

2010

** قرار بلدي رقم : 10 بتاريخ :

يتعلق بتنظيم الأنشطة الحرفية والتجارية والخدماتية والصناعية

وشروط مزاولتها بمدينة كلميم **

إن رئيس الجماعة الحضرية لكلميم

- بناء على الظهير الشريف رقم : 1-02-297 الصادر في 25 رجب 1423 (3 أكتوبر 2002) رقم 78-00 المتعلق بالميثاق الجماعي كما تم تغييره وتتميمه بموجب الظهير الشريف رقم 1.08.153 الصادر في 22 صفر 1430 (18 فبراير 2009) بتنفيذ القانون رقم : 1.7.08.
- وبناء على الظهير الشريف رقم : 01.07.195 الصادر في : 19 من ذي القعدة 1428 الموافق لـ 30 نونبر 2007 بتنفيذ القانون رقم : 47.06 المتعلق بجبايات الجماعات المحلية.
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في 22 ذي الحجة عام 1349 (11 ماي 1931) المتعلق بالتدابير الممكن القيام بها للمحافظة على السائمة والراحة والصحة العمومية.
- وبناء على الظهير الشريف رقم : 1.58.401 الصادر 12 جمادى الثانية 1378 (24 دجنبر 1958) المتعلق بالإنذارات المترتب عنها أداء غرامة لمعاقبة مرتكبي بعض المخالفات من قرارات البلدية المتعلقة بالمحافظة على الصحة وحماية الأغراس.
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في : متم محرم 1334 (8 دجنبر 1915) المتعلق باتخاذ الوسائل اللازمة للوقاية من الأمراض والمحافظة على الصحة العمومية في المدن.
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ : 22 ربيع الأول 1414 (10 شتبر 1993) بتنفيذ القانون رقم 17.88 المتعلق بإثبات مدة الصلاحية بالمصبرات وشبه المصبرات والمشروبات المعلبة المخصصة لاستهلاك الإنسان أو الحيوانات.
- وبناء على الظهير الشريف في : 14 جمادى الأولى عام 1337 (15 فبراير 1919) بشأن ضبط مراقبة أنواع اللحوم المعدة للعموم والماكولات المأخوذة من الحيوانات .
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في : 24 شوال 1397 (8 أكتوبر 1977) المتعلق بتدابير التفتيش من حيث السلامة والجودة بالنسبة للحيوانات الحية والمواد الحيوانية أو ذات الأصل الحيواني.
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في : 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984) بتنفيذ القانون رقم 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع.

- ✧ وبناء على الظهير الشريف رقم : 1.00.225 الصادر في 2 ربيع الأول 1421 (5 يونيو 2000) بتنفيذ القانون رقم : 06.99 المتعلق بحرية الأسعار والمنافسة .
- ✧ وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في : 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم : 11.03 المتعلق بحماية واستصلاح البيئة.
- ✧ وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في : 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم : 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة.
- ✧ وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في : 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم : 13.03 المتعلق بمكافحة تلوث الهواء.
- ✧ وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في : 3 شوال 1332 (25 غشت 1914) في جعل ضابطا للمحلات الخطيرة أو المضرة أو المزعجة حسب ما تم تغييره و تميمه.
- ✧ و بناء على المرسوم الملكي المؤرخ في : 17 ربيع الأول 1387 (26 يونيو 1967) بمثابة قانون يتعلق بوجوب التصريح ببعض الأمراض و اتخاذ تدابير وقائية للقضاء على الأمراض.
- ✧ وبناء على المرسوم رقم : 2.00.245 الصادر في : 10 رمضان 1421 (7 دجنبر 2000) بشأن مراقبة إنتاج وتسويق الحليب والمنتجات الحليبية .
- ✧ و بناء على المرسوم المؤرخ في : 30 ذي الحجة الحرام 1375 (8 غشت 1956) في شأن إحداث مصلحة بيطرية بلدية.
- ✧ وبناء على المرسوم رقم : 2.78.157 المؤرخ في : 11 من رجب 1400 (26 ماي 1980) المتعلق بتحديد الشروط التي تنفذ بها تلقائيا التدابير الرامية إلى استتباب الأمن وضمان سلامة المرور والصحة والمحافظة على الصحة العمومية .
- ✧ وبناء على المرسوم المؤرخ : في 17 رمضان 1419 (5 يناير 1999) بتطبيق ظهير 08 أكتوبر 1977 المتعلق بتدابير التفتيش من حيث السلامة والجودة بالنسبة للحيوانات الحية والمواد الحيوانية أو ذات الأصل الحيواني.
- ✧ وبناء على قرار وزير الصحة العمومية بتاريخ : 30 شوال 1415 (31 مارس 1995) بتحديد كيفية تطبيق المرسوم الملكي المؤرخ في : 26 يونيو 1967 بمثابة قانون يتعلق بإقرار إجبارية التصريح ببعض الأمراض.
- ✧ و بناء على القرار الوزيري المؤرخ في : 22 جمادى الثانية 1352 (13 شتنبر 1933) في تعيين طبقات المحلات المضرة بالصحة أو المزعجة أو الخطيرة.
- ✧ وبناء على القرار الوزيري المؤرخ في 3 محرم 1352 (28 أبريل 1933) في شأن المياه المهيأة للشرب.
- ✧ وبناء على القرار الوزيري المؤرخ في : 28 ربيع الأول 1369 (18 يناير 1950) يمنع بموجبه إحداث بعض الصنائع بالمدن ذات النظام البلدي و بالمراكز المحددة.
- ✧ و بناء على القرار الوزيري المؤرخ في : 10 ربيع الأول 1360 (8 أبريل 1941) المتعلق بالمجلس المركزي للصحة و اللجن الإقليمية للوقاية الصحية و النظافة.
- ✧ وبناء على قرار وزير الفلاحة والاستثمار الفلاحي بتاريخ : 2 رمضان 1416 (23 يناير 1996) المتعلق بالشروط الصحية لاستيراد بعض الحيوانات الحية وبعض المنتجات من أصل حيواني.

و بناء على قرار مشترك لوزير الداخلية و وزير الصحة لحفظ الصحة رقم : 17.01 بتاريخ : 17 شوال 1421 (12 يناير 2001) يتعلق بتحديد المهام الخاصة بالأطباء و جراحي الأسنان التابعين لوزار الداخلية.

و بناء على القرار البلدي المستمر رقم : 82.01 بتاريخ : 18 فبراير 1982 المتعلق بالنظام الصحي لمدينة كلميم.

و بناء على القرار الجماعي التنظيمي رقم : 2003.01 بتاريخ : 29 دجنبر 2003 المتعلق بشغل الملك الجماعي العام مؤقتا داخل المدار الحضري لمدينة كلميم .

و بناء على مداولات المجلس الحضري لكلميم المنعقد في إطار دورته العادية لشهر يوليوز 2010.

يقرر ما يلي :

مقتضيات عامة

الفصل 1 : يجب أن تخضع ممارسة كل نشاط تجاري أو حرفي أو خدماتي أو صناعي من شأنه أن يضر بالسكينة العامة وصحة وسلامة المواطنين لمقتضيات هذا القرار .

الفصل 2 : يتعين على كل شخص يرغب في فتح محل بقصد استغلاله لممارسة أي نشاط من الأنشطة المشار إليها في الجدول المذكور في الفصل 5 من هذا القرار، أن يقدم إلى المصلحة المختصة بالجماعة تصريحاً أو طلباً بمزاولة النشاط مصحح الإمضاء وفق نموذج تعدده الإدارة الجماعية مرفقاً بالوثائق التالية :

- نسخة من بطاقة التعريف الوطنية.

- صورتان فوتوغرافيتان.

- بطاقة تقنية توضح مساحة المحل و التجهيزات المتعلقة بالنظافة و التطهير و التهوية.

- تصميم بياني لموقع المحل.

- نسخة من الملكية أو من عقد الكراء مع موافقة كتابية للمالك على مزاولة النشاط.

- الإدلاء بشهادة إبراء الذمة من الرسوم الجماعية .

- نسخة من السجل العدلي أو شهادة السوابق العدلية .

الفصل 3 : يودع التصريح أو الطلب بالمصلحة الجماعية المختصة مقابل وصل باستلام.

الفصل 4 : يجب على كل شخص تسلم رخصة من المصالح الجماعية أن يلتزم بالقواعد والضوابط القانونية المنظمة للشرطة الإدارية وخاصة ما يتعلق منها بالمحافظة على الصحة والنظافة العموميتين وعلى سلامة المواطنين والقواعد العامة للمنظمة للسير والجولان وكذا القرارات التنظيمية الجماعية الصادرة في هذا الشأن .

الفصل 5 : باستثناء المهن والمؤسسات التجارية والخدماتية والصناعية المنظمة بنصوص قانونية خاصة ، فإن باقي الأنشطة التجارية والحرفية والخدماتية والصناعية الممارسة بمدينة كلميم تصنف إلى لائحتين

حسب موضوعها ونوعيتها وما تمثله من مضار ومخاطر على الصحة والنظافة والسكينة العامة وذلك على الشكل الآتي :

اللائحة - أ - المهن والأنشطة التي تتطلب تقديم طلب وإجراء بحث حول المنافع والمضار :

استغلال مصبنة	بيع الحطب والفحم
استغلال حمام	بيع المأكولات الخفيفة
استغلال دوش عصري	صناعة الأجور
استغلال فران تقليدي أو عصري	ميكانيك الآلات الفلاحية
ممارسة مهنة التلحيم	إصلاح هياكل السيارات وصباغتها
ممارسة مهنة إصلاح الأفرنة الحديدية	ممارسة مهنة إصلاح العجلات
ممارسة مهنة النجارة العصرية أو التقليدية	إصلاح أجهزة التبريد والتكييف
استغلال مطعم	ميكانيك السيارات
استغلال مشواة	كهرباء السيارات
استغلال مقهى	بيع مواد البناء
صنع وبيع الحلويات والفطائر	ممارسة مهنة تنظيف المقاعد الداخلية للسيارات
صناعة مواد البناء	غسل وتشحيم السيارات
بيع الدجاج الحي	فتح قاعة الألعاب
ممارسة مهنة الخراطة والنقش على الخشب	بيع السمك

وكل مهنة من شأنها أن تؤثر على السكينة العامة وصحة وسلامة المواطنين .

اللائحة - ب - المهن والأنشطة التي تتطلب تقديم تصريح وإجراء معاينة على المحلات المراد استغلالها :

استغلال مقشدة	بيع المواد الخزفية
صنع وبيع المثلجات	ممارسة مهنة تغليف المقاعد
استغلال محلبة	ممارسة مهنة إصلاح المفاتيح العادية
بيع الفواكه الجافة	بيع الآلات والمعدات الفلاحية

بيع اللبن	بيع وكراء معدات الحفلات
بيع الخضر والفواكه	بيع وكراء الآلات الموسيقية
بيع المتلجات	إصلاح آلات الكتابة
بيع القطاني	بيع لوازم الإعلاميات
فتح قاعة الانترنت	المسارح وقاعات العروض الفنية و السينمائية
بيع المواد الغذائية	بيع مواد الإعلاميات الالكترونية
بيع التوابل	ممارسة مهنة إصلاح الهواتف
بيع البيض	بيع لوازم الهاتف القار والهاتف المحمول
بيع الأحشاء والسقط	استغلال مخادع الهاتف العمومي
إصلاح الأجهزة الالكترونية	بيع لوازم إصلاح الراديو والتلفاز
بيع لحم الدجاج	بيع أجهزة الراديو والتلفاز
بيع اللحوم	بيع مواد الترتيبيص
إصلاح الدراجات	كهرباء المباني
بيع لوازم المكتب	بيع مواد التنظيف
استغلال آلة نسخ الأوراق- فوطوكوبي-	بيع الأعشاب
بيع مواد التغليف	بيع النباتات
بيع أجهزة الطاقة الشمسية	بيع العقاقير
استغلال وراقه	ممارسة مهنة إصلاح الساعات
استغلال مكتبة	بيع الساعات
ممارسة مهنة الخياطة التقليدية والعصرية	بيع الزجاج
بيع الورود الطبيعية و الصناعية	ممارسة مهنة إصلاح الزجاج والمرابا
إصلاح آلات الخياطة والطرز	ممارسة مهنة التصوير
بيع الصور واللوحات	ممارسة مهنة إصلاح آلات التصوير
بيع الأنواب	بيع لوازم الإسكافي

بيع الأثاث والتجهيزات المنزلية	ممارسة مهنة إصلاح الأحذية
بيع الملابس الجاهزة	بيع مواد التجميل والعطور
بيع الملابس والمعدات الرياضية	بيع الذهب والمجوهرات
بيع الأحذية و الألبسة التقليدية	ممارسة مهنة الحلاقة للنساء
بيع الأفرشة	ممارسة مهنة الحلاقة للرجال
بيع الألبسة الجلدية	بيع قطع الغيار والمسيارات
بيع الزرابي والأغطية	بيع العجلات
بيع لوازم الملابس	بيع قطع الغيار الدراجات العادية والنارية
بيع لوازم الخياطة	بيع الأواني البلاستيكية
ممارسة مهنة الغزل والنسيج التقليدي	بيع الأفرشة الحديدية
ممارسة مهنة خياطة الأفرشة	بيع الكتب القديمة

وكل مهنة لا تسبب أي ضرر على السكينة العامة وصحة وسلامة المواطنين .

الفصل 6 : يشترط في المحلات الحرفية والتجارية والخدماتية والصناعية أن تكون متوفرة على المرافق والتجهيزات التالية :

- الماء والكهرباء .

- مرافق صحية مع ربطها بشبكة الصرف الصحي وتوفير وسائل التهوية المطلوبة.

الفصل 7 : يمنع على أصحاب المحلات التجارية أو الحرفية أو الخدماتية أو الصناعية ما يلي :

- احتلال الملك العام الجماعي لعرض البضائع أو وضع الكراسي وغيرها بدون ترخيص خاص بالاحتلال المؤقت.

- إقامة أي بناء أو تحسين على الملك العمومي البلدي الواقع أمام المحل إلا بترخيص من المصالح البلدية المختصة.

- استعمال الآلات المحدثه للضوضاء والضجيج خارج أوقات العمل المحددة بمقتضى هذا القرار.

- القيام باقتلاع الأشجار والأغراس المتواجدة أمام المحل.

- صب القاذورات ووضع الأزبال والنفايات.

- استغلال المحل في غير الغرض المخصص له.

- رئيس الجماعة الحضرية أو من ينوب عنه.
 - ممثل عن السلطة المحلية.
 - ممثل عن الوقاية المدنية.
 - ممثل عن المصلحة البيطرية الإقليمية.
 - ممثل عن المصالح الإقليمية لوزارة الصحة .
 - ممثلو المصالح البلدية التالية :
 - قسم التقنين و الشرطة الإدارية.
 - المكتب البلدي لحفظ الصحة .
 - قسم التعمير والتصاميم .
 - ويمكن أن يستدعى لحضور أشغال اللجنة كل شخص طبيعي أو معنوي من القطاعين العام أو الخاص تعد مساهمته مجدية .
- في حالة تغيب احد الأعضاء فلباقى أعضاء اللجنة صلاحية القيام بالمعائنة والبت في الموضوع.

الفصل 9 : يعهد إلى اللجنة المشار إليها أعلاه بمعائنة المحلات موضوع الطلبات أو التصاريح المقدمة من طرف الأشخاص الراغبين في فتح واستغلال المحلات لأغراض تجارية أو حرفية أو خدماتية أو صناعية.

الفصل 10 : إن الأنشطة المشار إليها في اللائحة - أ - من الفصل الخامس أعلاه تكون موضوع بحث عن المنافع والمضار في غضون 15 يوما الموالية لتاريخ إيداع الطلب لدى المصالح الجماعية المختصة.

يعلق إعلان بحث المنافع والمضار بالمصالح الجماعية على واجهة المحل المراد استغلاله و بالمقاطعة الحضرية التابع لنفوذها المحل وذلك لإخبار العموم بنوع النشاط التجاري و الخدماتي والحرفي المرغوب في مزاولته \

ويوضع رهن إشارة العموم سجل لتلقي الملاحظات و التعرضات بالمصلحة الإدارية المختصة \

لا تؤخذ بعين الاعتبار التصريحات و التعرضات الخارجة عن نطاق الصحة والنظافة والسلامة والسكينة العامة ومقتضيات الشرطة الإدارية المطبقة في هذا الميدان \

الفصل 11 : يسلم رئيس الجماعة الحضرية ترخيصا بالنسبة للأنشطة الواردة بالجدول (أ) وذلك بعد التأكد من استيفاء الشروط المنصوص عليها في الفصول 8 و 9 و 10 من هذا القرار.

الفصل 12 : إذا ثبت للجنة المختلطة المشار إليها في الفصل 8 من خلال النتائج التي أسفر عنها البحث عن المنافع والمضار أو من خلال المعائنة أن المحل موضوع الطلب أو التصريح لا يستوفي الشروط الضرورية للسكينة العامة وصحة وسلامة المواطنين فإنها ترفع تقريراً لرئيس الجماعة الحضرية قصد اتخاذ القرار .

الفصل 13 : يوجه رئيس الجماعة الحضرية اعتمادا على التقرير المذكور رسالة تحدد بصفة صريحة وعلى سبيل الحصر نوع الإصلاحات والأشغال التي يجب على المعني بالأمر إجراؤها في أجل (15) خمسة عشر يوما.

وتبلغ الرسالة إلى المعني بالأمر بواسطة رسالة مضمونة مع الإشعار بالتوصل.

يعتمد في احتساب الأجل المشار إليه في الفقرة أعلاه على تاريخ الإستيلاء، إذا لم ينفذ المعني بالأمر داخل الأجل المحدد له الأشغال موضوع الرسالة، اعتبر ذلك بمثابة سحب ضمني منه للطلب أو التصريح .

الفصل 14 : كل محل لم يتم فيه احترام الضوابط المنظمة للشرطة الإدارية الجماعية يتم إغلاقه بقرار يصدر عن رئيس الجماعة الحضرية بعد أن يرفع إليه تقرير كتابي في الموضوع من طرف اللجنة المختلطة المشار إليها في الفصل 8 أعلاه وسلوك المسطرة القانونية الجاري بها العمل .

الفصل 15 : يجب على الراغب في الإستغلال تجديد طلبه في الحالات الآتية :

- إذا لم يتم بمزاولة النشاط المرغوب فيه لمدة لا تزيد عن (3) ثلاثة أشهر على إستيلائه الرخصة ، بعد بحث في الموضوع تجريه المصلحة الجماعية المختصة .
- إذا توقف عن ممارسة النشاط بالمحل موضوع الرخصة لمدة تزيد عن (3) ثلاثة أشهر ، بعد بحث في الموضوع تجريه المصلحة الجماعية المختصة .

الفصل 16 : يجب على الراغب في شغل الملك العام الجماعي مؤقتا الحصول على الرخص المنصوص عليها في القانون ٢

الفصل 17 : يجب على المرخص له أن يفسح المجال أمام جميع أجهزة المراقبة المؤهلة قانونيا لذلك للقيام بالمهام المنوطة بها، ويقدم جميع الوثائق والبيانات التي من شأنها تسهيل مأموريته.

الفصل 18 : يكون المرخص له مسؤولا عن جودة المواد والخدمات واحترام الأسعار المطبقة، وتأمين محل مزاولة النشاط والعاملين لديه ضد كل المخاطر طبقا للقوانين والأنظمة المعمول بها ١

➤ **الباب الأول : محلات تقديم الوجبات وبيع المواد الغذائية**

❖ **الجزء الأول : محلات تقديم الوجبات**

الفصل 19 : يجب أن تخضع محلات تقديم الوجبات بالإضافة للشروط الأنف ذكرها للشروط التالية :

- (1) أن تكون الجدران مغطاة بمواد من الزليج فاتح اللون أو ما يشابهه و ذلك على علو لا يقل عن 1.80متر و كل ما علا على ذلك و كذا السقف و جب صباغته بطلاء قابل للغسل..
- (2) ألا يكون للمحل منفذ متصل بأي مسكن أو محل آخر تزاوّل فيه أنشطة مغايرة أو مزرعة أو طوثة .
- (3) يجب أن تكون طاولات التحضير مغطاة بصفائح من الرخام أو مادة معدنية من الالينوكس أو أي مادة

أخرى مقاومة و غير قابلة للتآكل أو الصدأ داخل المحل.

(4) يجب أن تتوفر كل هذه المحلات على مستودع أو دولا ب لحفظ و تبديل الملابس.

(5) يجب أن تتوفر هذه المحلات على مستودع مخصص لتخزين المعدات و الأدوات و التموين و يجب أن تتوفر كذلك على مكان أو مستودع خاص بوضع الصناديق و القنينات الفارغة أو الأدوات المستغنى عنها خلال اليوم.

(6) إن المحل الذي تدخل في تهيئة تصميمه مدة مخصصة لتحضير الأطعمة يجب أن يكون علو ما تحت سقفها 2.50 متر على الأقل بالنسبة للمحلات التي تتوفر على علو 5 أمتار أو أكثر و أن تتوفر على تهوية مباشرة و كافية و متجددة و كذا جميع المواصفات الخاصة بأماكن التحضير مع ضرورة استعمال مص أو مروحة لتبديل الهواء.

(7) إن المحل الذي يدخل في تهيئة تصميمه قيو ، يجب أن تتوفر على إضاءة و تهوية مباشرة كافية و متجددة و أن لا يكون مخصصا لتحضير الأطعمة.

(8) يجب أن تستجيب أواني التحضير للمقاييس الصحية الضرورية و أن تكون سهلة للتنظيف و أن لا تكون مصنوعة من نحاس أو قصدير أو رصاص أو حديد أو أية مادة أخرى معرضة للأكسدة حتى لا تلحق الضرر بصحة المستهلك أو بها كسور أو البادية شقوقها والتي يمكن أن تعلق بها الجراثيم و يصعب تنظيفها.

(9) يجب تنظيف أدوات التحضير و كل الأواني المستعملة بالماء الساخن تضاف إليه مواد التطهير المرخص باستعمالها مع حفظها في مكان خاص بها.

(10) يجب تطهير المراحيض بمواد مطهرة مرتين في اليوم على الأقل أو كلما دعت الضرورة إلى ذلك و ذلك بصفة مستمرة ، و تزويدها بالتجهيزات و المواد اللازمة لغسل و تجفيف الأيدي.

(11) يجب أن تتوفر هذه المحلات على صناديق القمامة خاصة لوضع النفايات تكون مزودة بأغطية و مقابض و ذات مواصفات تستجيب لشروط الصحة و النظافة و حماية البيئة.

(12) يجب أن يبين على المنتج الملفوف أو المعبأ مصدره و تاريخ صنعه و مدة صلاحيته و أن يوضع في أماكن متوفرة على الشروط الصحية اللازمة .

(13) يمنع استعمال الورق العفن أو ذلك الذي سبق استعماله لغرض آخر كيما كان نوعه للثب المواد الغذائية كما يمنع استعمال الأوراق المطبوعة و الجرائد و المجلات و غيرها.

(14) يمنع استعمال الأكياس البلاستيكية غير المسموح باستعمالها صحيا و ايكولوجيا و ذلك للثب أو حفظ المواد الغذائية.

(15) يمنع البصق أو التدخين داخل قاعات التحضير.

(16) يجب أن يخضع المستخدمون المكلفون بإعداد و تحضير و تسليم المأكولات و كذا الساهرون على التنظيف إلى الفحوصات الطبية تحت مراقبة مكتب حفظ الصحة التابع للجماعة و الذي يقوم بتسليمهم بطاقات صحية يستوجب تجديدها كل سنة تؤهلهم للعمل في هذا الميدان و يجب أن تتوفر فيهم شروط النظافة الجسمانية و أن يتوفروا على بذل و قباعات عمل نظيفة و أن يحملوا إشارة تثبت هويتهم مؤشر عليها من طرف المكتب البلدي لحفظ الصحة .

(17) إن المرخص لهم ملزمون بالتصريح بالحالات المرضية أو كلما لاحظوا أعراضا بين المستخدمين لدى المكتب البلدي لحفظ الصحة كما أنهم ملزمون بالقيام بعمليات مكافحة الحشرات و القوارض و الجرذان على الأقل مرة كل 15 شهر أو كلما دعت الضرورة لذلك و كذا مراقبة تطهير هذه المحلات من طرف

الفصل 20 : المقاهي وقاعات الشاي و المقشيدات

بالإضافة إلى المقتضيات العامة المشار إليها في هذا القرار ، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية :

- (1) ألا تقل مساحتها الإجمالية عن 40 مترا مربعا
- (2) أن تتوفر على محل لغسل الأواني منفصل عن مبسط العرض.
- (3) أن تتوفر على مرحاضين للزبناء احدهما للرجال و الآخر للنساء مجهزة بطرادة ماء و مدخلها منعزل برواق به مغسل لكل واحد و متوفرين على الإضاءة و التهوية المتجددة و الكافية.
- (4) أن تكون مجهزة بآلة تبريد أو ثلاجة.
- (5) أن تكون مجهزة بطاولة عارضة تبريد زجاجية وحافطة في حالة بيع الحلويات و المثلجات.
- (6) أن تتوفر على جهاز أو أكثر لإطفاء الحرائق يكون عددها حسب أهمية المحل و كبره أو اتساعه.
- (7) يمنع منعاً كلياً الاحتفاظ بقارورات الغاز داخل المحل ولو كانت فارغة سواء منها الصغيرة أم الكبيرة.
- (8) يجب أن تخضع هذه المحلات للنظافة العامة و اليومية و كذا نظافة الآلات والأواني و الصحون و الأدوات و الكراسي و الطاولات ..

فصل 21 : محلات صنع و بيع المثلجات (Glaciers)

بالإضافة إلى المقتضيات العامة المشار إليها في هذا القرار ، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية :

- (1) يجب ألا تقل مساحتها عن 30 مترا مربعا و أن تتوفر على محل لغسل الأواني منفصل عن مبسط العرض.
- (2) يجب أن تجهز المحلات بوسائل تقنية مطابقة للمعايير الصحية اللازمة خاصة تلك التي يتم بها مناولة المواد الحيوانية أو من أصل حيواني (الحليب -البيض.)
- (3) أن تكون مجهزة بآلة تبريد خاصة بهذا النشاط .
- (4) يمنع صنع وبيع المثلجات بطريقة تقليدية في محلات غير مجهزة بوسائل تقنية مطابقة للمعايير الصحية اللازمة.
- (5) يمنع استعمال البيض المكسر و الحليب غير المبستر أو المجهول المصدر وكذا استعمال الملونات الغذائية الغير مرخص بها ..
- (6) يمنع إضافة أي منتج صناعي أو مادة قد تكون مضرّة بالصحة لصنع هذه المثلجات.
- (7) يمنع إعادة تجميد هذه المثلجات بعد ذوبانها أو سقوطها.
- (8) بالنسبة للتوزيع الصناعي، يجب أن يخضع للقوانين الجاري بها العمل وعلى الخصوص فيما يتعلق بالتغليف و التعليب و النقل والعرض ..
- (9) يجب حفظ و نقل هذه المثلجات بواسطة صناديق خاصة مبردة ومحكمة الإغلاق

و مكتوب عليها تاريخ الصنع و مصدر هذه المثلجات.

فصل 22 : المحلبات

عرف :

تعرف المحلبة كمحل خاص بتحضير الحليب و تسويق كل مشتقاته . : اللبن المخيض، الزبدة الجبن الطازج، السمن و القشدة ، ويمنع تحضير أي مواد غذائية أخرى داخل المحلبة .

بالإضافة إلى المقتضيات العامة المشار إليها في هذا القرار ، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية :

- 1) يجب ألا تقل مساحتها عن 15 مترا مربعا ويخصص الثلثين منها كمكان للتحضير.
- 2) يمنع تواجد المرحاض داخل المحل.
- 3) يجب اقتناء الحليب من مصادر خاضعة لمراقبة منظمة من طرف الجهات المختصة و أن تستجيب وسائل نقله لشروط صحية ملائمة و مخصصة لهذا الغرض و أن توفر له درجة برودة ملائمة ومستقرة .
- 4) يمنع استعمال أكواب بلاستيكية، إلا إذا كان الاستهلاك خارج المحلبة أما داخلها فتستعمل أكواب نظيفة من زجاج أو خزف.
- 5) لا يجوز عرض الحليب و مشتقاته للبيع، إلا إذا كان محفوظا في جهاز تبريد يحتوي على آلة أو محرار لقياس درجة الحرارة للحليب المخزون و ذلك بصفة منتظمة .
- 6) يمنع عرض منتجات الحليب للبيع خارج آلات تبريد زجاجية .
- 7) يجب تزويد المحل بمغسل خاص للأيدي للمستخدمين.

فصل 23 : المطاعم

بالإضافة إلى المقتضيات العامة المشار إليها في هذا القرار ، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية :

- 1) ألا تقل المساحة الإجمالية للمطعم عن 60 مترا مربعا
- 2) ألا تقل مساحة المطبخ عن 15 مترا مربعا.
- 3) لا يستعمل المطبخ كممر بين المرافق الأخرى . .
- 4) أن يجهز بطريقة المشي إلى الأمام و تسمح بعزل مغسل الأواني وتنظيف المواد الغذائية الأولية عن محل التحضير النهائي و الطبخ و العرض لتجنب تلوث المواد الجاهزة للاستهلاك . .
- 5) أن يكون مجهزا بقبة لامتصاص الدخان و رائحة الأكل متصلة بمدخنة ذات مواصفات صحية مع توفير جهاز لإطفاء الحريق و آلة الإنذار المسبق للحريق.
- 6) أن يتوفر المطعم على محل لتخزين المواد الغذائية التي لا تتطلب الاحتفاظ بها في ثلاجة و مخزن للأدوات المستغنى عنها خلال اليوم (صناديق- قنينات) و عدم إمساك المتلاشيات أكثر من يومين بهذا المخزن.
- 7) أن يتوفر المطعم على محل لتبريد المواد الغذائية القابلة للتلف و ثلاجات و عدم الخلط بينها.

(8) أن يتوفر المطعم على مرحاضين للزبناء مجهزين أحدهما للرجال والآخر للنساء مدخلهما منعزل برواق به مغسل لكل واحد منها ومتوفرين على الإضاءة و التهوية المتجددة و الكافية مع وضع أدوات التنظيف (صابون صلب أو سائل) إضافة إلى مناديل ورقية .

(9) يجب تنظيف و تسليك المدخنة بصفة منتظمة .

(10) في حالة تجميد اللحوم أو الخضر يجب تغليفها أو وضعها في أكياس مرخصة لذلك مع وضع تاريخ التجميد عليها وعزلها حسب الصنف .

(11) يمنع الاحتفاظ ببقايا الوجبات الغذائية المحضرة أو وضعها داخل الثلاجة أو المبرد .

(12) بالنسبة للمطاعم الجماعية بالفنادق والأحياء الجامعية والمستشفيات وباقي المؤسسات والنوادي و كل الأماكن التي تحضر الأكل الجماعي يجب أن تتوفر محل التحضير زيادة على ما ذكر أعلاه على أمكنة خاصة ومعزولة عن بعضها :

▪ مكان لغسل الأواني و الأطباق و غيرها .

▪ مكان لتحضير و غسل الخضر و الفواكه .

▪ مكان لجزارة اللحوم .

▪ مكان لتحضير و تنظيف السمك .

▪ مكان لتحضير الحلويات .

(13) كما يجب ان تتوفر على محل مبرد لكل صنف من المأكولات الغذائية الخضر واللحوم والسمك مع مراعاة تسلسل هذه المرافق بصفة ملائمة مع مبادئ حفظ الصحة الغذائية فيما يخص طريقة السير إلى الأمام و عزل المرافق النظيفة عن المرافق غير النظيفة .

الفصل 24 : المطاعم الصغيرة سناك (Snack) الخاصة بالأكلات الخفيفة

يعرف المطعم الصغير أو سناك كل محل مساحته الإجمالية لا تقل عن 35 متر مربع و يستجيب لجميع الشروط العامة للمحلات المذكورة سلفا و كذا الشروط الخاصة بالمطاعم .

بالإضافة إلى المقتضيات العامة المشار إليها في هذا القرار ، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية :

(1) ألا تقل مساحة المطبخ عن 10 أمتار مربعة .

(2) يمكن تعويض محل تبريد المواد الغذائية القابلة للتعفن بآلة تبريد أو ثلاجة .

الفصل 25 : الأكلات السريعة (Fast-food)

بالإضافة إلى المقتضيات العامة المشار إليها أعلاه، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية :

(1) تعرف هذه المحلات كمحلات لتحضير و بيع الوجبات الخفيفة الآتية : اللحم المفروم أو الكفتة المشوية -النقانق المشوية و الدجاج و الأطعمة الباردة كالسلطة و البطاطس المقلية و الخضر والمصبرات .

- (2) يجب ألا تقل المساحة الإجمالية لهذه المحلات عن 15 مترا مربعا بحيث يخصص جزء منها للتحضير مجهز بطاولة عمل و مغسل للأواني
- (3) والمواد الأولية، لا تقل مساحته عن 6 أمتار مربعة ،و الجزء الآخر مخصص للعرض و البيع و مجهز بحافظة زجاجية مبردة و فرن مجهز بقبة متصلة بمدخنة بمواصفات صحية لامتصاص الدخان و رائحة الأكل مع توفير جهاز لإطفاء الحريق.
- (4) يجب أن يتوفر على مغسل للأيدي مخصص للزبناء.
- (5) يمنع تحضير أكالات من السمك الطازج بهذه المحلات (عدا المصبرات من السمك)

الفصل 26 : شواية الدجاج (Rotisserie)

- تعرف شواية الدجاج كمحل يشوى به الدجاج بواسطة آلة كهربائية أو الغاز .
- بالإضافة إلى المقتضيات العامة المشار إليها في هذا القرار ، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية :

- (1) يجب ألا تقل مساحة المحل الإجمالية عن 20 مترا مربعا يخصص منها 6 أمتار مربعة على الأقل كمكان للتحضير و يتوفر على مغسل للأواني و طاولة للتحضير متوفرة على المقاييس الصحية الضرورية المذكورة أعلاه.
- (2) يسمح ببيع البطاطس المقلية بهذه المحلات شريطة أن تتوفر على قبة لامتصاص البخار والروائح.

الفصل 27 : مقلبات السمك و فواكه البحر (Fritures de poissons et fruit de mer)

- تعرف مقلبات السمك كمحلات متخصصة في تحضير و تقديم مقلّي السمك و فواكه البحر للزبناء لا تقل مساحته عن 20 متر مربع .
- بالإضافة إلى المقتضيات العامة المشار إليها في هذا القرار ، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية :

- (1) يمكن تحضير البطاطس المقلية والسلطة بهذه المحلات و يمنع تحضير أي وجبة غذائية أخرى غير ذلك.
- (2) يجب أن يتوفر الفرن على قبة و مدخنة بمواصفات صحية.

الفصل 28 : البيزيريا (Pizzeria)

- تعرف البيزيريا كمطعم صغير متخصص في تحضير البيتزا و يحتوي على قاعة لجلوس الزبناء قصد تناول وجبات البيتزا.
- بالإضافة إلى المقتضيات العامة المشار إليها في هذا القرار ، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية :

- (1) ألا تقل مساحتها عن 25 مترا مربعا .

- (2) ألا تقل مساحة قاعة التحضير عن 9 أمتار، حيث يجب أن تحتوي على مغسل للأواني و طاولة للتحضير متوفرة على الشروط الصحية اللازمة.
- (3) إذا كان المحل مجهزا بفرن تقليدي، يجب أن يتوفر على مذخنة بمواصفات صحية.
- (4) يجب أن تستجيب هذه المحلات لنفس الشروط المتعلقة بالسناك.

الفصل 29 : محل تحضير البيتزا للأخذ أو الحمل (Pizza à emporter)

يجب أن يتوفر المحل على ما يلي :

- (1) ألا تقل مساحته عن 15 مترا مربعا .
- (2) يخصص هذا المحل لتحضير البيتزا و بيعها للزبناء .
- (3) ألا تقل مساحة مكان التحضير عن 9 أمتار مربعة بحيث يتوفر على التهوية المباشرة و الكافية والمتجددة و مجهز بطاولة تتوفر على المقاييس الصحية اللازمة.
- (4) يجب تجهيز المحل بفرن كهربائي.
- (5) يجب أن يتوفر المحل على آلة تبريد أو ثلاجة لحفظ المواد الأولية المستعملة لتحضير البيتزا.

الفصل 30 : المخيزات

بالإضافة إلى المقتضيات العامة المشار إليها في هذا القرار ، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية :

- (1) يجب ألا تقل المساحة الإجمالية للمخيزة عن 70 مترا مربعا .
- (2) يجب أن تحتوي المخيزة على المرافق التالية :
- (3) قاعة العجن و تحضير الخبز يجب ألا تقل مساحتها عن 20 مترا مربعا مجهزة بالآلات الضرورية ووقوف و طاولة للعمل .
- فرن عصري مجهز بمذخنة بمواصفات صحية و أجهزة لإطفاء الحرائق.
- مرافق صحية (مرحاض - رشاش - مستودع للملابس و مغسل للأيدي) منعزلة عن قاعة التحضير و تتوفر على الإضاءة و التهوية.
- قاعة للعرض و البيع مجهزة بحافظات لحماية الخبز من كل تلوث.
- (4) يمنع استعمال بقايا النجارة و الفلين و المطاط و البلاستيك و الغيتور (بقايا المواد الزيتية) كوقود للفرن تفاديا لتسرب الجزيئات الناتجة عنها .
- (5) يجب أن تكون الأنسجة التي يغطي بها الخبز تامة النظافة و لا تحمل صوفيا أو زغبا أو شعرا أو وبراً .
- (6) يجب غربلة الدقيق قبل عجنه لإزالة الطفيليات وكل مادة زائدة.
- (7) يجب تنظيف و تسليك المدخنة بصفة منتظمة .
- (8) يجب أن تكون وسائل توزيع الخبز مخصصة لهذا الغرض فقط و متوفرة على العدد الكافي من السلال النظيفة .
- (9) يمنع وضع أكياس الدقيق مباشرة على الأرض بل يجب وضعها على أرضية خشبية و مكان جاف خال من الرطوبة .

10) يجب العمل على تنظيف محل خزن الدقيق بصورة مستمرة بكيفية منتظمة.

الفصل 31 : الأفرنة - أفرنة طهي الخبز و الحلويات الجافة

بالإضافة إلى المقتضيات العامة المشار إليها في هذا القرار ، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية :

تعرف هذه المؤسسات كمحلات تقدم خدمات طهي عجائن الخبز والحلويات الجافة للزبناء الوافدين عليها .

- 1) يجب أن تتوفر على مكان مجهز برفوف لوضع الخبز والحلويات الجافة.
- 2) يجب أن تتوفر على مستودع منعزل للحطب.
- 3) يجب أن تتوفر على مرحاض ومغسل للأيدي منعزلين عن قاعة الاستقبال..
- 4) يجب أن تتوفر على مدخنة بمواصفات صحية و جهاز لإطفاء الحرائق..
- 5) يمنع على الزبناء الولوج إلى مكان حفظ الخبز.
- 6) يمنع استعمال بقايا النجارة و المطاط و الفلين و البلاستيك و فيتور الزيوت كوقود تفاديا للأضرار الناتجة عن أدخنتها وحفاظا على نظافة البيئة.

الفصل 32 : محلات تحضير الفطائر

بالإضافة إلى المقتضيات العامة المشار إليها في هذا القرار ، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية :

- 1) ألا تقل مساحته عن 12 مترا مربعا
- 2) يجب أن تتوفر على جناح للتحضير ذو تهوية كافية و متجددة -
- 3) ومجهز بطاولة للتحضير ملاء و تتوفر على الشروط الصحية الملائمة و جناح آخر للطهي.
- 4) يمنع القيام بهذا العمل خارج المحل بالملك العام العمومي.
- 5) يجب أن تتوفر على مغسل للأيدي.

الفصل 33 : محلات صنع و بيع الحلويات

تعرف هذه المؤسسات كمحلات مخصصة لتحضير و بيع الحلويات كيفما كان نوعها و لا تتوفر على مكان للجلوس أو الاستهلاك بعين المكان.

بالإضافة إلى المقتضيات العامة المشار إليها في هذا القرار ، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية :

- 1) ألا تقل المساحة الإجمالية للمحل عن 40 مترا مربعا
- 2) ألا تقل مساحة مكان التحضير عن 15 مترا مربعا
- 3) ألا تستعمل قاعة التحضير كمر، بل يجب أن تكون منعزلة تماما عن باقي الأجنحة..
- 4) أن تجهز بطريقة تسمح بعزل مغسل الأواني عن مجال التحضير النهائي ..
- 5) أن تتوفر على آلة تبريد لحفظ المواد القابلة للفساد أو السريعة التعفن..

(6) أن تتوفر على مرفق صحي للمستخدمين (مغسل للأيدي -مرحاض-رشاش-مستودع للملابس) معزول.

(7) يمنع منعاً كلياً المبيت أو نشر الألبسة داخل المحل..

(8) يجب تجهيزها بواجهات و خزانات زجاجية مستوفية للشروط الصحية اللازمة.

(9) وبالنسبة للحلويات القابلة للفساد أو التعفن والمحتوية على قشدة طرية و قشدة حلوانية يجب أن توضع داخل واجهات التبريد الزجاجية.

(10) إن الملونات و المضافات المستعملة في تحضير الحلويات، يجب أن تكون مرخصة بها و تتوفر على جميع المواصفات و الشروط الصحية.

(11) يمنع منعاً كلياً استعمال البيض المكسر أو البيض المجفف في التحضير.

الفصل 34 : محلات معوني الحفلات (Traiteurs)

بالإضافة إلى المقتضيات العامة المشار إليها في هذا القرار ، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية :

(1) قاعة لتحضير الوجبات الغذائية تستوفي جميع شروط قاعة التحضير المشار إليها في المطابخ المستغلة داخل المطاعم.

(2) قاعة لتحضير الحلويات تستوفي جميع شروط قاعة التحضير الخاصة بمحلات تهيئ و بيع الحلويات.

(3) قاعة لحفظ الأواني و المعدات.

(4) قاعة للاستقبال تتوفر على التهوية و الإضاءة الكافيتين.

(5) محل لتبريد المواد الغذائية القابلة للتعفن.

(6) محل لتخزين المواد الغذائية غير قابلة للتعفن .

(7) يجب أن تستوفي وسائل نقل المأكولات المحضرة شروط النظافة اللازمة و أن تكون مجهزة بـ

▪ آلة لحفظ المواد القابلة للتعفن كالسلاطة و الحلويات المحتوية على القشدة.

▪ أدوات وأواني لحفظ المأكولات و الأطباق الأخرى تستوفي الشروط الصحية الضرورية مع توفير جهاز لإطفاء الحرائق.

▪ في حالة استعمال سيارة لنقل المأكولات و الحلويات يجب أن تخضع هذه الأخيرة إلى المراقبة المستمرة للمكتب البلدي لحفظ الصحة ، و أن توضع الأواني المحتوية على المأكولات داخل السيارة

فوق الرفوف المهيأة خصيصاً لهذا الغرض و تكون مغطاة إلى غاية وصولها مكان الاستهلاك .

❖ الجزء الثاني : محلات بيع المواد الغذائية .

الفصل 35 :

بالإضافة إلى المقتضيات العامة المشار إليها في هذا القرار ، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية

(1) يجب أن تكون المواد الغذائية سواء منها المعلبة أو الموزعة في جناح مميز عن المواد الأخرى كالمبيدات و العقاقير و مواد التنظيف و التطهير.

- (2) يجب أن تكون مجهزة برفوف و طاولة للعرض تنظف باستمرار.
- (3) يجب صيانة المواد غير الملفوفة و المعروضة للبيع بالتنسيق مع الغبار و الأوساخ في أواني محكمة الإغلاق..
- (4) يجب عرض الخبز داخل عارضات زجاجية تحول دون لمسه من طرف الزبناء.
- (5) يمنع استعمال هذه المحلات كمكان للنوم أو الطبخ.
- (6) بالنسبة للأسواق الممتازة، فزيادة على ما ذكر، فإذا كانت تقوم بالأنشطة التالية : الجزارة، بيع السمك الطري فيجب أن تتوفر على :
 - محلات للتخصير تستوفي الشروط الخاصة بكل نشاط، وبيوت تبريد لتخزين المواد الغذائية حسب صنفها (اللحوم، الحليب و مشتقاته، السمك، الخضار ، الخ)
 - يجب أن تتوفر هذه الأسواق على مرافق صحية و مستودع للمستخدمين و محلات لتخزين السلع و الأدوات و محل خاص بالنفايات منعزل عن المرافق الأخرى.
 - يجب أن تكون مزودة بأجهزة إطفاء الحرائق الضرورية.
 - يجب عزل المواد الطازجة و المطهوه و المعلبة عن بعضها.

الفصل 36 : بيع اللحوم الحمراء و السقط و لحوم الدواجن

تعريف.

- يعرف محل بيع اللحوم الحمراء كمحل خاص ببيع لحوم الجمال والماعز والأبقار و الأغنام و يمنع بيع السقط بهذه المحلات .
- يعرف محل بيع السقط كمحل خاص ببيع الكرشة واللسان والرئة ولحم الرأس و الكلي و المخ و قوائم الجمال والماعز والأبقار و الأغنام.
- يعرف محل بيع لحوم الدواجن أو اللحوم البيضاء كمحل خاص ببيع لحوم الدجاج و الديك الرومي و الحمام والأرانب و السمان و النعام والحجل و البط و غيره من الطيور الداجنة .
- بالإضافة إلى مقتضيات العامة المشار إليها في هذا القرار ، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية :
- يجب أن تتوفر المحل على آلة للتبريد ذات سعة كافية مزودة بمحرار لمراقبة درجة الحرارة اللازمة بصفة منتظمة مع السهر على صيانتها و نظافتها .
- لا يجوز أن تكون أواني الوزن و الكيل و الصفائح و المعالق وآلة فرم اللحم و آلة تحضير النقانق مصنوعة من نحاس أو قصدير أو رصاص أو حديد أو أية مادة أخرى معرضة للصدأ أو الأكسدة مع السهر على نظافتها بانتظام بالماء الساخن .
- يجب أن تتوفر المحل على مغسل للأواني من مادة الالينوكس أو غيرها من المواد القابلة للصدأ .
- يجب أن تكون عربات نقل اللحوم و السقط مرخصة لهذا الغرض ومعدة بكيفية جيدة تتمثل في عزل تام بين مقصورة السائق و الجهة الخاصة لحمل اللحوم التي يستوجب توفرها على غشاء داخلي متين غير قابل للتآكل ومانع لتسرب السوائل سهل التنظيف و الغسل و التطهير و مجهز بوسائل تثبيت اللحوم عند نقلها .
- يجب أن تكون وسائل نقل اللحوم و السقط معدة بكيفية جيدة تحفظها من التلوث و توفر لها حرارة دنيا مستقرة .

- يجب العمل على تنظيف وسائل نقل هذه المواد و أن يتم تطهيرها يوميا بانتظام و أن تخضع لمراقبة المصالح المختصة.
- يجب أن توفر للمستخدمين بدلات عمل مشمعة خاضعة للتنظيف باستمرار.

الفصل 37 : مقتضيات خاصة تتعلق ببيع اللحوم

(1) اللحوم الحمراء :

- يمكن بيع الكبد و القلب و في نفس محل بيع اللحوم الحمراء شريطة ان تعرض في اواني خاصة بكل صنف و تحترم الشروط الصحية .
- يمنع بيع الفواكه و الخضرو الزيتون و المنتجات الحليبية أو أي مادة أخرى داخل محلات بيع اللحوم كما يمنع طهي اللحوم ومشتقاتها داخل المجازر أو مزاوله أنشطة مخالفة داخل تلك المحلات.

(2) تحضير اللحم المفروم :

- يفرم اللحم عند كل طلب و بحضور الزبون و يمنع فرم اللحوم مسبقا في غياب المستهلك.

- يجب تنظيف و تطهير آلة فرم اللحوم مرتين في اليوم.
- يجب استعمال القفاز كلما استدعى الأمر لمس أو خلط اللحم المفروم.

(3) تحضير النقانق :

- (4) لا يجوز استعمال أي مادة ملونة لا تحترم الشروط الصحية أثناء عملية تحضير النقانق.

الفصل 38 : محل بيع السقط *

يجب أن يستوفي نقل وعرض وحفظ السقط للشروط الصحية الضرورية التالية :

- نظافة المحل باستمرار بمواد التنظيف اللازمة .
- أن يتم عرض كل نوع من السقط في اواني خاصة به .
- أن يتم حفظ السقط في جهاز تبريد تفاديا لفساده أو تعفنه .

الفصل 39 : لحوم الدواجن أو اللحوم البيضاء

- (1) يمنع منعا كليا بيع لحوم الدواجن المذبوحة و الدواجن الحية داخل محل واحد.
- (2) يمنع بيع مواد أخرى داخل محلات بيع الدواجن
- (3) يمكن بيع البيض داخل هذه المحلات شريطة توفير الشروط الصحية اللازمة.
- (4) يجب أن تتوفر محلات بيع الدواجن الحية على آلات نزع الريش (الرياشات) ذات الشروط الصحية اللازمة .
- (5) يجب أن يتوفر بائعو الدواجن الحية والمذبوحة على البطائق الصحية التي تستوجب تجديدها سنويا .

الفصل 40 : محل بيع السمك الطري (Poissonnerie)

بالإضافة إلى المقتضيات العامة المشار إليها في هذا القرار ، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية :

- (6) ألا تقل مساحتها عن 20 مترا مربعا ، و أن تخضع لمراقبة المصالح التقنية و خاصة المكتب البلدي

لحفظ الصحة والمصلحة البيطرية الإقليمية .

(7) يجب أن تتوفر طاولات العرض على الشروط الصحية و مزودة بجهاز للتبريد و مغطاة بالتلج المغرو و ذات انحدار خفيف لتسهيل تصريف المياه نحو قنوات تصريف المياه المستعملة .

(8) يجب أن تكون أرضية و جدران المحل مغطاة بالزليج الفاتح اللون .

(9) يجب تزويد المحل بمغسل مجهز بألة خاصة لتصفية المياه المستعملة لتنظيف و غسل السمك قبل تصريفها عبر قنوات الصرف الصحي .

(10) يجب تزويد المحل بمكان مبرد خاص بالنفايات السمكية .

(11) يجب أن تتوفر المحل على التهوية المباشرة و الكافية و المتجددة

(12) وكذا شروط النظافة المستمرة .

(13) يجب تخصيص مغسل للأيدي بهذه المحلات .

الباب الثاني: الأنشطة الصناعية و التجارية و الخدماتية و الحرف و المحلات التجارية لبيع الموا
غير الغذائية و المهن المزعجة و المضرة و الخطيرة .

❖ الجزء الاول : الأنشطة الصناعية و التجارية و الخدماتية

الفصل 41 : الحمامات و غرف الرشاشات

بالإضافة إلى مقتضيات العامة المشار إليها في هذا القرار ، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية :

(1) ألا تقل مساحة الحمام عن 40 أمترًا مربعًا .

(2) ألا تقل مساحة غرف الرشاشات و مرافقها عن 60 متر مربع .

(3) ألا يقل علو ما تحت السقف عن 4 أمتار .

(4) أن تتوفر الحمام على قاعتين ساخنيتين و قاعة دافئة و قاعة للاستراحة .

(5) يجب أن تتوفر على مستودع للملابس .

(6) يجب تقويس كل الجوانب ، أو حواشي النقاء السقف بالجدران وهذه الأخيرة بالأرض و كذا الزوايا و السقف تقاديا لتراكم الأوساخ .

(7) يجب أن تكون أرضية الحمام مغطاة بمادة صلبة تمنع الانزلاق سهلة الصيانة و غير منفذة للرطوب و مسطحة ، بحيث لا تسمح بتكوين بقع ركود للمياه وتكون ذات انحدار طفيف يسهل تصريف المبد نحو الكوة .

(8) يجب أن تكون الجدران مغطاة بالزليج الفاتح اللون على علو 3.5 متر و طلاء ملائم فاتح اللون فوق ذلك .

(9) يجب أن تتواجد المرافق الصحية و مستودع الملابس قرب المدخل الرئيسي .

(10) يمنع منعًا كليًا حفر الآبار و استغلال مياهها داخل الحمام توافقًا مع القوانين الجاري بها العمل في هذا الإطار .

(11) يجب تهوية الحمام و تنظيفه و تطهيره كل يوم بصفة ملائمة و بمواد مطهرة مسموح باستعمالها .

(12) يمنع بناء صهريج جماعي لتجميع المياه الساخنة و يتم تعويضه بشبكة لتوزيع المياه الساخنة و البار مزودة بصنابير كافية .

(13) يجب إحداث تفاوت بين مواقع أبواب ولوج قاعات الاستحمام والمدخل، بحيث يحجب ما بداخل القاعات.

(14) يجب تغليف الأبواب بمادة مقاومة للرطوبة و كل المعدات الخشبية المتواجدة به.

(15) يجب أن يستجيب محل تسخين المياه لشروط التهوية المباشرة و الكافية و المتجددة، جدرانه واقية من النار، مجهزة بوسائل إطفاء الحريق تخضع لمراقبة دورية و مستمرة.

(16) يجب تخصيص مستودع للحطب أو الوقود مدخله منعزل عن مدخل الحمام الرئيسي.

(17) يجب على المرخص له الإدلاء بشهادة تقنية مسلمة من طرف مؤسسة مختصة و معترف بها من لدن مصالح الطاقة و المعادن في ميدان مراقبة المسخنات تحدد فيها كيفية إحداث المسخنات والمدخات و تمريرها من الطابق السفلي إلى مخرجها و ملائمة علوها بالنسبة للبنىات المجاورة وكيفية امتصاص وضخ وتصفية دخانها مع توضيح كيفية صيانة تلك المعدات والتجهيزات و الوثيرة المحددة لها، مع ذكر الجهاز المسؤول على المراقبة.

(18) يمنع منعاً كلياً البناء فوق محل التسخين و محل المعدات والتجهيزات التقنية و غرف الاستحمام، و يسمح بذلك شريطة أن يخصص الطابق الأول لأنشطة ملائمة مثل قاعات للرياضة أو التديك أو للحلاقة و ليس للسكن و ان يكون مدخل هذه المنشآت منعزلاً عن مدخل الحمام.

(19) أن يتوفر الحمام على مراحيض ذات تهوية كافية منفصلة عن القاعات الأخرى.

(20) يجب إخضاع المستخدمين لفحوصات طبية ملائمة بصفة دورية ومستمرة تسلم على إثرها بطائق صحية تستوجب التجديد سنوياً .

(21) يمنع استعمال نفس قاعات الاستحمام للنساء والرجال .

الفصل 42 : قاعات الرياضة البدنية

بالإضافة إلى المقتضيات العامة المشار إليها في هذا القرار ، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية :

(1) يجب أن تتوفر مساحة هذه القاعات على 80 متراً مربعاً وعلو ما تحت السقف لا يقل عن 3 أمتار.

(2) يجب أن تتوفر هذه المؤسسات على المرافق التالية :

- مكتب أو قاعة استقبال.
- مستودع للملابس.
- مستودع للأدوات الرياضية غير المستعملة أثناء حصة التدريب.
- قاعة للتدريب ذات تهوية مباشرة، كافية، متجددة ، ومجهزة بالمعدات اللازمة.
- أرضيتها و جدرانها مغلقة بمادة صلبة سهلة الصيانة و التنظيف وأن يتم تنظيفها الملائم مرتين في اليوم.

▪ تغطية سوارى و أعمدة قاعة الرياضة بمادة أسفنجية لتفادي الإصابات.

(3) يجب إحداث مرافق صحية و رشاشات مزودة بالماء الساخن ،قرب مدخل القاعة و بالعند الكافي يتم صيانتها و تنظيفها وتطهيرها يومياً.

(4) يجب إحداث محل صغير مجهز يخصص للعلاجات و ان يتوفر على صيدلية توجد بها الأدوية المستعملة للإسعافات الأولية والمستعملة في الطب الرياضي.

(5) في حالة استعمال الغاز لتسخين المياه، يجب تخصيص محل مستقل عن قاعة مزاولة الرياضة يتوفر على تهوية كافية ومتجددة لإيداع قنينات الغاز المستعملة، لا تتعدى طاقتها الحمولة المنصوص عليها قانوناً، مزودة بوسائل إطفاء الحريق والمراقبة دورياً وبانتظام.

(6) يجب إخضاع مستخدميها لفحص طبي تسلم على إثره بطائق صحية تستوجب التجديد سنوياً .

الفصل 43 : ألعاب التسلية

تعريف :

يقصد بالألعاب التسلية الممارسة بالقاعات العمومية الألعاب على الكمبيوتر والألعاب المشابهة لها .

بالإضافة إلى المقتضيات العامة المشار إليها في هذا القرار ، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية :

(1) تحدد المسافة الفاصلة بين القاعة العمومية و بعض الأماكن كالمؤسسات التربوية و المساجد و الإدارات العمومية والمصحات ب : 300 متراً طولياً على الأقل .

(2) يحدد من رواد هذه المحلات في 12 سنة على الأقل

(3) يمنع الرهان المتبادل الذي قد يمارس من طرف اللاعبين و غيره من الأعمال المخلة بالأخلاق و الآداب العامة.

(4) يجب الحرص النام على الهدوء والسكينة وعدم إقلاق وإزعاج راحة الجيران والمارة باستعمال الموسيقى بصوت مرتفع وكل أشكال الإزعاج (كالصخب الناتج عن المشاجرات).

(5) تحدد أوقات فتح و إغلاق المحلات المرخص لها على النحو التالي

▪ من فاتح أكتوبر إلى 31 مارس :

- صباحاً : من الساعة 9 إلى الساعة 12 زوالاً .

- مساءً : من الساعة 3 إلى الساعة 7 .

▪ من فاتح إبريل إلى 30 شتنبر :

- صباحاً : من الساعة 9 إلى الساعة 12 زوالاً .

- مساءً : من الساعة 3 إلى الساعة 9 .

الفصل 44 : قاعة الحلاقة و التجميل

بالإضافة إلى المقتضيات العامة المشار إليها في هذا القرار ، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية :

(1) قاعة لحلاقة الرجال : يجب ألا تقل مساحتها عن 15 متراً مربعاً

(2) قاعة لحلاقة النساء : يجب ألا تقل مساحتها عن 15 متراً مربعاً .

(3) أن تتوفر هذه القاعات على التهوية و الإنارة المباشرة و الكافية و أن تستجيب للشروط الصحية العامة و الخاصة بالمحلات المهنية.

(4) ينظف و يطهر المحل و تجهيزاته يومياً .

(5) تنظف و تطهر و تعقم أدوات العمل بعد استعمالها .

- (6) تتم صيانة تجهيزات التجميل دوريا .
- (7) تنظف المناشف المستعملة من زبون لآخر، وكلما دعت الضرورة لذلك .
- (8) تزود هذه المحلات بأوعية ملائمة لإيداع الأدوات الحادة المستعملة قبل رميها .
- (9) تجمع نفايات الشعر و الكنس في أكياس بلاستيكية و تودع في قممات مغطاة مخصصة لهذا الغرض .
- (10) يخضع المستخدمون لفحص طبي تسلم على إثره بطاقات صحية من المصالح الجماعية المختصة تستوجب التجديد سنويا .
- (11) يمنع استعمال قاعات الحلاقة و التجميل مشتركة بين الرجال والنساء كما يمنع استعمال مدخل مشترك للرجال و النساء أو استعمال فواصل من قماش أو خشب أو لوحات زجاجية للفصل بين الجناحين أو تكون لهذه القاعات منافذ لإحدى المنازل .

الفصل 45 : المسابح

تخضع المسابح بالإضافة للمقتضيات العامة المذكورة في هذا القرار للشروط التالية :

- (1) أن تكون أرضية المسبح و جدرانه مكونة من مادة صلبة سهلة الصيانة مانعة للانزلاق بحيث تكون جميع أركانها مستديرة .
- (2) أن تكون المسابح معدة بطريقة لا تسمح لأي مستحم ولوج الصهريج إلا بعد المرور بمستودع لنزع الملابس و الأحذية ثم رشاشات للاستحمام .
- (3) تغطي مساحة محيطية بمدار المسبح بمادة صلبة ملائمة سهلة الصيانة مانعة للانزلاق ذات انحدار طفيف يسهل تصريف المياه نحو الكوة بعيدا عن الصهريج، يمنع فيها الأكل أو الشرب أو البصق .
- (4) ضرورة إحداث سواقي لتطهير الأرجل، خاصة بالمسابح ذات مساحة 240م² فما فوق يمر منها المستحم قبل ولوج فضاء محيط المسبح تزود بماء متجدد باستمرار من ماء المسبح يحتوي على مادة مطهرة، تنظف يوميا .
- (5) تجهز المرافق الصحية بمراحيض و مغسل كافية يتم تنظيفها بمواد مطهرة باستمرار، طول وقت استعمالها .
- (6) يجب السهر الدائم على احترام مقاييس جودة و صلاحية مياه المسبح من الناحية البكتريولوجية و الفيزيوكيماوية لضمان سلامة المستحمين .
- (7) يجب توفير المعدات و التجهيزات الضرورية الملائمة و الفعالة لضمان صلاحية مياه المسبح للسباحة كوسائل تصفية المياه ومضخات لتزويد مياه المسبح بعد تصفيتها بالمواد المطهرة المرخصة، و وسائل مراقبة جودة هذه المياه .
- (8) يجب ضمان حركية مياه المسبح المستمرة لتفادي إحداث نقط ركود المياه و ضمان سرعة تصريف التلوثات المحدثه و رفع فعالية المواد المطهرة .
- (9) يجب جلب 50% على الأقل من كمية المياه للمعالجة من الطبقة السطحية لمياه المسبح .
- (10) يجب إحكام توزيع نقط و سرعة إعادة ضخ المياه للمعالجة .
- (11) يجب ضمان صيانة هذه التجهيزات و المعدات و مراقبة فعاليتها دوريا، من خلال معطيات تقنية على شكل سجل تقني معد من طرف شركة مختصة في هذا المجال، تحدد :

- نوعية التجهيزات المستعملة.
 - نوعية عمليات المراقبة اللازمة و تسلسلها.
 - وثيرة القيام بهذه المراقبة.
 - الوسيلة التقنية و المادة المستعملة و كميتها.
 - وسائل الوقاية اللازم اتخاذها عند القيام بهذه العمليات.
 - يتضمن هذا السجل كذلك اسم و توقيع التقني المتخصص و تاريخ المراقبة.
- 12) ترسم شارة قائمة اللون في أعماق نقطة في الصهريج قطرها 30 سنتم تظهر بجلاء على بعد 10 أمتار لتمكين مراقبة مدى شفافية المسبح.
- 13) عند إفراغ المسبح من مياهه لصيانته بشكل دوري يجب استعمال المواد التالية :
- مواد مرخصة لمحاربة تكون الخز و الطفيليات.
 - مادة كلورية لا تقل نسبة الكلور الفعال عن 0.5% و أي مطهر آخر مرخص للتنظيف والتطهير، إلى جانب المواد الأخرى للصيانة.
 - تتم عملية الإفراغ على الأقل مرتين في السنة.
- 14) عند الإفراغ الموسمي للصهاريج، يجب السهر على منع تراكم مياه الأمطار في قعرها و ذلك بصيانتها و إفراغها دوريا و بانتظام.
- 15) يمنع ولوج الصهريج لكل شخص حامل لأمراض جلدية أو بثور أو دماميل بارزة للعيان.
- 16) يمنع إدخال الحيوانات لهذه المؤسسات و لو كانت أليفة.
- 17) توضع لافتة تبرز التوصيات الواجب اتخاذها من طرف المستحمين في أماكن ملائمة.
- 18) يخصص محل مجهز للإسعافات الأولية و ربطه بخط هاتفي.
- 19) يخضع مستخدمو هذه المؤسسات لفحص طبي تسلم على إثره بطاقة صحية تستوجب التجديد سنويا .
- 20) ضرورة حضور معلمي السباحة بعين المكان للحراسة طيلة فترة افتتاح المسبح.
- ❖ الجزء الثاني : الحرف و المحلات التجارية لبيع المواد غير الغذائية

تعريف :

ويقصد بهذه المحلات المخصصة لمزاولة أنشطة الطرز والخياطة و محلات بيع الملابس والصوف وبيع العقاقير وكل المحلات والمتاجر المشابهة لها غير المزعجة وغير المضرة أو الخطيرة.

الفصل 46 : محلات بيع الألبسة المستعملة

تخضع هذه المؤسسات بالإضافة إلى مقتضيات العامة أعلاه إلى ما يلي :

أن تخضع هذه الملابس لعملية التطهير اللازمة لتفادي تسببها في انتقال الأمراض وخصوصا الجلدية منها .

الفصل 47 : محلات بيع العقاقير

بالإضافة إلى مقتضيات العامة المشار إليها في هذا القرار ، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية :

- (1) يمنع بيع العقاقير غير المرخصة و غير الملفوفة بصفة قانونية .
- (2) يجب مراعاة نوعيتها عند عرضها أو تخزينها لتجنب الأخطار الناتجة عن التفاعلات المختلفة .
- (3) يزود المحل بوسائل محاربة الحريق .
- (4) يمنع إحداثها بجوار مؤسسات من شأنها أن تفاقم خطورة وقوع الحريق كالحمامات و المصنبات .
- (5) يمنع وقوف أية وسيلة نقل أمام هذه المحلات تفاديا لعرقلة السير والجولان إلا أثناء عملية الشحن أو الإفراغ .

الفصل 48 : مستودعات بيع الخشب

- بالإضافة إلى المقتضيات العامة المشار إليها في هذا القرار ، يجب أن تخضع هذه المحلات إلى ما يلي :
- (1) يجب إنشاء هذه المستودعات في أماكن بعيدة عن المواقع التي توجد بها مواد قابلة للانفجار أو مز شأنها تسبب في نشوب الحرائق .
 - (2) يجب اتخاذ جميع الوسائل الوقائية لمحاربة الحرائق و القوارض والحشرات و ذلك بتنظيف هذه المحلات بصفة دورية و منتظمة وتوفير الأجهزة اللازمة الخاصة بالإطفاء .

الفصل 49 : المسارح وقاعات العروض الفنية و السينمائية

- بالإضافة إلى المقتضيات العامة المشار إليها في هذا القرار ، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية :

- (1) توفير تهوية ملائمة كافية و متجددة في كل الأماكن المفتوحة للعموم .
- (2) السهر على صيانة الأثاث و التجهيزات و تنظيمها و تطهيرها بانتظام .
- (3) تجهيز القاعات المعنية بالمراحيض الكافية ، و السهر على تنظيمها و تطهيرها بعد كل عرض .
- (4) أن تخضع القاعات لعمليات مكافحة الحشرات من طرف مؤسسات مختصة في هذا المجال ، كل سنة أشهر على الأقل .
- (5) أن يخضع مستخدمو هذه المؤسسات لفحص طبي تسلم على إثمه بطاقة صحية تستوجب التجديد سنويا .
- (6) يجب أن تكون الأبواب مفتوحة نحو الخارج و مزودة بعصا لفتح الأبواب بسرعة عند الدفع .
- (7) يجب أن تتوفر القاعة على منافذ الإغاثة (أبواب الإغاثة) .
- (8) يجب أن تتوفر القاعة على العدد الكافي من آلات الإطفاء و خراطيم الإطفاء .
- (9) يجب أن تتوفر القاعة على الإنذار المسبق للحريق .
- (10) تزويد قاعة العرض بأدوات الإطفاء و بالتهوية و الإنارة الطبيعية و الآلية .

❖ الجزء الثالث المهن المزعجة والمضرة والخطيرة :

- ويقصد بها المحلات التي تزاول بها أنشطة مهنية مزعجة و مضرة وخطيرة ، ويرخص لها من رئيس الجماعة الحضرية بعد تقديم طالب الترخيص له واستيفاء إجراءات بحث المنافع والمضار .

الفصل 50 :إن المحلات المتواجدة بالمدينة أثناء صدور هذا القرار في وضعية منافية لمقتضياته ملزم

بتصحيح وضعيتها القانونية بالحصول على التراخيص الضرورية من المصالح الجماعية المختصة.

الفصل 51 :

يسمح بالتراخيص بمزاولة المهن المزعجة والمضرة والخطيرة بالمدار الحضري لمدينة كلميم شريطة التزام أصحابها بالمقتضيات العامة الأنفة الذكر في هذا القرار والمقتضيات الخاصة بها والواردة بعده.

الفصل 52 :

يجب على ممارسي المهن المزعجة والمضرة والخطيرة المرخص لهم الالتزام بتوقيت العمل المحدد كالآتي :

توقيت العمل		فترة العمل
الثانية بعد الزوال إلى السابعة والنصف مساء	من الثامنة صباحا إلى الثانية عشرة زوالا	من فاتح مارس إلى 30 شتنبر
الثانية بعد الزوال إلى السادسة والنصف مساء	من الثامنة صباحا إلى الثانية عشرة زوالا	من فاتح أكتوبر إلى نهاية شهر فبراير

الفصل 53 :

إن كل مزاوول لهذه الأنشطة صدر في حقه حكم قضائي نهائي نتيجة إخلاله بالأخلاق العامة وعدم احترامه لجبرله تسحب منه الرخصة بصفة تلقائية ويستصدر في حقه قرار الإغلاق فوراً.

الفصل 54 :

يجب على المرخص له الالتزام بالعمل داخل المحل (الذي تعين للجنة مساحته للتأكد من قدرته على استيعاب النشاط موضوع طلب الترخيص) ولا يسمح له باحتلال الملك العام العمومي بأي شكل من الأشكال (الطرق العامة ، الأرصفة) لمزاولة هذه الأنشطة تفاديا لعرقلة حركة السير والجولان وما ينجم عنها من أخطار وتلويث للطرق .

الفصل 55 :

إن المرخص له ملزم بنظافة محله ومحيطه باستمرار وتفادي كل ما من شأنه أن ينتج عنه تلوث وتوفير تهوية متجددة . كما أنه ملزم بتوفير أجهزة الإطفاء وكافة الوسائل الوقائية للحد من الأخطار.

الفصل 56 :

إن الجماعة تتعهد بتقديم التشجيعات والتحفيزات لكل فئة لديها رغبة في تنظيم وهيكلة مزاولة أنشطتها .

الفصل 57 : مرائب غسل وتشحيم السيارات

بالإضافة إلى المقتضيات العامة المشار إليها في هذا القرار، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية:

- (1) يمنع مزاولة هذا النوع من الأنشطة بالشوارع والمداخل الرئيسية للمدينة أو بالقرب من المحلات التي يؤمها العموم والتي تنتج أو تستهلك بها مواد غذائية وكذا بالقرب من الإدارات والمؤسسات العمومية
- (2) يجب أن تتوفر هذه المحلات على التجهيزات اللازمة لغسل وتشحيم السيارات.

(3) يجب أن تكون المرائب مجهزة بقنوات ذات سعة كافية لتصريف مياه غسل السيارات مع حرص العاملين بها على تفادي تسرب الزيوت والمواد الملوثة الناجمة عن عمليات التشحيم عبر قنوات الصرف الصحي .

(4) يجب أن يخضع المستخدمون العاملون بهذه المحلات للفحوصات الطبية تحت مراقبة المكتب البلدي لحفظ الصحة وأن يتوفروا على بطائق صحية تستوجب التجديد سنويا .

الفصل 58 : ورشات الميكانيك والمهن المرتبطة بها

(5) بالإضافة إلى المقتضيات العامة المشار إليها في هذا القرار، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية :

(6) يمنع مزاوله هذا النوع من الأنشطة بالمداخل والشوارع الرئيسية للمدينة أو بالقرب من المحلات التي يؤمها العموم والتي تنتج أو تستهلك بها مواد غذائية وكذا بالقرب من الإدارات والمؤسسات العمومية .

(7) يجب على مستغلي هذه المحلات اتخاذ كافة التدابير اللازمة لتفادي ما يؤثر سلبا على صحة الساكنة المجاورة وأن يمنعوا انتشار وتسرب المواد الكيماوية والناجثة عن الأعمال التي يقومون بها عبر الكوات المرتبطة بقنوات الصرف الصحي .

(8) يجب أن يخضع المستخدمون العاملون بهذه المحلات للفحوصات الطبية تحت مراقبة المكتب البلدي لحفظ الصحة وأن يتوفروا على بطائق صحية تستوجب التجديد سنويا .

الفصل 59 : ورشات النجارة بمختلف أشكالها

بالإضافة إلى المقتضيات العامة المشار إليها في هذا القرار ، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية :

(1) يمنع إقامة هذا النوع من الأنشطة بالمداخل والشوارع الرئيسية للمدينة أو بالقرب من المحلات التي يؤمها العموم والتي تنتج أو تستهلك بها مواد غذائية وكذا بالقرب من الإدارات والمؤسسات العمومية .

(2) يجب على مستغلي هذه المحلات اتخاذ كل التدابير اللازمة لتفادي ما يؤثر سلبا على صحة الساكنة المجاورة بما في ذلك الإزعاج بآلات النجارة أو الغبار الناتج عنها .

(3) يجب أن يخضع العاملون بورشات النجارة للفحص الطبي تسلم على إثره بطائق صحية تستوجب التجديد سنويا .

الفصل 60 : ورشات التلحيم

(4) بالإضافة إلى المقتضيات العامة المشار إليها في هذا القرار ، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية :

(5) يمنع إقامة هذا النوع من الأنشطة بالشوارع الرئيسية بالمدينة أو بالقرب من المحلات التي يؤمها العموم والتي تنتج أو تستهلك بها مواد للاستهلاك وكذا الإدارات العمومية .

(6) يجب على مستغلي هذه المحلات اتخاذ كل التدابير اللازمة لتفادي كل ما يؤثر سلبا على صحة الساكنة المجاورة بما في ذلك الإزعاج بآلات التلحيم أو الأضواء المنبعثة عن هذه الأعمال أو كل ما من شأنه أن يلوث البيئة بصفة عامة .

(7) يجب أن يخضع المستخدمون العاملون بها للفحص الطبي تسلم على إثره بطائق صحية تستوجب التجديد سنويا . ويلزم المرخص له بالتصريح بالحالات المرضية أو كلما لاحظ أعراضها من بين

الفصل 61 : ورشات صنع وبيع الأجور

بالإضافة إلى المقتضيات العامة المشار إليها أعلاه، يجب أن تخضع هذه المحلات للشروط الخاصة التالية :

- (1) يمنع إقامة هذا النوع من الأنشطة بالشوارع الرئيسية للمدينة أو بالأحياء الأهلة بالسكان أو بالقرب من المحلات التي يؤمها العموم والتي تنتج أو تستهلك بها مواد للاستهلاك والإدارات والمؤسسات العمومية.
- (2) يجب أن تكون ورشة صنع الأجور متوفرة على الشروط اللازمة من حيث المساحة للقيام بهذه الأعمال بداخلها وأن تكون مسيجة بحائط لا يقل علوه عن 3 أمتار لمنع تناثر الغبار .
- (3) يجب تخصيص مكان لوقوف وسائل نقل الأجور بداخل موقع صنعه .
- (4) يجب على المستغل الالتزام بمقتضيات القرار البلدي التنظيمي رقم : 1997/1 بتاريخ 11 فبراير 1997 .

مقتضيات مشتركة

الفصل 62 : تخضع جميع المحلات للمراقبة المستمرة من طرف المصالح المختصة كل في دائرة اختصاصه .

الفصل 63 : في حالة ثبوت مخالفة، يتم تحرير محضر من طرف أعوان محلفين في حق المعني بالأمر وفقا للقوانين الجاري بها العمل .

الفصل 64 : كل مخالف لهذا القرار الجماعي التنظيمي تطبق في حقه العقوبة الملزمة حسب نوع الخطورة، بحيث يوجه إشعار بالمخالفة يليه إنذار كتابي في أجل 15 يوما ثم إنذار كتابي مسعر في أجل 15 يوما يوجه للمعني بالأمر للمعني للمعني عن طريق السلطة المحلية أو عن طريق عون محلف مع الإشعار بالاستلام ، وفي حالة عدم الامتثال لمضمون الإنذارين ، يتم اللجوء إلى إجراءات ومساطر الإغلاق طبقا للقوانين الجاري بها العمل .

ويمكن في حالات خاصة حسب درجة خطورة الإخلال بالسكينة العامة والصحة وسلامة المواطنين اللجوء إلى سحب الرخصة وإغلاق المحل بصفة تلقائية .

الفصل 65 : يجب أن يخضع كل انتقال أو تقويت استغلال أو تغيير نشاط هذه المحلات إلى إلغاء الترخيص الأول وتقديم طلب ترخيص جديد .

الفصل 66 : يلغى هذا القرار مقتضيات القرار الجماعي رقم : 99/2 بتاريخ 14/09/1999 .

الفصل 67 : يعهد بتنفيذ هذا القرار إلى كل من :

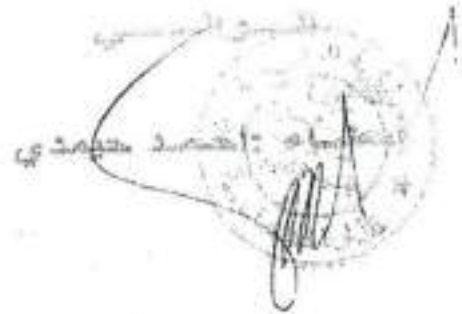
- مصالح السلطة الإدارية المحلية .
- مصالح الأمن الوطني.
- المصالح البلدية.
- كل في مجال اختصاصه.

وحرر بكلميم في : 20 2010

رئيس الجماعة الحضرية لكلميم



أطلع واشتر عليه : 20 2010



يبدأ العمل بهذا القرار من تاريخ

التأشير عليه أي كلميم في : 2010

رئيس الجماعة الحضرية لكلميم

