

لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٨ م

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٩ م



٢٠٤٤هـ (ح) وزارة الشؤون البلدية والقروية ، وكالة الوزارة للشؤون البلدية ،

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية اثناء النشر

الإدارة العامة لصحة البيئة . إدارة المواد الغذائية

لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية. /

الإدارة العامة لصحة البيئة - إدارة المواد الغذائية - ط ٢. - الرياض، ١٤٤٠هـ

ص.٠٠سم

ردمك: ٦-٦٢-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

١-البلديات - قوانين وتشريعات- السعودية ٢- الصحة العامة- السعودية- أ.

العنوان

١٤٤٠/٤٩٨

ديوي ٣٤٢,٥٣١

رقم الايداع: ١٤٤٠/٤٩٨

ردمك: ٦-٦٢-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

أهداف اللائحة

تعتبر المواد الغذائية بمختلف أنواعها من ضروريات بناء الجسم وتزويده بالطاقة اللازمة التي من خلالها يستطيع الإنسان مزاولة أعماله، وأن يكون شخصاً فعالاً في مجتمعه يتمتع بالصحة والقوة والنشاط، وتتعدد الأغذية في أشكالها وأصنافها ونكهاتها وفقاً لحاجات ورغبات المستهلك فمنها ما ينتج عبر تحويل المواد الغذائية الأولية إلى أشكال متعددة، ومنها ما يتم التعامل معه مباشرةً وتقديمه بشكل فوري ومباشر للمستهلك من خلال محلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية، ولضمان تقديم أغذية وفق شروط وضوابط صحية تكفل - بإذن الله - وصولها للمستهلك خالية من مسببات الأمراض والميكروبات المسببة لفساد المواد الغذائية ومُنْتَجَه بمواقع تتوافر بها الشروط الصحية اللازمة، قامت الوزارة بتحديث (لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية).

تحتوي اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية: يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في محلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية وهي تعتبر شروطاً ملزمة لمنح تراخيص البدء في مزاولة النشاط، بينما يوضح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة التي تعتبر شروطاً أساسية يجب تطبيقها بكل دقة أثناء التشغيل، ويستعرض القسم الثالث اشتراطات الصحة للعاملين في هذه المحلات.

وإن وكالة الوزارة للشؤون البلدية في الوقت الذي تطالب فيه مزاوولي هذه الأنشطة الالتزام بما ورد في هذه اللائحة للمحافظة على سلامة الإنسان وصحته، لتتطلع إلى التفاعل معها بإبداء الآراء والمقترحات من خلال موقع الوزارة على الإنترنت:

www.momra.gov.sa

والله ولي التوفيق ،،،



الفهرس

رقم الصفحة	المحتوى	م
	الباب الأول: المجال والتعاريف	١
١١	مادة (١): المجال	٢
١١	مادة (٢): التعاريف	٣
	الباب الثاني: الاشتراطات العامة	٤
١٥	مادة (٣): عام	٥
١٥	مادة (٤): الموقع والمساحة	٦
١٦	مادة (٥): المبني	٧
١٧	مادة (٦): المرافق والخدمات	٨
١٩	مادة (٧): أقسام المحلات	٩
٢٢	مادة (٨): التجهيزات	١٠
٢٣	مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة	١١
٢٣	مادة (١٠): الأمان والسلامة	١٢
	الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة	١٣
٢٧	مادة (١١): عام	١٤
٢٧	مادة (١٢): المواد الغذائية الأولية (الخام)	١٥
٢٨	مادة (١٣): النقل والتوزيع للمواد الأولية (الخام)	١٦
٢٩	مادة (١٤): التخزين	١٧
٣١	مادة (١٥): الصهر (التذويب أو التسييح)	١٨



٣١	مادة (١٦): الإفصاح عن مسببات الحساسية	١٩
٣٢	مادة (١٧): دهون وزيوت القلي والطبخ	٢٠
٣٤	مادة (١٨): إعداد الوجبات الغذائية	٢١
٣٦	مادة (١٩): مواد التعبئة والتغليف	٢٢
٣٧	مادة (٢٠): التعبئة والتغليف	٢٣
٣٧	مادة (٢١): وسائل نقل الوجبات الغذائية	٢٤
٣٨	مادة (٢٢): النظافة العامة	٢٥
٣٨	مادة (٢٣): التحكم في الآفات	٢٦
٣٩	مادة (٢٤): الترخيص	٢٧
٣٩	مادة (٢٥): سجل الرقابة الصحية	٢٨
الباب الرابع: اشتراطات العاملين		٢٩
٤٣	مادة (٢٦): رخصة ممارسة العمل	٣٠
٤٣	مادة (٢٧): صلاحية رخصة ممارسة العمل	٣١
٤٣	مادة (٢٨): الأمراض المعدية والإصابات	٣٢
٤٣	مادة (٢٩): التثقيف	٣٣
٤٣	مادة (٣٠): النظافة الشخصية والممارسات الصحية	٣٤
٤٣	مادة (٣١) الاحتياطات الخاصة بالزائرين	٣٥
الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة		٣٦
٤٧	مادة (٣٢): مراقبة تنفيذ اللائحة	٣٧



الباب الأول: المجال والتعاريف



مادة (١): المجال

تسرى مواد وبنود هذه اللائحة على محلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية، ويتم نقل هذه الوجبات إلى منافذ التسويق أو المحلات التي تقدم خدماتها لمنسوبي الجهات الحكومية أو الأهلية وتدار بواسطة هؤلاء المنسوبين أو بواسطة متعهدي الإعاشة ذاتهم.

مادة (٢): التعاريف

تطبيق بنود هذه اللائحة تُلزم معرفة المعاني المُبيّنة أمام كلٍ من المصطلحات الآتية:-

محلات الإعداد والتجهيز:

كيان نظامي يستعمل لإعداد وتجهيز وتعبئة وتخزين خاماته ومنتجاته، بمساحة تتناسب مع حجم العمل وكمية الانتاج للاستهلاك اليومي، وتخصيص جزء من المحل لعرض المنتجات النهائية، ولايسمح بالتسويق للغير.

متعهد الإعاشة:

المسئول عن نقل وتأمين المواد الغذائية الأولية أو النهائية إلى الجهات التي تحتاج إليها.

المكوّن الغذائي:

أية مادة بما في ذلك المضافات الغذائية، تستخدم في تصنيع أو إعداد الأغذية والتي توجد محتفظة بخاصيتها الأصلية أو معدلة في المُنتج النهائي.

التزويد بالأطعمة:

الإعداد والتخزين بحيث يكون ملائماً لتوزيع الأطعمة للاستهلاك، سواءً في مكان الإعداد أو في وحدة تابعة.

التصنيع النهائي:

عملية يتم بموجبها جعل المُنتج في حالة تسمح بوضعه للتداول.

غذاء جاهز للأكل:

أيّ غذاء (يشمل المشروبات)، والذي يستهلك عادةً وهو في صورته الخام أو أيّ غذاء تم تناوله أو تصنيعه أو طهيه أو تجهيزه في صورة يمكن



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية

استخدامه بدون عمليات (معالجة) إضافية.

معالجة (معاملة):

أي فعل يؤدي إلى تغيير أساسي في المُنتَج الأولي بما فيه التسخين أو التدخين أو الحفظ أو الإنضاج أو التجفيف أو النَّقْع أو الاستخلاص أو البثق أو أي مجموعة من هذه العمليات.

أغذية سريعة الفساد:

أغذية تحتوي كلياً أو جزئياً على الحليب أو مُنتجاته والبيض واللحوم والدجاج والأسماك والقشريات أو المكونات التي تساعد على النمو المتزايد للأحياء الدقيقة التي تسبب فساد الغذاء أو تسبب أمراضاً للمستهلك (الأمراض المنقولة بالغذاء).

مادة غذائية جافة:

وتشمل جميع المواد الغذائية كالحبوب والبقول والخضار والفواكه المجففة، والتي تعبأ في أكياس ورقية أو أقمشة أو من الخيش (التيل)، أو صناديق خشبية أو كرتونية.

وجبة غير جاهزة للأكل:

أي مادة أو مجموعة مواد غذائية تامة التجهيز والتحضير والإعداد ومعبأة بطريقة سليمة وصحية دون معاملتها حرارياً، بغرض الطهي ويتم نقلها تحت ظروف صحية إلى موقع التسويق لتعامل حرارياً، لتكون بعد ذلك جاهزة للأكل.

الأطعمة المحتملة الخطورة:

تلك الأطعمة، مثل: (اللحوم، الدواجن، الأطعمة البحرية، مُنتجات الحليب، البيض، الحساء، الشوربات، الخضروات المطبوخة) التي تتطلب سيطرة على درجة حرارتها لأنها قد تدعم النمو السريع للبكتيريا المُمرضة، وتكون معايير السيطرة إما التبريد أو التسخين والتي تتطلب أن تبقى هذه المُنتجات على أو أعلى من درجة حرارة (٦٠ م°) أو على درجة حرارة أو أدنى من (٥ م°).



الباب الثاني: الاشتراطات العامة



مادة (٣): عام

(٣ - ١) اشتراطات عامّة:

تعتبر المواد من (٤) إلى (١٠) اشتراطات عامّة، ملزمة لمنح ترخيص التشغيل ومزاولة النشاط الخاص بمحلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية.

(٣ - ٢) منح الترخيص:

١. يمنح الترخيص لكل من:

- أ. متعهدي الإعاشة في مواسم الحج والعمرة، على أن يتم الحصول على تصريح من الأمانة أو البلدية المعنية بأماكن إعداد وتجهيز المواد الغذائية.
- ب. متعهدي الإعاشة للجهات الحكومية أو الأهلية التي لديها مطاعم أو مساكن داخلية وما في حكمها، مثل: تموين الطائرات والبواخر.
- ج. المطاعم التي لها أكثر من خمسة فروع وتقع ضمن نطاق إشراف الأمانة أو البلدية، على أن يوضّح في ترخيص المطعم المتعدد الفروع أماكن ومواقع الإعداد والتجهيز الخاصة بكل فرع.

٢. يجب أن ينص في ترخيص تشغيل ومزاولة عمل مواقع الإعداد والتجهيز أسماء المطاعم المرتبطة بها وكذلك منافذ البيع والتوزيع.

مادة (٤): الموقع والمساحة

(٤ - ١) الموقع:

- أ. يجب أن يُراعى ما ورد بالبند (٤ - ١) الموقع من المادة (٤) الموقع والمساحة في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.
- ب. يجب أن تقع محلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية في الدور الأرضي.

(٤ - ٢) المساحة:

١. ألا تقل المساحة الكلية للمحلات عن الحد الأدنى الموضح في البوابة الإلكترونية للوزارة، وبما يتوافق مع كميات الأغذية المنتجة بمختلف أنواعها، بحيث تسمح بمزاولة النشاط دون إعاقة أو تزامم في المُعدّات والتجهيزات أو العاملين مع وجود انسياب وسهولة في العمليات التي تتم في المحلات.



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية

٢. يمنع منعاً باتاً التغيير في مساحة المحلات بالزيادة أو النقصان، مع عدم تغيير غرض الاستعمال إلا بعد أخذ موافقة الجهة المختصة.

مادة (٥): المبنى

(٥ - ١) تصميم وإنشاءات المبنى:

أ. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ج، د، هـ، و) من البند الرئيس (٥ - ١) تصميم وإنشاءات المبنى من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

ب. يسمح التصميم والإنشاءات الداخلية، بسهولة انسياب وتسلسل الخطوات بدءاً من مرحلة استلام المواد الأولية حتى تخزين الوجبات غير الجاهزة للأكل، أو تقديم الوجبات الجاهزة للأكل وما يرافقها من حركة العاملين والمعدات والمواد الغذائية، أي تكون في اتجاه واحد لضمان سلامة المنتَج (مثل: استلام المواد الغذائية الأولية ← التخزين، سواء العادي أو المبرد أو المجمد ← التحضير والتجهيز ← التعبئة والتغليف ← وجبات غير جاهزة للأكل ← تخزين ← النقل والتوزيع ← الطهي ← التقديم).

(٥ - ٢) مواد البناء والتشطيب:

يُراعى ما ورد بالبند (٥ - ٢) مواد البناء والتشطيب من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٥ - ٣) الأرضيات:

يجب مراعاة ما ورد بالبند (٥ - ٣) الأرضيات من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٥ - ٤) الجدران:

يجب أن يُراعى ما ورد بالبند (٥ - ٥) الجدران من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات



العلاقة بالصحة العامة.

(٥ - ٥) الأسقف:

يجب مراعاة كل ما ورد بالبند (٥ - ٦) الأسقف من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٥ - ٦) النوافذ (في حال وجودها):

يجب مراعاة ما ورد بالبند (٥ - ٧) النوافذ (في حال وجودها) من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٥ - ٧) الأبواب:

يراعى ما ورد بالبند (٥ - ٨) الأبواب من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٥ - ٨) السلالم والمصاعد (في حالة وجودها):

يجب أن يراعى ما ورد بالبند (٥ - ١٠) السلالم والمصاعد (في حال وجودها) من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

مادة (٦): المرافق والخدمات

(٦ - ١) المورد المائي:

يجب أن يراعى كل ما ورد بالبند (٦ - ١) المورد المائي بالمادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٦ - ٢) الصرف الصحي:

يراعى ما ورد بالبند (٦ - ٣) الصرف الصحي من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية

(٦ - ٣) التوصيلات الكهربائية:

يجب مراعاة ما ورد بالبند (٦ - ٤) التوصيلات الكهربائية من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٦ - ٤) الإضاءة:

يُراعى جميع ما ورد بالبند (٦ - ٥) الإضاءة من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٦ - ٥) التهوية:

يجب أن يُراعى كل ما ورد بالبند (٦ - ٦) التهوية من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٦ - ٦) دورات المياه ومغاسل الأيدي وأماكن تغيير الملابس واستراحة

العاملين:

يجب مراعاة ما ورد بالبند (٦ - ٧) دورات المياه ومغاسل الأيدي وأماكن الاستحمام وأماكن تغيير الملابس واستراحة العاملين من المادة (٦) في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٦ - ٧) التخلص من النفايات:

أ. يُراعى كل ما ورد بالبند (٦ - ٨) التخلص من النفايات من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

ب. التخلص الآمن من دهون وزيوت القلي المستعملة:

١. تجميع دهون وزيوت القلي المستعملة وغير الصالحة للاستخدام في أوعية مخصصة محكمة الغلق من المعدن أو البلاستيك، على أن تُعرّف بعلامات خاصة، وأن يكتب عليها عبارة (دهون وزيوت غير صالحة للاستخدام الآدمي).



٢. تُخزّن الأوعية بعد تمام ملئها في مكان مستقل منفصل مخصّص لهذا الغرض، بحيث تكون بعيدة عن أوعية وعبوات الدهون والزيوت الصالحة للاستخدام.

٣. التعاقد مع الجهات المرخص لها بمزاولة نشاط تجميع ونقل الدهون والزيوت المستخدمة في عمليات القلي.

مادة (٧): أقسام المحلات

لضمان انسيابية المراحل التصنيعية وتجنباً لتلوث المواد الغذائية وحجم العمل ومراعاةً لعلاقة الأقسام ببعضها البعض، تُقسّم المحلات إلى الأقسام الآتية:

أ. قسم الإدارة والمحاسبة والاستقبال: يكون مفصلاً عن بقية أقسام المحلات على أن يكون:-

١. مؤثثاً بالتجهيزات (مكاتب، خزائن...) اللازمة لإدارة المحلات واستقبال الموردين والزبائن وغيرهم.

٢. مُزوداً بعدد كافٍ من المقاعد المريحة المصنّعة من مواد قوية التحمل غير ممتصة ومقاومة للماء والصدأ، وغير تالفة وذات أسطح ملساء ليسهل تنظيفها.

٣. وضع ملصقات لا تقل عن (١٠ سم × ١٥ سم) في أماكن مناسبة مكتوب عليها "ممنوع التدخين".

ب. قسم استلام المواد الغذائية الأولية:

١. يقع في مقدمة المحلات وله باب مستقل ومجهّز بميزان استقبال ومجموعة من الأدوات والمعدّات، مثل: طاوولات الفحص والفرز، وخلافه حسب حاجة العمل.

٢. يُزوّد القسم بروافع كهربائية لنقل المواد الخام من سيارات الشحن لمستودع المواد الخام، مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودع في جميع الأحوال.

٣. يُراعى عدم تعرض المواد الخام أثناء استلامها للعوامل الجوية، مثل: أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية، مثل: الدخان والأتربة والحشرات.



ج. المستودع:

يُقَسَّم إلى مستودعات صغيرة حسب مقتضى الحال، على أن تطبَّق فيه كافة الاشتراطات العامّة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية إلى ما يلي:

١. **مستودع المواد الغذائية الجافة والمعلّبة:** تُخزَّن فيه المواد الغذائية عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ م°)، ولا تحتاج إلى وسائل حفظ خاصة.

٢. مستودع التبريد والتجميد:

- يكون مجهّزاً بثلاجات تبريد وتجميد وذات حجم مناسب وكفاءة تبريد عالية ومزوّدة بجهاز لقياس درجات الحرارة، مع التأكّد باستمرار من صلاحيته.

- تكون ثلاجات التبريد والتجميد مصمّمة خصيصاً لحفظ المواد الغذائية، على أن تكون حوائطها مبطنّة بأسطح مقاومة للصدأ، وأرضياتها محززة مانعة للانزلاق ومعزولة حرارياً بحيث لا تعرض الأغذية بداخلها للتلف أو التلوث، وتكون سهلة التنظيف والتطهير.

- تُزوّد الثلاجات بوحدة مناسبة لتوزيع قوة التبريد حول جميع المواد الغذائية بشكل ثابت ومستمر.

- يجب حفظ المواد الغذائية المخزّنة وفقاً لطبيعتها في درجات الحرارة المناسبة على النحو الآتي:

• المواد الغذائية المبرّدة: في درجة حرارة تتراوح من (١ م° إلى ٤ م°) ويستثنى من ذلك المواد الغذائية التي تُحدّد مواصفاتها القياسية المعتمدة درجة حرارة حفظها، حيث يجب مراعاة تلك الدرجات دون غيرها.

• المواد الغذائية المجمّدة: في درجة حرارة لا تزيد على (-١٨ م°)، على أن تكون هذه الدرجة في المركز الحراري للمادة الغذائية.

٣. **مستودع مواد الوقود:** يُزوّد بخزائن محكمة الغلق لتخزين الفحم والحطب ومواد الوقود الأخرى.

٤. **مستودع أدوات النظافة:** تُخزَّن فيه أدوات التنظيف والتطهير والمنظّفات والمطهرات، مع تخصيص خزائن مستقلة لتخزين المواد المستخدمة في مكافحة الآفات (المبيدات الحشرية في عبواتها الأصليّة)، أو مواد أخرى تشكّل خطراً



على الصحة.

٥. **مستودع المُعدّات والأدوات:** يُزوّد بالعدد الكافي من الأرفف المعدنية غير القابلة للصدأ ومقاومة للتآكل، تبعد عن الجدران وعن سطح الأرض بمقدار (٣٠سم)، يخصّص جزء لتخزين الأوعية والأواني والمُعدّات وجزء آخر لحفظ مواد التعبئة والتغليف.

د. **قسم غسل المُعدّات:**

١. يتصل بقسم التحضير والتجهيز أو بقسم الطهي بباب رداد (مروحي).
٢. يمنع منعاً باتاً غسل المواد الغذائية أو أيدي العاملين في الأحواض المخصصة لهذا القسم.
٣. تجفيف جميع المُعدّات بعد تنظيفها وتطهيرها بمناشف ورقية عالية الامتصاص أو أجهزة الهواء الساخن، ومن ثم توضع في الأماكن المخصصة لهذا الغرض، على أن يتم شطفها قبل الاستعمال مباشرةً.

هـ. **قسم التحضير والتجهيز:**

١. يتصل بقسم الطهي بباب رداد (مروحي).
٢. يُزوّد بالمُعدّات اللازمة لمزاولة النشاط، مثل: خلاطات وماكينات تقشير وتقطيع وتجهيز الخضار، المفارم الكهربائية، ماكينات صنع الثلج، جهاز تسخين أطباق، عجانات كهربائية وغيرها من المُعدّات المستخدمة في إعداد وتجهيز الأطعمة.
٣. مُزوّد بعدد كافٍ من الطاولات والأحواض، على أن يخصّص كل منها لغسل نوع محدّد من المواد الغذائية، وثلاجات تبريد مرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ، لحفظ المواد الغذائية أو الخليط منها التي تحتاج إلى درجة حرارة (٤ م°) أو أقل.

و. **قسم الطهي (المطبخ):**

١. توفّر عدد من المواقد التي تعمل بالغاز أو الكهرباء والأفران الكهربائية حسب حاجة العمل، مع تصميم شبكة تمديدات مأمونة لغاز المواقد، وتكون الجدران خلف المواقد من الطوب الحراري.



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية

٢. توّفر عدد من الشوايات التي تعمل بالكهرباء أو بالغاز أو بالفحم النباتي أو الحجر البركاني، ويجوز أن يُجهّز بشواية لإنضاج الشاورما، على أن تُزوّد كل شواية وجميع مصادر الحرارة بالمطبخ بقمع مخروطي من أستانلس إستيل، لتجميع وسحب الدخان والروائح غير المرغوب فيها والأبخرة، متصل بمدخنة بقطر مناسب لا يقل عن (٥٠سم) خارج مبنى المحلات، وبارتفاع أعلى بناية مجاورة بمترين، ومزوّدة بفلاتر (مرشحات) للزيوت.
٣. يكون مجهّزاً بمراوح شفط ذاتية الغلق مُثبت عليها شبك معدني ضيق، غير قابل للصدأ.
٤. يُراعى تطبيق ممارسات التصنيع الجيد والممارسات الصحية الجيدة أثناء كافة المراحل الإنتاجية وتداول المواد الغذائية.
٥. توّفر وحدات القلي العميق وكبائن تسخين الطعام والمحافظة عليه ساخناً وحمامات مائية كهربائية.
٦. يزود كل قدر من قدور الطبخ بصنبور للمياه النقية الصالحة للشرب أعلاه مباشرة.

مادة (٨): التجهيزات

١. يجب أن تتحقق البنود (١، ٢، ٣، ٤، ٥، ٦، ٧، ٨، ٩، ١٠، ١١) من المادة (٧) التجهيزات في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.
٢. توفير عدد كافٍ من الأحواض ثنائية الأقسام (العيون) لغسل الخضار والفواكه، وأي عملية مماثلة أخرى.
٣. يمنع منعاً باتاً استخدام الألواح الخشبية أو سكاكين بمقابض خشبية في تقطيع اللحوم والدواجن والأسماك وغيرها وتستبدل بألواح وسكاكين بمقابض مصنوعة من اللدائن لسهولة تنظيفها، مع وضع كود لوني للتمييز بين تلك الألواح ومقابض السكاكين التي يختلف لونها باختلاف نوع الغذاء التي تستخدم في تحضيره وإعداده (حمراء للحوم النيئة، صفراء للدواجن النيئة، زرقاء للأسماك النيئة، بيضاء لمنتجات الألبان والمخبوزات، خضراء



لتحضير السلطات والفواكه، بنية للأطعمة المطهية)، لمنع التلوث الخلطي (العرضي)، وتوضيح ذلك عن طريق لوحة إرشادية داخل مكان التحضير.
٤. يمنع منعاً باتاً استخدام أي أدوات أو أواني مصنوعة من النحاس الأحمر أو من أي معدن يدخل في تركيبه أحد المعادن الثقيلة السامة، مثل: الرصاص والكاديوم والأنتيمون.

٥. تشييد الأفران من الطوب الحراري، على ألا تكون ملاصقة لجدران المباني السكنية المجاورة وعند تعذر ذلك يوضع مواد عازلة للحرارة، مثل: الفلين الطبيعي أو الصناعي أو الصوف الزجاجي بين حائط الفرن والحوائط المجاورة.

٦. تُزوّد المحلات بعدد كافٍ من سخانات المياه لا تقل سعة الواحد منها عن (١٢٠ لترًا).

٧. تركيب المُعدّات التي يتم تثبيتها نظراً لصعوبة تحريكها، بحيث تكون هناك مسافات متوفرة تسمح بالقيام بعملية التنظيف بامتداد الجوانب، وخلف وفوق المُعدّة.

٨. تركيب المُعدّات صعبة الحركة التي يتم وضعها على موائد أو كاؤنترات بحيث يمكن القيام بتنظيف المُعدّة والأماكن الواقعة أسفلها وحولها عن طريق إحكام تركيبها على المائدة، أو رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن (٢٠ سم) بين المائدة أو الكاونتر والمُعدّة.

مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة

يجب مراعاة كل ما ورد بالمادة (٨) التشغيل والصيانة والمعايرة في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (١٠): الأمان والسلامة

يراعى ما ورد بالمادة (٩) الأمان والسلامة في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.



الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة



مادة (١١): عام

الاشتراطات الصحية الخاصة:

مجموعة من الضوابط الإضافية التي يجب توافرها في محلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية، حيث يتم تداول مواد غذائية عالية الخطورة خلال مراحل الإنتاج بدءاً من استلام المواد الأولية، مثل: اللحوم والدواجن والأسماك والبيض وغيرها، تليها عمليات التحضير والتجهيز والطهي والتعبئة والنقل والتوزيع حتى تقديم هذه الوجبات الغذائية للمستهلكين، لضمان إعداد وجبات غذائية مأمونة صحياً ذات جودة عالية ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.

مادة (١٢): المواد الغذائية الأولية (الخام)

١. فحص حالة المواد الخام والمكونات والتعبئة، بالإضافة إلى المعايير المحددة وتاريخ انتهاء الصلاحية وسلامة التعبئة والتحقق منها والموافقة عليها في مكان الاستلام، على أن يتم إعادة كمية المواد الخام أو المكونات أو العبوات غير المطابقة فوراً إلى المورد.
٢. يمنع منعاً باتاً استخدام مواد أولية تظهر عليها علامات التلف والفساد أو منتهية الصلاحية أو من أماكن مجهولة المصدر.
٣. تكون جميع المواد المضافة، مثل: التوابل والأعشاب والمنكهات ومكسبات الطعم والملونات مسموح بها، على أن تضاف بكميات لا تزيد عن المسموح به وفقاً للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
٤. الحصول على المواد الغذائية من المصادر التي تتوافق مع التشريعات، لذا يجب التأكد من أن اللحوم الطازجة الواردة مذبوحة بأحد المسالخ النظامية ومختومة بالختم المعتمد للمسلخ، وتكون كافة بيانات الختم واضحة، مثل: اسم المسلخ وتاريخ يوم الذبح والعلامة السرية ونوع اللحم.
٥. تحديد أنواع اللحوم المتداولة المستخدمة في إعداد الوجبات في المنشأة (جمل، بقر، غنم، ماعز، دواجن، أسماك) ومصدرها، مستورد (بلد المنشأ، مبردة، مجمدة) محلية (طازجة، مبردة).
٦. حفظ جميع أنواع المواد الغذائية الأولية بعيداً عن التعرض للحشرات



لائحة الاشتراطات الصحية لمحللات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية

- والقوارض ومصادر التلوث الأخرى، على أن تُخزّن بطريقة صحية عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ م°)، مع التحكم في الرطوبة النسبية أو بالتبريد (٤ م°) أو بالتجميد (-١٨ م°).
٧. عدم تلامس الأغذية المطهية مع أي مادة أولية، أو استخدام أي مُعدّات تستعمل في نقل أو حفظ أو تقطيع أي غذاء طازج في نقل أو حفظ أو تقطيع الغذاء المطهي إلا بعد غسلها وتطهيرها وتجفيفها جيداً، بمناشف ورقية عالية الامتصاص أو بأجهزة الهواء الساخن.
٨. يكون الملح المستخدم في العملية التصنيعية نقياً وخالياً من الشوائب ومن مصدر مأمون ومطابقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.
٩. تكون السكريات والنشا الغذائي ومساحيق الكاكاو والبن والشوكولاتة المسموح بها مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل صنف.
١٠. يكون الحليب ومُنْتَجَاتِه، والبيض ومُنْتَجَاتِه المسموح بإضافتها مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل صنف.
١١. تكون جميع الفواكه والخضار ومُنْتَجَاتِهَا مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل صنف.
١٢. تكون جميع مُنْتَجَاتِ الحبوب والبقول المسموح بها مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل صنف.
١٣. تكون جميع أنواع المكسرات المستخدمة في عملية التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل صنف.
١٤. يكون الدقيق أو أي مادة غذائية أولية أخرى، مثل: (اللحوم، الدواجن، الأسماك...) تستخدم في العمليات الإنتاجية مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.

مادة (١٣): النقل والتوزيع للمواد الأولية (الخام)

١. تكون أسطح وسائل نقل وتوزيع المواد الغذائية مصنّعة من خامات لا تسمح بانتقال المواد الضارّة بالصحة إلى الأغذية، عالية التحمل، مقاومة للصدأ، ومصمّمة لتسمح بالفصل الفعّال لمختلف الأغذية المبرّدة (٤ م°)، مثل: اللحوم



- والدواجن والخضار والفواكه الطازجة، أو الأغذية المجمدة (-١٨ م°)، مثل: اللحوم والدواجن والأسماك، أو الأغذية الثابتة التي تحتاج درجة حرارة الغرفة (٢٥ م°)، على أن تحتوي على أجهزة مراقبة دقيقة لدرجات الحرارة، حتى تفريغ الحمولة، حيث يجب تنظيفها وتعقيمها بين الحمولات.
٢. يمنع منعاً باتاً نقل المواد الغذائية مع أي بضائع أخرى قد تؤدي إلى تلوثها أو تلفها.
٣. تكون وسائل النقل نظيفة جافة لم تستخدم في نقل أية مواد سامة أو ضارة عند استخدامها في نقل المواد الغذائية.
٤. تكون الأوعية المستخدمة في عملية نقل المواد الغذائية مصنوعة من مواد لا تسبب ضرراً بالصحة العامة، وسهلة التنظيف والتطهير، ولا تؤدي إلى تلوث المواد الغذائية.
٥. ترص الأوعية والحاويات داخل صندوق وسيلة النقل بطريقة لا تعرض المواد الغذائية للتلف أو الفساد أو لأي أضرار ميكانيكية.
٦. وضع المواد الغذائية المبردة بأسرع وقت ممكن بعد نقلها للتقليل من زمن بقاءها في منطقة الحرارة الخطرة ما بين (٥ م° و ٦٠ م°)، ويجب ألا تزيد درجة حرارة المواد الغذائية النيئة المجمدة عن (-١٠ م°) خلال عملية النقل والاستلام.

مادة (١٤) التخزين

تحفظ المواد الغذائية الأولية أو المكونات المخزنة في ظروف مواتية تجنبها التلف وتحميها من التلوث، على أن يتم مراعاة أن المواد الخام والمكونات التي تحتاج إلى تحويل من عبواتها الأصلية، يجب أن تعامل بطريقة سليمة لكي تبقى محمية، مع الاحتفاظ ببداية المنتج الأصلية سليمة وعند تعذر ذلك يتم كتابة بيانات البداية في بطاقة غذائية أخرى لضمان تتبع المنتج.

١. الضوابط التي يجب مراعاتها عند حفظ وتخزين المواد الغذائية في

ثلاجات التبريد والتجميد:

- أ. ترتيب المواد الغذائية داخل الثلاجات، لتجنب التلوث ومنعاً لإتلاف بعضها



لائحة الاشتراطات الصحية لمحللات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية

- البعض وحسب تاريخ صلاحيتها، على أن يكون دوران المواد الغذائية على قاعدة الوارد أولاً يخرج أولاً (ما يُخزّن أولاً يصرف أولاً).
- ب. يمنع منعاً باتاً الجمع بين الأغذية الطازجة، مثل: (اللحوم والدواجن والأسماك) والأغذية المطهية، أو الجاهزة للأكل، مثل: (السلطات والعصائر والمشروبات في ثلاجة واحدة)، منعاً للتلوث المتبادل (الخطي أو العابر).
- ج. عدم ترك الخضار مبللة أو مكشوفة على أرفف الثلاجة لحمايتها من التلف، على أن يكون فرز الخضار والفواكه الموجودة بالثلاجة يومياً لاستبعاد المعيب والتالف.
- د. صهر الثلج أولاً بأول وعدم تراكمه، للمحافظة على كفاءة تبريد الثلاجة، كما يجب إبعاد الثلاجة عن أي مصدر للحرارة، ويمنع منعاً باتاً فصل التيار الكهربائي عنها تحت أي ظرف طالما كانت محملة بالمواد الغذائية.
- هـ. يمنع منعاً باتاً التخزين على أرضية الثلاجة مباشرة، لذا تُزود الثلاجة المُعدّة لحفظ الذبائح بخطاطيف لتعليق الذبائح، على أن تكون بعيدة عن جوانب الثلاجة وتغطي اللحوم داخلها.

٢. الضوابط التي يجب توفيرها عند تخزين المواد الغذائية في المستودعات العادية:

- أ. تخزين المواد الغذائية وإخراجها من المستودع بطريقة تمنع التلوث.
- ب. تخزين المواد الغذائية منفصلة عن الأرض على منصات التحميل أو على ألواح فاصلة أو حاملات بارتفاع لا يقل عن (٢٠ سم)، وعلى بعد من الجدران والأسقف بما لا يقل عن (٤٥ سم)، والحفاظ على مساحة كافية بين صفوف المواد الغذائية المُخزّنة للسماح بأعمال التفتيش والتنظيف والتهوية البيئية.
- ج. يجب أن تسهل الوثائق الخاصة بالاستلام أو بطاقات البيان للمنتجات عملية تدوير المخزون بشكل صحيح على قاعدة الوارد أولاً يخرج أولاً.

٣. فحص واختبار المواد الغذائية الأولية والمكونات قبل استخدامها في العمليات التصنيعية مباشرة، على أن تستعمل فقط المواد الغذائية التي تكون بحالة جيدة في إعداد الأغذية.



مادة (١٥): الصهر (التذويب أو التسييح)

١. تحفظ المنتجات المجهزة مسبقاً تحت ظروف مبرّدة أو مجمّدة، على أن يحافظ عليها وتُفَرَّغ بطريقة سليمة قبل أن تستعمل أو تُجهَّز.
٢. في حالة عدم استعمال المواد الخام أو المكونات بالكامل، تتم تعبئتها وتعريفها بطريقة سليمة، مثل: (وصف المنتج وتاريخ استعمال الجزء منها وتاريخ الصلاحية بعد فتح أو إزالة التعبئة الأصلية اعتماداً على المواد الخام والمكونات).
٣. يتم تذويب المواد الغذائية المجمدة داخل ثلاجات/ مبردات أو غرفة إذابة مبنية لهذا الغرض وقادرة على المحافظة على درجة حرارة تقل عن أو تساوي (٤ م°).
٤. المحافظة على المواد الغذائية أثناء عملية الإذابة في حاويات محكمة الغلق أو أوعية واقية أو مغلّفة.
٥. يبقى مكان إذابة المواد الغذائية نظيف أو مُزوّد بحواجز مادية أو كليهما لمنع التلوث الخلطي، مثل: (المناطق المنفصلة أو الفصل عن طريق وضع برنامج محدّد المواعيد للعمليات المختلفة)، على أن يتم العمل بكميات صغيرة وبسرعة تحت ظروف تبريد مناسبة لكي تبقى المنتجات في درجة حرارة آمنة.
٦. مراجعة المنتجات الجاهزة للاستعمال، للتأكد من أن الإذابة قد اكتملت ولا توجد أي جسيمات تُلج في كل المنتجات قبل التقديم، ويمكن لبعض الأغذية المجمّدة أن تطبخ بدون تذويب حيثما تُحدّد الجهة المنتجة لها.
٧. يمنع منعاً باتاً إعادة تجميد المواد الغذائية التي تم صهرها أو إعادة تجميد أي جزء منها مرة أخرى.
٨. يمنع منعاً باتاً صهر اللحوم والدواجن والأسماك داخل الأحواض أو البانيوهات المتصلة بالصرف الصحي مباشرة أو في أوعية غير مخصّصة لهذا الغرض.

مادة (١٦): الإفصاح عن مسببات الحساسية

- الإلتزام والتقديم بمتطلبات اللائحة الفنية السعودية رقم (SFD.FD 56/2018) الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.



مادة (١٧) دهون وزيوت القلي والطبخ

(١٧-١) مواصفات دهون وزيوت القلي والطبخ:

- أ. يجب أن تتوفر جميع المتطلبات في دهون وزيوت القلي والطبخ لتكون مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل صنف منها ما يلي:-
 ١. تكون مستخرجة من بذور أو حبوب سليمة ونظيفة وخالية من التزنخ والشوائب والملوثات.
 ٢. تكون خالية خلواً تاماً من مُنتجات الخنزير أو مشتقاتها.
 ٣. تكون رائحة تماماً خالية من العكارة أو الرواسب ولها اللون والطعم والرائحة المقبولة.
 ٤. خالية من التزنخ والمواد الغريبة والضارة وأي ملوثات.
 ٥. خالية من زيوت الأغذية البحرية.
 ٦. خالية من المواد الأولية المستخرجة منها والمواد المستعملة في التنقية والتكرير.
 ٧. يسمح بإضافة مضادات الأكسدة ومساعداتها ومضادات الرغوة وممانعات التبلور للزيوت النباتية المكررة المُعدّة للطعام، وذلك في الحدود المسموح بها وفقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.
 ٨. ألا تزيد نسبة المواد المتطايرة عند درجة (١٠٥ م°) عن (٢,٠٪ كتلة «وزن» / كتلة «وزن»).
 ٩. ألا تزيد الدهون المتحولة عن (٢٪) من إجمالي الدهون للزيوت النباتية والزبدة النباتية اللينة.
 ١٠. ألا يزيد رقم الحموضة عن (٦,٠ ملجم) هيدروكسيد البوتاسيوم / جم زيت.
 ١١. ألا يزيد رقم البيروكسيد عن (١٠ ملل) مكافئ من الأوكسجين النشط / كجم زيت.
 ١٢. ألا يزيد المحتوى من الصابون عن (٥,٠٠٥ ٪ كتلة «وزن» / كتلة «وزن»).
 ١٣. ألا تزيد الشوائب غير القابلة للذوبان عن (٥,٠٥ ٪ كتلة «وزن» / كتلة «وزن»).
 ١٤. ألا يزيد كل من الزرنيخ والرصاص والنحاس عن (١,٠ ملجم / كجم) والحديد عن (٥,١ ملجم / كجم).



١٥. ألا تقل درجة نقطة التدخين عن (١٨٥ م°)، ودرجة نقطة الاشتعال عن (٣٥٥ م°)، ودرجة نقطة الوميض عن (٣١٥ م°).

١٦. أن تكون معبأة في عبوات مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة، على أن تكون مناسبة تكفل المحافظة على كافة خصائص الدهن أو الزيت، ولا تؤثر على جودته أو صلاحيته للاستهلاك الآدمي.

١٧. ضرورة تدوين كافة البيانات المنصوص عليها بمواصفة بطاقة بيانات المواد الغذائية، على أن تكون البيانات مكتوبة بطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس، وباللغة العربية بجانب اللغة الأجنبية لبلد المنشأ في حالة الدهون والزيوت المستوردة.

ب. نقل الدهون والزيوت بطريقة مناسبة تحمي العبوات من التلوث والتلف، وتُخزّن في مستودعات نظيفة وجافة وجيدة التهوية بعيداً عن ضوء الشمس المباشر، وعن مصادر الحرارة والتلوث.

(١٧-٢) اشتراطات عملية قلّي الأغذية:

أ. يجب استخدام دهون وزيوت القلي فقط، على أن تدوّن عبارة (زيوت القلي) على عبواتها.

ب. اختيار التجهيزات الملائمة التي تتناسب وحجم الغذاء المُعدّ للقلي.

ج. يمنع منعاً باتاً استخدام زيوت الطبخ أو السلطات في عمليات القلي وكذلك دهون أو زيوت القلي في طبخ الأغذية.

د. ضرورة تسخين الدهون والزيوت تدريجياً قبل البدء في عملية القلي.

هـ. يكون قلّي الأغذية على أدنى درجات الحرارة الممكنة ولا يتم قلّي أي مادة غذائية على درجة حرارة أعلى من (١٩٥ م°) وعدم وصول الزيت إلى درجة نقطة الانحلال.

و. عدم تسييح الأغذية المجمدة، مثل: البطاطس قبل وضعها في المقلاة حتى تكون نسبة الدهون أو الزيوت الممتصة قليلة.

ز. يمنع منعاً باتاً التسخين المستمر للدهون والزيوت، مع ضرورة خفض درجة الحرارة على فترات لتكن ما بين (٩٥ م° - ١٢٠ م°).



ح. المحافظة على النسبة المثالية بين الدهون أو الزيوت والمواد الغذائية في حدود (١:٦).

(١٧-٣) علامات خصائص دهون وزيوت القلي:

تعتبر الدهون والزيوت غير صالحة ويجب التخلص منها فوراً إذا حدث تغيُّر واضح في خصائصها الطبيعية أو الكيميائية وظهور العلامات الظاهرية الآتية:

- أ. حدوث تغيُّر في الرائحة غير المرغوب فيها مع ظهور رائحة تزنج واضحة.
- ب. تغيُّر لون دهون وزيوت القلي إلى اللون الغامق، نتيجة احتراقها وجزيئات المواد الغذائية أثناء تسخين الدهون أو الزيوت إلى درجات حرارة عالية، أو بقاء المواد الغذائية في الدهون أو الزيوت أثناء عملية القلي لمدة طويلة.
- ج. زيادة واضحة في لزوجة الدهون أو الزيوت وكثافتها، بحيث تصبح لزجة كثيفة.

د. تكوُّن رغوة على سطح الدهون أو الزيوت أو على جوانب وعاء القلي.

هـ. ظهور دخان مائل للزرقة (نقطة الانحلال) من على سطح الدهون أو الزيوت قبل وصولها إلى درجة حرارة القلي.

(١٧-٤) اشتراطات صلاحية الدهون والزيوت أثناء عملية القلي:

أ. ألا تتعدى نسبة المركبات القطبية للدهون والزيوت المستخدمة في عمليات القلي عن (٢٤٪).

ب. ألا يتعدى مؤشر البيروكسيد الحد الأقصى المحدد ب (٢٠ مكافئ / كجم) للدهون المستخدمة في عمليات القلي.

مادة (١٨): إعداد الوجبات الغذائية

١. يمنع منعاً باتاً استعمال الماء الساخن الخارج من سخان المياه في إعداد الوجبات الغذائية أو المشروبات.

٢. يكون زمن درجة حرارة الطهي لفترة زمنية كافية بدرجة حرارة دنيا محدّدة، لضمان القضاء على أي ميكروبات مُمرضة والتي يمكن أن تكون متواجدة في المادة الغذائية، والتي تحافظ على القيمة الغذائية للأطعمة.

٣. طبخ الأغذية ذات الأصل الحيواني النيئة، مثل: (اللحوم والدواجن والأسماك



- والبيض) وخليط المواد الغذائية الأخرى الذي يحتوي على مادة غذائية من أصل حيواني نيء، حتى تصل درجة حرارة مركزة إلى (٧٤°م) أو أعلى لمدة (١٥ ثانية)، أو لأي مدة زمنية / درجة حرارة متكافئتين، لضمان القضاء على البكتيريا المُمرضة اعتماداً على طبيعة المادة الغذائية.
٤. الخضار والفواكه التي تطهى لتقديمها ساخنة، يجب طبخها لتصل درجة حرارتها إلى (٥٧°م).
٥. تحفظ جميع السلطات والمقبلات الباردة حال الإنتهاء من إعدادها ولحين تقديمها في درجة حرارة التبريد (٤°م).
٦. تبريد الوجبات مباشرة بعد الطهي وتُحفظ درجة حرارتها إلى (١٠°م) خلال ساعتين، على أن تحفظ مباشرة في درجة حرارة (٤°م) أو أقل، على أن يتم التأكد من درجة حرارة حفظ الوجبات الغذائية باستمرار.
٧. يجب على العاملين بإعداد الوجبات الغذائية عدم استخدام أي أداة أكثر من مرة واحدة لتذوق الطعام الذي سيتم تعبئته وتوزيعه.
٨. الأغذية محتملة الخطورة التي تم حفظها بالتبريد بعد طهيها وأعيد تسخينها يحظر تبريدها وإعادة تسخينها مرة أخرى.
٩. يكون طهي الوجبات الغذائية عن طريق عملية واحدة متواصلة دون توقف، ويمنع منعاً باتاً طهي الوجبات الغذائية جزئياً وتبريدها ثم يعاد تسخينها لتكملة الطهي.
١٠. التقيد بالممارسات الصحية والتصنيعية الجيدة عند تقسيم الطعام ومراعاة الضوابط الآتية:

- أ. تقسيم المنتجات المبردة في مكان مبرّد، وإن لم يتوفر ذلك فيجب ألا يبقى المنتج خارج التبريد لمدة أكثر من (٣٠ دقيقة) ومن ثم توضع أجزاء الطعام في العبوات المجهّزة لهذا الغرض ويتم حفظه مبرداً لحين توزيعه.
- ب. يتم تقسيم الأطعمة المطبوخة بكميات كبيرة والمبردة إلى أجزاء في مكان منفصل، على أن تكون درجة حرارة الهواء فيه (١٥°م أو أقل)، ويقدم



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية

المنتج فوراً أو يُخزّن مبرّداً في درجة حرارة (٤ م°)، مع تعريف أجزاء الطعام وتواريخ التجهيز.

مادة (١٩): مواد التعبئة والتغليف

تستخدم عبوات ومواد تغليف مختلفة مناسبة لتعبئة وتغليف جميع الوجبات الغذائية بأحجامها وأصنافها المختلفة بعد إعدادها وتجهيزها، على ألا تتعارض مع المواصفات القياسية المعتمدة الصادرة الخاصة بالعبوات المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية والتي يجب أن يتوفر بها ما يلي:

- أ. تُصنّع من مواد غير ضارّة بالصحة، على أن تكون نظيفة جافة محكمة الغلق.
- ب. تكون جديدة لم يسبق استعمالها، ذات شكل جذاب، تكفل حماية المنتّجات من حدوث أي تغيّر في خواصها أو صلاحيتها للاستهلاك الآدمي.
- ج. لا تسبب أية تغيّرات غير مرغوبة أثناء التداول والتخزين.
- د. تعبأ العبوات والمغلّفات في كراتين مناسبة ونظيفة وسليمة.
- هـ. تكون غير منفذة، وغير ماصّة لبخار الماء أو الروائح أو الغازات، متينة تتحمل ظروف النقل والتخزين والتداول، دون أن يحدث لها أي ضرر ميكانيكي من جراء ذلك.
- و. أن تكون غير مضللة للمستهلك وألا تشكل أخطاراً له عند استخدامها ولا تسبب تلوّثاً للبيئة.
- ز. أن يتناسب حجم العبوة مع حجم أو كمية المواد المعبّأة.
- ح. في حالة الطباعة عليها من الخارج يجب أن تكون الأحبار المستخدمة ثابتة، وغير قابلة للإزالة، ولا يحدث نفاذ للألوان من الخارج للداخل.
- ط. تتحمل المعاملة الحرارية في حالة الوجبات غير الجاهزة للأكل.
- ي. على متعهدي الإعاشة للحجاج أو المعتمرين بالإضافة إلى ما سبق ضرورة مراعاة ما يلي:

١. استخدام رقائق الألومنيوم في تعبئة الوجبات.
٢. إحكام التغليف ووضع الوجبات في حاوية من الفلين، أو أي مادة أخرى مماثلة مطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة.



٣. استخدام وسيلة النقل المناسبة لدرجة حرارة الحفظ.

مادة (٢٠): التعبئة والتغليف

١. تتم عملية التعبئة والتغليف بطريقة يدوية أو نصف آلية أو كليهما، على أن تكون جميع الأدوات والمعدات المستخدمة والأسطح التي تلامس المواد الغذائية نظيفة، وجافة، وفي حالة جيدة باستمرار، وغير قابلة للصدأ ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.
٢. يُراعى ما جاء بالمواصفة القياسية الخاصة ببطاقة البيانات الغذائية، على أن يوضع على العبوات أو البطاقة الأصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الإزالة البيانات الآتية ويجوز كتابتها بلغة أجنبية بجانب اللغة العربية.
 - أ. اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية.
 - ب. اسم صنف المادة الغذائية.
 - ج. الوزن الصافي عند التعبئة.
 - د. تاريخ التجهيز وفترة الصلاحية.
 - هـ. اشتراطات التداول والتخزين.
- و. أن يوضح على بطاقة البيانات التعليمات الخاصة باستخدام المنتج بما في ذلك تعليمات إعادة التجهيز، لضمان الاستخدام السليم.

مادة (٢١): وسائل نقل الوجبات الغذائية

- يجب أن تتوفر الاشتراطات الخاصة بنقل المواد الغذائية في وسائل النقل ومنها ما يلي:
١. أن تكون مخصصة لنقل الوجبات الغذائية فقط، ولا يجوز استخدامها في أغراض أخرى.
 ٢. تكون وسائل نقل وتوزيع الوجبات الغذائية مصنعة من خامات لا تسمح بانتقال المواد الضارة بالصحة إلى الأغذية، عالية التحمل، مقاومة للصدأ، وغير منفذة أو ممتصة للماء، سهلة التنظيف والتطهير بين الحمولات.
 ٣. إذا كانت الوسائل مخصصة لنقل المواد الغذائية غير القابلة للتلف أو الفساد (والتي تُخزّن عند درجة حرارة الغرفة "٢٥° م") تكون مقفولة وغير



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية

- مكشوفة، بحيث لا تتعرض المواد الغذائية لأشعة الشمس المباشرة التي تؤدي لارتفاع درجة حرارتها وتغير خصائصها.
٤. تستخدم وسيلة النقل المبرّد المزوّدة بوحدة للتبريد وجهاز لقياس درجة الحرارة ذات قدرة مناسبة لتأمين درجة حرارة تتراوح ما بين (صفر° إلى ٤ م°).
٥. تنقل المواد الغذائية المجمدة داخل ثلاجات تجميد لا تزيد درجة الحرارة بها على (-١٨ م°).
٦. تستخدم وسيلة النقل المزودة بحافظات لحفظ درجة حرارة المواد الغذائية الساخنة، على ألا تقل درجة الحرارة عن (٦٤ م°).
٧. يكون لوسيلة النقل باب خلفي وآخر جانبي من الجهة اليمنى لها للتفريغ، على أن تزوّد من الداخل بوسيلة للإضاءة.
٨. يمنع منعاً باتاً وضع أي مادة غذائية على أرضية وسيلة النقل مباشرة خاصةً المواد الغذائية التي تنقل في درجة حرارة الغرفة.
٩. ترص الوجبات داخل وسائل النقل بطريقة منتظمة لا تؤثر على توزيع الهواء البارد للعمل على تجانس توزيع البرودة داخلها، على أن تُتّبَت في أماكنها لمنع تلفها ميكانيكياً نتيجة الحركة.
١٠. القيام بعملية التحميل والتفريغ بسرعة مناسبة للمحافظة على درجة حرارة الوجبات وكذلك درجة الحرارة الداخلية لوسائل النقل المبرّدة.
١١. كتابة جميع بيانات موقع التحضير والتجهيز على جانبي السيارة من الخارج، وتشمل هذه البيانات الاسم التجاري للموقع وعنوانه ورقم الهاتف.

مادة (٢٢): النظافة العامّة

يُراعى جميع ما ورد من بنود في المادة (١٠) النظافة العامّة في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٢٣): التحكم في الآفات

يجب مراعاة كل ما ورد بالمادة (١١) التحكم في الآفات في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.



مادة (٢٤): الترخيص

يُراعى كل ما ورد بالمادة (١٢) الترخيص في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٢٥): سجل الرقابة الصحية

يجب أن تُراعى البنود الوارد في المادة (١٣) سجل الرقابة الصحية في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.



الباب الرابع: اشتراطات العاملين



مادة (٢٦): رخصة ممارسة العمل

١. يجب حصول العاملين في مجال تداول الأغذية على شهادات من الجهات الصحية المختصة المرخص لها بذلك، تفيد خلّوهم من الأمراض المعدية التي تنتقل إلى الغذاء.

٢. يتم استخراج هذه الرخص بعد إجراء الكشف السريري، والفحوصات اللازمة على العاملين، وتحصينهم ضد بعض الأمراض الوبائية، وفق ما تم الاتفاق عليه بين وزارة الصحة وهذه الوزارة، على النحو الذي ورد في المادة (١٤) رخصة ممارسة العمل في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلّات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٢٧): صلاحية رخصة ممارسة العمل

مدة صلاحية رخصة ممارسة العمل سنة واحدة، وتجدد فور انتهائها، ويتم إتباع الخطوات السابقة عند التجديد.

مادة (٢٨): الأمراض المعدية والإصابات

يجب مراعاة ما ورد بالمادة (١٦) الأمراض المعدية والإصابات في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلّات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٢٩): التثقيف

يُراعى كل ما ورد بالمادة (١٧) التثقيف في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلّات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٣٠): النظافة الشخصية والممارسات الصحية

يجب أن تُراعى جميع البنود الواردة في المادة (١٨) النظافة الشخصية والممارسات الصحية في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلّات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٣١): الاحتياطات الخاصة بالزائرين

يجب على جميع الزائرين لمناطق معالجة الأغذية التقيد بكل ممارسات متداولي الغذاء، بما في ذلك غسل اليدين وتغطية الشعر وارتداء الكمامة والقفازات وعدم القيام بأي أنشطة يمكن أن تلوث الأغذية.



الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة



مادة (٣٢): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية ومراقبة تنفيذ هذه اللائحة في محلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية.





وزارة الشؤون
البلدية والقروية

Ministry of Municipal & Rural Affairs

رقم الايداع: ٤٩٨ / ١٤٤٠
ردمك: ٦-٦٢-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨