

المملكة المغربية  
وزارة الداخلية  
عمالة الصخيرات تمارة  
جماعة الصخيرات  
المكتب الجماعي لحفظ الصحة

قرار تنظيمي  
يتعلق بالوقاية و حفظ الصحة و النظافة وحماية البيئة

# الفهرس

## الباب الأول

06..... مقتضيات عامة .....

## الباب الثاني

07..... تدبير الوفيات والدفن .....

## الباب الثالث

09..... الوقاية من الأمراض.....

الجزء الأول : الوقاية من الامراض المعدية والوبائية او الخطيرة.....

الجزء الثاني : الوقاية من الامراض الحيوانية و المعدية.....

الجزء الثالث : مكافحة الحشرات والقوارض.....

## الباب الرابع

11..... حفظ البيئة والمحيط.....

الجزء الأول: الماء الصالح للشرب .....

الجزء الثاني: مكونات البيئة الثلاث: ماء هواء تربة.....

الجزء الثالث: النفايات السائلة .....

الجزء الرابع: النفايات الصلبة .....

الجزء الخامس: النفايات الطبية .....

## الباب الخامس

19..... حفظ الصحة داخل المحلات المفتوحة للعموم والمؤسسات المضرة والمزعجة .....

الجزء الأول : مراقبة الشروط الصحية للمحلات الغذائية .....

حفظ الصحة في المواد الغذائية .....

مراقبة الشروط الصحية في المحل.....

مراقبة الشروط الصحية لنقل المواد الغذائية:.....

الجزء الثاني المحلات المفتوحة للعموم .....

مخبرة وصنع الحلويات .....

الفرن التقليدي.....

المقاهي و محلات بيع المأكولات الخفيفة.....

المطاعم والمطابخ الجماعية.....

الفنادق غير المصنفة .....

الحمامات والنوشات.....

المساجح.....

37.....	قاعات الرياضة البدنية.....
38.....	قاعات الحلاقة والتجميل والتدليل والاسترخاء .....
39 .....	الجزء الثالث: مراقبة المؤسسات المضرة والمزعجة والخطيرة .....
	<b>الباب السادس</b>
40.....	المحافظة على الصحة داخل المؤسسات العمومية.....
40.....	الجزء الأول : مراقبة نظافة المؤسسات العمومية .....
41.....	الجزء الثاني : مراقبة الصحة والنظافة المدرسية .....
	<b>الباب السابع</b>
42.....	حفظ الصحة في وسائل النقل: .....
42.....	الجزء الأول : مراقبة نظافة سيارات نقل الجندي أو المرضى أو الموقى .....
43.....	الجزء الثاني: مراقبة نظافة سيارات الأجرة و حافلات النقل العمومي.....
	<b>الباب الثامن</b>
43.....	حفظ الصحة في البنىات السكنية و المراافق العمومية والطرق .....
43.....	الجزء الأول : البنىات السكنية.....
44.....	الجزء الثاني: مراقبة نظافة الطرق العمومية.....
	<b>الباب التاسع</b>
45.....	مقتضيات ختامية.....

قرار تنظيمي رقم: 2025/01  
يتعلق بالوقاية وحفظ الصحة والنظافة وحماية البيئة

إن رئيس مجلس جماعة الصخيرات.  
بناء على الظهير الشريف رقم 1.15-85-1-15 الصادر في 20 من رمضان 1436 (07 يوليو 2015) بتنفيذ القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات.  
بناء على الظهير الشريف رقم 1.10.08 الصادر في 26 من صفر 1431 (11 فبراير 2010) بتنفيذ القانون رقم 28-07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية.

بناء على الظهير الشريف رقم 1.83.108 الصادر في 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984) بتنفيذ القانون 13.83 المتعلق بالزجر عن الفش في البضائع.  
بناء على الظهير الشريف بتاريخ 3 شوال 1332 (25 غشت 1914) في تنظيم المحلات المضرة بالصحة والمحلات المزعجة والمحلات الخطرة كما تم تعميمه وتغييره بموجب الظهير الشريف بتاريخ 22 جمادى الثانية 1352 (13 أكتوبر 1933) والظهير الشريف بتاريخ 3 جمادى الثانية 1356 (11 غشت 1937) والظهير الشريف بتاريخ 10 ربيع الثاني 1357 (9 يونيو 1938) والظهير الشريف بتاريخ 1 ذي القعده 1361 (9 نوفمبر 1942) والظهير الشريف بتاريخ 28 ربيع الأول 1369 (18 يناير 1950).

بناء على الظهير الشريف رقم 68.986 بتاريخ 19 شعبان 1389 (31 أكتوبر 1969) يتعلق بنظام دفن الجثث وإخراجها من القبور ونقلها كما تم تغييره بموجب المرسوم رقم 2.02.700 الصادر في 20 من ربيع الأول 1424 (22 ماي 2003).

بناء على الظهير الشريف بمثابة قانون رقم 1.75.291 بتاريخ 24 شوال 1397 (8 أكتوبر 1977) يتعلق بتدابير التفتيش من حيث السلامة والجودة بالنسبة للحيوانات الحية والمواد الحيوانية أو ذات الأصل الحيواني.

بناء على الظهير الشريف رقم 1.58.401 الصادر بتاريخ 12 جمادى الثانية 1378 (24 ديسمبر 1958) بشأن الإنذار التغريبي المرتقب عليه الآداء من أجل زجر بعض الحالفات للأنظمة البلدية المتعلقة بالصحة و المحافظة على الأغراض المعدل بالظهير الشريف رقم 1.90.91 بتاريخ 13 جمادى الأولى 1413 الموافق (09 نونبر 1992) بتنفيذ القانون 14.88.

بناء على الظهير الشريف رقم 1.13.69 الصادر في 18 من رمضان 1434 (27 يوليو 2013) بتنفيذ القانون رقم 56.12 المتعلق بوقاية الأشخاص وحمايتهم من أخطار الكلاب.

بناء على الظهير الشريف رقم 1.03.59 الصادر في 10 ربيع الأول 1424 الموافق (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 11.03 المتعلق بحماية واستصلاح البيئة.

بناء على الظهير الشريف رقم 1.14.09 الصادر في 4 جمادى الأولى 1435 (6 مارس 2014) بتنفيذ القانون الإطار رقم 99.12 بمثابة ميثاق وطني للبيئة والتنمية المستدامة.

بناء على الظهير الشريف رقم 1.06.153 الصادر في 30 من شوال 1427 (22 نونبر 2006) بتنفيذ القانون رقم 28.00 المتعلق بتدبير النفايات والتخلص منها .

بناء على الظهير الشريف رقم 1.15.148 الصادر في 25 من صفر 1437 (7 ديسمبر 2015) بتنفيذ القانون رقم 77.15 القاضي بمنع صنع الأكياس من مادة البلاستيك واستيرادها وتصديرها وتسويقها واستعمالها و مرسومه التطبيقي.

بناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 الصادر في 10 ربيع الأول 1424 الموافق (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة ونصوصه التطبيقية.

بناء على الظهير الشريف رقم 1.03.61 الصادر في 10 ربيع الأول 1424 الموافق (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بكافحة تلوث الهواء ونصوصه التطبيقية.

بناء على الظهير الشريف رقم 1.16.113 الصادر في 6 ذي القعده 1437 (10 غشت 2016) بتنفيذ القانون رقم 36.15 المتعلق بالملاء.

بناء على الظهير الشريف رقم 1.07.209 الصادر في 16 من ذي الحجه 1428 الموافق (27 ديسمبر 2007) بتنفيذ القانون رقم 39.07 بسن حكم انتقالية فيها يتعلق بعض الرسوم و الحقوق و المساهمات و الأتاوى المستحقة لفائدة الجماعات المحلية.

بناء على الظهير الشريف رقم 1.07.195 الصادر في 19 من ذي الحجه 1428 الموافق (30 نونبر 2007) بتنفيذ القانون رقم 47.06 المتعلق بمجايلات

الجماعات المحلية.

بناء على الظهير الشريف رقم 1.03.58 الصادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 10.03 المتعلق باللولوجيات.

بناء على الظهير الشريف بتاريخ 24 شوال 1397 (8 أكتوبر 1977) بثابة قانون رقم 1.76.258 المتعلق بتمهيد البناءات وتحصيص مساكن للباباين في البناءات المعدة للسكنى.

بناء على المرسوم رقم 2.10.473 الصادر بتاريخ 7 شوال 1432 (6 سبتمبر 2011) لتطبيق القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمتجانس الغذائية.

بناء على المرسوم الملكي رقم 65.554 الصادر بتاريخ 17 ربيع الأول 1387 (26 يونيو 1967) بشأن حمبة التصرع بعض الأمراض واتخاذ تدابير وقائية للقضاء على هذه الأمراض.

بناء على المرسوم رقم 2.09.139 الصادر في 25 جادى الأولى 1430 (21 ماي 2009) المتعلق بتدبير النفايات الطبية والصيدلية.

بناء على المرسوم رقم 2.17.354 صادر في 3 صفر 1439 (23 أكتوبر 2017) بتحديد النظام المنودجي للملكية المشتركة.

بناء على المرسوم رقم 2.78.157 الصادر بتاريخ 11 رجب 1400 الموافق 26 ماي 1980 حول تحديد الشروط التي تنفذ تلقائيا التدابير الرامية إلى استئباب الأمن وضمان سلامة المرور والصحة والمحافظة على الصحة العمومية.

بناء على المرسوم الملكي رقم 987.68 بتاريخ 21 ذي القعدة 1389 (29 يناير 1970) المتعلق بتطبيق النظام الخاص بإخراج الجثث من القبور ونقلها.

بناء على المرسوم الملكي رقم 02.22.218 الصادر في 30 من شوال 1443 (31 ماي 2022) المتعلق بمعاينة الوفاة ودفن الجثث ونقلها وإدخالها من القبور.

بناء على المرسوم رقم 2.12.612 بتاريخ 19 محرم 1434 (4 ديسمبر 2012) بتغيير وتميم القرار الصادر في 10 صفر 1375 (28 سبتمبر 1955) بشأن مراقبة نظافة لحوم الأسواق

مرسوم رقم 02.04.684 صادر في 14 من ذي القعدة 1425 (27 ديسمبر 2004) لتطبيق القانون رقم 49.99 المتعلق بالوقاية الصحية لتراث الطيور الداجنة ومراقبة إنتاج وتسويق منتوجاتها.

بناء على المرسوم رقم 2.18.456 الصادر في 3 ذي القعدة 1439 (17 يوليو 2018) بتطبيق المادة 2 من القانون رقم 56.12 المتعلق بحماية الأشخاص وحمايتهم من اخطار الكلاب.

بناء على قرار السيد وزير الصحة العمومية رقم 683-95 بتاريخ 30 شوال 1415 (31 مارس 1995) بتحديد كيفية تطبيق المرسوم الملكي رقم 554.65 الصادر في 17 من ربيع الأول 1387 (26 يونيو 1967) بثابة قانون إجبارية التصرع بعض الأمراض و تحديد تدابير وقائية خاصة للحد من انتشار الأمراض.

بناء على قرار السيد وزير الداخلية عدد 365 الصادر في 5 مارس 2002 بتفويض السلطة للسادة ولة الجهات.

بناء على القرار المشترك لوزير الداخلية ووزير الصحة رقم 117.01 الصادر في 17 شوال 1421 (12 يناير 2001) بتحديد المهام الخاصة بالأطباء وجراحى الأسنان التابعين لوزارة الداخلية.

بناء على القرار المشترك لوزير الداخلية ووزير الفلاحة رقم 2035.01 الصادر في 3 شوال 1422 (19 ديسمبر 2001) بتحديد المهام الخاصة بالأطباء البياطرة العاملين بوزارة الداخلية.

بناء على القرار الوزاري بتاريخ 22 جادى الثانية 1352 (13 أكتوبر 1933) المتعلق بترتيب المؤسسات المضرة أو المزعجة أو الخطيرة حسب ما تم تعديله وتميمه.

بناء على القرار الوزاري بتاريخ 28 أبريل 1941 المتعلق بالمجلس المركزي واللجن الجهوية للصحة والنظافة العموميتين، والمنظم للمكاتب البلدية للصحة.

بناء على البوالية المشتركة رقم 128 بتاريخ 2019.05.03 المتعلقة بشروط الصحة والنظافة لوحدات القرب لذبح الدواجن الموجهة للاستهلاك و دفتر التحملات المتعلقة بها .

بناء على مقرر عدد 178 للدورة العادية لشهر ماي 2025 المنعقدة يوم الجمعة 02 ماي 2025 المتعلقة بالدراسة والمصادقة على مشروع قرار تنظيمي يتعلق بالوقاية وحفظ الصحة والنظافة وحماية البيئة.

يقرر مايلي

# الباب الأول:

## مقتضيات عامة

### المادة : 1

يسمح القرار التنظيمي الجماعي المتعلق بتنظيم الوقاية وحفظ الصحة والنظافة وحماية البيئة للمكتب الجماعي لحفظ الصحة بجماعة الصخيرات، بأن تكون له قاعدة قانونية تمكنه من القيام بالمهام المنوطة به وفقا للقوانين والمعايير المغربية، كما يشكل هذا القرار أداة للعمل تشمل المبادئ والمقتضيات التي تتضمن السلامة الصحية للسكان.

### المادة : 2

يعهد للمكتب الجماعي لحفظ الصحة القيام بكل الأعمال والمهام اليومية التي من شأنها ضمان الوقاية الصحية والنظافة وحماية البيئة، وذلك طبقا للقوانين والأنظمة الجاري بها العمل في إطار الاختصاصات المخولة لرئيس الجماعة بمقتضى القانون التنظيمي للجماعات الترابية.

### المادة : 3

يقوم المكتب الجماعي لحفظ الصحة بجميع الإجراءات الالزمة والتدابير الرامية إلى ضمان الوقاية الصحية والنظافة وحماية البيئة، داخل نفوذ تراب الجماعة وتنفيذ كل عمل من شأنه تحسين الوسط الاجتماعي ومحاربة ما يحتمل أن تترتب عنه آثار سلبية على جسم الفرد وعقله ووسطه.

### المادة : 4

يقوم المكتب الجماعي لحفظ الصحة طبقا للضوابط القانونية والإدارية التنظيمية بتنفيذ كل المقررات المنظمة للصحة والسلامة وحماية البيئة المحددة قانونيا داخل تراب الجماعة في المجالات التالية:

- ✓ الوقاية من الأمراض المعدية والوبائية أو الخطيرة.
- ✓ رصد وتتبع ومراقبة الأوبئة الطارئة.
- ✓ تدبير مرفق الوفيات.
- ✓ الوقاية من الأمراض الحيوانية المعدية.
- ✓ حفظ صحة البيئة والمحيط.
- ✓ حفظ الصحة في المواد الغذائية (اللحوم ، الحليب ومشتقاته... إلخ).
- ✓ حفظ الصحة في البناءات السكنية .
- ✓ حفظ الصحة في المؤسسات العمومية.
- ✓ حفظ الصحة في وسائل النقل.
- ✓ حفظ الصحة في وسائل النقل الصحي وسيارات نقل الموتى.
- ✓ حفظ الصحة والمحافظة على النظافة بالطرق والساحات العمومية والأسواق.
- ✓ حفظ الصحة في المؤسسات التجارية الصناعية، الحرفة والمهنية.
- ✓ حفظ الصحة في المؤسسات التعليمية .
- ✓ حفظ الصحة في المؤسسات السياحية.
- ✓ مكافحة نقلات الأمراض.
- ✓ حفظ الصحة والمحافظة على البيئة.
- ✓ حفظ الصحة في مؤسسات الرعاية الاجتماعية.

#### المادة : 5

تعطى للطبيب مدير مكتب حفظ صحة والأطباء التابعين لمكتب حفظ الصحة والتقنيون في الوقاية والمحافظة على البيئة صفة مفتشين صحين ملحقين و تعهد لهم ممثلاً التفتيش والمراقبة الصحية و البحث عن المخالفات لأحكام هذا القرار والقوانين المنصوص عليها ( طبقاً لمقتضيات القانون 83-84). (13)

#### المادة : 6

من أجل البحث عن المخالفات لهذا القرار والقوانين المنصوص عليها، يمكن للمفتشين الصحيين الملحقين الولوج بكل حرية خلال النهار للمؤسسات والمقاولات التجارية والصناعية، ويمكنهم أيضاً الولوج هذه المؤسسات والمقاولات خلال الليل عندما تكون مفتوحة في وجه العموم أو أثناء قيامها بنشاطها كلما دعت الضرورة لذلك مع مراعاة أحكام مجموعة قانون المسطرة الجنائية.

## الباب الثاني

### تدبير الوفيات والدفن

#### المادة : 12

يقوم أطباء المكتب الجماعي لحفظ الصحة بالسهر على الإجراءات الالزمة لدفن الأشخاص المتوفين بالشكل اللائق والمتثلة فيما يلي:

- ✓ معاينة الوفاة.
- ✓ تسلیم شواهد الدفن.
- ✓ مراقبة عملية دفن الجثث عند الاقتضاء واستخراجها من القبور.
- ✓ تدبير المقابر.

وذلك طبقاً للقوانين والأنظمة الجاري بها العمل.

#### المادة : 13

يجب أن يبلغ عن كل وفاة إلى المكتب الجماعي لحفظ الصحة مع عدم الإخلال بما يستحق من تصريحات لدى مصالح الحالة المدنية وغيرها عند الاقتضاء.

#### المادة : 14

يقوم بمعاينة الوفاة:

- ✓ طبيب المكتب الجماعي لحفظ الصحة.
- ✓ أو مرض المكتب الجماعي لحفظ الصحة.
- ✓ أو طبيب يزاول مهامه بمؤسسة صحية تابعة للقطاع العام.
- ✓ أو مرض يزاول مهامه بمؤسسة صحية تابعة للقطاع العام.
- ✓ أو طبيب يزاول مهامه بمؤسسة صحية تابعة للقطاع الخاص ينتدبه رئيس مجلس الجماعة لهذا الغرض إذا تعذر وجود الأشخاص المنصوص عليهم أعلاه.

#### المادة : 15

يقوم أطباء أو مرضسو المكتب الجماعي لحفظ الصحة بمعاينة وفحص الجثة، في حالة ما كانت الوفاة طبيعية، فإن المكتب الجماعي لحفظ الصحة يأذن بدفن الجثة.

#### المادة : 16

على إثر حادثة أو وفاة غير طبيعية مثل الموت بالضرب والجرح أو سقوط من أعلى إلى أسفل أو الطعن بأسلحة ما أو تسمم أو موت مشكوك فيها بصفة عامة، فإن المكتب الجماعي لحفظ الصحة لا يأذن بburial الجثة إلا بعد حصوله على أمر بالدفن من لدن السلطات القضائية المختصة في هذا الشأن.

#### المادة : 17

إن نقل الأموات يجب أن تراعى فيها الشروط الصحية والقانونية للأعراف المعمول بها، وتنقل الجثة إلى المقبرة بواسطة سيارة نقل الأموات المرخص لها أحوالات الععش التي يجب تطهيرها بعد كل استعمال.

#### المادة : 18

تدفن الجثة بالمقابر المتواجدة بترب جماعة الصخيرات حسب التشريع الجاري به العمل.

#### المادة : 19

يجب على كل من أراد نقل الجثة من مدينة الصخيرات إلى مدينة أخرى أن يتتوفر على الشروط التالية:

- ✓ شهادة وفاة مسلمة من مكتب حفظ الصحة.
- ✓ وثيقة نقل الجثة مسلمة من مكتب حفظ الصحة تحمل معلومات حول الوفاة، تاريخ الوفاة وكيفية نقل الجثة.
- ✓ رخصة الدفن محلية، إذ يتم تغييرها بأخرى من طرف المصالح الجماعية المراد دفن الجثة فيها.
- ✓ قرار مسلم من عمالة الصخيرات - تمارا.
- ✓ محضر مسلم من المصالح الأمنية الإقليمية.

#### المادة : 20

يجب على كل من يريد نقل الجثة من مدينة الصخيرات إلى خارج أرض الوطن أن يحصل بالإضافة إلى الشروط المطلوبة في المادة 19 على رخصة من السفارة أو القنصلية التي تنتهي لها الجثة.

#### المادة : 21

يجب على من يريد دفن جثة في مدينة الصخيرات وهي قادمة من مدينة أخرى أو من خارج أرض الوطن أن يكون مصحوباً برخصة دفن المصالح المختصة ويتم تبديلها برخصة دفن تسلم من طرف مكتب حفظ الصحة.

#### المادة : 22

في حالة الوفاة بسبب مرض معدي إذا كانت مسافة نقل الجثة تتعذر 100 كم، يجب وضعها في تابوت مزدوج ، داخلياً معدنياً وخارجياً خشبياً ، أما إذا كانت الوفاة بسبب مرض غير معدي والمسافة أقل من 100 كم، يجب وضع الجثة في تابوت من خشب فقط .

#### المادة : 23

تدفن الجثة بالمقابر التابعة للمدينة و لا يمكن إعادة نقلها إلا بأمر السلطات المختصة، كما يمنع دفن جثة غير مسلمة في مقابر المسلمين.

#### المادة : 24

يجب أن تكون هذه المقابر مستوفية للشروط التالية :

- ✓ متوفرة على مراكز للحراسة الدائمة بها.
- ✓ متوفرة على الماء والكهرباء.
- ✓ محاطة بأسيجدة حديدية أو جدران من مواد البناء ذات مرات خاصة لتسهيل واحترام عمليات الحفر والدفن.
- ✓ موجودة في أماكن وقورة وبعيدة عن كل إزعاج وخطورة.

## الباب الثالث

### الوقاية من الأمراض الجزء الأول

#### الوقاية من الأمراض المعدية والوبائية أو الخطيرة

المادة : 7

يمنع منعاً كلياً على كل فرد أو جماعة سواء كانت شخصية معنوية أو ذاتية أن تقوم بأي عمل من شأنه أن يمس بالصحة العمومية وسلامة السكان داخل نفوذ تراب الجماعة.

المادة : 8

يتخذ المكتب الصحي الجماعي جميع التدابير الالزمة من أجل تجنب ومكافحة انتشار الأمراض المعدية والوبائية أو الخطيرة وذلك طبقاً للقوانين والأنظمة المعمول بها حسب الفصول بعده.

المادة : 9

في حالة ظهور أمراض معدية أو أوبئة يقوم المكتب الصحي الجماعي لحفظ الصحة بإجراء البحث الوبائي بتنسيق مع المصالح الصحية المختصة واتخاذ الإجراءات الالزمة والتدابير الوقائية طبقاً للقوانين الجاري بها العمل قصد الحد من انتشار هذه الأمراض والأوبئة.

المادة : 10

يقوم المكتب الصحي لحفظ الصحة بعمليات التطهير الأماكن والأشياء التي استعملها المريض المعدى طبقاً لبرتوكول عمليات التطهير الصادر عن وزارة الصحة .

المادة : 11

يمنع منعاً كلياً نقل أي مريض مصاب بوباء أو مرض معدى متفشى إلا بواسطة سيارة الإسعاف التي وجب تطهيرها بعد كل عملية من طرف المكتب الصحي لحفظ الصحة.

### الجزء الثاني الوقاية من الأمراض الحيوانية المعدية

المادة : 25

يجب على كل مالك لحيوان معد (داء السل، داء السعر أو أنفلونزا الطيور أو أنفلونزا الخنازير... إلخ) . أن يخبروا بذلك المكتب الصحي لحفظ الصحة والمكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية بصفة استعجالية.

المادة : 26

يجب على كل صاحب كلب أن يقوم بتلقيحه ضد داء السعر وتوفره على دفتر التلقيح.

المادة : 27

يجب على صاحب الحيوان المصاب بمرض معد للإنسان اتخاذ التدابير الالزمة لعزله حسب التعليمات التي تعطى من طرف المصالح البيطرية خلال مرضه وبعد شفائه.

#### المادة : 28

يجب أن يتم معالجة الشخص المعرض بمراكز معاشرة داء السعر إذا كان هناك أدنى شك في إمكانيةإصابة الحيوان بداء السعر أو إذا لم يتم العثور على الحيوان.

#### المادة : 29

وفي حالة ممات الحيوان المصابة، على صاحبه أن يخبر المكتب الجماعي من أجل القيام بحرق الجثة أو دفتها عميقاً بعد تقطيعها بالجير الحي أو بكلور الجير، كما يجب عليه أن يحرق فراشه أو بقايا غذائه أو دمه أو كل شيء آخر كان له اتصال بالحيوان، تحت مراقبة المكتب الصحي.

#### المادة : 30

يمنع منعاً كلياً التجول بالكلاب داخل المدار الحضري إلا طبقاً للشروط المحددة في القرار الوزاري المؤرخ في 20 يوليو 1915 وأن تكون مسروكة بزمام ومكمة.

#### المادة : 31

يمنع منعاً كلياً تربية أو حيازة الكلاب الخطيرة والمحظورة طبقاً للمرسوم المشار إليه.

#### المادة : 32

يمنع تربية الماشي والدواجن والدواوب والخيول داخل المجال الحضري للجماعة.

### الجزء الثالث

### مكافحة الحشرات والقوارض

#### المادة : 54

يتولى المكتب الجماعي لحفظ الصحة اتخاذ جميع الإجراءات والوسائل الضرورية للقضاء على الحشرات والقوارض.

#### المادة : 55

يتعين على المالكين لخزانات المياه أو الأحواض أو الآبار تغطيتها بتجهيزات خاصة مضادة للبعوض أو معالجتها بمواد مرخص لها.

#### المادة : 56

يمنع ربط قنوات تصريف المياه المستعملة بقنوات تصريف مياه الأمطار، أو تصريفها بالأودية أو مجاري مياه الأمطار أو الخنادق المكشوفة.

#### المادة : 57

يجب على مقاولي الأشغال العمومية والخاصة اجتناب خلق مأوى ليرقات البعوض عند إنجاز الأشغال أو بعد انتهاءها.

### الباب الرابع

### حفظ البيئة والمحيط

#### الجزء الأول

#### الماء الصالح للشرب

#### المادة : 33

يقوم المكتب الجماعي لحفظ الصحة بالسهر على جودة الماء وذلك باتخاذ جميع التدابير الوقائية التالية: حماية ومراقبة نظافة نقط الماء المخصص للاستهلاك خاصة:

- ✓ الماء الصالح للشرب.
- ✓ المياه المخصصة للسباحة.
- ✓ مياه الآبار والصهاريج والمستودعات .

#### المادة : 34

يعهد للمفتشين الصحيين المخلفين بالمكتب الجماعي لحفظ الصحة:

- ✓ مراقبة نسبة الكلور بشبكة توزيع الماء الصالح للشرب.
- ✓ مراقبة جودة الماء الصالح للشرب ومياه الآبار المخصصة للاستهلاك بأخذ عينات من أجل إجراء التحاليل الخبرية.
- ✓ مراقبة شبكة قنوات الماء الصالح للشرب وحماية ينابيع الماء من كل مصادر التلوث.

#### المادة : 35

يمنع منعاً كلياً حفر الآبار بمنفذ الجماعة إلا بترخيص من الجهات المختصة.

يمنع منعاً كلياً استعمال مياه الآبار في الأماكن العمومية كالمقاهي والمطاعم والفنادق للشرب أو لإعداد الطعام.

#### المادة : 36

يمنع منعاً كلياً الاعتسال سواء للآدميين أو الحيوانات أو أدوات مختلفة بالحنفيات العمومية.

#### المادة : 37

يجب صيانة وتنظيف أحواض وجوانب الحنفيات العمومية الموجودة بتراب الجماعة وينع:

- ✓ وضع الأوساخ والقاذورات وبقايا الأثواب بجانب الحنفيات.
- ✓ غسل الأشياء كيما كان نوعها.
- ✓ أن تشرب منها الحيوانات بكيفية مباشرة.
- ✓ أن يحول مجرها أو يوقف بأية وسيلة مهما كانت.
- ✓ أن تغسل السيارات بجوارها.

## الجزء الثاني مكونات البيئة الثالثة: ماء هواء تربة

#### المادة : 143

يمنع منعاً كلياً على أي كان فرداً أو جماعة شخصية معنوية أو ذاتية القيام بالأعمال التي من شأن مزاولتها أن تمس أو تحدث أي تغير في عناصر البيئة، مما قد يؤدي بصورة مباشرة أو غير مباشرة إلى الإضرار بالبيئة أو التأثير سلباً على عناصرها (هواء، ماء وترية) بما يقلل من قيمتها أو يشوه من طبيعتها أو يستنزف مواردها داخل المدار الجماعي.

#### المادة : 144

يسهر المكتب الجماعي لحفظ الصحة على حماية البيئة وعلى اجتناب كل ما يمكن أن يهدد صحة وسلامة السكان من الأخطار الناتجة عن التلوث البيئي أو النقط السوداء، كما يسهر على محاربة النواقل والمحشرات، حيث يتخذ جميع الإجراءات الالزمة والتدابير الرامية إلى حماية البيئة داخل التفوذ الترابي للجماعة، ويقوم في هذا المجال بما يلي:

- ✓ العمل على الحفاظ على نظافة البيئة.
- ✓ محاربة جميع أشكال التلوث والإخلال بالبيئة وبالتوازن الطبيعي.
- ✓ المساهمة في التحسيس والتكون في المجال البيئي.

- ✓ حماية المساحات الخضراء والمواقع الطبيعية والمحافظة عليها.
- ✓ معالجة الآبار.

#### المادة : 145

يجب على كل شخص يستغل مؤسسة مرتبة أن يتخذ كل التدابير اللازمة للوقاية من أجل محاربة تلوث البيئة وتدور الوسط الطبيعي وذلك طبقاً للمقتضيات التشريعية والتنظيمية والمقاييس والمعايير البيئية الجاري بها العمل، كما عليه أن يخضع لكل مراقبة أو تفتيش محتمل من طرف المصالح المختصة.

#### المادة : 146

كل شخص يستغل مؤسسة صناعية أو تجارية أو مؤسسة متعلقة بالصناعة التقليدية بها أحزمة ذات آليات لاحتراق الوقود أو لإحراق النفايات أو للتسخين أو للتبريد، الالتزام بالوقاية والتقليل والحد من انبعاث المواد الملوثة في الجو، التي من شأنها أن تضر بصحة الإنسان والحيوانات والنبات والمثير والموقع أو تكون لها آثار ضارة بالبيئة بشكل عام وذلك وفق المعايير المحددة قانونياً.

#### المادة : 147

إن أصحاب المصانع والمعامل والأوراش والوحدات الصناعية التي تمارس نشاطاً له تأثير سلبي على البيئة ، وتنبعث منها ملوثات بيئية، ملزمون بتركيب أحزمة لمنع أو تقليل من انتشار تلك الملوثات والتحكم فيها قبل انبعاثها من المصنع أو الوحدة في الجو إلى الحد المسموح به حسب المعايير المعتمدة قانونياً.

#### المادة : 148

يجب على أصحاب المصانع والمعامل والأوراش المحافظة على مكونات البيئة وعنصرها، والارتفاع بها ومنع تدهورها أو تلوثها أو الإقلال منها ضمن الحدود الآمنة من حدوث التلوث وتشمل هذه المكونات الهواء، المياه و التربة وذلك بالعمل على ما يلي:

- ✓ عدم الإخلال بتركيبة الجو عن طريق تضخيم نسب بعض الغازات والغبار والدخان، والبخار والماد المشعة في الجو.
- ✓ عدم الإخلال البيئي بالأرض بسبب رمي الفضلات الصناعية وإلقاء النفايات المختلفة وفرط الاستغلال الفلاحي، وتدمير الغطاء الأخضر، وكثرة استعمال المواد الكيماوية.
- ✓ عدم الإخلال في تركيب المياه بفعل رمي النفايات والبقايا الصناعية، والمياه المتذلة (الصرف الصحي).

#### المادة : 149

يجب أن تتوفّر المحلات التي توجّد بها المدخنات وأشياء أخرى لانصراف الدخان أو الغاز أو البخار وبقایا الاحترافات الأخرى على علو كافٍ لمنع الدخان أو منتجات الاحتراق ويجب أن يتعدى علو هذه المدخنات مترين على الأقل بدائرة شعاعها 100 متر فوق أعلى بناءة بنفس المحل وذلك تفادياً للأضرار التي يمكن أن تؤثر على البيئة.

#### المادة : 150

يمنع منعاً كلياً على أي مؤسسة وردت تسميتها في النصوص المنظمة للمحلات المضرة بالصحة والمزعجة والخطيرة، مستغلة أو مملوكة من طرف شخص مادي أو معنوي، أن تقوم بأي عمل له تأثير مباشر أو غير مباشر يشكل خطراً أو إزعاجاً للجوار أو يلحق ضرراً بالصحة والنظافة وأمن وراحة الأفراد، أو على الوسط الطبيعي والبيئة بدون رخصة قانونية تسمح بذلك وتسلم من طرف الجهة المختصة.

#### المادة : 151

يمنع منعاً كلياً رمي مقدّنوات سائلة مستعملة، وكل سائل صادر على المخصوص عن المنازل أو المستشفيات أو المحلات التجارية والصناعية والمهنية في الوسط المائي وال الطبيعي.

#### المادة : 152

يمنع منعاً كلياً إعادة استعمال المياه التي سبق استعمالها لأغراض منزلية أو فلاحية أو صناعية أو تجارية وتغيير طبيعتها ومكوناتها بدون معالجة.

المادة : 153

يمنع رمي الخلفات والبقايا الناتجة عن عمليات استخلاص أو استغلال أو تحويل أو إنتاج أو استهلاك أو تصفية لها تأثير سلبي على البيئة.

المادة : 154

يمنع رمي النفايات الخطرة أو السامة أو المتفاعلة أو القابلة للانفجار أو الاشتعال أو البيولوجية أو الجرثومية تهديدا للتوازن البيئي.

المادة : 155

يجب على كل مؤسسة مرتبة أو غير مرتبة أن تتحترم مقاييس ومعايير المحافظة على البيئة المسموح بها طبقا للنصوص القانونية الجاري بها العمل.

المادة : 156

يمنع على أي مؤسسة أن تصدر اباعث أية مادة ملوثة، وخاصة الدخان والغبار والغازات السامة أو المسيبة للتخل أو المشعة في الهواء بصفة تفوق الحدود المسموح بها طبقا للنصوص التشريعية والتنظيمية.

المادة : 157

يمنع استعمال أي مادة صلبة أو سائلة أو غازية أو ضوباء أو إشعاعات أو حرارة أو اهتزازات صوتية قد تؤدي بشكل مباشر أو غير مباشر إلى تلوث البيئة أو تدهورها، طبقا للمعايير المسموح بها.

المادة : 158

يحظر تداول المواد المضرة والخطيرة بغير ترخيص، ويخضع استعمالها لمراقبة وتتبع، إما بسبب خصائصها السامة أو المشعة أو مدى تركيزها وتهديدها للأنظمة الحيوية عند رميها في الوسط الطبيعي.

المادة : 159

يجب الحد أو القضاء على الضجيج والاهتزازات الصوتية مهما كان نوعها ومصدرها، إذا كان من شأنها أن تسبب إزعاجا للجوار أو تضر بصحة الإنسان أو بالبيئة بصفة عامة، خاصة عند مباشرة الأنشطة الإنتاجية والخدماتية وتشغيل الآلات والمعدات واستخدام منهاط الصوت للعربات ومكبرات الصوت في حدود المعايير المسموح بها قانونيا.

المادة : 160

يمنع إصدار الروائح التي يمكنها، بحكم طبيعتها أو تركيزها، أن تكون مضرية وتجاوز المعايير القانونية.

المادة : 161

يمنع على مستغلي العربات والدرجات النارية إحداث تغييرات بكمات الصوت بالياتهم أو تركها في حالة غير صالحة مما قد يتسبب بإحداث الضوضاء والضجيج، وإزعاج راحة السكان.

المادة : 162

يشترط في الأماكن العامة المغلقة، وشبه المغلقة أن تكون مستوفية لوسائل التهوية الكافية، بما يتناسب مع حجم المكان وقدرته الاستيعابية، ونوع النشاط الذي يمارس فيه بما يضمن جودة الهواء ونقائه واحتفاظه بدرجة حرارة مناسبة.

المادة : 163

يتولى المفتشون الصحيون المخلفون مراقبة الحالات التي قد تحدث ضجيجا أو تضر براحة السكان وصحتهم. كل عمل خارج المحل غير مرخص له أو يتجاوز ضوابط الترخيص يسبب في إتلاف الطرق والأرصفة أو يتسبب في الأوساخ يتعرض للمنع تلقائيا ويلزم صاحب المحل بإرجاع الأمور إلى طبيعتها.

تلزم جميع الورشات المسبيبة للضجيج باحترام حقوق الجيران وراحتهم وذلك بالفتح من الساعة 8 صباحا إلى 12 بعد الزوال ومن 2 بعد الزوال حتى الساعة 6 مساء، وغير ذلك لا يسمح به درءا لإثارة الضجيج، ويمكن تعديل هذا التوقيت حسب فصول السنة والمناطق بقرار صادر عن رئيس الجماعة.

يمنع على كل المحلات التجارية الرفع من صوت آلة التسجيل أو المذيع إلا بالمستوى الذي لا يسمعه الجيران ويتبع ذلك المنع الكلي لاستعمال مكبرات الصوت خارج الحالات كما يلزم جميع أصحاب الدرجات النارية بعدم استعمالها درءا للضجيج والتلوث.

يمنع على السكان التسبب في إقلال راحة جيرانهم بالانتهاء أو الحد من كل ما يؤدي إلى الضجيج والإزعاج.  
يمنع على بائعي الخشب بالمستودعات داخل المدينة أو مستهلكي الخشب في الحمامات والأفرنة والمخابز، القيام بكسر الخشب بمستودعاتهم وسط السكان أو عرض الخشب أو تكسيره أمام المحلات قبل الاستهلاك.

يلترم أصحاب الوحدات الإنتاجية والصناعية المسيبة للتلوث أو الضجيج القيام بالإجراءات التقنية المحددة لحماية البيئة وراحة الساكنة بإثبات شهادة تسلمها المؤسسات المختصة في هذا المجال.

يلترم أصحاب الحمامات والأفرنة والمخابز القيام بكل الإجراءات الوقائية والصحية والتقنية لمنع تسرب الحرارة أو الضجيج أو الدخان إلى الجيران ويعهد لمصلحة التعمير مراعاة هذا الإجراء الوقائي فيما يخص الحمامات والأفرنة لمنع بنائها، وينع إطلاقاً استعمال المواد البلاستيكية أو المطاط أو أي مادة أخرى غير مسموح بها في إشعال الأفرنة.

كل الصناعات أو المهن التي تؤدي إلى إزعاج أو مخاطر معينة (تلويث الهواء، ضجيج دائم، تلوث الواد الحار بالماء السامة، استعمال مواد حارقة ...)، تخضع لضوابط خاصة في الترخيص إذ لا يسمح بها إلا في مناطق محيأة لهذا الغرض.

يقع على عاتق كل شخص مادي أو معنوي واجب الحماية والمكافحة على البيئة وضمان استمرار التراث الطبيعي.

#### المادة : 164

يتعين على أي شخص الحق ضرراً بالبيئة، أن يقوم بإصلاح الضرر الذي ارتكبه كما عليه عند الإقتضاء أن يعيد الأماكن المتضررة إلى حالتها الأولى، وذلك طبقاً للقوانين والأنظمة الجاري بها العمل .

#### المادة : 165

يجب على كل شخص مسؤول عن حدوث طارئ خطير، ناتج عن إحدى المواد الملوثة أن يخبر السلطة المحلية والسلطات المختصة فوراً وأن يدها بكل المعلومات حول ظروف التلوث.

#### المادة: 166

يمنع منعاً كلياً على أي كان فرداً أو جماعة القيام بكل ما يخل بصحة الكائنات الحية من إنسان وحيوان ونبات؛ أو يقلق راحة الإنسان مثل الضوضاء والروائح الكريهة أو يؤثر على ممارسة الإنسان لحياته الطبيعية أوما يخل بالتوازن الطبيعي.

#### المادة : 167

يمنع تحت طائلة المسؤولية القانونية إلقاء أي مادة ملوثة أو ضارة بسلامة البيئة أو تصريفها أو تجميعها سواء كانت صلبة أو سائلة أو غازية أو مشعة أو حرارية في مصادر المياه.

#### المادة : 168

يمنع منعاً كلياً رمي النفايات في الأماكن الغير المعدة لها.

#### المادة : 169

يمنع منعاً كلياً تفريغ زيوت المحركات ورمي أوعيتها والأشياء المتعلقة خارج الأماكن المخصصة لذلك، كما يمنع كل تفريغ خام و المياه المستعملة في الأراضي الفارغة والأماكن العمومية وفي الطريق العمومي.

#### المادة : 170

لابنغي رمي أو وضع أية مواد يمكن أن تفوح منها رائحة كريهة وقد تؤدي إلى أضرار صحية أوبيلية بالساحات والمسالك والمرات والحدائق والأراضي الفارغة ومجاري المياه والشعب المائية، كما يمنع وضع الفضلات في الأرصفة والشوارع والساحات العمومية والمناطق الخضراء.

#### المادة : 171

يجب على جميع المواطنين المحافظة على الأغراض والبنية الأساسية من المغروبات وذلك بتجنب قطعها وقلعها، كما يجب عليهم الحفاظ على المغروبات التصيفية من أشجار ونخيل بجنبات الطرق العمومية.

### المادة : 172

من أجل حماية جميع المناطق الخضراء:

- ✓ يمنع وضع الأزبال والقاذورات والفضلات في المناطق الخضراء.
- ✓ يمنع المشي واللعب والجلوس فوق العشب والعبث بالأغراض.
- ✓ يمنع استعمال الدراجات العادمة والنارية داخل الحدائق.
- ✓ يمنع كل عمل يمكن أن يشكل خطورة على المتسحين.
- ✓ يسمح بالأكل والجلوس والفسحة في الأماكن الخصصة لذلك شريطة رمي بقايا الأكل والمشروبات في الأماكن الخصصة لها.

### المادة : 173

يمنع التجول أو اللعب بالكرة داخل الأماكن الخصصة للتفسح مثل الحدائق العمومية، أو بواسطة دراجة أو أية عربة من شأنها أن تعرقل مرور المتسحين ما عدا العربات الخصصة للأشخاص في وضعية إعاقة والأطفال، والوقاية المدنية ومختلف السلطات.

### المادة : 174

يمنع القيام بإتلاف الأشجار والشتالات والأغراض المورقة والمزهرة، وكذا لوازم الري والحاوز الفاصلة وجميع تجهيزات الحدائق، واستعمال هذه الحدائق ك موقف للدراجات أو مراعى للمواشي.

### المادة : 175

يجب على مالكى آبار المياه القيام بتطهيرها ومعالجة مياهها بمواد خاصة بذلك وتنظيفها.

### المادة : 176

يمنع سقي الأغراض والنباتات والحضر بالماء الملوث والمياه العادمة ومياه الواد الحار.

### المادة : 177

يمنع الغسل بجوار آبار المياه العمومية ورمي أي شيء داخلاً وتجنب تصريف المياه المستعملة بقربها.

### المادة : 178

يمنع منعاً كلياً صب القاذورات ووضع الأزبال ورمي جثث الحيوانات والدواجن والنفايات ومخلفات البناء، وبقايا أغراض الفيلات الناتجة عن التشذيب، ونفايات المصانع على الطرق العامة والخاصة، وفي الساحات والحدائق والأراضي الفارغة والأماكن العمومية ومجاري المياه.

## الجزء الثالث النفايات السائلة

### المادة : 38

يمنع منعاً كلياً على كل فرد أو جماعة سواء كانت شخصية معنية أو ذاتية (مالك لأرض عارية أو بستان أو أرض مخصصة للبناء)، أن يقوم بأعمال أو أشغال من شأنها أن تؤدي إلى تجمع المياه، سواء كانت ناتجة عن مياه الأمطار أو الغسيل أو مياه الري أو ما شابه ذلك، مما ينجم عنه تكون مستنقعات تثير انتشار الحشرات والبعوض وتكون لها آثار سلبية على الصحة العمومية وسلامة السكان.

### المادة : 39

يجب ربط كل البناءات السكنية والإدارية والصناعية بشبكة تصريف المياه السائلة قصد ضمان تصريف صحي لنفاياتها.

### المادة : 40

يمنع تصريف النفايات السائلة للمصانع مباشرة بشبكة الصرف الصحي إلا بعد معالجتها.

المادة : 41

المادة : 42

يمنع معاكليا سقي الحدائق والضيعات بالمياه العادمة غير المعالجة.

المادة : 43

يقوم المفتشون الصحيون المخلفون بمراقبة المياه العادمة بأخذ عينات من النفايات السائلة من أجل إجراء التحاليل الخبرية.

## الجزء الرابع

### النفايات الصلبة

المادة : 44

يجب تفريغ النفايات الصلبة بالأماكن المخصصة لهذا الغرض من طرف المصالح المختصة و يمنع تصريفها بطريقة تتربّع عنها سلبيات مؤثرة على سلامه البيئة وعلى صحة وراحة السكان وعلى مصادر التزود بالماء الصالح للشرب.

المادة : 45

يمنع وضع بقايا مواد البناء بالأراضي العارية أو الأرصفة ولذلك يتبعن على صاحب هذه النفايات التكفل بإفراغها في مناطق مخصصة لها هذا الغرض و على نفقته.

المادة : 46

المادة : 47

يمنع إيداع أو وضع النفايات الصلبة في الساحات والمرات و الحدائق والأراضي الفارغة وأية مادة يمكن أن تنبت منها رائحة كريهة أو تكون مصدر تعفن أو تساهم في تكاثر الحشرات الناقلة للعدوى.

المادة : 48

يمنع إحداث أي مستودع للأزبال و النفايات فوق الأملاك العمومية و تطبق في حق كل مخالف لهذا المنع الإجراءات المقررة قانونيا.

## الجزء الخامس

### النفايات الطبية

المادة : 49

النفايات الطبية هي النفايات التي تنتج عن النشاطات الطبية و التي تتكون كليا أو جزئيا من أنسجة بشرية أو حيوانية أو دماء أو سوائل الجسم و إفرازاته وكذلك الأدوية و المنتجات الصيدلانية بالإضافة إلى أدوات التنظيف و ملابس أقسام الجراحة إضافة إلى الحقن والإبر و المواد الحارة الأخرى.

المادة : 50

إن جمع النفايات الطبية الناتجة عن مختلف أنشطة المستشفيات و العيادات و المختبرات الطبية والإجراءات الواجب اتخاذها من طرف منتجي النفايات الطبية محددة كما يلي:

- ✓ يجب فرز جميع النفايات الطبية تبعا لطبيعتها ودرجة خطورتها وينع خلطها مع باقي النفايات .
- ✓ يجب على منتجي هذه النفايات توفير حاويات تكون صلبة أو سميكه حيث لا تتعرض للشق أو الانشقاق وتحمّل فيها النفايات بطريقة تحفظ قدر الإمكان من الآثار المرتبطة على تلفها المحتمل والذي يمكن أن يسبب تسرب النفايات.
- ✓ بالنسبة للنفايات المشابهة للنفايات المنزلية يتم وضعها في أكياس عاديّة ذات أحجام محدودة وزنيا و مقاومة للتسرّب.
- ✓ من الضروري أن يتم التمييز بين نوعي النفايات من خلال لون الأكياس و الحاويات و يستخدم عادة اللون الأصفر أو الأحمر للنفايات

الطبية.

- ✓ يجب أن تجمع الأدوات الحادة في حاويات صلبة غير قابلة للثقب و لها فتحة في الأعلى لا تسمح باستعادة المحتويات بعد إدخالها فيها.
- ✓ يجب جمع السوائل الكيميائية في عبوات بلاستيكية صلبة.
- ✓ يجب أن تحمل أوعية النفايات الطبية أرقاماً أو معلومات تعرف بنوعية الأزبال ويجب أن تكون محكمة الاغلاق ومحكمة التطهير بعد كل عملية.

#### المادة : 51

يجب توفير موقع آمن به تهوية كافية و درجة حرارة ملائمة و أرضية صلبة مقاومة للتسرب و مجهزة لتصريف المياه و ذات إنارة جيدة. يخصص هذا الموقع لتخزين النفايات الطبية الى حين تسليمها للجهة المختصة بنقل ومعالجة النفايات الخطيرة. يجب ان لا يتعدى الاحتفاظ المؤقت بالنفايات مدة 48 ساعة. يجب على كل مؤسسة صحية أن تبرم اتفاقية مع مؤسسة متخصصة ومرخصة للقيام بالعملية طبقاً للنصوص والتشريعات الجاري بها العمل في هذا المجال وخاصة القانون 00-28.

#### المادة : 53

يجب على منتجي النفايات الطبية، أن يسکوا سجل تدون فيه كميات ونوع وطبيعة ومصدر النفايات الطبية التي يقومون بإنتاجها أو جمعها أو تخزينها أو نقلها أو تلك التي تم استردادها أو التخلص منها. بالإضافة الى شهادة التخلص من نفاياتهم التي يجب الادلاء بها الى لجنة المراقبة.

## الباب الخامس

### حفظ الصحة داخل المحلات المفتوحة للعموم والمؤسسات

#### المضرة والمزعجة

#### الجزء الأول

#### مراقبة الشروط الصحية للمحلات الغذائية

#### المادة : 58

تشمل المحلات الغذائية كل من:

- محلات بيع المواد الغذائية.
- محلات بيع اللحوم.
- محلات بيع الدواجن والطيور الحية.
- محلات بيع الخضر والفواكه.
- محلات بيع الحليب ومشتقاته.
- محلات صنع وبيع القشادات المثلجة.

#### ❖ حفظ الصحة في المواد الغذائية

#### المادة : 59

يعهد للمكتب الجماعي لحفظ الصحة الترخيص أو الاعتمادات على المستوى الصحي للمؤسسات ومقاييس البيع بالتقسيط والمطاعم الجماعية ( طبقاً للقانون 07-28).

يجب أن يوجه مشغل المؤسسة أو المقاولة المذكورة طلب الترخيص أو الاعتماد الصحي قبل الشروع في استغلالها مرفوقاً بملف يتالف من جزئين إداري وتقني.

#### المادة : 60

تخضع كل مؤسسة أو مقاولة حصلت على ترخيص لزيارات تفتيشية صحية منتظمة بهدف التحقق من مدى إلتزامها بالشروط الازمة التي يسلم على أساسها الترخيص.

#### المادة : 61

يكلف المفتشون الصحيون الملفون المنصوص عليهم في المادة 5 بمراقبة جودة المواد الغذائية والمشروبات من مرحلة إنتاجها إلى مرحلة استهلاكها.

#### المادة : 62

يعهد للمفتشين الصحيين الملفين اتخاذ الإجراءات الاجرية في حق المخالفين للقواعد والشروط الصحية وإثباتها بمحضر في عين المكان وذلك طبقاً للقوانين الجاري بها العمل.

#### المادة : 63

يعهد للمفتشين الصحيين الملفين بالمكتب الجماعي لحفظ الصحة:

- ✓ مراقبة محلات بيع المواد الغذائية.
- ✓ مراقبة جودة المواد الغذائية والمأكولات الأولية المخصصة لإعداد الطعام والمنتوجات الغذائية.
- ✓ مراقبة مدة صلاحية جميع أنواع المعلبات والمصبرات والمأكولات الغذائية الملموسة.... إلخ.
- ✓ مراقبة الأماكن، التجهيزات، والآلات التي تستعمل لإنتاج المواد الغذائية أو الإتجار فيها.

#### المادة : 64

يجب أن تكون المواد الحيوانية ذات الأصل الحيواني بما فيها اللحوم البيضاء، والمنتجات البحرية واللحيلب ومشتقاته والقشدة المثلجة... إلخ، المعروضة بجميع نقط بيع المنتجات الغذائية والمأكولات الحفيرة والمطاعم الجماعية معروفة المصدر والمسار إلى حين تسليمها، وأن تكون قد تم تحضيرها بوحدات مرخصة.

كما يجب أن تكون وسائل ومواد تلقيف المواد الغذائية بنقط البيع مطابقة للمعايير المنصوص عليها قانونياً من أجل الحفاظ على صحة المستهلك.

#### المادة : 65

يعهد للمفتشين الصحيين الملفين ، القيام بمحرر المواد الغذائية الفاسدة وغير الصالحة للاستهلاك والمنتهية الصلاحية في الحال، عند وجودها في محلات البيع أو في المستودعات والمخازن، ويستوجب عليهم القيام بإتلافها طبقاً للمساطر الجاري بها العمل مع تحرير محضر إثبات الحالة في عين المكان.

## ❖ مراقبة الشروط الصحية في المحل

#### المادة : 66

يجب أن يتوفّر محل بيع المواد الغذائية على الشروط الضرورية لحفظ الصحة والسلامة حيث يجب:

- ✓ أن يكون متوفراً على تهوية وإنارة كافية.
- ✓ أن تكون أرضية المحل من مواد غير مُنفِّدة للماء، وغير ماصة، وسهلة التنظيف والغسل ومضادة للانزلاق.
- ✓ أن تكون الواجهة والأبواب من الألمنيوم والزجاج واي مادة غير مُنفِّدة للماء وغير ماصة له وذات أسطح ملساء وسهلة التنظيف.
- ✓ أن يكون مزوداً بالات التبريد والثلاجات الكافية ومجهز بجهاز قياس درجة الحرارة تسهل قراءته، ومتوفراً على الأدوات الازمة وأوراق ولوازم التلقيف.
- ✓ أن يكون المحل متوفراً على طاولات ومرافق ورفوف معدنية غير قابلة للصدأ لعرض البضائع عليها.

- ✓ أن تعرض المواد الغذائية والمواد الأولية المخصصة لإعداد الطعام والمنتوجات الغذائية المعدة للبيع في واجهات وخزانات زجاجية مبردة حتى لا تتعرض للتلف أو الغبار أو تلمس بأيدي الزبناء أو الحشرات أو الهواء.
- ✓ يجب توفير وعاء ملائم للنفايات صلب ذات حجم مناسب ودواسة.

#### المادة : 67

يجب على البائع ارتداء لباس نظيف وقبعات مناسبة، وألا يلمس بيده مباشرة المواد الغذائية غير المغطاة إلا بواسطة قفازات أو من خلال ملاقط نظيفة وأن يخضع لفحص طبي منتظم مرة كل ستة أشهر، تسلم على إثره البطاقة الصحية.  
كما يجب على البائع ألا يستعمل المحل التجاري كمرقد ليلي أو كمطبخ.

#### المادة : 68

يجب على أصحاب المتاجر كنس الأرضية الواقعة أمام محلاتهم قبل مرور عمال النظافة ووضع النفايات داخل صناديق القامة المخصصة لها.  
يجب على أصحاب المحلات التجارية تنظيف الأوعية المستعملة جمع نفايات المحلات التجارية يومياً، وكل وعاء غير ملائم يجب استبداله.  
يجب على عارضي البضائع أمام محلاتهم المرخص لهم، صيانة أماكن وضواحي وواجهات متاجرهم، كما يجب عليهم تنظيفها كل يوم قبل وبعد عرض البضائع.

#### المادة : 69

بالنسبة لمحلات بيع اللحوم الحمراء والبيضاء على الشروط الضرورية لحفظ الصحة والسلامة لاسيما:

- ✓ أن تكون مساحة المحل متناسبة مع النشاط وحجم العمل، ومتوفرًا على تهوية وإنارة كافية.
- ✓ أن يكون مزوداً بجوض غسيل عميق من أجل تنظيف وتطهير الأدوات والمعدات.
- ✓ أن تكون الجدران مزدوجة بعلو مترين على الأقل.
- ✓ توفير طاولات من الإنوكس أو الرخام لعمليات التجهيز والتنظيف والتقطيع.
- ✓ أن يكون مزوداً بالماء الصالح للشرب، وسخان المياه لأعمال التنظيف والتطهير بالماء الساخن.
- ✓ ضرورة توفر المحل على آلة كهربائية لقتل الذباب والحشرات.
- ✓ أن يكون المحل مربوط بشبكة الماء الصالحة للشرب وصرف الصحي وكهرباء.
- ✓ يمنع منعاً كلياً عرض وبيع اللحوم التي لا تتوفر على خاتم المصالح البيطرية في محل عمومي.
- ✓ لا يمكن استغلال محلات بيع اللحوم الحمراء إلا لبيع لحوم البقر والغنم والمعز والجمال، كما يمنع بيع هذه اللحوم في أماكن غير مرخصة لهذه الغاية، ويمنع وجود حيوانات وطيور حية داخل محل بيع اللحوم.
- ✓ يجب تعقيم الأدوات والمعدات بما يفي بغرض التعقيم بعد تنظيفها وتطهيرها.
- ✓ يمنع فرم اللحوم إلا بطلب من الزبائن، كما يمنع الإحتفاظ باللحم المفروم داخل آلة الطحن.
- ✓ يمنع منعاً كلياً ذبح وتربيش الدجاج داخل المحل المخصص لبيع اللحوم البيضاء، كما يمنع وجود أي حيوانات وطيور حية داخل المحل، مع الالتزام بجميع الشروط المفصلة في دفتر التحملات.

## ❖ مراقبة الشروط الصحية لنقل المواد الغذائية

#### المادة : 70

يتكلّف المفتشين الصحيين المخلفين بمراقبة نظافة جميع وسائل نقل هذه المواد الاستهلاكية وجميع محلات العرض وأماكن التخزين الموجودة ، حيث :

- ✓ أن تكون الوسائل المستعملة لنقل المواد الغذائية مصانة جيداً وتنظف بصفة مستمرة ودائمة، ومجهة من الداخل بخلاف غير قابل للتعفن وسهل التنظيف والتطهير وأن تستعمل حصرياً لنقل المواد الغذائية من هذا النوع.

✓ يمنع استغلال وسائل نقل المواد الغذائية بدون ترخيص قانوني من المصالح الخالصة، ويجب أن تجهز بشكل يمكنها من حماية المنتجات الغذائية من أي مصدر من شأنه أن يلوثها أو يفسدها خلال مدة النقل.

#### المادة : 71

✓ تنقل اللحوم والأحشاء وكل مشتقاتها واللحوم البيضاء المعدة للاستهلاك بواسطة وسائل نقل مبردة مرخصة لذلك ومحكمة الأغلاق ذات حرارة ما بين 0 و+8 درجات مئوية فوق الصفر، مخصصة لهذا الغرض دون غيره، مع اجتناب الجمع بين اللحوم والأحشاء في نفس وسيلة النقل.

#### المادة: 72

يجب أن تخضع وسائل نقل اللحوم بعد كل عملية نقل للعمليات التالية حسب الترتيب التالي:

- ✓ الغسل بالماء الساخن الممزوج بمحلول منظف.
- ✓ الغسل بالماء الجاري الصالح للشرب.
- ✓ التطهير بالماء الممزوج بمحلول كلوري.

تخضع الأواني المعدة لجمع السوائل وكذلك الأواني المخصصة لنقل الأحشاء لنفس عمليات التنظيف والتطهير.

#### المادة: 73

يجب أن تتوفر وسائل النقل المخصصة لللحوم والسقط وبصفة عامة كل مشتقات اللحوم المعدة للاستهلاك بطاقة صحية مسلمة من طرف المصالح الخالصة.

كما يجب أن تعرض هذه العربات على الأقل مرة في السنة على المراقبة الصحية من المصالح البيطرية الجماعية مع توفير سجل للتتابع.  
كما يجب نقل اللحوم المجمدة في وسائل نقل مبردة لا تقل درجة مئوية تحت الصفر.

## الجزء الثاني

### المحلات المفتوحة للعموم

#### المادة : 74

يقوم المكتب الجماعي لحفظ الصحة بمراقبة نظافة المؤسسات المفتوحة للعموم ويتخذ الإجراءات الضرورية في حق المخالفين للقواعد الصحية والنظافة وذلك طبقاً للقوانين الجاري بها العمل في هذا الميدان، يتبع المكتب الجماعي لحفظ الصحة جميع التدابير الالزمة من أجل احترام الضوابط المتعلقة بنظافة هذه المؤسسات إذ يقوم بما يلي:

في مجال الأنشطة التجارية والمهنية غير المنظمة التي من شأن مزاولتها أن تمس بالوقاية الصحية والنظافة:

- ✓ يراقب جودة جميع المواد الغذائية والمشروبات المعروضة للاستهلاك العمومي المنصوص عليها في الباب الخامس أعلاه.
- ✓ يراقب نظافة جميع وسائل نقل هذه المواد الاستهلاكية وجميع محلات العرض وأماكن التخزين الموجودة داخل المدار الحضري.  
وبخصوص المحلات المفتوحة للعموم ومؤسسات ومقاهي ومقاهي العرض والمطاعم الجماعية، يراقب نظافة المؤسسات التالية:
  - ✓ المخبزات العصرية، الأفرنة التقليدية، محلات صنع وبيع الحلويات.
  - ✓ المقاهي، المطاعم، المطاعم الجماعية والفنادق.
  - ✓ المحلات، المقشدة، محلات بيع المأكولات الخفيفة.
  - ✓ قاعات الألعاب الرياضية، أماكن السباحة، وقاعات العروض.
  - ✓ الحمامات.

- ✓ المحلات التجارية.
- ✓ المحلات المهنية.
- ✓ العلاقة والتجميل وقاعات التدليك والاسترخاء.

#### المادة : 75

يجب على جميع المؤسسات المفتوحة للعموم تسهيل ولوج الأشخاص المعاقين إلى البنيات والطرق والفضاءات وكذلك تسهيل الخروج منها والتحرك داخلها واستعمال مراافقها والاستفادة منها عبر تخصيص مرات مواتية لمرات الرجال وتخصيص أماكن في كل موقف للسيارات وتوفير جميع الولوجيات الخاصة بهم المنصوص عليها في القوانين الجاري بها العمل.

#### المادة : 76

بالنسبة لمستخدمي هذه المحلات يجب:

- ✓ أن يحافظوا على حسن المظهر من حيث العناية التامة بالنظافة.
- ✓ أن يتم ارتداء زي موحد نظيف وقت العمل ويجب حفظه في خزائن مغلقة داخل غرف خاصة لتغيير الملابس.
- ✓ أن يتم ارتداء ملابس واقية وأغطية رأس نظيفة وأحذية خاصة حسب متطلبات الحاجة أثناء العمل.
- ✓ أن تتم العناية بتقطيع ونظافة الأظافر.
- ✓ أن يتم ارتداء قفازات صحية غير مُنقدّة من النوع الذي يستخدم مرة واحدة وكمامة لتغطية الأنف والفم عند العمل في تحضير وتجهيز المنتج حيثما يلزم ذلك، مع مراعاة أن ارتداء القفازات لا يغفي عن غسل الأيدي جيداً.
- ✓ يمنع لمس الشعر أو الأنف أو الفم أو الأذن، أو البصق والسعال في مكان العمل.
- ✓ يمنع ارتداء الخلالي والخواتم وال ساعات خلال تداول الأغذية، عدم تناول المأكولات والمشروبات والامتناع عن التدخين في أماكن الإعداد والتجهيز والتقديم وداخل المستودعات.
- ✓ الامتناع نهائياً عن النوم في أماكن العمل أو المستودعات.
- ✓ يجب اتباع قاعدة (نظف حيثما كنت) وتمثل في تكرار غسل اليدين مباشرة بطريقة سليمة عند بداية العمل وبعد التعامل مع الأغذية الطازجة وأي مواد ملوثة وبعد كل عملية من عمليات إعداد أو تجهيز للغذاء، وبعد كل توقف عن العمل وبعد الخروج من دورة المياه وبعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم مثل الشعر أو الفم أو الأنف وبعد العطس وبعد العودة إلى المكان إذا اضطر العامل للخروج لأي سبب من الأسباب.

## ❖ مخبزة وصنع الحلويات ❖

#### المادة : 77

يجب أن يتتوفر المحل الخاص بصنع وبيع الخبز وصنع الحلويات على الشروط الصحية والنظافة الضرورية من أجل حماية سلامة المستهلك، وتشتمل هذه الشروط على كل من مراحيض، رشاشات الماء، مغسلات، ومستودعات الملابس، ويجب أن تكون هذه المرافق الصحية:

- ✓ منفصلة عن المحل المخصص لتحضير الخبز والحلوي.
- ✓ أن يكون عددها متناسباً مع حجم العمل وعدد المستخدمين.
- ✓ مخصصة للاستعمال من طرف العاملين بال محل فقط.
- ✓ ان تتتوفر على نظام تهوية.

## المادة : 78

يجب على المحل ان يكون مجهزا

- ✓ بقنوات للتطهير ذات أنابيب وشبكات وقائية.
- ✓ مربوطا بشبكة الصرف الصحي.
- ✓ مزودا بالماء الصالح للشرب.
- ✓ متوفرا على تهوية كافية وعلى قيinات لإطفاء الحريق.
- ✓ بالأدوات والأواني والآلات والثلاجات وكل التجهيزات الضرورية الخاصة لتحضير وطهي الخبز والحلوي .
- ✓ بطاؤلات خاصة لتحضير الحلويات.

## المادة : 79

يمنع استعمال المحل كمرقد للنوم للمستخدمين.

يجب ان تكون مساحة المحل كافية لمزاولة صناعة وطهي الخبز والحلوي في ظروف صحية وآمنة.

## المادة : 80

يجب على صاحب المحل الخاص بصنع وبيع الحلويات احترام شروط النظافة في جميع المراافق بهذا المحل وعليه الالتزام أساسا بما يلي:

- ✓ تنظيف المحل (ما فيها المراافق الصحية ومكان تحضير الحلويات) نظافة كاملة من أرض وجدران وسقف وأدوات وأواني.
- ✓ استخدام في عمليات التنظيف والتطهير جميع المواد المطهرة المسموح بها.
- ✓ حفظ المبيدات والمواد الخطيرة في مكان خاص مقفل.
- ✓ لا تباشر أعمال التنظيف والتطهير ومحاربة الحشرات والجراثيم إلا بعد الانتهاء من عملية الإعداد والطهي.
- ✓ لزوم المحافظة الجيدة على الصحة باستخدام طرق تطهير فعالة للمحل للقضاء على البقايا والأوساخ التي يمكن أن تكون مصدرا للعدوى أو فساد المواد الأساسية المستعملة في إعداد الخبز والحلويات.
- ✓ أن تكون الأدوات والأواني المستعملة داخل المحل مصنوعة من مواد غير قابلة للتآكل والصدأ.
- ✓ أن تكون الأوعية المعدة للنفايات عازلة وسهلة التنظيف وتكون قابلة للإغفال الحكم بدواسة وتوضع في مكان معزول.
- ✓ يمنع وضع أية أمتدة شخصية أو مواد كيما كان نوعها داخل المحل المعد لتحضير الخبز والحلويات وذلك تجنبا لمصادر العدوى.
- ✓ أن يتتوفر الفرن على مدخنة مطابقة للمعايير القانونية المعمول بها.

## المادة : 81

يجب أن يتتوفر فضاء عرض وبيع الخبز والحلويات على الشروط الضرورية لحفظ الصحة والسلامة، وهي كالتالي :

- ✓ أن تعرض الحلويات المعدة للبيع في واجهات وخزانات زجاجية مكيفة الهواء حتى لا تتعرض للتلف أو الغبار أو تلمس بأيدي الزبناء أو الحشرات.
- ✓ أن يكون هنا الفضاء نظيفا وفسيحا بما فيه الكفاية ومتوفرا على تهوية كافية.
- ✓ أن يكون مزودا بالات التبريد وثلاجات كافية مجهزة بلوحة لقياس درجة الحرارة، والأدوات اللازمة وأوراق ولوازم التغليف.
- ✓ أن يكون متوفرا على طاوولات ومرافق لعرض البضائع عليها وبيعها للزبناء.
- ✓ على العمال إرتداء ألبسة بيضاء نظيفة واستعمال القفازات لكي لا يلمسوا الحلويات والمواد بأيديهم.

## ❖ الفرن التقليدي ❖

المادة : 82

يمنع على أرباب الأفرنة التقليدية تحضير الخبز والالتزام والتقييد بشروط النظافة والسلامة الآتية: التوفير على المرافق الصحية الضرورية :

- ✓ مرحاض، رشاشة الماء ومغسلة مربوطة بشبكة الصرف الصحي.
- ✓ مزودة بالماء الصالح للشرب.
- ✓ متوفرة على تهوية كافية.

المادة : 83

يجب أن يتتوفر الفرن التقليدي على الفضاء الخاص بالمحطب معزول مستوى للشروط الوقائية الازمة:

- ✓ يجب أن يكون بعيداً عن العداد الكهربائي وعن أي مصدر للمواد الخطيرة القابلة للاشتعال.
- ✓ يجب أن تكون أرضية هذا الفضاء مبلطة أو معدة بالإسمنت.
- ✓ أن يتتوفر الفضاء على تهوية كافية.

المادة : 84

يجب أن يتتوفر الفرن التقليدي على فضاء خاص بطيhi الخبز مجهر بمدخنة قانونية وتتوفر فيه الشروط الآتية:

- ✓ أن تكون أرضية المحل مبلطة بزليج أو على الأقل معدة بالإسمنت لكي لا يتطاير الغبار على الخبز.
- ✓ أن تكون الجدران والسقوف والزوایا مبنية ومبلطة بشكل ملائم وصحي.
- ✓ أن يتتوفر المحل على طاولات خاصة لوضع الخبز.
- ✓ أن يكون المحل خالي من الروائح الكريهة وبعيداً عن مصادر التلوث.
- ✓ تهيئة المحل بشكل يحول دون تسرب الحيوانات والقوارض والمحشرات.
- ✓ مجهر بالأدوات الضرورية الخاصة بطيhi الخبز.
- ✓ مزود بالماء الصالح للشرب.
- ✓ توفير تهوية كافية.
- ✓ تنظيف وكنس المدخنة بشكل دوري.
- ✓ وجود رفوف عارية ونظيفة على جدرانه لوضع الخبز.
- ✓ أن يتتوفر على قينات لإطفاء الحريق.

المادة : 85

يمنع استعمال الخشب المعالج بمواد سامة واستعمال النفايات كيماياً كان نوعها كوقود.

يمنع عند إيقاد النار بالفرن استعمال مواد تفوح منها رائحة كريهة أو سامة، ويستحسن استعمال مواد صديقة للبيئة كوقود.

المادة : 86

من أجل ضمان الوقاية الصحية، والحفاظ على نظافة الفرن التقليدي يجب على صاحبه احترام شروط النظافة وعليه الالتزام بما يلي:

- ✓ تنظيف الفرن التقليدي والمرافق الصحية التابعة له ومحل طهي الخبز نظافة كاملة من أرض وجدران وسقف وأدوات وأواني.
- ✓ استخدام جميع المواد الازمة في عملية التطهير بما فيها المحاليل الكيماوية والمواد المطهرة المسموح بها.
- ✓ حفظ المبيدات والمواد الخطيرة في مكان خاص بعيداً عن محل طهي الخبز.

- ✓ عدم الشروع في أعمال التنظيف والتطهير ومحاربة الحشرات والجراثيم إلا بعد الانتهاء من عملية طهي الخبز وتسليه.
- ✓ يلزم أن تكون الأوعية المعدة للنفايات عازلة وسهلة التنظيف وتكون قابلة للإغفال الحكم وتوضع في مكان معزول.
- ✓ يمنع وضع أية أمتدة شخصية أو مواد كيما كان نوعها داخل محل المعد لطهي الخبز وذلك تجنبًا لمصادر العدوى.
- ✓ يجب توفير كافة شروط الصحة والسلامة داخل الفرن لحماية العجين والخبز من الحشرات المضرة والرطوبة.

## ❖ المقاهي و محلات بيع المأكولات الخفيفة

المادة : 87

يجب أن تتوفر المقاهي و محلات بيع المأكولات الخفيفة على المرافق التي تتطلّبها شروط الصحة من مراحض ومغسلات تكون منفصلة عن القاعة المخصصة لاستقبال الزبناء ويجب أن :

- ✓ تكون هذه المرافق خاصة بالذكر وأخرى بالإثاث.
- ✓ مربوطة بشبكة الصرف الصحي ومزودة بالماء الصالح للشرب.
- ✓ متوفّرة على تهوية كافية.

المادة : 88

يجب تجهيز المطبخ بكل التجهيزات الضرورية التالية:

- ✓ أن يتوفّر على الأواني والزجاجيات والأدوات والآلات والثلاجة وخزانة التبريد.
- ✓ أن تكون أرضية المطبخ مبلطة بزليج أو ما يشبه ذلك.
- ✓ أن تكون الحدّران مزلاًجاً بعلو مترين على الأقل.
- ✓ أن تتوفّر على معدات للفسيل تحتوي على حوض لغسيل الأواني.
- ✓ أن يكون مجهزاً بقنوات التطهير ذات أنابيب وشبكات وقائية.
- ✓ أن يكون مربوطاً بشبكة الصرف الصحي و مزوداً بالماء الصالح للشرب.
- ✓ أن يتوفّر على قنوات لإطفاء الحريق.
- ✓ أن يتوفّر على خزان لتخزين البضائع والمواد.

المادة : 89

يجب أن يكون المصفف مزوداً بالآلات التبريد والثلاجات الكافية والأدوات والأواني اللازمّة.

يجب أن تعرّض الحلويات أو الأطعمة أو المأكولات الخفيفة المعدة في واجهات وخزانات زجاجية مكيفة الهواء حتى لا تتعرّض للتلف أو الغبار أو تلمس بأيدي الزبناء أو الحشرات أو الهواء.

المادة : 90

يجب أن تتوفر قاعة الجلوس المخصصة لتناول المشروبات أو الأطعمة أو المأكولات الخفيفة على ما يلي:

- ✓ مساحة كافية لاستيعاب العدد الكافي من الزبناء.
- ✓ نظام للتهوية كافٍ وإضاءة وارتفاع مناسبين.
- ✓ طاولات وكراسي مريحة وزينة مدروسة.

- ✓ جدران هذه القاعة مطلية بمادة أو صباغة سهلة الغسل.
- ✓ أن تكون أرضية هذه القاعة مبلطة بزليج أو ما يشبه ذلك.

### المادة : 91

- يجب على أصحاب المقاهي و محلات بيع المأكولات الخفيفة احترام شروط النظافة بهذه المؤسسات و عليهم الالتزام أساساً بما يلي:
- ✓ تنظيف المحل بكل مراقبه نظافة كاملة من أرض و جدران و سقف وأدوات وأواني.
  - ✓ استخدام في عمليات التنظيف والتطهير، جميع المواد المطهرة المسموح بها للقضاء على الجراثيم، مع توفير آلة كهربائية لغسل الأواني ما أمكن.
  - ✓ عدم الشروع في أعمال التنظيف والتطهير ومحاربة الحشرات والجراثيم إلا بعد الانتهاء من العمل وتقديم الخدمات.
  - ✓ لزوم المحافظة الجيدة على الصحة باستخدام طرق تطهير فعالة للقضاء على البقايا والأوساخ التي يمكن أن تكون مصدراً للعدوى أو فساد المواد الأساسية المستعملة في إعداد المأكولات والمشروبات.
  - ✓ أن تكون الأدوات والأواني المستعملة داخل المؤسسة مصنوعة من مواد غير قابلة للتآكل والصدأ.
  - ✓ أن تكون الأوعية المعدة للنفايات عازلة وسهلة التنظيف وتكون قابلة للإغلاق الحك و توضع في مكان معزول.

## ❖ المطعم والمطابخ الجماعية

### المادة : 92

المطعم هو كل محل تجاري مرخص لمزاولة نشاط مطعم حسب الأنظمة والقوانين الجاري بها العمل، ويقصد بالمطبخ الجماعي كل المطابخ المرخصة التي تقوم بتحضير الأطعمة المختلفة بدون تقديمها في المكان للزيارات كموني الحفلات.

### المادة : 93

- يجب أن تتناسب المساحة مع حجم وطبيعة العمل وأقسام المنشأة، وأن لا يكون الموضع له تأثير سلبي على البيئة الخارجية المجاورة له، وأن يتتوفر الموضع على مصدر مياه صالحة للشرب وأن تتوفر المنشاة على وسيلة مأمومة للصرف الصحي.
- يجب أن تتتوفر الشروط التالية في مباني ومرافق المنشأة وبما يتناسب مع حجم وطبيعة العمل فيها:
- ✓ أن يسمح التصميم الداخلي للمبني بسهولة انسياط كافة مراحل العمل وما يرافقتها من حركة الأفراد والمعدات والمواد الغذائية في اتجاه واحد لضمان سلامة المنتج، وذلك بتقسيم المكان إلى أقسام مختلفة من مرحلة استلام المواد الأولية حتى مرحلة الإنتاج النهائي باستخدام حواجز فصل طبيعية أو بفصل العمليات بعضها عن بعض.
  - ✓ أن يسمح تصميم البناء بإجراء عمليات النظافة والتطهير بسهولة ويسهل عمليات الإشراف الضرورية لضمان جودة المنتج؛ وأن يكون خاليًا من التشققات لمنع دخول أو إيواء الحشرات والقوارض.
  - ✓ أن تكون الأرضيات من مواد غير مُنقدّة للملاء وغير ماصة، ذات سطح مستو وحال من الشقوق والخفر، وأن تكون مانعة للإنزلاق، وأن تزود بالعدد الكافي من بالوعات تصريف مياه الشفط الداخلية وتصمم بمقابلة اتجاه هذه البالوعات، وأن تكون سهلة التنظيف.
  - ✓ أن تبطّ جدران وأرضيات أماكن التحضير والطبخ والغسل واستلام المواد الأولية والأماكن التي تتتصاعد منها الأبخرة أو الزيوت المتطايرة، وكذلك دورات المياه بالزليج الفاتح اللون والسهل التنظيف.
  - ✓ أن تدهن الأسقف بطلاء مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف، يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات ويقلل من تكاثف الأبخرة ونمو الميكروبات والتعفنات، أو من أي مادة أخرى تتحقق نفس المواصفات.
  - ✓ كما يمنع استخدام الأسقف المعلقة الصناعية أو الخشبية في أماكن التحضير والطبخ والغسل واستلام المواد الأولية والأماكن التي تتتصاعد

- ✓ منها الأنجرة أو الزيوت المتطايرة، وكذلك دورات المياه ومجاصل الأيدي والمستودعات.
- ✓ أن تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة ويفضل أن يكون بها استدارة أو ميل ليسهل تنظيفها وتطهيرها لمنع تراكم الملوثات.
- ✓ أن تكون الأبواب من مادة غير مُنقدّة للماء وغير ماصة ذات أسطح ملساء سهلة التنظيف وتغلق ذاتياً بإحكام.
- ✓ أن تكون النوافذ من مادة غير مُنقدّة للماء وغير ماصة ذات أسطح ملساء سهلة التنظيف وأن تزود بأغطية شبابيك تمنع دخول الحشرات والقوارض.
- ✓ ألا يسمح البناء بدخول وإيواء الحشرات والقوارض والحيوانات الضارة والأليفة وملوثات البيئة مثل الدخان والتربة والغبار وخلافه.
- ✓ أن يكون المبنى جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة بداخله ولضمان عدم تكاثف الأنجرة أو الأتربة، ويتم ذلك بتركيب مراوح شفط يتناسب عددها وتصميمها مع مساحة المكان وكمية الأنجرة به أو بأي وسيلة أخرى مناسبة.
- ✓ أن تكون استراحة العمال ودورات المياه معزولة تماماً عن مناطق تداول الأغذية ولا تفتح عليها مباشرة.
- ✓ أن تكون الإضاءة جيدة (طبيعية أوصناعية) في أماكن التحضير والطبخ والغسل واستلام المواد الأولية ودورات المياه ومجاصل الأيدي والمستودعات، على أن تعكس اللون الطبيعي للمواد المستخدمة وأن تكون وحدات الإنارة محمية بأغطية مناسبة.

#### المادة : 94

- يجب توفير عدد مناسب من دورات المياه وحسب حاجة المؤسسة على أن يراعى ما يلي:
- ✓ أن يخصص لدورات المياه مكان مستقل بعيد عن أماكن إعداد وتجهيز وطبخ الطعام ولا تفتح هذه الأماكن عليه مباشرة، وأن يتم فصل دورات المياه عن مجاصل الأيدي، وأن يكون لكل دورة مياه باب خاص بها ذاتي الإغلاق.
  - ✓ أن تكون جيدة التهوية والإضاءة، على أن يزود كل مرحاض بمروحة شفط وصندوق طرد (سيفون).
  - ✓ أن تزود مجاصل الأيدي بمصدر للماء الساخن والبارد والصابون السائل ومادة مطهرة مناسبة، وبالمناشف الورقية أو جهاز التجفيف بالهواء الساخن ووعاء للنفايات، وينبغي منعاً باتاً استخدام مناشف من الثوب.
  - ✓ أن يتم استخدام مجاصل للأيدي من النوع الذي يعمل ذاتياً أو بالقدم لتجنب تلوث الأيدي ما أمكن.
  - ✓ أن يتم وضع لافتات إرشادية تبين الطريقة الصحيحة والسلبية لغسل أيدي العاملين وخصوصاً بعد الخروج من دورات المياه.
  - ✓ يجب الفصل بين دورات المياه الخاصة بالعاملين والمرتادين حسب متطلبات حجم العمل.
  - ✓ أن تخصص في المنشأة غرفة مستقلة لتغيير ملابس العاملين على أن تزود بعده كاف من الخزانات المغلقة لحفظ الملابس، ويفضل أن تكون دورة مياه العاملين بالقرب منها.

#### المادة : 95

- يجب توفير الشروط التالية عند التخلص من المياه العادمة:
- ✓ أن يتم التصريف إلى شبكة الصرف الصحي في الأماكن التي يتتوفر بها صرف صحي أو إلى حفرة مصممة.
  - ✓ على أن تكون بعيدة عن الخزانات الأرضية لمياه الشرب بمسافة لا تقل عن عشرة أمتار و في مستوى أقل من مستوى خزان المياه بنصف متر.
  - ✓ ألا يكون هناك أي حفرة تجميع تحت أرضية المنشأة وأن تكون خارج المبني وأن يتم تفريغها كلما اقتضت الحاجة إلى ذلك.
  - ✓ أن يكون مستوى أرضية المؤسسة أعلى من منسوب مستوى الشارع المقام به، مع عدم وجود غرف تفتيش على ذات الرصيف بجوار أو أمام أحد أبوابه لتجنب فيضان المجاري ومنع التلوث.

### المادة : 96

يجب أن تتوفر الشروط التالية في المطبخ وحسب الحاجة:

✓ أن تتوفر في المطابخ المركزية فضاءات خاصة معزولة عن بعضها البعض وعلى النحو التالي:

- فضاء لتجهيز اللحوم والأسماك ومنتجاتها.
- فضاء لتجهيز السلطات والمقبلات الباردة.
- فضاء لتجهيز الحلويات.

✓ يجب أن تتوفر في فضاء التحضير والتجهيز جميع التجهيزات المستخدمة في تحضير وتجهيز الطعام وحسب حاجة وطبيعة العمل في المنشأة، وعلى النحو التالي:

- عدد مناسب من طاولات العمل ذات أسطح ناعمة مصنوعة من معدن لا يصدأ أو من الرخام (قطعة واحدة) للتجهيز والتقطيع أو من أي مادة أخرى تحقق نفس الموصفات.
- عدد مناسب من الأحواض المصنوعة من مادة لا تصدأ تخصص لغسل المواد الغذائية، على أن يزود كل حوض بحنفية للمياه النقية الصالحة للشرب وأن يتصل بشبكة الصرف الصحي للمنشأة.
- قمامات محكمة الإغلاق بدواس للتخلص من الفضلات والمخلفات يتم التخلص منها باستمرار.

### المادة : 97

يجب أن تتوفر منشآت تداول الطعام، وحسب مقتضى الحال المستودعات التالية، على أن تتوفر الشروط المحددة أدناه:

- ✓ مستودع الأغذية الجافة والطازجة وتخزن فيه الأغذية التي لا تحتاج إلى وسائل حفظ خاصة.
- ✓ المستودع المبرد وهو عبارة عن ثلاجة تؤمن درجة حرارة تبريد وتخزين الأغذية الطازجة مثل الخضر والفواكه واللحوم والأسماك والدواجن، ولا تزيد درجة الحرارة فيها عن (+4) درجات مئوية، وأن يتم ترتيب المواد فيها على التوالي وفصلها عن بعضها (فواكه، خضار، لحوم، دواجن، أسماك) في حال كان التخزين عموديا وفي حال كان حجم العمل كبيرا يجب وجود ثلاثات تبريد خاصة بكل نوع.
- ✓ ثلاجة التجميد وهي عبارة عن ثلاجة تؤمن درجة حرارة تجميد لحفظ الأغذية لا تزيد عن (-18) درجة مئوية.
- ✓ مستودع الأواني النظيفة ويتم فيه تخزين الأدوات والمعدات والأواني بعد غسلها وتجفيفها في خزائن محكمة الغلق على أن يزود المستودع بأرفف مصنوعة من معدن لا يصدأ لتخزين الأواني النظيفة عليها.
- ✓ مستودع لتخزين الفحم والخطب ومواد الوقود الأخرى، على أن يخصص جزء مستقل منه لتخزين مواد التنظيف والتطهير ويراعي تخزين هذه المواد داخل خزانة محكمة الغلق.

### المادة : 98

يجب أن تتوفر في المستودع الشروط التالية:

- ✓ أن تتناسب مساحته مع كمية المواد الغذائية المخزنة فيه.
- ✓ أن يزود بالعدد الكافي من الرفوف المصنوعة من معدن لا يصدأ أو من أي مادة أخرى تحقق نفس الموصفات، على أن يكون الرف السفلي مرتفعاً عن سطح الأرض بمقدار(30سم) على الأقل.
- ✓ أن يتم التخزين بطريقة تسمح بدوران الهواء داخل المستودع.
- ✓ يمنع وجود مصادر للرطوبة داخل المستودع كصنابير المياه.
- ✓ أن تتوفر الإضاءة الطبيعية والصناعية الكافية.
- ✓ أن تتوفر التهوية الجيدة التي تتناسب مع مساحة المستودع.
- ✓ أن تتوفر الوسائل الالزمة لمكافحة الحشرات والقوارض.

- ✓ يجب عدم تعرض المنتجات للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.
- ✓ يجب عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات.

#### المادة : 99

يجب أن تتوفر فيها الشروط التالية:

- ✓ أن تكون جميع التجهيزات المستخدمة في المنشأة الغذائية مصممة للإنتاج الغذائي وصالحة للاستخدام وبحالة جيدة ومصنوعة من مواد لا تصدأ.
- ✓ أن تكون التجهيزات مصممة بشكل مناسب يضمن عدم تسببها في حدوث أي تلوث غذائي، بحيث تكون جميع الأسطح الملامسة للفداء غير ماصة وغير سامة وناعمة الملمس وخالية من الكدمات ولا تتأثر بالمادة الغذائية وتتحمل تكرار التنظيف والتطهير الصحي.
- ✓ أن يتم توفير العدد المناسب من الثلاجات لحفظ المواد الغذائية (سواء الأولية أو المطهية)، بحيث تخصص ثلاجة للمواد الأولية وأخرى للمواد المطهية، على أن يخصص للثلاجات مكان مستقل جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة مما قد يؤثر على كفاءة وأداء الثلاجات.
- ✓ يمنع منها باتا استخدام الألواح الخشبية في تقطيع وتجهيز اللحوم والدواجن والأسمك وتستبدل بمواد صماء صحية وملائمة وسهلة التنظيف لمنع التلوث.
- ✓ أن تزود الثلاجات والمجمدات بجهاز لقياس درجة الحرارة يكون مثبتا خارجيا في مكان مناسب بحيث تسهل قراءته.
- ✓ تخصيص أدوات ومعدات لتجهيز اللحوم والدواجن، وتحصيص غيرها لتجهيز الخضر والسلطات وضرورة تصنيف هذه الأدوات وهدف استخدامها من خلال تميز الألوان.

#### المادة : 100

يجب أن تتوفر فيها الشروط التالية وحسب الحاجة:

- ✓ أن تزود بوابات مبردة لعرض المنتجات وأن تكون أبوابها مغلقة باستمرار.
- ✓ أن تتوفر على أبواب تغلق تلقائيا وتزويدها بوسائل منع دخول الحشرات.
- ✓ أن تزود بمناطيد من الرخام أو من معدن لا يصدأ أو أي مادة أخرى تتحقق نفس المواصفات لتقديم عرض المواد الغذائية، ويكون معزولا قدر الإمكان لمنع ملامسة الزينة للهادئة الغذائية وقرب من فضاء تجهيز المنتجات النهائية للهادئة الغذائية أو المطبخ.
- ✓ توفير مواد التعبئة والتغليف حسب الاحتياج اليومي وحفظها بطريقة تمنع تلوثها أو تلوث المنتج الغذائي.
- ✓ أن تكون منفصلة تماما عن قاعة التحضير.
- ✓ يجب الحفاظة على نظافة قاعة تقديم الخدمة الذاتية ومراقبتها باستمرار.

#### المادة : 101

- ✓ يجب أن يتم وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة في أماكن استلام وإعداد وتجهيز الأغذية وكذلك في المستودعات ودورات المياه بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم وعليهم التقيد بها.
- ✓ يجب أن يتم وضع برنامج عام لنظافة المنشآة وأن يكون موثقاً.
- ✓ يجب أن تتم العناية التامة بنظافة المنشآة وخاصة في أماكن إعداد وتجهيز اللحوم والدواجن والخضر.
- ✓ يجب استبعاد أي تجهيزات زائدة وغير لازمة لا تستخدم في موقع العمل.
- ✓ يجب أن تتم صيانة التجهيزات بشكل دوري للمحافظة على سلامتها وسلامة العاملين عليها حسب برنامج معد لذلك.
- ✓ يجب أن يتم تجميع النفايات في أكياس بلاستيكية داخل أوعية محكمة الأغلاق من النوع الذي يفتح غطاءه ذاتيا بالضغط بالقدم، مع ربط الأكياس تمهيدا للتخلص منها أولاً بأول خارجا في الأماكن المخصصة لذلك.

- ✓ يجب أن يتم تنظيف وتطهير أوعية الفضلات يومياً، باستخدام مواد التنظيف والمطهرات المناسبة.
- ✓ يجب أن تتم العناية بنظافة دورات المياه ومغاسل الأيدي وتطهيرها يومياً باستعمال المطهرات المناسبة.
- ✓ يجب أن يتم غسل الأرضيات يومياً مع الالتزام بعدم خروج ماء الغسيل خارج حدود المكان.
- ✓ يجب أن تتم مكافحة الآفات داخل المنشآة وفي الأماكن الحبيطة بها وتوثيق ذلك من خلال برنامج معد لهذه الغاية من طرف مؤسسات مختصة.
- ✓ يجب أن يتم استخدام الآلات الكهربائية لمكافحة الحشرات على أن توضع بعيداً عن أماكن التحضير والتجهيز.
- ✓ يجب عند استخدام المبيدات الحشرية أخذ الاحتياطات الالزمة لحماية الأغذية والآلات والأدوات من التلوث والتوقف عن العمل.
- ✓ يجب أن يتم التنظيف الجيد بعد استعمال المبيدات الحشرية للتخلص من آثارها على أن يتم التنظيف بالماء الساخن والصابون والمنظفات المناسبة للتخلص من بقايا المبيدات قبل إعادة استخدام التجهيزات مرة أخرى.

## ❖ الفنادق غير المصنفة

المادة : 102

لا يمكن فتح الفنادق غير المصنفة في وجه العموم دون الحصول على رخصة قانونية تسلم من طرف المصلحة المختصة التابعة للجماعة ومن أجل ضمان الوقاية الصحية والحفاظ على شروط النظافة والسلامة داخلها يجب أن تتوفر هذه الأخيرة على الشروط المشار إليها أسفله.

المادة : 103

- ✓ يجب أن تتوفر كل غرفة نوم على مرحاض وحمام ومجملة على أن تكون هذه المرافق منفصلة عن المكان المخصص للنوم ومتوفرة على تهوية كافية.
- ✓ يجب أن تجهز كل غرفة نوم بالتجهيزات الالزمة والضرورية كالمفروشات (سرير، مكتب، ستائر و جهاز تلفاز... إلخ).
- ✓ يجب أن تكون معدات الأسرة والأنسجة وأثاث الغرف نظيفة نظافة جيدة ومصونة.
- ✓ يجب تجديد النسيج من أغطية وأفرشة لكل زبون جديد، ويومياً طيلة فترة إيواء الزبون.

المادة : 104

- ✓ يجب أن تكون المراحيض والمغسلات والرشاشات مخصصة للاستعمال من طرف العاملين بالفندق فقط، وتكون منفصلة عن المطبخ.
- ✓ يجب أن تكون المراحيض والمغسلات مخصصة للزيبناء والزوار العابرين منفصلة عن قاعة الاستقبال، وعن مقهى ومطعم الفندق والمرافق الأخرى.
- ✓ يجب أن تكون هذه المرافق خاصة بالذكر وأخرى بالإناث.
- ✓ يجب أن تكون مربوطة بشبكة الصرف الصحي، مزودة بالماء الصالح للشرب و متوفرة على تهوية كافية.
- ✓ يجب أن تكون قاعات الاستقبال والمقاصف ومقهى الفندق والمرات والمراحيض في حالة جيدة ونظيفة.

المادة : 105

يجب تجهيز المطبخ بكل التجهيزات الضرورية من:

- ✓ الأواني والزجاجيات والأدوات والآلات والثلاجة وخزانة تبريد... إلخ.
- ✓ أن تكون أرضية المطبخ مبلطة بزليج أو ما يشبه ذلك.
- ✓ أن تكون الجدران مزلاجة بعلو مترين على الأقل.
- ✓ معدات لغسيل تحتوي على حوض لغسيل الأواني.

- ✓ مجهزة بقنوات للتطهير ذات أنابيب وشبكات وقائية.
- ✓ مربوطة بشبكة الصرف الصحي و مزودة بالماء الصالح للشرب.
- ✓ متوفّر على قنینات لإطفاء الحريق.
- ✓ خزان لتخزين البضائع والمواد.

المادة : 106

يجب أن يكون المقصف أو المنضدة مزوداً بالات التبريد والثلاجات الكافية والأدوات اللازمة والأواني والزجاجيات والآلات وخزانة تبريد... إلخ.

المادة : 107

يجب أن تتوفر قاعة الجلوس المخصصة للمقيمين بالفندق على ما يلي:

- ✓ مفروشات وستائر نظيفة ومرحة (زرافي، طاولات، كراسي وآرائك ... إلخ).
- ✓ أن تتوفر على تهوية وإنارة كافية.
- ✓ أجهزة ترفيهية وتلفاز.

المادة : 108

في حالة توفر الفندق على مقهى ومطعم ، يجب أن تتوفر فيه الشروط التالية :

- ✓ مساحة كافية لاستيعاب العدد الكافي من الزبائن.
- ✓ نظام للتهوية كافٍ وإضاءة وارتفاع مناسبين.
- ✓ طاولات وكراسي وستائر وزينة مدروسة.
- ✓ جدران هذه القاعة مطلية بمادة أو صباغة سهلة الغسل.
- ✓ أن تكون أرضية هذه القاعة مبلطة بزليج أو ما يشبه ذلك ومضادة للانزلاق.

المادة : 109

يجب على أصحاب الفنادق غير المصنفة احترام شروط النظافة وعليهم الالتزام بما يلي:

- ✓ تنظيف جميع غرف النوم يومياً في كل صباح بصفة دائمة ومستمرة.
- ✓ تنظيف جميع مراافق الفندق يومياً بصفة دائمة ومستمرة (بما فيها : المراافق الصحية، المطبخ، قاعات الجلوس، المقهي والمطعم).
- ✓ استخدام جميع المواد المطهرة المسموح بها في عمليات التنظيف والتطهير.
- ✓ لا تباشر أعمال التنظيف والتطهير إلا بعد الانتهاء من العمل وتقديم الخدمات.
- ✓ أن تكون الأدوات والأواني المستعملة في المطبخ من مواد غير قابلة للتآكل والصدأ.
- ✓ أن تكون الأووعية المعدة للنفايات عازلة تفتح بدواسة سهلة التنظيف وتكون قابلة للإغلاق المحكم ويجب أن توضع في مكان معزول.
- ✓ السهر على مكافحة الحشرات والجرذان من طرف الشركات المختصة مع الإدلاء بشهادته تثبت ذلك.

المادة : 110

يجب الحرص على النظافة الشخصية للمستخدمين وذلك بإلزامهم ارتداء ملابس عمل آنيقة ونظيفة ذات لون فاتح سهلة الغسل، بالنسبة لعمال النظافة، وكذا القبعات والقفازات بالنسبة للذين يعملون بالمطبخ حرصاً على ضمان شروط الصحة والنظافة، أما النادل فيجب إلزامه بارتداء ملابس عمل نظيفة مناسبة.

يجب أن يخضع المستخدمون لفحص طبي بانتظام، مرة كل ستة أشهر، ومتى استلزم الأمر ذلك تسلم لهم على إثره البطاقات الصحية النصف سنوية؛ وتكون الملفات المتعلقة بصحتهم مطابقة لحالتهم الراهنة.

### المادة : 111

يجب على أصحاب الفنادق غير المصنفة إشعار المكتب الجماعي لحفظ الصحة في حالة وجود شخص مصاب بمرض معه قصد تطهير الملح الذي كان ينزل فيه الشخص المريض باستعمال الأدوية والتطهير اللازمين واستعمال المبيدات المسموح بها.

يجب على أرباب الفنادق غير المصنفة تقديم يد المساعدة للأعوان المخلفين بالمراقبة الصحية بتزويدهم بجميع المعلومات الكافية لتسهيل مأمورياتهم.

## ❖ الحمامات والمدوشات

من أجل ضمان الوقاية الصحية والحفاظ على شروط النظافة والسلامة داخل الحمام يجب أن يتتوفر هذا الأخير على المرافق الصحية الضرورية التالية:

### المادة : 112

يجب أن تتتوفر قاعة الجلوس الخصصة لاسترخاء المستحبين على مايلي:

- ✓ مساحة كافية لاستيعاب العدد الكافي من الزبناء.
- ✓ نظام كاف للتهوية، وإضاءة وارتفاع مناسبين.
- ✓ أن تكون جدران هذه القاعة مزيلة بعلو مترين على الأقل.
- ✓ أن تكون أرضية هذه القاعة مبلطة بزليج مضاد للانزلاق.
- ✓ مجهزة بكامل وسائل الاسترخاء.
- ✓ مستودع الملابس.

### المادة : 113

يجب أن يتتوفر الحمام على الشروط التالية:

- ✓ ثلاث قاعات متفاوتة الدرجة: قاعة ذات حرارة دافئة، قاعة ذات حرارة متوسطة وقاعة ذات حرارة أعلى.
- ✓ نظام للتهوية كاف وإضاءة وارتفاع السقف بثلاثة أمتار على الأقل.
- ✓ أن تكون أرضية هذه القاعات مبلطة بزليج مضاد للانزلاق.
- ✓ أن تكون جدران هذه القاعات مزيلة بالكامل.
- ✓ أن تكون السقوف والزوايا مبنية ومبلطة بشكل ملائم وصحي.
- ✓ الربط بشبكة الماء الصالح للشرب وبشبكة الصرف الصحي.

### المادة : 114

يجب أن يتتوفر الحمام على مرافق صحية، مجهزة بقنوات للتطهير ذات أنابيب وشبكات وقائمة.

### المادة : 115

يجب أن يتتوفر الحمام على مخزن خاص بالحطب أو الوقود يستوفي الشروط الوقائية الازمة:

- ✓ أن يتواجد مكانه بعيدا عن العداد الكهربائي وعن أي مصدر للمواد الخطيرة القابلة للاشتعال.
- ✓ أن تكون أرضية هذا المخزن مبلطة أو معدة بالإسمنت.
- ✓ أن يتتوفر المخزن على التهوية الكافية مع توفير وسائل مكافحة الحرائق بعدد كاف.

### المادة : 116

يجب على صاحب الحمام احترام شروط النظافة وعليه الالتزام بغسل وتنظيف الحمام بجميع مرافقه نظافة كاملة من أرض وجدران يوميا بصفة دائمة ومستمرة.

### المادة : 117

يجب على مالكي أو أصحاب الحمام أن يضعوا رهن إشارة المستخدمين مكاناً لغیر الملابس مجهز بمرافق لحفظ ملابسهم وأدواتهم. يجب على مالكي وأصحاب الحمام أن لا يسمحوا للعجزة والأطفال الصغار غير المرفوقين بالدخول إلى القاعات الساخنة كما يجب عليهم تطبيق القوانين والإرشادات التي تعطى لهم من طرف المكتب الجماعي لحفظ الصحة.

### المادة : 118

يجب أن تكون فواهات مداخن الحمام في حالة جيدة وصالحة لتفریغ الدخان ومرتفعة بثلاثة أمتار على الأقل فوق أعلى بنية مجاورة على دائرة شعاعها خمسين متراً (50م).

### المادة : 119

يجب أن تتوفر الدوشات على الشروط الإضافية التالية:

- ✓ يجب أن تكون المياه صالحة للاستحمام ومطابقة للمواصفات الوطنية.
- ✓ يجب توفير دورات مياه بأعداد كافية حسب أعداد المرتادين على المحل ويجب أن تكون نظيفة.
- ✓ يجب صرف المياه العادمة بطرق سليمة صحياً وبيئياً.
- ✓ يجب أن تكون التهوية والإنارة جيدة.
- ✓ يجب توفير أماكن خاصة لتبديل الملابس وخزائن لوضع الملابس فيها.
- ✓ يجب المحافظة على بيئة خالية من الحشرات والتعاقد مع شركة خاصة لمكافحتها.
- ✓ يجب إجراء الفحوص الطبية الدورية للمستخدمين كل ستة أشهر.

## ❖ المساجح ❖

### المادة : 120

لا يمكن استغلال المساجح المفتوحة في وجه العموم أو المساجح المخصصة للرياضة أو الترفيه إلا بعد الحصول على رخصة قانونية ومن أجل ضمان الوقاية الصحية والحفاظ على شروط النظافة والسلامة داخل المساجح يجب أن يتوفّر هنا الأخير على:

- ✓ حجرات الملابس.
- ✓ رشاشات بمعدل واحد لكل أربعين شخص على الأقل.
- ✓ أحواض على مقرية من المساجح لغسل وتطهير الأرجل.
- ✓ دورات مياه مجهزة بطرادات مياه بالعدد الكافي بمعدل واحدة لكل أربعين شخص على الأقل.
- ✓ قاعة للمنقذين ومراقبى السباحة مجهزة بالمعدات الأولية للنجدة وصندوق يحتوى على المواد الضرورية للإسعافات الأولية.
- ✓ مسلك خاص بالسباحين يمنع عبوره على غيرهم تفادياً لتلوث محيط المساجح وبالتالي مياه السباحة.

### المادة : 121

يجب أن تتوفر بهذه المساجح نقاط للمياه الصالحة للشرب، كما يتّبع تصريف المياه المستعملة في شبكة الصرف الصحي. يجب أن تكون مياه السباحة والاستحمام صالحة ومطابقة للمواصفات الوطنية.

### المادة : 122

يجب أن تستجيب تهيئة المساجح للشروط الصحية التالية :

- ✓ أن تكون الأرضية معبدة بمادة مانعة للانزلاق غير قابلة للتعرق وغير مُنفَدِّة للسوائل وأن تكون سهلة التنظيف والتطهير، كما يتّبع أن تكون هذه الأرضية ذات انحدار درجته 3% ، كفيل بتوجيهه مياه التنظيف نحو ساقية شبكة محبطة بكمال المساجح ومتصلة بشبكة

تصريف المياه.

✓ أن تكون جدران الرشاشات ودورات المياه مغلفة بالزليج على ارتفاع مترين على الأقل أو مطلية بمادة كثيفة ذات لون فاتح غير مُنقدّة للسوائل، سهلة التنظيف والتطهير.

✓ أن يتوفّر بالمساحات المغطاة، الإضاءة الكافية وجهاز لامتصاص البخار لتفادي الرطوبة.

المادة : 123

يجب على مستغلي المساحات تطبيق الشروط الصحية التالية:

✓ تغيير مياه المسبح بصفة مستمرة ومنتظمة مع توفير معدات لتصفيتها.

✓ توفير مضخة مزج يمكن تعديلاً لها لإضافة كمية محدودة من الكلور أو من المواد الكيميائية الأخرى المصادق عليها من طرف المصاɨح الصحية المعنية، تسمح بتطهير وتصفية مياه السباحة باستمرار.

✓ مراقبة نسبة الكلور ودرجة الحموضة لمياه المسبح بصفة يومية وعرضها بوضوح في لوحة، إضافة إلى العينات التي تقع مراقبتها من طرف السلطة الصحية المعنية ضماناً للمواصفات المعمول بها.

✓ تسجيل الكشف المستمر عن الكلور المتبقى بالماء بسجل الرقابة الذاتية.

✓ تنظيف وتطهير بقية مشمولات المسبح في نهاية كل يوم كما يتعين التنظيف والتقطير الشامل مرة في الأسبوع وذلك باستعمال مواد مرخصة من طرف المصاɨح الصحية المختصة.

✓ غلق المسبح مرة في السنة على الأقل للقيام بعمليات الإصلاح والصيانة.

✓ مراقبة سلامة منصات القفز وشرفات الغطس.

✓ يجب حصول العاملين على بطائق صحية سارية المفعول من المكتب الجماعي لحفظ الصحة.

المادة : 124

يمنع من السباحة كل شخص مصاب بأمراض جلدية كما يجب إغلاق المسبح كلما ثبتت الأبحاث الميدانية أو التحاليل الخبرية وجود مرض معد قدّد القيام بعمليات التطهير الضرورية تحت مراقبة السلطات الصحية المعنية.

## ❖ قاعات الرياضة المدنية

المادة : 125

لا يمكن أن تفتح قاعات الرياضة في وجه العموم إلا بعد تقديم تصميم مشروع القاعة مصادق عليه ومعاينتها من المكتب الصحي الجماعي الذي يسلم شهادة تثبت صلاحية القاعة من الناحية الصحية.

المادة : 126

يجب أن تتوفّر بالقاعة الرياضية الشروط الصحية التالية:

✓ توفير التهوية والإيارة المناسبة داخل المؤسسة.

✓ توفير مراحيض، رشاشات ومغاسل للأيدي، مجهزة بقنوات للتطهير ذات أنابيب وشبكات وقائمة مربوطة بشبكة الصرف الصحي، ومزودة بالماء الصالح للشرب بإعداد كافية حسب أعداد المترادفين، ويجب أن تكون نظيفة باستمرار.

✓ يجب توفير أماكن خاصة لتغيير الملابس وخزائن لوضع الملابس فيها.

✓ يجب توفير صندوق إسعافات أولية مزودة بالمواد الضرورية.

✓ أن تكون مساحة قاعة التمارين كافية لاستيعاب العدد الكافي من المترениن لا تقل عن 64 متر مربع وعلو تحت السقف أربعة أمتار ونصف (4.5 م) على الأقل.

- ✓ أن تكون لها نوافذ في أعلى الجدران لتغير الهواء بشكل كاف ومنتظم.
  - ✓ أن تكون أرضية القاعة ملائمة لـ مزاولة الرياضة.
  - ✓ يجب أن يكون الأثاث والتجهيزات الرياضية في حالة جيدة ويمكن تنظيفها بسهولة، ويتناسب أعدادها وأحجامها ومساحة المكان.
  - ✓ يجب توفير أرضيات خاصة للأجهزة الرياضية المصنوعة من مواد مطاطية ماصة للصدامات، أما الأماكن الأخرى فينبعي أن تكون ملساء وقابلة للتنظيف.
  - ✓ في حالة توفر المؤسسة على حمام سباحة فيجب أن تتوفر فيه الشروط الصحية المطبقة على المسابح بهذا القرار.
  - ✓ يجب أن يكون العاملون بالمؤسسة متوفرين على بطائق صحية سارية المفعول، تجدد كل ستة أشهر إثر فحص طبي، وحاصلين على شهادات تدريب على مهارات الإسعافات الأولية.
  - ✓ يجب وضع لوحة إرشادية توضح المسحوم والمخطوط للزينة وبخصوصه والبقاء على النظافة العامة داخل المؤسسة.
- المادة : 127
- ✓ يجب على صاحب القاعة احترام شروط الصحة والنظافة وعليه الالتزام بالعمل في أوقات محددة وبدون إزعاج السكان المجاورين.
  - ✓ يمنع دخول المصابين بأمراض معدية ظاهرة إلى المكان أو مزاولة النشاط فيه.
  - ✓ يمنع المبيت بالمكان.
  - ✓ يجب السهر على تنظيف وتطهير المرافق الصحية وتجهيزات القاعة يومياً.
  - ✓ يجب السهر على مكافحة الحشرات والفئران من خلال التعاقد مع شركة مختصة.
  - ✓ كما يمنع مزاولة أي نوع من أنواع العلاج الطبيعي أو الطبي، واستخدام الأجهزة الكهربائية العلاجية والمجاورة فوق صوتية وأجهزة الشد إلا من قبل المختصين وبعد الحصول على الترخيص من المصالح المختصة.

## ❖ قاعات الحلاقة والتجميل والتديك والاسترخاء

### ● قاعات الحلاقة

المادة : 128

يجب أن تتوفر قاعة الحلاقة على ما يلي:

- ✓ مساحة كافية لاستيعاب العدد الكافي من الزبناء.
  - ✓ مغسلات مربوطة بشبكة الصرف الصحي ومزودة بالماء الصالح للشرب.
  - ✓ الأدوات، الآلات والتجهيزات الضرورية والخاصة بـ ممارسة مهنة الحلاقة.
  - ✓ متوفرة على تهوية كافية داخل المكان وإضاءة وارتفاع مناسبين.
  - ✓ تجهيز قاعة صباغة وتلدين الشعر بالمواد غير الطبيعية بنظام شفط الروائح والتهوية المتجددة.
  - ✓ طاولات وكراسي مريحة.
  - ✓ أن تكون أرض هذه القاعة مبلطة بزليج أو ما يشبه ذلك ومضاد للانزلاق.
- إن الحلاقين ملزمون بـ مراعاة مقتضيات حفظ الصحة الآتية:
- ✓ استعمال أدوات الحلاقة الحادة خاصة لكل زبون.
  - ✓ تعقيم أدوات الحلاقة الغير حادة بالطريقة الملائمة والمسحوم بها.

- ✓ عدم حلق أي زيون مصاب بداء متنتقل أو معد كالقرع أو طفح جلدي في الوجه أو في العنق أو في الجلد.
- ✓ يمنع على الحلاقين مزاولة الحجامة والختانة وإزالة الأسنان.
- ✓ ويفرض تطهير البذلات والفوطات والأنسجة المستعملة بطريقة منتظمة ومواد ملائمة مسموح بها.
- ✓ يجب على جميع المستخدمين التوفير على بطائق صحية سارية المفعول، تجدد بصفة منتظمة مرة كل ستة أشهر إثر فحص طبي، مسلمة من المكتب الصحي.
- ✓ يجب توفير لباس فاتح اللون ونظيف لجميع المستخدمين.

## قاعات التجميل والتدليك والاسترخاء

المادة : 129

- ✓ يجب أن تتناسب مساحة المحل مع الخدمات المقدمة وعدد الزبائن.
- ✓ يجب توفير حوض غسيل واحد على الأقل ودورة مياه مع الحفاظ على نظافتها.
- ✓ يجب على جميع المستخدمين التوفير على بطائق صحية سارية المفعول، تجدد بانتظام مرة كل ستة أشهر إثر فحص طبي.
- ✓ يجب توفير لباس فاتح اللون ونظيف لجميع المستخدمين.
- ✓ يجب على المستخدمين الالتزام بشروط النظافة العامة وخصوصاً غسل وتطهير الأيدي قبل وبعد تقديم الخدمة.
- ✓ يجب تنظيف وتطهير المعدات والتجهيزات وجوباً عند بداية كل حصة عمل مع توفير جهاز تعقيم بالأشعة فوق البنفسجية للأدوات الحادة وخاصة أدوات تقطيم الأضافر.
- ✓ يجب توفير مفارش ورقية لكل سرير يستخدم لمرة واحدة بعد كل خدمة.
- ✓ يجب أن تكون مواد التجميل ومستحضرات التجميل المرخصة تحمل تواريخ ذات صلاحية معروفة المصدر ولا يسمح بصنع خلطات التجميل والعناية بالبشرة وبيعها للزبائن بعين المكان.

المادة : 130

في حالة توفر قاعات التجميل والتدليك على حمام شرقي فيجب أن يتتوفر على الشروط التالية:

- ✓ يجب تجهيز قاعة الحمام الشرقي بالأثاث والديكور والتكييف والإضاءة المناسبة وجهاز الشفط للروائح بشكل كاف.
- ✓ يجب تخصيص فضاء خاص للاسترخاء وآخر لتغيير الملابس مجهز بخزان لحفظ الملابس.
- ✓ يجب أن تكون أرضية الغرف من الزليج أو الرخام أو أي مادة سهلة التنظيف وغير قابلة للانزلاق وخالية من التشققات.
- ✓ يجب توفير جميع وسائل مكافحة الحريق بعداد كاف.
- ✓ يجب توفير رشاشات للاستحمام ودورة مياه كافية والسهير على نظافتها وتطهيرها باستمرار.
- ✓ يجب السهر على تنظيف وتطهير وتجفيف مكان الاستحمام بعد كل استخدام، والتجهيزات والحمام يومياً.
- ✓ يجب السهر على مكافحة الحشرات والفترن من خلال التعاقد مع شركة مختصه.

## الجزء الثالث

### مراقبة المؤسسات المضرة والمزعجة الخطيرة

### المادة : 131

يمكن للمفتشين الصحيين المخلفين للمكتب الجماعي لحفظ الصحة ، القيام بكل الأعمال والمهام اليومية التي من شأنها ضمان الوقاية الصحية والسلامة العمومية وحماية البيئة، داخل جميع المؤسسات المضرة أو المزعجة والخطيرة ومراقبتها، وذلك طبقاً للقوانين والأنظمة الجاري بها العمل.

### المادة : 132

يجب أن تتوفر المؤسسة المضرة أو المزعجة أو الخطيرة على المرافق التي تتطلبه شروط الصحة وهي كالتالي :

- ✓ مراحيض، رشاشات الماء والمغسلات وتكون منفصلة عن محل العمل خاصة واحدة للذكور وأخرى للإناث.
- ✓ مجهزة بقنوات للتقطير ذات أنابيب وشبكات وقائية.
- ✓ مربوطة بشبكة الصرف الصحي ومنزودة بالماء الصالح للشرب.
- ✓ يجب أن تكون جدران هذه المرافق مزدوجة بعلو 1.70م على الأقل.
- ✓ يجب أن تتوفر المؤسسة على نظام للتهوية الكافية لا يقل عن 7 أمتار مكعبة عن كل فرد.
- ✓ يجب أن تتوفر المؤسسة على مساحة كافية، إضاءة وارتفاع مناسبين، مع وجود باب للإغاثة عند الطوارئ لا يقل عرضه عن 1.50 م وطوله 2.50 م بالإضافة إلى المكاتب والمرافق الإدارية للمؤسسة.
- ✓ كما يجب أن تكون أرضية المؤسسة مبلطة.
- ✓ يجب أن تتوفر المؤسسة على وسائل الحماية الفردية والجماعية التي ينص عليها قانون الشغل.
- ✓ يجب توفير جميع وسائل مكافحة الحرائق بعدد كاف.

### المادة : 133

إن كل صاحب منشأة أو مقاولة أو مصنع يمكن أن يحدث أو ينفث غازات ضارة أو كريهة الرائحة أو دخان ينتشر في الجو، لا يمكن له مزاولة نشاطه إلا في المناطق والأحياء الصناعية المعينة من طرف رئيس المجلس الجماعي مع مراعاة دفتر التحملات البيئي بالنسبة للمشاريع الخاضعة لدراسة التأثير على البيئة.

### المادة : 134

يجب على صاحب المؤسسة القيام بعملية تنظيفها مرة في اليوم بماء التطهير المسموح بها، كما يجب عليه وضع أوعية كبيرة بدلواسة بجانب المؤسسة لرمي الأزبال والقاذورات وغسلها بالماء إثر كل إفراغ لحتواها.

### المادة : 135

إن المياه المستعملة ونفايات الوحدات الإنتاجية و المؤسسات التي تكثر فيها البقايا الصناعية عموماً والتي قد تؤدي إلى إحداث أضرار في شبكة الصرف الصحي أو إلى خلق أخطار أو رائحة كريهة تضر بالصحة العمومية أو بالبيئة، لا يجوز تفريغها مباشرة في شبكة الصرف الصحي إلا بعد إخضاعها للمعالجة أو التصفية، وبالطريقة المعتمدة لمعالجة البقايا الصناعية والمياه المستعملة والفضلات وجميع عمليات التفريغ النهائي للبقايا الناتجة عن مختلف المعالجات الصناعية سواء كانت صلبة أو سائلة.

## الباب السادس

### المحافظة على الصحة داخل المؤسسات العمومية

#### الجزء الأول

#### مراقبة نظافة المؤسسات العمومية

### المادة : 136

يقوم المكتب الجماعي لحفظ الصحة بمراقبة نظافة المؤسسات العمومية التابعة لنفوذ تراب الجماعة، ولهذه الغاية يتخذ جميع التدابير الرامية إلى ضمان الوقاية الصحية داخل بنيات هذه المؤسسات، وذلك طبقاً للقوانين الجاري بها العمل في هذا الميدان.

يقوم في هذا المجال بمراقبة احترام الضوابط المتعلقة بالوقاية الصحية ونظافة هذه المؤسسات، حيث يجب أن تتوفر بنيات هذه المؤسسات على ما يلي:

- ✓ المراقب الصحية الضرورية (المراحض ومجسلات .... إلخ)
- ✓ تهوية مراافق البناء.
- ✓ نظافة المساكن العمومية/ الخيريات.....
- ✓ الربط بشبكة الصرف الصحي، و بشبكة الماء الصالحة للشرب.
- ✓ توفير وسائل التخلص من النفايات.
- ✓ تطهير قنوات الصرف الصحي.

## الجزء الثاني

### مراقبة الصحة و النظافة المدرسية

#### المادة : 137

يقوم المفتشون الصحيون المخلفون بالمكتب الصحي الجماعي بمراقبة الصحة والنظافة داخل المدارس العمومية والداخليات التابعة لنفوذ تراب الجماعة، وذلك بتنسيق مع المصالح المختصة.

ولهذه الغاية، يتخذ جميع التدابير الرامية إلى ضمان الوقاية الصحية داخل بنيات هذه المؤسسات وذلك طبقاً للقوانين الجاري بها العمل في هذا الميدان ويقوم في هذا المجال بمراقبة احترام الضوابط المتعلقة بالوقاية الصحية ونظافة هذه المؤسسات، حيث يجب أن تتوفر بنيات هذه المؤسسات على ما يلي:

- ✓ المراقب الصحية الضرورية (المراحض والغسالات).
- ✓ يجب أن يكون عدد المراحض كافي بالنسبة لعدد التلاميذ الموجودين بالمؤسسة (مراحض لكل 15 تلميذ) مع عزل المراحض المخصصة لكل جنس ذكوراً وإناثاً.
- ✓ نظافة وتهوية كافية لجميع مراافق بنيات المؤسسة التعليمية (أقسام، إدارة، خزانة، مطعم، مطبخ، مسكن المدير والحارس، مراقد، وقاعات المطالعة.... إلخ)
- ✓ يجب أن تحتوي قاعات الدراسة على مساحة كافية حسب المعايير الجاري بها العمل.
- ✓ يجب أن تكون الجدران مصبوغة بلون مفتوح وأرضيتها قابلة للغسل بسهولة .
- ✓ يجب أن تقدر المساحة الإجمالية للنوافذ بسدس المساحة الإجمالية لجدران القاعة لتكون الرؤية واضحة والتهوية كافية.
- ✓ يجب الربط بشبكة الصرف الصحي، والماء الصالحة للشرب.
- ✓ توفير مساحة خضراء ومراافق ترفيهية وملاءع رياضية.
- ✓ توفير وسائل التخلص من النفايات.

#### المادة : 138

كل مدرسة حرة لا يمكن أن تفتح أبوابها إلا بعد الحصول على شهادة تثبت مطابقة المعايير الصحية مسلمة من المكتب الجماعي لحفظ الصحة.

### المادة : 139

يجب على مديرى هذه المؤسسات في حالة الشك بوجود حالة إصابة بداء أو وباء أو مرض مُعدٍ داخل المؤسسة أو بين التلاميذ أن يخبروا بذلك المصالح الصحية أو المكتب الجماعي لحفظ الصحة فوراً وبصفة استعجالية، كما عليهم السهر على ضمان الوقاية الصحية والنظافة داخل المؤسسة التي يشرفون عليها.

### المادة : 140

يعهد للمكتب الصحي الجماعي، القيام بكل الأعمال التي من شأنها ضمان الوقاية الصحية، النظافة العمومية وحماية البيئة داخل مؤسسات التعليم الخاص أو العام، وذلك طبقاً للقوانين والأنظمة الجاري بها العمل، وفي إطار الاختصاصات المخولة لرئيس الجماعة.

### المادة : 141

يقوم المكتب الجماعي لحفظ الصحة بالسهر على السلامة الصحية بالماكن ذات الصبغة الاجتماعية وكذا صحة العاملين بها.

### المادة : 142

يقوم المكتب الجماعي لحفظ الصحة بتنسيق مع المصالح المختصة بمراقبة جميع المؤسسات ذات الصبغة الاجتماعية ويتخذ جميع الإجراءات من أجل ضمان الوقاية الصحية بها، ويسهر على تنفيذ و تتبع عملية التطهير ومحاربة الحشرات والجرذان بهذه المؤسسات.

## الباب السابع

### حفظ الصحة في وسائل النقل

#### الجزء الأول

##### مراقبة نظافة سيارات نقل الجرحى أو المرضى أو الموق

###### المادة : 179

ينقل الجرحى أو المرضى بواسطة سيارة الإسعاف الخاصة لذلك، وينبع منعاً كلباً نقل الموق بسيارة الإسعاف.

###### المادة : 180

من أجل ضمان الوقاية الصحية والحفاظ على شروط النظافة وسلامة وسائل نقل الجرحى أو المرضى يجب أن تكون سيارة الإسعاف في حالة جيدة ولائقة وفي وضعية قانونية.

###### المادة : 181

يجب أن تكون سيارة الإسعاف نفعية من الحجم المتوسط وأن تتوفر على الخصائص التالية:

- ✓ أن تكون لها خلقية مستقلة تماماً عن غرفة السيارة المعزولة عنها ب حاجز زجاجي سميك.
- ✓ أن تكون الأرضية مجهزة بخطي سكة ل تحريك السرير الطبي.
- ✓ أن تكون مجهزة بمقعد للشخص المرافق للمريض أو الجريح.
- ✓ أن تكون مجهزة بمعدات خاصة بالإعاش الطبي.
- ✓ أن يكون سطحها مجهزاً بمصباح أحمر ومنبه صوتي خاص.

✓ أن تكون مصبوغة بلون أبيض ومكتوب عليها عبارة "سيارة الإسعاف" وأن تستجيب لجميع الشروط المفصلة في دفتر التحملات.

###### المادة : 182

يجب أن تكون سيارة الإسعاف في حالة نظيفة باستمرار وتخضع إلى التطهير مرة في الأسبوع على الأقل، وكلما دعت الضرورة إلى ذلك.

المادة : 183

في حالة نقل مريض مصاب بمرض معد، يجب أن يتم التصرّح به إلى مكتب حفظ الصحة الجماعي، قصد القيام بالإجراءات الوقائية الضرورية، وكذلك إلى المكتب الصحي المتواجد بتراب الجماعة التي يتم نقل المريض إليها .

المادة : 184

يجب أن تتوفر سيارة الإسعاف بالإضافة إلى السائق على مسعف يرافق المريض، ويتوفر على تكوين معترف به في الإسعافات الأولية.

المادة : 185

يجب أن يتم فحص المسعف و سائق السيارة بصفة دورية وحصولها على بطائق صحية، كما يجب أن يتم تلقيحها ضد الأمراض المنقولة عبر الدم.

## الجزء الثاني

### مراقبة سيارات الأجرة وحافلات النقل العمومي

المادة : 186

من أجل ضمان الوقاية الصحية والحفاظ على شروط النظافة وسلامة وسائل النقل العمومية، يجب أن تكون سيارات الأجرة أو حافلات النقل الحضري، أو أي وسيلة من وسائل النقل العمومي في حالة جيدة ولائقة في وضعية قانونية سليمة .  
كما يجب أن تكون سيارة الأجرة أو حافلة النقل العمومي في حالة نظيفة بصفة مستمرة ودائمة ، وأن تستعمل حصريا لنقل الركاب والمسافرين.

المادة : 187

يقوم المكتب الجماعي لحفظ الصحة بمراقبة عملية التطهير ونظافة جميع وسائل النقل العمومي بصفة مستمرة ودائمة.

المادة : 188

يجب تنظيف السيارات وحافلات النقل العمومي بصفة منتظمة باستعمال المواد المطهرة المسموح بها والخاصة لذلك.  
أما المقاعد فيستحب تغطيتها بغطاء قابل للنزع لتسهيل المراقبة على غسله.

المادة : 189

يجب أن يكون سائق سيارة النقل العمومي ممتداً بصحة جيدة وخضع لفحوصات طبية (كل 6 أشهر) وحامل للبطاقة الصحية التي تسلم له من طرف أطباء المكتب الجماعي لحفظ الصحة.

## الباب الثامن

### حفظ الصحة في البناءات السكنية والمرافق العمومية و

#### الطرق

#### الجزء الأول

##### البناءات السكنية

المادة : 190

يقوم المكتب الجماعي لحفظ الصحة بالسهر على احترام الضوابط المتعلقة بنظافة المساكن وزجر إيداع النفايات بالوسط السكني.

### المادة : 191

يجب على سكان البناءة وضع القمامات والنفايات المنزلية في أكياس بلاستيكية مسموح بها محكمة الإغلاق ووضعها في حاوية القمامة وذلك حتى يتم جمعها من طرف مصالح شركة النظافة في الوقت والمكان المحددين.

### المادة : 192

يمنع غسل أو خبط الزراري ونفض الغبار من خلال النوافذ والشرفات المطلة على الطرق العمومية أو بهو العمارت وكذلك وضع القطن والخلفاء وغيرها على الرصيف.

يمنع وضع ونفض الأغطية والأفرشة والمعدات السريرية والزراري وكل أنسجة الأثاث من النوافذ والشرفات.

يمنع نشر الغسيل على الشرفات إذا كان هذا الأخير مرئياً من الشارع أو كان الماء يقطر منه على الأرصفة.

يمنع أن يوضع على الشرفات والسطح وواجهات العمارت، كل ما يمكنه تشويه جمالية المنظر العام بكيفية مرئية من الشارع العمومي.

يمنع استغلال الأرصفة من طرف الساكنة بأوعية نباتية كبيرة الحجم والسياجات التي من شأنها عرقلة مرور الراجلين فوق الرصيف.

## الجزء الثاني

### مراقبة نظافة الطرق والمرافق العمومية

#### المادة : 193

لضمان نظافة الطرق العمومية داخل المدار الحضري يتخد المكتب الجماعي لحفظ الصحة جميع التدابير اللازمة لزجر كل الأعمال التي من شأن مزاولتها فوق الرصيف أو على الطرق العمومية أن تمس بالوقاية الصحية والنظافة.

#### المادة : 194

يمنع منعاً كلياً على كل فرد أو جماعة وضع أو رمي الأشياء التي قد تؤثر سلباً على نظافة الطرق العمومية.

ويمنع رمي هذه الأشياء كيما كان نوعها على قارعة الطريق العمومية، وفي الساحات والحدائق والأراضي الفارغة غير المشيدة وكذا الأماكن العمومية ومجاري المياه، وذلك على سبيل المثال لا الحصر:

✓ إيداع الأزبال والقمامات والنفايات ومخلفات البناء بالوسط السكني.

✓ ترك بقايا الأغراض الناتجة عن التشذيب بدون إخبار مصالح النظافة مسبقاً قصد التخلص منها.

✓ رمي المياه القدرة والحيوانات الميتة بالحدائق وبالأراضي العارية.

✓ صب المياه الودخة على قارعة الطريق.

✓ رمي المواد التي قد تسبب في انتشار الروائح الكريهة بالطريق العام.

✓ القيام بالأعمال التي من شأن مزاولتها أن تمس بالوقاية والنظافة العمومية.

#### المادة : 195

يمنع وجود أي مستودع للأزبال أو القاذورات أو أدوات خاصة، فوق ملك عام أو خاص حتى ولو كان يتوفّر على سياج

#### المادة : 196

يمنع منعاً كلياً على أي كان فرداً أو جماعة القيام بالأعمال التي من شأن مزاولتها أن تمس بالوقاية الصحية والسلامة العمومية فوق الأرصفة أو في الطرق العمومية داخل المدار الحضري.

#### المادة : 197

يمنع منعاً كلياً على أصحاب المحلات الحرفيه والمهنية والصناعية القيام بالأعمال التي من شأن مزاولتها فوق الرصيف والطرق العمومية أن تلحق أضرار بصحة الغير.

### المادة : 198

يمنع استغلال الأرصفة والطرق العمومية والحدائق والممرات والأماكن العمومية والأراضي الفارغة بوضع هيكل السيارات والشاحنات والآليات والخشب والحديد ومخلفاته، وكذا أدوات البناء والتجهيز والخرق البالية والأشياء المستغنی عنها التي قد تشكل مصدراً لتراث النفايات وتكاثر القوارض.

### المادة : 199

يمنع تفريغ زيوت المحركات ورمي أوعيتها والأشياء المتعفنة خارج الأماكن المخصصة لذلك.

### المادة : 200

يجب تفريغ المياه المنزلية المستعملة وجميع المياه المستعملة في المحلات التجارية، الصناعية والخدماتية في شبكة الصرف الصحي، وينعى تفريغ هذه المياه في الشوارع والأزقة العمومية.

### المادة : 201

يجب على كل مستغل محل للتجارة أو ورشة، أن ينظف كل يوم الرصيف الأمامي لمحله وأن يكتس مجاري المياه التي توجد بالأمام وذلك قبل مرور مصلحة التنظيف، وعليه وضع النفايات داخل صناديق القامة المخصصة لها، كما يجب ترليح الرصيف أمام باب المحل أو استعمال الإسمنت المسلح لتفادي الغبار.

## الباب التاسع

### مقتضيات ختامية

#### المادة : 202

يمقتضى النصوص القانونية المشار إليها بدبياجة هذا القرار التنظيمي، وفي إطار تفعيل قرارات رئيس المجلس الجماعي قصد ضمان الوقاية الصحية والنظافة وحماية البيئة والسكنية العمومية داخل نفوذ تراب جماعة الصخيرات، وفي إطار الاختصاصات المخولة له في مجال الشرطة الإدارية الجماعية المنصوص عليها بالقانون التنظيمي للجماعات الترابية، يمنع منعاً كلياً على أي كان شخص ذاتي أو معنوي القيام بالأعمال التي من شأن مزاولتها:

- أن تمس بالوقاية الصحية والنظافة والسكنية العمومية وسلامة المرور.
- أو تحدث أي تغيير في عناصر البيئة مما قد يؤدي بصورة مباشرة أو غير مباشرة إلى الإضرار بالبيئة أو يؤثر سلباً على عناصرها (هواء، ماء وترية) بما يقلل من قيمتها أو يشوّه من طبيعتها أو يستنفر مواردها.
- أو يستغل الطرق العمومية وملحقاتها وتواطئها واستغلال الملك الجماعي العام بدون سند قانوني.
- كما يمنع عليهم القيام بالأعمال التي من شأن مزاولتها مخالفة:

  - النصوص التشريعية والتنظيمية المعمول بها في مجال الشرطة الإدارية الجماعية.
  - القرارات التنظيمية الجماعية المتخذة في حدود اختصاصات الشرطة الإدارية المخولة بحكم القانون لرئيس المجلس الجماعي في ميادين الوقاية الصحية والنظافة وحماية البيئة والسكنية العمومية.
  - القرارات الفردية التي يتخذها رئيس المجلس الجماعي داخل نفوذ تراب جماعة الصخيرات باعتبارها تدابير شرطة فردية.

#### المادة : 203

كل مخالفة لمقتضيات هذا القرار تستوجب فرض ذعائر وجزاءات عن المخالفات المترتبة واتخاذ الإجراءات اللاحمة المتمثلة في تطبيق ما يلي:

- مقتضيات الظهير الشريف رقم 1.58.401 الصادر بتاريخ 12 جمادى الثانية 1378 ( 24 ديسمبر 1958 ) بشأن الإنذار التغريبي المترتب عليه الأداء من أجل زجر بعض المخالفات للأنظمة البلدية المتعلقة بالصحة والمحافظة على الأغراض المعدل بالظهير الشريف رقم 1.90.91 بتاريخ جمادى الأولى 1413 الموافق ( 09 نوفمبر 1992 ) بتنفيذ القانون رقم 14.88 .

• وبناء على الموسوم رقم 2.78.157 بتاريخ 11 من رجب 1400 (26 مايو 1980) بتحديد الشروط التي تنفذ بها تلقائيا التدابير الرامية إلى استباب الأمن وضمان سلامة المرور والصحة والمحافظة على الصحة العمومية.

إما بحجز الأشياء موضوع المخالففة في حالة امتناع المخالف وعدم تنفيذ هذا الأخير للتوصيات الموجهة إليه في الأجل المحدد له.

أو بإيقاف النشاط الممارس داخل المحل وإغلاق المحل مؤقتا أو سحب الترخيص إن اقتضى الحال.

وإما بحجز ما تم عرضه على الرصيف أو هدم ما تم بناؤه على نفقته المخالف بعد إعذار وإنذار المعنى بالأمر.

وفي جميع الأحوال إن كل مخالف لمقتضيات ولضوابط هذا القرار يخضع للعقوبات الالزمة والمحددة وفق الأنظمة وفق القوانين والقرارات الجاري بها العمل في هذا الشأن.

#### المادة : 204

يقتصر مجال تطبيق الغرامات والجزاءات المبينة بهذا القرار في إطار الاختصاصات المتعلقة بقرارات رئيس المجلس الجماعي في مجال الشرطة الإدارية في المجال الصحي بمقدسي القانون التنظيمي للجماعات الترابية التي لا يعود اختصاصها لأي جهة حكومية أخرى.

#### المادة : 205

يتم تطبيق الغرامات والجزاءات على جميع مخالفات مقتضيات هذا القرار والمتراكبة سواء من قبل أي كان فردا أو جماعة، أو شخصية معنوية أو ذاتية داخل التفود الترابي لمدينة الصخيرات .

#### المادة : 206

إن أي إخلال بالشروط التي تحددها الجماعة بأي نشاط يرخص من قبلها يعتبر مخالففة يطبق في حق مرتكبها ما ورد في رفقته من أحكام أو مقتضيات.

#### المادة : 207

في حالة ثبوت المخالففة أثناء المراقبة أو المعاينة الميدانية يتم تحرير محضر في عين المكان تبين فيه ظروف وطبيعة المخالفات وكذا الإيضاحات التي يدلي بها مرتكب المخالففة وتعتمد هذه المحاضر إلى أن يثبتت ما يخالفها وتوضع رهن إشارة الإدارة قصد دراستها وتحليل المعطيات واستخلاص النتائج.

#### المادة : 208

وبناء على هذه المحاضر يتم إعداد وصياغة تقارير نهائية مدقة ترفع إلى رئيس المجلس قصد اتخاذ قرارات متابعة المخالفين واتخاذ الإجراءات الالزمة في حقهم وذلك طبقا للقوانين والنصوص الجاري بها العمل.

#### المادة : 209

يمكن للإدارة حسب الحالات أن توجه إنذارا مكتوبا إلى مرتكب المخالففة، للتقيد بأحكام القانون والنصوص المتخذة لتطبيقه.

#### المادة : 210

أما إذا كانت استنتاجات المحاضر تقتضي بمتابعة المخالفين، فيجب على إدارة الجماعة أن ترسل هذه المحاضر إلى المصالح المختصة قصد البث فيها واتخاذ الإجراءات الالزمة .

#### المادة : 211

يتم تحصيل الغرامات المقررة بموجب هذا القرار، وفقا للإجراءات المتبعة في تحصيل الديون العمومية.

#### المادة : 212

يقوم المفتشون الصحيون المخلفون تلقائيا أو على إثر شكايات السكان، بجميع إجراءات المراقبة والبحث والتقصي بالدخول للمحلات المهنية : متاجر، مقاهي، عمارات، مخابز، حمامات،...إلاخ.

وكذا مراقبة كل المحلات المرخصة التي في طور الترخيص المتعلقة بفتح محلات تجارية أو صناعية أو خدماتية أو مهنية للنظر في مدى ملاءمتها لقواعد الصحة والسلامة العامتين.

### المادة : 213

يتم ضبط وإثبات المخالفات الواردة في هذا القرار وفقا للإجراءات التالية:  
يقوم المفتشون الصحيون المخلفون بتحديد نوعية المخالفة وظروفها ومدى الأضرار التي تجت عنها في محضر معاينة.  
إذا حصل أي لبس في تحديد المخالف أو لم يستدل على صاحب المخالفة ولا على عنوانه فعلى المفتشين الصحيين المخلفين اتباع الخطوات التالية:

- تحرير محضر عن المخالفة يتضمن معلومات عن المكان واليوم وال الساعة ويوضح الدلائل التي وجدت في الموقع والضرر الناتج عن المخالفة، وعلى المراقب التحري والمتابعة الدقيقة في البحث.
- وإذا لم يتم معرفة المخالف، تقوم الجماعة بعد التنسيق مع الجهات ذات العلاقة بإزالة أعراض المخالفة وعند اكتشاف هوية المخالف يتم تحميشه نفقات إزالة المخالفة بالإضافة إلى العقوبة المرتبطة عليها.
- إذا وجد المخالف وأصر على مخالفته وتمادي في تعنته وأصبح غير متعاون مع أجهزة المراقبة يجب إخبار المسؤولين بنوعية المخالفة وسلوك المخالف لإثبات الإجراءات القانونية في شأنه.
- يتم استكمال إجراءات المخالفة وتحصيل الغرامة المقررة على المخالف طبقا للقرارات الواردة في هذا الشأن.

### المادة : 214

يتم استخلاص الغرامة المحددة في هذا القرار من صاحب السيارة في حالة إلقاءه من السيارة سواء كانت صادرة منه أو من أحد مرافقيه.

### المادة : 215

يعاقب تحت طائلة المتابعة القانونية كل شخص يمنع ويعرقل عمل المفتشين الصحيين المخلفين أو الاعتراض على مزاولة عملهم .

### المادة : 216

تعتبر المقتضيات السالفة الذكر، بمثابة القرار التنظيمي الجماعي المتعلق بالوقاية الصحية العمومية والنظافة وحماية البيئة، داخل النفوذ الترابي لمدينة الصخيرات، وكل مخالف لمقتضيات هذا القرار، تطبق عليه عقوبات إدارية وغرامة مالية لكل مخالفة تعتبر بموجب القانون إنذارا يترتب عليه الأداء، كما يمكن أن يتم اتخاذ الإجراءات القانونية اللازمة في حقه.

المادة : 217

اللائحة المخالفات في مجال الوقاية الصحية والنظافة والبيئة

المادة	نوعية المخالفة	قيمة الغرامة	الجزاءات المقررة
1	النفاثات التجارية		
1.1	من محلات بيع الخضر و الفواكه	100 درهم	تضاعف العقوبة عند تكرارها
1.2	من محلات اللحوم و محلات الدواجن و الأسماك	100 درهم	تضاعف العقوبة عند تكرارها
1.3	من محلات البقالة و الأسواق الممتازة	100 درهم	تضاعف العقوبة عند تكرارها
2	النفاثات الصناعية		
2.1	من مصانع المواد الغذائية	100 درهم	تضاعف العقوبة عند تكرارها
2.2	من مصانع أخرى	100 درهم	تضاعف العقوبة عند تكرارها
2.3	نفاثات عادية	100 درهم	تضاعف العقوبة عند تكرارها
2.4	نفاثات خطيرة		تحرير محضر مخالفة
3	النفاثات الطبية و الصيدلية		
3.1	النفاثات العادي	100 درهم	تضاعف العقوبة عند تكرارها
3.2	النفاثات الخطيرة		تحرير محضر مخالفة
4	إلقاء المياه في الطريق العمومي		
4.1	من محلات التجارية و الحرفة	100 درهم	تضاعف العقوبة عند تكرارها
4.2	من الوحدات الصناعية	100 درهم	تضاعف العقوبة عند تكرارها
5	مخالفة الشروط الصحية بال محلات		
5.1	تدني و انعدام النظافة بال محلات		تحرير محضر مخالفة
5.2	عدم إجراء الفحوصات الطبية الدورية للمستخدمين		تحرير محضر مخالفة
5.3	عدم احترام المستخدمين للنظافة الشخصية		تحرير محضر مخالفة
5.4	عدم ارتداء المستخدمين للبدل القانونية		تحرير محضر مخالفة
5.5	استخدام المحل كمكان للنوم		تحرير محضر مخالفة
6	مخالفات تتعلق بالمواد الغذائية		
6.1	استخدام و بيع مواد غذائية غير صالحة للاستهلاك		تحرير محضر مخالفة
6.2	بيع مواد غذائية غير مرخصة و مجدهلة		تحرير محضر مخالفة
6.3	عرض و بيع اللحوم و الدواجن و الأسماك المبردة أو замجمدة في المحلات الغير المرخصة للملك		تحرير محضر مخالفة
6.4	عدم حفظ اللحوم و الدواجن و الأسماك في آلة التبريد		تحرير محضر مخالفة
7	النظافة العامة		
7.1	عدم احترام المخالفين لشروط و قواعد النظافة	100 درهم	تضاعف العقوبة عند تكرارها

ملاحظة: بالنسبة للمخالفات التي يتم على اثر ارتكابها تحرير محضر مخالفة، دون تحديد قيمة الغرامة في اللائحة أعلاه فان البث فيها يرجع الى السلطة القضائية.

المادة : 218

يعهد بتنفيذ هذا القرار إلى المصالح الجماعية المختصة، ويمكن الاستعانة بالسلطة المحلية والسلطات القضائية ومصالح الدرك الملكي من أجل ذلك.

الرئيس

2025 شتنبر 03



تأشيره السيد عامل عمالة الصخيرات - تمارة

عامل عمالة الصخيرات - تمارة  
المصحف التوخي



19 شتنبر 2025