

المملكة المغربية
وزارة الداخلية
جهة بني ملال خنيفرة
إقليم خريبكة
جماعة وادي زم
قسم الشؤون الإدارية والقانونية والمالية
والاقتصادية والاجتماعية والرياضية
مصلحة كتابة المجلس والشؤون
الاجتماعية والمجتمع المدني

محضر

الدورة العادية

لشهر ماي 2024

محضر اجتماع المجلس الجماعي لمدينة وادي زم

خلال الدورة العادية لشهر ماي 2024

جلسة مفتوحة للعموم

الورقة الحافظة

جلسة فريدة

المملكة المغربية

وزارة الداخلية

جهة بني ملال خنيفرة

إقليم خريكة

جماعة وادي زم

قسم الشؤون الإدارية والقانونية والمالية

والاقتصادية والاجتماعية والرياضية

مصلحة كتابة المجلس والشؤون

الاجتماعية والمجتمع المدني

عقد المجلس الجماعي لمدينة وادي زم دورته العادية لشهر ماي 2024، يوم الثلاثاء 2024/05/07، على الساعة التاسعة والنصف صباحا بقاعة الاجتماعات بمقر الجماعة، برئاسة السيد محمد بنبيكة رئيس المجلس الجماعي، وبحضور السيد: سيد أحمد الداوي باشا المدينة.

- عدد الأعضاء الذين يتكون منهم المجلس الجماعي: (31) عضوا.

- عدد الأعضاء الحاضرين (28) عضوا وهم السادة:

1	محمد بنبيكة	رئيس المجلس الجماعي
2	رحالي الكمراني	النائب الأول للرئيس
3	محمد زيداني	النائب الثالث للرئيس
4	ناصر اليوسفي	النائب الرابع للرئيس
5	نجة ميري	النائبة الخامسة للرئيس
6	سناء المعدور	النائبة السادسة للرئيس
7	الحبيب كسمي	كاتب المجلس
8	فاطنة نشاط	نايبة كاتب المجلس
9	محمد الهبطي	عضو مجلس جماعة وادي زم
10	زهير برحيل	عضو مجلس جماعة وادي زم
11	نزهة الشليحي	عضو مجلس جماعة وادي زم
12	المصطفى العماري	عضو مجلس جماعة وادي زم
13	مليكَة بعلواش	عضو مجلس جماعة وادي زم
14	عبد الاله حرطيبي	عضو مجلس جماعة وادي زم
15	عزيزة شعير	عضو مجلس جماعة وادي زم
16	محمد متور	عضو مجلس جماعة وادي زم
17	بوعبيد غربال	عضو مجلس جماعة وادي زم
18	هشام حسناوي	عضو مجلس جماعة وادي زم
19	لبصير بنعيدة	عضو مجلس جماعة وادي زم
20	خليل وهبي	عضو مجلس جماعة وادي زم
21	بوعزة العيادي	عضو مجلس جماعة وادي زم
22	محمد الرحماني	عضو مجلس جماعة وادي زم
23	محمد سكرات	عضو مجلس جماعة وادي زم
24	سعاد محراش	عضو مجلس جماعة وادي زم
25	محمد المسعودي	عضو مجلس جماعة وادي زم
26	محمود مدني	عضو مجلس جماعة وادي زم

27	محمد حاكمي	عضو مجلس جماعة وادي زم
28	حنان شقيمة	عضو مجلس جماعة وادي زم

- عدد الأعضاء المتغيبين بدون عذر: (00).
- عدد الأعضاء المتغيبين بعذر: (03) وهم السادة:
- 1- أنجود مدراني. عضو مجلس جماعة وادي زم
- 2- الزهرة الباز. عضو مجلس جماعة وادي زم
- 3- نزهة اليوسفي. عضو مجلس جماعة وادي زم
- عدد الأعضاء الشاغرة مناصبهم: (لا أحد).
- كما حضر أيضا السادة:

- 1- حسن ممدوح مكلف بمديرية المصالح الجماعية ورئيس قسم الشؤون الإدارية والقانونية والمالية والاقتصادية والاجتماعية والرياضية.
- 2- سعيد الغابي رئيس قسم التعمير والبيئة والأشغال والممتلكات والنفقات بالجماعة.
- 3- أمين نواره الطبيب مدير المكتب الجماعي لحفظ الصحة.
- 4- عبد الإله اليمامي رئيس مصلحة كتابة المجلس والشؤون الاجتماعية والمجتمع المدني.
- 5- الميلودي هبيي مكتب شؤون المجلس الجماعي.
- 6- محمد حاكمي مكتب شؤون المجلس الجماعي.
- 7- إلهام النزاوي مكتب شؤون المجلس الجماعي.
- 8- حسن الشافي مكتب التواصل والعلاقات العامة.
- 9- المهدي منصف شيع المداخل الجماعية.
- 10- فؤاد الخطابي رئيس قسم الجماعات الترابية بباشوية وادي زم.
- 11- صالح وحமிدن رئيس مصلحة الشؤون القانونية بباشوية وادي زم.

وبناء على جدول الأعمال الذي يضم النقاط التالية:

- 1- تقرير إخباري حول الأعمال التي قام بها رئيس المجلس الجماعي في إطار الصلاحيات المخولة له.
- 2- إلغاء وإعادة برمجة بعض الاعتمادات المخصصة بميزانية التجهيز.
- 3- المصادقة على مشروع قرار جماعي يتعلق بتنظيم الأنشطة التجارية والحرفية والخدماتية وتحديد شروط ممارستها بمدينة وادي زم.
- 4- المصادقة على مشروع قرار جماعي يتعلق بالوقاية وحفظ الصحة والنظافة وحماية البيئة بمدينة وادي زم.
- 5- المصادقة على مشاريع دفاتر التحملات المحددة لشروط فتح واستغلال المحلات التجارية والحرفية والخدماتية بجماعة وادي زم الخاضعة لأنشطتها لمسطرة دفتر التحملات.
- 6- المصادقة على لائحة الجمعيات المستفيدة ومبالغ الدعم المخصصة لها في إطار دعم مشاريع الجمعيات والتعاونيات العاملة في المجال الثقافي والاجتماعي والإنساني.
- 7- اتخاذ مقرر جماعي يقضي بدعم الجمعيات الرياضية.
- 8- المصادقة على إدماج مختلف القرارات الجبائية التعديلية في قرار جبائي جماعي موحد والمحدد لنسب وأسعار الرسوم والحقوق والواجبات والمساهمات والآوى المستحقة لفائدة ميزانية جماعة وادي زم.

- 9- اتخاذ مقرر جماعي يقضي باقتناء القطع الأرضية التابعة للأراضي السلالية لبني سمير والمستغلة من طرف الجماعة (المحجز الجماعي و حديقة 20 غشت).
- 10- اتخاذ مقرر جماعي يقضي بتمليك القطعة الأرضية الكائنة بزاوية شارع محمد الخامس وزنقة مراكش بوادي زم.

بعد التأكد من اكتمال النصاب القانوني طبقا لمقتضيات المادة 42 من القانون التنظيمي 14-113 المتعلق بالجماعات، وكلمة ترحيبية في حق الحاضرين من طرف السيد رئيس المجلس الجماعي، أعلن عن افتتاح الدورة العادية لشهر ماي 2024 في جلستها الفريدة، و أعلن طبقا لمقتضيات المادة 67 من القانون التنظيمي المذكور عن أسماء الأعضاء المتغيين عن هذه الجلسة ولأعدارهم دون تسجيل اعتراض من طرف السادة أعضاء المجلس الجماعي.

بعده ذكر السيد رئيس المجلس الجماعي بنقط جدول الأعمال، وتم تناولها كما هو مبين بعده.

التوقيعات

كاتب المجلس
الحبيب كسمي

رئيس المجلس الجماعي
محمد ببيكة

النقطة الأولى: تقرير إخباري حول الأعمال التي قام بها رئيس المجلس الجماعي في إطار الصلاحيات المخولة له.

أشار السيد رئيس المجلس الجماعي بخصوص هذه النقطة أنه بناء على مقتضيات المادة 106 من القانون التنظيمي المتعلق بالجماعات، وكذا المادة 27 من النظام الداخلي للمجلس، فإن الرئيس يقدم عند بداية كل دورة عادية تقريراً إخبارياً للمجلس حول الأعمال التي قام بها في إطار الصلاحيات المخولة له، وفي هذا الصدد تطرق إلى ما يلي:

6 فبراير 2024	ترأس أشغال الدورة العادية لشهر فبراير 2024 بمقر الجماعة.
13 فبراير 2024	حضور اجتماع اللجنة التقنية الإقليمية للسلامة الطرقية بمقر الجماعة.
21 فبراير 2024	ترأس اجتماع مكتب المجلس لوضع جدول أعمال الدورة الاستثنائية بتاريخ 19 مارس 2024 بمقر الجماعة.
29 فبراير 2024	ترأس اجتماع مكتب المجلس لحصر جدول أعمال الدورة الاستثنائية بتاريخ 19 مارس 2024 بمقر الجماعة.
29 فبراير 2024	حضور اجتماع اللجان الخمس الدائمة المنبثقة عن المجلس بمقر الجماعة.
4 مارس 2024	ترأس اجتماع بمقر الجماعة لفتح الأظرفة لإعادة تهيئة ملعب كرة السلة وملعب كرة القدم المصغرة بعين عائشة.
5 مارس 2024	ترأس اجتماع بمقر الجماعة لفتح الأظرفة لتهيئة ملعب القرب 20 غشت.
6 مارس 2024	ترأس اجتماع بمقر الجماعة لفتح الأظرفة لتهيئة فضاء لعب للأطفال (حديقة محمد الخامس - تهيئة فضاء لعب للشباب : المسار الأخضر، حديقة البحيرة وحديقة محمد الخامس).
7 مارس 2024	ترأس اجتماع لجنة الانتقاء والتتبع وفي إطار دعم مشاريع الجمعيات والتعاونيات العاملة في المجال الثقافي والاجتماعي والإنساني بمقر الجماعة.
19 مارس 2024	ترأس أشغال الدورة الاستثنائية للمجلس بمقر الجماعة.
21 و 28 مارس 2024	ترأس اجتماع مكتب المجلس الشهري بمقر الجماعة.
26 مارس 2024	ترأس اجتماع فتح الأظرفة بمقر الجماعة (تفحص الملفات التكميلية المتعلقة بجلسات فتح الأظرفة بتاريخ 4-5-6 مارس 2024).
08 أبريل 2024	حضور ورشة الإعداد المشترك لبرنامج عمل الانفتاح بمقر الجماعة.
15 و 22 أبريل 2024	ترأس اجتماع مكتب المجلس لوضع وحصر جدول أعمال الدورة العادية لشهر ماي 2024.
16 أبريل 2024	عقد اجتماع مع المكتب الشريف للفوسفات بمقر الجماعة.
17 أبريل 2024	عقد لقاء صحفي بمقر الجماعة.
23 أبريل 2024	حضور اجتماع لجنة الميزانية والشؤون المالية والبرمجة بمقر الجماعة.
23 أبريل 2024	حضور الاجتماع المشترك بين لجنة الميزانية والشؤون المالية والبرمجة واللجنة المكلفة بالتنمية البشرية والشؤون الاجتماعية والثقافية والرياضية.

التوقيعات

كاتب المجلس
الحبيب كسبي

رئيس المجلس الجماعي
محمد بن بركة

النقطة الثانية : إلغاء وإعادة برمجة بعض الاعتمادات المخصصة بميزانية التجهيز.

العرض

في عرضه لهذه النقطة أوضح السيد رئيس المجلس الجماعي بأن إدراجها بهذه الدورة هو بغرض توفير اعتمادات المساهمة الملتزمة بها من طرف الجماعة في إطار اتفاقية الشراكة بين جماعة وادي زم والوكالة الحضرية لبني ملال لتمويل وإنجاز تصميم التهيئة، وأعطى الكلمة للسيد هشام حسناوي رئيس لجنة الميزانية والشؤون المالية والبرمجة التي درست النقطة، على أن تفتح بعدها لائحة التدخلات. وفي هذا الصدد ذكر السيد هشام حسناوي باجتماع لجنة الميزانية والشؤون المالية والبرمجة بتاريخ 23 أبريل 2024 ، وأشار إلى أن الاعتمادات الملغاة تهم أشغال بناء المدرجات بالملعب البلدي لمدينة وادي زم بمبلغ 289.136,63 درهم واستكمال أشغال الملعب البلدي لمدينة وادي زم بمبلغ 310.863,37 درهم أي ما مجموعه 600.000,00 درهم، وذلك لفائدة دفع مساهمة الجماعة في تمويل إنجاز الدراسات المرتبطة بإعداد تصميم التهيئة لمدينة وادي زم بمبلغ 600.000,00 درهم.

المناقشة

زهير برحيل:

طلب التصويت على النقطة مادامت جاهزة.

محمد سكراط:

أشار بأنه يجب تفادي التأخير الذي تقوم به مكاتب الدراسات كما وقع لعدة جماعات داخل الإقليم، ذلك أن منها من سددت واجبات المكاتب المعنية ولا زال تصميم التهيئة لم يأخذ طريقه ، لذا فهو يؤكد على ضرورة الحرص على مسألة التسريع في الإنجاز.

رئيس المجلس الجماعي:

أوضح بأن المطلوب حالياً من الجماعة هو شهادة توفر الاعتماد المالي بعد ذلك سيتم تحويل هذا المبلغ وفق التزامات الجماعة بالاتفاقية المعنية.

مقرر عدد 91 بتاريخ 07 ماي 2024.

النقطة المتعلقة بإلغاء وإعادة برمجة بعض الاعتمادات المخصصة بميزانية التجهيز.

- إن مجلس جماعة وادي زم المجتمع في الدورة العادية لشهر ماي 2024، في إطار جلسته المفتوحة للعموم (جلسة فريدة) المنعقدة بتاريخ 07 ماي 2024.

- وطبقاً لمقتضيات القانون التنظيمي رقم 14-113 المتعلق بالجماعات وخاصة المواد 06-33-42 (الفقرة الأولى) - 43 (الفقرة الأولى) - 48 (الفقرة الأولى) - 67-92-94-154-157-201 منه.

- وبناء على المرسوم رقم 2.16.310 الصادر في 29 يونيو 2016 بتحديد شروط وكيفية تحويل الاعتمادات المفتوحة في ميزانية الجماعة.

- وبعد اللجوء إلى التصويت العلني.

- وحيث أن عملية التصويت أسفرت على ما يلي:

عدد الأعضاء الحاضرين أثناء التصويت:	24
عدد الأصوات المعبر عنها:	24
عدد الأعضاء الموافقين:	24 وهم السادة:

- 1- محمد بنبيكة
- 2- رحالي الكمراني
- 3- محمد زيداني
- 4- بناصر اليوسفي
- 5- نجاة ميري
- 6- سناء المعدور
- 7- الحبيب كسمي
- 8- فاطنة نشاط
- 9- زهير برحيل
- 10- نزهة الشليحي
- 11- المصطفى العماري
- 12- مليكة بعلواش
- 13- عبد الاله حرطيطي
- 14- عزيزة شعير
- 15- محمد ماتور
- 16- بوعبيد غربال
- 17- هشام حسناوي
- 18- لبصير بتعيادة
- 19- بوعزة العيادي
- 20- محمد سكرات
- 21- سعاد محراش
- 22- محمد المسعودي
- 23- محمد حاكمي
- 24- حنان شقيمة

- عدد الأعضاء الراضين: (00).

- عدد الممتنعين عن التصويت: (00).

ملحوظة: باقي السادة الأعضاء الغير مدرجين ببيان التصويت لم يحضروا العملية.
يقرر ما يلي:

صادق المجلس الجماعي لمدينة وادي زم بإجماع الأصوات المعبر عنها لأعضائه الحاضرين على إلغاء الاعتمادات التالية:

الاعتمادات الملغاة

الباب	الفصل	البرنامج	المشروع	الفقرة	نوع النفقات	الاعتماد الملتوح (بالدرهم)	الاعتماد الملغى (بالدرهم)	الاعتماد النهائي (بالدرهم)
10					الإدارة العامة			
10	20	20			برامج متكاملة			
10	20	20	10		برامج متكاملة			
10	20	20	10	12	انشغال بناء المرحلات باللعب البلدي لمدينة وادي زم	289.136,63	289.136,63	00
10	20	20	10	15	استكمال انشغال الملعب البلدي لمدينة وادي زم	310.863,37	354.036,87	43.173,50
مجموع الاعتمادات الملغاة:						600.000,00 درهم		

التوقيعات

كاتب المجلس
الحبيب كسمي

رئيس المجلس الجماعي
محمد بنبيكة

مقرر عدد 92 بتاريخ 07 ماي 2024.

- النقطة المتعلقة بإلغاء وإعادة برمجة بعض الاعتمادات المخصصة بميزانية التجهيز.
- إن مجلس جماعة وادي زم المجتمع في الدورة العادية لشهر ماي 2024، في إطار جلسته المفتوحة للعموم (جلسة فريدة) المنعقدة بتاريخ 07 ماي 2024.
- وطبقا لمقتضيات القانون التنظيمي رقم 14-113 المتعلق بالجماعات وخاصة المواد 06-33-42 (الفقرة الأولى)-43 (الفقرة الأولى)-48 (الفقرة الأولى)-67-92-94-154-157-201 منه.
- وبناء على المرسوم رقم 2.16.310 الصادر في 29 يونيو 2016 بتحديد شروط وكيفية تحويل الاعتمادات المفتوحة في ميزانية الجماعة.
- وبعد دراسة المجلس للنقطة المتعلقة بإلغاء وإعادة برمجة بعض الاعتمادات المخصصة بميزانية التجهيز.
- وبعد اللجوء إلى التصويت العلني.
- وحيث إن عملية التصويت أسفرت على ما يلي:

عدد الأعضاء الحاضرين أثناء التصويت:	24
عدد الأصوات المعبر عنها:	24
عدد الأعضاء الموافقين:	24 وهم السادة:

1- محمد بنبيكة	13- عبد الإله حرطيبي
2- رحالي الكمراني	14- عزيزة شعير
3- محمد زيداني	15- محمد ماثور
4- بناصر اليوسفي	16- بوعبيد غربال
5- نجاة ميري	17- هشام حسناوي
6- سناء المعدور	18- لبصير بنعيادة
7- الحبيب كسمي	19- بوعزة العيادي
8- فاطنة نشاط	20- محمد سكرات
9- زهير برحيل	21- سعاد محراش
10- نزهة الشليحي	22- محمد المسعودي
11- المصطفى العماري	23- محمد حاكمي
12- مليكة بلعواش	24- حنان شقينة

- عدد الأعضاء الراضين: (00).

- عدد الممتنعين عن التصويت: (00).

ملحوظة : باقي السادة الأعضاء الغير مدرجين ببيان التصويت لم يحضروا العملية.

يقرر ما يلي:

صادق المجلس الجماعي لمدينة وادي زم بإجماع الأصوات المعبر عنها لأعضائه الحاضرين على إعادة برمجة الاعتمادات الملغاة كالتالي:

إعادة برمجة الاعتمادات الملغاة

الاعتماد المبرمج (بالدرهم)	نوع النفقات				
		فقرة	مشروع	البرنامج	الفصل
	مجال الدعم				50
	دفعات			30	30
	دفعات أخرى		50	30	30
600.000,00	دفع مساهمة الجماعة في تمويل إنجاز الدراسات المرتبطة بإعداد تصميم التهيئة لمدينة وادي زم	51	50	30	30
600.000,00	المجموع :				

التوقيعات

كاتب المجلس
الحبيب كشمي

رئيس المجلس الجماعي
محمد بن بركة

للإشارة أنه قبل متابعة نقط جدول الأعمال أحاط السيد رئيس المجلس السادة الأعضاء علما بأنه يقترح تأجيل النقطة العاشرة من جدول أعمال هذه الدورة والمتعلقة باتخاذ مقرر جماعي يقضي بتمليك القطعة الأرضية الكائنة بزاوية شارع محمد الخامس وزنقة مراكش بوادي زم لتعميق الاستشارة القانونية بخصوصها ، لاسيما بعد التوصل بالإرسالية العاملة في الموضوع عدد 2470 بتاريخ 19 أبريل 2024 ، موضحا بأنه يتم الحديث عن مدى قانونية هذه النقطة ، خاصة والعديد من الشوارع والأزقة بالمدينة غير محفظة ، وبالتالي فإنه يعرض مسألة التأجيل أو سحب النقطة.

وفي هذا الصدد اقترح السيد زهير برحيل إعادة ترتيب مناقشة نقط جدول الأعمال بتقديم النقطتين السادسة والعاشرة منه.

وفي إطار نقطة نظام قال السيد محمد سكرات بأننا في جلسة دستورية وهناك جدول أعمال ، ملتصقا بالبقاء ضمن هذا الإطار القانوني ، خاصة وأن الجدولة الزمنية للجلسة محددة في خمس ساعات للنقاش ، وبالتالي هناك قرارات ذات حساسية ولها علاقة بالمواطن والساكنة وجب تدارسها، أخذا بعين الاعتبار توصيات المجلس الأعلى للحسابات قصد الخروج بقرارات تحمي الرئيس ، لأنه أحيانا موجهها كلامه للسيد رئيس المجلس بأنه تغيب عنك أشياء عن حسن نية وقد تترتب عليها آثار قانونية ، مضيفا بأن هناك أمور جاءت مخالفة للقانون وتعارض مع توصيات المجلس الأعلى للحسابات ، مما يحتم تطبيق المقتضيات والدوريات لتحقيق عمل يحترمه الناس ، وبأن موضوع القرارات الجبائية ودقاتر التعميمات لها أهمية أكبر من النقطتين السادسة والعاشرة.

ودائما في نفس السياق طلب السيد زهير برحيل من السيد رئيس المجلس بأن لا يجيبه المتدخل لأنه قدم فقط مقترحا لا أقل ولا أكثر ، ولم يقل إنه مستعجل، ملحا على عدم المزايدات السياسية.

وحوله طلب السيد رئيس المجلس تنظيم النقاش وعدم الدخول في ردود ثنائية. وتناول الكلمة أيضا السيد عبد الاله حرطيطي مشيرا بأن إعادة ترتيب مناقشة نقط جدول الأعمال لا يطرح أي إشكال.

بعده طرح السيد رئيس المجلس الجماعي مسألة إعادة ترتيب مناقشة نقط جدول الأعمال للتصويت، حيث تم التصويت بالأغلبية المطلقة للأصوات المعبر عنها لأعضاء المجلس الحاضرين على تقديم مناقشة النقطتين السادسة والعاشرة منه على باقي النقط المتبقية، حيث سبق قبل ذلك كما هو موضح أعلاه تناول النقطتين: (الأولى: تقرير إخباري حول الأعمال التي قام بها رئيس المجلس الجماعي في إطار الصلاحيات المخولة له ، والنقطة الثانية : إلغاء وإعادة برمجة بعض الاعتمادات المخصصة بميزانية التجهيز).

وقد كانت نتائج التصويت على الشكل التالي:

عدد الأعضاء الحاضرين أثناء التصويت: 26

عدد الأصوات المعبر عنها: 26

عدد الأعضاء الموافقين: 22 وهم السادة:

- | | |
|---------------------|----------------------|
| 1- محمد بنبيكة | 12- عبد الاله حرطيبي |
| 2- رحالي الكمراني | 13- عزيزة شعير |
| 3- محمد زيداني | 14- محمد ماثور |
| 4- بناصر اليوسفي | 15- بوعبيد غربال |
| 5- نجة ميري | 16- هشام حسناي |
| 6- سناء المعدور | 17- لبصير بنعيادة |
| 7- الحبيب كسمي | 18- سعاد محراش |
| 8- فاطنة نشاط | 19- محمد المسعودي |
| 9- زهير برحيل | 20- مليكة بعلواش |
| 10- نزهة الشليحي | 21- محمود مدني |
| 11- المصطفى العماري | 22- محمد الرحماني |

- الرافضون (04) وهم السادة:

- 1- محمد سقراط
- 2- بوعزة العيادي
- 3- محمد حاكمي
- 4- حنان شقيمة

- الممتنعون: لا أحد.

ملحوظة: باقي السادة الأعضاء الغير مدرجين ببيان التصويت لم يحضروا العملية.

وهكذا وبعد إعادة ترتيب مناقشة نقط جدول الأعمال تم تناولها وفق ما سيلي بعده

النقطة العاشرة: اتخاذ مقرر جماعي يقضى بتعليك القطعة الأرضية الكائنة بزاوية شارع محمد الخامس وزنقة مراكش بوادي زم.

العرض

في طرحه لهذه النقطة قال السيد رئيس المجلس الجماعي بأنه سبق وأن شرح الظروف المحيطة بها أعلاه، وفتح لائحة التدخلات.

المناقشة

محمد سكرات:

أشار بخصوص هذه النقطة بأنه لا تهمه الخلفيات بل القانون، لأنها تتعارض مع القانون 57-19 لاسيما المادتين الرابعة والخامسة منه، وكذا المادة السابعة من القانون 90-12، والمادة 76 من القانون تنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات، وقال موجهًا كلامه للسيد رئيس المجلس " تنزلك "

رئيس المجلس الجماعي:

لفت انتباهه المتدخل بأنه فسح له المجال لقول ما يريد، ولا يسمح له بالقول " تنزلك " لأننا نتحدث في إطار يجب أن يكون فيه الاحترام متبادلا وبذون تجريح.

محمد سكرات:

في رده أشار أنه عندما قلت ذلك فليس هذا سبة، وإنما لأنك أتيت بنقطة ضد القانون وضدك وهي من موجبات العزل.

رئيس المجلس الجماعي:

أوضح بأنه لو كان الشارع محفظا لكان سيكون نقاش آخر، وأنه الحمد لله لكون وزارة الداخلية تحميننا جميعا.

محمد سكرات:

تابع موجهًا كلامه للسيد رئيس المجلس قائلا ليس لذي معك مشكل شخصي وبأنني أحترمك وباقي الزملاء ولا أخرج أحدا وتكفي المراسلة العملية التي أوضحت أنك أخطئت، وبالتالي هل هذا الكلام فيه سبة؟ وإنما تفتقر لآليات التدبير ولم تحترم المقتضيات ودوريات الوزارة الوصية في وضع نقطة خارج القانون، ويظهر أنك لن تتعلم وغدا ستكون لك مشاكل.

بناصر اليوسفي:

قال بأنه مع تأجيل النقطة لأن هناك دورية حول تسوية الوضعية العقارية للعقارات الغير القانونية بالمدينة ومفتوحة لسنتين، وبالتالي نحن في السنة الثانية ولم نتلقى ملفات بهذا الخصوص، وأنه يقال سيتم تجاوز محاضر المخالفات، وبالتالي نحن كمؤسسة نسعى لتسوية وضعية المدينة برمتها وليس شارعا فقط، وأضاف أنه بخصوص البناية المعنية فهذا مشروع به استثمر سيشغل عشرة أشخاص، مما يحتم سلك السلامة والمرونة في معالجة قضايا التعمير، علما أن الشخص المعني خرج بأقل من متر مربع، وهذا خطأ المهندس والمتتبع للمشروع، لأنه لو ذهبنا في طرح آخر فإن ذلك لا يستتبع فقط هذا العقار بشارع محمد الخامس بل بكامل المدينة، وأنه حتى القاضي عندما يحكم تكون هناك ظروف التخفيف، مختتما بأن هذه الحالات وجب أن تناقش وفق القانون في إطار التسوية.

زهير برحيل:

قال بأن تأجيل النقطة لا بد له من مبررات، وبالتالي فإنه لن يكرر ما قاله النائب المفوض له في التعمير حول أسباب نزول الدورية المتعلقة بالتسوية، على اعتبار أن هناك مشكل في التسوية العقارية بالمدينة

ملاحظا بأن البناية المعنية مقامة بحوالي 250 أو 260 مليون سنتيم ، وخطء التجاوز يرجع للمهندس أو فريق العمل ، ونحن هنا في المجلس جئنا لحل المشاكل بعيدا عن الصراعات الشخصية والسياسية ، مقترحا السير مع روح القانون ومحاولة البحث عما هو قانوني في إطار التسوية لهذا التجاوز وكما قيل حوالي 20 سنتمتر، ملاحظا بأنه بنفس البناية هناك مشروعين متوقفين بسبب عدم الحصول على رخصة السكن لمزاولة المشروعين ، مما يستدعي إعطاء نفس للمستثمرين ، ملفتا الانتباه بأن تجاوزات الملك العام بالمدينة كارثية وتم التركيز على شيء فيه صراعات ثنائية ، مما يحتم أن نكون أكبر من ذلك والذهاب فيما هو انساني وفتح الافاق للمستثمرين.

رئيس المجلس الجماعي:

شكر السيد زهير برحيل على تدخله قاتلا بالفعل نحن نريد الحل لا الاقفال.

محمد زيداني:

قال بأنه من خلال التدخلات يتضح بأن هناك توجهان ، وحيث نحن في جلسة دستورية ففي تقديري فإذا صوتنا سنكون قد صوتنا ضد القانون ، محيلا على الفصل 570 من القانون الجنائي ، موضحا بأن الجماعة غير والملك العام تم الترامي عليه ، مشيرا بأن هناك ركن مادي ومعنوي وعلاقة سببية ، في حين أن النية وفيما إذا كان هناك قصد جنائي أم لا فأمره من اختصاص القضاء ، وبالتالي هناك قواعد وجب الالتزام بها في إطار ما رتبته المشرع الجنائي ، مؤكدا على وجوب منع كل من يضع يده على الملك العمومي ، وأنه لا يجب تضخيم الأمور من خلال القول بمستثمر ، متسائلا فيما إذا كان قد حل مشكل البطالة ، أو استفادت من ذلك الجماعة ؟ مستفسرا عن لجان المراقبة ومطابقة التصميم بالواقع ؟ لأن تجاوز 20 سنتمتر إذا احتسبت طولا وعرضا ستصبح ثلاثة أمتار.

رئيس المجلس الجماعي:

أشار بأن لكل رؤيته فهناك من يرى الجزء المملوء من الكاس، وآخرون الفارغ منه، موضحا أن أسباب طرح النقطة جاء بناء على طلب تم التوصل به من المعني بالأمر.

المصطفى العماري:

أشار بأن النقطة تمت دراستها في إطار اجتماع اللجنة المكلفة بالتعمير وإعداد التراب والبيئة والمناطق الخضراء ، وبأن الملك الكائن بملتقى زنقة مراكش وشارع محمد الخامس به تجاوز في البناء بحوالي (0,85 متر مربع)، وأنه اتصل شخصيا بأحد الأشخاص بالمحافظة الذي أوضح له بأن الموضوع لا يطرح إشكالا ، مضيفا بأن صاحب المشروع استثمر فيه مبالغ مهمة قد تصل إلى 800 مليون سنتيم وأنه بمناسبة النقطة تم التصويت في اللجنة على التملك لحل المشكل ، ثم جاءت الرسالة العاملة السابق ذكرها ، ملاحظا أنه بالأحياء العشوائية هناك أزقة مغلقة ، ويبقى للمجلس واسع النظر بخصوص مسألة التأجيل.

الحبيب كسمي:

قال بأنه تم تحميل النقطة أكثر مما تستحق وتدخل ضمن اختصاص مخالفات التعمير وليس الجرح وكما قيل بالقانون الجنائي، موضحا بأن سلطات الوصاية تراقب وبأن المسألة يمكن أن تعالج وتسوى وفق مساطر المخالفات لا القول بالترامي على ملك الغير، مما يحتم التسوية وفق الاختصاصات الموكولة للسيد رئيس المجلس في مجال التعمير تقاديا لإغلاق المنافذ على المستثمرين.

رئيس المجلس الجماعي:

ذكر بأنه سبق القول بمسألة التأجيل لتعميق الاستشارة القانونية ، وبالتالي يمكن في هذا الصدد عقد اجتماعات للجان قصد تقديم المقترحات وترفع مخرجاتها للمجلس لاتخاذ المقرر الصائب في الموضوع.

بوعزة العيادي:

أشار أنه مادامت النقطة ستأجل، فإنه حاليا تتم مناقشة دواعي التأجيل، وأنه من حق المجلس الدفاع عن الملك الجماعي سواء عام أو خاص والذي لا يمكن الاعتداء عليه، مستدلا بحالة مشابهة بحي الشباب عرضت قصد الفصل فيها من طرف القضاء، ملاحظا بأن المسألة فيها إشكالات والاعتداء على الملك

العام والخاص موجودة بمدينة وادي زم، وبالتالي نحن جئنا للتيسير وليس التعسير، مختتماً بكون المطلوب هو التأجيل لتعميق النقاش فكل يتكلم من جهته والكل على صواب بغية الوصول إلى هدف معين.

بإشياء المدينة:

قال بأن المجلس انقسم في هذه النقطة إلى فريقين ولكل فريق حجته وهذا شيء عادي ، فهناك من يقول بتطبيق القانون وحماية الملك العام وهذا مشروع ، في حين أن هناك من يذهب إلى أن عدم تسوية هذه الوضعية سيؤدي لكون البناية ستبقى خراباً ، وبأن الحل يكون في إطار المساطر القانونية ، موضحاً أنه إذا صدر مقرر للمجلس ، فالقرارات الإدارية ترفع أمام القضاء الإداري وهكذا تطور الاجتهاد القضائي.

مقرر عدد 93 بتاريخ 07 ماي 2024.

- النقطة المتعلقة باتخاذ مقرر جماعي يقضي بتمليك القطعة الأرضية الكائنة بزاوية شارع محمد الخامس وزنقة مراكش بوادي زم.

- إن مجلس جماعة وادي زم المجتمع في الدورة العادية لشهر ماي 2024 في إطار جلسته المفتوحة للعموم (الجلسة الفريدة) المنعقدة بتاريخ 07 ماي 2024.

- وطبقاً لمقتضيات القانون التنظيمي رقم 14-113 المتعلق بالجماعات وخاصة المواد 06-33-42 (الفقرة الأولى)- 43 (الفقرة الأولى)- 48 (الفقرة الأولى)- 67-85-92-94-100-101 منه.

- وبعد دراسة المجلس للنقطة المتعلقة باتخاذ مقرر جماعي يقضي بتمليك القطعة الأرضية الكائنة بزاوية شارع محمد الخامس وزنقة مراكش بوادي زم.

- وبعد اللجوء إلى التصويت العلني.

- وحيث أن عملية التصويت أسفرت على ما يلي:

عدد الأعضاء الحاضرين أثناء التصويت: 27

عدد الأصوات المعبر عنها: 27

عدد الأعضاء الموافقين: 25 وهم السادة:

- | | |
|----------------------|-------------------|
| 1- محمد بنبكة | 14- عزيزة شعير |
| 2- رحالي الكمراني | 15- محمد مائور |
| 3- محمد زيداني | 16- بوعبيد غريال |
| 4- بناصر اليوسفي | 17- هشام حسناوي |
| 5- نجاه ميري | 18- لبصير بنعيادة |
| 6- سناء المعدور | 19- بوعزة العيادي |
| 7- الحبيب كسمي | 20- سعاد محراش |
| 8- فاطنة نشاط | 21- محمد المسعودي |
| 9- زهير برحيل | 22- محمد حاكمي |
| 10- نزهة الشليحي | 23- حنان شقيمة |
| 11- المصطفى العماري | 24- محمود مدني |
| 12- مليكة بعلاوش | 25- محمد الرحماني |
| 13- عبد الإله حرطيبي | |

- عدد الأعضاء الراضين: (02) وهما السيدين:

1- محمد سكرات

2- محمد الهبتي

- عدد الممتنعين عن التصويت: (00).

ملحوظة : باقي السادة الأعضاء الغير مدرجين ببيان التصويت لم يحضروا العملية.

يقرر ما يلي:

صادق المجلس الجماعي لمدينة وادي زم بالأغلبية المطلقة للأصوات المعبر عنها لأعضائه الحاضرين على تأجيل النقطة المتعلقة باتخاذ مقرر جماعي يقضي بتمليك القطعة الأرضية الكائنة بزاوية شارع محمد الخامس وزنقة مراكش بوادي زم، قصد تعميق الاستشارة القانونية.

التوقيعات

كاتب المجلس
الحبيب كسبي

رئيس المجلس الجماعي
محمد بن بركة

النقطة السادسة: المصادقة على لائحة الجمعيات المستفيدة ومبالغ الدعم المخصصة لها في إطار دعم مشاريع الجمعيات والتعاونيات العاملة في المجال الثقافي والاجتماعي والإنساني.

العرض

في عرضه لهذه النقطة أشار السيد رئيس المجلس الجماعي بأنه تمت دراستها بمناسبة الاجتماع المشترك بين لجنة الميزانية والشؤون المالية والبرمجة و اللجنة المكلفة بالتنمية البشرية والشؤون الاجتماعية والثقافية والرياضية الذي ترأس جلسته السيد هشام حسناوي (رئيس لجنة الميزانية والشؤون المالية والبرمجة) ، حيث فصح له المجال لتتوير السادة الأعضاء في هذا الشأن على أن تلي ذلك المداخلات.

هشام حسناوي:

ذكر من خلال تقرير الاجتماع المشترك بين لجنة الميزانية والشؤون المالية والبرمجة و اللجنة المكلفة بالتنمية البشرية والشؤون الاجتماعية والثقافية والرياضية بتاريخ 23 أبريل 2024 ، بأنه تمت دراسة النقطة في إطار الاجتماع المذكور كما هو بين أيدي السادة الأعضاء والتي تدخل في إطار دعم مشاريع الجمعيات والتعاونيات العاملة في المجال الثقافي والاجتماعي والانساني، وفي هذا الصدد عرض على الحاضرين مخرجات الاجتماع المشار إليه من خلال اللائحة التالية:

لائحة الجمعيات المستفيدة

اسم الجمعية	مبلغ الدعم بالدرهم
01 جمعية شهاب وادي زم للتنمية والتضامن	5.000,00
02 جمعية ورديفة وادي زم	10.000,00
03 جمعية مرضى السكري بوادي زم والنواحي	40.000,00
04 جمعية مهرجان وادي زم للثقافة والفنون	600.000,00
05 جمعية عناية للتنمية والرفق بالحيوان وادي زم	50.000,0
06 جمعية النماء للتنمية والبحث عن المستحاثات	70.000,00
07 جمعية بلادي للتنمية والتعاون للمسينما والتاريخ	40.000,00
08 جمعية أصدقاء وأخوة بلا حدود	300.000,00 + الدعم اللوجستيكي
09 جمعية أعييدات الرمي 20 غشت وادي زم للثقافة والفن	50.000,00

اسم الجمعية	نوع الدعم / الدعم اللوجستيكي
01) الودادية الحسنية لمنطوي ومنطوعات المسيرة الخضراء	دعم لوجستيكي
02) جمعية مواطنة للمرأة والطفل	دعم لوجستيكي
03) جمعية أصدقاء الطفولة والشباب	دعم لوجستيكي
04) جمعية الصداقة للتنمية والبيئة والثقافة	دعم لوجستيكي
05) الجمعية الوطنية للتنمية المستدامة والتعاون الدولي	دعم لوجستيكي
06) جمعية شمس للتنمية والنضام	دعم لوجستيكي
07) جمعية بسملة للتوحد بوادي زم	دعم لوجستيكي
08) جمعية كاميرا وادي زم للإعلام والتواصل	دعم لوجستيكي
09) جمعية أولاد التبوريدة للفنون الشعبية والتراث وادي زم	دعم لوجستيكي
10) جمعية وادي زم للتنمية والتواصل	دعم لوجستيكي
11) المنتدى الوطني لتكنولوجيا المعلومات والتواصل السعوي البصري	دعم لوجستيكي
12) جمعية الأبداع للتربية والتنمية الاجتماعية	دعم لوجستيكي

وأشار أنه بمناسبة ذات الاجتماع فقد كان هناك اقتراح من طرف السيد لبصير بنعيادة يقضي بتخصيص دعم إضافي لفائدة جمعية نادي سريع وادي زم لكرة القدم باعتبار الفريق يمثل وجه المدينة ويستحق الدعم، حيث أحال على تقرير الاجتماع المشترك السالف ذكره الذي تم في إطاره دعم مشاريع الجمعيات الرياضية من خلال دعم مشروع كل من جمعية نادي سريع وادي زم متعددة الأنشطة بمبلغ 50.000.00 درهم ، وجمعية نادي سريع وادي زم لكرة القدم بمبلغ 200.000.00 درهم. للإشارة فقد غادر السيد رئيس المجلس الجماعي منصة الرئاسة حيث عوضه لبضعة دقائق نائبه الأول السيد رحالي الكمراني ، واقترح هذا الأخير قبل فتح لائحة التدخلات بأن لا يتم خلال هذه الجلسة البث في موضوع دعم الجمعيات نظرا لعدة شكايات ، وإلى غاية التدقيق في هذه الأمور، وأنه يمكن للضرورة القصوى الموافقة على دعم بعضها ، تم فتح لائحة التدخلات ، حيث التحق السيد رئيس المجلس بمكانه.

المناقشة

عبد الإله حرطيطي :

قال بأنه لأول مرة يعارض مجموعة أشياء لكونه لاحظ أن بعض الاعتمادات مبالغ فيها ، وفيها إهدار للمال العام ، محيلا على بعض المشاكل التي تستدعي التدخل كالتيسارية، وكذا مجموعة من الأحياء التي تفتقر للإنارة ، ناهيك عن الطرق المحفرة وأن عدة أحياء في حاجة للتنمية ، وأضاف أنه في تدخله بمناسبة دورة سابقة حول جمعية مهرجان وادي زم ، سبق وأن اقترح بأن تتكون من رؤساء وأمناء الجمعيات النشطة في المجال الثقافي والفني ، متسانلا عن هذه الجمعيات التي قيل بأن تنزل مشروعها بالموازاة مع المهرجان ؟ ملحا على أن يكون هذا النشاط متنوعا ويمتد لمدة أسبوع ويشمل أيضا ندوات ومحاضرات وما هو فني وثقافي وغيره ، طالبا عدم تركيز الأمر في جمعية واحدة ليستفيد الجميع.

المصطفى العماري:

أشار أنه تفاديا لمتابعات المجلس الجهوي للحسابات، وجب على الجمعيات موافاة الجماعة ببرنامج عملها مع التقرير المالي والأدبي والوقوف على حصيلة الإنجازات المدعمة لمتابعة أسس صرف الدعم مقترحا تخصيص خلية مشكلة من أعضاء المجلس والموظفين لمتابعة هذه الملفات.

نجاة ميري:

قالت أنه ما أحوج مدينة وادي زم لمهرجانات ثقافية وترفيهية لأننا نفرح لتجمع الساكنة حول لحظة احتفالية، إلا أنه الآن لا يمكن ذلك لكون المغرب يمر بظروف الجفاف للموسم الثالث على التوالي ناهيك عن ارتفاع أسعار اللحوم وندرة المياه والتفكير في كيفية اقتناء أضحية العيد، ملاحظة أن الأهم هو التركيز على استكمال الأوراش المفتوحة والتأهيل الحضري عوض صرف مبلغ 600.000.00 درهم لفائدة المهرجان وبأنها ضد كل ذلك.

لبصير بنعيادة:

تساءل فيما إذا كانت لأشغال اللجان قيمة قانونية واعتبارا إذا اتخذت موقرا وعرضته على المجلس؟ ذلك أنه خلال الاجتماع المشترك بين لجنة الميزانية والشؤون المالية والبرمجة و اللجنة المكلفة بالتنمية البشرية والشؤون الاجتماعية والثقافية والرياضية تم اقتراح مبالغ لفائدة الجمعيات على اعتبار أن ما زاد من إشعاع المغرب هو الفريق الوطني لكرة القدم، وقلنا محليا لابد من إشعاع نادي سريع وادي زم لكرة القدم لأنه يقال أنه منذ قدوم هذا المجلس والفريق في تفهقر للوراء، واقترحت في ذات الاجتماع 500.000.00 درهم، في حين أنني فوجئت بمبلغ 200.000.00 درهم، محيلا على تجربته الجماعية في بعض المجالس وخلص بأن هناك المجلس العميق والمجلس الفعلي.

بوعزة العيادي:

ذكر بخصوص دعم الجمعيات بالهجوم الذي كان يتعرض له المجلس السابق بدعوى المال العام و ترشيد النفقات والمجلس الأعلى للحسابات، في حين أن نفس المبلغ الحالي هو الذي كان يعطيه المجلس خلال الولاية الماضية، وبالتالي وجب أن يعذر من يسير، متسائلا عن عدم استفادة الجمعيات السابقة التي أصبحت مغيبة رغم أنها نشيطة ثقافيا واجتماعيا؟ مستفسرا عن رؤساء بعض الجمعيات كجمعية أصدقاء وأخوة بلا حدود التي ستستفيد من مبلغ 300.000,00 + الدعم اللوجستيكي وفيما إذا قدموا التقارير المالية والأدبية؟ مركزا على مسألة الشفافية وضرورة احترام المعايير تنفيذا للدورية الوزارية، مختتما بافتقار بعض الأحياء للكهرباء.

بناصر اليوسفي:

قال كنت أتمنى أن أكون من بين أعضاء اللجنة خصوصا بالنسبة للمهرجان، مؤكدا بأن المجلس سيد نفسه وبأن الدورة لها قوة أكثر من اللجنة، وأشار أن مبلغ الدعم المخصص لجمعية مهرجان وادي زم للثقافة والفنون وكالسنة الماضية والمبلغ 600.000.00 درهم غير كافي، لأننا لم نحسب دعم الغرفة ودعم وزارة الثقافة وكذا الدعم اللوجستيكي، بحيث تم تجاوز مبلغ 100 مليون سنتيم، لذا فهو يلح على أن الجمعيات يجب أن تكون قيمة مضافة للمدينة وأن المبلغ المقرر لجمعية المهرجان غير كافي ويمكن اللجوء إلى تحويلات في إطار دورة استثنائية إضافة إلى دعم جمعية عبيدات الرمي لارتباطها بالمهرجان.

محمد زيداني:

أوضح بأن نقاش هذه النقطة يحتاج إلى كثير من التريث ، وأنه من خلال معطيات اللجنة يتضح بأن هناك جمعيات جديدة ، متسائلة فيما إذا قدمت برامج الأنشطة ؟ مشيراً بأن جمعية مهرجان وادي زم قدمت نموذجاً جيداً وقدمت السنة الماضية اشعاعاً وهذا واقع ذون مغازلة وبأن المبلغ المقترح 600.000.00 درهم غير كافٍ طالبا تأجيل هذه النقطة لغاية النظر في هذه الأمور ، وأضاف أن هناك من يقول بأن نادي سريع وادي زم لكرة القدم نزل في عهد المجلس الجماعي الحالي وتم ربط ذلك بالاعتمادات المادية مما يحتم موازرتهم ، وأنه يجب توفير الظروف الملائمة للاشتغال لفائدة جمعيات الاعلام التي تقوم بإيصال الحقيقة ، وتساءل أيضاً عن انتشار الكلاب الضالة بالمدينة التي أصبحت تشكل خطورة على الساكنة وتعرض البعض للعض رغم دعم جمعية عناية للتنمية والرفق بالحيوان. وفي الأخير طلب عدم أغفال جمعية مرضى السكري التي تقدم خدمات مهمة للمرضى.

هشام حسناوي:

في مداخلته اقترح الاكتفاء بدعم ثلاثة جمعيات فقط وذلك للضرورة الملحة وهي:

- جمعية أصدقاء وأخوة بلا حدود نظراً لكونها ستسهر على تدبير المقبرة.

- جمعية نادي سريع وادي زم لكرة القدم للعناية التي يجب إعطاءها للفريق.

- جمعية مهرجان وادي زم للثقافة والفنون لحاجة المدينة للمهرجان كمتنفس للساكنة .

وأنه كتجربته شخصية فمبلغ 600.000.00 درهم غير كافٍ مما يحتم مناقشتها بعمق أو تخصيص لها نقطة منفردة.

بوعبيد غريال:

قال بأنه يتم الحديث على دعم جمعية المهرجان بمبلغ 600.000.00 درهم ، في حين أن هناك مشاكل "الفراشة" الذين يحتاجون لسوق نموذجي ، وأضاف نحن نمثل المواطنين ولدينا مشاكل كالإنارة التي انقطعت بحي الحرشة لمدة أربعة أيام ، كما أن هناك من المواطنين من يفكر في أضحية العيد، مما يحتم أولاً حل هذه الأمور.

محمد سكرات:

أوضح بأن جميع تدخلات السادة الأعضاء كانت هادفة، مشيراً بأن مهرجان المدينة يمكن تنظيمه بذون دعم من المجلس كسنة 2019، موضحاً بأنه يتكلم كمستشار ومدير للمهرجان وليس عضواً في الجمعية، مركزاً على أن مهرجان وادي زم في نسخته الأولى كان ناجحاً بصفر درهم وبدون دعم من المجلس الجماعي ، وبأن مبلغ الدعم لفائدة المهرجان يمكن أن يوجه لإحداث أسواق نموذجية وإصلاح الطرقات المحفورة ، بغض النظر عن التكلفة والمردودية الاقتصادية التي يحدثها ، وبأن السلطة قامت بتقريرها في هذا الشأن ، مذكراً أنه تم تبني المهرجان السابق كرئيس ومجلس وكان ناجحاً ، وبأنه يطمح حالياً من خلال ملتقى قصد الرعاية الملكية للمهرجان، وأن توجه المبالغ المقررة في إطار الدعم " للفراشة " ومشاكل المدينة ، و بأنه استجابة لمراسلة السيد رئيس المجلس للجمعيات فقد تم وضع تقرير جمعية مهرجان وادي زم للثقافة والفنون لدى المجلس الجهوي للحسابات، وأنه لا إشكال يطرح في عدم تبني المجلس للمهرجان ، وأنه سيتم تنظيم دورته الثالثة بغلاف مالي يقدر بحوالي 2 مليون درهم ، ملاحظاً بأن مبلغ 600.000.00 درهم غير كافٍ ، محيلاً على داعمين آخرين بمناسبة النسخة السابقة في ظل السعي إلى مشاركة ستة جهات مستقبلاً وبأن تكون هذه الدورة وطنية يعلن عنها إعلامياً شهراً قبل

ذلك، قائلا نحن رافضين لهذا الدعم في ظل الحديث عن البؤس و"الفراشة"، مقترحا أن يوجه دعم الجمعيات لفائدة البنيات التحتية، ملفتا انتباه الحضور بأن جمعية عناية للتنمية والرفق بالحيوان لا تتوفر على توصيل إيداع تقريرها بالمجلس الجهوي للحسابات، ملاحظا كذلك بأن جمعية النماء للتنمية والبحث عن المستحاثات يتعارض دعمها مع مذكرة السيد وزير الداخلية رقم 2158 من خلال إشارته إلى أنه يتم دعم ومساعدة الجمعيات من خلال مقرر للمجلس يحدد الجمعيات المستفيدة النشطة داخل تراب الجماعة بغض النظر عن مجال نشاطها. وبخصوص جمعية اعبيدات الرمي فقد قال أنه مادام يتم الحديث عن الترشيد فهناك مهرجان وطني خاص بهم، و بأن هناك منحة مالية تقدر ب 300 مليون سنتيم على الصعيد الوطني يندرج ضمنها مهرجان السينما بخريبكة، وموسم أبي الجعد، و الموسم القرآني بالسماعة و اعبيدات الرمي، مختتما بأنه مادامت هناك عدة انشغالات تهم المواطنين وهناك أولويات للسكان التي هو معها و اكره اجتماعي، فقد اقترح بأن لا تدعم الجمعيات، باستثناء جمعية ورديغة وجمعية مرضى السكري.

زهير برحيل :

أشار بأن فن الخطابة أبدع فيه من هم قبلنا، لذا فلا داعي للشعبوية وتغطية الشمس بالغربال، ملاحظا بأنه كان جديرا أن تقدم اللجنة أيضا الجمعيات التي تم اقصاءها متسانلا فيما إذا كانت برامجها لا تتماشى مع توجهات الجماعة أو مشكل في الملف القانوني أو أنها طلبت مبالغ أكبر؟ مثيرا الانتباه بخصوص الدعم اللوجستيكي بأنه لدينا فقط الخيمة والكراسي مع إمكانية الاستفادة من قاعة الجماعة والصوتيات، وبالتالي لا اشكال يطرح قصد الموافقة على الجمعيات المقرر لها دعم لوجستيكي، وقال بصديق أنا لا أعرف هذه الجمعيات باستثناء جمعية مهرجان وادي زم للثقافة والفنون التي لنا علاقة برئيسها والتي اشتغلنا معها في النسخة السابقة، حيث بدل مجهود من طرف السيد رئيس المجلس والمكتب والأعضاء، واليوم إذا كان الدعم المالي سيوجه لحل مشكل "الفراشة" فإن الكارثة العظمى تتمثل في ساكنة حي الحرشة الذين لا تتوفر لهم الانارة العمومية منذ أربعة أيام، وهذه كارثة حقيقية، حيث يتم اصلاح الانارة صباحا وسرعان ما تتعطل ليلا، مما يستدعي حلا، ملاحظا بأنه لا بد من دعم جمعية أصدقاء وإخوة بلا حدود لأن الجميع يعرف حساسية الدفن، وبالتالي يجب أن لا يكون عليها نقاش، واقترح بخصوص جمعية مرضى السكري رفع المبلغ المقرر لها من 40.000.00 درهم إلى 50.000.00 درهم نظرا للدور الذي تقوم به، مع التريث فيما يتعلق بالجمعيات الأخرى لافتحاص مالىتها.

المصطفى العماري:

تساءل عن كيفية الدعم اللوجستيكي لجمعية بسمة للتوحد بوادي زم وجمعية أولاد التبوريدة للفنون الشعبية والتراث وادي زم؟

عبد الإله حرطيطي:

تساءل عن إغفال جمعية شباب المقاومة لكرة القدم التي تمارس بالقسم الشرفي؟

رئيس المجلس الجماعي:

أشار بأنه ليس هناك انقسام بالقاعة بقدر ما أننا نواجه إشكالات كالباعة الجائلين لأننا لم نكن مبرمجين لدعم مالي قصد الدخول مع المبادرة الوطنية في شراكة لإحداث سوق نموذجي "للفراشة" وأوضح بأن الدعم السنوي لجمعية نادي سريع وادي زم لكرة القدم قرر في دورة سابقة كدعم مباشر بمبلغ 2.000.000,00 درهم، وأنه بخصوص ما قاله السيد لبصير بعبادة حول النادي فإن اللجنة لما وقفت

على المبلغ الإجمالي المقرر لدعم مشاريع الجمعيات الرياضية فإن ما تبقى قررته لفائدة النادي المذكور لأنه لا يخفى مدى تأثير وتسويق كرة القدم للمدن وخير دليل على ذلك ما تقوم به الجامعة الملكية المغربية لكرة القدم وأضاف أنه مادام يتم الحديث عن الجفاف وعدة مشاكل ، فإنه يقترح أن يتم فقط دعم جمعية مرضى السكري لما تقوم به من خدمات جليلة لفائدة المرضى والمعوزين ومشكورين من هذا المنبر مسؤوليها على ذلك، وكذا دعم جمعية أصدقاء وإخوة بلا حدود التي تقوم بتدبير المقبرة سواء فيما يتعلق بعملية الحفر والدفن وتهيئة الممرات والاعتناء بهذا المرفق والسهل على نظافته وغيرها من الأمور، مع تأجيل باقي الجمعيات إلى غاية دورة لاحقة لتعميق النقاش، كما أوضح على أنه لم يتم إقصاء أية جمعية ، كل ما هناك أن بعضا منها تعرف عجزا ماليا وأخرى لم تستكمل ملفها القانوني، أما فيما يخص وصولات إيداع تقارير الجمعيات لدى المجلس الجهوي للحسابات فقد تمت مراسلتهم في الموضوع تحت طائلة عدم صرف الدعم وأيضا لمزيد من الشفافية وتغاديا للقول والقال لأن الجمعيات كلها سواسية ، وأنه سيتم تفعيل آلية الترافع من خلال حضور رؤساء الجمعيات للدفاع عن مشاريعهم شريطة أن لا يكون المشروع تفعيلا وأننا لسنا ضد أي أحد لأننا مع الجميع، مذكرا بأن مخرجات اجتماعات اللجان هي استشارية ترفع للمجلس الذي هو سيد نفسه لاتخاذ المقرر الصائب .

باشا المدينة:

أوضح بأن كل الآراء التي تقدم بها أعضاء المجلس فهي صائبة وأنه من الصعب دعم جميع الجمعيات، مشيرا بأن الدعم اللوجستيكي مهم وهو طريقة من الطرق لتشجيع هذه الأنشطة، مقترحا تدعيم هذا المجال من خلال اقتناء منصة للعروض والأجهزة الصوتية.

رئيس المجلس الجماعي:

قال بأنه لم يسبق حرمان أية جمعية من الدعم اللوجستيكي وأنه على استعداد ليستفيد منه الجميع، بما في ذلك مسألة الخيام التي يطلبها أيضا المعوزون في حالة الوفيات ، مما يتطلب اقتناء خيام جديدة وكل ما يندرج ضمن المجال اللوجستيكي ، كما أوضح بأن مشكل الإنارة العمومية بحي الحرشة للأسف هو قديم وهذه الأعطاب راجعة لتعطل المحول الكهربائي، وهو نفس المشكل بالمستشفى أيضا ، وهذا هو ما يجب الحديث عنه وتقديم التوعية بخصوصه من خلال الفايبروك ومساعدتنا من خلال التاطير عوض السب. وأوضح أنه حاليا يتم الاشتغال على المحول المذكور وستنطلق قريبا محولات جديدة وستقوى الإنارة العمومية بالأحياء الهامشية بالإضافة إلى عدة شوارع أخرى كشارعي المسيرة و20 غشت .

عبد الإله حرطيطي:

اقترح رفع مبلغ الدعم لفائدة جمعية مرضى السكري إلى 50.000.00 درهم.

رئيس المجلس الجماعي:

اقترح الموافقة على دعم جمعية مرضى السكري بوادي زم والنواحي بمبلغ 50.000.00 درهم، وجمعية أصدقاء وإخوة بلا حدود بمبلغ 300.000.00 درهم مع دعم لوجستيكي، وتأجيل البت في باقي الجمعيات إلى غاية دورة لاحقة لتعميق النقاش.

- مقرر عدد 94 بتاريخ 07 ماي 2024.

- النقطة المتعلقة بالمصادقة على لائحة الجمعيات المستفيدة ومبالغ الدعم المخصصة لها في إطار دعم مشاريع الجمعيات والتعاونيات العاملة في المجال الثقافي والاجتماعي والإنساني.
- إن مجلس جماعة وادي زم المجتمع في الدورة العادية لشهر ماي 2024 في إطار جلسته المفتوحة للعموم (الجلسة الفريدة) المنعقدة بتاريخ 07 ماي 2024.
- وطبقا لمقتضيات القانون التنظيمي رقم 14-113 المتعلق بالجماعات وخاصة المواد 06-33-42 (الفقرة الأولى)- 43 (الفقرة الأولى)- 48 (الفقرة الأولى)- 67- 92 منه.
- وبعد دراسة المجلس للنقطة المتعلقة بالمصادقة على لائحة الجمعيات المستفيدة ومبالغ الدعم المخصصة لها في إطار دعم مشاريع الجمعيات والتعاونيات العاملة في المجال الثقافي والاجتماعي والإنساني.

- وبعد اللجوء إلى التصويت العلني.

- وحيث أن عملية التصويت أسفرت على ما يلي:

22	عدد الأعضاء الحاضرين أثناء التصويت:
22	عدد الأصوات المعبر عنها:
22 وهم السادة:	عدد الأعضاء الموافقين:

1- محمد بنبيكة	12- عبد الإله حرطيبي
2- رحالي الكمراني	13- عزيزة شعير
3- بناصر اليوسفي	14- محمد مانور
4- نجاة ميري	15- بوعبيد غربال
5- سناء المعدور	16- هشام حسناوي
6- الحبيب كسمي	17- لبصير بنعيادة
7- فاطنة نشاط	18- بوعزة العيادي
8- زهير برحيل	19- محمد سكرات
9- نزهة الشليحي	20- سعد محراش
10- المصطفى العماري	21- محمود مدني
11- مليكة بعلواش	22- حنان شقيمة

- عدد الأعضاء الراضين: (00).

- عدد الممتنعين عن التصويت: (00).

ملحوظة : باقي السادة الأعضاء الغير مدرجين ببيان التصويت لم يحضروا العملية.

يقرر ما يلي:

صادق المجلس الجماعي لمدينة وادي زم بإجماع الأصوات المعبر عنها لأعضائه الحاضرين على مقرر هذه النقطة من خلال دعم جمعية مرضى السكري بوادي زم والنواحي بمبلغ 50.000.00 درهم وجمعية أصدقاء وأخوة بلا حدود بمبلغ 300.000.00 درهم مع دعم لوجستيكي، وتأجيل البث في باقي الجمعيات إلى غاية دورة لاحقة لتعميق النقاش.

مع اعتماد مقترح الاجتماع المشترك بين لجنة الميزانية والشؤون المالية والبرمجة واللجنة المكلفة بالتنمية البشرية والشؤون الاجتماعية والثقافية والرياضية حول عقد ملحق بدفتر التحملات الخاص بدعم الجمعيات والتعاونيات والنوادي الرياضية التالي:

عقد ملحق بدفتر التحملات الخاص بدعم الجمعيات والتعاونيات والنوادي الرياضية

بين مجلس جماعة وادي زم

(جمعية/تعاونية/نادي).....

من أجل الدعم المالي لمشروع:

الديباجة

- بناء على الظهير الشريف رقم 85-15-01 صادر في 20 من رمضان 1436 (7 يوليو 2015) بتنفيذ القانون التنظيمي رقم 14-113 المتعلق بالجماعات.
- بناء على الظهير الشريف عدد 1.58376 الصادر في 03 جمادى الأولى 1378 الموافق 15 نونبر 1958 يضبط بموجبه حق تأسيس الجمعيات كما تم تعديله بموجب القانون عدد 75.00 الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.02206 بتاريخ 05 يوليوز 2002، والظهير الشريف رقم: 1.0939 الصادر في 18 فبراير 2009 بتنفيذ القانون 07.09.
- بناء على القانون رقم 30.09 الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.10150 الصادر في 13 رمضان 1431 24 غشت 2010 (المتعلق بالتربية البدنية والرياضة).
- بناء على القانون رقم 112.12 المتعلق بالتعاونيات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.14.189 صادر في 27 من محرم 1436 (21 نونبر 2014) كما تم تعديله بالقانون رقم 74.16 الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.17.25 بتاريخ 17 من ذي القعدة 1438 (10 أغسطس 2017).
- بناء على القانون رقم 06.52 المغير والمتمم بموجبه القانون رقم 62.99 المتعلق بمدونة المحاكم المالية.
- وبناء على المرسوم عدد 02.17451 الصادر في 4 ربيع الأول 1439 الموافق 23 نوفمبر 2017 (بسن نظام المحاسبة العمومية للجماعات ومؤسسات التعاون بين الجماعات).
- وبناء على دورية الوزير الأول عدد 2003/7 المتعلقة بالشراكة بين المؤسسات العمومية والجمعيات الصادرة بتاريخ 26 ربيع الثاني 1422 الموافق 27 يونيو 2003.
- وبناء على دورية وزير الداخلية رقم D2185 بتاريخ 05 أبريل 2018 الموجهة إلى السادة ولاة الجهات وعمال العمالات والأقاليم بالمملكة حول دعم الجمعيات من طرف الجماعات الترابية وإبرام اتفاقيات التعاون والشراكة معها .
- وبناء على منشور السيد رئيس الحكومة رقم 2022/13 الصادر بتاريخ 12 يوليوز 2022 بشأن كفاءات تقديم الحساب السنوي الخاص باستخدام الأموال والمساعدات العمومية التي تتلقاها الجمعيات.
- وبناء على دورية السيد وزير الداخلية رقم 12635 بتاريخ 25 يونيو 2023 حول الادلاء بالحساب السنوي للدعم لدى المجلس الأعلى للحسابات قبل 15 مارس من السنة الموالية للدعم.
- ورغبة من المجلس الجماعي لمدينة وادي زم في المساهمة في دعم (الجمعيات /التعاونيات/ النوادي الرياضية) ومساعدتها لتحقيق أهداف التنمية الاجتماعية والثقافية والرياضية.
- وبناء على دفتر التحملات الخاص بدفتر التحملات الخاص بدعم الجمعيات والتعاونيات والنوادي الرياضية.
- وبناء على طلب (الجمعية /التعاونية/النادي) .
- وبناء على الملف القانوني (للجمعية /التعاونية/النادي).
- وتبعا لمقرر مجلس جماعة وادي زم المتخذ خلال دورته العادية لشهر ماي 2024 بتاريخ 2024/5/7.

وقع الاتفاق بين

..... مجلس جماعة وادي زم ، ممثلاً برئيسه السيد :

كطرف أول والمشار إليه في العقد الملحق بجماعة وادي زم

..... و(جمعية /تعاونية/نادي) :

ممثلة برئيسها أو رئيسها السيد(ة): كطرف ثاني والمشار إليه في
العقد الملحق ب (الجمعية/ التعاونية/النادي) .

على ما يلي:

المادة الأولى: موضوع العقد الملحق

موضوع هذا العقد الملحق هو تحديد شروط وقواعد تقديم الدعم المالي لمشروع (الجمعية /التعاونية/النادي) المسمى:
..... والمشار إليه في البطاقة التقنية المرفقة بالمشروع.
تعتبر البطاقة التقنية للمشروع جزءاً لا يتجزأ من هذا العقد الملحق.

المادة الثانية: أهداف العقد الملحق

يسعى هذه العقد الملحق إلى تحقيق الأهداف التالية:
- تنفيذ مشروع (الجمعية/ التعاونية/النادي) المحدد في البطاقة التقنية للمشروع.
- المساهمة في التنشيط الثقافي والرياضي والاجتماعي من خلال دعم مشروع (الجمعية/ التعاونية/النادي).

المادة الثالثة: مدة سريان العقد الملحق

تحدد مدة هذا العقد الملحق من بداية تنفيذ المشروع إلى غاية نهايته برسم السنة المالية للدعم.

المادة الرابعة: التزامات الأطراف المتعاقدة

* التزامات المجلس الجماعي لنادي زم:

- تقديم دعم مالي قدره لإنجاز المشروع من ميزانية الجماعة يودع بحساب (الجمعية/التعاونية/النادي) رقم المفتوح بالوكالة
البنكية.....

*الالتزامات (الجمعية/ التعاونية/النادي)

1- التزامات حول التدبير الإداري الجيد
- تلتزم (الجمعية/ التعاونية/النادي) باحترام مبادئ الحكامة والتدبير الإداري الجيد واحترام المقننات المنصوص
عليها في قانونها الأساسي ولاسيما:

✓ عقد الجموع العامة داخل الأجل المحددة.

✓ تداول المسؤولية وإشراك هياكل (الجمعية/ التعاونية/النادي) في اتخاذ القرار .

2- التزامات حول التدبير المالي

✓ تخصيص المبلغ المالي لتنفيذ المشروع.
✓ تخصيص مبلغ مالي لتغطية مصاريف المحاسب المعتمد.
✓ التوفر على جرد للممتلكات والتجهيزات والمنقولات.

3- التزامات حول تنفيذ المشروع المدعم

✓ إخبار الجماعة أسبوعاً على الأقل قبل تنفيذ المشروع.
✓ الإشارة إلى الجماعة كشريك داعم للمشروع مع وضع شعار واسم الجماعة على كل الوسائل الدعائية والتواصلية.
✓ تقديم تقرير أدبي ومالي والوثائق المثبتة للصرف عند نهاية تنفيذ المشروع.

- ✓ المشاركة في تنشيط التظاهرات التي تنظمها الجماعة.
- ✓ إرجاع مبلغ مساهمة المجلس الجماعي في حالة عدم تنفيذ المشروع.

*شروط صرف مبلغ مساهمة المجلس الجماعي

يتعين على (الجمعية/ التعاونية/النادي) احترام القواعد التالية عند صرف مبلغ مساهمة مجلس جماعة وادي زم:

- الإدلاء بالتقويمات المتباعدة بخصوص جميع عمليات الصرف.

- أن جميع عمليات الصرف التي تتم عن طريق تحويل بنكي أو شيك يجب ألا يحمل عبارة "لحامله".

المادة الخامسة: الإعداد والتتبع والتقييم

يعهد للجنة الانتقاء والتتبع المشار إليها في دفتر الترحيلات تتبع تنفيذ المشروع وعلى (الجمعية/ التعاونية/النادي) المستفيدة موافاة الجماعة بجميع التقارير والوثائق ذات الصلة بالمشروع.

المادة السادسة: فض النزاعات

عند حدوث نزاع ناتج عن تأويل أو تنفيذ مدلول هذا العقد الملحق، وبعد استنفاد كل الحلول في إطار التراضي والتوافق بين الطرفين المتعاقدين، يحال ملف النزاع على أنظار المحاكم المختصة بالنفوذ الترابي لمدينة وادي زم.

حرر بوادي زم في

رئيس جماعة وادي زم

رئيس (ة) (الجمعية/ التعاونية/النادي)

التوقيعات

كاتب المجلس
الحبيب كسمي

رئيس المجلس الجماعي
محمد بليكة

النقطة الثالثة: المصادقة على مشروع قرار جماعي يتعلق بتنظيم الأنشطة التجارية والحرفية والخدماتية وتحديد شروط ممارستها بمدينة وادي زم.

العرض

في طرحه لهذه النقطة أوضح السيد رئيس المجلس الجماعي أنه تمت دراستها بمناسبة الاجتماع المشترك بين اللجنة المكلفة بالتعمير وإعداد التراب والبيئة والمناطق الخضراء واللجنة المكلفة بالصحة والتعليم ، وفتح باب النقاش.

المناقشة

حسن ممدوح: مكلف بمديرية المصالح الجماعية ورئيس قسم الشؤون الإدارية والقانونية والمالية والاقتصادية والاجتماعية والرياضية.

أوضح بأن الجماعة لا تتوفر على قرار جماعي يتعلق بتنظيم الأنشطة التجارية والحرفية والخدماتية لذلك وجب عليها اعتماد هذا القرار لمواكبة النصوص القانونية الجديدة والرقمنة وتسهيل مختلف الإجراءات الإدارية لمعالجة مختلف الطلبات التي تندرج ضمن هذا الإطار، وأن فصول مشروع هذا القرار تحدد شروط ممارسة مختلف الأنشطة والوثائق المطلوبة، كما أنه يجب على الحرفيين والتجار تقديم طلباتهم عبر منصة رخص الإلكترونية.

للإشارة فقد غادر السيد رئيس المجلس الجماعي منصة الرئاسة حيث عوضه ليضعة دقائيق نائبه الأول السيد رحالي الكمراني ، حيث التحق بعدها السيد رئيس المجلس بمكاتبه.

محمد سكرات:

في تدخله أشار أن مثل هذه القرارات هي نموذجية وتكون متشابهة في مختلف المدن ، وبأن المشرع جاء بمجموعة من القوانين وعند المصادقة تصبح ملزمة ، متسائلا فيما إذا كان القرار موضوع النقاش قد راعى خصوصية التجار والحرفيين ؟

رئيس المجلس الجماعي:

أوضح بأن مشروع القرار يتماشى وخصوصية المدينة.

حسن ممدوح: مكلف بمديرية المصالح الجماعية ورئيس قسم الشؤون الإدارية والقانونية والمالية والاقتصادية والاجتماعية والرياضية.

بين أنه تمت في هذا القرار مراعات القوانين المؤطرة وكذا الخصوصية، وأشار بأن الأنشطة التجارية والحرفية والخدماتية بالمشروع تصنف حسب موضوعها ونوعيتها إلى ثلاثة قوائم :

- قائمة تتضمن الأنشطة التي تخضع للتصريح القبلي بنشاط تجاري أو حرفي أو خدماتي غير منظم،
- قائمة تتضمن الأنشطة التي تخضع للإذن بممارسة نشاط تجاري أو حرفي أو خدماتي غير منظم خاضع لدفتر التحملات واعتماد المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية أو لدفتر التحملات وحده.
- قائمة تتضمن الأنشطة التي تخضع للإذن بممارسة نشاط تجاري أو حرفي أو خدماتي غير منظم خاضع لبحث المنافع والمضار أو بحث المنافع والمضار ودفتر التحملات.

رئيس المجلس الجماعي:

قال في كلمته بأنه حاولنا بواسطة المشروع المطروح للنقاش تنظيم الأنشطة التجارية والحرفية والخدماتية وشروط الترخيص مع إحصاء جميع الحرف والتي تبقى مزاوئها عادية ، ملاحظا أن المشكل الحالي هو مسألة ذبح وتسويق لحوم الطيور الداجنة .

محمد سكرات:

أوضح بداية أنه كان على السيد رئيس اللجنة المكلفة بالتعمير وإعداد التراب والبيئة والمناطق الخضراء أن يستعرض تقرير الاجتماع المشترك السالف ذكره ، ثم تساءل فيما إذا تم الأخذ بعين الاعتبار أماكن مزاولة هذه الأنشطة؟ مع مراعاة الجانب الصحي والأمني، لاسيما وأن هناك حرف تزاوول بجانب الدور السكنية في إحالة على أهمية اعتماد المنطقة الصناعية على غرار جماعات أخرى مستدلا بتجربة جماعتي عين عودة وعين اعثيق ، ملحا على وضع إطار للاستغلال مستقبلا.

رئيس المجلس الجماعي:

ذكر السادة الحاضرين بأن مثل هذه القرارات هي آليات قصد الاشتغال على غرار قرارات سابقة تم اعتمادها كالقرار التنظيمي الجماعي في شأن شغل الملك الجماعي العام مؤقتا لأغراض تجارية أو ترفيهية دون إقامة بناء ، وقرار صبغة الواجبات والمباني بالمدينة ، إضافة إلى أنه سيتم الاشتغال على قرارات أخرى كالتي تهم شغل الملك الجماعي العام بإقامة بناء ، كتحديد أماكن إقامة الأكشاك ، لاسيما مع انصرام أجل تجديد التراخيص ، متمنيا أن تخرج منطقة الأنشطة الاقتصادية قريبا إلى حيز الوجود مما يستدعي حاليا التنظيم والبحث عن الأماكن لاحقا ، أخذا بعين الاعتبار تصميم التهينة القدام ، وأنه حاليا لا يمكن سحب رخص مزاولة النشاط بالنسبة للمرخصين السابقين ، قائلا نحن نسير ببطء ولكن بخطى ثابتة.

رحالي الكمراني:

في تدخله بين بأنه اطلع على مشروع هذا القرار وتمت مطابقتها مع المنصة وهو متكامل باستثناء أنه يقترح بأن يضاف للفصل الثاني (الباب الأول) فيما يتعلق بالوثائق المطلوبة للتصريح القبلي بنشاط تجاري أو حرفي أو خدماتي غير منظم عبر منصة رخص rokhas.ma ، بالنسبة للأشخاص الذاتيين (الفقرة الرابعة) بتضمينها المحلات ذات المساحة أقل من 30 م² ، وبالباب الثاني (الفصل الخامس) بإضافة قائمة تتضمن الأنشطة التي تخضع للإذن بممارسة نشاط تجاري أو حرفي أو خدماتي غير منظم خاضع لدفتر التحملات واعتماد المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية أو لدفتر التحملات وحده

مقرر عدد 95 بتاريخ 07 ماي 2024.

- النقطة المتعلقة بالمصادقة على مشروع قرار جماعي يتعلق بتنظيم الأنشطة التجارية والحرفية والخدماتية وتحديد شروط ممارستها بمدينة وادي زم.
- إن مجلس جماعة وادي زم المجتمع في الدورة العادية لشهر ماي 2024 في إطار جلسته المفتوحة للعموم (الجلسة الفريدة) المنعقدة بتاريخ 07 ماي 2024.
- وطبقا لمقتضيات القانون التنظيمي رقم 14-113 المتعلق بالجماعات وخاصة المواد 06-33-42 (الفقرة الأولى)- 43 (الفقرة الأولى)- 48 (الفقرة الأولى)- 67- 92- 94- و100 منه.
- وبعد دراسة المجلس للنقطة المتعلقة بالمصادقة على مشروع قرار جماعي يتعلق بتنظيم الأنشطة التجارية والحرفية والخدماتية وتحديد شروط ممارستها بمدينة وادي زم.
- وبعد اللجوء إلى التصويت العلني.
- وحيث أن عملية التصويت أسفرت على ما يلي:

عدد الأعضاء الحاضرين أثناء التصويت:	20
عدد الأصوات المعبر عنها:	20
عدد الأعضاء الموافقين:	20 وهم السادة:

1- محمد بنبيكة	11- عبد الإله حرطيبي
2- رحالي الكمراني	12- عزيزة شعير
3- بناصر اليوسفي	13- محمد مانور
4- نجاة ميري	14- بو عبيد غربال
5- سناء المعدور	15- هشام حسناوي
6- الحبيب كسمي	16- لبصير بنعيادة
7- زهير برحيل	17- بو عزة العيادي
8- نزهة الشليحي	18- محمد سكرات
9- المصطفى العماري	19- سعاد محراش
10- مليكة بلعواش	20- حنان شقيمة

- عدد الأعضاء الراضين: (00).

- عدد الممتنعين عن التصويت: (00).

ملحوظة : باقي السادة الأعضاء الغير مدرجين ببيان التصويت لم يحضروا العملية.

يقرر ما يلي:

صائق المجلس الجماعي لمدينة وادي زم بإجماع الأصوات المعبر عنها لأعضائه الحاضرين على قرار جماعي يتعلق بتنظيم الأنشطة التجارية والحرفية والخدمية وتحديد شروط ممارستها بمدينة وادي زم مع إضافة للفصل الثاني (الباب الأول) فيما يتعلق بالوثائق المطلوبة للتصريح القبلي بنشاط تجاري أو حرفي أو خدمي غير منظم عبر منصة رخص rokhas.ma، بالنسبة للأشخاص الذاتيين (الفقرة الرابعة) بتضمينها المحلات ذات المساحة أقل من 30 م²، وبالباب الثاني (الفصل الخامس) بإضافة قائمة تتضمن الأنشطة التي تخضع للإذن بممارسة نشاط تجاري أو حرفي أو خدمي غير منظم خاضع لدفتر التحملات واعتماد المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية أو لدفتر التحملات وحده، حيث جاء هذا القرار كالتالي:

المملكة المغربية

وزارة الداخلية

جهة بني ملال خنيفرة

عمالة إقليم خريبكة

جماعة وادي زم



قرار جماعي عدد بتاريخ يتعلق بتنظيم الأنشطة التجارية والحرفية والخدماتية

وتحديد شروط ممارستها بمدينة وادي زم

إن رئيس جماعة وادي زم،

- بناء على القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات بتنفيذه الظهير الشريف عدد 1.15.85 بتاريخ 20 رمضان 1436 الموافق 07 يوليوز 2015:
- وبناء على القانون رقم 55.19 المتعلق بتسييم المساطر والإجراءات الإدارية الصادرة بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.06.20 صادر في 11 رجب 1441 الموافق 6 مارس 2020:
- بناء على الظهير الشريف المؤرخ في 25 غشت 1914 المتعلق بالمؤسسات المزعجة والخطيرة والضارة:
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في 30 محرم 1334 (08 دجنبر 1915) المتعلق بالتدابير الصحية والمحافظة على الصحة بالمدن:
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في 8 ذي الحجة 1358 الموافق 18 يناير 1940 يتعلق بإحداث المؤسسات الصناعية أو التجارية أو توسيعها:
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.6.99 بتاريخ 13 شوال 1437 الموافق 18 يوليوز 2016 بتنفيذ القانون رقم 16.49 المتعلق بكراء العقارات أو المحلات المخصصة للاستعمال التجاري أو الصناعي أو الحرفي:
- وبناء على القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير كما تم تغييره وتتميمه بالقانون 12.66 المتعلق بمراقبة وزجر المخالفات في مجال التعمير والبناء:
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.88.173 المتعلق بتنفيذ القانون رقم 16-87 بتاريخ 3 يوليوز 1989 القاضي باتخاذ تدابير لتشجيع خريجي مؤسسات التكوين المهني:
- وبناء على المرسوم رقم 2.78.157 بتاريخ 11 من رجب 1400 (26 مايو 1980) يحدد شروط التنفيذ التلقائي للتدابير الرامية إلى استئباب الأمن وضمان سلامة المرور والمحافظة على الصحة العمومية:
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.20.91 الصادر بتاريخ 16 جمادى الأولى 1442 الموافق 31 دجنبر 2020 القاضي بتنفيذ القانون 07.20 بتغيير وتنظيم القانون 47-06 المتعلق بجبايات الجماعات المحلية:
- وبناء على القرار الجماعي المحدد لنسب وأسعار الرسوم والحقوق والوجبات والمساهمات والأتاوى المستحقة لفائدة ميزانية جماعة وادي زم:
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.07.209 الصادر بتاريخ 16 ذي الحجة 1428 الموافق 27 دجنبر 2007 القاضي بتنفيذ القانون 39.07 المتعلق بسن أحكام انتقالية فيما يتعلق ببعض الرسوم والحقوق والمساهمات والأتاوى المستحقة لفائدة الجماعات الترابية:

- وبناء على القانون رقم 47-06 المتعلق بجهايات الجماعات المحلية الصادر بتنفيذ الظهير الشريف رقم 1-07-195 بتاريخ 19 ذي القعدة 1428 الموافق 30 نونبر 2007: كما تم تغييره وتتميمه.
- وبناء على القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية؛
- وبناء على القانون رقم 31.08 بتحديد تدابير حماية المستهلك؛
- وبناء على القانون رقم 104.12 المتعلق بحرية الأسعار والمنافسة؛
- وبناء على باقي النصوص التشريعية والتنظيمية الجاري بها العمل في هذا المجال؛
- وبناء على مداولة المجلس الجماعي لوادي زم بتاريخ 07 ماي 2024.

يقرر ما يلي:

**** الباب الأول ****

مقتضيات عامة

تعتبر الجماعات الترابية الركيزة الأساسية للمركزية والنواة الضرورية لتحقيق الديمقراطية باعتبارها قاطرة للتنمية الاقتصادية والاجتماعية والفاعل المحوري لتشجيع الاستثمار وخلق فرص الشغل. ومواكبة منها للنصوص القانونية العامة الجديدة ومسيرة للتطورات الاقتصادية فإن جماعة وادي زم تعمل جاهدة على تحيين وإصدار قرارات جديدة بهدف مواكبة التوجهات العامة المتعلقة بالرقمنة والتدبير اللامادي وتبسيط المساطر الإدارية وتسهيل الإجراءات، خاصة القرارات التي تهم الإذن والأمر والمنع.

الفصل الأول:

تمارس الأنشطة التجارية والحرفية والخدمات داخل محيط جماعة وادي زم بعد تقديم طلب وتصريح بذلك عبر منصة رخص rokhas.ma شريطة تطابقه مع مقتضيات القرار الجماعي المستمر المتعلق بتنظيم الأنشطة التجارية والحرفية والخدمات وتحديد شروط ممارستها داخل جماعة وادي زم.

الفصل الثاني:

يتوجب على كل شخص طبيعي أو معنوي يرغب في فتح محل بقصد استغلاله لممارسة نشاط تجاري أو حرفي أو خدماتي في إحدى القوائم الواردة أسفله أن يقدم للمصلحة الجماعية المعنية الوثائق التالية:

✓ الوثائق المطلوبة للتصريح الشبلي بنشاط تجاري أو حرفي أو خدماتي غير منظم عبر منصة رخص rokhas.ma:

• بالنسبة للأشخاص الذاتيين:

- نسخة من البطاقة الوطنية للتعريف الإلكترونية لصاحب الطلب،
- استمارة الطلب معبئة وموقع عليها،
- وثيقة تثبت ملكية المحل أو حق التصرف أو الاستغلال بالنسبة لأموال الدولة أو الجماعات الترابية أو المؤسسات العمومية أو الأوقاف أو الجماعات السلالية،
- تصميم البناية المرخص أو شهادة مسلمة من مصلحة التعمير الجماعية تحدد طبيعة المحل وخصائصه المعمارية والهندسية الفعلية بخصوص البناءات القديمة التي لا تتوفر على تصميم أو تصميم مهيئة المحل مصادق عليه من المصالح المختصة أو رسم مفصل (croquis) يوضح كيفية تهيئة المحل بالنسبة للمحلات ذات المساحة أقل من 30 م²،
- شهادة المطابقة أو شهادة السكن، وفي حالة عدم توفرهما الإدلاء بصورة وتصميم موقعي للمحل،
- عقد الكراء بالنسبة للمكثري،
- وكالة باقي المالكين إذا كان الملك على الشباع طبقا للقوانين الجاري بها العمل.

● بالنسبة للأشخاص المعنويين :

- نسخة من القانون الأساسي للشركة والسجل التجاري مصادق عليهما إضافة إلى الوثائق المذكورة حسب نوعية النشاط.
- ✓ الوثائق المطلوبة للإذن بممارسة نشاط تجاري حرفي أو خدماتي غير منظم خاضع لدفتر التحملات عبر منصة رخص rokhas.ma :

● بالنسبة للأشخاص الذاتيين :

- نسخة من البطاقة الوطنية للتعريف الإلكترونية لصاحب الطلب .
 - استمارة الطلب معبئة وموقع عليها،
 - وثيقة تثبت ملكية المحل أو حق التصرف أو الاستغلال بالنسبة لأمالك الدولة أو الجماعات الترابية أو المؤسسات العمومية أو الأوقاف أو الجماعات الساللية،
 - دفتر التحملات يسحب من المصالح الجماعية المختصة.
 - تصميم البناية المرخص أو شهادة مسلمة من مصلحة التعمير الجماعية تحدد طبيعة المحل وخصائصه المعمارية والهندسية الفعلية.
 - أما بخصوص البنايات القديمة التي لا تتوفر على تصميم تهيئة المحل مصادق عليه من المصالح المختصة أو رسم مقصّل (croquis) يوضح كيفية تهيئة المحل باستثناء المقاهي - المطاعم - المصينبات- المخازن والأنشطة التي تتطلب تصميم مسبق لتهيئة المحل مصادق عليه من المصالح المختصة،
 - شهادة المطابقة أو تصميم موقعي مع صورة للمحل في حالة عدم توفر هذه الأخيرة،
 - عقد الكراء بالنسبة للمكثري،
 - وكالة باقي المالكين إذا كان الملك على الشياخ طبقا للقوانين الجاري بها العمل،
- بالنسبة للأشخاص المعنويين :

- نسخة من القانون الأساسي للشركة والسجل التجاري مصادق عليهما إضافة إلى الوثائق المذكورة حسب نوعية النشاط.

**** الباب الثاني ****

قوائم الأنشطة التجارية والحرفية والخدمية ومسطرة إجراء البحوث على المنافع والمضار وكذا معاينة المحلات المراد استغلالها وبشروط الحصول على إذن مزاولتها

الفصل الثالث :

يأذن رئيس جماعة وادي زم في إطار الاختصاصات المخولة له في مجال الشرطة الإدارية لكل شخص طبيعي أو معنوي يرغب في استغلال محل تجاري أو حرفي أو خدماتي مستوفي للشروط المتعلقة باحترام قواعد وضوابط المحافظة على الصحة والنظافة وسلامة المرور والقوانين المعمول بها في هذا الشأن.

الفصل الرابع :

يتعين على كل شخص طبيعي أو معنوي يرغب في فتح واستغلال محل تجاري أو حرفي أو خدماتي قبل أن يتقدم بطلب الإذن لذلك عبر منصة رخص rokhas.ma أن يطلع على مضمون هذا القرار وكذا القرارات الجماعية المتعلقة بالمحافظة على الصحة والنظافة وسلامة المرور والسكنة العامة وكذا القرار الجبائي الجماعي الذي يحدد نسب وأسعار الرسوم لفائدة الجماعة عبر البوابة الإلكترونية لجماعة وادي زم.

الفصل الخامس :

- تصنف الأنشطة التجارية والحرفية والخدمية حسب موضوعها ونوعيتها إلى ثلاثة قوائم :
- قائمة تتضمن الأنشطة التي تخضع للتصريح القبلي بنشاط تجاري أو حرفي أو خدماتي غير منظم،

- قائمة تتضمن الأنشطة التي تخضع للإذن بممارسة نشاط تجاري أو حرفي أو خدماتي غير منظم خاضع لدفتر التحملات واعتماد المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية أو لدفتر التحملات وحده.
- قائمة تتضمن الأنشطة التي تخضع للإذن بممارسة نشاط تجاري أو حرفي أو خدماتي غير منظم خاضع لبحث المنافع والمضار أو بحث المنافع والمضار ودفتر التحملات.

قائمة أ : قائمة تتضمن الأنشطة التي تخضع للتصريح القبلي بنشاط تجاري أو حرفي أو خدماتي غير منظم.

رت	نوعية النشاط المزاوّل
	معدات ومواد وآلات فلاحية وزراعية
1	مكتب وسيط في بيع المواد الأولية الفلاحية والحيوانات الحية
2	تأجير واستئجار الآلات الفلاحية تأجير واستئجار المعدات الفلاحية
3	بيع المواد الفلاحية بالتفصيل
4	بيع النباتات الاصطناعية
5	بيع النباتات والزهور
6	بيع مواد وأليات الري بالتفصيل
7	بيع الأدوات والمعدات الزراعية بالتفصيل
8	بيع مواد ومعدات مكافحة الحشرات بالتفصيل
9	بيع المواد والمنتجات الغذائية وآلات تحضيرها
10	مكتب وسيط في بيع المواد الغذائية والمشروبات
11	بيع المواد الغذائية العامة بالتفصيل
12	بيع الخبز، المعجنات بالتفصيل فقط
13	تحضير وبيع الفطائر فقط
14	تحضير وبيع السفنج
15	تحضير وبيع الحلويات الرمضانية
16	بيع الحبوب والفواكه المجمدة وبيع الفواكه والخضار بالتفصيل في متاجر متخصصة
17	بيع مواد تغليف وتعبئة المواد الغذائية
18	بيع مواد ومعدات معالجة المياه
19	بيع مواد الحلويات
20	بيع النكهات الغذائية
21	بيع المكملات الغذائية
22	بيع شرائح البطاطس
23	بيع التمور
24	بيع التوابل
25	بيع الحلزون

بيع مصفاة المياه	26
بيع الفواكه الجافة	27
بيع الحلويات المغربية التقليدية فقط	28
بيع المثلجات	29
بيع الأعشاب والمنسومات الطرية	30
بيع آلات تعبئة المنتجات الغذائية	31
بيع آلات ومعدات تحضير المثلجات والحلويات	32
بيع المواد الأولية	33
بيع الشوكولاتة	34
تحضير المثلجات والحلويات	35
بيع البيض	36
بيع المنتجات المجالية للتعاونيات	37
البازارات والمنتجات الفنية	
تأجير شرائط وأقراص الفيديو	1
بيع اللوحات الفنية	2
بيع تسجيلات الموسيقى والفيديو بالتفصيل	3
السيارات والدراجات النارية	
مكتب تأجير واستئجار الشاحنات	1
مكاتب المراقبة والتحليل التقنية	2
بيع الدراجات النارية الجديدة فقط	3
خياطة مقاعد السيارات يدويا	4
تشخيص السيارات	5
النقش على الألواح المعدنية للمركبات	6
تأجير واستئجار وسائل النقل عبر المياه	7
قاعة عروض بيع السيارات	8
بيع لوازم ومحركات نوافذ السيارات	9
بيع الدراجات الكهربائية	10
بيع المعدات الهيدروميكانيكية	11
بيع لوازم هياكل العربات	12
بيع الدراجات الهوائية الجديدة فقط	13
بيع مياه المحركات	14
بيع البطاريات الجديدة بالتفصيل	15

16	بيع قطع غيار الدراجات النارية والدراجات الهوائية بالتفصيل
17	بيع قطع الغيار الجديدة للمركبات بالتفصيل
18	بيع وتركيب إطارات التوحيات
19	بيع وتركيب وإصلاح زجاج المركبات
20	بيع معدات فحص وإصلاح المركبات
21	بيع سواحل وزيت العربات
22	بيع الإطارات الجديدة
23	مكتب تأجير واستئجار السيارات وعربات النقل
24	قطاعات أخرى
مكتب وسيط في بيع المحروقات والمعادن وخامات المعادن والمواد الكيماوية	
1	مكتب الصرف
2	مكتب خدمات القرب
3	بيع مستلزمات الصيد والقنص
4	بيع معدات مكافحة الحريق والسلامة
5	بيع منتجات ومستلزمات الطاقات المتجددة
6	إصلاح المفاتيح والخزائن الحديدية
الحلاقة	
1	صالون الحلاقة (فقط) للنساء
2	صالون الحلاقة (فقط) للرجال
3	صالون الحلاقة المختلط
السلع المستعملة	
1	بيع الكتب المستعملة
2	بيع الخردوات
3	بيع السلع المستعملة بالتفصيل في المتاجر
مستحضرات التجميل والعطور	
1	بيع مواد التجميل بالتفصيل في متاجر متخصصة
2	بيع العطور
الأثاث والديكور والمعدات المنزلية	
1	صناعة الأثاث والديكور بدون آلة
2	إصلاح الأثاث والتجهيزات المنزلية
3	إصلاح الكراسي
4	بيع الأجهزة الكهربائية المنزلية بالتفصيل في متاجر متخصصة أقل من 200 متر مربع (أرضية)

بيع أدوات الزينة والديكور	5
بيع مستلزمات الإنارة والثريات	6
بيع أغطية المائدة وملحقاتها	7
بيع أغطية الجدران والأرض	8
بيع اللوحات القماشية والمستائر	9
بيع التجهيزات الصحية والزليج والمطابخ الجاهزة للتركيب	10
بيع الأدوات المنزلية	11
بيع الأثاث المستعمل	12
بيع الأثاث الجديد	13
بيع أدوات المائدة بالتقسيط	14
بيع الزرابي والموكيت بالتقسيط في متاجر متخصصة	15
بيع أدوات المطبخ	16
بيع معدات حمامات السباحة	17
التعقيم والنظافة	
بيع مواد النظافة	1
بيع مواد التعقيم	2
التجهيزات والمعدات الإلكترونية والكهربائية	
تأجير واستئجار آلات المكتب ومعدات الإعلاميات	1
إصلاح التجهيزات الإلكترونية ومنزلية وإصلاح الأجهزة الكهربائية المنزلية ومعدات المنزل والحديقة	2
إصلاح المعدات الإلكترونية والبصرية	3
إصلاح معدات الاتصال	4
إصلاح معدات كهربائية صغيرة	5
إصلاح الحاسوب والمعدات الملحقة	6
بيع الكاميرات ومعدات التصوير	
بيع الأجهزة السمعية البصرية بالتقسيط في متاجر متخصصة	1
بيع أجهزة الاتصالات في متاجر متخصصة	2
بيع المواد البصرية والفوتوغرافية بالتقسيط	3
بيع الهواتف المحمولة ومستلزماتها	4
بيع الحواسيب والتجهيزات المعلوماتية الملحقة والبرمجيات بالتقسيط	5
بيع معدات الكهرباء والإنارة	6
المناسبات والحفلات	
مكتب كراء معدات المناسبات والحفلات	1

2	تزئين السيارات للمناسبات
3	نكافة
4	بيع لوازم تزئين السيارات
5	بيع معدات المناسبات والحفلات
6	بيع وكراء قسماين الأعراس والإكسسوارات
النشطة خدمائية ومعلوماية	
1	وكالات عقارية
2	مكتب دراسة السوق واستطلاعات الرأي
3	مكاتب الشركات
4	مكاتب الدراسات والاستشارات
5	مكتب إدارة الأملاك العقارية
6	الخبرة الاستشارية في الأنظمة المعلوماية
7	نادي الأنترنت
8	إنجاز البرامج المعلوماية
9	تسيير الشبكات والأنظمة المعلوماية
10	مختبر الصور الفوتوغرافية
11	مخدع هاتفي
12	مكتب إرساليات
13	وكالة تحويل الأموال
14	وكالة إشهارية
الألعاب ولوازم الأطفال	
1	بيع الألعاب واللعب بالتنسيق في متاجر متخصصة
2	بيع لوازم الأطفال والرضع
3	بيع الحفاطات
مكتبة ولوازم وأنشطة مطبعية	
1	كتب عمومي
2	طبع البحوث الجامعية
3	مكتبة أو ورافة تثقيب الورق (سبيرال)
4	نسخ وإعداد الوثائق والأنشطة أخرى مختصة في دعم المكاتب
5	تجليد الكتب والأنشطة المكملة
6	بيع لوازم ومعدات المطبعة بيع لوازم الرسم
7	بيع تجهيزات وأدوات المكاتب

8	بيع جميع أنواع الأشرطة اللاصقة
منتجات حرفية ومواد أخرى بالتقسيط في المتاجر لمنتجات الصناعة التقليدية	
1	صنع حرفي للوازم السفر التقليدية والسروج ومنتجات أخرى من الجلد
2	صنع حرفي للملابس التقليدية
3	خياطة الستائر بألتيين أو أقل
4	الخياطة التقليدية
5	صنع حرفي لمنتجات تقليدية من المعادن
6	نجارة بدون آلة
7	النقش التقليدي على الخشب
8	بيع مستلزمات الخياطة
أغذية الحيو اناث والطيور	
1	بيع أغذية ومستلزمات الحيوانات الأليفة بالتقسيط
2	بيع تغذية الطيور
3	بيع التبن
مستلزمات رياضية	
1	تأجير واستئجار لوازم الرياضة والترفيه
2	بيع معدات رياضية بالتقسيط في متاجر متخصصة لأقل من 200 متر مربع
المواد الطبية والشبه الصيدلانية	
1	بيع المواد الشبه الصيدلانية بالتقسيط
2	بيع الملحقات والمعدات الطبية
3	بيع أطراف صناعية للنقص الجسماني
4	بيع إطارات النظارات فقط والنظارات الشمسية
5	الساعات والمجوهرات
6	إصلاح المجوهرات
7	إصلاح الساعات
8	بيع المجوهرات
9	بيع الساعات
النسيج والأحذية	
1	مكتب وسيط في بيع النسيج، الملابس، الأحذية ومنتجات الجلد
2	إسكافي بدون آلة
3	خياطة
4	بيع أثواب الأثاث المنزلي

5	إنهاء تجهيز المنسوجات
6	صنع حرفي يدوي لمنتجات النسيج
7	صناعة يدوية للزراعي
8	صناعة يدوية للأحذية
9	تأبيسي Tapissier
10	النسيج بدون آلة
11	بيع جميع أنواع الأثاث
12	بيع الأحذية والمنتجات الجلدية والشبه جلدية
13	بيع ملابس العمل والوقاية من حوادث الشغل
14	بيع الملابس بالتفصيل في متاجر متخصصة
15	بيع لوازم الأحذية
16	بيع الملابس الرياضية
17	بيع متلاشيات الأثاث
معدات ومواد وحرف البناء- كهرباء المباني	
18	بيع العوازل حرارية
19	مكتب وسيط في بيع مواد البناء
20	تأجير واستئجار الآلات والمعدات المخصصة للبناء
21	بناء- رخام- جهاض- سباك
22	مربي ديكور المنازل
23	صباغ
24	بيع مواد الترخيص
بيع الألومنيوم ولوازمه	
25	بيع مواد الترفيت والمواد العازلة
26	بيع المفاتيح ولوازم الأبواب
27	بيع الكابلات والأسلاك الكهربائية
28	بيع معدات المصاعد
29	بيع الأبواب بجميع أصنافها
30	بيع الجبس ومستلزماته
31	بيع الفولاذ المقاوم للصدأ ولوازمه

وللإشارة فبالنسبة لبعض الأنشطة الواردة في هذه القائمة، والتي يستوجب إقامتها تقديم تصميم مصادق عليه من لدن مصالح التعمير، فيعتمد على نتائج البحث عن المنافع والمضار الذي يتم نشره من قبل المصالح المعنية مسبقا قبل إقامة المشروع. لا تعتبر هذه القائمة حصرية بل هي على سبيل المثال ويرجع إليها للاستئناس في حالة ظهور أنشطة غير واردة بها.

قائمة ب : قائمة تتضمن الأنشطة التي تخضع للإذن بممارسة نشاط تجاري أو حرفي أو خدماتي غير منظم خاضع :

1- لدفتر التحملات واعتماد المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية.

رت	نوعية النشاط المزاوول
المنتجات الغذائية	
1	مخبرة عصرية
2	تعاونيات جمع الحليب
3	تغليف الخضار والفواكه الطرية
4	تعبئة التوابل
5	تعبئة الفواكه الجافة
6	تعبئة السكر
7	صنع الحلويات المعلبة
8	صنع البسكويت
9	صنع المثلجات والصوربي
10	صنع الحلويات
11	إنتاج الحلويات الشامية
12	صنع الشكولاتة
13	فرن تقليدي
14	فرن كهربائي
15	صنع الثلج لتبريد المواد الغذائية
الأسماك واللحوم والرياشات	
1	بيع السمك المجمد
2	بيع اللحوم ومشتقاتها بالجملة

2- لدفتر التحملات وحده.

رت	نوعية النشاط المزاوول
المواد الغذائية	
1	بيع اللحوم البيضاء (الدجاج المذبوح والديك الرومي)
2	بيع اللحوم الحمراء ومشتقاتها بالتفصيل
3	بيع الأسماك والرخويات وفواكه البحر بالتفصيل
خدمات المطاعم وتقديم المشروبات	
1	ورشة تهيئ وتوصيل الوجبات الغذائية
2	ورشة مموني حفلات - مقهى مع بيع الخبز والحلويات
3	مقهى ببار
4	مقهى لبيع المثلجات
5	مقهى مطعم
6	مقهى مطعم ببار
7	مقهى سناك أكثر من 30 متر مربع
8	المطاعم الكبرى
9	مشواة اللحم وتوابعه فقط

مشواة مختلطة	10
محلبة أو مقشدة أقل من 30 متر مربع (أرضية)	11
محلبة أو مقشدة أكثر من 30 متر مربع	12
إعداد وبيع شطائر باردة نقل مساحتها عن 20 مترا مربعا (على الأرض)	13
الوجبات السريعة (شوارما- طاكوس- بيتزريا- هامبورغر)...	14
مشواة الدجاج فقط- قاعة الشاي	15
سناك أكثر من 30 متر مربع وأقل من 50 متر مربع	16
سناك أقل من 30 متر مربع	17
التعليم والتكوين المهني	
مراكز الدعم المدرسي	1
مراكز التكوين الأخرى	2
مراكز الكوتشين	3
مراكز تكوين في مهن الصحة	4
مراكز اللغات	5
تعليم الفصالة والخياطة	6
تعليم الطرز	7
تعليم الحلاقة	8
الإعلاميات	9
روض الأطفال	10
مكتبة ومطبعة	
بيع الكتب والأدوات المدرسية بالجملة	1
بيع الكتب بالجملة	2
نشر الكتب	3
الطباعة الرقمية	4
الطباعة على الحرير	5
المطبوعات	6
الصحة	
بيع أدوات تقويم الأعضاء	1
بيع التجهيزات واللوازم الطبية والشبه الطبية	2
بيع المنتجات الشبه صيدلية	3
السيارات والدراجات	
بيع السيارات الأخرى	1
بيع أو كراء الدراجات النارية المستعملة	2
بيع السيارات المستعملة	3
بيع السيارات والعربات الخفيفة، (الجديدة)	4
بيع الدراجات الهوائية	5
الأنشطة الرياضية والترفيهية	

1	أنشطة ترفيهية أخرى (غير المصنفة في موضع آخر)
2	مركز اللياقة البدنية
3	النوادي
4	ساحة الألعاب وسط مجمع تجاري
5	ساحة الألعاب والراحة
6	القاعات الرياضية
7	قاعات الألعاب وألعاب الفيديو
8	الملاعب الرياضية الخاصة
9	مسبح
السياحة والفنادق	
1	تنظيم جولات الدراجات الرباعية
2	أنواع أخرى للإيواء
3	الفنادق وأصناف الإيواء المماثلة
4	تنظيم جولات الدراجات الرباعية
5	مجمع سياحي
6	قضاءات المخيمات وقضاءات للقوافل أو عربات الترفيه
تكنولوجيا المعلومات، الوسائط المتعددة والاتصالات	
1	نشر الألعاب الإلكترونية
2	نشر البرمجيات
3	نسخ التسجيلات
4	البيع عن طريق الإنترنت
قطاعات أخرى	
1	صالة عرض للعقار
2	مراكز النداء
الديكور والأثاث	
1	بيع الأثاث ومعدات الإضاءة وتجهيزات منزلية أخرى بالتقسيط في متاجر متخصصة أقل من 200 متر مربع (أرضية)
2	النسيج والديكور 3 آلات (أقل من 10 عمال).
3	

قائمة ج: قائمة تتضمن الأنشطة التي تخضع للإذن بممارسة نشاط تجاري أو حرفي أو خدماتي غير منظم خاضع لبحث المنافع والمضار أو بحث المنافع والمضار ودفتر التحميلات.

رت	نوعية النشاط المزاو
المناسبات والحفلات	
1	قاعات المناسبات والاجتماعات
2	قاعات الحفلات
3	قاعة متعددة الخصائص
مراكز وأسواق تجارية	

1	مركز تجاري
2	الأسواق الممتازة الكبيرة (مساحتها تفوق 2500)
3	مول
4	الأسواق الممتازة الصغيرة مساحتها بين 120 م و 400
5	الأسواق الممتازة المتوسطة (مساحتها بين 400 م و 2500 م)
الأثاث والأفرشة	
6	خياطة الأفرشة
7	صنع الأثاث والديكور
8	2 آلات وأقل
9	صنع أثاث المكاتب والمتاجر
10	صنع الأفرشة التقليدية
11	صناعة سقاييف الأفرشة بالآلة
12	صنع الزرابي (الحصير) البلاستيكية
13	صنع ميكانيكي للزرابي والموكيت
14	صناعات ملحقة بالأثاث
15	صالة عرض الأفرشة والأثاث والديكور
16	بيع آلات وتجهيزات المكتب الأخرى بالجملة
17	بيع الأثاث والزرابي ومعدات الإضاءة بالجملة
18	بيع أثاث المكتب بالجملة
معدات وأدوات رياضية	
1	معدات رياضية بالتفصيل في متاجر متخصصة أكثر من 200 متر مربع أرضية
2	صنع أدوات الرياضة
الخدمات والمنتجات الشبه الطبية والصيدلانية وحفظ الصحة	
1	تركيب وإصلاح الآلات الخاصة بالمعاقين
2	سيارات الإسعاف
3	صنع المعدات الإشعاعية الطبية والأجهزة الإلكترونية الطبية والعلاجية
4	صنع الأدوات والمستلزمات المستعملة في المجال الطبي وطب الأسنان
5	صنع الأدوات الطبية وشبه الطبية
الصناعات الغذائية	
1	طحن المكسرات
2	طحن وتعبئة السكر (سكر كلامي)
3	تعبئة الحبوب والقطاني
4	تعبئة المياه المعدنية- تعبئة السكر حبيبات
5	تقطيع وتحويل وتغليف جميع أنواع اللحوم
6	تغليف الفواكه والخضروات
7	تعبئة وتغليف التوابل
8	تغليف القهوة

9	صنع مواد أخرى خاصة بالحلويات
10	صنع عصائر الفواكه والخضر
11	صنع العجائن الغذائية (المكرونات) والكسكس
12	صنع منتجات نشوية
13	صنع الكاكاو
14	صنع الجبن
15	صنع وتحويل منتجات الألبان
16	- صنع وتحويل التوابل
17	صنع وتحويل الشكولاتة
18	إعداد منتجات اللحوم
19	صنع أغذية ملائمة للأطفال وأغذية للحمية
20	إنتاج المكملات الغذائية
21	إنتاج الماركاين والدهون الغذائية المشابهة
22	إنتاج مياه المائدة
23	صنع مشروبات منعشة
24	إنتاج زيت الأركان
25	تحويل الحبوب
26	تحويل وحفظ فواكه وخضر أخرى
27	معصرة الزيتون
منتجات حرقية	
1	صنع تجهيزات أخرى من الخزف للاستعمال الثقفي
2	صنع منتجات خزفية أخرى
3	صنع منتجات حرقية من السيراميك للاستعمال المنزلي أو الخزفية
4	صنع منتجات خزفية للاستعمال المنزلي أو للخزفية
5	صنع منتجات خزفية مقاومة للحرارة
6	صنع منتجات تقليدية من الطين المعد
7	صنع تجهيزات صحية من الخزف
8	تخزين منتجات الحرف التقليدية
الطباعة والنشر	
1	أنشطة ما قبل الطباعة
2	أنشطة الطباعة التجارية الأخرى
3	طباعة الصحف
المجال الفلاحي	
1	الإسطبلات
2	صنع المبيدات والمنهجات الكيميائية الزراعية
3	استيراد منتجات وقاية النبات وتعبئتها
4	إنتاج الأغذية المركبة للدواجن أو المواشي

5	إنتاج أغذية للحيوانات الأليفة
6	إنتاج علف الماشية
7	تخزين المواد والآلات الفلاحية والسقي
8	بيع الأعلاف وتوابعها بالجملة
9	بيع الأسمدة بالجملة
10	بيع الطيور بالجملة
11	بيع المعدات الفلاحية بالجملة
12	تخزين المواد الفلاحية
المواد الغذائية	
13	المحلات غير متخصصة تكون المواد الغذائية سائدة فيها (البقالة) بالجملة
14	تحويل وتغليف وبيع الشاي بالجملة
15	تحميص البن وتعبئته
16	بيع المواد الغذائية العامة بالجملة
17	بيع الشكولاتة والحلويات بالجملة
18	بيع الكمثرى بالجملة
19	بيع الأسماك
20	القشريات والرخويات بالجملة
21	بيع الحليب والألبان ومشتقاتها بالجملة
22	بيع المشروبات بالجملة
23	بيع التوابل بالجملة
24	بيع الزيوت الغذائية بالجملة
25	بيع السكر بالجملة
الموسيقى	
1	صنع الآلات الموسيقية
2	الاستوديو لتسجيل الموسيقى
3	صناعة الأوتار الموسيقية
مصبنة ومغاسل	
1	غسل الزراي والموكب فقط
2	مصبنة بيئية
3	مصبنة كيرائية
4	خدمة حرة لغسل الملابس
تجهيزات المخازن والأفرنة	
1	صنع الأفرنة الكيرائية
2	صنع أفرنة الغاز
3	إصلاح آلات ومعدات المخازن
4	إصلاح أفرنة الغاز
5	إصلاح الأفرنة الكيرائية

النسيج	
1	ورشة للخياطة التقليدية
2	تبييض الجيتر
3	الغسيل الصناعي
4	بيع آلات خاصة بصنع النسيج والملابس بالجملة
5	بيع النسيج بالجملة
6	صنع ملابس أخرى وملحقات اللباس
7	الخياطة العصرية أقل من 03 آلات
8	تقطيع الثوب
9	صنع الجوارب من الأقمشة
10	صنع منتجات النسيج الأخرى ما عدا الملابس
11	صنع منتجات أخرى من الأقمشة
12	صناعة منسوجات أخرى (غير مصنفة في موضوع آخر)
13	صناعة منسوجات تقنية وصناعية أخرى
14	صنع الخيوط، والحبال والشباك
15	صنع الملابس الداخلية
16	صنع ملابس العمل
17	صنع الملابس بالقياس
18	صنع السفايف بالآلة
19	صنع الأزرار
20	تصنيع الملابس القطنية
21	صنع الأقمشة المزودة
22	تصنيع وتبييض الملابس
23	صنع الملابس الخارجية
24	تحضير وصباغة الفرو
25	إصلاح آلات الخياطة
26	صباغة الثوب والخيوط
27	النسيج والديكور 10 آلات على الأكثر (أقل من 20 عامل)
28	خياطة وبيع الخيام ولوازمها
الألعاب والملاهي	
1	صنع الألعاب واللعب
2	أنشطة منتزهات الملاهي والمنتزهات المتخصصة
الكهرباء والاتصالات والمنتجات الإلكترونية المعلوماتية	
1	أنشطة مراكز الاتصالات
2	بيع المكونات والتجهيزات الإلكترونية والخاصة بالاتصالات بالجملة
3	بيع الحواسيب والتجهيزات المعلوماتية الملحقة والبرمجيات بالجملة
4	مستودع المعدات الكهربائية والإلكترونية

5	توليد الكهرباء
6	صنع أجهزة الإثارة الكهربائية
7	صنع أسلاك وكابلات إلكترونية وكهربائية أخرى
8	صنع أجهزة كهربائية أخرى
9	صنع كابلات من ألياف بصرية
10	صنع بطاقات إلكترونية مجمعة
11	صنع مكونات إلكترونية
12	صنع أجهزة التوزيع والتحكم في التيار الكهربائي
13	صنع أجهزة التركيب الكهربائية
14	صنع المحركات والمولدات الكهربائية
15	صنع البطاريات والمراكم الكهربائية
16	صنع منتجات إلكترونية للاستهلاك العامة
17	صنع الوسائط المغناطيسية والبصرية
18	صنع أجهزة الاتصالات
19	صنع العوازل الكهربائية والقطع العازلة من الخزف
20	صنع الحواسيب والتجهيزات المصاحبة
21	صنع الأدوات البصرية وآلات التصوير الفوتوغرافي
22	إصلاح معدات التبريد وتكييف الهواء
23	أجهزة ولوازم كهربائية وأدوات منزلية
24	صنع أجهزة منزلية غير كهربائية
25	صنع ألواح الطهي
26	صنع الأواني بجميع أنواعها
27	إصلاح الأواني المنزلية
28	بيع الأجهزة الكهربائية المنزلية بالتفصيل في متاجر متخصصة أكثر من 200 متر مربع (أرضية)
29	بيع الأواني الفخارية الزجاجية بالجملة
30	بيع منتجات التنظيف بالجملة
31	صنع معدات كهربائية أخرى
مواد البلاستيك و النشطة التعليب والتلفيف	
1	صنع مواد أخرى من البلاستيك
2	تصنيع سياجات البلاستيك والأسلاك الشائكة
3	صنع الألواح والأوراق والأنابيب والقضبان البلاستيكية
4	صنع المواد البلاستيكية الأساسية
5	صنع أكياس البلاستيك للاستعمال الفلاحي
6	صنع الأكياس البلاستيكية المقننة
7	صنع عناصر البناء من البلاستيك
8	صنع العبوات والأكياس البلاستيكية والبوليستير
9	صنع وتجميع وتوزيع الحقائب البلاستيكية

10	محلات أنشطة توضيب السلع
11	إنتاج الأقنعة
12	صنع أوعية التغليف البلاستيكية
صناعة الجلود	
1	صنع لوازم السفر والسروج ومنتجات أخرى من الجلد
2	صنع الملابس من الجلد
3	بيع الجلد بالجملة
المجوهرات والساعات	
1	صنع المجوهرات المقلدة ومواد مشابهة
2	صنع المجوهرات والحلي
3	صنع الساعات
4	بيع المجوهرات
5	بيع الساعات بالجملة
منتجات من المعادن	
1	محلات صنع وتركيب اللوحات الإشهارية
2	ورشة الخراطة
3	صنع منتجات متنوعة أخرى من المعادن غير المصنفة في موضوع آخر
4	صنع مولدات البخار باستثناء مراحل التدفئة المركزية
5	صنع مواد التغليف المعدنية الخفيفة
6	صنع الأبواب والشبابيك المعدنية
7	صنع منتجات من الخيوط المعدنية وصنع السلاسل واللواكب
8	صنع المشعات ومراحل التدفئة المركزية صنع خزانات وصهاريج معدنية أخرى
9	صنع البراميل وأوعية التغليف المماثلة من المعادن
10	صنع أدوات القطع
11	الحدادة والتلحيم
12	نجارة الألومنيوم
13	تجارة الفولاذ المقاوم للصدأ
14	خراطة الحديد
15	معالجة وتغليف المعادن
16	بيع الحديد بالجملة أو التقسيط
17	بيع المعادن وخامات المعادن بالجملة
صناعة الزجاج	
1	صنع وتركيب المرايات
2	استيراد وتصدير المنتجات الزجاجية
3	تنوير بقايا الزجاج
4	بيع الزجاج بالجملة
5	بيع وتقطيع زجاج الأبواب والنوافذ وتوابعهما

صناعة المواد الورقية	
1	صنع منتجات أخرى من الورق أو الورق المقوى
2	صنع العلب الكارطونية والحافظات الورقية للمواد الاستهلاكية
3	صنع الورق والورق المقوى المموج وأوعية التغليف من الورق أو الورق المقوى
4	صنع عجين الورق
5	صنع منتجات من الورق للاستعمال الصحي أو المنزلي
6	صنع ورق الجدران
7	إنتاج أكياس من الخبط
8	صنع منتجات الوراقة
الإسفنج والمطاط	
1	تقطيع المطاط
2	صنع ألياف اصطناعية أو تركيبية
3	تصنيع الإسفنج
4	بيع الإسفنج
التدوير والتحويل	
1	جمع النفايات وتدويرها
2	تدوير زيوت المحركات
3	تدوير متلاشيات البلاستيك
4	تدوير ومعالجة البطاريات المستخدمة
5	تحويل وتدوير عناصر البناء بيع الفضلات والنفايات القابلة لإعادة التدوير الجملة
صناعة الخشب، القصب والفلين والحلفاء	
1	صنع منتجات من الفلين
2	صنع حرقى لمنتجات متنوعة من الخشب والقصب والحلفاء
3	صنع منتجات مختلفة من الخشب
4	صنع هياكل البناء الخشبية والنجارة الخشبية الأخرى
5	صنع الألواح والصفائح من الخشب
6	صنع أرضيات خشبية مجمعة
7	النقش على الخشب بالآلة
8	النجارة بواسطة آتين على الأكثر
9	بيع المنتجات الخشبية
10	بيع الخشب ومشتقاته بالجملة
11	صنع أوعية التغليف من الخشب
الأحذية	
1	صنع الأحذية المطاطية
2	صنع الأحذية الحرفية بالمقاس
3	صنع الأحذية الرياضية
الحمامات والتجميل والعطور	

حمام مغربي	1
حمام تركي	2
مراكز التجميل	3
دوش	4
استخراج زيوت التجميل من مواد طبيعية	5
صنع العطور ومواد التجميل	6
صنع الصابون العطري الطبيعي	7
صنع الصابون ومواد التطهير والعطور	8
صنع تحضيرات التجميل	9
العلاج بحمامات المياه المعدنية ومياه البحر	10
أنشطة غير مصنفة في مجال آخر	
مخزن معدات مقاومة الحريق	1
صنع الفراشي والمكائس والمنافض	2
صنع أدوات القياس والتجارب والملاحة	3
مستورد وموزع لزيوت التشحيم	4
بيع العقاقير	5
بيع إصلاح وغسل السيارات والدراجات والعربات الأخرى	
محل بيع الإطارات المستعملة بالجملة	1
إصلاح جميع أنواع القرامل الفليكسيبلات	2
بيع عوادم العربات بالجملة	3
ورشة عمل الصقائح المعدنية والطلاء	4
مركز الفحص التقني للعربات	5
مركز خدمات السيارات	6
مركز الموازنة والتوازن للسيارات	7
شحن البطاريات	8
كهرباء السيارات	9
مركز الموازنة والتوازن للسيارات	10
شحن البطاريات	11
كهرباء السيارات	12
مستودع بيع هياكل وقطع غيار السيارات ووسائل النقل الأخرى	13
تصنيع بطاريات السيارات والبطاريات صناعية	14
صنع هياكل السيارات والمقطورات	15
صنع قطع غيار السيارات	16
صنع أجزاء كهربائية والإلكترونية للسيارات	17
صنع وتبليس العجلات المطاطية	18
أفرنة صباغة السيارات	19
تركيب أجزاء وتوابع السيارات الأخرى	20

تركيب الدراجات العادية وعربات لنوي الاحتياجات الخاصة	21
تركيب عربات ذات محرك	22
تركيب الدراجات النارية	23
تركيب وإصلاح زجاج المركبات	24
غسل السيارات فقط	25
محل بيع الخردة	26
متلاشيات السيارات	27
محل بيع لوازم وقطع الغيار المستعمل للسيارات	28
ميكانيك السيارات	29
صباغة السيارات	30
تلميع السيارات	31
إصلاح ماص للصدمات	32
إصلاح آلات ومعدات ميكانيكية	33
إصلاح المشعاع	34
إصلاح مركبات معدنية	35
إصلاح عوادم السيارات	36
إصلاح الموازين التجارية	37
إصلاح الدراجات العادية	38
إصلاح هياكل السيارات	39
إصلاح هياكل المركبات الصناعية إصلاح حاقن السيارات	40
إصلاح الدراجات النارية والعادية وإصلاح مضخات السيارات	41
إصلاح وصيانة السفن والمراكب jet sky	42
إصلاح العجلات	43
صباغة هياكل الشاحنات	44
صباغة إطارات الأليمنيوم	45
بيع قطع الغيار ولوازم السيارات بالجملة	46
بيع الإطارات الجديدة بالجملة بيع مشعاع (مرد) المركبات بالجملة	47
غسل الحافلات بجميع أنواعها	48
مستودعات	
مستودع حطب التدفئة والقحم الخشبي	1
مستودع المشروبات	2
مستودع الملابس الجاهزة	3
مستودع التجهيزات واللوازم الطبية والشبه الطبية	4
مستودع العجلات المطاطية	5
مستودع وضع البضائع المصنعة غير الكيميائية والصحية	6
مخزن تبريد اللحوم البيضاء	7
مستودع تخزين الكحول الطبية والمعدات	8

9	مستودع لتخزين هياكل المباني وألواح الزجاج الجديدة
10	مستودع لتخزين مواد الصباغة وملحقاتها
11	مستودع لتخزين مواد البناء
12	مستودع لتخزين مواد التغليف والتعليق والأكياس الورقية
13	مستودع لتخزين أدوات ومواد التجميل
14	مستودع لتخزين قطع الغيار الجديدة مستودع لتخزين الأسماك وفواكه البحر الطازجة المجمدة
15	مستودع لتخزين المواد الغذائية مستودع لتخزين أكياس البلاستيكية المقننة
16	مستودع لتخزين الأثاث ومستلزماتها
17	مستودع لتخزين الخشب
18	مستودع لتخزين الأثاث ومستلزماتها
19	مستودع لتخزين الخشب
20	مستودع لتخزين الكرتون والبوليستر
21	مستودع لتخزين معدات وتجهيزات الحفلات والمناسبات
22	مستودع لتخزين أدوات وتجهيزات المعلومات والوسائط المتعددة والاتصال
23	مستودع لتخزين مواد حفظ الصحة والنظافة
24	وحدة تصنيع وتخزين التبغ الخام والمعالج
25	مستودع لتخزين، تبريد وحفظ الفواكه والخضار
26	المنتجات الصيدلانية بالجملة
27	مستودع لتخزين وتبريد وصنع الأقمشة والأنسجة العصرية
28	مستودع المواد الكيميائية الخام
29	تخزين وتوزيع وتحضير الإسفلت ومشتقاته
30	مستودع لتخزين وتجهيز المنتجات الغذائية والفواكه المجففة والتوابل
مواد البناء	
1	بيع ومعالجة وبيع الرخام والزليج
2	بيع العقاقير بالجملة، صنع مواد البناء الأخرى
3	صنع مواد أخرى من الخرسانة والإسمنت أو الجبس
4	صنع الخرسانة الجاهزة للاستعمال
5	صنع القرميد والأجر من الطين المعد
6	مسبك حجري
7	التجصيص
8	بيع آلات خاصة بالبناء والهندسة المدنية وآلات استخراجية بالجملة
9	بيع لوازم السباكة والتدفئة بالجملة
10	بيع مواد البناء بالتقسيط
11	بيع مواد البناء بالجملة
12	قطع وتشكيل الحجر وإعداده للاستعمال

لا تعتبر هذه القائمة حصرية بل على سبيل المثال ويرجع إليها للاستئناس والقياس في حالة ظهور أنشطة غير واردة بها.

الفصل السادس :

لا يسمح بمزاولة بعض الأنشطة ذات طبيعة خاصة مثل الألعاب الترفيهية إلا بالأنواع الخاصة.

- لا يسمح بممارسة بعض الأنشطة التجارية والحرفية والمهنية التي تمارس في الأسواق والأماكن الخاصة بها مثل بيع الخردوات، بيع التبن، بيع متلاشيات الأنواب...
- كما يمنع الترخيص لكل طلب خاص بالأنشطة الترفيهية وألعاب الفيديو يقرب من المؤسسات التعليمية التربوية والمساجد في حدود 300 متر.

الفصل السابع :

يشكل رئيس المجلس الجماعي لجنة مكونة من أعضاء دائمين ممثلين للمصالح الجماعية- ممثل المكتب الجماعي لحفظ الصحة- وممثل الوقاية المدنية، ويمكن لرئيس جماعة وادي زم استدعاء أي شخص أو هيئة يرى حضوره مفيداً لمعابنة المحلات المزمع الإذن لها بممارسة مختلف الأنشطة التجارية والحرفية والخدمات الخاضعة لدفتر التحملات والمنافع والمضار وذلك حسب طبيعتها وأهدافها ، والسلطة المحلية ومختلف المصالح الخارجية بالإقليم وأمناء الحرف والجمعيات المهنية والتجارية والخدمات. ويرفع الرأي الاستشاري إلى رئيس المجلس الجماعي أو من ينوب عنه للدراسة واتخاذ القرار.

أما بخصوص الأنشطة التي تخضع للتصريح القبلي بممارسة نشاط تجاري أو حرفي أو خدماتي غير منظم تشكل لجنة مختلطة مكونة من المصالح الجماعية لإجراء "مراقبة بعدية" بعد الشروع في ممارسة النشاط المصرح به للوقوف على مدى احترام شروط الصحة والسلامة وينجز محضر في حالة مخالفته القوانين الجاري بها العمل من أجل اتخاذ قرار إلغاء الإذن أو التصريح.

الفصل الثامن :

يعهد لمصلحة الموارد المالية والشؤون الاقتصادية بإجراء بحوث عن المنافع والمضار الخاصة بالأنشطة التي تستوجب هذا الإجراء كما هو مضمن بالمنصة وذلك داخل أجل 15 يوما من بعد ما يتم أداء واجب الرسم كما هو منصوص عليه بالقرار الجبائي ويعد انصرام الأجل يتم تضمين نتيجته بالمنصة دون اللجوء إلى إشهار البحث المنافع والمضار بالجراند كما هو مضمن بالمنصة.

الفصل التاسع :

يتم التقيد بالإجراءات المضمنة بمنصة ROKHAS شريطة الأخذ بعين الاعتبار مضمون القرار المتظم للأنشطة التجارية والحرفية والخدمات بجماعة وادي زم

الفصل العاشر :

يوقع رئيس المجلس الجماعي أو من ينوب عنه إلكترونيا إذا بفتح واستغلال محل لممارسة النشاط التجاري أو الحرفي أو الخدماتي أو التصريح القبلي بعد الاطلاع على الملف بالمرور من جميع المراحل المنبئة بالمنصة والتأكد من استيفائه للشروط المطلوبة غير المنصة وبعد أداء الرسوم والوجيبات المدرجة بالقرار الجبائي ويمكن لصاحب الطلب سحبه تلقائيا من الموقع الذي تم وضع الطلب به.

الفصل الحادي عشر :

يصدر رئيس المجلس الجماعي أو من ينوب عنه بناء على رأي اللجنة المكونة لمعابنة الأنشطة التجارية والحرفية والخدمات عند وقوفها على مخالفات تهم شروط الصحة والسلامة أو بمقتضيات دفتر التحملات أو خرق لمقتضيات القوانين الجاري بها العمل، إنذار أو سحب الإذن دون إنذار وبدون مطالبة بأي تعويض.

الفصل الثاني عشر :

كل محل تم فتحه واستغلاله خلافا لمقتضيات هذا القرار يتم إشعار صاحبه بإغلاقه مؤقتا إلى حين تسوية وضعيته لاسيما إذا تبين أن الخلل يمكن تداركه.

وفي حالة ثبوت أن الإخلال سيؤدي إلى الأضرار المشار إليها بهذا القرار فإنه يتعين على صاحب المحل إغلاقه بصفة دائمة بواسطة قرار يصدره رئيس المجلس الجماعي بناء على تقرير اللجنة المختصة.

**** الباب الثاني ****

مقتضيات مختلفة

الفصل الثالث عشر

يتعين على التاجر أو الحرفي أو مقدم الخدمات تجديد الطلب عبر منصة ROKHAS في الحالات التالية:

- إذا قام بتغيير النشاط التجاري أو الحرفي أو الخدمات.
- إذا قام ببيع أو تولية أو كراء المحل وذلك خلال أجل مدته شهر وبعد تسديد كل الرسوم الجبائية المترتبة عن مواصلة النشاط لفائدة مصلحة الموارد المالية والشؤون الاقتصادية للجماعة.

الفصل الرابع عشر

لا يعفي الإذن التاجر أو الحرفي أو مقدم الخدمات من الحصول على الرخص المنصوص عليها في القوانين الأخرى، كالرغبة في شغل الملك الجماعي المجاور للمحل وأداء الحقوق المستحقة قانوناً أو غيرها.

الفصل الخامس عشر

تحدد مواقيت العمل بالمحلات الحرفية المحدثة للإعاج والضوضاء كالآتي:

* صباحاً: من الساعة 08:00 إلى الساعة 12:00 زوالاً.

* مساءً: من الساعة 15:00 إلى الساعة 19:00 مساءً.

الفصل السادس عشر

على التاجر أو الحرفي أو مقدم الخدمات أن يفتح المجال أمام جميع أجهزة المراقبة المؤهلة قانوناً للقيام بالمهام المنوطة بها وتسهيل مأموريتها.

الفصل السابع عشر

يمارس صاحب المحل النشاط التجاري أو الحرفي أو الخدماتي تحت مسؤوليته المدنية والشخصية وهو مسؤول عن جودة المواد والخدمات والأمان المطبقة طبقاً للقوانين المعمول بها.

الفصل الثامن عشر

يحق لرئيس المجلس الجماعي أو من ينوب عنه تأجيل التوقيع على التصاريح القبلية أو الأذونات لجل الأنشطة إلى ما بعد أداء رسم الافتتاح الأولي لمزاولة أي نشاط كما هو مدرج بالقرار الجبائي لجماعة وادي زم.

الفصل التاسع عشر

كل مخالفات لمقتضيات هذا القرار سوف يتعرض للعقوبات الإدارية التي تستلزمها ضوابط وقواعد الشرطة الإدارية.

الفصل العشرون

يعهد بتنفيذ هذا القرار بعد مصادقة المجلس إلى المجالس الجماعية المختصة كل في دائرة اختصاصاته. مع إشعار السلطة المحلية به.

الفصل الواحد والعشرون

تتمسخ جميع مقتضيات القرار الجماعي المستمر بتحديد قائمة الأنشطة التجارية والحرفية والخدماتية وشروط ممارستها بمدينة وادي زم.

وحرر بوادي زم في :

رئيس جماعة وادي زم

إمضاء

التوقيعات

كاتب المجلس

الحبيب كسبي

رئيس المجلس الجماعي

محمد بنزيوكة

النقطة الرابعة: المصادقة على مشروع قرار جماعي يتعلق بالوقاية وحفظ الصحة والنظافة وحماية البيئة بمدينة وادي زم.

العرض

في عرضه لهذه النقطة أشار السيد رئيس المجلس الجماعي بأنه سيعطي الكلمة في البداية للسيد أمين نواة الطبيب رئيس المكتب الجماعي لحفظ الصحة بجماعة وادي زم لتتويز السادة الأعضاء بخصوصها بعده سيفتح باب المناقشة .

وفي هذا الصدد أوضح السيد أمين نواة (الطبيب رئيس المكتب الجماعي لحفظ الصحة) بأن مشروع القرار الجماعي المتعلق بالوقاية وحفظ الصحة والنظافة وحماية البيئة بمدينة وادي زم موضوع هذه النقطة جاء في إطار تحيين مواد القرار رقم 2008/12 نظرا لأن الترساة القانونية المتعلقة أو التي لها صلة بحفظ الصحة وحماية المستهلك وحماية البيئة عرفت عدة مستجدات كالقانون التنظيمي 14-113 المتعلق بالجماعات، إضافة إلى عدة قوانين ذات الصلة ، وعليه فإن هذا المشروع الذي بين أيدي السادة الأعضاء يعتبر ملخصا عمليا وقانونيا لتنفيذ مقتضيات المادة 100 من القانون التنظيمي المذكور في مجال الشرطة الإدارية ومرجع لكل المراقبين سواء التابعين للمكتب الجماعي لحفظ الصحة أو المصالح الأخرى المكلفة بالمراقبة، وكذلك مرجعا للسكان لكي يعرف كل ما له وما عليه، مركزا على أن هذا المشروع يحتوي على 260 مادة تتطرق لعدد من المجالات التي تحتاجها الساكنة في حياتها اليومية على سبيل المثال:

- الوقاية من الأمراض المعدية ومحاربة نواقل الأمراض.
 - مراقبة المحلات التجارية في إطار السلامة الصحية للمواد الغذائية.
 - شرطة الجنائز.
 - حماية البيئة.
 - الوقاية من التلوث ومجالات أخرى.
- وعليه فإن المصادقة على مشروع القرار الجماعي المستمر المتعلق بالوقاية وحفظ الصحة والنظافة والبيئة بمدينة وادي زم سيلغي ويعوض القرار الجماعي السالف ذكره عدد 2008/12.

المناقشة

محمد سكراط:

قال بأن مشروع هذا القرار جاء منافيا للدوريات ، محيلا على دورية مشتركة بين وزارة الداخلية ووزارة الفلاحة ، متسائلا فيما إذا كان هذا القرار قد ألم بمختلف القوانين والتشريعات ومنها أيضا المتعلقة بالمكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية ONSSA ؟ وأيضا على صعيد التنزيل على أرض الواقع الذي يعتبر شيئا آخر ، مشيرا أنه تم الحديث عن المادة 100 في إطار اختصاصات الشرطة الادارية ، لذا فإنه يلاحظ توزيع السمك خارج السوق البلدي ودون مراعات لضوابط السلامة الصحية ، مستفسرا عن المسؤول ؟ مركزا على ضرورة مراعات القرار لمختلف الشروط ومنها المتعلقة بالمكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية ، وفي هذا الصدد عرض لمسألة الذبائح

وفيما إذا توفرت للجماعة مجزرة محترمة ناهيك عن لحوم الطيور الداجنة المعلقة بالمحلات ، ملاحظا بأن القرار بعد المصادقة سيصبح ملزما ، وبالتالي - يقول- قد أجمع المخالفات وتحت طائلة المسؤولية التقصيرية قد أقاضي الرئيس ، مضيفا بأن المشرع قرر أمورا بخصوص المجازر إلا أن هناك حوالي ثلاثة أو أربعة منها بالمغرب التي تتوفر بها المواصفات ، علما أن المذكرة بخصوصها كانت في سنة 2011 إلا أن هناك شيء من المرونة ، واختتم بأنه قام بزيارة للسوق البلدي ، وبالتالي فهو يوضح للمكتب الصحي والشرطة الإدارية بأنه عيب أن تباع الأسماك بتلك المواصفات ، طالبا الالتفات لهذا المرفق الذي يجب أن يكون نظيفا وتتوفر فيه معايير السلامة الصحية.

بوعزة العيادي:

ذكر بأن هذا القرار هو قديم ومتوارث ويخضع للتحيين بغرض التجويد ، إلا أن التنزيل صعب جدا كمسألة بيع لحوم الطيور الداجنة ، حيث أن القانون يقول شيئا في حين أن الواقع شيء آخر، مما يحتم السير سير ضعفلنا وفي إطار عدة أمور كالتحيين والتوعية وغيره ، متمنيا خيرا لما فيه صالح المدينة.

زهير برحيل:

قال أنه إذا أردنا القيام بشيء جيد فوجب بداية الاطلاع على القرار القديم ، وأشار بأن شروط بيع الدجاج واللحوم وكذا المسترجعة منها يعتبر كارثيا ، ولو قامت اللجنة بخرجة ميدانية لوقفت على ذلك ، مضيفا أنه إذا كنا نريد فقط الإطار القانوني فإن الشرطة الإدارية لن تنتهي من الاشتغال ، لذا فهو يرى بأن النقطة ستطرح عدة مشاكل طالبا التأسيس للمستقبل تم يأتي القرار بعد ذلك ، لأنه لو نظمت حملات في سياق التنزيل فحوالي 90% من المحلات ستقف ، وبالتالي سنواجه إضافة إلى احتجاجات " الفراشة" والاحتجاجات على الانارة خروج أصحاب المحلات كبائعي الدجاج ، وأنه عند المصادقة ستبدئ المشاكل وسيأتيك المحتجون إلى غاية المنزل.

باشا المدينة:

أبرز بأنه لا أحد يجادل في أهمية مشروع القرار الجماعي المتعلق بالوقاية وحفظ الصحة والنظافة وحماية البيئة بمدينة وادي زم حيث أحال على المادة 157 منه بخصوص ضبط وإثبات المخالفات بأنه لتحصيلها وجب أن تكون آليتها واضحة.

حسن ممدوح: مكلف بمديرية المصالح الجماعية ورئيس قسم الشؤون الإدارية والقانونية والمالية والاقتصادية والاجتماعية والرياضية.

ذكر بأن كل من اللجان الإقليمية والمكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية والشرطة الإدارية يتفرون على قوانين مؤطرة، وبالتالي فالجزاءات تحدد بالقرار الجبائي الجماعي، وحاليا مضمنة به كغرامة 100 درهم والمطلوب هو تعديل القرار الجبائي الجماعي ووضع الغرامات.

محمد سكرات:

قال نحن نهى لمقرر جماعي فيه أخذ ورد ، مقترحا الذهاب في طرح السيد باشا المدينة بخصوص وضوح آلية الردع في مجال المخالفات وبأن تدرج أيضا بالقرار الجبائي الجماعي.

زهير برحيل:

أشار بأن هناك لجان محلية وإقليمية، وبالتالي يمكن للضرورة توسيع نطاق وعدد مرات اشتغالها.

بناصر اليوسفي:

بعد أن استدل بكون الوقاية خير من العلاج، قال أنه إذا كان لنا هم الصحة فوجب الشروع أولا من مسألة محاربة ظاهرة الكلاب الضالة والزواحف والحشرات السامة، وأنه يجب التنسيق مع اللجنة المكلفة بالتعمير وإعداد التراب والبيئة والمناطق الخضراء، اعتبارا أن هناك من يريد أن يمارس نشاطا بسيطاً ويطلب منه بحث المنافع والمضار، لذا فيجب أن يكون التدخل قبل أن يشرع المرتفق في تجهيز مشروعه، عارضا إلى ضرورة الوقوف على شروط النظافة بالنسبة لبائعي الأسماك واللحوم، مع الحرص على نظافة "البسطة" بعد يوم السوق الأسبوعي، كما طلب إحداث لجنة موازية للجنة الصحة بغرض التتبع، إضافة إلى تفعيل مجال المراقبة بصفة مستمرة تحت طائلة التفكير مسبقا في صحة المستهلكين.

زهير برحيل:

أوضح في كلمته بأنه يمكن الاستناد على مجموعة من الأحكام السابقة ببعض الجماعات، حيث أن منها من اتخذت مقررات وبمجرد عضه كلب تمت مقاضاتها لمسؤوليتها عن الضرر الذي قد يحصل للمواطنين، ثم تساءل عن الكيفية التي سيتم بها نقل اللحوم من طرف صاحب الصفة من المجزرة إلى السوق الأسبوعي الجديد؟

المصطفى العماري:

قال بأن دفاتر تحملات هي نماذج وضعتها الدولة، وما يجب هو تحيينها وتتبعها وليس الرجوع إلى الوراء، مستدلا بكون المنصة الخاصة بالتعمير لم يقبلها أحد في البداية إلا أنها حاليا أخذت طريقها.

هشام حسناوي:

أشار بأن هناك جزارة لهم طاولات لبيع اللحوم، كما أن هناك محلات للبقالة تجد عندهم إلى جانب مواد البقالة المسامير وأشياء أخرى من هذا القبيل، محيلا على اختصاص مندوبية التجارة والصناعة في تحديد بعض الأنشطة، وأنه كجماعة عند تسليم الرخصة فهناك إجراءات قبلية كطلب شهادة التعريف الضريبي والقانون الأساسي وغيره، ويقابل كل ذلك محلات مخالفة للقانون، لذا فنحن نواكب واقعا، والمشروع المطروح للنقاش هو خطوة لتحسين أداءنا.

رئيس المجلس الجماعي:

أوضح بأن هذه المسائل تعتبر تنظيمية وتغيير العقلية لا يأتي دفعة واحدة، فالمغاربة في البداية كانوا لا يفضلون أكل الدجاج الرومي وأصبح ذلك من بعد عاديا، والتغيير دائما يخلق نفسانيا المقاومة، مما يحتم اعتماد القرار في حين أن تطبيقه يكون تدريجيا ووفق برنامج شهري مع المكتب الجماعي لحفظ الصحة، ملاحظا أن مسألة بائعي لحوم الطيور الداجنة يخضعون لاختصاص المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية (ONSSA)، ملاحظا بخصوص المجازر أن حوالي ثلاثة منها بالمغرب التي تتوفر بها المواصفات، وأنه ستنم محاولة ملانمة المشروع مع الواقع والعقلية، وحيث أن المجزرة تعتبر بالفعل مشكلا فقد كانت الفكرة في البداية الانخراط في مشروع مجزرة بين جماعاتية وفق شراكات لاسيما مع بعض الجماعات القريبة كالسمايلة وبني سمير وناشرافت وعين قيسر، وبالتالي فهذا المجال يمكن اسناده للخوادم في إطار اعلان عن إبداء اهتمام لمن يريد الاستثمار في مثل هذه المشاريع مادامت الأرض متوفرة، وينطبق ذلك أيضا على المسبح وأن يكون التداول في ذلك في إطار دورة لاحقة.

أما بخصوص إحداث لجنة للتتبع فقد أحال على اختصاص اللجنة المكلفة بالصحة والتعليم.

أمين نواره (الطبيب رئيس المكتب الجماعي لحفظ الصحة):

أوضح بأن هناك عدة قوانين بخصوص منع دبح الدجاج غير المراقب ، وعرض إلى الدورية المشتركة رقم 128 بين وزارة الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية ووزارة الداخلية، بتاريخ 3 مايو 2019 التي تحدد شروط نقل وتسويق الدجاج الحي والشروط الصحية الواجب توفرها في وحدات القرب لذبح الدواجن (الريشات) الموجهة حصريا لاستهلاك الأسر ، وتطرق إلى موضوع المجازر التي كان سيتم اغلاقها بالإقليم ولظروف الجماعات تدخل السيد العامل وتوقفت العملية ، وفي نفس السياق بين بأنه يجب توفر مجزرة للحوم الحمراء ومجزرة للطيور الداجنة ، واقترح إعادة التأهيل للمحلات الصغرى ، وقال بخصوص الجزاءات بأنه تم حذفها عمدا ليبقى المرجع فيها هو القرار الجبائي الجماعي ، لأنها تكون باهظة إذا قررت من طرف المراقب البيطري أو الصحي وقد تمتد لمتابعات قضائية ، مختتما بكون توجيهات المجلس الأعلى للحسابات تحث على تحيين القرارات المتعلقة بالوقاية وحفظ الصحة والنظافة وحماية البيئة .

رئيس المجلس الجماعي:

أكد على أهمية تأهيل المكتب الجماعي لحفظ الصحة وأنه تمت مراسلة الوزارة الوصية لتقديم الدعم في هذا الإطار ، حيث سبق وأن استفادت من هذا البرنامج عدة جماعات.

أمين نواره (الطبيب رئيس المكتب الجماعي لحفظ الصحة):

أشار أنه بالفعل هناك مشروع لدعم المكاتب الجماعية لحفظ الصحة بغلاف مالي مهم على المستوى الوطني وأنه تتم متابعة كل المستجدات مع المصالح المختصة بالوزارة الوصية بما في ذلك ما يهم الترسنة القانونية.

محمد سكرات:

أبرز على أنه يجب إعطاء مهلة حوالي 24 شهرا لبائعي الدجاج للتأقلم مع القرار مؤكدا على ضرورة احترام الشروط الصحية والبيئية وملاءمة هذا القرار مع التشريعات القانونية.

رئيس المجلس الجماعي:

أوضح بأن الجماعة ستسلك التدريج في التنزيل.

زهير برحيل:

اقترح عقد لقاءات تحسيسية وتواصلية بخصوص تنزيل القرار، لاسيما مع بعض البائعين كبائعي الدجاج.

رئيس المجلس الجماعي:

استحسن الفكرة وبأنه سيسهر على تنزيلها في إطار لقاء تواصل مع كافة المعنيين.

مقرر عدد 96 بتاريخ 07 ماي 2024.

- النقطة المتعلقة بالمصادقة على مشروع قرار جماعي يتعلق بالوقاية وحفظ الصحة والنظافة وحماية البيئة بمدينة وادي زم.

- إن مجلس جماعة وادي زم المجتمع في الدورة العادية لشهر ماي 2024 في إطار جلسته المفتوحة للعموم (الجلسة الفريدة) المنعقدة بتاريخ 07 ماي 2024.

- وطبقا لمقتضيات القانون التنظيمي رقم 14-113 المتعلق بالجماعات وخاصة المواد 06-33-42 (الفقرة الأولى)- 43 (الفقرة الأولى)- 48 (الفقرة الأولى)- 67-83-92-94-100 منه.

- وبعد دراسة المجلس للنقطة المتعلقة بالمصادقة على مشروع قرار جماعي يتعلق بالوقاية وحفظ الصحة والنظافة وحماية البيئة بمدينة وادي زم.
- وبعد اللجوء إلى التصويت العلني.
- وحيث أن عملية التصويت أسفرت على ما يلي:

عدد الأعضاء الحاضرين أثناء التصويت:	18
عدد الأصوات المعبر عنها:	18
عدد الأعضاء الموافقين:	18 وهم السادة:

1- محمد بنبيكة	10- مليكة بعلواش
2- رحالي الكمراني	11- عبد الإله حرطيبي
3- بناصر اليوسفي	12- عزيزة شعير
4- نجاة ميري	13- محمد مانور
5- سناء المعدور	14- بوعبيد غريبال
6- الحبيب كسمي	15- هشام حسناوي
7- زهير برحيل	16- لبصير بنعيادة
8- نزهة الشليحي	17- بوعزة العيادي
9- المصطفى العماري	18- محمد سكراط

- عدد الأعضاء الراضين: (00).
- عدد الممتنعين عن التصويت: (00).
- ملحوظة : باقي السادة الأعضاء الغير مدرجين ببيان التصويت لم يحضروا العملية.

يقرر ما يلي:

صادق المجلس الجماعي لمدينة وادي زم بإجماع الأصوات المعبر عنها لأعضائه الحاضرين على قرار جماعي مستمر يتعلق بالوقاية وحفظ الصحة والنظافة وحماية البيئة بمدينة وادي زم التالي:



المملكة المغربية
وزارة الداخلية
جهة بني ملال خنيفرة
عمالة إقليم خريبكة
جماعة وادي زم

قرار جماعي مستمر عدد بتاريخ

يتعلق بالوقاية وحفظ الصحة والنظافة وحماية البيئة بمدينة وادي زم

إن رئيس جماعة وادي زم،

- بناء على الظهير الشريف رقم 1.15.85 صادر في 20 من رمضان 1436 (07 يوليوز 2015) بتنفيذ القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات؛
- وعلى الظهير الشريف المؤرخ في 8 دجنبر 1915 المتعلق بالندابير الصحية اللازمة لحماية الصحة بالمدن والمثمن بالظهير الشريف المؤرخ في 8 يوليوز 1938 المتعلق بنظافة المدن والمراكز الحضرية؛
- وعلى الظهير الشريف بتاريخ 21 شوال 1336 (30 يوليوز 1913) والذي يخول للباشاوات والقواد سلطات خاصة للمحافظة على النظافة والصحة العموميتين بالمدن؛

- وعلى الظهير الشريف رقم 1.58.401 الصادر في 12 من جمادى الأولى 1378 (24 دجنبر 1958) المتعلق بالإنداز المتركب عليه أداء غرامة لمعاقبة مرتكبي بعض المخالفات لتنظيم البلدية المتعلقة بالمحافظة على الصحة وحماية الأغراس كما تم تغييره وتتميمه بالقانون رقم 14.88 الصادر بتنفيذ الظهير الشريف رقم 1.90.91 الصادر في 13 من جمادى الأولى 1413 (9 نونبر 1992)؛
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في 25 غشت 1914 المنظم للمؤسسات المضرة والمزعجة والخطيرة كما تم تتميمه وتغييره بموجب الظهير الشريف بتاريخ 3 شوال 1332 الظهير الشريف بتاريخ 22 جمادى الثانية 1352 موافق 03 أكتوبر 1933 والظهير الشريف بتاريخ 3 جمادى الثاني 1356 موافق 11 غشت 1937 والظهير الشريف بتاريخ 10 ربيع بتاريخ الثاني 1357 موافق 9 يونيو 1938 والظهير الشريف 1 ذي القعدة 1361 موافق 9 نونبر 1942 والظهير الشريف بتاريخ 28 ربيع الأول 1369 موافق 18 يناير 1950 والظهير الشريف رقم 68.986 بتاريخ 31 أكتوبر 1969 (9 شعبان 1389) المتعلق بالدفن واستخراج الأموات المعدل بمرسوم رقم 2.80.522 بتاريخ 06 دجنبر 1980؛
- بناء على المرسوم رقم 218.22.2 الصادر في 30 من شوال 1443 (31 ماي 2022) المتعلق بمعاينة الوفاة ودفن الجثث ونقلها وإخراجها من القبور.
- والظهير الشريف رقم 1.83.108 صادر في 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984) بتنفيذ القانون 13.83 المتعلق بالترجر عن الغش في البضائع؛
- والقرار الوزاري بتاريخ 22 جمادى الثانية 1352 (13 أكتوبر 1933) المتعلق بترتيب المؤسسات المضرة والمزعجة والخطيرة (حسب ما تم تعديله وتتميمه)؛
- والمرسوم رقم 2.78.157 بتاريخ 11 رجب 1400 (26 مايو 1980) حول تحديد الشروط التي تنفذ تلقائيا التدابير التامية إلى استئجاب الأمن وضمان سلامة المرور والصحة والمحافظة على الصحة العمومية؛
- و القرار الوزاري بتاريخ 26 يناير 1939 المنظم للقاعات السينمائية (حسب ما تم تعديله وتتميمه)؛
- والقرار الوزاري بتاريخ 28 أبريل 1941 المتعلق بالمجلس المركزي واللجان الجهوية للصحة والنظافة العموميتين والمنظم للمكاتب البلدية للصحة؛
- والقانون رقم 28-07 المتعلق بالسلامة السحية للمنتجات الغذائية بتنفيذ الظهير الشريف رقم 1.10.08 بتاريخ 26 صفر 1431 الموافق ل 11 فبراير 2010؛
- والظهير الشريف المؤرخ في 14 من جمادى الأولى 1337 الموافق (15 فبراير 1919) بشأن تنظيم مراقبة اللعوم والمواد الحيوانية المخصصة للاستهلاك العمومي؛
- و الظهير الشريف رقم 1.13.69 الصادر في 18 من رمضان 1434 (27 يوليو 2013) بتنفيذ القانون رقم 56.12 المتعلق بوقاية الأشخاص و حمايتهم من أخطار الكلاب.
- والظهير الشريف رقم 1.03.59 الصادر في 10 ربيع الأول 1424 الموافق (12 مايو 2003) بتنفيذ القانون رقم 11.03 المتعلق بحماية وإصلاح البيئة؛
- والظهير الشريف رقم 1-14-09 الصادر في 4 جمادى الأولى 1435 (6 مارس 2014) بتنفيذ القانون الإطار رقم 99-12 بمثابة ميثاق وطني للبيئة والتنمية المستدامة؛
- وعلى الظهير الشريف رقم 1-06-153 الصادر في 22 نونبر 2006 بتنفيذ القانون رقم 28.00 المتعلق بتدبير النفايات والتخلص منها؛
- وعلى الظهير الشريف رقم 1.15.148 الصادر في 25 من صفر 1437 (07 دجنبر 2015) بتنفيذ القانون رقم 77.15 القاضي بمنع صنع الأكياس من مادة البلاستيك واستيرادها وتصديرها وتسويقها واستعمالها ومرسومه التطبيقي؛
- وعلى الظهير الشريف رقم 1.03.60 الصادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 مايو 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة ونصوصه التطبيقية؛
- وعلى الظهير الشريف رقم 1.03.61 الصادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 مايو 2003) بتنفيذ القانون رقم 13.03 المتعلق بمكافحة تلوث الهواء ونصوصه التطبيقية؛
- والظهير الشريف رقم 1.16.113 صادر في 6 ذي القعدة 1437 بتنفيذ القانون رقم 36.15 المتعلق بالماء؛
- وعلى الظهير الشريف رقم 1.07.209 الصادر في 16 من ذي الحجة 1428 (27 دجنبر 2007)، بتنفيذ القانون رقم 39.07 بسن أحكام انتقالية فيما يتعلق ببعض الرسوم والحقوق والمساهمات والأتاوى المستحقة لفائدة الجماعات؛
- وعلى الظهير الشريف رقم 1.20.91 صادر في 16 من جمادى الأولى 1442 (31 دجنبر 2020) بتنفيذ القانون رقم 07.20 بتغيير وتتميم القانون رقم 47.06 المتعلق بجبايات الجماعات الترابية؛
- وعلى الظهير الشريف رقم 1-03-58 الصادر في 19 يونيو 2003 بتنفيذ القانون رقم 10-03 المتعلق بالولوجيات؛
- وعلى المرسوم رقم 2.10.473 الصادر بتاريخ 7 شوال 1432 (6 شتنبر 2011) لتطبيق القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية؛
- والمرسوم رقم 2.65.551 الصادر بتاريخ 16 يوليو 1967 بشأن حتمية التصريح ببعض الأمراض؛
- وعلى المرسوم رقم 2.17.354 الصادر في 3 صفر 1439 (23 أكتوبر 2017) بتحديد النظام النموذجي للملكية المشتركة؛

- وعلى المرسوم الملكي المؤرخ في 29 يناير 1970 المتعلق باستخراج الجثث (المنشور بالجريدة الرسمية عدد 2990 بتاريخ 18 فبراير 1970)؛
- وعلى المرسوم رقم 2.69.762 بتاريخ 8 أكتوبر 1977 الصادر بتطبيق مقتضيات الظهير بمثابة قانون رقم 1.76.258 المتعلق بصيانة العمارات وإحداث محفظات الحراسة للعمارات السكنية؛
- وعلى المرسوم رقم 2-04-684 الصادر بتاريخ 6 يناير 2005 لتطبيق القانون رقم 49-99 المتعلق بالوقاية الصحية لفرية الطيور الداجنة بمراقبة إنتاج وتسويق منتجاتها؛
- وعلى المرسوم رقم 2.12.612 بتاريخ 19 محرم 1434 (4 ديسمبر 2012) بتغيير وتنظيم القرار الصادر في 10 صفر 1375 (28 سبتمبر 1955) بشأن مراقبة نظافة لحوم الأسواق؛
- وعلى المرسوم رقم 2-09-139 الصادر في 25 جمادى الأولى 1430 (21 مايو 2009) المتعلق بتدبير النفايات الطبية والميدانية؛
- وعلى قرار وزير الصحة العمومية رقم 95-683 بتاريخ 31 مارس 1995 المحدد للتدابير التطبيقية للمرسوم الملكي رقم 554-65 المتعلق بإجبارية التصريح بالأمراض ووسائل الوقاية منها؛
- وعلى القرار الوزاري الصادر في تاريخ 24 نونبر 1952 محدد للتدابير العامة للسلامة والنظافة التي يجب تطبيقها بجميع المؤسسات التي تمارس فيها مهنة تجارية، صناعية أو حرة؛
- وعلى قرار السيد وزير الداخلية عدد 02.365 الصادر في 5 مارس 2002 بتفويض السلطة للسادة ولاية الجهات؛
- وعلى القرار المشترك لوزير الداخلية ووزير الصحة رقم 117.01 صادر في 12 يناير 2001 بتحديد المهام الخاصة بالأطباء وجراحي الأسنان التابعين لوزارة الداخلية؛
- وعلى القرار المشترك لوزير الداخلية ووزير الفلاحة رقم 01.2035 الصادر في 19 ديسمبر 2001 بتحديد المهام الخاصة بالأطباء البيطرة التابعين لوزارة الداخلية؛
- وعلى القرار الوزاري بتاريخ 25 أكتوبر 1932 المنظم لمراقبة الصيدليات، العشابون... والمنظم لمجلات العقاقير، الحلاقون...
- وعلى الدورية المشتركة رقم 69 بتاريخ 05 مايو 1998 المتعلقة بمهام الأطباء التابعين للمكاتب الجماعية لحفظ الصحة؛
- وعلى دورية وزير الداخلية D30 بتاريخ 14 يناير 2019 حول تنظيم وتحديد شروط فتح واستغلال محلات المخازن وصنع الحلويات وبيعها؛
- وعلى الدورية المشتركة بين وزارة الداخلية ووزارة الفلاحة و الصيد البحري و التنمية القروية و المياه و الغابات رقم 128 المؤرخة بتاريخ 2019/05/03 حول بيع و نقل الدجاج الحي و وحدات القرب لذبح الطيور الداجنة الموجهة حصريا لحاجيات الأسر.
- وعلى القرار الوزاري بتاريخ 28 أبريل 1933 المتعلق بالماء وإنتاج الثلج؛
- وبناء على القرار الجماعي رقم 2008/12 المتعلق بالنظافة والوقاية الصحية لجماعة وادي زم؛
- وبناء على محضر مداوات المجلس الجماعي لوادي زم خلال الدورة العادية لشهر ماي بتاريخ 7 ماي 2024.

وقدره ما يلي:

الباب الأول

مقتضيات عامة

المادة الأولى:

يعتبر القرار الجماعي المستمر للوقاية الصحية المتعلق بتنظيم الوقاية وحفظ المسحة والنظافة وحماية البيئة مرجعية قانونية للمكتب الجماعي للوقاية الصحية لوادي زم، لتمكنه من القيام بالمهام المنوطة به وفقا للقوانين والمعايير الجاري بها العمل في المملكة المغربية. كما يشكل هذا القرار أداة للعمل تشمل المبادئ والمقتضيات التي تضمن السلامة الصحية للسكان.

المادة الثانية:

يقوم المكتب الجماعي للوقاية الصحية بجميع الإجراءات اللازمة والتدابير الرامية إلى ضمان الوقاية الصحية والنظافة وحماية البيئة داخل نفوذ تراب الجماعة وتنفيذ كل عمل من شأنه تحسين الوسط الاجتماعي ومحاربة ما يحتمل أن ترتب عنه آثار سلبية على جسم الفرد وعقله ووسطه، وذلك طبقا للقوانين والأنظمة الجاري بها العمل في إطار الاختصاصات المخولة لرئيس الجماعة بمقتضى القانون التنظيمي للجماعات الترابية.

المادة الثالثة:

يقوم المكتب الجماعي لحفظ الصحة طبقا للقوانين والإدارية والتنظيمية بتنفيذ كل المقررات المنظمة للمسحة والسلامة وحماية البيئة المحددة قانونيا داخل تراب الجماعة في المجالات التالية:

• الوقاية من الأمراض المعدية والوبائية أو الخطيرة،

• رصد وتلعب ومراقبة الأوبئة الطارئة،

• الوقاية من الأمراض الحيوانية المعدية،

• تدبير مستودع الأموات الجماعي والوفيات،

• حفظ صحة البيئة والمحيط،

• حفظ الصحة في المواد الاستهلاكية (المواد الغذائية- اللحوم- الحليب ومشتقاته... إلخ)،

• حفظ الصحة في الميناءات السكنية،

• حفظ الصحة في وسائل النقل،

• حفظ الصحة في وسائل النقل الصحي وسيارات نقل الموتى،

• حفظ الصحة والمحافظة على النظافة بالطرق والساحات العمومية والأسواق،

• حفظ الصحة في المؤسسات التجارية الصناعية، الحرفية والمهنية،

• حفظ الصحة في المؤسسات التعليمية؛

• حفظ الصحة في المؤسسات السياحية؛

• مكافحة نواقل الأمراض،

• حفظ الصحة والمحافظة على البيئة،

• حفظ الصحة في مؤسسات الرعاية الاجتماعية.

المادة الرابعة :

يكلف الطبيب مدير المكتب الجماعي للوقاية الصحية والتقنيين في الوقاية والمحافظة على البيئة، المحلفين بالمراقبة، الصحة والبحث عن المخالفات لأحكام هذا القرار والقوانين المنصوص عليها، كل حسب اختصاصه. (طبقاً لمقتضيات القانون 83-13).

المادة الخامسة :

من أجل البحث عن المخالفات لهذا القرار والقوانين المنصوص عليها، يمكن للمراقبين التابعين للمكتب الجماعي للوقاية الصحية، المحلفين، أو الأطر والأعوان، المحلفين المعيّنين من طرف رئيس المجلس الجماعي، كل حسب اختصاصه، اللجوء، بعد الاستئذان، خلال النهار للمؤسسات والمقاولات التجارية والصناعية.

وعند الاقتضاء يمكنهم أيضاً ولوج هذه المؤسسات والمقاولات خلال الليل عندما تكون مفتوحة في وجه العموم أو أثناء قيامها بأنشطتها كلما دعت الضرورة لذلك مع مراعاة أحكام المساطر الإدارية والقانونية.

الباب الثاني

الجزء الأول: الوقاية من الأمراض المعدية والوبائية أو الخطيرة

المادة السادسة :

يمنع منعاً كلياً على كل فرد أو جماعة، سواء كانت شخصية، معنوية أو ذاتية أن تقوم بأي عمل من شأنه أن يمس بالصحة العمومية وسلامة السكان داخل نفوذ تراب الجماعة.

المادة السابعة :

يتخذ المكتب الجماعي للوقاية الصحية جميع التدابير اللازمة من أجل مكافحة وتجنب انتشار الأمراض المعدية والوبائية والخطيرة وذلك طبقاً للقوانين والأنظمة المعمول بها.

المادة الثامنة :

في حالة ظهور أمراض معدية أو أوبئة يقوم المكتب الجماعي لحفظ الصحة بإجراء البحث الوبائي بتنسيق مع المصالح الصحية المختصة واتخاذ الإجراءات اللازمة والتدابير الوقائية طبقاً للقوانين الجاري بها العمل قصد الحد من انتشار هذه الأمراض والأوبئة.

المادة الخامسة :

يقوم المكتب الجماعي لحفظ الصحة بعمليات تطهير الأماكن والأشياء التي استعملها المريض المعدي طبقاً لبروتوكول عمليات التطهير الصادر عن وزارة الصحة.

المادة السادسة :

يمنع منعاً كلياً نثر أي مريض مصاب بوباء أو مرض معدي متفشي إلا بواسطة سيارة الإسعاف التي يجب تطهيرها بعد كل عملية من طرف المكتب الجماعي للصحة.

الجزء الثاني: الوفيات والجناز

المادة السابعة عشر :

يقوم أطباء المكتب الجماعي لحفظ الصحة بالسير على الإجراءات اللازمة لدفن الأشخاص المتوفين بالشكل اللائق والمتمثلة فيما يلي :

- ✓ معاينة الوفيات
- ✓ تسليم شهادة الوفاة.
- ✓ مراقبة عملية دفن الجثث واستخراجها من القبور.
- ✓ تنظيم مرقق نقل الجثث.
- ✓ تدبير الجناز والمقابر.

وذلك طبقاً للقوانين والأنظمة الجاري بها العمل.

المادة الثامنة عشر :

تلغ كل حالة وفاة إلى المكتب الجماعي للصحة، مع عدم الإخلال بما يستحق من تصريحات لدى مصالح الحالة المدنية وغيرها عند الاقتضاء.

المادة التاسعة عشر :

يقوم أطباء وممرضو المكتب الجماعي لحفظ الصحة بمعاينة وفحص الجثث وعند عدم إثبات سبب الوفاة يقوم بإخيار المصالح القضائية إذا كان سبب الوفاة مرض معدي أو وبائي يتخذ الطبيب أو الممرض المعني جميع الإجراءات اللازمة أثناء نقل الجثمان والدفن لتجنب تفشي المرض مع تطهير المنزل الذي كان موجوداً به المتوفي.

المادة العاشرة عشر :

تدفن الجثة بالمقبرة الجماعية حسب التشريع الجاري به العمل، ويتم نقل جثمان الميت إلى المقبرة بواسطة سيارة نقل الأمتعة المرخص لها أو حمالات النعش التي يجب تطهيرها بعد كل استعمال.

كما أن كل نقل لجثمان هالك خارج الجماعة أو كل إخراج له من المقبرة لا يمكن أن يتم إلا حسب المساطر الإدارية والقانونية الجاري به العمل.

الباب الثالث

الوقاية من الأمراض الحيوانية المعدية

المادة الحادية عشرة :

على كل مالك لحيوان مصاب بمرض معد (داء السل، داء السمع أو أنفلونزا الطيور أو أنفلونزا الخنازير ... إلخ)، أن يخبر بذلك المصالح البيطرية والمكتب الوطني للصحة للصحة للمنتجات الغذائية بصفة استعجالية مع إشعار المكتب الجماعي للصحة.

المادة الثانية عشرة عشر :

على كل مالك لكلب أن يقوم بتلقيحه ضد داء السمع وتوفير دفتر تلقيح خاص به.

المادة الثالثة عشرة عشر :

على صاحب الحيوان المصاب بمرض معد للإسنان اتخاذ التدابير اللازمة لعزله حسب التعليمات التي تعطى من طرف المصالح البيطرية خلال مرضه وبعد شفائه.

المادة الرابعة عشرة عشر :

كل شخص تعرض لعضة أو خدش من طرف حيوان ذي دم ساخن، عليه أن يتقدم فوراً للمكتب الجماعي للصحة، الذي عليه أن يشعر الطبيب البيطري الذي يقوم بإجراء فحص على الحيوان.

على المصالح البيطرية التابعة للمكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية، فحص كل حيوان معروف أنه تسبب في إصابة شخص، ومتابعة حالته الصحية في المدة المعمول بها حسب القوانين المحددة لذلك.

المادة التاسعة عشر :

يتم معالجة الشخص المعضود بمركز محاربة داء السعير حسب البروتوكول الجاري به العمل

المادة العشرون :

في حالة نفوق الحيوان المصاب، على صاحبه أن يعثر المكتب الجماعي للوقاية الصحية، من أجل الوقوف على حرق الجثة ودفنها عميقا بعد تعطينها بالجير الحي أو بكور الجير، كما يجب عليه أن يحرق فراشه ويقاها غذائه ودمه أو كل شيء آخر كان له اتصال بالحيوان، تحت مراقبة المكتب الجماعي للوقاية الصحية.

المادة الحادية والعشرون :

يمنع منعاً كلياً التجول بالكلاب داخل المدار الحضري إلا طبقاً للشروط المحددة في القانون 56.12 الخاص بوقاية وحماية الأشخاص من أخطار الكلاب والقراسيم المنفذين له. وعلى أي حال يجب أن تكون الكلاب ممسوكة بزمام، وتحمل كمامة على فمها.

المادة الثانية والعشرون :

يمنع منعاً كلياً تربية أو حيازة الكلاب الخطيرة والمخطورة طبقاً للقانون المشار إليه في المادة أعلاه.

المادة الثالثة والعشرون :

يطلب من أي شخص أراد تربية أو حيازة كلب أو أي حيوان ذي دم ساخن معالجته من الفطريات وتلقيحه بالمصالح البيطرية المعنية والحصول على شهادة مسلمة من طرف طبيب بيطري تبين فصيلة الحيوان وتاريخ آخر تلقيح ضد داء السعير. وفي حالة مخالفة مقتضيات هذا الفصل بالنسبة للحيوانات التي تعتبر خطيرة، يتم حجزها بالمستودعات الخاصة لذلك وفقاً للمساطر الإدارية والقانونية المعمول بها في هذا الميدان.

المادة الرابعة والعشرون :

يمنع تربية المواشي والدواجن والدواب والخيول والقوارض داخل المجال الترابي للجماعة.

وفي حالة مخالفة مقتضيات هذا الفصل، يتم حجز هذه الحيوانات بالمستودعات الخاصة لذلك وفقاً للمساطر الإدارية والقانونية المعمول بها في هذا الميدان وعلى نفقة صاحبها.

الباب الرابع

الجزء الأول: حفظ صحة البيئة والمحيط والماء الصالح للشرب

المادة الخامسة والعشرون :

يقوم المكتب الجماعي للوقاية الصحية باتخاذ جميع التدابير الوقائية لحماية ومراقبة نظافة نقط الماء خاصة :

- ❖ الماء الصالح للشرب،
- ❖ المياه المخصصة للسباحة،
- ❖ مياه الآبار والصباط والمستودعات

المادة السادسة والعشرون :

يعهد للمكتب الجماعي للوقاية الصحية :

- السهر على مراقبة نسبة الكلور بشبكة توزيع الماء الصالح للشرب،
- مراقبة نظافة الماء الصالح للشرب ومياه الآبار المخصصة للاستهلاك بأخذ عينات من أجل إجراء التحاليل المخبرية، بالتنسيق مع مصالح الوزارة المكلفة بالصحة.

- مراقبة شبكة قنوات الماء الصالح للشرب وحماية يتابع الماء من كل مصادر التلوث.

المادة السابعة والعشرون :

لا يمكن حفر بئر إلا بترخيص من الحوض المائي، و يتم إخبار السلطات بكل مخالفة لذلك.

لا يسمح باستعمال مياه الآبار للشرب أو لإعداد الطعام في الأماكن العمومية كالتفاهي والمطاعم والفنادق، مع إمكانية أخذ قرار الغلق للبئر إذا كان تواجهه بشكل خطير

على سبحة المواطنين

المادة الثامنة والعشرون:

ضرورة المحافظة على حالة نظافة تامة للأحواض ومحيط السقايات العمومية والآبار المستعملة بشكل جماعي ويمنع:

- * أن يودع بها قاذورات أو بقايا الأشياء المستعملة
- * أن يغسل فيها أو تستغل لغسل الملابس أو غسل الأواني أو ما شابه ذلك.
- * أن يشرب منها الحيوانات بشكل مباشر.
- * أن يحول مجرى الماء إلى سيل ماء أو إيقاف مجراه بواسطة ما.
- * وقوف حيوانات أو سيارات بجوار المنابع و السقايات كما يمنع غسلها في هذه الأماكن.
- * أن يأخذ كل شخص كميات هائلة تفوق استهلاكه اليومي مرة واحدة، وعلى العموم ألا تتجاوز الكميات المأخوذة 20 ليتر للشخص الواحد.
- * يمنع بيع المياه قصد الشرب عن طريق التجوال، و خصوصا الغير معروف مصدرها.

التنفايات السائلة

المادة التاسعة والعشرون:

يجب ربط كل البنايات السكنية، الإدارية، التجارية، الخدماتية والصناعية بشبكة الصرف الصحي قصد ضمان تصريف صحي لتنفاياتها السائلة. يمنع تفريغ المياه المستعملة في الشوارع والأزقة و الأماكن العمومية كما يمنع غسل المهارات و الشاحنات و الآليات في هذه الأماكن.

المادة الثلاثون:

يمنع منعاً كلياً سلقى الحداثق و الأراضي المنتجة للخصبر و الفواكه و المزروعات بالمياه العادمة غير المعالجة، كما يمنع استعمال الماء الراكد للسقي.

المادة الواحدة والثلاثون:

يمنع على المصانع و الوحدات الإنتاجية و المؤسسات تصريف النفايات السائلة التي بها بقايا صناعية تؤدي إلى إحداث أضرار في شبكة التطهير أو إلى خلق أخطار أو إزعاج أو رائحة كريهة أو تأثير أو تضرر بالصحة، مباشرة بشبكة الصرف الصحي إلا بعد إخضاعها للمعالجة أو التصفية و دراسة تأثيرها على البيئة. يجب المصادقة على الطريقة المعتمدة في المعالجة و التصفية من طرف المصالح التقنية المعنية المعتمدة قانوناً أو في إطار لجنة مختلطة تنص عليها القوانين الجاري بها العمل.

المادة الثانية والثلاثون:

يمنع التفريغ أو التصريف للبقايا الناتجة عن مختلف المعالجات الإنتاجية أو الصناعية الخطيرة أو القابلة للتلف أو التي يمكن أن تؤدي إلى أضرار صحية أو بيئية أو يمكن أن تشكل خطورة على سلامة المواطنين في شبكة التطهير. يجب حفظ المواد المشار إليها أعلاه في أوعية خاصة محكمة الإغلاق والتي يكون التخلص منها بكيفية منتظمة بوسائل تحدد من طرف المصالح التقنية التابعة للوزارات المعنية و الوقاية المدنية والمكتب الجماعي للوقاية الصحية.

التنفايات الصلبة

المادة الثالثة والثلاثون:

توضع النفايات الصلبة المنزلية بالأماكن المخصصة لهذا الغرض من طرف المصالح الجماعية و يمنع التخلص منها بطريقة يترتب عنها تأثير على البيئة أو على صحة وراحة السكان أو على مصادر القروء بالماء.

المادة الرابعة والثلاثون:

يمنع وضع بقايا مواد البناء بالأراضي العارية أو الأرصعة، ويجب على صاحب هذه النفايات التكفل بإفراغها على نفقته في المناطق المخصصة لذلك بقرار جماعي.

المادة الخامسة والثلاثون:

تجمع النفايات المنزلية من طرف الشركة المفوض لها خلال أوقات محددة، ويجب أن تودع هذه النفايات في الحاويات المتوفرة لهذا الغرض في الأحياء التي لا توجد بها حاويات، توضع النفايات في أكياس بلاستيكية خاصة لذلك، محكمة الإغلاق أو داخل أوعية تتوفر على غطاء، محكم مع إخراجها في ساعة مرور الشاحنة.

المادة السادسة والثلاثون:

يمنع إيداع أو وضع النفايات الصلبة في الساحات العمومية والممرات والأراضي الفارغة. كما يمنع وضع أي مادة تنبعث منها رائحة كريهة أو يمكن أن تكون مصدر تعفن أو تساهم في تكاثر الحشرات المرعجة أو الناقلة للأمراض.

كما يمنع وضع الفضلات بالأرصفة والشوارع والساحات العمومية والمناطق الخضراء وعلى العموم في غير المرحاض أو على مرأى الناس. يمنع إحداث مستودع للأزبال والنفايات فوق الأملاك العمومية أو الخاصة وتطبق في حق كل مخالف لهذا المنع الإجراءات المقررة قانونياً.

المادة السابعة والثلاثون:

لحماية البيئة ببحيرة وادي زم وجميع المناطق الخضراء:

- * يمنع وضع الأزبال والقاذورات وفضلات الإنسان والحيوان في المناطق الخضراء.
- * يمنع المشي واللعب والجلوس فوق العشب والعشب بالأفراس.
- * يمنع استعمال الدراجات العادية والفارية داخل الحدائق وممرات المناطق الخضراء.
- * يمنع السباحة أو الاستحمام بالبحيرة كما يمنع صيد الأسماك الموجودة بها.
- * يمنع كل عمل أو تصرف يمكن أن يشكل خطورة على المتفرحين.
- * إباحة الأكل والجلوس والمسعة في الأماكن المخصصة لذلك.

النفايات الطبية

المادة الثامنة والثلاثون:

النفايات الطبية هي النفايات التي تنتج عن الأنشطة الطبية والشبه الطبية والمخبرية، والتي تتكون كليا أو جزئيا من أنسجة بشرية أو حيوانية أو دماء أو سوائل الجسم وإفرازاته وكذلك الأدوية والمنتجات الصيدلانية بالإضافة إلى أدوات التنظيف وملابس أقسام الجراحة إضافة إلى المحاقن والإبر والمواد الملوثة الأخرى.

المادة التاسعة والثلاثون:

إن جمع ونقل النفايات الطبية الناتجة عن مختلف أنشطة المستشفيات والعيادات والمختبرات الطبية والإجراءات الواجب اتخاذها من طرف منتجي هذه النفايات محددة كما يلي:

- * على المستشفيات و المراكز الصحية و العيادات و المصحات الخاصة و المختبرات الطبية أن يكون لها تعاقد مع شركات خاصة لجمع النفايات الطبية.
- * يكون فرز جميع النفايات الطبية تبعاً لطبيعتها ودرجة خطورتها و يمنع خلطها مع باقي النفايات المعتبرة كمزلية.
- * على منتجي هذه النفايات توفير حاويات صلبة أو سميكة حيث لا تتعرض للتشقق أو الانشقاق وتجمع فيها النفايات بطريقة تخفض قدر الإمكان من الأضرار المترتبة على تلفها المحتمل والذي يمكن أن يتسبب في تسرب النفايات.
- * يكون وضع النفايات الطبية في أكياس مقاومة للتسرب وذات أحجام محدودة في الوزن (غير ثقيلة).
- * بالنسبة للنفايات المشابهة للنفايات المخزلية يتم وضعها في أكياس عادية ذات أحجام محدودة الوزن ومقاومة للتسرب.
- * يكون التمييز بين أنواع النفايات من خلال لون الأكياس والحاويات ويستخدم عادة اللون الأصفر أو الأحمر حسب نوع النفايات الطبية.
- * جمع الأدوات الحادة يكون في حاويات صلبة غير قابلة للتشقق ولها فتحة في الأعلى لا تسمح باستعادة المحتويات بعد إيداعها داخل الحاوية.
- * يكون جمع نفايات المختبرات الجرثومية بعد المعالجة تماما من كل أسباب العدوى.
- * كما تجمع النفايات الطبية غير المعالجة في حاويات ذات عجلات، بنفس الطريقة التي تجمع بها النفايات الطبية بعد تعقيمها.
- * يكون جمع السوائل الكيميائية داخل عبوات بلاستيكية صلبة.

المادة الأربعون:

على الجهة المنتجة للنفايات الطبية توفير مكان آمن لجمعها، بشرط أن تكون فيه تهوية كافية، إنارة جيدة، درجة حرارة ملائمة وأرضية صلبة مقاومة للتسرب ومجهزة لتصرف المياه كما يجب توفير جميع اللوازم من أكياس وحاويات. وعندما تمتلئ الأكياس المخصصة للنفايات الطبية تغلق بإحكام و توضع عليها بطاقات للتعريف بها. بالنسبة للنفايات الصيدلانية والمخبرية ذات التأثير السمي على الخلايا (أدوية معالجة السرطان...) ينبغي فصلها عن باقي النفايات وترفق بمعلومات أيضا عن الواجب القيام به في الحالات الطارئة.

يجب أن يتم تسليم النفايات الطبية بعد معالجتها للشركة المتعاقد معها من طرف المنتج لهذا النوع من النفايات.

المادة الواحدة والأربعون :

على الجبهات المنتجة للتفايات الطبية التنفيذ بالفوانين الجاري بها العمل في هذا الميدان، تفاديا للمس بصحة الإنسان أو الحيوان أو التأثير على البيئة. كما على مسؤولي المصحات والمستشفيات وكل مؤسسة يترتب عن نشاطها نفايات خطيرة القيام بعزلها عن النفايات الأخرى وغسل الحاويات ومكان تجميع النفايات بشكل يومي تفاديا لكل خطر محتمل.

الجزء الثاني : مكافحة الحشرات والقوارض

المادة الثانية والأربعون :

يتولى المكتب الجماعي للوقاية الصحية اتخاذ جميع الإجراءات والوسائل الضرورية للقضاء على بركات البعوض والقوارض وتوالدها ونموها.

المادة الثالثة والأربعون :

يمنع منعاً كلياً على كل فرد أو جماعة سواء كانت شخصية معنوية أو ذاتية (مالك لأرض عارية أو بستان أو أرض مخصصة للبناء)، أن يقوم بأعمال أو أشغال من شأنها أن تؤدي إلى جمع المياه أو ركودها، سواء كانت ناتجة عن مياه الأمطار أو الغسيل أو مياه الري أو ما شابه ذلك، مما ينجم عن تكون مستنقعات تسبب في توالد و انتشار الحشرات والبعوض.

المادة الرابعة والأربعون :

يشعر على المالكين لخزانات المياه أو الأحواض أو الآبار تغطيتها بتجهيزات خاصة مضادة للبعوض أو معالجتها بمواد مرخص بها. يجب على مقاولي الأشغال العمومية والخاصة اجتناب خلق مستنقعات تشكل مأوى لبرقات البعوض، عند إنجاز الأشغال أو بعد الإنهاء.

المادة الخامسة والأربعون :

يمكن للمكتب الجماعي للوقاية الصحية القيام بخدومات مؤدى عنها، طبقاً للقرار الجماعي، كعمليات معارضة الحشرات والقوارض والتطهير بالمماكن الخاصة، بناء على طلب يتقدم به المستفيد لرئيس الجماعة.

المادة السادسة والأربعون :

على الشركة المفوض لها أو المكتب المفوض له تدبير قطاع الصرف الصحي بالمدينة التكلفة والقيام بصفة مستمرة بجميع عمليات مكافحة الجردان بشبكة التطهير المسائل من خلال برنامج مسطر لهذه الغاية و مؤشر عليه. تحت مراقبة المكتب الجماعي للوقاية الصحية.

الباب الخامس

الجزء الأول: المراقبة الصحية للمواد الغذائية

المادة السابعة والأربعون :

على جميع المؤسسات ومقاولات البيع للمنتجات الغذائية والمطاعم الجماعية أن تتوفر على الترخيص قبل الشروع في استغلالها.

المادة الثامنة والأربعون :

تخضع كل مؤسسة أو مقاوله حصلت على ترخيص لزيارات مراقبة منتظمة تهدف إلى التحقق من مدى التزامها بالشروط الصحية و شروط المحافظة على المواد الغذائية.

المادة التاسعة والأربعون :

يكلف الطبيب مدير المكتب الجماعي للوقاية الصحية و المحلفون المنصوص عليهم في المادة 4، بمراقبة جودة المواد الغذائية والمشروبات والتوابل والأطعمة المعروضة للبيع في إطار لجن المراقبة أو في الحالات التي تتطلب التدخل الفوري لتفادي التسممات الغذائية، مع الالتزام بالمساطر الإدارية و القانونية المعمول بها في هذا الشأن.

المادة العاشرة :

يعهد للطبيب مدير المكتب الجماعي للوقاية الصحية و تقني المحافظة على الصحة المحلفين اثبات المخالفات للقواعد والشروط الصحية بمحضر في عين المكان، في إطار لجنة، أو بشكل فردي في الحالات التي تتطلب التدخل الفوري، طبقاً للقوانين الجاري بها العمل قصد اتخاذ الإجراءات الزجرية في حق كل مخالف.

المادة الواحدة والخمسون :

يعهد للطبيب و التقنيون المحلفين بالمكتب الجماعي للوقاية الصحية التأكد من صلاحية و جودة المواد الاستهلاكية أثناء كل عملية مراقبة و حجز المواد الفاسدة، و المنتهية الصلاحية و الغير الصالحة للاستهلاك قصد الإتلاف أو تقديمها كعينات للمختبر عند الاقتضاء حسب المساطر القانونية الجاري بها العمل.

الجزء الثاني: مراقبة الشروط الصحية أثناء التداول والتجارة في المواد الغذائية

بيع المواد الغذائية

المادة الثانية والخمسون:

يعهد للطبيب و للمراقبين المحليين بالمكتب الجماعي للوقاية الصحية :

- ✓ مراقبة محلات بيع المواد الغذائية.
- ✓ مراقبة جودة المواد الغذائية والمواد الأولية المخصصة لإعداد الطعام والمنتجات الغذائية.
- ✓ مراقبة مدة صلاحية جميع أنواع المعلبات والمصبرات والمواد الغذائية الملقوفة ...
- ✓ مراقبة الأماكن، التجهيزات، والآلات التي تستعمل لتحضير الوجبات الغذائية أو الاتجار فيها.

المادة الثالثة والخمسون:

يجب أن تكون المواد الحيوانية وذات الأصل الحيواني بما فيها اللحوم البيضاء، والمنتجات البحرية، والحليب ومشتقاته والقشدة المثلجة ... إلخ، المعروضة بجميع نقط بيع المنتجات الغذائية والمأكولات الخفيفة والمطاعم الجماعية معروفة المصدر والمسار إلى حين تسلمها، وأن تكون قد تم تحضيرها بوحدة مرخصة. كما يجب أن تكون وسائل ومواد لتغليف المواد الغذائية بنقط البيع مطابقة للمعايير المنصوص عليها قانونيا من أجل الحفاظ على صحة المستهلك.

المادة الرابعة والخمسون:

يعهد للطبيب مدير المكتب الجماعي للوقاية الصحية وتقني المحافظة على الصحة المحليين، القيام بعجز المواد الغذائية الفاسدة وغير الصالحة للاستهلاك والمنتهية الصلاحية في الحال، عند وجودها في محلات البيع أو في المستودعات والمخازن، ويستوجب عليهم القيام بإتلافها أو المحافظة عليها كعينات، إذ استوجب الأمر ذلك، طبقا للمساطر الجاري بها العمل مع تحرير محضر إثبات الحالة في عين المكان.

محلات بيع المواد الغذائية

المادة الخامسة والخمسون:

كل محل تباع فيه المواد الغذائية يجب أن تتوفر فيه الشروط الضرورية لحفظ الصحة والسلامة حيث يجب :

- أن يكون متوفرا على تهوية وإضاءة كافيتين،
- أن تكون أرضية المحل من مواد تمنع تسرب المياه و امتصاصها، وسهلة التنظيف والغسل ومضادة للانزلاق.
- أن تكون الواجهة والأبواب مصنوعة من مواد قابلة للتنظيف وتحفظ المحل والسلع من الغبار وتسرب المياه.
- أن يكون مزودا بأنات التبريد والتلاجات الكافية ومجهزة بجهاز قياس درجة الحرارة تسهل قراءته، ومتوفرا على الأدوات اللازمة وأوراق ولوازم التنظيف.
- أن يكون المحل متوفرا على طاولات ومواقع ورفوف قابلة للصدأ، لعرض البضائع عليها، بحيث يكون ارتفاع الرف السفلي عن سطح الأرض ب 30 سم على الأقل ليسهل التنظيف أسفله، وكلا يزيد الارتفاع الكامل للرف عن 185 سم حتى يصبح في متناول المستخدمين والزبائن عند الاقتضاء.
- أن تعرض المواد الغذائية والمواد الأولية المخصصة لإعداد الطعام والمنتجات الغذائية المعدة للبيع السريعة التلف، في واجهات وخزانات زجاجية مبردة حتى لا تتعرض للتلف أو التلوث باللمس أو الحشرات أو الغبار.
- يجب توفير وعاء ملائم للتفايات الصلبة ذا حجم مناسب وغطاء محكم.
- يجب على البائع ارتداء لباس نظيف وقبعات مناسبة، ألا يلمس بيده مباشرة المواد الغذائية غير المغطاة إلا بواسطة قفازات أو من خلال ملاقط نظيفة.
- كما يجب على البائع ألا يستعمل المحل التجاري كمرقد ليلي أو كمتطبخ.

المادة السادسة والخمسون:

على أصحاب المتاجر كنس الأرضية الواقعة أمام محلاتهم قبل مرور عمال النظافة ووضع النفايات داخل صناديق القمامة المخصصة لها.

المادة السابعة والخمسون:

على أصحاب المحلات التجارية تنظيف الأوعية المستعملة لجمع نفايات محلاتهم يوميا، وكل وعاء غير ملائم يجب استبداله.

المادة الثامنة والخمسون:

على عارضي البضائع أمام محلاتهم المرخص لهم، سيانة أماكن وضواحي وواجهات متاجرهم. كما يجب عليهم تنظيفها كل يوم قبل وبعد عرض البضائع.

المادة التاسعة والستون:

يعهد للطبيب مدير المكتب الجماعي للوقاية الصحية و تفنيي المحافظة على الصحة المحليين بمراقبة نظافة

وسائل نقل المواد الاستهلاكية وجميع محلات العرض وأماكن التخزين الموجودة، حيث يجب :

- أن تكون الوسائل المستعملة لنقل المواد الغذائية مصانة جيدا وتنظف بصفا مستمرة ودائمة، وأن تستعمل حصريا لنقل هذه المواد.
- بالنسبة لنقل المواد الغذائية والمواد الأولية المخصصة لإعداد الطعام والمنتجات الغذائية، فيجب أن يتم داخل مركبات مغلقة بإحكام مخصصة لهذا الغرض حتى لا تتعرض للتلوث أو التلوث باللمس أو الحشرات أو الغبار، كما يجب أن تنظف بعد كل نقل وتطهر بانتظام.

المادة الستون:

يمنع استغلال وسائل نقل المواد الغذائية القابلة للتلوث، بدون اعتماد قانوني من المصالح المختصة، ويجب أن تجهز بشكل يمكنها من حماية المنتجات الغذائية من أي مصدر من شأنه أن يلوثها أو يفسدها خلال مدة النقل.

كما يجب أن تكون سهلة التنظيف والتطهير، وأن تكون قادرة على نقل المنتجات الغذائية في حالة جيدة خلال مدة النقل.

المادة السابعة والستون:

يتعين أن يتم نقل البيض الطازج على حدة في وسائل نقل مغلقة ذات حرارة مستقرة ونظيفة وخالية من الروائح.

المادة الثمانية والستون:

يتم نقل القشدة المثلجة والمثلجات في وسائل نقل مبردة لا تتجاوز درجة حرارتها عن 18، درجة مئوية تحت الصفر داخل أواني معقمة ومحكمة الإغلاق.

المادة الثالثة والستون:

يتعين القيام بتنظيف جيد للحاويات عقب كل شحنة في حالة استعمال الحاويات لنقل منتجات غذائية مختلفة، تفاديا لأي خطر للوث.

الجزء الثالث:

الشروط الصحية لمحلات بيع اللحوم الحمراء والبيضاء والسمك

المادة الرابعة والستون:

يمنع منعا كليا مزاولة بيع اللحوم والسمك بدون رخص قانونية تسلم من طرف إدارة الجماعة، ويجب أن

تستوجب المحلات لشروط حفظ الصحة والسلامة المنصوص عليها في دفتر التحملات الخاص لهذا النوع من الأنشطة التجارية لا سيما :

- أن تكون مساحة المحل متناسبة مع النشاط وحجم العمل، ومتوفر على تهوية وإضاءة كافية.
- أن يكون المحل متصلا بشبكة الماء الصالح للشرب والصرف الصحي.
- أن تكون أرضية المحل من مواد تمنع تسرب المياه و اعتصامها، وسهلة التنظيف والغسل ومضادة للانزلاق.
- أن تكون الواجهة والأبواب مصنوعة من مواد قابلة للتنظيف وتحفظ المحل والسلع من الغبار وتسرب المياه.
- أن يكون مزودا بحوض غسل الأواني عميق من أجل تنظيف وتطهير الأدوات والمعدات.
- أن تكون الجدران مزودة بعلو 2.0 متر على الأقل.
- أن يكون مزودا بالماء الصالح للشرب، وسخان المياه لأعمال التنظيف والتطهير بالماء الساخن.
- مزودا بالآت التبريد الكافية ومجهزة بجهاز قياس درجة الحرارة تسهل قراءته، بدرجة حرارة تتراوح ما بين (+3° و +8°) كما يجب تنظيفها يوميا وصيانتها.
- مزودا بالأواني والمعدات والأدوات اللازمة وكل التجهيزات الضرورية، كما يجب أن تتوفر أوراق ولوازم التنظيف المسموح بها قانونيا، بالإضافة إلى وجود لوحة للقطع والتوصيب مصنوعة من البلاستيك وغير ملوثة تغسل في كل وقت.
- توفير طاوالت من الإنوكس أو الرخام لعمليات التجهيز والتنظيف والتقطيع.
- ضرورة توفر المحل على آلة كهربائية لقتل الذباب والحشرات.
- يجب أن تعرض اللحوم الحمراء المعدة للبيع في واجهات زجاجية حتى لا تتعرض للتلوث بالغبار أو اللمس بالأيدي أو الحشرات.
- على العمال ارتداء ألبسة بيضاء نظيفة وقبعات واستعمال القفازات.

المادة الخامسة والستون :

- يجب الحرص على النظافة الشخصية لبائعي اللحوم الحمراء و البيضاء و السمك، بالزامهم ارتداء ملابس عمل نظيفة ذات لون فاتح سهلة الغسل، وكذا ارتداء القبعات والقفازات حرصا على ضمان شروط الصحة والنظافة داخل المحل.
- يمنع الأكل والتدخين أو أي عمل مشابه من شأنه نقل العدوى في مكان العمل.
- يجب أن يخضع بالعو اللحوم الحمراء والبيضاء و السمك، لفحص طبي منتظم، مرة كل سنة على الأقل، لتسلم على إثرة البطاقة الصحية من طرف الطبيب مدير المكتب الجماعي للوقاية الصحية.

المادة السادسة والستون :

- يجب على بائعي اللحوم الحمراء و البيضاء و الأسماك، احترام شروط النظافة وعلمهم الالتزام بما يلي :
- تنظيف المحل نظافة كاملة من أرض وجدران وأدوات وأواني يوميا وباستمرار.
- يجب أن تكون الأواني المستعملة داخل المحل من مواد غير قابلة للتآكل والصدأ.
- يلزم أن تكون الأوعية المعدة للنفايات عازلة وسهلة التنظيف، وأن تكون قابلة للإقفال المحكم، وأن توضع في مكان معزول.
- يقوم بعمليات التطهير ومعالجة الحشرات والجراثيم إلا بعد الانتهاء من العمل.

بيع اللحوم الحمراء

المادة السابعة والستون :

- يمنع منعاً كلياً لأي كان أن يعرض اللحوم للبيع سواء كانت للتجار فيها أو من أجل تحضيرها للاستهلاك في محل عمومي ما لم تخضع للتفتيش البيطري مع وضع طابع فوق اللحوم يفيد صلاحيتها.
- لا يمكن استغلال محلات بيع اللحوم الحمراء إلا لبيع لحوم البقر والغنم والماعز والضأن، كما يمنع بيع هذه اللحوم في أماكن غير مرخصة لهذه الغاية، ومنع وجود حيوانات وطيور حية داخل محل بيع اللحوم.

المادة الثامنة والستون :

- لا يمكن أن تعرض اللحوم أو تباع خارج المحل المخصص لذلك ويجب أن توضع بالواجهات المبردة أو داخل الثلاجة أو العرق المبردة مباشرة بعد تسليها.
- يجب أن يتوفر المحل على قضبان من الأنوكس تكون نظيفة كي يعلق عليها اللحوم على ارتفاع كافي حتى لا تلمس الأرض وتبعد على الحائط بحوالي 20 سنتيمترا على الأقل.

المادة التاسعة والستون :

- يمنع قرم اللحوم الحمراء إلا بطلب من الزبون، كما يمنع الاحتفاظ بالنعم المقروم داخل آلة الطحن.

المادة السبعون :

- يجب أن تكون اللحوم المعدة للنقل خاضعة للتفتيش البيطري و معترفها بصلاحيتها للاستهلاك، وأن تكون حاملة لختم بطابع واضح وضوحا تاما بحيث يمكن قراءته وأن يحمل اسم المؤسسة الصادرة عنها.

نقل اللحوم الحمراء

المادة الواحدة والسبعون :

- تنقل اللحوم والأحشاء وكل مشتقاتها المعدة للاستهلاك بواسطة وسائل نقل معتمدة من طرف المصالح المختصة، مخصصة لهذا الغرض دون غيره.
- كما يجب أن يخضع سائق وسيلة النقل ومساعديه للفحص الطبي الإلزامي على الأقل مرة في السنة لتسلم له على إثرة بطاقة صحية من طرف الطبيب مدير المكتب الجماعي للوقاية الصحية.

المادة الثانية والثمانون :

- يتم تجهيز وسائل النقل من الداخل بسلك حديدية بها معالق من مادة "الأنوكس" INOX " بصفة تمنع الذبائح المعلقة بها من لمس أرضية العربة، ويجب تجهيزها بسدائر بلاستيكية شفافة تمنع لسرب البرودة وتحفظ الداخل من الثلوث.
- يجب أن تحمل وسائل النقل عبارة "نقل اللحوم" ظاهرة للعيان وذات حجم لا يقل عن (150 cm x 50 cm)، ورقم الترخيص المعتمد من المصالح المعنية.

المادة الثالثة والسبعون :

تخضع وسائل نقل اللحوم بعد كل عملية نقل للتنظيف حسب الترتيب التالي :

- 1- الغسل بالماء الجاري.
- 2- الغسل بالماء الساخن الممزوج بمحلول منظف.
- 3- التطهير بالماء الممزوج بمحلول الكلور.

تخضع الأواني المعدة لجمع السوائل وكذلك الأواني المخصصة لنقل الأحشاء لنفس عمليات التنظيف والتطهير.

المادة الرابعة والسبعون :

يكون نقل اللحوم المجمدة في وسائل نقل مبردة لا تزيد درجتها عن 18- درجة مئوية (ناقص 18 درجة).

بيع اللحوم البيضاء

المادة الخامسة والسبعون :

يقصد بمحلات بيع اللحوم البيضاء، المحلات التي يباع فيها لحوم الدواجن المذبوحة (الدجاج بكل أنواعه، الطيور -الديك الرومي- إلخ) ولا يمكن استغلالها إلا لبيع لحوم الدواجن الخاضعة للتفتيش والمختومة من طرف المصالح البيطرية المختصة.

المادة السادسة والسبعون :

يمنع منعاً كلياً ذبح وتريش الدجاج داخل المحل المخصص لبيع اللحوم البيضاء، كما يمنع وجود أي حيوانات وطيور حية داخل المحل.

المادة السابعة والسبعون :

يمنع فرم اللحوم البيضاء مسبقاً إلا بطلب من الزبون، كما يمنع الاحتفاظ بها داخل آلة الطحن.

نقل اللحوم البيضاء ومستحضراتها

المادة الثامنة والسبعون :

تنتقل اللحوم البيضاء وأحشاؤها ومستحضراتها المعدة للأسهلاك بواسطة وسائل نقل معتمدة ومرخصة لذلك، مبردة ومحكمة الإغلاق، ذات حرارة مستقرة ما بين 0 و 3+ درجات مئوية فوق الصفر، ومخصصة لهذا الغرض دون غيره، يجب تجهيز هذه الوسائل من الداخل بغلاف غير قابل للتعفن وسهل التنظيف والتطهير.

المادة التاسعة والسبعون :

- * يخضع نقل اللحوم البيضاء ومستحضراتها للمراقبة المسبقة للتأكد من صلاحيتها وذلك من طرف المصالح المفتشية البيطرية المعنية.
- * يكون نقل اللحوم، المشار إليها في المادة أعلاه، في صناديق مشبكة من البلاستيك معدة لغرض المحافظة على خصوصيتها.
- * يجب عزل مستحضرات الدواجن المطبوخة (charcuterie) عن النيئة منها.
- * يتعين وضع هذه الصناديق داخل وسائل النقل بصفة تضمن التهوية الجيدة.

المادة العشرون :

يكون نقل اللحوم البيضاء المجمدة، المستحضرة في المصانع الخاصة، في وسائل نقل مبردة لا تزيد درجتها عن 18- درجة مئوية، على أن يكون لف هذه الدواجن بصفة فردية داخل الصناديق المعدة للنقل.

المادة الحادية والعشرون :

تخضع وسائل نقل لحوم الدواجن ومستحضراتها بعد كل عملية نقل للعمليات التالية حسب الترتيب التالي:

- 1- الغسل بالماء الجاري.
- 2- الغسل بالماء الساخن الممزوج بمحلول منظف.
- 3- التطهير بالماء الممزوج بمحلول كلوري.

بيع الأسماك ومنتجات البحر

المادة الثانية والثمانون :

لا يمكن السماح ببيع السمك بمختلف أنواعه إلا في الأماكن المخصصة لهذا الغرض داخل الأسواق الجماعية أو داخل المحلات التي تستوفي الشروط الصحية وذلك حفاظا على صحة وسلامة المواطنين.

المادة الثالثة والثمانون :

تكون الوسائل المستعملة لنقل السمك معتمدة من طرف المصالح المختصة و أن تكون نظيفة بصفة مستمرة ودائمة وألا تستعمل إلا لنقل السمك.

يتم نقل الأسماك المطازجة في سناديق من البلاستيك تحت طبقة من الثلج لا يقل عمقها عن 6 مليمترات، حتى وإن كانت العربة مجهزة بألة تبريد.

لا يجب أن تكون الصناديق العلوية للأسماك ممتلئة امتلاء يتجاوز الثلثين من حجمها. كما يجب غسلها وتطهيرها بعد كل استعمال.

المادة الرابعة والثمانون :

على بائعي السمك أن يحافظوا على نظافتهم البدنية وارتداء بذلة عمل بيضاء نظيفة، وأن يخضعوا للفحص الطبي الإجمالي تسلم على إثره البطاقة الصحية من طرف الطبيب مدير المكتب الجماعي للوقاية الصحية وتجدد على الأقل كل سنة.

المادة الخامسة والثمانون :

تحفظ الأسماك ومنتجات البحر في حالة جيدة غير مقلقة أو مقطوعة الرأس أو محرومة من الخياشيم أو من عيونها أو من كل جزء من جسدها يحول دون تحديد صفاتها وجودتها. كما أن تقطيع الأسماك ذات الحجم الكبير التي يتم بيعها على شكل شرائح أو قطع، يجب أن يكون وقت البيع.

المادة السادسة والثمانون :

تخضع وسائل النقل بعد كل عملية نقل إلى العمليات التالية :

- 1- الغسل بالماء الجاري
- 2- الغسل بالماء الساخن الممزوج بمحلول منظف.
- 3- التطهير بالماء الممزوج بمحلول كلوري.

كما يجب أن تخضع هذه الوسائل على الأقل مرة في السنة إلى المراقبة الصحية لتجديد الاعتماد.

المادة السابعة والثمانون :

تكون للسائق والعاملين بقطاع النقل المخصص للأسماك المعدة للاستهلاك بعد خضوعهم للفحص الطبي الإجمالي بطاقة صحية مسلمة من طرف المصالح المختصة.

المادة الثامنة والثمانون :

يجب نقل الأسماك المجمدة في وسائل نقل مبردة لا تزيد درجتها عن 18- درجة مئوية (ناقص 18 درجة).

الجزء الرابع: بيع ونقل الدواجن و الطيور الحية

بيع الدواجن والطيور الحية

المادة التاسعة والثمانون :

يمنع فتح محلات بيع الدواجن و الطيور الحية و التي سميت بـوحدات القرب لذبح الطيور الداجنة الموجهة حصريا لعاجيت الأسر، (الدورية المشتركة بين وزارة الداخلية و وزارة الفلاحة و الصيد البحري و التنمية القروية و المياه و الغابات رقم 128 المؤرخة بتاريخ 2019/05/03) بدون رخص قانونية وفق الشروط التي نصت عليها الدورية المذكورة و دفتر التحملات الخاص بهذه الوحدات، و عليه فإن إبداء الرأي من طرف اللجنة المكونة من طرف المكتب الجماعي للوقاية الصحية و المصلحة البيطرية للمكتب الوطني للأمن و السلامة الصحية للمنتجات الغذائية و ممثل وزارة الصحة ضروري لفتح هذه الوحدات.

المادة العشرون :

لفتح وحدات القرب لذبح الطيور الداجنة الموجهة حصريا لعاجيت الأسر، بوجه طلب للسيد رئيس المجلس الجماعي لهذه الغاية، الذي يكلف اللجنة المكونة من طرف المكتب الجماعي للوقاية الصحية و المصلحة البيطرية للمكتب الوطني للأمن و السلامة الصحية للمنتجات الغذائية و ممثل وزارة الصحة، بإبداء الرأي في صلاحية المحل تقوم اللجنة بتدوين محضر في الموضوع، إذا كان رأي إيجابي يضاف المحضر للوثائق المطلوبة في المنصة الخاصة بالرخس مرفقا بدفتر التحملات الخاص بهذه الوحدات ممضى عليه من طرف طالب الرخصة.

المادة الأولى والتسعون :

- يشترط أن تكون وحدات القرب لذبح الطيور الداجنة الموجبة حصراً لعاجيت الأسر في موقع لا يشكل إزعاجاً للسكان (بحث المنافع والمضار)، ومطابق للتصميم المرفق لدفتر التحملات، ويتعين على صاحب المحل:
- توفير الإضاءة الكافية في أرجاء المحل وحول الأقفاص خاصة لتسهيل عمليات المتابعة والفحص.
 - ربط المحل بشبكات المياه الصالحة للشرب والصرف الصحي.
 - توفير تهوية مناسبة ودرجة حرارة مناسبة للطيور وتغيير الهواء بصورة منتظمة.
 - توفير أقفاص من مواد غير قابلة الصدأ متعددة الأدوار مزودة بعجلات متحركة لتسهيل عمليات الحركة والتنظيف، بأدراج سفلية سهلة الفك والتركيب والتنظيف لجمع مخلفات الدجاج، وأن تتوفر هذه الأقفاص على تهوية وتحكم مناسبين.
 - فصل منطقة الذبح والتنظيف عن منطقة العرض، مع توفير الأدوات والمعدات من الإنوكس، وأن تكون آلة نزع الريش من مواد صحية غير ضارة ولا تحتوي على معادن قابلة للصدأ، ومتصلة بطريقة سليمة بحاويات تجميع مخلفات التنظيف.
 - توفير حوض عميق خاص بالذبح مزود بأقفاص من الإنوكس لتنصيف الدم بعد الذبح ومتصلة بشبكة الصرف الصحي من الأسفل.
 - توفير حوض آخر مزدوج عميق من الإنوكس للقيام بعمليات الغسل والتنظيف، ولا يجوز الاحتفاظ بمخلفات الدجاج داخل المحلات والفهام بالتخلص منها بصفة منتظمة.
 - توفير طاولات من الإنوكس أو الرخام لعمليات التجهيز والتنظيف والتقطيع.
 - تعقيم للأدوات والمعدات بعد تنظيفها وتطهيرها.
 - توفير سخان مياه بالمحل للقيام بعمليات نزع الريش وكذلك للتطهير اليومي.
 - ذبح الطيور أمام الزبون، ويمنع بيع الطيور المريضة أو الميتة، ويجب عزلها وإخبار المصالح الصحية والبيطرية.
 - أن يحافظ على النظافة البدنية وارتداء بذلة بيضاء نظيفة ويتوفر على بطاقة صحية مسلمة من طرف المكتب الجماعي للنوعية الصحية للمعني وتجدد على الأقل مرة في السنة بعد إجرائه للفحص الطبي الإجمالي.
 - جعل أرضية المحل غير مسربة للمياه وسهلة الغسل والتطهير وكذا جذرائه وقواصله ملساء ومقاومة.
 - توفير وسائل لغسل وتطهير اليدين.
 - تفادي بيع الدجاج الحي واللحوم في نفس المحل.

نقل الدواجن والطيور الحية

المادة الثانية والتسعين :

- تكون وسائل نقل الدواجن والطيور الحية تستجيب للشروط الصحية والنظافة معتمدة من طرف المصالح المختصة، بحيث يتم نقلها بواسطة صناديق مصنوعة من مواد بلاستيكية، سهلة الغسل والتطهير وغير مؤذية للطيور، ويمنع استعمال المواد الخشبية.
- يكون نقل الطيور الداجنة في أقفاص لا تأوي سوى الطيور الداجنة من نفس الصنف والعمر والنوع، واردة من نفس المؤسسة وتحمل رقم الترخيص.
- تكون وسائل النقل بالشكل الذي يجنب تناثر نفايات الطيور وريشها على الطريق وأن تمكن من مراقبة هاته الطيور أثناء نقلها، وأن تكون قابلة للتنظيف والغسل والتطهير.

المادة الثالثة والتسعون :

تخضع وسائل نقل الدواجن والطيور الحية بعد كل عملية نقل للعمليات الآتية حسب الترتيب التالي :

- 1- الغسل بالماء الجاري.
- 2- الغسل بالماء الساخن الممزوج بمحلول منظف.
- 3- التطهير بالماء ممزوج بمحلول الكلور

إجراء الخاص: بيع الخضار والفواكه

المادة الرابعة والتسعون :

لا يسمح بيع الخضار والفواكه في الملك العمومي والساحات والأزقة والشوارع والمناطق الخضراء.

المادة الخامسة والتسعون :

يتم بيع الخضار والفواكه في الأسواق المخصصة لهذا الغرض أو داخل المحلات المرسح بها والتي تستوفي للشروط الصحية.

يجب أن يتوفر محل بيع الخضار والفواكه المسرح به على الشروط التالية:

- أن يكون المحل نظيفاً وفسيحاً بما فيه الكفاية متوفراً على تهوية كافية.
 - أن يكون المحل متصلاً بشبكة الماء الصالح للشرب والصرف الصحي.
 - أن تعرض وترتب الخضار والفواكه في صناديق بالشكل اللائق.
 - أن تكون الخضار والفواكه المعروضة للبيع في حالة طرية وصالحة للاستهلاك.
- كما يجب أن تكون الأكياس المستعملة لبيع الخضار والفواكه من مواد غير بلاستيكية ومسموح بها وفقاً للتشريع الجاري به العمل.

المادة السادسة والتسعون :

- يمنع بيع الخضار والفواكه التي ثبت أنها من مغرس يستقى بمياه آسنة أو مياه مأخوذة من قنوات التمثير ومياه ملوثة و إن ثبت ذلك يتم حجزها وإتلافها.
- تحجز الخضار والفواكه التي ثبت أنها مسقية بمياه ملوثة أو عكرة حتى داخل المغرس، إذا كان هذا الأخير موجوداً داخل مدار الجماعة.

المادة السابعة والتسعون :

على بائني الخضار والفواكه احترام شروط النظافة وعليهم الالتزام بما يلي:

- ✓ تنظيف المحل الذي يستغله نظافة كاملة من أرض وجدران وأدوات وصناديق.
- ✓ أن تكون الأوعية المعدة للتفاريات وجمع الخضار الفاسدة عازلة وسهلة التنظيف وتكون قابلة للإغلاق المحكم توضع في مكان معزول.

الجزء السادس :

الحليب ومشتقاته

المادة الثامنة والتسعون :

يقوم المراقبون المحليون بالمكتب الجماعي للوقاية الصحية بتنسيق مع المصالح البيطرية للمكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية بمراقبة صلاحية وجودة الحليب ومشتقاته ووسائل تجميعه ونقله داخل محلات إنتاج الحليب والتعاونيات المعتمدة.

المادة التاسعة والتسعون :

يمنع بيع الحليب ومشتقاته عن طريق التجول داخل المدار الحضري.

المادة مئة :

يجب أن تتوفر المحليات وكل محل يباع فيه الحليب ومشتقاته على ثلاثة للحفظ لا تتعدى حرارتها 4 درجات.

المادة مئة وواحد :

على أصحاب المحليات احترام كافة شروط الوقاية الصحية والنظافة لا سيما التالية :

- ❖ تنظيف المحلية نظافة كاملة من أرض وجدران وأدوات وأواني بشكل يومي.
- ❖ استخدام جميع المواد المطهرة المسموح بها للقضاء على الجراثيم، في عمليات التنظيف والتطهير.
- ❖ مباشرة أعمال التنظيف والتطهير ومحاربة الحشرات والجراثيم تأتي بعد الانتهاء من العمل وتقديم الخدمات.

المادة مئة واثنتان :

على المستخدمين في المحليات ارتداء ملابس عمل نظيفة ذات لون فاتح سهل الغسل وكذا القبعات والقفازات حرصاً على ضمان شروط الوقاية الصحية والسلامة والنظافة. كما يجب أن يخضع المستخدمون لفحص طبي، منتظم على الأقل مرة كل سنة. تسلم على إثره البطاقة الصحية من الطبيب مدير المكتب الجماعي للوقاية الصحية.

المادة مئة وثلاثة :

يجب على كل من يرغب في صنع المنتجات المشتقة من الحليب كالزبادي واللبن والزبدة والجبن والقشدة المثلجة و الغير المثلجة أن يتوفر على اعتماد من المصالح المختصة التابعة للمكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية.

الجزء السابع : صنع وسبع القشدة المثلجة

المادة مئة وأربعة :

لا يمكن صنع وبيع وتوزيع المثلجات أو القشدة المثلجة داخل المدار الحضري إلا بعد الترخيص والتوفر على اعتماد لمزاولة هذه الأنشطة من طرف المصالح المختصة وفق القوانين والمساطر الجاري بها العمل. كما يمنع بيع هذه المنتجات في الأماكن غير المرخصة.

المادة ستة وخمسة

يتم الاحتفاظ بالقشدة المثجة والمثلجات مباشرة بعد الصنع داخل ثلاجة مخصصة لذلك، ويمنع إعادة تجميد المثلجات أو القشدة المثجة ثانية بعد ذوبانها كما يجب حماية المثلجات من كل تلوث.

المادة سبعة

يكون الاحتفاظ بالأجهزة والآلات وجميع الوسائل المستعملة في صنع أو جمع أو تعبئة أو توزيع القشدة أو منتجات الحليب ومشتقاته في مكان نظيف خالي من القبار والحشرات وأي تلوث، كما يجب أن تغسل وتطهر وتعقم الأوعية قبل كل استعمال. يجب ألا تحتوي أوراق التغليف والعلب المستوعبة من الكارتون أو البلاستيك المخصصة لبيع المثلجات على أي مادة سامة أو مبيدات أو مواد التفتيل أو ما شابه، أو توضع بجانب مواد كيميائية.

المادة ثمانية وسبعة

لا يمكن أن يتم نقل المثلجات أو القشدة المثجة إلا بواسطة أوعية محكمة الإقفال بوضع عليها عنوان مصدر المنتج وتاريخ انتهاء الصلاحية.

المادة ثمانية وثمانية

يجب أن تتوفر في الأشخاص العاملين في صنع المثلجات والقشدة المثجة الشروط الصحية وأن يكونوا حاملين للبطاقة الصحية المسلمة من المكتب الجماعي للوقاية الصحية، بعد إجرائهم للفحص الطبي الإجمالي، والتي تجدد كل ستة أشهر وكلما دعت الضرورة لذلك.

الباب السادس

الأجالات المفتوحة للعموم

المادة ثمانية وتسعة

يمنع بناء أو إنشاء أو استغلال المحلات والمؤسسات العمومية بدون ترخيص قانوني من المصالح المختصة.

المادة عشرة وعشرون

يقوم المكتب الجماعي للوقاية الصحية بمراقبة نظافة المؤسسات المفتوحة للعموم ويتخذ الإجراءات الجزرية في حق المخالفين للقواعد الصحية والنظافة وذلك طبقا للقوانين الجاري بها العمل في هذا الميدان.

يتخذ المكتب الجماعي لحفظ الصحة جميع التدابير اللازمة من أجل احترام الضوابط المتعلقة بنظافة هذه المؤسسات إذ يقوم بما يلي :

(أ) يراقب جودة جميع المواد الغذائية والمشروبات المعروضة للاستهلاك العمومي المنصوص عليها في الباب الخامس أعلاه كما يراقب نظافة محلات العرض وأماكن التخزين الموجودة داخل المدار الحضري.

(ب) وعلى الخصوص المحلات المفتوحة للعموم ومؤسسات ومقاولات البيع بالتقسيط والمطاعم الجماعية يراقب نظافة المؤسسات التالية :

✓ المخابز العصرية - الأفران التقليدية - محلات صنع وبيع الحلويات.

✓ المقاهي - المطاعم والمطاعم الجماعية.

✓ الفنادق المصنفة والغير المصنفة.

✓ المحلات - المقشدة - ومحلات بيع المأكولات الخفيفة.

✓ قاعات الألعاب الرياضية - وأماكن السباحة - وقاعات العروض.

✓ الحمامات.

✓ المحلات التجارية (بيع العقاقير - العطور ومواد التجميل ...)

✓ المحلات المهنية (العلاقة والتجميل وقاعات الاسترخاء والترويض البدني ...)

المادة ستة وأحدى عشر

يجب على جميع المؤسسات المفتوحة للعموم تسهيل ولوج الأشخاص المعاقين إلى البنايات والطرق والمضاءات وكذلك تسهيل الخروج منها والتحرك داخلها واستعمال مرافقها والاستفادة منها، عبر تخصيص ممرات موازية لمرات الراجلين وتخصيص أماكن في كل موقف للسيارات وتوفير جميع التولوجيات الخاصة بهم المنصوص عليها في القوانين الجاري بها العمل.

الجزء الأول: المخازن وصنع الحلويات

المادة ثمانية وأحدى عشر

يتوفر المحل الخاص بصنع وبيع الخبز والحلويات على الشروط الصحية والنظافة الضرورية من أجل حماية

سلامة المستهلك المشار إليها في دفتر التحملات الخاص بهذه المؤسسات وأن يتوفر فيها على الخصوص:

- مراحيض، رشاشات ومغاسل، ومستودعات الملابس، خاصة بالمستخدمين ويجب أن تكون هذه المرافق الصحية منفصلة عن المحل المخصص لتحضير الخبز والعلوى وأن يكون عددها متناسبا مع حجم العمل وعدد المستخدمين.
- متصلة بشبكة الصرف الصحي.
- مزودة بالماء الصالح للشرب.
- متوفرة على تهوية كافية.

المادة ستة وثلاثة عشر :

يجب أن تتوفر الفضاء الخاص لتخزين الدقيق والمواد الأساسية لتحضير الخبز والعلويات الشروط الصحية والوقائية الضرورية التالية :

- أن يكون الأرضية زليج مضاد للانزلاق وسهل التنظيف و أن تكون الجدران مزليجة بعلو مترين.
- أن تتوفر المخزن على التهوية الكافية ولا توجد به رطوبة ويكون ملائما لحفظ وتخزين المواد الأساسية الخاصة بإعداد الحلويات.
- تتوفر على قنينات لإطفاء الحريق.
- عدم وضع المواد السامة أو الخطيرة والمضرة بالصحة داخل المخزن.
- عدم استعمال المخزن كمقرق للنوم للمستخدمين.
- أن يكون المخزن خاليا من الروائح الكريهة وبعبدا عن مصادر التلوث، والحشرات.
- وضع مصائد للفئران بمعايير قانونية في جميع أركان الفضاء مع مراقبتها.

الفضاء الخاص لإعداد الخبز والعلويات

المادة ستة وأربعة عشر :

يجب أن تتوفر في الفضاء الخاص بإعداد الحلويات الشروط الآتية:

- أن تكون أرضية المحل مبلطة بزلج منعرج وسهل التنظيف.
- أن تكون الجدران مزليجة بعلو مترين على الأقل.
- أن تكون السقوف والزوايا مبنية ومبلطة بشكل ملائم وصحي.
- مزودا بالماء الصالح للشرب ومتصل بشبكة الصرف الصحي.
- مجهزا بالأدوات والأواني والآلات والثلاجات وكل التجهيزات الضرورية الخاصة لتحضير ولطي الحلوى.
- توفير التهوية الكافية داخل المحل.
- يجب أن يتوفر المحل على طاولات خاصة لتحضير الحلويات.

الفضاء الخاص بالفرن لطهي الخبز والعلويات

المادة ستة وخمسة عشر :

يشترط في الفضاء الخاص لطهي الخبز والعلويات ما يلي :

- أن تكون مساحته كافية لمزاولة طهي الخبز والعلوى في ظروف صحية وأمنة.
- تواجد العداد الكهربائي المعد لتزويد هذا الفرن بالكهرباء بقرب من الباب المخصص لدخول وخروج المستخدمين وفي مكان آمن ومعزول وبعبدا عن أي مصدر للمواد الخطيرة القابلة للاشتعال.
- تتوفر على التهوية والإضاءة الكافية.
- تتوفر على مدخنة مطابقة للمعايير القانونية المعمول بها علوها لا يقل على ثلاثة أمتار فوق أعلى مبنى في مدار 100 متر.
- تتوفر على عدد كاف من قنينات لإطفاء الحريق.

المستخدمون

المادة ستة وستة عشر :

يجب أن يخضع كل العاملين في المحل الخاص بصنع وبيع الخبز والعلويات إلى فحص طبي بانتظام نصف سنوي.

ومضى استلزم الأمر ذلك، يثبت سلامتهم من الأمراض المعدية أو الخطيرة على الصحة العمومية وتسلم لهم على إثره البطاقة الصحية، من المكتب الجماعي للوقاية الصحية.

- كل مستخدم ثبت أو حصل شك في إصابته بمرض معد أو كانت به جروح مفتوحة أو يعاني من إصابات في الجلد أو من إسهال يمنع من العمل إلى حين إدلائه بشهادة طبية تؤكد شفاؤه نهائيا.
- يجب الحرس على النظافة الشخصية للمستخدمين وذلك بإلزامهم بارتداء ملابس عمل نظيفة ذات لون فاتح سهلة الغسل وكذا القبعات والقفازات، حرصا على ضمان شروط الصحة والنظافة داخل المحل.
- يمنع الأكل والشرب والتدخين أو أي عمل مشابه من شأنه نقل العدوى في أماكن العمل.

المادة سبعة عشر :

على صاحب المحل الخاص بصنع وبيع الحلويات احترام شروط النظافة في جميع المرافق بهذا المحل وعليه الالتزام أساسا بما يلي :

- ✓ تنظيف جميع مرافق المحل نظافة كاملة من أرض وجدران وسقف وأدوات وأواني.
- ✓ استخدام جميع المواد المطهرة المسموح بها في عمليات التنظيف والتطهير.
- ✓ حفظ المبيدات والمواد الخطيرة في مكان خاص مقفل.
- ✓ ألا تباشر أعمال التنظيف والتطهير ومحاربة الحشرات والجراثيم إلا بعد الانتهاء من عملية الإعداد والطهي.
- ✓ المحافظة الجيدة على الصحة باستخدام طرق تطهير فعالة للمحل للقضاء على البقايا والأوساخ التي يمكن أن تكون مصدرا للتلوث أو فساد المواد الأساسية المستعملة في إعداد الخبز والحلويات.

- ✓ أن تكون الأدوات والأواني المستعملة داخل المحل مصنوعة من مواد غير قابلة للتآكل والصدأ.
- ✓ أن تكون الأوعية المعدة للنفائات عازلة وسهلة التنظيف وتكون قابلة للإقفال المحكم بدواسة وتوضع في مكان معزول.
- ✓ يمنع وضع أية أمتعة شخصية أو مواد كيميائية داخل المحل المعد لتحضير الخبز والحلويات وذلك تجنباً لمصادر العدوى.

القضاء الخاص بـ عرض وبيع الخبز والحلويات

المادة ثمانية عشر :

يتوفر قضاء عرض وبيع الخبز والحلويات على الشروط الضرورية لحفظ الصحة والسلامة، منها ما يلي:

- ✓ تعرض الحلويات المعدة للبيع في واجهات وخزانات زجاجية مكيّفة الهواء حتى لا تتعرض للتلوث أو الغبار أو تلمس بأيدي الزبناء أو الحشرات.
- ✓ أن يكون هذا القضاء نظيفاً وفسيحاً بما فيه الكفاية ومتوفراً على تهوية كافية.
- ✓ أن يكون مزوداً بألآت التبريد والتلاجات كافية مجهزة بلوحة لقياس الحرارة، والأدوات اللازمة وأوراق ولوازم التنظيف.
- ✓ أن يكون متوفراً على طاوولات ومرافع لعرض البضائع عليها وبيعها للزبائن.
- ✓ على العمال ارتداء الألبسة البيضاء نظيفة واستعمال القفازات لكيلا يلمسوا الحلويات والمواد بأيديهم.

الجزء الثاني: الفرن التقليدي

المادة تسعة عشر :

يمنع على أرباب الأفرنة التقليدية تحضير الخبز وتوجب عليهم الالتزام والتقيّد بشروط الوقاية الصحية و النظافة والسلامة.

القضاء الخاص بالحطب :

يجب أن يتوفر الفرن التقليدي على القضاء الخاص بالحطب معزول مستوف للشروط الوقائية اللازمة :

- يجب أن يكون بعيداً عن العداد الكهربائي وعن أي مصدر للمواد الخطيرة القابلة للاشتعال.
- يجب أن تكون أرضية هذا القضاء مزليجة أو مغطاة بالإسمنت.
- أن يتوفر القضاء على تهوية وإثارة كافية.
- تزويده بوسائل محاربة الحريق بالعدد الكافي.

المادة عشرة عشر :

عدم استعمال المحل لغير الغرض المخصص له، بأن يستغل كمرقد للنوم من طرف المستخدمين أو غيره ...

القضاء الخاص بطهي الخبز :

يجب أن يتوفر الفرن التقليدي على محل خاص بطهي الخبز مجهز بمدخنة قانونية وتتوفر فيه الشروط الآتية:

- ✓ أن تكون أرض المحل مبلطة بزلج أو على الأقل معدة بالإسمنت لكيلا ينطأ الغبار على الخبز.
- ✓ أن تكون الجدران والسقوف والزوايا مبلطة ومبلطة بشكل ملائم وصحي.
- ✓ أن يتوفر المحل على طاولات خاصة لوضع الخبز.
- ✓ أن يكون المحل خالي من الروائح الكريهة وبعبدا عن مصادر التلوث.
- ✓ يجب تهوية المحل بشكل يحول دون تسرب الحيوانات والقوارض والحشرات.
- ✓ مجهز بالأدوات الضرورية الخاصة لطهي الخبز.
- ✓ مزود بالماء الصالح للشرب.
- ✓ تولى التهوية والإضاءة الكافية داخل المحل.
- ✓ تتوفر على مدخنة مطابقة للمعايير القانونية المعمول بها علوها لا يقل على ثلاثة أمتار فوق أعلى مبنى في مدار 100 متر.
- ✓ يجب تنظيف وكنس المدخنة بشكل دوري.
- ✓ يجب وجود رفوف عارية ونظيفة على جدرانه لوضع الخبز عليها.
- ✓ كما يجب أن يتوفر على قنينات لإطفاء الحريق.

المادة ستة وثمانون وعشرون

- يمنع استعمال الخشب المعالج بمواد سامة واستعمال النفايات كإسفلت أو نفايات كوكود.
- يمنع عند إيقاد النار بالفرن استعمال مواد تشوح منها رائحة كريهة أو سامة.
- يستحسن استعمال مواد صديقة للبيئة كالقود.

المادة ستة وثلاثة وعشرون

يجب أن يخضع كل العاملين في الفرن التقليدي إلى فحص طبي، منتظم مرة كل سنة على الأقل، يثبت سلامتهم من الأمراض المعدية تسلم لهم على إثره البطاقات الصحية من المكتب الجماعي للوقاية الصحية كما يجب الحرص على النظافة الشخصية للمستخدمين وذلك بإلزامهم بارتداء ملابس عمل نظيفة.

نظافة الفرن التقليدي :

من أجل ضمان الوقاية الصحية والحفاظ على نظافة الفرن التقليدي يجب على صاحبه احترام شروط النظافة في جميع مرافقه والالتزام بما يلي :

- تنظيف الفرن التقليدي والمرافق الصحية التابعة له ومحل طهي الخبز نظافة كاملة من أرض وجدران وسقف وأدوات وأواني.
- استخدام جميع المواد اللازمة في عملية التطهير بما فيها المحاليل الكيماوية والمواد المطهرة المسموح بها.
- حفظ المبيدات والمواد الخطيرة في مكان خاص بعيدا عن محل طهي الخبز.
- عدم الشروع في أعمال التنظيف والتطهير ومعالجة الحشرات والجراثيم إلا بعد الانتهاء من عملية طهي الخبز وتسليمه.
- يلزم أن تكون الأوعية المعدة للنفايات عازلة وسهلة التنظيف وتكون قابلة للإقفال المحكم وتوضع في مكان معزول.
- يمنع وضع أية أمتعة شخصية أو مواد كيميائية داخل المحل المعد لطهي الخبز وذلك تجنباً لمصادر العدوى.
- يجب توفير كافة شروط الصحة والسلامة داخل الفرن لحماية العجين والخبز من الحشرات المضرة والرطوبة.

الجزء الثالث: المقاهي ومحلات بيع المأكولات الخفيفة

المرافق الصحية

المادة ستة وأربعة وعشرون

يجب أن تتوفر المقاهي ومحلات بيع المأكولات الخفيفة على المرافق التي تتطلبها شروط الصحة من مرافق ومغاسلات تكون منفصلة عن القاعة المخصصة لاستقبال الزبناء.

- ✓ تكون هذه المرافق خاصة بالذكر وأخرى للإناث
- ✓ مبرومة بشبكة الصرف الصحي.

✓ مزودة بالماء الصالح للشرب.

✓ متوفرة على تهوية كافية.

المطبخ

المادة ستة وخمسة وعشرون :

يكون تجهيز المطبخ بكل التجهيزات الضرورية من :

- الأواني والزجاجات والأدوات والآلات والثلاجة وخزانة التبريد.
- أن تكون أرض المطبخ مبلطة بزلج أو ما يشبه ذلك.
- أن تكون الجدران مزليجة بعلو مترين على الأقل.
- أن تتوفر على معدات للغسل تحتوي على حوض لغسل الأواني.
- أن يكون مجهزا بقنوات التطهير ذات أنابيب وشبكات وقائية.
- أن يكون مربوطا بشبكة الصرف الصحي.
- أن يكون مزودا بالماء الصالح للشرب.
- أن تتوفر على قنينات لإطفاء الحريق.
- أن تتوفر على خزان لتخزين البضائع والمواد.

المقصف أو المنضدة

المادة ستة وستة وعشرون :

- يكون المقصف مزودا بالآلات التبريد والثلاجات الكافية والأدوات والأواني اللازمة.
- تعرض الحلويات أو الأطعمة أو المأكولات الخفيفة المعدة في واجهات وخزانات زجاجية مكيفة الهواء حتى لا تتعرض للتلف أو الغبار أو تنمس بأيدي الزبناء أو الحشرات أو الهواء.

قاعة الجلوس

المادة ستة وسبعة وعشرون :

- تتوفر قاعة الجلوس المخصصة لتناول المشروبات أو الأطعمة أو المأكولات الخفيفة على ما يلي :
- مساحة كافية لاستيعاب العدد الكافي من الزبائن بها طاولات وكراسي مريحة وزينة منروسة.
- يكون نظام التهوية كاف وإضاءة وارتفاع مناسبين.
- جدران هذه القاعة مطلية بمادة أو صباغة سهلة الغسل.
- أن تكون أرضية هذه القاعة مبلطة بزلج أو ما يشبه ذلك.

نظافة المقاهي ومحلات بيع المأكولات الخفيفة

المادة ستة وسابعة وعشرون :

على أصحاب المقاهي ومحلات بيع المأكولات الخفيفة احترام شروط النظافة بهذه المؤسسات وعليهم الالتزام أساسا بما يلي :

- ✓ تنظيف المحل بكل مرافقه نظافة كاملة من أرض وجدران وستف وأدوات وأواني.
- ✓ استخدام جميع المواد المطهرة المسموح بها للقضاء على الجراثيم، في عمليات التنظيف والتطهير، مع توفير آلة كهربائية لغسل الأواني ما أمكن.
- ✓ عدم الشروع في أعمال التنظيف والتطهير ومعالجة الحشرات والجراثيم إلا بعد الانتهاء من العمل وتقديم الخدمات.
- ✓ لزوم المحافظة الجيدة على الصحة باستخدام طرق تطهير فعالة للقضاء على البقايا والأوساخ التي يمكن أن تكون مصدرا للعدوى أو فساد المواد الأساسية المستعملة في إعداد المأكولات والمشروبات.
- ✓ أن تكون الأدوات والأواني المستعملة داخل المؤسسة مصنوعة من مواد غير قابلة للتآكل والمسا.
- ✓ أن تكون الأوعية المعدة للنفايات عازلة وسهلة التنظيف وتكون قابلة للإغلاق المحكم وتوضع في مكان معزول.

مستخدمو المقاهي ومحلات بيع المأكولات الخفيفة

المادة ستة وتسعة وعشرون:

- يجب الحرص على النظافة الشخصية للمستخدمين وذلك بإرتداء ملابس عمل نظيفة ذات لون فاتح سهلة الغسل وكذا القبعات والقفازات بالنسبة للذين يعملون بالمطبخ، حرصاً على ضمان شروط الصحة والنظافة.
- ❖ إلزام النادل بإرتداء ملابس عمل نظيفة ومناسبة.
- ❖ يجب أن يخضع المستخدمون لفحص طبي بصفة منتظمة مرة كل سنة، تسلم لهم على إثره البطاقة الصحية من المكتب الجماعي للوقاية الصحية.

بيع وشراء الشاورما

المادة ستة وثلاثون:

- يجب أن تستجيب المنشأة التي تقوم بتحضير وبيع الشاورما إضافة إلى الشروط الصحية المطبقة على محلات بيع المأكولات الخفيفة لما يلي :
- ✓ أن يكون قضاء تحضير الشاورما مكيفاً ولا تزيد درجة حرارته عن 9 درجات.
 - ✓ ألا يتم طهي اللحوم الخاصة بالشاورما فوق الرصيف العمومي.
 - ✓ أن يكون مصدر اللحوم المستعملة لإعداد الشاورما مرخصاً صحياً، وأن تكون التوابل والجارات المستخدمة خالية من الشوائب والمواد الملوثة.
 - ✓ ويجب أن تحفظ اللحوم المتبلّة داخل الثلاجات على درجة حرارة بين 0 و 4 درجات مئوية.
 - ✓ يجب ألا يتجاوز قطر الشاورما 40 سنتيمتر ولا يزيد وزن السيق 20 كغ وبارتفاع لا يتجاوز الحد العلوي لمصدر الحرارة المستخدم لطهي السيق.
 - ✓ يجب طهي وإرضاج الشاورما على حرارة هادئة بحيث لا تقل درجة حرارة شرائح اللحوم المقطعة المعدة للأكل عن 75 درجة مئوية، ويمنع منعاً باتاً إطفاء مصدر الحرارة عن سيق الشاورما.
 - ✓ يجب توفير ميزان حرارة لقياس درجة حرارة شرائح اللحم المعدة للأكل.
 - ✓ يمنع تقطيع الشاورما ما قبل تمام النضج وأن يكون على شكل شرائح رقيقة وعند الطلب وأمام الزبائن.
 - ✓ يجب أن تحفظ السلطات والمبصلات التي تضاف للشاورما مبردة على درجة حرارة لا تتجاوز 4 درجات.
 - ✓ يجب استخدام ملاقط وملاعق عند وضع اللحوم وسلطات وعدم استعمال الأيدي مباشرة.
 - ✓ يمنع إعادة استخدام أو حفظ بقايا الشاورما أو الصلصات والسلطات المجهرية من اليوم السابق.
 - ✓ يجب أن يكون المستخدمون حاصلين على البطائق الصحية السارية المفعول وأن يلتزموا بقواعد النظافة العامة والشخصية مع ارتداء ملابس العمل وتغطية الرأس والقفازات.

الجزء الرابع: المطاعم والمطابخ الجماعية

المادة ستة وأربعون وثلاثون:

- المطعم هو كل محل تجاري مرخص لمزاولة نشاط مطعم حسب الأنظمة والقوانين الجاري بها العمل.
- يقصد بالمطبخ الجماعي كل المطابخ المرخصة التي تقوم بتحضير الأطعمة المختلفة بدون تقديمه بعين المكان للزبناء كمنطوق الحفلات.

الموقع والمساحة والبنية

المادة ستة وأربعون وثلاثون:

- يجب أن تتوفر الشروط التالية في مباني ومرافق المنشأة :
- يجب أن تتناسب المساحة مع حجم وطبيعة العمل وأقسام المنشأة، وألا يكون الموقع له تأثير سلبي على البيئة الخارجية المجاورة له، وأن يتوفر للموقع مصدر مياه صالحة للشرب وأن تتوفر للمنشأة وسيلة مأمونة للصرف الصحي.
 - أن يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة انسياب كافة مراحل العمل وما يرافقها من حركة الأفراد والمعدات والمواد الغذائية في اتجاه واحد لضمان سلامة المنتج، وذلك بتقسيم المكان إلى أقسام مختلفة من مرحلة استلام المواد الأولية حتى مرحلة الإنتاج النهائي باستخدام حواجز فصل طبيعية أو بفصل العمليات بعضها عن بعض.
 - أن يسمح تصميم البناء بإجراء عمليات النظافة والتطهير بسهولة ويسهل عمليات الإشراف اللازمة لضمان جودة المنتج، وأن يكون خالياً من التشققات لمنع دخول أو إيواء الحشرات والقوارض.

- أن تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة، ذات سطح مستو وخال من الشقوق والجفر، وأن تكون مانعة للانزلاق، وأن تزود بالعدد الكافي من البوارج لتصريف مياه الشفط الداخلية وتصمم بميل باتجاه هذه البوارج، وأن تكون سهلة التنظيف.
- أن تلبط جدران وأرضيات أماكن التحضير والطبخ والغسل واستلام المواد الأولية والأماكن التي تنصاعد منها الأبخرة أو الزيوت المتطايرة، وكذلك دورات المياه بالزليج الفاتح اللون والسهل التنظيف.
- أن تدهن الأسقف بطلاء مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف، يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات ويقلل من تكاثف الأبخرة ونمو الميكروبات والتعفنات، أو من أي مادة أخرى تحقق نفس المواصفات.
- كما يمنع استخدام الأسقف المعلقة الصناعية أو الخشبية في أماكن التحضير والطبخ والغسل واستلام المواد الأولية والأماكن التي تنصاعد منها الأبخرة أو الزيوت المتطايرة، وكذلك دورات المياه ومغاسل الأيدي والمستودعات.
- أن تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة ويفضل أن يكون بها استدارة أو ميل ليسهل تنظيفها وتطهيرها ومنع تراكم الملوثات.
- أن تكون الأبواب من مادة غير منفذة للماء وغير ماصة وذات أسطح ملساء سهلة التنظيف وتغلق ذاتها بإحكام.
- أن تكون النوافذ من مادة غير منفذة للماء وغير ماصة وذات أسطح ملساء سهلة التنظيف وأن تزود بأغطية شبابيك تمنع دخول الحشرات والفوارض.
- ألا يسمح البناء بدخول وإيواء الحشرات والفوارض والحيوانات الضارة والأليفة وملوثات البيئة مثل الدخان والتربة والغبار وخلافه.
- أن يكون المبني جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة بداخله ولضمان عدم تكاثف الأبخرة أو تراكم الأتربة، ويتم ذلك بتركيب مراوح شفط مناسبة عددها وتصميمها مع مساحة المكان وكمية الأبخرة به أو بأي وسيلة أخرى مناسبة.
- أن تكون استراحة العمال ودورات المياه معزولة تماما عن مناطق تداول الأغذية ولا تفتح عليها مباشرة.
- أن تكون الإضاءة جيدة (طبيعية أو صناعية) في أماكن التحضير والطبخ والغسل واستلام المواد الأولية ودورات المياه ومغاسل الأيدي والمستودعات على أن تعكس اللون الطبيعي للمواد المستخدمة وأن تكون وحدات الإنارة محمية بأغطية مناسبة.

المادة الصحية

الصرف الصحي

المادة صلبة والسائلة والغازية

يجب توفر الشروط التالية عند التخلص من المياه العادمة:

- ✓ أن يتم التصريف إلى شبكة الصرف الصحي
- ✓ ألا يكون هناك أي حفرة تجمع تحت أرضية المنشأة أو مبانيه وأن تكون خارج المبني وأن يتم تفريغها كلما اقتضت الحاجة لذلك.
- ✓ أن يكون مستوى أرضية المؤسسة أعلى من منسوب مستوى الشارع المقام به، مع عدم وجود غرف تفتيش على ذات الرصيف بجوار أو أمام أحد أبوابه لتجنب فيضان المجاري ومنع التلوث.

المادة صلبة وأربعة وثلاثون

يجب أن تتوفر الشروط التالية في المطبخ وحسب الحاجة :

يجب أن تتوفر في المطابخ المركزية فضاءات معزولة عن بعضها البعض وعلى النحو التالي :

- فضاء لتجهيز اللحوم والأسماك ومنتجاتها.
- فضاء لتجهيز السلطات والمقبلات الباردة.
- فضاء لتجهيز الحلويات.
- يجب أن تتوفر في فضاء التحضير والتجهيز جميع التجهيزات المستخدمة في تحضير وتجهيز الطعام وحسب حاجة وطبيعة العمل في المنشأة، وعلى النحو التالي:
- عدد مناسب من طاولات العمل ذات أسطح ناعمة مصنوعة من معدن لا يصدأ أو من الرخام (قطعة واحدة) للتحضير والتقطيع أو من أي مادة أخرى تحقق نفس المواصفات.
- عدد مناسب من الأحواض المصنوعة من مادة لا تصدأ تخصص لغسل المواد الغذائية، على أن يزود كل حوض بحنفية للمياه النظيفة الصالحة للشرب وأن يتصل بشبكة الصرف الصحي للمنشأة.
- فضاءات محكمة الإغلاق بدواس للتخلص من الفضلات والمخلفات يتم التخلص منها باستمرار.

المستودعات :

المادة ستة وخمسة وثلاثون :

يجب أن تتوفر في منشآت تداول الطعام وحسب مقتضى الحال المستودعات التالية على أن تتوفر فيها الشروط المحددة أدناه:

- ❖ مستودع الأغذية الجافة والطازجة وتخزن فيه الأغذية التي لا تحتاج إلى وسائل حفظ خاصة.
- ❖ المستودع المبرد وهو عبارة عن ثلاجة تؤمن درجة حرارة تبريد وتخزين الأغذية الطازجة مثل الخضار والفواكه واللحوم والأسماك والدواجن ولا تزيد درجة الحرارة فيها عن (+4) درجات مئوية وأن يتم ترتيب المواد فيها على التوالي وفصلها عن بعضها (فواكه، خضار، لحوم، دواجن، أسماك) في حال كان التخزين عموديا، وفي حال كان حجم العمل كبيرا يجب تخصيص ثلاجات تبريد خاصة بكل نوع.
- ❖ ثلاجة التجميد وهي عبارة عن ثلاجة تؤمن درجة حرارة تجميد لحفظ الأغذية لا تزيد عن (-18) درجة مئوية.
- ❖ مستودع الأواني النظيفة ويتم فيه تخزين الأدوات والمعدات والأواني بعد غسلها وتجفيفها في خزائن محكمة الغلق على أن يزود المستودع برشوف مصنوعة من معدن لا يصدا لتخزين الأواني النظيفة عليها.
- ❖ مستودع لتخزين القمح والحبوب ومواد الوقود الأخرى، على أن يخصص جزء مستقل منه لتخزين مواد التنظيف والتطهير، ويراعى تخزين هذه المواد داخل خزانة محكمة الغلق.

مستودع لتخزين مواد التعبئة والتغليف :

المادة ستة وستة وثلاثون :

يجب أن تتوفر في المستودع الشروط التالية :

- أن يزود بالعدد الكافي من الرشوف المصنوعة من معدن لا يصدا أو من أي مادة أخرى تحقق نفس المواصفات، على أن يكون الرف السفلي مرتفعا عن سطح الأرض بمقدار (30 سم) على الأقل.
- أن يتم التخزين بطريقة تسمح بدوران الهواء داخل المستودع.
- يتمتع وجود مصادر للرطوبة داخل المستودع كصنابير المياه.
- أن تتوفر الإضاءة الطبيعية والصناعية الكافية.
- أن تتوفر التهوية الجيدة التي تتناسب مع مساحة المستودع.
- أن تتوفر الوسائل اللازمة لمكافحة العشرات والقوارض.
- يجب عدم تعرض المنتجات للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والعشرات والقوارض.
- يجب عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات.

التجهيزات :

المادة ستة وسبعة وثلاثون :

يجب أن تتوفر فيها الشروط التالية :

- أن تكون جميع التجهيزات المستخدمة في المنشأة الغذائية مصممة للإنتاج الغذائي ومعالجة للاستخدام وبحالة جيدة ومصنوعة من مواد لا تصدأ.
- أن تكون التجهيزات مصممة بشكل مناسب يضمن عدم تسببها في حدوث أي تلوث غذائي، بحيث تكون جميع الأسطح الملامسة للغذاء غير ماصة وغير سامة وناعمة الملمس وخالية من الكدمات ولا تتأثر بالمادة الغذائية وتحمل تكرار التنظيف والتطهير الصحي.
- أن يتم توفير العدد المناسب من الثلاجات لحفظ المواد الغذائية (سواء الأولية أو المطهية) بحيث تخصص ثلاجة للمواد الأولية وأخرى للمواد المطهية. على أن يخصص للثلاجات مكان مستقل جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة مما قد يؤثر على كفاءة وأداء الثلاجات.
- يمنع منعاً باتاً استخدام الألواح الخشبية في تقطيع وتجهيز اللحوم والدواجن والأسماك وتستبدل بمواد صماء صحية وعلازمة وسهلة التنظيف لمنع التلوث.
- أن تزود الثلاجات والمجمدات بجهاز لقياس درجة الحرارة يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب بحيث ليسهل قراءته.
- تخصيص أدوات ومعدات لتجهيز اللحوم والدواجن، وتخصيص غيرها لتجهيز الخضار والسلطات وضرورة تصنيف هذه الأدوات وهدف استخدامها من خلال تمييز الألوان.

قاعة المطعم :

المادة ستة وتسعون وثلاثون :

يجب أن تتوفر فيها الشروط التالية وحسب الحاجة :

- ✓ أن تزود بواجهات مبردة لعرض المنتجات وأن تكون أبوابها مغلقة باستمرار.
- ✓ أن تتوفر على أبواب تغلق تلقائياً وتزويدها بوسائل منع دخول الحشرات.
- ✓ أن تزود بمناطيد من الرخام أو من معدن لا يصدأ أو أي مادة أخرى تحقق نفي المواسفات لتقديم عرض المواد الغذائية، ويكون معزولاً قدر الإمكان لمنع ملامسة الزبائن للمادة الغذائية وقرب من فضاء تجهيز المنتجات النهائية للمادة الغذائية أو المطبخ.
- ✓ توفير مواد التعبئة والتغليف حسب الاحتياج اليومي وحفظها بطريقة تمنع تلوثها أو تلوث المنتج الغذائي.
- ✓ أن تكون منفصلة تماماً عن قاعة التحضير.
- ✓ إذا استعملت القاعة في تقديم الطعام للزبناء فيجب تزويدها بعدد مناسب من الطاولات والكراسي النظيفة ومغاسل الأيدي والمحافظة على نظافتها ونظافة الأدوات والأواني المستخدمة في تقديم الخدمة.
- ✓ يجب المحافظة على نظافة قاعة تقديم الخدمة الذاتية ومراقبتها باستمرار.

النظافة العامة :

المادة ستة وتسعون وثلاثون :

- يجب أن يخضع المستخدمون لفحص طبي بانتظام ومتى استلزم الأمر ذلك وتسلم على إثره البطاقات الصحية وتكون الملفات المتعلقة بصحتهم مطابقة لمعايير الراحة.
- يجب أن يتم وضع الملصقات الإرشادية الخاصة بإتباع قواعد النظافة العامة في أماكن استلام وإعداد وتجهيز الأغذية وكذلك في المستودعات ودورات المياه بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم وعليهم التقيد بها.
- يجب أن يتم وضع برنامج عام لنظافة المنشأة وأن يكون موثقاً.
- يجب أن تتم العناية التامة بنظافة المنشأة وخاصة في أماكن إعداد وتجهيز اللحوم والدواجن والخضر.
- يجب أن يتم استخدام المنظفات الصناعية المسموح باستخدامها والمعترف عليها والمندولة في تنظيف الأواني والمعدات والأسطح الملامسة للغذاء.
- يجب أن يتم تنظيف وتطهير التجهيزات بعد استعمالها مباشرة.
- يمنع منعاً باتاً استخدام مناشف الثوب في تجفيف أسطح التجهيزات وتستبدل بالمناشف الورقية عالية الامتصاص أو بالهواء الجاف.
- يجب أن يتم استخدام أسلوب الغسل متعدد المراحل (الغسل بالماء الجاري، الغسل باستخدام المنظفات، الغسل بالماء الجاري للتخلص من المادة المنظفة- التجفيف) في أعمال غسل التجهيزات.
- يجب استبعاد أي تجهيزات زائدة وغير لازمة لا تستخدم في موقع العمل.
- يجب أن تتم صيانة التجهيزات بشكل دوري للمحافظة على سلامتها وسلامة العاملين عليها حسب برنامج معد لذلك.
- يجب أن يتم تجميع النفايات في أكياس بلاستيكية داخل أوعية محكمة الإغلاق من النوع الذي يفتح شطاه ذاتها بالضغط بالقدم، مع ربط الأكياس تقييداً للتخلص منها أولاً بأول خارجاً في الأماكن المخصصة لذلك.
- يجب أن يتم تنظيف وتطهير أوعية النفايات يومياً، باستخدام مواد التنظيف والمطهرات المناسبة.
- يجب أن تتم العناية بنظافة دورات المياه ومغاسل الأيدي وتطهيرها يومياً باستعمال المطهرات المناسبة.
- يجب أن يتم غسل الأرضيات يومياً مع الالتزام بعدم خروج ماء الغسيل خارج حدود المكان.
- يجب أن تتم مكافحة الآفات داخل المنشأة وفي الأماكن المحيطة بها وتوثيق ذلك من خلال برنامج معد لهذه الغاية من طرف مؤسسات مختصة.
- يجب أن يتم استخدام الآلات الكهربائية لمكافحة الحشرات على أن توضع بعيداً عن أماكن التحضير والتجهيز.
- يجب عند استخدام المبيدات الحشرية أخذ الاحتياطات اللازمة لحماية الأغذية والآلات والأدوات من التلوث والتوقف عن العمل.
- يجب أن يتم التنظيف الجيد بعد استعمال المبيدات الحشرية للتخلص من آثارها على أن يتم التنظيف بالماء الساخن والصابون والمنظفات المناسبة للتخلص من بقايا المبيدات قبل إعادة استخدام التجهيزات مرة أخرى.

النظافة الشخصية للعاملين:

المادة ستة وأربعون:

يجب إتباع قاعدة (نظف حيثما كنت) وتتمثل في تكرار غسل اليدين:

- ✓ مباشرة بطريقة سليمة عند بداية العمل.
- ✓ بعد التعامل مع الأغذية الطازجة وأي مواد ملوثة.
- ✓ بعد كل عملية من عمليات إعداد أو تجهيز للغذاء.
- ✓ بعد كل توقف عن العمل.
- ✓ بعد الخروج من دورة المياه.
- ✓ بعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم مثل الشعر أو القدم.
- ✓ بعد العطس.
- ✓ بعد العودة إلى المكان إذا اضطر العامل للخروج لأي سبب من الأسباب.
- ✓ أن يحافظوا على حسن المظهر من حيث العناية التامة بالنظافة.
- ✓ أن يتم ارتداء زي موحد نظيف وقت العمل ويجب حفظه في خزائن مغلقة داخل غرف خاصة لتغيير الملابس.
- ✓ أن يتم ارتداء ملابس واقية وأغطية رأس نظيفة وأحذية خاصة حسب مقتضى الحاجة أثناء العمل.
- ✓ أن تتم العناية بتقليم ونظافة الأظفار.
- ✓ أن يتم ارتداءقفازات صحية غير منفذة من النوع الذي يستخدم مرة واحدة وكمامة لتغطية الأنف والفم عند العمل في تحضير وتجهيز المنتج حيثما يلزم ذلك، مع مراعاة أن ارتداء القفازات لا يعفي عن غسل الأيدي جيداً.
- ✓ يمنع لمس الشعر أو الأنف أو الفم أو الأذن، أو المصق والسعال في مكان العمل.
- ✓ يمنع ارتداء الحلي والأصواتم والساعات خلال تداول الأغذية.
- ✓ عدم تناول المأكولات والمشروبات والامتناع عن التدخين في أماكن الإعداد والتجهيز والتقديم وداخل المستودعات.
- ✓ الامتناع نهائيًا عن النوم في أماكن العمل أو المستودعات.
- ✓ التدريب على الشؤون الصحية وتسمية المشرف الصحي.

المادة سبعة وواحد وأربعون:

يجب أن يدرّب جميع العاملين بالمشأة على الشروط والقواعد الصحية لتداول الأغذية لمنع تلوثها.

- يجب على المنشآت التي تشغل أكثر من 6 عمال تسمية مشرف صحي مسؤول على مراقبة وتطبيق الشروط والقواعد الصحية لتداول الأغذية من بين المستخدمين المتوفرين على مستوى في يمكنه من القيام بهذه المهام، وذلك عند افتتاح المنشأة وقبل حصولها على الترخيص القانوني.
- يجب أن يخضع كل مشرف صحي لدورة تكوينية على الأقل ينظمها وجوباً المكتب الصحي في مجال مراقبة وتطبيق الشروط والقواعد الصحية لتداول الأغذية، يحصل بعدها على شهادة مسلمة من المكتب الصحي الجماعي أو إحدى المؤسسات المختصة المعتمدة من طرف المكتب الصحي الجماعي.

الجزء الخامس: الفنادق غير المصنفة

المادة ثمانية وأثنان وأربعون:

لا يمكن فتح الفنادق غير المصنفة في وجه العموم دون الحصول على رخصة قانونية تسلم من طرف المصالح المختصة. من أجل ضمان الوقاية الصحية والحفاظ على شروط النظافة والسلامة داخل الفنادق غير المصنفة يجب أن تتوفر هذه الأخيرة على الشروط المشار إليها أسفله.

غرف النوم:

المادة ثمانية وثلاثة وأربعون:

- يجب أن تتوفر كل غرفة نوم على مرحاض وحمام ومغسلة على أن تكون هذه المرافق منفصلة عن المكان المخصص للنوم ومتوفرة على تهيئة كافية.
- يجب أن تجهز كل غرفة نوم بالتجهيزات اللازمة والضرورية كالمفروشات (سرير، مكتب، وستائر، جهاز لتقار... إلخ).
- يجب أن تكون معدات الأسرة والألحجة وأثاث الغرف نظيفة نظافة جيدة ومصونة.

- يجب تجديد النسيج من أغطية وأفرشة لكل زبون جديد، ويومياً طيلة فترة إيواء الزبون.

المرافق الصحية :

المادة ستة وأربعون :

- يجب أن تخصص مراحيض ومغسلات وورشاشات للاستعمال من طرف العاملين بالفندق فقط، ويجب أن تكون منفصلة عن المطبخ.
- يجب أن تخصص مراحيض ومغسلات للزبناء والزوار العابرين تكون منفصلة عن قاعة الاستقبال وعن مقهى ومطعم الفندق والمرافق الأخرى.
- أن تتوفر مرافق خاصة بالذكور وأخرى بالإناث.
- مبروعة بشبكة الصرف الصحي.
- مزودة بالماء الصالح للشرب.
- متوفرة على تهوية كافية.
- يجب أن تكون قاعات الاستقبال والمقاصف ومقهى الفندق والمرات والمراحيض في حالة جيدة ونظيفة.

المطبخ :

المادة ستة وخمسة وأربعون :

يجب تجهيز المطبخ بكل التجهيزات الضرورية من :

- ❖ الأواني والزجاجيات والأدوات والآلات والثلاجة وخزانة تبريد ... إلخ.
- ❖ أن تكون أرض المطبخ مبلطة بزلج أو ما يشبه ذلك.
- ❖ أن تكون الجدران مزججة بعلو مترين على الأقل.
- ❖ معدات للغسيل تحتوي على حوض لغسيل الأواني.
- ❖ مجهزة بقنوات للتطهير ذات أنابيب وشبكات وفائقة.
- ❖ مبروعة بشبكة الصرف الصحي.
- ❖ مزودة بالماء الصالح للشرب.
- ❖ تتوفر على قنينات لإطفاء الحريق.
- ❖ تتوفر على خزان لتخزين البضائع والمواد.

المقصف أو طاولة العمل :

المادة ستة وستة وأربعون :

يجب أن يكون المقصف أو المنضدة مزودة بالآلات التبريد والثلاجات الكافية والأدوات اللازمة والأواني والزجاجيات والآلات وخزانة تبريد ... إلخ.

قاعة الجلوس :

المادة ستة وسبعة وأربعون :

يجب أن تتوفر قاعة الجلوس المخصصة للمقيمين بالفندق على ما يلي :

- ✓ مفروشات وسقائر نظيفة ومريحة (زراي، طاولات، كراسي، أرائك ... إلخ)
- ✓ أن تتوفر على تهوية وإضاءة كافيتين.
- ✓ أجهزة ترفيهية وتلفاز.

في حالة توفر الفندق على مقهى ومطعم الفندق.

يجب أن تتوفر مقهى ومطعم الفندق على ما يلي :

- مساحة كافية لاستيعاب العدد الكافي من الزبناء.
- نظام للتهوية كاف وإضاءة وارتفاع مناسبين.
- طاولات وكراسي وسقائر وزينة مدروسة.
- جدران هذه القاعة مطلية بمادة أو صباغة سهلة الغسل.
- أن تكون أرض هذه القاعة مبلطة بزلج أو ما يشبه ذلك ومضادة للانزلاق.

نظافة مرافق الفندق:

المادة ستة وثمانيه وأربعين :

- يجب على أصحاب الفنادق غير المصنفة احترام شروط النظافة وعلمهم الالتزام بما يلي :
- ❖ تنظيف جميع غرف النوم يوميا في كل صباح بصفة دائمة ومستمرة.
 - ❖ تنظيف جميع مرافق الفندق يوميا بصفة دائمة ومستمرة (بما فيها/ المرافق الصحية/ المطبخ/ قاعات الجلوس/ والمقهي والمطعم).
 - ❖ استخدام جميع المواد المطهرة المسموح بها، في عمليات التنظيف والتطهير.
 - ❖ ألا تباشر أعمال التنظيف والتطهير (المطبخ/ قاعات الجلوس/ والمقهي والمطعم) إلا بعد الانتهاء من العمل وتقديم الخدمات.
 - ❖ أن تكون الأدوات والأواني المستعملة في المطبخ من مواد غير قابلة للتآكل والصدأ.
 - ❖ أن تكون الأوعية المعدة للنفايات عازلة تفتح بدواسة سهلة التنظيف وتكون قابلة للإغلاق المحكم ويجب أن توضع في مكان معزول.
 - ❖ السهر على مكافحة الحشرات والجرذان من طرف الشركات المختصة مع الإدلاء بشهادة تثبت ذلك.

مستخدمي الفندق:

المادة ستة وتسعة وأربعون :

- يجب الحرص على النظافة الشخصية للمستخدمين وذلك بإلزامهم بارتداء ملابس عمل أنيقة ونظيفة ذات لون فاتح سهلة الغسل بالنسبة لعمال النظافة وكذا القبعات والقفازات بالنسبة للذين يعملون بالمطبخ حرصا على ضمان شروط الصحة والنظافة. أما النادل فيجب إلزامه بارتداء ملابس عمل نظيفة مناسبة.
- ويجب أن يخضع المستخدمون لفحص طبي بانتظام، مرة كل ستة أشهر، ومتى استلزم الأمر ذلك تسلم لهم على إثره البطاقات الصحية، وتكون الملفات المتعلقة بصحتهم مطابقة لاحتياجاتهم الراهنة.

المادة ستة وخمسون :

- يجب على أصحاب الفنادق غير المصنفة إشعار المكتب الجماعي لحفظ الصحة في حالة وجود :
- شخص مصاب بمرض معد قصد تطهير المحل الذي كان يتزل في الشخص المريض باستعمال الأدوية والتطهير اللازمين واستعمال المبيدات المسموح بها.
 - يجب على أرباب الفنادق غير المصنفة تقديم يد المساعدة للأعوان المعنفين المكلفين بالمراقبة الصحية بتزويدهم بجميع المعلومات الكافية لتسهيل أمورهم.

الجزء السادس: الحمامات والدوشات

المادة ستة وواحد وخمسون :

من أجل ضمان الوقاية الصحية والحفاظ على شروط النظافة والسلامة داخل الحمام يجب أن يتوفر هذا الأخير على المرافق الضرورية التالية :

قاعة الجلوس والاسترخاء:

المادة ستة واثني وخمسون :

يجب أن تتوفر قاعة الجلوس المخصصة لاسترخاء المستحمين على ما يلي :

- ❖ مساحة كافية لاستيعاب العدد الكافي من الزبناء.
- ❖ نظام كاف للتهوية وإضاءة وارتفاع مناسبين.
- ❖ أن تكون جدران هذه القاعة مزودة بعلو مترين على الأقل.
- ❖ أن تكون أرض هذه القاعة مبلطة بزليج مضاد للانزلاق.
- ❖ مجهزة بكامل وسائل الاسترخاء.
- ❖ مستودع الملابس.

قاعات الاستحمام

المادة ستة وثلاثة وخمسون :

يجب أن يتوفر الحمام على ثلاث قاعات متفاوتة الدرجة وهي كالآتي :

- ✓ باب الولوج إلى غرف الاستحمام يجب أن يفتح إلى الخارج.
- ✓ قاعة ذات حرارة دافئة.
- ✓ قاعة ذات حرارة متوسطة.

- ✓ قاعة ذات حرارة أعلى.
- ✓ نظام للتهوية كاف وإضاءة وارتفاع السقف بثلاثة أمتار على الأقل.
- ✓ أن تكون أرضية هذه القاعات مبلطة بزليج مضاد للانزلاق.
- ✓ أن تكون جدران هذه القاعات مزليجة بالكامل.
- ✓ أن تكون السقوف والزوايا مبنية ومبلمة بشكل ملائم وصحي.
- ✓ الربط بشبكة الماء الصالح للشرب وشبكة الصرف الصحي.

مراحيض ومغسلات

المادة مئة وأربعة وخمسون :

يجب أن يتوفر الحمام على مرافق صحية :

- مجهزة بقنوات للتطهير ذات أنابيب وشبكات وقائية.
- مربوطة بشبكة الصرف الصحي.
- مزودة بالماء الصالح للشرب.
- متوفرة على تهوية كافية.

مخزن خاص بالحطب أو الوقود

المادة مئة وخمسة وخمسون :

يجب أن يتوفر الحمام على مخزن خاص بالحطب أو الوقود يستوفي الشروط الوقائية اللازمة :

- ✓ أن يتواجد مكانه بعيد عن العداد الكهربائي وعن أي مصدر للمواد الخطيرة القابلة للاشتعال.
- ✓ أن تكون أرضية هذا المخزن مبلطة أو معدة بالإسمنت.
- ✓ أن يتوفر المخزن على التهوية الكافية.
- ✓ توفير وسائل مكافحة الحريق بعدد كاف.

المادة مئة وستة وخمسون :

يجب على صاحب الحمام احترام شروط النظافة وعليه الالتزام بغسل وتنظيف الحمام بجميع مرافقه نظافة كاملة من أرض وجدران يومياً بصفة دائمة ومستمرة.

يجب مالت الحمام أن يضع رهن إشارة المستحمين مكاناً لتغيير الملابس منجيز ومرافق لحفظ ملابسهم وأدواتهم.

يجب على مالك وأصحاب الحمام أن لا يسمحوا للعجزة والأطفال الصغار غير المرفقين بالدخول إلى القاعات الساخنة كما يجب عليهم تطبيق القوانين والإرشادات التي تعمل لهم من طرف المكتب الجماعي لحفظ الصحة.

المادة مئة وسبعة وخمسون :

يجب أن تكون فواحات مداخل الحمام في حالة جيدة وصالحة لتفريغ الدخان ومرتفعة بثلاثة أمتار على الأقل فوق أعلى بناء مجاورة على دائرة شعاعها 100 متر.

الرشاشات (الدوشات)

المادة مئة وأمانية وخمسون :

يجب أن تتوفر الرشاشات على الشروط الإضافية التالية :

- ❖ يجب أن تكون المياه صالحة للاستحمام ومطابقة للمواصفات الوطنية.
- ❖ يجب توفير دورات مياه بأعداد كافية حسب أعداد المرتادين على المحل ويجب أن تكون نظيفة.
- ❖ يجب صرف المياه العادمة بطريقة سليمة صحياً وبيئياً.
- ❖ يجب أن تكون التهوية والإنارة جيدة.
- ❖ يجب توفير أماكن خاصة لتبديل الملابس وخزائن لوضع الملابس فيها.
- ❖ يجب المحافظة على بيئة خالية من الحشرات.
- ❖ يجب أن يحصل العاملون على بطائق صحية من المكتب الجماعي لحفظ الصحة وأن تجدد كل ستة أشهر، إثر فحص طبي.

الجزء السابع: المساح

المادة ستة وتسعة وخمسون :

- لا يمكن استغلال المساح المفتوحة في وجه العموم أو المساح المخصصة للرياضة أو الترفيه إلا بعد الحصول على رخصة قانونية.
- من أجل ضمان الوقاية الصحية والحفاظ على شروط النظافة والسلامة داخل المسبح يجب أن يتوفر هذا الأخير على :
- حجلات الملابس.

- رشاشات بمعدل واحد لكل خمسة عشرة شخصا على الأقل.
- أحواض على مقربة من المسبح لغسل وتنظيف الأرجل.
- دورات مياه مجهزة بطرادات مياه بالمعدل الكافي بمعدل واحدة لكل خمسة عشرة شخصا على الأقل.
- قاعة للمتنقلين ومراقبي السباحة مجهزة بالمعدات الأولية للنجدة وصندوق يحتوي على المواد الضرورية للإسعافات الأولية.
- مسلك خاص بالسباحين يمنع عبوره على غيرهم تفاديا لتلوث محيط المسبح وبالتالي مياه السباحة.

المادة ستة وستون :

- يجب أن تتوفر هذه المساح على نقاط للماء الصالح للشرب كما يتعين تصريف المياه المستعملة في شبكة الصرف الصحي.
- يجب أن تكون مياه السباحة والاستحمام سالحة ومطابقة للمواصفات الوطنية.

المادة ستة وأحد وستون :

- يجب أن تستجيب تجهيزات المساح للشروط الصحية التالية :

- ❖ أن تكون الأرضية مغطاة بمادة مانعة للانزلاق غير قابلة للتآكل وغير منفذة للسوائل وأن تكون سهلة التنظيف والتطهير. كما يتعين أن تكون هذه الأرضية ذات اتحدار درجته 3% كقيل يتوجيه مياه التنظيف نحو ساقية محيطية يكامل المسبح ومتصلة بشبكة تصريف المياه.
- ❖ أن تكون جدران الرشاشات ودورات المياه مغلقة بالزليج على ارتفاع مترين على الأقل أو مطلية بمادة كثيفة ذات لون فاتح غير منفذة للسوائل. سهلة التنظيف والتطهير.
- ❖ أن يتوفر بالمساح المغطاة الإضاءة الكافية، وجهاز لامتصاص البخار لتفادي الرطوبة.

المادة ستة واثنتان وستون :

- يجب على مستغلي المساح تطبيق الشروط الصحية التالية :

- تغيير مياه المسبح كلما دعت الضرورة لذلك بصفة مستمرة ومنتظمة مع توفير معدات لتصفيتها.
- توفير مضخة مزج يمكن تعديلها لإضافة كمية محدودة من الكلور أو من المواد الكيميائية الأخرى المصادق عليها من طرف المصالح الصحية المعنية لتسمح بتطهير وتصفية مياه السباحة باستمرار.
- مراقبة نسبة الكلور ودرجة الحموضة لمياه المسبح بصفة يومية وعرضها بوضوح في لوحة إضافة إلى العينات التي تقع مراقبتها من طرف السلطة الصحية المعنية ضمانا للمواصفات المعمول بها.
- تسجيل الكشف المستمر عن الكلور المتبقي بالماء بسجل الرقابة الدائرية.
- تنظيف وتطهير بقية مشمولات المسبح في نهاية كل يوم كما يتعين التنظيف والتطهير الشامل مرة في الأسبوع وذلك باستعمال مواد مرخصة من طرف المصالح الصحية المختصة.
- غلق المسبح مرة في السنة على الأقل للقيام بعمليات الإصلاح والصيانة.
- مراقبة سلامة منصات القفز وشرفات الغطس.
- يجب حصول العاملين على بطاقتي صحية سارية المفعول من المكتب الجماعي لحفظ الصحة.

المادة ستة وثلاثة وستون :

- يمنع من السباحة كل شخص مصاب بأمراض جلدية كما يجب إغلاق المسبح كلما أثبتت الأبحاث الميدانية أو التحاليل المخبرية وجود مرض معد قصد القيام بعمليات التطهير الضرورية تحت مراقبة السلطات الصحية المعنية.

الجزء الثامن: قاعات الرياضة البدنية

المادة ستة وأربعون:

لا يمكن أن تفتح قاعات الرياضة في وجه العموم إلا بعد تقديم تصميم مشروع القاعة مصادق عليه ومعاينتها من المكتب الصحي الجماعي الذي يسلم شهادة تثبت صلاحية القاعة من الناحية الصحية.

المادة ستة وخمسة وستون:

- يجب أن تتوفر بالقاعة الرياضية الشروط الصحية التالية:
- التهوية والإضاءة المناسبة داخل المؤسسة.
- توفير مراحيض، رشاشات ومغاسل للأيدي، مجبزة يقنونات للتطهير ذات أنابيب وشبكات وقائية مربوطة بشبكة الصرف الصحي ومزودة بالماء الصالح للشرب بأعداد كافية حسب أعداد المترادين، ويجب أن تكون نظيفة باستمرار.
- يجب توفير أماكن خاصة لتغيير الملابس وخزائن لوضع الملابس فيها.
- يجب توفير صندوق إسعافات أولية مزودة بالمواد الضرورية.
- أن تكون مساحة قاعة التمارين كافية لاستيعاب العدد الكافي من المتدربين لا تقل عن 64 متر مربع وعلو تحت السقف أربعة ونصف (4.5م) على الأقل.
- أن تكون لها نوافذ في أعلى الجدران لتغيير الهواء بشكل كاف ومتنظم.
- أن تكون أرضية القاعة ملائمة لمزاولة الرياضة.
- يجب أن يكون الأثاث والتجهيزات الرياضية في حالة جيدة ويمكن تنظيفها بسهولة، وتناسب أعدادها وأحجامها ومساحة المحل.
- يجب توفر أرضيات خاصة للأجهزة الرياضية المصنوعة من مواد مطاطية ماصة للصدمات، أما الأماكن الأخرى فينبغي أن تكون ملساء وقابلة للتنظيف.
- في حالة توفر المؤسسة على حمام سباحة فيجب أن تتوفر فيه شروط الصحة المطبقة على المساح بهذا الغرض.
- يجب أن يكون العاملون بالمؤسسة مثقفين على بطائق صحية سارية المفعول، تجدد كل سنة أشهر إثر فحص طبي، وحاصلون على شهادات تدريب على مهارات الإسعافات الأولية.
- يجب وضع لوحة إرشادية توضح المسموح والمحظور للزبناء وخصوصاً منع التدخين والبسق والحفاظ على النظافة العامة داخل المؤسسة.

المادة ستة وستون:

يجب على صاحب القاعة احترام شروط الصحة والنظافة وعليه الالتزام بالعمل في أوقات محددة وبدون إزعاج السكان المجاورين.

- يمنع الحبيت بالمحل.
- يجب السهر على تنظيف وتطهير المرافق الصحية وتجهيزات القاعة يوميا.
- يجب السهر على مكافحة الحشرات والفئران من خلال التعاقد مع شركة مختصة.
- كما يمنع مزاولة أي نوع من أنواع العلاج الطبيعي أو الطبي، واستخدام الأجهزة الكهربائية العلاجية والموجات فوق صوتية وأجهزة الشد إلا من قبل المختصين وبعد الحصول على الترخيص من المصالح المختصة.

الجزء التاسع: قاعات الحلاقة والتجميل والتدليك والاسترخاء SPA

قاعات الحلاقة

المادة ستة وسبعة وستون:

يجب أن تتوفر قاعة الحفلات على ما يلي:

- ✓ مساحة كافية لاستيعاب العدد الكافي من الزبناء.
- ✓ مفصلات مربوطة بشبكة الصرف الصحي ومزودة بالماء الصالح للشرب.
- ✓ الأدوات، الآلات والتجهيزات الضرورية والخاصة بممارسة مهنة الحلاقة.
- ✓ تهوية كافية داخل المحل وإضاءة وارتفاع مناسبين.
- ✓ تجهيز قاعة صباغة وتلوين الشعر بالمواد غير الطبيعية بنظام ضغط الروائح والتهوية المتجددة.
- ✓ طاولات وكراسي مريحة.
- ✓ جدران هذه القاعة مطلية بمادة أو صباغة سهلة الغسل.

✓ أن تكون أرض هذه القاعة مبلطة بزلج أو ما يشبه ذلك ومضاد للانزلاق.

✓ إن الحلاقين ملزمين بمراعاة مقتضيات حفظ الصحة الآتية :

- استعمال أدوات الحلاقة الحادة خاصة لكل زبون.
- تعقيم أدوات الحلاقة غير الحادة بالطريقة الملائمة والمسموح بها.
- عدم حلق أي زبون مصاب بداء منقول أو معد كالقرع أو طفح جلدي في الوجه أو في العنق أو في جلد الرأس.
- يمنع على الحلاقين مزاوله الجذامة والختان وإزالة الأسنان.
- تطهير البدلات والقفوظات والأشعة المستعملة بطريقة منتظمة وبمواد مسموح بها.
- يجب على جميع المستخدمين التوفر على بطائق صحية سارية المفعول، تجدد بصفة منتظمة مرة كل ستة أشهر إثر فحص طبي، مسلمة من المكتب الصحي الجماعي.
- يجب توفير لباس فاتح اللون وتنظيف لجميع المستخدمين.

قاعات التجميل والتدليك والاسترخاء

المادة ستة وثلاثون :

- يجب أن تتناسب مساحة المحل مع الخدمات المقدمة وعدد الزبائن.
- ✦ يجب توفير حوض غسيل واحد على الأقل ودورة مياه مع الحفاظ على نظافتها.
- ✦ يجب على جميع المستخدمين التوفر على بطائق صحية سارية المفعول، تجدد بانتظام مرة كل ستة أشهر إثر فحص طبي.
- ✦ يجب توفير لباس فاتح اللون وتنظيف لجميع المستخدمين.
- ✦ يجب على المستخدمين الالتزام بشروط النظافة العامة وخصوصا غسل وتطهير الأيدي قبل وبعد تقديم الخدمة.
- ✦ يجب تنظيف وتطهير المعدات والتجهيزات وجوبا عند نهاية كل حصة عمل مع توفير جهاز تعقيم بالأشعة فوق البنفسجية للأدوات الحادة وخاصة أدوات تقليم الأظافر.
- ✦ يجب توفير مقارن ورقية لكل سرير يستخدم لمرة واحدة بعد كل خدمة.
- ✦ يجب أن تكون مواد التجميل ومستحضرات التجميل المرخصة تحمل تواريخ صلاحية ومعروفة المصدر ولا يسمح بصنع خلطات التجميل والعناية بالبشرة وبيعها للزبائن بعين المكان.

المادة سبعة وستون :

في حالة توفر قاعات التجميل والتدليك على حمام شرقي فيجب على مالكيها توفير ما يلي :

- ✦ تجهيز قاعة الحمام الشرقي بالأثاث والديكور والتكييف والإضاءة المناسبة وجهاز الشفط للروائح بشكل كاف.
- ✦ تخصيص فضاء خاص للاسترخاء وآخر لتغيير الملابس مجهز بخزان لحفظ الملابس.
- ✦ أن تكون أرضية الغرف من الزليج أو أي مادة سهلة التنظيف غير قابلة للانزلاق وخالية من التشققات.
- ✦ جميع وسائل مكافحة الحريق بعدد كاف.
- ✦ رشاشات للاستحمام ودورة مياه كافية والسيهر على نظافتها وتطهيرها باستمرار.
- ✦ السيهر على تنظيف وتطهير وتجفيف مكان الاستحمام بعد كل استخدام، والتجهيزات والحمام يوميا.
- ✦ السيهر على مكافحة الحشرات على مستوى المحل.

الباب السابع

مراقبة نظافة المؤسسات المضرة والمزعجة الخطيرة

المادة ثمانية وسبعون :

يمكن للمراقبين المخلفين القيام بكل الأعمال والمهام اليومية التي من شأنها ضمان الوقاية الصحية والسلامة العمومية وحماية البيئة، داخل جميع المؤسسات المضرة أو المزعجة والخطيرة ومراقبتها، وذلك طبقا للقوانين والأنظمة الجاري بها العمل.

المادة ثمانية وأربعون :

على المؤسسات احترام أوقات العمل المحددة من الثامنة صباحا إلى الثامنة ليلا مع فترة استراحة بين الواحدة بعد الزوال إلى الثانية و النصف زوالا.

أن تتوفر المؤسسة المضرة أو المزعجة أو الخطيرة على المرافق التي تتطلبها شروط الصحة وهي كالآتي:

- مرآحيز، رشاشات الماء، والمغاسل وتكون منفصلة عن محل العمل،
- مجهزة بقتوات للتطهير ذات أنابيب وشبكات وقائية.
- مبربوطة بشبكات الماء الصالح للشرب والصرف الصحي.
- يجب أن تكون جذران هذه المرافق مزودة بعلو 1.7 م على الأقل.
- يجب أن تتوفر المؤسسة على مساحة كافية، إضاءة وارتفاع مناسب، مع وجود باب للإغاثة عند الطوارئ لا يقل عرضه عن 1.50 م وطوله 2.50 م بالإضافة إلى المكاتب والمرافق الإدارية للمؤسسة.
- كما يجب أن تكون أرضية المؤسسة مبلطة.
- يجب أن تتوفر المؤسسة على وسائل الحماية الفردية والجماعية التي ينص عليها قانون الشغل.
- يجب توفير جميع وسائل مكافحة الحريق بعدد كاف.

المادة مئة وثمانون:

إن كل صاحب منشأة أو مقولة أو مصنع يمكن أن يحدث أو ينفث غازات ضارة أو كريهة الرائحة أو دخان ينتشر في الجو، لا يمكن له مزاولة نشاطه إلا في المناطق والأحياء الصناعية المعينة من طرف رئيس المجلس الجماعي مع مراعاة دفتر التحملات البيئي بالنسبة للمشاريع الخاضعة لدراسة التأثير على البيئة

المادة مئة وثلاثة وسبعون:

يجب على صاحب المؤسسة القيام بعملية تنظيفها مرة في اليوم بمواد التطهير المسموح بها. كما يجب عليه وضع أوعية كبيرة بدواسة بجانب المؤسسة لرمي الأتريال والقاذورات وغسلها بالماء إثر كل إفراغ لمحتواها.

يمنع منعاً باتاً رمي الأتريال الملوثة أو المضرة بالصحة العامة وعلى صاحب المؤسسة التخلص منها بطريقة قانونية وتستجيب للمعايير البيئية.

المادة مئة وأربعة وسبعون:

إن المياه المستعملة ونفايات الوحدات الإنتاجية والمؤسسات التي تكثر فيها البقايا الصناعية عموماً والتي قد تؤدي إلى إحداث أضرار في شبكة الصرف الصحي أو إلى خلق أخطار أو رائحة كريهة تضر بالصحة العمومية أو بالبيئة، لا يجوز تفريغها مباشرة في شبكة الصرف الصحي إلا بعد إخضاعها للمعالجة أو التصفية. وبالطريقة المعتمدة لمعالجة البقايا الصناعية والمياه المستعملة والفضلات وجميع عمليات التفريغ النهائي للبقايا الناتجة عن مختلف المعالجات الصناعية سواء كانت صلبة أو سائلة.

الباب الثامن

مراقبة نظافة سيارات نقل الجرحى أو المرضى أو الموتى

(سيارات الإسعاف ونقل الموتى)

المادة مئة وخمسة وسبعون:

ينتقل الجرحى أو المرضى بواسطة سيارة الإسعاف الخاصة لذلك، ويمنع منعاً كلياً نقل الموتى بسيارة الإسعاف.

المادة مئة وستة وسبعون:

من أجل ضمان الوقاية الصحية والحفاظ على شروط النظافة وسلامة وسائل نقل الجرحى أو المرضى يجب أن تكون سيارة الإسعاف في حالة جيدة ولانظفة وفي وضعية قانونية.

المادة مئة وسبعة وسبعون:

يجب أن تكون سيارة الإسعاف نفعية من الحجم المتوسط وأن تتوفر على الخصائص التالية:

- ✓ أن تكون لها خلفية مستقلة تماماً عن غرفة السباحة المعزولة عنها بحاجز زجاجي سميك.
- ✓ أن تكون الأرضية مجهزة بخفي سكة لتحريك السرير الطبي.
- ✓ أن تكون مجهزة بمقعد للشيخوخ المرافق للمريض أو الجرحى.
- ✓ أن تكون مجهزة بمعدات خاصة بالإنعاش الطبي.
- ✓ أن يكون سطحها مجهزة بمصباح أحمر ومنتبه صوتي خاص.

✓ أن تكون مصبوعة بلون أبيض ومكتوب عليها عبارة "سيارة الإسعاف"

✓ وأن تستجيب لجميع الشروط المفصلة في دفتر التجهيزات.

المادة مئة وثمانية وسبعون :

يجب أن تكون سيارة الإسعاف في حالة نظيفة باستمرار وتخضع إلى التطهير مرة في الأسبوع على الأقل، وكلما دعت الضرورة إلى ذلك.

المادة مئة وتسعة وسبعون :

في حالة نقل مريض مصاب بمرض معد، يجب أن يتم التصريح به إلى مكتب حفظ الصحة الجماعي، قصد القيام بالإجراءات الوقائية الضرورية، وكذلك إلى المكتب الصحي المتواجد بتراب الجماعة التي يتم نقل المريض إليها.

الباب التاسع

مراقبة نظافة سيارات الأجرة وحافلات النقل العمومي

المادة مئة وثمانون :

من أجل ضمان الوقاية السحبية والحفاظ على شروط النظافة وسلامة وسائل النقل العمومي، يجب أن تكون سيارات الأجرة أو حافلات النقل الحضري، أو أي وسيلة من وسائل النقل العمومي في حالة جيدة ولائقة وفي وضعية قانونية سليمة.

كما يجب أن تكون سيارة الأجرة أو حافلة النقل العمومي في حالة نظيفة بصفة مستمرة ودائمة وأن تستعمل حصريا لنقل الركاب والمسافرين.

المادة مئة وواحد وثمانون :

يقوم المكتب الجماعي لحفظ الصحة بمراقبة عملية التطهير ونظافة جميع وسائل النقل العمومي بصفة مستمرة ودائمة.

المادة مئة واثني وثمانون :

يجب تنظيف السيارات وحافلات النقل العمومي بصفة منتظمة باستعمال المواد المطهرة المسموح بها والمخصصة لذلك، أما المقاعد فيستحب تغطيتها بغطاء قابل للترع لتسهيل المراقبة على غسله.

المادة مئة وثلاثة وثمانون :

يجب أن يكون سائق سيارة النقل العمومي متمتعا بصحة جيدة وخاضعا لفحوصات طبية (كل 6 أشهر) وحامل للبطاقة الصحية التي تسلم له من طرف أطباء المكتب الجماعي للوقاية الصحية.

الباب العاشر

البنائات السكنية

المادة مئة وأربعة وثمانون :

يمنع منعاً كلياً على مالكي البنائات السكنية، ترك بقايا مواد البناء وغيرها حول البناية أو على الطريق العمومية، وعليهم تنظيف الملك الجماعي العام المستغل مباشرة بعد إتمام أشغال البناء. وفي حالة عدم القيام بالمطلوب، ستتولى المصالح الجماعية المختصة تلقائياً القيام بذلك وعلى نفقة المعبدين بالأمس.

المادة مئة وخمسة وثمانون :

إن كل مقال مسؤول على حفظ الصحة داخل الأوراش، وفي هذا الإطار فهو ملزم بما يلي :

- العمل على التقليل من تآثر الغبار الناتج عن أعمال البناء وذلك بالرش بالماء حفاظاً على صحة سكان الجوار وعدم الإضرار بهم وحفاظاً على تلوث الهواء.
- توفير مرافق صحية مؤقتة خاصة بالمستخدمين مع السهر على العناية بها بصفة مستمرة.
- ترك الأرض مهيأة بكيفية يتعذر معها ركود المياه.
- ردم الخنادق والسدود المؤقتة المحفورة من طرفه بمجرد الانتهاء من استعمالها.

المادة مئة وستة وثمانون :

يجب على أصحاب القطع والبيع الأرضية العارية والواقعة في شوارع وأزقة المدينة القيام بتسييجها بشباك حديدية ذي مطير ملانم مع السهر على صيانتها، والسهر على تنظيف البقعة والعناية بها.

المادة مئة وسبعة وثمانون :

على السكان مستغلي البنائات وملحقاتها أن يتخذوا كل التدابير اللازمة لتجنب ركود الماء الناتج عن المطر أو عن ماء الغسيل والسقي تفادياً لتوالد الحشرات وذلك بالقيام بالآتي:

✓ إخلاء محيط المبنى السكني من الأوعية التي قد تؤدي إلى تجمع مياه المطر مثل علب المصبرات الفارغة وبقايا الأواني وقعوور القنينات والمزهريات والمفارس ... إلخ.

✓ عدم استعمال قعوور زجاجات فارغة في الشرفات وحاشية البنايات والحدائق.

✓ يجب أن يتوفر كل خزان للماء وضع فوق السطح على غطاء محكم الإغلاق.

المادة ستة وثلاثون وثلاثون :

يسمح للمفتشين الصحيين المخلفين ولوج الساحات والحدائق وسطوح الدور قصد السهر على مراقبة احترام الضوابط المتعلقة بنظافة المساكن والبنايات السكنية وذلك طبقا للقوانين والأنظمة المعمول بها.

المادة سبعة وتسعة وثلاثون :

يجب على مالكي الحدائق والأراضي العارية غير المبلية ردم وتسوية الحفر التي توجد في أراضيهم وذلك لضمان جريان المياه وتسريرها وتجنب كل إمكانية تجمعها. يمنع إيواء الحيوانات الخطيرة أو التي يترتب عليها إخلال بهيئة المبنى أو سلامة القاطنين وتحمل أصحابها جميع الأضرار التي تسبب فيها للملكية المشتركة.

المادة ثمانية وتسعون :

يمنع منعاً كلياً على سكان البنايات السكنية أن يعرضوا في النوافذ أو في الأقسام الأخرى من الصروح أو يلقوا في الطرق العمومية أي كان من الأشياء التي من شأن سقوطها أو رميها أن يشكل خطراً على المارة أو يسبب راحة مضرّة بالصحة. يجب على الملاك المشتركين أن يتقيدوا بقواعد الصحة والنظافة وأن يتجنبوا إتلاف المساحات الخضراء والحدائق المشتركة ووضع أسجة بداخلها تحول دون استعمالها.

المادة عشرة وأربع وتسعون :

يتعين على سكان البناية توفير صندوق للقمامة في شكل ملائم يتماشى مع الشاحنة الحاملة للقمامات. كما يجب عليهم وضع القمامات والنفايات المنزلية في أوعية متوفرة على غطاء محكم الإغلاق، ذي مقبضين مع إمكانية استعمال أكياس مسموح بها محكمة الإغلاق ووضعها في المكان المخصص لجمع القمامات والنفايات والقاذورات المنزلية، وذلك حتى يتم جمعها من طرف المصالح المختصة في الوقت والمكان المحددين.

المادة ثمانية وأربع وتسعون :

يمنع غسل أو خبط الزرابي ونفخ الغبار من خلال النوافذ والشرفات المطلقة على الطرق العمومية أو هبو العمارات وكذلك وضع القطن والحلفاء وغيرها على الرصيف.

- يمنع وضع ونفخ الأغطية والأفرشة والمعدات السريرية والزرابي وكل أنسجة الأثاث من النوافذ والشرفات.
- يمنع نشر القسمل على الشرفات إذا كان هذا الأخير مرئياً من الشارع أو كان الماء يقطر منه على الأرصفة.
- يمنع أن يوضع، على الشرفات والسلوح ووحدات العمارات، كل ما يمكنه تشويه جمالية المنظر العام بكيفية مرئية من الشارع العمومي.

الباب الحادي عشر : مراقبة نظافة الطرق العمومية

المادة ثمانية وأربع وتسعون :

لضمان نظافة الطرق العمومية داخل المدار الحضري، يتخذ المكتب الجماعي للوقاية الصحية جميع التدابير اللازمة لوجز كل الأعمال التي من شأن مزاولتها فوق الرصيف أو على الطرق العمومية أن تمس بالوقاية الصحية والنظافة.

المادة ثمانية وأربع وتسعون :

- يمنع منعاً كلياً على كل فرد أو جماعة وضع أو رمي الأشياء التي قد تؤثر سلباً على نظافة الطرق العمومية. كما يمنع رمي هذه الأشياء كيفما كان نوعها على قارعة الطرق العمومية، وفي المساحات والحدائق والأراضي الفارغة غير المشيدة وكذا الأماكن العمومية ومجاري المياه، وذلك على سبيل المثال لا الحصر :
- إيداع الأربال والقمامات والنفايات وبقايا الفضلات بالوسط السكني.
- بقاء الأغراس الناتجة عن التشذيب، بدون إخبار مصالح النظافة مسبقاً قصد التخلص منها.
- ترك ركام وبقايا مواد البناء ونفايات المصانع.
- رمي المياه الفلرة والحيوانات الميتة بالحدائق والأراضي العارية.
- صب المياه الوسخة على قارعة الطريق.
- رمي المواد التي قد تسبب في انتشار الروائح الكريهة بالطريق العام.
- القيام بالأعمال التي من شأن مزاولتها أن تمس بالوقاية والنظافة العمومية.

المادة ستة وخمسة وتسعون :

يمنع وجود أي مستودع للأزبال أو القاذورات أو أدوات خاصة، فوق ملك عام أو خاص حتى ولو كان يتوفر على سياج، ويجب على جميع السكان تخصيص أكياس مسموح بها لوضع الأزبال وكذلك الأمر بالنسبة للمحلات التجارية.

المادة ستة وستة وتسعون :

يمنع منعاً كلياً على أي كان فرداً أو جماعة القيام بالأعمال التي من شأن مزاولتها أن تمس بالوقاية الصحية والسلامة العمومية فوق الأرصفة أو في الطرق العمومية داخل المدار الحضري.

المادة ستة وسبعة وتسعون :

يمنع منعاً كلياً على أصحاب المحلات الحرفية والمهنية والصناعية القيام بالأعمال التي من شأن مزاولتها فوق الرصيف والطرق العمومية أن تلحق أضراراً بصحة الغير.

المادة ستة وثمانية وتسعون :

يمنع استغلال الأرصفة والطرق العمومية والحدائق والممرات والأماكن العمومية والأراضي الفارغة والأرصفة بوضع هياكل السيارات والشاحنات والآليات والخشب والحديد ومغلفاته، وكذا أدوات البناء والتجهيز والخرق البالية والأشياء المستغنى عنها التي قد تشكل مسدداً لتراكم النفايات.

المادة ستة وتسعة وتسعون :

يمنع غسل السيارات والشاحنات والآليات والعربات المجورة والعربات ذات المحرك بجميع أصنافها على الطرق والشوارع والأماكن العمومية والحدائق والممرات والأراضي الفارغة وقرب مجاري المياه.

المادة مئة :

يمنع تفريغ زيوت المحركات ورمي أوعيتها والأشياء المتعفنة خارج الأماكن المخصصة لذلك.

المادة مئة وواحدة :

يمنع على أصحاب شاحنات توزيع (قنيتا الغاز، سناديق المشروبات إلخ...) رميها أو دحرجتها على الأرصفة والطرق.

المادة مئة واثنتان :

يجب تفريغ المياه المنزلية المستعملة وجميع المياه المستعملة في المحلات التجارية، الصناعية والخدماتية في شبكة الصرف الصحي، ويمنع تفريغ هذه المياه في الشوارع والأرصفة العمومية.

المادة مئة واثنتان وثلاثة :

يمنع على أصحاب المتاجر عرض البضائع على الرصيف إلا بترخيص من الجماعة، وفق التشريعات المعمول بها.

المادة مئة وأربعة :

يجب على كل مستغل لمحل للتجارة أو ورشة، أن يتخلف كل يوم الرصيف الأمامي لمحلّه وأن يكس مجاري المياه التي توجد بالأمام وذلك قبل مرور مصلحة التنظيف، وعليه وضع النفايات داخل صناديق القمامة المخصصة لها كما يجب تزييل الرصيف أمام باب المحل أو استعمال الإسمنت المسلح لتفادي الغبار.

المادة مئة وخمسة :

يمنع القيام بغسل الملابس والزراي والأعطية وغيرها على الطرق العمومية، والسفاريات العمومية والمراحيض العمومية ومجاري المياه والأرصفة... إلخ.

المادة مئة وستة :

يمنع منعاً كلياً استغلال الملك الجماعي العام للقيام بالأعمال التي من شأن مزاولتها أن تمس بالوقاية الصحية والنظافة والسكينة العمومية وسلامة المرور فوق الأرصفة داخل المدار الحضري.

المادة مئة وسبعة :

يمنع منعاً كلياً استغلال الملك الجماعي العام بدون ترخيص مسبق أو بوضع أي كان من الأشياء التي قد تشكل عوائق وعوارض أو حواجز تكون سبباً في عرقلة السير على الرصيف والطريق العام، أو تسبب خطراً على المارة أو تكون سبباً في تلوث البيئة، ويجب حجز كل ما تم وضعه من السيارات والشاحنات وكل الأشياء المعرضة على الرصيف بالمحجز الجماعي.

المادة مئة وثمانية :

يمنع منعاً كلياً استغلال الملك الجماعي العام (الرصيف) بوضع هياكل السيارات والشاحنات والأشياء المستغنى عنها.

المادة مئتان وتسعة :

يمنع منعاً كلياً استغلال الملك الجماعي العام من طرف أصحاب المعلات الحرفية والتجارية والمهنية والصناعية وذلك بالقيام بالأعمال التي من شأن مزاولتها فوق الرصيف أن تلحق أضراراً بالغير، وتتمثل هذه الأعمال على سبيل المثال لا الحصر فيما يلي:

- غسل وتشحيم السيارات.
- إصلاح السيارات والعربات والشاحنات.
- صيانة هياكل السيارات والشاحنات.
- إصلاح التلّاجات والدراجات والآلات والآليات ومبانيها.
- إصلاح العجلات والمحركات.
- إصلاح كهرباء ولوازم السيارات.
- أعمال النجارة والحداة والترصيص والتلحيم وما شابه ذلك.

الباب الثاني، عشر: الجزء الأول: المحافظة على الصحة داخل المؤسسات العمومية

مراقبة نظافة المؤسسات العمومية

المادة مئتان وعشرة :

يقوم المكتب الجماعي للوقاية الصحية بمراقبة نظافة المؤسسات العمومية التابعة لتفوذ تراب الجماعة ولهذه الغاية يتخذ جميع التدابير الرامية إلى ضمان الوقاية الصحية داخل بنايات هذه المؤسسات، وذلك طبقاً للقوانين الجاري بها العمل في هذا الميدان.

يقوم في هذا المجال بمراقبة احترام الضوابط المتعلقة بالوقاية الصحية ونظافة هذه المؤسسات حيث يجب أن تتوفر بنايات هذه المؤسسات على ما يلي :

- ✓ المرافق الصحية الضرورية (المراحيض ومغاسل... إلخ)
- ✓ تهوية مرافق المياه.
- ✓ نظافة المساكن العمومية / الخريبات
- ✓ الربط بشبكة الصرف الصحي.
- ✓ الربط بشبكة الماء الصالح للشرب.
- ✓ توفير وسائل التخلص من النفايات

الجزء الثاني : مراقبة الصحة والنظافة المدرسية

المادة مئتان وأحدى عشر :

يقوم المراقبون المحليون بالمكتب الجماعي للوقاية الصحية بمراقبة الصحة والنظافة داخل المدارس العمومية والداخليات ودور الطلاب التابعة لتفوذ تراب الجماعة، وذلك بتفسيق مع المصالح المختصة.

ولهذه الغاية، يتخذ جميع التدابير الرامية إلى ضمان الوقاية الصحية داخل بنايات هذه المؤسسات وذلك طبقاً للقوانين الجاري بها العمل في هذا الميدان ويقوم في هذا المجال بمراقبة احترام الضوابط المتعلقة بالوقاية الصحية ونظافة هذه المؤسسات.

حيث يجب أن تتوفر بنايات هذه المؤسسات على ما يلي:

- ❖ المرافق الصحية الضرورية (المراحيض والغسالات)
- ❖ يجب أن يكون عدد المراحيض كافٍ بالنسبة لعدد التلاميذ الموجودين بالمؤسسة (مراحيض لكل 15 تلميذ) مع عزل المراحيض المخصصة لكل جنس ذكورا وإناثا.
- ❖ نظافة وتهوية كافية لجميع مرافق بنايات المؤسسة التعليمية (أقسام، إدارة، خزانة، مطعم، مطبخ، مسكن المدير والحارس، مرافد، قاعات المطالعة... إلخ)
- ❖ يجب أن تحتوي قاعات الدراسة على مساحة كافية حسب المعايير الجاري بها العمل.
- ❖ يجب أن تكون الجدران مصبوغة بلون مفتوح وأرضيتها قابلة للغسل بسهولة.
- ❖ يجب أن توفر المساحة الإجمالية للتوافد بسدس المساحة الإجمالية لجدران القاعة لتكون الرؤية واضحة والتهوية كافية.
- ❖ يجب الربط بشبكة الصرف الصحي وبشبكة الماء الصالح للشرب.
- ❖ توفير مساحة خضراء ومرافق ترفيهية وملاعب رياضية.
- ❖ توفير وسائل التخلص من النفايات.

المادة مئتان واثني عشر :

كل مدرسة حرة لا يمكن أن تفتح أبوابها إلا بعد الحصول على شهادة تثبت المطابقة الصحية تثبت صلاحية المؤسسة الخاصة من الناحية الصحية.

المادة مئتان وثلاثة عشر :

يجب على مديري هذه المؤسسات في حالة الشك بوجود حالة إصابة بداء أو وباء أو مرض معد داخل المؤسسة أو بين التلاميذ أن يخبروا بذلك المصالح الصحية أو المكتب الجماعي لحفظ الصحة فوراً وبصفة استعجالية، كما عليهم السهر على ضمان الوقاية الصحية والنظافة داخل المؤسسة التي يشرفون عليها.

المادة مئتان وأربعة عشر :

يعهد للمكتب الجماعي للوقاية الصحية ، القيام بكل الأعمال التي من شأنها ضمان الوقاية الصحية، النظافة العمومية وحماية البيئة داخل مؤسسات التعليم الخاص أو العام، وذلك طبقاً للقوانين والأنظمة الجاري بها العمل وفي إطار الاختصاصات المخولة لرئيس الجماعة.

المادة مئتان وخمسة عشر :

يقوم المكتب الجماعي للوقاية الصحية بالسهر على السلامة الصحية بالمراكز ذات الصبغة الاجتماعية وكذا صحة الأشخاص العاملين بها.

المادة مئتان وستة عشر :

يقوم المكتب الجماعي للوقاية الصحية ويتنسيق مع المصالح المختصة بمراقبة جميع المؤسسات ذات الصبغة الاجتماعية وتتخذ جميع الإجراءات من أجل ضمان الوقاية الصحية بها، ويسهر على تنفيذ وتنفيذ عمليات التطهير ومعالجة الحشرات والجرذان بهذه المؤسسات.

الباب الثالث عشر

المحافظة على البيئة

المادة مئتان وسبعة عشر :

يمنع منعاً كلياً على أي كان فرداً أو جماعة، شخصية معنوية أو ذائبة القيام بالأعمال التي من شأنها مزاولتها أن تمس أو تحدث أي تغيير في عناصر البيئة مما قد يؤدي بصورة مباشرة أو غير مباشرة إلى الأضرار بالبيئة أو يؤثر سلباً على عناصرها (هواء، ماء وتربة) بما يقلل من قيمتها أو يشوه من طبيعتها أو يستنزف مواردها داخل المدار الجماعي.

المادة مئتان وثمانية عشر :

يسهر بالمكتب الجماعي للوقاية الصحية على حماية البيئة وعلى اجتناب كل ما يمكن أن يهدد صحة وسلامة السكان من الأخطار الناتجة عن التلوث البيئي أو النقط السوداء، كما يسهر على معالجة النفايات والعشرات حيلى يتخذ جميع الإجراءات اللازمة والتدابير الرامية إلى حماية البيئة داخل النقط الترابي للجماعة ، ويقوم في هذا المجال بما يلي :

- العمل على الحفاظ على نظافة البيئة.
- معالجة جميع أشكال التلوث والإخلال بالبيئة وبالتوازن الطبيعي.
- المساهمة في التحسيس والتكوين في المجال البيئي.
- حماية المساحات الخضراء والمواقع الطبيعية والمحافظة عليها.
- معالجة الأبار.

المادة مئتان وتسعة عشر :

يجب على كل شخص يستغل مؤسسة مرتبة أن يتخذ كل التدابير اللازمة للوقاية من أجل معالجة تلوث البيئة وتدهور الوسط الطبيعي وذلك طبقاً للمقتضيات التشريعية والتنظيمية والمقاييس والمعايير البيئية الجاري بها العمل، كما عليه أن يخضع لكل مراقبة أو تفتيش محتمل من طرف المصالح المختصة.

المادة مئتان وعشرون :

كل شخص يستغل مؤسسة صناعية أو تجارية أو مؤسسة متعلقة بالصناعة التقليدية بها أجهزة ذات محرك أو آلات لاحتراق الوقود أو لإحراق النفايات أو للتسخين أو للتبريد، الالتزام بالوقاية والتقليل والحد من انبعاث المواد الملوثة في الجو، التي من شأنها أن تضر بصحة الإنسان والحيوانات والنباتات والمآثر والمواقع أو تكون لها آثار ضارة بالبيئة بشكل عام وذلك وفق المعايير المحددة قانونياً.

المادة مئتان واحد وعشرون:

إن أصحاب المصانع والمعامل والأورش والوحدات الصناعية التي تمارس نشاطا له تأثير سلبي على البيئة وتنبعث منها ملوثات بيئية، ملزمون بتركيب أجهزة لمنع أو تقليل انتشار تلك الملوثات والتحكم فيها قبل انبعاثها من المصنع أو الوحدة في الجو إلى الحد المسموح به حسب المواصفات المعتمدة قانونيا.

المادة مئتان والثاني وعشرون:

يجب على أصحاب المصانع والمعامل والأورش المحافظة على مكونات البيئة وعناصرها، والارتفاع بها، ومنع تدهورها أو تلوثها أو الإقلال منها ضمن الحدود الآمنة من حدوث التلوث وتشمل هذه المكونات الهواء والمياه والتربة وذلك بالعمل على ما يلي:

- عدم الإخلال بتركيبية الجو عن طريق تضخيم نسب بعض الغازات والغازات والبخار والدخان، والبخار والمواد المشعة في الجو.
- عدم الإخلال البيئي بالأرض بسبب رمي الفضلات الصناعية وإلقاء النفايات المختلفة وقرط الاستغلال الفلاحي، وتدمير الغطاء الأخضر، وكثرة استعمال المواد الكيماوية.
- عدم الإخلال في تركيب المياه بفعل رمي النفايات والبقايا الصناعية، والمياه المبتذلة (الصريف الصحي).

المادة مئتان وثلاثة وعشرون:

يمنع منعاً كلياً على أي مؤسسة وردت تسميتها في النصوص المنظمة للمخلفات المضرة بالصحة والمزرعة والخطيرة، مستغلة أو مملوكة من طرف شخص مادي أو معنوي، أن تقوم بأي عمل له تأثير مباشر أو غير مباشر يشكل خطراً أو إزعاجاً للجوار أو يلحق طبراً بالصحة والظافة وأمن وراحة الأفراد، أو على الوسط الطبيعي والبيئة بدون رخصة قانونية تسمح بذلك وتسلم من طرف الجهة المختصة.

المادة مئتان وأربعة وعشرون:

يمنع منعاً كلياً رمي مقذوفات سائلة مستعملة، وكل سائل صادر على الخصوص عن المنازل أو المستشفيات أو المحلات التجارية والصناعية والمهنية في الوسط الحائي والطبيعي.

المادة مئتان وخمسة وعشرون:

يمنع منعاً باتاً إعادة استعمال المياه التي سبق استعمالها لأغراض منزلية أو فلاحية أو تجارية أو صناعية أو حرفية وتغيرت طبيعتها ومكوناتها بدون معالجة.

المادة مئتان وستة وعشرون:

يمنع رمي المخلفات والبقايا الناتجة عن عمليات استخلاص أو استغلال أو تحويل أو إنتاج أو استهلاك أو تصفية لها تأثير سلبي على البيئة.

المادة مئتان وسبعة وعشرون:

يمنع رمي النفايات التي تشكل بسبب طبيعتها الخطرة أو السامة أو المتفاعلة أو القابلة للانفجار أو الاشتعال أو البيولوجية أو الجرثومية تهديداً للتوازن البيئي.

المادة مئتان وثمانية وعشرون:

يجب على كل مؤسسة مرتبة أو غير مرتبة أن تحترم مقاييس ومعايير المحافظة على البيئة المسموح بها طبقاً للنصوص القانونية الجاري بها العمل.

المادة مئتان وتسعة وعشرون:

يمنع على أي مؤسسة أن تصدر انبعاثات أية مادة ملوثة، وخاصة الدخان والغازات السامة أو المسببة للتآكل أو المشعة في الهواء بصفة تفوق الحدود المسموح بها طبقاً للنصوص التشريعية والتنظيمية.

المادة مئتان وثلاثون:

يمنع استعمال أي مادة صلبة أو سائلة أو غازية أو ضوضاء أو إشعاعات أو حرارة أو اهتزازات صوتية قد تؤدي بشكل مباشر أو غير مباشر إلى تلوث البيئة أو تدهورها، طبقاً للمعايير المسموح بها.

المادة مئتان وأربعون:

يحظر تداول المواد المضرة والخطيرة بغير ترخيص، وبخضع استعمالها للمراقبة والتشعيع إما بسبب خصائصها السامة أو المشعة أو مدى تركيزها وتهديدها للأنظمة الحيوية عند رميها في الوسط الطبيعي.

المادة مئتان والاربعون:

يجب الحد أو القضاء على الضجيج والاهتزازات الصوتية مهما كان نوعها ومصدرها، إذا كان من شأنها أن تسبب إزعاجاً للجوار أو تضر بصحة الإنسان أو بالبيئة بصفة عامة، خاصة عند مباشرة الأنشطة الإنتاجية والخدمية وتشغيل الآلات والمعدات واستخدام منبثات الصوت للمعبرات ومكبرات الصوت في حدود المعايير المسموح بها قانونياً.

المادة مئتان وثلاثة وثلاثون:

يمنع إصدار الروائح التي يمكنها، بحكم طبيعتها أو تركيزها، أن تكون مضرّة وتتجاوز المعايير الفانونية.

المادة مئتان وأربعة وثلاثون:

يمنع على مستغلي العربات والدراجات النارية إحداث تغييرات بكواتم الصوت بالياتهم أو تركها في حالة غير صالحة مما قد يتسبب بإحداث الضوضاء والضجيج، وإزعاج راحة السكان.

المادة مئتان وخمسة وثلاثون:

يشترط في الأماكن العامة المغلقة، وشبه المغلقة أن تكون مستوفية لوسائل التهوية الكافية، بما يتناسب مع حجم المكان وقدرته الاستيعابية، ونوع النشاط الذي يمارس فيه بما يضمن جودة الهواء ونقاؤه واحتفاظه بدرجة حرارة مناسبة.

المادة مئتان وستة وثلاثون:

يتولى المراقبون المعلفون مراقبة المحلات التي قد تحدث ضجيجا أو تضر براحة السكان وصحتهم، وكل عمل خارج المحل غير مرخص به أو يتجاوز ضوابط الترخيص يعرقل حركة السير أو المرور أو يسبب في إثلاف الطرق والأرصفة أو يتسبب في الأوساخ يتعرض للمنع تلقائيا ويلزم صاحب المحل بإرجاع الأمور إلى طبيعتها.

- يلتزم جميع الورشات المسببة للضجيج باحترام حقوق الجيران وراحتهم وذلك بالفتح من الساعة 8 صباحا إلى 1 بعد الزوال ومن 2 بعد الزوال حتى الساعة 7 مساء، وغير ذلك لا يسمح به درءا لإثارة الضجيج، ويمكن تعديل هذا التوقيت حسب فصول السنة والمناطق بقرار صادر عن رئيس الجماعة.
- يمنع على كل المحلات التجارية الرفع من صوت آلة التسجيل أو المذياع إلا بالمستوى الذي لا يسمعه الجيران ويتبع ذلك المنع الكلي لاستعمال مكبرات الصوت خارج المحلات كما يلزم جميع أصحاب الدراجات النارية استعمال العادم درءا للضجيج والتلوث.
- يمنع على بائعي الخشب المستودعات داخل المدينة أو مسكني الخشب في الحمامات والأفرنة والمخازن القيام بكسر الخشب بمستودعاتهم وسط السكان أو عرض الخشب أمام المحلات قبل الاستهلاك أو تكسيه أمام المحلات.
- يلتزم أصحاب الوحدات الإنتاجية والصناعية المسببة للتلوث أو الضجيج القيام بالإجراءات التقنية المحددة لحماية البيئة وراحة الساكنة بإثبات شهادة تسلمها المؤسسات المختصة في هذا المجال.
- يلتزم أصحاب الحمامات، والأفرنة المخبرات القيام بكل الإجراءات الوقائية والصحية والتقنية لمنع تسرب الحرارة أو الضجيج أو الدخان إلى الجيران.
- يمنع إطلاقا استعمال المواد البلاستيكية أو المطاط أو أي مادة أخرى غير مسموح بها في إشعال الأفرنة.
- يمنع على الجميع بما في ذلك عمال الجماعة سرف التفتايات داخل الأحياء السكنية، وأن كل عملية صرف لا تتم إلا في الأماكن التي يحددها المكتب الصحي الجماعي ويصادق عليها المجلس والتي تراعى فيها جميع شروط عدم الإضرار بالسكنة.
- كل الصناعات أو المهن التي تؤدي إلى إزعاج أو مخاطر معينة (تلوث الهواء- ضجيج دائم- تلوث الواد الحار بالمواد السامة- استعمال مواد حارقة...) تخضع لضوابط خاصة في الترخيص إذ لا يسمح بها إلا في مناطق مهيأة لهذا الغرض.
- يقع على عائق كل شخص مادي أو معنوي واجب الحماية والمحافظة على البيئة وضمان استمرار التراث الطبيعي.

المادة مئتان وسبعة وثلاثون:

يتعين على أي شخص ألحق ضررا بالبيئة، أن يقوم بإصلاح الضرر الذي ارتكبه، كما عليه عند الاقتضاء أن يعيد الأماكن المتضررة إلى حالتها الأولى. وذلك طبقا للقوانين والأنظمة الجاري بها العمل.

المادة مئتان وثمانية وثلاثون:

يجب على كل شخص مسؤول عن حدوث طارئ خطير، ناتج عن إحدى المواد الملوثة أن يخبر السلطة المحلية والسلطات المختصة فورا وأن يمدّها بكل المعلومات حول ظروف التلوث.

المادة مئتان وتسعة وثلاثون:

يمنع منعاً كلياً على أي كان فرداً أو جماعة القيام بكل ما يخل بصحة الكائنات الحية من إنسان وحيوان ونبات، أو يقلق راحة الإنسان مثل الضوضاء والروائح الكريهة أو يؤثر على ممارسة الإنسان لحياته الطبيعية أو ما يخل بالتوازن الطبيعي.

المادة مئتان وأربعون :

يمنع تحت طائلة المسؤولية القانونية إلقاء أي مادة ملوثة أو ضارة بسلامة البيئة أو تضررها أو تجميعها سواء كانت سلبة أو سائلة أو غازية أو مشعة أو حرارية في مصادر المياه.

المادة مئتان وأحد وأربعون :

يمنع منعاً كلياً رمي النفايات في الأماكن غير المعدة لها.

- يمنع منعاً كلياً تفريغ زيوت المحركات ورمي أوعيتها والأشياء المتعفنة خارج الأماكن المخصصة لذلك.
- يمنع كل تفريغ للمياه المستعملة في الأراضي الفارغة والأماكن العمومية أو في الطرق العمومية.

المادة مئتان واثنتين وأربعون :

لا ينبغي رمي أو وضع أية مواد يمكن أن تفوح منها رائحة كريهة أو قد تؤدي إلى أضرار صحية أو بيئية بالمساحات والمسالك والممرات والحدائق والأراضي الفارغة. كما يمنع وضع الفضلات في الأرصفة والشوارع والمساحات العمومية والمناطق الخضراء.

المادة مئتان والثلاثة وأربعون :

يجب على جميع المواطنين المحافظة على الأغراس والبنية الأساسية من المغروسات وذلك بتجنب قطعها وقلعها. كما يجب عليهم الحفاظ على المغروسات التصفيفية من أشجار ونخيل وجنبات الطرق العمومية.

المادة مئتان وأربعة وأربعون :

من أجل حماية جميع المناطق الخضراء :

- ✓ يمنع وضع الأتربة والقاذورات والفضلات في المناطق الخضراء.
- ✓ يمنع المشي واللعب والجلوس فوق العشب والعشب بالأغراس.
- ✓ يمنع استعمال الدراجات العادية والنارية داخل الحدائق.
- ✓ يمنع كل عمل يمكن أن يشكل خطورة على المتفرجين.
- ✓ يسمح بالأكل والجلوس والفسحة في الأماكن المخصصة لذلك شريطة رمي بقايا الأكل والمشروبات في الأماكن المخصصة لذلك.

المادة مئتان وخمسة وأربعون :

يمنع التجول أو اللعب بالكرة داخل الأماكن المخصصة للتفسيح مثل الحدائق العمومية، أو بواسطة دراجة أو أية عربة من شأنها أن تعرقل مرور المتفرجين ما عدا العربات المخصصة للأشخاص في وضعية إعاقة والأطفال، والوقاية المدنية ومختلف السلطات.

المادة مئتان وستة وأربعون :

يمنع القيام بإتلاف الأشجار والشتلات والأغراس المورقة والمزهرة، وكذا التوازم الري والحواجز الفاصلة وجميع تجهيزات الحدائق، واستعمال هذه الحدائق كموقف للدراجات أو مرعى للمواشي.

المادة مئتان وسبعة وأربعون :

يجب على مالكي آبار المياه القيام بتطهيرها ومعالجة مياهها بالمواد الخاصة بذلك وتعطيتها. يمنع الغسل بجوار آبار المياه العمومية ورمي أي شيء داخلها وتجنب تصريف المياه المستعملة بقربها.

المادة مئتان وثمانية وأربعون :

يمنع سقي الأغراس والنباتات والخضر بالماء الملوث والمياه العادمة ومياه الواد الحار.

المادة مئتان وتسعة وأربعون :

يمنع منعاً كلياً صب القاذورات ووضع الأتربة ورمي جثث الحيوانات والدواجن والنفايات ومخلفات البناء وبقايا أغراس الغلات الناتج عن التقشير، ونفايات المصانع على الطرقات العامة والخاصة. وفي المساحات والحدائق والأراضي الفارغة والأماكن العمومية ومجاري المياه.

الباب الرابع عشر : مقتضيات عامة

المادة مئتان وخمسون :

بمقتضى النصوص القانونية المشار إليها بديباجة هذا القرار التنظيمي، وفي إطار تتبع وتفعيل قرارات رئيس المجلس الجماعي قصد ضمان الوفاقية الصحية والنظافة وحماية البيئة والسكنية العمومية وسلامة المرور داخل نفوذ لراب جماعة وادي زم، وفي إطار الاختصاصات المخولة له في مجال الشرطة الإدارية الجماعية المنصوص عليها بالقانون التنظيمي للجماعات القروية، يمنع منعاً كلياً على أي كان شخص ذاتي أو معنوي القيام بالأعمال التي من شأن مزاولتها :

- ❖ أن تمس بالوقاية الصحية والنظافة والسكينة العمومية وسلامة المرور.
 - ❖ أو تحدث أي تغيير في عناصر البيئة مما قد يؤدي بصورة مباشرة أو غير مباشرة إلى الأضرار بالبيئة أو يؤثر سلباً على عناصرها (هواء وماء وتربة) بما يقلل من قيمتها أو يشوه من طبيعتها أو يستنزف مواردها.
 - ❖ كما يمنع عليهم القيام بالأعمال التي من شأن مزاوتها مخالفة:
- (1) النصوص التشريعية والتنظيمية المعمول بها في مجال الشرطة الإدارية الجماعية.
 - (2) القرارات التنظيمية الجماعية المتخذة في حدود اختصاصات الشرطة الإدارية المخولة بحكم القانون لرئيس المجلس الجماعي في مبادئ الوقاية الصحية والنظافة وحماية البيئة والسكينة العمومية وسلامة المرور.
 - (3) القرارات الفردية التي يتخذها رئيس المجلس الجماعي داخل نفوذ تراب جماعة وادي زم باعتبارها تدابير شرطة فردية.

المادة مئتان وخمسون:

- كل مخالفة لمقتضيات هذا القرار تستوجب فرض ذعائر وجزاءات عن المخالفات المرتبطة واتخاذ الإجراءات اللازمة المتمثلة في تطبيق ما يلي:
- مقتضيات الظهير الشريف رقم 1-58-401 الصادر بتاريخ 12 جمادى الأولى 378 (24 دجنبر 1958) بشأن الإنذار التفرعي المترتب عليه الأداء من أجل زجر بعض المخالفات للأنظمة الجماعية المتعلقة بالصحة والمحافظة على الأغراس المعدل بالظهير الشريف رقم 1.92.91 بتاريخ جمادى الأولى 1413 الموافق (19 نونبر 1992) بتنفيذ القانون رقم 14.88:
 - الظهير الشريف رقم 1.83.108 صادر في 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984) بتنفيذ القانون 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع:
 - والقانون رقم 9.96 الصادر بتاريخ 15 مايو 1997 القاضي بتنظيم الظهير الشريف الصادر بتاريخ 30 نونبر 1918 في شأن الاحتلال المؤقت للملك العمومي:
 - وبناء على المرسوم رقم 2-78-175 بتاريخ 11 من رجب 1400 (26 مايو 1980) بتحديد الشروط التي تلغز بها تلقاها التدابير الرامية إلى استتباب الأمن وضمان سلامة المرور والصحة والمحافظة على الصحة العمومية:
 - إما بحجز الأشياء موضوع المخالفة في حالة امتناع المخالفة وعدم تنفيذ هذا الأخير للتوضيحات الموجهة إليه في الأجل المحدد له أو بإيقاف النشاط الممارس داخل المحل وإغلاق المحل مؤقتاً أو سحب الترخيص إن اقتضى الحال:
 - وإما بحجز ما تم عرضه على الرصيف أو هدم ما تم بناؤه على نفقة المخالف بعد إعدار وإنذار المعني بالأمر.
- وفي جميع الأحوال إن كل مخالف لمقتضيات ولضوابط هذا القرار يخضع للعقوبات اللازمة والمحددة وفق الأنظمة وفق القوانين والقرارات الجاري بها العمل في هذا الشأن.

المادة مئتان والتمان وخمسون:

يفتصر مجال تطبيق الغرامات والجزاءات المالية بهذا القرار في إطار الاختصاصات المتعلقة بقرارات رئيس المجلس الجماعي في مجال الشرطة الإدارية في المجال الصحي بمقتضى القانون التنظيمي للجماعات الترابية التي لا يعود اختصاصها لأي جهة حكومية أخرى.

المادة مئتان وثلاثة وخمسون:

يتم تطبيق الغرامات والجزاءات على جميع مخالفات مقتضيات هذا القرار المرتكبة سواء من قبل أي كان فرداً أو جماعة، أو شخصية معنوية أو ذاتية داخل المدار الحضري لمدينة وادي زم.

المادة مئتان وأربعة وخمسون:

إن أي إخلال بالشروط التي تحددها الجماعة بأي نشاط يرخس من قبلها يعتبر مخالفة يطبق في حق مرتكبها ما ورد في رفقته من أحكام أو مقتضيات.

المادة مئتان وخمسة وخمسون:

في حالة ثبوت المخالفة أثناء المراقبة أو المعاينة الميدانية يتم تحرير محضر في عين المكان تبين فيه ظروف وطبيعة المخالفات وكذا الإيضاحات التي يدلي بها مرتكب المخالفة وتعتمد هذه المحاضر إلى أن يثبت ما يخالفها وتوضع رهن إشارة الإدارة قصد دراستها وتحليل المعطيات واستخلاص النتائج، ويمكن للإدارة حسب الحالات أن توجه إنذاراً مكتوباً إلى مرتكبي المخالفة، لتتقيد بأحكام القانون والنصوص المتخذة لتطبيقه.

أما إذا كانت استنتاجات المحاضر تقضي بمتابعة المخالفين، فيجب على إدارة الجماعة أن ترسل هذه المحاضر إلى المصالح المختصة قصد البث فيها واتخاذ الإجراءات اللازمة.

المادة مئة وستة وخمسون

يقوم المراقبون المحلفون تلقائياً أو على إثر شكايات السكان، بجميع إجراءات المراقبة والبحث والتقصي بالدخول للمباني السكنية، متاجر، مقاهي، عمارات، مغازر، حمامات، منازل... إلخ وكذا مراقبة كل المحلات المرخصة أو التي في طور الترخيص المتعلقة بفتح محلات تجارية أو صناعية أو خدمية أو مبنية للنظر في مدى ملائمتها لقواعد الصحة والسلامة العامة.

المادة مئة وسبعة وخمسون

يتم ضبط وإثبات المخالفات الواردة في هذا القرار وفقاً للإجراءات التالية :

يقوم المراقبون المحلفون بتحديد نوعية المخالفة وظروفها ومدى الأضرار التي تلحق بها في محضر معاينة وعلى المراقبين تحري الدقة قبل إيقاع العقوبة اللازمة.

إذا حصل أي لبس في تحديد المخالف أو لم يستدل على صاحب المخالفة ولا على عنوانه فعلى المفتشين الصحيين المحلفين إتباع الخطوات التالية :

- * تحرير محضر عن المخالفة يتضمن معلومات عن المكان واليوم والساعة ويوضح الدلائل التي وجدت في الموقع والضرر الناتج عن المخالفة، وعلى المراقب التحري والمتابعة الدقيقة في البحث.
 - * وإذا لم يتم معرفة المخالف، تقوم الجماعة بعد التنسيق مع الجبات ذات العلاقة بإزالة أعراض المخالفة وعند اكتشاف هوية المخالف يتم تحميله نفقات إزالة المخالفة بالإضافة إلى العقوبة المترتبة عليها.
 - * إذا وجد المخالف أو أصر على مخالفته وتمادي في تعنته وأصبح غير متعاون مع أجهزة المراقبة يجب إخبار المسؤولين بنوعية المخالفة وسلوك المخالف لإثبات الإجراءات القانونية في شأنه.
 - * بالنسبة للمخالف الذي ليس له مكان ثابت كأصحاب السيارات والركاب، إذا لم يتمكن المراقبون الرسميون من إشعاره بالمخالفة يتوجب عليهم رفع تقرير للمسؤولين يبين حيثيات المخالفة لاتخاذ الإجراءات القانونية في شأن المتابعة.
 - * يتم استكمال إجراءات المخالفة وتحصيل الغرامة المقررة على المخالف طبقاً للقرارات الواردة في هذا الشأن.
 - * وإذا امتنع عن تسديد الغرامة فيتم إتباع مسطرة التحصيل الجبري.
- يتم استخلاص الغرامة المحددة في هذا القرار من صاحب السيارة في حالة إلقائهم النفايات من السيارة سواء كانت صادرة منه أو من أحد مرافقيه.

المادة مئة وسبعة وخمسون

لا يسمح بتعطيل عمل المراقبين المحلفين أو إعاقته أو الاعتراض على مزاولتهم ومنعهم من أداء عملهم الرقابي أو عدم تمكنهم من ذلك، تحت طائلة المتابعة القانونية.

المادة مئة وستة وخمسون

تعتبر المفتشيات السابقة الذكر، بمثابة القرار التنظيمي الجماعي المتعلق بالوقاية الصحية العمومية والنظافة وحماية البيئة، داخل النفوذ الترابي لجماعة وادي زم، وكل مخالفات لمقتضيات هذا القرار، تطبق عليه عقوبات إدارية وغرامة مالية محددة في القرار الجبائي لكل مخالفة تعتبر بموجب القانون إدارياً يترتب عليه الأداء، كما يمكن أن تضاعف في حالة عدم إزالة المخالفة، كما يمكن أن يتم اتخاذ الإجراءات القانونية اللازمة في حقها.

المادة مئة وستة وخمسون

يلغي هذا القرار ويهوض كافة القرارات التنظيمية السابقة المتعلقة بالنظافة والوقاية الصحية وحماية البيئة .

يعهد بتنفيذ هذا القرار إلى السيد مدير المساحات الجماعية المختصة والسلطة الإدارية المحلية ومصالح الأمن، كل في دائرة اختصاصه.

حرر بوادي زم في :

إمضاء

رئيس جماعة وادي زم

التوقيعات

كتب المجلس
الحبيب كسبي

رئيس المجلس الجماعي
محمد بن بركة

النقطة الخامسة: المصادقة على مشاريع دفاتر التحملات المحددة لشروط فتح واستغلال المحلات التجارية والحرفية والخدماتية بجماعة وادي زم الخاضعة أنشطتها لمسطرة دفتر التحملات.

العرض

في طرحه لهذه النقطة أوضح السيد رئيس المجلس الجماعي أنه تمت دراستها في إطار الاجتماع المشترك بين اللجنة المكلفة بالتعمير وإعداد التراب والبيئة والمناطق الخضراء واللجنة المكلفة بالصحة والتعليم ، وفتح باب التدخلات.

للإشارة أنه بعد عرض النقطة غادر السيد رئيس المجلس الجماعي منصة الرئاسة حيث عوضه لبضعة دقائق نائبه الأول السيد رحالي الكمراني ، حيث التحق بعدها السيد رئيس المجلس بمكانه.

المناقشة

رحالي الكمراني

بين في تدخله أن الولوج لمنصة رخص الإلكترونيات هو في صالح المواطنين لكونها تبسط مجموعة من المساطر الإدارية وتساعد على الاطلاع على مجموعة من الوثائق من بينها دفاتر التحملات موضوع النقاش، وكذا تنظيم العلاقة وتعزيز الثقة بين الإدارة والمواطنين، بحيث أن المرتفقين أصبحوا مرتبطين بالجماعة إلكترونياً دون الحاجة للقدوم إليها ، وبأنه يجب بعد المصادقة أن تدخل دفاتر التحملات للمنصة كما أنه على المرتفقين تقديم طلباتهم عبرها.

حسن معدوح: مكلف بمديرية المصالح الجماعية ورئيس قسم الشؤون الإدارية والقانونية والمالية والاقتصادية والاجتماعية والرياضية.

ذكر بأن منصة رخص الإلكترونيات منصة موحدة على الصعيد الوطني، و جاءت لهدفين أساسيين وهما: مواكبة التوجهات العامة المتعلقة بالرقمنة، ثم تخفيف العبء على المواطن وتبسيط المساطر الإدارية، وأن مشاريع دفاتر التحملات المعروضة على السادة الأعضاء تحدد مختلف الشروط الإدارية والتقنية والمالية من أجل فتح واستغلال المحلات التي يشترط فيها التقيد بدفاتر التحملات، ملاحظاً بأن دفتر التحملات المتعلق بتحديد شروط فتح واستغلال المحلات المخصصة لبعض الحرف الملوثة و المزعة يضم أكثر من 40 حرفة وهذه العملية هي مجرد بداية وسيتم لاحقاً مواكبة هذا الأمر كلما دعت الضرورة لذلك، مؤكداً أن الدفاتر المذكورة بعد المصادقة عليها من طرف المجلس سيتم إدراجها بمنصة رخص .

محمد سكراط

أشار بأن الوزارة الوصية وضعت دفاتر تحملات نموذجية وفرضت على الجماعات الالتزام بها ، وقال بأننا نتدارس حالياً 17 دفتر تحملات ، وبالتالي فهو يتساءل هل المحلات كبيع السمك الطري وفواكه البحر وغيره تتوفر فيها الشروط المطلوبة ؟ لأننا سنصبح بعد المصادقة مقيدين بالقانون ، لذا - يقول- فإن التنزيل يجب أن يسبقه أولاً تهيئة المواطن ، مستفسراً فيما إذا كانت المحلات مرتبطة بقنوات الصرف الصحي وكذا مدى التزامها بالشروط الصحية ؟ ملحاً على تتبع مثل هذه الأمور .

حسن ممدوح: مكلف بمديرية المصالح الجماعية ورئيس قسم الشؤون الإدارية والقانونية والمالية والاقتصادية والاجتماعية والرياضية.

ذكر بأن المواطن عندما يطلب الترخيص عن طريق منصة رخص لممارسة نشاط معين يطلب منه دفتر التحملات ، لذا فعند لوجه للمنصة المذكورة لا بد من توفر هذه الدفاتر كوثيقة إجبارية في التراخيص سيتم العمل بها بعد مصادقة المجلس الجماعي عليها .

رحالي الكمراني

أشار بأن العمل بالمنصة الإلكترونية جاري به العمل منذ حوالي سنتين ، وكل بداية لا بد لها من تعثرات حيث أن العمل بهذه المنظومة لا يخلو من أخطاء ، وعند الثغرات يكون الترميم ، بحيث أحيانا تعدل هذه الدفاتر وهي نموذجية على المستوى الوطني، موضحا بأن الجماعة في سنتين سلمت عبر المنصة حوالي 15 رخصة حيث سجل عزوف في وضع التراخيص التجارية.

محمد سكرات

أشار بأنه قبل بمسألة تبسيط المساطر والشفافية ، لذا فهو يتساءل عن مدى احترام محلات بيع المأكولات الخفيفة (سناك - شوارما - طاكوس - بيتزريا - شواية) للشروط الصحية والتزود بالماء والكهرباء والصرف الصحي ، وقال هل المحل المتواجد بشارع محمد الخامس يتوفر على مرحاض ؟ عارض إلى محل آخر بزينة الحدادة ، لأنه غدا تحت طائلة عدم احترام دفتر التحملات سيتم اقتبات الحالة بواسطة مفوض قضائي وتتم مقاضاة الرئيس ، لذا يؤكد أنه وجب أولا تأهيل المحلات ، مستفسرا عن أصحاب الرخص السابقة ؟ لأن الدفاتر بعد المصادقة عليها ستصبح ملزمة، مما يستدعي معالجة هذه الإشكاليات في شموليتها، وبأنه سيصوت بالرفض.

رئيس المجلس الجماعي:

أشار في تدخله إلى عدم رجعية القوانين ، لأن المرخصين السابقين غير موقعين على دفاتر التحملات ، لذا فإنه سيتم القيام بحملات تحسيسية لمعالجة مثل هذه الأمور.

عبد الإله حرطيطي:

بدوره أكد على مسألة عدم رجعية القوانين وأن دفاتر التحملات ستصبح سارية المفعول من تاريخ دخولها للمنصة.

زهير برحيل:

أشار بأن المشكل أنه يطبق عليك قانون المخالفات بغض النظر أهو قديم أم جديد ، وفي ظل الحديث عن شروط السلامة والصحة ، فإنه يقترح تأجيل النقطة إلى غاية دورة استثنائية لتوسيع النقاش.

بوعزة العيادي

بعد أن قال لو أنه تم في إطار ملاحظات المجلس الأعلى للحسابات ربط المسؤولية بالمحاسبة لسجن عدد كبير من رؤساء الجماعات بالمغرب ، لأن القرارات ودفاتر التحملات سلاح إما لك أو عليك ، وأنه من باب التأطير القانوني نحن قد نصوت على المقرر، إلا أنه على مستوى التنزيل لو أراد المجلس الأعلى للحسابات المحاسبة بالفعل فإن ذلك سيحيل على مسؤولية تقصيرية ، وقد نغمض أعيننا ونقول تقصير أو غير تقصير، إلا أنه يبقى اقتراح فيه مجموعة من الإشكالات ، ملاحظا بأن العديد من المقررات سبق اتخاذها ولم تفعل لصعوبة التنفيذ وأن من يسير هو الذي يعرف ذلك.

رئيس المجلس الجماعي:

أشار بالنسبة للمسؤولية التقصيرية وما قيل بهذا الخصوص من سجن وغيره بأن جميع رؤساء الجماعات يعتبرون في حالة سراح مؤقت ، مضيفا نحن نؤسس لقوانين ونحمل الحمد لله مسؤوليتنا، محيلا على أن الذي لا يريد تحملها عليه أن يجلس في بيته وأن لا يترشح ، وطلب المرور إلى عملية التصويت.

مقرر عدد 97 بتاريخ 07 ماي 2024.

- النقطة المتعلقة بالمصادقة على مشاريع دفاتر التحملات المحددة لشروط فتح واستغلال المحلات التجارية والحرفية والخدماتية بجماعة وادي زم الخاضعة لأنشطتها لمسطرة دفتر التحملات.
- إن مجلس جماعة وادي زم المجتمع في الدورة العادية لشهر ماي 2024 في إطار جلسته المفتوحة للعموم (الجلسة الفريدة) المنعقدة بتاريخ 07 ماي 2024.
- وطبقا لمقتضيات القانون التنظيمي رقم 14-113 المتعلق بالجماعات وخاصة المواد 06-33-42 (الفقرة الأولى)- 43 (الفقرة الأولى)- 48 (الفقرة الأولى)- 67-92-94- و100 منه.
- وبعد دراسة المجلس للنقطة المتعلقة بالمصادقة على مشاريع دفاتر التحملات المحددة لشروط فتح واستغلال المحلات التجارية والحرفية والخدماتية بجماعة وادي زم الخاضعة لأنشطتها لمسطرة دفتر التحملات.

- وبعد اللجوء إلى التصويت العلني.

- وحيث أن عملية التصويت أسفرت على ما يلي:

عدد الأعضاء الحاضرين أثناء التصويت:	17
عدد الأصوات المعبر عنها:	15
عدد الأعضاء الموافقين:	13 وهم السادة:
1- محمد بنيكة	8- المصطفى العماري
2- رحالي الكمراني	9- مليكة بعلواش
3- بناصر اليوسفي	10- عبد الإله حرطيطي
4- نجاه ميري	11- عزيزة شعير
5- سناء المعدور	12- سعاد محراش
6- الحبيب كسمي	13- هشام حسناوي
7- نزهة الشليحي	

- عدد الأعضاء الراضين: (02) وهما السيدين:

1- لبصير بنعيادة

2- محمد سكرات

- عدد الممتنعين عن التصويت: (02) وهما السيدين:

1- زهير برحيل

2- بوعزة العيادي

ملحوظة: باقي السادة الأعضاء الغير مدرجين ببيان التصويت لم يحضروا العملية.

يقرر ما يلي:

صادق المجلس الجماعي لمدينة وادي زم بالأغلبية المطلقة للأصوات المعبر عنها لأعضائه الحاضرين على دفاتر التحملات المحددة لشروط فتح واستغلال المحلات التجارية والحرفية والخدماتية بجماعة وادي زم الخاضعة لأنشطتها لمسطرة دفتر التحملات وعددها 17 دفترا التالية:

- 1- دفتر التحملات المتعلقة بتحديد شروط وفتح استغلال المؤسسات السياحية وأشكال الإيواء السياحي الأخرى
- 2- دفتر التحملات المتعلقة بتحديد شروط وفتح استغلال المؤسسات السياحية وأشكال الإيواء السياحي غير المصنفة
- 3- دفتر التحملات المتعلقة بتحديد شروط فتح واستغلال القاعات الرياضية المعنية بالتربية البدنية
- 4- دفتر التحملات المتعلقة بتحديد شروط فتح واستغلال محل بيع التجهيزات و اللوازم الشبه الطبية
- 5- دفتر التحملات الخاص بالمحلات المستغلة لبيع السمك الطري وفواكه البحر.
- 6- دفتر التحملات المتعلقة بتحديد شروط فتح واستغلال المطاعم
- 7- دفتر التحملات المتعلقة باستغلال

محلات تجارية كأسواق ممتازة 8 - دفتر التحويلات المتعلقة بالشروط الصحية لترخيص وحدات القرب
لذبح الطيور الداجنة الموجهة حصريا لحاجيات الأسر 9- دفتر التحويلات المتعلقة بشروط الصحة و
السلامة الخاص بممارسة مهنة ممون الحفلات - 10- دفتر التحويلات المتعلقة بتحديد شروط فتح
واستغلال المحلات المخصصة لبعض الحرف الملوثة و المزعة 11- دفتر التحويلات المتعلقة بتحديد
شروط فتح واستغلال محلات بيع اللحوم الحمراء ومشتقاتها 12 - دفتر التحويلات المتعلقة بتحديد شروط
فتح واستغلال قاعة شاي ومقشدة 13- دفتر التحويلات المتعلقة بتحديد شروط فتح واستغلال محلات
تحضير وبيع المأكولات الخفيفة (سناك - شورما - طاكوس - بيتزريا - شواية - 14- دفتر التحويلات
المتعلقة بتحديد شروط فتح واستغلال المخازن و محلات صنع الحلويات 15- دفتر التحويلات المتعلقة
بتحديد شروط فتح واستغلال المطبوعات- 16 دفتر التحويلات المتعلقة بتحديد شروط فتح واستغلال المقاهي
17- دفتر التحويلات المتعلقة بتحديد شروط فتح واستغلال محلات بيع اللحوم البيضاء.



دفتـر التـحمـلات المتـعلـق بتـحـديـد شـروـط وفـتـح اسـتـغـلال المـؤسـسات السـياحـية وأشـكال الإيـواء السـياحـي الأخرى

- بناء على القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.15.58 بتاريخ 20 من رمضان 1436 (7 يوليوز 2015):
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في 3 شوال 1332 (25 غشت 1914) الصادر في تنظيم المحلات المضرة بالسحة والمحلات المزعجة والمحلات المخطرة كما تم تنميعة وتغييره؛
- وبناء على القانون رقم 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع الصادر بتنفيذه الظهير الشريف 1.83.108 صادر في 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984):
- والقانون رقم 28-07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.10.08 بتاريخ 26 صفر 1431 الموافق لـ 11 فبراير 2010؛
- وعلى المرسوم رقم 2.10.473 الصادر بتاريخ 7 شوال 1432 (6 شتنبر 2011) لتطبيق القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية؛
- وبناء على القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.31 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992):
- وبناء على القانون رقم 25.90 المتعلق بالتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العمارات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.7 بتاريخ 15 ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.59 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 11.03 المتعلق بحماية واستصلاح البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.11.03 صادر في 14 من ربيع الأول 1432 (18 فبراير 2011) بتنفيذ القانون 31.08 المتعلق باتخاذ تدابير لحماية المستهلك؛
- وبناء على المرسوم رقم 157-78-02 بتاريخ 26 مايو 1980 بتحديد الشروط التي تنفذ بها لتقائنا التدابير الرامية إلى استتباب الأمن وضمان سلامة المرور والصحة والحفاظة على الصحة العامة؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.92.832 صادر في 27 من ربيع الآخر 1414 (14 أكتوبر 1993) لتطبيق القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.13.424 صادر في 13 من رجب 1434 (24 ماي 2013) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لشكل وشروط تسليم الرخص والوثائق المقررة بموجب النصوص التشريعية المتعلقة بالتعمير والتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العقارات والنصوص الصادرة لتطبيقها؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.14.499 صادر في 20 من ذي الحجة 1435 (15 أكتوبر 2014) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لقواعد الوقاية من أخطار الحريق والبلع في البنايات وبإحداث اللجنة الوطنية للوقاية من أخطار الحريق والبلع في البنايات؛
- بناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛
- وعلى باقي النصوص القانونية والتنظيمية الجاري بها العمل.
- بناء على القرار الجماعي لجماعة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المستمر المتعلق بالوقاية وحفظ السحة والنظافة وحماية البيئة بمدينة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المتعلق بتنظيم الأنشطة التجارية والحرفية والخدماتية وتحديد شروط ممارستها بمدينة وادي زم؛
- بناء على مداولة المجلس الجماعي لوادي زم بتاريخ 07 ماي 2024.

الإطار العام

يهدف دفتـر التـحمـلات هذا إلى تحديد مختلف الشروط الإدارية و التقنية و المالية من أجل فتح واستغلال المؤسسات السياحية وأشكال الإيواء السياحي الأخرى

المادة الأولى : التعريف

تعتبر المؤسسات السياحية وأشكال الإيواء السياحي الأخرى المصنفة ، كل مؤسسة ذات طابع تجاري تستقبل زبناء عابرين أو مقيمين وتقدم لهم خدمة الإيواء ومجموع خدمات المطعم والترفيه أو بعضها . ويجب أن تتوفر هذه المؤسسات على تجهيزات ومعدات تسمح لها بأن تقدم للزبناء ، بالإضافة إلى الإيواء و المطعم ، خدمات أخرى تتعلق بالاستحمام والراحة أو الرياضة أو عقد المؤتمرات ، وتضم الأنواع ي تنطبق عليها التعاريف التالية:

الفندق : مؤسسة تحدد طاقاتها الإيوائية الدنيا بنص تنظيمي ، تعرض للإيجار إيواء مجهزة ومفروشة في شكل غرف أو أجنحة أو شاليهات أو فيلات ، وتقدم بعض أصناف الفنادق كذلك خدمات تتعلق بالمطعم.

النادي الفندقي : مؤسسة للإيواء ، وال ترفيه تقدم داخل وحدات سكنية منفصلة أو مجمعة ، خدمة النادي الفندقي شاملة متلائمة مع هذا النوع من الإيواء تتضمن الإيواء وخدمات المطعم والترفيه.

الإقامة السياحية : مؤسسة للإيواء ذات طابع سياحي تعرض للإيجار وحدات سكنية مؤثقة ومجهزة بمطبخ.

يمكن أن تكون الإقامة السياحية في شكل وحدات سكنية منفصلة أو مجمعة. وتدخل الإقامات العقارية للإقامة السياحية الخاضعة للقانون رقم 01.07 القاضي بمن إجراءات خاصة تتعلق بالإقامات العقارية للإقامة السياحية في حكم الإقامات السياحية

دار الضيافة : مؤسسة تجارية مبنية في شكل فيلا أو منزل، يعين الحدان الأدنى والأقصى لطاقاتها الإيوائية في المطعم من الغرف بنص تنظيبي، تعرض للإيجار غرفا أو أجنحة مجهزة أو هما معا وتقدم بصورة ثانوية خدمتي المطعم و التنشيط مع مراعاة القوانين المؤطرة واحترام النظام العام.

الرياض : منزل يمتاز بمعمار وتزيين ذي طابع مغربي تقليدي يعرض خدمة الإيواء وبصورة ثانوية خدمة الإيواء وبصورة ثانوية خدمتي المطعم والتنشيط مع مراعاة القوانين المؤطرة واحترام النظام العام.

القصرية : مؤسسة للإيواء مصممة في شكل مسكن محصن ومندم في محيطه بمعمار تاريخي وباستعمال المواد المعتمدة في بنائه وترميمه.

الملجأ : مؤسسة ذات طاقة إيوائية صغيرة تحدد بنص تنظيبي، تقع في منطقة قروية وتحترم الطابع المعماري لهذه المنطقة.

الزل : مؤسسة تقدم خدمات الإيواء السياحي وبصورة ثانوية خدمات تتعلق بالمطعم. يمكن أن يكتسي استقلال

الزل مطابعا عائليا يتسم بالاستمرارية

المخيم : مؤسسة تقع بأرض محروسة ومجهزة ومحاطة بسياج. تعرض للإيجار أمكنة مخصصة لاستقبال الخيام أو المفطورات أو عربات التخيم أو مساكن متنقلة للترفيه. كما يمكن أن تعرض للإيجار مساكن خفيفة لا يتجاوز عددها نسبة من الطاقة الإجمالية للمخيم كما هو محدد بنص تنظيبي. (براد بمساكن خفيفة مساكن قابلة للتفكيك أو للنبث مخصصة لإقامة مؤقتة بهدف الترفيه)

المادة الثانية: الموضوع

يهدف هذا الدفتر إل تحديد مختلف الشروط الإدارية والتقنية من أجل تحديد شروط فتح واستغلال المؤسسات السياحية وأشكال الإيواء السياحي الأخرى.

المادة الثالثة: التصديق

تصنف هذه المحلات ضمن الأنشطة الصناعية والحرفية والتجارية غير المنظمة التي يرجع لرئيس المجلس الجماعي الاختصاص

في تنظيمها طبقا للقانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات ولاسيما المادة 100 منه كما يتطلب فتحها وممارسة هذا النشاط إلى إذن من طرف رئيس المجلس الجماعي بناء على دفتر تعاملات وفقا للقوانين والأنظمة الجاري بها العمل في هذا الشأن.

المادة الرابعة: ملف طلب الإذن

يتعين على كل طالب للإذن أن يملأ بالوثائق المطلوبة التالية:

- طلب الإذن بممارسة النشاط المعني (يحمل من منصة رخص) موقع عليه من طرف صاحب الطلب أو من طرف وكيله بموجب وكالة تتضمن هذا النوع من التوكيل أو الممثل القانوني.
- نسخة من البطاقة الوطنية للتعريف الإلكترونية لطالب الإذن أو نسخة من بطاقة التسجيل أو بطاقة الإقامة بالنسبة للمستثمرين الأجانب ؛
- نسخة من البطاقة الوطنية للتعريف الإلكترونية والوكالة في حالة وجود وكيل؛
- نسخة من البطاقة الوطنية للتعريف الإلكترونية ووثيقة تثبت الصفة القانونية لممثل الشخص الاعتباري لفعالية وجوده،
- دفتر الشروط والتحملات مؤشر وموقع على جميع صفحاته، مسبوفا بعبارة "قرئ وألزم باحترام بنوده" مكتوبة
- بخط يد طالب الإذن أو الوكيل أو الممثل القانوني حسب الحالة أو موقع عبر البريد الإلكتروني متقدم أو مؤهل وفق أحكام القانون رقم 43.20 المتعلق بخدمات الثقة بشأن المعاملات الإلكترونية ؛
- وثيقة تثبت ملكية المحل أو حق التصرف أو الاستغلال بالنسبة لأمالك الدولة أو الجماعات الترابية أو المؤسسات العمومية أو الأوقاف أو الجماعات السلالية أو عقد الكراء لا يتضمن شرط يمنع استغلال المحل للغرض التجاري موضوع الطلب.
- شهادة المطابقة أو شهادة السكن بالنسبة للمحلات المتواجدة بالأحياء المشمولة بوثائق التعمير، أو الأدلاء بصورة وتصميم موقعي، للمحلات الواقعة في أحياء قديمة لم يسبق لها أن خضعت لوثائق التعمير والأحياء المشمولة بتصميم إعادة الهيكلة.
- تصميم تهيئة المحل موقع من طرف مهندس معماري مختص إذا لم يطرأ عليه أي تغيير داخلي مرفقا ببيان السلامة العمومية "Notice de sécurité" وبالنسبة للمحل موضوع تغييرات داخلية ينبغي إيداع تصميم تغييري مصادق عليه من طرف الجهات المختصة (مرخص).
- أما بالنسبة للمحلات المتواجدة بالأحياء القديمة لم يسبق لها أن خضعت لوثائق التعمير والأحياء المشمولة بتصميم إعادة الهيكلة الإدلاء بتصميم الحالة الراهنة وشهادة المئانة موقع من طرف مختص.

المادة الخامسة: الوثائق التكميلية

✓ محضر المركز الجهوي للاستثمار

المادة السادسة: التعمير والبيئة

يتعين أن تكون المنشأة مستجيبة للشروط المعايير المطلوبة في مجال التعمير والبيئة والسلامة.

ولهذه الغاية يجب:

- ✓ أن يكون البناء مرخصا طبقا لتصميم البيئة المعمول به والمصادق عليه من طرف الهيئات والإدارات والمصالح المعنية، ومزودا بالماء الصالح للشرب والكهرباء وبقنوات الصرف الصحي.

- ✓ ألا يكون معرضاً للانفجار بالماء وبعبء على مصادر التلوث وألا يكون مصدراً للإزعاج السكان؛
- ✓ ف حالة الرغبة في استعمال مياه الآبار يجب اتخاذ التدابير القانونية واتباع المسطرة الجاري بها العمل؛

المادة السابعة: الشروط المتعلقة بجبهة المحل

- ✓ التأكد من ارتفاع التوافد والشرقات وفتحته بشكل آمن
- ✓ احترام ضوابط بناء المؤسسات السياحية أو أي شكل من أشكال الأبنية للتصميم المعد للبيئة والمصادق عليه من طرف الإدارات المعنية مع الاهتمام بالنواحي الجمالية للمشروع وإبراز الطابع للمنطقة العمرانية المحلي للمنطقة
- ✓ الأخذ بعين الاعتبار عند التصميم ذوي الاحتياجات الخاصة في العناصر المشروع المختلفة بإحداث الولوجيات اللازمة
- ✓ التوفر على نظام إضاءة وهوية ملائم
- ✓ التوفر على جميع المرافق حسب تصنيف المؤسسة والخدمات المقدمة من طرفها
- ✓ جدران وأرضية قابلة للغسل والتطهير
- ✓ أبواب ونوافذ من مادة غير قابلة للصدأ والتلف
- ✓ اختيار مواد البناء المناسبة التصميم تتوفر بها شروط السلامة والملائمة لمناخ المنطقة وأسلوب التصميم
- ✓ توفير مواقف للسيارات مناسبة للطاقة الاستيعابية للمؤسسة مع مراعاة سهولة حركة الدخول والخروج من وإلى المواقف

المادة الثامنة: التجهيزات والمعدات

- ✓ ضرورة التوفر على تجهيزات ومعدات مناسبة للممارسة النشاط حسب نوع الخدمات المقدمة ذات جودة وتستجيب لمعايير الصحة والسلامة.
- ✓ ترقيم الغرف والطوابق بشكل واضح
- ✓ وتوضيح اتجاهات الغرف في الممرات
- ✓ وضع لوحة أرقام الطوارئ داخل الغرف، ولوحة لتوضيح مخطط الهروب عند الطوارئ ولاتحة أسعار الخدمات
- ✓ يجب أن تتوفر كافة شروط ومواصفات السلامة في التوصيلات الكهربائية وأجهزة التدفئة الكهربائية وتكييف الهواء... كما يجب أن يتم تركيبها طبقاً للتعليمات والاشتراطات المحددة في المواصفات المعمول بها
- ✓ توفر مصادر الطاقة الاحتياطية للإنارة في حالات الطوارئ لفترة زمنية لا تقل عن ساعة
- ✓ توفر جميع مرافق المؤسسة (غرف، مساح، مطابخ، مخازن...) على التجهيزات والمعدات الملائمة التي تحترم شروط الصحة والسلامة الجاري بها العمل وذلك حسب تصنيف المؤسسة والخدمات المقدمة من طرفها.

المادة التاسعة: النظافة وقواعد السلامة داخل المحل

- ✓ يتعين بهذا الخصوص:
- ✓ يجب توافر مخارج الطوارئ اللازمة والكافية لإخلاء جميع الموجودين بالمنشأة في أقصر وقت ممكن وفقاً للإعدادات والمواصفات المنصوص عليها في التصميم المعد لهذا الغرض
- ✓ يجب أن تتم إنارة مخارج الطوارئ وممراتها بصورة مستمرة وأن تتم تغذيتها من مصدرين: التيار الرئيس بالمبنى ومصدر الإنارة الاحتياطي
- ✓ يجب أن تكون اللوحات الإرشادية لمخارج الطوارئ موزعة على أماكن واضحة ومميزة وسهلة التعرف عليها؛
- ✓ توصيلات كهربائية تستجيب للمعايير الجاري بها العمل؛
- ✓ احترام بيانات استعمال معدات وآلات العمل
- ✓ الحرس على اتخاذ التدابير الضرورية لجمع القمامة والتخلص منها
- ✓ صندوق الإسعافات الأولية مجهزة بمواد سارية المفعول
- ✓ يجب تجهيز المبنى ككل بنظام إنذار متكامل ضد الحريق يتوافق مع المعايير المعتمدة من طرف الوقاية المدنية
- ✓ احترام المصاعد لشروط الصحة والسلامة الجاري بها العمل (التأكد من عمل جرس الطوارئ وكافة الأزرار، وجود تهوية جيدة وإنارة مناسبة داخل المصعد... تثبيت لوحة أرقام الطوارئ داخل المصعد)...

المادة العاشرة: الشروط الصحية للمستخدمين

- ✓ يجب مراعاة واحترام الشروط الأساسية لصحة ونظافة المستخدمين. لذا يتعين على كل من يقوم بالعمل بهذه المهام الالتزام بالشروط التالية:

- ✓ يجب أن يكون جميع العاملين حاصلين على بطائق صحية سارية المفعول تثبت خلوصهم من الأمراض المعدية طبقاً للنصوص الجاري بها العمل؛
- ✓ ارتداء الزي الصحي المناسب لطبيعة المهمة الموكلة للمستخدم؛
- ✓ تقليم الأظفار، وغسل وتطهير اليدين بالماء والصابون قبل مباشرة العمل وكلما اقتضت الضرورة والالتزام بشروط الوقاية الصحية؛
- ✓ إبعاد المشغل مؤقتاً أي مستخدم ثبت طبياً أنه مصاب بأمراض معدية أو بجروح أو قروح جلدية إلى حين شفاؤه، وذلك حفاظاً على سلامة العاملين والزبناء؛
- ✓ توفير وسائل الإسعافات الأولية؛
- ✓ تعيين طاقم صحة وسلامة مهنية مؤهل لإدارة المخاطر والاستجابة له؛
- ✓ تحديد عدد موظفي الصحة والسلامة بناءً على مساحة المبنى ومطابقته الاستيعابية؛
- ✓ احترام الأخلاق والآداب العامة.

المادة الحادية عشر: التأمين

يجب على المستغل أن يبرم عقد التأمين ضد حوادث الشغل للمستخدمين والحوادث طبقاً لمقتضيات القوانين والأنظمة الجاري بها العمل وعقد تأمين ضد الحريق. ويتم تضمين تسع من عقود التأمين في التقرير السنوي المودع لدى المصالح الجماعية المكلفة بحفظ الصحة بالجماعة.

المادة الثانية عشر: الحماية الاجتماعية

يتعين على المشغل أن:

✓ يصرح بالعاملين لديه لدى مؤسسة الضمان الاجتماعي

✓ يمنع تشغيل الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 16 سنة.

المادة الثالثة عشر: مقتضيات أخرى

✓ من أجل ضمان شروط مزاولة النشاط في ظروف ملائمة، يتعين احترام الشروط التالية:

✓ يجب أن يكون اسم المنشأة مكتوباً باللغتين العربية والأمازيغية ولغة أجنبية أخرى على المبنى من الخارج بشكل بارز وواضح مع إشهار آخر تصنيف؛

✓ أن تكون واجهات المبنى نظيفة وخالية من العيوب وأثار تسربات المياه؛

✓ أن يكون مدخل المنشأة واضح ويمكن التعرف عليه بسهولة كمدخل للفندق وجود إضاءة جيدة على المدخل؛

✓ أسعار مطبوعة ومعلنة في الفندق (في قاعة الاستقبال والمواقع الإلكترونية وفي الغرف) ويجب أن يوضح فيه السعر للغرفة مع تضمين الضريبة أو الرسوم المطبقة الأخرى أو إدراجها بشكل منفصل؛

✓ عدم استغلال المنشأة لأي أنشطة غير مصرح بها؛

✓ الصيانة المستمرة لجميع مرافق وتجهيزات المنشأة؛

✓ عدم استغلال المالك العمومي؛

✓ اختيار المصالح المعنية تقرير في التصنيف المؤسسي؛

✓ تزويد المبنى بكاميرات مراقبة داخلية (في الممرات و السلالم) وخارجية.

المادة الرابعة عشر: المخالفات

إن كل مخالفة لمقتضيات دفتار التحملات وشروطه وينوده يعرر بموجباً محضر من طرف المصالح المختصة ويتم توجيه إنذار للمستغل للقيام بالتعديلات من طرف لجنة المراقبة، وفي حالة عدم امتثاله واستمراره في خرق بنود دفتار التحملات فإنه يترتب عن ذلك منع ممارسة النشاط دون الإخلال بالمتابعات القضائية والجزاءات القانونية الناتجة عن ذلك.

الكتابة بخط اليد

أطلع وصودق عليه بتاريخ

إعضاء المعني بالأمر



المملكة المغربية
وزارة الداخلية
جهة بني ملال خنيفرة
عمالة إقليم خريبكة
جماعة وادي زم

دفتر التحملات المتعلقة بتحديد شروط وفتح استغلال المؤسسات

السياحية وأشكال الإيواء السياحي غير المصنفة

- بناء على القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.15.58 بتاريخ 20 من رمضان 1436 (7 يوليو 2015)؛
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في 3 شوال 1332 (25 غشت 1914) الصادر في تنظيم المحلات المضرة بالصحة والمحلات المزعجة والمحلات المخطرة كما تم تميمه وتغييره؛
- وبناء على القانون رقم 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع الصادر بتنفيذه الظهير الشريف 1.83.108 صادر في 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984)؛
- والقانون رقم 28-07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية بتنفيذ الظهير الشريف رقم 1.10.08 بتاريخ 26 صفر 1431 الموافق لـ 11 فبراير 2010؛
- وعلى المرسوم رقم 2.10.473 الصادر بتاريخ 7 شوال 1432 (6 شتنبر 2011) لتطبيق القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية؛
- وبناء على القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.31 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على القانون رقم 25.90 المتعلق بالتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العمارات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.7 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.59 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 11.03 المتعلق بحماية واستصلاح البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.11.03 صادر في 14 من ربيع الأول 1432 (18 فبراير 2011) بتنفيذ القانون رقم 31.08 المتعلق باتخاذ تدابير لحماية المستهلك؛
- وبناء على المرسوم رقم 157-78-02 بتاريخ 26 مايو 1980 بتحديد الشروط التي تنفذ بها تلقائيا التدابير الرامية إلى استئجاب الأمن وضمان سلامة المرور والصحة والحفاظة على الصحة العامة؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.92.832 صادر في 27 من ربيع الآخر 1414 (14 أكتوبر 1993) لتطبيق القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.13.424 صادر في 13 من رجب 1434 (24 ماي 2013) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لشكل وشروط تسليم الرخص والوثائق المقررة بموجب النصوص التشريعية المتعلقة بالتعمير و التجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العقارات والنصوص الصادرة لتطبيقها؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.14.499 صادر في 20 من ذي الحجة 1435 (15 أكتوبر 2014) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لقواعد الوقاية من أخطار الحريق والبلع في البنايات وإحداث اللجنة الوطنية للوقاية من أخطار الحريق والبلع في البنايات؛
- بناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛

- وعلى باقي النصوص القانونية والتنظيمية الجاري بها العمل.
- بناء على القرار الجماعي لجماعة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المستمر المتعلق بالوقاية وحفظ الصحة والنظافة وحماية البيئة بمدينة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المتعلق بتنظيم الأنشطة التجارية والحرفية والخدماتية وتحديد شروط ممارستها بمدينة وادي زم:
- بناء على مداولة المجلس الجماعي لوادي زم بتاريخ 07 ماي 2024.

المادة الأولى:

- ✓ لا يمكن فتح الفنادق غير المصنفة في وجه العموم دون الحصول على رخصة قانونية تسلم من طرف المصالح المختصة.
- ✓ من أجل ضمان الوقاية الصحية والحفاظ على شروط النظافة والسلامة داخل الفنادق غير المصنفة يجب أن تتوفر هذه الأخيرة على الشروط المشار إليها أسفله.

المادة الثانية: غرف النوم

- يجب أن تتوفر غرف النوم على مرحاض وحمام ومغسلة على أن تكون هذه المرافق منفصلة عن المكان المخصص للنوم ومتوفرة على تهوية كافية، في حال عدم تواجد المرافق الصحية بغرف النوم يجب أن تكون على شكل جماعي ومنفصلة مرافق خاصة للنساء ومرافق خاصة للرجال.
- ✓ يجب أن تجهز كل غرفة نوم بالتجهيزات اللازمة والضرورية كالمفروشات (سرير، وسائد، دولاب... إلخ).
- ✓ يجب أن تكون معدات الأسرة والأنسجة وأثاث الغرف نظيفة نظافة جيدة ومصونة.
- ✓ يجب تجديد النسيج من أغطية وأفرشة لكل زبون جديد، وبوميا طيلة فترة إيواء الزبون.

المادة الثالثة:

- ✓ يجب أن تخصص مراحيض ومغسلات ورشاشات للاستعمال من طرف العاملين بالفندق فقط، ويجب أن تكون منفصلة عن المطبخ.
- ✓ يجب أن تخصص مراحيض ومغسلات للزبناء والزوار العابرين تكون منفصلة عن قاعة الاستقبال وعن مقهى ومطعم الفندق والمرافق الأخرى.
- ✓ أن تتوفر مرافق خاصة بالذكور وأخرى بالإناث.
- ✓ مربوطة بشبكة الصرف الصحي.
- ✓ مزودة بالماء الصالح للشرب.
- ✓ متوفرة على تهوية كافية.
- ✓ يجب أن تكون قاعات الاستقبال والمقاصف ومقهى الفندق والممرات والمراحيض في حالة جيدة ونظيفة.

المادة الرابعة:

- يجب تجهيز المطبخ بكل التجهيزات الضرورية من :
- ✓ الأواني والزجاجيات والأدوات والآلات والثلاجة وخزانة تبريد ... إلخ.
- ✓ أن تكون أرض المطبخ مبلطة بزلج أو ما يشبه ذلك.
- ✓ أن تكون الجدران مزلجة بعلو مترين على الأقل.
- ✓ معدات للغسيل تحتوي على حوض لغسيل الأواني.
- ✓ مجهزة بكنوات للتطهير ذات أنابيب وشبكات وقائية.
- ✓ مربوطة بشبكة الصرف الصحي.

- ✓ مزودة بالماء الصالح للشرب.
- ✓ تتوفر على قنيتات لإطفاء الحريق.
- ✓ تتوفر على خزان لتخزين المضائق والمواد.

المادة الخامسة :

يجب أن يكون المصنف أو المنشأة مزودة بالآلات التبريد والثلاجات الكافية والأدوات اللازمة والأواني والزجاجات والآلات وخزانة تبريد ... إلخ.

المادة السادسة :

- يجب أن تتوفر قاعة الجلوس المخصصة للمقيمين بالفندق على ما يلي :
- ✓ مقروشات وسنائر نظيفة ومرحبة (زراي، طاوالت، كراسي، أرائك ... إلخ)
- ✓ أن تتوفر على تهوية وإنارة كافيتين.
- ✓ أجهزة ترفيحية وتلفاز.
- في حالة توفر الفندق على مقهى ومطعم الفندق.
- يجب أن تتوفر مقهى ومطعم الفندق على ما يلي :
- ✓ مساحة كافية لاستيعاب العدد الكافي من الزبائن.
- ✓ نظام للتهوية كاف وإضاءة وارتفاع مناسبين.
- ✓ طاوالت وكراسي وسنائر وزينة مدروسة.
- ✓ جدران هذه القاعة مطلية بمادة أو صباغة سهلة الغسل.
- ✓ أن تكون أرض هذه القاعة مبلطة بزلج أو ما يشبه ذلك ومضادة للانزلاق.

المادة السابعة :

- يجب على أصحاب الفنادق غير المصنفة احترام شروط النظافة وعليهم الالتزام بما يلي :
- ❖ تنظيف جميع غرف النوم يوميا في كل صباح بصفة دائمة ومستمرة.
- ❖ تنظيف جميع مرافق الفندق يوميا بصفة دائمة ومستمرة (بما فيها) المرافق الصحية/ المطبخ/ قاعات الجلوس/ والمقهى والمطعم).
- ❖ استخدام جميع المواد المطهرة المسموح بها، في عمليات التنظيف والتطهير.
- ❖ ألا تباشر أعمال التنظيف والتطهير (المطبخ/ قاعات الجلوس/ والمقهى والمطعم) إلا بعد الانتهاء من العمل وتقديم الخدمات.
- ❖ أن تكون الأدوات والأواني المستعملة في المطبخ من مواد غير قابلة للتآكل والصدأ.
- ❖ أن تكون الأوعية المعدة للنفايات عازلة تفتح بدواسة سهلة التنظيف وتكون قابلة للإغلاق المحكم ويجب أن توضع في مكان معزول.
- ❖ السهر على مكافحة الحشرات والجدران من طرف الشركات المختصة مع الإدلاء بشهادة تثبت ذلك.

المادة الثامنة :

يجب الحرص على النظافة الشخصية للمستخدمين وذلك بإلزامهم بارتداء ملابس عمل أنيقة ونظيفة ذات لون فاتح سهلة الغسل بالنسبة لعمال النظافة وكذا القبعات والقفايزات بالنسبة للذين يعملون بالمطبخ حرصا على ضمان شروط الصحة والنظافة. أما النادل فيجب إلزامه بارتداء ملابس عمل نظيفة مناسبة.

ويجب أن يخضع المستخدمون لفحص طبي بانتظام، مرة كل سنة، ومنى استلزم الأمر ذلك تسلم لهم على إثره البطاقات الصحية، وتكون الملفات المتعلقة بصحتهم مطابقة لحالتهم الراهنة.

المادة التاسعة :

يجب على أصحاب الفنادق غير المصنفة إشعار المكتب الجماعي للوقاية الصحية في حالة وجود :

- ✓ شخص مصاب بمرض معد قصد تطهير المحل الذي كان ينزل في الشخص المريض باستعمال الأدوية والتطهير اللازمين واستعمال المبيدات المسموح بها.
- ✓ يجب على أرباب الفنادق غير المصنفة تقديم يد المساعدة للأعوان المحليين المكلفين بالمراقبة الصحية بتزويدهم بجميع المعلومات الكافية لتسهيل أمورهم.

المادة العاشرة: التعمير والبيئة

- يتعين أن تكون المنشأة مستجيبة للشروط والمعايير المطلوبة في مجال التعمير والبيئة والسلامة.
- ولهذه الغاية يجب:
- ✓ أن يكون البناء مرخصا طبقا لتصميم التهيئة المعمول به والمصادق عليه من طرف الهيئات والإدارات والمصالح المعنية، ومزودا بالماء الصالح للشرب والكهرباء وبقنوات الصرف الصحي،
- ✓ ألا يكون معرضا للانغمار بالماء وبعبءات على مصادر التلوث وألا يكون مصدرا لإزعاج السكان؛
- ✓ في حالة الرغبة في استعمال مياه الآبار يجب اتخاذ التدابير القانونية واتباع المسطرة الجاري بها العمل.

المادة الحادية عشر: النظافة وقواعد السلامة داخل المحل

يتعين بهذا الخصوص:

- ✓ يجب توافر مخارج الطوارئ اللازمة والكافية لإخلاء جميع الموجودين بالمنشأة في أقصر وقت ممكن وفق الإعداد والمواصفات المنصوص عليها في التصميم المعد لهذا الغرض
- ✓ يجب أن تتم إنارة مخارج الطوارئ ومرافقها بصورة مستمرة وأن تتم تغذيتها من مصدرين: التيار الرئيس بالمبنى، ومصدر الإنارة الاحتياطي؛
- ✓ يجب أن تكون اللوحات الإرشادية لمخارج الطوارئ موزعة على أماكن واضحة ومميزة ويسهل التعرف عليها؛
- ✓ توصيلات كهربائية تستجيب للمعايير الجاري بها العمل؛
- ✓ احترام بيانات استعمال معدات وآلات العمل؛
- ✓ الحرس على اتخاذ التدابير الضرورية لجمع القمامة والتخلص منها؛
- ✓ صندوق الإسعافات الأولية مجهزة بمواد سارية المفعول؛
- ✓ يجب تجهيز المبنى ككل بنظام إنذار متكامل ضد الحريق يتوافق مع المعايير المعتمدة من طرف الوقاية المدنية؛
- ✓ احترام المضاعف لشروط الصحة والسلامة الجاري بها العمل (التأكد من عمل جرس الطوارئ وكافة الأزرار، وجود تهوية جيدة وإنارة مناسبة داخل المصعد، تثبيت لوحة أرقام الطوارئ داخل المصعد)...

المادة الثانية عشر: الشروط الصحية للمستخدمين

- يجب مراعاة واحترام الشروط الأساسية لصحة ونظافة المستخدمين. لذا يتعين على كل من يقوم بالعمل بهذه المجالات الالتزام بالشروط التالية:
- ✓ يجب أن يكون جميع العاملين حاصلين على بطائق صحية سارية المفعول تثبت خلوهم من الأمراض المعدية طبقا للنصوص الجاري بها العمل؛
- ✓ ارتداء الزي الصحي المناسب لطبيعة المهمة الموكلة للمستخدم؛
- ✓ تقليم الأظافر، وغسل وتطهير اليدين بالماء والصابون قبل مباشرة العمل وكلما اقتضت الضرورة والالتزام بشروط الوقاية الصحية؛

- ✓ إبعاد المشغل مؤقتا أي مستخدم ثبت طبيا أنه مصاب بأمراض معدية أو بجروح أو قروح جلدية إلى حين شفاؤه ، وذلك حفاظا على سلامة العاملين والزبائن؛
- ✓ توفير وسائل الإسعافات الأولية؛
- ✓ احترام الأخلاق والأداب العامة.

المادة الثالثة عشر: التأمين

يجب على المستغل أن يبرم عقد التأمين ضد حوادث الشغل للمستخدمين والجرائق طبيا لمقتضيات القوانين والأنظمة الجاري بها العمل وعقد تأمين ضد الحريق.

المادة الرابعة عشر: الحماية الاجتماعية

يتعين على المشغل أن:

- ✓ يصرح بالعاملين لديه لدى مؤسسة الضمان الاجتماعي
- ✓ يمنع تشغيل الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 16 سنة.

المادة الخامسة عشر: مقتضيات أخرى

- من أجل ضمان شروط مزاولة النشاط في ظروف ملائمة، يتعين احترام الشروط التالية:
- ✓ يجب أن يكون اسم المنشأة مكتوب باللغتين العربية والأمازيغية ولغة أجنبية أخرى على المبنى من الخارج بشكل بارز وواضح؛
- ✓ أن تكون واجهات المبنى نظيفة وخالية من العيوب وأثار تسربات المياه؛
- ✓ أن يكون مدخل المنشأة واضح ويمكن التعرف عليه بسهولة كمدخل للفندق مع وجود إضاءة جيدة على المدخل؛
- ✓ أسعار مطبوعة ومعلنة في الفندق (في قاعة الاستقبال والمواقع الإلكترونية وفي الغرف) ويجب أن يوضح فيه السعر للغرفة مع تضمين الضريبة أو الرسوم المطبقة الأخرى أو إدراجها بشكل منفصل؛
- ✓ عدم استغلال المنشأة لأي أنشطة غير مصرح بها؛
- ✓ الصيانة المستمرة لجميع مرافق وتجهيزات المنشأة؛
- ✓ عدم استغلال الملك العمومي؛
- ✓ إخبار المصالح المعنية في حالة تصنيف المؤسسة؛
- ✓ تزويد المبنى بكاميرات مراقبة داخلية (في الممرات و السلالم) وخارجية.

المادة السادسة عشر: المخالفات

إن كل مخالفة لمقتضيات دفتر التحملات وشروطه وبنوده يحزر بموجبها محضر من طرف المصالح المختصة ويتم توجيه إنذار للمستغل للقيام بالمتعين من طرف لجنة المراقبة، وفي حالة عدم امتثاله واستمراره في خرق بنود دفتر التحملات فإنه يترتب عن ذلك منع ممارسة النشاط دون الإخلال بالمناوبات القضائية والجزاءات القانونية الناتجة عن ذلك.

المادة السابعة عشر:

يتم إيداع طلب الترخيص من أجل استغلال المحل لهذا الغرض مرفقا بدفتر التحملات هذا، مؤشر عليه في جميع الصفحات وموقع عليه في الصفحة الأخيرة توقيعاً مسبوقاً بعبارة مكتوبة بخط اليد "قرئ وصودق عليه"، ألزم باحترام بنود دفتر التحملات هذا، بمنصة رخص (Rokhas.ma) الاقتصادية.

الكتابة بخط اليد

اطلع وصودق عليه بتاريخ

إمضاء المعني بالأمر



المملكة المغربية
وزارة الداخلية
جهة بني ملال خنيفرة
عمالة إقليم خريبكة
جماعة وادي زم

دفتر التحملات المتعلقة بتحديد شروط فتح واستغلال القاعات الرياضية المعنية

بالترية البدنية

- بناء على القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.15.58 بتاريخ 20 من رمضان 1436 (7 يوليو 2015)؛
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في 3 شوال 1332 (25 غشت 1914) الصادر في تنظيم المحلات المخرصة بالصحة والمحلات المزرعية والمحلات المخرصة كما تم تنميته وتغييره؛
- وبناء على القانون رقم 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في المضائق الصادر بتنفيذه الظهير الشريف 1.83.108 صادر في 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984)؛
- والقانون رقم 28-07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية بتنفيذ الظهير الشريف رقم 1.10.08 بتاريخ 26 صفر 1431 الموافق لـ 11 فبراير 2010؛
- وعلى المرسوم رقم 2.10.473 الصادر بتاريخ 7 شوال 1432 (6 شتنبر 2011) لتطبيق القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية؛
- وبناء على القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.31 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على القانون رقم 25.90 المتعلق بالتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العمارات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.7 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.59 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 11.03 المتعلق بحماية واستصلاح البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.11.03 صادر في 14 من ربيع الأول 1432 (18 فبراير 2011) بتنفيذ القانون 31.08 المتعلق باتخاذ تدابير لحماية المستهلك؛
- وبناء على المرسوم رقم 157-78-02 بتاريخ 26 مايو 1980 بتحديد الشروط التي تنفذ بها تلقائيا التدابير الرامية إلى استتباب الأمن وضمان سلامة المرور والصحة والمحافظة على الصحة العامة؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.92.832 صادر في 27 من ربيع الآخر 1414 (14 أكتوبر 1993) لتطبيق القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.13.424 صادر في 13 من رجب 1434 (24 ماي 2013) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لشكل وشروط تسليم الرخص والوثائق المقررة بموجب النصوص التشريعية المتعلقة بالتعمير والتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العقارات والنصوص الصادرة لتطبيقها؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.14.499 صادر في 20 من ذي الحجة 1435 (15 أكتوبر 2014) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لقواعد الوقاية من أخطار الحريق والبلع في الهياكل وإحداث اللجنة الوطنية للوقاية من أخطار الحريق والبلع في الهياكل؛
- بناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛

- وعلى باقي النصوص القانونية والتنظيمية الجاري بها العمل.
- بناء على القرار الجماعي لجماعة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المستمر المتعلق بالوقاية وحفظ الصحة والنظافة وحماية البيئة بمدينة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المتعلق بتنظيم الأنشطة التجارية والحرفية والخدماتية وتحديد شروط ممارستها بمدينة وادي زم؛
- بناء على مداولة المجلس الجماعي لوادي زم بتاريخ 07 ماي 2024.

المادة الأولى: الموضوع

يهدف هذا الدفتر إلى تحديد الشروط الضرورية والمعايير الواجب توفرها لفتح واستغلال القاعات الرياضية المعنية بالتربية البدنية من طرف الأشخاص الذاتيين أو المعنويين على اختلاف أنواعها وأحجامها.

إن من شأن هذه الشروط والمعايير توحيد المقاييس التقنية والصحية والأمنية الواجب توفرها في قاعات ممارسة الأنشطة البدنية والرياضية تحت إشراف أطر تتوفر على الأهلية المطلوبة تقنيا وتربويا.

المادة الثانية: التعريف

يقصد بالقاعات الرياضية المعنية بالتربية البدنية، كل منشأة يكون غرضها تعليم أو ممارسة نشاط رياضي أو القيام بتعليمه وممارسته معا.

المادة الثالثة: طلب الإذن

يهدف هذا الدفتر إلى تحديد الشروط الضرورية المتعلقة بتنظيم وتأطير القاعات الرياضية التي تعنى بالتربية البدنية، ويتم إيداع طلب الإذن من أجل استغلال المحل في هذا القطاع مرفقا بدفتر التحملات، مؤشر عليه في جميع الصفحات وموقع عليه في الصفحة الأخيرة توقيعاً مسبقاً بعبارة مكتوبة بخط اليد " قرئ وصودق عليه، ألتزم باحترام بنود دفتر التحملات هذا"، مقابل وصل لدى مصالح الجماعة التابع لها محل الرخصة.

المادة الرابعة: التعمير والبيئة

يتعين أن يكون المحل مستجيباً للشروط والمعايير المطلوبة في مجال التعمير والبيئة والسلامة.

ولهذه الغاية يجب:

- أن يكون البناء مرخصاً وذو صبغة تجارية طبقاً لتصميم التهيئة المعمول به والمصادق عليه من طرف الهيئات والإدارات المعنية، ومزوداً بالماء الصالح للشرب والكهرباء وبقنوات الصرف الصحي عن طريق الربط بالشبكات العمومية؛
- وأن يكون المحل مستوفياً لشروط السلامة والوقاية طبقاً للمعايير المعمول بها؛
- أن يتوفر المحل على تصميم التهيئة.

المادة الخامسة: الشروط المتعلقة بهيئة المحل

يجب أن يتوفر المحل على:

- مساحة لا تقل عن 100 م² تتناسب مع حجم العمل المزاوّل فعلياً وتمكن من القيام بجميع الأنشطة المراد مزاوّلتها في هذا المجال
- طبقاً لشروط السلامة الصحية والنظافة؛
- ألا يقل العلو القانوني تحت السقف عن 3 م؛
- أن يكون موقع المحل بعيد عن مصادر التلوث؛
- إن وجدت السدة، فيجب أن تكون في التصميم وتستجيب للشروط القانونية؛
- أن تكون جدران وأرضية المحل قابلة للغسل ومقاومة للانزلاق؛
- ضرورة توفير إضاءة طبيعية أو اصطناعية ونظام ملائم للتهوية؛
- إمدادات الكهرباء مناسبة وفعالة وتراعي شروط السلامة؛
- عدم وجود تسرب مياه بسقف وجدران المنشأة؛
- توفر عدد كاف من الحمامات والرشاشات يتناسب مع حجم القاعة مع السهر على صيانتها ونظافتها بشكل مستمر؛

-مرافق صحية نظيفة متوفرة بصفة دائمة ومجهزة بنظام تهوية، بمغسلة لليدين، بالصابون ومنشفة كهربائية؛

-توفر حجر لتغيير الملابس وخزانات خاصة لحفظ ملابس المرتفقين؛

- ألا يكون للقاعة أي منفذ أو باب متصل بمسكن أو بمحل تجاري تزاوّل فيه أنشطة تجارية أو حرفية أخرى.

المادة السادسة : التجهيزات والمعدات

يتعين بهذا الخصوص تجهيز القاعة بالمعدات والتجهيزات الضرورية :

- توفر العدد الكافي من الأجهزة الرياضية الضرورية للأنشطة الرياضية المزاولة بالقاعة مع ضرورة مطابقة هذه الأدوات والتجهيزات للمواصفات، والضوابط التقنية المعتمدة من طرف الجامعات الرياضية المغربية والدولية؛
- تثبيت لوحة بالاسم التجاري في واجهة القاعة مطابقا للاسم التجاري المدوّن بالتصريح المسلم من لدن المصالح المختصة؛
- توفر لوحة على المدخل الرئيسي وبشكل بارز، توضح الحصص المخصصة للرجال والحصص المخصصة للسيدات والحصص المختلطة؛
- توفر ستائر أو ملصقات على النوافذ والواجهات الخارجية؛
- توفير خزانات لحفظ الملابس ومشاجب لتعليق معاطف وبدلات المرتفقين من مادة مقاومة للمبدأ وبأعداد تتناسب مع حجم النشاط وتلائم الطاقة الاستيعابية للقاعة؛
- أن يكون الديكور يحترم المعايير الجاري بها العمل؛
- توفير سخان للمياه بدرجة تتناسب مع حجم نشاط القاعة؛
- خزانات من مواد مقاومة للمبدأ لحفظ مواد التنظيف والتعقيم؛
- تزويد المحل بجهاز مكافحة الحريق ساري المفعول ؛
- أوعية للنفايات ذات أغشية محكمة وملبسة بأكياس بلاستيكية قانونية ذات الاستعمال الواحد.

المادة السابعة : النظافة وقواعد السلامة داخل المحل

يتعين بهذا الخصوص :

- أن تكون التوصيلات والتركيبات الكهربائية بالمحل مراعية لشروط الصحة والسلامة الجاري بها العمل؛
- أن تكون توصيلات قنوات المياه الباردة والساخنة على ارتفاع مناسب من سطح الأرض وفقا للمواصفات المعتمدة؛
- توفر مسافة آمنة بين الأجهزة والمعدات في القاعة؛
- توفر طبقة من الإسفنج المقوى على بعض الأرضيات وعلى العضائد والحواف الحادة وفق المواصفات؛
- استعمال العازل الصوتي؛
- توفر ملصقات تحذيرية وإرشادية لاستخدام الأجهزة الرياضية؛
- عدم تخزين المواد الخطيرة أو السامة داخل القاعة؛
- توفر صندوق للإسعافات الأولية مجهزة وبعدها يتناسب مع احتياجات القاعة، ويتم استبدال المواد التالفة / منتهية الصلاحية بشكل مستمر؛
- تفادي استخدام المبيدات والمضادات الكيماوية إلا للضرورة مع مراعاة شروط السلامة؛
- الاهتمام بنظافة البيئة الداخلية والخارجية للقاعة؛
- الاهتمام بصيانة كل الأجهزة الرياضية وأجهزة التكييف؛
- التخلص السليم من المخلفات وبشكل دوري وسريع؛
- اهتمام العاملين بنظافتهم الشخصية.

المادة الثامنة : الشروط الصحية للمستخدمين

يجب مراعاة واحترام الشروط الأساسية لصحة المستخدمين، لذا يتعين على كل من يقوم باستغلال القاعات الرياضية الالتزام بالشروط التالية:

- عدم تشغيل عمال بدون عقود عمل؛

- يجب اخضاع المستخدمين للفحوصات الطبية الضرورية قصد توفيرهم على البطاقة الصحية من المكتب الجماعي للوقاية الصحية
- سارية المفعول تثبت خلوهم من الأمراض المعدية وتجدد مرة كل سنة؛
- ارتداء العاملين بالقاعة بدلة عمل ملاتمة حسب العمل المزاوول؛
- إيقاف كل مستخدم تعرض الى حالة مرضية معدية عن مزاولة عمله الى حين شفاءه؛
- توفر المدربين على شهادات الخبرة معتمدة من الجهات المختصة.

المادة التاسعة : التأمين

يجب على المستغل أن يبرم عقد التأمين طبقا لمقتضيات القوانين الجاري بها العمل، لفائدة :

- المدربين وكافة المستخدمين؛
 - الأشخاص الذين يزاولون أنشطتهم داخل القاعة تحت عهدة المستغل أو بإذن منه؛
 - الأشخاص الذين يمارسون الأنشطة الملقنة بالمؤسسة إما بصفة منتظمة أو عرضية.
- وتسري إلزامية التأمين على تعويض الأضرار الجسدية أو المادية الناتجة عن الحادثة التي قد يتعرض لها الأشخاص أثناء ممارستهم التربية البدنية أو الرياضة الملقنة بهذه المؤسسة.

المادة العاشرة : الحماية الاجتماعية

يتعين على المشغل أن يصرح بالعاملين لديه لدى مؤسسة الضمان الاجتماعي؛

- يمنع تشغيل الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 16 سنة.

المادة الحادية عشر : مقتضيات عامة

من أجل ضمان شروط تقديم خدمات في ظروف ملائمة، يتعين احترام الشروط التالية:

- عدم الشروع في استغلال القاعة الا بعد الحصول على التصريح المسبق من المصالح المعنية بقطاع الرياضة؛
- التقيد بجميع القوانين والأعراف المنظمة لهذا النشاط؛
- لا يحق للمحلات المعنية، بأي حال من الأحوال، أن تمارس أي نشاط غير مرخص به أو يتناقى مع القوانين والآداب العامة؛
- ألا يتجاوز عدد الممارسين المسموح لهم بدخول المؤسسة في آن واحد الطاقة الاستيعابية للقاعة (أي أربع أمتار مربعة لكل شخص واحد)؛
- يجب التقيد بأوقات العمل القانونية (الفتح والإغلاق)؛
- الالتزام بالعمل داخل المحل وعدم استغلال الملك العمومي بشكل عشوائي ودون ترخيص؛
- عدم استعمال المحل للسكن أو المبيت من طرف المستغل أو من طرف مستخدميه؛
- عدم استخدام المحل لمزاولة نشاط آخر؛
- عدم عرض أو بيع الهرمونات، الاستيرويدات، مستحضرات دوائية، الأغذية الصحية والمكملات الغذائية بالقاعة؛
- يمنع تحضير الأغذية الصحية بالقاعة؛
- يمنع تواجد الرجال في الأوقات المخصصة لتقديم الخدمة للسيدات أو العكس؛
- التقيد بشروط الصحة والسلامة الجاري بها العمل؛
- الحفاظ على الراحة والسكينة للمكان المجاورين؛
- العمل على صيانة جميع مرافق وأجهزة القاعة بشكل مستمر؛
- تنظيف وتعقيم الأجهزة والأدوات الرياضية بعد كل استعمال وبشكل يومي؛
- العمل على محاربة الحشرات والقوارض؛
- عدم وضع الموكيت على أرضيات القاعة؛
- عدم استغلال أي محل آخر دون الحصول على ترخيص في الموضوع؛
- يمنع منعاً كلياً التدخين داخل المحل مع وضع ملصق منع التدخين بشكل بارز ؛

- بمتع ادخال الحيوانات داخل المجل.

المادة الثانية عشر: المخالفات

إن كل مخالفة لمقتضيات دفتر التحملات وشروطه وينوده بحزر بموجها محضر من طرف المصالح المختصة ويتم توجيه إنذار للمستغل للقيام بالمتعين من طرف لجنة المراقبة، وفي حالة عدم امتثاله واستمراره في خرق بنود دفتر التحملات فإنه يترتب عن ذلك منع ممارسة النشاط دون الإخلال بالمتابعات القضائية والجزاءات القانونية الناتجة عن ذلك.

الكتابة بخط اليد

أطلع وصودق عليه بتاريخ

إمضاء المعني بالأمر



المملكة المغربية
وزارة الداخلية
جهة بني ملال خنيفرة
عمالة إقليم خريبكة
جماعة وادي زم

دفع التعميمات المتعلقة بتحديد شروط

فتح واستغلال محل بيع التجهيزات واللوازم الشبه الطبية

- بناء على القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.15.58 بتاريخ 20 من رمضان 1436 (7 يوليو 2015)؛
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في 3 شوال 1332 (25 غشت 1914) الصادر في تنظيم المحلات المضرة بالصحة والمحلات المزعجة والمحلات المخطرة كما تم تميمه وتغييره؛
- وبناء على القانون رقم 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع الصادر بتنفيذه الظهير الشريف 1.83.108 صادر في 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984)؛
- والقانون رقم 28-07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية بتنفيذ الظهير الشريف رقم 1.10.08 بتاريخ 26 صفر 1431 الموافق لـ 11 فبراير 2010؛
- وعلى المرسوم رقم 2.10.473 الصادر بتاريخ 7 شوال 1432 (6 شتنبر 2011) لتطبيق القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية؛
- وبناء على القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.31 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على القانون رقم 25.90 المتعلق بالتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العمارات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.7 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.59 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 11.03 المتعلق بحماية واستصلاح البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.11.03 صادر في 14 من ربيع الأول 1432 (18 فبراير 2011) بتنفيذ القانون 31.08 المتعلق باتخاذ تدابير لحماية المستهلك؛
- وبناء على المرسوم رقم 157-78-02 بتاريخ 26 مايو 1980 بتحديد الشروط التي تنفذ بها تلقائيا التدابير الرامية إلى استتباب الأمن وضمان سلامة المرور والصحة والحفاظة على الصحة العامة؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.92.832 صادر في 27 من ربيع الآخر 1414 (14 أكتوبر 1993) لتطبيق القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.13.424 صادر في 13 من رجب 1434 (24 ماي 2013) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لشكل وشروط تسليم الرخص والوثائق المقررة بموجب النصوص التشريعية المتعلقة بالتعمير والتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العقارات والنصوص الصادرة لتطبيقها؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.14.499 صادر في 20 من ذي الحجة 1435 (15 أكتوبر 2014) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لقواعد الوقاية من أخطار الحريق والهلع في البنايات وإحداث اللجنة الوطنية للوقاية من أخطار الحريق والهلع في البنايات؛

- بناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛
- وعلى باقي النصوص القانونية والتنظيمية الجاري بها العمل.
- بناء على القرار الجماعي لجمعية لجمعية وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المستمر المتعلق بالوقاية وحفظ الصحة والنظافة وحماية البيئة بمدينة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المتعلق بتنظيم الأنشطة التجارية والحرفية والخدماتية وتحديد شروط ممارستها بمدينة وادي زم؛
- بناء على مداولة المجلس الجماعي لوادي زم بتاريخ 07 ماي 2024.

الإطار العام

المادة الأولى: الموضوع

يعتبر نشاط بيع المواد والتجهيزات الشبه الطبية من بين أهم الأنشطة لبيع و تداول هذه المواد، الأمر الذي يستدعي وضع مجموعة من المعايير والشروط الموحدة لهذا النوع من النشاط .

و يهدف هذا الدفتر للتحملات تحديد شروط فتح و استغلال محلات بيع المواد الشبه الطبية، ويتم اعتماده بمثابة وثيقة مرجعية بهدف الترخيص لفتح واستغلال المحلات لهذا الغرض بشكل يحترم الضوابط الأساسية المرتبطة بحفظ الصحة والنظافة والسلامة والتعمير والبيئة.

المادة الثانية: التعريف

محل بيع المواد و التجهيزات الشبه الطبية هو مبني مخصص لبيع المواد و التجهيزات الشبه الطبية فقط و بكميات محددة دون تحويلها لمستودع لهذه المواد وهناك مجموعة من الضوابط الواجب توفرها في هذه المحلات لضمان الحفاظ عليها وفق المعايير المعمول بها وطنيا و دوليا كي تستجيب لمعايير حفظ الصحة والنظافة والسلامة.

المادة الثالثة: طلب الترخيص

يتم إيداع طلب الترخيص من أجل استغلال المحل لهذا الغرض مرفقا بدفتر التحملات، مؤشر عليه في جميع الصفحات و موقع عليه في الصفحة الأخيرة توقيعا مسبقا بعبارة مكتوبة بخط اليد "قرئ وصادق عليه"، ألتم باحترام بنود دفتر التحملات هذا"، بالمنصة الخاصة بالتراخيص الاقتصادية مقابل وصل.

المادة الرابعة: التعمير والبيئة

يتعين أن يكون المحل مستجيبا للشروط ومعايير المطلوبة في مجال التعمير والبيئة و السلامة.

ولهذه الغاية يجب :

- أن يكون البناء مرخص و ذا صيغة تجارية طبقا لتصميم التهيئة المعمول به و المصادق عليه من طرف الهيئات و الإدارات المعنية، ومزودا بالماء الصالح للشرب و الكهرباء و بقنوات الصرف الصحي عن طريق الربط بالشبكات العمومية.
- أن يكون المحل مستوفيا لشروط السلامة و الوقاية طبقا للمعايير المعمول بها وطنيا و دوليا.

المادة الخامسة: الشروط المتعلقة بتهيئة المستودع

يجب أن يتوفر المحل على :

- ✓ مساحة ملائمة لظروف تخزين المواد الشبه الطبية المعروضة للبيع طبقا لشروط الصحة والنظافة التي تحتاجها هذه المواد،
- ✓ أن يكون الموقع بعيدا عن الروائح الكريهة والدخان والأتربة والملوثات الأخرى وغير معرض للانغمار بالماء وألا يكون سبب إزعاج للمجاورين،
- ✓ الأماكن المخصصة للتخزين غير معرضة لأشعة الشمس وخالية من الرطوبة،
- ✓ يمنع منعاً باتاً استخدام المنازل والشقق كمحلات لعرض وبيع المواد والتجهيزات الشبه طبية،
- ✓ جدران وأرضية المحل قابلة للغسل والتطهير،
- ✓ تصميم لمنافذ المحل تستجيب لمعايير الغلق المحكم بطريقة تمنع دخول الحشرات والقوارض،

✓ أبواب وتوافد من مادة غير قابلة للصدأ والتلف،

✓ مرافق صحية للمستخدمين نظيفة ومتوفرة بصفة دائمة.

المادة السادسة : التجهيزات والمعدات

ضرورة التوفر على مكان ملائم وكافي لعملية عرض وبيع التجهيزات الشبه الطبية ومجهز بالآلات والمعدات الضرورية ويستجيب لمعايير الصحة والسلامة.

- رفوف ومعدات لتخزين المواد مكونة من مادة غير قابلة للصدأ،
- نظام للإضاءة والتهوية ملائم لكل صنف من المواد للبيع،
- تزويد المحل بوسائل إطفاء الحريق،
- أوعية الأربال كافية وذات أغطية محكمة،
- يجب تصعيم وتركيب كافة التجهيزات الكهربائية بطريقة تقلل من احتمالات حدوث الحريق وانتشاره من منطقة لأخرى واعتماد التوصيلات أرضية، كما يجب حماية الأسلاك المرنة ضد ارتفاع التيار وضد التلف،
- يجب توفر الوسائل اللازمة لإقفال جميع مصابيح الإنارة الخارجية واللافتات والزينات بطريقة مستقلة عن جميع الأجهزة الكهربائية الأخرى كما يجب أن تكون القواطع قريبة من مدخل المبنى الرئيسي،
- يجب توفر مصدر كهربائي احتياطي بتغذية مستقلة ويتوافق وطبيعة المنشأة إذا كان بالمحل مخازن تستوجب التبريد،
- يجب توفر وسائل الإنذار والمراقبة والإطفاء ملائمة لطبيعة المواد المخزنة.

المادة السابعة : شروط التخزين

يتعين بهذا الخصوص :

- أن يتم تخزين كل مادة شبه طبية في درجة الحرارة الملائمة لها سواء على درجة حرارة الغرفة أو المبردة (4°د) أو المجمدة (-18°د)،
- أن توضع كل مادة في المحل بالطريقة المناسبة،
- يمنع منعاً باتاً تخزين المنظفات والمبيدات في نفس المكان مع المواد الشبه الطبية،
- يجب عرض المواد في المحل بطريقة منظمة بحيث تسهل عملية الوصول إلى جميع أجزائه (في صفوف منتظمة غير مكدسة وبارتفاعات مناسبة لتسهيل الوصول إليها)،
- أن تكون هناك مسافة بين العبوات كافية لسريان الهواء بحيث يمر على أكبر مساحة ممكنة،
- يجب أن ترص عبوات المواد المعروضة للبيع بطريقة يسهل قراءة بيانات البطاقة عليها،
- أن ترص العبوات بطريقة تسهل عملية سحب الأقدم فالأحدث.

المادة الثامنة : النظافة وقواعد السلامة داخل المحل

يتعين بهذا الخصوص :

- احترام بيانات استعمال معدات وآلات العمل،
- الحرص على اتخاذ التدابير الضرورية لجمع القمامة والتخلص منها، ومكافحة والوقاية من انتشار الحشرات الضارة كالفران والقوارض والصراصير والزواحف.

المادة التاسعة : الشروط الصحية للمستخدمين

يجب مراعاة واحترام الشروط الأساسية لصحة المستخدمين لذا يتعين على كل من يقوم باستغلال هذه المحلات الالتزام بالشروط التالية :

- عدم تشغيل عمال بدون عقود عمل،
- تقديم الملف الطبي : (الفحص الخاص عند التشغيل)،
- يجب ارتداء العمال زياً موحداً نظيفاً وقت العمل،
- إبعاد أي عامل عن العمل إذا كانت حالته الصحية تشكل خطراً على الصحة العامة.

المادة العاشرة : التأمين

يجب على المستغل أن يبرم عقد التأمين ضد حوادث الشغل للمستخدمين طبقا لمقتضيات القوانين الجاري بها العمل.

المادة الحادية عشر : الحماية الاجتماعية

- يتعين على المشغل أن يصرح بالعاملين لديه لدى مؤسسة الضمان الاجتماعي.
- يمنع تشغيل الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 16 سنة.

المادة الثانية عشر : مقتضيات عامة

- من أجل ضمان استغلال المحل في ظروف ملائمة، يتعين احترام الشروط التالية :
- + التقيد بجميع القوانين والأعراف المنظمة لهذا النشاط،
- + يجب التقيد بأوقات العمل القانونية (الفتح والإغلاق)،
- + يتمتع استخدام المحل للنوم أو تحضير الطعام،
- + يجب أن توضع قائمة بالمحل توضح فيها نوعية المواد المعروضة للبيع وتاريخ انتهاء صلاحيتها،
- + عدم استغلال الملك العمومي بشكل عشوائي ودون ترخيص،
- + الالتزام بالنظافة التامة بالمحل،
- + عدم وضع أي مادة، آلة أو سلع كيف ما كان نوعها خارج المحل موضوع الرخصة،
- + التقيد بشروط الصحة والسلامة الجاري بها العمل،
- + عدم تلوث الشارع بأي مادة ملوثة كيف ما كان نوعها،
- + الحفاظ على الراحة والسكينة للسكان المجاورين،
- + استعمال كاتم الصوت إذا كانت المبردات تحدث الضجيج عند استعمالها،
- + عدم تخزين أي مادة أخرى غير مرخص لها والمواد الممنوعة قانونيا،
- + يمنع منعاً كلياً التدخين داخل المحل،
- + يمنع منعاً كلياً إدخال الحيوانات داخل المحل.

المادة الثالثة عشر : المخالفات

إن كل مخالفة لمقتضيات دفتر التعملات وشروطه وبنوده يحرر بموجبها محضر من طرف المصالح المختصة ويتم توجيه إنذار للمستغل للقيام بالمتعين من طرف لجنة المراقبة، وفي حالة عدم امتثاله واستمراره في خرق بنود دفتر التعملات فإنه يترتب عن ذلك منع ممارسة النشاط دون الإخلال بالمناهبات القضائية والجزاءات القانونية الناتجة عن ذلك.

المادة الرابعة عشر :

يتم إيداع طلب الترخيص من أجل استغلال المحل لهذا الغرض مرفقاً بدفتر التعملات هذا، مؤشر عليه في جميع الصفحات وموقع عليه في الصفحة الأخيرة ثوبها مسوقاً بعبارة مكتوبة بخط اليد "قرئ وصودق عليه"، ألزم باحترام بنود دفتر التعملات هذا، بمنصة رخص (Rokhas.ma) الاقتصادية.

الكتابة بخط اليد

اطلع وصودق عليه بتاريخ

إمضاء المعني بالأمر



المملكة المغربية
وزارة الداخلية
إقليم خريبكة
جماعة وادي زم

دفع التجملات الخاص بالمجالات المستغلة لبيع السمك الطري وقواكه البحر

- بناء على القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.15.58 بتاريخ 20 من رمضان 1436 (7 يوليو 2015)؛
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في 3 شوال 1332 (25 غشت 1914) الصادر في تنظيم المحلات المضرة بالصحة والمجالات المزعجة والمجالات المخطرة كما تم تنميته وتغييره؛
- وبناء على القانون رقم 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع الصادر بتنفيذه الظهير الشريف 1.83.108 صادر في 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984)؛
- والقانون رقم 28-07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية بتنفيذ الظهير الشريف رقم 1.10.08 بتاريخ 26 صفر 1431 الموافق ل 11 فبراير 2010؛
- وعلى المرسوم رقم 2.10.473 الصادر بتاريخ 7 شوال 1432 (6 شتنبر 2011) لتطبيق القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية؛
- وبناء على القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.31 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على القانون رقم 25.90 المتعلق بالتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العمارات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.7 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.59 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 11.03 المتعلق بحماية واستصلاح البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.11.03 صادر في 14 من ربيع الأول 1432 (18 فبراير 2011) بتنفيذ القانون رقم 31.08 المتعلق باتخاذ تدابير لحماية المستهلك؛
- وبناء على المرسوم رقم 157-78-02 بتاريخ 26 مايو 1980 بتحديد الشروط التي تنفذ بها تلقائيا التدابير الرامية إلى استتباب الأمن وضمان سلامة المرور والصحة والمحافظة على الصحة العامة؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.92.832 صادر في 27 من ربيع الآخر 1414 (14 أكتوبر 1993) لتطبيق القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.13.424 صادر في 13 من رجب 1434 (24 ماي 2013) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لشكل وشروط تسليم الرخص والوثائق المفردة بموجب النصوص التشريعية المتعلقة بالتعمير و التجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العقارات والنصوص الصادرة لتطبيقها؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.14.499 صادر في 20 من ذي الحجة 1435 (15 أكتوبر 2014) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لقواعد الوقاية من أخطار الحريق والهلع في الهياكل الوطنية للوقاية من أخطار الحريق والهلع في الهياكل؛
- بناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛

- وعلى باقي النصوص القانونية والتنظيمية الجاري بها العمل.
- بناء على القرار الجماعي لجماعة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المستمر المتعلق بالوقاية وحفظ الصحة والنظافة وحماية البيئة بمدينة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المتعلق بتنظيم الأنشطة التجارية والحرفية والخدماتية وتحديد شروط ممارستها بمدينة وادي زم؛
- بناء على مداولة المجلس الجماعي لوادي زم بتاريخ 07 ماي 2024.

مقتضيات عامة

المادة الأولى: الموضوع

يهدف هذا الدفتر إلى تحديد الشروط الضرورية المتعلقة بفتح واستغلال المحلات الخاصة ببيع السمك الطري وفواكه البحر.

المادة الثانية: التعمير والبيئة

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

- أن يكون المحل متواجدا في منطقة لا تشكل مصدرا لثوث المنتجات الغذائية،
- أن يكون البناء مرخصا وذا صيغة تجارية طبقا لتصميم التهيئة المعمول به والمصادق عليه من طرف الهيئات والإدارات المعنية، ومزودا بالماء الصالح للشرب والكهرباء وبقنوات الصرف الصحي عن طريق الربط بالشبكات العمومية،
- وأن يكون المحل مستوفيا لشروط السلامة والوقاية طبقا للمعايير المعمول بها.

المادة الثالثة: الشروط المتعلقة بتهيئة المحل

يجب أن يتوفر المحل على:

- مساحة ملائمة تمكن من القيام بجميع العمليات المطلوبة (تخزين، عرض و تهيئ السمك الطري فواكه البحر للبيع) طبقا لشروط الصحة والنظافة؛
- إضاءة طبيعية أو اصطناعية وعلى نظام ملائم للتهوية؛
- جدران وأرضية قابلة للغسل والتطهير؛
- أبواب ونوافذ من مادة غير قابلة للصدأ والتلف؛
- السدة مملوكة إلا إذا كان مرخص بها؛
- مرافق صحية في حالة وجودها يجب ألا تكون متصلة مباشرة بالمحل ومزودة بجهاز التهوية؛
- مغسلة للأيدي مجهزة بصنبور آلي ودواسات لاستعمالات أخرى؛
- المضلات والواقبات الشمسية يجب أن تكون مرخصة من المصالح المختصة و ألا تآثر على لون أو مظهر الأسماك كما يجب أن تكون سهلة التنظيف.

الشروط الصحية لمحلات بيع السمك الطري وفواكه البحر

يمنع منعاً كلياً مزاولة بيع السمك الطري وفواكه البحر بدون رخص قانونية تسلم من طرف إدارة الجماعة ولا يمكن السماح ببيع السمك بمختلف أنواعه إلا في الأماكن المخصصة لهذا الغرض داخل الأسواق الجماعية أو داخل المحلات التي تستوفي الشروط الصحية وذلك حفاظاً على صحة وسلامة المواطنين ويجب:

- أن تكون مساحة المحل متناسبة مع النشاط وحجم العمل. ومتوفر على تهوية وإضاءة كافية.
- أن يكون المحل متصلاً بشبكة المياه الصالح للشرب والصرف الصحي.
- أن تكون أرضية المحل من مواد تمنع تسرب المياه وامتصاصها، وسهلة التنظيف والغسل ومضادة للانزلاق.
- أن تكون الواح والأبواب مصنوعة من مواد قابلة للتنظيف وتحفظ المحل والسلع من الغبار وتسرب المياه.
- أن يكون مزودا بحوض غسيل أو أني عميق من أجل تنظيف وتطهير الأدوات والمعدات.

- أن تكون الجدران مزليجة بعلو 2.0 متر على الأقل.
 - أن يكون مزودا بالماء الصالح للشرب، وسخان المياه لأعمال التنظيف والتطهير بالماء الساخن.
 - مزودا بالآلات التبريد الكافية ومجهزة بجهاز قياس درجة الحرارة تسهل قراءته، بدرجة حرارة تتراوح ما بين (0 و +3°) كما يجب تنظيفها يوميا وصيانتها، كما يمنع تجميد الأسماك.
 - مزودا بالأواني والمعدات والأدوات اللازمة وكل التجهيزات الضرورية، كما يجب أن تتوفر أوراق ولوازم التغليف المسموح بها قانونيا، بالإضافة إلى وجود لوحة للقطع والتوضيب مصنوعة من البلاستيك وغير ملوثة تغسل في كل وقت.
 - توفير طاولات من الإينوكس أو الرخام لعمليات التجهيز والتنظيف والتقطيع.
 - ضرورة توفر المحل على آلة كهربائية لقتل الذباب والحشرات.
- المادة الرابعة : شروط بيع السمك الطري وفواكه البحر

- تحفظ الأسماك ومنتجات البحر في حالة جيدة غير مقشرة أو مقطوعة الرأس أو محرومة من الخياشيم أو من عيونها أو من كل جزء من جسدها يحول دون تحديد صنفها وجودتها، كما أن تقطيع الأسماك ذات الحجم الكبير التي يتم بيعها على شكل شرائح أو قطع، يجب أن يكون وقت البيع.
- يجب أن تعرض الأسماك المعدة بطريقة وقائية حتى لا تتعرض للتلوث بالغبار أو اللمس بالأيدي أو الحشرات.
 - على العمال ارتداء ألبسة بيضاء نظيفة وقيبعات واستعمال القفازات.
- المادة الخامسة : شروط نقل السمك

- ✓ تكون الوسائل المستعملة لنقل السمك معتمدة من طرف المصالح المختصة وأن تكون نظيفة بصفة مستمرة ودائمة وألا تستعمل إلا لنقل السمك.
- ✓ يتم نقل الأسماك الطازجة في صناديق من البلاستيك الغذائي تحت طبقة من الثلج لا يقل عمقها عن 6 مليمترات، حتى وإن كانت العربة مجهزة بآلة تبريد.
- ✓ لا يجب أن تكون الصناديق الحاوية للأسماك ممتلئة امتلاء يتجاوز الثلثين من حجمها، كما يجب غسلها وتطهيرها بعد كل استعمال.
- ✓ تخضع وسائل النقل بعد كل عملية نقل إلى العمليات التالية :

1. الغسل بالماء الجاري

2. الغسل بالماء الساخن الممزوج بمحلول منظف.

3. التطهير بالماء الممزوج بمحلول كلوري.

المادة السادسة : شروط الوقاية الصحية في محلات بيع السمك

- من أجل ضمان شروط تقديم خدمات في ظروف ملائمة، يتعين :
- عدم استعمال المحل لمزاولة نشاط آخر،
 - يجب التقييد بأوقات العمل القانونية (الفتح والإغلاق)،
 - يجب عدم الجمع بين بيع الأسماك و مواد أخرى.
 - يمنع منعاً كلياً دخول الحيوانات الأليفة إلى المحل،
 - يمنع منعاً كلياً التدخين داخل المحل،
 - يمنع منعاً كلياً عرض الأسماك المطبوخة للبيع،
 - يمنع إعداد الوجبات الغذائية داخل المحل وتقديمها للعموم،
 - يمنع منعاً كلياً تسريب عصارة الأسماك أو مخلفاتها خارج المحل.

المادة السابعة: الشروط الصحية لبائعي السمك والمستخدمين

على بائعي السمك أن يحافظوا على نظافتهم البدنية وارتداء بذلة عمل بيضاء نظيفة، وأن يخضعوا للفحص الطبي الإلزامي تسلم على إثره البطاقة الصحية من طرف الطبيب مدير المكتب الجماعي للوقاية الصحية وتجدد على الأقل كل سنة وكلما دعت الضرورة لذلك.

التوفر على بيئة عمل نظيفة ولاتقة،

إبعاد المشغل أي مستخدم ثبت طبيا أنه مصاب بأمراض معدية أو بجروح أو قروح جلدية من مناولة السمك بالمحل، وذلك حفاظا على سلامة العاملين والمستهلكين،

- يمنع على المستخدمين الذين يحملون ضمادات على أيديهم من العمل إلى حين شفاءهم.

- على المستخدمين السهر على غسل وتنظيف الأيدي قبل الشروع في العمل.

- التقليل المنتظم لأظافر المستخدمين.

المادة الثامنة: التأمين

يجب على المستغل أن يبرم عقد التأمين ضد حوادث الشغل للمستخدمين طبقا لمقتضيات القوانين الجاري بها العمل.

المادة التاسعة: الحماية الاجتماعية

يتعين على كل بائع للحوم بجميع أنواعها أن يصرح بالعاملين لديه لدى مؤسسة الضمان الاجتماعي.

المادة العاشرة: المخالفات

إن كل مخالفة لمقتضيات دفتر التحملات وشروطه وبنوده يحزر بموجبها محضر من طرف المصالح المختصة ويتم توجيه إنذار للمستغل للقيام بالمتعين من طرف لجنة المراقبة، وفي حالة عدم امتثاله واستمراره في خرق بنود دفتر التحملات فإنه يترتب عن ذلك منع ممارسة النشاط دون الإخلال بالمتابعات القضائية والجزاءات القانونية الناتجة عن ذلك.

المادة الحادية عشر:

ينم إيداع طلب الترخيص من أجل استغلال المحل لهذا الغرض مرفقا بدفتر التحملات هذا، مؤشر عليه في جميع الصفحات وموقع عليه في الصفحة الأخيرة توقيعاً مسبقاً بعبارة مكتوبة بخط اليد "قرئ وصودق عليه"، ألتم باحترام بنود دفتر التحملات هذا"، بمنصة رخص (Rokhas.ma) الاقتصادية.

الكتابة بخط اليد

اطلع وصودق عليه بتاريخ.....

إمضاء المعني بالأمر



المملكة المغربية
وزارة الداخلية
جهة بني ملال خنيفرة
عمالة إقليم خريبكة
جماعة وادي زم

دقة التحملات المتعلقة بتحديد شروط فتح واستغلال المطاعم

- بناء على القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.15.58 بتاريخ 20 من رمضان 1436 (7 يوليو 2015)؛
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في 3 شوال 1332 (25 غشت 1914) الصادر في تنظيم المحلات المضرة بالصحة والمحلات المزعجة والمحلات المخطرة كما تم تميمه وتغييره؛
- وبناء على القانون رقم 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع الصادر بتنفيذه الظهير الشريف 1.83.108 صادر في 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984)؛
- و بناء على القانون رقم 28-07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية بتنفيذ الظهير الشريف رقم 1.10.08 بتاريخ 26 صفر 1431 الموافق ل 11 فبراير 2010؛
- وبناء على القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.31 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على القانون رقم 25.90 المتعلق بالتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العمارات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.7 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.59 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 11.03 المتعلق بحماية واستصلاح البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.61 الصادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 مايو 2003) بتنفيذ القانون رقم 13.03 المتعلق بمكافحة تلوث الهواء ونصوصه التطبيقية؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.15.148 الصادر في 25 من صفر 1437 (07 دجنبر 2015) بتنفيذ القانون رقم 77.15 القاضي بمنع صنع الأكياس من مادة البلاستيك واستيرادها وتصديرها وتسويقها واستعمالها ومرسومه التطبيقي؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.11.03 صادر في 14 من ربيع الأول 1432 (18 فبراير 2011) بتنفيذ القانون 31.08 المتعلق باتخاذ تدابير لحماية المستهلك؛
- وبناء على المرسوم رقم 157-78-02 بتاريخ 26 مايو 1980 بتحديد الشروط التي تلغز بها تلقائيا التدابير الرامية إلى استئباب الأمن وضمان سلامة المرور والصحة والمحافظة على الصحة العامة؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.92.832 صادر في 27 من ربيع الآخر 1414 (14 أكتوبر 1993) لتطبيق القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.13.424 صادر في 13 من رجب 1434 (24 ماي 2013) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لشكل وشروط تسليم الرخص والوثائق المقررة بموجب النصوص التشريعية المتعلقة بالتعمير و التجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العقارات والنصوص الصادرة لتطبيقها؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.14.499 صادر في 20 من ذي الحجة 1435 (15 أكتوبر 2014) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لقواعد الوقاية من أخطار الحريق والهلع في البنايات وإحداث اللجنة الوطنية للوقاية من أخطار الحريق والهلع في البنايات؛

- وعلى الظهير الشريف رقم 1.58.401 الصادر في 12 من جمادى الأولى 1378 (24 دجنبر 1958) المتعلق بالإنذار المترتب عليه أداء غرامة لمعاقبة مرتبكي بعض المخالفات للنظم البلدية المتعلقة بالمحافظة على الصحة وحماية الأغراس كما تم تغييره وتنميه بالقانون رقم 14.88 الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.90.91 الصادر في 13 من جمادى الأولى 1413 (9 نونبر 1992)؛
- وعلى الظهير الشريف رقم 1-03-58 الصادر في 19 يونيو 2003 بتنفيذ القانون رقم 10-03 المتعلق بالولوجيات؛
- وعلى المرسوم رقم 2.10.473 الصادر بتاريخ 7 شوال 1432 (6 شتنبر 2011) لتطبيق القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية؛
- وعلى باقي النصوص القانونية والتنظيمية الجاري بها العمل
- بناء على القرار الجماعي لجماعة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المستمر المتعلق بالوقاية وحفظ الصحة والنظافة وحماية البيئة بمدينة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المتعلق بتنظيم الأنشطة التجارية والحرفية والخدماتية وتحديد شروط ممارستها بمدينة وادي زم؛
- بناء على مداولة المجلس الجماعي لوادي زم بتاريخ 07 ماي 2024.

الإطار العام

المادة الأولى : الموضوع

يهدف دفتر التحملات هذا إلى تحديد مختلف الشروط الإدارية والتقنية والمالية من أجل فتح واستغلال المطاعم.

المادة الثانية : التعمير والبيئة

يتعين أن يكون المحل مستجيبا للشروط والمعايير المطلوبة في المجال التعمير والبيئة والسلامة ولهذا الغاية يجب:

- ✓ أن يكون المحل متواجدا في منطقة لا تشكل مصدرا لتلوث المنتجات الغذائية، وألا يكون الموقع له تأثير سلبي على البيئة الخارجية المجاورة له.
- ✓ إذا كان المطعم يتوفر على مدخنة فيجب أن تكون بالمعايير القانونية، وأن يكون علوها يفوق 3 متر فوق أعلى مبنى في مدار 100 متر.
- ✓ أن يكون البناء مرصفا وذو صبغة تجارية طبقا لتصميم الهيئة المعمول به والمصادق عليه من طرف الهيئات والإدارات المعنية، ومزودا بالماء الصالح للشرب والكهرباء وبقنوات الصرف الصحي عن طريق الربط بالشبكات العمومية.
- ✓ أن يكون المحل مستوفيا لشروط السلامة والوقاية طبقا للمعايير المعمول بها.

المادة الثالثة : الشروط المتعلقة بتهيئة المحل

يجب أن يتوفر المحل على:

- ✓ مساحة ملائمة تتناسب مع حجم وطبيعة العمل وأقسام المنشأة تمكن من القيام بجميع العمليات المطلوبة (تخزين، طهي، عرض المنتجات للبيع وضع بعض الكراسي والطاولات لاستقبال الزبناء) طبقا لشروط الصحة والنظافة.
- ✓ إضاءة طبيعية أو اصطناعية وعلى نظام ملائم للتهوية.
- ✓ أن يسمح تصميم البناء بإجراء عمليات النظافة والتطهير بسهولة وبسهولة عمليات الإشراف اللازمة لضمان جودة المنتج، وأن يكون خاليا من التشققات لمنع دخول أو إيواء الحشرات والقوارض.
- ✓ جدران وأرضية مانعة للانزلاق قابلة للغسل والتطهير.
- ✓ السدة ممنوعة إلا إذا كانت قانونية ومنصوص عليها في التصميم المصادق عليه.
- ✓ التوفر على أبواب ونوافذ من مادة غير قابلة للصدأ والتلف ومجهزة بحواجز مانعة لدخول الحشرات.
- ✓ يمنع وجود أي منفذ أو مدخل مشترك مع البناية المتصلة بالمنشأة أو ألا تفتح مباشرة على سكن أو أن يكون مؤوى أو يستخدم للسكن بصورة مباشرة أو غير مباشرة.

المادة الرابعة : فضاء تحضير الوجبات

- ✓ أن يسمح التصميم الداخلي للمطبخ سهولة انسياب كافة مراحل العمل وما يرافقها من حركة الأفراد والمعدات والمواد الغذائية في اتجاه واحد لضمان سلامة المنتج، وذلك بتقسيم المكان إلى أقسام مختلفة من مرحلة استلام المواد الأولية حتى مرحلة الإنتاج النهائي باستخدام حواجز فصل طبيعية أو بفصل العمليات بعضها عن بعض.
- ✓ أن تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء مانعة للتسرب أو الامتصاص ، ذات سطح مستو وخال من الشقوق والحفر، وأن تكون مانعة للانزلاق، وأن تزود بالعدد الكافي من بالوعات تصريف مياه الشفط الداخلية وتصمم بميل باتجاه هذه البالوعات، وأن تكون سهلة التنظيف.
- ✓ أن تلبط جدران وأرضيات أماكن التحضير والطبخ والغسل واستلام المواد الأولية والأماكن التي تتصاعد منها الأبخرة أو الزيوت المتطايرة، وكذلك دورات المياه بالزليج الفاتح اللون والسهل التنظيف.
- ✓ أن تدهن الأسقف بطلاء مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف، يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات ويقلل من تكاثف الأبخرة ونمو الميكروبات والتعفنات، أو من أي مادة أخرى تحقق نفس المواصفات.
- ✓ كما يمنع استخدام الأسقف المعلقة الصناعية أو الخشبية في أماكن التحضير والطبخ والغسل واستلام المواد الأولية والأماكن التي تتصاعد منها الأبخرة أو الزيوت المتطايرة، وكذلك دورات المياه ومغاسل الأيدي والمستودعات.
- ✓ أن تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة ويفضل أن يكون بها استدارة أو ميل ليسهل تنظيفها وتطهيرها ومنع تراكم الملوثات.
- ✓ أن تكون النوافذ من مادة غير منفذة للماء مانعة للتسرب أو الامتصاص وذات أسطح ملساء سهلة التنظيف وأن تزود بأغطية شهابيك تمنع دخول الحشرات والقوارض.
- ✓ أن يكون المبنى جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة بداخله ولضمان عدم تكاثف الأبخرة أو تراكم الأتربة، ويتم ذلك بتركيب مراوح شفط يناسب عددها وتصميمها مع مساحة المكان وكمية الأبخرة به أو بأي وسيلة أخرى مناسبة.
- ✓ أن تكون الإضاءة جيدة (طبيعية أو صناعية) في أماكن التحضير والطبخ والغسل واستلام المواد الأولية ودورات المياه ومغاسل الأيدي والمستودعات على أن تعكس اللون الطبيعي للمواد المستخدمة وأن تكون وحدات الإنارة محمية بأغطية مناسبة.
- ✓ يجب التقيد بأوقات العمل القانونية (فتح و الإغلاق).
- ✓ عدم استغلال الملك العمومي لتحضير الوجبات.

المادة الخامسة : شروط خاصة بالمطبخ

يجب أن تتوفر في المطابخ المركزية فضاءات خاصة معزولة عن بعضها البعض وعلى النحو التالي:

- ✓ فضاء لتجهيز اللحوم والأسماك ومنتجاتها.
- ✓ فضاء لتجهيز السلطات والمقبلات الباردة.
- ✓ فضاء لتجهيز الحلويات.
- كما يجب أن يكون:
- ✓ عدد مناسب من طاولات العمل ذات أسطح ناعمة مصنوعة من معدن لا يصدأ أو من الرخام (قطعة واحدة) للتحضير والنقطة أو من أي مادة أخرى تحقق نفس المواصفات.
- ✓ عدد مناسب من الأحواض المصنوعة من مادة لا تصدأ تخصص لغسل المواد الغذائية، على أن يزود كل حوض بحنفية للمياه النقية الصالحة للشرب وأن يتصل بشبكة الصرف الصحي للمنشأة.

✓ قمامات محكمة الإغلاق بدواس للتخلص من الفضلات والمخلفات يتم التخلص منها باستمرار.

✓ أن يزود المحل بنظام طبيعي أو اصطناعي لتغيير الهواء و التخلص من البخار و الدخان .

المادة السادسة : شروط خاصة باقتناء مواد الأولية

من أجل ضمان شروط تقديم خدمات في ظروف ملائمة ، يتعين احترام الشروط التالية

✓ يجب التزود باللحوم الحمراء و البيضاء من المجازر المعتمدة . و اقتناء الأسماك من ممول مختص و التعامل يجب أن يكون بالفاخرة

لتفادي السلع المجهولة المصدر.

✓ يمنع تقديم المشروبات الكحولية.

المادة السابعة : المرافق الصحية

✓ يجب ان تتوفر في المطعم مرافق صحية خاصة بالزبائن بعدد كافي مع عزل المرافق الصحية الخاصة بالنساء والمرافق الصحية الخاصة

بالرجال

✓ يجب ان تكون المرافق الصحية نظيفة و متوفرة بصفة دائمة و تقع في أماكن مناسبة لا تسمح بالولوج مباشر إلى الأماكن التي يتم فيها إعداد و تحضير الوجبات.

✓ مغاسل الأيدي مجهزة بموزع الصابون والمناشف.

✓ أن يكون مستوى أرضية المؤسسة أعلى من منسوب مستوى الشارع المقام به، مع عدم وجود غرف تفتيش على ذات الرصيف بجوار أو

أمام أحد أبوابه لتجنب فيضان المجاري ومنع التلوث.

المادة الثامنة : المستودعات

يجب أن تتوفر في منشآت تداول الطعام وحسب مقتضى الحال المستودعات التالية على أن تتوفر فيها الشروط المحددة أدناه:

✓ أن يزود بالعدد الكافي من الرفوف المصنوعة من معدن لا يصدأ أو من أي مادة أخرى تحقق نفس المواصفات، على أن يكون الرف السفلي مرتفعاً عن سطح الأرض بمقدار (30 سم) على الأقل.

✓ أن يتم التخزين بطريقة تسمح بدوران الهواء داخل المستودع.

✓ يمنع وجود مصادر للرطوبة داخل المستودع كصنابير المياه.

✓ أن تتوفر الإضاءة الطبيعية والصناعية الكافية.

✓ أن تتوفر التهوية الجيدة التي تتناسب مع مساحة المستودع

✓ مستودع الأغذية الجافة والطازجة وتخزن فيه الأغذية التي لا تحتاج إلى وسائل حفظ خاصة.

✓ المستودع المبرد وهو عبارة عن ثلاجة تؤمن درجة حرارة تبريد وتخزين الأغذية الطازجة مثل الخضار والفواكه واللحوم والأسماك والدواجن

ولا تزيد درجة الحرارة فيها عن (+4) درجات مئوية وأن يتم ترتيب المواد فيها على التوالي وفصلها عن بعضها (فواكه، خضار، لحوم،

دواجن، أسماك) في حال كان التخزين عمودياً، وفي حال كان حجم العمل كبيراً يجب تخصيص ثلاجات تبريد خاصة بكل نوع.

✓ ثلاجة التجميد وهي عبارة عن ثلاجة تؤمن درجة حرارة تجميد لحفظ الأغذية لا تزيد عن (-18) درجة مئوية.

✓ مستودع الأواني النظيفة ويتم فيه تخزين الأدوات والمعدات والأواني بعد غسلها وتجفيفها في خزائن محكمة الغلق على أن يزود المستودع

برفوف مصنوعة من معدن لا يصدأ لتخزين الأواني النظيفة عليها.

✓ مستودع لتخزين الفحم والحطب ومواد الوقود الأخرى، على أن يخصص جزء مستقل منه لتخزين مواد التنظيف والتطهير. وبراغي

تخزين هذه المواد داخل خزانة محكمة الغلق.

✓ يجب عدم تعرض المنتجات للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

✓ أن تتوفر الوسائل اللازمة لمكافحة الحشرات والقوارض.

المادة التاسعة : التجهيزات

✓ أن تكون جميع التجهيزات المستخدمة في المنشأة الغذائية مصممة للإنتاج الغذائي وصالحة للاستخدام وبحالة جيدة ومصنوعة من مواد لا تصدأ.

✓ أن تكون التجهيزات مصممة بشكل مناسب يضمن عدم تسببها في حدوث أي تلوث غذائي. بحيث تكون جميع الأسطح الملامسة للغذاء غير ماصة وغير سامة وناعمة الملمس وخالية من الكدمات ولا تتأثر بالمادة الغذائية وتتحمل تكرار التنظيف والتطهير الصحي.

✓ أن يتم توفير العدد المناسب من الثلاجات لحفظ المواد الغذائية (سواء الأولية أو المطهية) بحيث تخصص ثلاجة للمواد الأولية وأخرى للمواد المطهية. على أن يخصص للثلاجات مكان مستقل جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة مما قد يؤثر على كفاءة وأداء الثلاجات.

✓ يمنع منعاً باتاً استخدام الألواح الخشبية في تقطيع وتجهيز اللحوم والدواجن والأسماك وتستبدل بمواد صماء صحية وملائمة وسهلة التنظيف لمنع التلوث.

✓ أن تزود الثلاجات والمجمدات بجهاز لقياس درجة الحرارة يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب بحيث تسهل قراءته.

✓ نخصص أدوات ومعدات لتجهيز اللحوم والدواجن. وتخصيص غيرها لتجهيز الخضار والسلطات وضرورة تصنيف هذه الأدوات وهدف استخدامها من خلال تمييز الألوان.

المادة العاشرة : التجهيزات قاعة المطعم

يجب أن تتوفر فيها الشروط التالية وحسب الحاجة:

✓ أن تزود بواجهات مبردة لعرض المنتجات وأن تكون أبوابها مغلقة باستمرار.

✓ أن تتوفر على أبواب تفلق تلقائياً وتزويدها بوسائل منع دخول الحشرات.

✓ أن تزود بمناطيد من الرخام أو من معدن لا يصدأ أو أي مادة أخرى تحقق نفي المواصفات لتقديم عرض المواد الغذائية، ويكون معزولاً قدر الإمكان لمنع ملامسة الزبائن للمادة الغذائية وقريب من فضاء تجهيز المنتجات النهائية للمادة الغذائية أو المطبخ.

✓ أن تكون منفصلة تماماً عن قاعة التحضير

✓ يجب أن تكون القاعة خاصة لتقديم الطعام للزبائن مزودة بعدد مناسب من الطاولات والكراسي النظيفة والمحافظة على نظافتها ونظافة الأدوات والأواني المستخدمة في تقديم الخدمة.

✓ يجب المحافظة على نظافة قاعة تقديم الخدمة الذاتية ، إذا وجدت ، ومراقبتها باستمرار.

المادة الحادية عشر : التجهيزات النظافة العام

✓ يجب أن يتم وضع الملصقات الإرشادية الخاصة بإتباع قواعد النظافة العامة في أماكن استلام وإعداد وتجهيز الأغذية وكذلك في المستودعات ودورات المياه بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين و الزبائن وبلغاتهم وعليهم التقيد بها.

✓ يجب أن يتم وضع برنامج عام لنظافة المنشأة وأن يكون موثقاً.

✓ يجب أن تتم العناية التامة بنظافة المنشأة وخاصة في أماكن إعداد وتجهيز اللحوم والدواجن والخضار.

✓ يجب أن يتم استخدام المنظفات الصناعية المسموح باستخدامها والمتعارف عليها والمتداولة في تنظيف الأواني والمعدات والأسطح الملامسة للغذاء.

✓ يجب أن يتم تنظيف وتطهير التجهيزات بعد استعمالها مباشرة.

- ✓ يمنع منعاً باتاً استخدام مناشف الثوب في تجفيف أسطح التجهيزات وتستبدل بالمناشف الورقية عالية الامتصاص أو بالهواء الجاف.
- ✓ يجب أن يتم استخدام أسلوب الغسل متعدد المراحل (الغسل بالماء الجاري- الغسل باستخدام المنظفات- الغسل بالماء الجاري) للتخلص من المادة المنظفة- التجفيف) في أعمال غسل التجهيزات.
- ✓ يجب استبعاد أي تجهيزات زائدة وغير لازمة لا تستخدم في موقع العمل.
- ✓ يجب أن تتم صيانة التجهيزات بشكل دوري للمحافظة على سلامتها وسلامة العاملين عليها حسب برنامج معد لذلك.
- ✓ يجب أن يتم تجميع النفايات في أكياس بلاستيكية داخل أوعية محكمة الإغلاق من النوع الذي يفتح غطاءه ذاتياً بالضغط بالقدم، مع ربط الأكياس تمهيداً للتخلص منها أولاً بأول خارجاً في الأماكن المخصصة لذلك.
- ✓ يجب أن يتم تنظيف وتطهير أوعية النفايات يومياً، باستخدام مواد التنظيف والمطهرات المناسبة.
- ✓ يجب أن تتم العناية بنظافة دورات المياه ومغاسل الأيدي وتطهيرها يومياً باستعمال المطهرات المناسبة.
- ✓ يجب أن يتم غسل الأرضيات يومياً مع الالتزام بعدم خروج ماء الغسيل خارج حدود المكان.
- ✓ يجب أن يتم استخدام الآلات الكهربائية لمكافحة الحشرات على أن توضع بعيداً عن أماكن التحضير والتجهيز.
- ✓ يجب عند استخدام المبيدات الحشرية أخذ الاحتياطات اللازمة لحماية الأغذية والآلات والأدوات من التلوث والتوقف عن العمل.
- ✓ يجب أن يتم التنظيف الجيد بعد استعمال المبيدات الحشرية للتخلص من أثارها على أن يتم التنظيف بالماء الساخن والصابون والمنظفات المناسبة للتخلص من بقايا المبيدات قبل إعادة استخدام التجهيزات مرة أخرى.
- ✓ يمنع منعاً كلياً ادخال الحيوانات داخل المحل.
- ✓ تزويد المحل بوسائل الإطفاء الحريق.

المادة الثانية عشر: النظافة الشخصية للعاملين

- يجب إتباع قاعدة (نظف حيثما كنت) وتتمثل في تكرار غسل اليدين :
مباشرة بطريقة سليمة عند بداية العمل.
- ✓ بعد التعامل مع الأغذية الطازجة وأي مواد ملوثة.
- ✓ بعد كل عملية من عمليات إعداد أو تجهيز للغذاء.
- ✓ بعد كل توقف عن العمل.
- ✓ بعد الخروج من دورة المياه.
- ✓ بعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم مثل الشعر أو الفم.
- ✓ بعد العطس.
- ✓ بعد العودة إلى المكان إذا اضطر العامل للخروج لأي سبب من الأسباب.
- ✓ أن يحافظوا على حسن المظهر من حيث العناية التامة بالنظافة.
- ✓ أن يتم ارتداء زي موحد نظيف وقت العمل ويجب حفظه في خزانة مغلقة داخل غرف خاصة لتغيير الملابس.
- ✓ أن يتم ارتداء ملابس واقية وأغطية رأس نظيفة وأحذية خاصة حسب مقتضى الحاجة أثناء العمل.
- ✓ أن تتم العناية بتقليم ونظافة الأظفار.
- ✓ أن يتم ارتداء قفازات صحية غير منفذة من النوع الذي يستخدم مرة واحدة وكمامة لتغطية الأنف والفم عند العمل في تحضير وتجهيز المنتج حيثما يلزم ذلك، مع مراعاة أن ارتداء القفازات لا يغني عن غسل الأيدي جيداً.
- ✓ يمنع لمس الشعر أو الأنف أو الفم أو الأذن، أو البصق والسعال في مكان العمل.

- ✓ يمنع ارتداء الحلي والخواتم والساعات خلال تداول الأغذية.
- ✓ عدم تناول المأكولات والمشروبات والامتناع عن التدخين في أماكن الإعداد والتجهيز والتقديم وداخل المستودعات.
- ✓ الامتناع نهائيا عن النوم في أماكن العمل أو المستودعات.
- ✓ التدريب على الشؤون الصحية وتسمية المشرف الصحي.
- ✓ يجب أن يدرب جميع العاملين بالمنشأة على الشروط والقواعد الصحية لتداول الأغذية لمنع تلوثها.
- ✓ أن تكون استراحة العمال ودورات المياه خاصة بهم معزولة تماما عن مناطق تداول الأغذية ولا تفتح عليها مباشرة.
- ✓ يجب على المنشآت التي تشغل أكثر من 6 عمال تسمية مشرف صحي مسؤول على مراقبة وتتبع تطبيق الشروط والقواعد الصحية لتداول الأغذية من بين المستخدمين المتوفرين على مستوى في يمكنه من القيام بهذه المهام، وذلك عند افتتاح المنشأة وقبل حصولها على الترخيص القانوني.

المادة الثالثة عشر: المستخدمون

- ✓ يجب أن يخضع كل العاملين في المطعم إلى فحص طبي بانتظام نصف سنوي ومتى استلزم الأمر ذلك، يثبت سلامتهم من الأمراض المعدية أو الخطيرة على الصحة العمومية وتسلم لهم على إثره البطاقة الصحية، من المكتب الجماعي للوقاية الصحية.
- ✓ كل مستخدم ثبت أو حصل شك في إصابته بمرض معد أو كانت به جروح متعفنة أو يعاني من إصابات في الجلد أو من إسهال يُمنع من العمل إلى حين إدلائه بشهادة طبية تؤكد شفاؤه نهائيا.
- ✓ يمنع الأكل والشرب والتدخين أو أي عمل مشابه من شأنه نقل العدوى في أماكن العمل.

المادة الرابعة عشر: التأمين

- يجب على المشغل أن يبرم عق التأمين ضد حوادث الشغل للمستخدمين طبقا للقوانين الجاري بها العمل.

المادة الخامسة عشر: الحماية الاجتماعية

- ✓ يتبعن على المشغل أن يصرح بالعاملين لديه لدى مؤسسة الضمان الاجتماعي .
- ✓ يمنع تشغيل الأطفال الذين تقل أعمارهم على 16 سنة.

المادة السادسة عشر: المخالفات

إن كل مخالفة لمقتضيات دفتر التحملات وشروطه وينوده بحرر بموجبها محضر من طرف المصالح المختصة ويتم توجيه إنذار للمستغل للقيام بالمتعين من طرف لجنة المراقبة، وفي حالة عدم امتثاله واستمراره في خرق بنود دفتر التحملات فإنه يترتب عن ذلك منع ممارسة النشاط دون الإخلال بالمتابعات القضائية والجزاءات القانونية الناتجة عن ذلك.

المادة السابعة عشر:

يتم إيداع طلب الترخيص من أجل استغلال المحل لهذا الغرض مرفقا بدفتر التحملات هذا، مؤشر عليه في جميع الصفحات وموقع عليه في الصفحة الأخيرة توقيعاً مسبقاً بعبارة مكتوبة بخط اليد "قرئ وصودق عليه"، ألزم باحترام بنود دفتر التحملات هذا"، بمتنصة رخص (Rokhas.ma) الاقتصادية.

الكتابة بخط اليد

اطلع وصودق عليه بتاريخ

إمضاء المعني بالأمر



المملكة المغربية
وزارة الداخلية
جبة بني ملال خليفرة
عمالة إقليم خريبكة
جماعة وادي زم

دفع التحملات المتعلقة باستغلال محلات تجارية كأسواق ممتازة

- بناء على القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.15.58 بتاريخ 20 من رمضان 1436 (7 يوليو 2015)؛
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في 3 شوال 1332 (25 غشت 1914) الصادر في تنظيم المحلات المضرة بالصحة والمحلات المزعجة والمحلات المخطرة كما تم تنميته وتغييره؛
- وبناء على القانون رقم 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.83.108 صادر في 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984)؛
- والقانون رقم 28-07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية بتنفيذ الظهير الشريف رقم 1.10.08 بتاريخ 26 صفر 1431 الموافق ل 11 فبراير 2010؛
- وعلى المرسوم رقم 2.10.473 الصادر بتاريخ 7 شوال 1432 (6 شتنبر 2011) لتطبيق القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية؛
- وبناء على القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.31 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على القانون رقم 25.90 المتعلق بالتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العمارات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.7 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.59 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 11.03 المتعلق بحماية واستصلاح البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.11.03 صادر في 14 من ربيع الأول 1432 (18 فبراير 2011) بتنفيذ القانون رقم 31.08 المتعلق باتخاذ تدابير لحماية المستهلك؛
- وبناء على المرسوم رقم 157-78-02 بتاريخ 26 مايو 1980 بتحديد الشروط التي تنفذ بها تلافيا التدابير الرامية إلى استتباب الأمن وضمان سلامة المرور والصحة والمحافظة على الصحة العامة؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.92.832 صادر في 27 من ربيع الآخر 1414 (14 أكتوبر 1993) لتطبيق القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.13.424 صادر في 13 من رجب 1434 (24 ماي 2013) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لشكل وشروط تسليم الرخص والوثائق المقررة بموجب النصوص التشريعية المتعلقة بالتعمير والتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العقارات والنصوص الصادرة لتطبيقها؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.14.499 صادر في 20 من ذي الحجة 1435 (15 أكتوبر 2014) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لقواعد الوقاية من أخطار الحريق والبلع في البنايات وإحداث اللجنة الوطنية للوقاية من أخطار الحريق والبلع في البنايات؛
- بناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛

- وعلى باقي النصوص القانونية والتنظيمية الجاري بها العمل
- بناء على القرار الجماعي لجماعة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المستمر المتعلق بالوقاية وحفظ الصحة والنظافة وحماية البيئة بمدينة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المتعلق بتنظيم الأنشطة التجارية والحرفية والخدماتية وتحديد شروط ممارستها بمدينة وادي زم؛
- بناء على مداولة المجلس الجماعي لـ وادي زم بتاريخ 07 ماي 2024.

الإطار العام

المادة الأولى : التعريف

يعرف السوق التجاري الممتاز كمجمع أو مبنى متعدد الأقسام وقد يكون متعدد الطوابق تعرض فيه السلع بمختلف أنواعها من غذائية (اللحوم، الأسماك، اللحوم البضاء، الخضراوات والفواكه) والملابس والحاجيات يومية والأجهزة الإلكترونية أو الأسواق المتخصصة، ويكون مفتوحا طيلة أيام الأسبوع، ويمكن أن تتعدى أنشطة هذه الأسواق إلى إنتاج الخبز والحلويات أو عرض واجبات المطاعم والمقاهي على أن تستجيب هذه الأنشطة للشروط الخاصة بكل نشاط.

المادة الثانية : طلب الإذن

يتم إيداع طلب الإذن من أجل استغلال المنشأة لهذا الغرض مرفقا بدفتر التحملات هذا، مؤشر عليه في جميع الصفحات وموقع عليه في الصفحة الأخيرة توقيعاً مسبقاً بعبارة مكتوبة بخط اليد قرئاً وصودق عليه، " ألتزم باحترام بنود دفتر التحملات هذا " ، بمنصة رخص (Rokhas.ma) الاقتصادية.

المادة الثالثة : التصنيف

تصنيف هذه المحلات ضمن الأنشطة الصناعية و الحرفية و التجارية و الغير منظمة (اللاتحة أو التي يرجع لرئيس المجل الجماعي الاختصاص لتنظيمها طبقا للقانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات ولاسيما المادة 100 منه كما ، يتطلب فتحها و ممارسة هذا النشاط إلى إذن من طرف رئيس المجلس الجماعي بناء على دفتر تحملات و بحث المنافع و المضار بها .

المادة الرابعة : التعمير و البيئة

يتعين أن يكون المحل مستجيباً للشروط و المعايير المطلوبة في المجال التعمير و البيئة و السلامة. ولهذه الغاية يجب :

- أن يكون المحل متواجدا في منطقة لا تشكل مصدرا لتلوث المنتجات الغذائية .
- أن يكون البناء مرصفا وذو صبغة تجارية طبقا لتصميم التهيئة المعمول به و المصادق عليه من طرف الهيئات و الإدارات المعنية . ومزودا بالماء الصالح للشرب و الكهرباء و بقنوات الصرف الصحي عن طريق الربط بالشبكات العمومية .
- أن يكون المحل مستوفيا لشروط السلامة و الوقاية طبقا للمعايير المعمول بها وطنيا و دوليا .

المادة الخامسة : الشروط المتعلقة بتهيئة المحل

يجب أن يتوفر المحل على :

- مساحة لا تقل عن 400 م²؛
- تخصيص مكان مناسب لتخزين البضائع يستجيب لشروط الصحة والسلامة الخاصة بمستودعات المواد الغذائية ومعزول عن أقسام المحل الأخرى على ألا تقل مساحته عن 100 م²؛
- يجب ألا يقل العلو القانوني تحت السقف عن 3 أمتار؛
- إعداد واجهة المحل من مواد سهلة التنظيف ومقاومة للتآكل والصدأ، للمحافظة على بيئة المحل وحفظ المواد المعروضة من التلوث؛

- يفضل أن يكون الموقع على شارع عام لتسهيل ولوج وسائل النقل إليه؛
- أن تكون الأرضية من مواد غير متقلدة أو ماصة للماء ذات سطح مستو خال من الشقوق والجفر مانعة للانزلاق ومقاومة للتشقق والتآكل قابلة للتنظيف بالمطهرات المسموح بها وأن تزود بالعدد الكافي من مصارف المياه العادمة؛

- يجب أن تكون الجدران والأسقف في هذه المنشآت من مواد سهلة التنظيف، وأن تكون الزوايا بين الجدران والسقف والأرضية غير حادة وبها استدارة تسهل عملية التنظيف وتمنع تراكم الملوثات؛
- توفير نظام إضاءة ومهوية ملائم؛
- أبواب ونوافذ من مادة غير قابلة للصدأ والتلف ولا تسمح بدخول الحشرات؛
- مرافق صحية للزوار وأخرى للمستخدمين نظيفة ومتوفرة بصفة دائمة؛
- توفير مكان للصلاة،
- يمنع وجود أي منفذ أو مدخل مشترك مع البناية المتصلة بالمنشأة ولا تفتح مباشرة على سكن ولا يكون مأوى أو يستخدم للسكن بصورة مباشرة أو غير مباشرة.

المادة السادسة : التجهيزات والمعدات

ضرورة التوفر على مكان ملائم وكافي لممارسة جميع أنشطة المنشأة أن يكون مجهزا بالآلات والمعدات الضرورية ويستجيب لمعايير الصحة والسلامة.

- أن تكون المنشأة مجهزة بنظام تبريد ملائم لحفظ وعرض المواد التي تحتاج البرودة مزودة بمؤشر لبيان درجة الحرارة،
- أن تكون درجة حرارة غرف المواضع ملائمة للمواد المخزنة أو المعروضة،
- رفوف ومعدات لعرض المواد مكونة من مادة غير قابلة للصدأ،
- نظام للتبريد ملائم لكل صنف من المواد المعروضة أو المحفوظة،
- تزويد المنشأة بوسائل إنذار وإطفاء الحريق الكافية حسب أنشطة المنشأة،
- توفير أوعية الأربال كافية وذات أغطية محكمة،
- يجب توافر مصدر كهربائي احتياطي بتغذية مستقلة ويتوافق وطبيعة المنشأة.

المادة السابعة : شروط التخزين

يتعين بهذا الخصوص :

- أن يتم تخزين كل مادة في درجة الحرارة الملائمة لها،
- أن توضع كل مادة في المستودع بالطريقة المناسبة،
- يمنع متعا باننا تخزين المنطقات والمبيدات الخشيرة التي من شأنها أن تحدث تفاعلا مع بعض المواد المخزنة في نفس المكان مع المواد الغذائية،
- يجب تخزين المواد في المستودع بطريقة منظمة بحيث تسهل عملية الوصول إلى جميع أجزائه (في صفوف منتظمة غير مكدسة وبارتفاعات مناسبة لتسهيل الوصول إليها)،
- أن تكون هناك مسافة بين العيوات كافية لسريان الهواء بحيث يمر على أكبر مساحة ممكنة،
- أن تخزن المنتجات ذات الروائح النفاذة في أماكن مخصصة لها،
- يمنع استخدام الممرات للتخزين،
- ألا توضع المواد المحفوظة مباشرة على أرضية المستودع بل توضع قضبان أو رفوف حديدية على الأرض بارتفاع لا يقل عن 30 سم لرص العيوات،
- يجب أن ترص عيوات المواد المحفوظة بطريقة يسهل قراءة بيانات البطاقة عليها،
- أن ترص العيوات بطريقة تسهل عملية سحب الأقدم فالأحدث،
- في حالة استخدام ناقلات ميكانيكية متحركة للنقل إلى داخل وخارج المستودع أو التحميل داخله فيجب ألا تكون من الأنواع التي تستخدم الديزل كوقود.

المادة الثامنة : النظافة وقواعد السلامة داخل المنشأة

يتعين بهذا الخصوص :

- يتعين على المستغلين للمحلات كأسواق تجارية ممتازة التحكم بالنفايات السائلة والصلبة لكيلا تكون مصدرا لتلوث الملك العمومي الجماعي.
- احترام بيانات استعمال معدات وآلات العمل،
- الحرص على اتخاذ التدابير الضرورية لجمع القمامة والتخلص منها، ومكافحة انتشار الحشرات الضارة كالفران والقوارض والصراصير والحشرات الزاحفة والوقاية منها،
- تزويد المنشأة بوسائل إنذار وإطفاء الحريق الكافية حسب أنشطة المنشأة.

المادة التاسعة : الشروط الصحية للمستخدمين

يجب مراعاة واحترام الشروط الأساسية لصحة ونظافة المستخدمين، لذا يتعين على كل من يقوم بالعمل بهذه المحلات الالتزام بالشروط التالية :

- عدم تشغيل عمال بدون عقود عمل،
- التوفر على "بطاقة صحية" والخضوع لفحوصات دورية منتظمة، (كل سنة) تضمن تواريخ إجرائها في هذه البطاقة،
- يجب ارتداء العمال زيا يتناسب مع المهمة الموكولة إليهم،
- عدم تشغيل أي مستخدم ثبت طبيا أنه مصاب بأمراض معدية أو بجروح أو قروح جلدية من مناولة البضائع الغذائية بالمنشأة، وذلك حفاظا على سلامة العاملين والمستهلكين،
- التعليم المنتظم لأطفال المستخدمين،
- توفير وسائل الإسعافات الأولية.

المادة العاشرة : التأمين

يجب على المستغل أن يبرم عقد التأمين ضد حوادث الشغل لمستخدمين طبقا لمقتضيات القوانين الجاري بها العمل.

المادة الحادية عشر : الحماية الاجتماعية

- + يتعين على المشغل أن يصرح بالعاملين لديه لدى مؤسسة الضمان الاجتماعي،
- + يمنع تشغيل الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 16 سنة.

المادة الثانية عشر : مقتضيات عامة

من أجل ضمان عمل المنشأة في ظروف ملائمة، يتعين احترام الشروط التالية :

- التقيد بجميع القوانين والأعراف المنظمة للأسواق التجارية الممتازة،
- يجب التقيد بأوقات العمل القانونية (الفتح والإغلاق)،
- يمنع استخدام المنشأة للسكن أو للنوم أو أي نشاط آخر،
- عدم استغلال الملك العمومي بشكل عشوائي ودون ترخيص،
- الالتزام بالنظافة التامة في جميع وحدات المحل،
- عدم وضع أي مادة، آلة أو سلعة كيف ما كان نوعها خارج المنشأة موضوع الرخصة،
- التقيد بشروط الصحة والسلامة الجاري بها العمل،
- عدم تلويث الشارع العام بأي مادة ملوثة كيف ما كان نوعها،
- الحفاظ على الراحة والسكينة للسكان المجاورين،
- استعمال كاتم الصوت إذا كانت المبردات تحدث الضجيج عند استعمالها،

- عدم عرض وبيع المواد الممنوعة قانونيا،
- السهر على النظافة الدائمة للمنشأة وللمستخدمين بها،
- يمنع منعاً كلياً التدخين داخل المنشأة،
- يمنع منعاً كلياً إدخال الحيوان داخل المنشأة.

المادة الثالثة عشر: المخالفات

إن كل مخالفة لمقتضيات دفتر التحملات وشروطه وينوده بحرر بموجبها محضر من طرف المصالح المختصة ويتم توجيه إنذار للمستغل للقيام بالمتعين من طرف لجنة المراقبة، وفي حالة عدم امتثاله واستمراره في خرق بنود دفتر التحملات فإنه يترتب عن ذلك منع ممارسة النشاط دون الإخلال بالمتابعات القضائية والجزاءات القانونية الناتجة عن ذلك.

الكتابة يخط اليد

اطلع وصودق عليه بتاريخ

إمضاء المعني بالأمر

دفتر التّحملات المتعلق بالشروط الصحية لترخيص
وحدات القرب لذبح الطيور الداجنة الموجهة حصريا
لحاجيات الأسر



المملكة المغربية

وزارة الداخلية

جهة بني ملال خنيفرة

عمالة إقليم خريبكة

جماعة وادي زم

دفتر التحملات المتعلقة بالشروط الصحية لترخيص وحدات القرب لبيع الطيور الداجنة الموجهة حصرا بالحاجيات الأسر

- بناء على القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.15.58 بتاريخ 20 من رمضان 1436 (7 يوليو 2015)؛
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في 3 شوال 1332 (25 غشت 1914) الصادر في تنظيم المحلات المضرة بالصحة والمحلات المزعجة والمحلات المخطرة كما تم تنميته وتغييره؛
- وبناء على القانون رقم 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع الصادر بتنفيذه الظهير الشريف 1.83.108 صادر في 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984)؛
- والقانون رقم 28-07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية بتنفيذ الظهير الشريف رقم 1.10.08 بتاريخ 26 صفر 1431 الموافق ل 11 فبراير 2010؛
- وعلى المرسوم رقم 2.10.473 الصادر بتاريخ 7 شوال 1432 (6 شتنبر 2011) لتطبيق القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية؛
- وبناء على القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.31 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على القانون رقم 25.90 المتعلق بالتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتنظيم العمارات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.7 بتاريخ 15 ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.59 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 11.03 المتعلق بحماية واستصلاح البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.11.03 صادر في 14 من ربيع الأول 1432 (18 فبراير 2011) بتنفيذ القانون 31.08 المتعلق باتخاذ تدابير لحماية المسهل؛
- وبناء على المرسوم رقم 157-78-02 بتاريخ 26 مايو 1980 بتحديد الشروط التي تنفذ بها تلقائيا التدابير الرامية إلى استتباب الأمن وضمان سلامة المرور والصحة والمحافظة على الصحة العامة؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.92.832 صادر في 27 من ربيع الآخر 1414 (14 أكتوبر 1993) لتطبيق القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.13.424 صادر في 13 من رجب 1434 (24 ماي 2013) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لشكل وشروط تسليم الرخص والوثائق المفردة بموجب النصوص التشريعية المتعلقة بالتعمير والتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتنظيم العقارات والنصوص الصادرة لتطبيقها؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.14.499 صادر في 20 من ذي الحجة 1435 (15 أكتوبر 2014) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لقواعد الوقاية من أخطار الحريق والهلع في البنايات وإحداث اللجنة الوطنية للوقاية من أخطار الحريق والهلع في البنايات؛
- بناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛

- الدورية المشتركة رقم 128 بين وزارة الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات ووزارة الداخلية الموقعة بتاريخ 3 ماي 2019، والتي حددت شروط نقل وتسويق الدجاج الحي والشروط الصحية الواجب توفرها في وحدات القرب لذبح الدواجن المعدة خصيصا لاستهلاك الأسر؛
- وعلى باقي النصوص القانونية والتنظيمية الجاري بها العمل.
- بناء على القرار الجماعي لجمعية وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المستمر المتعلق بالوقاية وحفظ الصحة والنظافة وحماية البيئة بمدينة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المتعلق بتنظيم الأنشطة التجارية والحرفية والخدماتية وتحديد شروط ممارستها بمدينة وادي زم؛
- بناء على مداولة المجلس الجماعي لوادي زم بتاريخ 07 ماي 2024.

1- الشروط العامة :

1.1 الموقع :

يجب أن تقع وحدات القرب لذبح الطيور الداجنة الموجهة حصريا لحاجيات الأسر في المناطق المخصصة للأعمال التجارية الخاصة بالمواد الغذائية وأن تكون مجهزة بشبكة المياه الصالحة للشرب وبشبكة الصرف الصحي والكهرباء وبوسائل صحية لجمع النفايات.

2.1 الغرض من هذا النشاط :

الطيور الداجنة التي يتم استلامها بهذه الوحدات من أجل ذبحها تعد حصريا لحاجيات الأسر عند الطلب بحيث لا يجب أن تزود هذه الوحدات المطاعم الجماعية أو محلات الجزارة أو نقاط البيع بالتفصيل.

2- التصميم والمعدات :

1.2 تصميم وحدات القرب لذبح الطيور الداجنة الموجهة حصريا لحاجيات الأسر يجب أن يكون على الأقل كالنموذج المرفق طيه:

1.1.2- تهوية جيدة وسهل التنظيف والتطهير مخصص حصريا لاستقبال الطيور الداجنة الحية في ظروف جيدة

2.1.2- محل مخصص لتحضير اللحوم يتكون من فضاء مخصص لعملية :

- الذبح،

- غمس الطيور في الماء الساخن وللتريش والغسل بالماء الطاهر،

- تفريخ الأحشاء والغسل،

- التلفيف.

تفاديا لأي تلوث، يجب احترام العمليات المخصصة بكل فضاء.

يتصل المحل المخصص للطيور الداجنة الحية ومحل إعداد اللحوم عبر نافذة تغلق بجهاز محكم مخصصة لممر الطيور الداجنة الحية الموجهة للذبح.

3.1.2- ثلاثة تخزين لحوم الدجاج المذبوح ذات طاقة استيعابية أقل من الطاقة اليومية لذبح الوحدة ولا يسمح تخزين لحوم الدواجن التي تم ذبحها يوم أمس.

2.2 يجب أن تتوفر هذه الوحدات على :

1.2.2- أرضية غير مسربة للمياه وغير قابلة للتلف وسهلة التنظيف والتطهير مصممة بطريقة تسهل جريان المياه المستعملة نحو المجاري المخصصة لذلك.

2.2.2- جدران ملساء ومكسوة بطلاء على ارتفاع لا يقل عن مترين لونه فاتح وقابل للغسل.

3.2.2- أبواب ونوافذ مصنوعة بمواد غير قابلة للتآكل وسهلة التنظيف.

4.2.2- تهوية كافية وعند الضرورة نظام فعال لصرف البخار.

5.2.2- إضاءة كافية طبيعية أو اصطناعية لا تغير الألوان

3.2 - مزود بأنظمة ملائمة لحماية الوحدة ضد الحيوانات الضارة.

4.2- يتوفر على معدات ووسائل العمل سهلة التنظيف والتطهير ومصنوعة من مواد تقاوم التآكل تستجيب لشروط النظافة ويمنع استعمال الخشب.

كما يجب أن تكون الوسائل والمعدات المخصصة لمناولة اللحوم ووضع الحاويات المستعملة للحوم مصنوعة من مواد مقاومة للتآكل وتستوفي الشروط الصحية، ويمنع وضع اللحوم مباشرة على أرضية المحل.

5.2- يجب تزويد الوحدة بكمية كافية من الماء الصالح للشرب أو المياه المعالجة كما يجب على الوحدة أن تتوفر على مصدر الماء الساخن وبكمية كافية.

كما يجب توفير مغاسل مزودة بالماء من أجل غسل الذبائح وذلك حسب الحاجة.

6.2- يجب وضع جهاز يسمح بإخلاء المياه العادمة باستمرار وبطريقة صحية.

3- شروط التشغيل :

1.3 عند الطلب، تذبح الطيور الداجنة الحية على الفور وتركها تتزف بالكامل لتفادي تلوث المواد أو المحل ثم يجب غطس الطيور في الماء

الساخن وتربيشها وإفراغ الأحشاء في ظروف صحية

2.3- اللحوم والأحشاء غير الصالحة للاستهلاك ونفايات الذبح تجمع في حاويات خاصة مصنوعة من مواد غير قابلة للتآكل محكمة الإقفال ومجهزة بغطاء ويتم التخلص منها آخر كل يوم عمل.

3.3- المعدات المخصصة لمناولة اللحوم تصان وتنظف وتطهر عدة مرات في اليوم وعند نهاية كل يوم عمل وقبل استعمالها بمواد التنظيف والتطهير المرخصة.

4.3- المستخدمون المعنيين بمناولة اللحوم لا يمكنهم مناولة الطيور الداجنة الحية وذلك من أجل تفادي تلوث اللحوم.

5.3- المستخدمون المعنيين بمناولة اللحوم عليهم ارتداء بدلات مناسبة ذات لون فاتح كوزرات وقبعات وأحذية وقائية وأن يتوفروا على بطاقة صحية شخصية ويخضعوا على الأقل كل سنة للمراقبة الصحية.

6.3- تسليم المستهلك اللحوم بعد تلفيفها بلفائف مرخصة لتلفيف المواد الغذائية.

7.3- يجب على الشخص المسؤول عن وحدة الذبح التوفر على سجل للتدوين والمراقبة :

* كمية وأصل الطيور الداجنة الحية التي تم استلامها يوميا.

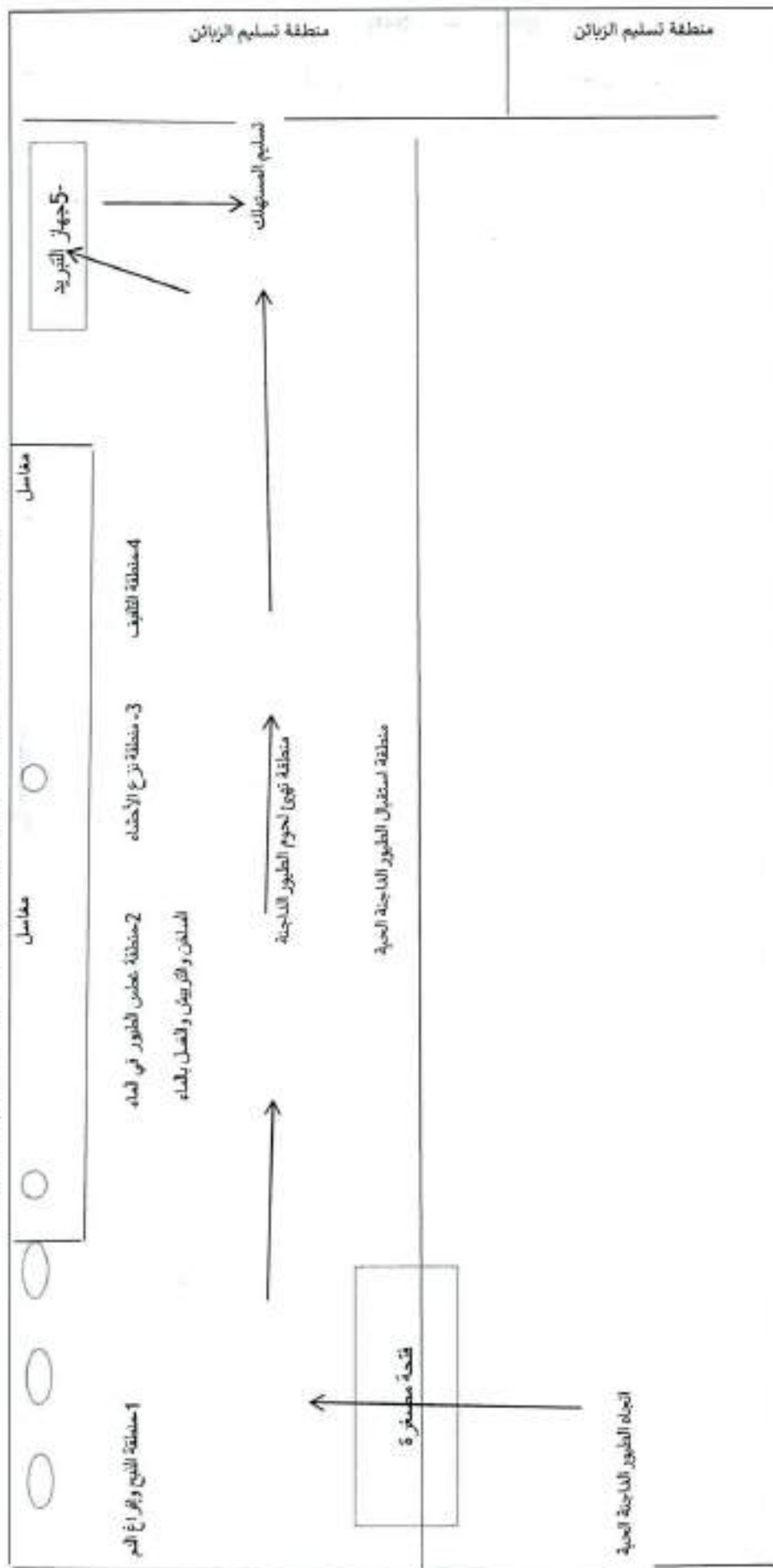
* كمية الطيور الداجنة المذبوحة التي تم بيعها يوميا.

* تواريخ الزيارات وملاحظات لجنة الصحة المحلية للمراقبة.

8.3- يجب في حالة نواجد المستودع الصحي للملابس عدم فتحه مباشرة على المكان المخصص لتهيئة اللحوم.

9.3- يجب على الشخص المسؤول عن الوحدة ضمان احترام شروط النظافة وفقا لبروتوكول دفتر التحملات أعلاه.

ملحق : نموذج لرسم تخطيطي لوحدة القرب للمبج الطيور الداجنة الموجهة حصريا لحاجيات الأسر





المملكة المغربية
وزارة الداخلية
جهة بني ملال خنيفرة
عمالة إقليم خريبكة
جماعة وادي زم

دفتر التحملات المتعلقة بشروط الصحة والسلامة الخاص

بممارسة مهنة ممون الحفلات

- بناء على القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.15.58 بتاريخ 20 من رمضان 1436 (7 يوليو 2015)؛
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في 3 شوال 1332 (25 غشت 1914) الصادر في تنظيم المحلات المضرة بالصحة والمحلات المزعجة والمحلات المخطرة كما تم تميمه وتغييره؛
- وبناء على القانون رقم 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع الصادر بتنفيذه الظهير الشريف 1.83.108 صادر في 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984)؛
- والقانون رقم 28-07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية بتنفيذ الظهير الشريف رقم 1.10.08 بتاريخ 26 صفر 1431 الموافق ل 11 فبراير 2010؛
- وعلى المرسوم رقم 2.10.473 الصادر بتاريخ 7 شوال 1432 (6 شتنبر 2011) لتطبيق القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية؛
- وبناء على القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.31 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على القانون رقم 25.90 المتعلق بالتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العمارات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.7 بتاريخ 15 ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.59 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 11.03 المتعلق بحماية واستصلاح البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.11.03 صادر في 14 من ربيع الأول 1432 (18 فبراير 2011) بتنفيذ القانون 31.08 المتعلق باتخاذ تدابير لحماية المستهلك؛
- وبناء على المرسوم رقم 157-78-02 بتاريخ 26 مايو 1980 بتحديد الشروط التي تنفذ بها تلقائيا التدابير الرامية إلى استئجاب الأمن وضمان سلامة المرور والصحة والمحافظة على الصحة العامة؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.92.832 صادر في 27 من ربيع الآخر 1414 (14 أكتوبر 1993) لتطبيق القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.13.424 صادر في 13 من رجب 1434 (24 ماي 2013) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لشكل وشروط تسليم الرخص والوثائق المقررة بموجب النصوص التشريعية المتعلقة بالتعمير و التجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العقارات والنصوص الصادرة لتطبيقها؛

- وبناء على المرسوم رقم 2.14.499 صادر في 20 من ذي الحجة 1435 (15 أكتوبر 2014) بالمواظفة على ضابط البناء العام المحدد لقواعد الوقاية من أخطار الحريق والهلوع في البنايات وإحداث اللجنة الوطنية للوقاية من أخطار الحريق والهلوع في البنايات؛
- بناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛
- وعلى باقي النصوص القانونية والتنظيمية الجاري بها العمل.
- بناء على القرار الجماعي لجماعة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المستمر المتعلق بالوقاية وحفظ الصحة والنظافة وحماية البيئة بمدينة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المتعلق بتنظيم الأنشطة التجارية والحرفية والخدماتية وتحديد شروط ممارستها بمدينة وادي زم؛
- بناء على مداولة المجلس الجماعي لوادي زم بتاريخ 07 ماي 2024.

مقتضيات عامة

ممنون الحفلات هو كل شخص طبيعي أو معنوي يقوم بترتيب جميع أنواع الوجبات، المشروبات الساخنة أو الباردة مثلجات أو الحلويات تحت الطلب والمقدمة في نفس التاريخ والساعة للإطعام الجماعي.

يجب على كل المموتين التسجيل بالسجل التجاري، الضريبة المهنية، كما يجب عليهم التصريح بالمستخدمين لدى مصالح صندوق الضمان الاجتماعي.

احترام المساطر الجاري بها العمل بخصوص أوقات الافتتاح والإغلاق مع احترام الملك العمومي والتعمير.

لا يمكن لممنون الحفلات افتتاح الوجبات أو تهيئتها إلا من طرف الوحدات أو الأشخاص الطبيعيين المرخصين.

أن يتضمن أيضا التاريخ، الساعة وعنوان الزبون (شركة أو غيرها).

الشروط المتعلقة بتهيئة المحل

يجب أن يتوفر المحل على:

- ✓ مساحة ملائمة تتناسب مع حجم وطبيعة العمل وأقسام المنشأة تمكن من القيام بجميع العمليات المطلوبة (تخزين، طهي، عرض المنتجات للبيع وضع بعض الكراسي والطاولات لاستقبال الزبناء) طبقا لشروط الصحة والنظافة.
- ✓ إضاءة طبيعية أو اصطناعية وعلى نظام ملائم للتهوية.
- ✓ أن يسمح تصميم البناء بإجراء عمليات النظافة والتطهير بسهولة ويسهل عمليات الإشراف اللازمة لضمان جودة المنتج، وأن يكون خاليا من التشققات لمنع دخول أو إيواء الحشرات والقوارض.
- ✓ جدران وأرضية مائعة للانزلاق قابلة للغسل والتطهير.
- ✓ السدة متنوعة إلا إذا كانت قانونية ومنصوص عليها في التصميم المصادق عليه.
- ✓ التوفر على أبواب و نوافذ من مادة غير قابلة للصدأ والتلف ومجهزة بحواجز مائعة لدخول الحشرات.
- ✓ يمنع وجود أي منفذ أو مدخل مشترك مع البناية المتصلة بالمنشأة أو ألا تفتح مباشرة على سكن أو أن يكون مؤوى أو يستخدم للسكن بصورة مباشرة أو غير مباشرة.

فضاء تحضير الوجبات

- ✓ أن يسمح التصميم الداخلي للمطبخ بسهولة انسياب كافة مراحل العمل وما يرافقها من حركة الأفراد والمعدات والمواد الغذائية في اتجاه واحد لضمان سلامة المنتج. وذلك بتقسيم المكان إلى أقسام مختلفة من مرحلة استلام المواد الأولية حتى مرحلة الإنتاج النهائي باستخدام حواجز فصل طبيعية أو بفصل العمليات بعضها عن بعض.

- ✓ أن تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء مانعة للتسرب أو الامتصاص، ذات سطح مستو وخال من الشقوق والحفر، وأن تكون مانعة للانزلاق، وأن تزود بالعدد الكافي من البواعث تصرف مياه الشفط الداخلية وتصمم بميل باتجاه هذه البواعث، وأن تكون سهلة التنظيف.
- ✓ أن تلبط جدران وأرضيات أماكن التحضير والطبخ والغسل واستلام المواد الأولية والأماكن التي تتصاعد منها الأبخرة أو الزيوت المتطايرة، وكذلك دورات المياه بالزليج الفاتح اللون والسهل التنظيف.
- ✓ أن تدهن الأسقف بطلاء مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف، يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات ويقلل من تكاثف الأبخرة ونمو الميكروبات والتعفنات، أو من أي مادة أخرى تحقق نفس المواصفات.
- ✓ كما يمنع استخدام الأسقف المعلقة الصناعية أو الخشبية في أماكن التحضير والطبخ والغسل واستلام المواد الأولية والأماكن التي تتصاعد منها الأبخرة أو الزيوت المتطايرة، وكذلك دورات المياه ومغاسل الأيدي والمستودعات.
- ✓ أن تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة ويفضل أن يكون بها استدارة أو ميل ليسهل تنظيفها وتطهيرها ولمنع تراكم الملوثات.
- ✓ أن تكون النوافذ من مادة غير منفذة للماء مانعة للتسرب أو الامتصاص وذات أسطح ملساء سهلة التنظيف وأن تزود بأغطية شبايك تمنع دخول الحشرات والقوارض.
- ✓ أن يكون المبنى جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة بداخله ولضمان عدم تكاثف الأبخرة أو تراكم الأتربة، ويتم ذلك بتركيب مراوح شفط يتناسب عددها وتصميمها مع مساحة المكان وكمية الأبخرة به أو بأي وسيلة أخرى مناسبة.
- ✓ أن تكون الإضاءة جيدة (طبيعية أو صناعية) في أماكن التحضير والطبخ والغسل واستلام المواد الأولية ودورات المياه ومغاسل الأيدي والمستودعات على أن تعكس اللون الطبيعي للمواد المستخدمة وأن تكون وحدات الإنارة محمية بأغطية مناسبة.
- ✓ يجب التقيد بأوقات العمل القانونية (فتح وإغلاق).
- ✓ عدم استغلال الملك العمومي لتحضير الوجبات.

شروط خاصة بالمطبخ

يجب أن تتوفر في المطابخ المركزية قضاة خاصة معزولة عن بعضها البعض وعلى النحو التالي:

- ✓ قضاة لتجهيز اللحوم والأسماك ومنتجاتها.
- ✓ قضاة لتجهيز السلطات والمقبلات الباردة.
- ✓ قضاة لتجهيز الحلويات.

كما يجب أن يكون:

- ✓ عدد مناسب من طاولات العمل ذات أسطح ناعمة مصنوعة من معدن لا يصدأ أو من الرخام (قطعة واحدة) للتحضير والتقطيع أو من أي مادة أخرى تحقق نفس المواصفات.
- ✓ عدد مناسب من الأحواض المصنوعة من مادة لا تصدأ تخصص لغسل المواد الغذائية، على أن يزود كل حوض بحنفية للمياه النقية الصالحة للشرب وأن يتصل بشبكة الصرف الصحي للمنشأة.
- ✓ قمامات محكمة الإغلاق بدواس للتخلص من الفضلات والمخلفات يتم التخلص منها باستمرار.
- ✓ أن يزود المجل بنظام طبيعي أو اصطناعي لتغيير الهواء والتخلص من البخار والدخان.

شروط خاصة باقتناء مواد الأولوية

من أجل ضمان شروط تقديم خدمات في ظروف ملائمة ، يتعين احترام الشروط التالية

✓ يجب التزود باللحوم الحمراء و البيضاء من المجازر المعتمدة، و اقتناء الأسماك من ممول مختص و التعامل يجب أن يكون بالقانونية لتفادي السلع المجهولة المصدر.

✓ الاحتفاظ بعين المكان بسجل للنسيير اليومي للمواد الأولية.

✓ يمنع إعادة استعمال المأكولات المقدمة للاستهلاك.

✓ يمنع التمرين باللحوم البيضاء (الدجاج) من المذايح التقليدية واللحوم الحمراء من الذبيحة السرية أو اللحوم المجمدة.

وسائل النقل:

- وسيلة للنقل ملائمة تحترم أنواع الربط .

- الربط الساخن 60+.

- الربط البارد +2.

المعدات:

- أكياس بلاستيكية صحية للحفاظ على المواد النهائية و الجاهزة للأخذ.

النظافة و السلامة

- النظافة :

- النظافة و التعقيم :

- القيام بنظافة مستمرة و تعقيم المحل والتجهيزات والتوابيع والمناهل

- التوفر على كمية كافية من المعقمات .

- تخزين معقمات في دولا ب يعلق بمفتاح .

- مبيدات الحشرات و الفئران :

- المبيدات الحشرية و مبيدات الفئران تستعمل من طرف مكتب معترف به.

- يجب أن تكون الشهادة المسلمة مفصلة وتشمل على:

- المادة الفاعلة (المواد المستعملة و المواد المؤشر عليها).

- المقدار.

- سرعة التفاعل.

- برنامج عمل ممنوع الدخول الى المجالات على :

- الأشخاص الأجانب على المحل .

- الحيوانات.

السلامة

- الوسائل الكافية لمحاربة الحريق خاضعة للمراقبة الدائمة.

- المراقبة الدورية لتجهيزات الغاز و البروبان.

- المستخدمين
- الملف الطبي : (الفحص الخاص عند التشغيل كل 6 أشهر) :
- على المشتغلين بالمحل تقديم :
- فحص سريري .
- صورة بالأشعة للجهاز التنفسي .
- تحليل بكتريولوجي و طفيلي للبراز .
- الفحص المتعلق بالالتهاب الكبدي .
- اللباس القانوني :
- بدلة بيضاء مع العناية بنظافتها .
- قبعة .
- قفازات شفافة ذات الاستعمال الوحيد .
- المستخدمين :
- يجب على المستخدمين إجراء الفحوصات الطبية كل 6 أشهر بمكتب حفظ الصحة بالمقاطعة التابع لنفوذها المحل المستغل .
- في حالة تغير العمال تغير العمال يجب إشعار مكتب حفظ الصحة بذلك .
- يمنع على المستخدمين الذين يحملون ضمادات على أيدهم من العمل إلى حين شفاءهم .
- على المستخدمين السهر على غسل و تنظيف الأيدي قبل الشروع في العمل .

المخالفات:

إن كل مخالفة لمقتضيات دفتر التحملات وشروطه وينوده بحرر بموجبها محضر من طرف المصالح المختصة ويتم توجيه إنذار للمستغل للقيام بالمتعين من طرف لجنة المراقبة، وفي حالة عدم امتثاله واستمراره في خرق بنود دفتر التحملات فإنه يترتب عن ذلك منع ممارسة النشاط دون الإخلال بالمتابعات القضائية والجزاءات القانونية الناتجة عن ذلك.

الكتابة بخط اليد

أطلع وصودق عليه بتاريخ:

إمضاء مصادق عليه



المملكة المغربية
وزارة الداخلية
جهة بني ملال خنيفرة
عمالة إقليم خريبكة
جماعة وادي زم

دفع التحويلات المتعلقة بتحديد شروط

فتح واستغلال المحلات المخصصة لبعض الحرف الملوثة والمزعجة

- بناء على القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.15.58 بتاريخ 20 من رمضان 1436 (7 يوليو 2015)؛
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في 3 شوال 1332 (25 غشت 1914) الصادر في تنظيم المحلات المضرة بالصحة والمحلات المزعجة والمحلات المخطرة كما تم تنميته وتغييره؛
- وبناء على القانون رقم 13.83 المتعلق بالرجوع عن الغش في البضائع الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.83.108 صادر في 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984)؛
- والقانون رقم 28-07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.10.08 بتاريخ 26 صفر 1431 الموافق لـ 11 فبراير 2010؛
- وعلى المرسوم رقم 2.10.473 الصادر بتاريخ 7 شوال 1432 (6 شتنبر 2011) لتطبيق القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية؛
- وبناء على القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.31 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على القانون رقم 25.90 المتعلق بالتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العمارات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.7 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.59 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 11.03 المتعلق بحماية واستصلاح البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.11.03 صادر في 14 من ربيع الأول 1432 (18 فبراير 2011) بتنفيذ القانون رقم 31.08 المتعلق باتخاذ تدابير لحماية المستهلك؛
- وبناء على المرسوم رقم 157-78-02 بتاريخ 26 مايو 1980 بتحديد الشروط التي تنفذ بها تلقائيا التدابير الرامية إلى استتباب الأمن وضمان سلامة المرور والصحة والمحافظة على الصحة العامة؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.92.832 صادر في 27 من ربيع الآخر 1414 (14 أكتوبر 1993) لتطبيق القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.13.424 صادر في 13 من رجب 1434 (24 ماي 2013) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لشكل وشروط تسليم الرخص والوثائق المقررة بموجب النصوص التشريعية المتعلقة بالتعمير والتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العقارات والنصوص الصادرة لتطبيقها؛

- وبناء على المرسوم رقم 2.14.499 صادر في 20 من ذي الحجة 1435 (15 أكتوبر 2014) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لقواعد الوقاية من أخطار الحريق والبلع في البنايات وإحداث اللجنة الوطنية للوقاية من أخطار الحريق والبلع في البنايات؛
- بناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛
- وعلى باقي النصوص القانونية والتنظيمية الجاري بها العمل.
- بناء على القرار الجماعي لجماعة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المستمر المتعلق بالوقاية وحفظ الصحة والنظافة وحماية البيئة بمدينة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المتعلق بتنظيم الأنشطة التجارية والحرفية والخدماتية وتحديد شروط ممارستها بمدينة وادي زم؛
- بناء على مداولة المجلس الجماعي لوادي زم بتاريخ 07 ماي 2024.

الإطار العام

المادة الأولى : التعريف

يهدف دفتر التحملات هذا إلى تحديد مختلف الشروط الإدارية والتقنية والمالية من أجل فتح واستغلال المحلات المخصصة لبعض الحرف الملوثة و المزرعة.

المحلات المخصصة والمزرعة هي المحلات التي تزاوّل فيها الأعمال و الأنشطة المسببة للتلوث والإزعاج والمضرة بالصحة العامة والنظافة والسلامة والتعمري والبيئة والسكنية العمومية : مركز خدمات السيارات والعربات - شحن البطاريات - محل لتصلب المركبات - تنظيف مقاعد السيارات - الميكانيك الصناعية - تلميع السيارات - تدوير ومعالجة البطاريات المستخدمة - إصلاح الدراجات النارية والعادية - صياغة هياكل الشاحنات - إصلاح آلات و معدات ميكانيكية - إصلاح مركبات معدنية - إصلاح و صيانة وسائل نقل أخرى - - مركز الموازنة والتوازن للسيارات - كهرباء السيارات - محلات بيع الخردة مثلاً شيات السيارات - ميكانيك السيارات - ميكانيك عامة - صياغة السيارات - إصلاح عوادم السيارات - إصلاح ماص الصدمات - إصلاح الدراجات العادية - إصلاح حاقن السيارات - إصلاح العجلات - إصلاح مضخات السيارات - إصلاح المشعاع - صناعة قطع غيار السيارات - صناعة و إصلاح هياكل المركبات الصناعية - إصلاح هياكل السيارات - تركيب أسلاك و علب الربط الكهربائي - تركيب آلات و معدات صناعية - إصلاح الموازين التجارية - صياغة إطارات الألمنيوم - تقطيع ومعالجة وبيع الرخام والزليج - صنع أجزاء كهربائية وإلكترونية للسيارات - نجارة الألومنيوم - نجارة بالآلات - الخراطة الخشبية - الحدادة المعدنية (سودور) - نجارة الفولاذ المقاوم للصدأ - خراطة الحديد - معالجة وتغليف المعادن - الغسيل الصناعي - إصلاح معدات التتيد وتكييف الهواء - غسل السيارات فقط - غسل الزواحي - تشخيص أعطاب جميع المركبات ، الحدادة - إصلاح معدات أخرى.

المادة الثانية : الموضوع

يهدف دفتر التحملات هذا إلى تحديد مختلف الشروط الإدارية والتقنية والمالية من أجل فتح واستغلال المحلات المخصصة لبعض الحرف الملوثة و المزرعة.

المادة الثالثة : التصنيف

تصنف هذه المحلات ضمن الأنشطة الصناعية والحرفية والتجارية غير المنظمة التي يرجع لرئيس المجلس الجماعي الاختصاص في تنظيمها طبقاً للقانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات ولاسيما المادة 100 منه كما يتطلب فتحها وممارستها إلى إذن من طرف رئيس المجلس الجماعي بناء على دفتر تحملات ويبحث المنافع والمضار.

المادة الرابعة : ملف طلب الإذن

يتعين علي كل طالب للإذن أن يرفق بالوثائق المطلوبة التالية:

- طلب الإذن بممارسة النشاط المعني (يحمل من متصلة رخص) موقع عليه من طرف صاحب الطلب أو من طرف وكيله بموجب وكالة تتضمن هذا النوع من التوكيل أو الممثل القانوني.
- نسخة من البطاقة الوطنية للتعريف الإلكترونية لطالب الإذن أو نسخة من بطاقة التسجيل أو بطاقة الإقامة بالنسبة للمستثمرين الأجانب.
- نسخة من البطاقة الوطنية للتعريف الإلكترونية والوكالة ف حالة وجود وكيل.
- نسخة من البطاقة الوطنية للتعريف الإلكترونية ووثيقة تثبت الصفة القانونية لممثل الشخص الاعتباري فحالة وجوده
- دفتر الشروط والتحملات مؤشر وموقع على جميع صفحاته، مسبقاً بعبارة "قرئ و التزم باحترام بنوده" مكتوبة بخط اليد طالب الإذن أو وكيل أو الممثل القانوني حسب الحالة أو موقع عبر توقيع إلكتروني متقدم أو مؤهل وفق أحكام القانون رقم 43.20 المتعلق بخدمات الثقة بشأن المعاملات الإلكترونية.
- وثيقة تثبت ملكية المحل أو حق التصرف أو الاستغلال بالنسبة لأمالك الدولة أو الجماعات الترابية أو المؤسسات العمومية أو الأوقاف أو الجماعات السلالية أو عقد الكراء لا يتضمن شرط يمنع استغلال المحل للغرض التجاري موضوع الطلب.
- شهادة المطابقة أو شهادة السكن بالنسبة للبنية المتواجدة بالأحياء المشمولة بوثائق التعمير، أو الأدلاء بصور و تصميم موقعي في أحياء قديمة لم يسبق لها أن خضعت لوثائق التعمير والأحياء المشمولة بتصميم إعادة الهيكلة.
- تصميم تهيئة المحل يشار فيه لتهيئة المحل موقع من طرف مهندس معماري مختص فقط إذا لم يطرأ على بناء المحل أي تغير داخلي مرفقاً ببيان السلامة العمومية "Notice de sécurité" أو تصميم تغييري مصادق عليه من طرف الجهات المختصة (مرخص) يشار فيه إلى اسم النشاط المزمع ممارسته بالمحل أو بتصميم الحالة الراهنة وشهادة الملائمة موقعة من طرف مختص بالنسبة للأحياء غير المشمولة بوثائق التعمير.

المادة الخامسة: الوثائق التكميلية

- * صورة للأقطة معلقة بواجهة المحل (2 م / 60 سنتم على الأقل) واضحة ومقروءة للعموم يتم فيها إخبار العموم بنوع النشاط المراد ممارسته (بعض من هذه الوثيقة كل محل يوجد بالمنطقة الصناعية).
- * صورة لإعلان بحث المنافع والمضار معلق بواجهة المحل.

المادة السادسة: التعمير والبيئة

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

- البناء مرخصاً طبق التصميم التهيئة المعمول به والمصادق عليه من طرف الهيئات والإدارات المعنية، ومزوداً بالماء الصالح للشرب والكهرباء وبقنوات الصرف الصحي.
- وأن يكون المحل مستوفياً لشروط السلامة والوقاية طبقاً للمعايير المعمول بها.

المادة السابعة: الشروط المتعلقة بتهيئة المحل

يجب أن يتوفر المحل على:

- جدران وأرضية قابلة للغسل والتطهير،
- أبواب ونوافذ من مادة غير قابلة للصدا والتلف،
- بالوعات المياه داخل المحل لتفادي تسرب مياه التنظيف إلى الشارع العام،
- السدة ممنوعة إلا إذا كان مرخص لها،
- المظلات والواقيات الشمسية يجب أن تكون مرخصة من المصالح المختصة كما يجب أن تكون سهلة التنظيف،
- مرافق صحية للمستخدمين نظيفة ومتوفرة بصفة دائمة،
- ضرورة توفير إضاءة طبيعية أو اصطناعية ونظام ملائم للتهوية،

- أن يتم الربط بشمار كهربائي مطابق للتوتر الذي نحتاجه المعدات المستعملة مع الحرص على احترام شروط السلامة الكهربائية،
- ألا يكون للمحل أي منفذ أو باب متصل بمسكن أو بمحل تجاري تزاوّل فيه أنشطة تجارية أو حرفية أخرى،
- يمنع وجود أي منفذ أو مدخل مشترك مع النياية المتصلة بالمنشأة وألا تفتح مباشرة على سكن وألا يكون مأوى أو يستخدم للسكن بصورة مباشرة أو غير مباشرة.

المادة الثامنة : التجهيزات والمعدات

ضرورة التوفر على تجهيزات ومعدات مناسبة للممارسة النشاط تستجيب لمعايير الصحة والسلامة :

- ضرورة تزويد المحل بالآلات لامتصاص الروائح بالنسبة للأنشطة التي تستدعي ذلك،
- تجهيز المحل بالآلات مضادة للاهتزاز إذا كان النشاط المراد الترخيص له يحدث اهتزازات أثناء تشغيل الآليات،
- تجهيز المحل بالآلات عازلة للأصوات والضوضاء إذا كان النشاط المراد الترخيص له يحدث أصوات مزعجة أثناء تشغيل الآليات (تقطيع الحديد أو الخشب، أصوات المحركات...)،
- تجهيز المحل بمدخنة توجه الدخان للحوض المائي المحدث بالمحل للحد من تسرب الدخان خارجه، أو مدخنة يفوق علوها 20 مترا أعلى بناية داخل دائرة شعاعه 100 متر،
- ضرورة التوفر على وسائل مكافحة الحريق سارية المفعول،
- أوعية الأربال ذات أغشية محكمة ومجهزة بأكياس بلاستيكية قانونية وذات الاستعمال الواحد.

المادة التاسعة : النظافة وقواعد السلامة داخل المحل

يتعين على المستغلين للمحلات المتعلقة التقيد بالشروط التالية :

- ✓ التحكم بالنفايات السائلة والصلبة لكيلا تكون مصدرا لتلوث الملك العمومي الجماعي أو إلحاق ضرر بالسكان المجاورة،
- ✓ استعمال الوسائل الضرورية للتخلص من الروائح الناتجة عن ممارسة هذه الأنشطة تفاديا لتأثيرها على المارة والسكان المجاورة،
- ✓ صندوق الإسعافات الأولية مجهزة بمواد سارية المفعول،
- ✓ توصيلات كهربائية تستجيب للمعايير الجاري بها العمل،
- ✓ احترام بيانات استعمال معدات وآلات العمل،
- ✓ الحرص على اتخاذ التدابير الضرورية لجمع القمامة والتخلص منها.

المادة العاشرة : الشروط الصحية للمستخدمين

يجب مراعاة واحترام الشروط الأساسية لصحة المستخدمين، لذا يتعين على كل من يقوم بالعمل بهذه المحلات الالتزام بالشروط التالية :

- التوفر على بدلة وجميع الوسائل من نظارات وقفازات ملائمة لطبيعة النشاط المزاوّل والتي تقي المستخدمين من بعض حوادث الشغل،
- إبعاد المشغل مؤقتا أي مستخدم ثبت طبيا أنه مصاب بأمراض معدية أو بجروح أو فروج جلدية، وذلك حفاظا على سلامة العاملين والزبناء.

المادة الحادية عشر : التأمين

يجب على المستغل أن يبرم عقد التأمين ضد حوادث الشغل للمستخدمين طبقا لمقتضيات القوانين الجاري بها العمل وعقد تأمين ضد الحريق.

المادة الثانية عشر : الحماية الاجتماعية

يتعين على كل المشغل أن :

✓ يصرح بالعاملين لديه لدى الصندوق الوطني للضمان الاجتماعي،

✓ يمنع تشغيل الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 16 سنة.

المادة الثالثة عشر: مقتضيات أخرى

من أجل ضمان شروط تقديم خدمات في ظروف ملائمة، يتعين احترام الشروط التالية :

- التقيد بجميع القوانين المنظمة للنشاط.
- يجب التقيد بأوقات العمل القانونية (الفتح والإغلاق).
- لا يمكن إدخال أي تغييرات على المحل إلا بعد الحصول على ترخيص.
- عدم استغلال الملك العمومي مع الالتزام بالعمل داخل المحل تحت طائلة منع ممارسة النشاط.
- عدم وضع أي مادة، آلة أو سلعة كيف ما كان نوعها خارج المحل موضوع الإذن تحت طائلة منع ممارسة النشاط.
- التقيد بشروط الصحة والسلامة الجاري بها العمل.
- عدم تلوث الشارع بأي مادة ملوثة كيف ما كان نوعها تحت طائلة منع ممارسة النشاط.
- الحفاظ على الراحة والسكينة للسكان المجاورين.
- إشعار المصالح الجماعية بكل تغيير على الأجهزة المستعملة بالنشاط مقابل وصل في الموضوع.
- عدم استغلال أي محل آخر دون الحصول على ترخيص في الموضوع تحت طائلة منع ممارسة النشاط.
- عدم استعمال أي مادة ممنوعة قانونيا تحت طائلة ممارسة النشاط.
- يمنع منعاً كلياً إدخال الحيوان داخل المحل.
- يمنع منعاً كلياً التدخين داخل المحل.

المادة الرابعة عشر: المخالفات

إن كل مخالفة لمقتضيات دفتر التحملات وشروطه وينوده بحرر بموجبها محضر من طرف المصالح المختصة ويتم توجيه إنذار للمستغل للقيام بالمتعين من طرف لجنة المراقبة، وفي حالة عدم امتثاله واستمراره في خرق بنود دفتر التحملات فإنه يترتب عن ذلك منع ممارسة النشاط دون الإخلال بالمتابعات القضائية والجزاءات القانونية الناتجة عن ذلك.

الكتابة بخط اليد

اطلع وصودق عليه، بتاريخ

(مضاء المعني بالأمر)



المملكة المغربية
وزارة الداخلية
جبة بني ملال خنيفرة
عمالة إقليم خريبكة
جماعة وادي زم

دفتر التعميمات المتعلقة بتحديد شروط فتح واستغلال محلات بيع اللحوم الحمراء ومشتقاتها

- بناء على القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.15.58 بتاريخ 20 من رمضان 1436 (7 يوليو 2015)؛
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في 3 شوال 1332 (25 غشت 1914) الصادر في تنظيم المحلات المضرة بالصحة والمحلات المزعجة والمحلات المخطرة كما تم تنميته وتغييره؛
- وبناء على القانون رقم 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع الصادر بتنفيذه الظهير الشريف 1.83.108 صادر في 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984)؛
- والقانون رقم 28-07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية بتنفيذ الظهير الشريف رقم 1.10.08 بتاريخ 26 صفر 1431 الموافق ل 11 فبراير 2010؛
- وعلى المرسوم رقم 2.10.473 الصادر بتاريخ 7 شوال 1432 (6 شتنبر 2011) لتطبيق القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية؛
- وبناء على القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.31 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على القانون رقم 25.90 المتعلق بالتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العمارات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.7 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.59 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 11.03 المتعلق بحماية واستصلاح البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.11.03 صادر في 14 من ربيع الأول 1432 (18 فبراير 2011) بتنفيذ القانون 31.08 المتعلق باتخاذ تدابير لحماية المستهلك؛
- وبناء على المرسوم رقم 157-78-02 بتاريخ 26 مايو 1980 بتحديد الشروط التي تنفذ بها تلقاها التدابير الرامية إلى استتباب الأمن وضمان سلامة المرور والصحة والمحافظة على الصحة العامة؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.92.832 صادر في 27 من ربيع الآخر 1414 (14 أكتوبر 1993) لتطبيق القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.13.424 صادر في 13 من رجب 1434 (24 ماي 2013) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لشكل وشروط تسليم الرخص والوثائق المقررة بموجب النصوص التشريعية المتعلقة بالتعمير و التجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العقارات والنصوص الصادرة لتطبيقها؛

- وبناء على المرسوم رقم 2.14.499 صادر في 20 من ذي الحجة 1435 (15 أكتوبر 2014) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لقواعد الوقاية من أخطار الحريق والهلح في البنايات وبإحداث اللجنة الوطنية للوقاية من أخطار الحريق والهلح في البنايات؛
- بناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛
- وعلى باقي النصوص القانونية والتنظيمية الجاري بها العمل.
- بناء على القرار الجماعي لجماعة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المستمر المتعلق بالوقاية وحفظ الصحة والنظافة وحماية البيئة بمدينة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المتعلق بتنظيم الأنشطة التجارية والحرفية والخدماتية وتحديد شروط ممارستها بمدينة وادي زم؛
- بناء على مداولة المجلس الجماعي لوادي زم بتاريخ 07 ماي 2024.

المادة الأولى: الموضوع

يهدف هذا الدفتر إلى تحديد الشروط الضرورية المتعلقة بفتح واستغلال المحلات الخاصة ببيع اللحوم الحمراء ومشتقاتها.

المادة الثانية: التعمير والبيئة

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

- أن يكون المحل متواجدا في منطقة لا تشكل مصدرا لتلوث المنتجات الغذائية،
- أن يكون البناء مرصفا وذا صيغة تجارية طبقا لتصميم التهيئة المعمول به والمصادق عليه من طرف الهيئات والإدارات المعنية، ومزودا بالماء الصالح للشرب والكهرباء وبقنوات الصرف الصحي عن طريق الربط بالشبكات العمومية،
- وأن يكون المحل مستوفيا لشروط السلامة والوقاية طبقا للمعايير المعمول بها.

المادة الثالثة: الشروط المتعلقة بتهيئة المحل

يجب أن يتوفر المحل على:

- مساحة ملائمة تمكن من القيام بجميع العمليات المطلوبة (تخزين، عرض اللحوم للبيع) طبقا لشروط الصحة والنظافة؛
- إضاءة طبيعية أو اصطناعية وعلى نظام ملائم للتهوية؛
- جذران وأرضية قابلة للغسل والتطهير؛
- أبواب ونوافذ من مادة غير قابلة للصدأ والتلف؛
- السدة ممنوعة إلا إذا كان مرخص بها؛
- مرافق صحية في حالة وجودها يجب ألا تكون متصلة مباشرة بالمحل ومزودة بجهاز التهوية؛
- مغسلة للأيدي مجهزة بمصليور آلي ودوايسات لاستعمالات أخرى؛
- المضلات والواقيات الشمسية يجب أن تكون مرخصة من المصالح المختصة كما يجب أن تكون سهلة التنظيف.

المادة الرابعة: التجهيزات والمعدات

- ✓ نظام التبريد يجب أن يكون ملائم لحجم النشاط المزاوول،
- ✓ ضرورة التوفر على واجهة زجاجية مبردة مزودة بعدد درجة التبريد لعرض اللحوم للبيع.
- ✓ ضرورة التوفر على ثلاجة لتخزين البضائع مزودة بعدد درجة التبريد،
- ✓ يجب أن يكون آلة طحن اللحوم في وضعية تسمح للمستهلك الاطلاع على ما يوضع للطحن بها،
- ✓ ضرورة التوفر على مواد التنظيف،
- ✓ ضرورة التوفر على آلة لمحاربة الحشرات،
- ✓ ضرورة التوفر على وسائل مكافحة الحريق،
- ✓ يجب تزويد المحل بالآلات لامتصاص الروائح،

- ✓ أوعية الأزال ذات أغشية محكمة وسهلة التنظيف ومزودة بكيس من البلاستيك القانوني للاستعمال الواحد.
- ✓ جميع المعدات يجب أن تكون من مواد غير قابلة للصدأ وسهلة التنظيف.
- ✓ استعمال البلاستيك والورق الغذائي للتغليف.

المادة الخامسة : التخزين

ضرورة التوفر على :

- مساحات مناسبة للتخزين مزودة بجهاز التبريد؛
- رفوف ومعدات لتخزين المواد المستعملة مكونة من مادة غير قابلة للصدأ؛
- أماكن خاصة لتخزين المواد المستعملة ومواد التنظيف وأن تكون منفصلة عن بعضها؛
- عدم وضع المواد السامة أو المضرّة بالصحة داخل المخزن.

المادة السادسة : شروط البيع

- يمنع منعاً كلياً لأي كان أن يعرض اللحوم للبيع سواء كانت للتأجار فيها أو من أجل تحضيرها للاستهلاك في محل عمومي ما لم تخضع للتفتيش البيطري مع وضع مئاع فوق اللحوم يفيد صلاحيتها.
- لا يمكن استغلال محلات بيع اللحوم الحمراء إلا لبيع لحوم البقر والغنم والماعز والجمال، كما يمنع بيع هذه اللحوم في أماكن غير مرخصة لهذه الغاية. ويمنع وجود حيوانات وطيور حية داخل محل بيع اللحوم.
- لا يمكن أن تعرض اللحوم أو تباع خارج المحل المخصص لذلك ويجب أن توضع بالواجهات المبردة أو داخل الثلاجة أو الفريز المبردة مباشرة بعد تسلمها.
- يجب أن يتوفر المحل على قضبان من الإنوكس تكون نظيفة كي يعلق عليها اللحوم على ارتفاع كافٍ حتى لا تلمس الأرض ويعبده على الحائط بحوالي 20 سنتمتراً على الأقل.
- يمنع فرم اللحوم الحمراء إلا يطلب من الزبون. كما يمنع الاحتفاظ باللحم المفروم داخل آلة الطحن.

المادة السابعة : نقل اللحوم الحمراء

- يجب أن تكون اللحوم المعدة للنقل خاضعة للتفتيش البيطري و معترفاً بصلاحيتها للاستهلاك، وأن تكون حاملة لختم بطابع واضحاً وضوحاً تاماً بحيث يمكن قراءته وأن يحمل اسم المؤسسة الصادرة عنها.
- تنقل اللحوم والأحشاء وكل مشتقاتها المعدة للاستهلاك بواسطة وسائل نقل معتمدة من طرف المصالح المختصة، مخصصة لهذا الغرض دون غيره.

المادة الثامنة : النظافة وقواعد السلامة داخل المحل

يتعين بهذا الخصوص :

- ❖ وضع وسائل كافية لتنظيف أدوات وتجهيزات العمل وتخزينها وأن تكون هذه الوسائل مصنوعة من مواد مقاومة للتآكل وأن تكون سهلة التنظيف؛
- ❖ ألا تترك مواد التنظيف والتطهير أي أثر أو بقايا من شأنها أن تفسد اللحوم أو تلحق ضرراً بصحة المستهلك؛
- ❖ احترام بيانات استعمال معدات وآلات العمل،
- ❖ الحرص على اتخاذ التدابير الضرورية لجمع القمامة والتخلص منها، ومكافحة انتشار الحشرات الضارة كالفئران والقوارض والصراصير والحشرات الزاحفة والوقاية منها.

المادة التاسعة : الشروط الصحية للمستخدمين

- يجب مراعاة واحترام الشروط الأساسية لصحة ونظافة المستخدمين، لذا يتعين على كل من يقوم بالعمل بهذه المحلات الالتزام بالشروط التالية :
- التوفر على "بطاقة صحية" والخضوع لفحوصات دورية منتظمة، (كل ستة أشهر) تضمن تواريخ إجرائها في هذه البطاقة،
- التوفر على بيئة عمل نظيفة ولاتئة،

- إبعاد المشغل أي مستخدم ثبت طهيا أنه مصاب بأمراض معدية أو بجروح أو قروح جلدية من مناولة البضائع بالمحل، وذلك حفاظا على سلامة العاملين والمستهلكين،
- التنظيم المنتظم لأطافر المستخدمين.

المادة العاشرة : التأمين

يجب على المستغل أن يبرم عقد التأمين ضد حوادث الشغل للمستخدمين طبقا لمقتضيات القوانين الجاري بها العمل.

المادة الحادية عشر : الحماية الاجتماعية

يتعين على كل بائع للحم بجميع أنواعها أن يصرح بالعاملين لديه لدى مؤسسة الضمان الاجتماعي.

المادة الثانية عشر : مقتضيات عامة

من أجل ضمان شروط تقديم خدمات في ظروف ملائمة، يتعين :

- عدم استعمال المحل لمزاولة نشاط آخر،
- يجب التقييد بأوقات العمل القانونية (الفتح والإغلاق)،
- يجب عدم الجمع بين بيع اللحوم الحمراء وبيع الأجواف (الدوارة)،
- يمنع منعاً كلياً دخول بعض الحيوانات الأليفة إلى المحل،
- يمنع منعاً كلياً عرض البضائع بالهواء،
- يمنع منعاً كلياً التدخين داخل المحل،
- يمنع منعاً كلياً عرض اللحوم المطحونة للبيع،
- لا يجب القيام بطحن اللحوم المطحونة للبيع،
- يجب التزود باللحوم الحمراء مذبوحة بالمجازر الحضرية فقط،
- لا يتم نقل اللحوم من المجازر المعتمدة إلا بواسطة المركبات المعتمدة من طرف الجماعة المعتمدة،
- يمنع إعداد الوجبات الغذائية داخل المحل وتقديمها للعموم،
- يمنع منعاً كلياً تسريب عصارة اللحوم أو مخلفاتها خارج المحل.

المادة الثالثة عشر : المخالفات والتعويضات

إن كل مخالفة لمقتضيات دفتر التحملات وشروطه وينوده بحرر بموجبها محضر من طرف المصالح المختصة ويتم توجيه إنذار للمستغل للقيام بالمتعين من طرف لجنة المراقبة، وفي حالة عدم امتثاله واستمراره في خرق بنود دفتر التحملات فإنه يترتب عن ذلك منع ممارسة النشاط دون الإخلال بالمتابعات القضائية والجزاءات القانونية الناتجة عن ذلك.

المادة الرابعة عشر :

يتم إيداع طلب الترخيص من أجل استغلال المحل لهذا الغرض مرفقاً بدفتر التحملات هذا، مؤشر عليه في جميع الصفحات وموقع عليه في الصفحة الأخيرة توقيعاً مسبوقاً بعبارة مكتوبة بخط اليد "قرئ وصودق عليه"، ألتزم باحترام بنود دفتر التحملات هذا"، بالمتنصة الخاصة بالتراخيص الاقتصادية مقابل وصل.

الكتابة بخط اليد

أطلع وصودق عليه بتاريخ

إمضاء المعني بالأمر



المملكة المغربية
وزارة الداخلية
جهة بني ملال خنيفرة
عمالة إقليم خريبكة
جماعة وادي زم

دفتر التجمعات المتعلقة بتحديد شروط
فتح واستغلال قاعة شاي ومقشدة

- بناء على القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.15.58 بتاريخ 20 من رمضان 1436 (7 يوليو 2015)؛
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في 3 شوال 1332 (25 غشت 1914) الصادر في تنظيم المحلات المضرة بالصحة والمحلات المرعجة والمحلات المخطرة كما تم تميمه وتغييره؛
- وبناء على القانون رقم 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع الصادر بتنفيذه الظهير الشريف 1.83.108 صادر في 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984)؛
- والقانون رقم 28-07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية بتنفيذ الظهير الشريف رقم 1.10.08 بتاريخ 26 صفر 1431 الموافق ل 11 فبراير 2010؛
- وعلى المرسوم رقم 2.10.473 الصادر بتاريخ 7 شوال 1432 (6 شتنبر 2011) لتطبيق القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية؛
- وبناء على القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.31 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على القانون رقم 25.90 المتعلق بالتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العمارات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.7 بتاريخ 15 ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.59 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 11.03 المتعلق بحماية واستصلاح البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.11.03 صادر في 14 من ربيع الأول 1432 (18 فبراير 2011) بتنفيذ القانون 31.08 المتعلق باتخاذ تدابير لحماية المستهلك؛
- وبناء على المرسوم رقم 157-78-02 بتاريخ 26 مايو 1980 بتحديد الشروط التي تنفذ بها تلقائيا التدابير الرامية إلى استتباب الأمن وضمان سلامة المرور والصحة والمحافظة على الصحة العامة؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.92.832 صادر في 27 من ربيع الآخر 1414 (14 أكتوبر 1993) لتطبيق القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.13.424 صادر في 13 من رجب 1434 (24 ماي 2013) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لشكل وشروط تسليم الرخص والوثائق المقررة بموجب النصوص التشريعية المتعلقة بالتعمير و التجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العقارات والنصوص الصادرة لتطبيقها؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.14.499 صادر في 20 من ذي الحجة 1435 (15 أكتوبر 2014) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لقواعد الوقاية من أخطار الحريق والبلع في البنايات وإحداث اللجنة الوطنية للوقاية من أخطار الحريق والبلع في البنايات؛

- بناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛
- وعلى باقي النصوص القانونية والتنظيمية الجاري بها العمل.
- بناء على القرار الجماعي لجمعية وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المستمر المتعلق بالوقاية وحفظ الصحة والنظافة وحماية البيئة بمدينة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المتعلق بتنظيم الأنشطة التجارية والحرفية والخدماتية وتحديد شروط ممارستها بمدينة وادي زم؛
- بناء على مداولة المجلس الجماعي لـ وادي زم بتاريخ 07 ماي 2024.

الإطار العام

المادة الأولى : التعريف

يضمحل قطاع قاعة الشاي ومقشدة يدور اقتصادي واجتماعي مهم، ويهدف المساهمة في مواكبة تنظيم و تأهيل وعصرية هذا القطاع وجعله في مستوى تطلعات مختلف المتدخلين، وذلك من خلال العمل على تأطير وتحديد شروط فتح واستغلال قاعة شاي ومقشدة، ثم إعداد دفتر التحملات يتعلق بتحديد شروط فتح واستغلال قاعة شاي ومقشدة، لاعتماده بمثابة وثيقة مرجعية بهدف الترخيص لفتح واستغلال المحلات الخاصة بقاعة شاي ومقشدة، وتضع هذه الوثيقة الشروط والمتطلبات التي يجب احترامها من طرف المهنيين لممارسة نشاطهم. والمتعلقة أساسا باحترام الضوابط المرتبطة بحفظ الصحة والنظافة السلامة والتعمير و البيئة و بشروط عرض وبيع المنتجات.

المادة الثانية : طلب الترخيص

يتم إيداع طلب الترخيص من أجل استغلال المحل لهذا الغرض مرفقا بدفتر التحملات هذا، مؤشر عليه في جميع الصفحات وموقع عليه في المسقحة الأخيرة توقيعاً مسبقاً بعبارة مكتوبة بخط اليد "قرئ وصودق عليه"، ألتم باحترام بنود دفتر التحملات هذا"، بمنصة رخص (Rokhas.ma) الاقتصادية.

المادة الثالثة : التعمير والبيئة

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

- أن يكون المحل متواجداً في منطقة لا تشكل مصدراً لتلوث المنتجات الغذائية.
- أن يكون البناء مرخصاً وذا صيغة تجارية طبقاً لتصميم التهيئة المعمول به والمصادق عليه من طرف الهيئات والإدارات المعنية، ومزوداً بالماء الصالح للشرب والكهرباء وبقنوات الصرف الصحي عن طريق الربط بالشبكات العمومية.
- وأن يكون المحل مستوفياً لشروط السلامة والوقاية طبقاً للمعايير المعمول بها.

المادة الرابعة : الشروط المتعلقة بتهيئة المحل

يجب أن يتوفر المحل على :

- مساحة ملائمة تمكن من القيام بجميع العمليات المطلوبة (تخزين، وفضاء لاستقبال الزبناء) طبقاً لشروط الصحة والنظافة.
- إضاءة طبيعية أو اصطناعية وعلى نظام ملائم للتهوية.
- جدران وأرضية قابلة للغسل والتطهير.
- أبواب و نوافذ من مادة غير قابلة للصدأ والتلف.
- مرافق صحية بأعداد كافية ونظيفة ومتوفرة بصفة و تقع في أماكن مناسبة لا تسمح بالولوج مباشرة إلى الأماكن التي يتم فيها إعداد و تحضير المشروبات،
- كما يجب التفرق بين مراحيض النساء والرجال.

- مغاسل لأيدي مجهزة بموزع الصابون و المناشف،
- يجب تزويد المحل بوسائل التكييف،
- يجب تزويد المحل بالآت لامتصاص الروائح،
- يجب التقييد بأوقات العمل القانونية (الفتح و الاغلاق)،
- عدم استغلال الملك العمومي بطريقة عشوائية،
- المضلات و الواقيات الشمسية يجب أن تكون مرخصة من المصالح المختصة كما يجب أن تكون سهلة التنظيف،
- أوعية الأربال ذات أغطية محكمة و سهلة التنظيف و مزودة بكيس من بلاستيك للاستعمال الواحد،
- تزويد المحل بوسائل إطفاء الحريق بكمية كافية لتغطية جميع المرافق

المادة الخامسة : التجهيزات والمعدات

ضرورة التوفر على قاعة ملائمة و و مجهزة بعدد كاف من الطاولات و الكراسي و المعدات ضرورية لتحضير القهوة، الشاي و تحضير المثلجات تستجيب لمعايير الصحة و السلامة الغذائية :

- معدات تحضير القهوة و الشاي و العصائر و المثلجات يجب أن تكون ومن مادة غير قابلة للصدأ وسهلة التنظيف.
- الفناجين و الكؤوس و الاطباق و الملاعق و السكاكين و الشوكات من مادة غير قابلة للتآكسد ومن النوع الجيد و بأعداد كافية لتلبية الطلبات ،
- فوطات و مناديل بأعداد كافية لتغطية جميع الحاجيات موازاة مع عدد الطاولات.

المادة السادسة : التخزين

ضرورة التوفر على :

- مساحات مناسبة للتخزين تمكن من ضبط درجة الحرارة للحفاظ على المواد في درجة حرارة مناسبة مع ضمان الفصل بين وحدات التخزين ووحدات الإنتاج.
- رفوف ومعدات لتخزين المواد الأولية مكونة من مادة غير قابلة للصدأ،
- أمان خاصة لتخزين المواد الأولية ومواد التنظيف وأن تكون منفصلة عن بعضها،
- عدم وضع المواد السامة أو المضررة بالصحة داخل المخزن.

المادة السابعة : النظافة وقواعد السلامة داخل المحل

يتعين بهذا الخصوص :

- ❖ وضع وسائل كافية لتنظيف أدوات وتجهيزات العمل وتخزينها وأن تكون هذه الوسائل مصنوعة من مواد مقاومة للتآكل وأن تكون سهلة التنظيف؛
- ❖ ألا تترك مواد التنظيف والتطهير أي أثر أو بقايا من شأنها أن تفسد اللحوم أو تلحق ضرراً بصحة المستهلك؛
- ❖ احترام بيانات استعمال معدات وآلات العمل،
- ❖ الحرص على اتخاذ التدابير الضرورية لجمع القمامة والتخلص منها، ومكافحة انتشار الحشرات الضارة كالفئران والقوارض والصراصير والحشرات الزاحفة والوقاية منها.

المادة الثامنة : المستخدمون

- يجب مراعاة واحترام الشروط الأساسية لصحة ونظافة المستخدمين، لذا يتعين على كل من يقوم بالعمل بهذه المحلات الالتزام بالشروط التالية :
- التوفر على "بطاقة صحية" والخضوع لفحوصات دورية منتظمة، (كل سنة) تدوين تواريخ إجرائها في هذه البطاقة.
- التوفر على بيئة عمل نظيفة ولانقة،

- إبعاد المشغل أي مستخدم ثبت طهبا أنه مصاب بأمراض معدية أو بجروح أو قروح جلدية من تناول البضائع بالمحل، وذلك حفاظا على سلامة العاملين والمستهلكين.
- النقلهم المنتظم لأطافر المستخدمين.

كما يتعين وضع برنامج للتكوين المستمر لفائدة المستخدمين في ميدان السلامة الصحية للمنتجات الغذائية.

المادة التاسعة : التأمين

يجب على المستغل أن يبرم عقد التأمين ضد حوادث الشغل للمستخدمين طبقا لمقتضيات القوانين الجاري بها العمل.

المادة العاشرة : الحماية الاجتماعية

✓ يتعين على المشغل ان يصرح بالعاملين لديه لدى مؤسسة الضمان الاجتماعي .

✓ يمنع لشغل الأطفال الذين تقل اعمارهم على 16 سنة.

المادة الحادية عشر : البيع

من أجل ضمان شروط تقديم خدمات في ظروف ملائمة، يتعين :

- إعداد قاعة لاستقبال الزبائن مجهزة بالطاولات والكراسي الكافية مع فصل المكان الخاص بالمدخنين.
- يمنع منعاً كلياً إدخال الحيوانات لقاعة شاي ومقشدة.
- يمنع تقديم المشروبات الكحولية،
- يمنع تقديم الشيعة.

المادة الثانية عشر : المخالفات

إن كل مخالفة لمقتضيات دفتر التحملات وشروطه وينوده بحرر بموجبها محضر من طرف المصالح المختصة ويتم توجيه إنذار للمستغل للقيام بالمتعين من طرف لجنة المراقبة، وفي حالة عدم امتثاله واستمراره في خرق بنود دفتر التحملات فإنه يترتب عن ذلك منع ممارسة النشاط دون الإخلال بالمنابعات القضائية والجزاءات القانونية الناجمة عن ذلك.

الكتابة بخط اليد

اطلع وصودق عليه بتاريخ

إمضاء المعني بالأمر



المملكة المغربية
وزارة الداخلية
جهة بني ملال خنيفرة
عمالة إقليم خريبكة
جماعة وادي زم

دفتر التعميمات المتعلقة بتحديد شروط فتح واستغلال محلات تحضير وبيع المأكولات الخفيفة

(سنالك - شورما - طاكوس - بيطريا - شواية)

- بناء على القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.15.58 بتاريخ 20 من رمضان 1436 (7 يوليو 2015):
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في 3 شوال 1332 (25 غشت 1914) الصادر في تنظيم المحلات المضرة بالصحة والمحلات المزعجة والمحلات المخطرة كما تم تنميته وتغييره:
- وبناء على القانون رقم 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع الصادر بتنفيذه الظهير الشريف 1.83.108 صادر في 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984):
- و بناء على القانون رقم 28-07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية بتنفيذ الظهير الشريف رقم 1.10.08 بتاريخ 26 صفر 1431 الموافق ل 11 فبراير 2010:
- وبناء على القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.31 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992):
- وبناء على القانون رقم 25.90 المتعلق بالتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العمارات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.7 بتاريخ 15 ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992):
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.59 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 11.03 المتعلق بحماية واستصلاح البيئة:
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة:
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.61 الصادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 مايو 2003) بتنفيذ القانون رقم 13.03 المتعلق بمكافحة تلوث الهواء وتبوضه التطبيقية:
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.15.148 الصادر في 25 من صفر 1437 (07 دجنبر 2015) بتنفيذ القانون رقم 77.15 القاضي بمنع صنع الأكياس من مادة البلاستيك واستيرادها وتصديرها وتسويقها واستعمالها ومرسومه التطبيقي:
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.11.03 صادر في 14 من ربيع الأول 1432 (18 فبراير 2011) بتنفيذ القانون 31.08 المتعلق باتخاذ تدابير لحماية المستهلك:
- وبناء على المرسوم رقم 157-78-02 بتاريخ 26 مايو 1980 بتحديد الشروط التي تنفذ بها تلقائيا التدابير الرامية إلى استتباب الأمن وضمان سلامة المرور والصحة والمحافظة على الصحة العامة:
- وبناء على المرسوم رقم 2.92.832 صادر في 27 من ربيع الآخر 1414 (14 أكتوبر 1993) لتطبيق القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير:

- وبناء على المرسوم رقم 2.13.424 صادر في 13 من رجب 1434 (24 ماي 2013) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لشكل وشروط تسليم الرخص والوثائق المقررة بموجب النصوص التشريعية المتعلقة بالتعمير و التجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العقارات والنصوص الصادرة لتطبيقها:
- وبناء على المرسوم رقم 2.14.499 صادر في 20 من ذي الحجة 1435 (15 أكتوبر 2014) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لقواعد الوقاية من أخطار الحريق والهلح في البنايات وإحداث اللجنة الوطنية للوقاية من أخطار الحريق والهلح في البنايات؛
- وعلى الظهير الشريف رقم 1.58.401 الصادر في 12 من جمادى الأولى 1378 (24 دجنبر 1958) المتعلق بالإنداز المتعرب عليه أداء غرامة لمعاقبة مرتيكي بعض المخالفات للنظم البلدية المتعلقة بالمحافظة على الصحة وحماية الأغراس كما تم تغييره وتنميه بالقانون رقم 14.88 الصادر بتنفيذ الظهير الشريف رقم 1.90.91 الصادر في 13 من جمادى الأولى 1413 (9 نونبر 1992)؛
- وعلى الظهير الشريف رقم 1-03-58 الصادر في 19 يونيو 2003 بتنفيذ القانون رقم 10-03 المتعلق بالتكنولوجيات؛
- وعلى المرسوم رقم 2.10.473 الصادر بتاريخ 7 شوال 1432 (6 شتنبر 2011) لتطبيق القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية؛
- وعلى باقي النصوص القانونية والتنظيمية الجاري بها العمل.
- بناء على القرار الجماعي لجماعة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المستمر المتعلق بالوقاية وحفظ الصحة والنظافة وحماية البيئة بمدينة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المتعلق بتنظيم الأنشطة التجارية والحرفية والخدماتية وتحديد شروط ممارستها بمدينة وادي زم؛
- بناء على مداولة المجلس الجماعي لوادي زم بتاريخ 07 ماي 2024.

الإطار العام

المادة الأولى : الموضوع

يهدف دفتر التحملات هذا الى تحديد مختلف الشروط الإدارية والتقنية والمالية من أجل فتح واستغلال محلات تحضير وبيع المأكولات الخفيفة (سناك، شاورما، طاكوس، بيتيزريا، شواية).

تحديد الموضوع :

المادة الثانية : التعمير والبيئة

يتعين أن يكون المحل مستجيبا للشروط والمعايير المطلوبة في المجال التعمير والبيئة والسلامة ولهذا الغاية يجب:

- ✓ أن يكون المحل متواجدا في منطقة لا تشكل مصدرا لتلوث المنتجات الغذائية، وألا يكون الموقع له تأثير سلبي على البيئة الخارجية المجاورة له.
- ✓ أن يكون البناء مرخصا وذو صبغة تجارية طبقا لتصميم التهيئة المعمول به والمصادق عليه من طرف الهيئات والإدارات المعنية، ومزودا بالماء الصالح للشرب والكهرباء وبفنوات الصرف الصحي عن طريق الربط بالشبكات العمومية.
- ✓ أن يكون المحل مستوفيا لشروط السلامة والوقاية طبقا للمعايير المعمول بها.

المادة الثالثة : الشروط المتعلقة بتهيئة المحل

يجب أن يتوفر المحل على :

- ✓ مساحة ملائمة تتناسب مع حجم وطبيعة العمل وأقسام المنشأة تمكن من القيام بجميع العمليات المطلوبة (تخزين ، طهي ، عرض المنتجات للبيع وضع بعض الكراسي و الطاولات لاستقبال الزبناء) طبقا لشروط الصحة والنظافة .
- ✓ إضاءة طبيعية أو اصطناعية و على نظام ملائم للتهوية.

- ✓ أن يسمح تصميم البناء بإجراء عمليات النظافة والتطهير بسهولة ويسهل عمليات الإشراف اللازمة لضمان جودة المنتج، وأن يكون خالياً من التشققات لمنع دخول أو إيواء الحشرات والقوارض.
- ✓ جدران و أرضية مانعة للانزلاق قابلة للغسل و التطهير .
- ✓ السدة ممنوعة إلا إذا كانت قانونية و منصوص عليها في التصميم المصادق عليه.
- ✓ التوفر على أبواب و نوافذ من مادة غير قابلة للصدأ و التلف و مجهزة بحواجز مانعة لدخول الحشرات.
- ✓ يمنع وجود أي منفذ أو مدخل مشترك مع البناية المتصلة بالمنشأة أو ألا تفتح مباشرة على سكن أو أن يكون مؤوى أو يستخدم للسكن بصورة مباشرة أو غير مباشرة .
- ✓ مرافق صحية نظيفة و مثويرة بصفة دائمة و تقع في أماكن مناسبة لا تسمح بالولوج مباشر إلى الأماكن التي يتم فيها إعداد و تحضير الوجبات .
- ✓ مغاسل الأيدي مجهزة بموزع الصابون و المناشف.

المادة الرابعة : التجهيزات و المعدات

ضرورة التوفر على مكان مجهز بالآلات و معدات ضرورية تستجيب لمعايير الصحة و السلامة الغذائية :

- ✓ تجهيز المحل بواجهة زجاجية.
- ✓ تزويد المحل بثلاجات للمشروبات الغازية.
- ✓ تزويد المحل بمصفاة لامتناس الروائح.
- ✓ تزويد المحل بآلة لقلي البطاطس.
- ✓ أوعية للقمامة محكمة الإغلاق و مزودة بدواسة و بكبس بلاستيكي .
- ✓ خزانة محكمة الإغلاق لتخزين مواد التنظيف و التطهير .
- ✓ الأواني مصنوعة من مواد مقاومة للصدأ.
- ✓ تزويد المحل بوسائل إطفاء الحريق.
- ✓ تجهيز المحل بواقية شمسية سهلة التنظيف لنفاذي أشعة الشمس وكل أنواع التلوث.
- ✓ في حالة استعمال الحطب أو الفحم للشواء فإنه يستوجب أخذ جميع التدابير لكي لا يثر على راحة و سلامة السكان المجاورين و الزبائن و على محيط المحل باستعمال منخات تستوجب للشروط القانونية المعمول بها و المذكورة في هذا الدفتر.

المادة الخامسة : النظافة وقواعد السلامة داخل المحل

يتعين بهذا الخصوص :

- ✓ يتعين وسائل كافية لتنظيف أدوات و تجهيزات العمل و تخزينها و أن تكون هذه الوسائل مصنوعة من مواد مقاومة للتآكل و أن تكون سهلة التنظيف.
- ✓ ألا تترك مواد التنظيف و التطهير أي أثر بقاياها من شأنها أن تفسد المنتجات الغذائية وتلحق الضرر بصحة المستهلك .
- ✓ احترام بيانات استعمال معدات و آلات العمل.
- ✓ الحرص على اتخاذ التدابير الضرورية لجمع القمامة و التخلص منها ، و مكافحة انتشار الحشرات الضارة كالفئران و القوارض و الصراصير و الحشرات الزاحفة و الوقاية منها.
- ✓ عدم وضع المواد السامة أو المضرة بالصحة داخل المخزن.

المادة السادسة : قضاء تحضير الوجبات

- ✓ أن يسمح التصميم الداخلي لقضاء الطهي سهولة انسياب كافة مراحل العمل وما يرافقها من حركة الأفراد والمعدات والمواد الغذائية في اتجاه واحد لضمان سلامة المنتج، وذلك بتقسيم المكان إلى أقسام مختلفة من مرحلة استلام المواد الأولية حتى مرحلة الإنتاج النهائي باستخدام حواجز فصل طبيعية أو بفصل العمليات بعضها عن بعض.
- ✓ أن تكون الأرضية من مواد غير منفذة للماء مانعة للتسرب أو الامتصاص ، ذات سطح مستوي وخال من الشقوق والحفر، وأن تكون مانعة للانزلاق، وأن تزود بالعدد الكافي من بالوعات تصريف مياه الشفط الداخلية وتصمم بميل باتجاه هذه البالوعات، وأن تكون سهلة التنظيف.
- ✓ أن تيلط جدران وأرضيات أماكن التحضير والطبخ والغسل والأماكن التي تتصاعد منها الأبخرة أو الزيوت المتطايرة، وكذلك دورات المياه بالزليج الفاتح اللون والمسهل التنظيف.
- ✓ أن تدهن الأسقف بطلاء مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف، يحول دون تراكم الملوثات والفاذورات ويقلل من تكاثف الأبخرة ونمو الميكروبات والتعفنات، أو من أي مادة أخرى تحقق نفس المواصفات.
- ✓ أن يزود المحل بنظام طبيعي أو اصطناعي لتغيير الهواء و التخلص من البخار و الدخان .
- ✓ إذا كان المحل يتوفر على مدخنة فيجب أن تكون بالمعايير القانونية، وأن يكون علوها يفوق 3 متر فوق أعلى مبنى في مدار 100 متر.
- ✓ كما يمنع استخدام الأسقف المعلقة الصناعية أو الخشبية في أماكن التحضير والطبخ والغسل واستلام المواد الأولية والأماكن التي تتصاعد منها الأبخرة أو الزيوت المتطايرة، وكذلك دورات المياه ومغاسل الأيدي والمستودعات.
- ✓ أن تكون النوافذ من مادة غير منفذة للماء مانعة للتسرب أو الامتصاص وذات أسطح ملساء سهلة التنظيف وأن تزود بأغطية شبايك تمنع دخول الحشرات والقوارض.
- ✓ أن تكون الإضاءة جيدة (طبيعية أو صناعية) في أماكن التحضير والطبخ والغسل واستلام المواد الأولية ودورات المياه ومغاسل الأيدي والمستودعات على أن تعكس اللون الطبيعي للمواد المستخدمة وأن تكون وحدات الإنارة محمية بأغطية مناسبة.

المادة السابعة : المستخدمون

- يجب أن يخضع كل العاملین في محلات تحضير و بيع المأكولات الخفيفة لفحص طبي بانتظام نصف سنوي ومنى استلزم الأمر ذلك، يثبت سلامتهم من الأمراض المعدية أو الخطيرة على الصحة العمومية وتسلم لهم على إثره البطاقة الصحية، من المكتب الجماعي للوقاية الصحية.
- كل مستخدم ثبت أو حصل شك في إصابته بمرض معد أو كانت به جروح متعفنة أو يعاني من إصابات في الجلد أو من إسهال يُمنع من العمل إلى حين إدلائه بشهادة طبية تؤكد شفاؤه نهائيا.
- يجب الحرس على النظافة الشخصية للمستخدمين وذلك بالزامهم بارتداء ملابس عمل نظيفة ذات لون فاتح سهلة الغسل وكذا القبعات والقفازات، حرصا على ضمان شروط الصحة وجودة المواد الاستهلاكية.
- يمنع الأكل والشرب والتدخين أو أي عمل مشابه من شأنه نقل العدوى في أماكن العمل.

المادة الثامنة : التأمين

يجب على المشغل أن يبرم عق التأمين ضد حوادث الشغل للمستخدمين طبقا للقوانين الجاري بها العمل.

المادة التاسعة : الحماية الاجتماعية

- ✓ يتبعن على المشغل أن يصرح بالعاملين لديه لدى مؤسسة الضمان الاجتماعي .
- ✓ يمنع تشغيل الأطفال الذين تقل اعمارهم على 16 سنة

المادة العاشرة : شروط النظافة

- على صاحب المحل احترام شروط النظافة في جميع المرافق بهذا المحل وعليه الالتزام أساسا بما يلي :
- ✓ تنظيف جميع مرافق المحل نظافة كاملة من أرض وجدران وسقف وأدوات وأواني.
- ✓ استخدام جميع المواد المطهرة المسموح بها و المعتمدة في عمليات التنظيف والتطهير.
- ✓ حفظ المبيدات والمواد الخطيرة في مكان خاص مقفل.
- ✓ ألا تباشر أعمال التنظيف والتطهير ومحاربة الحشرات والجراثيم إلا بعد الانتهاء من عملية الإعداد والطهي.
- ✓ المحافظة الجيدة على الصحة باستخدام طرق تطهير فعالة للمحل للقضاء على البقايا والأوساخ التي يمكن أن تكون مصدرا للتلوث أو فساد المواد الأساسية المستعملة في اعداد الوجبات .
- ✓ أن تكون الأدوات والأواني المستعملة داخل المحل مصنوعة من مواد غير قابلة للتآكل والصدأ.
- ✓ أن تكون الأوعية المعدة للنفايات عازلة وسهلة التنظيف وتكون قابلة للإقفال المحكم بدواسة وتوضع في مكان معزول.
- ✓ يمنع وضع أية أمتعة شخصية أو مواد كيميائية كان نوعها داخل المحل وذلك تجنباً لمصادر العدوى .
- ✓ تحفظ الحطب أو الفحم في مكان آمن بعيد عن مصدر الحرائق .

المادة الحادية عشر : المخالفات والتعويضات

إن كل مخالفة لمقتضيات دفتر التحملات وشروطه وبنوده يحرر بموجبها محضر من طرف المصالح المختصة ويتم توجيه إنذار للمستغل للقيام بالمتعين من طرف لجنة المراقبة، وفي حالة عدم امتثاله واستمراره في خرق بنود دفتر التحملات فإنه يترتب عن ذلك منع ممارسة النشاط دون الإخلال بالمتابعات القضائية والجزاءات القانونية الناتجة عن ذلك.

الكتابة بخط اليد

أطلع وصودق عليه بتاريخ

إمضاء المعني بالأمر



المملكة المغربية
وزارة الداخلية
جهة بني ملال خنيفرة
عمالة إقليم خريبكة
جماعة وادي زم

دفتر التحملات المتعلقة بتحديد شروط فتح واستغلال المخازن و محلات صنع الحلويات

- بناء على القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.15.58 بتاريخ 20 من رمضان 1436 (7 يوليو 2015)؛
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في 3 شوال 1332 (25 غشت 1914) الصادر في تنظيم المحلات المضرة بالصحة والمحلات المزعجة والمحلات المخطرة كما تم تنميته وتغييره؛
- وبناء على القانون رقم 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع الصادر بتنفيذه الظهير الشريف 1.83.108 صادر في 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984)؛
- والقانون رقم 28-07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية بتنفيذ الظهير الشريف رقم 1.10.08 بتاريخ 26 صفر 1431 الموافق ل 11 فبراير 2010؛
- وعلى المرسوم رقم 2.10.473 الصادر بتاريخ 7 شوال 1432 (6 شتنبر 2011) لتطبيق القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية؛
- وبناء على القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.31 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على القانون رقم 25.90 المتعلق بالتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العمارات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.7 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.59 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 11.03 المتعلق بحماية واستصلاح البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.11.03 صادر في 14 من ربيع الأول 1432 (18 فبراير 2011) بتنفيذ القانون 31.08 المتعلق باتخاذ تدابير لحماية المستهلك؛
- وبناء على المرسوم رقم 157-78-02 بتاريخ 26 مايو 1980 بتحديد الشروط التي تنفذ بها تلقائيا التدابير الرامية إلى استئجاب الأمن وضمان سلامة المرور والصحة والحفاظة على الصحة العامة؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.92.832 صادر في 27 من ربيع الآخر 1414 (14 أكتوبر 1993) لتطبيق القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.13.424 صادر في 13 من رجب 1434 (24 ماي 2013) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لشكل وشروط تسليم الرخص والوثائق المقررة بموجب النصوص التشريعية المتعلقة بالتعمير و التجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العقارات والنصوص الصادرة لتطبيقها؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.14.499 صادر في 20 من ذي الحجة 1435 (15 أكتوبر 2014) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لقواعد الوقاية من أخطار الحريق والبلع في البنايات وإحداث اللجنة الوطنية للوقاية من أخطار الحريق والبلع في البنايات؛

- بناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛
- وعلى باقي النصوص القانونية والتنظيمية الجاري بها العمل.
- بناء على القرار الجماعي لجماعة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المستمر المتعلق بالوقاية وحفظ الصحة والنظافة وحماية البيئة بمدينة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المتعلق بتنظيم الأنشطة التجارية والحرفية والخدماتية وتحديد شروط ممارستها بمدينة وادي زم؛
- بناء على مداولة المجلس الجماعي لوادي زم بتاريخ 07 ماي 2024.

الإطار العام

يهدف دفتر التحملات هذا إلى تحديد مختلف الشروط الإدارية و التقنية و المالية من أجل فتح و استغلال المخازن و محلات صنع الحلويات.

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

ويهدف المساهمة في مواكبة تنظيم وتأهيل وعصرية هذا القطاع وجعله في مستوى تطاعات مختلف المتدخلين، وذلك من خلال العمل على تأهيل وتحديد شروط فتح واستغلال المخازن، ثم إعداد دفتر تحملات يتعلق بتحديد شروط فتح واستغلال المخازن وصنع الحلويات وبيعها لاعتمادها بمثابة وثيقة مرجعية بهدف الترخيص لفتح واستغلال المحلات الخاصة بالمخازن وصنع الحلويات، وتضع هذه الوثيقة الشروط والمتطلبات التي يجب احترامها من طرف المهنيين لممارسة نشاطهم، والمتعلقة أساسا باحترام الضوابط المرتبطة بحفظ الصحة والنظافة والسلامة والتعمير والبيئة وشروط عرض وبيع المنتجات.

المادة الأولى: التعمير والبيئة

يتعين أن يكون المحل مستجيبا للشروط و المعايير المطلوبة في المجال التعمير و البيئة و السلامة .
ولهذه الغاية يجب :

- أن يكون المحل متواجدا في منطقة لا تشكل مصدرا لتلوث المنتجات الغذائية .
- أن يكون البناء مرخصا و ذو صبغة تجارية طبقا لتصميم التهيئة المعمول به و المصادق عليه من طرف الهيئات و الإدارات المعنية ، ومزودا بالماء الصالح للشرب و الكهرباء و بقنوات الصرف الصحي عن طريق الربط بالشبكات العمومية .
- أن يكون المحل مستوفيا لشروط السلامة و الوقاية طبقا للمعايير المعمول بها .

المادة الثانية: الشروط المتعلقة بهيئة المحل .

يجب أن يتوفر المحل على :

- مساحة ملائمة تمكن من القيام بجميع العمليات المطلوبة (تخزين ، طهي ، عرض المنتجات للبيع وضع بعض الكراسي و الطاولات لاستقبال الزبناء) طبقا للصحة و النظافة .

يتوفر المحل الخاص بصنع وبيع الخبز والحلويات على الشروط الصحية والنظافة الضرورية من أجل حماية سلامة المستهلك بهذه المؤسسات ، و أن يتوفر فيها على الخصوص:

- ✓ مراحيض، رشاشات ومغاسل، ومستودعات الملابس، خاصة بالمستخدمين ويجب أن تكون هذه المرافق الصحية منفصلة عن المحل المخصص لتحضير الخبز والحلوى وأن يكون عددها متناسبا مع حجم العمل وعدد المستخدمين.
- ✓ متصلة بشبكة الصرف الصحي.
- ✓ مزودة بالماء الصالح للشرب.

✓ متوفرة على تهوية كافية.

المادة الثالثة: الشروط المتعلقة بقضاء المخزن

✓ يجب أن يتوفر القضاء الخاص لتخزين الدقيق والمواد الأساسية لتحضير الخبز والحلويات الشروط الصحية والوقائية الضرورية التالية:

✓ أن يكون بالأرضية زليج مضاد للانزلاق وسهل التنظيف وأن تكون الجدران مزليجة بعلو مترين.

✓ أن يتوفر المخزن على التهوية الكافية ولا توجد به رطوبة ويكون ملائماً لحفظ وتخزين المواد الأساسية الخاصة بإعداد الحلويات.

✓ التوفر على قنبلة لإطفاء الحريق.

✓ عدم وضع المواد السامة أو الخطيرة والمضرة بالصحة داخل المخزن.

✓ عدم استعمال المخزن كمقرق للنوم للمستخدمين.

✓ أن يكون المخزن خالياً من الروائح الكريهة وبعيداً عن مصادر التلوث، والحشرات.

✓ وضع مصابيد للفران بمعايير قانونية في جميع أركان القضاء مع مراقبتها.

المادة الرابعة: القضاء الخاص لإعداد الخبز والحلويات

يجب أن تتوفر في القضاء الخاص بإعداد الحلويات الشروط الآتية:

✓ أن تكون أرضية المحل مبلطة بزليج منحرج وسهل التنظيف.

✓ أن تكون الجدران مزليجة بعلو مترين على الأقل.

✓ أن يكون السقف والزوايا مبنية ومبلطة بشكل ملائم وصحي.

✓ مزودا بالماء الصالح للشرب ومتصل بشبكة الصرف الصحي.

✓ مجهزا بالأدوات والأواني والآلات والتلاجات وكل التجهيزات الضرورية الخاصة لتحضير ولطي الحلوى.

✓ توفير التهوية الكافية داخل المحل.

✓ يجب أن يتوفر المحل على طاولات خاصة لتحضير الحلويات.

المادة الخامسة: القضاء الخاص بالفرن لطهي الخبز والحلويات

يشترط في القضاء الخاص لطهي الخبز والحلويات ما يلي:

■ أن تكون مساحته كافية لمزاولة طهي الخبز والحلوى في ظروف صحية وأمنة.

■ تواجد العداد الكهربائي المعد لتزويد هذا الفرن بالكهرباء بقرب من الباب المخصص لدخول وخروج المستخدمين وفي مكان آمن

ومعزول وبعيداً عن أي مصدر للمواد الخطيرة القابلة للاشتعال.

■ التوفر على التهوية والإضاءة الكافية.

■ في حالة وجود مدخنة يجب أن تكون مطابقة للمعايير القانونية المعمول بها، علوها لا يقل على ثلاثة أمتار فوق أعلى مبنى في

مدار 100 متر.

■ التوفر على عدد كاف من قنبلات لإطفاء الحريق.

المادة السادسة: القضاء الخاص بعرض وبيع الخبز والحلويات

يتوفر قضاء عرض وبيع الخبز والحلويات على الشروط الضرورية لحفظ الصحة والسلامة، منها ما يلي:

- ✓ تُعرض الحلويات المعدة للبيع في واجهات وخزانات زجاجية مكيفة الهواء حتى لا تتعرض للتلف أو الغبار أو تلمس بأيدي الزبائن أو الحشرات.
- ✓ أن يكون هذا الفضاء نظيفاً وفسيحاً بما فيه الكفاية ومتوفراً على تهوية كافية.
- ✓ أن يكون مزوداً بالآلات التبريد وتلاجات كافية مجهزة بلوحة لقياس الحرارة.
- ✓ أن يكون متوفراً على الأدوات اللازمة وأوراق ولوازم التنظيف.
- ✓ أن يكون متوفراً على طاولات ومرافق لعرض البضائع عليها وبيعها للزبائن.
- ✓ على العمال ارتداء ألبسة بيضاء نظيفة واستعمال القبعات والقفازات لكيلا يلمسوا الحلويات والمواد بأيديهم.

المادة السابعة : المستخدمون

- يجب أن يخضع كل العاملين في المحل الخاص بصنع وبيع الخبز والحلويات إلى فحص طبي بانتظام نصف سنوي ومنى استلزم الأمر ذلك، يتبى سلامتهم من الأمراض المعدية أو الخطيرة على الصحة العمومية وتسلم لهم على إثره البطاقة الصحية، من المكتب الجماعي للوقاية الصحية.
- كل مستخدم ثبت أو حصل شك في إصابته بمرض معد أو كانت به جروح متعفنة أو يعاني من إصابات في الجلد أو من إسهال يُمنع من العمل إلى حين إدلائه بشهادة طبية تؤكد شفاؤه نهائياً.
- يجب الحرس على النظافة الشخصية للمستخدمين وذلك بإلزامهم بارتداء ملابس عمل نظيفة ذات لون فاتح سهلة الغسل وكذا القبعات والقفازات، حرصاً على ضمان شروط الصحة وجودة المواد الاستهلاكية
- يمنع الأكل والشرب والتدخين أو أي عمل مشابه من شأنه نقل العدوى في أماكن العمل.

المادة الثامنة : التأمين

يجب على المشغل أن يبرم عق التأمين ضد حوادث الشغل للمستخدمين طبقاً للقوانين الجاري بها العمل

المادة التاسعة : الحماية الاجتماعية

- ✓ يتعين على المشغل أن يصرح بالعاملين لديه لدى مؤسسة الضمان الاجتماعي.
- ✓ يمنع تشغيل الأطفال الذين تقل أعمارهم على 16 سنة

المادة العاشرة : شروط النظافة

- على صاحب المحل الخاص بصنع وبيع الخبز والحلويات احترام شروط النظافة في جميع المرافق بهذا المحل وعليه الالتزام أساساً بما يلي :
- ✓ تنظيف جميع مرافق المحل نظافة كاملة من أرض وجدران وسقف وأدوات وأواني.
- ✓ استخدام جميع المواد المطهرة المسموح بها والمعتمدة في عمليات التنظيف والتطهير.
- ✓ حفظ المبيدات والمواد الخطيرة في مكان خاص مقفل.
- ✓ ألا تباشر أعمال التنظيف والتطهير ومحاربة الحشرات والجراثيم إلا بعد الانتهاء من عملية الإعداد والطهي.
- ✓ المحافظة الجيدة على الصحة باستخدام طرق تطهير فعالة للمحل للفضاء على البقايا والأوساخ التي يمكن أن تكون مصدراً للتلوث أو فساد المواد الأساسية المستعملة في إعداد الخبز والحلويات.
- ✓ أن تكون الأدوات والأواني المستعملة داخل المحل مصنوعة من مواد غير قابلة للتآكل والصدأ.
- ✓ أن تكون الأوعية المعدة للنفايات عازلة وسهلة التنظيف وتكون قابلة للإقفال المحكم بدواسة وتوضع في مكان معزول.
- ✓ يمنع وضع أية أمتعة شخصية أو مواد كيفما كان نوعها داخل المحل المعد لتحضير الخبز والحلويات وذلك تجنباً لمصادر العدوى.

المادة الحادية عشر : المخالفات

إن كل إن كل مخالفة لمقتضيات دفتر التحملات وشروطه وبنوده يحزر بموجبها محضر من طرف المصالح المختصة ويتم توجيه إنذار للمستغل للقيام بالمتعين من طرف لجنة المراقبة، وفي حالة عدم امتثاله واستمراره في خرق بنود دفتر التحملات فإنه يترتب عن ذلك منع ممارسة النشاط دون الإخلال بالمتابعات القضائية والجزاءات القانونية الناتجة عن ذلك.

المادة الثانية عشر :

يتم إيداع طلب الترخيص من أجل استغلال المحل لهذا الغرض مرفقا بدفتر التحملات هذا، مؤشر عليه في جميع الصفحات وموقع عليه في الصفحة الأخيرة توقيعا مسبقا بعبارة مكتوبة بخط اليد "قرئ وصودق عليه"، ألزم باحترام بنود دفتر التحملات هذا"، بالمنصة الخاصة بالتراخيص الاقتصادية مقابل وصل.

الكتابة بخط اليد

اطلع وصودق عليه بتاريخ

إمضاء المعني بالأمر



المملكة المغربية
وزارة الداخلية
جهة بني ملال خنيفرة
عمالة إقليم خريبكة
جماعة وادي زم

دفتر التجمعات المتعلقة بتحديد شروط

فتح واستغلال المطبوعات

- بناء على القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.15.58 بتاريخ 20 من رمضان 1436 (7 يوليو 2015)؛
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في 3 شوال 1332 (25 غشت 1914) الصادر في تنظيم المحلات المضرة بالصحة والمحلات المزعجة والمحلات المخطرة كما تم تنميته وتغييره؛
- وبناء على القانون رقم 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع الصادر بتنفيذه الظهير الشريف 1.83.108 صادر في 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984)؛
- والقانون رقم 28-07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية بتنفيذ الظهير الشريف رقم 1.10.08 بتاريخ 26 صفر 1431 الموافق لـ 11 فبراير 2010؛
- وعلى المرسوم رقم 2.10.473 الصادر بتاريخ 7 شوال 1432 (6 شتنبر 2011) لتطبيق القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية؛
- وبناء على القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.31 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على القانون رقم 25.90 المتعلق بالتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العمارات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.7 بتاريخ 15 ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.59 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 11.03 المتعلق بحماية واستصلاح البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.11.03 صادر في 14 من ربيع الأول 1432 (18 فبراير 2011) بتنفيذ القانون 31.08 المتعلق باتخاذ تدابير لحماية المستهلك؛
- وبناء على المرسوم رقم 157-78-02 بتاريخ 26 مايو 1980 بتحديد الشروط التي تنفذ بها تلقائيا التدابير الرامية إلى استتباب الأمن وضمان سلامة المرور والصحة والمحافظة على الصحة العامة؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.92.832 صادر في 27 من ربيع الآخر 1414 (14 أكتوبر 1993) لتطبيق القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.13.424 صادر في 13 من رجب 1434 (24 ماي 2013) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لشكل وشروط تسليم الرخص والوثائق المقررة بموجب النصوص التشريعية المتعلقة بالتعمير والتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العقارات والنصوص الصادرة لتطبيقها؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.14.499 صادر في 20 من ذي الحجة 1435 (15 أكتوبر 2014) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لقواعد الوقاية من أخطار الحريق والبلع في البنايات وإحداث اللجنة الوطنية للوقاية من أخطار الحريق والبلع في البنايات؛

- بناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛
- وعلى باقي النصوص القانونية والتنظيمية الجاري بها العمل.
- بناء على القرار الجماعي لجماعة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المستمر المتعلق بالوقاية وحفظ الصحة والنظافة وحماية البيئة بمدينة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المتعلق بتنظيم الأنشطة التجارية والحرفية والخدماتية وتحديد شروط ممارستها بمدينة وادي زم؛
- بناء على مداولة المجلس الجماعي لوائي زم بتاريخ 07 ماي 2024.

الإطار العام

المادة الأولى: التعريف

المطبعة هي ورشة العمل المقتد للطباعة والتي تعرف بتقنية الصناعية والتي تسمح بإعادة إنتاج النصوص الأشكال والصور على الورق أو القماش أو غريبا بكميات كبيرة.

المادة الثانية: الموضوع

تعتبر المقتضيات الواردة بهذا الدفتر بمثابة مرجع تنظيم المحلات المراد استغلالها كمطبعات بتراب الجماعة، وذلك بناء على القوانين والأنظمة المعمول بها في هذا المجال .

المادة الثالثة: التصنيف

تصنف هذه المحلات ضمن الأنشطة الصناعية والحرفية والتجارية غير المنظمة التي يرجع لرئيس المجلس الجماعي الاختصاص في تنظيمها طبقا للقانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات ولاسيما المادة 100 منه كما يحتاج فتحها وممارسة هذا النشاط الى إذن من طرف رئيس المجلس الجماعي بناء على دف ي تحملات وبحث المنافع والمضار.

المادة الرابعة: مسطرة الحصول على الإذن

يتم إيداع طلب الإذن من أجل الاستغلال إلزاميا بمنصة رخص rokhas.ma ي جميع الصفحات، مرفقا بدف ي التحملات، مؤشر عليه في جميع الصفحات و الموقع عليه في الصفحة الأخيرة مسبقا بعبارة " قرئ وصادق عليه، ألتم باحترام دفتر التحملات هذا" وبإلوانائق المشار إليها بعده، وعلى كل طالب للإذن أن يملئ بالوانائق المطلوبة التالية :

- طلب الإذن بممارسة النشاط المعني وفق النموذج المدرج بمنصة رخص موقع عليه من طرف صاحب الطلب أو الوكيل أو الممثل القانوني؛
- نسخة من البطاقة الوطنية للتعريف الإلكترونية لطالب الإذن؛
- نسخة من البطاقة الوطنية للتعريف الإلكترونية والوكالة حالة وجود وكيل؛
- نسخة من البطاقة الوطنية للتعريف الإلكترونية ووثيقة تثبت الصفة القانونية لممثل الشخص الاعتباري في حالة وجوده؛
- دفتر الشروط والتحملات مؤشر وموقع على جميع صفحاته، مسبقا بعبارة " قرئ وألتم باحترام بنوده" مكتوبة بغط يد طالب الإذن أو الوكيل أو الممثل القانوني حسب الحالة أو موقع غير توقيع إلكتروني متقدم أو مؤهل وفق أحكام القانون رقم 43.20 المتعلق بخدمات الثقة بشأن المعاملات الإلكترونية؛
- وثيقة تثبت ملكية المحل أو حق التصرف أو الاستغلال بالنسبة لأمالك الدولة أو الجماعات الترابية أو المؤسسات العمومية أو الأوقاف أو الجماعات السلالية أو عقد الكراء لا يتضمن شرط يمنع استغلال المحل للغرض التجاري موضوع الطلب؛
- شهادة المطابقة؛
- تصميم تهيئة المحل مصادق عليه من المصالح المختصة .

المادة الخامسة: التعمير و البيئة

يتعين أن يكون المحل مستجيبا للشروط و المعايير المطلوبة في المجال التعمير و البيئة و السلامة .

ولهذه الغاية يجب:

- مساحة ملائمة تمكن من القيام بجميع العمليات المتعلقة بالنشاط المراد مزاولته طبقا لشروط السلامة الصحية والنظافة.
- إضاءة طبيعية أو اصطناعية وعلى نظام ملائم للتهوية.
- يجب أن يكون المكان المخصص للطباعة مهوى تقاديا لإصابة العمال بالحساسية الناجمة عن استعمال الحبر والورق.
- جدران وسقف وأرضية مائنة للانزلاق وقابلة للغسل والتطهير.
- سهولة تصريف المياه عند التنظيف وعدم تسريبها إلى الشارع العام.
- أبواب ونوافذ من مادة غير قابلة للصدأ والتلف ومجهزة بحواجز مانعة لتسرب الحشرات.
- مرافق صحية للمستخدمين نظيفة ومتوفرة بصفة دائمة.
- أن يكون البناء مرخصا وذو صيغة تجارية طبقا لتصميم التهيئة المعمول به والمصادق عليه من طرف الهيئات والإدارات المعنية.
- ومزودا بالماء الصالح للشرب والكهرباء وبغنوات الصرف الصحي عن طريق الربط بالشبكات العمومية.
- وأن يكون المحل مستوفيا لشروط السلامة والوقاية طبقا للمعايير المعمول بها.
- ألا يكون معرضا للاتقمار بالماء ويعيدا على مصادر التلوث وألا يكون مصدرا لإزعاج السكان.
- أن يسمح تصميم المحل بالقيام بالعمل داخله بسلاسة وبالشكل المطلوب في جميع مراحله المختلفة انطلاقا من وصول المواد الأولية إلى تخزين المطبوعات الجاهزة للتسويق دون الإخلال بشروط الصحة والسلامة للعمال.

المادة السادسة : الشروط المتعلقة بتهيئة المحل

يجب أن يتوفر المحل على :

- جدران وسقف وأرضية مائنة للانزلاق وقابلة للغسل والتطهير.
- سهولة تصريف المياه عند التنظيف وعدم تسريبها إلى الشارع العام.
- أبواب ونوافذ من مادة غير قابلة للصدأ والتلف ومجهزة بحواجز مانعة لتسرب الحشرات.
- مرافق صحية للمستخدمين نظيفة ومتوفرة بصفة دائمة.
- المخارج الاحتياطية لاستعمالها عند وقوع بعض الكوارث.

المادة السابعة : التجهيزات والمعدات

ضرورة التوفر على مكان ملائم وكافي للعمليات المتعلقة بالطباعة ومجهز بالآلات والمعدات الضرورية ويستجيب لمعايير الصحة والسلامة والجودة.

- مكان لتخزين المواد الأولية يستجيب لشروط المخازن.
- مكان للطباعة مجهز بعدد من الطابعات وجميع الأدوات اللازمة لهذا العمل حسب حجم النشاط.
- مكان لتخزين المطبوعات الجاهزة مجهز برغوف من مواد غير قابلة للصدأ.
- توفير رغوف من مواد غير قابلة للصدأ لترتيب المواد الأولية المستعملة.
- يجب تزويد المحل بوسائل التكييف.
- توفر جهاز لإطفاء الحريق ساري المفعول.
- أوعية الأربال ذات الأغشية.

المادة الثامنة : التخزين

- ضرورة التوفر على شروط تهوية تستجيب للمعايير المطلوبة لتخزين المواد المستعملة وخال من الرطوبة.
- مساحات مناسبة لتخزين المواد الأولية وكذلك السلع الجاهزة.
- ألا يتم وضع المواد والمطبوعات مباشرة على الأرض مع ترتيبها بشكل يسهل الوصول إليها.
- عدم استعمال الممرات لتخزين السلع.

- رفوف من مادة غير قابلة للصدأ خاصة لتخزين المواد المستعملة ومواد التنظيف وأن تكون منفصلة عن بعضها،
- عدم وضع المواد السامة أو المضرّة بالصحة داخل المخزن،
- اتخاذ الإجراءات اللازمة لمحاربة الحشرات والقوارض.

المادة التاسعة: النظافة وقواعد السلامة داخل المحل

يتعين بهذا الخصوص على المستغلين للمحلات المتعلقة بالطباعة :

- التحكم بالنفايات لكيلا تكون مصدرا لتلوث الملوك العمومي الجماعي،
- احترام بيانات استعمال معدات وآلات العمل،
- العمل على صيانة ونظافة المحل بشكل مستمر،
- تفادي الاكتظاظ والأزدحام داخل صالات الطباعة مع توفير التهوية اللازمة،
- التهوية الجيدة لمكان الطباعة وتوفير المكيفات الهوائية والإضاءة المناسبة،
- توفير الآلات التي تستجيب لمعايير الجودة وتضمن السلامة الصحية للعمال،
- توفير طاولات وكراسي قابلة للتعديل وتساعد على العمل المريح،
- توفير آلات المناولة،
- توفير الصندوق الطبي للمستعجلات والسهل على أن تكون محتوياته غير منتهية الصلاحية،
- توفير مستلزمات الصحة والسلامة للعمال (القفازات والألبسة الواقية كالأحذية والكمامات والنظارات وواقيات الضجيج)،
- توفير المستلزمات العامة من حيث التهوية والنظافة العامة في مكان العمل،
- اتخاذ التدابير الضرورية من أجل محاربة الحشرات والقوارض،
- وضع لوحات إرشادية في المنشأة تقوم على توعية العمال حول مخاطر المهنة، من حيث المواد الكيميائية والآلات وأهمية أجهزة الوقاية الشخصية والإجراءات الاحترازية أثناء العمل.

المادة العاشرة: الشروط الصحية للمستخدمين

يجب مراعاة واحترام الشروط الأساسية لصحة المستخدمين، لذا يتعين على كل من يقوم بالعمل بهذه المحلات الالتزام بالشروط التالية :

- ✓ عدم تشغيل عمال بدون عقود عمل،
- ✓ التوفر على بدلة عمل ملائمة لطبيعة النشاط التي تضمن سلامة المستخدمين أثناء العمل،
- ✓ توفير القفازات الضرورية والمناسبة للعمال سواء الذين يعملون بشكل مباشر بالمواد الكيميائية (حيث تحتوي الأحبار على مواد عضوية تسبب تحسسا مباشرا لمن يتعرض لها) أو مقاطع الأوراق التي تعرض العمال لأخطار كبيرة،
- ✓ ضرورة استفاضة العمال من فحوص دورية ومنظمة.

المادة الحادية عشر: التأمين

يجب على المستغل أن يبرم عقد التأمين ضد حوادث الشغل للمستخدمين طبقا لمقتضيات القوانين الجاري بها العمل.

المادة الثانية عشر: الحماية الاجتماعية

- يتعين على المشغل أن يصرح بالعاملين لديه لدى مؤسسة الضمان الاجتماعي،
- يمنع تشغيل الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 16 سنة.

المادة الثالثة عشر: مقتضيات عامة

من أجل ضمان شروط مزاولة النشاط في ظروف ملائمة، يتعين احترام الشروط التالية :

- التقيد بجميع القوانين والأعراف المنظمة لهذا النشاط،
- يجب التقيد بأوقات العمل القانونية (الفتح والإغلاق)،

- الالتزام بالعمل داخل المحل،
- عدم استغلال الملك العمومي بشكل عشوائي ودون ترخيص،
- عدم وضع أي مادة، آلة أو سلعة كيف ما كان نوعها خارج المحل موضوع الإذن بدون ترخيص لاستغلال الملك العمومي،
- عدم استعمال المحل لسكنى بعض المستخدمين،
- عدم تحضير الطعام أو مشروبات داخل المحل باستعمال قنينات الغاز أو مواقد كهربائية يمكن أن تتسبب في اندلاع الحريق،
- التقيد بشروط الصحة والسلامة الجاري بها العمل،
- عدم تلوث الشارع بأي مادة ملوثة كيف ما كان نوعها،
- الحفاظ على الراحة والسكينة للسكان المجاورين،
- إشعار المصالح الجماعية بكل تغيير على الأجهزة المستعملة بالنشاط مقابل وصل في الموضوع،
- استعمال كاتم الصوت لمكان تواجد آلات الطباعة،
- عدم استغلال أي محل آخر دون الحصول على إذن في الموضوع،
- عدم استخدام أي مادة متنوعة قانونيا،
- يمنع منعاً كلياً التدخين داخل المحل مع تعليق ملصقات تشير إلى ذلك،
- يمنع منعاً كلياً إدخال الحيوانات داخل المحل.

المادة الرابعة عشر: المخالفات

إن كل مخالفة لمقتضيات دفتر التحملات وشروطه وينوده يحرر بموجبها محضر من طرف المصالح المختصة ويتم توجيه إنذار للمستغل للقيام بالمتعين من طرف لجنة المراقبة، وفي حالة عدم امتثاله واستمراره في خرق بنود دفتر التحملات فإنه يترتب عن ذلك منع ممارسة النشاط دون الإخلال بالمتابعات القضائية والجزاءات القانونية الناتجة عن ذلك.

الكتابة بخط اليد

أطلع وصودق عليه بتاريخ

إمضاء المعني بالأمر



المملكة المغربية
وزارة الداخلية
جهة بني ملال خنيفرة
عمالة إقليم خريبكة
جماعة وادي زم

دفتر التعميلات المتعلقة بتحديد شروط

فتح واستغلال المقاهي

- بناء على القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.15.58 بتاريخ 20 من رمضان 1436 (7 يوليوز 2015)؛
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في 3 شوال 1332 (25 غشت 1914) الصادر في تنظيم المحلات المضرة بالصحة والمحلات المرعجة والمحلات المخطرة كما تم تنميته وتغييره؛
- وبناء على القانون رقم 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع الصادر بتنفيذه الظهير الشريف 1.83.108 صادر في 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984)؛
- والقانون رقم 28-07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية بتنفيذ الظهير الشريف رقم 1.10.08 بتاريخ 26 صفر 1431 الموافق ل 11 فبراير 2010؛
- وعلى المرسوم رقم 2.10.473 الصادر بتاريخ 7 شوال 1432 (6 شتنبر 2011) لتطبيق القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية؛
- وبناء على القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.31 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على القانون رقم 25.90 المتعلق بالتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العمارات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.7 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.59 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 11.03 المتعلق بحماية واستصلاح البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.11.03 صادر في 14 من ربيع الأول 1432 (18 فبراير 2011) بتنفيذ القانون 31.08 المتعلق باتخاذ تدابير لحماية المستهلك؛
- وبناء على المرسوم رقم 157-78-02 بتاريخ 26 مايو 1980 بتحديد الشروط التي تنفذ بها تلقائيا التدابير الرامية إلى استتباب الأمن وضمان سلامة المرور والصحة والمحافظة على الصحة العامة؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.92.832 صادر في 27 من ربيع الآخر 1414 (14 أكتوبر 1993) لتطبيق القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.13.424 صادر في 13 من رجب 1434 (24 ماي 2013) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لشكل وشروط تسليم الرخص والوثائق المقررة بموجب النصوص التشريعية المتعلقة بالتعمير و التجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العقارات والنصوص الصادرة لتطبيقها؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.14.499 صادر في 20 من ذي الحجة 1435 (15 أكتوبر 2014) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لقواعد الوقاية من أخطار الحريق والبلع في البنايات وبإحداث اللجنة الوطنية للوقاية من أخطار الحريق والبلع في البنايات؛

- بناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة:
- وعلى باقي النصوص القانونية والتنظيمية الجاري بها العمل.
- بناء على القرار الجماعي لجمعية وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المستمر المتعلق بالوفاية وحفظ الصحة والنظافة وحماية البيئة بمدينة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المتعلق بتنظيم الأنشطة التجارية والحرفية والخدماتية وتحديد شروط ممارستها بمدينة وادي زم:
- بناء على مداولة المجلس الجماعي لوادي زم بتاريخ 07 ماي 2024.

الإطار العام

المادة الأولى: التعريف

المقهى هو مكان عام يجلس الناس فيه لشرب القهوة، الشاي، العصائر والمشروبات الغازية أو تناول الحلويات أو المثلجات. يضطلع قطاع المقاهي بدور اقتصادي واجتماعي مهم، من خلال توفيره لفضاء لتلاقي وتجمع الأشخاص، و الترويج عن النفوس، و مساهمته في تشغيل عدد كبير من اليد العاملة.

ويهدف المساهمة في مواكبة تنظيم و تأهيل و عصرنه هذا القطاع و جعله في مستوى تطلعات مختلف المتدخلين، و ذلك من خلال العمل على تأطير وتحديد شروط فتح و استغلال المقاهي، ثم إعداد دفتر التحملات يتعلق بتحديد شروط فتح و استغلال المقاهي، لاعتماده بمثابة وثيقة مرجعية بهدف الترخيص لفتح و استغلال المحلات الخاصة بالمقاهي، وتضع هذه الوثيقة الشروط و المتطلبات التي يجب احترامها من طرف المهنيين لممارسة نشاطهم، و المتعلقة أساسا باحترام الضوابط المرتبطة بحفظ الصحة و النظافة السلامة والتعمير و البيئة و بشروط عرض وبيع المنتجات.

المادة الثانية: طلب الترخيص

يهدف هذا الدفتر إلى تحديد الشروط الضرورية المتعلقة بفتح و استغلال المقاهي.

المادة الثالثة: التعمير والبيئة

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

- أن يكون المحل متواجدا في منطقة لا تشكل مصدرا لتلوث المنتجات الغذائية.
- أن يكون البناء مرصفا و ذا صيغة تجارية طبقا لتصميم التهيئة المعمول به والمصادق عليه من طرف الهيئات والإدارات المعنية، ومزودا بالماء الصالح للشرب والكهرباء وبقنوات الصرف الصحي عن طريق الربط بالشبكات العمومية.
- وأن يكون المحل مستوفيا لشروط السلامة والوقاية طبقا للمعايير المعمول بها.

المادة الرابعة: الشروط المتعلقة بهيئة المحل

يجب أن يتوفر المحل على :

- مساحة ملائمة تمكن من القيام بجميع العمليات المطلوبة (تخزين، و فضاء لاستقبال الزبناء) طبقا لشروط الصحة و النظافة.
- إضاءة طبيعية أو اصطناعية و على نظام ملائم للتهوية.
- جدران و أرضية قابلة للغسل و التطهير.
- أبواب و نوافذ من مادة غير قابلة للصدأ و التلف.
- مرافق صحية بأعداد كافية و نظيفة و متوفرة بصفة و تقع في أماكن مناسبة لا تسمح بالولوج مباشرة إلى الأماكن التي يتم فيها إعداد و تحضير المشروبات.
- كما يجب التفريق بين مراحيض النساء و الرجال.
- مغاسل لأيدي مجهزة بموزع الصابون و المناشف.

- يجب تزويد المحل بوسائل التكييف،
- يجب تزويد المحل بالاثاث لامتناس الروائع،
- يجب التقيد بأوقات العمل القانونية (الفتح و الاغلاق)،
- عدم استغلال الملك العمومي بطريقة عشوائية،
- المضلات و الواقبات الشمسية يجب أن تكون مرخصة من المصالح المختصة كما يجب أن تكون سهلة التنظيف،
- أوعية الأربال ذات أغطية محكمة و سهلة التنظيف و مزودة بكيس من بلاستيك للاستعمال الواحد،
- تزويد المحل بوسائل إطفاء الحريق بكمية كافية لتغطية جميع المرافق .

المادة الخامسة: التجهيزات و المعدات

ضرورة التوفر على قاعة ملائمة و و مجهزة بعدد كاف من الطاولات و الكراسي و المعدات ضرورية لتحضير القهوة، الشاي و تحضير المثلجات تستجيب لمعايير الصحة و السلامة الغذائية :

- معدات تحضير القهوة و الشاي و العصائر و المثلجات يجب أن تكون ومن مادة غير قابلة للصدأ وسهلة التنظيف،
- الفناجين و الكؤوس و الاطباق و الملاعق و السكاكين و الشوكات من مادة غير قابلة للتأكسد ومن النوع الجيد و بأعداد كافية لتلبية الطلبات .
- فوطات و مناديل بأعداد كافية لتغطية جميع الحاجيات موازنة مع عدد الطاولات.

المادة السادسة: التخزين

ضرورة التوفر على :

- مساحات مناسبة للتخزين تمكن من ضبط درجة الحرارة للحفاظ على المواد في درجة حرارة مناسبة مع ضمان الفصل بين وحدات التخزين ووحدات الإنتاج.
- رفوف و معدات لتخزين المواد الأولية مكونة من مادة غير قابلة للصدأ،
- أمان خاصة لتخزين المواد الأولية و مواد التنظيف وأن تكون منفصلة عن بعضها،
- عدم وضع المواد السامة أو المضرة بالصحة داخل المخزن.

المادة السابعة: النظافة وقواعد السلامة داخل المحل

يتعين بهذا الخصوص :

- ❖ وضع وسائل كافية لتنظيف أدوات و تجهيزات العمل وتخزينها وأن تكون هذه الوسائل مصنوعة من مواد مقاومة للتآكل وأن تكون سهلة التنظيف؛
- ❖ ألا تترك مواد التنظيف والتطهير أي أثر أو بقايا من شأنها أن تفسد اللحوم أو تلحق ضرراً بصحة المستهلك؛
- ❖ احترام بهانات استعمال معدات وآلات العمل،
- ❖ الحرص على اتخاذ التدابير الضرورية لجمع القمامة والتخلص منها، ومكافحة انتشار الحشرات الضارة كالقوارض والصراصير والحشرات الزاحقة والوقاية منها.

المادة الثامنة: المستخدمون

- يجب مراعاة واحترام الشروط الأساسية لصحة ونظافة المستخدمين، لذا يتعين على كل من يقوم بالعمل بهذه المجالات الالتزام بالشروط التالية :
- التوفر على "بطاقة صحية" والخضوع لفحوصات دورية منتظمة، (كل ستة أشهر) تدوين تواريخ إجرائها في هذه البطاقة،
- التوفر على بيئة عمل نظيفة ولائقة،

- إبعاد المشغل أي مستخدم ثبت طبيها أنه مصاب بأمراض معدية أو بجروح أو قروح جلدية من تناول البضائع بالمحل، وذلك حفاظاً على سلامة العاملين والمستهلكين.
- التخلص المنتظم لأطراف المستخدمين.

كما يتعين وضع برنامج للتكوين المستمر لفائدة المستخدمين في ميدان السلامة الصحية للمنتجات الغذائية.

المادة التاسعة : التأمين

يجب على المستغل أن يبرم عقد التأمين ضد حوادث الشغل للمستخدمين طبقاً لمقتضيات القوانين الجاري بها العمل.

المادة العاشرة : الحماية الاجتماعية

✓ يتعين على المشغل أن يصرح بالعاملين لديه لدى مؤسسة الضمان الاجتماعي.

✓ يمنع تشغيل الأطفال الذين تقل أعمارهم على 16 سنة.

المادة الحادية عشر : البيع

من أجل ضمان شروط تقديم خدمات في ظروف ملائمة، يتعين :

- إعداد قاعة لاستقبال الزبائن مجهزة بالطاولات والكراسي الكافية مع فصل المكان الخاص بالمدخنين،
- يمنع منعاً كلياً إدخال الحيوانات للمقهى،
- يمنع تقديم المشروبات الكحولية،
- يمنع تقديم الشيشة.

المادة الثانية عشر : المخالفات

إن كل مخالفة لمقتضيات دفتر التحملات وشروطه وبنوده يحرر بموجبها محضر من طرف المصالح المختصة ويتم توجيه إنذار للمستغل للقيام بالمتعين من طرف لجنة المراقبة، وفي حالة عدم امتثاله واستمراره في خرق بنود دفتر التحملات فإنه يترتب عن ذلك منع ممارسة النشاط دون الإخلال بالمتابعات القضائية والجزاءات القانونية الناتجة عن ذلك.

الكتابة بخط اليد

أطلع وصادق عليه بتاريخ

إمضاء المعني بالأمر



المملكة المغربية
وزارة الداخلية
جهة بني ملال خنيفرة
عمالة إقليم خريبكة
جماعة وادي زم

دقة التحملات المتعلقة بتحديد شروط
فتح واستغلال محلات بيع اللحوم البيضاء

- بناء على القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.15.58 بتاريخ 20 من رمضان 1436 (7 يوليو 2015)؛
- وبناء على الظهير الشريف المؤرخ في 3 شوال 1332 (25 غشت 1914) الصادر في تنظيم المحلات المضرة بالصحة والمحلات المرعجة والمحلات المخطرة كما تم تنميته وتغييره؛
- وبناء على القانون رقم 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع الصادر بتنفيذه الظهير الشريف 1.83.108 صادر في 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984)؛
- والقانون رقم 28-07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية بتنفيذ الظهير الشريف رقم 1.10.08 بتاريخ 26 صفر 1431 الموافق ل 11 فبراير 2010؛
- وعلى المرسوم رقم 2.10.473 الصادر بتاريخ 7 شوال 1432 (6 شتنبر 2011) لتطبيق القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية؛
- وبناء على القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.31 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على القانون رقم 25.90 المتعلق بالتجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتقسيم العمارات الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.92.7 بتاريخ 15 من ذي الحجة 1412 (17 يونيو 1992)؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.59 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 11.03 المتعلق بحماية واستصلاح البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛
- وبناء على الظهير الشريف رقم 1.11.03 صادر في 14 من ربيع الأول 1432 (18 فبراير 2011) بتنفيذ القانون 31.08 المتعلق باتخاذ تدابير لحماية المستهلك؛
- وبناء على المرسوم رقم 157-78-02 بتاريخ 26 مايو 1980 بتحديد الشروط التي تنفذ بها تلقائيا التدابير الرامية إلى استتباب الأمن وضمان سلامة المرور والصحة والمحافظة على الصحة العامة؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.92.832 صادر في 27 من ربيع الآخر 1414 (14 أكتوبر 1993) لتطبيق القانون رقم 12.90 المتعلق بالتعمير؛

- وبناء على المرسوم رقم 2.13.424 صادر في 13 من رجب 1434 (24 ماي 2013) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لشكل وشروط تسليم الرخص والوثائق المقررة بموجب النصوص التشريعية المتعلقة بالتعمير و التجزئات العقارية والمجموعات السكنية وتنظيم العقارات والنصوص الصادرة لتطبيقها؛
- وبناء على المرسوم رقم 2.14.499 صادر في 20 من ذي الحجة 1435 (15 أكتوبر 2014) بالموافقة على ضابط البناء العام المحدد لقواعد الوقاية من أخطار الحريق والهلح في البنايات وإحداث اللجنة الوطنية للوقاية من أخطار الحريق والهلح في البنايات؛
- بناء على الظهير الشريف رقم 1.03.60 صادر في 10 ربيع الأول 1424 (12 ماي 2003) بتنفيذ القانون رقم 12.03 المتعلق بدراسات التأثير على البيئة؛
- الدورية المشتركة رقم 128 بين وزارة الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات ووزارة الداخلية الموقعة بتاريخ 3 ماي 2019، والتي حددت شروط نقل وتسويق الدجاج الحي والشروط الصحية الواجب توفرها في وحدات القرب لنزج الدواجن المعدة خصيصا لاستهلاك الأسر؛
- وعلى باقي النصوص القانونية والتنظيمية الجاري بها العمل
- بناء على القرار الجماعي لجماعة وادي زم
- بناء على القرار الجماعي المستمر المتعلق بالوقاية وحفظ المسحة والنظافة وحماية البيئة بمدينة وادي زم.
- بناء على القرار الجماعي المتعلق بتنظيم الأنشطة التجارية والحرفية والخدمات وتحديد شروط ممارستها بمدينة وادي زم؛
- بناء على مداولة المجلس الجماعي لوادي زم بتاريخ 07 ماي 2024.

المادة الأولى: الموضوع

يضطلع قطاع بيع اللحوم البيضاء بدور اقتصادي واجتماعي مهم، من خلال توفيره لمادة حيوية وضرورية في التغذية، و مساهمته في تشغيل عدد كبير من اليد العاملة.

و بهدف المساهمة في مواكبة تنظيم و تأهيل و عصرنه هذا القطاع و جعله في مستوى تطلعات مختلف المتدخلين، تم إعداد دفتر التحملات (نموذجي)، لاعتماده بمثابة وثيقة مرجعية موحدة تتعلق بالإذن لفتح و استغلال المحلات الخاصة لهذا الغرض، و تضع هذه الوثيقة الشروط والإجراءات التي يجب احترامها من طرف المهنيين لممارسة نشاطهم، و المتعلقة أساسا باحترام الضوابط المرتبطة بحفظ الصحة و النظافة و السلامة و التعمير و البيئة و بشروط عرض وبيع المنتجات.

المادة الثانية: التعريف

يقصد بمحل بيع اللحوم البيضاء المحل المخصص في بيع لحوم الدواجن (دجاج ، الديك الرومي، الحمام السمان، الحجل، الأرانب، النعام).

المادة الثالثة: التصنيف

تصنف هذه المحلات ضمن الأنشطة الصناعية و الحرفية و التجارية غير المنظمة التي يرجع لرئيس المجلس الجماعي الاختصاص في تنظيمها طبقا للقانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات ولاسيما المادة 100 منه، كما يتطلب فتحها و ممارسة هذا النشاط إلى إذن من طرف رئيس المجلس الجماعي بناء على دفتر التحملات.

المادة الرابعة: طلب الإذن

يتم إيداع طلب الترخيص من أجل استغلال المحل لمزاولة نشاط بيع اللحوم البيضاء، مرفقا بدفتر التحملات، مؤشر عليه في جميع الصفحات و موقع عليه في الصفحة الأخيرة ومسبوقا بعبارة "قرئ و صدق على جميع مقتضياته ألتزم باحترام بنود دفتر التحملات هذا مكتوبة بخط يد المعني بالأمر".

المادة الخامسة : الشروط المتعلقة بالتعمير والبيئة

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

- أن يكون المحل متواجداً في منطقة لا تشكل مصدراً لتلوث المنتجات الغذائية،
- أن يكون البناء مرصفاً وذا صيغة تجارية طبقاً لتصميم التهيئة المعمول به والمصادق عليه من طرف الهيئات والإدارات المعنية، ومزوداً بالماء الصالح للشرب والكهرباء وبقنوات الصرف الصحي عن طريق الربط بالشبكات العمومية،
- وأن يكون المحل مستوفياً لشروط السلامة والوقاية طبقاً للمعايير المعمول بها.

المادة السادسة : الشروط المتعلقة بتهيئة المحل

يجب أن يتوفر المحل على :

- مساحة ملائمة (أكثر من 12 م²) تمكن من القيام بجميع العمليات المطلوبة (تخزين، عرض اللحوم للبيع) طبقاً لشروط الصحة والنظافة؛
- يجب ألا يقل العلو القانوني تحت السقف عن 3 م،
- إضاءة طبيعية أو اصطناعية وعلى نظام ملائم للتهوية؛
- جدران وأرضية قابلة للغسل والتطهير؛
- أبواب ونوافذ من مادة غير قابلة للصدأ والتلف؛
- السدة ممنوعة إلا إذا كان مرخص بها؛
- مرافق صحية نظيفة ومزودة بجهاز التهوية؛
- حوض لغسل وتطهير الأدوات والمعدات متصل بصنبور للماء الساخن،
- مغسلة للأيدي مجهزة بصنبور آلي ودواسات لاستعمالات أخرى ومزودة بمواد مطهرة ووسيلة للتجفيف؛
- المضلات والواقيات الشمسية يجب أن تكون مرخصة من المصالح المختصة كما يجب أن تكون سهلة التنظيف.

المادة السابعة : الشروط المتعلقة بالتجهيزات والمعدات

- ✓ نظام التبريد يجب أن يكون ملائم لحجم النشاط المزاوّل،
- ✓ ضرورة التوفر على واجهة زجاجية مبردة مزودة بعدد درجة التبريد لعرض اللحوم للبيع،
- ✓ ضرورة التوفر على ثلاجة لتخزين البضائع مزودة بعدد درجة التبريد،
- ✓ ضرورة التوفر على طاوالت لتقطيع اللحم مصنوعة من مواد سهلة التنظيف ومقاومة للصدأ،
- ✓ يجب أن يكون آلة طحن اللحوم في وضعية تسمح للمستهلك الاطلاع على ما يوضع للطحن بها،
- ✓ ضرورة التوفر على مواد التنظيف،
- ✓ ضرورة التوفر على الماء الساخن في حوض تنظيف الأدوات والمعدات،
- ✓ ضرورة التوفر على آلة لمحاربة الحشرات،
- ✓ ضرورة التوفر على وسائل مكافحة الحريق،
- ✓ يجب تزويد المحل بالآلات لامتصاص الروائح،
- ✓ أوعية الأربال ذات أغشية محكمة وسهلة التنظيف ومزودة بكيس من البلاستيك القانوني للاستعمال الواحد.
- ✓ جميع المعدات يجب أن تكون من مواد غير قابلة للصدأ وسهلة التنظيف،
- ✓ استعمال البلاستيك والورق الغذائي للتغليف.

المادة الثامنة : الشروط المتعلقة بالتخزين

ضرورة التوفر على :

- مساحة ملائمة لممارسة بيع اللحوم البيضاء
- مساحات مناسبة للتخزين مزودة بجهاز التبريد؛
- رفوف ومعدات لتخزين المواد المستعملة مكونة من مادة غير قابلة للصدأ؛
- أماكن خاصة لتخزين المواد المستعملة ومواد التنظيف وأن تكون منفصلة عن بعضها؛
- عدم وضع المواد السامة أو المضرّة بالصحة داخل المخزن.

المادة التاسعة : الشروط المتعلقة بالنظافة وقواعد السلامة داخل المحل

يتعين بهذا الخصوص :

- ❖ تغطية مصادر الكهرباء لمنع تساقط التربة والحشرات على السلع المعروضة للبيع.
- ❖ الاعتناء المستمر بنظافة المحل.
- ❖ تنظيف وتعقيم جميع أدوات وتجهيزات العمل.
- ❖ توفر المواد المنظفة والمنشقات الورقية بصفة دائمة في المحل.
- ❖ ألا تترك مواد التنظيف والتطهير أي أثر أو بقايا من شأنها أن تفسد اللحوم أو تلحق ضرراً بصحة المستهلك؛
- ❖ السهر على نظافة أيدي العاملين وغسلها باستمرار أثناء العمل.
- ❖ احترام بيانات استعمال معدات وآلات العمل.
- ❖ الحرص على اتخاذ التدابير الضرورية لجمع القمامة والتخلص منها، ومكافحة انتشار الحشرات الضارة كالفران والقوارض والصرصور والحشرات الزاحفة والوقاية منها.
- ❖ عدم استعمال المبيدات والمضادات إلا للضرورة مع مراعاة شروط السلامة.
- ❖ أن تتوفر السلامة في الأجهزة الكهربائية الخاصة بتقطيع اللحم.

المادة العاشرة : الشروط الصحية للمستخدمين

يجب مراعاة واحترام الشروط الأساسية لصحة ونظافة المستخدمين، لذا يتعين على كل من يقوم بالعمل بهذه المحلات الالتزام بالشروط التالية :

- التوفر على "بطاقة صحية" والخضوع لفحوصات دورية منتظمة، (كل ستة أشهر) تضمن تواريخ إجرائها في هذه البطاقة.
- التوفر على بيئة عمل نظيفة ولائقة.
- إبعاد المشتغل أي مستخدم ثبت طبيًا أنه مصاب بأمراض معدية أو بجروح أو قروح جلدية من تناول البضائع بالمحل، وذلك حفاظًا على سلامة العاملين والمستهلكين.
- التقليل المنتظم لأظافر المستخدمين.

المادة الحادية عشر : التأمين

يجب على المشتغل أن يبرم عقد التأمين ضد حوادث الشغل للمستخدمين طبقاً لمقتضيات القوانين الجاري بها العمل.

المادة الثانية عشر : الحماية الاجتماعية

- + يتعين على المشتغل أن يصرح بالعاملين لديه لدى مؤسسة الضمان الاجتماعي.
- + يمنع تشغيل الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 16 سنة.

المادة الثالثة عشر : مقتضيات عامة

من أجل ضمان شروط تقديم خدمات في ظروف ملائمة، يتعين :

- عدم استعمال المحل لمزاولة نشاط آخر،
- يجب التقييد بأوقات العمل القانونية (الفتح والإغلاق)،
- يجب عدم الجمع بين بيع اللحوم البيضاء وبيع الدواجن الحية أو البيض أو أي نوع من أنواع اللحوم الأخرى،
- يجب أن تكون جميع اللحوم المعروضة للبيع بالمحل طرية ومشفوعة بشهادة منشأة صحية معتمدة،
- يمنع منعاً كلياً عرض اللحوم للبيع بالهواء، إذ لابد من عرضها داخل مبردات لحفظ درجة حرارتها طبقاً للقوانين الجاري بها العمل (درجة حرارة لا تتعدى 4 درجات)،
- يمنع منعاً كلياً عرض اللحوم المطحونة للبيع، إذ لا يجب القيام بطحن اللحوم إلا عند الطلب،
- لا يتم نقل اللحوم من المجازر المعتمدة إلا بواسطة المركبات المعتمدة من طرف الجماعة المعنية،
- يمنع إعداد الوجبات الغذائية داخل المحل وتقديمها للعموم،
- يمنع منعاً كلياً تسريب عصارة اللحوم أو مخلفاتها أو مياه تنظيف المحل خارج المحل،
- يمنع منعاً كلياً دخول بعض الحيوانات الأليفة إلى المحل،
- يمنع منعاً كلياً التدخين داخل المحل.

المادة الرابعة عشر : المخالفات

إن كل مخالفة لمقتضيات دفتر التحملات وشروطه وبنوده يحرق بموجبها محضر من طرف المصالح المختصة ويتم توجيه إنذار للمستغل للقيام بالمتعين من طرف لجنة المراقبة، وفي حالة عدم امتثاله واستمراره في خرق بنود دفتر التحملات فإنه يترتب عن ذلك منع ممارسة النشاط دون الإخلال بالمناوبات القضائية والجزاءات القانونية الناتجة عن ذلك.

الكتابة بخط اليد

اطلع وصودق عليه بتاريخ :

إمضاء المعني بالأمر

التوقيعات

كاتب المجلس
الحبيب كسبي

رئيس المجلس الجماعي
محمد بن بيكة

النقطة السابعة:

اتخاذ مقرر جماعي يقضى بدعم الجمعيات الرياضية.

لم تناقش هذه النقطة لعدم توفر الاعتمادات الكافية.

التوقيعات

كاتب المجلس


الحبيب كسمي

رئيس المجلس الجماعي


محمد بكيكة

النقطة الثامنة: المصادقة على إدماج مختلف القرارات الجبائية التعديلية في قرار جبائي جماعي موحد والمحدد لنسب وأسعار الرسوم والحقوق والواجبات والمساهمات والأتاوى المستحقة لفائدة ميزانية جماعة وادي زم.

العرض

في عرضه لهذه النقطة أوضح السيد رئيس المجلس الجماعي بأنه سبق اتخاذ عدة قرارات جبائية تعديلية والمطلوب جمعها ودمجها في قرار جبائي واحد ، وفسح باب المناقشة.

المناقشة

حسن ممدوح: مكلف بمديرية المصالح الجماعية ورئيس قسم الشؤون الإدارية والقانونية والمالية والاقتصادية والاجتماعية والرياضية. أوضح بأن هذه النقطة تهم فقط إدماج عدة قرارات جبائية تعديلية في قرار واحد دون إدخال أي تعديل عليه.

بوعزة العيادي:

قال بأن هذه النقطة لا تستدعي المناقشة والمسألة تتمثل فقط في دمج جميع القرارات التعديلية في قرار واحد لتيسير المأمورية.

محمد سكرات:

أشار أنه اطلع على المرفقات و بأن القرار الجبائي يهم نسب وأسعار الرسوم والحقوق والواجبات والمساهمات والأتاوى المستحقة لفائدة ميزانية جماعة وادي زم ، حيث أن ما أثار انتباهه هو الفصل 24 الصفحة 8 وفيما يتعلق بسعر بعض الرسوم التي تهم شغل الملك الجماعي العام والتي لم تعدل ، محيلا في نفس السياق على سعر كراء فيلا بالحي الإداري بمبلغ 400 درهم الذي لم يعدل بدوره.

رئيس المجلس الجماعي:

أبرز أن النقطة تهم إدماج مختلف القرارات الجبائية التعديلية في قرار جبائي جماعي موحد وأن مسألة التحيين ستأتي من بعد.

مقرر عدد 98 بتاريخ 07 ماي 2024.

- النقطة المتعلقة بالمصادقة على إدماج مختلف القرارات الجبائية التعديلية في قرار جبائي جماعي موحد والمحدد لنسب وأسعار الرسوم والحقوق والواجبات والمساهمات والأتاوى المستحقة لفائدة ميزانية جماعة وادي زم.

- إن مجلس جماعة وادي زم المجتمع في الدورة العادية لشهر ماي 2024 في إطار جلسته المفتوحة للعموم (الجلسة الفريدة) المنعقدة بتاريخ 07 ماي 2024.

- وطبقا لمقتضيات القانون التنظيمي رقم 14-113 المتعلق بالجماعات وخاصة المواد 06-33-42(الفقرة الأولى)- 43 (الفقرة الأولى)- 48(الفقرة الأولى)-67-92 و 94 منه.

- وبعد دراسة المجلس للنقطة المتعلقة بالمصادقة على إدماج مختلف القرارات الجبائية التعديلية في قرار جبائي جماعي موحد والمحدد لنسب وأسعار الرسوم والحقوق والواجبات والمساهمات والأتاوى المستحقة لفائدة ميزانية جماعة وادي زم.
- وبعد اللجوء إلى التصويت العلني.
- وحيث أن عملية التصويت أسفرت على ما يلي:

عدد الأعضاء الحاضرين أثناء التصويت:	18
عدد الأصوات المعبر عنها:	18
عدد الأعضاء الموافقين:	18 وهم السادة:
1- محمد بنبكة	10- عبد الإله حرطيبي
2- رحالي الكمراني	11- محمد مأنور
3- بناصر اليوسفي	12- عزيزة شعير
4- نجاة ميري	13- سعاد محراش
5- سناء المعدور	14- هشام حسناوي
6- الحبيب كسمي	15- محمد سكرات
7- نزهة الشليحي	16- زهير برحيل
8- المصطفى العماري	17- بوعزة العيادي
9- يوعبيد غربال	18- لبصير بنعيادة

- عدد الأعضاء الراضين: (00).
- عدد الأعضاء الممتنعين عن التصويت: (00).
- ملحوظة : باقي السادة الأعضاء الغير مدرجين ببيان التصويت لم يحضروا العملية.

يقرر ما يلي:

صادق المجلس الجماعي لمدينة وادي زم بإجماع الأصوات المعبر عنها لأعضائه الحاضرين على إدماج مختلف القرارات الجبائية التعديلية في قرار جبائي جماعي موحد التالي:

المملكة المغربية
وزارة الداخلية
جهة بني ملال خنيفرة
عمالة إقليم خريبكة
جماعة وادي زم

المملكة المغربية



جماعة وادي زم

المقرر الجبائي

يحدد نسب وأسعار الرسوم والحقوق والمساهمات والأتاوى
المستحقة لفائدة ميزانية جماعة وادي زم.



المملكة المغربية
وزارة الداخلية
جهة بني ملال خنيفرة
عمالة إقليم خريبكة
جماعة وادي زم

قرار جهائي جماعي موحد عدد.....بتاريخ.....
يحدد نسب وأسعار الرسوم والحقوق والمساهمات والأتاوى
المستحقة لفائدة ميزانية جماعة وادي زم.

إن رئيس مجلس جماعة وادي زم :

- بناء على القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات، الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.15.85 بتاريخ 20 من رمضان 1436 (7 يوليوز 2015) ولا سيما المادة 94 منه.
- وعلى القانون رقم 47.06 المتعلق بجبايات الجماعات المحلية، الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.07.195 بتاريخ 19 من ذي القعدة 1428 (30 نوفمبر 2007)، كما وقع تغييره وتتميمه بالقانون رقم 07.20 الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.20.91 بتاريخ 16 جمادى الأولى 1442 (31 ديسمبر 2020).
- وعلى القانون 39.07 بسن أحكام انتقالية فيما يتعلق ببعض الرسوم والحقوق والمساهمات والأتاوى المستحقة لفائدة الجماعات المحلية الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.07.209 بتاريخ 16 ذي الحجة 1428 (27 دجنبر 2007).
- وعلى المرسوم رقم 2.17.451 الصادر في 4 ربيع الأول 1439 (23 نونبر 2017) بسن نظام المحاسبة العمومية للجماعات ومؤسسات التعاون بين الجماعات.
- وبناء على القرار الجهائي عدد 10 بتاريخ 15 يوليوز 2020، المحدد لنسب وأسعار الضرائب و الرسوم والحقوق والأتاوات والوجيبات المستحقة لفائدة ميزانية جماعة وادي زم.
- وبناء على القرار الجهائي التعديلي عدد 11 بتاريخ 15 فبراير 2021، المحدد لنسب وأسعار الضرائب و الرسوم والحقوق والأتاوات والوجيبات المستحقة لفائدة ميزانية جماعة وادي زم.
- وبناء على القرار الجهائي التعديلي عدد 12 بتاريخ 31 يوليوز 2023، المحدد لنسب وأسعار الضرائب و الرسوم والحقوق والأتاوات والوجيبات المستحقة لفائدة ميزانية جماعة وادي زم.
- وبناء على محضر لجنة الميزانية والشؤون المالية والبرمجة بتاريخ 23 أبريل 2024.
- وبناء على مقرر مجلس جماعة وادي زم عدد 98 المتخذ بناء على مداوات المجلس الجماعي المجتمع في إطار الدورة العادية المنعقدة بتاريخ 07 ماي 2024.

قرر ما يلي

الباب الأول

نسب وأسعار الرسوم والحقوق التي لم يحدد القانون نسبها وأسعارها و اقتصر على تحديد أسعارها الدنيا والقصوى.

❖ الفصل الأول :

تحدد نسب و أسعار الرسوم و الحقوق التي لم يحدد القانون نسبها وأسعارها أو اقتصر على تحديد أسعارها الدنيا والقصوى كما يلي:

الرسم على الأراضي الحضرية غير المبنية

❖ الفصل الثاني:

تحدد أسعار الرسم على الأراضي الحضرية غير المبنية في حدود الأسعار المحددة بالقانون كما يلي:

المناطق	الأسعار
منطقة العمارات	5.00 دراهم عن كل متر مربع
منطقة الفيلات	4.00 دراهم عن كل متر مربع
منطقة السكن الفردي	4.00 دراهم عن كل متر مربع
مناطق الأخرى	3.00 دراهم عن كل متر مربع

لايتم إصدار وأداء الرسم الذي يقل عن مائتي 200.00 درهم.

الرسم على عملية البناء

❖ الفصل الثالث :

تحدد أسعار الرسم على عملية البناء في حدود الأسعار المحددة بالقانون كما يلي:

أولاً: موضوع رخصة البناء أو تسوية البنايات غير القانونية

العمليات	الأسعار
1 - إعادة إيواء قاطني دور الصفيح	10.00 دراهم عن كل متر مربع المغطى
2 - معالجة الدور الأيلة للسقوط	10.00 دراهم عن كل متر مربع المغطى
3 - عمارات السكن الجماعية أو المجموعات العقارية	20.00 دراهم عن كل متر مربع المغطى
العقارات المعدة لغرض صناعي أو تجاري أو مهني أو إداري	20.00 دراهم عن كل متر مربع المغطى
المساكن الفردية	20.00 دراهم عن كل متر مربع المغطى

بالتسوية للعمليات موضوع رخصة البناء أو رخصة تسوية البنايات غير القانونية لايمكن أن يقل مبلغ الرسم المستحق عن 1000.00 درهم

ثانياً: العمليات موضوع رخصة الإصلاح أو رخصة الهدم.

العمليات	الأسعار
الهدم	600.00 درهم عن كل رخصة
الإصلاح	500.00 درهم عن كل رخصة

الرسم على عمليات تجزئة الأراضي

❖ الفصل الرابع:

يحدد سعر الرسم على عمليات تجزئة الأراضي في نسبة 4 % من التكلفة الإجمالية التي يتطلبها التجهيز المتعلق بالتجزئة دون احتساب الضريبة على القيمة المضافة.

الرسم على محال بيع المشروبات

❖ الفصل الخامس:

يؤدى الرسم على محال بيع المشروبات من طرف مستغلي المقاهي والحانات وقاعات الشاي وبصفة عامة من طرف كل بائع لمشروبات تستهلك في المكان الذي تباع فيه ويحدد بنسبة 5% من مبلغ المداخل السنوية الإجمالية دون احتساب الضريبة على القيمة المضافة.

الرسم المفروض على الإقامة بالمؤسسات السياحية وأشكال الإيواء السياحي

الأخرى

❖ الفصل السادس:

تحدد أسعار الرسم على الإقامة بالمؤسسات السياحية وأشكال الإيواء السياحي الأخرى عن كل شخص وعن كل ليلة لمختلف أصناف المؤسسات السياحية والأشكال الأخرى للإيواء السياحي في حدود الأسعار المحددة كما يلي:

الأصناف	الأسعار
أ دورا لضيافة ومراكز وقصور المؤتمرات والفنادق الفاخرة	30.00 درهم
ب فندق 5 نجوم	25.00 درهم
فندق 4 نجوم	7.00 درهم
فندق 3 نجوم	5.00 درهم
فندق نجمتين	4.00 درهم
فندق نجمة واحدة	3.00 درهم
ج النوادي الفندقية	10.00 درهم
د الرياضات والمنازل المؤجرة للسياحة	10.00 درهم
هـ قرى العطل	5.00 درهم
و الاقامات السياحية	3.00 درهم
ز المؤسسات والأشكال الأخرى للإيواء السياحي	3.00 درهم

الرسم على النقل العمومي للمسافرين

❖ الفصل السابع:

تحدد أسعار الرسم على النقل العمومي للمسافرين عن كل ربع سنة.

سيارة الأجرة

المبلغ	الصنف
80.00 درهم	سيارة الأجرة من الصنف الثاني
120.00 درهم	سيارة الأجرة من الصنف الأول

الحافلات

المبلغ	الصنف
200.00 درهم	أقل من 7 مقاعد لكل ربع سنة
400.00 درهم	-الحافلات من السلسلة "ج"
700.00 درهم	-الحافلات من السلسلة "ب"
1000.00 درهم	-الحافلات من السلسلة "أ"

الرسم على استخراج مواد المقالع

❖ الفصل الثامن:

- تحدد أسعار الرسم على استخراج مواد المقالع عن كل متر مكعب مستخرج حسب طبيعة هذه المواد في حدود الأسعار المحددة بالقانون كما يلي :

السعر عن كل متر مكعب	أصناف المواد المستخرجة
20.00 درهم عن كل متر مكعب	الغاسول
15.00 درهم عن كل متر مكعب	الرخام المستخدم في التغطية
15.00 دراهم عن كل متر مكعب	الغرانيت المستخدم في التغطية
3.00 دراهم عن كل متر مكعب	الرمال المستخدم في الهندسة المدنية والبناء
3.00 دراهم عن كل متر مكعب	الطين المستخدم في الهندسة المدنية والبناء
3.00 دراهم عن كل متر مكعب	الكلس المعد لحجر البناء وللحصي
3.00 دراهم عن كل متر مكعب	الطين المعد للصناعة الخزافية

الرسوم المفروضة على الذبح في المجازر

❖ الفصل التاسع:

رسم الذبح

يحدد سعر الرسم الأصلي عن الذبح في المجازر كما يلي :

- عن كيلو غرام صافي من اللحم كيفما كان نوعه أو جودته
- وفي حالة عطل الميزان، يحدد الرسم الأصلي عن الذبح في المجازر كما يلي :
- عن كل رأس بقر أو ابل
- عن كل رأس غنم أو ماعز

0.60 درهم
100.00 درهم
15.00 درهم

الرسم الإضافي المفروض على رسم الذبح في المجازر لفائدة المشاريع الخيرية

❖ الفصل العاشر:

يضاف إلى الرسم الأصلي على الذبح رسم إضافي لفائدة المشاريع الخيرية يحدد ب 50% من سعر الرسم الأصلي للذبح كيفما كانت طريقة احتسابه بالكيلو غرام أو عن كل رأس أو بنسبة من ثمن البيع بالجملة.

الرسوم التبعية لرسم الذبح

❖ الفصل الحادي عشر:

تحدد أسعار الرسوم التبعية على الخدمات الإضافية المقدمة لمستغلي المجازر الجماعية باعتبار نوع الخدمة التي تقدمها المجازر كما يلي:

فحص لحوم الأسواق

❖ الفصل الثاني عشر:

يؤدي عن الفحص البيطري للحوم الأسواق رسم ب 5.00 درهم للكيلو غرام من اللحم.

فحص اللحوم الذبح الاستثنائية

❖ الفصل الثالث عشر:

تقبض الوجبات التالية بمناسبة العمليات المتعلقة بالذبح الاستثنائي المنجز خارج أوقات الذبح العادية.

البقر والإبل عن كل بهيمة	20.00 درهما
الغنم و الماعز عن كل بهيمة	5.00 دراهم
الدواجن	0.20 درهم

رسوم مغسل الأمعاء

❖ الفصل الرابع عشر:

يستوجب استعمال المحلات المخصصة لغسل الأحشاء، وتجهيز الرؤوس والقوائم أداء الرسم التالي:

البقر والإبل عن كل بهيمة	15.00 درهم
الغنم و الماعز عن كل بهيمة	2.00 درهم

رسوم التبريد

❖ الفصل الخامس عشر:

يستخلص عن وضع اللحوم في مستودعات التبريد الجماعية عن كل كيلو غرام صاف رسم يحدد ب 0.50 درهم.

رسوم الربط بالأسطبل

❖ الفصل السادس عشر:

يستوجب استعمال الإسطبلات والمحلات المعدة لإيواء الحيوانات بالمجزرة في انتظار الذبح رسم يحدد كما يلي عن كل يوم:

البقر والإبل عن كل بهيمة	1.00 درهم
الغنم و الماعز عن كل بهيمة	0.50 درهم
الدواجن	0.20 درهم

رسوم نقل اللحوم

❖ الفصل السابع عشر :

إن نقل اللحوم وأحشاء الذبائح من داخل المجزرة إلى أماكن البيع بواسطة سيارات جماعية أو في إطار استغلال امتياز نقل اللحوم يستوجب أداء الرسوم التالية:

لكل كيلو غرام من اللحم الصافي	0.30 درهما
أحشاء الإبل والبقر للواحد	5.00 درهما
أحشاء الغنم و الماعز للواحد	1.00 درهما

رسم إيداع الجلود

❖ الفصل الثامن عشر :

يؤدى عن مكوث الجلود بالقاعات المخصصة لها بالمجزرة الجماعية الواجبات التالية :

جلود البقر والإبل عن كل جلد لليوم	2.00 درهم
جلود الغنم و الماعز عن كل جلد لليوم	0.50 درهم
جلود الحيوانات الأخرى عن كل جلد لليوم	0.50 درهم

رسوم قلع الحيوانات الميتة

❖ الفصل التاسع عشر :

يؤدى عن قلع و إزالة البهائم الميتة واجب يحدد كما يلي :

البقر و الإبل عن كل بهيمة	50.00 درهم
الغنم و الماعز عن كل بهيمة	20.00 درهم
الدواجن - القطط - الكلاب	5.00 دراهم

الرسوم المقبوضة في الأسواق و أماكن البيع العامة

❖ الفصل العشرون :

تحدد أسعار المقبوضة في الأسواق و أماكن البيع العامة كما يلي :

واجبات أسواق البهائم

❖ الفصل الواحد والعشرون :

لا يمكن بيع البهائم إلا بالأسواق المخصصة لهذا الغرض و تحدد واجبات الدخول إلى سوق البهائم كما يلي:

البقر عن كل رأس	20.00 درهم
الإبل عن كل رأس	20.00 درهم
الخيول والبغال عن كل رأس	20.00 درهم
الغنم و الماعز عن كل رأس	5.00 درهم

الخرفان والجديان عن كل رأس	5.00 درهم
الحمير عن كل رأس	15.00 درهم

واجبات الدخول أو الوقوف الأسواق و أماكن البيع العامة

❖ الفصل الثاني والعشرون:

واجبات الدخول	
الحبوب للقنطار أو جزء منه	3.00 درهم
الصوف المغسول للكيلو غرام	0.20 درهم
الدزة للواحدة	1.00 درهم
الخضر والفواكه للقنطار أو جزء منه	2.50 درهم
الخضر والفواكه للطن (صوبة)	25.00 درهم
الشاحنات البيكوبات والعربات المحملة بالخضر والفواكه للصندوق	1.00 درهم
الخيمة للواحدة	10.00 درهم
الفحم للقنطار أو جزء منه	3.00 درهم
العود للتدفئة للقنطار أو جزء منه	3.00 درهم
الدجاج للواحدة	1.00 درهم
الديك الرومي للواحدة	1.50 درهم
الإوز، البط والحجل للواحدة	1.50 درهم
البيض	2.00 درهم للمائة
الحمام والقنية للواحدة	0.50 درهم
الزبدة للكيلو غرام	0.50 درهم
العسل للكيلو غرام	0.50 درهم
الزيت	0.20 درهم للتر
الكفة أو السلة	0.50 درهم
جلود الغنم والماعز (اليائمة)	1.50 درهم
جلود الغنم والماعز (الطرية)	2.00 درهم
جلد البقر للواحدة	3.00 درهم
حمولة عربية ذات عجلتين	5.00 درهم
الزراعي الكبيرة	10.00 درهم
الزراعي المتوسطة	5.00 درهم
الزراعي الصغيرة	2.50 درهم
الحصيرة	0.50 درهم
مشترى الجلود المستخرجة من المجازر الجماعية يوم السوق الأسبوعي	
البقر والإبل	1.50 درهم
الغنم والماعز	1.00 درهم
العربات اليدوية	1.00 درهم
حمولة عربية ذات أربع عجلات	10.00 درهم
حمولة حصان	2.00 درهم
كيس أو شواري من الخضر	2.00 درهم
كيس أو شواري من النعناع والقزير والمقدنوس والكرافس	2.00 درهم
الشاحنات (الخضر والفواكه)	50.00 درهم

بيكوب أو صطافيت أو جرار (للخضر والفواكه)	25.00 درهم
فندق حراسة الدواب بالسوق الأسبوعي	
البغال والإبل والحمير عن كل رأس	5.00 درهم لليوم
الغنم والماعز عن كل رأس	3.00 درهم لليوم

بائعو الرمل والجير والبريك	10.00 دراهم عن كل شحنة
بائعو مواد العلف بالجملة عن كل شحنة - الشاحنات - البيكوبات	50.00 درهم 25.00 درهم
بائعو التبن	0.50 درهم للبالة أو الكيس أو الشواري
بائعو القاصصة و مواد العلف الأخرى	0.50 درهم للبالة أو الكيس أو الشواري
بائعو الدجاج بالجملة	20.00 درهم للقفص
بائعو السمك الطازج بالجملة عن كل شحنة - الشاحنات - البيكوبات	50.00 درهم 25.00 درهم
بائعو السمك المثلج	50.00 درهم عن كل شحنة
بائعو التبيغ بالجملة	100.00 درهم عن كل شحنة

واجبات الوقوف

❖ الفصل: الثالث والعشرون:

تقبض حقوق الوقوف في جميع الأسواق الجماعية وأماكن البيع العامة وتحدد هذه الحقوق كما يلي:

بائعو الخضر والفواكه الطرية والخبز الاسكافيون والنجارون والحدادون وبائعو المواد الغذائية وبائعوا الأثاث والأدوات الجلدية والأقمشة وبائع التوابل وغيرهم من الحرفيين والباعة الذين لم يرد ذكرهم عن كل يوم وعن المتر مربع 0.50 درهم.

محطة الجازارة من 1 إلى 144	5.00 درهم في الأسبوع
بائعو اللحم عن كل بسط ولكل يوم	8.00 درهم
بائعو المقوط عن كل بسط ولكل يوم	5.00 درهم
العربات اليدوية لبيع الخضر و الفواكه	2.00 دراهم في اليوم
العربات اليدوية لبيع مواد أخرى	2.00 دراهم في اليوم

واجبات مقبوضة بساحات أخرى للبيع العمومي

❖ الفصل الرابع والعشرون :

إن الباعة الذين يشغلون الملك الجماعي العام غير السوق الأسبوعي بصورة غير قارة و ذلك بعرضهم للسلع والبضائع والمنتجات والخضر وما شبه ذلك يستوجب عليهم أداء رسم يومي عن كل متر مربع كما يلي:

الجوطيات و أماكن البيع العامة	1.00 درهم للمتر مربع
-------------------------------	----------------------

رسوم المحجز

❖ الفصل الخامس والعشرون :

تحدد أسعار هذا الرسم فيما يخص الحيوانات والسلع والبضائع أو الأشياء الأخرى كما يلي:



نوعية الأشياء و الحيوانات والعربات	واجب الإقامة عن كل يوم	المدة القصوى للإقامة
الحيوانات		
الكلاب	5.00 دراهم	خمسة أيام
البقر والخيول والبغال والجمال	15.00 دراهم	خمسة عشر يوما
الحمير	10.00 دراهم	خمسة عشر يوما
الغنم والماعز	5.00 دراهم	خمسة عشر يوما
القطط و الدواجن والحيوانات الصغيرة	1.00 دراهم	خمسة أيام
العربات		
عربات ذات عجلتين	5.00 دراهم	خمسة عشر يوما
عربات ذات أربع عجلات	10.00 دراهم	خمسة عشر يوما
عربات يدوية	2.00 دراهم	خمسة عشر يوما
عربات مقطورة	10.00 دراهم	خمسة عشر يوما
دراجة نارية	10.00 دراهم	خمسة عشر يوما
دراجة عادية	5.00 دراهم	خمسة عشر يوما
السلع والبضائع		
سلع قابلة للتلاشي عن القنطار أو جزء منه	6.00 دراهم	يوم واحد
سلع غير قابلة للتلاشي عن القنطار أو جزئ منه	10.00 دراهم	خمسة عشر يوما
أدوات كبيرة الحجم عن المتر مكعب أو جزء منه	10.00 دراهم	خمسة عشر يوما
أدوات صغيرة الحجم عن المتر مكعب أو جزء منه	5.00 دراهم	خمسة عشر يوما

منتوج بيع الحيوانات والأشياء المحجوزة و التي لم تسحب داخل الآجال المحددة

❖ الفصل : السادس والعشرون :

تباع بالمزاد العلني على يد القايض الجماعي أو نائبه الحيوانات والسلع والخضر والعتاد المحجوزة والتي لم يتم استرجاعها خلال الآجال المحدد ، و يجعل ثمن البيع بعد استخلاص ضرائب الدخول إلى المحجز و المكوث به رهن إشارة صاحبه طيلة أجل سنة و يوم ابتداء من تاريخ الحجز، و تضاف المبالغ المقبوضة إلى ميزانية الجماعة بعد انصرام هذا الأجل ، غير انه تنفيذًا للظهير الشريف المؤرخ في 25 رجب 1337 (26 ابريل 1919) المتمم للتشريع المتعلق بالنقل البري، لا يمكن أن تباع عن طريق المزاد العلني السيارات المحجوزة التي لم يسترجعها أصحابها إلا بعد مضي شهر من تاريخ انصرام الفترة القانونية الأولى التي بقيت خلالها في المحجز.

إن الحقوق التي تقوم مصلحة الجمارك باستخلاصها بمناسبة بيع السيارات المسجلة بالخارج تخفض بنسبة 50 % و يطبق هذا التخفيض بالنسبة لكافة السيارات الصادرة من طرف أية إدارة أو مصلحة عمومية.

الرسم المفروض على وقوف العربات المعدة للنقل العام للمسافرين

❖ الفصل : السابع والعشرون :

يحدد سعر الرسم المفروض على وقوف العربات المعدة للنقل العام للمسافرين عن كل ربع سنة في حدود الأسعار القصوى المحددة بالقانون وذلك كما يلي :

سيارة الأجرة من الصنف الثاني	50.00 درهم
سيارة الأجرة من الصنف الأول	50.00 درهم
حافلات النقل العام من الصنف "ج"	200.00 درهم
حافلات النقل العام من الصنف "ب"	250.00 درهم
حافلات النقل العام من الصنف "أ"	350.00 درهم
سيارات الإيجار التي تفوق قوتها الجبائية 9 أحصة	200.00 درهم
حافلات الإيجار من السلسلة "ت" - "ل" - "س"	200.00 درهم
حافلات الإيجار من السلسلة الثانية "ت"	300.00 درهم
حافلات الإيجار من السلسلة الأولى "ت"	400.00 درهم

الرسم المفروض على شغل الأملاك الجماعية العامة مؤقتاً لأغراض البناء

❖ الفصل الثامن والعشرون:

يحدد سعر الرسم المفروض على شغل الأملاك الجماعية مؤقتاً لأغراض البناء بـ 20.00 درهم للمتر المربع عن كل ربع سنة في حدود السعر الأقصى المحدد بالقانون.

الرسم المفروض على شغل الأملاك الجماعية العامة مؤقتاً لأغراض تجارية أو صناعية أو مهنية

❖ الفصل التاسع والعشرون:

يحدد سعر الرسم المفروض على شغل الأملاك الجماعية العامة مؤقتاً لأغراض تجارية أو صناعية أو مهنية باعتبار المساحة المشغولة من الملك الجماعي العام وموقع الجزء المشغول منه ونوع ما يشغله بعد مداولة المجلس الجماعي كما يلي :

الموقع	نوع النشاط	الرسم المترتب عن كل ربع سنة للمتر مربع
شارع محمد الخامس	تجاري ، مهني.	تجاري 25 درهم ومهني 50 درهم للمتر مربع
شارع الشهداء		تجاري 25 درهم ومهني 50 درهم للمتر مربع
شارع 20 غشت		تجاري 25 درهم ومهني 50 درهم للمتر مربع
شارع المسيرة		تجاري 25 درهم ومهني 50 درهم للمتر مربع
زقة سوق الاثنين		تجاري 25 درهم ومهني 50 درهم للمتر مربع
وسط المدينة		تجاري 25 درهم ومهني 50 درهم للمتر مربع
الأكشاك بجميع أنحاء المدينة		تجاري 20 درهم للمتر مربع
أماكن أخرى		10.00 دراهم للمتر مربع
شارع محمد الخامس	صناعي ، تجاري ، مهني.	2.00 دراهم
السيرك و المعارض	محطة تزويد الوقود	20.00 دراهم للمتر مربع
مواقف سيارات نقل الأموال الخاصة بالابنك والمؤسسات التجارية . وأماكن الوقوف الخاصة أمام الصيدليات. المدارس الخصوصية والفنادق -المصحات الخصوصية والفضاءات التجارية	تجاري	50.00 درهم للمتر طولي

150.00 درهم للوحدة	تجاري	اللافتات بالشوارع و الساحات و الأزقة
150.00 درهم للمتر مربع	تجاري	اللوحات الإشهارية الخاصة بالتجزئات العقارية و التجزئات السكنية و العمارات الفردية
أقل من 50 م 2 = 1500.00 درهم لربع سنة ما زاد عن ذلك 50 درهم م 2	تجاري	اللوحات الإشهارية بالواجهات الحائطية
1500.00 درهم للمتر المربع 3500.00 درهم. للمتر المربع 6000.00 درهم. للمتر المربع	تجاري	اللوحات الإشهارية الخاصة بالشركات ذات النشاط الإشعاري - الصغيرة ما بين 0.50 و 3م ² - المتوسطة الثابتة من حجم 4*3 - المتوسطة المتحركة من 4*3 * ملاحظة: في حالة اللجوء لمسطرة طلب العروض تعتبر هذه الأسعار كحد أدنى

- يحدد مبلغ الإتاوة في احتلال الأملاك الجماعية العامة من طرف متعهدي الشبكات العامة للمواصلات كالتالي :

الموقع	نوع النشاط	الرسم المترتب عن كل ربع سنة
جميع احياء المدينة	تمرير خيوط الاليف البصرية fibres optiques	1.50 درهما للمتر طولي
	اقامة علب ربط الاليف البصرية Boitier de connexion	25.00 درهما للمتر مربع
	الدواليب المعدة لايواء المعدات التقنية الخاصة بربط وخدمة المشتركين و هوائيات الربط و المخادع الهاتفية	100.00 درهما للوحدة
	يؤدي عن كل موقع لأجل إقامة محطات الراديو كهربائية (أبراج و هوائيات الاتصال...) والتجهيزات المرتبطة بها.	5000.00 عن كل ربع سنة

الباب الثاني

الحقوق الأخرى المقبوضة مقابل الخدمات المؤداة

استرجاع صوائر ربط الأملاك بشبكة الواد الحار

❖ الفصل : الثلاثون:

يتحمل المستفيد من شبكة الربط بشبكة الواد الحار جميع المصاريف الناتجة عن هذه العملية

التلقيح ضد داء السعير

❖ الفصل الواحد والثلاثون

واجب التلقيح عن كل حقنة	100.00 درهم للميسورين الغير القاطنين بالمدينة
التلقيحات الدولية	20.00 درهم لاستعمال الحقنة الواحدة

صوائر أبحاث المنافع و المضار

❖ الفصل الثاني و الثلاثون:

يستوجب فتح السجلات للبحث عن المنافع والمضار أداء واجب قدره : 160.00 درهما عن كل عملية .

الألعاب المتواجدة بالفضاءات الخضراء العمومية

❖ الفصل الثالث و الثلاثون:

يؤدى واجب دخول الأطفال الأقل من 12 سنة إلى الألعاب المتواجدة بالفضاءات الخضراء العمومية : 1.00 عن كل طفل لمدة نصف ساعة

استغلال المراحيض العمومية

❖ الفصل الرابع و الثلاثون:

الدخول إلى المراحيض العمومية: 1.00 درهما عن كل شخص

تطهير السيارات

❖ الفصل الخامس و الثلاثون :

يحدد مبلغ تطهير البضائع والأمتعة والسيارات والعربات كما يلي :

10.00 دراهم عن كل عملية	طاكسي صغير أو كبير
15.00 دراهم عن كل عملية	الحافلات أقل من 15 مقعدا
20.00 دراهم عن كل عملية	الحافلات أكثر من 15 مقعدا
5.00 دراهم عن كل عملية	العربات اليدوية

تقام عملية تطهير المحلات المفتوحة للعموم وكذا السيارات المعدة للنقل العام للمسافرين مرة كل شهر على الأقل.

استرجاع صوائر النقل بواسطة سيارة الإسعاف الجماعية

❖ الفصل السادس و الثلاثون:

تحدد الواجبات المقبوضة عن تنقلات سيارة الإسعاف الجماعية لنقل المرضى أو الجرحى على الشكل التالي:

*داخل المدار الحضري : عن كل مريض	
20.00 درهم	نهارا
25.00 درهم	ليلا
*خارج المدار الحضري: عن كل مريض	
2.00 درهم	نهارا عن كل كيلو متر ذهابا وإيابا
2.50 درهم	ليلا وأيام العطل عن كل كيلو متر ذهابا وإيابا

ويضاف إلى هذه الواجبات واجب ثابت يؤدى عن طلب خروج سيارة الإسعاف يقدر بـ 10.00 دراهم.

المقابر ودفن الأموات

واجب كراء الأراضي بالمقابر

❖ الفصل السابع و الثلاثون:

إن تخصيص الامتيازات بالمقابر يستوجب دفع الواجبات التالية:

امتياز مؤبد ولكل قبر	200.00 درهم
امتياز مؤقت لمدة تتراوح ما بين 10 سنوات و 50 سنة	100.00 درهم
تفويت الأراضي الخاصة بالعائلات	
عن كل بقعة تسع	
10 قبور ما قدره	100.00 درهم

مدا خيل أخرى عن المقابر

❖ الفصل الثامن و الثلاثون:

يخضع حفر القبور و دفن الأموات بالمقابر على دفع الرسوم التالية:

الأطفال الذين يقل سنهم عن سنة	5.00 دراهم
الأطفال الذين يتراوح سنهم بين سنة و 12 سنة	10.00 دراهم
الأشخاص الذين يتعدى سنهم 12 سنة	15.00 دراهم

استخراج الجثث

❖ الفصل التاسع و الثلاثون :

يؤدى عن استخراج الجثث من المقبرة الجماعية واجب يقدر ب 100.00 درهما عن كل جثة.

رسم نقل الأموات

❖ الفصل الأربعون :

إن نقل الأموات على متن السيارة المعدة لذلك يستوجب أداء الرسم التالي:

- داخل دائرة الجماعة عن كل جثة	30.00 درهم
- خارج دائرة الجماعة عن كل جثة (للكيلو متر)	2.00 دراهم للكيلومتر

تؤدى الرسوم المشار إليها أعلاه مسبقا إلى صندوق القابض وقت التصريح بالوفاة.

منتوج الموازين العمومية وحقوق الوزن و الكيل

❖ الفصل الواحد الأربعون:

يحدد كما يلي واجب استعمال الموازين العمومية.

البقر و الإبل و الخيل و البغال عن كل رأس	4.00 دراهم
الغنم و الماعز عن كل رأس	1.00 دراهم
الخضر و الفواكه عن كل قنطار أو جزء منه	2.50 دراهم
الخضر و الفواكه للطن *صوبة*	25.00 دراهم
الشاحنات و البيكوبات و العربات المحملة للخضر و الفواكه لكل صندوق	1.00 دراهم
السيارات و العربات	10.00 دراهم

رسوم رفع نفايات الحدائق و بقايا المواد الصناعية و مواد البناء المتروكة على الطريق العمومية.

❖ الفصل الثاني و الأربعون:

إن إزالة نفايات البساتين و رفع نفايات المواد الصناعية و مواد البناء و بقايا الأنقاض المهجورة في الطريق العمومية من طرف مصالح الجماعة إما بصفة تلقائية أو بطلب من المعنيين بالأمر يستوجب أداء رسم قدره:

- عن كل حمولة شاحنة 06 متر مكعب	- 150.00 درهم
- عن كل متر مكعب	- 30.00 درهم
- أدنى ما يستخلص	- 30.00 درهم

منتوج المحطات الطرقية لنقل المسافرين

❖ الفصل الثالث و الأربعون:

يؤدي عن استعمال المحطة الطرقية لنقل المسافرين من طرف العربات و الحافلات المخصصة للنقل العام للمسافرين الواجبات التالية:

مبيت الحافلات

تحدد واجبات مبيت الحافلات بالمحطة الطرقية التي تؤدي مسبقا إلى صندوق القابض الجماعي 100.00 درهم شهريا عن كل حافلة.

شبابيك التذاكر

يؤدي عن استغلال شبابيك بيع التذاكر التابعة للمحطة الطرقية واجب شهري قدر كما يلي :

عن كل شبك لبيع التذاكر	150.00 درهم لشهر
------------------------	------------------

وإذا تقرر استغلال هذه الشبابيك عن طريق طلب العروض يجب أن تؤخذ هذه الواجبات كحد أدنى لانطلاق العملية.

الوقوف و العبور

الحافلات التي لها نقطة الانطلاق من المحطة.

*الحافلات من سلسلة ج:	
الحافلات التي لها خط يفوق 50 كيلو متر	10.00 دراهم للسفرة الواحدة
الحافلات التي يقل خطها عن 50 كيلو متر	5.00 دراهم للسفرة الواحدة
*الحافلات من سلسلة با	
الحافلات التي لها خط يفوق 50 كيلو متر	15.00 درهما للسفرة الواحدة
الحافلات التي يقل خطها عن 50 كيلو متر	10.00 درهما للسفرة الواحدة
*الحافلات من سلسلة ا	
الحافلات التي لها خط يفوق 50 كيلو متر	20.00 درهما للسفرة الواحدة
الحافلات التي يقل خطها عن 50 كيلو متر	15.00 درهما للسفرة الواحدة
*الحافلات العابرة:	
1- *الحافلات من سلسلة ج	
الحافلات التي لها خط يفوق 50 كيلو متر	300.00 درهم شهريا
الحافلات التي يقل خطها عن 50 كيلو متر	150.00 درهم شهريا

2- الحافلات من سلسلة ب:	
الحافلات التي لها خط يفوق 50 كيلو متر	450.00 درهم شهريا
الحافلات التي يقل خطها عن 50 كيلو متر	300.00 درهم شهريا
3- الحافلات من سلسلة أ:	
الحافلات التي لها خط يفوق 50 كيلو متر	10.00 دراهم للمسفرة الواحدة
الحافلات التي يقل خطها عن 50 كيلو متر	450.00 درهما شهريا

يمكن تعويض الحقوق المتعلقة بوقوف الحافلات بالمحطة الطرقية بنسبة مئوية من ثمن التذاكر المسلمة من طرف أرباب النقل.

منتوج محطات وقوف الدراجات و السيارات

❖ الفصل الرابع و الأربعون:

يحدد الواجب المؤدى عن وقوف وحراسة الدراجات و العربات و السيارات بأماكن مخصصة لذلك كما يلي:

- محطة السوق الأسبوعي:

- يؤدى عن كل دراجة عادية 1.00 درهم لليوم
- يؤدى عن كل دراجة نارية 1.50 درهم لليوم
- يؤدى عن كل عربة 2.00 درهم لليوم
- يؤدى عن كل سيارة 2.00 دراهم لليوم
- يؤدى عن كل حافلة أو شاحنة 3.00 دراهم لليوم

- محطة ساحة بنى سمير:

- يؤدى عن كل دراجة عادية 1.00 درهم لليوم
- يؤدى عن كل دراجة نارية 1.50 درهم لليوم
- يؤدى عن كل عربة 2.00 درهم لليوم
- يؤدى عن كل سيارة 2.00 دراهم لليوم
- يؤدى عن كل حافلة أو شاحنة 3.00 دراهم لليوم

- محطة الأسواق المغطاة وغيرها من الأماكن العامة :

- يؤدى عن كل دراجة عادية 1.00 درهم لليوم
- يؤدى عن كل دراجة نارية 1.50 درهم لليوم
- يؤدى عن كل عربة 2.00 درهم لليوم
- يؤدى عن كل سيارة 2.00 دراهم لليوم
- يؤدى عن كل حافلة أو شاحنة 3.00 دراهم لليوم

- محطة الفضاءات الخضراء العمومية:

- يؤدي عن كل دراجة عادية 1.00 درهم لليوم
- يؤدي عن كل دراجة نارية 1.50 درهم لليوم
- يؤدي عن كل عربة 2.00 درهم لليوم
- يؤدي عن كل سيارة 2.00 درهم لليوم
- يؤدي عن كل حافلة أو شاحنة 3.00 درهم لليوم

ترقيم العقارات

❖ الفصل الخامس و الأربعون:

يؤدي عن عمليات ترقيم المنازل و الدكاكين واجب يحدد كما يلي:

عملية ترقيم المنازل والدكاكين	50.00 درهم عن كل باب
-------------------------------	----------------------

كراء أدوات الحفلات

❖ الفصل السادس و الأربعون:

توضع لوازم الحفلات رهن إشارة الأشخاص الراغبين في إقامة حفلات أو أعراس وذلك بعد الحصول على رخصة من طرف المصالح البلدية.
ويستخلص عن كراء المعدات واجبات محددة كما يلي:

المعدات	ثمن الكراء
منصات للمتر مربع	10.00 درهم
كراسي للواحد	1.00 درهم
الرايات للواحدة	0.50 درهم
سلك المصابيح للمتر الطولي	0.50 درهم
اللافتات للمتر الطولي	10.00 درهم
الصور للواحدة	10.00 درهم
أسلاك الكهرباء للمتر الواحد	5.00 درهم
مصابيح كهربائية للواحدة	1.00 درهم
حواجز للمتر الطولي	5.00 درهم
الأعطية (باش) للمتر مربع	10.00 درهم
أعمدة للواحد	5.00 درهم
الزرابي للمتر مربع	10.00 درهم
الطاولات	5.00 درهم
مكبر الصوت	300.00 درهم
الخيمة	500.00 درهم
الأفرشة للمتر الطولي	5.00 درهم

إن صاحب الحفل مسؤول عن كل إتلاف أو كسر قد يلحق بالمعدات و هو ملزم بتعويض كل الخسائر، و تتم التعويضات حسب الأسعار الجارية بالسوق .
تسلم المعدات من طرف رئيس المستودع البلدي بعد الإطلاع على توصيل أداء الواجبات وإمضاء تعهد من طرف المعني بالأمر

بيع التصاميم و المطبوعات

❖ الفصل السابع و الأربعون:

- تحدد أثمان بيع التصاميم و المطبوعات كما يلي:
- خمسون درهما 50.00 عن كل تصميم مرفق بالملف.
 - إن الملفات التي لا تشمل على تصاميم و التي يقل عدد أوراقها عن خمس ورقات أو يساويها تسلم مجانا.

تصاميم المدينة	100.00 درهم
البطاقات المختلفة للواحدة	10.00 دراهم
مطبوعات أخرى عن كل صفحة	1.00 درهم
لائحة الأسعار للواحدة	10.00 دراهم
البحث في الوثائق والمحفوظات	30.00 درهم
رخص السكن لكل طابق	100.00 درهم
شواهد المطابقة	300.00 درهم
رخص الربط بالماء الصالح للشرب و التطهير السائل (الخواص)	100.00 درهم
رخص الربط بالماء الصالح للشرب و التطهير السائل (الشركات)	500.00 درهم
الشواهد الإدارية المسلمة من مصلحة التعمير و المتعلقة بالأراضي المجهزة	
أقل أو يساوي 2م400	200.00 درهم
أكثر من 2م400 إلى 2م1000	500.00 درهم
أكثر من 2م1000 إلى 2م5000	700.00 درهم
أكثر من 2م5000	1000.00 درهم
عن كل هكتار	1000.00 درهم
الأراضي غير المجهزة	
أقل أو يساوي 2م400	300.00 درهم
أكثر من 2م400 إلى 2م1000	700.00 درهم
أكثر من 2م1000 إلى 2م5000	1000.00 درهم
أكثر من 2م5000	1500.00 درهم
عن كل هكتار	1500.00 درهم

تسجيل بيع البهائم

❖ الفصل الثامن والأربعون:

يؤدي عن تسجيل بيع البهائم الواجبات التالية :

البقر و الإبل و الخيل للرأس	10.00 دراهم
العجول و الحمير للرأس	10.00 دراهم
الغنم و الماعز للرأس	6.00 دراهم

يعتبر تسجيل بيع البهائم اختياريا و لا تسليم الصكوك المتعلقة بالبيع إلا عند طلبها من طرف المشتري.

مدخول الخزانة الجماعية

❖ الفصل التاسع والأربعون :

يستوجب الانخراط في الخزانة الجماعية أداء الرسوم التالية:

الضمانة:	10.00 دراهم للعموم و 5.00 دراهم للطلبة
الانخراط السنوي:	10.00 دراهم
استعارة الكتب للأسبوع الواحد:	
على الأكثر لكل كتاب :	1.00 درهم
استعارة الكتب لأسبوعين	
على الأكثر لكل كتاب :	2.00 دراهم

ويؤدي عن تجاوز مدة الاستعارة لكل كتاب و عن كل يوم إضافي 1.00 درهما .

الباب الثالث

واجبات الأملاك الجماعية

❖ الفصل الخمسون:

تحدد شروط استغلال الدكاكين والحوانيت والأماكن المهنية أو الخاصة بممارسة التجارة أو الصناعة و محلات السكنى والأراضي الفلاحية وغيرها وكل عقار تمتلكه الجماعة طبقا لمداولة المجلس الجماعي . ويكون إشغال الدكاكين والحوانيت والمحلات المشابهة ومحلات السكن لمدة شهر واحد بجدد تلقائيا ما عدا مقتضيات قانونية أو تعاقدية مخالفة. و يؤدي واجب الإشغال مسبقا قبل اليوم الخامس من كل شهر وعن الشهر كله وعلى المستغلين أن يدفعوا ضمانة لصندوق القايض الجماعي تساوي واجب الإشغال مدة شهرين و ذلك عند تسلمهم للدكان أو السكن أو غيرهما، أما الأراضي الفلاحية فتكون مدة إشغالها للسنة تبدأ في فاتح أكتوبر وتمتد إلى غاية متم شهر شتنبر من السنة الموالية وكل مدة ابتدأت تؤدي عنها الواجبات بكامله .

الدكاكين والحوانيت و الأماكن المهنية أو الخاصة بالتجارة أو الصناعة

❖ الفصل الواحد و الخمسون :

يؤدي عن استغلال الدكاكين والحوانيت والأماكن المهنية أو الخاصة بالتجارة أو الصناعة إما واجب جزافي شهري أو واجب شهري يقدر حسب مساحة كل محل .

الواجب الشهري	السوق البلدي المغطاة بساحة بني سمير
260.00 درهم شهريا	دكاكين بيع الخضار (من 1 إلى 14)
260.00 درهم شهريا	دكاكين الجزارة (من 15 إلى 25)
260.00 درهم شهريا	دكاكين العطرية (من 26 إلى 36)
260.00 درهم شهريا	دكاكين لبيع الدجاج (من 37 إلى 40)
260.00 درهم شهريا	دكان بيع السمك (رقم 41)
150.00 درهم شهريا	محطات بيع السمك (من 42 إلى 51)
22.00 درهم شهريا	محطة عرض الدجاج (الأقاص من 52 إلى 65)
	السوق البلدي المغطاة بزئقة المدارس :
225.00 درهم شهريا	دكاكين من 01 إلى 12 من 14 إلى 44 و 50-53
325.00 درهم شهريا	دكاكين من 45 إلى 49 و 51-52
325.00 درهم شهريا	محل بيع المواد الغذائية
325.00 درهم شهريا	مقشدة

350.00 درهم شهريا	محل بيع الدخان
850.00 درهم شهريا	المقهى
1500.00 درهم شهريا	الصيدلية
دكاكين سوق الاثنين :	
100.00 درهم شهريا	دكاكين بيع الجير (من 01 إلى 11)
350.00 درهم شهريا	دكاكين بيع الخضار (بالجملة من 12 إلى 28)
150.00 درهم شهريا	دكاكين بيع الخضار (نصف الجملة من 29 إلى 33)
120.00 درهم شهريا	محل بيع الشاي (مقهى تقليدي من 34 إلى 35)
5.00 درهم شهريا	محطة الجزيرة (من 01 إلى 144)
100.00 درهم شهريا	محل بيع الدخان بشارع الشهداء
500.00 درهم شهريا	محلات غسل الأمتعة بالمجزرة البلدية (01 و 02)
1500.00 درهم شهريا	النادي الرياضي البلدي
20.0 درهم شهريا	دكان بباب السوق الأسبوعي
المحلات التجارية بشارع المسيرة :	
230.00 شهريا	المحلات (من 01 إلى 06)

في حالة اللجوء إلى تحديد واجب استغلال هذه المحلات و الأراضي عن طريق طلب عروض فإن العملية تنطلق من الواجبات المحددة أعلاه كحد أدنى .

الدور السكنية

❖ الفصل الثاني و الخمسون :



الواجب الشهري	*دور الحي الإداري:
450.00 درهما شهريا	الصنف الأول (من 01 إلى 04)
350.00 درهما شهريا	الصنف الثاني (من 05 إلى 16)
300.00 درهما شهريا	الصنف الثالث (من 17 إلى 26)
180.00 درهما شهريا	دور حي السعدية (من 01 إلى 10)
180.00 درهما شهريا	دور الملعب البلدي (من 01 إلى 02)
180.00 درهما شهريا	دور المسبح البلدي (من 01 إلى 02)
100.00 درهما شهريا	دار بالمسبح البلدي رقم 03
100.00 درهما شهريا	دار حارس المستودع البلدي (01)
150.00 درهما شهريا	الدور الموجودة بالمجزرة القديمة (من 1 إلى 03)
100.00 درهما شهريا	دار الموجودة بالسوق البلدي المغطاة بساحة بني سمير : - رقم 01
100.00 درهما شهريا	دار الموجودة بالسوق البلدي المغطاة بساحة بني سمير : - رقم 02
150.00 درهما شهريا	دار السكنى الموجودة بزقة بني عمير رقم 03
100.00 درهما شهريا	دار حارس المجزرة البلدية سوق الاثنين
100.00 درهما شهريا	دار السكنى جانب النادي الرياضي

في حالة اللجوء إلى تحديد واجب استغلال هذه الدور عن طريق طلبات العروض فإن العملية تنطلق من الواجبات المحددة أعلاه كحد أدنى.

مدخول استغلال المسبح الجماعي:

❖ الفصل: الثالث و الخمسون:

إن الدخول لصهريج السباحة يفرض أداء ضريبة كما يلي:

الدخول المسبح	
الكبار مافوق 12 سنة	10.00 درهما
الصغار من 3 سنوات إلى 12 سنة	5.00 دراهم
الاشتراكات الشهرية:	
الأشخاص الكبار مافوق 12 سنة	100.00 دراهم لشهر
الأطفال من 3 سنوات إلى 12 سنة	50.00 دراهم لشهر

يمكن كراء المسبح عن طريق طلب عروض خلال كل سنة .
وعلى الراغبين في إقامة حفلات ليالية داخل المسبح الجماعي أن يؤدوا مبلغا قدره 1000.00 درهم مقابل استهلاك الكهرباء ، كما عليهم دفع ضمانة قدرها 1000.00 درهم من أجل صيانة الأدوات وتركها لأصحابها بعد إزالة مقدار الخسارات المسجلة.

النسبة المئوية المقبوضة في البيوعات العمومية

❖ الفصل: الرابع و الخمسون:

تحدد نسبة 10% من جميع البيوعات التي تجريها الجماعة طبقا للمقتضيات القانونية الجاري بها العمل.

الإنذارات المرسمة

❖ الفصل: الخامس و الخمسون:

إن تعريفة الإنذارات المرسمة تدفع إلى صندوق وكيل المداخل طبقا للمقتضيات القوانين الجاري بها العمل و هي محددة في مبلغ 100.00 درهم عن كل مخالفة.

تلبيس الرصيف وبناء الحواشي

❖ الفصل : السادس و الخمسون:

تحدد اسعار القيام بإنزال الرصيف بطلب من الخواص في مبلغ 150.00 درهم للمتر طولي.

مدا خيل طارئة و غير منتظرة

❖ الفصل: السابع و الخمسون:

إضافة إلى الحقوق المقبوضة مقابل الخدمات الواردة ذكرها سالفاً، تستوفي الجماعة مقابل أية خدمة مدا خيل كيفما كان نوعها ومصدرها وطبيعتها و التي لها علاقة بها و الغير محددة بمقتضى هذا القرار، اضافة إلى الحقوق المقبوضة مقابل الخدمات الواردة ذكرها سالفاً تستوفي الجماعة مقابل أية خدمة أخرى تؤديها لفائدة المستفيدين المباشرين واجبا لا يجوز أن يقل عن ثمن تكلفة تلك الخدمة بما في ذلك المواد و الأدوات و النفقات العامة التي يستوجبها تدخل المصالح الإدارية أو التقنية للجماعة.

الباب الرابع

مقتضيات انتقالية

❖ الفصل: الثامن والخمسون:

تلغى جميع المقتضيات السابقة المخالفة لهذا القرار.

❖ الفصل: التاسع والخمسون:

تدخل المقتضيات هذا القرار حيز التطبيق ابتداء من

يعهد بتنفيذ محتويات هذا القرار إلى كل من القضاة الجماعي وشيخ المداخيل
و المصالح التقنية و الإدارية الجماعية ذلك كل في دائرة اختصاصه.

وادي زم في:

رئيس المجلس الجماعي

الإمضاء:

خريكة في:

تأشير السيد عامل إقليم خريكة

(تابع) توقيعات النقطة الثامنة:

المصادقة على إدماج مختلف القرارات الجبائية التعديلية في قرار جبائي جماعي موحد والمحدد لنسب وأسعار الرسوم والحقوق والواجبات والمساهمات والأتاوي المستحقة لفائدة ميزانية جماعة وادي زم.

التوقيعات

رئيس المجلس الجماعي
محمّد بن بركة

كاتب المجلس
الحبيب كسمي

اتخاذ مقرر جماعي يقضى باقتناء القطع الأرضية التابعة للأراضي
السلالية لبني سمير والمستغلة من طرف الجماعة
(المحجز الجماعي و حديقة 20 غشت).

العرض

في طرحه لهذه النقطة أشار السيد رئيس المجلس الجماعي أن الجماعة تعاني من مشكل العقارات المستغلة من طرفها والغير المسواة وضعيتها القانونية ، لاسيما التابعة للأراضي السلالية أو إدارة أملاك الدولة ، مذكرا بأنه سبق للمجلس التصويت على مقرر لتسوية حوالي 12 عقارا منها ومسطرتها في طور الانجاز ، مشيرا بخصوص النقطة موضوع النقاش بأنه تم التوصل بالإرسالية العاملة عدد 2311 حول معالجة ملفات الإستغلال المنصبة على العقارات المملوكة للجماعات السلالية من طرف الجماعات الترابية، وأشار إلى مضمونها والمحدد فيها المحجز الجماعي الذي تستغله الجماعة منذ زمن وجزء من حديقة 20 غشت واللذان وجب اقتناء قطعهما الأرضية ، وفتح باب النقاش.

المناقشة

المصطفى العماري:

في تدخله ذكر بأن اللجنة المكلفة بالتعمير وإعداد التراب والبيئة والمناطق الخضراء درست هذه النقطة خلال اجتماعها بتاريخ 24 أبريل 2024 وصادقت بإجماع الأصوات المعبر عنها للسادة أعضائها الحاضرين على اقتناء القطع الأرضية التابعة للأراضي السلالية لبني سمير والمستغلة من طرف الجماعة (المحجز الجماعي وحديقة 20 غشت).

هشام حسناوي:

قال في كلمته بأن المكان الحالي للمحجز الجماعي غير ملائم ، حيث اقترح إحداث محجز جماعي جديد تكون له قدرة استيعابية كبيرة.

رئيس المجلس الجماعي:

أوضح بأنه سبق وأن تم طرح مسألة إعادة التخصيص المتعلقة بأرض السوق الأسبوعي الجديد وتم التفكير في اعتمادات برنامج النجاعة لتوظيفها لفائدة محجز جديد بهذا المكان والذي قد لا يتطلب مبالغ كبيرة واستغلال المحجز الحالي في أشياء أخرى، وفي نفس الاطار بين بأن هناك أيضا إمكانية الكراء.

بوعزة العيادي:

أشار بأن أي مشروع لابد له من اعتمادات وكذا العقار والدراسة ، ذون إغفال مسألة إعادة التخصيص والتي يندرج ضمنها المرفقين المشار إليهما ، خاصة في ظل السعي لإحداث ملعب بحديقة 20 غشت، مما يستدعي تطبيق القانون في هذا الاطار.

محمد سكرات:

اقترح في تدخله بأن يكون الملعب قرب الطاكسيات عوض الاقتران من حديقة 20 غشت التي يجب أن تظل متنفسا للسكان، لاسيما أنه بعد 15 أو 20 سنة سترتفع الكثافة السكانية ، مما يستدعي عدم تترك الوعاء العقاري تحت دريعة الاستثمار محيلا في هذا الصدد على مشروع إحداث محطة للوقود بالجوار ، كما أنه يمكن استغلال أمكنة أخرى بالقرب من الحديقة لإحداث ملعب ، وأنه مع اقتناء أرض المحجز ولكن الحديقة يجب أن تبقى كما هي عوض إحداث ملعب بها تحت طائلة المحاسبة.

رئيس المجلس الجماعي:

اقترح بعد استنفاد لائحة التدخلات المرور لعملية التصويت.

مقرر عدد 99 بتاريخ 07 ماي 2024.

- النقطة المتعلقة باتخاذ مقرر جماعي يقضي باقتناء القطع الأرضية التابعة للأراضي السلالية لبني سمير والمستغلة من طرف الجماعة (المحجز الجماعي و حديقة 20 غشت).
- إن مجلس جماعة وادي زم المجتمع في الدورة العادية لشهر ماي 2024 في إطار جلسته المفتوحة للعموم (الجلسة الفريدة) المنعقدة بتاريخ 07 ماي 2024.
- وطبقا لمقتضيات القانون التنظيمي رقم 14-113 المتعلق بالجماعات وخاصة المواد 06-33-42 (الفقرة الأولى)- 43 (الفقرة الأولى)- 48 (الفقرة الأولى)- 67-92 و 94 منه.
- وبعد دراسة المجلس للنقطة المتعلقة باتخاذ مقرر جماعي يقضي باقتناء القطع الأرضية التابعة للأراضي السلالية لبني سمير والمستغلة من طرف الجماعة (المحجز الجماعي و حديقة 20 غشت)
- وبعد اللجوء إلى التصويت العلني.
- وحيث أن عملية التصويت أسفرت على ما يلي:

عدد الأعضاء الحاضرين أثناء التصويت: 18

عدد الأصوات المعبر عنها: 17

عدد الأعضاء الموافقين: 16 وهم السادة:

- | | |
|--------------------|----------------------|
| 1- محمد بنبيكة | 9- بوعبيد غزبال |
| 2- رحالي الكمراني | 10- عبد الإله حرطيبي |
| 3- مليكة بعلواش | 11- محمد ماثور |
| 4- نجاه ميري | 12- عزيزة شعير |
| 5- سناء المعدور | 13- سعد محراش |
| 6- الحبيب كسمي | 14- هشام حسناوي |
| 7- نزهة الشليحي | 15- زهير برحيل |
| 8- المصطفى العماري | 16- بوعزة العيادي |

- عدد الأعضاء الراضين: (01) وهو السيد:

1- محمد سكرات

- عدد الأعضاء الممتنعين عن التصويت: (01) وهو السيد:

1- لبصير بنعيادة

ملحوظة: باقي السادة الأعضاء الغير مدرجين ببيان التصويت لم يحضروا العملية.

يقرر ما يلي:

صادق المجلس الجماعي لمدينة وادي زم بالأغلبية المطلقة للأصوات المعبر عنها لأعضائه الحاضرين على اقتناء القطع الأرضية التابعة للأراضي السلالية لبني سمير والمستغلة من طرف الجماعة (المحجز الجماعي و حديقة 20 غشت).

التوقيعات

كاتب المجلس



رئيس المجلس الجماعي



برقية ولاء وإخلاص مرفوعة
إلى السدة العالية بالله
موجهة إلى الديوان الملكي
الرباط

المملكة المغربية
وزارة الداخلية
جهة بني ملال خنيفرة
إقليم خريبكة
جماعة وادي زم
قسم الشؤون الإدارية والقانونية والمالية
والاقتصادية والاجتماعية والرياضية
مصلحة كتابة المجلس والشؤون
الاجتماعية والمجتمع المدني

سلام تام بوجود مولانا الإمام

وبعد،

يتشرف رئيس المجلس الجماعي لمدينة وادي زم على إثر انتهاء أشغال الدورة العادية لشهر ماي بتاريخ 2024/05/07 ، بأن يتقدم أصالة عن نفسه ونياية عن باقي أعضاء المجلس الجماعي المذكور، وعن سكان المدينة قاطبة إلى السدة العالية بالله ، جلالة الملك سيدي محمد السادس دام له النصر والتأييد بآيات ولانهم وإخلاصهم وتشبثهم بأهداب العرش العلوي المجيد ، راجين منه تعالى أن يحفظ جلالته وأن يطيل في عمره، مثنين مبادراته السامية للنهوض والرفق بالمملكة الشريفة على مختلف المستويات وتوطيد روابط التعاون والشراكة مع الدول الشقيقة والصديقة.

حفظ الله جلالة الملك سيدي محمد السادس وأيده، وحقق على يديه الكريمين ما يصبو إليه شعبه الوفي من كرامة وعزة، راجين منه تعالى أن يجعله ذخرا وسندا لهذه الأمة وقائدا لمسيرتها التنموية، وضامنا لاستقرارها وأمنها ووحدتها، وأن يقر عينه بولي عهده صاحب السمو الملكي الأمير الجليل المولى الحسن، وصاحبة السمو الأميرة الجليلة للا خديجة، وشدد عضده بشقيقه صاحب السمو الأمير مولاي رشيد، وبأفرااد الأسرة الملكية الشريفة إنه سميع مجيب الدعوات.

والسلام

حرر بوادي زم في: 07 ماي 2024

خادم الاعتاب الشريفة
رئيس المجلس الجماعي
إمضاء: محمد بنبيكة

