بسم الله الرحمن الرحيم

وزارة الشـــؤون البلدية والقروية
Ministry of Municipal & Rural Affairs
الإدارة العامة للمواد الغذائية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

وزارة الشؤون البلدية والقروية
وكالة الوزارة للشؤون البلدية
الصادر/ ٤٩١٢٤ في/ ٢١-٩-١٤٤٠
المرفقات/ USB

قرار وزاري رقم وتاريخ

إن وزير الشئون البلدية والقروية.
بناءً على الصلاحيات المخولة له.
وبناء على المادة (٤٨) من نظام البلديات والقرى الصادر بالمرسوم الملكي رقم (م/٥) وتاريخ١٣٩٧/٢/٢١هـ حول إصدار اللوائح والتعليمات التنفيذية لهذا النظام.
وبعد الإطلاع على ما عرضه علينا سعادة وكيل الوزارة للشئون البلدية المكلف.
يقرر ما يلي :-

١. إلغاء القرارات الوزارية الصادر بشأنها اللوائح المنظمة لأنشطة تداول الغذاء والصحة العامة برقم ٢١٥٤٦ وتاريخ ١٤٢٦/٣/٢٩هـ ورقم ٤٩٢٥١ وتاريخ ١٤٢٦/٨/٢هـ ورقم ٨٢٣٧٢ وتاريخ ١٤٣٠/١١/٩هـ ورقم ٢٦٠٠٦ وتاريخ ١٤٣٢/٦/٤هـ.
٢. العمل باللوائح المنظمة لأنشطة تداول الغذاء والصحة العامة الموضحة بالبيان المرفق وعددها (٢٢) لائحة ، والاسترشاد بالأدلة المرفقة وعددها (٨) أدلة.
٣. تعطى مهلة سنتان من تاريخه للمنشآت القائمة ذات العلاقة بالمواد الغذائية والصحة العامة لتسوية أوضاعها لتتوافق مع ما ورد في هذه اللوائح .
٤. تتولى الأمانات وبلدياتها العمل بهذه اللوائح ومتابعة تنفيذها.

١٤٤٠/٩/٢٩

وزير الشئون البلدية والقروية المكلف

١٤٤٠/٩/١٨هـ

د. ماجد بن عبد الله القصبي

ع/٤٧٥/٣٧/٨/١٤٤٠هـ

وزارة الشئون البلدية – وكالة الوزارة للشئون البلدية - الإدارة العامة للمواد الغذائية

بيان بمسميات اللوائح والأدلة المحدثة لمشروع الرقابة الصحية الصادرة بقرار معالي الوزير رقم ٤٩١٢٤ وتاريخ ١٤٤٠/٩/٢١هـ المُبلغة بتعميم وكالة رقم ٥٢٧٥٥ وتاريخ ١٤٤٠/١٠/٢١هـ

أولاً: اللوائـــح:

م	اســـم اللائحـــة
١.	لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية ومحلات ذات العلاقة بالصحة العامة.
٢.	لائحة الإشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها.
٣.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع اللحوم والدواجن ومنتجاتها.
٤.	لائحة الإشتراطات الصحية لمحلات بيع الخضار والفواكه.
٥.	لائحة الإشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية.
٦.	لائحة الإشتراطات الصحية لمحلات بيع الحليب الطازج.
٧.	لائحة الإشتراطات الصحية للمخابز.
٨.	لائحة الإشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع الأسماك.
٩.	لائحة الإشتراطات الصحية للأسواق المركزية والبقالات.
١٠.	لائحة الإشتراطات الصحية لمحلات تعبئة وتغليف المواد الغذائية الجافة.
١١.	لائحة الإشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع الحلويات.
١٢.	لائحة الإشتراطات الصحية لمحلات العطارة.
١٣.	لائحة الإشتراطات الصحية لمعاصر زيوت الزيتون والسمسم.
١٤.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع العصائر.
١٥.	لائحة الإشتراطات الصحية لمحلات المثلجات القشدية (الأيس كريم).
١٦.	لائحة الإشتراطات الصحية لمكائن الخدمة الذاتية للمشروبات الباردة والساخنة والوجبات الخفيفة المغلفة.
١٧.	لائحة الإشتراطات الصحية لمطاحن الحبوب.
١٨.	لائحة الإشتراطات الصحية لتجميع زيوت الطعام المستخدمة.
١٩.	لائحة الإشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز منتجات البيض.
٢٠.	لائحة الإشتراطات الصحية لخدمة التوصيل المنزلي.
٢١.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية وأطعمتها ومستلزماتها.
٢٢.	لائحة الإشتراطات الصحية للمحلات ذات العلاقة بالصحة العامة.

ثالثاً/ الأدلـــــة:

م	اسـم الدليـل
١.	دليل خطة عمل الرقابة الصحية.
٢.	سجل الرقابة الصحية.
٣.	دليل ضوابط عقوبات حوادث التسمم الغذائي.
٤.	دليل الإشتراطات الصحية لدهون وزيوت القلي.
٥.	دليل المستهلك في التعامل مع الأسواق المركزية والمطاعم وما في حكمها.
٦.	دليل المستهلك في التعامل مع المنتجات الحيوانية.
٧.	دليل المستهلك في التعامل مع الخضر والفواكه
٨.	دليل مؤشرات قياس أداء أعمال الرقابة الصحية.

لائحة الاشتراطات الصحية
للمطاعم والمطابخ وما في حكمها

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٩م

وكالة الوزارة للشؤون البلدية - الإدارة العامة للمواد الغذائية

تـم تعديـل اللائحـة بالقـرار الـوزاري رقـم (٤١٠٠٠١٠٩٣٩) وتاريـخ (١٤٤١/١/١٩هـ) المعمـم برقـم (٤١٠٠٠١٤٥٣٣) وتاريـخ ١٤٤١/١/٢٧هـ.

وزارة الشـــؤون
البلدية و القروية
Ministry of Municipal & Rural Affairs

وزارة الشـــؤون
البلدية و القروية
Ministry of Municipal & Rural Affairs

لائحة الاشتراطات الصحية
للمطاعم والمطابخ وما في حكمها

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٩م

ⓒ وزارة الشـؤون البلديـة والقرويـة ، وكالـة الوزارة للشـؤون البلدية، ١٤٤٠هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

الإدارة العامة لصحة البيئة . إدارة المواد الغذائية

لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها /

الإدارة العامة لصحة البيئة - إدارة المواد الغذائية - الرياض ،١٤٤٠هـ

..ص ؛ .. سم

ردمك: ٧ـ ٥٢-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

١- البلديات - قوانين وتشريعات - السعودية ٢- الصحة العامة السعودية أ.العنوان

ديوي ٥٣١، ٣٤٢ ١٤٤٠/٤٨٦

رقم الإيداع: ١٤٤٠/٤٨٦

ردمك: ٧ـ ٥٢-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

أهداف اللائحة

تعتبر المـواد الغذائية من ضروريات الحياة، فإنها تقوم ببناء الجسـم وتزويده بالطاقة اللازمة التي من خلالها يسـتطيع الإنسـان مزاولة أنشـطته وجميع الأعمال المطلوبـة منه، مما يؤدي إلى أن يكون شـخصاً فعّالاً فـي مجتمعه يتمتع بالصحة والقوة والنشـاط، وتتعدد الأغذية في أشـكالها وأصنافها حسب احتياجات ورغبات المسـتهلك، فمنها ما ينتج بشكل فوري ومباشـر للمستهلك من خلال محلات إعداد وتجهيز الوجبات الجاهزة للأكل أو المشـروبات الساخنة والباردة وتقديم الوجبات الخفيفة، مثل: المطاعم ومطابخ الولائم والكافيتريات ومحلات الوجبات السريعة وما في حكمها، ولضمان تقديم الوجبات الغذائية أو المشـروبات وفق شروط وضوابط صحية تكفل – بإذن الله – وصولها للمستهلك خالية من مسببات فسادها والأمراض التي تنتقل عبر الأغذية، ومُنْتَجة بمواقع تتوافر فيها الشروط الصحية اللازمة، قامت الوزارة بدمج الشـروط والضوابط الصحية الواجب توافرها لترخيص المحلات التي تـزاول كل نشـاط من هذه الأنشـطة على حـده، بعد تطويرها بمـا يتوافق مع نظم جودة وسـلامة الأغذية، حيث اشتملت على ثلاثة أقسـام رئيسة: القسم الأول تناول الاشـتراطات العامّة التي يجب توافرها في المطاعم ومطابخ الولائم وما في حكمها، وتعتبر شروطاً ملزمة، لمنح تراخيص البدء في مزاولة النشاط، بينما يوضح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة التي تعتبر شروطاً أساسية يجب تطبيقها بكل دقة أثناء التشغيل، ويستعرض القسـم الثالث اشتراطات الصحة للعاملين في هذه المحلات، والتي يجب اتباعها والالتزام بها حفاظاً على صحة وسلامة المستهلك.

وإن وكالـة الـوزارة للشـؤون البلدية في الوقـت الذي تطالب فيـه مزاولي هذه الأنشـطة الالتزام بما ورد في هذه اللائحة للمحافظة على سـلامة الإنسان وصحته، لتتطلـع إلى التفاعـل معها بإبـداء الآراء والمقترحات من خلال موقـع الوزارة على الإنترنت: www.momra.gov.sa

والله ولي التوفيق ،،،

الفهرس

م	المحتويـــــــــــــــــــــــــــــــات	رقم الصفحة
١	**الباب الأول: المجال والتعاريف**	
٢	مادة (١): المجال	١١
٣	مادة (٢): التعاريف	١١
٤	**الباب الثاني: الاشتراطات العامّة**	
٥	مادة (٣): عام	١٩
٦	مادة (٤): الموقع والمساحة	١٩
٧	مادة (٥): المبنى	١٩
٨	مادة (٦): المرافق والخدمات	٢١
٩	مادة (٧) التخلص الآمن من دهون وزيوت القلي	٢٣
١٠	مادة (٨): أقسام المنشأة	٢٣
١١	مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة	٢٨
١٢	مادة (١٠): الأمان والسلامة	٢٩
١٣	مادة (١١): التجهيزات	٢٩
١٤	مادة (١٢): الضوابط العامّة لتجهيز وإعداد الشاورما	٣٠
١٥	مادة (١٣) : الفواصل الزجاجية	٣١
١٦	**الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة**	
١٧	مادة (١٤): عام	٣٥
١٨	مادة (١٥): المواد الأوّلية	٣٥
١٩	مادة (١٦): النقل والتوزيع للمواد الأولية (الخام)	٣٦

٢٠	مادة (١٧): التخزين	٣٦
٢١	مادة (١٨): استخدام المواد الغذائية المجمّدة	٣٧
٢٢	مادة (١٩): الإفصاح عن مسببات الحساسية	٣٨
٢٣	مادة (٢٠): دهون وزيوت القلي والطبخ	٣٨
٢٤	مادة (٢١): الشاورما	٣٩
٢٥	مادة (٢٢): إعداد العصائر الطازجة	٤١
٢٦	مادة (٢٣) إعداد المشروبات الساخنة	٤٢
٢٧	مادة (٢٤): إعداد الوجبات الغذائية	٤٢
٢٨	مادة (٢٥): تقديم الوجبات الغذائية	٤٣
٢٩	مادة (٢٦): النظافة العامّة	٤٤
٣٠	مادة (٢٧): التحكم في الآفات	٤٤
٣١	مادة (٢٨): الترخيص	٤٤
٣٢	مادة (٢٩): سجل الرقابة الصحية	٤٤
٣٣	**الباب الرابع: اشتراطات العاملين**	
٣٤	مادة (٣٠): رخصة ممارسة العمل	٤٧
٣٥	مادة (٣١): صلاحية رخصة ممارسة العمل	٤٧
٣٦	مادة (٣٢): الأمراض المُعدِية والإصابات	٤٧
٣٧	مادة (٣٣): التثقيف	٤٧
٣٨	مادة (٣٤): النظافة الشخصية والممارسات الصحية	٤٧
٣٩	مادة (٣٥): الاحتياطات الخاصة بالزائرين	٤٨
٤٠	**الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة**	
٤١	مادة (٣٦): مراقبة تنفيذ اللائحة	٥١

الباب الأول:
المجال والتعاريف

مادة (١): المجال

تسرى مواد وبنود هذه اللائحة على محلات المطاعم ومطابخ الولائم والكافيتريات ومحلات الوجبات السريعة، وعلى جميع المحلات التي يتم فيها إعداد وتجهيز وتقديم الأغذيــة (كالمقاصف، والبوفيهات، والتقاطيــع، ...) والمقاهي التي تقدم المأكولات الخفيفة والمشروبات والعصائر.

مادة (٢): التعاريف

تطبيق بنــود هذه اللائحة يُلزم معرفة المعاني المُبيّنة أمام كلٍ من المصطلحات الآتية:-

المطعم:

كيــان نظامي يقوم بإعداد وتقديم الوجبات الغذائية لرواده لتناولها داخل صالة الطعام الملحقة والمُعَدّة لهذا الغرض، ويمكن تناولها خارجه.

مطابخ الولائم:

كيان نظامي يقوم بإعداد وتقديم الوجبات الغذائية لتناولها خارجه.

كافيتريا:

كيان نظامي يقوم رواده بخدمة أنفسهم من كاونتر، يُعَدّ فيه الشطائر والوجبات الخفيفة بما فيها السندويتشــات ويقدم المشروبات الســاخنة والباردة، ويتم الدفع قبل تناول الأطعمة.

المقهى:

كيان نظامي مجهّز لتقدم فيه المأكولات الخفيفة (كيك، بسكويت، شوكولاته،...) المشروبات الساخنة والعصائر والمشروبات الغازية بأنواعها المختلفة للمرتادين.

محلات الوجبات السريعة:

كيان نظامي به عدد محدود من عمال الخدمة، يقوم بتقديم المواد الغذائية التي يمكن إعدادها بسرعة وسهولة كوجبة سريعة، وتستهلك معظمها طازجة داخلها أو خارجها.

التنور:

تجويف أرضي اســطواني الشكل بعمق وقطر مناسبين، مُعَدّ لطهي الذبائح وله

غطاءان من الصلب الذي لا يصدأ، ويكون الغطاء الأول مستوياً ومثقوباً في مركزه، والثاني علوياً وغير مثقوب، ومُزوّد بقضبان من الصلب الذي لا يصدأ، لتعليق الذبيحة داخله أثناء عملية الطهي.

وجبة جاهزة للأكل:

المادة الغذائية بكل صورها وأشكالها المُجهّزة والمعاملة حرارياً والصالحة للأكل مباشرةً بحالتها دون أي معالجة إضافية.

الحنيذ الحضرمي والمندي السعودي:

الناتج من طهي التيوس البلدية والخراف النجدية على التوالي، على أن يتم ذبحها في المسالخ النظامية أو المرخصة.

المظبي:

الناتج من تسوية اللحوم على شوايات تستخدم الحجر البركاني.

درجة الاستواء:

درجة الحرارة التي تستخدم لإنضاج المادة الغذائية أثناء طهيها والوصول بها إلى الحالة التي تكون فيها مقبولة وصالحة للاستهلاك الآدمي.

التلوث الخلطي (العابر أو التبادلي أو التقاطعي):

انتقال المواد الضارّة أو الكائنات الحية الدقيقة إلى الغذاء الجاهز للتقديم عن طريق الأيدي والأسطح الملامسة للغذاء، والمُعِدّات التي تكون متّسخة والتي تلامس المواد الغذائية الأوَّلية، ثم تلامس الغذاء الجاهز للتقديم، كما يشمل ملامسة المواد الأوَّلية أو السائل الناجم عنها للغذاء الجاهز للتقديم.

شاورما:

مُنْتَج يتم تجهيزه وإعداده من النسيج العضلي والدهني فقط للحم البقر أو الجاموس أو الأبل أو الغنم أو الدواجن المبرّدة أو المجمّدة.

الدهون:

الدسم ذو القوام الصلب في درجة حرارة الغرفة (٢٥ °م).

الزيوت:

الدسم ذو القوام السائل في درجة حرارة الغرفة (٢٥ °م).

رقم البيروكسيد:

عدد ملي مكافئ بيروكسـيد لكل (١كجم) من المـادة الدهنية، ويعتبر هذا الرقم دليلاً على مقدار الأكسـدة التي يتعرض لها الزيت أو الدهن، كذلك يسـتخدم كأحد اختبارات التزنخ لتحديد جودة الدهن أو الزيت.

المواد القطبية:

مركّبـات كيميائية غير طيـارة تكونت بسـبب التَغيُّرات الكيميائيـة والفيزيائية لزيوت ودهون القلي عند تكرار استخدامها في عمليات قلي المواد الغذائية.

الرقم الحمضي:

عدد الميليجرامات من هيدروكسـيد البوتاسيوم اللازمة لتعديل الأحماض الحرة الموجودة في جرام واحد من المادة الدسـمة (الزيت أو الدهن)، لذلك فهو يُعبّر عن تهـدّم وتحلّل الزيت أو الدهن وانفراد الجليسـرول والأحماض الدهنية الحرة خاصةً قصيرة السلسـلة، والتي تتصف برائحة مميزة وتسهم في إكساب النكهات والروائح المتزنّخة للزيت أو الدهن.

درجة التدخين:

درجـة الحرارة التي تظهـر عندها نواتج الهدم بكمية كافيـة بحيث تُرى بالعين المجردة، وهي النقطة التي يبدأ عندها الدهن في إطلاق خيوط مستمرة من الدخان.

لزوجة الزيوت:

تُعبّـر اللزوجة عن قيـاس الاحتكاك الداخلي للجزيئـات، أي قياس قوة الاحتكاك الخفيـة الناتجـة عن القـوة المقاومـة التي تعيق الحركة (الانسـياب أو السـيولة)، وتعتمد لزوجة الأحماض الدهنية والجليسريدات الثلاثية على نوعيتها، وخاصةً طول السلسلة في الأحماض الدهنية ودرجة عدم تشبّعها.

عملية القلي:

الطهي بالغمر الكلي أو الجزئي في حمام زيت أو دهن غذائي على درجة حرارة حوالي (١٥٠ °م)، وفيه يسـتبدل ماء المادة الغذائية بالمادة الزيتية أو الدهنية، مما يكسب المادة الغذائية رائحةً وطعماً ومذاقاً خاصاً.

الأغذية الثابتة (الجافة):

أغذيــة تتميــز بمحتواهــا المائــي المنخفــض، ولا تتعــرض بســهولة للفســاد بالميكروبــات، ومنهــا الحبــوب والبقوليات والمكرونــة والدقيق والســمن والزيوت والشــاي والبن والســكر والبهارات والتوابل، ويمكن تخزينهــا في المخازن العادية عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ °م).

الأطعمة المحتملة الخطورة:

تلــك الأطعمــة (مثل: اللحــوم والدواجــن والأطعمــة البحرية ومُنتَجــات الحليب والبيض والحساء والشوربات والخُضار المطبوخة)، التي تتطلب سيطرة على درجة حرارتها، لأنها قد تدعم النمو الســريع للبكتيريا المُمْرِضَة، وتكون معايير السيطرة إمــا بالتبريد أو بالتســخين، والتي تتطلب أن تبقى هــذه المُنْتَجات على أو أعلى من درجة حرارة (٦٠ °م)، أو على درجة حرارة أو أدنى من (٥ °م).

عصير الفاكهة الطازج:

الســوائل غير المخمّرة والقابلة للتخمّر، والمُعَدّة للاستهلاك المباشر،والمتحصل عليها بواســطة عمليات الاســتخلاص الميكانيكية المباشــرة من واحــد أو أكثر من ثمار الفاكهة الســليمة والنظيفة والطازجة وتامة النضج، والتي يتم حفظها مباشرةً بالتبريد ولا يستخدم في حفظها أي طريقة أخرى من طرق الحفظ.

شراب الفاكهة الطبيعي:

عصير الفاكهة المضاف إليه إحدى المواد السكرية المسموح بها، وأحد الأحماض العضوية المسموح بها، والمعامل بإحدى طرق الحفظ، ولا تقل نسبة المواد الصلبة الكلية الذاتية فيه عن (٥٥٪).

شراب الفاكهة الغني بالعصير الطبيعي:

عصير الفاكهة المضاف إليه المادة السكرية وأحد الأحماض العضوية المسموح بهــا، والمعامــل بواحد أو أكثر من طرق الحفظ المناســبة، علــى أن تكون المعاملة الحرارية أساســية في كل من طرق الحفظ المستخدمة،ولا تقل نسبة المواد الصلبة الذاتية فيه عن (٤٥٪).

عصير الفاكهة المركز:

العصيـر غير المتخمّر والقابل للتخمّر، والذي يكون قابلاً للاسـترجاع للحصول على عصير طبيعي ناتج من ثمار سـليمة ناضجة، والـذي يتم تركيزه بحيث يكون محتـوى المواد الصلبة فيه لا يقل عن ضعـف المحتوى للعصير الأصلي المخصّص للاسـتهلاك المباشـر، والمحفوظ كلياً بالوسـائل الطبيعية، وقد يكون رائقاً أو غير رائق (عكراً) ويسـمح بإضافة السكريات أو الأحماض على أن يعلّق ذلك على بطاقة المُنْتَج.

مياه شرب معبّأة:

مياه شـرب معالجـة ومُعَدّة للاسـتهلاك البشـري، ومعبّأة في عبوات مناسـبة محكمة الإغلاق، وينطبق عليها جميع الاشـتراطات الصحية والخصائص الواردة في المواصفات القياسية المعتمدة.

مياه شرب معالجة:

مياه أُجريت عليها عمليات المعالجة التي تتوقف على درجة تلوث مصدر المياه، بغرض حماية المستهلك من كل ما يضر بصحته، تشمل هذه العمليات تجميع المياه وتطهيرها أولياً، عمليات الترسيب، عملية الترشيح، عملية التطهير النهائي وعمليات خفض نسبة الأملاح (التحلية).

مياه غازية (ماء الصودا):

الماء المشبّع بثاني أكسيد الكربون ومعبّأ في عبوات تمنع فساده.

مشروبات ساخنة:

المشروبات المُحضّرة من محلول سكري (سكر + ماء ساخن) مضاف إليه واحد أو أكثر من المواد التالية (شاي، قهوة، حليب ...).

مشروب غازي:

المشـروب الخالي من الكحول، المُحضّر من محلول سكري مضاف إليه واحد أو أكثر من مكسبات الطعم والرائحة الطبيعية أو الاصطناعية،ومشبع بغاز ثاني أكسيد الكربون.

مسببات حساسية الطعام:

هي مكونات موجودة في الغذاء وقد تسـبب ردة فعل تحسسي تجاهها، وتتكون عـادة من بروتينـات، وعند بعـض المصابين فإن الجهـاز المناعـي يعتقد أن هذه المكونات خطيرة أو غريبة، وردة فعل الجهاز المناعي إلى هذه البروتينات المسببة للحساسية هو الذي يؤدي إلى حساسية الطعام.

حساسية الطعام:

هي عبارة عن ردة فعل سلبية من الجهاز المناعي في جسم الإنسان تجاه بعض الأغذيـة مما قد يسـبب أعراض جانبية خطيرة تظهر خـلال فترة قصيرة (دقائق أو ساعات)، ولا يوجد علاج لمرضى حساسية الطعام إلا بتجنب الأغذية المسببة لها.

الباب الثاني:
الاشتراطات العامّة

مادة (٣): عام

تعتبر المواد من (٤) إلى (١٣) اشتراطات عامّة ملزمة، لمنح ترخيص التشغيل، ومزاولة النشـاط الخاص بالمطاعم ومطابخ الولائم والكافتيريات ومحلات الوجبات السريعة، وأي محل يتم فيه إعداد وتجهيز وتقديم الأغذية (كالمقاصف، والبوفيهات، والتقاطيع، ...) أو تقديم مشروبات ومأكولات خفيفة، مثل: المقاهي.

مادة (٤): الموقع والمساحة

(٤ – ١) الموقع:

أ. يجب أن يُراعى ما ورد بالبند (٤ – ١) الموقع من المادة (٤) الموقع والمساحة في لائحـة الاشـتراطات الصحية العامّة لمحـلات إعداد وتجهيـز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

ب. أن تقع المطابخ في الدور الأرضي، ويجوز أن تكون المطاعم والمقاهي متعدّدة الأدوار بشرط وجود اتصال داخلي بين الأدوار عن طريق سلم داخلي.

(٤ – ٢) المساحة:

أ. ألا تقل المساحة الكلية للمنشأة عن الحد الأدنى الموضح في البوابة الإلكترونية للـوزارة وبما يتوافق مع كمية المواد الغذائيـة (مأكولات، مشروبات) التي تنتجهـا، بحيث تسـمح بمزاولة النشـاط دون إعاقة أو تزاحـم في المُعِدّات والتجهيزات أو العاملين، مع وجود انسـياب وسـهولة في العمليات التي تتم في المنشأة.

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

مادة (٥): المبنى

(٥ – ١) تصميم وإنشاءات المبنى:

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

ب. يسمح التصميم والإنشاءات الداخلية بسهولة انسياب وتسلسل الخطوات، بدءاً من مرحلة استلام المواد الأوَّلية، حتى تقديم المُنْتَج أو توزيعه وما يرافقها من حركة العاملين والمُعِدّات والمواد الغذائية، على أن تكون في اتجاه واحد، لضمان سلامة المُنْتَج (مثل: الاستلام ← التخزين ← التحضير ← الطهي ← تقديم أو تعبئة وتغليف الوجبات ← النقل إلى مكان الاستهلاك).

(٥ – ٢) مواد البناء والتشطيب:

يُراعى 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 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. تدهن جدران صالة تقديم الطعام بطلاء زيتي فاتح اللون، أو ما ماثله من حيث الجودة أو المظهر.

(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 حال وجودها):

يجب مراعاة كل 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:

يجـب أن تتحقـق البنود الفرعية (أ، ب، ج، د) من البند الرئيس (٥ – ٨) الأبواب من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشـتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

(٥ – ٨) السلالم والمصاعد (في حالة المطاعم أو المقاهي متعددة الأدوار "دورين فأكثر"):

يُراعى ما ورد بالبند (٥ – ١٠) السلالم والمصاعد (في حالة وجودها) من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٦): المرافق والخدمات

(٦ – ١) المورد المائي (المياه الصالحة للشرب):

يجب مراعاة ما ورد بالبند الفرعي (أ) المياه الصالحة للشـرب من البند الرئيس (٦ – ١) المـورد المائي مـن المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشـتراطات الصحيـة العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيـع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

(٦ – ٢) الصرف الصحي:

أ. يجـب أن تتحقـق البنود الفرعية (أ، ب، ج، د، هـــ، و) من البند الرئيس (٦ – ٣) الـصرف الصحـي من المـادة (٦) المرافـق والخدمات في لائحة الاشـتراطات الصحية العامّة لمحلات إعـداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

ب. يمنـع منعـاً باتّاً وجـود أي فتحة تصريـف بأرضية صالة تقديـم الطعام الخاصة بالمنشأة.

(٦ – ٣) التوصيلات الكهربائية:

يُراعى 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 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:

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

(٦ – ٦) دورات المياه ومغاسل الأيدي وأماكن تغيير الملابس واستراحة العاملين:

أ. توفير عدد من مغاسل الأيدي ودورات المياه وأماكن تغيير الملابس (مرافق الصحة الشخصية) بمايتناسب مع عدد العاملين بالمنشأة، بحيث لايقل عن دورة مياه واحدة وعدد اثنين مغاسل للأيدي لكل ١٠ عمال في الفترة الواحدة لضمان إمكانية المحافظة عل درجة الصحة الشخصية المطلوبة، لمباشرة أنشطة المنشأة بطريقة آمنة.

ب. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (ب، ج، د، هـ، و، ز، ح، ط، ي، ك، ل) 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.

ج. توفير مراحيض ومغاسل للأيدي بالأعداد الكافية لصالة تقديم الطعام، وفي حالة وجود صالة تقديم طعام للعائلات تخصّص دورتان كاملتان للمياه

مفصولتان عن بعضهما، إحداهما للرجال والأخرى للسـيدات، على أن تُزوّد كل دورة بعدد من المراحيض ومغاسـل الأيدي تتناسـب مع أعداد العائلات في ساعات الذروة.

(٦ – ٧) التخلص من النفايات:

يجب مراعاة 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): التخلص الآمن من دهون وزيوت القلي المستعملة

١. تجميـع دهون وزيـوت القلي المسـتعملة وغير الصالحة للاسـتخدام في أوعية مخصّصـة محكمـة الغلق من المعدن أو البلاسـتيك، عـلى أن تُعرّف بعلامات خاصـة، وأن يكتـب عليهـا عبـارة (دهون وزيـوت غير صالحة للاسـتخدام الآدمي).
٢. تُخزّن الأوعية بعد تمام ملئها في مكان مستقل منفصل مخصّص لهذا الغرض، بحيث تكون بعيدة عن أوعية وعبوات الدهون والزيوت الصالحة للاستخدام.
٣. التعاقد مع الشركات المرخص لها بمزاولة نشاط تجميع ونقل الدهون والزيوت المستخدمة في عمليات القلي.

مادة (٨): أقسام المنشأة

لضمان انسـيابية المراحل الإنتاجية وتجنباً لتلـوث المواد الغذائية وحجم العمل وعدد المرتادين للمنشأة، تُقسّم إلى الأقسام الموضحة في الجدول الآتي على حسب نشاطها، على أن تكون هذه الأقسام كما يلي:-

نشاط المنشأة	الأقسام
المطاعم	قسم الإدارة والمحاسبة والاستقبال ويشمل: (أ، ب، ج، هـ) + قسم استلام المواد الأوَّلية + المستودع + قسم غسل المُعِدّات +قسم التحضير والتجهيز + قسم الطهي + صالة التقديم وقسم طهي الحنيذ والمندي في مطاعم الحنيذ.
مطابخ الولائم	قسم الإدارة والمحاسبة والاستقبال ويشمل: (أ، هـ) + قسم استلام المواد الأوَّلية + المستودع + قسم غسل المُعِدّات + قسم التحضير والتجهيز +قسم الطهي ويشتمل على: (أ، ب، ج، د) + قسم طهي الحنيذ أو المندي.
الوجبات السريعة	قسم الإدارة والمحاسبة والاستقبال ويشمل: (أ، ب، ج، د، هـ) + قسم استلام المواد الأوَّلية + المستودع ويشمل: (أ، ب، ج، و) + قسم غسل المُعِدّات + قسم التحضير والتجهيز + قسم الطهي ويشمل: (أ، ج، د + ب عند إضافة نشاط الشاورما). -وصالة التقديم في حالة وجودها.
الكافتيريات	قسم الإدارة والمحاسبة والاستقبال ويشمل: (أ، ب، د، هـ) + قسم استلام المواد الأوَّلية + المستودع ويشمل: (أ، ب، ج، و) + قسم غسل المُعِدّات + قسم التحضير والتجهيز + قسم الطهي ويشمل (أ، ج، د + ب عند إضافة نشاط الشاورما). -وصالة التقديم في حالة وجودها.
المقاهي	قسم الإدارة والمحاسبة والاستقبال (أ، ب، هـ) قسم استلام المواد الأوَّلية + المستودع (أ، ب، هـ، و) + قسم غسل المُعِدّات (ب،ج) + قسم التحضير والتجهيز (د) + صالة التقديم (أ،ب، ج، د)

١. قسم الإدارة والمحاسبة والاستقبال، ويفضل أن يكون:

أ. مؤثثاً بالتجهيزات اللازمة لإدارة المنشأة واستقبال المرتادين.

ب. مُزوّداً بثلاجة رأسية ذات واجهة زجاجية مرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ، لعرض المشروبات والعصائر ومياه الشرب المعبّأة.

ج. مُزوّداً ببوفيه لعرض السلطات التي تقوم المنشأة بإعدادها، على أن يكون عبارة عن ثلاجة عرض مكشوفة لا تزيد درجة الحرارة بها عن (٤ °م)، ومرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ، و مُزوّدة بجهاز لقياس درجة الحرارة يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب، بحيث تسهل قراءته.

د. في الكافيتريات ومحلات الوجبات السريعة، يُزوّد بكاونتر من البناء مغطى سطحه بالرخام قطعة واحدة من النوع السميك أو ما ماثله، لتجهيز وتحضير الشطائر، ويجهّز بخلاط أو مبرّدات للعصائر وبماكينة لصناعة المشروبات الساخنة وبسخان كهربائي (توستر) لتسخين الخُبز، كما يلزم وجود كاونتر من الرخام حسب مساحة المنشأة لتناول الشطائر والوجبات

الخفيفة مع توفير عدد من الكراسي المريحة في حالة عدم وجود صالة لتقديم الطعام.

هـ. وضع ملصقات لا تقل عن (١٠سـمX١٥سـم) في أماكن مناسـبة مكتوب عليها «ممنوع التدخين».

٢. قسم استلام المواد الأوَّلية (الخام):

يكون مُجهّزاً بالأدوات والمُعِدّات التي تسـتخدم في عملية الاسـتلام، على أن يكـون جيد التهوية والإضاءة، ويُراعى فيه الممارسـات الصحية السـليمة، لمنع تلوث المواد الغذائية الأوَّلية.

٣. المستودع:

يُقسّم إلى مستودعات صغيرة حسب مقتضى الحال، على أن تطبق فيه كافة الاشتراطات العامّة والخاصة في مستودعات المواد الغذائية بحسب ما يلي:

أ. مسـتودع الأغذية الجافة والطازجـة: تُخزّن فيه الأغذية عنـد درجة حرارة الغرفة (٢٥ °م)، ولا تحتاج إلى وسائل حفظ خاصة.

ب. مسـتودع التبريـد: يُزوّد بعـدد كافٍ من الثلاجات ذات كفـاءة تبريد عالية، ومرفوعـة عـلى قواعد متحركة من مـواد غير قابلة للصدأ، ومُـزوّدة بجهاز لقياس درجة الحرارة يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسـب تسهل قراءته، ويحفظ الأغذية التي تحتاج درجة حرارة (٤ °م) من الفساد.

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

د. مسـتودع مواد الوقود: يُزوّد بخزائن محكمة الغلق لتخزين الفحم والحطب ومواد الوقود الأخرى.

هـ. مسـتودع أدوات النظافة: تُخزّن فيه أدوات التنظيف والتطهير والمنظّفات والمطهّرات، مع تخصيص خزائن مسـتقلة لتخزين المواد المستخدمة في مكافحة الآفات (المبيدات الحشـرية في عبواتهـا الأصلية)، أو مواد أخرى

تشكل خطراً على الصحة.

و. مستودع المُعِدّات: يُزوّد بعدد كافٍ من الأرفف المعدنية غير القابلة للصدأ، ومقاومة للتآكل تبعد عن الجدران وعن سطح الأرض بمقدار (٣٠سم)، يخصّص جزء لتخزين الأوعية والأواني والمُعِدّات وجزء آخر لحفظ مواد التعبئة والتغليف.

٤. قسم غسل المُعِدّات:

أ. يكون معزولاً عن قسم التحضير والتجهيز وغير مرتبط به مباشرة.

ب. يمنع منعاً باتّاً غسل المواد الغذائية أو أيدي العاملين في الأحواض المخصّصة لهذا القسم.

ج. تجفيف جميع المُعِدّات بعد تنظيفها وتطهيرها بمناشف ورقية عالية الامتصاص، أو أجهزة الهواء الساخن، ومن ثم توضع في الأماكن المخصّصة لهذا الغرض، على أن يتم شطفها قبل الاستعمال مباشرةً.

٥. قسم التحضير والتجهيز:

أ. يُزوّد بالمُعدّات اللازمة لمزاولة النشاط، مثل: خلاطات وماكينات تقشير وتقطيع وتجهيز الخُضار والمفارم الكهربائية وماكينات صنع الثلج وجهاز تسخين الأطباق وعجانات كهربائية.

ب. يكون مُزوّداً بعدد كافٍ من الطاولات وأحواض وأجهزة التبريد وحاويات النفايات.

ج. مكان تحضير وتجهيز المشروبات والعصائر الطازجة في المقاهي:

١. مكان مستقل مجهّز بعدد كافٍ من الثلاجات الرأسية ذات واجهة زجاجية لحفظ المشروبات الباردة والعصائر مرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ.

٢. مُزوَّد بكاونتر من البناء مغطى سطحه بالرخام قطعة واحدة من النوع السميك، أو ما يماثله بشرط عدم قابليته للصدأ، ومتين وأملس ليسهل تنظيفه وتطهيره.

٣. مُزوَّد بعدد كافٍ من الغلايات ومكائن تجهيز القهوة والعصائر التي

تعمل بالكهرباء أو الغاز ويمنع استخدام أي مواد وقود أخرى.

٤. توفير كميات كافية من العبوات وأدوات التقليب المستخدمة.

٥. توفـير ثلاجة أو أكثر أفقيـة ذات واجهة زجاجية لعـرض الكيك بأنواعه المختلفـة لا تزيد درجة حرارتها عـن (٤ °م) مُزوَّدة بجهاز لقياس درجة الحـرارة يكـون مثبتـاً خارجها في مكان مناسـب بحيث تسـهل قراءته، ومرفوعة على قواعد من مواد غير قابلة للصدأ.

٦. قسم الطهي:

أ. تُوفّـر عدد مـن المواقد التي تعمل بالغـاز أو الكهرباء والأفـران الكهربائية حسب حاجة العمل، مع تصميم شبكة تمديدات مأمونة لغاز المواقد، وتكون الجدران خلف المواقد من الطوب الحراري.

ب. شـوايات تعمل بالكهرباء أو بالغاز أو بالفحـم النباتي أو الحجر البركاني، ويجوز أن يجهّز بشـواية لإنضاج الشاورما، على أن تُزوّد كل شواية وجميع مصادر الحرارة بالمطبخ بقمع مخروطي من (الأسـتانلس استيل)، لتجميع وسحب الدخان والروائح غير المرغوب فيها والأبخرة، وتكون متصلة بمدخنة بقطر مناسب لا يقل عن (٥٠سم) خارج مبنى المنشأة، وبارتفاع أعلى بناية مجـاورة بمترين، وتزود الأقماع بفلاتر (مرشـحات) للزيوت والدخان ذات كفاءة عالية مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.

ج. يكون مُجهّزاً بمراوح شفط ذاتية الغلق مُثبت عليها شبك معدني ضيق غير قابل للصدأ.

د. يُراعى تطبيق ممارسـات التصنيع الجيد والممارسات الصحية الجيدة أثناء كافة المراحل الإنتاجية وتداول المواد الغذائية.

٧. قسم طهي الحنيذ والمندي:

أ. يكون مُزوّداً بتنور ذي جدار اسطواني من الطوب الحراري، مع وجود قمع مخروطـي متصل بمدخنة، لتصريـف الدخان الناتج من اشـتعال الوقود، وبنهايته مروحة شـفط هوائيـة أو مُزوّداً بمواقد كهربائيـة أو غازية، لمنع التلوث بالدخان والحفاظ على البيئة.

ب. يكون لكل تنور غطاءان معدنيان من الصلب الذي لا يصدأ، بمساحة الدائرة العلويــة لفتحــة التنور، على أن يكــون الأول مثقوباً في مركــزه والثاني غير مثقوب.

ج. توفير مجرى بعرض (٣٠سم) وبعمق (٦٠سم) بجوار التنور، لوضع الرمل والتراب الأحمر.

د. اســتخدام طبقتين من القماش الســميك غير المنفذ، مثــل: (قماش الخيام)، يوضــع فوقها الرمل لإحكام غلق التنور، لمنع تسريب حرارة الطهي، على أن يغسل القماش دائماً ليكون نظيفاً باستمرار.

هـ. يمنع منعاً باتّاً استخدام البراميل الحديدية أو المعدنية لهذا الغرض.

٨. صالة التقديم:

أ. تقع في الجزء الأمامي من المنشأة المطل على الشارع العام كلما أمكن، وتكون مفتوحة وليست مقسّمة إلى غرف مستقلة كاملة الجدران لها أبواب، ويمكن وضع حواجز قصيرة بارتفاع لا يزيد عن (١,٥ متر).

ب. تؤثث بالأثاث الملائم من طاولات وكراسٍ وأدوات الخدمة.

ج. يكون ديكور وأثاث صالة التقديم للمنشآت ذات النشاط البيئي (المميز لبلد معين) أو ذات الطابع المحلي الخاص طبقاً لطبيعة بيئة المنطقة، مثل: تأثيث الصالة على الطراز العربي، حيث تكون جلســة الرواد على الأرض المفروشة بالسجاد والوسائد.

مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة

أ. يجــب أن تتحقق البنود الــواردة بالمادة (٨) التشــغيل والصيانة والمعايرة في لائحة الاشــتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

ب. التشــغيل والصيانة والمعايــرة بالمقاهي، بالإضافة إلى البنود المذكورة ســابقاً يجب مراعاة ما يلي:

١. عــدم اســتعمال أكواب البلاســتيك أو الفــوم في تناول المشروبات الســاخنة ويقتــصر اســتعمالها على الماء والمشروبــات والعصائر البــاردة، على أن يتم

التخلص منها مباشرةً بعد الاستعمال.

٢. عدم إعادة اســتعمال الأدوات المُعدّة للاســتعمال مرة واحــدة، مثل: الملاعق البلاســتيكية والمصاصات (الشفاطات) والأكواب الورقية لأكثر من شخص، على أن يتم التخلص منها مباشرةً بعد الاستعمال.

٣. يمنع منعاً باتّاً عرض إرسال القنوات الفضائية المخلة بالآداب والأعراض.

٤. عدم ممارسة النشاط خارج الحدود المرخص بها المقهى.

٥. يمنــع منعــاً باتّاً التدخين داخــل المقهى، على أن توضــع ملصقات في أماكن بارزة وبشكل واضح مكتوب عليها "ممنوع التدخين".

مادة (١٠): الأمان والسلامة

يُراعى ما ورد بالمادة (٩) الأمان والسلامة في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (١١): التجهيزات

١. يجب أن تتحقق البنود (١، ٢، ٣، ٤، ٥، ٧، ٨، ٩، ١٠، ١١، ١٦، ١٧) من المادة (٧) التجهيزات في لائحة الاشــتراطات الصحية العامّــة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

٢. في المطاعم والمطابخ وما في حكمها يمنع منعاً باتّاً اســتخدام الألواح الخشبية أو ســكاكين بمقابض خشــبية في تقطيع اللحوم والدواجن والأسماك وغيرها، وتستبدل بألواح وســكاكين بمقابض مصنوعة من اللدائن، لسهولة تنظيفها، مع وضع كود لوني، للتمييز بين تلك الألواح ومقابض السكاكين التي يختلف لونهــا باختلاف نوع الغذاء التي تســتخدم في تحضيره وإعــداده (كالحمراء للحوم النيئــة والصفراء للدواجن النيئة، والزرقاء للأســماك النيئة، والبيضاء لمُنْتَجات الألبان والمخبوزات، والخضراء لتحضير الســلطات والفواكة، والبنية للأطعمة المطهية)، لمنــع التلوث الخلطي (العرضي)، وتوضيح ذلك عن طريق لوحة إرشادية داخل مكان التحضير.

٣. في المطاعم والمطابخ وما في حكمها تُشــيّد الأفران من الطوب الحراري، على ألا تكون ملاصقة لجدران المباني السكنية المجاورة، وعند تعذر ذلك يوضع مواد

عازلــة للحرارة، مثل: الفلين الطبيعي، أو الصناعي، أو الصوف الزجاجي بين حائط الفرن والحوائط المجاورة.

٤. يُخصّــص مكان لوضع خزانة ذات ديكور مناســب بصالــة تقديم الطعام في حال وجودها، للاحتفاظ بالمفارش والمناشف وأدوات المائدة وخلافه.

٥. تركيــب المُعِــدّات التي يتــم تثبيتها نظــراً لصعوبة تحريكها، بحيــث تكون هناك مسافات متوفرة تسمح بالقيام بعملية التنظيف بامتداد جوانب خلف وفوق المُعِدّة.

٦. تركيب المُعِدّات صعبة الحركة التي يتم وضعها على موائد أو كاونترات، بحيث يمكن القيام بتنظيف المُعِدّة والأماكن الواقعة أسفلها وحولها عن طريق إحكام تركيبها على المائدة أو رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن (٢٠ سم) بين المائدة أو الكاونتر والمُعِدّة.

٧. عدم اســتعمال الكراسي المصنوعــة من القش وتكون مصنّعــة من مواد قوية التحمل غير ممتصة، ومقاومة للماء والصدأ، وغير تالفة وذات أســطح ملســاء ليسهل تنظيفها.

٨. يمنــع منعاً باتاً اســتخدام أكــواب مصنوعة من البلاســتيك أو الفوم في تعبئة المشروبات الســاخنة، كما يجب اســتخدام أدوات لتقليب المشروبات الساخنة تتحمل درجة حرارة (١٠٠ °م) فما فوق.

٩. توفير مرشــحات (فلاتر) ضغط يحتوي على عدد من الشمعات أعلى الغلايات، ومكائن إعداد القهوة والعصائر مباشرةً لتنقية المياه المستعملة.

١٠. وضع لوحة توضح احتياجات الرجال والنساء والأطفال من السعرات الحرارية في اليوم، وتوفير البيانات التغذوية في المحل.

مادة (١٢): الضوابط العامّة لتجهيز وإعداد الشاورما

١. يمنع منعاً باتّاً وضع الشــواية خارج حدود المنشــأة المرخص لها، ويُخصّص لها مكان مســتقل دخل المنشــأة لمنع التلــوث، على أن تُزوّد بمدخنة وشــفاط كهربائي، للتخلص من الأدخنة.

٢. عند تحضير أســياخ الشاورما للاســتعمال في نفس المطعم أو محل الشاورما يسمح بدرجة حرارة لا تزيد عن (١٥ °م) ولا تزيد درجة حرارة اللحوم طوال

فترة تحضير سيخ الشاورما عن(٩ °م).

٣. ألا يتجاوز قطر سيخ الشاورما (٤٠سم) ولا يزيد وزن السيخ عن (٦٠كجم) بـأي حال مـن الأحوال، وبارتفـاع لا يتجـاوز الحد العلوي والسـفلي لمصدر الحرارة المستخدم لشواء سيخ الشاورما.

٤. تحفظ الشاورما المُحضّرة والمُجهّزة المُعَدّة للطهي في أوعية محكمة الغلق ومبرّدة وفي ثلاجات على درجة حرارة (-٠,٥ °م ± ١ °م)، وبكمية لا تتجاوز احتياجات استعمال اليوم الواحد، ولا تزيد فترة صلاحيتها على (٣) أيام من تاريخ التجهيز، ولا تزيد فترة صلاحيتها على فترة صلاحية اللحم الذي جهزت منه.

٥. توفـير ترمومتر لقيـاس درجة حرارة شرائـح اللحم المُعَدّة للأكل بشـكل دوري، بحيث لا تقل عن (٧٥ °م)، على ألا تقل درجة الحرارة للحوم على عمق سنتيمتر من السطح الخارجي لسيخ الشاورما عن (٥٠ °م) خلال ساعة من بدء عملية الشواء.

٦. تكون كافة المُعِدّات المستخدمة في الشاورما مصنوعة من الصلب الذي لا يصدأ، على أن يُصمّم الصاج أسـفل الشـاورما بميلان، لتسهيل التخلص من الزيوت الناتجة.

٧. تسـتخدم فقط الوحدات التـي تعمل بالكهربـاء أو الغاز أو الفحـم النباتي، ويمنع منعاً باتّاً استخدام أي نوع آخر من الوقود.

مادة (١٣): الفواصل الزجاجية

١. يكـون الجدار الفاصل بين قسـم الاسـتقبال ومكان التحضـير والتجهيز من جزئـين، الجزء الأسـفل منه لا يزيد ارتفاعـه عن متر، أما الجـزء العلوي منه فيجب أن يكون من الزجاج الذي يسمح بالرؤية من خلاله، ليساهم المستهلك في العملية الرقابية.

٢. يمنع منعـاً باتّاً تظليل الجزء العلوي الزجاجي مـن الجدار الفاصل أو وضع رسومٍ أو أي حواجز تحجب الرؤية من خلاله.

الباب الثالث:
الاشتراطات الخاصة

مادة (١٤): عام

الاشتراطات الصحية الخاصة:

مجموعــة من الضوابط الإضافية التي يجب توافرها فــي المطاعم والمطابخ وما فــي حكمها، ســواءً كانت مطاعم أو مطابخ ولائــم أو كافيتريات أو محلات الوجبات السريعة أو ما في حكمها من منشآت غذائية، حيث يتم تداول أغذية عالية الخطورة خلال مراحل الإنتاج بدءاً من استلام المواد الأوَّلية، مثل: اللحوم والدواجن والأسماك والبيــض وغيرهــا تليها عمليــات التحضير والتجهيــز حتى عمليــة الخدمة وتقديم الوجبــات الغذائية للمســتهلكين، لضمــان إعداد وجبات غذائيــة مأمونة صحيّاً ذات جودة عالية.

مادة (١٥): المواد الأوَّلية

١. عدم اســتخدام مــواد أوَّلية تظهر عليها علامــات التلف والفســاد، أو منتهية الصلاحية أو من أماكن مجهولة المصدر.
٢. تكــون جميع المواد المضافــة، مثل: التوابل والأعشــاب والمنكِّهات ومكســبات الطعم والملوِّنات مسموح بها، على أن تضاف بكميات لا تزيد عن المسموح بها وفقاً للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
٣. تخزين جميع أصناف المواد الغذائية بعيداً عن التعرض للحشرات والقوارض ومصــادر التلــوث الأخرى، على أن تحفــظ بطريقة صحية، ســواءً عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ °م) أو بالتبريد (٤ °م) أو بالتجميد (-١٨ °م).
٤. الحصــول على المــواد الغذائية من المصــادر التي تتوافق مــع التشريعات، لذا يجــب التأكد من أن اللحوم الطازجة الواردة مذبوحة بأحد المســالخ النظامية ومختومة بالختم المعتمد للمســلخ، وتكون كافــة بيانات الختم واضحة، مثل: اسم المسلخ وتاريخ يوم الذبح والعلامة السرية ونوع اللحم.
٥. تكون جميع أنواع الخُضار والفواكه والمواد الغذائية الأخرى (الشــاي، القهوة، الحليــب،...) المســتخدمة صالحة للاســتهلاك الآدمي ومطابقــة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
٦. تُعلّــق لوحة في مــكان ظاهر مكتوب عليهــا أنواع اللحوم المتداولة في المنشــأة

الغذائية (جمل أو بقر أو ماعز أو دواجن أو أسماك) ومصدرها، ومستوردة: (بلد المنشأة ومبرّدة أو مجمّدة)، محلية: (طازجة أو مبرّدة).

٧. يمنع منعاً باتّاً وجود أو عرض حيوانات الذبيح أو الذبح داخل مطابخ الولائم أو المطاعم.

٨. فصل معدات وأدوات تجهيز الأغذية المطهية عن معدات وأدوات الأغذية غير المطهية.

مادة (١٦): النقل والتوزيع للمواد الأولية (الخام)

١. تكون وسائل نقل وتوزيع المواد الغذائية من خامات لا تسمح بانتقال المواد الضارّة بالصحة إلى الأغذية، عالية التحمل مقاومة للصدأ ومصمّمة لتسمح بالفصل الفعّال لمختلف الأغذية المبرّدة (٤ °م)، مثل: اللحوم والدواجن والخُضار والفواكه الطازجة، أو الأغذية المجمّدة (-١٨ °م)، مثل: اللحوم والدواجن والأسماك، أو الأغذية الثابتة التي تحتاج درجة حرارة الغرفة (٢٥ °م)، على أن تحتوي على أجهزة مراقبة دقيقة لدرجات الحرارة حتى تفريغ الحمولة، حيث يجب تنظيفها وتعقيمها بين الحمولات.

٢. فحص المُنْتَجات عند استلامها ورفضها إذا كانت درجة الحرارة عند الاستلام لا تتوافق مع المتطلبات المعتمدة، ووضع الأغذية المبرّدة بأسرع وقت ممكن بعد نقلها للتقليل من زمن بقائها في منطقة الحرارة الخطرة ما بين (٥ °م و ٦٠ °م)، ويجب ألا تزيد درجة حرارة الأغذية النيئة والمجمّدة عن (-١٠ °م) خلال عملية النقل والاستلام.

مادة (١٧) التخزين

١. يجب مراعاة الضوابط الآتية عند حفظ وتخزين المواد الغذائية في ثلاجات التبريد والتجميد:

أ. ترتيب المواد الغذائية داخل الثلاجات، لتجنب التلوث ومنعاً لإتلاف بعضها بعضاً وبحسب تاريخ صلاحيتها، على أن يكون دوران المواد الغذائية على قاعدة الوارد أولاً يخرج أولاً (ما يُخزّن أولاً يصرف أولاً).

ب. عدم الجمع بين الأغذية الطازجة، مثل: (اللحوم والدواجن والأسماك)

والأغذية المطهية أو الجاهزة للأكل، مثل: (السلطات) والعصائر والمشروبات في ثلاجة واحدة، منعاً للتلوث المتبادل(الخلطي أو العابر).

ج. عدم ترك الخُضار مبللة أو مكشوفة على أرفف الثلاجة لحمايتها من التلف، عـلى أن يكون فرز الخُضـار والفواكه الموجـودة بالثلاجة يومياً لاسـتبعاد المعيب والتالف.

د. صهر الثلج أولاً بأول وعدم تراكمه للمحافظة على كفاءة تبريد الثلاجة، كما يجب إبعـاد الثلاجة عن أي مصدر للحرارة، وعـدم فصل التيار الكهربائي عنها تحت أي ظرف طالما كانت محمّلة بالمواد الغذائية.

هـ. عدم التخزين على أرضية الثلاجة مباشـرةً، لذا تُزوّد الثلاجة المُعَدّة لحفظ الذبائح بخطاطيف لتعليق الذبائح، على أن تكون بعيدة عن جوانب الثلاجة وتغطى اللحوم داخلها.

٢. يجب توافر الضوابط الآتية عند تخزين المواد الغذائية في المستودعات العادية:

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

ب. تخزين المواد الغذائية منفصلة عن الأرض على منصات التحميل أو على ألواح فاصلة أو حاملات بلاسـتيكية بارتفاع لا يقل عن(٢٠ سـم)، وعلى بُعد من الجدران والأسـقف بما لا يقل عن (٤٥سـم)، والحفاظ على مسـاحة كافية بين صفـوف المواد الغذائية المُخزّنة، للسـماح بأعمـال التفتيش والتنظيف والتهوية البينية

ج. يجـب أن تسـهل الوثائق الخاصة بالاسـتلام أو بطاقات البيـان للمُنْتَجات عملية تدوير المخزون بشكل صحيح على قاعدة الوارد أولاً يخرج أولاً.

مادة (١٨): استخدام المواد الغذائية المجمّدة

١. يتم تذويب (صهـر) المواد الغذائية المجمّدة داخـل ثلاجات/مبرّدات أو غرفة إذابـة مبنيـة لهذا الغرض وقـادرة على المحافظـة على درجة حـرارة تقل أو تساوي (٤ °م) لمدة لا تقل عن (٨ ساعات).

٢. يجب المحافظة على المواد الغذائية أثناء عملية الإذابة في حاويات محكمة الغلق أو أوعية واقية أو مغلّفة.

٣. يمنع منعاً باتّاً إعادة تجميد المواد الغذائية التي تم صهرها أو إعادة تجميد أي جـزء منها مرة أخرى، ويمنع منعاً باتّاً صهر اللحوم أو الدواجن أو الأسـماك داخل الأحـواض أو البانيوهات المتصلة بالصرف الصحي مباشرةً أو في أوعية غير مخصّصة لهذا الغرض.

مادة (١٩): الإفصاح عن مسببات الحساسية

الإلتـزام والتقيد بمتطلبات اللائحة الفنية السـعودية رقـم (SFD.FD 56/2018) الإفصاح عن مسـببات الحساسـية في قائمة وجبات المنشـآت الغذائيـة التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.

مادة (٢٠) دهون وزيوت القلي والطبخ

(٢٠ -١) مواصفات دهون وزيوت القلي والطبخ:

أ. يجـب أن تتوفر جميـع المتطلبات في دهـون وزيوت القـلي والطبخ، لتكون مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل صنف.

ب. يجـب أن يتم نقـل الدهون والزيوت بطريقة مناسـبة تحمـي العبوات من التلوث والتلف، وتُخزّن في مسـتودعات نظيفة وجافة وجيدة التهوية بعيداً عن ضوء الشمس المباشر وعن مصادر الحرارة والتلوث.

(٢٠-٢) اشتراطات عملية قلي الأغذية:

أ. يجب استخدام دهون وزيوت القلي فقط، على أن تدوّن عبارة (زيوت القلي) على عبواتها.

ب. اختيار التجهيزات الملائمة التي تتناسب وحجم الغذاء المُعَدّ للقلي.

ج. عدم اسـتخدام زيوت الطبخ أو السلطات في عمليات القلي، وكذلك دهون أو زيوت القلي في طبخ الأغذية.

د. ضرورة تسخين الدهون والزيوت تدريجياً قبل البدء في عملية القلي.

هـ. يكون قلي الأغذية على أدنى درجات الحرارة الممكنة، ولا يتم قلي أي مادة غذائيـة علـى درجة حرارة أعلى مـن (١٩٥ °م)، وعدم وصـول الزيت إلى درجة نقطة الانحلال.

و. يمنع منعاً باتّاً التسـخين المسـتمر للدهون والزيـوت، مع ضرورة خفض

درجة الحرارة على فترات لتكن ما بين (٩٥ °م - ١٢٠ °م).

ز. المحافظة على النسـبة المثالية بين الدهون أو الزيوت والمواد الغذائية في حدود (١:٦).

(٢٠-٣) علامات خصائص دهون وزيوت القلي:

تُعتبر الدهون والزيوت غير صالحة ويجب التخلص منها فوراً إذا حدث تَغيُّر واضح في خصائصها الطبيعية أو الكيميائية، وظهور العلامات الظاهرية الآتية:

أ. حدوث تَغيُّر في الرائحة غير المرغوب فيها مع ظهور رائحة تزنخ واضحة.

ب. تَغيُّر لون دهـون وزيوت القلي إلى اللون الغامـق نتيجة احتراقها وجزيئات المواد الغذائية أثناء تسـخين الدهون أو الزيوت إلى درجات حرارة عالية، أو بقاء المواد الغذائية في الدهون أو الزيوت أثناء عملية القلي لمدة طويلة.

ج. زيـادة واضحة في لزوجة الدهون أو الزيـوت وكثافتها، بحيث تصبح لزجة كثيفة.

د. تكّون رغوة على سطح الدهون أو الزيوت، أو على جوانب وعاء القلي.

هـ. ظهـور دخـان مائل للزرقـة (نقطة الإنحـلال) من على سـطح الدهون أو الزيوت قبل وصولها إلى درجة حرارة القلي.

(٢٠-٤) اشتراطات صلاحية الدهون والزيوت أثناء عملية القلي:

أ. ألا تتعدى نسـبة المركّبات القطبية للدهون والزيوت المسـتخدمة في عمليات القلي عن(٢٤٪).

ب. ألا يتعـدى مؤشر البيروكسـيد الحـد الأقصى المحـدد ب(٢٠مكافئ/ كجم) للدهون المستخدمة في عمليات القلي.

مادة (٢١): الشاورما

١. أن تكون اللحوم المسـتخدمة في إعداد سـيخ الشـاورما مُجهّزة من نوع واحد مـن اللحم الصالح للاسـتهلاك الآدمي، طبقاً للمواصفات القياسـية المعتمدة الخاصة بكل نوع.

٢. تذويـب اللحـوم والدواجن المجمّدة طبقاً لما هـو وارد بالمادة (١٨) من

هذه اللائحة، على أن تحفظ اللحوم أو الدواجن المتبّلة في درجة الحرارة (-٠,٥ °م ± ١ °م) ولا تتجاوز الكمية احتياجات الاستعمال ليوم واحد.

٣. يجب إنضاج الشاورما جيداً باستخدام الحرارة الهادئة، بحيث لا تقل درجة حرارة شرائح اللحم المقطعة المُعَدّة للشوي عن (٧٥ °م)، ويمنع منعاً باتّاً غلق مصدر الحرارة عن الشواية تحت أي ظرف.

٤. يمنع حفظ الشاورما التي عُرِّضت لمصدر حراري ولم تصل لدرجة الاستواء لليوم التالي.

٥. تُغلّف ساندويتشات الشاورما في أغلفة مسموح باستخدامها لهذا الغرض، ومطابق للمواصفات القياسية المعتمدة، على أن تكون نظيفة جافة لم تستخدم من قبل ولا تنقل إليها أي مواد ضارّة بصحة المستهلك.

٦. تقطيع الشاورما إلى شرائح رقيقة بعد إتمام نضجها، ويمنع منعاً باتّاً تقطيع كميات من الشاورما تزيد عن الطلب.

٧. يمنع استخدام الأيدي وتستخدم الملاقط والملاعق عند وضع اللحم والإضافات في الساندويتش، على أن تكون نسبة اللحم للمواد المسموح بإضافتها في حدود (٥٠٪).

٨. يسمح بإضافة المقبلات والسلطات الخضراء وشرائح الخُضار المقلية طبقاً لممارسات الإنتاج الجيدة، على أن تحفظ مبرّدة.

٩. حفظ المايونيز المستخدم مبرّداً، على أن يكون مصنّعاً في مصانع مرخص لها بإنتاجه.

١٠. إزالة الدهن الناتج عن عملية تسوية الشاورما أولاً بأول.

١١. عدم تجهيز سندويتشات الشاورما بأنواعها إلا عند الطلب، وأن تُجهّز أمام المستهلكين.

١٢. يمنع منعاً باتّاً استخدام أو حفظ سلطات مُجهّزة أو شاورما تم إنضاجها من يوم سابق.

١٣. تنظيف السكين الخاص بتقطيع الشاورما بعد إمضائها بالمسن منعاً من

وصول الملوثات الفيزيائية (كبرادة الحديد وشوائب...) إلى الشاورما.

١٤. يمنع منعاً باتّاً استخدام مناشف القماش لعامل الشاورما، وتستخدم المناشف الورقية عالية الامتصاص.

مادة (٢٢): إعداد العصائر الطازجة

١. أن تُحضّر وتُجهّز جميع أنواع العصائر طبقاً للمواصفات القياسـية المعتمدة، على أن تكون:

أ. طبيعية في خواصها الحسـية والكيميائية والتغذويـة المميزة للفاكهة المُنْتَج منها.

ب. خالية من الرواسب الغريبة ومن روائح العفن والتخمر والحشرات وأجزائها وإفرازاتها، ومن المواد الغريبة والشوائب كالحجارة والزجاج والمعادن.

ج. خاليـة من المواد المضافة والمالئة، بغرض تحسـين اللـون والطعم والرائحة والقوام.

د. خالية من المواد الحافظة ولا يسمح بإضافة المُحلّيات الاصطناعية إليها.

هـ. يمنـع منعاً باتّاً خلط العصائـر الطازجة بالعصائـر ومركزاتها أو النكتار المصنّعة المحفوظة أو أي مصدر عصير آخر، بخلاف مسـتخلص الفواكه الطازجة.

٢. تُعبّأ العصائر في عبوات ذات أحجام مناسـبة صحية نظيفة وجافة ولم يسبق اسـتعمالها وخالية من العيوب، تكفل حمايتها والمحافظة على جميع خواصها وصلاحيتها للاستهلاك الآدمي، ومطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة، على أن تكـون درجة حرارة مكان التعبئة لا تزيد عـن (٢٠ °م)، علماً أنه يجب وضع بطاقة غذائية موضحاً بها تاريخ التحضير.

٣. تُخـزّن في ثلاجة درجة حرارتها تتراوح ما بين (صفر °م إلى ٥ °م)، بعيداً عن مصـادر التلـوث أو أي روائح غير مرغوب فيها، عـلى ألا تزيد فترة صلاحيتها عـن (٣ أيام)، طبقاً للمواصفة القياسـية الخاصة بالعصائـر الطازجة (غير المبسترة).

مادة (٢٣): إعداد المشروبات الساخنة

١. تستخدم الغلايات ومكائن تجهيز القهوة المطابقة للمواصفات القياسية الفنية المعتمدة لإعداد كافة أنواع المشروبات الساخنة المصرح بإنتاجها.

٢. مواد التعبئة: تُعبّأ المشروبات في عبوات مناسبة على ألا تتعارض مع المواصفات القياسية المعتمدة الصادرة الخاصة بالعبوات المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية والتي يجب أن يتوفر بها ما يلي:-

أ. تُصنّع من مواد غير ضارّة بالصحة، على أن تكون قوية نظيفة وجافة،خالية من أي رائحة غريبة.

ب. تكون جديدة لم يسبق استعمالها، وتكفل حماية المشروبات من حدوث أي تغيُّرات في خواصها.

مادة (٢٤): إعداد الوجبات الغذائية

١. يمنع منعاً باتّاً استعمال الماء الساخن الخارج من سخان المياه في إعداد الأغذية أو المشروبات.

٢. الطهي الجيد للطعام تحت ظروف درجة حرارة ووقت تضمن القضاء على الميكروبات الممرضة..

٣. طبخ الأغذية ذات الأصل الحيواني النيئة، مثل: (اللحوم والدواجن والأسماك والبيض) وخليط المواد الغذائية الأخرى الذي يحتوي على غذاء من أصل حيواني نيء، حتى تصل درجة حرارة مركزه إلى (٧٤ °م) أو أعلى لمدة (١٥ ثانية)، أو لأي مدة زمنية/درجة حرارة مكافئتين، لضمان القضاء على البكتيريا المُمْرِضَة اعتماداً على طبيعة المادة الغذائية.

٤. الخُضار والفواكه التي تطهى لتقديمها ساخنة يجب طبخها لتصل درجة حرارتها إلى (٥٧ °م).

٥. تحفظ جميع السلطات والمقبلات الباردة حال الانتهاء من إعدادها ولحين تقديمها في درجة حرارة التبريد (٤ °م).

٦. تبريد الأطعمة مباشرةً بعد الطهي، وتخفض درجة حرارتها إلى (١٠ °م) خلال ساعتين، على أن تُخزّن مباشرةً في درجة حرارة (٤ °م) أو أقل، على أن

يتم التأكد من درجة حرارة تخزين الأطعمة دورياً.

٧. يمنـع منعاً باتّـاً تحضير المايونيز داخل المنشـأة، ويسـتعمل فقـط المايونيز المُجهّـز والمُنْتَج في المصانع المرخص لها بذلـك، ولا يضاف المايونيز قبل موعد الاستهلاك.

٨. أن يتم تحضير وتجهيز وإعداد كافة الوجبات الغذائية في نفس يوم التقديم.

٩. يجـب أن يكون طهي الأغذية عن طريق عملية واحـدة متواصلة دون توقف، ويمنـع منعـاً باتّاً طهي الأغذية جزئيـاً وتبريدها ثم إعادة تسـخينها، لتكملة عملية الطهي.

مادة (٢٥): تقديم الوجبات الغذائية

١. يمنع منعاً باتّاً مباشرة النشاط خارج حدود المنشأة المرخص لها أو تقديم أي أطعمة أُعدت في أماكن غير مرخص لها بذلك.

٢. يمنـع منعـاً باتّـاً تقديم وجبـات غذائيـة أو مشروبات تظهـر عليها علامات التلف والفسـاد أو تَغيُّر أحد خصائصها الحسـية: (كاللون والطعم والرائحة والقـوام...)، ويجـب أن تكـون هذه الوجبـات الغذائيـة والمشروبات صالحة للاستهلاك الآدمي طبقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.

٣. يُعاد تسخين الأطعمة بسرعة على أن تكون عملية إعادة التسخين كافية، بحيث تصل درجة حرارة المُنْتَج الأساسية (٧٥ °م) خلال ساعة واحدة بعد نقله من البراد (الثلاجة).

٤. الأغذية محتملة الخطورة التي تم حفظها بالتبريد بعد طهيها، وأعيد تسخينها يحظر تبريدها وإعادة تسخينها مرة أخرى.

٥. استخدام مُعِدّات كالمغاطس المائية والشرفات الحرارية كالمواقد الكهربائية أو الغازية لعرض الطعام الساخن عند درجة حرارة (٦٣ °م) أو أعلى.

٦. يجب على العاملين بإعداد الأغذية عدم اسـتخدام أي أداة أكثر من مرة واحدة، لتذوق طعام سيتم تقديمه أو بيعه.

٧. توفـير أداة لتوزيع المواد الغذائية في كل وعاء يتم عرضه في الأماكن التي يقوم فيها الزبائن بخدمة أنفسهم، مثل: البوفيه المفتوح وطاولة السلطة.

مادة (٢٦): النظافة العامّة

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

مادة (٢٧): التحكم في الآفات

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

مادة (٢٨): الترخيص

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

مادة (٢٩): 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.

وزارة الشـــؤون
البلدية و القروية
Ministry of Municipal & Rural Affairs

الباب الرابع:
اشتراطات العاملين

مادة (٣٠): 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 تـم الاتفاق عليه بين وزارة الصحة وهذه الوزارة، على النحو الذي ورد في المـادة (١٤) رخصة ممارسـة العمل في لائحة الاشـتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٣١): صلاحية رخصة ممارسة العمل

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

مادة (٣٢): الأمراض المُعدِية والإصابات

يجب مراعاة ما ورد بالمادة (١٦) الأمراض المُعدِية والإصابات في لائحة الاشـتراطات الصحيـة العامّة لمحلات إعـداد وتجهيز وبيع المـواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٣٣): التثقيف

تُراعـى البنود الواردة في المـادة (١٧) التثقيف في لائحة الاشـتراطات الصحيـة العامّة لمحـلات إعداد وتجهيز وبيع المـواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٣٤): النظافة الشخصية والممارسات الصحية

يجـب أن تُراعى كافة البنود الواردة في المادة (١٨) النظافة الشـخصية والممارسـات الصحية في لائحة الاشـتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٣٥): الاحتياطات الخاصة بالزائرين

يجـب على جميع الزائريـن التقيد بالبنـود (٧ و٩ و١٠ (من المادة (١٨ (النظافة الشـخصية والممارسـات الصحية في لائحة الاشتراطات الصحيّة العامـة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائيـة وذات العلاقة بالصحّة العامة.

الباب الخامس:
مراقبة تنفيذ اللائحة

مادة (٣٦): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختـص وزارة الشـؤون البلديـة والقروية بمراقبـة تنفيذ هـذه اللائحة بجميع الأماكـن ماعـدا الأماكن التابعة لرئاسـة الحـرس الوطني ووزارة الدفـاع والطيران ووزارة الداخلية ووزارة الصحة ووزارة التعليم ومدينة الحجاج أو أي وزارة أو جهة أخـرى، فتقوم الإدارات المختصة في هـذه الجهات بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة فيها، أما بالنسـبة للقرى والمناطـق التي لا يوجد بها بلديـات أو مجمعات قروية وتوجد بهـا مراكز للرعاية الصحية الأوَّلية، فتقوم تلك المراكز الصحية من خلال ممارسـة أعمالهـا المتعلقة بالصحة العامّـة بإبلاغ أقرب جهة تابعة لوزارة الشـؤون البلدية والقروية بأية مخالفات لهذه الاشتراطات، لاتخاذ الإجراءات اللازمة نحو ذلك.

رقم الإيداع: ١٤٤٠/٤٨٦
ردمك: ٧ـ ٥٢-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

saudimomra saudiMOMRA saudiMOMRA @saudimomra @saudimomra