

الفصل الخامس
لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة
بممارسة نشاط بيع الدواجن المبردة والمجمدة

المادة (1): تحدد مرافق محل بيع الدواجن المبردة والمجمدة بالآتي :

أ- موقع الحفظ والتخزين.

ب- موقع تجهيز وتقطيع الدواجن وعرضها.

ج- موقع انتظار الزبائن.

المادة (2): يلزم لممارسة نشاط بيع الدواجن المبردة والمجمدة استيفاء ومراعاة الاشتراطات الصحية الآتية :

أ - أن تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل على ألا تقل عن (24م²) أربعة وعشرين متراً مربعاً.

ب - فصل موقع انتظار الزبائن عن موقع تجهيز وتقطيع الدواجن وعرضها بحاجز ، ويمكن استخدام ثلاجة العرض لهذا الغرض .

ج- أن يكون المحل مجهزاً ببرادات لحفظ وعرض الدواجن الطازجة المبردة وثلاجات لحفظ الدواجن المجمدة مزودة بأجهزة لقياس درجات الحرارة .

د - أن يكون المحل مجهزاً بالأدوات اللازمة لممارسة النشاط وبمغسلة لغسل وتنظيف و تطهير الأدوات المستعملة في ممارسة النشاط مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ ، والالتزام بالمحافظة على الأدوات نظيفة بصورة دائمة وحفظها في الأماكن المخصصة لذلك .

هـ - تنظيف وتطهير الأجهزة والأدوات بعد كل استخدام وتنظيف الأرضيات والحوائط يوميا باستخدام المطهرات المناسبة مع مراعاة عدم تأثيرها على الدواجن.

و- أن يكون المحل مجهزاً بأوعية لحفظ النفايات تفتح بضغط القدم ، لحين التخلص منها بعد كل استخدام في الحاويات أو الأماكن المعدة لذلك.

ز- عرض و حفظ الدجاج المبرد في درجة حرارة تتراوح من (1) إلى (4) درجات مئوية ، وحفظ الدواجن المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على (- 18) درجة مئوية، والالتزام بالمواصفة القياسية المعتمدة لبطاقة البيان وفترات الصلاحية .

ح- وجود عقد مبرم مع إحدى الشركات أو المزارع المرخصة لتوريد الدواجن المبردة.

المادة (3): يحظر على المرخص له بمزاولة نشاط بيع الدواجن المبردة والمجمدة القيام بالآتي :

أ- عرض الدواجن المبردة والمجمدة خارج البرادات أو ثلاجات الحفظ .

ب- تسييح الدواجن المجمدة أو تجميد الدواجن المبردة .

ج - استخدام ألواح من الخشب في عملية تقطيع الدواجن .