

دليــــل المداخـــــن لـلأنشطـــة التجــاريـــة

قرار وزاري الصادر برقم: 4500595366/1 - 1445 هـ - 2023 م





القـرار الـوزاري







(قرار وزاري)

إن وزير الشؤون البلدية والقروية والإسكان

وبناءً على الصلاحيات المخولة له نظاماً

وبناءً على نظام إجراءات التراخيص البلدية الصادر بالمرسوم الملكي رقم (م/٩٥) وتاريخ٢٣/٩/٢٢هـ والمتضمن بالمادة الثالثة: "تختص الوزارة بإصدار التراخيص البلدية للأنشطة بجميع أنواعها، وتعديلها، وتجديدها، وإلغائها، وإيقافها"،

وبعد الاطلاع على المادة الخامسة من نظام البلديات والقرى الصادر بالمرسوم الملكي رقم (م/٥) وتاريخ (م/٢/ ١٢٩٧/٣/١هـ، وبالاطلاع على لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ ومن في حكمها الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٤٩١٢٤ وتاريخ ١٤٤٠/٩/٢١هـ والمعدلة بالقرار الوزاري رقم ٤٩١٢٩ وتاريخ ١٤٤١/١/١٩ هـ.

يقرر ما يلي

أولاً: الموافقة على إصدار دليل المداخن للأنشطة التجارية بالصيغة المرفقة.

ثانياً: ينشر هذا الدليل على موقع الوزارة الإلكتروني ويعمل به من تاريخ النشر.

ثالثاً: منح المباني التجارية القائمة مهلة لمدة (٩٠ يوم) لتصحيح أوضاعها تبدأ من تاريخ نشر هذا القرار.

رابعاً: يبلغ هذا القرار لمن يلزم لإنفاذه ويلغي ما يتعارض معه من قرارات صدرت في موضوعه.

مريزم مراجعي والله الموفق،،،

وزير الشؤون البلدية والقروية والإسكان

ر احدیث عبدالله الحق ا





المحتويات

المقدمة والأهداف ونطاق التطبيق	4
مصطلحات وتعريفات	6
متطلبات المظهر العام	9
المتطلبات الفنية	12
الأحكام العامة والتظلمات والشكاوى	18
الأدلة والأكواد المرجعية	20

البــاب الأول

المقدمة والأهداف ونطاق التطبيق



المحتويات

1.1

المقدمة

يأتي هذا الإصدار ضمن الأعمال التي تقوم بها وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان من إعداد أدلة واشتراطات تساهم في ضبط عملية التطوير وتوفير البيئة النظامية المناسبة لدعم برنامج جودة الحياة وتحسين المشهد الحضري للمدن. وبناء عليه تم إعداد دليل المداخن للأنشطة التجارية ضمن مبادرات التشوه البصري بالتنسيق مع جميع الأمانات من أجل تسهيل وتوضيح الاشتراطات المطلوبة والمعالجات المقترحة للمباني التجارية الحديثة والقائمة التي تتطلب وجود مداخن.

2.1

الأهداف

تم إصدار هذا الدليل لتحقيق الأهداف التالية:

- 1. ُ صبط عملية إنشاء المداخن الجديدة للأنشطة التجارية وفق متطلبات واشتراطات كود البناء السعودي والأدلة الصادرة من الوزارة.
 - معالجة المداخن الخاصة بالأنشطة التجارية القائمة.
- 3. مساعدة المستفيدين فـي تطـوير وتحسـين ملكيـاتهم، والـذي بـدوره يـؤدي إلـــى تحسـين المشهد الحضرب للمدن.

3.1

نطاق التطبيق

يخـتص هـذا الـدليل بالمتطلبــات الواجــب توفرهــا بالمــداخن الخاصــة بالمطــاعم والمطــابخ والمخابز والأنشطة التجارية التي تتطلب وجود مداخن.

البــاب الثاني

مصطلحات وتعريفات



يقصد بالألفاظ والمصطلحات الآتية - أينما وردت في هذا الدليل - المعاني المبينة أمام كل منها، ما لم يقتض السياق غير ذلك.

الوزارة:

وزارة الشـــــؤون البلديـــــــة والقرويــــــة والإسكان.

الأمانة/ البلدية:

شخصــية اعتباريــة ذات اســتقلال مــالي وإداري تمــارس الوظــائف الموكلــة إليهــا بموجب الأنظمة واللوائح.

الجهة المشرفة:

شخصــية اعتباريــة ذات اســتقلال مــالي وإداري تمــارس الوظــائف الموكلــة إليهــا بموجب الأنظمة واللوائح.

الترخيص البلدي:

كود البناء السعودي:

هو مجموعة الاشتراطات والمتطلبات من أنظمة ولـوائح تنفيذيـه وملاحـق متعلقـة بالبناء والتشييد لضمان السلامة والصحـة العامة.

المداخن:

منشــاً عمــودي بالأســاس يحتــوي علــى عامود أو أكثر من أعمدة المداخن، لغرض حمـل المنتجـات الغازيـة للاحتـراق والهــواء مـــن جهـــاز حـــرق الوقــود إلـــى الهـــواء الخارجي.

- مدخنة مبنية بالمصنع: مدخنة مسجلة ومسماة، تتألف من مكونات مصنوعة في المصنع، ومجمعة في المنشأة وفق تعليمات الشركة وشروط الإدراج.
- مدخنة بالبناء الطوبي: مدخنة مشيدة
 فـي المنشأة تتألف مـن وحـدات بنـاء
 صـلبة أو الطـوب الطينـي أو الحجـارة او
 الخرسانة.
- مدخنـة معدنيـة: مدخنـة مـن المعـدن
 شيدت في المنشأة.



الارتدادات:

المســافات الفاصــلة بــين حــدود المبنـــى وحدود ملكية الموقع.

المواصفات القياسية المعتمدة:

هي المواصفات المعتمدة في المملكة العربية السعودية من جهات الاختصاص كالهيئــــــة الســـــعودية للمواصـــــفات والمقــاييس والجــودة والهيئــة العامــة للغذاء والدواء وغيرهما كل فيما يخصه.

الكود العمراني:

سلسلة من الإرشادات التوجيهيـة لشرح عناصـر التصـميم التــي تراعــي الخصـائص والهويـــة العمرانيــة المحليــة المــأمول تحقيقها في التنمية العمرانية.

البـاب الثالث

متطلبات المظهر العام



متطلبات المظهر العام للواجهة:

- 1. يجب تصميم ومعالجة واجهات المباني من خلال إزالة مظاهر التشوه البصري التي تسببها تمديدات المداخن وذلك بتطبيق متطلبات هذا الدليل.
- يجب وضع المداخن الخاصة بالمطاعم والمطابخ والمخابز والانشطة الأخرى التي تتطلب وجود مداخن بعيدا عن الواجهات المطلة على الشوارع الرئيسية حفاظا على المظهر العام للمبنى وللحد م^ن مظاهر التشوه البصري.
- يلزم تطبيق متطلبات واشتراطات تنفيذ المداخن كما ورد في الباب الخامس من الكود السعودي الميكانيكي (SBC 501) والمتضمن أنظمة المداخن ومتطلباتها والتهوية وأنظمة العادم بالمطابخ التجارية.
- 4. يجـب مراعــاة منســوب أسـطح المبــاني المجــاورة وضــرورة توجيــه المــداخن بعــد دراســة اتجــاه الريــاح السائدة بالمنطقة. وعدم تجاوز المداخن ارتفاع البناء بأكثر من 2م، مع تركيب أجهــزة منقيــات الهــواء الكهرومغناطيسيـة.

2.3

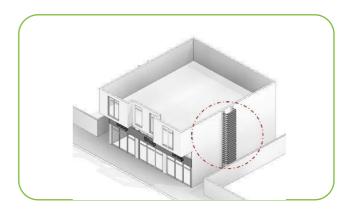
متطلبات المداخن في المباني الجديدة:

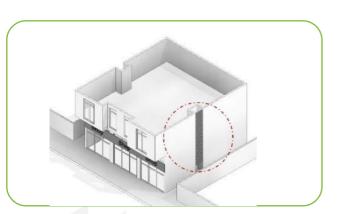
- المداخن وتمديداتها ضمن التصاميم الهندسية للمبنى عند تقديم طلب إصدار رخصة البناء، بحيث يتم مراعاة عدم وضع المداخن على الواجهات المطلة على الشوارع والطـرق الرئيسية، ويسـمح بتمديـدها على الواجهات الخلفيـة او الواجهات الجانبيـة للمبنـى (غيـر المطلـة على الشوارع والطـرق الرئيسية)، على أن يراعى في تصـميمها التغطيـة المناسبة وذلك باحتوائها داخل كتل معمارية تتناسب مع التصميم العام للواجهة، وسهولة القيام بأعمال الصيانة والنظافة الدورية مع تركيب أجهزة منقيات الهـواء الكهرومغناطيسية في المداخن بنظام تعويض الهـواء النقي عن الهـواء الخارج بما يناسب حجم العمل ونوع النشاط.
- 2. الأخذ في الاعتبار الأثر البصري في حال وضع المداخن على الواجهات الجانبيـة مما يـؤثر على المنظـر العام في حال كانت الواجهة تطل بشكل مباشر على الشوارع والطرق الرئيسية والفرعية.
- 3. وضع منور داخل المبنى خاص بتمديدات المداخن والخدمات الأخرى بحجم مناسب وبطريقة تسهل
 أعمال الصيانة عند الحاجة.
- 4. التقيد بالموجهات التصميمية والكود العمراني للمنطقة الواقع بها النشاط، وفي حال عدم وجود موجهات تصميمية وكود عمراني للمنطقة، يتم الالتزام بهذا الدليل بالإضافة إلى لائحة الاشتراطات الصحية للمطابخ والمطاعم ومن في حكمها.



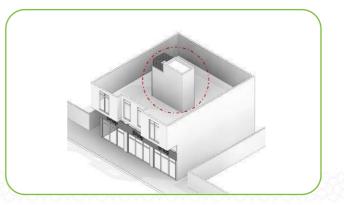
الحلول والمعالجات للمباني القائمة

- 1. إزالة المداخن من الواجهات الرئيسية ووضعها علم الواجهات الجانبية أو الخلفية (غير المطلة علم الشوارع والطرق الرئيسية) وعمل تغطية من ارتفاع سور الارتداد الجانبي، مع تركيب أجهزة منقيات الهواء الكهرومغناطيسية في المداخن بنظام تعويض الهواء النقي عن الهواء الخارج بما يناسب حجم العمل ونوع النشاط.
- 2. في حال عدم إمكانية نقل المداخن من الواجهة الرئيسية يمكن معالجتها بتغطيتها وذلك باحتوائها داخـل كتـل معماريــة فـب الواجهـة بشـكل يتناسـب مـع التصـميم العــام لواجهــة المبنــ أو يمكـن استبدالها بأجهزة منقيات الهواء الكهرومغناطيسية في المداخن بنظام تعويض الهواء النقي عن الهواء النشاط.
- قي حال كانت المداخن موجودة على مباني ذات طابق واحد يتم استبدالها بأجهزة منقيات الهواء الكهرومغناطيسية في المداخن بنظام تعويض الهواء النقي عن الهواء الخارج بما يناسب حجم العمل ونوع النشاط.
- 1. يمكن وضع المداخن في الواجهات الجانبية أو الخلفية للمبنى على أن يراعي تصميمها التغطية المناسبة والنظافة الدورية لها.





1. في حالة المباني الجديدة يتم مراعاة تمديد المداخن بالواجهة الجانبية أو الخلفية للمبنى مع مراعاة تغطيتها بالشكل المناسب لتصميم المبنى او وضع منور لتمديد المداخن والخدمات الأخرى.



ملاحظــة: هــذه النمــاذج التصــميمية لتوضــيح الأمــاكن المســموح بهــا تمديــد المــداخن والتنــوع المحتمــل فــي أشكال وأنماط التصميم، ولا يعني التقيد بها، مع مراعاة تصــميمها وتنفيـــذها بمـــواد يســمح بهــا كـــود البنــاء السعودي، ومراعاة مقاومتها للحريق.

البـاب الرابع

المتطلبات الفنية



- الالتــزام بتطبيــق متطلبــات واشــتراطات الكــود الســعودي الميكــانيكي (501 SBC)، والمعــايير والمتطلبــات الفنيــة الموضــحة أدنــاه، مـع تنفيــذ جميـع الأعمــال والتجهيــزات
- والمواد طبقا للمواصفات القياسية المعتمدة · الالتزام باعتماد كافة أعمال التصميم والإشراف على المداخن التي يتم إنشاؤها أو تعديلها من قبل مكاتب هندسية مؤهلة لدى الوزارة.

.4

شفاطات المطابخ التجارية:

- الشفاطات من النوع (أ) أو (ب) لتجميع وحصر أبخرة وبقايا الطبخ.
- 2. يجب تركيب غطاء من النوع (أ) أو من النوع (ب) فوق جميع أجهزة الطهب التجارية.
- 3. في حال تجهيز أجهزة الطهي بأنظمة عادم بماسورة تصريف مدمجة، يجب أن تكون
- هذه الأجهزة وأنظمة العادم والتسمية الخاصة بها وفقا للمواصفة تعـد المساحات التـي توجـد فيهـا أنظمـة إعـادة تـدوير الطهـي التجاريـة بمثابـة مطـابخ
- ويجـب تهويتهـا، وعنـد تحديـد مسـاحة الأرضـية المـراد تهويتهـا، يجـب اعتبـار كـل جهـاز فردـي يشغل مساحة 9,3 متر مربع علـى الأقل.
- 5. تستثنى شفاطات العـادم التجاريـة المبنيـة فـي المصـنع والمدرجـة حسـب المواصـفة .0L710



الشفاطات:

شـفاطات مـن النـوع (أ): يجـب تركيـب شفاطات نـوع (أ) لأجهزة الطهـي التـي ينـتج عنهـا الشـحوم أو الـدخان، سـواء كانـــت متوســطة أو عاليـــة التحمــل ومكثفـة التحمـل، ويسـتثنم مـن ذلـك الغطاء من النوع (أ) غير مطلـوب لجهاز طهــي كهربـائي عنــدما يــوفر جســم المحتمــد وثــائق تفيــد بــأن المخلفات السـائلة فـي الجهـاز تحتـوي المخلفات السـائلة فـي الجهـاز تحتـوي علــم 5 مجـم/م3 أو أقـل مـن الـدهون عنــدما تخضــع لتــدفق مــن 0,236 م3 / كانــت توافقا مع المواصفة





شـفاطات مـن النـوع (ب): يجـب تركيـب شـفاطات مـن النـوع (ب) فـوق جميـع الأجهزة التي تنتج منتجات الاحتراق ولا تنـتج الشـحم أو الـدخان نتيجـة لعمليـة

الطهي، وأيضا فوق غسالات الصحون والأجهزة التي تنتج الحرارة أو الرطوبة ولا تنـتج الشـحم أو الـدخان النـاتج عـن عمليـة الطهـي، باستثناء الحالات التي تندرج فيها أحمال الحرارة والرطوبة من هــذه الأجهــزة فــي تصــميم نظــام التدفئة والتهوية والتكييف(HVAC) أو في تصميم نظام إزالة منفصل



- يجب تزويد المساحات التي تحتوي علــــ أجهـــ زة طهـــي لا تتطلـــب شــفاطات مـــن النـــوع (ب)، بعــادم بمعدل 3,5 لتر/ ثانية / متر مربع، من اجـــل تحديـــد المســاحة المطلـــوب تهويتها، يجب اعتبار كل جهاز فردي لا يتطلب تركيب غطاء من النوع (ب) أنه يشغل مساحة لا تقل عن 9,3 م2.
- 4. حجم غطاء الشفاط والموقع: يجب أن تتوافق الشفاطات مع متطلبات البــروز والمفاصــل والطــول، وذلــك استنادا إلى نوع الغطاء
- قدرة الشفاط: يجب احتساب الكمية الصافية من الهواء المفرغ من خلال طرح تدفق الهواء الداخل مباشرة إلى تجويف الغطاء من معدل تدفق الشفاط الكلي للغطاء. وعندما يتم الشفاط الكلي للغطاء. وعندما يتم الطهي بأحجام مرتفعة ومتوسطة وخفيفة تحت غطاء واحد، يجب استخدام معدل الشفاط الخي يتطلبه أعلى الأجهزة المعنية التي يغطيها كامل الغطاء.

اختبار الأداء: يجب إجراء اختبار الأداء عنـــد الانتهـــاء وقبـــل الموافقـــة النهائيـة علـم تركيـب نظـام تهويـة لأجهــزة الطهــي التجاريــة. يجــب أن يتحقــق الاختبــار مــن معــدل تــدفق الهـــواء هـــواء الشـــفاط، وتـــدفق الهـــواء المطلوب، والتشغيل السليم، ويجب علم صاحب التصريح أن يوفر معدات الاختبــار والأجهـــزة اللازمـــة لإجـــراء الاختبارات.



قنوات التهوية ومعدات العادم:

- 1. يجب تصميم مجاري خاصة بالشحوم في المطابخ التجارية.
- 2. يجب حماية القنوات التي تتعرض لمسببات التآكل او للأجواء الخارجية من التآكل وذلك باستخدام طرق حماية معتمدة.
- 3. يجب أن تكون مجاري الهواء من النوع (أ) مستقلة عن جميع أنظمة العادم الأخرى. باستثناء ما هو منصوص عليه في الكود السعودي الميكانيكي(SBC 501).
- 4. يجب أن تكون أنظمة عوادم المطابخ التجارية ومعدات العادم -بما في ذلك المراوح وخزانات الشحم- من التصميم المعتمد أو تكون مدرجة للتطبيق.

3.4

تغذية الهواء النقي للمطابخ التجارية:

- 1. يجب تـوفير الهـواء النقـي أثنـاء تشـغيل أنظمـة شـفاط المطـابخ التجاريـة التـي يـتم توفيرها لأجهزة الطهي التجارية.
- 2. يجب أن يكـون مقـدار الهـواء النقـي الـذي يـتم تـوفيره للمبنـى مـن جميـع المصـادر مسـاويا تقريبـا لكميـة الهـواء المفـرغ لجميـع أنظمـة الشـفط للمبنـى، ويجب ألا يقلـل الهـواء النقي من فعالية نظام الشفط، كما يجب توفير الهـواء النقي من خلال الطـرق الطبيعيـة أو بالوسائل الميكانيكية أو كليهما.
- 3. يجب التحكم في أنظمة الهواء الميكانيكية بحيث تتزامن في البدء والتشغيل مع نظام الشفط.
- 4. يجب على مصنعي الشفاطات توفير ملصق يوضح الحد الأدنى من تفريغ الهواء وأقصى تدفق للهواء النقي الذي يعوض تدفق الهواء المفرغ، ويستثنى من ذلك شفاطات الهواء المزودة التي تحتوي على فتحات امامية وجانبية لدخول الهواء النقي.



اشــتراطات أجهــزة منقيـــات الهواء الكهرومغناطيسية:

- 1. أن تقضـي علـى مـالا يقـل عـن 90% مــن الـــدخان والأبخــرة والانبعاثــات الضارة من عمليـات الطهـي الصادرة من المنشأة.
- يجب ألا يصدر من تلـك المنقيـات أصوات مزعجة للمجاورين.
- 3. أن تكــون المنقيــات مصــنوعة مــن
 مـــواد مقاومـــة للصـــدأ وقابلـــة
 للتنظيف والصيانة.
- لقيام بعمليات الصيانة والتنظيف بشكل دوري حسب توصيات الشركة المصنعة لمنقيات الهواء.
- يجب أن تتناسب قـوة جهـاز تنقيـة الهـواء وتعـويض الهـواء النقـي مع مســاحة المنشــأة وحجــم العمــل ونوعيـة النشاط بحيـث يحـافظ علـى حــرارة الجــو وســلامة المتواجــدين داخـل المنشأة مع المحافظـة علـى الضغط السلبي فـي منطقـة الطبخ لمنـــع تســـرب روائـــح الطعـــام والملوثــات إلــى منطقــة تقــديم الطعام والمناطق المجاورة.

5.4

.1

أنظمة إخماد الحريق:

يجب تزويد أجهزة الطهـي التجاريـة التـي تحتـوي علـى شفاط من النـوع (أ) بنظــــام أتومــــاتيكي لمكافحــــة الحريــق معتمـد وفقـا للأكــواد (SBC) (201) و (SBC 801)

البـاب الخامس

الأحكام العامة والتظلمات والشكاوب



أحكام عامة

- الالتـزام بالأنظمـة واللـوائح والتعليمـات الصـادرة عـن الأجهـزة الحكوميـة ذات العلاقـة
 بالنشاط.
- - التقيد بأنظمة الأمن والسلامة وتعليمات الجهات المختصة والأنظمة ذات العلاقة.
- 4. أجهــزة منقيــات الهــواء الكهرومغناطيســية إلزاميــة فقــط فــي المنــاطق المركزيــة بالعاصمة المقدسة والمدينة المنورة واختيارية في باقي المناطق.

2.5

التظلمات والشكاوى

تختص اللجان المكونة في الأمانات/ البلديات بالنظر في التظلمات والشكاوى من الأحكام الـواردة فـي هــذا الــدليل وفقــا لمــا ورد فــي نظــام إجــراءات التــراخيص البلديـــة ولائحتــه التنفيذيــة، وفيمـا يخـص مخالفـات كـود البنـاء السعودي فيـتم ضـبطها وتوثيقها من قبـل الجهـات ذات العلاقـة بنظـام تطبيـق كـود البنـاء السعودي، وأمـا مـا هــو خـارج عـن اختصـاص الوزارة فيتم التظلم منه أمام الجهـات المختصة وفق أنظمتهـا.

البــاب السادس

الأدلة والأكواد المرجعية



- 1. نظام إجراءات التراخيص البلدية ولائحته التنفيذية www.momra.gov.sa
- 3. الأنظمة واللوائح التنفيذية والفنية الصادرة عن الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة <u>www.saso.gov.sa</u>
- 4. كود البناء السعودي الصادر عن اللجنـة الوطنيـة لكـود البناء السعودي عـام www.sbc.gov.sa 2018

