

الجمهورية التونسية  
وزارة الداخلية والتنمية المحلية  
بلدية تونس



## شروط حفظ الصحة المتعلقة بمحلات بيع اللحوم (المجازر)

قرار الترتيب الصحية لمدينة تونس المؤرخ في 24 ديسمبر 1993

## شروط حفظ الصحة المتعلقة بمحلات بيع اللحوم (المجازر)

قرار الترتيب الصحية لمدينة تونس المؤرخ في 24 ديسمبر 1993

### الباب الأول من العنوان التاسع

**الفصل 84** - تعتبر مجازر كل المؤسسات المعدة للبيع بالتفصيل للحوم البقر والغنم والمعاز والخيول والأحمره والإبل.  
ويتعين أن تكون هذه اللحوم بأنواعها معترفا بصلوحيتها للاستهلاك وحاملة لطابع المسلخ البلدي على أن يكون الطابع سهل القراءة.

**الفصل 85** - بالإضافة إلى الشروط العامة المتعلقة بالمحلات والتجهيزات والعملة المنصوص عليها بالفصول 74، 76، 77، 78، 79، 80، 81، 82 و83 من هذا القرار (أنظر الملحق)، تخضع المحلات المعدة لبيع اللحوم إلى الأحكام المنصوص عليها بالفصول الموالية :

**الفصل 86** - يجب تجزئة المحل كما يلي :

- أ - الجزء المعد للبيع ويغطي 60% من المساحة الجمالية.
- ب - الجزء المعد للتخضير ويغطي 30% من المساحة الجمالية ويشتمل على 3 أحواض والماء الساخن لغسل الأدوات والأواني وجهاز لحصر الشحوم.
- ج - مركب صحي يغطي 10% من المساحة الجمالية منفصل عن بقية أجزاء المحل ببابين بينهما فراغ مجهز بحوض لغسل اليدين.

**الفصل 87** - يجب أن تحتوي هذه المحلات على التجهيزات التالية :

- \* خزانة مبردة كبيرة الحجم لخزن اللحوم لا تتجاوز درجة حرارتها 4 درجات مائوية فوق الصفر مجهزة بمقياس حرارة تسهل قرائته من بعيد ومراقبته عند الاقتضاء.
- \* واجهات مبردة ومحكمة الغلق لعرض اللحوم لا تتجاوز درجة حرارتها 4 درجات مائوية فوق الصفر .

- \* معالق مثبتة في قضيب جديدي يبعد عن الحائط بما لا يقل عن 40 سنتمترا ويرتفع عن أرضية المحل بنحو 1,80 م لتعليق الأجزاء الكبيرة من اللحوم عند تسلمها .
- \* جهاز لتسخين الماء يتم تركيزه بالجزء المخصص للتخصير وذلك لتزويد الحوض المعد لغسل الأواني والأدوات بالماء الساخن،
- كما يتعين ربط قنوات هذا الحوض بجهاز لحصر الشحوم مصادق عليه من طرف الديوان القومي للتطهير.
- \* وظم (قرضة) لتجزئة اللحوم يتم تنظيفه باستمرار بواسطة فرشاة وتطهيره بماء الجفال التجاري ثم وضع طبقة رقيقة من الملح يتحتم إزالتها قبل كل استعمال.
- \* حاوية محكمة الغلق لجمع كل الفضلات يتم غسلها وتطهيرها مرة في اليوم على الأقل.

**الفصل 88 -** يجب أن تكون السكاكين والمعالق ومختلف الأدوات والأواني والأجهزة من المعدن غير القابل للصدأ.

**الفصل 89 -** يجب أن تخضع اللحوم المعدة للبيع إلى الشروط التالية :

- \* أن تحفظ داخل خزانة مبردة وتعرض في واجهات بلورية مبردة.
- \* أن تحفظ اللحوم المجمدة في درجة حرارة لا تقل عن 18 درجة مئوية تحت الصفر وأن تحمل لفظة مواد مجمدة حتى لا يقع تجميدها من جديد إثر إزالة التجمد.
- \* أن يتم تفريغ الأحشاء وتنظيفها مسبقا قبل تعليقها بالخزانة المبردة.
- \* يحجر لف اللحوم ومشتقاتها وكذلك الأحشاء في الورق الذي استعمل في الطباخة.

**الفصل 90 -** يجب أن يخضع فرم اللحوم إلى الشروط التالية :

- \* يحجر تحجيرا باتا تحضير اللحم المفروم مسبقا والاحتفاظ به ويتعين أن تجرى عملية الفري بالمجازر بحضور المشتري.
- \* لا يفري اللحم من قبل إلا إذا معدا لصنع المرقاز بكافة أصنافه ويجب الاحتفاظ به في درجة من البرودة تساوي الصفر، على أن لا تتجاوز مدة الخزن 24 ساعة.
- \* يجب احترام قواعد حفظ الصحة عند عملية الفري كما يتعين أن تكون اللحوم المعدة لهذا الغرض من الصنف الجيد وأن تكون الأمعاء المعدة لصنع المرقاز في حالة جيدة يقع تنظيفها من الداخل ومن الخارج وتطهيرها بالماء الممزوج بمادة الجفال التجاري وتمليحها.
- \* يجب تنظيف وتطهير جهاز فري اللحوم باستمرار وصيانته من الصدأ.

**الفصل 91 -** يجب تخصيص نصف يوم في الأسبوع للتنظيف والتطهير الشامل والدقيق للخزانة المبردة والواجهة البلورية المخصصة للعرض وجميع أجزاء المحل إضافة إلى عمليات التنظيف اليومية.

ولا يجوز ذر النشارة على أرضية المحل..

## الملحق

### الفصل 74 : الشروط الواجب توفرها بالمحلات :

- \* يجب أن لا يقل علو سقف هذه المحلات عن 2.80 م وأن تكون الجدران مغطاة بالخزف أو مطلية بمادة غير منفذة للسوائل (1.80 م).
- \* يجب أن تكون أرضيتها من المواد الصلبة غير المنفذة للسوائل يقع تنظيفها مرة في اليوم على الأقل ويتم توجيه انحدارها بصفة تسمح بسيلان مياه التنظيف نحو فوهة مجاري المياه المؤدية لشبكة المياه المستعملة تكون مجهزة بممص وحاجز مشبك.
- \* في حالة عدم ربط هذه المحلات بهذه الشبكة، يجب توفير نمط للتطهير مصادق عليه من طرف المصالح المختصة (خندق، خزان... إلخ).
- \* يجب توفير التهوية الكافية بهذه المحلات والتخلص بسرعة من الروائح والبخار والدخان مع ضمان السلامة الصحية للأجوار، كما يتعين توفير جهاز مرتبط بمدخنة لامتناس الدخان والبخار،
- \* يجب أن لا يقل ارتفاع هذه المداخل عن 3 أمتار من سطوح المباني الأكثر علوا والمتواجدة في دائرة 25 مترا من كل جهة وأن تكون مجهزة من فوق بمصاصة من شأنها تأمين استمرار السحب.
- \* يجب توفير الماء الجاري الصالح للشراب بهذه المحلات.
- \* يجب توفير ثلاثة أحواض للغسل بالماء الجاري الساخن وتشليل وتطهير الأدوات والأواني والأجهزة المستعملة في مختلف عمليات التحضير.
- \* كما يتعين ربط قنوات هذه الأحواض بجهاز لحصر الشحوم، مصادق عليه من طرف الديوان القومي للتطهير.
- \* يجب توفير صندوق مجهز بمواد الإسعافات الأولية اللازمة.
- \* يجب على أصحاب هذه المحلات أو وكلائها اتخاذ كل الإجراءات الكفيلة لتفادي تسرب الحشرات والقوارض وذلك بتجهيز المنافذ بناموسيات والعمل عند الاقتضاء على استعمال المبيدات المرخص فيها مع أخذ كل الاحتياطات اللازمة لاجتناب تلويث المواد الغذائية.
- \* يحجر ذر النشارة على أرضية المحلات،
- \* يحجر دخول الحيوانات الأهلية إلى هذه المحلات.
- \* يمنع استغلال هذه المحلات للسكنى أو كمستودعات.

### الفصل 76 : الشروط الخاصة بالأدوات والأجهزة والأواني :

- \* يجب تنظيف كل الأدوات والأواني المخصصة للطبخ وإعداد الأطعمة بالماء الساخن الممزوج بمادة منظفة مصادق عليها وتشليلها بالماء الصالح للشراب وتطهيرها بواسطة ماء الجفال التجاري بمقدار ملعقة أكل في 4 لترات ماء وتركها تستنضب دون تنشيفها.
- \* يجب تعهد الأواني المصنوعة من النحاس أو من معدن مطلي بالقصدير بانتظام.
- \* يجب أن تكون طاولات العمل أو التحضير من مواد صلبة (رخام) أو مغلفة بمعدن غير قابل للصدأ وتنظيفها وتطهيرها بعد كل استعمال.
- \* لا يجوز استعمال المناضد والطاولات الخشبية إلا بالمخابز والمجازر.
- \* يجب أن تكون الأحواض المخصصة للجرش والخلط والعجن الميكانيكي للمواد الغذائية مغطاة حتى في أوقات اشتغالها إلا إذا استحال ذلك لأسباب فنية.
- \* يجب توفير التجهيزات المبردة بالعدد الكافي لخرن المواد الغذائية سريعة التعفن.

**الفصل 77 :** يجب على أرباب هذه المؤسسات أو المتصرفين فيها تكليف عامل يتولى تنظيف المحل باستمرار، ويحجر ذلك عند تداول المواد الغذائية.

**الفصل 78 :** مع مراعاة الأحكام المنصوص عليها بالفصول من 325 إلى 334 من مجلة الشغل يجب على كل شخص متدخل في دورة تحضير أو توزيع المواد الغذائية أن يخضع لشروط حفظ الصحة الغذائية المنصوص عليها بالفصول الموالية :

- الفصل 79 :** يجب أن يخضع متداولوا المواد الغذائية إلى الشروط الصحية التالية:
- \* يجب أن يكون متداولوا المواد الغذائية في صحة جيدة، خالين من الأمراض المعدية وخاصة منها التي تسبب التسممات الغذائية.
  - \* يجب إجراء الفحوص الطبية الضرورية عند الانتداب وتجديدها بصفة دورية طبقاً للترتيب الجاري بها العمل.
  - \* يجب إبعاد كل عامل أكدت الفحوص الطبية إصابته بمرض معد عن دورة توزيع أو تحضير المواد الغذائية.
  - \* يجب اشتراط الفحوص الطبية الضرورية عند الانقطاع عن العمل بسبب مرض أو إثر حدوث تسمم غذائي جماعي.

**الفصل 80 :** يجب على متداولي المواد الغذائية احترام الشروط الخاصة بحفظ الصحة الجسدية والمتمثلة في :

- \* قص الأظافر ولف الشعر وحلق اللحية.
- \* غسل اليدين والذراعين بالماء والصابون قبل مباشرة العمل وكذلك إثر ذهابه إلى دورة المياه وبصفة عامة كلما اتسخت يده.
- \* عدم تداول المواد الغذائية عند الإصابة بجروح جلدية وخاصة في مستوى اليدين وكذلك في حالات الزكام أو بالسعال أو بالإسهال حتى الشفاء التام.

**الفصل 81 :** يجب على كل متداول للمواد الغذائية أن يلبس بدلة ذات لون فاتح وقبعة نظيفتين قبل ابتداء العمل.

**الفصل 82 :** يجب على صاحب المحل أو وكيله توفير العدد الكافي من البدلات لأعوانهم المباشرين للمواد الغذائية حتى يتسنى لهم تغييرها كلما اقتضت الحاجة لذلك.

**الفصل 83 :** يجب على كل متداول للمواد الغذائية أثناء العمل اجتناب :

- \* مسح اليدين وتنشيف الأواني والتجهيزات بمنديل قذر.
- \* استعمال منديل واحد لكل الأغراض لاجتناب تنقل الجراثيم.
- \* تقديم المواد الغذائية مباشرة باليدين بل بواسطة ملاعق أو مقصات.
- \* السعال أو العطس على مقربة من المواد الغذائية.
- \* توسيح الأصابع بالرقيق (اللعاب).
- \* التدخين عند تداول المواد الغذائية.
- \* تذوق الأطعمة مرتين بنفس المعلقة دون غسلها.