



المراجع :

١٤

م ١٩

التاريخ :

الموافق :

() امر محلي رقم ٣٨ لسنة ١٩٨٩)

بشأن الشروط الصحية والفنية الواجب توافرها لتخزين المواد الغذائية المعدة للاستهلاك الادمي في امارة دبي

رئيس بلدية دبي

نحن حمدان بن راشد آل مكتوم

- بعد الاطلاع على الصالحيات المخولة لنا قانوناً بوجوب مرسوم تأسيس بلدية دبي.
- وعلى توصية مجلس الامانة العامة للبلديات بجلستها المنعقدة بتاريخ ١٩٨٨/٥/٢١
- بالموافقة على الشروط الصحية والفنية الواجب توافرها لتخزين المواد الغذائية المعدة للاستهلاك الادمي .
- وعلى قرار لجنتي المالية والأغراض العامة بجلستها المنعقدة بتاريخ ١٩٨٨/١٢/٢١

نصدر نحن رئيس البلدية الامر المحلي التالي :-

المادة (١) : يسمى هذا الامر (الأمر المحلي بشأن الشروط الصحية والفنية الواجب توافرها لتخزين المواد الغذائية المعدة للاستهلاك الادمي في امارة دبي) .

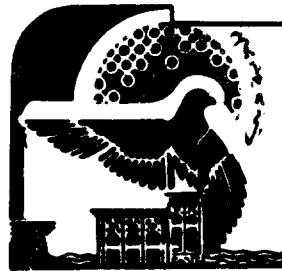
المادة (٢) : في تطبيق احكام هذا الامر تكون للكلمات والعبارات التالية المعاني الواردة امام كل منها :

- | | |
|------------------|---|
| ١- الامارة: | امارة دبي وملحقاتها . |
| ٢- الرئيس: | رئيس بلدية دبي . |
| ٣- البلدية: | بلدية دبي . |
| ٤- المدير: | مدير بلدية دبي . |
| ٥- درجة الحرارة: | تشمل درجة الحرارة أو البرودة المقررة لحفظ المادة الغذائية . |

ضيوف

بلدية دبي - صولة الامارات العربية المتحدة

ص.ب : ٦٧ دبي - هاتف : ٢٢٩١٦١ - ٢٢٩١٥١ - ٢٢١١٤١ - ٤٠ خط - برقياً : بلدية - تلكس : ٤٥٦٨٨ بلدية اي ١٤
P.O. Box 67 DUBAI, — Tel. : 229161 - 229151 - 221141 - 40 Lines — Cable : BALADIYA EM Telex : 45688 BALDYA EM



المراجع :

١٤

م ١٩

التاريخ :

الموافق :

- ٢ -

المادة (٣) : تطبق الاحكام الواردة في الامر عند تخزين المواد الغذائية سواء كانت مواد اولية خام او نصف مصنعة او مصنعة بالكامل ، وسواء كانت لدى المنتج او الصانع او المستورد او بائع الجملة او بائع المفرق او لدى اي شخص مرخص له بحفظ مثل هذه الاغذية او لعرضها للبيع .

المادة (٤) : تنقسم مجموعات الاغذية الى مجموعتين رئيسيتين هما :-

١- الاغذية المبردة او المجمدة :

هي الاغذية القابلة للتلف السريع ، وتشمل كافة الاغذية التي تتطلب عسادة في الاحوال الطبيعية او تتطلب التعليمات الموضحة على اغفلتها او عبواتها حفظها بالتبريد او التجمد اثناء تخزينها لتبقى صالحة خلال الفترة المقررة لها مثل :-

الحليب ومنتجاته ، اللحوم ومنتجاتها ، لحوم الدواجن والطيور ، الاسمدة والحيوانات البحرية ، الفواكه والخضروات ، الحلويات والمعجنات وما ماثلها .

ب- الاغذية المعيبة آلياً والمواد الغذائية الخام :

هي الاغذية غير القابلة للتلف السريع وتشمل كافة الاغذية التي لا تتطلب التعليمات على اغفلتها او بطاقتها حفظها او نظفها بالتبريد والتجمد اثناء تخزينها لتبقى صالحة خلال الفترة المقررة لها ولا توضع في ثلاجات او براادات ، مثل الاغذية المعلبة آلياً المحكمة الغلق والاغذية المصنعة المجففة المعيبة ، والبقول والحبوب الجافة والنقليات الجافة ومشتقاتها ، والاسكارر وما ماثلها .

مختصر

٠٠٠ / ٠٠٠

بلدية دبي - صورة المأمور العربي المختص

ص.ب : ٦٧ دبي - هاتف : ٢٢٩١٦١ - ٢٢٩١٥١ - ٢٢١١٤١ - ٤٠ خط - برقياً : بلدية - تلكس : ٤٥٦٨٨ بلدية اي ام P.O. Box 67 DUBAI — Tel. 229161 - 229151 - 221141 - 40 Lines — Cable : BALDIYA — Telex : 45688 BALDYA EM



المراجع :

١٤

التاريخ :

١٩

الموافق :

- ٣ -

اولاً : الاغذية المبردة والمجمدة :

المادة (٥) : يشترط ان تحفظ الاغذية العبردة او المجمدة اما في ثلاجات تجميد او برادات مبنية، سواء كانت برادات ثابتة او برادات مؤقتة مجهزة بالوسائل المناسبة القادره على تبريد المادة الغذائية الاولية الخام المصنعة الى درجة الحرارة المقرره لها دون اجهاد على ان تكون هذه البرادات او الثلاجات جاهزة للتشغيل قبل حفظ المواد ، مع مراعاة الشروط الموضحة بعد :

- أـ ان تحفظ الاغذية العبردة المختلفه في درجة حرارة واحدة لا تزيد
بـأى حال من الاحوال عن ٤°C ويستثنى من ذلك المواد
الغذائية التي تصدر بها مواصفات خاصة تحدد درجة حرارة حفظها . وكذلك
يستثنى منها الخضروات والفواكه الطازجة التي يجب ان تحفظ في درجة ٤°C
اذا كان تخزينها لفترة شهر او اقل ، وفي درجة برودة / حرارة تتراوح ما بين
واحدة تحت الصفر / وواحدة فوق الصفر اذا اريد تخزينها لفترة اطول من شهر .
بـ ان تحفظ المواد الغذائية المجمدة في درجة بروده ١٨°C تحت الصفر او ادنى
من ذلك . وان تبقى درجة البرودة في داخل الغداء المجمد ١٨°C تحت
الصفر او اقل باستمرار كما يجب ان تتراوح درجة البرودة في ثلاجات التجميد
ما بين ١٨°C الى ٢٣°C تحت الصفر باستمرار .

المادة (٦) : يجب ان تزود كل ثلاجة بعيزان حرارة مئوي يثبت في الربع الاول من الثلاجة حسب تصميمها وان يكون بقرب الباب ، وان يكون صالحا ونظيفا باستمرار ، وان يتم تسجيل درجات البرودة يوميا في سجل خاص يعد لهذا الغرض .

- أـ في حالة مجموعات الاغذية الرئيسيه: البان / اللحوم / دواجن / اسماك / خضروات /
فواكه / حلويات / اذا كانت بكميات كبيرة يجب حفظ كل منها في ثلاجة منفصلة
لامكان توفير درجة الحرارة / البرودة او الرطوبة النسبية اللازمتين في مكان التخزين .

٠٠ / ٠٠

رقم ذات

بلدية دبي - مسؤولة الماء والبيئة والصحة

ص.ب : ٦٧ دبي - هاتف : ٢٢٩١٦١ - ٢٢٩١٥١ - ٢٢١١٤١ - ٤٠ خط - برقيا : بلدية - تلکس : ٤٥٦٨٨ بلدية اي ام P.O. Box 67 DUBAI, — Tel. : 229161 - 221141 - 40 Lines — Cable : BALDIYA — Telex : 45688 BALDYA EM



الرجوع :

١٤
م ١٩التاريخ :
الموافق :

- ٤ -

في محلات العرض للبيع يجب ان تتوفر ثلاجات عرض مزودة بفواصل مناسبة لوضع كل نوع من انواع الاغذية الرئيسية في مكان منفصل عن النوع الآخر، كما يجب ان تتوافر بها درجات الحرارة/البرودة المقررة للغذاء المعروض بها.

ج - يمنع تخزين الاغذية الجاهزة للأكل او المطبوخة في محلات تخزين الطعام في المطاعم والمقاصف وما في حكمها مع اية مواد غذائية خام غير مطبوخة في ثلاجة واحدة تفاديا للتلوث .

المادة (٨) : يجب ان تكون ثلاجات التجميد او التبريد مصممة خصيصا ومبطنه باسطح مقاومة للصدأ وأن تكون ارضياتها محززة لمنع الترقيق وان تكون معزولة حراريا لكي لا تتعرض الاغذية بداخلها للتلف والتلوث وتكون سهلة التنظيف ومCHANه جيدا وباستمرار ، وان تتوافر في ثلاجات التبريد والتجميد الوحدات المناسبة لتوزيع قوة التبريد حول كافة المواد الغذائية بشكل ثابت ومستمر .

المادة (٩) : توضع الاغذية في الثلاجة وفقا لل التالي :

ا - اما معلقة بلاليب او على ارفق مفتوحة او على حوامل بلاستيكية او خشبية او معدنية لا تتصدأ او في كراتين . ويجب ان ترتفع الرفوف عن سطح الارض بعندار ١٥ سنتيمتر على الاقل وان تكون غير ملائمة للجدران او السقف لسهولة التنظيف ولوصول التيار البارد لجميع الاماكن ، كما يجب مراعاة عدم حفظ الاغذية تحت اجهزة التبريد مباشرة ويمنع وضعها على ارضية الثلاجة مباشرة مهما كان نوع العبوة او التغليف .

ب - ترتب الاغذية داخل الثلاجة بشكل منظم وان لا تلامس الجدران او السقف وان لا تكون مكتظة لان حفظ الكراتين والاغذية بشكل ملائق يحول دون وصول قوة التبريد الى الاغذية .

ج - تتوفر الانارة الطبيعية او الصناعية الجيدة داخل الثلاجات لتساعد على

٠٠ / ٠٠

بلدية دبي - مسئولة الادارة العربية المختصة

ص.ب : ٦٧ دبي - هاتف : ٢٢٩١٦١ - ٢٢٩١٥١ - ٢٢١١٤١ - ٤٠ خط - برقياً : بلدية - تلكس : ٤٥٦٨٨ بلدية اي ام P.O. Box 67 DUBAI — Tel. : 229161 - 229151 - 221141 - 40 Lines — Cable : BALADIYA — Telex : 45688 BALDYA EM



المرجع :

١٤
م ١٩

التاريخ :
الموافق :

- ٥ -

تعتبر البطاقات والكراتين وعلى القيام بالتعبئة والتغليف او النظافة بسهولة وان يراعى عدم فتح الباب الا عند اللزوم ولا قصر مدة مكنته وان يتم اقفال الباب جيدا بعد اتمام العمل المطلوب .

د- تمعطية اذابة الجليد (ديفروست) وفقا لتعليمات الشركة الصانعة للثلاجة كما يجب تغليف الغرיזات الكبيرة وتنظيفها جيدا مرة كل سنه على الاقل، أما الصغيرة منها فمرة كل اسبوع .

ه- يمنع منعا باتا اطفال الثلاجات او مستودعات التبريد في اي وقت من الاوقات اذا وجد بداخلها اغذية، كما يجب مراقبة درجة برودة الثلاجه والباراد والتأكد من انها مطابقة للدرجة المقررة لحفظ انواع الاغذية الموجوده بها وباستمرار .

المادة (١٠) : عدم استهلاك او عرض الاغذية المنتهية صلاحيتها، وتفرض هذه الاغذية لاتخاذ الاجراءات اللازمة لادامها .

المادة (١١) : تنقل الاغذية المبردة او المجمدة في سيارات مبردة او ثلاجات معزولة حراريا ومبطنه باسطح لاصصالاً، وان يتوفى بها درجة الحرارة / البرودة الازمة لحفظ الاغذية المنقوله بداخلها، وتزود السيارة بوسائل قراءة درجة الحرارة من الخارج وان تعمل باستمرار طالما وجد بداخلها مواد غذائية مع مراعاة ان تكون نظيفة ومصانه باستمرار، مع عدم استعمالها لنقل و تحويل اي مواد غذائيه تالفه او انتهت صلاحيتها .

المادة (١٢) : يمنع اعادة تجميد المواد الغذائية المجمدة بعد اذابتها ولو جزئيا .

المادة (١٣) : في مستودعات التبريد والتجميد، يجب توفير مولدات كهربائية احتياطية تعمل تلقائيا في حالة انقطاع التيار الكهربائي .

ـ جملـ

٠٠ / ٠٠

بلدية دبي - صورة الماء - العربي المتصـ

ص.ب : ٦٧ دبي - هاتف : ٢٢٩١٦١ - ٢٢٩١٥١ - ٢٢١١٤١ - ٤٠ خط - برقـا : بلدية - تلـكس : ٤٥٦٨٨ بلـدية اي ام P.O. Box 67 DUBAI, Tel. 229161 - 221141 - 229151 - 40 Lines — Cable : BALADIYA — Telex : 45688 BALDIYA EM



الرجوع :

١٤

م ١٩

التاريخ :
الموافق :

- ٦ -

ثانياً : الأغذية المعيبة والمجففة والحبوب والبقوليات الجافة والسكاكر وما ماثلها :-

المادة (١٤) : يشترط في مخازن المواد الغذائية سواء كانت في المصنع او مستودعات خاصه بسوق ماركت أو بقالة التالي :-

أ - تكون جدرانها واسقها من مواد غير قابلة للاحتراق ، وان تكون اسطح الجدران والأسقف ملساء سهلة النظافة خالية من الشقوق وان تكون الأرضية مبلطة وتزود الأبواب الخارجية بضرف منخل مانع للحشرات تفتح للخارج وتغلق تلقائيا .

ب - تكون مانعة لدخول القوارض والحشرات وان تتخذ اجراءات فعالة لمنع حدوث ذلك وفي حال استعمال مبيدات حشرية او مبيدات للقوارض فيشترط ان تكون من الانواع التي توافق عليها السلطات الصحية بالبلدية وان يتم استعمالها بالطريقة التي توافق عليها السلطات المذكورة .

ج - تكون درجة الحرارة بها ٢١° ولا تزيد على ٢٥° مئوية باى حال من الاحوال وان تكون خالية من الرطوبة الناتجة من رش الجدران الارضية والانابيب .

المادة (١٥) : يجب ان تتتوفر في هذه المحلات اجهزة التبريد المناسبة القادره لاعطاء درجة الحرارة المقررة للمواد الغذائية المحفوظة بداخلها باستمرار ، وان تزود بوحدات لتوزيع قوه التيار البارد الى جميع اجزاء المحل، وان تكون الاجهزه مصانه وتعمل باستمرار، وان يعلق في المحل ميزان مئوي في الربع الاعلى منه صالح باستمرار وفي مكان يسهل الوصول اليه .

المادة (١٦) : يراعى ان ترتب عبوات الاغذية ومواد التعبئة والتغليف في غرف التخزين وفقا لل التالي -

١ - بشكل منظم على رفوف خشبية او بلاستيكية او مزايكو او معدنيه لا تصدأ وان ترتفع عن سطح الارض بقدر ١٥ سنتيمتر على الاقل . كما يجب ان تفصل اصناف المواد الغذائيه بعضها بحيث تكون البهارات لوحدها لثلاثي ثلوث

الاغذية مثل القهوة والبقوليات والحبوب .

٠٠ / ٠٠

رقم

بلدية دبي - صولنة المألات العربية المنحوة

ص.ب : ٦٧ دبي - هاتف : ٢٢٩١٦١ - ٢٢٩١٥١ - ٤٠ خط - برقياً : بلدية - تلکس : ٤٥٦٨٨ بلدية اي ام P.O. Box 67 DUBAI, — Tel. 229161 - 229151 - 221141 - 40 Lines — Cable : BALDIYA — Telex : 45688 BALDYA EM



المرجع :

١٤

التاريخ :

م ١٩

الموافق :

- ٢ -

- ب - بشكل مصف وان تبعد عن السقف والارضية والجدران بما لا يقل عن ١٥ سنتيمتر لمنع تكاثر الحشرات والقوارض وعدم تلوث الاغذية اثناء نظافة الارضية.
- ج - توافر معرات كافية بين الرفوف تسمح بحرية التحميل والتخليل والصيانة.
- د - ترتب محتويات المخازن بحيث يوضع كل نوع من الاغذية على حده وان توضع كل تشغيلة (رقم كودي) من ذلك النوع على حدة لتسهيل عملية التفتيش واخذ العينات اذا لزم الامر ،يوضع على كل تشغيلة بطاقة (كرت) يبيّن اسم المادة والبلد المنتج ورقم التشغيلة وتاريخ الصنع وتاريخ انتهاء صلاحيتها للاستهلاك وتاريخ استلامها بالمخزن والكمية الموجودة (المتبقيه) منها .
- ه - تخزن الاغذية الجافة مثل السكر ، الدقيق ، الحبوب في مخازن منفصلة .

المادة (١٢) : يجب ان تتتوفر الانارة الطبيعية او الصناعية الكافية بحيث تسمح بتعزيز البطاقات والكراتين واتمام اجراءات التفتيش وعمليات الصيانة بكفاءة ، كما يجب ان تبقى جميع اجزاء المخازن نظيفة باستمرار وان تكون الشبابيك مظللة حتى لا تسعد بدخول حرارة الشمس لتلافي ارتفاع درجة الحرارة بداخل المخزن .

المادة (١٨) : يمنع منعاً باتاً تخزين المواد الكيماوية والمنظفات او المواد المطهرة مع الاغذية في نفس المخزن ، بل يجب ان تحفظ في مكان خاص او خزانة خاصة تكون مقفلة باستمرار ويحفظ بعفاتها موظف مسئول لم بم كيفية تداول مثل هذه المواد بحيث يمنع تلوث الاغذية بها .

المادة (١٩) : يجب ان تنقل الاغذية ومواد التعبئة وتغليف الاغذية في وسائل نقل نظيفة ومقفلة اثناء النقل لمنع التلوث ، وان لا تنقل في وسائل النقل هذه المواد الكيماوية او مواد تسبب التلوث او سبق ان نقل بها مثل هذه المواد . كما يجب عدم استعمال الصناديق او الاوعية القديمة والتي سبق استعمالها لتلافي تلوث الاغذية .

.. / ..

رخصة

بلدية دبي - صورة المأتمات العربية المتخصصة

ص.ب : ٦٧ دبي - هاتف : ٢٢٩١٦١ - ٢٢٩١٥١ - ٢٢١١٤١ - ٤٠ خط - برقياً : بلدية - تلكس : ٤٥٦٨٨ بلدية اي ام P.O. Box 67 DUBAI, — Tel. : 229161 - 229151 - 221141 - 40 Lines — Cable : BALADIYA — Telex : 45688 BALDYA EM



المراجع :

١٤
م ١٩التاريخ :
الموافق :

- ٨ -

المادة (٢٠) : يمنع منعاً باتاً اطفالاً اجهزة التبريد بالمخازن في حالة وجود اغذية محفوظة بها . ويجب التأكد من ان درجة البرودة مطابقة للدرجة المقررة لحفظ المواد الغذائية التي بداخلها وباستمرار .

المادة (٢١) : يمنع استعمال المخازن لاي اغراض اخرى غير الاغذية وعبواتها ، كاستعمالها للنوم او السكن او الطبخ ، او حفظ ملابس العمال . كما يمنع تواجد اي مواد او ادوات غير المواد الغذائية وعبواتها الجديدة غير المستعملة.

المادة (٢٢) : يمنع اي شخص من مزاولة العمل في محلات حفظ او تخزين او بيع المواد الغذائية مالم يكن حاصلاً على شهادة طبية سارية المفعول تثبت خلوه من الامراض المعدية.

المادة (٢٣) : لافتى ادارة الصحة كل فيما يخصه حق مراقبة تنفيذ احكام هذا الامر وضبط ما يقع بالمخالفة لاحكامه وتحرير المحاضر اللازمة في هذا الشأن . ولهم في سبيل اداة مهنتهم حق دخول المخازن وال محلات العامة والمعانوي والاماكن التي تتواجد او تخزن او تعرض فيها المواد الغذائية موضوع هذا الامر ، كما يحق لهم اخذ العينات اللازمة وبحرر بذلك محضر أخذ العينات .

المادة (٢٤) : مع عدم الارتكاب بأية عقوبة اشد منصوص عليها في قوانين او اوامر محلية اخرى يعاقب من يخالف احكام هذا الامر او لائحته التنفيذية باحدى العقوبات الموضحة بعد وبراعاة التدرج عند توقيع العقوبة :

١- الانذار .

٢- غرامة لا تقل عن / ٥٠٠ / درهم ولا تزيد عن / ١٥٠٠ / درهم
وتنضاف الغرامة في حالة التكرار .

٣- الغلق بصفة مؤقتة لمدة لا تزيد عن شهر واحد .

٤- الغاء الرخصة .

وفي جميع الحالات تنصادر المواد المضبوطة الغير صالحة للاستهلاك الادمي ويتم اعادتها .

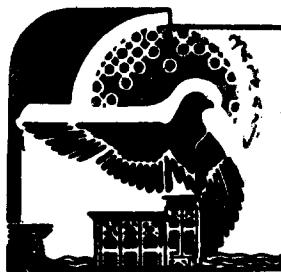
٠٠ / ٠٠

بلدية دبي - صورة الماء باللغة العربية

DUBAI MUNICIPALITY

بلدية دبي

الرجوع :



بلدية دبي

١٤

م ١٩

التاريخ :

الموافق :

- ٩ -

المادة (٢٥) : يصدر مدير البلدية القرارات الازمة لتنفيذ احكام هذا الامر .

المادة (٢٦) : ينفذ اعتبارا من تاريخه وينشر في الجريدة الرسمية .

حمدان بن راشد آل مكتوم
رئيس بلدية دبي

حمدان

صدر بتاريخ ١ / رمضان / ١٤٠٩ هـ

الموافق ٦ / ابريل / ١٩٨٩ م

بلدية دبي - صولة الماءات - الهوية المتميزة

ص.ب : ٦٧ دبي - هاتف : ٢٢٩١٦١ - ٢٢٩١٥١ - ٢٢٩١٤١ - ٤٠ خط - برقياً : بلدية - تلكس : ٤٥٦٨٨ بلدية اي ام
P.O. Box 67 DUBAI, — Tel. : 229161 - 229151 - 221141 - 40 Lines — Cable : BALADIYA — Telex : 45688 BALDYA EM