

الاشتراطات رقم (2) لسنة 2019

الاشتراطات معدلة للاشتراطات الصحية للمقاصف المدرسية

والأغذية المسموح بيعها والممنوعة لسنة 2012 وتعديلاتها

صادرة بمقتضى المادة (3) و(4) من قانون الصحة العامة رقم (47) لسنة 2008 وتعديلاته

تعليمات عامة : (تحتوى هذه التعليمات بالاشتراطات الصحية الواجب توفرها بالمقاصف المدرسية).

أولاً: الاشتراطات الخاصة بتجهيز المقصف :

1. يجب أن يكون المقصف داخل سور المدرسة ، وفي مكان بعيد عن مصادر التلوث البيئي ودورات المياه ومجاري التصريف، أو تجمع النفايات . ويفضل أن يكون داخل ساحة المدرسة أو قرابةً من صالة كبيرة أو قرابةً من مظلة في ساحة أو ملعب المدرسة، ولا بد أن يكون مبنياً بطريقة تمنع دخول الغبار وتسرب المياه ودخول الحشرات . ويجب أن يكون عدد نوافذ البيع كافياً ، وبمعدل نافذة لكل (100) طالب .
2. وجود خزان محكم لحفظ الأواني والأدوات المستخدمة وتكون الأرفف سهلة التنظيف ، وغير قابلة للصدأ، ويفضل أن تكون جميع الأواني المعدنية الغير قابلة للصدأ (استانلس ستيل)، مع وجوب استخدام الملاعق (البلاستيكية) ذات الاستخدام الواحد للطلاب، وتجنب الملاعق المعدنية .
3. يجب أن تكون غرفة المقصف ذات تهوية وإضاءة كافية، ويجب إعداد مراوح للتهوية ولسحب الأبخرة والهواء الحار ، بحيث لا تزيد درجة الحرارة عن (25) درجة مئوية، ويجب أيضاً وضع جهاز صاند للحشرات .
4. يجب وجود ثلاجات بما يكفي حاجة المقصف.
5. توفير مصدر مائي آمن وسليم من الشبكة العامة لسلطة المياه .
6. يجب إيجاد مغسلة ومواد تنظيف للعاملين لغسل الأيدي .
7. وجود حاويات للنفايات بغطاء تفرغ يومياً، وتوضع في أماكن متعددة لسهولة التنظيف ، مع ضرورة وجود أكياس (بلاستيك) كبيرة داخل الحاويات ليسهل جمعها.
8. يكون مكان تخزين الأغذية في مكان بارد وجاف ونظيف، وتكون الأرفف مرتفعة عن سطح الأرض قدر (30) سم أو أكثر

ثانياً: الاشتراطات الخاصة بتشغيل المقاصف المدرسية:

1. يجب تنظيف المقصف يومياً وكلما دعت الحاجة، بجميع محتوياته القابلة للتنظيف وبعد انتهاء تناول الوجبات مباشرة. ويجب أيضاً استخدام المناديل الورقية ذات الاستخدام لمرة واحدة في تجفيف الأيدي.

2. يجب استخدام المطهرات المختلطة للنظافة على الجراثيم والبكتيريا على الأسطح التي تلامس الأغذية الطازجة، وغسل الخضروات والفواكه قبل استخدامها بماء نظيف. ويفضل تعقيمها باستخدام مركيبات التعقيم المخصصة لذلك مثل حمض الليمون(الستريك) أو بيرمنجنات البوتاسيوم.
3. يجب حفظ جميع الأغذية وفق شروط الحفظ الموصى بها من قبل الشركات الصانعة والمدونة على العينات الغذائية.
4. يجب أن تكون جميع الأغذية ذات صلاحية سارية المفعول.

5. يجب أن توضع المبيدات الحشرية والمطهرات والمنظفات مع أدوات النظافة بعيداً عن مكان تخزين الأغذية.

ثالثاً : الأغذية الممنوع بيعها بالمقاصف:

يمنع منعاً باتاً بيع وتداول الأغذية الآتية :

- 1- الأطعمة "البانة" ويتم التخلص منها يومياً.
- 2- المشروبات الغازية بأنواعها، ومشروبات الطاقة والمشروبات التي تحتوي على مادة الكافيين والمشروبات والعصائر المحضرة يدويا.
- 3- شراب الفاكهة والشراب المنكهة.
- 4- الحلوي والعلكة والملبس والمصاص والتوفى والنوجا والمارشمو والسكر المحروق (الكарамيل) .
- 5- الشوكولاتة الحاوية على المواد المذكورة في البند (4) من المادة الثالثة
- 6- الأغذية والمشروبات المعلبة في عبوات زجاجية.
- 7- اللحوم بجميع انواعها والبيض والاحشاء الداخلية مثل الكبدة والطحالات ... الخ.
- 8- البطاطا المقلية .
- 9- البوظة والأسكيمو (المثلجات) .
- 10- أية مواد يقرر الوزير منها بشرط نشرها في الجريدة الرسمية

رابعاً : الأغذية المسموح بيعها بالمقاصف:

1. مياه الشرب المعبأة آليا.
2. عبوات الطيب السائل المعقم طول الأمد العادي والمنكهة والمعبأ آليا .
3. عبوات اللبن المحفوظة في الثلاجة والمهلبية والكمبرد واللبن السائل واللبن المنكهة وشراب اللبن والشذينة المعبأ آليا.
4. العصائر الطبيعية ونектار الفاكهة المعبأ آليا.

5. المكرونة والمعجنات الصلبة و المغلفة من المطاعم المرخصة حسب الشروط و التعميمات الصحية والحاصل من يعمل فيها على شهادات خلو من الامراض المعدية مع الاحفاظ بصورة عن رخصة المهن سارية المفعول (باستثناء ما ورد في البندين 7+8 من المواد المنوع بيعها في المقاصف المدرسية).
6. البسكويت بجميع انواعه العادي والمحشو ، والكعك والكيك المغلف آلياً ، وتنصل الانواع المدعمة بالفيتامينات والأملام المعدنية .
7. المكسرات المغلفة آلياً على ان تكون خالية من الأصباغ والالوان والنكهات الصناعية .
8. عبوات التمور الصغيرة والفاواكه المجففة المغلفة آلياً .
9. الفواكه والخضروات الطازجة .
10. الشوكولاتة عدا الواردة في البند (5) من الأغذية المنوع بيعها في المقاصف المدرسية ، على ان لا يتجاوز وزن القطعة الواحدة 30 غم .
11. القمح المنفوش ، رقائق الخبز المحمصة ، حبوب الاقطار المغلفة والمدعمة بالحديد والفيتامينات والبشار الطبيعي (البوب كورن) على ان تكون جميعها خالية من الأصباغ والالوان والنكهات الصناعية .
12. بيع مادة الشيس من البطاطا والذرة شريطة بما يلي :
- أ. شيس البطاطا : ان يكون خاليا من الأصباغ والنكهات الصناعية وان لا يتجاوز وزن العبوة الواحدة (20) غم .
- ب. شيس الذرة : ان يكون خاليا من الأصباغ والنكهات الصناعية وان لا يتجاوز وزن العبوة الواحدة (15) غم .
- ج. بيع الشيس في البندين (أ+ب) يومي الاثنين والخميس فقط من أيام الاسبوع .
13. أي مواد يوافق عليها وزير الصحة على ان يتم نشرها في الجريدة الرسمية .

خامساً : الشروط الواجب توافرها في العاملين في المقاصف المدرسية: يجب توفر الشروط التالية لجميع العاملين بالمقصف :

- 1. المشرفون والعاملون على تشغيل المقصف المدرسي عليهم المراجعة سنوياً للمركز الصحي التابع لوزارة الصحة للحصول على شهادة صحية تثبت خلوهم من الامراض السارية والمعدية في بداية كل فصل دراسي .
- 2. يجب استبعاد أي عامل تظهر عليه اعراض مرضية او تظهر على يديه بثور او فروح لحين زوال الاعراض المرضية بموجب تقرير طبي صادر عن وزارة الصحة .
- 3. عدم تواجد أي شخص داخل المقصف المدرسي من لا يحمل شهادة صحية .
- 4. ارتداء زي خاص بالمقصف أثناء عملية البيع .

سادساً : كل من يخالف احكام هذه الاشتراطات تطبق عليه احكام الواردة في قانون الصحة العامة أعلاه .
