

Model conditions drawn up by the Department of Public Health for certain manufactories, shops, markets, etc., requiring licences under the "Etablissements insalubres" law.

Contributors

Egypt. Wizārat al-Dākhilīyah.

Publication/Creation

Cairo : Government press, 1920.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/yaered8s>

License and attribution

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>

MINISTRY OF THE INTERIOR, EGYPT.

DEPARTMENT OF PUBLIC HEALTH.

MODEL CONDITIONS

DRAWN UP BY THE DEPARTMENT OF PUBLIC HEALTH
FOR CERTAIN MANUFACTORIES, SHOPS, MARKETS, ETC.,
REQUIRING LICENCES
UNDER
THE "ETABLISSEMENTS INSALUBRES" LAW.

SECOND EDITION.

CAIRO.
GOVERNMENT PRESS.
1920.

C. IX. 44

EX LIBRIS



WELLCOME BUREAU OF SCIENTIFIC RESEARCH

LONDON

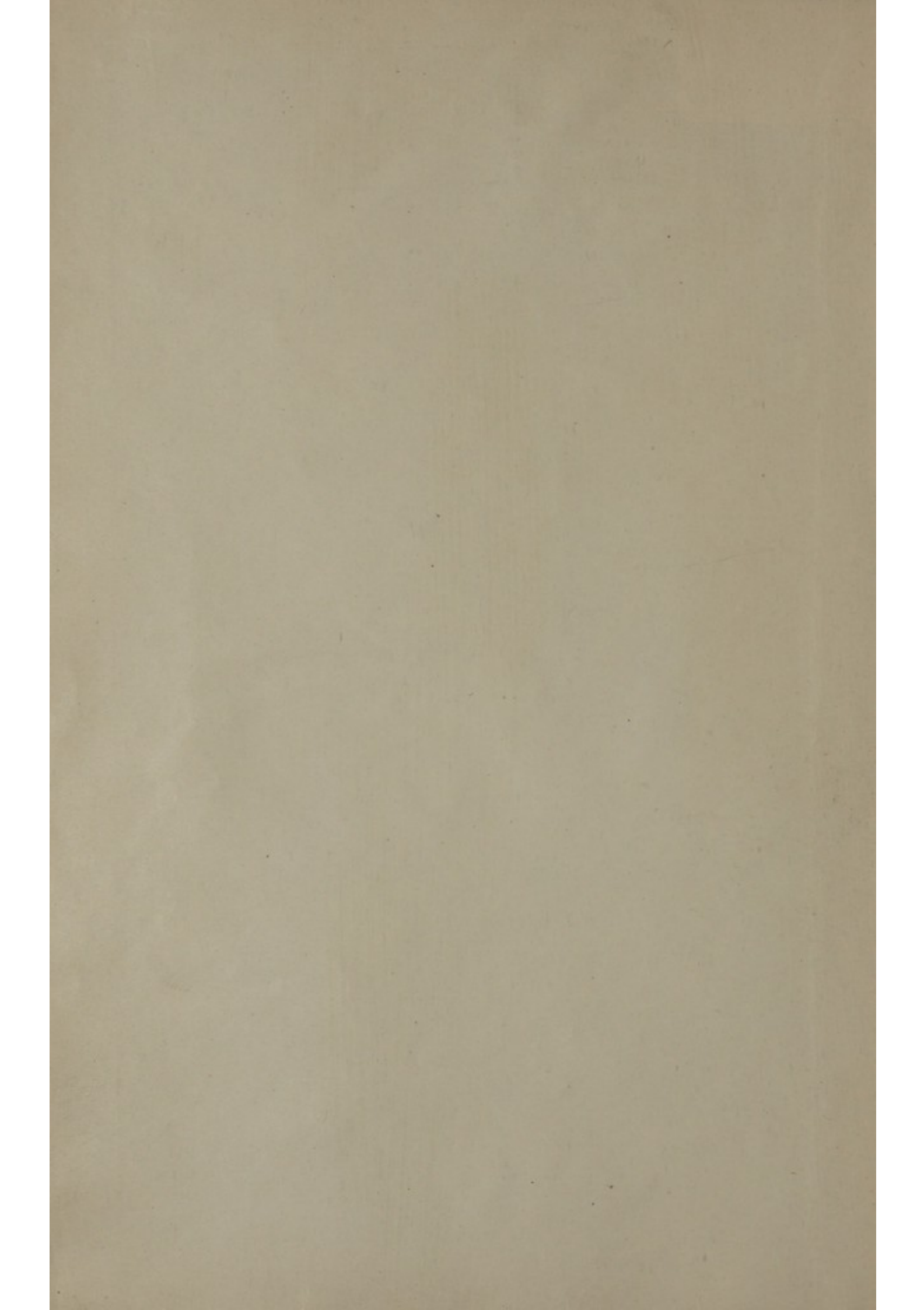


22102349730

Med
K21711

THE PROPERTY OF
THE WELLCOME BUREAU
OF SCIENTIFIC RESEARCH.

C.V.
T.7



MINISTRY OF THE INTERIOR, EGYPT.

DEPARTMENT OF PUBLIC HEALTH.

MODEL CONDITIONS

DRAWN UP BY THE DEPARTMENT OF PUBLIC HEALTH

FOR CERTAIN MANUFACTORIES, SHOPS, MARKETS, ETC.,

REQUIRING LICENCES

UNDER

THE "ETABLISSEMENTS INSALUBRES" LAW.

SECOND EDITION.

CAIRO.
GOVERNMENT PRESS.
1920.

93318

MINISTRY OF THE INTERIOR

DEPARTMENT OF PUBLIC HEALTH

NOTICE

THE DEPARTMENT OF THE INTERIOR

NOTICE

NOTICE

NOTICE

THE DEPARTMENT OF THE INTERIOR

34606 133

WELLCOME INSTITUTE LIBRARY	
Coll.	welMOMec
Call	
No.	WA

TABLE OF CONTENTS.

	PAGE
Introduction to Second Edition	V
Introduction to First Edition... ..	VII
Law concerning Objectionable, Unhealthy, and Dangerous Establishments	IX
<i>Arrêté</i> of August 29, 1904. General Regulations for applying the Law on Objectionable, Unhealthy, and Dangerous Establishments ...	XII
<i>Sahha</i> Division of the Schedule of Establishments annexed to the Regulations	XV
List of Towns and Villages in which Establishments in Category B are Licensed	XVIII
Departmental Orders :—	
No. 42 (1919).—Instructions for the compiling of the <i>Etablissements</i> <i>Insalubres</i> Registers	XX
No. 54 (1919).—Duties of Mo'âwenîn appointed for Work in connection with <i>Etablissements Insalubres</i>	XXI
No. 62 (1919).—Instructions regarding the Preparation of Minis- terial <i>Arrêtés</i> for <i>Etablissements Insalubres</i>	XXIII
Index of Establishments	XXV
Model Conditions for Various Types of <i>Etablissements Insalubres</i>	1

INTRODUCTION TO SECOND EDITION.

The first edition of this publication has proved so useful that it has been decided to publish a second edition, revised and brought up to date by the inclusion of model conditions for certain establishments previously omitted, and the addition of a considerable amount of new information which it is necessary to include in order that the publication may become a real *Etablissements Insalubres* handbook.

The new matter includes a copy of the *Etablissements Insalubres* Law, the Ministerial *Arrêté* dated August 29, 1904, the newly revised Health Division of the schedule of establishments, a list of towns and villages to which Category B of the schedule is applied, and certain important Departmental Orders bearing on the administration of the law.

An additional index has also been incorporated to facilitate reference.

The Department of Public Health hopes that this new edition may prove a help to all those officials who are concerned with the administration of the law in question.

1920.

EXHIBIT TO REPORT

The first of the exhibits is a copy of the report of the committee on the subject of the proposed amendment to the constitution of the state, which was adopted by the convention on the 10th of June, 1890.

The second exhibit is a copy of the report of the committee on the subject of the proposed amendment to the constitution of the state, which was adopted by the convention on the 10th of June, 1890.

The third exhibit is a copy of the report of the committee on the subject of the proposed amendment to the constitution of the state, which was adopted by the convention on the 10th of June, 1890.

The fourth exhibit is a copy of the report of the committee on the subject of the proposed amendment to the constitution of the state, which was adopted by the convention on the 10th of June, 1890.

INTRODUCTION TO FIRST EDITION.

The following model conditions for certain factories, shops, markets, stores, etc., requiring licences under the *Etablissements Insalubres* Law, are issued by the Department of Public Health as a help to the Medical Officers whose duty it is to inspect these establishments and draw up the conditions under which they are to be built and exploited.

It must be clearly understood that the conditions as given are model conditions, and are not intended to be applied to every establishment concerned without modification.

It is clearly impossible to lay down hard-and-fast conditions equally suitable for the same type of establishment in, for example, Cairo and Minûf.

The Medical Officers examining and reporting on the establishments must use their common sense and decide which of the model conditions are suitable for application, which, if any, should be left out, which modified, and what extra conditions, if any, should be added.

It is obvious that in a large city such as Cairo a higher standard should be aimed at than is possible in many of the provincial towns, and also that even in Cairo the standard in certain quarters of the city should be higher than in others.

For example, in the model conditions for a grocer's shop the minimum height laid down for the interior of the establishment is four metres.

This should certainly be insisted on when licensing a large grocer's shop in the main streets of Cairo or Tanta, but there is no reason why a lower height standard should not be permitted for a small *baqqal* in the poorer quarters of Cairo or Tanta or in the provincial towns.

In performing this work the Medical Officers should always try to remember why it is that any given establishment is included under the *Etablissements Insalubres* Law, and what is the main object to be kept in view when laying down the conditions.

Thus in those establishments in which articles of food or drink are manufactured, stored, or sold, the object of the conditions is to prevent the article of food or drink being contaminated either during

manufacture or storage and to cause them to be presented to the public in such a state that they will not be a danger to health.

These establishments dealing with the manufacture, storage, and sale of food and drink are the most important establishments with which the Medical Officer has to deal.

Again, in establishments such as glue factories, tanneries, and soap factories the object of the conditions is to prevent the injury to health or the nuisance which might be caused to the neighbours by the noxious fumes or dust given off, or by noxious trade waste liquors finding their way into water supplies.

In certain establishments again, such, for example, as match factories, tobacco and cigarette factories, etc., the main reason for laying down the conditions is to protect the workers in the factories from the noxious fumes or dust generated in the processes employed.

It must also be remembered by the Medical Officers that however well thought out and stringent the conditions may be which are laid down before the establishment is opened, the good effect will be largely negatived unless the establishment is regularly inspected afterwards to see that the conditions continue to be carried out.

The Department hopes later to appoint Mo'âwenîn in the larger towns to make these inspections under the supervision of the Medical Officers, but until these officials are appointed it is hoped that the Medical Officers themselves will try to inspect as many of these establishments—and especially those concerned in the manufacture, storage, and sale of food and drink—as possible.

In issuing these model conditions the Department hopes that Medical Officers will consider them carefully, and that they may be of assistance to all those concerned in the administration of the *Etablissemments Insalubres* Law.

LAW CONCERNING OBJECTIONABLE, UNHEALTHY, AND DANGEROUS ESTABLISHMENTS.

DECREE.

WE, KHEDIVE OF EGYPT,

On the proposition of the Minister of the Interior and with the approval of the Council of Ministers ;

In conformity with the decision of the General Assembly of the Mixed Court of Appeal dated June 7, 1904 ;

And the approbation of the Legislative Council ;

DECREE AS FOLLOWS :—

ART. 1.—It is forbidden to establish or work any objectionable, unhealthy, or dangerous establishment without first obtaining a permit.

The applicant shall be notified either of the granting or refusal of the permit within the following time limits :—

Regarding an establishment of the first class, the opinion of the Ministry as regards the site will be given within sixty days from the date of payment of the fees prescribed by Article 4 of the attached Regulations. If the site is approved, but it is considered necessary to lay down any conditions in the interest of public health or public security, the Ministry will notify the applicant of the approval of the site and indicate the measures he is required to carry out.

When the applicant has carried out these measures, he should notify the competent authority, which will acknowledge receipt of such notification.

Within a further period of thirty days from the date of receipt of the notification mentioned above the Administration will verify the execution of the measures laid down and issue the permit if they are satisfactory ; if not, the permit will be refused.

The above procedure shall also apply to establishments of the second and third classes, if the competent authority finds at the first inspection of the establishment that it is necessary to lay down any conditions.

If at the first inspection the competent authority finds it unnecessary to lay down any conditions, the applicant shall be informed of the decision within the period of sixty days as before mentioned.

ART. 2.—Objectionable, unhealthy, and dangerous establishments are divided into three classes according to their importance in the form of a schedule annexed to the Regulations prescribed in the following article.

Any establishment not included in the schedule may, if considered necessary, be added to any of the three classes by simple *arrêté*.

The Ministry may also by *arrêté* modify the classification or define the kinds of establishments in the schedule.

The distances and all other conditions it may be necessary to lay down are left to the competent authority to decide according to local conditions, etc.

ART. 3.—The Ministry of Interior will issue General Regulations as a supplement to this Decree for the purpose of regulating the application thereof.

ART. 4.—The owners of objectionable, unhealthy, or dangerous establishments existing before the promulgation of the Decree dated June 27, 1896, who have not made the declaration prescribed in Article 5 of the General Regulations of the same date, are required to make the said declaration within sixty days of the date on which the present Decree becomes law.

This declaration must be made on stamped paper (30 mills.) and give the details required by paragraph 1 of Article 4 of the Regulations annexed to the present Decree.

If within the said period they fail to observe the preceding conditions, the establishments will be considered as new establishments and may not be worked without first obtaining a permit.

A permit shall also be required in the case of any establishment transferred from one place to another or which has been altered in such a way as to change the working conditions from the point of view of convenience, health, or public security.

ART. 5.—Objectionable, unhealthy, or dangerous establishments may be inspected by delegates of the Administration responsible for ensuring that the Regulations and conditions laid down with regard to convenience, health, or security are complied with.

If the owner of the establishment is a foreigner, his consular authority should be notified in advance to afford an opportunity to attend the inspection if desired.

The inspection must not include any part of the premises used exclusively as a habitation or as offices.

The Inspectors should be selected from amongst the higher officials of the Administration.

ART. 6.—In case of serious danger as regards convenience, health, or public security or the workpeople, the owner of an establishment either existing at the time the Decree and Regulations dated June 27, 1896, were promulgated or licensed subsequently must conform as regards working conditions to the measures laid down by the competent authority and approved by Ministerial *arrêté*.

These measures may include the suspension of work until the conditions laid down have been carried out.

Should the owner of the establishment fail to comply with the said measures within the prescribed period, the procedure laid down in Article 8 of the General Regulations should be applied.

ART. 7.—Any infraction of this Decree and of the General Regulations referred to in Article 3 hereof is punishable in accordance with the terms of the said Regulations, without prejudice to closure or suppression according to the nature of the industry, which the judge may order at the expense of the offender.

Sentence of closure or suppression should be ordered by the judge in every case in which an establishment has been worked in spite of the refusal of the permit.

A similar judgment should be given in case of establishments working without a permit or not complying with the conditions laid down under Article 6 after the first conviction.

If the owners of the establishment are partly foreigners and partly natives, the prosecution shall take place in the Mixed Courts.

ART. 8.—The terms of the present Decree shall be applicable to establishments in which steam engines are used, without prejudice to the Regulations concerning steam engines.

ART. 9.—This enactment replaces the Decree dated June 27, 1896, regarding objectionable, unhealthy, or inconvenient establishments which is and remains abrogated except in so far as concerns steam engines.

ART. 10.—The Minister of the Interior is charged with the enforcement of this Decree.

Done at Alexandria on August 28, 1904.

By order of the Khedive :

(Signed) : HUSSAIN FAKHRY.

*For the President of Council of Ministers
and the Minister of the Interior,*

(Translation.)

(Signed) : HUSSAIN FAKHRY.

GENERAL REGULATIONS FOR APPLYING THE LAW ON OBJECTIONABLE, UNHEALTHY, AND DANGEROUS ESTABLISHMENTS.

ARRÊTÉ.

THE MINISTER OF THE INTERIOR,

In accordance with Article 3 of the Objectionable, Unhealthy, and Dangerous Establishments Decree dated August 28, 1904 ;

And the decision of the General Assembly of the Mixed Court of Appeal dated June 7, 1904 ;

DECIDES AS FOLLOWS :—

ART. 1.—The permits referred to in Article 1 of the Decree dated August 28, 1904, shall be issued by the following authorities :—

- (1) For establishments of the first class, by the Ministry of the Interior.
- (2) For establishments of the second class, by the Governorate or Mudiriya.
- (3) For establishments of the third class, by the Mamûrs of Markazes or Qisms.

The localities to which these Regulations and the Decree shall apply will be fixed by *Arrêté* of the Ministry of the Interior in so far as concerns the establishments comprised in Category B of the three classes.

As regards *Etablissements Insalubres* of the three classes, situated within the boundaries of Alexandria town, and designated by the Ministry of the Interior, the latter may delegate to the Administrator of the Municipality the power to issue permits and lay down the necessary conditions in the form and according to the rules prescribed.

ART. 2.—Permits for establishments of the first, second, or third class shall be issued by the respective competent authorities after ascertaining that the establishment conforms to the conditions laid down by the Ministry of the Interior.

ART. 3.—The competent authority has always the right to insert in the permit of any establishment, whatever its class, such special conditions as may be deemed necessary regarding the interior arrangements, the machines used, the working conditions or the hours of work, in the interest of the persons frequenting the establishment, working therein, or living in the neighbourhood.

ART. 4.—Applications for permits should be submitted to the authorities charged with the issue of permits in virtue of Article 1 of these Regulations. The application must be written on stamped paper (value 30 mills.) and indicate : the name of the applicant, nationality, profession, address, kind of permit, place where the establishment will be installed, the nature of the industry for which the establishment is to be used, and, in the case of mechanical motors, the kind, power, and working system of such motors.

Applications for permits for first class establishments must always be accompanied by a plan thereof, showing also the surroundings, their nature, the distances between them and the establishment, the drainage system, etc.

The same conditions shall apply in the case of second and third class establishments whenever the competent authority judges this necessary.

No action will be taken with regard to any application for a permit until the preliminary fees have been paid. These are :—

P.T. 100 for first class establishments.

P.T. 50 for second class establishments.

P.T. 20 for third class establishments.

ART. 5.—Every permit to which effect is not given by the licensee within one year of the date of issue shall be considered as lapsed.

Permits for third class establishments of a temporary nature shall be valid for a period of two months only from the date of issue.

Any establishment remaining idle for a period exceeding one year shall only be re-started after obtaining a new permit.

In case of change of ownership, the person taking over possession should notify the change to the competent authority within one week, stating his names, nationality, and address, and should also forward the permit or acknowledgment of receipt of the declaration referred to in Article 5 of the Regulations dated June 27, 1896, and Article 4 of the Decree of the same date, so that an annotation regarding the change of ownership may be made thereon.

ART. 6.—The Government will take no cognizance of any relationship between the licensee of an objectionable, unhealthy, or dangerous establishment and third parties.

The licensee is responsible for all actionable or other results caused by his establishment or otherwise.

ART. 7.—Any offence against the Decree or these Regulations shall be punishable by imprisonment not exceeding one week and a fine not exceeding P.T. 100, or by either of these two punishments only.

The infliction of these penalties may take place without prejudice to the closure or suppression of the establishment to be ordered by the judge in accordance with the terms of Article 7 of the Decree.

ART. 8.—The order for the suspension of an establishment or for modifying the working conditions thereof shall be sent to the Governorate or Mûdiriya for communication to the person concerned.

Such orders must state the reasons and the time limit within which they must be complied with.

The said time limit shall be at least ten days when the owner is in occupation and twenty days in the case of tenants.

If on the expiration of the time limit the terms of the said order have not been complied with, the Governorate or Mudiriya shall notify the fact to the Administration concerned in order that a *procès-verbal* of contravention may be drawn up.

Legal proceedings based upon this *procès-verbal* shall be instituted against the offender, and the judge, in addition to the ordinary penalties, shall, if necessary, order the closure or suppression of the establishment at the offender's expense.

The judgment shall be executed against the owner, who must regularize his position as regards the tenants or other occupiers.

ART. 9.—Sentences ordering or refusing to order closure or suppression are subject to appeal either by the persons concerned or by the Government, subject to a declaration to that effect made at the registry office of the court within ten days.

This period shall be calculated, in the case of judgment by default, from the date on which, in accordance with Article 133 of the Native Code of Criminal Procedure and Article 135 of the Mixed Code of Criminal Procedure, opposition is not accepted, and in the case of judgments given in the presence of both parties or by default followed by opposition, from the date they were given.

The appeal shall be brought before the Court, which will decide urgently.

ART. 10.—These regulations replace those dated June 27, 1896, concerning objectionable, unhealthy, or dangerous establishments and the regulations for steam engines, which, as regards procedure, follow the said regulations.

Alexandria, August 29, 1904.

(Signed) : H. FAKHRY.

(*Translation.*)

“SAHHA” DIVISION OF THE SCHEDULE
OF ESTABLISHMENTS ANNEXED TO THE REGULATIONS.

CLASS I.—CATEGORY A.

- ✓ Aerated Water Factories.
- ✓ Preserved Meat Factories.
- ✓ Natural Butter Factories.
- ✓ Butter Substitute Factories.
- ✓ Milk-bottling and Canning Establishments.
- ✓ Cheese Factories.
- ✓ Sugar Refineries.
- ✓ Food Markets.
- ✓ Wholesale Fish Markets. (*Halaqât el Samak.*)
- ✓ Fessikh Factories.
- ✓ Fish (other than fessikh) Preserving Factories.
- ✓ Ovens and Bakeries for trade purposes or for the use of the public.
- ✓ Sweetmeat Factories.
- ✓ Vegetable and Fruit-Preserving Factories.
- ✓ Dairies (for the sale or handling of milk).
- ✓ Ice Cream Factories and Depots.
- ✓ Pastry and Alimentary Paste Factories.
- ✓ Sugar-cane Crushing and Sugar and Molasses Factories driven by mechanical motor.
- ✓ Starch Factories.
- ✓ Breweries and Beer Factories.
- ✓ Beer-bottling Establishments.
- ✓ Alcohol Factories.
- ✓ Distilleries.
- ✓ Slaughter-houses.
- ✓ Ice Factories.
- ✓ Cold Storage Establishments.
- ✓ Asphalt and Bitumen Factories.
- ✓ Match Factories.
- ✓ Public Baths (including Swimming Baths).
- ✓ Cotton-ginning Factories.
- ✓ Rice-husking Factories.
- ✓ Hospitals.
- ✓ Crematoria.
- ✓ Establishments for the Embalming of Human Bodies.
- ✓ Indiarubber Factories.
- ✓ Paper Factories.
- ✓ Candle, Tallow, and Soap Factories.
- ✓ Tanneries.

Hair dressing shops.

- Mineral Acids and Chemical Products Factories.
- Depots of Chemical Products other than Mineral Acids and Chemical Manures.
- Sewage and Refuse Depots.
- Manufactories of Manure from Sewage, Blood, Animal Droppings, or Bones.
- Knacker's Yards.
- Flax and Hemp-scutching and Carding Mills.
- Tobacco and Cigarette Factories.

CLASS II.—CATEGORY A.

- Groceries. (*Baqqals*.)
- Retail Oil Shops (for the sale of vegetable oils).
- Wholesale Grocery Depots.
- Flour Depots.
- Vinegar Factories.
- Public Kitchens and Kitchens of Public Establishments.
- Sugar Cane Crushing and Sugar and Molasses Factories not driven by mechanical motor.
- Fessikh Depots.
- Pickle (*Turshy*) Factories.
- Oil Mills.
- Corn Mills for trade purposes or for the use of the public.
- Manufactories of *Buza* and all other fermented drinks.
- Pigsties.
- Tripe Factories.
- Dye Works.
- Brick Field, Tile Works and Potteries, Lime and Gypsum Kilns (permanent or for trade purposes).
- Brick Fields, Tile Works, Potteries and Lime and Gypsum Kilns which are temporary and intended for private use when they are to be installed on Nile embankments or within the perimeter of towns subject to building taxes.
- Gypsum Mills.
- Rag and Bone Stores.
- Glue Factories (from animal matter).
- Catgut Works.
- Depots of Hides and Skins.
- Public and Cattle Markets.
- Calcination of Bone Factories.
- Animal Charcoal Factories (made from bones).
- Public Laundries.
- Mills for beating, carding, pressing, or otherwise preparing wool, hair, and jute for trade purposes.
- Rag Teasing Establishments.
- Rope Factories.
- Industrial Establishments employing animals as motor force in closed spaces.
- Mills for grinding grains and husks for trade purposes or for the use of the public when worked by mechanical motor or by animal force.

CLASS II.—CATEGORY B.

Public Stables, temporary or permanent, and all stables where animals are employed for industrial or commercial purposes.

Zeribas for animals.

Stables and Cattle Sheds (in Mudiriya and Governorate towns and Bandars and in Markaz towns, as well as in villages and zones designated by *Arrêté* of the Ministry of the Interior).

Manufactories of beverages other than Aerated Waters and Alcoholic or Fermented Drinks.

Retail Fisikh Establishments.

Frying and Roasting Establishments (Meat, Fish, etc.).

Chicken Incubator buildings.

CLASS III.—CATEGORY A.

Retting of Hemp and Flax for trade purposes.

Clothes Ironing Establishments.

Depots of Cement and Gypsum.

(Licences for three months only.)

Provisional Lime and Gypsum Kilns for private use, whether in combustion or not, at a distance of less than 200 metres from habitations.

Provisional Brick Fields for private use, whether in combustion or not, at a distance of less than 200 metres from habitations.

Provisional Tile Works for private use, whether in combustion or not, at a distance of less than 200 metres from habitations.

Provisional Potteries for private use, whether in combustion or not, at a distance of less than 200 metres from habitations.

CLASS III.—CATEGORY B.

- ✓ Butchers' Shops.
- ✓ Fresh Fish Shops.
- ✓ Shops and Stores for the sale of domestic birds and game of all descriptions.
- ✓ Shops for the sale of vegetables and fruit.

LIST OF TOWNS AND VILLAGES IN WHICH ESTABLISHMENTS IN CATEGORY "B" ARE LICENSED.

The following is a list, issued by *Arrêté* of the Ministry of Interior, dated January 12, 1905, and by subsequent *Arrêtés* up to the end of December 1919, of localities to which Category "B" applies for all establishments of that category in the three classes of the Schedule, in addition to Governorates, Mudi-riyas, Bandars, and Markaz towns:—

Qalyûbiya Province.

El Kanatir, Aghour el Kubra, Sandioun, Tanan, Kafr Shebin, El Khanka, El Amar el Kubra, Batamda, Marsafa and Kafr Ahmed Hashish, Mit Kenana and Kafr Shouman, Moushtohor, El Ramla, Qaha, Shoubra el Khaima.

Sharqîya Province.

Mashtoul el Souq and Kafr el Saqarna, El Zawamel, Dawama, Sinaitet, El Rifayine, El Alakma, Ibrahimia, Abou Kebir, Kofour Nigm, Singaha, Telrak, El Azizia, Chiblanga, El Sanafin, El Talline, Hariet Rizna, El Qanayat, El Qassassine, El Wadi and Ezbehs, El Zankaloun.

Daqahlîya Province.

El Menzala, Atmida, Damas, Kafr Mahmoud Nafe and Dandite, Kom el Nour and Kafr el Dalile, Awlilâ, Sahragt el Kubra and Kafr Girgis Youssif, Nouasa el Gheyte, El Zarqa, Fareskour, Miniét Samannud, El Mataria.

Gharbîya Province.

Bessendila, Belqas, Kafr el Garayda, El Ma'sara, Chabas el Shouhada, Chabas Amir, Chabas el Malh, El Mandoura, Mahallet Diay, Sanhour el Madina, Qalline, El Dalgamoun, Ebyar el Kafr and Kafr el Halawi, Salhagar, Abou Sir Bena, Choubra Babel, Mahallet Zeyad and Minchat el Badrawy, Saft Torab, Samannoud, Horine, Kafr Kala el Bab, Mit Yazide, Biala, Nabaro, Birma, Chobare, Damat, Ebshaway el Malak, Kotama el Ghaba, Mehallet Marhoum and suburbs, Mahallet Menouf, Siberbay, Choubra Mallas, Mit Badr Halawa, Sandabast, Tafahna el Azab, Bassioun, Kafr Seeger.

Minûfiya Province.

Shanshour, Minchat Geraï, Samadoun, Talya and Ezbet Ashmoun, El Batanoun, Shanawan, El Mai, Melig, Shoubra Negoum, Abnâhs, Mistai, Toukh Tambasha, El Bagour, Ghamreen, Gizey, Sirs el Lyana, Sobk el Dahhak, El Wat, Bimam, Shouni, Daragile, Ganzour, Toukh Dilka, Mit Khagan, Sobk el Ahad, Mit Bera.

Beheira Province.

Bissentawai, Kaffa, Nekleh el Enab, El Rahmanieh, El Karioun, Biban, Kafr Bouline, Kharbita, El Yahoudieh, Edkou, El-Mahmoudieh, El Delingat, El Hagar el Mahrouk, Abia el Hamra, Manieh, Neguileh, Tod.

Giza Province.

Naieh Warrak el Arab, Wardan, El Mansoureieh, Ousim, Kerdasah, El Badrasheen, Helouan, Atfih, El Agouza, El Dekki, Boulac el Dakrour, Sakiet Mekki, Geziret el Dahab.

Beni Suef Province.

Boush, Taha Boush, El Shanawieh.

Faiyûm Province.

Kalamsha, El Gharak, El Sultani, El Nazlah, El Minia, Tatoun, Tobhar, El Agameen, Abshawai, El Romman, Senarou, Sieleh, Abouksa, Beni Osman, Fedimeen, Maasaret Douda, Sanhour, Tamieh, Tersa, Matartaris.

Minya Province.

Abou George, El Kais, Bardanouha, Nazlet Tabet, El Fant, Abal Wakf, Sharona, Tanbadi, Talla, Saft el Khammar and Nazlet el Abeed, Kolosna, El Fikrieh, Dakouf.

Asyût Province.

El Maabda, El Wasta, Beni Rezah, El Dewair, El Zarabi, El Ghanayem, El Nekela, Deir el Ganadlah, El Dewainah, El Matiah, El Walidieh, Doronka, Rifeh, Shutb, Mousha, El Sahel, El Ekal el Bahary, Beni Heram, Dashlout, Dalga, Deir Mawas, Sanabou, Etlidem, El Ashmounin, El Rodah, Tanda, El Hawatka, El Kousieh, Meir, Beni Adi el Bahria, Awlad Eleou, Beni Adi el Wastanieh, Bani Adi el Kebli.

Girga Province.

El Sheikh Marzouk, El Araba el Madfounah, Bardees, El Menshah, Awlad Gubarah, Awlad Hamzah, Kom el Saaydah, Edfa, El Hawawise, El Kawamel Bahri, Geziret Shandaweel, Sakalta, El Maragha, Benga, El-Geheina, Shandaweel, Nazza, Tema, Mishta, Balsafora, Awlad Ismail, El Hammadieh, El Dayabat, El Sawam'a Sharq, El Katkara, Sahel Tahta.

Qena Province.

Abou Mannah Bahry, Abou Mannah Kibly, El Saimta, El Azab, El Wakf, Faw Kibli, El Tawabieh, Asfoun, El Deir, El Negoub, Kiman, El Mataana, El Barahma, El Ballas, Dandara, Kift, El Elikat, Hedjaza, Toukh, Kous, Nakada, Armant, El Bayadie, El Rezikat, El Toud, El Adissat, El Kibli Kamoula, El Karnak, Nazlet Wabourat Armant, El Awsat Samhoud, El Bahri Samhoud, El Salmieh, El Sharky Samhoud, El Gharbi Bahgoura, El Gharbi Belssilmieh, El Karah and El Karnak, El Kom el Ahmar, Bilad el Mal Bahari, Bahgourah, Kussair, Bakhanis, Hew, El Kasr, El Sayad, Farshout, El Dahasah.

Aswân Province.

Daraw, El Boussalieh Bahri, El Boussalieh Kibli, El Rodassieh Bahri, El Hagz, El Sibaiyah, Silwa Bahari, Kom Ombo.

DEPARTMENTAL ORDERS.

No. 42 (1919).—Instructions for the Compiling of the “Etablissements Insalubres” Registers.

Cairo, September 3, 1919.

It having been found as the result of inspection that the Departmental Order No. 39, dated July 29, 1919, is being interpreted in different ways in different places, the said Departmental Order is cancelled and the following amended draft published in its place:—

New registers have just been designed for the purpose of keeping a record of “Etablissements Insalubres” (*Sahha* Division) in the Offices of the Administration. The registers are of three kinds:—

Form No. 68 *C.Ad.*—First Class Establishments.

Form No. 69 *C.Ad.*—Second Class Establishments.

Form No. 70 *C.Ad.*—Third Class Establishments.

One register of each kind will be issued to every Qism, Bandar, Markaz, and Outpost Health Office. If one register proves to be insufficient for any of the three classes of establishments, further registers may be obtained from the Central Administration by requisition in the usual way.

All *Sahha* establishments authorized in virtue of Law No. 13 of August 28, 1904, should be entered in the new registers with the exception of:—

- (a) Establishments whose permits have lapsed for any reason. These should be omitted.
- (b) Third class establishments (such as brick kilns, lime kilns, etc.) to which temporary permits are given. A record of these should be kept in a separate unofficial register.

Establishments holding *Rokhsas* or *Ikhtârs* antedating the foregoing law, which the Public Health Inspectors, Medical Officers, or *Mo'âwenîn* come across in their inspections, should also be entered in the registers.

The information required for these new registers must be obtained from the lists of *Sahha* establishments kept in the respective Governorates, Mudîriyas, Bandars, and Markazes.

Before being copied into the new registers, the establishments should be arranged in order of date.

Attention here is drawn to the fact that in no case should entry in the registers be made by grouping each type of establishments together. Record should as far as possible be made in order of date. The grouping of the various types of establishments should be done in the index as explained below.

Medical Officers are informed that the registers must be filled up within three months from the date of issue of the registers as regards establishments already licensed.

When all licensed establishments have been entered in the registers, these must be kept up to date by adding to them all other establishments as they are licensed in future. Local arrangements should be made with the Governorate, Mudiriya, Bandar, or Markaz to supply the information required for the register to the Public Health Office when a new licence is issued for a *Sahha* establishment.

All inspections made by the Medical Officers or by the Inspectors specially appointed for this work should be entered in the special columns provided for the purpose.

When the owner of an establishment is put in contravention or when a Ministerial *Arrêté* is drawn up, this information should be added in the registers.

As a very large number of establishments will be entered in each register, it is necessary to have a system by which reference to the various kinds of establishments will be facilitated. A simple index should therefore be arranged for each register by pasting one or two blank sheets of ruled foolscap paper at the beginning of the book. The index will consist of the description of the kind of establishment, then the serial No. from the register, and the name of the proprietor in parentheses. The following examples will serve to illustrate what is described :—

Bakers: No. 27 (Mohammad Ahmad); No. 48 (Guirguis Nasr); No. 64 ('Aly Hassan), and so on.

Butchers: No. 29 (Ahmad Hasan); No. 44 (Ibrahim Hussein), and so on.

By this means it will be easy to refer at any time to all the bakers, butchers, etc., in the district.

Public Health Inspectors and Medical Officers are instructed to personally supervise the work of the clerks in filling up these registers.

If any doubt arises in connection with this Order, the Central Administration should be asked for a ruling.

No. 54 (1919).—Duties of Mo'âwenîn appointed for Work in Connection with "Etablissements Insalubres."

Cairo, November 9, 1919.

The *Mo'âwenîn* appointed for work in connection with *Etablissements Insalubres* in the provinces have been provided for the purpose of making possible a more thorough control of the said establishments and raising the standard of their hygienic efficiency.

The *Mo'âwen* will work as follows :—

In Governorates: under the orders of the Medical Officer of Health.

In Mudiriyas, under the general supervision of the Mudiriya Health Inspector. If there is a Bandar Health Office in the Mudiriya town, he should be attached

to this office and work under the Bandar Medical Officer. He will be in charge of the *Etablissements Insalubres* Registers of the Bandar. His work will in this case be confined to the Bandar until the Mudîriya Inspector has assured himself that the *Etablissements Insalubres* in the Bandar have been brought to such a high state of efficiency that the *Mo'âwen* can be detailed for inspection trips in the various towns of the Mudîriya in addition, of course, to his routine work in the Bandar.

If there is no Bandar, the *Mo'âwen* will be attached to the Markaz Health Office under the Markaz Medical Officer and his inspections will be throughout the Markaz but chiefly of course in the Mudîriya town. He will be in charge of the *Etablissements Insalubres* Registers of the Markaz. Here again, when the establishments of this Markaz have been brought to a sufficiently high state of efficiency, the Mudîriya Inspector can employ the *Mo'âwen* for inspection purposes in other Markazes of the Mudîriya in addition to his routine work in his own Markaz.

The duties of the *Mo'âwen* comprise:—

1. Inspection of *Etablissements Insalubres* already licensed.
2. Keeping up to date the *Etablissements Insalubres* Registers of the circumscription permanently allotted to him.
3. Reporting the existence of any *Etablissements Insalubres* found to be working without a licence.

Each *Mo'âwen* will be provided with:—

- (a) A copy of the *Etablissements Insalubres* Law with schedule annexed.
- (b) A copy of the book of "Model Conditions."
- (c) Duplicate book in which he will write all reports, one copy being detached and forwarded to his chief and the other remaining in the book for reference purposes.
- (d) A large scale map of the town, if available, on which should be marked the position of all licensed establishments.

1. INSPECTION OF *Etablissements Insalubres*.

On no account is the *Mo'âwen* to have anything to do with the licensing of new establishments. This is the duty of the Medical Officer and is to remain so. The responsibility of the *Mo'âwen* commences immediately a licence has been granted. He will inspect all establishments. In the case of those recently licensed, he will see that the conditions laid down on the *rokhsa* are being fulfilled and report the result of the inspection to the Medical Officer. In the case of establishments licensed a long time ago, he will compare the conditions laid down with those given in the "Model Conditions" recently published and report to the Medical Officer what additional conditions, if any, are necessary to make the state of the establishment satisfactory.

When a *Mo'âwen* discovers that the conditions laid down on the *rokhsa* are not being carried out, he should try to persuade the owner of the establishment to voluntarily observe the conditions on the *rokhsa* or to allow further conditions to be added administratively without compelling the Department to put him in contravention or to draw up a Ministerial *Arrêté*.

It should be realized that the most successful *Mo'âwen* is not necessarily the one who has the largest number of contraventions or Ministerial *Arrêtés* in his district. It will be found that much can be done by exercising tact and patience, and as these new methods of supervision of *Etablissements Insalubres* will be novel to many of the permit holders, the above qualities should be fully employed at the start in all cases. It is much better to get the condition of an establishment put right *bil ma'rûf* rather than *bil zâr*. However, if the owner of an establishment will not carry out the conditions laid down, or will not agree to the administrative addition to his *rokhsa* of conditions necessary to bring his establishment to a proper state of hygienic efficiency, then the *Mo'âwen* must report to the Medical Officer, who will decide whether to interview the recalcitrant himself, to write to him, draw up a *procès-verbal* of contravention, or prepare a Ministerial *Arrêté*.

2. KEEPING UP TO DATE THE *Etablissements Insalubres* REGISTERS
OF THE CIRCUMSCRIPTIONS ALLOTTED PERMANENTLY TO THEM.

The *Mo'âwen* will be responsible for the *Etablissements Insalubres* Registers (Nos. 68, 69, 70 C.A.) of the circumscription permanently allotted to him. He will be expected to take a personal pride in the neatness and accuracy of his registers: all entries should be made in ink. He should make adequate arrangements for the safety of the registers when he is absent from the office on inspection.

3. REPORTING THE EXISTENCE OF ANY *Etablissements Insalubres*
FOUND TO BE WORKING WITHOUT A LICENCE.

The report on any such establishments should be made to the Medical Officer in writing. Before making the report, the *Mo'âwen* must assure himself by questioning the owner that the establishment really is not licensed. The Medical Officer will decide on the course of action to be adopted.

N.B.—These instructions do not apply to Cairo City where special instructions will be laid down by the Medical Officer of Health.

**No. 62 (1919).—Instructions regarding the Preparation of Ministerial
" Arrêtés " for " Etablissements Insalubres. "**

Cairo, December 24, 1919.

It has been noticed by the Department that projects of Ministerial *Arrêtés* regarding *Etablissements Insalubres* in most cases are irregularly drawn up and therefore fail to comply with the legal form required. The Department therefore draws the attention of Public Health Inspectors in *Mudiriyas* and Governorates to the following instructions which should strictly be adhered to in preparing projects of such Ministerial *Arrêtés*.

It must be borne in mind that the observance of the following instructions will dispense with unnecessary exchange of correspondence and consequent loss of time which gives the opportunity to the owner of any establishment to exploit it for a longer period in its insanitary condition.

The project of Ministerial *Arrêté* should begin with an introduction containing the following :—

Date of examination.

Names of sanitary and administrative examiners.

Name of owner of establishment.

Kind and position of establishment.

Date and number of permit (if any) or *ikhtâr* (if any).

Name of *Sheikh el Hara*.

Following the above particulars, all the conditions recommended for the establishment should be put down under the title " Conditions to be maintained in the establishment " written prominently in the centre of the line.

Then under the title of " Sanitary conditions lacking and which should be enforced within the period of delay prescribed in this *Arrêté* " such conditions should be quoted.

The period of delay recommended must be mentioned and the Ministerial *Arrêté* signed by the sanitary and administrative examiners.

INDEX OF ESTABLISHMENTS.

PAGE.

1. Food Markets	1
2. Butchers' Shops	9
3. Groceries	13
4. Shops for the Sale of Tripe	17
5. Shops for the Sale of Live Poultry	21
6. Shops for the Sale of Fresh Fish (Retail)	24
7. Markets for the Sale of Fresh Fish (Wholesale, Fish <i>halaqa</i>)	28
8. Public Kitchens	32
9. Bean-cooking Kitchens	36
10. Dairies in which Milk is stored or prepared for distribution to Markets and Butter Factories	40
11. Shops for the Sale of Milk, Butter, and Dairy Produce	45
12. Artificial Butter Factories	50
13. Bakeries	55
14. Macaroni Factories	61
15. Ice-Cream Factories and Stores	66
16. Sweetmeats and Preserved Fruit Factories	71
17. Factories for Curing and Preserving Meat	76
18. Coffee-grinding Mills	81
19. Corn Mills	86
20. Flour Stores	90
21. Starch Factories	93
22. Rice-husking Mills	97
23. Sugar Cane Crushing and Molasses Factories	100
24. <i>Fisikh</i> Factories	105
25. <i>Fisikh</i> Stores	108
26. Oil-pressing Mills	112
27. Ice Factories	117
28. Aerated Water Factories	121
29. Breweries	128
30. Distilleries	135
31. Beer-bottling Factories	139
32. <i>Bûza</i> Factories	145
33. Public Baths	149
34. Swimming Baths	153
35. Dyeworks	157
36. Cotton-ginning Mills	160
37. Rope Factories	163
38. Tobacco and Cigarette Factories	167

	PAGE
39. Match Factories	171
40. Factories for Beating, Carding, Pressing or otherwise preparing Wool, Hair, and Jute for Trade Purposes	176
41. Stores for Mineral Acids	180
42. General Markets (excluding cattle)	181
43. Public Cattle Markets	182
44. Cattle Sheds in Large Towns	183
45. Public Stables... ..	187
46. Pigsties	190
47. Incubators	191
48. Soap Factories in which Vegetable Oils only are used	192
49. Soap Factories in which Animal Oils are used... ..	196
50. Glue Factories	200
51. Tanneries	204
52. Stores for Chemical and Organic Manures and Nitrates	208
53. Dépôts in which Manure Manufacture is carried on	209
54. Gypsum-crushing Mills... ..	211
55. Flax-scutching Mills	213
56. Pits for the Retting of Flax and Hemp	217
57. Potteries	218
58. Skin-dyeing Works	220

MODEL CONDITIONS

FOR VARIOUS TYPES OF "ETABLISSEMENTS INSALUBRES."

1.—FOOD MARKETS.

Buildings.

1.—The building must be solidly constructed of masonry, burnt bricks, concrete, or other fireproof material.

2.—Every room and every part of the building must be provided with adequate openings, windows and skylights, for ventilation and light.

3.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part of the walls must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. Ceilings, if not painted, must also be lime-washed.

4.—The floor level of all rooms, passages, etc., must be at least ten centimetres higher than the road level. All floors must be paved with asphalt, cement, or *balât*, laid on a strong concrete foundation.

5.—All woodwork and ironwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary.

Roads.

6.—All roads inside the market must be made impermeable by paving with Abu Za'bal basalt or stone of similar quality, or compressed asphalt. The paving must be so graded that all surface water and washing water will flow to proper drainage channels.

7.—The level of the roads inside the market must not be lower than the level of the public roads leading thereto.

8.—The main roads of the market must be at least six to eight metres wide. The subsidiary roads must be at least four metres wide. No sidewalks may be constructed in any of the market roads.

Drainage.

9.—The main roads must be provided with open drainage channels, covered with strong movable iron gratings, to receive all drainage and washing water.

10.—The drainage of the subsidiary roads must be effected by means of slight gradients towards the centre, and a general fall towards the main roads. No open channels will be allowed in the subsidiary roads.

11.—The open drainage channels in the main roads must be constructed of half-round glazed stoneware drainage channels, laid with gradients to trapped gulleys fixed in convenient positions.

12.—The trapped gulleys must be of the type known as Dean's Pattern, or of a similar pattern, and must be provided with strong galvanized cast-iron dirt buckets.

13.—The trapped gulleys must be connected to the drainage system by means of properly jointed stoneware pipes.

14.—The drains must be constructed of glazed stoneware pipes, perfectly glazed with a smooth surface, jointed with cement so as to be perfectly water-tight and laid in straight lines between inspection manholes.

15.—The manholes must be built of brick in cement mortar with a stoneware channel; the bottom of the manhole must be sloped towards the channel, and the inside walls plastered with cement, all angles being rounded off.

16.—The manholes must be fitted with strong cast-iron covers with special double automatic seal lids.

17.—At convenient points along the drains, ventilating columns must be fixed and carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood.

Connection to Public Drainage System.

18.—The drains must be so laid out that they may be connected to existing or future public sewers.

19.—The drainage system of the market must be connected to the public drainage system where such is available.

20.—Where no public drainage system is available, all waste water and sewage shall be discharged into a “Fosse Mouras” and filter constructed in an unroofed courtyard or open space belonging to the market. The effluent from the filters shall discharge to a percolating pit of adequate size situated also in an unroofed yard. Where there is sufficient open and unroofed space, percolating trenches should also be constructed from the percolating pit.

21.—The “Fosse Mouras,” filter, and percolating pit must be covered by gas-tight iron covers and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs. They must be situated so that they may be emptied without the contents being transported through any covered-in part of the market.

22.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

Latrines.

23.—Public latrines, similar in type and construction to the new public latrines in Cairo, must be provided in convenient positions remote from the fish, vegetables, and foodstuffs stalls.

Water Supply.

24.—The water used in the market must be derived :—

- (a) From the public filtered or well water supply alone where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled up and pumps removed.
- (b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

25.—In the case of paragraph 24 (b), samples of the water it is proposed to use must be submitted to the Department of Public Health for analysis.

26.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 24 (a).

27.—Water taps, with screw nozzles for screwing on hose pipes, must be provided in convenient positions for washing all parts of the market.

28.—No ornamental water basins or fountains will be allowed within the covered market.

29.—For the cleaning of fish, a washing basin must be provided in the open air or under a special shed, outside the covered part of the market. The ground surrounding this basin must be paved with impermeable material, so laid as to drain all waste water to a trapped gulley fixed outside the basin for receiving the waste water from that basin.

30.—A similar basin must be provided for washing vegetables.

Fish Stalls.

31.—All fish stalls must be fixtures, constructed of marble, glazed stoneware, or similar impermeable material, in order that all their surfaces may be easily cleaned and washed. They must be supported on legs and left open below. The waste water from each fish stall must pour into a moveable bucket, and this, when full, shall be removed by hand and the contents poured down the special trapped gulley provided for the drainage of the fish washing basin.

Butchers' Stalls.

32.—Butchers' stalls must be of the same fixed type as fish stalls, but the tops may be of wood covered with zinc.

33.—An artificial lighting system, of a type approved by the Department of Public Health, must be installed in the market. This light must be available during the night for cleaning operations.

Responsibility of Licensee.

34.—The Government will take no cognizance of engagements entered into by the licensee with other parties. The licensee will be held responsible for any infraction of the conditions of the permit which may be committed by any party he has made arrangements with.

Scope of Permit.

35.—The premises shall be used only for the industries usually carried on in public markets.

36.—The permit allows of the opening and working inside the market of all the establishments mentioned in the following list :—

Grocers' shops.

Butchers and pork butchers' shops.

Fruit and vegetable shops.

Wines, beer, etc., shops (sale in bottles or barrels, wholesale).

Dairy produce shops.

Tripe shops.

Fish shops.

Poultry shops.

Bread shops.

Confectionery and pastry shops.

Domestic articles (glassware and hardware) shops.

It is, however, to be noted :—

(a) That the sale of fish and other sea products shall not take place except in the part of the market specially reserved for the purpose and marked on the approved plan.

(b) That it is forbidden to work two or more industries in the same establishment without the previous written authorization of the Department of Public Health.

37.—For the opening and working in the interior of the market of any other establishment mentioned in the schedule annexed to Law No. 13 of 1904 on *Etablissements Incommodes, Insalubres et Dangereux*, a permit in conformity with the provisions of the said law must be obtained.

38.—*Fisikh* stores are not allowed in the market.

Transport of Goods.

39.—Carts, etc., will only be permitted to enter the market at the places allotted and fixed in agreement with the Scavenging Service. The transport of goods to the shops, dépôts, or other hired places shall be done by hand.

Business Hours.

40.—The market must be open for business daily at the least from 7 a.m. to 1 p.m.

Water Supply.

41.—The water supply must be constant and abundant.

Cleanliness.

42.—The whole of the market, including the hired places, must be kept in a constant state of cleanliness. The floors and passages must be washed by means of a hose pipe at least once every three days. In the intervals, cleanliness will be maintained by means of handcarts of the type approved by the Department of Public Health.

Removal of Refuse.

43.—All offal, entrails, waste, sweepings, and other refuse must be removed in covered carts of the type approved by the Department of Public Health, and transported at the expense of the licensee to the dumping place appointed by the said Department.

Latrines.

44.—Water-closets and latrines inside the market must be maintained at all times in such a state of cleanliness as to cause no nuisance to the neighbourhood. They must be furnished with a constant supply of water sufficient to ensure their efficient working.

Washing of Fish and Vegetables.

45.—Suitable arrangements, including a constant supply of water, must be made in the part of the market used for the washing of fish and vegetables, which must not be washed or cleaned in any place other than that provided for the purpose.

Raised Stands.

46.—Any barrel, box, sack, etc., which is to remain in the market for more than three consecutive days must be placed upon a stand raised thirty centimetres above the floor, the space beneath the stand to remain free in order to facilitate cleaning.

47.—Besides the barrels, boxes, sacks, etc., mentioned in Article 46, the cupboards, oil jars, and goods exposed for sale on the floors of the shops must be placed on stands at least thirty centimetres high, the space beneath the stand to remain free to facilitate cleaning.

Butchers.

48.—(a) Butchers' stalls will not be allowed in the passages; they must be placed inside the shops.

(b) Meat must not be hung up at the doors, or by means of hooks, or otherwise in such a way as to project into the passage way.

- (c) Meat which does not bear the stamp of a Government *abattoir* shall not be exposed for sale except by special authorization of the Department of Public Health.

Milk Dealers.

49.—All tables must have marble or zinc tops. All vessels and utensils should be of glazed pottery or enamelled iron with gauze covers or should be placed in a cupboard with glass or wire gauze doors.

Animals, etc.

50.—Live animals, poultry, etc., must not be kept in the market during the night.

Obstruction of Way.

51.—All passages and especially those in front of the shops must be kept free of all obstruction, such as piles of wood, boxes, baskets, sacks, etc.

Hawkers, etc.

52.—Entrance to the market will be strictly forbidden to all hawkers and to any kind of procession.

Maintenance.

53.—Repairs to skylights, syphons, gulleys, pavements, water installation, latrines, urinals, etc., must be effected within the time fixed by the Department of Public Health on a simple administrative notice served on the licensee. All parts of the market shall be maintained in a good state of repair.

Ghafirs.

54.—One or more *ghafirs* known to the police must be appointed and paid by the licensee.

Closing.

55.—Every day, as soon as the market hours are over, the licensee shall close all means of access to the market, which will remain closed during the night. No person except the *ghafir* shall remain in the market after closing time.

A time-table for the opening and closing of the market shall be laid down by the licensee after the approval of the administrative authorities.

Habitation prohibited.

56.—It is strictly prohibited to use for the purpose of habitation any part of the market or the buildings comprised therein.

Establishments with Access to the Market and the Public Road.

57.—Establishments can communicate direct with the market and public roads on the following conditions :—

- (a) Every establishment placed either wholly or partly inside the market shall conform, as regards working conditions, to those laid down for the working of the market. Any establishment having direct communication with the interior of the market and the road shall be considered as a separate establishment.
- (b) The part of the shop or establishment abutting on the public road shall be subject to the Tanzim and Police Regulations.
- (c) At the hour fixed for closing the market, the communication between the establishment and the inside of the market shall be entirely closed by a door or other barricade completely covering, in width and height, the means of communication, and locked by the licensee.
- (d) The licensee remains responsible for the observance of the working conditions of such shops, even after the closure of the doors of communication every night.

58.—The present conditions and their annexes must be printed in legible characters in Arabic, French, Italian, and Greek, and permanently exhibited in a conspicuous position in the market.

59.—The licensee binds himself to submit to all Municipal regulations and to any taxes which may be imposed subsequent to the date of the permit.

Infectious Diseases.

60.—The owner or occupier of the market shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the market.

Permit and Plan of Market.

61.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the market approved by the Public Health Authorities will be kept posted in the market for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

2.—BUTCHERS' SHOPS.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—All ventilation openings shall be covered with fine wire gauze to exclude flies.

4.—In addition to the window space, perforated air-bricks must be built into the external walls just below the ceiling level.

5.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

6.—The floors of all rooms and passages must not be below ground-level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*.

7.—All woodwork must be oil-painted, and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

8.—The water used in the establishment must be derived :—

- (a) From the public filtered or well water supply alone where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled up and pumps removed.

- (b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

9.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 8 (a).

Drainage.

10.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

11.—All waste water from the establishment, except from a water closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

- (a) To the public drainage system, where available.
- (b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit, situated in an unroofed courtyard or open space outside the building, and at least two metres distant from the external wall thereof.

12.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

13.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

14.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

15.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the establishment.

Latrines, etc.

16.—No water-closet shall be situated inside the main building of the establishment unless it be provided with a properly trapped water-closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

17.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water closet, shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

18.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

19.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

20.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the establishment and any habitation or sleeping room.

Shelves.

21.—All shelves, etc., in the establishment must be fixed or raised at least 30 centimetres above the level of the floor, so as to cause no obstacle to the thorough cleaning and washing thereof.

Tables.

22.—The tops of all tables used in the establishment shall be of marble or covered with sheet zinc.

Maintenance and Cleanliness.

23.—All parts of the establishment and the utensils used therein must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least once in twenty-four hours.

Materials.

24.—No materials or articles other than those used in connection with the trade shall be introduced into the establishment.

Meat to be covered.

25.—The meat shall at all times be kept covered with clean cloths.

Offal to be removed.

26.—No offal, etc., shall be kept on the premises, but must be removed daily to a suitable place.

Employees.

27.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

28.—No person shall be permitted to take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering, or has recently been suffering, from an infectious disease.

Infectious Diseases.

29.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

30.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

31.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit.

32.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities.

3.—GROCERS' SHOPS.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part of the walls must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

4.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*.

5.—All woodwork must be oil-painted, and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months, and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

6.—The water used in the establishment must be derived :—

- (a) From the public filtered or well water supply alone where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled up and pumps removed.
- (b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

7.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 6 (a).

Drainage.

8.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

9.—All waste water from the establishment, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain:—

- (a) To the public drainage system, where available.
- (b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit, situated in an unroofed courtyard or open space outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof.

10.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

11.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

12.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

13.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe, connected to the public drainage system or cesspit of the establishment.

Latrines, etc.

14.—No water-closet shall be situated inside the main building of the establishment unless it be provided with a properly trapped water-closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

15.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet, shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

16.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

17.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

18.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Maintenance and Cleanliness.

19.—All parts of the establishment and the utensils used therein must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least once in twenty-four hours.

Materials.

20.—No materials or articles other than those used in connection with the trade shall be introduced into the establishment.

21.—All materials stored, used, or sold in the establishment must be fresh, clean, and wholesome, and must be stored in clean, cool, well-ventilated dust-proof and vermin-proof cupboards or stores.

Any articles which are not disposed of while still fresh must be destroyed.

Shelves, Barrels, etc.

22.—All shelves, barrels, jars, etc., in the establishment must be fixed or raised at least 30 centimetres above the level of the floor so as to cause no obstacle to the thorough cleaning and washing thereof. All goods exposed for sale in the shop must also be raised on supports at least 30 centimetres above the floor level.

Articles giving off Offensive Smells.

23.—Any article, such as *fisikh*, *malûha*, etc., which gives off an offensive smell, must not be kept in the establishment in large quantities.

Distillation prohibited.

24.—Distillation within the establishment is absolutely prohibited.

Rats and Rat Holes.

25.—The establishment must be kept free from rats. All rat holes must be filled up with broken glass and plastered over with cement, as soon as found.

Employees.

26.—A register of names and addresses of all employees shall be kept in the establishment and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

27.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

28.—No person shall be permitted to take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

Infectious Diseases.

29.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

30.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

31.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit.

32.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities.

4.—SHOPS FOR THE SALE OF TRIPE.

(*This does not include tripe-boiling establishments.*)

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—All ventilation openings shall be covered with fine wire gauze to exclude flies.

4.—In addition to the window space, perforated air-bricks must be built into the external walls just below the ceiling level.

5.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

6.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*.

7.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

8.—The water used in the establishment must be derived :—

- (a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the buildings. All wells on the premises must be filled up and pumps removed.

- (b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

9.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 8 (a).

Drainage.

10.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus may exist under or in any building.

11.—All waste water from the establishment, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

- (a) To the public drainage system, where available.
- (b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building, and at least two metres distant from the external wall thereof.

12.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover, and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

13.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

14.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

15.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the establishment.

Latrines, etc.

16.—No water-closet shall be situated inside the main building of the establishment unless it be provided with a properly trapped water-closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

17.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet, shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

18.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

19.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

20.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Ovens and Chimneys.

21.—All fireplaces, stoves, ovens, etc., shall be properly constructed and so arranged that all smoke is conducted up a chimney, this being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

Fuel Store.

22.—A special room for storage of fuel shall be provided, and so situated that fuel can be carried to it without passing through any of the work-rooms of the establishment.

Maintenance and Cleanliness.

23.—All parts of the establishment and the utensils used therein must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair.

All floors shall be thoroughly washed at least once in twenty-four hours.

Shelves.

24.—All shelves, etc., in the establishment must be fixed or raised at least thirty centimetres above the level of the floor, so as to cause no obstacle to the thorough cleaning and washing thereof.

Tables.

25.—The tops of all tables used in the establishment shall be of marble or covered with sheet zinc.

Materials.

26.—No materials or articles, other than those used in connection with the trade, shall be introduced into the establishment.

Removal of Offal.

27.—No offal or other refuse shall be kept on the premises, but must be removed daily to a suitable place.

Fuel.

28.—No street sweepings or similar material shall be used as fuel in the establishment.

Employees.

29.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

30. No person shall be permitted to take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

Infectious Diseases.

31.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

32.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

33.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit.

34.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities.

5.—SHOPS FOR THE SALE OF LIVE POULTRY.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—All ventilation openings shall be covered with fine wire gauze to exclude flies.

4.—In addition to the window space, perforated air-bricks must be built into the external walls just below the ceiling level.

5.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

6.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*.

7.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

8.—The water used in the establishment must be derived :—

- (a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled up and pumps removed.

- (b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

9.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 8 (a).

10.—An ample supply of water shall always be provided for the birds.

Drainage.

11.—No cesspit, *fosse, égout, magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse, égout, magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

12.—All waste water from the establishment, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

(a) To the public drainage system, where available.

(b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof.

13.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

14.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

15.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

16.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the establishment.

Latrines, etc.

17.—No water-closet shall be situated inside the main building unless it be provided with a properly trapped water-closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

18.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet, shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

19.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

20.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

21.—There must be no direct communication between the business premises and any habitation or sleeping room.

Maintenance and Cleanliness.

22.—All parts of the establishment must be kept clean and in a condition of good repair. All floors shall be well swept at least once in twenty-four hours and the sweepings immediately removed. Floors shall be thoroughly washed with clean water at least twice a week.

Shelves, etc.

23.—All shelves, barrels, fowl coops, etc., in the establishment, must be fixed or raised on supports 30 centimetres above the level of the floor, so as to cause no obstacle to the thorough cleaning and washing thereof.

Sub-letting prohibited.

24.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Permit.

25.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities.

6.—SHOPS FOR THE SALE OF FRESH FISH (Retail).

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—All ventilation openings shall be covered with fine wire gauze to exclude flies.

4.—In addition to the window space, perforated air-bricks must be built into the external walls just below the ceiling level.

5.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

6.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*.

7.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

8.—The water used in the establishment must be derived :—

- (a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled up and pumps removed.
- (b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

9.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 8 (a).

Drainage.

10.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

11.—All waste water from the establishment, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

(a) To the public drainage system, where available.

(b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof.

12.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

13.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

14.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

15.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the establishment.

Latrines, etc.

16.—No water-closet shall be situated inside the main building unless it be provided with a properly trapped water-closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

17.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

18.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

19.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

20.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation or sleeping room.

Shelves.

21.—All shelves, ice-chests, etc., in the establishment must be raised at least 30 centimetres above the level of the floor, so as to cause no obstacle to the thorough cleaning and washing thereof.

Tables.

22.—The tops of all tables used in the establishment shall be of marble or covered with sheet zinc. A grooved channel must be provided in the table top for drainage purposes.

Maintenance and Cleanliness.

23.—All parts of the establishment and the utensils used therein must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least once in twenty-four hours.

Materials.

24.—No materials or articles, except those used in connection with the trade, shall be introduced into the establishment.

“Fisîkh” forbidden.

25.—No *fisîkh* is to be manufactured or stored on the premises without a special permit from the Department of Public Health.

Offal.

26.—All offal and trade refuse shall be removed daily from the establishment to the *dépôt* indicated by the Public Health Authorities.

Employees.

27.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

28.—No person shall be permitted to take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

Infectious Diseases.

29.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

30.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

31.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit.

32.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities.

7.—MARKETS FOR THE SALE OF FRESH FISH (Wholesale, Fish “Halaqa”).

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—All ventilation openings shall be covered with fine wire gauze to exclude flies.

4.—In addition to the window space, perforated air-bricks must be built into the external walls just below the ceiling level.

5.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

6.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*.

7.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

8.—The water used in the establishment must be derived:—

- (a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and

the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled up and pumps removed.

- (b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

9.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 8 (a).

Drainage.

10.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

11.—All waste water from the establishment, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

- (a) To the public drainage system, where available.
(b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof.

12.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

13.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

14.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

15.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the establishment.

No Communication with W.C. or Latrine.

16.—No water-closet or latrine must be within or communicate directly with the establishment.

No Communication with Habitations.

17.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation or sleeping room.

Maintenance and Cleanliness.

18.—All parts of the establishment and the utensils used therein must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least once in twenty-four hours.

Materials, etc.

19.—No materials or articles other than those used in connection with the trade, shall be introduced into the establishment.

“ Fisîkh ” forbidden.

20.—No *fisîkh* is to be manufactured or stored on the premises without a special permit from the Department of Public Health.

Refuse.

21.—Any refuse from the establishment must be removed from the neighbourhood and deposited at the public *dépôt* or buried.

No dirty water or refuse of any kind shall be allowed to enter the Nile or canal.

No Cleaning or Scaling of Fish.

22.—No fish shall be cleaned or scaled on the premises, which are licensed merely for the sale of fish as they are caught.

No Fish to be kept Overnight.

23.—No fish shall be kept overnight in the establishment.

No Tables.

24.—The fish shall be sold from *maqtaf*, etc., placed on the ground, all *maqtaf*, etc., to be removed after the day's sale is finished. No tables are necessary.

Employees.

25.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

26.—No person shall be permitted to take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

Infectious Diseases.

27.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

28.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

29.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit.

30.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities.

8.—PUBLIC KITCHENS.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—All ventilation openings shall be covered with fine wire gauze to exclude flies.

4.—In addition to the window space, perforated air-bricks must be built into the external walls just below the ceiling level.

5.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

6.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation covered with asphalt, cement, or *balât*.

7.—All woodwork must be oil-painted, and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

8.—The water used in the establishment must be derived :—

- (a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled up and pumps removed.
- (b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health,

9.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 8 (a).

Drainage.

10.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

11.—All waste water from the establishment, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge, by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

(a) To the public drainage system, where available.

(b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building, and at least two metres distant from the external wall thereof.

12.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

13.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

14.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

15.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the establishment.

Latrines, etc.

16.—No water-closet shall be situated inside the main building of the establishment unless it be provided with a properly trapped water-closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

17.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet, shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

18.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

19.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

20.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the establishment by a masonry or burnt-brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Ovens and Chimneys.

21.—All fireplaces, stoves, ovens, etc., shall be properly constructed and so arranged that all smoke is conducted up a chimney, this being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

Fuel Store.

22.—A special room for storage of fuel shall be provided and so situated that fuel can be carried to it without passing through any of the workrooms of the establishment.

Maintenance and Cleanliness.

23.—All parts of the establishment and the utensils used therein must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least once in twenty-four hours.

Barrels, etc., must not rest on Floor.

24.—All barrels, etc., used in the establishment must be fixed or raised at least 30 centimetres above the level of the floor, so as to cause no obstacle to the thorough cleaning and washing thereof.

Copper Vessels to be tinned.

25.—All copper vessels used in the business must be tinned as often as may be necessary to keep them in a sanitary condition.

Materials.

26.—No materials or articles, other than those used in connection with the trade, shall be introduced into the establishment.

Refuse to be removed.

27.—No dirty water or vegetable or other refuse shall be kept in the establishment.

Fuel.

28.—No street sweepings or similar waste materials shall be used as fuel.

Employees.

29.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

30.—No person shall be permitted to take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

Infectious Diseases.

31.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working, or who have been recently working, in the establishment.

Sub-letting prohibited.

32.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

33.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit.

34.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities.

9.—BEAN-COOKING KITCHENS.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part of the walls must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

4.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation covered with asphalt, cement, or *balât*.

5.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

6.—The water used in the establishment must be derived :—

(a) From the public filtered or well water supply alone where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled up and pumps removed.

(b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

7.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 6 (a).

Drainage.

8.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

9.—All waste water from the establishment, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

- (a) To the public drainage system, where available.
- (b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof.

10.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover, and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

11.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

12.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

13.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the establishment.

Latrines, etc.

14.—No water-closet shall be situated inside the main building of the establishment.

15.—Any latrine on the premises must be built as a separate annex in an open courtyard; it must comply, as regards construction, with articles 1, 2, 3, 4, 5 of these conditions, and be provided with

an oriental pattern latrine basin and squatting slab, which slab shall be fixed three centimetres below the floor level. The floor paving shall slope towards the slab in order to drain all water from the floor to the slab and thence to the basin.

No Communication with Habitations.

16.—There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Ovens and Chimneys.

17.—All fireplaces, stoves, ovens, etc., shall be properly constructed and so arranged that all smoke is conducted up a chimney, this being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

Fuel Store.

18.—A special room for storage of fuel shall be provided and so situated that fuel can be carried to it without passing through any of the workrooms of the establishment.

Maintenance and Cleanliness.

19.—All parts of the establishment must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least once in twenty-four hours.

Materials.

20.—No materials or articles other than those used in connection with the trade shall be introduced into the establishment.

Fuel.

21.—No street sweepings or similar material shall be used as fuel in the establishment.

“Qosremel.”

22.—If it is wished to prepare *qosremel* in the establishment, a separate room must be provided for the purpose, with direct access from outside if possible. Any communication between this room

and the rest of the establishment must be closed with a door whilst the *gosremel* is being dealt with.

23.—The room must be of masonry or corrugated iron at least three metres high with an impermeable floor, and provided with a chimney so arranged as to carry the dust to the same height as the smoke.

24.—Doors must be provided to prevent the escape of the dust from the room by any other route than the chimney.

25.—If it is wished to store *gosremel* on the premises and the preparing room does not suffice, then another special room shut off from the rest of the establishment by means of a door must be provided.

Employees.

26.—No person shall be permitted to take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

Infectious Diseases.

27.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

28.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

29.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit.

30.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities.

10.—DAIRIES IN WHICH MILK IS STORED OR PREPARED FOR DISTRIBUTION TO MARKETS AND BUTTER FACTORIES.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—All ventilation openings shall be covered with fine wire gauze to exclude flies.

4.—In addition to the window space, perforated air-bricks must be built into the external walls just below the ceiling level if found necessary by the Public Health Authorities.

5.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

6.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*.

7.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

8.—The water used in the dairy must be derived :—

- (a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled up and pumps removed.

- (b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

9.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 8 (a).

Drainage.

10.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

11.—All waste water from the dairy, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

- (a) To the public drainage system, where available.
(b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building, and at least two metres distant from the external wall thereof.

12.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

13.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the dairy, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the dairy.

14.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the dairy must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

15.—Every sink on the premises must be drained by a properly trapped waste pipe. The trap shall be fixed immediately below the waste outlet of the sink. The waste pipe shall discharge to :—

- (a) A trapped gulley fixed outside the building in an unroofed courtyard.

- (b) An impervious drainage channel formed in the floor of the room in which the sink exists as described in Article 11 of these conditions.

16.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the dairy.

17.—Clean water used solely for cooling or condensing purposes may be drained into a canal or drain, but must not be discharged into a *birka* or on to low-lying land.

Water-closets and Latrines.

18.—No water-closet or latrine will be permitted either within the actual dairy or any of its annexes, or communicating directly with it by door, window, or otherwise.

19.—All water-closets and latrines required for the dairy must be built in separate annexes, in positions approved by the Department of Public Health.

20.—Whenever possible, water-closets and latrines shall be provided with properly trapped basins connected by means of ventilated soil-pipes to the drainage system of the dairy.

21.—In the case of oriental pattern water-closets, the squatting s'ab shall be fixed at a level three centimetres lower than the general floor level, and the floor shall be made to slope to the slab, in order to drain all water from the floor to the slab and thence to the basin.

22.—All water-closets shall be provided with efficient flushing cisterns connected to a pressure water supply.

No Communication with Habitations.

23.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the interior of the dairy and any habitation. A place on the same level as the dairy and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the dairy by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

No Communication with Cowshed, etc.

24.—There must be no direct communication between the dairy and any cowshed or *zereeba*.

Ovens and Chimneys.

25.—All fireplaces, stoves, etc., shall be properly constructed and so arranged that all smoke is conducted up a chimney, this being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

Fuel Store.

26.—A special room for storage of fuel shall be provided and so situated that fuel can be carried to it without passing through any of the workrooms of the establishment.

Maintenance and Cleanliness.

27.—All parts of the dairy must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least once in twenty-four hours.

Materials.

28.—No materials or articles other than those used in connection with the trade shall be introduced into the dairy.

29.—All materials used in the dairy must be fresh, clean, and wholesome, and must be stored in clean, cool, well ventilated dust-proof and vermin-proof cupboards or stores. Such materials must not be used for any other purposes than making the products for which the dairy is licensed.

30.—No mineral or other harmful colouring matter or preservatives shall be used to colour or preserve the products.

Products.

31.—All products of the dairy must be maintained clean, fresh, and wholesome after manufacture, and must be kept in clean vessels, covered, and placed in cool, well ventilated cupboards or stores.

32.—Any products which are not disposed of while still fresh must be destroyed.

No Artificial Butter allowed.

33.—No artificial butter shall be introduced into or manufactured or stored in the establishment.

Tables.

34.—The tops of all tables shall be of marble or covered with sheet zinc.

Utensils.

35.—All machines, utensils, apparatus, etc., used in the dairy must be kept scrupulously clean and be scalded with boiling water after use. They shall not be used for any purposes other than those for which the dairy is licensed.

36.—The vessels used for storing milk should be made of glass, porcelain, glazed earthenware, enamelled iron, or tin.

37.—The milk vessel, butter vessel, churn, separator, or other articles employed in the dairy must not be used for any other purpose and must be thoroughly cleaned at least once daily by washing with boiling water.

38.—Every time a milk vessel has been used to contain milk, or is returned to the owner after having been out of his possession, the vessel must be immediately washed with boiling water.

Fuel.

39.—No street sweepings or similar material shall be used as fuel in the dairy.

Employees.

40.—A register of names and addresses of all employees shall be kept in the establishment and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

41.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

42.—No person shall be permitted to take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

43.—No person who is not employed in the work of the establishment shall be allowed in any room thereof.

Infectious Diseases.

44.—The owner or occupier of the dairy shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

45.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

46.—No animal or bird shall be kept in the dairy on any pretence whatever.

Permit and Plan of Establishment.

47.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the dairy approved by the Public Health Authorities will be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

11.—SHOPS FOR THE SALE OF MILK, BUTTER, AND DAIRY PRODUCE.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—All ventilation openings shall be covered with fine wire gauze to exclude flies.

4.—In addition to the window space, perforated air-bricks must be built into the external walls just below the ceiling level, if found necessary by the Public Health Authorities.

5.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

6.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*.

7.—All woodwork must be oil-painted, and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

8.—The water used in the dairy must be derived :—

- (a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled up and pumps removed.
- (b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

9.—Wherever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted, in accordance with the provisions of paragraph 8 (a).

Drainage.

10.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

11.—All waste water from the establishment, except from a water closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

- (a) To the public drainage system, where available.
- (b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit, situated in an unroofed courtyard or open space outside the building, and at least two metres distant from the external wall thereof.

12.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

13.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the dairy, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the dairy.

14.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the dairy must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

15.—Every sink on the premises must be drained by a properly trapped waste pipe. The trap shall be fixed immediately below the waste outlet of the sink. The waste pipe shall discharge to:—

- (a) A trapped gulley fixed outside the building in an unroofed courtyard.
- (b) An impervious drainage channel formed in the floor of the room in which the sink exists, as described in Article 11 of these conditions.

16.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the dairy.

17.—Clean water used solely for cooling or condensing purposes may be drained into a canal or drain, but must not be discharged into a *birka* or on to low-lying land.

Water-closets and Latrines.

18.—No water-closet or latrine will be permitted either within the actual dairy or its annexes, or communicating directly with it by door, window, or otherwise.

19.—All water-closets and latrines required for the dairy must be built in separate annexes, in positions approved by the Department of Public Health.

20.—Wherever possible, water-closets and latrines shall be provided with properly trapped basins connected by means of ventilated soil-pipes to the drainage system of the dairy.

21.—In the case of oriental pattern water-closets, the squatting slab shall be fixed at a level three centimetres lower than the general floor level, and the floor shall be made to slope to the slab, in order to drain all water from the floor to the slab and thence to the basin.

22.—All water-closets shall be provided with efficient flushing cisterns connected to a pressure water supply.

No Communication with Habitations.

23.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings extending from the floor to the ceiling.

Ovens and Chimneys.

24.—All fireplaces, stoves, ovens, etc., shall be properly constructed and so arranged that all smoke is conducted up a chimney, this being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

Fuel Store.

25.—A special room for storage of fuel shall be provided and so situated that fuel can be carried to it without passing through any of the rooms of the establishment.

Maintenance and Cleanliness.

26.—All parts of the establishment and the utensils used therein must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least once in twenty-four hours.

Materials.

27.—No materials or articles other than those used in connection with the trade shall be introduced into the dairy.

Products.

28.—All products exposed for sale or stored in the dairy must be maintained clean, fresh, and wholesome, and must be kept in clean vessels, covered, and placed in clean, cool, well ventilated, dust-proof and vermin-proof cupboards or stores.

29.—All products which are not disposed of while still fresh must be destroyed.

Shelves, etc.

30.—All barrels, shelves, etc., in the dairy must be fixed or raised at least 30 centimetres above the level of the floor so as to cause no obstacle to the thorough cleaning and washing thereof.

Tables.

31.—The tops of all tables shall be of marble or covered with sheet zinc.

Utensils.

32.—All materials, apparatus, milk vessels, etc., used in the dairy must be kept scrupulously clean and be scalded with boiling water after use. They shall not be used for any other purposes than those for which the dairy is licensed.

33.—Every milk vessel or other utensil containing milk and not provided with a well-fitting lid must be covered with fine gauze or kept in a cupboard fitted with glass or wire gauze doors.

34.—No street sweepings or similar material shall be used as fuel in the establishment.

Employees.

35.—A register of names and addresses of all employees shall be kept in the establishment and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

36.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

37.—No person shall be permitted to take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

38.—No person who is not employed in the work of the establishment shall be allowed in any room thereof.

Infectious Diseases.

39.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

40.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

41.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit.

42.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities.

12.—ARTIFICIAL BUTTER FACTORIES.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—All ventilation openings shall be covered with fine wire gauze to exclude flies.

4.—In addition to the window space, perforated air-bricks must be built into the external walls just below the ceiling level.

5.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

6.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*.

7.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

8.—The water used in the factory must be derived :—

(a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled up and pumps removed.

(b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

9.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 8 (a).

Drainage.

10.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

11.—All waste water from the factory, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain:—

- (a) To the public drainage system, where available.
- (b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building, and at least two metres distant from the external wall thereof.

12.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

13.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the factory, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the factory.

14.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

15.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the main drainage system or cesspit of the factory.

16.—Clean water used solely for cooling or condensing purposes may be drained into a canal or drain, but must not be discharged into a *birka* or on to low-lying land.

Latrines, etc.

17.—No water-closet shall be situated inside the main building of the factory unless it be provided with a properly trapped water-closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

18.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet, shall be an external wall in which a window for light and ventilation must be constructed.

19.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

20.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

21.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the factory and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the factory by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Ovens and Chimneys.

22.—All fireplaces, stoves, ovens, etc., shall be properly constructed and so arranged that all smoke is conducted up a chimney, this being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

Fuel Store.

23.—A special room for storage of fuel shall be provided and so situated that fuel can be carried to it without passing through any of the workrooms of the factory.

Maintenance and Cleanliness.

24.—All parts of the factory must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least once in twenty-four hours.

Materials, Products, etc.

25.—No materials or articles other than those used in connection with the trade shall be introduced into the factory.

26.—All materials used in the factory must be fresh, clean, and wholesome, and must be stored in clean, cool, well ventilated, dust-proof and vermin-proof cupboards or stores. Such materials must not be used for any other purposes than making the products for which the factory is licensed.

27.—No mineral or other harmful colouring matter shall be used to colour the products.

28.—All products of the factory must be maintained clean, fresh, and wholesome after manufacture and must be kept in clean vessels, covered, and placed in cool, well ventilated cupboards or stores.

29.—Any products which are not disposed of while still fresh must be destroyed.

Shelves, Barrels, etc.

30.—All shelves in the establishment and all barrels and materials stored in the establishment must be fixed or raised at least 30 centimetres above the level of the floor so as to cause no obstacle to the thorough cleaning and washing thereof.

Utensils.

31.—The tops of all tables shall be of marble or covered with sheet zinc.

32.—All tools, utensils, apparatus, etc., used in the factory shall be kept scrupulously clean and shall be scalded with boiling water after use. They shall not be used for any purposes other than those for which the factory is licensed.

Fuel.

33.—No street sweepings or similar material shall be used as fuel in the establishment.

Composition of Artificial Butter.

34.—Before the permit is issued, a declaration must be made of the various ingredients of which the artificial butter is to be composed, giving approximately the proportion of each. The artificial butter manufactured in the establishment shall conform to this approximate composition.

Conspicuous Inscription "Artificial Butter Factory."

35.—An inscription "Artificial Butter Factory" in Arabic, and also in French or Italian, in capital letters at least ten centimetres deep must be posted up in or on the establishment in such a position as to be conspicuous to purchasers and passers-by.

Wholesale Trade.

36.—Every package or receptacle, open or closed, containing artificial butter shall be branded or durably marked "Artificial Butter" on the top, bottom, and sides, in Arabic and also in French or Italian, in capital letters at least four centimetres deep.

Retail Trade.

37.—Every parcel of artificial butter sold or exposed for sale shall have the words "Artificial Butter" marked on the package itself in Arabic, and also in French or Italian, in capital letters at least one and a half centimetres ($\frac{1}{2}$ inch) deep, in such a manner as to be clearly visible to the purchaser. Where sold retail, but not in packets ready prepared as above mentioned, it must be delivered to the purchaser in a paper wrapper on which the words "Artificial Butter" are printed in capital letters not less than half an inch ($1\frac{1}{2}$ centimetres) deep in French or Italian and also in Arabic.

Employees.

38.—A register of names and addresses of all employees shall be kept in the establishment, and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

39.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

40.—No person shall be permitted to take part in the manufacture, or sale on the premises, of "Artificial Butter," who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

41.—No person who is not employed in the work of the establishment shall be allowed in any room thereof.

Infectious Diseases.

42.—The owner or occupier of the factory shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

43.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

44.—No animal or bird shall be kept in the factory on any pretence whatever.

Permit and Plan of Factory.

45.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the factory approved by the Public Health Authorities will be kept posted in the factory for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

13.—BAKERIES.

Buildings.

1.—A bakery shall comprise some, if not all, of the following :—

- (a) Baking room, in which the baking actually takes place.
- (b) Kneading room.
- (c) Flour store.
- (d) Fuel room.
- (e) Ash room.
- (f) Passages.
- (g) Yard.
- (h) Shop, *i.e.* room in which the bread is sold.

Construction.

2.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

3.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

4.—All ventilation openings shall be covered with fine wire gauze to exclude flies.

5.—In addition to the window space, perforated air-bricks must be built into the external walls just below the ceiling level.

6.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

7.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*.

8.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

9.—The water used in the establishment must be derived :—

- (a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled up and pumps removed.
- (b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

10.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 9 (a).

Drainage.

11.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

12.—All waste water from the establishment, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe-drain to :—

- (a) To the public drainage system, where available.
- (b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building, and at least two metres distant from the external wall thereof.

13.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover, and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to

such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

14.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

15.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

16.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the establishment.

17.—Clean water used solely for cooling or condensing purposes may be drained into a canal or drain, but must not be discharged into a *birka* or on to low-lying land.

Latrines, etc.

18.—No water-closet shall be situated inside the main building of the establishment unless it be provided with a properly trapped water-closet basin, and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

19.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet, shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

20.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

21.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

22.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling, and so arranged that access of dust or fumes from the establishment is impossible.

Ovens and Chimneyss.

23.—All fireplaces, stoves, ovens, etc., shall be properly constructed and so arranged that all smoke is conducted up a chimney, this being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

Fuel Store.

24.—A special room for storage of fuel shall be provided and so situated that fuel can be carried to it without passing through any of the workrooms of the establishment.

Maintenance and Cleanliness.

25.—All parts of the establishment must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least once in twenty-four hours.

Materials.

26.—No materials or articles other than those used in connection with the trade shall be introduced into the establishment.

27.—All materials used in the bakery must be fresh, clean, and wholesome, and must be stored in clean, cool, well ventilated, dust-proof and vermin-proof cupboards or stores. Such materials must not be used for any other purposes than making the products for which the establishment is licensed.

28.—No mineral or other harmful colouring matter shall be used to colour the products.

Products.

29.—All products of the bakery must be maintained clean, fresh, and wholesome after manufacture, and placed in cool, well ventilated cupboards or stores.

30.—Any products which are not disposed of while still fresh must be destroyed.

Dough.

31.—Dough must be kept covered to protect it from dust and flies. The bread, after being baked, must be placed upon shelves or tables provided for this purpose and not upon the ground.

Kneading Troughs, etc.

32.—The kneading troughs, cupboards, boxes, etc., must be raised on supports at least thirty centimetres above the floor to allow of cleaning beneath them. These and all other utensils must be movable for the purpose of cleaning.

Room for Kneading Troughs.

33.—In large bakeries there should be provided a special room for the kneading troughs.

Utensils, etc.

34.—The tops of all tables shall be of marble or covered with sheet zinc.

35.—All tools, utensils, apparatus, etc., used in the establishment shall be kept scrupulously clean, and shall be scalded with boiling water after use; they shall not be used for any purposes other than those for which the establishment is licensed.

Fuel.

36.—No street sweepings or similar material shall be used as fuel in the establishment.

Ash Room.

37.—Any bakery in which ashes are stored or *qosremel* prepared must be provided with a separate room for this purpose, with direct access from outside whenever possible. Any communication between this room and the bakery must be by means of a door, which must be kept closed whilst the *qosremel* is being dealt with.

Employees.

38.—A register of names and addresses of all employees shall be kept in the establishment and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

39.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

40.—No person shall be permitted to take part in the manufacture or sale of bread, biscuits, or confectionery who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

41.—No person who is not employed in the work of the establishment shall be allowed in any room thereof.

Infectious Diseases.

42.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

43.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

44.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit and Plan of Establishment.

45.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the bakery approved by the Public Health Authorities shall be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

14.—MACARONI FACTORIES.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—All ventilation openings shall be covered with fine wire gauze to exclude flies.

4.—In addition to the window space, perforated air-bricks must be built into the external walls just below the ceiling level.

5.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

6.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation covered with cement, asphalt, or *balât*.

7.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

8.—The water used in the establishment must be derived :—

- (a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest water main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled up and pumps removed.

- (b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

9.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 8 (a).

Drainage.

10.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr* or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

11.—All waste water from the establishment, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer well to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain:—

- (a) To the public drainage system where available.
- (b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof.

12.—Any existing cesspit must be covered with a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

13.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

14.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

15.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the establishment.

Latrines, etc.

16.—No water-closet shall be situated inside the main building of the establishment, unless it be provided with a properly trapped water-closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

17.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any workroom, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet, shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

18.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

19.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

20.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Ovens and Chimneys.

21.—All fireplaces, stoves, ovens, etc., shall be properly constructed and so arranged that all smoke is conducted up a chimney, this being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

Fuel Store.

22.—A special room for storage of fuel shall be provided and so situated that fuel can be carried to it without passing through any of the workrooms of the establishment.

Maintenance and Cleanliness.

23.—All parts of the establishment must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least once in twenty-four hours.

Materials.

24.—No materials or articles other than those used in connection with the trade shall be introduced into the establishment.

25.—All materials used in the establishment must be fresh, clean, and wholesome and must be stored in clean, cool, well ventilated, dust-proof and vermin-proof cupboards or stores. Such materials must not be used for any other purposes than making the products for which the establishment is licensed.

Products.

26.—All products of the establishment must be maintained clean, fresh, and wholesome after manufacture. Any products which are not disposed of while still fresh must be destroyed.

Tables.

27.—The tops of all tables shall be of marble or covered with sheet zinc.

Shelves, Barrels, etc.

28.—All shelves, barrels, etc., in the establishment must be fixed or raised on supports at least 30 centimetres above the level of the floor so as to cause no obstacle to the thorough cleaning and washing thereof.

Utensils, etc.

29.—All tools, utensils, apparatus, etc., used in the establishment shall be kept scrupulously clean. They shall not be used for any purposes other than those for which the establishment is licensed.

30.—All copper vessels used in the business must be tinned as often as may be necessary to keep them in a sanitary condition. Such vessels must be placed on shelves at least one and a half metres above the floor level.

Fuel.

31.—No street sweepings or similar material shall be used as fuel in the establishment.

Employees.

32.—A register of names and addresses of all employees shall be kept in the establishment and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

33.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

34.—No person shall be permitted to take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

35.—No person who is not employed in the work of the establishment shall be allowed in any room thereof.

Infectious Diseases.

36.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

37.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

38.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit.

39.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities.

ICE CREAM FACTORIES AND STORES.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—All ventilation openings shall be covered with fine wire gauze to exclude flies.

4.—In addition to the window space, perforated air-bricks must be built into the external walls just below the ceiling level.

5.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

6.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*.

7.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

8.—The water used in the factory must be derived :—

- (a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled up and pumps removed.
- (b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health,

9.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 8 (a).

Drainage.

10.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

11.—All waste water from the factory, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

- (a) To the public drainage system, where available.
- (b) Where no system of public drainage exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building, and at least two metres distant from the external wall thereof.

12.—The cesspit must be covered by a gas-tight iron cover, and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

13.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the factory, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the factory.

14.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

15.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the factory.

16.—Clean water used solely for cooling or condensing purposes may be drained into a canal or drain, but must not be discharged into a *birka* or on to low-lying land.

Latrines, etc.

17.—No water-closet shall be situated inside the main building of the factory unless it be provided with a properly trapped water-

closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

18.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet, shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

19.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

20.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

21.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the factory and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the factory by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Ovens and Chimneys.

22.—All fireplaces, stoves, ovens, etc., shall be properly constructed and so arranged that all smoke is conducted up a chimney, this being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

Fuel Store.

23.—A special room for storage of fuel shall be provided and so situated that fuel can be carried to it without passing through any of the workrooms of the factory.

Maintenance and Cleanliness.

24.—All parts of the factory must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least once in twenty-four hours.

Materials.

25.—No materials or articles other than those used in connection with the trade shall be introduced into the factory.

26.—All materials used in the factory must be fresh, clean, and wholesome, and must be stored in clean, cool, well ventilated, dust-proof and vermin-proof cupboards or stores. Such materials must not be used for any other purposes than making the products for which the factory is licensed.

27.—No mineral or other harmful colouring matter shall be used to colour the products.

Shelves.

28.—All shelves in the establishment and all barrels and materials stored in the establishment must be fixed or raised at least 30 centimetres above the level of the floor so as to cause no obstacle to the thorough cleaning and washing thereof.

Syrups.

29.—Any syrups used in the preparation of the ice cream shall be kept in glass, earthenware, or enamelled iron vessels furnished with well fitting covers and with taps to draw off the syrup. In no case shall the syrup be removed from the vessel in any other way than by the tap.

Products.

30.—All products of the factory must be maintained clean, fresh, and wholesome after manufacture and must be kept in clean vessels, covered and placed in cool, well ventilated cupboards or stores.

31.—Any products which are not disposed of while still fresh must be destroyed. No ice creams may be kept longer than forty-eight hours after manufacture.

32.—When, in the process of manufacture, materials are boiled, freezing must take place immediately afterwards.

Utensils, etc.

33.—The tops of all tables shall be of marble or covered with sheet zinc.

34.—All tools, utensils, apparatus, etc., used in the factory shall be kept scrupulously clean, and be scalded with boiling water after use; they shall not be used for any other purposes than those for which the factory is licensed.

Fuel.

35.—No street sweepings or similar material shall be used as fuel in the establishment.

Employees.

36.—A register of names and addresses of all employees shall be kept in the establishment and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

37.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

38.—No person shall be permitted to take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

39.—No person who is not employed in the work of the establishment shall be allowed in any room thereof.

Infectious Diseases.

40.—The owner or occupier of the factory shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

41.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

42.—No animal or bird shall be kept in the factory on any pretence whatever.

Permit and Plan of Establishment.

43.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the factory approved by the Public Health Authorities will be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

16.—SWEETMEATS AND PRESERVED FRUIT FACTORIES.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—All ventilation openings shall be covered with fine wire gauze to exclude flies.

4.—In addition to the window space, perforated air-bricks must be built into the external walls just below the ceiling level.

5.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

6.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation covered with asphalt, cement, or *balât*.

7.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

8.—The water used in the factory must be derived :—

(a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled up and pumps removed.

- (b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

9.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 8 (a).

Drainage.

10.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr* or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

11.—All waste water from the factory, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

(a) To the public drainage system where available.

(b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building, and at least two metres distant from the external wall thereof.

12.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

13.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the factory, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the factory.

14.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

15.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the factory.

16.—Clean water used solely for cooling or condensing purposes may be drained into a canal or drain, but must not be discharged into a *birka* or on to low-lying land.

Latrines, etc.

17.—No water-closet shall be situated inside the main building of the factory unless it be provided with a properly trapped water-closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

18.—Water closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof, but shall open into a ventilated lobby. One wall at least of the water-closet shall be an external wall in which a window for light and ventilation must be constructed.

19.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

20.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

21.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the factory and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the factory by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling, and so arranged that access of dust or fumes from the factory is impossible.

Ovens and Chimneys.

22.—All fireplaces, stoves, ovens, etc., shall be properly constructed and so arranged that all smoke is conducted up a chimney, this being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

Fuel Store.

23.—A special room for storage of fuel shall be provided and so situated that fuel can be carried to it without passing through any of the workrooms of the factory.

Maintenance and Cleanliness.

24.—All parts of the factory must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least once in twenty-four hours.

Materials.

25.—No materials or articles other than those used in connection with the trade shall be introduced into the factory.

26.—All materials used in the factory must be fresh, clean, and wholesome, and must be stored in clean, cool, well ventilated, dust-proof and vermin-proof cupboards or stores. Such materials must not be used for any other purposes than making the products for which the factory is licensed.

27.—No mineral or other harmful colouring matter shall be used to colour the products.

Shelves.

28.—All shelves in the factory and all barrels and materials stored therein must be fixed or raised at least 30 centimetres above the level of the floor so as to cause no obstacle to the thorough cleaning and washing thereof.

29.—Any syrups used in the preparation of confectionery shall be kept in glass, earthenware, or enamelled iron vessels furnished with well fitting covers and with taps to draw off the syrups. In no case shall the syrup be removed from the vessel in any other way than by the taps.

Products.

30.—All products of the factory must be maintained clean, fresh, and wholesome after manufacture and must be kept in clean vessels, covered, and placed in cool, well ventilated cupboards or stores.

31.—Any products which are not disposed of while still fresh must be destroyed.

Utensils, etc.

32.—The tops of all tables shall be of marble or covered with sheet zinc.

33.—All tools, utensils, apparatus, etc., used in the factory shall be kept scrupulously clean and shall be scalded with boiling water after use. They shall not be used for any purposes other than those for which the factory is licensed.

All copper vessels used in the business must be tinned as often as may be necessary to keep them in a sanitary condition.

Fuel.

34.—No street sweepings or similar material shall be used as fuel in the factory.

Employees.

35.—A register of names and addresses of all employees shall be kept in the establishment and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

36.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

37.—No person shall be permitted to take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

Infectious Diseases.

38.—The owner or occupier of the factory shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the factory.

Sub-letting prohibited.

39.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

40.—No animal or bird shall be kept in the factory on any pretence whatever.

Permit and Plan of Establishment.

41.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the factory approved by the Public Health Authorities shall be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

17.—MEAT CURING AND PRESERVING FACTORIES.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—All ventilation openings shall be covered with fine wire gauze to exclude flies.

4.—In addition to the window space, perforated air-bricks must be built into the external walls just below the ceiling level.

5.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

6.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation covered with asphalt, cement, or *balât*.

7.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

8.—The water used in the establishment must be derived :—

- (a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled up and pumps removed,

- (b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.†

9.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 8 (a).

Drainage.

10.—No cesspit, *fosse, égout, magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse, égout, magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

11.—All waste water from the establishment, except from a water-closet, must be discharged by open channels, to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain:—

- (a) To the public drainage system, where available.
- (b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building, and at least two metres distant from the external wall thereof.

12.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

13.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

14.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

15.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the establishment.

Latrines, etc.

16.—No water-closet shall be situated inside the main building of the establishment unless it be provided with a properly trapped water-closet basin with an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

17.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open direct into any working room, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet, shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

18.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

19.—Wherever possible, latrines for employees shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

20.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Ovens and Chimneys.

21.—All fireplaces, stoves, ovens, etc., shall be properly constructed and so arranged that all smoke is conducted up a chimney, this being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

Fuel Store.

22.—A special room for storage of fuel shall be provided and so situated that fuel can be carried to it without passing through any of the workrooms of the establishment.

Salting Tanks.

23.—If the meat is salted, the tank used for the salting process must be constructed of glazed pottery, or, if this is impossible, of wood lined with tin. Tanks made of galvanized iron or of zinc are not permitted. The waste water from this tank should be conducted by means of a tap situated at the bottom of the tank into an open channel and then by means of a pipe passing through the outer wall into a trapped gulley situated outside the building in the open air, and finally must pass to the drainage system of the establishment.

Tables.

24.—Tables with marble tops are to be provided for the preparation of the meat.

Packing and Storing Rooms.

25.—The packing and storing rooms must be entirely fly-proof. They must be furnished with spring doors and fine wire gauze for doors and windows. The packing room must be provided with marble or zinc-topped tables.

Putrefied Materials.

26.—On no condition is any material which shows the least sign of putrefaction to be kept in the establishment.

Maintenance and Cleanliness.

27.—All parts of the establishment and the utensils must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least once in twenty-four hours.

Barrels, etc., must not rest on Floor.

28.—All barrels, etc., used in the establishment must be fixed or raised on supports at least 30 centimetres above the level of the floor so as to cause no obstacle to the cleaning and washing thereof.

Copper Vessels to be tinned.

29.—Any copper vessel used in the establishment must be tinned as often as may be necessary to keep it in a sanitary condition.

Materials.

30.—No materials or articles, except those used in the work, shall be introduced into the establishment.

Refuse to be removed.

31.—No dirty water or vegetable or other refuse shall be kept in the establishment.

Fuel.

32.—No street sweepings or similar waste materials shall be used as fuel in the establishment.

Employees.

33.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

34.—No person shall be permitted to enter or take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

Infectious Diseases.

35.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

36.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

37.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit.

38.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities.

18.—COFFEE-GRINDING MILLS.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—All ventilation openings shall be covered with fine wire gauze to exclude flies.

4.—In addition to the window space, perforated air-bricks must be built into the external walls just below the ceiling level.

5.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

6.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation covered with asphalt, cement, or *balât*.

7.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months, and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

8.—The water used in the establishment must be derived :—

- (a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled up and pumps removed.

- (b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

9.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 8 (a).

Drainage.

10.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

11.—All waste water from the establishment, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

- (a) To the public drainage system where available.
(b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building, and at least two metres distant from the external wall thereof.

12.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

13.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

14.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

15.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the establishment.

16.—Clean water used solely for cooling or condensing purposes may be drained into a canal or drain, but must not be discharged into a *birka* or on to low-lying land.

Latrines, etc.

17.—No water-closet shall be situated inside the main building of the establishment unless it be provided with a properly trapped water-closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

18.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet, shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

19.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

20.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

21.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling, and so arranged that access of dust or fumes from the establishment is impossible.

Ovens and Chimneys.

22.—All fireplaces, stoves, ovens, etc., shall be properly constructed and so arranged that all smoke is conducted up a chimney, this being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

Fuel Store.

23.—A special room for storage of fuel shall be provided and so situated that fuel can be carried to it without passing through any of the workrooms of the establishment.

Maintenance and Cleanliness.

24.—All parts of the establishment must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least once in twenty-four hours.

Materials.

25.—No materials or articles, other than those used in connection with the trade, shall be introduced into the establishment.

26.—All materials used in the establishment must be fresh, clean, and wholesome, and must be stored in clean, cool, well ventilated, dust-proof and vermin-proof cupboards or stores.

27.—No mineral or other harmful colouring matter shall be used to colour the products.

Products.

28.—All products of the establishment must be maintained clean, fresh, and wholesome after manufacture and must be kept in clean vessels, covered, and placed in cool, well ventilated cupboards or stores.

29.—Any products which are not disposed of while still fresh must be destroyed.

Shelves, etc.

30.—All shelves in the establishment and all barrels and materials stored therein must be fixed or raised at least 30 centimetres above the level of the floor so as to cause no obstacle to the thorough cleaning and washing thereof.

Utensils, etc.

31.—The tops of all tables shall be of marble or covered with sheet zinc.

32.—All tools, utensils, apparatus, etc., used in the establishment shall be kept scrupulously clean and shall not be used for any purposes other than those for which the establishment is licensed.

Fuel.

33.—No street sweepings or similar material shall be used as fuel in the establishment.

Employees.

34.—A register of names and addresses of all employees shall be kept in the establishment and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

35.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

36.—No person shall be permitted to take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

Infectious Diseases.

37.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

38.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

39.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit and Plan of Establishment.

40.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the establishment approved by the Public Health Authorities shall be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

19.—CORN MILLS.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows and skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

4.—The doors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation covered with asphalt, cement, or *balât*.

5.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Drainage.

6.—No cesspit, *fosse, égout, magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse, égout, magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

7.—All waste water from the establishment, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain to :—

- (a) To the public drainage system where available.
- (b) Where no public drainage system exists, to a proper constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof.

8.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

9.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

10.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

11.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the establishment.

12.—Clean water used solely for cooling or condensing purposes may be drained into a canal or drain, but must not be discharged into a *birka* or on to low-lying land.

Latrines, etc.

13.—No water-closet shall be situated inside the main building of the establishment unless it be provided with a properly trapped water-closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

14.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet, shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

15.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

16.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

17.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Ovens and Chimneys.

18.—All boilers, fireplaces, stoves, ovens, etc., shall be properly constructed and so arranged that all smoke is conducted up a chimney, this being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

Fuel Store.

19.—A special room for storage of fuel shall be provided and so situated that fuel can be carried to it without passing through any of the workrooms of the establishment.

Maintenance and Cleanliness.

20.—All parts of the establishment and all utensils used therein must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least once each week.

Materials.

21.—No materials or articles other than those used in connection with the trade shall be introduced into the establishment.

Sacks.

22.—All sacks shall be stored on shelves raised at least 30 centimetres above the floor level, so as to cause no obstacle to the thorough washing and cleaning thereof.

Fencing of Machinery.

23.—All moving parts of machinery, driving belts, etc., shall be properly fenced in to prevent accidents to workpeople and others.

Rats and Rat Holes.

24.—The establishment must be kept free from rats. All rat holes must be filled up with broken glass and cemented over.

Fuel.

25.—No street sweepings or similar material shall be used as fuel in the establishment.

Employees.

26.—A register of names and addresses of all employees shall be kept in the establishment and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

27.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

28.—No person shall be permitted to take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

Infectious Diseases.

29.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

30.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

31.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit.

32.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities.

20.—FLOUR STORES.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—All ventilation openings shall be covered with fine wire gauze to exclude flies.

4.—In addition to the window space, perforated air-bricks must be built into the external walls just below the ceiling level.

5.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

6.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*.

7.—All woodwork must be oil-painted, and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Drainage.

8.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

9.—All waste water from the establishment, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the

open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe-drain :—

- (a) To the public drainage system, where available.
- (b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof.

10.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

11.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

12.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

13.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the establishment.

Latrines, etc.

14.—No water-closet shall be situated inside the main building of the establishment unless it be provided with a properly trapped water-closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

15.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

16.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

17.—Wherever possible, all water-closets and latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

18.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Maintenance and Cleanliness.

19.—All parts of the establishment and the utensils contained therein must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair.

Materials.

20.—No materials or articles other than those used in connection with the trade shall be introduced into the establishment.

Rats and Rat Holes.

21.—The establishment must be kept free from rats. All rat holes must be filled up with broken glass and cemented over.

Employees.

22.—A register of the names and addresses of all employees shall be kept in the establishment and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

23.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

24.—No person shall be permitted to take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

Infectious Diseases.

25.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

26.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

27.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit.

28.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities.

21.—STARCH FACTORIES.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

4.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation covered with asphalt, cement, or *balât*.

5.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

6.—The water used in the establishment must be derived :—

(a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest water main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled up and pumps removed.

(b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

7.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 6 (a).

Drainage.

8.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

9.—All waste water from the establishment, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain:—

(a) To the public drainage system, where available.

(b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof.

10.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

11.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

12.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

13.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the establishment.

14.—Clean water used solely for cooling or condensing purposes may be drained into a canal or drain, but must not be discharged into a *birka* or on to low-lying land.

Latrines, etc.

15.—No water-closet shall be situated inside the main building of the establishment unless it be provided with a properly trapped water-closet basin with an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

16.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room in the establishment, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet,

shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

17.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

18.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

Disposal of Husks.

19.—The husks must not remain in the establishment but must be removed at once.

If the husks are not used as cattle food, they should be removed and deposited at the public *dépôt* with other refuse materials.

No Communication with Habitations.

20.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Ovens and Chimneys.

21.—All boilers, fireplaces, stoves, ovens, etc., shall be properly constructed and so arranged that all smoke is conducted up a chimney, this being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

Fuel Store.

22.—A special room for storage of fuel shall be provided and so situated that fuel can be carried to it without passing through any of the workrooms of the establishment.

Maintenance and Cleanliness.

23.—All parts of the establishment and the utensils must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least once each week.

Materials.

24.—No materials or articles other than those used in the processes for which the establishment is licensed shall be introduced into the establishment.

Sacks.

25.—All sacks shall be stored on shelves fixed or raised at least 30 centimetres above the level of the floor so as to cause no obstacle to the thorough cleaning and washing thereof.

Fencing of Machinery.

26.—All moving parts of machinery, driving belts, etc., shall be properly fenced in to prevent accidents to workpeople and others.

Rats and Rat Holes.

27.—The establishment must be kept free from rats. All rat holes must be filled up with broken glass and cemented over as soon as found.

Fuel.

28.—No street sweepings or similar material shall be used as fuel in the establishment.

Employees.

29.—A register of names and addresses of all employees shall be kept in the establishment and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

30.—Special attention must be paid to the cleanliness of the workmen.

31.—No person shall be permitted to take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

Infectious Diseases.

32.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

33.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

34.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit.

35.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities.

22.—RICE-HUSKING MILLS, INCLUDING STORES ATTACHED THERETO.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must be also limewashed annually.

4.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must be paved with cement, concrete, *balât*, or other impermeable material. Such paved floors must extend under any wooden floors which may be required for the machinery or for any of the operations of rice-husking. The wooden floors must be made in such a way that they may be easily removed and must be frequently taken up, cleaned, and exposed to the sun so as to prevent the accumulation of dirt, vermin, and weevils under them.

Drainage.

5.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, may exist under or in any part of the business premises.

6.—Clean water used solely for cooling or condensing purposes may be drained into a canal or drain, but must not be discharged into a *birka* or on to low-lying land.

Latrines, etc.

7.—No water-closet shall be situated inside the main building of the establishment unless it be provided with a properly trapped water-closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

8.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet, shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

9.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

10.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

11.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Ovens and Chimneys.

12.—All boilers, fireplaces, stoves, ovens, etc., shall be properly constructed and so arranged that all smoke is conducted up a chimney, this being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

Maintenance and Cleanliness.

13.—All parts of the establishment must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least weekly.

14.—The establishment must be completely evacuated of all the rice at least once every year and the whole building, walls, roofs, and floors thoroughly brushed down and cleaned.

Fencing of Machinery.

15.—All moving parts of the machinery, driving belts, etc., shall be properly fenced in to prevent accidents to workpeople and others.

Rats and Rat Holes.

16.—The establishment must be kept free from rats and weevils. All rat holes must be filled up with broken glass and cemented over.

Employees.

17.—A register of names and addresses of all employees shall be kept in the establishment and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

18.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

19.—No person shall be permitted to take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

Infectious Diseases.

20.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

21.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

22.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit.

23.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities.

23.—SUGAR CANE CRUSHING AND MOLASSES FACTORIES.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—All ventilation openings shall be covered with fine wire gauze to exclude flies.

4.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part of the walls must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

5.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*.

6.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

7.—The water used in the factory must be derived:—

- (a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled up and pumps removed.
- (b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

8.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 7 (a).

Drainage.

9.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

10.—All waste water from the factory, except from a water-closet, must be discharged by open channels to a pipe passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain:—

- (a) To the public drainage system, where available.
- (b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building, and at least two metres distant from the external wall thereof.

11.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover, and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

12.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the factory, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the factory.

13.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

14.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the factory.

15.—Clean water used solely for cooling or condensing purposes may be drained into a canal or drain, but must not be discharged into a *birka* or on to low-lying land.

Latrines.

16.—Latrines must be provided for the employees in the proportion of one latrine for each twenty-five persons.

17.—The latrines for women shall be separated from those for men.

18.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

19.—No water-closet shall be situated inside the main building of the factory unless it be provided with a properly trapped water-closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

20.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet, shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

21.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

No Communication with Habitations.

22.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Ovens and Chimneys.

23.—All fireplaces, stoves, ovens, etc., shall be properly constructed and so arranged that all smoke is conducted up a chimney, this being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

Fuel Store.

24.—A special room for storage of fuel shall be provided and so situated that fuel can be carried to it without passing through any of the workrooms of the establishment.

Maintenance and Cleanliness.

25.—All parts of the establishment must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair.

Materials.

26.—No materials or articles other than those used in connection with the trade shall be introduced into the establishment.

Utensils, etc.

27.—All machinery, utensils, apparatus, etc., used in the establishment shall be kept scrupulously clean.

28.—All vats and kettles must be provided with wood covers lined with zinc.

29.—The channel conducting the juice from the crushing machine to the vats must be an iron pipe, or must be constructed of cement, or wood lined with zinc, furnished with a cover lined with zinc.

30.—A water-tight catchpit shall be provided in an unroofed yard for the reception of the refuse liquids of the establishment. It shall be constructed of impermeable material and shall not be larger than one metre by one metre, by fifty centimetres deep. It must be emptied at least once in two days and the refuse conveyed to a sufficient distance from habitations, canals, and wells, and disposed of in such a manner as to cause no nuisance to the neighbourhood.

Employees.

31.—A register of names and addresses of all employees shall be kept in the establishment and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

32.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

33.—No person shall be permitted to take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

34.—No person who is not employed in the work of the establishment shall be allowed in any room thereof.

Infectious Diseases.

35.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

36.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

37.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit and Plan of Establishment.

38.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the factory approved by the Public Health Authorities shall be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

24.—“ FISIKH ” FACTORIES.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part of the walls must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

4.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*, and must be laid with slopes to a central drainage channel.

5.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

6.—An abundant supply of clean water shall be provided for purposes of cleaning the fish and washing the establishment.

7.—The water used in the factory must be derived :—

- (a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled in and pumps removed.
- (b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

8.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 7 (a).

Drainage.

9.—No cesspit, *fosse, égout, magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse, égout, magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

10.—All waste water from the factory must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

(a) To the public drainage system, where available.

(b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof.

11.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

12.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the factory, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the factory.

13.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the factory must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

No Communication with Habitations.

14.—No part of the factory shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the interior of the factory and any habitation or sleeping room, unless it is effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Maintenance and Cleanliness.

15.—All parts of the factory and the utensils used therein must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least once in twenty-four hours.

Shelves.

16.—All shelves, etc., in the factory must be fixed or raised at least 30 centimetres above the level of the floor so as to cause no obstacle to the thorough cleaning and washing thereof.

Materials.

17.—No materials or articles, except those used in connection with the trade, shall be introduced into the factory.

Removal of Offal.

18.—No offal or other refuse shall be kept on the premises, but must be removed daily to a suitable place.

Employees.

19.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

20.—No person shall be permitted to take part in the working of the factory who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

Infectious Diseases.

21.—The owner or occupier of the factory shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the factory.

Sub-letting prohibited.

22.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

23. No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit.

24.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities.

25.—“ FISI KH ” STORES.

Note.—*Fisikh* stores should not be allowed in the middle of a town. The outskirts should be selected, so that a suitable distance from habitations may be insisted upon if thought necessary, and if any nuisance arises it will be mitigated by the open nature of the surroundings. To fix a distance which shall be applicable in all cases is somewhat difficult, but in the outskirts probably 10 or 20 metres would be sufficient in many instances.

Construction.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—All ventilation openings shall be covered with fine wire gauze to exclude flies.

4.—In addition to the window space, perforated air-bricks must be built into the external walls just below the ceiling level.

5.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

6.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*.

7.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months, and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Drainage.

8.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

9.—All waste water from the establishment, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

- (a) To the public drainage system, where available.
- (b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof.

10.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

11.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

12.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

13.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the establishment.

Latrines, etc.

14.—No water-closet shall be situated inside the main building of the establishment unless it be provided with a properly trapped water-closet basin with an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

15.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room in the establishment, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

16.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

17.—Wherever possible all water-closets and latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

18.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it be effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Maintenance and Cleanliness.

19.—All receptacles containing *fisikh* must be provided with well-fitting covers to keep out dust and insects.

20.—As the *fisikh* continually drips, the barrels containing it should be raised on supports above the impermeable floor, which should be provided with shallow open drainage channels, as laid down in Article 9.

21.—All parts of the establishment and the utensils must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair.

Materials.

22.—No materials or articles other than those used in the processes for which the establishment is licensed shall be introduced into the establishment.

Rats and Rat Holes.

23.—The establishment must be kept free from rats. All rat holes must be filled up with broken glass and cemented over as soon as discovered.

Employees.

24.—A register of the names and addresses of all employees shall be kept in the establishment and must be produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

25.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

26.—No person shall be permitted to enter or take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

Infectious Diseases.

27.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons employed or who have been recently employed in the establishment.

Sub-letting prohibited.

28.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

29.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit.

30.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities.

26.—OIL-PRESSING MILLS.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—All ventilation openings shall be covered with fine wire gauze to exclude flies.

4.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

5.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*.

6.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

7.—The water used in the establishment must be derived :—

- (a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled up and pumps removed.
- (b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

8.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 7 (a).

Drainage.

9.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

10.—All waste water from the establishment, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain:—

(a) To the public drainage system, where available.

(b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof.

11.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

12.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

13.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit in the premises must be cleaned out and filled in.

14.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the establishment.

Latrines, etc.

15.—No water-closet shall be situated inside the main building of the establishment unless it be provided with a properly trapped water-closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

16.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet, shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

17.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

18.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

19.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Ovens and Chimneys.

20.—All fireplaces, stoves, ovens, etc., shall be properly constructed and so arranged that all smoke is conducted up a chimney, this being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

Fuel Store.

21.—A special room for storage of fuel shall be provided and so situated that fuel can be carried to it without passing through any of the workrooms of the establishment.

Maintenance and Cleanliness.

22.—All parts of the establishment must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least once in twenty-four hours.

Materials.

23.—No materials or articles other than those used in connection with the trade shall be introduced into the establishment.

Use of Feet prohibited.

24.—The use of feet for the separation of the oil from the *tahîna* is forbidden. Some mechanical means must be used for this purpose. A suitable machine has been invented by Ali Eff. Fahim, professor of the Technical Department School at Bûlâq, Cairo. This or some other equally suitable and efficient machine must be employed.

Track and Stable for Animals.

25.—Where animals are employed to grind seeds, the circular walking track must be cleaned daily and fresh clean earth or sand laid down.

The outer edge of the circular track should have a rim of stone or concrete raised at least six centimetres above the floor level, to prevent the dirt from being kicked into the room. The animals must not be kept in the establishment, but in a separate stable fulfilling all the conditions of a stable as laid down by the Department of Public Health and provided with a separate entrance from outside.

There may, however, be a door of communication between the stable and the grinding room.

26.—All tools, utensils, apparatus, etc., used in the establishment shall be kept scrupulously clean.

Fuel.

27.—No street sweepings or similar material shall be used as fuel in the establishment.

Employees.

28.—A register of names and addresses of all employees shall be kept in the establishment and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

29.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

30.—No person shall be permitted to take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

31.—No person who is not employed in the work of the establishment shall be allowed in any room thereof.

Infectious Diseases.

32.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

33.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

34.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit and Plan of Establishment.

35.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the premises approved by the Public Health Authorities shall be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

27.—ICE FACTORIES.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part of the walls must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

4.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*.

5.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

6.—The water used in the establishment must be derived :—

(a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled up and pumps removed.

(b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

7.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 6 (a).

Drainage.

8.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus may exist under or in any building.

9.—All waste water from the establishment, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain:—

(a) To the public drainage system, where available.

(b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof.

10.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

11.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

12.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

13.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the establishment.

14.—Clean water used solely for cooling or condensing purposes may be drained into a canal or drain, but must not be discharged into a *birka* or on to low-lying land.

Water-closets and Latrines.

15.—No water-closet or latrine will be permitted either within the actual factory or its annexes or communicating directly with it by door, window, or otherwise.

16.—All water-closets and latrines required for the factory must be built in separate annexes, in positions approved by the Department of Public Health.

17.—Whenever possible, water-closets and latrines shall be provided with properly trapped basins connected by means of ventilated soil-pipes to the drainage system of the factory.

18.—In the case of Oriental pattern water-closets, the squatting slab shall be fixed at a level three centimetres lower than the general floor level and the floor shall be made to slope to the slab so that all water shall flow from the floor to the slab and thence to the basins.

19.—All water-closets shall be provided with efficient flushing cisterns fed from a pressure water supply.

Communication with Habitations.

20.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without opening, extending from the floor to the ceiling.

Ovens and Chimneys.

21.—All engines, boilers, fireplaces, stoves, ovens, etc., shall be properly constructed and so arranged that all smoke is conducted up a chimney, this being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

Fuel Store.

22.—A special room for storage of fuel shall be provided and so situated that fuel can be carried to it without passing through any of the workrooms of the establishment.

Maintenance and Cleanliness.

23.—All parts of the establishment must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least once in twenty-four hours.

Materials.

24.—No materials or articles, other than those used in connection with the trade shall be introduced into the establishment.

Products.

25.—All products of the establishment must be maintained clean, fresh, and wholesome after manufacture, and must be kept in clean, cool, well ventilated cupboards or stores.

Utensils, etc.

26.—All tools, utensils, apparatus, etc., used in the establishment shall be kept scrupulously clean.

Fuel.

27.—No street sweepings or similar material shall be used as fuel in the establishment.

Employees.

28.—A register of names and addresses of all employees shall be kept in the establishment and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

29.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

30.—No person shall be permitted to take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

31.—No person who is not employed in the work of the establishment shall be allowed in any room thereof.

Infectious Diseases.

32.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

33.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

34.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit and Plan of Establishment.

35.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the factory approved by the Public Health Authorities shall be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

28.—AERATED WATER FACTORIES.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—All ventilation openings shall be covered with fine wire gauze to exclude flies.

4.—In addition to the window space, perforated air-bricks must be built into the external walls just below the ceiling level.

5.—The lower two metres of the walls must be plastered with cement. The upper part of the walls must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

6.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation paved with asphalt, cement, or hard tiles bedded in cement in such a manner as to be impermeable and to fall to open drainage channels.

7.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months, and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

8.—One room must be exclusively reserved for the making of aerated waters. A separate room shall be provided for bottle washing. No dirty bottles shall be allowed in the room where the aerated waters are prepared.

Water Supply.

9.—The water used in the factory and any of its annexes on the premises, such as a stable, etc., must be derived :—

- (a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest water main and the water supplied directly therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled up and pumps removed.
- (b) Where no public filtered or well water supply exists, the water must be derived from an artesian or Abyssinian tube well or other source approved by the Department of Public Health.

Wells.

10.—A well must be at least twenty metres distant from any cesspit and its depth must be at least twenty metres. (The depth of the well shall be measured by the Public Health Inspector by means of a piece of lead attached to a cord marked by a knot at a distance twenty metres from the lead. If a pump already exists, the top of the pump must be removed and the piece of lead to which the cord is attached must be lowered down the tube.)

Analysis of Water.

11.—When water is not obtained from the public supply, samples must be submitted to the Department of Public Health for analysis.

Water Storage Cistern.

12.—The water from the well must be pumped through a closed pipe directly into a closed galvanized iron cistern. There must not be any draw-off taps on the pipe leading from the pump to the cistern. The cistern shall be provided with a closely-fitting cover, which must always be kept locked with a padlock and shall be ventilated by means of a short small pipe bent over with its open end pointing downwards. The cistern shall be so placed that the bottom is at least two metres above the floor level.

13.—From the cistern the water must be distributed to the factory by means of pipes separately connected to the cistern.

14.—The water from the cistern shall be used exclusively for the factory and no other water will be allowed therein for any purpose whatever.

Substitution of Water from Public Supply.

15.—Whenever a public water supply is established in a town after the issue of the permit, the water from such public supply must be used in the factory in the manner mentioned in paragraph 9 (a). All other sources must then be abolished and any wells existing on the premises must be filled in and the pumps and cisterns removed.

Filters.

16.—Any filter that the proprietor wishes to employ must be of a type approved by the Department of Public Health and must always be kept scrupulously clean.

Flushing Tanks for Water-closets, etc.

17.—The storage cistern for the water supply of the factory must be quite distinct and separate from a tank supplying water to a water-closet or latrine.

Drainage.

18.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

19.—All waste water from the factory, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain:—

- (a) To the public drainage system, where available.
- (b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof.

20.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

21.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the factory, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the factory.

22.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the factory must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

23.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the factory.

24.—Every sink on the premises must be drained by a properly trapped waste pipe. The trap shall be fixed immediately below the waste outlet of the sink. The waste pipe shall discharge to :—

- (a) A trapped gulley fixed outside the building in an unroofed courtyard.
- (b) An impervious drainage channel formed in the floor of the room in which the sink exists as described in Article 19 of these conditions.

Water-closets and Latrines.

25.—No water-closet or latrine will be permitted either within the actual factory or any of its annexes, or communicating directly with it by door, window, or otherwise.

26.—All water-closets and latrines must be built in separate annexes, in positions approved by the Department of Public Health.

27.—Whenever possible, water-closets and latrines shall be provided with properly trapped basins connected by means of ventilated soil-pipes to the drainage system of the factory.

28.—In the case of Oriental pattern water-closets, the squatting slab shall be fixed at a level three centimetres lower than the general floor level and the floor made to slope to the slab in order to drain all water from the floor to the slab and thence to the basin.

29.—All water-closets shall be provided with efficient flushing cisterns fed from a pressure water supply.

Bottle Washing.

30.—Unless some more suitable and efficient sanitary method is employed, as for instance, entire cleansing in running water, the following method of cleansing bottles must be observed :—

A tank must be provided for soaking dirty bottles before washing them. This tank must be constructed of glazed pottery,

galvanized iron, or wood lined with zinc or lead. The dirty water from this tank shall be conducted to open surface drains by means of an iron or lead pipe. After soaking, the bottles shall invariably be washed in running water directly from taps.

31.—Whenever the necessary pressure is available, the taps must be pointing upwards, and the bottles placed upside down upon them so that the tap projects into the neck of the bottle.

32.—For the drainage of the bottles after being washed, there shall be provided a zinc-covered table having a groove down the middle with a slope towards a hole in the top of the table near one end. A narrow ledge round the table to prevent the water from running over the edges shall also be zinc-covered.

33.—From the hole in the table, a lead or iron pipe shall conduct the dirty water to discharge to the drainage channels mentioned in Article 19 of these conditions.

Automatic Wire Guard.

34.—The machine for filling and charging the bottles must be provided with an automatic guard made of very close iron wire to protect the workmen in case of bottles bursting.

No Communication with Habitations.

35.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the factory and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the factory by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Special Room for Meals of Employees.

36.—No eating shall take place in any room used in the business. A special room shall be provided for meals if it is intended to allow eating on the premises.

Maintenance and Cleanliness.

37.—All parts of the factory must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least once in twenty-four hours.

Materials.

38.—No materials or articles other than those used in connection with the trade shall be introduced into the factory.

39.—All materials used in the factory must be fresh, clean, and wholesome and must be stored in clean, cool, well-ventilated, dust-proof and vermin-proof cupboards or stores. Such materials must not be used for any purposes other than making the products for which the factory is licensed.

40.—No mineral or other harmful colouring matter shall be used to colour the products.

Syrups.

41.—All syrups used in the factory shall be kept in glass, glazed earthenware, or enamelled iron vessels furnished with well-fitting covers to prevent the ingress of insects and dust.

The vessels must be furnished with taps to draw off the syrups. In no case shall the syrups be removed from the vessels in any other manner than by the taps. These vessels must be placed on shelves at least one and a half metres above the level of the floor.

Products.

42.—All products of the factory must be maintained clean, fresh and wholesome after manufacture and must be kept in clean vessels, covered, and placed in cool, well ventilated cupboards or stores.

43.—Any products which are not disposed of while still fresh must be destroyed.

Utensils.

44.—All tools, utensils, apparatus, etc., used in the factory shall be kept scrupulously clean, and shall not be used for any purposes other than those for which the factory is licensed.

Shelves.

45.—All shelves in the factory and all barrels and materials stored therein must be fixed or raised at least 30 centimetres above the level of the floor, so as to cause no obstacle to the thorough cleaning or washing thereof.

Employees.

46.—A register of names and addresses of all employees shall be kept in the factory and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

47.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

48.—No person shall be permitted to take part in the working of the factory who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease, or has recently been in contact with a person so suffering.

49.—No person who is not employed in the work of the factory shall be allowed in any room thereof.

Infectious Diseases.

50.—The owner or occupier of the factory shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the factory.

Sub-letting prohibited.

51.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

52.—No animal or bird shall be kept in the factory on any pretence whatever.

Permit and Plan of Establishment.

53.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the factory approved by the Public Health Authorities shall be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection. ✓

29.—BREWERIES.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—All ventilation openings shall be covered with fine wire gauze to exclude flies.

4.—In addition to the window space, perforated air-bricks must be built into the external walls just below the ceiling level.

5.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part of the walls and the ceiling must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

6.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*. The floors must slope to open drainage channels.

7.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

8.—The water used in the establishment and any of its annexes on the premises such as stable, etc., must be derived :—

- (a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest water main and the water supplied directly therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled up and pumps removed.

- (b) Where no public filtered or well water supply exists, the water must be derived from an artesian or Abyssinian tube well or other source approved by the Department of Public Health.

Analysis of Water.

9.—When water is not obtained from the public supply, samples must be submitted to the Department of Public Health for analysis.

Wells.

10.—A well must be at least twenty metres distant from any cesspit and its depth must be at least twenty metres. (The depth of the well shall be measured by the Public Health Inspector by means of a piece of lead attached to a cord marked by a knot at a distance of twenty metres from the lead. If a pump already exists, the top of the pump must be removed and the piece of lead to which the cord is attached must be lowered down the tube.)

Water Storage Cistern.

11.—The water from the well must be pumped through a closed pipe directly into a closed galvanized iron cistern. There must not be any draw-off taps on the pipe leading from the pump to the cistern. The cistern shall be provided with a closely-fitting cover which must always be kept locked with a padlock, and shall be ventilated by means of a short small pipe bent over with its open end pointing downwards. The cistern shall be so placed that the bottom is at least two metres above the floor level.

12.—From the cistern the water must be distributed to the establishment by means of pipes separately connected to the cistern.

13.—The water from the cistern shall be used exclusively for the establishment and no other water will be allowed therein for any purpose whatever.

Substitution of Water from Public Supply.

14.—Whenever a public water supply is established in a town after the issue of the permit, the water from such public supply must be used in the establishment in the manner mentioned in paragraph 8. All other sources must then be abolished and any wells existing on the premises must be filled in and the pumps and cisterns removed.

Filters.

15.—Any filter that the proprietor wishes to employ must be of a type approved by the Department of Public Health and must always be kept scrupulously clean.

Flushing Tanks for Water-closets, etc.

16.—The storage cistern for the water supply of the establishment must be quite distinct and separate from a tank supplying water to a water-closet or latrine.

Drainage.

17.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

18.—All waste water from the establishment, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

- (a) To the public drainage system, where available.
- (b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof.

19.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

20.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

21.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

22.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the establishment.

23.—Clean water used solely for cooling or condensing purposes may be drained into a canal or drain, but must not be discharged into a *birka* or on to low-lying land.

Latrines, etc.

24.—No water-closet shall be situated inside the main building of the establishment unless it be provided with a properly trapped water-closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

25.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

26.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

27.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

28.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Ovens and Chimneys.

29.—All boilers, fireplaces, stoves, ovens, etc., shall be properly constructed and so arranged that all smoke is conducted up a chimney,

this being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

Fuel Store.

30.—A special room for storage of fuel shall be provided and so situated that fuel can be carried to it without passing through any of the workrooms of the establishment.

Maintenance.

31.—All parts of the establishment must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least once in twenty-four hours.

Bottle Washing.

32.—Unless some more suitable and efficient sanitary method is employed, as, for instance, entire cleansing in running water, the following method of cleansing bottles should be followed:—

A tank must be provided for soaking dirty bottles before washing them. This tank must be constructed of glazed pottery, galvanized iron, or wood lined with zinc or lead. The dirty water from this tank shall be conducted to open surface drains by means of an iron or lead pipe. After soaking, the bottles shall invariably be washed in running water directly from taps.

33.—Whenever the necessary pressure is available, the taps must be pointing upwards and the bottles placed upside down upon them so that the tap projects into the neck of the bottle.

34.—For the drainage of the bottles after being washed, there shall be provided a table covered with zinc having a groove down the middle with a slope towards a hole in the top of the table near one end. A narrow ledge round the table to prevent the water from running over the edges shall also be zinc-covered.

35.—From the hole in the table a lead or iron pipe shall conduct the dirty water to discharge to the drainage channels mentioned in Article 18 of these conditions.

Utensils.

36.—The utensils employed in the establishment shall be kept scrupulously clean and must not be used for any purposes other than those for which the establishment is licensed.

Automatic Wire Guard.

37.—The machine for filling and charging the bottles must be provided with an automatic guard made of very close iron wire to protect the workmen in case of bottles bursting.

Materials, Products, etc.

38.—No materials or articles other than those used in connection with the trade shall be introduced into the establishment.

39.—All materials used in the factory must be fresh, clean, and wholesome, and must be stored in clean, cool, well ventilated, dust-proof and vermin-proof cupboards or stores. Such materials must not be used for any purposes other than making the products for which the establishment is licensed.

40.—No preservatives, colouring or flavouring matter of a character possibly injurious to the consumer may be added to the beer.

41.—The malting chamber should be efficiently ventilated, but need not be provided with the openings for light as laid down in Article 2 of these conditions.

42.—In the malting chamber and in grain or malt stores or in the neighbourhood thereof, rat-holes must not be allowed to exist, but should be filled up with broken glass and covered with cement as soon as found. The rat population should be kept down as far as possible by trapping.

43.—The fermentation room must be well ventilated, and no basement or unventilated well can be permitted in any position in the neighbourhood of the fermentation room, where such would be likely to collect and retain carbonic acid in such a way as to be dangerous to any person entering or working therein.

Employees.

44.—A register of names and addresses of all employees shall be kept in the establishment and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

45.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

46.—No person shall be permitted to take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

47.—No person who is not employed in the work of the establishment shall be allowed in any room thereof.

Infectious Diseases.

48.—The owner or occupier of the factory shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

49.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

50.—No animal or bird shall be kept in the factory on any pretence whatever.

Permit and Plan of Establishment.

51.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the premises approved by the Public Health Authorities shall be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

30.—DISTILLERIES.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part of the walls must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

4.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*.

5.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

6.—The water used in the establishment must be derived :—

(a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled in and pumps removed.

(b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

7.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 6 (a).

Drainage.

8.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

9.—All waste water from the establishment, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

- (a) To the public drainage system, where available.
- (b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof.

10.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

11.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

12.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

13.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage or cesspit of the establishment.

14.—Clean water used solely for cooling or condensing purposes may be drained into a canal or drain, but must not be discharged into a *birka* or on to low-lying land.

Latrines, etc.

15.—No water-closet shall be situated inside the main building of the establishment unless it be provided with a properly trapped water-closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

16.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet, shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

17.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

18.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

19.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Ovens and Chimneys.

20.—All fireplaces, stoves, ovens, etc., shall be properly constructed and so arranged that all smoke is conducted up a chimney, this being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

Fuel Store.

21.—A special room for storage of fuel shall be provided and so situated that fuel can be carried to it without passing through any of the workrooms of the establishment.

Maintenance and Cleanliness.

22.—All parts of the establishment must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least weekly.

Materials.

23.—No materials or articles other than those used in connection with the trade shall be introduced into the establishment.

Utensils.

24.—All tools, utensils, apparatus, etc., used in the establishment shall be kept scrupulously clean and must not be used for any purposes other than those for which the establishment is licensed.

25.—No preservative, colouring or flavouring matter of a character possibly injurious to the consumer may be added to the spirit.

26.—The fermentation room must be well ventilated and no basement or unventilated well can be permitted in any position in the neighbourhood of the fermentation room, where such would be likely to collect and retain carbonic acid in such a way as to be dangerous to any person entering or working therein.

Rats and Rat Holes.

27.—The establishment must be kept free from rats. All rat holes must be filled up with broken glass and covered with cement as soon as found.

Fuel.

28.—No street sweepings or similar material shall be used as fuel in the establishment.

Employees.

29.—A register of names and addresses of all employees shall be kept in the establishment and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

30.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

31.—No person shall be permitted to take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

Loitering prohibited.

32.—No person who is not employed in the work of the establishment shall be allowed in any room thereof.

Infectious Diseases.

33.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

34.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

35.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit and Plan of Establishment.

36.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the premises approved by the Public Health Authorities shall be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

31.—BEER-BOTTLING FACTORIES.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—All ventilation openings shall be covered with fine wire gauze to exclude flies.

4.—In addition to the window space, perforated air-bricks must be built into the external walls just below the ceiling level.

5.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part of the walls and ceiling must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

6.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation covered with asphalt, cement, or *balât*. The floors must slope to open drainage channels.

7.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

8.—The water used in the establishment and any of its annexes on the premises, such as a stable, etc., must be derived:—

- (a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest water main and the water supplied directly therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled up and pumps removed.

- (b) Where no public filtered or well water supply exists, the water must be derived from an artesian or Abyssinian tube well or other source approved by the Department of Public Health.

Wells.

9.—A well must be at least twenty metres distant from any cesspit and its depth must be at least twenty metres. (The depth of the well shall be measured by the Public Health Inspector by means of a piece of lead attached to a cord marked by a knot at a distance of twenty metres from the lead. If a pump already exists, the top of the pump must be removed and the piece of lead to which the cord is attached must be lowered down the tube.)

Analysis of Water.

10.—When water is not obtained from the public supply, samples must be submitted to the Department of Public Health for analysis.

Water Storage Cistern.

11.—The water from the well must be pumped through a closed pipe directly into a closed galvanized iron cistern. There must not be any draw-off taps on the pipe leading from the pump to the cistern. The cistern shall be provided with a closely-fitting cover, which must always be kept locked with a padlock, and shall be ventilated by means of a short small pipe bent over with its open end pointing downwards. The cistern shall be so placed that the bottom is at least two metres above the floor level.

12.—From the cistern the water must be distributed to the establishment by means of pipes separately connected to the cistern.

13.—The water from the cistern shall be used exclusively for the establishment. No other water will be allowed in the establishment for any purpose whatever.

Substitution of Water from Public Supply.

14.—Whenever a public water supply is established in a town after the issue of the permit, the water from such public supply must be used in the establishment in the manner mentioned in paragraph 8 (a). All other sources must then be abolished and any wells existing on the premises must be filled in and the pumps and cistern removed.

Filters.

15.—Any filter that the proprietor wishes to employ in the establishment must be of a type approved by the Department of Public Health and must always be kept scrupulously clean.

16.—The storage cistern for the water supply of the establishment must be quite distinct and separate from a tank supplying water to a water-closet or latrine.

Drainage.

17.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

18.—All waste water from the establishment, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

- (a) To the public drainage system, where available.
- (b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof.

19.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

20.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

21.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

22.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the establishment.

23.—Clean water used solely for cooling or condensing purposes may be drained into a canal or drain, but must not be discharged into a *birka* or on to low-lying land.

Latrines, etc.

24.—No water-closet shall be situated inside the main building of the establishment unless it be provided with a properly trapped water-closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

25.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet, shall be an external wall in which a window for light and ventilation must be constructed.

26.—All water closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

27.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

28.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Maintenance.

29.—All parts of the establishment must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least once in twenty-four hours.

Bottle Washing.

30.—Unless some more suitable and efficient sanitary method is employed, as, for instance, entire cleansing in running water, the following method of cleansing bottles should be observed :—

A tank must be provided for soaking dirty bottles before washing them. This tank must be constructed of glazed pottery, galvanized iron, or wood lined with zinc or lead. The dirty water from this tank shall be conducted to open surface drains by means of an iron or lead pipe. After soaking, the bottles shall invariably be washed in running water directly from taps.

31.—Whenever the necessary water pressure is available the taps must be pointing upwards; the bottles must be placed upside down upon them so that the tap projects into the neck of the bottle.

32.—For the drainage of the bottles after being washed, there shall be provided a zinc-covered table having a groove down the middle with a slope towards a hole in the top of the table near one end. A narrow ledge round the table to prevent the water from running over the edges shall also be zinc-covered.

33.—From the hole in the table a lead or iron pipe shall conduct the dirty water to discharge to the drainage channels mentioned in Article 18 of these conditions.

Utensils.

34.—The utensils, apparatus, etc., used in the establishment shall be kept scrupulously clean and must not be used for any purposes other than those for which the establishment is licensed.

Automatic Wire Guard.

35.—The machine for filling and charging the bottles must be provided with an automatic guard made of very close iron wire to protect the workmen in case of bottles bursting.

Materials.

36.—No materials or articles other than those used in connection with the trade shall be introduced into the establishment.

Employees.

37.—A register of names and addresses of all employees shall be kept in the establishment and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

38.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

39.—No person shall be permitted to take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

40.—No person who is not employed in the work of the establishment shall be allowed in any room thereof.

Infectious Diseases.

41.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

42.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

43.—No animal or bird shall be kept in the factory on any pretence whatever.

Permit and Plan of Establishment.

44.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the premises approved by the Public Health Authorities shall be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

32.—“BUZA” FACTORIES.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part of the walls must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

4.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*.

5.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

6.—The water used in the factory must be derived :—

(a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled up and pumps removed.

(b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

7.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 6 (a).

Drainage.

8.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, may exist under or in any building.

9.—All waste water from the factory, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

- (a) To the public drainage system, where available.
- (b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof.

10.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

11.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the factory, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the factory.

12.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

Latrines, etc.

13.—No water-closet shall be situated inside the main building of the factory.

No Communication with Habitations.

14.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the factory and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the factory by a masonry or burnt brick partition, without opening, extending from the floor to the ceiling.

Ovens and Chimneys.

15.—All boilers, fireplaces, stoves, etc., shall be properly constructed and so arranged that all smoke is conducted up a chimney, this being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

Maintenance and Cleanliness.

16.—All parts of the establishment must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least once in twenty-four hours.

Materials.

17.—No materials or articles other than those used in connection with the trade shall be introduced into the factory.

18.—All materials used in the factory must be fresh, clean, and wholesome and must be stored in clean, cool, well ventilated, dust-proof and vermin-proof cupboards or stores. Such materials must not be used for any other purposes than making the products for which the factory is licensed.

19.—No mineral or other harmful colouring matter shall be used to colour the products.

Utensils, etc.

20.—All tools, utensils, apparatus, etc., used in the factory shall be kept scrupulously clean.

Copper Vessels to be tinned.

21.—All copper vessels used in the factory must be tinned as often as necessary to keep them in a clean and sanitary condition.

Fuel.

22.—No street sweepings or similar material shall be used as fuel in the factory.

Refuse.

23.—All refuse must be removed from the factory daily.

Fermentation Vats.

24.—The fermentation vats are to be of earthenware.

Employees.

25.—A register of name and addresses of all employees shall be kept in the establishment and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

26.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

27.—No person shall be permitted to take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

Loitering prohibited.

28.—No person who is not employed in the work of the factory shall be allowed in any room thereof.

Infectious Diseases.

29.—The owner or occupier of the factory shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the factory.

Sub-letting prohibited.

30.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

31.—No animal or bird shall be kept in the factory on any pretence whatever.

Permit and Plan of Establishment.

32.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the factory approved by the Public Health Authorities shall be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

33.—PUBLIC BATHS.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—The lower two metres of the walls must be plastered with cement, so as to be absolutely impermeable. The upper part of the walls and ceilings must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

4.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, *balât*, or marble, and must be absolutely impermeable. The floors must be laid to slope to open surface drainage channels or to floor traps in such a way that all waste water will flow to these open drainage channels or floor traps.

5.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months, and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

6.—The seats (*liwân*) shall be of wood and movable in order to allow of cleaning underneath.

Latrines.

7.—Whenever possible, latrines must be situated in unroofed courtyards with ample means of light and ventilation directly from the open air.

8.—Latrines must be provided with properly trapped basins, enamelled white inside, and efficient flushing cisterns. All latrine basins must be drained to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes (English pattern) fixed on the outside of an external wall.

9.—A water tap should be provided in each latrine for ablution purposes.

10.—In the case of Oriental pattern water closets, the squatting slab shall be fixed at a level three centimetres lower than the floor level, and the floor shall be made to slope to the slabs so that all water will flow from the floor to the slabs and thence to the latrine basins.

Drainage.

11.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

12.—All waste water from the establishment, except from a water closet, must be discharged by open channels or floor traps to pipes passing through outer walls to trapped gulleys situated outside the building in the open air. The trapped gulleys must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

(a) To the public drainage system, where available.

(b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building, and at least two metres distant from the external wall thereof.

13.—The cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

14.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

15.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

Water Supply.

16.—The water used in the establishment must be derived :—

- (a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled in and pumps removed.
- (b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

17.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 16 (a).

18.—The water in the plunge bath must be frequently renewed.

19.—All water basins in the bath must be impermeable.

20.—All basins and cisterns for the supply of hot water to the establishment must be provided with well-fitting covers in order to keep the water clean.

Furnaces and Chimneys.

21.—All boilers, fireplaces, furnaces, etc., shall be properly constructed and so arranged that all smoke is conducted up chimneys, these being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

Prevention of Nuisance.

22.—If street sweepings be used as fuel, particular care must be taken in the construction and working of the furnaces in order to avoid any nuisance whatever to the neighbourhood.

“Gora.”

23.—The *gôra* for *gosremel*, or ashpit, must be provided with an iron door so that the *gôra* or ashpit may be completely closed during the operations of raking the ashes from the furnaces and of preparing the *gosremel*.

Type of Furnace, etc.

24.—The Department of Public Health type plan No. 5348, shows an arrangement for conducting all smoke from the furnaces, and all dust arising therefrom and from the *gôra*, to a chimney carried up high above the bath and surrounding buildings. Either this or some other equally efficient arrangement must be adopted in the construction of the furnaces, etc., of the bath.

"Qosremel" Store.

25.—If *qosremel* be stored on the premises, other than in the *gôra* or *qosremel* preparing room, a special storeroom properly roofed and with a door to shut it off from the rest of the establishment must be provided for such storage.

Fuel Store.

26.—A special roofed and well ventilated store must be provided for the fuel; it must be at least three metres high and must be constructed of incombustible material.

27.—Where street sweepings are used for fuel, not more than seven days' supply is to be stored on the premises.

Accommodation for "Zabbâlin."

28.—If *zabbâlin* live on the premises, rooms must be provided for their accommodation.

29.—These rooms must be built of incombustible material, and with impermeable floors, the walls must be plastered and limewashed and the limewashing renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

30.—A special latrine shall be provided for the *zabbâlin* and shall fulfil the conditions specified in Articles 7, 8, 9, 10.

Maintenance and Cleanliness.

31.—All parts of the establishment must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors must be thoroughly washed at least once in twenty-four hours.

Infectious Diseases.

32.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

33.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

34.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit and Plan of Establishment.

35.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the premises approved by the Public Health Authorities shall be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

34.—SWIMMING BATHS.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, or other incombustible material.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part of the walls must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

4.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with cement, asphalt, or *balât*.

5.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary.

Water Supply.

6.—The water used in the bath must be derived :—

(a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled in and pumps removed.

(b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

7.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 6 (a).

Drainage.

8. No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

9.—All waste water from the establishment, except from a water-closet, must be discharged by open channels or floor traps to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

(a) To the public drainage system, where available.

(b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof.

10.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

11.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

12.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

13.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the establishment.

Clean water used solely for cooling or condensing purposes may be drained into a canal or drain, but must not be discharged into a *birka* or on to low-lying land.

Latrines, etc.

14.—No water-closet shall be situated inside the main building unless it be provided with a properly trapped water-closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

15.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room in the bath, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet, shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

16.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

Renewing Water in Bath.

17.—The swimming bath must be completely emptied and thoroughly cleaned at least twice weekly at regular specified times, which will be fixed by the proprietor, subject to the approval of the Department of Public Health.

18.—There shall be a daily addition of fresh water to the bath amounting to not less than two-fifths of the total bulk of the water in the bath.

Purity of Water Supply.

19.—Should the source of the water supply to the bath, at any time subsequent to its approval by the Department of Public Health, become contaminated so as to constitute a danger to public health, or become otherwise unsuitable in the opinion of the Department of Public Health, the bath must be closed until a supply from a source satisfactory to the said Department can be installed.

20.—If, in the absence of a public drainage system, the method of disposal of the used water from the bath should, in the opinion of the Department of Public Health, at any time cease to work satisfactorily, some other system of disposal, approved by the said Department, must be installed.

Maintenance and Cleanliness.

21.—All parts of the establishment must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair.

Preliminary Shower Bath.

22.—Shower baths must be provided and every person must wash under the shower bath before entering the swimming bath.

Costumes.

23.—Costumes, if provided by the proprietors of the bath, must be kept scrupulously clean and washed with soap and water at least once a week.

Infectious Diseases.

24.—The use of the bath by persons suffering from obvious infectious or contagious disease is prohibited.

Epidemics.

25.—During epidemics of cholera the Department of Public Health may order the bath to be closed, if it considers this desirable in the interests of public health.

Inspection of Bath.

26.—Access to the bath for purposes of inspection must be given at any time, when the bath is open, to accredited agents of the Public Health Authority.

Hours of Opening.

27.—The bath must not remain open outside the hours of 6 a.m. to 11 p.m.

Permit and Plan of Establishment.

28.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the establishment approved by the Public Health Authorities shall be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

35.—DYE WORKS.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

4.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation covered with asphalt, cement, or *balât*.

Dye Vats.

5.—The dye vats must be constructed of glazed earthenware or other impermeable material; the floors or platform between the tops of the vats must be made of cement concrete, plastered over with cement plaster so as to be impermeable.

6.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Drainage.

7.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

8.—All waste water from the establishment, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

- (a) To the public drainage system, where available.
- (b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building, and at least two metres distant from the external wall thereof.

9.—Any existing cesspit must be covered with a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

10.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

11.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

12.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the establishment.

Latrines.

13.—No water-closet shall be situated inside the main building of the establishment, unless it be provided with a properly trapped water-closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

14.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet, shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

15.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

16.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

17.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Maintenance and Cleanliness.

18.—All parts of the establishment must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least once in twenty-four hours.

Materials.

19.—No materials or articles other than those used in connection with the trade shall be introduced into the establishment.

20.—Dyeing, cleaning, or beating, etc., may not be performed in the public road. Cloths and other articles are not to be spread in public roads, and no articles whatever are to be washed in any *birka* or canal.

Infectious Diseases.

21.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment,

Sub-letting prohibited.

22.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Permit.

23.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities.

36.—COTTON-GINNING FACTORIES.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

4.—The floors of all rooms and passages must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*. Floors which are constructed over a basement storey, in such a way that there is free ventilation to the under side of the floor, may be of wood.

5.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

6.—The Department of Public Health retains the right to order the erection of special mechanical ventilating or dust-extracting apparatus if at any time it should be considered necessary.

Water Supply.

7.—The water used in the factory must be derived from a source approved by the Department of Public Health. Whenever a public filtered or well water supply exists, all drinking water must be taken direct therefrom.

Drainage.

8.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

9.—All waste water from the establishment, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

(a) To the public drainage system, where available.

(b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof.

10.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover, and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

11.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

12.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit in the premises must be cleaned out and filled in.

13.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the factory.

14.—Clean water used solely for cooling or condensing purposes may be drained into a canal or drain, but must not be discharged into a *birka* or on to low-lying land.

Latrines.

15.—Latrines must be provided for the employees in the proportion of one latrine for each twenty-five persons.

16.—The latrines for women shall be separated from those for men.

17.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

18.—No water-closet shall be situated inside the main building of the establishment unless it be provided with a properly trapped water-closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

19.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet, shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

20.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

Fencing of Machinery.

21.—All moving parts of machinery and all driving belts must be fenced in to prevent accidents to workpeople.

Maintenance and Cleanliness.

22.—All parts of the establishment must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair.

Employees.

23.—A register of names and addresses of all employees shall be kept in the establishment and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

24.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

Infectious Diseases.

25.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Loitering prohibited.

26.—No person who is not employed in the work of the establishment shall be allowed in any room thereof.

Sub-letting prohibited.

27.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

28.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit and Plan of Establishment.

29.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the factory approved by the Public Health Authorities shall be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

37.—ROPE FACTORIES.

Building.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part of the walls must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

4.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*.

5.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months, and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

6.—The water used in the factory must be derived :—

- (a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled in and pumps removed.

- (b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

7.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 6 (a).

Drainage.

8.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

9.—All waste water from the factory, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to trapped gulleys situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

- (a) To the public drainage system, where available.
- (b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof.

10.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbouring buildings and at least two metres above the neighbouring roofs.

11.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the factory, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the factory.

12.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

13.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the factory.

Latrines.

14.—Latrines must be provided for the employees in the proportion of one latrine for each twenty-five persons.

15.—The latrines for women shall be separated from those for men.

16.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

17.—No water-closet shall be situated inside the main building of the factory unless it be provided with a properly trapped water-closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

18.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet shall be an external wall, in which a window for light and ventilation shall be constructed.

19.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

No Communication with Habitations.

20.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Ropewalk.

21.—The ropewalk must be in the open whenever possible. If it be situated in a building, such building must be at least seven metres in height and must have a double pitched roof with a ridge ventilator arranged along the whole length of the ridge of the roof.

Maintenance and Cleanliness.

22.—All parts of the establishment must be kept clean and in a condition of good repair.

Mechanical Ventilation and Extraction Fans.

23.—The Department of Public Health retains the right to order the erection of special mechanical extraction or ventilating fans in such parts of the factory as may be found necessary.

Employees.

24.—A register of names and addresses of all employees shall be kept in the establishment, and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

Infectious Diseases.

25.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

26.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

27.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit and Plan of Establishment.

28.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the factory approved by the Public Health Authorities shall be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

38.—TOBACCO AND CIGARETTE FACTORIES.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—The walls must be plastered and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

4.—The floors of all workrooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*.

5.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Special Ventilating Fans.

6.—The Department of Public Health retains the right to order the erection of special ventilation or dust-extraction fans in the rooms for unwrapping the tobacco and rolling the cigarettes, should it be considered necessary.

Water Supply.

7.—The water required for the factory or its annexes, such as a stable, etc., must be taken from the public filtered or well water supply alone. The pipes should be connected to the factory direct from the nearest water main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building.

Drainage.

8.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

9.—All waste water from the factory, except from water-closets or urinals, must be discharged by open channels or cast-iron waste pipes to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof.

10.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

11.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the factory, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the factory.

Connection to Public Drainage System.

12.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the factory must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

13.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the factory.

Latrines.

14.—The latrines should be made in the proportion of one latrine at least for each twenty-five employees. Separate latrines must be provided for women in the same proportion, if these are employed

15.—No water-closet shall be situated inside the main building of the factory unless it be provided with a properly trapped water closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

16.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet, shall be an external wall, in which a window for light and ventilation shall be constructed.

17.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

Wash-hand Basin.

18.—A tap with a fixed sink or basin beneath it must be provided for the washing of the hands of employees. The sink or basin must be drained by a trapped waste pipe to a trapped gulley, as described in Article 9.

No Communication with Habitations.

19.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the factory and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the factory by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling, and so arranged that access of dust or fumes from the factory is impossible.

Special Room for Meals.

20.—No articles of food or drink are allowed in any workroom of the factory. If it is desired to allow meals to be taken on the premises a special room should be provided for the purpose.

Ovens and Chimneys.

21.—All fireplaces, stoves, ovens, etc., shall be properly constructed and so arranged that all smoke is conducted up chimneys, these being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

Maintenance and Cleanliness.

22.—All parts of the factory and the utensils, etc., used therein must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair.

Materials, etc.

23.—No materials or articles other than those used in connection with the trade shall be introduced into the factory.

24.—None of the utensils used in the trade are to be used for any purposes other than those for which the establishment is licensed.

25.—In the room where tobacco is cut or opened, the workmen must wear outer garments of the type approved by the Public Health Authorities. These garments should be washed weekly or at such other intervals as the said authorities may require.

26.—The dust resulting from the cutting and unwrapping of the tobacco and the rolling of cigarettes should be collected in special receptacles to be provided for the purpose and must be deposited daily in the localities appointed for the purpose and approved by the Public Health Authorities.

Employees.

27.—A register of the names and addresses of all employees shall be kept in the factory, and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

28.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

29.—No person shall be permitted to enter or take part in the working of the factory, who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

Infectious Diseases.

30.—The owner or occupier of the factory shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the factory.

Sub-letting prohibited.

31.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

32.—No animal or bird shall be kept in the factory on any pretence whatever.

Permit and Plan of Establishment.

33.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the factory approved by the Public Health Authorities must be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

39.—MATCH FACTORIES.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of the room.

3.—In every room in which dry grinding or other pulverization of chemicals is carried out, or in which dry mixing or sieving of chemicals takes place, extracting fans arranged to the satisfaction of the Public Health Authorities may be insisted on.

4.—The walls and ceiling of every room and passage must be plastered internally, and limewashed at least once a year and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

5.—In any room in which dry mixing, pulverization, or sieving of chemicals takes place, the Public Health Authorities may insist on the walls being painted or otherwise put in a condition which will permit of periodical washing.

6.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

7.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation covered with asphalt, cement, or *balât*.

Water Supply.

8.—The water used in the factory and any of its annexes such as a stable, etc., must be derived from the public filtered or well water supply alone, by means of pipes laid from the nearest main, and serving taps within the building.

Drainage.

9.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus may exist under or in any building. All waste water from the factory, except from a water-closet, must be discharged by open channels to a pipe passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain:—

(a) To the public drainage system, where available.

(b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building, and at least two metres distant from the external wall thereof.

10.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood, and at least two metres above the neighbouring roofs.

11.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the factory, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the factory.

12.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

13.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the factory.

14.—Clean water used solely for cooling or condensing purposes may be drained into a canal or drain, but must not be discharged into a *birka* or on to low-lying land.

Latrines, etc.

15.—No water-closet shall be situated inside the main building of the factory unless it be provided with a properly trapped water-

closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

16.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet, shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

17.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

18.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

Changing Room and Lavatory.

19.—A room must be provided in which the workmen may change into overalls before entering the works and in which outdoor clothing may be left. This room must be arranged so that outdoor clothing and overalls can be kept apart.

20.—Opening out of the changing room there must be a lavatory, provided with one basin for every ten workmen. Soap for each basin must be provided by the proprietor.

21.—The changing room and lavatory must be so situated that no person can leave the works without passing through them, but must not be in such a position as will permit of the entrance of trade dust from the works.

Maintenance and Cleanliness.

22.—All parts of the factory must be kept clean and in a condition of good repair.

No Communication with Habitations.

23.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the factory and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the factory by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling, and so arranged that access of dust or fumes from the factory is impossible.

Separation of Processes.

24.—The factory must be so arranged that the different processes are carried out in separate departments, *i.e.* there will be separate rooms for :—

- (1) The grinding and mixing of chemicals.
- (2) The dipping and drying.
- (3) The boxing.
- (4) The coating of the striking surface of the box.

All cutting and preparing of wood must be separate from the actual preparation of matches.

Crude Ingredients.

25.—No processes of chemical manufacture beyond the necessary mixing are to be allowed in the works. The ingredients used in the manufacture can only be introduced in the chemical form in which they are to be used.

The access to poisonous substances must be controlled as far as possible.

Prohibited Materials.

26.—No phosphorous or chemical product containing phosphorous is to be used in the processes of manufacture except with a written authorization from the Public Health Authorities.

Only Trade Material allowed.

27.—No materials or articles other than those used in connection with the trade shall be introduced into the factory. No chemicals, other than chlorate of potassium, bichromate of potassium, oxide of lead (litharge), oxide of iron, and sulphide of antimony, are to be used in the processes of manufacture without a written authorization from the Public Health Authorities.

Dusty Processes.

28.—In any room in which grinding or other dusty operation in connection with the handling of chemicals is carried out, the workers must be provided with and wear suitable overalls of a pattern and materials approved by the Public Health Authorities. These garments must be washed weekly or at such other intervals as the Department of Public Health may require.

Utensils.

29.—No utensils used in the processes of manufacture are to be used for any other purpose.

Labour.

30.—No labour other than adult male labour is to be employed in the works.

Registration of Employees.

31.—A register of all employees engaged in the factory must be kept, showing the name, age, address, nature of work, hours of work, date of engagement, and all dates of absence from work.

Discharged Employees.

32.—The discharge of all employees is to be notified to the Public Health Authorities with the reason of their discharge.

Cleanliness of Employees.

33.—Special attention is to be paid to the cleanliness of the employees, and a responsible person should be put in charge of the changing room and lavatory to see that those who are required to wear overalls put them on before entering the works, and on leaving take them off previous to entering the lavatory, and that no person leaves the works for any purpose whatever without previously washing his hands and face and removing his overalls if these are worn.

Medical Examination.

34.—Arrangements are to be made for a monthly medical examination of the employees by a medical officer approved by the Public Health Authorities, and for reporting to such authorities any case of sickness occurring.

Eating, Drinking, and Smoking.

35.—It is prohibited to introduce any eatables, drinkables, or any form of tobacco into the factory; and no eating, drinking, or smoking will be allowed therein.

Sub-letting.

36.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

37.—No animal or bird shall be kept in the factory on any pretence whatever.

Permit and Plan of Establishment.

38.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the factory approved by the Public Health Authorities shall be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

40.—FACTORIES FOR BEATING, CARDING, PRESSING, OR OTHERWISE PREPARING WOOL, HAIR, AND JUTE, FOR TRADE PURPOSES.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside, unless required otherwise in accordance with Article 21.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part of the walls must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

4.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*.

5.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary. It must be washed with hot water and soap at least once every six months and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

6.—The water used in the factory must be derived :—

(a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled in and pumps removed.

(b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health,

7.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 6 (a).

Drainage.

8.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

9.—All waste water from the factory, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

- (a) To the public drainage system, where available.
- (b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof.

10.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbouring buildings and at least two metres above the neighbouring roofs.

11.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the factory, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the factory.

12.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

13.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the factory.

Latrines.

14.—Latrines must be provided for the employees in the proportion of one latrine for each twenty-five persons.

15.—The latrines for women shall be entirely separate from those for men, and shall have separate entrances.

16.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

17.—No water-closet shall be situated inside the main building of the factory unless it be provided with a properly trapped water-closet basin with an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

18.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet, shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

19.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

No Communication with Habitations.

20.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Processes of Manufacture.

21.—The beating, carding, pressing, or otherwise preparing wool, hair and jute for trade purposes must be performed in the open air if possible.

If these processes are carried out in a building, such building must be single-storied and at least seven metres in height. It should be provided with a double-pitched roof with a ridge ventilator arranged along the whole length of the ridge of the roof.

22.—The place where the beating, carding, etc., is carried out, whether in the open air or in a building, must be provided with an impermeable floor made of *balât* or cement or other impermeable material. This floor must be washed down daily after the day's work is over.

Maintenance and Cleanliness.

23.—All parts of the establishment must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair.

Mechanical Ventilation and Extraction Fans.

24.—The Department of Public Health retains the right to order the erection of special mechanical extraction or ventilating fans in such parts of the factory as may be found necessary.

Workmen.

25.—A register of names and addresses of all employees shall be kept in the establishment, and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

Infectious Diseases.

26.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

27.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

28.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit and Plan of Establishment.

29.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the factory approved by the Public Health Authorities shall be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

41.—STORES FOR MINERAL ACIDS.

Buildings.

1.—The building must be constructed of non-combustible materials, and must be at least three metres high inside.

Ventilation.

2.—Every room must be provided with adequate openings for ventilation ; all such openings must open direct on to the open air. In order to keep the store as cool as possible, it should, whenever convenient, face towards the north or prevailing winds.

Floors not to be paved.

3.—The floors of the store must not be paved, but must consist of clean earth or sand.

No Communication with Habitations.

4.—No part of the business premises shall be used for residential purposes. There must be no direct communication between the interior of the store and any habitation. A place on the same level as the store and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room.

Maintenance and Cleanliness.

5.—The store shall be kept at all times clean and in a condition of good repair.

6.—No materials or articles other than those for which the permit is given shall be introduced into the store.

Permit to be kept on the Premises.

7.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities.

42.—GENERAL MARKETS (EXCLUDING CATTLE).

1.—The market site must be at least 100 metres distant from habitations, canals, or river, and at least twenty metres distant from any public road. A private road at least three and a half metres wide must be made from the public road to the gate of entry of the market.

2.—The market site must be enclosed by a strong fence of wood or iron at least two metres in height and impassable to man and animals.

3.—All fences and other woodwork must be oil-painted or tarred.

4.—A wooden shelter must be erected in the market, this shelter to be at least fifteen metres long, eight metres wide, and four metres high. It should be oil-painted or tarred.

5.—An Abyssinian pump shall be installed to supply water.

6.—An area of at least two metres square immediately under and surrounding the pump must be paved with *balât* or with concrete plastered with cement with a smooth surface, or covered with asphalt.

7.—In the centre of this paved area a trapped gulley shall be fixed to receive waste water from the pump. The surface of the paved area shall slope from all the edges to the trapped gulley.

8.—From the trapped gulley a four-inch stoneware pipe drain shall conduct the waste water to a percolating pit of adequate size constructed at a distance of not less than twenty metres from the Abyssinian pump.

9.—All parts of the market, *i.e.* the fences, shelters, pump, and the paved area and the percolating pit, etc., must be kept in good repair.

10.—The market place must be thoroughly cleaned after every market day. The refuse therefrom must be disposed of by burning, burying, or disposition in a suitable site.

A special *ghafir* must be appointed and paid by the proprietor for this purpose.

11.—This permit is for a general market without cattle. No cattle of any kind are to be sold or even admitted into the market. The word cattle here includes oxen, cows, buffaloes, sheep, and goats.

43.—PUBLIC CATTLE MARKETS.

1.—The market site must be at least 300 metres distant from habitations, 100 metres from the nearest canal or river, and at least twenty metres distant from any public road. A private road at least three and a half metres wide must be made from the public road to the gate of entry of the market.

2.—The market site must be enclosed by a strong fence of wood or iron at least two metres in height and impassable to man and animals. The cattle market must be separated from the general market by a similar fence.

3.—All fences and other woodwork and ironwork must be oil-painted or tarred.

4.—A wooden shelter must be erected in each part of the market, each shelter to be at least fifteen metres long, eight metres wide, and four metres high. The shelters should be oil-painted or tarred.

5.—An Abyssinian pump shall be installed to supply water.

6.—A water basin shall be constructed under the pump. This basin shall be constructed of masonry built in hydraulic mortar and plastered with cement, all surfaces being finished perfectly smooth and all corners being rounded.

7.—A percolating pit of adequate size shall be constructed, at a distance of not less than twenty metres from the pump, to dispose of waste water from the water basin mentioned in Article 6.

8.—All parts of the market, *i.e.* the fences, shelters, pump, and *hóds*, etc., must be kept in good repair.

9.—The market place must be thoroughly cleaned after every market day. The refuse therefrom may be disposed of by burning, burying, or disposition in a suitable site.

A special *ghafîr* must be appointed and paid by the proprietor for this purpose.

44.—CATTLE SHEDS IN LARGE TOWNS.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—The area of window space opening directly on to the open air shall be at least one metre by sixty centimetres for each animal. Wherever possible, openings in the roof as well as in the walls shall be provided.

3.—The lower two metres of the walls must be plastered with cement. The upper parts of the walls must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must be limewashed annually.

4.—The floor, which must be impermeable, must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*, and must slope towards the open drainage channels. The surface of the paving must be grooved, so as to afford a foothold for the animals.

5.—The width of the cattle shed to accommodate a single row of animals must be at least five metres from the mangers to the opposite wall. A cattle shed to accommodate a double row of animals must have a total width of eight metres. The floor space for each animal must be four by two metres.

Water Supply.

6.—Every cattle shed must have a supply of water suitable and sufficient for all purposes. Such water must be derived :—

- (a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled up and pumps removed.
- (b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

Whenever a public supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 6 (a).

Drainage.

7.—The interior drainage of the cattle shed shall be to open impervious channels constructed in the floor paving, these channels to be made so as to slope towards convenient outlet pipes passing through the outer walls of the building and discharging over trapped gulleys fixed outside the building in the open air.

A four-inch pipe-drain will lead from the trapped gully :—

- (a) To the public drainage system, where available.
- (b) Where such system is not available, to a properly constructed percolating cesspit situated outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof. The cesspit must be hermetically closed by means of a well-fitting iron cover and must be ventilated by means of a four-inch cast-iron pipe carried to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood.

Maintenance and Cleanliness.

8.—All parts of the cattle shed must be kept clean and in a condition of good repair.

Accommodation.

9.—The number of animals allowed to be kept in the cattle shed will be endorsed on the permit.

Cleanliness and Disposal of Refuse.

10.—The cattle shed must be kept clean. The floor shall be thoroughly swept and all dirt, dung, and other refuse removed not less than once a day.

The floors must be thoroughly washed with clean water as often as may be necessary to keep them in a sanitary condition. The floors may be sprinkled with clean sand, earth, *tibn*, or bedding material in order to prevent the animals slipping. Any receptacle for dung, refuse, etc., must be furnished with fly-proof covers and must be placed in the open air on ground belonging to the cattle shed, but not in the street. The bottom or floor of such receptacle shall not be lower than the surface of the adjoining ground. The receptacle shall be so constructed that one of its sides is easily removable to facilitate cleaning. It must be maintained in such a condition of

repair as will prevent any of its contents from escaping or soaking into the ground or walls of any building. The receptacle must be emptied at least once in twenty-four hours. Dung, straw, or other cattle shed refuse must not be deposited in the public road or footway or on the roof of the cattle shed.

No Connection with Habitations.

11.—No part of the cattle shed shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the interior of the cattle shed and any habitation. A place on the same level as the cattle shed and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the cattle shed by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

12.—There shall be no water-closet or latrine within the building, nor communicating with it by door or window.

13.—No other animals except those for which the place is licensed shall be kept in the cattle shed.

Permit and Plan.

14.—The permit, together with a plan of the cattle shed as approved by the Public Health Authorities, shall be kept in the premises, and produced on demand of duly authorized delegates.

Protection of Milk from Contamination.

15.—At any cowshed, where milch kine are kept for the purpose of commerce in milk, the following conditions must be complied with :—

- (a) Milk vessels and other utensils used for dealing with milk must not be kept in the cowshed, nor in any room communicating with the cowshed or a living-room or latrine.
- (b) If milk be stored, treated, or prepared for sale on the premises, a special room or rooms entirely separate from the cowshed must be set aside for such storing, preparation, etc. This room or rooms shall fulfil all the conditions laid down for a dairy.
- (c) If the milk be at once removed from the premises for immediate distribution to consumers, the milk vessels and all other utensils for dealing with the milk must be kept in a special room or cupboard entirely cut off from the cowshed, constructed throughout of impermeable material in such a manner that it can be easily and thoroughly cleaned. It

must be well ventilated. Its floors must be raised above the ground level and it must be sheltered from the sun. This room or cupboard must be limewashed inside every three months and whenever found necessary by the Public Health Authorities.

- (d) Every milk vessel and other utensil used for milk must not be used for any other purpose.

Every such vessel or utensil must be thoroughly cleaned immediately after use, and at least once in twenty-four hours by washing with boiling water, to which 1 per cent of carbonate of soda must be added.

- (e) Every milk vessel returned or brought to the establishment shall immediately be cleaned, as described in clause (d).
- (f) A register of names and addresses of all employees shall be kept in the establishment and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.
- (g) Special attention must be paid to the cleanliness of the employees. All persons employed in milking, handling the milk vessels, etc., must wear clean clothing and must observe habits of personal cleanliness.
- (h) No person suffering from any infectious or skin disease, or having recently been in contact with a person suffering from an infectious disease, shall be allowed to milk cows or to handle milk vessels, or to take part in the production, distribution, or storage of milk.
- (i) The owner or occupier of the establishment must give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

16.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Permit.

17.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities.

45.—PUBLIC STABLES.

General.

1.—A public stable is only to be used for the accommodation of animals used for draught purposes or as beasts of burden.

Buildings.

2.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

3.—The area of window space opening directly on to the open air shall be at least one metre by sixty centimetres for each animal. Wherever possible, openings in the roof as well as in the walls should be provided.

4.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

5.—The floor must consist of a strong concrete foundation covered with asphalt, cement, or *balât*, and must slope towards open drainage channels.

6.—The width of a stable to accommodate a single row of animals must be at least four metres from the mangers to the opposite wall. A stable to accommodate a double row of animals must have a total width of eight metres. The floor space for each animal must be four by two metres.

Water Supply.

7.—The water used in the stable must be derived :—

- (a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled in and pumps removed.

- (b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

8.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 7 (a).

Drainage.

9.—The drainage shall be by means of shallow open channels laid so as to slope towards convenient outlet pipes passing through the outer walls and discharging over syphoned gulley traps.

A four-inch drain will lead from the gulley trap :—

- (a) To the public drainage system, where available.
- (b) Where such system is not available, to a properly constructed percolating cesspit situated outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof. The cesspit must be hermetically closed by means of a well-fitting iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to a sufficient height as to cause no nuisance to the neighbourhood, and at least two metres above the neighbouring roofs.

10.—As soon as a system of public drains is available, the stable must be properly connected thereto and any existing cesspit cleaned out and filled in.

Maintenance.

11.—All parts of the stable must be kept in a condition of good repair.

Accommodation.

12.—The number of animals allowed will be endorsed on the permit.

Cleanliness and Disposal of Refuse.

13.—The stable must be kept clean. The floor shall be thoroughly swept and all dirt, dung, and other refuse removed not less often than once a day.

14.—Any receptacle for dung, refuse, etc., must be furnished with fly-proof covers and must be placed in the open air on ground

belonging to the stable, but not in the street. The bottom or floor of such receptacle shall in no case be lower than the surface of the adjoining ground. The receptacle shall be so constructed that one of its sides is easily removable to facilitate cleaning. It must be maintained at all times in such a condition of repair as will prevent any of its contents from escaping or soaking into the ground or into the walls of any building.

15.—The receptacle must be emptied at least once in every forty-eight hours.

16.—Dung, straw, or other stable refuse must not be deposited in the public road or footway, or on the roof of the stable.

No Connection with Habitations.

17.—No part of the stable shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the interior of the stable and any habitation. A place on the same level as the stable and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the stable by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Rats and Rat Holes.

18.—The stable must be kept free from rats. All rat holes must be filled up with broken glass and covered with cement as soon as found.

Permit and Plan.

19.—The permit, together with a plan of the stable as approved, shall be kept on the premises, and produced on the demand of duly authorized persons.

46.—PIGSTIES.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, or other incombustible and impermeable material.

2.—One half of the sty must be roofed in ; its average height must be at least two and a quarter metres.

3.—Sufficient openings must be provided for adequate ventilation.

4.—The walls must be impermeable ; if of masonry, brickwork, or concrete, they must be plastered in cement finished with a smooth surface. All walls and ceilings must be limewashed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

5.—The floor must be paved with impermeable material laid with slopes to the drains.

6.—All woodwork must be tarred or painted.

7.—Liquid drainage must flow over the sloping floor to a pipe passing through an outer wall. If a public drainage system exists, this pipe must discharge to a trapped gulley fixed outside an external wall of the pigsty.

8.—The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight drain to the public drainage system.

9.—If no public drainage system exists, a water-tight catchpit may be substituted for the trapped gulley. The size of such catchpit must not exceed fifty centimetres by fifty centimetres by fifty centimetres deep.

10.—The catchpit must be emptied at least once a day.

Size of Pigsty.

11.—The size of the pigsty must be such as to allow one metre square of floor space per animal.

Rat Holes.

12.—The pigsty must be kept free from rats. All rat holes found in the pig sty itself or in the neighbourhood must be filled in with broken glass and covered with cement as soon as discovered.

Maintenance and Cleanliness.

13.—All parts of the pigsty must be kept clean and in a state of good repair.

47.—INCUBATORS.

Site.

1.—Incubators must be situated to the south-east of any village and must not be within fifty metres of a village.

Openings for Ventilation.

2.—The incubators must be built with sufficient openings for ventilation, which must always be kept open when the incubator is not working.

Furnaces.

3.—The furnace for heating the incubator must be constructed with a suitable chimney to prevent the smoke causing a nuisance to the neighbourhood; the chimney must be at least two metres higher than the neighbouring houses.

Dadoes to be cemented.

4.—The lower part of all walls to a height of fifty centimetres shall be plastered with cement.

Cleanliness.

5.—As soon as the chickens are hatched and removed from the incubator, this must be thoroughly cleaned and all eggshells and refuse taken away and buried in such a manner as to avoid causing offensive smells or any nuisance whatever.

No Communication with Habitations.

6.—There shall be no room for habitation or sleeping purposes connected with an incubator.

48.—SOAP FACTORIES IN WHICH VEGETABLE OILS ONLY ARE USED.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part of the walls must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceilings, if not painted, must also be limewashed annually.

4.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation covered with asphalt, cement, or *balât*.

5.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary.

Drainage.

6.—No cesspit, *fosse, égout, magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse, égout, magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

7.—All waste water from the establishment, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

(a) To the public drainage system, where available.

(b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building, and at least two metres distant from the external wall thereof.

8.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover, and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood, and at least two metres above the neighbouring roofs.

9.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

10.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

11.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the establishment.

Latrines, etc.

12.—No water-closet shall be situated inside the main building of the establishment unless it be provided with a properly trapped water-closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

13.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet, shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

14.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

15.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

16.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Ovens and Chimneys.

17.—All fireplaces, stoves, ovens, etc., shall be properly constructed and so arranged that all smoke is conducted up a chimney, this being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

Fuel Store.

18.—A special room for storage of fuel shall be provided and so situated that fuel can be carried to it without passing through any of the workrooms of the establishment.

Maintenance and Cleanliness.

19.—All parts of the establishment must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least once in twenty-four hours.

Materials.

20.—No materials or articles other than those used in connection with the trade shall be introduced into the establishment.

21.—All materials used in the establishment must be fresh and clean. Such materials must not be used for any purposes other than making the products for which the establishment is licensed.

Products.

22.—All products of the establishment must be maintained clean and fresh after manufacture. They must be stored on shelves which must be fixed or raised at least thirty centimetres above the level of the floor.

23.—Any products which are not disposed of while still fresh must be destroyed, and all waste arising from the processes must be frequently removed from the establishment.

Utensils, etc.

24.—All tools, utensils, apparatus, etc., used in the establishment shall be kept scrupulously clean, and shall be scalded with boiling water after use.

Fuel.

25.—No street sweepings or similar material shall be used as fuel in the establishment.

Vegetable Oils only are used.

26.—The use of animal fat or oils for soap making is strictly prohibited. Vegetable oils only are to be employed.

Employees.

27.—A register of names and addresses of all employees shall be kept in the establishment, and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

28.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees.

29.—No person shall be permitted to take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

30.—No person who is not employed in the work of the establishment shall be allowed in any room thereof.

Infectious Diseases.

31.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

32.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

33.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit and Plan of Establishment.

34.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the factory approved by the Public Health Authorities shall be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

49.—SOAP FACTORIES IN WHICH ANIMAL OILS ARE USED.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part of the walls must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

4.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*.

5.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary.

Drainage.

6.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

7.—All waste water from the establishment, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

(a) To the public drainage system, where available.

(b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof.

8.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

9.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

10.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit in the premises must be cleaned out and filled in.

11.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the establishment.

Latrines, etc.

12.—No water-closet shall be situated inside the main building of the establishment unless it be provided with a properly trapped water-closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

13.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water closet, shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

14.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

15.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

16.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Ovens and Chimneys.

17.—All fireplaces, stoves, ovens, etc., shall be properly constructed and so arranged that all smoke shall be conducted up a chimney, this being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

Fuel Store.

18.—A special room for storage of fuel shall be provided and so situated that fuel can be carried to it without passing through any of the workrooms of the establishment.

Maintenance and Cleanliness.

19.—All parts of the establishment must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be thoroughly washed at least once in twenty-four hours.

Materials.

20.—No materials or articles other than those used in connection on with the trade shall be introduced into the establishment.

21.—All materials used in the establishment must be fresh and clean. Such materials must not be used for any purposes other than making the products for which the establishment is licensed.

Products.

22.—All products of the establishment must be maintained clean and fresh after manufacture. They must be stored on shelves which must be fixed at least 30 centimetres above the floor level.

23.—Any products which are not disposed of while still fresh must be destroyed and all wastes arising from the processes must be frequently removed from the establishment.

Utensils, etc.

24.—All tools, utensils, apparatus, etc., used in the establishment shall be kept scrupulously clean and shall be scalded with boiling water after use.

Fuel.

25.—No street sweepings or similar material shall be used as fuel in the establishment.

26.—All materials which have been received upon the premises where the trade is carried on and which are not required for immediate use must be stored in such a manner and in such a situation as to prevent the emission of noxious or injurious effluvia therefrom.

27.—The best practicable means must be adopted to render innocuous all vapour emitted, during the process of melting or boiling any materials, from the contents of any cask, tank, or pan upon the premises where the trade is carried on.

28.—The vapour, in every case, from the cask, tank, or pan must be made to pass directly through a fire or into a suitable condensing apparatus, or through a suitable condensing apparatus and then through a fire in such a manner as effectually to consume the vapour or to deprive it of all noxious or injurious properties.

29.—No person shall be permitted to take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

30.—No person who is not employed in the work of the establishment shall be allowed in any room thereof.

Infectious Disease.

31.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

32.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

33.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit and Plan of Establishment.

34.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the factory approved by the Public Health Authorities shall be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

50.—GLUE FACTORIES.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

4.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*.

Drainage.

5.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

6.—All waste water from the establishment, except from a water-closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to a trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

(a) To the public drainage system, where available.

(b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building, and at least two metres distant from the external wall thereof.

7.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover, and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

8.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

9.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

10.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the establishment.

Latrines, etc.

11.—No water-closet shall be situated inside the main building of the establishment unless it be provided with a properly trapped water-closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

12.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet, shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

13.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

14.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

15.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the factory and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the factory by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

16.—No eating shall take place in any room used in the trade. If meals are taken on the premises, a special room must be set apart for the purpose.

Maintenance and Cleanliness.

17.—All parts of the establishment must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair. All floors shall be swept at least once in twenty-four hours and thoroughly washed at least once every week.

Materials, Products, etc.

18.—No materials or articles other than those used in connection with the trade shall be introduced into the factory.

19.—All moist materials which have been received upon the business premises, and are not required for immediate use, must be stored in such a manner and in such a situation as to prevent the emission of noxious or injurious effluvia therefrom.

20.—All materials must be dried before being deposited in that part of the premises which has been appropriated for the storage thereof.

21.—In every case, where by reason of the state of the weather or for any other sufficient cause it may be impracticable to dry the materials, they must be subjected to the action of a sufficient quantity of milk of lime, and must be closely stacked.

22.—All residue or refuse which has been removed from any boiling-pan upon the premises where the trade is carried on, and which is not intended to be forthwith subjected to any further trade process upon the premises, must be deposited, immediately after removal from the pan, in a suitable chamber or shed, and in such a manner as to prevent the emission of any noxious or injurious effluvia from the residue or refuse so deposited, or must be placed, immediately after removal from the pan, in bags or sacks, casks, or barrels, which, when filled, shall be closed and fastened or covered in such a manner as to prevent the emission of noxious or injurious effluvia from the contents thereof.

23.—In every case where the residue or refuse has been deposited in a chamber or shed, all the contents thereof must be removed from the premises within forty-eight hours after the deposit of the same in the chamber or shed.

24.—No moist materials which, by reason of decomposition, have become useless for the purpose of glue-making, are to be kept for a longer time than may be necessary on any part of the business premises.

25.—At the close of each working day, every fragment of glue, or of any material used in glue-making, which has fallen or been deposited upon any part of the business premises, must be collected and placed in a suitable receptacle.

26.—The interior and exterior of every boiling pan and every tank, vat, trough, or other receptacle upon the premises where the trade is carried on, must be thoroughly cleansed from time to time as often as may be necessary to prevent any accumulation of filth in or upon the pan, tank, vat, trough, or receptacle.

27.—All waste lime from any pit upon the business premises must be forthwith deposited in suitable vessels or receptacles, or in a properly constructed cart or carriage which, when filled or loaded, shall be covered in such a manner as to prevent the emission of noxious or injurious effluvia from the contents thereof, and shall, with all reasonable despatch, be removed from the premises.

Employees.

28.—A register of names and addresses of all employees shall be kept in the establishment and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

Infectious Diseases.

29.—The owner or occupier of the factory shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

30.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

31.—No animal or bird shall be kept in the factory on any pretence whatever.

Permit and Plan of Establishment.

32.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the factory approved by the Public Health Authorities shall be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

51.—TANNERIES.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part of the walls must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

Floors.

4.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation covered with asphalt, cement, or *balât*, and must be impermeable. They shall be laid with falls towards open drainage channels constructed in the floor.

Vats.

5.—All vats for tanning, soaking, washing, etc., must be water-tight, and where constructed on a raised platform this must also be constructed of impermeable masonry and plastered with cement plaster, the walls above the platform being cemented to a height of at least fifty centimetres above the top of the platform.

Woodwork.

6.—All woodwork must be oil-painted, varnished, or tarred.

Drainage.

7.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

8.—All waste water and other liquids from the establishment shall be discharged by the open drainage channels referred to in Article 4 of these conditions, to pipes passing through an outer wall to trapped gulley situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain:—

- (a) To the public drainage system, where available.
- (b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof.

9.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

10.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

11.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

12.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the establishment.

Latrines, etc.

13.—No water-closet shall be situated inside the main building of the establishment unless it be provided with a properly trapped water-closet basin and an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

14.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room thereof, but shall open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet, shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

15.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

16.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

17.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Maintenance and Cleanliness.

18.—All parts of the establishment must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair.

Materials.

19.—No materials or articles other than those used in connection with the trade shall be introduced into the establishment.

Removal of Solid Refuse.

20.—All solid refuse arising from the operations of the establishment must be removed at least twice a week to the public *dépôt*.

No Skins to be treated with Poisonous Substances.

21.—No poisonous substances shall be used in the treatment of the skins unless with the special consent of the Department of Public Health and unless a special system of treating the waste liquids from such processes, approved by the Department, is installed.

Employees.

22.—A register of names and addresses of all employees shall be kept in the establishment and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

23.—Special attention must be paid to the cleanliness of the employees,

24.—No person shall be permitted to take part in the working of the establishment who does not wear clean clothing, who does not observe habits of personal cleanliness, who is suffering from any skin disease, or who is suffering or has recently been suffering from an infectious disease.

25.—No person who is not employed in the work of the establishment shall be allowed in any room thereof.

Infectious Diseases.

26.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

27.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Permit and Plan of Establishment.

28.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the tannery approved by the Public Health Authorities will be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

52.—STORES FOR CHEMICAL AND ORGANIC MANURES AND NITRATES.

These materials may be stored in any manner desired, provided they are not placed in buildings or sheds or within 100 metres of any building whatever.

If the materials are stored in buildings or sheds, or are stored within 100 metres of any building, or if at any subsequent time any other building whatever is built within 100 metres of the place of storage, or in the case of a store in a market enclosure, the following conditions must be complied with :—

Construction.

1.—Any building used for the storage of chemical and organic manures or nitrates shall be constructed of masonry, burnt bricks, or corrugated sheet iron. If built of corrugated sheet iron, the inside of the sheets shall be sunk at least six inches into the earth.

No wall of the store shall be a party wall, that is, no wall shall form part of any other building.

2.—The roof shall be a sloping roof and must be constructed of incombustible material.

Ventilation.

3.—All ventilation openings shall be constructed in the upper part of the store ; whenever possible, they shall be made in the roof. All ventilation openings shall be covered with wire netting.

No other Material to be stored.

4.—No seeds, bags, wood, baskets, or any materials whatever, other than those for which the building is licensed, shall be introduced into the store.

No Artificial Light, etc., allowed.

5.—No lamp, candle, match, or any other artificial lighting shall be introduced into the store.

No Smoking allowed.

6.—Smoking inside the store is strictly prohibited.

53.—“DEPOTOIRS” IN WHICH MANURE MANUFACTURE IS CARRIED ON.

Road to “Dépôtoir.”

1.—Access to the *dépôtoir* must be provided by means of a properly constructed road at least three metres wide.

(This should be remembered in choosing the site.)

Basins, Area, and Depth.

2.—The liquid and semi-solid materials must be emptied into basins, the sides of which shall not exceed six metres in length, and the depth shall not exceed fifty centimetres.

Construction.

3.—The basins will consist of excavations in the ground. The sides must be faced with stone or burnt brick set in cement, or cement concrete.

The upper edges of the basins must also be similarly faced so as to form a paved horizontal edge fifteen centimetres wide all round the basins at ground level.

Floors.

4.—The floors of the basins must be of cement or concrete wherever possible.

Wherever the local conditions allow of the cement or concrete floor being omitted, great care must be taken when removing the mixed materials that the level of the bottom of the basin is maintained and is not excavated.

Tipping Place.

5.—The tipping place for each basin shall be at least four metres wide and paved with thick hard stone such as Abu Za'bal basalt for a distance of one and a half metres from the edge of the basin.

At a distance of twenty-five centimetres from the edge of the basin and about thirty centimetres above the ground level there shall be fixed a solid beam of wood at least twenty-five centimetres

by twenty-five centimetres, or an iron bar such as an old railway rail, so that the carts, backing on the platform, against this beam or bar, are prevented from slipping back into the basin whilst emptying their contents therein.

The bar must be fixed with a sufficient number of iron stays anchored in blocks of concrete.

Admixture with Dust.

6.—In order to hasten the drying of the vidange materials in the basins it is the usual practice in some localities to mix dry earth or dust with the materials. This also serves a useful purpose in diluting the manurial materials, for most of these are so strong that they cannot be applied to the land without some similar admixture. The dust of street sweepings which have been screened or picked forms a very suitable medium for such admixture, also the ashes from the refuse destructor. The utilization of screened sweepings for this purpose possesses a double advantage in that it provides a means of disposal of these latter. It is therefore desirable that, wherever possible, the site on which the street sweepings are dealt with should be adjacent to that of the basins.

Basins to be used in Succession.

7.—The basins should be used in succession, so that whilst the liquid and semi-solids are being mixed up with dust in one basin, the mixture in another basin is drying ready to be carted.

In general, the materials should not be left to dry in the basins for a longer period than six days.

Boundary Marks.

8.—The *dépôt* should be surrounded by a fence one metre high or should have the boundaries defined by posts of masonry or iron.

54.—GYPSUM-CRUSHING MILLS.

Buildings.

1.—The building must be constructed of incombustible material and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—The lower one metre of the walls must be plastered with cement. The upper part of the walls and ceiling must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

4.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation, covered with asphalt, cement, or *balât*.

5.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary.

Special Mechanical Ventilating Fans.

6.—The Department of Public Health retains the right to order the erection of special ventilating or dust-extraction fans in the establishment if considered necessary in the future.

Drainage.

7.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, may exist under or in any building.

8.—Clean water used solely for cooling or condensing purposes may be drained into a canal or drain but must not be discharged into a *birka* or on to low-lying land.

Latrines.

9.—Latrines shall be built in separate annexes, and, where no public drainage system is available, may be constructed in the same manner as approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

10.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it is effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Ovens and Chimneys.

11.—All engines shall be properly constructed and so arranged that all smoke and waste gases are conducted up a proper chimney, this being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

Maintenance and Cleanliness.

12.—All parts of the establishment must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair.

Fencing of Machinery.

13.—All moving parts of the machinery, driving belts, etc., shall be properly fenced in to prevent accidents to workpeople and others.

Infectious Diseases.

14.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

15.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

16.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit and Plan of Establishment.

17.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the establishment approved by the Public Health Authorities shall be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

55.—FLAX SCUTCHING MILLS.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part of the walls must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

4.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation covered with asphalt, cement, or *balât*.

5.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed or washed with hot water and soap when found necessary by the Public Health Authorities.

Water Supply.

6.—The water used in the establishment must be derived :—

(a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled in and pumps removed.

(b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

7.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of paragraph 6 (a).

Drainage.

8.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

9.—All waste water from the factory, except from a water closet, must be discharged by open channels to pipes passing through an outer wall to trapped gulleys situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

- (a) To the public drainage system, where available.
- (b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof.

10.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

11.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the factory, so situated that they may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the factory.

12.—As soon as a public drainage system is available, the drainage of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

13.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil pipe connected to the public drainage system or cesspit of the factory.

Latrines.

14.—Latrines must be provided for the employees in the proportion of one latrine for each twenty-five persons.

15.—The latrines for women must be entirely separate from those for men and shall have separate entrances.

16.—Wherever possible, employees' latrines shall be built in separate annexes, in which case, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

17.—No water-closet shall be situated inside the main building of the factory unless it be provided with a properly trapped water-closet basin, with an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

18.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open directly into any room in the factory, but shall open into a ventilated lobby. One wall at least of the water-closet shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

19.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil pipes fixed on the outside of the external wall.

No Communication with Habitations.

20.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it be effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Retting forbidden.

21.—The retting of flax is not permitted in the establishment.

Machinery.

22.—All moving parts of machinery, such as driving belts, etc., must be properly railed off so as to prevent accidents to the workpeople and others.

Maintenance and Cleanliness.

23.—All parts of the establishment must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair.

Mechanical Ventilation and Extraction Fans.

24.—The Department of Public Health retains the right to order the erection of special mechanical extraction or ventilating fans in such parts of the factory as may be found necessary.

Employees.

25.—A register of names and addresses of all employees shall be kept in the establishment and produced for inspection of the Public Health Authorities when required.

Infectious Diseases.

26.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

27.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

28.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit and Plan of Establishment.

29.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the mill approved by the Public Health Authorities shall be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

56.—PITS FOR THE RETTING OF FLAX AND HEMP.

Site.

1.—The pits for the retting of flax and hemp should be situated at a distance of about 200 metres from the nearest habitation, and at a distance of about fifty metres from the river or canal.

Construction.

2.—The pits must be specially constructed for the purpose they are intended to serve. Under no condition is retting to be allowed in canals, drains, *birkas*, disused wells, or *saqias*.

3.—The pits must be constructed of *khafgy* or other similar impermeable material, and no burrow pits are on any account to be made round them. The edges of the pits should be raised twenty-five centimetres above the surrounding ground.

Drainage.

4.—The waste water from the pits is on no account to be allowed to drain into a river, canal, or *masraf* from which drinking water is taken further down its course.

They should be drained either on to agricultural land in such a way that no accumulation or pools of water are formed, or into a properly constructed percolating pit.

Water Supply.

5.—The pits must be supplied with fresh water. There must be no possibility of the water in the pits becoming contaminated with animal or human sewage.

Maintenance.

6.—The pits must be emptied periodically, and on no account are they to be left standing full of foul water from one retting season to another.

57.—POTTERIES.

Site.

1.—Sites for potteries must be at a distance of at least 200 metres from the nearest habitations and if possible to the south thereof.

Buildings.

2.—The building must be constructed of incombustible material and must be at least four metres high inside.

3.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

4.—The lower one metre of the walls must be plastered with cement. The upper part of the walls and ceiling must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities.

Floors.

5.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of a strong concrete foundation covered with asphalt, cement, or *balât*.

6.—All woodwork must be oil-painted and the paint renewed whenever necessary.

Special Mechanical Ventilating Fans.

7.—The Department of Public Health retains the right to order the erection of special ventilating or dust-extraction fans in the establishment if considered necessary in the future.

Drainage.

8.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, may exist under or in any building.

9.—Clean water used solely for cooling or condensing purposes may be drained into a canal or drain but must not be discharged into a *birka* or on to low-lying land.

Latrines.

10.—Latrines, if provided, shall be built in separate annexes, and, where no public drainage system is available, may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

11.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the establishment and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it be effectually separated from the establishment by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Ovens and Chimneys.

12.—All engines, boilers, fireplaces, stoves, ovens, etc., shall be properly constructed and so arranged that all smoke and waste gases are conducted up chimneys, these being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

“Birkas” prohibited.

13.—No *birkas* must be made by the excavation of clay in the vicinity of the establishment.

Maintenance and Cleanliness.

14.—All parts of the establishment must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair.

Fencing of Machinery.

15.—All moving parts of the machinery, driving belts, etc., shall be properly fenced in to prevent accidents to workpeople and others.

Infectious Diseases.

16.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

17.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let, or used for carrying on any trade other than that specified.

Animals and Birds.

18.—No animal or bird shall be kept in the establishment on any pretence whatever.

Permit and Plan of the Establishment.

19.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the premises approved by the Public Health Authorities shall be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.

58.—SKIN-DYEING WORKS.

Buildings.

1.—The building must be constructed of masonry, burnt bricks or concrete, and must be at least four metres high inside.

2.—Every room must be provided with adequate openings, *i.e.* windows or skylights, for ventilation and light. In each room the area of window space opening directly on to the open air shall be equal to at least one-sixth of the floor area of that room.

3.—The lower one and a half metres of the walls must be plastered with cement. The upper part of the walls must be plastered with ordinary plaster and limewashed, the limewashing to be renewed annually and at other times when found necessary by the Public Health Authorities. The ceiling, if not painted, must also be limewashed annually.

Floors.

4.—The floors of all rooms and passages must not be below ground level. They must consist of strong concrete foundations covered with asphalt, cement, or *balât*, and must be impermeable. They shall be laid with falls towards open drainage channels constructed in the floor.

Water Supply.

5.—The water supply used in the factory must be derived :—

(a) From the public filtered or well water supply alone, where such exists. Pipes must be laid from the nearest main and the water supplied direct therefrom by means of taps within the building. All wells on the premises must be filled in and pumps removed.

(b) Where no public filtered or well water supply exists, from a source approved by the Department of Public Health.

6.—Whenever a public water supply is established after the issue of the permit, such water supply must be forthwith adopted in accordance with the provisions of Article 5 (a).

Vats.

7.—All vats for soaking, washing, dyeing, etc., must be watertight, and, where constructed on a raised platform, must be constructed of impermeable masonry and plastered with cement plaster; the walls above the platform shall be cemented to a height of at least fifty centimetres above the top of the platform.

Woodwork.

8.—All woodwork must be oil-painted, varnished, or tarred.

Drainage.

9.—No cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, and no direct inlet to a cesspit, *fosse*, *égout*, *magrûr*, or drain, except a connection from a properly trapped water-closet apparatus, may exist under or in any building.

10.—All waste water and other liquids from the establishment shall be discharged by the open drainage channels referred to in Article 4 of these conditions, to pipes passing through an outer wall to trapped gulleys situated outside the building in the open air. The trapped gulley must discharge by means of a four-inch water-tight pipe drain :—

- (a) To the public drainage system, where available.
- (b) Where no public drainage system exists, to a properly constructed percolating cesspit situated in an unroofed courtyard or open space outside the building and at least two metres distant from the external wall thereof.

11.—Any existing cesspit must be covered by a gas-tight iron cover and ventilated by a four-inch cast-iron pipe carried up to such a height as to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

12.—All cesspits must be constructed in unroofed courtyards belonging to the establishment, so situated that the cesspits may be emptied without the contents being transported through any room forming part of the establishment.

13.—As soon as a public drainage system is available, the drains of the establishment must be connected thereto and every cesspit on the premises must be cleaned out and filled in.

14.—The drainage from a water-closet basin shall be by means of a strong cast-iron ventilated soil-pipe connected to the public drainage system or cesspit of the establishment.

Latrines, etc.

15.—No water-closet shall be situated inside the main building of the establishment unless it be provided with a properly trapped water-closet basin with an efficient flushing cistern fed from a pressure water supply.

16.—Water-closets, when situated within the main building, shall not open into a ventilated lobby. One wall, at least, of the water-closet, shall be an external wall, in which a window for light and ventilation must be constructed.

17.—All water-closet basins fixed inside the building shall be connected to a proper drainage disposal system by means of heavy cast-iron ventilated soil-pipes fixed on the outside of the external wall.

18.—Wherever possible, workmen's latrines shall be built in separate annexes, in which cases, and where no public drainage system and pressure water supply are available, they may be constructed in the same manner as the approved latrines attached to mosques.

No Communication with Habitations.

19.—No part of the business premises shall be used for family residential purposes. There must be no direct communication between the business premises and any habitation. A place on the same level as the factory and forming part of the same building shall not be used as a sleeping room unless it be effectually separated from the factory by a masonry or burnt brick partition, without openings, extending from the floor to the ceiling.

Special Rooms for Meals of Employees.

20.—No eating shall take place in any room used in the exploitation of the trade. A special room shall be provided for meals if it be intended to allow eating in the premises.

Ovens, Chimneys, etc.

21.—All fireplaces, stoves, ovens, etc., shall be properly constructed and so arranged that all smoke is conducted up chimneys, these being carried up to a sufficient height to cause no nuisance to the neighbourhood and at least two metres above the neighbouring roofs.

Fuel Store.

22.—A special room for the storage of fuel shall be provided and so situated that fuel can be carried to it without passing through any of the workrooms of the establishment.

Maintenance and Cleanliness.

23.—All parts of the establishment and utensils must be kept scrupulously clean and in a condition of good repair.

Materials.

24.—No materials or articles other than those used in the processes for which the establishment is licensed shall be introduced into the establishment.

A list of all chemicals, etc., to be used in the establishment must be submitted for the approval of the Department of Public Health, and no chemicals, etc., not contained in that approved list may be stored or used in the establishment.

25.—No process of chemical manufacture may be carried on in the establishment.

26.—The materials or ingredients used for dyeing the skins must be kept in locked cupboards and access to these poisonous substances most rigorously controlled.

27.—No material employed in the process of dyeing may be used for any other purpose.

28.—All preliminary preparations of the skins to be dyed in the establishment must be carried out in a licensed tannery. No skins should be dried in the establishment and no fresh or *dry salted* skins stored therein.

All skins brought to the establishment to be dyed must be either ready tanned or the softening and decapillary processes must have been carried out in a licensed tannery.

Employees.

29.—A register of names and addresses of all employees shall be kept in the establishment and produced for inspection by the Public Health Authorities when required.

Infectious Diseases.

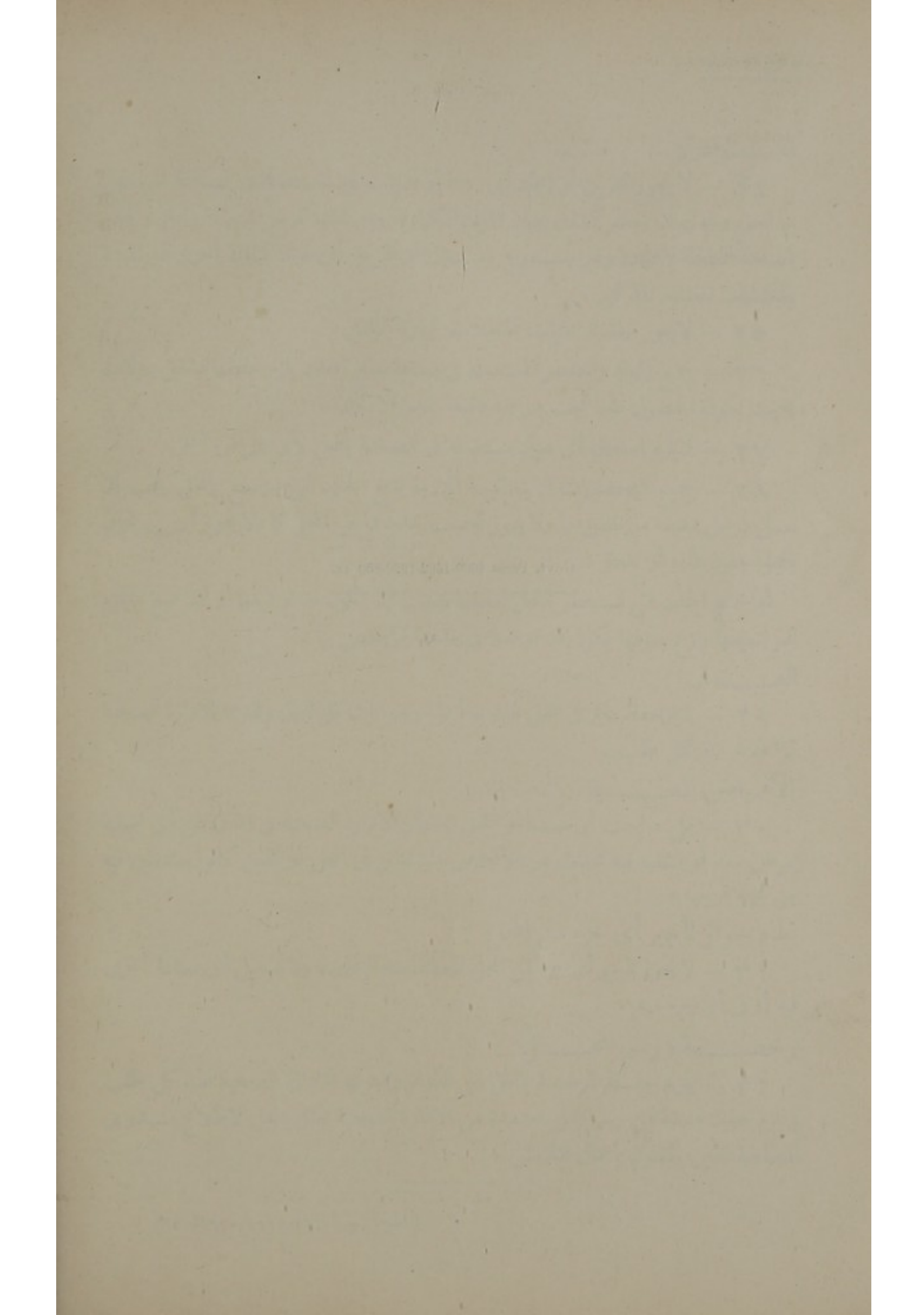
30.—The owner or occupier of the establishment shall give immediate notice to the Public Health Authorities of any case or suspected case of infectious disease which may occur among the persons working or who have been recently working in the establishment.

Sub-letting prohibited.

31.—No part of the building for which the permit is given shall be sub-let or used for carrying on any trade other than that specified.

Permit and Plan of Establishment.

32.—The permit must always be kept on the premises and produced on demand of the Public Health Authorities. A plan of the establishment approved by the Public Health Authorities will be kept posted in the establishment for the information of such delegates of the Department as may be charged with the duties of inspection.



Govt. Press 1660-1662-1920-850 ex.

المواد :

٢٤ - لا يجوز تخزين أو إيجاد أى مواد أو أدوات غير المستعملة فى الصناعة المرخص بها للمحل ويجب أن يحضر كشف بيان المواد الكيماوية وغير ذلك المزمع استعمالها بالمحل ويقدم لمصلحة الصحة لاعتماده وغير مسموح باستعمال أو تخزين أى مواد كيماوية أخرى غير المبينة بالكشف المعتمد المذكور .

٢٥ - لا يجوز مباشرة عمليات تشغيلات كيماوية بالمحل .

٢٦ - جميع المواد والعناصر المستعملة فى صناعة صبغ الجلود يلزم حفظها داخل دواب بحيث يكون الحصول عليها تحت مراقبة دقيقة بقدر الامكان .

٢٧ - لا يلزم استعمال أى مواد مستعملة فى الصناعة بالمحل لأى غرض آخر .

٢٨ - جميع التحضيرات الابتدائية اللازمة لدبغ الجلود التى ستصنع بالمحل يجب أن تعمل داخل مدبغة مرخص بها ولا يجوز تجفيف جلود داخل المحل كما ولا يجوز أن يخزن بالمحل جلود طازه أو مملحة .

أما جميع الجلود التى تستحضر بالمحل لصبغها فيجب أن يكون قد تم دبغها أو أن جميع ما يلزم نحو تنعيمها ونزع صوفها يكون قد تم فعلا فى مدبغة مرخص بها .

العمال :

٢٩ - يلزم حفظ دفتر فى المحل تقيد به أسماء وعنوانات كل العمال وتقديمه للإدارة الصحية لمراجعته عند كل طلب .

الأمراض المعدية :

٣٠ - على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الإدارة الصحية فى الحال عن أى إصابة بمرض معد أو مشتبه فيه تحدث بين الأشخاص المشتغلين فى المحل أو الذين كانوا مشتغلين فيه من عهد قريب .

عدم جواز تأجير أى جزء من المحل :

٣١ - لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا تشغيل أى صناعة أخرى فيه أو فى أى جزء منه .

رخصة ورسم المحل :

٣٢ - يلزم حفظ الرخصة بالمحل على الدوام وتقديمها للإدارة الصحية عند كل طلب ويلزم حفظ نسخة من رسم المحل معتمدة من الإدارة الصحية تعلق بالمحل لإطلاع مندوبى المصلحة الذين يكلفون بأعمال التفتيش .

١٦ - عند ما تكون المراحيض داخل المباني الرئيسية للمحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف المحل بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمراحيض حائط خارجي على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .

١٧ - جميع المراحيض التي تعمل داخل المباني يجب ايصالها لمجاري صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المباني للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

١٨ - يجب بناء مراحيض الشغالة في ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك وإذا لم توجد مجارى عمومية ومورد مياه بقوة الضغط ففى هاتين الحالتين يجوز انشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بحرفة مصالحة الصحة العمومية .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

١٩ - لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ومكون لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلاً عنه فعلاً بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخالي من الفتحات .

تخصيص غرفة للأكل :

٢٠ - ممنوع إيجاد أصناف ماكولات ومشروبات فى أى غرفة من غرف التشغيل بالمعمل وإذا أريد التصريح بالأكل يجب تخصيص غرفة لهذا الغرض .

الأفران والمدخن وغير ذلك :

٢١ - جميع محلات النار والوجاقات والأفران وغيرها يلزم عملها جيداً وترتيبها بكيفية يمكن بها تحويل كل الدخان لمدخنة مناسبة ويلزم أن تكون المدخنة بارترفاع كاف لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

مخزن الوقود :

٢٢ - يلزم دائماً تخصيص غرفة لخزن الوقود تكون فى موقع بحيث يتيسر نقل الوقود بدون اضطراب للرواد بها فى أى غرفة أخرى من غرف الشغل بالمحل .

صيانة المحل ونظافته :

٢٣ - يلزم حفظ المحل وجميع الأجزاء التابعة له نظيفة للغاية على الدوام وترديم ما يتلف منها أولاً بأولاً وتغسل جميع الأرضية جيداً مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة .

الأخشاب :

٨ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية أو الورنيش أو القطران .

طريقة التصريف :

٩ - لا يجوز ایجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة لتصل بخزان أو مجرور أو مجرى صرف مباشرة تحت مباني المحل أو فى أى جزء منها ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

١٠ - كل المياه العادمة والسوائل الأخرى المتخلفة من المحل تصرف بواسطة مجارى مكشوفة مشار إليها بالبند الرابع من هذه الاشتراطات فى مواسير تمر فى حائط خارجى وتصب فى سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل فى نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصة ٤ تصب فى :

(أ) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف فى خزان غير أصم يبنى فى حوش مكشوف أو فى محل فضاء خارج المبنى وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١١ - يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهوئته بمسورة ظهر بوصة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١٢ - تبنى الخزانات جميعها فى حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للمرور بمحتوياتها فى أى غرفة من غرف المحل .

١٣ - حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل إليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٤ - يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل .

المراحيض ونحوها :

١٥ - لا يجوز ایجاد أى مرحاض داخل المباني الرئيسية للمحل ما لم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد إليه المياه بقوة الضغط .

٥٨ - مصابغ الجلود

الأبنية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب ان تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لسدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف ويبيض الجزء العلوى منها بالبياض الاعتيادى ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للدائرة الصحية لزوم ذلك أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

الأرضية :

٤ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط ويجب أن تكون غير قابلة لنفوذ السوائل وتعمل بميل لجهة مجرى صرف مكشوفة تعمل في الأرضية .

مورد المياه :

٥ - تؤخذ المياه التي تستعمل في المحل من :

(أ) المورد العمومى للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية ان وجد وتوصل المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركيب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛
(ب) عند عدم وجود مورد عمومى لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

٦ - متى وجد مورد مياه عمومى بعد اصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره في الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (أ) من البند الخامس .

٧ - يجب أن تكون كل أدنان الصباغة والنقع والغسيل ونحو ذلك صماء وإذا بنيت في مصطبة مرتفعة يجب بناء المصطبة أيضا من مادة غير قابلة لنفوذ السوائل وتخفيقها بالأسمنت ويجب تخفيق الحيطان فوق المصطبة بالأسمنت لارتفاع ٥٠ سنتيمترا عن سطح المصطبة .

عدم جواز تأجير المحل :

١٧ — لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا تشغيل أى صناعة أخرى فيه أو فى أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

١٨ — لا يجوز حفظ حيوانات أو طيور فى المحل لأى سبب من الأسباب .

رخصة ورسم المحل :

١٩ — يلزم حفظ الرخصة فى المحل على الدوام وتقديمها للإدارة الصحية عند كل طلب ويلزم حفظ رخصة من رسم المحل معتمدة من الإدارة الصحية تعلق فى المحل لإطلاع مندوبى المصلحة الذين يكلفون بأعمال التفتيش .

المـراحـيـض :

١٠ - يجب بناء المراحيض في ملحقات منفصلة وإذا لم توجد مجارى صرف عمومية يجوز إنشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

١١ - لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ومكوّن لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلاً عنه فعلاً بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخالي من الفتحات .

الأفران والمداخن :

١٢ - جميع الآلات والقزانات والوجاقات يلزم تركيبها بكيفية مناسبة وترتيبها بكيفية يمكن بها تحويل كل الدخان والغازات لمدخنة مناسبة ويلزم أن تكون المدخنة بارتفاع كافٍ لمنع الضرر عن الحيوان وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

عدم جواز تكوين برك :

١٣ - لا يجوز مطلقاً تكوين بركة بواسطة الحفر بجوار المعمل .

صـيـانـه ونظافة المحل :

١٤ - يلزم حفظ المحل وجميع الأجزاء التابعة له نظيفة للغاية على الدوام وترميم مايتلف منه أولاً فأولاً .

احاطة الآلات بدرابزين :

١٥ - كافة الأجزاء المتحركة من الآلات وسيور الادارة ونحو ذلك يلزم احاطتها بدرابزين بكيفية مناسبة منعا لحدوث اصابات للعمال وغيرهم .

الأمراض المعدية :

١٦ - يجب على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الادارة الصحية فى الحال عن أى إصابة بمرض معدٍ أو مشتبه فيه يحدث بين الأشخاص المشتغلين فى المحل أو الذين كانوا مشتغلين فيه من عهد قريب .

٥٧ - معامل الفخار

الموقع :

١ - موقع معامل الفخار يلزم أن يكون على بعد ٢٠٠ متر على الأقل من أقرب مسكن وان أمكن فليكن واقعا جنوبها .

الابنية :

٢ - يجب أن تكون المباني من مادة غير قابلة للاحتراق وبارتفاع أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٣ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لستدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٤ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ويبيض الجزء العلوى من الحوائط بالبياض الاعتيادى ويرش بالجير وكذلك السقف ويعاد الرش بالجير كل سنة وفى أوقات أخرى كلما رأت الادارة الصحية لزوم ذلك .

الأرضية :

٥ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالحراسان دكا متينا وتعطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٦ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما .

مراوح تهوية ميكانيكية خاصة :

٧ - تحفظ مصلحة الصحة العمومية لنفسها الحق فى أن تأمر بتركيب مراوح تهوية خاصة ومراوح شافطة للتراب فى المحل اذا رأت لزوما لذلك فى المستقبل .

طريقة التصريف :

٨ - لا يجوز ايجاد أى خزان أو مجرى أو مجرى صرف ولا فتحة لتصل بخزان أو مجرى أو مجرى صرف مباشرة تحت مباني المحل أو فى أى جزء منها .

٩ - يجوز صرف المياه النظيفة المستعملة فقط للتبريد أو مياه الكندسة فى ترعة أو مصرف ولكن لا يجوز صرفها فى بركة أو أرض منخفضة .

٥٦ - محلات تعطين القنب والكتان

الموقع :

١ - يجب أن تكون أحواض تعطين القنب والكتان على بعد نحو ٢٠٠ متر من أقرب سكن وعلى مسافة ٥٠ مترا على الأقل من أقرب نهر أو ترعة .

المباني :

٢ - يعطّن الكتان في أحواض تبني خصيصا لهذا الغرض ولا يسمح مطلقا بعمل تعطين في ترع أو مصارف أو برك أو آبار مهجورة أو سواق .

٣ - تبني الأحواض بالخفافى أو من أى مادة أخرى مماثلة له غير قابلة لنفوذ السوائل ولا يجوز بأى حال من الأحوال إحداث حفر حولها ويجب أن تكون حوافي الأحواض مرتفعة عن الأرض الكائنة حولها بمقدار ٢٥ سنتيمترا .

طريقة التصريف :

٤ - غير مسموح مطلقا بأى حال من الأحوال تصريف المياه العادمة من الأحواض في نهر أو ترعة أو مصرف تؤخذ منه مياه الشرب ويجب صرفها في أراضى زراعية بطريقة تمنع تكون برك ماء أو تصريفها في خزان من البناء غير أصم .

مورد المياه :

٥ - يجب أن تكون مياه الأحواض متجددة ويجب أن تكون الأحواض غير معرضة للتلوث بروث الحيوانات أو المواد البرازية .

صيانة المحل :

٦ - يلزم تفريغ الأحواض من وقت لآخر ولا يسمح بأى حال من الأحوال أن تبقى ممتلئة بالمياه الفدرة من ميعاد تعطين لآخر .

الأمراض المعدية :

٢٦ - على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الإدارة الصحية في الحال عن أى إصابة بمرض معدٍ أو مشتبه فيه تحدث بين الأشخاص المشتغلين في المحل أو الذين كانوا مشتغلين فيه من عهد قريب .

عدم تأجير أى جزء من المحل :

٢٧ - لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا تشغيل أى صناعة أخرى فيه أو فى أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٢٨ - لا يجوز حفظ حيوانات أو طيور في المحل لأى سبب من الأسباب .

رخصة ورسم المحل :

٢٩ - يلزم حفظ الرخصة على الدوام في المحل وتقديمها للإدارة الصحية عند كل طلب ويلزم حفظ نسخة من رسم المحل معتمدة من الإدارة الصحية تعلق في المحل للاطلاع عليها بمعرفة مندوبي المصلحة الذين يكلفون بأعمال التفتيش .

١٨ — اذا كانت المراحيض داخل المباني الرئيسية للمحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف المحل بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للرحاض حائط خارجى على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .

١٩ — جميع المراحيض التى تعمل داخل المباني يجب اتصالها بجارى صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المباني للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

٢٠ — لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ويكون جزءا من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بجاذز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخال من الفتحات .

منع تعطيل الكائن :

٢١ — لا يسمح بتعطيل الكائن داخل المحل .

عمل حواجز للآلات :

٢٢ — يجب عمل حواجز حول جميع الأجزاء المتحركة فى الآلات وحول جميع السيور منعًا لحصول حوادث للشغالة وغيرهم .

صيانة ونظافة المحل :

٢٣ — يلزم حفظ جميع أجزاء المحل نظيفة للغاية وترميم ما يتلف منها أولا فأولا .

تهوية ميكانيكية ومراوح شفافة :

٢٤ — تحفظ مصلحة الصحة العمومية لنفسها الحق فى أن تأمر بتركيب مراوح ميكانيكية شفافة أو مراوح تهوية فى الأجزاء التى ترى لزومًا لايحادها بها .

العمال :

٢٥ — يلزم حفظ دفتر فى المحل تقيده فيه أسماء وعنوانات كل العمال فى المحل ويلزم تقديم هذا الدفتر للإدارة الصحية للاطلاع عليه عند كل طلب .

٩ - كل المياه العادمة المتخلفة من المحل ماعدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجارى مكشوفة في مواسير ترم في حائط خارجى وتصب في سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل في نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصه ٤ تصب في :

(١) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في نزان غير أصم يبنى في حوش مكشوف أو في محل فضاء خارج المبانى وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٠ - يلزم تغطية النزان بغطاء حديد لا تتفذ منه الغازات وتهويته بما سورة ظهر بوصه ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١١ - تبنى الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للعمل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للورور بمحتوياتها في أى غرفة من غرف المحل .

١٢ - حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى نزان يوجد يجب كسحه وردمه .

١٣ - يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المبانى للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بنزان المحل .

المراحيض :

١٤ - يلزم إيجاد مراحيض للعمال بنسبة مر حاض لكل خمسة وعشرين عاملا .

١٥ - يجب أن تكون مراحيض النساء منفصلة تماما عن مراحيض الرجال ويكون لمراحيض النساء مدخل منفصل عن مدخل مراحيض الرجال .

١٦ - يجب بناء مراحيض الشغالة في ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك واذا لم توجد مجارى عمومية ومورد مياه بقوة الضغط ففى هاتين الحالتين يجوز انشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمصلحة الصحة العمومية .

١٧ - لا يجوز إيجاد أى مر حاض داخل المبانى الرئيسية للمحل مالم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .

٥٥ - محلات نفذ الكمان

الأبنية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لستدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تبيض أسفـال الحوائط بالأسمـنت لغاية ارتفاع متر ونصف ويبيض الجزء العلوى منها بالبياض الاعتيادى ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٤ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٥ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان أو تغسل بالماء الساخن والصابون كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

مورد المياه :

٦ - تؤخذ المياه التي تستعمل بالمحل من :

(أ) المورد العمومى للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل

المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركيب

داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛

(ب) عند عدم وجود مورد عمومى لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من

مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

٧ - متى وجد مورد مياه عمومى بعد اصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره في الحال

بالطريقة المبينة بالفقرة (أ) من البند السادس .

طريقة التصريف :

٨ - لا يجوز إيجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو مجرور

أو مجرى صرف مباشرة تحت مباني المحل أو في جزء منها ماعدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

١٠ - لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ومكونا لجزء من بنائه للنوم مالم يكن منفصلا عنه فعلا بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخالي من الفتحات .

الأفران والمدخن :

١١ - يلزم تركيب جميع الآلات بكيفية مناسبة وترتيبها بكيفية يمكن بها تحويل كل الدخان والغازات لمدخنة مناسبة ويلزم أن تكون المدخنة بارتفاع كاف لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

صيانة ونظافة المحل :

١٢ - يلزم حفظ جميع أجزاء المحل نظيفة للغاية وترميم ما يتلف منها أولا فأولا .

إحاطة الآلات بدرابزين :

١٣ - كافة الأجزاء المتحركة من الآلات وسيور الإدارة ونحو ذلك يلزم إحاطتها بدرابزين بكيفية مناسبة منعا لحدوث إصابات للعمال وغيرهم .

الأمراض المعدية :

١٤ - يجب على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الإدارة الصحية فى الحال عن أى إصابة بمرض معد أو مشتبه فيه تحدث بين الأشخاص المشتغلين فى المحل أو الذين كانوا مشتغلين فيه من عهد قريب .

عدم جواز تأجير المحل :

١٥ - لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعلقة عنه الرخصة ولا تشغيل أى صناعة أخرى فيه أو فى أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

١٦ - لا يجوز حفظ حيوانات أو طيور فى المحل لأى سبب من الأسباب .

رخصة ورسم المحل :

١٧ - يلزم حفظ الرخصة فى المحل على الدوام وتقديمها للإدارة الصحية عند كل طلب ويلزم حفظ نسخة من رسم المحل معتمدة من الإدارة الصحية تعلق فى المحل لإطلاع مندوبى المصلحة الذين يكلفون بأعمال التفتيش .

٥٤ - مطاحن الجبس

الأبنية :

١ - يبنى المحل من مادة غير قابلة للاحتراق ويكون ارتفاعه أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لستدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع مترو يبيض الجزء العلوى من الحوائط بالبيض الاعتيادى ويرش بالجير وكذلك السقف ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما رأت الادارة الصحية لزوم ذلك .

٤ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن مستوى سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخرسان دكا متينا وتغطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٥ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

مراوح تهوية ميكانيكية خاصة :

٦ - تحفظ مصلحة الصحة العمومية لنفسها الحق في أن تأمر بتركيب مراوح تهوية خاصة ومراوح شافطة للتراب في المحل اذا رأت لزوما لذلك في المستقبل .

طريقة التصريف :

٧ - لا يجوز ايجاد أى خزان أو مجرى أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو مجرى أو مجرى صرف مباشرة تحت مباني المحل أو في أى جزء منها .

٨ - يجوز صرف المياه النظيفة المستعملة فقط للتبريد أو مياه الكندنسة في ترعة أو مصرف ولكن لا يجوز صرفها في بركة أو أرض منخفضة .

المراحيض :

٩ - يجب بناء المراحيض في ملحقات منفصلة وإذا لم توجد مجارى صرف عمومية يجوز انشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

خلط المواد بالتراب :

٦ - لتجفيف المواد البرازية في الأحواض بسرعة فالمعتاد في بعض الجهات خلط المواد بتراب جاف وهذا يفيد أيضا في تخفيف مواد التسميد لأن أغلب هذه المواد قوى جدًا حتى انه لا يمكن وضعه في الأرض بدون مثل هذا الخلط وتراب كخاسة الشوارع التي تغربل أو تنقى هو وسيلة موافقة جدًا لمثل هذا الخلط وأيضا رماد أفران حريق الزباله وفي استعمال الكخاسة المغربلة لهذا الغرض فائدة مزدوجة لأنه وسيلة لتصريف هذه الكخاسة ولذلك يستحسن أن تكون النقطة التي تغربل فيها كخاسة الشوارع مجاورة لنقطة الأحواض كلما أمكن ذلك .

استعمال الأحواض بالتعاقب :

٧ - يجب استعمال الأحواض بالتعاقب حتى انه بينما تكون المواد السائلة والمواد التي بها شئ من الجموده جاريا خلطها بالتراب في أحد الأحواض يكون المخلوط قد جف وصار جاهزا لنقله بالعربات في حوض آخر وبوجه العموم يجب أن لا تترك المواد لتجفيفها في الأحواض أكثر من ستة أيام .

علامات الحدود :

٨ - يلزم إحاطة المستودع بدرابزين بارتفاع متر أو تعيين حدوده بقوائم من البناء أو الحديد .

٥٣ - مستودعات المواد البرازية التي يصنع فيها السباح

الطريق الموصل للمستودع :

- ١ - يلزم تسهيل الوصول الى المستودع وذلك بواسطة طريق بعرض ثلاثة أمتار على الأقل يعتنى بإنشائه لهذا الغرض .
يجب الالتفات لهذا الشرط عند انتخاب الموقع .

مساحة وعمق الأحواض :

- ٢ - يلزم تفريغ المواد السائلة والتي بها شئ من اجمودة في أحواض لا يزيد طول أحد اضلاعها عن ستة أمتار ولا يزيد عمقها عن ٥٠ سنتيمترا .
البناء :

- ٣ - يجب أن تكون الأحواض عبارة عن حُفَر في الأرض وهذه الحُفَر يجب أن يكون ظاهرها مصنوعاً من الحجر أو الطوب الأحمر المالحوم بالأسمنت أو بخرسانة من الأسمنت والحافات العليا من الأحواض يجب أن يكون ظاهرها مصنوعاً بهذه الكيفية بحيث يكون منها (أى من أطراف الأحواض) حافة أفقية بعرض ١٥ سنتيمترا حول الأحواض بمستوى الأرض .
الأرضية :

- ٤ - يجب أن تكون أرضية الأحواض من الأسمنت أو الخراسان وكلما أمكن ذلك وكلما سمحت حالة الجهة التي يعمل فيها المستودع بالاستغناء عن صنع أرضية الحوض من الخرسانة أو الأسمنت يجب بذل كل عناية عند نقل المواد المخلوطة للحفاظ على بقاء منسوب قاع الحوض وعدم إحداث حُفَر فيه .

المقلب :

- ٥ - يجب أن يكون مقلب الحوض باتساع أربعة أمتار على الأقل ومبلياً بطبقة سميكة من الحجر الصلب مثل حجر أبي زعبل "البزلت" بمسافة متر ونصف من حافة الحوض .
وعلى مسافة ٢٥ سنتيمترا من حافة الحوض وعلى ارتفاع نحو ٣٠ سنتيمترا عن منسوب الأرض يلزم وضع عارضة متينة من الخشب بمقاس ٢٥ سنتيمترا × ٢٥ سنتيمترا أو قضيب من الحديد كأحد قضبان السكة الحديدية القديمة حتى ان العربات التي تكون فوق الرصيف ومستندة على هذه العارضة لا تزلق وتقع في الحوض أثناء تفريغ مشتعلاتها .

يلزم تثبيت هذا القضيب بعدد كاف من مساند حديدية توضع في كل من الخراسان .

٥٢ - مستودعات النترات والسباخ الكيماوى والعضوى

يمكن تخزين هذه المواد بأى كيفية تراد بشرط أن لا توضع فى مبانٍ أو شواذر أو داخل مسافة مائة متر من أى بناء كان . فإذا خزنّت المواد فى المباني أو الشواذر أو داخل مسافة مائة متر من أى بناء ، أو اذا أقيم فيما بعد أى بناء آخر من أى نوع كان داخل مسافة مائة متر من محل التخزين ، أو اذا كان المستودع داخل حظيرة سوق فيجب اتمام الاشتراطات الآتية :

البناء :

١ - أى بناء يخصص بصفة مستودع للنترات أو السباخ الكيماوى والعضوى يجب أن يكون من البناء بالحجر أو الطوب الأحمر أو الصاج المقفّع . فإذا كان من الصاج المقفّع وجب دهن الصاج بالبوية من الداخل دهنا جيدا والأطراف السفلية للألواح الصاج يجب غرسها فى الأرض الى عمق ست بوصات على الأقل .

ولا يجوز أن يكون أى حائط من حيطان المستودع مشتركا بينه وبين الجار بمعنى أنه لا يجوز أن يكون أى حائط من حوائط المستودع مكونا لجزء من أى بناء آخر .

٢ - يجب أن يصنع سقف المستودع مائلا وأن يصنع من مادة غير قابلة للاحتراق .

التهوية :

٣ - جميع فتحات التهوية يجب عملها فى الجزء العلوى من المستودع وان أمكن فتعمل فى السقف . ويجب تغطية جميع فتحات التهوية بشبكة من السلك .

عدم جواز تخزين أنواع أخرى :

٤ - لا يجوز ادخال بذور أو أكياس أو خشب أو مقاطف أو أى مواد مهما كانت فى المستودع عدا الأشياء المرخص بها .

عدم جواز ادخال أنوار صناعية الخ فى المستودع :

٥ - لا يجوز ادخال مصابيح أو شمع أو كبريت أو أى نور صناعى آخر فى المستودع .

عدم جواز التدخين فى المستودع :

٦ - ممنوع قطعيا التدخين داخل المستودع .

٢٤ — لا يسمح بدخول أى شخص فى المحل أو اشتراكه فى تشغيله اذا كان مرتديا ملابس غير نظيفة أو غير مراعاة لشروط النظافة فى شخصه أو مصابا بمرض جلدى أو مرض معدٍ أو كان قد أصيب بمرض معدٍ من عهد قريب .

عدم دخول من لا عمل له فى المحل :

٢٥ — لا يسمح بدخول أى شخص غير مشغول فى شغل المحل فى أى غرفة منه .

الأمراض المعدية :

٢٦ — على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الادارة الصحية فى الحال عن أى إصابة بمرض معدٍ تحدث بين الأشخاص المشتغلين فى المحل أو الذين كانوا مشغولين فيه من عهد قريب .

عدم جواز تأجير أى جزء من المحل :

٢٧ — لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا تشغيل أى صناعة أخرى فيه أو فى أى جزء منه .

رخصة ورسم المحل :

٢٨ — يلزم حفظ الرخصة بالمحل على الدوام وتقديمها للادارة الصحية عند كل طالب ويلزم حفظ نسخة من رسم المحل معتمدة من الادارة الصحية تعلق بالمحل لاطلاع مندوبى المصلحة الذين يكلفون بأعمال التفتيش .

١٦ — يجب بناء مراحيض الشغالة في ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك وإذا لم توجد مجار عمومية ومورد مياه بقوة الضغط ففى هاتين الحالتين يجوز إنشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

١٧ — لا يجوز استعمال أى جزء من المبانى للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ومكونا لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخال من الفتحات .

صيانة ونظافة المحل :

١٨ — يلزم حفظ جميع أجزاء المحل نظيفة للغاية وترميم ما يتلف منها أولا فأولا .

المواد :

١٩ — لا يجوز إدخال أو تخزين أى مواد أو أدوات أو أوانٍ فى المحل غير المستعملة فى الصناعة المرخص له بها .

نقل المتخلفات الجامة :

٢٠ — يجب نقل كل الفضلات الجامة المتخلفة من العمليات التى تعمل فى المحل مرتين على الأقل فى الأسبوع الى مستودع القاذورات العمومى .

عدم وضع مواد سامة على الجلود :

٢١ — لا يجوز استعمال مواد سامة فى تحضير الجلود ما لم تعط مصلحة الصحة العمومية ترخيصا خاصا بذلك وتوجد طريقة خاصة لتصريف السوائل العادمة توافق عليها المصلحة المذكورة .

العمال :

٢٢ — يلزم حفظ دفتر فى المحل تقيده به أسماء وعنوانات كل العمال وتقديمه للإدارة الصحية لمراجعته عند كل طلب .

٢٣ — يجب توجيه التفتات خاص لنظافة العمال .

٨ — كل المياه العادمة والسوائل الأخرى المتخلفة من المحل تصرف بواسطة مجار مكشوفة مشار إليها في البند الرابع من هذه الاشتراطات في مواسير تمر في حائط خارجي وتصب في سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل في نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصة ٤ تصب في :

(١) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير أصم يبنى في حوش مكشوف أو في محل فضاء خارج المبنى وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

٩ — يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١٠ — تبنى الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للمرور تحتوياتها في أى غرفة من غرف المحل .

١١ — حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل إليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٢ — يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المبنى للتهوية وطرفه السفلى متصل بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل .

المراحيض ونحوها :

١٣ — لا يجوز إيجاد أى مرحاض داخل المبنى الرئيسية للمحل ما لم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد إليه المياه بقوة الضغط .

١٤ — عند ما تكون المراحيض داخل المبنى الرئيسية للمحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف المحل بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجي على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .

١٥ — جميع المراحيض التى تعمل داخل المبنى يجب إيصالها لمجارى صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المبنى للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

٥١ - المدابغ

الأبنية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساو على الأقل لسدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف ويبيض الجزء العلوى منها بالبياض الاعتيادى ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

الأرضية :

٤ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط ويجب أن تكون غير قابلة لنفوذ السوائل وتعمل بميل لجهة مجارى صرف مكشوفة تعمل في الأرضية .

الأدنان :

٥ - يجب أن تكون كل أدنان الدبغ والتنع والغسيل ونحو ذلك صماء واذا بنيت في مسطبة مرتفعة يجب بناء المسطبة أيضا من مادة غير قابلة لنفوذ السوائل وتخفيقها بالأسمنت ويجب تخفيق الحيطان فوق المسطبة بالأسمنت لارتفاع ٥٠ سنتيمترا عن سطح المسطبة .

الأخشاب :

٦ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية أو الورنيش أو القطران .

طريقة التصريف :

٧ - لا يجوز ايجاد أى خزان أو مجرى أو مجرى صرف ولا فتحة لتصل بخزان أو مجرى أو مجرى صرف مباشرة تحت مباني المحل أو في أى جزء منها ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

٢٧ - كل جير مستعمل يستخرج من أى خابية فى محل تشغيل الصناعة يلزم وضعه فى الحال فى أوان أو أوعية مناسبة أو فى عربة متقنة الصنع وعند ملء هذه العربة أو شحنها تغطى بكيفية تمنع تصاعد الأبخرة المضرة أو الكريهة الرائحة من المواد الموضوعة فيها وتنقل بكل سرعة ممكنة من المحل .

الشغالة :

٢٨ - يجب أن يحفظ فى المحل دفتر تقيد به أسماء وعنوانات كل العمال وتقديمه للإدارة الصحية عند كل طلب .

الأمراض المعدية :

٢٩ - على صاحب أو مستأجر المعمل إخطار الإدارة الصحية فى الحال عن أى إصابة بمرض معد أو مشتبه فيه تحدث بين الأشخاص المشتغلين فى المحل أو الذين كانوا يشتغلين فيه من عهد قريب .

عدم تأجير أى جزء من المحل :

٣٠ - لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعلقة عنه الرخصة ولا مباشرة أى صناعة أخرى فيه أو فى أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٣١ - ممنوع إيجاد حيوانات أو طيور فى المعمل لأى سبب من الأسباب .

رخصة ورسم المحل :

٣٢ - يلزم حفظ الرخصة فى المحل على الدوام وتقديمها للإدارة الصحية عند كل طلب ويجب حفظ نسخة من رسم المعمل معتمدة من الإدارة الصحية معلقة فيه لاطلاع مندوبى المصلحة الذين يكلفون بأعمال التفتيش .

صيانة ونظافة المحل :

١٧ - يلزم حفظ جميع أجزاء المحل نظيفة للغاية وترميم ما يتلف منها أولا فأولا وغسل كل الأرضية جيدا مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة وتغسل تماما مرة على الأقل كل أسبوع .

المواد والمتحصلات الخ :

١٨ - لا يجوز ايجاد أو تخزين أى مواد أو أدوات أو أوان فى المعمل غير المستعملة فى الصناعة المرخص له بها .

١٩ - كل المواد الرطبة التى ترد لمحل تشغيل الصناعة وتكون غير لازمة للاستعمال فى الحال يجب تخزينها فى مكان وبكيفية تمنع تصاعد الأبخرة المضرة أو الكريهة الرائحة منها .

٢٠ - يلزم تخفيف كل المواد قبل وضعها فى الجزء الذى خصص لتخزينها من المحل .

٢١ - فى حالة عدم امكان تخفيف المواد بسبب حالة الطقس أو لآى سبب آخر كاف تساط عليها كمية كافية من لبن الجير ويلزم تكويمها تكويما متقاربا .

٢٢ - كل البقايا أو المتخلفات التى تنقل من أى غلاية فى محل تشغيل الصناعة والتى لا يراد استعمالها حالا فى عملية أخرى فى الصناعة بالمحل يجب وضعها بعد نقلها من الغلاية مباشرة فى غرفة مناسبة أو عنبر مناسب وبكيفية تمنع تصاعد أبخرة مضرة أو كريهة الرائحة منها أو توضع حال نقلها من الغلاية فى زكائب أو أكياس أو بتاتى أو براميل تقفل بعد ملئها وتربط أو تغطى بكيفية تمنع تصاعد الأبخرة المضرة أو الكريهة الرائحة منها .

٢٣ - كلما يوضع من الفضلات أو المتخلفات فى عنبر أو غرفة يلزم نقله من المحل فى ظرف ثمانى وأربعين ساعة بعد وضعه فى العنبر أو الغرفة .

٢٤ - كل مادة رطبة أصبحت بسبب انحلالها عديمة الفائدة فى صنع الغراء لا يجوز حفظها زمنا أكثر من اللازم فى أى جزء من محل تشغيل الصناعة .

٢٥ - فى نهاية كل يوم من أيام العمل كل قطعة من الغراء أو أى مادة تستعمل فى صنع الغراء تكون قد ستمطت أو وضعت فى أى جزء من محل تشغيل الصناعة يلزم جمعها ووضعها فى وعاء مناسب .

٢٦ - كل غلاية وكل صهرىح أو دن أو حوض أو أى وعاء آخر فى محل تشغيل الصناعة يجب تنظيفه تنظيفا تاما من الظاهر والباطن من وقت لآخر ويكرر تنظيفه كثيرا بقدر ما تدعو اليه الحاجة لمنع تجمع الأفتاد داخل هذه الأوعية أو فوقها .

٨ - تبني الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للورور بمحتوياتها في أى غرفة من غرف المحل .

٩ - حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٠ - يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل .

المراحيض ونحوها :

١١ - لا يجوز ايجاد أى مرحاض داخل المباني الرئيسية للمحل ما لم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .

١٢ - عند ما تكون المراحيض داخل المباني الرئيسية للحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف المحل بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجى على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .

١٣ - جميع المراحيض انتى تعمل داخل المباني يجب ايصالها لمجارى صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المباني للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

١٤ - يجب بناء مراحيض الشغالة فى ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك واذا لم توجد مجارى عمومية ومورد مياه بقوة الضغط فى هاتين الحالتين يجوز انشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

منع اتصال المحل بمجالات السكن :

١٥ - لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ومكونا لجزء من بنيانه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بجاز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخال من الفتحات .

١٦ - لا يسمح بالأكل فى أى غرفة مستعملة فى تشغيل الصناعة واذا أريد تناول أغذية فى المحل يجب تخصيص غرفة لهذا الغرض .

٥٠ - معامل الغراء

الأنبيسة :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخرسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب ان تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لستدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبياض الاعتيادي و يرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٤ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخرسان دكا متينا وتغطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

طريقة التصريف :

٥ - لا يجوز ايجاد أى خزان أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو مجرى أو مجرى صرف مباشرة تحت مباني المحل أو في أى جزء منها ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

٦ - كل المياه العادمة المتخلفة من المحل ما عدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجارٍ مكشوفة في مواسير تمر في حائط خارجي وتصب في سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل في نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصة ٤ تصب في :

(أ) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير أصم يبنى في حوش مكشوف أو في محل فضاء خارج المباني وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

٧ - يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

٢٦ — كل المواد التي ترد في المحل لاستعمالها في تشغيل الصناعة ولا يكون الأمر محتاجا لاستعمالها في الحال يجب تخزينها بكيفية وفي موضع بحيث لا تخرج منها أبخرة مضرّة .

٢٧ — يلزم اتخاذ أفضل الوسائل الممكنة التي بها يصير كل البخار الخارج أثناء عملية إذابة أو غلي أي مواد من مشتملات أي بنية أو حوض أو غلاية في محل تشغيل الصناعة خاليا من الضرر .

٢٨ — وفي كل حال يلزم مرور البخار الخارج من البنية أو الحوض أو الغلاية في النار أو إلى جهاز كندنسة مناسب أو في جهاز كندنسة مناسبة ومنه إلى النار بطريقة تبديد البخار فعلا وتعدم كل الخواص المضرة .

٢٩ — لا يجوز دخول أو اشتراك أي شخص في تشغيل المحل إذا كان مرتديا ملابس غير نظيفة أو كان غير مراعى لشروط النظافة في شخصه أو مصابا بمرض جلدي أو مرض معد أو كان مصابا بمرض معد من زمن قريب .

عدم جواز دخول أحد ليس له عمل في المحل :

٣٠ — ممنوع دخول أي شخص ليس له عمل في تشغيل صناعة المحل في أي غرفة من غرفه .
الأمراض المعدية :

٣١ — على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الإدارة الصحية في الحال عن أي إصابة بمرض معد تحدث بين العمال المشتغلين في المحل أو الذين كانوا مشتغلين فيه من عهد قريب .
عدم جواز تأجير أي جزء من المحل :

٣٢ — لا يجوز تأجير أي جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا تشغيل أي صناعة أخرى فيه أو في أي جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٣٣ — ممنوع إيجاد حيوانات أو طيور في المحل لأي سبب من الأسباب .

رخصة ورسم المحل :

٣٤ — يلزم حفظ الرخصة في المحل وتقديمها عند كل طلب من الإدارة الصحية ويلزم حفظ نسخة من رسم المحل معتمدة من الإدارة الصحية تعلق في المحل لاطلاع مندوبي الصحة المكلفين بأعمال التفتيش .

الأفران والمداخن :

١٧ — جميع محلات النار والوجاقات والأفران وغيرها يلزم عملها جيدا وترتيبها بكيفية يمكن بها تحويل كل الدخان لمدخنة مناسبة ويلزم أن تكون المدخنة بارتفاع كاف لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

مخزن الوقود :

١٨ — يلزم دائما تخصيص غرفة لخزن الوقود تكون في موقع بحيث يتيسر نقل الوقود بدون اضطرار للرواد بها في أى غرفة أخرى من غرف الشغل بالمحل .

صيانة المحل ونظافته :

١٩ — يلزم حفظ جميع أجزاء المحل نظيفة وترميم ما يتلف منها أولا فأولا وتغسل جميع الأرضية جيدا مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة .

المواد :

٢٠ — لا يجوز تخزين أو إيجاد أى مواد أو أدوات أو أواني غير المستعملة في الصناعة المرخص بها للمحل .

٢١ — يلزم حفظ جميع المواد المستعملة في المحل طازة ونظيفة ولا يجوز استعمال مثل هذه المواد الا في صناعة المتحصلات المرخص للمحل بها .

المتحصلات :

٢٢ — يلزم حفظ جميع متحصلات المحل نظيفة وطازة وصحية بعد صنعها ويلزم وضعها على رفوف مرتفعة عن سطح الأرضية ٣٠ سنتيمترا على الأقل .

٢٣ — أى متحصلات لا تصرف وهى طازة يلزم اعدامها وكل متخلفات الصناعة يلزم نقلها من المحل دائما .

الأواني وغيرها :

٢٤ — كل الأدوات والأواني والجهازات وغيرها المستعملة في المحل يلزم حفظها نظيفة تماما ويلزم نقعها بالماء المغلى بعد استعمالها .

الوقود :

٢٥ — لا يجوز استعمال كئاسة الشوارع أو أى مادة تماثلها وقدا في المحل .

- ٨ — يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلومتين على الأقل عن الأسطح المجاورة .
- ٩ — تبني الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للروور بمحتوياتها في أى غرفة من غرف المحل .
- ١٠ — حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .
- ١١ — ويكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل .

المراحيض ونحوها :

- ١٢ — لا يجوز ايجاد أى مرحاض داخل المباني الرئيسية للمحل مالم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .
- ١٣ — اذا كانت المراحيض داخل المباني الرئيسية للمحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف المحل بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجى على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .
- ١٤ — جميع المراحيض التى تعمل داخل المباني يجب ايصالها لمجارى صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المباني للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .
- ١٥ — يجب بناء مراحيض الشغالة فى ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك واذا لم توجد مجارى عمومية ومورد مياه بقوة الضغط فى هاتين الحالتين يجوز انشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

- ١٦ — لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ومكونا لجزء من بنيانه للنوم مالم يكن منفصلا عنه فعلا بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخالي من الفتحات .

٩ ٤ — معامل الصابون المستعمل فيها الشحم والزيوت الحيوانية

الأنبيئة :

١ — ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ — تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لسدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ — تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالياض الاعتيادي ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٤ — يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطي بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٥ — تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما .

طريقة التصريف :

٦ — لا يجوز ایجاد أى خزان أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو مجرى أو مجرى صرف مباشرة ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم تحت مباني المحل أو في أى جزء منها .

٧ — كل المياه العادمة المتخلفة من المحل ما عدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجارٍ مكشوفة في مواسير تمر في حائط خارجي وتصب في سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل في نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصة ٤ تصب في :

(أ) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير أصم يبنى في حوش مكشوف أو في محل فضاء خارج المباني وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

الشغالة :

٢٧ — يلزم حفظ دفتر في المحل تفيد فيه أسماء وعنوانات جميع الشغالة ويلزم تقديم هذا الدفتر للإدارة الصحية عند كل طلب .

٢٨ — يلزم توجيه التفات خاص لنظافة العمال .

٢٩ — لا يسمح بدخول أو اشتراك أى شخص في تشغيل المحل اذا كان مرتديا ملابس غير نظيفة أو غير مراعاة لشروط النظافة في شخصه أو مصابا بمرض جلدى أو مرض معد أو كان مصابا بمرض معد من عهد قريب .

عدم جواز دخول أحد ليس له عمل في المحل :

٣٠ — لا يسمح بدخول أحد في أى غرفة من غرف المحل اذا كان غير مشغول في صناعة المحل .

الأمراض المعدية :

٣١ — على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الإدارة الصحية في الحال عن أى إصابة بمرض معد تحدث بين العمال المشغلين في المحل أو الذين كانوا مشغلين فيه من عهد قريب .

عدم جواز تأجير أى جزء من المحل :

٣٢ — لا يجوز تأجير أى جزء من أجزاء المحل المعطاة عنه الرخصة ولا تشغيل أى صناعة أخرى فيه أو في أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٣٣ — ممنوع إيجاد أى حيوانات أو طيور في المحل لأى سبب من الأسباب .

رخصة ورسم المحل :

٣٤ — يلزم حفظ الرخصة في المحل على الدوام وتقديمها عند كل طلب من الإدارة الصحية ويلزم حفظ نسخة من رسم المحل معتمدة من الإدارة الصحية تعلق في المحل لإطلاع مندوبى المصلحة المكلفين بأعمال التفتيش .

مخزن الوقود :

١٨ — يلزم دائماً تخصيص غرفة لخزن الوقود تكون في موقع بحيث يتيسر نقل الوقود بدون اضطرار للورور بها في أى غرفة أخرى من غرف الشغل بالمحل .

صيانة المحل ونظافته :

١٩ — يلزم حفظ جميع أجزاء المحل نظيفة للغاية وترميم ما يتلف منها أولاً فأولاً وتغسل جميع الأرضية جيداً مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة .

المواد :

٢٠ — لا يجوز تخزين أو إيجاد أى مواد أو أدوات أو أواني غير المستعملة في الصناعة المرخص بها للمحل .

٢١ — يلزم حفظ كل المواد المستعملة في المحل طازة ونظيفة ولا يجوز استعمال هذه المواد لأى غرض آخر غير الصناعة المرخص بها للمحل .

المتحصلات :

٢٢ — يلزم حفظ جميع متحصلات المحل طازة ونظيفة وصحية بعد صنعها ويلزم تخزينها على رفوف مرتفعة ٣٠ سنتيمتراً على الأقل عن مستوى الأرضية .

٢٣ — كل المتحصلات التي لا تصرف وهي طازة يجب اعدامها في الحال ويلزم نقل كل مخلفات الصناعة من المحل على الدوام .

الأواني وغيرها :

٢٤ — كل العدد والأواني والجهازات وغيرها المستعملة في المحل يجب حفظها نظيفة جداً على الدوام ونقعها في الماء المغلي بعد استعمالها .

الوقود :

٢٥ — لا يجوز استعمال كناسة الشوارع أو أى مادة أخرى تماثلها وقدما في المحل .

استعمال الزيوت النباتية فقط :

٢٦ — ممنوع قطعياً استعمال دهن الحيوانات أو زيوت حيوانية في صنع الصابون وتستعمل الزيوت النباتية فقط .

٩ - تبني الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطراب للمرور بمحتوياتها في أى غرفة من غرف الحل .

١٠ - وحالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١١ - يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل .

المراحيض ونحوها :

١٢ - لا يجوز ايجاد أى مرحاض داخل المباني الرئيسية للحل ما لم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .

١٣ - اذا كانت المراحيض داخل المباني الرئيسية للحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف الحل بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجى على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .

١٤ - جميع المراحيض التى تعمل داخل المباني يجب ايصالها لمجارى صرف مناسبة بواسطة عوايد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المباني للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

١٥ - يجب بناء مراحيض الشغالة فى ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك واذا لم توجد مجار عمومية ومورد مياه بقوة الضغط فى هاتين الحالتين يجوز انشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

١٦ - لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ومكونا لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخال من الفتحات .

الأفران والمداخن :

١٧ - جميع محلات النار والوجاقات والأفران وغيرها يلزم عملها جيدا وترتيبها بكيفية يمكن بها تحويل كل الدخان لمدخنة مناسبة ويلزم أن تكون المدخنة بارتفاع كاف لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

٨ ٤ — معامل الصابون المستعملة فيها زيوت نباتية فقط

الأبنية :

١ — ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ — تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لسدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ — تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبياض الاعتيادي ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للدلالة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فإن لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٤ — يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتنطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٥ — تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما .

طريقة التصريف :

٦ — لا يجوز ایجاد أى خزان أو مجرى صرف ولا فتحة لتصل بخزان أو مجرى أو مجرى صرف مباشرة تحت مباني المحل أو في أى جزء منها ما عدا الاتصال من سلطانية مرصاض بسيفون محكم .

٧ — كل المياه العادمة المتخلفة من المحل ما عدا المتخلفة من مرصاض تصرف بواسطة مجارٍ مكشوفة في مواسير تمر في حائط خارجي وتصب في سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل في نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصة ٤ تصب في :

(أ) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير أصم يدنى في حوش مكشوف أو في محل فضاء خارج المباني وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

٨ — يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

ثقبوب الفيران :

١٢ — يجب حفظ زريبة الخنازير خالية من الفيران وحالما توجد ثقبوب فيران في نفس الزريبة أو بجوارها يلزم سد جميع تلك الثقبوب بالزجاج المكسر والأسمنت .
صيانة ونظافة الزريبة :

١٣ — يلزم حفظ زريبة الخنازير جميعها نظيفة جدا وترميم ما يتلف منها أولا فأولا .

٤٧ — معامل الدجاج

الموقع :

١ — يجب أن تكون معامل الدجاج واقعة في الجهة القبليّة الشرقية من القرية وأن لا تكون على مسافة تقل عن ٥٠ مترا من أى قرية .

فتحات لأجل التهوية :

٢ — يجب أن يكون لمعامل الدجاج فتحات كافية للتهوية ويجب حفظ هذه الفتحات مفتوحة على الدوام في الأوقات التي يوقف فيها العمل .

الأفران :

٣ — يجب أن يكون لفرن تسخين معمل الدجاج مدخنة مناسبة لمنع حصول ضرر للجيران من الدخان ويجب أن تكون المدخنة مرتفعة مترين على الأقل عن المنازل المجاورة .

تحقيق الأسفلت :

٤ — يجب تحقيق الجزء السفلي من كل الحيطان بالأسفلت الى ارتفاع ٥٠ سنتيمترا من الأرضية .

النظافة :

٥ — حالما تفقس الكتاكيت من البيض وتنقل من المعمل يجب تنظيف المعمل جيدا ونقل كل قشر البيض والمتخلفات ودفنها بكيفية يمكن بها منع إيجاد روائح كريهة أو ضرر مهما كان .

عدم جواز اتصال المعمل بمحل سكن :

٦ — يجب أن لا يتصل بمعمل الدجاج أى غرفة للسكن أو النوم .

٤٦ - زرائب الخنازير

الأبنية :

١ - يجب أن يكون البناء من الحجر أو الطوب الأحمر أو الخرسان أو مادة أخرى غير قابلة للاحتراق ونفوذ السوائل .

٢ - يجب تسقيف نصف الزريبة ويجب أن يكون متوسط ارتفاعها مترين وربعا على الأقل .

٣ - يلزم إيجاد الفتحات اللازمة للتهوية الكافية .

٤ - يجب أن تكون الحيطان غير قابلة لنفوذ السوائل فإذا كانت بالحجر أو الطوب الأحمر أو الخرسان يجب طلائها بطبقة من الأسمنت بحيث تكون صقيلة من الظاهر ويلزم رش كل الحيطان والسقوف بالجير مرة كل سنة وفي أوقات أخرى كلما رأت الادارة الصحية لزوما لذلك .

٥ - يجب تبليط الأرضية بمادة غير قابلة لنفوذ السوائل بحيث تكون بميل لجهة مجارى الصرف .

٦ - يلزم دهان كل الأخشاب بالقطران أو البوية .

طريقة التصريف :

٧ - المتخلفات السائلة يجب أن تجرى على الأرضية المنحدرة حتى تصل الى ماسورة تمر في حائط خارجي فإذا وجدت مجارى صرف عمومية يجب أن تصب هذه الماسورة في سيفون "جولى تراب" يوضع خارجا عن الزريبة .

٨ - ويجب مد مجرى صرف صماء بوصة ٤ من السيفون "جولى تراب" الى مجارى الصرف العمومية .

٩ - اذا لم توجد مجارى صرف عمومية يستعاض عن السيفون "جولى تراب" بمستودع أصم ويجب ان لا تزيد سعة هذا المستودع عن ٥٠ سنتيمترا × ٥٠ سنتيمترا × عمق ٥٠ سنتيمترا .

١٠ - يجب كسح المستودع كل يوم مرة على الأقل .

سعة زريبة الخنازير :

١١ - يجب أن تكون سعة زريبة الخنازير بحيث يكون لكل حيوان متر مربع من الأرضية .

- ١٥ — يلزم تفريغ المستودع مرة على الأقل كل ٤٨ ساعة .
١٦ — لا يجوز وضع سبلة أو قش أو متخلفات أخرى من الأسطبل على قارعة الطريق العمومي أو في الممرات أو على سطح الأسطبل .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

- ١٧ — لا يجوز استعمال أى جزء من الأسطبل للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل الأسطبل وأى سكن أو غرفة نوم مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى الأسطبل ومكونا لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخال من الفتحات .

الفيران وثقوب الفيران :

- ١٨ — يلزم حفظ الأسطبل خاليا من الفيران وحالما توجد ثقوب فيران يلزم ملوها كلها بالزجاج المكسر وسدها بالأسمنت .

الرخصة والرسم :

- ١٩ — يلزم حفظ الرخصة ونسخة من رسم الأسطبل معتمدة من الادارة الصحية فى المحل وتقديمها للموظفين المرخص لهم باجراء التفتيش عند كل طلب .

٨ - متى وجد مورد مياه عمومي بعد إصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره في الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (١) من البند السابع .

طريقة التصريف :

٩ - تصريف المياه العادمة يجب أن يكون بواسطة مجار مكشوفة قليلة العمق تعمل بميل لجهة ماسورة بالحائط الخارجى وتصب في سيفونات "جولى تراب" ومن السيفونات "جولى تراب" توصل بواسطة مجرى صرف بوصة ٤ الى :

(١) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير أصم يبنى خارج المحل وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى ويلزم تغطية الخزان بغطاء حديد محكم جدا وتهويته بماسورة ظهر بوصة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١٠ - حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل بها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

الصيانة :

١١ - يلزم حفظ الأسطبل جميعه نظيفا للغاية وترميم ما يتلف منه أولا فأولا .

الحيوانات التى تحفظ بالاسطبل :

١٢ - يلزم كتابة عدد الحيوانات التى يسمح بوجودها فى الاسطبل بظهر الرخصة .

النظافة وتصريف المتخلفات :

١٣ - يلزم تعهد الأسطبل بالنظافة على الدوام وتكنس الأرضية جيدا وتنقل كل الأقدار والسبلة والفضلات الأخرى مرة على الأقل فى كل يوم .

١٤ - كل مستودعات السبلة والمتخلفات وغيرها يجب أن تعمل لها أغطية لا ينفذ منها الذباب ويجب وضعها فى الهواء الطلق فى أرض تابعة للأسطبل ولكن ليس فى الطريق ويجب أن لا يكون قاع ذلك المستودع فى أى حال من الأحوال منخفضا عن سطح الأرض الملاصقة له ويجب عمل ذلك المستودع بكيفية يمكن معها نقل أحد جوانبه بسهولة لتنظيفه ويلزم صيانة ذلك المستودع وترميم ما يتلف منه أولا فأولا بكيفية تمنع خروج أى شئ من محتوياته أو تشرب الأرض أو حيطان أى بناء بشئ منها .

٤٥ - الاسطبلات العمومية

شـرط عام :

١ - لا يستعمل الاسطبل العمومى الا للحيوانات المستعملة للجرا أو كدواب للنقل أى الحمل .

الأنـيـة :

٢ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٣ - يجب أن تكون مساحة الشبائيك التى تفتح على الهواء الطلق متر فى ٦٠ سنتيمترا على الأقل لكل حيوان وتعمل فتحات فى السقف والحيطان متى أمكن ذلك .

٤ - تبيض أسفـال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبياض الاعتيادى ويرش بالخير ويعاد الرش بالخير كل سنة وفى أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالخير سنويا أيضا .

٥ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٦ - اتساع الاسطبل الذى يحتوى على صف واحد من الخيوانات يلزم أن يكون أربعة أمتار من المذاود الى الحائط المقابل واتساع الأسطبل المعد لصفين من الحيوانات يجب أن يكون ثمانية أمتار ويلزم أن تكون مساحة الأرضية لكل حيوان أربعة أمتار طول فى مترين عرض .

توريد المياه :

٧ - تؤخذ المياه التى تستعمل فى المحل من :

(أ) المورد العمومى للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية ان وجد وتوصل المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركيب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛

(ب) عند عدم وجود مورد عمومى لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

(د) كل وعاء لبن أو آنية أخرى تستعمل للبن يجب أن لا تستعمل لاي غرض آخر ويجب تنظيف كل وعاء أو آنية حالا بعد استعمالها وكل يوم مرة على الأقل بالماء المغلي مضافا اليه واحد في المائة من كربونات الصودا ؛

(هـ) كل وعاء لبن يعاد أو يؤتى به الى المحل يلزم تنظيفه في الحال بالكيفية المدونة بالفقرة (د) ؛

(و) يجب أن يحفظ في المحل دفتر تقييد به أسماء وعنوانات كل المستخدمين ويجب تقديم هذا الدفتر عند كل طلب من الادارة الصحية ؛

(ز) يلزم توجيه التفات خاص لنظافة المستخدمين وكل الأشخاص المشتغلين في حلب البقر وفي مناولة الأوعية وغير ذلك يجب أن يلبسوا ملابس نظيفة ويحافظوا على شروط النظافة في أشخاصهم ؛

(ح) أى شخص مصاب بمرض معد أو مرض جلدى أو اختلط حديثا بشخص مصاب بمرض معد لا يسمح له بحلب البقر أو مناولة أوعية اللبن أو الاشتراك في تحصيل أو توزيع أو تخزين اللبن ؛

(ط) على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الادارة الصحية في الحال عن أى اصابة بمرض معد أو مشتببه فيه تحدث بين الأشخاص المشتغلين في المحل أو الذين كانوا مشتغلين فيه من زمن قريب .

عدم جواز تأجير أى جزء من المحل :

١٦ — لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا تشغيل أى صناعة أخرى فيه أو فى أى جزء منه .

الرخصة : —

١٧ — يلزم حفظ الرخصة دائما في المحل وتقديمها عند كل طلب من الادارة الصحية .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

١١ — لا يجوز استعمال أى جزء من الزريبة للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل الزريبة وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى الزريبة ومكونا لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عن الزريبة فعلا بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخال من الفتحات .

١٢ — لا يجوز إيجاد أى مرحاض داخل المحل ولا متصل به بواسطة باب أو شبك .

١٣ — لا يجوز إيجاد أى حيوان فى الزريبة غير الحيوانات المرخص بإيجادها فيها .

الرخصة والرسم :

١٤ — يلزم حفظ الرخصة ونسخة من رسم الزريبة معتمدة من الادارة الصحية فى المحل وتقديمها عند كل طالب من المندوبين المكلفين بأعمال التفتيش .

وقاية اللبن من التلوث :

١٥ — أى زريبة مواشى يحفظ فيها بقر حلوب بقصد الاتجار فى اللبن يلزم اتباع الاشتراطات الآتية فيها :

(أ) أوعية اللبن والأواني الأخرى التى تستعمل فى أشغال اللبن يجب أن لا تحفظ فى الزريبة ولا فى أى غرفة متصلة بها أو بمحل سكن أو مرحاض ؛

(ب) اذا بوشرتخزين اللبن أو تجهيزه للبيع بالمحل فيلزم تخصيص غرفة أو غرف منفصلة عن الزريبة تماما لذلك ويجب أن تتوفر فى هذه الغرفة أو الغرف كل الاشتراطات الموضوعة لمعامل الألبان ؛

(ج) اذا كان اللبن ينقل من المحل لتوزيعه حالا للزبائن فأوعية اللبن وكل الأواني الأخرى المستعملة فى أشغال اللبن يجب حفظها فى غرفة خاصة منفصلة عن الزريبة تماما أو دولا ب منفصل عنها تماما أيضا ويلزم عمل هذه الغرفة بأكلها أو الدولا ب من مادة غير قابلة لنفوذ السوائل وبكيفية يمكن بها التنظيف تماما بسهولة ويجب أن تكون وسائل التهوية سواء كان فى الدولا ب أو الغرفة متوفرة تماما . أرضية الدولا ب أو الغرفة يجب رفعها عن منسوب الأرض ويجب وقاية الدولا ب أو الغرفة من الشمس ورشهما بالجير من الداخل كل ثلاثة شهور وكلما رأت الادارة الصحية لزوما لذلك .

طريقة التصريف :

٧ — يلزم أن يكون تصريف الزريبة من الداخل الى محار مكشوفة صماء تعمل فى الارضية ويجب عملها بميل لجهة مواسير اخراج مناسبة تمر فى حيطان المحل الخارجية وتصب فى سيفونات "جولى تراب" توضع خارج المحل فى الهواء الطلق .

و يكون الصرف من السيفون "جولى تراب" بواسطة مجرى صرف بوصة ٤ توصل الى :
(ا) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف فى خزان غير أصم يعمل خارج المبنى وعلى بعد مترين على الأقل من حائطها الخارجى ويقتل تماماً بغطاء حديد محكم جدًا ويلزم تهويته بماسورة تهوية من حديد ظهر ٤ بوصة مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران .

صيانة ونظافة المحل :

٨ — يلزم صيانة الزريبة وكل الأجزاء التابعة لها وترميم مايتلف منها أولا فأولا .

الحيوانات التى تحفظ بالزريبة :

٩ — يكتب فى الرخصة عدد الحيوانات المصرح بايجادها فى الزريبة .

النظافة وتصريف المتخلفات :

١٠ — يلزم تعهد زريبة المواشى بالنظافة على الدوام وكفس الأرضية تماما ونقل كل الأقدار والسبله والمتخلفات الأخرى مرة على الأقل كل يوم .

يلزم غسل الأرضية تماما بماء نظيف مرارا بقدر مايلزم لحفظها فى حالة صحية ويمكن رش الأرضية برمل نظيف وتراب وتبن أو مواد فرش وقاية للحيوانات من الزلق وكل مستودعات السبله والمتخلفات الخ يلزم أن يعمل لها أغطية لاينفذ منها الذباب ويلزم وضعها فى الهواء الطلق على أرض تابعة للزريبة ولكن ليس فى الشارع ويجب أن يكون قاع أو أرضية هذه المستودعات غير منخفض عن سطح الأرض المجاورة لها ويلزم عمل المستودع بالكيفية التى يمكن بها نقل أحد جوانبه بسهولة للتنظيف ويجب صيانة وترميم جميع مايتلف منه أولا فأولا بكيفية تمنع خروج أى شئ من محتوياته أو تشرب أرض أو حيطان أى بناء بها .

يلزم تفريغ المستودع مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة ويجب أن لا يوضع قش أو سبله أو أى متخلفات أخرى من الزريبة فى الطريق العمومى أو التروتوار أو على سطح الزريبة .

٤٤ - زرائب المواشى فى المدن الكبيرة

الابنية : —

١ - يلزم بناء المحل من الحجر أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويلزم أن يكون ارتفاعه أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - يلزم أن تكون مساحة الشبايك التى تفتح على الهواء الطلق مباشرة مترا فى ستين سنتيمترا على الأقل لأجل كل حيوان ويلزم عمل نوافذ فى السقف والحيطان كلما أمكن ذلك .

٣ - يلزم تخفيف الجزء السفلى من الحيطان لغاية ارتفاع مترين من الأرضية بالأسمنت ويبيض الجزء الأعلى منها بالجبس العادى ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة مرة وفى أوقات أخرى كلما رأت الادارة الصحية لزوم ذلك والسقف اذا لم يدهن بالبوية يرش بالجير كل سنة .

٤ - يلزم عمل الأرضية من مادة غير قابلة لتنفيذ السوائل ويجب أن تدك دكا متينا بالخراسان وتغطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط ويجب عملها بميل لجهة مجارى الصرف المكشوفة وعمل قنوات محفورة فى سطحها تكون موطئا لأرجل الحيوانات .

٥ - اتساع الزريبة التى تحتوى على صف واحد من الحيوانات يلزم أن يكون خمسة أمتار على الأقل من المذاود الى الحائط المقابل واتساع الزريبة المعدة لصفين من الحيوانات يجب أن يكون بجملة ثمانية أمتار ويلزم أن تكون مساحة الأرضية لكل حيوان أربعة أمتار فى مترين .

مورد المياه :

٦ - يلزم أن يكون للزريبة مورد مياه مناسب وكاف لكل الأغراض ويلزم أخذ هذه المياه من :

(أ) المورد العمومى للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية دون سواه اذا وجد ويجب أن

تركب المواسير من أقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه من الماسورة العمومية رأسا بواسطة حنفيات داخل المحل وأى آبار توجد بالمحل يلزم ردمها وإزالة الطلمبات ؛

(ب) واذا لم يوجد مورد عمومى لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية فالمياه التى تستعمل يجب

أخذها من مورد معتمد من مصلحة الصحة العمومية وحالما يوجد مورد مياه

عمومى بعد إصدار الرخصة يستعاض به عن كل مورد آخر بالكيفية الموضحة

بالفقرة (أ) من هذا البند .

٣ ٤ — الأسواق العمومية وبيع المواشى أيضا

١ — يجب أن تكون نقطة السوق على بعد ٣٠٠ متر على الأقل من المساكن وعلى بعد مائة متر على الأقل من أقرب ترعة أو نهر وعلى بعد عشرين مترا على الأقل من أى طريق عمومى ويعمل طريق خصوصى بعرض ثلاثة أمتار ونصف على الأقل يوصل من الطريق العمومى المذكور الى باب الدخول فى السوق .

٢ — يجب احاطة نقطة السوق بدرابزين متين من الخشب أو الحديد بارتفاع مترين على الأقل يمنع مرور الناس أو الحيوانات منه ويجب فصل سوق المواشى عن السوق العمومى درابزين مماثل للدرايزين المذكور المحيط بالسوق .

٣ — يلزم دهن كل الدرايزينات وغيرها من الأشياء المصنوعة من الخشب والمصنوعة من الحديد بالبوية الزيتية أو القطران .

٤ — يلزم اقامة مظلة من الخشب فى كل من قسمى السوق ويجب أن تكون كل من المظلتين على الأقل بطول خمسة عشر مترا وعرض ثمانية أمتار وارتفاع أربعة أمتار ويجب دهنها بالبوية الزيتية أو القطران .

٥ — يلزم ايجاد طلمبة حبشية لتوريد المياه بالسوق .

٦ — يلزم بناء حوض تحت الطلمبة ويجب بناء هذا الحوض من الحجر والمونة المائية وتحفيقه بالأسمنت ويجب أن يكون ظاهره من كل جهة تام النعومة ويجب أن تكون أركانه مستديرة .

٧ — يلزم بناء خزان غير أصم على بعد عشرين مترا على الأقل من الطلمبة لتصريف المياه العادمة من حوض المياه المذكور فى البند السادس .

٨ — يلزم صيانة جميع أجزاء السوق أى الدرايزينات والمظلات والطلمبة والأحواض وغير ذلك وترميم جميع ما يتلف منها أولا فاولا .

٩ — يلزم تنظيف محل السوق تنظيفا تاما عقب كل مرة من انعقاده ويجب تصريف متخلفاته بحرقها أو دفنها أو وضعها فى نقطة مناسبة ويلزم تعيين خفير خصوصى لهذا الغرض تدفع ماهيته من صاحب السوق .

٢ ٤ — الأسواق العمومية (بدون مواشى)

١ — يجب أن تكون نقطة السوق على بعد مائة متر على الأقل من المساكن أو الترع أو النيل وعلى بعد عشرين مترا على الأقل من أى طريق عمومى ويعمل طريق خصوصى بعرض ثلاثة أمتار ونصف على الأقل يوصل من الطريق العمومى المذكور الى باب الدخول فى السوق .

٢ — يجب احاطة نقطة السوق بدرابزين متين من الخشب أو الحديد بارتفاع مترين على الأقل ولا يسمح بمرور الناس أو الحيوانات .

٣ — يلزم دهن كل الدرابزينات وغيرها من الأشياء المصنوعة من الخشب والمصنوعة من الحديد بالبوية الزيتية أو القطران .

٤ — يلزم اقامة مظلة من الخشب فى السوق ويلزم أن تكون هذه المظلة على الأقل بطول خمسة عشر مترا وعرض ثمانية أمتار وارتفاع أربعة أمتار ويجب أن تدهن بالبوية الزيتية أو القطران .

٥ — يلزم إيجاد طلمبة حبشية لتوريد المياه للسوق .

٦ — يجب تبليط ما مساحته متران مربعان على الأقل من الأرضية تحت وحول الطلمبة مباشرة بالبلاط أو بخراسانة من الأسمنت بسطح أملس أو يغطى بطبقة من الأسفلت .

٧ — يجب أن يعمل فى وسط هذا الجزء سيفون "جولى تراب" لاستقبال المياه العادمة المخلفة من الطلمبة ويجب أن يكون سطح الجزء المبلط المذكور بميل من جميع أطرافه الى سيفون "جولى تراب" .

٨ — يلزم مد ماسورة نفار بوصة ٤ من سيفون "جولى تراب" لتوصيل المياه العادمة الى خزان غير أصم ذى سعة كافية يبنى على مسافة لا تقل عن عشرين مترا من الطلمبة الحبشية .

٩ — يلزم صيانة جميع أجزاء السوق أى الدرابزينات والمظلات والطلمبة والجزء المبلط والخزان الغير أصم وغير ذلك وترميم جميع مايتلف منها أولا فأولا .

١٠ — يلزم تنظيف محل السوق تنظيفا تاما عقب كل مرة من انعقاده ويجب تصريف متخلفاته بحرقها أو دفنها أو وضعها فى نقطة مناسبة ويلزم تعيين خفير خصوصى لهذا الغرض تدفع ماهيته من طرف صاحب السوق .

١١ — هذه الرخصة هى لأجل سوق عمومى بدون مواشى ولا يجوز السماح بدخول أو بيع مواشى من أى نوع فى السوق (كلمة مواشى هنا تشمل الثيران والبقر والجاموس والغنم والماعز) .

١ ٤ - مستودعات الحوامض المعدنية

الابنية :

١ - يجب بناء المحل من مواد غير قابلة للاحتراق بارتفاع ثلاثة أمتار على الأقل من الداخل .

التهوية :

٢ - يجب أن تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية للتهوية تفتح جميعها في الهواء الطلق مباشرة ولحفظ المستودع باردا بقدر الامكان يجب أن تكون واجهته مقابلة للجهة البحرية أو تحت مهب الرياح كلما أمكن ذلك .

عدم تبليط الأرضية :

٣ - لا يلزم تبليط الأرضية بل يجب أن تكون مصنوعة من تراب نظيف أو رمل .

عدم اتصال المستودع بالمساكن :

٤ - لا يجوز استعمال أى جزء من المحل للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين المستودع وأى سكن من الداخل مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان في مستوى المستودع مكونا لجزء من بنائه غرفة للنوم .

صيانة ونظافة المستودع :

٥ - يلزم حفظ المستودع نظيفا على الدوام وترميم مايتلف منه أولا فأولا .

٦ - لا يجوز إيجاد أو تخزين أى مواد أو أدوات في المستودع عدا المرخص له بها .

حفظ الرخصة بالمحل :

٧ - يلزم حفظ الرخصة في المحل وتقديمها للإدارة الصحية عند كل طلب .

صيانة المحل ونظافته :

٢٣ — يجب حفظ جميع أجزاء المحل نظيفة وترميم ما يتلف منها أولاً فأولاً .

مراوح مخصوصة للتهوية ولاخراج الهواء والتراب :

٢٤ — تحفظ مصاحبة الصحة العمومية لنفسها الحق في تقرير ايجاد مراوح لاجراج الهواء والتراب في أى أجزاء من المحل يرى لزوم لايجادها فيها .

٢٥ — يجب أن يحفظ في المحل دفتر تقييد به أسماء وعنوانات كل العمال وتقديمها للإدارة الصحية عند كل طلب .

الأمراض المعدية :

٢٦ — على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الإدارة الصحية عن أى إصابة بمرض معد أو مشتبه فيه تحدث بين الأشخاص المشتغلين في المحل أو الذين كانوا مشغولين فيه من عهد قريب .

منع تأجير أى جزء من المحل :

٢٧ — لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا تشغيل أى صناعة أخرى فيه أو في أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٢٨ — لا يجوز ايجاد حيوانات أو طيور في المحل لأى سبب من الأسباب .

رخصة ورسم المحل :

٢٩ — يلزم حفظ الرخصة في المحل على الدوام وتقديمها للإدارة الصحية عند كل طلب ويلزم حفظ نسخة من رسم المحل معتمدة من الإدارة الصحية تعلق في المحل لاطلاع مندوبي المصلحة المكلفين بأعمال التفتيش .

١٦ — يجب بناء مراحيض الشغالة في ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك وإذا لم توجد مجارى صرف عمومية ومورد مياه بقوة الضغط ففي هاتين الحالتين يجوز إنشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

١٧ — لا يجوز إيجاد أى مرحاض داخل المباني الرئيسية للمحل ما لم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد إليه المياه بقوة الضغط .

١٨ — عند ما تكون المراحيض داخل المباني الرئيسية للمحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف المحل بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجي على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .

١٩ — جميع المراحيض التي تعمل داخل المباني يجب ايصالها لمجارى صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المباني للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

منع اتصال المحل لمحلات السكن :

٢٠ — لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المعمل ومكوّن لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخال من الفتحات .

عمليات الصناعة :

٢١ — الدق والندف والكبس والتحضيرات الأخرى المتعلقة بالصوف والشعر والجوت (نبات هندي) يجب مباشرتها فى فضاء مكشوف اذا أمكن .

وإذا بوشرت هذه العمليات فى محل بناء يجب أن يكون ذلك المحل من دور واحد وعلى ارتفاع سبعة أمتار على الأقل ويجب أن يعمل له سقف جمالون يعلوه جمالون آخر بفتحة تهوية بطول حافة السقف .

٢٢ — المكان الذى تباشر فيه عمليات الدق والندف والكبس الخ . سواء كان فى الفضاء أو فى محل بناء يجب أن يكون بأرضية غير قابلة لنفوذ السوائل من البلاط أو الأسمنت أو مادة أخرى غير قابلة لنفوذ السوائل ويجب أن تغسل الأرضية يوميا بعد انتهاء شغل اليوم .

طريقة الصرف :

٨ — لا يجوز ايجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو مجرور أو مجرى صرف مباشرة ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم تحت مباني المحل أو فى أى جزء منها .

٩ — كل المياه العادمة المتخلفة من المحل ما عدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجار مكشوفة فى مواسير تمر فى حائط خارجى وتصب فى سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل فى نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصلة تصب فى :

(أ) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف فى خزان غير أصم فى حوش مكشوف أو فى محل فضاء خارج المباني وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٠ — يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصلة مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١١ — تبني الخزانات جميعها فى حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للمرور بمحتوياتها فى أى غرفة من غرف المحل .

١٢ — حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٣ — يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل .

المراحيض :

١٤ — يلزم ايجاد مراحيض للشغالة بنسبة مرحاض واحد لكل خمسة وعشرين عاملا .

١٥ — يلزم أن تفصل مراحيض النساء عن مراحيض الرجال فصلا تاما ويعمل لكل منهما مدخل خاص .

٤ - محلات الدق والندف والكبس والتحضيرات الأخرى

المتعلقة بالصوف والشعر والجوت (نبات هندي) بقصد التجارة

الأبنية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل الا فيما يتعلق بالبند الحادى والعشرين .

٢ - تعمل فى كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك ومناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التى تفتح على الهواء الطلق مباشرة فى كل غرفة مساوية على الأقل لسدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تبيض أسفـال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبياض الاعتيادى ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفى أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فإن لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٤ - يجب أن لا تكون أرضية كل الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرضية المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٥ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفى أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

موارد المياه :

٦ - تؤخذ المياه التى تستعمل فى المعمل من :

(أ) المورد العمومى للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد . وتوصل المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركيب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات .

(ب) عند عدم وجود مورد عمومى لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

٧ - متى وجد مورد مياه عمومى بعد اصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره فى الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (أ) من البند السابق .

العمال المسموح تشغيلهم :

٣٠ — لا يجوز تشغيل غير البالغين من الذكور في محلات التشغيل .

سجل العمال :

٣١ — يلزم حفظ دفتر بالمعمل يقيد به كل العمال المشتغلين فيه ويبين به اسم وعمر

وعنوان كل منهم ونوع عمله وساعاته وتاريخ استخدامه وكل تواريخ غيابه عن العمل .

رفت العمال :

٣٢ — كل عامل يرفت يجب إخطار الادارة الصحية عنه وعن سبب رفته .

نظافة العمال :

٣٣ — يلزم توجيه التفتات خاص نظافة العمال ويعهد بغرفة تغيير الملابس ومحل الغسيل

لشخص مسئول ليراقب الذين يلبسون الجلاب فوق ملابسهم ويجهزهم يلبسونها قبل دخولهم

محلات الشغل ويخلعونها عند تركهم هذه المحلات قبل دخولهم محل الغسيل وأن لا يترك أى

شخص محلات الشغل لأى غرض مهما كان قبل غسل يديه ووجهه وخلع جلابيته الخارجية

إذا كان من الذين يلبسون جلاب فوق ملابسهم .

الفحص الطبي :

٣٤ — يلزم عمل الترتيبات اللازمة لفحص العمال طبيا كل شهر بواسطة طبيب تعتمد

الادارة الصحية وإخطار الادارة الصحية عن كل مرض يحصل لأى عامل منهم .

الأكل والشرب والتدخين :

٣٥ — ممنوع إدخال أى مأكولات أو مشروبات أو دخان بأى شكل فى المحل .

ولا يسمح بالأكل أو الشرب أو التدخين بالمعمل .

عدم جواز تأجير أى جزء من المحل :

٣٦ — لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا تشغيل أى صناعة أخرى فيه .

الحيوانات والطيور :

٣٧ — لا يجوز إيجاد حيوانات أو طيور بالمحل لأى سبب كان .

الرخصة ورسم المحل :

٣٨ — يجب حفظ الرخصة بالمحل على الدوام وتقديمها متى طابت الادارة الصحية ذلك

ويجب حفظ نسخة من رسم المعمل معتمدة من الادارة الصحية تعلق بالمحل لمعلومية مندوبى

المصلحة الذين يكلفون بأعمال التفتيش .

فصل العمليات :

٢٤ — يلزم ترتيب المعمل بحيث تعمل العمليات المتنوعة بأقسام خاصة أى أن يكون به عُرف خاصة للعمليات الآتية :

(١) طحن ومزج المواد الكيماوية ؛

(٢) الغمس والتجفيف ؛

(٣) الوضع فى علب ؛

(٤) طلاء وجه العلبة الذى يقدح عليه الكبريت .

يجب أن يكون كل من قطع وتحضير الخشب منفصلا انفصالا كلياً عن تحضير الكبريت فعلاً .

العناصر الخام :

٢٥ — لا يجوز مباشرة عمليات تشغيلات كيماوية سوى المزج الضرورى فى محلات الشغل والعناصر التى تستعمل فى التشغيل ولا يجوز ادخالها بالمحل إلا بشكائها الكيماوى الذى تستعمل به .

ويجب أن يكون الوصول الى الأماكن الموجود بها المواد السامة تحت مراقبة دقيقة بقدر ما فى الامكان .

المواد الممنوع استعمالها :

٢٦ — لا يجوز استعمال فسفور أو أى متحصل كيماوى محتوياً على فسفور فى التشغيل إلا بترخيص كتابى من الادارة الصحية .

ايجاد مواد غير لازمة للصناع بالمحل :

٢٧ — لا يجوز ادخال مواد أو أصناف بالمحل غير المواد المستعملة فى تشغيل الصناعة ولا يجوز استعمال أصناف كيماوية غير كلورات البوتاس وبيكرومات البوتاس وأوكسيد الحديد وأوكسيد الرصاص وسلفات النوشادر فى التشغيل بدون ترخيص كتابى من ادارة الصحة العمومية .

العمليات المنتجة للغبار :

٢٨ — أى عُرف يعمل فيها عمليات طحن أصناف كيماوية أو عمليات أخرى ينتج منها غبار تتعلق باستعمال هذه الأصناف يجب أن يحضر فيها للعمال جلابيب مناسبة يلبسونها تكون من طراز وقشاش تعتمدهما الادارة الصحية ويلزم غسل هذه الملابس أسبوعياً وفى أوقات أخرى فى خلال ذلك حسبما تطلب مصلحة الصحة العمومية .

عدم استعمال الأوانى لأغراض أخرى :

٢٩ — لا يجوز استعمال أوانى مستعملة فى عملية التشغيل لأى غرض آخر .

١٧ - جميع المراحيض التي تعمل داخل المباني يجب ايصالها لمجاري صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المباني للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

١٨ - يجب بناء مراحيض الشغالة فى ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك واذا لم توجد مجارى عمومية ومورد مياه بقوة الضغط ففى هاتين الحالتين يجوز انشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

غرفة لتغيير الملابس ومغسل :

١٩ - يلزم إيجاد غرفة لتغيير ملابس الشغالة يلبسون فيها جلابيب مخصوصة قبل دخولهم محلات الشغل وبها تترك الملابس التي تلبس فى الخارج ويجب أن ترتب هذه الغرفة بكيفية يمكن معها حفظ ملابس الشغالة التي تلبس فى الخارج على حدتها والجلابيب المخصوصة فى مكان آخر بالغرفة .

٢٠ - يجب أن تفتح غرفة تغيير الملابس على مغسل يوجد به حوض لكل عشرة رجال ويجب إيجاد صابون لكل حوض بمعرفة صاحب المحل .

٢١ - يجب أن يكون موقع غرفة تغيير الملابس والمغسل بحيث لا يمكن لأى شخص أن يترك الشغل بدون المرور فيها ولكن يجب أن تكون فى موقع لا يسمح بدخول غبار الصناعة من محلات الشغل اليها .

صيانة ونظافة المحل :

٢٢ - يلزم حفظ جميع أجزاء المحل نظيفة للغاية وترميم مايتلف منها أولاً فاولاً .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

٢٣ - لايجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن أو غرفة نوم مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ويكون جزءاً من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلاً عنه فعلاً بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخال من الفتحات ويكون ذلك المكان مرتباً بكيفية تجعل تسرب الغبار والدخان اليه من المعمل مستحيلاً .

طريقة التصريف :

٩ - لا يجوز إيجاد أى خزان أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو مجرى أو مجرى صرف مباشرة (ماعدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم) تحت مباني المحل أو فى أى جزء منها وكل المياه العادمة المتخلفة من المعمل ماعدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجارى مكشوفة فى ماسورة تمر فى حائط خارجى وتصب فى سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل فى نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصة ٤ تصب فى :

(أ) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف فى خزان غير أصم يبنى فى حوش مكشوف فى محل قضاء خارج المباني وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٠ - يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١١ - تبنى الخزانات جميعها فى حيشان مكشوفة تابعة للمعمل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطراب للزور بمحتوياتها فى أى غرفة من غرف المحل .

١٢ - حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٣ - يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة امواد مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلاً بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المعمل .

١٤ - يجوز صرف المياه النظيفة المستعملة فقط للتبريد أو مياه الكندنسة فى ترعة أو مصرف ولكن لا يجوز صرفها فى بركة أو أرض منخفضة .

المراحيض ونحوها :

١٥ - لا يجوز إيجاد أى مرحاض داخل المباني الرئيسية للمعمل مالم يكن بسلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .

١٦ - عند ما تكون المراحيض داخل المباني الرئيسية للمحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف المعمل بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجى على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .

٣٩ - معامل الكبريت

الأبنية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لسدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - كل غرفة تطحن أو تخلط أو تغربل فيها مواد كيمياوية جافة يجب إيجاد مراوح شفافة فيها توافق عليها الادارة الصحية .

٤ - يلزم تبييض حيطان وأسقف كل غرفة وطريقة بالمحارة من الداخل ورشها بالجير مرة كل سنة على الأقل وكلما طلبت الادارة الصحية ذلك .

٥ - وأي غرفة تمزج فيها مواد كيمياوية جافة أو تدق أو تغربل من المحتم دهن حيطانها بالبوية الزيتية أو جعلها بكيفية أخرى تسمح بغسلها من وقت لآخر .

الأخشاب :

٦ - يلزم دهان الأخشاب بالبوية الزيتية واعادة ذلك كلما لزم ويلزم غسلها بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وكلما وجدت الادارة الصحية لزوما لذلك .

٧ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

مورد المياه :

٨ - تؤخذ المياه التي تستعمل في المعمل وأي جزء من ملحقاته مثل اسطبل وخلافه من المورد العمومي للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط وتوصل المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركيب داخل المحل .

٢٤ — لا يجوز استعمال الأواني المستعملة في الصناعة لأى غرض اخر غير المرخص به .

٢٥ — فى غرف فرم أو تفتيح الدخان يجب على الشغالة أن يرتدوا ملابس فوق ملابسهم من الطراز الذى توافق عليه الادارة الصحية ويجب غسل هذه الملابس كل أسبوع أو كلما رأت الادارة الصحية لزوم ذلك .

٢٦ — التراب المتخلف من فرم وتفتيح الدخان أو من لف السجاير يلزم جمعه فى أوعية مخصوصة لهذا الغرض وإلقاؤه يوميا فى المحلات المعدة لذلك ومعتمدة من الادارة الصحية .

الشغالة :

٢٧ — يجب حفظ دفتر فى المعمل تقيده فيه أسماء وعنوانات جميع الشغالة ويجب تقديم هذا الدفتر عند كل طلب من الادارة الصحية .

٢٨ — يلزم توجيه التفات خاص لنظافة العمال .

٢٩ — لا يسمح لأحد بدخول المعمل أو بالاشتراك فى تشغيل الصناعة اذا كان مرتديا ملابس غير نظيفة أو غير مراعى لشروط النظافة فى شخصه أو مصابا بمرض جلدى أو مرض معد أو كان مصابا بمرض معد من زمن قريب .

الإخطار عن الأمراض المعدية :

٣٠ — على صاحب أو مستأجر المعمل إخطار الادارة الصحية فى الحال عن أى إصابة بمرض معد أو مشتببه فيه تحدث بين العمال المشتغلين فى المعمل أو الذين كانوا مشتغلين فيه من عهد قريب .

ع-م جواز إيجار أى جزء من المعمل :

٣١ — لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا تشغيل أى صناعة أخرى فيه أو فى أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٣٢ — ممنوع إيجاد أى حيوانات أو طيور فى المعمل لأى سبب من الأسباب .

رخصة ورسم المعمل :

٣٣ — يلزم حفظ الرخصة دائما فى المحل وتقديمها عند كل طلب من الادارة الصحية ويلزم حفظ نسخة من رسم المحل مصادق عليها من الادارة الصحية تعلق فى المعمل لاطلاع مندوبى المصلحة المكلفين بأعمال التفتيش .

١٦ - عند ما تكون المراحيض داخل المباني الرئيسية يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف المعمل بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجى على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .

١٧ - جميع المراحيض التى تعمل داخل المباني يجب اتصالها بجارى صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مفتوحة من أعلى للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

حوض غسل الأيدي :

١٨ - يجب إيجاد حنفية بحوض غسيل ثابت أو سلطانية تحتها لغسل أيدي الشغالة وتصرف مياه حوض الغسيل أو السلطانية بماسورة سيفون العادم الى سيفون "جولى تراب" كالمبين فى البند التاسع .

عدم الاتصال بمحلات السكن :

١٩ - لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل يكون جزءا من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بجاز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر وممتد من الأرض للسقف وخال من الفتحات ويكون ذلك المكان مرتبا بكيفية تجعل تسرب الغبار أو الدخان اليه من المعمل مستحيلا .

تخصيص غرفة للأكل :

٢٠ - ممنوع إيجاد أصناف ما كولات أو مشروبات فى أى غرفة من غرف الشغل بالمعمل واذا أريد الترخيص بالأكل يجب تخصيص غرفة لهذا الغرض .

الأفران والمدخن :

٢١ - يجب بناء كل محلات النار والوجاقات والأفران وغيرها وترتيبها بكيفية تجعل تسرب الدخان منها الى مداخن مخصوصة ويجب أن تكون المداخن مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

صيانة المحل ونظافته :

٢٢ - يلزم حفظ جميع أجزاء المعمل وجميع الأواني وغيرها المستعملة فيه نظيفة تماما ويلزم ترميم ما يتلف منها أولا فأولا .

المواد وغير ذلك :

٢٣ - لا يجوز تخزين أو إيجاد مواد أو أدوات أو أوان غير المستعملة فى تشغيل الصناعة المرخص للمعمل بها .

طريقة التصريف :

٨ — لا يجوز ايجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو مجرور أو مجرى صرف مباشرة تحت مباني المحل أو فى أى جزء منها ما عدا الاتصال من جهاز مرحاض بسيفون محكم .

٩ — كل المياه العادمة المتخلفة من المعمل ما عدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجارى مكشوفة أو مواسير حديد ظهر من المستعملة للتخلفات العادمة الى مواسير تمر فى حائط خارجى وتصب فى سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل فى نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصلة ٤ تصب فى خزان غير أصم يبنى فى حوش مكشوف أو فى محل فضاء خارج المباني وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

الخزانات :

١٠ — يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تتفذ منه الغازات وتهويته بما سورة ظهر بوصلة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١١ — تبنى الخزانات جميعها فى حيشان مكشوفة تابعة للمعمل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للروى بمحتوياتها فى أى غرفة من غرف المعمل .

الاتصال بجارى الصرف العمومية :

١٢ — حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٣ — يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلا بجارى الصرف العمومية أو بخزان المعمل .

المراحيض :

١٤ — يلزم عمل المراحيض بنسبة مرحاض على الأقل لكل خمسة وعشرين عاملا ويلزم ايجاد مراحيض منفصلة للنساء بالنسبة عينها اذا كان بين الشغالة إناث .

١٥ — لا يجوز ايجاد أى مرحاض فى المباني الرئيسية للمحل ما لم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .

٣٨ - معامل الدخان والسجاير

الأبنية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لسدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تبيض الحوائط بالحجارة وترش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية فيرش بالجير سنويا أيضا .

٤ - يجب أن لا تكون أرضية كل غرف الشغل والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرضية المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٥ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

مراوح مخصوصة للتهوية ولانخراج الهواء والتراب :

٦ - تحفظ مصلحة الصحة العمومية لنفسها الحق في تقرير ايجاد مراوح لانخراج الهواء والتراب في غرف تفتيح الدخان واف السجاير اذا روى لزوم ذلك .

مورد المياه :

٧ - يلزم أخذ المياه اللازمة للعمل أو ملحقاته كاسطبل وغيره من المورد العمومي للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية دون سواء وتوصل المواسير الى المحل من أقرب ماسورة مياه عمومية رأسا وتأخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات توجد داخل المحل .

العمال :

٢٤ - يلزم حفظ دفتر في المحل تقيد فيه أسماء وعنوانات كل العمال في المحل ويلزم تقديم هذا الدفتر للإدارة الصحية للاطلاع عليه عند كل طلب .

الأمراض المعدية :

٢٥ - على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الإدارة الصحية في الحال عن أى إصابة بمرض معد أو مشتبه فيه تحدث بين الأشخاص المشتغلين في المحل أو الذين كانوا يشتغلين فيه من عهد قريب .

عدم تأجير أى جزء من المحل :

٢٦ - لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا تشغيل أى صناعة أخرى فيه أو فى أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٢٧ - لا يجوز حفظ حيوانات أو طيور في المحل لأى سبب من الأسباب .

رخصة ورسم المحل :

٢٨ - يلزم حفظ الرخصة على الدوام في المحل وتقديمها للإدارة الصحية عند كل طلب ويلزم حفظ نسخة من رسم المحل معتمدة من الإدارة الصحية تعلق في المحل لاطلاع مندوبي المصلحة الذين يكلفون بأعمال التفتيش .

- ١٥ - يجب أن تكون مراحيض النساء منفصلة عن مراحيض الرجال .
- ١٦ - يجب بناء مراحيض الشغالة في ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك وإذا لم توجد مجار عمومية ومورد مياه بقوة الضغط ففي هاتين الحالتين يجوز إنشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .
- ١٧ - لا يجوز إيجاد أى مرحاض داخل المباني الرئيسية للعمل ما لم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .
- ١٨ - اذا كانت المراحيض داخل المباني الرئيسية للعمل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف المعمل بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجي على الأقل يعمل فيه شباك للتهوية والضوء .
- ١٩ - جميع المراحيض التي تعمل داخل المباني يجب اتصالها بمجارى صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المباني للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

- ٢٠ - لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ويكون جزءا من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بمحاجر من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الارض للسقف وخال من الفتحات .

محل صنع الحبال :

- ٢١ - يجب أن يكون محل صنع الحبال فى الهواء الطلق كلما أمكن ذلك وإذا كان فى بناء فيجب أن يكون هذا البناء بارتفاع سبعة أمتار على الأقل وله سقف جمالون يعلوه جمالون آخر بطول الجمالون وله فتحة تهوية بطول حافة السقف .

صيانة ونظافة المحل :

- ٢٢ - يلزم حفظ جميع أجزاء المحل نظيفة للغاية وترميم ما يتلف منها أولا فأولا .

تهوية ميكانيكية ومراوح شفافة :

- ٢٣ - تحفظ مصلحة الصحة العمومية لنفسها الحق فى أن تأمر بتركيب مراوح ميكانيكية شفافة أو مراوح تهوية فى الأجزاء التى ترى ذلك لازما لها فى العمل .

٧ — متى وجد مورد مياه عمومي بعد إصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره في الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (١) من البند السادس .

طريقة التصريف :

٨ — لا يجوز إيجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة لتصل بخزان أو مجرور أو مجرى صرف مباشرة تحت مبانى المحل أو فى أى جزء منها ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

٩ — كل المياه العادمة المتخلفة من المعمل ماعدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجارٍ مكشوفة فى مواسير تمر فى حائط خارجى وتصب فى سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل فى نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصة ٤ تصب فى :

(١) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف فى خزان غير أصم يبنى فى حوش مكشوف أو فى محل فضاء خارج المبانى وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٠ — يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تتفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١١ — تبنى الخزانات جميعها فى حيشان مكشوفة تابعة للمعمل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للارور بمحتوياتها فى أى غرفة من غرف المعمل .

١٢ — حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٣ — يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المبانى للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المعمل .

المراحيض :

١٤ — يلزم إيجاد مراحيض للعمال بنسبة مرحاض لكل خمسة وعشرين شخصا .

٣٧ - معامل الحبال

الأبنية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لستس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف ويبيض الجزء العلوى منها بالبياض الاعتيادى ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفى أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٤ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٥ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفى أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

مورد المياه :

٦ - تؤخذ المياه التي تستعمل في المعمل من :

(أ) المورد العمومى للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركيب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛

(ب) عند عدم وجود مورد عمومى لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

٢٠ - جميع المراحض التي تعمل داخل المباني يجب ايصالها لمجاري صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المباني للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

عمل حواجز للآلات :

٢١ - يجب عمل حواجز حول جميع الأجزاء المتحركة فى الآلات وحول جميع السيور منعا لحصول حوادث للشغالة .

صيانة المحل ونظافته :

٢٢ - يجب حفظ جميع أجزاء المحل نظيفة وترميم ما يتلف منها أولا فأولا .

الشغالة :

٢٣ - يجب أن يحفظ فى المحل دفتر تقيد به أسماء وعنوانات كل العمال وتقديمها للإدارة الصحية عند كل طلب .

٢٤ - يلزم توجيه إلتفات خاص لنظافة العمال .

الأمراض المعدية :

٢٥ - على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الإدارة الصحية عن أى إصابة بمرض معد أو مشتبه فيه تحدث بين الأشخاص المشتغلين فى المحل أو الذين كانوا مشتغلين فيه من عهد قريب .

عدم جواز وجود أحد بغير عمل فى المحل :

٢٦ - لا يجوز دخول أى شخص ليس له عمل فى المحل فى أى غرفة من غرفه .

منع تأجير أى جزء من المحل :

٢٧ - لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا تشغيل أى صناعة أخرى فيه أو فى أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٢٨ - لا يجوز إيجاد حيوانات أو طيور فى المحل لأى سبب من الأسباب .

رخصة ورسم المحل :

٢٩ - يلزم حفظ الرخصة فى المحل على الدوام وتقديمها للإدارة الصحية عند كل طلب ويلزم حفظ نسخة من رسم المعمل معتمدة من الإدارة الصحية لإطلاع مندوبى المصلحة المكلفين بأعمال التفتيش .

المحل في نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصلة ٤ تصب في :

- (أ) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛
- (ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير أصم في حوش مكشوف أو في محل فضاء خارج المبنى وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .
- ١٠ - يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصلة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .
- ١١ - تبني الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للروى محتوياتها في أى غرفة من غرف المحل .
- ١٢ - حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .
- ١٣ - يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المبنى للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل .
- ١٤ - يجوز صرف المياه النظيفة المستعملة فقط للتبريد أو مياه الكندنسة في ترعة أو مصرف ولكن لا يجوز صرفها في بركة أو أرض منخفضة .

المراحيض :

- ١٥ - يلزم ايجاد مراحيض للشغالة بنسبة مرحاض واحد لكل خمسة وعشرين عاملا .
- ١٦ - يلزم أن تتفصل مراحيض النساء عن مراحيض الرجال .
- ١٧ - يجب بناء مراحيض الشغالة في ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك واذا لم توجد مجارى صرف عمومية ومورد مياه بقوة الضغط ففى هاتين الحالتين يجوز انشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .
- ١٨ - لا يجوز ايجاد أى مرحاض داخل المبنى الرئيسية للمحل ما لم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .
- ١٩ - عند ما تكون المراحيض داخل المبنى الرئيسية للمحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف المحل بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجى على الأقل يعمل فيه شباك للتهوية والضوء .

٣٦ - معامل حليج القطر.

الأبنية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لسدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبياض الاعتيادي ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٤ - يجب أن تدك أرضية كل الغرف بالخراسان دكا متينا وتبيض بالأسفلت أو الأسمنت أو البلاط . والأرضية المنشأة على بدرون بكيفية تجعل وسائل التهوية متوفرة تحت الأرضية يجوز عمالها من الخشب .

٥ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

٦ - تحفظ مصلحة الصحة العمومية لنفسها الحق في تقرير إيجاد جهازات ميكانيكية للتهوية أو لإخراج التراب اذا رأت لزوما لذلك في أى وقت .

مورد المياه :

٧ - تؤخذ المياه التي تستعمل في المعمل من مورد توافق عليه مصلحة الصحة العمومية ومتى وجد مورد عمومي لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ منه كل المياه المستعملة للشرب مباشرة .

طريقة التصريف :

٨ - لا يجوز إيجاد أى خزان أو مجرى أو صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو مجرى أو مجرى صرف مباشرة ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم تحت مباني المحل أو في أى جزء منها .

٩ - كل المياه العادمة المتخلفة من المحل ماعدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجارى مكشوفة في مواسير تمر في حائط خارجي وتصب في سيفون "جولى تراب" يركب خارج

١٦ — يجب بناء مراحيض الشغالة في ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك وإذا لم توجد مجارى عمومية ومورد مياه بقوة الضغط ففى هاتين الحالتين يجوز انشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

١٧ — لا يجوز استعمال اى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود اى اتصال بين داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال اى مكان فى مستوى المحل ويكون جزءا من بنيائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخال من الفتحات .

صيانة المحل ونظافته :

١٨ — يلزم حفظ جميع أجزاء المحل نظيفة للغاية وترميم ما يتلف منها أولا فأولا وكس جميع الأرضية جيدا مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة .

المواد :

١٩ — لا يجوز ايجاد أو تخزين مواد أو أدوات أو أوان فى المحل غير المستعملة فى الصناعة المرخص له بها .

٢٠ — لا يجوز مباشرة عملية صبغة الأقمشة أو تنظيفها أو دقها أو غير ذلك فى الشارع العمومى ولا يجوز نشر الأقمشة والمواد الأخرى فى الطرق العمومية ولا يجوز غسل أى مواد مهما كانت فى أى بركة أو ترعة .

الأمراض المعدية :

٢١ — على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الادارة الصحية فى الحال عن أى اصابة بمرض معد أو مشتببه فيه تحدث من الأشخاص المشتغلين فى المحل أو الذين كانوا مشغلين فيه من عهد قريب .

منع تأجير أى جزء من المحل :

٢٢ — لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا استعمال صناعة أخرى فى أى جزء منه .

الرخصة :

٢٣ — يلزم حفظ الرخصة فى المحل على الدوام وتقديمها عند كل طلب من الادارة الصحية .

٨ - كل المياه العادمة المتخلفة من المحل ما عدا المتخلفة من مرحاض بصرف بواسطة مجارى مكشوفة في مواسير تتر في حائط خارجى وتصب في سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل في نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصة ٤ تصب في :

(١) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير أصم يبنى في حوض مكشوف أو في محل فضاء خارج المبنى وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

٩ - يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١٠ - تبنى الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للمرور بمحتوياتها في أى غرفة من غرف المحل .

١١ - حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٢ - يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المبنى للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل .

المراحيض ونحوها :

١٣ - لا يجوز ايجاد أى مرحاض داخل المبنى الرئيسية للمحل ما لم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .

١٤ - عند ما تكون المراحيض داخل المبنى الرئيسية للمحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف المحل بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجى على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .

١٥ - جميع المراحيض التى تعمل داخل المبنى يجب ايصالها لمجارى صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المبنى للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

٣٥ - المصابغ

الأبذية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط اربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل فى كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التى تفتح على الهواء الطلق مباشرة فى كل غرفة مساوية على الأقل لستس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبياض الاعتيادى ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفى أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٤ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

خوابى الصباغة :

٥ - يلزم عمل خوابى الصباغة من الفخار المزجج أو من مادة أخرى غير قابلة لنفاذ السوائل ويلزم عمل الأرضية بين أسطح خوابى من الأسمنت أو من خراسان مغطى بطبقة من الأسمنت لكى يكون غير قابل لنفاذ السوائل .

٦ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفى أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

طريقة التصريف :

٧ - لا يجوز ايجاد أى خزان أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو مجرى أو مجرى صرف مباشرة تحت مبانى المحل أو فيها ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

الأمراض المعدية :

٢٤ — لايسمح باستعمال الحمام لأشخاص مصابين بمرض معد ظاهر .

الأوبئة :

٢٥ — لمصلحة الصحة العمومية أن تأمر بغلق الحمام أثناء حدوث وباء الكوليرا اذا رأت وجوب ذلك مراعاة للصحة العمومية .

التفتيش على الحمام :

٢٦ — يجب أن يباح دخول الحمام في أى وقت عند ما يكون مفتوحا للوظفين المفوض لهم من الادارة الصحية اجراء التفتيش فيه .

ساعات فتح الحمام :

٢٧ — يجب أن لا يبقى الحمام مفتوحا إلا من الساعة السادسة قبل الظهر الى الساعة الحادية عشرة بعد الظهر ولا يجوز فتحه في غير هذه المواعيد .

رخصة ورسم المحل :

٢٨ — يجب حفظ الرخصة بالمحل على الدوام وتقديمها للادارة الصحية عند كل طلب ويجب حفظ نسخة من رسم المحل معتمدة من الادارة الصحية تعلق في المحل لاطلاع مندوبى المصلحة الذين يكلفون بأعمال التفتيش .

١٥ - اذا كانت المراحيض داخل المباني الرئيسية للحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف الحمام بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للرحاض حائط خارجى على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .

١٦ - جميع المراحيض التى تعمل داخل المباني يجب ايصالها لمجارى صرف مناسبة بواسطة عامود مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المباني للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

تجديد المياه فى حمام السباحة :

١٧ - يجب نزع حمام السباحة تماما وتنظيفه جيدا مرتين على الأقل فى كل أسبوع فى أوقات معينة منتظمة يعينها صاحب المحل وتوافق عليها مصلحة الصحة العمومية .

١٨ - يجب اضافة مياه جديدة يوميا للحمام بحيث لا تقل هذه المياه عن خمسى جملة المياه التى توجد فيه .

نقاوة مورد المياه :

١٩ - اذا حدث لمورد مياه الحمام فى أى وقت بعد اعتماده من مصلحة الصحة العمومية تلوث فيه خطر على الصحة العمومية ورأت مصلحة الصحة العمومية بأنه صار بأى حال من الأحوال غير موافق فيجب غلق الحمام حتى يمكن توريد المياه اللازمة له من مورد توافن عليه هذه المصلحة .

٢٠ - اذا كانت مصلحة الصحة العمومية فى حالة عدم وجود مجارى صرف عمومية ترى أن طريقة تصريف المياه من الحمام ليست صالحة للعمل فيلزم إيجاد طريقة تصريف أخرى توافق عليها هذه المصلحة .

صيانة ونظافة المحل :

٢١ - يلزم حفظ كافة أجزاء المحل فى حالة نظافة تامة وترميم جميع ما يتلف منها أولا وأولا .

حمام دوش ابتدائى :

٢٢ - يلزم إيجاد حمامات "دوش" ويجب على كل شخص أن يغتسل بحمام "الدوش" قبل دخوله حمام السباحة .

ملابس السباحة :

٢٣ - اذا كانت ملابس السباحة تقدم من قبل أصحاب الحمام يجب حفظها نظيفة للغاية وغسلها بالصابون والماء مرة على الأقل كل أسبوع .

طريقة التصريف :

٨ — لا يجوز إيجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة نتصل بخزان أو مجرور أو مجرى صرف مباشرة تحت مبانى المحل أو فى أى جزء منها ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

٩ — كل المياه العادمة المتخلفة من المحل ما عدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجار مكشوفة أو سيفونات أرضية فى مواسير تمتاز فى حائط خارجى وتصب فى سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل فى نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصلة ٤ تصب فى :

(١) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف فى خزان غير أصم يبنى فى حوش مكشوف أو فى محل فضاء خارج المبانى وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٠ — يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تتفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصلة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١١ — تبنى الخزانات جميعها فى حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للزور بمحتوياتها فى أى غرفة من المحل .

١٢ — حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل إليها وأى نحران يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٣ — يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المبانى للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل ويجوز صرف المياه النظيفة المستعملة فقط للتبريد أو مياه الكندنسة فى ترعة أو مصرف ولكن لا يجوز صرفها فى بركة أو أرض منخفضة .

المراحيض وخلافه :

١٤ — لا يجوز إيجاد أى مرحاض داخل المبانى الرئيسية للحمام ما لم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد إليه المياه بقوة الضغط .

٣٤ - حمامات السباحة

الأبنية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان أو مادة أخرى غير قابلة للاحتراق .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لسدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف ويبيض الجزء العلوى منها بالبياض الاعتيادى ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفى أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٤ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٥ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما .

المياه :

٦ - تؤخذ المياه التى تستعمل فى الحمام من :

(١) المورد العمومى للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركيب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛

(ب) عند عدم وجود مورد عمومى لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

٧ - متى وجد مورد مياه عمومى بعد إصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره فى الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (١) من البند السادس .

٢٧ - اذا استعملت كناسة الشوارع وقودا للمحل لا يجوز تخزين أكثر مما يلزم لمدة سبعة أيام في المحل .

غرف الزبالين :

٢٨ - اذا أقام الزبالون في الحمام فيجب أن يكون لهم محلات خصوصية .

٢٩ - ويجب بناء هذه الغرف من مادة غير قابلة للاحتراق ويجب أن تكون أرضيتها غير قابلة لنفوذ السوائل ويلزم تبييض الحيطان بالمحارة ورشها بالجير ويعاد الرش بالجير مرة كل سنة وفي أوقات أخرى اذا رأت الادارة الصحية لزوما لذلك .

٣٠ - يلزم إيجاد مرحاض خاص للزبالين ويجب أن تكون الاشتراطات المدونة في البند السابع والثامن والتاسع والعاشر متوفرة في هذا المرحاض .

صيانة المحل :

٣١ - يلزم حفظ كل أجزاء المحل نظيفة للغاية وترميم مايتلف منها أولا فأولا وتغسل جميع الأرضيات جيدا مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة .

الأمراض المعدية :

٣٢ - على صاحب أو مستأجر المحل إخطار رجال الصحة في الحال عن أى إصابة بمرض معد أو مشتبه فيه تحدث بين الأشخاص المشتغلين في المحل والذين كانوا مشتغلين فيه من عهد قريب .

عدم جواز تأجير أى جزء من المحل :

٣٣ - ممنوع تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة أو استعمال أى صناعة أخرى فيه أو فى أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٣٤ - ممنوع قطعيا إيجاد حيوانات أو طيور داخل المحل لأى سبب من الأسباب .

رخصة ورسم المحل :

٣٥ - يلزم حفظ الرخصة على الدوام بالمحل وتقديمها للادارة الصحية عند كل طلب ويلزم حفظ نسخة من رسم المحل معتمدة من الادارة الصحية تعلق في المحل لاطلاع مندوبي المصلحة الذين يكلفون بأعمال التفتيش .

١٧ — متى وجد مورد مياه عمومي بعد اصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره في الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (١) من البند السابق .

١٨ — يلزم تجديد مياه المغطس أولا فأولا .

١٩ — يجب أن تكون جميع أحواض مياه الحمام غير قابلة لنفوذ السوائل .

٢٠ — يلزم أن يعمل لكل الأحواض والصهاريج الخاصة بتوريد الماء الساخن للحل أغشية محكمة جيدا لكي تحفظ المياه نظيفة .

الأفران والمداخن :

٢١ — جميع القزانات ومحلات النار والأفران وغيرها يلزم عملها جيدا وترتيبها بكيفية يمكن بها تحويل كل الدخان لمدخنة مناسبة ويلزم أن تكون المدخنة بارتفاع كاف لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

منع الضرر :

٢٢ — اذا استعملت كناسة الشوارع بصفة وقود يلزم الاعتناء بنوع خاص في بناء وتشغيل الأفران منعا لحصول أى ضرر للجيران .

الـجـوـرة :

٢٣ — يجب أن يعمل لجورة القصرمل باب حديد حتى يمكن غلق الجورة تماما أثناء عمليات حرف الرماد من الأفران وتحضير القصرمل .

طراز الفرن وغير ذلك :

٢٤ — الأتمودج نمرة ٥٣٤٨ الذى عمل بمعرفة مصلحة الصحة العمومية مبينة به كيفية تصريف كل الدخان من الأفران وكل التراب الناتج منها ومن الجورة الى مدخنة مرتفعة عن الحمام والمباني المجاورة فيلزم اتباع هذا الأتمودج أو أتمودج آخر يعادله في بناء أفران الحمام ونحوها .

مخزن القصرمل :

٢٥ — اذا أريد تخزين قصرمل في المحل في غير الجورة أو غرفة تحضير القصرمل يلزم إيجاد مخزن خصوصى لهذا الغرض مسقوف جيدا وله باب يفصله عن باقى المحل .

مخزن الوقود :

٢٦ — يلزم إيجاد مخزن خاص للوقود مسقوف ومتوفرة فيه وسائل التهوية ويجب أن يكون بارتفاع ثلاثة أمتار على الأقل ويجب بناؤه من مادة غير قابلة للاحتراق .

١٠ — اذا كانت المراحيض على الطرز الشرقى يجب وضع جلسة المراض منخفضة ثلاثة سنتيمترات عن منسوب الأرضية ويجب أن تكون الأرضية متجهة بميل الى جلسة المراض حتى تجرى كل المياه من الأرضية الى جلسة المراض ومن الجلسة الى سلطانية المراض .
طريقة التصريف :

١١ — لا يجوز ايجاد اى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو مجرور أو مجرى صرف مباشرة ماعدا الاتصال من سلطانية مراض بسيفون محكم تحت مباني المحل أو فى أى جزء منها .

١٢ — كل المياه العادمة المتخلفة من الحمام ماعدا المتخلفة من مراض تصرف بواسطة مجارٍ مكشوفة أو سيفونات أرضية تمر فى حائط خارجى وتصب فى سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل فى نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجارى صرف صماء بوصة ٤ تصب فى :

(أ) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف فى خزان غير أصم يبنى فى حوش مكشوف فى محل قضاء خارج المباني وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٣ — يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١٤ — تبنى الخزانات جميعها فى حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للمرور بمحتوياتها فى اى غرفة من غرف الحمام .

١٥ — حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

مورد المياه :

١٦ — تؤخذ المياه التى تستعمل فى المحل من :

(أ) المورد العمومى للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل

المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركيب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛

(ب) عند عدم وجود مورد عمومى لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه

من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

٣٣ — الحمامات العمومية

الابنية :

١ — ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ — تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لسدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ — تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع مترين حتى لا تكون قابلة لنفوذ السوائل وما فوق ذلك والسقف يبيض بالبياض الاعتيادي ويرش بالخير ويعاد الرش بالخير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

٤ — يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطي بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط أو الرخام بحيث تكون غير قابلة لنفوذ السوائل ويجب أن تعمل الأرضية بميل الى مجارى صرف سطحية مكشوفة أو سيفونات أرضية بكيفية تجعل كل المياه العادمة تجرى الى مجارى الصرف المكشوفة المذكورة أو الى السيفونات الأرضية .

٥ — تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

٦ — يلزم أن تكون المقاعد (الديوانات) من خشب ومتحركة ليتيسر التنظيف تحتها .

الم——راحيض :

٧ — يجب أن تكون المراحيض في حيشان مكشوفة كلما أمكن ذلك ومتوفرة فيها منافذ النور والتهوية التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة .

٨ — يجب أن يعمل للمراحيض سلطانيات بسيفونات محكمة وتكون هذه السلطانيات مطلية بالمينا من الداخل ويجب أن تكون لها أحواض قذف وافية ويكون التصريف من كل سلطانيات المراحيض الى مجارى صرف مناسبة وذلك بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل من الطراز الانجليزى مرتفعة عن المباني للتهوية وموضوعة على الحائط الخارجى من الخارج .

٩ — يلزم ايجاد حنفية مياه في كل مرحاض لأجل الغسيل اللازم (الاستنجاء) .

٢٧ - لا يسمح لأى شخص أن يشترك فى تشغيل المحل اذا كان مرتديا ملابس غير نظيفة أو غير مراعى لشروط النظافة فى شخصه أو مصابا بمرض جلدى معدٍ أو كان مصابا بمرض معدٍ من عهد قريب .

عدم دخول من لا عمل له بالمعمل :

٢٨ - لا يسمح بدخول أى شخص غير مشغول بعمل بالمحل فى أى غرفة منه .

الأمراض المعدية :

٢٩ - على صاحب أو مستأجر المعمل إخطار الادارة الصحية فى الحال عن أى اصابة بمرض معدٍ أو مشتبه فيه تحدث بين الأشخاص المشغولين فى المعمل أو الذين كانوا مشغولين فيه من عهد قريب .

عدم جواز تأجير أى جزء من المحل :

٣٠ - لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا تشغيل أى صناعة أخرى فيه أو فى أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٣١ - لا يجوز حفظ حيوانات أو طيور فى المعمل لأى سبب من الأسباب .

رخصة ورسم المحل :

٣٢ - يلزم حفظ الرخصة فى المحل على الدوام وتقديمها للادارة الصحية عند كل طلب ويلزم حفظ نسخة من رسم المحل معتمدة من الادارة الصحية تعلق بالمحل لاطلاع مندوبى المصاحبة الذين يكفون بأعمال التفتيش .

صيانة ونظافة المحل :

١٦ - يلزم حفظ جميع أجزاء المحل نظيفة للغاية وترميم ما يتلف منها أولا فأولا وتغسل جميع الأرضيات جيدا مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة .

المواد :

١٧ - لا يجوز ادخال أو تخزين أى مواد أو أدوات أو أوان فى المعمل غير المستعملة فى الصناعة المرخص له بها .

١٨ - يلزم حفظ كل المواد المستعملة فى المعمل طازة ونظيفة وصحية ويلزم تخزينها فى دواليب أو مخازن نظيفة وباردة ومتوفرة فيها وسائل التهوية ولا ينفذ فيها الغبار والحشرات ويجب أن لا تستعمل هذه المواد لأى غرض آخر غير صنع المتحصلات المرخص للمعمل بها .

١٩ - لا يجوز استعمال أى مادة معدنية أو مادة أخرى مضرّة لتلوين المتحصلات .

الأوانى :

٢٠ - يجب حفظ كل الأدوات والأوانى والجهازات وغيرها المستعملة فى المعمل نظيفة للغاية .

تبييض الأوانى النحاسية :

٢١ - يجب تبييض جميع الأوانى النحاسية المستعملة فى المعمل كلما لزم ذلك لحفظها على الدوام بحالة نظيفة وصحية .

الوقود :

٢٢ - لا يجوز استعمال كناسة الشوارع أو مادة تماثلها وقدا فى المعمل .

المتخلفات :

٢٣ - يلزم نقل كل المتخلفات من المعمل يوميا .

أوانى التخمير :

٢٤ - يجب أن تكون أوانى التخمير من الفخار .

العمال :

٢٥ - يلزم حفظ دفتر فى المحل تقيد فيه أسماء وعنوانات جميع الشغالة ويلزم تقديمه للإدارة الصحية عند كل طلب .

٢٦ - يلزم توجيه التفات خاص لنظافة العمال .

طريقة التصريف :

٨ - لا يجوز إيجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو مجرور تحت مباني المحل أو فى أى جزء منها .

٩ - كل المياه العادمة المتخلفة من المعمل ما عدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجار مكشوفة فى مواسير تمر فى حائط خارجى وتصب فى سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل فى نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصة ٤ تصب فى :

(أ) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف فى خزان غير أصم يبنى فى حوش مكشوف أو فى محل فضاء خارج المباني وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٠ - يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل من الأسطح المجاورة .

١١ - تبنى الخزانات جميعها فى حيشان مكشوفة تابعة للمعمل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للمرور بمحتوياتها فى أى غرفة من غرف المعمل .

١٢ - حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل إليها وإى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

المراحيض ونحوها :

١٣ - لا يجوز إيجاد أى مرحاض داخل المباني الرئيسية للمعمل .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

١٤ - لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المعمل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ومكون لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الارض للسقف وخال من الفتحات .

الأفران والمدخن :

١٥ - جميع القزانات ومحلات النار والوجاقات وغيرها يلزم عملها جيدا وترتيبها بكيفية يمكن بها تحويل كل الدخان لمدخنة مناسبة ويلزم أن تكون المدخنة بارتفاع كاف لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

٣٢ - معامل البوظة

الأبنية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخرسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لستدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف ويبيض الجزء العلوى فيها بالبياض الاعتيادى ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٤ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخرسان دكا متينا وتغطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٥ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

المياه :

٦ - تؤخذ المياه التي تستعمل في المعمل من :

(أ) المورد العمومى للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل

المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركيب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛

(ب) عند عدم وجود مورد عمومى لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

٧ - متى وجد مورد مياه عمومى بعد اصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره في الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (أ) من البند السادس .

الأواني :

٣٤ - يلزم حفظ الأواني المستعملة في المحل نظيفة جدا ولا يجوز استعمالها لأى غرض آخر غير المرخص به .

جهاز سلكى متحرك من نفسه :

٣٥ - يجب أن يعمل لما كنه ملء الزجاجات وتعبئتها جهاز آمن متحرك من نفسه يصنع من سلك ضيق النسيج جدا لوقاية العمال في حالة فرقة الزجاجات .

المواد :

٣٦ - لا يجوز ادخال أو تخزين أى مواد أو أدوات أو أوان في المعمل خلاف المستعملة في الصناعة المرخص له بها .

العمال :

٣٧ - يجب أن يحفظ في المحل دفتر تقييد به أسماء وعنوانات كل العمال ويجب تقديم هذا الدفتر للإدارة الصحية عند كل طلب .

٣٨ - يلزم توجيه التفات خاص لنظافة العمال .

٣٩ - لا يسمح لأى شخص أن يشترك في تشغيل المحل اذا كان مرتديا ملابس غير نظيفة أو غير مراعاة لشروط النظافة في شخصه أو مصابا بأى مرض جلدى أو مصابا بمرض معد أو كان قد أصيب بمرض معد من عهد قريب .

٤٠ - لا يسمح بدخول أى شخص غير مشغول بالمحل في أى غرفة منه .

الأمراض المعدية :

٤١ - على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الإدارة الصحية في الحال عن أى إصابة بمرض معد أو مشتبه فيه تحدث بين الأشخاص المشغلين في المحل أو الذين كانوا مشغلين فيه من عهد قريب .

عدم تأجير أى جزء من المحل :

٤٢ - لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا استعمال أى صناعة أخرى فيه أو في أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٤٣ - ممنوع قطعيا إيجاد حيوانات أو طيور في المعمل لأى سبب من الأسباب .

رخصة ورسم المحل :

٤٤ - يلزم حفظ الرخصة في المحل على الدوام وتقديمها للإدارة الصحية عند كل طلب ويلزم حفظ نسخة من رسم المعمل معتمدة من الإدارة الصحية وتعلق فيه لاطلاع مندوبي المصلحة الذين يكلفون بأعمال التفتيش .

٢٦ — جميع المراحيض التي تعمل داخل المباني يجب ايصالها لمجارى صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المباني للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

٢٧ — يجب بناء مراحيض الشغالة فى ماحقات منفصلة كلها أمكن ذلك واذا لم توجد مجارى عمومية ومورد مياه بقوة الضغط فى هاتين الحالتين يجوز انشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

٢٨ — لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ومكونا لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخال من الفتحات .

صيانة المحل :

٢٩ — يلزم حفظ جميع أجزاء المحل نظيفة للغاية وترميم ما يتلف منها أولا فأولا وتغسل الأرضية كلها جيدا مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة .

غسيل الزجاجات :

٣٠ — يجب اتباع الطريقة الآتية فى تنظيف الزجاجات ان لم تستعمل طريقة صحيحة أوفى وأنسب منها كالتنظيف تنظيفا تاما بماء جارٍ مثلا :

يلزم ايجاد حوض لنقع الزجاجات الوسخة قبل غسلها ويلزم عمل هذا الحوض من نثار مزيج أو حديد مجلفن أو خشب مبطن بالزنك أو الرصاص والمياه الوسخة المتخلقة من هذا الحوض تصرف منه الى مجار سطحية مكشوفة بواسطة ماسورة من الحديد أو الرصاص والزجاجات بعد نقعها تغسل دائما بماء جارٍ يؤخذ من الحنفيات رأسا .

٣١ — متى تيسر وجود قوة الضغط اللازمة للمياه يجب أن تكون فوهات الحنفيات متجهة الى أعلى وتنفذ فى عنق الزجاجاة التى يجب وضعها عليها منكسة .

٣٢ — لأجل تصفية الزجاجات بعد غسلها يلزم ايجاد طاولة مغطاة بالزنك بها قناة محفورة فى وسطها ومتجهة بميل نحو ثقب فى سطح الطاولة بقرب طرف منها ويجب أيضا عمل حاجز ضيق حول الطاولة مغطى بالزنك أيضا لمنع المياه من التدفق على حروفها .

٣٣ — وفى ثقب الطاولة توضع ماسورة من الحديد أو الرصاص لتوصيل المياه الوسخة الى مجارى الصرف المذكورة فى البند الثامن عشر من هذه الاشتراطات .

طريقة التصريف :

١٧ - لا يجوز ايجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو مجرور أو مجرى صرف مباشرة ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم تحت مباني المحل أو في أى جزء منها .

١٨ - كل المياه العادمة المتخلفة من المحل ما عدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجار مكشوفة في مواسير تمر في حائط خارجي وتصب في سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل في نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصلة ٤ تصب في :

(أ) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير أصم يبنى في حوش مكشوف أو في محل فضاء خارج المباني وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٩ - يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصلة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

٢٠ - تبنى الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للروور بمحتوياتها في أى غرفة من غرف المحل .

٢١ - حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

٢٢ - يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل .

٢٣ - يجوز صرف المياه النظيفة المستعملة فقط للتبريد أو مياه الكندنسة في ترعة أو مصرف ولكن لا يجوز صرفها في بركة أو أرض منخفضة .

المراحيض ونحوها :

٢٤ - لا يجوز ايجاد أى مرحاض داخل المباني الرئيسية للمحل ما لم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .

٢٥ - عند ما تكون المراحيض داخل المباني الرئيسية للمحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف المحل بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجي على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .

الآبار :

٩ - يجب أن تكون البئر على بعد عشرين مترا على الأقل من أى خزان وعمقها عشرين مترا على الأقل (يقاس عمق البئر بمعرفة منقش الصحة بواسطة قطعة رصاص تربط بجبل معلم عليه بعقدة على بعد عشرين مترا من قطعة الرصاص وإذا كان سبق إيجاد طلمبة فيلزم نزع قمتها وتنزل قطعة الرصاص المربوطة بجبل في الماسورة) .

تحليل المياه :

١٠ - إذا كان استيراد المياه من غير المورد العمومى يلزم تقديم عينات منها لمصلحة الصحة العمومية لتحليلها .

حوض تخزين المياه :

١١ - يلزم أخذ المياه من البئر بواسطة ماسورة مغلقة توصل مباشرة الى حوض حديد مجلفن مغلق ولا يجوز ايجاد حنفيات في الماسورة الموصلة من الطلمبة للحوض ويلزم أن يعمل للحوض غطاء محكم جدا يحفظ مغلقة دائما بقفل ويعمل له ماسورة تهوية قصيرة بكوع طرفه السفلى مفتوح لأسفل ويجب أن يوضع الحوض بحيث يكون قاعه على ارتفاع مترين على الأقل فوق سطح الأرضية .

١٢ - يلزم توزيع المياه من الحوض الى المحل بواسطة مواسير تتفرع منه كل ماسورة على حدة .

١٣ - تستعمل مياه الحوض فقط للمحل ولا يجوز ايجاد أى مياه أخرى في المحل لأى غرض كان .

استبدال البئر بمياه من المورد العمومى :

١٤ - متى وجد مورد مياه عمومى في بلدة بعد اصدار الرخصة يجب استعمال مياه هذا المورد في المحل بالكيفية المذكورة في الفقرة (١) من البند الثامن وابطال كل مورد آخر وردم الآبار الموجودة به وازالة الطلمبات والحوض .

المرشحات :

١٥ - أى مرشح يريد صاحب المحل استعماله فيه يجب أن يكون من طراز معتمد من مصلحة الصحة العمومية ويلزم حفظه نظيفا جدا على الدوام .

١٦ - حوض تخزين المياه اللازمة للمحل يجب أن يكون بعيدا بعدا كافيا ومنفصلا عن أى حوض تؤخذ منه المياه للمراحيض .

٣١ - محلات تعبئة البيرة في زجاجات

الأبنية : —

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لستس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تغطى جميع نوافذ التهوية بنسيج من السلك الرفيع لمنع الذباب .

٤ - علاوة على هذه النوافذ يبنى في الحوائط الخارجية طوب مفرغ تحت السقف مباشرة وذلك للتهوية .

٥ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك والسقف بالبياض الاعتيادى ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

٦ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط ويجب أن تكون الأرضية متجهة بميل لمجارى صرف مكشوفة .

٧ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

مورد المياه :

٨ - تؤخذ المياه التي تستعمل في المحل وأى جزء من ماحققاته مثل اسطبلات وغير ذلك من :

(أ) المورد العمومى للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل

المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركيب

داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛

(ب) عند عدم وجود مورد عمومى لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من طامبة

حبشية أو أرتوازية أو من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

الأمراض المعدية :

٣٣ — على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الإدارة الصحية في الحال عن أى إصابة بمرض معدٍ تحدث بين الأشخاص المشتغلين في المحل أو الذين كانوا مشتغلين فيه من عهد قريب .

عدم تأجير أى جزء من المحل :

٣٤ — لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا تشغيل أى صناعة أخرى فيه أو فى أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٣٥ — لا يجوز حفظ حيوانات أو طيور في المحل لأى سبب من الأسباب .

رخصة ورسم المحل :

٣٦ — يلزم حفظ الرخصة في المحل على الدوام وتقديمها للإدارة الصحية عند كل طلب ويلزم حفظ نسخة من رسم المحل معتمدة من الإدارة الصحية تعلق في المحل لإطلاع مندوبى المصلحة الذين يكلفون بأعمال التفتيش .

المواد :

٢٣ — لا يجوز ادخال أو تخزين مواد أو أدوات في المحل غير المستعملة في الصناعة المرخص له بها .

الأواني وغيرها :

٢٤ — كل الآلات والأواني والجهازات وما أشبه ذلك المستعملة في المحل يجب حفظها نظيفة جدًا ولا يجوز استعمالها في أى صناعة أخرى غير المرخص بها .

٢٥ — لا يجوز أن يضاف الى الاسبرتو أى مادة يحتمل أن تكون مضرّة من المواد المراد بها حفظه أو تلويثه أو تحسين طعمه .

٢٦ — يلزم أن تكون غرفة التخمر مستوفية التهوية ولا يسمح بعمل محلات أرضية ولا آبار بغير تهوية في أى جهة من الجهات القريبة من غرفة التخمر اذ يحتمل تجمع وبقاء غاز حمض كربونيك فيها بكيفية تجعلها خطرا على أى شخص يدخل أو يشتغل فيها .

الفيران وثقوب الفيران :

٢٧ — يجب حفظ المحل خاليا من الفيران وحالما تكتشف ثقوب فيران يجب ملؤها بالزجاج المكسروستدها بالأسمنت .

الوقود :

٢٨ — لا يجوز استعمال كئاسة الشوارع أو مادة تماثلها وقدا في المحل .

الشـغالة :

٢٩ — يجب أن يحفظ في المحل دفتر تقييد به أسماء وعنوانات كل العمال ويجب تقديم هذا الدفتر للإدارة الصحية عند كل طب .

٣٠ — يجب توجيه التفات خاص لنظافة العمال .

٣١ — لا يسمح بدخول أى شخص في المحل اذا كان مرتديا ملابس غير نظيفة أو غير مراعاة لشروط النظافة في شخصه أو مصابا بمرض جلدى أو مرض معدي أو كان قد أصيب بمرض معدي من عهد قريب .

٣٢ — لا يسمح بدخول أى شخص غير مشغول في عمل بالمحل في أى غرفة منه .

١٦ — اذا كانت المراحيض داخل المباني الرئيسية للمحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من عُرف المحل بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للرحاض حائط خارجى على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .

١٧ — جميع المراحيض التى تعمل داخل المباني يجب انصالتها بجارى صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المباني لتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

١٨ — يجب بناء مراحيض الشغالة فى ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك واذا لم توجد مجارى عمومية ومورد مياه بقوة الضغط فى هاتين الحالتين يجوز انشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصاحبة الصحة العمومية .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

١٩ — لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ومكونا لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بجاذ من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخال من الفتحات .

الأفران والمدخن :

٢٠ — جميع محلات النار والوجاقات والأفران وغيرها يلزم عملها جيدا وترتيبها بكيفية يمكن بها تحويل كل الدخان لمدخنة مناسبة ويلزم أن تكون المدخنة بارتفاع كاف لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

مخزن الوقود :

٢١ — يلزم دائما تخصيص غرفة لخزن الوقود تكون فى موقع بحيث يتيسر نقل الوقود بدون اضطرار للورور بها فى أى غرفة من عُرف الشغل فى المحل .

صيانة ونظافة المحل :

٢٢ — يلزم حفظ جميع أجزاء المحل نظيفة للغاية وترميم ما يتلف منها أولا فأولا وتغسل جميع الأرضيات جيدا مرة على الأقل كل أسبوع .

طريقة التصريف :

٨ - لا يجوز إيجاد أى خزان أو مجرى أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو مجرى أو مجرى صرف مباشرة تحت مباني المحل أو فى أى جزء منها ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

٩ - كل المياه العادمة المتخلفة من المحل ما عدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجار مكشوفة فى مواسير تمر فى حائط خارجى وتصب فى سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل فى نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصلة ٤ تصب فى :

(أ) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف فى خزان غير أصم يبنى فى حوش مكشوف أو فى محل فضاء خارج المباني وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٠ - يلزم تغطية الخزانات بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصلة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١١ - تبنى الخزانات جميعها فى حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للمرور بمحتوياتها فى أى غرفة من غرف المحل .

١٢ - حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٣ - يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من حديد ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل .

١٤ - يجوز صرف المياه النظيفة المستعملة فقط للتبريد أو مياه الكندنسة فى ترعة أو مصرف ولكن لا يجوز صرفها فى بركة أو أرض منخفضة .

المراحيض ونحوها :

١٥ - لا يجوز إيجاد أى مرحاض داخل المباني الرئيسية للمحل ما لم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .

٣. - معامل التقطير

الأبنية : —

١ — ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ — تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تُفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لستس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ — تبيض أسفـال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف ويبيض الجزء العلوى منها بالبياض الاعتيادى ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٤ — يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن مستوى سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٥ — تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

مورد المياه : —

٦ — يؤخذ الماء الذى يستعمل فى المحل من :

- (أ) المورد العمومى للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركيب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛
- (ب) عند عدم وجود مورد عمومى لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

٧ — متى وجد مورد مياه عمومى بعد اصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره فى الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (أ) من البند السابق .

عدم تأجير أى جزء من المحل :

٤٩ — لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا استعمال أى صناعة أخرى فيه أو فى أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٥٠ — ممنوع قطعيا ايجاد حيوانات أو طيور فى المعمل لأى سبب من الأسباب .

رخصة ورسم المحل :

٥١ — يلزم حفظ الرخصة فى المحل على الدوام وتقديمها للإدارة الصحية عند كل طلب ويلزم حفظ نسخة من رسم المعمل معتمدة من الإدارة الصحية تعلق فى المعمل لاطلاع مندوبى المصلحة الذين يكلفون بأعمال التفتيش .

٣٩ - كل المواد المستعملة في المحل يجب أن تكون طازة ونظيفة وصحية ويجب وضعها في مخازن أو دواليب نظيفة وباردة ومتوفرة فيها وسائل التهوية ولا تنفذ فيها الحشرات والغبار ولا يلزم استعمال هذه المواد لأى غرض غير صنع الأصناف المرخص للعمل بها .

٤٠ - لا يجوز أن يضاف الى البيرة أى مادة يحتمل أن تكون مضرّة من المواد المراد بها حفظها أو تلويثها أو تحسين طعمها .

٤١ - يلزم أن تكون غرفة نقع الشعير مستوفية التهوية ولكن لا حاجة لعمل فتحات للنور فيها كما تقرر في البند الثانى من هذه الاشتراطات .

٤٢ - لا يلزم ترك ثقب فييران في غرفة نقع الشعير أو في مخازن الشعير أو الحبوب أو بحوارها بل تسدّ بالزجاج المكسر والأسمت بحال وجودها ويجب أن يبذل ما في الوسع لتقليل الفييران بواسطة صيدها .

٤٣ - يلزم أن تكون غرفة التخمير مستوفية التهوية ولا يسمح بعمل محلات أرضية ولا آبار بغير تهوية في أى جهة من الجهات القريبة من غرفة التخمير إذ يحتمل تجمع وبقاء حمض كربونيك فيها بكيفية تجمعها خطرا على أى شخص يدخل أو يشتغل فيها .

العمال :

٤٤ - يجب أن يحفظ في المحل دفتر تقيد به أسماء وعنوانات كل العمال ويجب تقديم هذا الدفتر للإدارة الصحية عند كل طلب .

٤٥ - يلزم توجيه التفات خاص لنظافة العمال .

٤٦ - لا يسمح بدخول أى شخص في المحل إذا كان مرتديا ملابس غير نظيفة أو غير مراعاة لشروط النظافة في شخصه أو مصابا بأى مرض جلدى أو مصابا بمرض معدٍ أو كان قد أصيب بمرض معدٍ من عهد قريب .

٤٧ - لا يسمح بدخول أى شخص غير مشغول بالمحل في أى غرفة منه .

الأمراض المعدية :

٤٨ - على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الإدارة الصحية في الحال عن أى إصابة بمرض معدٍ أو مشتبه فيه تحدث بين الأشخاص المشغولين في المحل أو الذين كانوا مشغولين فيه من عهد قريب .

صيانة المحل :

٣١ - يلزم حفظ جميع أجزاء المحل نظيفة للغاية وترميم ما يتلف منها أولا فأولا وتغسل الأرضية كلها جيدا مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة .

غسيل الزجاجات :

٣٢ - يجب اتباع الطريقة الآتية في تنظيف الزجاجات ان لم تستعمل طريقة صحيحة أوفى وأنسب منها كالتنظيف تنظيفا تاما بماء جار مثالا :

يلزم إيجاد حوض لنقع الزجاجات الوسخة قبل غسلها ويلزم عمل هذا الحوض من نجار مزيج أو حديد مجلفن أو خشب مبطن بالزنك أو الرصاص والمياه الوسخة المتخلقة من هذا الحوض تصرف منه الى مجار سطحية مكشوفة بواسطة ماسورة من الحديد أو الرصاص والزجاجات بعد نقعها تغسل دائما بماء جار يؤخذ من الحنفيات رأسا .

٣٣ - متى تيسر وجود قوة الضغط اللازمة للمياه يجب أن تكون فوهات الحنفيات متجهة الى أعلى وتنفذ في أعناق الزجاجات التي يجب وضعها عليها منكسة .

٣٤ - لأجل تصفية الزجاجات بعد غسلها يلزم إيجاد طاولة مغطاة بالزنك بها قناة محفورة في وسطها ومتجهة بميل نحو ثقب في سطح الطاولة بقرب طرف منها ويجب أيضا عمل حاجز ضيق حول الطاولة مغطى بالزنك أيضا لمنع المياه من التدفق على حروفها .

٣٥ - وفي ثقب الطاولة توضع ماسورة من الحديد أو الرصاص لتوصيل المياه الوسخة الى مجارى الصرف المذكورة في البند الثامن عشر من هذه الاشتراطات .

الأواني :

٣٦ - يلزم حفظ الأواني المستعملة في المحل نظيفة جدًا ولا يجوز استعمالها لأى غرض آخر .

جهاز سلكى متحرك من نفسه :

٣٧ - يجب أن يعمل لما كنة ملء الزجاجات وتعبئتها جهاز آمن متحرك من نفسه يصنع من سلك ضيق النسيج متين لوقاية العمال في حالة فرقة الزجاجات .

المواد والمتحصلات وغيرها :

٣٨ - لا يجوز ادخال أو تخزين أى مواد أو أدوات في المعمل خلاف المستعملة في الصناعة المرخص له بها .

المراحيض ونحوها :

٢٤ - لا يجوز إيجاد أى مرحاض داخل المباني الرئيسية للمحل ما لم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .

٢٥ - اذا كانت المراحيض داخل المباني الرئيسية للمحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف المحل بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجي على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .

٢٦ - جميع المراحيض التي تعمل داخل المباني يجب ايصالها لمجاري صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المباني للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

٢٧ - يجب بناء مراحيض الشغالة فى ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك واذا لم توجد مجارى عمومية ومورد مياه بقوة الضغط ففى هاتين الحالتين يجوز انشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

٢٨ - لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ومكونا لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بحاجز من البناء بالدبش والطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخال من الفتحات .

الأفران والمداخن :

٢٩ - كل القزانات ومحلات النار والوجاقات والأفران وغيرها يلزم عملها جيدا وترتيبها بكيفية يمكن بها تحويل كل الدخان لمدخنة مناسبة ويلزم أن تكون المدخنة بارتفاع كاف لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

مخزن الوقود :

٣٠ - يلزم دائما تخصيص غرفة لخزن الوقود تكون فى موقع بحيث يتيسر نقل الوقود بدون اضطراب للمرور بها فى أى غرفة أخرى من غرف المحل .

أحواض قذف للمراحيض وغيرها :

١٦ - حوض تخزين المياه اللازمة للمحل يجب أن يكون بعيدا بعدا كافيا ومنفصلا عن أى حوض ترد منه مياه لمراحض .

طريقة التصريف :

١٧ - لا يجوز إيجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو مجرور أو مجرى صرف مباشرة تحت مباني المحل أو فى أى جزء منها ما عدا الاتصال من سلطانية مراحض بسيفون محكم .

١٨ - كل المياه العادمة المتخلفة من المحل ما عدا المتخلفة من مراحض تصرف بواسطة مجار مكشوفة فى مواسير تمر فى حائط خارجى وتصب فى سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل فى نقط مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصة ٤ تصب فى :

(أ) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف فى خزان غير أصم يبنى فى حوش مكشوف أو فى محل فضاء خارج المباني وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٩ - يلزم تغطية الخزانات بغطاء حديد لا تتفذ منه الغازات وتهويته بما سورة ظهر بوصة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

٢٠ - تبنى الخزانات جميعها فى حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للورور بمحتوياتها فى أى غرفة من غرف المحل .

٢١ - حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

٢٢ - يكون الصرف من سلطانية مراحض بواسطة عامود مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل .

٢٣ - يجوز صرف المياه النظيفة المستعملة فقط للتبريد أو مياه الكندنسة فى ترعة أو مصرف ولكن لا يجوز صرفها فى بركة أو أرض منخفضة .

تحليل المياه :

٩ - اذا كان استيراد المياه من غير المورد العمومي يلزم تقديم عينات منها لمصاحبة الصحة العمومية لتحليلها .

الآبار :

١٠ - يجب أن تكون البئر على بعد عشرين متراً على الأقل من أى خزان وعمقها عشرين متراً على الأقل (يقاس عمق البئر بمعرفة مفتش الصحة بواسطة قطعة رصاص تربط بحبل معلم عليه بعقدة على بعد عشرين متراً من قطعة الرصاص وإذا كان سبق إيجاد طلمبة فيلزم نزع قمتها وتنزل قطعة الرصاص المربوطة بالحبل فى الماسورة) .

حوض تخزين المياه :

١١ - يلزم أخذ المياه من البئر بواسطة ماسورة مغلقة توصل مباشرة الى حوض حديد مجلفن ومغلق ولا يجوز إيجاد حنفيات فى الماسورة الموصلة من الطلمبة للحوض ويلزم أن يعمل للحوض غطاء محكم جداً يحفظ مغلقاً دائماً بقفل ويعمل له ماسورة تهوية صغيرة قصيرة بكوع طرفه السفلى مفتوح للأسفل ويجب أن يوضع الحوض بحيث يكون قاعه على ارتفاع مترين على الأقل فوق سطح الأرضية .

١٢ - يلزم توزيع المياه من الحوض الى المحل بواسطة مواسير تنفرع منه كل ماسورة على حدة .

١٣ - تستعمل مياه الحوض فقط للمحل ولا يجوز إيجاد أى مياه أخرى فى المحل لأى غرض كان .

استبدال البئر بمياه من المورد العمومي :

١٤ - متى وجد مورد مياه عمومي فى بلدة بعد إصدار الرخصة يجب استعمال مياه هذا المورد فى المحل بالكيفية المذكورة فى الفقرة (١) من البند الثامن وإبطال كل مورد آخر وردم الآبار الموجودة به وإزالة الطلمبات والأحواض .

المرشحات :

١٥ - أى مرشح يريد صاحب المحل استعماله فيه يجب أن يكون من طراز معتمد من مصلحة الصحة العمومية ويلزم حفظه نظيفاً جداً على الدوام .

٢٩ - معامل البيرة

الأبدية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لستدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تغطي جميع نوافذ التهوية بنسيج من السلك الرفيع لمنع الذباب .

٤ - علاوة على هذه النوافذ يبنى في الحوائط الخارجية طوب مفرغ تحت السقف مباشرة وذلك للتهوية .

٥ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك والسقف بالبياض الاعتيادى ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

٦ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطي بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط ويجب أن تكون الأرضية متجهة بميل لمجارى صرف مكشوفة .

٧ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

مورد المياه :

٨ - تؤخذ المياه التي تستعمل في المحل وأى جزء من ملحقاته مثل اسطبلات وغير ذلك من :

(أ) المورد العمومى للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل

المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ،

(ب) عند عدم وجود مورد عمومى لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من

طلمبة حبشية أو ارتوازية أو من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

٤٨ — لا يسمح بدخول أو اشتراك أى شخص فى المعمل اذا كان مرتدياً بملابس غير نظيفة أو غير مراعى لشروط النظافة فى شخصه أو مصاباً بمرض جلدى أو مرض معد أو كان مصاباً بمرض معد من عهد قريب أو كان اختلط من عهد قريب بشخص مصاب بمرض من الأمراض المذكورة .

٤٩ — لا يسمح بدخول أى شخص فى المحل ما لم يكن مشغلاً فيه .

الأمراض المعدية :

٥٠ — على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الادارة الصحية فى الحال عن أى إصابة بمرض معد تحدث بين العمال المشغلين فى المحل أو الذين كانوا مشغلين فيه من عهد قريب .

عدم جواز تأجير أى جزء من المحل :

٥١ — لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المدعاة عنه الرخصة ولا تشغيل أى صناعة أخرى فيه أو فى أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٥٢ — لا يجوز إيجاد حيوانات أو طيور فى المعمل لأى سبب من الأسباب .

رخصة ورسم المحل :

٥٣ — يلزم حفظ الرخصة فى المحل على الدوام وتقديمها عند كل طلب من الادارة الصحية ويلزم حفظ نسخة من رسم المحل معتمدة من الادارة الصحية تعلق فى المحل لاطلاع مندوبى الصحة المكلفين بأعمال التفتيش .

- ٣٩ - كل المواد المستعملة في المعمل يجب أن تكون طازة ونظيفة وصحية ويلزم حفظها في مخازن نظيفة باردة ومتوفرة فيها وسائل التهوية ولا ينفذ فيها التراب والحشرات ولا يجوز استعمال هذه الأدوات لأى غرض آخر غير الصناعة المرخص للمعمل بها .
- ٤٠ - لا يجوز استعمال أى مادة معدنية أو مادة أخرى مضرّة لتلوين الأصناف .

الشراب :

- ٤١ - كل الشراب المستعمل في المعمل يلزم وضعه في أوان من الزجاج أو الفخار المزيج أو الحديد المطلى بالميّنا مغطاة بأغطية محكمة تماماً لمنع دخول الحشرات والتراب .
- ويجب أن تكون للأوعية حنفيات لأخذ الشراب منها ولا يجوز أخذ الشراب من الأوعية بأى طريقة أخرى غير الحنفيات ويلزم وضع هذه الأوعية على رفوف مرتفعة عن مستوى الأرضية بمترو نصف على الأقل .

المتحصلات :

- ٤٢ - يلزم حفظ جميع الأصناف المتحصلة من المعمل طازة ونظيفة وصحية بعد صنعها ويلزم حفظها في أوعية نظيفة مغطاة وموضوعة في دواليب أو مخازن باردة ومستوفية التهوية .
- ٤٣ - كل أصناف المتحصلات التي لا تصرف وهى طازة يلزم إعدامها .

الأواني :

- ٤٤ - كل الآلات والأواني والجهازات وغيرها المستعملة في المعمل يلزم حفظها نظيفة تماماً ولا يجوز استعمالها لأى غرض آخر غير الأغراض المرخص للمعمل بها .

الرفوف :

- ٤٥ - كل الرفوف في المعمل والبراميل والأدوات الموجودة به يجب وضعها أو رفعها ٣٠ سنتيمتراً على الأقل عن الأرضية حتى يمكن تنظيف الأرضية بطريقة منتظمة بسهولة .

الشـغالة :

- ٤٦ - يلزم حفظ دفتر في المعمل تقيّد فيه أسماء وعنوانات كل العمال ويلزم تقديمه لإطلاع مندوبى الإدارة الصحية عند كل طلب .
- ٤٧ - يجب توجيه النفقات خاص لنظافة العمال .

الحوض تصرف منه الى مجار سطحية مكشوفة بواسطة ماسورة من الحديد أو الرصاص والزجاجات بعد نقعها تغسل دائماً بماء جار يؤخذ من الحنفيات رأساً .

٣١ — متى تيسر وجود قوة الضغط اللازمة للمياه يجب أن تكون فوهات الحنفيات متجهة الى أعلى وتنفذ في أعناق الزجاجات التي يجب وضعها عليها منكسة .

٣٢ — لأجل تصفية الزجاجات بعد غسلها يلزم إيجاد طاولة مغطاة بالزنك بها قناة محفورة في وسطها ومتجهة بميل نحو ثقب في سطح الطاولة بقرب طرف منها ويجب أيضاً عمل حاجز ضيق حول الطاولة مغطى بالزنك أيضاً لمنع المياه من التدفق .

٣٣ — وفي ثقب الطاولة توضع ماسورة من الحديد أو الرصاص لتوصيل المياه الوسخة الى مجارى الصرف المذكورة في البند التاسع عشر من هذه الاشتراطات .

جهاز سلكي متحرك بنفسه :

٣٤ — يجب أن تعمل لما كينة ملء الزجاجات وتعبئتها جهاز للاً من متحرك من نفسه يصنع من سلك ضيق النسيج لوقاية العمال في حالة فرقة الزجاجات

عدم جواز الاتصال بمحلات السكن :

٣٥ — لا يجوز استعمال أى جزء من مباني المحل للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المعمل وأى سكن ولا يجوز استعمال أى محل في مستوى المعمل ويكون جزءاً من بنيانه للنوم مالم يكن منفصلاً عنه بحاجز من البناء بالحجر أو الطوب الأحمر خالى من الفتحات وممتد من الأرض للسقف .

غرفة أكل مخصوصة للشغالة :

٣٦ — لا يجوز تناول الطعام في أى غرفة من غرف التشغيل ويلزم تخصيص غرفة للأكل اذا أريد الأكل في المحل .

صيانة المحل ونظافته :

٣٧ — يجب حفظ جميع أجزاء المحل نظيفة جداً وترميم ما يتلف منه أولاً فاولاً ويجب غسل كل الأرضية تماماً مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة .

المواد :

٣٨ — لا يجوز إيجاد أو تخزين مواد أو أدوات غير المستعملة في العمليات المرخص للمعمل بها .

٢٢ — حتماً توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المعمل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

٢٣ — يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعاً عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلاً بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المعمل .

٢٤ — يجب صرف مياه كل حوض غسيل فى المحل بماسورة عادى بسيفون محكم ويجب وضع السيفون تحت فتحة الحوض مباشرة وتصرف مياه ماسورة العادم الى :

(أ) سيفون "جولى تراب" يوضع خارج المباني فى حوش مكشوف ؛

(ب) مجرى صرف صماء تعمل فى أرضية الغرفة الموجود فيها حوض الغسيل كالمبين فى البند التاسع عشر من هذه الاشتراطات .

المـراحـيـض :

٢٥ — لا يجوز إيجاد أى مرحاض داخل المعمل أو أى محل من ملحقاته أو اتصاله به مباشرة بباب أو شباك أو غير ذلك .

٢٦ — يجب بناء جميع المراحيض فى ملحقات خاصة وفى نقط معتمدة من مصلحة الصحة العمومية .

٢٧ — يجب أن تكون المراحيض بسلطانيات بسيفون متصلة بعواميد مواسير مرتفعة عن المباني للتهوية ومتصلة بمجارى صرف المعمل كلما أمكن ذلك .

٢٨ — وإذا كانت المراحيض من الطراز الشرقى يجب عمل جلسة المرحاض منخفضة بثلاثة سنتيمترات عن منسوب عموم الأرضية وتعمل الأرض بميل الى جلسة المرحاض حتى يمكن صرف كل المياه من الأرضية الى الجلسة ومنها الى السلطانية .

٢٩ — يجب أن يعمل للمراحيض جميعها حوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .

غسل الزجاجات :

٣٠ — يجب اتباع الطريقة الآتية عند عدم وجود طريقة صحية أوفى وأنسب لتنظيف

الزجاجات كالتنظيف تنظيفاً تاماً بماء حار مثلاً :

يلزم إيجاد حوض لنقع الزجاجات الوسخة قبل غسلها ويلزم عمل هذا الحوض من الفخار المزيج أو الحديد المجلفن أو الخشب المبطن بالزنك أو الرصاص والمياه الوسخة المتخلفة من هذا

استبدال البئر بمياه من المورد العمومي :

١٥ - متى وجد مورد مياه عمومي في بلدة بعد إصدار الرخصة يجب استعمال مياه هذا المورد في المحل بالكيفية المذكورة في الفقرة (١) من البند التاسع وإبطال كل مورد آخر ودم الآبار الموجودة وإزالة الطلمبات والأحواض .

المرشحات :

١٦ - أي مرشح يريد صاحب المحل استعماله يجب أن يكون من طراز معتمد من مصلحة الصحة العمومية ويلزم حفظه نظيفا جدا على الدوام .

أحواض مياه قذف للمراحيض وغير ذلك :

١٧ - حوض تخزين المياه اللازمة للعمل يجب أن يكون على حدة ومنه صلا عن أي حوض تؤخذ منه المياه لمراحيض .

طريقة التصريف :

١٨ - لا يجوز إيجاد أي خزان أو مجرى أو صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو مجرى أو مجرى صرف مباشرة تحت مباني المحل أو في أي جزء منها ما عدا الانصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

١٩ - كل المياه العادمة المتخلفة من المعمل ما عدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجارٍ مكشوفة في مواسير تمر في حائط خارجي وتصب في سيفون "جولي تراب" يركب خارج المحل في نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصة ٤ تصب في :

(١) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير أصم يبنى في حوش مكشوف أو في محل فضاء خارج المبنى وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجي .

٢٠ - يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بما سورة ظهر بوصة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

٢١ - تبنى الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للعمل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطراب للروو بمحتوياتها في أي غرفة من غرف المعمل .

مورد المياه :

- ٩ — يؤخذ الماء الذى يستعمل فى المعمل أو جزء من ملحقاته كاسطبل وغيره من :
- (أ) المورد العمومى للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتأخذ المياه منها رأساً بواسطة حنفيات تركيب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛
- (ب) عند عدم وجود مورد عمومى لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من بئر توازية أو حبشية أو أى مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

الآبار :

- ١٠ — يلزم أن تكون البئر على بعد عشرين متراً على الأقل من أى خزان وعمقها عشرين متراً على الأقل ويقاس عمق البئر بمعرفة مفتش الصحة بواسطة قطعة رصاص تربط فى حبل معلم بعقدة على بعد عشرين متراً من قطعة الرصاص وإذا كان يوجد طلمبة من قبل يجب نزع قمتها وتنزل قطعة الرصاص المربوطة بالحبل فى الماسورة .

تحليل المياه :

- ١١ — يلزم تقديم عينات المياه لمصلحة الصحة العمومية لتحليلها اذا كانت المياه اللازمة للمحل لا تؤخذ من المورد العمومى .

حوض تخزين المياه :

- ١٢ — يلزم أخذ المياه من البئر بواسطة ماسورة مغلقة توصل مباشرة الى حوض حديد مجلفن ومغلق ولا يجوز إيجاد حنفيات فى الماسورة الموصلة من الطلمبة للحوض ويلزم أن يعمل للحوض غطاء محكم جداً يبقى مغلقاً دائماً بقفل ويعمل له ماسورة تهوية قصيرة بكوع طرفه السفلى مفتوح للأسفل ويجب أن يوضع الحوض بحيث يكون قاعه على ارتفاع مترين على الأقل فوق سطح الأرض .

- ١٣ — توزع المياه من الحوض للمعمل بواسطة مواسير متفرعة من الحوض .

- ١٤ — تستعمل مياه الحوض فقط للمعمل ولا يجوز إيجاد أى مياه أخرى فى المحل لأى غرض كان .

٢٨ — معامل المياه الغازية

الأبنية : —

١ — ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ — تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لستدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ — تغطي جميع نوافذ التهوية بنسيج من السلك الرفيع لمنع الذباب .

٤ — علاوة على هذه النوافذ يبنى في الحوائط الخارجية طوب مفرغ تحت السقف مباشرة وذلك للتهوية .

٥ — تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع مترين وما فوق ذلك بالبيض الاعتيادي ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك أما السقف فان لم يدهن بالبوبة الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٦ — يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطي بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو القرميد الصلب توضع على طبقة من الأسمنت بكيفية تجعل الأرضية غير قابلة لنفوذ السوائل وبميل لجهة مجارى صرف مكشوفة .

٧ — تدهن جميع الأخشاب بالبوبة الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

٨ — تخصص غرفة لعمل المياه الغازية وتعمل غرفة منفصلة لغسل الزجاجات ولا يسمح بإيجاد زجاجات وسخة في غرفة تحضير المياه الغازية .

المتحصلات :

٢٥ — يلزم حفظ كل متحصلات المحل نظيفة وطازة وصحية بعد صنعها ويلزم حفظها في مخازن أو دواليب متوفرة فيها وسائل التهوية ونظيفة وباردة .

الأواني وما أشبهها :

٢٦ — يلزم حفظ كل الآلات والأواني والجهازات وغيرها المستعملة في المحل نظيفة للغاية .

الوقود :

٢٧ — لا يجوز استعمال كناسة الشوارع أو أى مادة أخرى تماثلها وقدما في المحل .

الشحالة :

٢٨ — يلزم حفظ دفتر في المحل تقيده به أسماء وعنوانات كل العمال ويلزم تقديم هذا الدفتر للإدارة الصحية عند كل طلب .

٢٩ — يلزم توجيه التفتات خاص لنظافة العمال .

٣٠ — لا يجوز دخول أى شخص في المحل أو اشتراكه في تشغيلة إذا كان مرتديا ملابس غير نظيفة أو غير مراعاة لشروط النظافة في شخصه أو مصابا بمرض جلدى أو مرض معد أو كان قد أصيب بمرض معد من عهد قريب .

٣١ — لا يسمح بدخول أى شخص غير مشغول في عمل المحل في أى غرفة منه .

الأمراض المعدية :

٣٢ — على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الإدارة الصحية في الحال عن أى إصابة بمرض معد تحدث بين الأشخاص المشغولين في المحل أو الذين كانوا مشغولين فيه من عهد قريب .

عدم جواز تأجير أى جزء من المحل :

٣٣ — لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا تشغيل صناعة أخرى فيه أو فى أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٣٤ — لا يجوز حفظ حيوانات أو طيور في المحل لأى سبب من الأسباب .

رخصة ورسم المحل :

٣٥ — يلزم حفظ الرخصة في المحل على الدوام وتقديمها للإدارة الصحية عند كل طلب ويلزم حفظ نسخة من رسم المحل معتمدة من الإدارة الصحية وتعلق بالمحل لإطلاع مندوبى مصلحة الصحة العمومية المنوطين بأعمال التفتيش .

١٧ — وكلما أمكن يجب أن يعمل للمراحيض سلطانيات بسيفونات متصلة بعواميد مواسير مرتفعة عن المباني للتهوية وتكون عواميد المواسير المذكورة متصلة من أسفل بجارى صرف المعمل .

١٨ — اذا كانت المراحيض من الطراز الشرقى يجب وضع جلسة المراض منخفضة ثلاث سنتيمترات عن مستوى عموم الأرضية ويجب أن تكون الأرضية معمولة بميل الى جلسة المراض حتى تجرى كل المياه من الأرضية الى الجلسة ومن الجلسة الى سلطانية المراض .

١٩ — يجب أن يكون لكل المراحيض أحواض قذف كافية ترد اليها المياه بقوة الضغط .
منع اتصال المحل بمحلات السكن :

٢٠ — لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ومكونا لجزء من بنائه للنوم مالم يكن منفصلا عنه فعلا بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخال من الفتحات .

الأفران والمدخن :

٢١ — جميع الآلات والقزانات ومحلات النار والوجاقات والأفران وغيرها يلزم عملها جيدا وترتيبها بكيفية يمكن بها تحويل كل الدخان لمدخنة مناسبة ويلزم أن تكون المدخنة بارتفاع يمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

مخزن الوقود :

٢٢ — يلزم دائما تخصيص غرفة لخزن الوقود تكون فى موقع بحيث يتيسر نقل الوقود بدون اضطرار للرور بها فى أى غرفة من غرف الشغل بالمحل .

صيانة ونظافة المحل :

٢٣ — يلزم حفظ جميع أجزاء المحل نظيفة للغاية على الدوام وترميم ما يتلف منها أولا فاولا وتغسل جميع الأرضيات جيدا مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة .

المواد :

٢٤ — لا يجوز إيجاد أو تخزين أى مواد أو أدوات أو أوان فى المحل غير المستعملة فى الصناعة المرخص له بها .

طريقة التصريف :

٨ - لا يجوز إيجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة لتصل بخزان أو مجرور أو مجرى صرف مباشرة ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم تحت مباني المحل أو فى أى جزء منها .

٩ - كل المياه العادمة المتخلفة من المحل ما عدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجار مكشوفة فى مواسير تتر فى حائط خارجى وتصب فى سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل فى نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصلة ٤ تصب فى :

(أ) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف فى خزان غير أصم يبنى فى حوش مكشوف أو فى محل فضاء خارج المباني وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٠ - يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لاتنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصلة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١١ - تبنى الخزانات جميعها فى حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للورور بمحتوياتها فى أى غرفة من غرف المحل .

١٢ - وحالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٣ - ويكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصل بمجارى الصرف العمومية بخزان المحل .

١٤ - يجوز صرف المياه النظيفة المستعملة فقط للتبريد أو مياه الكندنسة فى تربة أو مصرف ولكن لا يجوز صرفها فى بركة أو أرض منخفضة .

المراحيض ونحــوها :

١٥ - لا يجوز إيجاد أى مرحاض داخل المعمل او ملحقاته أو متصل به رأسا بواسطة باب أو شباك أو غير ذلك .

١٦ - يلزم بناء كل المراحيض التى تلزم للعمل فى ملحقات منفصلة وفى نقطة تعتمد مصلحتها الصحة العمومية .

٢٧ - معامل الثلج

الأبنية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لسدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف ويبيض الجزء العلوي منها بالبياض الاعتيادي ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فإن لم يدهن بالبوية الزيتية فيرش بالجير سنويا أيضا .

٤ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن مستوى سطح الارض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطي بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٥ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

مورد المياه :

٦ - يؤخذ الماء الذي يستعمل في المحل من :

(أ) المورد العمومي للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل

المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتأخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات

تركب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛

(ب) عند عدم وجود مورد عمومي لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من

مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

٧ - ومتى وجد مورد مياه عمومي بعد إصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره

في الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (أ) من البند السادس .

الأمراض المعدية :

٣٢ - على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الادارة الصحية في الحال عن أى إصابة بمرض معد أو مشتبه فيه تحدث بين الأشخاص المشتغلين في المحل أو الذين كانوا مشتغلين فيه من عهد قريب .

عدم جواز تأجير أى جزء من المحل :

٣٣ - لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا استعمال أى صناعة أخرى في أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٣٤ - ممنوع قطعيا إيجاد حيوانات أو طيور داخل المحل لأى سبب من الأسباب .

رخصة ورسم المحل :

٣٥ - يلزم حفظ الرخصة بالمحل على الدوام وتقديمها للادارة الصحية عند كل طلب ويلزم حفظ نسخة من رسم المحل معتمدة من الادارة الصحية تعلق في المحل لاطلاع مندوبي المصلحة الذين يكلفون بأعمال التفتيش .

المواد :

٢٣ - لا يجوز ايجاد أو تخزين أى مواد أو أدوات غير المستعملة فى الصناعة المرخص بها للمحل .

منع استعمال الأقدام :

٢٤ - ممنوع استعمال الأقدام لاستخراج الزيوت من الطحينة بل يجب استعمال وسيلة أخرى بواسطة محرك ميكانيكى لهذا الغرض وقد اخترع حضرة على أفندى فهم الأستاذ بمدرسة الصنائع الأميرية ببولاق التابعة لإدارة التعليم الفنى والصناعى والزراعى ما كنة مناسبة لذلك فيجب استعمال هذه الماكينة أو ما كنة أخرى تضارعها تفى بهذا الغرض .

مدار واسطبل الحيوانات :

٢٥ - اذا استعملت حيوانات لطحن البزور فيلزم تنظيف المدار يوميا وفرشه بتراب جديد نظيف أو رمل ويلزم أن تكون حافة المدار الخارجية من الحجر أو الخراسان ورفعهما ستستقيمترات على الأقل من سطح الأرضية منعاً لتسرب الأقدار فى الغرفة ويجب أن لا توجد الحيوانات بالمحل بل فى اسطبل منفصل حائز لجميع شروط الاسطبلات التى قفزتها مصلحة الصحة العمومية ويكون له مدخل منفصل من الخارج ويسمح فقط أن يكون هناك باب اتصال بين الاسطبل وأودة الطحين .

٢٦ - يلزم حفظ كل الآلات والأوانى والجهازات وغيرها المستعملة فى المحل نظيفة جداً على الدوام .

الوقود :

٢٧ - ممنوع قطعياً استعمال كئاسه الشوارع أو أى مادة أخرى تماثلها وقد الحريق فى المحل .

الشغالة :

٢٨ - يلزم حفظ دفتر فى المحل تفيد به أسماء وعنوانات كل العمال وتقديمه لإدارة الصحة عند كل طلب .

٢٩ - يلزم توجيه التفات خاص لنظافة العمال .

٣٠ - لا يسمح بدخول أى شخص فى المحل أو اشتراكه فى تشغيله اذا كان مرتدياً ملابس غير نظيفة أو غير مراعى لشروط النظافة فى شخصه أو مصاباً بمرض جلدى أو مرض معدٍ أو كان قد أصيب بمرض معدٍ من عهد قريب .

٣١ - لا يسمح بدخول أى شخص غير مشغول فى عمل المحل فى أى غرفة منه .

١٦ - عند ما تكون المراحيض داخل المباني الرئيسية للمحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف المحل بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجى على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .

١٧ - جميع المراحيض التى تعمل داخل المباني يجب إيصالها لمجارى صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المباني للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

١٨ - يجب بناء مراحيض الشغالة فى ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك وإذا لم توجد مجارى عمومية ومورد مياه بقوة الضغط فى هاتين الحالتين يجوز انشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

١٩ - لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن أو غرفة نوم مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ومكون لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخال من انفتحات .

الأفران والمدخن :

٢٠ - جميع محلات النار والوجاقات والأفران وغيرها يلزم عملها جيدا وترتيبها بكيفية يمكن بها تحويل كل الدخان لمدخنة مناسبة ويلزم أن تكون المدخنة بارتفاع كاف لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

مخزن الوقود :

٢١ - يلزم دائماً تخصيص غرفة لخزن الوقود تكون فى موقع بحيث يتيسر نقل الوقود بدون اضطرار للمرور بها فى أى غرفة أخرى من غرف المحل .

صيانة المحل ونظافته :

٢٢ - يلزم حفظ جميع أجزاء المحل نظيفة للغاية وترميم ما يتلف منها أولاً فاولاً وتغسل جميع الأرضيات جيداً مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة .

٨ - عند وجود مورد مياه عمومي بعد إصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره في الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (١) من البند السابع .

طريقة التصريف :

٩ - لا يجوز ايجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو مجرور أو مجرى صرف مباشرة تحت مباني المحل أو في أى جزء منها ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

١٠ - كل المياه العادمة المتخلفة من المحل ماعدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجارٍ مكشوفة في مواسير تمر في حائط خارجي وتصب في سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل في نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصلة ٤ تصب في :

(١) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير أصم يبنى في حوش مكشوف أو في محل فضاء خارج المباني وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١١ - يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بما سورة ظهر بوصلة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو متر عن الأسطح المجاورة .

١٢ - تبنى الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للمرور بمحتوياتها في أى غرفة من غرف المحل .

١٣ - حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه .

١٤ - يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود من ظهر متين يكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصل بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل .

المراحيض ونحوها :

١٥ - لا يجوز ايجاد أى مرحاض داخل المباني الرئيسية للمحل ما لم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .

٢٦ - معاصر الزيت -

الأبنية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناویر) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لستس مساحة أرضية الغرفة .

٣ - تغطى جميع نوافذ التهوية بنسيج من السلك الرفيع لمنع الذباب .

٤ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبياض الاعتيادى ویرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفى أوقات أخرى كلما تراءى للسلطة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٥ - يجب أن لاتكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٦ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفى أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

مورد المياه :

٧ - تؤخذ المياه التى تستعمل فى المحل من :

(أ) المورد العمومى للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفیات تركب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛

(ب) عند عدم وجود مورد عمومى لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من مورد توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

الشـغالة :

٢٤ - يجب حفظ دفتر بالمحل تقيد فيه أسماء وعنوانات كل العمال ويجب تقديم هذا الدفتر للإدارة الصحية عند كل طلب .

٢٥ - يجب توجيه التفات خاص لنظافة العمال .

٢٦ - لا يسمح لأى شخص بالدخول بالمحل أو الاشتراك فى تشييله اذا كان مرتديا ملابس غير نظيفة أو غير مراعى لشروط النظافة فى شخصه أو مصابا بمرض جلدى أو مرض معدٍ أو كان مصابا بمرض معدٍ من عهد قريب .

الأمراض المعدية :

٢٧ - على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الإدارة الصحية فى الحال عن أى إصابة بمرض معدٍ أو مشتبه فيه يحدث بين العمال المشتغلين بالمحل والذين كانوا مشتغلين فيه من عهد قريب .

عدم جواز تأجير أى جزء من المحل :

٢٨ - لا يجوز تأجير أى جزء من أجزاء المحل المعطاة عنه الرخصة ولا يجوز تشغيل أى صناعة أخرى فيه أو فى أى جزء من أجزائه .

الحيوانات والطيور :

٢٩ - لا يجوز ايجاد أى حيوانات أو طيور فى المحل لاي سبب من الأسباب .

الرخصة :

٣٠ - يجب حفظ الرخصة دائما فى المحل وتقديمها عند كل طلب من الإدارة الصحية .

١٦ - جميع المراحيض التي تعمل داخل المباني يجب ايصالها بمجاري صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المباني للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

١٧ - يجب بناء جميع المراحيض فى مباحثات منفصلة كلما أمكن ذلك واذا لم توجد مجارى عمومية ومورد مياه بقوة الضغط فى هاتين الحالتين يجوز انشاء هذه المراحيض على طرز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

١٨ - لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ومكون لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخال من الفتحات .

صيانة ونظافة المحل :

١٩ - يجب أن يعمل لكل الأوعية المشتملة على الفسيخ أغطية محكمة جيدا لمنع التراب والحشرات .

٢٠ - بما أن الفسيخ تتساقط منه نقط على الدوام فيجب رفع البراميل المحتوية عليه على قواعد مرتفعة عن الأرضية الغير قابلة لنفوذ السوائل ويجب أن يعمل بهذه الأرضية مجارى صرف مكشوفة قليلة العمق كما هو مقرر بالبند التاسع من هذه الاشتراطات .

٢١ - يلزم حفظ كل المحل وجميع الأواني المشتمل عليها نظيفة جدا وترميم جميع مايتلف منها آة لا فأولا .

المواد :

٢٢ - لا يجوز ادخال أو تخزين أى مواد أو أدوات أو أواني فى المحل خلاف المستعملة فى الصناعة المرخص له بها .

الفيران وثقوب الفيران :

٢٣ - يجب حفظ المحل خاليا من الفيران . ويجرد وجود ثقوب فيران يلزم سد جميعها بالزجاج المكسر وتبييضها بالأسمنت .

طريقة التصريف :

٨ - لا يجوز ايجاد أى خزان أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو مجرى أو مجرى صرف مباشرة تحت مباني المحل أو فى أى جزء منها ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

٩ - كل المياه العادمة المتخلفة من المعمل ما عدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجار مكشوفة فى مواسير تمر فى حائط خارجى وتصب فى سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل فى نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصة أربعة تصب فى :

(أ) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف فى خزان غير أصم مبنى فى حوش مكشوف أو فى محل فضاء خارج المبنى وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٠ - يجب تغطية الخزان بغطاء حديد لا تتفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصة أربعة مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١١ - تبنى الخزانات جميعها فى حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للزور بحتوياتها فى أى غرفة من غرف المحل .

١٢ - حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٣ - يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل .

المراحيض ونحوها :

١٤ - لا يجوز ايجاد أى مرحاض داخل المباني الرئيسية للمحل ما لم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحياض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .

١٥ - اذا كانت المراحيض داخل المباني الرئيسية للمحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف المحل بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجى على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .

٢٥ - مخازن الفسيخ

ملحوظة - لا يسمح بإيجاد مخازن فسيخ في وسط أى بلدة ما بل يجب انتخاب الضواحي حتى يمكن التحميم بإيجاد مسافة مناسبة بينها وبين المساكن اذا لزم ذلك واذا نشأ عنها أى ضرر ما فان ذلك الضرر يكون أخف بسبب طلاقة هواء مجاوراتها وقد يصعب تقدير مسافة تنطبق على كل محل من هذه المحلات ولكن متى كانت هذه المحلات في الضواحي فمن المحتمل أن عشرة أمتار أو عشرين مترا تكفى في كثير من الأحوال .

المباني :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك ومناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التى تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة متساوية على الأقل لسدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تغطي جميع نوافذ التهوية بنسيج من السلك الرفيع لمنع الذباب .

٤ - علاوة على هذه النوافذ يبنى في الحوائط الخارجية طوب مفرغ تحت السقف مباشرة وذلك للتهوية .

٥ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبياض الاعتيادى ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٦ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٧ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان ذلك لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

الرفوف :

١٦ - يلزم وضع أو رفع كل الرفوف التي توجد في المعمل وما يماثلها ٣٠ سنتيمترا على الأقل عن الأرضية حتى يمكن تنظيف الأرضية التي تحتها وغسلها تماما .

المواد :

١٧ - لا يجوز ادخال أى مواد أو أدوات في المعمل غير المستعملة لتشغيل الصناعة .

نقل الأحشاء :

١٨ - لا يجوز حفظ أحشاء أو فضلات أخرى بالمحل بل يجب نقلها يوميا الى مكان مناسب .

المستخدمون :

١٩ - يجب توجيه التفات خاص لنظافة المستخدمين .

٢٠ - لا يسمح باشتراك أى شخص في تشغيل العمل اذا كان مرتديا ملابس غير نظيفة أو غير مراعاة لشروط النظافة في شخصه أو مصاب بمرض جلدى أو مرض معد أو كان قد أصيب بمرض معد من عهد قريب .

الأمراض المعدية :

٢١ - على صاحب أو مستأجر المعمل إخطار الادارة الصحية في الحال عن أى إصابة بمرض معد تحدث بين الأشخاص المشتغلين في المعمل أو الذين كانوا مشتغلين فيه من عهد قريب .

عدم تأجير أى جزء من المحل :

٢٢ - لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا يجوز تشغيل أى صناعة أخرى فيه أو في أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٢٣ - لا يجوز حفظ حيوانات أو طيور في المحل لأى سبب من الأسباب .

الرخصة :

٢٤ - يلزم حفظ الرخصة بالمحل وتقديمها للادارة الصحية عند كل طلب .

٨ — ومتى وجد مورد مياه عمومي بعد إصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره في الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (١) من البند السابق .

طريقة التصريف :

٩ — لا يجوز إيجاد أى خزان أو مجرى أو مجرى صرف ولا فتحة لتصل بخزان أو مجرى أو مجرى صرف مباشرة ماعدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم تحت مباني المحل أو في أى جزء منها .

١٠ — كل المياه العادمة المتخلفة من المعمل تصرف بواسطة مجار مكشوفة في مواسير تمر في حائط خارجي وتصب في سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل في نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصة ٤ تصب في :

(١) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير اصم يبنى في حوش مكشوف أو في محل فضاء خارج المباني وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١١ — يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١٢ — تبنى الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للمعمل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للورور بمحتوياتها في أى غرفة من غرف المعمل .

١٣ — حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المعمل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

١٤ — لا يجوز استعمال أى جزء من المعمل للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المعمل وأى سكن أو غرفة نوم مباشرة ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الارض للسقف وخال من الفتحات .

صيانة ونظافة المحل :

١٥ — يلزم حفظ جميع أجزاء المعمل وكافة الأواني المستعملة فيه نظيفة للغاية وترميم مايتلف منها أولا فأولا وتغسل جميع الأرضيات جيدا مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة .

٢٤ - معامـل الفسـيخ

الأبنية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساو على الأقل لـسدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تبيض أسفـال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبياض الاعتيادي ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للسلطة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فإن لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٤ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن مستوى سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطي بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط ويجب عملها بميل الى مجرى صرف في الوسط .

٥ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للسلطة الصحية لزوم ذلك .

مورد المياه :

٦ - يلزم إيجاد مياه نظيفة بمقادير وافرة لتنظيف الأسمك وغسيل المحل .

٧ - تؤخذ المياه التي تستعمل في العمل من :

(أ) المورد العمومي للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصيل

المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات

تركب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛

(ب) عند عدم وجود مورد عمومي لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه

من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

عدم جواز تأجير أى جزء من المحل :

٣٦ — لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا يجوز تشغيل أى صناعة أخرى فى أى جزء من أجزائه .

الحيوانات والطيور :

٣٧ — لا يجوز ايجاد حيوانات أو طيور فى المحل لأى سبب من الأسباب .

رخصة ورسم المحل :

٣٨ — يلزم حفظ الرخصة فى المحل على الدوام وتقديمها للادارة الصحية عند كل طلب ويلزم حفظ نسخة من رسم المحل مصدق عليها من الادارة الصحية وتعلق فى المحل لاطلاع مندوبى المصلحة المكلفين بأعمال التفتيش .

صيانة المحل ونظافته :

٢٥ — يلزم حفظ جميع أجزاء المحل نظيفة للغاية على الدوام وترميم ما يتلف منها أولا فأولا .

المواد :

٢٦ — لا يجوز ايجاد أو تخزين أى مواد أو أدوات أو أوانى فى المحل غير المستعملة فى تشغيل الصناعة المرخص بها .

الأوانى وغيرها :

٢٧ — كل الآلات والأوانى والجهازات وغيرها المستعملة فى المحل يجب أن تكون فى حالة نظافة تامة .

٢٨ — يلزم عمل أغطية خشب مغطاة بالزنك لسلك الأدنان والغلايات .

٢٩ — مجرى توصيل العصير من العصارة للأدنان يجب أن يكون ماسورة حديد أو يعمل من الأسمنت أو الخشب المبطن بالزنك ويعمل لها غطاء مبطن بالزنك .

٣٠ — يجب عمل مسـتودع أصم فى حوش مكشوف ترد اليه السوائل العادمة المتخلفة من المحل ويلزم بناءؤه من مادة غير قابلة لنفوذ السوائل ولا يزيد طوله عن متر × متر وعمقه عن خمسين سنتيمتر ويجب تفريغه مرة على الأقل كل يومين ويلزم نقل المتخلفات الى مكان بعيد عن المساكن والترع والآبار وتصرف بطريقة تمنع حدوث أى ضرر .

الشغالة :

٣١ — يلزم حفظ دفتر فى المحل تقيـد به أسماء وعنوانات جميع الشغالة لتقديمه للإدارة الصحية عند كل طاب .

٣٢ — يلزم توجيه التفات خاص لنظافة العمال .

٣٣ — لا يسمح بدخول أو اشتراك أى شخص فى تشغيل المحل اذا كان مرتديا ملابس غير نظيفة أو غير مراعى لشروط النظافة فى شخصه أو مصابا بمرض جلدى أو مرض معد أو كان مصابا بمرض معد من عهد قريب .

٣٤ — لا يجوز دخول أى شخص ليس له عمل فى المحل أو فى أى غرفة من غرفه .

الامراض المعدية :

٣٥ — على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الإدارة الصحية فى الحال عن أى إصابة بمرض معد تحدث بين العمال المشتغلين فى المحل أو الذين كانوا مشتغلين فيه من عهد قريب .

المراحيض :

- ١٦ — يلزم إيجاد مراحيض للشغالة بنسبة مرحاض واحد لكل خمسة وعشرين عاملاً .
- ١٧ — يلزم أن تفصل مراحيض النساء عن مراحيض الرجال .
- ١٨ — يجب بناء مراحيض الشغالة في ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك وإذا لم توجد مجارى صرف عمومية ومورد مياه بقوة الضغط ففى هاتين الحالتين يجوز انشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .
- ١٩ — لا يجوز إيجاد أى مرحاض داخل المباني الرئيسية للعمل ما لم يكن به سلطانية وسيفون نحكم وحوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .
- ٢٠ — عند ما تكون المراحيض داخل المباني الرئيسية للعمل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف العمل بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجى على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .
- ٢١ — جميع المراحيض التى تعمل داخل المباني يجب ايصالها لمجارى صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المباني للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

- ٢٢ — لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ومكوناً لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلاً عنه فعلاً بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخال من الفتحات .

الأفران والمدخن :

- ٢٣ — جميع محلات النار والوجاقات والأفران وغيرها يلزم عملها جيداً وترتيبها بكيفية يمكن بها تحويل كل الدخان لمدخنة مناسبة ويلزم أن تكون المدخنة بارتفاع كاف لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

مخزن الوقود :

- ٢٤ — يلزم دائماً تخصيص غرفة لخزن الوقود وتكون فى موقع بحيث يتيسر نقل الوقود بدون اضطرار للربور بها فى أى غرفة أخرى من غرف الشغل بالمحل .

٨ — ومتى وجد مورد مياه عمومي بعد اصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره في الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (١) من البند السابق .

طريقة التصريف :

٩ — لا يجوز ايجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو مجرور أو مجرى صرف مباشرة ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم تحت مباني المحل أو في أى جزء منها .

١٠ — كل المياه العادمة المتخلفة من المعمل ما عدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجارٍ مكشوفة في ماسورة تمر في حائط خارجي وتصب في سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل في نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصة ٤ تصب في :

(١) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير أصم يبنى في حوش مكشوف أو في محل فضاء خارج المباني وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١١ — يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١٢ — تبنى الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للمعمل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للمرور بمحتوياتها في أى غرفة من غرف المعمل .

١٣ — وحالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٤ — يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المعمل .

١٥ — يجوز صرف المياه النظيفة المستعملة فقط للتبريد أو مياه الكندسة في ترعة أو مصرف ولكن لا يجوز صرفها في بركة أو أرض منخفضة .

٢٣ - معامل عصر القصب وتشغيل العسل

الأنبيـة :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب ان تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لـ سدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تغطي جميع نوافذ التهوية بنسيج من السلك الرفيع لمنع الذباب .

٤ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبياض الاعتيادى ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٥ - يجب أن لا تكون أرضية كل الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها .

ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطي بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٦ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

مـورد المـياه :

٧ - تؤخذ المياه التي تستعمل في المحل من :

(أ) المورد العمومى للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل

المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات

تركب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛

(ب) عند عدم وجود مورد عمومى لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه

من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

عمل حواجز حول الآلات :

١٥ — يلزم عمل حواجز حول الأجزاء المتحركة في الآلات والسيور وغيرها لمنع حدوث حوادث للشغالة أو غيرهم .

الفيران وثقوب الفيران :

١٦ — يجب حفظ المحل خالياً من الفيران والسوس ومجرد وجود ثقوب فيران يجب سدها كلها بزجاج مكسر وتبييضها بالأسمت .

الشغالة :

١٧ — يجب حفظ دفتر في المحل تقيّد فيه أسماء وعنوانات كل العمال ويجب تقديم هذا الدفتر للإدارة الصحية عند كل طلب .

١٨ — يجب توجيه التفات خاص لنظافة العمال .

١٩ — لا يسمح لأى شخص بالاشتراك في تشغيل المحل اذا كان مرتدياً ملابس غير نظيفة أو غير مراعى لشروط النظافة في شخصه أو مصاباً بمرض جلدى أو مرض معد أو كان مصاباً بمرض معد من عهد قريب .

الأمراض المعدية :

٢٠ — على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الإدارة الصحية في الحال عن أى إصابة بمرض معد أو مشتبه فيه تحدث بين العمال المشتغلين في المحل والذين كانوا مشتغلين فيه من عهد قريب .

عدم جواز تأجير أى جزء من المحل :

٢١ — لا يجوز تأجير أى جزء من أجزاء المحل المعطاة عنه الرخصة ولا يجوز تشغيل أى صناعة أخرى فيه أو فى أى جزء من أجزائه .

الحيوانات والطيور :

٢٢ — لا يجوز إيجاد أى حيوانات أو طيور في المحل لأى سبب من الأسباب .

الرخصة :

٢٣ — يجب حفظ الرخصة دائماً في المحل وتقديمها عند كل طلب من الإدارة الصحية .

٦ — يجوز صرف المياه النظيفة المستعملة فقط للتبريد أو مياه الكندسنة في ترعة أو مصرف ولكن لا يجوز صرفها في بركة أو أرض منخفضة .

المراحيض ونحوها :

٧ — لا يجوز إيجاد أى مرحاض داخل المبنى الرئيسية للحل ما لم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد إليه المياه بقوة الضغط .

٨ — عند ما تكون المراحيض داخل المبنى الرئيسية للحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف المحل بل تفتح على طرقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجي على الأقل يعمل له شبك للتهوية والضوء .

٩ — جميع المراحيض التي تعمل داخل المبنى يجب ايصالها لمجاري صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المبنى للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

١٠ — يجب بناء مراحيض الشغالة في ملحقات منفصلة كلما امكن ذلك واذا لم توجد مجار عمومية ومورد مياه بقوة الضغط ففى هاتين الحالتين يجوز انشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

١١ — لا يجوز استعمال أى جزء من المبنى للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان في مستوى المحل ومكونا لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخال من الفتحات .

الأفران والمدخن :

١٢ — جميع القزانات ومحلات النار والوجاقات والأفران وغيرها يلزم عملها جيدا وترتيبها بكيفية يمكن بها تحويل كل الدخان لمدخنة مناسبة ويلزم أن تكون المدخنة بارتفاع كاف لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

صيانة المحل ونظافته :

١٣ — يلزم حفظ جميع أجزاء المحل نظيفة للغاية وترميم ما يتلف منها أولا فأولا وتغسل جميع الأرضية جيدا مرة على الأقل كل أسبوع .

١٤ — يلزم إخلاء المحل كلية من الأرز الموجود به مرة على الأقل كل سنة وذلك لتنظيف جميع المبنى والرفوف والحوائط والأرضية تنظيفا تاما .

عدم جواز تأجير أى جزء من المحل :

٣٣ — لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا استعمال أى صناعة أخرى فيه أو فى أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٣٤ — ممنوع ايجاد أى نوع من حيوانات أو طيور فى المحل لأى سبب من الأسباب

الرخصة :

٣٥ — يلزم حفظ الرخصة على الدوام فى المحل وتقديمها عند كل طلب من الادارة الصحية .

٢٢ — محلات ضرب الأرز (بما فيها المخازن التابعة لها)

الأبذية :

١ — ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ — تعمل فى كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التى تفتح على الهواء الطلق مباشرة فى كل غرفة مساوية على الأقل لسدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ — تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبياض الاعتيادى ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفى أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٤ — يجب أن لا تكون أرضية كل الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب تغطيتها بطبقة من الأسمنت أو الخراسان أو البلاط أو أى مادة أخرى غير قابلة لنفوذ السوائل وتمتد هذه التغطية تحت أى أرضية من الخشب فى غرف المساكنات أو أى محل يباشر فيه صناعة ضرب الأرز .

والأرضية المصنوعة من الخشب يجب أن تكون بطريقة يسهل معها رفعها وغسلها وتعريضها للشمس من وقت لآخر حتى بذلك يمتنع تكدر الأقدار ووجود الحشرات وغير ذلك أسفلها .

طريقة التصريف :

٥ — لا يجوز ايجاد أى خزان أو مجرى أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو مجرى

أو مجرى صرف مباشرة تحت مباني المحل أو فى أى جزء منها .

المواد :

٢٤ - ممنوع ايجاد أو تخزين أى مواد أو أدوات فى المحل غير المستعملة فى الصناعة المرخص له بها .

الزكايب :

٢٥ - يجب أن توضع جميع الزكايب على رفوف مرتفعة عن الأرضية بمقدار ٣٠ سنتيمترا على الأقل حتى ييسر تنظيف وغسيل الأرضية بسهولة .

عمل حواجز حول الآلات :

٢٦ - يجب عمل حواجز حول جميع الأجزاء المتحركة وحول جميع السيور منعاً لحصول حوادث للشغالة وغيرهم .

الفيران وثقوب الفيران :

٢٧ - يجب حفظ المحل خالياً من الفيران وحالاً تكتشف ثقوب فيران يجب ملؤها بالزجاج المكسر وسدها بالأسمنت .

الوقود :

٢٨ - ممنوع قطعياً استعمال كئاسة الشوارع أو أى مادة أخرى تماثلها وقدما للحريق فى المحل .

العمال :

٢٩ - يجب حفظ دفتر فى المحل تقيد فيه أسماء وعنوانات كل العمال ويلزم تقديم هذا الدفتر للإدارة الصحية عند الطلب .

٣٠ - يلزم توجيه التفات خاص لنظافة العمال .

٣١ - لا يسمح بدخول أى شخص فى المحل أو اشتراكه فى إدارته مادام مرتدياً ملابس غير نظيفة أو غير مراعى لشروط النظافة فى شخصه أو مصاباً بمرض جلدى أو مرض معدٍ أو كان أصيب بمرض معدٍ من عهد قريب .

الأمراض المعدية :

٣٢ - على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الإدارة الصحية فى الحال عن أى إصابة بمرض معدٍ أو مشتبه فيه تحدث بين الأشخاص المشتغلين فى المحل أو الذين كانوا مشتغلين فيه من عهد قريب .

١٦ - عند ما تكون المراحيض داخل المباني الرئيسية للمحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف المحل بل تفتح على طرق بها التهوية الكافية ويجب ان يكون للمرحاض حائط خارجى على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .

١٧ - جميع المراحيض التى تعمل داخل المباني يجب ايصالها لمجارى صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المباني للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

١٨ - يجب بناء مراحيض الشغالة فى ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك واذا لم توجد مجارى صرف عمومية ومورد مياه بقوة الضغط فى هاتين الحالتين يجوز إنشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة الصحة العمومية .

نقل القشور وغيرها :

١٩ - يجب نقل القشور من المعمل فى الحال ولا يسمح بإيجادها به .

اذا لم تستعمل القشور بصفة غذاء للحيوانات فيجب نقلها الى مستودع الأقدار العمومى مع المتخلفات الأخرى .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

٢٠ - لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ومكون لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخالي من الفتحات .

الأفران والمداخن :

٢١ - جميع محلات النار والوجاقات والأفران وغيرها يلزم عملها جيدا وترتيبها بكيفية يمكن بها تحويل كل الدخان لمدخنة مناسبة ويلزم أن تكون المدخنة بارتفاع كافٍ لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

مخزن الوقود :

٢٢ - يلزم دائماً تخصيص غرفة لخزن الوقود تكون فى موقع بحيث يتيسر نقل الوقود بدون اضطراب للرواد بها فى أى غرفة أخرى من غرف الشغل بالمحل .

صيانة المحل ونظافته :

٢٣ - يلزم حفظ المحل وجميع الأجزاء التابعة له نظيفة للغاية على الدوام وتزيم ما يتلف منه أولاً فاولاً وتغسل جميع الأرضية جيداً مرة على الأقل كل أربعة وعشرين ساعة .

٧ — متى وجد مورد عمومي لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية بعد اصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره في الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (١) من البند السابق .

طريقة التصريف :

٨ — لا يجوز ايجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل مباشرة بخزان أو مجرور أو مجرى صرف تحت مباني المحل أو في أى جزء منها ماعدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

٩ — كل المياه العادمة المتخلفة من المحل ماعدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجارٍ مكشوفة في مواسير تمر في حائط خارجي وتصب في سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل في نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصة ٤ تصب في :

(١) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير أصم يبنى في حوش مكشوف أو في محل فضاء خارج المباني وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٠ — يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١١ — تبني الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للرور بمحتوياتها في أى غرفة من غرف المحل .

١٢ — حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٣ — يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل .

١٤ — يجرز صرف المياه النظيفة المستعملة فقط للتبريد أو مياه الكندنسة في ترعة أو مصرف ولكن لا يجوز صرفها في بركة أو أرض منخفضة .

المراحيض ونحوها :

١٥ — لا يجوز ايجاد أى مرحاض داخل المباني الرئيسية للمحل مالم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .

الحيوانات والطيور :

٢٧ - لا يجوز ايجاد حيوانات أو طيور في المحل لأى سبب من الأسباب .

الرخصة :

٢٨ - يلزم حفظ الرخصة في المحل على الدوام وتقديمها عند كل طلب من الادارة الصحية .

٢١ - معامل النشا

الابنية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لستس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبيض الاعتيادى ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٤ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٥ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

مورد المياه :

٦ - تؤخذ المياه التي تستعمل في المحل من :

(أ) المورد العمومى للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية ان وجد وتوصل المواسير

بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركيب داخل

المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛

(ب) عند عدم وجود مورد مياه عمومى تؤخذ المياه من مورد آخر توافق عليه

مصلحة الصحة العمومية .

المحل في نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيوفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء
بوصة ٤ تصب في :

(أ) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير أصم يبنى في حوش
مكشوف أو في محل فضاء خارج المبنى وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط
الخارجى .

١٠ — يلزم تغطية الخزان بنطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصة ٤
مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١١ — تبنى الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح
الخزانات بدون اضطرار للورور بمحتوياتها في أى غرفة من غرف المحل .

١٢ — حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها
وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٣ — يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من ظهر مترين
ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المبنى للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية
أو بخزان المحل .

المراحيض ونحوها :

١٤ — لا يجوز ايجاد أى مرحاض داخل المبنى الرئيسية للمحل ما لم يكن به سلطانية
وسيوفون محكم وحوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .

١٥ — عند ما تكون المراحيض داخل المبنى الرئيسية للمحل يجب أن لا تفتح مباشرة
على أى غرفة من غرف المحل بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض
حائط خارجى على الأقل يعمل فيه شباك للتهوية والضوء .

١٦ — جميع المراحيض التى تعمل داخل المبنى يجب ايصالها لمجارى صرف مناسبة
بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المبنى للتهوية ومركبة على الحائط
الخارجى من الخارج .

١٧ — يجب بناء مراحيض الشغالة فى ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك واذا لم توجد
مجارى عمومية ومورد مياه بقوة الضغط فى هاتين الحالتين يجوز انشاء هذه المراحيض على
طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

٢٠ - مخازن الدقيق

الأبذية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لسدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تغطي جميع نوافذ التهوية بنسيج من السلك الرفيع لمنع الذباب .

٤ - وعلاوة على هذه النوافذ يبنى في الحوائط الخارجية طوب مفرغ تحت السقف مباشرة وذلك للتهوية .

٥ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبياض الاعتيادي و يرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٦ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطي بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٧ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

طريقة التصريف :

٨ - لا يجوز إيجاد أى خزان أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو مجرى أو مجرى صرف مباشرة تحت مباني المحل أو في أى جزء منها ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

٩ - كل المياه العادمة المتخلقة من المحل ما عدا المتخلقة من مرحاض تصرف بواسطة مجار مكشوفة في مواسير تمر في حائط خارجي وتصب في سيفون "جولى تراب" يركب خارج

الوقود :

٢٥ — يجب أن لا تستعمل كناسة الشوارع أو أى مادة تماثلها وقدما للحريق في المحل .

الشغالة :

٢٦ — يلزم حفظ دفتر لقيد أسماء وعنوانات كل العمال المشتغلين في المحل وتقديمه عند كل طلب من الادارة الصحية .

٢٧ — يلزم توجيه التفات خاص لنظافة العمال .

٢٨ — لا يسمح بدخول أو اشتراك أى شخص في تشغيل المحل اذا كان مرتديا ملابس غير نظيفة أو غير مراعاة لشروط النظافة في شخصه أو كان مصابا بمرض جلدى أو مرض معد أو كان قد أصيب بمرض معد من عهد قريب .

الأمراض المعدية :

٢٩ — على صاحب أو مستأجر المحل أن يخطر الادارة الصحية حالا عن أى إصابة بمرض معد أو مشتبه فيه تحدث بين العمال المشتغلين في المحل أو الذين كانوا مشتغلين فيه من عهد قريب .

عدم جواز تأجير أى جزء من المحل :

٣٠ — لا يجوز تأجير أى جزء من المحل الماعطة عنه الرخصة ولا تشغيل أى صناعة أخرى فيه أو فى أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٣١ — ممنوع قطعيا ايجاد حيوانات أو طيور في المحل لأى سبب من الأسباب .

الرخصة :

٣٢ — يلزم ايجاد الرخصة بالمحل دائما وتقديمها عند كل طلب من الادارة الصحية .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

١٧ — لا يجوز استعمال أى جزء من المبانى للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ومكونا لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخال من الفتحات .

الأفران والمداخن :

١٨ — جميع القزانات ومحلات النار والوجاقات والأفران وغيرها يلزم عملها جيدا وترتيبها بكيفية يمكن بها تحويل كل الدخان لمدخنة مناسبة ويلزم أن تكون المدخنة بارتفاع كاف لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

مخزن الوقود :

١٩ — يلزم دائما تخصيص غرفة لخزن الوقود تكون فى موقع بحيث يتيسر نقل الوقود بدون اضطرار للمرور بها فى أى غرفة أخرى من غرف المحل .

صيانة المحل ونظافته :

٢٠ — يلزم حفظ جميع أجزاء المحل وجميع الأدوات المستعملة فيه نظيفة للغاية وترميم ما يتلف منها أولا فأولا وتغسل جميع الأرضية جيدا مرة على الأقل كل أسبوع .

المواد :

٢١ — يجب أن لا يوجد أو يخزن فى المحل غير المواد والأدوات المستعملة فى تشغيل الصناعة المرخص بها للمحل .

الزكائب :

٢٢ — يجب وضع كل الزكائب على رفوف مرتفعة عن الأرض ٣٠ سنتيمترا على الأقل تسهيلا لتنظيف الأرض وغسلها جيدا .

عمل حواجز الآلات :

٢٣ — يلزم عمل حواجز حول جميع الأجزاء المتحركة من الآلات والسيور وغيرها منعا لحدوث حوادث للشغالة وغيرهم .

الفيران وثقوب الفيران :

٢٤ — يجب حفظ المحل خاليا من الفيران وعند وجود ثقوب فيران يلزم سدّها كلها بالزجاج المكسر وتبييضها بالأسمنت .

٨ — يلزم تغطية الخزانات بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

٩ — تبنى الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطراب للروور بمحتوياتها في أى غرفة من غرف المحل .

١٠ — حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١١ — يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عمود مراسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل .

١٢ — يجوز صرف المياه النظيفة المستعملة فقط للتبريد أو مياه الكندسة في ترعة أو مصرف ولكن لا يجوز صرفها في بركة أو أرض منخفضة .

المراحيض ونحوها :

١٣ — لا يجوز ايجاد أى مرحاض داخل المباني الرئيسية للمحل ما لم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .

١٤ — عند ما تكون المراحيض داخل المباني الرئيسية للمحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرفه بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجى على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .

١٥ — جميع المراحيض التى تعمل داخل المباني يجب ايصالها لمجارى صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المباني للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

١٦ — يجب بناء مراحيض الشغالة فى ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك واذا لم توجد مجارى عمومية ومورد مياه بقوة الضغط فى هاتين الحالتين يجوز انشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

١٩ - مطاحن الغلال

الأبنية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لـ سدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبياض الاعتيادي ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فإن لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٤ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطي بطبقة من الأسفات أو الأسمنت او البلاط .

٥ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

طريقة التصريف :

٦ - لا يجوز ایجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل مباشرة بخزان أو مجرور أو مجرى صرف تحت مباني المحل أو في أى جزء منها ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

٧ - كل المياه العادمة المتخلفة من المحل ما عدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجارٍ مكشوفة في مواسير تمر في حائط خارجي وتصب في سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل في نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصة ٤ تصب في :

(أ) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير أصم يبنى في حوش مكشوف أو في محل فضاء خارج المبانى وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

الشـغالة :

٣٤ — يجب أن يحفظ في المحل دفتر تقيد به أسماء وعنوانات كل العمال ويجب تقديم هذا الدفتر للإدارة الصحية للاطلاع عليه عند الطلب .

٣٥ — يلزم توجيه التفات خاص لنظافة العمال .

٣٦ — لا يسمح لأى شخص أن يشتغل في المحل مادام مرتديا ملابس غير نظيفة أو غير مراعى لشروط النظافة في شخصه أو مصابا بمرض جلدى أو مرض معدٍ أو كان مصابا بمرض معدٍ من زمن قريب .

الأمراض المعدية :

٣٧ — على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الإدارة الصحية في الحال عن أى إصابة بمرض معدٍ أو مشتبه فيه تحدث بين الأشخاص المشتغلين بالمحل أو الذين كانوا مشتغلين به من زمن قريب .

عدم تأجير أى جزء من أجزاء المحل :

٣٨ — لا يجوز تأجير أى جزء من المحل الممطرة عنه الرخصة ولا استعمال أى صناعة أخرى فيه أو فى أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٣٩ — ممنوع قطعيا إيجاد حيوانات أو طيور داخل المحل لأى سبب من الأسباب .

رخصة ورسم المحل :

٤٠ — يلزم حفظ الرخصة بالمحل على الدوام وتقديمها عند كل طلب من الإدارة الصحية ويلزم حفظ نسخة من رسم المحل معتمدة من الإدارة الصحية وتعلق بالمعمل للاطلاع مندوبى المصلحة المكلفين بأعمال التفتيش .

صيانة ونظافة المحل :

٢٤ — يلزم حفظ جميع أجزاء المحل نظيفة للغاية وترميم ما يتلف منها أولا فأولا وتغسل جميع الأرضيات جيدا مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة .

المواد :

٢٥ — ممنوع إدخال أو تخزين أى مواد أو أدوات أو أوان غير مستعملة فى الصناعة المرخص بها فى المحل .

٢٦ — كل المواد المستعملة فى المحل يجب أن تكون طازة ونظيفة وصحية ويجب وضعها فى مخازن أو دواليب نظيفة وباردة ومتوفرة فيها وسائل التهوية ولا ينفذ فيها الحشرات والغبار .

٢٧ — ممنوع استعمال أى مادة معدنية أو مادة أخرى مضرّة لتلوين منتجات المحل .

المنتجات :

٢٨ — يلزم حفظ كل منتجات المحل نظيفة وطازة وصحية بعد صنعها ويلزم حفظها فى أوان نظيفة تغطى وتوضع فى مخازن أو دواليب باردة ومتوفرة بها وسائل التهوية .

٢٩ — كل المنتجات التى لا تباع وهى طازة يجب إعدامها .

الرفوف وغيرها :

٣٠ — كل الرفوف بالمحل وكل البراميل والمواد المخزنة به يلزم تركيبها أو رفعها ٣٠ سنتيمترا على الأقل عن منسوب الأرضية حتى يمكن غسل الأرضية بسهولة .

الأوانى وغيرها :

٣١ — يجب أن تكون أسطح كل الطااولات من الرخام أو تغطى بالزئك .

٣٢ — يلزم حفظ كل الآلات والأوانى والجهازات وغيرها المستعملة فى المحل نظيفة جدا ويجب عدم استعمالها بأى صناعة أخرى غير المرخص بها .

الوقود :

٣٣ — ممنوع استعمال كناسة الشوارع أو أى مادة أخرى تماثلها بصفة وقود فى المحل .

المراحيض ونحوها :

١٧ - لا يجوز إيجاد أى مرحاض داخل المباني الرئيسية للمحل ما لم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد إليه المياه بقوة الضغط .

١٨ - عند ما تكون المراحيض داخل المباني الرئيسية للمحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف المحل بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجي على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .

١٩ - جميع المراحيض التي تعمل داخل المباني يجب إيصالها لمجاري صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المباني للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

٢٠ - يجب بناء مراحيض الشغالة في ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك وعند مالا توجد مجارى عمومية ومورد مياه بقوة الضغط ففي هاتين الحالتين يجوز إنشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

٢١ - لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان في مستوى المحل ومكون لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخال من الفتحات ويكون ذلك المكان مرتبا بكيفية تجعل تسرب الغبار والدخان إليه من المحل مستحيلا .

الأفران والمدخن :

٢٢ - جميع محلات النار والوجاقات والأفران وغيرها يلزم عملها جيدا وترتيبها بكيفية يمكن بها تحويل كل الدخان لمدخنة مناسبة ويلزم أن تكون المدخنة بارتفاع كاف لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

مخزن الوقود :

٢٣ - يلزم دائما تخصيص غرفة لخزن الوقود وتكون في موقع بحيث يتيسر نقل الوقود بدون اضطرار للورور بها في أى غرفة من غرف الشغل بالمحل .

٩ - ومتى وجد مورد مياه عمومي بعد إصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره في الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (١) من البند السابق .

طريقة التصريف :

١٠ - لا يجوز إيجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل مباشرة بخزان أو مجرور أو مجرى صرف تحت مباني المحل أو في أى جزء منها ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

١١ - كل المياه العادمة المتخلفة من المحل ماعدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجار مكشوفة في مواسير تمر في حائط خارجي وتصب في سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل في نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصة ٤ تصب في :

(أ) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير أصم يبنى في حوش مكشوف أو في محل فضاء خارج المباني وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٢ - يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١٣ - تبنى الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للزور بمحتوياتها في أى غرفة من غرف المحل .

١٤ - وحالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٥ - ويكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من حديد ظهر متين ويكون طرفيه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفيه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل .

١٦ - يجوز صرف المياه النظيفة المستعملة فقط للتبريد أو مياه الكندنسة في ترعة ومصرف ولكن لا يجوز صرفها في بركة أو أرض منخفضة .

١٨ - مطاحن البن

الأبنية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخرسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لستس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تغطى جميع نوافذ التهوية بنسيج من السلك الرفيع لمنع الذباب .

٤ - علاوة على هذه النوافذ يبنى في الحوائط الخارجية طوب مفترغ تحت السقف مباشرة وذلك للتهوية .

٥ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالياض الاعتيادى ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٦ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخرسان دكا متينا وتغطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٧ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

مورد المياه :

٨ - تؤخذ المياه التي تستعمل في المحل من :

(أ) المورد العمومى للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛

(ب) عند عدم وجود مورد عمومى لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

الأدوات :

٣٠ — لا يجوز ادخال أدوات أو مواد الى المحل خلاف المستعملة في الصناعة .

نقل المتخلفات :

٣١ — يلزم عدم ايجاد ماء قذر أو خضروات أو أى متخلفات أخرى بالمحل .

مواد الوقود :

٣٢ — يلزم عدم استعمال كناسة الشوارع أو أى مواد تالفة شبيهة بها وقدا للحريق بالمحل .

المستخدمون :

٣٣ — يلزم توجيه الالتفات الخصوصى الى نظافة مستخدمى المحل .

٣٤ — لا يسمح بدخول أى شخص فى المحل أو اشتراكه فى العمل ما لم يكن مرتديا ملابس نظيفة أو مراعىا شروط النظافة فى شخصه أو كان مصابا بمرض جلدى أو مرض معد أو كان مصابا حديثا بمرض معد .

الأمراض المعدية :

٣٥ — على صاحب أو مستأجر المحل أن يخطر الادارة الصحية فى الحال عند حدوث اصابة بمرض معد أو مشتبه فيه بين العمال المشتغلين بالمحل أو الذين كانوا يشتغلين فيه من عهد قريب .

عدم تأجير المحل :

٣٦ — يلزم عدم تأجير أى جزء من المحل المرخص به ولا يسمح بتشغيل أى صناعة أخرى خلاف المرخص بها فيه أو فى أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٣٧ — يلزم عدم ايجاد أى حيوان أو أى طائر بالمحل بأى حال من الأحوال .

الرخصة :

٣٨ — يلزم حفظ الرخصة بالمحل على الدوام وبراها عند ما تطلب الادارة الصحية ذلك .

أحواض التمليح :

٢٣ — إذا صار تمليح اللحوم فيلزم عمل الحوض الذى يملح فيه من الفخار المطلى وان لم يمكن ذلك فيكون من الخشب المبطن بالصفيح ولا يجوز استعمال الأحواض المصنوعة من الحديد المطلى بالميناء أو الزنك ويكون تصريف المياه العادمة المتخلفة من هذا الحوض بواسطة حنفية تركيب أسفل الحوض وتسلط على مجارى مكشوفة وتوصل هذه المجارى الى ماسورة تمر فى الحائط الخارجى ومن هذه الماسورة الى "جولى تراب" يوضع خارج المبنى فى الهواء الطلق ومن "الجولى تراب" المذكور الى مجارى صرف المحل .

الطاولات :

٢٤ — يلزم ايجاد طاولات بقرصة من الرخام لتحضير اللحوم عليها .

غرف التخزين والتخزين :

٢٥ — يلزم أن تكون الغرف المعدة للتخزين والتخزين لا يدخلها الذباب مطلقا ويلزم أن تكون أبوابها من الطراز ذى الرفاص ويركب على الأبواب والشبابيك نسيج من السلك الرفيع ويلزم ايجاد طاولات من ذوات القرصة الرخام أو الزنك بغرفة التخزين .

المواد المتعفنة :

٢٦ — يلزم عدم ايجاد أى مواد يظهر عليها أقل علامة التعفن فى المحل بأى حال من الأحوال .

الصيانة والنظافة :

٢٧ — يلزم حفظ المحل وجميع أجزائه والأدوات التى تستعمل فيه نظيفة على الدوام واصلاح ما يتلف منه أو منها ويجب غسل جميع أرضية المحل غسلا جيدا مرة كل أربعة وعشرين ساعة على الأقل .

عدم وضع البراميل وخلافها على الأرض :

٢٨ — يلزم وضع أو رفع جميع البراميل وخلافها المستعملة فى المحل على قواعد مرتفعة عن مستوى أرضية المحل بمقدار ٣٠ سنتيمترا بكيفية يمكن بها تنظيف الأرضية أسفل هذه البراميل بسهولة .

تبييض الأوعية النحاسية :

٢٩ — يلزم تبييض أى أواني نحاسية تكون مستعملة فى المحل كلما كان ذلك لازما وحفظها على الدوام فى حالة صحية .

المراحيض وخلافها :

١٦ — لا يجوز إيجاد مرحاض داخل المبنى الرئيسية للمحل ما لم يكن به سلطانية سيفون محكم وحوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .

١٧ — عند ما تكون المراحيض داخل المبنى الرئيسية للمحل يلزم أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف المحل بل يجب أن تفتح على طريقة بها وسائل التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجى على الأقل يعمل فيه شبك للضوء والتهوية .

١٨ — يجب اتصال جميع المراحيض التى تعمل داخل المبنى الى مجارى صرف مناسبة بواسطة ماسورة حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المبنى للتهوية تركب على الحائط الخارجى من الخارج .

١٩ — يجب بناء مراحيض الشغالة فى ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك واذا لم توجد مجارى صرف عمومية ومورد مياه بقوة الضغط يمكن بنائها على طراز المراحيض المستعملة فى الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

٢٠ — يجب أن لا يستعمل أى جزء من أجزاء المحل للسكن ويلزم أن لا يكون هناك اتصال مباشرة بين داخلية المحل وأى مبنى للسكن ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ومكونا لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر بدون إيجاد فتحات فيه ويكون ممتدا من الأرض الى السقف .

الأفران والمداخن :

٢١ — يجب بناء جميع محلات النار والوجاقات والأفران الخ وترتيبها بكيفية يمكن بها تحويل كل الدخان لمدخنة مناسبة ويلزم أن تكون المدخنة بارتفاع كافٍ لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

مخزن الوقود :

٢٢ — يلزم تخصيص غرفة لخزن الوقود تكون فى موقع بحيث يتيسر نقل الوقود بدون المرور بها فى أى غرفة من غرف المحل المستعملة للصناعة .

٩ — متى وجد مورد مياه عمومي بعد منح الرخصة تؤخذ منه المياه بالطريقة المبينة بالبند الثامن فقرة (١) .

طريقة الصرف :

١٠ — لا يجوز ايجاد أى خزان أو بالوعة أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو بالوعة أو مجرور أو مجرى صرف تحت مباني المحل أو جزء منها مباشرة ماعدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

١١ — يجب أن تصرف كل المياه العادمة المتخلفة من المحل ماعدا المتخلفة من مرحاض بواسطة مجارى مكشوفة وتصب في مواسير تمر في حائط خارجي ومن هذه المواسير تصب في سيفون (جولى تراب) يوضع خارج المحل في الهواء الطلق ويكون الصرف من الجولى تراب المذكور بواسطة ماسورة صرف صماء قطر أربع بوصات تصب في :

(١) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية فيكون الصرف في خزان غير أصم متين البناء يبنى في حوش مكشوف أو في محل فضاء خارج المباني ويكون على بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٢ — يلزم تغطية الخزان بغطاء من حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة تهوية من حديد ظهر قطر أربع بوصات وتكون مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١٣ — يجب أن تبنى جميع الخزانات في حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن بها كسح الخزانات بدون أن تمر محتوياتها بأى غرفة مكوّنة لجزء من المحل .

١٤ — حالما توجد مجارى صرف عمومية يلزم توصيل مصارف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمباني يلزم تنظيفه وردمه .

١٥ — يلزم أن يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من حديد ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل .

١٧ - محلات تحضير وحفظ اللحوم

المباني :

١ - يلزم إقامة المحل بالطوب الأحمر أو الدبش أو الخراسان ويكون ارتفاع الحيطان من الداخل أربعة أمتار على الأقل .

٢ - يلزم أن يعمل بكل غرفة النوافذ الكافية مثل (شبابيك ومناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لسدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - يلزم تغطية جميع نوافذ التهوية بنسيج من السلك الرفيع لمنع الذباب .

٤ - علاوة على هذه النوافذ يجب أن يبنى في الحوائط الخارجية طوب مفرغ تحت السقف مباشرة للتهوية .

٥ - يلزم طلاء أسفل الحيطان بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما يعلو ذلك الجزء يطلى بالطلاء العادي ويرش بالجير ويحدّد رش الحوائط بالجير مرة كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم لذلك أما السقف ففي حالة عدم دهنه بالبوية الزيتية فيرش بالجير أيضا كل سنة مرة .

٦ - يلزم أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض ويجب أن تدك دكا متينا بالخراسان وتغطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٧ - يلزم دهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويحدّد دهنها كلما تراءى لزوم لذلك ويجب أن تغسل بالماء الساخن والصابون مرة كل ستة شهور على الأقل وفي أوقات أخرى عندما يترأى للادارة الصحية لزوم ذلك .

مورد المياه :

٨ - تؤخذ المياه التي تستعمل بالمحل من :

(أ) المورد العمومي للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركيب داخل المحل وتردم جميع الآبار وتزال الطلمبات الموجودة بالمحل .

(ب) وفي حالة عدم وجود مورد عمومي لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

الوقود :

٣٤ — ممنوع قطعيا استعمال كناسة الشوارع أو ما يماثلها وقدما للحريق بالمعمل .

العمال :

٣٥ — يجب أن يحفظ بالمعمل دفتر تقيد به أسماء وعنوانات كل العمال ويجب تقديم هذا الدفتر للإدارة الصحية للاطلاع عليه عند الطلب .

٣٦ — يلزم توجيه التفات خاص لنظافة العمال .

٣٧ — لا يسمح لأى شخص أن يشتغل بالمعمل ما دام مرتديا ملابس غير نظيفة أو غير مراعى شروط النظافة فى شخصه أو مصابا بمرض جلدى أو مصابا أو أصيب حديثا بمرض معد .

الأمراض المعدية :

٣٨ — على صاحب أو مستأجر المعمل إخطار الإدارة الصحية فى الحال عن أى إصابة بمرض معد أو مشتببه فيه تحدث بين العمال المشتغلين بالمعمل أو الذين كانوا مشتغلين به حديثا .

عدم تأجير أى جزء من المحل :

٣٩ — لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا استعمال أى صناعة أخرى به أو بأى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٤٠ — ممنوع قطعيا إيجاد حيوانات أو طيور فى المعمل لأى سبب من الأسباب .

رخصة ورسم المحل :

٤١ — يلزم حفظ الرخصة بالمحل على الدوام وتقديمها عند كل طلب من الإدارة الصحية ويحفظ بالمحل نسخة من رسم المعمل معتمدة من الإدارة الصحية ومعلقة بالمحل لاطلاع مندوبى المصلحة المكلفين بأعمال التفيش .

صيانة ونظافة المحل :

٢٤ — يلزم حفظ جميع أجزاء المحل نظيفة للغاية وترميم ما يتلف منها أولاً فأولاً وتغسل جميع الأرضيات جيداً مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة .

المواد :

٢٥ — ممنوع إيجاد أو تخزين أى مواد أو أدوات أو أوان غير المستعملة فى الصناعة المرخص بها فى المعمل .

٢٦ — كل المواد المستعملة فى المعمل يجب أن تكون طازة ونظيفة وصحية ويجب وضعها فى مخازن أو دواليب نظيفة وباردة ومتوفرة فيها وسائل التهوية ولا تنفذ فيها الحشرات والغبار ويجب أن لا تستعمل هذه المواد لأى غرض آخر غير صنع الأصناف المرخص للمعمل بعملها .

٢٧ — لا يجوز تلوين المتحصلات بمواد معدنية أو مواد أخرى مضرّة .

الرفوف :

٢٨ — كل الرفوف بالمعمل وكل البراميل والمواد المخزنة به يلزم تركيبها أو رفعها ٣٠ سنتيمتراً على الأقل عن منسوب الأرضية حتى يمكن غسل الأرضية بسهولة .

٢٩ — جميع الشراب المستعمل فى تجهيز الحلويات يجب أن يحفظ فى أوعية من زجاج أو فخار أو حديد مطلى بالمينا ولها أغطية محكمة لتمنع تسرب الحشرات والتراب إليها وكذلك يجب عمل حنفيات لها لأخذ الشراب منها ولا يجوز نقل الشراب من الوعاء بأى طريقة إلا بواسطة الحنفيات .

المتحصلات :

٣٠ — يلزم حفظ كل المواد التى تصنع بالمعمل نظيفة وطازة وصحية بعد صنعها ويلزم حفظها فى أوان نظيفة تغطى وتوضع فى دواليب ومخازن باردة متوفرة بها وسائل التهوية .

٣١ — كل المواد التى لا تباع وهى طازة يلزم إعدامها .

الأوانى وغـيرها :

٣٢ — يجب تغطية أسطح كل الطاومات بالرخام أو بالزنك .

٣٣ — كل الآلات والأوانى والجهازات وغيرها المستعملة بالمعمل يلزم حفظها نظيفة جداً وغالبها بالماء الساخن بعد استعمالها ولا يجوز استعمالها لأى غرض آخر غير الأغراض المرخص للمعمل بها ويلزم تبيض كل الأوانى النحاسية كلما لزم حتى تكون دائماً فى حالة صحية .

المراحيض ونحوها :

١٧ — لا يجوز ایجاد أى مرحاض داخل المباني الرئيسية للمعمل ما لم يكن به ساطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .

١٨ — عند ما تكون المراحيض داخل المباني الرئيسية للمعمل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف المعمل بل تفتح على طرفة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجى على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .

١٩ — جميع المراحيض التى تعمل داخل المباني يجب ايصالها لمجارى صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المباني للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

٢٠ — يجب بناء مراحيض الشغالة فى ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك واذا لم توجد مجار عمومية ومورد مياه بقوة الضغط فى هاتين الحالتين يجوز انشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

٢١ — لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المعمل ومكونا لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بمحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخال من الفتحات ويكون ذلك المكان مرتبا بكيفية تجعل تسرب الغبار والدخان اليه من المعمل مستحيلا .

الأفران والمداخن :

٢٢ — جميع محلات النار والوجاقات والأفران وغيرها يلزم عملها جيدا وترتيبها بكيفية يمكن بها تحويل كل الدخان لمدخنة مناسبة ويلزم أن تكون المدخنة بارتفاع كاف لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

مخزن الوقود :

٢٣ — يلزم دائما تخصيص غرفة لخزن الوقود تكون فى موقع بحيث يتيسر نقل الوقود بدون اضطراب للروور بها فى أى غرفة اخرى من غرف المعمل .

٩ — متى وجد مورد مياه عمومي بعد إصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره في الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (١) من البند السابق .

طريقة التصريف :

١٠ — لا يجوز ايجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة لتصل مباشرة بخزان أو مجرور أو مجرى صرف تحت مباني المحل أو في أى جزء منها ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

١١ — كل المياه العادمة المتخلفة من المحل ما عدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجارٍ مكشوفة في مواسير تمر في حائط خارجي وتصب في سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل في نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصلة ع تصب في :

(١) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير أصم يبنى في حوش مكشوف أو في محل فضاء خارج المبنى وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٢ — يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بما سورة ظهر بوصلة ع مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١٣ — تبنى الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للمرور بمحتوياتها في أى غرفة من غرف المحل .

١٤ — حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٥ — يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المعمل .

١٦ — يجوز صرف المياه النظيفة المستعملة فقط للتبريد أو مياه الكندنسة في ترعة أو مصرف ولكن لا يجوز صرفها في بركة أو أرض منخفضة .

١٦ - معامل الحلوى وحفظ الأثمار بالتسكير

الآبنية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لسندس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تغطي جميع نوافذ التهوية بنسيج من السلك الرفيع لمنع الذباب .

٤ - علاوة على هذه النوافذ يبنى في الحوائط الخارجية طوب مفرغ تحت السقف مباشرة وذلك للتهوية .

٥ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبياض الاعتيادى ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما رأت الادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٦ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخرسان دكا متينا وتغطي بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٧ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما رأى لزوم لذلك وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما رأت الادارة الصحية لزوم ذلك .

مورد المياه :

٨ - تؤخذ المياه التي تستعمل في المعمل من :

(أ) المورد العمومى للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛

(ب) عند عدم وجود مورد عمومى لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

الوقود :

٣٥ — لا يجوز استعمال كساسة الشوارع أو أى مادة مماثلة لها وقودا بالمحل .

الشغال :

٣٦ — يجب أن يحفظ بالمحل دفتر تقييد به أسماء وعنوانات كل العمال ويجب تقديم هذا الدفتر للإدارة الصحية للاطلاع عليه عند الطلب .

٣٧ — يلزم توجيه إلتفات خاص لنظافة العمال .

٣٨ — لا يسمح لأى شخص أن يشتغل فى المحل اذا كان مرتديا ملابس غير نظيفة أو غير مراعى لشروط النظافة فى شخصه أو مصابا بمرض جلدى أو مرض معد أو كان قد أصيب من عهد قريب بمرض معد .

٣٩ — لا يسمح بدخول أى شخص غير مشغول فى عمل المحل فى أى غرفة من غرفه .

الأمراض المعدية :

٤٠ — على صاحب أو مستأجر المعمل أن يخطر الإدارة الصحية حالا عن أى إصابة بمرض معد أو مشتبه فيه تحدث بين الأشخاص المشغولين فى المحل أو الذين كانوا مشغولين فيه من عهد قريب .

عدم جواز تأجير أى جزء من أجزاء المحل :

٤١ — لا يجوز تأجير أى جزء من المحل ولا تشغيل أى صناعة أخرى فيه أو فى أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٤٢ — ممنوع قطعيا إيجاد حيوانات أو طيور فى المعمل لأى سبب من الأسباب .

رخصة ورسم المحل :

٤٣ — يلزم حفظ الرخصة بالمحل على الدوام وتقديمها عند كل طلب من الإدارة الصحية ويحفظ بالمحل نسخة من رسم المعمل معتمدة من الإدارة الصحية تعلق بالمعمل للاطلاع مندوبى المصاحبة المكلفين بأعمال التفتيش .

المواد :

٢٥ — لا يجوز تخزين أو إدخال أى مواد أو أدوات أو أوان أخرى بالمحل خلاف المواد والأدوات والأواني المستعملة فى الصناعة المرخص للمعمل بها .

٢٦ — كل المواد المستعملة فى المعمل يجب أن تكون طازة ونظيفة وصحية ويجب وضعها فى مخازن أو دواليب نظيفة باردة ومتوفرة فيها وسائل التهوية ولا تنفذ فيها الحشرات والغبار ويجب أن لا تستعمل هذه المواد لأى غرض آخر غير صنع الأصناف المرخص للمعمل بها .

٢٧ — لا يجوز استعمال أى مادة معدنية أو مادة أخرى مضرّة لتلوين الأصناف التى تصنع بالمعمل .

الرفوف :

٢٨ — كل الرفوف بالمحل وكل البراميل والمواد المخزنة به يلزم تركيبها أو رفعها ٣٠ سنتيمترا على الأقل عن منسوب الأرضية حتى يمكن غسل الأرضية بسهولة .

الشراب :

٢٩ — جميع الشراب المستعمل فى تجهيز الدندرة يجب أن يحفظ فى أوعية من زجاج أو فخار أو حديد مطلى بالمينا ولها أغطية محكمة جدا وحفريات لأخذ الشراب منها ولا يجوز نقل الشراب من الوعاء بأى طريقة الا بواسطة الحنفية .

المتحصلات :

٣٠ — يلزم حفظ كل المواد التى تصنع بالمعمل نظيفة وطازة وصحية بعد صنعها ويلزم حفظها فى أوان نظيفة تغطى وتوضع فى مخازن أو دواليب باردة متوفرة بها وسائل التهوية .

٣١ — كل المواد التى لا تباع وهى طازة يلزم إعدامها ولا يجوز حفظ دندرة فى المحل أكثر من ٤٨ ساعة بعد صنعها .

٣٢ — متى غليت المواد فى عملية التشغيل فيلزم اجراء التشايج حالا بعد ذلك .

الأواني وغيرها :

٣٣ — يلزم أن تكون أوجه الطاولات من الرخام أو تغطى بالزنك .

٣٤ — كل الأدوات والأواني والجهازات وغيرها المستعملة بالمعمل يلزم حفظها نظيفة جدا ونقعها فى الماء المغلى بعد استعمالها ولا يجوز استعمالها لأى غرض آخر غير الأغراض المرخص للمعمل بها .

١٨ — عند ما تكون المراحيض داخل المباني الرئيسية للمعمل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة منه بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجى على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .

١٩ — جميع المراحيض التى تعمل داخل المباني يجب ايصالها لمجارى صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المباني للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

٢٠ — يجب بناء مراحيض الشغالة فى ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك وإذا لم توجد مجارى عمومية ومورد مياه بقوة الضغط فى هاتين الحالتين يجوز انشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

٢١ — لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المعمل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المعمل ومكون لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف .

الأفران والمدخن :

٢٢ — جميع محلات النار والوجاقات والأفران وغيرها يلزم عملها جيدا وترتيبها بكيفية يمكن بها تحويل كل الدخان لمدخنة مناسبة ويلزم أن تكون المدخنة بارتفاع كاف لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

مخزن الوقود :

٢٣ — يلزم دائما تخصيص غرفة لمخزن الوقود تكون فى موقع بحيث يتيسر نقل الوقود بدون اضطراب للورود بها فى أى غرفة من غرف الشغل بالمعمل .

صيانة ونظافة المحل :

٢٤ — يلزم حفظ جميع أجزاء المحل نظيفة للغاية وترميم ما يتلف منها أولا فأولا وتغسل جميع الأرضيات جيدا مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة .

٩ — متى وجد مورد مياه عمومي بعد إصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره في الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (١) من البند السابق .

طريقة التصريف :

١٠ — لا يجوز ايجاد أى خزان في المحل أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو مجرور أو مجرى صرف مباشرة ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم تحت مباني المحل أو في أى جزء منها .

١١ — كل المياه العادمة المتخلفة من المعمل ما عدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجارٍ مكشوفة في مواسير تتر في حائط خارجي وتصب في سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل في نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصة ٤ تصب في :

(١) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير أصم يبنى في حوش مكشوف أو في محل فضاء خارج المباني وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٢ — يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١٣ — تبنى الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للمعمل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للزور بمحتوياتها في أى غرفة من غرف المعمل .

١٤ — حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٥ — ويكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المعمل .

١٦ — يجوز صرف المياه النظيفة المستعملة فقط للتبريد أو مياه الكندسة في ترعة أو مصرف ولكن لا يجوز صرفها في بركة أو أرض منخفضة .

المراحيض وخلافه :

١٧ — لا يجوز ايجاد أى مرحاض داخل المباني الرئيسية للمعمل ما لم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .

١٥ - معامل الدندرمة ومستودعاتها

الأبنية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لستس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تغطى جميع نوافذ التهوية بنسيج من السلك الرفيع لمنع الذباب .

٤ - علاوة على هذه النوافذ يبنى في الحوائط الخارجية طوب مفرغ تحت السقف مباشرة وذلك للتهوية .

٥ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبياض الاعتيادى ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . وأما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٦ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٧ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

مورد المياه :

٨ - تؤخذ المياه التي تستعمل في المحل من :

(أ) المورد العمومى للمياه المرشحة أو مياه آبار عمومية فقط ان وجد وتوصل المواسير

بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركيب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛

(ب) عند عدم وجود مورد عمومى لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

العمال :

٣٢ — يلزم حفظ دفتر في المحل تقييد فيه أسماء وعنوانات كل العمال ويلزم تقديم هذا الدفتر للإدارة الصحية عند الطلب .

٣٣ — يلزم توجيه التفات خاص لنظافة العمال .

٣٤ — لا يسمح بدخول أى شخص في المحل أو اشتراكه في إدارته ما دام مرتدياً ملابس غير نظيفة أو غير مراعاة لشروط النظافة في شخصه أو مصاباً بمرض جلدي أو مرض معد أو كان أصيب بمرض معد من عهد قريب .

الأمراض المعدية :

٣٥ — على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الإدارة الصحية في الحال عن أى إصابة بمرض معد تحدث بين الأشخاص المشتغلين في المحل أو الذين كانوا يشتغلين فيه من عهد قريب .

عدم جواز دخول أحد لا عمل له :

٣٦ — لا يجوز دخول أى شخص غير مشغول في عمل المحل في أى غرفة منه .

عدم تأجير أى جزء من المحل :

٣٧ — لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا استعمال أى صناعة أخرى فيه أو في أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٣٨ — ممنوع إيجاد أى نوع من حيوانات أو طيور في المحل لأى سبب من الأسباب .

الرخصة :

٣٩ — يلزم حفظ الرخصة على الدوام في المحل وتقديمها عند كل طلب من الإدارة الصحية .

صيانة المحل ونظافته :

٢٣ — يلزم حفظ جميع أجزاء المحل نظيفة للغاية وترميم ما يتلف منها أولا فأولا وتغسل جميع الأرضية جيدا مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة .

المواد :

٢٤ — ممنوع إيجاد أو تخزين أى مواد أو أدوات أو أوانى فى المحل غير المستعملة فى الصناعة المرخص له بها .

٢٥ — يجب أن تكون كل المواد التى تستعمل فى المحل طازة ونظيفة وصحية ويجب وضعها فى مخازن أو دواليب نظيفة وباردة ومتوفرة فيها وسائل التهوية ولا تنفذ فيها الغازات والحشرات ويجب أن لا تستعمل هذه المواد لأى غرض غير صنع الأصناف المرخص للمحل بها .

المتحصلات :

٢٦ — يلزم حفظ كل متحصلات المحل نظيفة وطازة وصحية بعد صنعها وأى متحصلات لا تصرف وهى طازة يجب إعدامها .

الطااولات وغيرها :

٢٧ — يجب أن يعمل للطااولات أسطح من الرخام أو تغطى بالزك .

الرفوف والبراميل وغيرها :

٢٨ — يلزم وضع أو رفع كل الرفوف والبراميل وغيرها المستعملة فى المحل على قواعد مرتفعة ٣٠ سنتيمترا على الأقل عن الأرضية لكى يمكن تنظيف الأرضية تماما تحتها .

الأوانى وغيرها :

٢٩ — كل الآلات والأوانى والجهازات وغيرها المستعملة فى المحل يجب حفظها على الدوام نظيفة للغاية ولا يجوز استعمالها لأى أغراض أخرى غير المرخص بها .

٣٠ — جميع الأوعية النحاسية يجب تبويضها كلما كان ذلك ضروريا لجعلها على الدوام فى حالة صحية ويجب وضعها على رفوف مرتفعة متر ونصف على الأقل عن الأرضية .

الوقود :

٣١ — ممنوع قطعيا استعمال كناسة الشوارع أو أى مادة أخرى تماثلها وقدما للحريق فى المحل .

المراحيض ونحوها :

١٦ - لا يجوز إيجاد أى مرحاض داخل المباني الرئيسية للمحل ما لم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد إليه المياه بقوة الضغط .

١٧ - عند ما تكون المراحيض داخل المباني الرئيسية للمحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف المحل بل تفتح على طرقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجي على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .

١٨ - جميع المراحيض التي تعمل داخل المباني يجب إيصالها لمجاري صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المباني للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

١٩ - يجب بناء مراحيض الشغالة فى ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك وإذا لم توجد مجارى صرف عمومية ومررد مياه بقوة الضغط فى هاتين الحالتين يجوز إنشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

٢٠ - لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ومكونا لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بمحاجر من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخال من الفتحات .

الأفران والمدخن :

٢١ - جميع محلات النار والوجاقات والأفران وغيرها يلزم عملها جيدا وترتيبها بكيفية يمكن بها تحويل كل الدخان لمدخنة مناسبة ويلزم أن تكون المدخنة بارتفاع كاف لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

مخزن الوقود :

٢٢ - يلزم دائما تخصيص غرفة لخزن الوقود تكون فى موقع بحيث يتيسر نقل الوقود بدون اضطرار للرواد بها فى أى غرفة أخرى من غرف الشغل بالمحل .

٩ - ومتى وجد مورد مياه عمومي بعد إصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره في الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (أ) من المادة السابقة .

طريقة التصريف :

١٠ - لا يجوز ایجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل مباشرة بخزان أو مجرور أو مجرى صرف تحت مباني المحل أو في أى جزء منها ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

١١ - كل المياه العادمة المتخلفة من المحل ماعدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجارٍ مكشوفة في مواسير تمر في حائط خارجي وتصب في سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل في نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصة ٤ تصب في :

(أ) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير أصم يبنى في حوش مكشوف أو في محل قضاء خارج المباني وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٢ - يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بمسورة ظهر بوصة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١٣ - تبنى الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للمرور بمحتوياتها في أى غرفة من غرف المحل .

١٤ - حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٥ - يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مراسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل .

١٤ - معامل المكرونة

الأبنية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخرسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لـ سدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تغطي جميع نوافذ التهوية بنسيج من السلك الرفيع لمنع الذباب .

٤ - وعلاوة على هذه النوافذ يبنى في الحوائط الخارجية طوب مفرغ تحت السقف مباشرة وذلك للتهوية .

٥ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبياض الاعتيادى ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٦ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخرسان دكا متينا وتغطي بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٧ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

مورد المياه :

٨ - تؤخذ المياه التي تستعمل في المحل من :

(أ) المورد العمومى للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركيب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛

(ب) عند عدم وجود مورد عمومى لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

٣٩ - يلزم توجيه التفات خاص لنظافة العمال .

٤٠ - لا يسمح لأى شخص بالاشتراك فى صنع أو بيع خبز أو بسكويت أو حلويات اذا كان مرتديا ملابس غير نظيفة أو غير مراعاة لشروط النظافة فى شخصه أو مصابا بمرض جلدى أو مرض معد أو كان قد أصيب بمرض معد من عهد قريب .

٤١ - لا يسمح لأى شخص غير مشغول فى عمل المحل بالدخول فى أى غرفة منه .

الأمراض المعدية :

٤٢ - على صاحب أو مستأجر المحل اخطار الادارة الصحية فى الحال عن أى اصابة بمرض معد تحدث بين الأشخاص المشغولين فى المحل أو الذين كانوا مشغولين فيه من عهد قريب .

عدم جواز تأجير أى جزء من المحل :

٤٣ - لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا تشغيل صناعة أخرى غير المرخص بها فيه أو فى أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٤٤ - لا يجوز ايجاد حيوانات أو طيور فى المحل لأى سبب من الأسباب .

رخصة ورسم المحل :

٤٥ - يلزم حفظ الرخصة فى المحل على الدوام وتقديمها عند كل طلب من الادارة الصحية ويحفظ فى المحل نسخة من رسم المخبز معتمدة من الادارة الصحية تتعلق فى المحل لاطلاع مندوبى المصلحة المكلفين بأعمال التفتيش .

٣٠ — كل المتحصلات التي لا تباع وهي طازة يجب إعدامها .

العجين :

٣١ — يلزم تغطية العجين لوقايتـه من الغبار والذباب ويلزم وضع الخبز بعد خبزه على رفوف أو طاولات تعد لهذا الغرض وليس على الأرض .

أحواض العجين الخ :

٣٢ — يلزم رفع أحواض العجين والدواليب والصناديق وغيرها على قواعد مرتفعة ٣٠ سنتيمترا على الأقل عن الأرضية حتى يمكن التنظيف تحتها ويجب أن تكون هي وكل الأواني الأخرى قابلة للنقل وذلك لغرض التنظيف .

غرفة لأحواض العجين :

٣٣ — في المخابز الكبيرة يلزم إيجاد غرفة خصوصية لأحواض العجين .

الأواني وغيرها :

٣٤ — يجب أن تكون أسطح كل الطاولات من الرخام أو تغطي بالزك .

٣٥ — كل الأدوات والأواني والجهازات وغيرها المستعملة في المخبز يجب حفظها نظيفة للغاية ويلزم نقعها في الماء المغلي بعد استعمالها ولا يجوز استعمالها لأى أغراض أخرى غير الصناعة المرخص بها للحل .

الوقود :

٣٦ — لا يجوز استعمال كناسة الشوارع أو أى مادة تماثلها وقدا في المحل .

غرفة القصرمل :

٣٧ — كل مخبز يخزن أو يحضر فيه رماد او قصرمل يلزم إيجاد غرفة مخصوصة فيه لهذا الغرض بمدخل من الخارج مباشرة كلما أمكن ذلك وأى اتصال يوجد بين هذه الغرفة والمخبز يجب أن يعمل له باب يغلق أثناء الشغل في القصرمل .

العمال :

٣٨ — يجب أن يحفظ في المحل دفتر تقييد فيه أسماء وعنوانات كل العمال ويجب تقديم هذا الدفتر للإدارة الصحية للاطلاع عليه عند كل طلب .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

٢٢ - لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ومكونا لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخال من الفتحات ويكون ذلك المكان مرتبا بكيفية تجعل تسرب الغبار والدخان إليه من المحل مستحيلا .

الأفران والمدخن :

٢٣ - جميع محلات النار والوجاقات والأفران وغيرها يلزم عملها جيدا وترتيبها بكيفية يمكن بها تحويل كل الدخان لمدخنة مناسبة ويلزم أن تكون المدخنة بارتفاع كاف لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

مخزن الوقود :

٢٤ - يلزم دائما تخصيص غرفة لخزن الوقود تكون فى موقع بحيث يتيسر نقل الوقود بدون اضطراب للمرور بها فى أى غرفة أخرى من غرف المحل .

صيانة المحل ونظافته :

٢٥ - يلزم حفظ جميع أجزاء المحل نظيفة للغاية وترميم ما يتلف منها أولا فأولا وتغسل جميع الأرضية جيدا مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة .

الأوانى :

٢٦ - لا يجوز إيجاد أو تخزين مواد أو أدوات أو أوان فى المحل غير المستعملة فى الصناعة المرخص للمحل بها .

٢٧ - كل المواد المستعملة فى المخبر يجب أن تكون طازة ونظيفة وصحية ويجب وضعها فى مخازن أو دواليب نظيفة وباردة ومتوفرة فيها وسائل التهوية ولا تنفذ منها الحشرات والغبار ولا يلزم استعمال هذه المواد لأى غرض غير صنع الأصناف المرخص للمحل بها .

٢٨ - لا يجوز استعمال أى مادة معدنية أو مادة أخرى مضرّة لتلوين الأصناف التى تعمل بالمحل .

المتحصلات :

٢٩ - يلزم حفظ كل متحصلات المحل نظيفة وطازة وصحية بعد صنعها ويجب حفظها فى أوعية نظيفة تغطى وتوضع فى مخازن أو دواليب باردة متوفرة فيها وسائل التهوية .

١٣ — يلزم تغطية الخزائن بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بمباشرة ظهر بوصة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الاسطح المجاورة .

١٤ — تبني الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للزور بمحتوياتها في أى غرفة من غرف المحل .

١٥ — حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٦ — يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواشير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل .

١٧ — يجوز صرف المياه النظيفة المستعملة فقط للتبريد أو مياه الكندنسة في ترعة أو مصرف ولكن لا يجوز صرفها في بركة أو أرض منخفضة .

المراحيض ونحوها :

١٨ — لا يجوز ايجاد أى مرحاض داخل المباني الرئيسية للمحل مالم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .

١٩ — عند ما تكون المراحيض داخل المباني الرئيسية للمحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من المحل بل تفتح على طرقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجي على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .

٢٠ — جميع المراحيض التي تعمل داخل المباني يجب ايصالها لمجارى صرف مناسبة بواسطة عواميد مواشير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المباني للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

٢١ — يجب بناء مراحيض الشغالة في ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك وإذا لم توجد مجارى عمومية ومورد مياه بقوة الضغط ففى هاتين الحالتين يجوز انشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

٧ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٨ - تدهن جميع الاخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

مورد المياه :

٩ - تؤخذ المياه التي تستعمل في المحل من :

- (١) المورد العمومي للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركيب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛
(ب) عند عدم وجود مورد عمومي لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

١٠ - ومتى وجد مورد مياه عمومي بعد اصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره في الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (١) من البند السابق .

طريقة التصريف :

١١ - لا يجوز ايجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل مباشرة بخزان أو مجرور أو مجرى صرف تحت مباني المحل أو في أى جزء منها ماعدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

١٢ - كل المياه العادمة المتخلفة من المحل ماعدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجار مكشوفة في مواسير تمر في حائط خارجي وتصب في سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل في نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصلة ٤ تصب في :

(١) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير أصم يبنى في حوش مكشوف أو في محل فضاء خارج المبنى وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٣ - المخزن - ابنز

المباني :

١ - يجب أن يشتمل المخزن على بعض ما يأتي إن لم يكن جميعه :

(أ) غرفة الخبز التي فيها يجري الخبز فعلا ؛

(ب) » العجين ؛

(ج) مخزن الدقيق ؛

(د) غرفة الوقود ؛

(هـ) » القصرمل ؛

(و) الطرقات ؛

(ز) الحوش ؛

(ح) دكان أى غرفة يباع فيها الخبز .

البناء :

٢ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٣ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لـ سدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٤ - تغطي جميع نوافذ التهوية بنسيج من السلك الرفيع لمنع الذباب .

٥ - وعلاوة على هذه النوافذ يبنى في الحوائط الخارجية طوب مفرغ تحت السقف مباشرة وذلك للتهوية .

٦ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبياض الاعتيادي ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

- ٢٧ — لا يجوز استعمال مادة معدنية أو مادة أخرى مضرّة لتلوين المسلى .
- ٢٨ — يلزم حفظ كل المسلى الذى يصنع بالمعمل نظيفا وطازة وصحيا بعد صنعه ويلزم حفظه فى أوان نظيفة تغطى وتوضع فى دواليب أو مخازن باردة متوفرة بها وسائل التهوية .
- ٢٩ — وكل مسلى لا يباع وهو طازة يلزم إعدامه .

الرفوف والبراميل وغير ذلك :

- ٣٠ — كل الرفوف بالمحل وكل البراميل والمواد المخزونة بالمحل يلزم تركيبها أو رفعها ٣٠ سنتيمترا على الأقل عن منسوب الأرضية حتى يمكن غسل الأرضية بسهولة .
- الأوان، وغيرها :

- ٣١ — يجب أن تكون أسطح كل الطااولات من الرخام أو تغطى بالزنك .
- ٣٢ — كل الآلات والأوانى والجهازات وغيرها المستعملة بالمعمل يلزم حفظها نظيفة جدا وغسلها بالماء المغلى قبل استعمالها ولا يجوز استعمالها لأى غرض آخر غير الأغراض المرخص للمعمل بها .

الوقود :

- ٣٣ — ممنوع قطعيا استعمال كئاسة الشوارع أو مادة تماثلها وقدما للحريق فى المحل .

تركيب المسلى الصناعى :

- ٣٤ — قبل إصدار الرخصة يلزم تقديم إخطار مبينا به العناصر التى يركب منها المسلى الصناعى ومقدار نسبة كل منها بوجه التقريب ويجب أن يكون المسلى الصناعى الذى يصنع بالمحل مطابقا لهذا التركيب .

كتابة يافطة مسلى صناعى بكيفية واضحة :

- ٣٥ — يلزم وضع يافطة مكتوب عليها باللغة العربية واللغة الفرنسية أو الإيطالية بحروف كبيرة لا تقل عن عشرة سنتيمترات طولاً "معمل مسلى صناعى" وتعلق فى مكان ظاهر بالمحل بحيث يراها كل من أراد الشراء من المحل والمارون عليه .

البيع بالجملة :

- ٣٦ — أى ربطة (باكتة) أو أناء يحتوى على مسلى صناعى سواء كان مفتوحا أو مقفلا يلزم أن يكتب من فوقه ومن أسفله ومن جهاته الأربعة بصفة ثابتة "مسلى صناعى" وذلك باللغة العربية واللغة الفرنسية أو الإيطالية بحروف كبيرة لا يقل ارتفاع الحرف عن أربعة سنتيمترات .

١٩ — جميع المراحيض التي تعمل داخل المباني يجب ايصالها لمجاري صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المباني للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

٢٠ — يجب بناء مراحيض الشغالة فى ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك وإذا لم توجد مجارى عمومية ومورد مياه بقوة الضغط ففى هذه الحالة يجوز انشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

٢١ — لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال من داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ومكونا لجزء من بنائه للنوم مالم يكن منفصلا عنه فعلا بجاذ من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف .

الأفران والمداخن :

٢٢ — جميع محلات النار والوجاقات والأفران وغيرها يلزم عملها جيدا وترتيبها بكيفية يمكن بها تحويل كل الدخان لمدخنة مناسبة ويلزم أن تكون المدخنة بارتفاع كاف لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

مخزن الوقود :

٢٣ — يلزم دائما تخصيص أودة لخزن الوقود تكون فى موقع بحيث يتيسر نقل الوقود بدون اضطرار للربور بها فى أى غرفة أخرى من غرف المعمل .

صيانة ونظافة المحل :

٢٤ — يلزم حفظ جميع أجزاء المحل نظيفة للغاية وترميم ما يتلف منها أولا فأولا وتغسل جميع الأرضية جيدا مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة .

المواد والمتحصلات :

٢٥ — ممنوع ايجاد مواد أو أدوات غير المستعملة فى الصناعة المرخص بها فى المحل .

٢٦ — كل المواد المستعملة فى المعمل يجب أن تكون طازة ونظيفة وصحية ويجب وضعها فى دواليب أو مخازن نظيفة وباردة ومتوفرة فيها وسائل التهوية ولا تنفذ فيها الحشرات والغبار ولا يلزم استعمال هذه المواد لأى غرض آخر غير صنع المسلي المرخص للمعمل بعمله .

طريقة التصريف :

١٠ — لا يجوز إيجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة نتصل بخزان أو مجرور أو مجرى صرف مباشرة ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم تحت مباني المحل أو في أى جزء منها .

١١ — كل المياه العادمة المتخلفة من المعمل ما عدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجار مكشوفة في مواسير تمر في حائط خارجي وتصب في سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل في نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصة ٤ تصب في :

(أ) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير أصم يبنى في حوش مكشوف أو في محل فضاء خارج المباني وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٢ — يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١٣ — تبنى الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للمعمل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للمرور بمحتوياتها في أى غرفة من غرف المعمل .

١٤ — حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٥ — يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من حديد ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المعمل .

١٦ — يجوز صرف المياه النظيفة المستعملة فقط للتبريد أو مياه الكندنسة في ترعة أو مصرف ولكن لا يجوز صرفها في بركة أو أرض منخفضة .

المراحيض ونحوها :

١٧ — لا يجوز إيجاد أى مرحاض داخل المباني الرئيسية للمعمل مالم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .

١٨ — عند ما تكون المراحيض داخل المباني الرئيسية للمعمل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف المعمل بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجي على الأقل يعمل فيه شباك للتهوية والضوء .

١٢ - معامل المسلي الصناعي

الأبذية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخرسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لستس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تغطي جميع نوافذ التهوية بنسيج من السلك الرفيع لمنع الذباب .

٤ - علاوة على هذه النوافذ يبنى في الحوائط الخارجية طوب مفرغ تحت السقف مباشرة وذلك للتهوية .

٥ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبياض الاعتيادي ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنو با أيضا .

٦ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخرسان دكا متينا وتغطي بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٧ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة أشهر وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

مورد المياه :

٨ - تؤخذ المياه التي تستعمل في المعمل من :

(أ) المورد العمومي للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركيب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛

(ب) عند عدم وجود مورد عمومي لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

٩ - ومتى وجد مورد مياه عمومي بعد إصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره في الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (أ) من البند السابق .

- ٣٣ — كل أواني اللبن والأوعية الأخرى التي تستعمل للبن التي ليس لها غطاء محكم تغطى بشبك سلك رفيع أو توضع في دولاب يعمل له باب من الزجاج أو من نسيج سلك رفيع .
- ٣٤ — ممنوع قطعيا استعمال كناسة الشوارع أو أى مادة أخرى تماثلها وقدا للحريق في المحل .

الشـغالة :

- ٣٥ — يجب أن يحفظ في المحل دفتر تقييد فيه أسماء وعنوانات كل العمال ويجب تقديم هذا الدفتر للإدارة الصحية للاطلاع عليه عند الطلب .
- ٣٦ — يجب ترجية التفات خاص لنظافة العمال .
- ٣٧ — لا يسمح لأى شخص أن يشترك في تشغيل الصناعة ما دام مرتديا ملابس غير نظيفة أو غير مراعاة لشروط النظافة في شخصه أو مصابا بمرض جلدى أو مصابا بمرض معد أو كان مصابا بمرض معد من زمن قريب .
- ٣٨ — لا يسمح بدخول أى شخص غير مشغول في صناعة المحل في أى غرفة منه .

الأمراض المعدية :

- ٣٩ — على صاحب أو مستأجر المعمل إخطار الإدارة الصحية في الحال عن أى إصابة بمرض معد أو مشتبه فيه تحدث بين الأشخاص المشغولين في المحل أو الذين كانوا مشغولين فيه من زمن قريب .

عدم تأجير أى جزء من أجزاء المحل :

- ٤٠ — لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المغطاة عنه الرخصة أو تشغيل أى صناعة أخرى غير المرخص بها فيه أو في أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

- ٤١ — ممنوع قطعيا إيجاد حيوانات أو طيور في المعمل لأى سبب من الأسباب .

الرخصة :

- ٤٢ — يلزم حفظ الرخصة بالمحل على الدوام وتمديدها للإدارة الصحية عند الطلب .

الأفران والمداخن :

٢٤ — جميع محلات النار والوجاقات والأفران وغيرها يلزم عملها جيدا وترتيبها بكيفية يمكن بها تحويل كل الدخان لمدخنة مناسبة ويلزم أن تكون المدخنة بارتفاع كاف لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

مخزن الوقود :

٢٥ — يلزم دائما تخصيص غرفة لخزن الوقود تكون في موقع بحيث يتيسر نقل الوقود بدون اضطرار لمرورها في أى غرفة أخرى من غرف المحل .

صيانة المحل ونظافته :

٢٦ — يلزم حفظ المعمل وجميع الأواني المستعملة فيه نظيفة للغاية وترميم ما يتلف منها أولا فأولا وتغسل جميع الأرضيات جيدا مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة .

المواد :

٢٧ — ممنوع ايجاد أو تخزين أى مواد أو أدوات في المعمل غير التى تباع أو تستعمل فيه .

المتحصلات :

٢٨ — يلزم حفظ كل المتحصلات المعروضة للبيع أو المخزونة في المعمل على الدوام نظيفة وطازة وصحية ويلزم حفظها في أوعية نظيفة تغطى وتوضع في مخازن أو دواليب باردة متوفرة بها وسائل التهوية ولا ينفذ فيها الغبار والحشرات .

٢٩ — كل المتحصلات التى لا تباع وهى طازة يلزم إعدامها .

الرفوف وغيرها :

٣٠ — كل البراميل والرفوف وغيرها التى تكون بالمعمل يلزم وضعها أو رفعها على قواعد مرتفعة ٣٠ سنتيمترا على الأقل عن منسوب الأرضية حتى يمكن تنظيف الأرضية بسهولة .

الطاولات :

٣١ — تعمل أسطح الطاولات من الرخام أو تغطى بالزئك .

الأواني :

٣٢ — يلزم حفظ كل المواد والجهازات وأوعية اللبن وغيرها المستعملة في المعمل نظيفة جدا ونقعها في الماء المغلى بعد استعمالها ولا يجوز استعمالها لأى غرض آخر غير المرخص به .

١٥ — كل حوض غسيل بالمحل يلزم التصريف منه بواسطة ماسورة عادم بسيفون محكم ويركب السيفون تحت فتحة حوض الغسيل مباشرة ويكون الصرف من ماسورة العادم الى :
(أ) سيفون "جولى تراب" يوضع خارج البناء فى حوش مكشوف ؛
(ب) الى مجرى صرف صماء تعمل فى أرضية الغرفة الموجود فيها حوض الغسيل بالكيفية الموضحة فى البند الحادى عشر من هذه الاشتراطات .

١٦ — يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المعمل .

١٧ — يجوز صرف المياه النظيفة المستعملة فقط للتبريد أو مياه الكندنسة فى ترعة أو مصرف ولكن لا يجوز صرفها فى بركة أو أرض منخفضة .

المراحيض ونحوها :

١٨ — لا يجوز إيجاد أى مرحاض سواء كان داخل معمل اللبن أو ملحقاته أو متصلا به رأسا بواسطة باب أو شباك أو غير ذلك .

١٩ — كافة المراحيض اللازمة للمعمل تبنى فى ماحقات منفصلة فى مواقع تعتمد مصلحتها الصحية العمومية .

٢٠ — يجب أن يعمل للمراحيض سلطانيات بسيفونات محكمة كلما أمكن ذلك ويجب أن تكون هذه السلطانيات متصلة بمجارى صرف المعمل بواسطة عواميد مواسير مرتفعة عن المباني للتهوية .

٢١ — اذا كانت المراحيض على الطراز الشرقى يجب تركيب جلسة المرحاض أوطى من منسوب عموم الأرضية بثلاث سنتيمترات وتعمل الأرضية بميل لجهة هذه الجلسة لكي تجرى كل المياه من الأرضية الى الجلسة ومنها الى سلطانية المرحاض .

٢٢ — يجب أن يعمل لكل المراحيض أحواض قذف وافية ترد اليها المياه بقوة الضغط .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

٢٣ — لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المعمل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المعمل ومكونا لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف .

مورد المياه :

٨ — تؤخذ المياه التي تستعمل في معمل اللبن من :

(١) المورد العمومى للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركيب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛

(ب) عند عدم وجود مورد عمومى لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

٩ — ومتى وجد مورد مياه عمومى بعد إصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره في الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (١) من البند السابق .

طريقة التصريف :

١٠ — لا يجوز ایجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل مباشرة بخزان أو مجرور أو مجرى صرف تحت مباني المحل أو في أى جزء منها ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

١١ — كل المياه العادمة المتخلفة من المعمل ما عدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجار مكشوفة في مواسير تمر في حائط خارجي وتصب في سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل في نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصة ٤ تصب في :

(١) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير أصم يبنى في حوش مكشوف أو في محل فضاء خارج المبنى وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٢ — يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١٣ — تبنى الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للمعمل بكيفية يمكن معها كسج الخزانات بدون اضطرار للزور بمحتوياتها في أى غرفة من غرف المعمل .

١٤ — حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

الحـيـوانات والطـيـور :

٤٦ — ممنوع قطعيا ايجاد حيوانات أو طيور في المعمل لأى سبب من الأسباب .

رخصة ورسم المحل :

٤٧ — يلزم حفظ الرخصة بالمحل على الدوام وتقديمها للإدارة الصحية عند كل طلب ويلزم حفظ نسخة من رسم المعمل معتمدة من الإدارة الصحية ومعاقبة في المعمل لاطلاع مندوبى مصلحة الصحة الذين يكفون بأعمال التفتيش .

١١ — محلات بيع اللبن والزبدة ومنتجات معامل اللبن

الأبنية :

١ — ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخرسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ — تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لستس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ — تغطى جميع نوافذ التهوية بنسيج من السلك الرفيع لمنع الذباب .

٤ — علاوة على هذه النوافذ يبنى في الحوائط الخارجية طوب مفرغ تحت السقف مباشرة وذلك للتهوية إذا رأت الإدارة الصحية لزوم ذلك .

٥ — تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبياض الاعتيادى ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للإدارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٦ — يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخرسان دكا متينا وتغطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٧ — تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للإدارة الصحية لزوم ذلك .

٣٦ — الأواني التي تستعمل لحفظ اللبن يلزم أن تكون من الزجاج أو الصيني أو الفخار المطلي بمادة زجاجية أو الحديد المطلي بالميينا أو الصفيح .

الأوعية :

٣٧ — لا يجوز استعمال أوعية اللبن أو الزبدة أو أوعية خض اللبن أو أى آلة فرز أو أى أدوات أخرى مستعملة في المعمل لأى غرض آخر ويلزم تنظيفها مرة كل يوم على الأقل وذلك بغسلها بالماء المغلي .

٣٨ — متى استعمل أى أثناء لوضع اللبن فيه أو أعيد لصاحب المحل بعد خروجه منه يلزم تنظيفه في الحال .

الوقود :

٣٩ — ممنوع قطعيا استعمال كناسة الشوارع أو أى مادة أخرى مماثلة لها وقدا للحريق في المعمل .

العمال :

٤٠ — يجب أن يحفظ في المحل دفتر تقييد به أسماء وعنوانات كل العمال وتقديمه للإدارة الصحية عند كل طاب .

٤١ — يلزم توجيه التفات خاص لنظافة العمال .

٤٢ — لا يسمح أى شخص بالاشتراك في تشغيل الصناعة مادام مرتديا ملابس غير نظيفة أو غير مراعاة لشروط النظافة في شخصه أو مصابا بمرض جلدى أو مرض معد أو كان قد أصيب من عهد قريب بمرض معد .

الأمراض المعدية :

٤٣ — على صاحب أو مستأجر المعمل إخطار الإدارة الصحية في الحال عن أى إصابة بمرض معد تحدث بين الأشخاص المشتغلين في المحل أو الذين كانوا يشتغلين فيه من عهد قريب .

٤٤ — لا يجوز دخول أحد غير مشغل في عمل المحل في أى غرفة منه .

عدم تأجير أى جزء من المحل :

٤٥ — لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا تشغيل أى صناعة أخرى فيه أو في أى جزء منه .

محزن الوقود :

٢٦ — يلزم دائماً تخصيص غرفة لخزن الوقود وتكون في موقع بحيث يتيسر نقل الوقود بدون اضطراب للمرور بها في أى غرفة أخرى من غرف الشغل في المحل .

صيانة ونظافة المحل :

٢٧ — يلزم حفظ المعمل وجميع الأجزاء التابعة له نظيفة للغاية على الدوام وترميم ما يتلف منها أولاً فأولاً وتغسل جميع الأرضية جيداً مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة .

المواد :

٢٨ — ممنوع إيجاد أو تخزين أى مواد أو أدوات في المعمل غير المواد والأدوات المستعملة في الصناعة المرخص بها .

٢٩ — يلزم أن تكون كل المواد المستعملة في المعمل طازة ونظيفة وصحية ويلزم تخزينها في مخازن أو دواليب نظيفة وباردة ومتوفرة فيها وسائل التهوية ولا ينفذ فيها الغبار والحشرات ولا يجوز استعمال هذه المواد لأى غرض غير صنع الأصناف المرخص للمعمل بها .

٣٠ — لا يجوز استعمال أى مادة معدنية أو مادة أخرى مضرّة لتلوين أو حفظ متحصلات المعمل .

المتحصلات :

٣١ — يلزم حفظ كل متحصلات المعمل نظيفة وطازة وصحية بعد صنعها ويلزم حفظها في أوعية نظيفة تغطى وتوضع في مخازن أو دواليب باردة ومتوفرة فيها وسائل التهوية .

٣٢ — كل متحصلات لا تباع وهى طازة يلزم إعدامها .

عدم إيجاد مسلي صناعي :

٣٣ — لا يجوز إيجاد أو صنع أو تخزين مسلي صناعي في المحل .

الأواني والطاولات وغيرها :

٣٤ — يعمل سطح كل الطاولات من الرخام أو تغطى بالزرك .

٣٥ — كل الماكينات والأواني والجهازات وغيرها التي تستعمل في المعمل يجب حفظها نظيفة للغاية ونقعها في الماء المغلي قبل استعمالها ولا تستعمل لأى غرض غير الأغراض المرخص للمعمل بها .

١٦ — يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من حديد ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلا بجارى الصرف العمومية أو بخزان المعمل .

١٧ — يجوز صرف المياه النظيفة المستعملة فقط للتبريد أو مياه الكندنسة في ترعة أو مصرف ولكن لا يجوز صرفها في بركة أو أرض منخفضة .

المراحيض ونحوها :

١٨ — لا يجوز إيجاد أى مرحاض داخل المعمل أو في ملحقاته أو متصل به رأسا بواسطة باب أو شبابيك أو غير ذلك .

١٩ — جميع المراحيض التي تلزم للمعمل يجب بنائها في ملحقات منفصلة وفي مواقع توافق عليها مصلحة الصحة العمومية .

٢٠ — يلزم أن تكون المراحيض بسلطانيات ذات سيفون محكم متصلة بجارى صرف المعمل بواسطة عواميد مواسير مرتفعة عن المباني للتهوية كلما أمكن ذلك .

٢١ — اذا كانت المراحيض من الطراز الشرقى يلزم وضع جاسة المرحاض منخفضة ثلاثة سنتيمترات عن منسوب عموم الأرضية وعمل الأرضية بميل لجهة جاسة المرحاض لكي تجرى كل المياه من الأرضية الى جاسة المرحاض ومن جاسة المرحاض الى السلطانية .

٢٢ — يجب أن يعمل لكل المراحيض أحواض قذف وافية ترد اليها المياه بقوة الضغط .
منع اتصال المحل بمحلات السكن :

٢٣ — لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان في مستوى المعمل ومكونا لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخال من الفتحات .

عدم اتصال المحل بزريبة بقر وغير ذلك :

٢٤ — لا يجوز وجود اتصال بين المعمل وأى زريبة بقر أو مواش أخرى مباشرة .

الأفران والمدخن :

٢٥ — جميع محلات النار والوجاقات والأفران وغيرها يلزم عملها جيدا وترتيبها بكيفية يمكن بها تحويل كل الدخان لمدخنة مناسبة ويلزم أن تكون المدخنة بارتفاع كاف لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

٩ — ومتى وجد مورد مياه عمومي بعد إصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره في الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (١) من البند السابق .

طريقة التصريف :

١٠ — لا يجوز إيجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل مباشرة بخزان أو مجرور أو مجرى صرف تحت مباني المحل أو في أى جزء منها ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

١١ — كل المياه العادمة المتخلفة من المعمل ما عدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجارٍ مكشوفة في مواسير تمر في حائط خارجي وتصب في سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل في نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصة ٤ تصب في :

(١) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير أصم يبنى في حوش مكشوف أو في محل فضاء خارج المباني وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٢ — يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١٣ — تبنى الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للورور تحتوياتها في أى غرفة من غرف المعمل .

١٤ — حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٥ — كل حوض غسيل في المحل يلزم التصريف منه بواسطة ماسورة عادم بسيفون محكم ويوضع السيفون تحت فتحة تصريف حوض الغسيل مباشرة ويكون الصرف من ماسورة العادم :

(١) في سيفون "جولى تراب" يوضع خارج المحل في حوش غير مستقوف ؛

(ب) في مجرى صرف أصم يعمل في أرضية الغرفة الموجود فيها حوض الغسيل بالكيفية الموضحة في البند الحادى عشر من هذه الاشتراطات .

١٠ - معامل اللبن التي يخزن أو يحضر فيها اللبن

لتوزيعه على الأسواق ومعامل المسلي

الأبنية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لستس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تغطي جميع نوافذ التهوية بنسيج من السلك الرفيع لمنع الذباب .

٤ - وعلاوة على هذه النوافذ يبنى في الحوائط الخارجية طوب مفرغ تحت السقف مباشرة إذا رأت الإدارة الصحية لزوما لذلك .

٥ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبيض الاعتيادي ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للإدارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٦ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطي بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٧ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للإدارة الصحية لزوم ذلك .

مورد المياه :

٨ - تؤخذ المياه التي تستعمل في المعمل من :

(أ) المورد العمومي للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل

المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركيب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛

(ب) عند عدم وجود مورد عمومي للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية تؤخذ المياه من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

٢٣ - يجب أن تكون هذه الغرفة من البناء أو الحديد المقفع وبارتفاع ثلاثة أمتار على الأقل ويجب أن تكون أرضيتها غير قابلة لنفوذ السوائل ويعمل لها مدخنة مرتبة بكيفية يمكن معها تصريف التراب الى ارتفاع مساو لارتفاع الدخان حين تصريفه منها .

٢٤ — يلزم إيجاد أبواب لهذه الغرفة منعا لتسرب التراب منها بأى طريق آخر غير المدخنة .

٢٥ - اذا أريد تخزين قصرمل بالمحل وكانت غرفة تحضيره لا تكفى لذلك فيلزم ايجاد غرفة أخرى خصوصية مفصولة عن بقية المحل بواسطة باب ،

الشـــــــــــــــــغالة :

٢٦ - لا يسمح باشتراك أى شخص فى تشغيل المحل اذا كان مرتديا ملابس غير نظيفة أو غير مراعاة لشروط النظافة فى شخصه أو مصابا بأى مرض جلدى أو بمرض معد أو كان قد أصيب بمرض معد من عهد قريب .

الأمراض المعدية :

٢٧ - على صاحب أو مستأجر المحل اخطار الادارة الصحية في الحال عن أى اصابة
بمرض معدٍ أو مشتببه فيه تحدث بين الأشخاص المشتغلين في المحل أو الذين كانوا مشتغلين فيه
من عهد قريب .

عدم جواز تأجير أى جزء من المحل :

٢٨ - لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المغطاة عنه الرخصة ولا تشغيل أى صناعة أخرى فيه أو فى أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٢٩ - لا يسمح بحفظ حيوانات أو طيور في المحل لأى سبب من الأسباب .

الرخصة :

٣٠ - يلزم حفظ الرخصة في المحل على الدوام وتقديمها للإدارة الصحية عند كل طلب .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

١٦ — لا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ومكون لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه بجاذز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخال من الفتحات .

الأفران والمداخن :

١٧ — جميع محلات النار والوجاقات والأفران وغيرها يلزم عملها جيدا وترتيبها بكيفية يمكن بها تحويل كل الدخان لمدخنة مناسبة ويلزم أن تكون المدخنة بارتفاع كاف لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

مخزن الوقود :

١٨ — يلزم دائما تخصيص غرفة لخزن الوقود تكون فى موقع بحيث يتيسر نقل الوقود بدون اضطرار للورور بها فى أى غرفة من غرف الشغل بالمحل .

صيانة المحل ونظافته :

١٩ — يلزم حفظ جميع أجزاء المحل نظيفة للغاية وترميم ما يتلف منها أولا فأولا وتغسل جميع الأرضيات جيدا مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة .

المواد :

٢٠ — لا يجوز إيجاد أو تخزين أى مواد أو أدوات أو أوان غير المستعملة فى الصناعة المرخص للمحل بها .

الوقود :

٢١ — لا يجوز استعمال كئاسه الشوارع أو مادة مماثلة لها وقدا فى المحل .

القصرم — رمل :

٢٢ — اذا أريد تحضير قصرمل فى المحل يلزم إيجاد غرفة منفصلة لهذا الغرض بمدخل من الخارج مباشرة اذا أمكن وأى اتصال يوجد بين هذه الغرفة وبقية المحل يلزم غلقه بباب أثناء الشغل فى القصرمل .

طريقة التصريف :

٨ — لا يجوز ايجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل مباشرة بخزان أو مجرور أو مجرى صرف تحت مباني المحل أو فى أى جزء منها ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

٩ — كل المياه العادمة المتخلطة من المحل ما عدا المتخلطة من مرحاض تصرف بواسطة مجار مكشوفة فى مواسير تتر فى حائط خارجى وتصب فى سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل فى نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصلة ٤ تصب فى :

(أ) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) وإذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف فى خزان غير أصم يبنى فى حوش مكشوف فى محل فضاء خارج المباني وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٠ — يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصلة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعالو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١١ — تبنى الخزانات جميعها فى حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للمرور بمحتوياتها فى أى غرفة من الغرف .

١٢ — وحالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٣ — ويكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل .

المراحيض ونحوها :

١٤ — لا يجوز ايجاد أى مرحاض داخل المباني الرئيسية للمحل .

١٥ — أى مرحاض بالمحل يلزم بناؤه كالحق منفصل فى حوش مكشوف وفيما يختص ببنائه يجب اتباع البنود الأولى والثانى والثالث والرابع والخامس من هذه الاشتراطات ويجب أن يكون له سلطانية من الطراز الشرقى وجلسة توضع منخفضة ثلاث سنتيمترات عن منسوب الأرضية ويجب أن تعمل الأرضية بميل لجهة الجلسة لكي تصرف كل المياه من الأرضية الى الجلسة ومن الجلسة الى السلطانية .

٩ - محلات تدميس الفول

الأبنية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لسدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبياض الاعتيادي ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٤ - ويجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطي بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٥ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للسلطة الصحية لزوم ذلك .

المياه :

٦ - تؤخذ المياه التي تستعمل في المحل من :

(أ) المورد العمومي للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركيب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛

(ب) عند عدم وجود مورد عمومي لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

٧ - ومتى وجد مورد مياه عمومي بعد اصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره في الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (أ) من البند السابق .

تبييض الأواني النحاسية :

٢٥ — كل الأواني المستعملة بالمحل يلزم تبييضها كلها كان ذلك لازما لجعلها على الدوام في حالة صحية .

المواد :

٢٦ — ممنوع إيجاد أى مواد أو أدوات غير المستعملة في الصناعة المرخص بها في المحل .

نقل المتخلفات :

٢٧ — ممنوع إيجاد مياه قدرة أو خضروات أو أى متخلفات أخرى داخل المحل .

الوقود :

٢٨ — ممنوع قطعيا استعمال كناسة الشوارع أو متخلفات مماثلة لها وقدا .

المستخدمون :

٢٩ — يلزم توجيه التفات خاص لنظافة المستخدمين .

٣٠ — لا يسمح لأى شخص بالاشتغال بالمحل ما دام مرتديا ملابس غير نظيفة أو غير مراعاة لشروط النظافة في شخصه أو مصابا بمرض جلدى أو مرض معد أو كان مصابا بمرض معد من عهد قريب .

الأمراض المعدية :

٣١ — على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الادارة الصحية في الحال عن أى إصابة بمرض معد أو مشتبه فيه تحدث بين الأشخاص المشتغلين بالمحل أو الذين كانوا مشتغلين فيه حديثا .

عدم تأجير المحل :

٣٢ — لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا استعمال أى صناعة أخرى فيه أو فى أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٣٣ — ممنوع قطعيا إيجاد حيوانات أو طيور داخل المحل لأى سبب من الأسباب .

الرخصة :

٣٤ — يلزم حفظ الرخصة دائما بالمحل وتقديمها عند كل طلب من الادارة الصحية .

١٧ — عند ما تكون المراحيض داخل المباني الرئيسية للمحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف الشغل بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجى على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .

١٨ — جميع المراحيض التى تعمل داخل المباني يجب ايصالها لمجارى صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المباني للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

١٩ — يجب بناء مراحيض الشغالة فى ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك واذا لم توجد مجارى عمومية ومورد مياه بقوة الضغط ففى هذه الحالة يجوز انشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

٢٠ — لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ومكونا لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بجاذز من الباء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخال من الفتحات .

الأفران والمدخن :

٢١ — جميع محلات النار والوجاهات والأفران وغيرها يلزم عملها جيدا وترتيبها بكيفية يمكن بها تحويل كل الدخان لمدخنة مناسبة ويلزم أن تكون المدخنة بارتفاع كاف لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

مخزن الوقود :

٢٢ — يلزم دائما تخصيص غرفة لخزن الوقود تكون فى موقع بحيث يتيسر نقل الوقود بدون اضطرار للروربها فى أى غرفة أخرى من غرف الشغل .

صيانة المحل ونظافته :

٢٣ — يلزم حفظ المحل وجميع الأدوات المستعملة فيه نظيفة للغاية وترميم ما يتلف منها أولا فاولا وتغسل جميع الأرضية جيدا مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة .

البراميل وغيرها يجب أن لا تكون على الأرضية :

٢٤ — يلزم وضع أو رفع كل البراميل وغيرها المستعملة فى المحل على قواعد تعمل بارتفاع ٣٠ سنتيمترا من الأرضية ومفتوحة من أسفل تسهيلا لتنظيفها .

٩ — ومتى وجد مورد مياه عمومي بعد اصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره في الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (١) من البند السابق .

طريقة التصريف :

١٠ — لا يجوز إيجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو مجرور أو مجرى صرف مباشرة تحت مباني المحل أو في أى جزء منها ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

١١ — كل المياه العادمة المتخلفة من المحل ما عدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجار مكشوفة في مواسير تمر في حائط خارجي وتصب في سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل في نقط مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصة ٤ تصب في :

(١) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير أصم يبنى في حوش مكشوف أو في محل فضاء خارج المباني وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٢ — يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١٣ — تبنى الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للمرور بمحتوياتها في أى غرفة من غرف المحل .

١٤ — وحالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٥ — ويكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصل بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل .

المراحيض ونحوها :

١٦ — لا يجوز إيجاد أى مرحاض داخل المباني الرئيسية للمحل ما لم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .

٨ - المطابخ العمومية

الأبنية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخرسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لستس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تغطى جميع نوافذ التهوية بنسيج من السلك الرفيع لمنع الذباب .

٤ - وعلاوة على هذه النوافذ يبنى في الحوائط الخارجية طوب مفرغ تحت السقف مباشرة وذلك للتهوية .

٥ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبياض الاعتيادى ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للإدارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فإن لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٦ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخرسان دكا متينا وتغطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٧ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما ويغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للإدارة الصحية لزوم ذلك .

مورد المياه :

٨ - تؤخذ المياه التي تستعمل في المحل من :

(أ) المورد العمومى للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل

المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركيب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛

(ب) عند عدم وجود مورد عمومى لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

عدم إيجاد ترايزات :

٢٤ — يلزم بيع السمك في مقاطف ونحوها توضع على الأرض وكل المقاطف وغيرها تنقل بعد انتهاء البيع يوميا ولا لزوم لإيجاد ترايزات .

المستخدمون :

٢٥ — يجب توجيه التفات خاص لنظافة العمال .

٢٦ — لا يسمح باشتراك أى شخص في تشغيل المحل اذا كان مرتديا ملابس غير نظيفة أو غير مراعاة لشروط النظافة في شخصه أو مصابا بمرض جلدى أو مرض معد أو كان مصابا بمرض معد من زمن قريب .

الأمراض المعدية :

٢٧ — على صاحب أو مستأجر المحل اخطار الادارة الصحية حالا عن أى إصابة بمرض معد أو مشتببه فيه تحدث بين الأشخاص المشتغلين في المحل أو الذين كانوا يشتغلين فيه حديثا .

عدم جواز تأجير أى جزء من أجزاء المحل :

٢٨ — لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا تشغيل أى صناعة أخرى فيه أو فى أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٢٩ — ممنوع قطعيا إيجاد حيوانات أو طيور داخل المحل بأى حال من الأحوال .

الرخصة :

٣٠ — يلزم حفظ الرخصة دائما بالمحل وتقديمها عند كل طلب من الادارة الصحية .

عدم الاتصال بمراحيض ونحوها :

١٦ — لا يجوز إيجاد أى مرحاض داخل المحل أو متصل به رأسا .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

١٧ — لا يجوز استعمال أى غرفة من غرف تشغيل الصناعة للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن أو غرفة نوم مباشرة .

صيانة المحل ونظافته :

١٨ — يلزم حفظ المحل وجميع الأجزاء التابعة له وكافة الأواني المستعملة فيه نظيفة للغاية وترميم ما يتلف منها أولا فأولا وتغسل جميع الأرضيات جيدا مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة .

المواد وغـيرها :

١٩ — ممنوع ادخال أى مواد وأدوات غير المستعملة فى تشغيل الصناعة المرخص بها فى المحل .

عدم جواز إيجاد أو عمل فسيخ :

٢٠ — لا يجوز عمل أو تخزين فسيخ فى المحل بدون رخصة خصوصية من مصلحة الصحة العمومية .

المتخلفات :

٢١ — أى متخلفات توجد بالمحل يلزم نقلها من جواره والقاؤها فى المستودع العمومى أو دفنها . ولا يجوز تصريف الماء القذر أو المتخلفات من أى نوع كانت بالنيل أو ترعة .

عدم تنظيف أو تقشير السمك :

٢٢ — لا يجوز تنظيف أو تقشير السمك فى المحل اذ انه قد ترخص فقط لبيع السمك بالحالة التى صيد بها .

عدم إيجاد سمك بالليل :

٢٣ — لا يجوز إيجاد سمك بالليل فى المحل .

٩ — ومتى وجد مورد مياه عمومي بعد إصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره في الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (١) من البند السابق .

طريقة التصريف :

١٠ — لا يجوز إيجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة نتصل بخزان أو مجرور أو مجرى صرف مباشرة تحت مبانى المحل أو فى أى جزء منها ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

١١ — كل المياه العادمة المتخلطة من المحل ما عدا المتخلطة من مرحاض تصرف بواسطة مجارٍ مكشوفة فى مواسير تمر فى حائط خارجى وتصب فى سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل فى نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصلة ٤ تصب فى :

(١) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف فى خزان أصم يبنى فى حوش مكشوف أو فى محل فضاء خارج المبانى وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٢ — يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تتفذ منه الغازات وتهويته بماسورة حديد ظهر بوصلة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١٣ — تبنى الخزانات جميعها فى حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للمرور بمحتوياتها فى أى غرفة من غرف المحل .

١٤ — حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٥ — يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المبانى للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل .

٧ - محلات بيع السمك الطازجة بالجملة (حلقات الأسماك)

الأبذية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لستس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تغطي جميع نوافذ التهوية بنسيج من السلك الرفيع لمنع الذباب .

٤ - علاوة على هذه النوافذ يبنى في الحوائط الخارجية طوب مفرغ تحت السقف مباشرة وذلك للتهوية .

٥ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبياض الاعتيادى ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٦ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطي بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٧ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

مورد المياه :

٨ - تؤخذ المياه التي تستعمل في المحل من :

(أ) المورد العمومى للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل

المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركيب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛

(ب) عند عدم وجود مورد عمومى لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من مورد آخر توافقى عليه مصلحة الصحة العمومية .

الأحشاء :

٢٦ — كل الأحشاء أو المتخلفات يلزم نقلها يوميا من المحل الى المستودع المخصص بمعرفة الادارة الصحية لالقاء هذه الأحشاء أو المتخلفات فيه .

المستخدمون :

٢٧ — يلزم توجيه التفات خاص لنظافة المستخدمين .

٢٨ — لا يسمح لأى شخص بالاشتراك فى إدارة المحل مادام مرتديا ملابس غير نظيفة أو غير مراعاة لشروط النظافة فى شخصه أو مصابا بمرض جلدى أو مرض معدٍ أو كان مصابا بمرض معدٍ من زمن قريب .

الأمراض المعدية :

٢٩ — على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الادارة الصحية فى الحال عن أى إصابة بمرض معدٍ أو مشتبه فيه تحدث بين الأشخاص المشتغلين بالمحل أو الذين كانوا مشتغلين فيه من زمن قريب .

عدم جواز تأجير أى جزء من أجزاء المحل :

٣٠ — لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا استعمال أى صناعة أخرى فيه أو فى أى جزء منه .

عدم إيجاد حيوانات أو طيور بالمحل :

٣١ — ممنوع قطعيا إيجاد حيوانات أو طيور داخل المحل بأى حال من الأحوال .

الرخصة :

٣٢ — يلزم حفظ الرخصة بالمحل على الدوام وتقديمها عند كل طلب من الادارة الصحية .

١٧ — عند ما تكون المراحيض داخل المباني الرئيسية للحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف المحل بل تفتح على طرفة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجى على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .

١٨ — جميع المراحيض التى تعمل داخل المباني يجب ايصالها لمجارى صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المباني للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

١٩ — يجب بناء مراحيض الشغالة فى ماحقات منفصلة كلما أمكن ذلك وان لم توجد مجارى عمومية ومورد مياه بقوة الضغط فى هذه الحالة يجوز انشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

منع اتصال المحل بمجلات السكن :

٢٠ — لا يجوز استعمال أى غرفة من غرف تشغيل الصناعة للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين المحل وأى سكن أو غرفة نوم مباشرة .

الرفوف :

٢١ — كل الرفوف وصناديق الثلج وغيرها التى توجد بالمحل يلزم رفعها ٣٠ سنتيمترا على الأقل عن منسوب الأرضية حتى يمكن تنظيف وغسل الأرضية كما يجب .

الترايزات :

٢٢ — يلزم جعل سطح الترايزات المستعملة فى المحل من الرخام أو تغطى بالزئك وتعمل فى سطح الترايزة قناة مخورة لأجل التعريف .

صيانة المحل ونظافته :

٢٣ — يلزم حفظ جميع أجزاء المحل وجميع الأوانى المستعملة فيه نظيفة للغاية وترميم مايتلف منها أولا فأولا وتغسل جميع الأرضية جيدا مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة .

المواد :

٢٤ — ممنوع ايجاد أى مواد أو أدوات غير المستعملة فى الصناعة المرخص بها فى المحل .

عدم ايجاد فسيخ فى المحل :

٢٥ — لا يجوز عمل أو تخزين فسيخ فى المحل بدون رخصة خصومية من مصلحة الصحة العمومية .

٩ — ومتى وجد مورد مياه عمومي بعد إصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره في الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (١) من البند السابق .

طريقة التصريف :

١٠ — لا يجوز ايجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو مجرور أو مجرى صرف مباشرة تحت مباني المحل أو في أى جزء منها ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

١١ — كل المياه العادمة المتخلفة من المحل ما عدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجار مكشوفة في مواسير تمر في حائط خارجي وتصب في سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل في نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصة ٤ تصب في :

(١) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير أصم يبنى في حوش مكشوف أو في محل فضاء خارج المبنى وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٢ — يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر حديد بوصة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلومتين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١٣ — تبنى الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للزور بمحتوياتها في أى غرفة من غرف المحل .

١٤ — وحالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٥ — ويكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عمود مواسير من حديد ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل .

المراحيض ونحوها :

١٦ — لا يجوز ايجاد أى مرحاض داخل المبنى الرئيسية للمحل ما لم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .

٦ - محلات بيع السمك الطازجة بالقطاعي

الأبنية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخرسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لستس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تغطي جميع نوافذ التهوية بنسيج من السلك الرفيع لمنع الذباب .

٤ - وعلاوة على هذه النوافذ يبنى في الحوائط الخارجية طوب مفرغ تحت السقف مباشرة وذلك للتهوية .

٥ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبياض الاعتيادي ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يمدن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٦ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخرسان دكا متينا وتغطي بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٧ - تدهن الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

مورد المياه :

٨ - تؤخذ المياه التي تستعمل في المحل من :

(أ) المورد العمومي للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل المواسير بأقرب ما-ورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركيب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛

(ب) عند عدم وجود مورد عمومي لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

المراحيض ونحوها :

١٧ — لا يجوز إيجاد أى مرحاض داخل المبنى الرئيسية للحل ما لم يكن به ساطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد إليه المياه بقوة الضغط .

١٨ — اذا كانت المراحيض داخل المبنى الرئيسية للحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف المحل بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويلزم أن يكون للمرحاض حائط خارجى على الأقل يعمل فيه شباك للتهوية والضوء .

١٩ — جميع المراحيض التى تعمل داخل المبنى يجب إيصالها لمجارى صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهري ثقيل مرتفعة عن المبنى للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

٢٠ — يجب بناء مراحيض الشغالة فى ماحقات منفصلة كلها أمكن ذلك وان لم توجد مجارى عمومية ومورد مياه بقوة الضغط نفى هاتين الحالتين يجوز إنشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

منع اتصال المحل بمجالات السكن :

٢١ — لا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن أو غرفة نوم مباشرة .

الصيانة والنظافة :

٢٢ — يلزم حفظ المحل نظيفا وترميم ما يتلف منه أولا فأولا وتكنس جميع الأرضية جيدا مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة وتُنقل الكساسة فى الحال وتغسل الأرضية تماما بماء نظيف كل أسبوع مرتين على الأقل .

الرفوف :

٢٣ — كل الرفوف فى المحل وكل البراميل وأقفاص الطيور وغيرها التى توجد فيه يلزم وضعها أو رفعها على قواعد مرتفعة ٣٠ سنتيمترا عن منسوب الأرضية حتى يمكن تنظيف وغسل الأرضية جميعها جيدا .

عدم جواز تأجير أى جزء من المحل :

٢٤ — لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا تشغيل أى صناعة غير المرخص بها فيه أو فى أى جزء منه .

الرخصة ————— :

٢٥ — يلزم حفظ الرخصة بالمحل على الدوام وتقديمها عند كل طلب من الادارة الصحية .

٩ - ومتى وجد مورد مياه عمومي بعد إصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره في الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (١) من البند السابق .

١٠ - يجب إيجاد مقدار كاف من الماء لأجل الطيور .

طريقة التصريف :

١١ - لا يجوز إيجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو مجرور أو مجرى صرف مباشرة تحت مباني المحل أو في أى جزء منها ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

١٢ - كل المياه العادمة المتخلفة من المحل ما عدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجار مكشوفة في مواسير تمر في حائط خارجي وتصب في سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل في نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصلة ٤ تصب في :

(١) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير أصم يبنى في حوش مكشوف أو في محل فضاء خارج المبنى وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٣ - يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة حديد ظهر بوصلة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١٤ - تبنى الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للزور بمحتوياتها في أى غرفة من غرف المحل .

١٥ - وحالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٦ - يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من حديد ظهر مترين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل .

٥ - محلات بيع الطيور الحية

الأبنية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لستس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تغطي جميع نوافذ التهوية بنسيج من السلك الرفيع لمنع الذباب .

٤ - وعلاوة على هذه النوافذ يبنى في الحوائط الخارجية طوب مفرغ تحت السقف مباشرة وذلك للتهوية .

٥ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبياض الاعتيادى ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٦ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطي بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٧ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

مورد المياه :

٨ - تؤخذ المياه التي تستعمل في المحل من :

(أ) المورد العمومى للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركيب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛

(ب) عند عدم وجود مورد عمومى لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

الرفوف :

٢٤ - كل الرفوف وغيرها من الادوات الموجودة بالمحل يلزم وضعها أو رفعها ٣٠ سنتيمترا على الأقل عن منسوب الأرضية حتى يمكن تنظيف وغسل الأرضية التي تحت الرفوف والأدوات تماما .

الطاولات :

٢٥ - يعمل سطح الطاولات التي تستعمل بالمحل من الرخام أو تغطى بالزنك .

المواد :

٢٦ - ممنوع ايجاد أى أدوات أو مواد غير المستعملة في تشغيل الصناعة المرخص بها في المحل .

نقل الأحشاء :

٢٧ - لا يجوز حفظ أحشاء أو أى فضلات أخرى بالمحل بل يلزم نقلها يوميا الى مكان مناسب .

الوقود :

٢٨ - لا يجوز استعمال كناسة الشوارع أو مادة تماثلها بصفة وقود بالمحل .

المستخدمون :

٢٩ - يلزم توجيه التفات خاص لنظافة المستخدمين .

٣٠ - لا يسمح باشتراك أى شخص في تشغيل المحل مادام مرتديا ملابس غير نظيفة أو غير مراعاة لشروط النظافة في شخصه أو مصابا بمرض جلدى أو مرض معد أو أصيب حديثا بمرض معد .

الأمراض المعدية :

٣١ - على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الادارة الصحية في الحال عن أى اصابة بمرض معد أو مشتبه فيه تحدث بين الأشخاص المشتغلين بالمحل أو الذين كانوا مشتغلين فيه حديثا .

عدم تأجير المحل :

٣٢ - لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا استعمال أى صناعة أخرى غير المرخص بها فيه أو في أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٣٣ - ممنوع قطعيا ايجاد حيوانات أو طيور بالمحل بأى حال من الأحوال .

الرخصة :

٣٤ - يلزم حفظ الرخصة بالمحل على الدوام وتقديمها متى طلبت الادارة الصحية ذلك .

المراحيض ونحوها :

١٦ - لا يجوز ايجاد أى مرحاض داخل المبنى الرئيسية للمحل ما لم يكن به سلطانية أو سيفون محكم وحوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .

١٧ - عند ما تكون المراحيض داخل المبنى الرئيسية للمحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف المحل بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجي على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .

١٨ - جميع المراحيض التي تعمل داخل المبنى يجب ايصالها لمجاري صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المبنى للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

١٩ - يجب بناء مراحيض الشغالة فى ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك وان لم توجد مجارى عمومية ومورد مياه بقوة الضغط ففى هذه الحالة يجوز انشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

٢٠ - لا يجوز استعمال أى جزء من المبنى للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ومكون لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بجدار من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخال من الفتحات .

الأفران والمداخن :

٢١ - جميع محلات النار والوجاقات والأفران وغيرها يلزم عملها جيدا وترتيبها بكيفية يمكن بها تحويل كل الدخان لمدخنة مناسبة ويلزم أن تكون المدخنة بارتفاع كاف لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

مخزن الوقود :

٢٢ - يلزم دائما تخصيص غرفة لخزن الوقود تكون فى موقع بحيث يتيسر نقل الوقود بدون اضطرار للرواد بها فى أى غرفة أخرى من غرف الشغل بالمحل .

صيانة المحل ونظافته :

٢٣ - يلزم حفظ المحل وجميع الأجزاء التابعة له وكل الأواني المستعملة فيه نظيفة للغاية وترميم ما يتلف منها أولا فأولا وتغسل جميع الأرضيات جيدا مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة .

٩ - ومتى وجد مورد مياه عمومي بعد اصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره في الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (١) من البند السابق .

طريقة التصريف :

١٠ - لا يجوز ايجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو مجرور أو مجرى صرف مباشرة تحت مباني المحل أو في أى جزء منها ماعدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

١١ - كل المياه العادمة المتخلفة من المحل ماعدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجار مكشوفة في مواسير تمر في حائط خارجي وتصب في سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل في نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصلة ٤ تصب في :

(أ) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير أصم يبنى في حوش مكشوف أو في محل فضاء خارج المباني وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٢ - يلزم تغطية الخزانات بغطاء حديد لا ينفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصلة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١٣ - تبنى الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للروور بمحتوياتها في أى غرفة من غرف المحل .

١٤ - وحالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٥ - ويكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من حديد ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل .

٤ - محلات بيع الكرشة

(هذه المحلات لا تشمل محلات سلق الكرشة)

الآبنية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل لـ سدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تغطي جميع نوافذ التهوية بنسيج من السلك الرفيع لمنع الذباب .

٤ - وعلاوة على هذه النوافذ يبنى في الحوائط الخارجية طوب مفرغ تحت السقف مباشرة وذلك للتهوية .

٥ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبياض الاعتيادي ويرش بالجير ويماد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٦ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطي بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٧ - تدخن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

مورد المياه :

٨ - تؤخذ المياه التي تستعمل في المحل من :

(أ) المورد العمومي للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركيب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛

(ب) عند عدم وجود مورد عمومي لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

الأصناف التي تنتج رائحة كريهة :

٢٣ — كل الأصناف كالفسيح أو الملوحة أو غيرها مما ينتج رائحة كريهة يجب أن لا يحفظ منها بالمحل كميات كبيرة .

منع التقطير :

٢٤ — التقطير داخل المحل ممنوع منعاً باتاً .

الفيران وثقوب الفيران :

٢٥ — يلزم حفظ المحل خالياً من الفيران وحالماً توجد ثقوب فيران يلزم سدّها كلها بالزجاج المكسّر وتبيض بالأسمت .

الشغالة :

٢٦ — يلزم حفظ دفتر في المحل تفيد به أسماء وعنوانات كل العمال وتقديمه للإدارة الصحية عند كل طلب .

٢٧ — يلزم توجيه التفات خاص لنظافة العمال .

٢٨ — لا يسمح لأى شخص أن يشترك في تشغيل المحل إذا كان مرتدياً ملابس غير نظيفة أو غير مراعى لشروط النظافة في شخصه أو مصاباً بمرض جلدى أو مرض معد أو كان قد أصيب بمرض معد من عهد قريب .

الأمراض المعدية :

٢٩ — على صاحب أو مستأجر المحل إخطار الإدارة الصحية في الحال عن أى إصابة بمرض معد أو مشتبه فيه تحدث بين الأشخاص المشتغلين في المحل أو الذين كانوا مشتغلين فيه من عهد قريب .

منع التأجير :

٣٠ — لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا يجوز الاشتغال بأى صناعة أخرى غير المرخص بها فيه .

الحيوانات والطيور :

٣١ — لا يجوز حفظ حيوانات أو طيور في المحل لأى سبب من الأسباب .

الرخصة :

٣٢ — يجب حفظ الرخصة في المحل وتقديمها عند كل طلب من الإدارة الصحية .

١٦ - جميع المراحيض التي تعمل داخل المباني يجب ايصالها لمجارى صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المباني للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

١٧ - يجب بناء مراحيض الشغالة فى ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك وإذا لم توجد مجارى عمومية ومورد مياه بقوة الضغط فى هاتين الحالتين يجوز إنشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمدة بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

١٨ - لا يجوز استعمال أى جزء من المباني للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين داخل المحل وأى سكن مباشرة ولا يجوز استعمال أى مكان فى مستوى المحل ومكونا لجزء من بنائه للنوم ما لم يكن منفصلا عنه فعلا بحاجز من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر ممتد من الأرض للسقف وخال من الفتحات .

صيانة المحل ونظافته :

١٩ - يلزم حفظ المحل وجميع الأجزاء التابعة له وكل الأواني المستعملة فيه نظيفة للغاية على الدوام وترميم ما يتلف منها أولا فأولا وتغسل جميع الأرضيات جيدا مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة .

المواد :

٢٠ - لا يجوز إيجاد مواد أو أدوات فى المحل غير المستعملة فى تشغيل المحل .

٢١ - يجب أن تكون كل المواد التى تخزن فى المحل أو تستعمل أو تباع فيه طازة ونظيفة وصحية ويلزم تخزينها فى دواليب أو مخازن نظيفة ورطبة ومستوية شروط ووسائل التهوية ولا ينفذ إليها الغبار والحشرات وأى مواد لا تصرف وهى طازة يجب إعدامها .

الرفوف والبراميل وغيرها :

٢٢ - جميع الرفوف والبراميل والقدر وغيرها التى توجد فى المحل يلزم وضعها أو رفعها أعلى عن منسوب الأرضية بـ ٣٠ سنتيمترا على الأقل حتى يمكن تنظيف الأرضية تحتها وجميع البضائع المعروضة للبيع فى المحل يلزم رفعها على قواعد تعلق ٣٠ سنتيمترا على الأقل عن منسوب الأرضية أيضا .

طريقة التصريف :

٨ — لا يجوز إيجاد أى خزان أو مجرى أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو مجرى أو مجرى صرف مباشرة تحت مباني المحل أو فى أى جزء منها ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

٩ — كل المياه العادمة المتخلفة من المحل ما عدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجار مكشوفة فى مواسير تمر فى حائط خارجى وتصب فى سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل فى نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصلة ٤ تصب فى :

(أ) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف فى خزان غير أصم يبنى فى حوش مكشوف فى محل فضاء خارج المباني وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٠ — يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصلة ٤ مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١١ — تبنى الخزانات جميعها فى حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للروى محتوياتها فى أى غرفة من غرف المحل .

١٢ — وحالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٣ — يكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عامود مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل .

المراحيض ونحوها :

١٤ — لا يجوز إيجاد أى مرحاض داخل المباني الرئيسية للمحل ما لم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .

١٥ — عند ما تكون المراحيض داخل المباني الرئيسية للمحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف المحل بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجى على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .

٣ - محاللات البقالة

الابنية :

١ - يذشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل فى كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التى تفتح على الهواء الطلق مباشرة فى كل غرفة مساوية على الأقل لستس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبيض الاعتيادى ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفى أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فان لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٤ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الارض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطى بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٥ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفى أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

مورد المياه :

٦ - تؤخذ المياه التى تستعمل فى المحل من :

(أ) المورد العمومى للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل

المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات

تركب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛

(ب) عند عدم وجود مورد عمومى لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه

من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

٧ - ومتى وجد مورد مياه عمومى بعد إصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره فى الحال

بالطريقة المبينة بالفقرة (أ) من البند السادس .

المواد :

٢٤ - لا يجوز إيجاد أى مواد أو أدوات فى المحل غير المستعملة فى تشغيل الصناعة .

تغطية اللحم :

٢٥ - يلزم حفظ اللحم مغطى على الدوام بتماش نظيف .

نقل المتخلفات :

٢٦ - لا يجوز حفظ فضلات لحوم وغير ذلك فى المحل بل يجب نقلها يوميا الى محل مناسب .

المستخدمون :

٢٧ - يلزم توجيه إلتفات خاص لنظافة المستخدمين .

٢٨ - لا يسمح باشتراك أى شخص فى تشغيل المحل اذا كان مرتديا ملابس غير نظيفة أو غير مراعى لشروط النظافة فى شخصه أو مصابا بمرض جلدى أو مصابا بمرض معد أو كان قد أصيب بمرض معد من زمن قريب .

الأمراض المعدية :

٢٩ - على صاحب أو مستأجر المحل اخطار الادارة الصحية فى الحال عن أى اصابة بمرض معد أو مشتبه فيه تحدث بين الأشخاص المشتغلين فى المحل أو الذين كانوا مشتغلين فيه من عهد قريب .

عدم جواز تأجير المحل :

٣٠ - لا يجوز تأجير أى جزء من المحل المعطاة عنه الرخصة ولا تشغيل أى صناعة أخرى فيه أو فى أى جزء منه .

الحيوانات والطيور :

٣١ - لا يجوز إيجاد حيوانات أو طيور فى المحل بأى حال من الأحوال .

الرخصة :

٣٢ - يلزم حفظ الرخصة فى المحل على الدوام وتقديمها للادارة الصحية عند كل طلب .

المراحيض ونحوها :

١٦ - لا يجوز إيجاد أى مرحاض داخل المبنى الرئيسية للمحل ما لم يكن به سلطانية وسيفون محكم وحوض قذف ترد اليه المياه بقوة الضغط .

١٧ - عند ما تكون المراحيض داخل المبنى الرئيسية للمحل يجب أن لا تفتح مباشرة على أى غرفة من غرف المحل بل تفتح على طريقة بها التهوية الكافية ويجب أن يكون للمرحاض حائط خارجى على الأقل يعمل فيه شبك للتهوية والضوء .

١٨ - جميع المراحيض التى تعمل داخل المبنى يجب ايصالها لمجارى صرف مناسبة بواسطة عواميد مواسير من حديد ظهر ثقيل مرتفعة عن المبنى للتهوية ومركبة على الحائط الخارجى من الخارج .

١٩ - يجب بناء مراحيض الشغالة فى ملحقات منفصلة كلما أمكن ذلك واذا لم توجد مجارى عمومية ومورد مياه بقوة الضغط فى هاتين الحالتين يجوز انشاء هذه المراحيض على طراز مراحيض الجوامع المعتمد بمعرفة مصلحة الصحة العمومية .

منع اتصال المحل بمحلات السكن :

٢٠ - لا يجوز استعمال أى غرفة مستعملة فى تشغيل الصناعة للسكن ولا يجوز وجود أى اتصال بين المحل وأى سكن أو غرفة نوم مباشرة .

الرفوف :

٢١ - كل الرفوف وغيرها فى المحل يلزم رفعها ٣٠ سنتيمترا على الأقل عن منسوب الأرضية حتى يمكن تنظيف الأرضية وغسلها تماما تحت هذه الرفوف .

الطاولات :

٢٢ - جميع الطاولات التى تستعمل فى المحل يلزم تغطيتها بالزئك أو تعمل لها أسطح من الرخام .

صيانة ونظافة المحل :

٢٣ - يلزم حفظ المحل وجميع الأجزاء التابعة له وكل الأواني المستعملة فيه نظيفة للغاية وترميم ما يتلف منها أولا فأولا وتغسل جميع الأرضيات جيدا مرة على الأقل كل أربع وعشرين ساعة .

(ب) عند عدم وجود مورد عمومي لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

٩ - ومتى وجد مورد مياه عمومي بعد اصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره في الحال بالطريقة المبينة بالبند السابق .

طريقة التصريف :

١٠ - لا يجوز إيجاد أى خزان أو مجرور أو مجرى صرف ولا فتحة تتصل بخزان أو مجرور أو مجرى صرف مباشرة تحت مباني المحل أو في أى جزء منها ما عدا الاتصال من سلطانية مرحاض بسيفون محكم .

١١ - كل المياه العادمة المتخلفة من المحل ما عدا المتخلفة من مرحاض تصرف بواسطة مجار مكشوفة في مواسير تمر في حائط خارجي وتصب في سيفون "جولى تراب" يركب خارج المحل في نقطة مكشوفة ويكون الصرف من السيفون المذكور بواسطة مجرى صرف صماء بوصلة ٤ تصب في :

(١) مجارى الصرف العمومية ان وجدت ؛

(ب) واذا لم توجد مجارى صرف عمومية يكون الصرف في خزان غير أصم يبنى في حوش مكشوف أو في محل فضاء خارج المبنى وعلى بعد مترين على الأقل من الحائط الخارجى .

١٢ - يلزم تغطية الخزان بغطاء حديد لا تنفذ منه الغازات وتهويته بماسورة ظهر بوصلة مرتفعة ارتفاعا كافيا لمنع الضرر عن الجيران وتعلو مترين على الأقل عن الأسطح المجاورة .

١٣ - تبنى الخزانات جميعها في حيشان مكشوفة تابعة للمحل بكيفية يمكن معها كسح الخزانات بدون اضطرار للزور بمحتوياتها في أى غرفة من غرف المحل .

١٤ - وحالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وأى خزان يوجد بالمحل يجب كسحه وردمه .

١٥ - ويكون الصرف من سلطانية مرحاض بواسطة عمود مواسير من ظهر متين ويكون طرفه العلوى مرتفعا عن المباني للتهوية وطرفه السفلى متصلا بمجارى الصرف العمومية أو بخزان المحل .

٢ - محلات الحزارة

الأبنية :

١ - ينشأ المحل من البناء بالدبش أو الطوب الأحمر أو الخراسان ويكون ارتفاع الحوائط أربعة أمتار على الأقل من الداخل .

٢ - تعمل في كل غرفة النوافذ الكافية (شبابيك أو مناور) للضوء والتهوية ويجب أن تكون مساحة الشبابيك التي تفتح على الهواء الطلق مباشرة في كل غرفة مساوية على الأقل سدس مساحة أرضية تلك الغرفة .

٣ - تغطي جميع نوافذ التهوية بنسيج من السلك الرفيع لمنع الذباب .

٤ - علاوة على هذه النوافذ يبنى في الحوائط الخارجية طوب مفرغ تحت السقف مباشرة وذلك للتهوية .

٥ - تبيض أسفال الحوائط بالأسمنت لغاية ارتفاع متر ونصف وما فوق ذلك بالبياض الاعتيادي ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير كل سنة وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك . أما السقف فإن لم يدهن بالبوية الزيتية يرش بالجير سنويا أيضا .

٦ - يجب أن لا تكون أرضية الغرف والممرات منخفضة عن منسوب سطح الأرض المجاورة لها ويجب أن تدك بالخراسان دكا متينا وتغطي بطبقة من الأسفلت أو الأسمنت أو البلاط .

٧ - تدهن جميع الأخشاب بالبوية الزيتية ويعاد ذلك الدهان كلما كان لازما وتغسل بالماء الساخن والصابون مرة على الأقل كل ستة شهور وفي أوقات أخرى كلما تراءى للادارة الصحية لزوم ذلك .

مورد المياه :

٨ - تؤخذ المياه التي تستعمل في المحل من :

(١) المورد العمومي للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتؤخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركيب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وترال الطلمبات ؛

المحلات المتصلة بالسوق والطريق العمومي :

٥٧ — يمكن اتصال المحلات الموجودة بالسوق بالشوارع العمومية مباشرة بالاشتراطات الآتية :

(أ) كل محل موجود بأكمله أو جزء منه بدائرة السوق تسرى عليه فيما يختص بإدارته الاشتراطات المقررة لإدارة السوق وكل محل له اتصال بداخل السوق والشارع مباشرة يعتبر محلاً قائماً بذاته ؛

(ب) الجزء الذي يفتح من الدكان أو المحل على الشوارع العمومية تسرى عليه اللوائح العمومية الخاصة بالتنظيم والبوليس ؛

(ج) في الساعات المعينة لغلق السوق يجب أن يكون الاتصال بين المحل وداخل السوق موصلاً تماماً بواسطة باب غير ممكن اجتيازه أو أى حاجز آخر يمرض وارتفاع فتحات الاتصال يقفل بمفتاح بمعرفة المرخص إليه ؛

(د) المرخص إليه مسئول عن تنفيذ الاشتراطات الخاصة بإدارة هذه الدكاكين حتى بعد قفل أبواب الاتصال كل مساء .

٥٨ — يجب طبع هذه الاشتراطات وملحقاتها بحروف تقرأ باللغات العربية والفرنسية والإيطالية واليونانية ووضعها دائماً في أماكن ظاهرة بالسوق .

٥٩ — يتعهد المرخص إليه باتباع كل اللوائح المعمول بها ودفع الرسوم التي يمكن تقريرها بعد تاريخ هذه الرخصة .

الأمراض المعدية :

٦٠ — على صاحب أو مستأجر السوق إخطار الإدارة الصحية في الحال عن أى إصابة بمرض معد أو مشتبه فيه تحدث بين الأشخاص المشتغلين أو الذين كانوا مشتغلين من عهد قريب في السوق .

الرخصة ورسم المحل :

٦١ — يلزم حفظ الرخصة بالمحل على الدوام وتقديمها للإدارة الصحية عند كل طلب ويجب حفظ نسخة من رسم السوق معتمدة من الإدارة الصحية تعلق بالسوق لإطلاع مندوبي المصلحة الذين يكلفون بأعمال التفتيش .

(ج) لا يجوز عرض اللحوم للبيع ما لم تكن مختومة بختم سلخانة اميرية الا بترخيص
خصوصى من مصلحة الصحة العمومية .

اللبانوت :

٤٩ — يجب أن يكون لكل الطاومات أسطح من الرخام أو الزنك ويجب أن تكون
كل الأوعية والأواني من الفخار المطلى بطلاء زجاجى أو من الحديد المطلى بالمينا ولها أغطية
من شبك سلك أو توضع فى دولاى بأبواب من الزجاج أو من شبك سلك .

الحيوانات ونحو ذلك :

٥٠ — ممنوع ايجاد حيوانات حية أو طيور ونحو ذلك فى السوق أثناء الليل .

منع زحام الط — ريق :

٥١ — كل الطرقات وخصوصا ما كان منها أمام الدكاكين يجب أن تكون خالية من
أى ازدحام كوضع أكوام خشب أو صناديق أو سببات أو أكياس أو أشياء أخرى .

الباعة السريحة ونحو ذلك :

٥٢ — ممنوع قطعيا دخول الباعة السريحة وكل نوع من المواكب فى السوق .

الصيانة :

٥٣ — الاصلاحات اللازمة للناور أو السيفونات والمصافى والبلاط وجهاز المياه والمراحيض
والمباول وغير ذلك يلزم اجرائها فى الميعاد الذى يحدد باعلان ادارى بسيط يعطى للمرخص اليه
من مصلحة الصحة العمومية ويجب حفظ جميع أجزاء السوق فى حالة اصلاح جيد على الدوام .

الخف — راء :

٥٤ — يجب تعيين خفير أو جملة خفراء يوافق عليهم البوليس وتدفع رواتبهم من
المرخص اليه .

غلق السوق :

٥٥ — عند انتهاء السوق وكذلك فى أثناء الليل يجب غلق كل مداخل السوق بمعرفة
المرخص اليه وممنوع وجود أى شخص فى السوق بعد غلقه ما عدا الخفير .

يجب تعيين ميعاد فتح وغلق السوق بمعرفة المرخص اليه بعد موافقة السلطة الادارية .

عدم جواز السكن فى السوق .

٥٦ — ممنوع قطعيا استعمال أى جزء من أجزاء السوق والمباني المشتعل عليها مهما كان
لأى غرض من اغراض السكن .

النظافة :

٤٢ - يجب حفظ كل السوق بما فيه الاماكن المؤجرة في حالة نظافة دائمة وغسل الأرضيات والطرق بواسطة خرطوم مرة على الأقل كل ثلاثة أيام وفي أثناء هذه الفترات يجب الاستمرار على تنظيفها بواسطة استعمال عربات يد من طراز معتمد من مصلحة الصحة العمومية .

نقل الفضلات :

٤٣ - يجب أن يكون نقل كل الأحشاء والأسماء والمتخلفات والكثاسة والفضلات الأخرى من السوق في عربات مغطاة من الطراز المعتمد من مصلحة الصحة العمومية ويكون النقل على مصاريف المرخص له الى المستودع المخصص لذلك بمعرفة المصلحة المذكورة .

المراحيض :

٤٤ - يلزم حفظ المراحيض الموجودة في السوق في حالة نظافة على الدوام ويجب أن لا يتسبب منها أى ضرر للجيران ويجب أن تكون المياه الواردة لها كافية لاستمرار نظافتها .

غسيل الأسماك والخضروات :

٤٥ - يجب عمل الترتيبات اللازمة لاتصال المياه باستمرار الى المحلات المعدة لغسيل الأسماك والخضروات وممنوع قطعيا غسيل أو تنظيف الأسماك والخضروات في غير المكان المخصص لذلك .

قواعد مرتفعة :

٤٦ - لا يجوز أن توضع براميل أو صناديق أو أكياس ونحو ذلك مما يقتضى بقاءه في السوق أكثر من ثلاثة أيام متوالية الا على قواعد مرتفعة عن سطح الأرض بثلاثين سنتيمترا ويترك أسفلها خاليا تسميلا لتعهدا بالنظافة .

٤٧ - علاوة على البراميل والصناديق والأكياس ونحو ذلك المذكورة بالبند ٤٦ لا يجوز وضع الدواليب وقدر الزيوت والبضائع المعروضة للبيع على أرضية المحل مباشرة بل يجب أن تكون على قواعد مرتفعة عن الأرضية بقدر ثلاثين سنتيمترا على الأقل مع ترك أسفلها خاليا تسميلا لتعهدا بالنظافة .

الجزارون :

٤٨ - الجزارون :

(أ) غير مرخص بمباشرة أعمال الجزارة في الطرقات ويجب أن تكون داخل الدكاكين ؛

(ب) غير مرخص بتعليق اللحوم على الأبواب أو بخطاطيف أو بأى وسيلة تعليق أخرى تكون داخلية في الطرقات ؛

٣٦ — تسمح الرخصة بفتح وتشغيل كل المحلات الآتى ذكرها فى السوق :
محلات البقالة .

- » الجزارة العادية ومحلات جزارة لحم الخنزير .
- » الفواكه والخضروات .
- » التبيد والبيرة وغير ذلك (البيع بالزجاجة أو البرميل بالجملة) .
- » حاصلات معامل الألبان .
- » الكرشة .
- » الأسماك .
- » الطيور .
- » الخبز .
- » الحلويات والفطير .
- » الأدوات المنزلية (دكاكين الأوانى الزجاجية والخردوات) .

ويجب ملاحظة ما يأتى :

(أ) لا يجوز بيع الأسماك وغيرها من مستخرجات البحر فى أى جزء من السوق غير الجزء المخصص لهذا الغرض ومبين بالرسم المعتمد ؛

(ب) لا يجوز تشغيل صناعيتين أو أكثر فى محل واحد إلا بعد الحصول على ترخيص كتابى من مصلحة الصحة العمومية .

٣٧ — لا يجوز فتح وتشغيل أى محل آخر داخل السوق لصناعة مندرجة بالجدول الخاص بالمحلات المضرة بالصحة والمقاومة للراحة والخطرة الصادر بها القانون نمرة ١٣ سنة ١٩٠٤ إلا بعد الحصول على رخصة عنه طبقاً لأحكام القانون المذكور .

٣٨ — لا يجوز إيجاد مستودعات فسيخ فى السوق .

نقل البضائع :

٣٩ — غير مخصص بدخول أى نوع من العربات فى السوق إلا فى الأماكن التى تخصص بالاتفاق مع مصلحة الكنس والرش أما نقل البضائع الى الدكاكين أو المستودعات أو المحلات الأخرى المؤجرة فيكون بواسطة اليد .

ساعات الشغل :

٤٠ — يجب أن يكون السوق مفتوحاً للبيع يومياً من الساعة السابعة صباحاً الى الساعة الواحدة بعد الظهر على الأقل .

المياه :

٤١ — يجب أن تكون المياه وافرة ومستمرة الورد .

- ٢٧ — يجب إيجاد حنفيات مياه في مواقع مناسبة لغسيل جميع أجزاء السوق ويجب أن تكون الحنفيات مقلوطة ومستعدة لتركيب خراطيم عليها لأجل هذا الغسيل .
- ٢٨ — ممنوع إيجاد أحواض مياه أو فساق لغرض الزخرفة داخل أى سقيفة من سقائف السوق .

٢٩ — ولتنظيف الأسماك يعمل حوض غسيل في محل سماوى أو تحت مظلة مخصوصة خارج محلات السوق المسقوفة . ويجب تبليط الأرض المحيطة بهذا الحوض بمادة غير قابلة لنفوذ السوائل بكيفية يمكن معها تصريف كل المياه العادمة في سيفون "جولى تراب" يركب خارج الحوض لقبول المياه العادمة من ذلك الحوض .

٣٠ — يعمل حوض مثل السابق لغسيل الخضروات .

بنوك السمك :

٣١ — جميع بنوك السمك يجب أن تكون ثابتة ومصنوعة من الرخام أو من الفخار المطلى أو أى مادة غير قابلة لنفوذ السوائل مشابهة لذلك بحيث يمكن تنظيف وغسل كل سطحها بسهولة ويجب أن يكون أسفلها خاليا كشكل طاولة على قوائم والمياه العادمة التى تتخلف من السمك فى كل بنك سمك يجب تصريفها على جردل نقالى ويجب نقل هذا الجردل عند امتلائه بواسطة اليد وتفرغ محتوياته فى السيفون " الجولى تراب " المخصوص المعدة لتصريف مياه حوض غسيل السمك .

بنوك الجزارين :

٣٢ -- يجب أن تكون بنوك الجزارين من نوع بنوك السمك ولكن يمكن جعل سطحها من الخشب المغطى بالزنك .

٣٣ — يلزم إيجاد جهاز نور صناعى بالسوق من طراز معتمد من مصلحة الصحة العمومية ويجب أن يكون هذا النور متيسرا أثناء الليل للتنظيف .

مسؤولية المرخص اليه :

٣٤ — لا دخل للحكومة بأى حال من الأحوال فى علاقات المرخص له مع الغير والمرخص له مسئول عن كل مخالفة لشروط هذه الرخصة ترتكب من أى شخص ممن له علاقة معه .

الغرض من الرخصة :

٣٥ — لا يجوز أن يستعمل المحل الا للصناعات المعتاد تشغيلها فى الأسواق العمومية .

٢٠ — اذا لم توجد مجارى صرف عمومية يجب تصريف كل المياه العادمة والمواد البرازية فى خزان موراس (محل) ومرشح يعمل فى حوش غير مسقوف أو فى أرض فضاء تابعة للسوق والمواد التى تخرج من المرشحات يلزم تصريفها فى خزان غير أصم ذى سعة كافية فى حوش غير مسقوف أيضا وإذا كانت توجد أرض فضاء مكشوفة غير مسقوفة كافية يلزم عمل مجارى غير صماء بالدبش على الناشف علاوة على الخزان الغير أصم ومتصلة به لتخفيف المياه عنه .

٢١ — يجب تغطية الخزان المحلل والمرشح والخزان الغير أصم بأغطية حديد لا تنفذ فيها الغازات وتهويتها بماسورة حديد ظهر بوصة ٤ مرتفعة إرتفاعا كافيا لمنع حدوث ضرر للجيران وأعلى من الأسطح المجاورة بمترين على الأقل ويجب أن تكون فى موقع يمكن معه كسحها بدون اضطرار للورور بمحتوياتها فى أى جزء من الأجزاء المغطاة بالسوق .

٢٢ — حالما توجد مجارى صرف عمومية يجب توصيل مجارى صرف المحل اليها وكسح كل خزان بالمحل وردمه .

المـراحـيـض :

٢٣ — يجب ايجاد مراحيض عمومية تماثل فى الطراز والبنا المراحيض العمومية الجديدة بالقاهرة فى مواقع مناسبة بعيدة عن محلات السمك والخضروات والمأكولات .

المـيـاه :

٢٤ — يجب أخذ المياه التى تستعمل فى السوق من :

- (أ) المورد العمومى للمياه المرشحة أو مياه الآبار العمومية فقط ان وجد وتوصل المواسير بأقرب ماسورة عمومية وتأخذ المياه منها رأسا بواسطة حنفيات تركيب داخل المحل وتردم جميع الآبار الموجودة بالمحل وتزال الطلمبات ؛
- (ب) عند عدم وجود مورد عمومى لمياه مرشحة أو مياه آبار عمومية تؤخذ المياه من مورد آخر توافق عليه مصلحة الصحة العمومية .

٢٥ — فى حالة تطبيق الوارد بالبند ٢٤ فقرة (ب) يجب تقديم عينات من المياه المراد استعمالها لمصلحة الصحة العمومية لتحليلها .

٢٦ — ومتى وجد مورد مياه عمومى بعد اصدار الرخصة تؤخذ منه المياه دون غيره فى الحال بالطريقة المبينة بالفقرة (أ) من البند الرابع والعشرين .

طريقة التصريف :

٩ — يجب أن تعمل في الطرق الرئيسية مجارى صرف مكشوفة تغطى بمصبغات حديد متينة متحركة لقبول كل مواد التصريف ومياه الغسيل .

١٠ — لا يجوز عمل مجار مكشوفة في الطرق العرضية بل يجب أن يعمل بها انحدار خفيف من كل من الجانبين الى المحور وتعمل بالمحاور ميول تتجه الى الطرق الرئيسية .

١١ — يجب أن تعمل المجارى المكشوفة بالطرق الرئيسية من المجارى التى على شكل نصف دائرة المصنوعة من فخار مطلى ويجب وضعها بانحدار الى السيفونات "الجولى تراب" التى يجب تركيبها فى أمكنة مناسبة .

١٢ — يجب أن تكون سيفونات "الجولى تراب" من الطراز المعروف بطراز Dean أو من طراز مماثل له ويجب أن تكون ذات جرادل متينة مصنوعة من الحديد الظهر المبرغل .

١٣ — يجب توصيل السيفونات "الجولى تراب" المذكورة الى مجارى الصرف الخاصة بالسوق بواسطة مواسير من الفخار المطلى المتين وتلحم باعتناء .

١٤ — يجب أن تكون مجارى الصرف من مواسير فخار متينة ومطلية طلاء جيد أملس وملحومة بالأسمنت حتى تمنع نفوذ السوائل ويجب تركيبها على خطوط مستقيمة بين غرف التفتيش .

١٥ — يجب أن تكون غرف التفتيش مبنية بالطوب ومونة الأسمنت وذات مجار من الفخار المطلى ويجب مزلقة القناع لجهة المجارى وتخفيق حوائطها من الداخل بالأسمنت مع استدارة جميع الزوايا .

١٦ — يجب أن يركب لكل أودة تفتيش غطاء من الحديد الظهر المتين المخصوص ذى الحوافى المحكمة الغلق .

١٧ — يجب عمل مواسير تهوية فى النقاط المناسبة لتهوية المجارى ويجب أن تكون بارتفاع كاف لمنع الروائح عن الأماكن المجاورة .

ايصال مجارى صرف السوق بمجارى الصرف العمومية :

١٨ — يجب أن توضع المجارى بطريقة يتيسر معها ايصالها لمجارى الصرف العمومية الموجودة الآن أو التى تعمل فى المستقبل .

١٩ — يلزم توصيل مجارى صرف السوق بمجارى الصرف العمومية اذا وجدت .

نماذج اشتراطات ومواصفات

١ - أسواق المأكولات

الأبنية :

١ - يجب أن تكون المباني من البناء المتين بالحجر أو الطوب الأحمر أو الخرسان أو مادة أخرى غير قابلة للاحتراق .

٢ - يجب أن تعمل في كل غرفة وكل جزء من المباني نوافذ كافية (شبابيك أو مناور) لتهوية والضوء .

٣ - يجب أن تبيض أسفال الحيطان بالأسمنت بارتفاع متر ونصف من الأرضية ويبيض الجزء العلوى من الحيطان بالبياض العادى ويرش بالجير ويعاد الرش بالجير مرة في كل سنة وفي أوقات أخرى كلما رأت الادارة الصحية لزوما لذلك ويجب رش السقف بالجير أيضا ان لم يدهن بالبوية الزيتية .

٤ - يجب أن تكون أرضية كل الغرف والطرق وغيرها مرتفعة ١٠ سنتيمترات على الأقل عن مستوى الطريق ويجب تبليط كل الأرضية بالأسفلت أو الأسمنت أو البلاط على دكة متينة من الخرسان .

٥ - يجب دهن جميع الأجزاء الخشبية والأجزاء الحديدية بالبوية الزيتية واعادة الدهن بالبوية الزيتية كلما لزم ذلك .

الطرق :

٦ - يجب تبليط كل الطرق الموجودة داخل السوق بزلت من أبى زعبل أو بحجر مماثل له في النوع أو بالأسفلت المضغوط بحيث تكون غير قابلة لنفوذ السوائل ويجب أن يكون ذلك مصنوعا بميل يساعد على تصريف كل المياه التي توجد على سطحها ومياه الغسيل الى مجارى صرف مناسبة .

٧ - يجب أن لا يكون مستوى الطرق الموجودة داخل السوق منخفضا عن مستوى الطرق العمومية التي توصل له .

٨ - يجب أن يكون عرض طرق السوق الرئيسية من ستة الى ثمانية أمتار على الأقل ويجب أن تكون الطرق العرضية باتساع أربعة أمتار على الأقل ولا يجوز عمل مماش جانبية في أى طريق من طرق السوق .

صفحة	نمرة
١٢٨	٢٩ معامل البيرة
١٣٥	٣٠ » التقطير
١٣٩	٣١ محلات تعبئة البيرة
١٤٥	٣٢ معامل البوظة
١٤٩	٣٣ الحمامات العمومية
١٥٣	٣٤ حمامات السباحة
١٥٧	٣٥ المصانع
١٦٠	٣٦ معامل حليج القطن
١٦٣	٣٧ » الحبال
١٦٧	٣٨ » الدخان والسجائر
١٧١	٣٩ » الكبريت
٤٠ محلات الدق والندف والكبس والتحضيرات الأخرى المتعلقة بالصوف والشعر	
١٧٦	والجوت (نبات هندي) بقصد التجارة
١٨٠	٤١ مستودعات الحوامض المعدنية
١٨١	٤٢ الأسواق العمومية (بدون مواش)
١٨٢	٤٣ » » وبيع المواشى
١٨٣	٤٤ زرائب المواشى فى المدن الكبيرة
١٨٧	٤٥ الاسطبلات العمومية
١٩٠	٤٦ زرائب الخنازير
١٩١	٤٧ معامل الدجاج
١٩٢	٤٨ » الصابون التى تستعمل فيها الزيوت النباتية
١٩٦	٤٩ » » » » الشحم والزيوت الحيوانية
٢٠٠	٥٠ » الغراء
٢٠٤	٥١ المدافع
٢٠٨	٥٢ مخازن النترات والأسبحة الكيماوية والعضوية
٢٠٩	٥٣ المستودعات التى يعمل فيها السباح
٢١١	٥٤ محلات طحن الجبس
٢١٣	٥٥ » نفص وندف الكتان
٢١٧	٥٦ » تعطين الكتان والقنب
٢١٨	٥٧ معامل الفخار
٢٢٠	٥٨ محلات صبغ الجلود

فهرست نماذج الاشتراطات الصحية

صفحة	رد	
١	١	أسواق المأكولات
٩	٢	محلات الخزارة
١٣	٣	» البقالة
١٧	٤	» بيع الكرشة
٢١	٥	» » الطيور الحية
٢٤	٦	» » السمك الطازجة بالقطاعي
٢٨	٧	» » » بالجملة (حلقات الأسماك)
٣٢	٨	المطابخ العمومية
٣٦	٩	محلات تدميس الفول
٤٠	١٠	معامل اللبن التي فيها يخزن اللبن أو يحضر لتوزيعه في الأسواق ومعامل المسلي
٤٥	١١	محلات بيع اللبن والزبدة ومتحصلات معامل اللبن
٥٠	١٢	معامل المسلي الصناعي
٥٥	١٣	المخابز
٦١	١٤	معامل المكونة
٦٦	١٥	» ومستودعات الدندرة
٧١	١٦	» الحلوى وحفظ الأثمار
٧٦	١٧	محلات تحضير وحفظ اللحوم
٨١	١٨	» طحن البن
٨٦	١٩	» » الغلال
٩٠	٢٠	مخازن الدقيق
٩٣	٢١	معامل الذشا
٩٧	٢٢	محلات ضرب الأرز
١٠٠	٢٣	» عصير الفصص وتشغيل العسل
١٠٥	٢٤	معامل الفسيخ
١٠٨	٢٥	مخازن الفسيخ
١١٢	٢٦	معاصر الزيوت
١١٧	٢٧	معامل الثلج
١٢١	٢٨	» المياه الغازية

نمرة ٦٢ (١٩١٩) - تعليمات خاصة بكيفية تحضير القرارات الوزارية

المتعلقة بالمحلات المضرة بالصحة

القاهرة في ٢٤ ديسمبر سنة ١٩١٩

قد لاحظت المصلحة في كثير من الأحوال التي تستلزم اصدار مشروع قرار وزارى عن أحد المحلات المضرة بالصحة بالجهاز أن مشروع القرار يحور بطريقة غير منتظمة بالمرّة ولا تراعى في تحريره التعليمات التي تكسب مشروع القرار الصيغة القانونية ولذلك توجه المصلحة انظار حضرات مفتشى صحة المديرية والمحافظات الى ضرورة مراعاة التعليمات الآتية عند تحضير مشروع أى قرار وزارى تلافيا لكثرة تبادل المكاتبات وما يترتب عليها من ضياع وقت طويل يبقى في خلاله المحل المراد اصدار قرار وزارى عنه مداراً مع كونه مضراً بالصحة ولذا يجب أن يبدأ مشروع القرار الوزارى بمقدمة يبين فيها تاريخ المعاينة واسم المندوب الصحى الذى عين المحل واسم المندوب الادارى الذى اشترك معه في عمل المعاينة وكذلك يذكر اسم صاحب المحل ونوعه وموقعه وتاريخ ونمرة الرخصة أو الاخطار الخاص بالمحل ان كانت أعطيت عنه رخصة أو قدّم عنه اخطار واسم شيخ الحارة المختص .

وبعد استيفاء هذه البيانات تدوّن جميع المواصفات الصحية التي تقررت للمحل بالتفصيل تحت العنوان الآتى الذى يجب أن يكتب في وسط السطر :

(المواصفات اللازم توفرها بالمحل على الدوام)

وبعد ذلك يكتب العنوان الآتى في وسط السطر أيضاً :

(المواصفات الصحية الغير منفذة فعلاً بالمحل ومقتضى تنفيذها في المدة المعينة بهذا القرار)

وتحت هذا العنوان تدوّن فقط المواصفات الغير منفذة فعلاً بالمحل والمقتضى اعلان صاحب الشأن بها لاتمامها في المدة المعينة في مشروع القرار .

ويختتم مشروع القرار بذكر المدة التي تمنح لصاحب الشأن لاتمام المواصفات ويذيل المشروع بتوقيع كل من المندوب الصحى والمندوب الادارى .

(غ)

(٢) استيفاء القيد أولا فاولا بدفاتر المحلات المضرة بالصحة

الخاصة بالجهة التابعة لكل معاون

يكون المعاون مسؤولا عن دفاتر المحلات المضرة بالصحة نمرة ٦٨ و ٦٩ ونمرة ٧٠ ^{صحة} _{ادارة} التي في عهده وينتظر منه الاهتمام شخصيا بحفظ تلك الدفاتر نظيفة وبغاية الدقة وكل ما يقيد بها يكون بالمداد ويعمل الترتيبات اللازمة التي تضمن صيانة الدفاتر وهو غائب من المكتب في أعمال التفتيش .

(٣) التبليغ عن المحلات المضرة بالصحة التي توجد بمدارة بدون رخصة

البلاغ الذي يقدم عن أى محل من هذه المحلات لطبيب الصحة يجب أن يكون كتابة وقبل أن يقدم المعاون هذا البلاغ يجب عليه أن يتأكد أن ذلك المحل غير مرخص به بالاستفهام من صاحب المحل . وعلى الطبيب أن يقرر الاجراءات التي تتخذ ازاء ذلك . وليكن معلوما أن هذه التعليمات لا تسرى على محلات مدينة القاهرة فان جناب مفتش صحة هذه المدينة سيصدر تعليمات خاصة بشأنها .

(د) خريطة البلدة بمقياس كبير اذا أمكن ويبين بهذه الخريطة موقع كل من المحلات المرخص بها تفتيش المحلات .

(١) التفتيش على المحلات المضرة بالصحة

لا يجوز للمعاون مباشرة أى عمل يتعلق بالترخيص بمحلات جديدة لأن هذا العمل من الواجبات المكلف بها طبيب الصحة وسيستمر كذلك .

وترتب المسؤولية على المعاون بمجرد صدور الرخصة وعليه أن يفتش على كل المحلات ففى ما يختص بالمحلات المرخص بها حديثا يجب عليه ملاحظة تنفيذ الاشتراطات المدونة بالرخصة وإبلاغ نتيجة التفتيش لطبيب الصحة أما المحلات المرخص بها من زمن بعيد فيجب عليه تطبيق الاشتراطات المقررة للحل على الاشتراطات الواردة بكتاب نماذج الاشتراطات والمواصفات الصادر حديثا وإفادة طبيب الصحة عن أى اشتراطات إضافية تلزم لجعل المحل فى حالة موافقة ومتى اتضح للمعاون أن الاشتراطات المدونة بالرخصة غير منفذة أو غير كافية يجب عليه أن يجتهد فى اقناع صاحب المحل بمراعاة القيام بالاشتراطات المدونة بالرخصة اختياريا أو بقبوله إضافة اشتراطات أخرى على الرخصة إداريا بدون اضطرار المصلحة لتحرير محضر مخالفة ضده وأما باستصدار قرار وزارى باشتراطات إضافية للمحل .

ولا يتبادر الى ذهن المعاون أن من دلائل الامتياز والنبوغ فى وظيفته تحريره أكبر عدد من محاضر المخالفات والقرارات الوزارية فى الجهة التابعة له بل أنه باستعمال الحكمة والتأنى تحصل الفائدة المقصودة وبما أن هذه الأساليب الجديدة التى أتبعته فى مراقبة المحلات المضرة بالصحة غير مألوفة لدى أصحاب الرخص فيجب على المعاون أن يستعين بهاتين الصفتين بقدر الامكان فى جميع المسائل فى البداية ومن المستحسن إصلاح حالة المحل بالطرق الودية عوضا عن الطرق الجبرية ولكن اذا كان صاحب محل يأبى اتمام الاشتراطات المقررة ولا يوافق على إضافة اشتراطات لازمة لجعل المحل فى حالة موافقة من الجهة الصحية على الرخصة إداريا فيجب إبلاغ ذلك لطبيب الصحة ولطبيب الصحة أن يقرر إما :

(١) مقابلة صاحب الرخصة المعارض شخصيا .

(٢) كتابة خطاب له .

(٣) تحرير محضر مخالفة ضده .

(٤) أو تحضير قرار وزارى بالاشتراطات اللازمة للمحل .

نمرة ٥٤ (١٩١٩) - تعليمات خاصة بواجبات معاونى المحلات المضرة بالصحة

القاهرة فى ٩ نوفمبر سنة ١٩١٩

الواجبات المكلف بها معاونون المعينون للتفتيش على المحلات المضرة بالصحة .

قد عينت المصاحبة معاونين لمباشرة الأعمال الخاصة بالمحلات المضرة بالصحة فى الأقاليم بقصد تحسين حالة هذه المحلات صحيا ومراقبتها بكيفية أتم .

فالمعاون الذى يؤدى أعماله فى محافظة يكون تحت أوامر مفتش صحة المحافظة أما فى المديرية فيكون تحت ملاحظة مفتش صحة المديرية وإذا وجد مكتب صحة بندر فى مركز المديرية فيجب أن يكون معاون تابعا لهذا المكتب ويؤدى أعماله تحت أوامر طبيب صحة البندر وتكون فى عهده دفاتر المحلات المضرة بالصحة بالبندر وفى هذه الحالة تكون أعماله قاصرة على البندر حتى يثأكد مفتش صحة المديرية أن المحلات المضرة بالصحة التى بالبندر بلغت الى درجة حسنة من الوجهة الصحية وحينئذ يمكن انتداب معاون للتفتيش فى كافة بلاد المديرية وذلك طبعا علاوة على أعماله العادية بالبندر وإذا لم يكن بالمديرية بندر فيكون معاون تابعا لصحة المركز وتحت ملاحظة طبيب المركز ويفتش على المحلات الكائنة فى جميع أنحاء المركز ولكن بنوع أخص بعاصمة المديرية وتكون فى عهده دفاتر المحلات المضرة بالصحة الخاصة بالمركز ومتى وصلت محلات هذا المركز الى درجة موافقة للغاية من الوجهة الصحية يمكن لمفتش صحة المديرية انتداب معاون للتفتيش على المحلات الكائنة فى المراكز الأخرى التابعة للمديرية علاوة على عمله بالمركز الذى هو معين له .

أما واجبات معاون فهى كما يأتى : -

- (١) التفتيش على المحلات المضرة بالصحة المرخص بها .
- (٢) استيفاء القيد أولا فأولا بدفاتر المحلات المضرة بالصحة الكائنة فى دائرة الجهة المعين فيها بصفة دائمة .

- (٣) التبليغ عن أى محل مضر بالصحة يوجد مدارا بدون رخصة .

وسيعطى لكل معاون المطبوعات الآتى بيانها : -

- (أ) نسخة من لائحة المحلات المضرة بالصحة والجدول الملحق بها .
- (ب) نسخة من نماذج الاشتراطات والمواصفات .
- (ج) دفتر قسيمة يدون به كل التقارير وترسل نسخة منها الى رئيسه وتبقى النسخة الأخرى بالدفتر للرجوع اليها عند اللزوم .

وتوجه المصلحة الأنظار الى أنه لا يجوز بأى حال من الأحوال تقسيم المحلات التابعة لأى قسم من الأقسام بحسب أنواعها وقيد كل نوع على حدته وانما المقصود هو قيد من أى نوع كانت بحسب تواريخ الترخيص بإدارتها وانما تقسم هذه المحلات بحسب أنواعها بالفهرست وسيأتى الكلام على ذلك فيما بعد .

وليكن فى علم حضرات أطباء المصلحة أنه يجب قيد المحلات السابق الترخيص بإدارتها فى الدفاتر المذكورة فى مدة ثلاثة شهور من تاريخ توزيع هذه الدفاتر على الفروع .

وبعد قيد جميع المحلات السابق الترخيص بإدارتها بالدفاتر المذكورة يجب أن يضاف إليها ما يستجد من هذه المحلات أولا بأول بحسب تواريخ الترخيص بإدارتها .

ويجب عمل الترتيب اللازم مع المحافظات والمديريات والبنادر والمراكز للحصول على الاستعلامات اللازمة لقيد كل محل جديد يرخص بإدارته ويكون خاصا بالصحة بالدفاتر المذكورة . وعند التفتيش على هذه المحلات بمعرفة حضرات الأطباء أو المفتشين الذين يعينون خصيصا لهذا العمل يجب أن يؤشر بذلك بالخانات المعدة لهذا الغرض بالدفاتر المذكورة وكلما حرر محضر مخالفة ضد صاحب محل أو حرر مشروع قرار وزارى عن المحل يؤشر بذلك أيضا فى الخانة الخاصة بذلك .

وبما أنه سيقيد بهذه الدفاتر كثير من المحلات المضرة بالصحة فيلزم إيجاد طريقة يسهل بها الاستدلال على أى محل من المحلات المذكورة وذلك بعمل فهرست بسيط لكل دفتر بالصق ورقة أو ورقين من الورق المسطر الفولسكاپ فى أول الدفتر وهذا الفهرست يجب أن يشتمل على وصف نوع المحل ونمرته المسلسلة من واقع الدفتر واسم صاحبه ويوضع بين قوسين كالمبين بالأمثلة الآتية :

المخابز العمومية — نمرة ٢٧ (محمد أحمد) ؛ ٤٨ (جرجس نصر) ؛ ٦٤ (على حسن) ؛ وهلم جرا .

محلات الجزارة — نمرة ٢٩ (أحمد حسن) ؛ ٤٤ (ابراهيم حسين) ؛ وهلم جرا .

وبهذه الوسيلة يسهل الكشف عند الاقتضاء عن كل محل من المخابز ومحلات الجزارة وغيرها المرخص بها فى الجهة .

والمأمول من حضرات مفتشى الصحة والأطباء أن يلاحظوا بأنفسهم أعمال الكتبة عند استيفاء هذه الدفاتر .

وإذا التبس على الجهات فهم شئ من نصوص هذا الأمر فعليهم استفتاء المصلحة .

أوامر إدارية

نمرة ٢٤ (١٩١٩) - تعليمات خاصة بعملية القيد بدفاتر المحلات المضرة بالصحة

القاهرة في ٣ سبتمبر سنة ١٩١٩

اتضح من التفتيش على أعمال بعض الفروع أنها لم تسر على وتيرة واحدة في تنفيذ ما جاء بالأمر الإداري نمرة ٣٩ المؤرخ في ٢٩ يولييه سنة ١٩١٩ إذ أن بعضها فهم من نصوصه معنى لم يفهمه الآخر وبناء عليه قد ألغى هذا الأمر واستعيعض عنه بما يأتي .

قد وضعت المصلحة دفاتر جديدة لتقيد المحلات المضرة بالصحة (التابعة لهذه المصلحة) بمكاتب الصحة وهذه الدفاتر على ثلاثة أنواع :

- أورنيك نمرة ٦٨ صحة إدارة - محلات القسم الأول .
- » » ٦٩ » - » » الثاني .
- » » ٧٠ » - » » الثالث .

وسترسل نسخة من كل دفتر من الدفاتر الثلاثة المذكورة الى كل مكتب من مكاتب الصحة بالأقسام والبنادر والمراكز والنقط واذا اتضح أن أحد هذه الدفاتر غير كاف لتقيد محلات أحد الأقسام الثلاثة المذكورة فيمكن الحصول على دفاتر أخرى من عموم الصحة بناء على طلب يقدم بالطريقة المعتادة .

يجب أن تقيد في هذه الدفاتر جميع المحلات التابعة لمصلحة الصحة التي يرخص بإدارتها طبقاً للقانون نمرة ١٣ الصادر في ٢٨ أغسطس سنة ١٩٠٤ ويستثنى من ذلك المحلات الآتية :

- (أ) لا تقيد المحلات التي أصبحت رخصها ماغاة لأى سبب من الأسباب بل تترك ،
- (ب) لا تقيد محلات القسم الثالث التي أعطيت عنها رخص وقتية في الدفاتر المذكورة مثل قماين الطوب وقماين الجير ونحوها وانما تقيد في دفتر غير رسمي على حدتها .

وأما المحلات التي تكون قد أعطيت عنها رخص أو إخطارات قبل صدور القانون المشار إليه التي يعثر عليها حضرات مفتشى الصحة أو أطباؤها أو المعاوين في أثناء تفتيشهم فيجب أن تقيد أيضا بهذه الدفاتر .

ويجب الحصول على الاستعلامات اللازمة لتقيد بهذه الدفاتر الجديدة من كشوف المحلات المضرة بالصحة الموجودة بالمحافظات والمديريات والبنادر والمراكز .

و يلاحظ ترتيب هذه المحلات بحسب تواريخ الترخيص بإدارتها قبل قيدها في الدفاتر الجديدة .

الساحل — العقال البحري — بني حرام — دشلوط — دجا — ديرموس — سنبو —
 اتلدم — الأشمونين — الروضة — تنده — الحواتكة — القوصيه — مير — بني عدى البحريه —
 أولاد عليو — بني عدى الوسطانيه — بني عدى القبليه .

جرجا

الشيخ مرزوق — العرابه المدفونه — برديس — المنشاة — أولاد جباره — أولاد حمزه —
 كوم الصعايده — ادفا — الحوايش — الكوايل البحري — جزيرة شندويل — ساقلة —
 المراغه — بنجا — الجهينه — شندويل — نزد — طما — مشطا — باصفوره —
 أولاد اسماعيل — الحماديه — الديابات — الصوامع شرق — الكتكاته — ساحل طهطا .

قنا

أبو مناع بحري — أبو مناع قبلي — السمطه — العزب — الوقف — فاو قبلي —
 الطوابيه — أصفون — الدير — النجوع — كيما المطاعنه — البراهمه — البلاص —
 دندره — قفط — العليقات — حجازد — طوخ — قوص — نقاده — أرمنت —
 البياضيه — الرزيقات — الطود — العديسات — القبلي قولاً — الكرنك — نزلة وابورات —
 أرمنت — الأوسط سمهود — البحري سمهود — السالميه — الشرق سمهود — الغربى بهجوره —
 الغربى بالسالمية — القارة والكرنك — الكوم الأحمر — بلاد المال بحري — بهجوره —
 قصير بخانس — هو — القصر — الصياد — فرشوط — الدهسه .

أسوان

دراو — البيصلية بحري — البيصلية قبلي — الردييه بحري — الحجز — السباعيه —
 سلوه بحري — كوم أمبو .

(ت)

المنوفيه

شنشور — منشاة جريس — سمادون — طليه وعزبة أشمون — البتانون — شنوان —
المای — ملیج — شبرا نجوم — ابنهس — مسطای — طوخ طنیشه — الباجور —
غمرین — جزى — سرس الیانه — سبك الضحاک — الواط — بيم — شونی — دراجیل —
جنزور — طوخ دلکه — میت خاقان — سبك الأحد — میت بره .

البحیره

بسنّاوای — قافله — نكله العنب — الرحمانية — الکریون — بیدان — كفر بولین —
خربتہ — الیهودیه — ادکو — المحمودیه — الدلنجات — الحجر المحروق — ابیا الحمرة —
معنیا — النجیله — طود .

الجیزه

ناهیہ — وراق العرب — وردان — المنصوریه — أوسیم — کرداسه — البدرشین —
حلوان — اطفیح — العجوزه — الدقی — بلاق الدکروور — ساقیه مکى — جزیره الذهب .

بنی سويف

بوش — طحابوش — الشناویہ .

القیوم

قلمشاه — الفرق السلطانی — النزله — المنیا — تطون — طهار — العجمیین —
ابشواى الرمان — سنرو — سیله — أبو کساه — بنی عثمان — فدیمین — معصره دوده —
سنهور — طامیه — ترسه — مطر طارس .

المنیا

أبو جرج — القیس — بردنوها — نزلة ثابت — الفت — أبا الوقف — شارونه — طنبدی —
تله — صفط الخمار ونزلة العبید — قلو صنه — الفکریه — داقوف .

أسیوط

المعابدہ — الواسطه — بنی رزاح — الدویر — الزرابی — الغنایم — النخیله —
دیر الجنادله — الدوینہ — المطیعه — الولیدیہ — درنکه — ریفه — شطب — موشا —

جدول

بيان أسماء الجهات الصادرة عنها قرار وزارة الداخلية بتاريخ ١٢ يناير سنة ١٩٠٥ والقرارات التي بعده لغاية ديسمبر سنة ١٩١٩ بـسريان لأئحة المحلات المضرة بالصحة والمقلقة والخطرة عليها فيما يختص بالمحلات الكائنة بها من النوع المرموز له بالحرف (ب) من الأقسام الثلاثة المندرجة بالجدول المرفق بالأئحة علاوة على بنادر المحافظات والمديريات والمراكز .

القليوبيه

القناطر — أجهور الكبرى — سنديون — طنان — كفر شبين — الخانكة —
العمار الكبرى — بتمده — مرصفا وكفر أحمد حشيش — ميت كنانه وكفر شومان — مشهر —
الرملة — قها — شبرا الخيمة .

الشرقية

مشتول السوق وكفر السكارنه — الزوامل — دوامه — سنيطة الرفاعين — العلاقه —
الابراهيميه — أبو كبير — كفور نجم — سنجها — تل راك — العزيزيه — شبلنجا —
الصنافين — التلين — هرية رزنه — القنايات — قصاصين الوادى وتوابعها — الزنكلون .

الدقهلية

المنزلة — أتميده — دماص — كفر محمود نافع ودنديط — كوم النور وكفر الدليل —
أوليله — صهرجت الكبرى وكفر جرجس يوسف — نوسا الغيط — الزرقه — فارسكور —
منية سمنود — المطرية .

الغربية

بسنديله — بلقاس — كفر الجرايده — المعصره — شباس الشهدا — شباس عمير —
شباس الملح — المنصوره — محلة دياى — سنهور المدينه — قلين — الدلجمون —
ابيار وكفر الحلاوى — صا الحجر — أبو صيربنا — شبرا بابل — محلة زياد ومنشاة البدر اوى —
صفط تراب — سمنود — هورين — كفر كلا الباب — ميت يزيد — بيله — نبروه —
برمه — شوبر — دماط — ابشواى الملق — كتامة الغابه — محلة مرحوم وتوابعها —
محلة منوف — سبرباى — شبرا ملس — ميت بدر حلاوه — سندبسط — تفهنا العزب —
بسيون — كفر سيحجر .

القسم الثالث - النوع المرموز اليه بحرف (ا)

معاطن القنب والحكّان المعدة للتجارة .

محلات كى الملابس والبياضات .

مستودعات الأسمنت والجبس .

قناين الجير والجبس الوقتية للاستعمال الخصوصى أوقدت أو لم توقد
إذا كانت على مسافة تقل عن مائتين متر من السكن .

معامل الطوب الوقتية للاستعمال الخصوصى أوقدت أو لم توقد إذا كانت
على مسافة تقل عن مائتين متر من السكن .

معامل القرميد الوقتية للاستعمال الخصوصى أوقدت أو لم توقد إذا كانت
على مسافة تقل عن مائتين متر من السكن .

معامل الفخار الوقتية للاستعمال الخصوصى أوقدت أو لم توقد إذا كانت
على مسافة تقل عن مائتين متر من السكن .

لا يعمل بالرخصة
إلا لمدة لا تتجاوز
الثلاثة شهور

القسم الثالث - النوع المرموز اليه بحرف (ب)

محلات الجسارة .

» بيع الأسمالك الطازجة .

» ومستودعات بيع الطيور الداجنة وطيور الصيد من طائر ودارج .

» بيع الخضروات والأثمار .

(ق)

- مستودعات الجلود الخضراء والطرية .
- الأسواق العمومية وأسواق بيع المواشى .
- معامل تكليس العظام .
- » استخراج الفحم الحيوانى من عظام الحيوانات .
- مغاسل عمومية .
- محلات الدق والندف والكبس والتحضيرات الأخرى المتعلقة بالصوف والشعر والجوت (نبات هندى) بقصد التجارة .
- محلات نسل الخرق .
- » صنع الحبال .
- كل محل صناعى يستخدم الحيوانات كقوة محرّكة فى أماكن مسوّرة .
- محلات دق الحبوب والقشور المعدة للتجارة أو لاستعمال العموم المدارة بمحركات ميكانيكية أو بالحيوانات .

القسم الثانى - النوع المرموز اليه بحرف (ب)

- الاسطبلات العمومية الوقتية أو المستديرة وجميع الاسطبلات التى تستعمل حيواناتها لغرض صناعى أو تجارى .
- زرائب الحيوانات .
- الاسطبلات وزرائب المواشى فى المدن وعواصم المديرىات والمحافظات وبنادر المراكز وكذلك المناطق والقرى الصادر عنها قرارات وزارة الداخلية .
- معامل المشروبات عدا المياه الغازية والمشروبات الكحولية أو المخمّرة .
- محلات بيع الفسيخ بالقطاعى .
- » قلى وشى اللحوم والأسماك وغيرها .
- معامل الدجاج .

القسم الثانى - النوع المرموز اليه بحرف (ا)

محلات البقالة .

» بيع الزيوت النباتية بالقطاعى .

مستودعات البقالة بالجملة .

» الدقيق .

معامل الحل .

المطابخ العمومية أو المطابخ التابعة لمحلات عمومية .

محلات عصير القصب وتشغيل السكر والعسل (بدون آلة ميكانيكية) .

مستودعات الفسيخ .

معامل الطرشى .

طواحين البذور الزيتية (معامل الزيوت) .

» الدقيق المعدة للتجارة أو لاستعمال العموم .

معامل البوظة وغيرها من المشروبات المخمرة .

زرائب الخنازير .

معامل الكرشة .

المصاوغ .

معامل الطوب والقرميد والفخار وقمان الجير والجبس المستديرة أو المعدة للتجارة .

» » » » » » الوقتية أو المعدة للاستعمال الخصوصى

متى أريد إقامتها على سواحل النيل أو فى دائرة المدن المقررة عليها عوائد مبانى .

طواحين الجبس .

مستودعات العظام والحرق .

محلات عمل الغراء من المواد الحيوانية .

معامل تشغيل امعاء الحيوانات .

معامل الكؤول (الاسبرتو) .

» التقطير .

السلخانات .

معامل الثلج .

محلات التبريد .

معامل الأسفلت والقار .

» عيدان الكبريت .

الحمامات العمومية وحمامات السباحة .

معامل حليج الأقطان .

محلات ضرب الأرز .

المستشفيات .

أفران حرق الجثث البشرية .

محلات تحنيط الجثث البشرية .

معامل الكاوتشوك .

» الورق .

» الشمع وإذابة الشحم ومعامل الصابون .

المدافع .

معامل الحوامض المعدنية والحاصلات الكيماوية .

مستودعات الحاصلات الكيماوية عدا الحوامض المعدنية والأسبغة الكيماوية .

» المواد البرازية والأقذار .

معامل السماد المستخرج من المواد البرازية أو الدم أو روث الحيوانات أو العظام .

محلات سلخ وتقطيع رمم الحيوانات وسمطها وإذابة شحمها .

معامل نفص وندف الكتان والقنب .

معامل الدخان والسجاير

القسم الخاص بالصحة من جدول المحلات الملحق باللائحة

القسم الأول — النوع المرموز اليه بحرف (أ)

- معامل المياه الغازية .
- محلات تحضير وحفظ اللحوم .
- معامل الزبدة والمسلي (الطبيعي) .
- محلات صنع المواد التي تقوم مقام الزبدة والمسلي .
- » تعبئة اللبن في زجاجات أو صفايح .
- معامل الجبننة .
- » تكرير السكر .
- أسواق المأكولات .
- حلقات السمك .
- معامل الفسيخ .
- محلات تحضير وحفظ الأسماك عدا الفسيخ .
- الأفران والمخابز المعدة للتجارة أو لاستعمال العموم .
- معامل الحلوى .
- محلات حفظ الخضروات والفواكه وغيرها .
- معامل اللبن (بيع أو تداول اللبن) .
- » ومستودعات الدندمة .
- محلات عمل الفطير والمأكولات المصنوعة من العجين .
- » عصير القصب وتشغيل السكر والعسل (المدارة بآلة ميكانيكية) .
- معامل النشا .
- » وفاوريقات البيرة .
- محلات تعبئة البيرة في زجاجات .

وتوقيع هذه العقوبات لا يمنع اقفال المحل أو ابطاله بناء على الأمر الذى يصدره القاضى كما جاء فى المادة السابعة من الأمر العالى .

٨ - القرارات التى تصدر بايقاف تشغيل المحل أو بتعديل كيفية تشغيله ترسل للمحافظة أو المديرية لأجل اعلانها لصاحب الشأن وتبين فى هذه القرارات الأسباب الموجبة لها والميعاد المقتضى تنفيذها فيه .

والميعاد الذى يتردد لذلك يكون عشرة أيام على الأقل اذا كان المحل يستعمله صاحبه وعشرين يوما اذا كان فيه مستأجرون .

فاذا انقضى الميعاد المقرر ولم ينفذ القرار فالمحافظة أو المديرية أن تبلغ ذلك للادارة ذات الشأن وهى تشرع فى اثبات المخالفة فى محضر يعمل عنها .

وبناء على هذا المحضر تقام الدعوى على مرتكب المخالفة والقاضى المنوط به الحكم فيها يأمر بعد التحقيق اذا اقتضى الحال باقفال المحل أو ابطاله على نفقة المخالف وذلك فضلا عن العقوبة التى تستوجبها المخالفة .

أما الحكم فينفذ على صاحب المحل . وعليه اجراء التسوية اللازمة مع المستأجرين أو غيرهم ممن يستعملون المحل .

٩ - الأحكام التى تصدر باقفال محل أو ابطاله أو بعدم اقفاله أو ابطاله يجوز للأخصام وللنيابة أيضا الطعن فيها بطريق الاستئناف ويرفع الاستئناف بتقرير يكتب فى قلم كتاب المحكمة فى ميعاد عشرة أيام تبتدى من يوم انقضاء ميعاد المعارضة اذا كان الحكم غيابيا كنص المادة (١٣٣) من قانون تحقيق الجنايات الأهلى والمادة (١٣٥) من قانون تحقيق الجنايات المختلط . ومن يوم صدور الحكم المستأنف اذا كان ذلك الحكم صادرا بمواجهة الأخصام أو غيابيا بعد المعارضة فيه .

ويقدم الاستئناف أمام محكمة الاستئناف وهى تحكم فيه بطريق الاستعجال .

١٠ - تحل هذه اللائحة محل اللائحة الصادرة بتاريخ ٢٧ يونيه سنة ١٨٩٦ عن المحلات المقلقة للراحة والمضرة بالصحة والخطرة ولائحة الآلات البخارية فيما يتعلق بالاجراءات المبينة على لائحة ٢٧ يونيه سنة ١٨٩٦ المذكورة .

تحريرا بالاسكندرية فى ٢٩ أغسطس سنة ١٩٠٤

حسين نحرى

(ترجمة)

٤ — تقدم طلبات الرخص الى جهات الحكومة المنوط بها اعطاؤها كما هو مقرر في المادة الأولى من هذه اللائحة محررة على ورقة تمغة من فئة ثلاثين مليا ويذكر فيها اسم الطالب ولقبه وتابعيته وصناعته ومحل اقامته ونوع الرخصة والنقطة التي يراد انشاء المحل فيها ونوع الصناعة التي تستعمل فيه وعن المعامل ذات الآلات المتحركة يتوضح نوع هذه الآلات وقوتها وكيفية تشغيلها .

وطلبات الرخص التي تتعلق بالمحلات التي من القسم الأول يجب أن يرفق بها رسم عن المحل المرغوب الترخيص به وتبين فيه الأماكن المجاورة والغرض المخصصة له والمسافات التي بينها وبينه وطريقة تصريف السوائل وغير ذلك .

وتراعى هذه الشروط أيضا في المحلات التي من القسمين الثاني والثالث اذا رأت جهة الاختصاص لزوما لذلك .

ولا تنظر جهة الاختصاص في طلب الرخصة الا بعد دفع مصاريف النظر في الطلب حسب البيان الآتي :

١٠٠	قرش	عن المحلات التي من القسم الأول .
٥٠	»	»
»	»	»
»	»	»
٢٠	»	»
»	»	»
»	»	»

٥ — كل رخصة لا يعمل بها صاحبها في خلال سنة من تاريخ الحصول عليها تكون ملغاة ورخص المحلات ذات الصفة الوقفية المبينة بالقسم الثالث لا يعمل بها الا لمدة شهرين فقط من تاريخ اعطائها .

وكل محل بطل تشغيله مدة سنة على الأقل لايسوغ العود الى ادارته الا برخصة جديدة واذا تغير صاحب المحل وجب على من حل محله أن يعلن بذلك جهة الاختصاص في ظرف أسبوع ويبين اسمه ولقبه وجنسيته ومحل اقامته ويقدم لها رخصة المحل أو وصل الاخطار المنوّه عنه بالمادة الخامسة من اللائحة الصادرة في ٢٧ يونيه سنة ١٨٩٦ والمادة الرابعة من الأمر العالي الصادر في التاريخ المذكور للتأشير عليه بالتنوير الذي حصل .

٦ — لا تدخل للحكومة مطلقا فيما يكون للغير من العلاقات مع المرخص له بانشاء وتشغيل محل مقلق للراحة ومضر بالصحة وخطر بل يكون المرخص له هو المسؤول عن كل عمل يحدث ضررا أو غير ذلك بسبب انشاء المحل أو بأي سبب آخر .

٧ — من خالف أحكام الأمر العالي أو أحكام هذه اللائحة يعاقب بالحبس مدة لا تزيد عن أسبوع وبغرامة لا تتجاوز مائة قرش أو باحدى هاتين العقوبتين فقط .

لائحة عمومية

عن تنفيذ القانون الخاص بالمحلات المضرة بالصحة والمقلقة للراحة والخطرة

ناظر الداخلية

بعد الاطلاع على المادة الثالثة من الأمر العالى الصادر بشأن المحلات المقلقة للراحة والمضرة بالصحة والخطرة بتاريخ ٢٨ أغسطس سنة ١٩٠٤ ؛

وعلى قرار الجمعية العمومية بحكمة الاستئناف المختلطة الصادر فى ٧ يونيه سنة ١٩٠٤ ؛

قرر ما هوآت :

مادة ١ — الرخص المنصوص عنها فى المادة الأولى من الأمر العالى الصادر فى ٢٨ أغسطس سنة ١٩٠٤ تعطى من الجهات الآتية :

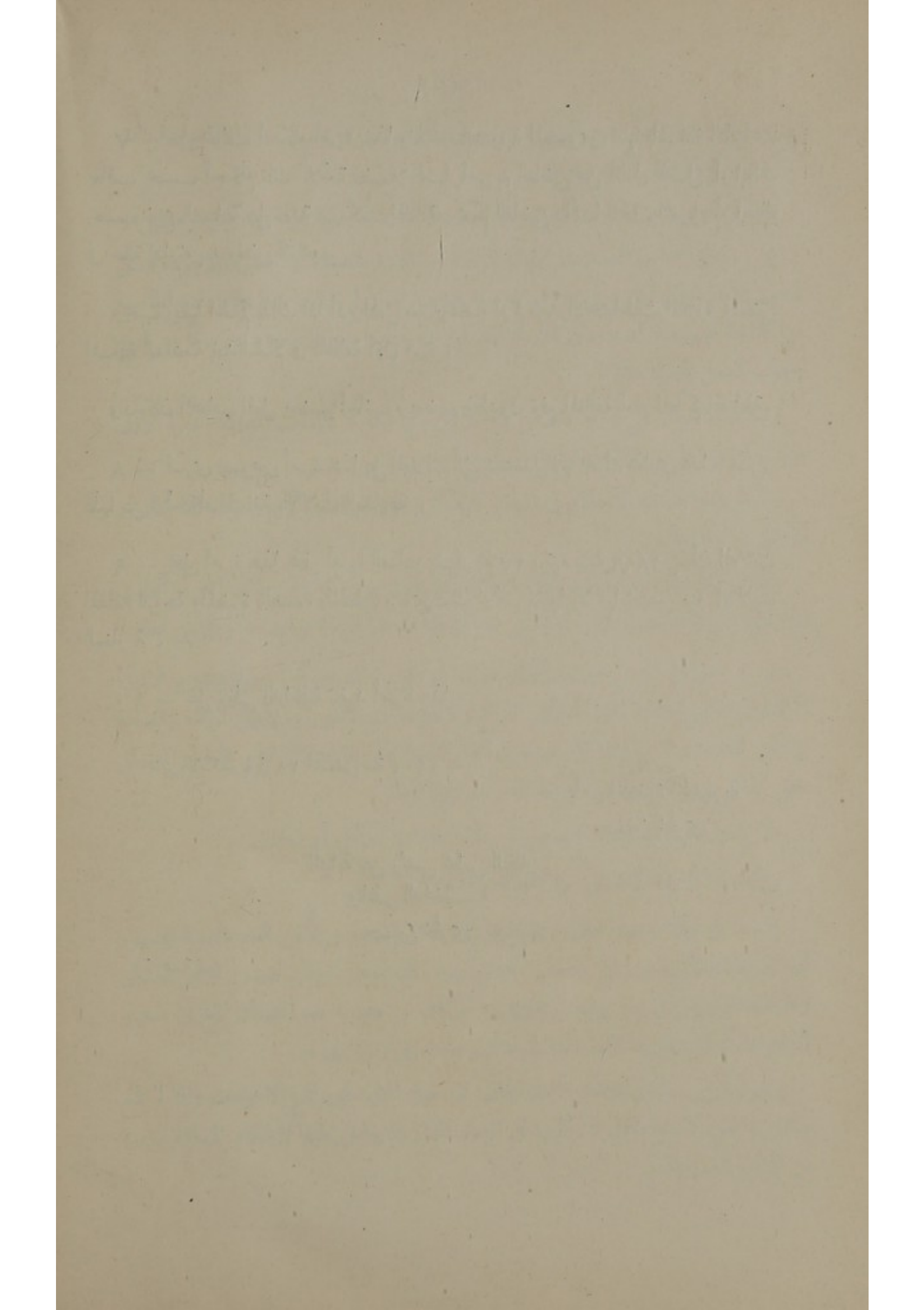
- (أولاً) الرخص المختصة بالمحلات التى من القسم الأول تعطى من نظارة الداخلية ؛
- (ثانياً) الرخص المختصة بالمحلات التى من القسم الثانى تعطى من المحافظة أو المديرية ؛
- (ثالثاً) الرخص المختصة بالمحلات التى من القسم الثالث تعطى من مأمورى المراكز أو الأقسام .

والجهات التى تسرى عليها أحكام هذه اللائحة والأمر العالى المشار اليه تعين بقرار من نظارة الداخلية فيما يتعلق بالمحلات المندرجة فى النوع المدلول عليه بحرف (ب) فى الأقسام الثلاثة .

وفما يتعلق بالمحلات المضرة بالصحة التى تعينها وزارة الداخلية مما هو مندرج بالأقسام الثلاثة من الجدول فى دائرة مدينة الاسكندرية يجوز لهذه الوزارة أن تخول لمدير المجلس البلدى سلطة اعطاء الرخص وتقرير الاجراءات اللازمة وذلك بالكيفية والشروط التى تقررها الوزارة .

٢ — رخص المحلات سواء كانت من القسم الأول أو الثانى أو الثالث تعطى من الجهات المختصة بذلك بعد التحقق من أن المحل حائز للشروط المدونة بالتعليمات التى تقررها نظارة الداخلية .

٣ — لجهة الاختصاص الحق فى أى وقت كان أن تقرر فى رخص المحلات المذكورة من أى قسم كانت ما تراه ضرورياً من الاحكام والاجراءات المخصوصة فيما يتعلق بأوضاعها الداخلية والآلات المستعملة فيها وكيفية التشغيل أو الساعات التى يمكن العمل فيها حرصاً على الذين يترددون اليها أو يشتغلون فيها أو يقيمون بجوارها .



(ك)

٧ - من يخالف أحكام أمرنا هذا واللائحة العمومية المنصوص عنها بالمادة الثالثة منه يعاقب بحسب أحكام تلك اللائحة فضلا عما يأمر به القاضي من إقفال المحل أو إبطاله بحسب نوع الصناعة على نفقة مرتكب المخالفة ويحكم القاضي دائماً بإقفال المحل أو إبطاله في حالة إدارته بعد رفض الترخيص .

ويجب أيضا الحكم بذلك إذا أدير المحل بغير رخصة أو لم تنفذ الاحتياطات المقررة بمقتضى المادة السادسة بعد الحكم في المخالفة أول مرة .

وإذا كان أصحاب المحل بعضهم أجنب وبعضهم وطنيون ترفع المخالفة أمام المحاكم المختلطة .

٨ - تسرى نصوص أمرنا هذا على المحلات التي يستعمل فيها محرك بخارى عدا ما يسرى عليها من الأحكام المتعلقة بالآلات البخارية .

٩ - يحل أمرنا هذا محل أمرنا الصادر بتاريخ ٢٧ يونيو سنة ١٨٩٦ بشأن المحلات المقلقة للراحة والمضرة بالصحة والخطرة ويعتبر ذلك الأمر لاغيا إلا فيما يختص منه بالآلات البخارية .

١٠ - على ناظر الداخلية تنفيذ أمرنا هذا .

صدر بالاسكندرية في ٢٨ أغسطس سنة ١٩٠٤

بأمر الحضرة الخديوية
حسين نخري

بالنيابة عن رئيس مجلس النظار
وناظر الداخلية
حسين نخري

(ترجمة)

قرار منها أما المسافات وجميع الشروط الأخرى فيكون تقريرها بحسب ما تراه المصاحبة ذات الشأن بمراعاة ظروف المكان وغيرها .

٣ - تليق بأمرنا هذا لائحة عمومية تصدرها نظارة الداخلية مبينة فيها كيفية العمل به .

٤ - على أصحاب المحلات المقلقة للراحة أو المضرة بالصحة أو الخطرة الموجودة قبل صدور الأمر العالى المؤرخ فى ٢٧ يونيه سنة ١٨٩٦ الذين لم يخطروا عنها طبقة البلادة الخامسة من اللائحة العمومية الصادرة فى التاريخ المذكور أن يخطروا عنها فى ميعاد ستين يوماً من تاريخ وجوب العمل بأمرنا هذا .

ويكون الاخطار على ورقة تمغة من فئة ثلاثين مايا وشاملا للبيانات المدونة بالفقرة الأولى من المادة الرابعة من اللائحة المرفقة بأمرنا هذا .

وان لم يتبعوا هذه الأحكام فى الميعاد المذكور تعتبر محلاتهم كأنها جديدة ولا يجوز لهم ادارتها بغير رخصة .

وتكون الرخصة واجبة أيضاً لكافة المحلات اذا نقلت من مكانها الى مكان آخر أو أحدث فيها تغيير من شأنه تعديل كيفية التشغيل تعديلاً كلياً يتعلق بالراحة والصحة وبالأمن العام .

٥ - يجوز أن يفتش المحلات المقلقة للراحة أو المضرة بالصحة أو الخطرة مندوبو الادارة المكلفون بتحقيق ما اذا كانت أحكام اللوائح والاحتياطات المأمور بها لأجل الراحة والصحة والأمن العام معمولاً بها واذا كان صاحب المحل أجنبياً تعان القنصلات والتابع لها قبل التفتيش حتى يتمكن من الحضور عند اجرائه اذا رأت لزوماً لذلك .

ولا يتناول التفتيش الجزء المخصص من تلك المحلات للسكن أو للمكتب .

وينتخب المندوبون التفتيش من كبار عمال الادارة .

٦ - فى حالة وجود محظورات تتعلق بالراحة والصحة وبالأمن العام بالنسبة للجمهور أو بالنسبة للشغالين يجب على صاحب المحل سواء كان موجوداً وقت صدور الأمر العالى واللائحة الصادرين فى ٢٧ يونيه سنة ١٨٩٦ أو كان مرخصاً به بعد ذلك أن يتبع فى تشغيله الاحتياطات التى تقررها الادارة ذات الشأن وتعتمد بقرار وزارى .

ويجوز أن نتناول الاحتياطات ايقاف تشغيل المحل حين نقيم الاجراءات واذا لم يتبع صاحب المحل الاحتياطات المذكورة فى الميعاد المقرر لها يعامل طبقاً لأحكام المادة الثامنة من اللائحة العمومية .

القانون الخاص بالمحلات المضرة بالصحة والمقلقة للراحة والخطرة

أمر عال

نحن خديو مصر

بناء على ما عرضه علينا ناظر الداخلية وموافقة رأى مجلس النظار ؛
وبعد الاطلاع على قرار الجمعية العمومية بمحكمة الاستئناف المختلطة الصادر بتاريخ ٧ يونيه
سنة ١٩٠٤ وبعد أخذ رأى مجلس شورى القوانين ؛

أمرنا بما هوآت :

مادة ١ — لا يجوز إنشاء أو تشغيل محل من المحلات المقلقة للراحة والمضرة بالصحة
والخطرة إلا برخصة تعطى عنه مقدما ويجب اعلان طالب الرخصة إما باجابة طلبه وإما برفضه
وذلك فى المواعيد الآتية عن المحلات التى من القسم الأول تبدى النظارة رأيها عن موافقة
أو عدم موافقة موقع المحل فى ميعاد ابتدائى مقداره ستون يوما من تاريخ الايصال الذى يدل
على دفع مصاريف النظر المقررة بالمادة الرابعة من اللائحة المرفقة بأمرنا هذا .

وإذا وافقت على الموقع ورأت لزوما لتقرير شروط أو اجراءات تتعلق بالصحة أو بالراحة
أو بالأمن العام تعلن الطالب بالموافقة على الموقع وبيان الشروط والاجراءات التى رؤى لزومها
ومتى تم عمل الاجراءات ينبغى على الطالب إخطار المصلحة ذات الشأن بذلك وهى تعطيه
إيصالا بهذا الإخطار ثم فى خلال ميعاد آخر مقداره ثلاثون يوما من تاريخ إيصال الإخطار
المذكور تثبت المصلحة من اتمام الاجراءات المقررة فإذا تحقق اتمامها كما تقرّر تعطى الرخصة
بتشغيل المحل وإلا فترفض إعطاءها وعن المحلات التى من القسم الثانى والمحلات التى من القسم
الثالث تتبع الطريقة المنصوص عليها آنفا فى حالة ما إذا رأت المصلحة ذات الشأن عند معاينة
المحل لزوما لتقرير شئ من الاجراءات . أما إذا لم تر المصلحة وقت المعاينة الابتدائية لزوم
اجراء شئ للمحل ففى ميعاد الستين يوما المتقدم ذكره تعلن الطالب بما أقرت عليه .

٢ — تقسم المحلات المقلقة للراحة أو المضرة بالصحة أو الخطرة الى ثلاثة أقسام بحسب
أهمية كل منها طبقا للجدول الملحق باللائحة المنوّه عنها بالمادة الآتية .

والمحلات الغير واردة بهذا الجدول تدرج عند اللزوم ضمن أحد الأقسام الثلاثة بمقتضى قرار
بسيط ويجوز لنظارة الداخلية تعديل التقسيم وتوضيح أنواع المحلات الواردة بهذا الجدول بمقتضى

وعلى ذلك يجب أن يُعَلَّم بأن الغاية المقصودة من الاشتراطات التي تقرّر للمحلات التي تصنع أو تخزن أو تباع بها أصناف المأكولات أو المشروبات إنما هي منع تلوث هذه الأصناف أثناء صنعها أو تخزينها وتقديمها للجمهور بحالة خالية من الخطر على الصحة والمحلات التي من هذا القبيل هي أهم ما يجب على الطبيب أن ينظر فيه ويدقق في اشتراطاته حرصاً على الصحة العمومية .

وكذلك معامل الغراء والمدابغ ومعامل الصابون مثلاً فإن الغرض من الاشتراطات التي تقرّر لها إنما هو منع الضرر للصحة أو الروائح الكريهة التي تنبعث منها والدخان والغبار الذي يصيب من بجوارها من السكان أو السوائل العادمة المضرّة التي تتسرب أو تنصرف منها إلى موارد مياه الشرب وفي بعض محلات أخرى كمعامل الكبريت والدخان والسجائر ونحوها يرى أن الغرض المقصود من الاشتراطات التي توضع لها إنما هو وقاية العمال في هذه المعامل من الأبخرة المضرّة أو الغبار الذي ينتج من العمليات التي تعمل فيها .

ولا يبرح عن أذهان حضرات أطباء المصلحة أنه مهما تكن الاشتراطات التي تقرّر لمحل من المحلات قبل فتحه وإدارته دقيقة ووافية بالغرض فإنها لا تأتي بالفائدة المقصودة والنتيجة المرغوبة ما لم يعاين المحل بعد ذلك من حين إلى آخر بانتظام واستمرار للتحقق من اتباع الاشتراطات الموضوعة له على الدوام .

وفي نية مصلحة الصحة العمومية أن تعين فيما بعد معاونين للقيام في المدن الكبرى بعمل التفتيش والمعاينة تحت مراقبة أطباء المصلحة والمأمول أنه ريثما يتسنى لها تعيين هؤلاء معاونين يبذل حضرات الأطباء الهمة والعناية في القيام بأنفسهم بتفتيش كثير من المحلات التي من هذا القبيل بقدر ما في الامكان وعلى الخصوص محلات صنع وتخزين وبيع أصناف المأكولات والمشروبات .

والمرغوب من حضراتهم أن يمعنوا النظر في هذه النماذج وأن يستعين بها كل من لهم اختصاص في تنفيذ لائحة المحلات المضرّة بالصحة .

مقدمة الطبعة الأولى

أن نماذج الاشتراطات والمواصفات المدونة بهذه المجموعة عن بعض المعامل والدكاكين والأسواق والمخازن ونحوها من المحلات التي يقتضى لادارتها الحصول على رخصة من مصلحة الصحة العمومية طبقاً لأحكام لائحة المحلات المضرة بالصحة والمقلقة للراحة والخطرة قد وضعتها هذه المصلحة لإرشاد ومساعدة حضرات الأطباء المكلفين بمعاينة هذه المحلات وتقرير الاشتراطات والمواصفات اللازمة لإنشائها وإدارتها .

وما يجب توجيه نظر حضرات الأطباء إليه أن هذه الاشتراطات والمواصفات كما هي مدونة بهذه المجموعة إنما هي بمثابة نماذج ولا يصح تطبيقها كما هي على جميع المحلات التي من نوع واحد بغير مراعاة ما يستلزمه كل منها من التعديل والتحويل بحسب مقتضيات الحال إذ لا يخفى على حضراتهم أنه يتعذر وضع اشتراطات بدرجة واحدة من التدقيق والتشديد في محلين من نوع واحد أحدهما مثلاً بمدينة القاهرة والثاني بمنوف بلا تمييز الواحد عن الآخر في بعض الاشتراطات .

بناء عليه يجب على الأطباء الذين يعاينون هذه المحلات ويضعون التقارير عنها أن يسترشدوا بفطنتهم ودقة نظرهم في تطبيق ما يرونه ملائماً من هذه الاشتراطات والمواصفات وأنها يجب حذفه أو تعديله منها وما ينبغي إضافته عليها .

ومن البديهي أن الشروط التي تقرّر للمحلات الموجودة في مدينة كبيرة كالقاهرة يجب أن تكون أرقى وأدق مما يقرّر للمحلات المماثلة لها في كثير من مدن الأقاليم حتى في مدينة القاهرة ذاتها يجب التمييز في وضع هذه الاشتراطات بين الأحياء الواقعة فيها هذه المحلات ولو كانت من نوع واحد مثلاً :

قد ورد في النموذج الاشتراطات المتعلقة بدكاكين البقالة أن ارتفاع المحل يكون أربعة أمتار على الأقل من الداخل فهذا الشرط مما يتحتم تنفيذه في محلات البقالة الكبيرة في الشوارع المهمة ولكن ليس هناك ما يمنع من جعل الارتفاع أقل من أربعة أمتار في دكان بقالة صغير في حي من الأحياء الحاضرة بمدينة القاهره وطناً أو في غيرها من مدن الأقاليم .

فمن واجبات أطباء المصلحة اذن عند المعاينة أن يراعوا الأسباب التي دعت لادراج المحل بجدول المحلات المضرة بالصحة وما هو الغرض المقصود من الاشتراطات التي تقرّر بشأنه .

مقدمة الطبعة الثانية

بما أن الطبعة الأولى من هذا الكتاب كانت كبيرة الفائدة فقد تقرر طبعه مرة ثانية بعد تنقيحه وإضافة نماذج اشتراطات لبعض المحلات التي لم تدرج في الطبعة الأولى وقد أضيف إليه أيضا كثير من المعلومات الجديدة اللازم إدراجها ليكون هذا الكتاب في الحقيقة مرشدا مفيدا في مسائل المحلات المضرة بالصحة .

والمعلومات التي أضيفت الى الطبعة الجديدة تشتمل على نسخة من كل من قانون المحلات المضرة بالصحة والقرار الوزاري الصادر بتاريخ ٢٩ أغسطس سنة ١٩٠٤ والقسم الخاص بالصحة من جدول المحلات المضرة بالصحة والمقلقة والخطرة بعد تنقيحه حديثا وجدول بيان البلاد والقرى التي يسرى عليها القانون فيما يختص بالنوع المرموز له بحرف (ب) وبعض أوامر ادارية مهمة تتعلق بتنفيذ ذلك القانون .

وُضِمَّ إليه أيضا فهرست اضافي لسهولة الاستدلال .

وتأمل مصلحة الصحة أن تكون هذه الطبعة الجديدة عوناً لكل الموظفين الذين لهم شأن في تنفيذ اللائحة المذكورة .

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100



فهرست

صفحة

- مقدمة الطبعة الثانية ... (هـ)
- مقدمة الطبعة الأولى ... (ز)
- القانون الخاص بالمحلات المضرة بالصحة والمقلقة للراحة والخطرة ... (ط)
- القرار الصادر بتاريخ ٢٩ أغسطس سنة ١٩٠٤ المتضمن اللائحة العمومية عن تنفيذ القانون الخاص بالمحلات المضرة بالصحة والمقلقة للراحة والخطرة ... (م)
- التسم الخاص بالصحة من جدول المحلات المالحق باللائحة ... (ع)
- جدول البلاد والقرى التي تسرى عليها اللائحة فيما يختص بالنوع المرموز له بحرف (ب) من هذه المحلات ... (ش)

أوامر إدارية : —

- نمرة ٤٢ (١٩١٩) — تعليمات خاصة بعملية التقييد بدفاتر المحلات المضرة بالصحة (خ)
- نمرة ٥٤ (١٩١٩) — تعليمات خاصة بواجبات معاوني المحلات المضرة بالصحة (ض)
- نمرة ٦٢ (١٩١٩) — تعليمات خاصة بكيفية تحضير القرارات الوزارية عن المحلات المضرة بالصحة ... (*١)
- فهرست نماذج الاشتراطات الصحية ... (*ت)
- نماذج اشتراطات موضوعة لأنواع مختلفة من المحلات المضرة بالصحة ... ١



مكتبة جامعة القاهرة

كتاب في علم الحساب

كتاب

تلفه ابي عبد الله محمد بن ابي بكر

الكتاب في علم الحساب وهو من كتب الحساب

الكتاب في علم الحساب وهو من كتب الحساب

الكتاب في علم الحساب وهو من كتب الحساب

كتاب

كتاب

وزارة الداخلية

مصلحة الصحة العمومية

فماذج اشتراطات ومواصفات

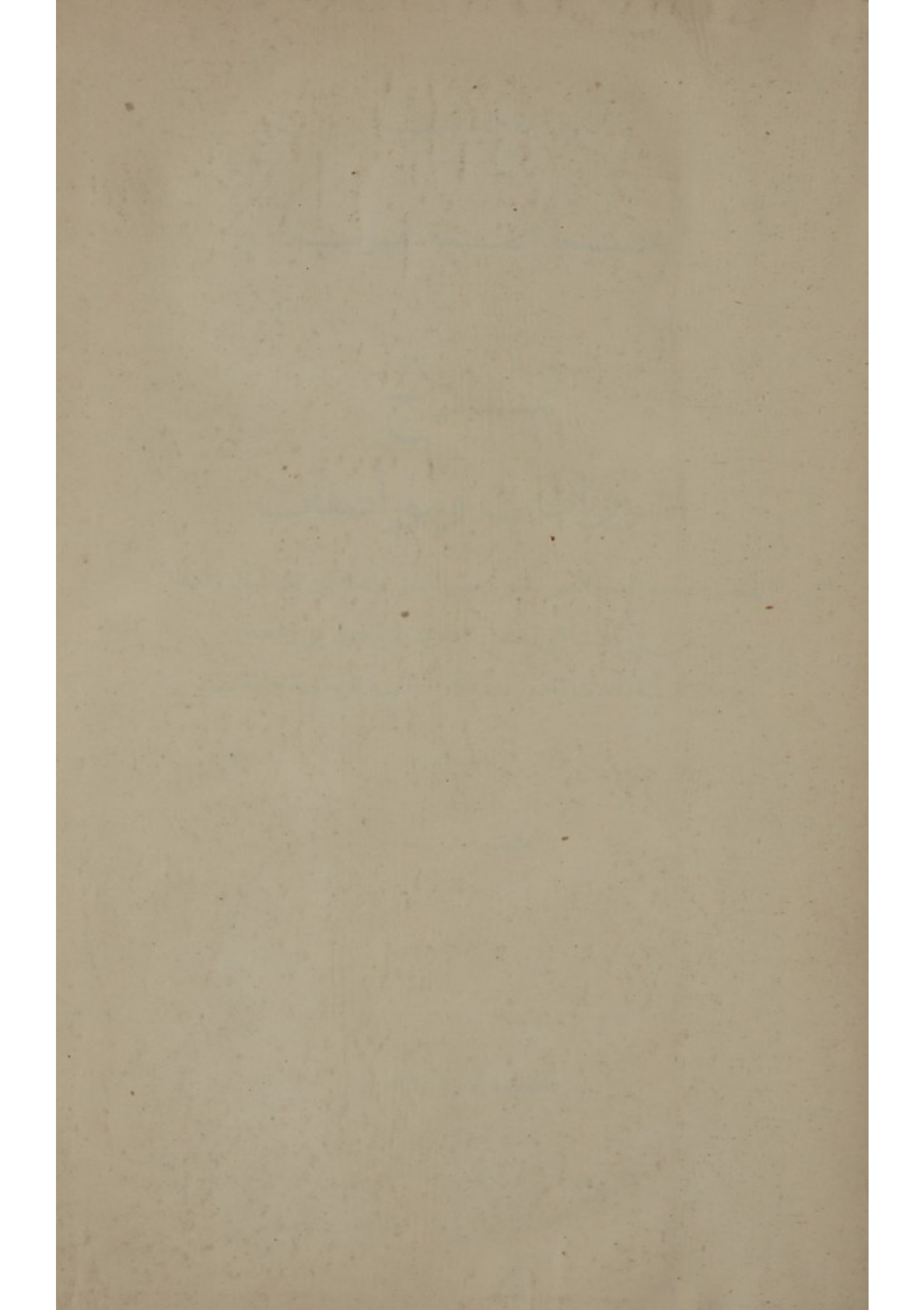
وضعتها مصلحة الصحة العمومية عن بعض المعامل والدكاكين والأسواق وغيرها
من المحلات التي يقتضى لادارتها الحصول على رخصة
طبقا للأئحة المحلات المضرة بالصحة والمقلقة للراحة والخطرة

طبعة ثانية

المطبعة الاميرية بالقاهرة

١٩٢٠







وزارة الداخلية

مصلحة الصحة العمومية

فماذج اشتراطات ومواصفات

وضعتها مصلحة الصحة العمومية عن بعض المعامل والدكاكين والأسواق وغيرها
من المحلات التي يقتضى لادارتها الحصول على رخصة
طبقا للأئحة المحلات المضرة بالصحة والمقلقة للراحة والخطرة

طبعة ثانية

المطبعة الاميرية بالقاهرة

١٩٢٠