



اشتراطات تقديم منتجات التبغ

قرار وزاري 4600156615/1 وتاريخ 12/4/1446هـ

1446 هـ - 2024 م





قرار وزاري

إن وزير البلديات والإسكان.

وبناءً على الصلاحيات المخولة له نظاماً.

وبناءً على نظام إجراءات التراخيص البلدية الصادر بالمرسوم الملكي رقم (م/٥٩) وتاريخ ١٤٣٥/٩/٢٣ هـ والمتضمن بالمادة الثالثة: تختص الوزارة بإصدار التراخيص البلدية للأنشطة بجميع أنواعها، وتعديلها، وتجديدها، وإلغائها، وإيقافها، وبالإطلاع على اشتراطات تقديم منتجات التبيغ الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٤٤٠٠٨٨٠٥٣٧/٢) وتاريخ ١٤٤٥/١/٧ هـ.

يقرر ما يلي

أولاً: الموافقة على " اشتراطات تقديم منتجات التبيغ" بالصيغة المرفقة.

ثانياً: تحل هذه الاشتراطات محل اشتراطات محل اشتراطات تقديم منتجات التبيغ الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٤٤٠٠٨٨٠٥٣٧/٢) وتاريخ ١٤٤٥/١/٧ هـ.

ثالثاً: تنشر هذه الاشتراطات على الموقع الإلكتروني للوزارة، ويعمل بها من تاريخ نشرها.

رابعاً: تعطى المنشآت القائمة مهلة تصحيحية لمدة (٩٠) يوم من تاريخ النشر.

خامساً: يبلغ هذا القرار لمن يلزم لإنفاذه، ويلغى ما يتعارض معه من قرارات صدرت في موضوعه.

والله ولي التوفيق، ، ،
راجحي

المعلم

وزير البلديات والإسكان

ماجد بن عبدالله الحقييل



المحتويات

28	الباب السادس: الأحكام العامة والتظلمات	4	الباب الأول: المقدمة والتعريفات
29	6.1 الأحكام العامة	5	1.1 المقدمة
29	6.2 التظلمات والشكاوى	5	1.2 الأهداف
		5	1.3 نطاق التطبيق
30	الباب السابع: الأدلة المرجعية	6	1.4 المصطلحات والتعريفات
31	7.1 الأدلة المرجعية	8	الباب الثاني: متطلبات الترخيص
		9	2.1 متطلبات الترخيص
		10	الباب الثالث: المتطلبات المكانية
		11	3.1 متطلبات الموقع
		13	3.2 المتطلبات المكانية الخاصة لكل أمانة
		14	3.3 متطلبات اللوحات التجارية
		15	الباب الرابع: المتطلبات الفنية
		16	4.1 التهوية
		17	4.2 مكان تخزين مستلزمات التبغ
		17	4.3 صالة تقديم منتجات التبغ
		18	4.4 تقديم منتجات التبغ داخل محلات بيع منتجات التبغ المتخصصة
		19	4.5 مكان تجهيز التبغ وموقد الفحم
		19	4.6 الأمن والسلامة
		20	الباب الخامس: المتطلبات التشغيلية
		21	5.1 المتطلبات التشغيلية العامة
		21	5.2 متطلبات الدفع الإلكتروني
		22	5.3 متطلبات اللوحات الداخلية
		24	5.4 متطلبات الكاميرات الأمنية
		24	5.5 مواصفات التبغ المستخدم
		24	5.6 المورد
		25	5.7 تجهيز منتجات التبغ وتقديمها للمرتادين
		26	5.8 النظافة العامة
		27	5.9 العاملون

الباب الأول

المقدمة والتعريفات

1.1 المقدمة

1.2 الأهداف

1.3 نطاق التطبيق

1.4 المصطلحات والتعريفات



المقدمة والتعريفات

1.1

المقدمة:

تمثل هذه الاشتراطات تنظيماً للمحلات المرخص لها بتقديم منتجات التبغ بحيث يتم مراعاة المتطلبات الصحية والفنية للمحافظة على الالتزام بمعايير منتجات التبغ، والتقليل من أضرار التدخين القسري لغير المدخنين.

1.2

الأهداف:

تم إصدار هذه الاشتراطات لتحقيق الأهداف التالية:

1. ضبط عملية تقديم منتجات التبغ.
2. ضمان الالتزام بمعايير منتجات التبغ.
3. التقليل من أضرار التدخين القسري لغير المدخنين.

1.3

نطاق التطبيق:

تطبق هذه الاشتراطات على المحلات المرخص لها بتقديم منتجات التبغ المطابقة للمواصفات والمقاييس السعودية داخل وخارج المدن.



1.4

المصطلحات والتعريفات:

الوزارة:

وزارة البلديات والإسكان.

الوزير:

وزير البلديات والإسكان.

الأمانة/ البلدية:

شخصية اعتبارية ذات استقلال مالي وإداري تمارس الوظائف الموكلة إليها بموجب نظام البلديات والقرى ولوائحه التنفيذية.

الترخيص البلدي:

موافقة مكتوبة من الأمانة/ البلدية لشخص ذي صفة طبيعية أو اعتبارية لبناء أو فتح محل لأي نشاط على موقع معين وفق الشروط المحددة في النظام ونظام البلديات والقرى واللوائح المتعلقة به ويشمل الترخيص التجاري والترخيص الانشائي.

محلات تقديم منتجات التبغ:

هي المحلات المرخص لها بممارسة نشاط تقديم منتجات التبغ ومشتقاته.

محلات تقديم منتجات التبغ المتخصصة:

هي محلات متخصصة في تقديم وبيع منتجات التبغ على سبيل المثال "السيجار الكوبي" وما في حكمها.

صالة تقديم منتجات التبغ:

هو المكان المخصص في المحل لتقديم منتجات التبغ فيه.

المنطقة المركزية:

المنطقة المحيطة بالحرم في كل من مكة المكرمة والمدينة المنورة، وتحدد وفقاً للخرائط التي يعتمدها الوزير.

مرفق الضيافة السياحي:

كل مكان يوفر خدمة المبيت للسائح مقابل أجر، يعمل بشكل دائم أو مؤقت.

الموجهات التصميمية للهويات العمرانية:

الاشتراطات والأدلة المعمارية الصادرة المقتبسة من المكون التراثي والطبيعي، وتشمل التصميم والمواد والألوان وغيرها من المكونات المستخدمة في الاعمال العمرانية، وتطبق في نطاق جغرافي محدد.

المعسل:

هو عبارة عن أوراق التبغ المخلوط بالجلسرين والعسل ومن ثم يضاف إليه نكهات مختلفة كالنجاح والنعناع وغيرها، ويوضع المعسل على راس الشيشة ويسخن (يحرق) عن طريق الفحم، الدخان الناتج عن هذه العملية يمرر عن طريق الماء ومن ثم يستنشق.

الشيشة والأرجيلة:

هي أداة لتدخين التبغ المشتعل بالفحم وذلك عبر تمريره بالماء قبل استنشاقه، وقد تختلف في أشكالها وأحجامها.

تبغ الجراك:

عبارة عن أوراق تبغ يضاف إليها مجموعة من عصارة الفواكه.

التدخين القسري:

هو استنشاق الدخان المنبعث من منتجات التبغ بصفة غير إرادية ما يعرض المدخنين وغير المدخنين على السواء إلى آثاره الضارة.

المطاعم مع الخدمة:

هي المحلات التي يتم فيها إعداد وتقديم الوجبات الغذائية لتناولها داخل صالات الطعام الملحقة والمعدة خصيصاً لهذا الغرض أو يمكن تناولها خارج المحل.

المقاهي:

هي المحلات التي يتم فيها تقديم المشروبات الباردة والساخنة والمشروبات الغازية بأنواعها المختلفة والحلويات والوجبات الخفيفة.



1.4

المصطلحات والتعريفات:

تصريح تقديم منتجات التبغ:

هو وثيقة تنظيمية تصدر من الأمانة/ البلدية من خلال المنصة الالكترونية كترخيص ثانوي أو محدود ومرتب بترخيص بلدي ساري تتضمن الموافقة على ممارسة الخدمة الإضافية وفق الاشتراطات والمتطلبات المنظمة لها.

الفعاليات:

إقامة أنشطة تفاعلية مجتمعة في موقع واحد.

المواصفات القياسية السعودية:

هي المواصفات القياسية الصادرة عن الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة أو الهيئة العامة للغذاء والدواء.

الباب الثاني

متطلبات الترخيص

2.1 متطلبات الترخيص



متطلبات الترخيص

2.1

متطلبات الترخيص:

1. يجب أن تكون إجراءات الإصدار والتجديد والتعديل والإيقاف والإلغاء للترخيص وفقاً لنظام إجراءات التراخيص البلدية ولأحدثه التنفيذية.
2. يجب إرفاق الترخيص التجاري للنشاط الرئيسي ساري الصلاحية.

مثال:

✓

رخصة نشاط تجاري

Commercial Activity Licence

License Expiry Date	تاريخ انتهاء الرخصة	Payment Due Date	تاريخ موعد دفع المبلغ	License Number	رقم الرخصة
Owner Name	اسم المالك	Owner ID	رقم هوية المالك	ISS Classification	التصنيف المهني المخصص لرقم الترخيص
Commercial Activity	النشاط التجاري	Sub-Municipality	البلدية	Municipality	المنطقة
Street	الشارع	District	الحي	Shop's Sign's Area	منطقة العلامات التجارية
				Shop's Total Area	منطقة إجمالي المنطقة
Permit Expiry Date	تاريخ انتهاء التصريح	Permit Number	رقم التصريح	Permits	التصاريح

☎ 199099
📍 🌐 📄
www.balady.gov.sa

الباب الثالث

المتطلبات المكانية

- 3.1 متطلبات الموقع
- 3.2 المتطلبات المكانية الخاصة لكل أمانة
- 3.3 متطلبات اللوحات التجارية

المتطلبات المكانية

3.1 متطلبات الموقع:

موقع مستقل	جزء من مبنى قائم	التصنيف
<ul style="list-style-type: none"> المقاهي الشعبية (داخل المناطق المسموح بها) مطاعم مع الخدمة المقاهي 	<ul style="list-style-type: none"> المواقع المسموح بها: المطاعم مع الخدمة المقاهي المطاعم والمقاهي داخل مرافق الضيافة السياحية محلات بيع وتقديم منتجات التبغ المتخصصة المجمعات والمراكز التجارية شريطة ألا يتم تقديم منتجات التبغ في المناطق المطلة على داخل المجمع يمنع ممارسة النشاط ضمن مباني الاستخدام المختلط (تجاري-سكني) 	داخل النطاق العمراني
<ul style="list-style-type: none"> مرافق الضيافة السياحي المقاهي الشعبية مطاعم مع الخدمة المقاهي 	<ul style="list-style-type: none"> ضمن محطات الطرق الإقليمية، وبما لا يتعارض مع اشتراطات محطات الوقود ومراكز الخدمة. 	خارج النطاق العمراني
المنطقة المركزية للحرمين الشريفين		المناطق المحظورة
الالتزام بالمتطلبات المكانية الخاصة لكل أمانة في البند رقم (3.2)		المنطقة / الشوارع
150م (نصف القطر)		المسافة بين موقع النشاط والمساجد
150م (نصف القطر)		المسافة بين موقع النشاط والمرافق التعليمية
وفق نظام البناء المعتمد في المنطقة الواقع بها النشاط	لا ينطبق	المواقف
وفق نظام البناء المعتمد في المنطقة الواقع بها النشاط		الارتفاعات المسموح بها



المتطلبات المكانية

3.1

متطلبات الموقع:

موقع مستقل	جزء من مبنى قائم	التصنيف
وفق ضوابط التشجير المعتمدة من الوزارة	لا ينطبق	التشجير
وفق نظام البناء المعتمد في المنطقة الواقع بها النشاط	لا ينطبق	نسبة التغطية

المتطلبات المكانية

3.2

المتطلبات المكانية الخاصة لكل أمانة:

• يستثنى من ذلك المواقع ضمن المناطق الصناعية، الفنادق والمنتجعات السياحية والمولات.

الحد الأدنى لعرض الشارع التجاري				الأمانات
الخامس	الرابع	الثالث	الأول والثاني	تصنيف (البلدية/ الأمانة)
		40م		أمانة منطقة الرياض
	20م		40م	أمانة العاصمة المقدسة
		على جميع الشوارع التجارية		أمانة المدينة المنورة
		30م		أمانة المنطقة الشرقية
		على جميع الشوارع التجارية		أمانة محافظة جدة
		40م		أمانة منطقة القصيم
40م		30م		أمانة منطقة الحدود الشمالية
		20م		أمانة منطقة الباحة
		على جميع الشوارع التجارية		أمانة منطقة نجران
		على جميع الشوارع التجارية		أمانة منطقة عسير
	25م		25م	أمانة منطقة جازان
		على جميع الشوارع التجارية		أمانة منطقة حائل
		على جميع الشوارع التجارية		أمانة منطقة تبوك
		60م		أمانة محافظة الأحساء
		على جميع الشوارع التجارية		أمانة محافظة الطائف
		30م		أمانة منطقة الجوف
	30م		40م	أمانة محافظة حفر الباطن



المتطلبات المكانية

3.3

متطلبات اللوحات التجارية:

1. يمنع وضع شعارات أو صور دعائية على اللوحات الخارجية تكون ذو علاقة بنشاط تقديم منتجات التبغ، ويكتفي ببيانات النشاط الرئيسي (مطعم، مقهى).
2. يجب التقيد بمتطلبات اللوحات التجارية ومطابقة بياناتها لبيانات الترخيص وفقاً لتسلسل الأولويات التالي:
 - الكود العمراني أو الموجهات التصميمية للهويات العمرانية للمنطقة الواقع فيها النشاط (إن وجد).
 - الدليل التنظيمي الصادر من الأمانة/البلدية التي يقع النشاط في حدود نطاقها.
 - الدليل الإرشادي للوحات التجارية الصادر من الوزارة.
3. يجب أن تكون بيانات اللوحة مطابقة لبيانات الترخيص.
4. يجب إزالة اللوحات التجارية بعد إلغاء الترخيص وتسليم الموقع بحالة جيدة وإعادة الوضع لما كان عليه قبل التركيب.

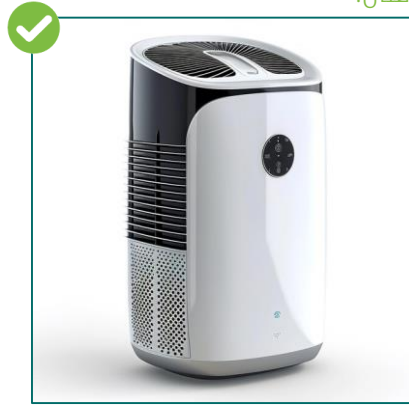
المتطلبات الفنية

- 4.1 التهوية
- 4.2 مكان تخزين مستلزمات التبغ
- 4.3 صالة تقديم منتجات التبغ
- 4.4 تقديم منتجات التبغ داخل محلات بيع منتجات التبغ المتخصصة
- 4.5 مكان تجهيز التبغ وموقد الفحم
- 4.6 الأمن والسلامة

4.1 التهوية:

1. يجب أن يتم تزويد صالة تقديم منتجات التبغ بتهوية طبيعية، أو صناعية، أو كليهما: لمنع ارتفاع درجة الحرارة عن (25 °) درجة مئوية وتكاثف الأبخرة وتراكم الغبار والأتربة، وإزالة الهواء الملوث.
2. يجب أن يتم تزويد منطقة التخزين بتهوية طبيعية، أو صناعية، أو كليهما، لمنع ارتفاع درجة الحرارة عن (25 °) درجة مئوية.
3. أثناء تصميم التهوية وتكييف الهواء، يجب الالتزام بتطبيق متطلبات كود البناء السعودي SBC 501 الباب 4 وكود البناء السعودي SBC 201 الفصل 28.
4. يجب فصل نظام التهوية والتكييف عن النظام المخصص للأماكن الأخرى بحيث لا يسمح بتدويل الهواء مع الأماكن الأخرى (غير المخصصة للمدخنين).
5. يجب تركيب الأجهزة الخاصة بتنقية الهواء بحد أدنى جهاز واحد لكل (25 م²) متر مربع في القسم الواقع داخل المناطق المخصصة للمدخنين.

مثال:



6. يجب تركيب ستارة هوائية على الأبواب التي تفصل بين قسمي المدخنين وغير المدخنين.

مثال:





4.2

مكان تخزين مستلزمات التبغ:

1. يجب توفير ثلاجة رأسية واحدة على الأقل لحفظ التبغ بأنواعه المختلفة، على قواعد متحركة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، على أن تكون بارتفاع لا يقل عن (15سم) فوق سطح الأرض.
2. يجب الالتزام بتعليمات الشركة المصنعة للتبغ المتعلقة بالحفظ والتخزين، بما في ذلك درجات الحرارة المناسبة للمنتج قبل الفتح وبعده.

مثال:



3. يجب تخصيص مكان مستقل لتخزين أدوات ومعدات ومنتجات التبغ والفحم ويتم فصله عن بقية الأقسام، وأن تكون الأرفف والخزانات من مواد ثابتة مقاومة للحريق أو معدن غير قابل للصدأ على أن تكون بارتفاع لا يقل عن (15 سم) فوق سطح الأرض.
4. يمنع تخزين الشيشة أو الأرجيلة الخاصة بالزبائن في المحل.
5. يمنع استخدام الطبليات الخشبية في التخزين.

4.3

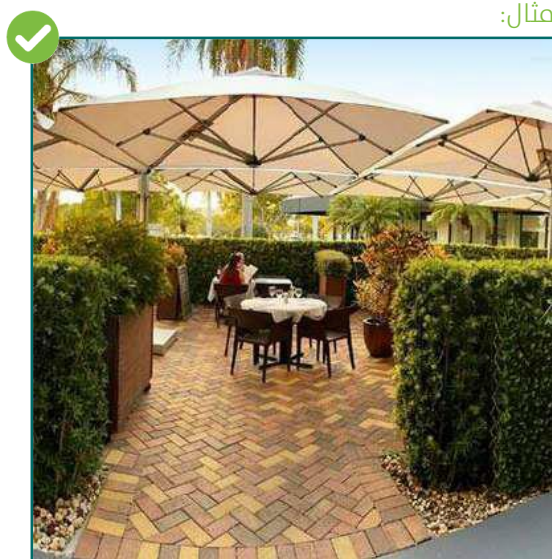
صالة تقديم منتجات التبغ:

1. يمنع عرض منتجات التبغ أو بيعها كمنتج للاستخدام الخارجي للعملاء.
2. يجب على أصحاب (المطاعم مع الخدمة) التي تقدم منتجات التبغ تخصيص قسم لغير المدخنين بشكل مستقل عن قسم المدخن وذلك بما لا يقل عن 30 % من إجمالي المساحة المخصصة للتقديم.
3. لا يشترط الفصل لنشاط المقاهي والمقاهي الشعبية في حال كان لديها خدمة تقديم الطعام.
4. يسمح للمقاهي الشعبية تقديم منتجات التبغ في الجلسات المفتوحة والغرف المستقلة.
5. يمنع تقديم منتجات التبغ لنشاط (للمطاعم مع الخدمة) في الجلسات الخارجية على الأرصفة المرخصة (رخصة إشغال رصيف).



6. في حال تقديم منتجات التبغ في الجلسات الخارجية لنشاط المطاعم مع الخدمة والمقاهي، يجب أن تكون الجلسات غير مرئية نهائياً وذلك بواسطة اشتراطات الحواجز التالية:
- يجب أن تكون الحواجز نباتية أو حواجز أخرى تكون متوافقة مع الهوية العمرانية للمدينة.
 - يجب ألا يقل ارتفاع الحواجز عن (1.2) متر وعشرين سم.
 - يجب ألا تكون الحواجز ذات رؤوس مسننة وحادة.
 - يمنع استخدام الحواجز القماشية والبلاستيكية والمواد الخام الغير معالجة.
 - يجب ألا يحتوي الحاجز على أي عناصر كهربائية.

مثال:



7. يجب أن تكون الأبواب الخارجية والداخلية للمطاعم مع الخدمة والمقاهي التي تقدم منتجات التبغ ذاتية الإغلاق.

4.4

تقديم منتجات التبغ داخل محلات بيع منتجات التبغ المتخصصة:

القسم	المتطلبات
غرفة أو جهاز لتخزين وحفظ منتجات التبغ.	ألا تقل مساحة عن (1م ²).
يلزم إضافة نشاط (المقاهي).	الالتزام باشتراطات نشاط المقاهي.
صالة التقديم.	ألا تقل مساحة المحل عن (60م ²) للنشاط الرئيسي بيع منتجات التبغ المتخصصة.

4.5

مكان تجهيز التبغ وموقد الفحم:

1. يجب أن تكون غرف تحضير منتجات التبغ والموقد مفصولة تماماً عن أماكن تحضير وطبخ الطعام.
2. يجب أن تكون الأرضية من مواد غير قابلة للاشتعال مع توفر مدخنة مجهزة بمروحة شفط، وتكون المدخنة موجهة للأعلى وبارتفاع (2م) عن سقف المبنى ويكون مخرج المدخنة من الجهة الخلفية أو الجانب الداخلي للمبنى الغير مطل على الشارع مع الالتزام بدليل المداخل للأنشطة التجارية الصادر من الوزارة.

مثال:



4.6

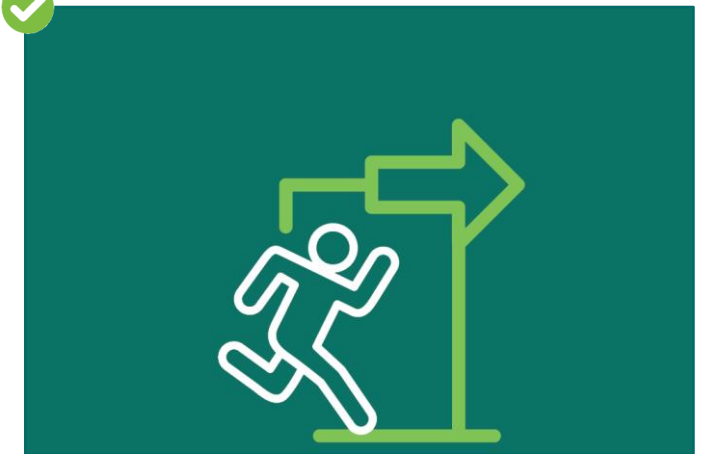
الأمن والسلامة:

1. يجب الرجوع لكافة المتطلبات والاشتراطات الواردة في الكود السعودي للحماية من الحرائق (SBC 801).
2. يمنع تخزين مواد سريعة الاشتعال (مناديل، أقمشة، كراتين، أوراق.. الخ) في منطقة موقد الفحم.

مثال:



مثال:



المتطلبات التشغيلية

- 5.1 المتطلبات التشغيلية العامة
- 5.2 متطلبات الدفع الإلكتروني
- 5.3 متطلبات اللوحات الداخلية
- 5.4 متطلبات الكاميرات الأمنية
- 5.5 مواصفات التبغ المستخدم
- 5.6 الموردین
- 5.7 تجهيز منتجات التبغ وتقديمها للمرتادين
- 5.8 النظافة العامة
- 5.9 العاملون

المتطلبات التشغيلية

5.1

المتطلبات التشغيلية العامة:

1. يجب الحصول على الترخيص أو تصريح تقديم منتجات التبغ قبل البدء في أعمال التشغيل.
2. يمنع مواصلة النشاط بعد انتهاء التصريح.
3. يمنع ممارسة نشاط مخالف لما تم الترخيص له.
4. يجب أن تتوفر لدى المنشأة جميع البيانات المالية المتعلقة برسم تقديم منتجات التبغ.
5. يجب تسجيل رقم الترخيص أو تصريح تقديم منتجات التبغ للمنشأة في أعلى الفاتورة.
6. يجب تحديد نسبة رسم تقديم منتجات التبغ بشكل واضح وإضافته كبنء مستقل في أدنى فاتورة العميل.
7. يجب تسجيل قيمة بيع منتجات التبغ في بند مستقل في الفاتورة وعدم دمجها مع أي منتجات أو خدمات أخرى.
8. يجب توفير نظام محاسبي يتوافق مع متطلبات تحصيل الرسم، ويدعم اللغة العربية.
9. يجب تسجيل جميع المبيعات في النظام المحاسبي، وهيئة النظام لقراءة المبيعات، واستخراجها بصيغة (Excel و Pdf).
10. يمنع نزع أو تغطية ملصق إغلاق المنشأة.
11. في حالة إغلاق المنشأة من قبل الأمانة/البلدية، يمنع إعادة فتح المنشأة لحين معالجة المخالفة وموافقة الأمانة/البلدية على استئناف ممارسة النشاط.
12. يجب توفير صندوق الإسعافات الأولية في محلات تقديم منتجات التبغ.

5.2

متطلبات الدفع الإلكتروني:

1. يجب توفير وسائل دفع إلكتروني صالحة وجاهزة للاستخدام.
2. يمنع رفض استخدام وسائل الدفع الإلكتروني.
3. يجب وضع ملصق لخيارات الدفع الإلكتروني المتوفرة على واجهة المحل أو داخل المبنى.

مثال:



5.3

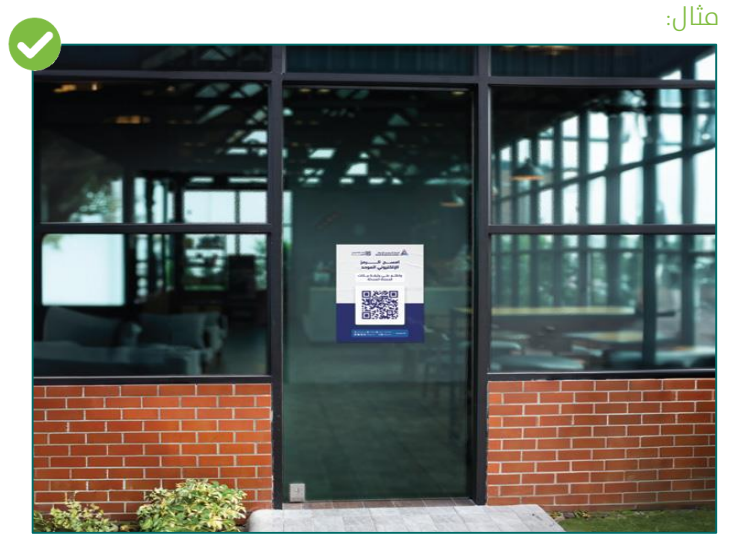
متطلبات اللوحات الداخلية:

1. يجب وضع لوحة بجوار مدخل المحل يكتب فيها (المحل يقدم منتجات التبغ).
2. يجب وضع الرمز الإلكتروني الموحد QR على واجهة المحل/المنشأة (ملصق، لوحة) لاستعراض الوثائق النظامية مثل الترخيص والوثائق الحكومية، على أن يكون متاح الوصول له خارج أوقات العمل، ويسمح عرض الرمز في مكان ظاهر في وحدة المحاسبة أو منطقة خدمة العملاء، ولا يلزم طباعة الوثائق الموجودة في الرمز الموحد وتثبيتها أو عرضها داخل المنشأة.
3. يجب أن يكون الرمز بحالة سليمة وخالي من العيوب.

مثال:



مثال:



4. في حال رغبة المستفيد عرض الوثائق والملصقات، كالإرشادات والتنبيهات (ارقام البلاغات، منع التدخين، إرشادات الدفاع المدني، أوقات العمل الرسمية، أي وثائق أخرى خاصة بالمنشأة وغيرها) يجب عرضها على مستعرض لوحى أو شاشة أو إطار واحد أو أكثر وأن تكون بحالة سليمة وخاليه من العيوب.

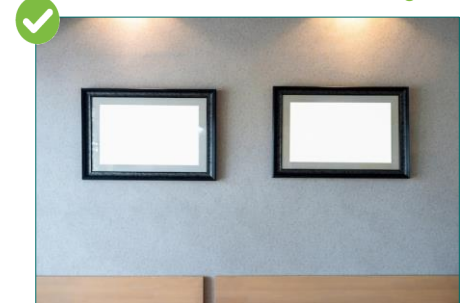
مثال:



مثال:



مثال:



5. يجب تركيب لوحة يعلن فيها جميع أسعار الخدمات المقدمة وتكون في منطقة الاستقبال، أو تكون مقرونة بقائمة الطلبات "menu".
6. يجب تركيب لوحة تنبيهية (ممنوع التدخين) في القسم المخصص لغير المدخنين وتكون في مكان مرئي وبارز.

مثال:



7. يجب تركيب لوحة تحذيرية في صالة تقديم منتجات التبغ وتكون في مكان مرئي وبارز يكتب فيها (التدخين والتعرض للدخان بشكل غير مباشر سبب رئيسي لأمراض القلب والأوعية الدموية والإصابة بسرطان الرئة والأمراض التنفسية).
8. يجب تركيب لوحة يحدد فيها عمر الأشخاص الغير مسموح لهم بدخول قسم المدخنين، وذلك وفق ما يحدده نظام مكافحة التدخين.

مثال:



9. يسمح باستخدام الشاشات الإلكترونية كبديل عن اللوحات.
10. يمنع تركيب لوحات دعائية أو إعلانية أو رسومات لمنتجات التبغ.



5.4

متطلبات الكاميرات الأمنية:

1. يجب تركيب كاميرات أمنية وفقاً لما ورد في نظام استخدام كاميرات المراقبة الأمنية ولأحدثه التنفيذية.

مثال:



5.5

مواصفات التبغ المستخدم:

1. يجب أن تكون منتجات التبغ المقدمة مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة من الهيئة العامة للغذاء والدواء الخاصة بكل صنف، مع مراعاة الآتي:
 - يجب أن يخلو المنتج من المواد الغريبة (نباتية أو غير نباتية) ومن العفن الظاهري.
 - يجب أن يخلو من أية روائح غريبة عن تلك التي تميز بها مكوناته.
 - يجب أن يخلو من الحشرات الحية والميتة وأجزائها ومن القوارض ومخلفاتها عند الفحص بالعين المجردة.
 - يمنع استخدام بقايا التبغ الناتجة عن التدخين أو التبغ الذي أجريت عليه أية عمليات تؤدي إلى تغيير نوعية أو خصائصه عند تدخينه.
2. يجب أن تكون بطاقات عبوات منتجات التبغ مطابقة للاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية المعتمدة من الهيئة العامة للغذاء والدواء ومنها ما يلي:
 - يجب ألا تستعمل أية مسميات أو رموز أو علامات أو صور تخالف النظام العام.
 - يجب أن تكون البيانات واضحة وسهلة القراءة على المستهلك في الظروف العادية للشراء والاستخدام.
 - يجب توفر البيانات الآتية على بطاقة عبوة التبغ:
 - اسم الصنف والاسم التجاري.
 - بلد المنشأة أو الصنع أو التعبئة.
 - تحذير صحي عن اضرار تعاطي التبغ ومنتجاته حسب مواصفات الهيئة العامة للغذاء والدواء.

5.6

الموردين:

يجب على المحل حصر جميع الموردين الذين يتم شراء منتجات التبغ منهم من خلال آليات وإجراءات موثقة يمكن الاعتماد عليها عند التفتيش من الجهات الرقابية أو تتبعها من المحل.

5.7 تجهيز منتجات التبغ وتقديمها للمرتادين:

1. يجب أن يكون المبسم والخرطوم المستخدمة في تدخين (المعسل) ذات الاستخدام الواحد (disposable) على أن يتم التخلص منها مباشرة بعد الاستعمال.

مثال:



2. يمنع استخدام الشيشة والأرجيلة المشتركة أو متعددة الرؤوس أو الخرطوم.

مثال:



3. يمنع خلط التبغ وإضافة نكهات خاصة له وتسميتها بنكهة أو اسم خاص (داخل المحل أو خارجه).
4. يجب تغيير المياه المستخدمة باستمرار لكل عميل، على أن تكون المياه المستخدمة صالحة للشرب والاستخدام الآدمي.
5. يمنع استخدام الفحم المستخدم لإعداد الطعام على الشيشة والأرجيلة.
6. يمنع توزيع التبغ ومنتجاته مجاناً أو الترويج أو التخفيض له داخل المحل.
7. يمنع تقديم خدمة التوصيل المنزلي لمنتجات التبغ.
8. يمنع استخدام الفواكه الطبيعية كبديل عن رأس المعسل المصنوع.
9. يمنع إضافة أي مواد إضافية وما في حكمها إلى مياه زجاجة الشيشة أو الأرجيلة ويستثنى من ذلك "الثلج".
10. يجب أن تكون الشيشة أو الأرجيلة المستخدمة خاصة بالمحل.
11. يمنع تجربة أو تشغيل الأرجيلة أو الشيشة للعميل، ويمكن الاستعاضة بالأجهزة الكهربائية المخصصة للإشعال.

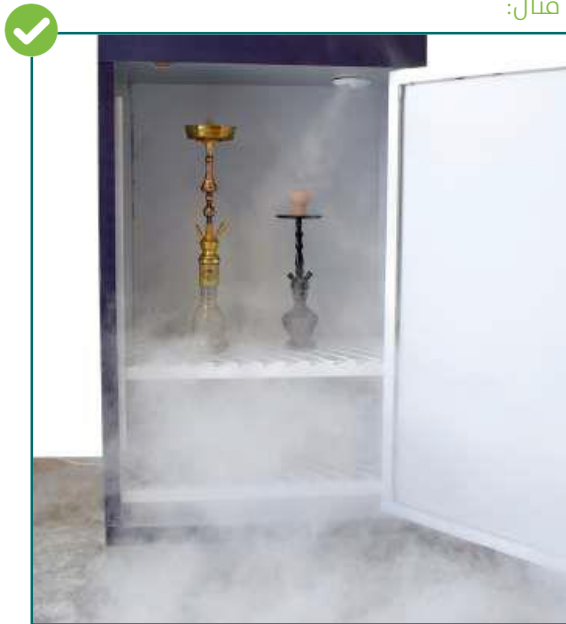


5.8

النظافة العامة:

1. يوصى باستخدام جهاز مخصص لتعقيم وتطهير الشيشة والأرجيلة.

مثال:

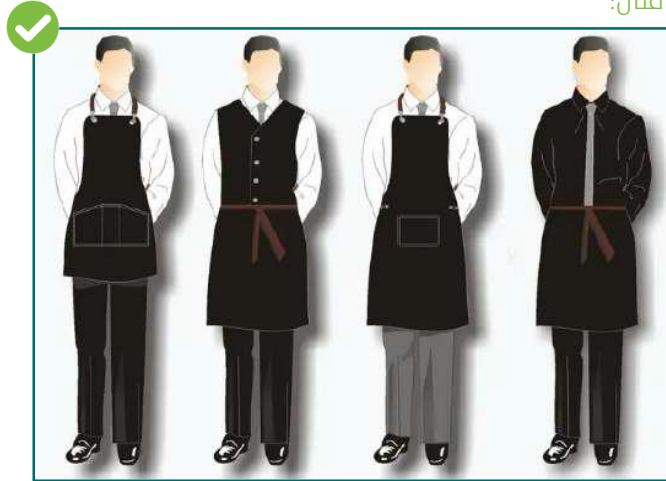


2. يجب أن يتم التنظيف بطريقة تمنع تلوث المواد الخام والمنتجات والمعدات.
3. يجب توفير الأدوات الخاصة بتنظيف الشيشة والأرجيلة ومستلزماتها.
4. يجب أن يتم تنظيف وتجفيف وتخزين جميع أدوات التنظيف بخزانات مخصصة لذلك.
5. يجب أن تكون مناطق العمل ومناطق الدعم تنظف بشكل دوري خلال ساعات العمل.
6. يجب أن يتم تنظيف وتعقيم الشيشة والأرجيلة بشكل مباشر بعد الاستخدام بحيث يضمن فيها مأمونية استخدامها من شخص إلى آخر.
7. يجب أن تكون المنظفات المستخدمة في التنظيف متطابقة وفق اللائحة الفنية للمنظفات الصادرة من الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة.
8. يجب أن تغسل وتجفف الشيشة والأرجيلة ومستلزماتها بعد كل استخدام وتخزن في الخزائن المخصصة لهذا الغرض على أن يتم شطفها قبل الاستخدام مباشرة.
9. يجب استخدام أسلوب الغسل متعدد المراحل (الشطف بالماء الجاري، والغسل باستخدام المنظفات ثم الشطف بالماء حتى التخلص من المادة المنظفة، ومن ثم التجفيف).

5.9 العاملون:

1. يجب الالتزام بدليل التنظيم الموحد لبيئة العمل في منشآت القطاع الخاص الصادر من وزارة الموارد البشرية والتنمية الاجتماعية فيما يخص مكان استراحة الموظفين ودورات المياه وزي العاملين الموحد وغيرها من المتطلبات بما فيها:
 - التزام العاملين بارتداء الملابس الخارجية النظيفة والتي تؤمن مظهر مهني لائق ويتناسب مع مهام العامل.
 - حمل بطاقة العمل للعاملين، أو وجود أسم الموظف والمنشأة على الزي الخاص بالمنشأة.
 - تقيد جميع العاملين بالمحافظة على النظافة الشخصية.
 - عدم التدخين إلا في الأماكن المخصصة لذلك.

مثال:



2. يجب حصول جميع العاملين على شهادة صحية.
3. يمنع القيام بأعمال ينتج عنها تلوث المواد والمعدات أو التجهيزات.
4. يجب أن يلتزم صاحب المحل بتطبيق أعلى معايير الصحة والنظافة الشخصية للعاملين.
5. يجب على العامل التوقف عن العمل في حال ظهور أي أعراض مرضية ولا يعود للعمل إلا بعد زوال المرض.
6. يمنع الأكل والشرب في غير المواقع المخصصة لذلك.
7. يمنع السكن والنوم داخل المنشأة.
8. الالتزام بغسل الأيدي بشكل مستمر ودائم.
9. يجب على معديني الشيشة والأرجيلة الالتزام بلبس القفازات والكمادات.
10. يجب تخصيص زي موحد لمقدمي ومعدني منتجات التبغ، ويكون ذو لون خاص ويختلف عن الزي المخصص للعاملين في المطعم أو المقهى.
11. يمنع قيام العمالة المخصصة لتقديم أو إعداد منتجات التبغ بإعداد أو تقديم المشروبات الباردة أو الساخنة أو الوجبات الغذائية.
12. يجب تخزين الأغراض الشخصية للعاملين في موقع وخزائن مخصصة لذلك.
13. يمنع عمل من تقل أعمارهم عن العمر المحدد من قبل نظام مكافحة التدخين من إعداد وتقديم منتجات التبغ.

الباب السادس

الأحكام العامة والتظلمات

6.1 الأحكام العامة

6.2 التظلمات والشكاوى

الأحكام العامة والتظلمات

6.1

الأحكام العامة:

1. على الأمانات والبلديات مراقبة تنفيذ هذه الاشتراطات حسب اختصاصها في جميع المحلات والمنشآت التجارية وإيقاع العقوبات بحق المخالفين.
2. بطاقات الأنشطة الموجودة على منصة بلدي هي جزء لا يتجزأ من هذه الاشتراطات، وبما لا يتعارض مع المتطلبات الواردة بهذا الاشتراط.
3. يلتزم صاحب الترخيص بالأنظمة والتعليمات الصادرة من قبل الجهات الحكومية الأخرى فيما يتعلق بمتطلبات النشاط المرخص له.
4. الالتزام بالتعليمات الصادرة من وزارة الصحة في مكافحة العدوى "وقاية".
5. تستوفي الرسوم الواردة في لائحة رسوم تقديم منتجات التبغ الصادرة عن الوزارة مقابل إصدار تصريح تقديم منتجات التبغ داخل المدن وخارجها.
6. يسمح بإصدار ترخيص مؤقت لتقديم منتجات التبغ للمطاعم مع الخدمة والمقاهي في المواسم والفعاليات، ويكون رسوم الترخيص على النحو الموضح في لائحة رسوم تقديم منتجات التبغ الصادرة عن الوزارة.
7. يمنع دخول من تقل أعمارهم عن الحد الذي يحدده نظام مكافحة التدخين في قسم المدخنين.

6.2

التظلمات والشكاوى:

يمكن التظلم من تطبيق الأحكام والضوابط الواردة في هذه الاشتراطات أمام لجان النظر في التظلمات والشكاوى في الأمانة / البلدية المعنية، وفقاً لما ورد في نظام إجراءات التراخيص البلدية ولائحته التنفيذية و وفقاً للائحة الجزاءات عن المخالفات البلدية، وفيما يخص مخالفات كود البناء السعودي فيتم ضبطها وتوثيقها من قبل الجهات ذات العلاقة بنظام تطبيق كود البناء السعودي، أما ما هو خارج عن اختصاص الوزارة فيتم التظلم منه أمام الجهات المختصة وفق أنظمتها.

الباب السابع

الأدلة المرجعية

7.1 الأدلة المرجعية

7.1

الأدلة المرجعية:

1. نظام مكافحة التدخين ولأثحته التنفيذية.
2. لائحة الجزاءات عن المخالفات البلدية.
3. متطلبات كود البناء السعودي (SBC 501) الباب (4) وكود البناء السعودي (SBC 201) الفصل (28).
4. نظام إجراءات التراخيص البلدية ولأثحته التنفيذية.
5. نظام استخدام كاميرات المراقبة الأمنية ولأثحته التنفيذية.
6. دليل المداخل لأنشطة التجارة الصادر من وزارة البلديات والإسكان.
7. دليل التنظيم الموحد لبيئة العمل في منشآت القطاع الخاص الصادر من وزارة الموارد البشرية والتنمية الاجتماعية.
8. نظام السياحة.
9. دليل المفاهيم والمصطلحات البلدية.
10. كود البناء السعودي وخصوصاً إصداراته التالية:
 - كود البناء السعودي العام (SBC 201)
 - مجموعة الأكواد الإنشائية (SBC 301-306)
 - الكود السعودي الكهربائي (SBC 401)
 - الكود السعودي الميكانيكي (SBC 501)
 - الكود السعودي لترشيد الطاقة للمباني غير السكنية (SBC 601)
 - الكود السعودي الصحي (SBC 701)
 - الكود السعودي للحماية من الحرائق (SBC 801)

