

الجمهورية التونسية
وزارة الداخلية والتنمية المحلية
بلدية تونس



شروط حفظ الصحة المتعلقة بالمحلات المعدة لتحضير وبيع الأكلات السريعة

قرار الترتيب الصحية لمدينة تونس المؤرخ في 24 ديسمبر 1993

شروط حفظ الصحة المتعلقة بالمحلات المعدة لتحضير وبيع الأكلات السريعة

قرار الترتيب الصحية لمدينة تونس المؤرخ في 24 ديسمبر 1993

الباب الثامن من العنوان التاسع

الفصل 131- تعتبر محلات أكلة سريعة كل المؤسسات التي تقدم للحرفاء الكسكروت بمختلف أنواعه والكفتاجي والبيتزا والبريك والفطائر واللبلابي والدجاج المصلي والحم المشوي.

الفصل 132- إضافة إلى شروط السلامة المعمول بها وإلى الشروط المتعلقة بمخازن المواد الغذائية والمحلات والتجهيزات والعملة المنصوص عليها بالفصول 69، 70، 71، 74، 76، 77، 78، 79، 80، 81، 82 و 83 من هذا القرار (أنظر الملحق)، تخضع المحلات المعدة لتحضير وبيع الأكلات السريعة إلى الشروط الخاصة المنصوص عليها بالفصول الموالية :

الفصل 133- يجب تجزئة المحل كما يلي :

- أ - الجزء المعد للحرفاء ويغطي 50% من المساحة الجمالية.
- ب - الجزء المعد للتحضير والطبخ ويغطي 25% من المساحة الجمالية.
- ج - الجزء المعد لخرن المواد الأولية ويغطي 10% من المساحة الجمالية.
- د - الجزء المعد لحفظ ملابس العملة ويغطي 5% من المساحة الجمالية.
- هـ - مركب صحي مخصص للحرفاء يغطي 10% من المساحة الجمالية ويجب أن يكون منعزلا عن قاعة التحضير والطبخ ومنفصلا عن الجزء المخصص للحرفاء ببايين بينهما فراغ مجهز بحوض لغسل اليدين ويحتوي على دورات مياه مجهزة بطرادات.

الفصل 134- يجب أن يحتوي الجزء المعد للبيع والحرفاء على التجهيزات الخصوصية التالية :

- * مبسط للبيع محمي بواجهة بلورية لعرض ولف الأطعمة المقدمة للحرفاء .
- * واجهة بلورية مبردة لا تتجاوز درجة حرارتها 4 درجات مائوية فوق الصفر لعرض المواد الغذائية سريعة التعفن.

* رفوف أو طاولات مخصصة للحرفاء مغلقة بطبقة سميكة سهلة التنظيف والتطهير مع المحافظة على نظافتها وصيانتها باستمرار وتجديدها عند الاقتضاء.

* سلات بالعدد الكافي في متناول الحرفاء لجمع الفضلات.

الفصل 135 - يجب أن يحتوي الجزء المعد للتحضير والطبخ على التجهيزات الخصوصية التالية :

* ثلاثة أحواض للغسل بالماء الجاري الساخن ولتشليل وتطهير الأدوات والأواني والأجهزة.

* كما يتعين ربط قنوات هذه الأحواض بجهاز لحصر الشحوم مصادق عليه من طرف الديوان القومي للتطهير.

* ثلاث أحواض لتنظيف وتطهير المواد الأولية مع العمل على تنظيفها وتطهيرها بعد كل استعمال.

* طاولات عمل بالعدد الكافي من المواد الصلبة (رخام) أو مغلقة بمعدن غير قابل للصدأ يتم تنظيفها وتطهيرها بعد كل استعمال .

* جهاز مرتبط بمدخنة لامتصاص الدخان على أن لا يقل ارتفاع هذه المدخنة عن ثلاثة أمتار بداية من سطوح المباني الأكثر علوا والمتواجدة في دائرة 25 متر من كل جهة وأن تكون مجهزة من فوق بمصاصة من شأنها تأمين إستمرار السحب.

* حاوية سميكة محكمة الغلق لجمع الفضلات توضع بمكان منعزل عن مساحات التحضير.

الفصل 136 - يجب أن يحتوي الجزء المعد للخرن على التجهيزات الخصوصية التالية:

* رفوف لوضع المواد الأولية مع الحرص على عدم الخلط بين الخضر وبقية المواد.

* جهاز تبريد لا تتجاوز درجة حرارته 4 درجات مائوية فوق الصفر لخرن المواد الأولية سريعة التعفن مع الحرص على عدم الخلط بين المواد الجاهزة

(تن، جبن إلخ ...) والمواد غير المطبوخة (لحم، دجاج إلخ ...) وبصفة عامة المواد غير المطهرة.

الفصل 137 - يجب أصحاب هذه المحلات احترام الشروط الصحية التالية:

* انتقاء مواد أولية سليمة مستجلمة من مسالك توزيع مراقبة.

* تنظيف المواد الأولية الملوثة على حدة مع الحرص على تطهير الخضر والبيض بغمسها مدة 15 دقيقة في الماء الممزوج بماء الجافال التجاري بمقدار ملعقة أكل في 5 لترات ماء.

* التدرج في التحضير من المكان الملوث إلى المكان النظيف.

* الفصل بين الأغذية النية والأغذية المطبوخة اجتنابا لتسرب الجراثيم إلى الأطعمة الجاهزة في مختلف مراحل الخزن والتحضير.

* تفرغ المصبرات في أواني خاصة بالمواد الغذائية وحفظها في ثلاجة.

* عدم استعمال المعدات والأواني المصنوعة من الألومنيوم أو البلاستيك غير الغذائي.

* تقديم الأطعمة للحرفاء بواسطة أدوات خصوصية مع تحجير لفها في ورق استعمل في الطباعة.

* تقديم مناديل ذات استعمال واحد للحرفاء.

الفصل 138 - يجب أصحاب هذه المحلات تنظيف وتطهير المحل وأدوات العمل يوميا إلى جانب القيام بتنظيف

شامل ودقيق للمحل ولجميع التجهيزات مرة في الأسبوع على الأقل مع استعمال مبيدات لمقاومة الحشرات والقوارض مصادق عليها من طرف المصالح الصحية المختصة وأخذ الإحتياطات اللازمة تجنباً لتلويث المواد الغذائية.

كما يجب تكليف عامل يتولى خصيصا تنظيف المحل ودورات المياه باستمرار يحجر عليه تداول المواد الغذائية ولا يجوز ذر النشارة على أرضية هذه المحلات.

الملحق

الفصل 69 - يجب أن لا يقل علو سقف هذه المخازن عن 2.80م وأن لا تشرف مباشرة على الأدواش ودورات المياه.

الفصل 70 - تخضع المخازن لنفس الترتيب المتعلقة بمحلات البيع من حيث التهيئة والصيانة. لا يجوز وضع المواد الغذائية مباشرة على الأرض بل يجب حفظها على رفوف أو في أدرج أو في حاويات محكمة الغلق خاصة بالمواد الغذائية.

يتم حفظ المواد الغذائية القابلة للتعفن في أجهزة تبريد لا تتجاوز درجة حرارتها 4 درجات مائوية فوق الصفر.

يتم التخلص من المواد المتعفنة في الإبان.

يجب أن تكون هذه المحلات مهواة بصفة كافية تساعد على تجديد الهواء وتفادي الرطوبة.

الفصل 71 - يجب تصفيف المواد الغذائية على منصة مرفوعة عن الأرضية وبعيدة عن الجدران بـ 40 سنتيمترا على الأقل مما يسهل عملية التنظيف ويجنب الرطوبة وتوالد القوارض والحشرات. يتحتم استعمال المطهرات والمبيدات المصادق عليها من طرف المصالح الصحية المختصة بصفة دورية وكلما اقتضت الضرورة ذلك مع أخذ الإحتياطات اللازمة تجنباً لتلويث المواد الغذائية.

الفصل 74 - الشروط الواجب توفرها بالمحلات:

* يجب أن لا يقل علو سقف هذه المحلات عن 2.80 م وأن تكون الجدران مغطاة بالخزف أو مطلية بمادة غير منفذة للسوائل (1.80 م).

* يجب أن تكون أرضيتها من المواد الصلبة غير المنفذة للسوائل يقع تنظيفها مرة في اليوم على الأقل ويتم توجيه انحدارها بصفة تسمح بسيلان مياه التنظيف نحو فوهة مجاري المياه المؤدية لشبكة المياه المستعملة تكون مجهزة بممص وحاجز مشبك.

* في حالة عدم ربط هذه المحلات بهذه الشبكة، يجب توفير نمط للتطهير مصادق عليه من طرف المصالح المختصة (خندق، خزان... إلخ).

* يجب توفير التنوير والتهوية الكافية بهذه المحلات والتخلص بسرعة من الروائح والبخار والدخان مع ضمان السلامة الصحية للأجوار، كما يتعين توفير جهاز مرتبط بمدخنة لامتصاص الدخان والبخار،

* يجب أن لا يقل ارتفاع هذه المداخل عن 3 أمتار من سطوح المباني الأكثر علوا والمتواجدة في دائرة 25 مترا من كل جهة وأن تكون مجهزة من فوق بمصاصة من شأنها تأمين استمرار السحب.

* يجب توفير الماء الجاري الصالح للشرب بهذه المحلات.

* يجب توفير ثلاثة أحواض للغسل بالماء الجاري الساخن وتشليل وتطهير الأدوات والأواني والأجهزة المستعملة في مختلف عمليات التحضير.

* كما يتعين ربط قنوات هذه الأحواض بجهاز لحصر الشحوم، مصادق عليه من طرف الديوان القومي للتطهير.

* يجب توفير صندوق مجهز بمواد الإسعافات الأولية اللازمة.

* يجب على أصحاب هذه المحلات أو وكلائها اتخاذ كل الإجراءات الكفيلة لتفادي تسرب الحشرات والقوارض وذلك بتجهيز المنافذ بناموسيات والعمل عند الاقتضاء على استعمال المبيدات المرخص فيها مع أخذ كل الإحتياطات 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 للجرح والخلط والعجن الميكانيكي للمواد الغذائية مغطاة حتى في أوقات اشتغالها إلا إذا استحال ذلك لأسباب فنية.
- * يجب توفير التجهيزات المبردة بالعدد الكافي لхран 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 للتراتب الجاري بها العمل.

- * يجب إبعاد كل عامل أكدت الفحوص الطبية إصابته بمرض معد عن دورة توزيع أو تحضير المواد الغذائية.

- * يجب اشتراط الفحوص الطبية الضرورية عند الانقطاع عن العمل بسبب مرض أو إثر حدوث تسمم غذائي جماعي.

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

- * قص الأظافر ولف الشعر وحلق اللحية.

- * غسل اليدين والذراعين بالماء والصابون قبل مباشرة العمل وكذلك إثر ذهابه إلى دورة المياه وبصفة عامة كلما اتسخت يده.

- * عدم تداول المواد الغذائية عند الإصابة بجروح جلدية وخاصة في مستوى اليدين وكذلك في حالات الزكام أو بالسعال أو بالإسهال حتى الشفاء التام.

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

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

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

- * مسح اليدين وتنشيف الأواني والتجهيزات بمنديل قذر.
- * استعمال 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.
- * توسيخ الأصابع بالريق (اللعاب).
- * التدخين عند تداول المواد الغذائية.
- * تذوق الأطعمة مرتين بنفس الملاعقة دون غسلها .