

## دائرة البلدية والتخطيط – عجمان

### قطاع الصحة العامة والبيئة – إدارة الصحة العامة

### دليل الاشتراطات الصحية للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة

## كلمة مدير عام الدائرة



### مدير عام الدائرة

عبد الرحمن محمد النعيمي

بيئة مستدامة وبنية عصرية لبناء مستقبل عجمان رؤيتنا وهدفنا من خلال تطوير البنى التحتية لإمارة عجمان وفق منظومة متكاملة تراعي متطلبات البيئة والصحة والسلامة العامة بما يحقق رفاهية المعيشة من خلال استثمار أمثل للموارد وبما يتوافق مع رؤية عجمان 2021

بتوجهات سمو الشيخ راشد بن حميد النعيمي رئيس الدائرة ضرورة الاهتمام بالصحة العامة في الإمارة لتوفير أعلى المعايير الصحية وتطبيق أفضل الممارسات العالمية لوضع الإمارة ضمن أفضل المدن العالمية وجهة للمعيشة والسياحة والاستثمار في قطاع الصحة العامة والغذاء.

وتتحقق رؤية الدائرة من خلال تضافر كافة الجهود للجهات الحكومية وأصحاب المنشآت والجامعات والهيئات البحث العلمي والمجتمع كافة حيث ان مسؤولية الصحة العامة مسؤولية الجميع من خلال إتباع أفضل الممارسات الصحية وتطبيق أفضل التقنيات الحديثة بالمجال.

أصدرت الدائرة الأمر المحلي للصحة العامة رقم 01 لعام 2015 والذي اشتمل على جميع المتطلبات القانونية لتنظيم وتطوير الصحة العامة بالإمارة، كذلك تطبيق برنامج عجمان للصحة العامة والذي يأتي كشراكة استراتيجية مع أفضل الجهات العلمية المتخصصة في المجال لتوفير مسؤولي الصحة العامة وسلامة الغذاء المؤهلين القادرين على التحكم بالمخاطر الصحية بالمنشآت والخدمات المقدمة للمجتمع.

وقد شكل حصول الدائرة على نسبة 95% بمؤشر معدل السلامة الغذائية بالدولة عام 2016، نمو التجارة الغذائية بميناء عجمان البحري ونمو التراخيص بقطاع الصحة العامة والغذاء بالإمارة خلال الخمس سنوات السابقة دليل بارز على نتائج عمليات التطوير بمجال الصحة العامة وتوفير فرص واعدة للاستثمار في قطاع الصحة العامة والغذاء بالإمارة.

وكذلك تطوير العمليات والخدمات في المقاصب الحكومية بالإمارة وتطوير الخدمات الإلكترونية لقطاع الصحة العامة لتسهيل إجراءات المنشآت ذات الصلة وتطوير برامج وعمليات مكافحة الوقائية والعلاجية بالإمارة.

اعتمدنا هذا الدليل تكميلاً للأمر المحلي للصحة العامة رقم 1 لعام 2015 والذي يهدف لتوحيد إجراءات التفتيش على المنشآت وتسهيل إجراءات التراخيص الصحية للأنشطة ذات الصلة ليكون المرجع الرئيسي بالإمارة بمجال الصحة العامة، ويتبنى الدليل أفضل الممارسات المتبعة على المستوى المحلي والعالمي بمجال الصحة العامة ويفتح المجال لتشجيع الاستثمار الواعد بالإمارة بقطاع الصحة العامة والغذاء بالإمارة

## كلمة المدير التنفيذي لقطاع الصحة العامة والبيئة



المدير التنفيذي لقطاع الصحة  
العامة والبيئة  
م. خالد معين الحوسني

نؤمن في قطاع الصحة العامة والبيئة بأهمية توجيه كافة القدرات نحو تحقيق استراتيجية الدائرة بخطوات موازية لرؤية حكومة عجمان ٢٠٢١. كما نسعى ضمن هذا التوجه إلى تبني أفضل الممارسات والمعايير في المجالات الرقابية والخدمية والإرشادية، ونعتمد على التوعية والتثقيف الصحي في تنوير المجتمع وتعزيز إدراكه نحو حياة صحية أفضل في بيئة مستدامة ينعم بها في إمارة عجمان. ويظل الطموح المقرون بالالتزام والجدية رفيقا في رحلة إسعاد المتعاملين من خلال خدماتنا الحكومية ولكافة أفراد المجتمع من خلال خدمات النفع العام. نضع على عاتقنا مسؤولية تعزيز وسائل الرقابة الصحية والغذائية والبيطرية على كافة المنشآت ذات الصلة، ونتجه إلى التركيز على البرامج الوقائية قبل العلاجية في تطبيق برنامج عجمان للصحة العامة وفقا لأفضل الممارسات العالمية، إدارة المقاصب بفعالية وكفاءة، وتوفير رقابة علي كافة الواردات الغذائية والاستهلاكية للدولة من منافذ الإمارة بالتعاون مع دائرة موانئ وجمارك عجمان بتوفير أفضل الخدمات في فحص وتفتيش الحاويات للمواد الغذائية والاستهلاكية، وفي مكافحة آفات الصحة العامة التي تشكل تهديدا على صحة الإنسان وتؤرق راحته. وتبدو الأنشطة الاستباقية في مجالات الرقابة هذه متجلية في الخدمات الترخيضية لتكون حجر الارتكاز الصحيح الذي تبنى عليه الاقتصادات في مجال أنشطة القطاع، وذلك بتزويد المستثمرين بالاشتراطات والمواصفات الفنية والإجراءات الموحدة اللازمة والكفيلة بإنجاح أعمالهم على المستوى الصحي. في حين ينصب تركيزنا باستمرار على الاستعانة بالشراكات الاستراتيجية في تنفيذ وتطوير مهام القطاع، فلا نألو جهدا بالتوجه إلى الممارسات الفضلى وما وصلت إليه الأجهزة الرقابية للاستفادة من تجاربها النيرة، مع اهتمامنا البالغ بكوادرنا الوظيفية وإدراجهم في البرامج التدريبية المتخصصة لوضعهم في المسار المتقدم دائما. ولقد ساهم القطاع بشكل ملحوظ في التحول الإلكتروني منذ عام 2013- الذي وجهت به قيادتنا العليا -وذلك على مستوى الدائرة، فأصبحت خدماتنا مؤتمتة في ظل عالم متسارع متفائل بغدٍ أفضل وأذكى. لم نقتصر على المستوى المحلي بل سعينا لتسجيل بصماتنا على المستوى الاتحادي من خلال مساهماتنا في المبادرات والمشاريع الوطنية وصولا إلى المسرعات الحكومية التي امتازت بها حكومة دولة الإمارات العربية المتحدة، فكان لزاما أن نكون حاضرين في مشاريع تطوير أنظمة السلامة الغذائية بحصول الدائرة علي 95% علي مؤشر سلامة الغذاء الاتحادي (FFSI)، وملف الأمن الغذائي والبرامج الوطنية لمكافحة نواقل الأمراض وتسجيل المبيدات الحشرية، وملف منظمة الرفق بالحيوان ورصد بؤر الأمراض الحيوانية ومكافحتها.

نسعي ليكون هذا الدليل بداية التطوير بمجال الصحة العامة القادم من خلال تطبيق أفضل الممارسات الصحية بالمنشآت والذي سيتواكب مع تطبيق نظام التفتيش الذكي المبني علي خصائص الذكاء الاصطناعي سعيا لتطبيق برنامج الرقابة الذاتية الذكي بالمنشآت الغذائية والصحية وتطبيق نظام Block Chain في خدمة الإفراج الصحي للشحنات الغذائية، سعيا للوصول بإمارة عجمان من أفضل المدن الصحية ضمن مشروع

منظمة الصحة العالمية WHO

ختاما نرجو أن نحافظ على خطى متزنة من النجاح ضمن مبادراتنا الطموحة والشاملة



1968 - 2018

فهرس ومحتويات الدليل

6	إجراءات الموافقة الفنية لترخيص المنشآت ذات الصلة بالصحة العامة	1.
8	الاشتراطات الصحية العامة بالمنشآت ذات العلاقة بالصحة العامة	2.
11	الخدمات المقدمة من إدارة الصحة العامة للمتعاملين	3.
13	الأنشطة الاقتصادية ذات العلاقة بالصحة العامة	4.
14	الاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط المقاهي (تدخين الشيشة)	5.
17	الإشتراطات الصحية الخاصة بتصريح بيع السجائر ومنتجات التبغ (بالتجزئة)	6.
17	الاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط قص الشعر للرجال	7.
19	الإشتراطات الصحية الخاصة بصالون متنقل للحلاقة	8.
20	الاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط الصالونات النسائية	9.
22	الإشتراطات الصحية بنشاط تجارة الحناء	10.
23	الاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط مراكز التدليك والاسترخاء	11.
24	الإشتراطات الصحية بنشاط نوادي اللياقة البدنية (رجال & نساء)	12.
26	الإشتراطات الصحية الخاصة بنشاط الفنادق والشقق الفندقية	13.
27	الاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط دور التربية والتعليم (مدارس)	14.
28	الاشتراطات الصحية لدار الحضانة	15.
31	الاشتراطات الصحية للمجمعات السكنية الجماعية العمال / الموظفين	16.
33	الإشتراطات الصحية بنشاط تصريح سكن الموظفين	17.
33	الاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط الغسيل الآلي الملابس والمفروشات	18.
35	الاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط كي الملابس	19.
35	الاشتراطات البيئية والصحية لأحواض السباحة في امانة عجمان	20.
38	الشروط الصحية لمستحضرات التجميل الاشتراطات الصحية للمواد التجميل	21.
39	الإشتراطات الصحية لصالات الألعاب الجماعية	22.
40	الإشتراطات الصحية لاعتماد شركات تنظيف وتطهير خزانات مياه الشرب	23.
42	إجراءات التفيتش الصحي للمنشآت ذات الصلة بالصحة العامة	24.
43	دليل المخالفات الصحية للرقابة الصحية	25.
49	أمثله على المخططات الهندسية المطلوبة	26.
56	المراجع	27.

### الغرض من الدليل

- ضمان تطبيق المتطلبات الصحية للأنشطة ذو الصلة بالصحة العامة أثناء التراخيص والتصاريح الصحية بالإمارة
- توحيد إجراءات التفتيش للتراخيص والتصاريح الصحية بالإمارة
- تسهيل إجراءات التراخيص والتصاريح الصحية بالإمارة
- المرجع الرئيسي بالإمارة في التفتيش الصحي لأصحاب ومسؤولي المنشآت والمفتشين

### مجال التطبيق

- المنشآت ذات الصلة بالصحة العامة بالإمارة
- إجراءات التراخيص والتصاريح ذات الصلة بالصحة العامة بالإمارة

### مسؤولية التطبيق

- رئيس قسم الرقابة الصحية
- مفتش رقابة صحية رئيسي
- مفتش رقابة صحية أول
- مفتش رقابة صحية

### مسؤولية التعديل والاعتماد

في حال أي تعديل أو تغيير في أحكام ومتطلبات الدليل وفقا لأي تحديث على المخاطر الصحية، المتطلبات الصحية أو الإجراءات المعمول بها بالدولة يصدر بها قرار من مدير عام الدائرة ويكون ساري من تاريخ الاعتماد

### إلزامية التطبيق

تلتزم جميع المنشآت ذات العلاقة بالصحة العامة بالإشتراطات الصحية المدرجة بالدليل فور اعتماد إصداره من الدائرة

## إجراءات الموافقة الفنية لترخيص المنشآت ذات الصلة بالصحة العامة

❖ يجب الحصول على موافقة مسبقة من إدارة الصحة العامة على أي نشاط ذات علاقة بالصحة العامة بالإمارة وفقاً للأمر المحلي رقم 01 لعام 2015 بشأن الصحة العامة بإمارة عجمان

1. تقديم طلب خدمة التصريح الصحي بموقع الخدمات الالكترونية للصحة العامة <https://phe.am.gov.ae> - بعد إتمام عملية التسجيل الموحد. تتوفر خدمة تفتيش إستشارة موقع للموافقة المسبقة من الصحة العامة قبل البدء بإجراءات الترخيص الاقتصادي التفتيش على موقع المنشأة لمطابقة الموقع والمساحة للمتطلبات الصحية للنشاط
2. التفتيش على موقع المنشأة لمطابقة الموقع والمساحة للمتطلبات الصحية للنشاط
3. في حال الموافقة على موقع والمساحة يتم إصدار موافقة مبدئية لطلب الترخيص الاقتصادي لإصدار الترخيص من التنمية الاقتصادية وفق المدة والمتطلبات المحددة بالموافقة المبدئية
4. تقديم المخطط التفصيلي الداخلي للمنشأة وقائمة المنتجات والخدمات المقدمة بالمنشأة للاعتماد من إدارة الصحة العامة
5. التقديم على الموافقة النهائية لمباشرة العمل بالمنشأة عن طريق الحضور الشخصي للإدارة وتوفير المتطلبات التالية:

- 5.1 نموذج الموافقة المبدئية للترخيص – صادر عن خدمة التصريح الصحي
  - 5.2 نسخة عن الرخصة مزود بها رقم مكاني للموقع
  - 5.3 إصدار ملف التفتيش الدوري للمنشآت من إدارة الصحة العامة
  - 5.4 توفير عقد مكافحة حشرات من الشركات المعتمدة بالدائرة
  - 5.5 توفير مخطط تفصيلي داخلي للنشاط معتمد من إدارة الصحة العامة
  - 5.6 توفير جميع مستلزمات النشاط وفقاً للاشتراطات الصحية المقررة
  - 5.7 تطبيق نظام GHP الممارسات الصحية الجيدة وفقاً لبرنامج عجمان للصحة العامة
  - 5.8 بيانات الاتصال صاحب / مسؤول المنشأة على ان يكون متوفراً وقت التفتيش الميداني
6. في حال مطابقة الموقع لكافة المتطلبات الصحية يتم إصدار الموافقة النهائية للمنشأة بمباشرة العمل وتقديم الخدمات للزبائن

## الموافقة النهائية

في حال اكتمال كافة المتطلبات يصدر للمنشأة الموافقة النهائية علي مباشرة النشاط وفقا للممارسات الصحية المحددة للنشاط

## التفتيش النهائي

بعد تنفيذ المتطلبات بالموافقة المبدئية والانهاء من التجهيزات اللازمة للنشاط وفقا لدليل الإشتراطات الصحية ( المنشأة مكتملة التجهيزات - توفير مسؤول صحة عامة معتمد بالإدارة ) يتم التقديم علي التفتيش النهائي

## اعتماد المخطط الداخلي

تقديم المخطط التفصيلي الداخلي للنشاط المعتمدة بالموافقة المبدئية للاعتماد من إدارة الصحة العامة بالتعاون مع الشركات المعتمدة بالإدارة مع تقديم قائمة الغذاء بالمنشأة



## إجراءات التنمية الاقتصادية

تقديم طلب ترخيص اقتصادي لترخيص جديد / تجديد / تغيير موقع / إضافة نشاط أو غيره وفقا للإجراءات المعتمدة لدي دائرة التنمية الاقتصادية والمراكز المعتمدة لتقديم الخدمة / الحصول علي الموافقة المبدئية للإجراء

## خدمة التصريح الصحي

التقديم علي خدمة التصريح الصحي الخاصة بإدارة الصحة العامة / خدمة إلكترونية علي الموقع التالي <https://phe.am.gov.ae> وفقا للإجراء المعتمدة لسير الإجراء

## الموافقة المبدئية

بناءا علي توافق متطلبات المساحة والموقع للمنشأة وفقا للإشتراطات الصحية للرقابة الصحية . يتم إصدار الموافقة المبدئية للترخيص حيث يسمح له بإصدار الترخيص من التنمية الاقتصادية مع عدم مباشرة النشاط إلا بعد الحصول علي الموافقة النهائية واستكمال كافة المتطلبات

تتوفر خدمة تفتيش إستشارة موقع علي نفس الموقع الالكتروني للحصول على موافقة صحية قبل البدء بإجراءات الترخيص الاقتصادي للنشاط

## الباب الأول: الاشتراطات الصحية العامة بالمنشآت ذات العلاقة بالصحة العامة

### الاشتراطات العامة:

والتي تسري على جميع المنشآت وتشمل: الموقع، البناء، والمرافق والخدمات والتجهيزات والأمان والسلامة. وتختلف وفقا لطبيعة وحجم النشاط الخاص بالمنشأة.

### أولاً: الاشتراطات العامة:

1. أن يكون الموقع غير معرض بأي شكل مباشر أو غير مباشر لأي مصدر من مصادر التلوث.
2. أن يكون على طرق معبدة وبعيد عن المناطق التي بها انغمار مياه مستمر.
3. يجب أن يكون المبنى مطابق للاشتراطات الفنية والهندسية للجهات المعنية ولا يدخل فيه مواد ضارة بالصحة العامة ويمنع استخدام الاسبستوس أو أي مادة يدخل في تركيبها.
4. يجب أن تكون مساحة المنشأة مناسبة لحجم ونوع النشاط والخدمات المقدمة بها. يتم تحديد المساحات المطلوبة لكل نشاط بالإشتراطات الخاصة وتخضع لموافقة الإدارة وفقاً لنوع وحجم النشاط.
5. يجب أن يكون تصميم المنشأة مناسب لنوع وحجم النشاط وتوزيع الأدوات والمعدات والخدمات المقدمة به مع توفير درجة عالية من الخصوصية للخدمات الخاصة بكل زبون.
6. يجب توفير مخطط تفصيلي داخلي لتوزيع الخدمات والأدوات والمعدات بالنشاط يتم اعتماده من إدارة الصحة العامة وفي حال أي تعديلات بالموقع يجب أخذ موافقة مسبقة لإعتماد المخطط قبل التنفيذ.
7. يجب أن يكون المبني خالياً من أي تشققات وشروخ لمنع دخول أو إيواء أي حشرات وقوارض بالموقع.
8. يجب أن تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة وسهلة التنظيف مثل البلاط أو السيراميك أو سطح مستوى مصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف.
9. يجب أن تكون الجدران مطلية بطلاء مناسب فاتح اللون ملساء سهلة التنظيف. مع مراعاة ألا يقل ارتفاع المنشأة عن 3 متر كحد أدنى.
10. يجب عمل دهانات للأسقف بلون فاتح (يفضل الأبيض)، سهل التنظيف. ويراعى في حالة وجود أسقف معلقة (مستعارة) أن يكون من مواد صحية غير ممتصة للرطوبة ويسهل تنظيفها ولا يوجد به نتوءات أو زوايا تعيق حركة النظافة – مع ضمان عدم وجود أي توصيلات صحية أعلى السقف المعلق وعدم وجود فتحات تسمح بإيواء الحشرات والقوارض وتجمع الملوئحات أعلى السقف.
11. يجب أن تكون الواجهة والأبواب من الألمنيوم والزجاج بحيث تكون غير منفذة للماء وغير ماصة ذات أسطح ملساء سهلة التنظيف والأبواب تغلق ذاتياً بإحكام.
12. يجب أن تكون النوافذ من الألمنيوم والزجاج أو أي معدن غير قابل للصدأ على أن تزود بسلك شبكي ضيق لمنع دخول الحشرات أو القوارض ويسهل تنظيفه.
13. يجب ان تكون الإضاءة جيدة ومناسبة سواء طبيعية أو صناعية في جميع مرافق المنشأة.
14. يجب أن يكون المبني جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله.
15. توفير وسيلة صرف صحي آمنة للمكان وتوفير عدد كافي من دورات المياه والمرافق الصحية وأحواض غسيل للأيدي مناسبة وفقاً لنوع النشاط.
16. استخدام انابيب توصيل مياه من مواد لا تصدأ أو تتفاعل أو تؤثر على الماء مطلقاً.
17. في حالة توفر مياه شرب داخل المنشأة يشترط التالي: مصدر مياه آمن لمياه الشرب ويكون معتمد من قبل الدائرة.
18. توفير برنامج مكافحة آفات صحة عامة فعال بالمنشأة بالتعاون مع شركة متخصصة معتمدة من الدائرة.
19. توفير مصائد كهربائية للحشرات الطائرة بأعداد وأحجام ونوعية مناسبة حسب النشاط ومساحة المنشأة.
20. توفير حاويات للنفايات الصلبة تكون محكمة الغلق وتفتح وتغلق بالقدم مع استخدام أكياس جمع النفايات بداخلها.
21. توفير آلية مناسبة وآمنة لتصريف النفايات بصورها المتعددة داخل وخارج المبني بصورة سليمة صحية وفق اللوائح والقوانين المتبعة بالإمارة.

22. يجب حصول جميع مقدمي الخدمة بالمنشأة على بطاقات صحية مهنية تصدر من الجهات المعتمدة بالإمارة وفقا للإجراءات المعتمدة – إدارة الطب الوقائي. تفيد خلوهم من الأمراض السارية. مع توفير قائمة بأسماء العاملين بالمنشأة للاطلاع أوقات التفتيش.
23. يجب التزام مقدمي الخدمة بالمنشأة بالنظافة الشخصية الجيدة وارتداء الزي الخاص بالمنشأة نظيفا ومرتباً.
24. يمنع استخدام المبنى في أي أنشطة غير المرخص له من قبل الدائرة. كما يمنع استخدام المنشأة سكن أو استراحة للعاملين أو غيرهم.
25. في حالة وجود ميزانين (سده علوية) فيتطلب أن تكون من مواد مصرح بها فنيا من الجهات المختصة. ولا يسمح باستخدام الخشب أو المواد غير الثابتة الأخرى. مع أخذ موافقة مسبقة بذلك.
26. جميع الكيماويات ومواد التنظيف والتطهير والتعقيم تكون ذات جودة عالية مع توفير المستندات الخاصة بتسجيل وسلامة هذه المنتجات – مع إتباع تعليمات المصنّع في الاستخدام وفق MSDS على أن تكون معتمده من الجهات المختصة.
27. توفير صندوق إسعافات أولية بالمنشأة يحوي كافة المتطلبات الخاصة بالإسعافات الأولية وفقا لنوع النشاط – محكم الغلق ويسهل الوصول إليه بالمنشأة وتكون المواد المستخدمة غير منتهية الصلاحية.
28. توفير سخان مياه لتوفير مياه ساخنة بصورة مناسبة لأعمال التنظيف والتطهير للأدوات والمعدات المستخدمة.
29. يشترط أن تكون استراحات العاملين ودورات المياه معزولة تماما عن المنشأة ولا تفتح عليها بشكل مباشر.
30. توفير أساليب الوقاية والأمن الصناعي في الأجهزة والأدوات المستخدمة بالمنشآت.
31. يوصي بالمنشآت ذات العلاقة بالصحة العامة والتي تقدم الخدمات الصحية للجمهور استعمال الأدوات والمعدات ذات الاستخدام للمرة الواحدة على أن تكون ذات جودة عالية ومن مواد مصرح بها

#### ❖ برنامج عجمان للصحة العامة APHP:

- وفقا للأمر المحلي للصحة العامة رقم 01 لعام 2015 يجب على المنشأة ذات الصلة بالصحة العامة توفير نظام معتمدة لإدارة عمليات وخدمات الصحة العامة بالمنشأة وفقا للإجراءات المعتمدة بالدائرة ويجب على صاحب المنشأة ضمان فعالية النظام وتوفير كافة متطلبات فعاليته.
- برنامج عجمان للصحة العامة برنامج إلزامي على جميع المنشآت الغذائية وذات الصلة بالصحة العامة وفقا للخطط المحددة بالإدارة وهو برنامج تطبيقي مبني على أسس علمية للتحكم في المخاطر الغذائية والمخاطر المتعلقة بالسلامة والصحة العامة. حيث يتبنى البرنامج توفير كوادر مؤهلة (تدريب معتمد – مواد علمية معتمدة – تقييم من الدائرة) لمسؤول الصحة العامة بالمنشأة. تكون مسؤولية تطبيق الإجراءات المعتمدة داخل المنشأة على مسؤول الصحة العامة للاستعداد للتدقيق من قبل المدققين المعتمدين بالدائرة

#### ❖ خطوات تطبيق البرنامج:

1. يجب على صاحب / مسؤول المنشأة إرسال عدد 2 مسؤول صحة عامة لكل منشأة أو فرع أو قسم بالمنشآت الكبيرة للتدريب على دورة المشرف الصحي على أن يكون متواجد بصورة مستمرة بالمنشأة
2. يجب على صاحب / مسؤول المنشأة إرسال نسبة 50% من العاملين بالمنشأة للتدريب على الممارسات الصحية الجيدة GHP
3. حضور واجتياز امتحانات التقييم للمشرف الصحي والعاملين التي تنفذها إدارة الصحة العامة
4. البدء في تطبيق الإجراءات الخاصة بالبرنامج سواء لنظام الممارسات الصحية الجيدة GHP، نظام الهاسب HACCP ووفقا للإجراءات المعتمدة
5. الاستعداد للتدقيق من قبل فريق التدقيق من الدائرة للحصول على الإعتماد
6. اعتماد المنشأة لنظام الممارسات الصحية الجيدة GHP، الهاسب HACCP

للحصول على معلومات إضافية لآلية التطبيق والشركات المعتمدة يرجى التواصل على [aphp@am.gov.ae](mailto:aphp@am.gov.ae)



○ مستندات ووثائق التفتيش:

يجب علي صاحب / مسؤول المنشأة الإلتزام بتوفير كافة المستندات والوثائق المطلوبة لعملية التفتيش الصحي بالمنشأة وفقا لنوع

النشاط على ان تكون محدثة ومتوفرة وقت التفتيش بالمنشأة وهي كالتالي:

1. **الترخيص الاقتصادي** للمنشأة على أن تكون معتمدة من دائرة الجهات المعنية وسارية الصلاحية
2. **ملف التفتيش الدوري للمنشأة** – صادر عن إدارة الصحة العامة
3. **البطاقات الصحية** لجميع العاملين في مجال الصحة العامة والغذاء بالمنشأة
4. **سجلات الحالات المرضية** للعاملين في المنشأة والإجازات المرضية للعاملين وتقارير الكشف الصحي قبل مباشرة العمل
5. **شهادات تدريب** واعتماد العاملين في المنشأة ببرنامج عجمان للصحة العامة
6. **المخطط التفصيلي** الداخلي للمنشأة على ان يكون معتمد من إدارة الصحة العامة
7. **شهادة التصريح الصحي** – الموافقة النهائية على مباشرة النشاط داخل المنشأة
8. **قائمة الموردين** لمستحضرات التجميل والمواد المستخدمة بالمنشأة مع الاحتفاظ بالفواتير الخاصة بالتوريد
9. **عقد مكافحة آفات الصحة العامة** على ان يكون مع شركة معتمدة بالإدارة وتتوفر به كافة تفاصيل زيارات الشركة والمواد المستخدمة وفقا للإجراءات المعتمدة من قسم مكافحة آفات الصحة العامة
10. **عقد تنظيف خزانات مياه الشرب** بالمنشأة على ان يكون مع شركة معتمدة بالإدارة وتتوفر به كافة تفاصيل عمليات التنظيف والتطهير والأدوات المستخدمة
11. **مستندات ووثائق نظام** الصحة العامة المعتمد بالمنشأة وفقا لبرنامج عجمان للصحة العامة

○ الخدمات المقدمة من إدارة الصحة العامة للمتعاملين:

تقدم إدارة الصحة العامة العديد من الخدمات للمتعاملين (أفراد وشركات) عبر الموقع الإلكتروني للصحة العامة

<https://phe.am.gov.ae> وتمثل الخدمات في التالي:

اسم الخدمة	الخدمة الفرعية	الفئة المستهدفة	وصف الخدمة	للاستفسار
خدمة التصريح الصحي	لا يوجد	الأفراد والشركات	تختص الخدمة بإصدار الموافقات الفنية للتراخيص والتصاريح الصحية للمنشآت الغذائية، ذات الصلة بالصحة العامة، المنشآت البيطرية وشركات مكافحة آفات الصحة العامة ولا يسمح بممارسة أي نشاط صحي بالإمارة قبل الحصول على الموافقة النهائية للتصريح الصحي من الإدارة	<a href="mailto:comstat@am.gov.ae">comstat@am.gov.ae</a>
طلب تفتيش إستشارة موقع	لا يوجد	الأفراد والشركات	تختص الخدمة في إصدار موافقة فنية من إدارة الصحة العامة على مواقع جديدة للتراخيص والتصاريح الصحية قبل البدء بإجراءات الدوائر الأخرى	<a href="mailto:comstat@am.gov.ae">comstat@am.gov.ae</a>
الإعتماد الصحي لمخططات منشأة قائمة	لا يوجد	الشركات	تقديم المخططات التفصيلية للمنشآت الغذائية والصحية للاعتماد الصحي عند إصدار التراخيص الاقتصادي أو في حال التعديل والصيانة الداخلية	<a href="mailto:comstat@am.gov.ae">comstat@am.gov.ae</a>
استرداد الضمان المالي للشحنات الواردة	لا يوجد	الشركات	التقديم علي طلب الموافقة على استرداد الضمان المالي المدفوع للشحنات المفرج عنها بمواني عجمان	<a href="mailto:fto@am.gov.ae">fto@am.gov.ae</a>
إصدار شهادة صحية بيطرية	إصدار شهادة صلاحية للحوم المبردة من مقاصب الإمارة	الشركات	تصدر الشهادة للمنشآت العاملة في مجال تجارة اللحوم المبردة والتي تتعامل مع مقاصب الإمارة	<a href="mailto:comstat@am.gov.ae">comstat@am.gov.ae</a>
	إصدار شهادة تصدير صحية بيطرية لخارج الدولة	الشركات	تصدر الشهادة لغرض تصدير المنتجات الحيوانية خارج الدولة	<a href="mailto:comstat@am.gov.ae">comstat@am.gov.ae</a>
خدمة اعتماد الشركات المساندة للصحة العامة	6 خدمات فرعية	الشركات	تصدر الشهادة لإعتماد الشركات المساندة للصحة العامة مثل شركات التدريب والاستشارات ومنح الشهادات لنظم سلامة الغذاء، شركات تصميم المخططات، شركات تنظيف وتطهير خزانات مياه الشرب، مختبرات الأغذية الخاصة.	<a href="mailto:comstat@am.gov.ae">comstat@am.gov.ae</a>
طلب إصدار شهادة إتلاف مواد غذائية	لا يوجد	الشركات	تقديم طلب لإتلاف أغذية غير صالحة للتسويق او الاستهلاك وفقا للقوانين واللوائح المعتمدة -خاصة بشركات إمارة عجمان فقط	<a href="mailto:comstat@am.gov.ae">comstat@am.gov.ae</a>
خدمة ترخيص حيوانات الرفقة	لا يوجد	الأفراد	إصدار ترخيص حيوان رفقة (كلب -قطه) بعد الكشف البيطري علي الحيوان	<a href="mailto:comstat@am.gov.ae">comstat@am.gov.ae</a>
شهادة خلو وسائل النقل البحرية من آفات الصحة العامة	لا يوجد	الشركات	إصدار شهادة بخلو السفن التجارية من الآفات الصحية	<a href="mailto:comstat@am.gov.ae">comstat@am.gov.ae</a>
طلب خدمة مكافحة آفات الصحة العامة بالمنزل	لا يوجد	الأفراد	طلب خدمة لمكافحة آفات الصحة العامة (عاجلة -عادية) للمنزل فقط بالمناطق المعتمدة	<a href="mailto:comstat@am.gov.ae">comstat@am.gov.ae</a>
اعتماد شركات مكافحة آفات الصحة العامة	لا يوجد	الشركات	اعتماد شركات مكافحة للعمل داخل الإمارة -لا يسمح لأي شركة بالعمل بدون الحصول علي اعتماد مسبق من الإدارة	<a href="mailto:comstat@am.gov.ae">comstat@am.gov.ae</a>
إصدار شهادة لمن يهمله الامر	إصدار شهادات او خطابات لبلديات وهيئات أخرى بالدولة	الشركات	إصدار شهادات بإفادات مختلفة للجهات الحكومية بالدولة وفقا للإجراءات المعتمدة	<a href="mailto:comstat@am.gov.ae">comstat@am.gov.ae</a>

<a href="mailto:comstat@am.gov.ae">comstat@am.gov.ae</a>	إصدار شهادة اعتماد للمنشأة الغذائية للمشاركة في الإفطار الجماعي بشهر رمضان مع المؤسسات الخيرية بالدولة	الشركات	اعتماد منشأة غذائية لخدمات الإفطار الجماعي	
<a href="mailto:comstat@am.gov.ae">comstat@am.gov.ae</a>	إصدار شهادة اعتماد للمنشأة الغذائية لتوريد الأغذية المعتمدة للمدارس والحضانات بالإمارة	الشركات	اعتماد منشآت غذائية للتوريد للمدارس والحضانات	
<a href="mailto:comstat@am.gov.ae">comstat@am.gov.ae</a>	إصدار شهادة استيفاء مركبات الأغذية للمتطلبات الصحية اللازمة - يجب أن تصدر قبل تشغيل المركبة وان تتوفر داخل المركبة أثناء العمل (مركبات النقل والتوصيل للغذاء - دراجات بخارية للتوصيل)	الشركات	لا يوجد	خدمة اعتماد مركبة - صحة عامة
<a href="mailto:comstat@am.gov.ae">comstat@am.gov.ae</a>	إصدار شهادة صلاحية تصدير للغذاء وفقا للإجراءات المعتمدة	الشركات	إصدار شهادة صلاحية تصدير المواد الغذائية	خدمة تصدير مواد غذائية
<a href="mailto:comstat@am.gov.ae">comstat@am.gov.ae</a>	إصدار شهادة تصدير للغذاء وفقا للإجراءات المعتمدة	الشركات	إصدار شهادة تصدير المواد الغذائية	
<a href="mailto:fto@am.gov.ae">fto@am.gov.ae</a>	إصدار شهادة الإفراج الصحي للشحنات الغذائية قبل دخولها للدولة والتسويق	الشركات	شحنات واردة لميناء عجمان	إصدار شهادة خدمة الإفراج الصحي للشحنات الغذائية
<a href="mailto:fto@am.gov.ae">fto@am.gov.ae</a>	إصدار شهادة الإفراج الصحي للشحنات الغذائية قبل دخولها للدولة والتسويق	الشركات	شحنات واردة لموانئ أخرى بالدولة	
<a href="mailto:comstat@am.gov.ae">comstat@am.gov.ae</a>	اعتماد مشرف صحي بالمنشآت الغذائية	الشركات	لا يوجد	اعتماد مشرف صحي لمنشآت صحية
<a href="mailto:comstat@am.gov.ae">comstat@am.gov.ae</a>	إصدار ملف التفتيش الدوري من مركز سعادة المتعاملين بالمبني الرئيسي للدائرة	الشركات	لا يوجد	خدمة إصدار ملف التفتيش الصحي

الأنشطة ذات العلاقة بالصحة العامة

رقم نشاط	اسم نشاط عربي	رقم نشاط	اسم نشاط عربي
9601004	غسل السجاد وتنظيفه	7020018	استشارات السلامة والصحة المهنية
9601002	غسيل الملابس	8549021	التدريب على أعمال صالونات التجميل الرجالية
5510001	فندق	8510002	التعليم الابتدائي العام
5510004	فندق عائم	8510003	التعليم الإعدادي (المتوسط)
9602201	قص وتصفيف الشعر للنساء	8521001	التعليم الثانوي العام
9602901	قص وتصفيف الشعر والحلاقة للأطفال	9601005	التنظيف بالبخار للملابس والسجاد والمفارش المنزلية
9602101	قص وتصفيف الشعر والحلاقة للرجال	5510005	الشاليهات والاستراحات
4781004	كشك بيع تبغ	7020019	استشارات الأندية الصحية واللياقة البدنية
9601001	كي الملابس	4723001	بيع السجائر والتبغ ومنتجاته - بالتجزئة
9609005	مركز تجميل وعناية شخصية للرجال	4723002	بيع أدوات ولوازم التدخين - بالتجزئة
9609001	مركز تجميل وعناية شخصية للنساء	4772016	بيع لوازم العناية بالأطفال - بالتجزئة
9609009	مركز تدليك واسترخاء للرجال	5510007	بيوت الشباب
9609013	مركز تدليك واسترخاء نسائي	5510003	تأجير الشقق الفندقية
9602903	مركز تركيب الشعر المستعار	4630901	تجارة السجائر والتبغ ومنتجاته - بالجملة
9609003	مركز لاكتساب السمرة	4649040	تجارة أدوات ولوازم التدخين - بالجملة
8690023	مركز معالجة جلدية بواسطة الأسماك	9601003	تنظيف الستائر والمفارش والبطانيات
5510006	منتجع	9609007	حمام شرقي للرجال
9312024	نادي جمباز	9609002	حمام شرقي للنساء
9312001	نادي رياضي ترفيهي	8121004	خدمات التنظيف بالتطهير والتعقيم
9609008	نادي صحي رجالي	5621003	خدمات الضيافة
9609004	نادي صحي نسائي	8121002	خدمات تنظيف الصوامع الخزانات والصحاريح.
9312008	نادي كمال أجسام	8890001	دور الحضانه
9312011	نادي لياقة بدنية للرجال	8510001	رياض الأطفال
9312012	نادي لياقة بدنية للنساء	5621001	صالة مناسبات اجتماعية
5510002	نزل	9602902	صالون متنقل للحلاقة
4649069	تجارة الحناء - بالجملة	9602202	نقش الحناء
5590002	سكن جامعي	4772018	بيع الحناء - بالتجزئة

تكون المرجعية الأساسية للأنشطة الاقتصادية دائرة التنمية الاقتصادية بعجمان وتم إضافتها لمساعدة المتعاملين على اختيار النشاط المناسب

## الباب الثاني: الإشتراطات الصحية الخاصة بالأنشطة ذات العلاقة بالصحة العامة

### 1. الإشتراطات الصحية الخاصة بنشاط المقاهي (تدخين الشيشة)

بموجب القانون الاتحادي رقم (15) لسنة 2009 في شأن مكافحة التبغ وقرار مجلس الوزراء رقم (24) لعام 2013 بشأن اللائحة التفصيلية للقانون نفسه. والأمر المحلي رقم (2) لعام 2012 بشأن حظر بيع التبغ بالمحلات الواقعة بالمناطق السكنية بالإمارة. ينقضي التالي على نشاط مقهى الشيشة

يجب الحصول على موافقة مبدئية من إدارة الصحة العامة على نشاط تقديم الشيشة قبل البدء في إجراءات الترخيص الاقتصادي لإعتماد الموقع ضمن

المناطق المسموح بها بالإمارة – تتوفر خدمة تفتيش إستشارة موقع بالموقع الإلكتروني للدائرة <https://phe.am.gov.ae>

#### ❖ الإشتراطات الادارية:

- توفير مخطط تفصيلي داخلي للموقع يحدد المساحات والتقسيمات الداخلية للمنشأة ومحتوياتها من الشركات المعتمدة لدى إدارة الصحة العامة.
- أن تكون ساعات العمل في تقديم الشيشة ومنتجات التبغ من الساعة العاشرة صباحا حتى الثانية عشر مساءا ويجوز تمديد هذه الفترة بتصريح من الجهات المعنية.

#### ❖ الموقع

- يمنع إقامة نشاط تقديم الشيشة ومنتجات التبغ داخل المناطق السكنية بالإمارة وفقا للمخطط العمراني
- يسمح فقط بترخيص مقاهي تقديم الشيشة في المناطق المصنفة تجاري، سياحي، تجاري سكني التي تقع على الشوارع الرئيسية.
- يمنع إقامة نشاط تقديم الشيشة ومنتجات التبغ بجوار المساجد، المدارس والجامعات والمعاهد العلمية، الحضانات، المنشأة الصحية، المنشأة الرياضية، أماكن التسلية والترفيه والمسارح ودور السينما وما يماثلها، المنشآت الصناعية ومحطات تعبئة وتوزيع الوقود أو الغاز وملحقاتها وغيرها من المنشآت التي نصت عليها اللائحة بقرار مجلس الوزراء.
- يجب ألا تقل المسافة بين تقديم الشيشة والمساجد عن 100 متر مربع و150 متر مربع عن دور التربية والتعليم والمعاهد العلمية.
- يجب ألا تقل المسافة بين الموقع والأحياء والبنائات السكنية عن 150 متر مربع.
- يجب أن يكون الموقع بعيد عن المدخل الرئيسي للمبني بمسافة لا تقل عن 7.5 متر مربع. ولا يفتح مباشرة عليه.
- توجد شروط خاصة لمواقع تقديم الشيشة داخل مراكز التسوق والمراكز التجارية والمباني التجارية والفنادق -مراجع اللائحة التفصيلية
- ألا تسبب المنشأة أي إزعاج للمبني أو الجوار أو المنطقة بشكل عام أو لحركة المرور أو المواقف العامة.
- توفير مخرج طوارئ للمحل مع وضع علامات إرشادية دالة على ذلك، إذا كان المحل يتسع لأكثر من 50 مقعدا.

#### ❖ المبني والمساحة

- الحصول على موافقة مالك المبني / العقار أو الجهة المخولة (رسالة عدم ممانعة) بتقديم خدمة الشيشة داخل المبني.
- يجب أخذ الموافقات الفنية من قطاع الشؤون الهندسية والدفاع المدني على التصميم الداخلي والديكور داخل المنشأة
- يجب ألا تقل المساحة الداخلية عن 200 متر مربع.
- يجب أن تكون المنشأة معزولة عزلا تاما عن المناطق المجاورة وألا يقل ارتفاع المنشأة عن 3 أمتار.
- أن تكون الأبواب آلية الإغلاق وأن تبقى مغلقة جميع الأوقات باستثناء اوقات الدخول والخروج.
- يجب ان يكون المبني مجهز بمصدر مياه صالح للشرب – نظام صرف صحي مناسب – مصدر كهرباء مناسب.

#### ❖ منطقة تجهيز الشيشة

- يجب توفير موقع منفصل ومعزول عن صالة المقهى لتجهيز وإعداد التبغ ومستلزمات الشيشة.
- يجب ألا تقل المساحة الداخلية للموقع عن 10 متر مربع.
- تجهيز جدران الموقع بالصبغ الزيتي المناسب او تغطيته بالسيراميك فاتح اللون، توفير تهوية مناسبة بالموقع، توفير أسقف ثابتة أو مستعارة غير قابلة للاشتغال وقابلة للتنظيف، توفير إضاءة مناسبة، الأرضيات مغطاة بالسيراميك فاتح اللون ومزود بفتحة صرف صحي.
- تجهيز الموقع بطاولة تحضير للشيشة من معدن غير قابل للصدأ – أرفف من معدن غير قابل للصدأ لتخزين أدوات ومعدات الشيشة عليها – مغسلة مزدوجة لغسل وتنظيف أدوات ومعدات الشيشة موصلة بمصدر مياه صالح للشرب (بارد – ساخن) لأغراض التنظيف والتطهير.
- توفير منصة لإشعال الفحم داخل الموقع مجهزة بنظام تهوية ميكانيكية لطرد الهواء العادم للخارج مباشرة مع الالتزام بالإشتراطات البيئية في التخلص من الهواء العادم.
- توفير ثلاجة تبريد لحفظ عبوات التبغ المغلقة او المستخدمة للحفاظ على المنكهات من ارتفاع درجات الحرارة.
- توفير تخزين آمن مناسب للفحم في حاويات خاصة غير قابلة للاشتعال لحفظ وتخزين أكياس الفحم ويجب أن يكون بعيد عن أي مواد قابلة للاشتعال. ووضع إشارة على الحاويات تفيد انها تحتوي على فحم – قابل للاشتعال.
- يجب أن يكون التبغ أو التبغ المنهكة المستخدم من نوعيات مطابقة للمواصفات الاماراتية المقررة في ذلك وذات صلاحية سارية.
- يمنع تخزين أو إعداد أي غذاء داخل موقع تجهيز الشيشة تماما ويتم الفصل بين جميع الادوات والمعدات والعمال للشيشة والغذاء.

#### ❖ منطقة تقديم المشروبات الباردة والساخنة

- يجب توفير موقع منفصل ومعزول عن صالة المقهى ومنطقة تجهيز الشيشة.
- يجب ألا تقل المساحة الداخلية للموقع عن 15 متر مربع.
- تجهيز جدران موقع التجهيز بالسيراميك فاتح اللون لارتفاع لا يقل عن 2.5 متر. توفير تهوية مناسبة بالموقع، توفير أسقف ثابتة أو مستعارة غير قابلة للاشتغال وقابلة للتنظيف، توفير إضاءة مناسبة ومحمية بصورة مناسبة.
- يجب ان تكون جميع الادوات والمعدات المستخدمة في إعداد وتحضير المشروبات من معدن غير قابل للصدأ (الإستانلس استيل) -مناسبة وبحالة جيدة لا تسبب تلوث للغذاء – يسهل تنظيفها وتطهيرها.
- توفير عدد مناسب من طاولات العمل من معدن غير قابل للصدأ (الإستانلس استيل) لإعداد وتجهيز الغذاء
- توفير أحواض غسيل ذات عمق مناسب للعمل بما يتناسب مع نوع العمل بالموقع (حوض غسيل للخضروات – حوض غسيل للحوم – حوض غسيل للأدوات والمعدات)
- توفير حوض غسيل أيدي مجهزة بالتجهيزات الصحية اللازمة لغسيل الأيدي (ماء بارد وساخن – صابون سائل – محارم ورقية للتجفيف)
- في حال إستخدام أكواب ذات الاستخدام المتكرر. يجب توفير ماكينة غسيل أوتوماتيكي للأدوات والمعدات على أن تحتوي على برنامج غسيل وتطهير بالكيماويات المعتمدة ودرجة الحرارة اللازمة وفقا لتعليمات الشركة المصنعة.
- في حال طلب إعداد وتجهيز وجبات غذائية خفيفة مثل الساندوتشات والفاطائر يجب الالتزام بكافة الاشتراطات الصحية للنشاط المطلوب وفقا للشروط الصحية للأنشطة الغذائية بإدارة الصحة العامة. على أن يكون موقع الاعداد معزول عن صالة المقهى ولا يفتح مباشرة عليه.

#### ❖ صالة تقديم الشيشة

- يجب ألا تقل مساحة صالة تقديم الشيشة بالمقهى عن 150 متر مربع مساحة داخلية. ولا يسمح بتقديم الشيشة في المناطق الخارجية للمنشأة أو التوصيل خارج حدود المنشأة.



- يجب ألا يزيد عدد الأفراد المتواجدين في المنشأة في وقت واحد عن العدد المسموح به وبمعدل 2 متر مربع للفرد الواحد.
- يجب أن تكون صالة تقديم الشيشة والتدخين مستوفيه للشروط والمواصفات الخاصة بالتهوية والتكييف الآتية : ضغط الهواء في الصالة ما بين (5-7) باسكال أو بما يعادل (0.02-0.03) بوصة ماء ، لا يقل معدل تدفق الهواء الداخل للموقع عن 25 لتر/ ثانية لكل شخص مصمما على الحد الأعلى لكثافة الإشغال ، طرد الهواء الملوث (العادم) للخارج مباشرة بطرق ميكانيكية ولا يجوز إعادة تدويره في منظومة التهوية والتكييف ، يجب أن يكون النظام قادر علي تبديل الهواء بما لا يقل عن عشر مرات حجم الهواء في الصالة لكل ساعه وأن تبقي منظومة التهوية تعمل طيلة ساعات العمل في المنشأة .
- أن تكون مخارج الهواء العادم على بعد (7.5) متر على الأقل من مخارج ومدخل المباني والنوافذ وفتحات تزويد أنظمة التكييف بالهواء الخارجي
- يجب أن تتوفر شروط السلامة داخل المنشأة ومرافقها والتي تشمل استخدام مواد مقاومة للحريق وتوفير الأنظمة الخاصة بمكافحة الحريق وفقا متطلبات إدارة الدفاع المدني.
- توفير عدد مناسب من دورات المياه للرجال والنساء يتناسب مع عدد الطاولات المخصصة للزبائن في الصالة. مجهزة بكافة التجهيزات اللازمة مع الاهتمام بالنظافة الدورية لها وصيانتها.
- استخدام ماصات (Mouth Piece) من الانواع التي تستخدم لمرة واحدة فقط ((disposable).
- يجب عدم تقديم الشيشة داخل البائن المغلقة من ثلاث جهات او أكثر.
- ❖ في حال إضافة أي نشاط آخر للمقهى مثل البلياردو والسنوكر وغيرها من الأنشطة الاقتصادية يجب الإلتزام بكافة الإشتراطات الصحية الخاصة بالنشاط الجديد مع الفصل عن مناطق التدخين وزيادة المساحة المطلوبة للنشاط بالموقع.

## ❖ نشاط مطعم ومقهى شيشة

- يجب أن يكون الموقع مرخص لنشاط مطعم ومستوفي للإشتراطات الصحية لنشاط مطعم وفقا لللائحة الإشتراطات الصحية للأنشطة الغذائية بإدارة الصحة العامة.
- توفير صالة خاصة لتقديم الغذاء داخل المنشأة منفصلة عن صالة تقديم الشيشة بالمنشأة بحيث لا تزيد مساحة صالة تقديم الشيشة عن (50%) من مساحة الصالة الإجمالية.
- يجب أن تكون منطقة المطبخ (إعداد وتجهيز الغذاء) بعيدة عن صالة تقديم الشيشة ولا تفتح مباشرة عليها ويجب ربطها مع صالة تقديم الغذاء فقط.
- تطبق كافة الإشتراطات الصحية لنشاط المطعم وفقا لقائمة الطعام والمخطط المعتمد للمنشأة
- المحافظة على نظافة المنشأة ومناطق تجهيز وإعداد الغذاء وفقا للإشتراطات والممارسات الصحية الجيدة.

## ❖ شروط عامة

- وضع لوحة تحذيرية (ملصق) يحظر دخول أو اصطحاب الأشخاص الذين تقل أعمارهم عن (18) سنة إلي الأماكن المخصصة للمدخين.
- يمنع على المنشآت المرخصة لبيع وتقديم التبغ ومنتجاته الإعلان او الترويج لمنتجاتها على أي من وسائل الدعاية والاعلان وفقا لما جاء بالمادة (8) من قرار مجلس الوزراء.
- حصول جميع العاملين في المنشأة على بطاقات صحية مهنية سارية الصلاحية من قسم الطب الوقائي بمستشفى عجمان التخصصي. تفيد خلوهم من الامراض السارية.
- يمنع تقديم خدمة الشيشة خارج المنشأة (خدمة توصيل الشيشة للمكاتب او المنازل او السيارات)
- توفير صندوق إسعافات أولية مجهزة بالأدوات والمعدات اللازمة.
- توفير برنامج مكافحة حشرية فعال بالمنشأة وملحقها مع شركة معتمدة من إدارة الصحة العامة

- فصل العاملين في خدمة تجهيز وتقديم الشيشة عن العاملين في خدمة تجهيز وتقديم الغذاء والمشروبات بالموقع.
- توفير زي نظامي مخصص للعاملين مع الفصل في الزي بين العاملين في تقديم الشيشة والعاملين في تقديم المشروبات والغذاء.

## 2. الإشتراطات الخاصة بنشاط بيع لوازم التدخين – بالتجزئة

يجب الحصول على موافقة مبدئية من إدارة الصحة العامة على نشاط بيع منتجات التبغ وأدواته قبل البدء في إجراءات الترخيص الاقتصادي لإعتماد الموقع ضمن المناطق المسموح بها بالإمارة – تتوفر خدمة تفتيش إستشارة موقع بالموقع الإلكتروني للدائرة <https://phe.am.gov.ae>

- 1- أن يكون الموقع مطابقا لمتطلبات القانون الاتحادي رقم (15) لسنة 2009 في شأن مكافحة التبغ وقرار مجلس الوزراء رقم (24) لعام 2013 بشأن اللائحة التفصيلية للقانون نفسه. والأمر المحلي رقم (2) لعام 2012 بشأن حظر بيع التبغ بالمحلات الواقعة بالمناطق السكنية بالإمارة.
  - 2- يجب ان يكون بعيدا عن المناطق السكنية بمسافة لا تقل عن 100 متر من المساجد ودور العبادة ومسافة لا تقل عن 150 متر من المدارس والجامعات.
  - 3- أن تكون مساحة المنشأة لا تقل عن 20 متر مربع يقع على الشوارع الرئيسية وبراعي فيما الموقع ومتطلبات القانون الاتحادي للتبغ واللائحة التنفيذية
  - 4- تجهيز المنشأة بأدوات عرض منتجات السجائر والتبغ ولا يسمح ببيع اي منتجات أخرى خلاف ذلك
  - 5- جميع أنواع السجائر والتبغ يجب أن تكون معتمدة بالدولة وحاصلة على شهادات اعتماد من الجهات المعنية
  - 6- يمنع أي بيع لخلطات التبغ داخل المنشأة بدون تصريح مسبق واعتماد من الجهات المعنية
  - 7- يجب عدم بيع التبغ والسجائر ومنتجاتهم لأقل من 18 عاما
  - 8- توفير كاميرات مراقبة معتمدة وفقا للإجراءات المعمول بها لضمان عدم بيع التي لأقل من عمر 18 عاما مع ضمان تشغيلها باستمرار
  - 9- يمنع إستخدام أي أجهزة لتجربة التبغ والسجائر ومنتجاتها بين الزبائن
  - 10- يمنع بيع السجائر أو الشيشة الإلكترونية داخل المنشأة وفقا للقوانين واللوائح بالدولة
- ❖ نشاط بيع لوازم التدخين بالجملة يجب ان يكون بالمناطق الصناعية فقط وعبارة عن مستودع لتخزين وتوزيع أدوات ولوازم التدخين.

## 3. الإشتراطات الخاصة بتصريح بيع السجائر ومنتجات التبغ (بالتجزئة)

- ❖ يصدر هذا التصريح من دائرة التنمية الاقتصادية للمنشآت التالية فقط (متجر متعدد الأقسام - هايبر ماركت - سوپر ماركت - محطة وقود) بعد الحصول على موافقة فنية من إدارة الصحة العامة على الموقع والتجهيزات اللازمة.
1. يجب أن يكون موقع المنشأة بعيدا عن الأحياء والبنائات السكنية بمسافة لا تقل عن 150 متر وعلى الشوارع الرئيسية.
  2. يجب أن تكون منطقة عرض منتجات التبغ والسجائر بعيدا عن مناطق عرض الأغذية وعن نقاط الدفع ومدخل المنشأة. يسمح بتوفير كاونتر عرض للسجائر ومنتجات التبغ على ان تكون بعيدة عن مدخل المنشأة وعليه تحكم مناسب.
  3. يجب أن تكون جميع أنواع السجائر والتبغ معتمدة بالدولة وحاصلة على شهادات اعتماد من الجهات المعنية
  4. يجب عدم بيع التبغ والسجائر ومنتجاتهم لأقل من عمر 18 عاما وتوفير ملصقات تحذيرية بذلك بموقع البيع
  5. توفير كاميرات مراقبة معتمدة وفقا للإجراءات المعمول بها لضمان عدم بيع التي لأقل من عمر 18 عاما مع ضمان تشغيلها باستمرار
  6. يمنع بيع السجائر أو الشيشة الإلكترونية داخل المنشأة وفقا للقوانين واللوائح بالدولة
- ❖ نشاط بيع السجائر ومنتجات التبغ بالجملة يجب ان يكون بالمناطق الصناعية فقط وعبارة عن مستودع لتخزين وتوزيع التبغ ومنتجاته.

## 4. الإشتراطات الصحية الخاصة بنشاط قص الشعر للرجال

### ❖ الإلتزام بتطبيق الإشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة

- تطبيق نظام الممارسات الصحية الجيدة GHP بالمنشآت ذات الصلة بالصحة العامة – برنامج عجمان للصحة العامة APHP
- يجب أن يحصل جميع العاملين على بطاقة صحية مهنية سارية المفعول صادرة من الجهات المعتمدة



- ارتداء الزي الموحد الرسمي بلون فاتح (يفضل بكم طويل) وزي خاص بلون داكن لصبغ الشعر بعدد (3) زي لكل عامل مع وضع شعار واسم المنشأة عليه، ولزوم ارتدائه أثناء العمل والمحافظة عليه نظيفاً (يمكن الاستعاضة باستخدام مريول أبيض ذا كم طويل أثناء تقديم الخدمة) يجب المحافظة على النظافة الشخصية للعاملين.
- يجب أن يقوم العاملون بتطهير أيديهم بعد خدمة كل زبون.
- يجب عدم القيام بأي ممارسات غير صحية أثناء العمل.
- يجب عدم التعامل مع أي زبون في حالات إصابة العامل بأمراض الجهاز التنفسي والأمراض المعدية ووجود قروح مكشوفة أو التهابات جلدية بجسم العامل داخل الصالون.
- يجب ارتداء القفازات عند تقديم خدمة صبغ الشعر.
- يجب أن يكون المحل في حالة جيدة من حيث البناء ويتوافق مع الإشتراطات الفنية بالدائرة.
- يجب توفير لافتة باسم المحل عند مدخل الصالون.
- يجب ألا تقل المساحة للصالون عن 20 م مربع كنشاط قص الشعر واللحية فقط، في حال إضافة حمام شرقي للنشاط يجب ألا تقل عن 40 متر مربع إجمالاً، وفي مركز عناية شخصية رجالي يجب ألا يقل عن 60 متر مربع إجمالاً
- يجب ألا يقل الارتفاع بين مستوى الأرضية والسقف في الأماكن التي يزاول فيها العمل عن 3 مترا
- توفير إضاءة وتهوية مناسبة مع توفر مروحة شفط للهواء
- في حال وجود جهاز التلفاز فيجب أن يكون في وضع لا يؤثر سلباً على الخدمة المقدمة.
- يجب أن تكون التمديدات الكهربائية مؤمنة بشكل مناسب.
- يجب أن تكون الواجهة الأمامية للمحل مصنوعة من الألمونيوم والزجاج، والأرضية من الرخام أو السيراميك أو ما شابههما، ويراعى أن تكون واجهة المحل من الزجاج الشفاف وأن تكون الأبواب ذاتية الإغلاق، ومن الضروري توفير ستائر أو مظلات لحجب أشعة الشمس وتركيب شبك مانع للحشرات على كل المنافذ.
- في حال وجود الميزانين فيجب أن يكون بحالة جيدة، وأن تتم الموافقة عليه من قبل الجهة المعنية بالدائرة.
- في حال وجود باب خلفي فيجب أن تتم الموافقة عليه من قبل الجهة المختصة بالدائرة
- توفير كراسي قص وتصفيف الشعر وكراسي قص الأظافر بحيث تكون ذات جودة عالية، مريحة وخالية من الشقوق ويسهل تنظيفها وتعقيمها، وخالية من منافض السجائر.
- توفير أماكن لانتظار الزبائن من مقاعد مريحة ومناسبة، وأن تكون مصنوعة من سطوح يسهل تنظيفها وتعقيمها مع ضرورة ترك مسافات ملائمة بينها وبين أماكن قص الشعر.
- يجب استخدام المحارم الورقية لمسح الوجه بدلاً من مناشف القماش.
- يجب أن يكون الأثاث بالمنشأة صالحاً ونظيفاً وان يتناسب مع سعة المحل
- يجب توفير مورد مائي وطريقة صرف صحي مناسبة:
- يجب أن يزود المحل بمورد مائي معتمد وطريقة صرف صحي مناسبة.
- ❖ أن يزود المحل بالأدوات التالية:
- يجب أن تكون كراسي تقديم الخدمة مناسبة مع مراعاة ترك مسافة لا تقل عن متر بين كرسي وآخر ونصف متر على الأقل بين الكرسي الأخير والجدار، وأن تكون كراسي وطاولات تقديم خدمة قص الأظافر بأماكن مناسبة ومنفصلة عن أماكن تقديم الخدمات الأخرى بالصالون، وأن تكون الكراسي مريحة مع مراعاة توفير مغسلة للأيدي والأرجل أثناء مراحل تقديم الخدمة
- سخان ماء ذات سعة مناسبة.
- حوض غسيل للشعر وآخر منفصل لغسل اليدين محاطة بالسيراميك لمسافة لا تقل عن نصف متر.
- توفير مغسلة أوتوماتيكية لغسل وتجفيف الفوط القماشية المستخدمة او التعاقد مع مغسلة معتمدة بالإمارة.

- جهاز تعقيم لأدوات الحلاقة بالأشعة فوق البنفسجية
- مواد مطهرة لتطهير أدوات الحلاقة قبل وبعد الاستعمال مع المحافظة على نظافة الأدوات
- دولاب وأدراج لحفظ الفوط والمناشف.
- صندوق للإسعافات الأولية.
- جهاز إطفاء مناسب يحدده الدفاع المدني.
- وعاء محكم الغطاء لجمع النفايات ويجب التخلص منها بصفة مستمرة كلما اقتضى ذلك.
- ❖ المحظورات
- لا يسمح بوجود أسرة أو سكن داخل الصالون كما لا يسمح بالطبخ داخل الصالون.
- لا يسمح باستخدام فرشاة الحلاقة للوجه، ويمكن الاستعاضة عنها باستخدام الرغوة أو الفرشاة ذات الاستخدام الواحد.
- لا يسمح باستخدام الليزر أو تكنولوجيا الضوء النابض المكثف IPL لإزالة الشعر في الصالونات ومراكز التجميل.
- لا يسمح باستخدام مادة الشبة Alum في تطهير الجروح إلا إذا كانت من النوع الذي يستخدم مرة واحدة فقط.
- لا يسمح بتربية أو اصطحاب الحيوانات داخل الصالون.
- يمنع منعاً باتاً ممارسة نشاط المساج داخل الصالون.
- لا يسمح بالتدخين داخل الصالون حيث يجب توفير علامات منع التدخين داخل المحل وإزالة منافذ السجائر منه.
- يمنع ترك مواد صبغة الشعر في متناول الزبائن، ويجب أن تحفظ في مكان خاص.
- لا يسمح بتنشيف الفوط خارج نطاق الصالون.
- ❖ يمكن الاحتفاظ بكمية لا تزيد عن (5) عبوات من الصنف الواحد من مواد التجميل للعرض والاستخدام داخل الصالون – عدا حالات الترخيص للبيع – وفيما عدا ذلك يعتبر مخالف للنشاط المرخص، ويمنع بيع المستحضرات دون الحصول على تصريح من الجهة المختصة بالإمارة.
- ❖ في حال نشاط صالون حلاقة أطفال: تسري عليه كافة الإشتراطات الصحية السابقة مع اختلاف أن يتناسب أثاث الصالون مع الفئات العمرية للأطفال ولا يسمح بتقديم خدمة الحلاقة للبالغين في المنشأة

## 5. الإشتراطات الصحية لنشاط صالون متنقل للحلاقة

- **الإلتزام بتطبيق الإشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة**
- يشمل تجهيز الحافلات بمعدات وأدوات الحلاقة حتى تصبح صالونات حلاقة متنقلة للرجال والأطفال، ويشمل توفير أجهزة التكييف والفيديو لعرض الأفلام أثناء الحلاقة، ويمكن الوصول للعملاء في مقر سكنهم عند الطلب أو التمرکز قرب مراكز التسوق وأماكن ترفيه الأطفال.
- يجب أن يكون المركبة معتمدة من الجهات المعنية وتتوفر فيه مصدر مياه شرب مناسب، مصدر كهربائي وخدمات صرف صحي مناسب لنوع النشاط
- يجب أن تكون مساحة المركبة مناسبة وفقاً للنشاط المطلوب
- توفير مخطط تفصيلي داخلي لمستلزمات النشاط من الشركات المعتمدة واعتماده من إدارة الصحة العامة. تقديم قائمة بالأدوات والمعدات المستخدمة والخدمات المقدمة.
- توفير كافة مستلزمات النشاط وفقاً للمخطط المعتمدة ومتطلبات النشاط الصحية وفقاً للدليل الموحد الاتحادي للشروط الصحية لأنشطة التدليك، التجميل والعناية الشخصية
- توفير برنامج مكافحة آفات صحة عامة فعال بالمنشأة بالتعاون مع شركة مكافحة معتمدة بإدارة الصحة العامة
- توفير بطاقات صحية مهنية لجميع مقدمي الخدمة بالمنشأة من الجهات المعتمدة بالإمارة وفقاً للإجراءات المعتمدة -معمدة من الدائرة
- جميع أنواع المستحضرات والكريمات ومواد التجميل المستخدمة يجب أن تكون مسجلة ومعتمدة بالدولة مع شرح تأثيرات تلك المواد في حال أي أعراض جانبية للعميل قبل الاستخدام
- يمنع إستخدام أي أجهزة أو أدوات داخل الصالون بدون اعتماد وموافقة الجهات المختصة وتوفير كافة متطلبات تشغيل الجهاز
- يمنع تقديم أي خدمات إضافية بالمنشآت بدون اعتماد إضافة النشاط من الجهات المعنية



- الحصول على التصريح الصحي لمزاولة النشاط بالمنشأة قبل البدء بالإنتاج وفقاً للإجراءات المعتمدة بإدارة الصحة العامة
- يتم تقديم الخدمة للزبائن بواسطة موظفين مؤهلين من نفس الجنس للزبائن .

## 6. الاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط الصالونات النسائية

### الإلتزام بتطبيق الاشتراطات الصحية العامة للنشطة ذات الصلة بالصحة العامة

- يجب أن يحصل جميع العاملين على بطاقة صحية مهنية سارية المفعول صادرة من الجهات المعتمدة بالإمارة وفقاً للإجراءات المعتمدة
- ارتداء الزي الموحد الرسمي بلون فاتح (يفضل بكم طويل) وزي خاص بلون داكن لصيغ الشعر بعدد (3) زي لكل عامل مع وضع شعار واسم المنشأة عليه، ولزوم ارتدائه أثناء العمل والمحافظة عليه نظيفاً (يمكن الاستعاضة باستخدام مبرول أبيض ذا كم طويل أثناء تقديم الخدمة)
- يجب المحافظة على النظافة الشخصية للعاملين.
- يجب أن يقوم العاملون بتطهير أيديهم بعد خدمة كل زبون.
- يجب عدم القيام بأي ممارسات غير صحية أثناء العمل.
- يجب عدم التعامل مع أي زبون في حالات إصابة العامل بأمراض الجهاز التنفسي والأمراض المعدية ووجود قروح مكشوفة أو التهابات جلدية بجسم العامل داخل الصالون.
- يجب ارتداء القفازات عند تقديم خدمة صبغ الشعر.
- يمنع ارتداء الحلي والمجوهرات أثناء تقديم الخدمة للزبائن حفاظاً على سلامتهم
- يجب أن يكون الموقع موافقاً عليه من قبل إدارة الصحة العامة
- أن تكون هنالك لافتة باسم المحل عند مدخل الصالون.
- يجب أن يحصل الصالون على موافقة إدارة الصرف الصحي موافقة مبدئية من الدفاع المدني (تستثنى الصالونات التي توجد داخل الفنادق أو مراكز التسوق من هاتين الموافقتين).
- ألا تقل المساحة للصالون عن 30 م مربع كمنشأة تصفيف الشعر والعناية بالبشرة والأظافر فقط، في حال إضافة حمام شرقي للنشاط يجب ألا تقل عن 40 متر مربع إجمالياً، وفي مركز عناية شخصية نسائي يجب ألا يقل عن 60 متر مربع إجمالياً.
- في حال وجود جهاز التلفاز فيجب أن يكون في وضع لا يؤثر سلباً على الخدمة المقدمة.
- يجب أن تكون الغرف المخصصة لتقديم خدمة تجميل الوجه منفصلة ومزودة بسرير مريح قابل للحركة خالي من العيوب والشقوق والصدأ، وأن يكون من سطوح قابلة للتنظيف والتعقيم، وأن تزود الغرفة بمغسلة أيدي مستقلة عن باقي أجزاء الصالون، وألا تقل مساحة الغرفة عن 6 متر مربع وتكون مزودة بجدران ثابتة (لا يسمح باستخدام الستائر أو فواصل الأكورديون أو أي فواصل مؤقتة بين غرف تقديم الخدمة).
- يجب أن تكون كراسي تقديم الخدمة مناسبة مع مراعاة ترك مسافة لا تقل عن متر بين كرسي وآخر ونصف متر على الأقل بين الكرسي الأخير والجدار، وأن تكون كراسي وطاولات تقديم خدمة قص الأظافر بأماكن مناسبة ومنفصلة عن أماكن تقديم الخدمات الأخرى بالصالون، وأن تكون الكراسي مريحة مع مراعاة توفير مغسلة للأيدي والأرجل أثناء مراحل تقديم الخدمة
- أن يكون الأثاث بالمنشأة صالحاً ونظيفاً وان يتناسب مع سعة المحل مع توافر إضاءة مناسبة.
- مورد مائي وطريقة صرف صحي:
- أن يزود الصالون بمورد مائي معتمد من إدارة الصحة العامة وطريقة صرف صحي مناسبة.
- يجب أن يزود المحل بالأدوات التالية:
- يجب ألا يفتح الباب الرئيسي مباشرة على مناطق تقديم الخدمة مع توفير حاجز ثابت يفصل منطقة الخدمة والمدخل
- دولاب وأدراج لحفظ الفوط وأدوات التجميل
- عدد كاف من المناشف بحيث يمنع استعمال المنشفة الواحدة أكثر من مرة دون غسلها.

- مواد مطهرة لتطهير الأدوات قبل وبعد الاستعمال مع المحافظة على نظافة الأدوات.
- وعاء محكم الغطاء لجمع المخلفات بعد آل عملية حلاقة أو تجميل.
- أن يزود المحل بصندوق للإسعافات الأولية.
- أن يزود المحل بأجهزة الإطفاء المناسبة والتي يحددها الدفاع المدني.
- يجب أن يزود المحل بجهاز تعقيم للأدوات يعمل بالأشعة فوق البنفسجية UV
- حوض لغسيل الشعر وآخر منفصل لغسل الأيدي محاطة بالسيراميك لمسافة لا تقل عن نصف متر.
- توفير مغسلة أوتوماتيكية لغسل وتجفيف الفوط القماشية المستخدمة او التعاقد مع مغسلة معتمدة بالإمارة.
- يجب أن تكون مادة الحناء الجافة / الرطبة المستخدمة داخل الصالون من مصدر معتمدة ومسجلة بالجهات المعنية بالدولة، ويتحمل الصالون المسؤولية عن أي أضرار ناتجة عن استخدامها إن وجدت.
- يجب استخدام أصباغ شعر ومستحضرات تجميل وعناية شخصية ومادة حناء مسجلة ومعروفة المصدر وتحتوي على تواريخ الصلاحية، ولا يسمح نهائياً بصنع أو ابتكار خلطات التجميل واستخدامها أو بيعها للزبائن، ويجب وضع ملصق على العبوة يبين تاريخ الفتح والبدء بالاستعمال وخصوصاً للمستحضرات التي تعتمد فترة انتهاء الصلاحية اعتباراً من تاريخ الفتح.
- يجب الاحتفاظ بفواتير ومستندات توريد المواد والمستحضرات المستخدمة مع إبرازها للمفتشين عند الزيارة التفتيشية.
- يجب عدم استخدام أي مركبات كيميائية أو بترولية عند خلط الحناء بالمنشأة، على أن يتم تحضير الحناء بكميات مناسبة مع مراعاة تخزينها بشكل مناسب
- يجب الالتزام بفترات وأنظمة صبغ الشعر للزبونة لأن امتصاصها من قبل الجلد قد يكون مضرراً له، كما يجب اتباع الإرشادات المذكورة على العبوة الخارجية لمستحضرات التجميل والعناية الشخصية من ناحية خطوات ونسب الخلط وفحص الحساسية والتحذيرات المذكورة
- يمكن الاحتفاظ بكمية لا تزيد عن (5) عبوات من الصنف الواحد من مواد التجميل للعرض والاستخدام داخل الصالون – عدا حالات الترخيص للبيع – وفيما عدا ذلك يعتبر مخالف للنشاط المرخص، ويمنع بيع المستحضرات دون الحصول على تصريح من الجهة المختصة بالإمارة.
- يجب استخدام الأعواد الخشبية ذات الاستخدام الواحد عند تقديم خدمة إزالة الشعر بالشمع مع مراعاة عدم إعادة غمرها داخل الشمع أو استخدامها من زبونة إلى أخرى، مع ضرورة توفير ملصق يوضح ذلك في جميع الأماكن المخصصة لإزالة الشعر بالصالون.
- في حالة استخدام جهاز الشمع المحمول الذي يتم إعادة تعبئته فيجب تغيير وعاء الشمع الداخلي لعبوة الشمع لكل زبونة.
- يفضل استخدام نظام حقيبة الأدوات الخاصة لكل زبونة، وحفظها نظيفة ومعقمة ومنفصلة في خزائن مخصصة، وينصح أيضاً بالأدوات التي تستخدم مرة واحدة شريطة أن تكون ذات جودة مناسبة ومعروفة المصدر.
- يجب المحافظة على الأجهزة المستخدمة في تنظيف البشرة وبخار الوجه نظيفة ومعقمة مع مراعاة تغيير الماء بشكل دوري، وأن يكون وعاء الماء بالجهاز من النوع الزجاجي للتأكد من نظافة الماء بشكل مستمر، وأن يكون سخان الداخلي بالجهاز غير قابل للصدأ، ويفضل استخدام الماء المقطر لتجنب تكون الرواسب.
- يجب فصل الكمية المطلوبة للاستخدام من المستحضرات في وعاء نظيف ومعقم وذلك باستخدام الأعواد الخشبية ذات الاستخدام الواحد تحضيراً لاستخدامها بمراحل التجميل المختلفة، ولا يسمح بفضها باليد أو استخدامها مباشرة من العبوة الرئيسية.
- يجب غسل وتنظيف وتعقيم وتجفيف الأيدي والأرجل قبل البدء وأثناء تقديم خدمة قص وتهذيب الأظافر.
- يجب مراعاة عدم إعادة غمر اليدين أو القدمين في أوعية الشمع (بارافين) مع ضرورة توفير ملصق يوضح ذلك في جميع الأماكن المخصصة لذلك بالصالون.
- يجب الاهتمام بنظافة البيئة الخارجية للصالون.

#### ❖ المحظورات:

- لا يسمح بوجود أسرة أو سكن أو طبخ داخل الصالونات.
- لا يسمح بعمل الرجال في نشاط الصالونات ومراكز التجميل النسائية



- لا يسمح باستخدام أي جهاز علاجي أو تجميلي إلا بعد الحصول على تصريح من الجهات المختصة بالإمارة.
- لا يسمح بالتدخين داخل الصالون حيث يجب توفير علامات منع التدخين داخل المحل وإزالة منافذ السجائر منه.
- لا يسمح بوجود أسرة أو سكن داخل الصالون كما لا يسمح بالطبخ داخل الصالون.
- لا يسمح باستخدام الليزر أو تكنولوجيا الضوء النابض المكثف IPL لإزالة الشعر في الصالونات ومراكز التجميل، ويسمح فقط باستخدام الأجهزة المصرح بها من الجهة المختصة بالإمارة أو وزارة الصحة في مراكز التجميل والعناية الشخصية شريطة حصول العاملين على هذه الأجهزة على ترخيص من الجهة المختصة بالإمارة.
- لا يسمح باستخدام مادة الشببة Alum في تطهير الجروح إلا إذا كانت من النوع الذي يستخدم لمرة واحدة فقط.
- لا يسمح بتربية أو اصطحاب الحيوانات داخل الصالون.
- لا يسمح باستخدام اسطوانات الغاز داخل الصالون.
- لا يسمح بتقديم خدمة تسمير البشرة لمن تقل أعمارهم عن 18 سنة. يجب الالتزام بالفترة المسموحة للتسمير حسب تعليمات المصنع.
- يجب توفير المساحات الكافية لخدمة التسمير وتوفير نظارات واقية للعين واتباع شروط السلامة المذكورة على الجهاز. في الحالات التي يتم فيها تسمير البشرة عن طريق رش الجلد بمواد، يجب أن يتم اعتماد هذه المواد من الجهة المختصة بالإمارة.
- لا يسمح بعمل المكياج شبه الدائم في مراكز التجميل والعناية الشخصية والتي يشترط الحصول على نشاط عيادة تجميلية معتمد من وزارة الصحة ووقاية المجتمع لذلك النشاط.
- لا يسمح باستخدام أي نوع من أجهزة الوشم والخدمات الخاصة به.
- لا يسمح باستخدام الأمواس (الشفرات) في خدمة العناية بالأقدام.
- لا يسمح باستخدام صبغات الشعر في صبغ الحواجب.
- لا يسمح باستخدام رماد السجائر في إزالة الصبغة عن الجلد.
- لا يسمح باستخدام أو عرض العدسات اللاصقة كمادة تجميلية للزيونات.
- لا يسمح باستخدام جهاز ثقب الأذن وتقديم هذه الخدمة في الصالون.
- يمنع وضع الخيط بالفم عند تقديم خدمة إزالة الشعر بالخيط.
- يحق للصالون رفض تقديم خدمة قص الشعر في حالة الاشتباه بوجود بيض الحشرات أو قمل الرأس أو أي أمراض جلدية أخرى.
- يمنع منعاً باتاً ممارسة نشاط المساج داخل الصالون.
- يفضل استخدام مروحة الهواء البارد أو الساخن لتجفيف الحناء.
- يجب التأكد من عدم تقديم الخدمة للأشخاص المصابين بالأمراض الجلدية.
- يمنع ترك مواد صبغة الشعر في متناول الزبائن، ويجب أن تحفظ في مكان خاص.
- يمنع استخدام صبغات الشعر وخاصة السوداء على الجلد كبديل لمادة الحناء.
- يمنع تركيب كاميرات داخله بأماكن تقديم الخدمة.

## 7. الإشتراطات الصحية لنشاط تجارة الحناء

- تشمل إعادة البيع في المحلات المتخصصة أو المراكز المتخصصة في التجميل أو الصالونات لجميع أنواع نبات الحناء سواء في صورتها الطبيعية أو بعد عمليات إعدادها من طحن ولبشمل هذا النشاط طحن وإعداد الحناء.
- يجب أن يكون الموقع مناسباً لممارسة النشاط.
- يجب الالتزام بنوع النشاط المدرج في الترخيص فقط.
- يجب ألا تقل المساحة المخصصة للنشاط عن 20 متر مربع.
- توفير برنامج مكافحة آفات صحة عامة فعال مع شركة معتمدة من إدارة الصحة العامة.
- تخزين المواد بصورة سليمة داخل المنشأة.

- يجب حصول جميع العاملين على بطاقات صحية مهنية.
- الحصول على التصريح الصحي لمزاولة النشاط بالمنشأة قبل البدء بالعمل وفقا للإجراءات المعتمدة بإدارة الصحة العامة.
- جميع المنتجات يجب أن تكون مسجلة ومعتمدة بالدولة قبل التوزيع والبيع بالدولة
- هذا النشاط لا يسمح له بالتوزيع ولا يسمح بالتعبئة او التجزئة للعبوات الكبيرة.

## 8. الاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط مراكز التدليك والاسترخاء

- **الإلتزام بتطبيق الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة ذات الصلة بالصحة العامة**
- يجب أن يكون الموقع موافقا عليه من قبل إدارة الصحة العامة. يراعى أن يكون في موقع بارز على شارع رئيسي وتجنب المواقع داخل الأحياء السكنية.
- يجب ان يكون محل أرضي علي شارع رئيسي، أو موقع فيلا موافق عليه من الجهات المعنية بالإمارة
- يجب أن يحصل جميع العاملين على بطاقة صحية مهنية سارية المفعول صادرة من الجهات المعتمدة بالإمارة وفقا للإجراءات المعتمدة
- تطبيق نظام الممارسات الصحية الجيدة GHP بالمنشآت ذات الصلة بالصحة العامة – برنامج عجمان للصحة العامة APHP
- توفير سجل بأسماء العاملين في المركز ووظائفهم
- الإلتزام بالخدمات المسموح بها داخل المركز وعدم تقديم أي خدمات طبية أو علاجية.
- توفير مخطط هندسي معتمد من ادارة الصحة العامة من قبل الشركات المعتمدة لدى إدارة الصحة العامة.
- ارتداء زي العمل الرسمي أثناء إجراء التدليك والمحافظة عليه نظيفا.
- يجب المحافظة على النظافة الشخصية للعاملين.
- يجب أن يقوم العاملون بتطهير أيديهم قبل وبعد الخدمة.
- يجب عدم استخدام أي أجهزة ذات غرض طبي أو تجميلي في عمليات التدليك والخدمات الأخرى ويجب أن يكون العاملين على الأجهزة حاصلين على شهادة تثبت التدريب على استخدام تلك الأجهزة.
- أن يكون الأثاث بالمنشأة صالحا ونظيفا ومن مواد قابلة للتنظيف
- توفير دولاب وأدراج لحفظ الفوط والأدوات
- توفر دورة مياه خاصة بالمركز.
- توفر مكان انتظار مناسب بالمنشأة.
- توفر التهوية والإضاءة المناسبة بالموقع وجميع المرافق.
- توفر أسرة ملائمة للتدليك توضع في غرفة أو مساحة خاصة لكل سرير لا تقل عن 6 متر مربع مع وجود فاصل يحجب الرؤيا بين السريرين في حالة وجودها في نفس الغرفة.
- أن تكون الجدران مطلية بدهان مناسب على أن تكون ملساء وليست حادة الجوانب وأن تكون الأرضيات من مادة سهلة التنظيف (مثال السيراميك)
- توفير مكان مخصص للاستحمام وتغيير الملابس على أن يكون منفصل تماما عن غرفة التدليك ويحتوي على خزائن ومناشف صحية ونظيفة.
- يزود المركز بالأدوات والمواد التالية:
- توفير أدوات ومواد مطهرة لتطهير الأدوات قبل وبعد الاستعمال مع المحافظة عليها وحفظها نظيفة في خزائن خاصة.
- وعاء محكم الغطاء لجمع المخلفات.
- صندوق إسعافات أولية.
- يشترط أن تتوفر في المبنى شروط السلامة العامة.
- توفير عدد كاف من المناشف بحيث يمنع استعمال المنشفة الواحدة أكثر من مرة دون غسلها.
- خزانة لحفظ الملابس والمناشف المستخدمة.
- توفير غطاء يستخدم لمرة واحدة (رولات المحارم الورقية) لتغطية أسرة التدليك الكبيرة ووضعه فوق الأسرة
- توفير مغسلة أيدي محاطة بالسيراميك ومزودة بصابون سائل.

- توفير سخان مياه بسعة مناسبة.
- مورد مائي وطريقة صرف صحي مناسبة.
- يجب على المركز أن يقدم الخدمة أما للرجال أو للنساء حيث يجب أن يكون العاملون من نفس جنس الزبائن
- إذا كان المركز يقدم الخدمة للنساء والرجال فيجب أن يكون هناك مدخل منفصل للنساء عن الرجال
- يحظر تقديم الخدمة للنساء الحوامل وتوفير تحذير واضح للمرأة الحامل من تلقي الخدمة.
- يجب توفر إعلان داخلي باللغتين العربية والإنكليزية يوضح في مكان واضح للزبائن ويوضح فيه الآتي: أن المركز هو غير طبي ولا يقدم خدمات طبية للمرضى. إعلام الزبائن بطلب النصيحة من الطبيب المختص في حالة مرضهم قبل البدء بتقديم الخدمة لهم من قبل المركز.
- يجب أن تكون جميع الزيوت والمستحضرات المستخدمة في النشاط مسجلة ومعتمدة بالدولة وتحمل بطاقة بيان تحوي معلومات المنتج والصلاحية والمصدر

#### ❖ المحظورات:

- يمنع التدخين داخل المركز منعاً باتاً وتثبيت إشارة منع التدخين في مكان واضح للزبائن.
- يمنع استخدام أي ملصقات إعلانية تتنافى مع العادات والتقاليد وتخدش الحياء العام.
- يمنع الطبخ أو السكن داخل المراكز.
- يمنع وضع كاميرات تصوير، ويجب الالتزام بالمحافظة على سرية وخصوصية الزبائن.
- يمنع إغلاق أبواب الغرف بالمركز أثناء تقديم الخدمة للزبائن.
- يمنع تقديم أي علاجات أو وصفات طبية داخل المركز للزبائن.
- يمنع عمل تركيبات أو خلطات يدخل في تركيبها أي مركب يستخدم في علاج الأمراض الجلدية.
- يمنع طلب إجراء الفحوصات المخبرية أو الصور الإشعاعية بأنواعها.
- يمنع تقشير البشرة باستخدام الأحماض أو الأجهزة.
- يمنع عمل أي علاج أو عملية جراحية سواء كانت بسيطة أو غير ذلك حتى لو كان إزالة نوع من البثور أو البقع
- يمنع ارتداء العاملين للحلي والإكسسوارات أثناء عملية المساج.
- يمنع استخدام مستحضرات غير مصرح بتداولها أو منتهية الصلاحية.
- يمنع تخزين الأدوية والمستحضرات الخاصة بالعاملين في المنشأة.
- يمنع تقديم الخدمة من قبل عامل مصاب بجروح أو عدوى جلدية.
- يمنع استخدام أي ملصقات إعلانية تتنافى مع العادات والتقاليد وتخدش الحياء العام.
- يمنع عمل الحجامة داخل مراكز المساج، وذلك نظراً لتصنيفها ضمن خدمات المراكز الطبية العلاجية الشعبية والتي تحتاج إلى تراخيص لمزاومتها وفقاً لاشتراطات يجب الالتزام بها.
- يجب أن يتواجد على جميع العبوات (الخاصة بالمساج أو الكريمات) بطاقة تعريفية للمنتج بصورة صحيحة وبإحكام بعد الاستخدام، كما ينبغي تخزين العبوات بطريقة سليمة وآمنة.

#### 9. الإشتراطات الصحية لنشاط نوادي اللياقة البدنية (رجال & نساء)

- تطبق هذه الإشتراطات الصحية على جميع المحلات والمراكز التي تمارس فيها أي من أنواع الرياضة مثل: بناء الأجسام واللياقة البدنية ورفع الأثقال والتايكو اندو والكاراتيه وما يماثله من أنشطة أخرى العاملة في إمارة عجمان.
- تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشآت ذات العلاقة بالصحة العامة.
- يجب أن يكون الموقع مناسباً ومعتمداً من الإدارة.
- يجب ألا تقل المساحة المخصصة للنشاط عن 40 متر مربع وفقاً للخدمات المقدمة بالنادي
- توفير كافة مستلزمات النشاط وفقاً للمخطط المعتمدة ومتطلبات النشاط الصحية وفقاً لدليل الإشتراطات الصحية المعتمدة



- توفير تجهيزات تغيير الملابس ودورات المياه بعدد كافٍ بالمنشأة
- توفير برنامج مكافحة آفات صحة عامة فعال بالمنشأة بالتعاون مع شركة مكافحة معتمدة بإدارة الصحة العامة
- توفير بطاقات صحية مهنية لجميع مقدمي الخدمة بالمنشأة من الجهات المعتمدة بالإمارة وفقاً للإجراءات المعتمدة - المعتمدة من الدائرة
- الحصول على التصريح الصحي لمزاولة النشاط بالمنشأة قبل البدء بالإنتاج وفقاً للإجراءات المعتمدة بإدارة الصحة العامة
- يمنع إعطاء وصفات طبية، تغذوي أو علاجية داخل المركز للمترادين
- ❖ في حال إضافة نشاط آخر للمركز يجب الحصول على موافقة مسبقة قبل التنفيذ مثل نشاط حمام السباحة، بيع المكملات الغذائية، مواقع تحضير وبيع غذاء مع الالتزام بكافة المتطلبات الصحية للنشاط.
- يجب أن يكون موظفي تقديم الخدمة مؤهلين وذوي اختصاص ولديهم شهادات تثبت تأهيلهم لذلك
- يجب الفصل في تقديم الخدمة بين فئة الرجال والنساء داخل المركز ولا يسمح بتقديم الخدمات من الرجال للنساء أو العكس.
- ❖ يجب ارتداء الزي الرياضي المناسب لكل من المدرب والمتدرب.
- ❖ يجب المحافظة على النظافة الشخصية للعاملين.
- ❖ يجب توفير دورات مياه بأعداد كافية حسب أعداد المتدربين بالمحل ويجب أن تكون نظيفة على الدوام. يجب توفير عدد دورة مياه لكل 6 أشخاص على الأقل، يجب أن تكون التهوية والإنارة جيدة. يجب توفر مغاسل للأيدي مزودة بمحارم ورقية وصابون سائل لغسل الأيدي.
- ❖ يجب غسل المناشف الخاصة بالمحل بعد كل استعمال - والتعاقد مع مغسلة ملابس آلية معتمدة من الدائرة بإمارة عجمان - ويوصى بأن تكون هذه الأدوات خاصة بكل متدرب.
- ❖ يجب توفير أماكن خاصة لتبديل الملابس وخزائن لوضع الملابس فيها.
- ❖ في حالة وجود كافيتريا في المحل يجب أن تتوفر فيه الشروط الصحية المعتمدة من قبل إدارة الصحة العامة بما في ذلك العاملون.
- ❖ توفير التهوية المناسبة داخل المؤسسة بحيث يكون المعدل الهوائي النقي (الهواء الخارجي) الداخل عبر أجهزة التكييف لا يقل عن 20 قدم مكعب في الدقيقة لكل شخص مصممة على الحد الأعلى لكثافة الأشغال بحيث يكون توزيع الهواء بشكل جيد وملئم داخل المؤسسة.
- ❖ توفر مواد مطهرة ومنظفة معتمدة لغرض استعمالات التنظيف والتطهير.
- ❖ يجب أن يكون الأثاث والأجهزة المستخدمة بحالة جيدة ويمكن تنظيفها بسهولة.
- ❖ لا يسمح بالتدخين داخل المحل ويجب توفير علامات منع التدخين داخل المحل.
- ❖ يجب توفير عدد كافٍ من الأدوات والمعدات الرياضية تتناسب مع نوع النشاط وتكون بحالة جيدة وآمنة للاستخدام، على أن تكون مواقع الجلوس والاستخدام من أغشية جلدية يسهل تنظيفها وتطهيرها.
- ❖ يجب توفر أرضيات خاصة للأجهزة الرياضية مصنوعة من مواد مطاطية ماصة للصدمات أما الأماكن الأخرى فيفضل أن تكون ملساء وقابلة للتنظيف.
- ❖ في حال توفر حمام سباحة بالموقع يجب أن يتم اعتماد من إدارة الصحة العامة مع مراعاة تطبيق كافة الإشتراطات الفنية والصحية لتشغيل المسبح.
- ❖ **محظورات:**
- ❖ يمنع مزاولة أي نوع من أنواع العلاج الطبيعي أو الطبي للأمراض كالشلل والغضروف والروماتيزم أو ما خلاف ذلك.
- ❖ يمنع استخدام الأجهزة الكهربائية العلاجية والموجات فوق الصوتية وأجهزة الشد إلا من قبل فنيين مؤهلين وبعد موافقة وزارة الصحة على ذلك.
- ❖ يمنع دخول المصابين بأمراض معدية إلى المحل أو مزاولة النشاط فيه.
- ❖ يمنع تواجد سكن أو أسرة في المحل.
- ❖ يجب تجنب إحداث إزعاج للمجاورين للمنشأة بالضوضاء الصادرة عن أعمال التدريب.
- ❖ لا يسمح بعمل أو تواجد النساء في محلات خاصة بالرجال ولا يسمح بعمل أو تواجد الرجال في المحلات الخاصة بالنساء.
- ❖ يمنع وصف أو التوصية بأي حمية غذائية أو طريقة تغذية لتخفيف الوزن أو بناء أجسام للمتدربين إلا من قبل أخصائي تغذية مؤهلين ومعتمدين من وزارة الصحة.

- ❖ يمنع بيع أو الإتجار في أي منتجات صحية أو مواد داعمة لبناء الجسم داخل الصالات إلا بعد أخذ موافقة الجهات المختصة بذلك - وفي حال وجود تصريح بالإتجار بذلك يراعى أن تكون هذه المواد ضمن المواصفات المقررة في ذلك.
- ❖ في حالة وجود صالون تجميل نسائي / صالون حلاقة رجالي داخل المحل فيجب أن يضاف النشاط إلى الرخصة التجارية للمحل وان تتوفر الشروط الصحية المعتمدة الخاصة بتلك الأنشطة من قبل إدارة الصحة العامة.
- ❖ في حالة الفنادق والشقق الفندقية التي لديها أندية صحية (السونا - التدليك - غرف البخار) فيجب عليها الالتزام بالآتي: (فصل الأندية الخاصة بالرجال عن الخاصة بالنساء - لا يجوز أن يعمل الرجال في الأندية الصحية الخاصة بالنساء أو أن تعمل النساء في الأندية الصحية الخاصة بالرجال).

## 10. الإشتراطات الصحية الخاصة بنشاط الفنادق والشقق الفندقية

### ❖ إدارة عناية ورعاية الغرف

يتضمن عمل هذه الإدارة في العناية بالغرف والأجنحة والشقق من نظافة وخدمات بالشقق الفندقية، أعمال تنظيف وترتيب بالفندق، مكافحة الحشرات والقوارض بالاتفاق مع شركة خاصة، اكتشاف أي أخطار صحية أو أي أمراض سارية يراعى فوراً الاتصال بالجهة المختصة وهي إدارة الصحة العامة بالدائرة بالتعاون مع وزارة الصحة والجهات المعنية.

### ❖ أولاً: الإشتراطات الصحية الخاصة بالغرف في الشقق الفندقية

- يراعى ان تكون الغرف ذات مساحات كافية تتلاءم ونوعية الاستخدام المخصصة لها.
- التهوية المناسبة والإضاءة اللازمة، وذلك بتوفير النوافذ الكافية لإدخال الهواء الطلق.
- يجب عمل صيانة دورية لجميع أنظمة التهوية والتكييف داخل المبنى ويجب تزويد المبنى بكمية من الهواء النقي طبقاً لمعايير ومواصفات الهواء الداخلي.
- ان يخصص لكل سرير مساحة مناسبة بالغرفة. وأن تكون المسافة بين السرير والأخر مناسبة.
- المحافظة على نظافة الأسرة وأن تبقى بحالة سليمة وجيدة، ويفضل ان تكون الاسرة غير مثبتة وسهلة التحرك ليسهل التنظيف أسفلها.
- يجب أن تكون الشراشف والوسادات والمفارش نظيفة بصورة مستمرة، ويلزم استبدال الشراشف وأغطية الوسادات مرة كل يوم وعند حضور نزيل جديد.
- يراعى ان تكون نوعية الأقمشة والمواد المستخدمة في الشقق من نوعيات جيدة ذات جودة عالية قابلة للغسيل وذات لون أبيض لتسهيل عمليات الفحص والمتابعة لها.
- ان يكون جميع الأثاث في حالة جيدة ونظيفة بصفة مستمرة. ولا يسمح باستخدام أي أثاث مستخدم سابقاً في أعمال أخرى.
- توفير دورات مياه بالعدد الكافي بكافة المستلزمات الصحية الخاصة بها.

### ❖ ثانياً: أعمال الغسيل والكي:

- في حالة وجود مغاسل داخل الفندق لأعمال الغسيل الخاصة بإدارة رعاية وعناية الغرف، يراعى الالتزام بكافة الإشتراطات الخاصة بنشاط غسيل وكي الملابس والمفروشات.
- وفي حالة عدم وجود مغاسل يتم توفير عقد مع شركة خاصة بأعمال الغسيل يدون فيه كل متطلبات الفندق لأعمال الغسيل وطرق الغسيل والمواد المستخدمة ورخصة الشركة وتسجيل النشاط الخاص بها، مع الاحتفاظ بكل هذه الملفات لعمليات التفتيش الدورية.

### ❖ ثانياً: عناية ورعاية الغرف

- توفير عدد مناسب من العاملين المؤهلين المدربين لهذه العملية يتناسب وحجم العمل وعدد الشقق بالفندق
- توفير إشراف مناسب على هذه العملية بصورة مناسبة وفق لمتطلبات العمل والشروط الصحية.
- وجود سجل بأسماء العاملين يتضمن البيانات الخاصة بكل منهم مع حصول العاملين جميعهم على شهادات صحية وخلوهم من أي أمراض معدية من الجهات المعتمدة بالدائرة



- توفير أدوات نقل (Trolleys) صالحة للعمل بعدد كافي مجهزة كاملا والعناية بترتيبها وتنظيفها.
- توفير مخزن خاص لعناية ورعاية الغرف يتم تقسيمه لمخزن خاص بالمفارش والشراشف الجديدة تكون مغلقة جيدا معدة على أرفف معدنية، ومنطقة أخرى خاصة بأدوات ومعدات التنظيف والمواد الكيماوية ولايد من توافر شروط الأمن والسلامة بهذه المخازن. مع مراعاة ان يتم فصل تخزين الشراشف والمفارش الغير نظيفة عن النظيفة لمنع حدوث أي إصابة انتقالية.
- توفير مخزن خاص بالمراتب والمفارش الزائدة تتوفر به شروط النظافة والسلامة.
- توفير عدد كافي ومناسب للمفارش والشراشف والوسائد في الفندق وفقا لعدد الشقق والمرافق به.
- مراعاة أن تكون هذه المفارش، الشراشف، الوسائد والمراتب من أقمشة عالية الجودة ذات قابلية للتنظيف ونزع الأوساخ منها ومراعاة أن تكون الوسادات قابلة للتنظيف والغسيل.
- الاستخدامات الشخصية للنزلاء مثل الكريمات والصابون والمطهرات وكريمات الحلاقة ومعجون الأسنان .... الخ. يراعى أن تكون هذه المواد جيدة النوع مدون على عبوتها كل البيانات الخاصة بالمنتج، معبأة بطريقة مناسبة لاستخدام المرة الواحدة. ومسجلة بالدولة
- مراعاة تدريب العاملين على كيفية اكتشاف المخاطر من حشرات. وتدوين ذلك في السجلات الخاصة به بالتنسيق مع الإدارات الأخرى.
- ❖ **ثالثا: حمامات السباحة**
- في حال توافر حمام سباحة بالفندق يجب أن يكون معتمد من إدارة الصحة العامة وتتوافر به الإشتراطات الفنية والصحية اللازمة.
- أخذ عينات تحليل للمياه خلال فترات تتراوح ما بين 1-2 شهر دوريا.
- حفظ كل هذه الملفات مع مستندات عمليات التنظيف والعمل في ملفات خاصة للمراجعة.
- ❖ **رابعا: النوادي الصحية**
- في حالة تواجد أي نشاط من النوادي الصحية بالفندق، يراعى الإلتزام بالشروط الصحية الخاصة بهذه المنشآت من إدارة الصحة العامة قبل البدء في ممارسة النشاط.

#### 11. الإشتراطات الصحية الخاصة بنشاط دور التربية والتعليم (مدارس)

- يشترط حصول المدرسة على الإعتماد والموافقة من وزارة التربية والتعليم والجهات المعنية في ذلك بالدولة بشأن اشتراطات الأمن والسلامة والصحة المهنية داخل المدرسة.
- ضرورة التقيد بنوع النشاط المسموح به في الترخيص والموافقة من الوزارة (روضة، ابتدائي، إعدادي، ثانوي).
- في إضافة أي نشاط للمدرسة مثل حمام سباحة، مقصف مدرسي، أو أي أنشطة أخرى يجب الحصول على موافقة إدارة الصحة العامة قبل البدء بالنشاط داخل المدرسة.
- يجب حصول جميع العاملين في المدرسة ذوي التعامل المباشر مع الطلاب على بطاقات صحية مهنية منهم (المدرسين، الممرض، مشرفي الحافلات، متداولي الغذاء، العاملون في النظافة وغيرهم من الوظائف المماثلة).
- ❖ **خدمات توريد الغذاء للمدارس**
- في حال توفير خدمة الغذاء داخل المدرسة يجب الحصول على موافقة مسبقة من إدارة الصحة العامة على تصريح مقصف مدرسي يصدر عن دائرة التنمية الاقتصادية مع الإلتزام بالإشتراطات الصحية للنشاط
- في حال توريد الغذاء للمدرسة من موردين خارجيين يجب الحصول على موافقة مسبقة لإعتماد موردي المدارس بالإمارة وفقا للإجراءات المعتمدة بالإدارة يحدد به الأصناف المسموح بها للتوريد.

## 12. الإشتراطات الصحية لنشاط دار الحضانة

### ❖ متطلبات الترخيص: يجب أن تحصل المنشأة على الموافقات والإجراءات التالية لمباشرة نشاط الحضانة بالإمارة

- ترخيص اقتصادي من دائرة التنمية الاقتصادية. مع موافقة فنية من إدارة الصحة العامة
- موافقة إدارة التخطيط على الموقع.
- موافقة وزارة التربية والتعليم على النشاط
- وجود سجل بأسماء العاملين.
- مخطط هندسي للنشاط معتمد من إدارة الصحة العامة، ولا يسمح بالتعديل إلا بعد الموافقة من الجهات المعنية

### ❖ الموقع: يجب أن تكون دار الحضانة في مكان هادئ وبعيد عن الضوضاء ومصادر التلوث، وفي فيلا أرضية.

### ❖ البناء والصيانة العامة: يجب أن تكون الأبنية من الخرسانة ولا يجوز استعمال الكبائن الخشبية أو الأبنية الجاهزة. يمنع استخدام الأسبستوس.

- الصيانة الدورية للمبنى والمعدات للألعاب
- عدم إجراء أعمال الصبغ / الدهان الا في الإجازات الدورية إجازات الفصول الدراسية وليس الإجازات الأسبوعية، إجراء أعمال الصيانة بعد وقت الدوام الرسمي.

- في حال إجراء أعمال صيانة طارئة يجب تأمين منطقة العمل والتحقق من عدم تواجد الأطفال بمنطقة العمل

### ❖ الغرف والفصول التعليمية:

- يجب أن تكون التهوية والإنارة كافيتين.
- يجب أن تكون الأرضيات والجدران والأسقف خالية من العيوب.
- يجب أن تكون الأرضيات من مادة ملساء السيراميك / الرخام.
- يجب وضع شبك معدني ناعم على الشبائيك لمنع الحشرات من الدخول.
- أن تخصص مساحة لا تقل عن (1) متر مربع لكل طفل بحد أدنى.
- يجب ألا تقل المسافة بين الصف الأمامي من المقاعد والسيبورة عن (6) أقدام.
- يجب أن يكون الأثاث المستعمل صالحاً ومناسباً لأعمار الطلاب.
- يمنع استخدام الطباشير.

- فصل الأطفال حسب الفئات العمرية التالية: 5 يوم - 6 شهور / 6 شهور - سنة / سنتين - سنتين / 3 سنوات - 3 سنوات / 4 سنوات
- أن تتوفر في الحضانة أسرة مجهزة للأطفال في مرحلتي الرضاعة والفظام.

### ❖ قاعة النشاط وألعاب الأطفال:

- يجب تخصيص قاعة مناسبة لأنشطة الأطفال تحتوي على ألعاب كافية ومناسبة.
- أن تكون الألعاب ومتوافقة مع دائرة البلدية والتخطيط بعجمان.
- أن تكون الألعاب كبيرة الحجم يصعب ابتلاعها. مراجعة الإشتراطات البيئية.
- عدم وجود تأثير مغناطيسي أو مستويات عالية من الطاقة الكهرومغناطيسية في الألعاب.
- ألا تشكل الألعاب خطورة على مستخدميها (مثل الأطراف الحادة أو الزوايا الخطرة أو ارتفاع درجة الحرارة إلخ)
- أن يتم تعقيم وتنظيف الألعاب وتخزينها بصورة دورية بطرق آمنة ومواد معتمدة لذلك

- يجب فحص الألعاب بشكل دوري والتأكد من سلامتها.

#### ❖ الساحات والملاعب:

- يجب توفير مساحات كافية آمنة ومظللة للألعاب الخارجية، يجب أن تكون جميع الألعاب خالية من العيوب والاعطال.
- يجب تغطية الاجزاء والحواف الحادة.
- أن تتناسب الالعاب مع الفئة العمرية للأطفال في الحضانة.
- تنظيف وتعقيم منطقة الالعاب.
- في حالة وجود بيت للكور يجب تنظيف وتعقيم بيت الكور والكور بشكل دوري ويوضح ذلك في سجل خاص.

#### ❖ البوابات والأسوار:

- يجب ألا تفتح البوابات مباشرة على شارع رئيسي.
- يجب وضع حواجز خارج البوابات للحيلولة دون انطلاق الأطفال إلى الشارع بسرعة

#### ❖ وسائل المواصلات:

توفير وسائل مواصلات مريحة ومكيفة وآمنة مع وجود مشرفة لضمان سلامة الأطفال، توفير مظلات للباصات. (لوسائل المواصلات)

#### ❖ العاملون

- توفير عدد كافي من المشرفات والمعلمات حسب اشتراطات الوزارة، ويجب تواجدهم باستمرار مع الأطفال. وجود ممرضة مرخصة من وزارة الصحة.
- يجب تخصيص عاملات لنظافة الأطفال، وعاملات لتحضير أطعمة الأطفال لمنع تداخل مهامهم.
- يجب أن يحصل جميع العاملين في الحضانة على بطاقات صحية مهنية من الدائرة
- ارتداء زي رسمي أثناء ساعات العمل والمحافظة عليه نظيف
- يجب المحافظة على النظافة الشخصية للعاملات.

#### ❖ الخدمات الصحية:

- التزام الحضانة بتنظيف وتعقيم المعدات والألعاب والأسرة بشكل دوري.
- يجب توفير الشروط والتجهيزات المعتمدة من قبل وزارة الصحة لغرفة الممرضة.
- يجب توفير غرفة إسعافات أولية مجهزة بالمعدات اللازمة.
- يجب الاحتفاظ بملف طبي خاص بكل طفل.

#### ❖ مرافق الطعام:

- التزام الحضانة بتوفير مطبخ مناسب تتوفر فيها الاشتراطات الصحية حسب اشتراطات الرقابة الغذائية، والتزامه بشروط الغذاء الصحي في حال إعداد الطعام داخل الحضانة وعدم تقديم أغذية وجبات سريعة أو ذات قيمة غذائية متدنية مثل الحلويات والشيبس والمشروبات الغازية للأطفال.

- وضع اسطوانات الغاز في الخارج على أن تكون مظللة ومهواة.

#### ❖ مياه الشرب:

- يجب توفير برادات مياه شرب نقية.
- يجب حفظ البرادات نظيفة وتغيير الفلاتر حسب الحاجة.
- يجب التعاقد مع شركة خاصة معتمدة من قبل دائرة البلدية والتخطيط لتنظيف خزانات المياه مرة كل ستة شهور على الأقل ووقت الحاجة



- يجب توفير تقارير النظافة والصيانة الدورية لخزانات المياه ويجب أن تكون مظلمة.
- ❖ **المرافق الصحية:**
- يجب أن تكون الأرضيات والجدران على ارتفاع لا يقل عن 2 متر مبنية من السيراميك وخالية من التلف وأن تكون نظيفة دائم
- يجب أن تكون التهوية والإنارة مناسبة.
- يمنع غسل أواني الطعام / الرضاعات الخاصة بالأطفال في دورات المياه.
- يجب أن تزود بسائل غسيل الأيدي وأجهزة تعقيم ومحارم ورقية.
- يجب توفير مخزن خاص لحفظ الأدوات والمواد الخاصة بالتنظيف.
- ❖ **التخلص من النفايات:**
- يجب توفير أوعية مناسبة مزودة بأغطية وبأعداد كافية لحفظ النفايات.
- يجب التخلص من النفايات بطريقة سليمة.
- يجب المحافظة على جميع مرافق الحضانة نظيفة.
- ❖ **مكافحة الحشرات:**
- يجب المحافظة على بيئة الحضانة خالية من الحشرات.
- يجب التعاقد مع شركة خاصة لمكافحة الحشرات بحيث لا تقل عدد الزيارات عن (4) مرات خلال العام.
- يجب توفير أرفف في أماكن التخزين لتجنب تكاثر الحشرات.
- ❖ **يمنع التدخين داخل الحضانات.**
- ❖ **توفير عدد كافي من المناشف النظيفة ويمنع إعادة استخدامها لأكثر من طفل واحد.**
- ❖ **توفير نظم السلامة للأطفال وحمايتهم من التعرض للأخطار الصحية.**
- ❖ **يمنع استقبال الأطفال المرضى لمنع انتقال العدوى بينهم.**
- ❖ **خطط وبرامج الطوارئ: توفير خطط وبرامج للطوارئ وذلك يشمل:**
- برنامج إخلاء المبنى في حالة الطوارئ.
- التصرف في حالة وقوع حادث.
- تدريب العاملين على استخدام معدات مكافحة الحريق.
- تدريب العاملين على الإسعافات الأولية.
- ❖ **وفي حال وجود بركة سباحة يجب اعتمادها من إدارة الصحة العامة والالتزام بالاشتراطات التالية:**
- يجب ألا يزيد عمق المسبح في الحضانة عن 50 سم
- تأمين وإغلاق منطقة المسبح والتحقق من ذلك.
- توفير منقذ مدرب مؤهل بمنطقة المسبح.
- يجب تجهيز حواف المسبح بمواد مانعة للانزلاق وكذلك تجهيزها بحاجز أمان.
- يمنع ترك الأطفال بمفردهم في المسبح بدون وجود شخص بالغ.
- يجب توفير سلم غير قابل للتأكل واحد على الأقل لكل 10 متر طولي من محيط المسبح.
- التعاقد مع شركة معتمدة في تعقيم مياه المسبح.

### 13. الاشتراطات الصحية للمجمعات السكنية الجماعية العمال / الموظفين

تستند تلك البنود لقرار مجلس الوزراء رقم (13) لسنة 2009 في شأن اعتماد دليل المعايير العامة للسكن العمالي الجماعي والخدمات الملحقة به

#### ❖ اشتراطات عامة:

- الموقع: يجب أن يكون المجمع السكني للعمال / الموظفين حاصل على تصريح من الدائرة قبل البدء في التسكين وموافقة الجهات المعنية / تصدر التصاريح فقط لشركات مرخصة بالدولة ولا تصدر لأشخاص فردية وفقاً للقرارات المعمول بها
- يجب أن يكون المبني مناسب ومعتد من الجهات المعنية بالدائرة والدفاع المدني ولا يسمح بتصريح المباني الخشبية أو المعدنية أو المصنعة القابلة للاشتعال مجمعات سكنية دائمة / يجب توفير صيانة ونظافة دورية للمبني من قبل صاحب التصريح
- يجب أن يكون الموقع بعيد عن الأحياء السكنية للعائلات وفقاً لقرارات الدائرة ويصرح فقط للموظفين / فئة الإناث بالمناطق السكنية وفق اشتراطات إدارية لدى الجهات المعنية بالدائرة.
- توفير مشرف صحة وسلامة للتصاريح التي تزيد عن 200 عامل بالموقع الواحد.
- يجب تثبيت لوحة / لافتة إعلانية بمدخل المجمع تحمل بيانات الشركة / رقم التصريح / عنوان الشركة / أرقام الاتصال / رقم الترخيص / نوع النشاط / عدد العمال المسموح بهم بالتصريح / اسم مسؤول الصحة والسلامة بالمجمع ورقم الاتصال.
- يجب فصل سكن الإناث عن الذكور فصلاً كاملاً من حيث غرف المبيت والمرافق الأخرى
- توفير عقد مكافحة حشرية مع شركة معتمدة من الدائرة وتطبيق كافة المتطلبات لبرنامج مكافحة الحشرية المتكامل
- يجب الحصول على تصاريح مسبقة من دائرة التنمية الاقتصادية وموافقة الدائرة في حال إضافة أي خدمات أخرى بالموقع مثل خدمات تموين غذاء أو مطبخ جماعي – غرف حلاقة رجالي – تجارة مواد غذائية وغيرها من الأنشطة الاقتصادية المماثلة
- توفير عدد كافي من حاويات النفايات في جميع مرافق الموقع مع التخلص الدوري السليم منها

#### ❖ غرف المبيت:

- أن تكون حالة الغرف مناسبة للسكن من حيث الجدران والأسقف والأبواب والشبابيك في حالة جيدة.
- لا تقل المساحة المخصصة للفرد الواحد داخل الغرفة المشتركة عن 3.7 متر مربع من المساحة الخالية.
- عدم إيواء أكثر من (6) عمال داخل الغرفة الواحدة في المجمعات السكنية و (2) موظف في سكن الموظفين.
- تجهيز الغرف بأسرة مزودة بالفراش والأغطية المناسبة لكل عامل مع إمكانية استخدام الأسرة ذات الطابقين. والخزانات المرتفعة عن الأرض وتكون بحالة جيدة ومن مواد مناسبة للاستخدام غير قابلة للاشتعال.
- ألا تستخدم الممرات أو أسطح المباني أو السرايب كغرف لإيواء العمال.
- ألا تسمح نوافذ المبني بتسرب أي تربة وان تغطي بسلك معدني يمنع دخول الحشرات والقوارض.
- أن تكون جميع الغرف جيدة التهوية لا تزيد الحرارة عن 25 درجة مئوية والرطوبة عن 60 % وتتوفر بها الإضاءة الطبيعية مع تزويدها بالإضاءة الصناعية الكافية.
- لا يسمح بأي أنشطة طبخ / غسيل أو استحمام داخل الغرف.
- أرضيات الغرف من السيراميك ويمنع استخدام السجاد أو الموكيت.

#### ❖ مياه الشرب

- يجب تزويد الموقع بمياه صالحة للشرب من المصادر المعتمدة بالدائرة.
- يجب المحافظة على خزانات المياه نظيفة ومحكمة الإغلاق مع توفير برامج تنظيف وتطهير دوري لها



- توفير عدد كافي من برادات مياه الشرب للعاملين مع المحافظة على نظافتها تزويدها بفلاتر مناسبة

#### ❖ المطبخ / مرافق الطعام

- في حال توفير مكان خاص لإعداد وجبات الطعام الفردية يجب أن تتوفر فيه جميع الشروط الخاصة بأماكن إعداد وتحضير الغذاء
- توفير قاعة تناول الغذاء تتناسب مع عدد العمال مزودة بطاولات ومقاعد مناسبة - توفير تهوية وإضاءة مناسبة - أحواض غسيل أيدي
- يجب أن تكون الأرضيات من السيراميك والجدران بارتفاع السيراميك إلى 2م على الأقل.
- يجب أن تكون الأسقف من النوعية الغير قابلة للاشتعال وسهلة التنظيف.
- مراوح شفط مناسبة لسحب الأدخنة والأبخرة ويجب توفير إضاءة مناسبة.
- ثلاجة لحفظ الطعام تتناسب مع عدد العمال المقيمين بالسكن.
- توفير حاويات جمع نفايات ذو غطاء بحجم مناسب ومزود بأكياس بلاستيكية.

#### ❖ المرافق الصحية (دورات المياه - الاستحمام - أحواض غسيل)

- يجب توفير حمام مرحاض واحد لكل (10) عمال / حمام استحمام واحد لكل (10) عمال. / مغسلة واحدة لكل (5) عمال
- يجب أن تكون الأرضيات والجدران من السيراميك بارتفاع لا يقل عن 2م.
- يجب تصريف المياه العادمة من المرافق بصورة صحية وفق متطلبات الجهات المعنية
- أن تكون مزودة بسخان مياه يوضع خارج المرافق الصحية
- أن تكون جيدة التهوية والإضاءة وان تزود بصفة دورية بالمنظفات المناسبة.
- توفير أبواب كاملة لدورات المياه على أن تكون من مادة غير قابلة للصدأ (الألمنيوم) وذاتية الإغلاق.
- المحافظة على النظافة العامة للمرافق الصحية داخل المجمع. مع تزويدها بحاويات جمع النفايات

#### ❖ الإسعافات الأولية - الرعاية الطبية

- يجب توفير غرفة خاصة للإسعافات الأولية تحتوي على المواد والأدوات الضرورية اللازمة لذلك
- للتصاريح الأكثر من 100 عامل يجب توفير عيادة طبية مجهزة بالأدوات اللازمة وممرض معتمد من وزارة الصحة بالدولة
- للتصاريح الأكثر من 500 عامل يجب توفير عيادة طبية مجهزة بالأدوات اللازمة وطبيب وممرض معتمدين من وزارة الصحة بالدولة

#### ❖ خدمات التموين الغذائي بالموقع

- في حال توفير خدمات تموين غذائي داخل الموقع يجب الحصول على تصريح / ترخيص مسبق من دائرة التنمية الاقتصادية وموافقة إدارة الصحة العامة بالدائرة - تطبيق الاشتراطات الصحية لخدمات التموين الغذائي
- في حال التعاقد مع شركة خدمات تموين خارجية. يجب أن تكون الشركة معتمدة ومرخصة من بلديات الدولة وتوفير شهادة من البلدية المعنية تفيد التزام المشاة بمتطلبات النشاط
- يجب أن مركبات نقل الغذاء معتمدة من البلدية المعنية لنقل الغذاء الساخن / البارد باستخدام حاويات ذات رتبة غذائية ويمنع استخدام الاكياس البلاستيكية في نقل الغذاء
- في حال توفير منطقة تقديم غذاء داخل الموقع يجب أن تكون مطابقة للمتطلبات الصحية ودرجات حرارة عرض الغذاء المعتمدة بالدائرة

## 14. اشتراطات تصريح سكن الموظفين

### ❖ الاشتراطات الإدارية:

- كافة المجمعات العمالية ومجمعات الموظفين يجب أن تكون خارج الكتلة السكنية بالإمارة - وفي حال طلب تصريح للموظفين داخل الكتلة السكنية يجب الالتزام بالمتطلبات التالية:
- يجب على جميع الشركات إصدار تصريح سكن موظفين من إدارة التنظيم الإجاري بالدائرة ولا يسمح بأي سكن جماعي لأكثر من شخص او في وحدة سكنية قبل إصدار التصريح.
- يصدر تصريح سكن الموظفين للشركات فقط ولا يصدر للأفراد. على أن يكون بالمناطق ذات التصنيف سكني تجاري فقط
- يجب أن يثبت على الوحدة السكنية لوحة إعلانية بحجم مناسب تحمل اسم الشركة وبيانات الاتصال ورقم تصريح الموظفين الصادر عن الدائرة
- لا يسمح بإصدار تصاريح سكن موظفين داخل الفلل السكنية أو البيوت الشعبية أو بنايات كاملة
- لا يسمح بالخلط بين فئة الذكور والإناث في السكن الجماعي داخل الوحدة السكنية الواحدة
- يجب ألا يزيد عدد الموظفين في الشقة الواحدة على 4 موظفين فقط لشقة غرفتين وصالة وعدد 2 موظف لغرفة وصالة أو استديو.
- يجب على الموظفين الالتزام بعدم التسبب في إزعاج الجيران وتجنب التجمعات وفي حال أي شكوى من جيران الوحدة المصحح بها يكون من حق الدائرة سحب التصريح الصادر للموظفين وإخلاء الوحدة.
- يجب ألا يزيد عدد الموظفين بالوحدة السكنية عن العدد المسموح به والمحدد بالتصريح الصادر من الدائرة.

### ❖ الاشتراطات الفنية:

- الالتزام بالاشتراطات الصحية للمجمعات السكنية الجماعية.
- توفير عقد مكافحة حشرات مع شركة معتمدة من إدارة الصحة العامة.
- توفير كافة التجهيزات ومتطلبات السكن للموظفين مثل الأسرة والخزانات وأدوات المطبخ على ان تكون بحالة جيدة

## 15. الاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط الغسيل الآلي للملابس والمفروشات

- ❖ يجب ألا تقل المساحة عن 100 مربع وفقاً لنوع وحجم النشاط. يكون الموقع خارج حدود المناطق السكنية ويسمح به بالمناطق الصناعية
- ❖ يمنع استقبال أي ملابس او مواد قطنية خاصة بالمستشفيات، العيادات داخل هذا النشاط لتجنب أي نقل لمصادر العدوي.
- ❖ تحدد مرافق نشاط غسيل الملابس بالآتي:
  - منطقة استلام الملابس الغير نظيفة وفرزها.
  - منطقة غسل وتجفيف الملابس.
  - منطقة تخزين كيماويات التنظيف.
  - منطقة كي وتغليف الملابس.
  - منطقة تسليم الملابس النظيفة.
- ❖ مغاسل الملابس الآلية: هي التي تستعمل الآلات في كل خطوات الغسيل وأحيانا تستخدم التنظيف بالبخار أو التنظيف الجاف.
- ❖ يلزم لممارسه نشاط غسيل ملابس استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية:
  - أن تغطي الأرضيات بالسيراميك فاتح اللون غير قابل للانزلاق وبمستوى مائل يسمح بتصريف المياه.
  - عمل فتحات صرف طويلة مغطاة بشبكة من المعدن غير قابل للصدأ وبراغي أن تكون مواسير الصرف مصنوعة من مادة لا تتأثر بالمنظفات والكيماويات المستخدمة مع أخذ موافقة إدارة الصرف الصحي على التوصيلات والتمديدات الصحية.

- توفير مصدر للماء الساخن والبارد بصورة كافية لاستخدامه في أعمال الغسيل والتنظيف.
- توفير زي موحد لجميع العاملين على ان يكون لون فاتح ويراعى نظافتها بصفة مستمرة.
- في حالة القيام بكي الملابس بداخل المغسلة يجب توفير موقع مخصص لذلك مع مراعاة تنفيذ الاشتراطات الصحية الخاصة لمحلات كي الملابس.
- ❖ الاشتراطات الصحية الخاصة بإدارة استلام الملابس والفرز:
- أن تتوفر به حاويات مناسبة من مادة غير قابلة للصدأ لحفظ الملابس قبل غسلها.
- عمل فاصل بين موقع استلام الملابس والفرز ومرافق المنشأة الأخرى.
- طاوالت مناسبة لعملية الفرز. وحاويات من مواد قابلة للتنظيف لفرز الملابس قبل الغسيل مع تمييزها عن الحاويات بعد الغسيل

#### ❖ الاشتراطات الصحية الخاصة بعمليات الغسيل وتجفيف الملابس:

- توفير عدد كافي من الماكينات الأوتوماتيكية للغسيل والتنظيف التي تكفي لحجم العمل بالمغسلة. ويجب تجديد مياه الغسيل مع كل مرحلة
- أن تكون المساحة كافية وممرات مناسبة بين الماكينات، بحيث يتم توزيعها بشكل مناسب بما يضمن سهولة حركة العمل.
- تأمين التوصيلات والتركيبات الكهربائية للألات وتثبيتها جيداً بالأرض مع توفير وسائل الأمان الكافية أثناء التشغيل.
- أن تكون توصيلات أنابيب المياه الساخنة والباردة والبخار آمنة وعلى ارتفاعات مناسبة من الأرض وموصلة بالماكينات بطرق ومواصفات فنية سليمة.
- في حالة استخدام البخار في التنظيف فيجب تخصيص مكان مستقل لمولد البخار الكهربائي مع مراعاة تصريف البخار بطريقة صحية سليمة مطابق لاشتراطات الجهات المعنية
- أن تتوفر بها ماكينات خاصة لتجفيف الملابس بعد غسلها في حالة عدم وجود خاصية التجفيف بمعدات الغسيل.
- مراعاة أن تتوفر جميع أدلة العمل للماكينات المستخدمة بصورة دائمة في منطقة العمل للتأكد من الخطوات المتبعة بها.
- لا يسمح أبداً بعمليات الغسيل اليدوي داخل هذه المغاسل.
- توفير تهوية مناسبة في منطقة الغسيل والتجفيف وأعلى ماكينات الغسيل.
- توفير نوعية مياه مناسبة من مصادر معتمدة لأعمال الغسيل وبكميات كافية.
- مراعاة توفير شروط الأمان والسلامة في أثناء العمل.

#### ❖ الاشتراطات الصحية الخاصة بمنطقة تخزين كيماويات التنظيف:

- أن يتوفر به أرفف أو خزانات مناسبة من مادة غير قابلة للصدأ.
- توفير اشتراطات السلامة والأمان في عمليات التخزين للكيماويات.
- توفير تهوية مناسبة بالمخزن.
- توفير ب يانعات Material Safety Data Sheet (MSDS) يشمل جميع صفات واستخدام المادة الكيميائية المستخدمة ويحفظ في ملفات خاصة به.

#### ❖ الاشتراطات الصحية الخاصة بمنطقة كي وتغليف الملابس: الإلتزام باشتراطات نشاط كي وتغليف الملابس المدرج بالدليل

#### ❖ الاشتراطات الصحية الخاصة بتسليم الملابس الجاهزة:

- أن يتوفر به أرفف أو دواليب مناسبة من مادة غير قابلة للصدأ توضع عليه أو تعلق الملابس.
- ألا يتم استقبال الملابس الغير نظيفة في هذا الموقع.
- ❖ في حال توفر خدمة تنظيف وغسيل المفارش والسجاد بالمنشأة يجب التالي:
- يجب ان تكون بمنطقة منفصلة ذات مساحة مناسبة لعمليات التنظيف منطقة مرتفعة عن مستوي الأرض بمسافة مناسبة، مغطاة بالسيراميك السميك غير قابل للانزلاق متصل بخط صرف مناسب
- توفير كافة أدوات التنظيف والتجفيف منفصلة عن الملابس
- يجب إستلام السجاد والمفارش الغير نظيفة بعيدا عن منطقة تنظيف الملابس بصورة مناسبة
- توفير طريقة تهوية وتجفيف مناسبة وفي حال إستخدام أي مواد تعطير أو تطهير يجب ان تكون معتمدة ولا تسبب أي مشاكل صحية



## 16. الاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط كي الملابس

- ❖ يجب ألا تقل المساحة الإجمالية عن 20 متر مربع.
- ❖ تحدد مرافق نشاط كي الملابس بالآتي:
  - موقع استقبال وتسليم الملابس.
  - موقع حفظ وكي الملابس.
- ❖ أولاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع استقبال وتسليم الملابس:
  - أن تتناسب مساحته مع حجم العمل ومساحة المحل إجمالاً.
  - أن يخصص الجزء الأمامي من المحل لعملية استلام وتسليم الملابس.
  - يفصل موقع استلام والتسليم عن منطقة الكي. مع مراعاة الفصل التام بين الملابس المعدة للغسيل والتنظيف.
  - أن تتوفر أرفف وخزانات من الألمنيوم لحفظ الملابس التي تم كيها لحين تسليمها لأصحابها ويفضل استخدام دواليب بواجهات زجاجية.
- ❖ ثانياً: الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع حفظ وكي الملابس:
  - أن يتم فصل موقع كي الملابس عن موقع الاستلام والتسليم.
  - أن تتوفر حاويات مناسبة غير قابلة للصدأ لحفظ الملابس المستلمة والمراد كيها.
  - أن تتوفر عدد كاف من الطاولات المصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ لكي الملابس مغطاة بقماش نظيف يتم استبداله بصفة دورية.
  - أن تتوفر أكياس نظيفة لتعليق الملابس بعد كيها.
  - أن تتوفر عدد كاف من أجهزة كي الملابس الكهربائية.
- ❖ ثالثاً: الاشتراطات الصحية المتبعة في حالة قيام المحل باستقبال الملابس الخاصة بالغسيل:
  - توفير حاويات إضافية لحفظ الملابس المستلمة. ويشترط الفصل اللوني بالحاويات والتعريف بذلك.
  - إبرام عقد مع أحد المغاسل المرخصة على أن يكون موقعها في حدود إمارة عجمان.
  - في حال القيام بأعمال غسيل داخلي يجب أن تكون المساحة الإجمالية 40 متر مربع ألا تقل مساحة الغسيل عن 15 متر مربع وتكسي الجدران بالسيراميك الفاتح اللون -مزودة بمغسلة أوتوماتيكية واحدة ومجفف - حوض غسيل أستانلس للتخلص من البقع اللونية - خزانة لكيماويات التنظيف - حاويات حفظ الملابس مع الفصل بين حاويات الملابس النظيفة والغير نظيفة.
  - ألا يتم استقبال الملابس الخاصة بالمستشفيات أو العيادات الطبية.
  - أن يتم استخدام البخاخات الخاصة لرش الملابس بالماء أثناء الكي.

## 17. الاشتراطات البيئية والصحية لأحواض السباحة في إمارة عجمان

- ❖ وفقاً للأمر المحلي رقم 02 لعام 2010 الخاص بالاشتراطات الصحية والبيئية لأحواض السباحة بإمارة عجمان يجب على المنشآت العامة بالإمارة تقديم طلب اعتماد للمسيح من إدارة الصحة العامة قبل البدء في استخدامه حفاظاً على سلامة وصحة المترادين ، ويتم تجديد الاعتماد سنوياً من الإدارة
- أولاً: اشتراطات عامة

- يمنع استخدام أسطح المسابح لأغراض الأبعد التأكد من السلامة العامة
- يجب تأمين المسيح في حال عدم استخدامه
- يجب تجنب وضع الزلاقات على أطراف احواض السباحة
- في حال وجود مسيح للأطفال ملاصق لمسيح البالغين فيجب وضع جواز وحماية لمنع الأطفال من الانتقال من المسيح المخصص لهم
- يجب توفير مدخل مياه لكل 45 م مكعب داخل المسيح
- يجب توفير التهوية والاضاءة الكافية في المرفق



- يجب ان تكون جميع مستلزمات المسبح من مواد مقاومة للتآكل
- ان تكون ارضيات المسبح باللون الفاتح وأملس يسهل تنظيفه

#### ثانيا: الاشتراطات الخاصة بالمرفق

- يجب توفير مصارف للمياه
  - يجب تجهيز المسبح برشاشات ومغاسل لكل 25 م من محيط الحوض
  - يجب توفر دورات مياه بعدد كافي وكذلك غرف تبديل الملابس في المرفق
- ثالثا: الاشتراطات والمواصفات الفيزيائية والكيميائية والبيولوجية لمياه المسابح
- يجب ان يظل المسبح نظيف وخاليا من الاجسام الصلبة والمعلقة والطفالية على أسطح مياه المسبح وكذلك العكارة او الطحالب او أسي اجسام غريبة تؤثر سلب اعلى صحة وسلامة مستخدمي المسبح
  - يجب ان تكون نسبة المواد المستخدمة في تعقيم المياه ضمن الحدود المعتمدة لدى ادارة الصحة العامة.
  - ان تتعهد شركة متخصصة بتنظيف وتطهير مياه المسبح بصورة دورية
  - يتوجب اجراء اختبارات يومية لقياس نسبة المواد الذائبة في المياه ونسبة مواد التطهير ونسبة الرقم الهيدروجيني وغيرها من الفحوصات التي تحددها ادارة الصحة العامة.
  - يتعين على ادارة المرفق سحب عينات لمياه المسابح بصورة دورية للتأكد من سلامتها ومطابقتها للمواصفات المعتمدة.

#### رابعا: الاشتراطات المتعلقة بالسلامة

- يجب تجهيز المسبح بعدد كافي من معدات السلامة لمستخدمي المسبح ووضعها في اماكن يسهل الوصول اليها
- يجب تعيين منقذ مؤهل لعمليات الانقاذ في احواض السباحة
- يجب تجهيز حواف المسبح بمواد مانعة للانزلاق وكذلك تجهيزها بحاجز أمانا.
- يجب تركيب لوحات ارشادية لمرتادي احواض السباحة وان توضع في مكان بارز ومكتوب باللغة العربية والانجليزية وان تكون الكتابة بلغة سليمة
- يجب تجهيز حواف المسبح بحيث لا تكون هناك زوايا حاده.
- يجب ان توضع علامات توضح عمق المياه الموجودة بالمسبح
- استخدام المسبح العام على اساس شخص واحد لكل 2.5 م مربع وشخص واحد لكل 1م مربع من سطح المسبح إذا كان عمق المسبح يقل عن متر ونصف
- يجب توفير مكان خاص لوضع كرسي عالي للمنقذ والمراقبة

#### خامسا اشتراطات سلامة الاطفال

- عدم ترك الاطفال في المسبح بدون وجود احدي البالغين
- يجب ازالة كل الالعاب من المسبح قبل مغادرة الاطفال وذلك تفاديا لعودة الأطفال الى المسبح
- بعد مغادرة الاطفال المسبح يجب اغلاقه وعدم ترك بابه مفتوحة
- يجب تعيين مراقب للأطفال في حال غياب ذويهم عنهم

#### سادسا: اشتراطات الموقع والمساحة

- يجوز ان تكون المسابح خاصة كما يجوز ان تكون للاستخدام التجاري العام للفنادق او الاستراحات او المراكز الترفيهية او النوادي او غيرها
- يجوز ان يكون المسبح بالدور الارضي او في أي دور متكرر او فوق السطح
- لا يجوز ان تقل مساحة المسبح العام عن 80 م مربع



سابعا الاشتراطات الهندسية للمسابح

- يجب تصميم وتنفيذ المسابح بحيث تكون غير منفذه للمياه
- المسابح الموجودة في أي دور فوق الارض او على السطح يجب ان يتم اعتمادها من الشؤون الهندسية بالدائرة. ثامناً السلالم ومآتى الاقدام داخلية في التجويف والدرجات
- يجب توفير الدرجات والسلالم إذا زاد العمق عن 0.6 م متر
- يجب توفير سلم واحد على الاقل لكل 30م طولي من محيط المسبح
- يجب ان تكون سلالم المسبح مقاومة للتآكل ومزودة بمواطئ الاقدام مقاومة للانزلاق، يجب وجود فسحة لا تقل عن 0.09 م بعيداً عن الجدران
- يجب تزويد المسبح بدرابزين جانبية تمتد فوق سطح المسبح وتعود للسطح الاقوي.

تاسعاً اشتراطات الاضاءة

- يجب اضاءة المسابح المخصصة للاستخدام ليلاً سوياً بإضاءة تحت الماء او فوق الماء
- يجب الا تتجاوز شدة الانارة العامة عن 50 لكس.
- يجب أن تكون التوصيلات الكهربائية محمية بصورة مناسبة وتتوافق مع اشتراطات الامن والسلامة

عاشراً اشتراطات المسبح في السطح

- يجب ان تكون مساحة السطح تعادل او تزيد على مساحة المسبح.
- يجب ان يكون السطح غير زلق ومائلاً بحيث لا يسمح لدخول مياه السطح للحوض وتلوث مياهه.
- يجب ان يكون السطح مائلاً بنسبة 1:40 كحد ادني بعيداً عن جانب المسبح

الحادي عشر الاشتراطات الخاصة لتصفية مياه المسبح

- يتعين تصفية مياه المسبح وذلك لإزالة الرواسب من سطح المسبح وجدرانه وأرضياته
- يتعين تركيب مقاشط لإزالة الغبار والرواسب واوراق الاشجار الطافية وطبقات الزيت الرقيقة
- تعين توفير مصرف الخروج عند قاعدة قاع المسبح لتصريف القاذورات المتراكمة ولتسهيل التفريغ الكامل للمسبح لأغراض الصيانة
- تعين تركيب مصافي للامسك بالرواسب الكبيرة التي لها قابلية التراكم

الثاني عشر: في حالات الطوارئ

- يجب الإلتزام بإغلاق المسبح وفقاً لأي إخطار صحي رسمي من الجهات المعنية ولا يسمح بإعادة تشغيله إلا بعد الموافقة من الجهات الصحية
- يجب توفير معابر للخروج وتمهيد الطريق المؤدي إليها بحيث يتم عملية الاخلاء بأسرع وقت ممكن
- يجب تثبيت لوحة إرشادية لأرقام الطوارئ المعتمدة بالإمارة في المرفق في حال أي حادث.
- يجب ان يكون هناك مفتاح فاصل للتيار الكهربائي بموقع مناسب يتم اللجوء اليه عند الطوارئ

❖ ملاحظة هامة: يجب ان يتمتع المنقذ المعين في المسبح بالاشتراطات التالية

- ان يكون مؤهلاً ومتدرباً على عمليات الانقاذ والاسعافات الاولية
- ان لا تقل خبرته عن 3 سنوات في مجال الانقاذ والاسعافات الاولية
- ان يكون لائقاً صحياً
- ألا يقل عمره عن 21 سنة ميلادية

## 18. تجارة مستحضرات التجميل -متطلبات السلامة في منتجات مستحضرات التجميل

- ❖ تختص تلك الإشتراطات لجميع المنشآت العاملة في مجال تجارة وتوزيع مستحضرات التجميل بالإمارة
- ❖ تختص المواصفة القياسية رقم 1934 باشتراطات السلامة الواجب توافرها في مستحضرات التجميل. كما أنها تحدد المواد غير المسموح باستخدامها في مكونات مستحضرات التجميل وكذلك المواد الخاضعة لقيود المواد الملونة والمواد الحافظة المسموح بها والمواد المرشحة للأشعة فوق البنفسجية المسموح بإضافته إلى مستحضرات التجميل
- ❖ **تعريف:-**
  - مستحضر تجميلي: أي مادة أو مركب معد لوضعه للماسمة الأجزاء الخارجية لجسم الإنسان (الجلد، الشعر، الأظافر، الشفاه والأعضاء التناسلية الخارجية) أو مع الأسنان والغشاء المخاطي لتجفيف الفم بغرض تنظيفها أو تعطيها أو تغيير مظهرها أو تعديل رائحة الجسم أو حمايتها أو حفظها في أحسن حالة كليا أو الغالب العام
  - مكون تجميلي: يعني أي مادة كيميائية أو تحضير اصطناعي أو طبيعي الأصل، باستثناء العطور والمكونات الأروماتية، والتي تستخدم في تركيب مستحضرات التجميل
  - مادة ملونة: مادة يمكن إضافتها إلى مستحضر التجميل أو جسم الإنسان لإكسابه لوناً مميزاً ودائماً، وهي إما أن تكون مادة طبيعية أو اصطناعية، عضوية أو غير عضوية. مادة مرشحة للأشعة فوق البنفسجية:
  - مواد تدخل في تركيب مستحضرات التجميل الحاجبة من الشمس على وجه الخصوص لحماية الجلد من بعض التأثيرات الضارة لهذه الأشعة.
  - العطر: أي منتج من مستحضرات التجميل والعناية الشخصية تنبعث منه روائح طيبة ويتكون من الزيت العطري والمثبتات والكحول والماء والالوان المسموح بها ومضادات الأكسدة والمذيبات.
  - الشارة: أي رسم أو علامة أو رمز أو دمغة أو نقش أو صورة تدل على الهيئة أو ما يصدر عنها في شأن المواصفات والمقاييس والجودة والمطابقة أو تدل على أي جهة دولية ذات علاقة بالمواصفات والمقاييس والجودة والمطابقة.
  - المزود: المصنع أو الناقل أو المعبأ أو المجمع أو المعالج أو الوكيل أو المخزن لمنتجات العطور أو أي موزع رئيسي أو فرعي يكون لنشاطه أثر على خصائصه أو أي ممثل تجاري أو قانوني يكون مسؤول عن استيراد منتجات تخضع لأحكام هذا النظام.
- ❖ **الرقابة ومسح الاسواق**
  - يحق للهيئة والجهات المختصة سحب عينات من منتجات العطور لإجراء الفحوصات اللازمة للتأكد من مطابقتها للمتطلبات والشروط المنصوص عليها في هذا النظام
  - يحظر على جميع منافذ البيع في الدولة القيام بعرض أو بيع المنتجات الخاضعة للإحكام هذا النظام ما لم تكن هذه المنتجات مسجلة بالدولة وفقاً لنظام تقويم المطابقة الإماراتي (إيكاس) أو حاصلة على شهادة المطابقة
- ❖ **التزامات المزود:** يجب على المزود عند قيامه في أي من مراحل سلسلة التوريد الالتزام بالاشتراطات الآتية
  - تلبية المتطلبات المنصوص عليها في المواصفة القياسية الإلزامية 1943 الخاصة بمتطلبات السلامة في مستحضرات التجميل
  - التأكد من خلو منتجات العطور من أي مواد محظورة وعدم تجاوز الحد المسموح به لمكونات المواد المشار إليها في المواصفات الجمعية الدولية للعطور.
  - اعداد تقرير عن سلامة المنتج من قبل الشخص المختص ووفقاً للمعايير المبينة في الملاحق المرفقة بالمواصفة.
  - استيفاء متطلبات أدلة وممارسة التصنيع الجيدة (22716) الخاصة بمستحضرات التجميل أو أدلة ممارسة الصناعة الجيدة للمنتج المقبول لدى الهيئة

- أن تكون منتجات العطور مطابقة لجميع المتطلبات المشار إليها في هذا النظام باستثناء حالة عدم المطابقة بعد البيع الناتجة عن سوء حالة التخزين والنقل
  - أن تكون اشتراطات التعبئة خاضعة للمواصفة رقم 22715 الخاصة بالتغليف والبيانات الايضاحية
  - ويجب ان تكون مطابقة للمواصفة رقم(2093) الخاصة بعبوات الزجاجية المستخدمة في مستحضرات التجميل.
  - يجب ان تكون المنتجات خاضعة لوحدات القياس الدولية ومطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة بشأن كمية المنتج في العبوات.
- ❖ **المتطلبات: يجب أن يتوافر في مستحضرات التجميل المتطلبات التالية**
- يجب أن تكون منتجات مستحضرات التجميل خالية من مشتقات الخنزير.
  - ألا تسبب أي ضرر لصحة الإنسان عند استخدامها تحت ظروف الاستخدام العادية أو المعقولة المتوقعة.
  - أن تجتاز مواد التجميل الاختبار الميكروبيولوجي، إن وجد، طبقاً للقواعد والنظم الدولية أو المواصفات القياسية الخليجية الخاصة بالسلعة
  - يجب أن تعبأ منتجات مستحضرات التجميل في أوعية مناسبة نظيفة تغلق بإحكام، خالية من الحواف الحادة، ويجب ألا يؤثر أو يتأثر الوعاء بالمنتجات.
  - يمكن أن تعبأ عبوات منتجات مستحضرات التجميل في عبوة خارجية أو صناديق شحن تضمن حمايتها أثناء النقل والتداول.
  - أن تحمل مستحضرات التجميل البيانات الايضاحية الموجود في المواصفة القياسية الامارتية رقم 1943:2010 UAE.S/GSO وكذلك قواعد الرفض والقبول تكون خاضعة

### 19. الإشتراطات الصحية لنشاط صالات ألعاب جماعية

- ❖ تطبق هذه الإشتراطات الصحية على جميع المنشآت التي تمارس أنشطة ألعاب جماعية مثل صالات البلياردو- السنوكر-البولينج – ألعاب الإنترنت وتنس الطاولة وما يماثلها من الانشطة العاملة في إمارة عجمان.
- ❖ تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشآت ذات العلاقة بالصحة العامة.
  - يجب أن يكون الموقع مناسباً ومعتمداً من الإدارة.
  - يجب ألا تقل المساحة المخصصة للنشاط عن **40 متر مربع** وفقاً للخدمات المقدمة بالنادي
  - توفير كافة مستلزمات النشاط وفقاً للمخطط المعتمدة ومتطلبات النشاط الصحية وفقاً لدليل الإشتراطات الصحية المعتمدة
  - توفير تجهيزات تغيير الملابس ودورات المياه بعدد كافي بالمنشأة
  - توفير برنامج مكافحة آفات صحة عامة فعال بالمنشأة بالتعاقد مع شركة مكافحة معتمدة بإدارة الصحة العامة
  - توفير بطاقات صحية مهنية لجميع مقدمي الخدمة بالمنشأة من الجهات المعتمدة بالإمارة وفقاً للإجراءات المعتمدة من الدائرة
  - الحصول على التصريح الصحي لمزاولة النشاط بالمنشأة قبل البدء بالإنتاج وفقاً للإجراءات المعتمدة بإدارة الصحة العامة
- ❖ في حال إضافة نشاط آخر للمركز يجب الحصول على موافقة مسبقة قبل التنفيذ مثل نشاط حمام السباحة، بيع المكملات الغذائية، مواقع تحضير وبيع غذاء مع الإلتزام بكافة المتطلبات الصحية للنشاط.
  - يجب أن يكون موظفي تقديم الخدمة مؤهلين وذوي اختصاص ولديهم شهادات تثبت تأهيلهم لذلك
  - يجب الفصل في تقديم الخدمة بين فئة الرجال والنساء داخل المركز ولا يسمح بتقديم الخدمات من الرجال للنساء أو العكس.
- ❖ يجب المحافظة على النظافة الشخصية للعاملين.
- ❖ يجب توفير دورات مياه بأعداد كافية حسب أعداد المتدربين بالمحل ويجب أن تكون نظيفة على الدوام. يجب توفير عدد دورة مياه لكل 6 أشخاص على الأقل، يجب أن تكون التهوية والإنارة جيدة. يجب توفر مغاسل للأيدي مزودة بمحارم ورقية وصابون سائل لغسل الأيدي.
- ❖ يجب توفير أماكن خاصة لتبديل الملابس وخزائن لوضع الملابس فيها في حال تطلب النشاط ذلك
- ❖ في حالة وجود كافيتريا في المحل يجب أن تتوفر فيه الشروط الصحية المعتمدة من قبل إدارة الصحة العامة بما في ذلك العاملون.
- ❖ توفير التهوية المناسبة داخل المؤسسة بحيث يكون المعدل الهوائي النقي (الهواء الخارجي) الداخل عبر أجهزة التكييف لا يقل عن 20 قدم مكعب في الدقيقة لكل شخص مصممة على الحد الأعلى لكثافة الأشغال بحيث يكون توزيع الهواء بشكل جيد وملامم داخل المؤسسة.

- ❖ توفر مواد مطهرة ومنظفة معتمدة لغرض استعمالات التنظيف والتطهير.
- ❖ يجب أن يكون الأثاث والأجهزة المستخدمة بحالة جيدة ويمكن تنظيفها بسهولة.
- ❖ **لا يسمح بالتدخين داخل المحل ويجب توفير علامات منع التدخين داخل المحل.**
- ❖ يجب توفير عدد كافي من الأدوات والمعدات الرياضية تتناسب مع نوع النشاط وتكون بحالة جيدة وآمنة للاستخدام، على أن تكون مناسبة للإستخدام ولا تسبب أي أضرار للمستخدمين
- ❖ يجب توفر أرضيات خاصة للادوات والمعدات مصنوعة من مواد مطاطية ماصة للصدمات في حال الأنشطة ذات الاستخدام البدني أما الاماكن الأخرى فيفضل أن تكون ملساء وقابلة للتنظيف.
- ❖ في حال توفر حمام سباحة بالموقع يجب أن يتم اعتماد من إدارة الصحة العامة مع مراعاة تطبيق كافة الإشتراطات الفنية والصحية لتشغيل المسبح.

## 20. إعتامد شركات تنظيف وتطهير خزانات مياه الشرب

- ❖ يلتزم صاحب / مسؤول / مدير أو من ينوب عنه في المباني السكنية والتجارية ، المنشآت العامة ، المنشآت الغذائية والصحية ، مراكز التسوق وما يماثلة من أنشطة بالإمارة بالتالي :
  - توفير مياه شرب صالحة للاستخدام وبالكميات الكافية وفقا للغرض من إستخدام كل موقع.
  - أن تكون جميع خزانات المياه الأرضية أو العلوية وأنابيب التوصيل والتوصيلات من مواد ذات رتبة غذائية معتمدة ولا تؤثر في خصائص المياه أو سلامتها للاستخدام. مع توفير حماية مناسبة للخزانات وأنابيب التوصيل لتجنب أي تلوث للمياه.
  - تنظيف وتطهير خزانات مياه الشرب الغير معبأة مرتين بالسنة على الأقل ووقت الحاجة لذلك وفقا لإجراءات الدائرة.
  - يتم التنظيف والتطهير بواسطة الشركات المعتمدة بإدارة الصحة العامة وفقا للإجراءات المعتمدة
  - الاحتفاظ بكافة سجلات وتقارير عمليات التنظيف والتطهير داخل المبني وتقديمه للموظف المختص وقت الطلب
  - اتخاذ كافة التدابير وبرامج الصيانة الدورية بما يضمن سلامة مياه الشرب للاستخدام الصحي.
  - إخطار إدارة الصحة العامة في حال حدوث أي مشاكل بسلامة مياه الشرب بالموقع مع اتخاذ كافة التدابير اللازمة لمنع إستخدام المياه من المستفيدين
  - تلتزم المنشآت الغذائية والفنادق ومراكز التسوق بتقديم عينات للتحليل المخبري بمختبرات معتمدة بإدارة الصحة العامة بعد عمليات التنظيف والتطهير لضمان سلامة المياه للاستخدام.
- ❖ اعتماد شركات تنظيف وتطهير خزانات مياه الشرب:
  - يمنع مباشرة أي عمليات تنظيف أو تطهير لخزانات مياه الشرب بالإمارة دون الحصول علي اعتماد مسبق من إدارة الصحة العامة
- ❖ على الشركة الالتزام بكافة متطلبات خدمة الاعتماد كما يلي
  - ترخيص مهني بنشاط تنظيف خزانات مياه الشرب
  - توفر طاقم عمل مؤهل في عمليات التنظيف والتطهير
  - توفر تدريب مناسب لفريق العمل من الشركات المعتمدة

- توفر كيمياويات تنظيف وتطهير مسجلة ومعتمدة بالدولة خصيصا لمياه الشرب / مع توفير شهادات التسجيل والاعتماد للمنتج
- توفر سيارات مجهزة ومخصصة لعمليات التنظيف والتطهير
- توفر إجراء معتمدة لعمليات التنظيف والتطهير
- توفير نموذج عن التقرير النهائي لعمليات التنظيف والتطهير وفقا لتفاصيل العمليات
- توفر بطاقات صحية مهنية لجميع العاملين في عمليات التنظيف والتطهير للخزانات
- توفر الملابس الواقية اللازمة لعمليات التنظيف والتطهير
- توفر الأدوات اللازمة والمخصصة لعمليات التنظيف والتطهير
- توفير ملصق خاص بعمليات التنظيف والتطهير يلصق على كل خزان بالموقع بعد الانتهاء من العمليات يدون به اسم الشركة - رقم الاتصال للطوارئ - بيانات عمليات التنظيف والتطهير - تاريخ العمليات - التاريخ القادم للتنظيف والتطهير - اشتراطات السلامة للحفاظ علي سلامة المياه بالخزان.
- على الشركة تقديم عقد تقديم خدمات مشترك مع كل موقع بالإمارة يتضمن الواجبات والمسؤوليات على كل طرف.
- التزام الشركة بالمواعيد المحددة بعقد الخدمة وضمن الإجراء المعتمد بالدائرة
- في حال عدم قدرة الشركة علي إجراء عمليات التنظيف والتطهير بالموقع لأي عائق ما يجب إصدار تقرير زيارة للموقع يتضمن المشاكل الموجودة بالصور ، ومتطلبات الصيانة والتعديل مع إخطار إدارة الصحة العامة رسميا بذلك لاتخاذ الإجراءات اللازمة
- على الشركة إرسال بيانات كل عملية تنظيف وتطهير بالإمارة لإدارة الصحة العامة خلال 3 أيام عمل وفقا للإجراءات المعتمدة بإدارة الصحة العامة
- في حال مخالفة أي بند من المتطلبات الصحية أعلاه تطبق لائحة المخالفات الصحية بإدارة الصحة العامة

## إجراءات التفتيش الصحي

تختص إدارة الصحة العامة بعمليات التفتيش الصحي للمنشآت ذات الصلة بالصحة العامة وفقاً للمسؤوليات المعتمدة للإدارة وذلك بهدف الحفاظ على الصحة العامة للمستهلك، رفع مستوى مطابقة والتزام المنشآت ذات الصلة بالصحة العامة بالإمارة بما يساهم في تشجيع الاستثمار في قطاع الصحة العامة بالإمارة.

يكون التفتيش الصحي غير مسبوق بإخطار للمنشأة إلا في حالات محددة يقوم المفتش بتنسيق موعد التفتيش مع المنشأة. ويكون أنواع التفتيش الصحي كالتالي:

1. التفتيش الروتيني الدوري (تفتيش جديد – متابعة)	2. تفتيش شكاوى صحية
3. تفتيش حملات (وفقاً لخطة الحملات التفتيشية)	4. تفتيش حملات توعوية للمنشآت
5. تفتيش سحب عينات من المنشأة	6. تفتيش خاص بإخطار وزاري / إخطار داخلي
7. تفتيش بقرار إداري	8. تدقيق على نظام الممارسات الصحية الجيدة GHP / APHP
9. تفتيش دعم فني لبرنامج عجمان للصحة العامة	

وفقاً للأمر المحلي للصحة العامة رقم 01 لعام 2015 بان مسؤولية الصحة العامة بالمنشأة تقع على صاحب / مسؤول المنشأة بصورة رئيسية وفق المسؤوليات التي وضعها القانون والأمر المحلي والتي تتضمن التعاون في إجراءات التفتيش الصحي من قبل الجهات المعنية كالتالي:

1. توفير مشرف صحي مؤهل بالمنشأة على ان يكون مؤهل ومعتمد من الإدارة ويصاحب المفتش وقت التفتيش
  2. التعاون مع المفتش بتوفير كافة المستندات والمعلومات المطلوبة بما يساهم في تفعيل عملية التفتيش وتحليل المخاطر الصحية
  3. اتخاذ كافة الإجراءات التصحيحية اللازمة ضمن تقرير التفتيش للمفتش بالوقت المناسب لتجنب أي مخاطر صحية للمستهلك
  4. متابعة توصيات المفتش بالتقرير وعرضها على العاملون بالمنشأة لتعميم الفائدة وتجنب تكرار الأخطاء
  5. تفعيل دور الرقابة الذاتية داخل المنشأة من قبل كافة العاملون بالمنشأة
  6. تطبيق أفضل الممارسات الصحية في المنشأة بما يساهم في رفع المستوى الصحي وضمان الصحة العامة بالخدمات المقدمة
  7. اعتماد أي طرق أو خدمات جديدة من الإدارة قبل البدء في تقديم الخدمة لتجنب أي مخاطر صحية للزبائن
  8. إخطار إدارة الصحة العامة بأي حالات أو شكاوى من المتعاملين لحالات أمراض معدية أو شكاوى صحية لاتخاذ الإجراءات اللازمة
- ❖ ترحب إدارة الصحة العامة بأي استفسارات أو متطلبات خاصة بإجراءات التفتيش والمتطلبات الصحية ضمن قنوات الاتصال المعتمدة لدى الدائرة

المخالفات المعتمدة للرقابة الصحية				
تفصيل قائمة المخالفات الصحية وفقا للخطورة ضمن المرسوم الأميري رقم 3 / 2018				
#	بند المخالفة الصحية	الغرامة المالية بالدرهم	نوع المخالفة	شرح تفصيل المخالفة الصحية
5	أ. إجراء تعديل في الموقع أو في البيئة الخارجية بدون موافقة البلدية- منخفض الخطورة	1,000	مسبقة بإخطار	المخالفات الصحية التي تتعلق بأي تعديلات على الموقع وعمليات المنشأة قد تؤثر على الصحة العامة بصورة غير مباشرة
6	ب. إجراء تعديل في الموقع أو في البيئة الخارجية بدون موافقة البلدية-متوسط الخطورة	2,000	مسبقة بإخطار	المخالفات الصحية التي تتعلق بأي تعديلات على الموقع وعمليات المنشأة تؤثر على الصحة العامة بصورة مباشرة
7	ج. إجراء تعديل في الموقع أو في البيئة الخارجية بدون موافقة البلدية-مرتفع الخطورة	10,000	مسبقة بإخطار & مكررة	المخالفات الصحية التي تتعلق بأي تعديلات على الموقع وعمليات المنشأة تؤثر على الصحة العامة بصورة مباشرة & مخالفة مكررة ويتم رفع تقرير تفتيش للمسؤول المباشر للاعتماد مع المخالفة
8	أ. مخالفات المخططات والمواصفات المعتمدة من البلدية للبناء الداخلي-منخفض الخطورة	1,000	مسبقة بإخطار	المخالفات الصحية التي تتعلق بأي تعديلات على المخطط الداخلي المعتمد في المنشأة قد تؤثر على الصحة العامة بصورة غير مباشرة
9	ب. مخالفات المخططات والمواصفات المعتمدة من البلدية للبناء الداخلي-متوسط الخطورة	5,000	مسبقة بإخطار	المخالفات الصحية التي تتعلق بأي تعديلات على المخطط الداخلي المعتمد في المنشأة تؤثر على الصحة العامة بصورة مباشرة
10	ج. مخالفات المخططات والمواصفات المعتمدة من البلدية للبناء الداخلي-مرتفع الخطورة	20,000	مسبقة بإخطار & مكررة	المخالفات الصحية التي تتعلق بأي تعديلات على المخطط الداخلي المعتمد في المنشأة تؤثر على الصحة العامة بصورة مباشرة & مخالفة مكررة ويتم رفع تقرير تفتيش للمسؤول المباشر للاعتماد مع المخالفة
11	عدم تنفيذ تعليمات المفتش المختص	5,000	مسبقة بإخطار	تختص في المخالفات الإدارية التي تختص بعدم تعاون المنشأة والقائمين عليها في تطبيق اللوائح والقرارات الصحية المعمول بها بإدارة الصحة العامة أو عدم توفير المستندات والوثائق اللازمة للتفتيش والرقابة
16	أ. عدم الالتزام بشروط صحة ونظافة العاملين بالمنشآت- منخفض الخطورة	200 درهم عن كل شخص	مخالفة مباشرة	المخالفات الصحية التي تتعلق بصحة ونظافة العاملين (النظافة الشخصية) في المنشأة والتي تشمل الزي ونظافته، العادات الغير صحية، غسل الأيدي والممارسات الصحية الجيدة وغيرها من المخالفات المماثلة التي قد تؤثر على الصحة العامة بصورة غير مباشرة

المخالفات الصحية التي تتعلق بصحة ونظافة العاملين (النظافة الشخصية) في المنشأة والتي تشمل الزي ونظافته، العادات الغير صحية، غسيل الأيدي والممارسات الصحية الجيدة وغيرها من المخالفات المماثلة التي تؤثر على الصحة العامة بصورة مباشرة	مخالفة مباشرة	500 درهم عن كل شخص	ب. عدم الالتزام بشروط صحة ونظافة العاملين بالمنشآت- متوسط الخطورة	17
المخالفات الصحية التي تتعلق بصحة ونظافة العاملين (النظافة الشخصية) في المنشأة والتي تشمل الزي ونظافته، العادات الغير صحية، غسيل الأيدي والممارسات الصحية الجيدة وغيرها من المخالفات المماثلة التي تؤثر على الصحة العامة بصورة مباشرة & مخالفة مكررة ويتم رفع تقرير تفتيش للمسؤول المباشر للاعتماد مع المخالفة	مخالفة سابقة بإخطار & مكررة	1000 درهم عن كل شخص	ج. عدم الالتزام بشروط صحة ونظافة العاملين بالمنشآت-مرتفع الخطورة	18
المخالفات الصحية التي تتعلق ببرامج النظافة والتطهير في المنشأة من حيث توفر برامج تنظيف وتطهير فعاله، توفير كافة الأدوات المطلوبة، تخزين كيماويات التنظيف وتدريب القائمين وغيرها من المخالفات المماثلة التي قد تؤثر على الصحة العامة بصورة غير مباشرة	مخالفة مباشرة	1,000	أ. عدم الالتزام بالشروط الصحية للتنظيف وتطهير مكان العمل- منخفض الخطورة	25
المخالفات الصحية التي تتعلق ببرامج النظافة والتطهير في المنشأة من حيث توفر برامج تنظيف وتطهير فعاله، توفير كافة الأدوات المطلوبة، تخزين كيماويات التنظيف وتدريب القائمين وغيرها من المخالفات المماثلة التي تؤثر على الصحة العامة بصورة مباشرة	مخالفة مباشرة	2,000	ب. عدم الالتزام بالشروط الصحية للتنظيف وتطهير مكان العمل-متوسط الخطورة	26
المخالفات الصحية التي تتعلق ببرامج النظافة والتطهير في المنشأة من حيث توفر برامج تنظيف وتطهير فعاله، توفير كافة الأدوات المطلوبة، تخزين كيماويات التنظيف وتدريب القائمين وغيرها من المخالفات المماثلة التي تؤثر على الصحة العامة بصورة مباشرة & مخالفة مكررة ويتم رفع تقرير تفتيش للمسؤول المباشر للاعتماد مع المخالفة	مخالفة سابقة بإخطار & مكررة	5,000	ج. عدم الالتزام بالشروط الصحية للتنظيف وتطهير مكان العمل-مرتفع الخطورة	27
المخالفات الصحية التي تتعلق بالتخلص من النفايات السائلة، الصلبة، الغازية بالمنشأة والتي قد تؤثر على الصحة العامة بصورة غير مباشرة	مخالفة مباشرة	1,000	أ. عدم التزام المنشأة بشروط التخلص من النفايات-منخفض الخطورة	28

المخالفات الصحية التي تتعلق بالتخلص من النفايات السائلة، الصلبة، الغازية بالمنشأة والتي تؤثر على الصحة العامة بصورة مباشرة	<b>مخالفة مباشرة</b>	5,000	ب. عدم التزام المنشأة بشروط التخلص من النفايات-متوسط الخطورة	29
المخالفات الصحية التي تتعلق بالتخلص من النفايات السائلة، الصلبة، الغازية بالمنشأة والتي تؤثر على الصحة العامة بصورة مباشرة & مخالفة مكررة ويتم رفع تقرير تفتيش للمسؤول المباشر للاعتماد مع المخالفة	<b>مسبقة بإخطار &amp; مكررة</b>	10,000	ج. عدم التزام المنشأة بشروط التخلص من النفايات-مرتفع الخطورة	30
المخالفات الصحية التي تتعلق بتوفر الإجراءات الوقائية لمكافحة والوقاية من آفات الصحة العامة بالمنشأة والتي قد تؤثر على الصحة العامة بصورة غير مباشرة	<b>مسبقة بإخطار</b>	1,000	أ. عدم التزام المنشأة بالشروط الصحية لمكافحة آفات الصحة العامة -منخفض الخطورة	31
المخالفات الصحية التي تتعلق بتوفر الإجراءات الوقائية لمكافحة والوقاية من آفات الصحة العامة بالمنشأة والتي تؤثر على الصحة العامة بصورة مباشرة	<b>مسبقة بإخطار</b>	5,000	ب. عدم التزام المنشأة بالشروط الصحية لمكافحة آفات الصحة العامة -متوسط الخطورة	32
المخالفات الصحية التي تتعلق بتوفر الإجراءات الوقائية لمكافحة والوقاية من آفات الصحة العامة بالمنشأة والتي تؤثر على الصحة العامة بصورة مباشرة & مخالفة مكررة ويتم رفع تقرير تفتيش للمسؤول المباشر للاعتماد مع المخالفة	<b>مسبقة بإخطار &amp; مكررة</b>	10,000	ج. عدم التزام المنشأة بالشروط الصحية لمكافحة آفات الصحة العامة -مرتفع الخطورة	33
المخالفات الصحية التي تتعلق بتوفر مصدر مياه شرب وثلج صالح للاستخدام ومطابق للمواصفات المعتمدة داخل المنشأة والتي قد تؤثر على الصحة العامة بصورة غير مباشرة	<b>مسبقة بإخطار</b>	5,000	أ. عدم التزام المنشأة بشروط الصحية الخاصة بمياه الشرب والثلج-منخفض الخطورة	37
المخالفات الصحية التي تتعلق بتوفر مصدر مياه شرب وثلج صالح للاستخدام ومطابق للمواصفات المعتمدة داخل المنشأة والتي تؤثر على الصحة العامة بصورة مباشرة	<b>مسبقة بإخطار</b>	10,000	ب. عدم التزام المنشأة بالشروط الصحية الخاصة بمياه الشرب والثلج-متوسط الخطورة	38
المخالفات الصحية التي تتعلق بتوفر مصدر مياه شرب وثلج صالح للاستخدام ومطابق للمواصفات المعتمدة داخل المنشأة والتي تؤثر على الصحة العامة بصورة مباشرة & مخالفة مكررة ويتم رفع تقرير تفتيش للمسؤول المباشر للاعتماد مع المخالفة	<b>مسبقة بإخطار &amp; مكررة</b>	20,000	ج. عدم التزام المنشأة بالشروط الصحية الخاصة بمياه الشرب والثلج-مرتفع الخطورة	39
يجب أن يكون التعهد معتمد وموثق بإدارة الصحة العامة وموقع من قبل صاحب / مسؤول / مدير المنشأة أو من ينوب عنه قانونياً، معتمد من المسؤول المباشر	<b>مخالفة تعهد معتمد</b>	10,000	عدم الالتزام بتعهد قيمته عشرة آلاف درهم	52
يجب أن يكون التعهد معتمد وموثق بإدارة الصحة العامة وموقع من قبل صاحب /	<b>مخالفة تعهد معتمد</b>	20,000	عدم الالتزام بتعهد قيمته عشرون ألف درهم	53

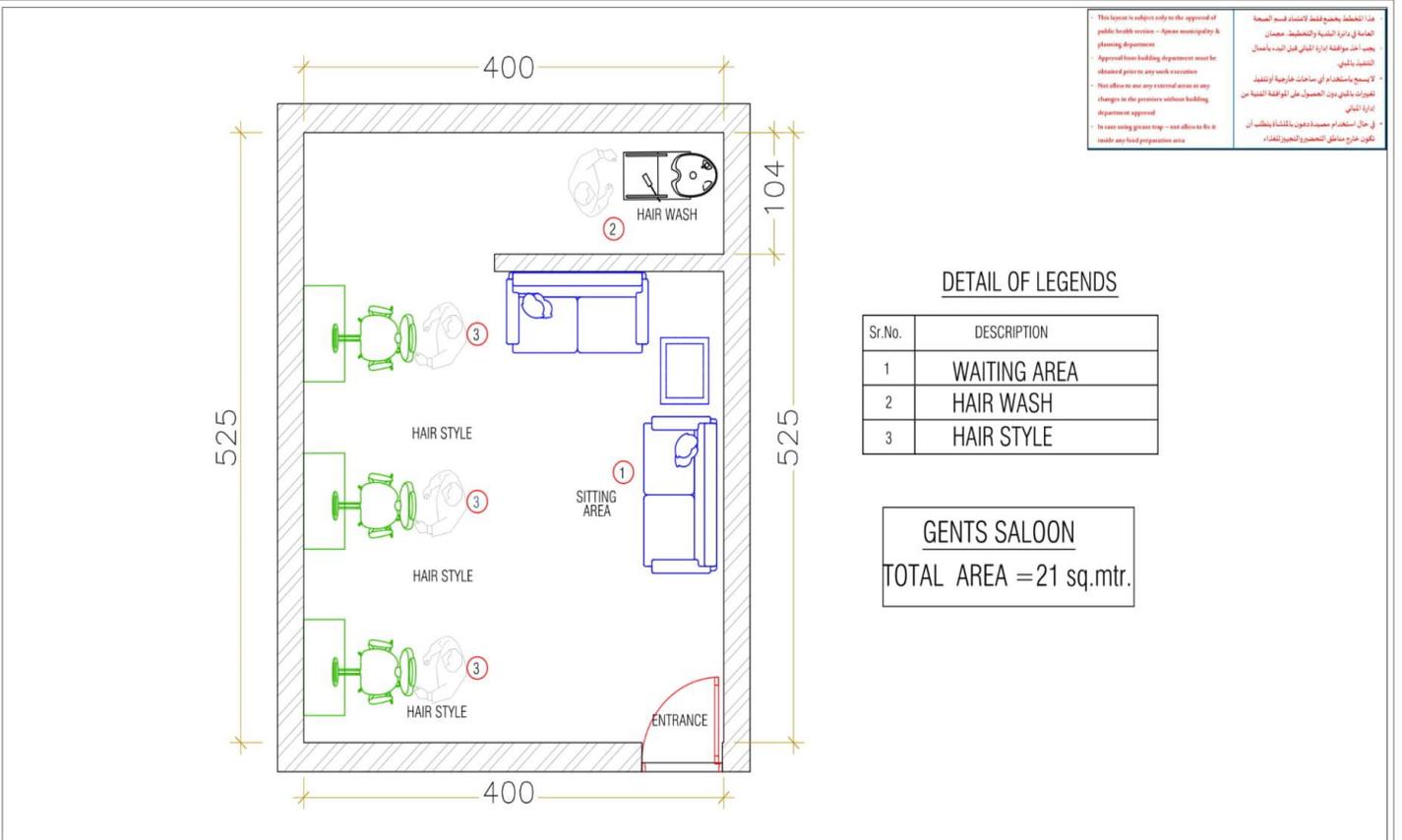
مسؤول / مدير المنشأة أو من ينوب عنه قانونياً، معتمد من المسؤول المباشر				
يجب أن يكون التعهد معتمد وموثق بإدارة الصحة العامة وموقع من قبل صاحب / مسؤول / مدير المنشأة أو من ينوب عنه قانونياً، معتمد من المسؤول المباشر	<b>مخالفة تعهد معتمد</b>	50,000	عدم الالتزام بتعهد قيمته خمسون ألف درهم	54
يجب أن يكون التعهد معتمد وموثق بإدارة الصحة العامة وموقع من قبل صاحب / مسؤول / مدير المنشأة أو من ينوب عنه قانونياً، معتمد من المسؤول المباشر	<b>مخالفة تعهد معتمد</b>	100,000	عدم الالتزام بتعهد قيمته مائة ألف درهم	55
يجب أن يكون التعهد معتمد وموثق بإدارة الصحة العامة وموقع من قبل صاحب / مسؤول / مدير المنشأة أو من ينوب عنه قانونياً، معتمد من المسؤول المباشر	<b>مخالفة تعهد معتمد</b>	200,000	عدم الالتزام بتعهد قيمته مائتان ألف درهم	56
المخالفات الصحية التي تتعلق بعدم التزام او تعاون المنشأة بسحب المواد الغذائية & الاستهلاكية التي صدر بها إجراءات سحب من الأسواق لضررها على الصحة العامة، وتحدد مهلة للشركة لسحب المنتجات من الأسواق وفقاً للكميات والضرر الصحي المتوقع من المنتجات بالأسواق	<b>مسبقة بإخطار</b>	10,000	عدم التزام المنشأة بالإجراءات المعتمدة من البلدية لسحب المواد الغذائية & الاستهلاكية من السوق	57
عدم التزام المنشأة بتدريب العاملين ضمن البرامج المعتمدة بإدارة الصحة العامة	<b>مسبقة بإخطار</b>	عامل / 500	عدم تدريب عامل المنشأة ضمن برنامج عجمان للصحة العامة	58
المخالفات الصحية التي تتعلق بعرض مواد غذائية أو صحية منتهية الصلاحية أو غير صالحة للتوزيع داخل أو ضمن المرافق التابعة للمنشأة بحيث لا تزيد عن عدد 3 أصناف فقط أو وزن 100 كيلو جرام	<b>مخالفة مباشرة</b>	5,000	عرض مواد غذائية أو صحية منتهية الصلاحية / غير صالحة للتوزيع بالمنشأة-منخفض الخطورة	61
المخالفات الصحية التي تتعلق بعرض مواد غذائية أو صحية منتهية الصلاحية أو غير صالحة للتوزيع داخل أو ضمن المرافق التابعة للمنشأة بحيث تزيد عن عدد 3 أصناف فقط أو وزن 100 كيلو جرام	<b>مخالفة مباشرة</b>	10,000	عرض مواد غذائية أو صحية منتهية الصلاحية / غير صالحة للتوزيع بالمنشأة-متوسط الخطورة	62
المخالفات الصحية التي تتعلق بعرض مواد غذائية أو صحية منتهية الصلاحية أو غير صالحة للتوزيع داخل أو ضمن المرافق التابعة للمنشأة & مخالفة مكررة ويتم رفع تقرير تفتيش للمسؤول المباشر للاعتماد مع المخالفة	<b>مخالفة مباشرة</b>	20,000	عرض مواد غذائية أو صحية منتهية الصلاحية / غير صالحة للتوزيع بالمنشأة-مرتفع الخطورة	63
تكون المخالفة على المنشأة أو إدارة الأماكن العامة، يجب اتخاذ كافة الإجراءات اللازمة لمنع التدخين بالأماكن بتوفير الملصقات	<b>مخالفة مباشرة</b>	2,000	التدخين داخل المنشآت والأماكن العامة	64

الكافية لمنع التدخين، المراقبة ومنع التدخين، توفير منطقة مخصصة معتمدة من الدائرة للتدخين بالأماكن العامة				
عدم التزام الشركات المساندة للصحة العامة بشروط الإعتماد بإدارة الصحة العامة والإجراءات المقررة ضمن مجال الإعتماد للشركة	مسبقة بإخطار	5,000	عدم التزام الشركات المساندة للشروط المعتمدة للصحة العامة	68
مخالفة عدم توفر بطاقة صحية مهنية سارية الصلاحية للعاملين في مجال الصحة العامة قبل البدء في مباشرة العمل داخل المنشأة	مسبقة بإخطار	200 / عامل	عدم وجود بطاقة صحة سارية المفعول لأي عامل بالمنشأة الغذائية و/أو الصحية	78
المخالفات الصحية التي تتعلق باستخدام المنشأة أو أقسام منها في أنشطة أو تخزين مواد أخرى ليست ضمن النشاط المعتمد للمنشأة بما قد يؤثر على الصحة العامة بصورة مباشرة أو غير مباشرة	مسبقة بإخطار	5,000	استخدام المنشأة الغذائية و/أو الصحية أو قسم منها لأغراض ليست ضمن النشاط المرخص	85
مخالفة عدم توفر ملف التفتيش الدوري داخل المنشأة وقت التفتيش لتسجيل عمليات التفتيش الدورية من قبل المفتشين	مسبقة بإخطار	500	عدم وجود ملف التفتيش الدوري	86
	مسبقة بإخطار	10,000	بيع أو تقديم التبغ وما في حكمه في المنشآت الواقعة بالمناطق السكنية دون تصريح	4
يختص هذه المخالفة بالمنشآت ذات العلاقة بالصحة العامة والبنائيات والأماكن العامة	مسبقة بإخطار	2,000	عدم التزام المنشأة بشروط الصحة العامة-منخفض الخطورة	34
يختص هذه المخالفة بالمنشآت ذات العلاقة بالصحة العامة والبنائيات والأماكن العامة	مسبقة بإخطار	5,000	عدم التزام المنشأة بشروط الصحة العامة-متوسط الخطورة	35
يختص هذه المخالفة بالمنشآت ذات العلاقة بالصحة العامة والبنائيات والأماكن العامة	مسبقة بإخطار & مكررة	10,000	عدم التزام المنشأة بشروط الصحة العامة-مرتفع الخطورة	36
تختص هذه المخالفات بمنشآت تجارة التبغ وتقديم الشيشة	مسبقة بإخطار	1,000	أ. عدم الالتزام بمتطلبات القانون الاتحادي لمكافحة التبغ - منخفض الخطورة	65
تختص هذه المخالفات بمنشآت تجارة التبغ وتقديم الشيشة	مسبقة بإخطار	5,000	ب. عدم الالتزام بمتطلبات القانون الاتحادي لمكافحة التبغ - متوسط الخطورة	66
تختص هذه المخالفات بمنشآت تجارة التبغ وتقديم الشيشة	مسبقة بإخطار & مكررة	10,000	ج. عدم الالتزام بمتطلبات القانون الاتحادي لمكافحة التبغ - مرتفع الخطورة	67
	مسبقة بإخطار	3,000	عدم الالتزام بالاشتراطات الصحية لسكن العمال و/أو الموظفين	79

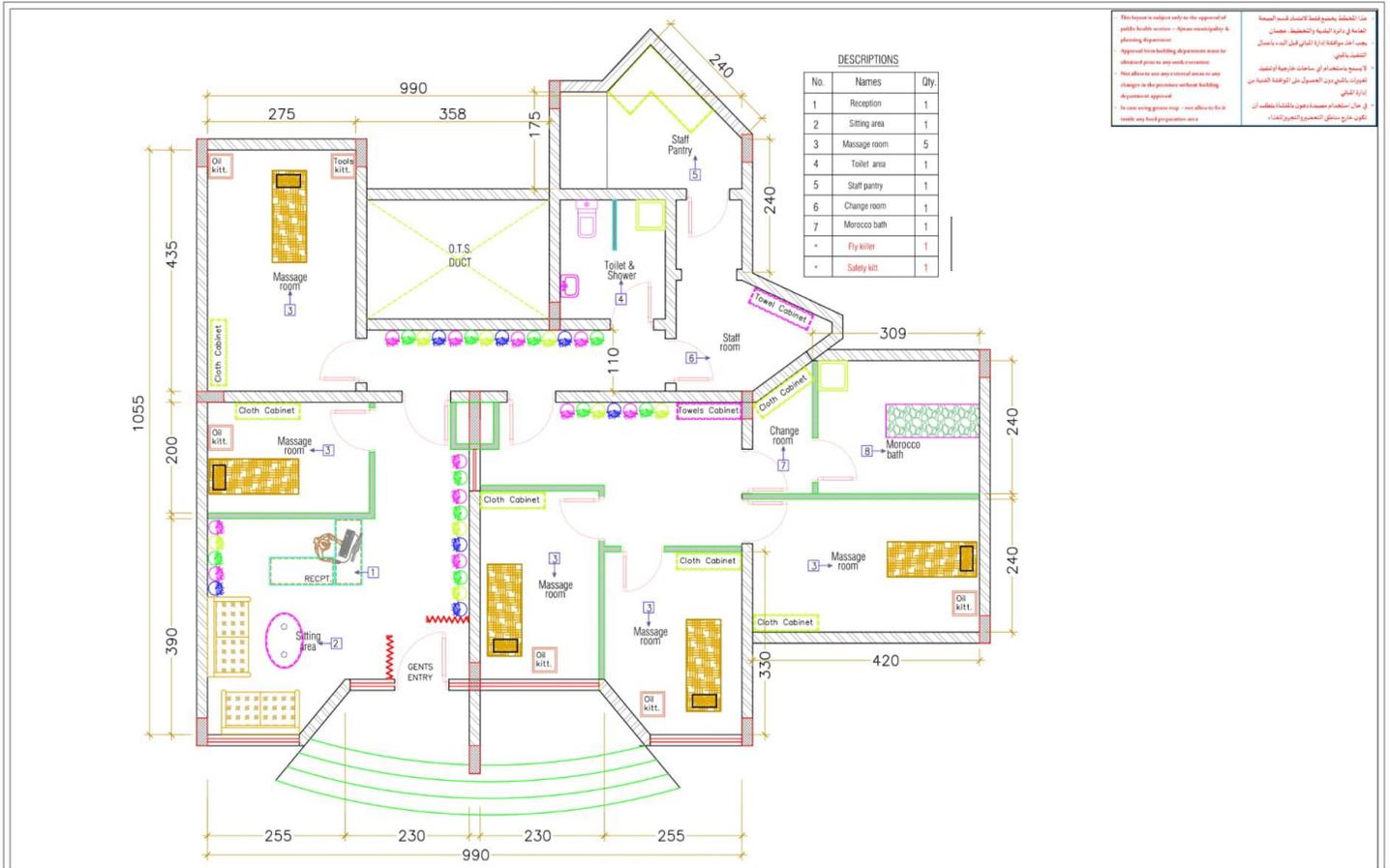
	مسبقة ياخطر	2,000	عدم وجود ممرض أو طبيب بالمدراس الخاصة أو الحضانات	80
	مخالفة مباشرة	1,000	استخدام شفرات الأمواس في تقديم خدمة العناية بالإقدام	81
	مسبقة ياخطر	1,000	استخدام أو بيع العدسات اللاصقة من قبل الصالونات النسائية والرجالية ومراكز العناية الشخصية	82
	مخالفة مباشرة	5,000	إجراء عمليات الوشم أو ثقب الأذن من قبل الصالونات النسائية والرجالية ومراكز العناية الشخصية	83
	مخالفة مباشرة	1,000	استخدام صبغات الشعر في تلوين الحواجب والأهداب في الصالونات النسائية أو الرجالية أو مراكز العناية الشخصية	84
	مسبقة ياخطر	1,000	عدم مطابقة مواد استهلاكية للاشتراطات المعتمدة	99
	مسبقة ياخطر	5,000	عدم التزام المسبح بالمتطلبات الصحية المعتمدة	100
	مسبقة ياخطر	5,000	عدم اعتماد أو تجديد الاعتماد الخاص بالمسبح	101

### أمثلة على المخططات الهندسية المطلوبة

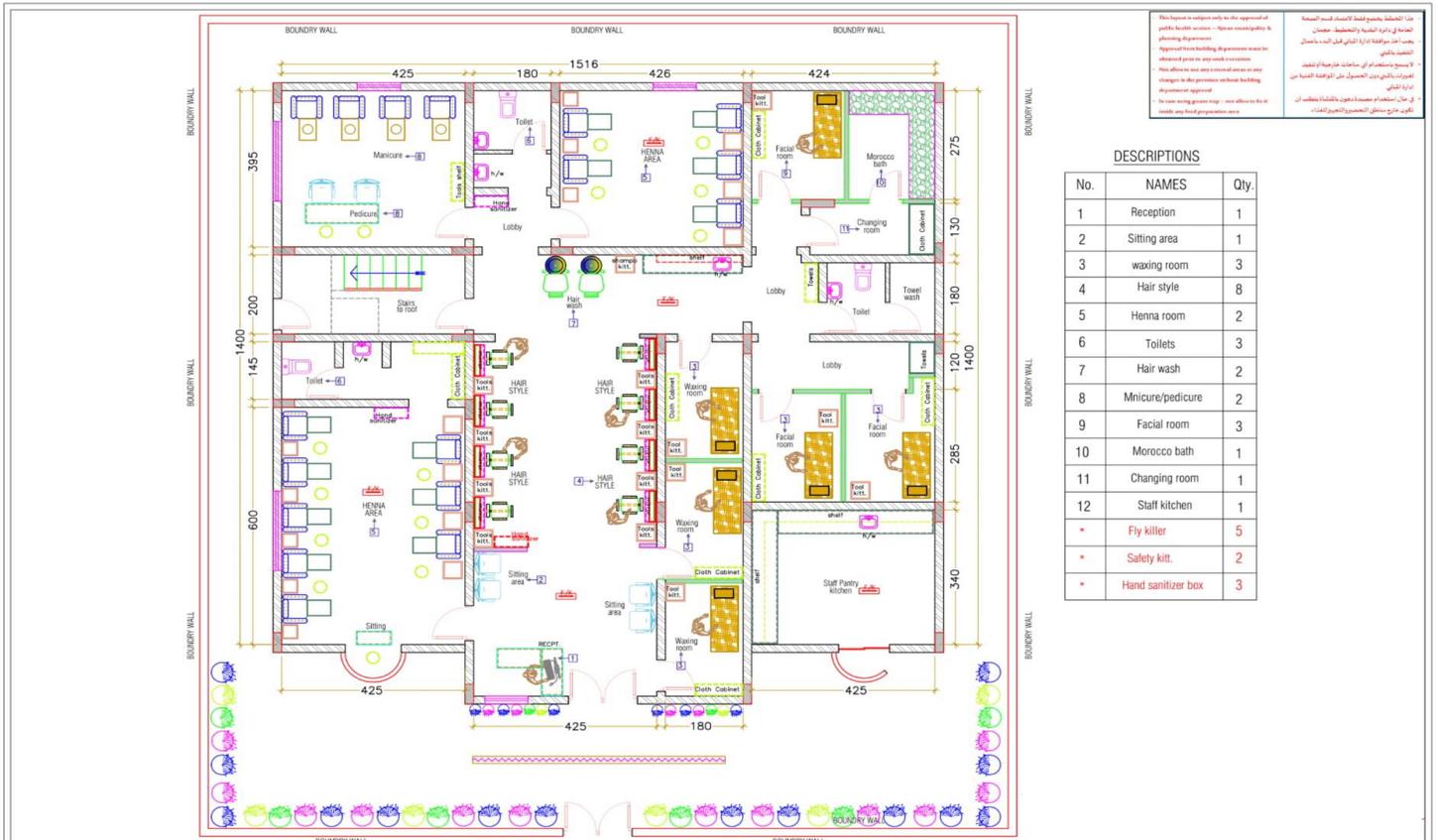
يتم عرض تلك المخططات لتوضيح نوع المخططات المعتمدة لدى إدارة الصحة العامة وتوزيع الأدوات والمعدات داخل المنشأة، تقدم بطريقة إرشادية ويختلف المخطط بين كل منشأة وأخرى وفق العديد من العوامل منها نوع الخدمات المقدمة بالمنشأة ونوع العمليات والموقع ومساحته. لذلك يجب ألا تستخدم تلك المخططات كتصميم معتمد لأي منشأة أخرى



مخطط صالون رجالي فقط

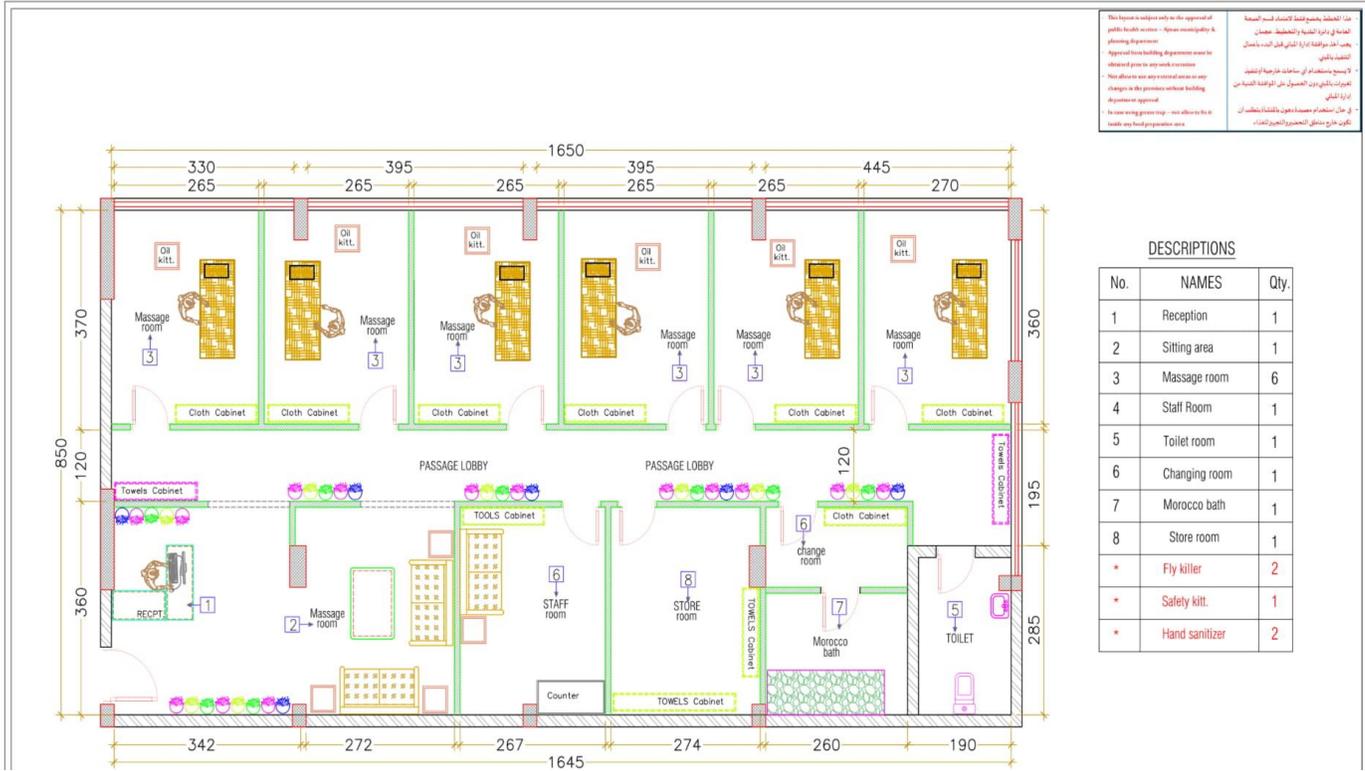


مخطط مركز تدليك استرخاء رجالي

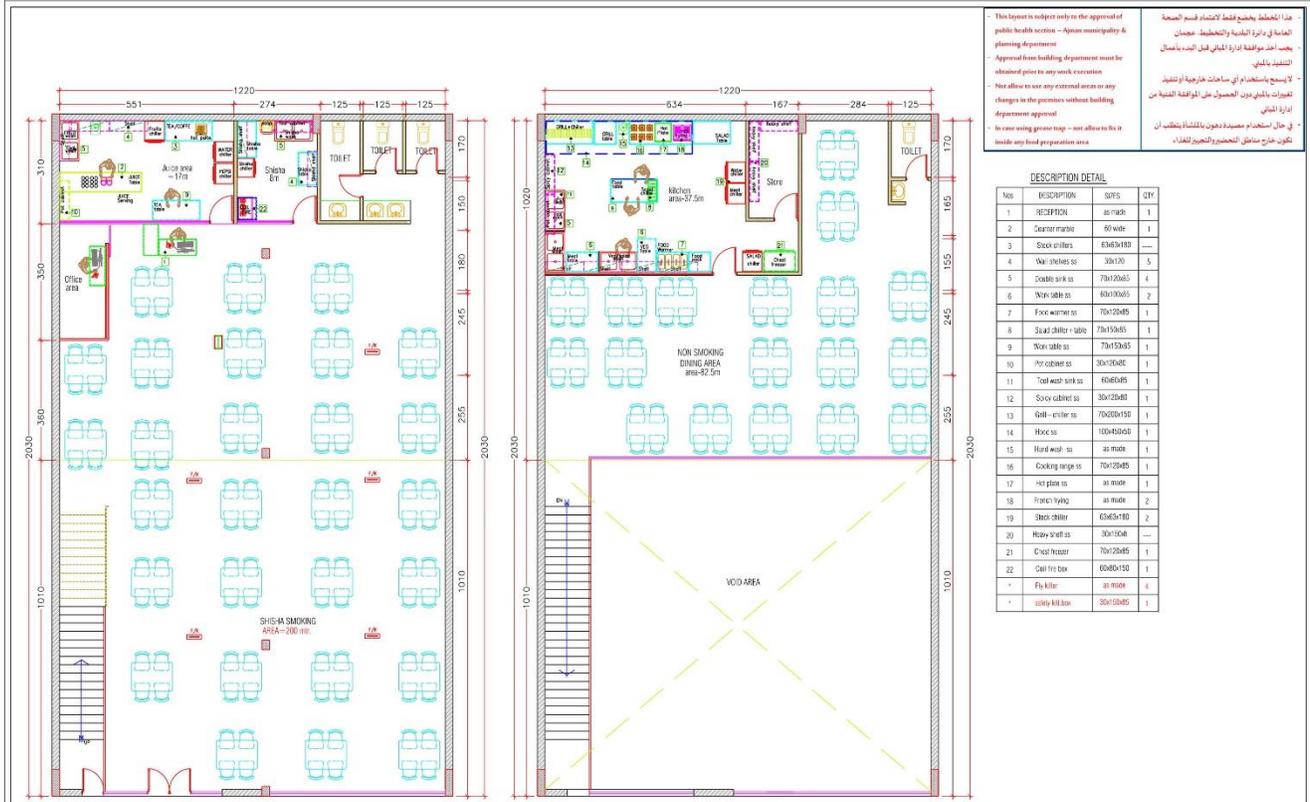


مخطط مركز عناية شخصية نسائي

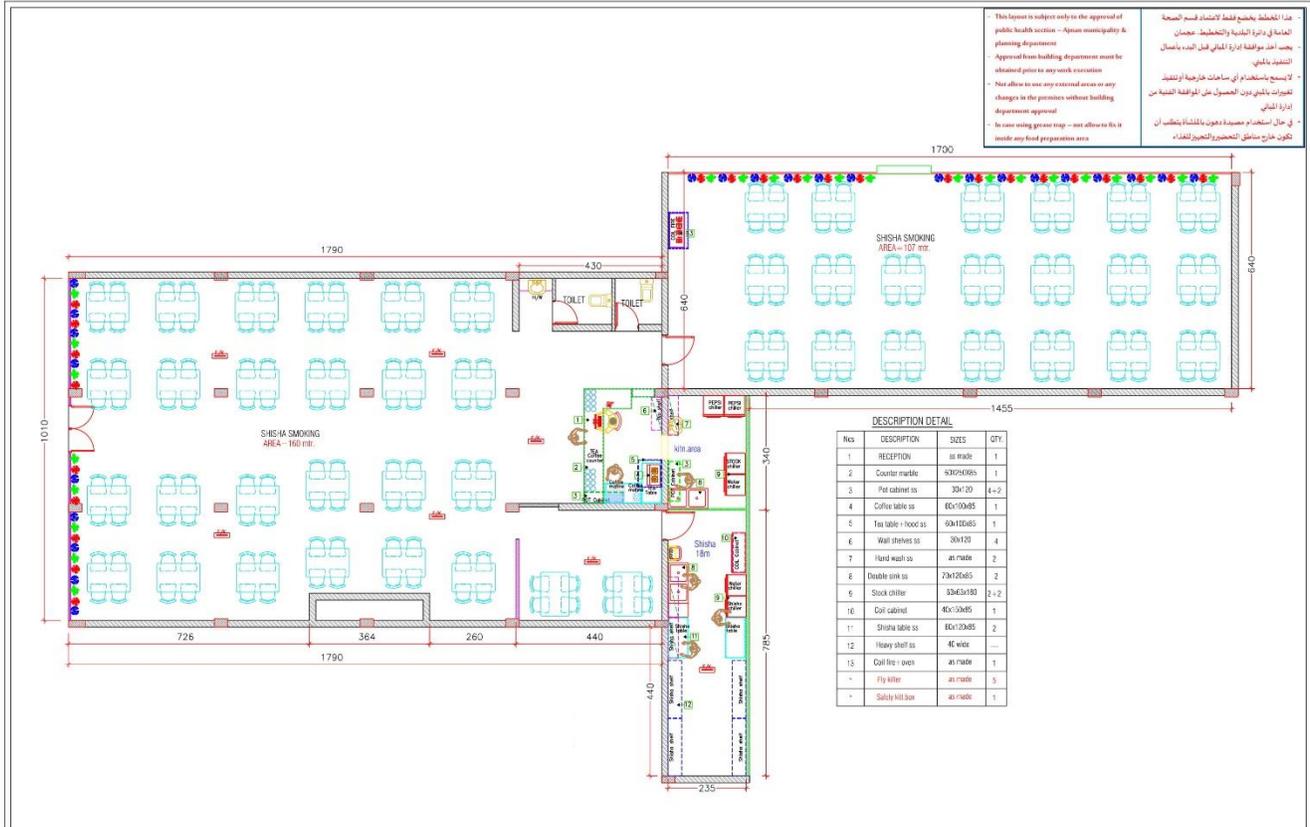




مخطط مركز تدليك استرخاء نسائي



مخطط مقهى شيشة ومطعم



مخطط مقهى شيشة وكافتيريا

### المراجع

- القرار الأميري رقم (3) لسنة 2018 م بشأن رسوم خدمات قطاع الصحة العامة والبيئة في بلدية عجمان وغرامات المخالفات المتعلقة بها
- القانون الإتحادي رقم 15 لعام 2009 بشأن مكافحة التبغ واللائحة التنفيذية بقرار مجلس الوزراء رقم 24 لعام 2013 للقانون ذاته
- الأمر المحلي للصحة العامة بإمارة عجمان رقم 01 لعام 2015
- الدليل الموحد للشروط الصحية لممارسة نشاط التدليك والتجميل والعناية الشخصية / وزارة البيئة والمياه 2016
- المواصفات القياسية الإماراتية المعتمدة
- القرارات الوزارية ذات الصلة بالصحة العامة بالدولة
- تجارب البلديات الأخرى في الإشتراطات الصحية للرقابة الصحية