

هيئة الدستور الغذائي

A



منظمة الصحة
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

CL 2010/27-NEA

أغسطس/آب 2010

إلى: نقاط الاتصال التابعة للدستور الغذائي
المنظمات الدولية المهتمة

من: أمين،

هيئة الدستور الغذائي، برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

الموضوع: طلب للتعليق على مشروع مدونة الممارسات المقترحة للأغذية التي تُباع في الشارع عند الخطوة 3 من إجراءات إعداد المواصفات (وزعت سابقاً بصفتها CL 2009/4-NEA مع الوثيقة ALINORM 09/32/40 مع الموعد النهائي لأول ديسمبر/كانون الأول 2009)

الموعد النهائي 1 ديسمبر/كانون الأول 2010

نسخة

إلى ملاحظات

أمانة اللجنة الوطنية للدستور الغذائي في تونس على أمين هيئة الدستور الغذائي:

Viale delle Terme di Caracalla, 00153
Rome, Italy

الفاكس: +390657054593

يفضل إستخدام البريد الإلكتروني:

codex@fao.org

العنوان التالي:

12 rue de l'usine, Charguia II – 2035 Tunis

الفاكس: +21271941080

يفضل إستخدام البريد الإلكتروني:

codextunisie@topnet.tn

مشروع الخطوط التوجيهية / قواعد الممارسات الإقليمية الخاصة
بالإرشادات العامة لتصميم مقاييس
التحكم فى الاغذية المباعة فى الشارع بالشرق الأدنى
عند الخطوة الثالثة

بيان المحتويات

مقدمة

القسم الأول: الأهداف

القسم الثانى: النطاق (المجال)، الاستخدام والتعاريف

القسم الثالث: الإشتراطات العامة:

اللوائح والتشريعات

ترخيص الباعة

شروط الترخيص

عرض الترخيص والملاحظات

التحكم فى الآفات والحيوانات

الخدمة الإرشادية لأغذية الشارع

تثقيف المستهلكين

القسم الرابع: الباعة:

الحالة الصحية للباعة

الظروف الصحية والسلوك الشخصى

تدريب الباعة

إتحاد الباعة (جمعيات- نقابات)

القسم الخامس: التصميم والإنشاء

الموقع

الأنشاءات

الشئون الصحية

القسم السادس: المعدات والأجهزة

القسم السابع : إعداد الأغذية

إشتراطات المكونات الغذائية

الطهى والتداول

تقديم الغذاء

الغذاء غير المباع (المتبقى)

نقل أغذية الشارع

تخزين الأغذية

القسم الثامن : مراكز أغذية الشارع

الاشتراطات العامة

الموقع ، التصميم ، الإنشاءات

المخلفات السائلة والصلبة

مرافق العملاء الصحية

مقدمة

تعتبر الأغذية الجاهزة التي تباع في الشوارع مهمة في سلسلة الإمداد الغذائي وقد شهدت انتشارا سريعا في كثير من البلدان بسبب التغيرات الاجتماعية والاقتصادية. إذ يقبل الناس عادة على هذه الأغذية بسبب مذاقها الفريد وسهولة الحصول عليها، وهي ضرورية لبعض المجتمعات ولا سيما في البلدان النامية إذ تتيح للناس وجبات جاهزة يستطيع حتى أفقر الناس الحصول عليها ودفع ثمنها. وعلى الرغم من هذه الأهمية فهي تمثل من جهة أخرى خطرا محتملا على الصحة.

ونظرا لإمكانية حدوث تلوث كيميائي وجرثومي في الشوارع، فتوصي هذه التوجيهات أساسا بتوعية العاملين في مجال الأغذية الجاهزة وبتحسين الظروف البيئية التي تباع فيها هذه الأغذية و تقديم الخدمات الضرورية لمساعدة بائعي هذه الأغذية على ضمان سلامتها.

وتهتم هذه الوثيقة بالإضافة إلى دور السلطات والهيئات المختصة في تنظيم بيع هذه الأغذية، بالضوابط الملائمة لهذا القطاع الهام من نظام الأغذية ملقية الضوء على مبادئ حفظ الصحة التي يجب اتباعها في كل مرحلة من مراحلها.

القسم الأول- الأهداف

تهدف هذه التوجيهات إلى تقديم الشروط التي يجب أن تأخذ بعين الاعتبار عند تصميم مقاييس التحكم في الأغذية التي تباع في الشارع بما في ذلك أحكام القوانين ودقة التنفيذ و الممارسة.

كما تهدف إلى معاونه السلطات المختصة على رفع مستوى أو تحسين نشاط إعداد و بيع أغذية الشارع لضمان وصول أطعمة صحية آمنة ومغذية للمستهلكين في أماكن يسهل الوصول إليها.

القسم الثاني – النطاق (المجال)، الاستخدام والتعاريف

1-2 النطاق (المجال)

تحدد هذه الخطوط التوجيهية، الاشتراطات الصحية العامة والممارسات الموصى بها والمتعلقة بإعداد وبيع أغذية الشارع.

2-2 الاستخدام

يحدد كل قسم من هذه الوثيقة الأهداف الواجب تحقيقها والمبررات التي تستند عليها هذه الأهداف من حيث سلامة الأغذية.

3-2 التعاريف

لأغراض هذه القواعد، تكون للمصطلحات التالية المعاني المقابلة لها:

1-3-2 المعدات

الأوعية والأواني والآلات والأدوات والأجهزة والسلع (كلها أو جزء منها) التي تستخدم في صناعة أو إعداد أو حفظ أو بيع أو توريد الغذاء.

2-3-2 الماء النظيف

الماء الذى يتم الحصول عليه من مصدر طبيعى خال من التلوث.

3-3-2 الأواني

جميع الأدوات المستخدمة فى تقديم وتناول الغذاء (سواء كانت متعددة مرات الإستخدام أو تستخدم لمرة واحدة) وتشمل الاكواب (الكؤوس)، الأطباق، الصوانى، الفناجين، الملاعق، الشوك – المغارف، .. الخ.

4-3-2 الأشياء المستخدمة لمرة واحدة

أى أداة أو وعاء أو آلة أو إناء أو مادة تغليف التى يتم إستخدامها لمرة واحدة فقط فى إعداد أو تخزين أو إستهلاك أو بيع الغذاء.

5-3-2 غير منفذ للسوائل

لا تسمح بمرور الماء أو السوائل الأخرى.

6-3-2 الأحياء الدقيقة

الكائنات الحية المجهرية والتي يمكن أن تسبب الأمراض أو فساد الغذاء.

7-3-2 البائع المتجول

الشخص الذى ينتقل من مكان لآخر سواء كان ذلك بإستخدام وسيلة انتقال (أو بدونها) من أجل إعداد أو تقديم أو عرض أو توزيع أو توصيل أو بيع أغذية الشارع.

8-3-2 الغذاء القابل للتلف

هو الغذاء القابل للفساد ويرجع ذلك إلى نوع الغذاء أو الظروف المتواجد فيها

9-3-2 الماء الصالح للشرب

الماء المعامل والمستوفى لإشتراطات منظمة الصحة العالمية WHO الخاصة بجودة مياه الشرب.

10-3-2 الغذاء القابل للتلف بسرعة أو بسهولة

هي الأغذية القابلة للتلف في فترة زمنية قصيرة والتي تتكون (أساساً أو جزئياً) من الحليب ومنتجاته، اللحوم، البيض، الدواجن، الأسماك، والمحاريات أو يدخل في تكوينها مكونات قادرة على تشجيع نمو سريع/ متواصل للأحياء الدقيقة المسببة لفساد الغذاء أو التسمم الغذائي أو الأمراض الأخرى التي تنتقل عن طريق الغذاء.

11-3-2 الأغذية الجاهزة للأستهلاك

هي الأغذية التي تستخدم عادة على الحالة الخام بما في ذلك المشروبات، أو هي الأغذية التي يتم تداولها أو تصنيعها أو خلطها أو طهيها أو تلك التي تخضع لأي عملية إعداد أخرى ليتم استهلاكها فيما بعد على الحالة التي هي عليها بدون أية عمليات تصنيعية أخرى.

12-3-2 السلطة المختصة

الوزارة المسؤولة وأى هيئة معترف بها محلياً أو رسمياً.

13-3-2 الأوعية (الحاويات) المحكمة الغلق

هي الأوعية الملائمة للإستخدام الغذائي مثل:

- (أ) الحاويات محكمة الغلق؛
- (ب) البرطمانات (اواني من زجاج أو خزف) أو الأوعية المغلقة بإستخدام وسيلة غلق من نوع التاج والهلب؛
- (ج) زجاجات اللبن المغلقة بواسطة غطاء من الألومنيوم؛
- (د) زجاجات وأونى زجاجية مغلقة بغطاء محكم الغلق؛
- (هـ) علب معدنية وأوعية مغلقة مشابهة.

14-3-2 مركز أغذية الشارع

أي مكان عام أو مؤسسة عامة تعمل بترخيص من الهيئات المختصة بغرض إعداد وعرض وبيع أغذية الشارع بواسطة باعة متعددين.

15-3-2 أغذية الشارع

هي الأغذية الجاهزة للأستهلاك والتي يتم إعدادها و/أو بيعها بواسطة الباعة المتجولون وخاصة في الشوارع والأماكن العامة المشابهة.

16-3-2 أماكن مخصصة لأغذية الشارع :

المكان الذى يتم فيه إعداد وعرض وتقديم وبيع أغذية الشارع إلى المستهلكين، ويشتمل على قوائم الطعام والمناضد والأرائك والسلال والمقاعد والعربات (بالعجل أو بدون) بالإضافة الى أى وسيلة أخرى يتم إجارتها بواسطة الهيئات المختصة والتي لها دور معاون فى عمليات عرض أغذية الشارع للبيع.

17-3-2 المخلفات المائية/ الفضلات السائلة

هي المخلفات السائلة الناتجة عن نشاط الباعة والتي يتم التخلص منها خلال شبكة الصرف الصحى.

18-3-2 حاويات الماء

حاويات مصنوعة من مواد ذات درجة غذائية وتستخدم فقط من أجل تخزين وتقديم الماء، ويشترط ألا تكون قد أستخدمت من قبل فى أى غرض يمكن أن ينشأ عنه تلوث الماء المخزن بها.

القسم الثالث – الإشتراطات العامة

1-3 اللوائح والتشريعات

1-1-3 يجب إعداد لوائح وتشريعات مناسبة ليسهل الإعراف بها مع إمكان التحكم فى صناعة أغذية الشارع كجزء لايتجزأ من عملية الإعداد الغذائى. ويمكن إعداد تلك التشريعات فى صورة منفصلة أو بالإشتراك والتداخل مع التشريعات الغذائية القائمة.

2-1-3 تقوم الهيئات المختصة بترجمة الإشتراطات والممارسات الصحية العامة للباعة إلى قانون أو لائحة أو تشريع تنفيذى ويتم الإعراف به كأداة مؤثرة للتحكم فى أغذية الشارع ، كما يلزم الأخذ بالإعتبار الظروف المحلية والتي تتضمن عوامل المخاطرة الخاصة بكل عملية.

2-3 ترخيص الباعة

يحظر على أى باع (أو بائعة) القيام بمهام عمله فى إعداد وتعبئة وتخزين وعرض وبيع أى من أغذية الشارع إلا بعد الحصول على ترخيص صادر عن الهيئات المختصة.

3-3 شروط الترخيص

3-3-1 لا تقوم الهيئة المختصة بإصدار ترخيص أو تجديده لأى بائع إلا بعد التأكد من إستيفائه للشروط الواردة بالقانون التنفيذى الذى أعدته الهيئات المعترف بها. ويتم الإستيفاء خلال فترة زمنية معينة.

3-3-2 من الأمور الأساسية أن تقوم الهيئات المختصة بالطلب من جميع باعة أغذية الشارع بأخذ برنامج تدريبى عن صحة الغذاء قبل الحصول على الترخيص أو تجديده ويتم ذلك تحت إشراف الهيئات المختصة.

4-3 عرض الترخيص والملاحظات

3-4-1 يجب أن يقوم البائع (أو البائعة) بعرض الترخيص الممنوح له بصفة مستمرة فى مكان واضح بالإضافة إلى عرض أية ملاحظات تتطلبها الهيئات المختصة.

5-3 التحكم فى الآفات والحيوانات

3-5-1 يجب على كل بائع إتخاذ كافة وسائل الوقاية المناسبة للحفاظ على المتجر خاليا من الآفات والحيوانات مثل غزو القوارض/ التعرض للقوارض ، الذباب ، الحشرات ، الديدان وذلك لمنع تلوث الغذاء.

3-5-2 يلزم توافر درجة وعي جيدة لدى كل بائع لتواجد ملاجىء تلك الآفات مع إتخاذ كافة الوسائل العملية المناسبة للتخلص من ملاجىء الآفات ومنع إعادة غزو المحل بالآفات والإصابة.

3-5-3 من الضرورى التخلص من أى غذاء ملوث بالآفات ويتم ذلك بأسلوب صحى مناسب.

3-5-4 يجب منع تلوث الغذاء بأية مواد يتم إستخدامها فى مجال التحكم فى الآفات مثل المبيدات الحشرية.

6-3 الخدمة الإرشادية لأغذية الشارع

3-6-1 تقوم الهيئات المختصة عن طريق المكاتب والمراكز المختصة بخدمة الباعة بمعرفة المختصين وذلك لضمان أن الباعة يتلقون خدمات إرشادية بواسطة مختصين ، ويمكن حصر دور المختصين أو المرشدين فيما يلى :

- (أ) القيام بالإرشاد والتوجيه وتقديم النصح للباعة فى مواقع عملهم لتحسين مستوى الخدمات التى يؤدونها بحيث تكون مستوفية لإشترطات القانون بصفة مستمرة.
- (ب) المساهمة فى تصميم وتنفيذ برامج التدريب الأساسية للباعة المتقدمين للحصول على الترخيص أو تجديده من الهيئات التنفيذية.
- (ج) الإتصال الوثيق بالموظفين التنفيذيين المخولين بتنفيذ القانون مثل الجهات المسؤولة والمشرفة على تسجيل الباعة وتجديد التراخيص، ويؤدى ذلك إلى رفع مستوى إدراك وفهم موظفى تلك الجهات المسؤولة عن القانون والأسلوب الصحيح السليم لتنفيذه.

- (د) القيام بتدريب الموظفين التنفيذيين مع المشاركة فى الحملات التفتيشية (قدر الإستطاعة) لتقديم النصح والإرشاد المستمرين حول تطبيق القانون واللوائح التنفيذية.
- (هـ) اطلاع المستهلكين طبقا لما سوف يرد فى البند (3-7) من الدليل الحالى.

2-6-3 يجب أن يتمتع المختصين أو المرشدين بالألفة مع الباعة وقيامهم بإبلاغهم بالشروط المطلوبة بأسلوب جيد لكونهم على دراية كافية بها ولهم خبرة ممارسة، كما يجب أن يتمتع هؤلاء المرشدين بدرجة عالية من الفهم لمشاكل الباعة ووسائل حماية المستهلك.

3-6-3 يجب أن يكون المختصين على درجة جيدة من الإطلاع وقدر ملحوظ من المعرفة بدليل تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) بالإضافة الى القواعد العامة لصحة الغذاء وذلك حتى يمكنهم معاونة الباعة فى مجال الإستخدام الامثل للمصادر النادرة.

3-6-4 يلزم إنشاء هيئة الخدمات الإستشارية لأغذية الشارع وشغل أنشطتها الأساسية والضرورية لتسهيل تنفيذ واجباتها ومهامها بكفاءة.

7-3 تثقيف المستهلكين

1-7-3 تقوم الهيئات المختصة بما فى ذلك الهيئات غير الحكومية كمنظمات الدفاع عن المستهلك باطلاع المستهلكين (من خلال الملصقات والوسائل الشائعة الإنتشار الأخرى مثل الحملات الإعلانية) عن الأخطار المشتركة أو المترتبة عن تناول أغذية الشارع والخطوات التى يجب أن يقوم بها الباعة (تبعاً لإشترطات الهيئات المختصة) لتقليل وإختزال تلك الأخطار.

2-7-3 يتم إعلام المستهلكين عن مسئولياتهم للتأكد من عدم قيامهم بإلقاء القاذورات أو بعثرة محتويات أو تلويث مواقع ومتاجر بيع أغذية الشارع.

3-7-3 يجب أن تقوم الخدمة الإرشادية لأغذية الشارع بتوجيه النصح والأرشاد لجمهور المستهلكين

القسم الرابع – الباعة

1-4 الحالة الصحية للباعة

1-1-4 يحظر على أى بائع أو معاون أو متداول للغذاء القيام بعمله فى حالة الإصابة بالأمراض الآتية:
اليرقان (الإلتهاب الكبدى)، ضمور الكبد أو تليفه، الإسهال، القيىء، الحمى، إحتقان الحلق المصحوب بالحمى، خروج الإفرازات من الأذن والعين والأنف، الإصابات الجلدية الواضحة والمعدية مثل البثور والدمامل والجروح والقطوع الجلدية، الخ. مع السعى لتلقي العلاج الطبى.

2-1-4-4 يمتنع أى بائع أو معاون أو متداول للغذاء عن الدخول فى أو المشاركة فى أى نشاط لتداول الغذاء فى الحالات الآتية:

حامل لعدوى مرضية ينتقل الميكروب المسبب لها عن طريق الغذاء، أو معروف عنه حملته للعدوى أو سبق أن كان حاملا للعدوى. ولا يعود لممارسة نشاطه إلا بعد حصوله على شهادة من مركز طبى أو طبيب تفيد خلوه من الإصابات الميكروبية المذكورة.

3-1-4-4 يجب تطعيم الباعة والمعاونون ومتداولى الأغذية ضد الأمراض التى تنتقل عن طريق الغذاء والماء مثل الحمى التيفودية والإلتهاب الكبدى (أ) أو أية أمراض أخرى طبقا لما تقرره السلطات المختصة.

2-4 الظروف الصحية و السلوك الشخصي

يقوم أى بائع أو معاون أو متداول للغذاء أثناء مزاولته لعمله بالتثبث من:

1-2-4-4 وجود بطاقة التعريف المرخصة والصادرة عن السلطات المختصة على الزى الخارجى.

2-2-4-4 إرتداء زى نظيف ومناسب.

3-2-4-4 القيام بغسل الأيدي باستمرار بالماء النظيف والصابون قبل وبعد كل تداول للغذاء وبعد الخروج من دورة المياه وبعد التعامل مع أى جسم غير نظيف مثل ملامسة الحيوانات أو المواد الغذائية الخام، وأيضا بعد التعامل مع المواد السامة والخطرة، كما يلزم غسل الأيدي فى كل الأحوال الضرورية غير المذكورة.

4-2-4-4 المحافظة على أطراف اليدين قصيرة ونظيفة فى كل الأوقات، وتجنب لبس الحلى أثناء إعداد الأغذية.

5-2-4-4 مراعاة النظافة الدائمة للشعر وتنسيقه مع تغطية الرأس أثناء العمل.

6-2-4-4 تغطية الجروح والقطوعات غير المصابة ميكروبيا بغطاء مقاوم للماء ويتم تضيده بإحكام وتغييره بصفة مستمرة.

7-2-4-4 الإمتناع عن التدخين ومضغ اللبان والأكل أثناء إعداد أو تقديم الغذاء.

8-2-4-4 الإقلاع عن أى عادة غير صحية مثل البصق وتنظيف الأنف أو الأذن أو أى فتحة أخرى من فتحات الوجه والجسم.

9-2-4-4 الإمتناع عن العطس والسعال فى الطعام.

10-2-4-4 لايسمح لأى بائع باستخدام متجر البيع كمكان للإقامة أو النوم أو لأى نشاط شخصى آخر.

3-4 تدريب الباعة

1-3-4 يجب أن يتلقوا كل من الباعة والمعاونون ومتداولي الغذاء برنامج التدريب الأساسي في مجال صحة الغذاء وذلك قبل منحهم الترخيص الخاص بهم ، ويمكن أن يتلقى برامج تدريبية أخرى حسب الحاجة وطبقا لتعليمات السلطات المختصة. وتقوم السلطات المختصة أو المعاهد التعليمية المعتمدة والمعترف بها من قبل الهيئات المختصة بتنفيذ تلك البرامج التدريبية. كما يجب أن يتمتع الباعة بالقدر الكافي من الإدراك لمسئولياتهم تجاه المستهلكين .

2-3-4 من المستحسن استخدام الملصقات (من نمط إفعال ولا تفعل) في مجال إعداد أغذية الشارع وبيعها مع عرضها في أماكن واضحة ومميزة نظرا لأهميتها وفائدتها لكل من الباعة والمستهلكين.

4-4 اتحاد الباعة

من المهم تشجيع تكوين وقيام إتحادات (جمعيات أو نقابات) لباعة أغذية الشارع لتقوم بدورها كنقطة إتصال بين السلطات المختصة والباعة لتسهيل القيام وإنجاز مقاييس التحكم.

القسم الخامس - التصميم والإنشاء

1-5 الموقع

1-1-5 يتم اختيار موقع متجر أغذية الشارع وأماكن الباعة المتجولين أيضاً بحيث يكون بعيداً بالقدر الكافي عن مصادر تلوث الأغذية التي يتم إعدادها أو بيعها في هذه المتاجر أو هذه الأماكن، ويجب اختيار المواقع في أماكن مصممة من جهة السلطات المختصة.

2-1-5 يجب أن يتوافر للموقع المختار لإقامة المتجر شرط سهولة التنظيف للموقع والمساحة المحيطة به وأن يتحمل التنظيف المتكرر وما يصاحبه من إستهلاك.

3-1-5 من المهم أن تخلو المساحة المحيطة بالمتجر من البضائع والأدوات المخزنة غير الضرورية بالإضافة إلى الأدوات المهملة وذلك لتسهيل عملية التنظيف والوصول لكل مكان بالمتجر أثناء تنظيفه.

4-1-5 يلزم تهيئة المتجر بمنفذ ملائم لدخول نظام صرف صحى أو أية وسيلة مناسبة للتخلص من المخلفات المائية بأسلوب صحى سليم.

2-5 الانشاءات

1-2-5 يلزم أن يحظى النمط المزمع إنشاؤه للمتاجر بإعتماد وموافقة الجهات المختصة، ويتم تشييده من مواد منيعة سهلة التنظيف مثل الصلب غير القابل للصدأ أو الألومنيوم والبلاط القيشانى (سيراميك) أو أى مادة أخرى

معتمدة من الجهات المختصة. يجرى التشييد بحيث تكون المتاجر سهلة التنظيف وفي حالة جيدة من ناحية الصيانة في كافة الأوقات.

2-2-5 يتم تصنيع أماكن إعداد الطعام وخاصة سطوحها الخارجية من مواد ملساء غير منفذة للسوائل صالحة للأغراض الغذائية.

3-2-5 يجب أن توضع مواعد الطهي وآلات الغسيل ومناضد الإعداد والأرفف والخزانات (التي يوضع بها الأغذية) بحيث تكون مرتفعة عن سطح الأرض بمقدار 45 سم على الأقل.

4-2-5 يزود المتجر بمصدر إضاءة صناعي كاف ذو شدة إضاءة كافية ومناسبة لضمان توافر مستوى إضاءة ملائم في جميع أجزاء المتجر.

3-5 الشئون الصحية

1-3-5 مصدر المياه

يجب أن يتأكد الباعة من توافر مصدر كاف للماء الصالح للشرب في كل الأوقات. ويمكن القيام بتخزين هذا الماء الصالح في أوعية خاصة نظيفة. وذلك في الحالات الضرورية مثل حالة الباعة المتجولون أو في حالة عدم توافر مصدر مائي بصفة دائمة.

2-3-5 التخلص من الفضلات السائلة

من الأمور الضرورية اللازم تواجدها في متاجر الباعة هو توافر نظام كفاء للتخلص من المخلفات والفضلات السائلة والمائية كما يلزم إجراء عمليات الصيانة لهذا النظام بصفة مستمرة. ويلزم توافر نظام الصرف بسعة كبيرة حتى يمكن القيام بصرف الفضلات السائلة في أقصى أحجامها وذروتها، كما يجب أن يزود هذا النظام بمعايير مناسبة للتأكد من صرف المخلفات فقط الى المجارى والمصافى.

3-3-5 التخلص من المخلفات الصلبة

يتم تداول المخلفات الصلبة بالأسلوب الملائم الذى يمنع تلوث الأغذية والماء الصالح للشرب، يلزم التخلص من المخلفات والنفايات خارج مجال العمل بالمتجر بأسرع ما يمكن وفي نهاية كل يوم عمل يتم التخلص من تلك المخلفات الصلبة بوضعها فى صناديق قمامة (حاويات) ملائمة ومؤمنة بأغطية مناسبة أو بوضعها فى صناديق القمامة العامة المركزية أو الفرعية.

و يجب تنظيف الأوعية المستخدمة فى تخزين الفضلات والآلات التى تصل بها عقب التخلص من تلك الفضلات مباشرة وذلك باتباع إحدى الطرق المذكورة فى الفقرة (5-6) كما يجب أيضا تنظيف المكان الذى توضع به أوعية الفضلات يوميا.

وفى بعض الحالات يتم تطهير أوعية الفضلات والآلات المتصلة بها وأماكن تخزينها بواسطة الهيئات المختصة. ويستخدم المطهرات الملائمة والمناسبة لهذا الغرض. أما فى الأماكن التى لاتتمتع بنظام خدمة لجمع القمامة. فيتم التخلص من الفضلات الصلبة بأسلوب صحى موصى به ومعتمد من السلطات المختصة.

4-3-5 التنظيف

يجرى تنظيف أسطح وأماكن العمل وأسطح المناضد والأرضيات والمناطق المحيطة تنظيفا شاملا مرة واحدة يوميا على الأقل بإستخدام إحدى الطرق الواردة فى الفقرة (5-6).

5-3-5 دورات المياه

يجب أن يتاح لكل بائع أو معاون أو متداول للأغذية من إستخدام دورة المياه بالوسيلة المعتمدة من الجهات المختصة، مع توافر النظافة الدائمة بها وصيانتها بحيث تكون فى حالة سليمة فى كل الأوقات.

القسم السادس - المعدات والأجهزة

1-6 من المهم الإعتناء التام بنظافة المعدات والأجهزة بصفة مستمرة، ويلزم توافر عدة شروط فى المواد التى يتم تصنيع الآلات منها (بما فيها الأوعية المستخدمة فى تخزين ماء الشرب) حيث تصنع تلك العدد والأجهزة والآلات من مواد لاتقوم بنقل المركبات والمواد السامة أو الروائح أو الطعوم، بالإضافة إلى كونها غير ماصة بإستثناء ما إذا كان الغرض من إستخدامها هو قيامها بالإمتصاص بشرط ألا ينتج عن ذلك تلويث الأغذية كما يجب أن تكون تلك المواد مقاومة للتآكل وقادرة على مقاومة تأثير الإستخدام المتكرر للمطهرات فى عمليات التنظيف.

2-6 يجب أن تخلو أسطح تقطيع الأغذية من الكسور والشروخ والشقوق والفجوات، ومن اللازم القيام بتنظيف تلك الأسطح بإحدى الطرق المنصوص عليها فى الفقرة (5-6) وذلك فى الأحوال الآتية:

(أ) قبل وبعد الإستخدام اليومي.

(ب) ملامستها لمادة أو غذاء غير نظيف وخاصة إذا تلى تلك الملامسة إستخدام هذا السطح لتقطيع أحد أغذية الشارع أو أحد الأغذية التى يتم تناولها على حالتها الخام أو الطازجة.

3-6 يجرى تداول الأغذية المطهية فى أوعية منفصلة عن تلك المستخدمة فى تداول الأغذية غير المطهية.

- 4-6 يتأكد كل بائع من عدم إستخدام (أو حتى التخلص من) أى آلة أو معدة من الأواني المنزلية إذا كانت فى حالة غير مناسبة أو معيبة أو محطمة أو مكسورة أو مشروخة أو يعتربها الصدأ أو بها شقوق.
- 5-6 يلزم القيام بتنظيف الأواني والأوعية بصفة منتظمة بالغسيل الكامل بإستخدام الماء الدافىء المحتوي على كمية كافية من الصابون أو أى منظف صناعى آخر ملائم. وبعد الغسيل يتم إما نقع الأواني والأوعية فى ماء نظيف يغلى لمدة نصف دقيقة ويعقبه التصفية أو نقعها فى ماء صالح للشرب على درجة حرارة لا تقل عن 77^س لمدة دقيقتين ويعقبه التصفية.
- وفى حالة عدم توفر الماء الساخن أو المغلى يمكن إستخدام الماء الصالح للشرب بعد إضافة كمية مناسبة من الصابون أو منظف صناعى ملائم اليه، ثم القيام بشطف الأواني والأوعية بالماء الجارى وذلك من أجل تنظيف الأواني متعددة مرات الإستخدام. وفى كل الأحوال فإنه لايفضل إستخدام ذلك الأسلوب إلا فى الحالات الضرورية.
- 6-6 فى حالة الأدوات المصممة للإستخدام لمرة واحدة فقط ينبغى إتلافها بعد ذلك حتى لايعاد إستخدامها، ثم يتم التخلص منها وفى حالة الأواني متعددة مرات الإستخدام فيتم تنظيفها عقب كل إستخدام بالطريقة المنصوص عليها بالنسبة للأواني فى الفقرة (5-6).
- 7-6 يجب الإحتفاظ بجميع المعدات والآلات فى حالة سليمة لاتحتاج لإصلاح أو ترميم.
- 8-6 يجرى تداول وتخزين ونقل الأواني والأوعية النظيفة بعد الغسيل بأسلوب منفصل عن غيرها من الأواني والأوعية غير النظيفة وذلك لمنع التلوث. ويجب تخزينها فى مكان تتوفر فيه الحماية بحيث يكون بعيدا عن متناول الآفات والديدان والحشرات والقوارض وكافة الملوثات.
- 9-6 يصرح فقط بإستخدام الأوعية المصنوعة من مواد مسموح بتلامسها للأغذية بشرط ألا يكون قد سبق إستخدامها فى أغراض غير غذائية.
- 10-6 يجب الإهتمام بنظافة أحواض غسيل الأوعية والأواني وأحواض غسيل الأيدي (ذات البالوعة) وأن تكون فى حالة سليمة وصالحة للإستخدام فى جميع الأوقات.
- 11-6 يلزم أن تكون المناشف المستخدمة فى مسح وتجفيف الأواني نظيفة وأن يتم تداولها بأسلوب صحى سليم وأن يقتصر إستخدامها لهذا الغرض فقط.
- 12-6 من الضرورى الإعتناء بالأوعية المتخدمة لتعبئة التوابل والتي توضع على المناضد بالمتجر وذلك بالتأكد من نظافتها وجودة حالتها بالإضافة لحمايتها من الآفات.
- 13-6 يقتصر إستخدام أدوات الخدمة (مثل فوط السفرة والمناشف ومناديل اليد) على النوع الذى يتم إستخدامه مرة واحدة فقط.

14-6 تزود دورات المياه بالتسهيلات اللازمة بصفة مستمرة مثل الماء البارد والساخن، والصابون وأحواض الغسيل، وسلال المهملات والمناشف التي تستخدم لمرة واحدة

القسم السابع - إعداد الأغذية

1-7 إشتراطات المكونات الغذائية والمواد الأولية:

يجب أن يقوم كل بائع بالتأكد مما يلي:

- 1-1-7 الحصول على المكونات (شاملا الثلج) من مصادر معروفة وموثوقا بها.
- 2-1-7 تداول الغذاء بالوسيلة التي تؤدي إلى تقليل مقدار الفقد في العناصر الغذائية.
- 3-1-7 أن تكون طازجة وسليمة صحياً، وخالية من أى علامات للتلف وذلك للمحافظة على جودة وسلامة الغذاء
- 4-1-7 نقل المكونات بأسلوب ملائم لمنع التعرض للظروف البيئية وعوامل التلوث والفساد.
- 5-1-7 حظر إستخدام الإضافات الغذائية ماعدا تلك المصرح بإستخدامها بشرط مراعاة الكميات المستخدمة منها والمنصوص عليها في المواصفات والشروط الخاصة بها.

2-7 الطهى والتداول

- 1-2-7 يلزم نقع الخضروات والفاكهة الطازجة أو غسلها بالماء الجارى سواء كانت سيتم طهيها أو إستهلاكها على الحالة الخام أو الطازجة. وتتم عملية الغسل بإستخدام الماء الصالح للشرب لإزالة الملوثات الملتصقة بالأسطح الخارجية لها.
- 2-2-7 يجب غسل الغذاء الخام قبل إستخدامه فى إعداد الغذاء وذلك لتقليل مخاطر التلوث. يحظر غسل الأغذية الخام سريعة التلف مع الأغذية الأخرى التي يتم إستهلاكها طازجة أو نصف مطهية.
- 3-2-7 يجب أن يتم تداول وفرز وتنظيف وإعداد المكونات الغذائية فى مكان منفصل عن المكان الذى يتم فيه عمليات الطهى والعرض والتداول والتقديم لأغذية الشارع.

4-2-7 إزالة التجمد

يمكن طهى المنتجات الغذائية المجمدة (وخاصة الخضروات) بدون إجراء عملية إزالة التجمد لها. ولكن تحتاج قطع اللحم وذبائح الدواجن كبيرة الحجم فى الغالب إلى إزالة التجمد لها قبل طهيها. وعند القيام بعملية إزالة التجمد كعملية منفصلة عن عملية الطهى فيتم إجرائها فقط كما يلي:

- (أ) داخل الثلاجة أو غرفة مشيدة خصيصا لإجراء عملية إزالة التجمد بها، ويتم التحكم فى درجة الحرارة بحيث تكون فى حدود 4 درجات مئوية أو .
- (ب) إستخدام ماء جارى صالح للشرب على درجة حرارة أقل من 21 درجات مئوية لمدة لا تزيد على 4 ساعات أو .
- (ج) استخدام فرن الميكروويف ، ويستخدم ذلك الفرن فقط فى حالة نقل الغذاء إلى مكان الطهى العادى بعد الإنصهار مباشرة وهنا تعتبر عملية إزالة التجمد كجزء من عملية الطهى المستمرة أو عند إجراء عملية الطهى داخل فرن الميكروويف بعد إزالة التجمد المادة الغذائية بداخله.

ملحوظة:

تشتمل الأخطار الناتجة عن عملية إزالة التجمد حدوث التلوث العرضى من السائل المنفصل من الغذاء عند إزالة تجمده مما يؤدي إلى نمو الأحياء الدقيقة على السطح الخارجى للغذاء قبل وصول الجزء الداخلى من الغذاء لمرحلة إزالة التجمد. يجب القيام باختبار منتجات اللحوم والدواجن التى يتم إزالة تجمدها بصفة دورية للتأكد من الإنتهاء من إزالة التجمد تماما قبل القيام بأية خطوة تصنيعية تالية أو زيادة الفترة الزمنية للتصنيع (وذلك بعد وضع درجة حرارة اللحم فى الإعتبار).

5-2-7 يراعى أن تكون كل من درجة حرارة الطهى وفترته الزمنية كافيين للتأكد من القضاء على الأحياء الدقيقة المرضية غير المتجرثمة.

6-2-7 يلزم إستخدام الماء الصالح للشرب فى أغراض الشرب وإعداد المشروبات الساخنة والباردة ويمكن إستخدام الماء الجيد بعد القيام بغليانه أو تطهيره بأى طريقة مناسبة مثل العوامل الكيماوية الملائمة.

7-2-7 يتم تصنيع الثلج من الماء الصالح للشرب، ويلزم تداوله وتخزينه بوسائل مناسبة لحمايته من التلوث مع خضوع الأوعية المستخدمة فى نقل وتخزين الثلج للإشتراطات المنصوص عليها بالنسبة لأوعية الماء والمنصوص عليها فى الفقرة (2-3-18)..

8-2-7 يحظر القيام بإعادة تسخين الغذاء إلا مرة واحدة فقط. ويجري إعادة تسخين الجزء من الغذاء الذى سيتم تقديمه فقط وليس كل الكمية المعدة من الغذاء. ويلزم الوصول إلى درجة حرارة لاتقل عن 75 درجات مئوية داخل المادة الغذائية وذلك خلال ساعة واحدة من خروج الغذاء من الثلاجة أو درجة حرارة التبريد. ويمكن إستخدام درجات حرارة أقل من المنصوص عليها لإعادة تسخين الغذاء ولكن بعد تهيئة المعاملة الحرارية (درجة حرارة التسخين والمدة الزمنية) المكافئة لإحداث نفس الأثر التدميرى للأحياء الدقيقة الناتج عن التسخين على درجة 75 درجات مئوية.

9-2-7 يجب القيام بغسل الأواني والأوعية المستخدمة فى تذوق الطعام عقب كل إستخدام مباشرة.

3-7 تقديم الغذاء

يقوم كل بائع بتطبيق ما يلي:

- 1-3-7 شراء أغذية الشارع ومكوناتها (التي يقومون ببيعها أو تقديمها) من مصادر مرخصة موثوق بها.
- 2-3-7 استخدام الملاقط والشوك والملاعق النظيفة أو القفازات التي تستخدم لمرة واحدة فقط في مجال تداول وتقديم وبيع هذه الأغذية.
- 3-3-7 تمتع جميع الأواني المستخدمة بالنظافة التامة والجفاف وعدم القيام بتداولها عن طريق لمس الأسطح والمساحات التي توضع فيها الأغذية.
- 4-3-7 الإمتناع عن تكديس أو تكويم الأطباق الممتلئة بالطعام أثناء العرض أو التخزين أو التقديم.
- 5-3-7 استخدام مواد تعبئة صالحة للأغراض الغذائية.
- 6-3-7 يمنع استخدام الأوراق المطبوعة في تقديم الغذاء يقتصر على استخدام رقائق الألومنيوم من النوع المناسب للأغذية أو الورق المشمع أو البلاستيك المناسب للأغذية أو أى مواد أخرى ملائمة للإستخدام فى تعبئة وتقديم الغذاء.
- 7-3-7 يحظر النفخ بالفم داخل الأكياس ومواد وأكياس التغليف المستخدمة لتلك الأغذية.
- 8-3-7 توزع المشروبات للبيع داخل عبواتها المغلقة الأصلية فقط، أو بتوزيعها باستخدام الحاويات الكبيرة المجهزة بصنابير خاصة مصنوعة من البلاستيك أو أى مادة أخرى صالحة للأغراض الغذائية. ويتم تغطية تلك الحاويات الكبيرة بواسطة غطاء محكم مناسب.
- 9-3-7 من المستحسن عرض الفاكهة المجزأة (والأغذية الأخرى التي يتم تناولها على نفس الهيئة المباعة عليها) داخل وعاء عرض مغلق أو خزانه ذات واجهة زجاجية خاصة أو أى وسيلة أخرى مشابهة تكفل الحماية لهذه الأغذية أثناء عرضها ويحتفظ لها بسلامتها ونظافتها.
- 10-3-7 يحظر على متداولي الأغذية القيام بتداول النقود أثناء تعاملهم مع الأغذية. وفى حالة الضرورة التي يتعذر فيها ذلك. يلزم أن يقوم متداول الأغذية بغسل يديه بعد تداوله للنقود وقبل تعامله مع الغذاء مرة ثانية.
- 11-3-7 من الضروري حماية الأغذية الجاهزة للأستهلاك والتي يتم تقديمها بصفة مستمرة من التلوث البيئى بالإضافة إلى حفظها على درجات الحرارة التالية:

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| (أ) الأغذية التي يتم تقديمها ساخنة | 60 درجات مئوية أو أعلى من ذلك. |
| (ب) الأغذية التي يتم تقديمها باردة | 7 درجات مئوية أو أقل من ذلك. |
| (ج) الأغذية التي يتم تقديمها مجمدة | - 18 درجات مئوية أو أقل من ذلك. |

7-3-12 تستخدم مدفأة أو مسخن خاص للأغذية للإحتفاظ بدرجة حرارتها عند الحدود المشار إليها في الفقرة السابقة (7-3-11أ)) ولا يتم إستخدامها في أغراض إعادة التسخين المذكورة في الفقرة (7-2-8) .

4-7 الغذاء غير المباع

يجب القيام بالتخلص مع جميع الأغذية المطهية والمشروبات المحضرة غير المباعة بأسلوب صحى فى نهاية اليوم و ذلك فى حالة عدم التمكن من حفظها بأسلوب مناسب.

5-7 نقل أغذية الشارع

7-5-1 يلزم القيام بنقل أغذية الشارع إلى أماكن البيع داخل حاويات وأوعية نظيفة، مغطاة لتكفل حماية الغذاء ضد التلوث البيئى.

7-5-2 يجب التأكد من نظافة العربات المستخدمة فى نقل الأغذية وأن تكون فى حالة تشغيل جيدة ومجهزة بما يتلائم مع الإحتياجات والإشترطات الخاصة بتهيئة الحماية الكافية للغذاء أثناء نقله ضد التلوث البيئى.

7-5-3 يتم نقل منتجات الحليب إلى مناطق البيع فى حاويات معزولة ذات درجة حرارة ثابتة فى حدود 4 درجات مؤوية كدرجة قصى .

7-5-4 يمنع نقل أغذية الشارع مع الأغذية الخام ومكوناتها والحيوانات والمواد السامة أو أية مواد تسبب تلوث الأغذية.

6-7 تخزين الأغذية

7-6-1 يتم الإحتفاظ بالغذاء - فى جميع الأوقات - نظيفا وخاليا من التلوث بالإضافة إلى القيام بحمايته بوسيلة مناسبة ضد الآفات والتلوث البيئى مع تخزينها على درجة حرارة مناسبة.

7-6-2 يراعى تنظيم وترتيب الأغذية سريعة التلف بأسلوب لا يعرضها للتلوث عن طريق الإتصال أو التلامس مع الأغذية الخام وأغذية الحيوانات الأليفة والمواد السامة أو أى مادة أخرى تسبب التلوث. يجرى تخزين الكميات الكبيرة من تلك الأغذية سريعة التلف فى حاويات أو أوعية نظيفة يتم وضعها فى صندوق من الثلج أو داخل الثلاجات بحيث لا ترتفع درجة حرارة الغذاء أثناء تخزينه عن 10 درجات مؤوية ويجرى تداول الكميات المعروضة للبيع أو المقدمة للجمهور (بصفة مستمرة) طبقا للإشترطات الموضحة فى الفقرة (7-3-11).

7-6-3 يحتفظ بالمكونات الغذائية وتخزن فى عبوتها الأصلية التجارية أو فى عبوات أخرى مناسبة مصممة بحيث تمنع إمتصاص الرطوبة مع وضع بطاقات خاصة عليها.

7-6-4 يتم تخزين الأغذية غير السريعة التلف فى حاويات أو خزانات نظيفة ومغطاة لمنع التلوث العرضى بالآفات.

- 5-6-7 يجب تخزين الكميات الكبيرة من الأغذية الخام (وتشمل البقوليات المنبته والرطوبة والمطحونة، الحبوب، الدرنات المطحونة والرطوبة) بإتباع الإشتراطات الواردة فى الفقرتين (7-2-1، 7-2-2) ويتم ذلك فى أوانى مستقلة نظيفة ومن المستحسن وضع تلك الأوانى المعبأة فى صندوق الثلج أو الثلجة (على درجة حرارة التبريد) أو حتى المجمدات (على درجة حرارة التجميد) لمنع فسادها.
- 6-6-7 يحظر تعبئة أو ملئ الثلجات والمجمدات بأكثر من حمولتها المناسبة مع الإحتفاظ بدرجات الحرارة عند 4 درجات مئوية كحد أقصى للثلجات، - 18 درجات مئوية أو أقل للمجمدات.
- 7-6-7 يراعى عند إنشاء الأماكن المستخدمة لتخزين الأغذية مثل الدواليب، الخزانات، الأرفف أن يسهل تنظيفها ومنع غزوها بالآفات.
- 8-6-7 يجرى تخزين الكميات الكبيرة من الأغذية بأسلوب مرتب ومنظم على قواعد مرتفعة عن الأرضية بما لا يقل عن 30 سم مع العناية بسهولة تهويتها والتفتيش عليها وفحصها وإكتشاف الآفات.
- 9-6-7 من الضرورى القيام بتخزين الأغذية وتداولها بعيدا عن السموم والمواد السامة والضارة والمؤذية أو العاطية.
- 10-6-7 يطبق مبدأ "الداخل أولا، يخرج أولا" فى عملية دوران وتعاقب المخزون.
- 11-6-7 من الأمور الهامة القيام بالتأكد وفحص تاريخ الصلاحية المدون على كل وعاء غذائى قبل إستخدامه، مع الإمتناع عن بيع أو إستخدام أى مادة غذائية بعد إنتهاء فترة صلاحيتها.

القسم الثامن - مراكز أغذية الشارع

1-8 الإشتراطات العامة

على جميع الباعة فى مراكز أغذية الشارع الإلتزام بكل الإشتراطات المذكورة فى اللوائح المعتمدة الخاصة بباعة أغذية الشارع.

2-8 الموقع، التصميم، الانشاءات

1-2-8 يلزم الحصول على موافقة أو تصريح مسبق صادرا من الجهات المختصة على اختيار الموقع المناسب لمراكز أغذية الشارع مع الوضع فى الإعتبار للإشتراطات الواردة فى الجزء (5-1) الخاصة بالموقع.

2-2-8 يجب أن تتوافر الشروط التالية فى تصميم مركز أغذية الشارع

(أ) الموافقة والمراجعة المسبقة من الجهات المختصة.

- (ب) توفر مساحات كافية ومناسبة للمتاجر والعربات وصناديق العرض وأماكن إعداد وتداول وتخزين وتقديم وبيع الأغذية.
- (ج) السماح بالتدفق المنظم للمواد والبضائع عند دخولها وخروجها من المركز، ويؤدي ذلك إلى منع وتقليل آثار الطرق العديدة لتلوث الأغذية.
- (د) وجود أماكن مناسبة لمرافق العملاء مثل دورات المياه وأماكن غسيل الأيدي وأماكن تناول الطعام، ويجب وضع هذه الأماكن وترتيبها بأسلوب مناسب يمنع تلوث الأغذية.
- (هـ) توفر مساحات وأماكن كافية ومناسبة لتخزين الفضلات الصلبة وتنظيف وغسيل وتطهير الاواني والآلات والأجهزة.
- (و) توافر التهوية الجيدة لإزالة الروائح الكريهة والغازات الضارة وأدخنة وقود الطهي وأية مواد أخرى كريهة الرائحة تنتقل عن طريق الهواء. بالإضافة الى توفر مصدر مناسب للهواء النقي باستمرار ليتمكن القائمون بالعمل وزوار المراكز من القيام بكافة أنشطتهم مثل تشغيل الآلات والأجهزة والمعدات المستخدمة فى إعداد وتداول وتخزين وتقديم وبيع الأغذية.
- (ز) توافر مصدر مائى للإمداد بكميات وفيرة من الماء الصالح للشرب، مع توافر هذا الماء تحت ضغط مناسب ودرجة حرارة ملائمة بالإضافة الى وجود تسهيلات كافية لتخزين الماء (عند الضرورة) وتوزيعه وتوافر الحماية الكافية المناسبة ضد التلوث.
- (ح) التزويد بمصدر كهربائية قوى مناسب وكاف لقيام الباعة داخل المركز بكافة أنشطتهم مثل تشغيل الآلات والأجهزة والعدد المستخدمة فى إعداد وتداول وتخزين وتقديم وبيع الأغذية.

ملحوظة:

من الضروري القيام بأخذ عينات من الماء بصفة منتظمة، ويعتمد عدد العينات المسحوبة على مصدر المياه وكيفية إستخدامها، فمثلا، أخذ عينات كبيرة من المصادر الخاصة للمياه بالمقارنة بالمصادر العامة، يلزم إستخدام الكلور أو أى مطهر آخر ملائم. وفى حالة إستخدام الكلور. فيجب إجراء اختبار كيمائى يوميا لتحديد كمية الكلور الموجود فى الماء.

ويستحسن إختيار نقطة أو مكان أخذ العينة بحيث يكون هو نفس مكان أو نقطة الإستخدام، وفى بعض الأحيان يكون من المفيد سحب العينة عند مكان وصولها ودخولها إلى المنشأة.

3-2-8 يجرى إنشاء مراكز أغذية الشارع بأسلوب ملائم مع إستخدام المواد المعتمدة من الهيئات المختصة مع وضع الشروط الواردة فى الجزء (5-2) (الإنشاءات) فى الإعتبار وبالإضافة إلى ذلك، يجب أن تستوفى هذه المراكز ما يلى:

- (أ) أن يشتمل على أرضيات سيراميك جيد اللصق أو مرصوفة بالقطران ومزود بوسائل صرف جيدة للتخلص من المياه الزائدة وتسهيل عمليتي التنظيف والتطهير.
- (ب) أن يحتوى على جدران أو فواصل معاملة بأسطح ملساء غير ماصة قدر الإمكان مثل السيراميك وذلك بغرض تسهيل التنظيف والتطهير.

- (ج) أن يشتمل على أسقف معاملة بمواد ناعمة غير منفذة قدر الإمكان لسهولة التنظيف.
- (د) التزويد بمصدر إضاءة صناعي كاف ، يتم توزيع الإضاءة بشكل ملائم لتسهيل عمليات إعداد وتداول وتخزين وتقديم وبيع الغذاء لجميع الباعة داخل المركز.
- (هـ) التزويد بمداخن الأبخرة ودخان وعوادم الوقود أعلى أماكن الطهي للتمكن من إزالة غازات الطهي والوقود وجميع الأبخرة والأدخنة من داخل المركز إلى الهواء المفتوح.
- (ز) التزويد بمرافق لغسل الآلات والمعدات والأواني والأوعية وغيرها مع الإمداد بمصادر المياه الساخنة والباردة الجارية الصالحة للشرب، وأحواض النقع والغسيل المزودة بالصرف المناسب إلى المجاري أو شبكة الصرف العامة، والمنظفات الصناعية ومحاليل التطهير لضمان توفير الشروط الصحية الملائمة والنظافة التامة للباعة داخل المركز (ويتم ذلك على مستوى مركزي أو في أماكن متعددة داخل المركز الواحد).

3-8 المخلفات الصلبة والسائلة

1-3-8 بتطبيق ما سبق ذكره عن التخلص من المخلفات السائلة ، يلزم توافر ما يلي في هذه المراكز:

- (أ) التزويد بنظام كفاء للتخلص من الفضلات السائلة (سواء كان ذلك بشكل مركزي أو فردي لكل بائع بالمركز) بعد اعتماد تلك الأنظمة بواسطة السلطة المختصة، كما يجب أن يتوافر بهذه الأنظمة السعة والتصميم الملائمين للتخلص من الفضلات السائلة في أعلى كمياتها أو مراحلها أثناء قيام الباعة بأنشطتهم داخل المركز.
- (ب) صيانة نظام صرف المخلفات السائلة بحيث تكون في حالة عمل جيدة.
- (ج) التأكد من اعتماد السلطة المختصة بالصرف الصحي والمجاري لشبكة أو نظام صرف السوائل بالمركز مع ضمان قيام تلك الشبكة بعملها في صرف الفضلات خارج المركز.
- (د) إستيفاء جميع الشروط الأخرى للسلطة المختصة والخاصة بنظام التخلص من الفضلات السائلة.

2-3-8 فيما يتعلق بالتخلص من الفضلات الصلبة، يجب أن تشتمل مراكز أغذية الشارع على نظام كفاء للتخلص من تلك الفضلات يتوافر به جميع الشروط التي تتطلبها السلطة المختصة بالإضافة إلى ما يلي:

- (أ) ضم أو إضافة مساحة كافية مناسبة للمركز لتخزين الفضلات الصلبة. ويتم اختيار موقع تلك المساحة بشكل مناسب بحيث تكون على مسافة ملائمة من أماكن إعداد وتخزين وتداول وتقديم وبيع الأغذية لمنع تلوثها.
- (ب) عدد كاف من الحاويات المصممة والمصنعة من ورق مقاوم للماء لتلائم عملية تخزين الفضلات الصلبة بها مع تزويدها بغطاء محكم الغلق. ويجب أن يتلائم حجم الحاويات مع كمية المخلفات الصلبة الناتجة عن نشاط الباعة اليومي. يلزم تبطين الحاويات بمواد تبطين مناسبة أو أوعية داخلية لتأمين الفضلات وتسهيل عملية تداولها عندما يحين التخلص منها.

- (ج) يتم التخلص من النفايات والفضلات يوميا (أو أكثر من مرة يوميا في بعض الأحيان) من مراكز أغذية الشارع الى:
- 1- صناديق القمامة العامة المصممة والمعتمدة عن طريق الهيئات الخاصة بخدمات القمامة والمعدة للإستخدام وتجميع الفضلات الصلبة بها.
 - 2- أماكن خاصة معتمدة توضع فيها الفضلات الصلبة بأسلوب صحى.
 - 3- وسائل أخرى للتخلص من الفضلات الصلبة معتمدة ومصرح بها من قبل السلطات المختصة.
- (د) التفتيش الدورى والروتينى على أماكن التخلص من الفضلات الصلبة للتأكد من خلوها من ملاجىء الآفات مع أخذ جميع الإحتياطات العملية لإستبعاد ومنع حدوث إعادة الغزو بالآفات.
- (هـ) إستيفاء أى إشتراطات أخرى للهيئة المختصة تتعلق بالتخلص من الفضلات الصلبة.

4-8 مرافق العملاء الصحية

يجب أن تزود مراكز أغذية الشارع بدورات المياه اللازمة لإستخدام الباعة والموظفين والعملاء مع مراعاة إنشاء تلك الدوريات فى أماكن مناسبة بحيث تكون منفصلة لكل جنس على حدة وبعيدة عن أماكن إعداد وتداول وتخزين وتقديم وبيع الأغذية لمنع تلوثها. ويجب التأكد من مطابقة دورات المياه لجميع الشروط المعتمدة من السلطة المختصة وعلى الأخص ما يلى:

- (أ) ذات جدران ملساء مزودة بالسيراميك حتى إرتفاع 2 متر على الأقل.
- (ب) توافر النظافة والخلو من الروائح الكريهة مع التزويد بنظام صرف صحى مناسب.
- (ج) توافر الإضاءة والتهوية الجيدة مع القيام بتنظيفها وتطهيرها بصفة دورية بالإضافة إلى الإهتمام بصيانتها بحيث تكون فى حالة عمل جيدة.
- (د) الإحتواء على مرافق لغسل الأيدي وتجفيفها مع تزويدها بالكميات المناسبة من الصابون ومواد التنظيف والتجفيف الأخرى.
- (هـ) وجود ملصقات لإرشاد الباعة والموظفين بضرورة قيامهم بغسيل أيديهم عقب كل إستخدام لدوريات المياه وقبل إستئناف العمل.
- (و) تزويد أبواب دورات المياه بأجهزة الغلق الذاتى.