذور السمسم (السيرج):

الزيت المستخرج من بذور السمسم السليمة والنظيفة والمنقاة ميكانيكياً، وله طعم ورائحة مميزة وصالح للاستهلاك الآدمي.

السمسم:

بذور زيتية لنبات السمسم ويوجد منه نوعان الأبيض والأحمر.

المصرة:

المكان الذي يتم فيه إستخراج زيت بذور السمسم بالطرق المختلفة.

المكابس الهيدروليكية:

مكابس رأسية تعمل على وجبات تحت ضغط عالي.

المكابس الحلزونية:

مكابس أفقية مستمرة تعمل بنظام البريمة أو الحلزون.

التزنخ:

هو حدوث تغير كيميائي أو طبيعي غير مرغوب فيه في الدهن أو الزيت يجعله غير صالح للاستهلاك الآدمي .

المواد الخام :

هي مجموعة المواد الأولية أو الوسيطة التي تدخل بمفردها أو مع بعضها في تصنيع منتج نهائي معين خلال عدد من العمليات التصنيعية المتتالية .

العبوة:

أي غلاف يحمي ويحوي المادة الغذائية المعده للبيع كوحدة واحدة مستقلة، ويعتمد شكل هذا الغلاف والمادة المصنوعة منه على طبيعة المادة الغذائية المعبأة داخله.

التعبئة والتغليف :

يقصد بها وضع المادة الغذائية في عبوة مناسبة تتيح عرضها للمستهلك طبقاً لطبيعتها على أن تحمل البيانات المطلوبة طبقاً لمواصفة البطاقة الغذائية .

بطاقة المادة الغذائية:

أي رقعة أو شئ تصويري أو وصفي سواء كان مكتوباً أو مطبوعاً أو معلماً بحروف بارزة ملحق بوعاء الغذاء أو تابع أو مصاحب له .

الغذاء:

مجموع الأطعمة والمشروبات القابلة للأكل أو الشرب عدا الدواء.

تداول الأغذية:

نقل أو استلام أو تجهيز أو تحضير أو تقديم أو تصنيع أو تخزين أو عرض المواد الغذائية بقصد البيع.

متداول الأغذية:

أي شخص يتعامل بشكل مباشر أو غير مباشر مع الأغذية المعبأة أو غير المعبأة أو مع المعدات أو الأدوات الغذائية أو مع الأسطح الملامسة للأغذية. وبذلك يكون مطالباً بالامتثال لتطبيق شروط سلامة الأغذية.

الغذاء الآمن:

الغذاء الخالي من العيوب والغير ملوث بالأحياء الدقيقة الممرضة أو سمومها التي تضرها، والخالي من الحشرات أو أجزائها، والمحتفظ بجميع خواصه الحسية والظاهرية وبكامل قيمته الغذائية.

سلامة الأغذية:

ضمان أن لا تتسبب الأغذية في الإضرار بالمستهلك عند إعدادها أو تناولها طبقاً للاستخدام المقصود منها.

صلاحية الأغذية:

ضمان أن تكون الأغذية مقبولة للاستهلاك الآدمي طبقاً للاستخدام المقصود منها.

سلسلة الغذاء:

مجموعة العمليات التي تتعرض لها المادة الغذائية الأولية بداية من استلامها وحتى الاستهلاك النهائي، وتشمل الاستلام، التخزين، التجهيز، التصنيع، الخدمة، وإدارة المخلفات.

التسمم الغذائي:

حالة مرضية حادة تنشأ عن تناول طعام ملوث بأحد مسببات التسمم الغذائي (ميكروبات أو سمومها - عناصر معدنية سامة - مبيدات حشرية - ملوثات كيميائية).

نظام الهاسب: HACCP (تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة)

(Hazard Analysis and Critical Control Points "HACCP")

نظام تحليل مصادر الخطر المختلفة (حيوي - كيميائي - طبيعي) وتحديد نقاط التحكم الحرجة لضمان السلامة الغذائية من خلال التعرف على مصادر الخطر التي لها تأثير على سلامة الغذاء والماء وتقييمها والسيطرة عليها من بداية سلسلة الغذاء وحتى الاستهلاك النهائي لأي منتج غذائي.

مصدر الخطر:

يعني وجود مصدر تلوث غير مقبول ذي طبيعة حيوية (كتكاثر الأحياء الدقيقة) أو كيميائية (مركبات عضوية أو مبيدات) أو فيزيائية (أجسام غريبة أو حشرات أو أتربة) تؤثر على سلامة الغذاء أو تسبب فساده أو إنتاج سموم به أو تكوين نواتج أخرى غير مرغوبة.

نقطة التحكم الحرجة:

النقطة التي يمكن عندها التحكم في مصدر الخطر مهما كان نوعه.

الاشتراطات الصحية:

مجموعة من الضوابط الواجب توافرها في المنشآت التي لها علاقة بإنتاج المواد الغذائية أو المياه.

متطلبات التصنيع الجيد: ("GMP" Good Manufacture Practices)

مراعاة كافة اشتراطات الجودة وتوكيدها من درجة حرارة ورطوبة ونظافة خلال جميع مراحل التصنيع.

الصناعات الغذائية:

مجموعة الخطوات التي تتعاقب بغرض تحويل مادة أولية أياً كانت إلى منتج أكثر صلاحية للاستخدام بواسطة الإنسان، بصرف النظر عن الغرض النهائي لإنتاج هذا المنتج.

النظافة:

إزالة المواد الغير مرغوب فيها مثل الأتربة وبقايا الأغذية والقاذورات والدهون وغيرها من المواد الكريهة.

التلوث:

تعرض الأغذية أو المياه أو البيئة المحيطة بهما للملوثات المختلفة.

الملوثات:

أي مواد غريبة عن الغذاء لا تضاف إليه عن قصد (حيوية أو كيميائية أو غير ذلك)، لكنها تنتقل إليه من الوسط أو البيئة المحيطة، وتضرر سلامة الغذاء أو صلاحيته.

التطهير:

خفض أعداد الكائنات الحية الدقيقة الموجودة بالبيئة المحيطة بالغذاء أو المياه إلى المستوى المأمون الذي لا يضر بسلامتهما أو صلاحيتهما وذلك باستخدام المواد الكيميائية المصرح باستخدامها أو بالطرق الفيزيائية.

التعقيم:

معاملة المادة بغرض القضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة الملوثة لها (الميكروبات). ويتم التعقيم بالمعاملة الحرارية أو بإحدى طرق التعقيم الأخرى.

التجهيزات:

يقصد بها جميع الاحتياجات الضرورية للمنشأة لتتلائم مع طبيعة نشاطها سواءً كانت هذه المنشأة غذائية أو لها علاقة بالصحة العامة.

الترخيص:

وثيقة خاصة بالنشاط تصدر من البلدية المختصة تجيز تشغيل ومزاولة العمل (النشاط) في المنشآت الغذائية أو الغير غذائية بعد استيفاء جميع الاشتراطات المطلوبة. ويسري الترخيص لمدة زمنية محددة يلزم تجديده بعدها.

الباب الثاني

الإشتراطات العامة

(مادة ٣): عام

تعتبر المواد من ٤ إلى ١٢ اشتراطات عامة ملزمة لمنح ترخيص التشغيل ومزاولة العمل.

(مادة ٤): الموقع والمساحة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يكون في منطقة غير معرضة بشكل مباشر أو غير مباشر لأي مصدر للتلوث.
- ٢ - يكون بعيداً عن أي منشأة صناعية أخرى غير غذائية ذات تأثير سلبي على البيئة.
- ٣ - ألا يكون له تأثير سلبي على البيئة المجاورة .
- ٤ - ألا يتسبب في إحداث أضرار أو إزعاج للمجاورين .
- ٥ - ألا يتعارض مع الإشتراطات البلدية واستخدامات الأرض.
- ٦ - أن يكون قريباً من مصادر المياه والطاقة.
- ٧ - توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي.
- ٨ - تتناسب المساحة مع حجم العمل وكمية الإنتاج.
- ٩ - يمنع منعاً باتاً اتصال المنشأة بمنشأة أخرى ما لم ينص على ذلك صراحة في ترخيص أي منهما .
- ١٠ - يمنع منعاً باتاً التغيير في مساحة المنشأة بالزيادة أو النقص مع عدم تغيير غرض الاستعمال إلا بعد أخذ موافقة الجهة المختصة.

(مادة ٥): المباني

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يسمح التصميم الداخلي بسهولة انسياب وتسلسل الخطوات الإنتاجية بدءاً من مرحلة استلام المواد الأولية حتى مرحلة الإنتاج النهائي، بحيث يكون الانسياب في اتجاه واحد لضمان سلامة المنتج.
- ٢ - تكون من الطوب والأسمنت المسلح أو ما مائلها من حيث الجودة أو المظهر وفقاً للأصول الفنية المتعارف عليها وطبقاً للنظام المعمول به.
- ٣ - يمنع منعاً باتاً استخدام الأسبستوس (Asbestos) أو أي مادة يدخل في تركيبها أو أي مادة ضارة.
- ٤ - يسمح التصميم بإجراء عمليات النظافة والتطهير بسهولة، ويُسهّل عمليات الإشراف اللازمة لضمان جودة المنتج.
- ٥ - تكون المواد المستخدمة في التشطيبات (الدهانات والسيراميك... إلخ) سهلة التنظيف والتطهير ولا تنقل أي مواد غريبة للغذاء.
- ٦ - لا تسمح بدخول وإيواء الحشرات والهوم والقوارض والحيوانات الضارة والأليفة وملوثات البيئة مثل الدخان والأتربة والغبار وخلافه.
- ٧ - تركيب المعدات الثابتة على مسافات مناسبة من الجدران بحيث تسمح بالتنظيف المستمر حولها.
- ٨ - وجود فصل واضح بين العمليات الإنتاجية التي يمكن أن تؤدي إلى التلوث الخلطي والمتبادل، وذلك باستعمال الحواجز أو تغيير المواقع أو بأي وسيلة فعالة أخرى.
- ٩ - تكون درجة الحرارة داخلها ملائمة حسب متطلبات التصنيع الجيد ("GMP" Good Manufacture Practices).
- ١٠ - تكون استراحة العمال ودورات المياه معزولة تماماً عن مناطق تداول الأغذية ولا تفتح عليها بشكل مباشر.
- ١١ - يسمح تصميم المنشأة بالسيطرة على عمليات الدخول والخروج.

(مادة ٦): الطرق وممرات السير الداخلية (في حالة المعاصر الكبيرة)

يجب مراعاة ما يلي:

- ١ - تكون ذات أسطح قوية ومناسبة لسيير وسائل النقل.
- ٢ - تتوفر بها وسائل الصرف المختلفة والملائمة لتأمين عملية التنظيف.

(مادة ٧): مواقع تداول المواد الأولية والمنتجات النهائية

يجب توافر الاشتراطات التالية:

(١-٧) الأرضيات:

تكون من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة له، سهلة التنظيف والغسل، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية، وتكون ذات سطح مستوٍ خالٍ من التشقق والحفر، وتصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف، ويفضل أن تكون من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للتآكل أو من الأسمنت المسلح المغطى بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة.

(٢-٧) الجدران:

أ - تكون لمساء وخالية من الشقوق والمواد السامة ومقاومة للماء وغير ماصة وقابلة للغسل والتنظيف وذات ألوان فاتحة بقدر الإمكان، ويفضل أن تكسى بالبلاط القيشاني أو السيراميك الأبيض اللون والجيد لللصق.

ب - تكون بارتفاع مناسب لعمليات الإنتاج ويتناسب مع تصميم المعدات.

ج - تحتوي على العدد المناسب من الفتحات والذي يمثل ٦/١ مساحة الأرضية لتأمين التهوية والإضاءة الطبيعية.

د - تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة ويفضل أن يكون بها استدارة أو ميل بزاوية ٤٥ درجة ليسهل تنظيفها وتطهيرها ولمنع تراكم الملوثات والأتربة.

(٧-٣) الأسقف:

تدهن بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات.

(٧-٤) النوافذ:

- أ - تكون مصممة بحيث تحول دون تراكم الأتربة والملوثات ويفضل أن تكون قابلة للفتح لتأمين التهوية الطبيعية.
- ب - تصنع من الألمنيوم والزجاج أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ وتكون سهلة التنظيف.
- ج - يركب عليها سلك شبكي ضيق مصنع من مادة غير قابلة للصدأ، ويكون قوي التحمل لمنع دخول الحشرات والقوارض.
- د - يمكن فك وتركيب النوافذ غير القابلة للفتح بسهولة للتنظيف والصيانة.
- هـ - تكون عتبات النوافذ من الداخل مائلة لمنع استخدامها كأرفف.
- و - يكون ارتفاع النوافذ عن الأرض ملائماً بحيث لا تكون قريبة أو بعيدة، ويفضل أن تكون في الثلث الأخير من ارتفاع الجدران.

(٧-٥) الأبواب:

- أ - تكون محكمة وذاتية الإغلاق وبشكل وحجم مناسبين وذات أسطح ملساء ليسهل تنظيفها.
- ب - تصنع من الألمنيوم والزجاج أو من أي مادة أخرى غير قابلة للصدأ، بحيث تكون غير منفذة للماء.
- ج - لا تفتح بطريقة مباشرة إلى خارج المبنى أو إلى أماكن خارجية تشكل مصدراً من مصادر التلوث مثل أماكن المواد الخام الأولية ودورات المياه، وتكون محكمة الإغلاق وبحالة جيدة وصالحة دائماً للاستخدام.

- د - يزود المبنى بأبواب للطوارئ تفتح مباشرة للخارج وتكون محكمة الغلق، حيث يتم استخدامها فقط في حالة الضرورة.
- هـ - تزود الأبواب بستائر هوائية لمنع دخول الحشرات الطائرة.
- و - يفضل تزويد مداخل الأبواب بمغاطس أرضية بها محلول مطهر لتطهير الأحذية عند الدخول.

(٦-٧) الدرج (السلالم) والمصاعد والهياكل المساعدة (في حالة وجودها):

- أ - السلالم: تكون من الرخام أو الجرانيت أو الموزايكو القوي الأملس ليسهل تنظيفها.
- ب - المصاعد: تكون من الصلب الغير قابل للصدأ أو من الحديد المطلي بدهان مانع للصدأ، ويحافظ على نظافتها وتطهيرها باستمرار.
- ج - ألا يؤدي موقع مجاري تصريف النفايات وتصميمها إلى تلويث الأغذية وأن تزود بفتحات للتنظيف.

(مادة ٨): المرافق والخدمات

(٨-١) المورد المائي:

- يجب أن يكون آمناً وتتوافر فيه الاشتراطات التالية:
- ١ - يوفر المياه بكميات كافية تحت ضغط ودرجة حرارة مناسبين، ويكون من مورد بعيد عن أي مصدر من مصادر التلوث وعن الصرف الصحي وصالح للاستهلاك الآدمي بناءً على تحاليل مخبرية معتمدة.
- ٢ - توفير الوسائل المناسبة لتخزين وتوزيع المياه مثل الخزانات الأرضية أو العلوية والتي يجب أن تكون بعيدة تماماً عن مصادر التلوث، وأن تكون الخزانات العلوية أسطوانية الشكل ومصنعة من الفيبرجلاس أو من مواد غير قابلة للصدأ وسهلة

التنظيف ومستوفية لكافة الاشتراطات الصحية، وتتؤخذ منها المياه من خلال شبكة مواسير مصنوعة من الحديد المجلفن أو الصلب الغير قابل للصدأ أو البلاستيك ومطابقة للمواصفات والاشتراطات الصحية.

٣- في حالة وجود شبكة مياه غير صالحة للشرب تستخدم في أغراض الغسيل والتنظيف، يجب أن تكون مستقلة ومنفصلة تماماً عن شبكة مياه الشرب وتُميز مخارجها بطلاء ذي لون خاص. كما يجب التأكد من عدم وجود أي توصيلات مشتركة بين الشبكتين. ولا يسمح بعمل أي توصيلات للإمداد بمياه الشرب من شبكة المياه الغير صالحة للشرب التي يجب أن يسمح تصميمها بجريان المياه في اتجاه واحد.

(٨-٢) الصرف الصحي:

يجب توافر الاشتراطات التالية عند التخلص من المياه العادمة أو الصرف الصحي:

- ١- توفر شبكة داخلية للصرف للتخلص من المياه العادمة.
- ٢- تزويد خطوط الصرف بخزانات ترسيب للتخلص من الفضلات الصلبة قبل تصريف المياه على الشبكة العمومية للصرف الصحي.
- ٣- تكون خطوط الصرف بحجم يسمح بالتخلص من الأحمال القصوى للمنشأة.
- ٤- لا يسمح تصميم وتركيب هذه الخطوط بتلويث مصدر مياه الشرب وشبكات التوزيع، ويفضل أن يكون اتجاه الصرف عكس اتجاه خط الإنتاج.
- ٥- فصل مواسير صرف المياه العادمة عن خطوط تصريف دورات المياه والحمامات ومغاسل الأيدي.

(٨-٣) التوصيلات الكهربائية:

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - تكون نوعية الأسلاك والمواسير الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- ٢ - تناسب قطاعات الأسلاك مع الأحمال الكهربائية.
- ٣ - تشغل الأسلاك حيزاً لا يزيد عن نصف مساحة مقطع المواسير.
- ٤ - فصل دوائر الإنارة عن دوائر المآخذ الكهربائية العادية (للأحمال حتى ١٥ أمبير) ومآخذ القوى (للأحمال أعلى من ١٥ أمبير)، على أن تكون دوائر القوى مستقلة.
- ٥ - تنفيذ جميع التوصيلات الكهربائية طبقاً للمواصفات الفنية القياسية المقررة توفيراً للحماية الكافية للعاملين.
- ٦ - تكون وحدات الإضاءة المستخدمة ضد تسرب الأتربة والأبخرة وضد الانفجار.
- ٧ - تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث خامات التصنيع ونوعيات المفاتيح الأوتوماتيكية وكافة المكونات الأخرى.
- ٨ - تزود الشبكة الكهربائية بنظام للتأريض (Earthing) لتجنب مخاطر الصعق الكهربائي.
- ١٠ - يفضل توفير مولد كهربائي ذي قدرة تتناسب مع أحمال التشغيل لاستخدامه في حالة انقطاع التيار الكهربائي.

(٤-٨) الإضاءة:

يجب توفير كل من الإضاءة الطبيعية والصناعية في جميع أنحاء المنشأة على أن لا تغير الإضاءة الصناعية في استعمالها من طبيعة الألوان، وعلى ألا تقل شدة الإضاءة في المنشأة عن الحدود الموضحة بالجدول التالي:

شدة الإضاءة المطلوبة في الأماكن المختلفة بالمنشأة

المكان	شدة الإضاءة (لكس)	المكان	شدة الإضاءة (لكس)
المكاتب	١١٠ - ١٨٥	التغليف	٧٥ - ١١٠
دورات المياه	١١٠	الفرز والفحص	٣٧٠
المختبرات	١٨٥ - ٢٢٠	المستودع	١١٠ - ١٥٠
منطقة الاستلام	١٨٥ - ٢٦٠	صالة التصنيع	١٨٥ - ٢٢٠
المدخل	٤٠ - ١١٠	رصيف الشحن	٧٥

(٥-٨) التهوية:

يجب توفير التهوية الطبيعية والصناعية لمنع ارتفاع درجة الحرارة وتكاثر الأبخرة وتراكم الغبار والأتربة، ولإزالة الهواء الملوث. وأن يكون اتجاه الهواء من المواقع النظيفة إلى المواقع الملوثة وليس العكس. مع تزويد فتحات التهوية بشبكة من السلك أو أية أغطية واقية أخرى؛ على أن تكون مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ سهلة الفك والتركيب لسهولة التنظيف.

(٦-٨) دورات المياه ومغاسل الأيدي وأماكن الاستحمام وأماكن تغيير الملابس:

يلزم توفير عدد مناسب من دورات المياه ومغاسل الأيدي والحمامات يتناسب مع عدد العاملين بالمنشأة وفقاً للجدول التالي، كما يجب توفر أماكن كافية ومناسبة لتغيير ملابس العاملين وفي مواقع ملائمة تكون بعيدة تماماً عن صالات الإنتاج ولا تفتح عليها مباشرة وتكون مزودة بعدد كاف من الخزائن المغلقة.

عدد المراحيض ومغاسل الأيدي وأماكن الاستحمام بالنسبة لعدد العمال

عدد العمال في الوردية	عدد المراحيض	عدد مغاسل الأيدي	عدد أماكن الاستحمام
أقل من ١٠	٢	٢	٢
من ١١ إلى ٢٠	٤	٤	٤
من ٢١ إلى ٤٠	٦	٦	٦
من ٤١ إلى ٦٠	٨	٨	٨
من ٦١ إلى ٨٠	١٠	١٠	١٠
من ٨١ إلى ١٠٠	١٢	١٢	١٢
أكثر من ١٠٠	مرحاض ومغسلة يد وحمام لكل ١٠ عمال		

ويجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - فصل المراحيض عن مغاسل الأيدي وأماكن الاستحمام بأبواب ذاتية الإغلاق محكمة من الألمنيوم أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ.
- ٢ - توفر التهوية المناسبة والإضاءة الجيدة في هذه الأماكن.
- ٣ - يزود كل مرحاض بمروحة شفط وصندوق طرد (سيفون) وشطاف.
- ٤ - تزود مغاسل الأيدي بالماء الساخن والصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة وبالمناشف الورقية وجهاز التجفيف بالهواء الساخن ووعاء للنفايات.
- ٥ - يفضل أن تكون صنابير المغاسل من النوع الذي يعمل ذاتياً أو بالقدم لتجنب التلوث.

(٧-٨) مغاسل الأيدي بصالات الإنتاج:

يجب أن تزود صالات الإنتاج بالعدد الكافي والمناسب من مغاسل الأيدي في الأماكن المناسبة حسب حاجة وظروف التصنيع وذلك لتطهير الأيدي على أن تجهز المغاسل بالماء الساخن والبارد ومواد التنظيف والتطهير وجهاز تجفيف بالهواء الساخن. واستخدام المناشف الورقية فقط للتجفيف والتي يجب توفير العدد الكافي منها، مع توفير سلة نفايات للتخلص من المناشف بعد استعمالها. على أن توصل خطوط التصريف للمغاسل بخطوط المياه العادمة للمنشأة.

(٨-٨) أوعية تجميع النفايات والمواد غير الصالحة للاستخدام:

- ١ - توفير العدد المناسب من أوعية النفايات للمواد غير الصالحة للاستخدام، على أن تكون هذه الأوعية محكمة القفل وذاتية الإغلاق بحيث تمنع وصول الحشرات والقوارض لما بداخلها من نفايات تجنباً لتلوث المواد الغذائية أو مياه الشرب أو المباني.
- ٢ - تصنع أوعية النفايات من مواد غير منفذة للسوائل وممانعة للتسرب أو تكون من النوع الذي يستعمل لمرة واحدة.

(مادة ٩): أقسام المنشأة

تقسم المنشأة داخلياً إلى سبعة أقسام، وذلك على النحو التالي:

١. القسم الإداري:

قسم ملحوق إما عبارة عن مبنى مستقل أو جزء منفصل من أجزاء المعصرة يحتوي على المكاتب الإدارية للوظائف المختلفة التي تضمن حسن سير العمليات الإدارية، بشرط ألا يتصل هذا المبنى اتصالاً مباشراً بصالة الإنتاج.

٢. قسم استقبال المواد الخام (الأولية):

يقع في مقدمة المعصرة ويفضل أن يكون لديه بابا مستقلا وأن يجهز بمجموعة من الأدوات والمعدات مثل ميزان استقبال وطاولات الفرز وخلافه حسب حاجة المعصرة . مع ضرورة وجود روافع كهربائية لنقل المواد الخام من سيارات الشحن للمستودع مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال كما يراعى عدم تعرض المواد الخام للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

٣. قسم التصنيع

يقسم إلى الأقسام الفرعية التالية:

أ - قسم التنظيف والغربلة:

قسم مستقل يزود بوحدات للغربلة والتنظيف تعمل بالهواء بغرض التخلص من الشوائب والأتربة والمواد الغريبة والبذور الضامرة والمصابة. ويجب أن يكون جيد التهوية ويتم شفط الأتربة والغبار المتولد عن عملية التنظيف والغربلة باستعمال الأجهزة الميكانيكية على أن يتم تجميع فضلات التنظيف والغربلة خارج القسم أولاً بأول.

ب - قسم الغسل:

يزود بعدد من الأحواض الخرسانية تكون مكسوه من الخارج ومبطنة من الداخل ببلاط القيشاني الأبيض اللون مع تزويد كل حوض بمصدر للمياه النقية وبوسيلة لتصريف المياه العادمة بقاع الحوض.

ج - قسم التجفيف والتحميص:

يزود بأجهزة التجفيف لخفض رطوبة البذرة بعد الغسل إلى ١٠ - ١٢٪ وتعمل هذه الأجهزة بالهواء الساخن، ويتم تسخين الهواء إما بالبخار أو بمواد الوقود مثل الغاز الطبيعي .

د - قسم العصر والاستخلاص:

يزود هذا القسم بالمكابس الحلزونية (البريمية) أو الهيدروليكية ويمنع منعاً باتاً استخدام أي نوع من آلات الاستخلاص خلاف هذه الأنواع.

٤. قسم التعبئة:

يجب أن يكون ذو درجة حرارة ورطوبة محددتين وهواء متجدد وفقاً لمتطلبات التصنيع الجيد.

٥. المستودعات:

يتم فيه تداول وتخزين المواد الأولية والمنتجات النهائية. ويراعى فيه درجة الحرارة والرطوبة المناسبين والتهوية الجيدة والنظافة العامة، مع تطبيق كافة الاشتراطات العامة والخاصة التي وردت بلائحة مستودعات المواد الغذائية. ويجب أن يلحق بالمنشأة عدد من المستودعات، منها:

أ - مستودع لتخزين بذور السمسم.

ب - مستودع لتخزين زيت السمسم على أن يزود هذا المستودع بعدد من الخزانات (الصهاريج) المصنوعة من الصلب الغير قابل للصدأ على أن يكون هذا القسم جيد التهوية معتدل الحرارة (٢٥ درجة مئوية) غير معرض لضوء الشمس المباشر.

ج - مستودع مخلفات العصر والتنظيف والغرلة، ويخصص هذا الجزء لتخزين مخلفات العصر (الكسب) ومخلفات عمليات تنظيف وغرلة بذور السمسم.

د - مستودع مواد التعبئة والتغليف.

هـ - مستودع المنتجات النهائية، وفيه يتم تخزين الزيت بعد التعبئة.

و - مستودع مواد التطهير والتنظيف والمواد الخطرة، وهو قسم مستقل يزود بخزائن محكمة الغلق لتخزين هذه المواد على أن يكون بعيداً عن الأقسام الأخرى لتجنب المخاطر الناشئة عن هذه المواد.

٦. قسم المنتجات النهائية :

يقع في نهاية المعصرة ويكون مخصصاً لتخزين المنتجات النهائية المعدة للتوزيع على أن يجهز هذا القسم بأرصف التخزين ويكون جيد الإضاءة والتهوية . مع ضرورة وجود روافع كهربائية لنقل المواد المنتجة إلى سيارات الشحن مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال. كما يراعى عدم تعرض المنتجات للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

٧. قسم المختبر

تزود المعصرة بمختبر للجودة لتحليل المواد الأولية لتحديد مدى مطابقتها للمواصفات القياسية المعمول بها ، وكذلك لتتبع جميع مراحل التصنيع ، وتحليل المنتج النهائي ، على أن يزود المختبر بالأجهزة والأدوات اللازمة لأخذ العينات والتحليل والاختبار ، ويعمل به أشخاص مختصين ومدربين ذوي خبرة في مجال التحاليل العملية .

(مادة ١٠): التجهيزات

الآلات والمعدات والأواني :

يجب أن تكون الآلات والمعدات والأواني والخزانات المستخدمة والتي تلامس المواد الغذائية مباشرة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، ولا تتفاعل مع الزيت المنتج ولا تسبب تغييراً في الطعم أو الرائحة، ومقاومة للتآكل وتحمل عمليات التنظيف والتطهير المستمر، على أن تكون أسطحها ملساء خالية من الخدوش والشقوق ويمنع منعاً باتاً استخدام الأدوات النحاسية في عمليات الإنتاج.

يجب أن تزود المنشأة بالمعدات والآلات التالية:

- ١ - وحدات التنقية والتنظيف والغرلة.
- ٢ - أحواض للغسل.
- ٣ - معدات لتجفيف البذور بالهواء الساخن.
- ٤ - المكابس والمعاصر الهيدروليكية والحلزونية.
- ٥ - آلة ترشيح للزيت تعمل تحت ضغط على أن تزود بالمرشحات اللازمة لعملية الترشيح، على أن تصنع هذه المرشحات من السيليلوز أو القطن أو مخلوط منهما.
- ٦ - آلات التعبئة تحت جو من غاز خامل (الهيدروجين).

وتراعى الاشتراطات التالية في الآلات والمعدات المستخدمة:

- أ - يكون تصميمها بشكل يمنع المخاطر الصحية ويسمح بسهولة تنظيفها وتطهيرها جيداً وأن يتم التفطيش عليها بصفة دورية.
- ب - يكون تركيب الآلات الثابتة بشكل يسمح بسهولة الوصول إليها وتنظيفها جيداً.
- ج - تكون جميع الآلات والمعدات سهلة الفك والتركيب ليسهل تنظيفها بعد الاستعمال.
- د - أن تكون سيارات نقل الكراتين من النوع الذي يستخدم الكهرباء أو البطاريات ، ويمنع استخدام سيارات الديزل أو البنزين .

مادة (١١): التشغيل والصيانة

يجب صيانة المباني والآلات والمعدات وكل ما يستخدم في المنشأة بما في ذلك شبكة الصرف الصحي لتكون في حالة جيدة باستمرار.

(مادة ١٢): الأمان والسلامة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - وضع لافتات إرشادية توضح طرق مكافحة الحريق في حالة حدوثه لا قدر الله.
- ٢ - وضع لافتات إرشادية توضح كيفية إخلاء المكان عند الطوارئ.
- ٣ - توفير طفايات الحريق بالعدد والحجم المناسبين حسب تعليمات الدفاع المدني، على أن تثبت عليها بطاقة توضح تاريخ الصلاحية للعمل ومواعيد إجراء الاختبارات الدورية عليها، وذلك بجميع مرافق المباني وتجهيزاتها. كما يجب توفر اشتراطات الأمان والسلامة حسب تعليمات الدفاع المدني.
- ٤ - توفير صندوق للإسعافات الأولية يكون مزوداً بالمواد الضرورية مثل الأربطة الطبية والقطن والشاش والمواد المطهرة.
- ٥ - اتباع قواعد الأمان الصناعي خصوصاً في أقسام المنشأة التي تمثل خطراً على العاملين.
- ٦ - الحصول على التراخيص اللازمة من الدفاع المدني.

الباب الثالث

الإشتراطات الخاصة

(مادة ١٣): عام

يجب توافر مجموعة من الضوابط الخاصة بمراحل التصنيع المختلفة لزيت السمسم بدءً من المادة الأولية (بذور السمسم) الواردة للمعصرة وانتهاءً بالمنتج النهائي بغرض إنتاج زيت عالي الجودة صحي آمن للاستخدام.

(مادة ١٤): المواد الأولية (بذور السمسم)

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - تكون من محصول جديد.
- ٢ - لا تتعدى نسبة الشوائب بالبذور النسب والحدود المقررة بالمواصفة القياسية المقررة.
- ٣ - تكون خالية من الإصابات الحشرية ولا تحتوي على حشرات كاملة أو أطوارها أو أجزاءها.
- ٤ - تكون خالية من النيمات الفطرية والعضن وغير متكثلة.
- ٥ - تكون محتفظة بجميع خصائصها الطبيعية من حيث المظهر واللون والرائحة وخالية من علامات التزنخ.
- ٦ - لا تتعدى نسبة الرطوبة بها النسب المقررة بالمواصفة القياسية لبذور السمسم المعدة للعصر (١٠ - ١٢٪).
- ٧ - العناية بتخزين البذور الواردة للمعصرة بحيث تكون المستودعات المستخدمة جيدة التهوية معتدلة الحرارة لا تزيد درجة الحرارة بها عن ٢٥ درجة مئوية وخالية من أي مصدر من مصادر الرطوبة لمنع تلف البذور ونمو الفطريات.

(مادة ١٥): التنقية والتنظيف والغرلة

تتم عملية التنقية والتنظيف والغرلة بغرض فصل الشوائب المصاحبة للبذور مثل الأتربة وقطع الحجارة والمواد الغريبة وكذلك فصل البذور الضامرة والمصابة والتي يؤدي وجودها إلى الإضرار بالآلات المستخدمة في الاستخلاص وخفض جودة الزيت الناتج. وتتم عملية التنظيف والتنقية باستخدام معدات التنقية أو التنظيف التي تعمل بالهواء لفصل الشوائب الخفيفة، وبالنعق في الماء لفصل الشوائب الثقيلة. ويجب مراعاة ما يلي:

- ١ - تتم عملية التنظيف باستخدام الهواء الذي يقوم بفصل الشوائب الخفيفة عن البذور.
- ٢ - يتم تجميع الشوائب في أوعية خاصة والتخلص منها أولاً بأول.
- ٣ - يتم التخلص من الشوائب الأثقل وزناً باستخدام أحواض النقع في الماء حيث تترسب الشوائب في قاع الحوض.
- ٤ - يزود حوض النقع بوسيلة لتقليب البذور ويفضل استخدام الهواء المدفوع في التقليب.
- ٥ - تكون جميع الأسطح الملامسة للبذور مصنوعة من معدن لا يصدأ مع ضرورة مراعاة الاشتراطات الصحية في المياه المستعملة في النقع والغسل وأن تكون مطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بمياه الشرب.

(مادة ١٦): تجفيف بذور السمسم

يتم تجفيف البذور بعد الغسل باستعمال الهواء الساخن أو بالتحميمص باللهب المباشر باستعمال معدات التجفيف أو التحميمص المناسبة لهذا الغرض.

(مادة ١٧): استخلاص الزيت

يتم استخلاص الزيت من بذور السمسم باستعمال المكابس الهيدروليكية أو الحلزونية.

(١٧ - ١) المكابس الهيدروليكية:

يجب مراعاة ما يلي:

- ١ - عدم زيادة كمية البذور عن طاقة المكبس.
- ٢ - تشغيل المكبس على مراحل حتى انتهاء عملية الكبس واستخراج معظم الزيت من البذور.
- ٣ - التخلص من الكسب المتخلف عن الكبس بتجميعه في مكان خاص به بعيداً عن المعصرة لحين التخلص منه
- ٤ - تنظيف حوض تجميع الزيت بعد كل استعمال.

١٧ - ٢ المكابس الحلزونية (البريمية):

يجب مراعاة ما يلي:

- ١ - تنظيف المكبس جيداً ويكون ذلك بالغسل بالماء الساخن والصابون مع الشطف الجيد للتخلص من آثار الصابون ثم تجفيفه جيداً بالهواء الساخن.
- ٢ - تنظيف المكبس بعد الاستعمال بنفس الطريقة السابقة.
- ٣ - متابعة ضغط المكبس ودرجة حرارة العصر.

(مادة ١٨): التخزين

ينقل زيت السمسم الناتج إلى خزانات التخزين والتعتيق لإكساب الزيت جميع الصفات الاستهلاكية المرغوبة من حيث الطعم والرائحة، ويراعى فيها ما يلي:

- ١ - تصنع جميع أجزائها من الصلب الغير قابل للصدأ.
- ٢ - يكون سطحها العلوي مستوٍ.
- ٣ - ملء الخزانات تماماً بالزيت وعدم ترك أي فراغ علوي بها لمنع وجود الهواء الذي يؤدي إلى أكسدة الزيت وتزنخه (فساده وتلفه).
- ٤ - تزود الخزانات بزجاجة بيان جانبية لبيان مستوى الزيت داخل كل خزان.
- ٥ - تزود الخزانات بفتحة خاصة جانبية لدفع الغاز الخامل مثل الهيدروجين خلال الزيت لمنع التزنخ (الفساد).
- ٦ - يكون قاع الخزان مائل بزاوية حادة لتجميع الرواسب والتخلص منها عن طريق فتحة التصريف السفلية للخزان.
- ٧ - تكون فتحة تصريف الزيت في الجزء العلوي للقاع المائل.
- ٨ - مراعاة النظافة التامة لخزانات التخزين والتعتيق.
- ٩ - أن يتم تخزين الزيت للتعتيق في مستودعات بعيدة عن أشعة الشمس المباشرة وتكون مظلمة وجيدة التهوية بعيدة تماماً عن أي مصدر من مصادر الحرارة والتلوث.

(مادة ١٩): الاختبارات

- ١ - يجب فحص عينات دورية من زيت السمسم المخزن لتتبع التغيرات في اللون والطعم والرائحة أثناء التخزين، مع استبعاد الزيت الذي يتغير طعمه أو رائحته عن المألوف الطبيعي.

(مادة ٢٠): الترشيح

تتم عملية الترشيح لزيت السمسم المخزن قبل التعبئة للحصول على زيت رائق تماماً خالٍ من أي رواسب أو عكارة، ويجب مراعاة ما يلي في عملية الترشيح:

- ١ - استخدام المرشحات التي تعمل تحت ضغط.
- ٢ - استعمال المرشحات الورقية في عملية الترشيح.
- ٣ - فك وتنظيف جهاز الترشيح قبل وبعد كل استخدام.
- ٤ - استعمال مرشحات جديدة لكل عملية ترشيح ولا يجوز استعمال مرشحات سبق استعمالها في ترشيح زيت سابق.
- ٥ - إعادة فحص الزيت معملياً بعد الترشيح للتأكد من درجته وخواصه الظاهرية والكيميائية.

(مادة ٢١): التعبئة

تتم تعبئة الزيت النهائي في عبوات وتفضل العبوات الزجاجية وتتم تعبئة الزيت آلياً باستعمال أحد ماكينات التعبئة الآلية أو النصف آلية حسب طاقة المعصرة. ويفضل أن تزود آلة التعبئة بوحدة إضافية لحقن الغاز الخامل بالعبوات للمحافظة على الزيت وإطالة فترة صلاحيته، ويراعى في العبوات ما يلي:

- ١ - تصنع من مواد غير ضارة بالصحة.
- ٢ - لا تؤثر على الخصائص الطبيعية والكيميائية للزيت ولا تتفاعل معه.
- ٣ - تكون عالية الشفافية.
- ٤ - تكون نظيفة وجافة تماماً.
- ٥ - إحكام قفلها بعد التعبئة.

- ٦ - تكون جديدة لم يسبق استعمالها.
- ٧ - تكون قوية ومتينة وجذابة الشكل.
- ٨ - وضع بطاقة بيان على عبوات زيت السمسم موضحاً بها كافة البيانات وأن تكون مطابقة للمواصفة القياسية المقررة الخاصة ببطاقة بيان المواد الغذائية مع مراعاة تعبئة العبوات الصغيرة في كراتين.

(مادة ٢٢): التخزين النهائي

يخزن الزيت المعبأ في مستودعات نظيفة جافة جيدة التهوية وبعيده عن أشعة الشمس المباشرة مع ضرورة توافر الاشتراطات الصحية الخاصة بمستودعات المواد الغذائية.

(مادة ٢٣): النظافة العامة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - توفير الوسائل والأجهزة والمعدات اللازمة لتنظيف وتطهير الأدوات والأواني والمعدات.
- ٢ - وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة في مختلف أجزاء المعصرة بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم وعليهم التقيد بها .
- ٣ - مكافحة الآفات داخل المنشأة وفي الأماكن المحيطة بها.
- ٤ - استخدام الطرق الطبيعية مثل الصواعق الكهربائية لمكافحة الحشرات والأجهزة الفوق صوتية لمكافحة القوارض.
- ٥ - استخدام المبيدات الحشرية في حالة عدم فاعلية الطرق الطبيعية السابقة في مكافحة مع ضرورة أخذ الاحتياطات اللازمة لحماية الأغذية والآلات والأدوات من التلوث.

- ٦ - التنظيف الجيد بعد استعمال المبيدات الحشرية للتخلص من آثارها على أن يتم التنظيف بالماء الساخن والصابون والمنظفات الصناعية للتخلص من بقايا المبيدات قبل إعادة استخدام الآلات والأواني والمعدات مرة أخرى.
- ٧ - لصق بطاقة بيان على عبوات المبيدات والمنظفات والمطهرات وأي مادة كيميائية أخرى والتي تشكل خطراً على الصحة العامة، على أن يوضح بها اسم الصنف وطريقة الاستعمال.
- ٨ - يمنع منعاً باتاً تخزين أي من هذه المواد في أماكن الإنتاج المختلفة أو مستودعات الأغذية.
- ٩ - تجميع النفايات في أكياس بلاستيكية داخل حاويات محكمة الغلق من النوع الذي يفتح غطاءه ذاتياً بالضغط بالقدم، مع ربط الأكياس تمهيداً للتخلص منها أولاً بأول في الأماكن المخصصة لذلك أو من خلال المتعهد إن وجد.
- ١٠ - غسل وتطهير حاويات النفايات يومياً باستعمال المطهرات المناسبة.
- ١١ - ضرورة تنظيف وغسل الأرضيات والجدران يومياً.

(مادة ٢٤): الترخيص

على صاحب المعصرة أو مديرها المسئول الاحتفاظ بالترخيص في مكان ظاهر.

(مادة ٢٥): سجل الرقابة الصحية

على صاحب المعصرة أو مديرها المسئول الاحتفاظ بصفة دائمة بسجل الرقابة الصحية الذي يصرف له مع الترخيص، وعليه أن يقدمه للقائم بعملية الرقابة عند أي زيارة. ولا يجوز إحداث أي تغيير فيما يدون به من بيانات أو ملاحظات، سواء كان هذا التغيير بالكشط أو بالمحو أو بالإزالة أو بأي طريقة أخرى.

الباب الرابع

العاملون

(مادة ٢٦): استخراج الشهادات الصحية

لا يجوز الاشتغال بتداول الأغذية إلا لمن كان حاصلًا على شهادة صحية من الجهة الصحية المختصة تفيد خلوه من الأمراض المعدية (Infectious Diseases) التي تنتقل عن طريق الغذاء وعدم حملها لجراثيمها. وتستخرج الشهادة الصحية بعد إجراء الفحوصات اللازمة على العامل وتحصينه ضد بعض الأمراض.

أولاً: الفحوصات الطبية:

- ١ - الكشف السريري (الإكلينيكي) على العامل (صدر - بطن - أمراض جلدية).
 - ٢ - الفحوصات المخبرية المطلوبة وتشمل:
 - أ. فحص البراز للطفيليات (Parasites).
 - ب. فحص الدم لكل من التيفود (Typhoid) - الباراتفود (Paratyphoid)
 - ج. مزرعة براز للسامونيلا (Salmonella) والشيجلا (Shigella) وضمان الكوليرا (Vibrio Cholera).
 - د. مسحه من الأنف والحلق (الدفثيريا) (Diphtheria).
 - هـ. أشعة على الصدر.
- ويتعين إجراء هذه الفحوصات والتحليل في الوحدات والمراكز الصحية والمستشفيات التابعة لوزارة الصحة أو بالعيادات والمستوصفات والمستشفيات الخاصة المصرح لها بذلك من قبل وزارة الصحة.

ثانياً: التحصينات:

تتم في المراكز الصحية أو المستشفيات التابعة لوزارة الصحة فقط وتشمل:

- ١ - التحصين ضد الحمى الشوكية (Meningitis)، مرة كل سنتين.
- ٢ - التحصين ضد التيفود (Typhoid)، جرعتان بينهما أسبوع على الأقل كل سنتين.

(مادة ٢٧): صلاحية الشهادة الصحية

مدة صلاحية الشهادة الصحية سنة واحدة وتجدد فور إنتهائها، ويتم اتباع نفس الخطوات السابقة للحصول على شهادة أخرى.

(مادة ٢٨): الأمراض المعدية والإصابات

(٢٨-١) الأمراض المعدية

عدم السماح لأي شخص يشتهبه في أنه يعاني من أو يحمل أي مرض مُعدٍ ينتقل عن طريق الغذاء، أو يكون مصاباً بجروح ملتهبة أو بالتهابات جلدية أو تقرحات أو إسهال، بالعمل في تداول الأغذية أو القيام بأي عمل له صلة مباشرة بالغذاء. وإذا كان هذا الشخص من العاملين بالمنشأة يجب استبعاده عن العمل ومراجعته لأقرب مستشفى أو مركز صحي حتى يتم علاجه وشفائه من المرض أو الإصابة، وفي حالة تعذر علاجه يستبعد نهائياً عن العمل.

(٢٨-٢) الإصابات

إذا أصيب عامل أثناء العمل بجرح فيجب استبعاده فوراً عن العمل حتى تتم حماية موضع الإصابة بشكل تام بواسطة شريط طبي لاصق مقاوم للماء ذي لون مميز ومثبت بشكل محكم مع توفير الإسعافات الأولية لهذا الغرض. ولا يسمح للعامل بالعودة للعمل إلا بعد استخدام قفاز يغطي موقع الإصابة أو شفاؤه من الإصابة.

(مادة ٢٩): المظهر والسلوك الشخصي

- ١ - على كل شخص أثناء العمل في مناطق تداول الأغذية أن يواظب على غسل يديه مراراً بشكل جيد باستعمال الماء والصابون، ويجب غسل الأيدي قبل البدء في العمل وبعد الخروج من دورة المياه وبعد لمس أي مادة ملوثة أو تداول أي مادة يحتمل أن تكون مصدراً لنقل الأمراض، كما يجب غسل اليدين بعد الأكل أو التدخين أو لمس الشعر أو الأنف أو الأذن أو الفم أو الوجه، مع اتباع التعليمات السليمة لغسل الأيدي.
- ٢ - للمحافظة على النظافة الشخصية يجب على العاملين ارتداء الملابس الواقية والملائمة أثناء العمل، بما في ذلك غطاء الرأس والأحذية. ويجب أن تكون جميع هذه الملابس قابلة للتنظيف ما لم تكن مصممة للاستعمال غير المتكرر، مع العناية بنظافة الأظافر وتقليمها.
- ٣ - يمنع منعاً باتاً القيام بأي عمل ينتج عنه تلويث للغذاء مثل الأكل أو الشرب أو التدخين أو البصق أو التمخط وخلافه في مكان العمل.
- ٤ - يجب استخدام القفازات المعقمة التي تستخدم مرة واحدة فقط خصوصاً في قسم التعبئة، مع مراعاة أن ارتداء القفازات لا يغني عن غسل الأيدي جيداً. ويجب أن تصنع القفازات من مادة غير منفذة.
- ٥ - على جميع العاملين في أقسام التصنيع والتعبئة ارتداء كمامة (Mask) لتغطية الفم والأنف أثناء العمل.
- ٦ - يمنع منعاً باتاً ارتداء العاملين في أقسام التصنيع والتعبئة للمتعلقات الشخصية مثل الحلبي والخواتم والساعات والدبابيس أثناء العمل.
- ٧ - يمنع منعاً باتاً النوم في أماكن العمل أو المستودعات.

(مادة ٣٠): التدريب على الشؤون الصحية

يجب أن يدرّب جميع العاملين بالمنشأة على الاشتراطات والقواعد الصحية لتداول الأغذية لمنع تلوث الغذاء.

(مادة ٣١): الاحتياطات الخاصة بالزائرين

يجب أن تتخذ الاحتياطات لمنع تلوث الغذاء من قبل زوار مواقع تداول الأغذية، وتتضمن هذه الاحتياطات ارتداء الملابس الواقية وتمرير أحذيتهم على المفاطس الأرضية عند الأبواب.

الباب الخامس

مراقبة تنفيذ اللائحة

(مادة ٣٢): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة.

