



المملكة المغربية
وزارة الداخلية
إقليم ميدلت
باشوية ميدلت
الجماعة الترابية لميدلت

قرار جماعي رقم 2022/2.4
بتاريخ: 15 دجنبر 2022
يتعلق بالنظام الصحي لمدينة ميدلت

إن رئيس المجلس الجماعي لمدينة ميدلت

- بناء على مقتضيات الظهير الشريف رقم 85.15.1 صادر في 20 من رمضان 1436 (7 يوليو 2015) بتنفيذ القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات.
- بمقتضى الظهير الشريف الصادر بتاريخ 19 ربيع الأول 1353 (موافق 24 دجنبر 1918) بإنشاء موافقة عامة على قرارات الباشاوات و القواد.
- بمقتضى الظهير الشريف الصادر بتاريخ 3 شوال 1352 (موافق 25 غشت 1414) حول تنظيم المحلات الضارة المقلقة للراحة والخطرة والظواهر التي غيرته أو أتمته.
- بمقتضى الظهير الشريف الصادر بتاريخ 30 محرم 1334 الموافق 8 دجنبر 1915 حول الإجراءات الصحية من أجل حماية المدن في الظروف التي تستلزم فيها الحالة الصحية تدخلا سريعا من لدن السلطات العامة والظواهر الصادرة بتغييره وتنظيمه.
- بناء على الظهير الشريف الصادر بتاريخ 21 شوال 1336 (موافق 30 يوليوز 1918) بإسناد سلطات خاصة للباشاوات والقواد لضمان حماية الصحة والسلامة العامة.
- بناء على الظهير الشريف الصادر بتاريخ 7 ذي القعدة 1371 (موافق 30 يوليوز 1952) المتعلق بالتعمير و النصوص المتممة والمغيرة له.
- بناء على القرار الوزاري الصادر في 22 جمادى الثانية 1952 (موافق 13 أكتوبر 1933) بشأن تنظيم المحلات الضارة المقلقة للراحة والخطرة والقرارات الصادرة بتغييره وتنظيمه.
- بناء على القرار الوزاري المؤرخ في 25 دجنبر 1926 بشأن الإجراءات العامة المتعلقة بالحماية وسلامة الصحة التي تطبق على سائر المحلات الصناعية والتجارية.
- بناء على القرار الوزاري بتاريخ 16 مارس 1920 المتعلق بالمجلس المركزي لحفظ الصحة العمومية والمنظم للمكاتب البلدية لحفظ الصحة والقرارات التي أتمته أو غيرته.
- بناء على المرسوم الملكي المؤرخ في 11 رجب 1400 الموافق 26 ماي 1980 المتعلق بتحديد الشروط والتدابير الرامية إلى استئثار الأمن وضمان سلامة المرور والصحة العامة.
- بناء على القرار الوزاري الصادر بتاريخ 13 يوليوز 1948 المتعلق بقبول المعامل والمشاغل التي تصنع وتحول وتذخر المنتوجات الغذائية.
- بناء على القرار الوزاري الصادر بتاريخ 4 نونبر 1952 وكذا المرسوم رقم 152-604 الصادر بتنظيمه والمتعلقين بالإجراءات العامة حول سلامة وحماية المحلات التي تمارس مهنة تجارية صناعية أو حرة ونصه لتطبيق قرار وزير الشغل بتاريخ 29 دجنبر 1952.
- بناء على مقتضيات القانون رقم 3.0.11 المتعلق بحماية واستصلاح البيئة.
- بناء على مقتضيات القانون الإطار 99.12 بمثابة ميثاق وطني للبيئة والتنمية المستدامة.
- بناء على مقتضيات القانون رقم 3.13 المتعلق بمكافحة تلوث الهواء.
- بناء على مداوات المجلس الجماعي لمدينة ميدلت في دورته العادية لشهر ماي 2022.

الباب الأول

نصوص عامة:

الفصل الأول: يحدث مكتب حفظ الصحة، يترأسه الطبيب مدير مكتب حفظ الصحة، يقوم هذا المكتب بدراسة جميع الأنظمة التي تعتني بحفظ الصحة وكذلك اقتراح جميع الإجراءات التي تبدو له ملائمة لحماية صحة السكان وسلامة المدينة.

الفصل الثاني: يعهد لمكتب حفظ الصحة بالعمل على تطبيق كل ما يتعلق بحفظ الصحة داخل تراب الجماعة وتنفيذ كل عمل يستهدف سلامة البيئة والقضاء على كل ما يمكن أن يؤثر بصفة مباشرة أو غير مباشرة على الراحة الجسدية والذهنية والاجتماعية.

يمارس مكتب حفظ الصحة عمله في نطاق السلطات المحددة له وفي نطاق السلطات التنظيمية لحفظ الصحة والسلامة العامة المخولة للجماعة الترابية بالظواهر والقرارات الجاري بها العمل.

الفصل الثالث:

يعهد لمكتب حفظ الصحة بالمراقبات التالية:

- حفظ صحة البيئة الخاصة، حفظ صحة التزويد بالماء وتفرغ المياه المرسية والقاذورات.
- تدارك ومحاربة الأمراض المتفشية وإجراءات المعالجة الوقائية العامة، محاربة الحشرات وإبادة الحيوانات الضارة.
- حفظ صلاحية السكن الخاص والعام وشروط حفظ الصحة التي يتطلبها بناء واستغلال بنايات وإقامات أخرى لمصلحة السكان.
- حفظ وسائل وأجهزة النقل.
- حفظ صحة التغذية والصناعة الغذائية وكل ما يتعلق بمواد الاستهلاكات الغذائية.
- مراقبة المؤسسات التعليمية وحماية صحة التلاميذ.
- مراقبة المؤسسات الاجتماعية، الجمعية الخيرية والسجن.
- مراقبة المحلات المثيرة لخطورة على الصحة العمومية
- الصحة المهنية والصناعية وصحة العمل.

الفصل الرابع: يحق للأعوان المحلفين بمكتب حفظ الصحة أن يفرضوا غرامة أو اتخاذ إجراءات قانونية ضد كل من لم يمثل لما جاء في هذا النظام من أوامر ونواهي.

الباب الثاني

حفظ صحة البيئة

الجزء الأول:

نظافة المحلات العمومية

الفصل الخامس: يمنع منعاً كلياً وضع جميع القاذورات كيفما كان نوعها أو أي مادة يمكن أن تفوح منها رائحة كريهة، أو تلوث الماء أو تصبح مأوى للقواضم والحشرات، على قارعة الطريق العمومي، في المحلات العمومية، على أرض مشيدة أو غير مشيدة، في الحدائق أو مصب المياه أو الممرات.

الفصل السادس: يمنع نشر الأغذية والأقمشة والأفرشة وكل نسيب التأتيت من النوافذ وعلى الشرفات خارج الوقت مابين العاشرة ليلاً والثامنة صباحاً.

يمنع وضع صناديق أو أي شيء على السطوح والشرفات بكيفية تؤدي إلى رؤيته من الخارج

يمنع تسريب المياه الغير الصالحة كيفما كان نوعها إلى الطرقات والشوارع.

الفصل السابع: إن كل مكتري أو مالك لبناية معدة للسكن أو التجارة أو الإيداع أو التصنيع ملزم بان يكنس كل يوم بعد الرش أطراف الرصيف ومجاري المياه التي توجد أمام البناية وذلك قبل مرور مصلحة التنظيف.

الفصل الثامن: يمنع تجفيف الصوف والجلد والشعر ونفض الزرابي أو أي احتلال غير مرخص به لجزء من الطريق العمومي للقيام بأشغال كإصلاح أدوات، كما يجب نقل هذه الأدوات في أكياس أو علب محكمة تمنع التلوث أثناء النقل.

الفصل التاسع: يجب على بائعي البضائع المرخص لهم بعرض سلعهم بحقل متجرهم حسب الرخصة المسلمة لهم، صيانة أماكن عرض سلعهم، صيانة كاملة وتنظيفها قبل إقامة عرض البضائع وبعدها متى كان ذلك لازماً.

الفصل العاشر: يتحتم عدم وجود أي مستودع للأزبال أو القاذورات فوق ملكا عمومي أو خصوصي به حاجز، وكل مرتكبي المخالفات أو المالكين المنذرون بتنظيف ملكهم وأن لم يفعلوا يوضع محضر بذلك طبقاً للتشريع الجاري به العمل ويجب على الفور فرش وموارة الأزبال الموضوعة داخل الحدائق من أجل الزراعة.

الفصل الحادي عشر: يجب على مالكي الحدائق والأراضي الغير المبنية ردم المنخفضات لضمان تصريف المياه من كل الينابيع وتجنب ركودها.

الفصل الثاني عشر: تمنع أحواض الماء الراكد وكذا الأوعية التي تغسل فيها الثياب، والبراميل والأوعية المغروسة في الأراضي لسقي الحدائق ويجب تفريغ وتنظيف كل حوض وتنظيف مائه كل ثمانية أيام على الأقل إلا إذا كان جهاز التطهير يقوم بتجديد وتغيير الماء باستمرار.

الفصل الثالث عشر: يكون المقاولون مسؤولين عن حفظ صحة المحلات وأوراش البناء وملزمين بمنع ركود المياه، كما يجب عليهم ردم الخنادق والحفرات المستعملة من طرفهم، بمجرد انتهائهم من استعمالها.

الفصل الرابع عشر: يلزم شاغلو البنايات وملحقاتها اتخاذ كل السبل لمنع ركود المياه وكل ما يساعد على ذلك حتى لا تصبح مأوى للحشرات كيفما كان نوعها

يمنع منعاً كلياً استعمال قعور زجاجات فارغة في الحواجز والحدائق كحاشية لبنايات ضخمة.

يجب أن يتوفر كل خزان أو مستودع ماء وضع فوق سطح على غطاء محكم السد.

الفصل الخامس عشر: يجب على مستغلي المبولات والمراحيض العمومية أن يحافظوا على نظافتها وتطهيرها في كل وقت.

الجزء الثاني

استبعاد الفضلات والقاذورات

الفصل السادس عشر: يمنع أي تفريغ في أرض عارية.

الفصل السابع عشر: لا يمكن تفريغ القاذورات إلا في أماكن معينة من طرف الجماعة.

يقوم مكتب حفظ بمراقبة وصيانة هذه الأراضي خاصة فيما يتعلق بأخطار التنجيس المختلفة كتدنيس المياه ونماء الحشرات الناقلة للأمراض.

الفصل الثامن عشر: تخضع لرخصة الجماعة كل كيفية استغلال مستودعات القاذورات كمصلحة التفريغ المراقب والاختمار وكل طريقة أخرى.

الفصل التاسع عشر: يتم جمع القاذورات والفضلات المنزلية من كل نوع وذلك من طرف المصالح المختصة في ساعات محددة، وتجمع هذه القاذورات في قممات وأوعية متوفرة على أغطية محكمة ويجب ألا يتعدى وزنها أكثر من 20 كغ كما يجب أن تتوفر على مقبضين.

الفصل العشرون: إن القمامات والأوعية المستعملة للفاضلات، يتحتم صيانتها وغسلها بمحلول تطهيري في الغالب، كذلك يجب استبدال كل وعاء غير صالح.

محاربة القواضم والحشرات

الفصل الواحد والعشرون: يجب محاربة كل ما يسعد على تواجد وتكاثر القواضم والحشرات وذلك بمراقبة المستودعات وخضوعها لقانون حفظ ومراقبة ومعالجة أماكن تفريغ المياه الوسخة والقاذورات.

الجزء الثالث

تفريغ المياه الوسخة والفضلات الصناعية

الفصل الثاني والعشرون: تفرغ بصفة إجبارية في الشبكة الحضرية ببالوعات المياه الوسخة البيئية أصلا والمياه الوسخة الآتية من محلات العمل والسكن والملحقات.

الفصل الثالث والعشرون: إن المياه الوسخة وفضلات المصانع والمعامل والمؤسسات التي تكثر فيها جوامد مرتكزة ومواد كيميائية سامة أو بقايا صناعية قد تؤدي إلى إحداث أضرار أو تلوث القنوات أو إلى خلق روائح كريهة وإضرار بالصحة العمومية.

لذا لا يجوز تفريغها مباشرة في الشبكة العمومية للبالوعات إلا بعد خضوعها لمعالجة مقدمة تتم بطريقة صودق عليها من طرف مكتب حفظ الصحة ومصالح الطرق التي تفرض عليها التصميمات وكيفية تسيير الإنشاءات.

الفصل الرابع والعشرون: يجب أن يتم طبقا للشروط المحددة من طرف الجماعة الاستبعاد والتفريغ النهائي للفضلات والمواد الوسخة التي تأتي من مختلف المعالجات الصناعية ولا يمكن استبعادها عن طريق شبكة البالوعات الجامدة أو المائية، قابلة لتعفين أو غير قابلة له.

الجزء الرابع

ماء الشرب

الفصل الخامس والعشرون: يتم بصفة إجبارية داخل تراب الجماعة توصيل ربط جميع المباني بشبكة الماء الصالح للشرب.

الفصل السادس والعشرون: يعهد لمكتب حفظ الصحة بالسهر على حماية المياه المخصصة للشرب وتغذية السكان كما يعهد له بفحص المياه المهيئة للاستهلاك.

يحال بكيفية منتظمة الماء المخصص لتزويد المدينة للفحص على نحو عينات مأخوذة من الأنابيب ومن مراكز التوزيع من طرف السلطات المختصة.

الفصل السابع والعشرون: تكون للطبيب مدير مكتب حفظ الصحة سلطة الرقابة على جلب الماء ولو كان هذا الأخير يقع خارج تراب الجماعة وذلك فيما يتعلق بحماية ينبوع الماء من كل القاذورات ويوجه تقريراً إلى السلطة المختصة إن ثبت له وجود تشويه أو خروج عن القياس.

الفصل الثامن والعشرون: يسهر مكتب حفظ الصحة على أن يبقى التزويد بالماء على أحسن حال وعلى أن يتم في الوقت المناسب تنظيف وإصلاح جميع منشآت جلب الماء وأحواضه وكذا صحة وسلامة القنوات الجديدة وتطهير الأنابيب قبل استعمالها.

لا يستعمل أي ماء للشرب إلا بعد الإدلاء بصلاحيته من لدن مكتب لحفظ الصحة.

الفصل التاسع والعشرون: يعهد لمكتب حفظ الصحة بمراقبة محطات توزيع الماء وبالمعالجة التطهيرية الكيماوية وفحص كلور الماء، وذلك بناء على التنقيب اليومي عن نسبة الكلور المتبقي، القيام بالتحليل الأسبوعي الجرتمي للماء، وهذا يخضع لعدد السكان المستفيدين.

الفصل الثلاثون: يضاف إلى ماء المدينة مقدار معين من الكلور بحيث يمكن الكلور المتبقي في المتفرغات الأخيرة للشبكة بنسبة 0.2 إلى 0.3 ملغ للتر الواحد ويجب أن تتابع الكلور في الماء بلا انقطاع.

الفصل الواحد والثلاثون: يجب أن تبقى الأحواض والينابيع نظيفة، ويمنع أن:

- تودع بها قاذورات.
- أن يغسل منها أو يغسل فيها كل شيء خصوصا الأوعية.

- تورد منها الحيوانات.
- يحول مجر المياه إلى مسيل مياه وإيقاف مجراها بواسطة ما.
- يشرب من أنبوب الماء باستعمال اليد أو الفم
- توقف السيارات والحيوانات بضواحي الينابيع.
- أن يؤخذ أكثر من 20 لترا مرة واحدة من طرف كل شخص.
- يحول الماء في براميل تفوق سعتها عشرون لترا.

الجزء الخامس

مقاومة تلويث المياه

الفصل الثاني والثلاثون: يمنع أن تصب في الوادي والسواقي أو قرب العيون كل مادة أو منتجات حيوية من شأنها إحداث تسمم البيئة الطبيعية أو تلوث المياه.

الفصل الثالث والثلاثون: لا يجوز لأي شخص أو مجموعة من الأشخاص أو مؤسسة صناعية أو تجارية واقعة بجانب الوادي أو الساقية أن تصب فيه مياه واسخة أو فضلات أو منتجات إلا بعد قيام مكتب حفظ الصحة بفحص خاصية المياه أو المنتجات وبعد الترخيص بذلك من لدن الجماعة.

الجزء السادس

مقاومة تلويث الهواء

الفصل الرابع والثلاثون: كل منشأة، مقالة، مصنع، أو معمل يمكن أن يطلق غازات سامة، ذات رائحة كريهة أو مطابقة في الجو لا يجوز له مزاوله نشاطه إلا في المناطق المعينة لذلك من طرف الجماعة.

الفصل الخامس والثلاثون: لا يمكن لأي كان بلا رخصة مسبقة من الجماعة بناء أو تعديل عمارات أو منشآت موجودة ومعدة للاستعمال بقصد حركة قد تؤدي إلى انتاج أو إحداث أو تنمية تلويث الهواء.

الفصل السادس والثلاثون: لا يمكن استغلال بيوت يحتل أن تكون صالحة تنبعث منها أدخنة كثيفة أو كريهة أو قد تؤدي إلى سقوط سواد الدخان أو القاذورات أو جزئيات صلبة على الجوار.

الفصل السابع والثلاثون: إن المداخل والفوهات المخصصة لفرغ الدخان والغازات والبخار وتصاعد الروائح والقاذورات من أي عمارة يمكن أن تخلق مضرة للجوار، لهذا يجب أن ترتفع كل مدخنة بمتريين على الأقل فوق أعلى بناية على دائرة مئة متر.

الفصل الثامن والثلاثون: يجب على كل شخص يقوم بنشاط صناعي أو تجاري ينتج عنه انتشار غبار في الجو أو يستعمل مواد تنتج غبار يمكن أن تؤدي إلى خلق مضرة بالجوار، يتحتم عليه أن يتخذ جميع الاحتياطات لمنع انتشار هذه الغبار بالطريقة الأكثر تخصيصا.

الفصل التاسع والثلاثون: تمنع إقامة محركات تطلق غازات داخل بنايات السكن إلا بعد ترخيص من الجماعة ويجب وضع ناقلات الغازات بأعلى البنايات بكيفية تجعل الغازات غير مضرة بالنسبة للجوار.

الجزء السابع

مقاومة الضجيج

الفصل الأربعون: تمنع داخل تراب الجماعة كل الضاجات بالإيداع الناتجة عن عدم التحفظات والتي قد تؤدي إلى إزعاج راحة السكان.

الفصل الواحد والأربعون: في حالة ما إذا لم تكن هناك رخصة من لدن الجماعة، يمنع كل ما يمكن أن يحدث ضجيجا أو صوتا مسموعا وذلك على قارعة الطريق العمومي أو في الشوارع أو في الأسواق مثل:

- جميع الإصلاحات والإنجازات الخاصة بالمركبات
- الإعلان والإشهار عن طريق الصراخ أو الغناء

• استعمال الصفارات والأبواق لأي غرض كان

الفصل الثاني والأربعون: إن مالكي ومديري ومنظمي الملاهي والملاعب في الهواء الطلق و المراقب والأندية الليلية وكل المحلات المفتوحة في وجه العموم، يتحتّم عليهم اتخاذ كل التدابير الملائمة لتجنب إزعاج سكان الجوار.

الفصل الثالث والأربعون: جميع المقاولين و الحرفين والعمال الذين يمارسون أعمالا تتطلب استعمال أدوات وآلات تحدث ضجيجا يمكن أن يكون له ما يقلق راحة الجيران لا يمكنهم مباشرة هذه الأعمال إلا في نطاق الشروط المحددة من طرف الجماعة.

الفصل الرابع والأربعون: جميع الضججات والأصوات التي تتحدر من داخل الأملاك و المساكن أو ملحقاتها يجب الإقلال منها حتى لا تسبب أي إزعاج للجوار وخصوصا مابين العاشرة ليلا و الثامنة صباحا.

الفصل الخامس والأربعون: يلزم مالكي وأصحاب الحيوانات الأهلية كالكلاب والقطط وغيرها أن يتخذوا جميع التدابير الخاصة لمنع عواء ومواء وصياح هذه الحيوانات للمحافظة على سكون الجوار.

تمنع الزرائب والحظائر داخل المدار الحضري.

الباب الثامن

حماية الصحة ومقاومة الأمراض المتفشية

الجزء الأول: أمراض تستوجب التصريح.

الفصل السادس والأربعون: يمنع منعاً باتاً كل عمل فردي أو جماعي من شأنه الإضرار بالصحة العمومية .

الفصل السابع والأربعون: يجب على مديري المؤسسات التعليمية و المصالح الاجتماعية والعمالية وجميع أعضاء الحرف الطبية أو شبه الطبية التصريح لدى مكتب حفظ الصحة بصفة إجبارية وحالا بكل مرض أو وباء وافد.

الفصل الثامن والأربعون: عند بيان وجود حالة مرض تستوجب التصريح، يقوم مكتب حفظ الصحة بإجراء بحث وبارسال الأخبار المحصل عليها إلى السلطات الطبية في نطاق المرسوم الملكي المتعلق بالقانون الذي يجعل من التصريح ببعض الأمراض تصريحاً إجبارياً، والذي ينص على التدابير الوقائية الجديرة لإيقاف انتشارها.

الفصل التاسع والأربعون: إن عزل المريض وكذا التطهير ومحاربة الحشرات من المحلات المؤهلة و الأثاث المستعملة من طرف سائر الأشخاص المصابين، يتم بمقتضى قرارات وزارة الصحة العمومية التي تحدد طرق المرسوم الملكي السابق ذكره ويكون لزمًا على المرضى الناقلين للجراثيم أو الذين هم عرضة لأمراض متفشية أن يحترموا ما جاء في النصوص المتعلقة بعزلهم ووضعهم المجبر تحت الحراسة والمعالجة لتدارك امتداد المرض.

الفصل الخمسون: يسهر مكتب حفظ الصحة على عزل سائر الاحتكاكات القابلة للتأثير على المريض المعدي.

يمنع على كل شخص مصاب بمرض معدي أو ضار أو ناقل للجراثيم مزاوله شغل يجعله على اتصال بالناس أو يجعله يلمس أغذية أو منتجات غذائية مخصصة للبيع أو الاستهلاك من طرف أشخاص آخرين وذلك إلى أن يتحرر من هذا المنع بواسطة شهادة طبية.

الفصل الواحد والخمسون: في حالة انتشار أمراض معدية خطيرة أو وباء قاتل أو ظهور جراد أو حشرات قد تهدد الصحة العامة يتخذ مكتب حفظ الصحة بصفة استعجالية جميع الإجراءات اللازمة، وذلك باتصاله بالسلطة الصحية الحكومية في نطاق حفظ الصحة والمعالجة الوقائية، كما يتخذ سائر الإجراءات في إطار الأمراض ذات الطابع الاجتماعي سارية أو وافدة ويعمل على تجنب انتشار الأمراض خصوصاً في دائرة حفظ الصحة الغذائية الصناعية والمهنية وكذا حفظ صحة العمارات والسكنى ومحاربة الأمراض الزهرية.

الفصل الثاني والخمسون: يتم تطهير المحلات والأثاث والنسيج وكل شيء آخر مألوف يلمسه المريض المعدي من طرف أعوان اختصاصيين عن مكتب حفظ الصحة أو تحت مراقبتهم بمسكن المريض وفي حالة نقل أشياء قابلة للتطهير فإن هذا النقل يباشر داخل سيارة مغلقة مخصصة لهذا الغرض ويتم بعد ذلك تطهيرها.

الفصل الثالث والخمسون: يتم نقل المرضى المعيين بواسطة سيارات الإسعاف ويجب تطهير هذه السيارات بعد كل نقل ويمنع على صاحب السيارة أو مقاول في النقل العمومي لمرضى المعديين وفي حالة المخالفة تطهر السيارة على نفقة صاحبها مع عدم الإخلال بما يستحق من متابعات قضائية.

الجزء الثاني: أمراض الحيوانات المتفشية في الإنسان و المعالجة الوقائية العامة

الفصل الرابع والخمسون: من بين الأمراض الحيوانية السارية والمتفشية في الأوساط البشرية داء الببغاء، القرع، داء الكلب، والتي يجب التصريح بها لدى مكتب حفظ الصحة من طرف صاحب البهيمة أو الحيوان.

الفصل الخامس والخمسون: يتحتم على صاحب البهيمة أو حيوان مصاب بمرض متفش في الإنسان اتخاذ التدابير اللازمة لعزل حيوان حسب التعليمات التي تعطى له من طرف المصالح البيطرية. ويسهر صاحب البهيمة خلال مرضها وبعد مماتها بحرقها أو دفنها بعد تغطيتها بالجير الحي أو بكلورور الجير وكذا بقايا فراشها وغدائها و غطانها ودمها وكل شيء كان له صلة أو اتصال بها.

الفصل السادس والخمسون: يمنع تجول الكلاب في المدينة إن لم تكن ممسوكة بزمام أو إن لم تكن مكمنة وتباشر مطاردة الكلاب المتجولة وذلك في الأحوال المقررة بالقرارات الجاري بها العمل المتعلقة بالتدابير التي ينبغي اتخاذها ضد داء الكلب.

الفصل السابع والخمسون: يكون لزاما على كل صاحب كلب أن يتسلم شهادة تلقيح عند تلقيح الحيوان ضد داء الكلب، ويجب إجباريا تلقيح كل كلب يعيش داخل تراب الجماعة ضد داء الكلب في الأجل المقررة من طرف السلطات البيطرية أي تلقيح كل كلب بلغ أكثر من أربع أشهر وإعادة تلقيحه حين يبلغ 18 شهرا على الأقل.

الفصل الثامن والخمسون: يمنع تجول الحيوانات الحاملة لجروح أو رقاع جلدها مسيلة للقيح.

الفصل التاسع والخمسون: يمنع داخل تراب الجماعة الاحتفاظ بحيوانات المجازر والدواجن في الظروف التي تصبح فيها مصدر إزعاج، كما يمنع داخل المجال الحضري تربية الدواب في الإسطبلات وتربية حيوانات المجزرة والطيور الأهلية النحل.

وإن أماكن الإسطبلات (المرباط) ومأوى الحيوانات يتحتم قبل استعمالها لهذه الغاية الترخيص بها من طرف الجماعة التي تعين بقرار الأحياء المسموح فيها لإنشاء مثل هذه الأماكن. والتي يشترط أن تنظف وتبلط بالجير كلما دعت الضرورة، كما يمنع أن تودع بها حيوانات مريضة أو يمكنها أن تنتقل مرضا أو تنشره في الجوار.

الفصل الستون: إن كل شخص أو جماعة من الأشخاص ومؤسسات عامة أو خاصة قاموا إما سهوا أو إهمالا أو في نطاق أنشطة تجارية أو صناعية أو أعمال أخرى بإحداث أو إجازة ظهور أو تنمية أمراض تنفسي في الإنسان بإنشاء مراكز تجمع هذه الأمراض مثل المياه المرسية وتجمع القاذورات أو مواد أخرى لملمومون بانجاز الأشغال التي يفرضها مكتب حفظ الصحة قصد تطهير الأماكن وإزالة القاذورات والأوساخ مع عدم الإخلال بما قد يستحق من عقوبات إدارية وقضائية.

الجزء الثالث

التدابير الوقائية الخاصة بالحلاقة والحلاقيين.

الفصل الواحد والستون: لا يمكن لأي شخص أن يمارس مهنة الحلاقة دون رخصة تسلم له من طرف الجماعة وبعد الإدلاء برأي مكتب حفظ الصحة.

الفصل الثاني والستون: يجب خضوع المستخدمين للفحص الطبي الإجباري والتحليل الطبية الضرورية.

الفصل الثالث والستون: يجب أن يتوفر المحل المخصص لهذا الغرض على الشروط الصحية اللازمة وأن لا يستعمل للسكن أو أي غرض آخر.

الفصل الرابع والستون: يجب المحافظة على نظافة الأدوات الخاصة وذلك باتحاد التدابير التالية:

- وضعها في محلول تطهيري لمدة خمسة دقائق على الأقل حالا بعد استعمالها لكل زبون.
- تعقيم الأدوات المعدنية باللهب قبل استعمالها.
- تطهير البدلات وتجديد الفوطات عند استعمالها لكل زبون.

- خضوع المواد المستعملة للمراقبة الصحية.
- الجزء الرابع

الوفيات

الفصل الخامس والستون: يجب أن يصرح عن كل وفاة وعن كل اكتشاف جثة لدى مكتب حفظ الصحة مع عدم الإخلال بما قد يستحق من تصريحات لدى مكتب الحالة المدنية، ويلزم الأشخاص الراشدون المنتمون إلى أسرة المتوفى أو غير المنتمون الذين يعيشون في البيت الذي وقعت فيه الوفاة أن يصرحوا بالوفاة وكذا الشأن بالنسبة لأي شخص يقيم بالمحل الذي وقعت فيه الوفاة أو بجوارها.

الفصل السادس والستون: يقوم أعوان مكتب حفظ الصحة بفحص الجثة للتحقق من الوفاة واكتشاف أسبابها وبإمكان الطبيب مدير مكتب حفظ الصحة أن يطلب تشريحا طبيا إن استبان لازما.

وأن ترك فحص الجثة شكاً في جريمة ما، في هذه الحالة يقوم الطبيب المدير ب اطلاع الجماعة والسلطة القضائية على ذلك حالاً.

الفصل السابع والستون: يجب أن يتوفر مستودع الأموات على الشروط الصحية الآتية:

- الإيصال بشبكتي الماء العذب والبالوعات
- إيجاد مرافق صحية ونظيفة.
- تجديد الهواء بكيفية مستمرة.
- الاحتفاظ بالجثة داخل محلات التبريد لا تفوق حرارتها خمس درجات 5°.
- توفير إمكانيات التطهير
- يجب كذلك الصيانة المستمرة للقاعات والأجهزة.

الفصل الثامن الستون: تدفن الجثة بالمقبرة الحضرية. وكل نقل جثة ميت خارج مجال تراب الجماعة أو كل إخراج جثة ميت من المقبرة لا يمكن أن يتم إلا حسب التشريع الجاري به العمل وموافقة السلطة القضائية.

وتنقل الجثة من المسكن إلى المقبرة بواسطة سيارة نقل الأموات وبموافقة المصالح الجماعية المختصة وبمراقبة مكتب حفظ الصحة الذي يقوم بتطهيرها متى كان ذلك لازماً.

الجزء الأول: صحة السكنى

الباب الرابع

الفصل التاسع والستون: يعهد لمكتب حفظ الصحة بمراقبة السكنى يجب أن لا يفهم من هذا البناية التي تأوي الإنسان ولكن أيضاً محيط البناية وخاصة سائر المصالح التي يعتبر وجودها ضرورياً أو مرجوا لضمان الصحة الجسمية والعقلية وكذا الترفيه الاجتماعي للأسرة والفرد.

الفصل السبعون: يجب أن يعرض كل تصميم إعدادي على المصلحة الجماعية المختصة لتقييم عناصره الأساسية والمجال اللازم لضمان أحسن شروط السكنى وإعداد المحلات الحرة للتزويد بالماء وتفريغ المياه الوسخة واستبعاد الفضلات والقاذورات المنزلية وغلق منافذ الخطر والتدنييس والمضايقات.

الفصل الواحد والسبعون: إن النظام العام للطرق و البناء بالمدينة وضع القواعد العامة التي تخضع لها البنايات الجديدة فيما يتعلق بالمساحات القابلة للبناء، وبالتدابير الداخلية و الخارجية وجميع الترتيبات المعمارية ويسهر مكتب حفظ الصحة في نطاق حفظ الصحة وسلامتها على تنفيذ الأنظمة بشكل يثبت المعايير الصحية للسكنى وهي:

- مساحة لائقة وحجم محاط كاف لتلبية متطلبات الصحة ولانق بحياة عائلية تتفق ومتطلبات العادات والتقاليد والثقافة.
- جهاز صحي للتزويد بالماء العذب بمختلف الحجرات كاف بالنسبة للعادات المنزلية التي تتطلبها الصحة والعيش والنظافة والغسل والاستحمام.
- أماكن مخصصة لتفريغ المياه الوسخة والقاذورات والفضلات الأخرى.
- توفير مرحاض لكل 10 أفراد.
- مهوئة لتجديد الهواء إضاءة طبيعية كافية لجميع غرف السكنى وبالنسبة للاقامات الصحية
- توفير عدد المنشآت اللازمة.

الفصل الثاني والسبعون: في نطاق مراقبة السكنى يكون بإمكان أعوان مكتب حفظ الصحة ولوج بكل حرية الساحات والحدائق وسطوح الدور قصد السهر على تنفيذ التدابير أعلاه، ويكون لازماً على المالكين والمكتريين تنفيذ التدابير الوقائية من الأمراض ومراعاة الأنظمة حسب التعليمات المعطاة من طرف مكتب حفظ الصحة وتنفيذ الإجراءات التي تراها السلطة لازمة فوراً.

الفصل الثالث والسبعون: يخصص مكتب حفظ الصحة ملفاً لكل عمارة ويشمل هذا الملف:

- التصميم الشامل للعمارة.
 - ملاحظات المصلحة الصحية من حيث النظافة والصيانة والتطهير.
 - الولادات والوفيات وأسباب وقوعها كما يسجل حالات الأمراض المعدية أو المتنتقلة والتدابير المتخذة لتوقيف انتشارها.
 - عدد ونوع عمليات التطهير والقضاء على الحشرات والقواضم.
- الجزء الثاني

المؤسسات التعليمية الاجتماعية

الفصل الرابع والسبعون: بتنسيق مع مصلحة الصحة المختصة بالمدارس تتم مراقبة صحة التلاميذ في المؤسسات التعليمية الحرة منها أو العمومية وتتم كذلك مراقبة المطاعم والداخليات لضمان صحة التغذية وسلامتها.

الفصل الخامس والسبعون: يجب أن تتوفر الشروط الصحية اللازمة في كل منشأة اجتماعية (الجمعية الخيرية السجن... الخ) ويشترط أن تكون تغذية التلاميذ والمساجين صحية وسليمة.

الجزء الثالث

الفنادق ومحلات الاستضافة

الفصل السادس والسبعون: لا يمكن للفنادق ومحلات الاستضافة أن تفتح أبوابها في وجه العموم إلا بعد أن تمنحها الجماعة رخصة بذلك وإن الأشخاص الذين يستأجرون عمارة مفروشة إما لنهار أو شهر كلاً أو بعضاً يعتبرون كمؤجري غرفة ملزمون بتنفيذ التدابير أعلاه.

الفصل السابع والسبعون: إن الفنادق و الفنادق العائلية والحانات والمحلات الشائعة التي تقوم باستضافة مؤقتة لعموم الناس يجب إعدادها وتهيتها وصيانتها حتى لا يمكن أن يطرأ أي عائق للأشخاص الذين يستغلونها ويجب أن تكون الأشياء وعدة السرير والأنسجة وأثاث الغرف نظيفة جيداً ومصانة حيث يجب تجديد النسيج من أجل كل زبون متى كان ذلك لازماً.

الفصل الثامن والسبعون: تصان بدقة قاعات الاستقبال والمرات والإقامات الصحية المشتركة ويجدد مسح جدرانها وصباغتها متى كان ذلك لازماً، كما يجب أن تبقى على أتم الحال من حيث نظافتها.

الفصل التاسع والسبعون: يجب التصريح حالة وجود أو معاينة حشرات متطفلة لدى مكتب حفظ الصحة الذي يشرع أو يعمل على الشروع في التطهير ومحاربة الحشرات بصفة إلزامية، كذلك الأمر بالنسبة لكل محل يشغله شخص مصاب أو فرض أنه مصاب بداء متقل أو متفشي.

الفصل العاشر والسبعون: يسهر مكتب حفظ الصحة على احترام الأنظمة المتعلقة بترتيب الفنادق في نطاق انعكاساتها الصحية ويوجه تقريراً إلى المعنى بالأمر عن كل عنصر مخالف لتنظيم المنشأة.

الفصل الحادي والثمانون: بإمكان الطبيب مدير مكتب حفظ الصحة وأعوانه المحلفين أن يتحققوا في كل وقت من أن المقننات المتعلقة بحفظ الصحة وسلامتها متبعة بتدقيق شديد وأن مالكي ومسيري المحلات ملزمون باستقبالهم في غالب الأحيان بمجرد ما يتقدمون مع إعطائهم جميع الإرشادات المفيدة لتسهيل عملهم المتعلق بالمراقبة.

الفصل الثاني والثمانون: يجب ألا يقل حجم الهواء عن 12 متر مكعب ومساحه الأرضية عن 5 متر مربع لكل فرد داخل كل قاعة تستضيف 5 أشخاص أو أكثر. يمنع إيصال المراحض مباشرة بالمطبخ أو مستودع المواد الغذائية أو قاعات الأكل ولا بد ألا يقل عدد المرافق الصحية لكل 10 أشخاص ومغسلة لكل ستة 6 أفراد.

الجزء الرابع

الفصل الثالث والثمانون: إن الأشخاص الراغبين في فتح أو استغلال محال استحمام "دوش" أو "حمام" أو كل محل مشابه يجب عليهم أن يحصلوا على رخصة من لدن الجماعة وأن يتقيدوا بالأوامر التي تعطى لهم من طرف مكتب حفظ الصحة.

الفصل الرابع والثمانون: يجب أن تخضع هذه المحلات لجميع شروط حفظ الصحة وذلك يتمثل في:

- النظافة التامة المتواصلة باستعمال المحلولات التطهيرية.
 - صباغة الجدران والأسقف متى كان ذلك ضروريا.
 - توفير التهوية والإنارة اللائقة.
 - خضوع المشتغلين للفحوص الطبية الإلزامية التي ينظمها مكتب حفظ الصحة.
 - الصهر على نظافة وصلاحية خزانات المياه
 - المحافظة على حسن الجوار بمحاربة كل ما يمكن أن يقلق أو يضر بالجوار كالرطوبة وانتشار الدخان والغازات الأخرى بتفريغها بواسطة مداخن تعلو بمتريين على أعلى بناية مجاورة في دائرة 100 متر.
- الفصل الخامس والثمانون:** لا ينبغي لمشتغلي محلات الاستحمام الساخن أن يسمحوا للكحول والصبيان غير المصحوبين الدخول إلى القاعات الساخنة بإفراط.

الفصل السادس والثمانون: إن المساح المفتوحة في وجه العموم أو كل بركة ماء اصطناعية مخصصة للرياضة والاستراحة كيفما كانت مجان أو بالمقابل لا يمكن استغلالها إلا بعد الترخيص من لدن الجماعة.

الفصل السابع والثمانون: يجب أن يعرض كل مشروع بناء اعد لاستغلال مسبح على الجماعة للمصادقة عليه وفيما يخص المساح المستغلة إلى تاريخ سريان هذا النظام فتسلم الرخصة على أثار تقديم ملف وبحث مكتب حفظ الصحة وأن المساح الواقعة داخل الملاهي والأندية وداخل الفنادق والمطاعم ملزمة باحترام أصول هذا النظام.

الفصل الثامن والثمانون: يجب أن ترفق طلبات رخص بناء مسبح أو استغلال مسبح مفتوحة في وجه العموم بالوثائق التالية:

- التصميم العام للمسبح وتوابعه.
- نوع التسيير التفريغ الدوري للمراحيض والتطهير المستمر.
- اتساع الحوض وحجمه.
- مصدر الماء وبيان جهاز التنقية والتطهير.

الفصل التاسع والثمانون: تكون داخل المجال الحضري تغذية المساح بالماء العذب من شبكة عمومية لتحويل المياه.

الفصل التسعون: إن تطهير مياه المساح يكون بواسطة الكلورور أو مشتقاته أو بكل أسلوب آخر مقبول، وعندما يمارس التطهير بواسطة الكلورور أو مشتقاته فإن الماء يجب أن يحتوي باستمرار على مقدار من الكلورور متبقي مفحوص بواسطة التجربة العادية يعادل على الأقل 0.3 أجزاء بالنسبة للمليون ولا يتعدى 0.6 جزء مليون ويجب أن يتألف كل مسبح على جهاز يسير سيرا حسنا يتيح تجديد وتركيز المادة المطهرة في الماء وذلك بسرعة وعند الطلب.

الفصل الواحد والتسعون: إن جميع المساح كيفما كان شكل سيرها يجب أن تفرغ كل 30 يوما على الأقل لتنظيف قعرها تنظيفا تاما مع جوانبه الداخلية التي تظهر بكيفية جدية بواسطة محلول سلفات النحاس بنسبة 5 في المائة ومحلول الكلورور بنسبة 5 في المائة ومنتوج تطهيري آخر، وعلى الرغم من هذه التدابير فإن المساح التي تخضع للتفريغ الدوري تفرغ على الأقل مرة في الأسبوع أو مرارا حسب كثافة مستعمليها وبعد إبداء رأي مكتب حفظ الصحة في ذلك.

يجب أن يكون صفاء ماء المساح مرئيا رؤية واضحة على بعد 10 عشرة أمتار في الضفة، كما يجب رؤية قرص أسود قطره 15 سنتمتر يوضع في قعر الجزء الأعظم من الحوض على بعد 3 أمتار من الضفة.

الفصل اثنان والتسعون: يجب أن يغطي القعر والجوانب الداخلية للمساح بمادة كثيفة ملساء لا تنفذ إليها الوسائل ذات لون فاتح كما يجب كذلك أن يكون القعر والجوانب الداخلية للمساح في منجى من الشقوق حيث يتوقع تجمع أوساخ بها.

الفصل الثالث والتسعون: يجب أن يتوفر المسبح على:

- رشاشة على الأقل لكل 30 مستحما مع إيصال مائها المستعمل بالبالوعات كي لا يرجع إلى المسبح
 - مرحاض على الأقل لكل 30 مستحما ومبولة لكل من الجنسين.
 - مغسلات وكنف مناسب لكل من الجنسين
- الجزء الخامس

مصايف ومخيمات الأطفال

الفصل الرابع والتسعون: إن المنشآت التي تنظم اصطيفات ومخيمات الأطفال داخل المجال الحضري يجب عليها أن تطلب رخصة عن ذلك من لدن الجماعة ويجب أن يجري للأطفال المقبولين في هذه المصايف الفحوص الطبية القانونية بيد أنه يتحتم على منظميها أن يخبروا الجماعة باسم الطبيب الذي اختاروه للقيام بالمراقبة الطبية للأطفال.

الفصل الخامس والتسعون: يعهد لمكتب حفظ الصحة بالسهل على تطبيق التعليمات المطلوبة بخصوص سلامة الموقع والتغذية والماء وتفرغ المواد والمياه الوسخة وذلك من لدن المراكز المكلفة.

الفصل السادس والتسعون: إن المواقع والأماكن المخصصة لإيواء مصايف الأطفال يجب أن تتوفر على إقامات صحية ومراحيض ورشاشات ومغسلات ويكون عددها كافيا وهذه الإقامات يجب أن تتلقى قبول مكتب حفظ الصحة كذلك الحال بالنسبة لإعداد المرافق والمطابخ وقاعات الطعام وفي حالة تسيير غير لائق أو صيانة لا تنسب هذه الإقامات فبإمكان الجماعة أن تأمر بغلق المخيم أو من أجل أسباب صحية.

الفصل السابع وتسعون: يعهد لمكتب حفظ الصحة وبلا انقطاع بمراقبة الإقامات الصحية وحفظ صحة المخيم وأن ملك أو مستغلي أرض المخيم مسؤول عن صيانة حالة المظهر ونظافة الإقامات الصحية والمظهر العام للمخيم وفقا للنظام الصحي الداخلي للمخيم الموضوع من لدن الجماعة.

الجزء السادس

حفظ صحة الأماكن العمومية

الفصل الثامن والتسعون: يجب أن تصان باستمرار من حيث النظافة قاعات العروض وقاعات الاجتماعات والمعارض والحانات الليلية وكل محل عمومي آخر.

الفصل التاسع وتسعون: يجب المحافظة على مظهر الإقامات الصحية داخليا وخارجيا وكذلك التنظيف المستمر للأجهزة الصحية والأرضيات والجدران والأبواب وكل الأشياء الموجودة داخل الأماكن المخصصة للأدوات الصحية.

الفصل المائة: تطهر قاعات العروض والأماكن العمومية بكيفية منتظمة من طرف المصالح المختصة التابعة لمكتب حفظ الصحة وتحت مراقبته.

الفصل المائة وواحد: بإمكان الجماعة أن تستوجب إزالة واستبدال المراكز أو كل أمتعة أخرى يحتمل أن يشوب حالة نظافتها نقص أو لا تطابق مقتضيات الصحة العامة.

الفصل مائة واثنان: يقوم مكتب حفظ الصحة بالرقابة على أن تنفذ بدقة تهوئة وتجديد هواء قاعات العروض والمحلات العمومية.

الفصل مائة وثلاثة: في إطار مقتضيات الظهير المتعلق بممارسة المهن الطبية وشبه طبية، يشرع الطبيب مدير مكتب حفظ الصحة في تفتيش المصحات الخاصة ودور الولادة والمختبرات وقاعات العلاج داخل المجال الحضري.

الفصل مائة وأربعة: يجب على الأطباء ومديري المصحات الخاصة أن يفرضوا مراقبة صارمة على مؤسساتهم وعلى المرضى المعالجون بها حتى لا يتم انتشار الأمراض وتعددتها خارج هذه المؤسسات.

الفصل مائة وخمسة: يجب أن تنظف بالفرهاة كل من السيارات العمومية والحفلات وكل المركبات المعدة لنقل العموم.

تغسل أرضيتها بمحلول مطهر وكذلك الأرائك والمقاعد إن كانت مصنوعة من مادة واسخة وقابلة للغسل. أما المقاعد والأرائك المصنوعة من أنسجة فيجب تغطيتها بغطاء قابل للنقل والغسل دوما.

الفصل المائة وستة: يمنع دخول المرضى المعدين والأشخاص الذين لا تتوفر فيهم الشروط الصحية العادية إلى مركبة النقل العمومي. إن سائقي سيارات الأجرة وقابض ومحصل مدخولات الحافلات الحضرية يجب أن يكون متمتعين بصحة جيدة وخاضعين للفحوصات الطبية الدورية وحاملين للبطاقة الصحية التي تسلم لهم من طرف مكتب حفظ الصحة.

الفصل مائة وسبعة: تطهير بانتظام من طرف مكتب حفظ الصحة تحت مراقبته مركبات النقل العمومي التي تشتغل داخل المجال الحضري ومركبات النقل العمومي المتوفرة داخل المدينة حسب التشريع الصادر حول التنقل.

الباب الخامس

الصحة الغذائية

الجزء الأول: مقتضيات عامة

الفصل مائة وثمانية: يعهد لمكتب حفظ الصحة بالسيهر على ضمان تغذية صحية للسكان الحضريين وحماية صحة المواد الغذائية وكل منتج مستعمل كطعام أو شراب للاستهلاك البشري كان على حالته الطبيعية أو غيرها.

الفصل مائة وتسعة: تمارس الرقابة الصحية على الإنتاج وتجارة المواد الغذائية وكذا معالجتها والمواد الأولية المخصصة لإنتاج المواد الغذائية والمحلات والتجهيزات والآلات وكل إقامة أخرى تستعمل أثناء الإنتاج و تجارة المواد الغذائية أو لها اتصال بهذه الأخيرة الأشخاص المكلفين بالإنتاج أو بتجارة المواد الغذائية.

الفصل مائة وعشرة: يجب نقل كل المواد الغذائية بكيفية تحميها من التعرض المباشر لتأثير ما يضر بالصحة خاصة الغبار و الأوساخ والروائح والحشرات والمواد الكيماوية السامة تأثير أحوال الطقس لأن المواد الغذائية التي تفسد بسهولة كاللحوم بجميع أنواعها ومنتجات البحر يجب أن تحفظ تحت البرودة المستمرة في حين يجب أن يكون الثلج المستعمل كافيا وصحيا.

الفصل مائة وإحدى عشر: إن المواد الغذائية التي ليست صالحة للاستهلاك أو المضرة بالصحة يجب أن تفرغ حالا من المحلات التي نقلت أو أودعت فيها كما يجب إتلافها.

الفصل مائة واثنين عشر: إن الأجسام المستعملة لنقل المواد الغذائية يجب أن تكون مجردة من الصداة والتآكل ومصانة صيانة جيدة ومنظفة تنظيفا مستمرا ولا يمكن أن ينقل بجانب المواد الغذائية مواد وعناصر خطيرة بالنسبة للصحة وكرهية كما لا يمكن أن تستعمل لغايات غير نقل المواد الغذائية.

الفصل مائة وثلاثة عشر: إن محلات العمل والبيع أو كل محل مخصص لنقل أو تجارة المواد الغذائية بمقدار ما لا تستلزمه الإقامة الخصوصية لبعض المواد الغذائية أو بعض التجارات لا يتوفر على الشروط العامة التالية:

- يجب أن يكون المحل فسيحا بما فيه الكفاية ومستديرا بكيفية لائقة ونظيفة جدا ليس به روائح كريهة.
- يتحتم إبقاء التهوية تجديد الهواء والحرارة للمحافظة الجيدة على المواد الغذائية.
- يجب أن تحفظ المحلات من كل حشرة طفيلية قدرة وكل فعل ناتج عن البيئة يمكن أن يكون له تأثير مضر بخاصية المواد الغذائية.
- يجب أن تتيح مواد المحلات تنظيفا سهلا للأرضيات والجدران.
- يجب أن تكون المحلات مزودة بالتجهيز والمنتجات التي يستوجبها حفظ الصحة كما يجب أن تنظف كليا مرة كل يوم على الأقل.
- لا يصلح لهذا الغرض كل محل تم عبره قنوات تفريغ المياه الوسخة بكل أنواعها.
- يجب أن تتقدم مكاتب البيع والشغل سطحا أملسا مجردا من التخطيطات والشقوق مصنوعا من مادة صلبة وقابلة للغسل وبسهولة.
- كما يجب أن تكون جميع المواد الغذائية المعروضة مغطاة أو داخل إطار يمنع الزبناء من لمسها أو تعرضها للسل أو أي تلوث.

الفصل مائة وأربعة عشر: إن الورق أو كل ورق صار مستعملا لتسليم المواد الغذائية يجب أن يكون مرضيا صحيا كما يجب أن يكون نظيفا وغير مستعملا ولا مكتوب ولا مصبوغ في الجهة التي لها مساس بالمواد الغذائية. كما يمنع استعمال الورق الوارد من أكياس لاسمنت والجير والمواد المشابهة.

الفصل مائة وخمسة عشر: يمنع الشروع في النقل أو في تجارة المواد الغذائية في المحلات المستعملة للسكنى أو التي ليست مربوطة بشبكة التزويد بالماء العذب أو بشبكة القنوات (البالوعات) كما يمنع استعمال المحلات كمرقد أو ملجأ ليلي. ويشترط عزل هذه المحلات عن باقي مرافق السكنى.

الفصل مائة وستة عشر: يمنع بيع المواد الغذائية أو إيداعها خارج المحلات والأماكن العمومية المخصصة لهذا الغرض.

ويمنع التجول لبيع المواد الغذائية. وبإمكان الجماعة تدارك المخالفات في الحالات المبينة، كما باستطاعتها الترخيص للبيع بالتجول للمواد الغذائية بشرط أن تكون منقولة للقواعد الصحية وتمكن من ممارسة الرقابة الصحية. وهذه الرخصة لا يمكن تسليمها إلا بصفة مؤقتة وقابلة للرجوع فيها ولوقت معين.

الفصل المائة وسبعة عشر: إن نقل المواد الغذائية باستثناء الخضر و الفواكه غير الناضجة وغير المقشرة يجب أن يتم داخل مركبات مغلقة كتيمة، تمنع تسرب الغبار والقاذورات ورغم مقتضيات الخصوصية التي يجب مراعاتها من أجل نقل بعض المنتجات فإن مركبات نقل المواد الغذائية تغسل بعناية وتنظف بعد كل نقل وتطهر بانتظام من طرف مصالح مكتب حفظ الصحة أو تحت مراقبته.

الفصل المائة وثمانية عشر: تطبيق مقتضيات خاصة على تجارة المواد الغذائية في الأسواق والرحبات والأسواق الأسبوعية للمجال الحضري وهي كالآتي.

- إن الموقع المخصص لتجارة اللحوم والطيور المقتولة والأسماك يجب أن يغطي أسفورا ويبلط قبل السوق وفورا بعد إنهائه يجب القيام بتنظيفه باتمه وغسله، ويجب أن تتوفر مراكز بيع السمك على التزويد بالماء اللازم.
- يجب أن تجعل رهن إشارة المشتريين مرابض مع مغسلات
- يمكن أن تكون مراكز بيع السمك مفتوحة في جزئها الأعلى ولكن يجب أن تتوفر على سقيفة وحواجز جانبية متينة وكثيفة.
- يجب ألا تعلق اللحوم على الحواجز إلا على بعد 20 سنتمترا على الأقل من الحائط ومركبة على ارتفاع كاف لا يمس اللحم المعلق بها الأرض أما خشبة الجزار التي يقطع عليها اللحم فيجب أن تكون مصنوعة من مادة صلبة وقابلة للغسل وبسهولة وتكون نظيفة جدا.

الجزء الثاني

قواعد خاصة تطبق على المجازر والخنازير والسمك

الفصل مائة وتسعة عشر: كل تجارة بيع بالمرفق وبيع أو معمل تهنيئ لحوم المجزرة، جزارة الخنازير أو تجارة لبيع السمك الطري خاضعة لرخصة تسلمتها الجماعة بعدا بداء رأي مكتب حفظ الصحة.

الفصل مائة والعشرون: يمنع استغلال أو عرض لحوم للبيع ما لم تقم المصالح البيطرية بالمجازر الجماعية بفحصها.

الفصل المائة والواحد والعشرون: زيادة على الشروط العامة المتعلقة بتجارة المواد الغذائية، يجب أن تخضع تجارة لحوم المجزرة للشروط الآتية:

- يجب أن تتوفر على مساحة تساعد بسهولة على نقل وقطع اللحم ووزنه وتعينته داخل محل البيع أو التهيئ
- يجب أن تكون أرضية المحلات مكونة من مادة صلبة قابلة للغسل في حين تكون الجدران ذات لون فاتح ومغطاة بتربيعات من الخزف أو تكون مغطاة بمادة أخرى قابلة للغسل على ارتفاع لا يقل عن مترين.
- إن الأوضاع والمبسط المركبة داخل هذه المحلات يجب أن تكون بها كلالب وقضبان تعليق اللحم مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ أو مركبة بكيفية تجعل اللحم المعلق بها لا يمس الأرض ولا الجدران وأن اللحوم غير المعلقة يجب أن توضع على قضبان أو داخل أوعية لاتصدأ، ونظيفة.
- يجب أن يوجد بالمحل بصفة إجبارية ثلاجة كبيرة معدة للاحتفاظ باللحوم فقط وتكون قابلة للغسل ومغسولة دوما ومطهرة ونظيفة نظافة مستمرة.

الفصل مائة واثنان وعشرون: إن المحلات المستعملة كالمجزرة أو مجزرة الخنازير لا يمكنها أن تستعمل إلا لهذا الغرض، لا يمكن أن تدخل اللحوم ولحم الدواجن والأرانب المسلوخة في تجارة أصحاب المطاعم وفي الدكاكين الكبرى للتغذية إلا إذا كانت المواضع المخصصة لها مهية لبيع اللحوم المعدة للاستفاء بطريقة القياس وفق الشروط التي تتطلبها المجازر وتتوفر على مبسط (كونطور) للتبريد.

الفصل المائة وثلاثة وعشرون: تمنع العروض المفتوحة على حافلة الطريق العمومية من أجل تجارة اللحوم كما يجب أن توضع اللحوم في كل وقت بمنحى من القاذورات الخارجية من أيدي المشتريين.

إن المحلات الخارجية الصالحة للمجزرة وللجزارة يجب عزلها عن الخارج بواسطة جهة أو بفتحة زجاجية بكيفية يتم فيها القطع والبيع والتغليف داخل المحلات، كما أن بيع اللحم في الأسواق والرحبات يجب أن يخضع للشروط المحددة في الفصل 121/114.

الفصل مائة وأربعة وعشرون: في الوقت الذي يسري فيه هذا النظام فإن الأشخاص الحاملين لرخصة مزاولة تجارة المجزرة سيستمررون في مزاولتهم إياها داخل المحل المرخص لهم به ويجب عليهم أن يتقيدوا في أقرب وقت بالشروط القانونية بحيث يكون لزاما وبصفة إجبارية كل تحويل أو تبديل أحداث بالمحل مستوفيا لشروط النظام الجديد.

الفصل مائة وخمسة وعشرون: يمنع التجول لبيع اللحم وتهينه وكذلك الحال بالنسبة للبيع على قارعة الطريق العمومي أو في بناية الصفيح وفي الأسواق دون استقاء الشروط الصحية اللازمة.

الفصل مائة وستة وعشرون: إن نقل اللحوم وتحصيرها لا يمكن أن يباشر إلا في مركبات تستعمل لهذا الغرض وهذه المركبات يجب اعدادها بكيفية كريمة وعلى نحو تكون المنتجات المنقولة محفوظة من الأوساخ والتأثيرات والحشرات وأبخرة الزيت والوقود وغاز الانفلات.

يجب أن تظهر هذه المركبات مرة على الأقل في الأسبوع من طرف مصالح مكتب حفظ الصحة أو تحت مراقبته.

يجب على المستخدمين لبس بذلة بيضاء نظيفة أثناء العمل.

الفصل المائة وسبعة وعشرون: يجب مراعاة المقاضيات الخاصة التالية داخل المختبرات ومعامل تحضير اللحوم والخنازير.

إن الأماكن المستعملة لتحضير اللحوم وجزارة الخنازير يجب أن تكون مطابقة للأنظمة البيطرية ولا تحتوي على مواد أو إضافات غير مرخص بها.

يجب التنظيف والاعتناء والتنظيم التام بخصوص جميع محضرات اللحوم.

الفصل المائة وثمانية وعشرون: يجب أن تتوفر المحلات ومعامل تحضير اللحوم والخنزريات على جميع الوسائل التي تتضمن صحة وسلامة تلك اللحوم (الماء العذب والاتصال بالبالوعات براميل محكمة السد لجمع الفضلات). إضافة إلى إقامة صحية تكفي المستخدمين،

لا يمكن أن يوجد بالمحل إلا المنتجات والأواني والأدوات التي لها علاقة بتحضير وتوضيب اللحوم، ويجب أن تظهر هذه الآلات بمحلول تطهيري غير ضار.

الفصل المائة وتسعة وعشرون: يمنع داخل محلات السمك ومنتجات البحر بيع الأسماك التي توجد في حالة رديئة والمقطوعات الرأس أو منقوص طرف من جسدها وعيونها.

إن تقطيع وتحضير الأسماك الكبرى التي يتم بيعها على نحو شريحات أو قطع يجب أن يقع وقت البيع.

الفصل المائة وثلاثون: إن المحلات المخصصة لبيع السمك الطازج يجب أن تتوفر على نفس الشروط العامة للصحة، كما أن محلات بيع الأسماك الخاصة بالمفرق في الأسواق والرحبات بإمكانها استعمال الأجهزة التابعة للمصالح العامة للسوق قصد الاحتفاظ فيها وفي سائر الأحوال يودع السمك في ثلاجة تفوق مقاييس برودتها ست درجات.

الجزء الثالث:

المطاحن والأفران التقليدية

الفصل المائة والواحد والثلاثون: إن الأشخاص المعنويين القانونيين الذين يرغبون في استغلال أو بناء قصد استغلال طاحونة الدقيق، طاحنة تقليدية أو أفران للخبز يتحتم عليهم الحصول على رخصة من لدن الجماعة التي لا ترخص بالفتح إلا بعد إبداء رأي مكتب حفظ الصحة.

الفصل المائة واثنان وثلاثون: إن مطاحن الدقيق والطحانات التقليدية وأفرنة الخبز يجب أن تتوفر على محلات ذات مساحة كافية لمزاولة نشاطها بحيث:

- يجب أن تكون هذه المحلات متوفرة على أرضية كثيفة ومصنوعة من مادة قابلة للغسل وجدرانها مصبوعة أو مبيضة بالجير ونظيفة نظافة تامة.
 - أن تكون متصلة بالبالوعات وشبكة الماء ومتوفرة على مرابض للمستخدمين
 - يجب الاهتمام بحماية المحلات من الحشرات والقواضم.
- الفصل المائة وثلاثة وثلاثون:** يجب أن تتوفر أفرنة الخبز على حجرة قبول العجين المعد للطهي منعزلة عن الفرن وغرفة خاصة بإيداع الوقود والحطب أو غير ذلك وحجرة لاختزان الأدوات.

- يجب أن يتوفر فران الخبز على الماء وعلى مرحاض مع مغسل وحجرة للثياب تكون رهن إشارة المستخدمين وقبل الطهي وبعده يجب أن يوضع الخبز على رفوف جداريه خزانات مكتوفة الطبقات.
 - يجب الاعتناء الجيد بنظافة المحلات والأرضيات والجدران والسقوف والآلات المستعملة
 - يمنع على كل شخص أجنبي دخول الحجرة التي يوجد بها الفرن.
- الفصل المائة وأربعة وثلاثون:** يمنع على المرخص لهم باستغلال فرن خبز أن يعجنوا أو يبيعوا الخبز إلا بعد الحصول على رخصة لاستغلال مخبزة.

الفصل المائة وخمسة وثلاثون: إن استعمال المحرك الانفجاري أو محرك الاحتراق كمصدر لطاقة مطاحن الدقيق والمطاحن التقليدية ممنوع خارج الأحياء والمناطق المخصصة لمؤسسات صناعية.

الجزء الرابع

قواعد خاصة تطبق على المخبرات

الفصل المائة وستة وثلاثون: إن استغلال المحلات المعدة لتجارة وصنع وبيع الخبز لا يمكن أن يقع إلا بعد الحصول على رخصة من المصالح الجماعية المختصة.

الفصل المائة وسبعة وثلاثون: يجب أن تتفق محلات المخازن والشروط العامة المحددة في الفصولين 116 و138 ضمن مقتضيات هذا القرار.

الفصل المائة وثمانية وثلاثون: يمنع الاحتفاظ داخل محلات اختزان الدقيق وصنع الخبز وبيعه لمواد سامة أو بمواد خطيرة على الصحة العامة.

- يمنع على الأشخاص الأجانب الدخول إلى محلات اختزان الدقيق أو إلى الفرن ومشغل التحضير.
 - يجب أن يرتدي المستخدمون بذلة العمل بيضاء ونظيفة نظافة تامة.
 - يجب أن تتنظف أرضيات المحلات والجدران والسقوف التي يجب أن تكون مصبوعة كلما كان ذلك ضروريا أو مبيضة بالجير. كما أن المياه الوسخة يجب أن تكون مزودة بأجهزة خاصة يمنع كل تسرب للقواضم والحشرات من ذلك حواجز شبكية معدنية.
- الفصل المائة وتسعة وثلاثون:** إن الأدوات والأواني والآلات التي لها علاقة بالعجين يجب أن تتنظف مرارا بالماء الساخن الممزوج بالكلورور ويجب أن تكون هذه الأدوات مصنوعة من مادة غير مؤدية وغير قابلة للتآكل.

الفصل المائة والأربعون: يمنع استعمال الزيوت المعدنية، والمطاط وزيت الخشب الملون المصبوعة بمواد سامة في أي أفرنه.

الفصل المائة والواحد والأربعون: يخضع الدقيق قبل الاستعمال إلى غرلة تؤدي إلى استبعاد كل مادة خارجية، وقبل الطهي وبعده يجب أن يوضع الخبز على رفوف جدرا نية ذات مظهر صحي للغاية وتغطي موائد العمل بمادة صلبة مغسولة مرارا ومطهرة.

الفصل المائة واثنان وأربعون: يجب أن يتم نقل الخبز من مكان صنعه إلى محل بيعه أو تسليمه في المنزل داخل مركبات خاصة ومجهزة تجهيزا مضاد للماء والغبار وكل باعث آخر للوسخ.

وهذه المركبات تخضع لمراقبة الجماعة وتراقب بانتظام من طرف مكتب حفظ الصحة، ويجب أن يكتب بخط واضح ويقرأ من بعيد الاسم الاجتماعي للمؤسسة وكذا عنوانها.

الفصل المائة والثالث وأربعون: يمنع البائعون المتجولون من بيع الخبز.

الفصل المائة والرابع وأربعون: يخضع المستغلون والمستخدمون بالأفران و المخبرات للتحليل الطبية التي يتطلبها مكتب حفظ الصحة. الجزء الخامس

قواعد تطبق على صناعة وتجارة الحلويات والإسفنجة:

الفصل المائة وخمسة وأربعون: تسلم رخصة مزاولة صناعة وتجارة الحلويات من طرف الجماعة بعدا إبداء رأي مكتب حفظ الصحة

الفصل المائة وستة وأربعون: إن المحلات المخصصة لصنع الحلويات والحلوى وكذا توابعها يجب أن تستوفي الشروط العامة المحددة بالفصلين 113 و116 وتكون أرضيتها قابلة للغسل كتيمة مهيأة بكيفية تتيح تفريغ السوائل والرواسب بسهولة في البالوعة كما يجب أن تكون الجدران مغطاة بمادة قابلة للغسل بسهولة أو بتريبيعات خزفية أو بذهن صباغة أو بكل مادة أخرى صلبة مماثلة حتى علو 1.60 متر.

الفصل المائة وسبعة وأربعون: إن مواد العمل والرفوف الجدرانية والمباسط والإقامات الأخرى التي لها اتصال بالمنتجات المحددة والتي هي في مجرى الإنتاج، يجب أن تكون على طراز يتيح تجنب تلويث، كما يجب أن تكون مغطيات بالرخام أو بمادة مماثلة.

الفصل المائة وثمانية وأربعون: إن الأوعية والأدوات التي تستعمل في الإنتاج وجميع أنواع الأوراق المستعملة للتعبئة يجب أن تستوفي شروط الصحة والنظافة.

الفصل المائة وتسعة وأربعون: يجب أن تعرض الحلويات للبيع داخل واجهات العرض وداخل خزانات زجاجية مستوفية للشروط اللازمة لضمان المحافظة عليها وصيانتها من الغبار، ومن كل اتصال بالحشرات وأيدي المشتريين، وسعالهم، وان استعمال ملاقط ومجازف صغيرة في العمل لازم لوزن وتقديم المنتجات المعروضة كذلك الحال بالنسبة لتعبئتها.

الفصل المائة والخمسون: إن الأشخاص المستخدمين في المعامل والذين هم على اتصال بالمواد الأولية وللمنتجات والتي في مجرى الإنتاج يجب ألا يكونوا مصابين بمرض معدي أو جلدي، ويجب على هؤلاء الأشخاص المحافظة على نظافة ثيابهم وأيديهم، وأن يخضعوا للفحوص الطبية اللازمة التي تسليمهم بطاقة تثبت سلامة صحتهم.

الفصل المائة والواحد وخمسون: يمنع استعمال ألوان وأدهنه لتحضير الحلويات إلا إذا كان مرخص باستعمالها لهذا الغرض من طرف المصالح المختصة.

الفصل المائة واثنان وخمسون: يجب تسليم الحلويات للزبناء في أوعية محكمة ونظيفة.

الفصل المائة وثلاثة وخمسون: يمنع بيع جميع الحلويات في الأزقة أو على قارعة الطريق سواء في الأطباق أو على مباسط متحركة أو في مركبات للبيع.

الجزء السادس:

قواعد تطبق على محلات لتوضيب وتعبئة منتجات عائلية ومشروبات

الفصل المائة وأربعة وخمسون: إن المحلات المختصة لصنع أو لتوضيب مشروبات التي تستلزم وضع السائل في القنينات ملء أواني زجاجية أو كل تعبئة أخرى صالحة للاستعمال ثنائية يتحتم أن تستوفي الشروط العامة للصحة فيما يخص الإنارة أو التهوية وتجديد الهواء وحماية الفتحات من الحشرات والقواضم والغبار وفيما يتعلق كذلك بتوفير الإقامات الصحية للمستخدمين وإيصال المحل بشبكتي الماء العذب والبالوعات.

الفصل المائة وخمسة وخمسون: إن الحجرات والمحلات التي تجرى فيها عمليات الملء يجب عزلها عن المحلات الأخرى وتغطيتها وغلقتها بكيفية تمكن من عدم تسرب الغبار والقاذورات المستودعة إلا إذا كان الملء والكبسلة (السد بالسداة) يتم بألة دائمة الحركة والحماية.

وإن أرضية وأدوات هذه المحلات يجب أن تستوفي الشروط الصحية العامة.

الفصل المائة والستة وخمسون: إن الأواني والزجاجات المستعملة ثانية يجب غسلها وتطهيرها بعناية قبل ملئها ويجب أن يتم الغسل والتطهير بالطريقة الميكانيكية غير أن الأساليب الغير الآلية تبقى شرط مراعاة الإجراءات التالية:

- يتم بصفة إجبارية غسل زجاجات والأواني بالماء الساخن الممزوج بمحلول صودا كاوية بنسبة 4% وبمحلول كلور ور أو بأي منظف آخر مناسب.
 - الغسل الجيد بالماء المضغوط بواسطة محلولات كماوية ملائمة.
- الفصل المائة وسبعة وخمسون:** إن الآلات والأنابيب المستعملة من أجل الوضع في القنينات أو الكبسل (السد بالسدادة) يجب أن تكون مصنوعة من مادة لا يمكن أن يسيل منها المنتج وبعد كل يوم عمل فإن الآلات ولأدوات التي تستعمل يجب أن تغسل ويحفظ بها في مكان تحميها من التلوث.

الفصل المائة وثمانية وخمسون: يمنع استعمال وتخزين أو توصيب مشروبات ومنتجات غذائية سائلة في أحواض أو صفيحات أو أوعية أخرى لا يمكن بسهولة تنظيف هياتها وسطحها الداخلي.

الفصل المائة وتسعة وخمسون: يكون لازما على الصانع تعريف المنتجات التي يعرضها في السوق إما بالعلامات (مارك) أو بوضع اسمه على السدادة أو المغطاة وأما باستعمال أوعية منقوشة وإما بتغطية الأوعية ببطاقة يسهل معها معرفة من قام بملء القنينة أو تعبئتها وتكون فيها كذلك حماية المستهلك مضمونة.

الفصل المائة وستون: إن الأشخاص الذين يشتغلون بالأوعية والمنتجات يجب أن يتوفروا على الماء و المغاسل والصابون بقدر كاف يجعلهم في حالة نظيفة دائمة كما أن المشتغلين بالمنتجات أثناء عملية التعبئة والكبسلة يتحتم عليهم أن يكونوا حاملين لثياب العمل أو بذلة (بلوزة نظيفة) وأن يضعوا على رؤوسهم قبعة (طاقية) لحمايتهم.

الفصل المائة والواحد وستون: لا يمكن للمنشآت التي تباشر تجهيز وتعبئة المنتجات الغذائية والمشروبات مزاوله نشاطها إلا بعد أن تسلم لها رخصة من لدن الجماعة على اثر بحث يجريه مكتب حفظ الصحة.

- إن المؤسسات العاملة إلى تاريخ إجراء العمل بهذا النظام يتحتم عليها إتباع مقتضياته في أجل يجب إن لا يتعدى ستة أشهر ابتداء من العمل بهذا النظام.
- الجزء السابع

المطاعم والمنتجات المماثلة والمقاهي والحانات

الفصل المائة واثنان وستون: كل محل به وجبات (أكلات) لا يمكن فتحه أو استغلاله دون رخصة تسلمها الجماعة بعد إجراء بحث وإبداء رأي الطبيب مدير مكتب حفظ الصحة . وكل المحلات التي تحضر أو تباع الأغذية المستهلكة محليا تخضع لهذه الرخصة خاصة منها المطاعم والمقاهي والفنادق العائلية والمطاعم الخفيفة مطاعم الفطائر المقاشد، قاعة شاي .. الخ.

الفصل المائة وثلاثة وستون: يطبق بصفة عامة الفصلان 113 و 116 على سائر هذه المحلات.

الفصل المائة وأربعة وستون: تخضع لمصادقة مصالح الجماعة جميع تصميمات البناء، إعادة البناء لأعداد أو إصلاح أو تغيير البناء المخصص للمنشآت المذكورة.

الفصل المائة وخمسة وستون: إن المطاعم والمنشآت المماثلة يجب أن تتوفر على الأقل على قاعة للأكل ومطبخ ولا يمكن أن تقل مساحته عن 5% من مساحة قاعة الأكل أو الإقامات المخصصة للعموم والمستخدمين إن المطبخ يجب إجباريا أن تتوفر على أجهزة تتفق و الاشتراطات الموضحة من طرف الصحة ويمنع معالجة الأطعمة باليد، ويجب أن تنعدم داخل المطاعم الحيوانات الحية كالفواض ويتحتم مقاومة الحشرات وتوفير أجهزة الماء الخاصة بالتطهير والغسل كما أن الأرض يجب أن تكون قابلة للغسل ويفرغ البخار والدخان خارج المنشأة.

الفصل المائة وستة وستون: يجب أن يتم بعناية صيانة وتنظيف الأواني وموائد الأكل وأعطيتها ... بالماء الساخن مع منظف ملائم، بينما الأواني والأدوات والآلات، أجهزة التعبئة والزجاجات والكؤوس والعلب وأدوات المائدة الأخرى التي لها علاقة بالمنتجات الغذائية يجب أن تكون ملائمة للصحة ونظيفة نظافة مستمرة.

وان المطابخ وغرف الخدم مثل قاعة الأكل لملمزم بتنظيفها عن أتمها وان وجود ثلاجة صالحة للتسيير إجباري.

الفصل المائة وسبعة وستون: إن المستخدمين المعنيين بتحضير وإعداد الأغذية المكلفين بتسليمها للعموم يجب أن يخضعوا للفحوصات الطبية الدورية، ويحصلوا على دفتر صحيا يحرره ويراقبه مكتب حفظ الصحة ويجب أثناء العمل أن يخضع المستخدمون بما جاء في القواعد الصحية والنظافة بالنسبة لمظهر الادوات وتقليب الأغذية والمحافظة عليها.

ويهتم كل فرد من الأفراد العاملين بهذه المنشآت بغسل الأيدي مرارا متى كان ذلك لازما وبحمل ثياب نظيفة خاصة بالعمل وكل مدير أو مسؤول عن تسيير هذه المحلات ينبغي له أن لا يسمح لشخص يحمل مرضا معديا أو يعاني من مرض في الجلد، بالقيام بعمل داخل مؤسسته وذلك بإخبار مصلحة حفظ الصحة بذلك.

الفصل المائة وثمانية وستون: عندما يتحقق مكتب حفظ الصحة من حالة قصور داخل مطعم أو محل مماثل يكون للمصلحة الجماعية المعنية أن تأمر بغلق المحل إلى أن يتدارك النقصان المثبت، وأن مطاعم الفنادق خاضعة لمقتضيات هذا الجزء.

الفصل المائة وتسعة وستون: كل محل تقدم فيه المشروبات غير الكحولية لا يمكن أن تقوم بالفتح أو الاستغلال إلا برخصة مسلمة من طرف الجماعة بعدا إجراء بحث وإبداء رأي الطبيب مدير مكتب حفظ الصحة.

- يجب أن تكون الجدران والسقف والأرضية والنوافذ ذات مظهر نظيف نظافة مستمرة والكل ملون مصبوغ مغسول، كما تتطلب ذلك النظافة.

- يجب إيصال الإقامات الصحية إيصالا لا مباشرا بقاعة الاستهلاك وتنصيبها (وضعها) بكيفية تمنع تسرب الروائح إلى القاعة.

- إن تهوئة وتجديد الهواء اللائق مضمونا بفضل الوسائل الملائمة والكافية كما أن وجود ثلاثة تسيير سيرا حسنا ضروري داخل كل المحلات.

الفصل المائة والسبعين: إن كل الأواني والأوعية المعدة لخرن أو الاستهلاك المشروبات يجب فوراً بعد استغلالها غسلها عن أتمها لكي تكون وقت استعمالها في حالة نظافة تامة.

الفصل المائة وواحد وسبعون: حينما يثير لمكتب حفظ الصحة حالة خاصة داخل أحد المحلات المشار إليها بهذا الجزء يمكن للجماعة أن تأمر بإغلاقه إلى أن يتدارك صاحب المحل نقصانه المثبتة.

الفصل المائة واثنان وسبعون: لا يجوز في أي حال من الأحوال استعمال المحلات المنوه بها في هذا الجزء كمرقد أو مأوى ليلي.

الباب السادس

الحليب والمنتجات اللبنية

الجزء الأول: مقتضيات عامة

الفصل المائة وثلاثة وسبعون: إن تجارة الحليب ومنتجاته خاضعة لرخص تسلمها الجماعة بعد إبداء رأي مكتب حفظ الصحة كذلك الحال بالنسبة لكل منشأة صناعية تشرف على علاج وتعبئة المنتجات اللبنية.

الفصل المائة وأربع وسبعون: إن المنتجات اللبنية يفهم منها الحليب على كل أشكاله كالحليب، الرائب، اللبن والمنتجات المشتقة من الحليب مثل الزبدة، الجبن الطازج أو المتخمّر، الحليب المسحوق غبرة وكل منتج لبني آخر.

الفصل المائة وخمسة وتسعون: تقوم المصالح البيطرية بمراقبة صحة ونوعية منتجات داخل محلات إنتاج الحليب، والمرابط ومعامل الألبان ويقوم على الخصوص مكتب حفظ الصحة بمراقبة المعالجات والتجهيزات والناقلات الحضرية وبيع المنتجات اللبنية.

الجزء الثاني: الحليب النيئ

الفصل المائة وستة وسبعون: كل حليب نيئ يباع داخل تراب الجماعة لا يمكن أن يصدر إلا عن محلات الحليب التي تلقت موافقة المصالح البيطرية والتي تتفق مراقبتها وقوانين حفظ صحة المرابط والإيداع والنقل والتقليب.

الفصل المائة وسبعة وسبعون: إن الألبان المخصصة للبيع وهي مهينة للتغذية البشرية يجب جمعها ونقلها في أوعية مصانة صيانة جيدة ومطهرة قبل استعمالها وغلقها عند تعبئتها وتبريدها. وإن الأوعية المخصصة لسعة الحليب يجب أن تحمل لفافة عريضة تحيط بالوعاء وتحمل شارة عن مصدرها بأحرف بارزة جدا ترسم على الوعاء أو على بطاقة.

الفصل المائة وثمانية وسبعون: إن مراقبة الحليب النئى يمكن القيام بها في كل وقت من أوقات تسويقه من طرف مكتب حفظ الصحة والذي يتحقق من نظافته ورائحته وذوقه وقابليته للبيع إلى المستهلك وكل العينات المأخوذة للتحليلات البيطرية الجرثومية والكيمائية يجوز أيضا تنفيذها.

الفصل المائة وتسعة وسبعون: يمنع داخل المدينة بيع الحليب النئى عن طريق التجول، لا يمكن بيع الحليب في المستودعات التجارية المجهزة لهذا الغرض إلا بعد التوفر على أجهزة التبريد الفعالة إلا إذا كان الأمر يتعلق بحليب نئى، إن من احتلاب لا يتعدى أربع وعشرين ساعة.

الفصل المائة وثمانون: إن الأشخاص الذين يتلقون و يبيعون الحليب النئى أو يستعملون ذات التحويل الحليب من إناء إلى آخر أثناء التعبئة أو البيع يجب أن لا يكونوا مصابين بمرض معدى ولا ناقلين لجراثيم ولا مصابين بداء أو جرح في الجلد بحيث يجب أن يتلقوا فحوصات طبية دورية وأن يحملوا دفترا صحيا مثبتا ومسلما من طرف مكتب حفظ الصحة.

الجزء الثالث

الحليب المعقم

الفصل المائة والواحد وثمانون: إن الألبان التي يمكن أن تحمل تسمية الحليب المعقم دون غيرها، هي الألبان الخاضعة لمعالجة داخلية آلة مخصصة للحصول على حليب صحي أبيدت جراثيمه الخطيرة على الإنسان سواء بالتدفئة أو بالأشعة.

الفصل المائة واثنان وثمانون: إن الحصول على رخصة من لدن الجماعة إلزامي قصد استغلال محلات أو معامل علاج الحليب بعد إبداء الرأي من طرف مكتب حفظ الصحة والمصالح البيطرية.

الفصل المائة وثلاثة وثمانون: يجب أن تكون محلات معالجة الحليب مصونة صيانة منتظمة ونظيفة للغاية بمنحى من الروائح الكريهة والضارة ومن كثافة الأدخنة وكثرة تلويث الهواء.

الفصل المائة وأربعة وثمانون: يجب تجهيز المحلات بكيفية لائقة حتى لا تتمكن الحشرات والقواضم والكلاب والقطط وكل حيوان مضر من التسرب إليها أو إيجاد مأوى بها.

يجب أن تكون مزودة بأجهزة وقائية تمنع فعلا ولوج الذباب والحشرات والغبار.

الفصل المائة وخمسة وثمانون: يجب أن تكون المحلات مرتبطة بشبكة الماء الصالح للشرب وشبكة تفريغ المياه الوسخة ملحقات وساحات وجوار هذه المحلات يجب أن تكون مغطاة ضد تسرب القاذورات والفضلات وكل وسخ يمكن أن تجد فيه الحشرات والقواضم والحيوانات الضارة مأوى فيه.

الفصل المائة وتسعة وثمانون: أن المحلات التي يعالج ويبيع فيها الحليب والمنتجات اللبنية يجب أن تكون جدرانها وسقفها وفواصلها أو أعمدتها مشيدة بمادة صلبة وقابلة للغسل بسهولة مع صيانة هذه المحلات من حيث النظافة والتطهير.

ويجب أن تكون أرضية المحلات كتيمة ومغسولة ومالئة بكيفية لا تمكن أي سائل أن يرسى (يستنقع) وتكون هذه المحلات مزودة بقنوات أو أجهزة السيالان نحو فوهات التفريغ المصونة صيانة حسنة.

الفصل المائة وسبعة وثمانون: إن حجرات استلام الحليب والمستودعات التي تحفظ بها أدوات التعبئة والأواني والمقومات، يجب أن تتموضع بكيفية واضحة معزولة عن محلات المعالجة ونظيفة وجافة بمنحى من الغبار ومن كل تنجيس.

الفصل المائة وثمانية وثمانون: يجب أن تجعل رهن إشارة المستخدمين مرافق صحية كاملة مع مغسل مجهزة بالماء والصابون ولا تكون على اتصال مباشر مع الحجرات التي تعالج وتنقل وتعبئ وتحفظ فيها المنتجات.

الفصل المائة وتسعة وثمانون: إن التجهيزات والأواني المستعملة أثناء إجراءات تسليم ومعالجة وتعبئة وتقليب الحليب والمنتجات البنية، يجب أن تحفظ في أحسن حال من حيث الصحة ويجب أن تكون موضوع تنظيف كل يوم ومطهرة بمطهر فعال غير قابل لإفساد أو تلويث المنتجات اللبنية.

الفصل المائة وتسعون: إن كل زجاجة مستعملة مثل وعاء الحليب يجب أن تكون نظيفة ومطهرة وتكون على الأقل قد خضعت لتطهير حسب القواعد الموضوعية بالفصل 157.

الفصل المائة وواحد وتسعون: بعد تعقيم الحليب يجب دائما صيانته تحت قياس تعادل

تسلم الألبان المعقمة في زجاجات وفي تعبئات غير مسترجعة ويمكن تسليمها في صفائح متساوية النموذج بالنسبة لكل مؤسسة يكون قد حضي بقبول الإدارة وله علامة تتيح التحقق من نوعها. هذا وأن تسليم الحليب المعقم في الصفيحة خاص بالجماعات دون غيرها.

الفصل المائة واثنان وتسعون: يجب على جميع الأشخاص الذين يشتغلون داخل مؤسسة التعقيم قبل وأثناء العمل أن يحترموا ما جاء في أدق قواعد النظافة خاصة بشأن الأيدي وارتداء البسة بيضاء وبذلات نظيفة وقبعات.

الفصل المائة وثلاثة وسبعون: كل شخص عامل داخل منشأة للتعقيم يجب عليه أن يكون متمتعاً بصحة جيدة وحاملاً لدفتر صحي موضوع المراقبة من طرف مكتب حفظ الصحة وأن الدخول إلى هذه البنايات ممنوع على كل شخص مصاب بداء معدي أو مرض جلدي.

الجزء الرابع

نقل الحليب

الفصل المائة وأربعة وتسعون: إن الصفائح المستعملة لتلقي ونقل الحليب إلى معامل التعقيم، يجب أن تصنع من مواد مرخص بها. وكل صحيفة يظهر عليها نقصا في جهازها في السدا الكثيم وملاتم (مواضع اللحام) منفصلة أو مشقوقة أو صدا أو أي حالة أخرى تجعلها غير صحية فإنها تزال من الاستعمال. وإن نقل الحليب النئى من موضع إنتاجه إلى دكان بيعه بالتجزئة مرخص به بشرط أن يتم في ظرف ساعتين بعد الانتهاء من الإحتلاب وفي صفائح لفافة ملائمة ومقبولة.

الفصل المائة وخمسة وتسعون: لا يمكن لأي وعاء احتواء حليباً أو منتجات لبنية أن يملأ من جديد قبل تنظيفه وتطهيره وتعقيمه. وكل الزجاجات المستعملة كوعاء حليب يجب قبل ملئها قصد بيعها أن تخضع.

- لغسل بالماء بارد.
 - لغسل جاد بمنظف مناسب بماء دفيء
 - لغسل بماء ساخن
 - لتعقيم لمدة 15 دقيقة تحت بخار يبلغ 99 درجة على الأقل متصل بتقطير يكون فيه عنق الزجاج أسفل وبتخزين داخل جناح حجرة بمنجى من الغبار وبكل أسلوب آخر ملائم.
- الفصل المائة وستة وتسعون:** إن علب الكرتون أو علب البلاستيك لا يمكن استعمالها كوعاء للحليب إلا إذا لم تكن قد استعملت لهذه الغاية ولا لأي غاية أخرى كيفما كان نوعها وإذا كانت قد خزنت ونقلت قبل استعمالها في أحسن الظروف الصحية.

الفصل المائة وسبعة وتسعون: إن السدادات (الكبسولات) المستعملة لسد الزجاجات وكل وعاء آخر يجب أن تكون تامة النظافة وغير مستعملة قط، وتتم الكبسولة بواسطة آلة وليس باليد.

الفصل المائة وثمانية وتسعون: إن تعبئة الحليب في أوعية قابلة للاستعمال ثانية لا يمكن أن يتم إلا بعد تنظيف وتعقيم هذه الأواني حسب الأساليب المسطرة أعلاه، إلا أنه داخل المعامل الاصطناعية يتحمل بعد الغسل والتنظيف المطلوبين التغاضي عن التعقيم حين يحصل هذا الأخير بواسطة فوران للماء عندما يغطس فيه الوعاء كله خلال فوران لا يتعدى 15 دقيقة.

الفصل المائة وتسعة وتسعون: لا يمكن أن يتم نقل الحليب المعقم إلا في مركبات تجارية وخاصة ومقبولة من طرف مكتب حفظ الصحة سواء كان ذلك من أجل تسليم الحليب المعقم من معمل المعالجة إلى محل دكان التجزئة أو خلال تسليمه بالمنزل.

- يجب أن تطهر المركبات بمطهر تام النظافة وأن لا تستعمل إلا لنقل الحليب مع حمل علامة تتيح التعرف على المؤسسة.
- وأن نقل الحليب من محل جمعه إلى المؤسسة المعالجة يتم في أوعية محمية من كل فعل مضر بمنجى من الغبار وبكيفية فيها الحليب محمياً من الحرارة الناتجة عن أشعة الشمس.

الجزء الخامس:

مستودعات لبّيع الحليب

الفصل المائتان: يجب أن يخضع لرخصة تسلمها الجماعة جميع المحلات التي تقوم بخزن الحليب لبّيعه بالتجزئة قصد توضيبه أو تعقيمه.

الفصل المائتان وواحد، إن المحلات المستعملة كمستودعات لبّيع الحليب بالتجزئة بخلاف الشروط العامة الصحية التي تتطلبها كل تجارة غذائية يجب أن تستوفي التدابير الآتية:

- يجب أن تبرز مباسط كونطوار البيع والشغل بشكل مسطح أملس مجرد من التخطيطات والشقوق ومصنوعة من مادة صلبة وتغسل بسهولة.
 - تهيأ مغسلة لازمة بما فيه الكفاية ليتسنى غسل وتنظيف الأوعية والأواني المستعملة في البيع وكذا تطهيرها بواسطة محلول خاص ويتحتم القيام بالغسل فور انتهاء العمل.
- الفصل المئتان واثنان:** فيما يخص مستودعات الحليب النيئ التي تقويم بالبيع بالتجزئة فإن الحليب المسلم لزبائنها يجب أن يكون معقما في زجاجات أو في علب غير مسترجعة.

ولا يجوز أن يخضع الحليب لتحويل من إناء إلى آخر سابقا ولا بعد انتهاء السد المحكم الأصلي للتعبئة.

إن مستودعات الحليب الخاصة ببيع الحليب والمنتجات اللبّنية بالتجزئة تكون أيضا مؤهلة لتسليم عن ملأها الحليب النيئ الذي تم تحويله إلى صفائح لائقة ذات لفافات والتي تلقت موافقة مكتب حفظ الصحة.

الفصل المئتان وثلاثة: إن بيع الحليب الذي لم ينته سده المحكم الأصلي ممنوع على كل دكان تودع فيه محفوظة أو مبيعات الخضروات والنباتات والبنزين أو البترول أو مبيد الحشرات أو مواد أخرى قد تؤدي إلى تلويث الحليب.

يمنع على المقاشد التي تقوم ببيع الأطعمة الخفيفة والمشروبات غير الكحولية بيع الحليب النيئ باستثناء الألبان المعبئة والحليب المعقم.

الفصل المئتان وأربعة: إن بيع الحليب النيئ في زجاجات أو في علب مسترجعة ليس مرخصا به إلا إذا كان قد تم ملئه أو تجهيزه داخل معمل معد لهذا الغرض بموافقة مكتب حفظ الصحة والمصالح البيطرية والرخصة من طرف الجماعة.

الفصل المئتان وخمسة: كل ملء زجاجة أو تعليب أو الحليب ممنوعا منعاً باتاً على مستودعات بيع الحليب بالتجزئة إلا بواسطة تحويله من صفيحته الأصلية إلى الوعاء الذي يحضره الزبون.

الفصل المئتان وستة: يتحتم على مستودع الحليب، وكل دكان بيع الألبان بالتجزئة أن يكون باستطاعته اثبات مصدره.

الفصل المئتان وسبعة: يجب أن يكون الحليب المخصص للبيع بالتجزئة مخزونا داخل محل خاص لهذا الغرض ومصنوعا بواسطة جهاز مبرد تحت قياس لا يتعدى 6 درجة سنتغرادات.

الجزء السادس

صنع وبيع القشيدات المثلجة

الفصل المئتان وثمانية: يجب على من يرغب في صنع مثلجات أو قشيدات مثلجة قصد بيعها أو توزيعها أن يلتزم رخصة بذلك من لدن الجماعة.

الفصل المئتان وتسعة: يجب أن يكون الحليب المستعمل من نوع جيد بحيث يكون طازج معقما اختيارا أو وقع تسخينه على نحو درجة تقل على الثمانين.

إن الألبان المسحوقة أو المذكورة والمساحق الخاصة بالمثلجات بالقشدة مرخص بها.

الفصل المئتان وعشرة: يمنع إضافة منتوج اصطناعي أو أية مادة أخرى ضارة بالصحة أو قد تؤدي إلى إفساد ذوق المنتج.

- يجب أن يكون البيض المستعمل سليما ونظيفا.

الفصل المنتان وإحدى عشر: بعد مضي أكثر من ساعة على إدخال مركبات أصلية عل المزيج فإن كل خليط يهيا لصنع مثلجات، يجب تسخينه حتى 65 درجة على الأقل لمدة 30 دقيقة ثم يبرد ويمزج ويصان قياس لا يتعدى 6 درجات مادام لم يخضع للتجميد الذي يقع بعد مرور 24 ساعة على أبعد حد.

الفصل المنتان واثنان عشر: يجب أن تتفق جميع المحلات الصناعية والشروط العامة الصحية المطلوبة بالنسبة لمعامل تقليب أو تحضير المنتجات اللبنية.

إن المحلات المستعملة للصنع اليدوي يجب أن تستوفي الشروط الصحية كما أن الفنادق والمطاعم والمقاهي التي تصنع المثلجات والقشادات من أجل احتياجاتها الذاتية ملزمة باتخاذ التدبير الواردة في هذا النظام.

الفصل المنتان وثلاثة عشر: إن الأوعية والأجهزة المعدة لسعة المنتجات أو التي تدخل في علاقة معها، وكذا وسائل التعبئة يجب نظافتها دوما من الغبار والحشرات ومن كل تلويث آخر.

كما تصان الأدوات المستعملة الأواني وتحفظ وتطهر وتعقم غالبا بفوران.

الفصل المنتان وأربعة عشر: تحفظ المثلجات داخل ثلاثة يتحتم القيام دائما بنظافتها ويمنع بيع المثلجات والقشادات التي سقطت ثانية أو التي بذلت.

الفصل المنتان وخمسة عشر: يجب حماية المزبدات من كل تلويث ويمنع تركها في الهواء الطلق.

الفصل المنتان وستة عشر: إن الأوراق واللفوف والعلب المصنوعة من الكرطون التي تصلح للتوضيب يجب أن لا تحتوي على أية مادة سامة وأن لا تحمل أي شيء يؤدي إلى إفساد المنتج.

يجب أن يتم الاحتفاظ بالمثلجات تحت التوضيب وذلك بالثلاجة.

الفصل المنتان وسبعة عشر: لا يمكن أن يتم نقل المثلجات والقشادات المثلجة بواسطة أوعية محكمة السد يوضع مصدر المثلجات والقشادات المثلجة على الأوعية والثلاجات المستعملة كأوعية محتوية للمنتوج المعد للبيع للعموم وإن من الواجب حتما على كل تجارة تباع للعموم إثبات أصل أو مصدر المنتوجات التي تعرضها للبيع.

الفصل المنتان وثمانية عشر: إن الأشخاص المشتغلين بمعامل صنع المثلجات أو بكل منشأة تنتج المثلجات أو القشادات المثلجة يجب عليهم ألا يكونوا مصابين بداء أو مرض جلدي أو في الأيدي وحينما يعلن عن حالة مرض المستخدمين بمصنع المثلجات والمقشادات المثلجة يتوقف المصنع إلى أن تصدر رخصة جديدة يسلمها مكتب حفظ الصحة.

الجزء السابع

معامل صنع المنتجات المشتقة من الحليب

الفصل المنتان وتسعة عشر: كل من يرعب في صنع المنتجات المشتقة من الحليب الرائب، اللبن والزبدة والجبن، يجب عليه أن يطلب رخصة من الجماعة بعد رأي مكتب حفظ الصحة.

الفصل المنتان وعشرون: يجب إجباريا تحضير هذه المنتجات بالحليب الصحي المعقم وإذا لم يتوفر ذلك يجب أن يكون الحليب قد سخن على نحو درجة تقل عن الثمانين.

وإن تحضيرها بواسطة الألبان المسحوقة أو المركزة والمعاد تشكيلها المرخص به.

الفصل المنتان وواحد وعشرون: إن معامل الإنتاج الصناعي للبن الرائب خاضعة لنفس المقتضيات التي تخضع لها معامل البسترة فيما يخص محلاتها ومراقبتها.

الفصل المنتان واثنان وعشرون: يجب على المعامل الحرفية لتحضير هذه المنتجات قصد بيعها أن تستوفي الشروط العامة الصحية في حين أنها خاضعة لراقبه منتظمة يقوم بها مكتب حفظ الصحة الذي يمكنه أن يأمر بإغلاقها إن لم تنفذ هذه الشروط وذلك إلى أن تتدارك نقصها المثبت.

الفصل المنتان وثلاثة وعشرون: تنفذ تعبئة هذه المنتجات وفق قواعد محددة بهذا النظام ويتحتم استيفاءها للشروط المتطلبية خاصة من أجل ملء كل وعاء قابل للاستعمال ثانية.

الفصل المنتان وأربع والعشرون: يمنع داخل تراب الجماعة بيع الألبان الرائبية التي لم تتلقى موافقة مصلحة عمومية سواء تعلق الأمر بمكتب حفظ الصحة فيما يخص الإنتاجات الصناعية والمحلية أو كل مصلحة إدارية مختصة فيما يتعلق بالمنتجات المصنوعة خارج المجال الترابي للجماعة.

الباب السابع

المحلات الضارة بالصحة المقلقة للراحة

الجزء الأول: نصوص عامة

الفصل المنتان وخمسة وعشرون: يعهد لمكتب حفظ الصحة السهر على احترام قواعد الصحة والراحة العامة بمراقبة المحلات التي تعد ضارة بالصحة والمقلقة للراحة أو خطيرة.

الفصل المنتان وستة وعشرون: إن هذه المحلات تكون محل مراقبة مستمرة من طرف أعوان مكتب حفظ الصحة الذي بإمكانه رفع تقرير إلى الجماعة الترابية قصد سحب الرخصة.

الجزء الثاني: نصوص عامة تتعلق ببعض المحلات

الفصل المنتان وسبعة وعشرون: يرخص للمغاسل والمقصات والمصبغات بإعداد مخازنها لإيداع النسيج المزمع علاجه، والنسيج النظيف قصد تسليمه للزبناء وذلك بالأحياء المعمورة التجارية والسكنية ويمكن أيضا تركيب واستغلال آلات الغسل من طراز عال وآلات الكي البخار شرط أن تشغل الآلة المنتجة للبخار بالكهرباء أو نوع طاقة آخر بصرف النظر عن الحطب والفحم دون أن يتضايق الجوار بالأدخنة على أن آلات تنظيف النسيج يكون استغلالها خافتا وأن تتخذ كل التدابير التي من شأنها تجنب انبعاث البخار وسائر أخطار الحريق. ولا يجوز إنشاء المعامل الصناعية لغسل وتنظيف وصبغ معالجة النسيج إلا في حدود المناطق الخاصة بالصناعة.

الفصل المنتان وثمانية وعشرون: يجب إبعاد مستودعات الغاز والمستودعات المماثلة من وسط المدينة.

الفصل المنتان وتسعة وعشرون: يتم النسيج داخل مركبة مغلقة ويتم تطهيره بمحلول مقبول بنسبة 5%، ولا يمكن تلقي ومعالجة أنسجة للأشخاص المصابين بمرض معدي إلا بعد تطهيرها من طرف مكتب حفظ الصحة أو تحت مراقبته.

الفصل المنتان وثلاثون: إن جمع الخرق المتجاوز عنها لا يمكن نقلها إلا بعد تطهيرها وحزمها في النسيج الجوث (القنب) أو في أوراق مطوقة بأربطة كما أن الأشياء القديمة الغير المستعملة يجب إزالتها ونقلها إلى أماكن الخزن الخاص بها.

الفصل المنتان واحد وثلاثون: إن المدبغات لغسل وتنظيف الجلود والمعامل التي تعالج فيها الجلود قصد ديبغها وتنظيفها أو كل الأعمال الأخرى المتعلقة بالجلود الطبيعية المتنوعة يمكن الترخيص بمزاولة نشاطها داخل المناطق الخاصة بالصناعات.

الفصل المنتان واثنان وثلاثون: إن طاحونات الحبوب أو كل معالجة له قصد استعماله للتغذية البشرية لا يمكنها أن تباشر غسل الحبوب إلا بماء الشبكة العمومية بجر المياه مع وضع الدقيق النخالة داخل أكياس بعد الطحن تجنباً للأردان.

يمنع داخل المناطق الخاصة بالصناعات استخدام المحرك الانفجاري أو محرك في الاحتراف كمبعث للطاقة. ويجب أن تكون أرضية المحلات كتيفة بيد أن الفتحات تكون محمية من القواضم. أما الجدران والسقوف فتتنظف باستمرار وتصبغ بالجير كلما كان ذلك ضرورياً.

الفصل المنتان وثلاثة وثلاثون: يتحتم على مستودعات بيع الفحم الخشبي والبترول بالتجزئة أن تتخذ سائر التدابير لتجنب أي حريق أو أي انتشار الغبار والروائح.

يباع بالتجزئة الفحم الخشبي المعبأ في كيس من الورق وتطهر أرضية المحل ومقدم الباب والجوار ويعتبر مشغل مخزن الفحم مسؤولاً عن التنظيف.

الفصل المنتان وأربعة وثلاثون: يجب أن تخضع الدكاكين القيساريات لقانون البناء والتعمير ويجب أن تتوفر كل قيسارية على مرافق صحية كافية ومنظمة من طرف مستغليها.

الباب الثامن

حفظ الصحة المهنية والصناعية وصحة العمل

الفصل المنتان وخمسة وثلاثون: يجب على صاحب معمل أو مؤسسة مخصصة للصناعة أن يصرح لذا المصالح الصحية الجماعية بنوع الصناعة، وعدد العمال والمستخدمين.

الفصل المنتان وستة وثلاثون: يجب إعداد العمارات المعدة أو المخصصة للصناعة وذلك وفق للأنظمة الجاري بها العمل المتعلقة بالإجراءات العامة للحماية والسلامة الصحية، ويقوم مكتب حفظ الصحة بتحرير شهادة تشير إلى خضوع المحلات والمرافق للأنظمة الصحية، كما هي محددة بالقرارات الوزارية الصادرة بتاريخ 5 دجنبر 1926 و 4 نونبر 1952 والمرسوم الصادر بتاريخ 11 شتنبر 1956 الذي أتمها.

الفصل المنتان وسبعة وثلاثون: إن الأشخاص الذين يتعاطون لحرف تجعلهم يحتكون بأناس أو مأكولات وتجعل عملهم بهذا يشكل خطرا يهدد الزبناء والمستهلكين بانتقال أمراض معدية يجب عليهم أن يكونوا مصحوبين دائما بالدفتر الصحي أو البطاقة الصحية التي تسلم لهم من طرف مكتب حفظ الصحة وذلك بعد عرضهم للتحليلات الطبية.

الباب التاسع

الفصل المنتان وثمانية وثلاثون: يعاقب المخالفون للقرار الصحي الحالي طبقا لمحتويات فصول قرار مصلحة مراقبة جودة المواد الغذائية وقمع الغش ومصلحة الطرق و الظواهر الخاصة بالوقاية الصحية العمومية والقرارات الجماعية، وان فصول قانون مصلحة الطرق المهتم بحقوق الغير والإجراءات المأخوذة عاجلا في حالة الخطورة مطابقة أيضا للقرار الجماعي الصحي الحالي.

الباب العاشر

الأشخاص الموكول لهم بتنفيذ القرار

الفصل المنتان وتسعة وثلاثون: يسند تنفيذ هذا القرار إلى مدير المصالح بالجماعة والطبيب مدير مكتب حفظ الصحة وأعوانه والسلطة المحلية والأعوان الموكولين من طرفها في هذا الشأن.

الفصل المنتان وأربعون: تنسخ القرار رقم 1988/2 المؤرخ في 01 شتنبر 1988 المتعلق بالتنظيم الصحي داخل المدار الحضري لمدينة ميدلت.

إمضاء : رئيس جماعة ميدلت

رئيس جماعة ميدلت
Président De La commune de Midelt
شعيب عدنان
ROYAUME DU MAROC
الجمهورية المغربية
ميدلت