



دليل المداخل للأنشطة التجارية

قرار وزاري رقم: 1/4500595366 - 1445 هـ - 2023 م



القرار الوزاري

بسم الله الرحمن الرحيم

وكالة الوزارة للتراخيص والامتثال

وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان
الإصدار: ٤٠٠٥٩٥٦٩١
التاريخ: ١٤٤٥/٩/١٢
المرفقات: دليل

الموضوع: اعتماد دليل المداخن للأنشطة التجارية



الرقم

التاريخ

المرفقات

وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان

Ministry of Municipal Rural Affairs & Housing



الادارة العامة لكرد البناء السعودي

(قرار وزاري)

إن وزير الشؤون البلدية والقروية والإسكان
وبناءً على الصلاحيات المخولة له نظاماً

وببناءً على نظام إجراءات التراخيص البلدية الصادر بالمرسوم الملكي رقم (٩٥) وتاريخ ١٤٢٥/٩/٢٢هـ والمتضمن
بالمادة الثالثة: " تختص الوزارة بإصدار التراخيص البلدية للأنشطة بجميع أنواعها، وتعديلها، وتجديدها،
والغائها، وابتهاها" ،

وبعد الاطلاع على المادة الخامسة من نظام البلديات والقرى الصادر بالمرسوم الملكي رقم (٥) وتاريخ ١٤٢٩/٢/٢١هـ، وبالاطلاع على لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ ومن في حكمها الصادرة بالقرار
الوزاري رقم ٤٩١٢٤ وتاريخ ١٤٤٠/٩/٢١هـ والمعدلة بالقرار الوزاري رقم ٤١٠٠١٠٩٣٩ وتاريخ ١٤٤١/١/١٩هـ.

يقرر ما يلي

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

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

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

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

والله الموفق، ،
مراجعٌ
الوزير

وزير الشؤون البلدية والقروية والإسكان

ماجد بن عبدالله الحجّيل



المحتويات

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

الباب الأول

المقدمة والأهداف ونطاق التطبيق



المحتويات

١.١

المقدمة

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

١.٢

الأهداف

تم إصدار هذا الدليل لتحقيق الأهداف التالية:

١. ضبط عملية إنشاء المداخن الجديدة للأنشطة التجارية وفق متطلبات واشتراطات كود البناء السعودي والأدلة الصادرة من الوزارة.
٢. معالجة المداخن الخاصة بالأنشطة التجارية القائمة.
٣. مساعدة المستفيدين في تطوير وتحسين ملكياتهم، والذي بدوره يؤدي إلى تحسين المشهد الحضري للمدن.

١.٣

نطاق التطبيق

يختص هذا الدليل بالمتطلبات الواجب توفرها بالمداخن الخاصة بالمطاعم والمطابخ والمخابز والأنشطة التجارية التي تتطلب وجود مداخن.

الباب الثاني

مصطلحات وتعريفات



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

المداخن:

منشأ عمودي بالأساس يحتوي على عامود أو أكثر من أعمدة المداخن، لفرض حمل المنتجات الغازية للاحتراق والهواء من جهاز حرق الوقود إلى الهواء الخارجي.

- مدخنة مبنية بالمصنع: مدخنة مسجلة وسماء، تتألف من مكونات مصنوعة في المصنع، ومجمعة في المنشأة وفق تعليمات الشركة وشروط الإدراج.
- مدخنة بالبناء الطبوبي: مدخنة مشيدة في المنشأة تتألف من وحدات بناء صلبة أو الطوب الطيني أو الحجارة أو الخرسانة.
- مدخنة معدنية: مدخنة من المعدن شيدت في المنشأة.

الوزارة:

وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

الأمانة/ البلدية:

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

الجهة المشرفة:

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

الترخيص البلدي:

موافقة مكتوبة من الجهة المختصة في الوزارة متضمنة الموافقة على ممارسة النشاط وفق الاشتراطات والمتطلبات المنظمة له، ويشار إليه فيما بعد بـ "الترخيص".

كود البناء السعودي:

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



الكود العمراني:

سلسلة من الإرشادات التوجيهية لشرح عناصر التصميم التي تراعي الخصائص والهوية العمرانية المحلية المأمول تحقيقها في التنمية العمرانية.

الارتدادات:

المسافات الفاصلة بين حدود المبني وحدود ملكية الموقع.

المواصفات القياسية المعتمدة:

هي المواصفات المعتمدة في المملكة العربية السعودية من جهات الاختصاص كالهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة والهيئة العامة للغذاء والدواء وغيرهما كل فيما يخصه.

أجهزة منقيات الهواء الكهرومغناطيسية:
أجهزة مزودة بمرشحات هواء كهرومغناطيسية بتقنية التأين تعمل على إزالة الجسيمات الدقيقة والملوثات الغازية من الجو الداخلي للمنشأة وإخراج هواء نقي إلى البيئة الخارجية.



الباب الثالث

متطلبات المظهر العام



١.٣

متطلبات المظهر العام للواجهة:

١. يجب تصميم ومعالجة واجهات المباني من خلال إزالة مظاهر التشوّه البصري التي تسبّبها تمديّدات المداخن وذلك بتطبيق متطلبات هذا الدليل.
٢. يجب وضع المداخن الخاصة بالمطاعم والمطابخ والمطابخ والمخابز والأنشطة الأخرى التي تتطلّب وجود مداخن بعيداً عن الواجهات المطلة على الشوارع الرئيسيّة حفاظاً على المظهر العام للمبني وللحد من مظاهر التشوّه البصري.
٣. يلزم تطبيق متطلبات واشتراطات تنفيذ المداخن كما ورد في الباب الخامس من الكود السعودي الميكانيكي (SBC 501) والمتضمن أنظمة المداخن ومتطلباتها والتهوية وأنظمة العادم بالمطابخ التجارية.
٤. يجب مراعاة منسوب أسطح المباني المجاورة وضرورة توجيه المداخن بعد دراسة اتجاه الرياح السائدة بالمنطقة. وعدم تجاوز المداخن ارتفاع البناء بأكثر من 2م، مع تركيب أجهزة منقيات الهواء الكهرومغناطيسية.

٢.٣

متطلبات المداخن في المبني الجديدة:

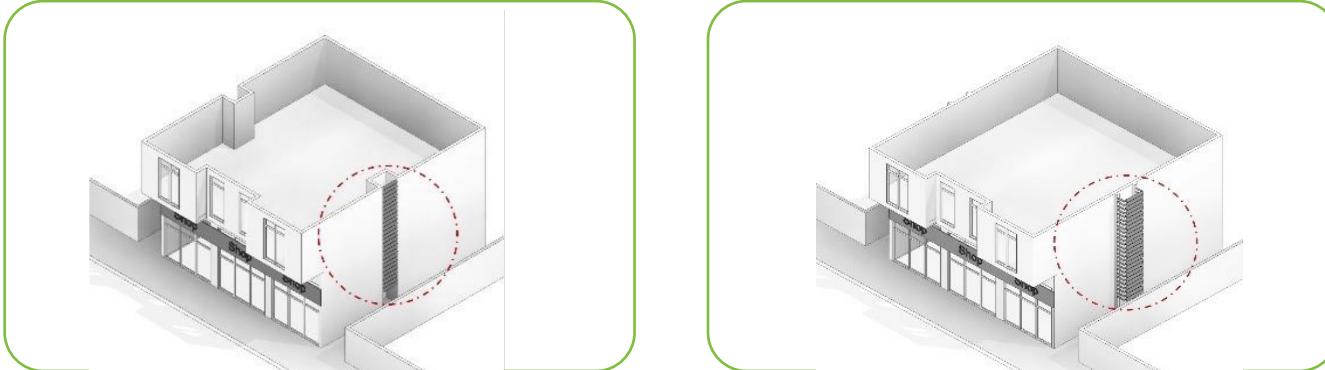
١. يلزم تضمين متطلبات تركيب المداخن وتمديّداتها ضمن التصاميم الهندسية للمبني عند تقديم طلب إصدار رخصة البناء، بحيث يتم مراعاة عدم وضع المداخن على الواجهات المطلة على الشارع والطرق الرئيسية، ويسمح بتمديّداتها على الواجهات الخلفية أو الواجهات الجانبية للمبني (غير المطلة على الشارع والطرق الرئيسية)، على أن يراعى في تصميمها التغطية المناسبة وذلك باحتوائها داخل كتل معمارية تتناسب مع التصميم العام للواجهة، وسهولة القيام بأعمال الصيانة والنظافة الدورية مع تركيب أجهزة منقيات الهواء الكهرومغناطيسية في المداخن بنظام تعويض الهواء النقي عن الهواء الخارج بما يناسب حجم العمل ونوع النشاط.
٢. الأخذ في الاعتبار الأثر البصري في حال وضع المداخن على الواجهات الجانبية مما يؤثر على المنظر العام في حال كانت الواجهة تطل بشكل مباشر على الشارع والطرق الرئيسية والفرعية.
٣. وضع منور داخل المبني خاص بتمديّدات المداخن والخدمات الأخرى بحجم مناسب وبطريقة تسهل أعمال الصيانة عند الحاجة.
٤. التقييد بالموجّهات التصميمية والكود العماني للمنطقة الواقع بها النشاط، وفي حال عدم وجود موجّهات تصميمية وكود عماني للمنطقة، يتم الالتزام بهذا الدليل بالإضافة إلى لائحة الاشتراطات الصحية للمطابخ والمطاعم ومن في حكمها.

٣. الحلول والمعالجات للمباني القائمة

١. إزالة المداخن من الواجهات الرئيسية ووضعها على الواجهات الجانبية أو الخلفية (غير المطلة على الشوارع والطرق الرئيسية) وعمل تغطية من ارتفاع سور الارتداد الجانبي، مع تركيب أجهزة منقيات الهواء الكهرومغناطيسية في المداخن بنظام تعویض الهواء النقي عن الهواء الخارج بما يناسب حجم العمل ونوع النشاط.

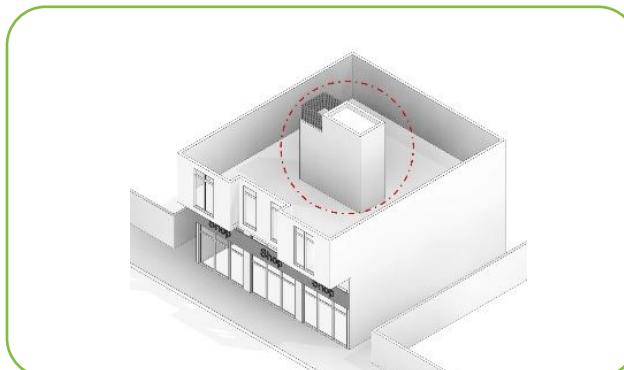
٢. في حال عدم إمكانية نقل المداخن من الواجهة الرئيسية يمكن معالجتها بتغطيتها وذلك باحتواها داخل كتل معمارية في الواجهة بشكل يتناسب مع التصميم العام لواجهة المبني أو يمكن استبدالها بأجهزة منقيات الهواء الكهرومغناطيسية في المداخن بنظام تعویض الهواء النقي عن الهواء الخارج بما يناسب حجم العمل ونوع النشاط.

٣. في حال كانت المداخن موجودة على مبني ذات طابق واحد يتم استبدالها بأجهزة منقيات الهواء الكهرومغناطيسية في المداخن بنظام تعویض الهواء النقي عن الهواء الخارج بما يناسب حجم العمل **وذلك الفشل المداخن في الواجهات الجانبية أو الخلفية للمبني على أن يراعي تصميمها التغطية المناسبة والنظافة الدورية لها.**



٤. في حالة المباني الجديدة يتم مراعاة تمديد المداخن بالواجهة الجانبية أو الخلفية للمبني مع مراعاة تغطيتها بالشكل المناسب لتصميم المبني أو وضع منور لتمديد المداخن والخدمات الأخرى.

ملاحظة: هذه النماذج التصميمية لتوضيح الأمانة المسموح بها تمديد المداخن والتنوع المحتمل في أشكال وأنماط التصميم، ولا يعني التقييد بها، مع مراعاة تصميمها وتنفيذها بمواد يسمح بها كود البناء السعودي، ومراعاة مقاومتها للحرق.



الباب الرابع

المتطلبات الفنية



- الالتزام بتطبيق متطلبات واشتراطات الكود السعودي الميكانيكي (SBC 501) ، والمعايير والمتطلبات الفنية الموضحة أدناه، مع تنفيذ جميع الأعمال والتجهيزات والمواد طبقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.
- الالتزام باعتماد كافة أعمال التصميم والإشراف على المداخن التي يتم إنشاؤها أو تعديلها من قبل مكاتب هندسية مؤهلة لدى الوزارة.

٤.١

شفاطات المطابخ التجارية:

- يجب تصميم الشفاطات من النوع (أ) أو (ب) لتجمیع وحصر أبخرة وبقایا الطبخ.
- يجب تركیب غطاء من النوع (أ) أو من النوع (ب) فوق جميع أجهزة الطهي التجارية.
- في حال تجهیز أجهزة الطهي بأنظمة عادم بمسورة تصریف مدمجة، يجب أن تكون هذه الأجهزة وأنظمة العادم والتسمیة الخاصة بها وفقاً للمواصفة NFPA 96.
- تعد المساحات التي توجد فيها أنظمة إعادة تدوير الطهي التجارية بمثابة مطابخ ويجب تهويتها، وعند تحديد مساحة الأرضية المراد تهويتها، يجب اعتبار كل جهاز فردي يشغل مساحة 9,3 متر مربع على الأقل.
- تستثنى شفاطات العادم التجارية المبنية في المصنع والمدرجة حسب المواصفة UL710.



الشفاطات:



شفاطات من النوع (أ): يجب تركيب شفاطات نوع (أ) لأجهزة الطهي التي ينتج عنها الشحوم أو الدخان، سواء كانت متوسطة أو عالية التحمل ومكثفة التحمل، ويستثنى من ذلك الغطاء من النوع (أ) غير مطلوب لجهاز طهي كهربائي عندما يوفر جسم الفحص المعتمد وثائق تفيد بأن المخلفات السائلة في الجهاز تحتوي على $5 \text{ مجم}/\text{م}^3$ أو أقل من $0,236 \text{ مجم}/\text{م}^3$ الدهون عندما تخضع لتدفق من $0,236 \text{ م}/\text{م}^3$ / ثانية تואقاً مع المواصفة UL 710B.



شفاطات من النوع (ب): يجب تركيب شفاطات من النوع (ب) فوق جميع الأجهزة التي تنتج منتجات الاحتراق ولا تنتج الشحم أو الدخان نتيجة لعملية الطهي، وأيضاً فوق غسالات الصحون والأجهزة التي تنتج الحرارة أو الرطوبة ولا تنتج الشحم أو الدخان الناتج عن عملية الطهي، باستثناء الحالات التي تدرج فيها أحmal الحرارة والرطوبة من هذه الأجهزة في تصميم نظام التدفئة والتهوية والتكييف(HVAC) أو في تصميم نظام إزالة منفصل.



3. يجب تزويد المساحات التي تحتوي على أجهزة طهي لا تتطلب شفاطات من النوع (ب)، بعadam بمعدل 3,5 لتر/ثانية / متر مربع، من أجل تحديد المساحة المطلوب تهويتها، يجب اعتبار كل جهاز فردي لا يتطلب تركيب غطاء من النوع (ب) أنه يشغل مساحة لا تقل عن 9,3 م².

4. حجم غطاء الشفاط والموقع: يجب أن تتوافق الشفاطات مع متطلبات البروز والمفاصل والطول، وذلك استناداً إلى نوع الغطاء.

5. قدرة الشفاط: يجب احتساب الكمية الصافية من الهواء المفرغ من خلال طرح تدفق الهواء الداخل مباشرة إلى تجويف الغطاء من معدل تدفق الشفاط الكلي للغطاء. وعندما يتم استخدام أي مجموعة من أجهزة الطهي بأحجام مرتفعة ومتوسطة وخفيفة تحت غطاء واحد، يجب استخدام معدل الشفاط الذي يتطلبه أعلى الأجهزة المعنية التي يغطيها كامل الغطاء.

6. اختبار الأداء: يجب إجراء اختبار الأداء عند الانتهاء وقبل الموافقة النهائية على تركيب نظام تهوية لأجهزة الطهي التجارية. يجب أن يتحقق الاختبار من معدل تدفق هواء الشفاط، وتدفق الهواء المطلوب، والتشغيل السليم، ويجب على صاحب التصريح أن يوفر معدات الاختبار والأجهزة اللازمة لإجراء الاختبارات.

٤.٢

قنوات التهوية ومعدات العادم:

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

٤.٣

تغذية الهواء النقي للمطابخ التجارية:

١. يجب توفير الهواء النقي أنسنة تشغيل أنظمة شفاط المطابخ التجارية التي يتم توفيرها لأجهزة الطهي التجارية.
٢. يجب أن يكون مقدار الهواء النقي الذي يتم توفيره للمبني من جميع المصادر مساوياً تقريراً لكمية الهواء المفرغ لجميع أنظمة الشفط للمبني، ويجب ألا يقلل الهواء النقي من فعالية نظام الشفط، كما يجب توفير الهواء النقي من خلال الطرق الطبيعية أو بالوسائل الميكانيكية أو كليهما.
٣. يجب التحكم في أنظمة الهواء الميكانيكية بحيث تتزامن في البدء والتشغيل مع نظام الشفط.
٤. يجب على مصنعي الشفاطات توفير ملصق يوضح الحد الأدنى من تفريغ الهواء وأقصى تدفق للهواء النقي الذي يعوض تدفق الهواء المفرغ، ويستثنى من ذلك شفاطات الهواء المزودة التي تحتوي على فتحات امامية وجانبية لدخول الهواء النقي.

٤.٤

اشتراطات أجهزة منقيات الهواء الكهرومغناطيسية:

١. أن تقضي على مالا يقل عن 90 % من الدخان والأبخرة والانبعاثات الضارة من عمليات الطهي الصادرة من المنشأة.
٢. يجب ألا يصدر من تلك المنقيات أصوات مزعجة للمجاورين.
٣. أن تكون المنقيات مصنوعة من مواد مقاومة للصدأ وقابلة للتنظيف والصيانة.
٤. القيام بعمليات الصيانة والتنظيف بشكل دوري حسب توصيات الشركة المصنعة لمنقيات الهواء.
٥. يجب أن تتناسب قوة جهاز تنقية الهواء وتعويض الهواء النقي مع مساحة المنشأة وحجم العمل ونوعية النشاط بحيث يحافظ على حرارة الجو وسلامة المتواجدين داخل المنشأة مع المحافظة على الضغط السلبي في منطقة الطبخ لمنع تسرب روائح الطعام والملوثات إلى منطقة تقديم الطعام والمناطق المجاورة.

٤.٥

أنظمة إخماد الحرائق:

يجب تزويد أجهزة الطهي التجارية التي تحتوي على شفاط من النوع (أ) بنظام أوتوماتيكي لمكافحة الحرائق معتمد وفقاً للأكوا德 (SBC 201) و (SBC 801)

الباب الخامس

الأحكام العامة والتظلمات والشكوى

١.٠

أحكام عامة

١. الالتزام بالأنظمة واللوائح والتعليمات الصادرة عن الأجهزة الحكومية ذات العلاقة بالنشاط.
٢. يخضع هذا الدليل للتحديث أو الإضافة إذا دعت الضرورة، وتصبح كل التعديلات أو الإضافات جزءاً لا يتجزأ من هذا الدليل، ويكون لها نفس قوة ونفاذ هذا الدليل بعد اعتمادها.
٣. التقييد بأنظمة الأمن والسلامة وتعليمات الجهات المختصة والأنظمة ذات العلاقة.
٤. أجهزة منقيات الهواء الكهرومغناطيسية إلزامية فقط في المناطق المركزية بالعاصمة المقدسة والمدينة المنورة واختيارية في باقي المناطق.

٢.٠

التظلمات والشكوى

تحتخص اللجان المكونة في الأمانات/ البلديات بالنظر في التظلمات والشكوى من الأحكام الواردة في هذا الدليل وفقاً لما ورد في نظام إجراءات التراخيص البلدية ولائحته التنفيذية، 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 السادس

الأدلة والأكواد المرجعية



1. نظام إجراءات التراخيص البلدية ولائحته التنفيذية
www.momra.gov.sa
2. لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها
www.momra.gov.sa
3. الأنظمة واللوائح التنفيذية والفنية الصادرة عن الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة
www.saso.gov.sa
4. كود البناء السعودي الصادر عن اللجنة الوطنية لكود البناء السعودي عام 2018
www.sbc.gov.sa

