

وزارة البلديات والإسكان
Ministry of Municipalities and Housing



الاشتراطات البلدية للعربات المتنقلة

1447هـ - 2025م





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 ٢٣/٩/١٤٣٥ هـ والمتضمن بالمادة الثالثة: "تختص الوزارة بإصدار التراخيص البلدية للأنشطة بجميع أنواعها، وتعديلها، وتجديدها، وإيقافها، وإيقافها"، وبالإطلاع على لائحة اشتراطات السيارات المتجولة لبيع الأغذية الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٤٣٩٣٩) وتاريخ ٠٨/٠٩/١٤٣٩ هـ، والاشتراطات البلدية للأنشطة المتنقلة غير الغذائية الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٤٢٠٠٣٧٠٢٧٥) وتاريخ ١٥/٠٥/١٤٤٢ هـ.

يقرر ما يلي

أولاً: الموافقة على " الاشتراطات البلدية للعربات المتقلة " بالصيغة المرفقة.

ثانياً: تحل هذه الاشتراطات محل لائحة اشتراطات السيارات المتجولة لبيع الأغذية الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٤٣٩٣٩) وتاريخ ٠٨/٠٩/١٤٣٩ هـ، والاشتراطات البلدية للأنشطة المتنقلة غير الغذائية الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٤٢٠٠٣٧٠٢٧٥) وتاريخ ١٥/٠٥/١٤٤٢ هـ.

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

رابعاً: تعطى العربات المتنقلة المرخصة مهلة تصحيحية لمدة (١٨٠) يوم من تاريخ النشر.

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

والله ولي التوفيق،،،

راجحي
الرحمن

وزير البلديات والإسكان

ماجد بن عبدالله الحقييل



المحتويات

37	الباب السادس: الأحكام العامة والتظلمات	4	الباب الأول: المقدمة والتعريفات
38	6.1 الأحكام العامة	5	1.1 المقدمة
38	6.2 التظلمات والشكاوى	5	1.2 الأهداف
		5	1.3 نطاق التطبيق
		6	1.4 المصطلحات والتعريفات
39	الباب السابع: الأدلة المرجعية		
40	7.1 الأدلة والأكواد المرجعية	10	الباب الثاني: متطلبات الترخيص
		11	2.1 متطلبات الترخيص
		12	الباب الثالث: المتطلبات المكانية
		13	3.1 متطلبات الموقع
		14	الباب الرابع: المتطلبات الفنية
		15	4.1 المتطلبات الفنية العامة
		15	4.2 متطلبات التهوية والتكييف
		16	4.3 متطلبات العربة أو المقطورة أو نصف المقطورة
		17	4.4 متطلبات اللوحات التجارية
		18	الباب الخامس: المتطلبات التشغيلية
		19	5.1 المتطلبات التشغيلية للأنشطة
		19	5.2 متطلبات وحدات الأرفف وطريقة عرض السلع للأنشطة الخاضعة لأشراف الوزارة
		20	5.3 متطلبات التجهيزات الأساسية للأنشطة الغذائية
		21	5.4 متطلبات سلامة الأغذية للعربات الغذائية
		28	5.5 متطلبات الصيانة العامة
		29	5.6 متطلبات النظافة العامة
		32	5.7 متطلبات التحكم في النفايات
		33	5.8 المتطلبات الخاصة بالعاملين
		35	5.9 متطلبات الأمن والسلامة
		36	5.10 متطلبات الدفع الإلكتروني

الباب الأول

المقدمة والتعريفات

1.1 المقدمة

1.2 الأهداف

1.3 نطاق التطبيق

1.4 المصطلحات والتعريفات



1.1

المقدمة:

تمثل هذه الاشتراطات تنظيماً لقطاع الأنشطة التجارية المتنقلة عبر العربات 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 السلامة 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. تطوير وتحسين بيئة الأعمال بطريقة تحقق الطموحات والأهداف العامة للفرد والمجتمع سوياً.
2. مساعدة الراغبين في الاستثمار في هذا المجال.
3. تنظيم الأنشطة التجارية المتنقلة الصحية والغذائية والغير غذائية من خلال تحديد المواقع المناسبة لممارسة النشاط.
4. رفع معايير سلامة تداول الغذاء.

1.3

نطاق التطبيق:

تطبق هذه الاشتراطات على العربات المتنقلة والمقطورة والنصف مقطورة (للمنشآت- والأفراد) للأنشطة الغذائية وغير الغذائية المسموح بها من قبل الوزارة والجهة المشرفة على النشاط.



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.

اللوحات الدعائية:

هي اللوحات المستخدمة للإعلان التجاري عن منتجات أو خدمات للغير سواءً بالكتابة أو النقش أو اللصق أو من خلال شاشة إلكترونية أو غيرها من التقنيات وتكون قائمة بذاتها أو متصلة بالعربة .

اللوحات الإعلانية:

هي اللوحات المستخدمة للإرشاد أو الإعلان عن الذات سواءً بالكتابة أو النقش أو اللصق أو من خلال شاشة إلكترونية أو غيرها من التقنيات وتكون قائمة بذاتها أو متصلة بالعربة .

اللوحات الإلكترونية والشاشات:

هي لوحات تعمل بالإضاءة الإلكترونية الثابتة أو المتحركة.

المواصفات القياسية المعتمدة:

هي المواصفات القياسية الصادرة عن الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة والجهات ذات العلاقة بالنشاط.

الأنشطة المتنقلة:

ممارسة نشاط تجاري مسموح به من الوزارة والجهة المشرفة عبر العربات المتنقلة والمقطورة والنصف مقطورة.

عامل العربة:

شخص مرخص له بتقديم خدمة مساندة داخل العربة أو المقطورة أو النصف مقطورة لنشاط تجاري متنقل.

الجهات ذات العلاقة:

هي الجهات التي لها علاقة في تنظيم النشاط وفق أنظمتها.

الجهة المشرفة:

كل وزارة أو هيئة أو مؤسسة عامة وما في حكمها مختصة - بموجب أنظمتها - بالإشراف على نشاط معين تتطلب ممارسته إصدار ترخيص له من تلك الجهة.

:SFDA

الهيئة العامة للغذاء والدواء.

العربة :

كل وسيلة من وسائل النقل البري أعدت للسير على عجلات أو جنزير وتسير أو تسحب بقوة آلية أو جسمية، ولا تشمل وسائل النقل المعدة للسير على خطوط السكك الحديدية.

المقطورة:

كل عربة ليس لها محرك تجرها عربة آلية أخرى.

نصف المقطورة:

مقطورة يستند جزء كبير من وزنها على السيارة القاطرة.

المواقع:

هي الأماكن المسموح بها من الأمانات والبلديات لممارسة نشاط تجاري متنقل.

التجهيزات:

جميع الاحتياجات الضرورية لممارسة النشاط لتتلاءم مع طبيعة العمل.

المنتج:

أي سلعة طبيعية أو معالجة أو مصنعة في شكلها النهائي لغرض تداولها.



بطاقة النشاط:

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

الرمز الإلكتروني الموحد:

خدمة رقمية تقدمها منصة بلدي تتيح وصول المستهلكين والمراقبين لبيانات ترخيص العربية عبر رمز الاستجابة السريعة (QR-Code).

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.

مولد الطاقة:

هو مصدر للطاقة الكهربائية ويعمل بالبنزين أو الديزل أو الطاقة الشمسية.

الوقود:

هي مادة تستخرج من مشتقات البترول سريعة الاشتعال، وتستعمل بكثرة في المحركات ذات الاحتراق الداخلي.

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 لملامسة الغذاء:

حاويات مصنوعة من مادة مناسبة لملامسة الأغذية بصورة مباشرة، ولها طريقة 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.

الغذاء:

كل ما هو معد للاستهلاك الآدمي، سواءً 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.

الأغذية ذات المخاطر العالية:

تلك الأطعمة التي تتطلب سيطرة على درجة حرارتها، لأنها قد تدعم النمو السريع للبكتيريا المُفَرِّضة، وتكون معايير السيطرة إما بالتبريد أو بالتسخين، والتي تتطلب أن تبقى هذه المنتجات على درجة حرارة (60) درجة مئوية أو أعلى، أو على درجة حرارة (4) درجات مئوية أو أدنى، (مثل: اللحوم والدواجن والأطعمة البحرية ومُنتجات الحليب والبيض والحساء والشوربات والخُضار المطبوخة).

الأغذية غير المطهورة:

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.

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.



التلوث الخطي:

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

مسببات الأمراض:

أي كائن حي دقيق يمكنه إلحاق الضرر بالإنسان.

السموم:

أي مادة سامة غالبًا ما تصدرها مسببات الأمراض.

الكائنات الحية الدقيقة:

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

الآفات:

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

مكافحة الحشرات:

الأساليب المختلفة المستخدمة في المقاومة أو الوقاية من جميع الآفات والحشرات وافرازاتها أو أجزائها، والتخلص منها بالطرق الصحية المناسبة.

التنظيف:

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

التطهير:

خفض 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.

ما يرد أولاً يُصرف أولاً:

إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما يرد أولاً يُصرف أولاً.

زمن/درجة حرارة الطهي:

إجراء محدد ضروري للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة.

درجة الحرارة الداخلية:

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

درجة الحرارة المحيطة:

درجة حرارة البيئة المحيطة، وتُستخدم عادةً لتعني درجة حرارة العربة.

الرطوبة النسبية:

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

فتحات التهوية:

هي منافذ أو فتحات تستخدم لتدفق وتصريف الهواء طبيعياً داخل وخارج العربة.

خزان التصريف:

هو خزان مصمم لتخزين المياه الناتجة عن الاستخدامات المختلفة داخل العربة ويكون محكم الإغلاق لمنع التسرب والروائح ويفرغ بشكل صحي وآمن.

منطقة الخطر:

هي نطاق درجات الحرارة الواقع بين (4 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 به لمراقبة سلامة الغذاء.



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.

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.

الباب الثاني

متطلبات الترخيص

2.1 متطلبات الترخيص



2.1 متطلبات الترخيص:

1. أن تكون إجراءات الإصدار والتجديد والتعديل والإيقاف والإلغاء للترخيص وفقاً لنظام إجراءات التراخيص البلدية ولائحته التنفيذية.
2. الحصول على موافقة الإدارة العامة للمرور.
3. موافقة الجهة المشرفة على النشاط -إن وجدت-.

مثال:

خدمات بلدي
balady services

رخصة نشاط تجاري
Commercial Activity Licence
عربة متنقلة

رقم الرخصة الموحد License Number تاريخ نهاية الترخيص License Expiry Date

اسم المالك Owner's Name رقم هوية المالك Owner's ID

التصنيف الصناعي القياسي الدولي (شهادة كود) SIC Classification النشاط التجاري Detailed Activity

البلدية Sub-Municipality المدينة Municipality الحي District الشارع Street

مساحة اللوحات الإعلانية Shop's Sign's Area مساحة المحل الإعلانية Shop's Total Area
متر مربع إرشادي | 0 متر مربع تعلمي موقع المحل

التاريخ Permits رقم الترخيص Permit Number تاريخ انقضاء الترخيص Permit Expiry Date

مركز الدعم الفني 199040 Balady.sa saudiomomra www.balady.gov.sa

الباب الثالث

المتطلبات المكانية

3.1 متطلبات الموقع



المتطلبات المكانية

3.1

متطلبات الموقع:

موقف عربية متنقلة	
<p>1. مواقع تابعة للأمانات أو المنشآت الحكومية أو القطاع الخاص. 1. المساحات العامة. 2. الفعاليات. 3. المواقع الاستثمارية. 4. الحاضنات البلدية.</p>	المواقع المسموح بها
<p>1. عند إشارات المرور. 2. تقاطعات الطرق والمداخل والمخارج للطرق الرئيسية والفرعية، والطرق ذات الكثافة المرورية العالية. 3. المواقع المخصصة للشرطة، والمرور، والدفاع المدني، والإسعاف ومواقف ذوي الإعاقة. 4. في الأماكن الغير مسموح بممارسة النشاط فيها من قبل القطاع البلدي. 5. الوقوف بجوار مصادر الملوثات البيئية، كمرادم النفايات وانبعاثات الغازات والأدخنة ومواقع الصرف الصحي وغيرها. 6. الوقوف أمام مخارج الطوارئ أو نقاط تجمع الإخلاء قرب المنشآت. 7. الوقوف بجوار محطات الوقود ومحلات الغاز، ويجب أن تكون بين العربية المتنقلة وتلك الأنشطة مسافة لا تقل عن (10م). 8. الوقوف داخل الأحياء السكنية.</p>	المواقع المحظورة
<p>يسمح بمواقف المجمعات التجارية على مراعاة الآتي : 1. ألا يؤثر سلباً على الطاقة الاستيعابية للمواقف والحركة المرورية. 2. الحصول على موافقة الجهة المالكة للمواقف. 3. الحصول على موافقة الأمانة/ البلدية.</p>	متطلبات خاصة

مثال: الأماكن المناسبة لوقوف العربات



الباب الرابع

المتطلبات الفنية

4.1 المتطلبات الفنية العامة

4.2 متطلبات التهوية والتكييف

4.3 متطلبات العربة أو المقطورة أو نصف المقطورة

4.4 متطلبات اللوحات التجارية



4.1

المتطلبات الفنية العامة:

1. يجب توفير حوض غسيل للعربات الغذائية والصحية على أن يتم توصيل أي تجهيزات ثابتة وتركيبات ومعدات معينة بمصدر الماء أو بمعدات وخدمات التصريف أو التنظيف بحيث تكون مرتبطة بخزان التصريف.
2. يجب أن تكون أرضية العربة مقاومة للانزلاق وذات سطحٍ مستوي خالي من التشققات والفراغات، ومصنوع من مواد غير منفذة للماء وتكون سهلة التنظيف والغسل ومقاومة للصدأ مثل (ستانلس ستيل)، ما لم تنص متطلبات الجهة المشرفة على غير ذلك.
3. في حال وجود تصريح اشغال رصيف يجب أن تكون جميع العناصر في الجلسات الخارجية آمنة وقابلة للإزالة بحيث لا تتسبب بالضرر لمرتادي الموقع، ولا تؤثر على البنية التحتية بأي شكل من الأشكال.
4. يسمح بوجود مقاعد داخل العربة أو المقطورة أو نصف المقطورة للعاملين ويراعى في التصميم سهولة رفعها وتثبيتها.
5. يجب توفير إضاءة (داخلية وخارجية) صناعية تسمح برؤية داخل العربة أو المقطورة أو نصف المقطورة وأن تكون من مكونات العربة.
6. يمنع استخدام الكشافات الغازية.

4.2

متطلبات التهوية والتكييف:

1. يجب تغطية فتحات التهوية من الخارج بشبك معدني يمنع دخول الحشرات والقوارض.
2. يجب توفير تهوية كافية ويسمح بتوفير وحدة تكييف مناسبة بحجم الجزء المخصص لمزاولة النشاط.
3. يجب ألا تزيد درجة الحرارة المحيطة عن (25) درجة مئوية مع ضمان عدم تكاثف البخار أو الغبار للأنشطة الغذائية.
4. يجب أن تكون العربة محكمة الإغلاق وعازلة للحرارة بما في ذلك الأبواب والنوافذ، ويستثنى من ذلك نوافذ البيع.



4.3

متطلبات العربة أو المقطورة أو نصف المقطورة:

1. يجب على صاحب العربة تصنيع (العربة والمقطورة والنصف مقطورة) في مصانع مسجلة لدى الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة، ويكون التصنيع وفق اللائحة الفنية للمقطورات ونصف المقطورات الصادرة من الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة لترخيص "المقطورة، ونصف المقطورة" ويستثنى من ذلك للعربات والمقطورات والنصف مقطورة المستوردة، وهذا لا يعفيها من أن تكون وفق الاشتراطات الموضحة بالجدول أدناه.

المواصفات	
الارتفاع	لا يزيد ارتفاع العربة عن سطح الأرض بما في ذلك اللوحة عن (4.50م)
العرض	لا يزيد عرض العربة عن (2.60م).
الطول	لا يقل عن (2.30م) ولا يزيد طول العربة عن (10م)

2. يجب الحصول على رخصة تشغيل من الهيئة العامة للنقل فيما يخص الشاحنات التي تزيد أطوالها عن الوارد ذكره في الجدول أعلاه.
3. يجب أن تكون العربة أو المقطورة أو نصف المقطورة مصممة ومجهزة تجهيزاً كاملاً للغرض الذي رخصت لأجله.
4. يجب أن تكون العربة سليمة من الناحية الفنية والتشغيلية وغير متهالكة.



متطلبات اللوحات التجارية:

محتوى اللوحات أو الملصق الجانبي	
النوعية (ملصق / لوحة)	العربة
يجب أن يكون ملصق جانبي، ويسمح باللوحة.	يجب ذكر اسم العربة، اسم النشاط، الرمز الإلكتروني (QR).
	يسمح بوضع العلامة التجارية المسجلة باسم المستفيد أو علامة الامتياز التجاري الحاصل على حقوقها.
يجب أن يكون الرمز الإلكتروني لبيانات الرخصة بحالة سليمة وخالي من العيوب.	
متطلبات الملصق واللوحة الإعلانية	
اللوحة	ملصق
يجب أن تكون مساحة اللوحة الخارجية مطابقة لما هو منصوص عليه بالرخصة.	
يمنع تغطية البيانات المرورية والتشغيلية للعربة المتنقلة.	
ألا تحجب مصابيح العربة المتنقلة (الأمامية أو الخلفية أو الجانبية).	
يمنع وضع اللوحة الجانبية ويسمح بوضع اللوحة العلوية فقط.	يسمح الملصق بتغطية كامل مساحة العربة المتنقلة باستثناء مساحة السطح والجهة الأمامية.
يجب أن تكون مثبتة بشكل آمن وبدون بروز.	-----
يمنع وضع ملصقات دعائية للغير إلا بتصريح.	
يجب ألا يحجب الزجاج الأمامي.	
مطابقة اللوحة لبيانات الترخيص	
الالتزام باشتراطات اللوحات الدعائية والإعلانية الصادرة من الوزارة.	
يجب صيانة أو إصلاح اللوحات التجارية التالفة.	

مثال توضيحي للوحة العلوية



مثال توضيحي للوحة الجانبية



المتطلبات التشغيلية

- 5.1 المتطلبات التشغيلية للأنشطة
- 5.2 متطلبات وحدات الأرفف وطريقة عرض السلع للأنشطة الخاضعة لأشراف الوزارة
- 5.3 متطلبات التجهيزات الأساسية للأنشطة الغذائية
- 5.4 متطلبات سلامة الأغذية للعربات الغذائية
- 5.5 متطلبات الصيانة العامة
- 5.6 متطلبات النظافة العامة
- 5.7 متطلبات التحكم في النفايات
- 5.8 المتطلبات الخاصة بالعاملين
- 5.9 متطلبات الأمن والسلامة
- 5.10 متطلبات الدفع الإلكتروني



5.1

المتطلبات التشغيلية للأنشطة:

1. يجب الحصول على الترخيص البلدي وتصريح الموقع قبل البدء في أعمال التشغيل.
2. يجب على صاحب الترخيص استخراج ترخيص إشغال رصيف في حال رغبته استخدام المنطقة المحيطة بالعربة والمقطورة ونصف مقطورة بعد موافقة الأمانة/ البلدية.
3. يجب على المنشآت التجارية المرخصة استخراج ترخيص/ تصريح لكل عربة ، أو مقطورة، أو نصف مقطورة، على أن تكون الأنشطة من الأنشطة المسموح بممارستها من خلال أنشطة العربات المتنقلة.
4. يجب على الأفراد المرخصين استخراج ترخيص / تصريح للعربة ، أو المقطورة ، أو نصف المقطورة على أن تكون الأنشطة من المسموح بممارستها من خلال أنشطة العربات المتنقلة .
5. يمنع مزاوله النشاط بعد الساعة الثانية عشرة صباحاً لجميع الأنشطة دون الحصول على تصريح 24 ساعة.
6. يمنع التدخين داخل العربة، أو المقطورة، أو النصف مقطورة .
7. يمنع استخدام مكبرات الصوت، أو السماعات الخارجية المتحركة، ويستثنى من ذلك العربات والمقطورة والنصف مقطورة المشاركة في الفعاليات .
8. يمنع تحضير وجبات الطعام للأنشطة الغذائية خارج العربة وفي حال استخدام الفحم والحطب للأنشطة الغذائية في اعداد الوجبات أو المشروبات فتكون في عربة مستقلة (مقطورة).
9. يمنع مخالفة النشاط الذي تم الترخيص لأجله.
10. يمنع إغلاق المواقف أو وضع لوحات تمنع الوقوف لغير الزبائن.
11. في حال وجود مقاعد داخل العربة أو المقطورة أو نصف المقطورة للعاملين يتم مراعاة سهولة رفعها وتثبيتها.
12. يجب تنظيف وأزالة مخلفات العربة من الموقع قبل مغادرته.
13. توفير صندوق للإسعافات الأولية
14. يمنع بيع أو تقديم منتجات التبغ بكافة انواعها.

5.2

متطلبات وحدات الأرفف وطريقة عرض السلع للأنشطة الخاضعة لأشراف الوزارة:

1. يجب توفير خزائن للعرض والتخزين (من مادة مقاومة للصدأ) وتكون مثبتة بالعربة لتخزين المواد المستخدمة لتقديم الخدمة.
2. يجب أن تكون الأرفف والأدراج مصنوعة من مواد قابلة للغسيل ومقاومة للصدأ والرطوبة وغير سامة، مثل: الألومنيوم أو الزجاج عالي التحمل، ويمنع استخدام الخشب.
3. يجب أن تكون جميع السلع والمواد منظمة ومرتببة على الأرفف والأدراج المخصصة للتخزين.
4. يمنع وضع أي نوع من السلع والمنتجات على أرضية العربة .
5. يجب تخصيص خزائن في العربة أو المقطورة أو نصف المقطورة للأغراض الشخصية للعاملين.
6. يمنع وضع الأجهزة والمعدات ووسائل التخزين خارج العربة أو المقطورة أو النصف مقطورة، ويستثنى من ذلك أثناء تقديم الخدمات للمركبات المتعطله على الطرق.



5.3

متطلبات التجهيزات الأساسية للأنشطة الغذائية:

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، وعلى سبيل المثال مادة (ستانلس ستيل).
2. يجب أن يكون الماء المستخدم داخل العربة الغذائية من المياه الصالحة للشرب، وأن يتوفر بالضغط ودرجة الحرارة المناسبين.
3. يجب أن تكون المعدات والأدوات من مواد آمنة للامسة الغذاء، ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.
4. يمنع استخدام الألواح الخشبية أو سكاكين بمقابض خشبية في تقطيع اللحوم والدواجن والأسماك وغيرها، وتستبدل بألواح وسكاكين بمقابض مصنوعة من مواد آمنة للامسة 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.
6. يجب أن تكون لماكينات صنع الثلج أغطية مناسبة تمنع دخول الأتربة أو الأوساخ إلى الأنابيب والمصارف والفتحات، للوقاية من تسرب القطرات الناتجة من العوامل الجوية (مثل الرياح أو الأمطار) والآفات وغيرها من الملوثات في البيئة.
7. يجب ألا تكون مغارف (ملاعق) الثلج ملامسة لقطع الثلج حال تخزينها.



5.4

متطلبات سلامة الأغذية للعربات الغذائية:

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

5.4.1 أحكام استلام الأغذية

1. يجب على صاحب الترخيص فحص جميع التوريدات للتأكد من أنها محفوظة في نطاق درجة الحرارة المطلوبة، خاصةً التوريدات المبردة أو المجمدة، وأن تكون سليمة التعبئة والتأكد من سريان تواريخ الصلاحية، وخالية من أي أثر على وجود آفات.

5.4.2 متطلبات التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة

1. يجب أن تكون جميع المنتجات الغذائية والادوات والمعدات المستخدمة في العربة الغذائية مطابقة للمواصفات القياسية السعودية.
2. يجب أن تكون اللحوم الطازجة الواردة للعربة الغذائية موردة من مصدر مرخص.

5.4.3 أحكام التخزين

1. يجب أن يكون لدى العربة 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 و مواد التعبئة والمواد الكيميائية.
2. 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.
3. 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:





4. 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 "يُستخدم قبل" (بمجرد فتحه).
5. يجب أن تكون مناطق تخزين الأغذية قادرة على حفظ الأغذية في درجات حرارة كالتالي:
 - الأغذية المبردة في درجة حرارة من (0) إلى (4) درجات مئوية.
 - الأغذية المجمدة في درجة حرارة أقل من (-18) درجة مئوية.
 - الأغذية المحفوظة في درجة الحرارة المحيطة حيث تتراوح ما بين (15) و(25) درجة مئوية.
6. يجب أن تتراوح نسبة الرطوبة ما بين (60 – 65%) في مخازن حفظ الأغذية في درجة الحرارة المحيطة.
7. يجب تخزين الأغذية وفقاً للاشتراطات الواردة في مواصفات المنتج حيثما كان ذلك متاداً.
8. يمنع تخزين الأغذية غير المطهورة فوق الأغذية الجاهزة للأكل.
9. يجب تخزين الأغذية الجاهزة للأكل فوق اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهورة والبيض، وكذلك فوق الخضراوات غير المعالجة وغير المطهورة.
10. يجب إغلاق العبوات التي استهلكتها بطريقتة ملائمة لمنع حدوث التلوث، وفي حال كانت العبوات مصنوعة من الصفيح المجلفن فيجب تفريغ ما تبقى في عبوات بلاستيكية آمنة وصحية ومحكمة الغلق.
11. يمنع التخزين على أرضية العربة بشكل مباشر.
12. يجب استخدام المكونات واستهلاكها خلال فترة الصلاحية التي حدتها الشركة المصنعة.
13. يجب التخلص من مكونات الأغذية إذا ظهرت عليها أي علامات فساد كتغيير اللون والطعم والرائحة والقوام.
14. عند انقطاع الكهرباء يجب اتباع التالي:
 - عدم فتح أبواب الثلاجات والمجمدات أثناء انقطاع الطاقة.
 - التخلص من كل الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجة حرارة تتجاوز (4) درجة مئوية لأكثر من ساعتين ، وفي حال ظهور أي علامات ذوبان على الأغذية المجمدة يجب استخدامها على الفور أو التخلص منها.
 - التأكد من درجة حرارة الثلاجة بعد عودة التيار الكهربائي حسب الدرجة المطلوبة للتبريد والتجميد.

5.4.4 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. عند تحضير العربة الغذائية للفواكه والخضراوات الطازجة يجب أن يراعى التالي:
 - 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 بماء صالح للاستخدام الآدمي.
 - تعقيم الخضراوات الورقية التي تستهلك مباشرة دون طهي بالمعقمات الآمنة حسب المواصفات القياسية.
5. عند تداول اللحوم أو الدواجن أو الأسماك غير المطهوه، يجب عدم غسلها لكي لا 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 المطهوه على الفور.
6. عند تحضير العربة الغذائية الشاورما، يجب الالتزام بتطبيق "الاشتراطات العامة لتجهيز وتداول الشاورما".
7. عند تحضير الشاورما يجب أن يكون من خلال صاج و(صبخ) مسطح ويمنع الأفقي.
8. يمنع تحضير المايونيز والصلصات داخل العربة، ويسمح باستخدام المايونيز والصلصات المنتجة في المصانع المرخصة.

5.4.5 أحكام الطهو

1. يجب اتباع إجراءات الطهو الصحيحة لتجنب الوقوع في منطقة الخطر، وإتباع أحكام الطهو المعتمدة في اشتراطات المطاعم الصادرة من الوزارة في جميع مراحل طهو المواد الغذائية.

5.4.6 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 (4) 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 (4) درجات مئوية على الأكثر خلال ساعتين من تبريدها، ويشمل ذلك الأغذية التي تتضمن مكونات معلبة أو مكونات أعيد إحلالها.
2. 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 مُعدّ للاستهلاك الفوري.
3. يسمح بتطبيق أي من طرق تبريد الأغذية الواردة في اشتراطات المطاعم الصادرة من الوزارة.



5.4.7 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 أُعيد تسخينها فوراً أو وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة.
3. يمنع إعادة تبريد أي أغذية أُعيد تسخينها مرة أخرى.

5.4.8 متطلبات تجميد الأغذية

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

5.4.9 متطلبات إذابة تجميد الأغذية

1. يجب إذابة تجميد الأغذية تماماً قبل طهيها أو استهلاكها ما لم تكن معدة للطهي في حال تجميدها، ويجب أن لا يذاب تجميد الأغذية إلا مرة واحدة فقط، ويجب اتباع تعليمات الشركة المصنعة للمنتجات الغذائية.
2. عند إذابة تجميد الأغذية 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 يكون من المفيد التخطيط لذلك سابقاً وإخراج كميات صغيرة لإذابة تجميدها في الثلاجة، وعند إذابة تجميد الأغذية غير المعلبة، تُستخدم إحدى الطرق التالية:
 - إذابة تجميد الأغذية في الثلاجة.
 - استخدام إعداد "إذابة التجميد" في المايكروويف.
 - وضع الأغذية في حاوية بغطاء وتعريضها للمياه الجارية الباردة أو الثلجة.
4. يمكن إذابة تجميد الأغذية المعلبة المجمدة في درجة الحرارة المحيطة إذا كانت تعليمات الشركة المصنعة تسمح بذلك مثل المخبوزات، الفواكه، أو المكسرات المبشورة.

5.4.10 أحكام العرض

1. عند عرض الأغذية يجب على العربة الغذائية اتخاذ جميع التدابير العملية لحمايتها من التلوث، مع الالتزام بضوابط درجة الحرارة المخصصة للأغذية الساخنة أو المبردة أو المجمدة، وفي حال كانت خارج نطاق درجات الحرارة المناسبة فيجب استهلاكها خلال ساعتين أو التخلص منها.
2. يمنع بيع مشروبات الطاقة لمن تقل أعمارهم عن 16 سنة.



5.4.11 متطلبات حفظ الأغذية ساخنة

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

مثال: المعدات المناسبة لحفظ الأغذية ساخنة



3. يجب فحص المعدات بانتظام للتأكد من عملها بفعالية.
4. يجب التأكد من وصول المعدات إلى درجة الحرارة المطلوبة قبل وضع أي أغذية داخلها.
5. 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.
6. إذا أُخرجت الأغذية من معدات حفظ الأغذية الساخنة لعرضها، فيجب ألا تُخَط بالأغذية المعروضة بالفعل.

5.4.12 متطلبات الإبلاغ بمعلومات المنتج

1. يجب وضع وقت وتاريخ انتهاء الصلاحية على الأغذية المبردة والجاهزة للأكل التي يجري تحضيرها، وعلى سبيل المثال: يُستهلك خلال ساعة واحدة من الشراء؛ يُحفظ في درجة حرارة أقل من (4) درجات مئوية أو (-18) درجة مئوية.
2. 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)



3. 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.
4. يجب توفير تعليمات الاستخدام بعد فتح العبوة الأصلية عند الاقتضاء، وعلى سبيل المثال: "يُحفظ مبرداً بعد الفتح ويُستهلك في غضون ثلاثة أيام".
5. لا يُشترط الالتزام بتلك التعليمات في المخبوزات التي تُستهلك عادةً في غضون (24) ساعة، حيث يكون الاكتفاء بتاريخ الإنتاج مقبولاً.
6. يجب أن تكون الملصقات والبيانات التوضيحية المصاحبة لها باللغة العربية، وعند استخدام لغة أخرى يجب أن تكون إلى جانب اللغة العربية.
7. يجب أن تمثل العربية الغذائية للاشتراطات التنظيمية المتعلقة بتقديم معلومات 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 (SFDA.FD GSO9) بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة، حسب الاقتضاء.
8. يجب تعليق لوحة في مكان ظاهر للعملاء مكتوب عليها أنواع اللحوم المتداولة في العربية، (جمل، بقر، غنم، ماعز، دواجن، أسماك) و مصدرها: مستوردة (بلاد المنشأ، مبرد أو مجمد)، محلية (طازجة أو مبردة).



5.4.13 متطلبات التعامل مع حالات عدم المطابقة

1. في حال تبين لصاحب العربة 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 حتى يتم التخلص من المنتج.
 - 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:
 - استبعاد الغذاء من قِبل المورد أو إرجاع الغذاء من قِبل 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.

5.4.14 متطلبات سياسة الإبلاغ

1. يجب على العربة 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 العربة 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

متطلبات الصيانة العامة:

1. يجب القيام بالصيانة الدورية والوقائية على كافة التجهيزات والتمديدات والتوصيلات والمعدات ومنها:
 - صيانة اللوحات التجارية والحفاظ عليها خالية من التشققات والكسور والأعطال.
 - صيانة هيكل العربة والمحافظة عليها خالية من العيوب مثل الكسور والشروخ الكبيرة الواضحة والمسببة للتشوه البصري.
 - صيانة الأرضيات والحواجز 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 العربة الداخلية كالأسقف والحواجز والأرضيات.
2. عند الحاجة إلى إجراء صيانة فورية يمكن أن تسفر عن خطر تلوث الأغذية التي يجري إنتاجها، يجب التوقف عن إنتاج أي أغذية حتى إتمام المهمة وتنظيف المنطقة جيداً.



5.6

متطلبات النظافة العامة:

5.6.1 متطلبات النظافة العامة:

1. يجب تنظيف الموقع الخاص بالعربة بشكل يومي أو كلما تطلب الأمر ذلك.
2. يجب تفريغ الخزانات بشكل يومي أو عند الامتلاء، ويكون التفريغ في المواقع المخصصة لذلك.
3. في حال إخلاء الموقع أو الانتقال إلى موقع آخر لأي سبب كان يجب إعادة الموقع لحالته الأصلية.
4. عند استخدام المناشف يجب إتباع ما يلي:
 - مناشف ورقية تُستخدم مرة واحدة، ويُتخلص منها بعد كل مهمة.
 - مناشف متعددة الأغراض تُنظف وتُطهر بعد كل مهمة وفي نهاية اليوم.
 - لا يمكن استخدام المناشف نفسها للأرضيات والأسطح الأخرى.

5.6.2 متطلبات النظافة للعربات الغذائية:

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 المطابقة للمواصفات القياسية، وتخزينها في الأماكن المخصصة، وإعدادها وفقاً لتعليمات الشركة المصنّعة.
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 وفيما يلي تفصيل إجراء 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. إذا لامست المناشف المتسخة أي أدوات من أدوات المطبخ أو أسطح العمل أو المعدات، فيجب غسلها وتطهيرها وتجفيفها.
14. إذا لامست المناشف المتسخة أي أغذية، فيجب التخلص من هذه الأغذية.
15. 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.
16. إذا كانت المعدات مصممة بما يتيح تنظيفها دون فك، يُستخدم مزيج من المواد الكيميائية والحرارة والماء لتنظيف الماكينات المغلقة أو الأنابيب أو المواسير.
17. عند تنظيف المعدات دون فكها:
 - يجب التأكد من وجود إجراءات تنظيف مفصلة واتباعها حتى لا يتبقى أثر للكيمياويات المنظفة في المعدات.
 - يجب أن تمر الكيماويات المستخدمة في التنظيف والتطهير عبر نظام ثابت لتنظيف جميع أسطح الأنابيب الداخلية.
18. يجب الحفاظ على نظافة مظهر الأثاث كالطاولات والكراسي في منطقة التقديم، باستخدام معدات التنظيف المخصصة.



5.6.3 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 بكيمائيات 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 كيمائيات 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.



5.7

متطلبات التحكم في النفايات:

5.7.1 المتطلبات العامة للتحكم في النفايات:

1. يجب الالتزام بالمتطلبات والارشادات الصادرة من قبل الوزارة والمركز الوطني لإدارة النفايات.
2. يجب أن تتوفر الشروط التالية في النفايات الموجودة داخل العربة أو المقطورة أو نصف المقطورة :
 - أن تكون مخزنة في حاويات يسهل الوصول إليها.
 - أن تكون في وحدات مستقلة تُفتح بآلية لا تعتمد على اللمس باليد، أو موضوعة ضمن طاولة العمل (دون غطاء) وتكون غير مغطاه خلال فترات التحضير وتسهل إزالتها لتفريغها.
 - أن تكون قوية ومتينة وقابلة للتنظيف والتطهير بصورة دورية.
3. يجب تخزين الأوعية بعد تمام ملئها في مكان مستقل منفصل مخصص لهذا الغرض، بحيث تكون بعيدة عن أوعية وعبوات الدهون والزيوت الصالحة للاستخدام.
4. يلزم التخلص من الزيوت والدهون المستخدمة حسب الأنظمة والتعليمات.



5.8

المتطلبات الخاصة بالعاملين:

5.8.1 المتطلبات العامة للعاملين:

1. يجب الالتزام بدليل التنظيم الموحد لبيئة العمل في منشآت القطاع الخاص الصادر من وزارة الموارد البشرية والتنمية الاجتماعية:

 - 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 العربة للسكن.
 - عدم التدخين إلا في الأماكن المخصصة لذلك.

2. يجب على العاملين الالتزام بالممارسات الصحية السليمة مثل (عدم لمس الفم أو الأنف، والمناطق الحساسة، وعدم البصق) أثناء ممارسة العمل.
3. يجب تجنب الممارسات الصحية الخاطئة مثل (التدخين أو النوم) بمنطقة مزاولة النشاط بالعربة أو المقطورة أو نصف المقطورة.
4. يجب على العاملين الالتزام بالنظافة العامة.
5. يجب التوقف عن العمل عن ظهور أي أعراض مرضية على العامل لحين التأكد من زوالها.
6. يجب الالتزام بارتداء الزي المناسب لطبيعة النشاط.
7. يجب على العاملين والعاملات في الأنشطة التجارية المتنقلة غير الغذائية الالتزام بالضوابط التشغيلية المنظمة للنشاط.
8. يجب على العاملين معرفة الطرق السليمة للتعامل مع الحالات الطارئة (الحريق _ تسريب الغاز _ كيفية إبلاغ الجهات المعنية).

5.8.2 المتطلبات الخاصة بالعاملين في الأنشطة الصحية والغذائية:

1. يجب على جميع العاملين في العربة الصحية والغذائية الحصول على شهادة صحية.
2. يجب أن يكون كل العاملين في تداول الأغذية في صحة جيدة.
3. يجب 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 الكبد 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.



4. يجب ألا يعود العاملين في تداول الأغذية المصابون بأمراض تنتقل عن طريق الأغذية إلى العمل إلا بعد اختفاء أعراض المرض تمامًا، وبعد انتهاء الاجازة المرضية الصادرة من الجهة المختصة.
5. يجب على العاملين في تداول الأغذية ارتداء ملابس واقية (مريلة).
6. 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.
7. يمنع ارتداء العاملين في تداول الأغذية ملابسهم الواقية خارج المبنى أو عند استخدام دورات المياه.
8. 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.
9. يجب غسل الأيدي وتغيير القفازات بعد تداول اللحوم أو الدواجن.
10. يجب تغطية شعر الراس والذراعين بإحكام، للعاملين في إعداد وتحضير الأغذية.
11. يجب على العاملين في تداول الأغذية غسل الأيدي بعناية تامة باستخدام صابون الأيدي المضاد للبكتيريا وتجفيفها، 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 الأثاث أو فضلاتها.
- بعد تداول الأغذية النيئة الملوثة ذات الأصل الحيواني أو النباتي.
- بعد التعامل مع المعدات أو الأدوات المتسخة.
- بعد العطس أو التمخُّط أو السعال أو التدخين أو تناول الطعام أو الشرب.
- 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).

12. يمنع القيام بالممارسات التي قد تسبب تلوث الأغذية 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).

5.9

متطلبات الأمن والسلامة:

5.9.1 متطلبات إجراءات وقائية:

1. يجب توفير عدد (2) طفاية حريق بودرة كيميائية جافة (Wet Chemical) سعة (6كجم).

5.9.2 متطلبات مصادر الطاقة:

1. يجب أن يكون مولد الطاقة مطابق للمواصفات القياسية المعتمدة، وألا يسبب ضوضاء.
2. يجب على العاملين معرفة الطرق السليمة للتعامل مع الحلات الطارئة (الحريق _ تسريب الغاز _ كيفية إبلاغ الجهات المعنية).
3. يجب التحقق من أن خزانات الوقود مملوءة في غير ساعات العمل، ويتم إطفاء المولد عند التزود بالوقود.
4. يجب أن يخصص لمصدر الطاقة (المولد) موقع بعيد عن المخارج والمباني والممرات والجمهور ويكون الموقع محمي بسياح في حال كان مصدر الطاقة مفصول عن السيارة.

مثال:





5. يجب أن يعمل لمصدر الطاقة (المولد)، (أنبوب) لعادم المولد، ويكون اتجاهه للأعلى بارتفاع (20سم) عن مستوى العربة في حال كان مصدر الطاقة (المولد) متصل بالعربة.

6. يجب أن تكون جميع التمديدات والتركيبات الكهربائية محمية ومن المواد المطابقة للمواصفات القياسية.

مثال:



7. يمنع استخدام إنارة الشوارع والمرافق العامة كمصدر للكهرباء وفي حال رغبة صاحب العربة إيصال التيار الكهربائي بشكل مباشر للعربة من مصدر رئيسي للكهرباء يجب أخذ موافقة الشركة السعودية للكهرباء أو الجهة المشرفة على الطاقة.

5.10

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 في مكان ظاهر بالعربة أو المقطورة أو النصف مقطورة.

الباب السادس

الأحكام العامة والتظلمات

6.1 الأحكام العامة

6.2 التظلمات والشكاوى



6.1

الأحكام العامة:

1. على الأمانات والبلديات مراقبة تنفيذ هذه الاشتراطات حسب اختصاصها في العربات المتنقلة 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.
5. يجب أن يكون تركيب الكاميرات في العربة وفقاً لما ورد في نظام استخدام كاميرات المراقبة الأمنية ولأحتته التنفيذية.
6. يحق للأفراد إصدار عدد (1) ترخيص عربة متنقلة أو مقطورة أو نصف مقطورة على مستوى المملكة.

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 ولأحتته التنفيذية ووفقاً للائحة الجزاءات عن المخالفات البلدية، 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 ولأحته التنفيذية الصادر من وزارة البلديات والإسكان.
2. الأنظمة واللوائح والقواعد التنفيذية والفنية الصادرة من وزارة البلديات والإسكان.
3. نظام المرور ولوائحه التنفيذية.
4. نظام الغذاء ولأحته التنفيذية.
5. نظام إدارة النفايات ولأحته التنفيذية.
6. اشتراطات اللوحات الدعائية والإعلانية الصادرة من الوزارة.
7. المتطلبات الوقائية للحماية من الحريق الصادرة من الدفاع المدني.
8. اشتراطات المطاعم.
9. اللائحة التنفيذية لنظام المياه الخاصة بتنظيم أنشطة تقديم الخدمة الصادر عن وزارة البيئة والمياه والزراعة.
10. اللائحة الفنية للمقطورات ونصف المقطورات الصادرة من الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة.
11. نظام استخدام كاميرات المراقبة الأمنية ولأحته التنفيذية.
12. دليل التنظيم الموحد لبيئة العمل في منشآت القطاع الخاص الصادر من وزارة الموارد البشرية والتنمية الاجتماعية.
13. الأنظمة واللوائح التنفيذية واللوائح الفنية الصادرة عن الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة.
14. الأنظمة واللوائح التنفيذية واللوائح الفنية الصادرة عن الهيئة العامة للغذاء والدواء.
15. الاشتراطات العامة لتجهيز وتداول الشاورما الصادرة عن هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية.
16. لائحة الجزاءات عن المخالفات البلدية وقواعدها التنفيذية.

