



قرار تنظيمي
لرئيس المجلس الجماعي لجماعة مولاي عبد الله

رقم..... بتاريخ

يتعلق بتنظيم فتح واستغلال المحلات المتعلقة بتحضير الخبز وصنع الحلويات وبيعهما.

رئيس المجلس الجماعي لجماعة مولاي عبد الله

- بناء على القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.15.85 بتاريخ 20 من رمضان 1436 (7 يوليو 2015).
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في 3 شوال 1332 (25 غشت 1914) الصادر في تنظيم المحلات المضرة بالصحة والمحلات المزعجة والمحلات الخطرة كما تم تنميته وتغييره.
- وبناء على القانون رقم 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع الصادر بتنفيذه الظهير الشريف 1.83.108 صادر في 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984).
- وبناء على القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.31 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992).
- وبناء على القانون رقم 25.90 المتعلق بالتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العمارات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.7 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992).
- وبناء على القانون رقم 11.03 المتعلق بحماية واستصلاح البيئة الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.03.59 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003).
- وبناء على القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003).
- وبناء على القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.10.08 صادر في 26 من صفر 1431 (11 فبراير 2010).
- وبناء على القانون رقم 31.08 المتعلق باتخاذ تدابير لحماية المستهلك الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.11.03 صادر في 14 من ربيع الأول 1432 (18 فبراير 2011).
- وبناء على المرسوم رقم 02-78-157 بتاريخ 26 مايو 1980 بتحديد الشروط التي تنفذ بها تلقائيا التدابير الرامية إلى استتباب الأمن وضمان سلامة المرور والصحة والمحافظة على الصحة العامة.
- وبناء على المرسوم رقم 2.92.832 صادر في 27 من ربيع الآخر 1414 (14 أكتوبر 1993). لتطبيق القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير.
- وبناء على المرسوم رقم 2.13.424 صادر في 13 رجب 1434 (24 ماي 2013) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لشكل وشروط تسليم الرخص والوثائق المقررة بموجب النصوص التشريعية المتعلقة بالتعمير والتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العقارات والنصوص الصادرة لتطبيقها.

- وبناء على المرسوم رقم 2.14.499 صادر في 20 من ذي الحجة 1435 (15 أكتوبر 2014)
بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لقواعد الوقاية من أخطار الحريق والهلع في البنايات
وبإحداث اللجنة الوطنية للوقاية من أخطار الحريق والهلع في البنايات.
- وبناء على القرار الجماعي رقم بتاريخ بمثابة نظام حفظ الصحة لجماعة مولاي
عبد الله.

- وعلى باقي النصوص القانونية والتنظيمية الجاري بها العمل.
- وبناء على محضر مجلس جماعة مولاي عبد الله خلال الدورة العادية لشهر ماي 2019 المنعقدة بتاريخ
2019/05/03



قرر ما يلي

المادة الأولى:

يهدف هذا القرار إلى تنظيم وضبط مزاولة الأنشطة المتعلقة بالمحلات الخاصة بتحضير الخبز
وصنع الحلويات وبيعهما بتراب جماعة مولاي عبد الله، من خلال تحديد الشروط الضرورية
المتعلقة بفتح واستغلال هذه المخازن في الأماكن المرخصة، وذلك بمقتضى اختصاصات الشرطة
الإدارية المخولة لرئيس المجلس الجماعي طبقا لمقتضيات القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق
بالجماعات المشار إليه أعلاه، ولاسيما المادة 100 منه.

المادة الثانية:

يجب على كل من يريد فتح واستغلال محل لتحضير الخبز وصنع الحلويات وبيعهما أن يحصل
على ترخيص مسبق يسلمه رئيس المجلس الجماعي.

المادة الثالثة:

يتعين على كل طالب ترخيص من أجل استغلال محل خاص بتحضير الخبز وصنع الحلويات
وبيعهما التقيد بمقتضيات دفتر التحملات المرفق بهذا القرار والتأشير على جميع صفحاته وان يكون
مصادقا عليه في صفحته الأخيرة مسبقا بعبارة " قرئ وصدق عليه، التزم باحترام بنود دفتر
التحملات هذا".

المادة الرابعة:

تقوم لجنة تقنية محدثة لهذا الغرض بالوقوف على مدى احترام مقتضيات دفتر التحملات،
وتحرير محضر معاينة بهذا الشأن الذي يتم على أساسه اتخاذ القرار بخصوص طلب الترخيص.
تعمل اللجنة التقنية كذلك على المراقبة الدورية للمحلات التي تزاول نشاط تحضير الخبز وصنع
الحلويات لمعاينة مدى احترامها للشروط المحددة بهذا القرار التنظيمي، واقتراح الإجراءات المتعين
اتخاذها في حالة مخالفة مقتضياته.

المادة الخامسة:

يتعين على المحلات التي تزاول نشاط تحضير الخبز وصنع الحلويات اتخاذ الإجراءات اللازمة
من أجل مطابقة نشاطها مع مقتضيات هذا القرار وذلك داخل أجل سنة واحدة يبتدئ من تاريخ
دخول هذا القرار حيز التنفيذ.

المادة السادسة:

يحق لرئيس المجلس الجماعي فرض عقوبات إدارية في حق المخالفين بمقتضيات هذا القرار تتمثل في الإغلاق المؤقت أو النهائي للمحلات المخالفة وذلك بعد توجيه إنذارات للمخالفين داخل آجال محددة.
يعاقب كل من خالف مقتضيات هذا القرار طبقا للنصوص القانونية والتنظيمية المعمول بها في هذا المجال.

المادة السابعة:

تسند مهمة تنفيذ هذا القرار إلى مصلحة الشرطة الإدارية بجماعة مولاي عبد الله بتعاون مع السلطات الإدارية وجميع مصالح المراقبة كل في دائرة اختصاصه.

المادة الثامنة:

يسري مفعول هذا القرار ابتداء من تاريخ التوقيع عليه.

21 1 يوليوز 2019

مولاي عبدالله في
امضاء رئيس جماعة مولاي عبدالله

مولاي المهدي الفاطمي



دفتر تحملات

يتعلق بتحديد شروط فتح واستغلال المخابز وصنع الحلويات

يضطلع قطاع المخابز وصنع الحلويات بدور اقتصادي واجتماعي مهم، من خلال توفيره لمادة الخبز الأساسية في التغذية ومساهمته في تشغيل عدد كبير من اليد العاملة وتثمينه لمنتجات الحبوب ولقطاعات حيوية مرتبطة بالسياحة والمطاعم وغيرها.

وبهدف المساهمة في مواكبة تنظيم وتأهيل و عصرنة هذا القطاع وجعله في مستوى تطلعات مختلف المتدخلين، وذلك من خلال العمل على تأطير وتحديد شروط فتح واستغلال المخابز، تم إعداد دفتر تحملات (نموذجي) يتعلق بتحديد شروط فتح واستغلال المخابز وصنع الحلويات وبيعهما لاعتماده بمثابة وثيقة مرجعية بهدف الترخيص لفتح واستغلال المحلات الخاصة بالمخابز وصنع الحلويات، وتضع هذه الوثيقة الشروط والمتطلبات التي يجب احترامها من طرف المهنيين لممارسة نشاطهم، والمتعلقة أساسا باحترام الضوابط المرتبطة بحفظ الصحة والنظافة والسلامة والتعمير والبيئة وبشروط عرض وبيع المنتجات.

ويعتمد دفتر التحملات هذا المراجع القانونية والتنظيمية التالية:

- بناء على القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.15.85 بتاريخ 20 من رمضان 1436 (7 يوليو 2015).
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في 3 شوال 1332 (25 غشت 1914) الصادر في تنظيم المحلات المضرة بالصحة والمحلات المزعة والمحلات المخطرة كما تم تنميته وتغييره .
- وبناء على القانون رقم 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع الصادر بتنفيذه الظهير الشريف 1.83.108 صادر في 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984).
- وبناء على القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.31 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992).
- وبناء على القانون رقم 25.90 المتعلق بالتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العمارات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.7 بتاريخ 15 ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992).
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.59 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 11.03 المتعلق بحماية واستصلاح البيئة.
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة.

- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.10.08 صادر في 26 صفر 1431 (11 فبراير 2010) بتنفيذ القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية.

- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.11.03 صادر في 14 من ربيع الأول 1432 (18 فبراير 2011) بتنفيذ القانون رقم 31.08 المتعلق باتخاذ تدابير لحماية المستهلك.

- وبناء على المرسوم رقم 02.78.157 بتاريخ 26 مايو 1980 بتحديد الشروط التي تنفذ بها تلقائيا التدابير الرامية إلى استتباب الأمن وضمان سلامة المرور والصحة والمحافظة على الصحة العامة.

- وبناء على المرسوم رقم 2.92.832 صادر في 27 من ربيع الآخر 1414 (14 أكتوبر 1993) لتطبيق القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير.

- وبناء على المرسوم رقم 2.13.424 صادر في 13 من رجب 1434 (24 ماي 2013) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لشكل وشروط تسليم الرخص والوثائق المقررة بموجب النصوص التشريعية المتعلقة بالتعمير والتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العقارات والنصوص الصادرة لتطبيقها.

- وبناء على المرسوم رقم 2.14.499 صادر في 20 من ذي الحجة 1435 (15 أكتوبر 2014) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لقواعد الوقاية من أخطار الحريق والهلع في البنايات وبإحداث اللجنة الوطنية للوقاية من أخطار الحريق والهلع في البنايات.

- وبناء على القرار الجماعي رقم..... بتاريخ..... بمثابة نظام الصحة لجماعة لمولاي عبد الله.

- وعلى باقي النصوص القانونية والتنظيمية الجاري بها العمل.

- وبناء على محضر مجلس جماعة مولاي عبد الله خلال الدورة العادية لشهر ماي 2019 المنعقدة بتاريخ 2019/05/03

الفصل الأول : الإطار العام

المادة 1: طلب الترخيص.

يهدف هذا القرار إلى تحديد الشروط الضرورية المتعلقة بفتح واستغلال المخازن وصنع الحلويات وبيعهما.

يتم إيداع طلب الترخيص من أجل استغلال محل خاص بتحضير الخبز وصنع الحلويات. مرفقا بدفتر التحملات. مؤشر عليه في جميع الصفحات وموقع عليه في الصفحة الأخيرة توقيعاً مصادقاً عليه ومسبوقاً بعبارة " قرئ وصادق عليه، التزم باحترام بنود دفتر التحملات هذا".

مقابل وصل لدى مصالح الجماعة التابع لها محل الرخصة.

الفصل الثاني: الشروط المتعلقة بتهيئة المخبزة

المادة 2: التعمير والبيئة.

يتعين أن يكون المحل مستجيباً للشروط والمعايير المطلوبة في مجال التعمير والبيئة والسلامة. ولهذه الغاية يجب:

- أن يكون المحل متواجداً في منطقة لا تشكل مصدراً لتلوث المنتجات الغذائية.

- أن يكون البناء مرخصاً وذا صبغة تجارية طبقاً لتصميم التهيئة المعمول به والمصادق عليه من طرف الهيئات والإدارات المعنية، ومزوداً بالماء الصالح للشرب والكهرباء وبقنوات الصرف الصحي عن طريق الربط بالشبكة العمومية.

- وأن يكون المحل مستوفيا لشروط السلامة والوقاية طبقا للمعايير المعمول بها.



المادة 3: الشروط المتعلقة بتهيئة المحل .

يجب أن يتوفر المحل على:

- *مساحة ملائمة تمكن من القيام بجميع العمليات المطلوبة (تخزين، عجن، طهي، عرض المنتجات للبيع وفضاء لاستقبال الزبناء) طبقا لشروط الصحة والنظافة.
- إضاءة طبيعية أو اصطناعية وعلى نظام ملائم للتهوية.
- جدران وأرضية قابلة للغسل والتطهير.
- أبواب ونوافذ من مادة غير قابلة للصدأ والتلف.
- مرافق صحية للمستخدمين بأعداد كافية ونظيفة ومتوفرة بصفة دائمة وتقع في أماكن مناسبة لا تسمح بالولوج مباشرة إلى الأماكن التي يتم فيها إعداد وتحضير الخبز والحلويات.
- مغاسل للأيدي مجهزة بموزع الصابون والمناشف.
- أوعية الازبال ذات أغطية.

الفصل الثالث: الشروط التقنية والتجهيزات الخاصة باستغلال المخبزة

المادة 4: التجهيزات والمعدات.

ضرورة التوفر على قاعة ملائمة وكافية لعمليات العجن وتحضير وإعداد الخبز والحلويات ومجهزة بالآلات ومعدات ضرورية تستجيب لمعايير الصحة والسلامة الغذائية.

- آلة العجين (pétrin).
- ميزان (balance)
- محل تخمير العجين (chambre de fermentation)
- فرن مجهز بمدخنة تستجيب للمعايير المطلوبة (four)
- أجهزة التقسيم والتشكيل حسب الحاجة (diviseuse et façonneuse)
- غرف التبريد مصممة بشكل يسمح بخزن المواد الأولية والمصنعة في ظروف صحية.

أما فيما يخص الحلويات فيجب التوفر على خلاط (bateur) وطاولة للعمل من مادة غير قابلة للصدأ وجهاز للتخمير (armoire de pousse).

المادة 5: التخزين.

ضرورة التوفر على:

- مساحات مناسبة للتخزين تمكن من ضبط درجة الحرارة للحفاظ على المواد في درجة حرارة مناسبة مع ضمان الفصل بين وحدات التخزين ووحدات الإنتاج.
- رفوف ومعدات لتخزين المواد الأولية مكونة من مادة غير قابلة للصدأ.
- أماكن خاصة لتخزين المواد الأولية ومواد التنظيف وان تكون منفصلة عن الأماكن المخصصة لإعداد الخبز والحلويات وبيعهما.
- محل معد لتخزين المواد المستعملة كوقود للفرن (الفيويل، غازوال او خشب) يستجيب لشروط السلامة ويمنع أي استعمال لبقايا النجارة والفلين والمطاط، تفاديا لتسرب الجزيئات الناتجة عنها داخل المنتجات الغذائية.
- عدم وضع المواد السامة أو المضرة بالصحة داخل المخزن.

المادة 6: النظافة وقواعد السلامة داخل المخزن.

يتعين بهذا الخصوص:

- وضع وسائل كافية لتنظيف أدوات وتجهيزات العمل وتخزينها وان تكون هذه الوسائل مصنوعة من مواد مقاومة للتآكل وان تكون سهلة التنظيف.
- عدم حفظ أكياس الدقيق وباقي المواد الأولية مباشرة على الأرض، والعمل على تنظيف محل تخزين الدقيق بشكل منتظم.
- ألا تترك مواد التنظيف والتطهير أي اثر أو بقايا من شأنها أن تفسد المنتجات الغذائية أو تلحق ضررا بصحة المستهلك.
- احترام بيانات استعمال معدات وآلات العمل.
- الحرص على اتخاذ التدابير الضرورية لجمع القمامة والتخلص منها، ومكافحة انتشار الحشرات الضارة كالفئران والقوارض والصراصير والحشرات الزاحفة والوقاية منها.

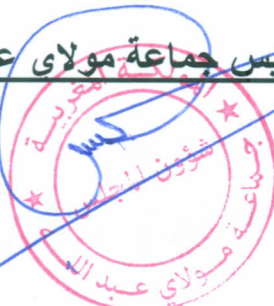
المادة 7: المستخدمون

- يجب مراعاة واحترام الشروط الأساسية لصحة ونظافة المستخدمين، لذا يتعين على كل من يقوم بمناولة المنتجات الغذائية بالمخبرة الالتزام بالشروط التالية:
- التوفر على " بطاقة صحية" والخضوع لفحوصات دورية منتظمة، تضمن تواريخ إجرائها في هذه البطاقة.
- التوفر على بذلة عمل نظيفة ولائقة.
- استعمال القفازات وقلنسوة خلال فترة العمل.
- إبعاد المشغل أي مستخدم ثبت طبييا انه مصاب بأمراض معدية أو بجروح أو قروح جلدية من مناولة المنتجات الغذائية بالمخبرة، وذلك حفاظا على سلامة العاملين والمستهلكين.
- التقليل المنتظم لأظافر المستخدمين.
- كما يتعين وضع برنامج للتكوين المستمر لفائدة المستخدمين في ميدان السلامة الصحية للمنتجات الغذائية.

المادة 8: البيع.

- من اجل ضمان شروط بيع المنتجات في ظروف ملائمة يتعين:
- إعداد قاعة للعرض والبيع معدة بشكل جيد ومجهزة بحافظات لحماية الخبز والحلويات من كل تلوث وان تستجيب الأنسجة التي تغطي بها هذه المواد لمعايير النظافة.
- عدم عرض الخبز والحلويات للبيع مع بضائع أخرى أو مباشرة على الأرض.
- إقامة حاجز يفصل بين الفضاء المستغل كمقهى وبين الفضاء المستغل لإعداد وبيع الخبز و/أو الحلويات، وذلك في حالة توفر المستغل على محل يمارس به النشاطين معا.
- إشهار أسعار بيع الخبز والحلويات حسب أنواعها.
- أن تعرض الحلويات المعدة للبيع في واجهات وخزانات زجاجية مبردة الهواء حتى لا تتعرض للتلف او الغبار أو تلمس بأيدي الزبناء.
- أن تكون ناقلات الخبز والحلويات المخصصة للتوزيع على نقط البيع، مهيأة لهذا الغرض وتستجيب لشروط ومعايير النظافة.

رئيس جماعة مولاي عبدالله



الرئيس

مولاي المهدي الفاطمي