

قرار عدد 3 لسنة 2022 مؤرخ في 7 جوان 2022 يتعلق
بتراتييب صحية

إن رئيس بلدية الرقباب: ،

بعد إطلاع على القانون الأساسي عدد 29 لسنة 2018
المؤرخ في 09 ماي 2018 المتعلق بمجلة الجماعات المحلية
وعلى القانون عدد 49 لسنة 1964 المؤرخ في 24 ديسمبر
1964 المتعلق بمراقبة إنتاج وتحويل وتجارة الحليب.

وعلى القانون عدد 5 لسنة 1965 المؤرخ في 12 فيفري 1965
المتعلق بإصدار مجلة الحقوق العينية.

وعلى القانون عدد 27 لسنة 1966 المؤرخ في 30 أفريل 1966
المتعلق بإصدار مجلة الشغل وخاصة الفصول من 325 إلى 336

وعلى القانون عدد 64 لسنة 1966 المؤرخ في 26 جويلية
1966 المتعلق بذبح حيوانات المجزرة ونقل لحومها و أحشائها و
الإتجار فيها كما وقع تنقيحه بالقانون عدد 78 لسنة 1971 المؤرخ
في 13 أفريل، 1971.

وعلى قرار السيد وزير الفلاحة المؤرخ في 13 أبريل 1985
المتعلق بمقاومة داء الكلب.

وعلى قرار السيد وزير الفلاحة و الصحة العمومية المؤرخ في
27 أبريل 1985 المتعلق بضبط الشروط الصحية المتعلقة بنقل
اللحوم و أحشائها.

وعلى قرار السيد وزير الإنتاج الفلاحي و الصناعات الغذائية
المؤرخ في 17 فيفري 1987 المتعلق بتحجير حمل الصناديق
الخشبية المعدة لإحتواء الأسماك على متن مراكب الصيد البحري و
إستعمالها.

وعلى قرار السيد وزير للدخالية المؤرخ في 30 ماي 1991
المتعلق بدفع الخطايا التي تسلط من أجل إرتكاب مخالفات لترتيب
حفظ الصحة و الشروط الصحية بالمناطق البلدية.

وعلى قرار السيد وزير الفلاحة المؤرخ في 25 جانفي 1993
المتعلق بتنظيم نحر الإبل.

و على الأمر عدد 415 لسنة 1979 المؤرخ في
07/05/1979 والقاضي بإحداث بلدية الرقباب.

وعلى مداولة المجلس البلدي المؤرخة في 07 جوان. 2022

قرر ما يلي

العنوان الأول : أحكام عامة

الفصل : 1 مع مراعاة النصوص التشريعية و الترتيبية الجاري بها
العمل تخضع الميادين المنصوص عليها بهذا

القرار للقواعد و الشروط و المواصفات الصحية و الفنية الواردة به
العنوان الثاني : نقل المواد الغذائية

الباب الأول : نقل اللحوم:

الفصل : 2 وفقا لأحكام القرار المؤرخ في 27 أبريل
1985 المتضمن للشروط الصحية المتعلقة بنقل للحوم والأحشاء

و بالإضافة إلى الأحكام المنصوص عليها بالفصول الموالية يجب
أن تكون اللحوم المعدة للنقل معترفا مسبقا بصلوبيتها للإستهلاك
و أن تكون حاملة لختم مؤسسة مراقبة من طرف البيطري التابع
للبلدية المعنية ويجب أن يكون هذا الطابع واضحا وضوحا تاما
بحيث تمكن قراءته و أن يحمل إسم المؤسسة الصادر عنها .

الفصل : 3 تنقل اللحوم و الأحشاء وكل مشتقاتها المعدة
لإستهلاك بواسطة وسائل نقل مبردة و محكمة الغلق ذات حرارة
مستقرة لا تتجاوز 4 درجات مئوية فوق الصفر مخصصة لهذا
الغرض دون غيره مع إجتنب الخلط بين أصناف مختلفة من
اللحوم في نفس الوقت و يجب تجهيز هذه الوسائل من الداخل
بغلاف غير قابل للتعب و سهل التنظيف و التطهير بصفة تمنع تسرب
السوائل للخارج و لا يؤثر على سلامة هذه اللحوم .

وعلى القانون عدد 16 المؤرخ في 31 مارس 1975 المتعلق
بإصدار مجلة المياه.

وعلى القانون عدد 23 لسنة 1983 المؤرخ في 04 مارس
1983 المتعلق بحمل علامة التاريخ الأقصى للإستهلاك بالنسبة
للمواد الغذائية المعلبة و مواد التجميل.

وعلى القانون عدد 71 لسنة 1992 المؤرخ في 27 جويلية
1992 المتعلق بالأمراض السارية.

وعلى القانون عدد 117 لسنة 1992 المؤرخ في 07 ديسمبر
1992 المتعلق بحماية المستهلك.

وعلى القانون عدد 30 لسنة 2016 المؤرخ في 05 أبريل
2016 المتعلق بتنقيح و إتمام القانون عدد 59 لسنة 2006
المؤرخ في 14 أوت 2006 المتعلق بمخالفة ترتيب حفظ الصحة
بالمناطق الراجعة بالنظر للجماعات المحلية .

وعلى الأمر المؤرخ في 03 جويلية 1941 المتعلق بصيد وبيع
المحار و غلال البحر كما وقع تنقيحه بالأمر المؤرخ في 19 جانفي
1956.

وعلى الأمر المؤرخ في 328 لسنة 1968 المؤرخ في 22
أكتوبر 1968 المتعلق بضبط القواعد الصحية العامة المطبقة في
المؤسسات الخاضعة لمجلة الشغل.

وعلى الأمر عدد 1459 لسنة 1981 المؤرخ في 10 نوفمبر
1981 المتعلق بذبح حيوانات المجزرة و المراقبة الصحية
للحومها و أحشائها.

وعلى الأمر عدد 1355 لسنة 1982 المؤرخ في 16 أكتوبر
1982 المتعلق بتنظيم إعادة إستغلال الزيوت المستعملة .

وعلى الأمر عدد 362 لسنة 1991 المؤرخ في 13 مارس
1991 المتعلق بدراسة المؤشرات على المحيط.

وعلى قرار السيد وزير الإقتصاد المؤرخ في 23 سبتمبر 1959
المتعلق بإستعمال كاغذ اللف.

وعلى قرار السيد وزير الإقتصاد المؤرخ في 23 سبتمبر
1959 المتعلق بإستعمال كاغذ اللف.

وعلى قرار السيد كاتب الدولة للمالية و التجارة المؤرخ في 20
نوفمبر 1959 المتعلق بوقاية المواد الغذائية المعدة للبيع أو
المعرضة أو التي هي بصدد النقل قصد البيع.

وعلى قرار السيد وزير الإقتصاد المؤرخ في 04 سبتمبر 1972
المتعلق باللف بالمواد البلاستيكية.

وعلى قرار السيد وزير الفلاحة المؤرخ في 23 أوت 1984
المتعلق بتنظيم عملية ذبح الأبقار و الأغنام.

الفصل : 4 يجب تجهيز وسائل النقل من الداخل بسكك حديدية بها معالق من مادة الإينوكس بصفة تمنع الذبائح المعلقة من الالتصاق بأرضية العربة.

يجب أن تحمل وسائل النقل عبارة لحوم ظاهرة للعيان و ذات حجم أدنى 150 صم 50 -صم.

الفصل : 5 يجب أن تخضع وسائل نقل اللحوم بعد كل عملية نقل للعمليات التالية:

أ- الغسل بالماء الساخن الممزوج بمحلول منظف.

ب- التثليل بالماء الجاري الصالح للشراب.

ج- التطهير بالماء الممزوج بمحلول كلوري يحتوي بصفة مستمرة على 0,2 في الألف من الكلور

أو بنسبة 5 في الألف من ماء الجفال المعد للتجارة) ما يساوي ملعقة أكل من ماء الجفال التجاري في 4 لترات من الماء. ()

تخضع الأواني المعدة لجمع السوائل و كذلك الأواني المخصصة لنقل الأحشاء لنفس عمليات التنظيف و التطهير.

الفصل : 6 يجب أن تكون لوسائل النقل المخصصة للحوم و الأحشاء و بصفة عامة كل مشتقات اللحوم المعدة للإستهلاك بطاقة صحية مسلمة من طرف البلدية أو السلط الصحية المعنية.

كما يجب أن تعرض هذه العربات على الأقل مرة في السنة على المراقبة الصحية.

الفصل : 7 يجب نقل اللحوم المجمدة في وسائل نقل مبردة لا نقل درجة حرارتها عن 18 درجة مائوية تحت الصفر .

الباب الثاني : نقل الدواجن و مستحضراتها:

الفصل : 8 يخضع نقل لحوم الدواجن و مستحضراتها للمراقبة المسبقة للتأكد من صلوبيتها وذلك من طرف الطبيب البيطري البلدي أو التابع للسلط الصحية البيطرية المعنية.

الفصل : 9 تنتقل لحوم الدواجن و أحشائها المعدة للإستهلاك بواسطة وسائل نقل مبردة و محكمة الغلق، ذات حرارة مستقرة لا تتجاوز 4 درجات مائوية فوق الصفر و مخصصة لهذا الغرض دون غيره، مع إجتناب نقل مستحضرات الدواجن المطبوخة () ()
charcuterie في نفس هذه الوسيلة. يجب تجهيز هذه الوسائل من الداخل بغلاف غير قابل للتعفن و سهل التنظيف و التطهير.

الفصل : 10 يجب نقل هذه اللحوم في صناديق مشبكة من البلاستيك معدة للغرض للمحافظة على خصوصياتها و يتعين وضع هذه الصناديق داخل وسائل النقل بصفة تضمن التهوية الجيدة.

الفصل : 11 يجب نقل لحوم الدواجن المجمدة في وسائل نقل مبردة لا تقل درجة حرارتها عن 18 درجة مائوية تحت الصفر على أن يكون لف هذه الدواجن بصفة فردية داخل الصناديق.

الفصل : 12 يجب نقل مستحضرات الدواجن المطبوخة بواسطة وسائل نقل مبردة و محكمة الغلق، ذات حرارة مستقرة لا تتجاوز 4 درجات مائوية فوق الصفر و مخصصة لهذا الغرض دون غيره

و يجب أن تنقل هذه المواد في صناديق مشبكه من البلاستيك مخصصة للغرض للمحافظة على خصوصياتها توضع داخل وسائل النقل بصفة تضمن التهوية الجيدة .

الفصل : 13 يجب أن تخضع وسائل نقل الدواجن و مستحضراتها بعد كل عملية نقل للعمليات التالية:

أ - الغسل بالماء الساخن الممزوج بمحلول منظف.

ب - التثليل بالماء الجاري الصالح للشراب.

ج - التطهير بالماء الممزوج بمحلول كلوري يحتوي بصفة مستمرة على 0,2 في الألف من الكلور أو بنسبة 5 في الألف من ماء الجفال المعد للتجارة (ما يساوي ملعقة أكل من ماء الجفال التجاري في 4 لترات من الماء .)

الباب الثالث : نقل الأسماك:

الفصل : 14 بالإضافة لأحكام القرار المؤرخ في 17 فيفري 1987 المتعلقة بتحجير حمل الصناديق الخشبية المعدة لإحتواء الأسماك على متن مراكب الصيد البحري وإستعمالها في مسالك التوزيع يجب أن تكون الأسماك و غلال البحر المنقولة و المعدة للبيع معترفا مسبقا بصلوبيتها للإستهلاك .

ويتعين على الناقل أن يكون حاملا لتأشيرة صادرة عن مصالح المراقبة بسوق الجملة للأسماك او عن السلط الصحية المعنية .

الفصل : 15 يجب أن يتم نقل الأسماك الطازجة تحت طبقات من الثلج حتى و إن كانت العربة مجهزة بألة تبريد.

يجب وضع الأسماك في صناديق من البلاستيك تحت طبق من الثلج المرحي لا يقل عمقها عن 06 مليمترات .

يجب أن تكون الأسماك ذات الحجم الكبير مثل المناني و كلب البحر الموجه للأسواق البلدية ز نقاط البيع محشوة بالثلج المرصوص أو المدقوق بعد إستخراج أعنانها .

الفصل : 16 لا يجب أن تكون الصناديق الحاوية للأسماك ممتلئة إمتلاء يتجاوز الثلثين من حجمها.

كما يجب غسل الصناديق و تطهيرها بعد كل إستعمال.

الفصل : 17 يجب نقل الأسماك و غلال البحر المعدة للبيع داخل المنطقة البلدية بواسطة وسائل نقل معدة خصيصا لهذا الغرض و ذات حرارة مستقرة.

و في صورة القيام برحلات طويلة يتعين وجوبا أن تكون هذه العربات مبردة لا تتجاوز حرارتها 2 درجة مائوية فوق الصفر.

الفصل : 18 يجب تجهيز وسائل النقل من الداخل بغلاف غير قابل للتعفن و سهل التنظيف و التطهير بصفة تمنع تسرب السوائل إلى الخارج و لا يؤثر على سلامة هذه الأسماك مع تثبيت إناء لجمع هذه السوائل.

الفصل : 19 يجب أن تحمل وسائل النقل عبارة أسماك ظاهرة للعيان و ذات حجم أدنى 50-150 صم

الفصل : 20 يجب أن تخضع وسائل النقل بعد كل عملية نقل للعمليات التالية:

أ - الغسل بالماء الساخن الممزوج بمحلول منظف.

ب -التشليل بالماء الجاري الصالح للشرب.

ج -التطهير بالماء الممزوج بمحلول كلوري يحتوي بصفة مستمرة على 0,2 في الألف من الكلور أو بنسبة 5 في الألف من ماء الجفال المعد للتجارة) ما يساوي ملعقة أكل من ماء الجفال التجاري في 4 لترات من الماء. (

الفصل : 21 يجب أن تكون لوسائل النقل المخصصة للأسماك المعدة للإستهلاك بطاقة صحية مسلمة من طرف البلدية أو السلط الصحية المعنية .

يجب أن تخضع هذه الوسائل على الأقل مرة في السنة إلى المراقبة الصحية.

الفصل : 22 يجب نقل الأسماك المجمدة في وسائل نقل مبردة لا تقل درجة حرارتها عن 18 درجة مئوية تحت الصفر
الباب الرابع : نقل الحليب و مشتقاته:

الفصل : 23 بقطع النظر عن الأحكام المنصوص عليها بالقانون عدد 49 لسنة 1964 المؤرخ في ديسمبر 1964 المؤرخ في 24 ديسمبر 1964 المتعلق بمراقبة إنتاج وتحويل و تجارة الحليب وبالإضافة إلى الأحكام المنصوص عليها بالفصول الموالية تخضع الأواني المخصصة لنقل الحليب أو بعض مشتقاته للشروط التالية :

• أن تكون من المواد الصلبة الغير قابلة للصدء و سهلة الصيانة.

• أن تكون في حالة مرضية من ناحية الصيانة و النظافة و يتم تنظيفها بعد كل استعمال حسب

الطرق التالية :

أ - الغسل بالماء الساخن الممزوج بمحلول منظف مع استعمال الفرشاة.

ب -التشليل بالماء الجاري الصالح للشرب.

ج -التطهير بالماء الممزوج بمحلول كلوري يحتوي بصفة مستمرة على 0,2 في الألف من الكلور أو بنسبة 5 في الألف من ماء الجفال المعد للتجارة) ما يساوي ملعقة أكل من ماء الجفال التجاري في 4 لترات من الماء. (

يتعين ترك هذه الأواني تستنضب دون تشيؤها.

الفصل : 24 يجب إحكام غلق هذه الأواني بعد ملئها تفاديا لتسرب الأوساخ و الغبار.

الفصل : 25 يجب نقل هذه الأواني في وسائل نقل مبردة تتراوح درجة حرارتها بين 06 و 09 درجات مئوية فوق الصفر بالنسبة للمسافات الطويلة.

الفصل : 26 يجب نقل هذه المواد بأقصى سرعة ممكنة في وسائل نقل مغطاة ذات حرارة مستقرة بالنسبة للمسافات القصيرة .

الفصل : 27 يجب نقل المواد المكيفة بصفة تمنع تعفنها و تحافظ على سلامة لفها.

الفصل : 28 يجب نقل الجبن المطبوخ في وسائل نقل مغلقة لا تتجاوز درجة حرارتها 15 درجة مئوية فوق الصفر.

الفصل : 29 يجب نقل الياغرت في عربات مبردة تتراوح درجة حرارتها بين 04 و 06 درجات مئوية فوق الصفر.

الفصل : 30 يجب أن يكون الحليب مستجلبا من إسطوانات خاضعة للمراقبة الصحية البيطرية .

الباب الخامس : نقل المواد الغذائية السريعة التعفن ما عدى اللحوم و الأسماك و الحليب و مشتقاته :

الفصل : 31 يشتمل هذا الصنف أساسا على البيض و المستحضرات الغذائية المحتوية على الكريمة و البيض... الخ

و يخضع نقلها للترتيب و الشروط المنصوص عليها بالفصول التالية :

الفصل : 32 لا يجوز في أي حال من الأحوال وضع هذه المواد مباشرة على الأرض عند شحنها أو إنزالها .

الفصل : 33 يجب نقل هذه المواد في أطباق و أواني تحميها من التلوث و تحافظ على خصوصيتها

بتعيين وضع الأطباق و الأواني داخل وسائل النقل بصفة تضمن التهوية الجيدة .

الفصل : 34 يتعين نقل البيض الطازج على حده في وسائل نقل مغلقة ذات حرارة مستقرة ونظيفة وخالية من الروائح.

الفصل : 35 يتعين نقل مكونات البيض (الملح و المادة البيضاء كل على حده أو معا) في أواني منفصلة داخل وسائل نقل مبردة لا تتجاوز درجة حرارتها 04 درجات مئوية فوق الصفر بعد تنظيفها و تطهيرها مسبقا.

الفصل : 36 يجب نقل الكريمة الثلجة و الثلجات في وسائل نقل مبردة لا تقل درجة حرارتها عن 18 درجة مئوية تحت الصفر داخل أواني محكمة الغلق بعد تنظيفها و تطهيرها مسبقا .

•العنوان الثالث : الأسواق

الفصل : 37 يخضع بيع المواد الغذائية داخل الأسواق البلدية المهيأة إلى نفس الإجراءات و الترتيب المتعلقة بعرض وبيع المواد الغذائية داخل المحلات المفتوحة للعموم.

الفصل : 38 وفقا لأحكام الأمر عدد 1990 لسنة 1991 المؤرخ في 28 نوفمبر 1991 تخضع الأنشطة الممارسة بالأسواق مهما كان نوعها إلى ترخيص مسبق من طرف الجماعة العمومية المحلية المعنية .

الفصل : 39 يخضع بيع المواد الغذائية بالأسواق اليومية و الأسبوعية المنتسبة بالهواء الطلق إلى الشروط التالية :

• يجب حفظ المواد الغذائية السريعة التعفن داخل ثلاجات.

• يجب عرض المواد الغذائية الأخرى على مناظرة و طاولات سهلة التنظيف تبعد على الأقل

60 صم عن الأرض في مكان يضمن حمايتها من الشمس و من كل مصادر التلوث.

الفصل : 40 يتعين توفير الماء الصالح للشرب و دورات مياه بجميع هذه الأسواق و الحرص على صيانتها و تنظيفها باستمرار .

الفصل : 41 يحجر دخول القطط و الكلاب داخل الأسواق .

العنوان الرابع : الفضلات و المواد الغذائية غير الصالحة للإستهلاك
الفصل : 42 يمنع منعاً باتاً إلقاء الفضلات بجميع أنواعها على أرضية الأسواق و بصفة عامة بالطريق العمومي.

الفصل : 43 يجب أن تتوفر بكل محلات بيع المواد الغذائية حاويات سميكة لجميع الفضلات بأنواعها.

يتعين تفريغ هذه الحاويات أو وضعها في أماكن مغلقة مخصصة للغرض و تنظيفها بعناية إن كانت قابلة لإعادة الإستعمال.

الفصل : 44 يجب سحب كل المواد الغذائية غير الصالحة للإستهلاك من البيع و نقلها حالاً إلى مركز صحي أو إتلافها على عين المكان ليتسنى رفعها فيما بعد .

العنوان الخامس : المسالخ

الباب الأول : مسالخ حيوانات المجزرة:

الفصل : 45 يخضع إحداث كل مسلخ بلدي أو جهوي إلى أحكام الأمر عدد 362 لسنة 1991 المؤرخ في 13 مارس 1991 المتعلقة بدراسة المؤثرات على المحيط.

الفصل : 46 وفقا للأحكام الواردة بالقانون عدد 64 لسنة 1966 المؤرخ في 26 جويلية 1966 المتعلقة بذبح حيوانات المجزرة و نقل لحومها و أحشائها و الإتجار بها يمنع منعاً باتاً ذبح حيوانات المجزرة مهما كان نوعها خارج المسالخ الجهوية أو البلدية.

الفصل : 47 بقطع النظر عن الأحكام الواردة بالأمر عدد 1453 لسنة 1981 المؤرخ في 10 نوفمبر 1981 المتعلق بذبح حيوانات المجزرة و المراقبة الصحية للحومها و أحشائها . بتعيين تطبيق الترتيب المنصوص عليها بالفصول الموالية و المتعلقة سواء بالمحل أو معدات العمل و حفظ الصحة العامة بالمسالخ .

الفصل : 48 عند تصميم المسلخ يتعين توفير :

• سياج يحيط بكامل المسلخ.

• مدخل خاص للحيوانات الحية المعدة للذبح و باب خاص لإخراج الذبائح لتفادي تلوث اللحوم

و لتسهيل عمليات مراقبة تنقل الحيوانات و نقل اللحوم.

• إسطبل لرجل الحيوانات عند قدومها حيث تجري عليها المراقبة الصحية قبل ذبحها.

• قاعة لذبح الحيوانات.

• قاعة لسلم الحيوانات منفصلة عن قاعة الذبح.

• قاعة لغسل الأحشاء تكون منعزلة عن القاعة التي يتم فيها إعداد الذبح.

• بيوت تبريد منفصلة لـ :

-خزن الذبائح في انتظار تسويقها.

-إيداع اللحوم المشكوك في سلامتها ريثما تتم التحاليل المخبرية.

-حجز اللحوم و الأحشاء غير الصالحة للإستهلاك في إنتظار إتلافها.

-مكتب للمراقبة الصحية البيطرية.

- حجرة ملابس و دورات مياه مجهزة بترادات و أحواض و أدواش مجهزة بالماء الساخن (بالعدد الكافي خاصة بالعملة) لعشرة أشخاص (و منعزلة عن بقية أجزاء المسلخ.

الفصل : 49 يتعين تليط أرضية المسلخ بمادة مانعة للانزلاق غير قابلة للتعفن غير منفذة للسوائل سهلة التنظيف و التطهير.

يتعين أن تكون الأرضية ذات إنحدار درجته ./.3 كفيل بتوجيه المياه المستعملة نحو بالوعة ذات شبك مجهز بمصص متصل بشبكة تصريف المياه المستعملة.

الفصل : 50 يجب تغليف الجدران بالخزف أو طلائها بمادة كثيفة ذات لون فاتح غير منفذة للسوائل سهلة التنظيف و التطهير على إرتفاع 3 أمتار على الأقل .

كما يجب تنوير المسلخ بصفة كافية تسمح بالقيام بعمليات المراقبة الضرورية مع ضمان التهوية الكافية.

الفصل : 51 يجب تجهيز المسلخ بالماء الجاري الصالح للشرب و وضع نقاط مياه بالعدد الكافي لتنظيف الذبائح

و المحلات و التجهيزات.

الفصل : 52 يجب تجهيز المسلخ بمحطة للتصفية الأولية لجميع السوائل قبل تصريفها في شبكة التطهير يمكن تصريف هذه السوائل بعد تصفيتها في خندق مبني (fosse fixe) مرخص في إستعماله من طرف المصالح الصحية المختصة مع الحرص على صيانته و تفريغه بانتظام .

الفصل : 53 يجب أن تتوفر بالمسلخ تجهيزات خاصة بإتلاف المحجوزات و فضلات الذبائح.

الفصل : 54 يجب صيانة الأواني و الأحواض و المناضد و جميع الأواني المستعملة في عمليات الذبح كما يجب تنظيف و تطهير جميع المعدات و التجهيزات عدة مرات في اليوم عند اتساخها و وجوبا عند الإنتهاء من العمل ، و يجب تعويض المعدات التي بدت عليها آثار الصدء أو القدم.

الفصل : 55 يجب أن يخضع تنظيف و تطهير أجزاء المسلخ و الأدوات و الأجهزة إلى العمليات التالية :

أ-الغسل بالماء تحت الضغط قصد إزالة الجزء الكبير من المواد العضوية.

ب -الغسل بالماء الساخن الممزوج بمحلول منظف مع إستعمال فرشاة.

ج -تطهير الجدران و المعدات بالماء الممزوج بمحلول مطهر.

د -يجب ترك المعدات تستنضب دون تنشيفها.

الفصل : 56 يجب تنظيف كل أجزاء المسلخ بدقة متناهية بعد الإنتهاء من العمل و يستحسن أن يتم ذلك بواسطة الماء الساخن تحت الضغط.

الفصل : 57 يجب غلق المسلخ يوميا في الأسبوع يتم خلاله تطهير جميع أجزائه كما يتعين القيام بعمليات التطهير كلما تمت معاينة مرض معدي .

الفصل : 58 يحجر دخول الحيوانات الأهلية للمسلخ.

الفصل : 59 يمنع رجن الحيوانات المعدة للذبح بقاعات الذبح .

الفصل : 60 يجب منع الحيوانات المعدة للذبح و الرياضة بالإسطبلات من الأكل 24 ساعة قبل ذبحها و لا يسمح لها إلا بالشرب.

الفصل : 61 يجب أن تتم عمليات سلخ الحيوانات و نزع أحشائها و شقها وهي معلقة و يمنع نفعها بواسطة الفم و لا يجوز في أية حال من الأحوال جر الدابة على الأرض خلال سلخها أو أثره كما يجب تقادي ثقب الأحشاء عند فصلها تقاديا لتلويث اللحوم .

الفصل : 62 يجب إجراء الفحوص الطبية الضرورية على جميع العمال بالمسلخ وذلك كل 06 أشهر.

الباب الثاني : المسالخ الصناعية للدواجن:

الفصل : 63 يخضع إحداث كل مسلخ صناعي للدواجن لأحكام الأمر عدد 362 لسنة 1991 المؤرخ في 13 مارس 1991 المتعلق بدراسة المؤثرات على المحيط.

الفصل : 64 عند تصميم المسلخ الصناعي للدواجن يتعين توفير:

•سياج يحيط بكامل المسلخ.

•مدخل خاص بالدواجن المعدة للذبح و باب خاص لإخراج الدواجن المذبوحة.

•قاعة لقبول الدواجن الحية.

•قاعة ذبح الدواجن و نتف ريشها.

•قاعة لفصل الأحشاء و الرأس و الساقين

•قاعة لتبريد و تكييف و لف الدواجن .

•بيت تبريد ذات حرارة لا تتجاوز 04 درجات مائوية فوق الصفر لخرن الدواجن في إنتظار تسويقها.

•مكتب للمراقبة الصحية البيطرية.

•حجرة ملابس و دورات مياه و أحواض و أدواش مجهزة بالماء الساخن بالعدد الكافي خاصة بالعملة العشرة أشخاص (و منعزلة عن بقية أجزاء المسلخ.

الفصل : 65 تخضع المسالخ الصناعية للدواجن لنفس الشروط المنصوص عليها بالفصول 49-50-51-52 و 53 من هذا القرار.

الفصل : 66 يجب تجهيز المسلخ بمعدات لجذب البخار و الغبار و الزغب.

الفصل : 67 تخضع المسالخ الصناعية للدواجن لنفس الشروط المتعلقة بالتنظيف و الصيانة و تحجير دخول الحيوانات الأهلية و بالفحص الطبي للعملة المنصوص عليها بالفصول 54-55-57 و 58 من هذا القرار.

الفصل : 68 يجب الحرص على تجديد المياه المخصصة لتحصير الدواجن باستمرار.

العنوان السادس : مخازن المواد الغذائية

الفصل : 69 يجب أن لا يقل علو سقف هذه المخازن عن 2,80 م وأن لا تشرف مباشرة على الأدواش و دورات المياه .

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

يتم حفظ المواد الغذائية القابلة للتلف في أجهزة تبريد لا تتجاوز
درجة حرارتها 4 درجات مئوية فوق

رئيس بلدية
محمد الصالح المسعودي