

جمهورية مصر العربية



رئاسة الجمهورية

الوقائع المصرية

مُلحق للجريدة الرسمية

الثنى ١٢ جنيهاً

السنة
١٩٦ هـ

الصادر فى يوم الأربعاء ١٣ جمادى الأولى سنة ١٤٤٤
الموافق (٧ ديسمبر سنة ٢٠٢٢)

العدد ٢٧٣
تابع (ى)



محتويات العدد

رقم الصفحة

وزارة التنمية المحلية : قرارات أرقام من ٢٩ إلى ٤٠ ٣-١٥٦



المطابـع الأميـريـة
صورة الكترونية لا يعطى لها عند التداول

قرارات

وزارة التنمية المحلية

اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة

قرار رقم ٢٩ لسنة ٢٠٢٢

بشأن تعديل قرار إنشاء مراكز تراخيص بأجهزة المدن التابعة

لهيئة المجتمعات العمرانية الجديدة رقم ٢٨ لسنة ٢٠٢٢

وزير التنمية المحلية

بعد الاطلاع على الدستور ؛

وعلى قانون نظام الإدارة المحلية الصادر بالقانون رقم ٤٣ لسنة ١٩٧٩
ولائحته التنفيذية ؛

وعلى قانون إنشاء المجتمعات العمرانية الجديدة الصادر بالقانون رقم ٥٩
لسنة ١٩٧٩ ؛

وعلى قانون المحال العامة الصادر بالقانون رقم ١٥٤ لسنة ٢٠١٩
ولائحته التنفيذية ؛

وعلى قرار رئيس مجلس الوزراء رقم ٩٤٢ لسنة ٢٠٢٠ بتشكيل اللجنة العليا
لتراخيص المحال العامة ؛

وعلى قرار وزير التنمية المحلية رقم ٢٨ لسنة ٢٠٢٢ بشأن إنشاء عدد (٢٤)
مركز لإصدار تراخيص المحال العامة بأجهزة المدن التابعة لهيئة المجتمعات
العمرانية الجديدة ؛

وعلى كتاب وزارة الإسكان رقم (٤٣١٨) المؤرخ ٢٠٢٢/٨/٣١ ؛

وعلى اجتماع اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة ؛

قرر :

(المادة الأولى)

يستبدل بنص المادة الأولى من قرار وزير التنمية المحلية رقم ٢٨ لسنة ٢٠٢٢

بشأن إنشاء عدد (٢٤) مركز لإصدار تراخيص المحال العامة بأجهزة المدن التابعة
لهيئة المجتمعات العمرانية الجديدة، النص الآتي :

(المادة الأولى)

يُنشأ عدد (٢٥) مركزًا لإصدار تراخيص المحال العامة بأجهزة المدن التابعة لهيئة المجتمعات العمرانية الجديدة برئاسة الآتي أسماؤهم بعد قرين كل مركز فى المدن الآتية :

م	المدينة	نطاق الاختصاص المكاني	اسم رئيس المركز
١-	العاشر من رمضان	نطاق المدينة	المهندس/ حسين صالح أحمد الشوبكي
٢-	٦ أكتوبر		المهندسة/ كريمة محي الدين الأمين
٣-	حدائق أكتوبر		المهندس / عبد الهادي جمال عبد الهادي
٤-	٦ أكتوبر الجديدة		السيدة/ رغداء محمد عاشور
٥-	القاهرة الجديدة		السيد/ محمد صلاح العشري
٦-	الشيخ زايد		المهندس/ حامد محمد على جمعة
٧-	دمياط الجديدة		السيد/ حسين على محمد عطية
٨-	١٥ مايو		السيد/ محمد عبد السلام طه
٩-	بدر		المهندس/ يوسف راضي عبد الملك
١٠-	السادات		المهندس/ أحمد رضا الجوهري
١١-	العبور		المهندس/ أحمد عبد التواب عبد المجيد
١٢-	الشروق		السيد/ أمير محمد عبد العظيم
١٣-	الصالحية الجديدة		المهندس/ على محمد عبد الله
١٤-	النوبارية الجديدة		السيد/ طارق محمد رسلان
١٥-	برج العرب الجديدة		السيد/ عبد المولي زغول حامد
١٦-	القرى السياحية		السيد/ وليد أحمد مصطفى عبد الحليم
١٧-	العلمين الجديدة		السيد / محمد سمير فهمي
١٨-	بني سويف الجديدة		المهندس/ محمد أحمد مختار مراد
١٩-	قنا الجديدة		المهندس/ يسري إبراهيم علي

م	المدينة	نطاق الاختصاص المكاني	اسم رئيس المركز
٢٠-	طيبة الجديدة		السيد/ حجاج عبد الوهاب علي
٢١-	الفيوم الجديدة		المهندس/ أمير حسن عبد المقصود
٢٢-	أسيوط الجديدة		السيد/ خالد محمد أبو زيد
٢٣-	المنيا الجديدة		السيد/ جمال أحمد سعيد علي
٢٤-	أسوان الجديدة		السيد/ مؤمن رمضان حسن
٢٥-	سوهاج الجديدة		السيد/ محمد هريدي محمود

(المادة الثانية)

يُنشر هذا القرار فى الوقائع المصرية، وعلى الجهات المختصة تنفيذه كل فيما يخصه، ويُعمل به من اليوم التالي لتاريخ نشره.

وزير التنمية المحلية
لواء/ هشام عبد الغنى آمنة

وزارة التنمية المحلية
اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة
قرار رقم ٣٠ لسنة ٢٠٢٢
بشأن إنشاء لجنة الرد على الاستفسارات

وزير التنمية المحلية

بعد الاطلاع على الدستور؛

وعلى قانون نظام الإدارة المحلية الصادر بالقانون رقم ٤٣ لسنة ١٩٧٩
ولائحته التنفيذية؛

وعلى قانون إنشاء المجتمعات العمرانية الجديدة الصادر بالقانون رقم ٥٩
لسنة ١٩٧٩؛

وعلى قانون المحال العامة الصادر بالقانون رقم ١٥٤ لسنة ٢٠١٩
ولائحته التنفيذية؛

وعلى قانون مجلس الدولة الصادر بالقانون رقم ٤٧ لسنة ١٩٧٢؛
وعلى قرار رئيس مجلس الوزراء رقم (٩٤٢) لسنة ٢٠٢٠ بتشكيل اللجنة العليا
لتراخيص المحال العامة؛

وعلى اجتماع اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة بجلستها المنعقدة
بتاريخ ٢٠٢٢/١٢/٦؛

قرر:

(المادة الأولى)

تُشكل بالأمانة الفنية للجنة العليا لتراخيص المحال العامة لجنة تظلمات والرد
على الاستفسارات وتذليل العقبات برئاسة السيد اللواء / مجدي مصطفى الأبرق -
بصفته مقرر اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة ورئيس أمانتها الفنية وعضوية
كل من :

١- مستشار / وليد أحمد البوشي المستشار القانوني لمعالي وزير
التنمية المحلية

٢- السيد / هشام يحيى عبد المهيم مقرر الأمانة الفنية للجنة العليا
لتراخيص المحال العامة

- نائب رئيس مجلس الدولة
- ٣- مستشار د/لطفى محمد منصور المستشار القانوني لمعالي وزير التنمية المحلية عضواً
- ٤- دكتور / محمد عطية الفيومي عضو اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة عضواً
- ٥- الأستاذ/ أحمد فؤاد محمد لطفي منسق وعضو اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة عضواً
- ٦- الأستاذة/ ربا صابر محمد فهمي الأمانة الفنية للجنة العليا لتراخيص المحال العامة عضواً
- ٧- ممثل عن وزارة الداخلية عضواً
- ٨- ممثل عن وزارة الصحة عضواً
- ٩- ممثل عن وزارة الإسكان عضواً
- ١٠- ممثل عن وزارة القوي العاملة عضواً
- ١١- ممثل عن وزارة البيئة عضواً
- ١٢- ممثل عن وزارة العدل عضواً
- ١٣- ممثل عن وزارة التموين والتجارة الداخلية عضواً
- ١٤- ممثل عن وزارة التخطيط والتنمية الاقتصادية عضواً
- ١٥- ممثل عن الهيئة القومية لسلامة الغذاء عضواً
- ١٦- ممثل عن الإدارة العامة للحماية المدنية عضواً
- ١٧- ممثل عن هيئة المجتمعات العمرانية الجديدة عضواً

(المادة الثانية)

ولرئيس اللجنة الاستعانة بمن يراه من ذوي الخبرة من أية جهات أخرى كأعضاء للجنة بصفة مؤقتة أو دائمة.

(المادة الثالثة)

على مراكز إصدار التراخيص بالمحافظات تلقي تظلمات ذوي الشأن وتجميع العقبات واستفسارات الجهات المختصة، التي قد تطرأ عند تطبيق قانون المحال العامة الصادر بالقانون رقم ١٥٤ لسنة ٢٠١٩ ، وإرسالها إلي اللجنة المشكلة بالمادة الأولى من هذا القرار والتي تختص بالبت فى التظلمات والرد على الاستفسارات فيما يتعلق بتطبيق أحكام القانون ولائحته التنفيذية، وتذليل أية عقبات أو إشكاليات قد تواجه هذا التطبيق، واعتماد قراراتها من اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة، على أن تكون تلك القرارات ملزمة لجميع مراكز إصدار التراخيص.

(المادة الرابعة)

يُنشر هذا القرار فى الوقائع المصرية، وعلى الجهات المختصة تنفيذه كل فيما يخصه، ويُعمل به من اليوم التالي لتاريخ نشره.

وزير التنمية المحلية

نواء/ هشام عبد الغنى آمنة



صورة الكرونية لإيطاليا عند التناول
الأميرالية

وزارة التنمية المحلية
اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة
قرار رقم ٣١ لسنة ٢٠٢٢
بشأن فئات رسوم تراخيص المحال العامة

وزير التنمية المحلية

بعد الاطلاع على الدستور ؛

وعلى قانون نظام الإدارة المحلية الصادر بالقانون رقم ٤٣ لسنة ١٩٧٩
ولائحته التنفيذية ؛

وعلى قانون إنشاء المجتمعات العمرانية الجديدة الصادر بالقانون
رقم ٥٩ لسنة ١٩٧٩ ؛

وعلى قانون المحال العامة الصادر بالقانون رقم ١٥٤ لسنة ٢٠١٩
ولائحته التنفيذية ؛

وعلى قرار رئيس مجلس الوزراء رقم ٩٤٢ لسنة ٢٠٢٠ بتشكيل اللجنة العليا
لتراخيص المحال العامة ؛

وعلى قرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١٦٩٨ لسنة ٢٠٢٠ بشأن اعتماد جداول
تصنيف المحال العامة ؛

وعلى اجتماع اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة بجلستها المنعقدة بتاريخ
٢٠٢٢/١٢/٦ ؛

قرر :

(المادة الأولى)

تكون فئات الرسوم المتعلقة بالمحال العامة المنصوص عليها فى القانون رقم
١٥٤ لسنة ٢٠١٩ المشار إليه وفقاً للجدول المرافق لهذا القرار .

(المادة الثانية)

يُنشر هذا القرار فى الوقائع المصرية، وعلى الجهات المختصة تنفيذه كل فيما
يخصه، ويُعمل به من اليوم التالى لتاريخ نشره.

وزير التنمية المحلية

لواء/ هشام عبد الغنى آمنة

وزارة التنمية المحلية

اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة

قرار رقم ٣٢ لسنة ٢٠٢٢

بشأن الاشتراطات الخاصة الواجب توافرها فى مديري بعض أنشطة المحال العامة

وزير التنمية المحلية

بعد الاطلاع على الدستور ؛

وعلى قانون نظام الإدارة المحلية الصادر بالقانون رقم ٤٣ لسنة ١٩٧٩
ولائحته التنفيذية ؛

وعلى قانون إنشاء المجتمعات العمرانية الجديدة الصادر بالقانون رقم ٥٩
لسنة ١٩٧٩ ؛

وعلى قانون المحال العامة الصادر بالقانون رقم ١٥٤ لسنة ٢٠١٩
ولائحته التنفيذية ؛

وعلى قرار رئيس مجلس الوزراء رقم ٩٤٢ لسنة ٢٠٢٠ بتشكيل اللجنة العليا
لتراخيص المحال العامة ؛

وعلى قرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١٦٩٨ لسنة ٢٠٢٠ بشأن اعتماد
جداول تصنيف المحال العامة ؛

وعلى اجتماع اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة بجلستها المنعقدة بتاريخ
٢٠٢٢/١٢/٦ ؛

قرر :

(المادة الأولى)

تكون الأنشطة التي تتطلب مدير مسئول وفقاً للجدول المرفق لهذا القرار .

(المادة الثانية)

الاشتراطات الواجب توافرها فى المدير المسئول :

- ١ - ألا يكون قد سبق الحكم عليه بعقوبة جنائية أو بعقوبة مقيدة للحرية فى جريمة مخلة بالشرف والأمانة ما لم يكن قد رد إليه اعتباره .
- ٢ - ألا يقل سنة عن ٢١ سنة ميلادية .
- ٣ - تقديم ما يفيد الموقف من الخدمة العسكرية .
- ٤ - فى حالة تعيين مدير أجنبي يجب أن يقدم شهادة من دار التمثيل الدبلوماسي أو القنصلي للدولة التابع لها عن سوابقه أو بحسن سيره وسلوكه .

٥ - فى حالة ما إذا كان الطالب هيئة أو شركة فترفق بالطلب أيضاً صورة معتمدة من مستندات إنشائها ومن الأوراق الخاصة بتحديد الشخص المسئول عن تنفيذ أحكام القانون، والحصول على تصريح عمل من القوي العاملة .

(المادة الثالثة)

يُنشر هذا القرار فى الوقائع المصرية، وعلى الجهات المختصة تنفيذه كل فيما يخصه، ويُعمل به من اليوم التالى لتاريخ نشره .

وزير التنمية المحلية

لواء/ هشام عبد الغنى آمنة



صورة الكترونية لإيطاليا عند التناول
المطابيع الأميرالية

م	الأنشطة التي تتطلب مدير مسئول			الكود
١	١	١	٤	محل بيع المواد التموينية والتي لا تتطلب شروطاً خاصة للتداول والحفظ
٢	٢	١	٢	هايبير ماركت
٣	٢	١	٤	الأفران والمخابز بجميع أنواعها العمومية والإفرنجية (قوي محركاً بحد أقصى ٢٥ حصان)
٤	٢	١	٢٣	الأسواق بأنواعها (العمومية والمركزية، والأسبوعية)
٥	٢	٢	١٧	المقاهي والكافيهات والكافتريات
٦	٢	٣	١	السلخانه (المواشي - الأغنام - الجمال)
٧	٢	٨	١	محل بيع وعمل المفاتيح وتصليح الكوالين
٨	٢	١١	١	مستودعات ومخازن ومحال بيع وطمبات توزيع ومحطات تموين المواد البترولية (بنزين - سولار - غاز) ومحطات تموين السيارات بالكهرباء
٩	٢	١١	٢	محل (منفذ) بيع اسطوانات الغازات البترولية المسالة.
١٠	٢	١١	٣	محل بيع الكيروسين بكمية لا تزيد عن ١٨٠ لتر.
١١	٢	١٢	١	الفنادق ولوكاندة نوم والبنسيونات والبيوت المفروشة وما يماثلها من المحال المعدة لإيواء الجمهور وما شابها على اختلاف أنواعها.
١٢	٢	١٢	٢	قاعات الاجتماعات ودور المناسبات أيا كان نوعها وملكيته عدا دور العبادات
١٣	٢	١٢	٣	الملاهي المؤقتة والموسمية والملاهي التي تنشأ أو تقام فى مناسبات خاصة المعدة لدخول الجمهور نظير أجر
١٤	٢	١٢	٤	ساحات ومدن الملاهي الثابتة.
١٥	٢	١٢	٥	الملاهي الملحقة بأنشطة تجارية.
١٦	٢	١٢	٦	المسارح ودور السينما المغلقة والمفتوحة.
١٧	٢	١٢	٨	محل جيم رياضي (رجالي - حريمي)

م	الأنشطة التي تتطلب مدير مسئول	الكود	
١٨	ملاعب ممارسة الأنشطة الرياضية المختلفة والمخصصة لأغراض تجارية.	٢	١٢ ٩
١٩	صالة الألعاب الرياضية والمخصصة لأغراض تجارية	٢	١٢ ١٠
٢٠	محل (مركز) الحميه البدنية	٢	١٢ ١١
٢١	حمامات السباحة المغلقة والمفتوحة والمخصصة لأغراض تجارية	٢	١٢ ١٣
٢٢	محل (مركز) البيوتي سنتر	٢	١٢ ١٥
٢٣	صالة العاب (بلياردو)	٢	١٢ ١٦
٢٤	السيرك	٢	١٢ ١٧
٢٥	حمامات البحر المخصصة لأغراض تجارية	٢	١٢ ١٩
٢٦	ملاعب الخيول	٢	١٢ ٢٠
٢٧	ساحات السبق أو الرماية	٢	١٢ ٢١
٢٨	محل (ورشة) الذهب وتركيب الأحجار الكريمة والفصوص والمجوهرات (القوي المحركة بحد أقصى ٢٠ حصان)	٢	١٣ ٢
٢٩	محل (ورشة) المشغولات الفضية (القوي المحركة بحد أقصى ٢٠ حصان)	٢	١٣ ٣
٣٠	محل (ورشة) تصميم وطباعة الاكلشيهاات (أختام)	٢	١٣ ٢٨
٣١	محل بيع الأسلحة والذخائر وأدوات الصيد	٢	١٥ ٣
٣٢	محل بيع الكيماويات أو بيع الكحول والمذيبات الطائرة وبيع الكيماويات والصابون والجلسرين	٢	١٥ ٥
٣٣	الجراجات العمومية وجراجات السيارات الخاصة والأجرة والنقل وما يماثلها بدون أعمال صيانة	٢	١٥ ٩

وزارة التنمية المحلية
اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة
قرار رقم ٣٣ لسنة ٢٠٢٢
بشأن الشروط والقواعد ورسوم التراخيص لمكاتب الاعتماد

وزير التنمية المحلية

بعد الاطلاع على الدستور ؛

وعلى قانون نظام الإدارة المحلية الصادر بالقانون رقم ٤٣ لسنة ١٩٧٩
ولائحته التنفيذية ؛

وعلى قانون إنشاء المجتمعات العمرانية الجديدة الصادر بالقانون رقم ٥٩
لسنة ١٩٧٩ ؛

وعلى قانون شركات المساهمة وشركات التوصية بالأسهم والشركات ذات
المسئولية المحدودة وشركات الشخص الواحد الصادر بالقانون رقم ١٥٩
لسنة ١٩٨١ ؛

وعلى قانون المحال العامة الصادر بالقانون رقم ١٥٤ لسنة ٢٠١٩
ولائحته التنفيذية ؛

وعلى قرار رئيس مجلس الوزراء رقم ٩٤٢ لسنة ٢٠٢٠ بتشكيل اللجنة العليا
لتراخيص المحال العامة ؛

وعلى اجتماع اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة بجلستها المنعقدة بتاريخ
٢٠٢٢/١٢/٦ ؛

قرر :

(المادة الأولى)

الاشتراطات الواجب توافرها فى مكتب الاعتماد :

١ - أن يكون المكتب مملوكاً لشركة مساهمة مصرية لا يقل رأسمالها المدفوع

عن خمسمائة ألف جنيه .

- ٢ - أن يضم عناصر متخصصة (هندسية وقانونية وفنية فى مجالات البيئة وسلامة الغذاء والسلامة والصحة المهنية والحماية المدنية) ذوي خبرة كافية وتقديم ما يفيد ذلك من الشهادات والمستندات والعقود المبرمة مع المتخصصين .
- ٣ - إبرام وثيقة تأمين سنوية تجدد كل عام باسم اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة لا تقل قيمتها عن ١٠ ملايين جنيه، وتكون صادرة من إحدى الشركات المرخص لها بالعمل فى مصر وخاضعة لرقابة الهيئة العامة للرقابة المالية وتغطي الوثيقة المشار إليها كافة الأضرار والمخاطر الناتجة عن ممارسة مكتب الاعتماد للمهنة والتي قد تلحق ضرر بصاحب الشأن الذي فوض المكتب، سواء كان ذلك نتيجة خطأ أو إهمال أو تقصير من المكتب أو أحد العاملين به أو تابعين له .
- ٤ - ألا يكون لأعضاء مجلس إدارة الشركة أو أحد المسؤولين بمكتب الاعتماد أقارب حتى الدرجة الثانية لأحد العاملين بمراكز التراخيص بنطاق عمل المكتب .
- ٥ - اجتياز البرنامج التدريبي المُعد بمعرفة اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة للعناصر المتخصصة (هندسية وقانونية وفنية) العاملين بالمكتب .

(المادة الثانية)

تكون رسوم ترخيص مكتب الاعتماد كالتالي :

رسم الترخيص بالجنيه	نطاق عمل المكتب
١٠٠,٠٠٠ ألف	(القاهرة - الجيزة - القليوبية - الإسكندرية)
٧٥,٠٠٠ ألف	باقي المحافظات

(المادة الثالثة)

تلتزم مكاتب الاعتماد المرخص لها من اللجنة العليا بالقواعد

والإجراءات الآتية:

- ١ - الحفاظ على سرية وخصوصية المعلومات الخاصة بطلبي الاعتماد.
- ٢ - بذل العناية الواجبة فى الفحص والاستيفاء والاعتماد طبقاً للقرارات والنماذج الصادرة من اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة .

- ٣ - تجنب تعارض المصالح، وعدم إبرام مكاتب الاعتماد عقد عمل بأية صورة من الصور مع أحد العاملين بمراكز التراخيص بنطاق عمل مكتب الاعتماد .
- ٤ - إخطار اللجنة العليا للمحال العامة بالمقابل المادي للخدمات والشهادات التي يصدرها بأي وسيلة من وسائل الإخطار ، مع وضع لافتة بذلك المقابل فى مكان ظاهر بالمكتب .

(المادة الرابعة)

يُنشر هذا القرار فى الوقائع المصرية، وعلى الجهات المختصة تنفيذه كل فيما يخصه، ويُعمل به من اليوم التالي لتاريخ نشره .

وزير التنمية المحلية

لواء/ هشام عبد الغنى آمنة



صورة إلكترونية لإخطارها عند التناول
باب الأميرية

وزارة التنمية المحلية
اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة
قرار رقم ٣٤ لسنة ٢٠٢٢
بشأن تقسيم تصنيفات المحال العامة وتكويدها

وزير التنمية المحلية

بعد الاطلاع على الدستور ؛

وعلى قانون نظام الإدارة المحلية الصادر بالقانون رقم ٤٣ لسنة ١٩٧٩
ولأئحته التنفيذية ؛

وعلى قانون إنشاء المجتمعات العمرانية الجديدة الصادر بالقانون رقم ٥٩
لسنة ١٩٧٩ ؛

وعلى قانون المحال العامة الصادر بالقانون رقم ١٥٤ لسنة ٢٠١٩
ولأئحته التنفيذية ؛

وعلى قرار رئيس مجلس الوزراء رقم ٩٤٢ لسنة ٢٠٢٠ بتشكيل اللجنة العليا
لتراخيص المحال العامة ؛

وعلى قرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١٦٩٨ لسنة ٢٠٢٠ بشأن اعتماد
جداول تصنيف المحال العامة ؛

وعلى اجتماع اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة بجلستها المنعقدة
بتاريخ ٢٠٢٢/١٢/٦ ؛

قرر:

(المادة الأولى)

يتم تقسيم تصنيفات المحال العامة الصادر بها قرار رئيس مجلس الوزراء
رقم ١٦٩٨ لسنة ٢٠٢٠ وفقاً للجدول رقم (١) المرافق لهذا القرار وفقاً لمعيار درجة
المخاطر إلى نوعين من الأنشطة على النحو الآتى :

النوع الأول : أنشطة لا تمثل درجة كبيرة من المخاطر وعددها (١٤١ نشاط).

النوع الثانى : أنشطة تمثل درجة كبيرة من المخاطر وعددها (١٧٥ نشاط).

(المادة الثانية)

تُعتمد الأكواد (الحروف والأرقام) الموضحة قرين كل نوع من الأنشطة فى الجدول رقم (١) المرافق لهذا القرار، ويُقصد فى تطبيق أحكام هذا القرار بالحروف التالية (ن، ج، م) المعانى الآتية :

حرف (ن) : يرمز إلى النوع الذي يندرج تحته النشاط وفقاً للمادة الأولى من هذا القرار .

حرف (ج) : يرمز إلى المجموعة التي يندرج تحتها النشاط .

حرف (م) : يرمز إلى مسلسل النشاط داخل المجموعة .

(المادة الثالثة)

يخضع لنظام الترخيص بالإخطار عدد (٦٥) نشاط من ضمن أنشطة النوع الأول التي لا تمثل درجة كبيرة من الخطورة وفقاً للجدول رقم (٢) المرافق لهذا القرار .

(المادة الرابعة)

يُنشر هذا القرار فى الوقائع المصرية، وعلى الجهات المختصة تنفيذه كل فيما يخصه، ويُعمل به من اليوم التالي لتاريخ نشره .

وزير التنمية المحلية

لواء/ هشام عبد الغنى آمنة

جدول رقم (١)
تقسيم وتكويد تصنيفات الأنشطة والمحلات فى مصر

الكود			النشاط
م	ج	ن	
٠	٠	١	النوع الأول: محال عامه تباشر أنشطه لا تمثل درجه كبيرة من المخاطر
٠	١	١	أولاً: مجموعة الأغذية
١	١	١	١ محل بيع العسل الابيض والعسل الأسود.
٢	١	١	٢ محل بيع السمن ومشتقاته.
٣	١	١	٣ محل بيع وتوزيع المواد الغذائية والتي لا تتطلب شروطاً خاصة للتداول والحفظ (بالتجزئة أو جملة).
٤	١	١	٤ محل بيع المواد الترمينية والتي لا تتطلب شروطاً خاصة للتداول والحفظ .
٥	١	١	٥ محل بيع الخضار والفاكهة بالجملة أو التجزئة بحالتها الأصلية بدون إعداد أو تجهيز.
٦	١	١	٦ محل بيع الدقيق والرده.
٧	١	١	٧ محل بيع العطارة والتوابل بأنواعها (بالتجزئة أو جملة).
٨	١	١	٨ محل بيع جميع أنواع الحبوب الجافة (بالتجزئة أو جملة).
٩	١	١	٩ محل بيع البن وملحقاته.
١٠	١	١	١٠ محل بيع المشروبات الغازية غير الكحولية.
١١	١	١	١١ محل بيع البلح والتمور والعجوة.
١٢	١	١	١٢ أكشاك بيع الحلويات والمشروبات والعصائر سابقة التعبئة والتي لا تتطلب شروطاً خاصة بالتداول.
١٣	١	١	١٣ محل بيع الخل.

الكود			النشاط
م	ج	ن	
١٤	١	١	١٤ محل بيع لوازم السبوع والأفراح.
٠	٢	١	ثانياً: مجموعة المطاعم الكافيتريا والكافيهات والمقاهي
---	--	-	لا يوجد
٠	٣	١	ثالثاً: مجموعة المجازر
---	---	-	لا يوجد
٠	٤	١	رابعاً: مجموعة تربية الحيوانات والطيور وملحقاتها
---	---	-	لا يوجد
٠	٥	١	خامساً: مجموعة الملابس والمفروشات والمنتجات الجلدية
١	٥	١	١٥ محل بيع، تأجير الملابس بكافة أنواعه (رجالي، حريمي، أطفالى).
٢	٥	١	١٦ محل بيع، تأجير الملابس المستعملة بكافة أنواعه (رجالي، حريمي، أطفالى).
٣	٥	١	١٧ محل بيع الأحذية والمنتجات الجلدية والشنط.
٤	٥	١	١٨ محل بيع المفروشات (بكافة أنواعها) وبيع مستلزمات التنجيد ومشملاته.
٥	٥	١	١٩ محل بيع الخيوط والتريكو والأشرطة المجدولة والكف.
٦	٥	١	٢٠ محل بيع الخردوات والخيوط من الألياف النباتية والحيوانية والصناعية (بالتجزئة أو جملة).
٧	٥	١	٢١ محل بيع لوازم الخياطين ولوازم مصانع الملابس (بالتجزئة أو جملة).
٨	٥	١	٢٢ محل بيع الأقمشة والمنسوجات الماني فاتورة (بالتجزئة أو جملة).
٩	٥	١	٢٣ محل بيع المنتجات النسيجية ومنتجات الغزل وغيرها من المواد الجافة.

الكود			النشاط	
م	ج	ن		
١٠	٥	١	محل بيع الخردوات والخيوط المغزولة من الألياف النباتية والحيوانية والصناعية.	٢٤
١١	٥	١	محل تطريز الملابس والمفروشات والستائر وما يمثلها.	٢٥
١٢	٥	١	محل بيع وتفصيل الستائر وما يمثلها.	٢٦
١٣	٥	١	محل خياطة ملابس (رجالي - حريمي - أطفال) بكافة أنواعه (الترزي).	٢٧
١٤	٥	١	محل تتجيد بلدي وإفرنجي (المراتب والمفروشات).	٢٨
٠	٦	١	سادساً: مجموعة البناء والتشطيبات	
١	٦	١	محل بيع لوازم السياكة والأدوات الصحية.	٢٩
٢	٦	١	محل بيع السراميك والبورسلين والبنيوهات والخلاطات.	٣٠
٣	٦	١	محل بيع الأبواب والشبابيك والسلام.	٣١
٤	٦	١	محل بيع الدهانات الخاصة بالحوائط بكل أنواعها وما يلزمها من أدوات بيع ورق الحائط وديكورات المنازل والفيونك وخلافه.	٣٢
٥	٦	١	محل بيع العدد والأدوات اليدوية.	٣٣
٦	٦	١	محل بيع (تجارة) وتركيب ألواح البولي كربونيد والأليكووند.	٣٤
٧	٦	١	محل بيع البلاط والانتز لوك والمصنعات الاسمنتية.	٣٥
٨	٦	١	محل بيع الحديد التسليح.	٣٦
٩	٦	١	محل بيع المواسير والالواح والاعمدة الحديدية.	٣٧
١٠	٦	١	محل بيع المعادن وأدوات المعمار.	٣٨
١١	٦	١	محل بيع الخردة فيما عدا الرصاص والبطاريات.	٣٩
١٢	٦	١	محل تأجير العدد والادوات ومعدات البناء.	٤٠

الكود			النشاط	
م	ج	ن		
١٣	٦	١	محل بيع الحدائد والغراء.	٤١
١٤	٦	١	محل بيع مواد البناء " الجير والجبس والاسمنت والرمل والزلط ... " .	٤٢
٠	٧	١	سابعاً: مجموعة بيع وإصلاح الأجهزة الكهربائية والإلكترونية	
١	٧	١	محل بيع كافة الأجهزة الكهربائية والإلكترونية والإكسسوارات.	٤٣
٢	٧	١	محل بيع كافة الاجهزة الكهربائية والإلكترونية المستعملة.	٤٤
٣	٧	١	محل بيع وصيانة الهواتف بمختلف أنواعها وكل ما يلزمها من إكسسوارات.	٤٥
٤	٧	١	محل بيع الكمبيوتر واللاب توب وإكسسواراته وصيانتها.	٤٦
٥	٧	١	محل بيع وصيانة وتصليح اجهزة التبريد والتكيف وفلاتر المياه.	٤٧
٦	٧	١	محل بيع وتركيب وصيانة الكاميرات المراقبة والأنترکم وانذار السرقات.	٤٨
٧	٧	١	محل بيع وصيانة المواتير الكهربائية.	٤٩
٨	٧	١	محل بيع وتعبئة أحبار وتجهيزات ومستلزمات الطباعة.	٥٠
٩	٧	١	محل بيع ثلاجات التبريد والتجميد.	٥١
١٠	٧	١	محل بيع (تجارة) اجهزة نقل وتحسين الصوت.	٥٢
١١	٧	١	محل بيع الادوات الكهربائية.	٥٣
١٢	٧	١	محل بيع المولدات الكهربائية على اختلاف أنواعها.	٥٤
١٣	٧	١	محل تصلیح وصيانة الأجهزة الكهربائية.	٥٥
١٤	٧	١	محل إصلاح السخانات وافران البوتاجاز.	٥٦
١٥	٧	١	محل إصلاح الأجهزة المنزلية.	٥٧

الكود			النشاط	
م	ج	ن		
١٦	٧	١	محل بيع وصيانة أجهزة التصوير الفوتوغرافى والفيديو.	٥٨
١٧	٧	١	محل بيع وصيانة ماكينات التصوير والطابعات وقطع الغيار.	٥٩
٠	٨	١	ثامناً: مجموعة مكاتب ومحلات الخدمات	
١	٨	١	مكتب مقاولات للخدمات الإنشائية والبنائية.	٦٠
٢	٨	١	مكتب ديكور لتجهيز الشقق السكنية وغير السكنية.	٦١
٣	٨	١	مكتب لتأجير الشقق السكنية وغير السكنية.	٦٢
٤	٨	١	مكتب لعمل دراسات الجدوى للمشاريع المختلفة.	٦٣
٥	٨	١	مكتب توفير العاملات للمنازل (التخديم).	٦٤
٦	٨	١	مكتب الرحلات.	٦٥
٧	٨	١	مكتب خدمات رجال الأعمال.	٦٦
٨	٨	١	مكتب تصميم ديكورات الأفراح.	٦٧
٩	٨	١	مكتب الدعاية والإعلان.	٦٨
١٠	٨	١	المكتبات والأدوات المدرسية والجامعية والخردوات.	٦٩
١١	٨	١	محل تقديم خدمات شركات الاتصال.	٧٠
١٢	٨	١	محل بيع وتأجير مستلزمات الفراشة.	٧١
١٣	٨	١	محل الاتصالات (السنترالات) وطرق السداد الإلكتروني.	٧٢
١٤	٨	١	محل بيع أدوات الدعاية والإعلان.	٧٣
١٥	٨	١	محل تصليح الأحذية والمصنوعات الجلدية ومسح الأحذية.	٧٤
١٦	٨	١	محل بيع أوراق الطباعة بأنواعها.	٧٥
١٧	٨	١	محل التصوير الفوتوغرافى (الاستوديو).	٧٦
١٨	٨	١	محل تجهيز ودفن الموتى.	٧٧
١٩	٨	١	مكتب توصيل الطلبات للمنازل (خدمه الدليفري).	٧٨

الكود			النشاط	
م	ج	ن		
٢٠	٨	١	محل كي وطي وغسيل الملابس والسجاد والمنتجات النسيجية.	٧٩
٢١	٨	١	محل خياطه ورف الملابس والمنتجات النسيجية والسجاد بكافة أنواعها اليدوية.	٨٠
٢٢	٨	١	محل تصوير الورق والطباعة والكتابة.	٨١
٢٣	٨	١	مكتب الترجمة والنسخ.	٨٢
٠	٩	١	تاسعاً: مجموعة السيارات والموتسيكلات والدراجات	
١	٩	١	محل بيع إطارات وبطاريات السيارات والمقطورات والجرارات والموتسيكلات.	٨٣
٢	٩	١	محل بيع قطع غيار السيارات والمقطورات والجرارات وإكسسواراتها.	٨٤
٣	٩	١	محل بيع قطع غيار الموتسيكلات وإكسسواراتها.	٨٥
٤	٩	١	محل بيع اكسسوارات السيارات من مفروشات وخلافه.	٨٦
٥	٩	١	محل بيع اكسسوارات الموتسيكلات من مفروشات وخلافه.	٨٧
٦	٩	١	محل بيع الآلات والماكينات الزراعية وأجزائها وقطع غيارها.	٨٨
٧	٩	١	محل (معارض) بيع السيارات بأنواعها.	٨٩
٨	٩	١	محل (معارض) بيع الموتسيكلات (الدراجات البخارية)	٩٠
٩	٩	١	محل بيع الدرجات (العجل).	٩١
١٠	٩	١	محل (مكتب) تأجير السيارات.	٩٢
١١	٩	١	محل (مكتب) تأجير الموتسيكل، والدراجات.	٩٣
٠	١٠	١	عاشراً: مجموعة الاثاث والديكور	
١	١٠	١	محل بيع ورق حائط.	٩٤
٢	١٠	١	محل بيع سجاد وموكيت.	٩٥

الكود			النشاط
م	ج	ن	
٣	١٠	١	٩٦ محل بيع التحف والزخارف والتمائيل (جاليري).
٤	١٠	١	٩٧ محل بيع النجف والإضاءة.
٥	١٠	١	٩٨ محل بيع الديكورات الزجاجية.
٦	١٠	١	٩٩ محل بيع الأثاث والموبيليا بأنواعها (خشب ومعدن أو خيزران).
٧	١٠	١	١٠٠ محل بيع المعلقات الخشبية والجلدية.
٨	١٠	١	١٠١ محل بيع الأثاث المكتبي.
٩	١٠	١	١٠٢ محل بيع الورود والزهور ونباتات الزينة الطبيعية والصناعية.
١٠	١٠	١	١٠٣ محل عرض المراتب والوسائد الفاير.
١١	١٠	١	١٠٤ محل بيع أبواب الأكورديون والأبواب الخشبية والابواب المصفحة والأخشاب.
١٢	١٠	١	١٠٥ محل عرض وبيع وتركيب المطابخ بكافة أنواعها.
١٣	١٠	١	١٠٦ محل بيع الاثاث المستعمل.
١٤	١٠	١	١٠٧ محل بيع الأخشاب بأنواعه.
١٥	١٠	١	١٠٨ محل بيع الذهب والمجوهرات.
١٦	١٠	١	١٠٩ محل بيع المشغولات الفضية.
٠	١١	١	الحادى عشر: مجموعة المواد البترولية والطاقة
---	---	-	لا يوجد
٠	١٢	١	الثاني عشر: مجموعة الفنادق والبنيونات والملاهي وأماكن التسلية والمناسبات
---	---	-	لا يوجد
٠	١٣	١	الثالث عشر: مجموعة الورش والأعمال الحرفية
١	١٣	١	١١٠ محل بيع الحبال والديبار.

الكود			النشاط
م	ج	ن	
٢	١٣	١	١١١ محل بيع التريكو والأشرطة المجدولة والكلف.
٣	١٣	١	١١٢ محل بيع الخيش.
٤	١٣	١	١١٣ محل بيع الورق والكرتون ولوازمهما.
٠	١٤	١	الرابع عشر: مجموعة المخازن
---	---	-	لا يوجد
٠	١٥	١	الخامس عشر: مجموعة التصنيفات الأخرى
١	١٥	١	١١٤ محل بيع مواد التعبئة والحفظ والتغليف.
٢	١٥	١	١١٥ محل بيع (تجارة) العبوات البلاستيكية والزجاجية.
٣	١٥	١	١١٦ محل بيع مهمات المطاعم والكافيهات.
٤	١٥	١	١١٧ محل بيع (تجارة) أدوات ومهمات الحماية المدنية والأمن الصناعي.
٥	١٥	١	١١٨ محل بيع لعب الأطفال.
٦	١٥	١	١١٩ محل بيع وتأجير الآلات الموسيقية وصيانتها.
٧	١٥	١	١٢٠ محل بيع وصيانة النظارات والشنابر وما يماثلها.
٨	١٥	١	١٢١ محل بيع الساعات وصيانتها.
٩	١٥	١	١٢٢ محل بيع الأجهزة الطبية والمعملية والأجهزة التعويضية وقطع غيرها وما يماثلها.
١٠	١٥	١	١٢٣ محل بيع العطور المركبة والبخور ومواد العناية الشخصية.
١١	١٥	١	١٢٤ محل بيع الهدايا والإكسسوارات والطرح والبديهات والعطور وما يماثلها.
١٢	١٥	١	١٢٥ محل بيع الجرائد والمجلات وبيع الكتب القديمة أو الجديدة.
١٣	١٥	١	١٢٦ محل بيع أدوات أو مستحضرات تجميل والعطور ومواد العناية الشخصية.

الكود			النشاط	
م	ج	ن		
١٤	١٥	١	محل تجارة المصاعد ومستلزماتها وصيانتها.	١٢٧
١٥	١٥	١	محل بيع التبغ ومشتقاته - (الدخان والسجائر والمعسل وأدوات التدخين).	١٢٨
١٦	١٥	١	محل بيع الأواني الصحية والصيني والأكواب والأدوات المنزلية من خشب أو بلاستيك أو معدن.	١٢٩
١٧	١٥	١	محل بيع أدوات صيد السمك.	١٣٠
١٨	١٥	١	محل بيع طلمبات المياه وقطع غيارها.	١٣١
١٩	١٥	١	ميزان بسكول.	١٣٢
٢٠	١٥	١	محل بيع القش والبوص والسررس وقشور الحبوب والكسب والخشب الكسر.	١٣٣
٢١	١٥	١	محل بيع الحيوانات الأليفة والطيور وأسماك الزينة والغذاء المخصص لها ومستلزماتها.	١٣٤
٢٢	١٥	١	محل بيع الأغنام.	١٣٥
٢٣	١٥	١	محل الخطاط والرسم وما يماثله.	١٣٦
٢٤	١٥	١	محل بيع الحبوب وعلف الحيوان والتقاوي والقشور لغذاء الحيوانات.	١٣٧
٢٥	١٥	١	محل بيع أكياس والشنط البلاستيك والأكياس النيلون.	١٣٨
٢٦	١٥	١	محل بيع الأواني والمشغولات النحاسية.	١٣٩
٢٧	١٥	١	محل بيع الأدوات والمستلزمات الطبية ومستلزمات المعامل والأشعة الكيميائية الخاصة بها	١٤٠
٢٨	١٥	١	محل بيع تجهيزات الأفران المستعملة للأفران والمخابز.	١٤١

الكود			النشاط
م	ج	ن	
٠	٠	٢	النوع الثانى: محال عامه تباشر أنشطه تمثل درجه كبيرة من المخاطر
٠	١	٢	أولاً: مجموعة الأغذية
١	١	٢	١٤٢ محل السوبر ماركت.
٢	١	٢	١٤٣ هايبر ماركت.
٣	١	٢	١٤٤ محل المينى ماركت (البقالة).
٤	١	٢	١٤٥ الأفران والمخابز بجميع أنواعها العمومية والإفرنجية (قوى محركه بحد أقصى ٢٥ حصان)
٥	١	٢	١٤٦ محل تشغيل وإنتاج عش الغراب الغذائي وما شابه ذلك (المعد للاستهلاك الأدمى).
٦	١	٢	١٤٧ محل بيع الطيور والدواجن المجهزة والمعبئة (المبردة أو المجمدة أو كلاهما معا).
٧	١	٢	١٤٨ محل بيع وحفظ وتحضير اللحوم المجمدة.
٨	١	٢	١٤٩ محل بيع وتنظيف الأسماك والمأكولات البحرية الطازجة أو المجمدة.
٩	١	٢	١٥٠ محل تخليل وبيع الاسماك المملحة وبيع الأسماك المدخنة.
١٠	١	٢	١٥١ محل إعداد وتجهيز وطهي الأسماك بأنواعها.
١١	١	٢	١٥٢ محل بيع وتحميص وتسويه الحبوب (قوى محركه بحد أقصى ٢٠ حصان).
١٢	١	٢	١٥٣ محل بيع وتحميص وتعبئه وطحن البن وملحقاته (قوى محركه بحد أقصى ٢٠ حصان).
١٣	١	٢	١٥٤ محل بيع مواد ومستلزمات الحلواني والياميش (تجزئة أو جملة).

الكود			النشاط	
م	ج	ن		
١٤	١	٢	محل معصرة (زيوت طبيعية - سمس) قوى محركه بحد أقصى ٣٥ حصان.	١٥٥
١٥	١	٢	محل تخليل وبيع الخضروات المشهيات (قوى محركه بحد أقصى ١٥ حصان) المخللات.	١٥٦
١٦	١	٢	محل بيع وتحميص المكسرات والتسالي (قوى محركه بحد أقصى ٢٠ حصان).	١٥٧
١٧	١	٢	محل ومحطات تجهيز وحفظ الموالح والفواكه والخضروات (الثلاجة).	١٥٨
١٨	١	٢	محل ومحطات تبخير الفاكهة والخضروات.	١٥٩
١٩	١	٢	محل تعبئة وبيع المثلوجات.	١٦٠
٢٠	١	٢	محل بيع الثلج.	١٦١
٢١	١	٢	محل ثلاجات التبريد أو التجميد.	١٦٢
٢٢	١	٢	منافذ بيع منتجات الجهات مثل "الوزارات، الهيئات، الجامعات، الخ".	١٦٣
٢٣	١	٢	الأسواق بأنواعها (العمومية والمركزية، والأسبوعية).	١٦٤
٢٤	١	٢	محل تجهيز وإعداد وتحضير وتعبئة وبيع النباتات الطبية والأعشاب يدوياً وبيع مركزاتها ومستخلصاتها.	١٦٥
٢٥	١	٢	محل بيع وفرز وتخمير الالبان ومنتجاته بطاقة (قوى محركه بحد أقصى ٢٠ حصان).	١٦٦
٢٦	١	٢	محل (مركز أو نقطة) تجميع الألبان.	١٦٧
٢٧	١	٢	محل بيع الالبان ومنتجاته.	١٦٨
٢٨	١	٢	محل بيع البيض (بالتجزئة أو جملة).	١٦٩
٢٩	١	٢	محل بيع وتشغيل مضارب وطحن وفراكة الأرز (قوى محركه بحد أقصى ٣٠ حصان).	١٧٠

الكود			النشاط	
م	ج	ن		
٣٠	١	٢	محل تعبئة وبيع ملح الطعام (قوى محرقة بحد أقصى ٥ حصان).	١٧١
٣١	١	٢	محل تعبئة وتغليف مختلف أنواع المواد الغذائية الجافة (قوى محرقة بحد أقصى ٢٠ حصان)	١٧٢
٣٢	١	٢	محل تعبئة وتغليف مختلف أنواع المواد الغذائية السائلة (قوى محرقة بحد أقصى ٢٥ حصان)	١٧٣
٣٣	١	٢	محل بيع وتشغيل وطحن الحبوب وغربلتها وتنظيفها وتقشيرها (قوى محرقة بحد أقصى ٣٠ حصان).	١٧٤
٣٤	١	٢	محل بيع البيض المبستر.	١٧٥
٣٥	١	٢	محل بيع ملحقات الذبائح القابلة للأكل.	١٧٦
٠	٢	٢	ثانياً: مجموعة المطاعم الكافيتريا والكافيهات والمقاهى	
١	٢	٢	محل (مطعم) المأكولات البحرية كالأسمك وغيرها.	١٧٧
٢	٢	٢	محل (مطعم) الأكلات غير المصرية.	١٧٨
٣	٢	٢	محل (مطعم) الوجبات السريعة.	١٧٩
٤	٢	٢	محل (مطعم) مشويات (كباب - كفتة - لحمة مشوية - لحم ماعز - ضائي) وغيرها.	١٨٠
٥	٢	٢	محل (مطعم) الفطائر والبيتزا والمخبوزات الأخرى (القوى المحرقة بحد أقصى ٢٥ حصان)	١٨١
٦	٢	٢	محل (مطعم) ساندويشات الشاورمة وغيرها.	١٨٢
٧	٢	٢	محل (مطعم) الاكل الشعبي فول وطعمية وبطاطس.	١٨٣
٨	٢	٢	محل (مطعم) الكبدة والسجق وما يماثله من مأكولات.	١٨٤
٩	٢	٢	محل (مطعم) مكرونة بأنواعها.	١٨٥
١٠	٢	٢	محل (مطعم) كشري.	١٨٦

الكود			النشاط	
م	ج	ن		
١١	٢	٢	محل (مطعم) بطاطس وزلابيا ونودلز.	١٨٧
١٢	٢	٢	محل بيع الايس كريم والعصائر وعصير القصب والمشروبات الغازية (المرطبات) وما يماثلها	١٨٨
١٣	٢	٢	محل بيع معروضات الوجبات الجاهزة.	١٨٩
١٤	٢	٢	محل بيع الحلويات الشرقية والغربية والفتائر بأنواعها.	١٩٠
١٥	٢	٢	محل إعداد وتجهيز وبيع الحلويات والشربات والمربي (القوي المحركة بحد أقصى ٢٠ حصان).	١٩١
١٦	٢	٢	المحلات الموسمية مثل " بيع حلوى المولد النبوي، شم النسيم.... الخ "	١٩٢
١٧	٢	٢	المقاهي والكافيهات والكافريات.	١٩٣
١٨	٢	٢	محل تقديم المشروبات الباردة والساخنة بأنواعها.	١٩٤
١٩	٢	٢	محل بيع البوظة والسوبيا (السائبة).	١٩٥
٢٠	٢	٢	محل (مناحل) النحل البلدي (الطينية) والإفرنجي (الخشبية) وإنتاج قوالب عسل النحل (قوي محرك بحد أقصى ١٠ حصان).	١٩٦
٠	٣	٢	ثالثاً: مجموعة المجازر	
١	٣	٢	السلخانه (المواشي - الأغنام - الجمال).	١٩٧
٢	٣	٢	نقطة ذبيح.	١٩٨
٣	٣	٢	محل جزارة (الجزار).	١٩٩
٠	٤	٢	رابعاً: مجموعة تربية الحيوانات والطيور وملحقاتها	
١	٤	٢	محل (مزرعة) تربية المواشي والأغنام والخنازير وأماكن تربية الجمال والخيول (الزرائب).	٢٠٠
٢	٤	٢	محل (مزرعة) تربية الدواجن.	٢٠١

الكود			النشاط	
م	ج	ن		
٣	٤	٢	محل (مزرعة) تربية الزواحف والحيوانات وطيور الصيد لأغراض تجاربه غير المستخدمة للذبح.	٢٠٢
٤	٤	٢	إسطبلات الفصيلة الخيلية ومحل ربط البهائم (الوكالة).	٢٠٣
٥	٤	٢	محل بيع الجلود الخام (قبل الدباغة) والشعر والصوف والقرون واحشاء الحيوانات غير القابلة للأكل.	٢٠٤
٠	٥	٢	خامساً: مجموعة الملابس والمفروشات	
---	---	-	لا يوجد	---
٠	٦	٢	سادساً: مجموعة البناء والتشطيبات	
١	٦	٢	محل بيع وتركيب وخط البويات والورنيشات واللاكيهات والألوان وما يماثله.	٢٠٥
٠	٧	٢	سابعاً: مجموعة بيع وإصلاح الأجهزة الكهربائية والإلكترونية	
--	---	-	لا يوجد	---
٠	٨	٢	ثامناً: مجموعة مكاتب ومحلات الخدمات	
١	٨	٢	محل بيع وعمل المفاتيح وتصليح الكوالين.	٢٠٦
٢	٨	٢	محل نقل البضائع والشحن والتفريغ.	٢٠٧
٣	٨	٢	أستوديوهات تسجيل الموسيقى.	٢٠٨
٤	٨	٢	محل قص الورق (قوي محركه بحد أقصى ٥ حصان).	٢٠٩
٥	٨	٢	محل تصفيف الشعر للرجال أو النساء (مركز تجميل رجالي او نسائي أو كلاهما).	٢١٠
٠	٩	٢	تاسعاً: مجموعة السيارات والموتسيكلات والدراجات	
١	٩	٢	محل السمكرة.	٢١١
٢	٩	٢	محل اصلاح تكييفات السيارات.	٢١٢

الكود			النشاط
م	ج	ن	
٣	٩	٢	٢١٣ محل غسل وتشحيم السيارات.
٤	٩	٢	٢١٤ محل اصلاح ولحم ونفخ إطارات السيارات والمقطورات والجرارات والموتسيكلات والترصيص وضبط الزوايا.
٥	٩	٢	٢١٥ محل بيع وتغيير زيوت السيارات ومراكز صيانة السيارات والمقطورات والجرارات الموتسيكلات وما شابه.
٦	٩	٢	٢١٦ محل ومركز اصلاح وصيانة المحركات والأجزاء الميكانيكية والكهربائية والعفشة للسيارات والمقطورات والجرارات والموتسيكلات وما شابه.
٠	١٠	٢	عاشراً: مجموعة الاثاث والديكور
--	---	-	لا يوجد
٠	١١	٢	الحادى عشر: مجموعة المواد البترولية والطاقة
١	١١	٢	٢١٧ مستودعات ومخازن ومحال بيع وطلببات توزيع ومحطات تموين المواد البترولية (بنزين - سولار - غاز) ومحطات تموين السيارات بالكهرباء.
٢	١١	٢	٢١٨ محل (منفذ) بيع اسطوانات الغازات البترولية المسالة.
٣	١١	٢	٢١٩ محل بيع الكيروسين بكمية لا تزيد عن ١٨٠ لتر
٤	١١	٢	٢٢٠ محل بيع الفحم بأنواعه المختلفة.
٠	١٢	٢	الثانى عشر: مجموعة الفنادق والبنسيونات والملاهي وأماكن التسلية والمناسبات
١	١٢	٢	٢٢١ الفنادق ولوكاندة نوم والبنسيونات والبيوت المفروشة وما يماثلها من المحال المعدة لإيواء الجمهور وما شابهها على اختلاف أنواعها.

الكود			النشاط
م	ج	ن	
٢	١٢	٢	٢٢٢ قاعات الاجتماعات ودور المناسبات أيا كان نوعها وملكيته عدا دور العبادات.
٣	١٢	٢	٢٢٣ الملاهي المؤقتة والموسمية والملاهي التي تنشأ أو تقام فى مناسبات خاصه المعدة لدخول الجمهور نظير أجر.
٤	١٢	٢	٢٢٤ ساحات ومدن الملاهي الثابتة.
٥	١٢	٢	٢٢٥ الملاهي الملحقة بأنشطة تجارية.
٦	١٢	٢	٢٢٦ المسارح ودور السينما المغلقة والمفتوحة.
٧	١٢	٢	٢٢٧ صالات المحاضرات وقاعات الحفلات والتمثيل الخاصة بالهيئات والمؤسسات والجمعيات والمعاهد والمدارس المخصصة لأغراض تجاريه.
٨	١٢	٢	٢٢٨ محل جيم رياضي (رجالي - حريمي).
٩	١٢	٢	٢٢٩ ملاعب ممارسة الأنشطة الرياضية المختلفة والمخصصة لأغراض تجارية.
١٠	١٢	٢	٢٣٠ صالة الألعاب الرياضية والمخصصة لأغراض تجارية.
١١	١٢	٢	٢٣١ محل (مركز) الحمية البدنية.
١٢	١٢	٢	٢٣٢ محل جيم رياضي (رجالي - حريمي).
١٣	١٢	٢	٢٣٣ حمامات السباحة المغلقة والمفتوحة والمخصصة لأغراض تجارية.
١٤	١٢	٢	٢٣٤ الحمامات العمومية.
١٥	١٢	٢	٢٣٥ محل (مركز) البيوتي سنتر.
١٦	١٢	٢	٢٣٦ صالة العاب (بلياردو).
١٧	١٢	٢	٢٣٧ السيرك.
١٨	١٢	٢	٢٣٨ الكازينو والملاهي والمسارح الليلية التي لا تقدم مشروبات كحولية.

الكود			النشاط
م	ج	ن	
١٩	١٢	٢	٢٣٩ حمامات البحر المخصصة لأغراض تجارية.
٢٠	١٢	٢	٢٤٠ ملاعب الخيول.
٢١	١٢	٢	٢٤١ محل ألعاب البلايستيشن والألعاب الإلكترونية داخل المكان.
٢٢	١٢	٢	٢٤٢ ساحات السبق أو الرماية
٠	١٣	٢	الثالث عشر: مجموعة الورش والأعمال الحرفية
١	١٣	٢	٢٤٣ محل بيع وتشغيل مصنعات الزجاج البلور يدوياً (بدون قوي محركة).
٢	١٣	٢	٢٤٤ محل (ورشة) الذهب وتركيب الاحجار الكريمة والفصوص والمجوهرات (القوي المحركة بحد أقصى ٢٠ حصان).
٣	١٣	٢	٢٤٥ محل (ورشة) المشغولات الفضية (القوي المحركة بحد أقصى ٢٠ حصان).
٤	١٣	٢	٢٤٦ محل (ورشة) الفايرير والإسفننج (القوي المحركة بحد أقصى ٥٠ حصان).
٥	١٣	٢	٢٤٧ محل (ورشة) سن الأسلحة.
٦	١٣	٢	٢٤٨ محل (ورشة) الزنك غراف.
٧	١٣	٢	٢٤٩ محل (ورشة) الصدف.
٨	١٣	٢	٢٥٠ محل (ورشة) المعادن (القوي المحركة بحد أقصى ١٥ حصان).
٩	١٣	٢	٢٥١ محل (ورشة) صقل الأقمشة بالمنجلة.
١٠	١٣	٢	٢٥٢ محل (ورشة) ولحام المعادن بالكهرباء أو بالأكسي استلين (القوي المحركة بحد أقصى ١٥ حصان).

الكود			النشاط	
م	ج	ن		
١١	١٣	٢	محل (ورشة) الحدادة البسيطة وكبس خردة المعادن (القوي المحركة بحد أقصى ١٥ حصان).	٢٥٣
١٢	١٣	٢	محل تقطيع وتجهيزات الألوميتال (القوي المحركة بحد أقصى ١٠ حصان).	٢٥٤
١٣	١٣	٢	محل تشغيل الفلين	٢٥٥
١٤	١٣	٢	محل تكسير وفرم المخلفات الإلكترونية.	٢٥٦
١٥	١٣	٢	محل (ورشة) تصنيع الأدوات الموسيقية يدوياً.	٢٥٧
١٦	١٣	٢	محل (ورشة) وبيع المظلات والتند.	٢٥٨
١٧	١٣	٢	محل (فرز) وبيع الخرق والسورق والكارتون والدشت والزجاج الفارغ والكسر والبلاستيك.	٢٥٩
١٨	١٣	٢	محل تجميع البطاريات المستعملة.	٢٦٠
١٩	١٣	٢	محل قمائن الجير والجبس والفواخير.	٢٦١
٢٠	١٣	٢	محل (ورش) تشكيل المعادن على البارد او التقطيع (القوي المحركة بحد أقصى ١٥ حصان).	٢٦٢
٢١	١٣	٢	محل بيع المطاط وما يماثلها.	٢٦٣
٢٢	١٣	٢	محل نشر الأخشاب (القوي المحركة بحد أقصى ١٠ حصان).	٢٦٤
٢٣	١٣	٢	محل تجهيز وتقطيع الأخشاب (القوي المحركة بحد أقصى ١٠ حصان).	٢٦٥
٢٤	١٣	٢	محل بيع الرخام والأحجار والخمرة.	٢٦٦
٢٥	١٣	٢	محل النجارة اليدوية.	٢٦٧
٢٦	١٣	٢	محل تلميع وطلاء المعادن (القوي المحركة بحد أقصى ٥٠ حصان).	٢٦٨

الكود			النشاط	
م	ج	ن		
٢٧	١٣	٢	محل (خراطة) المعادن وتشكيلها والألواح المعدنية وطلائها (القوي المحركة بحد أقصى ١٥ حصان).	٢٦٩
٢٨	١٣	٢	محل (ورشة) تصميم وطباعة الاكلاشيتهات (أختام).	٢٧٠
٢٩	١٣	٢	محل النجارة الميكانيكية (القوي المحركة بحد أقصى ١٠ حصان).	٢٧١
٣٠	١٣	٢	محل تكسير وطحن الكسب.	٢٧٢
٣١	١٣	٢	محل (ورشة) صباغة المنسوجات يدوية.	٢٧٣
٣٢	١٣	٢	محل سلخ وتقطيع رمم وأمعاء الحيوانات وتجهيزها وسمطها وإذابة شحمها.	٢٧٤
٣٣	١٣	٢	محل تشغيل العظام والقرون والأظافر (القوي المحركة بحد أقصى ٨٠ حصان)	٢٧٥
٣٤	١٣	٢	محل ميكانيكي.	٢٧٦
٣٥	١٣	٢	محل (كهربائي سيارات).	٢٧٧
٣٦	١٣	٢	محل تنجيد السيارات.	٢٧٨
٣٧	١٣	٢	محل إصلاح عفشة السيارات.	٢٧٩
٣٨	١٣	٢	محل طلاء السيارات (كبائن وأفران).	٢٨٠
٣٩	١٣	٢	محل دهان الأثاث والأخشاب (استورجي أو لا كيه) (القوي المحركة بحد أقصى ١٠ حصان).	٢٨١
٤٠	١٣	٢	محل تنجيد الأثاث.	٢٨٢
٤١	١٣	٢	محل (مشغل يدوي) سجاد.	٢٨٣
٠	١٤	٢	الرابع عشر: مجموعة المخازن	
١	١٤	٢	محل (مستودعات) شون تخزين الأقطان بكافة أنواعها.	٢٨٤

الكود			النشاط	
م	ج	ن		
٢	١٤	٢	مخزن للقمح والحبوب والكرس والخشب الكسر والمنتجات النسيجية ومنتجات الغزل وغيرها من المواد الجافة.	٢٨٥
٣	١٤	٢	مخزن اعلاف سمكية.	٢٨٦
٤	١٤	٢	مخازن مواد الأغذية الجافة.	٢٨٧
٥	١٤	٢	مخازن الملابس بأنواعها	٢٨٨
٦	١٤	٢	مخازن المفروشات بأنواعها.	٢٨٩
٧	١٤	٢	مخازن الكيماويات.	٢٩٠
٨	١٤	٢	مخازن الأجهزة الكهربائية والإلكترونية وقطع غيارها.	٢٩١
٩	١٤	٢	مخازن قطع غيار السيارات.	٢٩٢
١٠	١٤	٢	مخازن قطع غيار الموتوسيكلات.	٢٩٣
١١	١٤	٢	مخازن قطع غيار الدراجات.	٢٩٤
١٢	١٤	٢	مخازن الأثاث.	٢٩٥
١٣	١٤	٢	مخازن الديكور.	٢٩٦
١٤	١٤	٢	مخزن (مستودع) البصل المجفف.	٢٩٧
١٥	١٤	٢	مخزن الأخشاب.	٢٩٨
١٦	١٤	٢	الشون والصوامع.	٢٩٩
١٧	١٤	٢	مخازن الجلود غير المدبوغة (الخضراء والطرية والجافة).	٣٠٠
١٨	١٤	٢	مخازن ثلاجات التبريد أو التجميد.	٣٠١
١٩	١٤	٢	مخازن أسطوانات الغازات المضغوطة.	٣٠٢
٠	١٥	٢	الخامس عشر: مجموعة التصنيفات الأخرى	
١	١٥	٢	محل مطابع الأوراق والرسومات الهندسية وتجليدها وطباعة الكروت وما يماثلها (القوي المحركة بحد أقصى ١٠ حصان).	٣٠٣

الكود			النشاط	
م	ج	ن		
٢	١٥	٢	محل بيع الفورم البلاستيك.	٣٠٤
٣	١٥	٢	محل بيع الأسلحة والذخائر وأدوات الصيد.	٣٠٥
٤	١٥	٢	محل بيع الأقطان وكبس وتنظيف القطن ومنتجاته.	٣٠٦
٥	١٥	٢	محل بيع الكيماويات أو بيع الكحول والمذيبات الطائفة وبيع الكيماويات والصابون والجلسرين.	٣٠٧
٦	١٥	٢	محل تشغيل وإنتاج الأفلام واستوديوهات أخذ المناظر والصور بالآلات السينما الفوتوغرافية.	٣٠٨
٧	١٥	٢	محل الألياف الصناعية كالحرير والنايلون.	٣٠٩
٨	١٥	٢	محل إعداد وتجهيز وبيع المنظفات أو الورقيات أو كلاهما معا.	٣١٠
٩	١٥	٢	الجراجات العمومية وجراجات السيارات الخاصة والأجرة والنقل وما يماثلها بدون أعمال صيانة.	٣١١
١٠	١٥	٢	محل بيع البذور والتقاوي والأسمدة الزراعية والأسمدة الكيماوية والعضوية.	٣١٢
١١	١٥	٢	محل بيع وتعبئة المبيدات الحشرية وما يماثلها.	٣١٣
١٢	١٥	٢	محل لف بكر.	٣١٤
١٣	١٥	٢	محل بيع تجهيزات المطابع والأكليشيوات.	٣١٥
١٤	١٥	٢	محل بيع الشيشة ومستلزماتها.	٣١٦

جدول رقم (٢)

الأنشطة التي تخضع لنظام الترخيص بالإخطار

م	النشاط	الكود		
	أولاً : مجموعة الأغذية	١	١	٠
١	محل بيع العسل الأبيض والعسل الأسود.	١	١	١
٢	محل بيع السمن ومشتقاته.	١	١	٢
٣	محل بيع وتوزيع المواد الغذائية والتي لا تتطلب شروطاً خاصة للتداول والحفظ (بالتجزئة أو جملة).	١	١	٣
٤	محل بيع المواد التمويينية والتي لا تتطلب شروطاً خاصة للتداول والحفظ .	١	١	٤
٥	محل بيع الخضار والفاكهة بالجملة أو التجزئة بحالتها الأصلية بدون إعداد أو تجهيز .	١	١	٥
٦	محل بيع الدقيق والردء.	١	١	٦
٧	محل بيع العطارة والتوابل بأنواعها (بالتجزئة أو جملة).	١	١	٧
٨	محل بيع جميع أنواع الحبوب الجافة (بالتجزئة أو جملة).	١	١	٨
٩	محل بيع البن وملحقاته.	١	١	٩
١٠	محل بيع المشروبات الغازية غير الكحولية.	١	١	١٠
١١	محل بيع البلح والتمور والعجوة.	١	١	١١
١٢	أكشاك بيع الحلويات والمشروبات والعصائر سابقة التعبئة والتي لا تتطلب شروطاً خاصة بالتداول.	١	١	١٢
١٣	محل بيع الخل.	١	١	١٣

م	النشاط	الكود		
١٤	محل بيع لوازم السبوع والأفراح.	١	١	١٤
خامساً: مجموعة الملابس والمفروشات والمنتجات الجلدية				
١٥	محل بيع، تأجير الملابس بكافة أنواعه (رجالي، حريمي، أطفالى).	١	٥	١
١٦	محل بيع، تأجير الملابس المستعملة بكافة أنواعه (رجالي، حريمي، أطفالى).	١	٥	٢
١٧	محل بيع الأحذية والمنتجات الجلدية والشنط.	١	٥	٣
١٨	محل بيع الخيوط والتريكو والأشرطة المجدولة والكلف.	١	٥	٥
١٩	محل بيع الخردوات و الخيوط من الألياف النباتية والحيوانية والصناعية (بالتجزئة أو جملة).	١	٥	٦
٢٠	محل بيع لوازم الخياطين ولوازم مصانع الملابس (بالتجزئة أو جملة).	١	٥	٧
٢١	محل بيع الخردوات والخيوط المغزولة من الألياف النباتية والحيوانية والصناعية.	١	٥	١٠
٢٢	محل تطريز الملابس والمفروشات والستائر وما يماثلها.	١	٥	١١
٢٣	محل بيع وتفصيل الستائر وما يماثلها.	١	٥	١٢
٢٤	محل خياطه ملابس (رجالي - حريمي - أطفال) بكافة أنواعه (الترزي).	١	٥	١٣
٢٥	محل تنجيد بلدي وإفرنجي (المراتب والمفروشات).	١	٥	١٤
سادساً: مجموعة البناء والتشطيبات				
٢٦	محل بيع لوازم السباكة والأدوات الصحية.	١	٦	١

م	النشاط	الكود		
٢٧	محل بيع السراميك والبورسلين والبنيوهات والخلطات.	١	٦	٢
٢٨	محل بيع الأبواب والشبابيك والسلام.	١	٦	٣
٢٩	محل بيع العدد والأدوات اليدوية.	١	٦	٥
٣٠	محل بيع البلاط والانتز لوك والمصنعات الاسمنتية.	١	٦	٧
٣١	محل بيع الحديد التسليح.	١	٦	٨
٣٢	محل بيع المعادن وأدوات المعمار.	١	٦	١٠
٣٣	محل تأجير العدد والادوات ومعدات البناء.	١	٦	١٢
٣٤	محل بيع الحدائد والغراء.	١	٦	١٣
٣٥	محل بيع مواد البناء " الجير والجبس والاسمنت والرمل والزلط... ".	١	٦	١٤
	سابعاً: مجموعة بيع وإصلاح الأجهزة الكهربائية والإلكترونية	١	٧	٠
٣٦	محل بيع كافة الأجهزة الكهربائية والالكترونية والإكسسوارات.	١	٧	١
٣٧	محل بيع كافة الأجهزة الكهربائية والالكترونية المستعملة.	١	٧	٢
٣٨	محل بيع وصيانة الهواتف بمختلف أنواعها وكل ما يلزمها من إكسسوارات.	١	٧	٣
٣٩	محل بيع الكمبيوتر واللاب توب وإكسسواراته وصيانتهم.	١	٧	٤
٤٠	محل بيع وتركيب وصيانة الكاميرات المراقبة والأنتركم وانذار السرقات.	١	٧	٦
٤١	محل بيع ثلاجات التبريد والتجميد.	١	٧	٩

م	النشاط	الكود		
٤٢	محل بيع الأدوات الكهربائية.	١	٧	١١
ثامناً: مجموعة مكاتب ومحلات الخدمات				
٤٣	مكتب خدمات رجال الاعمال.	١	٨	٧
٤٤	مكتب الدعاية والاعلان.	١	٨	٩
٤٥	المكتبات والأدوات المدرسية والجامعية والخردوات.	١	٨	١٠
٤٦	محل بيع اوراق الطباعة بأنواعها.	١	٨	١٦
٤٧	مكتب توصيل الطلبات للمنازل (خدمه الدليفري).	١	٨	١٩
٤٨	محل تصوير الورق والطباعة والكتابة.	١	٨	٢٢
٤٩	مكتب الترجمة والنسخ.	١	٨	٢٣
عاشراً: مجموعة الاثاث والديكور				
٥٠	محل بيع ورق حائط.	١	١٠	١
٥١	محل بيع التحف والزخارف والتمائيل (جاليري).	١	١٠	٣
٥٢	محل بيع المعلقات الخشبية والجلدية.	١	١٠	٧
٥٣	محل بيع الورود والزهور ونباتات الزينة الطبيعية والصناعية.	١	١٠	٩
الثالث عشر: مجموعة الورش والأعمال الحرفية				
٥٤	محل بيع الحبال والدبار.	١	١٣	١
٥٥	محل بيع التريكو والأشرطة المجدولة والكلف.	١	١٣	٢

م	النشاط	الكود		
٥٦	محل بيع الخيش.	١	١٣	٣
٥٧	محل بيع الورق والكرتون ولوازمهم.	١	١٣	٤
	الخامس عشر: مجموعة التصنيفات اخري	١	١٥	٠
٥٨	محل بيع لعب الأطفال.	١	١٥	٥
٥٩	محل بيع الساعات وصيانتها.	١	١٥	٨
٦٠	محل بيع الهدايا والاكسسوارات والطرح والبدييات والعطور وما يماثلها.	١	١٥	١١
٦١	محل بيع الجرائد والمجلات وبيع الكتب القديمة أو الجديدة.	١	١٥	١٢
٦٢	محل الخطاط والرسم وما يماثله.	١	١٥	٢٣
٦٣	محل بيع أكياس والشنط البلاستيك والأكياس النيلون.	١	١٥	٢٥
٦٤	محل بيع الأدوات والمستلزمات الطبية ومستلزمات المعامل والأشعة الكيميائية الخاصة بها	١	١٥	٢٧
٦٥	محل بيع تجهيزات الأفران المستعملة للأفران والمخابز.	١	١٥	٢٨

وزارة التنمية المحلية
اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة
قرار رقم ٣٥ لسنة ٢٠٢٢
بشأن مستندات المطلوبة للترخيص

وزير التنمية المحلية

بعد الاطلاع على الدستور ؛

وعلى قانون العقوبات الصادر بالقرار رقم ٥٨ لسنة ١٩٣٧ ؛

وعلى قانون نظام الإدارة المحلية الصادر بالقانون رقم ٤٣ لسنة ١٩٧٩،

ولائحته التنفيذية ؛

وعلى قانون إنشاء المجتمعات العمرانية الجديدة الصادر بالقانون رقم ٥٩ لسنة

١٩٧٩ ؛

وعلى قانون المحال العامة الصادر بالقانون رقم ١٥٤ لسنة ٢٠١٩، ولإئحته

التنفيذية ؛

وعلى قرار رئيس مجلس الوزراء رقم ٩٤٢ لسنة ٢٠٢٠ بتشكيل اللجنة العليا

لتراخيص المحال العامة ؛

وعلى اجتماع اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة بجلستها المنعقدة بتاريخ

٢٠٢٢/١٢/٦ ؛

قرر :

(المادة الأولى)

يُقدم طلب الترخيص على النموذج المرافق لهذا القرار على أن يكون مرفقاً به

المستندات الآتية :

١ - صورة من بطاقة الرقم القومي بعد الاطلاع على الأصل .

٢ - صورة من جواز السفر بعد الإطلاع على الأصل فى حالة إذا كان طالب

الترخيص أجنبياً بالإضافة إلى تقديم صورة من الترخيص / الموافقة الصادرة له من

وزارة القوي العاملة .

- ٣ - توكيل رسمي فى حالة عدم حضور صاحب الرخصة بنفسه .
- ٤ - صورة من عقد الملكية / عقد الإيجار بعد الاطلاع على الأصل على أن يكون عقد الإيجار متضمناً الآتي (مثبت التاريخ - أن يكون ساري المفعول لمدة لا تقل عن سنة - أن يكون موضحاً به نوع النشاط المطلوب ترخيصه) .
- ٥ - صورة من رخصة البناء بعد الاطلاع على الأصل إن وجدت أو ما يفيد التقدم بطلب لتقنين وضع العقار .
- ٦ - إفادة من إدارة التنظيم بموقف المحل العام فى حالة وجود رخصة بناء أو تقنين وضع العقار .
- ٧ - شهادة تصرفات عقارية أو كشف رسمي مستخرج من سجلات مصلحة الضرائب العقارية مُبيناً به تاريخ إتمام إقامة المحل بالعقار فى حالة بناء العقار قبل العمل بالقوانين المنظمة للبناء أو المُستثناء من تطبيق أحكام قانون البناء .
- ٨ - تقرير هندسي معتمد يثبت السلامة الإنشائية للعقار فى حالة عدم وجود رخصة بناء أو تقنين وضع العقار أو مخالف لشروط الترخيص .
- ٩ - رسم توضيحي (كروكي) على أن يكون موضح به موقع المحل ومُشتمل على اسم الحي/ الجهاز أو المنطقة واسم الشارع ورقم العقار (إن وجد) الواقع به المحل .
- ١٠ - صورة من البطاقة الضريبية بعد الاطلاع على الأصل .
- ١١ - مستخرج رسمي من السجل التجاري .
- ١٢ - شهادات صحية لجميع العاملين بالمحلات المختصة بتقديم وتحضير وتداول الأغذية والمشروبات .

(المادة الثانية)

تعتبر جميع المستندات التي يقدمها طالب الترخيص أو وكيله مستندات رسمية فى تطبيق قانون العقوبات .

(المادة الثالثة)

يُشترط فى طالب الترخيص بأن لا يقل السن عن ٢١ سنة ميلادية .

(المادة الرابعة)

يجوز منح ترخيصاً مؤقتاً للمحال العامة والمقامة بعقار أو بجزء من عقار غير مرخص أو مخالف لشروط الترخيص لمدة خمس سنوات لحين إنتهاء هذه المدة أو تقنين وضع العقار أيهما أقرب وذلك بشرط إثبات السلامة الإنشائية للعقار بموجب تقرير هندسي مُعتمد.

(المادة الخامسة)

يُنشر هذا القرار فى الوقائع المصرية، وعلى الجهات المختصة تنفيذه كل فيما يخصه، ويُعمل به من اليوم التالي لتاريخ نشره.

وزير التنمية المحلية

نواء/ هشام عبد الغنى آمنة



صورة التكرارية لإعطائها عند التداول
باب الأميرية



عدد ٢ صورة
ضوئية ٦×٤

جمهورية مصر العربية
وزارة التنمية الاقتصادية
الجنة العليا لتراخيص الحال العامة
محافظه :

نموذج طلب تحديد خدمة من مركز إصدار تراخيص

رقم مسلسل الطلب :

ترخيص جديد	وفاة وإدخال ورثة	تنازل	تعديل نشاط	حذف نشاط	إلغاء ترخيص
بدل فائد / تالف	ترخيص بالإخطار	توفيق أوضاع	إضافة نشاط	تغيير مدير	تصريح مؤقت
ترخيص بتحصيل الحد الأدنى لتقديم الخدمات	ترخيص تقديم الخارجية (الشيخة)				

أسم مقدم الطلب ولقبه	جنسيته
الرقم القومي	
أو رقم جواز السفر	
صفة مقدم الطلب	<input type="checkbox"/> نفسه <input type="checkbox"/> وكيل
محل الإقامة	
رقم تليفون المحمول	البريد الإلكتروني
عنوان المرسلات	

التوثيق /

مقدم الطلب /

الصفحة /

تاريخ تقديم الطلب: / /

ملحوظة

في حالة عدم الحصول على الخدمة في التوقيت المحدد أو طلب مستندات أو مبالغ إضافية تمت أي مسمى يمكنك الاتصال بلجنة الرد على الاستفسارات التابعة

لجنة العليا لتراخيص الحال العامة .



(نموذج رقم ١)

جمهورية مصر العربية
وزارة التنمية الاقتصادية
اللجنة العليا لتراخيص الحال العامة
محافظة :
مركز إصدار تراخيص :

طلب استصدار رخصة محل (جديد)

اسم طالب التراخيص		ال مهنة		جنسيته	
محل إقامته					
الرقم القومي					
البريد الإلكتروني		رقم التليفون المحمول			
رقم السجل التجاري					
رقم البطاقة الضريبية		-			
نوع نشاط المحل: (المراد الترخيص له)					
هل يتضمن النشاط أعذية ومشروبات؟ (نعم - لا)					
رقم ترخيص المبني القائم به المحل - إن وجد					
عنوان العقار (موقع المحل بالتفصيل)					
مساحة المحل					
سند إشغال المحل		مستأجر - تاريخ إنتهاء عقد الإيجار / /		<input type="checkbox"/> مالك له	
تصنيف / نشاط المحل					
اسم المدير المسئول		كود التصنيف			
الرقم القومي		المهنة			
محل الإقامة					
رقم التليفون المحمول					
الألات المستعملة		قوتها (بالحصان)		مصدر القوة المحركة (كهرباء/ غاز/ سولار/ بنزين/ طاقة شمسية/ أخرى)	
عدد الأشخاص المزمع تشغيلهم بالمحل (تقديري)					

أقر أنا / بمسئوليتى بدقة وصحة البيانات المقدمة والمستندات المرفقة بطلب تقنين مزاولة نشاط محل عام مرخص بتاريخ / / ، وفي حالة إصدار الترخيص - أقر بالتزامى بمواعيد فتح وغلق المحل العامة وعدم الإخلال بالاشتراطات العامة والخاصة والالتزام بالدفاتر والسجلات الأساسية، كما ألتزم بمزاولة النشاط التجارى داخل حدود المحل المحددة بالتراخيص وعدم مخالفة شروط السلامة والصحة المهنية أو الحماية المدنية وعدم ممارسة أفعال مخلة بالنظام والأداب العامة، مخالفة الضوابط التى تصدرها اللجنة العليا بشأن مزاولة النشاط، الإلتزام بعدم إزعاج المواطنين القاطنين الجاورين لى، وفي حالة قيامى بأى تعديل أو تغيير للنشاط بالمحل العام ألتزم بأخطار مركز إصدار الترخيص، وهذا إقرار منى بذلك.

توقيع مقدم الطلب

(.....)

تاريخ تقديم الطلب: / /



جمهورية مصر العربية
وزارة التنمية المحلية
اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة
محافظة :
مركز إصدار تراخيص :

نموذج لإستيفاء المستندات المطلوبة للترخيص

ملاحظات	غير مستوفي	مستوفي	المستند	١
			صورة من بطاقة الرقم القومي بعد الاطلاع على الأصل	٢
			توكيل رسمي في حالة عدم حضور صاحب الرخصة بنفسه.	٣
			صورة من عقد الملكية / عقد الأيجار بعد الاطلاع على الأصل على أن يكون عقد الأيجار متضمن الاتي (مبثبات التاريخ - أن يكون ساري المفعول لمدة لا تقل عن سنة - أن يكون موضح به نوع النشاط المطلوب ترخيصه).	٤
			صورة من رخصة البناء بعد الاطلاع على الأصل إن وجدت أو ما يفيد التقدم بطلب لتقنين وضع العقار	٥
			إفادة من إدارة التنظيم بموقف المحل العام في حالة وجود رخصة بناء أو تقنين وضع العقار.	٦
			تقرير هندسي معتمد يثبت السلامة الإنشائية للعقار في حالة عدم وجود رخصة بناء أو تقنين وضع العقار أو مخالف لشروط الترخيص.	٧
			رسم توضيحي (كروكي) على أن يكون موضح به موقع المحل ومشمول على اسم الحي/ الجهاز أو المنطقة واسم الشارع ورقم العقار (إن وجد) والواقع به المحل	٨
			صورة من البطاقة الضريبية بعد الاطلاع على الأصل	٩
			مستخرج رسمي من السجل التجاري	١٠
			شهادات صحية لجميع العاملين بالمحلات المختصة بتقديم وتضير وتداول الأغذية والمشروبات	١١

ملحوظة

- يشترط في طالب الترخيص بأن لا يقل السن عن ٢١ سنة ميلادية
- تعتبر جميع المستندات التي يقدمها طالب الترخيص أو وكيله مستندات رسمية في تطبيق قانون العقوبات .
- يجوز منح ترخيصاً مؤقتاً للمحال العامة والقائمة بعقار أو بجزء من عقار غير مريض أو مخالف لشروط الترخيص لمدة خمس سنوات لحين انتهاء هذه المدة أو تقنين وضع العقار أيهما أقرب وذلك بشرط إثبات السلامة الإنشائية للعقار بموجب تقرير هندسي معتمد.

إيصال

استلمت أنا الطلب المقدم من السيد / بشأن طلب الترخيص بفتح محل تجاري للموافقة أولاً على نشاط المحل في الموقع. ويلتزم بعدها مقدم الطلب باستيفاء كافة متطلبات الحصول على الخدمة (المستندات والموافقات والرسوم) وتنفيذ الاشتراطات العامة والخاصة بنشاط المحل الختصة بمعانية من الجهة الإدارية والجهات المعنية.

وتفيد الطلب برقم: بتاريخ: / /
المدة التقديرية للحضور أو لإخطار مقدم الطلب بالموافقة (أو الرفض) على نشاط المحل بالواقع هي أيام عمل من التاريخ أعلاه، للبدء في تنفيذ الاشتراطات.
توقيع الموظف المختص

(.....)

ملحوظة: تاريخ تقديم الطلب أعلاه هو تاريخ بدء خدمة قبول أو رفض نشاط المحل في الموقع. ويتخذ تاريخ استيفاء كل المستندات والموافقات المطلوبة وسداد الرسوم (مسئولية مقدم الطلب).



(نموذج رقم ٢)

جمهورية مصر العربية
وزارة التنمية الاقتصادية
اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة
محافظة :
مركز إصدار تراخيص :

طلب توفيق وضع محل عام مرخص

اسم طالب التراخيص		ال مهنة		جنسيته	
محل إقامته					
الرقم القومي					
البريد الإلكتروني		رقم التليفون المحمول			
رقم السجل التجاري					
رقم البطاقة الضريبية		-			
رقم الترخيص السابق وتاريخ إصدارها					
هل يتضمن النشاط أعذية ومشروبات؟ (نعم - لا)					
رقم ترخيص المبني القائم به المحل - إن وجد					
عنوان العقار (موقع المحل بالتفصيل)					
مساحة المحل					
سند إشغال المحل		<input type="checkbox"/> مالك له		<input type="checkbox"/> مستأجر - تاريخ إنتهاء عقد الإيجار / /	
تصنيف / نشاط المحل					
كود التصنيف					
اسم المدير المسئول					
الرقم القومي					
محل الإقامة					
رقم التليفون المحمول					
الألات المستعملة		مصدر القوة المحركة (كهرباء/ غاز/ سولار/ بنزين/ طاقة شمسية/ أخرى)			
قوتها (بالحصان)					
عدد الأشخاص العاملين بالمحل					

أقر أنا / بمسئوليتى بدقة وصحة البيانات المقدمة والمستندات المرفقة بطلب تقنين مراوالة نشاط محل عام مرخص بتاريخ / / ، وفي حالة إصدار الترخيص - أقر بالتزامى بمواعيد فتح وغلق المحال العامة وعدم الإخلال بالاشتراطات العامة والخاصة والالتزام بالدفاتر والسجلات الأساسية. كما ألتزم بمراوالة النشاط التجارى داخل حدود المحل المحددة بالتريخيص وعدم مخالفة شروط السلامة والصحة المهنية أو الحماية المدنية وعدم ممارسة أفعال مخلة بالنظام والأداب العامة. مخالفة الضوابط التى تصدرها اللجنة العليا بشأن مراوالة النشاط. الإلتزام بعدم إزعاج المواطنين القاطنين الجاورين لى. وفي حالة قيامى بأى تعديل أو تغيير للنشاط بالمحل العام ألتزم بأخطار مركز إصدار الترخيص. وهذا إقرار منى بذلك.

توقيع مقدم الطلب

(.....)

تاريخ تقديم الطلب: / /



جمهورية مصر العربية
وزارة التنمية المحلية
اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة
محافظة :
مركز إصدار تراخيص :

نموذج لإستيفاء المستندات المطلوبة للترخيص

١	المستند	مستوفي	غير مستوفي	ملاحظات
٢	صورة من بطاقة الرقم القومي بعد الاطلاع على الأصل			
٣	توكيل رسمي في حالة عدم حضور صاحب الرخصة بنفسه.			
٤	صورة من عقد الملكية / عقد التجار بعد الاطلاع على الأصل على أن يكون عقد الأيجار متضمن الاتي (مثبت التاريخ - أن يكون ساري المفعول لمدة لا تقل عن سنة - أن يكون موضح به نوع النشاط المطلوب ترخيصه).			
٥	صورة من رخصة البناء بعد الاطلاع على الأصل إن وجدت أو ما يفيد التقدم بطلب لتقنين وضع العقار			
٦	إفادة من إدارة التنظيم بموقف الحل العام في حالة وجود رخصة بناء أو تقنين وضع العقار.			
٧	تقرير هندسي معتمد يثبت السلامة الإنشائية للعقار في حالة عدم وجود رخصة بناء أو تقنين وضع العقار أو مخالف لشروط الترخيص.			
٨	رسم توضيحي (كروكي) على أن يكون موضح به موقع الحل ومشمول على اسم الحي/ الجهاز أو المنطقة واسم الشارع ورقم العقار (إن وجد) الواقع به الحل			
٩	صورة من البطاقة الضريبية بعد الاطلاع على الأصل			
١٠	مستخرج رسمي من السجل التجاري			
١١	شهادات صحية لجميع العاملين بالمحل الخاصة بتقديم وتضير وتداول الأغذية والمشروبات			

ملحوظة

- يُستَرض في طالب الترخيص بأن لا يقل السن عن ٢١ سنة ميلادية
- تعتبر جميع المستندات التي يقدمها طالب الترخيص أو وكيله مستندات رسمية في تطبيق قانون العقوبات .
- يجوز منح ترخيصاً مؤقتاً للمحال العامة والمقامة بعقار أو بجزء من عقار غير مخصص أو مخالف لشروط الترخيص لمدة خمس سنوات لحين انتهاء هذه المدة أو تقنين وضع العقار أوهما أقرب وذلك بشرط إثبات السلامة الإنشائية للعقار بموجب تقرير هندسي معتمد.

إيصال

استلمت أنا الطلب المقدم من السيد / بشأن طلب الترخيص بفتح محل تجاري للموافقة أولاً على نشاط المحل في الموقع. ويلتزم بعدها مقدم الطلب باستيفاء كافة متطلبات الحصول على الخدمة (المستندات والموافقات والرسوم) وتنفيذ الاشتراطات العامة والخاصة بنشاط المحل الخبيثة بمعانة من الجهة الإدارية والجهات المعنية.

وقيد الطلب برقم: بتاريخ: / /

لمدة التقديرية للحضور أو لإخطار مقدم الطلب بالموافقة (أو الرفض) على نشاط المحل بالموقع هي أيام عمل من التاريخ أعلاه. للمبدء في تنفيذ الاشتراطات.

توقيع الموظف المختص

(.....)

ملحوظة: تاريخ تقديم الطلب أملاه هو تاريخ بدء خدمة قبول أو رفض نشاط المحل في الموقع. ويتخذ تاريخ استيفاء كل المستندات والموافقات المطلوبة وسداد الرسوم (مسئولية مقدم الطلب) .



(نموذج رقم ٣)

جمهورية مصر العربية
وزارة التنمية المحلية
الجنة العليا لتراخيص الحال العامة
محافظه :

مركز إصدار تراخيص :

طلب تعديل ترخيص محل

		اسم صاحب الترخيص ولقبه	
		الرقم القومي	
تاريخ إصداره / /		اسم المحل في الرخصة	
		رقم ترخيص المحل	
<input type="checkbox"/> حذف نشاط	<input type="checkbox"/> إضافة نشاط	<input type="checkbox"/> تغيير	نوع التعديل
		(الجديد/ المضاف/ المحذوف/ لا تغيير)	
		هل يتضمن النشاط (الجديد/المضاف) أغذية ومشروبات؟	
		<input type="checkbox"/> لا	<input type="checkbox"/> نعم
ملخص التعديل:			
.....			
.....			
.....			
** في حالة وجود تفاصيل أكثر للتعديل (فني/هندسي) ترفق أوراق وأو رسومات إضافية بالتفاصيل مع الطلب.			

أنا طالب التعديل بالالتزام باستيفاء اشتراطات الجهات المعنية ذات الصلة بالنشاط والمقررة بتشريعات الدولة، قوانين أو قرارات جمهورية أو وزارية، وفقا لما تطلبه جهة الترخيص بعد الموافقة على موقع المحل وتنفيذ الاشتراطات العامة والخاصة بنشاط المحل المثبتة بمعايير من الجهة الإدارية والجهات المعنية وسداد الرسوم اللازمة.

توقيع مقدم الطلب

(.....)

تاريخ تقديم الطلب: / /

** لا يستخدم هذا النموذج لتغيير مكان محل ثابت بل يلزم تقديم طلب ترخيص جديد. ولا يستخدم أيضاً لطلب تعديل بيانات الترخيص التي لا يلزم لها معاينة **



جمهورية مصر العربية
وزارة التنمية الاقتصادية
اللجنة العليا لتراخيص الحال العامة
محافظة :
مركز إصدار تراخيص :

(نموذج رقم ٤)

طلب استخراج بدل فاقد/ تالف رخصة محل

		اسم صاحب الترخيص ولقبه
		الرقم القومي
	البريد الإلكتروني	رقم التليفون المحمول
	رقم ترخيص المحل	اسم المحل في الترخيص
/ /	تاريخ إصداره	

توقيع مقدم الطلب

(.....)

تاريخ تقديم الطلب: / /



(نموذج رقم ٥)

جمهورية مصر العربية
وزارة التنمية الاقتصادية
اللجنة العليا لتراخيص الحال العامة
محافظة :
مركز إصدار تراخيص :

طلب نقل رخصة محل (لوفاة المرخص له)

		اسم صاحب الترخيص ولقبه
		الرقم القومي
البريد الإلكتروني		رقم التليفون المحمول
		اسم المحل في الترخيص
/ /	تاريخ إصداره	رقم ترخيص المحل
		تاريخ وفاة المرخص
المهنة		اسم طالب المراد نقل الرخصة له
جنسيته		محل إقامته
		رقم التليفون المحمول
		البريد الإلكتروني

توقيع مقدم الطلب

(.....)

تاريخ تقديم الطلب: / /



(نموذج رقم ٦)

جمهورية مصر العربية
وزارة التنمية الاقتصادية والمحلية
اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة
محافظه :

مركز إصدار تراخيص :

طلب نقل رخصة محل تجارى أو عام (للمتازل)

			اسم صاحب الترخيص (الحالي) ولقبه
			الرقم القومى
			اسم المحل في الترخيص
	تاريخ إصداره	/ /	رقم ترخيص المحل
			اسم المطلوب نقل الترخيص إليه (المتنازل إليه)
			الرقم القومى
			محل إقامته المتنازل إليه
			رقم التليفون المحمول
	تاريخ إصدارها	/ /	الترخيص الشخصية (فقط لمحل عام) <input type="checkbox"/> الصورة مرفقة، ورقمه

أقر أنا المتنازل إليه بالالتزام باستيفاء اشتراطات الجهات المعنية ذات الصلة بالنشاط والمقررة بتشريعات الدولة (قوانين أو قرارات جمهورية أو وزارية) وفقا لتطبيق جهة الترخيص بعد الموافقة على موقع المحل وتنفيذ الاشتراطات العامة والخاصة بنشاط المحل المختصة بمعاينة من الجهة الإدارية والجهات المعنية وسداد الرسوم اللازمة .

توقيع المتنازل إليه

(.....)

تاريخ تقديم الطلب: //

إبصال

استلمت أنا / الطلب لقدم من السيد / بشأن نقل رخصة محل عام (للمتازل) مستوفياً المستندات والرسوم المطلوبة للحصول على الخدمة، وقيد الطلب برقم بتاريخ / /

توقيع الموظف المختص

(.....)



(نموذج رقم ٧)

جمهورية مصر العربية
وزارة التنمية المحلية
اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة
محافظه :
مركز إصدار تراخيص :

طلب إلغاء ترخيص محل عام

مقدمة لسيادتكم	بصفتي	صاحب الترخيص	<input type="checkbox"/> الوكيل الموكل بإلغاء الترخيص
الرقم القومي			
اسم المحل في الرخصة	عن نشاط		
رقم ترخيص المحل	تاريخ إصداره	/ /	
للمحل الكائن بـ			
أرجو التكرم بالموافقة على إلغاء الترخيص المرفق للمحل المذكور أعلاه بسبب			
..... وتوقف النشاط إختياراً من / / . علم بأنه لا يوجد أي مخالفات أو غرامات على النشاط المراد إلغاء ترخيصه، كما أنني			
أخطرت مصلحة الضرائب بتوقف النشاط وسوف أقوم بسداد الضرائب المستحقة على النشاط حتى تاريخ الموافقة على الإلغاء.			
وتفضلوا بقبول وافر الإحترام .،			

توقيع مقدم الطلب

(.....)

تاريخ تقديم الطلب: / /



جمهورية مصر العربية
وزارة التنمية المحلية
اللجنة العليا لتراخيص الحال العامة
محافظة :
مركز إصدار تراخيص :

نموذج لإستيفاء المستندات المطلوبة لإلغاء ترخيص محل عام

١	المستند	مستوي	غير مستوي	ملاحظات
٢	صورة من بطاقة الرقم القومي بعد الاطلاع على الأصل			
٣	أصل الرخصة المحل			
٤	توكيل رسمي خاص بإلغاء الترخيص في حالة عدم حضور صاحب الرخصة بنفسه. علي أن يرفق أصل التوكيل بالطلب			
٥	موافقة مديرية التموين والتجارة الداخلية بالنسبة للمحال ذات الصلة بالخصص التموينية			
٦	ما يفيد أخطار مصلحة الضرائب بالإلغاء			
٧	في حالة وفاة المرخص له الأصلي يضاف للمستندات السابقة الآتي			
-	صورة توكيل رسمي خاص من الورثة لأحدهم أو وكيل عنهم لإتخاذ إجراءات الإلغاء			
-	إعلام وراثة			
-	موافقة النيابة الحسبية (في حالة وجود قصر)			

ملحوظة

- تعتبر جميع المستندات التي يقدمها طالب الترخيص أو وكيله مستندات رسمية في تطبيق قانون العقوبات .

إرسال

استلمت أنا العطب الخدم من السيد / بشأن طلب إلغاء ترخيص محل عام.
مستوفيا للمستندات / غير مستوفى المستندات الآتية :
وقيد العطب برقم : بتاريخ : / /

توقيع الموظف المختص

(.....)



(نموذج رقم ٨)

جمهورية مصر العربية
وزارة التنمية الاقتصادية
اللجنة العليا لتراخيص الحال العامة
محافظه :
مركز إصدار تراخيص :

طلب تغيير مدير مسئول

اسم المدير المسئول الحالي	المهنة	جنسيته
محل إقامته		
الرقم القومي	أو جواز السفر	
البريد الإلكتروني	رقم التليفون المحمول	
رقم الترخيص النشاط السابق وتاريخ إصدارها		
تصنيف / نشاط المحل	كود التصنيف	

توقيع مقدم الطلب

(.....)

تاريخ تقديم الطلب: / /



جمهورية مصر العربية
وزارة التنمية المحلية
اللجنة العليا لتراخيص الحال العامة
محافظة : ..
مركز إصدار تراخيص : ..

نموذج لاستيفاء المستندات المطلوبة لتغيير مدير مسئول

ملاحظات	غير مستوفى	مستوفى	المستند	١
			صورة من بطاقة الرقم القومي بعد الاطلاع على الأصل أو جواز السفر	٢
			أصل الرخصة المدير الحالي	٣
			تقديم ما يفيد الموقف من الخدمة العسكرية	٤
			في حالة تعيين مدير أجنبي يجب أن يقدم شهادة من دار التمثيل الدبلوماسي أو القنصلي للدولة التابع لها عن سوابقه أو حسن سيره وسلوكه	٥
			في حالة ما إذا كان الطالب هيئة أو شركة فترفق بالطلب أيضاً صورة معتمدة من مستندات إنشائها ومن الأوراق الخاصة بتحديد الشخص المسئول عن تنفيذ أحكام القانون، والحصول على تصريح عمل من القوى العاملة	٦

ملحوظة

- ألا يقل سنة عن ٢١ سنة ميلادية .
- يتم استطلاع رأي الجهات الأمنية في بعض الأنشطة مثل المطابع ومحال الأسلحة إلخ .
- ألا يكون قد سبق الحكم عليه بعقوبة جنائية أو بعقوبة مقيدة للحرية في جريمة مظة بالشرف والأمانة ما لم يكن قد رد إليه اعتباره .
- تعتبر جميع المستندات التي يقدمها طالب الترخيص أو وكيله مستندات رسمية في تطبيق قانون العقوبات .

إرسال

استلمت أنا الطلب المقدم من السيد / بشأن طلب تغيير مدير مسئول عن محل عام، (مستوفياً للمستندات / غير مستوفى للمستندات الآتية :
وفيد الطلب برقم: بتاريخ: / /

توقيع الموظف المختص

(.....)



جمهورية مصر العربية
وزارة التنمية الاقتصادية
اللجنة العليا لتراخيص الحال العامة
محافظه :
مركز إصدار تراخيص :

(نموذج رقم ٩)

**طلب تصريح مؤتمت للمحال التي تقام بصفة عرضية في المناسبات والأعياد
والمعارض ، وذلك وفقا لنص المادة (٣) من القانون**

اسم طالب التصريح	المهنة	جنسيته
محل إقامته		
البريد الإلكتروني		
الرقم القومي/ جواز سفر		
رقم السجل التجاري		
رقم البطاقة الضريبية	-	-
هل يتضمن النشاط أغذية ومشروبات؟ (نعم - لا)		
عنوان العقار (موقع المحل بالتفصيل)		
مساحة المحل		
تصنيف / نشاط المحل	كود التصنيف	

أقرأ أنا / بمسئوليتى بدقة وصحة البيانات المقدمة والمستندات المرفقة بطلب تقنين مراوالة نشاط محل عام مرخص بتاريخ / / ، وفي حالة إصدار الترخيص - أقر بالتزامى بمواعيد فتح وغلق المحال العامة وعدم الإخلال بالاشتراطات العامة والخاصة والالتزام بالدفاتر والسجلات الأساسية، كما أترزم بمراوالة النشاط التجارى داخل حدود المحل المحددة بالتريخيص وعدم مخالفة شروط السلامة والصحة المهنية أو الحماية المدنية وعدم ممارسة أفعال مخلة بالنظام والأداب العامة، مخالفة الضوابط التي تصدرها اللجنة العليا بشأن مراوالة النشاط، الإلتزام بعدم إزعاج المواطنين القاطنين الجاورين لى، وفي حالة قيامى بأى تعديل أو تغيير للنشاط بالمحل العام أترزم بأخطار مركز إصدار الترخيص، وهذا إقرار منى بذلك.

توقيع مقدم الطلب

(.....)

تاريخ تقديم الطلب: / /



جمهورية مصر العربية
وزارة التنمية المحلية
اللجنة العليا لتراخيص الحال العامة
محافظة :

مركز إصدار تراخيص :

(نموذج رقم ١٠)

طلب اصدار ترخيص النارجيلة (الشيشة)

اسم طالب الترخيص		المهنة	جنسيته
محل إقامته			
الرقم القومي/ جواز سفر			
رقم السجل التجاري			
رقم البطاقة الضريبية		-	-
المكان المخصص لتقديم النارجيلة		مفتوح	مغلق
رقم رخصة المحل العام			
تصنيف / نشاط المحل		كود التصنيف	

أقر أنا / بمسئوليتى بدقة وصحة البيانات المقدمة والمستندات المرفقة بطلب تقنين مراوالة نشاط محل عام مرخص بتاريخ / / ، وفي حالة إصدار الترخيص - أقر بالتزامى بمواعيد فتح وغلق المحال العامة وعدم الإخلال بالاشتراطات العامة والخاصة والالتزام بالدفاتر والسجلات الأساسية، كما ألتزم بمراوالة النشاط التجارى داخل حدود المحل المحددة بالترخيص وعدم مخالفة شروط السلامة والصحة المهنية أو الحماية المدنية وعدم ممارسة أفعال مخلة بالنظام والأداب العامة، مخالفة الصوابط التى تصدرها اللجنة العليا بشأن مراوالة النشاط، الإلتزام بعدم إزعاج المواطنين القاطنين الجاورين لى، وفي حالة قيامى بأى تعديل أو تغيير للنشاط بالمحل العام ألتزم بأخطار مركز إصدار الترخيص، وهذا إقرار منى بذلك.

توقيع مقدم الطلب

(.....)

تاريخ تقديم الطلب: / /



جمهورية مصر العربية
وزارة التنمية المحلية
اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة
محافظه :

مركز إصدار تراخيص :

(نموذج رقم ١١)

طلب إصدار ترخيص بتحصيل حد ادنى لمقابل تقديم الخدمات لرواد المحل

اسم طالب الترخيص	المهنة	جنسيته	
محل إقامته			
الرقم القومي / جواز سفر			
رقم السجل التجاري			
رقم البطاقة الضريبية	-	-	-
نوع نشاط المحل : (المراد التصريح له)			
اسم المدير المسئول	جنسيته		
عنوان العقار (موقع المحل بالتفصيل)			
رسم تحصيل حد ادنى لمقابل تقديم الخدمة			
رقم ترخيص المحل العام			
مساحة المحل			
تصنيف / نشاط المحل			
	كود التصنيف		

أقر أنا / بمسئوليتى بدقة وصحة البيانات المقدمة والمستندات المرفقة بطلب تقنين
مزاولة نشاط محل عام مرخص بتاريخ / / . وفي حالة إصدار الترخيص - أقر بالتزامى بمواعيد فتح وغلق المحال
العامة وعدم الاخلال بالاشتراطات العامة والخاصة والالتزام بالدفاتر والسجلات الأساسية. كما أتزم بمزاولة النشاط
التجاري داخل حدود المحل المحددة بالترخيص وعدم مخالفة شروط السلامة والصحة المهنية أو الحماية المدنية وعدم
ممارسة أفعال مخرجة بالنظام والأداب العامة. مخالفة الضوابط التي تصدرها اللجنة العليا بشأن مزاولة النشاط. الإلتزام
بعدم إزعاج المواطنين القاطنين الجاورين لى. وفي حالة قيامى بأي تعديل أو تغيير للنشاط بالمحل العام أتزم بأخطار
مركز إصدار الترخيص، وهذا إقرار منى بذلك.

توقيع مقدم الطلب

(.....

تاريخ تقديم الطلب: / /

وزارة التنمية المحلية
اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة
قرار رقم ٢٦ لسنة ٢٠٢٢
بشأن الاشتراطات الخاصة والضوابط الواجب توافرها
فى المحال التي تقدم النرجيلة

وزير التنمية المحلية

بعد الاطلاع على الدستور ؛

وعلى قانون نظام الإدارة المحلية الصادر بالقانون رقم ٤٣ لسنة ١٩٧٩
ولائحته التنفيذية ؛

وعلى قانون إنشاء المجتمعات العمرانية الجديدة الصادر بالقانون رقم ٥٩
لسنة ١٩٧٩ ؛

وعلى قانون المحال العامة الصادر بالقانون رقم ١٥٤ لسنة ٢٠١٩ ،
ولائحته التنفيذية ؛

وعلى قرار رئيس مجلس الوزراء رقم ٩٤٢ لسنة ٢٠٢٠ بتشكيل اللجنة العليا
لتراخيص المحال العامة ؛

وعلى قرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١٦٩٨ لسنة ٢٠٢٠ بشأن اعتماد
جداول تصنيف المحال العامة ؛

وعلى اجتماع اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة بجلستها المنعقدة بتاريخ
٢٠٢٢/١٢/٦ ؛

قرر :

(المادة الأولى)

الاشتراطات الخاصة الواجب توافرها فى المحال التي تقدم النرجيلة (الشيشة) :

- ١ - أن يكون لديه ترخيص سارٍ لنشاط مطعم أو مقهى أو كافيه أو كافيتريا.
- ٢ - أن يكون المحل بعيداً عن دور العبادة والمدارس وغيرها من المؤسسات التعليمية والتدريبية ومحطات الوقود بمسافة لا تقل عن (١٠٠٠) ألف متر.
- ٣ - ألا تزيد المساحة المسموح فيها بالتدخين فى محال تقديم المشروبات والمطاعم على (٥٠٪) من إجمالي مساحة المحل .
- ٤ - عدم تغطية أرضية المحل بمواد قابلة للاشتعال أو بمواد يصعب تنظيفها.

٥ - أن تكون الأبواب آلية الإغلاق، وأن تبقى مغلقة فى جميع الأوقات باستثناء أوقات الدخول والخروج.

٦ - توفير التهوية الكافية لتدوير الهواء بالمحل و استخدام وسائل لطرد الهواء الملوث للخارج مباشرة، وتزويد أماكن تقديم الشيشة بنظام وأجهزة تنقية الهواء وعدم تدويره فى منظومة التهوية والتكييف، والإبقاء على نظام التهوية فى وضع التشغيل طوال ساعات العمل والسماح بتقديم الشيشة فى الأماكن المفتوحة .

٧ - وضع الفحم المستهلك بالموقع فى حاويات خاصة من مواد معدنية أو خزفية للوقاية من خطر الحريق توضع بعيداً عن أي مواد قابلة للاشتعال مع وضع لافتة تحذيرية عليها باحتوائها على فحم حار، ويتم التخلص من الفحم الذي تم تجميعه فى الأماكن المخصصة لذلك.

٨ - تخصيص مكان مستقل لتخزين الفحم معزول عن بقية الأقسام وتكون الارفف والخزانات من مواد ثابتة مقاومة للحريق أو معادن غير قابلة للصدأ وفى حالة تخزين كميات كبيرة من الفحم يجب توفير مخزن مستقل .

(المادة الثانية)

الضوابط الواجب توافرها فى المحال التى تقدم النرجيلة (الشيشة) :

١ - يحظر تقديم الشيشة لمن تقل أعمارهم عن (١٨) عاماً ويلتزم القائمون عن المحل بوضع لافتة تشير إلى ذلك .

٢ - فصل أماكن جلوس المدخنين عن أماكن جلوس غير المدخنين وحظر وجودها فى الأماكن المخصصة للأطفال مع وضع لافتة فى مكان بارز تشير إلى الأماكن المخصصة بالمدخنين وغير المدخنين وحظر تواجد الأطفال فى الأماكن المخصصة لجلوس المدخنين.

٣ - منع تخزين المواد الغذائية مع التبغ نهائياً وحظر تواجدها بالقرب من أماكن تصنيع أو إعداد الطعام .

- ٤ - عدم استخدام أنواع التبغ مجهولة المصدر مع وضع التبغ فى أواني محكمة الإغلاق وتخزين التبغ على رفوف الألمنيوم.
- ٥ - تنظيف وتطهير أجزاء الشيشة بما فى ذلك الملاقط قبل وبعد كل مستخدم وغسل وتطهير الشيشة بعمق وتغيير الماء المستخدم فيها بعد كل مستخدم مع توفير ميسم خاص لكل عميل يتم تركيبه على الفوهة الخارجية للخرطوم.
- ٦ - لا يسمح للعمال الذين يقدمون الشيشة بإعداد الوجبات الغذائية أو تقديمها.
- ٧ - الالتزام بعدم تقديم الشيشة خارج حدود المكان المخصص لها بالمحل.
- ٨ - التخلص السليم والأمن من كافة المخلفات الناتجة عن النشاط من خلال متعهدين معتمدين.

(المادة الثانية)

يُنشر هذا القرار فى الوقائع المصرية، وعلى الجهات المختصة تنفيذه كل فيما يخصه، ويُعمل به من اليوم التالي لتاريخ نشره .

وزير التنمية المحلية
لواء/ هشام عبد الغنى آمنة



وزارة التنمية المحلية
اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة
قرار رقم ٣٧ لسنة ٢٠٢٢ م
بشأن إخضاع بعض أنشطة المحال العامة التي تتطلب موافقة أمنية

وزير التنمية المحلية

بعد الاطلاع على الدستور ؛
وعلى قانون نظام الإدارة المحلية الصادر بالقانون رقم ٤٣ لسنة ١٩٧٩ ،
ولائحته التنفيذية ؛
وعلى قانون إنشاء المجتمعات العمرانية الجديدة الصادر بالقانون رقم ٥٩
لسنة ١٩٧٩ ؛
وعلى قانون المحال العامة الصادر بالقانون رقم ١٥٤ لسنة ٢٠١٩ ،
ولائحته التنفيذية ؛
وعلى قرار رئيس مجلس الوزراء رقم ٩٤٢ لسنة ٢٠٢٠ بتشكيل اللجنة العليا
لتراخيص المحال العامة ؛
وعلى قرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١٦٩٨ لسنة ٢٠٢٠ بشأن اعتماد
جداول تصنيف المحال العامة ؛
وعلى كتاب وزارة الداخلية رقم ١٨٣٠٩ المؤرخ ٢٠/١٢/٢٠٢١ م ؛
وعلى اجتماع اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة بجلستها المنعقدة
بتاريخ ٦/١٢/٢٠٢٢ م ؛

قرر :

(المادة الأولى)

تكون الأنشطة التي تتطلب موافقة أمنية من مديرية الأمن المختصة وفقاً
للجدول الآتى :

م	الأنشطة التي تتطلب موافقة أمنية	الكود
١	محل بيع المشروبات الغازية غير الكحولية	١ ١ ١٠
٢	محل السوبر ماركت	٢ ١ ١
٣	هايبر ماركت	٢ ١ ٢
٤	محل الميني ماركت (البقالة)	٢ ١ ٣
٥	الأسواق بأنواعها (العمومية والمركزية، والأسبوعية)	٢ ١ ٢٣

م	الأنشطة التي تتطلب موافقة أمنية	الكود	
٦	المقاهي والكافيهات والكافتريات	٢	٢
٧	محل تقديم المشروبات الباردة والساخنة بأنواعها	٢	٢
٨	السلخانة (المواشي - الأغنام - الجمال)	٢	٣
٩	نقطة ذبيح	٢	٣
١٠	محل بيع، تأجير الملابس بكافة أنواعها (رجالي، حريمي، أطفالى) * العسكرية فقط *	١	٥
١١	محل بيع كافة الأجهزة الكهربائية والالكترونية المستعملة	١	٧
١٢	محل بيع وصيانة الهواتف بمختلف أنواعها وكل ما يلزمها من إكسسوارات	١	٧
١٣	محل بيع الكمبيوتر واللاب توب واكسسواراته وصيانتها	١	٧
١٤	محل بيع وتعبئة أحبار وتجهيزات ومستلزمات الطباعة	١	٧
١٥	محل بيع (تجارة) أجهزة نقل وتحسين الصوت	١	٧
١٦	محل بيع وصيانة أجهزة التصوير الفوتوغرافى والفيديو	١	٧
١٧	محل بيع وصيانة ماكينات التصوير والطابعات وقطع الغيار	١	٧
١٨	مكتب مقاولات للخدمات الإنشائية والبنائية	١	٨
١٩	مكتب لتأجير الشقق السكنية وغير السكنية	١	٨
٢٠	مكتب توفير العاملات للمنازل (التخديم)	١	٨
٢١	مكتب الرحلات	١	٨
٢٢	مكتب خدمات رجال الأعمال	١	٨
٢٣	مكتب تصميم ديكورات الأفراح	١	٨
٢٤	مكتب الدعاية والإعلان	١	٨
٢٥	المكتبات والأدوات المدرسية والجامعية والخردوات	١	٨
٢٦	محل تقديم خدمات شركات الاتصال	١	٨
٢٧	محل بيع وتأجير مستلزمات الفراشة	١	٨

م	الأنشطة التي تتطلب موافقة أمنية	الكود
٢٨	محل الاتصالات (السنترالات) وطرق السداد الإلكتروني	١ ٨ ١٣
٢٩	محل بيع أدوات الدعاية والإعلان	١ ٨ ١٤
٣٠	محل تصليح الأحذية والمصنوعات الجلدية ومسح الأحذية	١ ٨ ١٥
٣١	محل بيع أوراق الطباعة بأنواعها	١ ٨ ١٦
٣٢	محل التصوير الفوتوغرافى (الاستوديو)	١ ٨ ١٧
٣٣	مكتب توصيل الطلبات للمنازل (خدمه الدليفيرى)	١ ٨ ١٩
٣٤	محل بيع وعمل المفاتيح وتصليح الكوالين	٢ ٨ ١
٣٥	محل نقل البضائع والشحن والتفريغ	٢ ٨ ٢
٣٦	محل تصوير الورق والطباعة والكتابة	١ ٨ ٢٢
٣٧	مكتب الترجمة والنسخ	١ ٨ ٢٣
٣٨	أستوديوهات تسجيل الموسيقى	٢ ٨ ٣
٣٩	محل تصفيف الشعر للرجال أو النساء (مركز تجميل رجالي او نسائي أو كلاهما)	٢ ٨ ٥
٤٠	محل (معارض) بيع السيارات بأنواعها	١ ٩ ٧
٤١	محل (معارض) بيع الموتوسيكلات (الدراجات البخارية)	١ ٩ ٨
٤٢	محل (مكتب) تأجير السيارات	١ ٩ ١٠
٤٣	محل (مكتب) تأجير الموتوسيكل، والدراجات	١ ٩ ١١
٤٤	محل بيع الذهب والمجوهرات	١ ١٠ ١٥
٤٥	محل بيع المشغولات الفضية	١ ١٠ ١٦
٤٦	مستودعات ومخازن ومحال بيع وطمبات توزيع ومحطات تموين المواد البترولية (بنزين - سولار - غاز) ومحطات تموين السيارات بالكهرباء	٢ ١١ ١
٤٧	محل (منفذ) بيع اسطوانات الغازات البترولية المسالة	٢ ١١ ٢
٤٨	محل بيع الكيروسين بكمية لا تزيد على ١٨٠ لتر	٢ ١١ ٣
٤٩	محل بيع الفحم بأنواعه المختلفة	٢ ١١ ٤
٥٠	الفنادق ولوكائدة نوم والبنسيونات والبيوت المفروشة وما يماثلها من المحال المعدة لإيواء الجمهور وما شابهها على اختلاف أنواعها	٢ ١٢ ١

م	الأنشطة التي تتطلب موافقة أمنية	الكود	
٥١	قاعات الاجتماعات ودور المناسبات أيا كان نوعها وملكيته عدا دور العبادات	٢	١٢
٥٢	الملاهي المؤقتة والموسمية والملاهي التي تنشأ أو تقام فى مناسبات خاصه المعدة لدخول الجمهور نظير أجر	٢	١٢
٥٣	ساحات ومدن الملاهي الثابتة	٢	١٢
٥٤	الملاهي الملحقة بأنشطة تجارية	٢	١٢
٥٥	المسارح ودور السينما المغلقة والمفتوحة	٢	١٢
٥٦	صالات المحاضرات وقاعات الحفلات والتمثيل الخاصة بالهيئات والمؤسسات والجمعيات والمعاهد والمدارس المخصصة لأغراض تجارية	٢	١٢
٥٧	محل جيم رياضي (رجالي - حريمي)	٢	١٢
٥٨	ملاعب ممارسة الأنشطة الرياضية المختلفة والمخصصة لأغراض تجارية	٢	١٢
٥٩	صالة الألعاب الرياضية والمخصصة لأغراض تجارية	٢	١٢
٦٠	محل (مركز) الحمية البدنية	٢	١٢
٦١	حمامات السباحة المغلقة والمفتوحة والمخصصة لأغراض تجارية	٢	١٢
٦٢	الحمامات العمومية	٢	١٢
٦٣	محل (مركز) البيوتي سنتر	٢	١٢
٦٤	صالة العاب (بلياردو)	٢	١٢
٦٥	السيرك	٢	١٢
٦٦	الكازينو والملاهي والمسارح الليلية التي لا تقدم مشروبات كحولية	٢	١٢
٦٧	حمامات البحر المخصصة لأغراض تجارية	٢	١٢
٦٨	ملاعب الخيول	٢	١٢
٦٩	محل العاب البلايستيشن والألعاب الإلكترونية داخل المكان	٢	١٢
٧٠	ساحات السبق أو الرماية	٢	١٢
٧١	محل (ورشة) الذهب وتركيب الأحجار الكريمة والفصوص والمجوهرات (القوي المحركة بحد أقصى ٢٠ حصان)	٢	١٣

م	الأنشطة التي تتطلب موافقة أمنية		
٧٢	٢	١٣	٣
٧٣	٢	١٣	٥
٧٤	٢	١٣	٦
٧٥	٢	١٣	١٤
٧٦	٢	١٣	٢٨
٧٧	١	١٣	٤
٧٨	١	١٥	٤
٧٩	٢	١٥	٣
٨٠	٢	١٥	٥
٨١	٢	١٥	٦
٨٢	٢	١٥	٩
٨٣	٢	١٥	١٠

(المادة الثانية)

يُنشر هذا القرار فى الوقائع المصرية، وعلى الجهات المختصة تنفيذه كل فيما يخصه، ويُعمل به من اليوم التالي لتاريخ نشره .

وزير التنمية المحلية

لواء/ هشام عبد الغنى آمنة

وزارة التنمية المحلية
اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة
قرار رقم ٣٨ لسنة ٢٠٢٢ م
بشأن تعديل قرار إنشاء مراكز تراخيص محافظة القاهرة
رقم ١ لسنة ٢٠٢٢ م

وزير التنمية المحلية

بعد الاطلاع على الدستور ؛

وعلى قانون نظام الإدارة المحلية الصادر بالقانون رقم ٤٣ لسنة ١٩٧٩، ولائحته التنفيذية ؛

وعلى قانون إنشاء المجتمعات العمرانية الجديدة الصادر بالقانون رقم ٥٩ لسنة ١٩٧٩ ؛

وعلى قانون المحال العامة الصادر بالقانون رقم ١٥٤ لسنة ٢٠١٩،

ولائحته التنفيذية ؛

وعلى قرار رئيس مجلس الوزراء رقم ٩٤٢ لسنة ٢٠٢٠ م بتشكيل اللجنة العليا

لتراخيص المحال العامة ؛

وعلى قرار وزير التنمية المحلية رقم ١ لسنة ٢٠٢٢ م بشأن إنشاء عدد (١٣)

مركز لإصدار تراخيص المحال العامة بمحافظة القاهرة؛

وعلى كتاب محافظة القاهرة رقم ٢٣٧٨٥ المؤرخ ٢٠٢٢/١١/٣٠ م ؛

وعلى اجتماع اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة بجلستها المنعقدة

بتاريخ ٢٠٢٢/١٢/٦؛

قرر:

(المادة الأولى)

يستبدل بنص المادة الأولى من قرار وزير التنمية المحلية رقم ١ لسنة ٢٠٢٢ م بشأن إنشاء

عدد (١٣) مركز لإصدار تراخيص المحال العامة محافظة القاهرة، النص الآتى :

(المادة الأولى)

يُنشأ عدد (٣٧) مركز لإصدار تراخيص المحال العامة بمحافظة القاهرة برئاسة

الآتى أسماؤهم بعد قرين كل مركز فى المدن الآتية :

م	المدينة / الحي	نطاق الاختصاص المكانى	اسم رئيس المركز
١	مصر الجديدة	القاهرة	المهندس/ محمد على سليمان
٢	النزهة		المهندسة/ هبة حسن عبدالسلام

م	المدينة / الحي	نطاق الاختصاص المكاني	اسم رئيس المركز
٣	المطرية	نطاق الحي	المهندس/ معاذ مجدي عبدالحميد علي
٤	السلام ١		المهندس/ وليد نبيل محمود
٥	السلام ٢		المهندسة/ آلاء صفى عبدالراضي
٦	عين شمس		المهندسة/ نادية نعمان نعمان
٧	شرق م. نصر		المهندسة/ ايفون وصفى نسيم
٨	غرب م. نصر		المهندسة/ نهلة سيد محمد مصطفى
٩	المرج		المهندس/ شريف محمد هريدي
١٠	الازبكية		المهندس/ كريم سيد محمد
١١	الوايلي		المهندس/ مؤمن محمد همام
١٢	الموسكي		المهندسة/ سعاد بهيج خليل بطرس
١٣	عابدين		المهندسة/ نيفين مكرم
١٤	غرب القاهرة		المهندسة/ لأميس حمدي سيد
١٥	باب الشعرية		المهندس/ محمود على محمد حسن
١٦	وسط القاهرة		المهندس/ مينا فخري القمص
١٧	بولاق أبو العلا		المهندس/ محمد حسن
١٨	منشأة ناصر		المهندس/ محمد رشاد محمد يوسف
١٩	شبرا		المهندس/ محمد حسن سيد السعدني
٢٠	الساحل		المهندس/ أحمد محمد المعتصم
٢١	روض الفرج		المهندسة/ أمل احمد عبدالرحمن
٢٢	الزيتون		المهندسة/ ايفيت تيموثاوس عزيز
٢٣	الأميرية		المهندسة/ شرين حسونة فتوح غريب
٢٤	حدائق القبة		المهندسة/ ناريمان حسن داوود
٢٥	الزاوية الحمراء		المهندس/ رشا جمال عبدالفتاح

م	المدينة / الحي	نطاق الاختصاص المكاني	اسم رئيس المركز
٢٦	الشرابية		المهندسة/ مريم فتحى فهيم قلدس
٢٧	السيدة زينب		المهندس/ عصام الدين دياب
٢٨	الخليفة		المهندسة/ مايسة جابر أحمد محمد
٢٩	المقطم		المهندس/ عمر حسام محمد
٣٠	مصر القديمة		المهندس/ محمد محمود أبو العنين
٣١	دار السلام		المهندس/ سامح مجدى أحمد محمد
٣٢	البساتين		المهندس/ احمد مجدى أحمد محمد
٣٣	المعادي		المهندس/ حنفى محمد محمود رمضان
٣٤	طرة		المهندس/ أندرو خيرى سرور
٣٥	المعصرة		المهندسة/ شيماء محمد خليفة
٣٦	حلوان		المهندسة/ مارلين حلمي غبريال
٣٧	التبين		المهندسة/ وردة فوزي عبدالحافظ

(المادة الثانية)

يُنشر هذا القرار فى الوقائع المصرية، وعلى الجهات المختصة تنفيذه كل فيما يخصه، ويُعمل به من اليوم التالي لتاريخ نشره.

وزير التنمية المحلية

لواء/ هشام عبد الغنى آمنة

وزارة التنمية المحلية
اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة
قرار رقم ٣٩ لسنة ٢٠٢٢
بشأن الاشتراطات العامة

وزير التنمية المحلية

بعد الاطلاع على الدستور؛

وعلى قانون نظام الإدارة المحلية الصادر بالقانون رقم ٤٣ لسنة ١٩٧٩،
ولائحته التنفيذية؛

وعلى قانون إنشاء المجتمعات العمرانية الجديدة الصادر بالقانون رقم ٥٩
لسنة ١٩٧٩؛

وعلى قانون المحال العامة الصادر بالقانون رقم ١٥٤ لسنة ٢٠١٩،
ولائحته التنفيذية؛

وعلى قرار رئيس مجلس الوزراء رقم ٩٤٢ لسنة ٢٠٢٠م بتشكيل اللجنة العليا
لتراخيص المحال العامة؛

وعلى قرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١٦٩٨ لسنة ٢٠٢٠ بشأن اعتماد جداول
تصنيف المحال العامة؛

وعلى اجتماع اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة بجلستها المنعقدة
بتاريخ ٢٠٢٢/١٢/٦؛

قرر:

مادة ١

تسرى أحكام هذا القرار على جميع المحال العامة الخاضعة لأحكام قانون المحال
العامة رقم ١٥٤ لسنة ٢٠١٩م، ويجوز لمراكز إصدار التراخيص استثناء المحال
القائمة قبل تاريخ العمل بهذا القانون حال توفيق أو تقنين أوضاعها من بعض
اشتراطات الارتفاعات والسنادر فى حالة عدم تعارضها مع مقتضيات سلامة المنشأة
والمترددين عليها.

مادة ٢

الموقع

يشترط فى مواقع المحال أن يكون مستوفياً للاشتراطات الخاصة بالموقع لكل نشاط.

مادة ٣

الأرضيات والجوائط والأسقف

- ١ - فى حالة تنظيف الأرضيات باستخدام طريقة الغمر بالماء، يجب أن يتم تزويدها بوسيلة صرف غير مكشوفة، كما يجب أن يتم تركيبها بشكل مائل ليتم صرف المياه إليها.
- ٢ - مواسير وخطوط خدمة المرافق المكشوفة أو الظاهرة يجب ألا تعوق أو تمنع تنظيف الأرضيات، والجدران، والأسقف.
- ٣ - يجب أن تكون أماكن التقاء الأرضيات بالجدران مقعرة ومُحكمة التركيب بحيث تضمن عدم تجمع المياه.
- ٤ - يشترط أن تكون الأرضيات والجوائط والأسقف من مواد صلبة مقاومة للمياه سهلة التنظيف وقوية التحمل وفاتحة اللون وأن تكون خالية من أي شقوق بحيث تلائم طبيعة النشاط المرخص للمحل بمزاولته ولا يحدث بسببها أي ضرر أو خطر بالإضافة إلى توافر الاشتراطات الخاصة المقررة لنوع النشاط المرخص للمحل بمزاولته.

مادة ٤

الارتفاعات

يجب ألا يقل الارتفاع بين مستوى الأرضية والسقف عما يأتي:

- ١ - ٢,٧٠ متراً فى الأماكن التي يزاول فيها العمل.
- ٢ - ٢,٣٠ متراً فى الملحقات التابعة لأماكن العمل كالمكاتب والمخازن والفراندات المكشوفة وكحجرات الممثلات والممثلين وأماكن التخديم ودورات المياه وغرف الخدم.

٣ - ٢,١٠ مترا فى المحال المنشأة فى العائمات أو على أى وسيلة من وسائل النقل البري أو النهري أو البحرى.

٤ - ويجوز لمركز إصدار التراخيص أن يوافق على مزاوله نشاط معين فى الأدوار المسروقة (فوق الدور الأرضى) وفى البدرومات وكذلك فى الأكشاك المقامة فى الملك الخاص بشرط ألا يتعارض النشاط مع صفة وأوضاع هذه الأماكن ولا ينتج عنه أى ضرر كمحال تشغيل المنتجات النسيجية والتجديد وشطف حجارة النظارات وما يماثلها وفى هذه الحالة يجب ألا يقل الارتفاع عن ٢,٣٠ مترا.

٥ - ويجوز إقامة المحال العامة فى خيام ولو قل ارتفاع أسقفها عما هو محدد فى هذه المادة بشرط أن يكون اتساعها بقدر كاف لراحة رواد المحل ويوافق عليها مركز إصدار التراخيص.

إذا وجد بالمحل فرن أو بيت نار أو مدخنة وجب استيفاء الاشتراطات الآتية:

١ - تكون محلات النار ثابتة وبكيفية يمكن معها تحويل الأدخنة كلها إلى مدخنة ترتفع مترين أعلى سطح أى بناء يقع فى نطاق دائرة نصف قطرها ٢٥ متراً مركزها المدخنة ويركب فى نهايتها كراره وخزان هباب ويراعى فى مكان الخزان أن يكون فى متناول اليد لتسهيل تنظيفه.

٢ - فى حالة المداخل الكبيرة والمرتفعة يجوز أن تكون بدون كراره وخزان هباب على أن تكون ذات تصميم يمنع تلوث الهواء إلى الحد الغير مسموح به.

٣ - وتثبت المداخل الصاج بالحوائط تثبيناً متيناً أو يعمل لها حامل من حوص وزوايا حديدية أو شدادات من الصلب.

٤ - تكون المداخل من الخرسانة أو المبانى أو الفخار المبنى حوله بسمك كاف أو من الصاج ولا يجوز استعمال الصاج للمداخل التى تمتد داخل المناور التى تطل عليها فتحات الأدوار العليا عدا ما كان منها خاصاً بدورات المياه والمطابخ.

٥ - ويراعى أن تكون المداخل خالية من الانحناءات الحادة أو الامتدادات الأفقية

الطويلة أو من الجيوب التى يحتمل تجمع الغازات الغير محترقة بها.

٦ - يجوز الاستغناء عن المدخنة الخاصة بسحب الأدخنة الناتجة عن اشتعال الوقود فى حالة استعمال وقود الكيروسين أو البوتاجاز ويعفى من شرط توافر المدخنة المحال التي تستعمل وقود الكهرباء.

٧ - يترك فراغ بعرض كاف كعازل للحرارة بين كل فرن والحوائط المجاورة له - ويجوز الاستغناء عن الفراغ العازل إذا بنيت حوائط الأفران بالطوب الحراري أو غطيت بمواد عازلة للحرارة بسمك كاف لمنع الحرارة بها يجاور المحل.

٨ - يجب أن تراعى الجهات المختصة حسب طبيعة نشاطها عند حرق أي نوع من أنواع الوقود أو غيرها سواء كان فى أغراض الصناعة أو توليد الطاقة أو الإنشاءات أو غرض تجارى آخر أن يكون الدخان والغازات والأبخرة الضارة الناتجة فى الحدود المسموح بها، وعلى المسئول عن هذا النشاط اتخاذ جميع الاحتياطات لتقليل كمية الملوثات فى نواتج الاحتراق المشار إليها بما يتوافق مع قانون البيئة وتعديلاته.

مادة ٥

السنادر (إن وجدت)

فى حالة وجود سندرة بالمحل يجب أن تكون طبقاً للأصول الفنية والهندسية وتشغل من مساحة المحل نسبة لا تزيد على ٧٥٪ من مساحة أرضية الجزء الذي تعلوه وألا يقل الارتفاع بين أرضيتها وسقفها عن ٢ متر وأن تكون مفتوحة على المحل ومزودة بحاجز بارتفاع مناسب لا يتجاوز متر وربع وأن تزود بوسيلة مأمونة للصعود إليها ويجوز أن تزيد مساحة السندرة على ٧٥٪ من مساحة الأرضية بشرط ألا يقل الارتفاع بين أرضيتها وسقفها عن ٢,٣٠ م مع توافر الضوء والتهوية المقررين بالمادتين (٦، ٧).

مادة ٦

التهوية

١ - يشترط أن تكون وسائل التهوية مناسبة وكافية داخل المحل (طبيعية كانت أو صناعية) بحيث تضمن عدم وجود أي نقص فى الهواء النقي أو بطء تجديده والتخلص من الهواء الفاسد ومنع التيارات الضارة والتغير المفاجئ فى درجات الحرارة والتخلص من الرطوبة الزائدة وشدة الحرارة والبرودة والروائح الكريهة فى حالة التهوية بطرد الهواء إلى الخارج.

- ٢ - يلتزم صاحب المنشأة باتخاذ الإجراءات اللازمة للمحافظة على درجتي الحرارة والرطوبة داخل مكان العمل بما لا يجاوز الحد الأقصى والحد الأدنى المسموح بهما، وفى حالة ضرورة العمل في درجتي حرارة أو رطوبة خارج تلك الحدود يتعين عليه أن يكفل للعاملين وسائل الوقاية المناسبة من ملابس خاصة، لكل من درجتي الحرارة والرطوبة ومدة التعرض لهما ووسائل الوقاية منهما.
- ٣ - يشترط فى الأماكن العامة المغلقة وشبه المغلقة أن تكون مستوفية لوسائل التهوية الكافية بما يتناسب مع حجم المكان وقدرته الاستيعابية ونوع النشاط الذي يمارس فيه بما يضمن تجدد الهواء ونقاؤه واحتفاظه بدرجة حرارة مناسبة.
- ٤ - يشترط توافر التهوية الجيدة داخل الأماكن المغلقة بتركيب الشفطات والفلاتر ووسائل التهوية اللازمة.

مادة ٧

الإضاءة

- ١ - يشترط أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل.

مادة ٨

المورد المائي والتجهيزات الصحية وأعمال الصرف

- ١ - فى حالة وجود مورد مائي يجب توافر وسيلة صرف صحي بالمحل.
- ٢ - فى حال عدم توفر شبكة صرف صحي عمومية بالمنطقة، الالتزام بتجميع مياه الصرف الصحي فى خزان معزول مع كسحه دورياً عن طريق جهة معتمدة للتخلص منه فى الأماكن المخصصة لذلك، على أن يتم عزل المياه فى غرف التقطيش وشبكة الصرف الصحي الداخلية لضمان حماية المنطقة من التلوث.
- ٣ - يزود المحل وفقاً لنوع النشاط بمورد مائي صحي وكاف لحجم النشاط وعدد العمال.

٤ - يزود المحل بدورات مياه وفقاً لعدد العمال والرواد طبقاً للجدول الآتى:

عدد الأحواض	عدد دورات المياه	عدد العمال أو المترددين
١	١	من ٨ إلى ١٥
٢	٢	من ١٦ إلى ٢٥
١	١	لكل ٢٥ عامل زيادة حتى المائة الاولي
١	١	لكل ٤٠ بعد المائة

مادة ٩

القوى المحركة

إذا وجدت بالمحل (مولدات / غلايات) وجب الحصول على رخصة إقامة وإذن إدارة من تفتيش الآلات، وعلى ألا يجري صاحب المنشأة أي تعديل فى نوع ومقدار القوة المحركة قبل موافقة المركز المختص بالترخيص.

مادة ١٠

التوصيلات الكهربائية

- ١ - يجب أن تكون التوصيلات الكهربائية ومعدات الإضاءة مطابقة للمواصفات المصرية.
- ٢ - يجب عند استعمال أي جهاز أو آلة كهربائية أو كابلات أو أسلاك أو أية توصيلات أو مفاتيح أن تكون من النوع المرخص باستعماله طبقاً للمواصفات القياسية المعتمدة محلياً وتتفق مع ظروف وطبيعة أماكن العمل بها والنشاط الذي يجرى مزاولته به.
- ٣ - يجب مراعاة الفحص الدوري على جميع الكابلات والأسلاك والتوصيلات الكهربائية لمنع حدوث أي ماس كهربائي لتلافي حدوث أي أخطار مفاجئة مثل الحريق والصعق الكهربائي.
- ٤ - يجب استعمال التوصيلة الأرضية بالنسبة للأجهزة والمعدات المستوردة والمصنعة محلياً دون إهمالها أو تركها.

٥ - يجب التأكد من أن الجهاز أو الآلة موصلة بطريقة آمنة وسليمة ومطابقة للمواصفات الفنية لها.

٦ - يجب تزويد جميع الآلات والمعدات والأدوات التي تعمل بالكهرباء بمفاتيح لقطع التيار على أن تكون هذه المفاتيح معزولة وآمنة ومناسبة لطبيعة العمل بمواقعه المختلفة وفي أماكن ظاهرة حتى يمكن الوصول إليها بسهولة خاصة فى حالات الطوارئ.

٧ - يحذر وضع الآلات والمعدات فوق الكابلات والتوصيلات الكهربائية.

٨ - التأكد من أن التوزيعات الكهربائية مناسبة مع عدم وضع أي إضافات أخرى فى الشبكة أو أي دائرة إلا بمعرفة المختصين.

مادة ١١

السلام (أن وجدت)

١ - إذا اقتضت طبيعة نشاط المحل وجود سلم أو أكثر وجب إنشاؤه فى مكان يسهل الوصول منه إلى جميع أجزاء المحل وإلى دهايز وأبواب الخروج.

٢ - على صاحب المنشأة اتخاذ الإجراءات التي تسهل حركة وتنقل ذوي الاحتياجات الخاصة أثناء العمل عند إقامة المنشآت الجديدة وأن يتم إجراء التحويلات الضرورية على القائم منها.

مادة ١٢

الحماية المدنية

يلتزم المحل العام بالجدول المرفقة بهذا القرار - الخاصة باشتراطات تأمين المحال العامة من أخطار الحريق وفقاً لطبيعة النشاط ومساحته، والتأكد من صلاحية الأنظمة الإطفائية الموجودة بالموقع وتدريب العاملين بالمنشآت على أعمال مكافحة ضد أخطار الحريق وذلك وفقاً للآتي :

- أنشطة عالية الخطورة (تتم المتابعة والتدريب كل عام).
- أنشطة متوسطة الخطورة (تتم المتابعة والتدريب كل عامين).
- أنشطة منخفضة الخطورة (تتم المتابعة والتدريب كل ثلاثة أعوام).

مادة ١٣

منظومة الكاميرات والرصد المرئي

(أ) وحدة التسجيل والتحكم / جهاز تسجيل الفيديو الشبكي :

- ١ - تسجيل إلى ومستمر لإشارة الفيديو الرقمية على وحدة تخزين الفيديو .
- ٢ - القدرة على تسجيل الفيديو على أي وسيلة تسجيل قياسية كالأقراص الصلب أو مصفوفة التخزين أو وحدة التخزين الشبكية أو وحدة تخزين شبكات الفيديو أو وحدة التخزين الملحقة بالشبكات.
- ٣ - القدرة على تسجيل الفيديو وعرض المادة المسجلة والعرض الحى فى نفس الوقت.
- ٤ - عدم تداخل عمليات الفيديو مع التسجيلات الأخرى.
- ٥ - عرض المادة المسجلة والرؤية الحية وتسجيل الفيديو بدون توقف.
- ٦ - يدعم تسجيل الحدث القائم.
- ٧ - التسجيل على مدار ٢٤ ساعة.
- ٨ - القدرة على تسجيل كافة الكاميرات لمدة ١٥ يوم على الأقل بمعدل ٢٥ صورة فى الثانية الواحدة لكل الكاميرات وبأعلى دقة للكاميرا.
- ٩ - دعم خاصية التكبير الرقمية.
- ١٠ - يدعم التطبيق القدرة على التحكم وبرمجة أي بروتوكول للكاميرات خاص بتحريك الكاميرات المتحركة فى كافة الاتجاهات وخاصية التكبير البصري كما يدعم الخواص الآتية:

تحريك الكاميرا يمين ويسار وأعلى وأسفل وكذا التحكم فى وظائف العدسات برمجة مواضع الحركة للكاميرات يدوية أو يتم تفعيلها مع التحذيرات. التحكم الأوتوماتيكي فى الكاميرا من خلال إشارة التحذيرات. القدرة على تخزين مواضع لحركة الكاميرات. القدرة على تخزين عدة مسارات لحركة الكاميرات. القدرة على ضبط التكبير البصري للعدسات.

- ١١ - القدرة على إظهار أو إخفاء البيانات على الشاشة.
- ١٢ - وجود مؤشر مرئي للإفادة بعملية التسجيل.
- ١٣ - وجود مؤشر يفيد بقطع الإشارة حال حدوثها أو حال حدوث أي عطل فنى.
- ١٤ - تخزين سجل عمليات المستخدم والأعطال.
- ١٥ - عرض المعلومات على شريط الحالة متضمن الوقت والتاريخ.
- ١٦ - دعم التوصيل بشاشة للعرض والتحكم.
- ١٧ - فى حالة استخدام جهاز تسجيل شبكي يجب أن يدعم بروتوكول X ٨٠٢,١ IEEE لتحكم دخول الشبكات وكذا يدعم بروتوكول الكهرباء عبر كابل الشبكة.

(ب) مواصفات الكاميرا المتحركة (داخلية/خارجية) (ليلي/نهاري) :

- ١ - حجم حساس الضوء لا يقل عن ٣/١ بوصة.
- ٢ - خاصية التحكم فى درجة الصورة.
- ٣ - دقة الصورة لا تقل عن ٦٤٠ × ٤٨٠ بيكسل.
- ٤ - قدرة التكبير البصري لا تقل عن ١٦ × .
- ٥ - زاوية الدوران الأفقية ٣٦٠ درجة مستمرة وبدون توقف.
- ٦ - زاوية الدوران الرأسية ١٨٠/٩٠ درجة مع إمكانية عكس الصورة.
- ٧ - تدعم خاصية درجة توازن متغيرة عريضة.
- ٨ - ضبط توازن اللون الأبيض والتحكم فى قوة الصورة.
- ٩ - يفضل إمكانية ضبط البعد البؤري أوتوماتيكياً أو يدوياً.
- ١٠ - خاصية النقاط الصورة الزمني الالكتروني أوتوماتيكياً.
- ١١ - درجة حرارة التشغيل من صفر درجة مئوية إلى ٥٠ درجة مئوية.
- ١٢ - معامل حماية ٦٦.

(ج) مواصفات الكاميرا الثابتة (داخلية/خارجية) (ليلي/نهاري) :

- ١ - حجم حساس الضوء لا يقل عن ٣/١ بوصة.
- ٢ - دقة الصورة لا تقل عن ٦٤٠ × ٤٨٠ بيكسل.

٣ - الحد الأدنى لحساسية الإضاءة أقل من أو يساوي ٠,٤ للصورة الألوان و٠,٨ للصورة الرمادية.

٤ - ضبط البعد البؤري يدوي أو أوتوماتيكياً.

٥ - ضبط درجة اللون الأبيض أوتوماتيكياً.

٦ - درجة حرارة التشغيل من صفر درجة مئوية إلى ٥٠ درجة مئوية.

٧ - إضاءة كشاف رؤية بالأشعة تحت الحمراء فى حالة الحاجة إليه.

(د) شاشة العرض:

١ - دقة الشاشة لا تقل عن ١٩٢٠ × ١٠٨٠.

٢ - ٢٢٠ فولت / ٥٠ هيرتز.

٣ - مدخل دي فى أى وفيجا.

٤ - مدخل دقة عالية اتش دي ام أى.

هـ - مواصفات كابلات الكهرباء:

١ - يفضل نحاس نقي.

٢ - أى توصيلات خارجية يجب أن تكون داخل مواسير بي فى سي.

٣ - يتم توريد كل مستلزمات النظام اللازمة للتشغيل.

و - الاشتراطات العامة للمحلات التجارية، الحد الأدنى من التغطية المناسبة فى

نظام المراقبة التلفزيونية يشتمل على الآتى:

١ - مداخل ومخارج المحال التجارية.

٢ - أماكن التعامل مع الجمهور.

٣ - جميع أماكن التعاملات المالية (الخزينة - الكاشير).

٤ - واجهة المحال التجارية.

٥ - مناطق التفريغ والتحميل (المخازن) إن وجدت.

يتم الاعتماد بشكل أساسى فى التغطية على الكاميرات الثابتة ، واستخدام

الكاميرات المتحركة للحصول على صورة عامة (Over view) وتفاصيل أدق فى

حالة الحاجة لذلك.

يفضل أن تكون الكاميرات الثابتة مزودة بخاصية الرؤية الليلية.
يتم تسجيل كاميرات نظام المراقبة التليفزيونية لمدة ١٥ يوم بأعلى جودة
للكاميرات طبقاً للمواصفات الفنية.
يفضل استخدام مانع انقطاع الكهرباء (UPS) لضمان الحفاظ على كفاءة
عمل النظام.
يفضل توفير إضاءة مناسبة فى مواقع تغطية الكاميرات للحصول على صورة
واضحة.

مادة ١٤

تنظيم المحل وتشغيله

- ١ - يجب وضع لافتات إرشادية للتوعية فى كافة أجزاء المنشأة.
- ٢ - على صاحب العمل توفير وسائل الإسعاف الأولية للعاملين فى أماكن العمل
بما يتناسب مع طبيعة العمل وعدد العاملين بها مع حفظها بصندوق يوضع فى مكان
ظاهر وآمن وبحيث يكون فى متناول العاملين .
- ٣ - يجب أن تظل الحوائط والأسقف وجميع أجزاء المنشأة ومحتوياتها من
آلات وأوعية وأجهزة وغيرها سليمة ونظيفة على الدوام وإصلاح ما يتلف منها أولاً
بأول وتغسل الأرضيات جيداً وأن تكون مستوية ونظيفة.
- ٤ - تلتزم المنشأة بتوفير مهمات الوقاية الشخصية الملائمة لطبيعة العمل
والمخاطر.
- ٥ - مراعاة عدم تراكم القمامة والمخلفات خاصة فى المناور والتخلص منها
أولاً بأول.
- ٦ - يجب تثبيت الأرفف بشكل جيد.
- ٧ - منع التدخين أو إشعال مصادر اللهب .
- ٨ - التخلص الآمن من المخلفات بأنواعها.
- ٩ - تلتزم المنشأة بنظافة مكان العمل نظافة تامة خاصة خلو الأرضيات من
المخلفات والعوائق والمواد اللزجة التي تسبب التزحلق.

- ١٠ - يجب أن تكون الممرات واسعة ولا تعيق الحركة.
- ١١ - يحظر الحرق المكشوف للمخلفات .
- ١٢ - عدم تجاوز مستويات الضوضاء الحدود القصوى المسموح بها .
- ١٣ - مراعاة معايير السلامة والصحة المهنية بما يكفل تأمين بيئة العمل وعوامل الأمان للعاملين .
- ١٤ - مطابقة مياه الصرف الصحي الناتجة للمعايير المعتمدة قبل الصرف على شبكة الصرف الصحي .
- ١٥ - التخلص السليم والآمن بيئياً من المخلفات الصلبة الناتجة عن النشاط .

مادة ١٥

الاشتراطات العامة الواجب توافرها لمزاولة أنشطة المحال العامة فى المنشأة

الغذائية بالإضافة إلى الاشتراطات العامة المذكورة بالمواد السابقة :

(أولاً) التهوية :

- ١ - يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكييف من التجمع على الجدران والأسقف.
- ٢ - يجب أن يتم تصميم المرشحات أو غيرها من معدات إزالة الشحوم على النحو الذي يمكن تنظيفها فى مكانها أو تسهل إزالتها وفكها للقيام بعملية التنظيف والاستبدال.

(ثانياً) الإضاءة:

- ١ - أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل.
- ٢ - يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك فى الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.
- ٣ - يجب أن تكون شدة الاستضاءة:

١ - ١٠٨ لوكس على الأقل وذلك على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض، فى حجرات التبريد ومخازن الأغذية الجافة وفى غيرها من الأماكن والحجرات أثناء فترات التنظيف.

٢ - ٢١٥ لوكس على الأقل وذلك:

على السطح الذي يتم عليه تقديم الغذاء فى الأماكن التي يقوم فيها المستهلكون بخدمة أنفسهم مثل البوفيهات وبارات السلطات أو حيث يتم عرض أو بيع المحاصيل الزراعية الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تقديمها للاستهلاك.

داخل المعدات مثل وحدات التبريد الموجودة أسفل المناضد.

على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض فى الأماكن المستخدمة فى غسل الأيدي، وغسيل الأدوات، وتخزين المعدات والأواني، وفى دورات المياه.

٣ - ٥٤٠ لوكس على الأقل على السطح الذي يقوم العاملون فى مجال الأغذية

بالتعامل عليه مع الأغذية أو استخدام الأواني أو المعدات مثل السكاكين، ومعدات تقطيع الشرائح، والمطاحن، والمناشير.

(ثالثاً) المورد المائى والتجهيزات الصحية وأعمال الصرف:

١ - **مصدر المياه:** يجب أن يكون مصدر المياه صحياً ووفيراً وأن تكون المياه

المستخدمة طبقاً للمواصفات الواجب توافرها للمياه الصالحة للشرب من مصدر معتمد.

٢ - **جودة المياه:** يجب أن تتوافق جودة المياه مع التشريعات والقرارات المنظمة

لمياه الشرب فيما يتعلق بجودة مياه الشرب.

٣ - **كمية المياه ومعدل توفرها:** يجب أن يكون مصدر المياه والنظام الخاص به

ذات سعة كافية لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه أثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.

٤ - يجب أن تكون أنظمة توفير المياه الساخنة وتوزيعها كاف لتوفير الحد

الأقصى من احتياجات المياه الساخنة أثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.

٥ - يجب توصيل المياه من المصدر من خلال استخدام:

(أ) مصدر معتمد للمياه العامة (العمومية).

(ب) واحد أو أكثر من العناصر التالية والتي يجب تركيبها، وصيانتها، وتشغيلها وفقاً لما تنص عليه التشريعات السارية:

مصدر المياه غير العمومية، ومضخات المياه، والمواسير، والخراطيم، والوصلات، وغيرها من الملحقات.

مركبات نقل المياه.

خزانات المياه

٦ - المصادر البديلة لإمدادات المياه: يجب أن تكون المياه متاحة للتجهيزات المتحركة، وللمنشآت الغذائية المؤقتة التي لا يتوفر لديها مصدر دائم للمياه، وكذلك للمنشآت الغذائية التي يحدث فيها انقطاع مؤقت فى مصادر إمداد المياه الخاصة بها وذلك من خلال:

(أ) مصدر إمداد من أوعية مياه الشرب المعبأة المعدة بغرض التداول التجاري.

(ب) واحد أو أكثر من خزانات المياه المغلقة المتنقلة.

(ج) خزانات المياه المغلقة المثبتة فوق مركبات إمداد المياه.

(د) خزانات المياه المثبتة داخل المنشأة.

(هـ) المواسير، أو الأنابيب أو الخراطيم المتصلة بمصدر مياه مجاور معتمد.

٧ - التجهيزات الصحية (أحواض غسل اليدين - دورات مياه - أحواض غسيل أدوات التنظيف):

(أ) يجب تركيب أنظمة السباكة والخراطيم المستخدمة فى نقل المياه وصيانتها باستخدام مواد مصرح باستخدامها.

(ب) يتعين توفير حوض واحد على الأقل لغسل اليدين، على أن يتناسب عدد

وأماكن أحواض غسل اليدين مع طبيعة وتصميم المنشأة

(ج) يجب تجهيز أحواض غسل اليدين بحيث يُمكنها توفير المياه عند درجة

حرارة لا تقل عن ٣٨ م° وتكون دورات المياه مزودة بمستلزمات الغسيل والتطهير والتجفيف.

(د) يجب توفير دورة مياه واحدة على الأقل فى كل منشأة غذائية، ويجب توفير دورات المياه بأعداد كافية- (وفقا للجدول السابق بالبند رقم ٤ بالمادة رقم ٨).

(هـ) يجب أن تكون دورات المياه الموجودة داخل المنشأة الغذائية معزولة بحيث تكون فى مكان منفصل عن مناطق تداول الغذاء أو المواد الملامسة للغذاء مباشرة، كما ينبغي أن تكون مزودة بباب ذاتي الغلق ويحقق الفصل الكامل لدورة المياه.

(و) يجب توفير حوض واحد على الأقل لخدمات التنظيف وتزويده بالوعة أرضية ووضعها فى مكان مناسب للقيام بتنظيف المماسح أو الأدوات المماثلة المستخدمة لتنظيف الأرضيات المبللة وللتخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.

(ز) يجب ألا يتم استخدام دورات المياه أو المبالى بديلاً عن حوض خدمات التنظيف الذي يستخدم فى التخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.

٨ - **أعمال الصرف:** يجب أن يتم تصميم وتركيب أنظمة الصرف فى المنشآت الغذائية، بما فى ذلك مصافى الشحوم وتصميم نظام السباكة، وتصنيعه، وتركيبه وفقاً للأصول الفنية، وفى حالة استخدام مصفاة الشحوم، فيجب أن يتم وضعها فى مكان يسهل الوصول إليه لتنظيفها.

٩ - **منع التدفق العكسي:** يجب عدم وجود اتصال مباشر بين نظام الصرف وقنوات الصرف الخارجة من المعدة التي يوضع بها الأغذية، أو المعدات أو الأدوات القابلة للنقل، ويجب تصميم أنظمة الصرف بحيث لا يسمح بارتداد الصرف الخارجى إلى داخل المنشأة وبصفة خاصة أماكن تداول الغذاء.

١٠ - **نقل مياه الصرف:** يجب أن يتم نقل مياه الصرف إلى المكان المخصص للتخلص منها عن طريق نظام مصرح به للصرف الصحي أو غيره من الأنظمة التي تشمل استخدام مركبات نقل مياه الصرف، وصهاريج تجميع مياه الصرف، والمضخات، والمواسير، والخراطيم، والوصلات التي يتم تصنيعها، وصيانتها دون التسبب فى أي تلوث للغذاء والأسطح الملامسة له.

١١ - صهريج تجميع مياه الصرف فى المنشأة الغذائية المتنقلة يجب أن:

- (أ) يكون سعته أكبر من سعة خزان الإمداد بالمياه بنسبة ١٥% .
(ب) مائل باتجاه بالوعة يبلغ قطرها الداخلي ٢٥ مم على الأقل، ومزودة بصمام للغلق وبدون التسبب فى أي تلوث للغذاء، وأدواته الملامسة.
(رابعا) تنظيم المحل وتشغيله:

- ١ - يجب الحفاظ على المعدات فى حالة جيدة وفى ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.
٢ - يجب أن تكون المواد المستخدمة فى تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بتسرب المواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أي لون، أو طعم، أو رائحة فى ظل ظروف التشغيل العادية، ويجب أن تتميز بالآتى:

- (أ) أن تكون عالية التحمل، ومقاومة للتآكل، وغير قابلة لامتصاص السوائل.
(ب) أن تكون ذات وزن وسبك مناسب لتحمل عملية الغسيل المتكررة.
(ج) أن يكون تم صقلها ليكون سطحها الخارجي أملساً سهل التنظيف.
(د) أن تكون مقاومة للحفر، والقطع، والصدوع، والخدوش، والحزوز، والتشوه، والتحلل.

٣ - يجب أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء المتعددة الاستخدام:

- (أ) ملساء.
(ب) سهلة التنظيف وخالية من الكسور والتشققات، والقطوع، والشوائب، والحفر، والعيوب الأخرى المماثلة
(ج) خالية من الزوايا الحادة، والأركان والشقوق .
(د) تم صقلها بحيث تكون مواضع اللحام والوصلات ملساء.
(هـ) يسهل الوصول إليها للقيام بعملية التنظيف والفحص عن طريق أي مائلي:

(و) عدم فك أجزائها.

(ز) فكها دون الحاجة إلى استخدام أدوات.

(ح) فكها بسهولة باستخدام أدوات يدوية بسيطة ومتاحة لمجموعة العاملين بالصيانة وأعمال النظافة مثل المفكات، والزرادة، ومفاتيح الربط مفتوحة الطرف.

٤ - يجب أن تكون الأسطح غير الملامسة للغذاء خالية من الحواف، والبروز، والشقوق غير الضرورية كما يجب تصميمها وتصنيعها بما يسمح بالقيام بعملية التنظيف والصيانة بسهولة.

٥ - يجب تركيب المعدات التي تم تثبيتها - نظراً لصعوبة تحريكها -

بحيث تكون:

(أ) هناك مسافات متوفرة تسمح بالقيام بعملية التنظيف على امتداد الجوانب، وخلف المعدة وفوقها.

(ب) هناك مسافة بين المعدة، وبين الجدران والأسقف المجاورة بما لا يزيد عن ١ ملليمتر أو ٣٢/١ بوصة.

(ج) يتم سد الفراغات والمسافات البينية بين المعدات وبين الجدران المجاورة لها فى حال التعرض لحدوث أي انسكاب أو تسريب.

٦ - يجب سد الفراغات البينية بين المعدات التي يصعب تحريكها والأرضية أو رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) بين الأرضية والمعدة.

٧ - إذا كانت مساحة الأرضية الموجودة أسفل المعدة التي يتم تركيبها على الأرضية لا يزيد طولها عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) من النقطة المستخدمة كمداخل للتنظيف فإنه يجوز ترك حيز من الفراغ يبلغ ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) فقط للقيام بعملية التنظيف.

٨ - يجب تركيب المعدات التي يتم تثبيتها بطاولة الإعداد ويصعب تحريكها على النحو الذي يسمح بتنظيف المعدة والأماكن الواقعة أسفلها وحولها عن طريق إحكام تركيبها على طاولة الإعداد، ورفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة.

٩ - يجب رفع المعدات التي يصعب تحريكها والمثبتة على طاولات الإعداد على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة.

(خامساً) الاشتراطات الخاصة بأقسام الأحواض المستخدمة فى عمليات الغسيل

اليديوي للأدوات:

١ - يجب توفير حوض واحد على الأقل ثلاثي الأقسام "العيون" للقيام بعملية الغسيل اليديوي للأدوات والمعدات بخطواتها الثلاثة التي تشمل الغسيل والشطف والتطهير.

٢ - يجب أن تكون أقسام "عيون" الحوض واسعة بما يكفى لاستيعاب عملية غمر المعدات والأدوات كبيرة الحجم. فإذا كانت المعدات أو الأدوات أكبر من حوض الغسيل، فإنه يتم استخدام معدات غسل الأدوات أو إحدى المعدات البديلة.

٣ - يمكن استخدام معدات الغسيل اليديوية البديلة فى حالة ظهور احتياجات أو عوائق خاصة تتعلق بعملية التنظيف على أن يكون مصرحاً باستخدامها. تشمل طرق الغسيل اليديوية البديلة على ما يلى:

(أ) رشاشات المنظف ذات الضغط العالي.

(ب) الرشاشات المنتجة للرجوة ذات الضغط المنخفض.

(ج) معدات التنظيف محددة مهام.

(د) الفرش أو غيرها من الأدوات.

٤ - الأوعية التي تستخدم كبدايل لأقسام "عيون" الحوض متعدد الأقسام

"أو العيون".

٥ - يجب الحصول على تصريح من الهيئة القومية لسلامة الغذاء باستخدامه،

قبل أن يتم استخدام حوض ثنائي الأقسام "العيون".

٦ - يجب أن تكون الأحواض وألواح التصفية الخاصة بأحواض ومعدات غسل

الأدوات ذاتية التصريف.

٧ - تطهير المعدات والأواني.

٨ - يجب تطهير كل من الأسطح الملامسة للغذاء والأدوات.

٩ - الطرق المستخدمة (الماء الساخن و/أو المواد الكيماوية).

١٠ - حماية الأشياء النظيفة.

١١ - التجفيف:

(أ) ضرورة تجفيف المعدات والأواني بواسطة الهواء.

(ب) بعد إتمام عمليتي تنظيف المعدات والأدوات وتطهيرها، فإنه يجب تجفيفها بواسطة الهواء.

(ج) يجب تخزين المعدات والأواني النظيفة بحيث تكون فى وضع يسمح بتصفيتها تصفية ذاتية حتى يتم تجفيفها بفعل الهواء مغطاة أو مقلوبة.

١٢ - إدارة المخلفات:

(أ) يجب توفير صناديق ذات سعة كافية وتصميم مناسب فى جميع الأماكن بالمنشأة الغذائية لضمان سهولة تجميع والتخلص من المخلفات بما لا يجعلها مصدراً للتلوث.

(ب) يجب التحفظ على أي مرتجع منفصلا عن العملية التشغيلية وموضح عليه البيانات المطلوبة.

(ج) يجب أن يتم صناعة أسطح التخزين الخارجية للمخلفات، والمواد القابلة لإعادة التدوير، والمواد القابلة للاسترجاع من مواد غير قابلة لامتصاص السوائل مثل الخرسانة أو الإسفلت كما يجب أن تكون ملساء، وعالية التحمل وذات ميل مناسب لتساعد على الصرف.

(د) يجب أن يتم بناء الأماكن الخارجية المخصصة للنفايات وفقاً للتشريعات، كما يجب أن تكون مزودة بحواجز وأسطح مائلة فى اتجاه مصارف المياه وذلك لجمع المخلفات السائلة الناتجة عن النفايات وتنظيف المكان وصناديق القمامة والتخلص منها.

١٣ - مكافحة الآفات:

(أ) يجب ان يتم تصميم المنشأة وتجهيزها على النحو الذي يمنع دخول الآفات والحشرات والقوارض وغيرها من الحيوانات ومكافحتها بشكل فعال ولا يسبب تلوث للغذاء مع مراعاة الاستخدام الصحيح لأجهزة مكافحة الآفات بما لا يجعلها مصدراً للتلوث.

- (ب) تصميم وتركيب أجهزة مكافحة الحشرات .
- (ج) يجب أن يتم تصميم أجهزة مكافحة الحشرات والتي تستخدم لصعق الحشرات الطائرة بحيث تحتفظ بالحشرة داخل الجهاز.
- (د) لا يتم وضع الأجهزة فوق أماكن إعداد الأغذية.
- (هـ) يجب أن يتم تصميم الأجهزة بحيث لا تسقط الحشرات الميتة وأجزائها على الأغذية المكشوفة، والمفارش والملبوسات، والمعدات، والأواني النظيفة، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة عند تقديم الأغذية غير المغلفة.
- (و) حماية الفتحات الخارجية للمنشآت الغذائية ضد دخول الحشرات والفئران عن طريق:

سد وغلط الفتحات وغيرها من الفجوات المتواجدة على امتداد الأرضيات، والجدران، والأسقف.

استخدام نوافذ محكمة الغلق أيضاً.

استخدام الأبواب الصلبة، وذاتية ومحكمة الغلق.

(ز) فى حالة ترك نوافذ وأبواب المنشأة الغذائية، أو المبنى الكبير الذي تقع فيه المنشأة الغذائية مفتوح بغرض التهوية أو غيرها من الأغراض أو فى حالة عدم توفر نوافذ وأبواب بالمنشأة الغذائية المؤقتة، فيجب حماية الفتحات من دخول الحشرات والفئران عن طريق:

تركيب سلك شبكي ذو ١٦ ثقب فى البوصة المربعة.

استخدام ستائر هوائية مناسبة من حيث التصميم والتركيب لمكافحة الحشرات

الطائرة، أو غيرها من الوسائل الفعالة.

(سادساً) نقاط عامة:

١ - يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية الخارجية بمظلة للحماية.

٢ - يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية بمظلة للحماية، باستثناء

الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات

السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.

٣ - فى حالة وجود ماكينات بيع الأغذية خارج المباني، يجب أن يتم تزويدها بمظلة لحمايتها، وذلك باستثناء الماكينات التي تبيع المشروبات المعلبة فلا يجب عليها استيفاء هذا الشرط.

٤ - أماكن إقامة العاملين:

(أ) يجب أن يتم تحديد الأماكن المخصصة للعاملين لتناول الأغذية والمشروبات والتدخين أيضاً مما يؤدي إلى الحفاظ على الأغذية، والمعدات، والمفارش والملبوسات، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وحمايتها من التلوث.

(ب) يجب أن يتم فصل الأماكن المخصصة للنوم أو المعيشة الموجودة داخل مباني المنشأة الغذائية مثل تلك المخصصة لإيواء موظفى التسجيل أو المديرين المقيمين، عن الصالات والأماكن المستخدمة للقيام بعمليات التشغيل فى المنشأة الغذائية عن طريق حواجز كاملة وأبواب صلبة ذاتية الغلق.

٥ - الوقاية من التلوث وعليه لا يجوز وضع المعدات والخزانات المستخدمة لتخزين الأغذية، والخزانات المستخدمة لتخزين المعدات والأدوات والمفارش والملبوسات التي تم تنظيفها وتطهيرها والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وتلك التي لا تستخدم عند تقديم الأغذية سوى لمرة واحدة فى الأماكن التالية:

(أ) فى غرف التخزين.

(ب) فى دورات المياه.

(ج) فى غرف القمامة.

(د) فى الغرف الميكانيكية.

(هـ) تحت خطوط الصرف غير المزودة بحواجز واقية لمنع التلوث المحتمل.

(و) تحت خطوط المياه التي تسرب، والتي تشمل رؤوس رشاشات الحريق الآلية التي تسرب، أو تحت الخطوط التي تتكثف عليها المياه.

(ز) تحت بئر السلم المفتوح.

(ح) تحت مصادر التلوث الأخرى.

(ط) حظر دخول الحيوانات.

مادة ١٦

تستثنى من الأنشطة التالية الموضحة بالجدول الاشتراطات العامة الواجب توافرها لمزاولة أنشطة المحال العامة فى المنشأة الغذائية البنود الآتية :

محل بيع المواد التموينية والتي لا تتطلب شروطاً خاصة للتداول والحفظ.	محل بيع وتوزيع المواد الغذائية والتي لا تتطلب شروطاً خاصة للتداول والحفظ (بالتجزئة أو جملة).	محل بيع السمن ومشتقاته.	محل بيع العسل الأبيض والعسل الأسود.
محل بيع جميع أنواع الحبوب الجافة (بالتجزئة أو جملة).	محل بيع العطارة والتوابل بأنواعها (بالتجزئة أو جملة).	محل بيع الدقيق والردة.	محل بيع الخضار والفاكهة بالجملة أو التجزئة بحالتها الأصلية بدون إعداد أو تجهيز.
أكشاك بيع الحلويات والمشروبات والعصائر سابقة التعبئة والتي لا تتطلب شروطاً خاصة بالتداول.	محل بيع البلح والتمور والعجوة.	محل بيع المشروبات الغازية غير الكحولية.	محل بيع البن وملحقاته.
		محل بيع لوازم السبوع والأفراح.	محل بيع الخل.

- ١- الأرضيات: يجب أن تكون أماكن التقاء الأرضيات بالجدران مقعرة.
- ٢- التهوية: يجب أن يتم تصميم المرشحات أو غيرها من معدات إزالة الشحوم بحيث تسهل إزالتها للقيام بعملية التنظيف والاستبدال فى حالة عدم تصميمها على النحو الذي يمكن معه تنظيفها فى مكانها.
- ٣- المورد المائى والتجهيزات الصحية وأعمال الصرف: يجب توفير دورة مياه واحدة على الأقل لكل منشأة غذائية، ويجب توفير دورات المياه بأعداد كافية.

٤- تنظيم المحل وتشغيله: يجب توفير حوض واحد على الأقل ثلاثي الأقسام "العيون" للقيام بعملية الغسيل اليدوي للأدوات والمعدات بخطواتها الثلاثة التي تشمل الغسيل والشطف والتطهير .

مادة ١٧

أحكام عامة

- ١- تسري أحكام هذا القرار على المحال العامة الخاضعة لأحكام القانون رقم ١٥٤ لسنة ٢٠١٩ ما لم ينص على ما يخالفها فى الاشتراطات النوعية المقررة لنوع النشاط المرخص بمزاويلته فى المحل.
- ٢- يجوز للجنة العليا بناءً على اقتراح مركز إصدار التراخيص بقرار مسبب بناءً على طلب صاحب الشأن التجاوز عن بعض الأبعاد أو المسافات المنصوص عليها بشرط ألا يترتب على هذا التجاوز وقوع الضرر الذي قررت من أجله.
- ٣- يجوز التجاوز عن بعض الاشتراطات العامة المتعلقة بشرط المسافة الخارجي أو الأرضيات أو المورد المائي أو التجهيزات الصحية أو أعمال الصرف وذلك عند منح تراخيص مؤقتة للمحال الآتية:
 - أ - المحال التي تدار بصفة مؤقتة إلى أن يتم نقلها إلى المناطق المخصصة لتجمعاتها أو الملائمة لطبيعة نشاطها وفقاً للقواعد القانونية المقررة.
 - ب - المحال التي تقام بصفة مؤقتة بغرض خدمة مشروعات معينة تنتهي بانتهاء تنفيذها كعمليات رصف الطرق أو إقامة الكباري والمنشآت العامة.
 - ج - المحال التي يتعذر فيها تنفيذ اشتراطات معينة بخصوص مواد الإنشاء أو البياض وذلك خلال الفترة التي يتعذر فيها توفير هذه المواد.
 - د - إذا كان ملحقاً بالمحل أكثر من نشاط لازم لمباشرة نشاطه الأصلي وجب أن تتوافر فى هذا المحل الاشتراطات المنصوص عليها فى القرارات الصادرة تنفيذاً له.
 - هـ - ويشترط فى جميع الأحوال السابقة ألا يترتب على التجاوز حدوث الضرر الذي من أجله قررت هذه الاشتراطات خلال مدة الترخيص المؤقت.

- ٤- يجب التخلص السليم من المخلفات الناتجة عن النشاط.
- ٥- يراعى تخزين المواد الملهبة والقابلة للاشتعال فى أماكن منفصلة مع اتخاذ الاحتياطات المناسبة للوقاية من أخطارها.

مادة ١٨

يُنشر هذا القرار فى الوقائع المصرية، وعلى الجهات المختصة تنفيذه كل فيما يخصه، ويُعمل به من اليوم التالى لتاريخ نشره.

وزير التنمية المحلية
لواء/ هشام عبد الغنى آمنة



المطابع الأميرية
صورة الكترونية لإيطاليا عند الطاول



جمهورية مصر العربية
وزارة الاسكان والمرافق والمجتمعات العمرانية
المركز القومي لبحوث الاسكان والبناء



اشتراطات تأمين المحال العامة الخاضعة
لأحكام القانون رقم ١٥٤ لسنة ٢٠١٩
من أخطار الحريق



فهرس الموضوعات

رقم الصفحة	المحتوى	البند
١٠٤	الباب الأول : عام	١
١٠٤	المجال والتطبيق	١-١
١٠٤	حمل الإشغال	٢-١
١٠٤	مستوى الخطورة	٣-١
١٠٥	تصنيف المحال العامة	٤-١
١٣٢	الباب الثانى: متطلبات الحماية للمحال العامة	٢
١٣٢	المحال العامة ذات مستوى متطلبات (أ)	١-٢
١٣٣	المحال العامة ذات مستوى متطلبات (ب)	٢-٣
١٣٥	المحال العامة ذات مستوى متطلبات (ج)	٣-٤
١٣٩	الباب الثالث: المتطلبات الاضافية لبعض المحال	٣
١٣٩	عام	١-٣
١٣٩	متطلبات مسالك الهروب	٢-٣
١٤٠	أنظمة الإطفاء	٣-٣
١٤١	العلامات الإرشادية للمخارج	٤-٣
١٤٢	إضاءة مسالك الهروب	٥-٣
١٤٢	إيقاف انتقال الحريق	٦-٣
١٤٢	حماية الآبار الرأسية	٧-٣
١٤٢	تأمين المطابخ	٨-٣
١٤٢	تأمين المداخل	٩-٣
١٤٣	المحال التجارية المغطاة	١٠-٣
١٤٣	تأمين المخازن	١١-٣
١٤٣	الفصل بين المحال فى مبنى واحد	١٢-٣
١٤٤	الباب الرابع : اشتراطات خاصة بمحطات الوقود	١-٤ عام

رقم الصفحة	المحتوى	البند
		١٠٤ عام
١٤٤	اشتراطات عامة لمحطات الوقود بكافة أنواعها	١-١-٤
	اشتراطات أمن الحريق بمحطة تموين السيارات المشتركة	٢-٤
١٤٩	(سولار/ بنزين / غاز طبيعي / كهرباء)	
١٤٩	شبكة مياه مكافحة حريق بمحطات تموين السيارات:	١-٢-٤
١٥٠	اشتراطات الإشغالات الملحقة بمحطات تموين السيارات	٣-٤
١٥٠	اشتراطات وجود ميني ماركت داخل محطة تموين السيارات	١-٣-٤
	الاشتراطات الخاصة بمبنى تقديم الوجبات السريعة الساخنة	٢-٣-٤
١٥١	الملحق بمحطة تموين السيارات	
١٥٤	متطلبات أخرى	٣-٣-٤
	الاشتراطات الإنشائية لمستودعات أسطوانات الغاز المسال	٤-٤
١٥٤	(البوتجاز)	

فهرس الجداول

رقم الصفحة	المحتوى	رقم الجدول
١٠٦	تصنيف المحال العامة طبقا لمستوى حمل الحريق على المتر المربع وحمل الإشغال النوعي	جدول رقم ١
١٣٨	متطلبات حماية المحال العامة بناء على المساحة ومعدل حمل الحريق	جدول رقم ٢
١٤٣	يوضح مقاومة فواصل الحريق بين الإشغالات المختلفة مقدرة بالساعة	جدول رقم ٣
١٤٤	يوضح علاقة عدد الطلمبات بعدد أجهزة الإطفاء	جدول رقم ٤

الباب الأول

عام

١-١ المجال والتطبيق

١-١-١ تحدد هذه الاشتراطات الحد الأدنى من المتطلبات الواجب توافرها في المحال العامة الخاضعة للقانون رقم ١٥٤ لسنة ٢٠١٩ ولائحته التنفيذية الصادرة بقرار السيد رئيس مجلس الوزراء رقم ٥٩٠ لسنة ٢٠٢٠ بغرض حمايتها من أخطار الحريق.

٢-١-١ المحال العامة الواردة بقرار السيد رئيس مجلس الوزراء رقم ١٦٩٨ لسنة ٢٠٢٠ والموضحة بالجدول رقم (١) من هذه الاشتراطات مع بيان درجة المتطلبات وتحديد حمل الإشغال النوعي لكل إشغال.

٣-١-١ تطبق هذه الاشتراطات لحين صدور الكود الخاص بحماية المحال العامة من أخطار الحريق.

٤-١-١ تطبق هذه الاشتراطات والمتطلبات مع عدم الإخلال بأحكام الكود المصري لأسس التصميم وإشترطات التنفيذ لحماية المنشآت من الحريق بأجزائه المختلفة.

٢-١ حمل الإشغال : (عدد الأشخاص بالفراغ) :

يحدد حمل الإشغال للفراغ بقسمة مساحة الفراغ / حمل الإشغال النوعي الموضح (بالجدول رقم ١).

٣-١ مستوى الخطورة :

يعبر عن مستوى الخطورة بحمل الحريق على المتر المسطح وهو يمثل كمية المواد القابلة للاحتراق بالنسبة إلي وحدة المساحات وما تشتمل عليه من الأثاث والمفروشات والأرضيات والقواطع والتجاويد وكل ما على الأرض من مواد قابلة للاحتراق ويعبر عنه إما بكتلة هذه المواد بالنسبة إلي وحدة المساحات أو بكمية الحرارة الناتجة من إحتراق هذه المواد بالنسبة إلي وحدة المساحات ، ويعتبر حمل الحريق مؤشراً لشدة الحريق المحتمل آخذاً في الإعتبار معدلات سرعة إنتشار الحريق بالمواد الموجودة بالإشغال. ويعبر عنه بمستوى المتطلبات وينقسم إلي ثلاث مستويات :

• إشغالات مستوى المتطلبات (أ).

- إشغالات مستوى المتطلبات (ب).
- إشغالات مستوى المتطلبات (ج).

٤-١ تصنيف المحال العامة :

صنفت المحال العامة طبقاً لنوعياتها إلى ٣١٦ نشاط مقسمة إلى خمسة عشر مجموعة طبقاً لما ورد بقرار السيد رئيس مجلس الوزراء رقم ١٦٩٨ لسنة ٢٠٢٠ تم توضيح قرين كلاً منها مستوى المتطلبات وحمل الإشغال النوعي لكل نشاط مع مراعاة ما يلي :

- ١-٤-١ فى جميع المحال المصنفة كمحال منخفضة الخطورة إذا تواجد بها مناطق تخزين تسببت فى زيادة حمل الحريق يتم انتقالها إلى مستوى أعلى من الخطورة لتصبح متوسطة الخطورة.
- ٢-٤-١ فى جميع المحال التي يتوافر بها مواقد فى الهواء الطلق تم تصنيفها منخفضة الخطورة أما إذا كانت المواقد فى مناطق مغلقة فتصنف متوسطة الخطورة.
- ٣-٤-١ المقصود بمحال الميني ماركت (البقالة) هي المحال التي تعرض عدد من المنتجات والمستلزمات المنزلية اليومية ولا تتعدى مساحتها ٣٠ م^٢.
- ٤-٤-١ المقصود بمحال الماركت (بيع وتوزيع المواد الغذائية) هي المحال التي تعرض عدد من المنتجات والمستلزمات المنزلية ولا تتعدى مساحتها ١٠٠ م^٢.
- ٥-٤-١ المقصود بمحال السوبر ماركت هي المحال التجارية الكبيرة المتخصصة فى عرض عدد من المستلزمات المنزلية معروضة على أرفف طبقاً لتصنيفها، ويتميز بتنوع فى الموردين لتوفير حرية الاختيار للزبائن.
- ٦-٤-١ المقصود بمحال الهايبر ماركت هي المحال التجارية الكبيرة المقسمة إلى أقسام مختلفة بمساحات كبيرة تحت سقف واحد. وتتوزع الأقسام لتشمل أنواع مشتريات مختلفة مثل (الإلكترونيات - الخضروات - المفروشات وغيرها).

يوضح الجدول الآتي (رقم ١) تصنيف المحال العامة طبقاً لمستوى المتطلبات مع بيان حمل الإشغال النوعي لكل إشغال.

(جدول رقم ١) تصنيف المحال العامة طبقا لمستوى المتطلبات وحمل الإشغال النوعي

المسلسل	اسم الإشغال (المحال)	حمل الإشغال النوعي		مستوى المتطلبات	تصنيف للإشغال	ملاحظات
		م / ٢م / شخص	أرضي/يدروم			
أولا : مجموعة الأغذية (٤٩ نشاط)						
١	محل بيع العسل الأبيض والعسل الأسود	٣	٦	أ	تجاري	
٢	محل بيع السمن ومشتقاته	٣	٦	أ	تجاري	
٣	محل بيع وتوزيع المواد الغذائية والتي لا تتطلب شروطا خاصة للتداول والحفظ (بالتجزئة أو جملة)	٣	٦	أ	تجاري	
٤	محل بيع المواد التيمينية والتي لا تتطلب شروطا خاصة للتداول والحفظ	٣	٦	أ	تجاري	
٥	محل بيع الخضار والفاكهة بالجملة أو التجزئة بحالتها الأصلية بدون إعداد أو تجهيز	٣	٦	أ	تجاري	
٦	محل بيع الدقيق والرده	٣	٦	أ	تجاري	
٧	محل بيع العطارة والتوابل بأنواعها (بالتجزئة أو جملة)	٣	٦	أ	تجاري	
٨	محل بيع جميع أنواع الحبوب الجافة (بالتجزئة أو جملة)	٣	٦	أ	تجاري	
٩	محل بيع اللبن وملحقاته .	٣	٦	أ	تجاري	
١٠	محل بيع المشروبات الغازية الغير كحولية	٣	٦	أ	تجاري	
١١	محل بيع البلح والتمور والعجوة	٣	٦	أ	تجاري	
١٢	أكشاك بيع الحلويات والمشروبات والعصائر سابقة التعبئة والتي لا تتطلب شروطا خاصة بالتداول	٣	٦	أ	تجاري	
١٣	محل بيع الخل	٣	٦	أ	تجاري	

الوقائع المصرية - العدد ٢٧٣ تابع (ى) فى ٧ ديسمبر سنة ٢٠٢٢ ١٠٧

ملاحظات	تصنيف للإشغال	مستوى المتطلبات	حمل الإشغال النوعي		اسم الإشغال (المحال)	السلسل
			٢م / شخص	أرضي/يدروم		
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع لوازم السبوع والأفراح	١٤
	تجاري	أ	٦	٣	محل السوبر ماركت	١٥
	تجاري	ب	٦	٣	هايبر ماركت	١٦
	تجاري	أ	٦	٣	محل الميني ماركت (البقالة)	١٧
	صناعي	ب		٥	الأفران والمخابز بجميع أنواعها العمومية والأفرنجية (قوى محركه بحد أقصى 25 حصان)	١٨
	صناعي	أ	٥	٥	محل تشغيل وإنتاج عشب الغراب الغذائية وما شابه ذلك (المعد للاستهلاك الأدمى)	١٩
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع الطيور والدواجن المجهزة والمعبئة (المبردة أو المجمدة أو كلاهما معا)	٢٠
	صناعي	أ	٦	٣	محل بيع وحفظ وتحضير اللحوم المجمدة	٢١
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع وتنظيف الأسماك والمأكولات البحرية الطازجة أو المجمدة	٢٢
	صناعي	أ	٦	٣	محل تحليل وبيع الأسماك المملحة وبيع الأسماك المدخنة	٢٣
	تجاري	ب	١٠	١٠	محل إعداد وتجهيز وطهي الأسماك بأنواعها	٢٤
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع وتحميص وتسوية الحبوب (قوى محركه بحد أقصى ٢٠ حصان)	٢٥
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع وتحميص وتعبئة وطحن البن وملحقاته (قوى محركه بحد أقصى ٢٠ حصان)	٢٦

ملاحظات	تصنيف للإشغال	مستوى المتطلبات	حمل الإشغال النوعي		اسم الإشغال (المحال)	السلسل
			٢م / شخص	أرضي/يدروم		
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع مواد ومستلزمات الحلواني والياميش (تجزئة أو جملة)	٢٧
	صناعي	ب	٥	٥	محل معصرة (زيوت طبيعية - سمس) قوى محركه بحد أقصى ٣٥ حصان)	٢٨
	صناعي	أ	٥	٥	محل تحليل وبيع الخضروات المشهيات (قوى محركه بحد أقصى ١٥ حصان) المخلالات	٢٩
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع وتحميص المكسرات والتسالي (قوى محركه بحد أقصى ٢٠ حصان)	٣٠
	صناعي	أ		٥	محل ومحطات تجهيز وحفظ الموالح والفواكه والخضروات (الثلاجة).	٣١
	صناعي	أ		٥	محل ومحطات تبخير الفاكهة والخضروات	٣٢
	صناعي	أ	٦	٣	محل تعبئة وبيع الثلجات .	٣٣
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع التاج .	٣٤
	صناعي	أ	٣٠	٣٠	محل ثلاجات التبريد أو التجميد.	٣٥
	تجاري	أ	٦	٣	منافذ بيع منتجات الجهات مثل "الوزارات، الهيئات، الجامعات، إلخ ...	٣٦
	تجاري	أ		٣	الأسواق بأنواعها (العمومية و المركزية والأسبوعية)	٣٧
	صناعي	أ	٥	٥	محل تجهيز واعداد وتحضير وتعبئة وبيع النباتات الطبية والأعشاب يدويا وبيع مركزاتها ومستخلصاتها	٣٨

الوقائع المصرية - العدد ٢٧٣ تابع (ى) فى ٧ ديسمبر سنة ٢٠٢٢ ١٠٩

ملاحظات	تصنيف للإشغال	مستوى المتطلبات	حمل الإشغال النوعي		اسم الإشغال (المحال)	السلسل
			٢م / شخص	أرضي/يدروم		
	صناعي	أ	٥	٥	محل بيع وفرز وتخمير الألبان ومنتجاته بطاقة (قوى محركه بحد أقصى ٢٠ حصان)	٣٩
	صناعي	أ	٥	٥	محل (مركز أو نقطة) تجميع الألبان	٤٠
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع الألبان ومنتجاته	٤١
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع البيض (بالتجزئة أو جملة)	٤٢
	صناعي	ب	٥	٥	محل بيع وتشغيل مضارب وطحن وفراكة الأرز (قوى محركه بحد أقصى ٣٠ حصان)	٤٣
	صناعي	أ	٥	٥	محل تعبئة وبيع ملح الطعام (قوى محركه بحد أقصى ٥ حصان)	٤٤
	صناعي	أ	٥	٥	محل تعبئة وتغليف مختلف أنواع المواد الغذائية الجافة (قوى محركه بحد أقصى ٢٠ حصان)	٤٥
	صناعي	ب	٥	٥	محل تعبئة وتغليف مختلف أنواع المواد الغذائية السائلة (قوى محركه بحد أقصى ٢٥ حصان)	٤٦
	صناعي	ب	٥	٥	محل بيع وتشغيل وطحن الحبوب وغربلتها وتنظيفها وتقشيرها (قوى محركه بحد أقصى ٣٠ حصان)	٤٧
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع البيض المبستر	٤٨
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع ملحقات الذبائح القابلة للأكل	٤٩

ملاحظات	تصنيف للإشغال	مستوى المتطلبات	حمل الإشغال النوعي		اسم الإشغال (المحال)	السلسل
			٢م / شخص	أرضي/يدروم		
ثانيا: مجموعة المطاعم الكافيتريات والكافيهات والمقاهي (٢٠ نشاط)						
	إشغالات المطاعم والكافيتريات والكافيهات	أ	١٠	١,٢	محل (مطعم) المأكولات البحرية كالأسماك وغيرها	٥٠
	إشغالات المطاعم والكافيتريات والكافيهات	أ	١٠	١,٢	محل (مطعم) الأكلات الغير مصرية	٥١
	إشغالات المطاعم والكافيتريات والكافيهات	أ	١٠	١,٢	محل (مطعم) الوجبات السريعة	٥٢
	إشغالات المطاعم والكافيتريات والكافيهات	أ	١٠	١,٢	محل (مطعم) مشويات (كباب - كفتة - لحمة مشوية - لحم ماعز - ضاني) وغيرها	٥٣
	إشغالات المطاعم والكافيتريات والكافيهات	أ	١٠	١,٢	محل (مطعم) الفطائر والبيتزا والمخبوزات الأخرى (القوى المحركة بحد أقصى ٢٥ حصان)	٥٤
	إشغالات المطاعم والكافيتريات والكافيهات	أ	١٠	١,٢	محل (مطعم) ساندويتشات الشاورمة وغيرها	٥٥
	إشغالات المطاعم والكافيتريات والكافيهات	أ	١٠	١,٢	محل (مطعم) الأكل الشعبي فول وطعمية ويطاطس .	٥٦

المسلسل	اسم الإشغال (المحال)	حمل الإشغال النوعي		مستوى المتطلبات	تصنيف للإشغال	ملاحظات
		صالة طعام	منطقة تجهيز			
٥٧	محل (مطعم) الكبدة والسجق وما يماثله من مأكولات .	١,٢	١٠	أ	إشغالات المطاعم والكافتریات والكافيهات	
٥٨	محل (مطعم) مكرونة بأنواعها .	١,٢	١٠	أ	إشغالات المطاعم والكافتریات والكافيهات	
٥٩	محل (مطعم) كشري	١,٢	١٠	أ	إشغالات المطاعم والكافتریات والكافيهات	
٦٠	محل (مطعم) بطاطس وزلابيا ونودلز .	١,٢	١٠	أ	إشغالات المطاعم والكافتریات والكافيهات	
٦١	محل بيع الأيس كريم والعصائر وعصير القصب والمشروبات الغازية المرطبات) وما يماثلها	٣ أرضي	٦ علوي	أ	تجاري	
٦٢	محل بيع معروضات الوجبات الجاهزة .	٣ أرضي	٦ علوي	أ	تجاري	
٦٣	محل بيع الحلويات الشرقية والغربية والفتائر بأنواعها	٣ أرضي	٦ علوي	أ	تجاري	
٦٤	محل إعداد وتجهيز وبيع الحلويات والشربات والمربى (القوى المحركة بحد أقصى ٢٠ حسان)	٣ صالة بيع	١٠	ب	صناعي	
٦٥	المحلات الموسمية مثل " بيع حلوى المولد النبوى ، شم النسيم الخ "	٣ أرضي	٦ علوي	أ	تجاري	

السلسل	اسم الإشغال (المحال)	حمل الإشغال النوعي		مستوى المتطلبات	تصنيف للإشغال	ملاحظات
		صالة طعام	منطقة تجهيز			
٦٦	المقاهي والكافيهات والكافيتريات.	١,٢	١٠	ب	إشغالات المطاعم والكافيتريات والكافيهات	
٦٧	محل تقديم المشروبات الباردة والساخنة بأنواعها	١,٢	١٠	أ	إشغالات المطاعم والكافيتريات والكافيهات	
٦٨	محل بيع البوظة والسوبيا (السائبة)	٣ أرضي	٦ علوي	أ	تجاري	
٦٩	محل (مناحل) النحل البلدي (الطينية) والإفرنجي (الخشبية) وإنتاج قوالب عسل النحل (قوى) محركه بحد أقصى ١٠ حصان)	٣٠		أ	صناعي	تعفى من شرط المساحة
ثالثاً: مجموعة الجازر (٣ أنشطة)						
٧٠	السلخانة (المواشي - الأغنام - الجمال)	٥		أ	صناعي	تعفى من شرط المساحة
٧١	نقطة ذبيح	٥		أ	صناعي	
٧٢	محل جزارة (الجزار)	٣	٦	أ	تجاري	
رابعاً: مجموعة تربية الحيوانات والطيور وملحقاتها (٥ أنشطة)						
٧٣	محل (مزرعة) تربية المواشي والأغنام والخنازير وأماكن تربية الجمال والخيول (الزرائب)	٥٠		أ	تربية حيوانات	تعفى من شرط المساحة
٧٤	محل (مزرعة) تربية الدواجن	٥٠		أ	تربية حيوانات	تعفى من شرط المساحة
٧٥	محل (مزرعة) تربية الزواحف والحيوانات وطيور الصيد لأغراض تجارية غير المستخدمة للذبيح	٥٠		أ	تربية حيوانات	تعفى من شرط المساحة
٧٦	إسطبلات الفصيلة الخيلية ومحل ربط البهائم (الوكالة)	٥٠		أ	تربية حيوانات	تعفى من شرط المساحة

المسلسل	اسم الإشغال (المحال)	حمل الإشغال النوعي		مستوى المتطلبات	تصنيف للإشغال	ملاحظات
		أرضي/يدروم	علوى			
٧٧	محل بيع الجلود الخام (قبل الدباغة) والشعر والصوف والقرون واحشاء لحيوانات الغير قابلة للأكل .	١٠		أ	تجاري	تعضى من شرط المساحة
خامسا: مجموعة الملابس والمفروشات والمنتجات الجلدية (١٤ نشاط)						
٧٨	محل بيع، تأجير للملابس بكافة أنواعه (رجال حريمى أطفالى)	٣	٦	أ	تجاري	
٧٩	محل بيع، تأجير الملابس المستعملة بكافة أنواعه (رجالى ، حريمى ، أطفالى)	٣	٦	أ	تجاري	
٨٠	محل بيع الأحذية والمنتجات الجلدية والشنط	٣	٦	أ	تجاري	
٨١	محل بيع المفروشات (بكافة أنواعه) وبيع مستلزمات التنجيد ومشملاته	٣	٦	أ	تجاري	
٨٢	محل بيع الخيوط والتريكو والأشرطة الجذولة والكف	٣	٦	أ	تجاري	
٨٣	محل بيع الخردوات والخيوط من الألياف النباتية والحيوانية والصناعية (بالتجزئة أو جملة)	٣	٦	أ	تجاري	
٨٤	محل بيع لوازم الخياطين ولوازم مصانع الملابس (بالتجزئة أو جملة)	٣	٦	أ	تجاري	
٨٥	محل بيع الأقمشة والنسوجات الماني فاتورة (بالتجزئة أو جملة)	٣	٦	أ	تجاري	
٨٦	محل بيع المنتجات النسيجية ومنتجات الغزل وغيرها من المواد الجافة	٣	٦	أ	تجاري	
٨٧	محل بيع الخردوات والخيوط المغزولة من الألياف النباتية والحيوانية والصناعية .	٣	٦	أ	تجاري	

ملاحظات	تصنيف للإشغال	مستوى المتطلبات	حمل الإشغال النوعي		اسم الإشغال (المحال)	السلسل
			٢م / شخص	أرضي/يدروم		
	الحرف والخدمات	أ	٦	٣	محل تطريز الملابس والمفروشات والستائر وما يماثلها	٨٨
	الحرف والخدمات	أ	٦	٣	محل بيع وتفصيل الستائر وما يماثلها	٨٩
	الحرف والخدمات	أ	٥	٥	محل خياطة ملابس (رجالي - حريمي - أطفال) بكافة أنواعه (الترزى)	٩٠
	صناعي	ب	٥	٥	محل تنجيد بلدي وإفرنجي (المراتب والمفروشات)	٩١
سادسا : مجموعة البناء والتشطيبات (١٥ نشاط)						
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع لوازم السباكة والأدوات الصحية	٩٢
	تجاري	أ	٢٠	٢٠	محل بيع السيراميك والبورسلين والبنيوهات والخلاطات	٩٣
	تجاري	ب	١٠	١٠	محل بيع الأبواب والشبابيك والسلالم	٩٤
الإخازن المحققة تصنف كمستوي متطلبات ج وتعفى من شرط المساحة	تجاري	ب	١٠	١٠	محل بيع الدهانات الخاصة بالحوائط بكل أنواعها وما يلزمها من أدوات بيع ورق الحائط وديكورات المنازل والفيوتك وخلافه	٩٥
	تجاري	أ	١٠	١٠	محل بيع العدد والأدوات اليدوية	٩٦
	تجاري	أ	١٠	١٠	محل بيع (تجارة) وتركيب ألواح البولي كريونيد والأليكوپوند	٩٧
تعفى من شرط المساحة	تجاري	أ	٣٠	٣٠	محل بيع البلاط والانتزلوك والمصنعات الأسمنتية	٩٨
تعفى من شرط المساحة	تجاري	أ		٥٠	محل بيع حديد التسليح	٩٩

ملاحظات	تصنيف للإشغال	مستوى المتطلبات	حمل الإشغال النوعي		اسم الإشغال (المحال)	السلسل
			٢م / شخص	أرضي/يدروم		
تعضى من شرط المساحة	تجاري	أ		٥٠	محل بيع المواسير والألواح والأعمدة الحديدية	١٠٠
	تجاري	أ	١٠	١٠	محل بيع المعادن وأدوات المعمار	١٠١
تعضى من شرط المساحة	تجاري	أ	١٠	١٠	محل بيع الخرصة فيما عدا الرصاص والبطاريات	١٠٢
تعضى من شرط المساحة	تجاري	أ		٣٠	محل تأجير العدد والأدوات ومعدات البناء	١٠٣
الخازن المحققة تصنف كمستوي متطلبات ج وتعضى من شرط المساحة	صناعي	ب	١٠	١٠	محل بيع وتركيب وخلق البويات والورنيشات واللاكيهات والألوان وما يماثله	١٠٤
	تجاري	أ	١٠	١٠	محل بيع الإحداث والغراء	١٠٥
تعضى من شرط المساحة	تجاري	أ		٥٠	محل بيع مواد البناء " الجير والجبس والأسمنت والرمل والزلط إلخ"	١٠٦
سابعاً: مجموعة بيع وإصلاح الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (١٧ نشاط)						
	تجاري	ب	١٠	١٠	محل بيع كافة الأجهزة الكهربائية والإلكترونية والإكسسوارات	١٠٧
	تجاري	ب	١٠	١٠	محل بيع كافة الأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستعملة	١٠٨
	حرف وخدمات	أ	٦	٣	محل بيع وصيانة الهواتف بمختلف أنواعها وكل ما يلزمها من إكسسوارات	١٠٩

المسلسل	اسم الإشغال (المحال)	حمل الإشغال النوعي		مستوى المتطلبات	تصنيف للإشغال	ملاحظات
		أرضي/يدروم	علوى			
١١٠	محل بيع الكمبيوتر واللاب توب واكسسواراته وصيانتهم	٣	٦	أ	تجاري	
١١١	محل بيع وصيانة وتصليح أجهزة التبريد والتكييف وفلاتر المياه .	١٠	١٠	أ	حرف وخدمات	
١١٢	محل بيع وتركيب وصيانة كاميرات المراقبة والانتركم وإنذار السرقات .	١٠	١٠	أ	صناعي	
١١٣	محل بيع وصيانة المواتير الكهربائية .	١٠	١٠	أ	حرف وخدمات	
١١٤	محل بيع وتعبئة أحبار وتجهيزات ومستلزمات الطباعة	٣	٦	أ	صناعي	
١١٥	محل بيع ثلاجات التبريد والتجميد .	٣٠	٣٠	أ	تجاري	
١١٦	محل بيع (تجارة) أجهزة نقل وتحسين الصوت .	١٠	١٠	أ	تجاري	
١١٧	محل بيع الأدوات الكهربائية .	٣	٦	أ	تجاري	
١١٨	محل بيع المولدات الكهربائية على اختلاف أنواعها .	١٠	١٠	ب	تجاري	
١١٩	محل تصليح وصيانة الأجهزة الكهربائية .	١٠	١٠	أ	حرف وخدمات	
١٢٠	محل إصلاح السخانات وأفران البوتاجاز .	١٠	١٠	أ	حرف وخدمات	
١٢١	محل إصلاح الأجهزة المنزلية .	١٠	١٠	أ	حرف وخدمات	
١٢٢	محل بيع وصيانة أجهزة التصوير الفوتوغرافى والفيديو	١٠	١٠	أ	حرف وخدمات	
١٢٣	محل بيع وصيانة ماكينات التصوير والطابعات وقطع الغيار	١٠	١٠	أ	حرف وخدمات	

ملاحظات	تصنيف للإشغال	مستوى المتطلبات	حمل الإشغال النوعي		اسم الإشغال (المحال)	السلسل
			٢م / شخص	أرضي/يدروم		
ثامنا: مجموعة مكاتب ومحلات الخدمات (٢٨ نشاط)						
	اداري	أ	١٠	١٠	مكتب مقاولات للخدمات الانشائية والبنائية.	١٢٤
	اداري	أ	١٠	١٠	مكتب ديكور لتجهيز الشقق السكنية والغير سكنية.	١٢٥
	اداري	أ	١٠	١٠	مكتب لتأجير الشقق السكنية والغير سكنية.	١٢٦
	اداري	أ	١٠	١٠	مكتب لعمل دراسات الجدوى للمشاريع المختلفة.	١٢٧
	اداري	أ	١٠	١٠	مكتب توفير العائلات للمنازل (التخديم).	١٢٨
	اداري	أ	١٠	١٠	مكتب الرحلات.	١٢٩
	اداري	أ	١٠	١٠	مكتب خدمات رجال الأعمال.	١٣٠
	اداري	أ	١٠	١٠	مكتب تصميم ديكورات الأفراح.	١٣١
	اداري	أ	١٠	١٠	مكتب الدعاية والإعلان.	١٣٢
	تجاري	ب	٦	٣	المكتبات والأدوات المدرسية والجامعية والخردوات.	١٣٣
	حرف وخدمات	أ	٦	٣	محل تقديم خدمات شركات الاتصال.	١٣٤
بخصوص الخازن الملحقة تصنف كمستوي متطلبات ب	تجاري	أ	١٠	١٠	محل بيع وتأجير مستلزمات الضراشة.	١٣٥
	حرف وخدمات	أ	١٠	١٠	محل الاتصالات (السنترات) وطرق السداد الإلكتروني.	١٣٦
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع أدوات الدعاية والإعلان.	١٣٧
	حرف وخدمات	أ	٥	٥	محل تصليح الأحذية والمصنوعات الجلدية ومسح الأحذية.	١٣٨

ملاحظات	تصنيف للإشغال	مستوى المتطلبات	حمل الإشغال النوعي		اسم الإشغال (المحال)	السلسل
			٢م / شخص	أرضي/يدروم		
	تجاري	ب	١٠	١٠	محل بيع أوراق الطباعة بأنواعها .	١٣٩
	حرف وخدمات	أ	١٠	١٠	محل التصوير الفوتوغرافى (الاستوديو) .	١٤٠
	حرف وخدمات	أ	١٠	١٠	محل تجهيز ودفن الموتى .	١٤١
	اداري	أ	١٠	١٠	مكتب توصيل الطلبات للمنازل (خدمة الدليفري) .	١٤٢
	حرف وخدمات	أ	١٠	١٠	محل كى وطى وغسيل الملابس والسجاد والمنتجات النسيجية .	١٤٣
	حرف وخدمات	أ	٦	٣	محل خياطة ورف الملابس والمنتجات النسيجية والسجاد بكافة أنواعها اليدوية .	١٤٤
	حرف وخدمات	أ	٦	٣	محل بيع وعمل المفاتيح وتصليح الكوالين .	١٤٥
	حرف وخدمات	أ	١٠	١٠	محل نقل البضائع والشحن والتفريغ .	١٤٦
	حرف وخدمات	أ	٦	٣	محل تصوير الورق والطباعة والكتابة .	١٤٧
	اداري	أ	١٠	١٠	مكتب الترجمة والنسخ .	١٤٨
	صناعي	ب	٥	٥	استوديوهات تسجيل الموسيقى .	١٤٩
	صناعي	أ	١٠	١٠	محل قص الورق (قوى محرقة يحد أقصى ٥ حصان) .	١٥٠
	حرف وخدمات	أ	٥	٥	محل تصفيف الشعر للرجال أو النساء (مركز تجميل رجالى أو نسائى أو كلاهما)	١٥١
تاسعا : مجموعة السيارات والموتوسيكلات والدراجات (١٧ نشاط)						
	تجاري	ب	١٠	١٠	محل بيع إطارات وبطاريات السيارات والمقطورات والجرارات والموتوسيكلات .	١٥٢

ملاحظات	تصنيف للإشغال	مستوى المتطلبات	حمل الإشغال النوعي		اسم الإشغال (المجال)	السلسل
			٢م / شخص	أرضي/يدروم		
	تجاري	أ	١٠	١٠	محل بيع قطع غيار السيارات والمقطورات والجرارات واكسسواراتها .	١٥٣
	تجاري	أ	١٠	١٠	محل بيع قطع غيار الموتوسيكلات واكسسواراتها .	١٥٤
	تجاري	أ	١٠	١٠	محل بيع اكسسوارات السيارات من مفروشات وخلافه .	١٥٥
	تجاري	أ	١٠	١٠	محل بيع اكسسوارات الموتوسيكلات من مفروشات وخلافه	١٥٦
	تجاري	أ	١٠	١٠	محل بيع الآلات والماكينات الزراعية وأجزائها وقطع غيارها .	١٥٧
	جراجات ومعارض سيارات	أ	٣٠	٣٠	محل (معارض) بيع السيارات بأنواعها .	١٥٨
	جراجات ومعارض سيارات	أ	٣٠	٣٠	محل (معارض) بيع الموتوسيكلات (الدراجات البخارية) .	١٥٩
	تجاري	أ	٣٠	٣٠	محل بيع الدراجات (العجل) .	١٦٠
	جراجات ومعارض سيارات	أ	٣٠	٣٠	محل (مكتب) تأجير الموتوسيكل والدراجات .	١٦١
	جراجات ومعارض سيارات	أ	١٠	١٠	محل (مكتب) تأجير السيارات .	١٦٢
	حرف وخدمات	أ		٥	محل السمكرة .	١٦٣
	حرف وخدمات	أ		٥	محل إصلاح تكييفات السيارات .	١٦٤

ملاحظات	تصنيف للإشغال	مستوى المتطلبات	حمل الإشغال النوعي		اسم الإشغال (المحال)	السلسل
			٢م / شخص	أرضي/يدروم		
	حرف وخدمات	أ		٢٠	محل غسيل وتشحيم السيارات .	١٦٥
	حرف وخدمات	ب		٢٠	محل إصلاح ورحم ونقح إطارات السيارات والمقطورات والجرارات والموتوسيكلات والترصيص وضبط الزوايا .	١٦٦
	حرف وخدمات	ج		٥	محل بيع وتغيير زيوت السيارات ومراكز صيانة السيارات والمقطورات والجرارات الموتوسيكلات وما شابه .	١٦٧
	حرف وخدمات	ب		٥	محل ومركز إصلاح وصيانة المحركات والأجزاء الميكانيكية والكهربائية والعضة للسيارات والمقطورات والجرارات والموتوسيكلات وما شابه	١٦٨
عاشرا : مجموعة الأثاث والديكور (١٦ نشاط)						
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع ورق حائط .	١٦٩
	تجاري	ب	٦	٣	محل بيع سجاد وموكيت .	١٧٠
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع التحف والزخارف والتمائيل (جاليرى) .	١٧١
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع النجف والإضاءة .	١٧٢
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع الديكورات الزجاجية .	١٧٣
	تجاري	أ	٣٠	٣٠	محل بيع الأثاث والموبيليا بأنواعها (خشب ومعدن أو خيزران) .	١٧٤
	تجاري	أ	١٠	١٠	محل بيع المعلقة الخشبية والجلدية .	١٧٥
	تجاري	أ	٣٠	٣٠	محل بيع الأثاث المكتبي .	١٧٦
	تجاري	أ	١٠	٥	محل بيع الورود والزهور ونباتات الزينة الطبيعية والصناعية	١٧٧

المسلسل	اسم الإشغال (المحال)	حمل الإشغال النوعي		مستوى المتطلبات	تصنيف للإشغال	ملاحظات
		أرضي/يدروم	علوى			
١٧٨	محل عرض المراتب والوسائد الفاير .	٥	١٠	ب	تجاري	
١٧٩	محل بيع أبواب الأكورديون والأبواب الخشبية والأبواب المصفحة والأخشاب .	١٠	١٠	أ	تجاري	
١٨٠	محل عرض وبيع وتركيب المطابخ بكافة أنواعها .	٣٠	٣٠	أ	تجاري	
١٨١	محل بيع الأثاث المستعمل .	٣٠	٣٠	ب	تجاري	
١٨٢	محل بيع الأخشاب بأنواعه .	٣٠	٣٠	ب	تجاري	
١٨٣	محل بيع الذهب والمجوهرات .	٣	٦	أ	تجاري	
١٨٤	محل بيع المشغولات الفضية .	٣	٦	أ	تجاري	
الحادي عشر : مجموعة المواد البترولية والطاقة (٤ أنشطة)						
١٨٥	مستودعات ومخازن ومحال بيع وطمبات توزيع ومحطات تموين المواد البترولية (بنزين - سولار - غاز) ومحطات تموين السيارات بالكهرباء .	يتم تطبيق المتطلبات الواردة بالباب الرابع	ج	مخازن		
١٨٦	محل (منفذ) بيع اسطوانات الغازات البترولية المسالة .	٥	ج	تجاري		
١٨٧	محل بيع الكيروسين بكمية لا تزيد عن ١٨٠ لتر .	٥	ب	تجاري		
١٨٨	محل بيع الفحم بأنواعه المختلفة	٥	أ	تجاري		
الثاني عشر : مجموعة الفنادق والبسيونات والملاهي وأماكن التسلية والمناسبات (٢٢ نشاط)						
١٨٩	الفنادق ولوكاندة نوم والبسيونات والبيوت المفروشة وما يماثلها من المحال المعدة لإيواء الجمهور وما شابهها على اختلاف أنواعها .	٤	٤	أ	سكني	
١٩٠	قاعات الاجتماعات ودور المناسبات أيا كان نوعها وملكيته عدا دور العبادات .	عدد المقاعد	أ	تجمعات		

المسلسل	اسم الإشغال (المحال)	حمل الإشغال النوعي		مستوى المتطلبات	تصنيف للإشغال	ملاحظات
		أرضي/يدروم	علوى			
١٩١	الملاهي المؤقتة والموسمية والملاهي التي تنشأ أو تقام فى مناسبات خاصة المعدة لدخول الجمهور نظير أجر.	٣		ب	تجمعات	
١٩٢	ساحات ومدن الملاهي الثابتة .	٣٠		ب	تجمعات	
١٩٣	الملاهي الملحقة بأنشطة تجارية .	٣	٣	ب	تجمعات	
١٩٤	المسارح ودور السينما المغلقة والمفتوحة .	عدد المقاعد		ب	تجمعات	شواية المسرح مستوى متطلبات ج
١٩٥	صالات المحاضرات وقاعات الحفلات والتمثيل الخاصة بالهيئات او المؤسسات والجمعيات والمعاهد والمدارس المخصصة لأغراض تجارية .	عدد المقاعد		أ	تجمعات	
١٩٦	محل جيم رياضى (رجالي - حريمي) .	١٠	١٠	أ	تجمعات	
١٩٧	ملاعب ممارسة الأنشطة الرياضية المختلفة والمخصصة لأغراض تجارية .	٣٠		أ	تجمعات	تعفى من شرط المساحة
١٩٨	صالة الألعاب الرياضية والمخصصة لأغراض تجارية .	١٠	١٠	أ	تجمعات	
١٩٩	محل (مركز) الحمية البدنية .	١٠	١٠	أ	تجمعات	
٢٠٠	محل جيم رياضى (رجالي - حريمي)	١٠	١٠	أ	تجمعات	
٢٠١	حمامات السباحة المغلقة والمفتوحة والمخصصة للتجارة .	٢٠	٢٠	أ	تجمعات	
٢٠٢	الحمامات العمومية .	١٠	١٠	أ	حرف وخدمات	

المسلسل	اسم الإشغال (المحال)	حمل الإشغال النوعي		مستوى المتطلبات	تصنيف للإشغال	ملاحظات
		أرضي/يدروم	علوى			
٢٠٣	محل (مركز) البيوتي سنتر.	٣	٣	أ	حرف وخدمات	
٢٠٤	صالة ألعاب (بلياردو).	٥	٥	أ	تجمعات	
٢٠٥	السيرك.	عدد المقاعد		ب	تجمعات	
٢٠٦	الكازينو والملاهي والمسارح الليلية التي لا تقدم مشروبات كحولية .	١,٢	١٠	أ	إشغالات المطاعم والكافتريات والكافيهات	
٢٠٧	حمامات البحر المخصصة لأغراض تجارية .	٣		أ	حرف وخدمات	تعفى من شرط المساحة
٢٠٩	محل ألعاب البلايستيشن والألعاب الإلكترونية داخل المكان.	١,٢	١,٢	أ	تجمعات	٢٠٩
٢١٠	ساحات السبق أو الرماية	٥٠		أ	تجمعات	٢١٠
الثالث عشر : مجموعة الورش والأعمال الحرفية (٤٥ نشاط)						
٢١١	محل بيع وتشغيل مصنعات الزجاج البلور يدويا (بدون قوى محرك) .	٥	٥	أ	صناعي	
٢١٢	محل (ورشة) الذهب وتركيب الأحجار الكريمة والفصوص والمجوهرات (القوى المحركة بحد أقصى ٢٠ حصان)	٥	٥	أ	صناعي	
٢١٣	محل (ورشة) المشغولات الفضية (القوى المحركة بحد أقصى ٢٠ حصان) .	٥	٥	أ	صناعي	
٢١٤	محل (ورشة) الفاير والإسفنج (القوى المحركة بحد أقصى ٥٠ حصان) .	٥	٥	ج	صناعي	

ملاحظات	تصنيف للإشغال	مستوى المتطلبات	حمل الإشغال النوعي		اسم الإشغال (المحال)	السلسل
			٢م / شخص	أرضي/يدروم		
	صناعي	أ	٥	٥	محل (ورشة) سن الأسلحة .	٢١٥
	صناعي	أ	٥	٥	محل (ورشة) الزنك غراف .	٢١٦
	صناعي	أ	٥	٥	محل (ورشة) الصدف .	٢١٧
	صناعي	أ	٥	٥	محل (ورشة) المعادن (القوى المحركة بحد أقصى ١٥ حصان) .	٢١٨
	صناعي	أ	٥	٥	محل (ورشة) صقل الأقمشة بالمنجلة .	٢١٩
	صناعي	أ	٥	٥	محل (ورشة) ولحام المعادن بالكهرباء أو بالأكسى استلين (القوى المحركة بحد أقصى ١٥ حصان) .	٢٢٠
	صناعي	أ	٥	٥	محل (ورشة) الحدادة البسيطة وكبس خردة المعادن (القوى المحركة بحد أقصى ١٥ حصان) .	٢٢١
	صناعي	أ	٥	٥	محل تقطيع وتجهيزات الألوميتال (القوى المحركة بحد أقصى ١٠ حصان)	٢٢٢
	صناعي	أ	٥	٥	محل تشغيل الفلين .	٢٢٣
	تجاري	ب	٦	٣	محل بيع الحبال والدبار .	٢٢٤
	تجاري	ب	٦	٣	محل بيع التريكو والأشرطة المجدولة والكلف .	٢٢٥
	صناعي	ب	٥	٥	محل تكسير وفرم الخلفات الإلكترونية .	٢٢٦
	صناعي	أ	٥	٥	محل (ورشة) تصنيع الأدوات الموسيقية يدويا .	٢٢٧
	صناعي	ب	٦	٣	محل (ورشة) وبيع المظلات والتند .	٢٢٨
	صناعي	أ	٦	٣	محل (فرز) وبيع الخرق والورق والكارتون والدشت والزجاج الفارغ والكسر والبلاستيك .	٢٢٩

ملاحظات	تصنيف للإشغال	مستوى المتطلبات	حمل الإشغال النوعي		اسم الإشغال (المحال)	السلسل
			٢م / شخص	أرضي/يدروم		
	صناعي	أ	٥	٥	محل تجميع البطاريات المستعملة .	٢٣٠
	صناعي	أ		٣٠	محل قمائن الجير والجبس والفواخير .	٢٣١
	صناعي	أ	٥	٥	محل (ورش) تشكيل المعادن على البارد أو التقطيع (القوى المحركة بحد أقصى ١٥ حصان)	٢٣٢
	تجاري	ب	٦	٣	محل بيع المطاط وما يماثلها	٢٣٣
	صناعي	ب	٥	٥	محل نشر الأخشاب (القوى المحركة بحد أقصى ١٠ حصان)	٢٣٤
	صناعي	أ	٥	٥	محل تجهيز وتقطيع الأخشاب (القوى المحركة بحد أقصى ١٠ حصان)	٢٣٥
	تجاري	أ	٥	٥	محل بيع الرخام والأحجار والحمرة .	٢٣٦
	تجاري	أ	٥	٥	محل النجارة اليدوية .	٢٣٧
	صناعي	أ	٥	٥	محل تلميع وطلاء المعادن (القوى المحركة بحد أقصى ٥٠ حصان) .	٢٣٨
	صناعي	أ	٥	٥	محل (خراطة) المعادن وتشكيلها والألواح المعدنية وطلائها (القوى المحركة بحد أقصى ١٥ حصان)	٢٣٩
	صناعي	أ	٥	٥	محل (ورشة تصميم وطباعة الأكلشيهات) (أختام) .	٢٤٠
	صناعي	أأ	٥	٥	محل النجارة الميكانيكية (القوى المحركة بحد أقصى ١٠ حصان)	٢٤١
	صناعي	أ	٥	٥	محل تكسير وطحن الكسب .	٢٤٢
	صناعي	أ	٥	٥	محل (ورشة) صباغة المنسوجات يدوية .	٢٤٣
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع الخيش .	٢٤٤

ملاحظات	تصنيف للإشغال	مستوى المتطلبات	حمل الإشغال النوعي		اسم الإشغال (المحال)	السلسل
			٢م / شخص	أرضي/يدروم		
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع الورق والكرتون ولوازمهم .	٢٤٥
	صناعي	أ	٥	٥	محل سلخ وتقطيع رمم وأمعاء الحيوانات وتجهيزها وسمطها واذابة شحمها .	٢٤٦
	صناعي	أ	٥	٥	محل تشغيل العظام والقرون والأظافر القوى المحركة بحد أقصى ٨٠ حصان .	٢٤٧
	حرف وخدمات	أ	٥	٥	محل ميكانيكى .	٢٤٨
	حرف وخدمات	أ	٥	٥	محل (كهربائى سيارات) .	٢٤٩
	حرف وخدمات	ب	٥	٥	محل تنجيد السيارات .	٢٥٠
	حرف وخدمات	أ	٥	٥	محل إصلاح عضشة السيارات .	٢٥١
	صناعي	ج	٥	٥	محل طلاء السيارات (كباتن و أفران) .	٢٥٢
	صناعي	أ	٥	٥	محل دهان الأثاث والأخشاب (استورجى أو لايكه) (القوى المحركة بحد أقصى ١٠ حصان) .	٢٥٣
	صناعي	أ	٥	٥	محل تنجيد الأثاث .	٢٥٤
	صناعي	أ	٥	٥	محل (مشغل يدوي) سجاد .	٢٥٥
الرابع عشر : مجموعة المخازن (١٩ نشاط)						
	مخازن	ج		٣٠	محل (مستودعات) شون تخزين الأقطان بكافة أنواعها .	٢٥٦
	مخازن	ج		٣٠	مخزن للقش والبوص والسررس وقشور الجبوب والكسب والخشب الكسر والمنتجات النسيجية ومنتجات الغزل وغيرها من المواد الجافة .	٢٥٧

المسلسل	اسم الإشغال (المحال)	حمل الإشغال النوعي		مستوى المتطلبات	تصنيف للإشغال	ملاحظات
		أرضي/يدروم	علوى			
٢٥٨	مخزن أعلاف سمكية .	٣٠	٣٠	أ	مخازن	
٢٥٩	مخازن مواد الأغذية الجافة .	٣٠	٣٠	أ	مخازن	
٢٦٠	مخازن الملابس بأنواعها .	٣٠	٣٠	ب	مخازن	
٢٦١	مخازن المفروشات بأنواعها .	٣٠	٣٠	ج	مخازن	
٢٦٢	مخازن الكيماويات .	٣٠	٣٠	ج	مخازن	
٢٦٣	مخازن الأجهزة الكهربائية والإلكترونية وقطع غيارها .	٣٠	٣٠	ب	مخازن	
٢٦٤	مخازن قطع غيار السيارات .	٣٠	٣٠	ب	مخازن	
٢٦٥	مخازن قطع غيار الموتوسيكلات .	٣٠	٣٠	ب	مخازن	
٢٦٦	مخازن قطع غيار الدراجات .	٣٠	٣٠	ب	مخازن	
٢٦٧	مخازن الأثاث .	٣٠	٣٠	ج	مخازن	
٢٦٨	مخازن الديكور .	٣٠	٣٠	ج	مخازن	
٢٦٩	مخزن (مستودع) البصل المجفف .	٣٠		ب	مخازن	
٢٧٠	مخزن الأخشاب .	٣٠	٣٠	ج	مخازن	
٢٧١	الشون والصوامع .	٣٠	٣٠	ج	مخازن	
٢٧٢	مخازن الجلود غير اللدبوغة (الخضراء والطرية والجافة) .	٣٠	٣٠	ب	مخازن	
٢٧٣	مخازن ثلاجات التبريد أو التجميد .	٣٠	٣٠	ب	مخازن	
٢٧٤	مخازن أسطوانات الغازات المضغوط .	٣٠		ج	مخازن	
الخامس عشر : مجموعة التصنيفات الأخرى (٤٢ نشاط)						
٢٧٥	محل بيع مواد التعبئة والحفظ والتغليف .	٣	٦	ب	تجاري	

الملاحظات	تصنيف للإشغال	مستوى المتطلبات	حمل الإشغال النوعي		اسم الإشغال (المحال)	السلسل
			٢م / شخص	أرضي/يدروم		
	تجاري	ب	٦	٣	محل بيع (تجارة) العبوات البلاستيكية والزجاجية.	٢٧٦
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع مهمات الطاعم والكافيهات .	٢٧٧
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع (تجارة) أدوات و مهمات الحماية المدنية والأمن الصناعي .	٢٧٨
	تجاري	ب	٦	٣	محل بيع لعب الأطفال .	٢٧٩
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع وتأجير الآلات الموسيقية وصيانتها .	٢٨٠
	حرف وخدمات	أ	٦	٣	محل بيع وصيانة النظارات والشناير وما يماثلها .	٢٨١
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع الساعات وصيانتها .	٢٨٢
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع الأجهزة الطبية والعملية والأجهزة التعويضية وقطع غيارها وما يماثلها .	٢٨٣
لا تنطبق على مصانع العطور أو مناطق تخزينها	تجاري	ب	٦	٣	محل بيع العطور المركبة والبخور ومواد العناية الشخصية.	٢٨٤
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع الهدايا والإكسسوارات والطرح والبدييات والعطور وما يماثلها .	٢٨٥
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع الجراند والجلات وبيع الكتب القديمة أو الجديدة.	٢٨٦
لا تنطبق على مصانع مستحضرات التجميل أو مناطق تخزينها	تجاري	ب	٦	٣	محل بيع أدوات أو مستحضرات التجميل و العطور ومواد العناية الشخصية.	٢٨٧

ملاحظات	تصنيف للإشغال	مستوى المتطلبات	حمل الإشغال النوعي		اسم الإشغال (المجال)	السلسل
			٢م / شخص	أرضي/يدروم		
	حرف وخدمات	أ		٥	محل تجارة المصاعد ومستلزماتها وصيانتها .	٢٨٨
لا تنطبق على مصانع التبغ أو مناطق تخزينة	تجاري	ب	٦	٣	محل بيع التبغ ومشتقاته - (الدخان والسجائر والمعسل وأدوات التدخين) .	٢٨٩
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع الأواني الصحية والصيني والأكواب والأدوات المنزلية من خشب أو بلاستيك أو معدن	٢٩٠
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع أدوات صيد السمك .	٢٩١
	تجاري	أ	١٠	٥	محل بيع ظلمبات المياه وقطع غيارها	٢٩٢
	صناعي	أ		١٠	ميزان يسكول	٢٩٣
	تجاري	ب		٣٠	محل بيع القش والبوص والسرير وقشور الجبوب والكسب والخشب الكسر .	٢٩٤
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع الحيوانات الأليفة و الطيور وأسماك الزينة والغذاء المخصص لها ومستلزماتها .	٢٩٥
تعفى من شرط المساحة	تجاري	أ		٥٠	محل بيع الأغنام .	٢٩٦
	حرف وخدمات	أ	١٠	١٠	محل الخطاط والرسام وما يماثله .	٢٩٧
تعفى من شرط المساحة	تجاري	أ		٦	محل بيع الجبوب و علف الحيوان والتقاوى والقشور لغذاء الحيوانات .	٢٩٨

ملاحظات	تصنيف للإشغال	مستوى المتطلبات	حمل الإشغال النوعي		اسم الإشغال (المحال)	السلسل
			٢م / شخص	أرضي/يدروم		
بدون تخزين	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع أكياس والشنط البلاستيك والأكياس النينون .	٢٩٩
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع الأواني و المشغولات النحاسية .	٣٠٠
بدون تخزين	صناعي	أ	٥	٥	محل مطابع الأوراق والرسومات الهندسية وتجليدها وطباعة الكروت وما يماثلها (القوى المحركة يحد أقصى ١٠ حصان).	٣٠١
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع الفورم البلاستيك .	٣٠٢
	تجاري	ب	٦	٣	محل بيع الأسلحة والذخائر وأدوات الصيد .	٣٠٣
	تجاري	ب	٥	٥	محل بيع الأقطان وكيس وتنظيف القطن ومنتجاته .	٣٠٤
	تجاري	ج	٦	٣	محل بيع الكيماويات أو بيع الكحول والمذيبات الطائرة والصابون والجلسرين .	٣٠٥
	صناعي	أ	٥	٥	محل تشغيل وإنتاج الأفلام واستوديوهات أخذ المناظر والصور بالآلات السينما الفوتوغرافية .	٣٠٦
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع الألياف الصناعية كالحرير والنايلون .	٣٠٧
	صناعي	أ	٦	٣	محل إعداد وتجهيز وبيع للظفات أو الورقيات أو كلاهما معا	٣٠٨
	جرارات ومعارض سيارات	ب	٥٠	٥٠	الجرارات العمومية وجرارات السيارات الخاصة والأجرة والنقل وما يماثلها بدون أعمال صيانة .	٣٠٩
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع البذور والتقاوى والأسمدة الزراعية والأسمدة الكيماوية والعضوية .	٣١٠

الوقائع المصرية - العدد ٢٧٣ تابع (ى) فى ٧ ديسمبر سنة ٢٠٢٢ ١٣١

ملاحظات	تصنيف للإشغال	مستوى المتطلبات	حمل الإشغال النوعي		اسم الإشغال (المحال)	السلسل
			٢م / شخص	أرضي/يدروم		
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع المبيدات الحشرية وما يماثلها .	٣١١
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع الأدوات والمستلزمات الطبية ومستلزمات المعامل والأشعة الكيمائية الخاصة بها .	٣١٢
	تجاري	أ	٥	٥	محل بيع تجهيزات الأفران المستعملة للأفران والخابز .	٣١٣
	صناعي	أ	٥	٥	محل لف بكر .	٣١٤
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع تجهيزات المطابع والأكليشيات .	٣١٥
	تجاري	أ	٦	٣	محل بيع الشيشة ومستلزماتها .	٣١٦

الباب الثاني

متطلبات الحماية للمحال العامة

٢-١ المحال العامة ذات مستوى المتطلبات (أ) :

٢-١-١ مساحة المحل حتى ١٠ م^٢ :

(أ) أنظمة مكافحة :

يجب توفير عدد ١ جهاز إطفاء يعمل بالبودرة الكيميائية سعة الواحدة ٣ كجم
حاصلة على علامة الجودة.

٢-١-٢ مساحة المحل من ٢م^{١١} إلى ٢م^{٤٠} :

(أ) أنظمة مكافحة :

يجب توفير عدد ١ جهاز إطفاء يعمل بالبودرة الكيميائية سعة الواحدة ٦ كجم
حاصلة على علامة الجودة.

٢-١-٣ مساحة المحل من ٢م^{٤١} إلى ٢م^{٧٥} :

(ب) أنظمة مكافحة :

يجب توفير عدد ٢ جهاز إطفاء يعمل بالبودرة الكيميائية سعة الواحدة ٦ كجم
حاصلة على علامة الجودة.

٢-١-٤ مساحة المحل من ٢م^{٧٦} إلى ٢م^{١٠٠} :

(ب) أنظمة مكافحة :

يجب توفير عدد ٣ جهاز إطفاء يعمل بالبودرة الكيميائية سعة الواحدة ٦ كجم
حاصلة على علامة الجودة.

٢-١-٥ مساحة المحل من ٢م^{١٠١} إلى ٢م^{١٥٠} :

(أ) أنظمة مكافحة :

يجب توفير عدد ٤ جهاز إطفاء يعمل بالبودرة الكيميائية سعة الواحدة ٦ كجم
حاصلة على علامة الجودة.

(ب) أنظمة الكشف والإنذار بالحريق :

يجب توفير نظام الإنذار اليدوي (كواسر + اجراس).

٢-١-٦ مساحة المحل من ١٥١ م^٢ إلى ٢٠٠ م^٢ :

(أ) أنظمة المكافحة:

يجب توفير عدد ٥ جهاز إطفاء يعمل بالبودرة الكيميائية سعة الواحدة ٦ كجم
حاصلة على علامة الجودة.

(ب) أنظمة الكشف والإنذار بالحريق:

يلزم استخدام نظام إنذار إلى للحريق وأن تكون جميع مكونات النظام متصلة
بلوحة التحكم.

٢-١-٧ مساحة المحل أكبر من ٢٠٠ م^٢ :

المحال العامة التي تزيد مساحتها عن ٢٠٠ م^٢ يتم تطبيق جميع اشتراطات الكود
المصري لأسس التصميم وإشتراطات التنفيذ لحماية المنشآت من الحريق.

٢-٢ المحال العامة ذات مستوى المتطلبات (ب) :

٢-٢-١ مساحة المحل حتى ١٠ م^٢ :

(أ) أنظمة المكافحة:

يجب توفير عدد ١ جهاز إطفاء يعمل بالبودرة الكيميائية سعة الواحدة ٦ كجم
حاصلة على علامة الجودة.

٢-٢-٢ مساحة المحل من ١١ م^٢ إلى ٢٤٠ م^٢ :

(أ) أنظمة المكافحة:

يجب توفير عدد ٢ جهاز إطفاء يعمل بالبودرة الكيميائية سعة الواحدة ٦ كجم
حاصلة على علامة الجودة.

٢-٢-٣ مساحة المحل من ٤١ م^٢ إلى ٢٧٥ م^٢ :

(أ) أنظمة المكافحة:

يجب توفير عدد ٣ جهاز إطفاء يعمل بالبودرة الكيميائية سعة الواحدة ٦ كجم
حاصلة على علامة الجودة.

(ب) أنظمة الكشف والإنذار بالحريق:

يجب توفير نظام إنذار يدوي (كواسر + اجراس).

٢-٢-٤ مساحة المحل من ٢٧٦ م^٢ إلى ٢١٠٠ م^٢:

(أ) أنظمة مكافحة:

يجب توفير عدد ٤ جهاز إطفاء يعمل بالبودرة الكيميائية سعة الواحدة ٦ كجم
حاصلة على علامة الجودة.

(ب) مصادر المياه:

يجب وجود حنفية حريق مركبة على شبكة المياه العمومية متصلة بخرطوم مياه
لا يقل قطره عن ٢٥ مم.

(ج) أنظمة الكشف والإنذار بالحريق:

يجب توفير نظام إنذار يدوي (كواسر + اجراس).

٢-٢-٥ مساحة المحل من ١٠١ م^٢ إلى ٢١٥٠ م^٢:

(أ) أنظمة مكافحة:

يجب توفير عدد ٥ جهاز إطفاء يعمل بالبودرة الكيميائية سعة الواحدة ٦ كجم
حاصلة على علامة الجودة.

(ب) مصادر المياه:

يجب وجود حنفية حريق مركبة على شبكة المياه العمومية متصلة بخرطوم مياه
لا يقل قطره عن ٢٥ مم.

(ب) أنظمة الكشف والإنذار بالحريق:

يلزم استخدام نظام إنذار إلى للحريق وأن تكون جميع مكونات النظام متصلة
بلوحة التحكم.

٢-٢-٦ مساحة المحل من ١٥١ م^٢ إلى ٢٠٠ م^٢:

(أ) أنظمة مكافحة:

يجب توفير عدد ٦ جهاز إطفاء يعمل بالبودرة الكيميائية سعة الواحدة ٦ كجم
حاصلة على علامة الجودة.

(ب) أنظمة الكشف والإنذار بالحريق:

يلزم استخدام نظام إنذار إلى للحريق وأن تكون جميع مكونات النظام متصلة
بلوحة التحكم.

٢-٢-٧ مساحة المحل أكبر من ٢٠٠ م^٢:

المحال العامة التي تزيد مساحتها عن ٢٠٠ م^٢ يتم تطبيق جميع إشتراطات الكود المصري لأسس التصميم وإشتراطات التنفيذ لحماية المنشآت من الحريق.

٢-٣ المحال العامة ذات مستوى المتطلبات (ج):

يتم تطبيق أحكام الكود المصري لأسس التصميم وإشتراطات التنفيذ لحماية المنشآت من الحريق بأجزائه المختلفة

فيما لم يرد به نص بالكود يجب مراعاة المتطلبات الآتية :

٢-٣-١ مساحة المحل حتى ١٠ م^٢:

(أ) أنظمة المكافحة:

يجب توفير عدد ٢ جهاز إطفاء يعمل بالبودرة الكيماائية سعة الواحدة ٣ كجم
حاصلة على علامة الجودة.

٢-٣-٢ مساحة المحل من ١١ م^٢ إلى ٢٤٠ م^٢:

(أ) أنظمة المكافحة:

يجب توفير عدد ٣ جهاز إطفاء يعمل بالبودرة الكيماائية سعة الواحدة ٦ كجم
حاصلة على علامة الجودة.

(ب) مصادر المياه:

يجب وجود حنفية حريق مركبة على شبكة المياه العمومية متصلة بخرطوم مياه
لا يقل قطره عن ٢٥ مم.

(د) أنظمة الكشف والإنذار بالحريق:

يجب توفير نظام إنذار يدوي (كواسر+اجراس).

٢-٣-٣ مساحة المحل من ٤١ م^٢ إلى ٢٧٥ م^٢:

(أ) أنظمة المكافحة:

يجب توفير عدد ٤ جهاز إطفاء يعمل بالبودرة الكيماائية سعة الواحدة ٦ كجم
حاصلة على علامة الجودة.

(ب) مصادر المياه:

يجب وجود حنفية حريق مركبة على شبكة المياه العمومية متصلة بخرطوم مياه
لا يقل قطره عن ٢٥ مم.

(ج) أنظمة الكشف والإنذار بالحريق:

يجب توفير نظام إنذار يدوي (كواسر+اجراس).

٢-٣-٤ مساحة المحل من ٢م٧٦ إلى ٢م١٠٠:

(أ) أنظمة المكافحة:

يجب توفير عدد ٥ جهاز إطفاء يعمل بالبودرة الكيميائية سعة الواحدة ٦ كجم
حاصلة على علامة الجودة.

يجب استخدام أجهزة إطفاء يدوية تعمل بغاز ثاني أكسيد الكربون سعة الواحدة ٦
كجم حاصلة على علامة الجودة.

(ب) مصادر المياه:

يجب وجود حنفية حريق مركبة على شبكة المياه العمومية متصلة بخرطوم مياه
لا يقل قطره عن ٢٥ مم.

(ج) أنظمة الكشف والإنذار بالحريق:

يلزم استخدام نظام إنذار إلى للحريق وأن تكون جميع مكونات النظام متصلة
بلوحة التحكم.

٢-٣-٥ مساحة المحل من ٢م ١٠١ إلى ٢م ١٥٠ :

(أ) أنظمة المكافحة:

يجب توفير عدد ٧ جهاز إطفاء يعمل بالبودرة الكيميائية سعة الواحدة ٦ كجم
حاصلة على علامة الجودة.

يجب استخدام اجهزة اطفاء يدوية تعمل بغاز ثاني اكسيد الكربون سعة الواحدة
٦ كجم حاصلة على علامة الجودة.

(ب) مصادر المياه:

يجب وجود حنفية حريق مركبة على شبكة المياه العمومية متصلة بخرطوم مياه
لا يقل قطره عن ٦٥ مم.

يجب توفير خزان مياه بسعة لا تقل عن ٣م٢ على أن يتم توفير مضخة من النوع

المخصص لأغراض الحريق تعمل بالكهرباء وتكفى لتشغيل المنظومة لمدة ساعة.

(ج) أنظمة الكشف والإنذار بالحريق:

يلزم استخدام نظام إنذار إلى للحريق وأن تكون جميع مكونات النظام متصلة بلوحة التحكم.

(د) أنظمة الإطفاء الآلية:

يجب أن يزود المحل برشاشات المياه التلقائية المتصلة بشبكة الإطفاء المنفذة بالموقع.

يجب أن يزود المحل بوسيلة إطفاء حريق تعمل بالغازات المخددة المناسبة.

٢-٣-٦ مساحة المحل من أكبر من ١٥٠ م^٢ :

(أ) أنظمة المكافحة:

يجب توفير عدد جهاز إطفاء يعمل بالبودرة الكيميائية سعة الواحدة ٦ كجم
حاصلة على علامة الجودة لكل ٢٠٢٥ م^٢.

يجب استخدام أجهزة اطفاء يدوية تعمل بغاز ثاني اكسيد الكربون سعة الواحدة
٦ كجم حاصلة على علامة الجودة.

(ب) مصادر المياه:

يجب وجود حنفية حريق مركبة على شبكة المياه العمومية متصلة بخرطوم مياه
لا يقل قطره عن ٦٥ مم.

يجب توفير خزان مياه بسعة لا تقل عن ٣١٢ م^٣ أو وفقاً للحسابات الهيدروليكية
الواردة بالكود على أن يتم توفير مضخة من النوع المخصص لأغراض الحريق تعمل
بالكهرباء وتكفى لتشغيل المنظومة لمدة ساعة.

(ج) أنظمة الكشف والإنذار بالحريق:

يلزم استخدام نظام إنذار إلى للحريق وأن تكون جميع مكونات النظام متصلة
بلوحة التحكم.

(د) أنظمة الإطفاء الآلية:

يجب أن يزود المحل برشاشات المياه التلقائية المتصلة بشبكة الإطفاء المنفذة بالموقع.

يجب أن يزود المحل بوسيلة إطفاء حريق تعمل بالغازات المخددة المناسبة.

(جدول رقم ٢) متطلبات حماية المحال العامة بناء على المساحة ومستوى المتطلبات

ملاحظات	أنظمة المكافحة										إنذار الحريق		مساحة الإشغال	درجة المتطلبات	
	ألي		يدوي								نظام كامل	يدوي (كواسر + أجراس)			
	تلقائي		خزان/مضخة		خرطوم مياه على الشبكة العمومية		CO 2	بودرة							
	غاز	رشاشات	سعة	عدد	خرطوم ٦٥ مم	خرطوم ٢٥ مم		سعة	عدد						
يمكن استخدام											٣ كجم	١			حتى ١٠
أجهزة سعة ١٢ كجم											٦ كجم	١			٤٠ - ١١
بواقع عدد ١ بدلا من عدد ٢ سعة ٦ كجم											٦ كجم	٢			٧٥ - ٤١
											٦ كجم	٣			١٠٠ - ٧٦
											٦ كجم	٤	✓		١٥٠ - ١٠١
											٦ كجم	٥	✓		٢٠٠ - ١٥١
يتم تطبيق جميع اشتراطات الكود المصري لأسس التصميم واشتراطات التنفيذ لحماية المنشآت من الحريق													أكثر من ٢٠٠	(١)	
يمكن استخدام											٦ كجم	١			حتى ١٠
أجهزة سعة ١٢ كجم											٦ كجم	٢			٤٠ - ١١
بواقع عدد ١ بدلا من عدد ٢ سعة ٦ كجم											٦ كجم	٣	✓		٧٥ - ٤١
											٦ كجم	٤	✓		١٠٠ - ٧٦
							✓				٦ كجم	٥	✓		١٥٠ - ١٠١
							✓	✓			٦ كجم	٦	✓		٢٠٠ - ١٥١
يتم تطبيق جميع اشتراطات الكود المصري لأسس التصميم واشتراطات التنفيذ لحماية المنشآت من الحريق													أكثر من ٢٠٠	(٢)	
يمكن استخدام											٣ كجم	٢		✓	حتى ١٠
أجهزة سعة ١٢ كجم											٦ كجم	٣		✓	١١ -
بواقع عدد ١ بدلا من عدد ٢ سعة ٦ كجم											٦ كجم	٤		✓	٤٠ -
اختيار المكشفات طبقا لطبيعة النشاط											٦ كجم	٥	✓		٧٦ -
الغاز على لوحات الكهرباء	✓										٦ كجم	٧	✓		١٠٠ - ١٠١
يتم تطبيق الاشتراطات الواردة بالبند رقم ٢-٣-٦													أكثر من ١٥٠	(٣)	
ملحوظة : يحق للسلطة المختصة تحديد نوع الطفايات المستخدمة بما يتلائم مع طبيعة الإشغال وطبيعة محتوياته.															

الباب الثالث المتطلبات الإضافية لبعض المحال

٣ - ١ عام :

٢-١-١ فى حالة ما اذا كان المحل يحتوى على إشغالات أخرى بالإضافة إلى الإشغال الرئيسي يحدد حمل الإشغال طبقاً لكل نشاط على حدة، ويحسب طبقاً لما هو وارد بالبند (١-٢).
٢-١-٣ فى حالة ما إذا كان المحل يحتوى على إشغالات أخرى أكثر خطورة بالإضافة إلى الإشغال الرئيسي يتم الفصل بين الإشغالات بفواصل حريق لها مقاومة للحريق كما هو موضح بالبند (٣-١٦) (الجدول رقم ٣) وفى حالة عدم إمكانية الفصل يتم تطبيق الاشتراطات الأكثر تشدداً.

٣-١-٣ المحال المعفاة من شرط المساحة إذا كان ملحق بها أماكن تخزين (تشوين) لمواد الأعلاف مثلاً أو ما فى حكمها أو أي مخزونات أخرى بكميات تزيد عن (١) طن ، يتم تزويدها بطفايات حريق بوفرة بالسعات المناسبة طبقاً لمسطح منطقة التخزين وتعامل كمخازن متوسطة الخطورة (مستوى متطلبات ب). كما يجب أن يتم الفصل بين تلك المناطق والإشغال الرئيسي بفواصل حريق لا تقل مقاومتها عن ساعة ونصف أو بمسافات أمان لا تقل عن ٦م.

٣-١-٤ لا يسمح بوجود إشغالات عالية الخطورة (مستوى متطلبات ج) داخل المباني السكنية.

٣-١-٥ يتم تقديم تقرير من مهندس نقابي بوصف وصلاحيات التجهيزات الإطفائية والكهربائية ومسالك الهروب طبقاً لتلك الاشتراطات وذلك إذا زادت مساحة المحل عن ١٥٠ م^٢ فى الأنشطة متوسطة الخطورة (مستوى متطلبات ب). وعن ١٠٠ م^٢ فى الأنشطة عالية الخطورة.

٣-٢ متطلبات مسالك الهروب:

٣-٢-١ فى حالة زيادة حمل الإشغال للدور بالمحل عن طاقة المخارج المتاحة يتم إضافة سلالم إضافية ويحسب عروضها بواقع ٦م للشخص، وإذا لم يتيسر ذلك يتم تقليل سعة الدور طبقاً للمخارج التي يمكن توفيرها.

٣-٢-٢ يجب أن يتوافر للسلام الهروب تهوية طبيعية وفى حالة عدم وجود تهوية طبيعية يجب توفير تهوية ميكانيكية لتضغيط السلم وقت الحريق تعمل على مصدر تيار إحتياطي.

٣-٢-٣ فى المحال التي يزيد حمل الإشغال بها عن ٦٠ شخص، يجب أن يتوافر أكثر من مخرج (مخرجين على الأقل) بحيث لا نقل المسافة بين المخرجين عن ثلث القطر الأكبر للمحل، كما يجب أن تفتح الأبواب الهروب فى اتجاه الهروب وأن تكون مقاومتها للحريق لا تقل عن ٧٥٪ من المقاومة المطلوبة للحائط.

٣-٢-٤ إذا زاد حمل الإشغال فى أحد الأدوار العلوية عن ٦٠ شخص يجب أن يتوفر لكل شاغل إمكانية الخروج بواسطة مخرجين مستقلين بحيث لا نقل المسافة بينهما عن ثلث القطر الأكبر للدور ، ويجب أن يؤدي إلى الخارج من خلال ممرات محمية. ويسمح أن يكون أحدهما (سلم نجاة خارجي) مكشوف أو سلم إضافي مخصص للهروب ويمكن تنفيذه فى الرود الخارجية أو المناور الداخلية أو واجهات المباني بحد أدنى عرض ٩٠ سم.

٣-٣ أنظمة الإطفاء:

٣-٣-١ يتم تأمين غرف توزيع الكهرباء الرئيسية وغرف المحولات الكائنة بأماكن مغلقة بالمحال إن وجدت وكذا غرف المعلومات بالإطفاء التلقائي بأحد الغازات الخاملة.

٣-٣-٢ يجب أن تزود غرف الكهرباء إن وجدت بوسيلة إطفاء حريق تعمل بالغازات المخمدة المناسبة.

٣-٣-٣ إذا تواجدت اللوحات الكهربائية الرئيسية أو اللوحات الكهربائية الفرعية المثبتة على الأرض بالممرات أو الغرف غير المخصصة للوحات الكهرباء فيجب تأمينها سواء بنظام إطفاء تلقائي موضعي أو بالتسليط الموضعي، ويستثنى من ذلك لوحات الكهرباء الفرعية المثبتة داخل الحوائط.

٣-٣-٣ يجب تأمين خزانات السولار إن وجدت التي تزيد سعتها عن ٢٠٠ لتر بجهاز إطفاء بمادة رغوية سعته ٤٥ لتر على الأقل.

٣-٣-٤ فى حالة المحال التي يتطلب لها وجود حنفية حريق يجب أن تكون مركبة على شبكة المياه العمومية بحيث لا تزيد المسافة بين المبنى وأقرب حنفية عن ٥٠ م.

٣-٣-٥ فى حالة وجود مجموعة من المحال فى مبنى واحد يجوز الاكتفاء بمكر حريق واحد بحيث لا تزيد المسافة بين المكر وأبعد نقطة يخدمها المكر عن ٣٠ متر.
٣-٣-٦ فى المحال التي يتطلب لها إطفاء تلقائي يجب أن تزود بخزان مياه مخصص لمياه إطفاء الحريق بسعة لا تقل سعته عن ١٢م^٣ أو طبقاً للحسابات الهيدروليكية.

٣-٣-٧ يجب ألا يقل ضغط المياه عن ٤,٥ بار عند أبعد حنفية إطفاء.
٣-٣-٩ فى المحال التي يتطلب لها مكر حريق بقطر ٢٥ مم متصل على مصدر المياه العمومية يجب أن يزود المحل بموتور ضخ مياه واحد على الأقل يخصص لهذا الأمر.

٣-٣-١٠ فى المحال التي يتطلب لها مكر حريق قطر ٦٥ مم فيجب وجود مضخة حريق بمعدل تصريف لا تقل عن ١٠٠ جالون/دقيقة ويحقق الضغط المطلوب وتتم لها عمليات الصيانة كل ٣ أشهر على الأكثر وأن تكون المضخة من النوع المصمم لأغراض الحريق ومرفق بها شهادة من مهندس نقابي.

٣-٣-١١ يستخدم الغاز التلقائي فى الأماكن التي لا يتواجد بها أشخاص وإلا يلزم أن يكون الاستخدام يدوياً بعد التأكد من إخلاء المبنى.

٣-٣-١٢ المحال المعفاة من شرط المساحة يتم تجهيزها بخراطوم حريق ٢٥ مم على الأقل على مسافات لا تزيد عن ٦٠ متر بين كلاً منهما متصل على شبكة المياه العمومية إن وجدت وفى حالة عدم وجود شبكة عمومية يتم عمل خزان بسعة لا تقل عن ١٢م^٣ ومضخة ضخ بقوة ضغط لا تقل عن ٤,٥ بار عند أبعد حنفية، ويتم توصيل المضخة على مصدر الكهرباء الخاص بالمحل إن وجد أو توفير مولد بقدرة مناسبة.

٣-٤ العلامات الإرشادية للمخارج:

فى المحال التي تزيد مساحتها عن ١٠٠ م^٢ يجب أن يزود المحل بعلامات ولافتات فسفورية موضحة لمسالك الهروب والمخارج.

٣-٥ إضاءة مسالك الهروب:

فى المحال التي تزيد مساحتها عن ١٥٠ م^٢ يلزم توفير إضاءة طوارئ جاهزة تعمل باستمرار ومزودة ببطاريات (قابلة لإعادة الشحن) على أن يتم التحويل تلقائياً للعمل بالبطارية فى حالة انقطاع التيار الأساسي وذلك فى ممرات الهروب والمخارج.

٣-٦ إيقاف انتقال الحريق:

يجب أن تكون أبواب المحال التي تفتح على ممرات الهروب مقاومة للحريق لمدة لا تقل عن 1/2 ساعة ومانعة لنفاذ الدخان.

٣-٧ حماية الآبار الرأسية:

فى حالة المحال متعددة الأدوار يجب فصل جميع آبار السلام والمصاعد الرأسية بفواصل حريق لها مقاومة للحريق لا تقل عن ساعة وألا تقل مقاومة الفتحات الموجودة بها عن 3/4 ساعة ومانعة لنفاذ الدخان.

٣-٨ تأمين المطابخ:

فى حالة وجود مستقبل الأدخنة (الهود) يجب مراعاة ما يلي: يلزم تجهيز مستقبل الأدخنة (الهود) لجميع المصادر الحرارية بأماكن الطهي بأنظمة مكافحة للحريق مستقلة (بمسائل كيميائي رطب تلقائي مع إمكانية تشغيله يدوياً).

٣-٩ تأمين المدخن:

٣-٩-١ يجب أن يكون مخرج الغازات (نواتج الاحتراق) بالمدخنة أعلى من أي نقطة بسطح المبنى المركب به المدخنة بارتفاع لا يقل عن ١ متر وفى محيط ٣ متر بين المدخنة والإنشآت المجاورة.

٣-٩-٢ يجب فحص واختبار المدخنة وتقديم ما يفيد أنها بحالة جيدة قبل تركيب وتوصيل المعدات أو التشغيل.

٣-٩-٣ يلزم تأمين المدخنة برشاش مياه مفتوح متصل بشبكة الحريق المركبة

بالموقع إن وجدت، أو بماسورة مياه صاعدة بحيث يكون الرشاش أعلى المدخنة ويتصل بمحبس يدوى لإمكان فتحه بسهولة بعيداً عن مصادر الحرارة وبمكان ظاهر.

٣-٩-٤ لا يسمح بمرور أى وصلة مدخنة داخل المبنى إلا من خلال فراغ أو منور.

٣-١٠ المحال التجارية المغطاة:

إذا كان المحل يقع ضمن مركز تجاري مغطى فيجب أن يطبق عليه كافة الاشتراطات المطلوب تحقيقها ضمن منظومة تأمين المبنى بالكامل (المركز التجاري).

٣-١١ تأمين المخازن:

فى الإشغالات التخزينية التي لا يزيد ارتفاع مخزون المواد القابلة للاحتراق على ٢,٤٠ متر تعتبر إشغالات متوسطة الخطورة، وفى حالة ما إذا وصل ارتفاع مخزون المواد إلى ٣,٧٠ متر فتعتبر مرتفعة الخطورة وذلك لزيادة حمل الحريق.

٣-١٢ الفصل بين المحال فى مبنى واحد:

يتم الفصل بين المحال والإشغالات المختلفة طبقاً لدرجة الخطورة وطبقاً للجدول الآتى:

جدول رقم (٣) يوضح مقاومة فواصل الحريق بين الإشغالات المختلفة مقدرة بالساعة

تصنيف الإشغالات	مستوي متطلبات (أ)	مستوي متطلبات (ب)	مستوي متطلبات (ج)
مستوي متطلبات (أ)	ساعة	ساعتان	٣ ساعات
مستوي متطلبات (ب)	ساعتان	ساعتان	٣ ساعات
مستوي متطلبات (ج)	٣ ساعات	٣ ساعات	٣ ساعات

(أ) لا يسمح بالإشغالات عالية الخطورة مع كلاً من الإشغالات السكنية أو تجمعات الأفراد.

(ب) يجب الفصل بين إشغالات مواقف انتظار السيارات (الجراجات) والإشغالات السكنية أو الإدارية أو التجارية أو تجمعات الأفراد بفواصل لا يقل مقاومته للحريق عن ساعة ونصف.

(ج) يجب الفصل بين ورش إصلاح السيارات والإشغالات الأخرى بفواصل لا يقل مقاومته للحريق عن ساعتين.

الباب الرابع

اشتراطات خاصة بمحطات الوقود

٤-١ عام:

ضرورة الالتزام بالاشتراطات التصميمية والهندسية والإنشائية الموسوعة بمعرفة الهيئة المصرية العامة للبتروك وكذا الالتزام بتنفيذ الآتى :

٤-١-١: اشتراطات عامة لمحطات الوقود بكافة أنواعها :

٤-١-١-١ أجهزة الإطفاء اليدوية اللازمة لمحطات تموين السيارات:

يلزم تزويد المحطة بأجهزة الإطفاء اليدوية طبقا للجدول المرفق : -

جدول رقم (٤) يوضح علاقة عدد الطلبات بعدد أجهزة الإطفاء

عدد طلبات الوقود	عدد أجهزة الاطفاء بالبوادة الكيميائية الجافة سعة ١٢ كجم	عدد أجهزة الاطفاء رغوى سعة ٤٥ لتر
٣-١	٣	١
٧-٤	٩	٢
١١-٨	١٣	٣
١٥-١٢	١٧	٤
٢٠-١٦	٢٠	٥

١- يلزم تدريب جميع العاملين بالمحطة على أعمال الإطفاء بصفة دورية مرة كل

عام.

٢- يجب وضع لافتات إرشادية وتحذيرية بمنع التدخين داخل المحطة وتعليمات

السلامة أثناء عمليات التموين وكذا التفريغ.

٣- يجب توفير عدد (٣) دلو رمل ناعم على الأقل بكل محطة.

٤- يجب منع مسببات الحريق والمواد القابلة للاشتعال بالمحطة كما يحظر القيام

بأعمال القطع واللحام وغيرها من الأعمال التى ينتج عنها حدوث شرر أو قوس

كهبرى إلا من خلال تصريح عمل وتحت إشراف مسئول المحطة ومسئوليته القانونية

مع تفادى أى ظروف تؤدى للاشتعال الذاتى .

٥- إنشاء سور حول المحطة من الخارج بارتفاع لا يقل عن ٢م ومن ضلعين أو ثلاث أضلاع حسب موقع المحطة وبحيث يتحمل الحريق لمدة ساعتين على الأقل.
٦- يتم تأمين غرف توزيع الكهرباء الرئيسية وغرف المحولات الكائنة بأمكان مغلقة بالمحال إن وجدت وكذا غرف المعلومات بالإطفاء التلقائي بأحد الغازات الخاملة.

٧- يجب أن تزود غرف الكهرباء إن وجدت بوسيلة إطفاء حريق تعمل بالغازات المخمدة المناسبة.

٨- إذا تواجدت اللوحات الكهربائية الرئيسية أو اللوحات الكهربائية الفرعية المثبتة على الأرض بالممرات أو الغرف الغير مخصصة للوحات الكهرباء فيجب تأمينها سواء بنظام إطفاء تلقائي موضعي أو بالتسليط الموضعي .ويستثنى من ذلك لوحات الكهرباء الفرعية المثبتة داخل الحوائط.

٩- يجب أن يزود المحل بعلامات ولافتات فسفورية مضيئة لمسالك الهروب والمخارج.

١٠ - يلزم توفير إضاءة طوارئ جاهزة تعمل باستمرار ومزودة ببطاريات (قابلة لإعادة الشحن) على أن يتم التحويل تلقائيا للعمل بالبطارية فى حالة إنقطاع التيار الأساسي وذلك فى ممرات الهروب والمخارج.

١١ - يلزم توفير نظام للإنذار الآلى فى إشغالات المحطة المغلقة.

٤-١-١-٢- الإشتراطات الواجب توافرها بمحطات خدمة وتموين السيارات

بالوقود السائل (بنزين - سولار) :

١- يلزم توفير شبكة لمياه الإطفاء عبارة عن ماسورة قطر ٤ بوصة مركب عليها حنفيات حريق طراز موريس قطر ١,٥ بوصة بمشتملاتها (صندوق إطفاء بداخله خرطوم إطفاء وقاذف متعدد من نفس قطر وطراز حنفية الحريق) ويحد أدنى عدد (٢) حنفية بحيث لا تزيد المسافة بين كل حنفية والتي تليها عن ٥٠ متر.

٢- يلزم ربط شبكة مياه الإطفاء بخزان مياه سعة لا تقل عن ٣٠ م^٣ مخصص لأغراض الإطفاء فقط على أن يتصل بالخزان طلبتي إطفاء إحدهما تعمل بالكهرباء

- والأخرى احتياطية تعمل بالديزل بحيث تعطى كل طلمبة معدل تصريف لا يقل عن ٢٥٠ جالون/ دقيقة وضغط لا يقل عن ٤,٥ بار عند أبعد حنفية بالشبكة.
- ٣- يلزم توفير عدد من أجهزة ثانى أكسيد الكربون (CO2) سعة الواحد ٦ كجم بجوار لوحة توزيع الكهرباء الرئيسية الموجودة داخل المحطة منهم واحدة بالتسليط الموضعي وعدد (١) جهاز CO2 لكل لوحة كهرباء فرعية .
- ٤- يلزم تأمين مخزن الزيوت بالمحطة (إن وجد) بعدد (١) جهاز إطفاء بالرغوي سعة ٤٥ لتر لمساحة ٢م^٢ وجهاز آخر لكل ٢٠ م^٢ إضافية من المخزن، أو توفير وحدة توليد رغوي متنقلة تتكون من خلط وخران سعة لا تقل عن (١٠٠) لتر محلول مركز رغوي ومزودة بقاذف للمادة الرغوية .
- ٥- يلزم توفير مخزن من المواد الرغوية بالمحطة لا يقل عن سعة خزان وحدة الرغوة المتنقلة.
- ٦- يجب أن تكون طلبات التموين للمركبات من الأنواع الغير قابلة للإنفجار .
- ٧- ألا تقل المسافة بين أماكن الخطورة بالمحطة (طلبات التموين- فتحات التناكات) والحد الخارجي لأي من:
- كوبري علوي أو منحدر نزول الكوبري عن ١٠ متر.
 - خطوط السكك الحديدية أو الترام أو المترو عن ١٥ متر.
 - المدارس لا تقل عن ١٠ م.
- ٤-١-١-٣ الاشتراطات الواجب توافرها بمحطة تموين السيارات بالغاز الطبيعي المضغوط :-
- ١- أن تحاط المحطة من جميع الجهات ما عدا الجهات المطلة على الشوارع بسور من الخرسانة أو الطوب المصمت بسمك ٢٥ سم على الأقل وبارتفاع لا يقل عن ٢متر.
- ٢- توافر مسافات أمان بين الحدود الخارجية للمحطة وبين المسقط الافقي لأبراج الكهرباء عن:-
- فى حالة الجهد أقل من ١١٠ كيلو فولت "جهد متوسط" لا تقل عن ١٠ متر.

- فى حالة الجهد من ١١٠ كيلو فولت فأكثر " جهد عالي " ٣٠ متر.
- لا يسمح بأى حال من الأحوال أن تعبر هذه الخطوط موقع المحطة.
- ٣- ألا تقل المسافة بين أى من معدات تموين السيارات بالغاز الطبيعي (الضواغط - وحدات التموين - مجموعات حاويات تخزين الغاز الطبيعي) وبين الحد الخارجي لأى من :-
 - كوبري علوي أو منحدر نزول الكوبري عن ١٠ متر.
 - خطوط السكك الحديدية أو الترام أو المترو عن ١٥ متر.
 - المدارس لا تقل عن ١٠ م.
- ٤- يكون الحد الأدنى لمسافات الأمان بين هذه المعدات وبين الحدود الخارجية

للمحطة على النحو التالي :

- ١- لا تقل المسافة بين " مجموعة حاويات التخزين " وبين أى حد خارجي للمحطة عن ٨ متر ويسمح بتخفيض هذه المسافة إلى ما لا يقل عن ٥ متر فى حالة عمل نظام تبريد تلقائي بالمياه على مجموعة حاويات التخزين.
- ب- لا تقل المسافة بين (وحدة التموين بالغاز الطبيعي المضغوط وبين أى حد خارجي للمحطة) عن ٥ متر إذا كان هذا الحد يفصل بين موقع المحطة وجار، ولا يقل عن ٤ متر إذا كان هذا الحد الخارجي شارع.
- ٥- ألا تقل المسافة بين الضاغط وبين أى حد خارجي للمحطة عن ٣ متر.
- ٦- لا تقل المسافة بين (مجموعة حاويات تخزين الغاز) وبين (وحدة تموين الغاز) عن ٢ متر.
- ٧- يمنع وصول السيارات إلى مسافة أقل من ٢ متر من منطقة حاويات تخزين الغاز الطبيعي وذلك باحاطة منطقة التخزين برصيف مرتفع أو حاجز من الحديد الشوبك.
- ٨- ضرورة حماية وحدة التموين من إصطدام أى مركبة بها بتركيب صدادات حديدية مناسبة.

٩- يجب وضع الضاغط وملحقاته ومجموعة حاويات تخزين الغاز فى مكان جيد التهوية مع جواز وضعهم فى دور أرضي أو علوي على أن تراعى كافة الإشتراطات الفنية والهندسية المطلوبة ومسافات الأمان.

١٠ - تخضع محطات تموين السيارات بالغاز الطبيعي المضغوط من حيث التصميم والمواصفات الفنية للمكونات والتشغيل والصيانة وإحتياجات الأمان إلى المواصفة القياسية المصرية المعمول بها وقت الترخيص فى شأن الإشتراطات الخاصة بتصميم وإنشاء وتشغيل محطات تموين السيارات بالغاز الطبيعي المضغوط أو ما يستحدث مستقبلاً.

١١- يسمح بإضافة نشاط خدمة مراكز تحويل السيارات للعمل بالغاز الطبيعي بكافة ملحقاته ، على أن يراعى عدم وجود أية مصادر حرارية بها أو تجهيزات منتجة للشرر (اللهب المكشوف) أو ينتج عنها إرتفاع فى درجة الحرارة.

١٢- يجب وضع الضاغط وملحقاته ومجموعة حاويات تخزين الغاز فى مكان جيد التهوية مع جواز وضعهم فى الدور الأرضي أو العلوي ، على أن تراعى كافة الإشتراطات الفنية والهندسية المطلوبة ومسافات الأمان.

١٣- تخضع محطات تموين السيارات بالغاز الطبيعي المضغوط من حيث التصميم والمواصفات الفنية للمكونات والتشغيل والصيانة وإحتياجات الأمان إلى المواصفات القياسية المصرية الصادرة بشأن الإشتراطات الخاصة بتصميم وإنشاء محطات تموين السيارات بالغاز الطبيعي المضغوط.

٤-١-١-٤ الإشتراطات الواجب توافرها بمحطة تموين السيارات المشتركة

(سولار/ بنزين / غاز طبيعي / كهرباء):-

- ١- لا تقل المسافة بين مجموعة حاويات تخزين الغاز الطبيعي المضغوط وبين أي فتحة ملء أو نقطة تموين أو فتحة تهوية لخزانات الوقود السائل عن ٦ متر .
- ٢- فى حالة وجود حائط حماية درجة مقاومته للحريق ٤ ساعات بين حاويات الغاز وأي من النقط الثلاثة "فتحة ملء أو نقطة تموين أو فتحة تهوية" تخفض المسافة إلى ١,٥ متر عندما يكون حجم تخزين الغاز "١٠٠٠٠ لتر" ساعة مائية أو تخفيض المسافة إلى ٢,٥ متر عندما يكون حجم تخزين الغاز أكبر من "١٠٠٠٠ لتر" ساعة مائية .

٣- لا تقل المسافة بين الضاغط أو وحدة تموين السيارات بالغاز الطبيعي وبين وحدة تموين السيارات بالوقود السائل عن "٣متر".

٤- لا تقل المسافة بين الضاغط أو وحدة تموين السيارات بالغاز الطبيعي وبين أية فتحة ملء أو تهوية لخزانات الوقود السائل عن ٥ متر .

٥- فى حالة وجود تموين بالكهرباء للسيارات التي تعمل بها يجب أن تكون مأخذ الكهرباء على مسافة أمان لا تقل عن ٥ متر من مصدر الخطورة داخل المحطة مع تزويد كل مأخذ كهرباء بعدد (١) اسطوانة يدوية سعة ٦ كجم من غاز CO2.

٤-٢ اشتراطات أمن الحريق بمحطة تموين السيارات المشتركة (سولار/ بنزين/ غاز طبيعي / كهرباء) :-

٤-٢-١ شبكة مياه مكافحة حريق بمحطات تموين السيارات:

يجب تركيب شبكة مياه مكافحة حريق بمحطات تموين السيارات تشتمل على :

١- عدد ٢ حنفية حريق على الأقل بمشتملاتها " صندوق حريق + خرطوم حريق + قاذف متعدد الأغراض قطر ١,٥ بوصة" لمكافحة أي حريق قد يحدث بالمحطة ، على أن تحقق معدلات التصريف الكافية وكذا ضغط الشبكة لا يقل عن ٤,٥ بار عند أبعد نقطة ، بحيث يتم تغذية شبكة مياه الإطفاء عن طريق شبكة المياه العمومية ، ويلزم تركيب طلمبة كهرباء بمصدر تغذية إحتياطي أو طلمبة ديزل لرفع الضغط بحيث لا يقل عن ٤,٥ بار عند أبعد نقطة بشبكة الإطفاء ويتم تنفيذها وفقاً للتعليمات الواردة بالكود المصري لأسس التصميم وإشتراطات التنفيذ لحماية المنشآت من الحريق.

٢- فى حالة عدم توافر شبكة لمياه المدينة يلزم توفير خزان مياه سعة لا تقل عن ٣٠ م^٣ مخصص لأغراض الإطفاء فقط على أن يتصل بالخزان طلمبتي إطفاء إحداهما أساسية تعمل بالكهرباء والأخرى إحتياطية تعمل بالديزل بحيث تعطي كل طلمبة معدل تصريف لا يقل عن ٢٥٠ جالون/دقيقة وضغط لا يقل عن ٤,٥ بار عند أبعد حنفية بالشبكة.

٣- يلزم توفير عدد (٢) جهاز إطفاء ثاني أكسيد الكربون (CO2) سعة الواحد ٦كجم بجوار لوحة توزيع الكهرباء الرئيسية الموجودة داخل المحطة وعدد (١) جهاز CO2 لكل لوحة كهرباء فرعية.

٤- يجب تحقيق عملية تفريغ الجهد وتوفير نظام منع الصواعق بالمحطة.

٥- عدم وجود أية مصادر حرارية بمحطة تموين السيارات أو تجهيزات منتجة للشرر أو اللهب أو ينتج عنها ارتفاع فى درجة الحرارة ولا يزاول أي نشاط عدا الغرض الأصلي للمحطة.

٤-٣ اشتراطات الإشغالات الملحقة بمحطات تموين السيارات :

٤-٣-١ اشتراطات وجود مبني ماركت داخل المحطة تموين السيارات :-

٤-٣-١-١ يسمح بإضافة نشاط إعداد وتقديم وجبات سريعة ساخنة ومثلجات ومشروبات فى مبنى المبنى ماركت بمحطات تموين وخدمة السيارات سواء كانت المحطة تعمل بالغاز الطبيعي أو الغاز والوقود السائل (بنزين / سولار) وذلك باستخدام معدات تعمل بالكهرباء دون غيرها من الوقود مع الالتزام بمراعاة الآتي:-

١- عدم السماح باستخدام أي أجهزة ينتج عنها لهب مكشوف وكذا عدم استخدام أي وسائل للتسخين بخلاف الميكروويف.

٢- يقتصر النشاط بالنسبة للوجبات الجاهزة على تسخينها بالميكروويف ولا تشمل إعداد هذه الوجبات.

٣- يجب أن تكون جميع التوصيلات الكهربائية مطابقة للأصول الفنية وأن تكون جميع الأجهزة الكهربائية مؤمنة تلقائياً بقواطع أوتوماتيكية للتيار الكهربائي وأن تكون متصلة بالأرض.

٤- يجب أن يكون اتصال الأجهزة الكهربائية بمصدر التيار الكهربائي بواسطة مفاتيح من النوع المحكم الذي لا تتسرب إليه الغازات ويحذر التوصيل بأسلوب الفيشة والبريزة.

٥- أن يكون المبنى ماركت مقاماً من مواد غير قابلة للاشتعال.

٦- أن يكون وضع الميني ماركت ومدخله بحيث لا يتسبب فى إعاقة المداخل والمخارج للمحطة أو تقليل اتساعها عن الحد اللازم لتحقيق مناورة سليمة للسيارات داخل المحطة.

٧- ألا يمر طريق الوصول للميني ماركت بفتحات الملاء لخزانات الوقود السائل.

٨- أن تتوفر مسافات الأمان ما بين الميني ماركت وما يلي:
(أ) ٥ أمتار من أي فتحة ملء لصهاريج الوقود السائل الموجودة تحت سطح الأرض.

(ب) ٤ أمتار من موزع الوقود السائل.

(ج) ٤ أمتار من موزع الغاز الطبيعي.

(د) ٣ أمتار من ضاغط الغاز الطبيعي.

(هـ) ٨ أمتار من حاويات الغاز الطبيعي إذا كانت غير مزودة بالتبريد التلقائي.

(و) ٥ أمتار من حاويات الغاز الطبيعي إذا كانت مزودة بتبريد تلقائي.

٩- يسري حظر التدخين على الميني ماركت وعلى المسار الموصل إليه داخل المحطة.

١٠- يجب أن يكون وضع أجهزة التكييف فى مبنى الميني ماركت بحيث لا يتجه الهواء الراجع فى اتجاه معدات المحطة.

٤-٣-٢ الاشتراطات الخاصة بمبنى تقديم الوجبات السريعة الملحقة بمحطة

تموين السيارات :-

٤-٣-٢-١ اشتراطات عامة لمبنى تقديم الوجبات السريعة الملحقة

بمحطات تموين السيارات :

١- ألا تقل مساحة المحطة المقام بها مبنى تقديم الوجبات السريعة الساخنة عن

(٢٧٠٠م^٢) .

٢- ألا تزيد مساحة المبنى عن (١٠٪) من مساحة المحطة شاملة خدمة البيع

والعرض للمنتجات السريعة.

- ٣- يمكن أن يكون المبنى من طابق أرضي وطابق علوي على أن يقتصر استقبال الجمهور على الطابق الأرضي فقط.
- ٤- أن يكون المبنى فى أحد جوانب المحطة وليس فى وسطها ويفضل أن يكون فى اتجاه الخروج من المحطة.
- ٥- يجب ألا يعوق موقع المبنى حركة السيارات والخروج من المحطة مع توفير أماكن مناسبة لانتظار سيارات المترددين على المبنى طبقاً لكود الجراجات خارج المساحة المخصصة لخدمة وتموين السيارات بالوقود.
- ٦- أن يكون المبنى من مواد غير قابلة للاشتعال وله مدخلان منفصلان.
- ٧- ألا يمر طريق الوصول للمبنى على فتحات الملء لخزانات الوقود.
- ٨- يجب عمل رصيف لا يقل عن ٢ متر ملاصق للمبنى لمنع وصول السيارات لمنطقة الأجهزة والمعدات الكهربائية بالمبنى.
- ٩- أن يكون المبنى مكيف الهواء مع عدم فتح أي نوافذ جهة معدات المحطة.
- ١٠- أن تكون الأبواب ذاتية الارتداد مع مراعاة ألا يتجه الهواء المرتجع (الساخن) فى اتجاه المحطة.
- ١١- ألا يترتب على إنشاء مبنى تقديم الوجبات الساخنة السريعة أي تعدي على المساحات المخصصة لنشاط تمويل السيارات بالوقود.
- ١٢- يجب مراعاة مسافات الأمان مع مراعاة الاشتراطات الآتية :
 - (أ) أن تكون الأجهزة الكهربائية غير المنتجة للهب (فرن - شواية - مقلاه - ميكروويف - غلاية) على ضلع المبنى الأبعد بالنسبة لمكونات المحطة (فتحات الملء والتهوية - الموزعات - الحاويات - الضاغط إلخ).
 - (ب) يجب أن تكون المدخنة أعلى من أي مبنى داخل المحطة بمسافة ٣ أمتار ، وأن تنخفض عن فتحات التهوية لخزانات الوقود السائل بمسافة رأسية لا تقل عن ٣ أمتار وتبعد عنها بمسافة أفقية لا تقل عن ٢٥ متر.

(ج) يجب أن تتوافر بين المبنى ومعدات المحطة المسافات الآتية:

مسافة (١٠) أمتار من فتحات الملء للوقود السائل.

مسافة (٥) أمتار من موزع الوقود السائل.

مسافة (٥) أمتار من موزع الغاز الطبيعي.

مسافة (٣) أمتار من ضاغط الغاز الطبيعي.

مسافة (١٠) أمتار من حاويات الغاز الطبيعي.

٤-٣-٢-٢ الاشتراطات والتجهيزات التأمينية الخاصة بمبنى تقديم الوجبات السريعة

الساخنة الملحقة بمحطات تموين السيارات بالوقود :-

١- يجب عمل مستقبل للأدخنة يخدم جميع الأجهزة الكهربائية ومتصل بالمدخنة.

٢- يجب تأمين مستقبل الأدخنة بإحدى أنظمة الإطفاء التلقائي المناسب.

٣- يجب تركيب صندوق إطفاء مجهزاً بخرطوم مكر (hose reel) متصل بشبكة

المياه ولا يقل قطره عن ١ بوصة وبطول ٣٠ متر ومزود بقاذف متعدد.

٤- يجب عمل ستائر هوائية على أبواب المبنى المطلة على المحطة وذلك لمنع أي

بخار للسوائل البترولية أو الغاز الطبيعي من دخوله للمبنى ووصوله للأجهزة الكهربائية ، مع

مراعاة أن تعمل الستائر الهوائية تلقائياً بمجرد تشغيل أي من الأجهزة الكهربائية (فرن -

الشواية - المقلاة).

٥- يجب تزويد المبنى (فى المحطات التي بها غاز طبيعي) بمكشوف لتسرب الغاز

بحيث يعمل على الفصل التلقائي للكهرباء عن الأجهزة الكهربائية حال اكتشافه لتسرب

الغاز داخل مبنى الوجبات السريعة.

٦- يجب تزويد منطقة الأجهزة الكهربائية بعدد (٢) جهاز إطفاء بالمسحوق الكيميائي

الجاف سعة لا تقل عن ٦ كجم.

٧- عدم السماح باستخدام أي أجهزة تعمل بأي نوع من الوقود بخلاف الكهرباء.

٨- أن تكون جميع التوصيلات الكهربائية مطابقة للأصول الفنية وأن تكون جميع الأجهزة مؤمنة تلقائياً بقواطع تلقائية للتيار، وأن تكون متصلة بالأرضي الخاص بالمبنى مع اتصاله بالأرضي العام للمحطة.

٩- يجب أن يكون اتصال الأجهزة الكهربائية بمصدر التيار الكهربائي بواسطة مفاتيح من النوع المحكم الذي لا تتسرب إليه الغازات أو الأبخرة، ويحظر توصيل هذه الأجهزة بأسلوب (الفيشة والبريزة).

٤-٣-٢-٣ إشتراطات إضافية لمبنى تقديم الوجبات السريعة الساخنة الملحقة بمحطة تموين السيارات بالوقود :-

١- منع التدخين داخل المبنى مع حظر تقديم الشيشة نهائياً ، بإعتباره أحد أجزاء محطة خدمة السيارات.

٢- حظر بيع ولاعات السجائر أو ألعاب الأطفال المنتجة للشرر داخل المبنى.

٣- حظر إقامة أي حفلات أو مناسبات لتجمع الأشخاص داخل مبنى الوجبات الساخنة أو فى داخل حدود المحطة.

٤-٣-٣ متطلبات أخرى:

فى حالة ما إذا تطلب الأمر إضافة أية أنشطة أخرى بمحطات الوقود فإنه يلزم تأمينها ضد أخطار الحريق طبقاً للمعايير المحددة لهذا النشاط مع مراعاة مسافات الأمان بين ظلمبات و فتحات التتكات وحدود النشاط المراد إضافته مسافة لا تقل عن ٨ م وألا يعيق موقع النشاط حركة الدخول والخروج بالمحطة وأن تكون هذه الأنشطة من الأنواع خفيفة أو متوسطة الخطورة فقط.

٤-٤ الإشتراطات الإنشائية لمستودعات إسطوانات الغاز المسال (البوتجاز):

مع الالتزام بأية اشتراطات إضافية من شركة الغازات البترولية يجب

مراعاة الأتى:

٤-٤-١ أن ينشأ سور حول الموقع بارتفاع لا يقل عن ٢,٥ متر وبسمك لا يقل عن

٢٥ سنتيمتر.

٤-٤-٢ أن تكون حوائط المخزن بسمك لا يقل عن ٥٠ سنتيمتر وبارتفاع لا يقل عن ٤ متر وأن يكون السقف قابل للتطير (خرسانة بسمك ٨ سنتيمتر) وأن يبعد عن السور لمسافة لا تقل عن ٢ متر من الاتجاهات الأربعة.

٤-٤-٣ أن تزود حوائط المخزن بفتحات تهويه 25×25 سم وتبعد كل فتحة عن الأخرى لمسافة لا تزيد عن ١ متر وأن تزود هذه الفتحات بشبك معدنى يسمح بالتهوية ويمنع القوارض . وتكون هذه الفتحات على صفيين أحدهما أسفل السقف مباشرة والأخرى تعلو عن الأرض بمسافة لا تقل عن ٢٥ سنتيمتر وأن يكونوا بالتبادل.

٤-٤-٤ أن تكون الأرضية من الخرسانة العادية المسطحة والمستوية.

٤-٤-٥ أن يكون الشارع الرئيسي المؤدى للمخزن بعرض لا يقل عن ١٠ متر لسهولة مناورة سيارات الإطفاء .

٤-٤-٦ أن يكون الباب الرئيسي الموجود على السور الخارجى من الحديد الصاج والدعامات من الزوايا الحديد وباب المخزن من الخشب.

وزارة التنمية المحلية
اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة
قرار رقم ٤٠ لسنة ٢٠٢٢
بشأن الاشتراطات الخاصة للمحال العامة

وزير التنمية المحلية

بعد الاطلاع على الدستور ؛
وعلى قانون نظام الإدارة المحلية الصادر بالقانون رقم ٤٣ لسنة ١٩٧٩
ولائحته التنفيذية ؛
وعلى قانون إنشاء المجتمعات العمرانية الجديدة الصادر بالقانون
رقم ٥٩ لسنة ١٩٧٩ ؛
وعلى قانون المحال العامة الصادر بالقانون رقم ١٥٤ لسنة ٢٠١٩
ولائحته التنفيذية ؛
وعلى قرار رئيس مجلس الوزراء رقم ٩٤٢ لسنة ٢٠٢٠ بتشكيل اللجنة العليا
لتراخيص المحال العامة ؛
وعلى قرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١٦٩٨ لسنة ٢٠٢٠ بشأن اعتماد
جداول تصنيف المحال العامة ؛
وعلى اجتماع اللجنة العليا لتراخيص المحال العامة بجلستها المنعقدة
بتاريخ ٢٠٢٢/١٢/٦ ؛

قرر :

(المادة الأولى)

تسري الاشتراطات الخاصة الواردة بالجداول المرفقة لهذا القرار على جميع
المحال العامة الخاضعة لأحكام قانون المحال العامة رقم ١٥٤ لسنة ٢٠١٩

(المادة الثانية)

يُنشر هذا القرار في الوقائع المصرية، وعلى الجهات المختصة تنفيذه كل فيما
يخصه، ويُعمل به من اليوم التالي لتاريخ نشره .

وزير التنمية المحلية

لواء/ هشام عبد الغني آمنة

جدول الاشتراطات الخاصة			
الكود			النشاط
م	ج	ن	
٠	٠	١	النوع الأول: محال عامه تباشر أنشطه لا تمثل درجه كبيرة من المخاطر
٠	١	١	أولاً: مجموعة الأغذية
١	١	١	محل بيع العسل الأبيض والعسل الأسود
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية:			
١- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.			
٢- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل.			
٣- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.			
٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن -٥ مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن -١٨ مئوية.			
٥- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية الخارجية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخراطيم.			
٦- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.			
٧- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية.			
٨- يحظر تخزين المواد السامة أو المبيدات الحشرية من أى نوع كانت سائله أو غير سائلة بالمخازن التي يخزن بها الأغذية.			

٩- توفر جميع الأدوات والتجهيزات اللازمة للمحافظة على سلامة المنتج وفقا لطبيعة النشاط مثل ثلاجات العرض .

ملحوظة :

المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل وتقوم ببيع وعرض منتجات غذائية جاهزة ويمكن أن يتم لها عمليات إعداد دون أى عمليات تسوية للمنتجات الغذائية وفي حالة الإعداد والتقديم يتم تطبيق الاشتراطات الخاصة بالمنشأة الغذائية بالمحال المتشابهة وفي حالة الجمع بين أكثر من نشاط غذائي داخل نفس المنشأة يتم تطبيق الاشتراطات والمعايير الخاصة بالنشاط الأكثر خطورة.

٢	١	١	محل بيع السمن ومشتقاته	٢
---	---	---	------------------------	---

يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :

- ١- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.
- ٢- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .
- ٣- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.
- ٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن -٥° مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن -١٨° مئوية.
- ٥- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية الخارجية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.
- ٦- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.
- ٧- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية .

٨- يحظر تخزين المواد السامة أو المبيدات الحشرية من أى نوع كانت سائله أو غير سائلة بالمخازن التي يخزن بها الأغذية .

٩- توفر جميع الأدوات والتجهيزات اللازمة للمحافظة على سلامة المنتج وفقا لطبيعة النشاط (مثل ثلاجات العرض وماكينات التقطيع).

ملحوظة :

المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل وتقوم ببيع وعرض منتجات غذائية جاهزة ويمكن أن يتم لها عمليات إعداد دون أى عمليات تسوية للمنتجات الغذائية وفي حالة الإعداد والتقديم يتم تطبيق الاشتراطات الخاصة بالمنشأة الغذائية بالمحال المتشابهة وفي حالة الجمع بين أكثر من نشاط غذائي داخل نفس المنشأة يتم تطبيق الاشتراطات والمعايير الخاصة بالنشاط الأكثر خطورة .

٣	١	١	محل بيع وتوزيع المواد الغذائية والتي لا تتطلب شروطاً خاصة للتداول والحفظ (بالجزئة أو جملة)	٣
---	---	---	--	---

يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :

- ١- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.
- ٢- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .
- ٣- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.
- ٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن - ٥° مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن - ١٨° مئوية.
- ٥- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية الخارجية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.
- ٦- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.

- ٧- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية .
- ٨- يحظر تخزين المواد السامة أو المبيدات الحشرية من أى نوع كانت سائله أو غير سائلة بالمخازن التي يخزن بها الأغذية .
- ٩- توفر جميع الأدوات والتجهيزات اللازمة للمحافظة على سلامة المنتج وفقا لطبيعة النشاط (مثل ثلاجات العرض وماكينات التقطيع).

ملحوظة :

المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل وتقوم ببيع وعرض منتجات غذائية جاهزة ويمكن ان يتم لها عمليات إعداد دون أى عمليات تسوية للمنتجات الغذائية وفي حالة الإعداد والتقديم يتم تطبيق الاشتراطات الخاصة بالمنشأة الغذائية بالمحال المتشابهة وفي حالة الجمع بين أكثر من نشاط غذائي داخل نفس المنشأة يتم تطبيق الاشتراطات والمعايير الخاصة بالنشاط الأكثر خطورة .

٤	١	١	محل بيع المواد التموينية والتي لا تتطلب شروطاً خاصة للتداول والحفظ	٤
---	---	---	--	---

يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :

- ١- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.
- ٢- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .
- ٣- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.
- ٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن -٥ مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن -١٨ مئوية.
- ٥- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية الخارجية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.

- ٦- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم .
- ٧- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية .
- ٨- يحظر تخزين المواد السامة أو المبيدات الحشرية من أى نوع كانت سائله أو غير سائلة بالمخازن التي يخزن بها الأغذية .
- ٩- توفر جميع الأدوات والتجهيزات اللازمة للمحافظة على سلامة المنتج وفقا لطبيعة النشاط (مثل ثلاجات العرض وماكينات التقطيع).

ملحوظة :

المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل وتقوم ببيع وعرض منتجات غذائية جاهزة ويمكن أن يتم لها عمليات إعداد دون أى عمليات تسوية للمنتجات الغذائية وفي حالة الإعداد والتقديم يتم تطبيق الاشتراطات الخاصة بالمنشأة الغذائية بالمحال المتشابهة وفي حالة الجمع بين أكثر من نشاط غذائي داخل نفس المنشأة يتم تطبيق الاشتراطات والمعايير الخاصة بالنشاط الأكثر خطورة.

٥	١	١	محل بيع الخضار والفاكهة بالجملة أو التجزئة بحالتها الأصلية بدون إعداد أو تجهيز
---	---	---	--

يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :

- ١- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.
- ٢- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .
- ٣- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.
- ٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن ٥- مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن ١٨- مئوية.

- ٥- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية الخارجية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.
- ٦- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.
- ٧- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية.
- ٨- يحظر تخزين المواد السامة أو المبيدات الحشرية من أى نوع كانت سائله أو غير سائلة بالمخازن التي يخزن بها الأغذية .
- ٩- توفر جميع الأدوات والتجهيزات اللازمة للمحافظة على سلامة المنتج وفقا لطبيعة النشاط (مثل ثلاجات العرض وماكينات التقطيع).

ملحوظة :-

المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل وتقوم ببيع وعرض منتجات غذائية جاهزة ويمكن أن يتم لها عمليات إعداد دون أى عمليات تسوية للمنتجات الغذائية وفي حالة الإعداد والتقديم يتم تطبيق الاشتراطات الخاصة بالمنشأة الغذائية بالمحال المتشابهة وفي حالة الجمع بين أكثر من نشاط غذائي داخل نفس المنشأة يتم تطبيق الاشتراطات والمعايير الخاصة بالنشاط الأكثر خطورة.

٦	١	١	محل بيع الدقيق والردء	٦
---	---	---	-----------------------	---

يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :

- ١- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.
- ٢- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .
- ٣- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.

- ٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن -٥° مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن -١٨° مئوية.
- ٥- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية الخارجية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.
- ٦- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.
- ٧- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية.
- ٨- يحظر تخزين المواد السامة أو المبيدات الحشرية من أى نوع كانت سائله أو غير سائلة بالمخازن التي يخزن بها الأغذية .
- ٩- توفر جميع الأدوات والتجهيزات اللازمة للمحافظة على سلامة المنتج وفقا لطبيعة النشاط (مثل ثلاجات العرض وماكينات التقطيع).

ملحوظة :

المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل وتقوم ببيع وعرض منتجات غذائية جاهزة ويمكن ان يتم لها عمليات إعداد دون أى عمليات تسوية للمنتجات الغذائية وفي حالة الإعداد والتقديم يتم تطبيق الاشتراطات الخاصة بالمنشأة الغذائية بالمحال المتشابهة وفي حالة الجمع بين أكثر من نشاط غذائي داخل نفس المنشأة يتم تطبيق الاشتراطات والمعايير الخاصة بالنشاط الأكثر خطورة.

٧	١	١	١	٧
محل بيع العطارة والتوابل بأنواعها (بالتجزئة أو جملة)				
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :				
١- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.				
٢- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .				

- ٣- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.
- ٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن ٥° مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن ١٨° مئوية.
- ٥- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية الخارجية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.
- ٦- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.
- ٧- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية
- ٨- يحظر تخزين المواد السامة أو المبيدات الحشرية من أى نوع كانت سائله أو غير سائلة بالمخازن التي يخزن بها الأغذية .
- ٩- توفر جميع الأدوات والتجهيزات اللازمة للمحافظة على سلامة المنتج وفقا لطبيعة النشاط (مثل ثلاجات العرض وماكينات التقطيع).

ملحوظة :

المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل وتقوم ببيع وعرض منتجات غذائية جاهزة ويمكن أن يتم لها عمليات إعداد دون أى عمليات تسوية للمنتجات الغذائية وفي حالة الإعداد والتقديم يتم تطبيق الاشتراطات الخاصة بالمنشأة الغذائية بالمحال المتشابهة وفي حالة الجمع بين أكثر من نشاط غذائي داخل نفس المنشأة يتم تطبيق الاشتراطات والمعايير الخاصة بالنشاط الأكثر خطورة.

٨	١	١	١	محل بيع جميع أنواع الحبوب الجافة (بالتجزئة أو جملة)	٨
---	---	---	---	---	---

يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات

الخاصة الآتية :

- ١- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.

- ٢- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .
- ٣- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.
- ٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن ٥° مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن ١٨° مئوية.
- ٥- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية الخارجية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.
- ٦- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركييب والتصميم.
- ٧- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية
- ٨- يحظر تخزين المواد السامة أو المبيدات الحشرية من أى نوع كانت سائله أو غير سائلة بالمخازن التي يخزن بها الأغذية .
- ٩- توفر جميع الأدوات والتجهيزات اللازمة للمحافظة على سلامة المنتج وفقا لطبيعة النشاط (مثل ثلاجات العرض وماكينات التقطيع).

ملحوظة :

المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل وتقوم ببيع وعرض منتجات غذائية جاهزة ويمكن ان يتم لها عمليات إعداد دون أى عمليات تسوية للمنتجات الغذائية وفي حالة الإعداد والتقديم يتم تطبيق الاشتراطات الخاصة بالمنشأة الغذائية بالمحال المتشابهة وفي حالة الجمع بين أكثر من نشاط غذائي داخل نفس المنشأة يتم تطبيق الإشتراطات والمعايير الخاصة بالنشاط الأكثر خطورة.

٩	١	١	١	محل بيع البن وملحقاته	٩
---	---	---	---	-----------------------	---

يجب توافر الإشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الإلتزام بتوافر الإشتراطات

الخاصة الآتية :

- ١- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.

- ٢- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .
- ٣- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك فى الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.
- ٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة فى درجة حرارة لا تزيد عن -٥° مئوية والمجمدة فى درجة حرارة لا تزيد عن -١٨° مئوية.
- ٥- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية الخارجية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخراطيم.
- ٦- يجب الحفاظ على المعدات فى حالة جيدة وفى ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.
- ٧- يجب أن تكون المواد المستخدمة فى تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفى ظل ظروف التشغيل العادية
- ٨- يحظر تخزين المواد السامة أو المبيدات الحشرية من أى نوع كانت سائله أو غير سائلة بالمخازن التي يخزن بها الأغذية .
- ٩- توفر جميع الأدوات والتجهيزات اللازمة للمحافظة على سلامة المنتج وفقاً لطبيعة النشاط (مثل ثلاثيات العرض وماكينات التقطيع).

ملحوظة :

المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقاً ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل وتقوم ببيع وعرض منتجات غذائية جاهزة ويمكن ان يتم لها عمليات إعداد دون أى عمليات تسوية للمنتجات الغذائية وفى حالة الإعداد والتقديم يتم تطبيق الاشتراطات الخاصة بالمنشأة الغذائية بالمحال المتشابهة وفى حالة الجمع بين أكثر من نشاط غذائي داخل نفس المنشأة يتم تطبيق الاشتراطات والمعايير الخاصة بالنشاط الأكثر خطورة.

١٠	١	١	محل بيع المشروبات الغازية غير الكحولية	١٠
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p>				
<p>١- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.</p>				
<p>٢- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .</p>				
<p>٣- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.</p>				
<p>٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن -٥° مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن -١٨° مئوية.</p>				
<p>٥- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية الخارجية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.</p>				
<p>٦- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.</p>				
<p>٧- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية .</p>				
<p>٨- يحظر تخزين المواد السامة أو المبيدات الحشرية من أى نوع كانت سائله أو غير سائلة بالمخازن التي يخزن بها الأغذية .</p>				
<p>٩- توفر جميع الأدوات والتجهيزات اللازمة للمحافظة على سلامة المنتج وفقا لطبيعة النشاط (مثل ثلاجات العرض وماكينات التقطيع).</p>				
<p>ملحوظة :</p>				
<p>المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل وتقوم ببيع وعرض منتجات غذائية جاهزة ويمكن ان يتم لها عمليات إعداد دون أى عمليات تسوية للمنتجات الغذائية وفي حالة الإعداد والتقديم يتم تطبيق الاشتراطات الخاصة بالمنشأة</p>				

الغذائية بالمحال المتشابهة وفي حالة الجمع بين أكثر من نشاط غذائي داخل نفس المنشأة يتم تطبيق الاشتراطات والمعايير الخاصة بالنشاط الأكثر خطورة.			
١١	١	١	محل بيع البلح والتمور والعجوة
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
١- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.			
٢- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .			
٣- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.			
٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن -٥° مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن -١٨° مئوية.			
٥- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية الخارجية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخراطيم.			
٦- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.			
٧- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية.			
٨- يحظر تخزين المواد السامة أو المبيدات الحشرية من أى نوع كانت سائله أو غير سائلة بالمخازن التي يخزن بها الأغذية .			
٩- توفر جميع الادوات والتجهيزات اللازمة للمحافظة على سلامة المنتج وفقا لطبيعة النشاط (مثل ثلاجات العرض وماكينات التقطيع).			

ملحوظة :

المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل وتقوم ببيع وعرض منتجات غذائية جاهزة ويمكن أن يتم لها عمليات إعداد دون أى عمليات تسوية للمنتجات الغذائية وفي حالة الإعداد والتقديم يتم تطبيق الاشتراطات الخاصة بالمنشأة الغذائية بالمحال المتشابهة وفي حالة الجمع بين أكثر من نشاط غذائي داخل نفس المنشأة يتم تطبيق الاشتراطات والمعايير الخاصة بالنشاط الأكثر خطورة.

١٢	١	١	أكشاك بيع الحلويات والمشروبات والعصائر سابقة التعبئة والتي لا تتطلب شروطاً خاصة بالتداول
----	---	---	--

يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات

الخاصة الآتية :

- ١- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.
- ٢- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .
- ٣- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.
- ٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة لا تزيد عن ٥° مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن ١٨° مئوية.
- ٥- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية الخارجية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.
- ٦- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.
- ٧- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية.
- ٨- يحظر تخزين المواد السامة أو المبيدات الحشرية من أى نوع كانت سائله أو غير سائلة بالمخازن التي يخزن بها الأغذية .

٩- توفر جميع الأدوات والتجهيزات اللازمة للمحافظة على سلامة المنتج وفقا لطبيعة النشاط (مثل ثلاجات العرض وماكينات التقطيع) .

ملحوظة :

المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل وتقوم ببيع وعرض منتجات غذائية جاهزة ويمكن ان يتم لها عمليات إعداد دون أى عمليات تسوية للمنتجات الغذائية وفي حالة الإعداد والتقديم يتم تطبيق الاشتراطات الخاصة بالمنشأة الغذائية بالمحال المتشابهة وفي حالة الجمع بين أكثر من نشاط غذائي داخل نفس المنشأة يتم تطبيق الاشتراطات والمعايير الخاصة بالنشاط الأكثر خطورة.

١٣	١	١	محل بيع الخل	١٣
----	---	---	--------------	----

يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :

- ١- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.
- ٢- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .
- ٣- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.
- ٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة لا تزيد عن -٥° مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن -١٨° مئوية.
- ٥- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية الخارجية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخراطيم.
- ٦- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.
- ٧- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية.

٨- يحظر تخزين المواد السامة أو المبيدات الحشرية من أى نوع كانت سائله أو غير سائلة بالمخازن التي يخزن بها الأغذية .

٩- توفر جميع الأدوات والتجهيزات اللازمة للمحافظة على سلامة المنتج وفقا لطبيعة النشاط (مثل ثلاجات العرض وماكينات التقطيع) .

ملحوظة :

المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل وتقوم ببيع وعرض منتجات غذائية جاهزة ويمكن ان يتم لها عمليات إعداد دون أى عمليات تسوية للمنتجات الغذائية وفي حالة الإعداد والتقديم يتم تطبيق الاشتراطات الخاصة بالمنشأة الغذائية بالمحال المتشابهة وفي حالة الجمع بين أكثر من نشاط غذائي داخل نفس المنشأة يتم تطبيق الاشتراطات والمعايير الخاصة بالنشاط الأكثر خطورة.

١٤	١	١	محل بيع لوازم السبوع والأفراح.	١٤
----	---	---	--------------------------------	----

يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :

- ١- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.
- ٢- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .
- ٣- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.
- ٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن -٥° مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن -١٨° مئوية.
- ٥- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية الخارجية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.
- ٦- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.

- ٧- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية
- ٨- يحظر تخزين المواد السامة أو المبيدات الحشرية من أى نوع كانت سائله أو غير سائلة بالمخازن التي يخزن بها الأغذية .
- ٩- توفر جميع الأدوات والتجهيزات اللازمة للمحافظة على سلامة المنتج وفقا لطبيعة النشاط (مثل ثلاجات العرض وماكينات النقطيع) .

ملحوظة :

المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل وتقوم ببيع وعرض منتجات غذائية جاهزة ويمكن ان يتم لها عمليات إعداد دون أى عمليات تسوية للمنتجات الغذائية وفي حالة الإعداد والتقديم يتم تطبيق الاشتراطات الخاصة بالمنشأة الغذائية بالمحال المتشابهة وفي حالة الجمع بين أكثر من نشاط غذائي داخل نفس المنشأة يتم تطبيق الاشتراطات والمعايير الخاصة بالنشاط الأكثر خطورة.

٠	٥	١	خامساً: مجموعة الملابس والمفروشات والمنتجات الجلدية	
١	٥	١	محل بيع، تأجير الملابس بكافة أنواعها (رجالي، حريمي، أطفالى)	١٥

يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :

- ١- يجب ان توجد غرفة مخصصة (بروفة) لتغيير الملابس واحدة (رجالي) وواحدة (حريمي) وواحدة (اطفالى)، حسب النشاط المرخص بمزاولته، وان تكون هناك مسافات كافية بين هذه الغرف.
- ٢- لا يجوز تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.

٢	٥	١	محل بيع، تأجير الملابس المستعملة بكافة أنواعها (رجالي، حريمي، أطفالى)	١٦
---	---	---	---	----

يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :

- ١- يجب ان توجد غرفة مخصصة (بروفة) لتغيير الملابس واحدة (رجالي) وواحدة (حريمي) وواحدة (اطفالى)، حسب النشاط المرخص بمزاولته، وان تكون هناك مسافات كافية بين هذه الغرف.

٢- لا يجوز تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
١٧	محل بيع الأحذية والمنتجات الجلدية والشنط	١	٥
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
١٨	محل بيع المفروشات (بكافة أنواعها) وبيع مستلزمات التجديد ومشملاته	١	٥
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
١٩	محل بيع الخيوط والتريكو والأشرطة المجدولة والكلف	١	٥
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢٠	محل بيع الخردوات والخيوط من الألياف النباتية والحيوانية والصناعية (بالتجزئة أو جملة)	١	٥
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢١	محل بيع لوازم الخياطين ولوازم مصانع الملابس (بالتجزئة أو جملة).	١	٥
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢٢	محل بيع الأقمشة والمنسوجات الماني فاتورة (بالتجزئة أو جملة).	١	٥
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢٣	محل بيع المنتجات النسيجية ومنتجات الغزل وغيرها من المواد الجافة.	١	٥
<u>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</u>			
١- يسمح باستخدام ما لا يزيد عن ٢٠٪ من مساحة المحل لتخزين المواد الأولية .			

٢- لا يجوز تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢٤	محل بيع الخردوات والخيوط المغزولة من الألياف النباتية والحيوانية والصناعية.	١	٥
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢٥	محل تطريز الملابس والمفروشات والستائر وما يماثلها.	١	٥
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢٦	محل بيع وتفصيل الستائر وما يماثلها.	١	٥
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢٧	محل خياطة ملابس (رجالي - حريمي - أطفال) بكافة أنواعه (التارزي).	١	٥
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢٨	محل تنجيد بلدي وإفرنجي (المراتب والمفروشات).	١	٥
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
سادساً: مجموعة البناء والتشطيبات			
٢٩	محل بيع لوازم السباكة والأدوات الصحية.	١	٦
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٣٠	محل بيع السراميك والبورسلين والبنيوهات والخلطات.	١	٦
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية:			
<ul style="list-style-type: none"> • ضرورة ترك ممرات (لا تقل عن ١,٥ متر) بين الرصات وألا يزيد ارتفاعها عن متر ونصف. 			

٣	٦	١	محل بيع الأبواب والشبابيك والسلام	٣١
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٤	٦	١	محل بيع الدهانات الخاصة بالحوائط بكل أنواعها وما يلزمها من أدوات وبيع ورق الحائط وديكورات المنازل والفيوتك وخلافه	٣٢
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٥	٦	١	محل بيع العدد والأدوات اليدوية	٣٣
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٦	٦	١	محل بيع (تجارة) وتركيب ألواح البولي كربونيد والأليكوبوند.	٣٤
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :				
• ألا يزيد ارتفاع الرصات عن ٢متر.				
٧	٦	١	محل بيع البلاط والامتر لوك والمصنعات الاسمنتية. (يخضع لإجراءات تقييم التأثير البيئي)	٣٥
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :				
• أن يقتصر النشاط علي البيع فقط.				
٨	٦	١	محل بيع حديد التسليح.	٣٦
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٩	٦	١	محل بيع المواسير والالواح والاعمدة الحديدية.	٣٧
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				

٣٨	محل بيع المعادن وأدوات المعمار.	١	٦	١٠
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٣٩	محل بيع الخردة فيما عدا الرصاص والبطاريات. (يخضع لإجراءات تقييم التأثير البيئي)	١	٦	١١
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :				
١- يجب ان توضع الخردة بعيدا عن كابينه الكهرباء.				
٢- يجب ان يزود العمال بخوذة مضادة للصدمات فضلا عن ارتداء قفازات (جلافز) متينة ومخصصة لذلك.				
٣- أن يقتصر النشاط على عمليات تجميع البطاريات المستهلكة الخردة الخالية من أى سوائل ومخلفات.				
٤- الالتزام بالحفاظ على صحة العاملين وكذلك توفير عوامل الأمان من مهمات وقاية شخصية وعدم ملامسة البطاريات لسطح الجلد مباشرة مع الالتزام بإجراء الكشف الطبي الدوري على القائمين بعمليات النقل والتجميع والتداول وإجراء تحاليل دورية نصف سنوية لنسبة الرصاص في الدم والشعر والأظافر .				
٥- الالتزام بعمل تحاليل دورية لتركيزات الرصاص بالترتبة داخل نطاق المحل .				
٤٠	محل تأجير العدد والأدوات ومعدات البناء.	١	٦	١٢
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٤١	محل بيع الحدائد والغراء.	١	٦	١٣
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٤٢	محل بيع مواد البناء " الجير والجبس والاسمنت والرمل والزلط ... "	١	٦	١٤
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				

٠	٧	١	سابعاً: مجموعة بيع وإصلاح الأجهزة الكهربائية والإلكترونية	
٤٣	١	٧	١	محل بيع كافة الأجهزة الكهربائية والإلكترونية والإكسسوارات.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٤٤	١	٧	٢	محل بيع كافة الأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستعملة.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٤٥	١	٧	٣	محل بيع وصيانة الهواتف بمختلف أنواعها وكل ما يلزمها من إكسسوارات.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٤٦	١	٧	٤	محل بيع الكمبيوتر واللاب توب وإكسسواراته وصيانتها.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٤٧	١	٧	٥	محل بيع وصيانة وتصليح أجهزة التبريد والتكيف وفلاتر المياه.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية:				
١- ان تكون المقابض لجميع الأدوات المستعملة في مزاولة نشاط المحل (كالمفكات والبنسات.. الخ) عازلة للكهرباء .				
٢- يجب أن تكون بنوك التشغيل من مادة عازلة للكهرباء .				
٣- إيجاد دواسات من مادة عازلة للكهرباء؛ لوقوف العمال عليها أثناء مزاولة اعمالهم .				
٤٨	١	٧	٦	محل بيع وتركيب وصيانة الكاميرات المراقبة والأتركم وانذار السرقات.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				

٤٩	محل بيع وصيانة المواتير الكهربائية.		
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
١- ان تكون المقابض لجميع الأدوات المستعملة في مزاولة نشاط المحل (كالمفكات والبنسات.. الخ) عازلة للكهرباء .			
٢- يجب أن تكون بنوك التشغيل من مادة عازلة للكهرباء.			
٣- إيجاد دواسات من مادة عازلة للكهرباء؛ لوقوف العمال عليها أثناء مزاولة أعمالهم.			
٥٠	محل بيع وتعبئة أحبار وتجهيزات ومستلزمات الطباعة		
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٥١	محل بيع ثلاجات التبريد والتجميد		
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٥٢	محل بيع (تجارة) أجهزة نقل وتحسين الصوت		
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٥٣	محل بيع الادوات الكهربائية		
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٥٤	محل بيع المولدات الكهربائية على اختلاف أنواعها		
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٥٥	محل تصليح وصيانة الاجهزة الكهربائية		
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
١- الالتزام بأن تكون المقابض عازلة للكهرباء لجميع الأدوات المستعملة في مزاولة نشاط المحل (كالمفكات والبنسات.. الخ)			
٢- يجب أن تكون بنوك التشغيل من مادة عازلة للكهرباء			

٣- توفير دواسات من مادة عازلة للكهرباء؛ لوقوف العمال عليها أثناء مزاوله أعمالهم اطلاقا، واختباراتهم للأجهزة تحديداً.			
١٤	٧	١	محل إصلاح السخانات وأفران البوتاجاز.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
١٥	٧	١	محل إصلاح الأجهزة المنزلية.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
١- أن تكون بنوك التشغيل من مادة عازلة للكهرباء.			
٢- أن تكون جميع الأدوات المستعملة (كالمفكات والبنسات.. الخ) - ذات مقابض عازلة للكهرباء.			
٣- توفير دواسات من مادة عازلة للكهرباء لوقوف العمال عليها أثناء اختبارهم للأجهزة .			
١٦	٧	١	محل بيع وصيانة أجهزة التصوير الفوتوغرافي والفيديو
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
١٧	٧	١	محل بيع وصيانة ماكينات التصوير والطابعات وقطع الغيار
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٠	٨	١	ثامناً: مجموعة مكاتب ومحلات الخدمات
١	٨	١	مكتب مقاولات للخدمات الإنشائية والبنائية
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢	٨	١	مكتب ديكور لتجهيز الشقق السكنية وغير السكنية
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٣	٨	١	مكتب لتأجير الشقق السكنية وغير السكنية
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			

٤	٨	١	مكتب لعمل دراسات الجدوى للمشاريع المختلفة	٦٣
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٥	٨	١	مكتب توفير العمالات للمنازل (التخديم)	٦٤
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٦	٨	١	مكتب الرحلات	٦٥
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٧	٨	١	مكتب خدمات رجال الاعمال	٦٦
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٨	٨	١	مكتب تصميم ديكورات الأفراح	٦٧
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٩	٨	١	مكتب الدعاية والاعلان	٦٨
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
١٠	٨	١	المكتبات والأدوات المدرسية والجامعية والخردوات	٦٩
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
١١	٨	١	محل تقديم خدمات شركات الاتصال	٧٠
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
١٢	٨	١	محل بيع وتأجير مستلزمات الفراشة	٧١
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				

٧٢	محل الاتصالات (السنترالات) وطرق السداد الإلكتروني	١	٨	١٣
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٧٣	محل بيع ادوات الدعاية والاعلان	١	٨	١٤
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٧٤	محل تصليح الأحذية والمصنوعات الجلدية ومسح الأحذية	١	٨	١٥
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٧٥	محل بيع اوراق الطباعة بأنواعها	١	٨	١٦
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٧٦	محل التصوير الفوتوغرافي (الاستوديو). (تقييم التأثير البيئي)	١	٨	١٧
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية : ١- تخصيص غرفة لطبع الأفلام وأخري لتحميضها ويجب فتح نوافذها عقب الانتهاء من العمل وفي فترات مناسبة للتهوية كما يجب تزويد هاتين الغرفتين بلمبات كهربائية للإضاءة وقت الخطر. ٢- تخصيص مكان لتخزين الأحماض والأملاح المستعملة لتحميض وتثبيت الأفلام وتزود هذه الغرفة بدواليب من الصاج لحفظ الأدوات بها.				
٧٧	محل تجهيز ودفن الموتى.	١	٨	١٨
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٧٨	مكتب توصيل الطلبات للمنازل (خدمة الدليفري)	١	٨	١٩
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية : في حالة توصيل مواد غذائية يلتزم بالتوافق مع الاشتراطات التشغيلية الخاصة بالحفاظ على نظافة المنتج ودرجة الحرارة المناسبة.				

٢٠	٨	١	محل كي وطي وغسيل الملابس والسجاد والمنتجات النسيجية	٧٩
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٢١	٨	١	محل خياطه ورف الملابس والمنتجات النسيجية والسجاد بكافة انواعها اليدوية	٨٠
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية : • فى حالة وجود رولات اقمشة فى المحل يجب توافر ارفف أو خزائن لا يزيد ارتفاعها عن الارض ب ٢م.				
٢٢	٨	١	محل تصوير الورق والطباعة والكتابة	٨١
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية : ١- توفير حواجز أو مسافات بين ماكينات التصوير لا تقل عن ٧٠سم. ٢- يسمح باستخدام ما لا يزيد عن ٢٠٪ من مساحة المحل لتخزين المواد الأولية.				
٢٣	٨	١	مكتب الترجمة والنسخ	٨٢
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٠	٩	١	تاسعاً: مجموعة السيارات والموتوسيكلات والدراجات	
١	٩	١	محل بيع إطارات وبطاريات السيارات والمقطورات والجرارات والموتوسيكلات	٨٣
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية : ١- لا يزيد ارتفاع الارفف فى منطقة التخزين عن ٢ م . ٢- لا يقل عرض الممرات عن ١٢٥سم . ٣- لا يسمح بتخزين المخلفات التي تمثل خطورة متوسطة مثل الاطارات المستخدمة والبطاريات الصلبة القديمة بشكل دائم بالموقع، ويتم التخلص منها دورياً . ٤- عدم تخزين أحماض بالمحل تزيد عن عشرة كيلو جرامات من الحمض داخل دجاجة من الزجاج توضع فى حوض من البناء أو الخرسانة ويفرش قاعه بالرمل الناعم ويراعى تغيير هذا الرمل كلما اقتضى الحال .				

٢	٩	١	٨٤	محل بيع قطع غيار السيارات والمقطورات والجرارات وإكسسواراتها.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية:				
١- لا يزيد ارتفاع الأرفف في منطقة العرض عن ٢م.				
٢- لا يقل عرض الممرات عن ١٢٥سم.				
٣	٩	١	٨٥	محل بيع قطع غيار الموتوسيكلات وإكسسواراتها.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية:				
١- لا يزيد ارتفاع الأرفف في منطقة العرض عن ٢م.				
٢- لا يقل عرض الممرات عن ١٢٥سم.				
٤	٩	١	٨٦	محل بيع إكسسوارات السيارات من مفروشات وخلافه.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية:				
١. لا يزيد ارتفاع الأرفف في منطقة العرض عن ٢م.				
٢. لا يقل عرض الممرات بين الأرفف عن ١٢٥سم.				
٥	٩	١	٨٧	محل بيع إكسسوارات الموتوسيكلات من مفروشات وخلافه.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية:				
١. لا يزيد ارتفاع الأرفف في منطقة العرض عن ٢م.				
٢. لا يقل عرض الممرات عن ١٢٥سم.				
٦	٩	١	٨٨	محل بيع الآلات والماكينات الزراعية وأجزائها وقطع غيارها.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية:				
١. لا يقل عرض الطريق الذي يفتح عليه المحل عن ستة أمتار.				
٢. لا يزيد ارتفاع الأرفف في منطقة العرض عن ٢م.				
٣. لا يقل عرض الممرات عن ١٢٥سم.				
٧	٩	١	٨٩	محل (معارض) بيع السيارات بأنواعها.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية:				
١. لا يقل عرض الطريق الذي يفتح عليه المحل عن ستة أمتار.				

٢. إذا تم تمهيد جزء من الرصيف بشكل منحدر لصعود المركبات يجب ان يكون غير زلق ولا يعيق حركة المارة على الرصيف .			
٨	٩	١	٩٠ محل (معارض) بيع الموتوسيكلات (الدراجات البخارية)
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية : • إذا تم تمهيد جزء من الرصيف بشكل منحدر لصعود المركبات يجب ان يكون غير زلق ولا يعيق حركة المارة على الرصيف .			
٩	٩	١	٩١ محل بيع الدرجات (العجل).
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية : ١. لا يزيد ارتفاع الأرفف في منطقة العرض عن ٢م. ٢. لا يقل عرض الممرات عن ٢٥سم.			
١٠	٩	١	٩٢ محل (مكتب) تأجير السيارات.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية: • الا يقل عرض الطريق الذي يفتح عليه المحل عن ستة أمتار.			
١١	٩	١	٩٣ محل (مكتب) تأجير الموتوسيكل، والدراجات
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية : ألا يقل عرض الطريق الذى يفتح عليه المحال عن ستة أمتار .			
٠	١٠	١	عاشراً: مجموعة الاثاث والديكور
١	١٠	١	٩٤ محل بيع ورق حائط
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية : ١. لا يزيد ارتفاع الأرفف في منطقة العرض عن ٢م. ٢. لا يقل عرض الممرات عن ٢٥سم. ٣. الا يسمح باستخدام السلم أو الجدران الملاصقة له في عرض وتخزين السلع أو أى مواد أخرى. ٤. ان لم يكن للمحل مخزن خاص يجب الا تزيد المساحة المستخدمة للتخزين عن ٢٠٪ من المواد الاولية.			

٥. لا يجوز تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢	١٠	١	٩٥ محل بيع سجاد وموكيت
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
١. لا يزيد ارتفاع الأرفف في منطقة العرض عن ٢م.			
٢. لا يقل عرض الممرات عن ١٢٥سم.			
٣. ألا يسمح باستخدام السلم أو الجدران الملاصقة له في عرض وتخزين السلع أو أى مواد أخرى.			
٤. لا يجوز تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٣	١٠	١	٩٦ محل بيع التحف والزخارف والتماثيل (جاليري)
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
١. لا يزيد ارتفاع الأرفف في منطقة العرض عن ٢م.			
٢. لا يقل عرض الممرات عن ١٢٥سم.			
٣. ألا يسمح باستخدام السلم أو الجدران الملاصقة له في عرض وتخزين السلع أو أى مواد أخرى.			
٤	١٠	١	٩٧ محل بيع النجف والإضاءة
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
١. لا يزيد ارتفاع الأرفف في منطقة العرض عن ٢م.			
٢. لا يقل عرض الممرات عن ١٢٥سم.			
٣. ألا يسمح باستخدام السلم أو الجدران الملاصقة له في عرض وتخزين السلع أو أى مواد أخرى.			
٤. ان تكون جميع الأدوات المستعملة في مزاولة نشاط المحل عازلة للكهرباء .			
٥. عدم تعليق النجف فوق الممرات التي يسير بها رواد المحل.			

٥	١٠	١	٩٨	محل بيع الديكورات الزجاجية
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <p>١. لا يزيد ارتفاع الأرفف في منطقة العرض عن ٢م.</p> <p>٢. لا يقل عرض الممرات بين الأرفف ١٢٥سم.</p> <p>٣. الا يسمح باستخدام السلم أو الجدران الملاصقة له في عرض وتخزين السلع أو أى مواد أخرى.</p> <p>٤. عدم تعليق الديكورات الزجاجية فوق الممرات التي يسير بها رواد المحل.</p>				
٦	١٠	١	٩٩	محل بيع الأثاث والموبيليا بأنواعها (خشب ومعدن أو خيزران)
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <p>١. لا يزيد ارتفاع الأرفف في منطقة العرض عن ٢م.</p> <p>٢. لا يقل عرض عن ١٢٥سم.</p> <p>٣. الا يسمح باستخدام السلم أو الجدران الملاصقة له في عرض وتخزين السلع أو أى مواد أخرى.</p> <p>٤. لا يجوز تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.</p>				
٧	١٠	١	١٠٠	محل بيع المعلقات الخشبية والجلدية
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <p>١. لا يزيد ارتفاع الأرفف في منطقة العرض عن ٢م.</p> <p>٢. لا يقل عرض الممرات عن ١٢٥سم.</p> <p>٣. ألا يسمح باستخدام السلم أو الجدران الملاصقة له في عرض وتخزين السلع أو أى مواد أخرى.</p> <p>٤. يجب ان تكون المعلقات الخشبية على جانبي الطرقات التي يسير بها رواد المحل.</p> <p>٥. لا يجوز تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.</p>				

١٠١	١	١٠	٨	محل بيع الأثاث المكتبي
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
١٠٢	١	١٠	٩	محل بيع الورود والزهور ونباتات الزينة الطبيعية والصناعية
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
١٠٣	١	١٠	١٠	محل عرض المراتب والوسائد الفايفير
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية : ١. لا يجوز تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها. ٢. ضرورة ان يكون ارتفاع الرصات لا يزيد عن ٢متر.				
١٠٤	١	١٠	١١	محل بيع أبواب الأكورديون والأبواب الخشبية والأبواب المصفحة والأخشاب
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية : ١. ألا يزيد ارتفاع الرصات عن ٢متر. ٢. ضرورة ترك ممرات (لا تقل عن ١,٥ متر) بين الرصات.				
١٠٥	١	١٠	١٢	محل عرض وبيع وتركيب المطابخ بكافة أنواعها
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية : ١. ألا يزيد ارتفاع الرصات عن ٢متر. ٢. عدم وجود مصدر لهب أو حرارة. ٣. ضرورة ترك ممرات (لا تقل عن ١,٥ متر) بين الرصات.				
١٠٦	١	١٠	١٣	محل بيع الأثاث المستعمل
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية : ١. ألا يزيد ارتفاع الرصات عن ٢متر. ٢. ضرورة ترك ممرات (لا تقل عن ١,٥ متر) بين الرصات.				

١٤	١٠	١	محل بيع الأخشاب بأنواعه	١٠٧
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :				
١. ألا يزيد ارتفاع الرصات عن ٢متر.				
٢. عدم وجود مصدر لهب أو حرارة.				
٣. ضرورة ترك ممرات (لا تقل عن ١,٥ متر) بين الرصات.				
١٥	١٠	١	محل بيع الذهب والمجوهرات	١٠٨
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
١٦	١٠	١	محل بيع المشغولات الفضية	١٠٩
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٠	١٣	١	الثالث عشر: مجموعة الورش والأعمال الحرفية	
١	١٣	١	محل بيع الحبال والدوبارة	١١٠
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :				
١. ألا يزيد ارتفاع الرصات عن ٢متر.				
٢. عدم وجود مصدر لهب أو حرارة.				
٢	١٣	١	محل بيع التريكو والأشرطة المجدولة والكلف	١١١
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :				
١. ألا يزيد ارتفاع الرصات عن ٢متر.				
٢. عدم وجود مصدر لهب أو حرارة.				
٣	١٣	١	محل بيع الخيش	١١٢
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :				
١. ألا يزيد ارتفاع الرصات عن ٢متر.				
٢. عدم وجود مصدر لهب أو حرارة.				

١١٣	١	١٣	٤	محل بيع الورق والكرتون ولوازمهما
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
	١	١٥	٠	الخامس عشر: مجموعة التصنيفات اخري
١١٤	١	١٥	١	محل بيع مواد التعبئة والحفظ والتغليف.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية : في حالة تعبئة أو حفظ أو تغليف مواد غذائية يلتزم بالتوفيق مع الاشتراطات التشغيلية الخاصة بالحفاظ على نظافة المنتج ودرجة الحرارة المناسبة .				
١١٥	١	١٥	٢	محل بيع (تجارة) العبوات البلاستيكية والزجاجية
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية : • ألا يزيد ارتفاع الرصات عن ٢ متر. • عدم وجود مصدر لهب أو حرارة.				
١١٦	١	١٥	٣	محل بيع مهمات المطاعم والكافيهات
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية : • ألا يزيد ارتفاع الرصات عن ٢ متر.				
١١٧	١	١٥	٤	محل بيع (تجارة) ادوات ومهمات الحماية المدنية والامن الصناعي
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية : • ألا يزيد ارتفاع الرصات عن ٢ متر.				
١١٨	١	١٥	٥	محل بيع لعب الأطفال
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية : • ألا يزيد ارتفاع الرصات عن ٢ متر.				
١١٩	١	١٥	٦	محل بيع وتأجير الآلات الموسيقية وصيانتها
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				

٧	١٥	١	محل بيع وصيانة النظارات والشناير وما يماثلها	١٢٠
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٨	١٥	١	محل بيع الساعات وصيانتها	١٢١
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٩	١٥	١	محل بيع الاجهزة الطبية والمعملية والأجهزة التعويضية وقطع غيارها وما يماثلها	١٢٢
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
١٠	١٥	١	محل بيع العطور المركبة والبخور ومواد العناية الشخصية	١٢٣
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية : • عدم وجود مصدر لهب أو حرارة.				
١١	١٥	١	محل بيع الهدايا والاكسسوارات والطرح والبديهات والعطور وما يماثلها.	١٢٤
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية : • عدم وجود مصدر لهب أو حرارة.				
١٢	١٥	١	محل بيع الجرائد والمجلات وبيع الكتب القديمة أو الجديدة	١٢٥
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية : ١. ألا يزيد ارتفاع الرصات عن ٢ متر. ٢. عدم وجود مصدر لهب أو حرارة. ٣. ضرورة ترك ممرات (لا تقل عن ١,٥ متر) بين الرصات.				
١٣	١٥	١	محل بيع أدوات أو مستحضرات تجميل والعطور ومواد العناية الشخصية	١٢٦
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية : • عدم وجود مصدر لهب أو حرارة.				

١٤	١٥	١	محل تجارة المصاعد ومستلزماتها وصيانتها	١٢٧
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
١٥	١٥	١	محل بيع التبغ ومشتقاته - (الدخان والسجائر والمعسل وأدوات التدخين)	١٢٨
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
١٦	١٥	١	محل بيع الاواني الصحية والصيني والاكواب والادوات المنزلية من خشب أو بلاستيك أو معدن	١٢٩
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية : ١. ألا يزيد ارتفاع الرصات عن ٢متر. ٢. عدم وجود مصدر لهب أو حرارة.				
١٧	١٥	١	محل بيع ادوات صيد السمك	١٣٠
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
١٨	١٥	١	محل بيع طلبات المياه وقطع غيرها	١٣١
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
١٩	١٥	١	ميزان بسكول	١٣٢
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٢٠	١٥	١	محل بيع القش والبوص والسررس وقشور الحبوب والكسب والخشب الكسر.	١٣٣
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية : ١. لا يجوز تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها. ٢. ألا يزيد ارتفاع الرصات عن ٢متر. ٣. عدم وجود مصدر لهب أو حرارة.				

٢١	١٥	١	محل بيع الحيوانات الاليفة والطيور وأسماك الزينة والغذاء المخصص لها ومستلزماتها	١٣٤
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية:				
• حصول العاملين علي التطعيمات اللازمة.				
٢٢	١٥	١	محل بيع الأغنام	١٣٥
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية:				
• حصول العاملين علي التطعيمات اللازمة.				
٢٣	١٥	١	محل الخطاط والرسم وما يماثله	١٣٦
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٢٤	١٥	١	محل بيع الحبوب وعلف الحيوان والتقاوي والقشور لغذاء الحيوانات	١٣٧
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٢٥	١٥	١	محل بيع الأكياس والشنط البلاستيك والأكياس النيلون	١٣٨
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية:				
١. ألا يزيد ارتفاع الرصات عن ٢متر.				
٢. عدم وجود مصدر لهب أو حرارة.				
٢٦	١٥	١	محل بيع الاواني والمشغولات النحاسية	١٣٩
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٢٧	١٥	١	محل بيع الأدوات والمستلزمات الطبية ومستلزمات المعامل والأشعة الكيميائية الخاصة بها	١٤٠
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية:				
١. ألا يزيد ارتفاع الرصات عن ٢متر.				
٢. عدم وجود مصدر لهب أو حرارة.				

٢٨	١٥	١	محل بيع تجهيزات الأفران المستعملة للأفران والمخابز	١٤١
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
الكود			النشاط	
م	ج	ن		
٠	٠	٢	النوع الثاني: محال عامه تباشر أنشطه تمثل درجة كبيرة من المخاطر	
٠	١	٢	أولاً: مجموعة الأغذية	
١	١	٢	محل السوبر ماركت (إجراءات التقييم البيئي)	١٤٢
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :				
<p>المنشأة : تقوم ببيع وعرض منتجات غذائية جاهزة تتطلب التحكم في درجة الحرارة ويمكن ان يتم لها عمليات إعداد دون أى عمليات تسوية للمنتجات الغذائية، يحظر تخزين المواد السامة أو المبيدات الحشرية من أى نوع كانت سائله أو غير سائلة بالمخازن التي يخزن بها الأغذية.</p> <p>توفر جميع الادوات والتجهيزات اللازمة للمحافظة على سلامة المنتج وفقاً لطبيعة النشاط (مثل ثلاجات العرض وماكينات التقطيع).</p> <p>الاقتصر على استخدام الغاز الطبيعي كمصدر للوقود حال الضرورة، مع تركيب المدخنة اللازمة طبقاً لقانون البيئة، والتخلص السليم والأمن بيئياً من المخلفات الخطرة (اللمبات الموفرة التالفة وعبوات الدهانات الفارغة والزيوت المرتجعة - زيوت المولدات- الاغذية منهيّة الصلاحية....الخ) طبقاً لقانون البيئة، وذلك بتجميعها وتسليمها لمتعهد معتمد حاصل على موافقة بيئية.</p> <p>إعداد السجل البيئي الخاص بالمواد والمخلفات الخطرة وجعله متاحاً عند التفتيش البيئي.</p> <p>في حالة الجمع بين أكثر من نشاط غذائي داخل نفس المنشأة يتم تطبيق الاشتراطات والمعايير الخاصة بالنشاط الأكثر خطورة .</p> <p>يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.</p>				

أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل.

يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.

يجب أن تكون شدة الاستضاءة :

١- ١٠٨ لوكس على الأقل وذلك على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض، في حجرات التبريد ومخازن الأغذية الجافة وفي غيرها من الأماكن والحجرات أثناء فترات التنظيف.

٢- ٢١٥ لوكس على الأقل وذلك :

على السطح الذي يتم عليه تقديم الغذاء في الأماكن التي يقوم فيها المستهلكون بخدمة أنفسهم مثل البوفيهات وبارات السلطات أو حيث يتم عرض أو بيع المحاصيل الزراعية الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تقديمها للاستهلاك.

داخل المعدات مثل وحدات التبريد الموجودة أسفل المناضد.

على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض في الأماكن المستخدمة في غسل الأيدي، وغسيل الأدوات، وتخزين المعدات والأواني، وفي دورات المياه.

٣- ٥٤٠ لوكس على الأقل على السطح الذي يقوم العاملون في مجال الأغذية بالتعامل عليه مع الأغذية أو استخدام الأواني أو المعدات مثل السكاكين، ومعدات تقطيع الشرائح، والمطاحن، والمناشير .

مصدر المياه : يجب ان يكون مصدر المياه صحيا ووفيرا وان تكون المياه المستخدمة طبقا للمواصفات الواجب توافرها للمياه الصالحة للشرب من مصدر معتمد .

جودة المياه : يجب أن تتوافق جودة المياه مع التشريعات والقرارات المنظمة لمياه الشرب فيما يتعلق بجودة مياه الشرب .

كمية المياه ومعدل توفرها : يجب أن يكون مصدر المياه والنظام الخاص بها ذات سعة كافية لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.

يجب أن تكون أنظمة توفير المياه الساخنة وتوزيعها كافي لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه الساخنة اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.

يجب توصيل المياه من المصدر من خلال استخدام:

أ- مصدر معتمد للمياه العامة (العمومية).

ب- واحد أو أكثر من العناصر التالية والتي يجب تركيبها، وصيانتها، وتشغيلها وفقاً لما تنص عليه التشريعات السارية :

مصدر المياه غير العمومية، ومضخات المياه، والمواسير، والخراطيم، والوصلات، وغيرها من الملحقات .
مركبات نقل المياه.
خزانات المياه.

- المصادر البديلة لإمدادات المياه : يجب أن تكون المياه متاحة للتجهيزات المتحركة، وللمنشآت الغذائية المؤقتة التي لا يتوفر لديها مصدر دائم للمياه، وكذلك للمنشآت الغذائية التي يحدث فيها انقطاع مؤقت في مصادر إمداد المياه الخاصة بها وذلك من خلال :
أ- مصدر إمداد من أوعية مياه الشرب المعبأة المعدة بغرض التداول التجاري.

ب- واحد أو أكثر من خزانات المياه المغلقة المتنقلة .

ج- خزان المياه المغلقة المثبتة فوق مركبات إمداد المياه .

د- خزانات المياه المثبتة داخل المنشأة .

هـ- المواسير، أو الأنابيب أو الخراطيم المتصلة بمصدر مياه مجاور معتمد.

- التجهيزات الصحية (أحواض غسل اليدين - دورات مياه - أحواض غسل أدوات

التنظيف) :

أ- يجب تركيب أنظمة السباكة والخراطيم المستخدمة في نقل المياه وصيانتها باستخدام مواد مصرح باستخدامها.

ب- يتعين توفير حوض واحد على الأقل لغسل اليدين، علي أن يتناسب عدد وأماكن أحواض غسل اليدين مع طبيعة وتصميم المنشأة.

ج- يجب تجهيز أحواض غسل اليدين بحيث يُمكنها توفير المياه عند درجة حرارة لا تقل عن ٣٨ °م ويكون مزود بمستلزمات الغسيل والتطهير والتجفيف.

د- يجب أن تكون دورات المياه الموجودة داخل المنشأة الغذائية معزولة بحيث لا تفتح على مناطق تداول الغذاء أو المواد الملامسة للغذاء مباشرة، كما ينبغي أن تكون مزودة بباب ذاتي الغلق ويحقق الفصل الكامل لدورة المياه.

هـ- يجب توفير حوض واحد على الأقل لخدمات التنظيف وتزويده ببالوعة أرضية ووضعها في مكان مناسب للقيام بتنظيف المماسح أو الأدوات المماثلة المستخدمة لتنظيف الأرضيات المبللة وللتخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.

و- يجب ألا يتم استخدام دورات المياه أو المبالى بديلاً عن حوض خدمات التنظيف الذي يستخدم فى التخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.

أعمال الصرف : يجب أن يتم تصميم وتركيب أنظمة الصرف فى المنشآت الغذائية، بما فى ذلك مصافي الشحوم وتصميم نظام السباكة، وتصنيعه، وتركيبه وفقاً للأصول الفنية، وفى حالة استخدام مصفاة الشحوم، فىجب أن يتم وضعها فى مكان يسهل الوصول إليه لتنظيفه.

منع التدفق العكسي : يجب عدم وجود اتصال مباشر بين نظام الصرف وقنوات الصرف الخارجة من المعدة التى يوضع بها الأغذية، أو المعدات أو الأدوات القابلة للنقل، ويجب تصميم انظمه الصرف بحيث لا يسمح بارتداد الصرف الخارجى الى داخل المنشأة وبصفه خاصه اماكن تداول الغذاء.

نقل مياه الصرف : يجب أن يتم نقل مياه الصرف إلى المكان المخصص للتخلص منها عن طريق نظام مصرح به للصرف الصحى أو غيره من الأنظمة التى تشمل استخدام مركبات نقل مياه الصرف، وصهاريج تجميع مياه الصرف، والمضخات، والمواسير، والخراطيم، والوصلات التى يتم تصنيعها، وصيانتها دون التسبب فى أى تلوث للغذاء والأسطح الملامسة له.

صهريج تجميع مياه الصرف فى المنشأة الغذائية المتنقلة يجب أن :

أ- يكون سعته أكبر من سعة خزان الإمداد بالمياه بنسبة ١٥٪.

ب- مائل باتجاه بالوعة يبلغ قطرها الداخلى ٢٥ مم على الأقل، ومزودة بصمام للغلق وبدون التسبب فى أى تلوث للغذاء، وادواته الملامسة .

يجب الحفاظ على المعدات فى حالة جيدة وفى ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.

يجب أن تكون المواد المستخدمة فى تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفى ظل ظروف التشغيل العادية، ويجب أن تتميز بالآتى:

أ- أن تكون عالية التحمل، ومقاومة للتآكل، وغير قابلة لامتصاص السوائل.

ب- أن تكون ذات وزن وسمك مناسب لتحمل عملية الغسيل المتكررة.

ج- أن يكون تم صقلها ليكون سطحها الخارجى أملساً سهل التنظيف.

د- أن تكون مقاومة للحفر، والقطع، والصدوع، والخدوش، والحزوز، والتشوه، والتحلل.

- يجب أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء المتعددة الاستخدام :

أ- ملساء.

ب- سهولة التنظيف وخالية من الكسور والتشققات، والقطوع، والشوائب، والحفر، والعيوب الأخرى المماثلة.

ج- خالية من الزوايا الحادة، والأركان والشقوق.

د- تم صقلها بحيث تكون مواضع اللحم والوصلات ملساء.

هـ- يسهل الوصول إليها للقيام بعملية التنظيف والفحص عن طريق أى مما يلي:
و- عدم فك أجزائها.

ز- فكها دون الحاجة إلى استخدام أدوات.

ح- فكها بسهولة باستخدام أدوات يدوية بسيطة ومتاحة لمجموعة العاملين بالصيانة وأعمال النظافة مثل المفكات، والزرادة، ومفاتيح الربط مفتوحة الطرف .

يجب أن تكون الأسطح غير الملامسة للغذاء خالية من الحواف، والبروز، والشقوق غير الضرورية كما يجب تصميمها وتصنيعها يسمح بالقيام بعملية التنظيف والصيانة بسهولة.
يجب تركيب المعدات التي تم تثبيتها نظراً لصعوبة تحريكها بحيث تكون :

أ- هناك مسافات متوفرة تسمح بالقيام بعملية التنظيف على امتداد الجوانب، وخلف المعدة وفوقها.

ب- هناك مسافة بينها وبين المعدة، والجدران والأسقف المجاورة بما لا يزيد عن ١ ملليمتر أو ٣٢/١ بوصة.

ج- يتم سد الفراغات والمسافات البينية بينها وبين المعدات والجدران المجاورة لها في حال التعرض لحدوث أى انسكاب أو تسريب

يجب سد الفراغات البينية بين المعدات التي يصعب تحريكها والأرضية أو رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) بين الأرضية والمعدة.

إذا كانت مساحة الأرضية الموجودة أسفل المعدة التي يتم تركيبها على الأرضية لا يزيد طولها عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) من النقطة المستخدمة كمدخل للتنظيف فإنه يجوز ترك حيز من الفراغ يبلغ ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) فقط للقيام بعملية التنظيف. يجب تركيب المعدات التي يتم تثبيتها بطاولة الإعداد ويصعب تحريكها على النحو الذي يسمح بتنظيف المعدة والأماكن الواقعة أسفلها وحولها عن طريق إحكام تركيبها على طاولة الإعداد، رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة.

يجب رفع المعدات التي يصعب تحريكها والمثبتة على طاولات الإعداد على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة.

الاشتراطات الخاصة بأقسام الأحواض المستخدمة في عمليات الغسيل اليدوي للأدوات :

١. يجب أن تكون أقسام "عيون" الحوض واسعة بما يكفي لاستيعاب عملية غمر المعدات والأدوات كبيرة الحجم. فإذا كانت المعدات أو الأدوات أكبر من حوض الغسيل، فإنه يتم استخدام معدات غسل الأدوات أو إحدى المعدات البديلة.

٢. يمكن استخدام معدات الغسل اليدوية البديلة في حالة ظهور احتياجات أو عوائق خاصة تتعلق بعملية التنظيف على أن يكون مصرحاً باستخدامها. تشمل طرق الغسيل اليدوية البديلة على ما يلي:

أ- رشاشات المنظف ذات الضغط العالي.

ب- الرشاشات المنتجة للزرقة ذات الضغط المنخفض.

ج- معدات التنظيف محددة مهام.

د- الفرش أو غيرها من الأدوات.

١. الأوعية التي تستخدم كبداية لأقسام "عيون" الحوض متعدد الأقسام "أو العيون".

٢. يجب الحصول على تصريح من الهيئة القومية لسلامة الغذاء باستخدامه، قبل أن يتم استخدام حوض ثنائي الأقسام "العيون".

٣. يجب أن تكون الأحواض وألواح التصفية الخاصة بأحواض ومعدات غسل الأدوات ذاتية التصريف.

٤. تطهير المعدات والأواني.

٥. يجب تطهير كل من الأسطح الملامسة للغذاء والأدوات.

٦. الطرق المستخدمة (الماء الساخن و/أو المواد الكيماوية).

٧. حماية الأشياء النظيفة.

١- التجفيف :

أ- ضرورة تجفيف المعدات والأواني بواسطة الهواء.

ب- بعد إتمام عمليتي تنظيف المعدات والأدوات وتطهيرها، فإنه يجب تجفيفها بواسطة الهواء.

ج- يجب تخزين المعدات والأواني النظيفة بحيث تكون في وضع يسمح بتصفيتهما تصفية ذاتية حتى يتم تجفيفها بفعل الهواء مغطاة أو مقلوبة.

٢- إدارة المخلفات :

أ- يجب توفير صناديق ذات سعة كافية بتصميم مناسب في جميع الأماكن بالمنشأة الغذائية لضمان سهوله تجميع وحفظ والتخلص من المخلفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.

ب- يجب التحفظ على أى مرتجع منفصلا عن العملية التشغيلية وموضح عليه البيانات المطلوبة.

ج- يجب أن يتم صناعة أسطح التخزين الخارجية للمخلفات، والمواد القابلة لإعادة التدوير، والمواد القابلة للاسترجاع من مواد غير قابلة لامتصاص السوائل مثل الخرسانة أو الأسفلت كما يجب أن تكون ملساء، وعالية التحمل وذات ميل مناسب لتساعد على الصرف.

د- يجب أن يتم بناء الأماكن الخارجية المخصصة للنفايات وفقاً للتشريعات، كما يجب أن تكون مزودة بحواجز وأسطح مائلة في اتجاه مصارف المياه وذلك لجمع المخلفات السائلة الناتجة عن النفايات وتنظيف المكان وصناديق القمامة والتخلص منها.

٣- مكافحة الآفات :

أ- يجب ان يتم تصميم المنشأة وتجهيزها على النحو الذي يمنع دخول الآفات والحشرات والقوارض وغيرها من الحيوانات ومكافحتها بشكل فعال ولا يسبب تلوث للغذاء مع مراعاة الاستخدام الصحيح لأجهزة مكافحة الآفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.

ب- تصميم وتركيب أجهزة مكافحة الحشرات .

- ج- يجب أن يتم تصميم أجهزة مكافحة الحشرات والتي تستخدم لصعق الحشرات الطائرة بحيث تحتفظ بالحشرة داخل الجهاز.
- د- لا يتم وضع الأجهزة فوق أماكن إعداد الأغذية.
- هـ- لا تسقط الحشرات الميتة وأجزائها على الأغذية المكشوفة، والمفارش والملبوسات، والمعدات، والأواني النظيفة، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة عند تقديم الأغذية غير المغلفة .

و- حماية الفتحات الخارجية للمنشآت الغذائية ضد دخول الحشرات والفئران عن طريق:

- سد وغلغ الفتحات وغيرها من الفجوات المتواجدة على امتداد الأرضيات، والجدران، والأسقف.
- واستخدام نوافذ محكمة الغلق أيضاً.
- واستخدام الأبواب الصلبة، وذاتية ومحمكة الغلق.
- ز- فى حالة ترك نوافذ وأبواب المنشأة الغذائية، أو المبنى الكبير الذى تقع فيه المنشأة الغذائية مفتوحة بغرض التهوية أو غيرها من الأغراض أو فى حالة عدم توفر نوافذ وأبواب بالمنشأة الغذائية المؤقتة، فىجب حماية الفتحات من دخول الحشرات والفئران عن طريق:
- تركيب سلك شبكى ذو ١٦ ثقب فى البوصة المربعة.
- أو استخدام ستائر هوائية مناسبة من حيث التصميم والتركيب لمكافحة الحشرات الطائرة، أو غيرها من الوسائل الفعالة.

نقاط عامة :

١. مظلة الحماية لأماكن بيع وتقديم الخدمات الغذائية الخارجية.
٢. يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.
٣. فى حالة وجود ماكينات بيع الأغذية خارج المباني، يجب أن يتم تزويدها بمظلة لحمايتها، وذلك باستثناء الماكينات التي تبيع المشروبات المعلبة فلا يجب عليها استيفاء هذا الشرط.

٤. أماكن إقامة العاملين :

- أ- يجب أن يتم تحديد الأماكن المخصصة للعاملين لتناول الأغذية والمشروبات والتدخين أيضاً مما يؤدي إلى الحفاظ على الأغذية، والمعدات، والمفارش والملبوسات، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وحمايتها من التلوث.

- ب- يجب أن يتم فصل الأماكن المخصصة للنوم أو المعيشة الموجودة داخل مباني المنشأة الغذائية مثل تلك المخصصة لإيواء موظفي التسجيل أو المديرين المقيمين، عن الصالات والأماكن المستخدمة للقيام بعمليات التشغيل في المنشأة الغذائية عن طريق حواجز كاملة وأبواب صلبة ذاتية الغلق.
٥. الوقاية من التلوث وعليه لا يجوز وضع المعدات والخزانات المستخدمة لتخزين الأغذية، والخزانات المستخدمة لتخزين المعدات والأدوات والمفارش والملبوسات التي تم تنظيفها وتطهيرها والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وتلك التي لا تستخدم عند تقديم الأغذية سوى لمرة واحدة في الأماكن التالية:
- أ- في غرف التخزين.
- ب- في دورات المياه.
- ج- في غرف القمامة.
- د- في الغرف الميكانيكية.
- هـ- تحت خطوط الصرف غير المزودة بحواجز واقية لمنع التلطيح المحتمل.
- و- تحت خطوط المياه التي تسرب، والتي تشمل رؤوس رشاشات الحريق الآلية، أو تحت الخطوط التي تتكثف عليها المياه.
- ز- تحت بئر السلم المفتوح.
- ح- تحت مصادر التلوث الأخرى.
- ط- الأماكن التي يوجد بها حيوانات أو طيور.

٢	١	٢	هايبير ماركت. (إجراءات التقييم البيئي)	١٤٣
---	---	---	--	-----

يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية:

- ١- المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل
- ٢- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.
- ٣- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .

- ٤- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك فى الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.
- ٥- **مصدر المياه** :- يجب ان يكون مصدر المياه صحيا ووفيرا وان تكون المياه المستخدمة طبقا للمواصفات الواجب توافرها للمياه الصالحة للشرب من مصدر معتمد .
- ٦- **جودة المياه** :- يجب أن تتوافق جودة المياه مع التشريعات والقرارات المنظمة لمياه الشرب فيما يتعلق بجودة مياه الشرب .
- ٧- **كمية المياه ومعدل توفرها** :- يجب أن يكون مصدر المياه والنظام الخاص بها ذات سعة كافية لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.
- ٨- يجب أن تكون أنظمة توفير المياه الساخنة وتوزيعها كافي لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه الساخنة اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.
- ٩- **يجب توصيل المياه من المصدر من خلال استخدام**:- مصدر معتمد للمياه العامة (العمومية) (خزانات المياه)
- ١٠- **منع التدفق العكسي** : يجب عدم وجود اتصال مباشر بين نظام الصرف وقنوات الصرف الخارجة من المعدة التي يوضع بها الأغذية، أو المعدات أو الأدوات القابلة للنقل، ويجب تصميم انظمه الصرف بحيث لا يسمح بارتداد الصرف الخارجي الى داخل المنشأة وبصفه خاصه اماكن تداول الغذاء.
- ١١- **يجب أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء المتعددة الاستخدام** :
أ- ملابس.
ب- سهولة التنظيف وخالية من الكسور والتشققات، والقطوع، والشوائب، والحفر، والعيوب الأخرى المماثلة
ج- خالية من الزوايا الحادة، والأركان والشقوق
د- تم صقلها بحيث تكون مواضع اللحم والوصلات ملابس.
هـ- يسهل الوصول إليها للقيام بعملية التنظيف والفحص عن طريق أى مما يلي:
و- عدم فك أجزائها.
ز- فكها دون الحاجة إلى استخدام أدوات.
ح- فكها بسهولة باستخدام أدوات يدوية بسيطة ومتاحة لمجموعة العاملين بالصيانة وأعمال النظافة مثل المفكات، والزرادة، ومفاتيح الربط مفتوحة الطرف .

			<p>ط- معدات التنظيف محددة مهام. ي- الفرش أو غيرها من الأدوات. ١٢- يجب توفير صناديق ذات سعة كافية بتصميم مناسب في جميع الأماكن بالمنشأة الغذائية لضمان سهوله تجميع وحفظ والتخلص من المخلفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث. ١٣- يجب التحفظ على أى مرتجع منفصلا عن العملية التشغيلية وموضح عليه البيانات المطلوبة. ١٤- يجب ان يتم تصميم المنشأة وتجهيزها على النحو الذي يمنع دخول الآفات والحشرات والقوارض وغيرها من الحيوانات ومكافحتها بشكل فعال ولا يسبب تلوث للغذاء مع مراعاة الاستخدام الصحيح لأجهزة مكافحة الآفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.</p>
٣	١	٢	<p>١٤٤ محل الميني ماركت (البقالة).</p>
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p>			<p>١- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف. ٢- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل . ٣- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي. ٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن -5مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن -18مئوية. ٥- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية الخارجية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم. ٦- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.</p>

- ٧- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية
- ٨- يحظر تخزين المواد السامة أو المبيدات الحشرية من أى نوع كانت سائله أو غير سائلة بالمخازن التي يخزن بها الأغذية .
- ٩- توفر جميع الأدوات والتجهيزات اللازمة للمحافظة على سلامة المنتج وفقا لطبيعة النشاط (مثل ثلاجات العرض وماكينات التقطيع) .
- ١٠- **مصدر المياه** :- يجب ان يكون مصدر المياه صحيا ووفيرا وان تكون المياه المستخدمة طبقا للمواصفات الواجب توافرها للمياه الصالحة للشرب من مصدر معتمد .
- ١١- **جودة المياه** :- يجب أن تتوافق جودة المياه مع التشريعات والقرارات المنظمة لمياه الشرب فيما يتعلق بجودة مياه الشرب .
- ١٢- **كمية المياه ومعدل توفرها** :- يجب أن يكون مصدر المياه والنظام الخاص بها ذات سعة كافية لتوفير الحد الأقصى من احتياجات
- ١٣- **يجب أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء المتعددة الاستخدام :**
- أ - ملاءم .
- ب- سهلة التنظيف وخالية من الكسور والتشققات، والقطوع، والشوائب، والحفر، والعيوب الأخرى المماثلة
- ج- خالية من الزوايا الحادة، والأركان والشقوق
- د - تم صقلها بحيث تكون مواضع اللحم والوصلات ملاءم .
- هـ- يسهل الوصول إليها للقيام بعملية التنظيف والفحص عن طريق أى مما يلي:
- ١- عدم فك أجزائها .
- ٢- فكها دون الحاجة إلى استخدام أدوات .
- ٣- فكها بسهولة باستخدام أدوات يدوية بسيطة ومتاحة لمجموعة العاملين بالصيانة وأعمال النظافة مثل المفكات، والزرادة،

ملحوظة :

المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل وتقوم ببيع وعرض منتجات غذائية جاهزة ويمكن ان يتم لها عمليات إعداد دون أى عمليات تسوية للمنتجات الغذائية وفي حالة الإعداد والتقديم يتم تطبيق الاشتراطات الخاصة بالمنشأة الغذائية بالمحال المتشابهة وفي حالة الجمع بين أكثر من نشاط غذائي داخل نفس المنشأة يتم تطبيق الاشتراطات والمعايير الخاصة بالنشاط الأكثر خطورة .

٤	١	٢	الأفران والمخابز بجميع أنواعها العمومية والإفرنجية (قوي محرقة بحد أقصى ٢٥ حصان)	١٤٥
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <p>إذا كان للمخبز مخزن :</p> <p>١- ان تكون المساحة مناسبة لما ينتظر تخزينه من الدقيق (الحصة - الاستهلاك اليومي - الرصيد المتبقي)</p> <p>٢- الحوائط يجب ان تكون من السيراميك أو القيشاني ليسهل تنظيفها</p> <p>٣- ان تكون الأرضية جافة بعيدة عن مصادر الرشح سواء الأسقف أو الأرضيات وأن تكون مبلطة</p> <p>٤- رص الدقيق علي قوائم أو طبالي خشب بحيث ترتفع الرصات عن سطح الارض</p> <p>٥- الا تزيد الرصة عن عشرة شكاير فوق بعضها وان تكون محكمة الغلق، لا يسمح لأحد من العاملين أو غيرهم عند رص الدقيق ان يخطو بقدمه فوق الشكاير السفلية لرص الشكاير العلوية</p> <p>٦- يجب ان تكون النوافذ متقابلة في أعلى الحوائط مع تجهيزها بسلك مانع</p> <p>٧- ترك فراغات بين الدقيق والحوائط ٥٠سم وبين الرصات وبعضها لضمان عملية التهوية مع تنظيف الفراغات باستمرار وضمان عملية التهوية الجيدة حتي لا تظهر رائحة للدقيق أو حدوث الكمكة</p> <p>٨- يجب ان يكون بالمخبز مانع للقوارض</p> <p>٩- يتم التخزين حسب تاريخ الورود للدقيق بحيث يمكن عند الصرف استخدام الدقيق الاقدم أو طبقا لأقدمية الورود الى المخزن</p> <p>١٠- يجب أن تتراوح درجات حرارة التخزين بين (١٨,٥ - ٢٤ م)، كما يجب أن تتراوح درجة الرطوبة بين ٦٠-٧٠٪، ويحظر ظهور آثار سوء التخزين وأهمها ظهور الإصابات الحشرية والأفات والتعفن وفقد الدقيق القدرة على انتاج غاز ثاني اكسيد الكربون وكذا فقد قوة الخبيز</p> <p>١١- يمنع تخزين الدقيق فوق المجاري المائية داخل المخبز</p> <p>١٢- ألا توجد أى مبيدات حشرية أو مواد سامة أو ضارة بالصحة داخل حدود المخبز والمخزن .</p>				

١٤٦	٢	١	٥	محل تشغيل وإنتاج عيش الغراب الغذائي وما شابه ذلك (المعد للاستهلاك الآدمي).
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
١٤٧	٢	١	٦	محل بيع الطيور والدواجن المجهزة والمعبئة (المبردة أو المجمدة أو كلاهما معا).
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :				
١- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن ٥ مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن -١٨ مئوية .				
٢- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فلاترينات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة .				
٣- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.				
٤- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .				
٥- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.				
٦- مصدر المياه : -				
يجب ان يكون مصدر المياه صحيا ووفيرا وان تكون المياه المستخدمة طبقا للمواصفات الواجب توافرها للمياه الصالحة للشرب من مصدر معتمد .				
٧- جودة المياه :-				
يجب أن تتوافق جودة المياه مع التشريعات والقرارات المنظمة لمياه الشرب فيما يتعلق بجودة مياه الشرب .				

٨- كمية المياه ومعدل توفرها :-

يجب أن يكون مصدر المياه والنظام الخاص بها ذات سعة كافية لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.

٩- يجب أن تكون أنظمة توفير المياه الساخنة وتوزيعها كافي لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه الساخنة اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.

١٠- يجب توصيل المياه من المصدر من خلال استخدام:

أ- مصدر معتمد للمياه العامة (العمومية).

ب- واحد أو أكثر من العناصر التالية والتي يجب تركيبها، وصيانتها، وتشغيلها وفقاً لما تنص عليه التشريعات السارية :

١- مصدر المياه غير العمومية، ومضخات المياه، والمواسير، والخراطيم، والوصلات، وغيرها من الملحقات .

٢- مركبات نقل المياه.

٣- خزانات المياه

١١- المصادر البديلة لإمدادات المياه :-

يجب أن تكون المياه متاحة للتجهيزات المتحركة، وللمنشآت الغذائية المؤقتة التي لا تتوفر لديها مصدر دائم للمياه، وكذلك للمنشآت الغذائية التي يحدث فيها انقطاع مؤقت في مصادر إمداد المياه الخاصة بها وذلك من خلال :

أ- مصدر إمداد من أوعية مياه الشرب المعبأة المعدة بغرض التداول التجاري .

ب- واحد أو أكثر من خزانات المياه المغلقة المتنقلة .

ج- خزان المياه المغلقة المثبتة فوق مركبات إمداد المياه .

د- خزانات المياه المثبتة داخل المنشأة .

هـ- المواسير، أو الأنابيب أو الخراطيم المتصلة بمصدر مياه مجاور معتمد.

١٢- التجهيزات الصحية (أحواض غسيل اليدين - دورات مياه - أحواض غسيل أدوات التنظيف) :

أ- يجب تركيب أنظمة السباكة والخراطيم المستخدمة في نقل المياه وصيانتها باستخدام مواد مصرح باستخدامها .

ب- يتعين توفير حوض واحد على الأقل لغسل اليدين، علي أن يتناسب عدد وأماكن أحواض غسيل اليدين مع طبيعة وتصميم المنشأة .

ج- يجب تجهيز أحواض غسل اليدين بحيث يُمكنها توفير المياه عند درجة حرارة لا تقل عن ٣٨ °م ويكون مزود بمستلزمات الغسيل والتطهير والتجفيف.

د- يجب أن تكون دورات المياه الموجودة داخل المنشأة الغذائية معزولة بحيث لا تفتح على مناطق تداول الغذاء أو المواد الملامسة للغذاء مباشرة، كما ينبغي أن تكون مزودة بباب ذاتي الغلق ويحقق الفصل الكامل لدورة المياه.

هـ- يجب توفير حوض واحد على الأقل لخدمات التنظيف وتزويده ببالوعة أرضية ووضعتها في مكان مناسب للقيام بتنظيف المماسح أو الأدوات المماثلة المستخدمة لتنظيف الأرضيات المبللة وللتخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.

و- يجب ألا يتم استخدام دورات المياه أو المبالج بدلاً عن حوض خدمات التنظيف الذي يستخدم في التخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.

١٣- **أعمال الصرف :** يجب أن يتم تصميم وتركيب أنظمة الصرف في المنشآت الغذائية، بما في ذلك مصافي الشحوم وتصميم نظام السباكة، وتصنيعه، وتركيبه وفقاً للأصول الفنية، وفي حالة استخدام مصفاة الشحوم، فيجب أن يتم وضعها في مكان يسهل الوصول إليه لتنظيفه.

١٤- **منع التدفق العكسي :** يجب عدم وجود اتصال مباشر بين نظام الصرف وقنوات الصرف الخارجة من المعدة التي يوضع بها الأغذية، أو المعدات أو الأدوات القابلة للنقل، ويجب تصميم انظمه الصرف بحيث لا يسمح بارتداد الصرف الخارجي الى داخل المنشأة وبصفه خاصه اماكن تداول الغذاء.

١٥- **نقل مياه الصرف :** يجب أن يتم نقل مياه الصرف إلى المكان المخصص للتخلص منها عن طريق نظام مصرح به للصرف الصحي أو غيره من الأنظمة التي تشمل استخدام مركبات نقل مياه الصرف، وصهاريج تجميع مياه الصرف، والمضخات، والمواسير، والخراطيم، والوصلات التي يتم تصنيعها، وصيانتها دون التسبب في أى تلوث للغذاء والأسطح الملامسة له.

١٦- **صهريج تجميع مياه الصرف في المنشأة الغذائية المتنقلة يجب أن :**

أ- يكون سعته أكبر من سعة خزان الإمداد بالمياه بنسبة ١٥٪.

- ب- مائل باتجاه بالوعة يبلغ قطرها الداخلي ٢٥ مم على الأقل، ومزودة بصمام للغلق وبدون التسبب في أى تلوث للغذاء، وادواته الملامسة .
- ١٧- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.
- ١٨- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية، ويجب أن تتميز بالآتي:
- أ- أن تكون عالية التحمل، ومقاومة للتآكل، وغير قابلة لامتصاص السوائل.
- ب- أن تكون ذات وزن وسمك مناسب لتحمل عملية الغسيل المتكررة.
- ج- أن يكون تم صقلها ليكون سطحها الخارجي أملسًا سهل التنظيف.
- د- أن تكون مقاومة للحفر، والقطع، والصدوع، والخدوش، والحزوز، والتشوه، والتحلل.
- ١٩- يجب أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء المتعددة الاستخدام :
- أ- ملساء.
- ب- سهلة التنظيف وخالية من الكسور والتشققات، والقطوع، والشوائب، والحفر، والعيوب الأخرى المماثلة
- ج- خالية من الزوايا الحادة، والأركان والشقوق
- د- تم صقلها بحيث تكون مواضع اللحم والوصلات ملساء.
- هـ- يسهل الوصول إليها للقيام بعملية التنظيف والفحص عن طريق أى مما يلي:
- و- عدم فك أجزائها.
- ز- فكها دون الحاجة إلى استخدام أدوات.
- ح- فكها بسهولة باستخدام أدوات يدوية بسيطة ومتاحة لمجموعة العاملين بالصيانة وأعمال النظافة مثل المفكات، والزرادة، ومفاتيح الربط مفتوحة الطرف .
- ٢٠- يجب أن تكون الأسطح غير الملامسة للغذاء خالية من الحواف، والبروز، والشقوق غير الضرورية كما يجب تصميمها وتصنيعها يسمح بالقيام بعملية التنظيف والصيانة بسهولة.

- ٢١- يجب تركيب المعدات التي تم تثبيتها نظراً لصعوبة تحريكها بحيث تكون :
- أ- هناك مسافات متوفرة تسمح بالقيام بعملية التنظيف على امتداد الجوانب، وخلف المعدة وفوقها.
- ب- هناك مسافة بينها وبين المعدة، والجدران والأسقف المجاورة بما لا يزيد عن ١ ملليمتر أو ٣٢/١ بوصة.
- ج- يتم سد الفراغات والمسافات البينية بينها وبين المعدات والجدران المجاورة لها في حال التعرض لحدوث أى انسكاب أو تسريب
- ٢٢- يجب سد الفراغات البينية بين المعدات التي يصعب تحريكها والأرضية أو رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) بين الأرضية والمعدة.
- ٢٣- إذا كانت مساحة الأرضية الموجودة أسفل المعدة التي يتم تركيبها على الأرضية لا يزيد طولها عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) من النقطة المستخدمة كمدخل للتنظيف فإنه يجوز ترك حيز من الفراغ يبلغ ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) فقط للقيام بعملية التنظيف.
- ٢٤- يجب تركيب المعدات التي يتم تثبيتها بطاولة الإعداد ويصعب تحريكها على النحو الذي يسمح بتنظيف المعدة والأماكن الواقعة أسفلها وحولها عن طريق إحكام تركيبها على طاولة الإعداد، رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة.
- ٢٥- يجب رفع المعدات التي يصعب تحريكها والمثبتة على طاولات الإعداد على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة .
- ٢٦- الاشتراطات الخاصة بأقسام الأحواض المستخدمة في عمليات الغسيل اليدوي للأدوات :
- ١- يجب أن تكون أقسام "عيون" الحوض واسعة بما يكفي لاستيعاب عملية غمر المعدات والأدوات كبيرة الحجم. فإذا كانت المعدات أو الأدوات أكبر من حوض الغسيل، فإنه يتم استخدام معدات غسل الأدوات أو إحدى المعدات البديلة.
- ٢- يمكن استخدام معدات الغسل اليدوية البديلة في حالة ظهور احتياجات أو عوائق خاصة تتعلق بعملية التنظيف على أن يكون مصرحاً باستخدامها . تشمل طرق الغسيل اليدوية البديلة على ما يلي :
- أ- رشاشات المنظف ذات الضغط العالي.

ب- الرشاشات المنتجة للرجوة ذات الضغط المنخفض.

ج- معدات التنظيف محددة مهام.

د- الفرش أو غيرها من الأدوات.

٣- الأوعية التي تستخدم كبداية لأقسام "عيون" الحوض متعدد الأقسام "أو العيون".

٤- يجب الحصول على تصريح من الهيئة القومية لسلامة الغذاء باستخدامه، قبل أن يتم استخدام حوض ثنائي الأقسام "العيون".

٥- يجب أن تكون الأحواض وألواح التصفية الخاصة بأحواض ومعدات غسل الأدوات ذاتية التصريف.

٦- تطهير المعدات والأواني.

٧- يجب تطهير كل من الأسطح الملامسة للغذاء والأدوات.

٨- الطرق المستخدمة (الماء الساخن و/أو المواد الكيماوية).

٩- حماية الأشياء النظيفة.

١٠- التجفيف :

أ- ضرورة تجفيف المعدات والأواني بواسطة الهواء.

ب- بعد إتمام عمليتي تنظيف المعدات والأدوات وتطهيرها، فإنه يجب تجفيفها بواسطة الهواء.

ج- يجب تخزين المعدات والأواني النظيفة بحيث تكون في وضع يسمح بتصفيتهما تصفية ذاتية حتى يتم تجفيفها بفعل الهواء مغطاة أو مقلوبة.

١١- إدارة المخلفات :

أ- يجب توفير صناديق ذات سعة كافية بتصميم مناسب في جميع الأماكن بالمنشأة الغذائية لضمان سهوله تجميع وحفظ والتخلص من المخلفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.

ب- يجب التحفظ على أى مرتجع منفصلا عن العملية التشغيلية وموضح عليه البيانات المطلوبة.

ج- يجب أن يتم صناعة أسطح التخزين الخارجية للمخلفات، والمواد القابلة لإعادة التدوير، والمواد القابلة للاسترجاع من مواد غير قابلة لامتصاص السوائل مثل الخرسانة أو الأسفلت كما يجب أن تكون ملساء، وعالية التحمل وذات ميل مناسب لتساعد على الصرف.

د- يجب أن يتم بناء الأماكن الخارجية المخصصة للنفايات وفقاً للتشريعات، كما يجب أن تكون مزودة بحواجز وأسطح مائلة في اتجاه مصارف المياه وذلك لجمع المخلفات السائلة الناتجة عن النفايات وتنظيف المكان وصناديق القمامة والتخلص منها.

١٢- مكافحة الآفات :

أ- يجب ان يتم تصميم المنشأة وتجهيزها على النحو الذي يمنع دخول الآفات والحشرات والقوارض وغيرها من الحيوانات ومكافحتها بشكل فعال ولا يسبب تلوث للغذاء مع مراعاة الاستخدام الصحيح لأجهزة مكافحة الآفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.

ب- تصميم وتركيب أجهزة مكافحة الحشرات :

ج- يجب أن يتم تصميم أجهزة مكافحة الحشرات والتي تستخدم لصعق الحشرات الطائرة بحيث تحتفظ بالحشرة داخل الجهاز.

د- لا يتم وضع الأجهزة فوق أماكن إعداد الأغذية.

هـ- لا تسقط الحشرات الميتة وأجزائها على الأغذية المكشوفة، والمفارش والملبوسات، والمعدات، والأواني النظيفة، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة عند تقديم الأغذية غير المغلفة .

و- حماية الفتحات الخارجية للمنشآت الغذائية ضد دخول الحشرات والفئران عن طريق:

- سد وغلغ الفتحات وغيرها من الفجوات المتواجدة على امتداد الأرضيات، والجدران، والأسقف.

- واستخدام نوافذ محكمة الغلق أيضاً.

- واستخدام الأبواب الصلبة، وذاتية ومحكمة الغلق.

ز- في حالة ترك نوافذ وأبواب المنشأة الغذائية، أو المبنى الكبير الذي تقع فيه المنشأة الغذائية مفتوحة بغرض التهوية أو غيرها من الأغراض أو في حالة عدم توفر نوافذ وأبواب بالمنشأة الغذائية المؤقتة، فيجب حماية الفتحات من دخول الحشرات والفئران عن طريق:

- تركيب سلك شبكي ذو ١٦ ثقب في البوصة المربعة.

- أو استخدام ستائر هوائية مناسبة من حيث التصميم والتركيب لمكافحة الحشرات الطائرة، أو غيرها من الوسائل الفعالة.

٢٧ - نقاط عامة :

- ١- مظلة الحماية لأماكن بيع وتقديم الخدمات الغذائية الخارجية.
- ٢- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.
- ٣- في حالة وجود ماكينات بيع الأغذية خارج المباني، يجب أن يتم تزويدها بمظلة لحمايتها، وذلك باستثناء الماكينات التي تبيع المشروبات المعلبة فلا يجب عليها استيفاء هذا الشرط.
- ٤- أماكن إقامة العاملين :
 - أ- يجب أن يتم تحديد الأماكن المخصصة للعاملين لتناول الأغذية والمشروبات والتدخين أيضاً مما يؤدي إلى الحفاظ على الأغذية، والمعدات، والمفارش والملبوسات، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وحمايتها من التلوث.
 - ب- يجب أن يتم فصل الأماكن المخصصة للنوم أو المعيشة الموجودة داخل مباني المنشأة الغذائية مثل تلك المخصصة لإيواء موظفي التسجيل أو المديرين المقيمين، عن الصالات والأماكن المستخدمة للقيام بعمليات التشغيل في المنشأة الغذائية عن طريق حواجز كاملة وأبواب صلبة ذاتية الغلق.
 - ٥- الرقابة من التلوث وعليه لا يجوز وضع المعدات والخزانات المستخدمة لتخزين الأغذية، والخزانات المستخدمة لتخزين المعدات والأدوات والمفارش والملبوسات التي تم تنظيفها وتطهيرها والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وتلك التي لا تستخدم عند تقديم الأغذية سوى لمرة واحدة في الأماكن التالية:
 - أ- في غرف التخزين.
 - ب- في دورات المياه.
 - ج- في غرف القمامة.
 - د- في الغرف الميكانيكية.
 - هـ- تحت خطوط الصرف غير المزودة بحواجز واقية لمنع التلوث المحتمل.
 - و- تحت خطوط المياه التي تسرب، والتي تشمل رؤوس رشاشات الحريق الآلية التي تسرب، أو تحت الخطوط التي تتكثف عليها المياه.
 - ز- تحت بئر السلم المفتوح.

ح- تحت مصادر التلوث الأخرى.			
ط- الأماكن التي يوجد بها حيوانات أو طيور.			
٧	١	٢	محل بيع وحفظ وتحضير اللحوم المجمدة.
١٤٨			
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
١- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن ٥ مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن -١٨ مئوية .			
٢- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فائريجات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة.			
٣- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.			
٤- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل.			
٥- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.			
٦- يجب أن تكون شدة الاستضاءة :			
- ١٠٨ لوكس على الأقل وذلك على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض، في حجرات التبريد ومخازن الأغذية الجافة وفي غيرها من الأماكن والحجرات أثناء فترات التنظيف.			
- ٢١٥ لوكس على الأقل وذلك :			
• على السطح الذي يتم عليه تقديم الغذاء في الأماكن التي يقوم فيها المستهلكون بخدمة أنفسهم مثل البوفيهات وبارات السلطات أو حيث يتم عرض أو بيع المحاصيل الزراعية الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تقديمها للاستهلاك.			
• داخل المعدات مثل وحدات التبريد الموجودة أسفل المناضد.			

- على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض فى الأماكن المستخدمة فى غسل الأيدي، وغسيل الأدوات، وتخزين المعدات والأواني، وفى دورات المياه.
- ٥٤٠ لوكس على الأقل على السطح الذى يقوم العاملون فى مجال الأغذية بالتعامل عليه مع الأغذية أو استخدام الأواني أو المعدات مثل السكاكين، ومعدات تقطيع الشرائح، والمطاحن، والمناشير .
- ٧ - مصدر المياه :-
- يجب ان يكون مصدر المياه صحيا ووفيرا وان تكون المياه المستخدمة طبقا للمواصفات الواجب توافرها للمياه الصالحة للشرب من مصدر معتمد .
- ٨ - جودة المياه :-
- يجب أن تتوافق جودة المياه مع التشريعات والقرارات المنظمة لمياه الشرب فيما يتعلق بجودة مياه الشرب .
- ٩ - كمية المياه ومعدل توفرها :-
- يجب أن يكون مصدر المياه والنظام الخاص بها ذات سعة كافية لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.
- ١٠ - يجب أن تكون أنظمة توفير المياه الساخنة وتوزيعها كافي لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه الساخنة اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.
- ١١ - يجب توصيل المياه من المصدر من خلال استخدام:
 - أ- مصدر معتمد للمياه العامة (العمومية).
 - ب- واحد أو أكثر من العناصر التالية والتي يجب تركيبها، وصيانتها، وتشغيلها وفقا لما تنص عليه التشريعات السارية :
 - ١- مصدر المياه غير العمومية، ومضخات المياه، والمواسير، والخراطيم، والوصلات، وغيرها من الملحقات .
 - ٢- مركبات نقل المياه.
 - ٣- خزانات المياه
- ١٢ - المصادر البديلة لإمدادات المياه :-
- يجب أن تكون المياه متاحة للتجهيزات المتحركة، وللمنشآت الغذائية المؤقتة التي لا يتوفر لديها مصدر دائم للمياه، وكذلك للمنشآت الغذائية التي يحدث فيها انقطاع مؤقت فى مصادر إمداد المياه الخاصة بها وذلك من خلال :
 - أ- مصدر إمداد من أوعية مياه الشرب المعبأة المعدة بغرض التداول التجاري .

- ب- واحد أو أكثر من خزانات المياه المغلقة المتنقلة .
- ج- خزان المياه المغلقة المثبتة فوق مركبات إمداد المياه .
- د- خزانات المياه المثبتة داخل المنشأة .
- هـ- المواسير، أو الأنابيب أو الخرطوم المتصلة بمصدر مياه مجاور معتمد.
- ١٣- التجهيزات الصحية (أحواض غسيل اليدين - دورات مياه - أحواض غسيل أدوات التنظيف) :
- أ- يجب تركيب أنظمة السباكة والخرطوم المستخدمة في نقل المياه وصيانتها باستخدام مواد مصرح باستخدامها .
- ب- يتعين توفير حوض واحد على الأقل لغسل اليدين، علي أن يتناسب عدد وأماكن أحواض غسيل اليدين مع طبيعة وتصميم المنشأة
- ج- يجب تجهيز أحواض غسل اليدين بحيث يُمكنها توفير المياه عند درجة حرارة لا تقل عن ٣٨ °م ويكون مزود بمستلزمات الغسيل والتطهير والتجفيف.
- د- يجب أن تكون دورات المياه الموجودة داخل المنشأة الغذائية معزولة بحيث لا تفتح على مناطق تداول الغذاء أو المواد الملامسة للغذاء مباشرة، كما ينبغي أن تكون مزودة بباب ذاتي الغلق ويحقق الفصل الكامل لدورة المياه.
- هـ- يجب توفير حوض واحد على الأقل لخدمات التنظيف وتزويده ببالوعة أرضية ووضعها في مكان مناسب للقيام بتنظيف المماسح أو الأدوات المماثلة المستخدمة لتنظيف الأرضيات المبللة وللتخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.
- و- يجب ألا يتم استخدام دورات المياه أو المبالع بدلاً عن حوض خدمات التنظيف الذي يستخدم في التخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.
- ١٤- أعمال الصرف : يجب أن يتم تصميم وتركيب أنظمة الصرف في المنشآت الغذائية، بما في ذلك مصافي الشحوم وتصميم نظام السباكة، وتصنيعه، وتركيبه وفقاً للأصول الفنية، وفي حالة استخدام مصفاة الشحوم، فيجب أن يتم وضعها في مكان يسهل الوصول إليه لتنظيفه.

١٥- **منع التدفق العكسي** : يجب عدم وجود اتصال مباشر بين نظام الصرف وقنوات الصرف الخارجة من المعدة التي يوضع بها الأغذية، أو المعدات أو الأدوات القابلة للنقل، ويجب تصميم انظمه الصرف بحيث لا يسمح بارتداد الصرف الخارجي الى داخل المنشأة وبصفه خاصه اماكن تداول الغذاء.

١٦- **نقل مياه الصرف** : يجب أن يتم نقل مياه الصرف إلى المكان المخصص للتخلص منها عن طريق نظام مصرح به للصرف الصحي أو غيره من الأنظمة التي تشمل استخدام مركبات نقل مياه الصرف، وصهاريج تجميع مياه الصرف، والمضخات، والمواسير، والخراطيم، والوصلات التي يتم تصنيعها، وصيانتها دون التسبب في أى تلوث للغذاء والأسطح الملامسة له.

١٧- **صهريج تجميع مياه الصرف في المنشأة الغذائية المتنقلة يجب أن :**

- أ- يكون سعته أكبر من سعة خزان الإمداد بالمياه بنسبة ١٥ %.
- ب- مائل باتجاه البوابة يبلغ قطرها الداخلي ٢٥ مم على الأقل، ومزودة بصمام للغلق وبدون التسبب في أى تلوث للغذاء، وادواته الملامسة .

١٨- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.

١٩- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية، ويجب أن تتميز بالاتى:

- أ- أن تكون عالية التحمل، ومقاومة للتآكل، وغير قابلة لامتصاص السوائل.
- ب- أن تكون ذات وزن وسمك مناسب لتحمل عملية الغسيل المتكررة.
- ج- أن يكون تم صقلها ليكون سطحها الخارجي أملساً سهل التنظيف.
- د- أن تكون مقاومة للحفر، والقطع، والصدوع، والخدوش، والحزوز، والتشوه، والتحلل.

٢٠- **يجب أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء المتعددة الاستخدام :**

- أ- ملساء.
- ب- سهلة التنظيف وخالية من الكسور والتشققات، والفتوح، والشوائب، والحفر، والعيوب الأخرى المماثلة .

- ج- خالية من الزوايا الحادة، والأركان والشقوق
د- تم صقلها بحيث تكون مواضع اللحام والوصلات ملساء.
هـ- يسهل الوصول إليها للقيام بعملية التنظيف والفحص عن طريق أى مما يلي:
و- عدم فك أجزائها.
ز- فكها دون الحاجة إلى استخدام أدوات.
ح- فكها بسهولة باستخدام أدوات يدوية بسيطة ومتاحة لمجموعة العاملين بالصيانة وأعمال النظافة مثل المفكات، والزرادة، ومفاتيح الربط مفتوحة الطرف .
- ٢١- يجب أن تكون الأسطح غير الملامسة للغذاء خالية من الحواف، والبروز، والشقوق غير الضرورية كما يجب تصميمها وتصنيعها يسمح بالقيام بعملية التنظيف والصيانة بسهولة.
- ٢٢- يجب تركيب المعدات التي تم تثبيتها نظراً لصعوبة تحريكها بحيث تكون :
أ- هناك مسافات متوفرة تسمح بالقيام بعملية التنظيف على امتداد الجوانب، وخلف المعدة وفوقها.
ب- هناك مسافة بينها وبين المعدة، والجدران والأسقف المجاورة بما لا يزيد عن ١ ملليمتر أو ٣٢/١ بوصة.
ج- يتم سد الفراغات والمسافات البينية بينها وبين المعدات والجدران المجاورة لها في حال التعرض لحدوث أى انسكاب أو تسريب
- ٢٣- يجب سد الفراغات البينية بين المعدات التي يصعب تحريكها والأرضية أو رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) بين الأرضية والمعدة.
- ٢٤- إذا كانت مساحة الأرضية الموجودة أسفل المعدة التي يتم تركيبها على الأرضية لا يزيد طولها عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) من النقطة المستخدمة كمدخل للتنظيف فإنه يجوز ترك حيز من الفراغ يبلغ ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) فقط للقيام بعملية التنظيف.
- ٢٥- يجب تركيب المعدات التي يتم تثبيتها بطاولة الإعداد ويصعب تحريكها على النحو الذي يسمح بتنظيف المعدة والأماكن الواقعة أسفلها وحولها عن طريق إحكام تركيبها على طاولة الإعداد، رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة.

٢٦- يجب رفع المعدات التي يصعب تحريكها والمثبتة على طاولات الإعداد على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة .

٢٧- الإشتراطات الخاصة بأقسام الأحواض المستخدمة فى عمليات الغسيل اليدوي

للأدوات :

- يجب أن تكون أقسام "عيون" الحوض واسعة بما يكفي لاستيعاب عملية غمر المعدات والأدوات كبيرة الحجم. فإذا كانت المعدات أو الأدوات أكبر من حوض الغسيل، فإنه يتم استخدام معدات غسل الأدوات أو إحدى المعدات البديلة.
- يمكن استخدام معدات الغسل اليدوية البديلة في حالة ظهور احتياجات أو عوائق خاصة تتعلق بعملية التنظيف على أن يكون مصرحًا باستخدامها .
 - أ- رشاشات المنظف ذات الضغط العالي.
 - ب- الرشاشات المنتجة للرجوة ذات الضغط المنخفض.
 - ج- معدات التنظيف محددة مهام.
 - د- الفرش أو غيرها من الأدوات.
- الأوعية التي تستخدم كبدايل لأقسام "عيون" الحوض متعدد الأقسام "أو العيون".
- يجب الحصول على تصريح من الهيئة القومية لسلامة الغذاء باستخدامه، قبل أن يتم استخدام حوض ثنائي الأقسام "العيون".
- يجب أن تكون الأحواض وألواح التصفية الخاصة بأحواض ومعدات غسل الأدوات ذاتية التصريف.
- تطهير المعدات والأواني.
- يجب تطهير كل من الأسطح الملامسة للغذاء والأدوات.
- الطرق المستخدمة (الماء الساخن و/أو المواد الكيماوية).
- حماية الأشياء النظيفة.

٢٨- التجفيف :

- أ- ضرورة تجفيف المعدات والأواني بواسطة الهواء.
- ب- بعد إتمام عمليتي تنظيف المعدات والأدوات وتطهيرها، فإنه يجب تجفيفها بواسطة الهواء.

ج- يجب تخزين المعدات والأواني النظيفة بحيث تكون في وضع يسمح بتصفيتها تصفية ذاتية حتى يتم تحفيها بفعل الهواء مغطاة أو مقلوبة.

٢٩- إدارة المخلفات :

أ- يجب توفير صناديق ذات سعة كافية بتصميم مناسب في جميع الأماكن بالمنشأة الغذائية لضمان سهوله تجميع وحفظ والتخلص من المخلفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.

ب- يجب التحفظ على أى مرتجع منفصلا عن العملية التشغيلية وموضح عليه البيانات المطلوبة.

ج- يجب أن يتم صناعة أسطح التخزين الخارجية للمخلفات، والمواد القابلة لإعادة التدوير، والمواد القابلة للاسترجاع من مواد غير قابلة لامتصاص السوائل مثل الخرسانة أو الأسفلت كما يجب أن تكون ملساء، وعالية التحمل وذات ميل مناسب لتساعد على الصرف.

د- يجب أن يتم بناء الأماكن الخارجية المخصصة للنفايات وفقاً للتشريعات، كما يجب أن تكون مزودة بحواجز وأسطح مائلة في اتجاه مصارف المياه وذلك لجمع المخلفات السائلة الناتجة عن النفايات وتنظيف المكان وصناديق القمامة والتخلص منها.

٣٠- مكافحة الآفات :

أ- يجب ان يتم تصميم المنشأة وتجهيزها على النحو الذي يمنع دخول الآفات والحشرات والقوارض وغيرها من الحيوانات ومكافحتها بشكل فعال ولا يسبب تلوث للغذاء مع مراعاة الاستخدام الصحيح لأجهزة مكافحة الآفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.

ب- تصميم وتركيب أجهزة مكافحة الحشرات :

ج- يجب أن يتم تصميم أجهزة مكافحة الحشرات والتي تستخدم لصعق الحشرات الطائرة بحيث تحتفظ بالحشرة داخل الجهاز.

د- لا يتم وضع الأجهزة فوق أماكن إعداد الأغذية.

هـ- لا تسقط الحشرات الميتة وأجزائها على الأغذية المكشوفة، والمفارش والملبوسات، والمعدات، والأواني النظيفة، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة عند تقديم الأغذية غير المغلفة .

و- حماية الفتحات الخارجية للمنشآت الغذائية ضد دخول الحشرات والفئران عن طريق:

- سد وغلق الفتحات وغيرها من الفجوات المتواجدة على امتداد الأرضيات، والجدران، والأسقف.
- واستخدام نوافذ محكمة الغلق أيضاً.
- واستخدام الأبواب الصلبة، وذاتية ومحكمة الغلق.
- ح- فى حالة ترك نوافذ وأبواب المنشأة الغذائية، أو المبنى الكبير الذى تقع فيه المنشأة الغذائية مفتوحة بغرض التهوية أو غيرها من الأغراض أو فى حالة عدم توفر نوافذ وأبواب بالمنشأة الغذائية المؤقتة، فيجب حماية الفتحات من دخول الحشرات والفئران عن طريق:
- تركيب سلك شبكي ذو ١٦ ثقب فى البوصة المربعة.
- أو استخدام ستائر هوائية مناسبة من حيث التصميم والتركيب لمكافحة الحشرات الطائرة، أو غيرها من الوسائل الفعالة.

٣١- نقاط عامة :

- ١- مظلة الحماية لأماكن بيع وتقديم الخدمات الغذائية الخارجية.
- ٢- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.
- ٣- فى حالة وجود ماكينات بيع الأغذية خارج المباني، يجب أن يتم تزويدها بمظلة لحمايتها، وذلك باستثناء الماكينات التى تبيع المشروبات المعلبة فلا يجب عليها استيفاء هذا الشرط.

٤- أماكن إقامة العاملين :

- أ- يجب أن يتم تحديد الأماكن المخصصة للعاملين لتناول الأغذية والمشروبات والتدخين أيضاً مما يؤدي إلى الحفاظ على الأغذية، والمعدات، والمفارش والملبوسات، والأدوات التى تستخدم لمرة واحدة وحمايتها من التلوث.
- ب- يجب أن يتم فصل الأماكن المخصصة للنوم أو المعيشة الموجودة داخل مباني المنشأة الغذائية مثل تلك المخصصة لإيواء موظفي التسجيل أو

المديرين المقيمين، عن الصالات والأماكن المستخدمة للقيام بعمليات التشغيل في المنشأة الغذائية عن طريق حواجز كاملة وأبواب صلبة ذاتية الغلق.

٥- الوقاية من التلوث وعليه لا يجوز وضع المعدات والخزانات المستخدمة لتخزين الأغذية، والخزانات المستخدمة لتخزين المعدات والأدوات والمفارش والملبوسات التي تم تنظيفها وتطهيرها والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وتلك التي لا تستخدم عند تقديم الأغذية سوى لمرة واحدة في الأماكن التالية:

أ- في غرف التخزين.

ب- في دورات المياه.

ج- في غرف القمامة.

د- في الغرف الميكانيكية.

هـ- تحت خطوط الصرف غير المزودة بحواجز واقية لمنع التلوث المحتمل.

و- تحت خطوط المياه التي تسرب، والتي تشمل رؤوس رشاشات الحريق الآلية التي تسرب، أو تحت الخطوط التي تتكثف عليها المياه.

ز- تحت بئر السلم المفتوح.

ح- تحت مصادر التلوث الأخرى.

ط- الأماكن التي يوجد بها حيوانات أو طيور.

١٤٩	محل بيع وتنظيف الأسماك والمأكولات البحرية الطازجة أو المجمدة	٢	١	٨
-----	--	---	---	---

يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :

- أ- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن ٥ مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن -١٨ مئوية .
- ب- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فائرينات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة .

- ١- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.
- ٢- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .
- ٣- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.
- ٤- يجب أن تكون شدة الاستضاءة :
 - ١٠٨ لوكس على الأقل وذلك على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض، في حجرات التبريد ومخازن الأغذية الجافة وفي غيرها من الأماكن والحجرات أثناء فترات التنظيف.
 - ٢١٥ لوكس على الأقل وذلك :
- ١- على السطح الذي يتم عليه تقديم الغذاء في الأماكن التي يقوم فيها المستهلكون بخدمة أنفسهم مثل البوفيهات وبارات السلطات أو حيث يتم عرض أو بيع المحاصيل الزراعية الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تقديمها للاستهلاك.
 - ٢- داخل المعدات مثل وحدات التبريد الموجودة أسفل المناضد.
 - ٣- على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض في الأماكن المستخدمة في غسل الأيدي، وغسيل الأدوات، وتخزين المعدات والأواني، وفي دورات المياه.
 - ٥٤٠ لوكس على الأقل على السطح الذي يقوم العاملون في مجال الأغذية بالتعامل عليه مع الأغذية أو استخدام الأواني أو المعدات مثل السكاكين، ومعدات تقطيع الشرائح، والمطاحن، والمناشير .
- ٥- مصدر المياه : -

يجب ان يكون مصدر المياه صحيا ووفيرا وان تكون المياه المستخدمة طبقا للمواصفات الواجب توافرها للمياه الصالحة للشرب من مصدر معتمد .
- ٦- جودة المياه :-

يجب أن تتوافق جودة المياه مع التشريعات والقرارات المنظمة لمياه الشرب فيما يتعلق بجودة مياه الشرب .

- ٧- كمية المياه ومعدل توفرها :-
يجب أن يكون مصدر المياه والنظام الخاص بها ذات سعة كافية لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.
- ٨- يجب أن تكون أنظمة توفير المياه الساخنة وتوزيعها كافي لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه الساخنة اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.
- ٩- يجب توصيل المياه من المصدر من خلال استخدام:
أ- مصدر معتمد للمياه العامة (العمومية).
ب- واحد أو أكثر من العناصر التالية والتي يجب تركيبها، وصيانتها، وتشغيلها وفقاً لما تنص عليه التشريعات السارية :
١- مصدر المياه غير العمومية، ومضخات المياه، والمواسير، والخراطيم، والوصلات، وغيرها من الملحقات .
٢- مركبات نقل المياه.
٣- خزانات المياه
١٠- المصادر البديلة لإمدادات المياه :-
يجب أن تكون المياه متاحة للتجهيزات المتحركة، وللمنشآت الغذائية المؤقتة التي لا تتوفر لديها مصدر دائم للمياه، وكذلك للمنشآت الغذائية التي يحدث فيها انقطاع مؤقت في مصادر إمداد المياه الخاصة بها وذلك من خلال :
أ- مصدر إمداد من أوعية مياه الشرب المعبأة المعدة بغرض التداول التجاري.
ب- واحد أو أكثر من خزانات المياه المغلقة المتنقلة .
ج- خزان المياه المغلقة المثبتة فوق مركبات إمداد المياه .
د- خزانات المياه المثبتة داخل المنشأة .
هـ- المواسير، أو الأنابيب أو الخراطيم المتصلة بمصدر مياه مجاور معتمد.
١١- التجهيزات الصحية (أحواض غسيل اليدين - دورات مياه - أحواض غسيل أدوات التنظيف) :
أ- يجب تركيب أنظمة السباكة والخراطيم المستخدمة في نقل المياه وصيانتها باستخدام مواد مصرح باستخدامها .
ب- يتعين توفير حوض واحد على الأقل لغسل اليدين، علي أن يتناسب عدد وأماكن أحواض غسيل اليدين مع طبيعة وتصميم المنشأة .

ج- يجب تجهيز أحواض غسل اليدين بحيث يُمكنها توفير المياه عند درجة حرارة لا تقل عن ٣٨ °م ويكون مزود بمستلزمات الغسيل والتطهير والتجفيف.

د- يجب أن تكون دورات المياه الموجودة داخل المنشأة الغذائية معزولة بحيث لا تفتح على مناطق تداول الغذاء أو المواد الملامسة للغذاء مباشرة، كما ينبغي أن تكون مزودة بباب ذاتي الغلق ويحقق الفصل الكامل لدورة المياه.

هـ- يجب توفير حوض واحد على الأقل لخدمات التنظيف وتزويده ببالوعة أرضية ووضعتها في مكان مناسب للقيام بتنظيف المماسح أو الأدوات المماثلة المستخدمة لتنظيف الأرضيات المبللة وللتخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.

و- يجب ألا يتم استخدام دورات المياه أو المبالج بدلاً عن حوض خدمات التنظيف الذي يستخدم في التخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.

١٢- أعمال الصرف : يجب أن يتم تصميم وتركيب أنظمة الصرف في المنشآت الغذائية، بما في ذلك مصافي الشحوم وتصميم نظام السباكة، وتصنيعه، وتركيبه وفقاً للأصول الفنية، وفي حالة استخدام مصفاة الشحوم، فيجب أن يتم وضعها في مكان يسهل الوصول إليه لتنظيفه.

١٣- منع التدفق العكسي : يجب عدم وجود اتصال مباشر بين نظام الصرف وقنوات الصرف الخارجة من المعدة التي يوضع بها الأغذية، أو المعدات أو الأدوات القابلة للنقل، ويجب تصميم انظمه الصرف بحيث لا يسمح بارتداد الصرف الخارجي الى داخل المنشأة وبصفه خاصه اماكن تداول الغذاء.

١٤- نقل مياه الصرف : يجب أن يتم نقل مياه الصرف إلى المكان المخصص للتخلص منها عن طريق نظام مصرح به للصرف الصحي أو غيره من الأنظمة التي تشمل استخدام مركبات نقل مياه الصرف، وصهاريج تجميع مياه الصرف، والمضخات، والمواسير، والخراطيم، والوصلات التي يتم تصنيعها، وصيانتها دون التسبب في أى تلوث للغذاء والأسطح الملامسة له.

١٥- صهاريج تجميع مياه الصرف في المنشأة الغذائية المتنقلة يجب أن :

أ- يكون سعته أكبر من سعة خزان الإمداد بالمياه بنسبة ١٥٪.

- ب- مائل باتجاه بالوعة يبلغ قطرها الداخلي ٢٥ مم على الأقل، ومزودة بصمام للغلق وبدون التسبب في أى تلوث للغذاء، وادواته الملامسة .
- ١٦- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.
- ١٧- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية، ويجب أن تتميز بالآتي:
- أ- أن تكون عالية التحمل، ومقاومة للتآكل، وغير قابلة لامتصاص السوائل.
- ب- أن تكون ذات وزن وسبك مناسب لتحمل عملية الغسيل المتكررة.
- ج- أن يكون تم صقلها ليكون سطحها الخارجي أملساً سهل التنظيف.
- د- أن تكون مقاومة للحفر، والقطع، والصدوع، والخدوش، والحزوز، والتشوه، والتحلل.
- ١٨- يجب أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء المتعددة الاستخدام :
- أ- ملساء.
- ب- سهلة التنظيف وخالية من الكسور والتشققات، والقطوع، والشوائب، والحفر، والعيوب الأخرى المماثلة
- ج- خالية من الزوايا الحادة، والأركان والشقوق
- د- تم صقلها بحيث تكون مواضع اللحم والوصلات ملساء.
- هـ- يسهل الوصول إليها للقيام بعملية التنظيف والفحص عن طريق أى مما يلي:
- و- عدم فك أجزائها.
- ز- فكها دون الحاجة إلى استخدام أدوات.
- ح- فكها بسهولة باستخدام أدوات يدوية بسيطة ومتاحة لمجموعة العاملين بالصيانة وأعمال النظافة مثل المفكات، والزرادة، ومفاتيح الربط مفتوحة الطرف .
- ١٩- يجب أن تكون الأسطح غير الملامسة للغذاء خالية من الحواف، والبروز، والشقوق غير الضرورية كما يجب تصميمها وتصنيعها يسمح بالقيام بعملية التنظيف والصيانة بسهولة.

- ٢٠- يجب تركيب المعدات التي تم تثبيتها نظراً لصعوبة تحريكها بحيث تكون :
أ- هناك مسافات متوفرة تسمح بالقيام بعملية التنظيف على امتداد الجوانب، وخلف المعدة وفوقها.
ب- هناك مسافة بينها وبين المعدة، والجدران والأسقف المجاورة بما لا يزيد عن ١ ملليمتر أو ٣٢/١ بوصة.
ج- يتم سد الفراغات والمسافات البينية بينها وبين المعدات والجدران المجاورة لها في حال التعرض لحدوث أى انسكاب أو تسريب
- ٢١- يجب سد الفراغات البينية بين المعدات التي يصعب تحريكها والأرضية أو رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) بين الأرضية والمعدة.
- ٢٢- إذا كانت مساحة الأرضية الموجودة أسفل المعدة التي يتم تركيبها على الأرضية لا يزيد طولها عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) من النقطة المستخدمة كمدخل للتنظيف فإنه يجوز ترك حيز من الفراغ يبلغ ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) فقط للقيام بعملية التنظيف.
- ٢٣- يجب تركيب المعدات التي يتم تثبيتها بطاولة الإعداد ويصعب تحريكها على النحو الذي يسمح بتنظيف المعدة والأماكن الواقعة أسفلها وحولها عن طريق إحكام تركيبها على طاولة الإعداد، رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة.
- ٢٤- يجب رفع المعدات التي يصعب تحريكها والمثبتة على طاولات الإعداد على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة.
- ٢٥- الاشتراطات الخاصة بأقسام الأحواض المستخدمة في عمليات الغسيل اليدوي للأدوات :
- يجب أن تكون أقسام "عيون" الحوض واسعة بما يكفي لاستيعاب عملية غمر المعدات والأدوات كبيرة الحجم. فإذا كانت المعدات أو الأدوات أكبر من حوض الغسيل، فإنه يتم استخدام معدات غسل الأدوات أو إحدى المعدات البديلة.
 - يمكن استخدام معدات الغسل اليدوية البديلة في حالة ظهور احتياجات أو عوائق خاصة تتعلق بعملية التنظيف على أن يكون مصرحاً باستخدامها . وتشتمل طرق الغسيل اليدوية البديلة على ما يلي:

- أ- رشاشات المنظف ذات الضغط العالي.
- ب- الرشاشات المنتجة للرغوة ذات الضغط المنخفض.
- ج- معدات التنظيف محددة مهام.
- د- الفرش أو غيرها من الأدوات.
- الأوعية التي تستخدم كبداية لأقسام "عيون" الحوض متعدد الأقسام "أو العيون".
- يجب الحصول على تصريح من الهيئة القومية لسلامة الغذاء باستخدامه، قبل أن يتم استخدام حوض ثنائي الأقسام "العيون".
- يجب أن تكون الأحواض وألواح التصفية الخاصة بأحواض ومعدات غسل الأدوات ذاتية التصريف.
- تطهير المعدات والأواني.
- يجب تطهير كل من الأسطح الملامسة للغذاء والأدوات.
- الطرق المستخدمة (الماء الساخن و/أو المواد الكيماوية).
- حماية الأشياء النظيفة.
- ٢٦- التجفيف :**
- أ- ضرورة تجفيف المعدات والأواني بواسطة الهواء.
- ب- بعد إتمام عمليتي تنظيف المعدات والأدوات وتطهيرها، فإنه يجب تجفيفها بواسطة الهواء.
- ج- يجب تخزين المعدات والأواني النظيفة بحيث تكون في وضع يسمح بتصفيته تصفية ذاتية حتى يتم تجفيفها بفعل الهواء مغطاة أو مقلوبة.
- ٢٧- إدارة المخلفات :**
- أ- يجب توفير صناديق ذات سعة كافية بتصميم مناسب في جميع الأماكن بالمنشأة الغذائية لضمان سهوله تجميع وحفظ والتخلص من المخلفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.
- ب- يجب التحفظ على أى مرتجع منفصلا عن العملية التشغيلية وموضح عليه البيانات المطلوبة.
- ج- يجب أن يتم صناعة أسطح التخزين الخارجية للمخلفات، والمواد القابلة لإعادة التدوير، والمواد القابلة للاسترجاع من مواد غير قابلة لامتصاص السوائل مثل الخرسانة أو الأسفلت كما يجب أن تكون ملساء، وعالية التحمل وذات ميل مناسب لتساعد على الصرف.

د- يجب أن يتم بناء الأماكن الخارجية المخصصة للنفايات وفقاً للتشريعات، كما يجب أن تكون مزودة بحواجز وأسطح مائلة في اتجاه مصارف المياه وذلك لجمع المخلفات السائلة الناتجة عن النفايات وتنظيف المكان وصناديق القمامة والتخلص منها.

٢٨- مكافحة الآفات :

أ- يجب ان يتم تصميم المنشأة وتجهيزها على النحو الذي يمنع دخول الآفات والحشرات والقوارض وغيرها من الحيوانات ومكافحتها بشكل فعال ولا يسبب تلوث للغذاء مع مراعاة الاستخدام الصحيح لا جهزه مكافحة الآفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.

ب- تصميم وتركيب أجهزة مكافحة الحشرات :

ج- يجب أن يتم تصميم أجهزة مكافحة الحشرات والتي تستخدم لصعق الحشرات الطائرة بحيث تحتفظ بالحشرة داخل الجهاز .

د- لا يتم وضع الأجهزة فوق أماكن إعداد الأغذية.

هـ- لا تسقط الحشرات الميتة وأجزائها على الأغذية المكشوفة، والمفارش والملبوسات، والمعدات، والأواني النظيفة، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة عند تقديم الأغذية غير المغلفة .

و- حماية الفتحات الخارجية للمنشآت الغذائية ضد دخول الحشرات والفئران عن طريق:

- سد وغلط الفتحات وغيرها من الفجوات المتواجدة على امتداد الأرضيات، والجدران، والأسقف.

- واستخدام نوافذ محكمة الغلق أيضاً.

- واستخدام الأبواب الصلبة، وذاتية ومحكمة الغلق.

ط- في حالة ترك نوافذ وأبواب المنشأة الغذائية، أو المبنى الكبير الذي تقع فيه المنشأة الغذائية مفتوحة بغرض التهوية أو غيرها من الأغراض أو في حالة عدم توفر نوافذ وأبواب بالمنشأة الغذائية المؤقتة، فيجب حماية الفتحات من دخول الحشرات والفئران عن طريق:

- تركيب سلك شبكي ذو ١٦ ثقب في البوصة المربعة.

- أو استخدام ستائر هوائية مناسبة من حيث التصميم والتركيب لمكافحة الحشرات الطائرة، أو غيرها من الوسائل الفعالة.

٢٩- نقاط عامة :

- ١- مظلة الحماية لأماكن بيع وتقديم الخدمات الغذائية الخارجية.
- ٢- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.
- ٣- في حالة وجود ماكينات بيع الأغذية خارج المباني، يجب أن يتم تزويدها بمظلة لحمايتها، وذلك باستثناء الماكينات التي تبيع المشروبات المعلبة فلا يجب عليها استيفاء هذا الشرط.
- ٤- أماكن إقامة العاملين :
 - أ- يجب أن يتم تحديد الأماكن المخصصة للعاملين لتناول الأغذية والمشروبات والتدخين أيضاً مما يؤدي إلى الحفاظ على الأغذية، والمعدات، والمفارش والملبوسات، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وحمايتها من التلوث.
 - ب- يجب أن يتم فصل الأماكن المخصصة للنوم أو المعيشة الموجودة داخل مباني المنشأة الغذائية مثل تلك المخصصة لإيواء موظفي التسجيل أو المديرين المقيمين، عن الصالات والأماكن المستخدمة للقيام بعمليات التشغيل في المنشأة الغذائية عن طريق حواجز كاملة وأبواب صلبة ذاتية الغلق.
 - ٥- الوقاية من التلوث وعليه لا يجوز وضع المعدات والخزانات المستخدمة لتخزين الأغذية، والخزانات المستخدمة لتخزين المعدات والأدوات والمفارش والملبوسات التي تم تنظيفها وتطهيرها والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وتلك التي لا تستخدم عند تقديم الأغذية سوى لمرة واحدة في الأماكن التالية :
 - أ- في غرف التخزين.
 - ب- في دورات المياه.
 - ج- في غرف القمامة.
 - د- في الغرف الميكانيكية.
 - هـ- تحت خطوط الصرف غير المزودة بحواجز واقية لمنع التلوث المحتمل.
 - و- تحت خطوط المياه التي تسرب، والتي تشمل رؤوس رشاشات الحريق الآلية التي تسرب، أو تحت الخطوط التي تتكثف عليها المياه.

<p>ز- تحت بئر السلم المفتوح. ح- تحت مصادر التلوث الأخرى. ط- الأماكن التي يوجد بها حيوانات أو طيور.</p>			
٩	١	٢	١٥٠ محل تخليل وبيع الأسماك المملحة وبيع الأسماك المدخنة.
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <p>أ- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن -٥ مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن -١٨ مئوية.</p> <p>ب- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالاترية أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فائرنات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة .</p> <p>ج- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.</p> <p>د- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل.</p> <p>هـ- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.</p> <p>١- يجب أن تكون شدة الإضاءة :</p> <p>- ١٠٨ لوكس على الأقل وذلك على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض، في حجرات التبريد ومخازن الأغذية الجافة وفي غيرها من الأماكن والحجرات أثناء فترات التنظيف.</p> <p>- ٢١٥ لوكس على الأقل وذلك :</p> <p>١- على السطح الذي يتم عليه تقديم الغذاء في الأماكن التي يقوم فيها المستهلكون بخدمة أنفسهم مثل البوفيهات وبارات السلطات أو حيث يتم عرض أو بيع المحاصيل الزراعية الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تقديمها للاستهلاك.</p>			

- ٢- داخل المعدات مثل وحدات التبريد الموجودة أسفل المناضد.
- ٣- على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض في الأماكن المستخدمة في غسل الأيدي، وغسيل الأدوات، وتخزين المعدات والأواني، وفي دورات المياه.
- ٥٤٠ لوكس على الأقل على السطح الذي يقوم العاملون في مجال الأغذية بالتعامل عليه مع الأغذية أو استخدام الأواني أو المعدات مثل السكاكين، ومعدات تقطيع الشرائح، والمطاحن، والمناشير .
- ٢- مصدر المياه :-**
- يجب ان يكون مصدر المياه صحيا ووفيرا وان تكون المياه المستخدمة طبقا للمواصفات الواجب توافرها للمياه الصالحة للشرب من مصدر معتمد .
- ٣- جودة المياه :-**
- يجب أن تتوافق جودة المياه مع التشريعات والقرارات المنظمة لمياه الشرب فيما يتعلق بجودة مياه الشرب .
- ٤- كمية المياه ومعدل توفرها :-**
- يجب أن يكون مصدر المياه والنظام الخاص بها ذات سعة كافية لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.
- ٥- يجب أن تكون أنظمة توفير المياه الساخنة وتوزيعها كافي لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه الساخنة اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.**
- ٦- يجب توصيل المياه من المصدر من خلال استخدام:**
- أ- مصدر معتمد للمياه العامة (العمومية).
- ب- واحد أو أكثر من العناصر التالية والتي يجب تركيبها، وصيانتها، وتشغيلها وفقا لما تنص عليه التشريعات السارية :
- ١- مصدر المياه غير العمومية، ومضخات المياه، والمواسير، والخراطيم، والوصلات، وغيرها من الملحقات .
- ٢- مركبات نقل المياه.
- ٣- خزانات المياه
- ٧- المصادر البديلة لإمدادات المياه :-**
- يجب أن تكون المياه متاحة للتجهيزات المتحركة، وللمنشآت الغذائية المؤقتة التي لا يتوفر لديها مصدر دائم للمياه، وكذلك للمنشآت الغذائية التي يحدث فيها انقطاع مؤقت في مصادر إمداد المياه الخاصة بها وذلك من خلال :

- أ- مصدر إمداد من أوعية مياه الشرب المعبأة المعدة بغرض التداول التجاري .
- ب- واحد أو أكثر من خزانات المياه المغلقة المتحركة .
- ج- خزان المياه المغلقة المثبتة فوق مركبات إمداد المياه .
- د- خزانات المياه المثبتة داخل المنشأة .
- هـ- المواسير، أو الأنابيب أو الخراطيم المتصلة بمصدر مياه مجاور معتمد.
- ٨- **التجهيزات الصحية (أحواض غسيل اليدين - دورات مياه - أحواض غسيل أدوات التنظيف) :**
- أ- يجب تركيب أنظمة السباكة والخراطيم المستخدمة في نقل المياه وصيانتها باستخدام مواد مصرح باستخدامها .
- ب- يتعين توفير حوض واحد على الأقل لغسل اليدين، علي أن يتناسب عدد وأماكن أحواض غسيل اليدين مع طبيعة وتصميم المنشأة
- ج- يجب تجهيز أحواض غسل اليدين بحيث يُمكنها توفير المياه عند درجة حرارة لا تقل عن ٣٨ °م ويكون مزود بمستلزمات الغسيل والتطهير والتجفيف.
- د- يجب أن تكون دورات المياه الموجودة داخل المنشأة الغذائية معزولة بحيث لا تفتح على مناطق تداول الغذاء أو المواد الملامسة للغذاء مباشرة، كما ينبغي أن تكون مزودة بباب ذاتي الغلق ويحقق الفصل الكامل لدورة المياه.
- هـ- يجب توفير حوض واحد على الأقل لخدمات التنظيف وتزويده ببالوعة أرضية ووضعها في مكان مناسب للقيام بتنظيف المماسح أو الأدوات المماثلة المستخدمة لتنظيف الأرضيات المبللة وللتخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.
- و- يجب ألا يتم استخدام دورات المياه أو المبالغ بدلاً عن حوض خدمات التنظيف الذي يستخدم في التخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.
- ٩- **أعمال الصرف :** يجب أن يتم تصميم وتركيب أنظمة الصرف في المنشآت الغذائية، بما في ذلك مصافي الشحوم وتصميم نظام السباكة، وتصنيعه، وتركيبه وفقاً للأصول الفنية، وفي حالة استخدام مصفاة الشحوم، فيجب أن يتم وضعها في مكان يسهل الوصول إليه لتنظيفه.
- ١٠- **منع التدفق العكسي :** يجب عدم وجود اتصال مباشر بين نظام الصرف وقنوات الصرف الخارجة من المعدة التي يوضع بها الأغذية، أو المعدات أو الأدوات القابلة

لنقل، ويجب تصميم انظمه الصرف بحيث لا يسمح بارتداد الصرف الخارجي الى داخل المنشأة وبصفه خاصه اماكن تداول الغذاء.

١١- **نقل مياه الصرف :** يجب أن يتم نقل مياه الصرف إلى المكان المخصص للتخلص منها عن طريق نظام مصرح به للصرف الصحي أو غيره من الأنظمة التي تشمل استخدام مركبات نقل مياه الصرف، وصهاريج تجميع مياه الصرف، والمضخات، والمواسير، والخراطيم، والوصلات التي يتم تصنيعها، وصيانتها دون التسبب في أى تلوث للغذاء والأسطح الملامسة له.

١٢- **صهريج تجميع مياه الصرف في المنشأة الغذائية المتنقلة يجب أن :**

أ- يكون سعته أكبر من سعة خزان الإمداد بالمياه بنسبة ١٥ %.
ب- مائل باتجاه بالوعة يبلغ قطرها الداخلي ٢٥ مم على الأقل، ومزودة بصمام للغلق وبدون التسبب في أى تلوث للغذاء، وادواته الملامسة .

١٣- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.

١٤- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية، ويجب أن تتميز بالآتي:

أ- أن تكون عالية التحمل، ومقاومة للتآكل، وغير قابلة لامتناس السوائل.
ب- أن تكون ذات وزن وسبك مناسب لتحمل عملية الغسيل المتكررة.
ج- أن يكون تم صقلها ليكون سطحها الخارجي أملساً سهل التنظيف.
د- أن تكون مقاومة للحفر، والقطع، والصدوع، والخدوش، والحزوز، والتشوه، والتحلل.

١٥- **يجب أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء المتعددة الاستخدام :**

أ- ملساء.
ب- سهلة التنظيف وخالية من الكسور والتشققات، والقطع، والشوائب، والحفر، والعيوب الأخرى المماثلة
ج- خالية من الزوايا الحادة، والأركان والشقوق
د- تم صقلها بحيث تكون مواضع اللحام والوصلات ملساء.
هـ- يسهل الوصول إليها للقيام بعملياتي التنظيف والفحص عن طريق أى مما يلي:

- و- عدم فك أجزائها.
- ز- فكها دون الحاجة إلى استخدام أدوات.
- ح- فكها بسهولة باستخدام أدوات يدوية بسيطة ومتاحة لمجموعة العاملين بالصيانة وأعمال النظافة مثل المفكات، والزرادة، ومفاتيح الربط مفتوحة الطرف .
- ١٦- يجب أن تكون الأسطح غير الملامسة للغذاء خالية من الحواف، والبروز، والشقوق غير الضرورية كما يجب تصميمها وتصنيعها يسمح بالقيام بعملية التنظيف والصيانة بسهولة.
- ١٧- يجب تركيب المعدات التي تم تثبيتها نظراً لصعوبة تحريكها بحيث تكون :
- أ- هناك مسافات متوفرة تسمح بالقيام بعملية التنظيف على امتداد الجوانب، وخلف المعدة وفوقها.
- ب- هناك مسافة بينها وبين المعدة، والجدران والأسقف المجاورة بما لا يزيد عن ١ ملليمتر أو ٣٢/١ بوصة.
- ج- يتم سد الفراغات والمسافات البينية بينها وبين المعدات والجدران المجاورة لها في حال التعرض لحدوث أى انسكاب أو تسريب
- ١٨- يجب سد الفراغات البينية بين المعدات التي يصعب تحريكها والأرضية أو رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) بين الأرضية والمعدة.
- ١٩- إذا كانت مساحة الأرضية الموجودة أسفل المعدة التي يتم تركيبها على الأرضية لا يزيد طولها عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) من النقطة المستخدمة كمدخل للتنظيف فإنه يجوز ترك حيز من الفراغ يبلغ ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) فقط للقيام بعملية التنظيف.
- ٢٠- يجب تركيب المعدات التي يتم تثبيتها بطاولة الإعداد ويصعب تحريكها على النحو الذي يسمح بتنظيف المعدة والأماكن الواقعة أسفلها وحولها عن طريق إحكام تركيبها على طاولة الإعداد، رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة.
- ٢١- يجب رفع المعدات التي يصعب تحريكها والمثبتة على طاولات الإعداد على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة .

٢٢ - الاشتراطات الخاصة بأقسام الأحواض المستخدمة فى عمليات الغسيل اليدوي

للأدوات :

- يجب أن تكون أقسام "عيون" الحوض واسعة بما يكفي لاستيعاب عملية غمر المعدات والأدوات كبيرة الحجم. فإذا كانت المعدات أو الأدوات أكبر من حوض الغسيل، فإنه يتم استخدام معدات غسل الأدوات أو إحدى المعدات البديلة.
- يمكن استخدام معدات الغسل اليدوية البديلة فى حالة ظهور احتياجات أو عوائق خاصة تتعلق بعملية التنظيف على أن يكون مصرحاً باستخدامها . تشمل طرق الغسيل اليدوية البديلة على ما يلي:
 - أ- رشاشات المنظف ذات الضغط العالي.
 - ب- الرشاشات المنتجة للرجوة ذات الضغط المنخفض.
 - ج- معدات التنظيف محددة مهام.
 - د- الفرش أو غيرها من الأدوات.
- الأوعية التي تستخدم كبداية لأقسام "عيون" الحوض متعدد الأقسام "أو العيون".
- يجب الحصول على تصريح من الهيئة القومية لسلامة الغذاء باستخدامه، قبل أن يتم استخدام حوض ثنائي الأقسام "العيون".
- يجب أن تكون الأحواض وألواح التصفية الخاصة بأحواض ومعدات غسل الأدوات ذاتية التصريف.
- تطهير المعدات والأواني.
- يجب تطهير كل من الأسطح الملامسة للغذاء والأدوات.
- الطرق المستخدمة (الماء الساخن و/أو المواد الكيماوية).
- حماية الأشياء النظيفة.

٢٣ - **التجفيف :**

- أ- ضرورة تجفيف المعدات والأواني بواسطة الهواء.
- ب- بعد إتمام عمليتي تنظيف المعدات والأدوات وتطهيرها، فإنه يجب تجفيفها بواسطة الهواء.
- ج- يجب تخزين المعدات والأواني النظيفة بحيث تكون فى وضع يسمح بتصفيتها تصفية ذاتية حتى يتم تجفيفها بفعل الهواء مغطاة أو مقلوبة.

٢٤ - إدارة المخلفات :

- أ- يجب توفير صناديق ذات سعة كافية بتصميم مناسب في جميع الأماكن بالمنشأة الغذائية لضمان سهوله تجميع وحفظ والتخلص من المخلفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.
- ب- يجب التحفظ على أى مرتجع منفصلا عن العملية التشغيلية وموضح عليه البيانات المطلوبة.
- ج- يجب أن يتم صناعة أسطح التخزين الخارجية للمخلفات، والمواد القابلة لإعادة التدوير، والمواد القابلة للاسترجاع من مواد غير قابلة لامتناس السوائل مثل الخرسانة أو الأسفلت كما يجب أن تكون ملساء، وعالية التحمل وذات ميل مناسب لتساعد على الصرف.
- د- يجب أن يتم بناء الأماكن الخارجية المخصصة للنفايات وفقاً للتشريعات، كما يجب أن تكون مزودة بحواجز وأسطح مائلة في اتجاه مصارف المياه وذلك لجمع المخلفات السائلة الناتجة عن النفايات وتنظيف المكان وصناديق القمامة والتخلص منها.

٢٥ - مكافحة الآفات :

- أ- يجب ان يتم تصميم المنشأة وتجهيزها على النحو الذي يمنع دخول الآفات والحشرات والقوارض وغيرها من الحيوانات ومكافحتها بشكل فعال ولا يسبب تلوث للغذاء مع مراعاة الاستخدام الصحيح لا جهزه مكافحة الآفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.
- ب- تصميم وتركيب أجهزة مكافحة الحشرات :
- ج- يجب أن يتم تصميم أجهزة مكافحة الحشرات والتي تستخدم لصعق الحشرات الطائرة بحيث تحتفظ بالحشرة داخل الجهاز .
- د- لا يتم وضع الأجهزة فوق أماكن إعداد الأغذية.
- هـ- لا تسقط الحشرات الميتة وأجزائها على الأغذية المكشوفة، والمفارش والملبوسات، والمعدات، والأواني النظيفة، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة عند تقديم الأغذية غير المغلفة .
- و- حماية الفتحات الخارجية للمنشآت الغذائية ضد دخول الحشرات والفئران عن طريق:

- سد وغلق الفتحات وغيرها من الفجوات المتواجدة على امتداد الأرضيات، والجدران، والأسقف.
- واستخدام نوافذ محكمة الغلق أيضاً.
- واستخدام الأبواب الصلبة، وذاتية الغلق.
- ز- فى حالة ترك نوافذ وأبواب المنشأة الغذائية، أو المبنى الكبير الذي تقع فيه المنشأة الغذائية مفتوحة بغرض التهوية أو غيرها من الأغراض أو فى حالة عدم توفر نوافذ وأبواب بالمنشأة الغذائية المؤقتة، فيجب حماية الفتحات من دخول الحشرات والفئران عن طريق:
 - تركيب سلك شبكي ذو ١٦ ثقب فى البوصة المربعة.
 - أو استخدام ستائر هوائية مناسبة من حيث التصميم والتركيب لمكافحة الحشرات الطائرة، أو غيرها من الوسائل الفعالة.

٢٦- نقاط عامة :

- ١- مظلة الحماية لأماكن بيع وتقديم الخدمات الغذائية الخارجية.
- ٢- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخراطيم.
- ٣- فى حالة وجود ماكينات بيع الأغذية خارج المباني، يجب أن يتم تزويدها بمظلة لحمايتها، وذلك باستثناء الماكينات التي تبيع المشروبات المعلبة فلا يجب عليها استيفاء هذا الشرط.

٤- أماكن إقامة العاملين :

- أ- يجب أن يتم تحديد الأماكن المخصصة للعاملين لتناول الأغذية والمشروبات والتدخين أيضاً مما يؤدي إلى الحفاظ على الأغذية، والمعدات، والمفارش والملبوسات، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وحمايتها من التلوث.
- ب- يجب أن يتم فصل الأماكن المخصصة للنوم أو المعيشة الموجودة داخل مباني المنشأة الغذائية مثل تلك المخصصة لإيواء موظفي التسجيل أو المديرين المقيمين، عن الصالات والأماكن المستخدمة للقيام بعمليات التشغيل فى المنشأة الغذائية عن طريق حواجز كاملة وأبواب صلبة ذاتية الغلق.
- ٥- الوقاية من التلوث وعليه لا يجوز وضع المعدات والخزانات المستخدمة لتخزين الأغذية، والخزانات المستخدمة لتخزين المعدات والأدوات والمفارش والملبوسات التي

تم تنظيفها وتطهيرها والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وتلك التي لا تستخدم عند تقديم الأغذية سوى لمرة واحدة في الأماكن التالية:

أ- في غرف التخزين.

ب- في دورات المياه.

ج- في غرف القمامة.

د- في الغرف الميكانيكية.

هـ- تحت خطوط الصرف غير المزودة بحواجز واقية لمنع التلوث المحتمل.

و- تحت خطوط المياه التي تسرب، والتي تشمل رؤوس رشاشات الحريق الآلية التي تسرب، أو تحت الخطوط التي تتكثف عليها المياه.

ز- تحت بئر السلم المفتوح.

ح- تحت مصادر التلوث الأخرى.

ط- الأماكن التي يوجد بها حيوانات أو طيور.

١٠	١	٢	محل إعداد وتجهيز وطهي الأسماك بأنواعها. (إجراءات التقييم البيئي)	١٥١
----	---	---	---	-----

يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية:

- أ- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن -5° مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن -18° مئوية .
- ب- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فائرينات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من أشكال التغطية المناسبة .
- ج- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.

- د- أن يزود المحل بوسائل الاضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل.
- ه- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك فى الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.

١- يجب أن تكون شدة الاستضاءة :

- ١٠٨ لوكس على الأقل وذلك على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض، فى حجرات التبريد ومخازن الأغذية الجافة وفى غيرها من الأماكن والحجرات أثناء فترات التنظيف.

- ٢١٥ لوكس على الأقل وذلك :

- على السطح الذي يتم عليه تقديم الغذاء فى الأماكن التي يقوم فيها المستهلكون بخدمة أنفسهم مثل البوفيهات وبارات السلطات أو حيث يتم عرض أو بيع المحاصيل الزراعية الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تقديمها للاستهلاك.

داخل المعدات مثل وحدات التبريد الموجودة أسفل المناضد.

- على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض فى الأماكن المستخدمة فى غسل الأيدي، وغسيل الأدوات، وتخزين المعدات والأواني، وفى دورات المياه.

- ٥٤٠ لوكس على الأقل على السطح الذي يقوم العاملون فى مجال الأغذية بالتعامل عليه مع الأغذية أو استخدام الأواني أو المعدات مثل السكاكين، ومعدات تقطيع الشرائح، والمطاحن، والمناشير .

٢- مصدر المياه :

- يجب ان يكون مصدر المياه صحيا ووفيرا وان تكون المياه المستخدمة طبقا للمواصفات الواجب توافرها للمياه الصالحة للشرب من مصدر معتمد .

٣- جودة المياه :

- يجب أن تتوافق جودة المياه مع التشريعات والقرارات المنظمة لمياه الشرب فيما يتعلق بجودة مياه الشرب .

٤- كمية المياه ومعدل توفرها :

- يجب أن يكون مصدر المياه والنظام الخاص بها ذات سعة كافية لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.

- ٥- يجب أن تكون أنظمة توفير المياه الساخنة وتوزيعها كافي لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه الساخنة اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.
- ٦- يجب توصيل المياه من المصدر من خلال استخدام:
- أ- مصدر معتمد للمياه العامة (العمومية).
- ب- واحد أو أكثر من العناصر التالية والتي يجب تركيبها، وصيانتها، وتشغيلها وفقاً لما تنص عليه التشريعات السارية :
- مصدر المياه غير العمومية، ومضخات المياه، والمواسير، والخراطيم، والوصلات، وغيرها من الملحقات .
- مركبات نقل المياه.
- خزانات المياه
- ٧- المصادر البديلة لإمدادات المياه :
- يجب أن تكون المياه متاحة للتجهيزات المتحركة، وللمنشآت الغذائية المؤقتة التي لا يتوفر لديها مصدر دائم للمياه، وكذلك للمنشآت الغذائية التي يحدث فيها انقطاع مؤقت في مصادر إمداد المياه الخاصة بها وذلك من خلال :
- أ- مصدر إمداد من أوعية مياه الشرب المعبأة المعدة بغرض التداول التجاري .
- ب- واحد أو أكثر من خزانات المياه المغلقة المتنقلة .
- ج- خزان المياه المغلقة المثبتة فوق مركبات إمداد المياه .
- د- خزانات المياه المثبتة داخل المنشأة .
- هـ- المواسير، أو الأنابيب أو الخراطيم المتصلة بمصدر مياه مجاور معتمد.
- ٨- التجهيزات الصحية (أحواض غسيل اليدين - دورات مياه - أحواض غسيل أدوات التنظيف) :
- أ- يجب تركيب أنظمة السباكة والخراطيم المستخدمة في نقل المياه وصيانتها باستخدام مواد مصرح باستخدامها .
- ب- يتعين توفير حوض واحد على الأقل لغسل اليدين، علي أن يتناسب عدد وأماكن أحواض غسيل اليدين مع طبيعة وتصميم المنشأة.
- ج- يجب تجهيز أحواض غسل اليدين بحيث يُمكنها توفير المياه عند درجة حرارة لا تقل عن ٣٨°م ويكون مزود بمستلزمات الغسيل والتطهير والتجفيف.

- د- يجب أن تكون دورات المياه الموجودة داخل المنشأة الغذائية معزولة بحيث لا تفتح على مناطق تداول الغذاء أو المواد الملامسة للغذاء مباشرة، كما ينبغي أن تكون مزودة بباب ذاتي الغلق ويحقق الفصل الكامل لدورة المياه.
- هـ- يجب توفير حوض واحد على الأقل لخدمات التنظيف وتزويده ببالوعة أرضية ووضعها في مكان مناسب للقيام بتنظيف المماسح أو الأدوات المماثلة المستخدمة لتنظيف الأرضيات المبللة وللتخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.
- و- يجب ألا يتم استخدام دورات المياه أو المبالو بديلاً عن حوض خدمات التنظيف الذي يستخدم في التخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.
- ٩- **أعمال الصرف** : يجب أن يتم تصميم وتركيب أنظمة الصرف في المنشآت الغذائية، بما في ذلك مصافي الشحوم وتصميم نظام السباكة، وتصنيعه، وتركيبه وفقاً للأصول الفنية، وفي حالة استخدام مصفاة الشحوم، فيجب أن يتم وضعها في مكان يسهل الوصول إليه لتنظيفه.
- ١٠- **منع التدفق العكسي** : يجب عدم وجود اتصال مباشر بين نظام الصرف وقنوات الصرف الخارجة من المعدة التي يوضع بها الأغذية، أو المعدات أو الأدوات القابلة للنقل، ويجب تصميم انظمه الصرف بحيث لا يسمح بارتداد الصرف الخارجي الى داخل المنشأة وبصفه خاصه اماكن تداول الغذاء.
- ١١- **نقل مياه الصرف** : يجب أن يتم نقل مياه الصرف إلى المكان المخصص للتخلص منها عن طريق نظام مصرح به للصرف الصحي أو غيره من الأنظمة التي تشمل استخدام مركبات نقل مياه الصرف، وصهاريج تجميع مياه الصرف، والمضخات، والمواسير، والخراطيم، والوصلات التي يتم تصنيعها، وصيانتها دون التسبب في أى تلوث للغذاء والأسطح الملامسة له.
- ١٢- **صهريج تجميع مياه الصرف في المنشأة الغذائية المتنقلة يجب أن** :
أ- يكون سعته أكبر من سعة خزان الإمداد بالمياه بنسبة ١٥٪.
ب- مائل باتجاه بالوعة يبلغ قطرها الداخلي ٢٥ مم على الأقل، ومزودة بصمام للغلق وبدون التسبب في أى تلوث للغذاء، وادواته الملامسة .
- ١٣- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركييب والتصميم.

١٤- يجب أن تكون المواد المستخدمة فى تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية، ويجب أن تتميز بالآتي:

- أ- أن تكون عالية التحمل، ومقاومة للتآكل، وغير قابلة لامتصاص السوائل.
- ب- أن تكون ذات وزن وسبك مناسب لتحمل عملية الغسيل المتكررة.
- ج- أن يكون تم صقلها ليكون سطحها الخارجى أملساً سهل التنظيف.
- د- أن تكون مقاومة للحفر، والقطع، والصدوع، والخدوش، والحزوز، والتشوه، والتحلل.

١٥- يجب أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء المتعددة الاستخدام :

- أ- ملساء.
- ب- سهلة التنظيف وخالية من الكسور والتشققات، والقطوع، والشوائب، والحفر، والعيوب الأخرى المماثلة
- ج- خالية من الزوايا الحادة، والأركان والشقوق
- د- تم صقلها بحيث تكون مواضع اللحام والوصلات ملساء.
- هـ- يسهل الوصول إليها للقيام بعملية التنظيف والفحص عن طريق أى مما يلي:
- و- عدم فك أجزائها.
- ز- فكها دون الحاجة إلى استخدام أدوات.
- ح- فكها بسهولة باستخدام أدوات يدوية بسيطة ومتاحة لمجموعة العاملين بالصيانة وأعمال النظافة مثل المفكات، والزرادة، ومفاتيح الربط مفتوحة الطرف .

١٦- يجب أن تكون الأسطح غير الملامسة للغذاء خالية من الحواف، والبروز، والشقوق غير الضرورية كما يجب تصميمها وتصنيعها يسمح بالقيام بعملية التنظيف والصيانة بسهولة.

١٧- يجب تركيب المعدات التي تم تثبيتها نظراً لصعوبة تحريكها بحيث تكون:

- أ- هناك مسافات متوفرة تسمح بالقيام بعملية التنظيف على امتداد الجوانب، وخلف المعدة وفوقها.

ب- هناك مسافة بينها وبين المعدة، والجدران والأسقف المجاورة بما لا يزيد عن ١ ملليمتر أو ٣٢/١ بوصة.

ج- يتم سد الفراغات والمسافات البينية بينها وبين المعدات والجدران المجاورة لها في حال التعرض لحدوث أى انسكاب أو تسريب

١٨- يجب سد الفراغات البينية بين المعدات التي يصعب تحريكها والأرضية أو رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) بين الأرضية والمعدة.

١٩- إذا كانت مساحة الأرضية الموجودة أسفل المعدة التي يتم تركيبها على الأرضية لا يزيد طولها عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) من النقطة المستخدمة كمدخل للتنظيف فإنه يجوز ترك حيز من الفراغ يبلغ ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) فقط للقيام بعملية التنظيف.

٢٠- يجب تركيب المعدات التي يتم تثبيتها بطاولة الإعداد ويصعب تحريكها على النحو الذي يسمح بتنظيف المعدة والأماكن الواقعة أسفلها وحولها عن طريق إحكام تركيبها على طاولة الإعداد، رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة.

٢١- يجب رفع المعدات التي يصعب تحريكها وال مثبتة على طاولات الإعداد على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة.

٢٢- الاشتراطات الخاصة بأقسام الأحواض المستخدمة في عمليات الغسيل اليدوي للأدوات :

- يجب أن تكون أقسام "عيون" الحوض واسعة بما يكفي لاستيعاب عملية غمر المعدات والأدوات كبيرة الحجم. فإذا كانت المعدات أو الأدوات أكبر من حوض الغسيل، فإنه يتم استخدام معدات غسل الأدوات أو إحدى المعدات البديلة.

- يمكن استخدام معدات الغسل اليدوية البديلة في حالة ظهور احتياجات أو عوائق خاصة تتعلق بعملية التنظيف على أن يكون مصرحاً باستخدامها . تشمل طرق الغسيل اليدوية البديلة على ما يلي:

أ- رشاشات المنظف ذات الضغط العالي.

ب- الرشاشات المنتجة للرجوة ذات الضغط المنخفض.

ج- معدات التنظيف محددة مهام.

د- الفرش أو غيرها من الأدوات.

- الأوعية التي تستخدم كبداية لأقسام "عيون" الحوض متعدد الأقسام "أو العيون".
 - يجب الحصول على تصريح من الهيئة القومية لسلامة الغذاء باستخدامه، قبل أن يتم استخدام حوض ثنائي الأقسام "العيون".
 - يجب أن تكون الأحواض وألواح التصفية الخاصة بأحواض ومعدات غسل الأدوات ذاتية التصريف.
 - تطهير المعدات والأواني.
 - يجب تطهير كل من الأسطح الملامسة للغذاء والأدوات.
 - الطرق المستخدمة (الماء الساخن و/أو المواد الكيماوية).
 - حماية الأشياء النظيفة.
- ٢٣- التحفيف :**

- أ- ضرورة تجفيف المعدات والأواني بواسطة الهواء.
- ب- بعد إتمام عمليتي تنظيف المعدات والأدوات وتطهيرها، فإنه يجب تجفيفها بواسطة الهواء.
- ج- يجب تخزين المعدات والأواني النظيفة بحيث تكون في وضع يسمح بتصفيته تصفية ذاتية حتى يتم تجفيفها بفعل الهواء مغطاة أو مقلوبة.

٢٤- إدارة المخلفات :

- أ- يجب توفير صناديق ذات سعة كافية بتصميم مناسب في جميع الأماكن بالمنشأة الغذائية لضمان سهوله تجميع وحفظ والتخلص من المخلفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.
- ب- يجب التحفظ على أى مرتجع منفصلا عن العملية التشغيلية وموضح عليه البيانات المطلوبة.
- ج- يجب أن يتم صناعة أسطح التخزين الخارجية للمخلفات، والمواد القابلة لإعادة التدوير، والمواد القابلة للاسترجاع من مواد غير قابلة لامتصاص السوائل مثل الخرسانة أو الأسفلت كما يجب أن تكون ملساء، وعالية التحمل وذات ميل مناسب لتساعد على الصرف.
- د- يجب أن يتم بناء الأماكن الخارجية المخصصة للنفايات وفقاً للتشريعات، كما يجب أن تكون مزودة بحواجز وأسطح مائلة في اتجاه مصارف المياه وذلك لجمع المخلفات السائلة الناتجة عن النفايات وتنظيف المكان وصناديق القمامة والتخلص منها.

٢٥ - مكافحة الآفات :

- أ- يجب ان يتم تصميم المنشأة وتجهيزها على النحو الذي يمنع دخول الآفات والحشرات والقوارض وغيرها من الحيوانات ومكافحتها بشكل فعال ولا يسبب تلوث للغذاء مع مراعاة الاستخدام الصحيح لا جهزه مكافحة الآفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.
- ب- تصميم وتركيب أجهزة مكافحة الحشرات :
- ج- يجب أن يتم تصميم أجهزة مكافحة الحشرات والتي تستخدم لصعق الحشرات الطائرة بحيث تحتفظ بالحشرة داخل الجهاز .
- د- لا يتم وضع الأجهزة فوق أماكن إعداد الأغذية.
- هـ- لا تسقط الحشرات الميتة وأجزائها على الأغذية المكشوفة، والمفارش والملبوسات، والمعدات، والأواني النظيفة، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة عند تقديم الأغذية غير المغلفة .
- و- حماية الفتحات الخارجية للمنشآت الغذائية ضد دخول الحشرات والفرن عن طريق:
- سد وغلط الفتحات وغيرها من الفجوات المتواجدة على امتداد الأرضيات، والجدران، والأسقف.
 - واستخدام نوافذ محكمة الغلق أيضاً.
 - واستخدام الأبواب الصلبة، وذاتية ومحمكة الغلق.
 - ز- في حالة ترك نوافذ وأبواب المنشأة الغذائية، أو المبني الكبير الذي تقع فيه المنشأة الغذائية مفتوحة بغرض التهوية أو غيرها من الأغراض أو في حالة عدم توفر نوافذ وأبواب بالمنشأة الغذائية المؤقتة، فيجب حماية الفتحات من دخول الحشرات والفرن عن طريق:
 - تركيب سلك شبكي ذو ١٦ ثقب في البوصة المربعة.
 - أو استخدام ستائر هوائية مناسبة من حيث التصميم والتركيب لمكافحة الحشرات الطائرة، أو غيرها من الوسائل الفعالة.

٢٦ - نقاط عامة :

- ١- مظلة الحماية لأماكن بيع وتقديم الخدمات الغذائية الخارجية.
- ٢- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.

٣- فى حالة وجود ماكينات بيع الأغذية خارج المباني، يجب أن يتم تزويدها بمظلة لحمايتها، وذلك باستثناء الماكينات التي تبيع المشروبات المعلبة فلا يجب عليها استيفاء هذا الشرط.

٤- أماكن إقامة العاملين :

أ- يجب أن يتم تحديد الأماكن المخصصة للعاملين لتناول الأغذية والمشروبات والتدخين أيضاً مما يؤدي إلى الحفاظ على الأغذية، والمعدات، والمفارش والملبوسات، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وحمايتها من التلوث.

ب- يجب أن يتم فصل الأماكن المخصصة للنوم أو المعيشة الموجودة داخل مباني المنشأة الغذائية مثل تلك المخصصة لإيواء موظفي التسجيل أو المديرين المقيمين، عن الصالات والأماكن المستخدمة للقيام بعمليات التشغيل في المنشأة الغذائية عن طريق حواجز كاملة وأبواب صلبة ذاتية الغلق.

٥- الوقاية من التلوث وعليه لا يجوز وضع المعدات والخزانات المستخدمة لتخزين الأغذية، والخزانات المستخدمة لتخزين المعدات والأدوات والمفارش والملبوسات التي تم تنظيفها وتطهيرها والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وتلك التي لا تستخدم عند تقديم الأغذية سوى لمرة واحدة في الأماكن التالية:

أ- فى غرف التخزين.

ب- فى دورات المياه.

ج- فى غرف القمامة.

د- فى الغرف الميكانيكية.

هـ- تحت خطوط الصرف غير المزودة بحواجز واقية لمنع التنقيط المحتمل.

و- تحت خطوط المياه التي تسرب، والتي تشمل رؤوس رشاشات الحريق الآلية التي تسرب، أو تحت الخطوط التي تتكثف عليها المياه.

ز- تحت بئر السلم المفتوح.

ح- تحت مصادر التلوث الأخرى.

ط- الأماكن التي يوجد بها حيوانات أو طيور.

١١	١	٢	محل بيع وتحميص وتسوية الحبوب (قوى محركة بحد أقصى ٢٠ حصان). (إجراءات التقييم البيئي)	١٥٢
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <p>١- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.</p> <p>٢- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .</p> <p>٣- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.</p> <p>٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن -5مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن -18 مئوية.</p> <p>٥- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية الخارجية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخراطيم.</p> <p>٦- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.</p> <p>٧- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية</p> <p>٨- يحظر تخزين المواد السامة أو المبيدات الحشرية من أى نوع كانت سائله أو غير سائلة بالمخازن التي يخزن بها الأغذية .</p> <p>٩- توفر جميع الأدوات والتجهيزات اللازمة للمحافظة على سلامة المنتج وفقاً لطبيعة النشاط (مثل ثلاجات العرض وماكينات التقطيع) .</p> <p>ملحوظة :</p> <p>المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقاً ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل وتقوم ببيع وعرض منتجات غذائية جاهزة ويمكن ان يتم لها عمليات إعداد دون أى عمليات تسوية</p>				

للمنتجات الغذائية وفي حالة الإعداد والتقديم يتم تطبيق الاشتراطات الخاصة بالمنشأة الغذائية بالمحال المتشابهة وفي حالة الجمع بين أكثر من نشاط غذائي داخل نفس المنشأة يتم تطبيق الإشتراطات والمعايير الخاصة بالنشاط الأكثر خطورة.

١٢	١	٢	محل بيع وتحميص وتعبئة وطحن البن وملحقاته (قوى محركة بحد أقصى ٢٠ حصان). (إجراءات التقييم البيئي)	١٥٣
----	---	---	--	-----

يجب توافر الإشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الإشتراطات الخاصة الآتية :

- ١- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.
- ٢- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .
- ٣- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.
- ٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن ٥° مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن - ١٨° مئوية.
- ٥- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية الخارجية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.
- ٦- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الإشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.
- ٧- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية
- ٨- يحظر تخزين المواد السامة أو المبيدات الحشرية من أى نوع كانت سائله أو غير سائلة بالمخازن التي يخزن بها الأغذية .
- ٩- توفر جميع الادوات والتجهيزات اللازمة للمحافظة على سلامة المنتج وفقا لطبيعة النشاط (مثل ثلاجات العرض وماكينات التقطيع) .

ملحوظة :			
المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل وتقوم ببيع وعرض منتجات غذائية جاهزة ويمكن ان يتم لها عمليات إعداد دون أى عمليات تسوية للمنتجات الغذائية وفي حالة الإعداد والتقديم يتم تطبيق الاشتراطات الخاصة بالمنشأة الغذائية بالمحال المتشابهة وفي حالة الجمع بين أكثر من نشاط غذائي داخل نفس المنشأة يتم تطبيق الإشتراطات والمعايير الخاصة بالنشاط الأكثر خطورة.			
١٣	١	٢	محل بيع مواد ومستلزمات الحلواني والياميش (تجزئة أو جملة).
١٥٤			
يجب توافر الإشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الإلتزام بتوافر الإشتراطات الخاصة الآتية :			
١- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.			
٢- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .			
٣- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.			
٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن - ٥ مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن - ١٨ مئوية.			
٥- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية الخارجية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.			
٦- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الإشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.			
٧- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية .			

٨- يحظر تخزين المواد السامة أو المبيدات الحشرية من أى نوع كانت سائله أو غير سائلة بالمخازن التي يخزن بها الأغذية .

٩- توفر جميع الادوات والتجهيزات اللازمة للمحافظة على سلامة المنتج وفقا لطبيعة النشاط (مثل ثلاجات العرض وماكينات التقطيع) .

ملحوظة :

المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل وتقوم ببيع وعرض منتجات غذائية جاهزة ويمكن ان يتم لها عمليات إعداد دون أى عمليات تسوية للمنتجات الغذائية وفي حالة الإعداد والتقديم يتم تطبيق الاشتراطات الخاصة بالمنشأة الغذائية بالمحال المتشابهة وفي حالة الجمع بين أكثر من نشاط غذائي داخل نفس المنشأة يتم تطبيق الإشتراطات والمعايير الخاصة بالنشاط الأكثر خطورة.

١٤	١	٢	محل معصرة (زيوت طبيعية - سمسم) قوى محركة بحد أقصى ٣٥ حصان.(إجراءات التقييم البيئي)	١٥٥
----	---	---	--	-----

يجب توافر الإشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الإلتزام بتوافر الإشتراطات الخاصة الآتية :

- ١- الإلتزام بالمسافة بين المعصرة وبين المساكن عن عشرة أمتار من جميع الجهات.
- ٢- أن تنشأ غرفة الغلاية من مواد مقاومة للحريق .
- ٣- تزود أماكن تنظيف البذرة بفتحات تهوية لا تقل عن سدس مساحة الأرضية، ولجهة الترخيص إشتراط استعمال أجهزة ميكانيكية لشطف الأتربة والغبار ونقله خارج هذه الأماكن.
- ٤- تستعمل أجهزة ميكانيكية توافق عليها جهة الترخيص لاستخراج زيت السمسم (السيرج) من الطحينة . ولا يجوز استخراجها باستعمال الأقدام أو غيرها .
- ٥- تخصص غرفة لاستخلاص الزيوت بالمذيبات الطيارة تنشأ من مواد غير قابلة للاحتراق، ولا تقل فتحات التهوية بهذه الغرفة عن ربع مساحة الأرضية . وتكون التوصيلات والأدوات الكهربائية ضد الشرر . وأن تبعد عن مصادر النيران ١٠ أمتار على الأقل .
- ٦- إذا أجريت عملية تجميع البذور قبل طحنها تزود أفران التجميع بالمداخن مهما كان نوع الوقود المستعمل، ويزود عمالها بمرايل واقية من الحرارة .

- ٧- وضع جهاز الكشف البارومتري في عملية إزالة الروائح من الزيوت في مكان جيد التهوية أو الهواء الطلق .
- ٨- توضع الزيوت الناتجة في أوان أو صهاريج نظيفة .
- ٩- تكون علب وأواني تعبئة الزيوت نظيفة وتامة الجفاف ومعقمة وغير معرضة للتلوث .
- ١٠- تزال بقايا الزيوت من العصارات والمجاري في نهاية موسم العصير مع تنظيفها قبل الموسم الجديد، ما لم يكون من الضروري إجراء التنظيف بصفة مستمرة .
- ١١- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.
- ١٢- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .
- ١٣- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.

١٥	١	٢	محل تخليل وبيع الخضروات المشهيات (قوى محركة بحد أقصى ١٥ حصان) المخللات.	١٥٦
----	---	---	---	-----

يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :

- ١- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.
- ٢- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .
- ٣- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.
- ٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن - ٥° مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن - ١٨ مئوية .

- ٥- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية الخارجية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.
- ٦- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.
- ٧- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية.
- ٨- يحظر تخزين المواد السامة أو المبيدات الحشرية من أى نوع كانت سائله أو غير سائلة بالمخازن التي يخزن بها الأغذية .
- ٩- توفر جميع الأدوات والتجهيزات اللازمة للمحافظة على سلامة المنتج وفقا لطبيعة النشاط (مثل ثلاجات العرض وماكينات التقطيع).

ملحوظة

- المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل وتقوم ببيع وعرض منتجات غذائية جاهزة ويمكن ان يتم لها عمليات إعداد دون أى عمليات تسوية للمنتجات الغذائية وفي حالة الإعداد والتقديم يتم تطبيق الاشتراطات الخاصة بالمنشأة الغذائية بالمحال المتشابهة وفي حالة الجمع بين أكثر من نشاط غذائي داخل نفس المنشأة يتم تطبيق الاشتراطات والمعايير الخاصة بالنشاط الأكثر خطورة .

١٦	١	٢	محل بيع وتحميص المكسرات والتسالي (قوي محركه بحد أقصى ٢٠ حصان).	١٥٧
----	---	---	--	-----

يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :

- ١- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.

- ٢- أن يزود المحل بوسائل الاضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .
- ٣- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك فى الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.
- ٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة فى درجة حرارة لا تزيد عن - ٥ مئوية والمجمدة فى درجة حرارة لا تزيد عن - ١٨ مئوية.
- ٥- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية الخارجية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخراطيم.
- ٦- يجب الحفاظ على المعدات فى حالة جيدة وفى ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركييب والتصميم.
- ٧- يجب أن تكون المواد المستخدمة فى تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الصارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفى ظل ظروف التشغيل العادية
- ٨- يحظر تخزين المواد السامة أو المبيدات الحشرية من أى نوع كانت سائله أو غير سائلة بالمخازن التي يخزن بها الأغذية .
- ٩- توفر جميع الادوات والتجهيزات اللازمة للمحافظة على سلامة المنتج وفقا لطبيعة النشاط (مثل تلاجت العرض وماكينات التقطيع) .

ملحوظة :

المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل وتقوم ببيع وعرض منتجات غذائية جاهزة ويمكن ان يتم لها عمليات إعداد دون أى عمليات تسوية للمنتجات الغذائية وفى حالة الإعداد والتقديم يتم تطبيق الاشتراطات الخاصة بالمنشأة الغذائية بالمحال المتشابهة وفى حالة الجمع بين أكثر من نشاط غذائي داخل نفس المنشأة يتم تطبيق الإشتراطات والمعايير الخاصة بالنشاط الأكثر خطورة.

١٥٨	محل ومحطات تجهيز وحفظ الموالح والفواكه والخضروات (الثلاجة). (إجراءات التقييم البيئي)	٢	١	١٧
-----	--	---	---	----

يجب توافر الإشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الإشتراطات الخاصة الآتية :

- ١- تبطن أماكن أماكن التبريد بالبلاط القيشاني بارتفاع لا يقل عن ارتفاع المواد المخزنة، ويجوز الاستعاضة عن البياض بالاسمنت الأبيض بأي مادة ملساء مماثلة.
 - ٢- تكون أجهزة وحدة التكييف خارج أماكن التبريد ويجوز أن يكون المكيف داخلها.
 - ٣- يكون المحرك الكهربائي لمروحة المكيف وأجهزة الضبط من النوع الذي لا ينتج شرر أو معزولا تماما في الأماكن التي تخزن بها مواد قد ينتج عنها غازات أو أبخرة قابلة للاشتعال .
 - ٤- تزود أماكن التبريد بمراوح لتجديد الهواء عند تخزين مواد ينتج عنها غازات مضرة بالصحة.
 - ٥- تزود أماكن التبريد التي تقل درجة الحرارة داخلها عن صفر بأجراس إنذار، مع عزل التوصيلات الكهربائية.
 - ٦- يزود العمال بملابس صوفية فوق ملابسهم .
- يجب فى محال ومخازن التبريد التي يجري فيها إنضاج الموز بالغاز :
- ١- تكون غرفة الإنضاج محكمة الفتحات لا تتسرب الغازات إلى خارجها، مع إيجاد أجهزة للتهوية قبل دخول العمال لنقل الموز للتصريف .
 - ٢- تزود غرف الإنضاج بمراوح لتوزيع الغاز بنسبة متجانسة في الغرفة ومنعه من التراكم قرب أرضيتها .
 - ٣- يخصص مكان خارج غرفة الانضاج لحفظ اسطوانة الغاز يكون في عهدة شخص مسئول وبعيدا عن ممرات الدخول والخروج والتوصيلات الكهربائية، ومداومة الكشف على المواسير والمنظمات التي تصل بين اسطوانة الغاز وغرفة التسوية بمعرفة جهة توريد الاسطوانات، وأن تعلق في مكان ظاهر شهادة الصيانة الخاصة بالجهة الموردة وتوقيتاتها .
 - ٤- يركب منظم ذي بيان على اسطوانة الغاز لتحديد وبيان الكمية الداخلة لغرفة الإنضاج .
 - ٥- يثبت اسطوانة الغاز في وضع رأسي على الدوام .
 - ٦- ألا تكون الأنبوبة المغذية للغرف بغاز الأستيلين من النحاس الأحمر أو أى سبيكة يشكل النحاس ٦٥٪ منها، وعدم وجود أية مواد أو أجهزة أو تركيبات معدنية تحتوى على الزئبق أو الفضة داخل الغرفة .

٧- تزال الفضلات أو لا بأول من الغرفة قبل عملية التخزين .			
٨- يمنع التدخين أو إيقاد نيران مكشوفة أو استعمال سخانات كهربائية .			
٩- تكون المفاتيح الخاصة بإنارة وتشغيل الأجهزة الكهربائية داخل غرف الإنضاج خارج هذه الغرف، وتكون مصابيح الإنارة من النوع المأمون .			
١٨	١	٢	محل ومحطات تبخير الفاكهة والخضروات.
١٥٩			
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
١- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر اثناء عملية التبخير عن طريق تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة.			
٢- استخدام المواد المصرح بها من وزارة الصحة وهيئة سلامة الغذاء.			
٣- التخزين السليم والامن للكيمواويات المستخدمة في عمليات التبخير، في مخازن جيدة التهوية.			
٤- تخصيص غرفة للتبخير، لا تتصل بباقي الغرف ولها باب يغلق بإحكام .			
٥- تزويد أماكن التبخير بمداخن مستوفاة للاشتراطات العامة، ومجهزة بصمام لغلقتها أثناء عملية التبخير وفتحها بعد الانتهاء لطرد الغاز المتبقي.			
٦- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.			
٧- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل.			
٨- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.			
٩- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن -٥ مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن -١٨ مئوية .			

- ١٠- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية الخارجية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.
- ١١- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.
- ١٢- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية
- ١٣- يحظر تخزين المواد السامة أو المبيدات الحشرية من أى نوع كانت سائله أو غير سائلة بالمخازن التي يخزن بها الأغذية .
- ١٤- توفر جميع الادوات والتجهيزات اللازمة للمحافظة على سلامة المنتج وفقاً لطبيعة النشاط (مثل ثلاجات العرض وماكينات التقطيع).

ملحوظة :

المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقاً ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل وتقوم ببيع وعرض منتجات غذائية جاهزة ويمكن ان يتم لها عمليات إعداد دون أى عمليات تسوية للمنتجات الغذائية وفي حالة الإعداد والتقديم يتم تطبيق الاشتراطات الخاصة بالمنشأة الغذائية بالمحال المتشابهة وفي حالة الجمع بين أكثر من نشاط غذائي داخل نفس المنشأة يتم تطبيق الإشتراطات والمعايير الخاصة بالنشاط الأكثر خطورة.

١٦٠	محل تعبئة وبيع المتلوجات.	٢	١	١٩
-----	---------------------------	---	---	----

يجب توافر الإشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الإشتراطات الخاصة الآتية :

- ١- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فائرينات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة .
- ٢- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.

- ٣- أن يزود المحل بوسائل الاضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل.
- ٤- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك فى الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائى.
- ٥- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة فى درجة حرارة لا تزيد عن ٥° مئوية والمجمدة فى درجة حرارة لا تزيد عن ١٨° مئوية.
- ٦- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية الخارجية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخراطيم.
- ٧- يجب الحفاظ على المعدات فى حالة جيدة وفى ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.
- ٨- يجب أن تكون المواد المستخدمة فى تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الصارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفى ظل ظروف التشغيل العادية.
- ٩- يحظر تخزين المواد السامة أو المبيدات الحشرية من أى نوع كانت سائله أو غير سائلة بالمخازن التي يخزن بها الأغذية.
- ١٠- توفر جميع الادوات والتجهيزات اللازمة للمحافظة على سلامة المنتج وفقا لطبيعة النشاط (مثل ثلاجات العرض وماكينات التقطيع).

ملحوظة :-

- المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل وتقوم ببيع وعرض منتجات غذائية جاهزة ويمكن ان يتم لها عمليات إعداد دون أى عمليات تسوية للمنتجات الغذائية وفى حالة الإعداد والتقديم يتم تطبيق الاشتراطات الخاصة بالمنشأة الغذائية بالمحال المتشابهة وفى حالة الجمع بين أكثر من نشاط غذائي داخل نفس المنشأة يتم تطبيق الإشتراطات والمعايير الخاصة بالنشاط الأكثر خطورة .

٢٠	١	٢	محل بيع الثلج.	١٦١
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <p>١. يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق تغطيته أو حفظه فى الحاويات المخصصة لذلك.</p> <p>٢. يلتزم المحل بتداول وبيع الثلج فقط دون تصنيعه.</p>				
٢١	١	٢	محل ثلاجات التبريد أو التجميد (إجراءات التقييم البيئي)	١٦٢
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <p>١. ضرورة تغليف أى أجزاء معدنية بعازل حرارى فى حالة تداولها عند درجة ١- درجة مئوية.</p> <p>٢. ضرورة وضع نظام للتأكد من جفاف ملابس العامل قبل الدخول إلى أماكن باردة (أقل من ٤ درجة مئوية).</p> <p>٣. ضرورة عدم التعرض المباشر للجلد دون واقى عند درجة حرارة - ٣٢ ° مع مراعاة مدة التعرض.</p> <p>٤. ضرورة توفير أماكن دافئة على مقربة من العاملين بجو بارد عند درجة تبريد ٧- درجة مئوية.</p>				
٢٢	١	٢	منافذ بيع منتجات الجهات مثل " الوزارات، الهيئات، الجامعات، الخ".	١٦٣
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.</p>				
٢٣	١	٢	الأسواق بأنواعها (العمومية والمركزية، والأسبوعية).	١٦٤
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <p>١. الحصول على موافقة الجهات القائمة على اعمال تخطيط المدن والقرى بالمجالس المحلية على موقع السوق، كما يجب الحصول على موافقة وزارة الداخلية (مصلحة الامن العام) على ان تتضمن هذه الموافقة اليوم أو الايام التي يتفق عليها لانعقاد السوق .</p>				

٢. ان يكون موقع السوق في الجهة القبليّة أو القبليّة الشرقيّة لكتلة المساكن أو طبقاً للأوضاع المقررة في التخطيط والافتل المسافة بين السور الخارجى للسوق وبين المساكن من جهة الامتداد العمرانى للمدينة أو القرية وكذلك بينه وبين نهر النيل وفروعه عن ٥٠ متر (و يشمل نهر النيل الاخوار والرياحات والترع والجنايات) وبينه وبين أى طريق عمومى عن ١٠ امتار ويعمل طريق خصوصى بعرض عشرة امتار على الاقل يوصل ما بين الطريق العمومى المذكور وبين مداخل السوق.
٣. يجب الا يقل طول اقرب طريق موصل بين السوق وأى سوق حكومى اخر عن ١٠ كيلو متر " .
٤. ان يطبق على اماكن بيع المواشى في الاسواق العامة التي تزاوّل عملية بيع المواشى في كل اسبوع الاشتراطات العامة الواجب توافرها في زرائب المواشى غير الحلوب .
٥. ان يحاط موقع السوق بسور متين من المباني بالطوب الاحمر أو الدبش أو الخرسانة أو الحديد أو أى مادة اخرى مماثلة سواء كانت مصمته أو على هيئة موازين بارنتاع مترين على الاقل ويمنع مرور الافراد أو الحيوانات منه ويجب فصل قسم بيع المواشى بسور ينشأ من المواد المذكورة في هذا البند مع عمل مدخل خاص لهذا القسم .
٦. ان تقام مظلة لراحة الرواد بكل قسم من اقسام السوق ولا يجوز استعمالها لمزاولة اية عمليات تجارية تحتها وتنشأ من الخرسانة المسلحة أو المباني بالطوب الاحمر أو الدبش أو الحديد أو الخشب أو أى مادة اخرى مماثلة وتكون اسقفها مائلة أو على هيئة جميلون وبطول ١٥ مترًا وعرض ثمانية امتار وألا يقل ارتفاع السقف عن نقطة ارتكازه عن اربعة امتار واذا أنشئت المظلة من الخشب فيجب ان تكون بعيدة عن الاسوار الخارجية واقرب ما يكون الى وسط السوق .
٧. أن ينشأ حوض في قسم بيع المواشى لشرب الحيوانات بطول لا يقل عن ثلاثة امتار من المباني بالطوب الاحمر أو الخرسانة والمونة المائية وتبيض بمونة الاسمنت والرمل الاملس السميك من الداخل والخارج مع استدارة الزوايا والتقابلات ويركب له طابق للتصريف وحنفية بقطر لا يقل ٤/٣ بوصة ويعمل امام هذا الحوض تبليطه مماثلة لما ورد عنها بالبند السابق وبعرض لا يقل عن مترين وتعمل هذه التبليطه بميل نحو الحوض وتزود بمجرى مكشوفة تصرف الى غرفة ترسيب قبل الصرف النهائي " .

٨. ان تنشأ طرقاً طولية وعرضية باتساع كاف بالجزء المخصص للسوق العام وتحدد هذه الطرق من البناء أو الخرسانة بارتفاع ١٠ سم على الأقل ولا يجوز مزاوله عمليات البيع والشراء بها.
٩. يحظر مزاوله عمليات البيع والشراء خارج حدود السوق بالمنطقة المحيطة به.
١٠. لا يجوز مزاوله تحضير وبيع الاطعمة والمشروبات بداخل السوق الا داخل محال معدة لهذا الغرض تتوافر فيها الاشتراطات المقررة لكل منها وبشرط ان تقام هذه المحال في الجهة البحرية من الجزء المخصص للسوق العام وتبعد عن قسم بيع المواشي بقدر كاف وتفتح على السوق العام.
١١. لا يجوز مزاوله النشاط بالسوق قبل الشروق أو بعد الغروب صيفاً وشتاءً.
١٢. يجب الا يقل اقطار مواسير المياه الرئيسية لأحواض الشرب سواء كانت مخصصة للمتريدين أو لشرب المواشي عن البوصتين وان تزود بالمحابس اللازمة على ان يركب محبس بجوار كل حوض لضمان سرعة ملئه واستعمال مياهه في حالات طوارئ الحريق.
١٣. ان تصان جميع اجزاء السوق ومحتوياته من مظلات واحواض واسوار وخلافه كما يجب مداومة نظافة السوق تنظيفاً تاماً عقب كل مرة من انعقاده والتخلص من مخلفاته بطريقة صحية وآمنة توافق عليها الجهة المختصة بالتريخيص.
١٤. لا يجوز انشاء نقط للذبيح داخل السوق.
١٥. الاسواق العامة للخضروات والفواكه للبيع بالجملة :
 - ١- الحصول على موافقة الجهات القائمة على اعمال تخطيط المدن والقروى المجالس الصحية على موقع السوق.
 - ٢- ان يكون موقع السوق على احد مداخل المدينة الرئيسية وبعيداً عن كثلة العمران بمسافة كافية لمنع الضوضاء الناتجة عن النشاط المزاول به تحدها الجهة المختصة.
 - ٣- ان يكون الشارع الذى يقع عليه السوق بعرض لا يقل عن ٢٠ متراً.
 - ٤- ان يزود السوق بمدخل ومخرج على الأقل.
 - ٥- ان يكون للسوق واجهتان على الأقل احدهما على الشارع الرئيسي والاخر على شارع جانبي أو خاص لخدمة السوق لا يقل عرضه عن عشرة امتار.
 - ٦- الا يقل الارتفاع الداخلي لحوائط المحال بالسوق عن خمسة امتار.
 - ٧- ان تخصص اماكن لانتظار وسائل النقل المختلفة بداخل السوق.
 - ٨- تطبق اشتراطات المنشآت الغذائية

<p>٩- ان تكون الطرقات والممرات باتساع كاف ومرصوفة أو مبلطة بحيث تتحمل كافة الانتقال المقررة فوقها.</p> <p>١٠- ان تصان جميع اجزاء السوق ويراعى نظافته التامة والتخلص من المتخلفات اولاً بأول بطريقة صحية توافق عليها الجهة المختصة.</p> <p>١١- لا يجوز مزاوله البيع بالتجزئة أو الباعة الجائلين داخل السوق.</p> <p>١٢- لا يجوز اشعال نيران أو تقاب بجميع اجزاء السوق الا في الاماكن المخصصة والمعدة لذلك كالمقهى والمطبخ وتسوية الموز بغير الطريقة التي يدخل فيها استعمال غاز الأسيثيلين.</p>			
١٦٥	٢	١	٢٤
<p>محل تجهيز وإعداد وتحضير وتعبئة وبيع النباتات الطبية والأعشاب يدوياً وبيع مركزاتها ومستخلصاتها.</p>			
<p><u>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الاتية :</u></p> <p>• يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فاترينات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة</p>			
١٦٦	٢	١	٢٥
<p>محل بيع وفرز وتخمير الالبان ومنتجاته بطاقة (قوى محرقة بحد أقصى ٢٠ حصان) (تقييم التأثير البيئي)</p>			
<p><u>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الاتية :</u></p> <p>- لا يجوز إجراء عملية البسترة بالمحل إلا إذا خصص مكان لها بعيداً عن الأمكنة الأخرى.</p> <p>- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فاترينات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة</p> <p>- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن -٥ مئوية.</p> <p>- الإقتصار على استخدام مادة صديقة للبيئة في عمليتي الحفظ والتبريد.</p>			

- تجميع الشرش فى خزان أو حاويات محكمة وتسليمها لمتعهد معتمد للتخلص منه بطريقة آمنة بيئياً.			
١٦٧	محل (مركز أو نقطة) تجميع الألبان		
٢٦	١	٢	يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.
١٦٨	محل بيع الألبان ومنتجاته		
٢٧	١	٢	يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :
<p>١- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.</p> <p>٢- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .</p> <p>٣- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك فى الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.</p> <p>٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة فى درجة حرارة لا تزيد عن -٥ مئوية والمجمدة فى درجة حرارة لا تزيد عن -١٨ مئوية.</p> <p>٥- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية الخارجية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخراطيم.</p> <p>٦- يجب الحفاظ على المعدات فى حالة جيدة وفى ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركييب والتصميم.</p> <p>٧- يجب أن تكون المواد المستخدمة فى تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفى ظل ظروف التشغيل العادية</p> <p>٨- يحظر تخزين المواد السامة أو المبيدات الحشرية من أى نوع كانت سائله أو غير سائلة بالمخازن التي يخزن بها الأغذية .</p>			

- ٩- توفر جميع الادوات والتجهيزات اللازمة للمحافظة على سلامة المنتج وفقا لطبيعة النشاط (مثل ثلاجات العرض وماكينات التقطيع) .
- ١٠- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالاتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فاترينات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة
- ١١- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن - ٥ مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن - ١٨ مئوية.
- ملحوظة :-

المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل وتقوم ببيع وعرض منتجات غذائية جاهزة ويمكن ان يتم لها عمليات إعداد دون أى عمليات تسوية للمنتجات الغذائية وفي حالة الإعداد والتقديم يتم تطبيق الاشتراطات الخاصة بالمنشأة الغذائية بالمحال المتشابهة وفي حالة الجمع بين أكثر من نشاط غذائي داخل نفس المنشأة يتم تطبيق الإشتراطات والمعايير الخاصة بالنشاط الأكثر خطورة.

٢٨	١	٢	محل بيع البيض (بالتجزئة أو جملة)	١٦٩
----	---	---	----------------------------------	-----

يجب توافر الإشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الإشتراطات الخاصة الآتية :

- ١- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن -٥ مئوية
- ٢- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.
- ٣- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل.
- ٤- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.
- ٥- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن -٥ مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن -١٨ مئوية.

- ٦- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية الخارجية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.
- ٧- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.
- ٨- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية.
- ٩- يحظر تخزين المواد السامة أو المبيدات الحشرية من أى نوع كانت سائله أو غير سائلة بالمخازن التي يخزن بها الأغذية.
- ١٠- توفر جميع الأدوات والتجهيزات اللازمة للمحافظة على سلامة المنتج وفقا لطبيعة النشاط (مثل ثلاجات العرض وماكينات التقطيع).
- ١١- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فائريجات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة

ملحوظة

- المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل وتقوم ببيع وعرض منتجات غذائية جاهزة ويمكن ان يتم لها عمليات إعداد دون أى عمليات تسوية للمنتجات الغذائية وفي حالة الإعداد والتقديم يتم تطبيق الاشتراطات الخاصة بالمنشأة الغذائية بالمحل المشابهة وفي حالة الجمع بين أكثر من نشاط غذائي داخل نفس المنشأة يتم تطبيق الإشتراطات والمعايير الخاصة بالنشاط الأكثر خطورة .

٢٩	١	٢	محل بيع وتشغيل مضارب وطن وفراكة الأرز (قوى محركة بحد اقصى ٣٠ حصان). (تقييم التأثير البيئي)	١٧٠
<p><u>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</u></p> <p>١- اقتصار النشاط طحن الغلال وضرب الأرز فقط، دون القيام باي عمليات صناعية وعدم إضافة أى أنشطة أخرى قبل الحصول علي الموافقة المسبقة من جهاز شئون البيئة.</p> <p>٢- تركيب وسائل ميكانيكية مناسبة لتوفير التهوية اللازمة مع شفط الهواء الملوث والأتربة والغبار لتجميعها في أماكن مغلقة خارج بيئة العمل لحين التخلص الآمن منها .</p> <p>٣- لا تقل المسافة بين غرف التشغيل والمسكن عن ٢٠مترا من جميع الجهات .</p> <p>٤- تزود أماكن التشغيل بفتحات تهوية لا تقل عن سدس مساحة الأرضية، ولجهة الترخيص اشتراط استخدام أجهزة ميكانيكية لتزويد المحل بالهواء النقي وشفط الهواء الفاسد والأتربة والغبار ونقله بأنابيب مغلقة لغرفة ترسيب خارج المحل تزال المخلفات منها بطريقة صحية .</p> <p>٥- ألا تنشأ سنادر بغرفة ضرب الأرز .</p> <p>٦- تخصص في محال ضرب الأرز الكبيرة غرفة لحفظ سرس الأرز لحين التصرف فيه .</p> <p>٧- إذا ألحق بالمحل مطحن غلال يعمل مدخل خارجي لغرفة الطواحين والغربله مع فصلها بحاجز من الأرض للسقف بالطوب الأحمر أو الصاج المقام على قاعدة مبنية بارتفاع ٥٠ سم، ولا يعمل بالحاجز فتحات إلا ما يلزم لممرور سيور الآلة، وعمل مدخل من الخارج لكل غرفة</p> <p>٨- يراعي إزالة سرس الأرز أولا بأول من حجرة ضرب الأرز، وأن يخلى المحل من الأرز مرة سنويا لتنظيف المباني والأرفف والأرضيات.</p>				

٣٠	١	٢	محل تعبئة وبيع ملح الطعام (قوى محركه بحد أقصى ٥ حصان).	١٧١
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <ul style="list-style-type: none"> • يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فائريئات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة. 				
٣١	١	٢	محل تعبئة وتغليف مختلف أنواع المواد الغذائية الجافة (قوى محركه بحد أقصى ٢٠ حصان) (تقييم التأثير البيئي)	١٧٢
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <p>١- أن يقتصر النشاط على المواد الغذائية الجافة دون القيام أو إضافة أى عمليات تصنيع أخرى قبل الحصول على موافقة جهاز شئون البيئة</p> <p>٢- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر بتغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة.</p>				
٣٢	١	٢	محل تعبئة وتغليف مختلف أنواع المواد الغذائية السائلة (قوى محركه بحد أقصى ٢٥ حصان) (تقييم التأثير البيئي)	١٧٣
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <ul style="list-style-type: none"> • أن يقتصر النشاط على التعبئة والتغليف فقط فقط دون القيام أو إضافة أى عمليات تصنيع أخرى قبل الحصول على موافقة جهاز شئون البيئة. 				

١٧٤	٢	١	٣٣	محل بيع وتشغيل وطحن الحبوب وغربلتها وتنظيفها وتقسيرها (قوي محركة بحد أقصى ٣٠ حصان). (تقييم التأثير البيئي)
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية:				
١- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر بتغليف المنتجات أو أى شكل من أشكال التغطية المناسبة.				
٢- أن يكون النشاط فى مبنى مستقل.				
١٧٥	٢	١	٣٤	محل بيع البيض المبستر.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية:				
• تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة فى درجة حرارة لا تزيد عن ٥ مئوية والمجمدة فى درجة حرارة لا تزيد عن -١٨ مئوية.				
١٧٦	٢	١	٣٥	محل بيع ملحقات الذبائح القابلة للأكل.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية:				
١- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة فى درجة حرارة لا تزيد عن ٥ مئوية والمجمدة فى درجة حرارة لا تزيد عن -١٨ مئوية.				
٢- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فائرينات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من أشكال التغطية المناسبة .				
ثانياً: مجموعة المطاعم الكافيتريا والكافيهات والمقاهي				
١٧٧	٢	٢	١	محل (مطعم) المأكولات البحرية كالأسمك وغيرها. (تقييم التأثير البيئي)
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية:				
١- المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقاً ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل .				

- ٢- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكتيف من التجمع على الجدران والأسقف.
- ٣- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .
- ٤- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.
- ٥- يجب أن تكون شدة الاستضاءة :
- ١٠٨ لوكس على الأقل وذلك على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض، في حجرات التبريد ومخازن الأغذية الجافة وفي غيرها من الأماكن والحجرات أثناء فترات التنظيف.
 - ٢١٥ لوكس على الأقل وذلك :
- على السطح الذي يتم عليه تقديم الغذاء في الأماكن التي يقوم فيها المستهلكون بخدمة أنفسهم مثل البوفيهات وبارات السلطات أو حيث يتم عرض أو بيع المحاصيل الزراعية الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تقديمها للاستهلاك.
 - داخل المعدات مثل وحدات التبريد الموجودة أسفل المناضد.
 - على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض في الأماكن المستخدمة في غسل الأيدي، وغسيل الأدوات، وتخزين المعدات والأواني، وفي دورات المياه.
 - ٥٤٠ لوكس على الأقل على السطح الذي يقوم العاملون في مجال الأغذية بالتعامل عليه مع الأغذية أو استخدام الأواني أو المعدات مثل السكاكين، ومعدات تقطيع الشرائح، والمطاحن، والمناشير .
- ٦- مصدر المياه :
- يجب ان يكون مصدر المياه صحيا ووفيرا وان تكون المياه المستخدمة طبقا للمواصفات الواجب توافرها للمياه الصالحة للشرب من مصدر معتمد .
- ٧- جودة المياه :
- يجب أن تتوافق جودة المياه مع التشريعات والقرارات المنظمة لمياه الشرب فيما يتعلق بجودة مياه الشرب .
- ٨- كمية المياه ومعدل توفرها : يجب أن يكون مصدر المياه والنظام الخاص بها ذات سعة كافية لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.

٩- يجب أن تكون أنظمة توفير المياه الساخنة وتوزيعها كافي لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه الساخنة اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.

١٠- يجب توصيل المياه من المصدر من خلال استخدام:

أ- مصدر معتمد للمياه العامة (العمومية).

ب- واحد أو أكثر من العناصر التالية والتي يجب تركيبها، وصيانتها، وتشغيلها وفقاً

لما تنص عليه التشريعات السارية :

- مصدر المياه غير العمومية، ومضخات المياه، والمواسير، والخراطيم،

والوصلات، وغيرها من الملحقات .

- مركبات نقل المياه.

- خزانات المياه.

١١- المصادر البديلة لإمدادات المياه :-

يجب أن تكون المياه متاحة للتجهيزات المتحركة، وللمنشآت الغذائية المؤقتة التي لا يتوفر

لديها مصدر دائم للمياه، وكذلك للمنشآت الغذائية التي يحدث فيها انقطاع مؤقت في مصادر

إمداد المياه الخاصة بها وذلك من خلال :

أ- مصدر إمداد من أوعية مياه الشرب المعبأة المعدة بغرض التداول التجاري .

ب- واحد أو أكثر من خزانات المياه المغلقة المتحركة .

ج- خزان المياه المغلقة المثبتة فوق مركبات إمداد المياه .

د- خزانات المياه المثبتة داخل المنشأة .

هـ- المواسير، أو الأنابيب أو الخراطيم المتصلة بمصدر مياه مجاور معتمد.

١٢- التجهيزات الصحية (أحواض غسيل اليدين - دورات مياه - أحواض غسيل

أدوات التنظيف) :

أ- يجب تركيب أنظمة السباكة والخراطيم المستخدمة في نقل المياه وصيانتها

باستخدام مواد مصرح باستخدامها .

ب- يتعين توفير حوض واحد على الأقل لغسل اليدين، علي أن يتناسب عدد وأماكن

أحواض غسيل اليدين مع طبيعة وتصميم المنشأة

ج- يجب تجهيز أحواض غسل اليدين بحيث يُمكنها توفير المياه عند درجة حرارة لا

تقل عن ٣٨ °م ويكون مزود بمستلزمات الغسيل والتطهير والتجفيف.

د- يجب أن تكون دورات المياه الموجودة داخل المنشأة الغذائية معزولة بحيث لا

تفتح على مناطق تداول الغذاء أو المواد الملامسة للغذاء مباشرة، كما ينبغي أن

تكون مزودة بباب ذاتي الغلق ويحقق الفصل الكامل لدورة المياه.

- ه- يجب توفير حوض واحد على الأقل لخدمات التنظيف وتزويده ببالوعة أرضية ووضعها في مكان مناسب للقيام بتنظيف المماسح أو الأدوات المماثلة المستخدمة لتنظيف الأرضيات المبللة وللتخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.
- و- يجب ألا يتم استخدام دورات المياه أو المبالج بدلاً عن حوض خدمات التنظيف الذي يستخدم في التخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.
- ١٣- أعمال الصرف : يجب أن يتم تصميم وتركيب أنظمة الصرف في المنشآت الغذائية، بما في ذلك مصافي الشحوم وتصميم نظام السباكة، وتصنيعه، وتركيبه وفقاً للأصول الفنية، وفي حالة استخدام مصفاة الشحوم، فيجب أن يتم وضعها في مكان يسهل الوصول إليه لتنظيفه.
- ١٤- منع التدفق العكسي : يجب عدم وجود اتصال مباشر بين نظام الصرف وقنوات الصرف الخارجة من المعدة التي يوضع بها الأغذية، أو المعدات أو الأدوات القابلة للنقل، ويجب تصميم انظمه الصرف بحيث لا يسمح بارتداد الصرف الخارجي الى داخل المنشأة وبصفه خاصه اماكن تداول الغذاء.
- ١٥- نقل مياه الصرف : يجب أن يتم نقل مياه الصرف إلى المكان المخصص للتخلص منها عن طريق نظام مصرح به للصرف الصحي أو غيره من الأنظمة التي تشمل استخدام مركبات نقل مياه الصرف، وصهاريج تجميع مياه الصرف، والمضخات، والمواسير، والخراطيم، والوصلات التي يتم تصنيعها، وصيانتها دون التسبب في أى تلوث للغذاء والأسطح الملامسة له.
- ١٦- صهريج تجميع مياه الصرف في المنشأة الغذائية المتنقلة يجب أن :
- أ- يكون سعته أكبر من سعة خزان الإمداد بالمياه بنسبة ١٥ %.
- ب- مائل باتجاه بالوعة يبلغ قطرها الداخلي ٢٥ مم على الأقل، ومزودة بصمام للغلق وبدون التسبب في أى تلوث للغذاء، وادواته الملامسة .
- ١٧- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.
- ١٨- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية، ويجب أن تتميز بالآتي:
- أ- أن تكون عالية التحمل، ومقاومة للتآكل، وغير قابلة لامتصاص السوائل.

- ب- أن تكون ذات وزن وسمك مناسب لتحمل عملية الغسيل المتكررة.
- ج- أن يكون تم صقلها ليكون سطحها الخارجي أملسًا سهل التنظيف.
- د- أن تكون مقاومة للحفر، والقطع، والصدوع، والخدوش، والحزوز، والتشوه، والتحلل.
- ١٩- يجب أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء المتعددة الاستخدام :
- أ- ملساء.
- ب- سهلة التنظيف وخالية من الكسور والتشققات، والقطوع، والشوائب، والحفر، والعيوب الأخرى المماثلة
- ج- خالية من الزوايا الحادة، والأركان والشقوق
- د- تم صقلها بحيث تكون مواضع اللحام والوصلات ملساء.
- هـ- يسهل الوصول إليها للقيام بعملية التنظيف والفحص عن طريق أى مما يلي:
- و- عدم فك أجزائها.
- ز- فكها دون الحاجة إلى استخدام أدوات.
- ح- فكها بسهولة باستخدام أدوات يدوية بسيطة ومتاحة لمجموعة العاملين بالصيانة وأعمال النظافة مثل المفكات، والزراة، ومفاتيح الربط مفتوحة الطرف .
- ٢٠- يجب أن تكون الأسطح غير الملامسة للغذاء خالية من الحواف، والبروز، والشقوق غير الضرورية كما يجب تصميمها وتصنيعها يسمح بالقيام بعملية التنظيف والصيانة بسهولة.
- ٢١- يجب تركيب المعدات التي تم تثبيتها نظرًا لصعوبة تحريكها بحيث تكون :
- أ- هناك مسافات متوفرة تسمح بالقيام بعملية التنظيف على امتداد الجوانب، وخلف المعدة وفوقها.
- ب- هناك مسافة بينها وبين المعدة، والجدران والأسقف المجاورة بما لا يزيد عن ١ ملليمتر أو ٣٢/١ بوصة.
- ج- يتم سد الفراغات والمسافات البينية بينها وبين المعدات والجدران المجاورة لها في حال التعرض لحدوث أى انسكاب أو تسريب
- ٢٢- يجب سد الفراغات البينية بين المعدات التي يصعب تحريكها والأرضية أو رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) بين الأرضية والمعدة.
- ٢٣- إذا كانت مساحة الأرضية الموجودة أسفل المعدة التي يتم تركيبها على الأرضية لا يزيد طولها عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) من النقطة المستخدمة كمدخل للتنظيف فإنه يجوز ترك حيز من الفراغ يبلغ ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) فقط للقيام بعملية التنظيف.

٢٤- يجب تركيب المعدات التي يتم تثبيتها بطاولة الإعداد ويصعب تحريكها على النحو الذي يسمح بتنظيف المعدة والأماكن الواقعة أسفلها وحولها عن طريق إحكام تركيبها على طاولة الإعداد، رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة.

٢٥- يجب رفع المعدات التي يصعب تحريكها والمثبتة على طاولات الإعداد على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة.

٢٦- الإشتراطات الخاصة بأقسام الأحواض المستخدمة في عمليات الغسيل اليدوي

للأدوات :

١- يجب أن تكون أقسام "عيون" الحوض واسعة بما يكفي لاستيعاب عملية غمر المعدات والأدوات كبيرة الحجم. فإذا كانت المعدات أو الأدوات أكبر من حوض الغسيل، فإنه يتم استخدام معدات غسل الأدوات أو إحدى المعدات البديلة.

٢- يمكن استخدام معدات الغسل اليدوية البديلة في حالة ظهور احتياجات أو عوائق خاصة تتعلق بعملية التنظيف على أن يكون مصرحاً باستخدامها .

تشتمل طرق الغسيل اليدوية البديلة على ما يلي:

أ- رشاشات المنظف ذات الضغط العالي.

ب- الرشاشات المنتجة للرغوة ذات الضغط المنخفض.

ج- معدات التنظيف محددة مهام.

د- الفرش أو غيرها من الأدوات.

٣- الأوعية التي تستخدم كبدايل لأقسام "عيون" الحوض متعدد الأقسام "أو العيون".

٤- يجب الحصول على تصريح من الهيئة القومية لسلامة الغذاء باستخدامه، قبل أن يتم استخدام حوض ثنائي الأقسام "العيون".

٥- يجب أن تكون الأحواض وألواح التصفية الخاصة بأحواض ومعدات غسل الأدوات ذاتية التصريف.

٦- تطهير المعدات والأواني.

٧- يجب تطهير كل من الأسطح الملامسة للغذاء والأدوات.

٨- الطرق المستخدمة (الماء الساخن و/أو المواد الكيماوية).

٩- حماية الأشياء النظيفة.

١٠- التجفيف :

أ- ضرورة تجفيف المعدات والأواني بواسطة الهواء.

ب- بعد إتمام عمليتي تنظيف المعدات والأدوات وتطهيرها، فإنه يجب تجفيفها بواسطة الهواء.

ج- يجب تخزين المعدات والأواني النظيفة بحيث تكون في وضع يسمح بتصفيتها تصفية ذاتية حتى يتم تجفيفها بفعل الهواء مغطاة أو مقلوبة.

١١- إدارة المخلفات :

أ- يجب توفير صناديق ذات سعة كافية بتصميم مناسب في جميع الأماكن بالمنشأة الغذائية لضمان سهوله تجميع وحفظ والتخلص من المخلفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.

ب- يجب التحفظ على أى مرتجع منفصلا عن العملية التشغيلية وموضح عليه البيانات المطلوبة.

ج- يجب أن يتم صناعة أسطح التخزين الخارجية للمخلفات، والمواد القابلة لإعادة التدوير، والمواد القابلة للاسترجاع من مواد غير قابلة لامتصاص السوائل مثل الخرسانة أو الأسفلت كما يجب أن تكون ملساء، وعالية التحمل وذات ميل مناسب لتساعد على الصرف.

د- يجب أن يتم بناء الأماكن الخارجية المخصصة للنفايات وفقاً للتشريعات، كما يجب أن تكون مزودة بحواجز وأسطح مائلة في اتجاه مصارف المياه وذلك لجمع المخلفات السائلة الناتجة عن النفايات وتنظيف المكان وصناديق القمامة والتخلص منها.

١٢- مكافحة الآفات :

أ- يجب ان يتم تصميم المنشأة وتجهيزها على النحو الذي يمنع دخول الآفات والحشرات والقوارض وغيرها من الحيوانات ومكافحتها بشكل فعال ولا يسبب تلوث للغذاء مع مراعاة الاستخدام الصحيح لا جهزه مكافحة الآفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.

ب- تصميم وتركيب أجهزة مكافحة الحشرات :

ج- يجب أن يتم تصميم أجهزة مكافحة الحشرات والتي تستخدم لصعق الحشرات الطائرة بحيث تحتفظ بالحشرة داخل الجهاز .

د- لا يتم وضع الأجهزة فوق أماكن إعداد الأغذية.

هـ- لا تسقط الحشرات الميتة وأجزائها على الأغذية المكشوفة، والمفارش والملبوسات، والمعدات، والأواني النظيفة، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة عند تقديم الأغذية غير المغلفة .

و- حماية الفتحات الخارجية للمنشآت الغذائية ضد دخول الحشرات والفئران

عن طريق:

- سد وعلق الفتحات وغيرها من الفجوات المتواجدة على امتداد الأرضيات، والجدران، والأسقف.
- واستخدام نوافذ محكمة الغلق أيضاً.
- واستخدام الأبواب الصلبة، وذاتية ومحكمة الغلق.
- ز- فى حالة ترك نوافذ وأبواب المنشأة الغذائية، أو المبنى الكبير الذي تقع فيه المنشأة الغذائية مفتوحة بغرض التهوية أو غيرها من الأغراض أو فى حالة عدم توفر نوافذ وأبواب بالمنشأة الغذائية المؤقتة، فيجب حماية الفتحات من دخول الحشرات والفئران عن طريق:
- تركيب سلك شبكي ذو ١٦ ثقب فى البوصة المربعة.
- أو استخدام ستائر هوائية مناسبة من حيث التصميم والتركيب لمكافحة الحشرات الطائرة، أو غيرها من الوسائل الفعالة.

١٣- نقاط عامة :

- أ- مظلة الحماية لأماكن بيع وتقديم الخدمات الغذائية الخارجية.
- ب- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.
- ج- فى حالة وجود ماكينات بيع الأغذية خارج المباني، يجب أن يتم تزويدها بمظلة لحمايتها، وذلك باستثناء الماكينات التي تبيع المشروبات المعلبة فلا يجب عليها استيفاء هذا الشرط.

د- أماكن إقامة العاملين :

- يجب أن يتم تحديد الأماكن المخصصة للعاملين لتناول الأغذية والمشروبات والتدخين أيضاً مما يؤدي إلى الحفاظ على الأغذية، والمعدات، والمفارش والملبوسات، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وحمايتها من التلوث.
- يجب أن يتم فصل الأماكن المخصصة للنوم أو المعيشة الموجودة داخل مباني المنشأة الغذائية مثل تلك المخصصة لإيواء موظفي التسجيل أو المديرين المقيمين، عن الصالات والأماكن المستخدمة للقيام بعمليات التشغيل فى المنشأة الغذائية عن طريق حواجز كاملة وأبواب صلبة ذاتية الغلق.

- هـ- الوقاية من التلوث وعليه لا يجوز وضع المعدات والخزانات المستخدمة لتخزين الأغذية، والخزانات المستخدمة لتخزين المعدات والأدوات والمفارش والملبوسات التي تم تنظيفها وتطهيرها والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وتلك التي لا تستخدم عند تقديم الأغذية سوى لمرة واحدة في الأماكن التالية:
- في غرف التخزين.
 - في دورات المياه.
 - في غرف القمامة.
 - في الغرف الميكانيكية.
 - تحت خطوط الصرف غير المزودة بحواجز واقية لمنع التقيط المحتمل.
 - تحت خطوط المياه التي تسرب، والتي تشمل رؤوس رشاشات الحريق الآلية التي تسرب، أو تحت الخطوط التي تتكثف عليها المياه.
 - تحت بئر السلم المفتوح.
 - تحت مصادر التلوث الأخرى.
 - في الأماكن التي بها حيوانات أو طيور .

١٧٨ محل (مطعم) الأكلات غير المصرية. (تقييم التأثير البيئي) ٢ ٢ ٢

يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات

الخاصة الآتية :

- ١- المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل
 - ٢- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.
 - ٣- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .
 - ٤- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.
 - ٥- يجب أن تكون شدة الاستضاءة :
- أ- ١٠٨ لوكس على الأقل وذلك على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض، في حجرات التبريد ومخازن الأغذية الجافة وفي غيرها من الأماكن والحجرات أثناء فترات التنظيف.

ب- ٢١٥ لو كس على الأقل وذلك :

- على السطح الذي يتم عليه تقديم الغذاء في الأماكن التي يقوم فيها المستهلكون بخدمة أنفسهم مثل البوفيهات وبارات السلطات أو حيث يتم عرض أو بيع المحاصيل الزراعية الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تقديمها للاستهلاك.
- داخل المعدات مثل وحدات التبريد الموجودة أسفل المناضد.
- على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض في الأماكن المستخدمة في غسل الأيدي، وغسيل الأدوات، وتخزين المعدات والأواني، وفي دورات المياه.
- ج- ٥٤٠ لو كس على الأقل على السطح الذي يقوم العاملون في مجال الأغذية بالتعامل عليه مع الأغذية أو استخدام الأواني أو المعدات مثل السكاكين، ومعدات تقطيع الشرائح، والمطاحن، والمناشير .

٦- مصدر المياه :

يجب أن يكون مصدر المياه صحياً ووفيراً وان تكون المياه المستخدمة طبقاً للمواصفات الواجب توافرها للمياه الصالحة للشرب من مصدر معتمد .

٧- جودة المياه :

يجب أن تتوافق جودة المياه مع التشريعات والقرارات المنظمة لمياه الشرب فيما يتعلق بجودة مياه الشرب .

٨- كمية المياه ومعدل توفرها :

يجب أن يكون مصدر المياه والنظام الخاص بها ذات سعة كافية لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.

٩- يجب أن تكون أنظمة توفير المياه الساخنة وتوزيعها كافي لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه الساخنة اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.

١٠- يجب توصيل المياه من المصدر من خلال استخدام :

أ- مصدر معتمد للمياه العامة (العمومية).

ب- واحد أو أكثر من العناصر التالية والتي يجب تركيبها، وصيانتها، وتشغيلها وفقاً لما تنص عليه التشريعات السارية :

- مصدر المياه غير العمومية، ومضخات المياه، والمواسير، والخراطيم،
- والوصلات، وغيرها من الملحقات .
- مركبات نقل المياه.
- خزانات المياه.

١١- المصادر البديلة لإمدادات المياه :

يجب أن تكون المياه متاحة للتجهيزات المتحركة، وللمنشآت الغذائية المؤقتة التي لا يتوفر لديها مصدر دائم للمياه، وكذلك للمنشآت الغذائية التي يحدث فيها انقطاع مؤقت في مصادر إمداد المياه الخاصة بها وذلك من خلال :

- أ- مصدر إمداد من أوعية مياه الشرب المعبأة المعدة بغرض التداول التجاري .
 - ب- واحد أو أكثر من خزانات المياه المغلقة المتنقلة .
 - ج- خزانات المياه المغلقة المثبتة فوق مركبات إمداد المياه .
 - د- خزانات المياه المثبتة داخل المنشأة .
 - هـ- المواسير، أو الأنابيب أو الخراطيم المتصلة بمصدر مياه مجاور معتمد.
- ١٢- التجهيزات الصحية (أحواض غسل اليدين - دورات مياه - أحواض غسل أدوات التنظيف) :

- أ- يجب تركيب أنظمة السباكة والخراطيم المستخدمة في نقل المياه وصيانتها باستخدام مواد مصرح باستخدامها .
 - ب- يتعين توفير حوض واحد على الأقل لغسل اليدين، علي أن يتناسب عدد وأماكن أحواض غسل اليدين مع طبيعة وتصميم المنشأة
 - ج- يجب تجهيز أحواض غسل اليدين بحيث يُمكنها توفير المياه عند درجة حرارة لا تقل عن ٣٨ م ويكون مزود بمستلزمات الغسيل والتطهير والتجفيف.
 - د- يجب أن تكون دورات المياه الموجودة داخل المنشأة الغذائية معزولة بحيث لا تفتح على مناطق تداول الغذاء أو المواد الملامسة للغذاء مباشرة، كما ينبغي أن تكون مزودة بباب ذاتي الغلق ويحقق الفصل الكامل لدورة المياه.
 - هـ- يجب توفير حوض واحد على الأقل لخدمات التنظيف وتزويده ببالوعة أرضية ووضعها في مكان مناسب للقيام بتنظيف الماسح أو الأدوات المماثلة المستخدمة لتنظيف الأرضيات المبللة وللتخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.
 - و- يجب ألا يتم استخدام دورات المياه أو المبالج بدلاً عن حوض خدمات التنظيف الذي يستخدم في التخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.
- ١٣- أعمال الصرف : يجب أن يتم تصميم وتركيب أنظمة الصرف في المنشآت الغذائية، بما في ذلك مصافي الشحوم وتصميم نظام السباكة، وتصنيعه، وتركيبه

وفقاً للأصول الفنية، وفي حالة استخدام مصفاة الشحوم، فيجب أن يتم وضعها في مكان يسهل الوصول إليه لتنظيفه.

١٤- **منع التدفق العكسي** : يجب عدم وجود اتصال مباشر بين نظام الصرف وقتوات الصرف الخارجة من المعدة التي يوضع بها الأغذية، أو المعدات أو الأدوات القابلة للنقل، ويجب تصميم انظمه الصرف بحيث لا يسمح بارتداد الصرف الخارجي الى داخل المنشأة وبصفه خاصه اماكن تداول الغذاء.

١٥- **نقل مياه الصرف** : يجب أن يتم نقل مياه الصرف إلى المكان المخصص للتخلص منها عن طريق نظام مصرح به للصرف الصحي أو غيره من الأنظمة التي تشمل استخدام مركبات نقل مياه الصرف، وصهاريج تجميع مياه الصرف، والمضخات، والمواسير، والخراطيم، والوصلات التي يتم تصنيعها، وصيانتها دون التسبب في أى تلوث للغذاء والأسطح الملامسة له.

١٦- **صهريج تجميع مياه الصرف في المنشأة الغذائية المتنقلة يجب أن :**

أ- يكون سعته أكبر من سعة خزان الإمداد بالمياه بنسبة ١٥٪.

ب- مائل باتجاه بالوعة يبلغ قطرها الداخلي ٢٥ مم على الأقل، ومزودة بصمام للغلق وبدون التسبب في أى تلوث للغذاء، وادواته الملامسة .

١٧- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركييب والتصميم.

١٨- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية، ويجب أن تتميز بالآتي:

أ- أن تكون عالية التحمل، ومقاومة للتآكل، وغير قابلة لامتصاص السوائل.

ب- أن تكون ذات وزن وسبك مناسب لتحمل عملية الغسيل المتكررة.

ج- أن يكون تم صقلها ليكون سطحها الخارجي أملساً سهل التنظيف.

د- أن تكون مقاومة للحفر، والقطع، والصدوع، والخدوش، والحزوز، والتشوه، والتحلل.

١٩- **يجب أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء المتعددة الاستخدام :**

أ- ملساء.

- ب- سهلة التنظيف وخالية من الكسور والتشققات، والقطوع، والشوائب، والحفر، والعيوب الأخرى المماثلة
- ج- خالية من الزوايا الحادة، والأركان والشقوق
- د- تم صقلها بحيث تكون مواضع اللحم والوصلات ملساء.
- هـ- يسهل الوصول إليها للقيام بعملية التنظيف والفحص عن طريق أى مما يلي:
- و- عدم فك أجزائها.
- ز- فكها دون الحاجة إلى استخدام أدوات.
- ح- فكها بسهولة باستخدام أدوات يدوية بسيطة ومتاحة لمجموعة العاملين بالصيانة وأعمال النظافة مثل المفكات، والزرادة، ومفاتيح الربط مفتوحة الطرف .
- ٢٠- يجب أن تكون الأسطح غير الملامسة للغذاء خالية من الحواف، والبروز، والشقوق غير الضرورية كما يجب تصميمها وتصنيعها يسمح بالقيام بعملية التنظيف والصيانة بسهولة.
- ٢١- يجب تركيب المعدات التي تم تثبيتها نظراً لصعوبة تحريكها بحيث تكون :
- أ- هناك مسافات متوفرة تسمح بالقيام بعملية التنظيف على امتداد الجوانب، وخلف المعدة وفوقها.
- ب- هناك مسافة بينها وبين المعدة، والجدران والأسقف المجاورة بما لا يزيد عن ١ ملليمتر أو ٣٢/١ بوصة.
- ج- يتم سد الفراغات والمسافات البينية بينها وبين المعدات والجدران المجاورة لها في حال التعرض لحدوث أى انسكاب أو تسريب
- ٢٢- يجب سد الفراغات البينية بين المعدات التي يصعب تحريكها والأرضية أو رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) بين الأرضية والمعدة.
- ٢٣- إذا كانت مساحة الأرضية الموجودة أسفل المعدة التي يتم تركيبها على الأرضية لا يزيد طولها عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) من النقطة المستخدمة كمدخل للتنظيف فإنه يجوز ترك حيز من الفراغ يبلغ ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) فقط للقيام بعملية التنظيف.
- ٢٤- يجب تركيب المعدات التي يتم تثبيتها بطاولة الإعداد ويصعب تحريكها على النحو الذي يسمح بتنظيف المعدة والأماكن الواقعة أسفلها وحولها عن طريق إحكام

تركيبها على طاولة الاعداد، رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة.

٢٥- يجب رفع المعدات التي يصعب تحريكها وال مثبتة على طاولات الإعداد على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة .

٢٦- الإشتراطات الخاصة بأقسام الأحواض المستخدمة في عمليات الغسيل اليدوي

للأدوات :

١- يجب أن تكون أقسام "عيون" الحوض واسعة بما يكفي لاستيعاب عملية غمر المعدات والأدوات كبيرة الحجم. فإذا كانت المعدات أو الأدوات أكبر من حوض الغسيل، فإنه يتم استخدام معدات غسل الأدوات أو إحدى المعدات البديلة.

٢- يمكن استخدام معدات الغسل اليدوية البديلة في حالة ظهور احتياجات أو عوائق خاصة تتعلق بعملية التنظيف على أن يكون مصرحاً باستخدامها .

تشتمل طرق الغسيل اليدوية البديلة على ما يلي:

- أ- رشاشات المنظف ذات الضغط العالي.
- ب- الرشاشات المنتجة للرجوة ذات الضغط المنخفض.
- ج- معدات التنظيف محددة مهام.
- د- الفرش أو غيرها من الأدوات.
- ٣- الأوعية التي تستخدم كبديل لأقسام "عيون" الحوض متعدد الأقسام "أو العيون".
- ٤- يجب الحصول على تصريح من الهيئة القومية لسلامة الغذاء باستخدامه، قبل أن يتم استخدام حوض ثنائي الأقسام "العيون".
- ٥- يجب أن تكون الأحواض وألواح التصفية الخاصة بأحواض ومعدات غسل الأدوات ذاتية التصريف.
- ٦- تطهير المعدات والأواني.
- ٧- يجب تطهير كل من الأسطح الملامسة للغذاء والأدوات.
- ٨- الطرق المستخدمة (الماء الساخن و/أو المواد الكيماوية).
- ٩- حماية الأشياء النظيفة.

١٠- التجفيف :

- أ- ضرورة تجفيف المعدات والأواني بواسطة الهواء.
- ب- بعد إتمام عمليتي تنظيف المعدات والأدوات وتطهيرها، فإنه يجب تجفيفها بواسطة الهواء.

ج- يجب تخزين المعدات والأواني النظيفة بحيث تكون في وضع يسمح بتصفيتها تصفية ذاتية حتى يتم تحفيها بفعل الهواء مغطاة أو مقلوبة.

١١- إدارة المخلفات :

أ- يجب توفير صناديق ذات سعة كافية بتصميم مناسب في جميع الأماكن بالمنشأة الغذائية لضمان سهوله تجميع وحفظ والتخلص من المخلفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.

ب- يجب التحفظ على أى مرتجع منفصلا عن العملية التشغيلية وموضح عليه البيانات المطلوبة.

ج- يجب أن يتم صناعة أسطح التخزين الخارجية للمخلفات، والمواد القابلة لإعادة التدوير، والمواد القابلة للاسترجاع من مواد غير قابلة لامتناس السوائل مثل الخرسانة أو الأسفلت كما يجب أن تكون ملساء، وعالية التحمل وذات ميل مناسب لتساعد على الصرف.

د- يجب أن يتم بناء الأماكن الخارجية المخصصة للنفايات وفقاً للتشريعات، كما يجب أن تكون مزودة بحواجز وأسطح مائلة في اتجاه مصارف المياه وذلك لجمع المخلفات السائلة الناتجة عن النفايات وتنظيف المكان وصناديق القمامة والتخلص منها.

١٢- مكافحة الآفات :

أ- يجب ان يتم تصميم المنشأة وتجهيزها على النحو الذي يمنع دخول الآفات والحشرات والقوارض وغيرها من الحيوانات ومكافحتها بشكل فعال ولا يسبب تلوث للغذاء مع مراعاة الاستخدام الصحيح لأجهزة مكافحة الآفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.

ب- تصميم وتركيب أجهزة مكافحة الحشرات :

ج- يجب أن يتم تصميم أجهزة مكافحة الحشرات والتي تستخدم لصعق الحشرات الطائرة بحيث تحتفظ بالحشرة داخل الجهاز.

د- لا يتم وضع الأجهزة فوق أماكن إعداد الأغذية.

ه- لا تسقط الحشرات الميتة وأجزائها على الأغذية المكشوفة، والمفارش والملبوسات، والمعدات، والأواني النظيفة، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة عند تقديم الأغذية غير المغلفة .

و- حماية الفتحات الخارجية للمنشآت الغذائية ضد دخول الحشرات والفئران عن طريق :

- سد وغلق الفتحات وغيرها من الفجوات المتواجدة على امتداد الأرضيات، والجدران، والأسقف.
- واستخدام نوافذ محكمة الغلق أيضاً.
- واستخدام الأبواب الصلبة، وذاتية ومحكمة الغلق.
- ز- فى حالة ترك نوافذ وأبواب المنشأة الغذائية، أو المبنى الكبير الذى تقع فيه المنشأة الغذائية مفتوحة بغرض التهوية أو غيرها من الأغراض أو فى حالة عدم توفر نوافذ وأبواب بالمنشأة الغذائية المؤقتة، فىجب حماية الفتحات من دخول الحشرات والفئران عن طريق :
- تركيب سلك شبكي ذو ١٦ ثقب فى البوصة المربعة.
- أو استخدام ستائر هوائية مناسبة من حيث التصميم والتركيب لمكافحة الحشرات الطائرة، أو غيرها من الوسائل الفعالة.

٢٧ - نقاط عامة :

- ١- مظلة الحماية لأماكن بيع وتقديم الخدمات الغذائية الخارجية.
- ٢- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخراطيم.
- ٣- فى حالة وجود ماكينات بيع الأغذية خارج المباني، يجب أن يتم تزويدها بمظلة لحمايتها، وذلك باستثناء الماكينات التى تبيع المشروبات المعلبة فلا يجب عليها استيفاء هذا الشرط.

٤- أماكن إقامة العاملين :

- أ- يجب أن يتم تحديد الأماكن المخصصة للعاملين لتناول الأغذية والمشروبات والتخين أيضاً مما يؤدي إلى الحفاظ على الأغذية، والمعدات، والمفارش والملبوسات، والأدوات التى تستخدم لمرة واحدة وحمايتها من التلوث.
- ب- يجب أن يتم فصل الأماكن المخصصة للنوم أو المعيشة الموجودة داخل مباني المنشأة الغذائية مثل تلك المخصصة لإيواء موظفي التسجيل أو المديرين المقيمين، عن الصالات والأماكن المستخدمة للقيام بعمليات التشغيل فى المنشأة الغذائية عن طريق حواجز كاملة وأبواب صلبة ذاتية الغلق.

- ٥- الوقاية من التلوث وعليه لا يجوز وضع المعدات والخزانات المستخدمة لتخزين الأغذية، والخزانات المستخدمة لتخزين المعدات والأدوات والمفارش والملبوسات التي تم تنظيفها وتطهيرها والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وتلك التي لا تستخدم عند تقديم الأغذية سوى لمرة واحدة في الأماكن التالية:
- أ- في غرف التخزين.
- ب- في دورات المياه.
- ج- في غرف القمامة.
- د- في الغرف الميكانيكية.
- هـ- تحت خطوط الصرف غير المزودة بحواجز واقية لمنع التلوث المحتمل.
- و- تحت خطوط المياه التي تسرب، والتي تشمل رؤوس رشاشات الحريق الآلية التي تسرب، أو تحت الخطوط التي تتكثف عليها المياه.
- ز- تحت بئر السلم المفتوح.
- ح- تحت مصادر التلوث الأخرى.
- ط- في الأماكن التي بها حيوانات أو طيور.

١٧٩	محل (مطعم) الوجبات السريعة (تقييم التأثير البيئي)	٢	٢	٣
-----	---	---	---	---

يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات

الخاصة الاتية :

- ١- المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل
- ٢- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.
- ٣- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .
- ٤- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.
- ٥- يجب أن تكون شدة الاستضاءة :

- ١٠٨ لوكس على الأقل وذلك على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض، في حجرات التبريد ومخازن الأغذية الجافة وفي غيرها من الأماكن والحجرات أثناء فترات التنظيف.

- ٢١٥ لو كس على الأقل وذلك :

• على السطح الذي يتم عليه تقديم الغذاء في الأماكن التي يقوم فيها المستهلكون بخدمة أنفسهم مثل البوفيهات وبارات السلطات أو حيث يتم عرض أو بيع المحاصيل الزراعية الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تقديمها للاستهلاك.

• داخل المعدات مثل وحدات التبريد الموجودة أسفل المناضد.
• على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض في الأماكن المستخدمة في غسل الأيدي، وغسيل الأدوات، وتخزين المعدات والأواني، وفي دورات المياه.

- ٥٤٠ لو كس على الأقل على السطح الذي يقوم العاملون في مجال الأغذية بالتعامل عليه مع الأغذية أو استخدام الأواني أو المعدات مثل السكاكين، ومعدات تقطيع الشرائح، والمطاحن، والمناشير .

-٦- مصدر المياه :

يجب ان يكون مصدر المياه صحيا ووفيرا وان تكون المياه المستخدمة طبقا للمواصفات الواجب توافرها للمياه الصالحة للشرب من مصدر معتمد .

-٧- جودة المياه :-

يجب أن تتوافق جودة المياه مع التشريعات والقرارات المنظمة لمياه الشرب فيما يتعلق بجودة مياه الشرب .

-٨- كمية المياه ومعدل توفرها :

يجب أن يكون مصدر المياه والنظام الخاص بها ذات سعة كافية لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.

-٩- يجب أن تكون أنظمة توفير المياه الساخنة وتوزيعها كافي لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه الساخنة اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.

-١٠- يجب توصيل المياه من المصدر من خلال استخدام:

أ- مصدر معتمد للمياه العامة (العمومية).

ب- واحد أو أكثر من العناصر التالية والتي يجب تركيبها، وصيانتها، وتشغيلها وفقاً لما تنص عليه التشريعات السارية :

- مصدر المياه غير العمومية، ومضخات المياه، والمواسير، والخراطيم، والوصلات، وغيرها من الملحقات .

- مركبات نقل المياه.

- خزانات المياه

١١- المصادر البديلة لإمدادات المياه :-

يجب أن تكون المياه متاحة للتجهيزات المتحركة، وللمنشآت الغذائية المؤقتة التي لا يتوفر لديها مصدر دائم للمياه، وكذلك للمنشآت الغذائية التي يحدث فيها انقطاع مؤقت في مصادر إمداد المياه الخاصة بها وذلك من خلال :

- أ- مصدر إمداد من أوعية مياه الشرب المعبأة المعدة بغرض التداول التجاري.
- ب- واحد أو أكثر من خزانات المياه المغلقة المتنقلة .
- ج- خزانات المياه المغلقة المثبتة فوق مركبات إمداد المياه .
- د- خزانات المياه المثبتة داخل المنشأة .
- هـ- المواسير، أو الأنابيب أو الخراطيم المتصلة بمصدر مياه مجاور معتمد.

١٢- التجهيزات الصحية (أحواض غسيل اليدين - دورات مياه - أحواض غسيل أدوات التنظيف) :

- أ- يجب تركيب أنظمة السباكة والخراطيم المستخدمة في نقل المياه وصيانتها باستخدام مواد مصرح باستخدامها .
- ب- يتعين توفير حوض واحد على الأقل لغسل اليدين، علي أن يتناسب عدد وأماكن أحواض غسيل اليدين مع طبيعة وتصميم المنشأة
- ج- يجب تجهيز أحواض غسل اليدين بحيث يُمكنها توفير المياه عند درجة حرارة لا تقل عن ٣٨ م° ويكون مزود بمستلزمات الغسيل والتطهير والتجفيف.
- د- يجب أن تكون دورات المياه الموجودة داخل المنشأة الغذائية معزولة بحيث لا تفتح على مناطق تداول الغذاء أو المواد الملامسة للغذاء مباشرة، كما ينبغي أن تكون مزودة بباب ذاتي الغلق ويحقق الفصل الكامل لدورة المياه.
- هـ- يجب توفير حوض واحد على الأقل لخدمات التنظيف وتزويده ببالوعة أرضية ووضعها في مكان مناسب للقيام بتنظيف المماسح أو الأدوات المماثلة المستخدمة لتنظيف الأرضيات المبللة وللخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.
- و- يجب ألا يتم استخدام دورات المياه أو المبالى بديلاً عن حوض خدمات التنظيف الذي يستخدم في التخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.

١٣- أعمال الصرف : يجب أن يتم تصميم وتركيب أنظمة الصرف في المنشآت الغذائية، بما في ذلك مصافي الشحوم وتصميم نظام السباكة، وتصنيعه، وتركيبه وفقاً للأصول الفنية، وفي حالة استخدام مصفاة الشحوم، فيجب أن يتم وضعها في مكان يسهل الوصول إليه لتنظيفه.

١٤- منع التدفق العكسي : يجب عدم وجود اتصال مباشر بين نظام الصرف وقنوات الصرف الخارجة من المعدة التي يوضع بها الأغذية، أو المعدات أو الأدوات القابلة للنقل، ويجب تصميم انظمه الصرف بحيث لا يسمح بارتداد الصرف الخارجي الى داخل المنشأة وبصفه خاصه اماكن تداول الغذاء.

١٥- نقل مياه الصرف : يجب أن يتم نقل مياه الصرف إلى المكان المخصص للتخلص منها عن طريق نظام مصرح به للصرف الصحي أو غيره من الأنظمة التي تشمل استخدام مركبات نقل مياه الصرف، وصهاريج تجميع مياه الصرف، والمضخات، والمواسير، والخراطيم، والوصلات التي يتم تصنيعها، وصيانتها دون التسبب في أى تلوث للغذاء والأسطح الملامسة له.

١٦- صهريج تجميع مياه الصرف في المنشأة الغذائية المتنقلة يجب أن :

أ- يكون سعته أكبر من سعة خزان الإمداد بالمياه بنسبة ١٥٪.

ب- مائل باتجاه بالوعة يبلغ قطرها الداخلي ٢٥ مم على الأقل، ومزودة بصمام للغلاق ويدون التسبب في أى تلوث للغذاء، وادواته الملامسة .

١٧- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.

١٨- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الصارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية، ويجب أن تتميز بالآتي:

أ- أن تكون عالية التحمل، ومقاومة للتآكل، وغير قابلة لامتصاص السوائل.

ب- أن تكون ذات وزن وسبك مناسب لتحمل عملية الغسيل المتكررة.

ج- أن يكون تم صقلها ليكون سطحها الخارجي أملسًا سهل التنظيف.

د- أن تكون مقاومة للحفر، والقطع، والصدوع، والخدوش، والحزوز، والتشوه، والتحلل.

١٩- يجب أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء المتعددة الاستخدام :

- أ- ملساء.
- ب- سهلة التنظيف وخالية من الكسور والتشققات، والقطوع، والشوائب، والحفر، والعيوب الأخرى المماثلة
- ج- خالية من الزوايا الحادة، والأركان والشقوق
- د- تم صقلها بحيث تكون مواضع اللحم والوصلات ملساء.
- هـ- يسهل الوصول إليها للقيام بعملية التنظيف والفحص عن طريق أى مما يلي:
 - و- عدم فك أجزائها.
 - ز- فكها دون الحاجة إلى استخدام أدوات.
 - ح- فكها بسهولة باستخدام أدوات يدوية بسيطة ومتاحة لمجموعة العاملين بالصيانة وأعمال النظافة مثل المفكات، والزرادة، ومفاتيح الربط مفتوحة الطرف .

٢٠- يجب أن تكون الأسطح غير الملامسة للغذاء خالية من الحواف، والبروز، والشقوق غير الضرورية كما يجب تصميمها وتصنيعها يسمح بالقيام بعملية التنظيف والصيانة بسهولة.

٢١- يجب تركيب المعدات التي تم تثبيتها نظراً لصعوبة تحريكها بحيث تكون :

- أ- هناك مسافات متوفرة تسمح بالقيام بعملية التنظيف على امتداد الجوانب، وخلف المعدة وفوقها.
- ب- هناك مسافة بينها وبين المعدة، والجدران والأسقف المجاورة بما لا يزيد عن ١ ملليمتر أو ٣٢/١ بوصة.

ج- يتم سد الفراغات والمسافات البينية بينها وبين المعدات والجدران المجاورة لها في حال التعرض لحدوث أى انسكاب أو تسريب

٢٢- يجب سد الفراغات البينية بين المعدات التي يصعب تحريكها والأرضية أو رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٥ سننيمتر (٦ بوصة) بين الأرضية والمعدة.

٢٣- إذا كانت مساحة الأرضية الموجودة أسفل المعدة التي يتم تركيبها على الأرضية لا يزيد طولها عن ١٥ سننيمتر (٦ بوصة) من النقطة المستخدمة كمدخل للتنظيف فإنه يجوز ترك حيز من الفراغ يبلغ ١٠ سننيمتر (٤ بوصة) فقط للقيام بعملية التنظيف.

٢٤- يجب تركيب المعدات التي يتم تثبيتها بطاولة الإعداد ويصعب تحريكها على النحو الذي يسمح بتنظيف المعدة والأماكن الواقعة أسفلها وحولها عن طريق إحكام تركيبها على طاولة الإعداد، رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة.

٢٥- يجب رفع المعدات التي يصعب تحريكها والمثبتة على طاولات الإعداد على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة.

٢٦- الإشتراطات الخاصة بأقسام الأحواض المستخدمة في عمليات الغسيل اليدوي للأدوات :

- يجب أن تكون أقسام "عيون" الحوض واسعة بما يكفي لاستيعاب عملية غمر المعدات والأدوات كبيرة الحجم. فإذا كانت المعدات أو الأدوات أكبر من حوض الغسيل، فإنه يتم استخدام معدات غسل الأدوات أو إحدى المعدات البديلة.

- يمكن استخدام معدات الغسل اليدوية البديلة في حالة ظهور احتياجات أو عوائق خاصة تتعلق بعملية التنظيف على أن يكون مصرحاً باستخدامها .

تشتمل طرق الغسيل اليدوية البديلة على ما يلي:

أ- رشاشات المنظف ذات الضغط العالي.

ب- الرشاشات المنتجة للرجوة ذات الضغط المنخفض.

ج- معدات التنظيف محددة مهام.

د- الفرش أو غيرها من الأدوات.

٢٧- الأوعية التي تستخدم كبدايل لأقسام "عيون" الحوض متعدد الأقسام "أو العيون".

٢٨- يجب الحصول على تصريح من الهيئة القومية لسلامة الغذاء باستخدامه، قبل أن يتم استخدام حوض ثنائي الأقسام "العيون".

٢٩- يجب أن تكون الأحواض وألواح التصفية الخاصة بأحواض ومعدات غسل الأدوات ذاتية التصريف.

٣٠- تطهير المعدات والأواني.

٣١- يجب تطهير كل من الأسطح الملامسة للغذاء والأدوات.

٣٢- الطرق المستخدمة (الماء الساخن و/أو المواد الكيماوية).

٣٣- حماية الأشياء النظيفة.

٣٤ - التجفيف :

- أ- ضرورة تجفيف المعدات والأواني بواسطة الهواء.
- ب- بعد إتمام عمليتي تنظيف المعدات والأدوات وتطهيرها، فإنه يجب تجفيفها بواسطة الهواء.
- ج- يجب تخزين المعدات والأواني النظيفة بحيث تكون في وضع يسمح بتصفيتها تصفية ذاتية حتى يتم تجفيفها بفعل الهواء مغطاة أو مقلوبة.

٣٥ - إدارة المخلفات :

- أ- يجب توفير صناديق ذات سعة كافية بتصميم مناسب في جميع الأماكن بالمنشأة الغذائية لضمان سهوله تجميع وحفظ والتخلص من المخلفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.
- ب- يجب التحفظ على أى مرتجع منفصلا عن العملية التشغيلية وموضح عليه البيانات المطلوبة.
- ج- يجب أن يتم صناعة أسطح التخزين الخارجية للمخلفات، والمواد القابلة لإعادة التدوير، والمواد القابلة للاسترجاع من مواد غير قابلة لامتناس السوائل مثل الخرسانة أو الأسفلت كما يجب أن تكون ملساء، وعالية التحمل وذات ميل مناسب لتساعد على الصرف.
- د- يجب أن يتم بناء الأماكن الخارجية المخصصة للنفايات وفقاً للتشريعات، كما يجب أن تكون مزودة بحواجز وأسطح مائلة في اتجاه مصارف المياه وذلك لجمع المخلفات السائلة الناتجة عن النفايات وتنظيف المكان وصناديق القمامة والتخلص منها.

٣٦ - مكافحة الآفات :

- أ- يجب ان يتم تصميم المنشأة وتجهيزها على النحو الذي يمنع دخول الآفات والحشرات والقوارض وغيرها من الحيوانات ومكافحتها بشكل فعال ولا يسبب تلوث للغذاء مع مراعاة الاستخدام الصحيح لأجهزة مكافحة الآفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.
- ب- تصميم وتركيب أجهزة مكافحة الحشرات :
- ج- يجب أن يتم تصميم أجهزة مكافحة الحشرات والتي تستخدم لصعق الحشرات الطائرة بحيث تحتفظ بالحشرة داخل الجهاز.

- د- لا يتم وضع الأجهزة فوق أماكن إعداد الأغذية.
ه- لا تسقط الحشرات الميتة وأجزائها على الأغذية المكشوفة، والمفارش والملبوسات، والمعدات، والأواني النظيفة، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة عند تقديم الأغذية غير المغلفة .

و- حماية الفتحات الخارجية للمنشآت الغذائية ضد دخول الحشرات والفئران عن طريق:

- سد وغلغ الفتحات وغيرها من الفجوات المتواجدة على امتداد الأرضيات، والجدران، والأسقف.
- واستخدام نوافذ محكمة الغلق أيضاً.
- واستخدام الأبواب الصلبة، وذاتية ومحمكة الغلق.
- فى حالة ترك نوافذ وأبواب المنشأة الغذائية، أو المبنى الكبير الذى تقع فيه المنشأة الغذائية مفتوحة بغرض التهوية أو غيرها من الأغراض أو فى حالة عدم توفر نوافذ وأبواب بالمنشأة الغذائية المؤقتة، فىجب حماية الفتحات من دخول الحشرات والفئران عن طريق:
- تركيب سلك شبكى ذو ١٦ ثقب فى البوصة المربعة.
- أو استخدام ستائر هوائية مناسبة من حيث التصميم والتركيب لمكافحة الحشرات الطائرة، أو غيرها من الوسائل الفعالة.

٣٧- نقاط عامة :

- ١- مظلة الحماية لأماكن بيع وتقديم الخدمات الغذائية الخارجية.
- ٢- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.
- ٣- فى حالة وجود ماكينات بيع الأغذية خارج المباني، يجب أن يتم تزويدها بمظلة لحمايتها، وذلك باستثناء الماكينات التي تبيع المشروبات المعلبة فلا يجب عليها استيفاء هذا الشرط.

٤- أماكن إقامة العاملين :

- أ- يجب أن يتم تحديد الأماكن المخصصة للعاملين لتناول الأغذية والمشروبات والتدخين أيضاً مما يؤدي إلى الحفاظ على الأغذية، والمعدات، والمفارش والملبوسات، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وحمايتها من التلوث.

- ب- يجب أن يتم فصل الأماكن المخصصة للنوم أو المعيشة الموجودة داخل مباني المنشأة الغذائية مثل تلك المخصصة لإيواء موظفي التسجيل أو المديرين المقيمين، عن الصالات والأماكن المستخدمة للقيام بعمليات التشغيل في المنشأة الغذائية عن طريق حواجز كاملة وأبواب صلبة ذاتية الغلق.
- ٥- الوقاية من التلوث وعليه لا يجوز وضع المعدات والخزانات المستخدمة لتخزين الأغذية، والخزانات المستخدمة لتخزين المعدات والأدوات والمفارش والملبوسات التي تم تنظيفها وتطهيرها والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وتلك التي لا تستخدم عند تقديم الأغذية سوى لمرة واحدة في الأماكن التالية:
- أ- في غرف التخزين.
- ب- في دورات المياه.
- ج- في غرف القمامة.
- د- في الغرف الميكانيكية.
- هـ- تحت خطوط الصرف غير المزودة بحواجز واقية لمنع التنقيط المحتمل.
- و- تحت خطوط المياه التي تسرب، والتي تشمل رؤوس رشاشات الحريق الآلية التي تسرب، أو تحت الخطوط التي تتكثف عليها المياه.
- ز- تحت بئر السلم المفتوح.
- ح- تحت مصادر التلوث الأخرى.
- ط- في الأماكن التي بها حيوانات أو طيور.

١٨٠	محل (مطعم) مشويات (كباب - كفته - لحمه مشويه - لحم ماعز - ضائي) وغيرها. (تقييم التأثير البيئي)	٢	٢	٤
-----	---	---	---	---

يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :

- ١- لا يصرح بحفظ الاطعمة سريعة التلف بالمحل إلا إذا وجدت ثلاجة مخصصة لهذا الغرض، فإذا كان التبريد يتم بالتلج فيجب أن لا يتصل فيها الثلج بالمواد المحفوظة بها وأن تصرف إلي مجري مكشوفة بالأرضية أمامها
- ٢- الإقتصار على استخدام غاز طبيعي كمصدر للوقود حال توافره .
- ٣- إعداد السجل البيئي وجعله متاحًا عند التفتيش البيئي.

- ٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن ٥ مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن -١٨ مئوية.
- ٥- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فائريانات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة
- ٦- يجب التأكد من تخزين المواد الكيميائية في خزانات منفصلة ومحكمة الغلق بما يضمن عدم استخدامها بشكل خاطئ والتحكم الكامل في تداولها.
- ٧- المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل
- ٨- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.
- ٩- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل.
- ١٠- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.
- ١١- يجب أن تكون شدة الاستضاءة :
 - أ- ١٠٨ لوكس على الأقل وذلك على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض، في حجرات التبريد ومخازن الأغذية الجافة وفي غيرها من الأماكن والحجرات أثناء فترات التنظيف.
 - ب- ٢١٥ لوكس على الأقل وذلك :
 - على السطح الذي يتم عليه تقديم الغذاء في الأماكن التي يقوم فيها المستهلكون بخدمة أنفسهم مثل البوفيهات وبارات السلطات أو حيث يتم عرض أو بيع المحاصيل الزراعية الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تقديمها للاستهلاك.
 - داخل المعدات مثل وحدات التبريد الموجودة أسفل المناضد.
 - على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض في الأماكن المستخدمة في غسل الأيدي، وغسيل الأدوات، وتخزين المعدات والأواني، وفي دورات المياه.

- ج- ٥٤٠ لو كس على الأقل على السطح الذي يقوم العاملون في مجال الأغذية بالتعامل عليه مع الأغذية أو استخدام الأواني أو المعدات مثل السكاكين، ومعدات تقطيع الشرائح، والمطاحن، والمناشير .
- ١٢- مصدر المياه : -
- يجب ان يكون مصدر المياه صحيا ووفيرا وان تكون المياه المستخدمة طبقا للمواصفات الواجب توافرها للمياه الصالحة للشرب من مصدر معتمد .
- ١٣- جودة المياه :-
- يجب أن تتوافق جودة المياه مع التشريعات والقرارات المنظمة لمياه الشرب فيما يتعلق بجودة مياه الشرب .
- ١٤- كمية المياه ومعدل توفرها :-
- يجب أن يكون مصدر المياه والنظام الخاص بها ذات سعة كافية لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.
- ١٥- يجب أن تكون أنظمة توفير المياه الساخنة وتوزيعها كافي لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه الساخنة اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.
- ١٦- يجب توصيل المياه من المصدر من خلال استخدام:
- أ- مصدر معتمد للمياه العامة (العمومية).
- ب- واحد أو أكثر من العناصر التالية والتي يجب تركيبها، وصيانتها، وتشغيلها وفقاً لما تنص عليه التشريعات السارية :
- مصدر المياه غير العمومية، ومضخات المياه، والمواسير،
 - والخرطوم، والوصلات، وغيرها من الملحقات .
 - مركبات نقل المياه.
 - خزانات المياه
- ١٧- المصادر البديلة لإمدادات المياه :-
- يجب أن تكون المياه متاحة للتجهيزات المتحركة، وللمنشآت الغذائية المؤقتة التي لا تتوفر لديها مصدر دائم للمياه، وكذلك للمنشآت الغذائية التي يحدث فيها انقطاع مؤقت في مصادر إمداد المياه الخاصة بها وذلك من خلال :
- أ- مصدر إمداد من أوعية مياه الشرب المعبأة المعدة بغرض التداول التجاري .
- ب- واحد أو أكثر من خزانات المياه المغلقة المتنقلة .
- ج- خزانات المياه المغلقة المثبتة فوق مركبات إمداد المياه .

- د- خزانات المياه المثبتة داخل المنشأة .
- ه- المواسير، أو الأنابيب أو الخرطوم المتصلة بمصدر مياه مجاور معتمد.
- ١٨- التجهيزات الصحية (أحواض غسيل اليدين - دورات مياه - أحواض غسيل أدوات التنظيف) :
- أ- يجب تركيب أنظمة السباكة والخرطوم المستخدمة في نقل المياه وصيانتها باستخدام مواد مصرح باستخدامها .
- ب- يتعين توفير حوض واحد على الأقل لغسل اليدين، علي أن يتناسب عدد وأماكن أحواض غسيل اليدين مع طبيعة وتصميم المنشأة
- ج- يجب تجهيز أحواض غسل اليدين بحيث يُمكنها توفير المياه عند درجة حرارة لا تقل عن ٣٨ °م ويكون مزود بمستلزمات الغسيل والتطهير والتجفيف.
- د- يجب أن تكون دورات المياه الموجودة داخل المنشأة الغذائية معزولة بحيث لا تفتح على مناطق تداول الغذاء أو المواد الملامسة للغذاء مباشرة، كما ينبغي أن تكون مزودة بباب ذاتي الغلق ويحقق الفصل الكامل لدورة المياه.
- ه- يجب توفير حوض واحد على الأقل لخدمات التنظيف وتزويده ببالوعة أرضية ووضعها في مكان مناسب للقيام بتنظيف المماسح أو الأدوات المماثلة المستخدمة لتنظيف الأرضيات المبللة وللتخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.
- و- يجب ألا يتم استخدام دورات المياه أو المياول بديلاً عن حوض خدمات التنظيف الذي يستخدم في التخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.
- ١٩- أعمال الصرف : يجب أن يتم تصميم وتركيب أنظمة الصرف في المنشآت الغذائية، بما في ذلك مصافي الشحوم وتصميم نظام السباكة، وتصنيعه، وتركيبه وفقاً للأصول الفنية، وفي حالة استخدام مصفاة الشحوم، فيجب أن يتم وضعها في مكان يسهل الوصول إليه لتنظيفه.
- ٢٠- منع التدفق العكسي : يجب عدم وجود اتصال مباشر بين نظام الصرف وقنوات الصرف الخارجة من المعدة التي يوضع بها الأغذية، أو المعدات أو الأدوات القابلة للنقل، ويجب تصميم انظمه الصرف بحيث لا يسمح بارتداد الصرف الخارجي الى داخل المنشأة وبصفه خاصه اماكن تداول الغذاء .

٢١- نقل مياه الصرف : يجب أن يتم نقل مياه الصرف إلى المكان المخصص للتخلص منها عن طريق نظام مصرح به للصرف الصحي أو غيره من الأنظمة التي تشمل استخدام مركبات نقل مياه الصرف، وصهاريج تجميع مياه الصرف، والمضخات، والمواسير، والخراطيم، والوصلات التي يتم تصنيعها، وصيانتها دون التسبب في أى تلوث للغذاء والأسطح الملامسة له.

٢٢- صهريج تجميع مياه الصرف فى المنشأة الغذائية المتنقلة يجب أن :

أ- يكون سعته أكبر من سعة خزان الإمداد بالمياه بنسبة ١٥٪.

ب- مائل باتجاه بالوعة يبلغ قطرها الداخلي ٢٥ مم على الأقل، ومزودة بصمام للغلق وبدون التسبب في أى تلوث للغذاء، وادواته الملامسة .

٢٣- يجب الحفاظ على المعدات فى حالة جيدة وفى ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.

٢٤- يجب أن تكون المواد المستخدمة فى تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفى ظل ظروف التشغيل العادية، ويجب أن تتميز بالآتي:

أ- أن تكون عالية التحمل، ومقاومة للتآكل، وغير قابلة لامتصاص السوائل.

ب- أن تكون ذات وزن وسبك مناسب لتحمل عملية الغسيل المتكررة.

ج- أن يكون تم صقلها ليكون سطحها الخارجي أملسًا سهل التنظيف.

د- أن تكون مقاومة للحفر، والقطع، والصدوع، والخدوش، والحزوز، والتشوه، والتحلل.

٢٥- يجب أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء المتعددة الاستخدام :

أ- ملساء.

ب- سهلة التنظيف وخالية من الكسور والتشققات، والفتوح، والشوائب، والحفر، والعيوب الأخرى المماثلة

ج- خالية من الزوايا الحادة، والأركان والشقوق

د- تم صقلها بحيث تكون مواضع اللحام والوصلات ملساء.

هـ- يسهل الوصول إليها للقيام بعملية التنظيف والفحص عن طريق أى

مما يلي:

- و- عدم فك أجزائها.
- ز- فكها دون الحاجة إلى استخدام أدوات.
- ح- فكها بسهولة باستخدام أدوات يدوية بسيطة ومتاحة لمجموعة العاملين بالصيانة وأعمال النظافة مثل المفكات، والزراة، ومفاتيح الربط مفتوحة الطرف .
- ٢٦- يجب أن تكون الأسطح غير الملامسة للغذاء خالية من الحواف، والبروز، والشقوق غير الضرورية كما يجب تصميمها وتصنيعها يسمح بالقيام بعملية التنظيف والصيانة بسهولة.
- ٢٧- يجب تركيب المعدات التي تم تثبيتها نظراً لصعوبة تحريكها بحيث تكون :
- أ- هناك مسافات متوفرة تسمح بالقيام بعملية التنظيف على امتداد الجوانب، وخلف المعدة وفوقها.
- ب- هناك مسافة بينها وبين المعدة، والجدران والأسقف المجاورة بما لا يزيد عن ١ ملليمتر أو ٣٢/١ بوصة.
- ج- يتم سد الفراغات والمسافات البينية بينها وبين المعدات والجدران المجاورة لها في حال التعرض لحدوث أى انسكاب أو تسريب
- ٢٨- يجب سد الفراغات البينية بين المعدات التي يصعب تحريكها والأرضية أو رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) بين الأرضية والمعدة.
- ٢٩- إذا كانت مساحة الأرضية الموجودة أسفل المعدة التي يتم تركيبها على الأرضية لا يزيد طولها عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) من النقطة المستخدمة كمدخل للتنظيف فإنه يجوز ترك حيز من الفراغ يبلغ ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) فقط للقيام بعملية التنظيف.
- ٣٠- يجب تركيب المعدات التي يتم تثبيتها بطاولة الإعداد ويصعب تحريكها على النحو الذي يسمح بتنظيف المعدة والأماكن الواقعة أسفلها وحولها عن طريق إحكام تركيبها على طاولة الإعداد، رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة.
- ٣١- يجب رفع المعدات التي يصعب تحريكها والمثبتة على طاولات الإعداد على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة .
- ٣٢- الاشتراطات الخاصة بأقسام الأحواض المستخدمة في عمليات الغسيل اليدوي للأدوات :

- ١- يجب أن تكون أقسام "عيون" الحوض واسعة بما يكفي لاستيعاب عملية غمر المعدات والأدوات كبيرة الحجم. فإذا كانت المعدات أو الأدوات أكبر من حوض الغسيل، فإنه يتم استخدام معدات غسل الأدوات أو إحدى المعدات البديلة.
- ٢- يمكن استخدام معدات الغسل اليدوية البديلة في حالة ظهور احتياجات أو عوائق خاصة تتعلق بعملية التنظيف على أن يكون مصرحاً باستخدامها .
تشتمل طرق الغسيل اليدوية البديلة على ما يلي:
 - أ- رشاشات المنظف ذات الضغط العالي.
 - ب- الرشاشات المنتجة للرجوة ذات الضغط المنخفض.
 - ج- معدات التنظيف محددة مهام.
 - د- الفرش أو غيرها من الأدوات.
- ٣- الأوعية التي تستخدم كبدايل لأقسام "عيون" الحوض متعدد الأقسام "أو العيون".
- ٤- يجب الحصول على تصريح من الهيئة القومية لسلامة الغذاء باستخدامه، قبل أن يتم استخدام حوض ثنائي الأقسام "العيون".
- ٥- يجب أن تكون الأحواض وألواح التصفية الخاصة بأحواض ومعدات غسل الأدوات ذاتية التصريف.
- ٦- تطهير المعدات والأواني.
- ٧- يجب تطهير كل من الأسطح الملامسة للغذاء والأدوات.
- ٨- الطرق المستخدمة (الماء الساخن و/أو المواد الكيماوية).
- ٩- حماية الأشياء النظيفة.
- ١٠- **التجفيف :**
 - أ- ضرورة تجفيف المعدات والأواني بواسطة الهواء.
 - ب- بعد إتمام عمليتي تنظيف المعدات والأدوات وتطهيرها، فإنه يجب تجفيفها بواسطة الهواء.
 - ج- يجب تخزين المعدات والأواني النظيفة بحيث تكون في وضع يسمح بتصفيتهما تصفية ذاتية حتى يتم تجفيفها بفعل الهواء مغطاة أو مقلوبة.

١١- إدارة المخلفات :

- أ- يجب توفير صناديق ذات سعة كافية بتصميم مناسب في جميع الأماكن بالمنشأة الغذائية لضمان سهوله تجميع وحفظ والتخلص من المخلفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.
- ب- يجب التحفظ على أى مرتجع منفصلا عن العملية التشغيلية وموضح عليه البيانات المطلوبة.
- ج- يجب أن يتم صناعة أسطح التخزين الخارجية للمخلفات، والمواد القابلة لإعادة التدوير، والمواد القابلة للاسترجاع من مواد غير قابلة لامتناس السوائل مثل الخرسانة أو الأسفلت كما يجب أن تكون ملساء، وعالية التحمل وذات ميل مناسب لتساعد على الصرف.
- د- يجب أن يتم بناء الأماكن الخارجية المخصصة للنفايات وفقاً للتشريعات، كما يجب أن تكون مزودة بحواجز وأسطح مائلة في اتجاه مصارف المياه وذلك لجمع المخلفات السائلة الناتجة عن النفايات وتنظيف المكان وصناديق القمامة والتخلص منها.

١٢- مكافحة الآفات :

- أ- يجب ان يتم تصميم المنشأة وتجهيزها على النحو الذي يمنع دخول الآفات والحشرات والقوارض وغيرها من الحيوانات ومكافحتها بشكل فعال ولا يسبب تلوث للغذاء مع مراعاة الاستخدام الصحيح لاجهزه المكافحة الآفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.
- ب- تصميم وتركيب أجهزة مكافحة الحشرات :
- ج- يجب أن يتم تصميم أجهزة مكافحة الحشرات والتي تستخدم لصعق الحشرات الطائرة بحيث تحتفظ بالحشرة داخل الجهاز .
- د- لا يتم وضع الأجهزة فوق أماكن إعداد الأغذية.
- هـ- لا تسقط الحشرات الميتة وأجزائها على الأغذية المكشوفة، والمفارش والملبوسات، والمعدات، والأواني النظيفة، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة عند تقديم الأغذية غير المغلفة .
- و- حماية الفتحات الخارجية للمنشآت الغذائية ضد دخول الحشرات والفئران عن طريق:
- سد وخلق الفتحات وغيرها من الفجوات المتواجدة على امتداد الأرضيات، والجدران، والأسقف.

- واستخدام نوافذ محكمة الغلق أيضاً.
- واستخدام الأبواب الصلبة، وذاتية ومحكمة الغلق.
- ز- فى حالة ترك نوافذ وأبواب المنشأة الغذائية، أو المبنى الكبير الذى تقع فيه المنشأة الغذائية مفتوحة بغرض التهوية أو غيرها من الأغراض أو فى حالة عدم توفر نوافذ وأبواب بالمنشأة الغذائية المؤقتة، فىجب حماية الفتحات من دخول الحشرات والفئران عن طريق:
 - تركيب سلك شبكي ذو ١٦ ثقب فى البوصة المربعة.
 - أو استخدام سائتر هوائية مناسبة من حيث التصميم والتركيب لمكافحة الحشرات الطائرة، أو غيرها من الوسائل الفعالة.

٣٣- نقاط عامة :

- ١- مظلة الحماية لأماكن بيع وتقديم الخدمات الغذائية الخارجية.
- ٢- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.
- ٣- فى حالة وجود ماكينات بيع الأغذية خارج المباني، يجب أن يتم تزويدها بمظلة لحمايتها، وذلك باستثناء الماكينات التى تباع المشروبات المعلبة فلا يجب عليها استيفاء هذا الشرط.
- ٤- أماكن إقامة العاملين :
 - أ- يجب أن يتم تحديد الأماكن المخصصة للعاملين لتناول الأغذية والمشروبات والتدخين أيضاً مما يؤدي إلى الحفاظ على الأغذية، والمعدات، والمفارش والملبوسات، والأدوات التى تستخدم لمرة واحدة وحمايتها من التلوث.
 - ب- يجب أن يتم فصل الأماكن المخصصة للنوم أو المعيشة الموجودة داخل مباني المنشأة الغذائية مثل تلك المخصصة لإيواء موظفي التسجيل أو المديرين المقيمين، عن الصالات والأماكن المستخدمة للقيام بعمليات التشغيل فى المنشأة الغذائية عن طريق حواجز كاملة وأبواب صلبة ذاتية الغلق.
 - ٥- الوقاية من التلوث وعليه لا يجوز وضع المعدات والخزانات المستخدمة لتخزين الأغذية، والخزانات المستخدمة لتخزين المعدات والأدوات والمفارش والملبوسات التى تم تنظيفها وتطهيرها والأدوات التى تستخدم لمرة واحدة وتلك التى لا تستخدم عند تقديم الأغذية سوى لمرة واحدة فى الأماكن التالية:

<p>أ- فى غرف التخزين. ب- فى دورات المياه. ج- فى غرف القمامة. د- فى الغرف الميكانيكية. هـ- تحت خطوط الصرف غير المزودة بحواجز واقية لمنع التنقيط المحتمل. و- تحت خطوط المياه التي تسرب، والتي تشمل رؤوس رشاشات الحريق الآلية التي تسرب، أو تحت الخطوط التي تتكثف عليها المياه. ز- تحت بئر السلم المفتوح. ح- تحت مصادر التلوث الأخرى. ط- فى الأماكن التي بها حيوانات أو طيور.</p>			
١٨١	محل (مطعم) الفطائر والبيتزا والمخبوزات الأخرى (القوي)	٢	٢
<p>المحركة بحد أقصى ٢٥ حصان) (تقييم التأثير البيئي)</p>			
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <p>١- لا يصرح بحفظ الاطعمة سريعة التلف بالمحل إلا إذا وجدت ثلاجة مخصصة لهذا الغرض، فإذا كان التبريد يتم بالتلج فيجب أن لا يتصل فيها الثلج بالمواد المحفوظة بها وأن تصرف إلي مجري مكشوفة بالأرضية أمامها</p> <p>٢- الإقتصار على استخدام غاز طبيعي كمصدر للوقود حال توافره .</p> <p>٣- إعداد السجل البيئي وجعله متاحاً عند التفتيش البيئي.</p> <p>٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة فى درجة حرارة لا تزيد عن ٥ مئوية والمجمدة فى درجة حرارة لا تزيد عن -١٨ مئوية .</p> <p>٥- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فلاترينات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة</p> <p>٦- يجب التأكد من تخزين المواد الكيميائية فى خزانات منفصلة ومحكمة الغلق بما يضمن عدم استخدامها بشكل خاطئ والتحكم الكامل فى تداولها.</p>			

- ٧- المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكييف من التجمع على الجدران والأسقف.
- ٨- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .
- ٩- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.
- ١٠- يجب أن تكون شدة الاستضاءة :
- ١٠٨ لوكس على الأقل وذلك على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض، في حجرات التبريد ومخازن الأغذية الجافة وفي غيرها من الأماكن والحجرات أثناء فترات التنظيف.
- ٢١٥ لوكس على الأقل وذلك :
- على السطح الذي يتم عليه تقديم الغذاء في الأماكن التي يقوم فيها المستهلكون بخدمة أنفسهم مثل البوفيهات وبارات السلطات أو حيث يتم عرض أو بيع المحاصيل الزراعية الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تقديمها للاستهلاك.
 - داخل المعدات مثل وحدات التبريد الموجودة أسفل المناضد.
 - على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض في الأماكن المستخدمة في غسل الأيدي، وغسيل الأدوات، وتخزين المعدات والأواني، وفي دورات المياه.
- ٥٤٠ لوكس على الأقل على السطح الذي يقوم العاملون في مجال الأغذية بالتعامل عليه مع الأغذية أو استخدام الأواني أو المعدات مثل السكاكين، ومعدات تقطيع الشرائح، والمطاحن، والمناشير .
- ١١- مصدر المياه : -
- يجب ان يكون مصدر المياه صحيا ووفيرا وان تكون المياه المستخدمة طبقا للمواصفات الواجب توافرها للمياه الصالحة للشرب من مصدر معتمد .
- ١٢- جودة المياه :
- يجب أن تتوافق جودة المياه مع التشريعات والقرارات المنظمة لمياه الشرب فيما يتعلق بجودة مياه الشرب .

١٣-كمية المياه ومعدل توفرها :

يجب أن يكون مصدر المياه والنظام الخاص بها ذات سعة كافية لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.

١٤- يجب أن تكون أنظمة توفير المياه الساخنة وتوزيعها كافي لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه الساخنة اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.

١٥- يجب توصيل المياه من المصدر من خلال استخدام:

- أ- مصدر معتمد للمياه العامة (العمومية).
- ب- واحد أو أكثر من العناصر التالية والتي يجب تركيبها، وصيانتها، وتشغيلها وفقاً لما تنص عليه التشريعات السارية :
 - مصدر المياه غير العمومية، ومضخات المياه، والمواسير، والخراطيم، والوصلات، وغيرها من الملحقات .
 - مركبات نقل المياه.
 - خزانات المياه

١٦-المصادر البديلة لإمدادات المياه :-

يجب أن تكون المياه متاحة للتجهيزات المتحركة، وللمنشآت الغذائية المؤقتة التي لا يتوفر لديها مصدر دائم للمياه، وكذلك للمنشآت الغذائية التي يحدث فيها انقطاع مؤقت في مصادر إمداد المياه الخاصة بها وذلك من خلال :

- أ- مصدر إمداد من أوعية مياه الشرب المعبأة المعدة بغرض التداول التجاري .
- ب- واحد أو أكثر من خزانات المياه المغلقة المتنقلة .
- ج- خزانات المياه المغلقة المثبتة فوق مركبات إمداد المياه .
- د- خزانات المياه المثبتة داخل المنشأة .
- هـ- المواسير، أو الأنابيب أو الخراطيم المتصلة بمصدر مياه مجاور معتمد.

١٧-التجهيزات الصحية (أحواض غسيل اليدين - دورات مياه - أحواض غسيل أدوات التنظيف) :

- أ- يجب تركيب أنظمة السباكة والخراطيم المستخدمة في نقل المياه وصيانتها باستخدام مواد مصرح باستخدامها .
- ب- يتعين توفير حوض واحد على الأقل لغسل اليدين، علي أن يتناسب عدد وأماكن أحواض غسيل اليدين مع طبيعة وتصميم المنشأة .

ج- يجب تجهيز أحواض غسل اليدين بحيث يُمكنها توفير المياه عند درجة حرارة لا تقل عن ٣٨ °م ويكون مزود بمستلزمات الغسيل والتطهير والتجفيف.

د- يجب أن تكون دورات المياه الموجودة داخل المنشأة الغذائية معزولة بحيث لا تفتح على مناطق تداول الغذاء أو المواد الملامسة للغذاء مباشرة، كما ينبغي أن تكون مزودة بباب ذاتي الغلق ويحقق الفصل الكامل لدورة المياه.

هـ- يجب توفير حوض واحد على الأقل لخدمات التنظيف وتزويده بالوعة أرضية ووضعها في مكان مناسب للقيام بتنظيف المماسح أو الأدوات المماثلة المستخدمة لتنظيف الأرضيات المبللة وللتخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.

و- يجب ألا يتم استخدام دورات المياه أو المبالى بدلاً عن حوض خدمات التنظيف الذي يستخدم في التخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.

١٨- أعمال الصرف : يجب أن يتم تصميم وتركيب أنظمة الصرف في المنشآت الغذائية، بما في ذلك مصافي الشحوم وتصميم نظام السباكة، وتصنيعه، وتركيبه وفقاً للأصول الفنية، وفي حالة استخدام مصفاة الشحوم، فيجب أن يتم وضعها في مكان يسهل الوصول إليه لتنظيفه.

١٩- منع التدفق العكسي : يجب عدم وجود اتصال مباشر بين نظام الصرف وقنوات الصرف الخارجة من المعدة التي يوضع بها الأغذية، أو المعدات أو الأدوات القابلة للنقل، ويجب تصميم انظمه الصرف بحيث لا يسمح بارتداد الصرف الخارجي الى داخل المنشأة وبصفه خاصه اماكن تداول الغذاء.

٢٠- نقل مياه الصرف : يجب أن يتم نقل مياه الصرف إلى المكان المخصص للتخلص منها عن طريق نظام مصرح به للصرف الصحي أو غيره من الأنظمة التي تشمل استخدام مركبات نقل مياه الصرف، وصهاريج تجميع مياه الصرف، والمضخات، والمواسير، والخراطيم، والوصلات التي يتم تصنيعها، وصيانتها دون التسبب في أى تلوث للغذاء والأسطح الملامسة له.

٢١- صهاريج تجميع مياه الصرف في المنشأة الغذائية المتقلة يجب أن :

أ- يكون سعته أكبر من سعة خزان الإمداد بالمياه بنسبة ١٥٪.

- ب- مائل باتجاه بالوعة يبلغ قطرها الداخلى ٢٥ مم على الأقل، ومزودة بصمام للغلق وبدون التسبب فى أى تلوث للغذاء، وادواته الملامسة .
- ٢٢- يجب الحفاظ على المعدات فى حالة جيدة وفى ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركييب والتصميم.
- ٢٣- يجب أن تكون المواد المستخدمة فى تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفى ظل ظروف التشغيل العادية، ويجب أن تتميز بالآتى:
- أ- أن تكون عالية التحمل، ومقاومة للتآكل، وغير قابلة لامتصاص السوائل.
- ب- أن تكون ذات وزن وسبك مناسب لتحمل عملية الغسيل المتكررة.
- ج- أن يكون تم صقلها ليكون سطحها الخارجى أملسًا سهل التنظيف.
- د- أن تكون مقاومة للحفر، والقطع، والصدوع، والخدوش، والحزوز، والتشوه، والتحلل.
- ٢٤- يجب أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء المتعددة الاستخدام :
- أ- ملساء.
- ب- سهلة التنظيف وخالية من الكسور والتشققات، والقطوع، والشوائب، والحفر، والعيوب الأخرى المماثلة
- ج- خالية من الزوايا الحادة، والأركان والشقوق
- د- تم صقلها بحيث تكون مواضع اللحام والوصلات ملساء.
- هـ- يسهل الوصول إليها للقيام بعملية التنظيف والفحص عن طريق أى مما يلي:
- و- عدم فك أجزائها.
- ز- فكها دون الحاجة إلى استخدام أدوات.
- ح- فكها بسهولة باستخدام أدوات يدوية بسيطة ومتاحة لمجموعة العاملين بالصيانة وأعمال النظافة مثل المفكات، والزرادة، ومفاتيح الربط مفتوحة الطرف .
- ٢٥- يجب أن تكون الأسطح غير الملامسة للغذاء خالية من الحواف، والبروز، والشقوق غير الضرورية كما يجب تصميمها وتصنيعها يسمح بالقيام بعملية التنظيف والصيانة بسهولة.

- ٢٦- يجب تركيب المعدات التي تم تثبيتها نظراً لصعوبة تحريكها بحيث تكون :
- أ- هناك مسافات متوفرة تسمح بالقيام بعملية التنظيف على امتداد الجوانب، وخلف المعدة وفوقها.
- ب- هناك مسافة بينها وبين المعدة، والجدران والأسقف المجاورة بما لا يزيد عن ١ ملليمتر أو ٣٢/١ بوصة.
- ج- يتم سد الفراغات والمسافات البينية بينها وبين المعدات والجدران المجاورة لها في حال التعرض لحدوث أى انسكاب أو تسريب
- ٢٧- يجب سد الفراغات البينية بين المعدات التي يصعب تحريكها والأرضية أو رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) بين الأرضية والمعدة.
- ٢٨- إذا كانت مساحة الأرضية الموجودة أسفل المعدة التي يتم تركيبها على الأرضية لا يزيد طولها عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) من النقطة المستخدمة كمدخل للتنظيف فإنه يجوز ترك حيز من الفراغ يبلغ ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) فقط للقيام بعملية التنظيف.
- ٢٩- يجب تركيب المعدات التي يتم تثبيتها بطاولة الإعداد ويصعب تحريكها على النحو الذي يسمح بتنظيف المعدة والأماكن الواقعة أسفلها وحولها عن طريق إحكام تركيبها على طاولة الإعداد، رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة.
- ٣٠- يجب رفع المعدات التي يصعب تحريكها والمثبتة على طاولات الإعداد على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة .
- ٣١- الإشتراطات الخاصة بأقسام الأحواض المستخدمة في عمليات الغسيل اليدوي

للأدوات :

- ١- يجب أن تكون أقسام "عيون" الحوض واسعة بما يكفي لاستيعاب عملية غمر المعدات والأدوات كبيرة الحجم. فإذا كانت المعدات أو الأدوات أكبر من حوض الغسيل، فإنه يتم استخدام معدات غسل الأدوات أو إحدى المعدات البديلة.
- ٢- يمكن استخدام معدات الغسل اليدوية البديلة في حالة ظهور احتياجات أو عوائق خاصة تتعلق بعملية التنظيف على أن يكون مصرحاً باستخدامها .
تشتمل طرق الغسيل اليدوية البديلة على ما يلي:
- أ- رشاشات المنظف ذات الضغط العالي.

- ب- الرشاشات المنتجة للرجوة ذات الضغط المنخفض.
- ج- معدات التنظيف محددة مهام.
- د- الفرش أو غيرها من الأدوات.
- ٣- الأوعية التي تستخدم كبداية لأقسام "عيون" الحوض متعدد الأقسام "أو العيون".
- ٤- يجب الحصول على تصريح من الهيئة القومية لسلامة الغذاء باستخدامه، قبل أن يتم استخدام حوض ثنائي الأقسام "العيون".
- ٥- يجب أن تكون الأحواض وألواح التصفية الخاصة بأحواض ومعدات غسل الأدوات ذاتية التصريف.
- ٦- تطهير المعدات والأواني.
- ٧- يجب تطهير كل من الأسطح الملامسة للغذاء والأدوات.
- ٨- الطرق المستخدمة (الماء الساخن و/أو المواد الكيماوية).
- ٩- حماية الأشياء النظيفة.
- ١٠- التجفيف :
- أ- ضرورة تجفيف المعدات والأواني بواسطة الهواء.
- ب- بعد إتمام عمليتي تنظيف المعدات والأدوات وتطهيرها، فإنه يجب تجفيفها بواسطة الهواء.
- ج- يجب تخزين المعدات والأواني النظيفة بحيث تكون في وضع يسمح بتصفيتها تصفية ذاتية حتى يتم تجفيفها بفعل الهواء مغطاة أو مقلوبة.
- ١١- إدارة المخلفات :
- أ- يجب توفير صناديق ذات سعة كافية بتصميم مناسب في جميع الأماكن بالمنشأة الغذائية لضمان سهوله تجميع وحفظ والتخلص من المخلفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.
- ب- يجب التحفظ على أى مرتجع منفصلا عن العملية التشغيلية وموضح عليه البيانات المطلوبة.
- ج- يجب أن يتم صناعة أسطح التخزين الخارجية للمخلفات، والمواد القابلة لإعادة التدوير، والمواد القابلة للاسترجاع من مواد غير قابلة لامتناس السوائل مثل الخرسانة أو الأسفلت كما يجب أن تكون ملساء، وعالية التحمل وذات ميل مناسب لتساعد على الصرف.

د- يجب أن يتم بناء الأماكن الخارجية المخصصة للنفايات وفقاً للتشريعات، كما يجب أن تكون مزودة بحواجز وأسطح مائلة في اتجاه مصارف المياه وذلك لجمع المخلفات السائلة الناتجة عن النفايات وتنظيف المكان وصناديق القمامة والتخلص منها.

١٢- مكافحة الآفات :

أ- يجب ان يتم تصميم المنشأة وتجهيزها على النحو الذي يمنع دخول الآفات والحشرات والقوارض وغيرها من الحيوانات ومكافحتها بشكل فعال ولا يسبب تلوث للغذاء مع مراعاة الاستخدام الصحيح لأجهزة مكافحة الآفات بما لا يجعلها مصدراً للتلوث.

ب- تصميم وتركيب أجهزة مكافحة الحشرات :

ج- يجب أن يتم تصميم أجهزة مكافحة الحشرات والتي تستخدم لصعق الحشرات الطائرة بحيث تحتفظ بالحشرة داخل الجهاز.

د- لا يتم وضع الأجهزة فوق أماكن إعداد الأغذية.

هـ- لا تسقط الحشرات الميتة وأجزائها على الأغذية المكشوفة، والمفارش والملبوسات، والمعدات، والأواني النظيفة، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة عند تقديم الأغذية غير المغلفة .

و- حماية الفتحات الخارجية للمنشآت الغذائية ضد دخول الحشرات والفئران عن طريق:

- سد وغلق الفتحات وغيرها من الفجوات المتواجدة على امتداد الأرضيات، والجدران، والأسقف.

- واستخدام نوافذ محكمة الغلق أيضاً.

- واستخدام الأبواب الصلبة، وذاتية ومحكمة الغلق.

ز- في حالة ترك نوافذ وأبواب المنشأة الغذائية، أو المبني الكبير الذي تقع فيه المنشأة الغذائية مفتوحة بغرض التهوية أو غيرها من الأغراض أو في حالة عدم توفر نوافذ وأبواب بالمنشأة الغذائية المؤقتة، فيجب حماية الفتحات من دخول الحشرات والفئران عن طريق:

- تركيب سلك شبكي ذو ١٦ ثقب في البوصة المربعة.

- أو استخدام ستائر هوائية مناسبة من حيث التصميم والتركيب لمكافحة الحشرات الطائرة، أو غيرها من الوسائل الفعالة.

٣٢-نقاط عامة :

- ١- مظلة الحماية لأماكن بيع وتقديم الخدمات الغذائية الخارجية.
- ٢- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.
- ٣- فى حالة وجود ماكينات بيع الأغذية خارج المباني، يجب أن يتم تزويدها بمظلة لحمايتها، وذلك باستثناء الماكينات التي تتبع المشروبات المعلبة فلا يجب عليها استيفاء هذا الشرط.
- ٤- أماكن إقامة العاملين :
 - أ- يجب أن يتم تحديد الأماكن المخصصة للعاملين لتناول الأغذية والمشروبات والتدخين أيضاً مما يؤدي إلى الحفاظ على الأغذية، والمعدات، والمفارش والملبوسات، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وحمايتها من التلوث.
 - ب- يجب أن يتم فصل الأماكن المخصصة للنوم أو المعيشة الموجودة داخل مباني المنشأة الغذائية مثل تلك المخصصة لإيواء موظفي التسجيل أو المديرين المقيمين، عن الصالات والأماكن المستخدمة للقيام بعمليات التشغيل فى المنشأة الغذائية عن طريق حواجز كاملة وأبواب صلبة ذاتية الغلق.
 - ٥- الوقاية من التلوث وعليه لا يجوز وضع المعدات والخزانات المستخدمة لتخزين الأغذية، والخزانات المستخدمة لتخزين المعدات والأدوات والمفارش والملبوسات التي تم تنظيفها وتطهيرها والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وتلك التي لا تستخدم عند تقديم الأغذية سوى لمرة واحدة فى الأماكن التالية:
 - أ- فى غرف التخزين.
 - ب- فى دورات المياه.
 - ج- فى غرف القمامة.
 - د- فى الغرف الميكانيكية.
 - هـ- تحت خطوط الصرف غير المزودة بحواجز واقية لمنع التلوث المحتمل.
 - و- تحت خطوط المياه التي تسرب، والتي تشمل رؤوس رشاشات الحريق الآلية التي تسرب، أو تحت الخطوط التي تتكثف عليها المياه.
 - ز- تحت بئر السلم المفتوح.

ح- تحت مصادر التلوث الأخرى.			
ط- فى الأماكن التى بها حيوانات أو طيور.			
١٨٢	٢	٢	٦
محل (مطعم) ساندويشات الشاورمة وغيرها. (تقييم التأثير البيئي)			
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
<p>١- لا يصرح بحفظ الاطعمة سريعة التلف بالمحل إلا إذا وجدت ثلاجة مخصصة لهذا الغرض، فإذا كان التبريد يتم بالتلج فيجب أن لا يتصل فيها الثلج بالمواد المحفوظة به أو تصرف إلي مجرى مكشوفة بالأرضية أمامها</p> <p>٢- الإقتصار على استخدام غاز طبيعى كمصدر للوقود حال توافره .</p> <p>٣- إعداد السجل البيئي وجعله متاحاً عند التفتيش البيئي</p> <p>٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة فى درجة حرارة لا تزيد عن ٥ مئوية والمجمدة فى درجة حرارة لا تزيد عن -١٨ مئوية .</p> <p>٥- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فائريانات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة.</p> <p>٦- يجب التأكد من تخزين المواد الكيميائية فى خزانات منفصلة ومحكمة الغلق بما يضمن عدم استخدامها بشكل خاطئ والتحكم الكامل فى تداولها.</p> <p>٧- المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل</p> <p>٨- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذى لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذى يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.</p> <p>٩- أن يزود المحل بوسائل الاضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .</p> <p>١٠- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك فى الأماكن التى يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائى.</p> <p>١١- يجب أن تكون شدة الاستضاءة :</p>			

أ- ١٠٨ لوكس على الأقل وذلك على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض، في حجرات التبريد ومخازن الأغذية الجافة وفي غيرها من الأماكن والحجرات أثناء فترات التنظيف.

ب- ٢١٥ لوكس على الأقل وذلك :

- على السطح الذي يتم عليه تقديم الغذاء في الأماكن التي يقوم فيها المستهلكون بخدمة أنفسهم مثل البوفيهات وبارات السلطات أو حيث يتم عرض أو بيع المحاصيل الزراعية الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تقديمها للاستهلاك.

- داخل المعدات مثل وحدات التبريد الموجودة أسفل المناضد.

- على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض في الأماكن المستخدمة في غسل الأيدي، وغسيل الأدوات، وتخزين المعدات والأواني، وفي دورات المياه.

ج- ٥٤٠ لوكس على الأقل على السطح الذي يقوم العاملون في مجال الأغذية بالتعامل عليه مع الأغذية أو استخدام الأواني أو المعدات مثل السكاكين، ومعدات تقطيع الشرائح، والمطاحن، والمناشير .

١٢- مصدر المياه :

يجب ان يكون مصدر المياه صحيا ووفيرا وان تكون المياه المستخدمة طبقا للمواصفات الواجب توافرها للمياه الصالحة للشرب من مصدر معتمد .

١٣- جودة المياه :-

يجب أن تتوافق جودة المياه مع التشريعات والقرارات المنظمة لمياه الشرب فيما يتعلق بجودة مياه الشرب .

كمية المياه ومعدل توفرها :-

١٤- يجب أن يكون مصدر المياه والنظام الخاص بها ذات سعة كافية لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه أثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.

١٥- يجب أن تكون أنظمة توفير المياه الساخنة وتوزيعها كافي لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه الساخنة أثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.

١٦- يجب توصيل المياه من المصدر من خلال استخدام:

أ- مصدر معتمد للمياه العامة (العمومية).

ب- واحد أو أكثر من العناصر التالية والتي يجب تركيبها، وصيانتها، وتشغيلها

وفقاً لما تنص عليه التشريعات السارية :

- مصدر المياه غير العمومية، ومضخات المياه، والمواسير، والخراطيم، والوصلات، وغيرها من الملحقات .
- مركبات نقل المياه.
- خزانات المياه
- ١٧- المصادر البديلة لإمدادات المياه :
- يجب أن تكون المياه متاحة للتجهيزات المتحركة، وللمنشآت الغذائية المؤقتة التي لا يتوفر لديها مصدر دائم للمياه، وكذلك للمنشآت الغذائية التي يحدث فيها انقطاع مؤقت في مصادر إمداد المياه الخاصة بها وذلك من خلال :
- أ- مصدر إمداد من أوعية مياه الشرب المعبأة المعدة بغرض التداول التجاري .
- ب- واحد أو أكثر من خزانات المياه المغلقة المتنقلة .
- ج- خزانات المياه المغلقة المثبتة فوق مركبات إمداد المياه .
- د- خزانات المياه المثبتة داخل المنشأة .
- هـ- المواسير، أو الأنابيب أو الخراطيم المتصلة بمصدر مياه مجاور معتمد.
- ١٨- التجهيزات الصحية (أحواض غسل اليدين - دورات مياه - أحواض غسل أدوات التنظيف) :
- أ- يجب تركيب أنظمة السباكة والخراطيم المستخدمة في نقل المياه وصيانتها باستخدام مواد مصرح باستخدامها .
- ب- يتعين توفير حوض واحد على الأقل لغسل اليدين، علي أن يتناسب عدد وأماكن أحواض غسل اليدين مع طبيعة وتصميم المنشأة
- ج- يجب تجهيز أحواض غسل اليدين بحيث يُمكنها توفير المياه عند درجة حرارة لا تقل عن ٣٨°م ويكون مزود بمستلزمات الغسيل والتطهير والتجفيف.
- د- يجب أن تكون دورات المياه الموجودة داخل المنشأة الغذائية معزولة بحيث لا تفتح على مناطق تداول الغذاء أو المواد الملامسة للغذاء مباشرة، كما ينبغي أن تكون مزودة بباب ذاتي الغلق ويحقق الفصل الكامل لدورة المياه.
- هـ- يجب توفير حوض واحد على الأقل لخدمات التنظيف وتزويده ببالوعة أرضية ووضعها في مكان مناسب للقيام بتنظيف المماسح أو الأدوات المماثلة المستخدمة لتنظيف الأرضيات المبللة وللتخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.

و- يجب ألا يتم استخدام دورات المياه أو المبالى بديلاً عن حوض خدمات التنظيف الذي يستخدم في التخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.

١٩- أعمال الصرف : يجب أن يتم تصميم وتركيب أنظمة الصرف في المنشآت الغذائية، بما في ذلك مصافي الشحوم وتصميم نظام السباكة، وتصنيعه، وتركيبه وفقاً للأصول الفنية، وفي حالة استخدام مصفاة الشحوم، فيجب أن يتم وضعها في مكان يسهل الوصول إليه لتنظيفه.

٢٠- منع التدفق العكسي : يجب عدم وجود اتصال مباشر بين نظام الصرف وقنوات الصرف الخارجة من المعدة التي يوضع بها الأغذية، أو المعدات أو الأدوات القابلة للنقل، ويجب تصميم انظمه الصرف بحيث لا يسمح بارتداد الصرف الخارجي الى داخل المنشأة وبصفه خاصه اماكن تداول الغذاء.

٢١- نقل مياه الصرف : يجب أن يتم نقل مياه الصرف إلى المكان المخصص للتخلص منها عن طريق نظام مصرح به للصرف الصحي أو غيره من الأنظمة التي تشمل استخدام مركبات نقل مياه الصرف، وصهاريج تجميع مياه الصرف، والمضخات، والمواسير، والخراطيم، والوصلات التي يتم تصنيعها، وصيانتها دون التسبب في أى تلوث للغذاء والأسطح الملامسة له.

٢٢- صهريج تجميع مياه الصرف في المنشأة الغذائية المتنقلة يجب أن :

أ- يكون سعته أكبر من سعة خزان الإمداد بالمياه بنسبة ١٥٪.

ب- مائل باتجاه بالوعة يبلغ قطرها الداخلي ٢٥ مم على الأقل، ومزودة

بصمام للغلق وبدون التسبب في أى تلوث للغذاء، وادواته الملامسة .

٢٣- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.

٢٤- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية، ويجب أن تتميز بالآتى:

أ- أن تكون عالية التحمل، ومقاومة للتآكل، وغير قابلة لامتصاص السوائل.

ب- أن تكون ذات وزن وسبك مناسب لتحمل عملية الغسيل المتكررة.

ج- أن يكون تم صقلها ليكون سطحها الخارجي أملساً سهل التنظيف.

- د- أن تكون مقاومة للحفر، والقطع، والصدوع، والخدوش، والحزوز، والتشوه، والتحلل.
- ٢٥- يجب أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء المتعددة الاستخدام :
- أ- ملساء.
- ب- سهولة التنظيف وخالية من الكسور والتشققات، والقطوع، والشوائب، والحفر، والعيوب الأخرى المماثلة
- ج- خالية من الزوايا الحادة، والأركان والشقوق
- د- تم صقلها بحيث تكون مواضع اللحام والوصلات ملساء.
- هـ- يسهل الوصول إليها للقيام بعملية التنظيف والفحص عن طريق أى مما يلي:
- و- عدم فك أجزائها.
- ز- فكها دون الحاجة إلى استخدام أدوات.
- ح- فكها بسهولة باستخدام أدوات يدوية بسيطة ومتاحة لمجموعة العاملين بالصيانة وأعمال النظافة مثل المفكات، والزرادة، ومفاتيح الربط مفتوحة الطرف .
- ٢٦- يجب أن تكون الأسطح غير الملامسة للغذاء خالية من الحواف، والبروز، والشقوق غير الضرورية كما يجب تصميمها وتصنيعها يسمح بالقيام بعملية التنظيف والصيانة بسهولة.
- ٢٧- يجب تركيب المعدات التي تم تثبيتها نظراً لصعوبة تحريكها بحيث تكون :
- أ- هناك مسافات متوفرة تسمح بالقيام بعملية التنظيف على امتداد الجوانب، وخلف المعدة وفوقها.
- ب- هناك مسافة بينها وبين المعدة، والجدران والأسقف المجاورة بما لا يزيد عن ١ ملليمتر أو ٣٢/١ بوصة.
- ج- يتم سد الفراغات والمسافات البينية بينها وبين المعدات والجدران المجاورة لها في حال التعرض لحدوث أى انسكاب أو تسريب
- ٢٨- يجب سد الفراغات البينية بين المعدات التي يصعب تحريكها والأرضية أو رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) بين الأرضية والمعدة.
- ٢٩- إذا كانت مساحة الأرضية الموجودة أسفل المعدة التي يتم تركيبها على الأرضية لا يزيد طولها عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) من النقطة المستخدمة كمدخل للتنظيف فإنه يجوز ترك حيز من الفراغ يبلغ ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) فقط للقيام بعملية التنظيف.

٣٠- يجب تركيب المعدات التي يتم تثبيتها بطاولة الإعداد ويصعب تحريكها على النحو الذي يسمح بتنظيف المعدة والأماكن الواقعة أسفلها وحولها عن طريق إحكام تركيبها على طاولة الإعداد، رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة.

٣١- يجب رفع المعدات التي يصعب تحريكها والمثبتة على طاولات الإعداد على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة .

٣٢- الاشتراطات الخاصة بأقسام الأحواض المستخدمة في عمليات الغسيل اليدوي للأدوات :

١- يجب أن تكون أقسام "عيون" الحوض واسعة بما يكفي لاستيعاب عملية غمر المعدات والأدوات كبيرة الحجم. فإذا كانت المعدات أو الأدوات أكبر من حوض الغسيل، فإنه يتم استخدام معدات غسل الأدوات أو إحدى المعدات البديلة.

٢- يمكن استخدام معدات الغسل اليدوية البديلة في حالة ظهور احتياجات أو عوائق خاصة تتعلق بعملية التنظيف على أن يكون مصرحًا باستخدامها .
تشتمل طرق الغسيل اليدوية البديلة على ما يلي:

أ- رشاشات المنظف ذات الضغط العالي.

ب- الرشاشات المنتجة للرجوة ذات الضغط المنخفض.

ج- معدات التنظيف محددة مهام.

د- الفرش أو غيرها من الأدوات.

٣- الأوعية التي تستخدم كبدايل لأقسام "عيون" الحوض متعدد الأقسام "أو العيون".

٤- يجب الحصول على تصريح من الهيئة القومية لسلامة الغذاء باستخدامه، قبل أن يتم استخدام حوض ثنائي الأقسام "العيون".

٥- يجب أن تكون الأحواض وألواح التصفية الخاصة بأحواض ومعدات غسل الأدوات ذاتية التصريف.

٦- تطهير المعدات والأواني.

٧- يجب تطهير كل من الأسطح الملامسة للغذاء والأدوات.

٨- الطرق المستخدمة (الماء الساخن و/أو المواد الكيماوية).

٩- حماية الأشياء النظيفة.

١٠- التجفيف :

أ- ضرورة تجفيف المعدات والأواني بواسطة الهواء.
ب- بعد إتمام عمليتي تنظيف المعدات والأدوات وتطهيرها، فإنه يجب تجفيفها بواسطة الهواء.

ج- يجب تخزين المعدات والأواني النظيفة بحيث تكون في وضع يسمح بتصفيتهما تصفية ذاتية حتى يتم تجفيفها بفعل الهواء مغطاة أو مقلوبة.

١١- إدارة المخلفات :

أ- يجب توفير صناديق ذات سعة كافية بتصميم مناسب في جميع الأماكن بالمنشأة الغذائية لضمان سهوله تجميع وحفظ والتخلص من المخلفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.

ب- يجب التحفظ على أى مرتجع منفصلا عن العملية التشغيلية وموضح عليه البيانات المطلوبة.

ج- يجب أن يتم صناعة أسطح التخزين الخارجية للمخلفات، والمواد القابلة لإعادة التدوير، والمواد القابلة للاسترجاع من مواد غير قابلة لامتناس السوائل مثل الخرسانة أو الأسفلت كما يجب أن تكون ملساء، وعالية التحمل وذات ميل مناسب لتساعد على الصرف.

د- يجب أن يتم بناء الأماكن الخارجية المخصصة للنفايات وفقاً للتشريعات، كما يجب أن تكون مزودة بحواجز وأسطح مائلة في اتجاه مصارف المياه وذلك لجمع المخلفات السائلة الناتجة عن النفايات وتنظيف المكان وصناديق القمامة والتخلص منها.

١٢- مكافحة الآفات :

أ- يجب ان يتم تصميم المنشأة وتجهيزها على النحو الذي يمنع دخول الآفات والحشرات والقوارض وغيرها من الحيوانات ومكافحتها بشكل فعال ولا يسبب تلوث للغذاء مع مراعاة الاستخدام الصحيح لأجهزة مكافحة الآفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.

ب- تصميم وتركيب أجهزة مكافحة الحشرات :

ج- يجب أن يتم تصميم أجهزة مكافحة الحشرات والتي تستخدم لصعق الحشرات الطائرة بحيث تحتفظ بالحشرة داخل الجهاز.

- د- لا يتم وضع الأجهزة فوق أماكن إعداد الأغذية.
- ه- لا تسقط الحشرات الميتة وأجزائها على الأغذية المكشوفة، والمفارش والملبوسات، والمعدات، والأواني النظيفة، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة عند تقديم الأغذية غير المغلفة .
- و- حماية الفتحات الخارجية للمنشآت الغذائية ضد دخول الحشرات والفئران عن طريق:
- سد وغلغ الفتحات وغيرها من الفجوات المتواجدة على امتداد الأرضيات، والجدران، والأسقف.
 - واستخدام نوافذ محكمة الغلق أيضاً.
 - واستخدام الأبواب الصلبة، وذاتية ومحكمة الغلق.
 - ز- في حالة ترك نوافذ وأبواب المنشأة الغذائية، أو المبني الكبير الذي تقع فيه المنشأة الغذائية مفتوحة بغرض التهوية أو غيرها من الأغراض أو في حالة عدم توفر نوافذ وأبواب بالمنشأة الغذائية المؤقتة، فيجب حماية الفتحات من دخول الحشرات والفئران عن طريق:
 - تركيب سلك شبكي ذو ١٦ ثقب في البوصة المربعة.
 - أو استخدام ستائر هوائية مناسبة من حيث التصميم والتركيب لمكافحة الحشرات الطائرة، أو غيرها من الوسائل الفعالة.

٣٣- نقاط عامة :

- ١- مظلة الحماية لأماكن بيع وتقديم الخدمات الغذائية الخارجية.
- ٢- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.
- ٣- في حالة وجود ماكينات بيع الأغذية خارج المباني، يجب أن يتم تزويدها بمظلة لحمايتها، وذلك باستثناء الماكينات التي تبيع المشروبات المعلبة فلا يجب عليها استيفاء هذا الشرط.
- ٤- أماكن إقامة العاملين :
- أ- يجب أن يتم تحديد الأماكن المخصصة للعاملين لتناول الأغذية والمشروبات والتدخين أيضاً مما يؤدي إلى الحفاظ على الأغذية، والمعدات، والمفارش والملبوسات، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وحمايتها من التلوث.

ب- يجب أن يتم فصل الأماكن المخصصة للنوم أو المعيشة الموجودة داخل مباني المنشأة الغذائية مثل تلك المخصصة لإيواء موظفي التسجيل أو المديرين المقيمين، عن الصالات والأماكن المستخدمة للقيام بعمليات التشغيل في المنشأة الغذائية عن طريق حواجز كاملة وأبواب صلبة ذاتية الغلق.

٥- الوفاية من التلوث وعليه لا يجوز وضع المعدات والخزانات المستخدمة لتخزين الأغذية، والخزانات المستخدمة لتخزين المعدات والأدوات والمفارش والملبوسات التي تم تنظيفها وتطهيرها والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وتلك التي لا تستخدم عند تقديم الأغذية سوى لمرة واحدة في الأماكن التالية:

أ- في غرف التخزين.

ب- في دورات المياه.

ج- في غرف القمامة.

د- في الغرف الميكانيكية.

هـ- تحت خطوط الصرف غير المزودة بحواجز واقية لمنع التلوث المحتمل.

و- تحت خطوط المياه التي تسرب، والتي تشمل رؤوس رشاشات الحريق الآلية التي تسرب، أو تحت الخطوط التي تتكثف عليها المياه.

ز- تحت بئر السلم المفتوح.

ح- تحت مصادر التلوث الأخرى.

ط- في الأماكن التي بها حيوانات أو طيور.

٧	٢	٢	محل (مطعم) الاكل الشعبي فول وطعميه وبطاطس. (تقييم التأثير البيئي)	١٨٣
---	---	---	--	-----

يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية:

- ١- الإقتصار على استخدام غاز طبيعي كمصدر للوقود حال توافره .
- ٢- إعداد السجل البيئي وجعله متاحاً عند التفتيش البيئي.
- ٣- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن - ٥ مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن - ١٨ مئوية .
- ٤- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فائرينات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة .

- ٥- يجب التأكد من تخزين المواد الكيميائية فى خزانات منفصلة ومحكمة الغلق بما يضمن عدم استخدامها بشكل خاطئ والتحكم الكامل فى تداولها.
 - ٦- المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل .
 - ٧- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذى لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذى يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.
 - ٨- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .
 - ٩- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك فى الأماكن التى يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.
 - ١٠- يجب أن تكون شدة الاستضاءة :
 - أ- ١٠٨ لوكس على الأقل وذلك على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض، فى حجرات التبريد ومخازن الأغذية الجافة وفى غيرها من الأماكن والحجرات أثناء فترات التنظيف.
 - ب- ٢١٥ لوكس على الأقل وذلك :
 - على السطح الذى يتم عليه تقديم الغذاء فى الأماكن التى يقوم فيها المستهلكون بخدمة أنفسهم مثل البوفيهات وبارات السلطات أو حيث يتم عرض أو بيع المحاصيل الزراعية الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تقديمها للاستهلاك.
 - داخل المعدات مثل وحدات التبريد الموجودة أسفل المناضد.
 - على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض فى الأماكن المستخدمة فى غسل الأيدي، وغسيل الأدوات، وتخزين المعدات والأواني، وفى دورات المياه.
 - ج- ٥٤٠ لوكس على الأقل على السطح الذى يقوم العاملون فى مجال الأغذية بالتعامل عليه مع الأغذية أو استخدام الأواني أو المعدات مثل السكاكين، ومعدات تقطيع الشرائح، والمطاحن، والمناشير .
- ١١- مصدر المياه : -
- يجب ان يكون مصدر المياه صحيا ووفيرا وان تكون المياه المستخدمة طبقا للمواصفات الواجب توافرها للمياه الصالحة للشرب من مصدر معتمد .

١٢- جودة المياه :-

يجب أن تتوافق جودة المياه مع التشريعات والقرارات المنظمة لمياه الشرب فيما يتعلق بجودة مياه الشرب .

١٣- كمية المياه ومعدل توفرها :-

يجب أن يكون مصدر المياه والنظام الخاص بها ذات سعة كافية لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.

١٤- يجب أن تكون أنظمة توفير المياه الساخنة وتوزيعها كافي لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه الساخنة اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.

١٥- يجب توصيل المياه من المصدر من خلال استخدام:

أ- مصدر معتمد للمياه العامة (العمومية).

ب- واحد أو أكثر من العناصر التالية والتي يجب تركيبها، وصيانتها، وتشغيلها وفقاً لما تنص عليه التشريعات السارية :

- مصدر المياه غير العمومية، ومضخات المياه، والمواسير، والخراطيم، والوصلات، وغيرها من الملحقات .

- مركبات نقل المياه.

- خزانات المياه

١٦- المصادر البديلة لإمدادات المياه :-

يجب أن تكون المياه متاحة للتجهيزات المتحركة، وللمنشآت الغذائية المؤقتة التي لا يتوفر لديها مصدر دائم للمياه، وكذلك للمنشآت الغذائية التي يحدث فيها انقطاع مؤقت في مصادر إمداد المياه الخاصة بها وذلك من خلال :

أ- مصدر إمداد من أوعية مياه الشرب المعبأة المعدة بغرض التداول التجاري .

ب- واحد أو أكثر من خزانات المياه المغلقة المتحركة .

ج- خزانات المياه المغلقة المثبتة فوق مركبات إمداد المياه .

د- خزانات المياه المثبتة داخل المنشأة .

هـ- المواسير، أو الأنابيب أو الخراطيم المتصلة بمصدر مياه مجاور معتمد.

١٧- التجهيزات الصحية (أحواض غسيل اليدين - دورات مياه - أحواض غسيل أدوات التنظيف) :

أ- يجب تركيب أنظمة السباكة والخراطيم المستخدمة في نقل المياه وصيانتها باستخدام مواد مصرح باستخدامها .

- ب- يتعين توفير حوض واحد على الأقل لغسل اليدين، علي أن يتناسب عدد وأماكن أحواض غسيل اليدين مع طبيعة وتصميم المنشأة.
- ج- يجب تجهيز أحواض غسل اليدين بحيث يُمكنها توفير المياه عند درجة حرارة لا تقل عن ٣٨ °م ويكون مزود بمستلزمات الغسيل والتطهير والتجفيف.
- د- يجب أن تكون دورات المياه الموجودة داخل المنشأة الغذائية معزولة بحيث لا تفتح على مناطق تداول الغذاء أو المواد الملامسة للغذاء مباشرة، كما ينبغي أن تكون مزودة بباب ذاتي الغلق ويحقق الفصل الكامل لدورة المياه.
- هـ- يجب توفير حوض واحد على الأقل لخدمات التنظيف وتزويده ببالوعة أرضية ووضعها في مكان مناسب للقيام بتنظيف المماسح أو الأدوات المماثلة المستخدمة لتنظيف الأرضيات المبللة وللتخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.
- و- يجب ألا يتم استخدام دورات المياه أو المبالى بدلاً عن حوض خدمات التنظيف الذي يستخدم في التخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.
- ١٨- أعمال الصرف : يجب أن يتم تصميم وتركيب أنظمة الصرف في المنشآت الغذائية، بما في ذلك مصافي الشحوم وتصميم نظام السباكة، وتصنيعه، وتركيبه وفقاً للأصول الفنية، وفي حالة استخدام مصفاة الشحوم، فيجب أن يتم وضعها في مكان يسهل الوصول إليه لتنظيفه.
- ١٩- منع التدفق العكسي : يجب عدم وجود اتصال مباشر بين نظام الصرف وقنوات الصرف الخارجة من المعدة التي يوضع بها الأغذية، أو المعدات أو الأدوات القابلة للنقل، ويجب تصميم انظمه الصرف بحيث لا يسمح بارتداد الصرف الخارجي الى داخل المنشأة وبصفه خاصه اماكن تداول الغذاء.
- ٢٠- نقل مياه الصرف : يجب أن يتم نقل مياه الصرف إلى المكان المخصص للتخلص منها عن طريق نظام مصرح به للصرف الصحي أو غيره من الأنظمة التي تشمل استخدام مركبات نقل مياه الصرف، وصهاريج تجميع مياه الصرف، والمضخات، والمواسير، والخراطيم، والوصلات التي يتم تصنيعها، وصيانتها دون التسبب في أى تلوث للغذاء والأسطح الملامسة له.

- ٢١-صهريج تجميع مياه الصرف في المنشأة الغذائية المتنقلة يجب أن :
- أ- يكون سعته أكبر من سعة خزان الإمداد بالمياه بنسبة ١٥٪.
 - ب- مائل باتجاه البوابة يبلغ قطرها الداخلي ٢٥ مم على الأقل، ومزودة بصمام للغلق وبدون التسريب في أى ثلوث للغذاء، وادواته الملامسة .
- ٢٢-يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.
- ٢٣-يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية، ويجب أن تتميز بالآتي:
- أ- أن تكون عالية التحمل، ومقاومة للتآكل، وغير قابلة لامتصاص السوائل.
 - ب- أن تكون ذات وزن وسبك مناسب لتحمل عملية الغسيل المتكررة.
 - ج- أن يكون تم صقلها ليكون سطحها الخارجي أملسًا سهل التنظيف.
 - د- أن تكون مقاومة للحفر، والقطع، والصدوع، والخدوش، والحزوز، والتشوه، والتحلل.
- ٢٤-يجب أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء المتعددة الاستخدام :
- أ- ملساء.
 - ب- سهلة التنظيف وخالية من الكسور والتشققات، والقطوع، والشوائب، والحفر، والعيوب الأخرى المماثلة.
 - ج- خالية من الزوايا الحادة، والأركان والشقوق.
 - د- تم صقلها بحيث تكون مواضع اللحم والوصلات ملساء.
 - هـ- يسهل الوصول إليها للقيام بعملية التنظيف والفحص عن طريق أى مما يلي:
- و- عدم فك أجزائها.
 - ز- فكها دون الحاجة إلى استخدام أدوات.
 - ح- فكها بسهولة باستخدام أدوات يدوية بسيطة ومتاحة لمجموعة العاملين بالصيانة وأعمال النظافة مثل المفكات، والزرادة، ومفاتيح الربط مفتوحة الطرف .

٢٥- يجب أن تكون الأسطح غير الملامسة للغذاء خالية من الحواف، والبروز، والشقوق غير الضرورية كما يجب تصميمها وتصنيعها يسمح بالقيام بعملية التنظيف والصيانة بسهولة.

٢٦- يجب تركيب المعدات التي تم تثبيتها نظراً لصعوبة تحريكها بحيث تكون :
أ- هناك مسافات متوفرة تسمح بالقيام بعملية التنظيف على امتداد الجوانب، وخلف المعدة وفوقها.

ب- هناك مسافة بينها وبين المعدة، والجدران والأسقف المجاورة بما لا يزيد عن ١ ملليمتر أو ٣٢/١ بوصة.

ج- يتم سد الفراغات والمسافات البينية بينها وبين المعدات والجدران المجاورة لها في حال التعرض لحدوث أى انسكاب أو تسريب

٢٧- يجب سد الفراغات البينية بين المعدات التي يصعب تحريكها والأرضية أو رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) بين الأرضية والمعدة.

٢٨- إذا كانت مساحة الأرضية الموجودة أسفل المعدة التي يتم تركيبها على الأرضية لا يزيد طولها عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) من النقطة المستخدمة كمدخل للتنظيف فإنه يجوز ترك حيز من الفراغ يبلغ ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) فقط للقيام بعملية التنظيف.

٢٩- يجب تركيب المعدات التي يتم تثبيتها بطاولة الإعداد ويصعب تحريكها على النحو الذي يسمح بتنظيف المعدة والأماكن الواقعة أسفلها وحولها عن طريق إحكام تركيبها على طاولة الإعداد، رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة.

٣٠- يجب رفع المعدات التي يصعب تحريكها والمثبتة على طاولات الإعداد على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة .

٣١- الاشتراطات الخاصة بأقسام الأحواض المستخدمة في عمليات الغسيل اليدوي للأدوات :

١- يجب أن تكون أقسام "عيون" الحوض واسعة بما يكفي لاستيعاب عملية غمر المعدات والأدوات كبيرة الحجم. فإذا كانت المعدات أو الأدوات أكبر من حوض الغسيل، فإنه يتم استخدام معدات غسل الأدوات أو إحدى المعدات البديلة.

٢- يمكن استخدام معدات الغسل اليدوية البديلة في حالة ظهور احتياجات أو عوائق خاصة تتعلق بعملية التنظيف على أن يكون مصرحاً باستخدامها .
تشتمل طرق الغسيل اليدوية البديلة على ما يلي:

- أ- رشاشات المنظف ذات الضغط العالي.
- ب- الرشاشات المنتجة للرغوة ذات الضغط المنخفض.
- ج- معدات التنظيف محددة مهام.
- د- الفرش أو غيرها من الأدوات.
- ٣- الأوعية التي تستخدم كبداية لأقسام "عيون" الحوض متعدد الأقسام "أو العيون".
- ٤- يجب الحصول على تصريح من الهيئة القومية لسلامة الغذاء باستخدامه، قبل أن يتم استخدام حوض ثنائي الأقسام "العيون".
- ٥- يجب أن تكون الأحواض وألواح التصفية الخاصة بأحواض ومعدات غسل الأدوات ذاتية التصريف.
- ٦- تطهير المعدات والأواني.
- ٧- يجب تطهير كل من الأسطح الملامسة للغذاء والأدوات.
- ٨- الطرق المستخدمة (الماء الساخن و/أو المواد الكيماوية).
- ٩- حماية الأشياء النظيفة.
- ١٠- التجفيف :
- أ- ضرورة تجفيف المعدات والأواني بواسطة الهواء.
- ب- بعد إتمام عمليتي تنظيف المعدات والأدوات وتطهيرها، فإنه يجب تجفيفها بواسطة الهواء.
- ج- يجب تخزين المعدات والأواني النظيفة بحيث تكون في وضع يسمح بتصفيتهما تصفية ذاتية حتى يتم تجفيفها بفعل الهواء مغطاة أو مقلوبة.
- ١١- إدارة المخلفات :
- أ- يجب توفير صناديق ذات سعة كافية بتصميم مناسب في جميع الأماكن بالمنشأة الغذائية لضمان سهوله تجميع وحفظ والتخلص من المخلفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.
- ب- يجب التحفظ على أى مرتجع منفصلا عن العملية التشغيلية وموضح عليه البيانات المطلوبة.
- ج- يجب أن يتم صناعة أسطح التخزين الخارجية للمخلفات، والمواد القابلة لإعادة التدوير، والمواد القابلة للاسترجاع من مواد غير قابلة لامتصاص السوائل مثل الخرسانة أو الأسفلت كما يجب أن تكون لمساء، وعالية التحمل وذات ميل مناسب لتساعد على الصرف.

د- يجب أن يتم بناء الأماكن الخارجية المخصصة للنفايات وفقاً للتشريعات، كما يجب أن تكون مزودة بحواجز وأسطح مائلة في اتجاه مصارف المياه وذلك لجمع المخلفات السائلة الناتجة عن النفايات وتنظيف المكان وصناديق القمامة والتخلص منها.

١٢- مكافحة الآفات :

أ- يجب ان يتم تصميم المنشأة وتجهيزها على النحو الذي يمنع دخول الآفات والحشرات والقوارض وغيرها من الحيوانات ومكافحتها بشكل فعال ولا يسبب تلوث للغذاء مع مراعاة الاستخدام الصحيح لأجهزة مكافحة الآفات بما لا يجعلها مصدراً للتلوث.

ب- تصميم وتركيب أجهزة مكافحة الحشرات :

ج- يجب أن يتم تصميم أجهزة مكافحة الحشرات والتي تستخدم لصعق الحشرات الطائرة بحيث تحتفظ بالحشرة داخل الجهاز.

د- لا يتم وضع الأجهزة فوق أماكن إعداد الأغذية.

هـ- لا تسقط الحشرات الميتة وأجزائها على الأغذية المكشوفة، والمفارش والملبوسات، والمعدات، والأواني النظيفة، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة عند تقديم الأغذية غير المغلفة .

و- حماية الفتحات الخارجية للمنشآت الغذائية ضد دخول الحشرات والفئران عن طريق:

- سد وغلغ الفتحات وغيرها من الفجوات المتواجدة على امتداد الأرضيات، والجدران، والأسقف.

- واستخدام نوافذ محكمة الغلق أيضاً.

- واستخدام الأبواب الصلبة، وذاتية ومحكمة الغلق.

ز- في حالة ترك نوافذ وأبواب المنشأة الغذائية، أو المبني الكبير الذي تقع فيه المنشأة الغذائية مفتوحة بغرض التهوية أو غيرها من الأغراض أو في حالة عدم توفر نوافذ وأبواب بالمنشأة الغذائية المؤقتة، فيجب حماية الفتحات من دخول الحشرات والفئران عن طريق:

- تركيب سلك شبكي ذو ١٦ ثقب في البوصة المربعة.

- أو استخدام ستائر هوائية مناسبة من حيث التصميم والتركيب لمكافحة الحشرات الطائرة، أو غيرها من الوسائل الفعالة.

٣٢-نقاط عامة :

- ١- مظلة الحماية لأماكن بيع وتقديم الخدمات الغذائية الخارجية.
- ٢- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.
- ٣- في حالة وجود ماكينات بيع الأغذية خارج المباني، يجب أن يتم تزويدها بمظلة لحمايتها، وذلك باستثناء الماكينات التي تباع المشروبات المعلبة فلا يجب عليها استيفاء هذا الشرط.
- ٤- أماكن إقامة العاملين :
 - أ- يجب أن يتم تحديد الأماكن المخصصة للعاملين لتناول الأغذية والمشروبات والتدخين أيضًا مما يؤدي إلى الحفاظ على الأغذية، والمعدات، والمفارش والملبوسات، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وحمايتها من التلوث.
 - ب- يجب أن يتم فصل الأماكن المخصصة للنوم أو المعيشة الموجودة داخل مباني المنشأة الغذائية مثل تلك المخصصة لإيواء موظفي التسجيل أو المديرين المقيمين، عن الصالات والأماكن المستخدمة للقيام بعمليات التشغيل في المنشأة الغذائية عن طريق حواجز كاملة وأبواب صلبة ذاتية الغلق.
 - ٥- الوقاية من التلوث وعليه لا يجوز وضع المعدات والخزانات المستخدمة لتخزين الأغذية، والخزانات المستخدمة لتخزين المعدات والأدوات والمفارش والملبوسات التي تم تنظيفها وتطهيرها والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وتلك التي لا تستخدم عند تقديم الأغذية سوى لمرة واحدة في الأماكن التالية:
 - أ- في غرف التخزين.
 - ب- في دورات المياه.
 - ج- في غرف القمامة.
 - د- في الغرف الميكانيكية.
 - هـ- تحت خطوط الصرف غير المزودة بحواجز واقية لمنع التنقيط المحتمل.
 - و- تحت خطوط المياه التي تسرب، والتي تشمل رؤوس رشاشات الحريق الآلية التي تسرب، أو تحت الخطوط التي تتكثف عليها المياه.

<p>ز- تحت بئر السلم المفتوح. ح- تحت مصادر التلوث الأخرى. ط- فى الأماكن التى بها حيوانات أو طيور.</p>			
١٨٤	محل (مطعم) الكبدة والسجق وما يماثله من مأكولات. (تقييم التأثير البيئي)	٢	٢
<p>٨</p>			
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p>			
<p>١- لا يصرح بحفظ الأطعمة سريعة التلف بالمحل إلا إذا وجدت ثلاجة مخصصة لهذا الغرض، فإذا كان التبريد يتم بالتلج فيجب أن لا يتصل فيها التلج بالمواد المحفوظة بها وأن تصرف إلى مجرى مكشوفة بالأرضية أمامها</p> <p>٢- الإقتصار على استخدام غاز طبيعى كمصدر للوقود حال توافره .</p> <p>٣- إعداد السجل البيئي وجعله متاحاً عند التفتيش البيئي .</p> <p>٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة فى درجة حرارة لا تزيد عن ٥ مئوية والمجمدة فى درجة حرارة لا تزيد عن ١٨- مئوية .</p> <p>٥- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فلاترينات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة</p> <p>٦- يجب التأكد من تخزين المواد الكيميائية فى خزانات منفصلة ومحكمة الغلق بما يضمن عدم استخدامها بشكل خاطئ والتحكم الكامل فى تداولها.</p> <p>٧- المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقاً ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل</p> <p>٨- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذى لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذى يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.</p> <p>٩- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل.</p> <p>١٠- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك فى الأماكن التى يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائى.</p>			

- ١١- يجب أن تكون شدة الاستضاءة :
- أ- ١٠٨ لوكس على الأقل وذلك على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض، في حجرات التبريد ومخازن الأغذية الجافة وفي غيرها من الأماكن والحجرات أثناء فترات التنظيف.
- ب- ٢١٥ لوكس على الأقل وذلك :
- ٤- على السطح الذي يتم عليه تقديم الغذاء في الأماكن التي يقوم فيها المستهلكون بخدمة أنفسهم مثل البوفيهات وبارات السلطات أو حيث يتم عرض أو بيع المحاصيل الزراعية الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تقديمها للاستهلاك.
- ٥- داخل المعدات مثل وحدات التبريد الموجودة أسفل المناضد.
- ٦- على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض في الأماكن المستخدمة في غسل الأيدي، وغسيل الأدوات، وتخزين المعدات والأواني، وفي دورات المياه.
- ج- ٥٤٠ لوكس على الأقل على السطح الذي يقوم العاملون في مجال الأغذية بالتعامل عليه مع الأغذية أو استخدام الأواني أو المعدات مثل السكاكين، ومعدات تقطيع الشرائح، والمطاحن، والمناشير .
- ١٢- مصدر المياه : يجب ان يكون مصدر المياه صحيا ووفيرا وان تكون المياه المستخدمة طبقا للمواصفات الواجب توافرها للمياه الصالحة للشرب من مصدر معتمد .
- ١٣- جودة المياه : يجب أن تتوافق جودة المياه مع التشريعات والقرارات المنظمة لمياه الشرب فيما يتعلق بجودة مياه الشرب .
- ١٤- كمية المياه ومعدل توفرها : يجب أن يكون مصدر المياه والنظام الخاص بها ذات سعة كافية لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.
- ١٥- يجب أن تكون أنظمة توفير المياه الساخنة وتوزيعها كافي لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه الساخنة اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.
- ١٦- يجب توصيل المياه من المصدر من خلال استخدام:
- أ- مصدر معتمد للمياه العامة (العمومية).

ب- واحد أو أكثر من العناصر التالية والتي يجب تركيبها، وصيانتها، وتشغيلها وفقاً لما تنص عليه التشريعات السارية :

- مصدر المياه غير العمومية، ومضخات المياه، والمواسير، والخراطيم، والوصلات، وغيرها من الملحقات .

- مركبات نقل المياه.

- خزانات المياه

١٧- المصادر البديلة لإمدادات المياه :-

يجب أن تكون المياه متاحة للتجهيزات المتحركة، وللمنشآت الغذائية المؤقتة التي لا يتوفر لديها مصدر دائم للمياه، وكذلك للمنشآت الغذائية التي يحدث فيها انقطاع مؤقت في مصادر إمداد المياه الخاصة بها وذلك من خلال :

أ- مصدر إمداد من أوعية مياه الشرب المعبأة المعدة بغرض التداول التجاري .

ب- واحد أو أكثر من خزانات المياه المغلقة المتنقلة .

ج- خزانات المياه المغلقة المثبتة فوق مركبات إمداد المياه .

د- خزانات المياه المثبتة داخل المنشأة .

هـ- المواسير، أو الأنابيب أو الخراطيم المتصلة بمصدر مياه مجاور معتمد.

١٨- التجهيزات الصحية (أحواض غسيل اليدين - دورات مياه - أحواض غسيل أدوات التنظيف) :

أ- يجب تركيب أنظمة السباكة والخراطيم المستخدمة في نقل المياه وصيانتها باستخدام مواد مصرح باستخدامها .

ب- يتعين توفير حوض واحد على الأقل لغسل اليدين، علي أن يتناسب عدد وأماكن أحواض غسيل اليدين مع طبيعة وتصميم المنشأة

ج- يجب تجهيز أحواض غسل اليدين بحيث يُمكنها توفير المياه عند درجة حرارة لا تقل عن ٣٨ °م ويكون مزود بمستلزمات الغسيل والتنظيف والتجفيف.

د- يجب أن تكون دورات المياه الموجودة داخل المنشأة الغذائية معزولة بحيث لا تفتح على مناطق تداول الغذاء أو المواد الملامسة للغذاء مباشرة، كما ينبغي أن تكون مزودة بباب ذاتي الغلق ويحقق الفصل الكامل لدورة المياه.

- ه- يجب توفير حوض واحد على الأقل لخدمات التنظيف وتزويده بالوعدة أرضية ووضعها في مكان مناسب للقيام بتنظيف المماسح أو الأدوات المماثلة المستخدمة لتنظيف الأرضيات المبللة وللتخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.
- و- يجب ألا يتم استخدام دورات المياه أو المبال بديلاً عن حوض خدمات التنظيف الذي يستخدم في التخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.
- ١٩- أعمال الصرف : يجب أن يتم تصميم وتركيب أنظمة الصرف في المنشآت الغذائية، بما في ذلك مصافي الشحوم وتصميم نظام السباكة، وتصنيعه، وتركيبه وفقاً للأصول الفنية، وفي حالة استخدام مصفاة الشحوم، فيجب أن يتم وضعها في مكان يسهل الوصول إليه لتنظيفه.
- ٢٠- منع التدفق العكسي : يجب عدم وجود اتصال مباشر بين نظام الصرف وقنوات الصرف الخارجة من المعدة التي يوضع بها الأغذية، أو المعدات أو الأدوات القابلة للنقل، ويجب تصميم انظمه الصرف بحيث لا يسمح بارتداد الصرف الخارجي الى داخل المنشأة وبصفه خاصه اماكن تناول الغذاء.
- ٢١- نقل مياه الصرف : يجب أن يتم نقل مياه الصرف إلى المكان المخصص للتخلص منها عن طريق نظام مصرح به للصرف الصحي أو غيره من الأنظمة التي تشمل استخدام مركبات نقل مياه الصرف، وصهاريج تجميع مياه الصرف، والمضخات، والمواسير، والخراطيم، والوصلات التي يتم تصنيعها، وصيانتها دون التسبب في أى تلوث للغذاء والأسطح الملامسة له.
- ٢٢- صهريج تجميع مياه الصرف في المنشأة الغذائية المتنقلة يجب أن :
أ- يكون سعته أكبر من سعة خزان الإمداد بالمياه بنسبة ١٥٪.
ب- مائل باتجاه بالوعدة يبلغ قطرها الداخلي ٢٥ مم على الأقل، ومزودة بصمام للغلق وبدون التسبب في أى تلوث للغذاء، وادواته الملامسة .
- ٢٣- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.
- ٢٤- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى

الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية، ويجب أن تتميز بالآتي:

أ- أن تكون عالية التحمل، ومقاومة للتآكل، وغير قابلة لامتصاص السوائل.

ب- أن تكون ذات وزن وسمك مناسب لتحمل عملية الغسيل المتكررة.

ج- أن يكون تم صقلها ليكون سطحها الخارجي أملسًا سهل التنظيف.

د- أن تكون مقاومة للحفر، والقطع، والصدوع، والخدوش، والحزوز، والتشوه، والتحلل.

٢٥- يجب أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء المتعددة الاستخدام :

أ- ملساء.

ب- سهلة التنظيف وخالية من الكسور والتشققات، والقطوع، والشوائب، والحفر، والعيوب الأخرى المماثلة

ج- خالية من الزوايا الحادة، والأركان والشقوق

د- تم صقلها بحيث تكون مواضع اللحم والوصلات ملساء.

هـ- يسهل الوصول إليها للقيام بعملية التنظيف والفحص عن طريق أى مما يلي:

و- عدم فك أجزائها.

ز- فكها دون الحاجة إلى استخدام أدوات.

ح- فكها بسهولة باستخدام أدوات يدوية بسيطة ومتاحة لمجموعة العاملين بالصيانة وأعمال النظافة مثل المفكات، والزرادة، ومفاتيح الربط مفتوحة الطرف .

٢٦- يجب أن تكون الأسطح غير الملامسة للغذاء خالية من الحواف، والبروز، والشقوق غير الضرورية كما يجب تصميمها وتصنيعها يسمح بالقيام بعملية التنظيف والصيانة بسهولة.

٢٧- يجب تركيب المعدات التي تم تثبيتها نظرًا لصعوبة تحريكها بحيث تكون :

أ- هناك مسافات متوفرة تسمح بالقيام بعملية التنظيف على امتداد الجوانب، وخلف المعدة وفوقها.

ب- هناك مسافة بينها وبين المعدة، والجدران والأسقف المجاورة بما لا يزيد عن ١ ملليمتر أو ٣٢/١ بوصة.

- ج- يتم سد الفراغات والمسافات البينية بينها وبين المعدات والجدران المجاورة لها في حال التعرض لحدوث أى انسكاب أو تسريب
- ٢٨- يجب سد الفراغات البينية بين المعدات التي يصعب تحريكها والأرضية أو رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) بين الأرضية والمعدة.
- ٢٩- إذا كانت مساحة الأرضية الموجودة أسفل المعدة التي يتم تركيبها على الأرضية لا يزيد طولها عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) من النقطة المستخدمة كمدخل للتنظيف فإنه يجوز ترك حيز من الفراغ يبلغ ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) فقط للقيام بعملية التنظيف.
- ٣٠- يجب تركيب المعدات التي يتم تثبيتها بطاولة الإعداد ويصعب تحريكها على النحو الذي يسمح بتنظيف المعدة والأماكن الواقعة أسفلها وحولها عن طريق إحكام تركيبها على طاولة الإعداد، رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة.
- ٣١- يجب رفع المعدات التي يصعب تحريكها والمثبتة على طاولات الإعداد على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة .
- ٣٢- الاشتراطات الخاصة بأقسام الأحواض المستخدمة في عمليات الغسيل اليدوي

للأدوات :

- ١- يجب أن تكون أقسام "عيون" الحوض واسعة بما يكفي لاستيعاب عملية غمر المعدات والأدوات كبيرة الحجم. فإذا كانت المعدات أو الأدوات أكبر من حوض الغسيل، فإنه يتم استخدام معدات غسل الأدوات أو إحدى المعدات البديلة.
- ٢- يمكن استخدام معدات الغسل اليدوية البديلة في حالة ظهور احتياجات أو عوائق خاصة تتعلق بعملية التنظيف على أن يكون مصرحاً باستخدامها .
- تشتمل طرق الغسيل اليدوية البديلة على ما يلي:
- أ. رشاشات المنظف ذات الضغط العالي.
- ب. الرشاشات المنتجة للرجوة ذات الضغط المنخفض.
- ت. معدات التنظيف محددة مهام.
- ث. الفرش أو غيرها من الأدوات.

- ٣- الأوعية التي تستخدم كبداية لأقسام "عيون" الحوض متعدد الأقسام "أو العيون".
- ٤- يجب الحصول على تصريح من الهيئة القومية لسلامة الغذاء باستخدامه، قبل أن يتم استخدام حوض ثنائي الأقسام "العيون".
- ٥- يجب أن تكون الأحواض وألواح التصفية الخاصة بأحواض ومعدات غسل الأدوات ذاتية التصريف.
- ٦- تطهير المعدات والأواني.
- ٧- يجب تطهير كل من الأسطح الملامسة للغذاء والأدوات.
- ٨- الطرق المستخدمة (الماء الساخن و/أو المواد الكيماوية).
- ٩- حماية الأشياء النظيفة.
- ١٠- التجفيف :

- أ. ضرورة تجفيف المعدات والأواني بواسطة الهواء.
- ب. بعد إتمام عمليتي تنظيف المعدات والأدوات وتطهيرها، فإنه يجب تجفيفها بواسطة الهواء.
- ت. يجب تخزين المعدات والأواني النظيفة بحيث تكون في وضع يسمح بتصفيتها تصفية ذاتية حتى يتم تجفيفها بفعل الهواء مغطاة أو مقلوبة.
- ١١- إدارة المخلفات :

- أ- يجب توفير صناديق ذات سعة كافية بتصميم مناسب في جميع الأماكن بالمنشأة الغذائية لضمان سهوله تجميع وحفظ والتخلص من المخلفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.
- ب- يجب التحفظ على أى مرتجع منفصلا عن العملية التشغيلية وموضح عليه البيانات المطلوبة.
- ج- يجب أن يتم صناعة أسطح التخزين الخارجية للمخلفات، والمواد القابلة لإعادة التدوير، والمواد القابلة للاسترجاع من مواد غير قابلة لامتناس السوائل مثل الخرسانة أو الأسفلت كما يجب أن تكون ملساء، وعالية التحمل وذات ميل مناسب لتساعد على الصرف.

د- يجب أن يتم بناء الأماكن الخارجية المخصصة للنفايات وفقاً للتشريعات، كما يجب أن تكون مزودة بحواجز وأسطح مائلة في اتجاه مصارف المياه وذلك لجمع المخلفات السائلة الناتجة عن النفايات وتنظيف المكان وصناديق القمامة والتخلص منها.

١٢- مكافحة الآفات :

أ- يجب ان يتم تصميم المنشأة وتجهيزها على النحو الذي يمنع دخول الآفات والحشرات والقوارض وغيرها من الحيوانات ومكافحتها بشكل فعال ولا يسبب تلوث للغذاء مع مراعاة الاستخدام الصحيح لا جهزه مكافحة الآفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.

ب- تصميم وتركيب أجهزة مكافحة الحشرات :

ج- يجب أن يتم تصميم أجهزة مكافحة الحشرات والتي تستخدم لصعق الحشرات الطائرة بحيث تحتفظ بالحشرة داخل الجهاز .

د- لا يتم وضع الأجهزة فوق أماكن إعداد الأغذية.

هـ- لا تسقط الحشرات الميتة وأجزائها على الأغذية المكشوفة، والمفارش والملبوسات، والمعدات، والأواني النظيفة، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة عند تقديم الأغذية غير المغلفة .

و- حماية الفتحات الخارجية للمنشآت الغذائية ضد دخول الحشرات والفئران عن طريق:

- سد وغلق الفتحات وغيرها من الفجوات المتواجدة على امتداد الأرضيات، والجدران، والأسقف.

- واستخدام نوافذ محكمة الغلق أيضاً.

- واستخدام الأبواب الصلبة، وذاتية الغلق.

ز- في حالة ترك نوافذ وأبواب المنشأة الغذائية، أو المبني الكبير الذي تقع فيه المنشأة الغذائية مفتوحة بغرض التهوية أو غيرها من الأغراض أو في حالة عدم توفر نوافذ وأبواب بالمنشأة الغذائية المؤقتة، فيجب حماية الفتحات من دخول الحشرات والفئران عن طريق:

- تركيب سلك شبكي ذو ١٦ ثقب في البوصة المربعة.
- أو استخدام ستائر هوائية مناسبة من حيث التصميم والتركيب لمكافحة الحشرات الطائرة، أو غيرها من الوسائل الفعّالة.
نقاط عامة : -٣٣

- ١- مظلة الحماية لأماكن بيع وتقديم الخدمات الغذائية الخارجية.
٢- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخراطيم.
٣- في حالة وجود ماكينات بيع الأغذية خارج المباني، يجب أن يتم تزويدها بمظلة لحمايتها، وذلك باستثناء الماكينات التي تبيع المشروبات المعلبة فلا يجب عليها استيفاء هذا الشرط.
٤- أماكن إقامة العاملين :

أ- يجب أن يتم تحديد الأماكن المخصصة للعاملين لتناول الأغذية والمشروبات والتدخين أيضاً مما يؤدي إلى الحفاظ على الأغذية، والمعدات، والمفارش والملبوسات، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وحمايتها من التلوث.

ب- يجب أن يتم فصل الأماكن المخصصة للنوم أو المعيشة الموجودة داخل مباني المنشأة الغذائية مثل تلك المخصصة لإيواء موظفي التسجيل أو المديرين المقيمين، عن الصالات والأماكن المستخدمة للقيام بعمليات التشغيل في المنشأة الغذائية عن طريق حواجز كاملة وأبواب صلبة ذاتية الغلق.

٥- الوقاية من التلوث وعليه لا يجوز وضع المعدات والخزانات المستخدمة لتخزين الأغذية، والخزانات المستخدمة لتخزين المعدات والأدوات والمفارش والملبوسات التي تم تنظيفها وتطهيرها والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وتلك التي لا تستخدم عند تقديم الأغذية سوى لمرة واحدة في الأماكن التالية:

أ- في غرف التخزين.

ب- في دورات المياه.

ج- فى غرف القمامة.				
د- فى الغرف الميكانيكية.				
هـ- تحت خطوط الصرف غير المزودة بحواجز واقية لمنع التلوث المحتمل.				
و- تحت خطوط المياه التي تسرب، والتي تشمل رؤوس رشاشات الحريق الآلية التي تسرب، أو تحت الخطوط التي تتكشف عليها المياه.				
ز- تحت بئر السلم المفتوح.				
ح- تحت مصادر التلوث الأخرى.				
ط- فى الأماكن التي بها حيوانات أو طيور.				
١٨٥	محل (مطعم) مكرونة بأنواعها. (تقييم التأثير البيئي)	٢	٢	٩
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية:				
١- لا يصرح بحفظ الأطعمة سريعة التلف بالمحل إلا إذا وجدت ثلاجة مخصصة لهذا الغرض، فإذا كان التبريد يتم بالتلج فيجب أن لا يتصل فيها الثلج بالمواد المحفوظة بها وأن تصرف إلى مجرى مكشوفة بالأرضية أمامها .				
٢- الإقتصار على استخدام غاز طبيعى كمصدر للوقود حال توافره .				
٣- إعداد السجل البيئي وجعله متاحاً عند التفتيش البيئي				
٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة فى درجة حرارة لا تزيد عن ٥ مئوية والمجمدة فى درجة حرارة لا تزيد عن -١٨ مئوية.				
٥- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فائرينات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة .				
٦- يجب التأكد من تخزين المواد الكيميائية فى خزانات منفصلة ومحكمة الغلق بما يضمن عدم استخدامها بشكل خاطئ والتحكم الكامل فى تداولها .				
٧- المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقاً ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل .				
٨- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو				

- الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.
- ٩- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل.
- ١٠- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.
- ١١- يجب أن تكون شدة الاستضاءة :
- أ- ١٠٨ لوكس على الأقل وذلك على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض، في حجرات التبريد ومخازن الأغذية الجافة وفي غيرها من الأماكن والحجرات أثناء فترات التنظيف.
- ب- ٢١٥ لوكس على الأقل وذلك :
- ١- على السطح الذي يتم عليه تقديم الغذاء في الأماكن التي يقوم فيها المستهلكون بخدمة أنفسهم مثل البوفيهات وبارات السلطات أو حيث يتم عرض أو بيع المحاصيل الزراعية الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تقديمها للاستهلاك.
- ٢- داخل المعدات مثل وحدات التبريد الموجودة أسفل المناضد.
- ٣- على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض في الأماكن المستخدمة في غسل الأيدي، وغسيل الأدوات، وتخزين المعدات والأواني، وفي دورات المياه.
- ج- ٥٤٠ لوكس على الأقل على السطح الذي يقوم العاملون في مجال الأغذية بالتعامل عليه مع الأغذية أو استخدام الأواني أو المعدات مثل السكاكين، ومعدات تقطيع الشرائح، والمطاحن، والمناشير .
- ١٢- مصدر المياه : يجب ان يكون مصدر المياه صحيا ووفيرا وان تكون المياه المستخدمة طبقا للمواصفات الواجب توافرها للمياه الصالحة للشرب من مصدر معتمد .
- ١٣- جودة المياه : يجب أن تتوافق جودة المياه مع التشريعات والقرارات المنظمة لمياه الشرب فيما يتعلق بجودة مياه الشرب .
- ١٤- كمية المياه ومعدل توفرها : يجب أن يكون مصدر المياه والنظام الخاص بها ذات سعة كافية لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.

- ١٥- يجب أن تكون أنظمة توفير المياه الساخنة وتوزيعها كافي لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه الساخنة اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.
- ١٦- يجب توصيل المياه من المصدر من خلال استخدام:
- أ- مصدر معتمد للمياه العامة (العمومية).
- ب- واحد أو أكثر من العناصر التالية والتي يجب تركيبها، وصيانتها، وتشغيلها وفقاً لما تنص عليه التشريعات السارية :
- مصدر المياه غير العمومية، ومضخات المياه، والمواسير، والخراطيم، والوصلات، وغيرها من الملحقات .
- مركبات نقل المياه.
- خزانات المياه
- ١٧- المصادر البديلة لإمدادات المياه : يجب أن تكون المياه متاحة للتجهيزات المتحركة، وللمنشآت الغذائية المؤقتة التي لا يتوفر لديها مصدر دائم للمياه، وكذلك للمنشآت الغذائية التي يحدث فيها انقطاع مؤقت في مصادر إمداد المياه الخاصة بها وذلك من خلال :
- أ- مصدر إمداد من أوعية مياه الشرب المعبأة المعدة بغرض التداول التجاري .
- ب- واحد أو أكثر من خزانات المياه المغلقة المتحركة .
- ج- خزانات المياه المغلقة المثبتة فوق مركبات إمداد المياه .
- د- خزانات المياه المثبتة داخل المنشأة .
- هـ- المواسير، أو الأنابيب أو الخراطيم المتصلة بمصدر مياه مجاور معتمد.
- ١٨- التجهيزات الصحية (أحواض غسيل اليدين - دورات مياه - أحواض غسيل أدوات التنظيف) :
- أ- يجب تركيب أنظمة السباكة والخراطيم المستخدمة في نقل المياه وصيانتها باستخدام مواد مصرح باستخدامها .
- ب- يتعين توفير حوض واحد على الأقل لغسل اليدين، علي أن يتناسب عدد وأماكن أحواض غسيل اليدين مع طبيعة وتصميم المنشأة .
- ج- يجب تجهيز أحواض غسل اليدين بحيث يُمكنها توفير المياه عند درجة حرارة لا تقل عن ٣٨ م° ويكون مزود بمستلزمات الغسيل والتطهير والتجفيف.

- د- يجب أن تكون دورات المياه الموجودة داخل المنشأة الغذائية معزولة بحيث لا تفتح على مناطق تداول الغذاء أو المواد الملامسة للغذاء مباشرة، كما ينبغي أن تكون مزودة بباب ذاتي الغلق ويحقق الفصل الكامل لدورة المياه.
- ه- يجب توفير حوض واحد على الأقل لخدمات التنظيف وتزويده ببالوعة أرضية ووضعها في مكان مناسب للقيام بتنظيف المماسح أو الأدوات المماثلة المستخدمة لتنظيف الأرضيات المبللة وللتخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.
- و- يجب ألا يتم استخدام دورات المياه أو المباليل بدلاً عن حوض خدمات التنظيف الذي يستخدم في التخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.
- ١٩- أعمال الصرف : يجب أن يتم تصميم وتركيب أنظمة الصرف في المنشآت الغذائية، بما في ذلك مصافي الشحوم وتصميم نظام السباكة، وتصنيعه، وتركيبه وفقاً للأصول الفنية، وفي حالة استخدام مصفاة الشحوم، فيجب أن يتم وضعها في مكان يسهل الوصول إليه لتنظيفه.
- ٢٠- منع التدفق العكسي : يجب عدم وجود اتصال مباشر بين نظام الصرف وقنوات الصرف الخارجة من المعدة التي يوضع بها الأغذية، أو المعدات أو الأدوات القابلة للنقل، ويجب تصميم انظمه الصرف بحيث لا يسمح بارتداد الصرف الخارجي الى داخل المنشأة وبصفه خاصه اماكن تداول الغذاء.
- ٢١- نقل مياه الصرف : يجب أن يتم نقل مياه الصرف إلى المكان المخصص للتخلص منها عن طريق نظام مصرح به للصرف الصحي أو غيره من الأنظمة التي تشمل استخدام مركبات نقل مياه الصرف، وصهاريج تجميع مياه الصرف، والمضخات، والمواسير، والخراطيم، والوصلات التي يتم تصنيعها، وصيانتها دون التسبب في أي تلوث للغذاء والأسطح الملامسة له.
- ٢٢- صهريج تجميع مياه الصرف في المنشأة الغذائية المتنقلة يجب أن :
أ- يكون سعته أكبر من سعة خزان الإمداد بالمياه بنسبة ١٥٪.
ب- مائل باتجاه بالوعة يبلغ قطرها الداخلي ٢٥ مم على الأقل، ومزودة بصمام للغلق وبدون التسبب في أي تلوث للغذاء، وادواته الملامسة .
- ٢٣- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.

٢٤- يجب أن تكون المواد المستخدمة فى تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية، ويجب أن تتميز بالآتى:

أ- أن تكون عالية التحمل، ومقاومة للتآكل، وغير قابلة لامتصاص السوائل.

ب- أن تكون ذات وزن وسمك مناسب لتحمل عملية الغسيل المتكررة.

ج- أن يكون تم صقلها ليكون سطحها الخارجي أملساً سهل التنظيف.

د- أن تكون مقاومة للحفر، والقطع، والصدوع، والخدوش، والحزوز، والتشوه، والتحلل.

٢٥- يجب أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء المتعددة الاستخدام :

أ- ملساء.

ب- سهلة التنظيف وخالية من الكسور والتشققات، والفتوح، والشوائب، والحفر، والعيوب الأخرى المماثلة.

ج- خالية من الزوايا الحادة، والأركان والشقوق.

د- تم صقلها بحيث تكون مواضع اللحام والوصلات ملساء.

هـ- يسهل الوصول إليها للقيام بعملية التنظيف والفحص عن طريق أى مما يلي:

و- عدم فك أجزائها.

ز- فكها دون الحاجة إلى استخدام أدوات.

ح- فكها بسهولة باستخدام أدوات يدوية بسيطة ومتاحة لمجموعة العاملين بالصيانة وأعمال النظافة مثل المفكات، والزرادة، ومفاتيح الربط مفتوحة الطرف .

٢٦- يجب أن تكون الأسطح غير الملامسة للغذاء خالية من الحواف، والبروز، والشقوق غير الضرورية كما يجب تصميمها وتصنيعها يسمح بالقيام بعملية التنظيف والصيانة بسهولة.

٢٧- يجب تركيب المعدات التي تم تثبيتها نظراً لصعوبة تحريكها بحيث تكون :

أ- هناك مسافات متوفرة تسمح بالقيام بعملية التنظيف على امتداد الجوانب، وخلف المعدة وفوقها.

- ب- هناك مسافة بينها وبين المعدة، والجدران والأسقف المجاورة بما لا يزيد عن ١ ملليمتر أو ٣٢/١ بوصة.
- ج- يتم سد الفراغات والمسافات البينية بينها وبين المعدات والجدران المجاورة لها في حال التعرض لحدوث أى انسكاب أو تسريب
- ٢٨- يجب سد الفراغات البينية بين المعدات التي يصعب تحريكها والأرضية أو رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) بين الأرضية والمعدة.
- ٢٩- إذا كانت مساحة الأرضية الموجودة أسفل المعدة التي يتم تركيبها على الأرضية لا يزيد طولها عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) من النقطة المستخدمة كمدخل للتنظيف فإنه يجوز ترك حيز من الفراغ يبلغ ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) فقط للقيام بعملية التنظيف.
- ٣٠- يجب تركيب المعدات التي يتم تثبيتها بطاولة الإعداد ويصعب تحريكها على النحو الذي يسمح بتنظيف المعدة والأماكن الواقعة أسفلها وحولها عن طريق إحكام تركيبها على طاولة الإعداد، رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة.
- ٣١- يجب رفع المعدات التي يصعب تحريكها والمثبتة على طاولات الإعداد على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة .
- ٣٢- الاشتراطات الخاصة بأقسام الأحواض المستخدمة فى عمليات الغسيل اليدوي للأدوات :

- ١- يجب أن تكون أقسام "عيون" الحوض واسعة بما يكفي لاستيعاب عملية غمر المعدات والأدوات كبيرة الحجم. فإذا كانت المعدات أو الأدوات أكبر من حوض الغسيل، فإنه يتم استخدام معدات غسل الأدوات أو إحدى المعدات البديلة.
- ٢- يمكن استخدام معدات الغسل اليدوية البديلة في حالة ظهور احتياجات أو عوائق خاصة تتعلق بعملية التنظيف على أن يكون مصرحاً باستخدامها .
- تشتمل طرق الغسيل اليدوية البديلة على ما يلي:
- أ- رشاشات المنظف ذات الضغط العالي.
- ب- الرشاشات المنتجة للرغوة ذات الضغط المنخفض.

- ج- معدات التنظيف محددة مهام.
- د- الفرش أو غيرها من الأدوات.
- ٣- الأوعية التي تستخدم كبداية لأقسام "عيون" الحوض متعدد الأقسام "أو العيون".
- ٤- يجب الحصول على تصريح من الهيئة القومية لسلامة الغذاء باستخدامه، قبل أن يتم استخدام حوض ثنائي الأقسام "العيون".
- ٥- يجب أن تكون الأحواض وألواح التصفية الخاصة بأحواض ومعدات غسل الأدوات ذاتية التصريف.
- ٦- تطهير المعدات والأواني.
- ٧- يجب تطهير كل من الأسطح الملامسة للغذاء والأدوات.
- ٨- الطرق المستخدمة (الماء الساخن و/أو المواد الكيماوية).
- ٩- حماية الأشياء النظيفة.
- ١٠- التجفيف :
- أ- ضرورة تجفيف المعدات والأواني بواسطة الهواء.
- ب- بعد إتمام عمليتي تنظيف المعدات والأدوات وتطهيرها، فإنه يجب تجفيفها بواسطة الهواء.
- ج- يجب تخزين المعدات والأواني النظيفة بحيث تكون في وضع يسمح بتصفيتها تصفية ذاتية حتى يتم تجفيفها بفعل الهواء مغطاة أو مقلوبة.
- ١١- إدارة المخلفات :
- أ- يجب توفير صناديق ذات سعة كافية بتصميم مناسب في جميع الأماكن بالمنشأة الغذائية لضمان سهوله تجميع وحفظ والتخلص من المخلفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.
- ب- يجب التحفظ على أى مرتجع منفصلا عن العملية التشغيلية وموضح عليه البيانات المطلوبة.
- ج- يجب أن يتم صناعة أسطح التخزين الخارجية للمخلفات، والمواد القابلة لإعادة التدوير، والمواد القابلة للاسترجاع من مواد غير قابلة لامتصاص السوائل مثل الخرسانة أو الأسفلت

كما يجب أن تكون ملساء، وعالية التحمل وذات ميل مناسب لتساعد على الصرف.

د- يجب أن يتم بناء الأماكن الخارجية المخصصة للنفايات وفقاً للتشريعات، كما يجب أن تكون مزودة بحواجز وأسطح مائلة في اتجاه مصارف المياه وذلك لجمع المخلفات السائلة الناتجة عن النفايات وتنظيف المكان وصناديق القمامة والتخلص منها.

١٢- مكافحة الآفات :

أ- يجب ان يتم تصميم المنشأة وتجهيزها على النحو الذي يمنع دخول الآفات والحشرات والقوارض وغيرها من الحيوانات ومكافحتها بشكل فعال ولا يسبب تلوث للغذاء مع مراعاة الاستخدام الصحيح لأجهزة مكافحة الآفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.

ب- تصميم وتركيب أجهزة مكافحة الحشرات :

ج- يجب أن يتم تصميم أجهزة مكافحة الحشرات والتي تستخدم لصعق الحشرات الطائرة بحيث تحتفظ بالحشرة داخل الجهاز.

د- لا يتم وضع الأجهزة فوق أماكن إعداد الأغذية.

هـ- لا تسقط الحشرات الميتة وأجزائها على الأغذية المكشوفة، والمفارش والملبوسات، والمعدات، والأواني النظيفة، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة عند تقديم الأغذية غير المغلفة .

و- حماية الفتحات الخارجية للمنشآت الغذائية ضد دخول الحشرات والفرن عن طريق:

- سد وعلق الفتحات وغيرها من الفجوات المتواجدة على امتداد

الأرضيات، والجدران، والأسقف.

- واستخدام نوافذ محكمة الغلق أيضاً.

- واستخدام الأبواب الصلبة، وذاتية ومحكمة الغلق.

ز- في حالة ترك نوافذ وأبواب المنشأة الغذائية، أو المبنى الكبير الذي تقع فيه المنشأة الغذائية مفتوحة بغرض التهوية أو غيرها من الأغراض أو في حالة عدم توفر نوافذ وأبواب بالمنشأة الغذائية المؤقتة، فيجب حماية الفتحات من دخول الحشرات والفرن عن طريق:

- تركيب سلك شبكي ذو ١٦ ثقب في البوصة المربعة.
- أو استخدام ستائر هوائية مناسبة من حيث التصميم والتركيب لمكافحة الحشرات الطائرة، أو غيرها من الوسائل الفعالة.

٣٣- نقاط عامة :

- ١- مظلة الحماية لأماكن بيع وتقديم الخدمات الغذائية الخارجية.
- ٢- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.
- ٣- في حالة وجود ماكينات بيع الأغذية خارج المباني، يجب أن يتم تزويدها بمظلة لحمايتها، وذلك باستثناء الماكينات التي تبيع المشروبات المعلبة فلا يجب عليها استيفاء هذا الشرط.
- ٤- أماكن إقامة العاملين :
 - أ- يجب أن يتم تحديد الأماكن المخصصة للعاملين لتناول الأغذية والمشروبات والتخزين أيضاً مما يؤدي إلى الحفاظ على الأغذية، والمعدات، والمفارش والملبوسات، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وحمايتها من التلوث.
 - ب- يجب أن يتم فصل الأماكن المخصصة للنوم أو المعيشة الموجودة داخل مباني المنشأة الغذائية مثل تلك المخصصة لإيواء موظفي التسجيل أو المديرين المقيمين، عن الصالات والأماكن المستخدمة للقيام بعمليات التشغيل في المنشأة الغذائية عن طريق حواجز كاملة وأبواب صلبة ذاتية الغلق.
 - ٥- الوقاية من التلوث وعليه لا يجوز وضع المعدات والخزانات المستخدمة لتخزين الأغذية، والخزانات المستخدمة لتخزين المعدات والأدوات والمفارش والملبوسات التي تم تنظيفها وتطهيرها والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وتلك التي لا تستخدم عند تقديم الأغذية سوى لمرة واحدة في الأماكن التالية:
 - أ- في غرف التخزين.
 - ب- في دورات المياه.

ج- فى غرف القمامة.				
د- فى الغرف الميكانيكية.				
هـ- تحت خطوط الصرف غير المزودة بحواجز واقية لمنع التفتيح المحتمل.				
و- تحت خطوط المياه التي تسرب، والتي تشمل رؤوس رشاشات الحريق الآلية التي تسرب، أو تحت الخطوط التي تتكشف عليها المياه.				
ز- تحت بئر السلم المفتوح.				
ح- تحت مصادر التلوث الأخرى.				
ط- فى الأماكن التي بها حيوانات أو طيور.				
١٠	٢	٢	محل (مطعم) كشري. (تقييم التأثير البيئي)	١٨٦
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية:				
١- لا يصرح بحفظ الاطعمة سريعة التلف بالمحل إلا إذا وجدت ثلاجة مخصصة لهذا الغرض، فإذا كان التبريد يتم بالتلج فيجب أن لا يتصل فيها الثلج بالمواد المحفوظة بها وأن تصرف إلى مجرى مكشوفة بالأرضية أمامها .				
٢- الإقتصار على استخدام غاز طبيعى كمصدر للوقود حال توافره .				
٣- إعداد السجل البيئي وجعله متاحاً عند التفتيش البيئي .				
٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة فى درجة حرارة لا تزيد عن ٥ مئوية والمجمدة فى درجة حرارة لا تزيد عن -١٨ مئوية .				
٥- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فائرينات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة .				
٦- يجب التأكد من تخزين المواد الكيميائية فى خزانات منفصلة ومحكمة الغلق بما يضمن عدم استخدامها بشكل خاطئ والتحكم الكامل فى تداولها .				
٧- المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقاً ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل				
٨- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات،				

- وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكتيف من التجمع على الجدران والأسقف.
- ٩- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل.
- ١٠- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.
- ١١- يجب أن تكون شدة الاستضاءة :
- أ- ١٠٨ لوكس على الأقل وذلك على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض، في حجرات التبريد ومخازن الأغذية الجافة وفي غيرها من الأماكن والحجرات أثناء فترات التنظيف.
- ب- ٢١٥ لوكس على الأقل وذلك :
- ٤- على السطح الذي يتم عليه تقديم الغذاء في الأماكن التي يقوم فيها المستهلكون بخدمة أنفسهم مثل البوفيهات وبارات السلطات أو حيث يتم عرض أو بيع المحاصيل الزراعية الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تقديمها للاستهلاك.
- ٥- داخل المعدات مثل وحدات التبريد الموجودة أسفل المناضد.
- ٦- على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض في الأماكن المستخدمة في غسل الأيدي، وغسيل الأدوات، وتخزين المعدات والأواني، وفي دورات المياه.
- ج- ٥٤٠ لوكس على الأقل على السطح الذي يقوم العاملون في مجال الأغذية بالتعامل عليه مع الأغذية أو استخدام الأواني أو المعدات مثل السكاكين، ومعدات تقطيع الشرائح، والمطاحن، والمناشير .
- ١٢- مصدر المياه :
- يجب ان يكون مصدر المياه صحيا ووفيرا وان تكون المياه المستخدمة طبقا للمواصفات الواجب توافرها للمياه الصالحة للشرب من مصدر معتمد .
- ١٣- جودة المياه :
- يجب أن تتوافق جودة المياه مع التشريعات والقرارات المنظمة لمياه الشرب فيما يتعلق بجودة مياه الشرب .
- ١٤- كمية المياه ومعدل توفرها :
- يجب أن يكون مصدر المياه والنظام الخاص بها ذات سعة كافية لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.

١٥- يجب أن تكون أنظمة توفير المياه الساخنة وتوزيعها كافي لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه الساخنة اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.

١٦- يجب توصيل المياه من المصدر من خلال استخدام:

أ- مصدر معتمد للمياه العامة (العمومية).

ب- واحد أو أكثر من العناصر التالية والتي يجب تركيبها، وصيانتها، وتشغيلها وفقاً لما تنص عليه التشريعات السارية :

- مصدر المياه غير العمومية، ومضخات المياه، والمواسير، والخرطوم، والوصلات، وغيرها من الملحقات .

- مركبات نقل المياه.

- خزانات المياه

١٧- المصادر البديلة لإمدادات المياه :-

يجب أن تكون المياه متاحة للتجهيزات المتحركة، وللمنشآت الغذائية المؤقتة التي لا يتوفر لديها مصدر دائم للمياه، وكذلك للمنشآت الغذائية التي يحدث فيها انقطاع مؤقت في مصادر إمداد المياه الخاصة بها وذلك من خلال :

أ- مصدر إمداد من أوعية مياه الشرب المعبأة المعدة بغرض التداول التجاري .

ب- واحد أو أكثر من خزانات المياه المغلقة المتقلة .

ج- خزان المياه المغلقة المثبتة فوق مركبات إمداد المياه .

د- خزانات المياه المثبتة داخل المنشأة .

هـ- المواسير، أو الأنابيب أو الخرطوم المتصلة بمصدر مياه مجاور معتمد.

١٨- التجهيزات الصحية (أحواض غسيل اليدين - دورات مياه - أحواض غسيل أدوات التنظيف) :

أ- يجب تركيب أنظمة السباكة والخرطوم المستخدمة في نقل المياه وصيانتها باستخدام مواد مصرح باستخدامها .

ب- يتعين توفير حوض واحد على الأقل لغسل اليدين، علي أن يتناسب عدد وأماكن أحواض غسيل اليدين مع طبيعة وتصميم المنشأة

ج- يجب تجهيز أحواض غسل اليدين بحيث يُمكنها توفير المياه عند درجة حرارة لا تقل عن ٣٨ م° ويكون مزود بمستلزمات الغسيل والتطهير والتجفيف.

د- يجب أن تكون دورات المياه الموجودة داخل المنشأة الغذائية معزولة بحيث لا تفتح على مناطق تداول الغذاء أو المواد الملامسة للغذاء مباشرة، كما ينبغي أن تكون مزودة بباب ذاتي الغلق ويحقق الفصل الكامل لدورة المياه.

٥- يجب توفير حوض واحد على الأقل لخدمات التنظيف وتزويده ببالوعة أرضية ووضعها في مكان مناسب للقيام بتنظيف المماسح أو الأدوات المماثلة المستخدمة لتنظيف الأرضيات المبللة وللتخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.

و- يجب ألا يتم استخدام دورات المياه أو المبالى بدلاً عن حوض خدمات التنظيف الذي يستخدم في التخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.

١٩- أعمال الصرف : يجب أن يتم تصميم وتركيب أنظمة الصرف في المنشآت الغذائية، بما في ذلك مصافي الشحوم وتصميم نظام السباكة، وتصنيعه، وتركيبه وفقاً للأصول الفنية، وفي حالة استخدام مصفاة الشحوم، فيجب أن يتم وضعها في مكان يسهل الوصول إليه لتنظيفه.

٢٠- منع التدفق العكسي : يجب عدم وجود اتصال مباشر بين نظام الصرف وقنوات الصرف الخارجة من المعدة التي يوضع بها الأغذية، أو المعدات أو الأدوات القابلة للنقل، ويجب تصميم انظمه الصرف بحيث لا يسمح بارتداد الصرف الخارجي الى داخل المنشأة وبصفه خاصه اماكن تداول الغذاء.

٢١- نقل مياه الصرف : يجب أن يتم نقل مياه الصرف إلى المكان المخصص للتخلص منها عن طريق نظام مصرح به للصرف الصحي أو غيره من الأنظمة التي تشمل استخدام مركبات نقل مياه الصرف، وصهاريج تجميع مياه الصرف، والمضخات، والمواسير، والخراطيم، والوصلات التي يتم تصنيعها، وصيانتها دون التسبب في أى تلوث للغذاء والأسطح الملامسة له.

٢٢- صهريج تجميع مياه الصرف في المنشأة الغذائية المتنقلة يجب أن :

أ- يكون سعته أكبر من سعة خزان الإمداد بالمياه بنسبة ١٥٪.

ب- مائل باتجاه بالوعة يبلغ قطرها الداخلي ٢٥ مم على الأقل، ومزودة بصمام للغلق وبدون التسبب في أى تلوث للغذاء، وأدواته الملامسة .

٢٣- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.

٢٤- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه

أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية، ويجب أن تتميز بالآتي:

- أ- أن تكون عالية التحمل، ومقاومة للتآكل، وغير قابلة لامتصاص السوائل.
 - ب- أن تكون ذات وزن وسبك مناسب لتحمل عملية الغسيل المتكررة.
 - ج- أن يكون تم صقلها ليكون سطحها الخارجي أملسًا سهل التنظيف.
 - د- أن تكون مقاومة للحفر، والقطع، والصدوع، والخدوش، والحزوز، والتشوه، والتحلل.
- ٢٥- يجب أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء المتعددة الاستخدام:
- أ- ملساء.
 - ب- سهلة التنظيف وخالية من الكسور والتشققات، والقطوع، والشوائب، والحفر، والعيوب الأخرى المماثلة
 - ج- خالية من الزوايا الحادة، والأركان والشقوق
 - د- تم صقلها بحيث تكون مواضع اللحم والوصلات ملساء.
 - هـ- يسهل الوصول إليها للقيام بعملية التنظيف والفحص عن طريق أى مما يلي:
 - و- عدم فك أجزائها.
 - ز- فكها دون الحاجة إلى استخدام أدوات.
 - ح- فكها بسهولة باستخدام أدوات يدوية بسيطة ومناحة لمجموعة العاملين بالصيانة وأعمال النظافة مثل المفكات، والزرادة، ومفاتيح الربط مفتوحة الطرف.
- ٢٦- يجب أن تكون الأسطح غير الملامسة للغذاء خالية من الحواف، والبروز، والشقوق غير الضرورية كما يجب تصميمها وتصنيعها يسمح بالقيام بعملية التنظيف والصيانة بسهولة.
- ٢٧- يجب تركيب المعدات التي تم تثبيتها نظراً لصعوبة تحريكها بحيث تكون:
- أ- هناك مسافات متوفرة تسمح بالقيام بعملية التنظيف على امتداد الجوانب، وخلف المعدة وفوقها.
 - ب- هناك مسافة بينها وبين المعدة، والجدران والأسقف المجاورة بما لا يزيد عن ١ ملليمتر أو ٣٢/١ بوصة.

ج- يتم سد الفراغات والمسافات البينية بينها وبين المعدات والجدران المجاورة لها في حال التعرض لحدوث أى انسكاب أو تسريب

٢٨- يجب سد الفراغات البينية بين المعدات التي يصعب تحريكها والأرضية أو رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) بين الأرضية والمعدة.

٢٩- إذا كانت مساحة الأرضية الموجودة أسفل المعدة التي يتم تركيبها على الأرضية لا يزيد طولها عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) من النقطة المستخدمة كمدخل للتنظيف فإنه يجوز ترك حيز من الفراغ يبلغ ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) فقط للقيام بعملية التنظيف.

٣٠- يجب تركيب المعدات التي يتم تثبيتها بطاولة الإعداد ويصعب تحريكها على النحو الذي يسمح بتنظيف المعدة والأماكن الواقعة أسفلها وحولها عن طريق إحكام تركيبها على طاولة الإعداد، رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة.

٣١- يجب رفع المعدات التي يصعب تحريكها والمثبتة على طاولات الإعداد على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة .

٣٢- الاشتراطات الخاصة بأقسام الأحواض المستخدمة في عمليات الغسيل اليدوي

للأدوات :

١- يجب أن تكون أقسام "عيون" الحوض واسعة بما يكفي لاستيعاب عملية غمر المعدات والأدوات كبيرة الحجم. فإذا كانت المعدات أو الأدوات أكبر من حوض الغسيل، فإنه يتم استخدام معدات غسل الأدوات أو إحدى المعدات البديلة.

٢- يمكن استخدام معدات الغسل اليدوية البديلة في حالة ظهور احتياجات أو عوائق خاصة تتعلق بعملية التنظيف على أن يكون مصرحًا باستخدامها .

تشتمل طرق الغسيل اليدوية البديلة على ما يلي:

أ- رشاشات المنظف ذات الضغط العالي.

ب- الرشاشات المنتجة للزرغوة ذات الضغط المنخفض.

ج- معدات التنظيف محددة مهام.

د- الفرش أو غيرها من الأدوات.

٣- الأوعية التي تستخدم كبديل لأقسام "عيون" الحوض متعدد الأقسام "أو العيون".

٤- يجب الحصول على تصريح من الهيئة القومية لسلامة الغذاء باستخدامه، قبل أن يتم استخدام حوض ثنائي الأقسام "العيون".

٥- يجب أن تكون الأحواض وألواح التصفية الخاصة بأحواض ومعدات غسل الأدوات ذاتية التصريف.

٦- تطهير المعدات والأواني.

٧- يجب تطهير كل من الأسطح الملامسة للغذاء والأدوات.

٨- الطرق المستخدمة (الماء الساخن و/أو المواد الكيماوية).

٩- حماية الأشياء النظيفة.

١٠- التجفيف :

أ- ضرورة تجفيف المعدات والأواني بواسطة الهواء.

ب- بعد إتمام عمليتي تنظيف المعدات والأدوات وتطهيرها، فإنه يجب تجفيفها بواسطة الهواء.

ج- يجب تخزين المعدات والأواني النظيفة بحيث تكون في وضع يسمح بنصفيتها تصفية ذاتية حتى يتم تجفيفها بفعل الهواء مغطاة أو مقلوبة.

١١- إدارة المخلفات :

أ- يجب توفير صناديق ذات سعة كافية بتصميم مناسب في جميع الأماكن بالمنشأة الغذائية لضمان سهوله تجميع وحفظ والتخلص من المخلفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.

ب- يجب التحفظ على أى مرتجع منفصلا عن العملية التشغيلية وموضح عليه البيانات المطلوبة.

ج- يجب أن يتم صناعة أسطح التخزين الخارجية للمخلفات، والمواد القابلة لإعادة التدوير، والمواد القابلة للاسترجاع من مواد غير قابلة لامتصاص السوائل مثل الخرسانة أو الأسفلت كما يجب أن تكون ملساء، وعالية التحمل وذات ميل مناسب لتساعد على الصرف.

د- يجب أن يتم بناء الأماكن الخارجية المخصصة للنفايات وفقاً للتشريعات، كما يجب أن تكون مزودة بحواجز وأسطح مائلة في اتجاه مصارف المياه وذلك لجمع المخلفات السائلة الناتجة عن النفايات وتنظيف المكان وصناديق القمامة والتخلص منها.

١٢- مكافحة الآفات :

- أ- يجب ان يتم تصميم المنشأة وتجهيزها على النحو الذي يمنع دخول الآفات والحشرات والقوارض وغيرها من الحيوانات ومكافحتها بشكل فعال ولا يسبب تلوث للغذاء مع مراعاة الاستخدام الصحيح لأجهزة مكافحة الآفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.
- ب- تصميم وتركيب أجهزة مكافحة الحشرات :
- ج- يجب أن يتم تصميم أجهزة مكافحة الحشرات والتي تستخدم لصعق الحشرات الطائرة بحيث تحتفظ بالحشرة داخل الجهاز.
- د- لا يتم وضع الأجهزة فوق أماكن إعداد الأغذية.
- هـ- لا تسقط الحشرات الميتة وأجزائها على الأغذية المكشوفة، والمفارش والملبوسات، والمعدات، والأواني النظيفة، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة عند تقديم الأغذية غير المغلفة .
- و- حماية الفتحات الخارجية للمنشآت الغذائية ضد دخول الحشرات والفئران عن طريق:
- سد وغلغ الفتحات وغيرها من الفجوات المتواجدة على امتداد الأرضيات، والجدران، والأسقف.
 - واستخدام نوافذ محكمة الغلق أيضاً.
 - واستخدام الأبواب الصلبة، وذاتية ومحكمة الغلق.
 - ز- في حالة ترك نوافذ وأبواب المنشأة الغذائية، أو المبني الكبير الذي تقع فيه المنشأة الغذائية مفتوحة بغرض التهوية أو غيرها من الأغراض أو في حالة عدم توفر نوافذ وأبواب بالمنشأة الغذائية المؤقتة، فيجب حماية الفتحات من دخول الحشرات والفئران عن طريق:
 - تركيب سلك شبكي ذو ١٦ ثقب في البوصة المربعة.
 - أو استخدام ستائر هوائية مناسبة من حيث التصميم والتركيب لمكافحة الحشرات الطائرة، أو غيرها من الوسائل الفعالة.

٣٢- نقاط عامة :

- ١- مظلة الحماية لأماكن بيع وتقديم الخدمات الغذائية الخارجية.
- ٢- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.

٣- فى حالة وجود ماكينات بيع الأغذية خارج المباني، يجب أن يتم تزويدها بمظلة لحياتها، وذلك باستثناء الماكينات التي تباع المشروبات المعلبة فلا يجب عليها استيفاء هذا الشرط.

٤- أماكن إقامة العاملين :

أ- يجب أن يتم تحديد الأماكن المخصصة للعاملين لتناول الأغذية والمشروبات والتدخين أيضًا مما يؤدي إلى الحفاظ على الأغذية، والمعدات، والمفارش والملبوسات، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وحياتها من التلوث.

ب- يجب أن يتم فصل الأماكن المخصصة للنوم أو المعيشة الموجودة داخل مباني المنشأة الغذائية مثل تلك المخصصة لإيواء موظفي التسجيل أو المديرين المقيمين، عن الصالات والأماكن المستخدمة للقيام بعمليات التشغيل في المنشأة الغذائية عن طريق حواجز كاملة وأبواب صلبة ذاتية الغلق.

٥- الوقاية من التلوث وعليه لا يجوز وضع المعدات والخزانات المستخدمة لتخزين الأغذية، والخزانات المستخدمة لتخزين المعدات والأدوات والمفارش والملبوسات التي تم تنظيفها وتطهيرها والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وتلك التي لا تستخدم عند تقديم الأغذية سوى لمرة واحدة في الأماكن التالية:

أ- فى غرف التخزين.

ب- فى دورات المياه.

ج- فى غرف القمامة.

د- فى الغرف الميكانيكية.

هـ- تحت خطوط الصرف غير المزودة بحواجز واقية لمنع التلوث المحتمل.

و- تحت خطوط المياه التي تسرب، والتي تشمل رؤوس رشاشات الحريق الآلية التي تسرب، أو تحت الخطوط التي تتكثف عليها المياه.

ز- تحت بئر السلم المفتوح.

ح- تحت مصادر التلوث الأخرى.

ط- فى الأماكن التي بها حيوانات أو طيور.

١١	٢	٢	محل (مطعم) بطاطس وزلابيا ونودلز. (تقييم التأثير البيئي)	١٨٧
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <p>١- لا يصرح بحفظ الاطعمة سريعة التلف بالمحل إلا إذا وجدت ثلاجة مخصصة لهذا الغرض، فإذا كان التبريد يتم بالتلج فيجب أن لا يتصل فيها الثلج بالمواد المحفوظة بها وأن تصرف إلي مجري مكشوفة بالأرضية أمامها</p> <p>٢- الإقتصار على استخدام غاز طبيعي كمصدر للوقود حال توافره .</p> <p>٣- إعداد السجل البيئي وجعله متاحاً عند التفقيش البيئي.</p> <p>٤- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن ٥ مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن -١٨ مئوية .</p> <p>٥- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فلاترينات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة.</p> <p>٦- يجب التأكد من تخزين المواد الكيميائية في خزانات منفصلة ومحكمة الغلق بما يضمن عدم استخدامها بشكل خاطئ والتحكم الكامل في تداولها .</p> <p>٧- المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقاً ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل</p> <p>٨- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكييف من التجمع على الجدران والأسقف.</p> <p>٩- أن يزود المحل بوسائل الاضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .</p> <p>١٠- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.</p> <p>١١- يجب أن تكون شدة الاستضاءة :</p> <p>أ- ١٠.٨ لوكس على الأقل وذلك على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض، في حجرات التبريد ومخازن الأغذية الجافة وفي غيرها من الأماكن والحجرات أثناء فترات التنظيف.</p>				

- ب- ٢١٥ لو كس على الأقل وذلك :
- ٧- على السطح الذي يتم عليه تقديم الغذاء في الأماكن التي يقوم فيها المستهلكون بخدمة أنفسهم مثل البوفيهات وبارات السلطات أو حيث يتم عرض أو بيع المحاصيل الزراعية الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تقديمها للاستهلاك.
- ٨- داخل المعدات مثل وحدات التبريد الموجودة أسفل المناضد.
- ٩- على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض في الأماكن المستخدمة في غسل الأيدي، وغسيل الأدوات، وتخزين المعدات والأواني، وفي دورات المياه.
- ج- ٥٤٠ لو كس على الأقل على السطح الذي يقوم العاملون في مجال الأغذية بالتعامل عليه مع الأغذية أو استخدام الأواني أو المعدات مثل السكاكين، ومعدات تقطيع الشرائح، والمطاحن، والمناشير .
- ١٢- مصدر المياه :
- يجب ان يكون مصدر المياه صحيا ووفيرا وان تكون المياه المستخدمة طبقا للمواصفات الواجب توافرها للمياه الصالحة للشرب من مصدر معتمد .
- ١٣- جودة المياه :-
- يجب أن تتوافق جودة المياه مع التشريعات والقرارات المنظمة لمياه الشرب فيما يتعلق بجودة مياه الشرب .
- ١٤- كمية المياه ومعدل توفرها :-
- يجب أن يكون مصدر المياه والنظام الخاص بها ذات سعة كافية لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.
- ١٥- يجب أن تكون أنظمة توفير المياه الساخنة وتوزيعها كافي لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه الساخنة اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.
- ١٦- يجب توصيل المياه من المصدر من خلال استخدام:
- أ- مصدر معتمد للمياه العامة (العمومية).
- ب- واحد أو أكثر من العناصر التالية والتي يجب تركيبها، وصيانتها، وتشغيلها وفقاً لما تنص عليه التشريعات السارية :
- مصدر المياه غير العمومية، ومضخات المياه، والمواسير، والخراطيم، والوصلات، وغيرها من الملحقات .

- مركبات نقل المياه.

- خزانات المياه

١٧-المصادر البديلة لإمدادات المياه :-

يجب أن تكون المياه متاحة للتجهيزات المتحركة، وللمنشآت الغذائية المؤقتة التي لا يتوفر لديها مصدر دائم للمياه، وكذلك للمنشآت الغذائية التي يحدث فيها انقطاع مؤقت في مصادر إمداد المياه الخاصة بها وذلك من خلال :

أ- مصدر إمداد من أوعية مياه الشرب المعبأة المعدة بغرض التداول التجاري .

ب- واحد أو أكثر من خزانات المياه المغلقة الممتلئة .

ج- خزانات المياه المغلقة المثبتة فوق مركبات إمداد المياه .

د- خزانات المياه المثبتة داخل المنشأة .

هـ- المواسير، أو الأنابيب أو الخراطيم المتصلة بمصدر مياه مجاور معتمد.

١٨-التجهيزات الصحية (أحواض غسيل اليدين - دورات مياه - أحواض غسيل أدوات التنظيف) :

أ- يجب تركيب أنظمة السباكة والخراطيم المستخدمة في نقل المياه وصيانتها باستخدام مواد مصرح باستخدامها .

ب- يتعين توفير حوض واحد على الأقل لغسل اليدين، علي أن يتناسب عدد وأماكن أحواض غسيل اليدين مع طبيعة وتصميم المنشأة

ج- يجب تجهيز أحواض غسل اليدين بحيث يُمكنها توفير المياه عند درجة حرارة لا تقل عن ٣٨ °م ويكون مزود بمستلزمات الغسيل والتطهير والتجفيف.

د- يجب أن تكون دورات المياه الموجودة داخل المنشأة الغذائية معزولة بحيث لا تفتح على مناطق تداول الغذاء أو المواد الملامسة للغذاء مباشرة، كما ينبغي أن تكون مزودة بباب ذاتي الغلق ويحقق الفصل الكامل لدورة المياه.

هـ- يجب توفير حوض واحد على الأقل لخدمات التنظيف وتزويده ببالوعة أرضية ووضعها في مكان مناسب للقيام بتنظيف المماسح أو الأدوات المماثلة المستخدمة لتنظيف الأرضيات المبللة وللتخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.

و- يجب ألا يتم استخدام دورات المياه أو المبالى بدلاً عن حوض خدمات التنظيف الذي يستخدم في التخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.

١٩- أعمال الصرف : يجب أن يتم تصميم وتركيب أنظمة الصرف في المنشآت الغذائية، بما في ذلك مصافي الشحوم وتصميم نظام السباكة، وتصنيعه، وتركيبه وفقاً للأصول الفنية، وفي حالة استخدام مصفاة الشحوم، فيجب أن يتم وضعها في مكان يسهل الوصول إليه لتنظيفه.

٢٠- منع التدفق العكسي : يجب عدم وجود اتصال مباشر بين نظام الصرف وقنوات الصرف الخارجة من المعدة التي يوضع بها الأغذية، أو المعدات أو الأدوات القابلة للنقل، ويجب تصميم انظمه الصرف بحيث لا يسمح بارتداد الصرف الخارجي الى داخل المنشأة وبصفه خاصه اماكن تداول الغذاء.

٢١- نقل مياه الصرف : يجب أن يتم نقل مياه الصرف إلى المكان المخصص للتخلص منها عن طريق نظام مصرح به للصرف الصحي أو غيره من الأنظمة التي تشمل استخدام مركبات نقل مياه الصرف، وصهاريج تجميع مياه الصرف، والمضخات، والمواسير، والخراطيم، والوصلات التي يتم تصنيعها، وصيانتها دون التسبب في أى تلوث للغذاء والأسطح الملامسة له.

٢٢- صهريج تجميع مياه الصرف في المنشأة الغذائية المتنقلة يجب أن :
أ- يكون سعته أكبر من سعة خزان الإمداد بالمياه بنسبة ١٥٪.

ب- مائل باتجاه بالوعة يبلغ قطرها الداخلي ٢٥ مم على الأقل، ومزودة بصمام للغلاق وبدون التسبب في أى تلوث للغذاء، وادواته الملامسة .

٢٣- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.

٢٤- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية، ويجب أن تتميز بالآتي:

أ- أن تكون عالية التحمل، ومقاومة للتآكل، وغير قابلة لامتصاص السوائل.

ب- أن تكون ذات وزن وسمك مناسب لتحمل عملية الغسيل المتكررة.

ج- أن يكون تم صقلها ليكون سطحها الخارجي أملسًا سهل التنظيف.

د- أن تكون مقاومة للحفر، والقطع، والصدوع، والخدوش، والحزوز، والتشوه، والتحلل.

٢٥- يجب أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء المتعددة الاستخدام :

- أ- ملساء.
- ب- سهلة التنظيف وخالية من الكسور والتشققات، والقطوع، والشوائب، والحفر، والعيوب الأخرى المماثلة
- ج- خالية من الزوايا الحادة، والأركان والشقوق
- د- تم صقلها بحيث تكون مواضع اللحم والوصلات ملساء.
- هـ- يسهل الوصول إليها للقيام بعملية التنظيف والفحص عن طريق أى مما يلي:
 - و- عدم فك أجزائها.
 - ز- فكها دون الحاجة إلى استخدام أدوات.
- ح- فكها بسهولة باستخدام أدوات يدوية بسيطة ومتاحة لمجموعة العاملين بالصيانة وأعمال النظافة مثل المفكات، والزرادة، ومفاتيح الربط مفتوحة الطرف .

٢٦- يجب أن تكون الأسطح غير الملامسة للغذاء خالية من الحواف، والبروز، والشقوق غير الضرورية كما يجب تصميمها وتصنيعها يسمح بالقيام بعملية التنظيف والصيانة بسهولة.

٢٧- يجب تركيب المعدات التي تم تثبيتها نظراً لصعوبة تحريكها بحيث تكون :

- أ- هناك مسافات متوفرة تسمح بالقيام بعملية التنظيف على امتداد الجوانب، وخلف المعدة وفوقها.
- ب- هناك مسافة بينها وبين المعدة، والجدران والأسقف المجاورة بما لا يزيد عن ١ ملليمتر أو ٣٢/١ بوصة.

ج- يتم سد الفراغات والمسافات البينية بينها وبين المعدات والجدران المجاورة لها في حال التعرض لحدوث أى انسكاب أو تسريب

٢٨- يجب سد الفراغات البينية بين المعدات التي يصعب تحريكها والأرضية أو رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) بين الأرضية والمعدة.

٢٩- إذا كانت مساحة الأرضية الموجودة أسفل المعدة التي يتم تركيبها على الأرضية لا يزيد طولها عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) من النقطة المستخدمة كمدخل للتنظيف فإنه يجوز ترك حيز من الفراغ يبلغ ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) فقط للقيام بعملية التنظيف.

٣٠- يجب تركيب المعدات التي يتم تثبيتها بطاولة الإعداد ويصعب تحريكها على النحو الذي يسمح بتنظيف المعدة والأماكن الواقعة أسفلها وحولها عن طريق إحكام تركيبها على طاولة الإعداد، رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة.

٣١- يجب رفع المعدات التي يصعب تحريكها والمثبتة على طاولات الإعداد على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة .

٣٢- الاشتراطات الخاصة بأقسام الأحواض المستخدمة في عمليات الغسيل اليدوي للأدوات :

١- يجب أن تكون أقسام "عيون" الحوض واسعة بما يكفي لاستيعاب عملية غمر المعدات والأدوات كبيرة الحجم. فإذا كانت المعدات أو الأدوات أكبر من حوض الغسيل، فإنه يتم استخدام معدات غسل الأدوات أو إحدى المعدات البديلة.

٢- يمكن استخدام معدات الغسيل اليدوية البديلة في حالة ظهور احتياجات أو عوائق خاصة تتعلق بعملية التنظيف على أن يكون مصرحًا باستخدامها .
تشتمل طرق الغسيل اليدوية البديلة على ما يلي:

أ- رشاشات المنظف ذات الضغط العالي.

ب- الرشاشات المنتجة للرجوة ذات الضغط المنخفض.

ج- معدات التنظيف محددة مهام.

د- الفرش أو غيرها من الأدوات.

٣- الأوعية التي تستخدم كبدايل لأقسام "عيون" الحوض متعدد الأقسام "أو العيون".

٤- يجب الحصول على تصريح من الهيئة القومية لسلامة الغذاء باستخدامه، قبل أن يتم استخدام حوض ثنائي الأقسام "العيون".

٥- يجب أن تكون الأحواض وألواح التصفية الخاصة بأحواض ومعدات غسل الأدوات ذاتية التصريف.

٦- تطهير المعدات والأواني.

٧- يجب تطهير كل من الأسطح الملامسة للغذاء والأدوات.

٨- الطرق المستخدمة (الماء الساخن و/أو المواد الكيماوية).

٩- حماية الأشياء النظيفة.

١٠- التجفيف :

أ- ضرورة تجفيف المعدات والأواني بواسطة الهواء.

ب- بعد إتمام عمليتي تنظيف المعدات والأدوات وتطهيرها، فإنه يجب تجفيفها بواسطة الهواء.

ج- يجب تخزين المعدات والأواني النظيفة بحيث تكون في وضع يسمح بتصفيتها تصفية ذاتية حتى يتم تجفيفها بفعل الهواء مغطاة أو مقلوبة.

١١- إدارة المخلفات :

أ- يجب توفير صناديق ذات سعة كافية بتصميم مناسب في جميع الأماكن بالمنشأة الغذائية لضمان سهوله تجميع وحفظ والتخلص من المخلفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.

ب- يجب التحفظ على أى مرتجع منفصلا عن العملية التشغيلية وموضح عليه البيانات المطلوبة.

ج- يجب أن يتم صناعة أسطح التخزين الخارجية للمخلفات، والمواد القابلة لإعادة التدوير، والمواد القابلة للاسترجاع من مواد غير قابلة لامتناس السوائل مثل الخرسانة أو الأسفلت كما يجب أن تكون ملساء، وعالية التحمل وذات ميل مناسب لتساعد على الصرف.

د- يجب أن يتم بناء الأماكن الخارجية المخصصة للنفايات وفقاً للتشريعات، كما يجب أن تكون مزودة بحواجز وأسطح مائلة في اتجاه مصارف المياه وذلك لجمع المخلفات السائلة الناتجة عن النفايات وتنظيف المكان وصناديق القمامة والتخلص منها.

١٢- مكافحة الآفات :

أ- يجب ان يتم تصميم المنشأة وتجهيزها على النحو الذي يمنع دخول الآفات والحشرات والقوارض وغيرها من الحيوانات ومكافحتها بشكل فعال ولا يسبب تلوث للغذاء مع مراعاة الاستخدام الصحيح لأجهزة مكافحة الآفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.

ب- تصميم وتركيب أجهزة مكافحة الحشرات :

ج- يجب أن يتم تصميم أجهزة مكافحة الحشرات والتي تستخدم لصعق الحشرات الطائرة بحيث تحتفظ بالحشرة داخل الجهاز.

- د- لا يتم وضع الأجهزة فوق أماكن إعداد الأغذية.
- ه- لا تسقط الحشرات الميتة وأجزائها على الأغذية المكشوفة، والمفارش والملبوسات، والمعدات، والأواني النظيفة، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة عند تقديم الأغذية غير المغلفة .
- و- حماية الفتحات الخارجية للمنشآت الغذائية ضد دخول الحشرات والفئران عن طريق:
- سد وغلط الفتحات وغيرها من الفجوات المتواجدة على امتداد الأرضيات، والجدران، والأسقف.
 - واستخدام نوافذ محكمة الغلق أيضاً.
 - واستخدام الأبواب الصلبة، وذاتية ومحكمة الغلق.
- ز- فى حالة ترك نوافذ وأبواب المنشأة الغذائية، أو المبني الكبير الذي تقع فيه المنشأة الغذائية مفتوحة بغرض التهوية أو غيرها من الأغراض أو فى حالة عدم توفر نوافذ وأبواب بالمنشأة الغذائية المؤقتة، فيجب حماية الفتحات من دخول الحشرات والفئران عن طريق:
- تركيب سلك شبكي ذو ١٦ ثقب فى البوصة المربعة.
 - أو استخدام ستائر هوائية مناسبة من حيث التصميم والتركيب لمكافحة الحشرات الطائرة، أو غيرها من الوسائل الفعالة.

٣٣- نقاط عامة :

- ١- مظلة الحماية لأماكن بيع وتقديم الخدمات الغذائية الخارجية.
- ٢- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.
- ٣- فى حالة وجود ماكينات بيع الأغذية خارج المباني، يجب أن يتم تزويدها بمظلة لحمايتها، وذلك باستثناء الماكينات التي تباع المشروبات المعلبة فلا يجب عليها استيفاء هذا الشرط.
- ٤- أماكن إقامة العاملين :
- أ- يجب أن يتم تحديد الأماكن المخصصة للعاملين لتناول الأغذية والمشروبات والتدخين أيضاً مما يؤدي إلى الحفاظ على الأغذية، والمعدات، والمفارش والملبوسات، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وحمايتها من التلوث.

- ب- يجب أن يتم فصل الأماكن المخصصة للنوم أو المعيشة الموجودة داخل مباني المنشأة الغذائية مثل تلك المخصصة لإيواء موظفي التسجيل أو المديرين المقيمين، عن الصالات والأماكن المستخدمة للقيام بعمليات التشغيل في المنشأة الغذائية عن طريق حواجز كاملة وأبواب صلبة ذاتية الغلق.
- ٥- الوقاية من التلوث وعليه لا يجوز وضع المعدات والخزانات المستخدمة لتخزين الأغذية، والخزانات المستخدمة لتخزين المعدات والأدوات والمفرش والملبوسات التي تم تنظيفها وتطهيرها والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وتلك التي لا تستخدم عند تقديم الأغذية سوى لمرة واحدة في الأماكن التالية:
- أ- في غرف التخزين.
- ب- في دورات المياه.
- ج- في غرف القمامة.
- د- في الغرف الميكانيكية.
- هـ- تحت خطوط الصرف غير المزودة بحواجز واقية لمنع التنقيط المحتمل.
- و- تحت خطوط المياه التي تسرب، والتي تشمل رؤوس رشاشات الحريق الآلية التي تسرب، أو تحت الخطوط التي تتكثف عليها المياه.
- ز- تحت بئر السلم المفتوح.
- ح- تحت مصادر التلوث الأخرى.
- ط- في الأماكن التي بها حيوانات أو طيور.

١٢	٢	٢	محل بيع الايس كريم والعصائر وعصير القصب والمشروبات الغازية (المرطبات) وما يماثلها	١٨٨
----	---	---	---	-----

يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :

- ١- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن ٥ مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن -١٨ مئوية.
- ٢- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فائرينات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة .

٣- يجب التأكد من تخزين المواد الكيميائية في خزانات منفصلة ومحكمة الغلق بما يضمن عدم استخدامها بشكل خاطئ والتحكم الكامل في تداولها.			
١٣	٢	٢	محل بيع معروضات الوجبات الجاهزة.
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <p>١- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن ٥ مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن -١٨ مئوية.</p> <p>٢- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فلاترينات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة.</p> <p>٣- يجب التأكد من تخزين المواد الكيميائية في خزانات منفصلة ومحكمة الغلق بما يضمن عدم استخدامها بشكل خاطئ والتحكم الكامل في تداولها.</p>			
١٤	٢	٢	محل بيع الحلويات الشرقية والغربية والفطائر بأنواعها.
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <p>١- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن ٥ مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن -١٨ مئوية.</p> <p>٢- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فلاترينات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة.</p> <p>٣- يجب التأكد من تخزين المواد الكيميائية في خزانات منفصلة ومحكمة الغلق بما يضمن عدم استخدامها بشكل خاطئ والتحكم الكامل في تداولها.</p> <p>٤- المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل.</p> <p>٥- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.</p> <p>٦- أن يزود المحل بوسائل الاضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .</p>			

- ٧- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك في الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.
- ٨- يجب أن تكون شدة الاستضاءة :
- أ- ١٠٨ لوكس على الأقل وذلك على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض، في حجرات التبريد ومخازن الأغذية الجافة وفي غيرها من الأماكن والحجرات أثناء فترات التنظيف.
- ب- ٢١٥ لوكس على الأقل وذلك :
- ١٠- على السطح الذي يتم عليه تقديم الغذاء في الأماكن التي يقوم فيها المستهلكون بخدمة أنفسهم مثل البوفيهات وبارات السلطات أو حيث يتم عرض أو بيع المحاصيل الزراعية الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تقديمها للاستهلاك.
- ١١- داخل المعدات مثل وحدات التبريد الموجودة أسفل المناضد.
- ١٢- على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض في الأماكن المستخدمة في غسل الأيدي، وغسيل الأدوات، وتخزين المعدات والأواني، وفي دورات المياه.
- ج- ٥٤٠ لوكس على الأقل على السطح الذي يقوم العاملون في مجال الأغذية بالتعامل عليه مع الأغذية أو استخدام الأواني أو المعدات مثل السكاكين، ومعدات تقطيع الشرائح، والمطاحن، والمناشير .
- ٩- مصدر المياه : يجب ان يكون مصدر المياه صحيا ووفيرا وان تكون المياه المستخدمة طبقا للمواصفات الواجب توفرها للمياه الصالحة للشرب من مصدر معتمد .
- ١٠- جودة المياه : يجب أن تتوافق جودة المياه مع التشريعات والقرارات المنظمة لمياه الشرب فيما يتعلق بجودة مياه الشرب .
- ١١- كمية المياه ومعدل توفرها : يجب أن يكون مصدر المياه والنظام الخاص بها ذات سعة كافية لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.
- ١٢- يجب أن تكون أنظمة توفير المياه الساخنة وتوزيعها كافي لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه الساخنة اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.

١٣- يجب توصيل المياه من المصدر من خلال استخدام:

- أ- مصدر معتمد للمياه العامة (العمومية).
- ب- واحد أو أكثر من العناصر التالية والتي يجب تركيبها، وصيانتها، وتشغيلها وفقاً لما تنص عليه التشريعات السارية :
 - مصدر المياه غير العمومية، ومضخات المياه، والمواسير، والخراطيم، والوصلات، وغيرها من الملحقات .
 - مركبات نقل المياه.
 - خزانات المياه.

١٤- المصادر البديلة لإمدادات المياه : يجب أن تكون المياه متاحة للتجهيزات

المتحركة، وللمنشآت الغذائية المؤقتة التي لا يتوفر لديها مصدر دائم للمياه، وكذلك للمنشآت الغذائية التي يحدث فيها انقطاع مؤقت في مصادر إمداد المياه الخاصة بها وذلك من خلال :

- أ- مصدر إمداد من أوعية مياه الشرب المعبأة المعدة بغرض التداول التجاري .
- ب- واحد أو أكثر من خزانات المياه المغلقة المتنقلة .
- ج- خزانات المياه المغلقة المثبتة فوق مركبات إمداد المياه .
- د- خزانات المياه المثبتة داخل المنشأة .
- هـ- المواسير، أو الأنابيب أو الخراطيم المتصلة بمصدر مياه مجاور معتمد.

١٥- التجهيزات الصحية (أحواض غسيل اليدين - دورات مياه - أحواض غسيل أدوات التنظيف) :

- أ- يجب تركيب أنظمة السباكة والخراطيم المستخدمة في نقل المياه وصيانتها باستخدام مواد مصرح باستخدامها .
- ب- يتعين توفير حوض واحد على الأقل لغسل اليدين، علي أن يتناسب عدد وأماكن أحواض غسيل اليدين مع طبيعة وتصميم المنشأة
- ج- يجب تجهيز أحواض غسل اليدين بحيث يُمكنها توفير المياه عند درجة حرارة لا تقل عن ٣٨ م° ويكون مزود بمستلزمات الغسيل والتطهير والتجفيف.
- د- يجب أن تكون دورات المياه الموجودة داخل المنشأة الغذائية معزولة بحيث لا تفتح على مناطق تداول الغذاء أو المواد الملامسة للغذاء مباشرة، كما ينبغي أن تكون مزودة بباب ذاتي الغلق ويحقق الفصل الكامل لدورة المياه.

٥- يجب توفير حوض واحد على الأقل لخدمات التنظيف وتزويده ببالوعة أرضية ووضعها في مكان مناسب للقيام بتنظيف المماسح أو الأدوات المماثلة المستخدمة لتنظيف الأرضيات المبللة وللتخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.

و- يجب ألا يتم استخدام دورات المياه أو المبالى بدلاً عن حوض خدمات التنظيف الذي يستخدم في التخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.

١٦- أعمال الصرف : يجب أن يتم تصميم وتركيب أنظمة الصرف في المنشآت الغذائية، بما في ذلك مصافي الشحوم وتصميم نظام السباكة، وتصنيعه، وتركيبه وفقاً للأصول الفنية، وفي حالة استخدام مصفاة الشحوم، فيجب أن يتم وضعها في مكان يسهل الوصول إليه لتنظيفه.

١٧- منع التدفق العكسي : يجب عدم وجود اتصال مباشر بين نظام الصرف وقنوات الصرف الخارجة من المعدة التي يوضع بها الأغذية، أو المعدات أو الأدوات القابلة للنقل، ويجب تصميم انظمه الصرف بحيث لا يسمح بارتداد الصرف الخارجي الى داخل المنشأة وبصفه خاصه اماكن تداول الغذاء.

١٨- نقل مياه الصرف : يجب أن يتم نقل مياه الصرف إلى المكان المخصص للتخلص منها عن طريق نظام مصرح به للصرف الصحي أو غيره من الأنظمة التي تشمل استخدام مركبات نقل مياه الصرف، وصهاريج تجميع مياه الصرف، والمضخات، والمواسير، والخراطيم، والوصلات التي يتم تصنيعها، وصيانتها دون التسبب في أى تلوث للغذاء والأسطح الملامسة له.

١٩- صهريج تجميع مياه الصرف في المنشأة الغذائية المتحركة يجب أن :

أ- يكون سعته أكبر من سعة خزان الإمداد بالمياه بنسبة ١٥٪.

ب- مائل باتجاه بالوعة يبلغ قطرها الداخلي ٢٥ مم على الأقل، ومزودة

بصمام للغلق وبدون التسبب في أى تلوث للغذاء، وادواته الملامسة .

٢٠- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.

٢١- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى

الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية، ويجب أن تتميز بالآتي:

- أ- أن تكون عالية التحمل، ومقاومة للتآكل، وغير قابلة لامتناس السوائل.
- ب- أن تكون ذات وزن وسبك مناسب لتحمل عملية الغسيل المتكررة.
- ج- أن يكون تم صقلها ليكون سطحها الخارجي أملسًا سهل التنظيف.
- د- أن تكون مقاومة للحفر، والقطع، والصدوع، والخدوش، والحزوز، والتشوه، والتحلل.

٢٢- يجب أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء المتعددة الاستخدام :

- أ- ملساء.
- ب- سهلة التنظيف وخالية من الكسور والتشققات، والفتوح، والشوائب، والحفر، والعيوب الأخرى المماثلة.
- ج- خالية من الزوايا الحادة، والأركان والشقوق.
- د- تم صقلها بحيث تكون مواضع اللحم والوصلات ملساء.
- هـ- يسهل الوصول إليها للقيام بعملية التنظيف والفحص عن طريق أى مما يلي:
- و- عدم فك أجزائها.
- ز- فكها دون الحاجة إلى استخدام أدوات.
- ح- فكها بسهولة باستخدام أدوات يدوية بسيطة ومتاحة لمجموعة العاملين بالصيانة وأعمال النظافة مثل المفكات، والزرادة، ومفاتيح الربط مفتوحة الطرف .

٢٣- يجب أن تكون الأسطح غير الملامسة للغذاء خالية من الحواف، والبروز، والشقوق غير الضرورية كما يجب تصميمها وتصنيعها يسمح بالقيام بعملية التنظيف والصيانة بسهولة.

٢٤- يجب تركيب المعدات التي تم تثبيتها نظراً لصعوبة تحريكها بحيث تكون :

- أ- هناك مسافات متوفرة تسمح بالقيام بعملية التنظيف على امتداد الجوانب، وخلف المعدة وفوقها.
- ب- هناك مسافة بينها وبين المعدة، والجدران والأسقف المجاورة بما لا يزيد عن ١ ملليمتر أو ٣٢/١ بوصة.

- ج- يتم سد الفراغات والمسافات البينية بينها وبين المعدات والجدران المجاورة لها في حال التعرض لحدوث أى انسكاب أو تسريب
- ٢٥- يجب سد الفراغات البينية بين المعدات التي يصعب تحريكها والأرضية أو رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) بين الأرضية والمعدة.
- ٢٦- إذا كانت مساحة الأرضية الموجودة أسفل المعدة التي يتم تركيبها على الأرضية لا يزيد طولها عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) من النقطة المستخدمة كمدخل للتنظيف فإنه يجوز ترك حيز من الفراغ يبلغ ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) فقط للقيام بعملية التنظيف.
- ٢٧- يجب تركيب المعدات التي يتم تثبيتها بطاولة الإعداد ويصعب تحريكها على النحو الذي يسمح بتنظيف المعدة والأماكن الواقعة أسفلها وحولها عن طريق إحكام تركيبها على طاولة الإعداد، رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة.
- ٢٨- يجب رفع المعدات التي يصعب تحريكها والمثبتة على طاولات الإعداد على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة .
- ٢٩- الاشتراطات الخاصة بأقسام الأحواض المستخدمة في عمليات الغسيل اليدوي للأدوات :
- ١- يجب أن تكون أقسام "عيون" الحوض واسعة بما يكفي لاستيعاب عملية غمر المعدات والأدوات كبيرة الحجم. فإذا كانت المعدات أو الأدوات أكبر من حوض الغسيل، فإنه يتم استخدام معدات غسل الأدوات أو إحدى المعدات البديلة.
- ٢- يمكن استخدام معدات الغسل اليدوية البديلة في حالة ظهور احتياجات أو عوائق خاصة تتعلق بعملية التنظيف على أن يكون مصرحًا باستخدامها .
- تشتمل طرق الغسيل اليدوية البديلة على ما يلي:
- أ- رشاشات المنظف ذات الضغط العالي.
- ب- الرشاشات المنتجة للزرغوة ذات الضغط المنخفض.
- ج- معدات التنظيف محددة مهام.
- د- الفرش أو غيرها من الأدوات.

- ٣- الأوعية التي تستخدم كبدايل لأقسام "عيون" الحوض متعدد الأقسام "أو العيون".
- ٤- يجب الحصول على تصريح من الهيئة القومية لسلامة الغذاء باستخدامه، قبل أن يتم استخدام حوض ثنائي الأقسام "العيون".
- ٥- يجب أن تكون الأحواض وألواح التصفية الخاصة بأحواض ومعدات غسل الأدوات ذاتية التصريف.
- ٦- تطهير المعدات والأواني.
- ٧- يجب تطهير كل من الأسطح الملامسة للغذاء والأدوات.
- ٨- الطرق المستخدمة (الماء الساخن و/أو المواد الكيماوية).
- ٩- حماية الأشياء النظيفة.
- ١٠- التجفيف :
 - أ- ضرورة تجفيف المعدات والأواني بواسطة الهواء.
 - ب- بعد إتمام عمليتي تنظيف المعدات والأدوات وتطهيرها، فإنه يجب تجفيفها بواسطة الهواء.
 - ج- يجب تخزين المعدات والأواني النظيفة بحيث تكون في وضع يسمح بتصفيتها تصفية ذاتية حتى يتم تجفيفها بفعل الهواء مغطاة أو مقلوبة.
- ١١- إدارة المخلفات :
 - أ- يجب توفير صناديق ذات سعة كافية بتصميم مناسب في جميع الأماكن بالمنشأة الغذائية لضمان سهوله تجميع وحفظ والتخلص من المخلفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.
 - ب- يجب التحفظ على أى مرتجع منفصلا عن العملية التشغيلية وموضح عليه البيانات المطلوبة.
 - ج- يجب أن يتم صناعة أسطح التخزين الخارجية للمخلفات، والمواد القابلة لإعادة التدوير، والمواد القابلة للاسترجاع من مواد غير قابلة لامتناس السوائل مثل الخرسانة أو الأسفلت كما يجب أن تكون ملساء، وعالية التحمل وذات ميل مناسب لتساعد على الصرف.
 - د- يجب أن يتم بناء الأماكن الخارجية المخصصة للنفايات وفقاً للتشريعات، كما يجب أن تكون مزودة بحواجز وأسطح مائلة في اتجاه

مصارف المياه وذلك لجمع المخلفات السائلة الناتجة عن النفايات وتنظيف المكان وصناديق القمامة والتخلص منها.

١٢- مكافحة الآفات :

- أ- يجب ان يتم تصميم المنشأة وتجهيزها على النحو الذي يمنع دخول الآفات والحشرات والقوارض وغيرها من الحيوانات ومكافحتها بشكل فعال ولا يسبب تلوث للغذاء مع مراعاة الاستخدام الصحيح لأجهزة مكافحة الآفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.
- ب- تصميم وتركيب أجهزة مكافحة الحشرات :
- ج- يجب أن يتم تصميم أجهزة مكافحة الحشرات والتي تستخدم لصعق الحشرات الطائرة بحيث تحتفظ بالحشرة داخل الجهاز.
- د- لا يتم وضع الأجهزة فوق أماكن إعداد الأغذية.
- هـ- لا تسقط الحشرات الميتة وأجزائها على الأغذية المكشوفة، والمفارش والملبوسات، والمعدات، والأواني النظيفة، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة عند تقديم الأغذية غير المغلفة .
- و- حماية الفتحات الخارجية للمنشآت الغذائية ضد دخول الحشرات والفئران عن طريق:
 - سد وغلط الفتحات وغيرها من الفجوات المتواجدة على امتداد الأرضيات، والجدران، والأسقف.
 - واستخدام نوافذ محكمة الغلق أيضاً.
 - واستخدام الأبواب الصلبة، وذاتية ومحكمة الغلق.
 - ز- في حالة ترك نوافذ وأبواب المنشأة الغذائية، أو المبني الكبير الذي تقع فيه المنشأة الغذائية مفتوحة بغرض التهوية أو غيرها من الأغراض أو في حالة عدم توفر نوافذ وأبواب بالمنشأة الغذائية المؤقتة، فيجب حماية الفتحات من دخول الحشرات والفئران عن طريق:
 - تركيب سلك شبكي ذو ١٦ ثقب في البوصة المربعة.
 - أو استخدام ستائر هوائية مناسبة من حيث التصميم والتركيب لمكافحة الحشرات الطائرة، أو غيرها من الوسائل الفعالة.

٣٠- نقاط عامة :

- ١- مظلة الحماية لأماكن بيع وتقديم الخدمات الغذائية الخارجية.
- ٢- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.
- ٣- في حالة وجود ماكينات بيع الأغذية خارج المباني، يجب أن يتم تزويدها بمظلة لحمايتها، وذلك باستثناء الماكينات التي تباع المشروبات المعلبة فلا يجب عليها استيفاء هذا الشرط.
- ٤- أماكن إقامة العاملين :
 - أ- يجب أن يتم تحديد الأماكن المخصصة للعاملين لتناول الأغذية والمشروبات والتدخين أيضاً مما يؤدي إلى الحفاظ على الأغذية، والمعدات، والمفارش والملبوسات، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وحمايتها من التلوث.
 - ب- يجب أن يتم فصل الأماكن المخصصة للنوم أو المعيشة الموجودة داخل مباني المنشأة الغذائية مثل تلك المخصصة لإيواء موظفي التسجيل أو المديرين المقيمين، عن الصالات والأماكن المستخدمة للقيام بعمليات التشغيل في المنشأة الغذائية عن طريق حواجز كاملة وأبواب صلبة ذاتية الغلق.
- ٥- الوقاية من التلوث وعليه لا يجوز وضع المعدات والخزانات المستخدمة لتخزين الأغذية، والخزانات المستخدمة لتخزين المعدات والأدوات والمفارش والملبوسات التي تم تنظيفها وتطهيرها والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وتلك التي لا تستخدم عند تقديم الأغذية سوى لمرة واحدة في الأماكن التالية:
 - أ- في غرف التخزين.
 - ب- في دورات المياه.
 - ج- في غرف القمامة.
 - د- في الغرف الميكانيكية.
 - هـ- تحت خطوط الصرف غير المزودة بحواجز واقية لمنع التقيط المحتمل.

<p>و- تحت خطوط المياه التي تسرب، والتي تشمل رؤوس رشاشات الحريق الآلية التي تسرب، أو تحت الخطوط التي تتكثف عليها المياه.</p> <p>ز- تحت بئر السلم المفتوح.</p> <p>ح- تحت مصادر التلوث الأخرى.</p> <p>ط- فى الأماكن التي بها حيوانات أو طيور.</p>			
١٥	٢	٢	<p>محل إعداد وتجهيز وبيع الحلويات والشربات والمربي (القوي المحركة بحد أقصى ٢٠ حصان).</p>
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <p>١- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة فى درجة حرارة لا تزيد عن ٥ مئوية والمجمدة فى درجة حرارة لا تزيد عن -١٨ مئوية.</p> <p>٢- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فائرينات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة.</p> <p>٣- يجب التأكد من تخزين المواد الكيميائية فى خزانات منفصلة ومحكمة الغلق بما يضمن عدم استخدامها بشكل خاطئ والتحكم الكامل فى تداولها.</p> <p>٤- المنشأة تتداول فقط مواد غذائية معبأة مسبقا ولا يسمح بتعبئتها داخل المحل.</p> <p>٥- يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية، والتكييف وتركيبها على النحو الذي لا يؤدي إلى تلوث الغذاء، أو الأسطح الملامسة للغذاء، أو المعدات أو الأواني أو الأدوات، وبالنحو الذي يمنع تراكم الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف.</p> <p>٦- أن يزود المحل بوسائل الإضاءة الكافية طبيعية كانت أو صناعية بحيث تتناسب مع طبيعة النشاط وسلامة الرواد والعاملين بالمحل .</p> <p>٧- يجب أن يتم تغطية مصابيح الإضاءة أو أن تكون مقاومة للكسر وذلك فى الأماكن التي يوجد بها تداول غذاء قد يتعرض المنتج فيها إلى تلوث فيزيائي.</p> <p>٨- يجب أن تكون شدة الاستضاءة :</p> <p>أ- ١٠٨ لوكس على الأقل وذلك على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض، فى حجرات التبريد ومخازن الأغذية الجافة وفى غيرها من الأماكن والحجرات أثناء فترات التنظيف.</p>			

ب- ٢١٥ لو كس على الأقل وذلك :

١٣- على السطح الذي يتم عليه تقديم الغذاء في الأماكن التي يقوم فيها المستهلكون بخدمة أنفسهم مثل البوفيهات وبارات السلطات أو حيث يتم عرض أو بيع المحاصيل الزراعية الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تقديمها للاستهلاك.

١٤- داخل المعدات مثل وحدات التبريد الموجودة أسفل المناضد.

١٥- على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض في الأماكن المستخدمة في غسل الأيدي، وغسيل الأدوات، وتخزين المعدات والأواني، وفي دورات المياه.

ج- ٥٤٠ لو كس على الأقل على السطح الذي يقوم العاملون في مجال الأغذية بالتعامل عليه مع الأغذية أو استخدام الأواني أو المعدات مثل السكاكين، ومعدات تقطيع الشرائح، والمطاحن، والمناشير .

٩- مصدر المياه :-

يجب ان يكون مصدر المياه صحيا ووفيرا وان تكون المياه المستخدمة طبقا للمواصفات الواجب توافرها للمياه الصالحة للشرب من مصدر معتمد .

١٠- جودة المياه :-

يجب أن تتوافق جودة المياه مع التشريعات والقرارات المنظمة لمياه الشرب فيما يتعلق بجودة مياه الشرب .

١١- كمية المياه ومعدل توفرها : يجب أن يكون مصدر المياه والنظام الخاص بها ذات سعة كافية لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.

١٢- يجب أن تكون أنظمة توفير المياه الساخنة وتوزيعها كافي لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه الساخنة اثناء التشغيل داخل المنشأة الغذائية.

١٣- يجب توصيل المياه من المصدر من خلال استخدام:

أ- مصدر معتمد للمياه العامة (العمومية).

ب- واحد أو أكثر من العناصر التالية والتي يجب تركيبها، وصيانتها، وتشغيلها وفقاً لما تنص عليه التشريعات السارية :

- مصدر المياه غير العمومية، ومضخات المياه، والمواسير، والخراطيم، والوصلات، وغيرها من الملحقات .

- مركبات نقل المياه.

- خزانات المياه

١٤-المصادر البديلة لإمدادات المياه :-

يجب أن تكون المياه متاحة للتجهيزات المتحركة، وللمنشآت الغذائية المؤقتة التي لا يتوفر لديها مصدر دائم للمياه، وكذلك للمنشآت الغذائية التي يحدث فيها انقطاع مؤقت في مصادر إمداد المياه الخاصة بها وذلك من خلال :

- أ- مصدر إمداد من أوعية مياه الشرب المعبأة المعدة بغرض التداول التجاري .
- ب- واحد أو أكثر من خزانات المياه المغلقة المتحركة .
- ج- خزانات المياه المغلقة المثبتة فوق مركبات إمداد المياه .
- د- خزانات المياه المثبتة داخل المنشأة .
- هـ- المواسير، أو الأنابيب أو الخراطيم المتصلة بمصدر مياه مجاور معتمد.

١٥-التجهيزات الصحية (أحواض غسل اليدين - دورات مياه - أحواض غسل أدوات التنظيف) :

- أ- يجب تركيب أنظمة السباكة والخراطيم المستخدمة في نقل المياه وصيانتها باستخدام مواد مصرح باستخدامها .
- ب- يتعين توفير حوض واحد على الأقل لغسل اليدين، علي أن يتناسب عدد وأماكن أحواض غسل اليدين مع طبيعة وتصميم المنشأة
- ج- يجب تجهيز أحواض غسل اليدين بحيث يُمكنها توفير المياه عند درجة حرارة لا تقل عن ٣٨ °م ويكون مزود بمستلزمات الغسيل والتطهير والتجفيف.
- د- يجب أن تكون دورات المياه الموجودة داخل المنشأة الغذائية معزولة بحيث لا تفتح على مناطق تداول الغذاء أو المواد الملامسة للغذاء مباشرة، كما ينبغي أن تكون مزودة بباب ذاتي الغلق ويحقق الفصل الكامل لدورة المياه.
- هـ- يجب توفير حوض واحد على الأقل لخدمات التنظيف وتزويده بالوعة أرضية ووضعتها في مكان مناسب للقيام بتنظيف المماسح أو الأدوات المماثلة المستخدمة لتنظيف الأرضيات المبللة وللتخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.
- و- يجب ألا يتم استخدام دورات المياه أو المبالى بدلاً عن حوض خدمات التنظيف الذي يستخدم في التخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة.

١٦- أعمال الصرف : يجب أن يتم تصميم وتركيب أنظمة الصرف في المنشآت الغذائية، بما في ذلك مصافي الشحوم وتصميم نظام السباكة، وتصنيعه، وتركيبه وفقاً للأصول الفنية، وفي حالة استخدام مصفاة الشحوم، فيجب أن يتم وضعها في مكان يسهل الوصول إليه لتنظيفه.

١٧- منع التدفق العكسي : يجب عدم وجود اتصال مباشر بين نظام الصرف وقنوات الصرف الخارجة من المعدة التي يوضع بها الأغذية، أو المعدات أو الأدوات القابلة للنقل، ويجب تصميم انظمه الصرف بحيث لا يسمح بارتداد الصرف الخارجي الى داخل المنشأة وبصفه خاصه اماكن تداول الغذاء.

١٨- نقل مياه الصرف : يجب أن يتم نقل مياه الصرف إلى المكان المخصص للتخلص منها عن طريق نظام مصرح به للصرف الصحي أو غيره من الأنظمة التي تشمل استخدام مركبات نقل مياه الصرف، وصهاريج تجميع مياه الصرف، والمضخات، والمواسير، والخراطيم، والوصلات التي يتم تصنيعها، وصيانتها دون التسبب في أى تلوث للغذاء والأسطح الملامسة له.

١٩- صهريج تجميع مياه الصرف في المنشأة الغذائية المتقلة يجب أن :

أ- يكون سعته أكبر من سعة خزان الإمداد بالمياه بنسبة ١٥٪.

ب- مائل باتجاه بالوعة يبلغ قطرها الداخلي ٢٥ مم على الأقل، ومزودة بصمام للغلق وبدون التسبب في أى تلوث للغذاء، وادواته الملامسة .

٢٠- يجب الحفاظ على المعدات في حالة جيدة وفي ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم.

٢١- يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصنيع الأواني أو الأوعية وأسطح المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالتلوث للمواد الضارة بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون، أو طعم، أو رائحة، وفي ظل ظروف التشغيل العادية، ويجب أن تتميز بالآتي:

أ- أن تكون عالية التحمل، ومقاومة للتآكل، وغير قابلة لامتصاص السوائل.

ب- أن تكون ذات وزن وسبك مناسب لتحمل عملية الغسيل المتكررة.

ج- أن يكون تم صقلها ليكون سطحها الخارجي أملساً سهل التنظيف.

د- أن تكون مقاومة للحفر، والقطع، والصدوع، والخدوش، والحزوز، والتشوه، والتحلل.

٢٢- يجب أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء المتعددة الاستخدام :

أ- ملساء.

ب- سهلة التنظيف وخالية من الكسور والتشققات، والقطوع، والشوائب،

والحفر، والعيوب الأخرى المماثلة

ج- خالية من الزوايا الحادة، والأركان والشقوق

د- تم صقلها بحيث تكون مواضع اللحام والوصلات ملساء.

هـ- يسهل الوصول إليها للقيام بعملية التنظيف والفحص عن طريق أى مما

يلي:

و- عدم فك أجزائها.

ز- فكها دون الحاجة إلى استخدام أدوات.

ح- فكها بسهولة باستخدام أدوات يدوية بسيطة ومتاحة لمجموعة العاملين

بالصيانة وأعمال النظافة مثل المفكات، والزرادة، ومفاتيح الربط

مفتوحة الطرف .

٢٣- يجب أن تكون الأسطح غير الملامسة للغذاء خالية من الحواف، والبروز،

والشقوق غير الضرورية كما يجب تصميمها وتصنيعها يسمح بالقيام بعملية

التنظيف والصيانة بسهولة.

٢٤- يجب تركيب المعدات التي تم تثبيتها نظراً لصعوبة تحريكها بحيث تكون :

أ- هناك مسافات متوفرة تسمح بالقيام بعملية التنظيف على امتداد الجوانب،

وخلف المعدة وفوقها.

ب- هناك مسافة بينها وبين المعدة، والجدران والأسقف المجاورة بما لا

يزيد عن ١ ملليمتر أو ٣٢/١ بوصة.

ج- يتم سد الفراغات والمسافات البينية بينها وبين المعدات والجدران

المجاورة لها في حال التعرض لحدوث أى انسكاب أو تسريب

٢٥- يجب سد الفراغات البينية بين المعدات التي يصعب تحريكها والأرضية أو رفعها

على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) بين الأرضية

والمعدة.

٢٦- إذا كانت مساحة الأرضية الموجودة أسفل المعدة التي يتم تركيبها على الأرضية

لا يزيد طولها عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) من النقطة المستخدمة كمدخل

للتنظيف فإنه يجوز ترك حيز من الفراغ يبلغ ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) فقط للقيام بعملية التنظيف.

٢٧- يجب تركيب المعدات التي يتم تثبيتها بطاولة الإعداد ويصعب تحريكها على النحو الذي يسمح بتنظيف المعدة والأماكن الواقعة أسفلها وحولها عن طريق إحكام تركيبها على طاولة الإعداد، رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة.

٢٨- يجب رفع المعدات التي يصعب تحريكها والمثبتة على طاولات الإعداد على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة .

٢٩- الاشتراطات الخاصة بأقسام الأحواض المستخدمة في عمليات الغسيل اليدوي للأدوات :

١- يجب أن تكون أقسام "عيون" الحوض واسعة بما يكفي لاستيعاب عملية غمر المعدات والأدوات كبيرة الحجم. فإذا كانت المعدات أو الأدوات أكبر من حوض الغسيل، فإنه يتم استخدام معدات غسل الأدوات أو إحدى المعدات البديلة.

٢- يمكن استخدام معدات الغسل اليدوية البديلة في حالة ظهور احتياجات أو عوائق خاصة تتعلق بعملية التنظيف على أن يكون مصرحاً باستخدامها .
تشتمل طرق الغسيل اليدوية البديلة على ما يلي:

أ- رشاشات المنظف ذات الضغط العالي.

ب- الرشاشات المنتجة للرجوة ذات الضغط المنخفض.

ج- معدات التنظيف محددة مهام.

د- الفرش أو غيرها من الأدوات.

٣- الأوعية التي تستخدم كبديل لأقسام "عيون" الحوض متعدد الأقسام "أو العيون".

٤- يجب الحصول على تصريح من الهيئة القومية لسلامة الغذاء باستخدامه، قبل أن يتم استخدام حوض ثنائي الأقسام "العيون".

٥- يجب أن تكون الأحواض وألواح التصفية الخاصة بأحواض ومعدات غسل الأدوات ذاتية التصريف.

٦- تطهير المعدات والأواني.

٧- يجب تطهير كل من الأسطح الملامسة للغذاء والأدوات.

٨- الطرق المستخدمة (الماء الساخن و/أو المواد الكيماوية).

٩- حماية الأشياء النظيفة.

١٠- التجفيف :

أ- ضرورة تجفيف المعدات والأواني بواسطة الهواء.

ب- بعد إتمام عمليتي تنظيف المعدات والأدوات وتطهيرها، فإنه يجب تجفيفها بواسطة الهواء.

ج- يجب تخزين المعدات والأواني النظيفة بحيث تكون في وضع يسمح بتصفيتها تصفية ذاتية حتى يتم تجفيفها بفعل الهواء مغطاة أو مقلوبة.

١١- إدارة المخلفات :

أ- يجب توفير صناديق ذات سعة كافية بتصميم مناسب في جميع الأماكن بالمنشأة الغذائية لضمان سهوله تجميع وحفظ والتخلص من المخلفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.

ب- يجب التحفظ على أى مرتجع منفصلا عن العملية التشغيلية وموضح عليه البيانات المطلوبة.

ج- يجب أن يتم صناعة أسطح التخزين الخارجية للمخلفات، والمواد القابلة لإعادة التدوير، والمواد القابلة للاسترجاع من مواد غير قابلة لامتصاص السوائل مثل الخرسانة أو الأسفلت كما يجب أن تكون ملساء، وعالية التحمل وذات ميل مناسب لتساعد على الصرف.

د- يجب أن يتم بناء الأماكن الخارجية المخصصة للنفائات وفقاً للتشريعات، كما يجب أن تكون مزودة بحواجز وأسطح مائلة في اتجاه مصارف المياه وذلك لجمع المخلفات السائلة الناتجة عن النفائات وتنظيف المكان وصناديق القمامة والتخلص منها.

١٢- مكافحة الآفات :

أ- يجب ان يتم تصميم المنشأة وتجهيزها على النحو الذي يمنع دخول الآفات والحشرات والقوارض وغيرها من الحيوانات ومكافحتها بشكل فعال ولا يسبب تلوث للغذاء مع مراعاة الاستخدام الصحيح لأجهزة مكافحة الآفات بما لا يجعلها مصدرا للتلوث.

- ب- تصميم وتركيب أجهزة مكافحة الحشرات :
- ج- يجب أن يتم تصميم أجهزة مكافحة الحشرات والتي تستخدم لصعق الحشرات الطائرة بحيث تحتفظ بالحشرة داخل الجهاز.
- د- لا يتم وضع الأجهزة فوق أماكن إعداد الأغذية.
- ه- لا تسقط الحشرات الميتة وأجزائها على الأغذية المكشوفة، والمفارش والملبوسات، والمعدات، والأواني النظيفة، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة عند تقديم الأغذية غير المغلفة .
- و- حماية الفتحات الخارجية للمنشآت الغذائية ضد دخول الحشرات والفئران عن طريق:
- سد وغلق الفتحات وغيرها من الفجوات المتواجدة على امتداد الأرضيات، والجدران، والأسقف.
 - واستخدام نوافذ محكمة الغلق أيضاً.
 - واستخدام الأبواب الصلبة، وذاتية ومحكمة الغلق.
 - ز- في حالة ترك نوافذ وأبواب المنشأة الغذائية، أو المبني الكبير الذي تقع فيه المنشأة الغذائية مفتوحة بغرض التهوية أو غيرها من الأغراض أو في حالة عدم توفر نوافذ وأبواب بالمنشأة الغذائية المؤقتة، فيجب حماية الفتحات من دخول الحشرات والفئران عن طريق:
 - تركيب سلك شبكي ذو ١٦ ثقب في البوصة المربعة.
 - أو استخدام ستائر هوائية مناسبة من حيث التصميم والتركيب لمكافحة الحشرات الطائرة، أو غيرها من الوسائل الفعالة.
- ٣٠- نقاط عامة :
- ١- مظلة الحماية لأماكن بيع وتقديم الخدمات الغذائية الخارجية.
 - ٢- يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية بمظلة للحماية، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم.
 - ٣- في حالة وجود ماكينات بيع الأغذية خارج المباني، يجب أن يتم تزويدها بمظلة لحمايتها، وذلك باستثناء الماكينات التي تتبع المشروبات المعلبة فلا يجب عليها استيفاء هذا الشرط.

<p>٤- أماكن إقامة العاملين :</p> <p>أ- يجب أن يتم تحديد الأماكن المخصصة للعاملين لتناول الأغذية والمشروبات والتدخين أيضًا مما يؤدي إلى الحفاظ على الأغذية، والمعدات، والمفارش والملبوسات، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وحمايتها من التلوث.</p> <p>ب- يجب أن يتم فصل الأماكن المخصصة للنوم أو المعيشة الموجودة داخل مباني المنشأة الغذائية مثل تلك المخصصة لإيواء موظفي التسجيل أو المديرين المقيمين، عن الصالات والأماكن المستخدمة للقيام بعمليات التشغيل في المنشأة الغذائية عن طريق حواجز كاملة وأبواب صلبة ذاتية الغلق.</p> <p>٥- الوقاية من التلوث وعليه لا يجوز وضع المعدات والخزانات المستخدمة لتخزين الأغذية، والخزانات المستخدمة لتخزين المعدات والأدوات والمفارش والملبوسات التي تم تنظيفها وتطهيرها والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وتلك التي لا تستخدم عند تقديم الأغذية سوى لمرة واحدة في الأماكن التالية:</p> <p>أ- في غرف التخزين.</p> <p>ب- في دورات المياه.</p> <p>ج- في غرف القمامة.</p> <p>د- في الغرف الميكانيكية.</p> <p>هـ- تحت خطوط الصرف غير المزودة بحواجز واقية لمنع التلوث المحتمل.</p> <p>و- تحت خطوط المياه التي تسرب، والتي تشمل رؤوس رشاشات الحريق الآلية التي تسرب، أو تحت الخطوط التي تتكثف عليها المياه.</p> <p>ز- تحت بئر السلم المفتوح.</p> <p>ح- تحت مصادر التلوث الأخرى.</p> <p>ط- في الأماكن التي بها حيوانات أو طيور.</p>				
١٦	٢	٢	المحلات الموسمية مثل " بيع حلوى المولد النبوي، شم النسيم الخ "	١٩٢
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <p>١- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن - ٥ مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن -١٨ مئوية .</p>				

- ٢- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فائريانات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة.
- ٣- يجب التأكد من تخزين المواد الكيميائية في خزانات منفصلة ومحكمة الغلق بما يضمن عدم استخدامها بشكل خاطئ والتحكم الكامل في تداولها.

١٧	٢	٢	المقاهى والكافيهات والكافيتريات. (تقييم التأثير البيئي)	١٩٣
----	---	---	---	-----

يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :

- الإلتزام بتخصيص حيز لتدخين الشيشة لا يزيد عن ثلث مساحة الكافيتريا في حالة مساحة الكافيتريات تزيد عن ١٠٠ متر، بينما يتم حظر الشيشة نهائياً من المحال صغيرة المساحة والتي يصعب تخصيص حيز للشيشة بها.
- الإلتزام بأن يقوم صاحب المقهى بتركيب ستائر هوائية وشفاطات علي الأبواب والنوافذ لضمان تجدد الهواء وبما يتوافق مع صحة بيئة العمل.
- الإلتزام بعدم وجود إشغالات بالطرق العامة مما يسبب اعاقه للمرور، علماً بأن المقاهى تعتبر من المحال المقلقة للراحة.
- الإلتزام بالحصول على موافقات الجهات المعنية الأخرى.
- الإلتزام بتوفير سبل الحماية اللازمة للعاملين تنفيذاً لشروط السلامة والصحة المهنية مع ضرورة ضمان التهوية الكافية وتركيب المداخن وغيرها من وسائل تنقية الهواء اللازمة داخل بيئة العمل.
- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن - ٥ مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن - ١٨ مئوية.
- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فائريانات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة.
- يجب التأكد من تخزين المواد الكيميائية في خزانات منفصلة ومحكمة الغلق بما يضمن عدم استخدامها بشكل خاطئ والتحكم الكامل في تداولها.

١٨	٢	٢	محل تقديم المشروبات الباردة والساخنة بأنواعها. (تقييم التأثير البيئي)	١٩٤
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <ul style="list-style-type: none"> - الإلتزام بتخصيص حيز لتدخين الشيشة لا يزيد عن ثلث مساحة الكافيتريا في حالة مساحة الكافيتريات لا تزيد عن ١٠٠ متر، بينما يتم حظر الشيشة نهائياً من المحال صغيرة المساحة والتي يصعب تخصيص حيز للشيشة بها. - الإلتزام بأن يقوم صاحب المقهى بتركيب ستائر هوائية وشفاطات علي الأبواب والنوافذ لضمان تجدد الهواء وبما يتوافق مع صحة بيئة العمل. - الإلتزام بعدم وجود إشغالات بالطرق العامة مما يسبب اعاقه للمرور، علماً بأن المقاهى تعتبر من المحال المقلقة للراحة. - الإلتزام بالحصول على موافقات الجهات المعنية الأخرى. - الإلتزام بتوفير سبل الحماية اللازمة للعاملين تنفيذاً لشروط السلامة والصحة المهنية مع ضرورة ضمان التهوية الكافية وتركيب المداخن وغيرها من وسائل تنقية الهواء اللازمة داخل بيئة العمل. - تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن ٥° مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن ١٨° مئوية. يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فاترينات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة. - يجب التأكد من تخزين المواد الكيميائية في خزانات منفصلة ومحكمة الغلق بما يضمن عدم استخدامها بشكل خاطئ والتحكم الكامل في تداولها. 				
١٩	٢	٢	محل بيع البوظة والسوييا (السائبة).	١٩٥
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الإلتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <ul style="list-style-type: none"> ١- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن ٥° مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن ١٨° مئوية . 				

٢- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فاترينات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة			
١٩٦	محل (مناحل) النحل البلدي (الطينية) والإفرنجي (الخشبية) وإنتاج قوالب عسل النحل (قوي محركه بحد أقصى ١٠ حصان).	٢	٢
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
<ul style="list-style-type: none"> • يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فاترينات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة 			
ثالثاً: مجموعة المجازر			
١٩٧	السبخانه (المواشى - الاغنام - الجمال). (تقييم التأثير البيئي)	٢	٣
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
<p>١- تلتزم إدارة المنشآت باتخاذ الإجراءات الخاصة باشتراطات السلامة البيولوجية (الحيوية) لوقاية العاملين من العدوى والإصابة بالأمراض نتيجة للتعرض في بيئة العمل الى الملوثات البيولوجية مثل (الفيروسات والفطريات والبكتيريا والطفيليات والحشرات الناقلة والمسببة للعديد من الأمراض) .</p> <p>٢- يجب التخلص من الحيوانات النافقة والمعدومة إما بحرقها في أفران مطابقة للأصول الفنية تعد لذلك أو تصنيعها أو نقلها خارج المجزر بطريقة صحية آمنة ومع ذلك يزود المجزر بغرفة احتياطية للإعدام في حالة توقف الفرن لأي سبب من الأسباب تكون في موقع بعيد عن عنابر العمل وفي حالة إقامة فرن لحرق المتخلفات فيكون موقعه بعيدا عن اماكن العمل بمسافة لا تقل عن ١٥ متراً .</p> <p>٣- أن تخصص للمجزر عربات مقللة خاصة لنقل الرواسب والمتخلفات إلى الأماكن المعدة لذلك بشكل دوري ومنتظم.</p> <p>٤- موافقة قطاع تنمية الثروة الحيوانية والداجنة من الناحية الفنية.</p>			

٥- التخلص من النوافق عن طريق أفران مخصصة مغلقة.			
٢	٣	٢	نقطة ذبيح.
١٩٨			
<u>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</u>			
<p>١- تلتزم إدارة المنشآت باتخاذ الإجراءات الخاصة باشتراطات السلامة البيولوجية (الحيوية) لوقاية العاملين من العدوى والإصابة بالأمراض نتيجة للتعرض في بيئة العمل الى الملوثات البيولوجية مثل (الفيروسات والفطريات والبكتيريا والطفيليات والحشرات الناقلة والمسببة للعديد من الأمراض.</p> <p>٢- أن توضع العبوات التي تحتوي على الصناديق وكراتين اللحوم المحفوظة وخلافه على عروق خشبية بارتفاع لا يقل عن ١٥ سم.</p> <p>٣- يجرى التخلص من الحيوانات النافقة والمعدومة إما بحرقها في أفران مطابقة للأصول الفنية تعد لذلك أو تصنيعها أو نقلها خارج المجزر بطريقة صحية آمنة ومع ذلك يزود المجزر بغرفة احتياطية للإعدام في حالة توقف الفرن لأي سبب من الأسباب تكون في موقع بعيد عن عنابر العمل وفي حالة إقامة فرن لحرق المتخلفات فيكون موقعه بعيدا عن أماكن العمل بمسافة لا تقل عن ١٥ متراً.</p> <p>٤- إجراء غسيل للأحواض والمسطحات والأرضيات يومياً بعد انتهاء العمل.</p> <p>٥- أن تخصص للمجزر عربات مقللة خاصة لنقل الرواسب والمتخلفات إلى الأماكن المعدة لذلك أو لا بول.</p> <p>٦- أن يزود العمال المشغولين بمجزر المواشي والأغنام والخنازير والجمال بمرايل وأحذية ذات رقبة طويلة من المطاط كما يزود العمال المشغولين بمجازر الدواجن الآلية بمرايل وأحذية من المطاط أو البلاستيك.</p> <p>٧- يجب وضع اللحوم في ثلاجات مخصصة لذلك.</p> <p>٨- يجب ان تكون هناك أكياس مخصصة للف اللحوم لبيعها وعدم استعمال الورق بأنواعه.</p> <p>٩- إعداد السجل البيئي واتاحته عند التفتيش.</p>			
٣	٣	٢	محل جزارة (الجزار).
١٩٩			
<u>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</u>			
<p>١- تجهيز المنشأة بما يضمن الحفاظ على درجة حرارة المنتجات المبردة في درجة حرارة لا تزيد عن ٥ مئوية والمجمدة في درجة حرارة لا تزيد عن ١٨- مئوية .</p>			

٢- يجب عمل التجهيزات المناسبة لحماية المنتجات المعروضة من التلوث بالأتربة أو من المستهلك أو أى مصدر تلوث آخر عن طريق فائرينات عرض أو تغليف المنتجات أو أى شكل من اشكال التغطية المناسبة.			
رابعاً: مجموعة تربية الحيوانات والطيور وملحقاتها			
٠	٤	٢	٢٠٠
محل (مزرعة) تربية المواشي والأغنام والخنازير وأماكن تربية الجمال والخيول (الزرائب). (يخضع لإجراءات تقييم التأثير البيئي)			١
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <p>١- تلتزم إدارة المنشآت باتخاذ الإجراءات الخاصة باشتراطات السلامة البيولوجية (الحيوية) لوقاية العاملين من العدوى والإصابة بالأمراض نتيجة للتعرض في بيئة العمل الى الملوثات البيولوجية مثل (الفيروسات والفطريات والبكتيريا والطفيليات والحشرات الناقلة والمسببة للعديد من الأمراض).</p> <p>٢- يجب ان تزود هذه الاماكن ذات السقف الكامل اذا زاد عدد الحيوانات التي تتسع لها عن ١٠٠ حيوان بباب اخر للإنفاد يكون بعيدا عن الباب الاول بمسافة لا تقل عن ثمانية امتار بين اقرب حدى البابين.</p> <p>٣- ان يكون المشروع خارج الكتلة السكنية، مع الالتزام بقرار وزارة الاسكان والمرافق والمجمعات العمرانية رقم ٤٩٨ لسنة ٢٠١٦ في شأن مجازر المواشي والاعنام والجمال والخنازير.</p>			
٢	٤	٢	٢٠١
محل (مزرعة) تربية الدواجن. (يخضع لإجراءات تقييم التأثير البيئي)			١
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <p>١. أن يكون المشروع خارج الكتلة السكنية على أن تبعد عن أقرب كتلة سكنية بمسافة لا تقل عن ١ كم وعن أى مزارع بياض أو أمهات التسمين بمسافة لا تقل عن ١ كم وعن أى مزارع جدود أو أمهات بياض بمسافة لا تقل عن ٥ كم وعن أى نشاط داخلي آخر أو مماثل بما لا يقل عن ٥٠٠ متر بما يتوافق مع اشتراطات هيئة الخدمات البيطرية.</p>			

<p>٢. عدم القيام بأي أعمال ذبح أو تجهيز في المزرعة. ٣. حظر القيام بأي أعمال حرق مكشوف أو في براميل أو دفن غير امن للنوافق مع التخلص من النوافق والمخلفات الصلبة بصورة سليمة وآمنة بيئيًا وبما لا يتعارض مع أحكام القانون البيئية.</p>			
٣	٤	٢	<p>٢٠٢ محل (مزرعة) تربية الزواحف والحيوانات وطيور الصيد لأغراض تجاربه غير المستخدمة للذبح. (يخضع لإجراءات تقييم التأثير البيئي)</p>
<p><u>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</u></p> <p>• ان يكون المشروع خارج الكتلة السكنية، مع الالتزام بقانون وزير الاسكان رقم ٣٠٣ لسنة ١٩٧٨ بشأن الاشتراطات العامة الواجب توافرها في اماكن تربية الدواجن وخلافه.</p>			
٤	٤	٢	<p>٢٠٣ إسطبلات الفصيلة الخيلية ومحل ربط البهائم (الوكالة). (يخضع لإجراءات تقييم التأثير البيئي)</p>
<p><u>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</u></p> <p>١. تلتزم إدارة المنشآت باتخاذ الإجراءات الخاصة باشتراطات السلامة البيولوجية (الحيوية) لوقاية العاملين من العدوى والإصابة بالأمراض نتيجة للتعرض في بيئة العمل الى الملوثات البيولوجية مثل (الفيروسات والفطريات والبكتيريا والطفيليات والحشرات الناقلة والمسببة للعديد من الأمراض).</p> <p>٢. يجب ان تزود هذه الاماكن ذات السقف الكامل اذا زاد عدد الحيوانات التي تتسع لها عن ١٠٠ حيوان بباب اخر للإبناذ يكون بعيدا عن الباب الاول بمسافة لا تقل عن ثمانية امتار بين اقرب حدى البابين .</p> <p>٣. حصول العاملين علي التطعيمات اللازمة</p> <p>٤. تكون المواد أن وجدت خالية من الزوايا ومن الصاج أو الزهر أو من البناء أو الخرسانة بشرط بياضها من الداخل والخارج بالأسمنت، وإذا كانت من الخشب فتدهن بالقطران الساخن.</p>			

٥. ألا تكون أرضية المربط منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها، وتلك بالخرسانة وتغطي بطبقة من الإسفلت أو طوب الإسفلت المضغوط ومائلة نحو مجرى مكشوف قليلة العمق ملفوف الزوايا مخلق من أرضية تصرف بطريقة مستوفاة للشروط الصحية.
٦. إيجاد حوض لشرب الدواب من المباني أو الخرسانة السمنتية مع بياضه من الداخل والخارج بالأسمنت الأملس وتركب عليه حنفيه وتعمل له طريقة صرف .
٧. تكون مساحة النوافذ التي تفتح على الهواء الطلق بمعدل ٦٠×١٠٠ سم لكل حيوان . ألا يزيد عدد الدواب في المربط عن (....) دابة، ويجب وضع لافتة على الباب بعدد الدواب المسموح بوجودها .
٨. عدم إيجاد حيوانات بالمربط خلاف الدواب كالخيول والبغال والحمير والجمال .

٢٠٤	محل بيع الجلود الخام (قبل الدباغة) والشعر والصوف والقرون واحشاء الحيوانات غير القابلة للأكل.	٢	٤	٥
-----	--	---	---	---

يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :

- ١- تلتزم إدارة المنشآت باتخاذ الإجراءات الخاصة باشتراطات السلامة البيولوجية (الحيوية) لوقاية العاملين من العدوى والإصابة بالأمراض نتيجة للتعرض في بيئة العمل الى الملوثات البيولوجية مثل (الفيروسات والفطريات والبكتيريا والطفيليات والحشرات الناقلة والمسببة للعديد من الأمراض).
- ٢- ألا تقل المسافة بين المحل والمساكن من كل جهة عن ٢٠٠٠ متر، وإذا قلت المسافة عن ذلك تعتبر الرخصة ملغاة تلقائيا .
- ٣- اختيار موقع المحل بحيث يكون بمنطقة الصناعات القذرة .
- ٤- تكون بأماكن العمل فتحات للتهوية لا تقل مساحتها عن ربع مساحة الأرضية .
- ٥- تخصيص مكان لإذابة الشحم يزود بوجاقات ثابتة تركيب لها مداخن بأقطار مناسبة طبقا للاشتراطات .
- ٦- إيجاد عربات مقلدة من الداخل بالزنك لنقل رمم الحيوانات .
- ٧- يلبس العمال قفازات جلدية أثناء العمل .
- ٨- نظافة الأرضية وغسلها بمادة مطهرة يوميا بعد العمل .

سادساً: مجموعة البناء والتشطيبات			
٠	٦	٢	٢٠٥
١	٦	٢	محل بيع وتركيب وخط البويات والورنيشات واللاكيهات والألوان وما يماثله. (تقييم التأثير البيئي)
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
١. عدم التخلص من مخلفات البويات والألوان المستخدمة على شبكة الصرف الصحي مع ضرورة مطابقة مياه الصرف الصحي مع المعايير المحددة بالقانون رقم ٩٣ لسنة ١٩٦٢ والقرار رقم ٤٤ لسنة ٢٠٠٠ والقرارات الوزارية الأخرى المنظمة للصرف على شبكة الصرف الصحي.			
٢. لا يجوز إيجاد محلات للنار أو أفران مطلقاً داخل المحل .			
٣. عدم إيجاد مواد ملتهبة أو مرقعة بالمحل خلاف الكمية المرخص بها من البوية والنتنر .			
ثامناً: مجموعة مكاتب ومحالات الخدمات			
٠	٨	٢	٢٠٦
١	٨	٢	محل بيع وعمل المفاتيح وتوصيل الكوابل.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢	٨	٢	٢٠٧
محل نقل البضائع والشحن والتفريغ.			
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٣	٨	٢	٢٠٨
أستوديوهات تسجيل الموسيقى.			
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٤	٨	٢	٢٠٩
محل قص الورق (قوي محرك بحد أقصى ٥ حصان). (تقييم التأثير البيئي)			
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
١. ان يقتصر النشاط على اعمال القص اليدوي فقط بدون القيام باي اعمال تصنيع أو طباعة أو تلوين للورق.			

٢. الالتزام بفصل مخلفات الورق عن المخلفات الصلبة العادية مع تخزينها فى أماكن آمنة وبعيدة عن مصادر الاشتعال.			
٥	٨	٢	٢١٠ محل تصفيف الشعر للرجال أو النساء (مركز تجميل رجالي أو نسائي أو كلاهما).
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
١. تخصص للسيدات أماكن منفصلة عن الرجال إذا كان المترددون على المحل من الجنسين .			
٢. تخصص لعمليات تهذيب الأظافر وإزالة الشعر أماكن منفصلة، ويجوز الفصل بستائر.			
٣. تطهير أيدي العمال والعمالات قبل وبعد كل عملية مباشرة، ومراعاة نظافة أجسامهم وملابسهم.			
٤. يخضع عمال وعمالات المحل للرقابة الصحية طبقاً لاشتراطات وزارة الصحة .			
٠	٩	٢	تاسعاً: مجموعة السيارات والموتوسيكلات والدراجات
١	٩	٢	٢١١ محل السمكرة.(تقييم التأثير البيئي)
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
• أن يقتصر النشاط على سمكرة السيارات فقط دون القيام بإضافة أى أنشطة أخرى قبل الحصول على الموافقة المسبقة من الجهة المختصة بإصدار التراخيص.			
٢	٩	٢	٢١٢ محل اصلاح تكييفات السيارات.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٣	٩	٢	٢١٣ محل غسيل وتشحيم السيارات.(تقييم التأثير البيئي)
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
١. أن يقتصر النشاط على غسيل وتشحيم السيارات فقط دون القيام بإضافة أى أنشطة أخرى قبل الحصول على الموافقة المسبقة من الجهاز .			

٢. الإلتزام بفصل الزيوت والشحومات عن مياه الصرف، وعدم الصرف على مسطحات مائية.
٣. التخلص السليم من مخلفات الزيوت والشحوم الناتجة عن النشاط بتجميعها لتسليمها لشركة معتمدة لإعادة تدويرها مرة أخرى.
٤. التخلص السليم والأمن بيئياً من المخلفات الصلبة الخطرة (خاصة عبوات الزيوت الفارغة والفلاتر المستهلكة.. الخ) بتجميعها وتسليمها لمتعهد معتمد للتخلص منها في الأماكن المخصصة لذلك.
٥. إعداد السجل البيئي وجعله متاحاً عند التفتيش البيئي، مع إعداد السجل البيئي الخاص بالمواد والمخلفات الخطرة طبقاً للمادة رقم ٣٣ والجدول رقم ٢ من الملحق رقم ٣ من اللائحة التنفيذية المعدلة بالقرار رقم ١٠٩٥ لسنة ٢٠١١ وجعله متاحاً عند التفتيش البيئي.
٦. يزود مكان التشحيم بمراوح شافطة لتجديد الهواء ومواسير لطرد الغازات إلى الخارج وتركيب واجهات زجاجية ذات ضلف متحركة إذا ما استعمل الكيروسين في عملية التشحيم .
٧. يجب أن يتسع المحل لسيارة واحدة على الأقل حولها فراغ من كل جانب قدره متر.
٨. يكون قاع الخندق وجوانبه -إذا وجد- والسلم المؤدى إليه من البناء أو الخرسانة، مع عمل الطبقات العازلة لمنع الرطوبة ومياه الرشح إذا استعمل في التنظيف والتشحيم .
٩. لا يخزن بالمحل من الزيوت المعدنية والشحومات أكثر من ١٦٠ جالون، وتوضع الزيوت داخل برميل حديد على قوائم حديدية بارتفاع نصف متر ويوضع تحت حنفيته وعاء من الصاج، أما الشحومات فتكون داخل صفائح أو علب مقفلة .
١٠. عدم إيجاد مواد ملتهبة أو مفرقة أو قابلة للاحتراق بالمحل خلاف الزيوت المعدنية والشحوم المصرح بها .
١١. وجود مكان مخصص لتجميع الزيوت المستعملة والتخلص منها اول باول.
١٢. تجميع الكهن المشبعة بالزيت والتخلص الآمن منها.

٤	٩	٢	محل اصلاح ولحم ونفخ إطارات السيارات والمقطورات والجرارات والموتوسيكلات والترصيص وضبط الزوايا.	٢١٤
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٥	٩	٢	محل بيع وتغيير زيوت السيارات ومراكز صيانة السيارات والمقطورات والجرارات الموتوسيكلات وما شابة. (تقييم التأثير البيئي)	٢١٥
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :				
١- الإلتزام بفصل الزيوت والشحومات عن مياه الصرف، وعدم الصرف على مسطحات مائية.				
٢- التخلص السليم من مخلفات الزيوت والشحوم الناتجة عن النشاط بتجميعها لتسليمها لشركة معتمدة لإعادة تدويرها مرة أخرى.				
٣- إعداد السجل البيئي وجعله متاحاً عند التفتيش البيئي، مع إعداد السجل البيئي الخاص بالمواد والمخلفات الخطرة طبقاً للمادة رقم ٣٣ والجدول رقم ٢ من الملحق رقم ٣ من اللائحة التنفيذية المعدلة بالقرار رقم ١٠٩٥ لسنة ٢٠١١ وجعله متاحاً عند التفتيش البيئي.				
٤- يزود مكان التشحيم بمراوح شافطة لتجديد الهواء ومواسير لطرد الغازات إلى الخارج وتركيب واجهات زجاجية ذات ضلف متحركة إذا ما استعمل الكيروسين في عملية التشحيم .				
٥- يجب أن يتسع المحل لسيارة واحدة على الأقل حولها فراغ من كل جانب قدره متر.				
٦- يكون قاع الخندق وجوانبه إذا وجد والسلم المؤدى إليه من البناء أو الخرسانة، مع عمل الطبقات العازلة لمنع الرطوبة ومياه الرشح إذا استعمل في التنظيف والتشحيم .				
٧- ينشأ المحل جميعه من مواد غير قابلة للاحتراق .				
٨- لا يخزن بالمحل من الزيوت المعدنية والشحومات أكثر من ١٦٠ جالون، وتوضع الزيوت داخل برميل حديد على قوائم حديدية بارتفاع نصف متر ويوضع تحت حنفيته وعاء من الصاج، أما الشحومات فتكون داخل صفائح أو علب مقفلة .				

٩- عدم إيجاد مواد ملتهبة أو مفرقة أو قابلة للاحتراق بالمحل خلاف الزيوت المعدنية والشحوم المصرح بها .			
١٠- وجود مكان مخصص لتجميع الزيوت المستعملة والتخلص منها اول باول.			
١١- تجميع الكهن المشبعة بالزيت والتخلص الإمن منها.			
٦	٩	٢	٢١٦ محل ومركز اصلاح وصيانة المحركات والأجزاء الميكانيكية والكهربائية والعفشة للسيارات والمقطورات والجرارات والموتوسيكلات وما شابهه. (تقييم التأثير البيئي)
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
١. الإلتزام بفصل الزيوت والشحومات عن مياه الصرف، وعدم الصرف على مسطحات مائية.			
٢. التخلص السليم من مخلفات الزيوت والشحوم الناتجة عن النشاط بتجميعها لتسليمها لشركة معتمدة لإعادة تدويرها مرة أخرى.			
٣. إعداد السجل البيئي وجعله متاحاً عند التفتيش البيئي، مع إعداد السجل البيئي الخاص بالمواد والمخلفات الخطرة طبقاً للمادة رقم ٣٣ والجدول رقم ٢ من الملحق رقم ٣ من اللائحة التنفيذية المعدلة بالقرار رقم ١٠٩٥ لسنة ٢٠١١ وجعله متاحاً عند التفتيش البيئي.			
٤. ألا تقل مساحة فتحات التهوية الطبيعية عن ربع مساحة الأرضية في المحال التي تقوم بتشغيل المحركات الميكانيكية وتجربتها بعد إصلاحها، وكذلك محال إصلاح وصيانة ظلمبات السولار والرشاشات، ويراعي توجيه ماسورة العادم نحو الهواء الطلق أو عمل أجهزة لشفط الغازات والأدخنة المتولدة عن إدارة المحل .			
٥. تزود المحال التي تقوم برفع المحرك من مكان لآخر بألة رفع معدة بالأسلاك والحبال والسلاسل والخطافات والطارات من معدن قوي وتختبر بصفة دورية .			
٦. توجه فتحة الرشاشات عند اختبارها بالضغط إلى وعاء مقفل حتى لا يصل رزاز السولار إلى العمال .			

٠	١١	٢	الحادي عشر: مجموعة المواد البترولية والطاقة
١	١١	٢	٢١٧ مستودعات ومخازن ومحال بيع وظلمبات توزيع ومحطات تموين المواد البترولية (بنزين - سولار - غاز) ومحطات تموين السيارات بالكهرباء.
<p><u>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</u></p> <p>١. ألا تنشأ مساكن داخل مستودعات أو مخازن البترول أو محطات تموين السيارات كما لا تنشأ مبان فوق الصهاريج أو مخازن أو غيرها من المنشآت التي تخزن فيها المواد البترولية فيما عدا المحال الصغيرة للبيع بالتجزئة .</p> <p>٢. ألا يسمح بالتدخين أو لإيقاد نيران سواء بداخلها أو بالقرب منها أو وجود مصدر حرارة، ويجوز التدخين في المكاتب الملحقة إذا أعدت لذلك .</p> <p>٣. تكون جميع منشآتها مصنوعة من مواد غير قابلة للاحتراق .</p> <p>٤. ألا يستعمل أى نوع من أنواع الإضاءة غير الإضاءة بالكهرباء وتكون مصابيح الإضاءة والأسلاك والمفاتيح وغيرها من مواد غير قابلة للاحتراق ولا تتسرب إليه الغازات .</p> <p>٥. ألا يزاول بها أى نشاط آخر سوي ما تم الترخيص به أو ما يعتبر من مستلزمات الغرض الأصلي للمحل أو مكمل له .</p> <p>٦. ألا يخزن البترول إلا في المكان المرخص به وبالكميات والشروط المدونة بالرخصة والتي يجب وضع صورة منها في مكان ظاهر بالمحل .</p> <p>٧. ألا يسمح بفتحها أو تشغيلها إذا كان بها بترول من النوع أ بين غروب الشمس وشروقها حيث لا تتوافر الإضاءة بالكهرباء .</p> <p>(ثانيا) مستودعات البترول</p> <p>١. لا يصرح بدخول المستودعات لغير المشغلين والمشرفين بها بشرط عدم حمل أدوات إشعال أو مواد قابلة للاشتعال أو الالتهاب.</p> <p>٢. يكون المستودع نظيف ومرتب ولا يخزن به مواد أخرى غير البترول، وتوضع الأدوات التي تستعمل في تخزينه وتصريفه وصيانته بمخزن خاص داخل حدود المستودع.</p>			

٣. تشيد المكاتب ومظلات العربات وغيرها من مواد غير قابلة للاحتراق طبقا للاشتراطات جهة الترخيص .			
٢١٨	محل (منفذ) بيع اسطوانات الغازات البترولية المسالة.	٢	١١
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢١٩	محل بيع الكيروسين بكمية لا تزيد عن ١٨٠ لتر	٢	١١
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢٢٠	محل بيع الفحم بأنواعه المختلفة.	٢	١١
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
١. عدم وجود أى مصدر حراري كمواسير البخار أو المداخن بالمخزن أو المحل أو يجاورها، ولا تقل المسافة بين المخزن أو المحل ومصادر النيران عن ١٠ أمتار .			
٢. لا يسمح بتراكم مسحوق الفحم على الجدران والأسقف والنوافذ.			
٣. العناية بتداول الفحم ولا يجوز إلقاءه من ارتفاعات عالية .			
٤. عدم تناثر الفحم خارج منطقة تخزينه .			
٥. لا يجوز رص الفحم حول جذوع الأشجار أو الأعمدة أو المواسير حتى لا ينشأ فراغ بينها وبين الفحم يسمح بوصول الهواء للفحم.			
٦. يزود العمال بالكوريكات والشوك والملابس المناسبة، ويزود عمال النخل والفرز بالأقنعة الواقية والمناسبة للجهاز التنفسي .			
٧. تخزين الفحم الرطب في مكان منفصل عن الفحم الجاف والتأكد من ارتفاع حرارته .			
٢٢١	الثاني عشر: مجموعة الفنادق والبنيونات والملاهي وأماكن التسلية والمناسبات	٢	١٢
٢٢١	الفنادق ولوكاندة نوم والبنيونات والبيوت المفروشة وما يماثلها من المحال المعدة لإيواء الجمهور وما شابهها على اختلاف أنواعها.	٢	١٢
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			

٢	١٢	٢	قاعات الاجتماعات ودور المناسبات أيا كان نوعها وملكيتها عدا دور العبادات.	٢٢٢
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٣	١٢	٢	الملاهي المؤقتة والموسمية والملاهي التي تنشأ أو تقام في مناسبات خاصه المعدة لدخول الجمهور نظير أجر.	٢٢٣
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٤	١٢	٢	ساحات ومدن الملاهي الثابتة.	٢٢٤
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٥	١٢	٢	الملاهي الملحقة بأنشطة تجارية.	٢٢٥
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٦	١٢	٢	المسارح ودور السينما المغلقة والمفتوحة.	٢٢٦
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :				
١- تنشأ غرف آلات العرض من مواد غير قابلة للاحتراق، ولا يجوز وضع أية آلة عرض خارجها، ولا يزيد طول الجزء المكشوف من الفلم المصنوع من مادة النيتروسيليلوز عن ٢٥ سم .				
٢- لا يقل طول غرفة العرض المخصصة لآلة واحدة عن ٢,٥ متر في اتجاه الأشعة الخارجة منها، والعرض ٢,٥ متر والارتفاع ٢,٣٠ متر، ويضاف للعرض ١,٦٠ متر لكل فانوس أو كشاف أو ما يماثلهما . وعند وضع أكثر من آلة عرض تكون مساحة الغرفة كافية بحيث لا تقل المسافة بين محاور آلات العرض عن ١,٦٠ متر (ما لم يقتضى الأمر وجود بعد محدد بين آلتان)، وحول كل آلة مساحة تشغيل لا تقل عن ٦٠ سم من الجوانب، ٩٠ سم خلف كل آلة .				

- ٣- يكون باب أو أبواب غرفة العرض من الحديد أو الصلب بسمك ١/٨ بوصة، ولا يقل عرض الضلفة عن ٧٥ سم وارتفاعها ٢ متر وتفتح للخارج ومجهزة بحيث تكون دائما مغلقة . ولا يجوز عمل فتحات للدخول أو الخروج في سقف أو أرضية الغرفة .
- ٤- يعمل فتحتان لكل آلة أو كشاف أحدهما للمراقبة والأخرى لخروج الأشعة وذلك في الحائط الأمامي جهة شاشة العرض بغرفة آلات العرض، ويكون مساحة الفتحة ٢م٠,٧٥ وارتفاع جلسرتها من الأرضية ٧٠ سم، ولكل فتحة من الداخل ضلفة من الحديد أو الصلب سمكها ٣÷١٦ بوصة وتزيد ٤ سم من كل جانب وتقل للأسفل بواسطة ثقلها داخل مجارى خاصة من الحديد وتعلق بواسطة أسلاك بها حلقات تنصهر عند درجة الحرارة المرتفعة لتقل الفتحة عند حدوث الحريق أو ارتفاع درجة الحرارة إلى ٧٥ م°، ويجوز استعمال ثقل للموازنة في الأحوال العادية . ويجوز عمل فتحات أخرى في الحائط الأمامي لغرفة آلات العرض بشرط ألا تزيد مساحة الفتحة عن متر مربع ولها ضلفة طبقا للأحكام السابقة .
- ٥- تكون الأرفف والدواليب والأثاث وغيرها داخل غرفة آلات العرض من مادة غير قابلة للاحتراق .
- ٦- عمل فتحة للتهوية الطبيعية في الحائط الخارجي لغرفة آلات العرض، أو عمل فتحات لدخول الهواء النقي لا تقل مساحة الفتحة عن ٠,٠٤ م٢ عن كل آلة عرض ارتفاع جلسرتها عن الأرضية ٢٠ سم وتغطي بشك معدني أو مصبغات بصلف حديد مطابقة لاشتراطات فتحات الأشعة، وتغذي هذه الفتحات بواسطة مجراة قطرها ٢٠سم تتصل بالهواء الخارجي مع تغطية فوهة تغذيتها بواسطة مصبغات الحديد أو الشبك المعدني .
- ٧- تعمل فتحة في سقف غرفة آلات العرض متصلة بالهواء الخارجي مساحتها ٠,٠٤ م٢ عن كل آلة عرض تغطي بشبك معدني وذلك إذا كانت التهوية طبيعية .
- ٨- يجوز أن تكون لغرفة آلات العرض فتحة لدخول الهواء المكيف مركب عليها ورق شمسية من المعدن تفتح عند دخول الهواء وتقل عند إبطال أجهزة التكيف، ولها ضلفة من الحديد طبقا لموصفات فتحات الأشعة والمراقبة . ولا يجوز توصي هذه الغرفة بمجارى الهواء المكيف الراجع إلى أجهزة التكيف .
- ٩- يكون الوصول إلى غرفة آلات العرض عن طريق مستقل عن الأماكن الداخلية المخصصة للجمهور .

- ١٠- يجب أن تكون إنارة السينما بواسطة ثلاث مجموعات رئيسية (أ، ب، ج)، ومجموعة (د) للقوي المحركة.
- ١١- في حالة وجود مسرح بالسينما، على الوجه الآتي:
 - ١- المجموعة (أ) : لإنارة أماكن جلوس المتفرجين وتكون من دائرتين على الأقل والسيطرة عليها من غرفة آلات العرض ولا تقل قوة استضاءتها على سطح الأرض عن ٥٠ لوكس (٥٠ قدم/ شمعة) .
 - ٢- المجموعة (ب): لإنارة ثلثي مصابيح الممرات الخارجية ومنافذ الخروج والسلام والأماكن التي يرتادها الجمهور ومصابيح اللوحات والإعلانات والإضاءة الخارجية، وتكون السيطرة عليها من مكان مخصص بالدور الأرضي.
 - ٣- المجموعة (ج) : لإنارة باقي مصابيح إنارة أماكن جلوس وارتياح الجمهور وممرات ومنافذ الخروج والسلام، ومصابيح أبواب الخروج والممرات والسلام التي تضاء دائما أثناء الحفلات، ولا تقل قوة الاستضاءة عن ١/٢ قدم / شمعة، وتكون السيطرة عليها من مكان مخصص بالدور الأرضي، وتتغذى من المصدر الاحتياطي للتيار الكهربى، ويجوز تغذيتها من المصدر الرئيسي للتيار بشرط تركيب موصل أوتوماتيكي لتوصيل التيار من المصدر الاحتياطي عند انقطاع التيار عن المصدر الرئيسي .
 - ٤- المجموعة (د) : خاصة بجميع المحركات الكهربائية الموجودة بالسينما عدا المحركات الخاصة بالستائر إلى يجوز ضمها للمجموعة (أ) .
 - ٥- المجموعة (ه) : لإنارة مكان شاشة العرض، وإذا وجد مسرح تقسم إلى قسمين قسم لإنارة الشاشة والمسرح والسيطرة عليها من مكان مراقبة العرض، والقسم الثاني لإنارة حجرة الممثلين وممراتها وملحقاتها والسيطرة عليها من أماكن مناسبة .
- ١- يجب أن يتصل المصباح الخاص بالجهاز القوسى للإضاءة في كل آلة عرض بالهواء الخارجى عن طريق مدخنة للتهوية قطرها ١٥سم أو ما يعادل مساحة المدخنة . وإذا تعدد آلات العرض يجوز تجميع المداخل على ألا يقل قطر المدخنة عن ٢٠سم أو ما يعادل مساحتها . ويجب ألا تقل مساحة الفتحة الواصلة بين الفانوس والمدخنة عن قطر المخرج الخاص بها من آلة العرض.

- ٢- يركب فى غرفة آلات العرض فى كل سينما تتسع ٥٠٠ متفرج دائرة كهربائية مزودة بجهاز مؤثر حرارى للتنبيه عند الحريق، وأزرار يدوية للضغط عليها للتنبيه عند الحريق وتوضع فى غرفة المدير وملاحظ الحريق وتعمل بصوت لا يشعر به الجمهور .
- ٣- لا يجوز أن تحفظ فى غرفة آلات العرض أو غرفة لف الأفلام مادة الكلوديوم أو مادة الأميل اسيتيست أو ما يماثلها تزيد كميتها عن نصف لتر، ولا يوضع فى غرفة آلات العرض سوى الأفلام المخصصة للاستعمال فى حلقة واحدة، وتحفظ الأفلام غير المركبة فى آلة العرض فى دولاى من مادة مقاومة للحريق . ولا يزيد طول الأفلام الموجودة بغرفة آلات العرض عن عشرين ألف قدم .
- ٤- عند وجود غرفة خاصة باختبار وإصلاح ولف الأفلام المصنوعة من مادة النتروسيليلوز أو ما يماثلها تكون حوائطها وأسقفها من مادة غير قابلة للحريق وتكون بجوار غرفة آلات العرض أو جزء منها ويفصلها عنها باب من الحديد بسمك ١/٨ بوصة وتزود بفتحات تهوية طبقاً للاشتراطات .
- ٥- تزود غرف آلات العرض بالآتي : (١) صندوق معدن بغطاء ذاتي القفل للأفلام والأوراق المهملة يمكن وضعه فى غرفة لف الأفلام أن وجدت . (٢) صندوق معدن بغطاء ذاتي القفل لفضلات الكربون المتخلفة من الصباح القوسي، وإذا تعدد آلات العرض وضع صندوق بين كل آلة وأخرى، مع تزويد الغرفة بقطعة من الكاوتشوك لوقوف عامل التشغيل عليها.
- ٦- يجوز تزويد غرفة لف الأفلام بدولاى لحفظ الأفلام المشار إليه بالمادة (١٤) .
- ٧- لا يجوز الاحتفاظ بأوراق أو منسوجات ... غير لازمة للتشغيل فى غرفة آلات العرض أو لف الأفلام، ووضع الفضلات فى الصناديق المخصصة لذلك والتخلص منها .
- ٨- يحظر التدخين بغرفة آلات العرض ولف الأفلام ويكتب ذلك على مدخلها.
- ٩- لا يجوز استعمال أى عامل فى إدارة آلات العرض إلا إذا كان مرخصاً له بذلك، ويخصص عامل واحد لتشغيل كل آلة .و يجوز استعمال مساعدين أو أكثر فى غرفة آلات العرض أثناء التشغيل ولا يقل سن المساعد عن ١٦ سنة وحاصل على ترخيص أو تأدية امتحان .

<p>١٠- لا يجوز ان يدخل أى شخص فى تشغيل أى جهاز أوتوماتيكي لآلات العرض أو أى جهاز أمن آخر فى الآلة إذا كان التيار متصلا بالمصباح، ويجوز سحب ترخيص عامل آلات العرض إذا أهمل فى العمل أو تسبب فى ضرر .</p> <p>١١- لا يجوز دخول غرفة آلات العرض أو غرفة لف الأفلام أثناء التشغيل لغير مندوب جهة الترخيص ومستغل السينما والمدير والعامل المختص ومساعديه .</p> <p>١٢- يجب تعيين عامل أو أكثر متفرع أثناء العرض مدرب على أعمال الإطفاء طبقا لموافقة جهة الترخيص للمساعدة فى إطفاء الحريق وصيانة أجهزة الإطفاء . وإذ استعملت السينما كمسرح وجب وجود جندي من فرقة المطافي على نفقة المستغل.</p> <p>١٣- فى حلة تغطية السينما المكشوفة يجب أن تكون المواد المستعملة غير سهلة الاحتراق.</p>				
٢٢٧	صالات المحاضرات وقاعات الحفلات والتمثيل الخاصة بالهيئات والمؤسسات والجمعيات والمعاهد والمدارس المخصصة لأغراض تجاريه.	٢	١٢	٧
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.</p>				
٢٢٨	محل جيم رياضي (رجالي - حريمي).	٢	١٢	٨
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <p>١- يمكن إقامة الصالات الرياضية المغلقة فى الأسواق التجارية وضمن المجمعات التجارية أو المحاللات المخصصة للنشاط التجاري (معارض أو مكاتب) أو على أجزاء من القطع المخصصة كحدائق.</p> <p>٢- فى حالة كون المركز الرياضي فى أحد الأدوار العلوية فيجب أن يكون الدور بكامله مخصص للنشاطات التجارية وله مداخل مستقلة بالدور الأرضي.</p> <p>٣- لا تقل مساحة الموقع (المساحة المخصصة للنشاط) عن (٦٥ م) خمسة وستون متر مربع للمراكز الرياضية أو الصالات وفى حالة استخدام أكثر من دور فيجب الالتزام بهذه المساحة.</p> <p>٤- يمنع منعاً باتاً وضع أو تشغيل ألعاب الكترونية بالمركز.</p>				

- ٥- لا يسمح بممارسة نشاط العلاج الطبيعي داخل المركز الا بعد أخذ موافقة الجهات المختصة.
- ٦- يجب مراعاة توزيع الاقسام داخل النادي الصحي الرياضي بما يتناسب مع مساحة المنشأة وعدد الأعضاء وهي كالتالي:
 - القسم الاداري على سبيل المثال: يشمل مكتب الاستقبال، مكتب اداري، غرفة الفحص الاولي، غرفة استراحة للاعضاء، غرفة استراحة للمدربين.
 - قسم المرافق الخدمية على سبيل المثال: دورات المياه، غرف الاستحمام، غرف تبديل الملابس، خزائن الملابس، غرفة ساونا، غرفة بخار، جاكوزي (بارد / حار).
 - القسم الرياضي على سبيل المثال: موقع ممارسة الأنشطة الرياضية.
- ١- في حالة وجود شبابيك بالمركز تطل على المجاورين فيجب دراسة معالجة عدم كشف الجوار بشكل معماري مميز.
- ٢- تجهيز المركز بعوازل صوتية تمنع الضجيج والازعاج عن المجاورين.
- ٣- مراعاة التقيد بالاشتراطات الفنية الخاصة بالمعوقين مثل إيجاد مواقف خاصة بهم وتوفير ممرات مناسبة للكراسي المتحركة وعمل دورات مياه خاصة لهم وغيرها من الاشتراطات الصادر عن هذا الخصوص.
- ٤- في المراكز التي تشمل علي حمام سباحة يجب الالتزام بالاشتراطات الهندسية والفنية الخاصة بها .
- ٥- ان تكون جميع الأجهزة والأدوات المستخدمة في النشاط الرياضة صالحة للاستخدام ومطابقة للمواصفات ويتوافر بها عوامل الامن والسلامة وكافية لممارسة نوع النشاط الرياضة المرخص وموزعة بشكل منتظم وأمن ويسمح بحرية الحركة والاستخدام.
- ٦- صندوق الإسعافات الأولية مزود بالأدوية والمستلزمات الطبية الضرورية يناسب حجم وعدد أعضاء النادي.
- ٧- يجب أن تكون أرضية الأنشطة الرياضية في النادي من روبر كاوتشوك خاصة بالتدريب أما الأماكن الأخرى من الباركيه أو أرضيات ملساء قابلة للتنظيف .
- ٨- يجب ان تكون الصالة الرياضية مغطاه.
- ٩- الفصل بين مواقع ممارسة الأنشطة الرياضية داخل القسم الرياضي.
- ١٠- توفير الاجهزة والادوات الخاصة لكل نشاط رياضي.
- ١١- يمنع تدريب أو تأهيل ذوي الإصابات داخل النادي إلا بإشراف طبي معتمد ومرخص من الجهات المعنية.

١٢- وضع برامج رياضية معتمدة من قبل المختصين فى النادي حسب إحتياجات العضو.			
٢٢٩	ملاعب ممارسة الأنشطة الرياضية المختلفة والمخصصة لأغراض تجارية.	٢	١٢
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢٣٠	صالة الألعاب الرياضية والمخصصة لأغراض تجارية.	٢	١٢
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <p>١- يمكن إقامة الصالات الرياضية المغلقة فى الأسواق التجارية وضمن المجمعات التجارية أو المحاللات المخصصة للنشاط التجاري (معارض أو مكاتب) أو على أجزاء من القطع المخصصة كحدائق.</p> <p>٢- فى حالة كون المركز الرياضي فى أحد الأدوار العلوية فيجب أن يكون الدور بكامله مخصص للنشاطات التجارية وله مداخل مستقلة بالدور الأرضي.</p> <p>٣- لا تقل مساحة الموقع (المساحة المخصصة للنشاط) عن (٦٥ م) خمسة وستون متر مربع للمراكز الرياضية أو الصالات وفى حالة استخدام أكثر من دور فيجب الالتزام بهذه المساحة.</p> <p>٤- يمنع منعاً باتاً وضع أو تشغيل ألعاب الكترونية بالمركز.</p> <p>٥- لا يسمح بممارسة نشاط العلاج الطبيعي داخل المركز الا بعد أخذ موافقة الجهات المختصة.</p> <p>٦- يجب مراعاة توزيع الاقسام داخل النادي الصحي الرياضي بما يتناسب مع مساحة المنشأة وعدد الأعضاء وهي كالتالي:</p> <ul style="list-style-type: none"> - القسم الاداري على سبيل المثال: يشمل مكتب الاستقبال، مكتب اداري، غرفة الفحص الاولي، غرفة استراحة للاعضاء، غرفة استراحة للمدربين. - قسم المرافق الخدمية على سبيل المثال: دورات المياه، غرف الاستحمام، غرف تبديل الملابس، خزائن الملابس، غرفة ساونا، غرفة بخار، جاكوزي (بارد / حار). - القسم الرياضي على سبيل المثال: موقع ممارسة الأنشطة الرياضية <p>٩- فى حالة وجود شبابيك بالمركز تطل على المجاورين فيجب دراسة معالجة عدم كشف الجوار بشكل معماري مميز.</p>			

- ١٠- تجهيز المركز بعوازل صوتية تمنع الضجيج والازعاج عن المجاورين.
- ١١- مراعاة التقيد بالاشتراطات الفنية الخاصة بالمعوقين مثل إيجاد مواقف خاصة بهم وتوفير ممرات مناسبة للكراسي المتحركة وعمل دورات مياه خاصة لهم وغيرها من الاشتراطات الصادر عن هذا الخصوص.
- ١٢- في المراكز التي تشمل علي حمام سباحة يجب الالتزام بالاشتراطات الهندسية والفنية الخاصة بها .
- ١٣- ان تكون جميع الأجهزة والأدوات المستخدمة في النشاط الرياضة صالحة للاستخدام ومطابقة للمواصفات ويتوافر بها عوامل الامن والسلامة وكافية لممارسة نوع النشاط الرياضة المرخص وموزعة بشكل منتظم وأمن ويسمح بحرية الحركة والاستخدام.
- ١٤- صندوق الإسعافات الأولية مزود بالأدوية والمستلزمات الطبية الضرورية يناسب حجم وعدد أعضاء النادي.
- ١٥- يجب أن تكون أرضية الأنشطة الرياضية في النادي من روبر كاوتشوك خاصة بالترتيب أما الأماكن الأخرى من الباركيه أو أرضيات ملساء قابلة للتنظيف .
- ١٦- يجب ان تكون الصالة الرياضية مغطاه.
- ١٨- الفصل بين مواقع ممارسة الأنشطة الرياضية داخل القسم الرياضي.
- ١٩- توفير الاجهزة والادوات الخاصة لكل نشاط رياضي.
- ٢٠- يمنع تدريب أو تأهيل ذوي الإصابات داخل النادي إلا بإشراف طبي معتمد ومرخص من الجهات المعنية.
- ٢١- وضع برامج رياضية معتمدة من قبل المختصين في النادي حسب إحتياجات العضو.

٢٣١	محل (مركز) الحميه البدنية.	٢	١٢	١١
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <p>١- يمكن إقامة الصالات الرياضية المغلقة في الأسواق التجارية وضمن المجمعات التجارية أو المحاللات المخصصة للنشاط التجاري (معارض أو مكاتب) أو على أجزاء من القطع المخصصة كحدائق.</p>				

- ٢- فى حالة كون المركز الرياضى فى أحد الأدوار العلوية فيجب أن يكون الدور بكامله مخصص للنشاطات التجارية وله مداخل مستقلة بالدور الأرضى.
- ٣- لا تقل مساحة الموقع (المساحة المخصصة للنشاط) عن (٦٥ م) خمسة وستون متر مربع للمراكز الرياضية أو الصالات وفى حالة استخدام أكثر من دور فيجب الالتزام بهذه المساحة.
- ٤- يمنع منعاً باتاً وضع أو تشغيل ألعاب الكترونية بالمركز.
- ٥- لا يسمح بممارسة نشاط العلاج الطبيعى داخل المركز الا بعد أخذ موافقة الجهات المختصة.
- ٨- يجب مراعاة توزيع الاقسام داخل النادي الصحى الرياضى بما يتناسب مع مساحة المنشأة وعدد الأعضاء وهى كالتالى:
 - ١- القسم الادارى على سبيل المثال: يشمل مكتب الاستقبال، مكتب ادارى، غرفة الفحص الاولى، غرفة استراحة للاعضاء، غرفة استراحة للمدربين.
 - ٢- قسم المرافق الخدمية على سبيل المثال: دورات المياه، غرف الاستحمام، غرف تبديل الملابس، خزائن الملابس، غرفة ساونا، غرفة بخار، جاكوزى (بارد / حار).
 - ٣- القسم الرياضى على سبيل المثال: موقع ممارسة الأنشطة الرياضية
- ٩- فى حالة وجود شبابيك بالمركز تطل على المجاورين فيجب دراسة معالجة عدم كشف الجوار بشكل معمارى مميز.
- ١٠- تجهيز المركز بعوازل صوتية تمنع الضجيج والازعاج عن المجاورين.
- ١١- مراعاة التقيد بالاشتراطات الفنية الخاصة بالمعوقين مثل إيجاد مواقف خاصة بهم وتوفير ممرات مناسبة للكراسى المتحركة وعمل دورات مياه خاصة لهم وغيرها من الاشتراطات الصادر عن هذا الخصوص.
- ١٢- فى المراكز التى تشمل على حمام سباحة يجب الالتزام بالاشتراطات الهندسية والفنية الخاصة بها .
- ١٣- ان تكون جميع الأجهزة والأدوات المستخدمة فى النشاط الرياضة صالحة للاستخدام ومطابقة للمواصفات ويتوافر بها عوامل الامن والسلامة وكافية لممارسة نوع النشاط الرياضة المرخص وموزعة بشكل منتظم وأمن ويسمح بحرية الحركة والاستخدام.

- ١٤- صندوق الإسعافات الأولية مزود بالأدوية والمستلزمات الطبية الضرورية يناسب حجم وعدد أعضاء النادي.
- ١٥- يجب أن تكون أرضية الأنشطة الرياضية فى النادي من روبر كاوتشوك خاصة بالتدريب أما الأماكن الأخرى من الباركيه أو أرضيات ملساء قابلة للتنظيف .
- ١٦- يجب ان تكون الصالة الرياضية مغطاه.
- ١٨- الفصل بين مواقع ممارسة الأنشطة الرياضية داخل القسم الرياضي.
- ١٩- توفير الاجهزة والادوات الخاصة لكل نشاط رياضي.
- ٢٠- يمنع تدريب أو تأهيل ذوي الإصابات داخل النادي إلا بإشراف طبي معتمد ومرخص من الجهات المعنية.
- ٢١- وضع برامج رياضية معتمدة من قبل المختصين فى النادي حسب إحتياجات العضو.

٢٣٢	محل جيم رياضي (رجالي - حريمي).	٢	١٢	١٢
-----	--------------------------------	---	----	----

- يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :
- ١- يمكن إقامة الصالات الرياضية المغلقة فى الأسواق التجارية وضمن المجمعات التجارية أو المحاللات المخصصة للنشاط التجاري (معارض أو مكاتب) أو على أجزاء من القطع المخصصة كحدائق.
- ٢- فى حالة كون المركز الرياضي فى أحد الأدوار العلوية فيجب أن يكون الدور بكامله مخصص للنشاطات التجارية وله مداخل مستقلة بالدور الأرضي.
- ٣- لا تقل مساحة الموقع (المساحة المخصصة للنشاط) عن (٦٥ م) خمسة وستون متر مربع للمراكز الرياضية أو الصالات وفى حالة استخدام أكثر من دور فيجب الالتزام بهذه المساحة.
- ٤- يمنع منعاً باتاً وضع أو تشغيل ألعاب الكرونية بالمركز .
- ٥- لا يسمح بممارسة نشاط العلاج الطبيعي داخل المركز الا بعد أخذ موافقة الجهات المختصة.
- ٨- يجب مراعاة توزيع الاقسام داخل النادي الصحي الرياضي بما يتناسب مع مساحة المنشأة وعدد الأعضاء وهي كالتالي:

- ١- القسم الإداري على سبيل المثال: يشمل مكتب الاستقبال، مكتب اداري، غرفة الفحص الاولي، غرفة استراحة للاعضاء، غرفة استراحة للمدربين.
- ٢- قسم المرافق الخدمية على سبيل المثال: دورات المياه، غرف الاستحمام، غرف تبديل الملابس، خزائن الملابس، غرفة ساونا، غرفة بخار، جاكوزي (بارد / حار).
- ٣- القسم الرياضي على سبيل المثال: موقع ممارسة الأنشطة الرياضية
- ٩- في حالة وجود شبابيك بالمركز تطل على المجاورين فيجب دراسة معالجة عدم كشف الجوار بشكل معماري مميز.
- ١٠- تجهيز المركز بعوازل صوتية تمنع الضجيج والازعاج عن المجاورين.
- ١١- مراعاة التقيد بالاشتراطات الفنية الخاصة بالمعوقين مثل إيجاد مواقف خاصة بهم وتوفير ممرات مناسبة للكراسي المتحركة وعمل دورات مياه خاصة لهم وغيرها من الاشتراطات الصادر عن هذا الخصوص.
- ١٢- في المراكز التي تشمل علي حمام سباحة يجب الالتزام بالاشتراطات الهندسية والفنية الخاصة بها .
- ١٣- ان تكون جميع الأجهزة والأدوات المستخدمة في النشاط الرياضة صالحة للاستخدام ومطابقة للمواصفات ويتوافر بها عوامل الامن والسلامة وكافية لممارسة نوع النشاط الرياضة المرخص وموزعة بشكل منتظم وأمن ويسمح بحرية الحركة والاستخدام.
- ١٤- صندوق الإسعافات الأولية مزود بالأدوية والمستلزمات الطبية الضرورية يناسب حجم وعدد أعضاء النادي.
- ١٥- يجب أن تكون أرضية الأنشطة الرياضية في النادي من روبر كاوتشوك خاصة بالتدريب أما الأماكن الاخرى من الباركيه أو أرضيات ملساء قابلة للتنظيف .
- ١٦- يجب ان تكون الصالة الرياضية مغطاه.
- ١٨- الفصل بين مواقع ممارسة الأنشطة الرياضية داخل القسم الرياضي.
- ١٩- توفير الاجهزة والادوات الخاصة لكل نشاط رياضي.
- ٢٠- يمنع تدريب أو تأهيل ذوي الإصابات داخل النادي إلا بإشراف طبي معتمد ومرخص من الجهات المعنية.
- ٢١- وضع برامج رياضية معتمدة من قبل المختصين في النادي حسب إحتياجات العضو.

٢٣٣	حمامات السباحة المغلقة والمفتوحة والمخصصة لأغراض تجارية.	٢	١٢	١٣
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <p>- يجب أن تتوافر الاشتراطات الآتية فى حمامات السباحة :</p> <p>١- يكون الحمام بعيدا أو محجوبا عن أنظار المارة إذا أقيم فى الهواء الطلق.</p> <p>٢- أن يشمل الحمام على حوض السباحة ومبنى ملحوق به أماكن للراحة وخلع الملابس وحفظها ودورات مياه وأدشاش مع تخصيص بعضها للسيدات، وطرقات توصل من الخارج إلى المبنى الملحوق ومن المبنى الملحوق إلى حوض السباحة .</p> <p>٣- تخصص مكان خارج الحوض للمتفرجين له مداخل ومخارج مستقلة بحيث لا يكون مرورهم متصلا بالطرقات الموصلة للحوض وحجرات الملابس وأماكن اغتسال المستحمين وغير ها من الملحقات .</p> <p>٤- يزود الحمام بعوامات للنجاة فى أماكن بقرب الحوض .</p> <p>٥- يعين مدرب يجيد السباحة للإشراف على المستحمين عند استعمال الحوض .</p> <p>٦- لا يسمح لأي شخص باستعمال حوض السباحة قبل أن يغتسل بماء بالذش والصابون، ولا يسمح باستعماله لمن على جسمه شحم أو زيوت.</p> <p>٧- يكون بكل حمام سجلات يدون بها عدد المستخدمين يوميا وكميات المواد الكيميائية المستعملة فى عمليات التعقيم وأوقات تشغيل الطلمبات والمرشحات وأوقات غسلها ودرجة تركيز أيون الأيدروجين وكمية الكلور المتخلفة .</p> <p>٨- ألا يسمح باستخدام الحمام إلا فى حدود طاقته ، وتحدد طاقة حوض السباحة على أساس متر مربع لكل شخص فى المياه التي لا يزيد عمقها عن ١٥٠ سم (نصف مساحة الحوض)، ٣ أمتار مربعة لكل شخص فى المساحة الباقية .</p> <p>٩- لا يسمح لأشخاص مصابين بمرض جلدي معد ظاهر باستعمال الحمام .</p> <p>١٠- إذا كانت ملابس السباحة والمناشف تقدم من إدارة الحمام يتم غسلها وتعقيمها بالحرارة أو البخار أو الكلور أو بالغلي بالماء الساخن والصابون عقب كل استعمال وحفظها فى دولا ب خاص .</p> <p>١١- وجود دولا ب مزود بالأدوية والأدوات الضرورية للإسعافات الأولية .</p>				

- ١٢- وجود خرطوم بالحمام لا يقل قطره عن بوصة وبضغط وطول مناسب لتنظيف الحوض والمساحة المحيطة به والجدران وحجرة الملابس ودورات المياه وغيرها .
- ١٣- تعلق لوحات تبيين لوائح وتعليمات الحمام .
- ١٤- ألا يسمح بتناول أية أطعمة أو مشروبات أو لبان أو التدخين داخل حوض السباحة.
- ١٥- ألا يسمح بدخول الكلاب والحيوانات الأخرى في أى مكان داخل حدود الحمام .
- يجب توافر الاشتراطات الآتية في حوض السباحة :
 - ١- يكون الحوض من المباني أو الخرسانة المسلحة وتستعمل في إنشائه مواد مانعة لتسرب المياه، وله حافة عريضة ترتفع سطح الأرض لمنع تسرب الأقدار للمياه، ويطنن بالأسمنت الأملس السميك أو البلاط القيشاني أو الرخام أو أى مادة توافق عليها جهة الترخيص .
 - ٢- تنشأ طريقة حول الحوض بعرض لا يقل عن ٢م وتبلط بالبلاط السمنتي أو أى مادة توافق عليها جهة الترخيص، وتكون الطرقات حول الحوض والموصلة إليه مائلة من جهة الحوض للخارج نحو مجرى لتلقي مياه غسل هذه الطرق .
 - ٣- يكون قاع الحوض تدريجياً من جانب إلى الجانب الآخر وحوائطه عمودية وأركانها دائرية وبقاع الحوض خطوط بطوله، وكتابة أعماق الحوض المختلفة بأعلى جوانبه، ولا يجوز عمل القاع بمستوى متدرج .
 - ٤- تعمل فتحات لدخول المياه إلى الحوض في الجزء غير العميق، وتكون في مستوى أقل من مستوى المياه بالحوض لتوزيع المطهر على جميع أجزائه .
 - ٥- تعمل فتحات تفريغ مياه الحوض بأعمق جزء بأرضيته وبحيث يتم تفريغ المياه في مدة لا تزيد على ٤ ساعات، وتكون مساحة فتحة البالوعة ٤ أمثال مساحة فتحة ماسورة الصرف للتخفيف من التيارات الساحة أثناء التصريف، وتغطي فتحات التصريف بغطاء من الشبك المعدني . إذا زاد عرض الحوض على ٦ أمتار تعمل فتحات التصريف بحيث لا تزيد المسافة بين كل فتحتين متجاورتين عن ٦ أمتار ولا يزيد بعد الفتحة عن جدار الحوض ٣ أمتار . إذا كانت الفتحات صرف إلى مواسير المجارى فيجب ألا يكون هناك اتصال مباشر بينهم لمنع التلوث .

- ٦- يحاط الحوض بفتحات كافية ومناسبة لمنع الطفح العادي للمياه والمحافظة على منسوب المياه به، ويزود الحوض بمجرى للمياه الفائضة لها حافة مستوية ليتعلق بها المستحمين.
- ٧- تؤخذ المياه إلى تستعمل في الحوض من المورد العمومي، أو ظلمبة ارتوازية طبقاً للاشتراطات العامة أو من مياه البحر بشرط أن يثبت تحليل وزارة الصحة صلاحيتها.
- ٨- يزود الحوض بأجهزة لتعقيم المياه بإضافة الكلور أو الأوزون أو ما يماثلهم مركبة على ماسورة المياه الداخلة للحوض .
- ٩- تخصص أماكن للمرشحات والظلمبات والماكينات وغيرها خارج منطقة الحوض، وتكون المواسير والحابس مكشوفة سهل الوصول إليها .
- ١٠- تغيير مياه الحوض بصفة دائمة بإحدى الطرق الآتية : أ) طريقة المياه الدائرية : تسحب المياه من الحوض وتمر في مصافي لإزالة المواد العالقة (ويمكن تعقيمها بالأوزون أو ما يماثلها) ويضاف إليها كربونات الصوديوم لتعويض القلوية وتضاف الشبة للترويق، ثم تسير المياه على مرشحات صغيرة ثم يضاف الكلور بواسطة جهاز خاص ثم تدفع المياه بحوض السباحة . ويجب ألا تقل دورة المياه عن ثلاث مرات كل ٢٤ ساعة . ب) طريقة المياه الجارية . ج) طريقة الملء والتفريغ عند الضرورة بشرط موافقة جهة الترخيص مع تغيير مياه الحوض مرة كل ٢٤ ساعة .
- ١١- تكون مياه الحوض راتقة من العكارة، ونتيجة تحليل المياه مطابقة لاشتراطات وزارة الصحة .
- ١٢- أن تصرف المياه من الحوض طبقاً لأحكام الاشتراطات العامة، ويجوز صرف مياه الحوض أو من ظلمبة لري الأراضي الزراعية المجاورة بشرط ألا تزرع بها الخضروات التي تستهلك بدون طهي .
- ١٣- تنظف أرض الحوض وجدرانه باستعمال الفرش، وإزالة المواد اللزجة بأرضية الحوض باستعمال حامض الكبريتيك ثم غسلها بالفرش قبل ماء الحوض .
- ١٤- يزود الحوض بمماسك حديدية مثبتة قرب سطح الماء لراحة المستحمين، ويمكن الاستغناء عنها في حالة وجود مجاري مياه جانبية طبقاً للبند ٦.

١٥- تتشأ الدرجات والسلالم من مواد لا تتفد منها السؤال أو تركد فيها، ويكون برج القفز الا منزلقا وإذا كان مغطي بمادة تمتص الماء فيجب رفع الغطاء يوميا وتطهيره وتجفيفه .

١٦- يعمل بالطرق الموصلة بين المبني الملحق وحوض السباحة حوض صغير (حمام قدم) يحتوى على محلول الكالسيوم مركزا بنسبة ٠,٣ - ٠,٦ أو أى محلول مطهر من البكتريا م' تغير مياه الحوض وتنظيفه يوميا .

١٧- تحفظ الحوائط والأرضيات في الحوض والطرفات وبالوعات الريم خالية من النباتات المائية الصغيرة، ويجوز استعمال الماء المذاب به كبريتات النحاس لهذا الغرض .

١٨- تكون الأحواض الضحلة (الخاصة بالأطفال) بعمق لا يزيد عن ٩٠ سم، وتفرغ وتملأ يوميا بالماء النظيف إلا إذا كانت مجاورة ومتصلة بحوض السباحة فيطبق عليها ما يسرى عليه.

- يجب أن تتوافر الاشتراطات الآتية فى ملحقات الحوض من المنشآت :

١- تكون جميع المنشآت من المباني أو الخرسانة المسلحة ، ويجوز إقامة أكشاك صغيرة (كابينات) حول الحوض بدلا من المبني الملحق بموافقة جهة الترخيص.

٢- لا يقل ارتفاع بياض أسفـال الحوائط الداخلية لدورات المياه والأدشاش عن متر ونصف من الأرضية .

٣- تعد تناسب سعة الحمام مع حجرات للملابس ويفصل قسم الرجال عن قسم النساء.

٤- تزود بمراحيض كافية وفي أماكن مناسبة بالنسبة تمكن المستحم من المرور بالأدشاش قبل وبعد الدخول والخروج من المراحيض، ولا يسمح للمتفرجين وغيرهم باستعمال مراحيض الحمام وتخصص لهم مراحيض أخرى خارج منطقة الحوض وحجرات الملابس .

٥- تزود الحمامات بالصابون وتكون أرضيتها من مادة صلبة ومائلة لتصريف المياه، ويجوز استعمال دواسات خشبية على أرضية الحمام .

٢٣٤	الحمامات العمومية.		
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
١- ألا يقل ارتفاع الأسفال الداخلية عن ٢ متر تنتهي عند الأرضية بوزرة مقوسة بارتفاع ٢٠سم من نفس بلاط الأرضية .			
٢- إيجاد دورة مياه للمستحمين ملحقة بمحل الاستحمام ومفصلة عنه بطريقة وتطل على حوش أو منور يتوافر لها وسائل الضوء والتهوية .			
٣- يجب إيجاد دش ماء بارد بكل خلوة وبالصالة الوسطي .			
٤- إيجاد فتحات تهوية بقبة كل خلوه وبقبة الصالة الوسطي للحمام لا يقل قطر كل منها عن ٢٥ سم يركب حولها إطار من الحديد يغطيه من الخارج إطار آخر مركب به لوح زجاج، وتخصيص فتحة لكل مساحة من القبة نصف متر مربع للتهوية .			
٥- تجديد مياه المغطس أولاً بأول وتوريد المياه الساخنة من أحد جوانبه وليس بماسورة معلقة فوقه وعمل بالوعة للتصريف .			
٦- تكون جميع أحواض مياه الحمام غير قابلة لنفوذ السوائل ..			
٢٣٥	محل (مركز) البيوتي سنتر.		
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
١- تخصص لعمليات تهذيب الأظافر وإزالة الشعر أماكن منفصلة، ويجوز الفصل بستائر.			
٢- ينشأ مكان لتحضير عجينة السطر والليمون لإزالة الشعر من مواد مقاومة للحريق .			
٣- تطهير أيدي العمال والعمالات قبل وبعد كل عملية مباشرة، ومراعاة نظافة أجسامهم وملابسهم.			
٤- يخضع عمال وعاملات المحل للرقابة الصحية طبقاً لاشتراطات وزارة الصحة.			
٢٣٦	صالة العاب (بلياردو).		
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			

٢٣٧	السيرك.	٢	١٢	١٧
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٢٣٨	الكازينو والملاهي والمسارح الليلية التي لا تقدم مشروبات كحولية.	٢	١٢	١٨
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :				
<p>١- يكون المسرح منفصلا عن صالة العرض بواسطة حائط كامل، ولا يزيد مقاس الفتحات الضرورية في هذا الحائط بخلاف فتحة المسرح عن ٠,٧٥ × ٢ متر لكل منها، ويكون لها أبواب من الصاج بسمك ٨/١ بوصة تقفل بزمبكات .</p> <p>٢- تحجب فتحة المسرح بستار أمن من أى مادة غير قابلة للاحتراق أو نفاذ اللهب بموافقة جهة الترخيص، ويجوز في المسارح المؤقتة تركيب ستارة من الصوف الثقيل، ويتم إنزال الستار بطريقة آلية وبوسيلة احتياطية باليد، ويكون الستار مسدول دائما ولا يرفع إلا قبل العمل بخمس دقائق، ولا يجوز تخصيص أماكن للمشاهدة خلف الستار .</p> <p>٣- إذا كان المسرح مقفلا وجب تزويده بمنافذ كشبابيك أو مداخن سهلة الفتح من الداخل والخارج وتعمل بطريقة ذاتية بواسطة الحبال لفتحها بمجرد احتراقها، ولا تقل مساحته هذه المنافذ عن ١ ÷ ١٥ من مساحة أرضية المسرح خلف ستار الأمن .</p> <p>٤- تكون السلالم الثابتة والمتحركة والأسقف وحواملها وجميع المعدات من مواد غير قابلة للاحتراق، ويجوز أن تكون أرضية المسرح من الخشب .</p> <p>٥- يكون للمسرح سلم واحد على الأقل يؤدي مباشرة إلى الخارج .</p> <p>٦- تكون الورش والمستودعات والمخازن وقاعات الآلات وغيرها من ملحقات المسرح منفصلة عن بعضها وعن باقي المسرح بحوائط من البناء وتكون أبوابها من الصاج بسمك ١ ÷ ١٦ بوصة ومجهزة بأجهزة أوتوماتيكية لقفله .</p> <p>٧- وضع الأثاث والمناظر وغيرها داخل المخازن المعدة لها إلا ما ليزم للتمثيل .</p> <p>٨- تكون غرف الممثلين والممثلات منفصلة عن المسرح بواسطة باب من الصاج، ولها ممرات وسلالم موصلة إلى الخارج .</p>				

- ٩- لا يجوز أن تفتح غرف الممثلين والممثلات أو الإدارة على المسرح مباشرة، ويستثنى من ذلك مخازن الأدوات والمهمات .
- ١٠- إذا كانت دار التمثيل في دور من البناء فوقها أو تحتها أدوار يشغلها الغير، فلا يجوز إحداث فتحة في السقف أو الأرضية ويعمل للمسرح منافذ للتهوية بالواجهات المطلة على الشوارع أو الأفنية، ويكون للدار سلالم خاصة لخروج الجمهور إلى الشارع مباشرة .
- ١١- إذا وجد بدار التمثيل غرفة للكشافات تراعي الشروط الخاصة بغرف آلات العرض بدور السينما.
- ١٢- يجب أن تكون إنارة دار التمثيل المسرح بواسطة أربع مجموعات رئيسية (أ، ب، ج، د)، ومجموعة (هـ) للقوي المحركة، على الوجه الآتي:
- المجموعة (أ) : خاصة بالمسرح وتنقسم قسمين، قسم لإنارة المسرح وتكون السيطرة عليه من مكان المراقبة، وقسم لإنارة حجرات الممثلين والممرات المؤدية إليها وملحقاتها وتكون السيطرة عليها من أماكن مناسبة.
 - المجموعة (ب) : لإنارة أماكن جلوس الجمهور وتكون من دائرتين على الأقل والسيطرة عليها من مكان المراقبة أو حجرة الكشافات أو منهما معاً، ولا تقل قوة استضاءتها على سطح الأرض عن ٥٠ لوكس (٥٠ قدم/شمعة) .
 - المجموعة (ج) : لإنارة تئلي مصابيح الممرات الخارجية ومنافذ الخروج والسلالم والأماكن التي يرتادها الجمهور ومصابيح اللوحات والإعلانات والإضاءة الخارجية، وتكون السيطرة عليها من مكان مخصص بالدور الأرضي.
 - المجموعة (د) : لإنارة باقي مصابيح إنارة أماكن جلوس وارتداد الجمهور وممرات ومنافذ الخروج والسلالم، ومصابيح أبواب الخروج والممرات والسلالم التي تضاء دائماً أثناء الحفلات وبعض مصابيح إنارة الجزء الخلفي من المسرح الخاص بالممثلين، ولا تقل قوة الاستضاءة عن 1/2 قدم/شمعة، وتكون السيطرة عليها من مكان مخصص بالدور الأرضي، وتتغذى من المصدر الاحتياطي للتيار الكهربائي، ويجوز تغذيتها من

<p>المصدر الرئيسي للتيار بشرط تركيب موصل أوتوماتيكي لتوصيل التيار من المصدر الاحتياطي عند انقطاع التيار عن المصدر الرئيسي . - المجموعة (هـ) : خاصة بجميع المحركات الكهربائية الموجودة بالسينما عدا المحركات الخاصة بالسناثر إلى يجوز ضمها للمجموعة (ب) . ١٣- تعيين جندي من فرقة المطافي أثناء العرض على نفقة المستغل .</p>			
٢٣٩	٢	١٢	١٩
<p>حمامات البحر المخصصة لأغراض تجاريه.</p> <p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.</p>			
٢٤٠	٢	١٢	٢٠
<p>ملاعب الخيول.</p> <p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.</p>			
٢٤١	٢	١٢	٢١
<p>محل ألعاب البلاستيشن والألعاب الإلكترونية داخل المكان.</p> <p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.</p>			
٢٤٢	٢	١٢	٢٢
<p>ساحات السباق أو الرماية</p> <p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.</p>			
	٢	١٣	٠
<p>الثالث عشر: مجموعة الورش والأعمال الحرفية</p>			
٢٤٣	٢	١٣	١
<p>محل بيع وتشغيل مصنعات الزجاج البلور يدويًا (بدون قوي محرقة).</p> <p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.</p>			
٢٤٤	٢	١٣	٢
<p>محل (ورشة) الذهب وتركيب الاحجار الكريمة والفصوص والمجوهرات (القوي المحركة بحد أقصى ٢٠ حصان).</p> <p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.</p>			

٢٤٥	٢	١٣	٣	محل (ورشة) المشغولات الفضية (القوى المحركة بحد أقصى ٢٠ حصان).
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٢٤٦	٢	١٣	٤	محل (ورشة) الفايبر والإسفننج (القوى المحركة بحد أقصى ٥٠ حصان).
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٢٤٧	٢	١٣	٥	محل (ورشة) سن الأسلحة.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :				
١- تغطية أحجار التجليخ بواسطة علب معدنية ماعدا الجزء الذي يجرى عليه عملية التجليخ .				
٢- تزويد العمال بنظارات واقية لمنع أضرار الأجزاء المتناثرة .				
٣- الصيانة الدورية للحجر .				
٢٤٨	٢	١٣	٦	محل (ورشة) الزنك غراف.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٢٤٩	٢	١٣	٧	محل (ورشة) الصدف.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٢٥٠	٢	١٣	٨	محل (ورشة) المعادن (القوى المحركة بحد أقصى ١٥ حصان).
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٢٥١	٢	١٣	٩	محل (ورشة) صقل الأقمشة بالمنجلة.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				

١٠	١٣	٢	محل (ورشة) ولحام المعادن بالكهرباء أو بالأكسي استلين (القوي المحركة بحد أقصى ١٥ حصان).	٢٥٢
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <p>١- تكون مواد البناء بما فيها الأسقف من مواد مقاومة للحريق .</p> <p>٢- إذا كان محل لحام القوس الكهربى يفتح على طريق عام يعمل للباب الخارجى حاجز بارتفاع ٢ متر، وإذا كان اللحام فى جزء بالداخل يعمل لهذا الجزء حاجز بارتفاع ٢ متر، ويتم عمل هذا الحاجز أيضا بين اللحام بالقوس الكهربى واللحام بالأكسي استلين.</p> <p>٣- توافر التهوية فى أماكن اللحام وتركيب أجهزة تهوية موضعية إذا زادت الغازات المتصاعدة</p> <p>٤- تغطي أجهزة اللحام المكشوفة لفتاتها بأغطية منبثة لها ثقب للتهوية .</p> <p>٥- يوضع جهاز اللحام بالقوس الكهربى بعيدا عن حركة العمال، وتترك فراغات كافية حول أجهزة لحام المقاومة الكهربائية مثل لحام البقعة، والرتق، و الدوزى .</p> <p>٦- يكون لجهاز اللحام مفتاح ومصهر مزدوجان على لوحة رخام .</p> <p>٧- إذا زوولت عملية لحام السيارات بالمحل فيجب ترك فراغ متر حول السيارة من كل جانب، ولا تقل مساحة المحل عن ٣,٧٥ × ٦,٥ م ٢، وفى حالة مزاولة نشاط طرق بدن السيارة فيجب أن يبعد المحل عن المساكن ١٠٠ متر، ويمنع اللحام والسيارة محملة بمواد مشتعلة .</p> <p>٨- ألا يجاوز جهد تيار التشغيل فى الدائرة المفتوحة عن ٩٠ فولت للتيار المنقطع، ١٥٠ فولت للتيار المستمر، وتكون الكابلات معزولة وبمساحة مناسبة لشدة التيار .</p> <p>٩- يكون مقبض اللحام معزول جيدا، ويوضع على حامل معزول أو علية عن تركه .</p> <p>١٠- العناية بالتركيبات الكهربائية وفحصها وصيانتها .</p> <p>١١- يركب بجوار مدخل المحل مفتاح سكينى لقطع التيار .</p> <p>١٢- يزود اللحام بالقفازات العازلة والنظارات ووقاء للوجه وواقى للساق .</p> <p>١٣- يزود المحل بالعدد والنوع الذى تحدده الجهة المختصة من أجهزة الإطفاء.</p> <p>- يجب فى محال لحام المعادن بالأكسي استلين المضغوط بالإضافة إلى :</p> <p>١- يبعد المحل عن المساكن ٥٠ أمتار .</p>				

- ٢- لا يجوز أن يكون منسوب أرضية المحل منخفضة عن مستوى الأرض المجاورة، ولا يجوز أن تعلوه مساكن إلا ما كان خاصا بأنشطة المحل .
- ٣- تكون مواد البناء بما فيها الأسقف مقاومة للحريق .
- ٤- توافر التهوية وتركيب أجهزة تهوية موضعية في حالة زيادة الغازات .
- ٥- تكون أماكن اللحام مفصولة بحائط عن الأماكن التي بها مواد قابلة للاشتعال أو بعيدة عنها ٥ م وتكون اسطوانات الغاز غير معرضة للشمس أو الحرارة أو الرطوبة أو المواد المشتعلة .
- ٦- تكون مسالك الهروب كافية خالية من العوائق وتسمح بنقل اسطوانات الغاز بسهولة .
- ٧- إذا زوولت عملية لحام السيارات بالمحل فيجب ترك فراغ متر حول السيارة من كل جانب، ولا تقل مساحة المحل عن $3,75 \times 6,5$ م^٢، وفي حالة مزاولة نشاط طرق بدن السيارة فيجب أن يبعد المحل عن المساكن ١٠٠ متر، ويمنع اللحام والسيارة محملة بمواد مشتعلة .
- ٨- يكون بوري اللحام متصلا باسطوانتي الأكسجين والأستيلين بواسطة أنابيب من المطاط المتين المربوطة ربطا محكما .
- ٩- يكون بكل من أسطوانتي الأكسجين والأستيلين منظم لخروج الغاز، ولا توضع شحوم على تركيبات غاز الأكسجين، وتكون الأسطوانات طبقا للمواصفات القياسية .
- ١٠- لا تستعمل إضاءة صناعية ذات لهب، وتكون التركيبات الكهربائية طبقا للأصول الفنية مع تركيب مفتاح عمومي (سكينة)، وقطع التيار بعد انتهاء العمل .
- ١١- تكون أسطوانات الغاز في وضع رأسي ومحملة على عربة ومربوطة بسلسلة، ويحذر دحرجتها، وتنتقل على عجلات مع تقادي تصادمها .
- ١٢- يزود اللحام بالقفازات الجلدية والنظارات الواقية .
- ١٣- يخلي المحل فورا من اسطوانات الغاز في حالة الحريق بالمحل أو محل مجاور .
- ١٤- يجوز إيجاد أكثر من وحدة واحدة (اسطوانتي أكسجين واستيلين) بمكان تشغيل واحد، فإذا زادت عدد الوحدات في مكان واحدة عن خمس وحدات فيجب تخصيص مخزن للاسطوانات أو مكان مناسب، على أن تتوافر في المخزن أو المكان الاشتراطات الآتية :
- يحفظ كل نوع على حدة في مكان منفصل على شكل مجموعات بينها ممرات كافية، ووضع الاسطوانات الفارغة بعيدا.

- وضع بيان على المخزن أو المكان بعدد ونوع الاسطوانات الموجودة والمرخص بها.

- تزود بتجهيزات تخفيف ضغط الانفجار مثل فتحات التهوية، أبواب من ضاف ذات مفصلات زميركية تفتح للخارج، جعل السقف أو جزء منه أو بعض الجدران من عناصر خفيفة يسهل انفصالها عند حدوث الانفجار .

- يزود بتجهيزات منتجة للغازات والأبخرة المخمدة طبقا لرأي الحماية المدنية .

- **يجب في محال لحام المعادن بالأكسجين المضغوط في اسطوانات والأستيلين المولد**

من أجهزة التوليد البسيطة :

- ١- يحدد مكان لمولد الأستيلين بعيد عن جميع العمليات بمسافة ٥ أمتار .
- ٢- يكون للمولد خزان مائي صغير بعيد عن جهاز التوليد قريب من بوري اللحام .
- ٣- يزود مولد الأستيلين بصمامات أمان (مائية أو جافة) لمنع ارتداد اللهب .
- ٤- يكون بوري اللحام متصلا باسطوانة الأكسجين ومولد الأستيلين بواسطة أنابيب من المطاط المتين المربوطة ربطا محكما .
- ٥- ألا توضع أثقال على عوامة المولد أكثر من المسموح بها .
- ٦- الاحتياط التام عند إعادة ملء الجهاز مادة كبريد الكالسيوم وعدم إعادة استخدام المادة المستهلكة.
- ٧- يكون لاسطوانة الأكسجين منظم سليم، وعدم وضع مواد دهنية على التركيبات التي يمر بها الغاز، وتكون اسطوانة الأكسجين طبقا للمواصفات القياسية المصرية والدولية.
- ٨- يفحص المولد وأجزائه من وقت لآخر .
- ٩- التحقق من أن المولد خال من الغازات قبل تنظيفه أو قبل فحصه ويتم ذلك نهارا فقط.
- ١٠- يمنع نقل مولد الأستيلين بالجر ويخصص له عربة ويكون في وضع رأسي .
- ١١- غسل الجهاز من وقت لآخر والتخلص من مخلفات الجير بالمياه وتغذيته بماء نظيف.
- ١٢- ألا يخزن من كبريد الكالسيوم أكثر من ١٠ كيلوجرام وتحفظ من الرطوبة في علبة معدنية .

٢٥٣	٢	١٣	١١	محل (ورشة) الحدادة البسيطة وكبس خردة المعادن (القوي المحركة بحد أقصى ١٥ حصان).
توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية: ١- ألا تقل المسافة بين الورشة والمساكن من كل جهة عن ٣٠ متر، وإذا قلت المسافة عن ذلك تعتبر الرخصة ملغاة تلقائياً . ٢- عمل برقع ومدخنة للكور ذات سعة وقطر كافين مستوفاة للاشتراطات. ٣- عدم تخزين مواد ملتهبة خلاف كمية الوقود المسوح بها لتشغيل الآلات الميكانيكية أن وجدت بحيث لا تتعدى الاستهلاك الأسبوعي.				
٢٥٤	٢	١٣	١٢	محل تقطيع وتجهيزات الألوميتال (القوي المحركة بحد أقصى ١٠ حصان).
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٢٥٥	٢	١٣	١٣	محل تشغيل الفلين
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٢٥٦	٢	١٣	١٤	محل تكسير وفرم المخلفات الإلكترونية.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٢٥٧	٢	١٣	١٥	محل (ورشة) تصنيع الأدوات الموسيقية يدوياً.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٢٥٨	٢	١٣	١٦	محل (ورشة) وبيع المظلات والتند.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				

٢٥٩	٢	١٣	١٧	محل (فرز) وبيع الخرق والورق والكرتون والدشت والزجاج الفارغ والكسر والبلاستيك.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٢٦٠	٢	١٣	١٨	محل تجميع البطاريات المستعملة.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٢٦١	٢	١٣	١٩	محل قمائن الجير والجبس والفواخير.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :				
١- يجوز ترك الارضيات بدون دك أو تبليط.				
٢- تكون القمينة في الجهة القبليية أو القبليية الشرقية أو القبليية الغربية من البلدة وعلى بعد ٥٠٠ متر من المساكن من جميع الجهات، وإذا قلت المسافة عن ذلك تعتبر الرخصة ملغاة تلقائيا .				
٣- احاطة الموقع بسور من البناء بالطوب الأحمر أو الدبش أو ما شابه و مونة الأسمنت والرمل وما شابه بارتفاع مترين على الأقل وتعمل به الأبواب اللازمة وتزود بالكوالين والدرافيل والأفقال ، ويجوز عمل السور من الطوب الأخضر فوق سفلى من مباني الطوب الأحمر وما شابه بارتفاع ٤٠سم وتعمل له أكتاف كل ٣ أمتار، وذلك فى القرى .				
٤- ألا يتخلف من قطع الأتربة لاستعمالها أى برك أو حفر أو مستنقعات تتجمع فيها المياه .				
- القمائن الوقئية أوقدت أو لم توقد إذا كانت على مسافة تقل عن ٢٠٠ متر من السكن :				
١- تنفيذ البندين ١ ، ٤ من أولا.				
٢- تكون القمينة فى الجهة القبليية أو القبليية الشرقية أو القبليية الغربية من البلدة وعلى بعد ٢٠متر من المساكن من جميع الجهات، وإذا قلت المسافة عن ذلك تعتبر الرخصة ملغاة تلقائيا .				
٣- احاطة الموقع بسور من الأسلاك الشائكة والعروق الخشبية أو الزوايا الحديدية وله باب.				

٢٠	١٣	٢	محل (ورش) تشكيل المعادن على البارد أو التقطيع (القوي المحركة بحد أقصى ١٥ حصان).	٢٦٢
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٢١	١٣	٢	محل بيع المطاط وما يماثلها.	٢٦٣
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٢٢	١٣	٢	محل نشر الأخشاب (القوي المحركة بحد أقصى ١٠ حصان).	٢٦٤
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٢٣	١٣	٢	محل تجهيز وتقطيع الأخشاب (القوي المحركة بحد أقصى ١٠ حصان).	٢٦٥
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية:				
<p>١- شرط مسافة بين الورش التي بها مكنة تخانة أو لسان وبين المساكن قدره ٣٠ مترا ، ويجوز زيادة هذه المسافة بزيادة عدد الماكينات وأوضاع المبنى، وشرط مسافة بين الورش التي بها منشار صنية والمساكن قدره ٥ أمتار يجوز زيادتها، وإذا أصبح بالورشة مكنتين أو أكثر من نوع واحد يجوز إلزامها بشرط مسافة لا يقل عن ٥ أمتار، وشرط مسافة لماكينات قوالب الأحذية وطحن النشارة لا يقل عن ٥ أمتار سقف الورشة والأعمدة الحاملة له من مواد غير قابلة للاحتراق.</p> <p>٢- ينشأ سقف الورشة والأعمدة الحاملة من مواد مقاومة للحريق .</p> <p>٣- لا يقل ارتفاع حوائط الورشة التي بها رابوه أو تخانة أو لسان أو منقار أو ملكان أو حلية أو سنفرة شريط أو صنية أو خراطة قوالب الأحذية أو طحن النشارة أو ماكينات المجموعة عن ٤ أمتار.</p> <p>٤- لا يجوز تشغيل الأخشاب بماكينات في أماكن تنخفض عن مستوي الطريق بمقدار نصف ارتفاع الورشة أو أكثر.</p> <p>٥- تكون الورشة بمساحة كافية.</p>				

- ٦- تخصص غرفة لمكنة التشغيل الرئيسية إذا كانت تدار بالوقود السائل .
- ٧- ترك ممرات مناسبة حول البنوك، ويترك فراغ لا يقل ٨٠ سم حول كل مكنة .
- ٨- وجود غرفة لتسيح الغراء بورش الماكينات، ومكان محجوز بحاجز بالورش اليدوية.
- ٩- تكون يد أو مفتاح تشغيل كل مكنة فى متناول العامل، وحركة كل مكنة مستقلة عن باقى الماكينات، وتركيب مفتاح عند مدخل الورشة لقطع التيار عن الماكينات ووسائل الإضاءة .
- ١٠- يراعى استعمال العدد اليدوية المناسبة للعمل السليمة وغير التالفة وتخصيص أرفف وحوامل لها وعدم ترك الكابلات الكهربائية على الأرض .
- ١١- عمود الإدارة الرئيسي للورشة ومناوله مركبة داخل خنادق أسمنتية مغطاة
- ١٢- تغطي السيور الآخذة من العمود الرئيسي والطنابير والتروس والجزاء المتحركة من الآلات بحواجز الوقاية تناسب كل ماكينة وتضيق منطقة الخطر وتكفل حماية العامل ولا تتسبب فى مضايقته وتعمل آليا ومتينة وليس بها زوايا حادة ولا تعوق العمل والضبط والإصلاح، أن تظل بالموقع المخصص لها بحالة جيدة، ويجوز الاستغناء عن هذه الحواجز إذا زودت الماكينة بوسائل وقاية أخرى أكثر أمانا .
- ١٣- تزود الماكينات التى تصاعد منها أتربة أو نشارة بأجهزة موضعية لسحب النشارة والأتربة وتجميعها والتخلص منها
- ١٤- تنظيم أوضاع الماكينات بحيث لاتصل أضرار إحداها لباقي أجزاء الورشة
- ١٥- لا يخزن أخشاب بالورشة إلا بالقدر الكافي للعمل اليومي مع مراعاة خلو الطرقات والفضاء حول الماكينات والبنوك من العوائق والأخشاب .
- ١٦- تجميع فضلات التشغيل أولا بأول والتخلص منها.
- ١٧- يزود العمال على الماكينات ذات الأسلحة بقطع خشب لدفع الأخشاب المشغلة نحو السلاح بدلا من استعمال الأيدي.
- ١٨- عدم إجراء تزييت أو تركيب سيور والماكينة دائرة.
- ١٩- عدم تشغيل العامل على أى ماكينة بدون تمرين كاف واحاطته بمخاطرها.
- ٢٠- لا يسمح بدخول الورشة لغير المشتغلين بها.
- ٢١- لا يسمح بإيقاد نيران (بخلاف الغراية والغلاية) .
- ٢٢- لا يخزن بالورشة مواد قابلة للاشتعال
- ٢٣- ملابس العمل غير فضفاضة

٢٤- يزود العمال بالملابس الواقية مثل أجهزة لوقاية العين والوجه من الأتربة والنشارة، وقفازات ومرابيل مقاومة للحرارة.			
٢٥- تثبيت المكناات بما يمنع الاهتزازات والضوضاء			
٢٤	١٣	٢	٢٦٦ محل بيع الرخام والأحجار والخمرة.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢٥	١٣	٢	٢٦٧ محل النجارة اليدوية.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢٦	١٣	٢	٢٦٨ محل تلميع وطلاء المعادن (القوي المحركة بحد أقصى ٥٠ حصان).
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
١- إيجاد حوض من المباني أو الخرسانة بارتفاع ٦٠سم على الأقل مخفوق بالاسمنت، وله طريقة صرف طبقا للاشتراطات .			
٢- لا يجوز خلط القصدير المستعمل بأي معدن آخر سام مثل الرصاص .			
٣- فصل أحواض الطلاء عن فرش التلميع بحاجز من البناء بارتفاع متر ونصف .			
٤- تزويد عمال التلميع بقناعات ونظارات لحمايتهم من الغبار المتطاير .			
٥- عمل لوحة من الرخام يركب عليها أجهزة الأمبيرومتر والفلميمتر لقياس التيار المستمر الناتج من المولدات الكهربائية			
٢٧	١٣	٢	٢٦٩ محل (خراطة) المعادن وتشكيلها والألواح المعدنية وطلائها (القوي المحركة بحد أقصى ١٥ حصان).
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢٨	١٣	٢	٢٧٠ محل (ورشة) تصميم وطباعة الإكلاشيوات (أختام).
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			

٢٩	١٣	٢	محل النجارة الميكانيكية (القوي المحركة بحد أقصى ١٠ حصان).	٢٧١
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٣٠	١٣	٢	محل تكسير وطحن الكسب.	٢٧٢
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٣١	١٣	٢	محل (ورشة) صباغة المنسوجات يدوية.	٢٧٣
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٣٢	١٣	٢	محل سلخ وتقطيع رمم وأمعاء الحيوانات وتجهيزها وسمطها وإذابة شحمها.	٢٧٤
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٣٣	١٣	٢	محل تشغيل العظام والقرون والأظافر (القوي المحركة بحد أقصى ٨٠ حصان)	٢٧٥
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٣٤	١٣	٢	محل ميكانيكي.	٢٧٦
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٣٥	١٣	٢	محل (كهربائي سيارات).	٢٧٧
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٣٦	١٣	٢	محل تنجيد السيارات.	٢٧٨
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				

٢٧٩	٢	١٣	٣٧	محل إصلاح عفشة السيارات.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٢٨٠	٢	١٣	٣٨	محل طلاء السيارات (كبائن وأفران).
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٢٨١	٢	١٣	٣٩	محل دهان الأثاث والأخشاب (استورجي أو لا كيه) (القوي المحركة بحد أقصى ١٠ حصان).
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٢٨٢	٢	١٣	٤٠	محل تنجيد الأثاث.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٢٨٣	٢	١٣	٤١	محل (مشغل يدوي) سجاد.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
الرابع عشر: مجموعة المخازن				
٢٨٤	٢	١٤	١	محل (مستودعات) شون تخزين الأقطان بكافة أنواعها.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :				
يجب في شون الأقطان المكشوفة				
١- تعمل ممرات مدكوكة للسيارات في حالة عدم دك أو تبليط أرضية الشونة .				
٢- تكون جميع منشآت الموقع من مواد غير قابلة للاحتراق .				
٣- تكون المنشأة بعيدة عن المساكن ومصادر النيران والمصانع الخطرة ومحور المداخل بالمصانع المجاورة ١٠٠ متر من جميع الجهات . ويستثنى من شرط المسافة هذا الشون المملوكة للقطاع العام القائمة وقت العمل بهذا القرار بشرط أن تكون أسوارها المجاورة للمباني من البناء وتعلو أى مبني مجاور بمتراً،				

- ويعمل سقف بجزء السور المجاور للمباني بعرض يساوى ارتفاع هذه المباني
وبحد أدنى ١٠ أمتار أو يكون التشوين على بعد ٢٠ متر من السور.
- ٤- يسور الموقع بسور من البناء بارتفاع مترين، ويجوز أن يكون من الأسلاك
الشائكة والقوائم الحديدية أو الخرسانة .
- ٥- إذا كان تستيف البالات في مجموعات تخزينية بارتفاع بالتين تكون مسافة الممر
بين المجموعتين ١٠ أمتار ولا يتجاوز طول ضلع المواجهة في المجموعتين ٣٠
مترا، فإذا زاد طول هذا الضلع على ذلك تكون المسافة ١٥ متر . وإذا كان
التستيف بارتفاع ثلاثة بالات تكون المسافة بين المجموعتين ١٥ متر . ويجب ألا
تزيد عدد بالات المجموعة التخزينية عن ٦٠٠ بالة . وإذا زادت مساحة الشونة
على ١٠ آلاف متر مربع فيجب ترك طريق خال بعرض ١٥ متر بعد هذه
المساحة . ويجوز تقسيم المجموعة التخزينية الواحدة إلى أقسام داخلية وترك
مسافات مناسبة بين الأقسام مع التقيد بالشروط الواردة بهذا البند . ويجب ترك
مسافة بين المجموعات التخزينية والأسوار الصماء ١٠ أمتار، الأسوار المفرغة
١٥ مترا .
- ٦- يجب ألا يزيد طول أى ضلع في المجموعات التخزينية لأكياس القطن الزهر
على ٦٠ مترا وارتفاع خمسة أكياس . ولا تقل المسافة بين كل مجموعة
وأخرى عن ٥ أمتار ويجوز تقسيم المجموعة التخزينية الواحدة إلى أقسام داخلية
وترك مسافات مناسبة بين الأقسام مع التقيد بالشروط الواردة بهذا البند، ويجب
ترك مسافة بين الأكياس والأسوار الصماء ٥ أمتار، والأسوار المفرغة ١٠
أمتار .
- ٧- في الشون الملحقة بمصانع يجب أن تكون الأسوار التي تفصل الشونة والمصنع
من البناء، ولا تقل المسافة بين نهاية المجموعة التخزينية وعناصر التشغيل
والمباني عن ١٥ مترا، ولا تقل المسافة بين المجموعات التخزينية وأسوار
الشونة المواجهة للمصنع عن ٥ أمتار .
- ٨- يزود الموقع بأبراج المراقبة المربوطة بوسائل الاتصال المباشرة السريعة .
- ٩- تزود الشونة بعدد من أكمال الرياح لبيان اتجاهه .

- ١٠- يركب على ماسورة عادم سيارات نقل الأقطان مانع شرر، مع عدم إدارة المحرك أثناء عمليتي الشحن والتفريغ .
 - ١١- تزود كل مجموعة تخزينية بعدد من براميل المياه والجرادل .
 - ١٢- تزود الشونة بالعدد الكافي من الأغشية الواقية لتغطية جميع رصات بالات القطن .
 - ١٣- ألا توجد بالشونة مواد قابلة للاحتراق أو الاشتعال أو الانفجار خلاف الأقطان .
 - ١٤- أن توجد وسيلة للاتصال التليفوني المباشر بين كل موقع وأقرب مركز إطفاء
 - ١٥- تكون الممرات نظيفة خالية من العوائق والأخشاب وإزالة المخلفات أو لا بأول .
- يجب فى شون الأقطان المغلقة
- ١- لا يقل عرض الطريق الذي تفتح عليه الشونة عن ١٠ أمتار .
 - ٢- تنتشأ الشونة من مواد مقاومة للحريق .
 - ٣- تراعي الأسس الفنية فى الإنشاءات الخرسانية، وتكون الأعمدة والكمرات الحديدية الحاملة للأسقف غير قابلة للتأثر بالنيران .
 - ٤- ألا ينخفض مستوى المخازن عن الطرق أو الراضي المحيطة بها، وتكون الأرضيات من الخرسانة الأسمنتية، ويجوز أن تكون من الخشب المحكم اللحامات على أن تملأ الفلقات بالرمل أو الجليخ، وتكون الأراضى والأرضية الخارجية بميل للخارج لمنع تسرب المياه داخل المخزن .
 - ٥- ألا تزيد مساحة مسطح المخزن الواحد عن ١٠٠ متر مربع، ويكون له أكثر من فتحة خروج ودخول فى اتجاهين مضادين . ويجوز أن تزيد هذه المساحة فى الأدوار الأرضية حتى ٣٠٠٠ متر مربع، على أن يكون لكل ألف متر مربع أكثر من فتحة دخول وخروج فى اتجاهين مضادين .
 - ٦- ألا تقل مساحة فتحات التهوية عن ١ : ٥٠ من مساحة الأرضية، ويجوز الاستعاضة عن نقص هذه النسبة بالتهوية الصناعية .
 - ٧- ألا يقل عرض مدخل المخزن عن ٤ أمتار مع ترك ممرات رئيسية أمام هذه المداخل .
 - ٨- توضع بالات القطن على هيئة مجموعات تخزينية بحيث لا يزيد ارتفاع البالات على ثلثي ارتفاع المخزن وبعده أقصى ٤ أمتار، ولا تزيد مساحة المجموعة

<p>التخزينية عن ١٥٠ م ٢ مع ترك مسافة ٣ أمتار بين كل مجموعة وأخرى . وتبعد حدود المجموعة عن الحوائط الخارجية للمخزن متر على الأقل.</p> <p>٩- لا يجوز تخزين مخلفات البالات أو بضائع مصنعة في مكان تخزين بالات القطن، بل يخصص لها مخازن مستقلة تعلق مخازن بالات القطن .</p> <p>١٠- يمنع دخول السيارات أماكن التشوين سواء للشحن أو التفريغ</p> <p>١١- ألا توجد بالشونة مواد قابلة للاحتراق أو الاشتعال أو الانفجار خلاف الأقطان .</p> <p>١٢- أن توجد وسيلة للاتصال التليفوني المباشر بين كل موقع وأقرب مركز إطفاء</p> <p>١٣- تكون الممرات نظيفة خالية من العوائق والأخشاب وإزالة المخلفات أو لا بأول .</p>			
٢٨٥	مخزن للقش والبوص والسررس وقشور الحبوب والكسب والخشب الكسر والمنتجات النسيجية ومنتجات الغزل وغيرها من المواد الجافة.	٢	١٤
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <p>١- ألا يقل بعد المخازن المكشوفة عن المساكن وشون تخزين الأقطان المكشوفة ومستودعات المواد البترولية والأسمدة الكيماوية الخطرة وما يماثلهم عن ١٠٠ متر .</p> <p>٢- يكون المخزن المسقوف من مواد غير قابلة للاحتراق .</p> <p>٣- يحدد المخزن المكشوف بسور بارتفاع ٣ أمتار، ويترك بين كل مجموعة وأخرى ممر بعرض ١٠ أمتار (٥ أمتار في المخازن المسقوفة)، وبين المجموعات التخزينية والسور الخارجي للمخزن ممر بعرض ١٥ مترا في السور غير الأصم، ١٠ أمتار في السور الأصم .</p> <p>٤- ألا يكون بالمخزن أو يمر به أو يجاوره مصدر حراري كمواسير البخار أو المداخن .و ألا تقل المسافة بين المخازن المكشوفة للمواد السريعة القابلية للاحتراق كالقش، البوص، السررس، قشور الحبوب وبين مصدر للنيران عن ٥٠ مترا، ١٠ أمتار للمخازن المسقوفة ومخازن المواد الأخرى كالكسب والخشب الكسر والمنتجات النسيجية والغزل والحبال .</p> <p>٥- يزود المخزن المقفول الذي تزيد مساحته عن ٢١٠٠م بمدخل ومخرج غير</p>			

متواجهين ولا يقل البعد بين حديهما عن ٨ أمتار .			
٦- يمنع التدخين أو إيقاد النيران أو حمل علب الكبريت والولاعات فى المخازن .			
٧- تنظيم حركة الوحدات الميكانيكية بالممرات ويوقف محركاتها عند الشحن والتفريغ.			
٢٨٦	مخزن اعلاف سمكية.	٢	١٤ ٣
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢٨٧	مخازن مواد الأغذية الجافة.	٢	١٤ ٤
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
١- ينشأ سقف المخزن من مواد مقاومة للحريق، وتكون أسقف مخازن الزبدة أو المسلي أو الزيوت أو الدهون النباتية أو الحيوانية والشحوم من مواد غير قابلة للاحتراق .			
٢- مراعاة التخزين السليم بحيث لا تؤثر إحدى المواد تأثيرا ضارا بالمادة الأخرى مثل إبعاد السكر عن المواد السائلة .			
٣- يحظر تخزين المواد السامة أو المبيدات الحشرية فى مخازن الأغذية			
٤- يعلق على باب المخزن لافتة بأنواع المواد المخزنة فيه			
٥- تحفظ زجاجات اللبن المبستر فى ثلاجات كهربائية .			
٢٨٨	مخازن الملابس بأنواعها	٢	١٤ ٥
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢٨٩	مخازن المفروشات بأنواعها.	٢	١٤ ٦
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢٩٠	مخازن الكيماويات.	٢	١٤ ٧
توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية:			
١- الا نقل المسافة بين المخزن وبين اقرب نقطه سكنية عن ٢٠٠ م			

٢- ألا يعلو المخزن مبان أو منشآت، ويجوز أن يكون مكونا من أكثر دور بشرط أن تكون المباني والأسقف من مواد غير قابلة للاحتراق .			
٢٩١	مخازن الأجهزة الكهربائية والإلكترونية وقطع غيارها.	٢	١٤ ٨
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢٩٢	مخازن قطع غيار السيارات.	٢	١٤ ٩
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢٩٣	مخازن قطع غيار الموتوسيكلات.	٢	١٤ ١٠
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢٩٤	مخازن قطع غيار الدراجات.	٢	١٤ ١١
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢٩٥	مخازن الأثاث.	٢	١٤ ١٢
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢٩٦	مخازن الديكور.	٢	١٤ ١٣
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢٩٧	مخزن (مستودع) البصل المجفف.	٢	١٤ ١٤
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٢٩٨	مخزن الأخشاب.	٢	١٤ ١٥
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
١- يجوز أن تكون الأرضية ترابية مع عمل طرقات بعرض ٢ متر بين الرصات من دكة خرسانية مغطاة بخافق الزلط بسمك ٣ سم و تؤدى إلى مخارج المخزن.			

٢- عدم استعمال إضاءة صناعية خلاف الكهرباء وتكون الأسلاك في مواسير معزولة .			
٣- لا يجوز تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مرقعة أو ملتهبة خلاف الأخشاب المرخص بها .			
٢٩٩	الشون والصوامع.		
٢	١٤	١٦	
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
١- أن يقتصر النشاط على عمليات تخزين وتشوين الحبوب في أجولة وبالتات فقط دون القيام بأي عمليات طحن أو جرش أو التبخير للحبوب أو استخدام كيمياويات بالموقع نهائياً.			
٢- الإلتزام باشتراطات وزارة الزراعة واستصلاح الاراضي على إجراءات التخزين المتبعة للحبوب.			
٣- إعداد السجل البيئي والاحتفاظ به بموقع النشاط.			
٤- تنفيذ الاشتراطات العامة للمحال، فيما عدا أرضية الشونة فيجوز تركها بدون ذلك أو تبليط.			
٥- ألا تقل المسافة بين المحل والمساكن من كل جهة عن ١٠٠ متر، وإذا قلت المسافة عن ذلك تعتبر الرخصة ملغية.			
٦- يزود العمال بقناعات واقية من الأتربة .			
٧- إيجاد المراوح الميكانيكية الشافطة للأتربة.			
٣٠٠	مخازن الجلود غير المدبوغة (الخضراء والطرية والجافة).		
٢	١٤	١٧	
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
١- يكون المستودع في منطقة الصناعات القذرة، أو لا تقل المسافة بين المحل والمساكن من كل جهة عن ٢٥٠ متر، وإذا قلت المسافة عن ذلك تعتبر الرخصة ملغاة تلقائياً .			
٢- ألا يقل ارتفاع المحل عن ٣ أمتار .			
٣- ألا تقل مساحة النوافذ التي تطل على الهواء الطلق عن سدس مساحة الأرضية .			

٤- إيجاد حوض أو أكثر من البناء لتمليح الجلود يصرف إلى المجرى المكشوف .			
٥- إيجاد مكان مناسب عند تحفيف الجلود بالمستودع .			
٦- وضع الجلود الجافة على قوائم خشبية ترتفع عن الأرض ٤٠سم أو وضعها على أرفف.			
٧- إيجاد حوض من البناء تعلوه حنفية وبصرف إلى المجرى المكشوف عند نقع الجلود الجافة بالمستودع .			
٣٠١	مخازن ثلاجات التبريد أو التجميد.		
١٨	١٤	٢	
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٣٠٢	مخازن أسطوانات الغازات المضغوطة.		
١٩	١٤	٢	
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
١. أن يقتصر النشاط على تخزين وبيع اسطوانات الغاز فقط دون القيام بعمليات تعبئة أو إضافة أى أنشطة أخرى قبل الحصول على الموافقة البيئية المسبقة من الجهاز.			
٢. يجوز أن تكون الأرضية ترابية مع عمل طرقات بعرض ٢متر بين الرصات مر خرسانية مغطاة بخافق الزلط			
الخامس عشر: مجموعة التصنيفات الأخرى			
٣٠٣	محل مطابع الأوراق والرسومات الهندسية وتجليدها وطباعه الكروت وما يماثلها (القوي المحركة بحد أقصى ١٠ حصان).		
١	١٥	٢	
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :			
١. الإلتزام بالتهوية الجيدة والحد من الإنبعاثات الغازية داخل بيئة العمل وعدم تجاوزها للحدود المسموح بها في الملحق رقم (٨) من اللائحة التنفيذية المعدلة بالقرار رقم ١٠٩٥ لسنة ٢٠١١.			
٢. الإلتزام بالتخزين الآمن للأحبار والكيماويات المستخدمة واتخاذ الاحتياطات المناسبة للحد من تعرضها للحريق ومصادر اللهب.			

<p>٣. إعداد السجل البيئي وسجل المخلفات والمواد الخطرة بما يتوافق مع المواد المنظمة من قانون البيئة رقم ٤ لسنة ١٩٩٤.</p> <p>٤. فى حالة تسيح الرصاص لسبك الحروف فيجب أن يتم ذلك داخل ماكينة الطباعة التى تضمن عدم تسرب الأبخرة خارجها وتزويدها بمدخنة لسحب الأبخرة طبقا للاشتراطات العامة .</p> <p>٥. تخصيص مكان به موقد ثابت من البناء أو الحديد بداخله و ابور غاز لإعداد الغراء أو النشا اللازمة لعملية التجليد ان وجدت .</p>			
٣٠٤	<p>محل بيع الفورم البلاستيك.</p>		
٢	١٥	٢	<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.</p>
٣٠٥	<p>محل بيع الأسلحة والذخائر وأدوات الصيد.</p>		
٣	١٥	٢	<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.</p>
٣٠٦	<p>محل بيع الأقطان وكبس وتنظيف القطن ومنتجاته.</p>		
٤	١٥	٢	<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <p>١- ألا تقل المسافة بين المحل والمساكن من كل جهة عن ١٠٠ متر ، وإذا قلت المسافة عن ذلك تعتبر الرخصة ملغاة تلقائيا .</p> <p>٢- إذا لم يكن بالمحل جهاز ميكانيكي لتنظيف القطن مزود بمراوح شافطة الأتربة ومجمعة لها، يعمل فى أرضية الغرفة التى ينظف فيها القطن فتحات للتساقط منها الأتربة إلى غرفة أسفلها لجمعها، ثم يرطب القطن بالماء ويفرر ويكبس فى مكبس بخاري .</p> <p>٣- يزود العمال بقناعات واقية من الأتربة .</p> <p>٤- نقل الأتربة من الغرفة الخاصة بها إلى أماكن بعيدة عن السكن أو المقالب العمومية .</p> <p>٥- إيجاد المراوح الميكانيكية الشافطة للأتربة.</p>

٥	١٥	٢	٣٠٧	محل بيع الكيماويات أو بيع الكحول والمذيبات الطائفة وبيع الكيماويات والصابون والجلسرين.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٦	١٥	٢	٣٠٨	محل تشغيل وإنتاج الأفلام واستوديوهات أخذ المناظر والصور بآلات السينما الفوتوغرافية.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :				
<p>١- يشيد من مواد مقاومة للحريق .</p> <p>٢- تكون أبواب محلات أخذ المناظر بالاتساع الكافي وتفتح للخارج .</p> <p>٣- توافر الضوء والتهوية الصناعية الكافية بمكان أخذ المناظر .</p> <p>٤- تخصص غرفة تسجيل الصوت باب أو أكثر للطوارئ تفتح للخارج، غير الأبواب الموصلة بينها وبين مكان أخذ المناظر .</p> <p>٥- تكون المواد الخاصة بتنظيم الصوت والتي تغطي بها الأسقف والجدران مقاومة للحريق .</p> <p>٦- إذا بوشرت عملية تحميض وطبع الأفلام بأستوديو أو وجدت صالة لعرضها تراعي اشتراطات محال تحميض وعرض الأفلام السينمائية (قرار ١٨٤ لسنة ١٩٥٥).</p> <p>٧- تخصص مكان منفصل تخزين الأفلام طبقا لاشتراطات مستودعات الأفلام (القرار ١٣٢٧ لسنة ١٩٥٤)</p> <p>٨- ألا تخزن مواد قابلة للاشتعال أو الفرقة خلاف كمية الأفلام الخام المصرح بها .</p>				
٧	١٥	٢	٣٠٩	محل الألياف الصناعية كالحرير والنايلون.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				
٨	١٥	٢	٣١٠	محل إعداد وتجهيز وبيع المنظفات أو الورقيات أو كلاهما معا.
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.				

٩	١٥	٢	الجراجات العمومية وجراجات السيارات الخاصة والأجرة والنقل وما يمثلها بدون اعمال صيانه.	٣١١
---	----	---	---	-----

يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :

- ١- ينشأ الجراج من مواد غير قابلة للاحتراق، وفي حالة إيواء سيارات النقل فيجب ألا تعلوه مساكن .
- ٢- ألا يقل سمك حوائط الجراج الفاصلة بينه وبين الأماكن الخطرة كخرف المراحل البخارية والآلات الحرارية والمحولات الكهربائية عن ٣٨ سم .
- ٣- ألا يزيد انحدار المداخل والمخارج للجراجات التي يختلف منسوب أرضيتها عن منسوب أرضية الطريق الموصل إليها عن ١٥ سم على المتر الطولي .
- ٤- يزود الجراج الذي لا تتجاوز مساحته ٢٢٥٠م^٢ بباب عالى الأقل، والجراج الذي مساحته بين ٢٢٥٠م^٢ حتى ٢٥٠٠م^٢ ببابين بشرط : (أ) إذا فتح البابين على واجهة واحدة تكون المسافة بينهما ٨ متر . (ب) إذا كان الجراج على ناصية طريقين، أو طريق وممر، أو ممرين يفتح على كل منهما باب لا تقل المسافة بينهما عن ٨ أمتار مستقيمة . وإذا زاد مسطحه على ٢٥٠٠م^٢ يجب أن يتوافر له بابان يفتح كل منهما على طريق أو ممر خاص مختلفين لا تقل المسافة بين حديهما عن ١٠ أمتار مستقيمة . ويجوز فتح هذين البابين على طريق واحد عرضة ١٠ أمتار للسيارات الخاصة والأجرة بشرط ألا تقل المسافة بين البابين عن ١٢ مترا، والنسبة للسيارات النقل لا يقل عرض الطريق عن ٢٠ مترا والمسافة بين البابين عن ١٥ مترا . وفي جميع الأحوال لا يقل عرض الممر الخاص لمرور السيارات الخاصة والجرة عن ٣ أمتار ولسيارات النقل عن ٥ أمتار . والجراجات التي تزيد مساحتها عن ٢٥٠م^٢ وتفتح على ممر واحد أو على ناصية ممرين أن تؤدي هذه الممرات إلى طرق عامة . وتحسب مساحة الجراج بعد استقطاع مساحات المكاتب ودورات المياه والأعمدة وأماكن الصيانة والإصلاح والمخازن وما يماثلها ماعدا الممرات الداخلية .
- ٥- تكون الأبواب باتساع كاف بحيث لا يقل عرضها عن ٢٥٠ متر وارتفاعها مترين في جراجات السيارات الخاصة والأجرة،٤و بالنسبة لسيارات النقل ٤ أمتار عرض وارتفاع يزيد ٥٠ سم عن ارتفاع سيارات النقل التي سيجري إيوائها.

- ٦- ترك ممر داخلي للحركة بعرض ٢.٥٠ مترا أمام باب الجراج الذي مساحته أقل من ٢٥٠م^٢، وممران بنفس العرض أمام بابي الجراج المطلوب توفيرها للجراجات التي تزيد مساحتها عن ٢٥٠ مترا، وتكون الممرات حتى الحائط المواجه للبابين . أما الجراجات التي تقع على طريقتين أو طريق وممر أو ممرين فيترك ممر بنفس العرض بين البابين .
- ٧- يعتبر كل دور في الجراجات متعددة الأدوار جراج قائم بذاته إذا كانت مداخل ومخارج هذه الأدوار منفصلة، أما إذا كانت مداخل ومخارج الأدوار مشتركة فيعتبر جراجا واحدا .
- ٨- يتوفر للجراجات ذات الأدوار المتعددة انحدار للصعود وآخر منفصل للنزول يبتدئ عن مدخل ومخرج الجراج الأرضي، واستخدام الضوء الأحمر في حالة عدم وجود أماكن خالية بالجراج .
- ٩- يراعى في مداخل ومخارج الجراجات المقامة أسفل ملاهي أن تكون في وضع ملائم بالنسبة لمداخل ومخارج الملاهي .
- ١٠- يتناسب سقف الجراج مع نوع السيارات المتواجد فيه بحيث لا يقل عن ٢.٢٠ متر مقاسه من الأرضية حتى الكمرات أو المواسير الأفقية . وبالنسبة لسيارات النقل لا تقل المسافة بين السطح العلوي لحمولة السيارة وسقف أو تركيبات الجراج عن نصف متر .
- ١١- يزود الجراج بفتحات للتهوية الطبيعية لا يقل مسطحها عن متر مربع لكل ٥٠ م^٢ من حجم الجراج، فإذا تعذر ذلك تعمل تهوية صناعية مستقلة عن أجهزة التهوية الأخرى الخاصة بالمبنى الواقع به الجراج . وتجهز جميع طوابق الجراج الكائنة أسفل منسوب سطح الأرض بالتهوية الصناعية .
- ١٢- لا يسمح بوجود فتحات تعمل على انتشار النيران كالمناور المحاطة من جميع الجهات التي تعلو الجراج بأكثر من دورين فيجب تغطيته فتحة المنور بصاج مزود بوصلة أو حبل تجعله مفتوحا فإذا ارتفعت درجة الحرارة انصهر أو انقطع الحبل أو الوصلة فتتغلق الفتحة .
- ١٣- لا يستعمل الجراج كمرر للوصول إلى أية جهة أخرى، ويجوز إيصال الجراج بأبيار السلالم الرئيسية والإضافية بباب من معدن سميك، وكذلك يمكن إيصال الجراج بالمصعد الخاص بالأدوار العلوية للمبنى بشرط أن يكون المصعد داخل مباني كاملة ويتصل بالجراج بباب معدني .

- ١٤- تكون الأجهزة الكهربائية والأجهزة الخاصة بالتهوية والتقية الصناعية والمصابيح الكهربائية بالجراج من النوع المأمون ضد الشرر، تكون الأجهزة الكهربائية التي تثبت على ارتفاع أكثر من ١.٥٠ متر من النوع المقل .
- ١٥- تكون غرف المحركات وطمبات المياه وأجهزة التسخين والغلايات وأجهزة تكيف الهواء ورفع مياه الصرف للمجاري العامة وأماكن تجميع القمامة وما يماثلهم مفصولة بالبناء عن الجراج، ويجب أن تكون مواسير البخار أو المياه الساخنة المارة بالجراج معزولة حراريا.
- ١٦- يزود الجراج بطلمبة أو أكثر للتخلص من المياه إذا كانت الأرضية منخفضة عن منسوب المجارى العامة، وإذا كانت الطلمبة تدار بمحرك كهربى فتحات هي والمحرك ببناء لا يقل ارتفاعه عن مترين .
- ١٧- لا يمارس أى نشاط خلاف مبيت السيارات كعمليات الإصلاح أو الدهان وغيرها، ولا يجوز استعمال العدد والآلات أو اللهب في الجراجات التي تخفض أرضيتها عن مستوى طريق المحيطة (البدرومات)، ويجوز في الجراجات غير البدرومات ممارسة هذه الأنشطة بشرط أن تكون أماكنها منفصلة عن أماكن مبيت السيارات بجوائى بارتراف مترين .
- ١٨- لا يجوز تفريغ أو تعبئة خزان بترول السيارة بواسطة أوعية متقلة داخل الجراج.
- ١٩- يحظر مبيت أو تواجد سيارات محملة بسوائل ملتهبة أو مواد بترولية وكيمياويات خطرة أو مواد مفرقة وما يماثلهم داخل الجراج .
- ٢٠- يحظر مبيت أو تواجد سيارات محملة بمواد لها روائح كريهة إلا في الجراجات التي تبعد عن المساكن ٢٥ مترا .
- ٢١- يجب تجزئة أماكن مبيت السيارات بحيث لا تزيد كل مساحة على ٥٠٠٠ م^٢، وفي حالة تعددها في جراج واحد يفصل بين هذه المساحات بجوائى بكامل الارتفاع وبسبك ٣٨ سم، ويركب على الفتحات بهذه الجوائى صلف معدنية مضادة للحريق تستمر مفتوحة بواسطة وصلات أو حبل تنصهر أو تقطع عند الحريق لتتغلق هذه الفتحات .
- ٢٢- يؤدى عمال الجراج بالأحذية المطاطة ذات الرقة الطويلة ومرابيل مضادة للماء .
- ٢٣- يكون عمال الجراج على علم بأماكن أجهزة إطفاء الحريق ومدربين على استخدامها .

- يجب أن تتوافر في الجراجات نصف المغطاة الاشتراطات العامة واشتراطات المادة ١، بالإضافة إلى :
- ١- يتم مبيت السيارات بالجراج تحت مظلات من مواد غير قابلة للاحتراق .
 - ٢- ألا تقل مساحة الأجزاء المغطاة عن ٥٠ ٪ من مساحة الجراج .
 - ٣- ألا يجرى مبيت السيارات بالأجزاء المكشوفة .
 - ٤- ألا تقل المسافة بين الجراج والمساكن عن ٥ أمتار إذا كانت مساحته أقل من ٢٥٠ م^٢ ، ١٠ أمتار إذا زادت مساحته عن ٢٥٠ م^٢ ، ١٥ مترا إذا زادت مساحته عن ٥٠٠ م^٢ .
- يجب أن تتوافر في الجراجات المكشوفة
- ١- يكون موقع الجراج طبقا للتخطيط العمراني، مع توفير المسافات الآتية بين الجراج والمساكن : أ) ١٠ أمتار للجراجات ذات المساحة ٥٠٠ م^٢ .
ب) ٢٠ مترا للجراجات ذات المساحة أكثر من ٥٠٠ م^٢ حتى ٢٥٠٠ م^٢ .
ج) ٣٠ مترا للجراجات ذات المساحة أكثر من ٢٥٠٠ م^٢ .
 - ٢- يسور الموقع بسور من البناء بارتفاع ٣ أمتار على الأقل .
 - ٣- تكون جميع منشآت الجراج من مواد غير قابلة للاحتراق.
 - ٤- يزود الجراج بمورد مائي ووسيلة صرف، ويزود الجراج الذي تزيد مساحته على ٥٠٠ م^٢ بدورة مياه (حوض ومرحاض ومبولة) ووسيلة صرف .
 - ٥- يعمل رصيف أو مصد ملاصق للأسوار التي يجرى رص السيارات بجوارها حتى لا يصل جسم السيارة للسور .
 - ٦- يزود الجراج الذي لا تتجاوز مساحته ٢٥٠٠ م^٢ بباب واحد على الأقل، والجراج الذي تتجاوز مساحته ٥٠٠ م^٢ حتى ٢٥٠٠ متر بابين، مع مراعاة : أ) إذا فتح البابين في واجهة واحدة لا تقل المسافة بينهما عن ١٠ أمتار . ب) الجراج الذي يقع على ناصية طريقين يفتح على كل واجهة منهما باب ولا تقل المسافة المستقيمة بين البابين عن ١٠ أمتار . إذا زاد مسطح الجراج عن ٢٥٠٠ م^٢ يجب أن يتوفر له بابان يفتح كل منهما على طريق أو ممر مختلفين، فإذا كان الجراج يقع على ناصية لا تقل المسافة المستقيمة بين البابين عن ١٥ مترا، ويجوز فتح هذين البابين على طريق واحد لا يقل عرضه عن ١٢ مترا للسيارات الخاصة والأجرة، ٢٠ مترا للسيارات النقل ولا تقل المسافة بين البابين عن ٢٥ مترا.

<p>وفي جميع الأحوال لا يقل عرض الممر الخاص لمرور السيارات الخاصة والأجرة عن ٣ أمتار و لمرور سيارات النقل عن ٥ أمتار . وتحسب مساحة الجراج على أساس استقطاع المساحات المغطاة بالدور الأرضي فقط والتي لا تستغل في إيواء السيارات .</p> <p>٧- تتم عمليات الفحص والصيانة اليومية وتموين الوقود تحت مظلات من مواد غير قابلة للاحتراق وارتفاعات أسقفها وأعمدتها مناسبة لأحجام السيارات، وتكون ورش الإصلاح مستوفاة الاشتراطات وفي أماكن منفصلة عن أماكن المبيت بحوائط كاملة من مواد غير قابلة للاحتراق .</p> <p>٨- لا يجوز مبيت سيارات محملة بمواد ذات روائح كريهة إلا في الجراجات التي تبعد عن المساكن ١٠٠ متر على الأقل.</p> <p>٩- تقرير الحماية المدنية</p>			
٣١٢	٢	١٥	١٠
<p>محل بيع البذور والتقاوي والأسمدة الزراعية والأسمدة الكيماوية والعضوية.</p>			
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.</p>			
٣١٣	٢	١٥	١١
<p>محل بيع وتعبئة المبيدات الحشرية وما يماثلها.</p>			
<p>يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بتوافر الاشتراطات الخاصة الآتية :</p> <p>١- ألا تقل مساحة فتحات التهوية الطبيعية عن سدس مساحة الأرضية</p> <p>٢- ألا يسمح بتواجد أى حيوانات أو طيور من أى نوع .</p> <p>- يجب فى مخازن مبيدات الآفات ومحال بيعها</p> <p>١- لا يجوز مزاولة نشاط آخر يخشى من تأثير المبيدات عليه .</p> <p>٢- لا يجوز مزاولة عملية خلط المبيدات بالمحل .</p> <p>٣- تعبأ المبيدات في عبوات مناسبة محكمة لا تتأثر وتحتمل النقل والتخزين .</p> <p>٤- تحفظ المبيدات السائلة المعبأ في زجاجات في مكان أو رف منفصل أقرب الأرض . وإذا وضعت على الأرض تحاط بحاجز من المباني بارتفاع مناسب، مع تجنب وقوعها وكسرها .</p> <p>٥- يزود العمال بملابس مناسبة ونظيفة لحمايتهم من المبيدات .</p>			

٦- يزود عمال العبوات المفتوحة بالجوارف والقفازات اللازمة .			
٧- يحظر استخدام المياه في مكافحة حرائق المواد التي تتفاعل معها كمبيدات أملاح السيانور وتستعمل أجهزة المسحوق الجاف وثنائي أكسيد الكربون، ويراعي استخدام رذاذ المياه لمكافحة حريق الكبريت وتخفيض الأحماض المتسربة.			
٨- يراعى استعمال أجهزة التنفس للوقاية من الغازات والأبخرة السامة، وملابس لحماية الجلد عند مكافحة الحريق			
٣١٤	محل لف بكر.		
١٢	١٥	٢	
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٣١٥	محل بيع تجهيزات المطابع والأكليشيات.		
١٣	١٥	٢	
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			
٣١٦	محل بيع الشيشة ومستلزماتها.		
١٤	١٥	٢	
يجب توافر الاشتراطات العامة لمزاولة هذا النشاط، مع الالتزام بعدم تخزين مواد قابلة للاشتعال أو مفرقة أو ملتهبة خلاف البضاعة المرخص بمزاولة نشاط بيعها.			

طبعت بالهيئة العامة لشئون المطابع الأميرية

رئيس مجلس الإدارة

محاسب / أشرف إمام عبد السلام

رقم الإيداع بدار الكتب ٢٦٨ لسنة ٢٠٢٢

٩٠٩ - ٢٠٢٢/١٢/٨ - ٢٠٢٢ /٢٥٤٨٥

