

الدقم Duqm

هيئة المنطقة الاقتصادية الخاصة
Special Economic Zone Authority
سلطنة عمان
Chairman Office مكتب رئيس مجلس الإدارة

قرار رقم (٣٤/٢٠٢٠)

بشأن إعتماد إشتراطات ومواصفات مساكن العمال في المنطقة الاقتصادية الخاصة بالدقم

إستناداً إلى:

- المرسوم السلطاني رقم ٢٠١١/١١٩ بإنشاء هيئة المنطقة الاقتصادية الخاصة بالدقم وإصدار نظامها،
 - وإلى نظام المنطقة الاقتصادية الخاصة بالدقم الصادر بالمرسوم السلطاني رقم ٢٠١٣/٧٩،
 - وإلى لائحة تنظيم التخطيط العمراني وترخيص البناء في المنطقة الاقتصادية الخاصة بالدقم الصادرة بالقرار رقم ٢٠١٥/٣٢٢،
- وبناء على ما تقتضيه المصلحة العامة.

رر _____ تة

المادة الأولى: يعمل بالإشتراطات والمواصفات المرافقة في إقامة مساكن العمال في المنطقة الاقتصادية الخاصة بالدقم.

المادة الثانية: على مساكن العمال القائمة توفيق أوضاعها وفقاً لهذا القرار خلال ستة أشهر من تاريخ صدوره.

المادة الثالثة: يلغى كل ما يخالف هذا القرار أو يتعارض مع أحكماته، وي العمل به اعتباراً من تاريخ صدوره.

يعين بن سعيد بن عبد الله الجابري
رئيس مجلس الإدارة

صدر في: ١٤٤١ هـ
 الموافق: ٩ أبريل ٢٠٢٠ م

الدُّقْم

هيئة المنطقة الاقتصادية الخاصة
Special Economic Zone Authority

Sultanate of Oman

سلطنة عمان

اشتراطات ومواصفات مساكن العمال
في المنطقة الاقتصادية الخاصة بالدُّقْم

المحتويات

٢	١ - التعريفات
٢	٢ - نطاق التطبيق والمتطلبات القانونية
٤	٣ - السمات والمبادئ العامة
٦	٤ - مراقب الإعاقة وملحقاتها
١٠	٥ - المطبخ وقاعة الطعام والمراقب التابعة لها
١٣	٦ - المخازن (المواد الغذائية/غير الغذائية)
١٤	٧ - سلامة الغذاء
١٩	٨ - الرعاية الطبية
٢٠	٩ - إدارة المراقب
٢٢	١٠ - المتطلبات البيئية
٢٣	١١ - الوقاية من الحرائق والطوارئ

التعريفات

في تطبيق أحكام هذه الاشتراطات يكون للكلمات الآتية المعاني المبينة قرين كل منها مالم يقتضي سياق النص خلاف ذلك:

- ١-١- الهيئة: هيئة المنطقة الاقتصادية الخاصة بالدقم.
- ١-٢- المنطقة: المنطقة الاقتصادية الخاصة بالدقم.
- ١-٣- مسكن العمال: مبانٍ دائمة أو مؤقتة تستخد لإيواء العمال وتشمل غرف السكن والمرافق المرتبطة بها.
- ١-٤- التصريح: الموافقة الصادرة من الهيئة لإقامة وتشغيل مسكن العمال.
- ١-٥- المصرح له: هو أي جهة حاصلة على تصريح مسكن عمال بالمنطقة.

نطاق التطبيق والمتطلبات القانونية:

١-٢- نطاق التطبيق

تسري هذه الاشتراطات والمواصفات على جميع مساكن العمال الدائمة والمؤقتة المخصصة لإيواء العمال بالمنطقة، وهي ملزمة لأصحاب هذه المساكن.

٢-٢- الهدف:

تهدف الهيئة من وضع هذه الاشتراطات والمواصفات إلى وضع معايير موحدة تتضمن الحد الأدنى من المتطلبات الواجبة لتوفير المسكن السليم والملائم للعمال بالمنطقة، والتي تغطي متطلبات التخطيط والتصميم والتشغيل واحتياجات البيئة والصحة والسلامة وبما يتواافق مع الاشتراطات المحلية والمتطلبات الدولية.

٣-٢- المتطلبات القانونية ومسؤوليات الالتزام:

- ٢,٣,١ لا يجوز إقامة أو تشغيل مسكن دائم أو مؤقت للعمال بالمنطقة إلا بعد الحصول على تصريح بذلك من الهيئة وفقاً للاشتراطات المقررة والتي تشمل موافقات الجهات ذات العلاقة.
- ٢,٣,٢ على المصرح له الالتزام بالاشتراطات والمواصفات الواردة في هذه الوثيقة وكذلك الاشتراطات الواردة في التشريعات واللوائح المحلية والتي تشمل:

- قانون سلامة الغذاء الصادر بالمرسوم السلطاني رقم ٢٠٠٨/٨٤ م
- قانون حماية مصادر مياه الشرب من التلوث الصادر بالمرسوم السلطاني رقم ٢٠٠١/١١٥ م
- قانون الدفاع المدني وتعديلاته الصادر بالمرسوم السلطاني رقم ١٩٩١/٧٦ م
- قانون العمل الصادر بالمرسوم السلطاني رقم ٢٠٠٣/٣٥ م
- قانون مكافحة الأمراض المعدية رقم (٦٢/٧٣) وتعديلاته الصادرة بالمرسوم السلطاني رقم ٢٠٢٠/٣٢ م.
- اللائحة التنظيمية لتدابير الصحة والسلامة المهنية الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٢٠٠٨/٢٨٦

- نظام الرقابة الصحية والنظافة العامة في المنطقة الاقتصادية الخاصة بالدقم الصادر من الهيئة بالقرار رقم ٢٠١٨/٢٦ م.
 - لائحة تنظيم التخطيط العمراني وترخيص البناء في المنطقة الاقتصادية الخاصة بالدقم بالقرار رقم ٢٠١٥/٣٢٢ م.
 - لائحة سلامة الغذاء الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٢٠١٠/٢ م.
 - رقم المعاصفة القياسية ٨/٢٠١٢ م (المعاصفة القياسية العمانية لمياه الشرب الغير معبأة) مع مراعاة أي تعديلات أو قرارات جديدة في هذا الشأن
 - ٢,٣,٣ يُعد المُصرح له مسؤولًا عن الالتزام بالاشتراطات المقررة بشكل مستمر، وعليه إجراء مراجعة دورية (كل ستة أشهر على الأقل) وموافقة الجهة المعنية بالهيئة بأي متطلبات لم يتم الالتزام بها وخططة العمل اللازمة لتصحيحها، علما بأن الهيئة سوف تتخذ الإجراءات القانونية المنصوص عليها في اللوائح الصادرة منها بما في ذلك إيقاع الغرامات الإدارية وإلغاء التصريح.
 - ٢,٣,٤ يجوز للجهة المعنية بالهيئة وضع نموذج للتقرير الدوري للالتزام، وعلى المُصرح له الالتزام بتقديم التقرير وفق هذا النموذج
 - ٢,٣,٥ يتلزم المُصرح له بإزالة المسكن المؤقت وجميع الموجودات القائمة على سطح الأرض أو تحت سطح الأرض عند انتهاء الغرض المخصص له، أو بانتهاء عقد الانتفاع وإعادة الأرض إلى حالتها الطبيعية وذلك خلال الفترة التي تحددها الهيئة.
- ٤-٢ إجراءات الحصول على تصريح مسكن العمال**
- على المشروع الذي يرغب في إنشاء مسكن عمال مراعاة الإجراءات الآتية:
- ٢,٤,١ الحصول على الأرض المخصصة لإقامة مسكن العمال وذلك من خلال تقديم طلب الانتفاع بأرض، وذلك وفقا للإجراءات المعمول بها بالهيئة، من خلال الخدمات الإلكترونية المتاحة عبر الرابط الآتي: <https://eoss.duqm.gov.om/Home/Login> الأراضي المخصصة للمشروع بعد الحصول على موافقة الهيئة.
 - ٢,٤,٢ الحصول على ترخيص للبناء حسب النموذج المعد لهذا الغرض، مرفقا به المخطط العام وتفاصيل المراافق والمباني بصيغتي الأوتوكارد والأكروبات ريدر (pdf & AUTOCARD)، ونسخة من ترخيص الأمن والسلامة من الهيئة العامة للدفاع المدني والإسعاف.
 - ٢,٤,٣ بعد انتهاء الأعمال الإنسانية بالمشروع ، يقوم طالب التصريح بتقديم طلب شهادة إتمام البناء وطلب الحصول على تصريح مسكن العمال وذلك عن طريق المحطة المتواجدة بالدقم أو مسقط وفقا للنموذج المعد لهذا الغرض.
 - ٢,٤,٤ يتم إصدار تصريح مسكن العمال بعد التحقق من استيفاء الاشتراطات المقررة وسداد الرسم المقرر.

السمات والمبادئ العامة:

١-٣ - السمات العامة الواجب توفرها بالمسكن:

يجب أن يتتوفر مسكن العمال على السمات والمرافق العامة التالية، لتعزيز المستوى المعيشي الكريم للعمال المتمثلة في الخصوصية والراحة والأمن. والصحة والسلامة والخدمة ومراعاة الجوانب البيئية والاجتماعية.

٢-٣ - مرافق وملحقات سكن العمال

يلتزم المتصح له بتوفير المرافق والملحقات التالية بالمسكن كحد أدنى:

- أماكن النوم /غرف النوم
- دورات المياه والمغاسل
- المطبخ وملحقاته
- صالة الطعام
- مصلى /مسجد
- قاعة لأنشطة/صالة رياضية
- عيادة
- مغسلة ملابس
- مكتب إداري وقاعة للاجتماعات
- غرفة للحراسة
- محلات تجارية
- ملاعب
- الطرق
- المواقف
- التشجير /المسطحات الخضراء
- الإنارة
- خزانات مياه الشرب
- محطة مياه معالجة الصرف الصحي
- موقع تجميع النفايات
- خزانات مياه الصرف الصحي
- مولد كهرباء احتياطي

· مراقبة الإعاقة وملحقاتها:

٤-١-٤- اشتراطات عامة:

- ٤-١-٤- أن تتناسب مساحة ونوع المراقب مع عدد العمال المقيمين بالمنزل.
- ٤-٢-٤- توفير جميع الوسائل الالزمة بالمنزل لضمان صحة وسلامة المقيمين.
- ٤-٣-٤- التأكد من أن كل المراقب المخصصة للمنزل تحتوي على إضاءة طبيعية أو اصطناعية مناسبة وتهوية جيدة.
- ٤-٤-٤- أن تكون مجهزة بأدوات وأجهزة مكافحة الحرائق حسب اشتراطات الدفاع المدني وبالعدد المناسب لمساحتها مع تدريب العاملين على استخدامها.
- ٤-٥-٤- أن تكون مجهزة بصندوق للإسعافات الأولية مزود بكافة الأدوات والمستلزمات الطبية الالزمة لا يسمح باستخدام موقد الطبخ أو ماكينات الغسيل أو تخزين الطعام أو أي مواد خطرة داخل غرف النوم.
- ٤-٦-٤- أن تكون جميع المراقب مبنية من مواد مصرح باستخدامها ومطابقة للاشتراطات الفنية والقياسية المعتمدة والمعمول بها.
- ٤-٧-٤- يمنع منعاً باتاً استخدام الإسبيستوس (Asbestos) أو أي مادة يدخل في تركيبها أو أي مادة ضارة.
- ٤-٨-٤- أن تكون الأسفال بارتفاعات مناسبة وفقاً للاشتراطات الفنية المعتمدة للمبني ومطلية بلون فاتح وأملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات ويقلل من تكاثف البكتيريا ونمو البكتيريا والفطريات.
- ٤-٩-٤- أن تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة، سهلة التنظيف والغسيل، مانعة للانزلاق، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية، ذات سطح مستوي خال من التشقق والحرق، ومصممة بميل كافٍ للتصرف السوائل إلى موقع التصرف المخصص.
- ٤-١٠-٤- أن تكون ارتفاعات أسطح أرضية المراقب مطابقة للاشتراطات الفنية للمبني واحتياطات هيئة الدفاع المدني والإسعاف
- ٤-١١-٤- أن تكون ارتفاعات أسطح أرضية المراقب مطابقة للاشتراطات الفنية للمبني واحتياطات هيئة الدفاع المدني والإسعاف

٤-٢-٤- غرف النوم:

- ٤-١-٢-٤- توفير أماكن منفصلة لكل من الرجال والنساء.
- ٤-٢-٢-٤- تخصيص مساحة قدرها (٤ م٢) أربعة أمتار مربعة على الأقل بغرفة النوم وذلك لوضع سرير لكل فرد ودولاب لحفظ ملابسه وأدواته الخاصة، مع مراعاة توزيعها بطريقة تسمح بوجود مسافة فاصلة بين السرير والآخر، طولها متراً واحداً على الأقل، ولا توضع الأسرّة بعضها فوق بعض أو في المداخل أو الممرات أو غيرها من الأماكن غير المخصصة للنوم.
- ٤-٣-٢-٤- توفير سرير منفصل مع مرتبة مريحة ووسادة وغطاء وفراش نظيف لكل عامل، ولا يقل الأثاث عن المواد الآتية:

الوصف	البند
عدد (١) سرير منفصل	سرير
سمك الفراش ٦ سم كحد أدنى	الفراش
عدد (٢)	غطاء السرير
عدد (١)	بطانية
عدد (٢)	وسادة بقطاء
عدد (٤)	علاق ملابس
عدد (١)	خزانة ملابس خاصة

- ٤-٤-٤-٤. يجب غسل وتطهير أغطية السرير والوسادة والمفارش مرة واحدة على الأقل كل أسبوع.
- ٤-٥-٤-٤. توفير ما يكفي من الضوء الطبيعي والاصطناعي في جميع الغرف مع توفير نظام للإضاءة الاضطرارية عند تعطل أو توقف الإنارة العادية.
- ٤-٦-٢-٤. يجب أن تكون جميع الأبواب ذاتية الإغلاق.
- ٤-٧-٢-٤. يجب توفير تهوية مناسبة مع تغطية النوافذ بالستائر وسلوك معدني ضيق النسيج لمنع دخول الحشرات.
- ٤-٨-٢-٤. يجب توفير تكييف مناسب مع صيانة وتنظيف المروشات/الفلاتر بشكل دوري.
- ٤-٩-٢-٤. يجب توفير أرفف للأحذية خارج غرف النوم.
- ٤-١٠-٢-٤. يمنع التدخين داخل الغرف مع وضع اللوائح الإرشادية الدالة على ذلك.

٣-٤. المراقب الصحية:

- ٤-١-٣-٤. يجب أن يكون موقع مراقب الاستحمام دورات المياه والمراقب الصحية الأخرى مناسباً وسهل الوصول إليه ويكون في نفس مبني الغرف أو بموقع منفصل وبمسافة لا تزيد عن ٢٠ متر من وحدات النوم. كما يفضل أن تكون متصلة بوحدة النوم الفردية.
- ٤-٢-٣-٤. يجب توفير عدد مناسب من دورات المياه وأماكن الاستحمام ومغاسل الأيدي بما يتناسب مع عدد المقيمين بالمنزل وذلك بمعدل مغسل استحمام ودورات مياه (مراحيض) ومغسلة يد لكل عشرة أفراد.
- ٤-٣-٣-٤. أن تزود دورات المياه وأماكن الاستحمام بأبواب مركبة بإحكام ذاتية الإغلاق.
- ٤-٤-٣-٤. الفصل بين المراقب الصحية المخصصة لكل من الرجال والنساء.
- ٤-٥-٣-٤. أن تكون الأرضيات والجدران (على ارتفاع لا يقل عن مترين) من السيراميك، على أن تكون التجهيزات المستخدمة مثل الدش والحنفيات وغيرها من المستلزمات من مواد ذات جودة مناسبة.
- ٤-٦-٣-٤. تغطية الممرات داخل المراقب الصحية بشرائح بلاستيكية أو من المطاط لتقليل خطر العدوى الفطرية للقدمين، ويجب غسل وتجفيف تلك الشرائح بشكل منتظم.

٧-٣-٤ . أن تكون تمديدات الصرف الصحي مطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة، وأن تكون وسائل الصرف الداخلية المكشوفة مبطنة بالبلاط أو أي مواد أخرى معتمدة من جهة الاختصاص ومغطاة بشبك من مادة غير قابلة للصدأ.

٨-٣-٤ . أن تكون مساحة دورة المياه بحد أدنى ٩٠٠ مم × ١٢٠٠ مم أو ما يتتوافق مع الاشتراطات الفنية المعتمدة للمباني.

٩-٣-٤ . يتم توفير الإضاءة والتهوية المناسبة بإضاءة لا تقل عن ٢٠٠ لوكس بمرافق الاستحمام ودورات المياه ، مع وجود نوافذ تفتح على الهواء الخارجي، وتوفير نظام تهوية مناسب.

١٠-٣-٤ . تزويد المرافق الصحية بإمدادات كافية من المياه الباردة والساخنة.

١١-٣-٤ . توفير التجهيزات اللازمة للحد من استنزاف المياه سواء بمرافق الاستحمام أو بدورات المياه أو غيرها من المرافق الصحية.

١٢-٣-٤ . توفير سخانات المياه وفقا للاشتراطات والمواصفات القياسية.

١٣-٣-٤ . تزويد مغاسل الأيدي بالصابون المناسب لغسل اليدين ووسائل صحية للتجفيف.

١٤-٣-٤ . استخدام أدوات وأجهزة تنظيف بنظام ترميز الألوان لمنع التلوث التبادلي أثناء عملية التنظيف.

١٥-٣-٤ . الحفاظ على نظافة المرافق الصحية وتطهيرها بشكل دوري وحسب الحاجة.

٤،٤ إمدادات المياه:

٤،٤،١ . توفير المياه الصالحة للشرب في جميع الأوقات، توفر فيها المواصفات القياسية العمانية لمياه الشرب (المواصفة العمانية القياسية رقم ٢٠١٢/٨) و / أو معايير منظمة الصحة العالمية.

٤،٤،٢ . أن تكون خزانات المياه المستخدمة مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة لخزانات مياه الشرب وتكون ذات أغطية محكمة الإغلاق، ويتم وضعها في أماكن غير معرضة لأشعة الشمس المباشرة وغيرها من الإشعاعات المضرة أو أي مصدر ملوث.

٤،٤،٣ . يتم توزيع المياه من المصدر بواسطة أنابيب مصنوعة من UPVC وفقا للمواصفات القياسية المعتمدة. ولا يجوز استخدام أنابيب الرصاص (GI) / أنابيب الصلب.

٤،٤،٤ . أن تكون جميع أنابيب المياه والتركيبات والتجهيزات الصحية كمغاسل المياه مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ أو التفاعل مع المياه ومتلائمة للمواصفات الفنية المعتمدة.

٤،٤،٥ . أن يتم تركيب مرشحات لتنقية المياه ذات كفاءة وجودة عالية، ومتلائمة للمواصفات القياسية المعتمدة. مراقبة واختبار وفحص نوعية مياه الشرب بانتظام من المصرح له، وذلك بشكل دوري.

٤،٤،٧ . يجب أخذ عينات للمياه من الخزانات والشبكة الداخلية وصهاريج نقل المياه ويتم إرسالها إلى المختبر المعتمد لإجراء التحليلات اللازمة للمياه شهريا، للتأكد من مطابقتها للمواصفات القياسية وحفظها وتزويدها بتقارير دورية.

- ٤,٤,٨ توفير العدد المناسب من برادات للمياه الصالحة للشرب مزودة بفلاتر وتكون متاحة لجميع المقيمين ويتم توفيرها بصالات الطعام أو الأماكن المخصصة للاستراحة أو الأنشطة.
- ٤,٤,٩ توفير خزان احتياطي للحالات الطارئة، وبسعة تخزينية مناسبة لإمداد السكن بالمياه الصالحة للشرب لمدة ٢٤ ساعة على الأقل.
- ٤,٤,١٠ تنظيف وتطهير جميع خزانات المياه بالموقع كل ستة أشهر على أقل تقدير. ويتم عرض تاريخ التنظيف على الخزان.
- ٤,٤,١١ معالجة مياه الشرب في المسكن من خلال مرشح معتمد للأشعة فوق البنفسجية، مُعد ليقتل ٩٩٪ من البكتيريا أو تعقيم المياه باستخدام الكلور على أن يكون مستور الكلور الحر المتبقى بين ٥٠٠,٢ ملغرام/لتر
- ٤,٤,١٢ يجب تنظيف وتعقيم صهاريج نقل المياه كل ستة أشهر. مع ضرورة استيفاء التصاريح الصحية اللازمة لتلك الناقلات والسائلين والعمال المساعدين من قبل الجهة المعنية بالهيئة.
- #### ٤,٥ مغسلة الملابس :
- ٤,٥,١ توفر خدمة غسيل الملابس لجميع الأفراد المقيمين بالمسكن، وتشمل أغطية السرير والمناشف وملابس العمل والملابس الشخصية.
- ٤,٥,٢ توفر مراقب كافية لغسيل الملابس وتحفيتها. وتشمل شبكة للمياه الباردة والساخنة، الغسالات والمجففات ، المنظفات الكيميائية ، وسائل مناسبة لكي الملابس ونظام للتصرف.
- ٤,٥,٣ يتم تخزين مواد التنظيف كالصابون والمنظفات وغيرها من المواد المتعلقة بالغسيل في غرفة تخزين مجاورة لمنطقة غسيل الملابس على أن تكون هذه الغرفة متوفرة على قدر جيد من التهوية ومستوى مقبول من الإضاءة .
- ٤,٥,٤ الاهتمام بتنظيف وصيانة مراقب الغسيل وجميع الأجهزة والمعدات المستخدمة بشكل دوري.
- ٤,٥,٥ في حالة وجود أي فرد يعاني من مرض معدى فيجب فصل ملابسه وغسلها منفردة معأخذ استشارة طبية حول كيفية التعامل مع ملابس المريض.
- ٤,٥,٦ غسل ملابس العمل الملامسة للزيوت أو المواد الكيميائية (مثل الشحوم أو المبيدات) بشكل منفصل.
- ٤,٥,٧ تخصيص منطقة تجفيف محمية ضد الأتربة والحيوانات.
- ٤,٥,٨ يتم تخزين الملابس النظيفة والمتسخة في سلال أو عربات بشكل منفصل مع وضع ملصقات توضح ذلك مع مراعاة عدم وضع أي ملابس على الأرض.
- ٤,٥,٩ تخصيص موقع مناسب لتخفيض الملابس
- ٤,٥,١٠ يمنع نشر الملابس على الشرفات والواجهات والتي تؤدي لتشويه المنظر العام.

المطبخ وقاعة الطعام والمرافق التابعة لها:

٥ - ١ - الاشتراطات العامة:

- ١-١-٥ أن تكون مناطق تداول الغذاء مصممة بطريقة تسمح لمتداوي الأغذية بالعمل بطريقة صحية والحفاظ على نظافة مناطق العمل.
- ٢-١-٥ يسمح بالتدفق الخطي للأنشطة من مرحلة تسليم المواد الخام وحتى مرحلة تقديم الوجبات.
- ٣-١-٥ أن تكون جميع أرضيات المطبخ والجدران والأسقف من مواد مناسبة وذات لون فاتح ومقاومة للحرق ، غير ماصة للرطوبة ، سهلة التنظيف ، ومن مواد غير سامة وبدون شقوق يمكن أن تستقر فيها الأوساخ والبكتيريا والحيشات. على أن تكون الزوايا والتقاطعات بين الأرضيات والجدران مغلقة وبدون فراغات.
- ٤-١-٥ يتم توفير الحد الأدنى من الإضاءة بـ ٥٠٠ لوكس في مناطق العمل العامة.
- ٥-١-٥ توفير نظام تهوية مناسب بـ عدد كاف من أجهزة التكييف.
- ٦-١-٥ أن تكون حواف النوافذ نظيفة مع عدم حفظ أي مواد على تلك الحواف وعمل شباك يمنع دخول القوارض والحيشات.
- ٧-١-٥ وضع أسطوانات الغاز خارج المبنى وأن تكون محمية من ضوء الشمس.
- ٨-١-٥ أن تكون مساحة المطبخ مناسبة بما يتناسب مع عدد المقيمين بالمنزل وأن تتوفر بالمطبخ القائم بالمنزل المرافق التالية:
 - موقع التحضير.
 - موقع الطبخ.
 - موقع الغسيل للأواني.
 - المخازن (مواد غذائية/غير غذائية).
 - موقع الخدمة
- ٩-١-٥ أن تكون مزودة بأوعية لحفظ النفايات من مواد مقاومة للحرق تفتح بضغط القدم ويجب التخلص منها أولاً بأول في الحاويات أو الأماكن المعدة لذلك.
- ١٠-١-٥ أن تكون الأواني المستخدمة في عملية التحضير والإعداد من معدن غير قابل للصدأ ومتوفرة بأعداد وأحجام مناسبة لحجم العمل، ويحظر استخدام الأواني النحاسية في هذه الأغراض.
- ١١-١-٥ توفير الصرف المناسب. قنوات أرضية نصف دائري مزودة بشباك قابل للإزالة.

٥,٢ موقع التحضير:

- ١-٢-٥ أن تتناسب مساحته مع حجم العمل وعدد الأفراد الذين يعملون بالموقع.
- ٢-٢-٥ أن يكون موقعه بين المخزن وموقع الطبخ.
- ٣-٢-٥ توفير منطقة منفصلة لكن نوع على حدة لتحضير الخضروات واللحوم والأسماك والدواجن، وأن تكون مزودة بحوض غسيل منفرد وطاولة تحضير من الفولاذ المقاوم للصدأ لغسل الخضروات وأدوات تجهيز وثلاجة منفصلة.
- ٤-٢-٥ توفير مغسلة للأيدي من الفولاذ المقاوم للصدأ تعمل بضغط القدم أو أي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد، وذلك بمنطقة التحضير، حسب عدد العمال مزودة بالماء الساخن والبارد مثبت عليها الصابون السائل ووسيلة لتجفيف الأيدي.
- ٥-٢-٥ أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحرق ذات أغطية تفتح بالقدم.

٥,٣ موقع المطبخ:

- ٥,٣,١ أن تتناسب مساحته مع حجم العمل وعدد الأشخاص الذين يعملون بالمطبخ.
- ٥,٣,٢ أن تترك مساحة كافية بين موقد الطبخ والجدار لتسهيل عملية التنظيف.
- ٥,٣,٣ أن تكون أواني الطبخ مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ.
- ٥,٣,٤ أن يكون مزودا بمدخنة لشفط الدخان والأبخرة مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة، وبكفاءة تناسب منطقة الطبخ، ومزودة بمرشحات للزيت.
- ٥,٣,٥ أن يكون مزودا بمصدر للمياه الصالحة للشرب لاستخدامات الطبخ.
- ٥,٣,٦ أن يكون مزودا بأوان زجاجية أو معدنية غير قابلة للصدأ لحفظ التوابل والمواد الأخرى ذات أغطية محكمة الغلق.
- ٥,٣,٧ أن يكون مجهزا بمراوح شفط ذاتية الغلق.
- ٥,٣,٨ أن تكون الأبواب ذاتية الغلق.
- ٥,٣,٩ توفر مغسلة للأيدي من الفولاذ المقاوم للصدأ تعمل بضغط القدم أو أي وسيلة أخرى غير اللمس المباشر باليد. حسب عدد العمال ومزودة بالماء الساخن والبارد ومثبت عليها الصابون السائل ووسيلة لتجفيف الأيدي.
- ٥,٣,١٠ أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحرق ذات أغطية تفتح بالقدم.
- ٥,٣,١١ يستخدم الغاز لإعداد الأطعمة، ولا يجوز استخدام الخشب كوقود.

٥,٤ موقع الغسل للأواني:

- ١-٤-٥ أن تتناسب مساحته مع حجم العمل.
- ٢-٤-٥ أن يكون متصلة بموقع الطبخ والخدمة.

- ٥-٤-٣-٥. أن يكون مزودا بمغسلة للأواني ذات (٣) ثلاثة أحواض من معدن غير قابل للصدأ.
- ٥-٤-٤-٤. توفير رفوف من الفولاذ المقاوم للصدأ لوضع الأواني بعد غسلها من أجل التجفيف وبارتفاع لا يقل عن (٣٠ سم) ثلاثين سنتيمترا عن مستوى سطح الأرض.
- ٥-٤-٥-٤. توفير حوض غسيل كبير وعميق لغسل الأواني الكبيرة مزود بماء بارد وساخن مع توفير مساحة مناسبة لتخزينها.
- ٥-٤-٦-٤-٥. لا يجوز استخدام الأقمشة لمسح وتجفيف الأطباق والأواني الفخارية وأدوات المائدة. ويتم استخدام المناشف الورقية وأي وسيلة تجفيف مناسبة.
- ٥-٤-٧-٤-٥. أن يكون مجهازا بمصدر للمياه الساخنة والباردة.
- ٥-٤-٨-٤-٥. أن يكون مزودا بأوعية للنفايات مقاومة للحرق ذات أغطية تفتح بالقدم.

٥. موقع الخدمة (قاعة الطعام):

- ١١-٤،٥،٤. أن يتم تقديم الوجبات الغذائية في أواني مناسبة غير قابلة للصدأ.
- ٥-٥-١. أن يكون مجهازا بجهاز تسخين كهربائي للأطعمة لحفظها ساخنة (تحفظ على درجة حرارة أعلى من ٦٣ درجة مئوية)، وآخر لحفظ الأطعمة الباردة في درجة حرارة من (١) درجة مئوية إلى (٤) درجات مئوية.
- ٥-٥-٢. أن تكون قاعة الطعام بمساحة مناسبة وبما يكفي لاستيعاب ٥٠٪ من المقيمين بالمنزل في وقت واحد، مع تخصيص ١,٤ متر مربع للفرد.
- ٥-٥-٣. أن تكون أماكن تناول الطعام مؤثثة بشكل مناسب. ويشمل ذلك توفير الطاولات والكراسي وأكواب الشرب الفردية والصحون، ويتم الاحتفاظ بها في بيئة نظيفة.
- ٥-٥-٤. توفير برادات لمياه الشرب بعدد مناسب.
- ٥-٥-٥. أن تكون القاعة مكيفة وذات كثافة إضاءة لا تقل عن ٣٠٠ لوكس.
- ٥-٥-٦. أن تكون جميع الأبواب الخارجية ذاتية الإغلاق.
- ٥-٥-٧. تخصيص موقع مناسب لغسل الأيدي حسب عدد العمال مزودة بالماء الساخن والبارد مثبت عليه الصابون السائل ووسيلة لتجفيف الأيدي.

المخازن (المواد الغذائية/غير الغذائية):

١. ٦ مخزن حفظ الأواني والأدوات:

- ٦-١-١. أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل على ألا تقل عن (٤٠ م٢) أربعين مترا مربعا.
- ٦-١-٢. توفير أرفف من الفولاذ المقاوم للصدأ لحفظ الأواني وبارتفاع لا يقل عن (٣٠ سم) ثلاثين سنتيمترا عن مستوى سطح الأرض.

٦,٢ مخازن (مواد غذائية / غير غذائية)

٦,٢,١ مخزن المواد الغذائية الجافة

- أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل.
- يتم تخزين جميع المواد الغذائية في غرفة مكيفة مزودة بإضاءة (١٥٠ لوكس) وتكييف مناسب.
- يتم تخزين المواد الغذائية بطريقة تضمن الدوران الجيد للمخزون ، بمعنى. أنه يجب مراعاة مبدأ "First In "First Out
- أن يكون مجهزا بأرفف أو طاولات من الفولاذ المقاوم للصدأ أو منصات بلاستيكية وبارتفاع لا يقل عن (٣٠ سم) عن مستوى الأرض.
- أن يتم توفير ميزان حرارة معلق على الحائط (١٦-١٠ درجة مئوية).
- أن يتم تخزين الحبوب والدقيق والسكر وما إلى ذلك في صناديق معدنية أو بلاستيكية مع أغطية محكمة وعلى منصات بلاستيكية.
- أن يكون المخزن مزوداً بعدد مناسب من البرادات والثلاجات لحفظ الأغذية المبردة والمجمدة، ويمكن توفير مخازن منفصلة لحفظ المواد الغذائية الجافة، حفظ المواد المبردة، حفظ المواد المجمدة وفقاً ل الاحتياجات.

٦,٢,٢ مخزن التبريد

- توفير أجهزة مناسبة لقياس درجة حرارة المبردات والثلاجات مع توفير سجل لمتابعة درجات الحرارة.
- تخزين المواد الغذائية المجمدة في درجة حرارة أقل من (١٨) درجة مئوية والأغذية المبردة من ١ درجة مئوية إلى ٤ درجة مئوية.
- تخزين اللحوم والأسماك والدواجن المجمدة في ثلاجات تجميد منفصلة حسب النوع.
- أن تكون ثلاجات التجميد / التبريد الداخلية مزودة بأرفف معدنية من الفولاذ المقاوم للصدأ وإضاءة جيدة (١٥٠ لوكس).
- أن تكون مجهزة بأجهزة السلامة لمنع القفل العرضي.
- تخصيص ثلاجات تجميد منفصلة لتخزين الآيس كريم والثلج.

٦,٣ مخزن المواد الكيميائية والمطهرات

- #### ٦,٣,١ يجب أن يخصص موقع مستقل لتخزين المواد الكيميائية (المطهرات والمنظفات... إلخ) وأدوات التنظيف وغيرها من المواد على أن يكون بعيداً عن المواد الغذائية
- #### ٦,٣,٢ يجب أن يكون للمخزن نافذة تفتح على الهواء الخارجي أو توفير تهوية وإضاءة اصطناعية بشكل كاف.
- #### ٦,٣,٣ يتم تزويد كل مخزن بوحدة خارجية لفصل الطاقة في نهاية العمل أو أثناء حالات الطوارئ.

٤ مخزن أسطوانات غاز الطبخ

- ٦,٤,١ يتم تخزين أسطوانات الغاز على بعد ٢٠ متراً على الأقل من أي مواد قابلة للاحتراق.
- ٦,٤,٢ تأمين أقفال لبوابة موقع التخزين المخصصة لأسطوانات الغاز.
- ٦,٤,٣ وضع إشارات وتوجهات واضحة بالموقع توضح وجود مواد سريعة الاشتعال وينع إشعال النار أو التدخين.
- ٦,٤,٤ ربط وتثبيت الأسطوانات مع بعضها بسلسلة مؤمنة بقفل.
- ٦,٤,٥ يتم توفير وحدة لإغلاق تدفق الغاز داخل المطبخ يتم استخدامها عند الطوارئ.
- ٦,٤,٦ بناء ممر للوصول إلى منطقة تخزين أسطوانة الغاز.
- ٦,٤,٧ توفير عربة مزودة بسلسلة مخصصة لنقل أسطوانات الغاز.

سلامة الغذاء:

٧,١ اشتراطات عامة:

- ٧,١,١ الالتزام بتطبيق مبادئ نظام تحليل المخاطر نظام HACCP / نظام إدارة سلامة الأغذية خلال عمليات تداول الأغذية وفقاً للمعايير الغذائية الدولية التي حددها هيئة الدستور الغذائي (codex alimentarius)
- ٧,١,٢ أن تكون قائمة الطعام متنوعة ومناسبة لجميع الأذواق. ويجب أن تكون الوجبات الغذائية ذات قيمة غذائية مناسبة مع الأخذ في عين الاعتبار الجوانب الدينية والثقافية والصحية للأفراد المقيمين بالمسكن.
- ٧,١,٣ عدم السماح للأشخاص غير المصرح لهم بدخول المناطق المخصصة لتداول الأغذية، ووضع ملصقات توضح ذلك.
- ٧,١,٤ الاشارة إلى المواد الغذائية التي ربما قد تسبب حساسية للأفراد، بجوار طبق التقديم على سبيل المثال (المكسرات أو المأكولات البحرية أو غيرها من المواد).
- ٧,١,٥ يفضل أن يتم تركيب [دائرة تلفزيونية مغلقة CCTV] في المطبخ ومنطقة إعداد الطعام وأي منطقة أخرى قد تكون عرضة للمخاطر.
- ٧,١,٦ إدارة نشاط التموين بالمسكن من قبل شركة متخصصة بنشاط التموين والإعاشة ومرخصة لمزاولة النشاط من قبل الجهة المختصة.
- ٧,١,٧ تسمح أماكن إعداد وتحضير الأغذية بمارسات صحية جيدة ، بما في ذلك الحماية من التلوث التبادلي خلال مراحل إعداد الوجبات الغذائية.
- ٧,١,٨ تركيب شبكة سلكية على جميع النوافذ المفتوحة على الخارج لمنع دخول الحشرات .
- ٧,١,٩ يجب أخذ عينات للأغذية وإرسالها إلى المختبر المعتمد لإجراء التحليلات اللازمة لها شهرياً، للتتأكد من مطابقتها للمواصفات القياسية وحفظ النتائج بسجلات خاصة بالشركة تزويدها بتقارير دورية.

٧,٢ إعداد الأغذية وحفظها

٧,٢,١ التدويب

- يتم إذابة الأغذية المجمدة باستخدام ثلاثات تبريد أو غرف تبريد بدرجة حرارة بين ١٥-١٠ درجة مئوية.
- عدم إعادة تجميد الأغذية المجمدة بعد إذابتها وطهيها خلال ٢٤ ساعة من الذوبان.

٧,٢,٢ الطبخ

- طهي جميع المواد الغذائية بشكل كامل. مع مراعاة طهي الطعام في أقرب وقت ممكن لموعد الخدمة/التقديم.
- يجب حفظ الأغذية المطبوخة إما فوق ٦٣ درجة مئوية ، أو أقل من ٥ درجات مئوية.
- يجب استخدام مقياس حرارة للتأكد من أن درجة الحرارة الداخلية للأغذية ذات المخاطر عالية تصل ٧٥ درجة مئوية (الحد الأدنى).
- ضرورة متابعة درجات الحرارة خلال مختلف المراحل (الطبخ ، التبريد ، التجميد، الحفظ الساخن) مع وجود سجلات كجزء من نظام إدارة سلامة الغذاء.
- أخذ عينات (١٠٠ جرام) لجميع الوجبات قبل تقديمها، وحفظها في المُجمد لمدة ٩٦ ساعة بعد التقديم. مع تسجيل البيانات لكل العينات (التاريخ والوقت والنوع).

٧,٢,٣ تبريد / تجميد الأغذية

- تبريد الأغذية المطبوخة في أسرع وقت ممكن إلى درجة حرارة آمنة في بيئة يمكن التحكم بها.
- يفضل توفير جهاز تبريد سريع (Blast Freezer)، واستخدامه لتبريد الأطعمة الساخنة بسرعة وأمان.
- عدم وضع الأغذية الساخنة مباشرة من الفرن أو الموقد في الثلاجة أو غرفة التبريد أو الفريزر.
- الفصل بين الأغذية المطبوخة والأغذية النبئة أثناء الحفظ.
- تبريد الأغذية المطبوخة إلى ٥ درجات مئوية خلال ٦ ساعات. بحيث يتم إنزال درجة الحرارة للغذاء بشكل تدريجي من ٦٠ درجة مئوية (أو أكثر) إلى ٢١ درجة مئوية في غضون ساعتين ومن ٢١ درجة مئوية إلى ٥ درجات مئوية خلال ٤ ساعات أخرى.
- وضع ملصقات على الأغذية المراد تبریدها او تجميدها، تتضمن نوع الغذاء والوقت والتاريخ.

٧,٢,٤ إعادة تسخين الأطعمة المطبوخة

- عند إعادة تسخين الأغذية يجب أن تصل درجة الحرارة الداخلية إلى ٧٥° مئوية ولمدة دقيقتين.
- الأغذية المعاد تسخينها للخدمة الساخنة، يجب أن تحفظ على درجة حرارة ٦٣ درجة مئوية أو أكثر قبل الخدمة.

• التخلص من الأغذية المطبوخة المعاد تسخينها وعدم تخزينها مرة أخرى.

٧,٢,٥ التحكم في التلوث الببادي:

- الفصل بين المواد الغذائية المطبوخة وغير المطبوخة أثناء الحفظ في البراد، وكذلك أثناء التحضير، مع مراعاة استخدام أدوات تجهيز مختلفة مثل ألواح التقطيع.
- المحافظة على الأسطح الملامسة للغذاء والأدوات المستخدمة للتحضير نظيفة ومعقمة.
- إلزام العاملين بغسل أيديهم قبل البدء في التعامل مع الأغذية، مع مراعاة النظافة الشخصية وتجنب ملامسة الأغذية الجاهزة بالأيدي المكشوفة بدون قفاز.
- يعتمد الموظفون سياسة "التنظيف أثناء العمل" طوال فترة الإعداد.
- أن يتم تعقيم جميع الفواكه والخضروات الطازجة المستهلكة دون التقشير والتي تؤكل نيئة عن طريق الغمر في محلول الكلور . ٨٠ جزء في المليون لمدة ٢٠ دقيقة ، تلمها الشطف لإزالة كل آثار المواد الكيميائية.
- يتم توفير كتلة تقطيع البولي بروبلين لقطع المفاصيل الكبيرة من اللحوم. ويجب أن تبقى دائماً نظيفة ومعقمة ، وأن تكون خالية من الشقوق.
- استخدام ألواح تقطيع من البولي بروبلين أو من مواد مناسبة أخرى لتقطيع اللحوم والدواجن والخضروات والأسماك والخ ويجب تنظيفها وتعقيمها بعد كل استخدام، مع مراعاة استخدام ألوان ألواح التقطيع حسب الاستخدام.

الاستخدام	اللون
اللحوم غير المطبوخة	الأحمر
الأسماك غير المطبوخة	الأزرق
اللحوم المطبوخة	الأصفر
السلطات/الفواكه	الأخضر
الخضروات	البني
منتجات الالبان والمخابز	الأبيض
قطع اللحوم والأسماك الكبيرة	الأبيض/كتلة سميكه

٧,٣ نظافة أماكن تداول الغذاء

- ٧,٣,١ إعداد جدول للتنظيف محدد وقابل للقياس لجميع المناطق المخصصة لتداول الأغذية والمعدات والأدوات والتجهيزات المستخدمة، وأن يحدد ما يجب تنظيفه ، فترات التنظيف ، المواد الكيميائية المستخدمة والعمليات المطلوبة ، الأشخاص المعنيين. على أن يتم تسجيل معدات وأدوات الحماية الشخصية المستخدمة ، واعتمادها من قبل المشرف.

- ٧,٣,٢ تخصيص غرفة منفصلة لتخزين النفايات وبموقع مناسب بعيداً عن مناطق تداول الأغذية والاهتمام بنظافتها بشكل دوري.

- ٧,٣,٣ توفير مقياس رقمي بمجس من الصلب غير قابل للصدأ، لمتابعة درجات الحرارة.
- ٧,٣,٤ يتم تنظيف المجس وتعقيمه قبل استخدامه لقياس درجات الحرارة المختلفة للغذاء ، لمنع التلوث التبادلي.
- ٧,٣,٥ يتم التنظيف والتعقيم كعمليات منفصلة. حيث يتم تنظيف السطح جيدا قبل تعقيمه.
- ٧,٣,٦ أن تكون جميع المراافق والتجهيزات والمعدات والادوات المستخدمة لتداول الغذاء معقمة، الى جانب حاويات السيارات المستخدمة لنقل الأغذية التي يجب أن تضل هي الاخرى نظيفة.
- ٧,٣,٧ مراعاة عدم تراكم القمامه أو المواد المعاد تدويرها أو نفايات الطعام أو الأوساخ أو الشحوم أو أي مادة مرئية أخرى .
- ٧,٣,٨ تنظيف جميع المعدات وأسطح العمل المستخدمة في إعداد الوجبات الغذائية بشكل جيد قبل البدء في تحضير وطهي الوجبة التالية .
- ٧,٣,٩ أن تكون أدوات التنظيف المستخدمة محددة لكل منطقة على حدة لتجنب التلوث التبادلي.
- ٧,٣,١٠ تغسل الأواني وألواح التقطيع والأوعية والسكاكين جيداً بالماء الدافئ والصابون بعد الاستعمال، ويتم التأكد من تنظيفها بشكل جيد، والتخلص من كل آثار طعام أو بقايا زيتية عليها . مع تجفيفها قبل إعادة استخدامها.
- ٧,٣,١١ يتم تعقيم الأحواض المستخدمة لغسل الصحنون بمعقم كيميائي مناسب أو بماء ساخن جداً.
- ٧,٣,١٢ ألا يشارك العاملون في التنظيف في تحضير أي أطعمة.

٧,٤ وسائل نقل الأغذية والخدمات الغذائية:

- ٧,٤,١ أن تكون مصممة خصيصا لنقل الأغذية وأن تكون الحاوية مغلقة ومصنعة من مواد يسهل تنظيفها وتعقيمتها.
- ٧,٤,٢ استخدام مواد تعبئة وتغليف مناسبة للمواد الغذائية ويمكن وضع الأغذية في أكياس بلاستيكية .
- ٧,٤,٣ يتم نقل المواد الغذائية المطبوخة باستخدام أوعية حرارية مناسبة ومخصصة للأغذية الساخنة أو الباردة.
- ٧,٤,٤ يتم تسليم الأطعمة الساخنة والباردة على الفور إلى الموقع في درجات حرارة آمنة.
- ٧,٤,٥ أن تكون الأدوات المستخدمة في خدمة الوجبات نظيفة وغير تالفة.

٧,٥ متداولوا الأغذية:

- ٧,٥,١ على جميع متداولي الأغذية الالتزام بالنظافة والصحة الشخصية.

٧,٥,٢ الالتزام بارتداء زي موحد للعمل والمحافظة عليه نظيفا أثناء العمل، على أن يكون من نوعية جيدة وسهلة التنظيف. مع توفير زي العمل عدد ٣ قطع/للعامل، قبعة/غطاء للراس، أحذية غير زلقة ومناسبة للمخاطر.

٧,٥,٣ على متداولي الأغذية عدم ارتداء المجوهرات وأن تكون الايدي نظيفة والأظافر قصيرة ولبس غطاء الرأس.

٧,٥,٤ على أي متداول أغذية مصاب أن يتتأكد من أن الضمادات والأربطة المستخدمة تغطي الجزء المصاب ومضادة للمياه.

٧,٥,٥ يمنع منعا باتا التدخين أو استخدام أي من أنواع التبغ في أماكن تداول الأغذية.

٧,٥,٦ يتلزم متداولو الأغذية بلبس قفازات بلاستيكية عند تداول الأغذية ويتم استبدال القفازات بعد كل استعمال.

٧,٥,٧ حصول جميع متداولي الأغذية على بطاقات صحية سارية المفعول تفيد خلوهم من الأمراض المعدية، والالتزام بإجراء الفحوصات الطبية والدورية عليهم.

٧,٥,٨ التأكد من ان متداولي الأغذية لا يعانون من أي اعراض مرضية (التقيؤ، الحرارة، الإسهال، وغيرها) أو مصابا بجروح ملتهبة أو بالتهابات جلدية أو تقرحات واتخاذ الإجراءات الالزمة لتوقيف العامل المصاب بأي اعراض مرضية عن العمل ويمكنه مزاولة العمل بعد زوال الأعراض وبناءً على نتائج الفحص الطبي..

٧,٥,٩ يجب غسل اليدين باستخدام الصابون وفي المغاسل المخصصة لغسل اليدين.

٧,٥,١٠ يتم غسل اليدين :

- عند الدخول إلى المطبخ أو مناطق الإعداد أو عند الرجوع لموقع العمل.

- عند التعامل مع الأغذية الخام وقبل التعامل مع أي طعام جاهز.

- بعد التعامل مع النفايات الغذائية وغير الغذائية.

- بعد إجراء أي تنظيف أو بعد لمس الأذنين أو الأنف أو الفم أو الشعر أو بعد استخدام مرحاض.

٦ متطلبات التدريب لمتداولي الأغذية:

٧,٦,١ تنفيذ برامج تدريبية لمتداولي الأغذية في المجالات المتعلقة بسلامة الغذاء بشكل دوري.

٧,٦,٢ الالتزام بأي برامج تدريبية أو إجراءات تحددها الجهات ذات العلاقة.

٨. الرعاية الطبية:

١ الالتزام بتقديم الرعاية الطبية المناسبة للعمال المقيمين بالمنزل، من خلال إنشاء عيادة مستقلة بالمنزل تخصص لهذا الغرض أو من خلال التعاقد مع المؤسسات الطبية المعتمدة وفقا لاشتراطات الجهة الطبية المختصة والجهات المعنية وذلك بتوفير العناية الطبية المستمرة بالمنزل.

٢- توفير متطلبات الرعاية الطبية بشكل يتلاءم مع عدد الأفراد في المسكن وذلك وفق النحو الآتي:

متطلبات الرعاية الطبية	عدد الأفراد في المسكن	م
عدد (١) موظف ذو خبرة في الإسعافات الأولية مع تخصيص مكتب له لـ مزاولة عمله	من ٥٠ - ١	١
ممرض واحد مقيم مؤهل علمياً ذو خبرة في الإسعافات الأولية مع تخصيص مكتب له لـ مزاولة عمله	من ٥١ إلى ٢٥٠	٢
عدد (٢) ممرضين مقيمين بالسكن وتوفير عيادة طبية مجهزة لـ مزاولة عملهم، سيارة إسعاف مجهزة وفقاً لاشتراطات وزارة الصحة على أن تكون مرخصة من شرطة عمان السلطانية	٥٠٠ - ٢٥١	٣
طبيب واحد مقيم بالسكن وعدد (٢) ممرضين وتوفير عيادة طبية مجهزة، مع عدد (٢) مناسب من سيارات الإسعاف مجهزة وفقاً لاشتراطات وزارة الصحة على أن تكون مرخصة من شرطة عمان السلطانية	٢٠٠٠ - ٥٠١	٤
يتم تقديم خطة متكاملة للرعاية الطبية تتضمن المراقب المخصص للرعاية الطبية، الخدمات المقدمة، الكوادر الطبية المتوفرة، سيارات الإسعاف للدراسة والاعتماد من قبل الهيئة بالتنسيق مع الجهة المختصة	أكثـر من ٢٠٠٠	٤

٨,٣ تدريب مجموعة من الأفراد القاطنين بالسكن على أعمال الإسعافات الأولية.

٨,٤ أن تكون العيادة مجهزة بالمعدات والمستلزمات الطبية الضرورية.

٨,٥ أن يتم الحفاظ على العيادة في حالة نظيفة ومرتبة وعلى أهبة الاستعداد في كل الأوقات.

٨,٦ أن يكون جميع الكوادر الطبية حاصلين على التراخيص اللازمة من وزارة الصحة والجهات ذات العلاقة.

٨,٧ إعداد سجل لقيد الحالات المرضية أو المصابة بإصابات مهنية بـ المكتب / العيادة وأن تكون متاحة للجهات الطبية المختصة وغيرها من الجهات المعنية بتلك الحالات.

٨,٨ اتخاذ التدابير الاحترازية والإجراءات الوقائية التي تقررها الجهات المختصة بشأن منع انتقال الأمراض المعدية.

٨,٩ تخصيص غرف مجهزة للعزل بالسكن للمرضى والمشتبه بهم وفقاً لـ لاشتراطات التي تقررها الجهة المختصة

٨,١٠ إذا أصيب شخص أو اشتبه بإصابته بأحد الأمراض المعدية أو كان من حاملي جرائم الامراض وجب الإبلاغ عنه إلى أقرب مؤسسة صحية وفقاً لـ جدول الامراض المحددة بموجب المرسوم السلطاني رقم ٩٢/٧٣ بشأن قانون مكافحة الأمراض المعدية وتعديلاته الصادر بالمرسوم السلطاني رقم ٢٠٢٠/٣٢ م.

٩. إدارة المراقب

٩,١ خدمات النقل:

٩,١,١ توفير نقل آمن ومجاني بين المسكن وموقع العمل ذهاباً وإياباً.

٩,١,٢ توفير نقل مجاني وآمن للمقيمين إلى الأسواق والمجمعات التجارية ، والأماكن الترفيهية مرة واحدة في الأسبوع على الأقل.

٩,٢ مسارات المداخل والمخارج والمرات :

٩,٢,١ تحطيط مسارات المشاة لتقليل مسافة المشي.

٩,٢,٢ توفير مسارات مرتفعة للمشي بعرض لا يقل عن ١,٥ متر على جانب واحد من مسار الطريق.

٩,٢,٣ أن تكون طرق المركبات والمسارات المخصصة للدرجات والمشي مضاءة بشكل جيد ومفصولة بخطوط، مع وضع علامات تنبئية ومطباطات السرعة عند الضرورة.

٩,٢,٤ يحتوي كل مكان إقامة على مسارات أساسين مؤمنين للدخول والخروج.

٩,٢,٥ يكون الطريق الداخلي بعرض ٨ أمتار كحد أقصى.

٩,٢,٦ يجب إنشاء الطرق بمادة مناسبة وصيانتها لمنع تطاير الغبار.

٩,٢,٧ حدود السرعة هي ٢٠ كم أو أقل داخل حدود المسكن.

٩,٢,٨ تركيب مرايا لإظهار حركة مرور المركبات والأفراد بالأماكن التي تتطلب ذلك (مثل المنحنيات/الالتفافات)

٩,٢,٩ قدرة سيارات الطوارئ مثل الإسعاف ومكافحة الحرائق على الوصول إلى المسكن بكل سهولة وانسيابية

٩,٢,١٠ لا يبعد موقف الحافلات أكثر من ٢٠٠ متر من المسكن.

٩,٣ موافق السيارات:

٩,٣,١ تحديد الأماكن المخصصة للوقوف والأماكن غير المسموح بالوقوف فيها، في محيط المسكن.

٩,٣,٢ تخصيص أعداد مناسبة من المواقف للمقيمين والزوار .

٩,٣,٣ توفير الإضاءة والأمن الكافي بالموقع .

٩,٣,٤ جميع المركبات يتم توقيفها بوضع الرجوع للخلف. مع وجود علامات مناسبة ومرئية توضح ذلك.

٩,٣,٥ تقليل المواقف المخصصة لمركبات الإسعاف ومكافحة الحرائق.

٩,٣,٦ تخصيص مواقف منفصلة عن موقع السكن ومهيئة لتوقف المعدات والشاحنات الثقيلة.

٩,٤ المكاتب الإدارية وقاعة الاجتماعات:

٩,٤,١ تخصيص مكتب إداري بالموقع لا تقل مساحته عن ٨ متر مربع.

٩,٤,٢ توفير قاعة اجتماعات بمساحة مناسبة .

٩,٤,٣ توفير الأثاث والأدوات المناسبة بالمكتب والقاعة .

٩,٥ المرافق الترفيهية:

- ٩,٥,١ توفير قاعة أو قاعات للتلفزيون بما يتناسب مع عدد العمال بالمسكن.
- ٩,٥,٢ توفير صالة رياضية توفر بها المعدات والاجهزة المناسبة وبما يتناسب مع عدد العمال بالمسكن.
- ٩,٥,٣ يتم توفير مراقب مناسبة للأنشطة الرياضية في الهواء الطلق على سبيل المثال ملعب كرة قدم/كرة طائرة / كريكيت ملعب تنفس / حمام سباحة، بما يتناسب مع عدد العمال وطبيعة المسكن.

٩,٦ مراقب العبادة:

- ٩,٦,١ توفير مسجد أو مصلى بمساحة مناسبة وفقاً لعدد المقيمين بالمسكن وأن يكون مفروشاً بالسجاد مع تخصيص منطقة للوضوء، ورفوف للأحذية.
- ٩,٦,٢ النظافة والصيانة الدورية للمراقب.

٩,٧ تأمين خدمات الاتصالات والإنترنت:

- ٩,٧,١ توفير خدمة الاتصالات بالمسكن.
- ٩,٧,٢ توفير Wi-Fi مجانية بالمسكن.

٩,٨ متطلبات الطاقة:

- ٩,٨,١ توفير الطاقة الكهربائية المناسبة للسكن.
- ٩,٨,٢ توفير مولدات طاقة احتياطية لحالات الطوارئ

١٠. المتطلبات البيئية

١٠,١ إدارة مياه الصرف الصحي:

- ١٠,١,١ توفير شبكة تصريف مناسبة لمياه الصرف الصحي بالموقع، ويحظر تسرب أو تصريف مياه الصرف الصحي غير المعالجة، مع ضمان صيانة جيدة لشبكات الصرف الصحي.
- ١٠,١,٢ بناء خزان أرضي للصرف الصحي من خرسانه اسمنتية مسلحة متباوعاً بخزان الاحتياطي-فيبر جلاس أو GRP مع وجود مراقبة مناسبة وجدول متابعة للتخلص من مياه الصرف الصحي وضمان عدم طفح مياه الصرف الصحي.
- ١٠,١,٣ التخلص من جميع المخلفات السائلة بما في ذلك مياه غسل الأرضيات بحيث لا تشكل خطراً على الصحة أو البيئة وذلك في الأماكن المخصصة لها بالمنطقة.
- ١٠,١,٤ التخلص من المياه العادمة والصرف الصحي عن طريق شبكة الصرف الصحي وتجميعها بخزان ، ثم نقلها لمحطات الصرف المخصصة لذلك بالمنطقة.

١٠,١,٥ تصريف مياه الصرف الصحي بعد معالجتها بشكل يتوافق مع الحدود العمانية المصرح بها معأخذ موافقة الجهة المعنية للتصرف بمحطة الصرف.

١٠,١,٦ تخزين مخلفات الزيوت وزيت الطبخ في حاويات محددة ويتم التخلص منها في الموقع المعتمدة من قبل الجهة المعنية ولا يتم التخلص منها عن طريق شبكة الصرف الصحي.

١٠,١,٧ يجب استخدام صهاريج الصرف الصحي المرخصة لنقل مياه الصرف إلى المحطة المخصصة للصرف، مع ضرورة وجود سجلات للشحنات التي يتم نقلها بواسطة تلك الصهاريج.

١٠,١,٨ يمنع التخلص من مياه الصرف الصحي غير المعالجة وتفریغها في برك مفتوحة أو التخلص من الحمأة غير الجافة. وعند التخلص من الحمأة يجب أن تكون في حالتها الجافة ونقلها إلى مردم النفايات.

١٠,١,٩ الاحتفاظ بسجل نقل شحنات مياه الصرف الصحي إلى محطة المعالجة بشكل رسمي ومنظم (Waste Consignment Notes) وعمل قاعدة بيانات وارسالها كل ثلاثة أشهر إلى دائرة الرقابة البيئية بالهيئة حسب النموذج المعد لذلك.

١٠,٢ محطة معالجة مياه الصرف الصحي:

١٠,٢,١ توفير محطة لمعالجة مياه الصرف الصحي (STP) في الموقع في حالة تجاوز عدد المقيمين بالمسكن عن ١٥٠ فرد.

١٠,٢,٢ أن تكون المحطة مصممة بشكل ملائم وفقاً لعدد المقيمين بالموقع
١٠,٢,٣ على الشركة التقدم بطلب الحصول على ترخيص تصريف أو إعادة استخدام مياه الصرف المعالجة لأغراض الري وكبح الغبار أو الاستخدامات الموضحة في الترخيص البيئي والالتزام بالمعايير المحددة في الجدول (أ) الوارد في المرسوم السلطاني رقم ٢٠٠١/١١٥ .

١٠,٢,٤ على الشركة تحليل عينات مياه الصرف الصحي المعالجة شهرياً بالمخبرات المعتمدة لدى الهيئة وتقديم التقرير إلى الدائرة المختصة بالهيئة كل ثلاثة أشهر.

١٠,٢,٥ حماية موقع محطة معالجة مياه الصرف الصحي بسور مناسب يمنع دخول الحيوانات إلى الموقع.
١٠,٢,٦ حفظ المواد الكيميائية الخطرة وفق إرشادات استماراة التعامل الآمن مع المواد الكيميائية (MSDS card).
١٠,٢,٧ السماح لموظفي الهيئة بدخول الموقع متى ما تطلب الأمر.

١٠,٣ إدارة النفايات:

١٠,٣,١ إدارة المخلفات بصورة جيدة وفصلها ونقلها إلى مرفق النفايات المعتمد بواسطة الشركات المرخصة.
١٠,٣,٢ توفير حاويات خاصة للمخلفات بأحجام مناسبة تكون مقاومة للحرق ، مانعة للتسرب و غير قابلة للصدأ.

١٠,٣,٣ وضع حاويات النفايات الرئيسية على أسطح مبطنـة مـانـعـة لـلـتـسـرـبـ وـبـعـيـداـ عـنـ المسـكـنـ وـيـجـبـ أـنـ يـحـاطـ بـسـورـ منـاسـبـ يـمـنـعـ دـخـولـ الـحـيـوـانـاتـ إـلـىـ المـوـقـعـ.

- ١٠.٣.٤ تفريغ الحاويات على فترات منتظمة (يتم تحديدها على أساس درجات الحرارة وكمياتها) لتجنب الروائح الكريهة الناتجة عن تحلل المواد العضوية.
- ١٠.٣.٥ تنظيف وتعقيم الحاويات المخصصة للنفايات وموقع المخصصة للتجميع بشكل منتظم.
- ١٠.٣.٦ توفير عدد كافٍ من الحاويات البلاستيكية المقاومة للحرق ذاتية الإغلاق بجميع مراافق المسكن، ويجب استخدام أكياس بلاستيكية داخل الحاوية لتسهيل عملية التخلص من المخلفات.
- ١٠.٣.٧ تجميع النفايات بالمسكن بشكل يومي بما يضمن عدم تراكم أي مخلفات بالموقع.
- ١٠.٣.٨ ربط أكياس القمامة دائمًا قبل تجميعها.
- ١٠.٣.٩ يجب أن تبقى نقطة تجميع النفايات مرتبة ومعقمة.
- ١٠.٣.١٠ يجب التخلص من النفايات الطبية من خلال شركة مسجلة لإدارة النفايات الطبية والمسجلة مع مراافق الشركة العمانية القابضة لخدمات البيئة (بيئة) وحفظ السجلات لكل شحنة.
- ١٠.٣.١١ يجب فصل جميع النفايات وفقاً للمعايير المعتمدة بها بالسلطنة.
- ١٠.٣.١٢ يجب تجميع المخلفات غير الخطرة فقط ولا يسمح بتجميع المخلفات الخطرة في المسكن كالمواد الكيميائية أو خردة المعادن أو الكابلات الكهربائية أو البطاريات.
- ١٠.٣.١٣ تجميع المخلفات الخطرة والتخلص منها وفقاً للإجراءات المعتمدة بها لدى الجهات المختصة.
- ١٠.٣.١٤ إنشاء سجل يوضح نوعية المخلفات الخطرة وكميتها ومصدرها.
- ١٠.٣.١٥ التقليل من المخلفات وإعادة استخدامها وتدويرها إن أمكن.
- ١٠.٣.١٦ الاحتفاظ بسجل نقل شحنات النفايات إلى المردم بشكل رسمي ومنظم (Waste Consignment Notes) وعمل قاعدة بيانات وارسالها كل ثلاثة أشهر إلى دائرة الرقابة بالبيئة.

١٠.٤ - مكافحة الحشرات والقوارض والحيوانات السائبة:

- ١٠.٤.١ التعاقد مع شركة معتمدة لمكافحة الحشرات والقوارض بشكل منتظم بالمسكن مع توفير نسخة من تقرير المكافحة وحفظها بسجل خاص بالمسكن.
- ١٠.٤.٢ تركيب أبواب ذاتية الإغلاق من السلك الناعم لمداخل المراافق الصحية والمطابخ والأبواب الرئيسية الخارجية.
- ١٠.٤.٣ توفير أجهزة لصعق الحشرات في الأماكن المناسبة بالمسكن وكذلك أماكن تداول الغذاء.
- ١٠.٤.٤ أن يتضمن برنامج مكافحة الآفات الحد من القوارض والحشرات بمختلف أنواعها بجميع مراافق المسكن.
- ١٠.٤.٥ رش المبيدات حسب البرنامج المعتمد بطريقة لا تؤثر على المقيمين ولا تؤثر على المواد الغذائية.
- ١٠.٤.٦ التعامل مع مبيدات الآفات من قبل أفراد مدربين مع توفر معدات الحماية الشخصية المناسبة.
- ١٠.٤.٧ تخزين المبيدات والممواد الكيميائية ذات الصلة في غرفة تخزين مخصصة. ويجب أن تكون هذه الغرفة جيدة التهوية وبها إضاءة كافية. ويتم وضع إرشادات السلامة لكل مادة كيميائية في غرفة التخزين.

- ١٠,٤,٨ وجود سياج أو سور حول المسكن يمنع دخول الحيوانات السائبة إلى الموقع.
- ١٠,٤,٩ عدم توفير ملجاً للحيوانات التي تحمل الأمراض مثل الكلاب الضالة والقطط والماشية أو الحيوانات الأليفة داخل حدود المسكن.

١١. الوقاية من الحرائق والطوارئ:

١١,١ الاستجابة لحالات الطوارئ:

- ١١,١,١ تحديد نقطة أو نقاط للتجمع عند حدوث أي حالة طارئة بالمنزل تكون معروفة للجميع.
- ١١,١,٢ تحديد مخارج للطوارئ وتزويدها بلافتات مضاءة.
- ١١,١,٣ تركيب جرس إنذار أو صفارات الحريق المتنقلة على أن يكون الصوت مسموعاً للجميع.
- ١١,١,٤ توفير طفایات الحريق الموصى بها وبطانيات الحريق وصناديق الإسعافات الأولية.
- ١١,١,٥ توفير نقاط للحريق مزودة بطفایات (ثاني أكسيد الكربون/المسحوق الجاف/خرطوم حريق).
- ١١,١,٦ تركيب كواشف الدخان داخل الأماكن المشتركة مثل غرف النوم وصالات الطعام.
- ١١,١,٧ تركيب كواشف الحرارة داخل المطبخ والمغسلة والأماكن الموصى بها من قبل الهيئة العامة للدفاع المدني والإسعاف..
- ١١,١,٨ تدريب عدد من الأفراد المقيمين بالمنزل على مكافحة الحرائق والاسعافات الأولية ونشر أسماء وارقام هواتفهم في أماكن بارزة.
- ١١,١,٩ تنفيذ تمارين وتدريبات دورية للتعامل مع الحالات الطارئة كالحرائق واحلاء المباني وبالتنسيق مع الجهات المعنية بالأمر.

١١,٢ مخارج الطوارئ

- ١١,٢,١ أن تكون مناسبة وسائلها مما تتيح الوصول المباشر إلى نقطة التجمع.
- ١١,٢,٢ أن تميز مخارج الطوارئ بعلامات مخرج طوارئ وتكون مضيئة وتزود جميع أبواب الطوارئ بذراع للفتح (ادفع للفتح)

١١,٣ الحماية من الحرائق

- ١١,٣,١ الالتزام بالاشتراطات التي تحددها الهيئة العامة للدفاع المدني والإسعاف والحصول على التراخيص الالزامية قبل وبعد إنشاء المسكن.
- ١١,٣,٢ أن تكون المواد المستخدمة لبناء مقاومة للحريق و معتمدة من الدفاع المدني مع شهادة ضمان من الشركة المصنعة.
- ١١,٣,٣ أن يكون بناء المطبخ وغرف تخزين اسطوانات الغاز من مواد ثابتة (الأسمنت)، وأن تكون التوصيات الكهربائية معتمدة وداخل أنابيب معدنية.

- ١١,٣,٤ يمنع إشعال النار بشكل مكشوف أو الطبخ أو التدخين داخل المراافق المخصصة للسكن.
- ١١,٣,٥ استخدام طلاء داخلي للكرفانات مقاوم للحرائق ، ورش السطح الخارجي بمادة اسمنتية مقاومة للحرائق تكون معتمدة من الهيئة العامة للدفاع المدني والإسعاف.