رؤية VISION 2030
المملكة العربية السعودية
KINGDOM OF SAUDI ARABIA

وزارة الشـــؤون البلدية و القروية
Ministry of Municipal & Rural Affairs

لائحة الاشتراطات الصحية للأسواق المركزية والبقالات ومحلات بيع التمور وعسل النحل

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٨م

وكالة الوزارة للشؤون البلدية - الإدارة العامة للمواد الغذائية

بسم الله الرحمن الرحيم

رؤية VISION 2030
المملكة العربية السعودية
KINGDOM OF SAUDI ARABIA

وزارة الشــؤون البلدية و القروية
Ministry of Municipal & Rural Affairs

لائحة الاشتراطات الصحية للأسواق المركزية والبقالات ومحلات بيع التمور وعسل النحل

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٩م

ⓗ وزارة الشؤون البلدية والقروية ، وكالة الوزارة للشؤون البلدية، ١٤٤٠هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

الإدارة العامة لصحة البيئة . إدارة المواد الغذائية

لائحة الاشتراطات الصحية للأسواق المركزية والبقالات ومحلات بيع التمور وعسل النحل /الإدارة العامة لصحة البيئة - إدارة المواد الغذائية - ط٢ - الرياض ،١٤٤٠هـ

..ص ؛ .. سم

ردمك: ٢ـ ٥٧-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

١- البلديات - قوانين وتشريعات - السعودية - الصحة العامة السعودية أ.العنوان

ديوي ٣٤٢، ٥٣١ ٤٩١/ ١٤٤٠

رقم الإيداع: ٤٩١/ ١٤٤٠

ردمك: ٢ـ ٥٧-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

أهداف اللائحة

تعتبر البقالات والأسواق المركزية المصدر الرئيس لحصول معظم المستهلكين على احتياجاتهم من المواد الغذائية بأصنافها المختلفة، إضافة إلى محلات بيع التمور وعسل النحل، وتتنوع المواد الغذائية المعروضة للبيع في هذه المنشآت ولحفظها وحمايتها من التلف والفساد، ووقايتها من المؤثرات والظروف البيئية المختلفة خارج تلك المنشآت كان لابد من الاهتمام بالظروف الصحية لهذه المحلات، والتأكد من توفر الشروط والضوابط الصحية بها، والتأكيد على ضرورة مطابقة المواد الغذائية المعروضة من خلالها للمعايير الصحية، ومن هذا المنطلق سعت الوزارة لتحديث لائحة (الاشتراطات الصحية للأسواق المركزية والبقالات ومحلات بيع التمور وعسل النحل) التي تُحدّد الشروط والضوابط الواجب توافرها بهذه المحلات، من أجل تجنب تعرض المستهلكين لمشاكل صحية نتيجة تناول أي غذاء تالف أو فاسد أو غير مطابق للمعايير الصحية.

وتحتوي هذه اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسة: يتناول القسم الأول الاشتراطات العامّة التي يجب توافرها في الأسواق المركزية والبقالات ومحلات بيع التمور وعسل النحل وهي تعتبر شروطاً ملزمة، لمنح تراخيص البدء في مزاولة النشاط، بينما يوضّح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة التي تعتبر شروطاً أساسية يجب تطبيقها بكل دقة أثناء التشغيل، ويستعرض القسم الثالث اشتراطات الصحة للعاملين في هذه المحلات والتي يجب اتباعها والالتزام بها حفاظاً على صحة وسلامة المستهلك.

وإن وكالة الوزارة للشؤون البلدية في الوقت الذي تطالب فيه مزاولي هذه الأنشطة الالتزام 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

والله ولي التوفيق ،،،

الفهرس

م	المحتويات	رقم الصفحة
١	الباب الأول: المجال والتعريف	
٢	مادة (١): المجال	١١
٣	مادة (٢): التعاريف	١١
٤	**الباب الثاني: الاشتراطات العامّة**	
٥	مادة (٣): عام	١٥
٦	مادة (٤): الموقع والمساحة	١٥
٧	مادة (٥): المبنى	١٥
٨	مادة (٦): المرافق والخدمات	١٧
٩	مادة (٧): أقسام المحل	٢٠
١٠	مادة (٨): التجهيزات	٢٨
١١	مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة	٣٠
١٢	مادة (١٠): الأمان والسلامة	٣٠
١٣	**الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة**	
١٤	مادة (١١): عام	٣٣
١٥	مادة (١٢): نقل وتوزيع المواد الغذائية	٣٣
١٦	مادة (١٣): المواد الغذائية	٣٤
١٧	مادة (١٤): تخزين المواد الغذائية	٣٤
١٨	مادة (١٥): عرض المواد الغذائية	٣٥

١٩	مادة (١٦): تجهيز المواد الغذائية	٣٨
٢٠	مادة (١٧) النظافة العامّة	٣٨
٢١	مادة (١٨): التحكم في الآفات	٣٨
٢٢	مادة (١٩): الترخيص	٣٨
٢٣	مادة (٢٠): سجل الرقابة الصحية	٣٨
٢٤	**الباب الرابع: اشتراطات العاملين**	
٢٥	مادة (٢١): رخصة ممارسة العمل	٤١
٢٦	مادة (٢٢): صلاحية رخصة ممارسة العمل	٤١
٢٧	مادة (٢٣): الأمراض المُعدِية والإصابات	٤١
٢٨	مادة (٢٤): التثقيف	٤١
٢٩	مادة (٢٥): التعامل مع شكاوى المستهلك في الأسواق المركزية	٤١
٣٠	مادة (٢٦): النظافة الشخصية والممارسات الصحية	٤٢
٣١	مادة (٢٧): الاحتياجات الخاصة بالزائرين	٤٢
٣٢	**الباب الخامس: مراقبة وتنفيذ اللائحة**	
٣٣	مادة (٢٨): مراقبة تنفيذ اللائحة	٤٥

الباب الأول:
المجال والتعاريف

مادة (١): المجال

تسـري مواد وبنود هذه اللائحة على البقالات والسـوبر وهايبر ماركت والأسواق المركزية والمجمّعات الاسـتهلاكية وما في حكمها ومحلات بيع التمور ومحلات بيع عسل النحل.

مادة (٢): التعاريف

تطبيـق بنـود هذه اللائحـة تُلزم معرفـة المعانـي المُبيّنة أمـام كلٍ من المصطلحات الآتية:-

بقالات:

محـلات مرخص لها لمزاولة نشـاط بيع المواد الغذائيـة وغير الغذائية بمختلف أنواعها وأشكالها وأحجامها، سواءً كانت معبّأة أو مغلّفة أو بدون تعبئة أو تغليف.

سوبر ماركت (بقالة كبيرة):

محل مرخص له لمزاولة نشـاط بيع المواد الغذائية وغير الغذائية، يعمل بنظام الخدمة الذاتية للسلع المعبّأة والمغلّفة وسابقة التجهيز، أما في حالة السلع الغذائية غير المعبّأة فيقوم أحد العاملين المخصّصين بخدمة العميل مباشرةً بتجهيز وإعداد ما يحتاجه.

سوق مركزي:

محل كبير ممتد المسـاحة مرخص يضـم بالإضافة إلى بيع المواد الغذائية وغير الغذائية أنشـطة أخرى، مثل: أقسـام الملابس، وأدوات المطابخ، من خلال مجموعة من المحلات الصغيرة تدار بمعرفة القائمين على السوق أو تؤجر لغيرهم لإدارتها.

المحل أو المنشأة:

أي كيان نظامي يقوم بعمل يتعلق بتداول المواد الغذائية خلال مراحل السلسلة الغذائية أو يقدم خدمات ذات علاقة بالصحة العامّة.

أقسام الغذاء:

يُقسّم الغذاء إلى ثلاث مجموعات حسب المحتوى المائي ودرجة تعرضه لاحتمالات الفساد الميكروبي (الأغذية الثابتة، الأغذية النصف طازجة، الأغذية الطازجة).

الأغذية الثابتة:

أغذية تتميز بمحتواها المائي المنخفض ولا تتعرض بسهولة للفساد بالميكروبات، مثل: الحبوب، والبقوليات، والمكرونة، والدقيق، والسمن، والزيوت، والشاي، والبن، والسكر، والبهارات، والتوابل ويمكن تخزينها في المستودعات العادية عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ °م).

الأغذية النصف طازجة:

أغذية محتواها المائي متوسط، مثل: البطاطس، والجزر، والبصل، والثوم، وتُخزّن في المستودعات العادية جيدة التهوية عند درجة حرارة (٢٥° م).

الأغذية الطازجة:

أغذية محتواها المائي مرتفع وتكون عرضه للفساد بالميكروبات أكثر من غيرها، مثل: اللحوم والأسماك والبيض والدواجن والألبان ومُنْتَجَاتها، والخُضار، والفواكه وتُخزّن بالتبريد عند درجة حرارة لا تزيد عن (٤° م) أو بالتجميد عند درجة حرارة (-١٨ °م).

الباب الثاني:
الاشتراطات العامّة

مادة (٣): عام

تعتبر المواد من (٤) إلى (١٠) اشتراطات عامة ملزمة؛ لمنح ترخيص التشغيل، ومزاولة النشاط الخاص بالبقالات أو السوبر والهايبر ماركت أو الأسواق المركزية أو الجمعيات الاستهلاكية وما في حكمها ومحلات بيع التمور ومحلات بيع عسل النحل.

مادة (٤): الموقع والمساحة

(٤ – ١) الموقع:

أ. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ب، ج، د، هـ، و) من البند الرئيس (٤ – ١) الموقع من المادة (٤) الموقع والمساحة في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

ب. توافر مواقف سيارات تتناسب مع مساحة المحل وأنشطته وأعداد المرتادين له ساعة الذروة.

(٤ – ٢) المساحة:

أ. ألا تقل المساحة الكلية للمحل عن الحد الأدنى الموضح في البوابة الإلكترونية للوزارة، بحيث تسمح بمزاولة النشاط دون إعاقة أو تزاحم في المُعدّات والتجهيزات أو العاملين مع وجود إنسياب وسهولة في العمليات التي تتم في المحل.

ب. يمنع منعاً باتّاً التغيير في مساحة المحل بالزيادة أو النقصان، مع عدم تغيير غرض الاستعمال إلا بعد أخذ موافقة الجهة المختصة.

مادة (٥): المبنى

(٥ – ١) تصميم وإنشاءات المبنى:

أ. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ج، د، هـ، و) من البند الرئيس (٥ – ١) تصميم وإنشاءات المبنى من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

ب. يسمح التصميم والإنشاءات الداخلية بسهولة انسياب وتسلسل عمليات التداول، بدءاً من مرحلة استلام جميع السلع حتى شرائها من قبل المستهلك، وما يرافقها من حركة المُعِدّات والعاملين والمرتادين.

(٥ – ٢) مواد البناء والتشطيب:

يُراعى كل ما ورد بالبند (٥ – ٢) مواد البناء والتشطيب من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

(٥ – ٣) الأرضيات:

يجب مراعاة كل ما ورد بالبند (٥ – ٣) الأرضيات من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

(٥ – ٤) الجدران:

أ. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ب، ج، د) من البند الرئيس (٥ – ٥) الجدران من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

ب. تُدهن جدران صالات عرض وبيع الملابس وأدوات المطبخ وما يماثله بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف.

(٥ – ٥) الأسقف:

يجب مراعاة كل ما ورد بالبند (٥ – ٦) الأسقف من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

(٥ – ٦) النوافذ (في حالة وجودها):

يُراعى ما ورد بالبند (٥ – ٧) النوافذ (في حال وجودها) من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

(٥ – ٧) الأبواب:

أ. تُصمّم بشـكل وحجم مناسبين من مادة غير ممتصة ومقاومة للماء والصدأ وغير تالفة وذات أسطح ملساء؛ ليسهل تنظيفها.

ب. توفير سـتائر هوائية أو بلاستيكية على أبواب المداخل الخارجية؛ لمنع دخول الحشرات.

ج. يُزوّد مبنى السـوبر وهايبر ماركت وما في حكمها بأبواب تستخدم في حالات الطوارئ فقط تفتح مباشرةً للخارج، على أن تكون محكمة الغلق.

د. تكون الواجهة من الألومنيوم والزجاج أو ما يماثلها، على أن تُزوّد في البقالات ومحلات بيع التمور وعسل النحل بباب واحد أو أكثر للدخول والخروج، أما في حالـة الأسـواق المركزية ومـا في حكمها فيجب أن تُزوّد عـلى الأقل ببابين أحدهمـا للدخول والآخـر للخروج مع تزويدها بباب آخـر خلفي أو جانبي لتسليم كافة السلع الواردة لها وإخراج المخلّفات والفضلات والنفايات.

(٥ – ٨) السلالم والمصاعد (الأسواق المركزية وما في حكمها):

يجـب مراعاة ما ورد بالبند (٥ – ١٠) السـلالم والمصاعـد (في حال وجودها) من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشـتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٦): المرافق والخدمات

(٦ – ١) المورد المائي:

يجب أن يُراعى كل ما ورد بالبند (٦ – ١) المورد المائي من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

(٦ – ٢) الصرف الصحي:

يجب مراعاة كل ما ورد بالبند (٦ – ٣) الصرف الصحي من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

(٦ – ٣) التوصيلات الكهربائية:

يجب أن يُراعى كل ما ورد بالبند (٦ – ٤) التوصيلات الكهربائية من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

(٦ – ٤) الإضاءة:

يجب مراعاة كل ما ورد بالبند (٦ – ٥) الإضاءة من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

(٦ – ٥) التهوية:

أ. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ب، ج) من البند الرئيس (٦ – ٦) التهوية من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

ب. المرشحات (الفلاتر) أو غيرها من مُعِدّات استخلاص الدهون في حال إنتاج وجبات غذائية في الأسواق المركزية وما في حكمها، سهلة الفك والتركيب لتنظيفها أو استبدالها إذا كانت غير مصمّمة للتنظيف في مكانها.

(٦ – ٦) دورات المياه ومغاسل الأيدي وأماكن تغيير الملابس واستراحة العاملين (الأسواق المركزية وما في حكمها):

أ. توفير عدد من دورات المياه ومغاسل الأيدي وأماكن تغيير الملابس يتناسب مع عدد العاملين في المحل وفقاً للجدول الآتي؛ لضمان إمكانية المحافظة على درجة الصحة الشخصية المطلوبة، لمباشرة أنشطة المحل بطريقة آمنة.

عدد العمال في الوردية	عدد المراحيض	عدد مغاسل الأيدي
أقل من ١٠	٢	٢
من ١١ – ٢٠	٤	٤
من ٢١ – ٤٠	٦	٦
من ٤١ – ٦٠	٨	٨
من ٦١ – ٨٠	١٠	١٠
من ٨١ – ١٠٠	١٢	١٢
أكثر من ١٠٠	مرحاض ومغسلة يد وحمام لكل ١٠ عمال	

ب. يخصّص عدد مناسب من دورات المياه للمرتادين، على أن تخصّص دورات مياه مستقلة للرجال وأخرى للنساء، وتحتوي كلٍ منهما على عدد مناسب من المراحيض ومغاسل الأيدي.

ج. تقع مغاسل الأيدي المناسبة والمصانة جيداً داخل وخارج مناطق عرض وبيع الأسماك واللحوم والألبان.

د. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (د، هـ، و، ز، ط، ي، ك، ل، م) من البند الرئيس (٦ – ٧) دورات المياه ومغاسل الأيدي وأماكن الاستحمام وأماكن تغيير الملابس واستراحة العاملين من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

هـ. ألا تكون المراحيض مفتوحة مباشرةً على المناطق التي يتم فيها عرض وبيع المواد الغذائية بكافة أنواعها المختلفة أو تخزين مواد تعبئتها.

(٦ – ٧) التخلص من النفايات:

يُراعى كل ما ورد بالبند (٦ – ٨) التخلص من النفايات من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٧): أقسام المحل

(٧ – ١) البقالة:

تُقسّم محلات البقالة داخلياً لعدد من الأماكن حسب مساحتها وكمية المُنْتَجات التي تحتويها، على أن يخصّص كل مكان لعرض مجموعة من المُنْتَجات التي تتشابه في خصائصها ومواصفاتها، على أن يُزوّد كل مكان بوسائل للعرض والبيع، مثل ما يلي:

أ. أرفف مصنّعة من مواد غير قابلة للصدأ، مثل: الألمونيوم، أو من الزجاج عالي التحمل، ويمنع استخدام الخشب، تبعد عن سطح الأرض بمقدار (٣٠سم).

ب. عدم وضع أكياس الأرز أو الحبوب أو الدقيق أو السكر أو ما يماثلها على أرضية المحل، وتوضع على قواعد بلاستيكية تبعد عن سطح الأرض بمقدار (٣٠سم).

ج. مُزوّداً بعدد كافٍ من الأدوات والمُعِدّات المستخدمة في عمليات الوزن والتعبئة والتغليف.

د. مُزوّداً بعدد كافٍ من ثلاجات عرض أفقية، أو رأسية، أو كليهما ذات واجهة زجاجية، على أن تكون درجة الحرارة لا تزيد عن (٤ °م) أو أقل؛ لحفظ المواد الغذائية التي تحتاج إلى تبريد أو (-١٨ °م أو أقل)؛ لحفظ المجمّدات حسب حاجة العمل، مُزوّدة بأجهزة لقياس درجة الحرارة تكون مثبتة خارجها في مكان مناسب، بحيث يسهل قراءتها ومرفوعة على قواعد متحركة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ.

(٧ – ٢) السوبر والهايبر ماركت والأسواق المركزية وما في حكمها:

تُقسّم إلى عدد من الأقسام يخصّص كل منها لنوع مستقل من الأنشطة التي تضمها هذه المحلات وهي:

أ. **قسم الإدارة والمحاسبة:** يكون مفصولاً عن بقية أقسام المحل، على أن يكون:

١. مؤثثاً بالتجهيزات (مكاتب، خزائن، ...) اللازمة لحسن سير العمليات بالمحل.

٢. مُزوّداً بعدد كافٍ من المقاعد المريحة لاستقبال المورّدين أو المرتادين

وغيرهم، على أن تكون مصنّعة من مواد قوية التحمل غير ممتصة ومقاومة للماء والصدأ وغير تالفة، وذات أسطح ملساء ليسهل تنظيفها.

٣. مُزوّداً بعدد كافٍ من نقاط البيع التي تحتوي على أجهزة المحاسبة (الكاشير) وقارئ الباركود.

ب. قسم الملحمة: لعرض وبيع اللحوم والدواجن الطازجة والمبرّدة والمجمّدة، على أن يتوفر به جميع الاشتراطات العامّة والخاصة الواردة في لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع اللحوم والدواجن ومُنْتَجاتها بما فيها ثلاجات تخزين الذبائح وثلاجات عرض أفقية أو رأسية ذات واجهة زجاجية؛ لعرض اللحوم والدواجن، ويُقسّم داخلياً إلى جزئين:

١. الجزء الأول: التجهيز

أ. يجب أن يُفصل عن الجزء الثاني بفاصل من الألمونيوم والزجاج، أو الطوب بارتفاع (١,٥م)، على أن يكسى بالبلاط القيشاني الأبيض أو الملون بلون فاتح أو السيراميك، ويكمل باقي الارتفاع بفاصل من الألمونيوم والزجاج مع وجود باب من الألمونيوم والزجاج رداد محكم الغلق يوصل بين الجزئين.

ب. يُزوّد هذا الجزء بثلاجة تخزين الذبائح وعدد كافٍ من الأدوات والمُعِدّات التي تستخدم في تجهيز وتشفية اللحوم، مثل: المنشار الكهربائي، المفارم الكهربائية، والسكاكين وغيرها.

٢. الجزء الثاني: العرض والبيع.

أ. تُكسى جدرانه ببلاط القيشاني الأبيض أو الملون بلون فاتح.

ب. مُزوّداً بثلاجات عرض أفقية ذات واجهة زجاجية شفافة على ألا تزيد درجة حرارتها عن (٤ °م) مُزوّدة بأجهزة لقياس درجة الحرارة تكون مثبتة خارجها في مكان مناسب، بحيث يسهل قراءتها، على أن تكون مرفوعة على قواعد متحركة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ.

ج. مُزوّداً بعدد كافٍ من الأدوات والمُعِدّات حسب حاجة العمل، مثل: الموازين وأسطح التقطيع والتجهيز والسكاكين وغيرها.

ج. قسم الأسماك (الأسواق المركزية):

١. يُخصّص لحفظ وعرض وبيع الأسماك والقشريات والمحاريات الطازجة.

٢. يجب أن تتوفر جميع الاشتراطات الصحية العامّة والخاصة الواردة في لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع الأسماك، ومنها ما يلي:

أ. يُزوّد بثلاجة لحفظ الأسماك الطازجة وماكينة لصناعة الثلج المجروش المستخدم في عملية العرض والبيع والحفظ.

ب. توفير ثلاجات عرض أفقية مبرّدة للأسماك الطازجة.

ج. توفير عدد كافٍ من الأدوات والمُعِدّات حسب حاجة العمل.

د. قسم الخُبز والحلويات (في حالة وجوده):

مكان مستقل لتجهيز وتصنيع الخُبز ومُنْتَجات المخابز والحلويات، وتتوافر فيه جميع الاشتراطات الصحية العامّة والخاصة الواردة في لائحة الاشتراطات الصحية للمخابز، ولائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع الحلويات ويُقسّم داخلياً إلى جزئين:

١. الجزء الأول: التصنيع

مُزوّداً بجميع المُعِدّات والأدوات اللازمة لعملية الإنتاج، مثل: العجانات وأجهزة التخمير وأفران التسوية التي تعمل بالكهرباء أو الغاز وغيرها من الأدوات حسب حاجة العمل.

٢. الجزء الثاني: العرض والبيع

أ. يُفصل عن الجزء الأول بفاصل من الألمونيوم والزجاج، أو الطوب بارتفاع (١,٥ م)، ويكسى بالبلاط القيشاني الأبيض أو الملون بلون فاتح، على أن يكمل باقي الارتفاع بفاصل من الألمونيوم والزجاج مع وجود باب من الألمونيوم والزجاج رداد محكم الغلق يوصل بين الجزئين.

ب. مُزوّداً بعدد كافٍ من ثلاجات العرض الأفقية أو الرأسية المرفوعة على قواعد متحركة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ وأرفف معدنية؛ لعرض المُنْتَجات المختلفة.

ج. توفير الأدوات والمُعِدّات اللازمة لعملية البيع وكذلك مواد التعبئة والتغليف.

هـ. قسم الحليب ومُنْتَجاته والمخللات والسلطات:

١. يُزوّد بثلاجات التخزين المبرّد وثلاجات العرض الأفقية والرأسية المبرّدة والتي لا تزيد درجة حرارتها عن (٤ °م)، والمرفوعة على قواعد متحركة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ.

٢. يُزوّد بعدد كافٍ من الأدوات والمُعِدّات اللازمة لعملية البيع، مثل: الموازين ومواد التعبئة والتغليف ومكائن التغليف ومكائن التقطيع والسكاكين وأسطح التقطيع.

و. قسم الخُضار والفواكه:

١. مكان مخصّص لعرض وبيع الخُضار والفواكه الطازجة، مُزوّداً بأرفف من مواد غير قابلة للصدأ، على هيئة مدرجات مرتفعة عن الأرض بمقدار (٣٠سم)؛ لعرض الخُضار والفواكه التي لا يحتاج عرضها لتبريد.

٢. مُزوّداً بثلاجات تبريد أفقية أو رأسية مرفوعة على قواعد متحركة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ؛ لعرض الخُضار والفواكه الحساسة، على ألا تزيد درجة الحرارة بها عن (١٠° م).

٣. توفير عدد كافٍ من الموازين ومواد التعبئة والتغليف.

ز. قسم البقالة:

١. مكان مخصّص لعرض وبيع المُنْتَجات المغلّفة أو المعبّأة والأغذية المبرّدة والمجمّدة والمنظّفات والمطهّرات وأدوات النظافة والمبيدات الحشرية والمُنْتَجات الورقية، ويخصّص لكل مُنْتَج من هذه المُنْتَجات جزءاً مستقل يُزوّد بالأرفف المختلفة.

٢. يُزوّد الجزء الخاص بعرض الأغذية المجمّدة بثلاجات تجميد (-١٨ °م أو أقل والأغذية المبرّدة بثلاجات تبريد (٤° م)، سواءً رأسية أو أفقية.

ح. قسم العطارة والمكسرات:

١. مكان مخصّص لعرض وبيع التوابل والبهارات والدقيق والقهوة

والمكسرات وغيرها، مُزوّداً بأرفف وأدراج من الألمونيوم أو الزجاج، ويمنع استخدام الخشب مع توفير أغطية من الزجاج أو البلاستيك الشفاف على الأدراج.

٢. توفير ديكور مصنوع من الألمونيوم أو الزجاج على شكل مربعات، لحفظ وعرض البهارات والمكسرات فيها، على أن تكون لها أغطية زجاجية أو بلاستيكية.

٣. مُزوّداً بعدد كافٍ من المُعِدّات والأدوات اللازمة لعميلة البيع، مثل: الموازين ومكائن طحن القهوة، بالإضافة إلى مواد التعبئة والتغليف.

(٧ – ٣) المستودع:

أ. أن تتوفر فيه كافة الاشتراطات العامّة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية ومنها ما يلي:

١. تخزين المواد الغذائية وإخراجها من المستودع بطريقة تمنع التلوث.

٢. يجب أن تُسهّل الوثائق الخاصة بالاستلام أو بطاقات البيان للمُنْتَجات، عملية تدوير المخزون بشكل صحيح على قاعدة الوارد أولاً يخرج أولاً.

٣. تخزين المواد الغذائية منفصلة عن الأرض، على منصات التحميل أو على ألواح فاصلة أو حاملات بارتفاع لا يقل عن (٢٠سم)، وعلى بعد من الجدران والأسقف بما لا يقل عن (٤٥سم)، والحفاظ على مساحة كافية بين صفوف المواد الغذائية المُخزّنة؛ للسماح بأعمال التفتيش والتنظيف والتهوية البينية.

٤. عدم وجود مصادر للرطوبة داخله كصنابير المياه ويكون جيد الإضاءة والتهوية؛ لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله، ويتم ذلك بتركيب إما مراوح كهربائية (بمعدل مروحة واحدة لكل "٢٥م٢" من مساحة أرضية المستودع) أو مراوح شفط تتناسب قدرتها مع مساحة المستودع، أو بتكييف الهواء داخله.

ب. يُقسّم المستودع إلى مستودعات صغيرة حسب مقتضى الحال كما يلي:

١. مستودع الأغذية الثابتة والنصف طازجة: تُخزّن فيه المواد الغذائية عند

درجة حرارة الغرفة (٢٥ °م) ولا تحتاج إلى وسائل حفظ خاصة.

٢. مستودع التبريد: يُزوّد بعدد كافٍ من الثلاجات ذات كفاءة تبريد عالية، مُزوّدة بجهاز لقياس درجة الحرارة يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب بحيث تسهل قراءته، ومرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ لحفظ الأغذية التي تحتاج درجة حرارة (٤ °م أو أقل).

٣. مستودع تجميد: يُزوّد بثلاجة أو أكثر للتجميد مُزوّدة بجهاز لقياس درجة الحرارة يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب بحيث تسهل قراءته، ومرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ وذلك لتخزين المواد الغذائية التي تحتاج لدرجة حرارة التجميد (-١٨ °م).

٤. مستودع مواد الحزم والتعبئة والتغليف.

٥. مستودع المواد غير الغذائية، ويشمل: مستحضرات التجميل والمنظّفات والمطهّرات ومواد النظافة وأدواتها والمبيدات الحشرية، على أن يكون منفصلاً تماماً عن مستودعات المواد الغذائية.

٦. مستودع أدوات التجميل والعطور والملابس، وأيضاً الأدوات المنزلية والكهربائية، إضافةً لمُنْتَجات التبغ ومشتقّاته، على أن يُراعى ما ورد بنظام مكافحة التدخين ولائحته التنفيذية من مواد وبنود.

(٧ – ٤) محلات بيع التمور:

تقسم داخلياً لعدد من الأماكن حسب مساحتها وكمية التمور ومنتجاتها التي تحتويها إلى ما يلي:

أ. مكان الإدارة واستلام التمور ومنتجاتها:

١. يكون مؤثثاً بالتجهيزات اللازمة لإدارة المحل واستقبال الموردين والزبائن.

٢. يراعى عدم تعرض التمور ومنتجاتها أثناء استلامها للعوامل الجوية، مثل: أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار، أو الملوثات البيئية، مثل: الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

ب. مكان تخزين التمور ومنتجاتها:

١. يكون نظيف وجاف وجيد التهوية والإضاءة، على أن تكون التمور ومنتجاتها محمية من المكثفات ومياه الصرف الصحي والغبار والدخان والمواد الكيميائية أو غيرها من الملوثات.
٢. مزوداً بعدد كافٍ من ثلاجات أفقية أو رأسية أو كليهما ذات واجهة زجاجية، على أن تكون درجة الحرارة ما بين (صفر °م و ٤ °م) لحفظ المنتجات التي تحتاج إلى تبريد أو (-١٨ °م أو أقل) للمنتجات التي تحتاج إلى تجميد (مثل: الرطب)، مزودة بأجهزة لقياس درجة الحرارة تكون مثبتة خارجها في مكان مناسب بحيث يسهل قراءتها، ومرفوعة على قواعد متحركة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ.
٣. يمنع منعاً باتاً وضع عبوات التمور أو منتجاتها على أرضية المحل وتوضع على قواعد بلاستيكية تبعد عن سطح الأرض بمقدار (٣٠ سم).
٤. وضع عبوات التمور المفتوحة في حافظات بلاستيكية محكمة الغلق، على أن توضع على قواعد بلاستيكية.

ج. مكان تخزين مواد التعبئة والتغليف: يكون مجهزاً بخزائن محكمة الغلق بها أرفف لهذا الغرض.

د. مكان تخزين مواد التنظيف والتطهير وأدوات النظافة: يكون محدداً بواسطة فواصل ثابتة أو متحركة ومزوداً بخزائن محكمة الغلق، مع وضع ملصق إرشادي لتعريف المكان لجميع العاملين.

هـ. مكان عرض وبيع التمور ومنتجاتها:

١. يكون مزوداً بعدد كافٍ من الأرفف والأدراج المصنعة من مواد غير قابلة للصدأ، مثل: الألمونيوم أو من الزجاج عالي التحمل، ويمنع منعاً باتاً استخدام الخشب.
٢. توفير أغطية من الزجاج أو البلاستيك الشفاف على الأدراج، لتجنب ترك التمور مكشوفة.
٣. يكون مجهز بفترينات زجاجية ذات ضلف متحركة بالإنزلاق في مجاري من الحديد أو الألمونيوم لعرض عبوات التمور ومنتجاتها التي لا تحتاج

درجة حرارة خاصة (٢٥°م).

٤. يكون مجهز بعدد كافٍ من الموازين المصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ ومجموعة من الأدوات حسب حاجة العمل.

(٧-٥) محلات بيع عسل النحل:

تقسم داخلياً لعدد من الأماكن حسب مساحتها وأنواع عسل النحل وكمياتها التي تحتويها إلى ما يلي:

أ. مكان الإدارة واستلام النحل:

١. يكون مؤثثاً بالتجهيزات اللازمة لإدارة المحل واستقبال الموردين والزبائن.

٢. يراعى عدم تعرض أنواع عسل النحل ومنتجات النحل الأخرى أثناء استلامها للعوامل الجوية، مثل: أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار، أو الملوثات البيئية، مثل: الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

ب. مكان تخزين عسل النحل:

١. يكون مجهزاً لتخزين كافة منتجات النحل سواءً التي تحتاج درجة حرارة (٢٥ °م ± ٥ °م)، أو التي تحتاج إلى درجة حرارة التبريد (٤ °م) أو التي تحتاج إلى درجة حرارة التجميد (-١٨ °م).

٢. يكون نظيف وجاف وجيد التهوية والإضاءة على أن تكون جميع المنتجات محمية من مياه الصرف الصحي والأتربة والدخان والمواد الكيميائية أو غيرها من الملوثات.

٣. تخزين جميع أصناف عسل النحل منفصلة عن الأرض على ألواح فاصلة أو قواعد بلاستيكية بإرتفاع لا تقل عن (٢٠ سم) من سطح الأرض وعلى بعد من الجدران والأسقف بما لا يقل عن (٤٥ سم).

٤. يجب أن تسهل الوثائق الخاصة بالاستلام أو بطاقات البيان للمنتجات عملية تدوير المخزون بشكل صحيح على قاعدة ما يخزن أولاً يصرف أولاً.

ج. مكان تخزين مواد التغليف: يكون مجهزاً بخزائن محكمة الغلق بها أرفف لهذا الغرض.

د. مكان تخزين مواد التنظيف والتطهير وأدوات النظافة: يكون محدداً بواسطة فواصل ثابتة أو متحركة، ومزوداً بخزائن محكمة الغلق، مع وضع ملصق إرشادي لتعريف المكان لجميع العاملين.

هـ. مكان عرض وبيع عسل النحل:

١. يكون مزوداً بعدد كافٍ من الأرفف المصنعة من مواد غير قابلة للصدأ، مثل: الألمونيوم أو من الزجاج عالي التحمل، ويمنع منعاً باتاً استخدام الخشب.

٢. يكون مزوداً بوسائل آمنة لمكافحة الآفات.

٣. يكون جيد الإضاءة والتهوية ويبعد تماماً عن أي مصدر من مصادر الحرارة والرطوبة والمواد الضارة والحشرات والقوارض.

مادة (٨): التجهيزات

١. يجب أن تتحقق البنود (١، ٢، ٣، ٤، ٥، ٧، ٨، ٩، ١٠، ١١) من المادة (٧) التجهيزات في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

٢. توفير عدد كافٍ من الأحواض ثنائية الأقسام (العيون) لغسل الخُضار والفواكه وأي عملية مماثلة أخرى.

٣. يمنع منعاً باتّاً استخدام الألواح الخشبية أو سكاكين بمقابض خشبية في تقطيع اللحوم والدواجن والأسماك وغيرها وتستبدل بألواح وسكاكين بمقابض مصنوعة من اللدائن؛ لسهولة تنظيفها، مع وضع كود لوني؛ للتمييز بين تلك الألواح ومقابض السكاكين التي يختلف لونها باختلاف نوع الغذاء التي تستخدم في تحضيره وإعداده (حمراء للحوم النيئة، وصفراء للدواجن النيئة، وزرقاء للأسماك النيئة، وبيضاء لمُنْتَجات الألبان والمخبوزات، وخضراء لتحضير السلطات والفواكه، وبنية للأطعمة المطهية)؛ لمنع التلوث الخلطي (العرضي)، وتوضيح ذلك عن طريق لوحة إرشادية داخل مكان التحضير.

٤. عدم استـخدام أي أدوات أو أواني مصنوعة من النحاس الأحمر أو من أي معدن يدخل في تركيبه أحد المعادن الثقيلة السامة، مثل: الرصاص والكادميوم والأنتيمون.

٥. توفـير عدد كافٍ مـن ثلاجات العرض المبرّدة المكشـوفة الرأسـية أو الأفقية؛ لعرض الأغذية الطازجة، مثل: الخُضار والفواكه واللحوم والدواجن والأسماك والحليب ومُنْتَجاته والحلويات.

٦. توفـير عـدد كافٍ من ثلاجات العرض الرأسـية أو الأفقيـة أو كليهما؛ لحفظ وعرض الأغذية المجمّدة.

٧. توفـير عدد كافٍ من الأرفـف المصنوعة من مواد غـير قابلة للصدأ، أو مطليـة بطلاء مانـع للصدأ؛ لعرض البضائع والسـلع داخـل البقالات والأسـواق، عـلى أن يكـون ارتفـاع الرف السـفلي عن سـطح الأرض (٣٠سـم)؛ ليسـهل التنظيف أسـفله، وألا يزيد ارتفاع كامل الرف عن (١٧٥سم) حتى يصبح في متناول المرتادين.

٨. توفـير عـدد كافٍ من السـلال والعربات اليدويـة توضع دائماً بجـوار بوابة الدخول للمحلات لاستخدامها في التسوق (السوبر ماركت والأسواق المركزية).

٩. توفـير عـدد كافٍ من المواقـد والأفران التي تعمـل بالكهربـاء أو الغاز، ويمنع استخدام الديزل كوقود، على أن تُبنى الأفران من الطوب الحراري وتُزوّد بمدخنة لا يقل قطرها عن (٥٠سم) ومروحة شفط ذاتية الغلق مثبت عليها شبك معدني ضيق، غير قابل للصدأ (في قسم الخُبز والحلويات بالأسواق المركزية).

١٠. تُزوّد الثلاجات وأماكن تخزين الدقيق بلمبات الأشعة فوق البنفسجية للتعقيم المستمر، على أن تُنظّف وتُفحص بشكل دوري؛ للتأكد من الشدة الملائمة لهذه الأشعة واستبدال اللمبات عند الحاجة.

١١. وضع ملصقات لا تقل عن (١٠سم X ١٥سم) في أماكن مناسبة مكتوب عليها «ممنوع التدخين».

مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة

يُراعى كل ما ورد من بنود في المادة (٨) التشغيل والصيانة والمعايرة في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (١٠): الأمان والسلامة

يجب أن تتحقق البنود (١، ٣، ٤، ٥) من المادة (٩) الأمان والسلامة في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

الباب الثالث:
الاشتراطات الخاصة

مادة (١١): عام

الاشتراطات الصحية الخاصة:

مجموعة من الضوابط الإضافية التي يجب توافرها في البقالات والسوبر وهايبر ماركت والأسواق المركزية والجمعيات الاستهلاكية وما في حكمها ومحلات بيع التمور وعسل النحل، حيث يتم تداول مواد غذائية عالية الخطورة بدءاً من استلامها ومروراً بتخزينها وعرضها، حتى عملية تعبئتها للمرتادين؛ لضمان تقديم مواد مأمونة صحيّاً ذو جودة عالية مطابقة لجميع المعايير الصحية.

مادة (١٢): نقل وتوزيع المواد الغذائية

١. تكون وسائل نقل وتوزيع المواد الغذائية مصنّعة من خامات لا تسمح بانتقال المواد الضارة بالصحة إلى الأغذية، عالية التحمل مقاومة للصدأ، ملساء لتسهل عمليات التنظيف والتطهير.

٢. استخدام وسيلة النقل المناسبة لكل نوع من أنواع المواد الغذائية، على أن تحتوي على أجهزة مراقبة دقيقة لدرجات الحرارة حتى تفريغ الحمولة، حيث يجب تنظيفها وتطهيرها بين الحمولات كما يلي:

أ. وسيلة نقل عادية لنقل الأغذية الثابتة، مثل: البقوليات والأرز والمكرونة.

ب. وسيلة نقل مبرّدة لنقل اللحوم والدواجن والبيض والحليب ومُنْتَجاتها والخُضار والفواكه.

ج. وسيلة نقل مجمّدة لكافة المواد الغذائية المجمّدة لا تزيد درجة الحرارة داخلها عن (-١٨ °م).

٣. فحص المُنْتَجات عند استلامها ورفضها إذا كانت درجة الحرارة عند الاستلام لا تتوافق مع المتطلبات المعتمدة، ووضع المواد الغذائية المبرّدة بأسرع وقت ممكن بعد نقلها للتقليل من زمن بقائها في منطقة الحرارة الخطرة ما بين (٥ °م و٦٠ °م)، ويجب ألا تزيد درجة حرارة الأغذية النيئة المجمّدة عن (-١٠ °م) خلال عملية النقل والاستلام.

٤. التأكد من أن اللحوم الطازجة مذبوحة بأحد المسالخ النظامية ومختومة بختم المسلخ المعتمد الذي ذبحت فيه، وأن تكون جميع بيانات الأختام واضحة؛ لتسهل

قراءتها، مثل: تاريخ ويوم الذبح والعلامة السرية ونوع اللحمة.

مادة (١٣): المواد الغذائية

١. يجب أن تتوافر مجموعة من الضوابط لتكون المواد الغذائية المعروضة والمُعَدّة للبيع صالحة للاستهلاك الآدمي ومطابقة للمواصفات المعتمدة الخاصة بكل نوع منها ما يلي:

أ. أن تكون محتفظة بخواصها الطبيعية المميزة لكل نوع من حيث اللون والطعم والرائحة.

ب. تخلو بشكل كامل من كل ما يخالف أحكام الشريعة الإسلامية.

ج. تخلو من الحشرات الحية وأطوارها وبيوضها والتلف الناتج عن آثارها.

د. تخلو من المواد الغريبة والشوائب والتزنخ والرائحة والطعم غير المرغوب بها.

ه. تكون خالية من النموات الفطرية وعلامات التلف والفساد.

٢. يمنع الاحتفاظ بمواد غذائية تالفة أو فاسدة أو غير صالحة أو منتهية الصلاحية أو مرتجعة للمورّدين، مع ضرورة التخلص منها بالإجراء أو الطريقة النظامية طبقاً لسجل المتابعة الخاص بالمنشأة الغذائية، مع تخصيص مكان مُحدّد لها بالمستودع، على أن توضع لوحة في مكان بارز تبين ذلك باللغتين العربية والإنجليزية.

مادة (١٤) تخزين المواد الغذائية

١. تعريف أوعية تخزين المواد الغذائية على الوجه الصحيح؛ للحفاظ على سلامة هذه المواد وتعبئتها.

٢. تخزين جميع أصناف المواد الغذائية بعيداً عن التعرض للحشرات والقوارض ومصادر التلوث الأخرى، على أن تحفظ بطريقة صحية، سواءً عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ °م) أو بالتبريد عند (٤ °م) أو بالتجميد عند (-١٨ °م).

٣. ترتيب المواد الغذائية داخل الثلاجات؛ لتجنب التلوث ومنعاً لإتلاف بعضها البعض وحسب تاريخ صلاحيتها، على أن يكون دوران المواد الغذائية على قاعدة الوارد أولاً يخرج أولاً.

٤. عدم جمع الأغذية الطازجة، مثل: اللحوم والدواجن والأسماك والخُضار والفواكه في حيز تخزين واحد منعاً للتلوث المتبادل.

٥. تُزوّد الثلاجة المُعـدّة لتخزين الذبائح بخطاطيف، بحيث تكون الذبائح بعيدة عن جوانب الثلاجـة مع تغطية اللحم داخلها وكتابة تاريـخ الذبح والتخزين عليهما، عـلى أن تكـون درجة حرارتها (-٥. °م ± ١ °م) مع الالتزام بعدم تراكم الثلج وصهره أولاً بأول؛ للمحافظة على كفاءة التبريد بالثلاجة.
٦. إبعـاد الثلاجات عـن أي مصدر حراري وعـدم فصل التيـار الكهربائي عنها لأي سـبب من الأسـباب طالما كانت محملة بالغذاء، ويمنع تحميلها بأكثر من سـعتها التخزينية المعتمدة حسب الشركة المُنْتِجة.
٧. تخزين المواد الغذائية منفصلة عن الأرض، على منصات التحميل أو على ألواح فاصلـة أو حامـلات، بارتفاع لا يقل عن (٢٠سـم) عن سـطح الأرض، وعلى بعد من الجدران والأسـقف بما لا يقل عن (٤٥سـم)، والحفاظ على مسـاحة كافية بين صفوف المواد الغذائية المُخزّنة؛ للسماح بأعمال التفتيش والتنظيف والتهوية البينية.
٨. يجب أن تسهل الوثائق الخاصة بالاستلام أو بطاقات البيان للمواد الغذائية عملية تدوير المخزون بشكل صحيح على قاعدة ما يُخزّن أولاً يصرف أولاً.
٩. يتم فحص جميع المواد الغذائية قبل عرضها مباشرةً لاستبعاد التالف والملوث.

مادة (١٥): عرض المواد الغذائية

يجب أن يكون على جميع أصناف المواد الغذائية المعروضة والمُعَدّة للبيع داخل البقالة والأسواق المركزية ومحلات بيع التمور وعسل النحل بطاقة تحمل اسم الصنف، على أن تكون مغلفة تماماً بالبلاستيك بحيث لا تتأثر بالرطوبة، ويتم العرض على النحو الآتي:

(١٥ – ١) الخُضار والفواكه:

أ. تُعـرض الخُضـار والفواكه التي لا يحتـاج عرضها لدرجة حـرارة تبريد داخل كراتـين أو صناديـق من البلاسـتيك المُثقّب، على أرفف على هيئـة مدرجات من الألمونيوم تكون مرتفعة عن سطح الأرض بمقدار (٣٠سم)، على أن تكون مائلة جهة المرتادين مع مراعاة تناسق الأصناف والألوان أثناء العرض وفرز الخُضار والفواكه المعروضة باستمرار لاستبعاد التالف والمعيب.

ب. تُعرض الخُضار والفواكه الحساسة داخل ثلاجات عرض رأسية مكشوفة وبدرجة حرارة (صفر °م إلى +١٠ °م)، وفقاً لما تحدده المواصفة القياسية المعتمدة لكل صنف، مُزوّدة بأرفف معدنية غير قابلة للصدأ، أو مطلية بطلاء لمنع الصدأ مع مراعاة تناسق الأصناف والألوان عند رصّها، سواءً على الأرفف مباشرةً أو في الصناديق البلاستيكية المُثقّبة المرصوصة على الأرفف.

(١٥ – ٢) مُنْتَجات المخابز والحلويات:

أ. تُعرض الحلويات ومُنْتَجات المخابز الحساسة سريعة التلف والفساد والتي يدخل في إعدادها البيض والكريمة والمغطاة بالشوكولاتة (في حالة وجود هذا النشاط) داخل ثلاجات عرض أفقية بواجهة زجاجية شفافة، مُزوّدة بعدد من الأرفف المعدنية المطلية بطلاء مانع للصدأ.

ب. يُعرض الخُبز وبقية المُنْتَجات الأخرى والتي لا تحتاج إلى درجة حرارة التبريد في سلال أو على أرفف من مواد غير قابلة للصدأ، مخصّصة لهذا الغرض بقسم الخُبز بالأسواق المركزية وما في حكمها.

(١٥ – ٣) الحليب ومُنْتَجاته:

أ. تُخصّص ثلاجة عرض رأسية مكشوفة مُزوّدة بعدد من الأرفف المعدنية المُثقّبة المطلية بطلاء مانع للصدأ لعرض الحليب ومُنْتَجات الألبان، مثل: اللبن والقشدة والزبادي والزبدة والجبن المقطع والمغلّف والعصائر، على ألا تزيد درجة حرارتها عن (٤ °م).

ب. تُعرض أنواع الجبن المختلفة والتي تُجهّز بناءً على طلب المرتادين داخل ثلاجة عرض مستقلة أفقية مُزوّدة بواجهة زجاجية شفافة، على أن يُخصّص للجبن الأبيض الطري ثلاجة مستقلة لعرضه، على ألا تزيد درجة حرارتها عن (٤ °م).

(١٥ – ٤) اللحوم والدواجن:

يُعرض كل نوع من اللحوم الطازجة أو المبرّدة أو المجمّدة، سواءً كانت محلية أو مستوردة في مكان منفصل وثلاجات عرض منفصلة وفي درجات حرارة تتوافق مع ما ورد في المواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع، مع وضع اللوحات التي تبين نوع اللحم (طازج، مبرّد، مجمّد) وطريقة حفظه وذلك في مكان ظاهر

لجميع المرتادين، وباللغة العربية بصفة أساسية مع إضافة أي لغة أخرى.

(١٥ – ٥) الأسماك:

تُعرض الأسماك والقشريات والمحارات في قسم مستقل أو في ثلاجات عرض مستقلة درجة حرارتها تتراوح ما بين (-١° م إلى ٣ °م) بقسم الأسماك، على أن يكون بعيداً عن أقسام الخُبز والحلويات واللحوم والدواجن والخُضار والفواكه؛ لمنع التلوث.

(١٥ – ٦) المواد الغذائية المجمّدة:

أ. تُعرض المواد الغذائية المجمّدة عند درجة حرارة (-١٨ °م أو أقل).

ب. يمنع منعاً باتّاً إعادة تجميد المواد الغذائية التي تم صهرها (تذويبها) أو إعادة تجميد أي جزء منها مرة أخرى.

(١٥ – ٧) التمور ومنتجاتها:

أ. يمنع منعاً باتاً عرض وبيع التمور ومنتجاتها التي تظهر عليها علامات التلف والفساد أو تغيُّر أحد خصائصها الطبيعية (كلون وطعم ورائحة ...)، ويجب أن تكون هذه التمور ومنتجاتها صالحة للاستهلاك الآدمي طبقاً للمواصفات القياسية المعتمدة لكل صنف.

ب. تكون جميع أصناف التمور ومنتجاتها غير معرضة للذباب والحشرات والقوارض والملوثات البيئية المختلفة، مثل: الأتربة والدخان ومصادر التلوث الأخرى.

ج. تعرض التمور ومنتجاتها عند درجة الحرارة المناسبة لكل صنف، سواءً عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ °م)، أو بالتبريد عند درجة حرارة تتراوح ما بين (صفر °م و ٤° م)، أو بالتجميد عند (-١٨ °م أو أقل).

د. تعرض الأصناف منفصلة (كل صنف من التمور على حده)، ويمنع منعاً باتاً خلط الأصناف ببعضها.

(١٥ – ٨) عسل النحل:

أ. يمنع منعاً باتاً عرض وبيع عسل النحل بجميع أصنافه التي تظهر عليها علامات التلف والفساد أو تغيُّر أحد خصائصها الطبيعية (كلون وطعم ورائحة وقوام ...) ويجب أن تكون هذه المنتجات صالحة

للاستهلاك الآدمي طبقاً للمواصفات القياسية المعتمدة لكل صنف.

ب. تعرض منتجات النحل عند درجة الحرارة المناسبة لكل صنف سواءً عند درجة حرارة (٢٥ °م ± ٥ °م)، أو بالتبريد عند درجة حرارة (٤ °م)، أو بالتجميد عند (- ١٨ °م).

مادة (١٦): تجهيز المواد الغذائية

١. تجهيز اللحوم والدواجن المتبّلة المخصّصة للشواء وكذلك اللحوم المفرومة أولاً بأول أمام الزبائن، على أن يتم توضيح نوع اللحم المستخدم وطريقة حفظه ومدة صلاحيته.

٢. يمنع منعاً باتّاً على الأسواق المركزية وما في حكمها تصنيع مُنْتَجات اللحوم، مثل: النقانق وبرقر اللحم والكفتة واللحم المفروم وخلافه، ما لم تقم بتجهيز أقسام بداخلها تعد كمحلات إعداد وتجهيز مُنْتَجات اللحوم، على أن يطبق على هذه الأماكن كافة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز هذه المُنْتَجات على أن تمنح ترخيصاً مستقلاً؛ لمزاولة هذا النشاط.

مادة (١٧): النظافة العامّة

يجب أن تُراعى كافة البنود الواردة في المادة (١٠) النظافة العامة في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (١٨): التحكم في الآفات

يُراعى كل ما ورد بالمادة (١١) التحكم في الآفات في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (١٩): الترخيص

يجب مراعاة كل ما ورد بالمادة (١٢) الترخيص في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٢٠): سجل الرقابة الصحية

تُراعى البنود الواردة في المادة (١٣) سجل الرقابة الصحية في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

الباب الرابع:
اشتراطات العاملين

مادة (٢١): رخصة ممارسة العمل

١. يجب حصول العاملين في مجال تداول الأغذية على شهادات من الجهات الصحية المختصة المرخص لها بذلك، تفيد خلوّهم من الأمراض المُعدِية التي تنتقل إلى الغذاء.
٢. يتم استخراج هذه الرخص بعد إجراء الكشف السريري، والفحوصات اللازمة على العاملين، وتحصينهم ضد بعض الأمراض الوبائية، وفق ما تم الاتفاق عليه بين وزارة الصحة وهذه الوزارة، على النحو الذي ورد في المادة (١٤) رخصة ممارسة العمل في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٢٢): صلاحية رخصة ممارسة العمل

مدة صلاحية رخصة ممارسة العمل سنة واحدة، وتجدد فور انتهائها، ويتم اتباع الخطوات السابقة عند التجديد.

مادة (٢٣): الأمراض المُعدِية والإصابات

تُراعى البنود الواردة في المادة (١٦) الأمراض المُعدِية والإصابات في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٢٤): التثقيف

يجب مراعاة كل ما ورد بالمادة (١٧) التثقيف في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٢٥): التعامل مع شكاوي المستهلك في الأسواق المركزية وما في حكمها

١. توافر نظام بالمحلات لإدارة الشكاوى الخاصة بالمُنْتَجات.
٢. اتخاذ الإجراءات الملائمة لخطورة المشاكل ومدة تكرارها بشكل سريع وفعّال.
٣. استخدام بيانات الشكاوى، كلما أمكن ذلك لتنفيذ التحسينات المستمرة على سلامة جميع المُنْتَجات، والالتزامات القانونية، والجودة كما هو مُحدّد في المواصفات القياسية المعتمدة، مع تجنب تكرارها.

مادة (٢٦): النظافة الشخصية والممارسات الصحية

يجب أن يُراعى ما ورد بالمادة (١٨) النظافة الشخصية والممارسات الصحية في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٢٧): الاحتياجات الخاصة بالزائرين

يجب على جميع الزائرين لمناطق معالجة الأغذية التقيد بكل ممارسات متداولي الغذاء، بما في ذلك غسل اليدين وتغطية الشعر وارتداء الكمامات والقفازات، وعدم القيام بأي أنشطة يمكن أن تلوث الأغذية.

الباب الخامس:
مراقبة تنفيذ اللائحة

مادة (٢٨): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة بجميع الأماكن، ماعدا الأماكن التابعة لرئاسة الحرس الوطني ووزارة الدفاع والطيران ووزارة الداخلية ووزارة الصحة ووزارة التعليم، ومدينة الحجاج أو أي وزارة أو جهة أخرى فتقوم الإدارات المختصة في هذه الجهات بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة فيها، أما بالنسبة للقرى والمناطق التي لا يوجد بها بلديات أو مجمعات قروية وتوجد بها مراكز للرعاية الصحية الأوَّلية فتقوم تلك المراكز الصحية من خلال ممارسة أعمالها المتعلقة بالصحة العامّة، بإبلاغ أقرب جهة تابعة لوزارة الشؤون البلدية والقروية بأية مخالفات لهذه الاشتراطات لاتخاذ الإجراءات اللازمة نحو ذلك.

وزارة الشـــــــؤون
البلـديـة والقـرويـة
Ministry of Municipal & Rural Affairs

رقم الإيداع: ١٤٤٠/٤٩١
ردمك: ٢-٥٧-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

saudimomra saudiMOMRA saudiMOMRA @saudimomra @saudimomra