



3. تخزين المواد الغذائية في ظروف صحية ملائمة بعيدة عن الرطوبة وأشعة الشمس...

3. وسائل العمل:



4. استعمال أواني ومعدات جيدة غير صدئة ولا متآكلة ومصنوعة من مواد صحية؛

تنظيف الآلات والمعدات بصفة دائمة.

4. المستخدمين:

العاملون والمناولون للمواد الغذائية في المحلات التجارية الغذائية، يجب أن تتوفر فيهم شروط النظافة الجسمانية وكذا اللباس، وأن يتوفروا على بذل عمل نظيفة، وأن يخضعوا للفحوصات الطبية، وتسلم لهم بطاقات صحية من القسم.



حفظ الصحة هو مجموع الأعمال التي تهدف إلى الوقاية من العوامل التي يمكن أن تؤثر سلبا على صحة الفرد والجماعة.  
ومن ضمن هذه الأعمال يقوم المكتب الجماعي للوقاية الصحية بمراقبة المحلات التجارية الغذائية المفتوحة للعموم تطبيقا للمقتضيات المتعلقة بالأنظمة الصحية لضمان سلامة وجودة المواد الغذائية وبالتالي حماية المستهلك.

## الشروط الصحية لمحلات تحضير وعرض المواد الغذائية

1. المحل:

يجب أن يكون:

متوفر على الإضاءة والتهوية الكافيين؛

مرتبط بشبكة الماء الصالح للشرب والكهرباء والصرف الصحي؛

له أرضية وجدران مغطاة بالزليج أو مادة سهلة التنظيف؛

محمي من الحشرات والقوارض؛



مجهز بالتجهيزات وأدوات العمل الخاصة بالنشاط التجاري المزاول (رفوف، طاوولات العمل، آلات التبريد، صناديق القمامة...);

خاضع للنظافة اليومية باستعمال مواد مطهرة.

2. المواد الغذائية:

عدم اقتناء مواد غذائية مجهولة المصدر أو استوفت تاريخ صلاحية استهلاكها؛

استعمال مواد غذائية صحية وذات جودة في التحضير؛

حفظ المواد الغذائية القابلة للتلف في آلات التبريد المناسبة

مع احترام درجة الحرارة، والمحافظة على نظافتها باستمرار؛

حماية المواد الغذائية من كل أنواع التلوث؛