



التاريخ: 24 JAN 2015 Date:

الإشارة: Ref.:

(قرار وزاري رقم 87 / 2015)

بشأن لائحة المحلات العامة و المقلقة للراحة والمضرة بالصحة

وزير الدولة لشئون البلدية

وزير المواصلات

- بعد الإطلاع على القانون رقم 5 لسنة 2005 في شأن بلدية الكويت المعدل بالقانون رقم 87 لسنة 2013.
- وعلى القانون رقم 111 لسنة 2013 في شأن تراخيص المحلات التجارية .
- وعلى القرار الوزاري رقم 372 لسنة 2008 بشأن لائحة المحلات العامة والمقلقة للراحة.
- والمضرة بالصحة المعدل بالقرار رقم 250 لسنة 2012.
- وعلى القرار الوزاري رقم 206 لسنة 2009 بشأن تنظيم أعمال البناء والجداول الملحقة به والقرارات المعدلة له .
- وعلى القرار الوزاري رقم 363 لسنة 2009 في شأن تنظيم الجهاز التنفيذي بالبلدية وفروعها بالمحافظات .
- وعلى القرار الوزاري رقم 131 لسنة 2012 بشأن لائحة الاغذية
- وعلى القرار الوزاري رقم 411 لسنة 2013 باللائحة التنفيذية للقانون رقم 111 لسنة 2013 في شأن تراخيص المحلات التجارية.
- وعلى قرار اللجنة المكلفة للقيام باختصاصات المجلس البلدي رقم ( ل ق م ب / 141/11/2013 ) المتخذ بتاريخ 2013/9/26 .
- وعلى قرار المجلس البلدي رقم ( م ب / م ق 2 / 36/03/2013 ) المتخذ بتاريخ 2013/11/18 .
- وعلى قرار المجلس البلدي رقم ( م ب / ل ك 2 / 38/03/2013 ) المتخذ بتاريخ 2013/11/18 .
- وعلى قرار المجلس البلدي رقم ( م ب / ر و 12 / 02/2014 ) المتخذ بتاريخ 2014/1/27 .
- وعلى قرار المجلس البلدي رقم ( م ب / م ق 3 / 65/06/2014 ) المتخذ بتاريخ 2014/3/24 .
- وعلى قرار المجلس البلدي رقم ( م ب / ر و 99 / 09/2014 ) المتخذ بتاريخ 2014/5/5 .
- ولمقتضيات المصلحة العامة .



## قانون

### مادة أولى :

تسرى أحكام هذه اللائحة على كافة المحلات الواردة بالجدول الملحقة بها وغيرها من المحلات الأخرى الخاضعة لأحكام القانون رقم 111 لسنة 2013 المشار إليه وغيرها من القوانين الأخرى ذات الصلة .

### مادة ثانية :

يقصد بالمحل فى مفهوم هذه اللائحة كل مكان معد لممارسة نشاط تجارى أو صناعى أو مهني أو حرفي أو تخزيني أيا كانت مادة بنائه وسواء كان ثابتاً أو متحركاً مقاماً فى أرض فضاء أو مناطق سكنية أو تجارية أو صناعية أو غيرها وسواء أقيم فى مبنى خاص أو عام أو مرفق حكومي أو فى مؤسسة أو شركة قطاع خاص ما دام قد أقيم بغرض ممارسة نشاط طبقاً لأحكام هذه اللائحة والقوانين والقرارات الأخرى ذات الصلة.

### مادة ثالثة:

يقصد بالجدول الملحقة بهذه اللائحة الجداول التالية :

الجدول رقم 1: المحلات التى يجوز إقامتها بمناطق السكن الإستثمارى .

الجدول رقم 2: المحلات التى يجوز إقامتها بالمناطق التجارية .

الجدول رقم 3: المحلات التى يصدر لها ترخيص صحي من البلدية .

الجدول رقم 4: الإشتراطات الصحية العامة التى يجب توافرها فى كافة المحلات .

الجدول رقم 5: الإشتراطات الصحية الخاصة ببعض المحلات الخاصة بالمواد الغذائية وغيرها من المحلات العامة الأخرى .

الجدول رقم 6: المحلات التى يجوز إقامتها فى البلوكات التجارية الواقعة فى مناطق السكن الخاص والإستثمارى و التجارى و الحرفي ... الخ ) .



#### مادة رابعة :

لمدير عام البلدية أن يضيف إلى الجداول الواردة بالمادة الثالثة من هذه اللائحة أى محلات جديدة خاصة بالأنشطة التى يتم استحداثها بناء على طلب وزارة التجارة والصناعة أو أى جهة أخرى مختصة .

#### مادة خامسة :

يحظر فتح أو إدارة محل من المحلات الخاضعة لأحكام هذه اللائحة قبل الحصول على موافقة أو صدور ترخيص من البلدية . إضافة إلى الحصول على الموافقات أو التراخيص المطلوبة من الجهات المختصة طبقاً لهذه اللائحة وغيرها من القوانين والقرارات الأخرى المنظمة لها.

#### مادة سادسة :

يكون ترخيص المحلات المقلقة للراحة والمضرة بالصحة بما فيها المحلات الخاصة بالأنشطة الحرفية والصناعية التى لا يجوز ترخيصها فى كل من مناطق السكن الإستثمارى والمناطق التجارية وفق التالى:

- 1- تقديم الموافقة الصادرة عن الهيئة العامة للصناعة أو غيرها من الجهات الأخرى المختصة .
- 2 - الحصول على موافقة إدارة التنظيم بالبلدية .
- 3- إستيفاء الإشتراطات العامة والخاصة التى تقررها البلدية .
- 4- الحصول على موافقات الجهات ذات العلاقة .

#### مادة سابعة :

يتم ترخيص المحلات الواقعة بالأسواق التابعة للبلدية والتى يتم استثمارها من قبل القطاع الخاص وفق الشروط والضوابط المحددة بالعقود الخاصة بإنشاء وإدارة تلك المشاريع شريطة الإلتزام بالتالى :-

- 1- موافقة إدارة تنمية المشاريع بالبلدية .
- 2- إستيفاء الإشتراطات الصحية العامة والخاصة المقررة لدى البلدية .
- 3- الحصول على موافقات الجهات الأخرى ذات العلاقة .



### مادة ثامنة :

يتم ترخيص المحلات الواقعة بالاستراحات على الطرق السريعة أو الخارجية أو مواقف النقل العام أو الأماكن الترفيهية أو أى منشأة أخرى غير محددة بالجدول المرفقة باللائحة وفق التالي :

- 1- توافر الإشتراطات العامة والخاصة .
- 2- موافقة إدارة التنظيم بالبلدية.
- 3- أية موافقات أخرى تطلبها البلدية من الجهات المختصة .

### مادة تاسعة :

لا يجوز الترخيص بفتح محل من المحلات الخاضعة لأحكام هذه اللائحة والقوانين والقرارات الأخرى ذات الصلة قبل التأكد من التالي :-

- 1- إستيفاء الإشتراطات العامة والخاصة والمحددة بالجدول المرفقة باللائحة وغيرها من الإشتراطات الصحية الخاصة التى تقررها الإدارات المختصة بالبلدية والتي تتفق مع طبيعة نشاط كل محل على أن يستمر توافرها طيلة فترة سريان الترخيص .
- 2- تنفيذ الإشتراطات الإضافية التي قد تقررها البلدية أو غيرها من الإشتراطات التي تطلبها الجهات المختصة الأخرى أثناء سريان الترخيص وعلى البلدية إخطار أصحاب العلاقة بتلك الإشتراطات الإضافية المطلوبة لإستيفائها خلال المدة التي تحددها .

### مادة عاشره :

لا يجوز الترخيص بفتح محل من المحلات طبقاً لأحكام هذه اللائحة فى غير المواقع المقررة للإستعمالات المحددة وفقاً لأنظمة البناء المعمول بها لدى البلدية وذلك بالنسبة للمحلات الواقعة بالمناطق الإستثمارية أو التجارية أو الصناعية أو الحرفية أو الترفيهية أو غيرها من المناطق الأخرى، كما لا يجوز فتح أى محل من المحلات أيا كان نشاطه فى أماكن دور العبادة .



### مادة حادية عشر :

مع مراعاة أحكام القانون رقم 111 لسنة 2013 المشار اليه ولائحته التنفيذية أو أية قوانين أخرى ، لا يجوز الترخيص بفتح أى محل خاضع لأحكامه أياً كان نشاطه قبل الحصول على موافقة البلدية على الموقع والتأكد من إستيفاء الإشتراطات المقررة فى هذه اللائحة ، ويتم تجديد الترخيص دون اجراءات كشف مسبقة على الموقع ، على ان تقوم الجهة المعنية بالتحقق من توافر الاشتراطات المقررة في هذه اللائحة لاحقاً.

### مادة ثانية عشر :

يجب الاحتفاظ بالترخيص فى المحل بصفة دائمة كما يجب وضعه فى مكان ظاهر وتقديمه إلى موظفي البلدية المنوط بهم تنفيذ أحكام هذا القرار كلما طلبوا ذلك. كما يتعين وضع رقم هاتف طوارئ البلدية فى مكان ظاهر بالمحل ليسهل على المواطنين أو الجمهور بصفة عامة الإتصال بالبلدية فى حالة وجود أى شكوى .

### مادة ثالثة عشر :

يجب على أصحاب المحلات المحافظة على نظافة محلاتهم والأرصفة والساحات الملاصقة لها ، كما يجب عليهم الإلتزام بقواعد وإرشادات النظافة التى تقررها البلدية .

### مادة رابعة عشر :

يجب على أصحاب المحلات تزويد العاملين لديهم بالزى الذى تقرره البلدية وعدم تشغيلهم ما لم يكونوا مرتدين لهذا الزى وعلى العمال أن يلتزموا بنظافة الزى وكذلك نظافتهم الشخصية .



### مادة خامسة محشر :

يجب على صاحب العمل الاحتفاظ ببطاقة التفتيش المعتمدة من البلدية ووضعها في مكان ظاهر بالمحل كما يجب عليه المحافظة عليها من التلف وتقديمها الى موظفي البلدية أثناء الجولات التفتيشية التي تتم على المحل .

### مادة سادسة محشر :

يجب على العاملين في محلات المواد الغذائية وغيرها من المحلات العامة الأخرى المنصوص عليها في الجدول رقم " 3 " الحصول على شهادة صحية تثبت لياقتهم الصحية وخلوهم من الأمراض المعدية والجلدية وعدم حملهم لأية جراثيم مسببة لهذه الأمراض وأن يتم تجديدها في المواعيد المقررة .

وعلى صاحب العمل عدم تشغيل أي عامل قبل الحصول على تلك الشهادات أو تجديدها .

### مادة سابعة محشر :

يحظر على أصحاب المحلات ما يلي:

- 1- تشغيل المحل أو استغلاله في غير الغرض المرخص له .
- 2- تشغيل المحل في غير المواعيد التي تحددها البلدية بالاتفاق مع الجهات المختصة .
- 3- الإخلال بالسكينة العامة وإزعاج الجمهور باستخدام مكبرات الصوت وغيرها من وسائل إقلاق الراحة .
- 4- إستغلال الأرصفة والساحات والميادين بغير ترخيص من البلدية أو استغلالها في غير الغرض المرخص له أو إستغلال مساحات إضافية تتجاوز حدود المساحة المرخصة .
- 5- عرض البضائع أو تركها أو ترك مخلفاتها أمام محلاتهم .
- 6- إستخدام الساحات الداخلية للمباني في أنشطتهم على أي وجه .
- 7- السكن أو المبيت في المحلات فيما عدا الفنادق والمستشفيات الخاصة وما في حكمها وغيرها من المحلات التي تحددها البلدية والتي تتطلب طبيعة نشاطها تواجد بعض العاملين بها ليلاً شريطة أن يلحق بها مكان مستقل يخصص لهذا الغرض .
- 8- استغلال المحل في أي أغراض تتنافى مع النظام العام أو الآداب .



- 9- إجراء أى تعديل فى أوضاع المحل الموضحة بالرسومات والمخططات الهندسية التى صدر على أساسها الترخيص أو إضافة مساحة قبل الحصول على ترخيص من البلدية.
- 10- تشغيل عمال قبل الحصول على شهادة صحية أو تجديدها فى المواعيد المقررة .
- 11- تشغيل عمال مع العلم بإصابتهم بمرض من الأمراض المعدية أو الجلدية أو حملهم لأية جراثيم مسببة لهذه الأمراض أو ظهر عليهم بثور أو جروح أو تقرحات جلدية أو يتضح مخالطتهم لمريض مصاب بمرض معدي حتى وإن كان لديهم شهادات صحية سارية الصلاحية .
- 12- تشغيل المحل على نحو يتعارض مع أحكام الشريعة الإسلامية وفقاً للفتاوى الشرعية الصادرة من الجهات الرسمية المختصة ، أو عرض مواد غذائية محظورة شرعاً.
- 13 - تشغيل المحل على نحو يهدد بخطر داهم على صحة وسلامة الجمهور.
- 14- تشغيل المحل بعد إنتهاء مدة ترخيصه .
- 15- إعادة فتح المحل الذى سبق غلقه إدارياً من قبل البلدية قبل الحصول على موافقة بذلك من البلدية .
- 16- تشغيل الرجال فى صالونات تجميل السيدات أو المعاهد الصحية أو البدنية الخاصة بالنساء وتشغيل النساء فى صالونات الحلاقة أو المعاهد الصحية أو البدنية الخاصة بالرجال .

#### مادة ثامنة عشر :

يجب أن تتوفر فى الفنادق والشقق الفندقية وغيرها من المحلات والأماكن التى ترخص بغرض المبيت التى يصدر بتحديداتها قرار من مدير عام البلدية - الإشتراطات التى تقرها البلدية والجهات المختصة الأخرى ، كما يجب الالتزام بقواعد وإرشادات النظافة الخاصة بالأماكن والمفروشات والأدوات وغيرها من المستلزمات الأخرى .



### مادة ثاسعة مخر :

يجوز استثناء المحلات التى تزاوّل نشاطها خلال المواسم والأعياد والمناسبات العامة من بعض أحكام هذه اللائحة بناء على قرار يصدر من مدير عام البلدية أو من يفوضه يحدد فيه الشروط والضوابط الخاصة بذلك .

وإذا كانت تلك المحلات تتعامل فى المواد الغذائية فيشترط الالتزام بما يلي:

- 1- توافر الاشتراطات الخاصة اللازمة للمحافظة على المواد الغذائية من التلف .
  - 2- توافر البطاقات الصحية للعمال .
  - 3- الالتزام بقواعد وإرشادات النظافة .
  - 4- التقيد بارتداء الزي الرسمي .
  - 5- الالتزام بالمدة المحددة للتراخيص المؤقتة
- ويتعين على طالب الترخيص الحصول على موافقة الإدارة العامة للإطفاء وغيرها من الجهات الأخرى المختصة ذات العلاقة .

### مادة مخررون :

يجوز للبلدية السماح بترخيص محلات فى المنشآت القائمة فى المياه الإقليمية مع عدم الإضرار بالبيئة البحرية وفق الشروط التى تقرها البلدية بالاتفاق مع الجهات المعنية الأخرى على أن يصدر بها قرار من مدير عام البلدية .

### مادة مخررون :

لمدير عام البلدية أو من يفوضه سحب الترخيص الصادر من البلدية أو سحب موافقة البلدية إذا شابت اجراءات صدورهما غش أو تدليس أو تزوير أو خطأ جسيم.

### مادة ثائيه ومخررون :

يصدر مدير عام البلدية قراراً بإلغاء الترخيص أو الموافقة الصادرة من البلدية بحسب الأحوال وفقاً لأحكام هذه اللائحة فى الأحوال التالية :

- 1- تقدم صاحب الشأن بطلب للإدارة المختصة برغبته فى ذلك.





- 2- إلغاء الترخيص الصادر من وزارة التجارة والصناعة وفقاً لأحكام القانون رقم 111 لسنة 2013 المشار اليه ولائحته التنفيذية أو بناء على طلب الجهات الأخرى المختصة.
- 3- مزاوله المحل لنشاط مغاير للنشاط المرخص له.
- 4- إذا هدم المحل أو أعيد بناؤه أو تم نقله الى موقع آخر دون موافقة أو ترخيص من البلدية .
- 5- إذا أصبح المحل غير قابل للتشغيل أو أصبح فى استمرار إدارته خطر داهم على الصحة العامة أو الأمن العام يتعذر تداركه .
- 6- إذا صدر حكم نهائي بإغلاق المحل نهائياً أو بإزالته .
- 7- إنتهاء مدة الترخيص ما لم يكن هناك طلب بالتجديد مقدم من المرخص له لجهة الإدارة خلال المواعيد القانونية ولم يتم البت فيه .
- 8- إذا قام صاحب العلاقة بفتح محل سبق غلقه إدارياً بقرار من البلدية.
- 9- إذا كان الترخيص قد صدر بالمخالفة لأحكام هذه اللائحة.
- 10- إذا ثبت بعد تجديد الترخيص عدم توافر الاشتراطات المقررة باللائحة.

#### مادة ثالثة ومحشرون :

يجوز الترخيص بفتح محل من المحلات الخاضعة لأحكام هذه اللائحة فى الجمعيات التعاونية أو فروعها فى المناطق السكنية والتي يصدر بها قرار من الوزير المختص بعد موافقة المجلس البلدى وذلك وفق الشروط التالية :

- 1- توافر الإشتراطات العامة والخاصة .
- 2- أن يكون المحل غير متصل بالسكن.
- 3- الحصول على موافقة إدارة التنظيم بالنسبة للمواقع وحاجة المنطقة للنشاط .

#### مادة رابعة ومحشرون :

- 1- يصدر مدير عام البلدية أو من يفوضه أمراً كتابياً بغلق المحل فى الحالات التالية :
- 1- فتح أو إدارة المحل بدون ترخيص.



2- إذا كان فى مباشرة المحل لنشاطه ما يهدد الأمن العام ويكون ذلك بناء على طلب الجهات المعنية .

3- إذا باشر المحل نشاطه على نحو يتعارض مع أحكام الشريعة الإسلامية وفقاً للفتاوى الشرعية الصادرة من الجهات الرسمية المختصة أو عرض مواد غذائية محظورة شرعاً أو غيرها من المواد والسلع الأخرى المحظورة .

4- إذا باشر المحل نشاطه على نحو يؤدي إلى الإخلال بالنظام العام أو الآداب .

5- إذا كان فى استمرار تشغيل المحل ما يهدد بخطر داهم على صحة وسلامة الجمهور .

6- إذا باشر المحل نشاطه على نحو يؤدي للإخلال بالسكينة العامة وراحة الجمهور .

7- إضافة مساحة غير مرخصة للمحل أو التعديل فى أوضاع المحل الهندسية التى صدر على أساسها الترخيص دون موافقة من البلدية .

8- تشغيل الرجال فى صالونات تجميل السيدات أو المعاهد الصحية أو البدنية الخاصة بالنساء أو تشغيل النساء فى صالونات الحلاقة أو المعاهد الصحية أو البدنية الخاصة بالرجال .

9 -إضافة أو ممارسة نشاط جديد غير مرخص أو غير مذكور بالترخيص.

10-إذا ثبت بعد تجديد الترخيص عدم توافر الاشتراطات المقررة باللائحة .

11- إذا باشر المحل العمل فى غير الموقع المرخص له به.

12 -عدم قيام صاحب العلاقة بإزالة أسباب المخالفة بالمحل.

ويجب فى البنود (6، 7 ، 10، 9) توجيه إنذار إلى صاحب الشأن بإزالة الأسباب المؤدية إلى ذلك وتنفيذ الإشتراطات التى تطلبها البلدية خلال المدة التى تحددها قبل تنفيذ الغلق ويصدر مدير عام البلدية قراراً يتضمن تحديد الشروط والضوابط الخاصة بإجراءات الغلق الإدارى بالنسبة للحالات السابق الإشارة إليها .

#### مادة خامسة ومحشرون :

لمدير عام البلدية أو من يفوضه ان يصدر امرا كتابيا بإعادة فتح المحل الذى سبق غلقه إدارياً وذلك فى حالة زوال أسباب الغلق.



كما يجوز له أن يصدر أمراً كتابياً بفتح المحل المغلق بصفة مؤقتة ولمدة لا تزيد على أسبوعين من أجل إستيفاء الشروط التي تراها البلدية أو لمدة 48 ساعة للتصرف في المواد المعرضة للتلف ولا يسمح بمباشرة العمل بالمحل خلال تلك المدة .

#### مادة سادسة ومحشرون :

يقوم صاحب العلاقة بتقديم طلب الحصول على الترخيص إلى الإدارة المختصة بالبلدية على النموذج المعد لذلك مشفوعاً بالرسومات والمخططات وغيرها من المستندات الأخرى المطلوبة للترخيص وكذلك شهادة ببراءة الذمة تفيد بعدم وجود مستحقات للبلدية لدى طالب الترخيص مثل الرسوم أو الغرامات أو غيرها من المستحقات المالية وعلى الإدارة المعنية أن تبدي رأيها في الطلب المقدم بالترخيص خلال موعد لا يتجاوز ثلاثين يوماً من تاريخ تقديمه وإفادة صاحب العلاقة سواء بالرفض أو القبول .

#### مادة سابعة ومحشرون :

يصدر الترخيص على النموذج المعد لذلك ويتم توقيعه من مدير عام البلدية أو من يفوضه في ذلك ويكون الترخيص صالحاً للمدة المحددة فيه فقط.  
وعلى صاحب الترخيص ان يقوم بتجديده إلكترونياً او التقدم إلى الإدارة المختصة بطلب التجديد مستوفياً للاشتراطات المطلوبة وفقاً للمادة السابقة قبل موعد انتهائه بستين يوماً .

#### مادة ثامنة ومحشرون :

يجب كحد أدنى توافر المساحات المنصوص عليها في الاشتراطات الصحية الخاصة ببعض المحلات والموضحة قرين كل منها في هذه الاشتراطات وكذلك الموضحة بالجدول رقم " 3 " الملحق بهذه اللائحة .



### مادة تسعة ومثرون :

يسري على المحلات الخاصة بالأنشطة الموجودة بالبلوكات التجارية الأخرى ذات الأحكام الخاصة بالمناطق الواقعة بالعقار التجاري وعقارات السكن الاستثماري وغيرها من المناطق الأخرى ذات الأحكام الخاصة بالمناطق الواقعة بها . ويتم ترخيص المحلات الخاصة بالأنشطة الموجودة بالبلوكات التجارية الواقعة بمناطق السكن الخاص وفق الجدول رقم ( 6 ) الملحق بهذه اللائحة .

### مادة ثلاثون :

نفذا لأحكام المادتين 26 و 34 من القانون 5 لسنة 2005 المشار إليه ومع عدم الإخلال بأية عقوبة أشد تنص عليها القوانين القائمة يعاقب على مخالفة أحكام هذه اللائحة بالغرامات المالية التالية :-

#### أ- المخالفات التي يجوز الصلح فيها :

يعاقب بالغرامة التي لا تقل عن مائة دينار كويتي ولا تزيد على ثلاثمائة دينار كويتي كل من يخالف أحكام المواد الحادية عشر و الثانية عشر والثالثة عشر والرابعة عشر والخامسة عشر ، والبنود أرقام 2 ، 3 ، 4 - فيما لا يزيد على أربعة أمتار مربعة - 5 ، 6 ، 7 ، 10 ، 11 من المادة السابعة عشر والمادتين الثامنة عشر والتاسعة عشر .

#### ب- المخالفات التي لا يجوز الصلح فيها :

- 1- يعاقب بالغرامة التي تزيد على ثلاثمائة دينار كويتي ولا تجاوز خمسمائة دينار كويتي كل من يخالف أحكام المادة الثامنة .و البندين 9 و 15 من المادة السابعة عشر .
- 2- يعاقب بالغرامة التي تزيد على خمسمائة دينار كويتي ولا تجاوز ألف دينار كويتي كل من يخالف أحكام المادة الخامسة والبنود أرقام ( 1 ، 8 ، 12 ، 13 ، 14 ، 16 ) من المادة السابعة عشر وكذلك البند رقم 4 من ذات المادة فيما يزيد على استغلال أربعة أمتار مربعة .

ج - تسري على مخالفات المواد الغذائية العقوبات الواردة بالقرار الوزاري رقم 131 لسنة 2012 المشار إليه.



### مادة حادية وثلاثون :

يجوز للمحكمة فى حالة ثبوت الإدانة الحكم بالمصادرة وسحب الترخيص نهائياً أو لمدة معينة والغلق النهائي أو المؤقت ، والإزالة وتصحيح الأعمال المخالفة والهدم والترميم ورد الشيء إلى أصله ذلك بالإضافة إلى الحكم بالغرامة .

### مادة ثانية وثلاثون :

يعاقب المخالف بغرامة لاتقل عن دينار كويتي ولا تزيد على عشرة دنانير كويتية عن كل يوم يمتنع فيه عن تنفيذ ما قضى به الحكم من إزالة أو تصحيح أو الهدم أو الترميم أو التجميل أو رد الشيء إلى أصله وذلك بعد إنتهاء المدة التى تحددها البلدية لتنفيذ الحكم وتتعدد الغرامة بتعدد المخالفات ولا يجوز الحكم بوقف تنفيذ ما قضى به من العقوبات التكميلية المذكورة وتبدأ المدة المقررة للتنفيذ على المالك الجديد من تاريخ انتقال الملكية إليه وتطبق فى شأن المالك الأحكام الخاصة بتلك الغرامة .

### مادة ثالثة وثلاثون :

يكون للموظفين الذين يعينهم الوزير المختص لضبط المخالفات المنصوص عليها فى هذه اللائحة الضبطية القضائية ولهم فى سبيل تأدية أعمالهم حق دخول الأماكن والمحلات العامة وضبط المخالفة والمواد موضوع المخالفة وتحرير المحاضر اللازمة وإحالتها إلى الجهة المختصة ، ولهم أن يستعينوا بأفراد القوة العامة ولمدير عام البلدية أو من يفوضه عند الضرورة فى الأحوال التى يجوز فيها الحكم بالغلق أن يصدر أمراً كتابياً بذلك .

### مادة رابعة وثلاثون :

يجوز قبول طلب الصلح من المخالف فيما يتعلق بالأعمال المخالفة لهذه اللائحة التى لا تزيد الغرامة المقررة فيها عن ثلاثمائة دينار كويتي وعلى محرر المحضر بعد مواجهة المخالف أن يعرض عليه الصلح فيها ويثبت ذلك فى محضره . وعلى المخالف الذى يرغب فى الصلح أن يدفع خلال أسبوعين من تاريخ عرض الصلح عليه الحد الأدنى للغرامة المقررة للمخالفة المنسوبة إليه مع الرسوم والمصروفات المستحقة للبلدية ولا يجوز للمحكمة فى حالة الإدانة أن تحكم فى الأفعال المشار إليها فى الفقرة السابقة بعقوبة تقل عن مبلغ الصلح ويترتب على الصلح انقضاء الدعوى الجزائية وكافة آثارها .



#### مادة خامسة وثلاثون :

يسمح لأصحاب المحلات المرخصة بالقرار الوزاري رقم 372 لسنة 2008 المشار اليه والمخالفه لأحكام هذه اللائحة بتعديل أوضاعهم بما يتفق مع هذه الأحكام خلال ثلاث سنوات كحد أقصى تبدأ من تاريخ العمل بها .

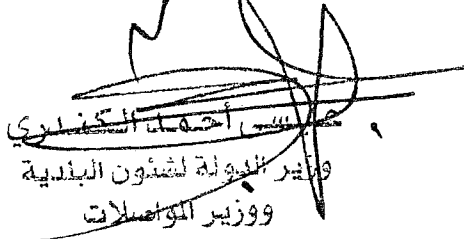
#### مادة سادسة وثلاثون :

يلغى القرار الوزاري رقم 372 لسنة 2008 المشار اليه و أي نص آخر يتعارض مع أحكام هذه اللائحة .

#### مادة سابعة وثلاثون :

على الجهات المختصة تنفيذ هذا القرار وينشر في الجريدة الرسمية ويعمل به من تاريخ نشره.

**هيسى احمد الكندري**  
**وزير الدولة لشئون البلدية**  
**ووزير المواصلات**

  
هيسى أحمد الكندري  
وزير الدولة لشئون البلدية  
ووزير المواصلات

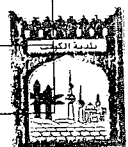
صدر في : ١١ / ١٤٣٥ هـ .  
الموافق : 2١ / ١ / 2015 .



**جدول رقم (1) المحلات التي يجوز إقامتها بمناطق السكن الاستثماري**

**أ - ( المحل )**

| البيان                         | الرقم |
|--------------------------------|-------|
| مطعم                           | 1.    |
| مأكولات خفيفة                  | 2.    |
| مخبز فرن                       | 3.    |
| حلويات ومعجنات                 | 4.    |
| مرطبات                         | 5.    |
| تحضير الوجبات الغذائية الجاهزة | 6.    |
| مطعم أسماك مشوية ومقلية        | 7.    |
| أيس كريم وبوظة                 | 8.    |
| نخي وباجيلا                    | 9.    |
| حلويات                         | 10.   |
| مأكولات بحرية                  | 11.   |
| مطعم أسماك مقلية ومشوية وطازجة | 12.   |
| اللحوم                         | 13.   |
| البيض                          | 14.   |
| الأسماك                        | 15.   |
| المواد الغذائية                | 16.   |
| الخضار والفواكه                | 17.   |
| الاجبان والألبان والمخللات     | 18.   |
| مطحنة ومكسرات وحلويات جافة     | 19.   |
| الزهور والنباتات               | 20.   |
| الطيور وأسماك الزينة           | 21.   |
| السجائر والتبغ ومستلزماتها     | 22.   |
| العطارة                        | 23.   |



|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| النحل والعسل ومستلزماتها            | 24. |
| التمور                              | 25. |
| محمصة بن                            | 26. |
| المنتجات الغذائية والنباتات الصحية  | 27. |
| مطحنة ومحمصة بن                     | 28. |
| الاتجار بالقهوة والمكسرات والبهارات | 29. |
| الدواجن المجمدة والمبردة            | 30. |
| مستلزمات الطيور والحيوانات          | 31. |
| الأقمشة                             | 32. |
| الملابس الجاهزة                     | 33. |
| ملابس جاهزة للسيدات                 | 34. |
| ملابس جاهزة للرجال                  | 35. |
| ملابس ولوازم الأطفال                | 36. |
| ملابس شعبية                         | 37. |
| الأحذية                             | 38. |
| الحقائب                             | 39. |
| الهدايا                             | 40. |
| الكماليات                           | 41. |
| البطانيات والشراشف                  | 42. |
| لوازم الخياطة                       | 43. |
| البشوت وعبي سيدات                   | 44. |
| أدوات الزينة والمجوهرات التقليدية   | 45. |
| العطور                              | 46. |
| مواد وأدوات التجميل                 | 47. |
| المجوهرات الذهبية                   | 48. |
| الساعات وتصليحها                    | 49. |





|     |                                        |
|-----|----------------------------------------|
| 50. | منتجات الإسكافي ولوازمها ( خرازه )     |
| 51. | المجوهرات الفضية الأحجار               |
| 52. | الأثاث والمفروشات                      |
| 53. | التحف والقطع الأثرية                   |
| 54. | الأدوات والأواني المنزلية              |
| 55. | المطابخ الجاهزة                        |
| 56. | أجهزة ومعدات الفنادق والمطاعم          |
| 57. | أجهزة الكمبيوتر                        |
| 58. | أجهزة ومعدات التصوير                   |
| 59. | أجهزة التكييف والتبريد ومقالاتها       |
| 60. | أجهزة التكييف والتبريد وصيانتها        |
| 61. | أجهزة التكييف المركزي وصيانتها         |
| 62. | أجهزة وأدوات علمية                     |
| 63. | أجهزة الكهربائية والإلكترونية وتصليحها |
| 64. | الأجهزة الكهربائية والإلكترونية        |
| 65. | مكائن الخياطة وتصليحها                 |
| 66. | مكائن الخياطة                          |
| 67. | الهواتف ومستلزماتها                    |
| 68. | مواد وأنظمة الاتصالات                  |
| 69. | الأجهزة اللاسلكية وصيانتها             |
| 70. | الهواتف وأجهزة الاتصالات               |
| 71. | أجهزة معالجة المياه                    |
| 72. | أجهزة الملاحة الأرضية                  |
| 73. | المنتجات البلاستيكية والورقية          |
| 74. | أجهزة كشف المعادن المشعة وصيانتها      |
| 75. | أدوات وأواني استهلاكية                 |



|      |                                            |
|------|--------------------------------------------|
| 76.  | أجهزة مستلزمات طبية لذوي الاحتياجات الخاصة |
| 77.  | مكتبة                                      |
| 78.  | دعاية وإعلان ( مكتب )                      |
| 79.  | نشر وتوزيع ( مكتب )                        |
| 80.  | القرطاسية والأدوات المكتبية                |
| 81.  | مطبوعات صوتية                              |
| 82.  | مطبوعات مرئية                              |
| 83.  | الآلات الموسيقية                           |
| 84.  | المستلزمات الرياضية                        |
| 85.  | ملابس ومعدات رياضية                        |
| 86.  | خدمات رياضية                               |
| 87.  | لعب وأدوات الأطفال                         |
| 88.  | طبع وتوزيع برامج الكمبيوتر                 |
| 89.  | ترجمة                                      |
| 90.  | مستلزمات الطباعة والورق                    |
| 91.  | أدوات ومعدات الأمن والسلامة                |
| 92.  | الأجهزة والأنظمة الأمنية وتركيبها وصيانتها |
| 93.  | صيدلية                                     |
| 94.  | المتاجرة بالأدوية                          |
| 95.  | صيدلية بيطرية                              |
| 96.  | أدوات ولوازم بيطرية                        |
| 97.  | أدوية بيطرية                               |
| 98.  | النظارات الطبية والشمسية                   |
| 99.  | مواد وأدوات ومعدات التنظيف                 |
| 100. | مستلزمات الطيارين المدنيين                 |
| 101. | خدمات طبية منزلية                          |



|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| أدوات مختبريه                          | 102. |
| أجهزة علمية                            | 103. |
| أجهزة وأدوات طبية                      | 104. |
| أجهزة الوسائل السمعية والبصرية         | 105. |
| إنشاء وإدارة المستشفيات                | 106. |
| إنشاء وإدارة المختبرات الطبية          | 107. |
| فتح وإدارة المراكز الطبية المتخصصة     | 108. |
| لوازم الرحلات البرية والبحرية          | 109. |
| وسائل وتقنيات تعليمية                  | 110. |
| العاب مرئية                            | 111. |
| المصاعد والسلالم الكهربائية ومقاولاتها | 112. |
| الأدوات الكهربائية                     | 113. |
| الأدوات الكهربائية ومقاولاتها          | 114. |
| أدوات كهربائية وصيانتها                | 115. |
| الأدوات الصحية                         | 116. |
| الأدوات الصحية ومقاولاتها              | 117. |
| أدوات صحية وصيانتها                    | 118. |
| مواد الديكور                           | 119. |
| الزجاج والبراويز                       | 120. |
| مقاولات عامة                           | 121. |
| مقاولات عامة للمباني                   | 122. |
| مقاولات الطرق والمجاري والجسور         | 123. |
| مقاولات تنظيف المباني والمدن           | 124. |
| مقاولات نظافة المدن                    | 125. |
| مقاولات الحفر والهدم                   | 126. |
| مقاولات نقل النفايات والأنقاض          | 127. |



|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| مقاولات تمديد خطوط الغاز          | 128. |
| مقاولات مكافحة القوارض والآفات    | 129. |
| مقاولات زراعية                    | 130. |
| مكافحة الحشرات                    | 131. |
| مقاولات مكافحة تلوث البيئة        | 132. |
| مقاولات بحرية                     | 133. |
| المقاولات الكهربائية              | 134. |
| المقاولات الصحية                  | 135. |
| مقاولات الديكور                   | 136. |
| مقاولات الأصباغ                   | 137. |
| مقاولات أجهزة التبريد والتكييف    | 138. |
| مقاولات تركيب رخام وحجر وكاشي     | 139. |
| أجرة تحت الطلب                    | 140. |
| أجرة جولة                         | 141. |
| النقل البحري                      | 142. |
| تفريغ وتحميل السفن                | 143. |
| تموين البواخر                     | 144. |
| تزويد القوارب والسفن بالوقود      | 145. |
| وكلاء شركات البواخر               | 146. |
| الشحن البحري                      | 147. |
| الوساطة البحرية                   | 148. |
| السياحة والسفر                    | 149. |
| الشحن الجوي                       | 150. |
| مناولة الحمولة                    | 151. |
| إصدار تصاريح السفر البرية         | 152. |
| بيع دفاتر المرور الدولية للسيارات | 153. |



|      |                                                                           |
|------|---------------------------------------------------------------------------|
| 154. | بيع دفاتر المرور الدولية للسيارات<br>والعدد والآلات المرتبطة بعلاقة عملها |
| 155. | نقل مواد ثمينة وحراسة المنشأة                                             |
| 156. | استقدام العمالة الفنية المتخصصة                                           |
| 157. | تقديم خدمة كمبيوتر                                                        |
| 158. | تأجير خدمات نظم المعلومات والكمبيوتر                                      |
| 159. | خدمة التراسل الصوتي                                                       |
| 160. | خدمة الاتصالات الدولية                                                    |
| 161. | تقديم الخدمات في مجال الاتصالات الحديثة                                   |
| 162. | خدمات ذوي الاحتياجات الخاصة                                               |
| 163. | تأجير وتنظيم الرحلات البحرية والبرية                                      |
| 164. | المقايضة والتبادل التجاري بالسلع والبضائع                                 |
| 165. | بطاقات الدفع المسبق الالكترونية                                           |
| 166. | إصدار الكروت الممغنطة                                                     |
| 167. | تجارة عامة ومقاولات                                                       |
| 168. | تجارة عامة                                                                |
| 169. | استيراد وتصدير ووكيل بالعمولة                                             |
| 170. | وكيل بالعمولة                                                             |
| 171. | ماعداء تملك الأسهم والعقار وبيع وشراء الأراضي والعقارات                   |
| 172. | إيجار واستئجار الأراضي والعقارات                                          |
| 173. | إدارة وتطوير الأراضي والعقارات                                            |
| 174. | بيع وشراء واستئجار المنتجعات الساحلية                                     |
| 175. | بيع وشراء واستئجار وإدارة الفنادق                                         |
| 176. | فندق ( حسب نظام البناء )                                                  |
| 177. | تسويق وبيع الوحدات السكنية السياحية- مشاركة بنظام الوقت                   |
| 178. | شقق فندقية ( حسب نظام البناء )                                            |



|      |                                                                      |
|------|----------------------------------------------------------------------|
| 179. | الصيرفة                                                              |
| 180. | بيع وشراء العملات في السوق المحلي                                    |
| 181. | تقديم تسهيلات ائتمانية للعملاء عن طريق البيع بالتقسيط للسلع والخدمات |
| 182. | بيع وشراء الاراضي والعقارات لحساب الشركة فقط                         |
| 183. | سوق مركزي                                                            |
| 184. | سوق مركزي لغير المواد الغذائية                                       |
| 185. | بقاله                                                                |
| 186. | توزيع مواد التموين                                                   |
| 187. | سوق لوازم العائلة                                                    |
| 188. | مكتب تمثيل تجاري                                                     |
| 189. | استشارات إدارية                                                      |
| 190. | استشارات اقتصادية                                                    |
| 191. | استشارات مالية                                                       |
| 192. | استشارات تسويقية                                                     |
| 193. | استشارات إحصائية                                                     |
| 194. | استشارات تأمينية                                                     |
| 195. | استشارات صناعية                                                      |
| 196. | استشارات علمية                                                       |
| 197. | استشارات فنية                                                        |
| 198. | استشارات نفسية                                                       |
| 199. | استشارات اجتماعية                                                    |
| 200. | استشارات كمبيوتر                                                     |
| 201. | استشارات إعلامية                                                     |
| 202. | استشارات لغوية                                                       |
| 203. | استشارات سمكية                                                       |
| 204. | استشارات بحرية                                                       |



|      |                                                 |
|------|-------------------------------------------------|
| 205. | استشارات بيئية                                  |
| 206. | استشارات زراعية                                 |
| 207. | استشارات الاقتصاد الزراعي                       |
| 208. | استشارات بمجال الطيران                          |
| 209. | استشارات جيولوجية                               |
| 210. | استشارات بترولية                                |
| 211. | استشارات نظم الغذاء والتغذية                    |
| 212. | استشارات شرعية                                  |
| 213. | استشارات اللياقة البدنية                        |
| 214. | استشارات تكنولوجيا الاتصالات                    |
| 215. | استشارات ميكانيكية                              |
| 216. | استشارات كهربائية                               |
| 217. | استشارات اثار وتحف تاريخية                      |
| 218. | استشارات فنون موسيقية                           |
| 219. | استشارات تربية                                  |
| 220. | استشارات عقارية                                 |
| 221. | استشارات هندسية                                 |
| 222. | استشارات الديكور                                |
| 223. | استشارات الوقاية من الحريق                      |
| 224. | استشارات امن وسلامة وإطفاء                      |
| 225. | استشارات بيولوجية                               |
| 226. | استشارات في مجال العوازل والاهتزازات في المباني |
| 227. | تقديرات عقارية                                  |
| 228. | تخليص جمركي                                     |
| 229. | تنظيم المعارض والمؤتمرات والمعسكرات             |
| 230. | تنظيم المزادات العلنية                          |



|      |                                                 |
|------|-------------------------------------------------|
| 231. | حجز المصحات العلاجية والفنادق والعقارات         |
| 232. | معهد صحي                                        |
| 233. | تعقيب معاملات ماعدا جلب الخدم                   |
| 234. | تعليم قيادة السيارة                             |
| 235. | إدارة المستشفيات                                |
| 236. | إدارة المشاريع                                  |
| 237. | إدارة المرافق السياحية                          |
| 238. | إدارة أملاك الغير                               |
| 239. | مكتب لإدارة أعمال الشركة                        |
| 240. | ادارة محطات الوقود                              |
| 241. | توزيع الرسائل والطرود البريدية                  |
| 242. | تأجير معدات الأفراح                             |
| 243. | تصميم وإدارة مواقع الانترنت                     |
| 244. | برمجة وتحليل وتشغيل الكمبيوتر                   |
| 245. | فحص البضائع والمواد                             |
| 246. | جرد وتقييم وتسعير البضائع                       |
| 247. | تحصيل أموال الغير بصفة ودية                     |
| 248. | تسجيل العلامات التجارية والبراءات               |
| 249. | تسجيل حق التأليف والترجمة                       |
| 250. | تسجيل النماذج الصناعية                          |
| 251. | الحفظ الالكتروني للمستندات                      |
| 252. | معالجة وحفظ بيانات وجدول الرواتب الالكتروني     |
| 253. | تنمية الموارد البشرية                           |
| 254. | فتح معاهد التدريب الأهلية                       |
| 255. | فتح وإنشاء مدارس عربية أهلية ومدارس أجنبية خاصة |
| 256. | معهد الاستشارات والأبحاث والدراسات الاقتصادية   |





|                                          |      |
|------------------------------------------|------|
| معهد تدريب كمبيوتر                       | 257. |
| معهد لتدريب السباحة الغوص                | 258. |
| معهد تدريب الكترونيات                    | 259. |
| معهد للتدريبات الأمنية                   | 260. |
| خدمات بيئية                              | 261. |
| توصيل الطلبات الاستهلاكية وغيرها         | 262. |
| توظيف وتأهيل للعمالة الوطنية             | 263. |
| تصليح كهرباء سيارات                      | 264. |
| تصليح الإطارات                           | 265. |
| تبديل الزيوت                             | 266. |
| تصليح الأدوات والأجهزة الدقيقة           | 267. |
| تصليح الأدوات الكهربائية                 | 268. |
| تصليح الأجهزة الكهربائية والالكترونية    | 269. |
| تصليح وصيانة الأدوات الصحية              | 270. |
| تصليح الأحذية والحقائب                   | 271. |
| صيانة أجهزة الاتصالات السلكية واللاسلكية | 272. |
| تصليح ساعات                              | 273. |
| صيانة الأجهزة والمعدات الطبية            | 274. |
| خياطة ملابس للرجال                       | 275. |
| خياطة ملابس للرجال وأقمشتها              | 276. |
| خياط ملابس للنساء                        | 277. |
| خياط ملابس للنساء وأقمشتها               | 278. |
| استلام وتسليم الملابس                    | 279. |
| غسيل وكوي على البخار                     | 280. |
| كوي ملابس يدوي                           | 281. |
| كواي                                     | 282. |



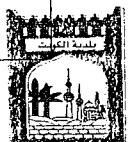
|      |                         |
|------|-------------------------|
| 283. | حلاقة للرجال            |
| 284. | صالون تجميل سيدات       |
| 285. | تنجيد الأثاث والمفروشات |
| 286. | خياطة الستائر           |
| 287. | مصور                    |
| 288. | تصوير فوتوغرافي خارجي   |
| 289. | مخبز ( تتور )           |
| 290. | جزارة                   |
| 291. | مسمكة                   |
| 292. | تنسيق وصيانة الحدائق    |
| 293. | صب وتصلح المفاتيح       |
| 294. | طباعة على الالة الكاتبة |
| 295. | تصوير مستندات           |
| 296. | نداف                    |
| 297. | تأجير ملابس مناسبات     |
| 298. | تركيب الشعر المستعار    |

ب- الاستعمالات التجارية للشقق السكنية في مباني السكن الاستثماري في  
الأدوار المحددة والمساحات المسموح بها تكون وفقا لأنظمة ولوائح البناء.



## جدول رقم (2) المحلات التي يجوز إقامتها بالمناطق التجارية

| البيان                         | الرقم |
|--------------------------------|-------|
| مطعم                           |       |
| مقهى                           |       |
| مأكولات خفيفة                  |       |
| مخبز (فرن)                     |       |
| حلويات ومعجنات                 |       |
| مرطبات                         |       |
| تحضير الوجبات الغذائية الجاهزة |       |
| مطعم اسماك مشوية ومقلية        |       |
| آيس كريم وبوظة                 |       |
| نخي وباجلا                     |       |
| حلويات                         |       |
| كافتيريا                       |       |
| مطعم اسماك مشوية ومقلية وطازجة |       |
| مأكولات بحرية                  |       |
| اللحوم                         |       |
| البيض                          |       |
| الأسماك                        |       |
| المواد الغذائية                |       |
| الخضار والفواكه                |       |
| الاجبان والألبان والمخللات     |       |
| مطحنة ومكسرات وحلويات جافة     |       |
| المواشي " مكتب "               |       |
| جز صوف الماشية " مكتب "        |       |



|                                               |  |
|-----------------------------------------------|--|
| الأعلاف "مكتب "                               |  |
| الزهور والنباتات                              |  |
| الطيور واسماك الزينة                          |  |
| السجائر والتبغ ومستلزماتها                    |  |
| العطارة                                       |  |
| النحل والعسل ومستلزماتها                      |  |
| التمور                                        |  |
| الحيوانات الأليفة                             |  |
| المنتجات الغذائية والنباتات الصحية            |  |
| مطحنة ومحمصه بن                               |  |
| محمصه بن                                      |  |
| تجارة الأسماك المستزرعة ومستلزماتها " مكتب "  |  |
| تحميص وتجهيز البن والمكسرات وتعبئتها          |  |
| الاتجار بالقهوة والمكسرات والبهارات           |  |
| النباتات والأسمدة الطبيعية والكيماوية "مكتب " |  |
| الدواجن المبردة والمجمدة                      |  |
| مستلزمات الطيور والحيوانات                    |  |
| الأقمشة                                       |  |
| الملابس الجاهزة                               |  |
| ملابس جاهزة للسيدات                           |  |
| ملابس جاهزة للرجال                            |  |
| ملابس ولوازم الأطفال                          |  |
| ملابس شعبية                                   |  |
| الحقائب                                       |  |
| الاحذية                                       |  |
| الهدايا                                       |  |



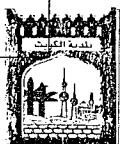
|                                          |  |
|------------------------------------------|--|
| الكماليات                                |  |
| البطانيات والشراشف                       |  |
| لوازم الخياطة                            |  |
| البشوت وعبى للسيدات                      |  |
| أدوات الزينة والمجوهرات التقليدية        |  |
| مواد وأدوات التجميل                      |  |
| المجوهرات الذهبية                        |  |
| الساعات وتصليحها                         |  |
| منتجات الاسكافي ولوازمها ( خرازة )       |  |
| المجوهرات الفضية والأحجار                |  |
| العطور                                   |  |
| الأثاث والمفروشات                        |  |
| التحف والقطع الأثرية                     |  |
| الأدوات والأواني المنزلية                |  |
| المطابخ الجاهزة                          |  |
| أجهزة ومعدات الفنادق والمطاعم            |  |
| أجهزة الكمبيوتر                          |  |
| أجهزة ومعدات التصوير                     |  |
| أجهزة التكييف والتبريد ومقاولاتها        |  |
| أجهزة التكييف والتبريد صيانتها           |  |
| أجهزة التكييف المركزي وصيانتها           |  |
| قطع غيار التبريد وتكييف الهواء           |  |
| أجهزة وأدوات علمية                       |  |
| الأجهزة الكهربائية والإلكترونية          |  |
| الأجهزة الكهربائية والإلكترونية وتصليحها |  |
| مكائن الخياطة                            |  |



|                                             |  |
|---------------------------------------------|--|
| الهواتف ومستلزماتها                         |  |
| مكائن الخياطة وتصليحها                      |  |
| مواد وأنظمة الاتصالات                       |  |
| الأجهزة اللاسلكية وصيانتها                  |  |
| الهواتف وأجهزة الاتصالات                    |  |
| أجهزة معالجة المياه                         |  |
| أجهزة الملاحة الأرضية                       |  |
| المنتجات البلاستيكية والورقية               |  |
| أجهزة كشف المعادن المشعة وصيانتها           |  |
| أجهزة ومستلزمات طبية لذوي الاحتياجات الخاصة |  |
| أدوات وأواني استهلاكية                      |  |
| أدوات ومعدات صياغة الذهب                    |  |
| بيع الأنابيب الجاهزة ومستلزماتها            |  |
| مكتبة                                       |  |
| دعاية وإعلان                                |  |
| نشر وتوزيع                                  |  |
| القرطاسية والأدوات المكتبية                 |  |
| مطبوعات صوتية                               |  |
| مطبوعات مرئية                               |  |
| إنتاج فني                                   |  |
| إنتاج فني مسرحي                             |  |
| عرض وبيع وشراء الأفلام السينمائية           |  |
| الآلات الموسيقية                            |  |
| المستلزمات الرياضية                         |  |
| ملابس ومعدات رياضية                         |  |
| خدمات رياضية                                |  |



|                                                 |  |
|-------------------------------------------------|--|
| أسلحة وذخائر الصيد وصيانتها                     |  |
| بنادق هوائية                                    |  |
| لعب وأدوات الأطفال                              |  |
| الدراجات ولوازمها                               |  |
| العاب تسلية الأطفال                             |  |
| العاب تسلية الكبار                              |  |
| العاب تسلية ترفيهية                             |  |
| طبع وتوزيع برامج الكمبيوتر                      |  |
| ترجمة                                           |  |
| مستلزمات الطباعة والورق                         |  |
| بيع مكائن الطباعة والمقصات                      |  |
| جميع لوازم المطابع والطباعة                     |  |
| إنشاء وتشغيل القنوات الفضائية المرئية والمسموعة |  |
| أدوات ومعدات الأمن والسلامة                     |  |
| الأجهزة والأنظمة الأمنية وتركيبها وصيانتها      |  |
| بيع الموازين والمكاييل والمقاييس                |  |
| صيدلية                                          |  |
| المتاجرة بالأدوية                               |  |
| صيدلية بيطرية                                   |  |
| أدوات ولوازم بيطرية                             |  |
| أدوية بيطرية                                    |  |
| النظارات الطبية والشمسية                        |  |
| مواد وأدوات ومعدات التنظيف                      |  |
| مواد كيميائية (مكتب)                            |  |
| مستلزمات الطيارين المدنيين                      |  |
| المبيدات الحشرية (مكتب)                         |  |



|                                                            |  |
|------------------------------------------------------------|--|
| خدمات طبية منزلية                                          |  |
| أدوات مختبريه                                              |  |
| أجهزة علمية                                                |  |
| أجهزة وأدوات طبية                                          |  |
| أجهزة الوسائل السمعية والبصرية                             |  |
| إنشاء وإدارة المستشفيات                                    |  |
| إنشاء وإدارة المختبرات الطبية                              |  |
| فتح وإدارة المراكز الطبية المتخصصة                         |  |
| لوازم الرحلات البرية والبحرية                              |  |
| وسائل وتقنيات تعليمية                                      |  |
| العاب مرئية                                                |  |
| تجارة الآلات والمعدات الصناعية " مكتب "                    |  |
| الاتجار في المواد والمعادن الصناعية الخام المصنعة " مكتب " |  |
| المساعد والسلام الكهربائية ومقاولاتها                      |  |
| معدات وأجهزة البترول " مكتب "                              |  |
| معدات ولوازم بترولية " مكتب "                              |  |
| صيانة المنشآت النفطية والآبار ومصافي النفط ( مكتب )        |  |
| تمديد خطوط الغاز " مكتب "                                  |  |
| معدات وقطع غيار الطائرات وصيانتها " مكتب "                 |  |
| التجهيزات العسكرية                                         |  |
| حفر المعادن " مكتب "                                       |  |
| حفر آبار المياه وصيانتها " مكتب "                          |  |
| أجهزة توليد الطاقة البديلة                                 |  |
| أدوات النجارة والبناء والحدادة                             |  |
| الأبواب والشبابيك الجاهزة                                  |  |
| الأدوات الكهربائية                                         |  |





|                                           |  |
|-------------------------------------------|--|
| الأدوات الكهربائية ومقاولاتها             |  |
| أدوات كهربائية وصيانتها                   |  |
| الأدوات الصحية                            |  |
| الأدوات الصحية ومقاولاتها                 |  |
| أدوات صحية وصيانتها                       |  |
| مواد الديكور                              |  |
| الأصباغ                                   |  |
| الزجاج والبراويز                          |  |
| منتجات الياق زجاجية ومستلزماتها " مكتب "  |  |
| أحواض السباحة " مكتب "                    |  |
| المظلات الواقية " مكتب "                  |  |
| الخيام الجاهزة " مكتب "                   |  |
| الخيام الجاهزة ولوازمها " مكتب "          |  |
| البيوت الجاهزة ومقاولاتها " مكتب "        |  |
| الخرسانه الجاهزة ومقاولاتها " مكتب "      |  |
| المواد العازلة " مكتب "                   |  |
| المواد الحافظة للبيئة ومقاولاتها : مكتب " |  |
| المجسمات المصغرة ومستلزماتها              |  |
| تجارة الزيوت " مكتب "                     |  |
| تجارة الحديد " مكتب "                     |  |
| المتاجرة بالصلبوخ " مكتب "                |  |
| الفير جلاس والجرانيت ( مكتب )             |  |
| مقاولات عامة                              |  |
| مقاولات عامة للمباني                      |  |
| مقاولات الطرق والمجاري والجسور            |  |
| مقاولات تنظيف المباني والمدن              |  |



|                                                        |  |
|--------------------------------------------------------|--|
| مقاوالات نظافة المدن                                   |  |
| مقاوالات الحفر والهدم                                  |  |
| مقاوالات نقل النفايات والأنقاض                         |  |
| مقاوالات تمديد خطوط الغاز                              |  |
| مقاوالات مكافحة القوارض والآفات                        |  |
| مقاوالات زراعية                                        |  |
| مكافحة الحشرات                                         |  |
| مقاوالات مكافحة تلوث البيئة                            |  |
| مقاوالات بحرية                                         |  |
| المقاوالات الكهربائية                                  |  |
| المقاوالات الصحية                                      |  |
| مقاوالات الديكور                                       |  |
| مقاوالات الأصباغ                                       |  |
| حفر وصيانة الآبار النفطية وغير النفطية "مكتب"          |  |
| مقاوالات أجهزة التبريد والتكييف                        |  |
| مقاوالات تركيب رخام وحجر وكاشي                         |  |
| سحب المياه الجوفية وحفر الأساسات وتثبيت الركائز "مكتب" |  |
| أجرة تحت الطلب                                         |  |
| أجرة جولة                                              |  |
| نقل ركاب خارجي                                         |  |
| نقل البضائع                                            |  |
| النقل البحري                                           |  |
| تفريغ وتحميل السفن                                     |  |
| تموين البواخر                                          |  |
| تزويد القوارب والسفن بالوقود                           |  |
| وكلاء شركات البواخر                                    |  |



|                                                            |  |
|------------------------------------------------------------|--|
| الشحن البحري                                               |  |
| الوساطة البحرية                                            |  |
| السياحة والسفر                                             |  |
| الشحن الجوي                                                |  |
| إيجار واستئجار وبيع وتملك الطائرات وقطع غيارها "مكتب       |  |
| مناولة الحمولة                                             |  |
| إصدار تصاريح السفر البرية                                  |  |
| بيع دفاتر المرور الدولية للسيارات                          |  |
| والعدد والآلات المرتبطة بعلاقة عملها                       |  |
| نقل مواد ثمينة وحراسة المنشآت                              |  |
| استقدام العمالة الأهلية                                    |  |
| استقدام العمالة الفنية المتخصصة                            |  |
| تقديم خدمة كمبيوتر                                         |  |
| تأجير خدمات نظم المعلومات والكمبيوتر                       |  |
| خدمة التراسل الصوتي                                        |  |
| خدمة الاتصالات الدولية                                     |  |
| تقديم الخدمات في مجال الاتصالات الحديثة                    |  |
| خدمات ذوي الاحتياجات الخاصة                                |  |
| تأجير وتنظيم الرحلات البحرية والبرية                       |  |
| مزاولة كافة عمليات الآبار البترولية والغاز الطبيعي "مكتب " |  |
| المقايضة والتبادل التجاري بالسلع والبضائع                  |  |
| بطاقات الدفع المسبق الالكترونية                            |  |
| إصدار الكروت الممغنطة                                      |  |
| تجارة عامة ومقاولات                                        |  |
| تجارة عامة                                                 |  |
| تجارة عامة                                                 |  |



|                                                                      |  |
|----------------------------------------------------------------------|--|
| ماعدًا تملك الأسهم والعقار                                           |  |
| استيراد وتصدير ووكيل بالعمولة                                        |  |
| وكيل بالعمولة                                                        |  |
| بيع وشراء الأراضي والعقارات                                          |  |
| إيجار واستئجار الأراضي والعقارات                                     |  |
| إدارة وتطوير الأراضي والعقارات                                       |  |
| بيع وشراء واستئجار المنتجعات الساحلية                                |  |
| فندق "حسب نظام البناء"                                               |  |
| إقامة وإنشاء وإدارة الفنادق                                          |  |
| تسويق وبيع الوحدات السكنية السياحية - مشاركة بنظام الوقت             |  |
| شقق فندقية (حسب نظام البناء)                                         |  |
| الصيرفة                                                              |  |
| بيع وشراء العملات في السوق المحلي                                    |  |
| تقديم تسهيلات ائتمانية للعملاء عن طريق البيع بالتقسيط للسلع والخدمات |  |
| بيع وشراء للأراضي والعقارات لحساب الشركة فقط                         |  |
| سوق مركزي                                                            |  |
| سوق مركزي لغير المواد الغذائية                                       |  |
| بقاله                                                                |  |
| توزيع مواد التموين                                                   |  |
| سوق لوازم العائلة                                                    |  |
| بيع وشراء النفط الخام ومشتقاته خارج الكويت                           |  |
| مكتب تمثيل تجاري                                                     |  |
| استشارات إدارية                                                      |  |
| استشارات اقتصادية                                                    |  |
| استشارات مالية                                                       |  |
| استشارات إحصائية                                                     |  |



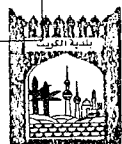
|                              |  |
|------------------------------|--|
| استشارات تسويقية             |  |
| استشارات تأمينية             |  |
| استشارات صناعية              |  |
| استشارات علمية               |  |
| استشارات فنية                |  |
| استشارات نفسية واجتماعية     |  |
| استشارات كمبيوتر             |  |
| استشارات اعلامية             |  |
| استشارات لغوية               |  |
| استشارات سمكية               |  |
| استشارات بحرية               |  |
| استشارات بيئية               |  |
| استشارات زراعية              |  |
| استشارات الاقتصاد الزراعي    |  |
| استشارات بمجال الطيران       |  |
| استشارات جيولوجية            |  |
| استشارات بترولية             |  |
| استشارات نظم الغذاء والتغذية |  |
| استشارات شرعية               |  |
| استشارات اللياقة البدنية     |  |
| استشارات تكنولوجيا الاتصالات |  |
| استشارات ميكانيكية           |  |
| استشارات كهربائية            |  |
| استشارات اثار وتحف تاريخية   |  |
| استشارات فنون موسيقية        |  |
| استشارات تربية               |  |



|                                                 |  |
|-------------------------------------------------|--|
| استشارات عقارية                                 |  |
| استشارات هندسية                                 |  |
| استشارات الديكور                                |  |
| استشارات الوقاية من الحريق                      |  |
| استشارات امن وسلامة وإطفاء                      |  |
| استشارات بيولوجية                               |  |
| استشارات في مجال العوازل والاهتزازات في المباني |  |
| تقديرات عقارية                                  |  |
| تخليص جمركي                                     |  |
| تنظيم المعارض والمؤتمرات والمعسكرات             |  |
| تنظيم المزادات العلنية                          |  |
| حجز المصحات العلاجية والفنادق والعقارات         |  |
| معهد صحي                                        |  |
| تعقيب معاملات ماعدا جلب الخدم                   |  |
| تعليم قيادة السيارات                            |  |
| إدارة المستشفيات                                |  |
| إدارة المشاريع                                  |  |
| إدارة المرافق السياحية                          |  |
| إدارة أملاك الغير                               |  |
| مكتب لإدارة أعمال الشركة                        |  |
| إدارة محطات الوقود                              |  |
| توزيع الرسائل والطرود البريدية                  |  |
| تأجير معدات الأفراح                             |  |
| تصميم وإدارة مواقع الانترنت                     |  |
| برمجة وتحليل وتشغيل الكمبيوتر                   |  |
| فحص البضائع والمواد                             |  |



|                                                                    |  |
|--------------------------------------------------------------------|--|
| جرد وتقييم وتسعير البضائع                                          |  |
| تحصيل أموال الغير بصفة ودية                                        |  |
| تسجيل العلامات التجارية والبراءات                                  |  |
| تسجيل حق التأليف والترجمة                                          |  |
| تسجيل النماذج الصناعية                                             |  |
| الحفظ الالكتروني للمستندات                                         |  |
| معالجة وحفظ بيانات وجدول الرواتب الالكتروني                        |  |
| تنمية الموارد البشرية                                              |  |
| إنشاء وتجهيز وإدارة وتأجير المخازن وصيانتها والإشراف عليها "مكتب " |  |
| فتح معاهد التدريب الأهلية                                          |  |
| فتح وإنشاء مدارس عربية أهلية ومدارس أجنبية خاصة                    |  |
| معهد الاستشارات والأبحاث والدراسات الاقتصادية                      |  |
| معهد تدريب كمبيوتر                                                 |  |
| معهد لتدريب السباحة الغوص                                          |  |
| معهد تدريب الكترونيات                                              |  |
| معهد للتدريبات الأمنية                                             |  |
| خدمات بيئية "مكتب"                                                 |  |
| توصيل الطلبات الاستهلاكية وغيرها " مكتب"                           |  |
| توظيف وتأهيل للعمالة الوطنية                                       |  |
| تصليح الأدوات والأجهزة الدقيقة                                     |  |
| تصليح الدرجات                                                      |  |
| تصليح الأدوات الكهربائية                                           |  |
| تصليح الأجهزة الكهربائية والالكترونية                              |  |
| تصليح وصيانة الأدوات الصحية                                        |  |
| تصليح الحلي الذهبية والفضة                                         |  |
| تصليح الأحذية والحقائب                                             |  |



|                                          |  |
|------------------------------------------|--|
| صيانة أجهزة الاتصالات السلكية واللاسلكية |  |
| تصليح الساعات                            |  |
| صيانة الأجهزة والمعدات الطبية            |  |
| خياطة ملابس للرجال                       |  |
| خياطة ملابس للرجال وأقمشتها              |  |
| خياط ملابس للسيدات                       |  |
| خياط ملابس للسيدات وأقمشتها              |  |
| استلام وتسليم الملابس                    |  |
| غسيل وكوي على البخار                     |  |
| كوي ملابس يدوي                           |  |
| كوي                                      |  |
| حلاقة للرجال                             |  |
| صالون تجميل للسيدات                      |  |
| تنجيد الأثاث والمفروشات                  |  |
| خياطة الستائر                            |  |
| مصور                                     |  |
| تصوير فوتوغرافي خارجي                    |  |
| مخبز تنور                                |  |
| مسمكة                                    |  |
| تنسيق وصيانة الحدائق                     |  |
| صب وتصليح المفاتيح                       |  |
| طباعة على الآلة الكاتبة                  |  |
| تصوير مستندات                            |  |
| نداف                                     |  |
| تأجير ملابس مناسبات                      |  |
| تركيب الشعر المستعار                     |  |





**جدول رقم (3) المحلات التي يصدر لها ترخيص صحي من البلدية**

| الرقم | البيان                         | ملاحظات                                         |
|-------|--------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1.    | الفنادق                        |                                                 |
| 2.    | مطعم                           | يشترط توافر مساحة 24م <sup>2</sup><br>كحد أدنى. |
| 3.    | مأكولات خفيفة                  |                                                 |
| 4.    | مخبز فرن                       |                                                 |
| 5.    | حلويات ومعجنات                 |                                                 |
| 6.    | مخبز (فرن) حلويات ومعجنات      |                                                 |
| 7.    | مخبز تنور                      |                                                 |
| 8.    | حلويات                         |                                                 |
| 9.    | مرطبات                         |                                                 |
| 10.   | تحضير الوجبات الغذائية الجاهزة |                                                 |
| 11.   | مطعم اسماك مقلية ومشوية وطازجة |                                                 |
| 12.   | مأكولات بحرية                  |                                                 |
| 13.   | نخي وباجيلا                    |                                                 |
| 14.   | ايس كريم وبوظة                 |                                                 |
| 15.   | اللحوم                         |                                                 |
| 16.   | الدواجن والبيض                 |                                                 |
| 17.   | مسمكة (بسطة)                   |                                                 |
| 18.   | محلات بيع الأسماك              |                                                 |
| 19.   | بقاله                          |                                                 |
| 20.   | جزارة                          |                                                 |
| 21.   | المواد الغذائية                |                                                 |
| 22.   | الخضار والفواكه                |                                                 |
| 23.   | الاجبان والألبان والمخللات     |                                                 |



|     |                                        |                           |
|-----|----------------------------------------|---------------------------|
| 24. | مطحنة ومكسرات وحلويات جافة             |                           |
| 25. | الزهور والنباتات والطيور واسماك الزينة |                           |
| 26. | الزهور والنباتات                       |                           |
| 27. | الطيور واسماك الزينة                   |                           |
| 28. | السجائر والتبغ                         |                           |
| 29. | النحل والعسل ومستلزماتها               |                           |
| 30. | التمور                                 |                           |
| 31. | المواد الغذائية والخضار والفواكه       |                           |
| 32. | المنتجات الغذائية والنباتات الصحية     |                           |
| 33. | مطحنة ومحمصة بن                        |                           |
| 34. | محمصة بن                               |                           |
| 35. | تحميص وتجهيز البن والمكسرات            |                           |
| 36. | الاتجار بالقهوة والمكسرات والبهارات    |                           |
| 37. | سوق مركزي                              | توافر مساحة 2م80 كحد ادني |
| 38. | استلام وتسليم الملابس                  |                           |
| 39. | غسيل وكوي على البخار                   |                           |
| 40. | كوي ملابس يدوي                         |                           |
| 41. | حلاقة للرجال                           |                           |
| 42. | صالون تجميل سيدات                      | حسب نظام البناء           |
| 43. | معهد صحي                               | توافر مساحة 2م180         |
| 44. | معهد صحي وصالون للسيدات                | توافر مساحة 2م240         |
| 45. | معهد صحي وصالون للرجال                 | توافر مساحة 2م240         |
| 46. | معامل الثلج                            |                           |
| 47. | مخازن المواد الغذائية                  |                           |
| 48. | محلات عمل وبيع الحلوى المسقطية         |                           |
| 49. | مخزن المواد الأولية                    |                           |



|     |                                                          |  |
|-----|----------------------------------------------------------|--|
| 50. | المخابز العمومية                                         |  |
| 51. | معمل الحلوى الجاف وإنتاج الطحينة                         |  |
| 52. | مصانع حفظ وتعبئة الحيوانات البحرية                       |  |
| 53. | مطاحن الدقيق وجرش الحبوب                                 |  |
| 54. | مسالخ الدواجن الإلية                                     |  |
| 55. | معارض بيع الدواجن والبيض الطازج                          |  |
| 56. | محلات عمل وبيع الدرايل                                   |  |
| 57. | محلات بيع الدجاج المشوي                                  |  |
| 58. | مصانع تجميد وتعبئة الروبيان والأسماك                     |  |
| 59. | معامل المخللات                                           |  |
| 60. | مصانع استخلاص الزيوت والزيوت المهدرجة                    |  |
| 61. | معامل تمليح الأسماك أو تجفيفها                           |  |
| 62. | محلات بيع (سندوتش )                                      |  |
| 63. | معمل تسييح الشحوم                                        |  |
| 64. | معامل الشبس والنفيش وغزل البنات ومشتقات مسحوق البطاطا    |  |
| 65. | محلات تعبئة الشاي                                        |  |
| 66. | مصانع المعكرونة البسكويت                                 |  |
| 67. | محلات العطارة                                            |  |
| 68. | محلات بيع عسل النحل                                      |  |
| 69. | معامل تجهيز وتنظيف أحشاء ورؤوس وأطراف الذبائح (الكراعين) |  |
| 70. | محلات بيع العصير الطازج والشراب المحلى                   |  |
| 71. | مصانع العصير ومنتجات الفاكهة والبقول والخضروات المعلبة   |  |
|     | محلات بيع المسلى (دهن السمن )                            |  |



|     |                                                    |  |
|-----|----------------------------------------------------|--|
| 73. | مصانع النشا والجلوكوز                              |  |
| 74. | الكائنات أو المقصف                                 |  |
| 75. | محلات بيع اللحوم الطازجة (الملحمة)                 |  |
| 76. | محلات بيع اللحوم أو الأسماك المجمدة                |  |
| 77. | مصانع تجهيز وتقطيع اللحوم                          |  |
| 78. | معامل ومصانع الألبان ومنتجاتها                     |  |
| 79. | معامل الحليب المجمد (ايس كريم) والشراب المجمد      |  |
| 80. | معامل تصنيع اللحوم (الأحشاء ، مارتديلا ، باسترما ) |  |
| 81. | معامل المياه الغازية وتعبئة الشراب                 |  |
| 82. | مخازن التبريد                                      |  |
| 83. | مطاعم الباحة                                       |  |
| 84. | معمل إنتاج العجينة المثلجة لعمل الفطائر والحلويات  |  |
| 85. | الوسائل المتنقلة لبيع المأكولات الخفيفة والمرطبات  |  |
| 86. | مستلزمات الطيور والحيوانات                         |  |
| 87. | الحيوانات الأليفة                                  |  |
| 88. | الدواجن المبردة والمجمدة                           |  |
| 89. | صيدلية                                             |  |
| 90. | صيدلية بيطرية                                      |  |
| 91. | لوازم وأدوات بيطرية                                |  |
| 92. | بيع الجملة                                         |  |
| 93. | الحمامات العامة                                    |  |
| 94. | استلام وتسليم الملابس                              |  |
| 95. | تركيب الشعر المستعار                               |  |



|      |                                                                                   |                          |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 96.  | كانتتين                                                                           |                          |
| 97.  | مقصف                                                                              |                          |
| 98.  | معامل تعبئة المحاليل                                                              |                          |
| 99.  | مصانع حلويات والسكريات                                                            |                          |
| 100. | معامل حلويات جافة بيع مكسرات والبهارات                                            |                          |
| 101. | تعبئة وتغليف المواد الغذائية                                                      |                          |
| 102. | مستودع أدوية بيطرية                                                               |                          |
| 103. | مقهى                                                                              | يشترط مساحة 24م كحد أدنى |
| 104. | مطعم ومقهى                                                                        | يشترط مساحة 48م كحد أدنى |
| 105. | عمل وبيع البوظة                                                                   |                          |
| 106. | بسطات بيع الأسماك والخضار والفواكه والبيض والتمور.... الخ الأسواق التابعة للبلدية |                          |
| 107. | حمامات السباحة                                                                    |                          |
| 108. | صالون تجميل للسيدات                                                               |                          |
| 109. | معامل تفريخ الصيصان                                                               |                          |
| 110. | معامل علف الحيوانات                                                               |                          |
| 111. | كافيتيريا                                                                         |                          |
| 112. | توزيع مواد غذائية                                                                 |                          |
| 113. | بيع مواد غذائية بالجملة                                                           |                          |
| 114. | مصانع الأدوية                                                                     |                          |
| 115. | مصانع العطور وأدوات التجميل                                                       |                          |
| 116. | إنتاج البروتين والدهون الحيوانية                                                  |                          |
| 117. | المنتجات الغذائية والنباتات الصحية                                                |                          |
| 118. | إنتاج الحلويات المتلجة                                                            |                          |
| 119. | توزيع مواد الترميم                                                                |                          |
| 120. | مزارع إنتاج الدواجن والبيض                                                        |                          |



(ب) بصفة عامة يصدر ترخيص صحي لكافة المحلات الخاصة بالمواد الغذائية .

(ج) لا يتم ترخيص صحي للمحلات التي تكون مساحتها غير مطابقة للمخططات المرخصة .

(د) أية محلات أخرى يتم إضافتها تتطلب إصدار رخصة صحية يصدر بها قرار من مدير عام البلدية .



## جدول رقم ( 4 )

### الاشتراطات الصحية العامة التي يجب توافرها في كافة المحلات

1. أن يتم إنشاء المحل من مواد بناء غير قابلة للاحتراق .
2. أن تكون أرضية المحل من البلاط الأسمنتي أو السيراميك أو أي مادة أخرى صماء — شريطة ألا تكون قابلة لتسريب المياه أو السوائل بصفة عامة .
3. أن تكون أرضيته مستوية وغير منخفضة عن مستوى الطريق العام ويجوز للبلدية عند الضرورة أن تسمح باستخدام السرايب وفقاً للشروط الصحية والفنية التي تقررها الجهات المختصة .
4. أن تكون مساحة المحل ملائمة للعمل المطلوب ترخيصه وطبقاً للشروط والمقاسات التي تقررها الجهات المختصة .
5. أن تكون الإضاءة والتهوية جيدة وألا تقل مساحة الفتحات بكل من الإضاءة والتهوية عن 6 / 1 من مساحة أرضية المحل شريطة مراعاة أنظمة البناء وفي حالة استحالة ذلك فإنه يجوز للبلدية أن تكتفي بالإضاءة والتهوية الصناعية طبقاً للشروط والمواصفات الفنية التي تم تقريرها من الجهات المختصة .
6. أن يتم توفير مصدر كاف لمياه الشرب على أن يتم استخدام المرشحات لتنقية تلك المياه الشرب غير قابلة للصدأ .
7. أن يتم استخدام تمديدات خاصة للمياه غير المخصصة للشرب إذا كانت هناك ضرورة لاستعمال تلك المياه وأنه يجب في هذه الحالة أن يتم تمييز هذه الخطوط بلون خاص وأن تكون غير متصلة بتمديدات مياه الشرب .
8. أن يتم تركيب شبك ضيق الفتحات من السلك المعدني غير قابل للصدأ على جميع الفتحات الخاصة بالإضاءة والتهوية والأبواب الزجاجية في المحلات التي تتطلب طبيعة عملها تلك .
9. أن يتم توفير دورات مياه صحية وحمامات بالنسبة للمحلات التي يستلزم العمل بها ضرورة توافرها .



10. أن يتم توفير أحواض لغسيل الأيدي في أماكن التحضير والتصنيع بالمواد الغذائية وغيرها من المحلات الأخرى الخاصة بالمواد الغذائية والتي لها علاقة بالصحة العامة.
11. أن تكون خزانات حفظ المياه حديثة ومن غير الضارة بالصحة ومحكمة الغلق وأن يتم تنظيفها بصفة مستمرة .
12. أن تكون التمديدات الصحية الخاصة بالصرف والمجاري كبيرة ومحكمة ومزودة بغرف التفتيش والتسريب وفتحات التهوية الخاصة بها مطابقة للرسم الهندسي المعتمد من الجهة المختصة .
13. أن يتم التخلص من الفضلات بطرق علمية وصحية حديثة لا تؤثر على البيئة أو الصحة العامة وأن تكون طبقاً للشروط والضوابط المحددة بلائحة النظافة بالبلدية .
14. أن تكون التمديدات والتركيبات الكهربائية وفقاً للمواصفات والشروط الفنية المعتمدة من وزارة الطاقة " الكهرباء والماء " وأن يتم إقامة المولدات أو المحركات الميكانيكية على قواعد من الأسمنت المسلح وعلى أن يتم تحويطها بحواجز واقية من جميع الجهات واتخاذ إجراءات الحيلة الخاصة بالأمن والسلامة اللازمة في هذا الشأن.
15. يجب توفير وسائل مكافحة الحشرات والقوارض في المحلات التي تستلزم طبيعة نشاطها .
16. يجب توفير كافة الشروط الخاصة بالأمن والسلامة طبقاً للوائح والأنظمة المعمول بها في هذا الشأن .
17. توفير الآلات والأدوات والأواني وغيرها من المستلزمات الصناعية وأن تكون في حالة جيدة من النظافة وأن يتم تعقيمها بصفة مستمرة .
18. أن تكون أسقف المحلات جميعها بأنواعها المختلفة تكون محمية بطبقة عازلة وحسب المواصفات الفنية .
19. يجب توفير وسائل تكييف وتبريد الهواء بما يتناسب مع مساحة المحل لجميع الأنشطة التي تخضع للاشتراطات الصحية .





### جدول رقم (5)

الاشتراطات الصحية الخاصة ببعض المحلات الخاصة بالمواد الغذائية وغيرها من  
المحلات العامة الأخرى .

#### 1 - مطعم :-

1. يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية .
2. يشمل المطعم على الأماكن الآتية :-
  - أ. مكان تحضير المأكولات .
  - ب. مخزن للمواد الأولية .
  - ج. لا تقل مساحة المطعم عن 24 متر .

#### \* مكان لتحضير المأكولات :-

1. يجب توفير سطح رخام للتحضير .
2. يجب إيجاد مكان ثابت لمواقد الطبخ وآخر للشوى يعلو كل منها برقع مثبت عليه فلتر - مطابق للاشتراطات الصحية والفنية .
3. يجب إيجاد حوض لغسيل الخضروات وغيرها وآخر لغسيل الأواني بجوار كل منهما رخامه مائلة نحو الحوض لتصفية الماء عن الأشياء المغسولة .
4. يجب إيجاد فلتر ضغط لتوفير المياه اللازمة للتحضير مع إيجاد خزائن لحفظ المواد الأولية والأواني .
5. توفير فلتر للماء .
6. تركيب سلك ضيق النسيج على فتحات التهوية مع تركيب شفاط كهربائي لسحب الهواء الساخن .
7. تزويد المكان بأجهزة تكييف هواء .



### \* في حالة وجود صالة طعام :-

1. يجب توفير العدد الكافي من الطاولات ذات سطح أملس سهل التنظيف والعدد اللازم لها من الكراسي .
2. يجب إيجاد فلتر ضغط يتصل ببراد ماء كهربائي لتوفير المياه اللازمة للشرب.
3. توفير مغاسل متصلة بطرق صرف صحية .
4. يخصص مكان لتخزين المواد الأولية مزود بأجهزة تكييف الهواء لتوفير الجو الصحي المناسب .
5. تنشأ دورات مياه صحية غير متصلة بالمطبخ ( مكان التحضير ) .
6. في حالة وجود كيبنة طعام يشترط فيها التالي :-
  - أ - تنفيذ الكابينة من مواد خفيفة ذات شكل معماري ملائم .
  - ب - لا يزيد ارتفاع الكابينة عن 2م بأي حال من الأحوال .
  - ج - لا يزيد طول باب الكابينة عن متر وألا يقل ارتفاعه عن 50 سم من سطح الأرض .
  - د - في حالة إضافة نشاط ومقهى إلى المطعم فإنه يشترط توافر التالي :-
    1. ألا تقل مساحة المطعم والمقهى عن 48 م<sup>2</sup> .
    2. توفير فلاتر لتنقية الهواء .

### 2 - مأكولات خفيفة :-

1. يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية .
2. تغطية الحوائط في مكان التحضير بالبورسلان .
3. إيجاد مورد مائي وطريقة صرف صحية .
4. إيجاد مكان ثابت للمواقد مع تركيب شفاط لسحب الأبخرة للخارج .
5. إيجاد فاطر ضغط لأخذ مياه تحضير الشاي والقهوة .
6. إيجاد طاولة بسطح رخام للتحضير وأخرى للبيع يعلوها فترينة زجاجية بأبواب زجاج جرار .



7. إيجاد خزانة لحفظ الأواني ذو أرفف .
8. عمل واجهة زجاجية للمحل .
9. توفير ثلاجة أو أكثر لحفظ المواد الأولية.
10. توفير فلاتر الماء اللازمة وبراد ماء للشرب .

### 3 - مخبز ( فرن ) :

1. يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية .
2. يشمل المخبز على الأماكن الآتية :-
  - أ. مخزن للطحين.
  - ب. غرفة للعجين.
  - ج. صالة للخبز.
  - د. مكان عرض وبيع الخبز.
  - هـ. استراحة للعمال .

### \* - مخزن الطحين :

1. إيجاد قوائم خشبية أو حديدية لوضع أكياس الطحين عليها ذات أرجل مرتفعة 30 سم عن الأرض .
2. يجب أن تكون التهوية في هذا المخزن كافية للمحافظة على سلامة الطحين .
3. تزويد المكان بأجهزة تكييف هواء .

### \* - غرفة العجين :

1. تغطية جميع الحوائط بالبورسلان مع تركيب سلك ضيق النسيج على جميع فتحات التهوية .
2. يزود بمعجن آلي مع إيجاد فلتر للماء البارد وآخر للساخن .
3. يزود بطاولة أو أكثر بسطح رخام لتجهيز وتقطيع العجين .



#### \* - صالة الخبز :

- إيجاد طاولة من البناء مفروشة بالبورسلان أو الرخام أمام الأفران لوضع ألواح العجين عند عملية الخبز بعد تسويته .
- مكان عرض وبيع الخبز .
- ( أ ) يزود لفترينات زجاجية وخزائن لعرض الخبز ذات رف جرار .
- ( ب ) تركيب واجهة زجاجية ذات باب مروحية .

#### \* - مكان استراحة العمال :

1. توفير غرفة لإستراحة العمال ودورة مياه خاصة بهم ومغاسل تتناسب وعددهم تكون مستقلة عن المخبز .
2. تزويد هذه الغرفة بالأسرة اللازمة مع العناية بنظافتها وتهويتها التهوية الكافية .
3. لا يجوز تحضير أو طهي الطعام في هذه الغرفة .

#### 4 - حلويات ومعجنات : ( توضع الاشتراطات الخاصة بالمعجنات ) :

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الاشتراطات الآتية :-

1. عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي متحرك .
2. إيجاد ثلاجة أو أكثر للعرض .
3. إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية حسب الاشتراطات الفنية والصحية.
4. اشتراطات عامة .

#### 5 - مخبز (فرن) حلويات ومعجنات :

1. يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية .
2. عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي متحرك .
3. إيجاد ثلاجة أو أكثر للعرض .
4. إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية حسب الاشتراطات الفنية والصحية .



5. إيجاد فترينات ذات أبواب زجاج جرار لحفظ المنتجات المعروضة .
6. اشتراطات عامة .
- أ. مخزن للطحين.
- ب. غرفة للعجين .
- ج. صالة للخبز .
- د. مكان عرض وبيع الخبز.
- هـ. استراحة للعمال .

#### \* — مخزن الطحين :

1. إيجاد قوائم خشبية أو حديدية لوضع أكياس الطحين عليها ذات أرجل مرتفعة 30 سم عن الأرض .
2. يجب أن تكون التهوية في هذا المخزن كافية للمحافظة على سلامة الطحين .

#### \* — غرفة العجين :

1. تغطية جميع الحوائط بالبورسلان مع تركيب سلك ضيق النسيج على جميع فتحات التهوية .
2. يزود بمعجن آلي مع إيجاد فلتر للماء البارد وآخر للساخن .
3. يزود بطاولة أكثر بسطح رخام لتجهيز وتقطيع العجين .

#### \* — صالة الخبز :

- إيجاد طاولة من البناء مفروشة بالبورسلان أو الرخام أمام الأفران لوضع ألواح العجين عند عملية الخبز بعد تسويته .

#### \* — مكان عرض وبيع الخبز :

1. يزود بفترينات زجاجية وخزائن كافية لعرض الخبز ذات رف جرار .
2. تركيب واجهة زجاجية ذات باب بمفصلات مروحية ( اسبرنج ) .



**\* - استراحة العمال :**

1. توفير غرفة لإستراحة العمال ودورة مياه خاصة بهم ومغاسل تتناسب وعددهم تكون مستقلة عن المطبخ .
2. تزويد هذه الغرفة بالأسرة اللازمة مع العناية بنظافتها وتهويتها التهوية الكافية.
3. لا يجوز تحضير أو طهي الطعام في هذا الغرفة .

**6 - مخبز (تنور) :**

1. يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية .
2. يشمل المطبخ على الأماكن الآتية :-
  - أ. مخزن الطحين .
  - ب. غرفة للعجين .
  - ج. صالة للخبز .
  - د. مكان عرض وبيع الخبز .

**\* - مخزن الطحين :**

1. إيجاد قوائم خشبية أو حديدية لوضع أكياس عليها ذات أرجل مرتفعة 30سم عن الأرض .
2. يجب أن تكون التهوية في هذا المخزن كافية للمحافظة على سلامة الطحين .
3. تزويد المكان بأجهزة تكيف هواء .

**\* - غرفة العجين :**

1. تغطية جميع الحوائط بالبورسلان مع تركيب سلك ضيق النسيج على جميع فتحات التهوية .
2. يزود بمعجن آلي مع إيجاد فلتر للماء البارد وآخر للساخن .
3. يزود بطاولة أو أكثر بسطح رخام لتجهيز وتقطيع العجين .
4. إيجاد صرف صحي مطابق للاشتراطات الصحية والفنية .



### \* - صالة الخبز :

1. إيجاد طاولة من البناء مفروشة بالبورسلان أو الرخام أمام الأفران لوضع ألواح العجين عند عملية الخبيز بعد تسويته .
2. تركيب مدخنة بفلتر أو أكثر لكل فرن بارتفاع متر من سطح الفرن وذات فتحات جانبية في الجزء العلوي منها ويعمل لها غطاء على شكل منحدر يثبت بجوار المدخنة ذات الاشتراطات الصحية والفنية .

### \* - مكان عرض وبيع الخبز :

- يزود بفترينات زجاجية وخزائن كافية لعرض الخبز ذات رف جرار .
- تركيب واجهة زجاجية ذات باب بمفصلات مروحية ( اسبرنج ) .

### \* - استراحة العمال :

1. توفير غرفة لإستراحة العمال ودورة مياه خاصة بهم ومغاسل تتناسب وعددهم تكون مستقلة عن المطبخ .
2. تزويد هذه الغرفة بالأسرة اللازمة مع العناية بنظافتها وتهويتها التهوية الكافية.
3. لا يجوز تحضير أو طهي الطعام في هذا الغرفة .

### 7 - حلويات :

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الاشتراطات الآتية :-

1. عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي متحرك .
2. إيجاد ثلاجة أو أكثر للعرض .
3. إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية حسب الإشتراطات الفنية والصحية .
4. إيجاد فترينات ذات أبواب زجاج جرار لحفظ المنتجات المعروضة .
5. تركيب مصائد للحشرات .



## 8 - مرطبات :

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الاشتراطات الآتية :-

1. عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي متحرك.
2. تبطين جميع الحوائط بالبورسلان .
3. إيجاد طاولات رخام للتجهيز وآلات عصر من معدن غير قابل للصدأ أو أخرى للخلط والمزج .
4. إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية .
5. إيجاد ثلاجة لحفظ العصير وأخرى لحفظ المواد الأولية .
6. إيجاد فلاتر لترشيح المياه .

## 9 - تحضير الوجبات الغذائية الجاهزة :-

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الاشتراطات الآتية :

- أ. مكان التجهيز والتعبئة .
- ب. مكان التخزين .

## \* - مكان التجهيز والتعبئة :

1. جميع الحوائط تبطن بالبورسلان .
2. إيجاد طاولات ذات سطح رخام للتحضير وأخرى لتجهيز اللحوم والأسماك.
3. إيجاد مواعد عليها براقع ومداخل ذات فلتر لسحب الأدخنة والبخار مطابقة للاشتراطات الفنية والصحية .
4. إيجاد مغاسل بالحجم المناسب لغسل الخضروات والأسماك .... الخ وأخرى لغسل الأواني .
5. إيجاد مصارف أرضية لتصريف مياه غسل الأرضية .





6. إيجاد أرفف رخام لوضع الأواني وأخرى للمواد الأولية من ملح وتوابل وما شابه .
7. إيجاد شفاطات لسحب الأبخرة .
8. يزود المحل ( المعمل ) بماكينات أوتوماتيكية للتعبئة مع توافر العبوات اللازمة والتي توافق عليها الإدارة الصحية .

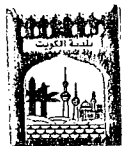
#### \* — مكان التخزين :

1. تبطين الحوائط بالبورسلان .
2. إيجاد قواعد خشبية أو حديدية لوضع الأكياس والكراتين وما شابه عليه ترتفع بما لا يقل عن 30 سم عن سطح الأرض .
3. إيجاد أرفف صاج لحفظ الدهون .
4. إيجاد ثلاجة لحفظ اللحوم والأسماك والدواجن وأخرى للخضروات .

#### 10 — مطعم أسماك مقلية ومشوية وطازجة :

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية بالإضافة إلى الاشتراطات الخاصة بالمطاعم مع توافر الاشتراطات الآتية :—

1. عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي متحرك .
2. جميع حوائط المحل تبطن بالبورسلان .
3. إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية مع توفير مغسلة بالحجم المناسب .
4. إيجاد طاولة ذات سطح رخامي مائل بانحدار نحو الأرض لعرض الأسماك أو ثلاجة عرض الأسماك .
5. إيجاد طاولة لتقطيع الأسماك وتقسيرها مناسباً للشروط الصحية .
6. إيجاد طاولة لوضع الميزان ذات سطح رخامي .
7. ألا تقل مساحة المحل عن 24م<sup>2</sup> .



## 11 - مأكولات بحرية :

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية بالإضافة إلى الاشتراطات الخاصة بالمطاعم مع توافر الاشتراطات الآتية :-

1. عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي متحرك .
2. جميع حوائط المحل تبطن بالبورسلان بارتفاع مترين على الأقل .
3. إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية مع توفير مغسلة بالحجم المناسب .
4. إيجاد طاولة ذات سطح رخامي مائل بانحدار نحو الأرض لعرض الأسماك أو ثلاجة عرض الأسماك .
5. إيجاد طاولة مطابقة للشروط الصحية الواجبة وذلك لتقطيع الأسماك وتقسيرها .
6. إيجاد طاولة لوضع الميزان ذات سطح رخامي .

## 12 - نخي وباجيلا :-

1. يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية .
2. ينقسم المحل إلى قسمين .
  - أ. مكان التحضير والنقع .
  - ب. مكان الطبخ والبيع .
1. يكون المكانين مفصولين عن بعضهما عن طريق حائط بارتفاع مترين مبطن من الداخل والخارج بالبورسلان .
2. تبطين جميع حوائط المحل بالبورسلان .
3. إيجاد مغاسل البقول تصرف بطريقة صحية ويزود المورد المائي بفلتر مناسب .
4. مصرف أرضي لتصريف المياه المختلفة .
5. إيجاد أرفف رخامية بالحجم المناسب لوضع أسطل الحبوب المنقوعة عليها .
6. عمل واجهة زجاجية للمحل ذات باب متحرك .
7. إيجاد مواقف ثابتة يركب عليها القدور تعمل بالبوتاجاز لإجراء عملية الطبخ .



### 13 - آيس كريم وبوظة :-

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الاشتراطات الآتية :-

1. عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي متحرك .
2. جميع الحوائط تغطي بالبورسلان .
3. إيجاد طاولات رخام للتجهيز وآلات عصر من معدن غير قابل للصدأ أو أخرى للخلط والمزج.
4. إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية .
5. إيجاد ثلاجة لحفظ العصير وأخرى لحفظ المواد الأولية .
6. إيجاد حوض مناسب لغسل الفواكه وطاولة للتجهيز .
7. إيجاد فلاتر لترشيح المياه .

### 14 - اللحوم :-

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية مع مراعاة توافر الاشتراطات الآتية :-

1. عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي متحرك ( اسبرنج ) .
2. جميع الحوائط تغطي بالبورسلان .
3. إيجاد طاولة ذات سطح سميكة مطابقة للمواصفات الصحية الواجبة وذلك للتقطيع آلياً أو يدوياً وعلاقات معدن غير قابلة للصدأ لتعليق الذبائح عليها .
4. إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية .
5. إيجاد ثلاجة أو أكثر لعرض اللحوم ذات واجهة زجاجية .
6. توفير مفرمة بالإضافة إلى ماكينة تقطيع اللحوم آلياً وتجهيز طاولة ذات سطح سميكة بمواصفات صحية .
7. تكييف المحل بدرجة حرارة لا تزيد عن 25م .
8. تركيب شفاط أو أكثر لسحب الروائح .



## 15 - الدواجن والبيض :-

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية مع توافر الاشتراطات الآتية :-

1. عمل واجهة زجاجية لها باب جانبي متحرك .
2. إيجاد طاولة بسطح صلب لوضع الكراتين عليها .
3. الحوائط والأسقف تدهن بألوان فاتحة اللون .
4. إيجاد ثلاجة لحفظ البيض .
5. الحصول على موافقة الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية .

## 16 - مسمكة ( بسطة ) :-

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر

الاشتراطات الآتية :-

1. إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية مع توفير مغسلة بالحجم المناسب .
2. إيجاد طاولة ذات سطح رخامي مائل بانحدار نحو الأرض لعرض الأسماك أو ثلاجة عرض الأسماك .
3. إيجاد طاولة رخام لتقطيع الأسماك وتقشيرها .
4. إيجاد طاولة لوضع الميزان ذات سطح رخامي .

## 17 - محلات بيع الأسماك :-

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر

الاشتراطات الآتية :-

1. عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي متحرك .
2. جميع حوائط المخل تغطي بالبورسلان .
3. إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية مع توفير مغسلة بالحجم المناسب .
4. إيجاد طاولة ذات سطح رخامي مائل بالانحدار نحو الأرض لعرض الأسماك وثلاجة عرض الأسماك .
5. إيجاد طاولة رخام لتقطيع الأسماك وتقشيرها .
6. إيجاد طاولة لوضع الميزان ذات سطح رخامي .



## 18 - جزارة :-

- يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية مع توافر الاشتراطات الآتية :-
1. عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي متحرك ( اسبرنج ) .
  2. جميع الحوائط تغطي بالبورسلان .
  3. إيجاد طاولة ذات سطح سميكة مطابقة للمواصفات الصحية الواجبة وذلك للتقطيع آلياً أو يدوياً وعلاقات معدن غير قابلة للصدأ لتعليق الذبائح عليها .
  4. إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية .
  5. إيجاد ثلاجة أو أكثر لعرض اللحوم ذات واجهة زجاجية .
  6. توفير مفرمة بالإضافة إلى ماكينة تقطيع اللحوم آلياً وتجهيز طاولة ذات سطح سميكة بمواصفات صحية .
  7. تكييف المحل بدرجة حرارة لا تزيد عن 25 م .
  8. تركيب شفاط أو أكثر لسحب الروائح .

## 19 - المواد الغذائية :

- يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الاشتراطات الآتية :-
1. يجب وضع الجبن الأبيض والزيتون والمخللات بأنواعها في أواني ذات أغشية محكمة مصنوعة من مادة بلاستيكية أو معدنية - إستالس ستيل - أو أي مادة معدنية مناسبة أخرى شريطة ألا تكون قابلة للصدأ .
  2. وأن تكون مطابقة للمواصفات والاشتراطات الصحية وتوضع على طاولة خاصة.
  3. يلزم عمل واجهة زجاجية للمحل ذات باب بمفصلات مروحية ( اسبرنج ) .
  4. يلزم تزويد المحل بثلاجة لحفظ الأغذية التي تحتاج لدرجات حرارة منخفضة كما يجب تزويد المحل بثلاجة ( فريزر ) في حالة بيع مواد غذائية مجمدة.



## 20 - الخضار والفواكه :-

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الاشتراطات الآتية :-

1. يجب إيجاد قوائم مناسبة على هيئة درجات مقسمة لعرض جميع الفواكه والخضروات عليها .
2. يلزم عمل واجهة زجاجية للمحل ذات باب بمفصلات مروحية ( اسبرنج ) .
3. يلزم إيجاد ثلاجة أو أكثر حسب حاجة العمل وذلك لحفظ الخضروات والفواكه التي تحتاج إليها .

## 21 - الأجبان والألبان والمخللات :-

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الاشتراطات الآتية :-

1. عمل واجهات زجاجية ذات باب سبرنج متحرك .
2. جميع الحوائط تكون من البورسلان .
3. إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية .
4. إيجاد ثلاجة أو أكثر لعرض المنتجات .
5. إيجاد أواني ذات غطاء محكم لعرض الأجبان تكون مصنوعة استانلس ستيل - أو من أي مادة معدنية مناسبة أخرى شريطة ألا تكون قابلة للصدأ وأن تكون مطابقة للمواصفات الفنية والاشتراطات الصحية .
6. تركيب فلتر وشفافات .

## 22 - مطحنة ومكسرات وحلويات جافة :

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الاشتراطات الآتية :-

1. عمل واجهات زجاجية ذات باب متحرك .



2. تزود بمحامص كهربائية أو تعمل بالبوغاز لها مراوح شافطة ومداخن بفلتر لأعلى المبنى بعيدة عن الحوائط بمسافة لا تقل عن متر .
3. توفير العدد الكافي من الأرفف والطاولات المقسمة والأدراج لحفظ وعرض البهارات والمكسرات والبن .
4. إيجاد طاولة من مادة يسهل تنظيفها وأخرى لوضع المطاحن .
5. إيجاد ثلاجة لحفظ المكسرات .

### 23 - الزهور والنباتات :-

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية بالإضافة إلى توافر كافة الاشتراطات التي تتطلبها الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية مع توافر الاشتراطات الآتية :-

1. عمل واجهات زجاجية ذات باب سبرنج متحرك .
2. جميع الحوائط تكون من البورسلان .
3. يجب أن يكون مكان تجهيز وإعداد الزهور معد من الرخام أو البورسلين .
4. إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية .
5. إيجاد ثلاجة أو أكثر لعرض وحفظ الزهور والنباتات .

### 24 - الطيور وأسماك الزينة :-

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية بالإضافة إلى توافر كافة الاشتراطات التي تتطلبها الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية مع توافر الاشتراطات الآتية :-

1. عمل واجهات زجاجية ذات باب سبرنج متحرك .
2. جميع الحوائط تكون من البورسلان .
3. إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية .



## 25 - السجائر والتبغ :-

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر  
الاشتراطات الآتية :-

1. عمل واجهة زجاجية ذات باب متحرك .
2. إيجاد أرفف مرتفعة عن سطح الأرض بما لا يقل عن 40 سم لعرض البضائع عليها .
3. إيجاد طاولة مناسبة للعرض والبيع .

## 26 - النحل والعسل ومستلزماتها :-

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر  
الاشتراطات الآتية:-

1. عمل واجهة زجاجية ذات باب متحرك.
2. إيجاد أرفف مناسبة لوضع العبوات عليها .
3. إيجاد مورد مائي وطريقة صرف صحية .
4. إذا قام صاحب العمل بالبيع بالتجزئة فعليه أن يحصل على تصريح بذلك من البلدية وأن تكون التعبئة أوتوماتيكياً.

## 27 - التمور :-

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر  
الإشتراطات الآتية :-

1. عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي سبرنج .
2. طاولات ذات سطح صلب أملس لوضع أكياس التمر والصفائح المعروضة للبيع وأغطية بلاستيكية شفافة للتمور المعروضة .
3. إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية لغسيل أيدي العمال والطاولات والأرضيات .





## 28 - المنتجات الغذائية والنباتات الصحية :-

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر  
الإشتراطات الآتية :-

1. عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي متحرك .
2. إيجاد أرفف مناسبة غير قابلة للصدأ وغير نافذة للرطوبة لوضع العبوات عليها وأدراج بارتفاع 30سم عن الأرض لوضع الأوعية .
3. تزود بطاولة ذات سطح مناسب للبيع والميزان .
4. الحصول على موافقة وزارة الصحة " مراجعة التعميم الصادر بهذا الشأن " .

## 29 - مطحنة ومحمصة بن :-

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الاشتراطات  
الآتية :-

1. عمل واجهات زجاجية ذات باب متحرك .
2. جميع الحوائط والأسقف والأخشاب تصبغ بالبوية الزيتية .
3. تزود بمحامص كهربائية أو تعمل بالبووتاجاز لها مراوح شافطة ومداخل بفلتر  
لأعلى المبنى بعيدة عن الحوائط بمسافة لا تقل عن نصف متر .
4. توفير العدد الكافي من الأرفف والطاولات المقسمة والأدراج لحفظ وعرض  
البهارات والمكسرات والبن .
5. إيجاد طاولة من مادة يسهل تنظيفها وأخرى لوضع المطاحن .
6. إيجاد ثلاجة لحفظ المكسرات .
7. تركيب فلتر أعلى المحمصة مطابق للإشتراطات الصحية والفنية يتصل  
بمدخنة لأعلى سطح المبنى الرئيسي بمترين .



### 30 — محمصة بن —

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الاشتراطات الآتية —

1. عمل واجهات زجاجية ذات باب متحرك .
2. جميع الحوائط والأسقف والأخشاب تصبغ بالبوية الزيتية .
3. تزود بمحامص كهربائية أو تعمل بالبوتاجاز لها مراوح شافطة ومداخن بفلتر .
4. توفير العدد الكافي من الأرفف والطاولات المقسمة والأدراج لحفظ وعرض البهارات والمكسرات والبن .
5. إيجاد طاولة من مادة يسهل تنظيفها وأخرى لوضع المطاحن .
6. إيجاد ثلاجة لحفظ المكسرات .
7. تركيب فلتر أعلى المحمصة مطابق للإشتراطات الصحية والفنية يتصل بمدخنة لأعلى سطح المبنى الرئيس بمترين .

### 31 — تحميص وتجهيز البن والمكسرات —

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الاشتراطات الآتية —

1. عمل واجهات زجاجية ذات باب متحرك .
2. جميع الحوائط والأسقف والأخشاب تصبغ بالبوية الزيتية .
3. تزود بمحامص كهربائية أو تعمل بالبوتاجاز لها مراوح شافطة ومداخن بفلتر لأعلى المبنى بعيدة عن الحوائط بمسافة لا تقل عن نصف متر .
4. توفير العدد الكافي من الأرفف والطاولات المقسمة والأدراج لحفظ وعرض البهارات والمكسرات .
5. إيجاد طاولة من مادة يسهل تنظيفها وأخرى لوضع المطاحن .
6. إيجاد ثلاجة لحفظ المكسرات .



7. تركيب فلتر أعلى المحمصة مطابق للإشتراطات الصحية والفنية يتصل بمدخنة لأعلى سطح المبنى الرئيس بمترين .

### 32 — الإتجار بالقهوة والمكسرات والبهارات :—

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :—

1. عمل واجهات زجاجية ذات باب متحرك .
2. جميع الحوائط والأسقف والأخشاب تصبغ بالبوية الزيتية .
3. تزود بمحامص كهربائية أو تعمل بالبوتاجاز لها مراوح شافطة ومداخل بفلتر لأعلى المبنى بعيدة عن الحوائط بمسافة لا تقل عن نصف متر .
4. توفير العدد الكافي من الأرفف والطاولات المقسمة والأدراج لحفظ وعرض البهارات والمكسرات والبن.
5. إيجاد طاولة من مادة يسهل تنظيفها وأخرى لوضع المطاحن .
6. إيجاد ثلاجة لحفظ المكسرات والبن .

### 33 — سوق مركزي :—

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :—

1. ألا تقل مساحة المحل عن (2م80) .
2. عمل واجهات زجاجية ذات باب متحرك في إتجاهين .
3. توفير كافة الإشتراطات الصحية والفنية في طريقة عرض وحفظ وتخزين المواد الغذائية .
4. في حالة بيع الأجبان والمخللات وكذلك البن المطحون والمكسرات والبهارات فيجب تطبيق شروط هذه المحلات الواردة بالقرار .



5. في حالة زيادة المساحة المرخصة عن (280م<sup>2</sup>) يلزم توفير مورد مائي وطرق صرف صحية بالإضافة إلى دورة مياه منفصلة داخل المساحة المرخصة .
6. إيجاد مخزن أو أكثر لتخزين المواد الغذائية ومخزن آخر للتوالف .
7. إيجاد أرفف ثابتة لوضع المعلبات عليها مطابقة لشروط الصحية والفنية .

#### 34 — بقالة —

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :—

1. يجب وضع الجبن الأبيض والزيتون والمخللات بأنواعها في أواني ذات أغطية محكمة مصنوعة من مادة بلاستيكية أو معدنية — أستانلس ستيل — أو من أي مادة مناسبة أخرى شريطة ألا تكون قابلة للصدأ وتكون مطابقة للمواصفات والإشتراطات الصحية وتوضع على طاولة خاصة .
2. يلزم عمل واجهة زجاجية للمحل ذات باب بمفصلات مروحية ( إسبرنج ).
3. يلزم تزويد المحل بثلاجة عادية لحفظ الأغذية التي تحتاج لدرجات حرارة منخفضة كما يجب تزويد المحل بثلاجة ( فريزر ) في حالة بيع مواد غذائية مجمدة .

#### 35 — غسيل وكوي على البخار —

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :—

1. يجب تخصيص مكان لاستقبال الملابس ( تسليم واستلام ) .
2. إيجاد مكان لغسيل الملابس ويشترط فيه الآتي :—

- أ. تغطية الحوائط بالبورسلان .
- ب. إيجاد مورد مائي وطريقة صرف صحية .



- ج. يزود بالغسالات والسخانات الكهربائية (حسب مواصفات إدارة الإطفاء) .  
 د. توفير العدد الكافي من ماكينات التجفيف .  
 هـ. يلزم فصل البخار الناتج عن عملية الكي عن منهول المياه الرئيسي .
3. مكان كوي الملابس :—  
 يزود بطاولات تفرش بالمفارش البيضاء النظيفة لعملية الكوي مع استعمال البخاخات الخاصة في رش الماء لترطيب الملابس أثناء الكوي .
4. مكان حفظ الملابس :—  
 يزود بالخزانات والارفف اللازمة لحفظ الملابس بعد تنظيفها وكيها .
5. يخصص جزء من المحل لإجراء عملية تنظيف السجاد والبطانيات... إلخ ويشترط فيه :—  
 مكان لسحب الأتربة من السجاد أو توماتيكياً .  
 مكان للغسيل تبطن حوائطه بالبورسلان .  
 عمل مجاري صرف أرضية في مكان الغسيل تصرف بطريقة صحية .  
 يخصص مكان مبرد لحفظ المواد الكيماوية الخاصة بالتنظيف مبرداً .  
 هـ. تنفيذ الإشتراطات التي تقررها إدارة الإطفاء العام .

### 36 — كوي ملابس يدوي :—

- يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :—
1. عمل واجهة زجاجي للمحل .
  2. يزود المحل بمورد مائي وطريقة صرف صحية .
  3. يزود المحل بمكاوي كهربائية .
  4. إيجاد الطاولات الكافية لعملية الكي ووضع حوامل معدنية لوضع المكواة عليها.



5. إيجاد العدد لكافي من البخاخات لترطيب الملابس ولا يجوز استعمال الفم لهذا الغرض .
6. إيجاد دواليب لحفظ الملابس بعد الكي .

### 37 - حلاقة للرجال :-

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :-

1. عمل واجهة زجاجية للمحل ذات باب بمفصلات مروحية ( أسبرنج ) .
2. يزود المحل بمورد مائي ومغسلة تصريف بطريقة صرف صحية .
3. يجب أن يكون العمال مرتدين ملابس نظيفة على الدوام .
4. يزود المحل بالأدوات التالية:-

أ- خزانة وأدراج لحفظ الفوط وأدوات الحلاقة .

ب- عدد كاف من الفوط والمناشف لا تستعمل كل واحدة لأكثر من شخص واحد بالإضافة إلى أجهزة تعقيم خاصة بالفوط .

ج- توفير أجهزة تعقيم خاصة بأدوات الحلاقة والفوط وكافة الأدوات المستخدمة على أن تكون مطابقة للشروط الصحية المعتمدة من الجهات المعنية .

د- وعاء من الزنك له غطاء محكم لجمع الشعر .

هـ- تجهيز الصالون بالأدوات والمعدات اللازمة وتوفير عدد كاف من المقاعد للعملاء المتوقعين بما يتناسب مع حجمه .

- و- توفير مواد مطهرة للمحافظة على نظافة المكان .
5. الإلتزام باستعمال أمواس الحلاقة ذات الاستعمال الواحد فقط .



### 38 — صالون تجميل السيدات :—

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :—

1. عمل واجهة زجاجي للمحل ذات باب بمفصلات مروحية ( أسبرنج ) وممانعة للمارة من رؤية من بداخل المحل .
2. يزود المحل بمورد مائي ومغسلة تصرف بطريقة صرف صحية .
3. أن تزود بالمطهرات اللازمة للتعقيم الأدوات والمكان .
4. خزانات لوضع الفوط مع وجود عدد كاف من الفوط والمناشف لا تستعمل كل واحدة لأكثر من شخص واحد بالإضافة إلى أجهزة تعقيم خاصة بالفوط .
5. أدراج لوضع الآلات والمعدات .

### الإشتراطات الصحية للحمام المغربي : يجب وجود :—

1. غرف تبديل ملابس.
2. توفير مناشف .
3. يجب أن تغطي الأرضية والسقف والحوائط بالبورسلان .
4. توفير مصدر مائي .
5. توفير جهاز بخار خاص للحمام المغربي .
6. يجب وضع قاعدة خاصة بالحمام المغربي وتكون مغطاه بالكامل بالبورسلان.

### 39 — معهد صحي رجالي ونسائي :—

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات التالية :—

1. ألا تقل المساحة عن 180م<sup>2</sup>.
2. كما يجب توافر التالي :—



- غرف تبديل الملابس .
- دورات مياه .
- دورات استحمام " شاورات " .
- أجهزة رياضية .
- غرفة سونا .
- جاكوزى .
- غرفة مساج .
- توفير مناشف وأجهزة وأدوات تعقيم " لون أبيض " .
- وجود مدربين مختصين .
- في حالة وجود حمام سباحة يشترط توافر التالي :-
- 1. توفير فلاتر مياه لحمام السباحة .
- 2. وضع بورسلان خاص بالحمام .
- 3. توفير منقذ سباحة .
- وفي حالة إضافة نشاط صالون للمعهد يتم التقيد بالإشتراطات الخاصة بصالونات الحلاقة للرجال والسيدات .

#### 40 - معامل الثلج :-

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :-

1. يجب ألا يقل ارتفاع الحوائط في هذه المعامل عن أربعة أمتار مع تغطية أسفل حوائط أماكن العمل بالبلاط القيشاني لارتفاع مترين من الأرضية .
2. يجب أن تتم خطوات العمل آلياً .
3. يجب أن تكون قوالب صنع الثلج من فوق استالس استيل الغير قابلة للصدأ وأن تكون الهزازات المشطية الشكل من الصاج المجلفن الغير قابل للصدأ .
4. يجب إيجاد مرشح خاص ذو سعة كافية لتزويد المعمل بالمياه النقية .





5. تعمل أرضيات المعمل بالبلاط الأسمنتي مع معمل مجاري مكشوفة بالأماكن المناسبة منها .
6. يجب تخصيص أحذية من الكاوتشوك ليستعملها العامل في المرور على أحواض التبريد .
7. يجب أن يبطن حوض فصل الثلج عن القوالب بالبلاط القيشاني من الداخل كما يغطي من الخارج بالبلاط القيشاني أيضاً .
8. يجب أن يخصص مخزن للثلج المصنع عبارة عن غرفة تبريد تجهز بالأرفف الخشبية المتينة يكون لها باب أو فتحات على الصالة التصنيع وفتحة خارجية على حوض المعمل لاستلام الثلج للتوزيع .

#### 41 - مخازن المواد الغذائية :-

1. يجب أن تكون أرضية المخزن من البلاط الأسمنتي ويجوز أن تعمل من الأسمنت السميك الأملس .
2. يلزم إيجاد القوائم الخشبية أو الحديدية لوضع جميع البضائع عليها ذات أرجل مرتفعة 30 سم الأقل عن الأرضية .
3. يلزم إيجاد جهاز تكييف هواء أو أكثر حسب سعة المخزن وذلك لتوفير الجو المناسب لا تتعرض المواد الغذائية المخزنة للفساد أو التلف .

#### 42 - محلات عمل وبيع الحلوى المسقطية :-

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :-

- أولاً: - ينقسم المعمل إلى الأقسام الآتية :-
- أ. مكان التحضير .
  - ب. مكان التسوية ( الطبخ ) .
  - ج. مكان العرض والبيع .



#### 43 - مخزن المواد الأولية :-

1. يجب أن تكون أرضية المخزن من البلاط الأسمنتي ويجوز أن تعمل من الأسمنت السميك الأملس .
2. يلزم إيجاد القوائم الخشبية أو الحديدية لوضع جميع البضائع عليها ذات أرجل مرتفعة 30سم على الأقل عن الأرضية.
3. يلزم إيجاد جهاز تكييف هواء أو أكثر حسب سعة المخزن وذلك لتوفير الجو المناسب لكي لا تتعرض المواد الغذائية المخزونة للفساد أو التلف .
4. مراعاة الإشتراطات الأخرى المنصوص عليها في قرارات البلدية .

#### - مكان التسوية ( الطبخ ) :-

1. عمل واجهة ألمنيوم ذات جانبي متحرك.
2. إيجاد مكان ثابت عليه رخامة سميكة للمواقد ومغطى من الداخل والخارج بالبورسلان والحوائط بالبورسلان بارتفاع مترين عن الأرض .
3. إيجاد مغسلة وطرق صرف صحية وفلتر ثلاث شمعات للماء .
4. إيجاد مداخن أعلى المواقد ترتفع عن سطح المبنى بمترين مع تركيب فلاتر ، وتركيب شفاطات لسحب الأبخرة بالحجم المناسب .

#### - مكان العرض والبيع :-

1. عمل واجهة زجاجية ذات باب متحرك .
2. إيجاد ثلاجة أو أكثر للعرض ومكيف هواء لتبريد جو المحل على أن لا تزيد درجة الحرارة عن (25م) .
3. إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية .
4. إيجاد فترينات ذات أبواب زجاج جرار لحفظ المنتجات المعروضة .
5. تركيب مصائد للحشرات .



#### 44 - المخازن العمومية :-

1. يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية إضافة إلى الاشتراطات الموضحة أدناه .
2. يشتمل المخبز على الآتي : -
  - مخزن للطحين .
  - غرفة للعجين .
  - صالة للخبيز .
  - غرفة حفظ وتهوية الخبز .
  - مكان عرض وبيع الخبز .
  - استراحة للعمال .

#### - مخزن الطحين :-

1. أيجاد قوائم خشبية أو حديدية لوضع أكياس الطحين عليها ذات أرجل مرتفعة (30سم) عن الأرض .
2. يجب أن تكون التهوية في هذا المخزن كافية للمحافظة على سلامة الطحين.

#### - غرفة العجين :-

1. تغطية جميع الحوائط بالبورسلان مع تركيب سلك ضيق النسيج على جميع فتحات التهوية .
2. يزود بعجن آلي مع إيجاد فلتر للماء البارد وآخر للساخن لا يقل عن ثلاث شمعات أعلى المعجن مباشرة .
3. يزود بطاولة أو أكثر بسطح رخام للتجهيز وتقطيع العجين .



### — صالة الخبز: —

1. إيجاد طاولة من البناء مفروشة بالبورسلان أو الرخام أمام الأفران لوضع ألواح العجين عند عملية الخبز بعد التسوية .
2. تركيب مدخنة بفلتر أو أكثر لكل فرن لا يزيد قطرها عن (30سم) وترتفع مترين على الأقل عن سطح المبنى ويجوز في حالة مخابز التتور أن تكون المدخنة من البناء بارتفاع متر من سطح الفرن وذات فتحات جانبية في الجزء العلوي منها ويعمل لها غطاء على شكل منحدر يثبت بجوار المدخنة .

### — غرفة حفظ وتهوية الخبز: —

1. تزويد هذه الغرفة بأرفف وخزائن ذات جوانب وضلف من السلك لوضع صاجات الخبز عليها للتهوية بعد عملية الخبز.
2. تركيب سلك ضيق النسيج على جميع فتحات التهوية .

### — مكان عرض وبيع الخبز: —

1. يزود بفترينات زجاجية وخزائن كافية لعرض الخبز ذات ضلف جرار .
2. تركيب واجهة زجاجية ذات باب بمفصلات مروحية ( اسبرنج ) .

### — استراحة العمال: —

1. توفير غرفة لاستراحة العمال ودورة مياه خاصة بهم ومغاسل تتناسب وعددهم تكون مستقلة عن المخبز.
2. تزويد هذه الغرفة بالأسرة اللازمة مع العناية بنظافتها وتهويتها التهوية الكافية .
3. لا يجوز تحضير أو طهي الطعام في هذه الغرفة .

### 45 — معامل الحلوى الجافة وإنتاج الطحينة: —

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية: —

1. إيجاد صالة لتجهيز ونشر وطحن السمسم حوائطها من البورسلان .
2. أن تزود بمطاحن آلية لعصر السمسم حوائطها من البورسلان .



3. إيجاد مورد مائي وطرق صرف على مجاري مكشوفة .
4. أن تحتوي على صالة أو أكثر للتشكيل والتعبئة والتغليف مزود بالآلات والأجهزة المناسبة ومن معدن غير قابل للصدأ وأن تكون حوائط الصالة من البورسلان .
5. جميع الأواني الخاصة بعملية عجن وطبخ الحلوى الطحينية تكون من معدن غير قابل للصدأ .
6. إيجاد مخازن لحفظ المواد الخام الداخلة في الصناعة وأخرى للمنتجات .
7. أن يزود المعمل بالشفاطات اللازمة لسحب الأبخرة وأجهزة التكييف لتوفير الجو المناسب .

#### 46 - مصانع حفظ وتعبئة الحيوانات البحرية :-

- يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع مراعاة تنفيذ الإشتراطات الآتية :-
1. إيجاد غرفة تبريد لتخزين الأسماك والحيوانات بأحواض من الصيني أو المعدن الغير قابل للصدأ وأجهزة وآلات تقشير خاصة بكل نوع .
  2. إيجاد صالة لإجراء عملية السلق وطبخ مجهزة بالآلات وأواني من معدن غير قابل للصدأ .
  3. أن تتم عملية السلق وإضافة الزيوت والتعبئة أوتوماتيكيا.
  4. جميع حوائط المصنع تبطن بالبورسلان مع توفر مورد مائي وطرق صرف صحية ومغاسل لغسل أيدي العمال.
  5. يجب تبريد المصنع بدرجة مناسبة لحفظ المواد الغذائية في حالة جيدة .
  6. إيجاد دورة مياه للعمال صحية ومنفصلة عن المصنع .



#### 47 - مطاحن الدقيق وجرش الحبوب :-

1. يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية .
2. يشمل المصنع على الآتي :-
  - أ. صوامع لتخزين الحبوب .
  - ب. صالة لغسل وغرلة الحبوب وتجفيفها .
  - ج. صالة الطحن والتعبئة .

#### - صوامع التخزين :-

يجب أن تكون من البناء في مكان مستقل عن المصنع .

#### - صالة الغرلة والغسيل :-

1. يجب تبطين الحوائط بالبورسلان .
2. إيجاد مجاري أرضية ومصارف مكشوفة لتصريف المياه المتخلفة .
3. إيجاد أحواض من البناء مبطنة بالبورسلان لإجراء عملية الغسيل على أن تتم العملية اتوماتيكيا .
4. إيجاد مراوح شافطة لسحب الأتربة الناتجة عن عملية الغرلة .

#### - صالة الطحن والتعبئة :-

إيجاد قواعد حديدية أو خشبية لوضع وترتيب الأكياس المعبأة لا يقل ارتفاعها عن 30سم.

#### 48 - مسالخ الدواجن الآلية :-

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع مراعاة الاشتراطات الآتية :-

1. يجب إيجاد مورد مائي وطريقة صرف صحية .
2. يجب تغطية جميع حوائط المسلخ بالبورسلان .
3. يجب تركيب سلك دقيق النسيج على جميع الفتحات إضافة إلى الأبواب المتحركة.

أ. في مكان ذبح الطيور يشترط الآتي:-



1. تنشأ الأرضية من الكاشي بميل نحو مجرى مكشوف متسعة العرض وغرف ترسيب لتلقي الدم .
2. إيجاد علاقات من الحديد لتعليق الدواجن المذبوحة .
3. إيجاد حنفية لغسيل مياه الأرضية تزود بخراطيم .
4. إيجاد طاولات بسطح رخام لتنظيف الأحشاء .
- ب. إيجاد مكان للتغليف مكيف بدرجة حرارة لا تزيد عن 22 – 25م مزود بطاولات بسطح رخام .
- ج. إيجاد مكان للتخزين مزود بغرف التبريد اللازمة .
- د. إيجاد مصائد للحشرات والذباب .
- ملاحظة : عملية الندف والتنظيف والتعليب تتم آليا .

#### 49 – معارض بيع الدواجن والبيض الطازج :-

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع مراعاة تنفيذ الإشتراطات الآتية :-

1. يجب أن تكون أرضية المحل من البلاط الأسمنتي .
2. يجب تغطية أسفل الحوائط بغرفة ذبح الطيور بالبورسلان .
3. يجب إيجاد الأقفاص الحديدية الثابتة للطيور على أن تكون جوانبها من السلك الصلب أو الخشب المشخول .
4. يلزم عمل حوض من الصيني أو البناء مبطن من الداخل والخارج بالبورسلان وذلك لذبح الطيور ويركب عليه حنفية من المورد المائي ويصرف بطريقة صحية .
5. تركيب أقماع من الحديد أو البلاستيك فوق الحوض لتسريب الدم من الدجاج المذبوح .
6. يجب إيجاد جهاز كهربائي لتنف الريش عن الطيور بعد الذبح .



7. يلزم إيجاد مكان ثابت لموقد البوتجاز المستعمل لتسخين المياه اللازمة لعملية نتف الريش .
8. يلزم إيجاد حوض حنفية بجانبه رخامة مائلة تجاه الحوض لتصفية الطيور بعد غسلها .
9. يلزم تركيب سلك ضيق على فتحات التهوية .
10. يلزم تخصيص مرايل من المشمع للعمال المختصين بعملية الذبح .
11. يلزم عمل واجهة زجاجية للمحل .
12. يلزم إيجاد ثلاجة لحفظ البيض الطازج للعرض من الفورمايكا .
13. يلزم تركيب أجهزة تكييف وشفطات .

#### 50 — محلات عمل وبيع الدرايل —

- يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية .
- ينقسم المحل إلى الأقسام الآتية :—
- أ. مكان العجين .
  - ب. مكان التسوية ( الفرن ) .
  - ج. مكان البيع .

#### — مكان العجن :—

1. جميع الحوائط مغطاة بالبورسلان بارتفاع مترين على الأقل عن الأرض .
2. إيجاد مغسلة كبيرة لها مصرف صحي لغسل أيدي العمال .
3. إيجاد معجنة كهربائية على قاعدة وفلتر ماء صحي للعجن .
4. إيجاد قواعد خشبية لوضع أكياس الطحين والسكر والدهن .

#### — مكان التسوية ( الإنضاج ) :—

1. جميع الحوائط مغطاة بالبورسلان بارتفاع مترين على الأقل عن الأرض .





2. إيجاد طاولة أو أكثر ذات سطح رخامي خاص للتقطيع وأخرى للقص واللف والتعبئة .

3. صاجه مقعرة سميكة أسفلها موقد بوتاجاز على قاعدة حديدية أو بناء .

4. شفاط بالحجم المناسب لسحب الأبخرة .

#### — مكان العرض والبيع :—

1. إيجاد فترينات لوضع الناتج .

2. إيجاد طاولة فورمايكا للبيع .

3. عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي .

#### 51 — محلات بيع الدجاج المشوي :—

1. يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر

الإشتراطات الآتية :—

2. تخصيص جزء من المحل للتجهيز يتوافر فيه الآتي : —

أ. تبطن جميع الحوائط بالبورسلان .

ب. توفير ثلاجات يوضع فيها الدجاج المجمد لتسيبجه .

ج. إيجاد أحواض صيني أو معدن لا يصدأ يوضع بها الدجاج المجمد بعد

تسيبجه لعملية الغسيل والتنظيف .

د. إيجاد طاولة ذات سطح رخام لتجهيز الدجاج قبل شوي .

هـ. إيجاد فريزرات لحفظ الدجاج المجمد .

#### 3. مكان الشوي والبيع :—

أ. تبطن الحوائط خلف الشواية بالبورسلان .

ب. إيجاد طاولة ذات سطح رخام لتغليف الدجاج داخل أكياس بعد الشوي ووضع

أواني للمخللات .

ج. إيجاد صندوق فورمايكا أو معدني للخبز .

د. تركيب شفاط هواء بالحجم المناسب لسحب الأبخرة .

هـ. إيجاد مغسلة تصرف بطريقة صحية لغسل أيدي العمال .



## 52 - مصانع تجميد وتعبئة الروبيان والأسماك :-

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية:-

1. يحتوي المصنع على صالة لتسليم الأسماك والروبيان مزودة بأحواض من معدن مناسب أو من بناء مبطن من الداخل والخارج بالبورسلان .
2. وصالة أخرى بها ماكينات توزع حسب أحجام الأسماك أو الروبيان .
3. إيجاد حجرة للتجميد وحجرة أو صالة للتغليف .
4. إيجاد مخزن أو أكثر لتخزين المنتجات ومخزن آخر للمواد الأولية .

## 53 - معامل المخللات :-

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :-

1. أن يحتوي المعمل على غرفة لتسليم وفرز الخضروات .
2. إيجاد غرفة للغسيل والتجهيز والتقطيع .
3. إيجاد صالة للتخليل والتعبئة .
4. إيجاد غرفة لحفظ المنتجات .
5. إيجاد مخزن للمواد الأولية والبراميل الخشبية .
6. جميع أماكن العمل تكون حوائطها من البورسلان .
7. يزود مكان الغسيل بأحواض كبيرة لنقع وغسل الخضروات وطاولات ذات سطح خشبي سميك للتقطيع ويركب مورد مائي نقي وأحواض في أجزاء المحل.
8. أرضيات المعمل تكون من الكاشي بها مصارف مكشوفة مغطاة بشبك حديدي.
9. يزود العمال بملابس خاصة من البلاستيك وقفازات جلدية .



#### 54 - مصانع استخلاص الزيوت والزيوت المهدرجة :-

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الاشتراطات الآتية :-

1. يجب إيجاد مورد مائي وطريقة صرف صحية .
2. يجب تركيب سلك ضيق النسيج على جميع فتحات التهوية علاوة على الضلف الزجاجية .
3. في مكان تنظيف البذور يجب إيجاد أجهزة تشفط الأتربة والغبار الناتج عن التنظيف .
4. تزود غرفة تحميل البذور بالأفران والمداخن اللازمة .
5. يجب إيجاد غرفة خاصة لاستخلاص الزيوت بالمذيبات الطيارة .
6. يجب إيجاد مخزن للمواد الأولية المستعملة في عمليات التكرير ومخزن آخر للمنتجات .
7. يجب تغطية جميع حوائط مكان صناعة الزيوت المهدرجة بالبورسلان .
8. يلزم عمل مجاري مكشوفة في الأماكن التي تتطلب وجودها .
9. تزود أبواب المصنع التي تفتح من الداخل بمفصلات اسبرنج .

#### 55 - معامل تمليح الأسماك أو تجفيفها :-

يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعة مع توافر الاشتراطات الآتية :-

1. أن تزود بغرف تبريد لحفظ الأسماك الواردة المراد تمليحها .
2. أن تزود بغرفة أو أكثر مزودة بأحواض مناسبة لغسل الأسماك وتنظيفها .
3. إيجاد صالة لتمليح الأسماك مزودة بقواعد حديدية لوضع براميل الأسماك المملحة عليها وطاولات على قواعد حديدية ذات اسطح رخام لوضع الملح .
4. في حالة التجفيف يعمل منشور في حوش سماوي جوانبة وسقفه من السلك الضيق النسيج لمنع تجمع الذباب على الأسماك .



5. جميع أماكن التجهيز والتعليق يكون حوائطها من البورسلان وأرض المعمل تكون من الكاشي بها مجاري مكشوفة للصرف .
6. إيجاد مخزن للمواد الأولية .

#### 56 — محلات بيع ( سندويش ) —

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :—

1. عمل واجهات زجاجية بها باب متحرك ( اسبرنج ) .
2. إيجاد مكان لتحضير المأكولات وحوض للغسيل وموقد عليه برقع وفوقه شفاطات .
3. إيجاد طاولة أو بناء مبطن بالبورسلان عليه رخامة قطع واحدة سميكة عليها فترينة زجاج للبيع .
4. إيجاد ثلاجة لحفظ المواد الأولية.
5. إيجاد مورد مائي وفلتر ماء للشرب .

#### 57 — معمل تسييح الشحوم —

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :—

1. تخصيص غرفة لاستقبال المواد الأولية حوائطها مغطاة بالبورسلان وتكون جيدة الإضاءة والتهوية مع تركيب شفاطات كهربائية بها لسحب الروائح .
2. تغطية جميع حوائط وأماكن العمل بالبورسلان .
3. أن يزود المعمل بمورد مائي وطريقة صرف صحية .
4. أن تكون جميع أوعية التسييح من معدن غير قابل للصدأ ذات ضغط عالي .
5. أن تكون جميع الأرضيات من الكاشي وذات ميل نحو مجاري مكشوفة لتصريف المياه المختلفة من الصناعة وغسل الأرضيات .



6. تركيب سلك ضيق النسيج على فتحات التهوية علوة على الضلف الزجاجية كما تتركب مفصلات مروحية ( اسبرنج ) لجميع أبواب أماكن العمل حتى تظل مغلقة على الدوام .

7. إيجاد العدد الكافي من الطاولات الحديدية ذات اسطح رخام أو مغطاة بالالواح معدن غير قابل للصدأ للتقطيع والتجهيز .

8. تزويد المعمل بأجهزة تكييف الهواء اللازمة لتوفير الجو المناسب مع تركيب مراوح شافطة للهواء وتركيب فلاتر مناسبة وعدد كافي من مصائد الذباب الكهربائية .

9. أن يخصص مكان لتخزين المنتجات مزود بأجهزة تكييف الهواء اللازمة لتوفير الجو المناسب كما يجب إيجاد القوائم الحديدية لوضع صفائح أو أواني المنتجات عليه بحيث تكون مرتفعة 30 سم عن الأرضية .

10. إيجاد دورة مياه صحية للعمال تتناسب وعددهم .

#### 58 — معامل الشببس والنفيش وغزل البنات ومشتقات مسحوق البطاطا :—

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :—

ينقسم المعمل إلى الاقسام الآتية :—

أ. مخزن للمواد الأولية .

ب. مكان القلي والتعبئة .

ج. مكان العرض والبيع .

— مخزن المواد الأولية :—

1. كافية المساحة والضوء والتهوية والتبريد .

2. تبطن جميع الحوائط بالبورسلان .

3. إيجاد قواعد خشبية أو حديدية بارتفاع 30 سم عن الأرض لوضع الأكياس والعبوات .

4. إيجاد خزائن لحفظ الأكياس والدهون وغيرها من المواد الأخرى .



### — مكان التحضير والتجهيز :—

1. تبطن جميع الحوائط بالبورسلان .
2. إيجاد أحواض كبيرة صيني أو معدن غير قابل للصدأ للنقع والغسل للبطاطا .
3. إيجاد ماكينات للتقشير والتقطيع والتجفيف .
4. إيجاد مغاسل لأيدي العمال ومصاريف أرضية لتصريف المياه المختلفة .
5. إيجاد قلايات عليها براقع بها فلاتر وشفافات لسحب الأبخرة عن طريق مداخن لأعلى المبنى بمترين .
6. إيجاد طاولات ذات سطح رخامي أو معدن لا يصدأ للتعبئة وتكون التعبئة آلية.

### — مكان العرض والبيع :—

1. عمل واجهة زجاجية ذات باب متحرك.
2. إيجاد أرفف وفترينات للعرض وطاولة فورمايكا للبيع وتبريد كافي للمحافظة على العروضات .
3. إيجاد مصائد للحشرات والذباب .

### 59 — محلات تعبئة الشاي :—

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :—

1. تغطي فتحات التهوية بسلك ضيق النسيج .
2. إيجاد مورد مائي وطريقة صرف صحية .
3. إيجاد طاولات بسطح رخام أو معدن قابل للصدأ لإجراء عملية تعبئة الشاي.
4. إيجاد قوائم خشبية للاكياس والصناديق مرتفعة 30 سم على الأقل عن الأرضية.
5. يجب أن تتم عملية تعبئة الشاي أوتوماتيكيا.



## 60 - مصانع المعكرونة والبسكويت :-

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :-

1. أن يحتوي المصنع على مخزن للطحين والمواد الأولية تتوفر فيه الشروط الصحية .
2. إيجاد صالة للإنتاج مزودة بالأجهزة الأتوماتيكية من معدن غير قابل للصدأ للعجن والتشكيل والنقطة والخبز.
3. إيجاد مورد مائي نقي مفلتر وطرق صرف صحية .
4. جميع أجزاء المصنع تكون حوائطها بالبورسلان مع توفر مصائد لذباب وأبواب مزدوجة لها زجاج من الداخل وسلك ضيق النسيج من الخارج .
5. توفير وسائل آلية للتعبئة والتغليف .
6. إيجاد غرفة أو صالات مكيفة لتخزين المنتجات .

## 61 - محلات العطارة :-

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :-

1. عمل واجهات زجاجية ذات جانبي متحرك.
2. إيجاد أرفف خشبية لوضع العبوات عليها وإدراج خشبية بارتفاع 30 سم عن الأرض لوضع الأوعية .
3. تزود بطاولة ذات سطح فورمايكا للبيع والميزان .

## 62 - محلات بيع عسل النحل :-

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :-

1. عمل واجهة زجاجية ذات باب متحرك .
2. تصبغ جميع الحوائط بالبوية الزيتية فاتحة اللون .



3. إيجاد أرفف معدنية لوضع العبوات عليها .
4. إيجاد مورد مائي وطريقة صرف صحية .
5. إذا قام صاحب العمل بالبيع بالتجزئة فعليه أن يحصل على تصريح بذلك من البلدية وأن تكون التعبئة أوتوماتيكيا.

### 63 - معامـل تجهيز وتنظيف أحشاء ورؤوس وأطراف الذبائح ( الكراعين ) :-

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :-

1. يجب تغطية جميع حوائط مكان العمل بالبورسلان .
2. يجب تركيب سلك ضيق النسيج على جميع مفصلات التهوية علاوة على الضلف الزجاجية كما يجب تركيب مفصلات مروحية ( اسبرنج ) لجميع الأبواب حتى تظل مغلقة على الدوام منعا من تسرب الذباب إلى الداخل.
3. يجب إيجاد مكان ثابت للمواقد يعلوه برقع ومدخنة بفلتر على ألا يستعمل في ذلك سوى موقد البوتاجاز.
4. يلزم توفير العدد الكافي من الأواني المعدنية الغير قابلة للصدأ لإجراء عملية تسخين المياه المستعملة في التنظيف .
5. تزويد المحل بشبكة من خطوط المياه الباردة والساخنة .
6. تخصيص مكان لاستقبال أطراف الذبائح ( المواد الأولية ) لتجهيزها وتنظيفها والتخلص من الفضلات حسب لائحة إدارة النظافة ويتوفر في المكان مغاسل بالحجم المناسب .
7. يجب أن تكون جميع الأرضيات من الكاشي وذات ميل نحو أرضي مكشوفة لتصريف المياه المتخلفة من الصناعة وغسيل الأرضيات .
8. إيجاد أحواض بالعدد الكافي من الصيني أو البناء وتبطن من الداخل والخارج بالبورسلان وتصرف هذه الأحواض بطريقة صحية إلى خزان أو إلى المجاري العامة بعد معالجتها .





9. تزويد المحل بأجهزة التكيف اللازمة مع تركيب مراوح شافطة وعدد كافي من مصائد الذباب .

10. إيجاد عدد كافي من الثلجات لحفظ الإنتاج بعد التجهيز بداخلها قبل نقلها وتداولها في الأسواق وعدد آخر من الثلجات والفريزارات لحفظ المواد الأولية .

11. يجب تزويد العمال بالمرابيل المصنوعة من الكاوتشوك أو الشمع السميكة وتزويدهم بالقفازات والأحذية الخاصة بمنع نفوذ السوائل إلى أجسامهم وأيديهم وأرجلهم .

12. يلزم إيجاد دورة مياه صحية للعمال تتناسب وعددهم ويكون لها باب منفصل عن المعمل .

#### 64 - محلات بيع العصير الطازج والشراب المحلي :-

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :-

1. عمل واجهة زجاجية للمحل وباب جانبي متحرك.
2. تبطن جميع الحوائط بالبورسلان .
3. إيجاد طاولات رخام للتجهيز وآلات عصر من معدن غير قابل للصدأ وأخرى للخلط والمزج .
4. إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية .
5. إيجاد ثلاجة لحفظ العصير وأخرى لحفظ المواد الأولية .
6. إيجاد حوض كبير لغسل الفواكه وطاولة للتجهيز .
7. إيجاد فلاترات لترشيح المياه .
8. تركيب مصائد للحشرات والذباب .



## 65 - مصانع العصير ومنتجات الفاكهة والبقول والخضراوات المعلبة :-

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :-

1. إيجاد مخزن أو أكثر لحفظ المواد الأولية مزود بالأرفف المعدنية والخزائن وآخر لحفظ الفواكه والخضروات به قواعد خشبية أو حديدية بارتفاع 30سم عن سطح الأرض على الأقل .
2. إيجاد صالة أو أكثر لإنتاج أو بسترة العصير آليا مزودة بالآلات على أن يتم العصر أتوماتيكيا.
3. إيجاد صالة أخرى لتجهيز وتقطيع الخضروات والفواكه آليا مزودة بأحواض لغسلها ذات مصافي جزئية .
4. إيجاد صالة لتصنيع المربيات والعصير والمنتجات الأخرى مزودة بالأجهزة والآلات الأتوماتيكية للتصنيع والتعبئة .
5. يزود المصنع بصالة لتعبئة وتغليف الخضروات أو البقول المصنعة وغرفة لحفظ المنتجات مبردة .
6. تزويد المصنع بوسائل تنظيف وتعقيم العبوات قبل التعبئة .
7. تبطن جميع حوائط المصنع بالبورسلان والأبواب والشبابيك يركب عليها زجاج وسلك ضيق النسيج لمنع الذباب مع تركيب مصيدة كهربائية للذباب.
8. إيجاد غرفة لاستراحة العمال مع توفير دورة مياه صحية لهم.
9. تكييف عام للمصنع بحيث لا تزيد درجة الحرارة عن 25م.

## 66 - محلات بيع المسلى (دهن السمن) :-

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :-

1. عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي متحرك .
2. تبطن حوائط المحل بالبورسلان .



3. إيجاد قواعد حديدية لوضع الصفائح عليها مرتفعة 30 سم عن الأرض.
4. إيجاد طاولة ذات سطح صلب أملس يسهل تنظيفه .
5. إيجاد ثلاجات لحفظ الدهن .

## 67 - مصانع النشا والجلوكوز :-

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :-

1. أن يحتوي المصنع على مخزن لتخزين الحبوب الواردة مزود بقواعد خشبية أو حديدية بارتفاع 30 سم عن الأرض لوضع الأكياس عليها .
2. إيجاد صالة مزودة بمناخل خاصة لغربلة الحبوب وشفاطات تتناسب وحجم العمل وصالة أخرى لنقع الحبوب مزودة بأحواض من معدن غير قابل للصدأ وغرفة أخرى لطحن الحبوب مزودة بمطاحن أتوماتيكية .
3. إيجاد غرفة بها أحواض من الصيني بالحجم المناسب لفصل الجنين عن محلول النشا وأجهزة أتوماتيكية بها طرد مركزي .
4. إيجاد غرفة تجفيف تحتوي على مجففات النشا داخل محامص خاصة .
5. تخصص بالمصنع صالة بها خلاطات من معدن غير قابلة للصدأ لعجن النشا بالماء وأجهزة وآلات أخرى للفصل والترشيح وتركيز الجلوكوز وتعبئته داخل صفائح خاصة .
6. جميع حوائط أماكن العمل تكون مبطنة بالبورسلان وعمل مصارف أرضية لتصرف المياه المتخلفة عن الصناعة .
7. إيجاد غرفة للمختبر الكيماوي وغرفة الاستراحة للعمال ودورة مياه منفصلة عن العمل .



## 68 - الكانتين أو المقصف :-

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :-

1. تغطية الحوائط في مكان التحضير بالبورسلان .
2. إيجاد مورد مائي وطريقة صرف صحية .
3. إيجاد مكان ثابت للموقد مع تركيب شفاط لسحب الأبخرة للخارج .
4. إيجاد فلتر ضغط لأخذ مياه تحضير الشاي والقهوة .
5. إيجاد طاولة بسطح رخام لتحضير وأخرى للبيع يعلوها فترينة زجاجية بأبواب زجاج جرار .
6. إيجاد خزانة لحفظ الأواني ذو أرفف .
7. عمل واجهة زجاجية للمحل .
8. توفير ثلاجة أو أكثر لحفظ المواد الأولية .
9. توفير فلتر الماء اللازمة وبرد ماء للشرب .

## 69 - محلات بيع اللحوم الطازجة ( الملحمة ) :-

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :-

1. عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي متحرك ( اسبرنج ) .
2. جميع الحوائط تغطي البورسلان .
3. إيجاد طاولة ذات سطح سميكة عليها خشب أو بلاستيك مضغوط للتقطيع آليا أو يدوياً وعلاقات معدن غير قابلة للصدأ لتعليق الذبائح عليها .
4. إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية .
5. توفير مفرمة بالإضافة إلى قورمة خشبية ودف خشبي سميكة .
6. تكييف المحل بدرجة لا تزيد عن 25م .
7. تركيب مصيدة كهربائية للحشرات والذباب .



## 70 - محلات بيع اللحوم أو الأسماك المجمدة :-

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :-

1. عمل واجهة زجاجية ذات باب متحرك ( سبرنج ) .
2. تغطى جميع الحوائط بالبورسلان .
3. إيجاد طاولة رخام عليها أجهزة أتوماتيكية لتقطيع اللحوم.
4. إيجاد مغسلة تصرف بطريقة صحية .
5. توفير ثلاجات وفريزرات لحفظ اللحوم والأسماك .
6. إيجاد تكييف للمحل بالحجم المناسب .
7. تركيب شفاط أو أكثر لسحب الروائح .

## 71 - مصانع تجهيز وتقطيع اللحوم :-

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :-

1. أن تزود بغرف تبريد بها ثلاجات لحفظ وتبريد اللحوم الواردة .
2. أن تحتوي على صالة أو أكثر لتسييح اللحوم المجمدة وأخرى لتقطيع اللحوم وإعدادها للتصنيع بها طاولات ذات سطح سميك وقرمة خشبية بالحجم المناسب.
3. أن تزود صالة التصنيع بالآلات والأجهزة اللازمة لتغليف وتعليب اللحوم المصنعة .
4. أن يزود المصنع بمختبر كيمائي وبيكتولوجي لتحديد جودة المنتجات .
5. جميع أجزاء المعمل تكون حوائطها من البورسلان وأرضيتها من الكاشي بها مجاري مكشوفة للصرف .
6. إيجاد مغاسل تتركب في أنحاء متفرقة في الصناعة توفر فيه درجة حرارة مناسبة .



7. إيجاد مخزن للمواد الأولية المستخدمة في الصناعة توفر فيه درجة حرارة مناسبة .
8. إيجاد غرفة تبريد أو ثلاجات لحفظ المنتجات .
9. إيجاد غرفة لاستراحة العمال ودورة مياه مستقلة خاصة بهم .
10. كفاية الضوء والتهوية والتبريد اللازم لحجم المصنع .
11. تركيب سلك ضيق النسيج على جميع فتحات الضوء والتهوية لمنع تسرب الحشرات والذباب .

## 72 - معامل ومصانع الألبان ومنتجاتها :-

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :-

1. مخزن المواد الأولية والمنتجات :-
  - أ. يحتوي على مخزن أو أكثر لحفظ المواد الأولية والعبوات مع توفير درجة حرارة مناسبة .
  - ب. غرفة تسليم وتصفيته أو تصنيعه عن طريق الخلط والمزج والبسترة والتعبئة.
  - ج. غرفة التخمر وغرفة مبردة لحفظ المنتجات .
2. جميع الحوائط المعمل تكون من البورسلان والأرضية من الكاشي ذات مجماري مكشوفة مغطاة بشبك حديدي .
3. يزود بمورد مائي مع مرشحات ( فلاتر ) وطرق صرف صحية .
4. جميع أبواب المعمل ونوافذه يركب عليها سلك ضيق النسيج .
5. أن يخصص جزء من صالة التحضير لتصنيع الجبن مزود بأحواض ومكابس تعمل آليا ذات سطح سهل والتنظيف .
6. إيجاد ثلاجات أو غرف تبريد لحفظ المنتجات .



### 73 - معامل الحليب المجمد ( إيسكريم ) والشراب المجمد :-

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات

الآتية :-

1. يحتوي على مخزن أو أكثر لحفظ المواد الأولية والعبوات مع توفير درجة حرارة مناسبة .
2. إيجاد صالة أو أكثر لتجهيز الألبان المجمدة أو الشراب المزود بالأواني والخلطات والآلات اللازمة لعمليات البسترة والتعبئة والتعقيم يكون جميع حوائطها من البورسلان .
3. توفير وسائل تجميد وحفظ الألبان والشراب .
4. إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية مع تركيب سالك على النوافذ والأبواب.

— مكان العرض والبيع :-

1. عمل واجهات زجاجية ذات سيرنج متحرك .
2. جميع الحوائط تكون من البورسلان .
3. إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية .
4. إيجاد ثلاجة أو أكثر لعرض المنتجات .
5. إيجاد أواني حديدية غير قابلة للصدأ ذات غطاء محكم لعرض الأجبان .
6. مكيف أو أكثر لحفظ درجة حرارة المحل لا تزيد عن 25 م .

### 74 - معامل تصنيع اللحوم ( الأحشاء ، مارتديلا ، باسترما ) :-

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر

الإشتراطات الآتية :-

ينقسم المعمل إلى الأقسام الآتية :-

- أ. مخزن المواد الأولية .
- ب. غرفة تهوية المنتجات .



- ج. غرفة حفظ الناتج .
1. يجب أن تبطن جميع الحوائط بالبورسلان .
2. جميع الأبواب والنوافذ يركب عليها سلك ضيق النسيج .
3. إيجاد مصارف أرضية في أرضيات المعمل لتصريف المياه المتخلفة عن الصناعة .
4. إيجاد طاولة ذات رخامي سميكة وتفضل معدن غير قابل للصدأ للفرم والتقطيع والحشو عليها .
5. إيجاد أحواض صيني كبيرة لغسل الأحشاء تصرف بطريقة صحية أو أحواض معدن غير قابل للصدأ.
6. إيجاد أحواض خاصة أخرى لإجراء عملية ضغط اللحوم بعد تمليحها .
7. إيجاد ثلاجة لحفظ اللحوم .
8. إيجاد مصائد للذباب كهربائية توزع في مناطق العمل .
9. إيجاد علاقات من معدن غير قابل للصدأ لتعليق الناتج لتجفيفها .

## 75 — معامل مياه الغازية وتعبئة الشراب —

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :—

ينقسم المعمل إلى الأقسام الآتية :—

1. يحتوي المعمل على مكان لاستقبال الزجاجات الفارغة وأخرى لغسلها .
2. ينقسم المعمل إلى مكان لتحضير الشراب وآخر لحفظ الناتج ومخزن للمواد الأولية .
3. جميع أجزاء المعمل تكون حوائطها من البورسلان .
4. يزود المعمل بالفلاتر أو المرشحات اللازمة وبالحجم المناسب .
5. جميع الأبواب والشبابيك تركب عليها سلك ضيق النسيج علاوة على الأبواب والنوافذ الزجاجية لمنع تسرب التراب مع تركيب مصائد ذباب .





6. أرضيات المعمل جميعها من الكاشي ذات مجاري مكشوفة للصرف .
7. إيجاد غرفة أو أكثر لاستراحة العمال مع توفير دورة مياه صحية لهم .
8. جميع مراحل العمل تتم آلياً .

## 76 - مخازن التبريد :-

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :-  
ينقسم المعمل إلى الأقسام الآتية :-

1. يجب أن تنشأ هذه المخازن في المناطق الصناعية الخاصة بالمواد الغذائية .
2. يجب تبريد غرف التبريد لدرجات البرودة اللازمة بكل نوع من أنواع الأغذية على أن يثبت ترمومتر على الحائط بجوار غرفة التبريد يوضح درجة الحرارة بالغرفة .
3. يجب أن تعمل أرضيات غرف التبريد بالبلاط الأسمنتي .
4. يجب أن تجهز غرف التبريد بالأرفف والقوائم اللازمة لوضع صناديق وكراتين المواد الغذائية عليها كما تجهز بالعلاقات اللازمة لتعليق اللحوم .
5. يجب أن تعمل في غرف تبريد اللحوم المجمدة أو حفظ اللازمة لتعليق اللحوم .
6. يجب أن تفتح جميع غرف التبريد على ممرات يمكن أن يتخللها الهواء بالقدر المطلوب .
7. يجب أن تكون أبواب غرف التبريد ذات إقفال تفتح من الخارج والداخل إذا تعذر ذلك فيجب إيجاد أجراس إنذار يمكن تشغيلها من داخل الغرف .
8. يلزم تزويد العمال المشتغلين بالملابس الواقية لهم من البرودة والقفازات وأغطية الرأس وأحذية ذات رقبة .
9. يلزم إيجاد دورة مياه صحية .



## 77 - مطاعم الباجة :-

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :-

ينقسم المعمل إلى الأقسام الآتية :-

يشتمل المطعم على الأجزاء التالية :-

أ . مكان التجهيز .

ب . مكان التسوية ( الطبخ ) .

### - مكان التحضير :-

1. جميع الحوائط بارتفاع مترين مبطنة بالبورسلان .

2. إيجاد مغسلة كبيرة صيني أو استنلس ستيل تصرف بطريقة صحية لها مورد مائي لغسل الكراعين والرؤوس وتنظيفها .

3. إيجاد رخامة مائلة بجوار المغسلة لتصفية الكراعين .

4. إيجاد أواني لوضع الرؤوس والكراعين بعد تنظيفها وتجهيزها .

5. إيجاد مصرف أرضي وثلاجة لحفظ الكراعين والرؤوس بها .

### - مكان التسوية ( الطبخ ) :-

1. عمل واجهات زجاجية ذات باب جانبي متحرك تكون المنيوم وزجاج .

2. إيجاد مواقد ثابتة تعمل بالبوتاجاز للتسوية يعلوها القدور .

3. إيجاد شفاط كبير لسحب الأبخرة .

### - صالة الزبائن :-

1. توفير الطاولات والكراسي .

2. إيجاد مغسلة أو أكثر لغسل أيدي الزبائن .

3. إيجاد فلتر وبراد مياه لشرب .



## 78 - معامل إنتاج العجينة المثلجة لعمل الفطائر والحلويات :-

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :-

ينقسم المعمل إلى الأقسام الآتية :-

1. أن تنشأ في المناطق الصناعية .
2. أن تكون جميع حوائط المعمل مغطاة بالبورسلان مع توافر مصائد للذباب .
3. أن تزود بمورد مائي نقي مفلتر وطريقة صرف صحية .
4. أن تزود بمكان للعجين وكذلك للتقطيع والتغليف .
5. أن تزود بطاولات بسطح رخام للفرد والحشو .
6. تنفيذ الإشتراطات الخاصة .

## 79 - الرسائل المتنقلة لبيع المأكولات الخفيفة والمرطبات :-

يطبق عليها القرار الوزاري رقم 92 / 25 والقرار الوزاري رقم 92 / 28 والقرار رقم 9 / 1982 بشأن المواصفات والإشتراطات من وسائل نقل الأغذية ولائحة الباعة المتجولين .

## 80 - مستلزمات الطيور والحيوانات :-

- جميع الحوائط تكون من البورسلان .
- عمل واجهات زجاجية ذات باب سبرنج متحرك .
- إيجاد أرفف مناسبة لوضع أقفاص الطيور والحيوانات عليها ، وتكون غير قابلة للصدأ .
- إيجاد مورد مائي وطريقة صرف صحية .
- تزويد بطاولة ذات سطح مناسب للبيع والميزان .



## 81 - الحيوانات الأليفة :-

- عمل واجهات زجاجية ذات باب سبرنج متحرك .
- جميع الحوائط تكون من البورسلان .
- وجود اقفاص حديدية على أن تكون جوانبها في السلك الصلب أو الخشب المشخول وتكون الأرضية مزودة بصندوق يحمل الماء وآخر للطعام .
- إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية .
- شفاط للتهوية .

## 82 - الدواجن المبردة والمجمدة :-

- عمل واجهة زجاجية ذات باب جانبي متحرك.
- إيجاد حجرة للتجميد وحجرة للتبريد .
- إيجاد مغسلة تصرف بطريقة صحية .
- توفير ثلاجات وفريزرات لحفظ الدواجن المبردة والمجمدة .
- جميع الحوائط تغطي بالبورسلان .
- يخصص مكان لتخزين المواد الأولية .
- تنشأ دورات مياه صحية غير متصلة بالمطبخ ( مكان التحضير ) .

## 83 - صيدلية :-

- جميع الحوائط تكون من البورسلان .
- عمل واجهات زجاجية ذات باب سبرنج متحرك.
- وضع أرفف مناسبة لوضع الأدوية عليها .
- وجود ثلاجة لحفظ الأدوية .

## 84 - صيدلية بيطرية :-

- جميع الحوائط تكون من البورسلان .
- عمل واجهات زجاجية ذات باب سبرنج متحرك.
- وضع أرفف مناسبة لوضع الأدوية عليها .
- وجود ثلاجة لحفظ الأدوية .



## 85 - لوازم وأدوات بيطرية :-

- يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية .
- جميع الحوائط من البورسلان .
- عمل واجهات زجاجية ذات باب سبرنج متحرك .
- وضع أرفف لعرض الأدوات والمستلزمات البيطرية .
- وجود أدوات خاصة من الناحية البيطرية .

## 86 - فندق :-

- يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية .
- كما يجب توافر التالي :-
- تكون الغرف بحالة نظيفة ومساحات مناسبة .
- وجود شراشف مناشف .
- مطبخ مركزي لخدمة نزلاء الفندق .
- اشتراط وجود دورة مياه لكل غرفة .
- أن يكون جميع الأثاث في حالة جيدة وسليمة .

## - المطبخ المركزي :-

- يجب تنفيذ الإشتراطات للمحلات التجارية والصناعية .
- وجود مكان لتحضير المأكولات .
- مخزن للمواد الأولية .
- يجب إيجاد مكان ثابت لمواقد الطبخ وأخرى للشوي .
- وجود فلتر مركزي يتصل بمدخنة لأعلى سطح المبنى .
- وجود حوض لغسيل الخضروات وغيرها وآخر لغسل الأواني .
- وجود فلتر ضغط لتوفير المياه .

## - صالة الطعام :-

- يلزم إيجاد القوائم الخشبية أو الحديدية لوضع جميع المواد التموينية عليها
- بارتفاع 30 سم على الأقل عن الأرضية .



- يجب أن تكون أرضية المخزن من البلاط الأسمنتي السميك الأملس .
- يلزم إيجاد جهاز تكييف هواء أو أكثر حسب سعة المخزن حتى لا تتعرض المواد التموينية للفساد أو التلف .
- يجب أن تعبأ المواد التموينية بمواد حسب اشتراطات البلدية ووزارة الصحة.

#### 87 - بيع الجملة :-

- نفس إشتراطات مواد التموين بالإضافة إلى :-
- عمل واجهات زجاجية ذات باب سبرنج متحرك.
- تزويد بطاولة ذات سطح مناسب للبيع والميزان .

#### 88 - الحمامات العامة :-

- يجب عمل واجهة زجاجية للمحل ذات باب بمفصلات مروحية ومانعة للمارة من رؤية من بداخل المحل .
- جميع الحوائط تكون من البورسلان .
- يزود المحل بمورد مائي .
- تزود بالمطهرات اللازمة لتعقيم الأدوات .

#### 89 - استلام وتسليم الملابس :-

- يجب عمل واجهة زجاجية للمحل ذات باب بمفصلات مروحية .
- جميع الحوائط تكون من البورسلان .
- وجود خزانات وأرفف لأزمة لحفظ الملابس بعد تنظيفها وكيها .

#### 90 - تركيب الشعر المستعار :-

- يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :-
- يجب عمل واجهة زجاجية للمحل ذات باب بمفصلات مروحية .
- جميع الحوائط تكون من البورسلان .
- وضع أرفف خاصة لعرض الشعر المستعار .



## 91 - كائنات :-

- عمل واجهات زجاجية ذات باب سبرنج متحرك .
- تغطية الحوائط بالبورسلان .
- إيجاد مورد مائي وطريقة صرف صحي .
- إيجاد فلاتر ضغط لأخذ مياه تحضير وأخرى للبيع .

## 92 - مقصف :-

- يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية : -
- عمل واجهات زجاجية ذات باب سبرنج متحرك .
- يلزم تزويد المحل بثلاجة عادية لحفظ الأغذية .
- وضع أرفف لعرض المواد الغذائية .

## 93 - معامل تعبئة المحاليل :-

- يجب تنفيذ الاشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :-
- إيجاد مخزن لمواد الأولية والبراميل اللازمة لحفظ المحاليل .
- جميع أماكن العمل تكون حوائطها من البورسلان .
- أرضيات العمل تكون من الكاشي بها مصارف مكشوفة مغطاة بشبك حديدي .

## 94 - مصانع حلويات والسكريات :-

- يجب أن يحتوي المصنع على صالة لتسليم المواد الغذائية الخاصة بصنع الحلويات والسكريات .
- إيجاد مخزن أو أكثر لتخزين المواد الغذائية .
- تزويد أبواب المصنع التي تفتح من الداخل بمفصلات سبرنج .



## 95 - معامل حلويات جافة بيع مكسرات والبهارات :-

- تزود بغرف خاصة لحفظ الحلويات والمكسرات والبهارات .
- عمل واجهات زجاجية بها باب سبرنج .
- جميع أماكن التجهيز والبيع تكون حوائطها من البورسلان والمعمل يكون من الكاشي بها مجاري مكشوفة للصرف .

## 96 - تعبئة وتغليف المواد الغذائية :-

يجب تنفيذ الإشتراطات العامة للمحلات التجارية والصناعية مع توافر الإشتراطات الآتية :-

- يجب أن تكون أرضية المخزن من البلاط الأسمنت ويجوز أن تعمل من الأسمنت السميك الأملس .
- يلزم إيجاد القوائم الخشبية أو الحديدية لوضع جميع البضائع عليها ذات أرجل مرتفعة 30 سم على الأقل من الأرضية .
- يلزم إيجاد جهاز تكييف أو أكثر حسب سعة المخزن حتى لا تتعرض المواد الغذائية المختزنة للفساد أو التلف .
- إيجاد صالة أخرى بها ماكينات التعبئة .
- تغطي فتحات التهوية بسلك ضيق النسيج .
- إيجاد مورد مائي وطرق صرف صحية .
- إيجاد طاولات بسطح رخام أو معدن غير قابل للصدأ لإجراء عملية تعبئة وتغليف المواد الغذائية .
- يجب أن تتم عملية تعبئة وتغليف المواد الغذائية أوتوماتيكياً .

## 97 - مستودع أدوية بيطرية :-

- يجب أن تكون أرضية المخزن من البلاط الأسمنت ويجوز أن تعمل من الأسمنت السميك الأملس .





- يلزم إيجاد قوائم خشبية أو حديدية لوضع جميع البضائع عليها ذات أرجل مرتفعة 30 سم على الأقل عن الأرضية .
- يلزم إيجاد جهاز تكييف هواء أو أكثر حسب سعة المستوى لها وذلك لتوفير الجو المناسب حتى لا تتعرض الأدوية المخزنة للفساد أو التلف .

#### 98 - الاشتراطات الصحية للمقهى :-

1. يجب توفير سطح رخام للتحضير .
2. يجب أن تكون الحوائط من البورسلان .
3. يجب إيجاد مكان ثابت لمواقد المشروبات الساخنة يعلوها فلتر مطابق للاشتراطات الصحية والفنية .
4. يجب إيجاد فلتر ضغط لتوفير المياه اللازمة للتحضير مع إيجاد خزائن لحفظ المواد الأولية والأواني .
5. تركيب سلك ضيق النسيج على فتحات التهوية مع تركيب شفاط كهربائي لسحب الهواء الساخن.
6. تزويد المكان بأجهزة تكييف هواء .
7. توفير مغاسل متصلة بطرق صرف صحية .
8. توفير فلاتر لتنقية الهواء .

#### 99 - اشتراطات تخزين المواد التموينية :-

\* اعتماد نفس اشتراطات تخزين المواد الغذائية .

#### 100 - ( أ ) اشتراطات مخازن المواد الغذائية والمبردة :-

1. الحوائط والجدران :- يجب أن تكون من الطابوق الأسمنتي العازل للحرارة ومطلي بالأصباغ العازلة وأن تكون الأرضيات أسمنتية .



2. التهوية : يجب أن تكون فتحات التهوية داخل المخزن تمثل سدس مساحة المخزن .
3. التوصيلات الكهربائية : يجب أن تكون التوصيلات الكهربائية مغطاة ومعزولة لتفادي حدوث أي التماس كهربائي .
4. الإضاءة يجب أن تتوفر في المخازن الإضاءة الكافية و الأمنه .
5. وسائل مكافحة الحريق : يجب أن تتوفر بالمخزن وسائل مقاومة الحريق من معدات وأجهزة لازمة لذلك .
6. مورد الماء : يجب أن يتوافر لتلك المخازن موارد للماء ووسائل الصرف اللازمة .
7. الأبواب : يجب أن تكون أبواب المخزن محكمة الغلق مقاومة للحريق وتمنع دخول الحشرات والقوارض .
8. أقسام المخزن : يجب أن يقسم المخزن إلى غرف خاصة لأنواع المتجانسة وأن تجهز هذه الغرف بأبواب محكمة على أن تكون مواد الفصل من نوع غير قابل للإحتراق حتى يمكن عزل أي قسم عن الأقسام الأخرى في حالة الحريق أو عمليات إطفائه وذلك تلافياً لما يمكن أن يحدث من تلف للمواد الغذائية مما يجعلها ضارة بالصحة العامة .
9. يلزم توفير مولدات كهربائية احتياطية تعمل تلقائياً في حالة انقطاع التيار الكهربائي في مستودعات التبريد والتجميد .
10. أن يكون موقع التخزين مناسباً وبعيداً عن مصادر التلوث وشريطه موافقة الهيئة العامة للبيئة .
11. استيفاء الإشتراطات الصحية المقررة .
12. أن يتم اتخاذ الاحتياطات اللازمة لمنع دخول ضوء الشمس المباشر ومياه الأمطار والسيول إلى المخازن .
13. أن يتم إزالة النفايات والمواد الغذائية التالفة والمنتهية صلاحيتها أولاً بأول.
14. سقف المخزن : تستخدم المواد العازلة ووفقاً للإشتراطات المطلوبة .



15. أن يتم وضع المواد الغذائية فوق حوامل مناسبة بارتفاع لا يقل عن 30 سم وأن تكون نوعية الأرفف من الحديد المجلفن أو من مادة غير قابلة للتآكل أو الصدأ وبصفوف منتظمة بحيث لا ترتفع هذه الصفوف إلى السقف وأن تكون المسافة بين الصفوف والسقف ( 1 متر ) مع ترك مسافات كافية بين الصفوف وذلك لتسهيل عملية إدخال وإخراج البضائع وحرية مرور المفتش الصحي وغيرها من أعمال التفتيش والرقابة .

### ( ب ) شروط مخازن المواد الغذائية المبردة :-

1. أن تكون مزودة بثلاجات تجميد وتبريد مناسبة على أن تتناسب سعة الثلاجات مع المواد المراد تخزينها مع تخصيص ثلاجة لحفظ اللحوم والدواجن وثلاجة لحفظ الأسماك وأخرى لحفظ الخضروات والفواكه وغيرها من المواد حسب طبيعة كل مادة غذائية .
2. أن يتم وضع الأغذية المجمدة داخل الثلاجات فوق حوامل مناسبة بارتفاع لا يقل عن ( 30 سم ) ثلاثين سنتيمتر وأن تكون نوعية الأرفف من الحديد المجلفن أو من مادة غير قابلة للتآكل أو الصدأ وبصفوف منتظمة بحيث لا ترتفع هذه الصفوف إلى السقف وأن تكون المسافة بين الصفوف والسقف ( 1 متر ) لضمان وصول قوي التبريد إلى كل الأغذية المخزونة مع ترك مسافات كافية بين الصفوف وبينها وبين جدران الثلاجة لتسهيل عملية إدخال وإخراج البضائع وأن توضع علامات على أرضية غرف التخزين للممرات منصات التحميل .
3. أن يتم حفظ الأغذية المبردة أو المجمدة في ثلاجات تجميد أو برادات ثابتة ومجهزة بالوسائل المناسبة القادرة على تبريد المادة الغذائية ( الخام أو المصنعة ) إلى درجة الحرارة المقررة لها ويجب أن تكون جاهزة قبل تسليم المواد المراد تبريدها أو تجميدها .



4. أن يتم عمل لوحات تعريفية تحدد نوع المواد الغذائية وتاريخ صلاحيتها على الأرفف .
5. أن تزود كل ثلاجة بمقياس حرارة ( ترمومتر ) مئوي وأن يكون بقرب الباب مع مراعاة أن يكون صالحاً باستمرار على أن يتم تدوين درجات الحرارة يومياً في سجل خاص يتم تعليقه عند البوابة كما يجب أن توضع قائمة على باب المستودع توضح فيها نوعية المواد الغذائية المخزنه وتاريخ انتهاءها.
6. أن تكون ثلاجات التجميد والتبريد مصممة خصيصاً ومبطنة بأسطح مقاومة للصدأ وأن تكون أرضيتها محرزه مانعاً للانزلاق ومعزولة حرارياً وألا تعرض الأغذية بداخلها للتلف أو التلوث وتكون سهلة التنظيف ويراعى أن تتوفر بها الوحدات المناسبة لتوزيع قوة التبريد في المخزن حول كافة المواد الغذائية بشكل ثابت ومستمر وتكون الأبواب محكمة الغلق تمنع دخول الحشرات والقوارض .
7. أن يتم توفير الإضاءة الجيدة داخل ثلاجة التجميد والتبريد وذلك حتى يتسنى سهولة تفتيش محتوياتها وتعبئتها وتفريغها ونظافتها ، ويراعى عدم فتح أبوابها الا عند اللزوم وإلا قصر مدة ممكنه وأن يتم إغلاق الباب جيداً بعد إتمام العمل المطلوب .
8. أن تكون غرف التبريد ذات إقفال تفتح من الخارج والداخل ويلزم تركيب جرس إنذار يمكن تشغيله من الداخل .
9. يلزم ترتيب الأغذية داخل الثلاجة بشكل منظم بحيث لا تكون مكتظة لان حفظ الصناديق والأغذية بشكل متلاصق يحول دون وصول قوة التبريد إلى الأغذية كما أن التنظيم يسهل عملية سحب الأقدم ثم الأحدث من الأغذية .
10. عند تخزين مواد مختلفة في براد واحد يراعى تنظيم هذه المواد بحيث لا تؤثر أحداها تأثيراً ضاراً بالمواد الأخرى .



جدول رقم (6) المحلات التي يجوز إقامتها في البلوكات التجارية الواقعة في مناطق السكن الخاص والاستثماري والتجاري والحرفي .....الخ .

| البيان                         | الرقم |
|--------------------------------|-------|
| مطعم                           | 1.    |
| مأكولات خفيفة                  | 2.    |
| مخبز فرن                       | 3.    |
| حلويات ومعجنات                 | 4.    |
| مرطبات                         | 5.    |
| تحضير لوجبات الغذائية الجاهزة  | 6.    |
| مطعم اسماك مشوية ومقلية        | 7.    |
| ايس كريم وبوظة                 | 8.    |
| نخي وباجيلا                    | 9.    |
| حلويات                         | 10.   |
| مأكولات بحرية                  | 11.   |
| مطعم اسماك مقلية ومشوية وطازجة | 12.   |
| اللحوم                         | 13.   |
| البيض                          | 14.   |
| الأسماك                        | 15.   |
| المواد الغذائية                | 16.   |
| الخضار والفواكه                | 17.   |
| الاجبان والألبان والمخللات     | 18.   |
| مطحنة ومكسرات وحلويات جافة     | 19.   |
| الزهور والنباتات               | 20.   |
| الطيور واسماك الزينة           | 21.   |



|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| العطارة                             | 22. |
| النحل والعسل ومستلزماتها            | 23. |
| التمور                              | 24. |
| محمصة بن                            | 25. |
| المنتجات الغذائية والنباتات الصحية  | 26. |
| مطحنة ومحمصة بن                     | 27. |
| الاتجار بالقهوة والمكسرات والبهارات | 28. |
| الدواجن المجمدة والمبردة            | 29. |
| مستلزمات الطيور والحيوانات          | 30. |
| الأقمشة                             | 31. |
| الملابس الجاهزة                     | 32. |
| ملابس جاهزة للسيدات                 | 33. |
| ملابس جاهزة للرجال                  | 34. |
| ملابس ولوازم الأطفال                | 35. |
| ملابس شعبية                         | 36. |
| الأحذية                             | 37. |
| الحقائب                             | 38. |
| الهدايا                             | 39. |
| الكماليات                           | 40. |
| البطانيات والشراشف                  | 41. |
| لوازم الخياطة                       | 42. |
| البشوت وعبي سيدات                   | 43. |
| أدوات الزينة والمجوهرات التقليدية   | 44. |
| العطور                              | 45. |
| مواد وأدوات التجميل                 | 46. |
| المجوهرات الذهبية                   | 47. |



|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| الساعات وتصليحها                   | 48. |
| منتجات الاسكافي ولوازمها ( خرازة ) | 49. |
| المجوهرات الفضية والأحجار          | 50. |
| الأثاث والمفروشات                  | 51. |
| الأدوات والأواني المنزلية          | 52. |
| أجهزة الكمبيوتر                    | 53. |
| أجهزة التكييف والتبريد وصيانتها    | 54. |
| أجهزة التكييف المركزي وصيانتها     | 55. |
| الهواتف ومستلزماتها                | 56. |
| مكتبة                              | 57. |
| القرطاسية والأدوات المكتبية        | 58. |
| مطبوعات صوتية                      | 59. |
| مطبوعات مرئية                      | 60. |
| المستلزمات الرياضية                | 61. |
| ملابس ومعدات رياضية                | 62. |
| لعب وأدوات الأطفال                 | 63. |
| ترجمة                              | 64. |
| صيدلية                             | 65. |
| المتاجرة بالأدوية                  | 66. |
| صيدلية بيطرية                      | 67. |
| أدوات ولوازم بيطرية                | 68. |
| أدوية بيطرية                       | 69. |
| النظارات الطبية والشمسية           | 70. |
| خدمات طبية منزلية                  | 71. |
| أدوات كهربائية وصيانتها            | 72. |
| أدوات صحية وصيانتها                | 73. |



