



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

لائحة

مكائن الخدمة الذاتية
للمشروبات الساخنة

1430 هـ - 2009م

بِسْمِ اللَّهِ
الرَّحْمَنِ
الرَّحِيمِ

تقديم

إنطلاقاً من توجيهات خادم الحرمين الشريفين رئيس مجلس الوزراء، وصاحب السمو الملكي ولي العهد نائب رئيس مجلس الوزراء وزير الدفاع والطيران والمفتش العام - القاضي بضرورة العمل الجاد والمكثف لرفع مستوى أداء العمل وتحديث اللوائح والأنظمة لتواكب ما تشهده المملكة العربية السعودية من تقدم وتطور، وتسايير أحدث ما يتوصل إليه العالم والإستفادة من تجارب الدول المتقدمة، ونظراً لمسؤولية وزارة الشؤون البلدية والقروية في الحفاظ على صحة وسلامة المستهلك فيما يقع في نطاق إختصاصها المحدد في نظام البلديات والقرى الصادر بالمرسوم الملكي الكريم رقم (م/5) في 1397/2/21 هـ حيث جاء بالمادة (48) من الباب الخامس من ذات النظام ما نصه: (يصدر وزير الشؤون البلدية والقروية اللوائح والتعليمات التنفيذية لهذا النظام.....)، فإن الوزارة تقوم بمراجعة شاملة للأنظمة واللوائح بشكل عام ومنها ما نحن بصده من أنظمة وتعليمات الصحة العامة بهدف تحديثها لتواكب ما أستجد في هذا المجال سواء داخل المملكة أو خارجها على مستوى الحكومات أو المنظمات ذات العلاقة.

إن تحقيق أهداف هذه اللائحة يتوقف على مدى تطبيق ما ورد بها من إشتراطات من قبل المستثمرين ومتابعة ذلك من قبل الأمانات والبلديات .
نسأل الله -سبحانه وتعالى- أن ينفع بهذا الجهد، وأن يُحقق أهدافه .. إنه خير مسؤول.

والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته،،،،

متعب بن عبد

العزير

وزير الشؤون البلدية والقروية

أهداف اللائحة

يقبل الإنسان على المشروبات الساخنة التي قد تتعرض أثناء خطوات تجهيزها وتعبئتها للتلوث من عدة مصادر وما يستلزمه ذلك من إتباع احتياطات الأمان الكافية والالتزام بالشروط والمعايير الصحية إلى أقصى درجة ممكنة. لذلك قامت الوزارة بوضع (لائحة مكائن الخدمة الذاتية للمشروبات الساخنة) بهدف تقديم خدمة آمنة ومطابقة للمعايير الصحية .

تحتوي هذه اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية، يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في هذه الماكينات وتُعدّ شروطاً أساسية ملزمة لمنح تراخيص البدء في مزاولة النشاط. بينما يوضح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة التي يجب تطبيقها أثناء التشغيل. ويستعرض القسم الثالث الاشتراطات الصحية للعاملين في هذه الخدمات.

إن وكالة الوزارة للشئون البلدية في الوقت الذي تطالب فيه مزاولي هذا النشاط الالتزام بما ورد في هذه اللائحة للمحافظة على سلامة الإنسان وصحته تتطلّع إلى التفاعل معها بإبداء الآراء والمقترحات من خلال موقع الوزارة على الإنترنت :

www.momra.gov.sa

والله ولي التوفيق ،،،

وكيل الوزارة للشئون البلدية

يوسف بن صالح
السيف

الفهرس

الصفحة	البند	الفصل
3	تقديم	*
4	اهداف اللائحة	*
6	المجال والتعريف	الباب الاول

6	مادة (1): المجال	
6	مادة (2): التعاريف	
8	الإشتراطات العامة	الباب الثاني
8	مادة (3): عام	
8	مادة (4): الموقع والمساحة وتصميم المبنى	
9	مادة (5): الخدمات	
10	مادة (6): التشغيل والصيانة	
10	مادة (7): الامان والسلامة	
11	الإشتراطات الخاصة	الباب الثالث
11	مادة (8): عام	
11	مادة (9): المواد الاولية	
12	مادة (10): المنتج النهائي	
13	مادة (11): التعبئة	
13	مادة (12): النظافة العامة	
14	مادة (13): الترخيص	
15	العاملون	الباب الرابع
15	مادة (14): إستخراج الشهادات الصحية	
16	مادة (15): صلاحية الشهادة الصحية	
16	مادة (16): الامراض المعدية والإصابات	
17	مادة (17): المظهر والسلوك الشخصي	
17	مادة (18): تدريب العاملين	
18	مراقبة تنفيذ اللائحة	الباب الخامس
18	مادة (19): مراقبة تنفيذ اللائحة	

الباب الأول

المجال والتعاريف

(مادة 1) المجال :

تسري بنود هذه اللائحة على مكائن الخدمة الذاتية للمشروبات الساخنة مثل (شاي , قهوة , حليب) في الأماكن العامة والشوارع.

(مادة 2) التعاريف :

يقصد بالتعاريف الآتية المعاني المبينة أمام كل منها:

المشروبات الساخنة :

مشروبات ساخنة محضرة من محلول سكري (سكر + ماء) مضاف إليه شاي، قهوة، حليب).

مكائن المشروبات الساخنة :

وحدات مصنعة من مادة غير قابلة للصدأ مُعدة لتصنيع المشروبات الساخنة وتعبئتها في عبوات مختلفة الأنواع والأشكال والأحجام بغرض التداول والاستهلاك بحيث تنزل العبوة من الماكينة جاهزة لمنع إنسكاب المشروب .

المواد الخام :

مجموعة المواد الأولية أو الوسيطة التي تدخل بمفردها أو بعضها في تصنيع منتج نهائي معين خلال عدد من العمليات التصنيعية المتتالية.

العبوة:

أي غلاف يحمى ويحوى المادة الغذائية المعدّة للبيع كوحدة واحدة مستقلة، ويعتمد شكل هذا الغلاف والمادة المصنوعة منه على طبيعة المادة الغذائية المعبأة داخله.

الغذاء الآمن:

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

صلاحية الأغذية:

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

متطلبات التصنيع الجيد:

مراعاة كافة اشتراطات الجودة وتوكيدها من درجة حرارة ورطوبة ونظافة خلال جميع مراحل التصنيع.

النظافة:

إزالة المواد غير المرغوب فيها مثل الأتربة وبقايا الأغذية والقاذورات والدهون وغيرها من المواد غير المقبولة .

التلوث:

تعرض الأغذية أو المياه أو البيئة المحيطة بهما للملوثات المختلفة.

الترخيص:

وثيقة خاصة بالنشاط تصدر من الأمانة المختصة تُجيز تشغيل ومزاولة العمل (النشاط) في المنشآت الغذائية أو غير الغذائية بعد إستيفاء جميع الاشتراطات المطلوبة، ويسري الترخيص لمدة زمنية محددة يلزم تجديده بعدها.

الباب الثاني

الاشتراطات العامة

(مادة 3) عام

تُعدّ المواد من (4) إلى (7) اشتراطات عامة ملزمة لمنح ترخيص التشغيل ومزاولة العمل.

(مادة 4) الموقع والمساحة

يجب توفر الإشتراطات التالية:

أ- الموقع :

- 1-يراعى إختيار الأماكن الأكثر أماناً لحمايتها من سوء الإستخدام .
- 2-لا يجوز إستخدام الموقع من قبل المستثمر لغير الغرض الذي خُصص من أجله.
- 3-يكون في منطقة غير معرضة بشكل مباشر أو غير مباشر لأي مصدر للتلوث.
- 4-يكون بعيداً عن أي منشأة صناعية أخرى غير غذائية ذات تأثير سلبي على البيئة.
- 5-يراعى مناسبة موقعها في حالة كونها داخل مجمعات تجارية أو ما شابه ذلك.
- 6-ألا يكون له تأثير سلبي على البيئة المجاورة.
- 7-يكون قريباً من الطرق العمومية.
- 8-أن تتوفر به مصادر الطاقة.
- 9-تطبيق لائحة التصرف بالعقارات البلدية في اختيار الموقع والتأجير والأحكام العامة لذلك .

ب- المساحة :

- يجب أن يتوفر في المكنن الواقعة على أرضية المشاة ما يلي :-
- 1-ألا تعيق الحركة وذلك بتحديد ممر في الرصيف لا يقل عن (1.5م) والمسافة بين بردورة الرصيف والمكنن الواقعة من جهة الطريق لا تقل عن (75) سم.
 - 2-أن تبعد المكنن عن إشارات المرور والتقاطعات بمسافة كافية حتى لا تتعارض مع مجال الرؤيا للسائقين وفق المعايير والأسس التخطيطية لكل مدينة .
 - 3-يمنع منعاً باتاً وضع مكنن المشروبات الساخنة بجوار حاويات النفايات والمخلفات ، وأن تكون مظله لحمايتها من تأثير أشعة الشمس .

(مادة 5) الخدمات

5-1 التوصيلات الكهربائية:

يجب توفر الإشتراطات التالية:

- 1- تكون نوعية الأسلاك والمواسير الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- 2- تتناسب قطاعات الأسلاك مع الأحمال الكهربائية.
- 3- تشغل الأسلاك حيزاً لا يزيد عن نصف مساحة مقطع المواسير.
- 4- تنفذ جميع التوصيلات الكهربائية طبقاً للمواصفات الفنية القياسية المقررة.
- 5- تكون وحدات الإضاءة المستخدمة ضد تسرب الأتربة والأبخرة وضد الانفجار.
- 6- تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث خامة التصنيع ونوعيات المفاتيح الأوتوماتيكية وكافة المكونات الأخرى.
- 7- تزود الشبكة الكهربائية بنظام أسلاك أرضية للتأريض (Earthing) لتجنب مخاطر الصعق الكهربائي.

5-2 الإضاءة:

- 1- يجب توفير الإضاءة الصناعية ليلاً على أن لا تغير الإضاءة الصناعية في استعمالها من طبيعة الألوان، وعلى ألا تقل شدة الإضاءة عن (185-260 (لكس).
- 2- تكون الإضاءة كافية لموقع وواجهة الماكينة وكذلك موقع تعبئة الكاسات بالمشروبات.

(مادة 6) التشغيل والصيانة

يجب توفر الإشتراطات التالية :-

- 1- يجب صيانة المكين وكل ما يستخدم لتكون في حالة جيدة باستمرار وتأمينها تقنياً بعدم إمكانية العبث بها.
- 2- الإلتزام بضمان كفاءة عمل هذه المكين وتحقيقها للخدمات المطلوبة بدرجة عالية من الدقة وبصورة ترضي المستهلكين مع وضع لوحة تعريفية واضحة بإسم الشركة المشغلة أو المالكة للماكينة وهاتفها للإتصال أو الإستعلام .
- 3- مراعاة التثبيت على أرضية صلبة من البلاط الأسمنتي والخرسانة .
- 4- توافر دليل تشغيل توضيحي مصور على الماكينات للإرشاد بطريقة التعامل معها للحصول على الخدمة باللغة العربية ويمكن إستخدام اللغة الإنجليزية كلغة ثانية .

- 5-ضمان الشركة المالكة أو المشغلة بإستمرار التعبئة المستمرة والدورية لمكونات تشغيل هذه الماكينات .
- 6-أن تكون العملة المستخدمة محددة وواضحة مع إمكانية إسترجاع مال طالب الخدمة في حالة عدم إتمام الخدمة.
- 7-الإلتزام بوضع وتنفيذ برامج صيانة دورية لهذه المكائن وإزالتها في حالة عدم تشغيلها .
- 8-إمكانية استخدام المكائن من قبل ذوي الإحتياجات الخاصة .

(مادة 7) الأمان والسلامة

يجب الحصول على التراخيص اللازمة من الدفاع المدني.

الباب الثالث

الإشترطات الخاصة

(مادة 8) عام

يجب توفر مجموعة من الضوابط والإشترطات الخاصة بمراحل التجهيز بدءاً من المواد الأولية وإنهاءً بالمنتج النهائي، مع ضرورة تطبيق هذه الإشترطات بكل دقة وعناية لإنتاج مشروبات ساخنة مطابقة للمواصفات القياسية المقررة .

(مادة 9) المواد الأولية

(1-9) المياه :

- 1-يكون الماء المستخدم صالحاً للإستهلاك الأدمي ومطابقاً للمواصفات القياسية المقررة.
- 2-تتم تعبئة المياه الساخنة المحضرة مباشرة من الماء الفائض في السخان بواسطة فلتر تنقية للمياه.

(2-9) المواد الخام :

تكون جميع المواد الخام المستخدمة في المكائن (شاي،قهوة،حليب.....) صالحة للإستهلاك الأدمي ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة.

(3-9) التجهيز:

يجب توفر الإشتراطات التالية:

- 1- تكون المكائن المستخدمة مطابقة للمواصفات القياسية المقررة .
- 2- تكون الماكينة المستخدمة في تجهيز المشروبات الساخنة مصنوعة من معادن غير قابلة للصدأ، وسهلة التنظيف .
- 3- أن تكون جميع الأجزاء الداخلية أو الخارجية للماكينة التي يحدث بها تلامس مباشر مع المواد الغذائية من الصلب الذي لا يصدأ.
- 4- يمنع منعاً باتاً استخدام أوعية أو مواسير أو محابس مصنوعة من النحاس أو أي مادة تضر بصحة الإنسان في التحضير.
- 5- أن تكون ماكينة المشروبات الساخنة محكمة لمنع تسرب الأتربة والملوثات الأخرى ولمنع دخول الحشرات والقوارض .
- 6- يتم إبعاد ماكينة المشروبات الساخنة عن أي مصدر حراري , ويمنع منعاً باتاً فصل التيار الكهربائي عنها طالما كانت محملة بالمواد الخام .
- 7- يلتزم المستثمر بعدم استخدام الأرصفة والمواقع المحيطة بالمكائن بغرض الدعاية والإعلان أو عرض أي منتج للشركات التجارية.

(4-9) : العبوات :

يجب توفر الإشتراطات التالية:

- 1- يجب أن تكون جميع العبوات المستخدمة وأدوات التقليب مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- 2- أن تتحمل العبوات درجة حرارة (100) درجة مئوية فما فوق.

(مادة 10) المنتج النهائي

يجب توفر الإشتراطات الآتية:

- 1- أن تكون المنتجات النهائية الجاهزة للشرب صالحة للإستهلاك الأدمي ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة .
- 2- تكون جميع أصناف المشروبات الساخنة المقدمة مثل الشاي ،القهوة ،الحليب) من إنتاج مصدر مرخص له بمزاولة هذا النشاط .
- 3- يتم تحضير المشروبات الساخنة عند طلبها مباشرة وآلياً.

(مادة 11) التعبئة

يراعى توفر الإشتراطات التالية:

- 1- تتم عملية التعبئة آلياً أو نصف آلية ويمنع منعاً باتاً التعبئة والخط اليدوي.
- 2- وقاية الكاسات أثناء التعبئة من الإنسكاب والتحكم في كمية المشروبات الساخنة عند التعبئة لمنع الإنسكاب خارج الماكينة.
- 3- يجب أن تخضع المركبة المخصصة لنقل المواد الغذائية الأولية لمكائن المشروبات الساخنة لإشتراطات وسائل النقل الواردة بلائحة مستودعات المواد الغذائية ووسائل نقلها مع كتابة بيانات المؤسسة أو الشركة على السيارة من (الإسم , الموقع , الهاتف، وشعار المؤسسة أو الشركة) .

(مادة 12) النظافة العامة

يجب توفر الإشتراطات الآتية:

- 1- توفير الوسائل والأجهزة والمعدات اللازمة لتنظيف وتطهير مكائن المشروبات الساخنة دورياً.
- 2- وضع الملصقات الإرشادية الخاصة بإتباع قواعد النظافة العامة بحيث تكون ظاهرة لجميع المتداولين وباللغتين العربية والإنجليزية.
- 3- مكافحة الآفات حول مكائن المشروبات الساخنة وفي الأماكن المحيطة بها.
- 4- تستخدم المناشف الورقية عالية الإمتصاص في تنظيف وتجفيف الأسطح.
- 5- تكون أسطح التشغيل ومكائن المشروبات الساخنة مصنعة من مواد سهلة التنظيف.
- 6- العناية التامة بنظافة أماكن إعداد وتجهيز المشروبات الساخنة.
- 7- يجب إستبعاد أي أدوات لا تُستخدم في مكائن المشروبات الساخنة.
- 8- ضرورة قيام هذه المؤسسات بمتابعة نظافة وسلامة هذه المكائن وعدم تلوثها أثناء عمليات التشغيل وتقديم كشف المتابعة بشكل دوري للجهة المشرفة على هذه المكائن في الأمانات والبلديات.
- 9- يلتزم المستثمر بتوفير حاويات للتخلص من النفايات، وبنظافة الموقع حول المكائن في دائرة نصف قطرها (2) متر، وعدم إستحداث أي جلسات بجوار الماكينة.
- 10- تجميع النفايات في أكياس بلاستيك داخل أوعية محكمة الغلق، مع ربط الأكياس تمهيداً للتخلص منها أولاً بأول في الأماكن المخصصة لذلك أو من خلال المتعهد إن وجد.

(مادة 13) الترخيص

على صاحب مكائن المشروبات الساخنة أو المدير المسئول الإحتفاظ بالترخيص

وتقديمه عند الطلب.

الباب الرابع العاملون

مادة (14) إستخراج الشهادات الصحية

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

أولاً: الكشف السريري والفحوصات الطبية: وتشمل:

1-الكشف السريري (الإكلينيكي) (Clinical Examination) على العامل
(البصر (Vision)-السمع (Hearing)-ضغط الدم (B.P) -القلب (Heart)
والصدر (Chest)-البطن (Abdomen)- أمراض جلدية/تناسلية (Derm/Ven.Dis)-
أمراض نفسية (Psyc.Dis) - أمراض عصبية (Neuro.Dis) - فتق جراحي (Hernia)
- دوالي (Varic.Vein)-الأطراف (Extremities) وأشعة على الصدر للدرن (Chest Xray for TB).

2-الفحوصات المخبرية (Lab.Investigations) المطلوبة وتشمل:

1/2-فحص البول لكل من السكر (Glucose) -الزلال (Protein) -ولهرمون الحمل (للنساء) (Preg.Test) .
2/2-فحص البراز للطفيليات (Parasites).
3/2- فحص الدم لكل من السكر (Glucose) (إذا وجد في البول) -
الملاريا (Malaria) والفيلايريا (Filaria) - الأيدز (HIV) - التيفود (Typhoid) -
الباراتيفود (Paratyphoid) وإلتهاب الكبد الفيروسي ب , ج (virus B , C) -
الزهري (Syphilis).
4/2- مزرعة براز للسامونيلا (Salmonella) والشيجلا (Shigella) وضمات الكوليرا (Vibrio Cholera).
5/2- مسحة من الأنف والحلق (الدفتيريا) (Diphtheria).

ثانياً: التحصينات: وتشمل التالي:-

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

3- أي تحصينات أخرى قد تراها الجهات الصحية المختصة ضرورية. ويتعين إجراء الكشف الإكلينيكي والفحوصات المخبرية في الوحدات والمراكز الصحية والمستشفيات التابعة لوزارة الصحة أو بالعيادات والمستوصفات والمستشفيات الخاصة المصرح لها بذلك من قبل وزارة الصحة.

(مادة 15) صلاحية الشهادة الصحية

مدة صلاحية الشهادة الصحية سنة واحدة وتجدد قبل نهاية مدتها بخمسة عشر يوماً على الأقل، ويتم إتباع نفس الخطوات السابقة للحصول على شهادة أخرى.

(مادة 16) الأمراض المعدية والإصابات

(1-16) الأمراض المعدية:

يجب عدم السماح لأي شخص يشتبه في أنه يعاني أو يحمل أي مرض معدٍ 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 على مكائن المشروبات الساخنة يجب إستبعاده عن العمل وينقل لأقرب مستشفى أو مركز صحي حتى يتم علاجه وشفائه من المرض أو الإصابة، وفي حالة تعذر علاجه يستبعد نهائياً عن العمل.

(2-16) الإصابات

إذا أصيب عامل أثناء العمل بجرح فيجب إستبعاده فوراً عن العمل حتى يتم 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 إستخدام قفاز يغطي موقع الإصابة أو شفاؤه من الإصابة.

(مادة 17) المظهر والسلوك الشخصي

يجب التزام جميع العاملين بما يلي:

1- إتباع قاعدة (نظف حيثما كنت) وتتمثل في تكرار غسل اليدين مباشرة بطريقة سليمة عند بداية العمل وبعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم مثل الشعر أو الفم أو الأنف وبعد العطس والتمخط وبعد العودة إلى الماكينة إذا أضر العامل لتركها لأي سبب من الأسباب.

2- حسن المظهر مع العناية التامة بنظافة أبدانهم وغسل أيديهم بالمطهرات المصرح باستخدامها قبل تحضير المشروبات وخاصة بعد الخروج من دورات المياه.

- 3- إرتداء زي نظيف وقت العمل ويجب حفظه في مكان آمن .
- 4- إرتداء ملابس واقية وأغطية رأس نظيفة وأحذية خاصة حسب مقتضى الحاجة أثناء العمل.
- 5- إرتداء قفازات صحية من النوع الذي يستخدم مرة واحدة وكمامة "mask" لتغطية الأنف والفم عند العمل في تحضير المشروبات .
- 6- يمنع منعاً باتاً لمس الشعر أو الأنف أو الفم أو الأذن، والإمتناع تماماً عن البصق أو التمخيط في مكان العمل.
- 7- العناية بتقليم ونظافة الأظافر.
- 8- الإمتناع نهائياً عن التدخين أثناء العمل.
- 9- يمنع منعاً باتاً إرتداء المتعلقات الشخصية خلال إعداد وتجهيز المشروبات.

(مادة 18) تدريب العاملين

يجب أن يحصل جميع العاملين في مجال الأغذية على شهادة تفيد بأنه تدرب على قواعد الإشتراطات والممارسات الصحية لتداول المواد الغذائية.

الباب الخامس

مراقبة تنفيذ اللائحة

(مادة 19) مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة بجميع الأماكن ما عدا الأماكن التابعة لرئاسة الحرس الوطني ووزارة الدفاع والطيران ووزارة الداخلية ووزارة الصحة ووزارة التربية والتعليم، فتقوم الإدارات المختصة في هذه الجهات بمراقبة تنفيذها، أما بالنسبة للقرى والمناطق التي لا توجد بها بلديات أو مجمعات قروية وتوجد بها مراكز للرعاية الصحية الأولية فتقوم تلك المراكز الصحية من خلال ممارسة أعمالها المتعلقة بالصحة العامة بإبلاغ أقرب جهة تابعة لوزارة الشؤون البلدية والقروية بأية مخالفات لهذه الإشتراطات لإتخاذ الإجراءات اللازمة نحو ذلك.

أ/1430/5/25/1445هـ