



المملكة العربية السعودية  
وزارة الشؤون البلدية والقروية  
وكالة الوزارة للشؤون البلدية  
الإدارة العامة لصحة البيئة

## لائحة محلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية



المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

لائحة

ممارات إعداد وتجهيز

الوجبات الغذائية

١٤٢٦ هـ

٠٠٢ م

٢٤٦/٤٢٦ (ح) وزارة الشؤون البلدية والقروية ، ١٤٢٦هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية،  
الإدارة العامة لصحة البيئة.

لائحة محلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية / وزارة الشؤون البلدية  
والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية، الإدارة العامة لصحة البيئة.

الرياض ، ١٤٢٦هـ

٣٦ ص : ٢٤ سم

ردمك : ٠ - ٣٠ - ٧١٠ - ٩٩٦٠

١ - السعودية ، وزارة الشؤون البلدية والقروية - قوانين وتشريعات

٢ - البلدية - قوانين وتشريعات - السعودية أ - العنوان

١٤٢٦/٤٢٦

ديوي ٢٦٠٩٨١٥٣٩٥٤,٣٥٤

رقم الإيداع : ١٤٢٦/٤٢٦

ردمك : ٠ - ٣٠ - ٧١٠ - ٩٩٦٠



## تقديم

انطلاقاً من توجيهات خادم الحرمين الشريفين رئيس مجلس الوزراء، وصاحب السمو الملكي ولي العهد نائب رئيس مجلس الوزراء ورئيس الحرس الوطني - القاضي بضرورة العمل الجاد والمكثف لرفع مستوى الأداء، بما في ذلك تحديث اللوائح والأنظمة لتواكب ما تشهده المملكة العربية السعودية من تقدم وتطور، وتساير أحدث ما يتوصل إليه العالم، مستفيدين في ذلك من تجارب الدول المتقدمة، ونظراً لمسؤولية وزارة الشؤون البلدية والقروية تجاه صحة وسلامة المستهلك (فيما يقع في نطاق اختصاصها من مهام وواجبات)، ووقف ما حدده نظام البلديات والقرى الصادر بقرار مجلس الوزراء رقم (م/٥) وتاريخ ١٣٩٧/٢/٢١هـ حيث جاء بالمادة (٤٨) من الباب الخامس من ذات النظام ما نصه: (يصدر وزير الشؤون البلدية والقروية اللوائح والتعليمات التنفيذية لهذا النظام...).

فإن الوزارة تقوم بمراجعة شاملة لجميع اللوائح والأنظمة بشكل عام، وتركز بشكل خاص على أنظمة وتعليمات صحة البيئة والصحة العامة، هادفة من ذلك لمراجعتها والعمل على تحديثها وتطويرها، وانتهت في هذا المجال إلى إعادة صياغتها وإضافة ما استجد، وبعد مراجعة لما هو مطبق في الدول المتقدمة.

إن هذه اللوائح تهدف بالدرجة الأولى للمحافظة على صحة وسلامة المستهلك، ويعنى بتطبيقها المستثمرون في مجال الأنشطة ذات العلاقة بالصحة العامة، ويشرف على تطبيقها الجهات المختصة من هذه الوزارة وفروعها. ولذا فإن هذه العناصر الثلاثة مسؤولة مسؤولية كاملة عن تطبيقها، ويحتم الأمر عليها جميعاً التعاون لتحقيق الهدف من إصدارها.

نسأل الله - سبحانه وتعالى - أن ينفع بهذا الجهد، وأن يحقق أهدافه.. إنه خير مسؤول.

والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته

متعب بن عبد العزيز

وزير الشؤون البلدية والقروية

## أهداف اللائحة

تعتبر المواد الغذائية من ضروريات بناء الجسم وتزويده بالطاقة اللازمة التي من خلالها يستطيع الإنسان مزاولة أعماله وأن يكون شخصاً فاعلاً في مجتمعه يتمتع بالصحة والقوة والنشاط، وتتعدد الأغذية في أشكالها وأصنافها وفقاً لحاجات ورغبات المستهلك فمنها ما ينتج عبر تحويل المواد الغذائية الأولية إلى أشكال متعددة ومنها ما يتم التعامل معه مباشرة وتقديمه بشكل فوري ومباشر للمستهلك من خلال محلات إعداد وتجهيز الأغذية مثل المطاعم والكافيتريات ومحلات الوجبات السريعة ومحلات تجهيز وبيع القرصان ومطابخ الولائم ومحلات بيع الحليب الطازج، ولضمان تقديم الوجبات الغذائية وفق شروط وضوابط صحية تكفل - بإذن الله - وصولها للمستهلك خالية من مسببات التلوث الغذائي ومنتجة بمواقع تتوافر بها الشروط الصحية اللازمة قامت الوزارة بإصدار اللوائح اللازمة تحدد الشروط والضوابط الصحية الواجب توافرها لترخيص المحلات التي تزاوّل كل نشاط من هذه الأنشطة على حده وتشتمل كل لائحة على ثلاثة أقسام رئيسية.

إن وكالة الوزارة للشؤون البلدية في الوقت الذي تطالب فيه مزاولي هذا النشاط بالالتزام بما ورد في هذه اللائحة للمحافظة على سلامة الإنسان وصحته، لتتطلع إلى التفاعل معها بإبداء الآراء والمقترحات من خلال موقع الوزارة على الإنترنت: [www.momra.gov.sa](http://www.momra.gov.sa)

والله ولي التوفيق،،،

وكيل الوزارة للشؤون البلدية

محمد بن علي آل الشيخ

## الفهرس

٨	<b>الباب الأول: المجال والتعاريف</b>
٨	(مادة ١): المجال
٨	(مادة ٢): التعاريف
١٣	<b>الباب الثاني: الاشتراطات العامة</b>
١٣	(مادة ٣): عام
١٣	(مادة ٤): الموقع والمساحة
١٤	(مادة ٥): المبنى
١٥	(مادة ٦): أقسام المحل
١٨	(مادة ٧): المستودع
١٩	(مادة ٨): المرافق والخدمات
٢٢	(مادة ٩): التجهيزات
٢٣	(مادة ١٠): الأمان والسلامة
٢٤	<b>الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة</b>
٢٤	(مادة ١١): المواد الأولية
٢٤	(مادة ١٢): النقل
٢٤	(مادة ١٣): التخزين
٢٥	(مادة ١٤): إعداد الوجبات الغذائية

- ٢٥ (مادة ١٥): المواد الغذائية
- ٢٦ (مادة ١٦): استخدام المواد الغذائية المجمدة
- ٢٧ (مادة ١٧): المواد المضافة
- ٢٧ (مادة ١٨): تعبئة وتغليف الوجبات المطهية
- ٢٨ (مادة ١٩): وسيلة نقل الوجبات الغذائية
- ٢٩ (مادة ٢٠): النظافة العامة
- ٣١ (مادة ٢١): الصيانة
- ٣١ (مادة ٢٢): الترخيص
- ٣١ (مادة ٢٣): سجل الرقابة الصحية
- ٣٢ **الباب الرابع: العاملون**
- ٣٢ (مادة ٢٤): استخراج الشهادات الصحية
- ٣٣ (مادة ٢٥): صلاحية الشهادة الصحية
- ٣٣ (مادة ٢٦): الأمراض المعدية والإصابات
- ٣٤ (مادة ٢٧): المظهر والسلوك الشخصي
- ٣٥ **الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة**
- ٣٥ (مادة ٢٨): مراقبة تنفيذ اللائحة
- ٣٦ **ملحق: مواد التنظيف والتطهير والتعقيم المستخدمة**



## الباب الأول

### المجال والتعاريف

#### (مادة ١): المجال

تسري بنود هذه اللائحة على محلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية، ويتم نقل هذه الوجبات إلى منافذ التسويق أو المحلات التي تقدم خدماتها لمنسوبي جهات حكومية أو أهلية وتدار بواسطة هؤلاء المنسويين أو بواسطة متعهدي الإعاشة ذاتهم.

#### (مادة ٢): التعاريف

في تطبيق بنود هذه اللائحة يقصد بالمصطلحات التالية المعاني المبينة أمام كل منها:

##### **أماكن الإعداد والتجهيز:**

مبنى أو جزء منه مرخص يتم فيه إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية. ويشمل هذا الإعداد والتجهيز عمليات التقطيع والتتبيل وتجهيز الخلطات والتعبئة ونقلها إلى مكان الإعداد النهائي لتطهى وتقدم للمستهلك. وقد يتم طهيها في أماكن الإعداد لتقديمها مباشرة كوجبة جاهزة للمستهلك.

##### **الترخيص:**

وثيقة خاصة بالنشاط تصدر من البلدية المختصة تجيز تشغيل ومزاولة العمل (النشاط) في المنشآت الغذائية بعد استيفاء جميع الاشتراطات المطلوبة، ويسري الترخيص لمدة زمنية محددة يلزم تجديده بعدها.

##### **متعهد الإعاشة:**

هو الذي يقوم بنقل وتأمين المواد الغذائية الأولية أو النهائية إلى الجهات التي تحتاج إليها.

### **العبوة:**

أي شكل يحمي ويحوي المادة الغذائية للبيع كوحدة واحدة مستقلة مثل المعلبات واللفافات والمغلفات.

### **المكونات:**

مجموعة المواد الداخلة في تحضير الوجبة وتشمل المواد الأولية والمواد المضافة لها بكل صورها وأنواعها وأشكالها وأغراضها، والتي تستخدم في إعداد وتصنيع وتجهيز الغذاء وتدخل ضمن تركيبه النهائي.

### **وجبة جاهزة للأكل:**

أي مادة أو مجموعة مواد غذائية مجهزه ومحضرة ومعبأة ومعاملة حرارياً وصالحة للأكل بحالتها.

### **وجبة غير جاهزة للأكل:**

أي مادة أو مجموعة مواد غذائية تامة التجهيز والتحضير والإعداد ومعبأة بطريقة سليمة وصحية ولكن غير معاملة حرارياً بفرض الطهي وتنقل بطريقة سليمة إلى موقع التسويق لتتم معاملتها حرارياً لتكون بعد ذلك جاهزة للأكل.

### **الغذاء:**

مجموع الأطعمة والمشروبات القابلة للأكل أو الشرب عدا الدواء.

### **تداول الأغذية:**

نقل أو استلام أو تجهيز أو تحضير أو تقديم أو تخزين أو عرض المواد الغذائية بقصد البيع.

### **متداول الأغذية:**

أي شخص يتعامل بشكل مباشر أو غير مباشر مع الأغذية المعبأة أو غير المعبأة أو مع المعدات أو الأدوات الغذائية أو مع الأسطح الملامسة للأغذية. وبذلك يكون مطالباً بالامتثال لتطبيق شروط سلامة الأغذية.

### **الغذاء الآمن:**

الغذاء الخالي من العيوب، والغير ملوث بالأحياء الدقيقة الممرضة أو سمومها التي تفرزها، والخالي من الحشرات أو أجزائها، والمحتفظ بجميع خواصه الحسية والظاهرية وبكامل قيمته الغذائية.

### **سلامة الأغذية:**

ضمان أن لا تتسبب الأغذية في الإضرار بالمستهلك عند إعدادها أو تناولها طبقاً للاستخدام المقصود منها.

### **صلاحية الأغذية:**

ضمان أن تكون الأغذية مقبولة للاستهلاك الآدمي طبقاً للاستخدام المقصود منها.

### **التعبئة والتغليف:**

يقصد بها وضع المادة الغذائية في عبوة مناسبة تتيح عرضها للمستهلك طبقاً لطبيعتها على أن تحمل البيانات المطلوبة طبقاً لمواصفة البطاقة الغذائية .

### **بطاقة المادة الغذائية:**

أي رقعة أو شيء تصويري أو وصفي سواء كان مكتوباً أو مطبوعاً أو معلماً بحروف بارزة ملحق بوعاء الغذاء أو تابع أو مصاحب له .

### **سلسلة الغذاء:**

مجموعة العمليات التي تتعرض لها المادة الغذائية الأولية بداية من استلامها وحتى الاستهلاك النهائي، وتشمل الاستلام، التخزين، التجهيز، الطهي، الخدمة، وإدارة المخلفات.

### **التسمم الغذائي:**

حالة مرضية حادة تنشأ عن تناول طعام ملوث بأحد مسببات التسمم الغذائي (ميكروبات أو سمومها - عناصر معدنية سامة - مبيدات حشرية - ملوثات كيميائية).

## **نظام الهاسب : HACCP (تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة)** (Hazard Analysis and Critical Control Points HACCP)

نظام يهدف إلى تحليل مصادر الخطر المختلفة (حيوي - كيميائي - طبيعي) وتحديد نقاط التحكم الحرجة لضمان السلامة الغذائية من خلال التعرف على مصادر الخطر التي لها تأثير على سلامة الغذاء وتقييمها والسيطرة عليها من بداية سلسلة الغذاء وحتى الاستهلاك النهائي لأي منتج غذائي.

### **مصدر الخطر:**

يعني وجود مصدر تلوث غير مقبول ذي طبيعة حيوية (كتكاثر الأحياء الدقيقة) أو كيميائية (مركبات عضوية أو مبيدات) أو فيزيائية (أجسام غريبة أو حشرات أو أتربة)، تؤثر على سلامة الغذاء أو تسبب فساد أو إنتاج سموم به أو تكوين نواتج أخرى غير مرغوبة.

### **نقطة التحكم الحرجة:**

النقطة التي يمكن عندها التحكم في مصدر الخطر مهما كان نوعه.

### **الاشتراطات الصحية:**

مجموعة من الضوابط الواجب توافرها في المحلات التي لها علاقة بتقديم الغذاء.

### **النظافة:**

إزالة المواد الغير مرغوب فيها مثل الأتربة وبقايا الأغذية والقاذورات والدهون وغيرها من المواد الكريهة.

### **التلوث:**

تعرض الأغذية أو البيئة المحيطة بها للملوثات المختلفة.

### **الملوثات:**

أي مواد غريبة عن الغذاء لا تضاف إليه عن قصد (حيوية أو كيميائية أو غير ذلك)، ولكنها تنتقل إليه من الوسط أو البيئة المحيطة وتضر بسلامة الغذاء أو صلاحيته.

### **التطهير:**

خفض أعداد الكائنات الحية الدقيقة الموجودة بالبيئة المحيطة بالغذاء إلى المستوى المأمون الذي لا يضر بسلامة الأغذية أو صلاحيتها وذلك باستخدام المواد الكيميائية المصرح باستخدامها أو بالطرق الفيزيائية.

### **التجهيزات:**

يقصد بها جميع الاحتياجات الضرورية للمنشأة لتتلائم مع طبيعة نشاطها سواءً كانت هذه المنشأة غذائية أو لها علاقة بالصحة العامة.

## الباب الثاني

# الإشتراطات العامة

### (مادة ٣): عام

تعتبر المواد من ٤ إلى ١٠ اشتراطات عامة ملزمة لمنح ترخيص التشغيل ومزاولة العمل.

ويراعى عند منح الترخيص لهذه المحلات ما يلي:

- ١- يمنح الترخيص لكل من:
    - أ- متعهدي الإعاشة في مواسم الحج والعمرة.
    - ب- متعهدي الإعاشة للجهات الحكومية أو الأهلية التي لديها مطاعم أو مساكن داخلية وما في حكمها.
    - ج- المطاعم التي لها أكثر من خمسة فروع وتقع ضمن نطاق إشراف الأمانة أو البلدية على أن يوضح في ترخيص المطعم المتعدد الفروع أماكن ومواقع الإعداد والتجهيز الخاصة بكل فرع.
  - ٢- يجب أن ينص في ترخيص تشغيل ومزاولة عمل مواقع الإعداد والتجهيز أسماء المطاعم المرتبطة بها وكذلك منافذ البيع والتوزيع.
- وعلى متعهدي الإعاشة أثناء مواسم الحج والعمرة الحصول على تصريح من الأمانة أو البلدية المعنية بأماكن إعداد وتجهيز المواد الغذائية.

### (مادة ٤): الموقع والمساحة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- يكون بالدور الأرضي.
- ٢- تجنب استخدام المناطق التي تمثل بيئتها خطراً على سلامة الأغذية.

- ٣- يكون في موقع غير معرض بشكل مباشر أو غير مباشر لأي مصدر للتلوث.
- ٤- يكون في موقع لا ينجم عنه إزعاج أو ضرر مباشر لجيرانه.
- ٥- أن يكون الموقع مجاز لهذا الاستخدام.
- ٦- تسمح المساحة بسهولة مزاوله النشاط بما يتناسب مع كميات الأغذية المنتجة على أن لا تقل عن ٣٠٠ متر مربع.
- ٧- توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي.

### مادة (٥): المبنى

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة انسياب كافة مراحل العمل لضمان سلامة الغذاء، وذلك بتقسيم المحل إلى أقسام مختلفة.
- ٢- يكون من الطوب والأسمت المسلح أو الألمنيوم أو الإلياف الزجاجية أو ما مائلها من حيث الجودة أو المظهر وفقاً للأصول الفنية المتعارف عليها وطبقاً للنظام المعمول به.
- ٣- يمنع منعاً باتاً استخدام الأسبستوس (Asbestos) أو أي مادة يدخل في تركيبها أو أي مادة ضارة.
- ٤- يكون خالياً من التشققات لمنع دخول أو إيواء الحشرات والقوارض.
- ٥- تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة، سهلة التنظيف والغسل، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية.
- ٦- تكون الأرضيات ذات سطح مستوٍ خالٍ من التشقق والحفر، وتصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف.
- ٧- تكون الأرضيات من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للاحتكاك والتآكل أو من الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة.
- ٨- تكون الجدران مدهونة بطلاء مناسب أو ما مائله من حيث الجودة أو المظهر.

- ٩- تكسى جدران وأرضيات أماكن التحضير والطبخ والغسل واستلام المواد الأولية والأماكن التي تتصاعد منها أبخرة أو زيوت متطايرة، وكذلك دورات المياه ومغاسل الأيدي بالسيراميك (ذي لون فاتح) إلى السقف.
- ١٠- تدهن الأسقف بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات ويقلل من تكاثف الأبخرة ونمو الميكروبات والفطريات.
- ١١- يمنع منعاً باتاً استخدام الأسقف المعلقة الصناعية أو الخشبية في أقسام الطهي والتحضير والغسل والمستودعات.
- ١٢- تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة ويفضل أن يكون بها استدارة أو ميل بزاوية ٤٥° ليسهل تنظيفها وتطهيرها ومنع تراكم الملوثات.
- ١٣- تكون الأبواب من الألمنيوم والزجاج بحيث تكون غير منفذة للماء وغير ماصة وذات أسطح ملساء سهلة التنظيف على أن تغلق ذاتياً بإحكام.
- ١٤- تكون النوافذ من الألمنيوم والزجاج أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ على أن تزود بسلك شبكي ضيق لمنع دخول الحشرات والقوارض ويسهل تنظيفها.
- ١٥- يكون المبنى جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله وضمان عدم تكاثف الأبخرة أو تراكم الأتربة، ويتم ذلك بتركيب مراوح شفط يتناسب عددها وتصميمها مع مساحة المكان وكمية الأبخرة به.
- ١٦- تكون الإضاءة جيدة (طبيعية - صناعية) في جميع مرافق المبنى ويفضل الإضاءة الصناعية بشرط أن لا تغير عند استخدامها من طبيعة الألوان .

### (مادة ٦): أقسام المحل

رغبة في انسياب عمليات السلسلة الغذائية، وتجنباً لحدوث التلوث الغذائي، ومراعاة لعلاقة الأقسام بعضها ببعض، يقسم المحل إلى الأقسام التالية:



## القسم الأول: القسم الإداري:

ويشتمل على التالي:

أ- مكتب: وهو غرفة أو غرف مؤثثة بالتجهيزات اللازمة.

ب- دورات المياه ومغاسل الأيدي .

## القسم الثاني:

ويشمل الأجزاء التالية:

### ١- مكان استلام المواد الغذائية:

مكان مجهز برصيف استلام وبالموازين ومعدات الاستلام المختلفة.

### ٢- مكان التحضير والتجهيز:

يتصل بالمطبخ عن طريق باب رداد (مروحي)، ويحتوي على جميع الأدوات والمعدات والأواني المستخدمة في إعداد وتجهيز الطعام، ويجب أن يزود بالتالي:

أ- طاولة ذات سطح ناعم من الصلب الذي لا يصدأ (الخالي من اللحام) أو من الرخام قطعة واحدة للتحضير والتقطيع.

ب- عدد مناسب من الأحواض المصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ يخصص كل منها لغسل نوع محدد من المواد الغذائية فيستخدم حوض للحوم وآخر للدواجن وثالث للخضر والفاكهة، على أن يزود كل حوض بصنبور للمياه النقية الصالحة للشرب وأن يتصل بالصرف الصحي للمحل.

ج- فتحة تصريف بأرضية المكان لتصريف المياه أولاً بأول لمنع تراكمها.

د- وعاءين محكمي الغلق للتخلص من الفضلات والمخلفات حيث يخصص أحدهما للمواد الصلبة مثل الزجاج والصفائح والبلاستيك والآخر للمخلفات الأخرى، على أن يزودان بأكياس بلاستيكية داخلهما.

- هـ- المعدات اللازمة مثل الخلاطات وماكينات تقشير وتقطيع وتجهيز الخضر والمفارم الكهربائية - ماكينات صنع الثلج - سخانات للمياه - عجانات كهربائية - ثلاجة للتبريد (٤م) وثلاجة للتجميد (-١٨م) لتخزين المواد الأولية الحساسة والمواد المجمدة.

### ٣- المطبخ (مكان الطهي):

يزود المطبخ بما يلي:

- أ- عدد من المواقد التي تعمل بالغاز أو الكهرباء، ويمنع استخدام الديزل كوقود.  
ب- شبكة مأمونة لغاز المواقد.  
ج- يزود كل قدر من قدور الطبخ بصنبور للمياه النقية الصالحة للشرب فوقه مباشرة.  
د- الأدوات والمعدات الضرورية للطهي مثل الأفران الكهربائية أو التي تعمل بالغاز والشوايات المختلفة ووحدات القلي العميق وكبائن تسخين الطعام والمحافظة عليه ساخناً وحمامات مائية كهربائية.  
هـ- وسائل الإضاءة والتهوية الجيدة.  
و- مراوح شفط لمنع تراكم الأدخنة والأبخرة المتصاعدة من الطهي وقمع مخروطي لسحب الأدخنة والأبخرة.

### ٤- مكان غسل الأدوات والمعدات والأواني:

يجب أن تتوفر فيه الاشتراطات التالية:

- أ- يتصل بقسم التحضير والتجهيز أو بالمطبخ بباب رداد (مروحي).  
ب- يزود بعدد كاف من الأحواض الكبيرة وصنابير المياه للغسل.  
ج- يزود بسخان كهربائي كبير.  
د- تزود أرضيته بفتحة تصريف المياه لمنع تراكمها على الأرضية.  
هـ- يزود بخزائن مغلقة أو بأررف معدنية غير قابلة للصدأ لحفظ الأدوات والمعدات والأواني النظيفة جاهزة للاستعمال.

## (مادة ٧): المستودع

يقسم المستودع إلى :

- ١- مستودع الأغذية الثابتة والأغذية النصف طازجة: وتُخزن فيه الأغذية عند درجة حرارة الغرفة (٢٥°م).
  - ٢- مستودع لتخزين الفحم والحطب ومواد الوقود الأخرى على أن يخصص جزء مستقل منه لتخزين المواد السامة والكيميائية مثل المبيدات الحشرية ومواد التنظيف والتطهير، ويراعى تخزين هذه المواد داخل خزانة محكمة الغلق في حالة عدم وجود مكان آخر لهذا الغرض.
  - ٣- مستودع الأواني النظيفة: ويتم فيه تخزين الأدوات والمعدات والأواني بعد غسلها وتجفيفها في خزائن محكمة الغلق أو أن يزود المستودع بأرفف من معدن غير قابل للصدأ لتخزين الأواني النظيفة.
  - ٤- المستودع المبرد :
- أ- ثلاجة تبريد لتخزين الأغذية الطازجة مثل الخضر والفواكه واللحوم والأسماك والدواجن ولا تزيد درجة الحرارة بها عن ٤°م.
- ب- ثلاجة للتجميد لتخزين اللحوم والدواجن المجمدة ولا تزيد درجة الحرارة بها عن ١٨°م.

ويجب أن تتوفر في المستودع الاشتراطات التالية :

- ١- تتناسب مساحته مع كمية المواد الغذائية المخزنة به.
- ٢- يزود بالعدد الكافي من الأرفف المعدنية (الدهونة بطلاء مناسب لمنع تكون الصدأ) على أن يكون الرف السفلي مرتفعاً عن سطح الأرض بمقدار ٣٠ سم.
- ٣- تكون الأرفف بعيدة عن الحوائط بمقدار ٣٠ سم.

- ٤- يمنع منعاً باتاً وجود مصادر للرطوبة داخل المستودع كصنابير المياه.
- ٥- توفر الإضاءة الطبيعية عن طريق وجود عدد مناسب من النوافذ المغطاة بسلك ضيق و/أو توفر إضاءة صناعية كافية.
- ٦- يكون جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله ويتم ذلك بتركيب مراوح شفط تناسب مع مساحة المستودع، أو بتكييف الهواء داخله.
- ٧- يزود بالصواعق الكهربائية بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ متر مربع، وبأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض.

### (مادة ٨): المرافق والخدمات

#### (١-٨) التوصيلات الكهربائية

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- تكون نوعية الأسلاك والمواسير الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- ٢- تناسب قطاعات الأسلاك مع الأحمال الكهربائية.
- ٣- تشغل الأسلاك حيزاً لا يزيد عن نصف مساحة مقطع المواسير.
- ٤- يتم فصل دوائر الإنارة عن دوائر المآخذ الكهربائية العادية (للأحمال حتى ١٥ أمبير) ومآخذ القوى (للأحمال أعلى من ١٥ أمبير) على أن تكون دوائر القوى مستقلة.
- ٥- تنفذ جميع التوصيلات الكهربائية طبقاً للمواصفات الفنية القياسية المقررة توفيراً للحماية الكافية للعاملين وللزائرين.
- ٦- تكون وحدات الإضاءة المستخدمة ضد تسرب الأتربة والأبخرة وضد الانفجار خصوصاً في قسم الطهي .
- ٧- تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث خامة الصنع ونوعيات المفاتيح الأوتوماتيكية وكافة المكونات الأخرى.

## (٢-٨) المورد المائي

يجب أن يكون آمناً وتتوفر فيه الاشتراطات التالية:

- ١- تكون المياه المستخدمة إما من مورد عمومي للمياه أو من مصدر معروف ومأمون صحياً، وبعيد عن أي مصدر من مصادر التلوث وعن مياه الصرف، وصالح للاستهلاك الآدمي بناءً على تحاليل مخبريه معتمدة.
- ٢- يكون الخزان الأرضي لمياه الشرب بعيداً عن خزان الصرف الصحي (البيرة) منعاً للتلوث.
- ٣- يفضل أن يكون الخزان العلوي أسطوانياً كلما أمكن ليسهل تنظيفه ومصنعاً إما من الفيبرجلاس أو من مواد غير قابلة للصدأ مستوفية الاشتراطات الصحية، وبعيداً عن مصادر التلوث، وتؤخذ منه المياه خلال شبكة مواسير مصنوعة من الحديد المجلفن أو الصلب الغير قابل للصدأ أو البلاستيك والمطابقة للاشتراطات الصحية.
- ٤- وضع أقفال على خزانات المياه الأرضية والعلوية وذلك لتحقيق الأمن الصحي على مصادر المياه وان تكون الخزانات معالجة بمواد عازلة للماء وصحية .

## (٣-٨) دورات المياه

- تخصص دورات مياه للعاملين بواقع دورة مياه واحدة لكل عشرة عمال على أن تزود الدورة بمرحاضين يفضل أن يكون أحدهما إفرنجياً، على أن يراعى ما يلي:
- ١- يخصص لدورة المياه مكان مستقل بعيد عن أماكن إعداد وتجهيز وطبخ الطعام، ولا تفتح هذه الأماكن عليه مباشرة.
  - ٢- فصل المراحيض عن مغاسل الأيدي.
  - ٣- يكون لكل مرحاض باب خاص به.
  - ٤- تزود دورة المياه بباب محكم ذاتي الإغلاق مصنوع من الألمنيوم أو أي معدن آخر

غير قابل للصدأ.

- ٥- تكون جيدة التهوية والإضاءة.
- ٦- تزود بمروحة شفط تتناسب مع مساحتها بالإضافة إلى صندوق طرد (سيفون) وشطاف.
- ٧- تزود مغاسل الأيدي بالصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة والمناشف الورقية أو معدات التجفيف بالهواء الساخن ووعاء للتنفايات، ويمنع منعاً باتاً استخدام مناشف القماش.
- ٨- استعمال مغاسل للأيدي من النوع الذي يعمل ذاتياً أو بالقدم منعاً لتلوث الأيدي.
- ٩- تزود بسخان للمياه.
- ١٠- توضع لافتات إرشادية تبين الطريقة الصحيحة والسليمة لغسل أيدي العاملين وخصوصاً بعد الخروج من دورات المياه.

#### (٤-٨) غرفة تغيير ملابس العاملين

تخصص بالقسم الإداري من المحل غرفة مستقلة لتغيير ملابس العاملين على أن تزود بعدد مناسب من الخزائن المغلقة لحفظ الملابس.

#### (٥-٨) الصرف الصحي

ينبغي توافر الاشتراطات التالية عند التخلص من الفضلات السائلة:

- ١- يتم التصريف إلى شبكة الصرف الصحي في الأماكن التي يتوفر بها صرف صحي عمومي أو إلى خزان صرف (بيارة) يتناسب حجمه مع كمية الفضلات السائلة ومياه الصرف الناتجة، على أن يكون بعيداً عن الخزانات الأرضية لمياه الشرب بمسافة لا تقل عن عشرة أمتار وفي مستوى أقل من مستوى خزان المياه بنصف متر.
- ٢- لا يكون هناك أي خزان صرف (بيارة) تحت أرضية المحل أو مبانيه على أن يكون خارج المبنى وأن يتم تفريفه كلما اقتضت الحاجة إلى ذلك.

- ٣- ألا يحتوي المحل بداخله على أعمدة (مواسير) سقوط أو مدادات صرف أو أنواع  
مراحيض.
- ٤- فصل مواسير الصرف الصحي لأماكن التشغيل عن خطوط تصريف دورات المياه  
ومغاسل الأيدي ليكون تصريفها إلى خارج المحل مباشرة.
- ٥- أن يكون مستوى أرضية المحل أعلى من منسوب مستوى الشارع المقام به، مع عدم  
وجود غرف تفتيش على ذات الرصيف بجوار أو أمام أحد أبوابه لتجنب الطفح  
ومنع التلوث.

### مادة ٩): التجهيزات

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- تكون جميع الأدوات والأواني المستخدمة في إعداد وتجهيز وطهي الطعام صالحة  
للاستخدام وبحالة جيدة ومن مواد غير قابلة للصدأ.
- ٢- يمنع منعاً باتاً استخدام أي أدوات أو أواني مصنوعة من النحاس الأحمر أو من  
أي معدن يدخل في تركيبه أحد المعادن الثقيلة السامة مثل الرصاص والكاديوم  
والانتيمون.
- ٣- توفر عدد مناسب من الثلاجات لحفظ المواد الغذائية (سواءً الأولية أو المطهية)  
بحيث تخصص ثلاجة للمواد الأولية وأخرى للمواد المطهية، ويمنع منعاً باتاً  
الخلط بينهما في حيز تخزين واحد، على أن يخصص للثلاجات مكان مستقل جيد  
التهوية للمحل لمنع ارتفاع درجة الحرارة مما قد يؤثر على كفاءة وأداء الثلاجات.
- ٤- تزود الثلاجات بجهاز لقياس درجة الحرارة (ترموتر) يكون مثبتاً خارجها في  
مكان مناسب بحيث تسهل قراءته.
- ٥- يفضل أن تزود الثلاجات بلمبات للأشعة فوق البنفسجية للتعقيم المستمر ولتجنب نمو  
وتكاثر الميكروبات.

- ٦- توفر الصواعق الكهربائية للحشرات بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ متر مربع من مساحة الأرضية مع وضع الصواعق في أماكن مناسبة وخاصة في أماكن التجهيز والتحضير والطهي.
- ٧- تخصيص أدوات ومعدات لتجهيز اللحوم والدواجن، وتخصيص غيرها لتجهيز الخضر.
- ٨- يمنع منعاً باتاً استعمال السكاكين ذات الأيدي الخشبية وتستبدل بتلك ذات الأيدي المصنوعة من اللدائن المضغوطة.
- ٩- في حالة وجود أفران تُبنى من الطوب الحراري وألا تكون ملاصقة لحوائط المباني السكنية المجاورة، وفي حالة تعذر ذلك يجب وضع مواد عازلة للحرارة مثل الفلين الطبيعي أو الصناعي أو الصوف الزجاجي بين جدران الفرن والحوائط المجاورة.
- ١٠- تزويد المحل بعدد كافٍ من سخانات المياه لا تقل سعة الواحد منها عن ١٢٠ لتراً.

### (مادة ١٠): الأمان والسلامة

- ١- توضع لافتات إرشادية توضح طرق مكافحة الحريق في حالة حدوثه لا قدر الله.
- ٢- توضع لافتات إرشادية توضح كيفية إخلاء المكان عند الطوارئ.
- ٣- يجب توفير طفايات الحريق بالعدد والحجم المناسبين حسب تعليمات الدفاع المدني، على أن تثبت عليها بطاقة توضح تاريخ الصلاحية ومواعيد إجراء الاختبارات الدورية عليها، وذلك بجميع مرافق المبنى وتجهيزاته. كما يجب توفر اشتراطات الأمان والسلامة حسب تعليمات الدفاع المدني.
- ٤- يجب توفير صندوق للإسعافات الأولية على أن يكون مزوداً بالمواد الضرورية مثل الأربطة الطبية والقطن والشاش والمواد المطهرة ومواد العناية بالجروح.



## الباب الثالث

### الإشتراطات الخاصة

#### سلسلة الغذاء

##### (مادة ١١): المواد الأولية

تستخدم مواد أولية صالحة للاستهلاك الآدمي ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل نوع، ويمنع منعاً باتاً استخدام مواد أولية تظهر عليها علامات التلف والفساد، أو منتهية الصلاحية أو مجهولة المصدر.

##### (مادة ١٢): النقل

يجب استخدام وسيلة النقل المناسبة لكل نوع من أنواع المواد الغذائية الموردة حيث تستخدم وسيلة نقل مبردة للحوم والأسماك والدواجن والخضر الطازجة بحيث لا تزيد درجة الحرارة بها عن ٤°م. وتستخدم وسيلة نقل مجمدة لا تزيد درجة حرارتها عن ١٨-°م لنقل المجمدات المختلفة.

##### (مادة ١٣): التخزين

عند حفظ وتخزين المواد الغذائية في ثلاجات التبريد والتجميد، يجب مراعاة الاشتراطات والأصول الفنية التالية:

- ١- تُرتب المواد الغذائية داخل الثلاجات لحمايتها من التلوث ومنعاً لإتلاف بعضها البعض وحسب أقدمية تاريخ الإنتاج.
- ٢- إتباع قاعدة (ما يخزن أولاً يصرف أولاً).
- ٣- يمنع منعاً باتاً جمع الأغذية الطازجة مثل (اللحوم والدواجن والأسماك الطازجة) مع الأغذية المطهية (أو المعدة للطهى) في ثلاجة واحدة منعاً للتلوث.

- ٤- عدم ترك الخضر مبلة أو مكشوفة على أرفف الثلاجة.
- ٥- فرز الخضر والفواكه الموجودة بالثلاجة يومياً لاستبعاد التالف والمعيب.
- ٦- عدم تراكم الثلج وصهره أولاً بأول للمحافظة على كفاءة التبريد بالثلاجة.
- ٧- تزود الثلاجة المعدة لتخزين الذبائح بخطاطيف للتعليق بحيث تكون الذبائح بعيدة عن جوانب الثلاجة، مع تغطية اللحم داخلها.
- ٨- إبعاد الثلاجة عن أي مصدر حراري ويمنع منعاً باتاً فصل التيار الكهربائي عنها لأي سبب من الأسباب طالما كانت محملة بالمواد الغذائية.
- ٩- يمنع منعاً باتاً التخزين على أرضية المستودع مباشرة وتستخدم القواعد البلاستيكية أو الألواح والعروق الخشبية المرتفعة عن سطح الأرض ليسهل التنظيف أسفلها.
- ١٠- رص المواد الغذائية بطريقة منتظمة بدون تكديس لتسهيل عملية المراقبة.

### (مادة ١٤): إعداد الوجبات الغذائية

يجب أن يتم طهي الطعام جيداً بحيث لا تقل درجة الحرارة داخل المادة نفسها عن ٧٠°م للقضاء على مسببات المرض.

### (مادة ١٥): المواد الغذائية

**يجب توفر الاشتراطات التالية:**

- ١- يمنع منعاً باتاً الاحتفاظ بمواد غذائية (أطعمة أو مشروبات) تظهر عليها علامات التلف والفساد أو غير صالحة للاستهلاك الآدمي.
- ٢- يمنع منعاً باتاً الاحتفاظ بأي أطعمة أو مشروبات مطهية من اليوم السابق.
- ٣- يمنع منعاً باتاً وجود أي أطعمة سبق إعدادها في أماكن غير مرخص لها.
- ٤- تكون جميع أصناف المواد الغذائية بعيدة عن التعرض للذباب والحشرات

- والقوارض ومصادر التلوث بالأتربة أو غيرها.
- ٥- التأكد من أن اللحوم الطازجة الواردة مذبوحة بأحد المسالخ النظامية وأن تكون جميع بيانات الأختام واضحة مثل إسم المسلخ وتاريخ يوم الذبح والعلامة السرية للمسلخ ونوع اللحم ومختومة بخاتم المسلخ المعتمد.
- ٦- ألا تتعدى درجة حرارة مكان حفظ الأغذية المبرده مثل اللحوم والدواجن والخضر والفواكه والسلطات والعصائر عن ٤°م.
- ٧- تحفظ جميع الأغذية المطهية عند درجة حرارة أعلى من ٦٤°م وأن تكون مغطاة باستمرار باستخدام حمام مائي أو أي وسيلة أخرى.
- ٨- يمنع منعاً باتاً تلامس الأغذية المطهية مع أي مادة أولية أو طازجة، كما يمنع منعاً باتاً استخدام أي أوعية استخدمت في نقل أو حفظ أي غذاء طازج في نقل أو حفظ الغذاء المطهي إلا بعد غسلها وتنظيفها وتطهيرها وتجفيفها جيداً.
- ٩- يمنع منعاً باتاً استعمال الماء الساخن الخارج من سخان المياه في إعداد الأغذية أو المشروبات.
- ١٠- يمنع منعاً باتاً تحضير سلطة المايونيز داخل المحل ويستعمل فقط المايونيز المجهز والمصنع في المصانع المرخص لها بذلك.
- ١١- يتم إعداد وتجهيز المواد الغذائية في نفس اليوم على أن تنقل مباشرة إلى الأماكن أو المنافذ التي تُسوّق بها، مع ضرورة وضع بطاقة بيان من الخارج مدون عليها كافة المعلومات الضرورية المنصوص عليها في المواصفة المقررة إذا كان المنتج في صورته النهائية.

### (مادة ١٦): استخدام المواد الغذائية المجمدة

يجب إجراء عملية تسييح (صهر) للمواد الغذائية المجمدة داخل الثلاجات عند درجة حرارة لا تزيد عن ٤°م لمدة لا تقل عن ٨ ساعات، ويمنع منعاً باتاً إعادة تجميدها أو إعادة تجميد أي جزء منها مرة أخرى.

### (مادة ١٧): المواد المضافة

ينبغي أن تكون جميع المواد المضافة للأغذية مثل الألوان والمحسّنات والمنكهات والتوابل والبهارات والملح وخلافه مطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل نوع.

### (مادة ١٨): تعبئة وتغليف الوجبات المطهية

يجب تعبئة المواد الغذائية مباشرة بعد إعدادها وتجهيزها في عبوات مناسبة تتوفر بها الاشتراطات التالية:

- ١- تتناسب مع طبيعة وتركيب ونوع المادة الغذائية المراد تعبئتها.
- ٢- تكون محكمة القفل.
- ٣- لا تتفاعل مع المادة الغذائية ولا تغير من خصائصها وتحافظ على درجة حرارتها.
- ٤- تكون قوية تتحمل النقل والتداول دون أن تسبب أي أضرار للمادة المعبأة بها.
- ٥- تتحمل المعاملة الحرارية في حالة الوجبات الغير جاهزة للأكل.
- ٦- تكون حسنة المظهر.
- ٧- تكون مأمونة الاستعمال.
- ٨- لا تسبب تلوثاً للبيئة.

ويجب أن تلتصق بطاقة بيان أصلية على عبوات الوجبات الغذائية موضحاً بها كافة البيانات وفقاً للمواصفة القياسية المقررة. ويجب على متعهدي الإعاشة للحجاج أو المعتمرين بالإضافة إلى ما سبق ضرورة مراعاة ما يلي:

- ١- استخدام رقائق الألمنيوم في تعبئة الوجبات.
- ٢- إحكام التغليف ووضع الوجبات في حاوية من الفلين أو أي مادة أخرى مماثلة.
- ٤- استخدام وسيلة النقل المناسبة لدرجة حرارة الحفظ.

## مادة ١٩): وسيلة نقل الوجبات الغذائية

يجب أن تتوفر فيها الاشتراطات التالية:

- ١- الحصول على تصريح من البلدية المعنية يفيد باستيفاء وسيلة النقل للاشتراطات الخاصة بنقل المواد الغذائية.
- ٢- أن تخصص لنقل الوجبات الغذائية فقط.
- ٣- إذا كانت مخصصة لنقل المواد الغذائية الغير قابلة للتلف (والتي تخزن عند درجة حرارة الغرفة أي ٢٥م°) تكون مقفولة وغير مكشوفة بحيث لا تتعرض المواد الغذائية لأشعة الشمس المباشرة التي تؤدي لارتفاع درجة حرارتها وتغيير خصائصها وجودتها.
- ٤- إذا كانت مخصصة للنقل المبرد أو المجمد تكون محكمة الغلق.
- ٥- تكون مزودة بوحدة تبريد ذات قدرة مناسبة لسعتها ولدرجة الحرارة المطلوبة داخلها.
- ٦- تزود بمقياس للحرارة (ترمومتر).
- ٧- يكون لها باب خلفي وآخر جانبي من الجهة اليمني لها للتفريغ.
- ٨- تكون مزودة من الداخل بوسيلة للإضاءة.
- ٩- ترص الوجبات داخلها بطريقة منتظمة لا تؤثر على توزيع الهواء البارد، للعمل على تجانس توزيع البرودة داخلها، ولا تسبب أي تلف ميكانيكي للعبوات المنقولة.
- ١٠- يتم تنظيف صندوق التبريد وتطهيره باستمرار وبصفة دورية لمنع تراكم الملوثات حتى لا تسبب تلوثاً للمواد المنقولة.
- ١١- تتم عملية التحميل والتفريغ بسرعة مناسبة للمحافظة على درجة حرارة الوجبات وكذلك درجة الحرارة الداخلية لوسيلة النقل المبرد.
- ١٢- تتم كتابة جميع بيانات موقع التحضير والتجهيز على جانبي السيارة من الخارج وتشمل هذه البيانات الاسم التجاري للموقع وعنوانه ورقم الهاتف.

## (مادة ٢٠): النظافة العامة

يجب الالتزام بما يلي:

- ١- استخدام المنظفات الصناعية الموصى باستخدامها (والموضحة بالملحق) في تنظيف الأواني والمعدات والأسطح الملامسة للغذاء مع مراعاة تجفيفها بعد الغسل مباشرة وقبل تخزينها.
- ٢- وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة في أماكن استلام وإعداد وتجهيز الأغذية وكذلك في المستودعات ودورات المياه بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم وعليهم التقيد بها .
- ٣- يمنع منعاً باتاً استعمال مناشف القماش في تنظيف وتجفيف الأسطح والمعدات والأواني والأدوات وأن تستبدل بالمناشف الورقية عالية الامتصاص.
- ٤- تكون المعدات والأدوات والأواني وكذلك أسطح التشغيل وثلاجات التبريد والأحواض مصنعة من مواد سهلة التنظيف وغير قابلة للصدأ.
- ٥- اتباع أسلوب الغسل متعدد المراحل (الشطف بالماء الجاري - الغسل باستعمال المنظفات - الشطف بالماء الجاري للتخلص من المادة المنظفة - التجفيف) في أعمال غسل الأدوات والمعدات والأواني والأسطح.
- ٦- العناية التامة بنظافة أماكن إعداد وتجهيز اللحوم والدواجن والخضر.
- ٧- مراعاة النظافة التامة بالمستودع وتتم على النحو التالي:
  - أ- تتم النظافة اليومية والأسبوعية للجدران والممرات وتحت الأرفف وخلفها باستخدام المنظفات والمطهرات الموصى باستعمالها في مجال الأغذية (كالملحوظ بالملحق).
  - ب- تتم النظافة السنوية بعد إخلاء المستودع من المواد الغذائية بالتبخير باستعمال أحد المواد الموصى بها .

- ٨- يمنع منعاً باتاً استخدام الألواح الخشبية في تقطيع وتجهيز اللحوم والدواجن والأسماك وتستبدل بمواد صماء سهلة التنظيف لمنع التلوث.
- ٩- وضع السكاكين والأدوات الأخرى المستعملة في تحضير الأطعمة في محلول معقم (كالموضح بالملحق) وذلك بعد كل استعمال وبعد غسلها جيداً.
- ١٠- حفظ الأدوات والأطباق والأواني بعد غسلها وتجفيفها داخل خزائن خاصة محكمة الغلق أو على أرفف مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ.
- ١١- استبعاد أي أدوات أو أواني لا تستخدم في المحل.
- ١٢- تنظيف الثلاجات وصيانتها كل ثلاثة أشهر على الأقل بعد إخلائها من محتوياتها وذلك بفصل التيار الكهربائي عنها وغسل الجدران والأسقف والأرضية بالماء الدافئ والصودا أو الصابون السائل أو المذيبات الدهنية الأخرى ثم بالماء الساخن فقط وتركها لتجف على أن يعقب الغسل عملية تطهير باستعمال أحد مركبات الكلور، أو مركبات النشادر، أو ١٠٪ كبريتات نحاس و ٣٪ إيروسول و ٢٪ فورمالين و ٢٪ بوراكس.
- ١٣- تجميع النفايات في أكياس بلاستيكية داخل أوعية محكمة الغلق مع ربط الأكياس تمهيداً للتخلص منها أولاً بأول في الأماكن المخصصة لذلك أو بواسطة المتعهد إن وجد.
- ١٤- غسل وتطهير أوعية النفايات يومياً، باستعمال مواد التنظيف والمطهرات (الموضحة بالملحق).
- ١٥- العناية بنظافة دورات المياه ومغاسل الأيدي وتطهيرها يومياً باستعمال المطهرات المناسبة (كالموضح بالملحق).
- ١٦- غسل الأرضية يومياً مع الالتزام بعدم خروج ماء الغسل خارج حدود المحل.

### (مادة ٢١): الصيانة

- ١- تتم العناية بالصيانة الدورية للمبنى ومرافقه بحيث يُعاد دهان الجدران الداخلية والأسقف دورياً، أما بالنسبة للمبنى من الخارج فيعاد دهان جدرانه كلما إقتضت الضرورة ذلك.
- ٢- يتم تنظيف وتعقيم خزان المياه بصورة دورية باستخدام محلول الكلور بتركيز ٢٠٠ جزء في المليون لمدة ٢٠ دقيقة أو بتركيز ١٠٠ جزء في المليون لمدة ٣٠ دقيقة في الأماكن التي لا توجد بها شبكة مياه عامة.
- ٣- عدم وجود تسريب في أعمدة (مواسير) السقوط ومدادات الصرف الموجودة في المناور المجاورة لأماكن التشغيل لئلا ينتج عنه رذاذ متناثر يصل من خلال فتحات التهوية إلى داخل هذه الأماكن.

### (مادة ٢٢): الترخيص

على صاحب المحل أو مديره المسئول الاحتفاظ بالترخيص في مكان ظاهر.

### (مادة ٢٣): سجل الرقابة الصحية

على صاحب المحل أو مديره المسئول الاحتفاظ بصفة دائمة بسجل الرقابة الصحية الذي يصرف له مع الترخيص، وعليه أن يقدمه للقائم بعملية الرقابة عند أي زيارة، ولا يجوز إحداث أي تغيير فيما يدون به من بيانات أو ملاحظات، سواءً كان هذا التغيير بالكشط أو بالمحو أو بالإزالة أو بأي طريقة أخرى.



## الباب الرابع

# العاملون

### (مادة ٢٤): استخراج الشهادات الصحية

لا يجوز الاشتغال بتداول الأغذية إلا لمن كان حاصلًا على شهادة صحية من الجهة الصحية المختصة تفيد خلوه من الأمراض المعدية (Infectious Diseases) التي تنتقل عن طريق الغذاء وعدم حملها لجراثيمها. وتستخرج الشهادة الصحية بعد إجراء الفحوصات اللازمة على العامل وتحصينه ضد بعض الأمراض.

#### أولاً: الفحوصات الطبية:

١- الكشف السريري (الإكلينيكي) على العامل (صدر - بطن - أمراض جلدية).

٢- الفحوصات المخبرية المطلوبة وتشمل:

أ. فحص البراز للطفيليات (Parasites).

ب. فحص الدم لكل من التيفود - (Typhoid) الباراتفود (Paratyphoid)

ج. مزرعة براز للسالمونيلا (Salmonella) والشيجلا (Shigella) وضمت الكوليرا (Vibrio Cholera).

د. مسحه من الأنف والحلق (الدفثيريا) (Diphtheria).

هـ. أشعة على الصدر.

ويتعين إجراء هذه الفحوصات والتحليل في الوحدات والمراكز الصحية والمستشفيات التابعة لوزارة الصحة أو بالعيادات والمستوصفات والمستشفيات الخاصة المصرح لها بذلك من قبل وزارة الصحة.

## ثانياً: التحصينات:

تتم في المراكز الصحية أو المستشفيات التابعة لوزارة الصحة فقط وتشمل:

- ١- التحصين ضد الحمى الشوكية (Meningitis)، مرة كل سنتين.
- ٢- التحصين ضد التيفود (Typhoid)، جرعتان بينهما أسبوع على الأقل كل سنتين.

## (مادة ٢٥): صلاحية الشهادة الصحية

مدة صلاحية الشهادة الصحية سنة واحدة وتجدد فور انتهائها ويتم إتباع نفس الخطوات السابقة للحصول على شهادة أخرى.

## (مادة ٢٦): الأمراض المعدية والإصابات

### (١-٢٦) الأمراض المعدية

عدم السماح لأي شخص يشبهه في أنه يعاني من أو يحمل أي مرض مُعدٍ ينتقل عن طريق الغذاء، أو يكون مصاباً بجروح ملتهبة أو بالتهابات جلدية أو تقرحات أو إسهال، بالعمل في تداول الأغذية أو القيام بأي عمل له صلة مباشرة بالغذاء. وإذا كان هذا الشخص من العاملين بالمحل فيجب استبعاده عن العمل ومراجعته لأقرب مستشفى أو مركز صحي حتى يتم علاجه وشفائه من المرض أو الإصابة، وفي حالة تعذر علاجه يستبعد نهائياً عن العمل.

### (٢-٢٦) الإصابات

إذا أصيب عامل أثناء العمل بجرح فيجب استبعاده فوراً عن العمل حتى تتم حماية موضع الإصابة بشكل تام بواسطة شريط طبي لاصق مقاوم للماء ذي لون مميز ومثبت بشكل محكم مع توفير الإسعافات الأولية لهذا الغرض. ولا يسمح للعامل بالعودة للعمل إلا بعد استخدام قفاز يغطي موقع الإصابة أو شفاؤه من الإصابة.

## مادة ٢٧): المظهر والسلوك الشخصي

**يجب التزام جميع العاملين بما يلي:**

- ١- اتباع قاعدة (نظف حيثما كنت) وتتمثل في تكرار غسل اليدين مباشرة بطريقة سليمة عند بداية العمل وبعد التعامل مع الأغذية الطازجة أو أي مواد ملوثة وبعد كل عملية من عمليات إعداد أو تجهيز للغذاء وبعد كل توقف وبعد الخروج من دورة المياه وبعد الأكل وبعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم مثل الشعر أو الفم أو الأنف وبعد العطس والتمخط وبعد العودة إلى المحل إذا اضطر العامل للخروج لأي سبب من الأسباب.
- ٢- يكونوا حسني المظهر مع العناية التامة بنظافة أبدانهم وغسل أيديهم بالمطهرات الغير ضارة قبل الدخول إلى أماكن العمل وخصوصاً بعد الخروج من دورات المياه.
- ٣- ارتداء زي موحد نظيف وقت العمل ويجب حفظه في خزائن مغلقة داخل غرف خاصة لتغيير الملابس.
- ٤- ارتداء ملابس واقية وأغطية رأس نظيفة وأحذية خاصة حسب مقتضى الحاجة أثناء العمل.
- ٥- العناية بتقليم ونظافة الأظافر.
- ٦- ارتداء قفازات صحية من النوع الذي يستخدم مرة واحدة وكمامة (Mask) لتغطية الأنف والفم عند العمل في تحضير الوجبات الغذائية والسلطات.
- ٧- يمنع منعاً باتاً لمس الشعر أو الأنف أو الفم أو الأذن، والامتناع تماماً عن البصق أو التمخط في مكان العمل.
- ٨- يمنع منعاً باتاً ارتداء المتعلقات الشخصية مثل الحلي والخواتم والساعات والدبايبس خلال إعداد الطعام أو إحضارها إلى أماكن إعداد الطعام.
- ٩- عدم تناول المأكولات والمشروبات والامتناع عن التدخين داخل أماكن إعداد الطعام وملحقاتها.
- ١٠- الامتناع نهائياً عن النوم في أماكن العمل والمستودعات.

الباب الخامس

## مراقبة تنفيذ اللائحة

(مادة ٢٨): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة

## ملحق

### مواد التنظيف والتطهير والتعقيم المستخدمة

المكان	المركب	التأثير	التركيز
١ - جدران وأرضيات وأرفف المستودعات والثلاجات.	أحد مركبات الأمونيوم الرباعية	مطهر ومعقم	١ - ٢٪
٢ - الأواني والمعدات والأجهزة والأدوات وأسطح التجهيز والتحضير.	كلوريد الأمونيوم، أو أحد مركبات الأمونيوم الرباعية	مطهر ومعقم منظف ومطهر	٨ جم / ٤ لتر ماء ١ - ٢٪
٣ - دورات المياه ومغاسل الأيدي.	أحد مركبات الأمونيوم الرباعية	منظف ومطهر ومعقم	١ - ٢٪
٤ - أيدي العاملين بعد الخروج من دورات المياه.	السافلون، أو أحد مركبات الأمونيوم الرباعية	مطهر ومعقم مطهر ومعقم	٥٪ ١ - ٢٪
٥ - الشطف النهائي بعد التطهير والتعقيم.	هيبوكلوريت الصوديوم	معقم	١٠٠ جزء / المليون