

وزارة الصحة العمومية  
قرار رقم 15 لسنة 1958

قرار بشأن تنظيم صنع وبيع المنتجات (\*)

وزير الصحة العمومية

بمذ الاطلاع على المادتين ٢ و ٥ من القانون رقم ٢٥٧ لسنة ١٩٥٦  
بتنظيم صناعة وبيع المنتجات ؛

وعلى المرسوم الصادر في ٥ من مايو سنة ١٩٤٦ بتنظيم مراقبة صنع  
وبيع واسعة تلك المواد الملونة التي تستعمل في تلوين المواد الغذائية ؛

وعلى قرار رئيس الجمهورية رقم ٧٩٨ لسنة ١٩٥٧ في شأن الأوعية التي  
تستعمل في المواد الغذائية ؛

وعلى ما ارتقاه مجالس التولدة ؛

قرر :

مادة ١ - يجب حفظ المنتجات في تلاجية توافق عليها الإدارة المحلية  
المختصة - كما يجب أن تكون موضوعة في طب من الكرتون أو آنية  
أخرى أو أذلفة ملائمة. يجب طبقا لأحكام القرار الخاص بالاشتراطات  
الواجب توافرها في الأوعية التي تستعمل في المواد الغذائية - ويجب  
أن يوضع عليها اسم صاحب المحل الذي قام بصنع هذه المنتجات وعنوانه.

وإذا استعملت أوان ذات هبة كبيرة تنقل فيها المتعلبات فيجب أن تكون أدوات الغرف وطريقة غسلها مستوفاة الشروط الصحية التي تضمنها الإدارة الصحية المختصة .

مادة ٢ - يجب على جميع العمال الذين يقوون بصناعة المتعلبات أو بيعها أو توزيعها أن يلبسوا الملابس البيضاء النظيفة وأن يضعوا على رءوسهم غطاءً أبيض نظيفاً - كما يجب عليهم المحافظة على نظافة أجسامهم ويحظر على هؤلاء العمال البصق والتخط والتدخين أثناء العمل .

كما يجب على رب العمل سرعة التبليغ عن أي مرض جدي أو معد يحدث بين العمال على أن يمنع العامل المريض من مزاولة العمل لحين تمام شفاؤه .

مادة ٣ - يجب أن تكون المواد التي تصنع منها المتعلبات كاللبن والبيض والتمشدة وغيرها طازجة وصالحة للاستهلاك الآدمي وغير مفضوشة. وإذا بيعت المتعلبات في بسكويت فيجب أن يكون هذا البسكويت صالحاً للاستهلاك الآدمي وخال من البواكس أو أية مادة ضارة بالصحة. ويجوز إضافة ألوان مسموح بها طبقاً للرصوم الصادر في ٥ مايو سنة ١٩٤٦ بتنظيم مرافية صنع وبيع واستعمال المواد الملونة التي تستعمل في تلوين المواد الغذائية وكذلك يجوز إضافة أرواح صناعية غير ضارة بالصحة .

ويجب أن تحتفظ المواد الأولية في مكان خاص منفصل عن محل العمل وأن يخزن في أوعية نظيفة - مع ملاحظة أن المواد السريعة التلف يجب حفظها دائماً في درجة حرارة لا تزيد على ٤٥ فهرنيت .

مادة ٤ - (أ) المتطلبات التي تدخل في صناعتها الألبان يكون معيارها كالتالي :

- ١ - يجب ألا يزيد عدد الميكروبات التي تخضع على طبق الاجار في درجة حرارة ٣٧ - مئوية ( صحبة وثلاثين ) لمدة ٢٤ ساعة ( أربعة وعشرين ساعة ) على ١٠٠ ألف ( مائة ألف ) في السنتيمتر المكعب .
- ٢ - يجب أن تكون مخمرات سكر اللبن معدومة في الجب ( واحد على عشرة ) من السنتيمتر المكعب .

(ب) المتطلبات التي لا يدخل في تركيبها الألبان ينطبق عليها معيار المياه الغازية والمياه المرطبة غير المعالجة بالكحول وهو :

- ١ - ألا يزيد عدد الميكروبات العادية على مائة في السنتيمتر المكعب .
- ٢ - ألا يزيد عدد مخمرات سكر اللبن على ١٠ ( عشرة ) في العشرة سنتيمترات المكعبة .

مادة ٥ - يعدل بهذا القرار من تاريخ نشره بالجريدة الرسمية ما

نحوي في ٢٦ شبان سنة ١٣٧٧ ( ١٧ مارس سنة ١٩٥٨ )