



اشتراطات المطاعم الفاخرة

قرار وزاري 4600653143/1 وتاريخ 1446/10/15هـ

1446 هـ - 2025 م



الموضوع: اعتماد اشتراطات المطاعم الفاخرة.

قرار وزاري

إن وزير البلديات والإسكان

بناءً 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 برقية معالي رئيس الديوان الملكي رقم ٢٨٣ وتاريخ ١٤٤٦/١١/١٧ هـ بشأن توجيهات مجلس الوزراء حيال المطاعم الجاذبة للسياح.

يقرر ما يلي

وزارة البلديات والإسكان

أولاً: الموافقة على "اشتراطات المطاعم الفاخرة" بالصيغة المرفقة.

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

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

والله ولي التوفيق،
سراجي
الحري

وزير البلديات والإسكان

ماجد بن عبدالله الحقييل



المحتويات

52	5.7 متطلبات النظافة العامة	4	الباب الأول: المقدمة والتعريفات
55	5.8 متطلبات التحكم في النفايات		1.1 المقدمة
56	5.9 متطلبات الدفع الإلكتروني	5	1.2 الأهداف
56	5.10 المتطلبات الخاصة بالعاملين	5	1.3 نطاق التطبيق
		5	1.4 المصطلحات والتعريفات
59	الباب السادس: الأحكام العامة والتظلمات	6	
60	6.1 الأحكام العامة	11	الباب الثاني: متطلبات الترخيص
60	6.2 التظلمات والشكاوى	12	2.1 متطلبات الترخيص
		13	2.2 معايير التصنيف
61	الباب السابع: الأدلة المرجعية		
62	7.1 الأدلة والأكواد المرجعية	16	الباب الثالث: المتطلبات المكانية
		17	3.1 متطلبات الموقع والمساحة
		18	3.2 متطلبات الأنشطة الإضافية والمتجانسة
		18	3.3 متطلبات اللوحات التجارية
		19	الباب الرابع: المتطلبات الفنية
		20	4.1 المتطلبات الفنية العامة
		20	4.2 المتطلبات المعمارية
		23	4.3 متطلبات الواجهات والمظهر العام
		23	4.4 متطلبات الدرج والارصفة الخارجية
		24	4.5 متطلبات الحوائط والأسقف والأرضيات
			والإضاءة والنوافذ والأبواب
		26	4.6 متطلبات الشرفة (الميزانين)
		26	4.7 متطلبات التهوية
		27	4.8 المتطلبات الإضافية الخاصة بالمخزن الملحق
		27	4.9 متطلبات الوقاية والحماية من الحريق
		28	4.10 متطلبات دورات المياه
		29	الباب الخامس: المتطلبات التشغيلية
		30	5.1 المتطلبات التشغيلية العامة
		31	5.2 متطلبات اللوحات الداخلية
		32	5.3 متطلبات كاميرات المراقبة الأمنية
		32	5.4 متطلبات التجهيزات الأساسية
		35	5.5 متطلبات سلامة الأغذية
		51	5.6 متطلبات الصيانة العامة

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 لقطاع المطاعم لتشجيع الاستثمار وتسهيل الاشتراطات للمستثمرين والمستفيدين وذلك من خلال توفير البيئة النظامية المناسبة للاستثمار التجاري وضبط عملية التطوير ورفع معدل الامتثال بالاشتراطات البلدية مما سيكون له أثراً إيجابياً على البيئة العمرانية والنسيج الحضري للمدينة والسلامة الغذائية والحفاظ على صحة المجتمع مع عدم الاخلال بما ورد في اللوائح الفنية والمواصفات القياسية الغذائية المعتمدة.

1.2 الأهداف:

تم إصدار هذه الاشتراطات لتحقيق الأهداف التالية:

1. تعزيز وتطوير بيئة الأعمال.
2. مساعدة الراغبين في الاستثمار في هذا المجال.
3. رفع معايير السلامة الغذائية.
4. وضع معايير وتصنيفات واضحة لنشاط المطاعم الفاخرة.

1.3 نطاق التطبيق:

تطبق هذه الاشتراطات على المطاعم الفاخرة.



1.4

المصطلحات والتعريفات:

الوزارة:

وزارة البلديات والإسكان.

الأمانة / البلدية:

شخصية اعتبارية ذات استقلال مالي وإداري تمارس الوظائف الموكلة إليها بموجب الأنظمة واللوائح.

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.

كود البناء السعودي:

مجموعة الاشتراطات والمتطلبات وما يتبعها من أنظمة ولوائح تنفيذية وملحق متعلقة بالبناء والتشييد لضمان السلامة والصحة العامة.

الكود العمراني:

هو مجموعة الضوابط التفصيلية والاشتراطات لتنظيم الشكل العمراني للمباني، وربطها بمحيطها العام من خلال هوية محددة، تساهم في رفع مستوى البيئة العمرانية، وتحقيق أعلى درجات التوازن بين الإنسان والمباني والبيئة.

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.

مساحة الموقع:

هي المساحة الكلية لقطعة الأرض، والمحصورة فيما داخل حدودها.

الارتدادات:

هي المسافات الفاصلة بين حدود المبنى وحدود ملكية الموقع.

الممر:

عنصر الحركة الذي يمكن من خلاله الانتقال من فراغ لآخر.

دور الميزانين:

هو دور متوسط بين أرضية وسقف أي فراغ ولا تتجاوز مساحته ثلث مساحة الطابق الموجود به، ويُسمح بزيادة هذه المساحة إلى نصف مساحة الطابق الذي يتوفر به نظام إطفاء آلي وإنذار صوتي معتمد.

نظام البناء:

اللوائح البلدية المحلية التي تحدد كيفية تطوير الممتلكات العقارية في حيز عمراني وتشمل نوعية استخدام الأرض، نسبة التغطية، الارتفاع المسموح به، الارتدادات، وغيرها.

الصرف الصحي:

المخلفات المائية الصادرة من المنشأة التي تسير إلى نظام الصرف الصحي المركزي.

المساحة المتداخلة جيدة التهوية:

هي مساحة مغلقة جيدة التهوية، مثل الردهة الواقعة بين المراحيض وغرف الأغذية، ويُعد الغرض من تهوية تلك المساحة المغلقة هو استقرار البيئة ومنع انتقال الروائح والهواء الملوث من المرحاض إلى غرفة الأغذية.

المنشأة الغذائية:

أي كيان نظامي يقوم بعمل يتعلق بتداول الغذاء خلال مراحل السلسلة الغذائية.

موظف تداول الأغذية:

أي شخص يتعامل بشكل مباشر أو غير مباشر مع الأغذية المعبأة أو غير المعبأة أو مع المعدات أو الأدوات الغذائية أو مع الأسطح الملامسة للأغذية وبذلك يكون مطالباً بالامتثال لتطبيق شروط سلامة الغذاء.



الحاوية:

تستخدم لتجميع أو نقل المواد أو فرز النفايات وعادةً ما تكون مصنوعة من المواد المعدنية أو غيرها.

الوعاء:

نوع من أنواع الحاويات يستخدم لجمع النفايات داخل المنشأة وتكون مصنوعة من البلاستيك أو المعدن أو غيرها.

حاويات ذات درجة نقاوة آمنة للامسة الغذاء:

حاويات مصنوعة من مادة مناسبة للامسة الأغذية بصورة مباشرة، ولها طبقة طلاء نهائية ملساء وغير مسامية يمكن تنظيفها بسهولة، ويجب أن تكون متينة ومانعة للتسرب وقابلة لإحكام غلقها أو تغطيتها.

مسببات الحساسية:

هي مكونات موجودة في الغذاء وقد تسبب ردة فعل تحسسي تجاهها.

التلامس المتبادل (مع مسببات الحساسية):

يحدث التلامس المتبادل مع مسببات الحساسية عند تسرب أحدها دون قصد إلى أغذية أخرى لا يُفترض أن تحتوي على مسبب الحساسية هذا.

الغذاء:

كل ما هو معد للاستهلاك الآدمي، سواء أكان خاماً، أم طازجاً، أم مصنعاً، أم شبه مصنع. ويعد في حكم الغذاء أي مادة تدخل في تصنيع الغذاء أو تحضيره أو معالجته.

صحة الغذاء:

التدابير والشروط اللازمة للتحكم في المخاطر وضمان صلاحية الأغذية للاستهلاك الآدمي، مع مراعاة الاستخدام المقصود منها، وتشمل جميع التدابير الواجب اتخاذها لضمان سلامة الغذاء وصحته.

نظام إدارة سلامة الغذاء:

هو مواصفة قياسية عالمية وضعت لضمان سلامة الغذاء وخلوه من الملوثات عبر السلسلة الغذائية من المزرعة وحتى مائدة المستهلك (From Farm to Fork) ويعتبر أحد المعايير الدولية لنظم إدارة سلامة الغذاء (FSMS) ويجب على المنشأة الغذائية الالتزام به وذلك بمراقبة نقاط التحكم الحرجة وتحليلها والسيطرة عليها عند إعداد وتجهيز الغذاء لتقديم غذاء سليم وآمن.

المستفيد:

شخص ذو صفة طبيعية أو اعتبارية يرغب في الحصول على الخدمات أو المنتجات المقدمة من المنشأة.

المواصفات القياسية المعتمدة:

هي المواصفات القياسية عن الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة، والهيئة العامة للغذاء والدواء.

اللائحة الفنية:

وثائق إلزامية تصف خصائص الغذاء أو طرق إنتاجه وتصنيعه، والتعليمات المنظمة لذلك، بما فيها المصطلحات أو الرموز أو التعبئة أو البيانات الإيضاحية، أو البطاقة الخاصة بالمنتج، أو طريقة إنتاجه.

SFDA:

الهيئة العامة للغذاء والدواء.

الأنشطة المتجانسة:

هي الأنشطة التي تمارس في نفس موقع المنشأة ولها نفس طبيعة النشاط المرخص له ولا تتطلب مساحة إضافية، والمعتمدة في بطاقة النشاط.

الأنشطة الإضافية:

هي الأنشطة التي تمارس في نفس موقع المنشأة وليس لها نفس طبيعة النشاط المرخص له وتتطلب إضافة مساحة لممارستها، والمعتمدة في بطاقة النشاط.

بطاقة النشاط:

البيانات التعريفية المختصرة لنشاط الأيزك (رقم، النشاط، اسم النشاط، الوصف التفصيلي للنشاط) مع بيان أهم الاشتراطات المكانية والخاصة لممارسة النشاط ومسمى لائحة الاشتراط التي تنظم ممارسة النشاط، والتي تمكن المستفيد من الحصول على أهم البيانات لممارسة النشاط.

الرمز الإلكتروني الموحد:

خدمة رقمية يقدمها المركز السعودي للأعمال بالتكامل مع الجهات الحكومية المعنية، تتيح وصول المستهلكين والمراقبين للبيانات الرئيسية المحدثة للمنشآت الاقتصادية، عبر رمز الاستجابة السريعة (QR-Code).



نقاط التحكم الحرجة:

نقاط معينة في العملية يمكن أن يؤدي عدم التحكم في المخاطر التي تنطوي عليها إلى حدوث خطر غير مقبول يتمثل في الإصابة بالتسمم الغذائي أو التعرض لإصابة بسبب الأغذية.

الأغذية ذات المخاطر العالية:

تلك الأطعمة (مثل: اللحوم والدواجن والأطعمة البحرية ومُنتجات الحليب والبيض والحساء والشوربات والخُضار المطبوخة)، التي تتطلب سيطرة على درجة حرارتها، لأنها قد تدعم النمو السريع للبكتيريا المُمرضة، وتكون معايير السيطرة إما بالتبريد أو بالتسخين، والتي تتطلب أن تبقى هذه المُنتجات على درجة حرارة (60) درجة مئوية أو أعلى، أو على درجة حرارة (5) درجات مئوية أو أدنى.

مدة صلاحية المنتج:

هي الفترة الزمنية التي يحتفظ المنتج فيها بصفاته الأساسية ويظل حتى نهايتها مستساغاً ومقبولاً وصالحاً للاستهلاك الآدمي وفق الظروف المحددة للتعبئة والنقل والتخزين.

الأغذية غير المطهوة:

المواد الغذائية أو المكونات التي تستلزم الغسل أو الطهي قبل أن تصبح آمنة للأكل مثل اللحوم والأسماك ولحوم الطرائد والدواجن النيئة والخضراوات غير المغسولة.

الأغذية الجاهزة للأكل:

أي غذاء (يشمل المشروبات) والتي تستهلك عادةً وهي في صفتها الخام أو أي غذاء يتم تناوله أو تصنيعه أو طبخه أو تجهيزه يمكن استخدامه بدون عمليات إضافية ويكون جاهز للاستهلاك وقد تكون هذه الوجبات مبردة أو مجمدة.

الأغذية غير الصالحة للاستهلاك:

هي الأغذية الفاسدة أو السامة أو التي تحتوي على مواد غريبة غير محبة على الإطلاق. ولا يجوز عرض الأغذية غير الصالحة للاستهلاك وغير الآمنة للبيع؛ حسبما ينص عليه النظام.

المياه الصالحة للشرب:

المياه التي تستوفي الاشتراطات التشريعية من حيث صلاحيتها للشرب واستخدامها في تحضير الأغذية، وتكون عديمة اللون وخالية من الشوائب والروائح ومسببات الأمراض، ومتوافقة مع الأنظمة والتعليمات الصادرة من الجهات ذات العلاقة.

البسترة:

أحد أشكال المعالجة الحرارية التي تقتل معظم وليس كل مسببات الأمراض والكائنات الحية الدقيقة المسببة لفساد الأغذية الموجودة في الحليب وأغذية أخرى على سبيل المثال، وتصل درجة حرارة الحليب خلال عملية البسترة الشائعة إلى 72 درجة مئوية لمدة 15 ثانية على الأقل.

بان ماري:

معدة أو جهاز يعمل على تسخين الطعام يستخدم في المطاعم والكافيات والفنادق، يحافظ على درجة سخونة الطعام داخل الأوعية الموجودة في جهاز البان ماري. يتكون الجهاز من أوعية ستانلس ستيل داخل وعاء يعمل بالكهرباء، تسخن الأوعية عن طريق المياه الموجود داخل الوعاء ويتم التحكم في درجة الحرارة عن طريق ترموستات التحكم في الحرارة.

سو فيد:

تقنية طهي تستخدم درجات حرارة منخفضة لطهو الطعام ببطء في أكياس بلاستيكية مخصصة للاستخدام الغذائي محكمة الغلق.

كارباتشيو:

هو طبق من اللحم أو السمك مثل: لحم البقر، العجل، الغزال، سمك السلمون أو التونة مقطع إلى شرائح رقيقة، ويقدم طبقاً نيئاً فاتحاً للشهية.

زمن/درجة حرارة الطهي:

إجراء محدد ضروري للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة.

درجة الحرارة الداخلية:

درجة الحرارة في المركز، وهو الجزء الأكثر سمكاً من المادة الغذائية.

درجة الحرارة المحيطة:

درجة حرارة البيئة المحيطة، وتستخدم عادةً لتعني درجة حرارة الغرفة.



المرض المعدي:

هي الأمراض التي يمكن أن تنتقل من شخص إلى آخر. وينص النظام على وجوب إبلاغ الجهة المحلية بأمراض معينة من فئة "الأمراض التي يجب الإبلاغ بها"، ومنها التسمم الغذائي.

السموم:

أي مادة سامة غالباً ما تصدرها مسببات الأمراض.

الكائنات الحية الدقيقة:

أي كائن حي، مثل البكتيريا أو الأوليات أو الفيروسات ذات الحجم المجهرى. وغالباً ما يُشار إلى هذه الكائنات التي يمكن أن تسبب ضرراً للإنسان باسم مسببات الأمراض.

الآفات:

أي حيوانات أو حشرات أو طيور غير مرغوب فيها تدخل إلى أماكن الأغذية أو المواد الغذائية وتستوطن فيها.

التنظيف:

إزالة بقايا الأغذية والأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية ومخلفاتها من الأسطح والمعدات والتركيبات باستخدام الماء الساخن والمنظفات والطاقة (مثل الغسل بالفرشاة).

التطهير:

خض الكائنات الدقيقة الموجودة بالبيئة إلى المستوى الذي لا يضر بسلامة الأغذية أو صلاحيتها وذلك باستخدام المواد الكيميائية أو الطرق الفيزيائية.

المنظفات:

مواد تنظيف لا تحتوي على خصائص مطهرة، وتُستخدم للتنظيف العام مثل إزالة الدهون وبقايا الأغذية.

المعقم:

مادة كيميائية لتطهير المعدات وأسطح العمل والأيدي والخضراوات ومكونات السلطة، وتحتوي بعض المعقمات على منظفات تساعد على التنظيف.

تنظيف المعدات دون فكها:

طريقة للتنظيف تُستخدم مع بعض المعدات التي لا يمكن فكها من أجل تنظيفها بصفة روتينية.

الرطوبة النسبية:

هي كمية بخار الماء الموجود في الهواء معبراً عنها بنسبة مئوية من الكمية اللازمة للتشبع عند درجة الحرارة نفسها.

منطقة الخطر:

هي نطاق درجات الحرارة الواقع بين (5 درجات مئوية (60) درجة مئوية حيث تتكاثر البكتيريا بسرعة، وتكون درجة الحرارة المثلى لنمو البكتيريا عادةً (37) درجة مئوية تقريباً.

المخاطر:

درجة احتمال حدوث تأثير سلبي على صحة الإنسان وشدة ذلك الأثر نتيجة تعرضه لمصادر الخطر في الغذاء.

عدم المطابقة:

عدم استيفاء أحد الاشتراطات بنظام الضوابط الإدارية المعمول بها لمراقبة سلامة الغذاء.

الاستدعاء:

استدعاء الأغذية هو إجراء إلزامي تتخذه الشركة المصنعة أو الموزع لسحب الأغذية من مرحلة البيع أو التوزيع أو الاستهلاك؛ من أجل حماية الجمهور من التعرض لمخاطر سلامة الغذاء أو احتمالية الوفاة.

ما يرد أولاً يُصرف أولاً:

إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما يرد أولاً يُصرف أولاً.

التلوث:

وجود مصدر خطر يصل للغذاء أو يتكون داخله، ويشمل المواد غير المرغوب فيها، أو الكائنات الحية الدقيقة الممرضة أو المسببة للفساد، أو أي مواد أخرى قد تؤثر في سلامة و مأمونية الغذاء.

التلوث الخلطي:

هو انتقال الملوثات إلى الغذاء بسبب اختلاطه مع أغذية أو أسطح أو أدوات ملوثة.

مسببات الأمراض:

أي كائن حي دقيق يمكنه إلحاق الضرر بالإنسان.



المطاعم الفاخرة:

هي منشآت غذائية تقدم تجارب تناول طعام عالية الجودة حيث يتم التركيز على الطهي الرفيع والخدمة الاستثنائية وتتميز هذه المطاعم بديكور فاخر وقائمة طعام متميزة وطريقة تقديم راقية وفريدة.

التطهير بالحرارة:

يمكن إجراؤه باستخدام الماء الساخن للغاية، أو الهواء أو البخار الساخن، عند درجة حرارة 82 درجة مئوية أو أعلى.

التعقيم:

المعالجة بالحرارة أو المواد الكيميائية للقضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة والفيروسات.

الباب الثاني

متطلبات الترخيص

2.1 متطلبات الترخيص

2.2 معايير التصنيف

2.1 متطلبات الترخيص:

- مثال:

12



2.2

معايير التصنيف:

يجب استيفاء جميع معايير التصنيف الآتية:

1. الخدمة المتكاملة للزائر على الطاولة.

يشير هذا المعيار إلى عملية تقديم الخدمة شاملة ومتكاملة للزائر أثناء جلوسه في المطعم، وتبدأ هذه الخدمة من لحظة أخذ الطلب من الزائر، كما تشمل تقديم الطعام والمشروبات (سكبها في الأواني المخصصة للزائر)، وتنتهي بعملية الدفع على الطاولة.

2. عدم توفر صندوق محاسبة/دفع ظاهر للعملاء.

يشير المعيار إلى تصميم/أو ترتيب المطعم حيث يتم تعزيز مبدأ الخدمة الكاملة بحيث لا يتم تخصيص موظف يتوجه له الزائر لدفع الفواتير، وإنما يتم الدفع على الطاولة، ويهدف ذلك لتوفير تجربة أكثر انسيابية وأقل تشتيتاً للزائر مما يجعله يركز على الخدمة والمنتجات المقدمة دون الانشغال بموقع الدفع أو الصندوق.

3. الاستقبال من الباب إلى الطاولة.

يهدف المعيار إلى تقديم تجربة ترحيب متكاملة وسلسة للزوار، تبدأ من استقبالهم عند مدخل المطعم (منطقة الاستقبال) وحتى توجيههم إلى طاولتهم المخصصة، ويشمل هذا المعيار الاهتمام بالتفاصيل مثل تقديم التحية، والتحقق من الحجوزات، ومرافقة الضيوف إلى أماكن جلوسهم، ووضع متعلقاتهم الشخصية في أماكن مخصصة لها، مثل المعاطف والحقائب مما يعزز تجربة الضيافة ويترك انطباعاً إيجابياً لدى الزوار.

4. وجود خدمة صف السيارات (Valet Parking).

يشير المعيار إلى توفر خدمة صف السيارات للزوار في مواقف مخصصة وإحضارها لهم عند الرغبة بالمغادرة، وتهدف إلى تحسين تجربة الزائر عند الوصول إلى المطعم وتلافي المشي من الموقف إلى الواجهة.

5. تقسيم المطعم للعملاء (استقبال، منطقة خدمة، دورات مياه للجنسين).

- يشير المعيار إلى تنظيم المساحات داخل المطعم بحيث يتم تخصيص مناطق محددة لتقديم خدمات إلزامية معينة مثل:
 - الاستقبال: وهي المنطقة الأولى التي يستقبل فيها الزوار عند دخولهم المطعم، حيث يتم التأكد من حجوزاتهم وتوجيههم إلى طاولتهم.
 - منطقة الخدمة: هي المكان الذي يتم فيه تقديم الطعام الشراب للزوار، ويتضمن أماكن الجلوس والطاولات.
 - دورات مياه للجنسين: ويقصد بذلك وجود دورات مياه مخصصة للرجال وأخرى للنساء.

6. توفير نظام حجز رقمي وقناة/قنوات للشكاوى.

يشير المعيار إلى توفير حلول رقمية لإجراء الحجوزات من خلال قنوات واضحة للزوار بالإضافة إلى وجود قناة/قنوات أخرى لتقديم الشكاوى، وذلك لتجويد التجربة، وتحسينها ومعالجة الملاحظات والشكاوى.

7. عدم وجود خدمة طلبات السيارات.

يشير المعيار إلى أن المطعم لا يقدم خدمة طلبات السيارات، حيث أن المطاعم الفاخرة تعتمد بشكل أساسي على مبدأ "التجربة"، ولن يتحقق ذلك عبر خدمة طلبات السيارات.

8. عدم وجود أكثر من فرع للعلامة التجارية الواحدة في المدينة بحد أقصى.
يشير المعيار إلى أنه يجب ألا يكون للعلامة التجارية للمطعم الواحد أكثر من فرع لاعتباره مطعم جاذب للسياح، إذ أن تعدد الفروع قد تؤثر على جودة الخدمة والمنافسة العادلة مع المطاعم الأخرى، ويستثنى من ذلك الفروع الموسمية المؤقتة.

9. توفير منطقة مخصصة لتسليم طلبات التطبيقات، بحيث تكون غير مرئية للزوار.
يشير المعيار إلى توفير منطقة مخصصة لتسليم طلبات التطبيقات وخدمات التوصيل -إن وجدت- بحيث لا تكون مرئية للزوار سواء عند الدخول أو داخل المطعم وذلك لضمان سلامة عملية التسليم دون التأثير على تجربة الزائر عند دخوله المطعم أو أثناء تجربته داخله.

10. توفير أخصائي صحة وسلامة غذاء بشهادة معتمدة من جهة الاختصاص في المملكة.
يشير المعيار إلى وجود أخصائي صحة وسلامة غذاء بشهادة معتمدة من جهة الاختصاص في المملكة وذلك للتأكد من الالتزام بمعايير الصحة والسلامة الغذائية في الأطباق المقدمة للزوار.

11. توفير حامل للحقائب ودولاب تعليق المعاطف والملابس.
يهدف هذا المعيار إلى ضرورة توفير مساحة مخصصة داخل المطعم، دولاب أو حامل، حيث يتم فيه الاحتفاظ بالحقائب والمعاطف الخاصة بالزوار بشكل آمن مما يساهم في راحتهم وتحسين تجربتهم وتجنب وجود فوضى مقلقة في منطقة الجلوس.

12. تسجيل العلامة التجارية للمطعم.
يشير المعيار إلى ضرورة أن تكون العلامة التجارية للمطعم مسجلة لدى الجهة المختصة في المملكة مما يتيح الحماية القانونية للاسم التجاري والشعار والعناصر البصرية الأخرى التي تميز المطعم عن غيره، ويحسن هوية العلامة التجارية في السوق محلياً وعالمياً.

13. توفير نظام صوتي بكفاءة عالية.
يشير المعيار إلى توفير نظام صوتي وهو عبارة عن مجموعة من الأجهزة والتقنيات التي تستخدم لنقل وتشغيل الصوت بوضوح وجودة عالية، ويشمل مكبرات الصوت، والمضخمات، ووحدات التحكم، وأجهزة الإدخال، وذلك لضمان تحسين تجربة الصوت في المطعم. يراعى مع ذلك إخفاء الأسلاك الكهربائية والموصلات.

14. توفير قائمة طعام تحتوي على الأقل ثلاثة أقسام (المقبلات - الاطباق الرئيسية - الحلويات) بإجمالي خمسة أصناف كحد أدنى.
يشير المعيار إلى أنه يجب أن تكون قائمة الطعام تحتوي على الأقل ثلاثة أقسام وإجمالي خمسة أصناف كحد أدنى، وذلك لتوفير خيارات للزوار تلبي أذواقهم وعدم الاكتفاء بأصناف محددة أقل من ذلك.



15. توفير ركن إعداد المشروبات بشكل مرئي للزوار.

يشير المعيار إلى أهمية أن يكون في المطعم ركن إعداد للمشروبات ظاهر للزوار مما يتيح لهم مشاهدة عملية التحضير لتعزيز التجربة ورفع جودة الخدمة المقدمة.

16. توفير منطقة مخصصة للعاملين في المطعم.

يشير المعيار إلى أهمية أن يكون في المطعم مساحة مخصصة للعاملين وذلك لقضاء فترات الراحة الخاصة بهم، لتلافي تواجدهم بين الزوار خلال فترات الاستراحة، كما يساهم ذلك في تحسين أدائهم المهني.

17. توفير قواعد محددة للزي.

يشير المعيار إلى أهمية أن يكون في المطعم قواعد وإرشادات متعلقة بزي الزائر عند دخوله للمطعم وذلك بما لا يخالف الأنظمة والقرارات ذات العلاقة، حيث يساهم ذلك في الاتساق والاحترافية للمظهر العام للمطعم.

الباب الثالث

المتطلبات المكانية

3.1 متطلبات الموقع والمساحة

3.2 متطلبات الأنشطة الإضافية والمتجانسة

3.3 متطلبات اللوحات التجارية



المتطلبات المكانية

3.1

متطلبات الموقع والمساحة:

1. يجب الالتزام بالمتطلبات والمعايير التخطيطية الموضحة أدناه.

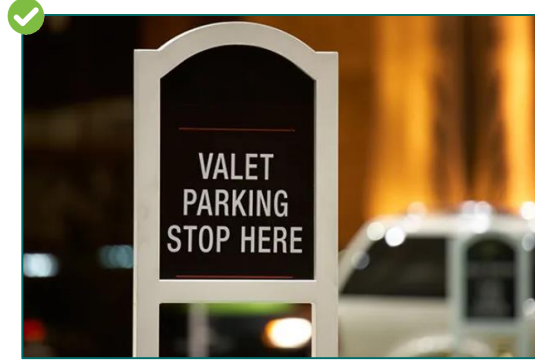
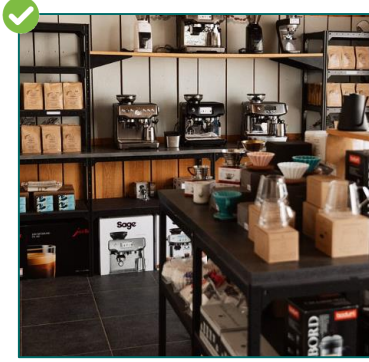
التصنيف	جزء من مبنى قائم	موقع مستقل
داخل وخارج النطاق العمراني	أن يكون ضمن المباني التجارية أو الاستخدام المختلط (تجاري سكني)، في المواقع المسموح بها وفق الأنظمة و التعليمات.	ضمن المواقع المخصصة للاستخدام التجاري، في المواقع المسموح بها وفق الأنظمة و التعليمات.
المنطقة/ الشارع	أن يكون على شارع تجاري أو ضمن المراكز التجارية	
الارتدادات المطلوبة	لا ينطبق	وفق نظام البناء المعتمد في المنطقة الواقع بها النشاط
الارتفاعات المسموح بها		
نسبة التغطية		
المواقف المطلوبة		
المتطلبات المكونات والتوزيع الداخلي	لا ينطبق	تقديم تصميم مقترح للمراجعة والاعتماد، على ألا يتم التعديل إلا بموافقة الأمانة/ البلدية
التشجير		وفق ضوابط التشجير المعتمدة من الوزارة
الأسوار	يلزم بناء أسوار على حدود الموقع للمطاعم ذات المباني المستقلة من جهة الجوار السكني الملاصق فقط، بارتفاع لا يقل عن 2.4م.	
الحد الأدنى لمساحة الموقع	100 م ²	

3.2

متطلبات الأنشطة الإضافية والمتجانسة:

1. يسمح بممارسة الأنشطة الإضافية المعتمدة من الوزارة وفق لائحة إجراءات التراخيص البلدية ووفقاً الشروط التالية:
 - ألا يتجاوز مجموع مساحات الأنشطة المضافة عن 50 % من المساحة الإجمالية الواردة في الترخيص.
 - المحافظة على الحد الأدنى لمساحة النشاط الرئيسي.
 - ألا تقل مساحة النشاط الإضافي عن 6م² ويستثنى من ذلك مكائن الخدمة الذاتية.
2. يسمح بممارسة الأنشطة المتجانسة المعتمدة من قبل الوزارة ضمن المساحة الواردة في الترخيص.

مثال:



3.3

متطلبات اللوحات التجارية:

1. يجب التقيد بمتطلبات اللوحات التجارية حسب نطاق تطبيقها و وفقاً لتسلسل الأولويات:
 - الكود العمراني أو الموجهات التصميمية للهويات العمرانية للمنطقة الواقع فيها النشاط (إن وجد).
 - الدليل التنظيمي للوحات التجارية الصادر من الأمانة التي يقع النشاط في حدود نطاقها إن وجد.
 - الدليل الإرشادي للوحات التجارية الصادر من الوزارة.
2. يجب أن تكون بيانات اللوحة مطابقة لبيانات الترخيص.
3. يجب إزالة اللوحات التجارية بعد إلغاء الترخيص وتسليم الموقع بحالة جيدة وإعادة الوضع لما كان عليه قبل التركيب.

المتطلبات الفنية

- 4.1 المتطلبات الفنية العامة
- 4.2 المتطلبات المعمارية
- 4.3 متطلبات الواجهات والمظهر العام
- 4.4 متطلبات الدرج والارصفة الخارجية
- 4.5 متطلبات الحوائط والأسقف والأرضيات والاضاءة والنوافذ والأبواب
- 4.6 متطلبات الشرفة (الميزانين)
- 4.7 متطلبات التهوية
- 4.8 المتطلبات الإضافية الخاصة بالمخزن الملحق
- 4.9 متطلبات الوقاية والحماية من الحريق
- 4.10 متطلبات دورات المياه



المتطلبات الفنية

4.1

المتطلبات الفنية العامة:

1. الالتزام باعتماد كافة أعمال التصميم والإشراف على التنفيذ من قبل مكاتب هندسية معتمدة لدى الوزارة.
2. يجب تصميم التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات وتشبيدها واختيار مواقعها، وكذلك تثبيتها حيثما ينطبق بما يضمن أنها لا تشكل خطر يهدد سلامة الغذاء عبر التلوث، وتتيح تنظيف الأرضيات والحوائط والأسقف المحيطة بها، وعدم تسببها بإعاقة الممرات.
3. عند توصيل تجهيزات ثابتة وتركيبات ومعدات معينة بمصدر الماء أو بمعدات وخدمات التصريف أو التنظيف، يجب وجود اتصال مناسب بخطوط الصرف الصحي.

4.2

المتطلبات المعمارية:

1. الالتزام بتطبيق متطلبات كود البناء السعودي (والتي تشمل على سبيل المثال لا الحصر: المتطلبات الإنشائية، المتطلبات الكهربائية، المتطلبات الميكانيكية، متطلبات التهوية والتكييف، المتطلبات الصحية، متطلبات ترشيد الطاقة، وغيرها) فيما يخص أنشطة المطاعم، مع تنفيذ جميع الأعمال والتجهيزات والمواد طبقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.
2. يجب أن يراعي تصميم المنشأة على سبيل المثال لا الحصر المناطق والمساحات المخصصة لتداول الأغذية وطهيها وتخزينها وتخطيط أماكن المعدات، وصالة التقديم.

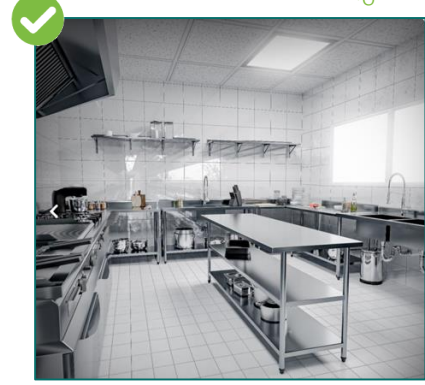


3. يجب أن تكون مساحة منطقة تحضير وإعداد الأغذية بعيدة عن أي تلوث.

مثال:



مثال:



4. مراعاة أن تكون مرافق تحضير الأغذية وتخزينها كافية لإنتاج الأغذية بصورة آمنة، بما يلائم حجم الأعمال المتوقع.

5. الالتزام بسلامة الغذاء بدءاً من وصول الأغذية وحتى تقديمها من خلال وسائل فعالة للسيطرة على التلوث المحتمل.

6. مراعاة إمكانية الوصول بالتنظيف الفعال إلى جميع الأجزاء الداخلية للهيكل المطلوب تنظيفها.

7. يجب تحصين جميع المباني من وصول الآفات إليها وإيوائها.

8. يجب تصميم نظام الصرف الصحي وتركيبه بحيث لا يؤدي إلى تلويث مصدر الإمداد بالماء الصالح للشرب أو مناطق إنتاج

الأغذية أو الأسطح أو المعدات الملامسة للمنتجات.

9. يجب ألا تشكل مواسير المرافق العلوية خطر التلوث بالأجسام الغريبة من خلال تساقط قشور طلائها أو ظهور الصدأ عليها،

وأن تكون مصنوعة ومغطاة بمادة عازلة مناسبة للحد من تراكم الأوساخ.



4.2.1 المتطلبات الهيكلية (الداخلية والخارجية)

1. يجب أن يستوفي تصميم المطاعم وبنائها الاشتراطات التالية:
 - تخصيص منطقة معتمدة لتحضير الأغذية لا تجرى فيها إلا أنشطة تداول الأغذية، وأن تكون واضحة لمتلقي الخدمة أو مفصولة بزجاج شفاف ولا تتم تغطيتها أو حجبها مع إمكانية استخدام الكاميرات والشاشات.
2. يوصى بأن يكون تخطيط المنشأة بما يعزز التداول الآمن للأغذية، وأن يشمل على مناطق مخصصة أو مقسمة زمنياً لتداول الأغذية غير المطهولة، وأن يكون مصمماً بحيث تسير عمليات الأغذية في اتجاه واحد فقط، بداية من استلامها إلى تخزينها ثم تحضيرها وطهوها، وصولاً إلى تعبئتها أو تقديمها أو توزيعها حسب المعايير التالية:
 - اتباع نموذج متسلسل لمراحل سير العمل بداية من دخول الأغذية إلى المطبخ، مروراً بتخزينها وتحضيرها، وصولاً إلى تقديم الأغذية الجاهزة للأكل للحد من التلوث.
 - تخصيص مناطق منفصلة للأغذية غير المطهولة والجاهزة للأكل، وتصميم المباني بما يتيح جمع الطلبات أو المخلفات وتخزينها دون المرور عبر غرف تحضير الأغذية.

4.2.2 متطلبات الأفران الأرضية (التنور)

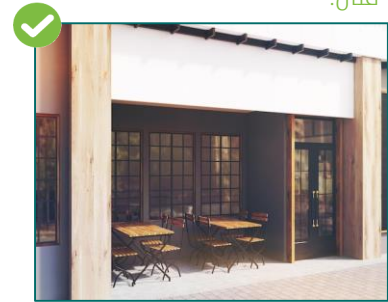
1. يكون مُروّداً بتنور ذي جدار من الطوب الحراري، مع وجود قمع مخروطي متصل بمدخنة، لتصريف الدخان، وبنهايته مروحة شفط هوائية أو مُروّداً بمواقد كهربائية أو غازية، لمنع التلوث بالدخان والحفاظ على البيئة.
2. يكون لكل تنور غطاء من معدنيان من الصلب الذي لا يصدأ، بمساحة فتحة التنور.
3. توفير مجرى بعرض (30) سم وبعمق (60) سم بجوار التنور، لوضع الرمل والتراب الأحمر.
4. استخدام طبقتين من القماش السميك وما في حكمها، مثل: (قماش الخيام)، يوضع فوقها، لمنع تسريب حرارة الطهي، على أن يغسل القماش بانتظام ليكون نظيفاً باستمرار.

4.3

متطلبات الواجهات والمظهر العام:

1. يجب أن يكون تصميم مكونات واجهة المحل/المنشأة وفقاً للكود العمراني أو الموجهات التصميمية للهويات العمرانية للمنطقة التي يقع بها النشاط وفي حال عدم وجوده، يكون تصميم الواجهة وفقاً لما تم اعتماده في الترخيص الصادر من الأمانة/البلدية.
2. يمنع تركيب الأسلاك الكهربائية والأنابيب الصحية وغيرها من تمديدات الخدمة ووحدات التكييف الخارجية على واجهة المبنى أو بشكل ظاهر على السطح.
3. في حال استخدام الزجاج في الواجهات، يجب أن يكون من الزجاج السيکوريت وما في حكمه، بسماكة لا تقل عن 12 ملم.

مثال:



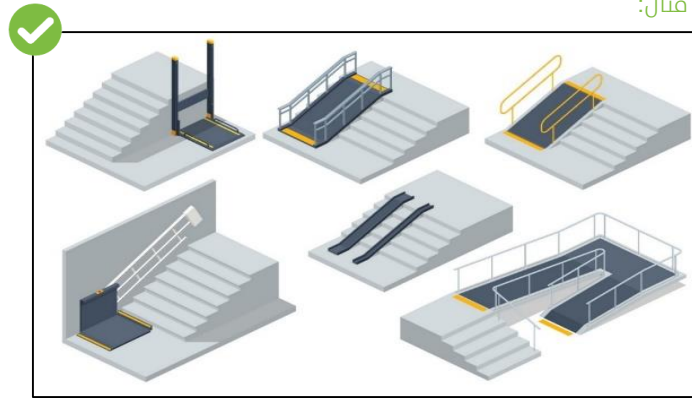
4.4

متطلبات السلاسل والأرصعة الخارجية:

1. يجب الالتزام بتحقيق متطلبات الأشخاص ذوي الإعاقة طبقاً للفصل (1009) والباب (11) من كود البناء السعودي (SBC-201) وحسب الدليل المبسط لمعايير الوصول الشامل للمنشآت.
2. يجب أن تكون السلاسل الخارجية للمبنى مصنوعة من مواد آمنة ومقاومة للانزلاق وشديدة التحمل، ومن ذلك (الجرانيت والرخام المعالج والطلاء الخشن بمادة الإيبوكسي والسيراميك والبورسلين وما يماثلهم من مواد أخرى).
3. يجب توفير منحدر للأشخاص ذوي الإعاقة في حدود المحل/المنشأة، ويستثنى من ذلك المحلات المتواجدة في مباني توفر متطلبات للأشخاص ذوي الإعاقة.

4. يجب أن يكون المنحدر خالياً من العيوب ولا يؤثر على الرصيف الخارجي ولا يسبب أي تشوه بصري.
5. يجب وضع سلالم مدخل المحل/المنشأة أو المنحدر ضمن حدود المنشأة.
6. يجب أن تخلو السلالم والأرصفة الخارجية ومنحدر للأشخاص ذوي الإعاقة من أي تركيبات أو معدات تعيق دخول المحل/المنشأة أو الخروج منه/منها أو الإخلاء السريع في حالات الحوادث أو الطوارئ أو الإصابات.
7. يجب الالتزام بالميل المسموح بها -حسب معايير الوصول الشامل للمنشآت- لمنحدر الرصيف للأشخاص ذوي الإعاقة.

مثال:



4.5

متطلبات الحوائط والأسقف والأرضيات والاضاءة والنوافذ والأبواب:

1. يجب أن تكون أسطح الحوائط والفواصل الجدارية مقاومة للرطوبة والحريق، وقابلة للتنظيف.
2. يجب أن تكون الحوائط فاتحة اللون لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها (داخل مناطق تحضير وإعداد وتخزين الأغذية)، كذلك يجب تجنب الحواف البارزة والنتوءات والمناطق الغائرة في التصميم، ويجب تكسية الحوائط بمواد متينة وقابلة للتنظيف، على ألا يقل ارتفاعها عن (1.80) متر من منسوب الأرضية، فيما يلي أمثلة على أسطح الحوائط المناسبة:
 - ألواح السيراميك.
 - طبقة اللياسة الداخلية أو الخارجية المطلية بطلاء قابل للغسل.
 - الحشو الإسمنتي المقاوم للماء.
 - راتينج الإيبوكسي وأنواع الطلاء المشابهة.
 - صفائح الفولاذ المقاوم للصدأ.



3. يجب أن يستوفي تصميم الأبواب والنوافذ:

- أبواب مصممة ومحدمة ذاتية الغلق.
- شبك سلكي أو ستائر هوائية أو ستائر من الشرائح البلاستيكية أو ما مائلها، مصممة ومركبة بشكل مناسب على الأبواب والنوافذ التي تفتح إلى الخارج.
- أن يكون تصميم الأبواب داخل مناطق التحضير ذات الغلق الذاتي وملحقاتها قابلة للتعقيم وخالية من الزوايا والتتوءات الزخرفية التي تتراكم فيها الأوساخ.
- يمنع استخدام الخشب غير المطلي بطبقة واقية، ومن الأمثلة للمواد المستخدمة في الأبواب المعدن "عادةً ما يكون الفولاذ المقاوم للصدأ"، الخشب المزود بطبقة واقية ومضادة للماء عن طريق الدهان أو المطلي بطلاء لامع، أو ورنيش، البلاستيك أو الألواح غير المسامية.

4. يجب تشطيب الأرضيات بمواد ملائمة لنوع النشاط بما لا يتعارض مع المواد الواردة في كود البناء السعودي العام (SBC-201).

5. يجب أن تكون الأرضيات بلون فاتح في منطقة تحضير الأغذية لتمييز المنطقة ورؤية بقايا الأغذية بوضوح.

6. يجب عمل أرضيات المناطق المكشوفة والأرصفة الخارجية بميول اتجاه الصرف وعلى ألا تزيد عن 2% لتصريف الأمطار ومياه الغسيل.

7. يجب أن تكون الزوايا بين الجدران والأرضيات غير حادة، و أن يكون بها استدارة أو ميل بزاوية (45) درجة ليسهل تنظيفها وتطهيرها، ولمنع تراكم الملوثات.

مثال:



8. يجب في الأسقف المعلقة والمكشوفة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- في حالة سليمة، سهلة التنظيف وملاءم تمنع تساقط القشور وغير مسامية.
- تسمح بالكشف عن الآفات في الفراغ الواقع فوق السقف (بين السقف الأصلي والسقف المعلق).
- مصنوعة من مواد غير قابلة للاشتعال.

8. يجب أن يكون تصميم تجهيزات الإضاءة الثابتة بصورة كافية لتحضير الأغذية، وبما يضمن سهولة التنظيف وتمنع تراكم الأوساخ.



4.6

متطلبات الشرفة (الميزانين):

1. يجب إنشاء السلاالم والشرفة (الميزانين) وفق اشتراطات كود البناء السعودي ومتطلبات الدفاع المدني.
2. يُشترط في الشرفة (الميزانين) المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون بعيدة عن مناطق تداول الأغذية حتى لا تتسبب أي بقايا أو سوائل متناثرة أو قطرات في تلوث الأغذية.
3. يجب في السلاالم المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون للدرجات قوائم مغلقة ومصنوعة من مواد سهلة التنظيف وغير مسامية.

4.7

متطلبات التهوية:

1. يجب أن يكون تصميم نظام التهوية مطابقاً لكود البناء السعودي.
2. يجب تغطية فتحات التهوية من الخارج بشبك معدني يمنع دخول الحشرات والقوارض.
3. يجب ألا تزيد درجة الحرارة المحيطة عن (25) درجة مئوية مع ضمان عدم تكاثف الابخرة أو الغبار.
4. يجب الالتزام "بدليل المداخل للأنشطة التجارية" الصادر من الوزارة.

مثال:





4.8

المتطلبات الخاصة بالمخزن:

1. يسمح بتوفير مستودع لتخزين المواد والمرتبطة بالنشاط على ألا تتجاوز مساحة المستودع 25% من المساحة الاجمالية الواردة في الترخيص أو 2م(150) أو إيهما أقل.

4.9

متطلبات الوقاية والحماية من الحريق:

1. يجب الرجوع لكافة المتطلبات الواردة في كود البناء السعودي للحماية من الحرائق (SBC-801).

مثال:





4.10

متطلبات دورات المياه:

4.13.1 متطلبات دورات المياه

1. يجب توفير دورة مياه بحد أدنى (2) تخدم العملاء للجنسين.
2. يجب في دورات المياه الواقعة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:
 - أن تكون بعيدة عن أي مناطق لتداول الأغذية، وفي حال تعذر ذلك يجب أن يُفصل بين دورات المياه ومناطق تداول الأغذية بمساحات متداخلة جيدة التهوية.
 - ألا تفتح مباشرة على غرفة يجري فيها تداول الأغذية.
 - أن تكون مجهزة بأحواض لغسل الأيدي، مع الصابون والمناشف الورقية أو مجفف اليدين بالقرب من دورات المياه.
 - أن تكون مزودة بسلال مهملات تفتح بالقدم لعدم تلوث الأيدي عند فتح السلال.
 - ألا تُستخدم لتخزين الأشياء مثل المآزر أو المواد الغذائية.

المتطلبات التشغيلية

- 5.1 المتطلبات التشغيلية العامة
- 5.2 متطلبات اللوحات الداخلية
- 5.3 متطلبات كاميرات المراقبة الأمنية
- 5.4 متطلبات التجهيزات الأساسية
- 5.5 متطلبات سلامة الأغذية
- 5.6 متطلبات الصيانة العامة
- 5.7 متطلبات النظافة العامة
- 5.8 متطلبات التحكم في النفايات
- 5.9 متطلبات الدفع الإلكتروني
- 5.10 المتطلبات الخاصة بالعاملين



المتطلبات التشغيلية

5.1

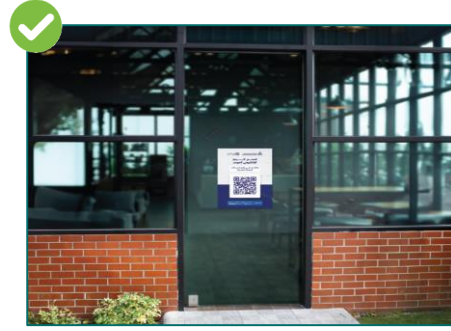
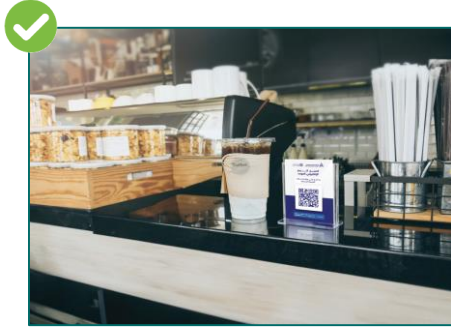
المتطلبات التشغيلية العامة:

1. يجب الحصول على الترخيص البلدي قبل البدء في أعمال التشغيل.
2. يمنع ممارسة نشاط مخالف لما تم الترخيص له.
3. يمنع مزاولة النشاط بعد انتهاء الترخيص.
4. يمنع ممارسة أي نشاط إضافي غير مدرج في الترخيص.
5. يمنع ممارسة النشاط خارج حدود المحل/المنشأة المرخص له/لها أو استخدام الأرصفة العامة أو مناطق الارتداد، إلا في حال وجود ترخيص.
6. يمنع نزع أو تغطية ملصق إغلاق المحل/المنشأة.
7. في حالة إغلاق المحل/المنشأة من قبل الأمانة/ البلدية، يمنع إعادة فتح المحل/المنشأة لحين معالجة المخالفة وموافقة الأمانة/البلدية على استئناف ممارسة النشاط.
8. يجب أن تكون واجهة المحل/المنشأة خالية من الملصقات ما عدا الملصقات التي تشير إلى طريق الدخول والخروج، وأوقات العمل، وملصقات طرق الدفع الإلكتروني، وتعليمات الجهات الحكومية.
9. يسمح بتركيب لوحة أو ملصق إعلاني على واجهة المحل/المنشأة وفق الأنظمة والتعليمات المنظمة لذلك.
10. يمنع وضع لافتات تحذيرية أو أي وسيلة كانت لمنع الوقوف أمام المحلات/المنشآت والمواقف العامة.
11. يمنع إغلاق المواقف المعتمدة في رخصة البناء للمحلات/المنشآت التجارية والتي تكون جزء من مبنى قائم.
12. يمنع استخدام المحل/المنشأة في تخزين المواد التي ليس لها علاقة بالنشاط.
13. يجب توفير صندوق الإسعافات الأولية في المنشأة.

5.2 متطلبات اللوحات الداخلية:

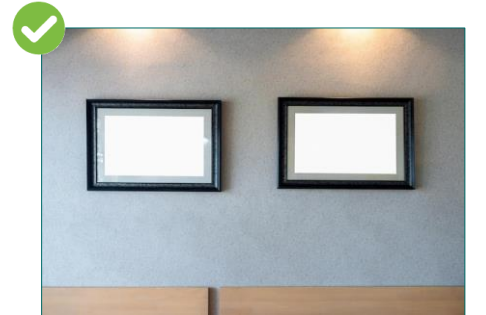
1. يجب وضع الرمز الإلكتروني الموحد QR على واجهة المحل/المنشأة (ملصق، لوحة) لاستعراض الوثائق النظامية مثل الترخيص والوثائق الحكومية، على أن يكون متاح الوصول له خارج أوقات العمل، ويسمح عرض الرمز في مكان ظاهر في وحدة المحاسبة أو منطقة خدمة العملاء، ولا يلزم طباعة الوثائق الموجودة في الرمز الموحد وتشبيتها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

مثال:



3. في حال رغبة المستثمر عرض الوثائق والملصقات، كالإرشادات والتنبيهات (أرقام البلاغات، منع التدخين، إرشادات الدفع المدني، أوقات العمل الرسمية، أي وثائق أخرى خاصة بالمنشأة وغيرها) يجب عرضها على مستعرض لوحدي أو شاشة أو إطار واحد أو أكثر وأن تكون بحالة سليمة وخالية من العيوب.

مثال:



3. يجب على المنشأة عرض اللوحات التوعوية والإرشادية التي تطلبها الجهات المختصة ومن ذلك (لوحات مسببات الحساسية، السعرات الحرارية للمنتجات الغذائية).
4. يجب عرض أنواع اللحوم المتداولة في المنشأة (جمل، بقر، غنم، ماعز، دواجن، أسماك) و مصدرها: مستوردة (بلد المنشأ، مبرد أو مجمد)، محلية (طازجة أو مبردة) من خلال تعليق لوحة أو مستعرض لوحدي أو شاشة أو اضافتها إلى قائمة الطعام (Menu) في مكان ظاهر.

5.3

متطلبات كاميرات المراقبة الأمنية:

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

مثال:



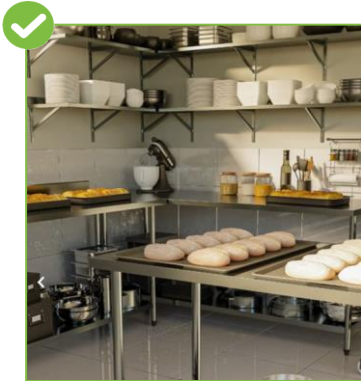
5.4

متطلبات التجهيزات الأساسية:

5.4.1 متطلبات الأسطح الملامسة للأغذية

1. يجب أن تكون الأسطح الملامسة للأغذية مصنوعة من مواد مناسبة وأمنة للاستخدام وغير مسببة للتآكل، على أن تكون ملساء وغير مسامية (لا تسمح بامتصاص أي سوائل أو دهون أو أغذية)، وقابلة للتنظيف والتطهير بسهولة وفعالية.

مثال:





5.4.2 متطلبات استخدام المياه والثلج

1. يجب أن يكون الماء المستخدم داخل المنشأة الغذائية من المياه الصالحة للشرب، وأن يتوفر بالضغط ودرجة الحرارة المناسبين للأغراض التالية:
 - تنظيف الأغذية ومعداتها.
 - إجراء جميع عمليات إنتاج الأغذية (مثل الحمام المائي، أو سو فيد، أو بان ماري)، أو استخدامه في وصفات الطعام أو تحضير الأطعمة.

مثال:



- إعداد الثلج أو البخار أو استخدامه في ماكينة مزج المشروبات.
 - تنظيف الأسطح التي تلامس الأغذية أو أيدي العاملين في تداول الأغذية.
2. يجب إبعاد كل المعدات والأدوات المستخدمة في إنتاج الثلج وتوزيعه وتخزينه عن مصادر التلوث، وكذلك تنظيفها وتعقيمها من الداخل بانتظام، ويجب أن تكون تلك المعدات والأدوات مصممة تصميمًا صحيحًا يمنع رجوع مياه التصريف.
 3. يجب أن تكون لماكينات صنع الثلج أغطية مناسبة تمنع دخول الأتربة أو الأوساخ إلى الأنابيب والمصارف المائية والفتحات، وللوقاية من تسرب القطرات الناتجة من العوامل الجوية (مثل الرياح أو الأمطار) والآفات وغيرها من الملوثات في البيئة.
 4. يجب ألا تكون مغارف (ملاعق) الثلج ملامسة لقطع الثلج حال تخزينها.



5.4.3 متطلبات مرافق غسل المعدات والأدوات

1. يجب توفير منطقة لتنظيف وتعقيم وتجفيف جميع المعدات التي تلامس الأغذية مثل الأدوات والأواني وأطباق التقديم، على أن تكون مستقلة عن مناطق تحضير وتجهيز المواد الغذائية.
2. يمنع غسل المواد الغذائية أو أيدي العاملين في الأحواض المخصصة لغسل المعدات والأواني.
3. في حال الغسيل آلياً يجب تزويد الغسالات بمظف ومطهر، كذلك يجب أن تعتمد الغسالات في التطهير إما على الماء الساخن للزجاجيات أو مطهر كيميائي.
4. يسمح بغسل الأطباق يدوياً أو آلياً حسب احتياجات المنشأة.
5. يجب توفير الأدوات الفعالة في التنظيف والتعقيم.
6. يجب إمداد أحواض غسل المعدات بالماء الساخن والبارد (الصالح للاستخدام الآدمي).

5.4.4 متطلبات أحواض غسل الأيدي

1. يجب أن يتوفر حوض واحد لغسل الأيدي على الأقل في محيط منطقة تحضير الأغذية، بما يضمن عدم تلوث منطقة التحضير وأن تكون تلك الأحواض نظيفة وبحالة جيدة وتوفر الماء الساخن.
2. يجب أن تحتوي على موزعات الصابون السائل أو الرغوي وموزع المناشف الورقية التي تُستخدم لمرة واحدة أو مجفف اليدين ومزودة بحاوية نفايات.
3. يجب أن توضع علامة فوقه تشير إلى أنه مخصص لغسل الأيدي فقط وأنه يجب ألا يُستخدم لأي غرض آخر.

5.4.5 متطلبات المعدات والأدوات

1. يجب أن تكون المعدات والأدوات من مواد آمنة لملامسة الغذاء، ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.
2. توفير المواقد والأفران التي تعمل بالغاز أو الكهرباء أو الفحم النباتي وغيرها من المواد الآمنة لإعداد الأغذية حسب احتياجات المنشأة.
3. يجب توفير معدات منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وذلك يشمل استخدام عناصر منفصلة مما يلي (الثلاجات والمجمدات ووحدات العرض ومناطق العمل والمعدات والأدوات، وأحواض المطبخ).
4. يمنع استخدام الألواح الخشبية أو سكاكين بمقابض خشبية في تقطيع اللحوم والدواجن والأسماك وغيرها، وتستبدل بألواح وسكاكين بمقابض مصنوعة من مواد آمنة لملامسة الغذاء مثل اللدائن، لسهولة تنظيفها.
5. يجب تخزين المعدات والأدوات المستخدمة في تجهيز الأغذية وتداولها (بما يشمل العناصر التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة) في موقع آمن مخصص للأغذية.



5.5

متطلبات سلامة الأغذية:

متطلبات سلامة الأغذية وفق الأنظمة واللوائح والمواصفات الصادرة عن الهيئة العامة للغذاء والدواء.

5.5.1 أحكام استلام الأغذية

1. يجب أن تفحص المنشأة الغذائية جميع التوريدات للتأكد من أنها محفوظة في نطاق درجة الحرارة المطلوبة، خاصةً التوريدات المبردة أو المجمدة، سليمة التعبئة والتأكد من سريان تواريخ الصلاحية، وخالية من أي أثر على وجود آفات، مع مراعاة الالتزام بالبند (5.5.2) من هذه الاشتراطات.
2. في أثناء نقل الأغذية المبردة والمجمدة داخلياً، يجب نقلها فوراً لأماكن التخزين بدرجات حرارة تتناسب مع درجات حفظ وتخزين المنتج وتخضع حرارتها للتحكم، لتقليل المدة التي تكون فيها خارج نطاق التحكم في درجة الحرارة، من الممارسات الجيدة ألا تبقى الأغذية المبردة خارج الثلاجة أكثر من (20) دقيقة في أثناء نقلها إلى مكان التخزين.
3. أثناء نقل الأغذية يجب أن تمثل المنشأة الغذائية للألحة الفنية (SFDA.FD/GSO 323) اشتراطات عامه لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة، وللمواصفة (SFDA.FD/GSO 2504).
4. عند استلام الأغذية المجمدة، يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها (-12) درجة مئوية، وإذا لم تكن درجات الحرارة ضمن النطاق المحدد، فيجب رفض التوريدات.
5. عند استلام الأغذية المبردة يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها (8) درجات مئوية، ويجب على المنشأة الغذائية التحقق من توريدات الأغذية للتأكد من عدم خروجها عن نطاق درجات الحرارة المحدد، ورفض أي أغذية غير مطابقة.
6. يجب إجراء فحوصات درجة الحرارة للأغذية ذات المخاطر العالية عند وصولها باستخدام مقياس درجة الحرارة الذي لا يلامس الأغذية أو مسبار نظيف ومظهر لقياس درجة الحرارة، وتسجيلها والاحتفاظ بالوثائق التي تثبت الالتزام بها.

5.5.2 متطلبات التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة

1. يجب أن تكون جميع المنتجات الغذائية والادوات والمعدات المستخدمة في المنشآت الغذائية مطابقة للمواصفات القياسية السعودية.
2. يجب أن تكون اللحوم الطازجة الواردة للمنشأة الغذائية مذبوجة بأحد المسالخ النظامية ومختومة بالختم المعتمد للمسلخ.
3. عند تقديم الأغذية نيئة أو مطهولة طهواً خفيفاً (مثل المحار النيئ والسوشي وتارتار شرائح اللحم والكارباتشيو)، يجب على المنشأة الغذائية الحصول على معلومات من المورد عن مصدر هذه الأغذية عند الاقتضاء، ويجب الاحتفاظ بتلك السجلات.

4. يجب على المنشأة الغذائية عند شراء مواد التعبئة والتغليف والمواد المستخدمة لمرة واحدة أن تكون من الدرجة الآمنة على الغذاء، وعند شراء معدات الحماية الشخصية (مثل: غطاء الرأس، القفازات) أن تكون مناسبة للاستخدام في تحضير الأغذية.

5.5.3 أحكام التخزين

1. يجب أن يكون لدى المنشآت الغذائية منطقة تخزين كافية لجميع العناصر اللازمة لتشغيلها، بما يشمل الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات والمواد غير الغذائية مثل الأدوات والمفارش والأدوات التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة ومواد التعبئة والمواد الكيميائية.
2. يمنع تخزين الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات ومواد التعبئة موجودة في الأماكن التالية:
 - غرف تبديل ملابس العاملين، أو الخزانات الخاصة بهم أو دورات المياه أو الغرف الميكانيكية.
 - في أماكن تخزين الكيماويات أو مبيدات الآفات.
 - أماكن تخزين المعدات المتسخة أو الملوثة.
3. يجب في جميع مناطق التخزين أن تكون نظيفة وجافة للحد من مخاطر التلوث "بالأجسام الغريبة"، ومنع إيواء الآفات أو التسبب في خطر التلوث، وأن تحتوي على أرفف كافية لتخزين جميع المواد، مع ترك مسافات بينية كافية لتيسير الفحص البصري والتمكّن من التنظيف الفعال، وتكون من مواد متينة ومضادة للتآكل وغير مسامية.
4. يجب أن يكون التخزين على ارتفاع (15 سم) عن الأرض، ومسافة (5 سم) من الحائط، مع ترك مسافة (30 سم) من السقف حيثما أمكن، أما في التخزين المجمد، فيجب توفير مساحة كافية بين العلب للسماح بتحريك الهواء بفعالية.
5. يجب تخزين المواد غير الغذائية، مثل الفحم والمنظفات والمطهرات ومبيدات الآفات والمنتجات المشابهة الأخرى في المناطق المخصصة، وبعيداً عن مناطق تداول الأغذية لتجنب احتمالية حدوث التلوث.

مثال:





6. يجب أن تمثل المنشأة الغذائية للأغذية الفنية رقم (SFDA.FD 1- 150) فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الأول: فترات الصلاحية الإلزامية".
7. يجب تخزين الأغذية بما يضمن حمايتها من تسرب المياه أو الإصابة بالآفات أو أي خطر تلوث آخر.
8. عند فتح إحدى فتحات الصرف الصحي، يجب إخراج كل الأغذية المكشوفة من غرفة الأغذية التي تقع فيها فتحة التصريف.
9. يجب تغطية جميع الأغذية عند تخزينها، ويجب حفظها في حاويات آمنة للأغذية لمنع حدوث تلوث إذا لم تكن عبواتها الأصلية متوفرة، ويجب وضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج وتاريخ الفتح أو إذابة التجميد وتاريخ "يستخدم قبل" (بمجرد فتحه)؛ للسماح بتحقيق الدوران الفعال.
10. يجب أن تكون مناطق تخزين الأغذية قادرة على حفظ الأغذية في درجات حرارة مناسبة:
 - الأغذية المبردة في درجة حرارة من (0) إلى (5) درجات مئوية.
 - الأغذية المجمدة في درجة حرارة أقل من (-18) درجة مئوية.
 - الأغذية المحفوظة في درجة الحرارة المحيطة في درجة حرارة تتراوح بين (15) و(25) درجة مئوية.
11. يجب أن تتراوح نسبة الرطوبة ما بين (60 – 65%) في مخازن حفظ الأغذية في درجة الحرارة المحيطة.
12. يجب تخزين الأغذية وفقاً للاشتراطات الواردة في مواصفات المنتج حيثما كان ذلك متاحاً.
13. يجب على المنشأة الغذائية مراقبة سلامة التعبئة ودرجة حرارة المواد الخام.
14. يمنع تخزين الأغذية غير المطهورة فوق الأغذية الجاهزة للأكل.
15. يجب تخزين الأغذية الجاهزة للأكل فوق اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهورة والبيض، وكذلك فوق الخضراوات غير المعالجة وغير المطهورة.
16. يجب إغلاق العبوات التي استهلكت بعض كمياتها بطريقة ملائمة لمنع حدوث التلوث، وفي حال كانت العبوات مصنوعة من الصفيح المجلفن فيجب تفريغ ما تبقى في عبوات بلاستيكية آمنة وصحية ومحكمة الغلق.
17. عندما تقدم منشأة غذائية بياناً يتعلق بمسببات حساسية معينة في قائمة وجباتها، يجب وضع ملصقات واضحة على الأغذية التي تحتوي على مسببات الحساسية أو المثيرة للحساسية وتخزينها بشكل منفصل عن نظائرها الخالية من مسببات الحساسية.
18. يمنع التخزين على الأرض بشكل مباشر.
19. يجب أن يكون دوران المخزون إجراءً روتينياً لضمان استهلاك الأغذية قبل حلول تاريخ انتهاء صلاحيتها.
20. يجب استخدام المكونات واستهلاكها خلال فترة الصلاحية التي حددتها الشركة المصنعة، ويجب اتباع إرشادات الشركة المصنعة فيما يخص التخزين.

21. يجب التخلص من مكونات الأغذية إذا ظهرت عليها أي علامات فساد كتغيير اللون والطعم والرائحة والقوام.

22. عند انقطاع الكهرباء يجب اتباع التالي:

- عدم فتح أبواب الثلاجات والمجمدات أثناء انقطاع الطاقة.
- التخلص من كل الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجة حرارة تتجاوز (5) درجة مئوية لأكثر من ساعتين ، وفي حال ظهور أي علامات ذوبان على الأغذية المجمدة يجب استخدامها على الفور أو التخلص منها.

5.5.4 أحكام التحضير

1. الالتزام بالأنظمة والتعليمات واللوائح التنفيذية واللوائح الفنية الصادرة عن الهيئة العامة للغذاء والدواء. عند تحضير أي نوع من الأغذية.
2. يجب فحص الأغذية قبل استخدامها للتأكد من أنها في حالة جيدة، ولا يظهر عليها أي عفن أو روائح كريهة أو تحلل أو أي علامات فساد أخرى.
3. يجب تطبيق اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل (SFDA.FD/GSO1909).
4. يجب حفظ الأغذية التي تُؤكل غير مطهوة، مثل كاربانشيو اللحم البقري، في التبريد إلى أن تُطلب وتُقدّم على الفور.
مثال:



5. عند تجهيز المنشأة الغذائية الفواكه والخضراوات الطازجة وتُحضّر، يراعى ما يلي:

- فحص الفواكه والخضراوات الطازجة والتخلص من التالف منها.
- توفير حوض مخصص لتحضير وغسيل الفواكه والخضراوات.
- تقشير الأجزاء الخارجية أو تقليمها أو إزالتها كلياً حسب الحاجة.
- غسلها جيداً في الماء الصالح للاستخدام الآدمي.
- تعقيم الخضراوات الورقية التي تستهلك مباشرة دون طهي بالمعقمات الآمنة حسب المواصفات القياسية.

6. عند تداول اللحوم أو الدواجن أو الأسماك غير المطهوة، يجب عدم غسلها لئلا يؤدي ذلك إلى نشر التلوث، وتحضيرها

باستخدام ألواح التقطيع والأدوات المخصصة لذلك والتي تُنظف جيداً بعد الاستخدام، ويجب تنظيف جميع المناطق وتطهيرها بعد تحضير الأغذية غير المطهوة على الفور.



7. يجب الحفاظ على الأكياس من التعرض للثقب بسبب العظم أو الأجسام الحادة في أثناء تعبئتها بتفريغ الهواء وتخزينها.
8. يجب تبريد الأغذية الساخنة في جهاز التبريد السريع قبل تعبئتها بتفريغ الهواء.
9. يمنع تعبئة الأغذية بتفريغ الهواء أكثر من مرة.
10. يجب استخدام الأكياس المعتمدة ذات درجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء فقط، والتي تستخدم في تعبئة الغذاء مع تفريغ الهواء.
11. عندما تُحضّر المنشأة الغذائية الشاورما، يجب الالتزام بتطبيق "الاشتراطات العامة لتجهيز وتداول الشاورما" (GOS 1060:2022).
12. فيما يخص تحضير اللحوم المجففة المُعَتَّقة يمكن للمنشأة الغذائية شراء اللحوم المجففة المُعَتَّقة من مورد مرخص أو تعقيم اللحوم بنفسها.
13. إذا قامت المنشأة بتنفيذ عملية التعقيم بنفسها، فيجب امتلاك المعدات اللازمة، وتشمل خزانات ومبرّدات التعقيم وأدوات التحكم في درجة الحرارة والرطوبة.
14. يجب ألا تُجرى عملية التعقيم الجاف إلا في حجرة يمكن التحكم في درجة حرارتها وسرعة الهواء ونسبة الرطوبة بداخلها، وتُخزّن فيها اللحوم المجففة المُعَتَّقة فقط.
15. يُشترط في جميع المناطق التي توجد فيها خزانات ومبرّدات التعقيم الجاف:
 - أن تتراوح درجة الحرارة بين (0.5) درجة مئوية و (3+) درجات مئوية.
 - أن تكون الرطوبة النسبية من (75 إلى 85%).
 - أن تكون سرعة الهواء بين (0.2 م/ث إلى 0.5 م/ث).
 - يجب مراقبة هذه المعايير يوميًا على الأقل.
16. يجب عدم استخدام ألواح الملح بمفردها.
17. عند تحضير اللحوم المجففة المُعَتَّقة للتقديم، يجب تحضيرها بشكل منفصل عن اللحوم والمكونات الأخرى لمنع التلوث الميكروبي.



5.5.5 ضوابط تحضير الصلصات (الصوصات)

1. أن تكون بيانات ومكونات الخلطة موثقة ومعلومة المصدر لدى المنشأة الغذائية.
2. تحفظ مبردة في درجة حرارة كحد أقصى (5) درجات مئوية، وبعيدة عن اشعة الشمس المباشرة ومصادر التلوث.
3. أن تكون علبة الصلصة محكمة الغلق، وموضح عليها تاريخ الإنتاج والانتهااء وفق الاشتراطات والمواصفات.
4. أن تتميز بالصفات الحسية الطبيعية حيث تخلو من الرائحة والطعم غير المرغوبين أو المواد الغريبة مثل الحشرات، التزنخ.
5. يمنع استخدام البيض الطازج، والصلصات الجاهزة في تحضير الصوصات، ويمكن استخدام منتجات البيض المبسترة.
6. ألا تزيد الحموضة (الرقم الهيدروجيني pH) في الصلصات عن (4).
7. بعد التأكد من مطابقة الرقم الهيدروجيني للصلصة (الصوص) يمنع إضافة أي مواد أخرى عليها.
8. يجب معالجة المواد الخام الداخلة في تصنيع الصلصات بالمعالجة الحرارية أو التجفيف قبل الاستخدام.
9. يمنع تحضير المايونيز داخل المنشأة، ويسمح باستخدام المايونيز المنتج في المصانع المرخصة.

5.5.6 أحكام الطهو

1. يجب اتباع إجراءات الطهو الصحيحة لتجنب الوقوع في منطقة الخطر، ويجب ألا تقل درجة الحرارة الداخلية للأغذية عن (75) درجة مئوية عند طهو الأغذية النيئة.
- تشير جميع درجات الحرارة المذكورة إلى درجة حرارة الأغذية وليس درجة حرارة الهواء؛ لذا يجب التأكد من أن أي قراءات مسجلة لدرجة الحرارة تمثل درجة حرارة الأغذية وليس الهواء في جميع أجزاء وحدة حفظ الأغذية.
- يجب استخدام مسبار قياس درجة الحرارة للتحقق من درجة حرارة الأغذية وعدم الاعتماد فقط على قراءات درجة الحرارة التي تظهرها مقاييس درجة الحرارة المضمنة في المعدات.
- من المقبول الاكتفاء بدرجات حرارة الطهو الأدنى بشرط الحفاظ على درجة الحرارة الداخلية لفترة زمنية محددة على النحو التالي:

- (60) درجة مئوية لمدة لا تقل عن (45) دقيقة.
- (65) درجة مئوية لمدة لا تقل عن (10) دقائق.
- (70) درجة مئوية لمدة لا تقل عن دقيقتين.
- (75) مئوية لمدة (30) ثانية.
- (80) مئوية لمدة (6) ثوان.



2. يجب طهو الكبد جيداً بما يكفي لقتل البكتيريا.
3. بعض أنواع اللحوم، مثل لحوم البقر والضأن والأسماك قليلة النضج، تُعَد درجات حرارة الطهي الأدنى من (75) درجة مئوية مقبولة بشرط أن يكون السطح الخارجي للحوم أو الأسماك مطهواً بما يكفي لقتل البكتيريا.
4. يمنع ترك أي جزء من اللحم باللون الوردي في الدواجن المطهوه.
5. أثناء طهو الأغذية النيئة، يجب التأكد من عدم ملامستها للأغذية المطهوه أو تقطيرها عليها.
6. أثناء طهو اللحوم، يجب صدم سطحها بالحرارة لقتل أي بكتيريا ضارة على سطحها، ويجب قلب اللحم بشكل متكرر أثناء الطهو.
7. يمكن تقديم قطع كاملة من اللحوم قليلة النضج (لحم البقر والضأن) بشرط أن يكون سطحها متأثراً بالحرارة بصورة كافية.
8. يمنع أن يُقدم البرغر قليل النضج؛ لأن اللحم يُقطّع ويُفرم قبل تحضيره، ما يعني أنه لا يمكن تحمير جميع أسطح اللحم لقتل البكتيريا الضارة.
9. يجب طهو الوجبات السائلة مثل الحساء والصلصات في مقالي واسعة بدلاً من المقالي العميقة للتأكد من أن مصدر الحرارة يشمل قاعدة المقلاة بالكامل حتى تنضج السوائل ببطء.
10. لا تعمل أجهزة المايكروويف على طهو الأغذية أو إعادة تسخينها بالتساوي، لذا يجب قلب الأغذية المحضرة في المايكروويف أو تدويرها لتوزيع الحرارة بالتساوي ثم تركها مغطاة لمدة دقيقتين على الأقل بعد الطهو لتحقيق التوزيع المتساوي للحرارة.
11. عند إعداد المثلجات "آيس كريم" يجب بسترتها إلى درجة حرارة (85) درجة مئوية قبل إخضاعها للتبريد السريع والتجميد.
12. عند القيام بعملية القلي يجب الرجوع إلى "دليل الاشتراطات الصحية لدهون وزيت القلي".
13. يجب أن تكون جميع المواد المضافة، مثل: التوابل والأعشاب والمنكهات ومكسبات الطعم والملونات مسموح بها، أن تضاف بكميات لا تزيد عن المسموح بها وفقاً للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع، يجب الالتزام باللائحة الفنية (SFDA.FD/GSO 2500) "المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية" حيث تحدد هذه اللائحة المواد المضافة المسموح باستخدامها والتركيز المسموح الخاص بكل مادة.
14. إذا احتاجت المنشأة الغذائية إلى إجراء تغيير في أحد المكونات أو استبداله، وكان سينتج عن ذلك تغيير في حالة الحساسية، فمن الضروري تحديث جميع معلومات الحساسية المقدمة إلى العاملين والعملاء لتعكس هذا التغيير.



15. عند استخدام الهواء أو الغاز بوصفه مكوناً أو إذا كان ملامساً بصورة مباشرة لمنتج أو عبوة، يجب أن يكون بدرجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء (مزوداً بشهادة مطابقة)، ويكون مصفى أو نظيفاً وخالياً من التلوث الميكروبي.
16. عند تذوق العاملين للأغذية، يجب استخدام الأدوات النظيفة والمُطهرة فقط، ويجب تنظيف الأدوات وتطهيرها فوراً بعد التذوق وقبل تذوق أي أغذية أخرى أو تذوق الغذاء نفسه، ويُحظر تذوق المنتج نفسه مرتين باستخدام الأدوات نفسها، ويفضل استخدام أدوات الاستخدام لمرة واحدة.

5.5.7 متطلبات تبريد الأغذية الساخنة

1. يجب تبريد الأغذية المطهوه المراد حفظها في الثلاجة حتى تنخفض درجة حرارة المركز الحراري للمنتج إلى أقل من (10) درجات مئوية خلال ساعتين ثم بعد ذلك يجب حفظ المنتج مباشرة عند درجة حرارة (5) درجات مئوية، واستخدامها في غضون يومين أو ثلاثة أيام من وقت تحضيرها.
2. عند تحضير الأغذية ذات المخاطر العالية في درجة حرارة الغرفة ثم حفظها في درجة حرارة التبريد قبل تقديمها، يجب تبريدها من درجة حرارة الغرفة إلى (5) درجات مئوية على الأكثر خلال ساعتين من تبريدها، ويشمل ذلك الأغذية التي تتضمن مكونات معلبة أو مكونات أعيد إحلالها.
3. يمكن تبريد المنتجات المَعْدَّة للاستهلاك في درجة الحرارة المحيطة مثل المخبوزات أو الحلويات في صوانٍ أو أرفف مفتوحة قبل عرضها في درجة الحرارة المحيطة.
4. عند طهو منتج ما وتبريده وتخزينه واستخدامه خلال فترة صلاحيته المسموح بها، في غضون يومين إلى ثلاثة أيام على سبيل المثال، فحينئذٍ يمكن استخدامه بوصفه مكوناً في طبق آخر مُعَدَّ للاستهلاك الفوري.



5. تشمل طرق تبريد الأغذية:
- استخدام جهاز التبريد السريع؛ مع اتباع تعليمات الشركة المصنّعة.
 - التأكد من أن الأوعية باردة قبل الاستخدام.
 - استخدام حمام الماء المثلج، مع التأكد من وجود الأغذية في أوعية مغطاة بإحكام.
 - تقطيع أجزاء اللحم الكبيرة إلى قطع أو شرائح قبل التبريد.
 - تقسيم الأغذية إلى أجزاء ووضعها في أوعية أصغر.
 - وضع الأغذية في الثلاجة أو المجمد المناسب، مع التأكد من حمايتها من التلوث وأنها لا تؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الأغذية الأخرى الموجودة في الثلاجة أو المجمد إلى حد كبير.

5.5.8 متطلبات إعادة التسخين

1. عند إعادة تسخين الأغذية يجب استخدام معدات يمكنها التسخين بفعالية إلى أن تصل إلى درجة حرارة داخلية تبلغ (75) درجة مئوية حتى لا تصبح غير آمنة.
2. يجب تناول الأغذية التي أعيد تسخينها فوراً أو وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة.
3. يمنع إعادة تبريد أي أغذية أعيد تسخينها مرة أخرى.



مثال:



5.5.9 متطلبات تجميد الأغذية

1. يجب تجميد الأغذية المبردة أو الأغذية التي تُركت لتبرد بعد طهيها بأسرع ما يمكن.
2. يجب على المنشآت الغذائية التأكد من أن المجمدات تعمل على نحو صحيح وتحافظ على درجة حرارة (-18) درجة مئوية على الأقل ضمن الفحوصات التي تتم عند فتح المنشأة وإغلاقها وفقاً للإجراءات الداخلية، قد تحدد الشركة المصنّعة درجات حرارة أعلى لحفظ بعض المنتجات حتى يمكن تقديمها (مثل المثلجات).



5.5.10 متطلبات إذابة تجميد الأغذية

1. يجب إذابة تجميد الأغذية تمامًا قبل طهيها أو استهلاكها ما لم تكن معدة للطهي في حال تجميدها، ويجب ألا يذاب تجميد الأغذية إلا مرة واحدة فقط، ويجب اتباع تعليمات الشركة المصنعة للمنتجات الغذائية.
2. عند إذابة تجميدها في الثلاجة، يجب وضعها داخل وعاء لالتقاط أي سوائل أو وضعها في الجزء السفلي من الثلاجة، حتى لا يتسبب ذلك في حدوث التلوث الخلطي بسبب تساقط قطرات من الأغذية المراد إذابة تجميدها إلى الأغذية الأخرى.
3. عند إذابة تجميد الأغذية، يمكن استخدام إحدى الطرق التالية:
 - إذابة تجميد الأغذية في الثلاجة.
 - استخدام إعداد "إذابة التجميد" في المايكروويف.
 - وضع الأغذية في حاوية بغطاء وتعريضها للمياه الجارية الباردة أو المثلجة.
4. يمكن إذابة تجميد الأغذية المعبأة المجمدة في درجة الحرارة المحيطة إذا كانت تعليمات الشركة المصنعة تسمح بذلك مثل المخبوزات، الفواكه، أو المكسرات المبشورة.

5.5.11 أحكام العرض

1. عند عرض الأغذية يجب على المنشأة الغذائية اتخاذ جميع التدابير العملية لحمايتها من التلوث.
2. يجب ألا تعرض المنشأة الغذائية أي أغذية جاهزة للأكل غير معدة للخدمة الذاتية للبيع على أي طاولة ليس أمامها شخص مسؤول عنها إلا إذا كانت الأغذية مغلفة أو معبأة في حاويات أو ملفوفة بحيث تكون محمية من التلوث المحتمل.
3. عند عرض الأغذية يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة المخصصة للأغذية المبردة والمجمدة، ويجب أن تظل جميع المنتجات في نطاق درجات الحرارة المناسب، حتى لا تذوب أو تصبح غير آمنة للأكل.
4. يجب استهلاك الأغذية المبردة بعد خروجها من الثلاجة خلال ساعتين أو التخلص منها.
5. يجب الاحتفاظ بالأغذية الساخنة في درجة حرارة أعلى من (60) درجة مئوية، وإذا كانت معروضة خارج وحدة حفظ الأغذية الساخنة، فيجب استهلاكها خلال ساعتين أو التخلص منها.
6. يجب عرض الأغذية المجمدة مثل المثلجات في ثلاجة عرض مجمدة.
7. في حال حفظ الأغذية غير المطهوه والأغذية الجاهزة للأكل في وحدات عرض مشتركة يجب الفصل بينهما باستخدام حواجز مادية.
8. عند استخدام السلال في عرض الأغذية يجب وضع الأغذية على مفارش نظيفة تُستخدم مرة واحدة.
9. يمكن عرض الأغذية في وحدات عرض خشبية فقط إذا كانت معالجة لتكون قابلة للتنظيف وآمنة للأغذية.

عرض الأسماك الطازجة

1. عند عرض الأسماك الطازجة، يجب الاحتفاظ بها في درجة حرارة ذوبان الثلج وعرض تاريخ الصيد، وعند وضع الأسماك داخل طبقة من الثلج المجروش أو فوقها، يجب الحفاظ على التلامس الجيد بين الثلج والأسماك طوال مدة تغطيتها.
2. يجب أن يكون جميع الثلج المستخدم لعرض الأسماك مُعدًا من الماء الصالح للشرب.

عرض الأغذية الجاهزة للأكل

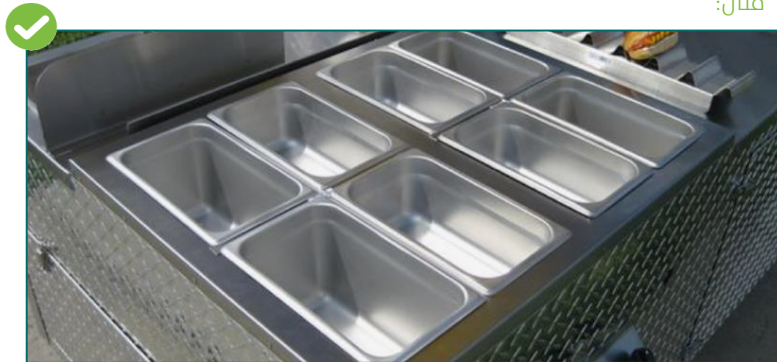
1. يجب تقديم الأغذية الجاهزة للأكل في عبوات أو حاويات مزودة بأغطية محكمة، وفي حال عدم إمكانية ذلك وتُركت الأغذية غير مغلقة، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

 - يجب أن يشرف موظف مسؤول من موظفي تداول الأغذية على منطقة العرض للتأكد من إزالة أي أغذية تلوثت بفعل أحد العملاء أو من المحتمل أن تكون قد تعرضت للتلوث من وحدة العرض على الفور.
 - يجب فصل أدوات تقديم كل نوع من الأغذية أو توفير طرق توزيع أخرى للحد من احتمالية تلوث الأغذية.
 - يجب وضع حواجز وقائية مثل "حواجز الوقاية من العطس" لتقليل احتمالية التلوث بفعل العملاء.

5.5.12 متطلبات حفظ الأغذية ساخنة

1. يجب تطبيق الإجراءات التالية للحفاظ على درجات الحرارة وإبقاء الأغذية ساخنة، وإذا لم يكن لدى المنشأة معدات لحفظ الأغذية ساخنة، فيجب تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري.
- يجب استخدام المعدات المناسبة لحفظ الأغذية ساخنة في أثناء التقديم، مع اتباع تعليمات الشركة المصنعة للمعدات.

مثال:

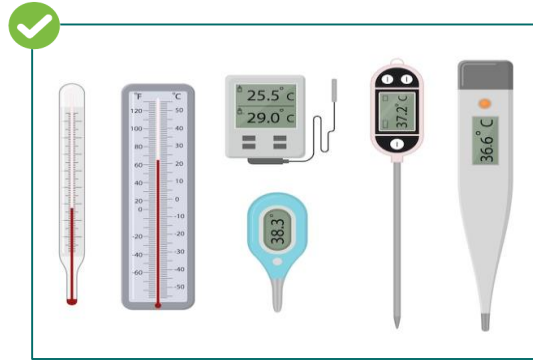


- يجب فحص المعدات بانتظام للتأكد من عملها بفعالية.
- يجب التأكد من وصول المعدات إلى درجة الحرارة المطلوبة قبل وضع أي أغذية داخلها.
- يجب أن تُحفظ الأغذية الساخنة عند درجة حرارة لا تقل عن (60) درجة مئوية وتستهلك خلال (6) ساعات، وفي حال انخفاض درجة الحرارة عن (60) درجة مئوية، فيجب استهلاك الأغذية خلال (4) ساعات أو التخلص منها.
- إذا أُخرجت الأغذية من معدات حفظ الأغذية الساخنة لعرضها، فيجب ألا تُخاط بالأغذية المعروضة بالفعل.

5.5.13 أحكام التحكم في درجات الحرارة

1. يجب على المنشأة الغذائية تنفيذ نظام لمراقبة درجات الحرارة، ويمكن تحقيق ذلك من خلال الطرق التالية:
 - تركيب جهاز مزود بشاشة رقمية أو إدخال مقياس درجة حرارة في المعدات لعرض درجة الحرارة، إذا لم توجد شاشة رقمية أو يتوفر بديل للمنتج، فيجب فحص درجة حرارة المنتج نفسه.
 - استخدام جهاز يحمل ملصقاً مدوناً عليه "لفحص درجة الحرارة فقط"، ووضعه في المعدات لاستخدامه في فحص درجة الحرارة يدوياً.

مثال:



5.5.14 أحكام التقديم

1. يوصى أن تكون صالة التقديم في الجزء الأمامي للمنشأة حيثما أمكن، ويمكن أن تكون مقسمة على غرف أو مفتوحة أو استخدام حواجز قصيرة ثابتة أو متحركة، وتأثت بالآثار الملائم.
2. يجب تقديم جميع الأغذية في أطباق نظيفة والمشروبات في أكواب أو فناجين نظيفة أو في أوعية أو عبوات محمولة ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الأغذية تُستخدم مرة واحدة.
3. يمنع استخدام أي أدوات مائدة متصدعة أو ذات حواف مكسورة أو تالفة.
4. يمنع استخدام صالة التقديم للتخزين.
5. يمنع إعادة استخدام الأغذية التي سبق تقديمها أو بيعها.



5.5.15 متطلبات الإبلاغ بمعلومات المنتج

1. يجب الالتزام بمتطلبات الهيئة العامة للغذاء و الدواء فيما يخص المنتجات ذات الادعاءات الصحية و التغذوية.
2. الالتزام بلائحة الادعاءات عند وضع ملصقات على المنتجات الغذائية وذلك وفقاً:
 - (SFDA.FD 2333) اشتراطات الأغذية ذات الادعاءات الصحية و التغذوية .
 - (SFDA.FD 5016) متطلبات الوجبات الغذائية متوازنة العناصر الغذائية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.
3. يجب وضع وقت وتاريخ انتهاء الصلاحية على الأغذية المبردة والجاهزة للأكل التي يجري تحضيرها والاحتفاظ بها في منشآت الخدمات الغذائية، وعلى سبيل المثال: يُستهلك خلال ساعة واحدة من الشراء؛ يُحفظ في درجة حرارة أقل من (5) درجات مئوية أو (-18) درجة مئوية.
4. يجب أن تمثل الأغذية سابقة التعبئة لجميع اشتراطات الملصقات المعمول بها على النحو المنصوص عليه في اللائحة الفنية الخليجية (SFDA.FD GSO9) "بطاقات المواد الغذائية المعبأة"، يشمل ذلك:
 - اسم صنف الغذاء.
 - قائمة المكونات.
 - تفاصيل عن مسببات الحساسية، إن وجدت:
 (الكرفس، الغلوتين، القشريات، البيض، الأسماك، الترمس، الحليب، الرخويات، الخردل، المكسرات، الفول السوداني، بذور السمسم، ثاني أكسيد الكبريت، الصويا)
5. إذا كانت المواد الغذائية سابقة التعبئة والمصنعة تجارياً تباع في صورة عبوات منفردة، فيجب أن تحمل أو أن يُختتم أو يُطبع على ملصقاتها أو على أي مكان آخر علامة التاريخ التي توضح تاريخي الإنتاج وانتهاء الصلاحية، على النحو المحدد والمعتمد من الجهات المعنية بالرقابة على الغذاء.
6. يجب عدم إزالة علامة التاريخ الموجودة على العبوة الأصلية أو محوها أو تغييرها أو تمويهها أو وضعها على تاريخ آخر أو العبث بها بأي شكل من الأشكال.
7. يجب توفير تعليمات الاستخدام بعد فتح العبوة الأصلية عند الاقتضاء، وعلى سبيل المثال: "يُحفظ مبرداً بعد الفتح ويُستهلك في غضون ثلاثة أيام".
8. لا يُشترط الالتزام بتلك التعليمات في المخبوزات التي تُستهلك عادةً في غضون (24) ساعة، حيث يكون الاكتفاء بتاريخ الإنتاج مقبولاً.
9. يجب أن تكون الملصقات والبيانات التوضيحية المصاحبة لها باللغة العربية، وعند استخدام لغة أخرى يجب أن تكون إلى جانب اللغة العربية.



10. يجب أن تمثل المنشأة الغذائية للاشتراطات التنظيمية المتعلقة بمعلومات للعملاء عن مسببات الحساسية المنصوص عليها في:

- لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم المواصفة (SFDA.FD GSO 2605) بشأن الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل واللائحة الفنية الخليجية GSO 9 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة، حسب الاقتضاء.
- المواصفة رقم (SFDA.FD 5028) بشأن الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المعبأة
- المواصفة رقم (SFDA.GSO 1909) بشأن اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل.
- 11. يجب على المنشآت الغذائية تقديم معلومات عن الأغذية الأربعة عشرة المحددة المسببة للحساسية ومشتقاتها البروتينية. وفي حال وجود أحد مسببات حساسية الطعام هذه على أي مستوى، سواء أكان مكوناً أو ضمن مزيج من المكونات (مكون مركب) أو في صورة مضافات غذائية أو مادة مساعدة في التصنيع:
- يجب أن تمثل الأغذية المعبأة لاشتراطات المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية المنصوص عليها في اللائحة الفنية الخليجية (SFDA.FD GSO 9) بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- في حال تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري المعفاة من اشتراط وضع الملصق، يجب عرض المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية على وسيلة واحدة أو أكثر من الوسائل التالية (قائمة الوجبات، العبوة، لوحة العرض، تذكرة المنتج) أو من خلال توجيه العميل إلى الحصول عن تلك المعلومات من أحد العاملين (يجب تدريب العاملين على النحو المناسب).

5.5.16 متطلبات التعامل مع حالات عدم المطابقة

1. في حال تبين للمنشأة الغذائية أن أحد الأغذية أو المكونات يُحتمل أن يكون غير آمن أو غير صالح للاستهلاك، فيجب عليها القيام بما يلي:

- اتخاذ إجراء فوري للسيطرة على المكونات المعيبة والأطباق المحضرة منها.
- فصل أي منتج معيب متبقٍ، ووضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك الآدمي"، وتخزينه بشكل آمن.
- التخلص بعناية من جميع المنتجات المعيبة، بما يضمن عدم دخولها في السلسلة الغذائية للإنسان أو الحيوان.

2. فيما يلي بيان الأسباب التي قد تؤدي إلى ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته أو الاشتباه في ذلك:

- استدعاء الغذاء من قبل المورد أو إرجاع الغذاء من قبل العميل.
- حفظ الغذاء في درجة حرارة غير مناسبة.
- تلوث أو تلف الغذاء أو تجاوز الغذاء تاريخ انتهاء صلاحيته.
- عدم وضع ملصق واضح على الغذاء وعدم إمكانية التعرف عليه.
- وجود دليل على إصابته بالآفات.



5.5.17 المتطلبات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء

1. يجب احتفاظ المنشأة الغذائية بالوثائق التالية وإتاحتها للجهات الرقابية على الأغذية أو أخصائي سلامة الغذاء أو أي مسؤول مخول آخر. الوثائق المحددة هي:
 - الشهادات الصحية لموظفي تداول الأغذية الصادرة من جهة معتمدة.
2. يجب الاحتفاظ وتوفير المعلومات التالية:
 - شهادة تحليل السرعات الحرارية من مختبر معتمد، أو الاكتفاء بوثيقة تحليل السرعات الحرارية المعدة داخل المنشأة حسب تعليمات الهيئة العامة للغذاء والدواء.
 - أرقام الاتصال للجهات الحكومية المختصة في حالات الطوارئ.
 - يمكن أن تكون الوثائق مطبوعة أو مؤلفة من وثائق مطبوعة وإلكترونية في حال كانت المنشآت تستخدم حلولاً رقمية.

5.5.18 متطلبات سياسة الإبلاغ

1. يجب على المنشأة الغذائية عند اكتشافها عدم سلامة الغذاء اتخاذ الإجراءات التالية، من دون الإخلال بالأنظمة واللوائح ذات الصلة:
 - إبلاغ الجهات المختصة بالمشكلة، والتعاون في أي تحقيق.
 - وقف استخدام الغذاء أو المكون إذا كان لا يزال تحت سيطرتها، ويتم عزله بشكل آمن يوضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك" مع الاحتفاظ به بالطريقة المثلى الموضحة على المنتج، كما ويتم الاحتفاظ بالتفاصيل الكاملة لكمية المواد المتبقية من الدفعة المعيبة المشتراة - إن تم شراؤها - وكمية المواد المستخدمة.
2. يجب أن تبلغ المنشأة الغذائية الجهات المختصة في حال إصابة أكثر من موظفين اثنين بالإسهال أو القيء في أثناء وجودهم في بيئة العمل.
3. إذا كانت ثمة عدة شكاوى تتعلق بالغذاء نفسه، فيجب إيقاف بيعه.
4. عند عزل أحد الأغذية أو المكونات يجب الاحتفاظ به لأغراض التحقيق والاختبار.



5.5.19 متطلبات التتبع والاستدعاء

1. يجب إنشاء نظام تتبع في المنشأة الغذائية (ورقي أو رقمي) يشمل جميع الأغذية والمكونات والعبوات المستخدمة في تحضير الأغذية. ويجب أن يتيح هذا النظام للمنشأة الغذائية معرفة مصدر المكون أو الصنف، وتحديد تفاصيل دفعة معينة (تتبع الكمية)، ما يسمح باستدعاء المنتجات أو يدعم التحقيق في حالات عدم المطابقة.
2. يلزم على المنشأة الغذائية الاحتفاظ بوثائق التتبع لمدة لا تقل عن (180) يوماً بعد انتهاء فترة الصلاحية وتوفيرها عند الطلب، وعلى علم بالجهة التي تم شراء المنتجات منها ومعلومات التاريخ بما يحقق أغراض التتبع.
3. يجب تسجيل اسم المورد في نظام التتبع عند وصول البضائع إلى المنشأة الغذائية، ويجوز استخدام الفاتورة أو إشعار الاستلام لهذا الغرض. كما قد يكون من المفيد الاحتفاظ بقائمة تضم أرقام الاتصال بالموردين، والعملاء من الشركات -إذا لزم الأمر- في حالات الطوارئ، في حال استدعاء منتج.



5.6

متطلبات الصيانة العامة:

1. يجب القيام بالصيانة الدورية والوقائية على العناصر الإنشائية وكافة التجهيزات والتمديدات والتوصيلات والمعدات ومنها:
 - صيانة اللوحات التجارية والحفاظ عليها خالية من التشققات والكسور والأعطال.
 - صيانة واجهة المحل/المنشأة والمحافظة عليها خالية من العيوب مثل الكسور والشروخ الكبيرة الواضحة والمسببة للتشوه البصري.
 - صيانة الجدران الخارجية للمحل/المنشأة، والتأكد من خلوها من الماصقات، والعيوب، والتشققات والشروخ الكبيرة الواضحة والمسببة للتشوه البصري.
 - صيانة الأرضيات والجدران الداخلية والأسقف والحفاظ على نظافتها والتأكد من خلوها من العيوب والتشققات الكبيرة الواضحة.
 - صيانة أجهزة التكييف والتأكد من فعاليتها وسلامة التمديدات وعدم وجود تسريبات منها، ويمنع تجميع المياه في أوعية مكشوفة.
 - صيانة مصابيح الإضاءة بشكل دوري، والتأكد من عدم وجود مصابيح معطلة أو مكسورة.
 - صيانة تمديدات الخدمة بما فيها تمديدات الغاز والمياه والصرف الصحي والأسلاك الكهربائية، والتأكد من تغطيتها في جميع أجزاء المحل/المنشأة الداخلية كالأسقف والجدران والأرضيات.
2. لتجنب خطر التلوث بالمواد الغريبة، يجب على المنشأة الغذائية التأكد من عدم تأثر سلامة الغذاء في أثناء عمليات الصيانة، وعند الحاجة إلى إجراء صيانة فورية يمكن أن تسفر عن خطر تلوث الأغذية التي يجري إنتاجها، يجب التوقف عن إنتاج أي أغذية في المنطقة حتى إتمام المهمة وتنظيف المنطقة جيداً.



5.7

متطلبات النظافة العامة:

1. يجب توفير معدات التنظيف والادوات المنظفة والمطهرة المطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة والمعدّة للاستخدام في مرافق تداول الأغذية.
2. يجب تنظيف منطقة التحضير وتطهيرها بعد تداول الأغذية غير المطهورة وقبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل.
3. يجب دائماً استخدام الكيماويات المنظفة المعدّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي) وتخزينها في الأماكن المخصصة، وإعدادها وفقاً لتعليمات الشركة المصنّعة.

مثال:



4. تُستخدم المنظفات لإزالة الأوساخ والدهون والبقايا، بينما تُستخدم المطهرات لتقليل الكائنات الحية الدقيقة إلى مستوى آمن، ويُشار إلى استخدام المنظفات والمطهرات على التوالي بأنه عملية التنظيف المكونة من مرحلتين، وتُستخدم للتنظيف العميق، كذلك يمكن استخدام مطهر بخاخ في عملية تنظيف مكونة من مرحلة واحدة للتنظيف أولاً بأول، فيما يلي تفصيل لإجراء التنظيف الفعال:

 - يلزم استخدام منظف لإجراء عملية التنظيف، ويمكن أن يكون ذلك باستخدام الماء الساخن والصابون أو أحد منتجات التنظيف القادرة على إزالة الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات، وقد يستلزم الأمر فركاً يدوياً لإزالة بعض البقايا، وبمجرد أن تصبح المعدات نظيفة، ينبغي شطفها بالماء.
 - يلزم استخدام مطهر لإجراء عملية التطهير، ويجب أن يُستخدم على أسطح العمل والمعدات ويُترك طوال المدة المطلوبة حسب تعليمات الشركة المصنّعة.

5. عند وصول التوريدات ووضع الصناديق على الأسطح الملامسة للأغذية، وبمجرد تخزين جميع البضائع، يجب تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتعقيمها.



6. يجب تنظيف معدات المطبخ المتسخة بعد كل استخدام.
7. يجب تنظيف الأحواض بعد الاستخدام.
8. يجب تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها بمجرد حدوث أي انسكابات عليها.
9. يجب غسل أسطح العمل بعناية بين المهام لمنع حدوث التلوث الخلطي.
10. يجب تنظيف التلجالات وتطهيرها بانتظام.
11. يجب تنظيف جميع المناطق التي يلمسها الأشخاص بشكل متكرر، مثل أسطح العمل والأحواض والصنابير ومفاتيح الإضاءة ومقابض التلجالات أو المجمدات وفتحات العلب والموازين وماكينات تسجيل المدفوعات النقدية.
12. في حال عدم وجود غسالة أطباق أو وجود عناصر لا يمكن غسلها فيها، يجب اتباع عملية التنظيف المكونة من مرحلتين:
 - المرحلة الأولى: التنظيف العام باستخدام المنظفات، ويشمل الإزالة المادية للأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية والبقايا من الأسطح والمعدات.
 - المرحلة الثانية: التطهير، ويشمل استخدام المطهرات تبعاً لتعليمات الشركة المصنعة فيما يتعلق بمعدل تخفيفها وزمن تلامسها.
13. يجب على المنشأة الغذائية عند استخدام المناشف إتباع ما يلي:
 - مناشف ورقية تُستخدم مرة واحدة، ويُتخلص منها بعد كل مهمة.
 - مناشف متعددة الأغراض تُنظف وتُطهر بعد كل مهمة وفي نهاية اليوم.
14. لا يمكن استخدام المناشف نفسها للأرضيات والأسطح الأخرى.
15. إذا لامست المناشف المتسخة أي أدوات من أدوات المطبخ أو أسطح العمل أو المعدات، فيجب غسلها وتطهيرها وتجفيفها.
16. إذا لامست المناشف المتسخة أي أغذية، فيجب التخلص من هذه الأغذية.
17. عند عدم توفر أحواض مخصصة يجب أن توضع ضوابط للفصل الزمني والتنظيف، فعند استخدام الحوض نفسه لغسل المعدات والأغذية غير المطهورة وتحضير الأغذية الجاهزة للأكل، يجب تغيير المياه وتنظيف الحوض وتطهيره جيداً -بما يشمل الصنابير- بين الاستخدامات.
18. يجب تنظيف المركبات التابعة للمنشأة الغذائية بفعالية قبل الاستخدام.
19. إذا كانت المعدات مصممة بما يتيح تنظيفها دون فك، يُستخدم مزيج من المواد الكيميائية والحرارة والماء لتنظيف الماكينات المغلقة أو الأبواب أو المواسير.



20. عند تنظيف المعدات دون فكها:

- يجب على المنشأة الغذائية التأكد من وجود إجراءات تنظيف مفصلة واتباعها حتى لا يتبقى أثر للكيمياويات المنظفة في المعدات.
- يجب أن تمر الكيمياويات المستخدمة في التنظيف والتطهير عبر نظام ثابت لتنظيف جميع الأسطح الأنبيبي الداخلية.

21. يجب الحفاظ على نظافة مظهر الاثاث كالطاولات والكراسي في منطقة التقديم، باستخدام معدات التنظيف المخصصة.

5.7.1 متطلبات إدارة مكافحة الآفات

1. يجب تركيب أجهزة مكافحة الحشرات والقوارض المصممة لاصطياد الحشرات أو الأجهزة التي تطرد الحشرات، يجب تحديد مواقعها بحيث لا تسقط الحشرات الميتة أو بقاياها في الأغذية المكشوفة أو المعدات. ويجب تنظيف مصائد الحشرات بصفة منتظمة أو عند امتلائها بالحشرات.
2. في حال ثبوت الإصابة بالآفات، يجب اتخاذ الإجراءات التالية على يد متعهد في مكافحة الآفات:
 - يجب التخلص من أي أغذية ملوثة بالآفات أو بكيمياويات مكافحة الآفات، ثم تنظيف جميع المناطق المصابة والمناطق المحيطة بها والملابس والمعدات وتطهيرها.
 - يجب استخدام مبيدات القوارض والحشرات بطريقة لا تلوث الأغذية؛ فلا يجوز استخدامها في أثناء إنتاج الأغذية أو تحضيرها، كذلك يجب تغطية جميع الأغذية المكشوفة وحمايتها جيداً.
3. يجب تخزين أي كيمياويات أو أدوات تُستخدم في توزيع مبيدات الآفات بصورة آمنة بعيداً عن منطقة المطبخ، وعلى أن تخزن في عبواتها الأصلية.
4. يمنع وجود الحيوانات – بما يشمل الحيوانات الأليفة – داخل أو بالقرب من مناطق تداول الأغذية.



5.8

متطلبات التحكم في النفايات:

1. يجب الالتزام بالمتطلبات والارشادات الصادرة من قبل الوزارة والمركز الوطني لإدارة النفايات.
2. يجب في النفايات الموجودة داخل المنشأة الغذائية أن تكون:
 - مخزنة في حاويات يسهل الوصول إليها.
 - في وحدات مستقلة تُفتح بآلية لا تعتمد على اللمس باليد، أو موضوعة ضمن طاولة العمل (دون غطاء)، تكون غير مغطاه خلال فترة التحضير وتسهل إزالتها لتفريغها.
 - قوية ومتينة وقابلة للتنظيف والتطهير بصورة دورية.
3. عند وجود أغذية متبقية في الأواني، يجب التخلص منها بحيث لا تشكل خطراً بحدوث تلوث.
4. يجب التخلص من رواسب القهوة المتبقية في رأس آلة القهوة في درج (وعاء) منفصل قبل نقلها إلى سلة المهملات.
5. يجب وضع جميع المخلفات الغذائية بعيداً عن منطقة تحضير الأغذية في منطقة مخصصة لها قبل جمعها، ويجب الحفاظ على نظافة هذه المنطقة وترتيبها وتطهيرها بانتظام لمنع نشاط الآفات.
6. يجب تجميع دهون وزيت القلي المستعملة وغير الصالحة للاستخدام في أوعية مخصصة محكمة الغلق من المعدن أو البلاستيك، على أن تعرف بعلامات خاصة، وأن يكتب عليها عبارة (دهون وزيت غير صالحة للاستخدام الآدمي).
7. يجب تخزين الأوعية بعد تمام ملئها في مكان مستقل منفصل مخصص لهذا الغرض، بحيث تكون بعيدة عن أوعية وعبوات الدهون والزيت الصالحة للاستخدام.
8. يلزم التخلص من الزيوت والدهون المستخدمة حسب الأنظمة والتعليمات.



5.9

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/المنشأة أو داخل المبنى.

5.10

المتطلبات الخاصة بالعاملين:

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 وزبي 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 اسم الموظف والمنشأة على الزي الخاص بالمنشأة.
 - تقييد جميع العاملين بالمحافظة على النظافة الشخصية.
 - عدم استخدام المنشأة للسكن.
 - عدم التدخين إلا في الأماكن المخصصة لذلك.
2. يجب على جميع العاملين في المنشأة الغذائية الحصول على شهادة صحية.
3. يجب أن يكون كل العاملين في تداول الأغذية في صحة جيدة.
4. يجب على المنشأة الغذائية إيقاف العامل عن العمل وصرفه عند ظهور أي من الحالات التالية:
 - إذا ظهرت عليه أي أعراض مرتبطة بالإصابة بمرض معوي معدٍ حاد مثل الإسهال أو الحمي أو القيء.
 - إذا اكتشف الإصابة بأحد الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية مثل الكوليرا والتهايب الكبدي وحمى التيفوئيد / نظيرة التيفوئيد.
 - ألا يكون مصاب بأمراض جلدية أو لديه جروح أو قروح تُخرج إفرازات في أي جزء مكشوف من الجسد؛ وألا تخرج أي إفرازات من عينيه أو الأنف، ويسمح بالعمل في حال كان الجرح سطحي ونظيف ومغطى بضمادات.
5. يجب ألا يعود العاملين في تداول الأغذية المصابون بأمراض تنتقل عن طريق الأغذية إلى العمل إلا بعد اختفاء أعراض المرض تمامًا، أو بعد انتهاء الإجازة المرضية الصادرة من الجهة المختصة.



6. يجب على العاملين في تداول الأغذية ارتداء ملابس واقية.
7. يجب على العاملين في إعداد وتحضير الأغذية ارتداء القفازات التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) ويجب تغييرها بانتظام، لا يلزم ارتداء القفازات للعاملين على الأفران أو مصادر الحرارة العالية.
8. يجب ارتداء الكمامة لتغطية الأنف والفم في أماكن معالجة الأغذية.
9. يمنع ارتداء العاملين في تداول الأغذية ملابسهم الواقية خارج المبنى أو عند استخدام دورات المياه.
10. يجب تبديل القفازات عند الخروج من منطقة المطبخ والعودة أو لمس أي أسطح غير معقمة مثل مقابض الأبواب أو عند لمس أي طعام نيء والخضروات والفواكه غير المغسولة.
11. يجب غسل الأيدي وتغيير القفازات بعد تداول اللحوم أو الدواجن.
12. يجب تغطية شعر الراس والذراعين بإحكام، للعاملين في إعداد وتحضير الأغذية.
13. يجب على العاملين في تداول الأغذية غسل الأيدي بعناية تامة باستخدام صابون الايدي المضاد للبكتيريا وتجفيفها وتغيير القفازات، في أحواض مخصصة لغسل الأيدي في الأوقات التالية:
 - قبل بدء العمل وبعد أخذ استراحة.
 - قبل تداول الأغذية.
 - قبل تداول الأغذية الجاهزة للأكل.
 - بعد ملامسة الأغذية النيئة وأغلفتها، ويشمل ذلك الفواكه والخضراوات غير المغسولة.
 - بعد استخدام دورة المياه.
 - بعد وضع ضمادة على جرح أو تغييرها.
 - بعد التعامل مع زميل أو عميل مريض.
 - بعد ملامسة الآفات أو فضلاتها.
 - بعد تداول الأغذية النيئة الملوثة ذات الأصل الحيواني أو النباتي.
 - بعد التعامل مع المعدات أو الأدوات المتسخة.
 - بعد العطس أو التمخط أو السعال أو التدخين أو تناول الطعام أو الشراب.
 - بعد التعامل مع الحيوانات أو النفايات.
 - بعد ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث اليدين (مثل القيام بمهام التنظيف أو التعامل مع النقود أو الفحم أو ما إلى ذلك).



14. يمنع القيام بالممارسات التي قد تسبب تلوث الاغذية في مناطق تداول الأغذية ومنها:

- التدخين أو استخدام السجائر الإلكترونية أو تناول التبغ.
- مضغ الطعام أو تناوله أو العطس أو السعال أو البصق فوق الأغذية غير المحمية أو الأسطح الملامسة للأغذية.
- ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل دون قفازات.
- الجلوس أو الاستلقاء أو الوقوف على أي سطح من المحتمل أن تلامس الأغذية.
- تذوق الأغذية باستخدام الأصابع.
- لمس الشعر أو أجزاء أخرى من الجسم مثل الأنف أو العين أو الأذن.
- ارتداء ساعات اليد أو الحلي.
- استخدام أدوات التجميل (مثل الأظافر أو الرموش الصناعية أو طلاء الأظافر).

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 المطاعم الفاخرة 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. يجب على المنشآت الغذائية، الالتزام بالأنظمة والتعليمات واللوائح التنفيذية واللوائح الفنية الصادرة عن الهيئة العامة للغذاء والدواء.

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 ووفقاً للوائح الجزاءات عن المخالفات البلدية، وفيما يخص مخالفات كود البناء السعودي فيتم ضبطها وتوثيقها من قبل الجهات ذات العلاقة بنظام تطبيق كود البناء السعودي، وأما ما هو خارج عن اختصاص الوزارة فيتم التظلم منه أمام الجهات المختصة وفق أنظمتها.

الباب السابع

الأدلة المرجعية

7.1 الأدلة والأكواد المرجعية



7.1

الأدلة والأكواد المرجعية:

1. نظام إجراءات التراخيص البلدية ولأئحته التنفيذية الصادر من وزارة البلديات والإسكان.
2. الأنظمة واللوائح والقواعد التنفيذية والفنية الصادرة من وزارة البلديات والإسكان.
3. نظام الغذاء ولأئحته التنفيذية.
4. نظام إدارة النفايات ولأئحته التنفيذية.
5. دليل المداخل للأنشطة التجارية الصادر من وزارة البلديات والإسكان.
6. الدليل الإرشادي للوصول الشامل في البيئة العمرانية الصادر من مركز الملك سلمان لأبحاث الإعاقة.
7. المتطلبات الوقائية للحماية من الحريق الصادرة من الدفاع المدني.
8. اللائحة التنفيذية لنظام المياه الخاصة بتنظيم أنشطة تقديم الخدمة الصادر عن وزارة البيئة والمياه والزراعة.
9. نظام استخدام كاميرات المراقبة الأمنية ولأئحته التنفيذية.
10. دليل التنظيم الموحد لبيئة العمل في منشآت القطاع الخاص الصادر من وزارة الموارد البشرية والتنمية الاجتماعية.
11. الأنظمة واللوائح التنفيذية واللوائح الفنية الصادرة عن الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة.
12. الأنظمة واللوائح التنفيذية واللوائح الفنية الصادرة عن الهيئة العامة للغذاء والدواء.
13. الاشتراطات العامة لتجهيز وتداول الشاورما الصادرة عن هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية.
14. لائحة الجزاءات عن المخالفات البلدية.
15. 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)

