

لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٨ م

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٩ م



٢٠٤١هـ (ح) وزارة الشؤون البلدية والقروية ، وكالة الوزارة للشؤون البلدية،

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

الإدارة العامة لصحة البيئة . إدارة المواد الغذائية

لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد

الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة / الإدارة العامة لصحة البيئة - إدارة

المواد الغذائية - ط ١ - الرياض ، ١٤٤٠هـ

.. ص ؛ .. سم

ردمك: ٨-٦٨-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

١- البلديات - قوانين وتشريعات - السعودية - الصحة العامة

السعودية أ. العنوان

ديوي ٥٣١، ٣٤٢ ١٤٤٠/٥٠٤

رقم الإيداع: ١٤٤٠/٥٠٤

ردمك: ٨-٦٨-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

أهداف اللائحة

ترتبط سلامة الغذاء بمدى تواجد أخطار به عند استهلاكه سواءً كانت أخطار بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية، ونظراً لأن الغذاء يعتبر من أهم مقومات استمرار الحياة وحتى يؤدي فوائده على أكمل وجه فإنه يجب المحافظة على سلامته من أي أخطار تتسبب في فسادها أو لها تأثير ضار على المستهلك، حيث أنه عرضة للتلوث من مصادر عديدة بدءاً من أماكن إنتاجه وخلال مراحل تجهيزه انتهاءً بتقديمه للمستهلك، ولضمان تقديم أغذية وفق ضوابط وشروط صحية تكفل وصولها للمستهلك خالية من مسببات فسادها والأمراض التي تنتقل عن طريقها ومُنتجة بمواقع تتوافر بها الاشتراطات الصحية اللازمة، إضافةً إلى حماية مرتادي المحلات ذات العلاقة بالصحة العامة من الأمراض التي قد تنتقل من متلقي الخدمة منها، لذا قامت الوزارة بإصدار لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

وتحتوي هذه اللائحة على الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المحلات وتجهيزاتها بما يكفل سلامتها ومناسبة تصميمها واستمرارية الصيانة والنظافة، والاشتراطات الصحية للعاملين التي تحدد الضوابط والمعايير الصحية لسلامتهم وخلوهم من الأمراض ونظافتهم الشخصية والممارسات السليمة في تداول الأغذية، إضافةً إلى ما تقدمه من ضوابط عن كيفية استخراج الشهادات الصحية.

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

على الانترنت: www.momra.gov.sa

والله ولي التوفيق،،،



الفهرس

[illegible]

١٦	الباب الثالث: اشتراطات العاملين
١٧	مادة (١٤): رخصة ممارسة العمل
١٨	مادة (١٥): صلاحية رخصة ممارسة العمل
١٩	مادة (١٦): الأمراض المُعديّة والإصابات
٢٠	مادة (١٧): التثقيف
٢١	مادة (١٨): النظافة الشخصية والممارسات الصحية
٢٢	مادة (١٩) الاحتياطات الخاصة بالزائرين
٢٣	الباب الرابع: منافذ البيع
٢٤	مادة (٢٠) منافذ البيع
٥١	



الباب الأول: المجال والتعاريف



مادة (١): المجال

تسري مواد وبنود هذه اللائحة على محلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

مادة (٢): التعاريف

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.

محلات بيع المواد الغذائية:

كيان نظامي مجهز لاستلام وتخزين وعرض وبيع المواد الغذائية بمساحة تتناسب مع حجم العمل وكمية المعروضات.

المحل:

كيان نظامي يقوم بعمل يتعلق بتداول الغذاء خلال مراحل السلسلة الغذائية أو تقديم خدمة ذات علاقة بالصحة العامة.

مُنتَج:

سلعة طبيعية أو معالجة أو مصنّعة في شكلها النهائي، لغرض وضعها للتداول.

تاريخ الإنتاج:

التاريخ الذي تصبح فيه المادة الغذائية كما تحدّد البيانات صفاتها.

تاريخ التعبئة:

التاريخ الذي عُبِئت فيه المادة الغذائية في العبوة المباشرة التي سيباع فيها في النهاية.

تاريخ انتهاء الصلاحية (يستعمل قبل تاريخ):

التاريخ الذي يدل على انتهاء الفترة التقديرية التي قد يفقد المُنتَج، بعدها في ظل ظروف التخزين المحدّدة، وبعض صفات الجودة التي يتوقعها المستهلك، وألا يُسوّق المُنتَج بعد هذا التاريخ.

دفعة الإنتاج (التشغيلية):

كمية محدّدة من السلعة أُنتِجت أساساً تحت نفس الظروف.



عبوة بلاستيكية:

عبوة مصنوعة من مادة بلاستيكية وفقاً للمواصفة القياسية المعتمدة، تستخدم لتعبئة وتغليف المادة الغذائية، بغرض احتوائها وحمايتها وحفظها، ولها أشكال عدة، تشمل: القوارير والأكياس والأطباق والصواني والكاسات والأنابيب المرنة والقاسية والبرطمانات والبراميل والصناديق والأكياس المنسوجة، أو أي أشكال هندسية أخرى.

عبيوات المواد الغذائية:

أوعية مُصنَّعة أو مُشكَّلة من مواد التعبئة والتغليف الملائمة للأغذية، بغرض الاحتواء والحماية والحفظ وتسهيل الاستخدام، مثل: العلب المعدنية والعبوات الزجاجية والبلاستيكية والصفائح، والأكياس الورقية والبلاستيكية والنسيجية، والصناديق الخشبية والبلاستيكية والأوعية الكرتونية، أو أي نمط آخر من أنماط الأوعية، وتشمل: العبوات الأساسية والعبوات الثانوية.

عبوة أساسية:

عبوة تؤدي وظيفة الاحتواء الأساسية ويكون الغذاء ملامساً لها من الداخل.

عبوة ثانوية:

عبوة خارجية توضع بداخلها العبوات الأساسية، لأغراض النقل والتخزين والتوزيع والتسويق.

التعبئة والتغليف:

أي عملية تتضمن وضع الغذاء في عبوات ملائمة تتيح عرضها للمستهلك طبقاً لطبيعتها، أو وضع العبوات في مواد تغليف أخرى، على أن يحمل كلاهما البيانات المطلوبة كمواصفة البطاقة الغذائية.

البطاقة الغذائية:

أي بيان أو رمز أو علامة تجارية أو أي شيء مصور أو وصفي، سواء كان مكتوباً، أو مطبوعاً، أو مرسوماً، أو معلماً، أو ملصقاً، أو محفوراً، أو مضغوطاً، على حاوية أو غطاء أو غلاف لأي غذاء، أو عبوته، أو مرفقاً لأي من ذلك.



الغذاء:

كل ما هو مُعدّ للاستهلاك الآدمي، سواءً أكان خاماً، أم طازجاً، أم مصنعاً، أم شبه مصنع، ويُعد في حكم الغذاء أي مادة تدخل في تجهيز الغذاء، أو تحضيره، أو معالجته.

صحة الأغذية:

اتباع الأساليب الضرورية، للتأكد من سلامة الغذاء من الناحية الصحية في كل المراحل من إعداده وإنتاجه وتجهيزه وتداوله وتخزينه وشحنه.

سلامة الغذاء:

مأمونية الغذاء وخلوه من أي مصدر خطر، أو مضر خلال مراحل السلسلة الغذائية إلى أن يصل إلى المستهلك.

صلاحية الغذاء:

ضمان أن يكون الغذاء محتفظاً بكامل خواصه الظاهرية والحسية من تاريخ إنتاجه وحتى تاريخ انتهائه، ويكون مقبولاً للاستهلاك الآدمي طبقاً للاستخدام المقصود منه.

جودة الغذاء:

درجة تميّز الغذاء أو خصائصه اللازمة لتلبية حاجة المستهلك وترغيبه فيه أو جعله مقبولاً لديه، أو التي تحقق متطلبات المواصفات القياسية أو القواعد الفنية للجودة التي تعتمد عليها الهيئة.

فساد الغذاء:

أي تغيّر يحدث في الغذاء ويؤثر على خواصه بسبب نشاط ميكروبي، أو كيميائي، أو بيئي، أو ميكانيكي ضار، مما يؤدي إلى رفضه من قبل المستهلك أو استبعاده من قبل الجهات الرقابية، لعدم مطابقته للمواصفات الخاصة بشروط جودة وسلامة الغذاء.

السلسلة الغذائية:

المراحل التي يمر بها الغذاء من الإنتاج الأولي حتى وصوله إلى المستهلك، بما في ذلك استيراده، وتصديره، وتحضيره، ومعالجته، وتعبئته، وتجهيزه، وتخزينه،



وحيازته، وتوزيعه، وعرضه للبيع، وبيعه، وتوزيعه بالمجان.

متداول الغذاء:

أي شخص يتعامل بشكل مباشر أو غير مباشر مع المواد الغذائية المعبأة وغير المعبأة، أو مِعَدَات وأدوات الغذاء، والأسطح الملامسة للأغذية، ويكون مطالباً بالامتثال لتطبيق شروط سلامة الغذاء.

إنتاج المواد الغذائية الأولية:

الحلقات التي تنطوي عليها السلسلة الغذائية بما في ذلك على سبيل المثال، عمليات الحصاد، والذبح، والحب، وصيد الأسماك.

المواد الخام الأولية:

مجموعة المواد الأولية أو الوسيطة التي تدخل بمفردها أو مع بعضها في تجهيز مُنتَج نهائي معين، خلال عدد من العمليات التجهيزية المتتالية.

المادة المضافة:

أي مادة تضاف للغذاء وليست مكوّناً له، وذلك للمحافظة على صفات الغذاء أو تحسينها وتضاف لأغراض تقنية أو لأغراض التغذية، سواءً أثناء التجهيز أو التحضير أو المعالجة أو التعبئة أو التغليف أو النقل أو التخزين، وقد تصبح هذه المادة نفسها أو نواتجها الثانوية جزءاً من الغذاء بصورة مباشرة أو غير مباشرة.

مياه الشرب:

المياه التي يتم توفيرها بشكل أساسي للاستهلاك الآدمي المطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة، سواءً بشكل مباشر من خلال الصنبور، أو بشكل غير مباشر كمشروبات، أو ثلج، أو أغذية تعتمد في تحضيرها على المياه.

المياه المخصصة للاستهلاك الأدمى، يقصد بذلك ما يلي:

- جميع أشكال المياه، سواء كانت على حالتها الأصلية أو بعد المعالجة، المخصصة للشرب، أو الطهي، أو إعداد الطعام، أو للأغراض الإنتاجية الأخرى، وذلك بغض النظر عن مصدر هذه المياه وما إذا كان قد تم توفيرها من خلال شبكة توزيع أو صهرج أو في زجاجات أو عبوات.



• كل المياه المستخدمة في أي عملية إنتاج غذائي يتم إجراؤها، لتجهيز، أو معالجة، أو حفظ، أو تسويق المُنتَجات، أو المواد المخصّصة للاستهلاك الآدمي، ما لم تقتنع السلطات الوطنية المسؤولة بعدم وجود أي تأثير لجودة المياه على سلامة المواد الغذائية في شكلها النهائي.

الممارسات الصحية الجيدة:

الاشتراطات والتدابير الضرورية للتحكم بالمخاطر، لضمان صلاحية الغذاء للاستهلاك الآدمي في جميع مراحل السلسلة الغذائية، مع الأخذ في الاعتبار الاستخدام المتوقع للغذاء.

ممارسات التجهيز الجيد:

التوافق مع مدونات السلوك والمواصفات الصناعية واللوائح والتشريعات الخاصة بإنتاج الأغذية وتجهيزها ومناولتها وتوسيمها وبيعها، والتي تكون قد وضعتها الصناعة، أو الأجهزة المحلية، أو الوطنية، أو الدولية، بهدف حماية المستهلك من الأمراض ومن الغش والتحايل في المُنتَجات.

الملوثات:

أي مادة تصل للغذاء عرضاً أثناء مراحل السلسلة الغذائية، وتؤثر سلباً على سلامته وصلاحيته.

التلوث:

فعل أو عملية جعل الشيء ضاراً أو غير ملائم، مثل: وجود مواد دخيلة وخاصة المُعدية منها، الأمر الذي يجعل مادة أو مستحضر ما غير نقي أو ضار.

التنظيف:

إزالة المواد العالقة (كبقايا الأغذية أو الأتربة وغيرها) باستخدام الوسائل الفيزيائية، أو الكيميائية.

التنظيف في المكان:

إزالة الأوساخ عن الأسطح الملامسة للمُنتَج في وضع ثابت من خلال نشر أو رش أو تدفق محاليل كيميائية، وشطف بالمياه على الأسطح المراد تنظيفها.



التطهير:

عملية تستخدم للتخلص أو خفض أعداد الميكروبات للحدود المسموح بها على الأسطح، أو مُعدّات الغذاء وغيرها، باستخدام الوسائل الفيزيائية، أو الكيميائية.

التعقيم:

القضاء على جميع أشكال الحياة الميكروبية بما فيها الأبواغ البكتيرية باستخدام الوسائل الفيزيائية، أو الكيميائية.

المنشأة الغذائية:

أي كيان نظامي يقوم بعمل يتعلق بتداول الغذاء خلال مراحل السلسلة الغذائية، ويستثنى من ذلك المطابخ المنزلية للأسرة.

الاشتراطات الصحية:

مجموعة من الضوابط الواجب توافرها في المنشآت الغذائية التي لها علاقة بإنتاج المواد الغذائية.

التجهيزات:

يقصد بها جميع الاحتياجات اللازمة للمنشأة والتي تتلاءم وطبيعة نشاطها، لمزاولة عملها.

المُعدّات:

الأوعية، والأواني، والآلات، والأدوات، والأجهزة، والسلع (كلها أو جزء منها) التي تستخدم في صناعة، أو إعداد، أو حفظ، أو بيع، أو توريد الغذاء.

الصرف:

المخلفات السائلة والتي تحتوي على مواد حيوانية أو نباتية في صورة معلق أو محلول، كما يمكن أن تشتمل على سوائل تحتوي على كيماويات في محاليل.

الآفات:

أي حيوانات أو حشرات غير مرغوب فيها، بما في ذلك الطيور والذباب والقوارض واليرقات، أو أي أنواع أخرى من الديدان.

مكافحة الآفات:

الأساليب المختلفة المستخدمة في مقاومة أو الوقاية من جميع الآفات والحشرات



وإفرازاتها أو أجزائها، والتخلص منها بالطرق الصحية المناسبة.

النشاط المائي:

كمية المياه الحرة أو النشطة أو غير المرتبطة، ولعدم ارتباطها كيميائياً فهي متاحة للسماح للنمو الجرثومي أو غيرها من التغيرات الكيميائية غير المرغوب فيها في المنتج.

درجة الأس أو الرقم الهيدروجيني (درجة الحموضة):

القياس الرقمي للحموضة أو القلوية في محلول، حيث تنخفض الأرقام بالنسبة للحموضة وتزداد بالنسبة للقلوية، ويكون قياس درجة حموضة المحلول المحايد هو (٧).

الترخيص:

وثيقة نظامية تصدر عن الجهة المختصة (الأمانة، أو البلدية)، تُجيز تشغيل ومزاولة النشاط بالمنشأة بعد استيفاء الشروط المطلوبة، لمدة زمنية محدّدة يلزم تجديده دورياً.

الترنّخ:

مُجمّل التغيّرات الكيميائية التي تحدث للدهون والزيوت ومُنْتَجاتها الغذائية أثناء التخزين غير المناسب، مما ينتج عنه طعم ورائحة غير مقبولة.

مصبدة الدهون والزيوت:

وحدة ذات تصميم هندسي خاص، تستخدم لفصل الدهون والزيوت عن المياه العادمة الناتجة من المنشآت الغذائية.

وسائل النقل:

شاحنات أو حاويات أو صهاريج تستخدم في عملية نقل المواد الغذائية عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ °م) أو التبريد (٤ °م) أو التجميد (-١٨ °م).

منصة (قاعدة):

شكل بلاستيكي أو معدني أو خشبي ذو قوائم وارتفاع عن سطح الأرض، لا يقل عن (٣٠ سم)، بحيث تسمح بتنظيف الأرضية بسهولة.



غسل الأيدي:

إزالة الأوساخ عن الأيدي بمساعدة صابون ملائم للبشرة.

الزائر:

الشخص الذي ليس بعامل دائم في المنشأة ويشمل الزائرين من الخارج "كمدققي الحسابات والموردين والمقاولين والمراقبين"، والعمال المساعدين وهم أي شخص آخر لا يعمل في تلك المنطقة المعنية "كعمال الصيانة وموظفي الإدارة وعمال النظافة"

مادة (٣): الاشتراطات الصحية العامة

مجموعة من الضوابط التي يجب توفيرها والالتزام بها، حيث تعتبر شروطاً أساسية مُلزمة للحصول على ترخيص للبدء في مزاولة النشاط الخاص بالمحل.

مادة (٤): الموقع والمساحة

(٤ - ١) الموقع:

- أ. يكون الموقع متوافقاً مع أنظمة وشروط البناء والاستخدام المنصوص عليها ضمن التشريعات المعمول بها.
- ب. يكون الموقع مجازاً لطبيعة النشاط والعمليات التجهيزية التي سيتم القيام بها، ويمنع ممارسة النشاط خارج حدود المحلات المرخص لها.
- ج. يكون الموقع غير مُعرّض لمصادر التلوث، سواءً بشكل مباشر أو غير مباشر.
- د. ألا يكون له تأثير سلبي على البيئة الخارجية المجاورة له.
- هـ. توفير وسيلة مأمونة للمياه والصرف الصحي، ومصدر للكهرباء والغاز.
- و. عدم اتصال محل بمحل آخر مجاور ما لم ينص ترخيص أي منهما على ذلك صراحةً.

(٤ - ٢) المساحة:

تختلف من محل لآخر حسب نشاطه المرخص له.

مادة (٥): المبنى

(٥ - ١) تصميم وإنشاءات المبنى:

- أ. يكون التصميم والإنشاءات وفقاً لكود البناء السعودي، على أن تكون مناسبة وكافية، لإجراء جميع الأنشطة المرخصة مع وضع التجهيزات اللازمة لذلك.
- ب. يسمح التصميم والإنشاءات الداخلية بسهولة انسياب وتسلسل الخطوات بدءاً من مرحلة استلام المواد الأولية حتى تخزين المُنتَج، وما يرافقها من حركة العاملين والمُعدّات والمواد الغذائية، على أن تكون في اتجاه واحد، لضمان سلامة المُنتَج.
- ج. يسمح التصميم والإنشاءات بإجراءات عمليات النظافة والتطهير بسهولة،



وإنجاز عمليات الإشراف والمتابعة اللازمة.

د. يمنع التصميم والإنشاءات دخول الأتربة، والغبار، والأبخرة، والدخان، وأي ملوثات أخرى، ولا يسمح بدخول وإيواء الحشرات، والهوام، والقوارض، والحيوانات الضارة والأليفة.

هـ. يوفر التصميم والإنشاءات الداخلية بيئة آمنة للعمّال، والزبائن أو الموردين، والسيطرة على عمليات الدخول والخروج.

و. يسمح التصميم والإنشاءات بفصل مناطق الخطوات الإنتاجية، علاوةً على فصلها عن المناطق الأخرى (كدورات المياه، وأماكن تخزين مواد التنظيف والمواد الكيميائية...) التي قد يكون لها تأثير سلبي على سلامة المنتج أو الخدمة المقدمة.

(٥ - ٢) مواد البناء والتشطيب:

أ. تكون كافة الإنشاءات من الطوب والأسمنت المسلّح، أو ما ماثلاً من حيث الجودة أو المظهر، وفقاً للأصول الفنية المتعارف عليها وطبقاً للنظام المعمول به.

ب. يمنع منعاً باتاً استخدام الصوف الصخري (الأسبستوس أو ألياف السليكات المعدنية المقاومة للحرارة والمواد الكيميائية...)، أو أي مادة يدخل في تركيبها، أو أي مادة ضارة تُشكّل خطراً على الصحة العامة.

ج. تكون المواد المستخدمة في التشطيبات، مثل: (الدهانات والسيراميك...) سهلة التنظيف والتطهير.

(٥ - ٣) الأرضيات:

أ. يكون تصميم الأرضيات، بحيث تفي بمتطلبات مزاولة النشاط، على أن تكون من مواد عازلة للماء والدهون وفضلات الأغذية، وتقاوم مواد وطرق التنظيف.

ب. أن تكون المواد المستخدمة من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للتآكل، أو من الخرسانة المسلّحة المغطاة بإحدى المواد العازلة، ذات أسطح مانعة للانزلاق فاتحة اللون.



- ج. تُزوّد الأرضيات بعدد كافٍ من فتحات الصرف الصحي المثبت بها مصاف ومغطاة بطريقة محكمة تفتح عند التنظيف فقط وتغلق مباشرةً عند الإنتهاء.
- د. تكون الأرضيات بها ميل طفيف، بحيث يمكن أن تصرف أي ماء منسكب عليها تجاه المصرف المناسب، بدلاً من تراكمها على الأرضيات.
- هـ. تكون الزوايا بين الأرضيات والجدران (نقاط الالتقاء) غير حادة، أي بها استدارة أو ميل بزاوية (٤٥ درجة)، ليسهل تنظيفها وتطهيرها حتى لا تكون مأوى للملوثات.
- و. تكون أسطح الأرضيات في حالة جيدة خالية من التشقّقات والتصدّعات، لمنع تراكم مياه أو فضلات، أو دخول وإيواء الحشرات والقوارض.

(٥ - ٤) طرق وممرات السير الداخلية:

- أ. أن تكون المواد المستخدمة من الخرسانة المسلّحة المغطاة بطبقة من الإسفلت مناسبة لسير وسائل النقل، وفقاً للأصول الفنية المتعارف عليها وطبقاً للنظام المعمول به.
- ب. تتوفّر بها وسائل الصرف المختلفة والملائمة، لتأمين عملية التنظيف.

(٥ - ٥) الجدران:

- أ. تكون من مواد غير ضارة ذات أسطح ملساء ومصقولة ومتينة، خالية من التشقّقات أو حواف بارزة، غير ماصّة للماء والدهون، سهلة التنظيف والتطهير.
- ب. تصمّم الجدران، بحيث تفي بمتطلبات مزاوله النشاط، حيث تُكسى بالبلاط القيشاني أو السيراميك فاتح اللون في صالات استلام المواد الخام والتجهيز والإعداد والتعبئة، ودورات المياه ومغاسل الأيدي بارتفاع لا يقل عن مترين من الأرض، وتدهن بقية الجدران بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون.
- ج. يجب إغلاق جميع التمديدات في الجدران، مثل: (التمديدات الكهربائية، والأنابيب الخاصة بالضح والسباكة)، وعمل عدد مناسب من الفتحات ما يساوي (٦/١) مساحة الأرضية، لتأمين التهوية والإضاءة الطبيعية.
- د. تكون مشيّد بارتفاع مناسب للعمليات التي سيتم القيام بها وتتناسب مع



تصميم المُعدّات والتجهيزات.

(٥ - ٦) الأسقف:

- أ. يجب تصميم وإنشاء الأسقف وصيانتها دورياً، بحيث تكون مناسبة لكافة أنشطة المحل، وتمنع تراكم الملوثات والأتربة والغبار، وتُسهّل عملية التنظيف، وتدهن بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون.
- ب. تكون الأسقف في صالات التحضير والتجهيز والتعبئة والتغليف وتخزين المواد الغذائية مانعة للغبار، من مواد غير ماصّة للماء، صلبة وخالية من أي تصدّعات أو فتحات.
- ج. يكون ارتفاع الأسقف مناسباً، والزوايا بينها وبين الجدران غير حادة، أي بها استدارة أو ميل بزاوية (٤٥ درجة)، لمنع تراكم الملوثات.
- د. يفضل عدم استخدام الأسقف المعلّقة في أماكن الإعداد والتحضير والتجهيز والغسيل والتخزين للمواد الغذائية، ويمكن السماح بها بشرط توافر الضوابط التالية:
 ١. تكون أسطح الأسقف المعلّقة من مادة غير منفذة أو ماصّة للسوائل مقاومة للصدأ أو التآكل، ملساء سهلة التنظيف.
 ٢. توفير ممر للوصول بسهولة إلى الفراغ أعلى السقف المعلّق، لتسهيل عمليات التنظيف والصيانة واكتشاف علامات انتشار الآفات.
 ٣. تكون كافة مكّونات الأسقف المعلّقة من مواد تمنع تراكم الأوساخ عليها، ويجب تطبيق إجراءات كافية، لمنع تكثيف الأبخرة وما يتبعها من نموات فطرية غير مرغوبة.

(٥ - ٧) النوافذ (في حال وجودها):

- أ. تصمّم بحيث تحول دون تراكم أو تسريب الأتربة والملوثات، وتكون حوافها من الداخل مائلة، لمنع استخدامها كأرفف، على أن يكون ارتفاعها عن سطح الأرض مناسباً، أي في الثلث الأخير من ارتفاع الجدران، وذات مساحة كافية، لتوفير الإضاءة الطبيعية.
- ب. تُصنّع من الألمونيوم أو أي معدن آخر غير قابل للصدأ ولا يتأثر بالرطوبة



والزجاج غير قابل للكسر بسهولة، على أن تكون قابلة للفك والتركيب، لسهولة التنظيف والصيانة، أو تكون قابلة للفتح أو ذاتية الإغلاق، لتأمين التهوية الطبيعية، على أن يُركَّب عليها سلك شبكي ذو (١٦ ثقب) في البوصة المربعة قوي التحمل من مادة غير قابلة للصدأ، لمنع دخول الحشرات والقوارض.

(٥ - ٨) الأبواب:

- أ. تُصمَّم بشكل وحجم مناسبين من مادة غير ممتصة ومقاومة للماء والصدأ وغير تالفة وذات أسطح ملساء، ليسهل تنظيفها، على أن تغلق بإحكام.
- ب. أبواب أماكن تداول المُنتَجات النهائية يجب ألا تفتح مباشرةً إلى خارج المبنى أو إلى أماكن خارجية تُشكِّل خطراً على سلامتها من مصادر التلوث، مثل: أماكن المواد الأولية ودورات المياه، على أن تُغلق ذاتياً بإحكام.
- ج. توفير ستائر هوائية أو بلاستيكية على أبواب المداخل الخارجية، لمنع دخول الحشرات.
- د. يُزوَّد مبنى المحل بأبواب تستخدم في حالات الطوارئ فقط تفتح مباشرةً للخارج، على أن تكون محكمة الغلق.
- هـ. مغاطس تطهير الأحذية (بمحلات الإعداد والتجهيز):

١. وضع مغاطس تطهير، الأحذية على أرضية مستوية عند كل مدخل يؤدي إلى مناطق الإنتاج للعمالة القادمة من مناطق أخرى بالمحل.
٢. تُمَلَأ المغاطس بمحلول مطهر مثل: {مادة برمنجنات البوتاسيوم بتركيز (٢٠٠ جزء في المليون)} وتوضع الأقدام في المغاطس لمدة ثوان، على أن يُغيَّر المحلول كل (٢ - ٣ ساعات) حسب الاستخدام وعند تَغْيِير لون المحلول البنفسجي الفاتح إلى اللون البني الفاتح.
٣. تُنظَّف المغاطس مرتين أسبوعياً باستخدام محلول صابوني (١٠٪)، وتطهيرها بأحد المواد المطهرة مثل: {الكlor بتركيز (٣٠٠ جزء في المليون)}، ثم الشطف الجيد بالمياه.

(٥ - ٩) الهياكل العلوية (في حالة وجودها):

- أ. يتم تركيب وصيانة التركيبات والقنوات والأنابيب والهياكل العلوية، بحيث



تمنع التسرب والتكثيف حتى لا تلوث الأغذية والمواد الخام أو الأسطح الملامسة للغذاء.

ب. ألا يؤدي موقع مجاري تصريف النفايات وتصميمها إلى تلوث الأغذية، على أن تزود بفتحات للتنظيف.

ج. تكون الهياكل خالية من التصدّعات والشقوق ومخابئ الحشرات.

(٥ - ١٠) السلام والمساعد (في حالة وجودها):

أ. **السلام:** تكون من الرخام أو الجرانيت أو الموزايكو عالي التحمل أملس، ليسهل تنظيفها وتطهيرها باستمرار.

ب. **المساعد:** تكون من الصلب غير القابل للصدأ، أو من الحديد المطلي بدهان مانع للصدأ، على أن يحافظ على نظافتها وتطهيرها باستمرار.

مادة (٦): المرافق والخدمات

(٦ - ١) المورد المائي:

أ. المياه الصالحة للشرب:

١. توفير إمداد مائي من مورد عمومي للمياه، أو من مصدر مأمون صحياً بكميات كافية تحت ضغط ودرجة حرارة مناسبين، ويكون بعيداً عن مصدر التلوث "خاصة الصرف الصحي"، وصالحاً للاستهلاك الآدمي وفقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.

٢. توفير مرافق ملائمة لتخزين وتوزيع المياه مثل: الخزانات الأرضية، أو العلوية التي تؤخذ منها المياه، من خلال شبكة مواسير مصنوعة من الحديد المجلفن أو الصلب غير قابل للصدأ، أو البلاستيك وفقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.

٣. تكون الخزانات الأرضية مصممة من مادة غير ممتصة أو منفذة للمياه، وغير قابلة للصدأ، ملساء خالية من التشققات، والتآكل والتصدّعات، سهلة التنظيف والتطهير والتعقيم.

٤. تكون الخزانات الأرضية بعيدة عن شبكة الصرف الصحي بمسافة لا تقل عن ثلاثة أمتار، وبارتفاع عن خزان الصرف الصحي بمقدار لا يقل عن



متر، وعلى بُعد عشرة أمتار عن خزان الصرف الصحي "البّيّارة"، مع وضع علامة مميزة عليها، حتى لا تكون عرضة للتلوث.

٥. تكون الخزانات العلوية من الفيبرجلاس أو من مواد غير قابلة للصدأ، ذات تصميم يسهل تنظيفه وتطهيره وتعقيمه، وتكون محكمة الغلق مع وضع أقفال عليها، لتحقيق الأمن الصحي.

٦. يجب الحفاظ على نظافة الخزانات الأرضية والعلوية، ومراقبتها بشكل دوري، والاحتفاظ بسجلات للضوابط المستخدمة.

ب. المياه غير الصالحة للشرب (في حال وجودها):

١. كل المياه غير الصالحة للشرب المستخدمة في تخفيف السوائل المصرفة، أو إنتاج البخار، أو مكافحة الحريق، أو أغراض الغسل والتنظيف، أو أعمال أخرى شبيهة، يتم نقلها عبر أنابيب مفضولة تماماً عن تلك الناقلة للمياه الصالحة للشرب بدون أية وصلات مستعرضة فيما بينها أو أي إمكانية لتسرّب المياه غير الصالحة للشرب إلى أنابيب المياه الصالحة للشرب، ويجب أن تُحدّد هذه الأنابيب بوضوح تام وذلك بطلائها بألوان خاصة.

٢. أن تكون المياه غير الصالحة للشرب والتي تستخدم في الغلايات والمكثفات وحسب الحاجة معتمدة رسمياً.

(٦ - ٢) إمدادات البخار (في حالة استخدامه في العمليات الإنتاجية):

أ. أن يكون البخار الذي يتم دفعه مباشرة في المُنْتَجَات خالياً من المواد الضارة أو الغريبة، ولا يستخدم معه إلا المواد المسموح بها وفقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.

ب. عدم إضافة أي مركّبات إلى الغلايات في حالة استخدام مولد ثانوي للبخار، لتحويل المياه اليسر إلى بخار.

ج. استخدام مصاديد التكثيف، لتأكيد أمان وملاءمة مصدر البخار للعمليات الإنتاجية.



(٦ - ٣) الصرف الصحي:

- أ. يُزوّد المحل بشبكة صرف داخلية تتوافق مع المواصفات الفنية المعتمدة، على أن يتم التخلص من المياه العادمة والصرف الصحي بطريقة لا تسمح بتلوث الأغذية ومصادر المياه.
- ب. في حالة عدم وجود شبكة صرف صحي تُصمّم وتُنشأ بئارة للصرف خارج مبنى المحل، يتناسب حجمها مع كمية الفضلات السائلة ومياه صرف المحل، على أن تُفرّغ بانتظام كلما اقتضت الحاجة.
- ج. تُصنّع خطوط التصريف من مواد لا تتأثر بالأحماض أو الأملاح أو أي مادة تستخدم، وبحجم يسمح بالتخلص من الأحمال القصوى للمحل، ومُزوّدة بخزانات ترسيب، للتخلص من الفضلات الصلبة قبل تصريف المياه على الشبكة العمومية للصرف الصحي.
- د. تركيب مصائد الدهون والزيوت أو أجهزة آلية لإزالتها وفقاً للمواصفات الفنية المعتمدة، على أن تُنظّف دورياً.
- هـ. ألا يحتوي المحل بداخله على مواسير سقوط، أو مدادات صرف، أو أكواع مراحيض، مع عدم وجود غرف تفتيش بجوار أو أمام أحد أبواب المحل، لتجنب الطفح لمنع التلوث.
- و. لمنع السريان العكسي لمياه الصرف الصحي من خلال التوصيلات المتقاطعة، فإنه يجب تثبيت أجهزة منع الإرتجاع (الفراغات الهوائية أو أجهزة منع التفريغ الهوائي) حسب حاجة العمل.

(٦ - ٤) التوصيلات الكهربائية:

- أ. تكون نوعية الأسلاك والمواسير الكهربائية، وتنفيذ جميع التوصيلات الكهربائية، ولوحة التوزيع، متوافقة مع المواصفات القياسية المعتمدة.
- ب. تتناسب قطاعات الأسلاك مع الأحمال الكهربائية، على ألا تشغل الأسلاك حيزاً يزيد عن نصف مساحة مقطع المواسير.
- ج. تزويد الشبكة الكهربائية بنظام أسلاك أرضية للتأريض، لتجنب مخاطر الصعق الكهربائي.



د. فصل دوائر الإنارة عن دوائر المآخذ الكهربائية العادية (للأحمال حتى ١٥ أمبير)، ومآخذ القوى (للأحمال أعلى من ١٥ أمبير)، على أن تكون دوائر القوى مستقلة.

هـ. توفير مولد كهربائي ذي كفاءة وقدرة تتناسب مع أحمال التشغيل بالمنشأة، لاستخدامه في حالة انقطاع التيار الكهربائي.

(٦ - ٥) الإضاءة:

أ. تُصمَّم الإضاءة والتركييبات الخاصة بها بطريقة تُسهِّل تنظيفها، وتمنع تراكم الأوساخ عليها.

ب. توفير إضاءة طبيعية أو صناعية أو كليهما في جميع أنحاء المحل، على أن لا تُغيِّر الإضاءة الصناعية في استخدامها من طبيعة الألوان، مع ملاءمة قوة الإضاءة لطبيعة العمليات وعلى ألا تقل شدة الإضاءة في المحل عن الحد الأدنى كما يلي:

١. (١٠٨ لكس) "١٠ قدم شمعة" {على مسافة ٧٥ سم (٣٠ بوصة) فوق سطح الأرض} في غرف التبريد ومناطق تخزين الأغذية الجافة، وفي جميع المناطق الأخرى والغرف خلال عمليات التنظيف.

٢. (٢١٥ لكس) "٢٠ قدم شمعة":

أ. على الأسطح المستخدمة لعرض وبيع المُنتَجات الطازجة أو الأغذية المعبأة والمُعَدَّة للاستهلاك الآدمي.

ب. على مسافة ٧٥ سم (٣٠ بوصة) فوق أسطح أماكن غسل الأيدي وتخزين الأواني والمُعَدَّات ودورات المياه.

٣. (٥٤٠ لكس) "٥٠ قدم شمعة" على الأسطح التي يتعامل فيها العاملون في المحل مع أغذية غير معبأة عالية الخطورة أو مع أواني الغذاء أو المُعَدَّات الخطرة، مثل: السكاكين، المطاحن ومناشير التقطيع التي يمكن أن تؤثر على سلامة المتعاملين مع الأغذية.

ج. تكون مصابيح الإضاءة ضد الكسر أو محمية بأغطية ضد الكسر في المناطق التي تكون فيها المصابيح والتركييبات الضوئية مكشوفة مباشرة



على المواد الغذائية، والمُعَدَّات والأواني، أو مُعَدَّات التعبئة غير المغلقة، ولا يشترط حماية الإضاءة في المناطق التي تستخدم فقط لتخزين الأغذية في عبوات غير مفتوحة، إذا كانت الأغذية لا تتأثر بالزجاج المكسور الذي قد يسقط عليها.

(٦ - ٦) التهوية:

- أ. تزويد المحل بتهوية طبيعية، أو صناعية، أو كليهما، لمنع ارتفاع درجة الحرارة عن (٢٥ °م) وتكاثف الأبخرة وتراكم الغبار والأتربة، وإزالة الهواء الملوث.
- ب. تصميم وتركيب أنظمة التهوية الميكانيكية وتنظيفها وفقاً للمواصفات الفنية المعتمدة، على أن تكون بأعداد وقدرة كافية، لمنع البخار المتكاثف من التجمع على الجدران والأسقف والمُعَدَّات وتجديد الهواء في المحل، ويمنع استخدام التكييف الصحراوي.
- ج. يكون اتجاه الهواء من المواقع النظيفة إلى المواقع الملوثة وليس العكس، وفي حالة استخدام أنظمة التهوية الميكانيكية تُركَّب، بحيث لا ينتقل الهواء فيها من المناطق الملوثة إلى المناطق النظيفة.
- د. المرشحات (الفلاتر) أو غيرها من مُعَدَّات استخلاص الدهون سهلة الفك والتركيب لتنظيفها أو استبدالها، إذا كانت غير مصمَّمة للتنظيف في مكانها.

(٦ - ٧) دورات المياه ومغاسل الأيدي وأماكن الاستحمام وأماكن تغيير

الملابس واستراحة العاملين:

- أ. توفير عدد من مغاسل الأيدي وأماكن الاستحمام ودورات المياه وأماكن تغيير الملابس (مرافق الصحة الشخصية)، يتناسب مع عدد العاملين بالمحل وفقاً للجدول الآتي، لضمان إمكانية المحافظة على درجة الصحة الشخصية المطلوبة لمباشرة عمليات المحل بطريقة آمنة.



عدد العمال في الوردية	عدد المراحيض	عدد مغاسل الأيدي	عدد أماكن الاستحمام
أقل من ١٠	٢	٢	٢
من ١١ - ٢٠	٤	٤	٤
من ٢١ - ٤٠	٦	٦	٦
من ٤١ - ٦٠	٨	٨	٨
من ٦١ - ٨٠	١٠	١٠	١٠
من ٨١ - ١٠٠	١٢	١٢	١٢
أكثر من ١٠٠	مرحاض ومغسلة يد وحمام لكل ١٠ عمال		

ب. أن تقع مغاسل الأيدي المناسبة والمصانة جيداً داخل وخارج مناطق معالجة الأغذية.

ج. توفير حاوية نفايات وصابون سائل ومناشف ورقية عالية الامتصاص أو مجففات بواسطة الهواء الساخن أو كليهما.

د. تكون بها أحواض مخصصة لغسل الأيدي، مَزوَّدة بصنابير من النوع الذي يعمل بالاستشعار عن بُعد أو بالقدم أو بالركبة أو بالمرفق، على أن يكون إمداد الماء بدرجة حرارة كافية.

هـ. مراقبة مطهرات اليد بانتظام، لتأمين التركيز المناسب لتأكيد الفعالية.

و. وضع ملصقات إرشادية (أغسل يديك) فوق المغاسل ومداخل مناطق الإنتاج، حيثما كان ذلك مناسباً.

ز. ألا تكون المراحيض مفتوحة مباشرةً على المناطق التي يتم فيها تحضير وتجهيز وتعبئة وتغليف وتخزين المواد الغذائية بكافة أنواعها المختلفة، أو تخزين مواد تعبئتها، أو أي مواد ذات علاقة بمُنْتَجَات المحل.

ح. فصل المراحيض عن مغاسل الأيدي بأبواب ذاتية الغلق مصنّعة من الألومنيوم أو من أي مادة أخرى غير قابلة للصدأ، على أن تُركَّب بإحكام ويُزوَّد كل مرحاض بمروحة شفط وصندوق طرد (سيفون) وحوض لغسل الأيدي.



ط. يكون موقع المراحيض ملائماً ويمكن الوصول إليها بسهولة من قبل جميع العاملين، وفي كل ساعات العمل.

ي. توفير أماكن مناسبة لتغيير ملابس العاملين بأعداد كافية، وفي مواقع ملائمة بعيدة عن أماكن معالجة المواد الغذائية، وتكون مُزوَّدة بخزائن أو غيرها من المرافق المناسبة لتخزين متعلقاتهم الشخصية.

ك. المكان المخصّص لقيام العاملين بتناول الأغذية والمشروبات، يجب أن يتم تحديد موقعه بما يحافظ على سلامة المواد الغذائية، والمُعِدّات والأدوات ذات الاستخدام لمرة واحدة من التلوث.

ل. تكون جميع مرافق الصحة الشخصية سهلة التنظيف، وجيدة التهوية والإضاءة.

(٦ - ٨) التخلص من النفائات:

أ. تكون حاويات النفايات قوية التحمل، وممانعة للتسريب، ومقاومة للحشرات، والقوارض وغير ماصّة، بما يُسهّل التنظيف والتطهير الفعّال لها ولأماكن تواجدها، وكافية من حيث العدد مع ضمان سهولة الوصول إليها، وتكون بها خاصية الفتح والغلق بالقدم.

ب. تُحدّد وتوصّف حاويات النفايات، سواء المُعدّة للاستخدام الداخلي أو الخارجي حسب محتوياتها، وتوضّح بحيث لا ينتج عنها تلوث المواد الغذائية أو المياه أو مخاطر على الصحة العامّة وبحيث لا تؤثر على نظافة الأماكن المحاورة.

ج. تُجمّع النفايات في أكياس بلاستيكية مصنّعة لهذا الغرض داخل الحاويات، ويتم التخلص منها فور امتلائها، أو على الأقل يومياً، أو بالمعدل الذي يقلل تكون الروائح الكريهة وغيرها من الظروف التي تساعد على جذب أو إيواء الحشرات والقوارض إلى الأماكن المخصّصة لذلك، أو من خلال متعهد إن وجد.

د. يتم تنظيفها كلياً بالطريقة التي لا ينتج عنها تلوث الغذاء، والمُعِدّات وأدوات التجهيز، وبالمعدل الضروري، لمنع تراكم الأوساخ عليها، أو تحويلها إلى عناصر حذب للحشرات والقوارض.



مادة (٧): التجهيزات

١. تكون الخامات المستخدمة في تصنيع الأواني، وأسطح المِعَدَّات التي تتلامس مع الأغذية لا تسمح بانتقال المواد الضارة بالصحة إلى الأغذية، كما لا تسمح باكتساب الأغذية أي لون أو طعم أو رائحة.
٢. تُصمَّم الأواني وأسطح المِعَدَّات التي تتلامس مع الأغذية، بحيث تكون آمنة وعالية التحمل، ومقاومة للتآكل، وغير ماصّة، وذات وزن وسُمْك مناسبين، لمقاومة عملية الغسيل المتكرر يتم تشطيبها بما يوفر سطحاً أملساً سهل التنظيف، وكذلك تكون مقاومة للحفر، والقطع، والصدوع، والخدوش، والحزوز، والتشوه، والتحلل، وذلك في ظل ظروف التشغيل العادية.
٣. تكون الأسطح متعددة الاستخدام التي تتلامس مع الأغذية ملساء وخالية من الكسور، والحواف المفتوحة، والقطوع، والزيادات، والحفر، وخالية من الزوايا الحادة، يتم تشطيبها بحيث تكون أماكن اللحام والوصلات ملساء، ويسهل الوصول إليها، للقيام بعملية التنظيف والتفتيش.
٤. تُصمَّم وتُصنَّع المِعَدَّات التي تتطلب مواد التزييت، بحيث لا يمكن لمواد التزييت من التسرّب أو التساقط إلى داخل الأغذية، وعلى الأسطح التي تتلامس مع الأغذية.
٥. مُعَدَّات تجميد وتبريد وتسخين المواد الغذائية ومُعَدَّات الاحتفاظ بالبرودة أو السخونة للمواد الغذائية تكون كافية من حيث العدد والقدرة للمحافظة على درجات حرارة المواد الغذائية.
٦. المِعَدَّات المستخدمة في عمليات تحتاج إليها المواد الغذائية الأولية لتجهيز المواد الغذائية بجميع أنواعها وأشكالها وأحجامها، تكون كافية من حيث العدد وكفاءتها للغرض المصمّمة من أجله.
٧. يجب أن يتم وضع المِعَدَّات وفقاً لإرشادات وتعليمات الشركة المصنّعة بحيث:
 - أ. تسمح بإجراء عمليات الصيانة والتنظيف بشكل ملائم.
 - ب. تجعلها تعمل بشكل يتطابق مع وجهة استعمالها المقصودة.
 - ج. تُسهّل اعتماد الممارسات الصحية الجيدة، بما فيها المراقبة.



٨. المُعدّات التي يتم تنظيفها في مكانها، تُصمّم وتُصنّع بحيث:
- أ. تمر محاليل عملية التنظيف والتطهير من خلال نظام ثابت، وتتلامس مع كل الأسطح الداخلية التي تتلامس مع الأغذية.
 - ب. يكون نظاماً ذاتي الصرف، أو له المقدرة على تصريف محاليل التنظيف والتطهير تماماً.
 - ج. المُعدّات التي يتم تنظيفها في مكانها والتي لم يتم تصميمها بحيث يمكن فكها عند القيام بالتنظيف، يجب تصميمها بحيث تتوفر أماكن تسمح بالتفتيش، للتأكد من أن كل الأسطح الداخلية التي تتلامس مع الأغذية من خلال النظام المغلق يتم تنظيفها بكفاءة.
٩. توفير جميع الأوعية والمُعدّات المستخدمة في كافة مراحل التعبئة والتغليف بالأعداد الكافية والكفاءة العالية.
١٠. توفير عدد كافٍ من الأحواض ثلاثية الأقسام، للقيام بعملية الغسيل اليدوي للأدوات والمُعدّات بخطواتها الثلاثة: (الغسيل، والشطف، والتطهير)، على أن تكون درجة حرارة المياه لا تقل عن (٧٧°م)، وتزوّد بحامل أو وعاء يسمح بالغمر الكلي للمُعدّة أو الأنية داخل المياه الساخنة.
١١. توفير أجهزة الفحص والرقابة، مثل: أجهزة قياس درجات الحرارة ودرجات الأس الهيدروجيني وصلاحية زيوت القلي وغيرها من الأجهزة حسب حاجة العمل، وكذلك وسيلة للكشف عن تركيز محاليل التطهير بمقياس ملجم/لتر بدقة.
١٢. تكون جميع التجهيزات العلوية (في حالة وجودها)، مثل: الأوناش المعلقة داخل مناطق الإنتاج وأماكن تداول المواد الغذائية تم تركيبها بطريقة تحول دون تراكم الملوثات المختلفة، على أن تكون سهلة التنظيف، ولا تعوق العمليات التجهيزية.
١٣. تكون سيارات نقل كراتين العبوات من النوع الذي يستخدم الكهرباء أو البطاريات، ويمنع استخدام سيارات الديزل أو البنزين داخل المنشأة.
١٤. تكون واجهة المحلات من الزجاج الشفاف تسمح بالرؤية من الداخل والخارج، على أن تكون أرفف العرض والتخزين طويلة باتجاه الواجهة وعدم



- العرض أو التخزين على الواجهة مباشرة من الداخل أو الخارج.
١٥. تكون مزودة بمراوح شفط ذاتية الغلق أو مثبت عليها شبك معدني ضيق غير قابل للصدا.
١٦. وضع لوحة داخل المحل في مكان مناسب وظاهر توضح السعرات الحرارية للوجبات الغذائية، كما توضع مع قائمة الطعام التي يقدمها المحل في مدخل المواقف لتلقي الطلبات الخارجية.
١٧. وضع لوحة داخل المحل مكتوب عليها «يحتاج البالغون إلى ٢٠٠٠ سعر حراري في المتوسط يومياً، وقد تختلف الاحتياجات الفردية من السعرات الحرارية من شخص لشخص»، مع توفير «البيانات التغذوية الإضافية متاحة عند الطلب».
١٨. يكون الجدار الفاصل بين قسم الاستقبال ومكان التحضير والتجهيز من جزئين، الجزء الأسفل منه لا يزيد ارتفاعه عن متر، أما الجزء العلوي منه فيجب أن يكون من الزجاج الذي يسمح بالرؤية من خلاله، ويمنع منعاباً تظليل الجزء العلوي الزجاجي من الجدار الفاصل أو وضع رسوم أو أي حواجز تحجب الرؤية من خلاله.

مادة (٨): التشغيل والصيانة والمعايرة

١. تُراعى تعليمات التشغيل الخاصة بالجهة المُنتجة للأدوات والمُعِدَّات التي تستخدم في المنشأة.
٢. عمل صيانة دورية للمبنى من الداخل والأواني والمُعِدَّات، لضمان وجود بيئة آمنة لإنتاج كافة أنواع المواد الغذائية.
٣. عمل برنامج صيانة وقائية لشبكة توريدات المياه والصرف الصحي والكهرباء والغاز.
٤. يجب على المنشأة ضمان سلامة المُنتَج، والتأكيد على عدم تعرضه للمخاطر أثناء عمليات الصيانة، وتسجيل التدابير الخاصة بالصيانة وحفظها.
٥. يجب معايرة كافة أدوات الفحص والرقابة التي تؤثر بشكل مباشر على جودة وسلامة المواد الغذائية في المنشأة، بشكل دوري باستخدام مراجع معتمدة.



٦. يجب توثيق نتائج عمليات المعايرة واعتمادها، مع تحديد مواعيد المعايرة القادمة، بالإضافة إلى تمييز وتعليم الأدوات والأجهزة.

مادة (٩): الأمان والسلامة

١. وضع لوحات إرشادية في أماكن ملائمة، توضّح طرق مكافحة الحريق في حالة حدوثه لا قدر الله.

٢. تصمّم لوحات إرشادية ووضعها في مواقع مناسبة، توضّح كيفية إخلاء المكان عند الطوارئ.

٣. توفير طفايات الحريق بالعدد والحجم المناسبين "حسب تعليمات الدفاع المدني"، مثبت عليها بطاقة توضّح تاريخ الصلاحية للعمل ومواعيد إجراء الاختبارات الدورية عليها، وذلك بجميع مرافق المباني وتجهيزاتها، كما يجب توفير اشتراطات الأمان والسلامة، للحصول على التراخيص اللازمة من الدفاع المدني.

٤. توفير صندوق للإسعافات الأولية يكون مُزوّداً بالمواد ذات الأهمية الطبية، مثل: الأشرطة اللاصقة الملونة، والأربطة الطبية، والقطن والشاش، والمواد المطهرة، ومواد العناية بالجروح الأخرى.

٥. أن تتوفر متطلبات الوقاية والأمن الصناعي في الأجهزة والأدوات التي من الممكن أن تؤثر سلباً على العاملين.

مادة (١٠): النظافة العامة

تنظيف وتطهير أو تعقيم المُعدّات والأدوات والمباني، لتوفير بيئة معالجة صحية آمنة، لذا يجب توافر الاشتراطات الآتية:

١. التنظيف بطريقة تمنع تلوث المواد الخام والمُنْتِجات والمُعدّات، على أن تكون مُعدّات وأدوات التنظيف متوفرة للاستخدام، ويتم صيانتها وتخزينها بطريقة لا تلوث المواد الغذائية أو مُعدّات الإنتاج.

٢. تستخدم أواني منفصلة ومتميزة لتنظيف الأسطح والهياكل الملامسة للمواد الغذائية (مناطق الإنتاج)، بينما يمنع منعاً باتاً استعمال الأواني المستخدمة لتنظيف المراحيض أو المصافي الأرضية لأغراض تنظيف أخرى.



٣. تنظيف وتخزين جميع أدوات التنظيف بصورة سليمة بعد الاستخدام، ويشمل التخزين السليم الفصل، لضمان عدم حدوث التلوث العابر (الخطي).
٤. يكون لجميع مرگبات ومطهرات التنظيف المستخدمة في تنظيف الأسطح الملامسة للمواد الغذائية وثائق موافقة لملامسة الأغذية، على أن يتم تخزينها في غرف آمنة بعيداً عن مناطق إنتاج وتخزين المواد الغذائية عندما لا تكون المواد الكيميائية قيد الاستعمال.
٥. اختبار تركيزات المطهر، للتأكد من أنها تتفق مع بطاقة تعريف المنتج، ويحتفظ بسجلات حول اختبارات تركيز المواد الكيميائية.
٦. تضمن مهام التنظيف اليومية أن مناطق العمل ومناطق الدعم تظل نظيفة خلال ساعات العمل، على أن يتم إنجازها بطريقة تمنع التلوث.
٧. التنظيف الدوري بداخل الهياكل والتجهيزات التي يمكن أن تُنظف فقط خلال الأوقات التي تكون فيها المنطقة متوقفة من الإنتاج، تتوافق مع نظم السلامة المطبقة، وضوابط وإجراءات تنظيف المُعدات.
٨. تُنظف وتُعقم المُعدات والأواني بموجب جدول زمني محدد مسبقاً، لمنع التلوث الميكروبي.
٩. تُغسل وتُجفف الأواني والأوعية بين الاستخدامات أو عند الاقتضاء، وتُخزن في وضع مقلوب في الخزائن المخصصة لهذا الغرض، على أن يتم شطفها قبل الاستخدام مباشرة.
١٠. يتم تنظيف الأسطح غير الملامسة للأغذية بشكل منتظم وحسب الحاجة.
١١. استخدام أسلوب الغسل متعدد المراحل: (الشطف بالماء الجاري، والغسل باستخدام المنظفات، والشطف بالماء الجاري، للتخلص من المادة المنظفة، ومن ثم تجفّف) في أعمال التجهيزات.
١٢. استبعاد أي تجهيزات زائدة وغير لازمة للاستخدام في مناطق الإنتاج.
١٣. وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة في مختلف أماكن المحل، بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم وعليهم التقيد بها.



١٤. تنظيف وتطهير الثلاجات كل ثلاثة أشهر على الأقل بعد إخلائها من محتوياتها، وذلك بفصل التيار الكهربائي عنها وغسل الجدران والأسقف والأرضية، بالماء الدافئ والصودا أو الصابون السائل أو المذيبات الدهنية الأخرى المصرح باستخدامها في المنشآت الغذائية، ثم بالماء الساخن فقط وتركها لتجف، على أن يعقب الغسل عملية تطهير باستعمال أحد مركّبات الكلور، أو مركّبات النشادر، أو (١٠٪) كبريتات نحاس و (٣٪) إيروسول و(٢٪) فورمالين و(٢٪) بوراكس.

١٥. تنظيف وتعقيم خزان المياه بصورة دورية باستخدام محلول الكلور بتركيز (٢٠٠ جزء في المليون) لمدة (٢٠ دقيقة)، أو بتركيز (١٠٠ جزء في المليون) لمدة (٣٠ دقيقة) في الأماكن التي لا يوجد بها شبكة مياه عامّة، أو التعاقد مع شركات أو مؤسسات مرخصة لتنظيف وتعقيم خزانات المياه المستخدمة في عمليات الإعداد والشرب.

١٦. أعمال النظافة بالمستودع:

أ. تتم النظافة اليومية والأسبوعية للجدران والأرضيات بما فيها الممرات وتحت الأرفف وخلفها باستخدام المنظفات والمطهرات الموصى باستعمالها في محال الأغذية.

ب. النظافة السنوية تتم بعد تفريغ المستودع من محتوياته بالتبخير باستعمال أحد المواد الموصى بها في مجال الأغذية.

١٧. غسل أرضية المحلات يومياً مع الإلتزام بعدم خروج مياه الغسيل خارج حدودها.

١٨. تنظيف صندوق التبريد الخاص بوسائل النقل والحافظات المستخدمة في نقل المواد الغذائية وتطهيرها باستمرار وبصفة دورية، لمنع تراكم الملوثات حتى لا تسبب تلوثاً للمواد المنقولة.

مادة (١١): التحكم في الآفات

١. فحص المواد الخام الواردة تماماً عند وصولها، لضمان عدم وجود آفات بها، ويجب تخزين المواد الخام والمُنْتَجَات شبه المصنّعة ومواد التعبئة



والمُنتجات النهائية بشكل يؤدي إلى تقليل خطر العدوى بالآفات، ويجب اتخاذ التدابير الملائمة عندما تشكل الآفات خطراً على المُنتجات المُخزّنة في برنامج التحكم.

٢. توافر الأجهزة القاتلة للحشرات الطائرة، مثل: الصواعق الكهربائية، بحيث يتناسب عددها مع مساحة المكان فيخصّص صاعق (٦٠سم) لكل (٢٥٠م) من مساحة الأرضية.

٣. توافر الأجهزة فوق الصوتية أو ما يماثلها، لمكافحة القوارض.

٤. تركيب مصارف مع وجود شبكة ومسايد، لمنع دخول الآفات.

٥. استخدام مبيدات الصحة العامة الآمنة المسجّلة بالمملكة في حالة عدم فعالية الطرق الطبيعية السابقة في مكافحة بدون تلوث الأغذية والمُعَدّات والتجهيزات.

٦. وضع بطاقة بيانات على عبوات المبيدات أو إي مادة كيميائية أخرى، والتي تُشكّل خطراً على الصحة العامة، على أن يوضّح بها اسم الصنف وطريقة الاستعمال.

٧. يجب أن تُصنّف الوثائق الاستخدام الآمن للأشراك وتطبيقاتها، وحظر تلوّث مواد التشغيل والمُنتجات بالأشراك، حيث إنه يجب تحديد مكان تدابير التحكم في الآفات في خطة/مخطط الموقع.

٨. الاحتفاظ بسجلات مفصّلة عن فحص التحكم في الآفات، والتوصيات، والإجراءات الضرورية، أو التعاقد مع شركات أو مؤسسات مرخصة ومعتمدة لمكافحة الآفات لإجراء أعمال مكافحة الدورية.

مادة (١٢): الترخيص

يجب على صاحب المحل، أو المدير المسؤول الاحتفاظ بالترخيص على لوحة واضحة في مكان بارز وظاهر من المحل، كما يتم وضع ما يلي:-

١. الاشتراطات الصحية المتعلقة بممارسة ذلك النشاط.
٢. الأمراض التي يمكن انتقالها، بسبب عدم التقيد بالإجراءات الوقائية.



٣. الرقم المجاني للأمانة، أو البلدية الذي يمكن الاتصال به، للإبلاغ عن أي مخالفة تتعلق بالصحة العامة.

مادة (١٣): سجل الرقابة الصحية

١. على صاحب المحل، أو المدير المسؤول الاحتفاظ بصفة دائمة بسجل الرقابة الصحية الذي يصرف مع الترخيص، على أن يقدمه للقائم بعملية الرقابة عند أي زيارة، ما عدا المناطق التي تطبق نظام الرقابة الصحية الإلكترونية.
٢. لا يجوز إحداث أي تغيير فيما يدوّن بالسجل من بيانات أو ملاحظات، سواءً بالكشط، أو بالمحو، أو بالإزالة، أو بأي طريقة أخرى.



الباب الثالث: اشتراطات العاملين



مادة (١٤): رخصة ممارسة العمل

١. يجب حصول العاملين في مجال تداول الأغذية أو تقديم خدمات ذات العلاقة بالصحة العامة على شهادات من الجهات الصحية المختصة المرخص لها بذلك، تفيد خلوّهم من الأمراض المعدية التي تنتقل إلى الغذاء أو متلقي الخدمة.
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 الآتي:

أولاً: الفحوصات الطبية:

يتوجب إجراء الفحوصات والتحاليل الطبية في المراكز الصحية والمستشفيات التابعة لوزارة الصحة، أو العيادات، والمستوصفات، والمستشفيات الخاصة المصرح لها من قبل وزارة الصحة، وهي كالاتي:

١. الكشف السريري (الإكلينيكي)، ويشمل:

- أ. البصر، والسمع، وضغط الدم، والقلب، والصدر، والبطن، والأمراض الجلدية والتناسلية، والأمراض النفسية والعصبية، والفتك الجراحي والدوالي، وفحص الأيدي، للتأكد من عدم وجود تقرحات، أشعة الصدر، للدرن.
- ب. عدم وجود بثور على الوجه، ويكون الشعر قصيراً، والأظافر مقلّمة ونظيفة.

٢. الفحوصات المخبرية، وتشمل:

- أ. تحليل البول، للسكر والزلال، وفحص البول، لهرمون الحمل عند السيدات.
- ب. فحص البراز، للطفيليات.
- ج. مزرعة براز، للميكروبات (السالمونيلا والشيغلا وضمت الكوليرا).
- د. تحليل دم، للتيفويد، والباراتيفويد، وللسكر (إذا وجد في البول)، والمalaria، والفلاريا، والإيدز، والتهاب الكبد الوبائي الفيروسي (ب)، والتهاب الكبد الفيروسي (ج)، والزهري.



نموذج الفحص الطبي للعمال في المنشآت ذات العلاقة بالصحة العامة

صورة شخصية

المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
ووكالة الوزارة للشؤون البلدية
الإدارة العامة لصحة البيئة
إدارة المواد الخطائنة

الشهادة الصحية والإقامة النظامية (للعاملين في مجال الصحة العامة الفنية - حلاق - حجامه - مغسلة ملابس)
 نموذج الفحص الطبي
 تاريخ الفحص / / Date

..... مستشفى / مركز

Reg .No رقم السجل

Name:

Gender :..... الجنس Age :..... العمر Nationality :..... الجنسية

From مصدر Issue Date/..../.... تاريخ الإصدار Passport No. رقم الجواز

From مصدره Issue Date/..../.... تاريخ الإصدار Visa. No..... رقم التأشيرة

Place Of Work مكان العمل Work Type نوع العمل

اسم الكفيل: Employer رقم بطاقة الأحوال ID.No.

Tel.No. رقم الهاتف Address عنوان الكفيل

نوع الكشف	النتيجة	نوع الفحص	التاريخ
-----------	---------	-----------	---------

[illegible]

النتيجة

☐ لائق طويلاً لممارسة العمل المذخور اعلام

□ لائق مطهرًا لممارسة العمل المذكور أعلاه

□ غير لائق يعود ذلك إلى :

..... التوقيع مسدوق (مدير المستشفى / المركز) الاسم : المستوفى

ختم المستشفى / المركز



(١٦ - ٢) إصابة العمل:

أ. في حالة تعرض العامل لإصابة أثناء العمل، فيجب استبعاده فوراً عن العمل، حتى يتم تطبيقه، وحماية موضع الإصابة جيداً بواسطة شريط طبي لاصق مقاوم للماء، ذي لون مميز، ومثبت بطريقة محكمة.

ب. لا يسمح للعامل بالعودة للعمل إلا بعد استخدام قفاز يغطي موضع الإصابة، أو بعد شفائه من الإصابة.

مادة (١٧): التثقيف

١. توفير إجراءات مكتوبة، لتطوير وتنفيذ تثقيف لجميع العاملين على المتطلبات الأساسية لسلامة وصحة المُنْتِجات الغذائية وتداولها بالطرق الصحيحة والممارسات الصحية لتقديم الخدمات ذات العلاقة بالصحة العامّة.
٢. المحافظة على سجلات تثقيف وتوعية جميع العاملين.
٣. يشمل التثقيف معايير إنهاء خاصة بمتطلبات الكفاءة تستخدم لتأكيد فهم المعلومات المقدمة في مجال تداول المواد الغذائية والممارسات الصحية عند تقديم خدمات ذات علاقة بالصحة العامّة، ويتم الإشراف بعد ذلك على هؤلاء العاملين، لضمان الامتثال لمضمون التثقيف والتوعية.
٤. تنفيذ تثقيف وتوعية إنعاشي كل ثلاث سنوات، أو كلما دعت الحاجة.

مادة (١٨): النظافة الشخصية والممارسات الصحية

١. على جميع العاملين بالأغذية تنظيف أيديهم والأجزاء المكشوفة من أذرعهم، قبل بدء عملهم في إعداد الأغذية مباشرة، وبعد ملامسة أي جزء مكشوف من الجسم، وبعد استعمال دورات المياه، وبعد السعال أو العطس أو التمخط أو استعمال المناديل أو المناشف الورقية أحادية الاستخدام في تنظيف الأنف والفم، أو بعد التدخين أو الأكل أو الشرب، وبعد التعامل مع المُعدّات أو الأواني المتسخة وأثناء إعداد الطعام بالتكرار المناسب، لإزالة الأوساخ والتلوث ولمنع التلوث العرضي الناتج عن تغيير المهام، وعند الانتقال من العمل في الأغذية النيئة إلى العمل في الأغذية المُعدّة للاستهلاك المباشر، وقبل ارتداء القفازات للعمل في الأغذية، وبعد العمل في أي أنشطة أخرى قد

- ينتج عنها تلوث الأيدي.
٢. يجب على العاملين بالأغذية المحافظة على نظافة أيديهم والأجزاء المكشوفة من أذرعهم، حيث يتم غسلها لمدة لا تقل عن (٢٠ ثانية) باستخدام مركبات التنظيف في أحواض غسل الأيدي المجهزة، وتشمل خطوات التنظيف على: (الحك بشدة لأسطح الأصابع، وأطراف الأصابع، والمناطق البينية للأصابع، والأيدي، والأذرع، لمدة لا تقل عن (١٠ - ١٥ ثانية)، ثم الشطف الكلي تحت المياه الجارية النظيفة والدافئة والتجفيف الكلي الفوري للأيدي والأذرع التي تم تنظيفها).
٣. يجب على العاملين في الأغذية توجيه عناية خاصة إلى المناطق التي تقع أسفل الأظافر أثناء عملية التنظيف.
٤. يجب على العاملين بالأغذية المحافظة على أظافر أصابعهم مقلّمة ومهذّبة، بحيث تكون حوافها وأسطحها ناعمة الملمس، غير خشنة، يسهل تنظيفها، ويمنع منعاً باتاً تركيب الأظافر الصناعية، أو وضع طلاء الأظافر أثناء العمل في الأغذية المكشوفة، إلا بعد ارتداء القفازات السليمة ذات الحالة الجيدة.
٥. يجب على العاملين التقيد بزي موحد نظيف خاص بالعمل وموضح فيه اسم المنشأة، لمنع تلوث الطعام والمُعَدّات والأدوات أحادية الاستخدام غير المغطاة.
٦. توفير مهمّات الوقاية الشخصية المناسبة لجميع الأعمال، حتى يمكن للأفراد والعاملين اتباعها أثناء العمل، والعمل على حث العمّال والأفراد على أهمية هذه المهمّات للوقاية من مخاطر العمل.
٧. عدم القيام بأعمال ينتج عنها تلوث الأغذية أو المُعَدّات أو التجهيزات، مثل: (الأكل، أو الشرب، أو التدخين، أو البصق، أو التمشط، وخلافه) في أماكن العمل المختلفة.
٨. عدم ارتداء العاملين للمتعلقات الشخصية أثناء العمل وفي مناطق معالجة الأغذية، مثل: (المجوهرات والساعات والدبابيس).
٩. على جميع العاملين بالأغذية ارتداء أغطية الشعر، مثل: أغطية الرأس أو



الباب الرابع؛ منافذ البيع



مادة (٢٠): منافذ البيع

يجب أن تتوافر مجموعة من الضوابط لتكون المواد الغذائية المعروضة والمخزنة والمُعَدَّة للبيع وفقاً لما يلي:

أ. عرض المواد الغذائية

١. - أن تكون المواد المعروضة صالحة للاستهلاك الآدمي ومطابقة للمواصفات المعتمدة الخاصة بكل نوع.
٢. - أن تكون محتفظة بخواصها الطبيعية المميزة لكل نوع من حيث اللون والطعم والرائحة.
٣. - تخلو بشكل كامل من كل ما يخالف أحكام الشريعة الإسلامية.
٤. - تخلو من الحشرات الحية وأطوارها وبيوضها والتلف الناتج عنها.
٥. - تخلو من المواد الغريبة والشوائب والتزنخ والرائحة والطعم غير المرغوب بها.
٦. - تكون خالية من النوات الفطرية وعلامات التلف والفساد.
٧. - يمنع الاحتفاظ بمواد غذائية تالفة أو فاسدة أو غير صالحة أو منتهية الصلاحية أو مرتجعة للموردين، مع ضرورة التخلص منها بالإجراء أو الطريقة النظامية طبقاً لسجل المتابعة الخاص بالمنشأة الغذائية، مع تخصيص مكان مُحدّد لها بالمستودع.

ب. تخزين المواد الغذائية

١. - تخزين جميع أصناف المواد الغذائية بعيداً عن التعرض للحشرات والقوارض ومصادر التلوث الأخرى، على أن تحفظ بطريقة صحية، سواءً عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ °م) أو بالتبريد عند (٤ °م) أو بالتجميد عند (-١٨ °م).
٢. - ترتيب المواد الغذائية داخل الثلاجات؛ لتجنب التلوث ومنعاً لإتلاف بعضها البعض وحسب تاريخ صلاحيتها، على أن يكون دوران المواد الغذائية على قاعدة الوارد أولاً يخرج أولاً.
٣. - إبعاد الثلاجات عن أي مصدر حراري وعدم فصل التيار الكهربائي عنها



- لأي سبب من الأسباب طالما كانت محملة بالغذاء، ويمنع تحميلها بأكثر من سعتها التخزينية المعتمدة حسب الشركة المُنتجة.
٤. - تخزين المواد الغذائية منفصلة عن الأرض، على منصات التحميل أو على ألواح فاصلة أو حاملات، بارتفاع لا يقل عن (٢٠سم) عن سطح الأرض، وعلى بعد من الجدران والأسقف بما لا يقل عن (٤٥سم)، والحفاظ على مساحة كافية بين صفوف المواد الغذائية المُخزّنة؛ للسماح بأعمال التفتيش والتنظيف والتهوية البيئية.
٥. - يجب أن تسهل الوثائق الخاصة بالاستلام أو بطاقات البيان للمواد الغذائية عملية تدوير المخزون بشكل صحيح على قاعدة ما يُخزّن أولاً يصرف أولاً.
٦. - يتم فحص جميع المواد الغذائية قبل عرضها مباشرةً لاستبعاد التالف والملوث.

ج. نقل المواد الغذائية

١. - تكون وسائل نقل المواد الغذائية مصنّعة من خامات لا تسمح بانتقال المواد الضارة بالصحة إلى الأغذية، عالية التحمل مقاومة للصدأ، ملاءمة لتسهيل عمليات التنظيف والتطهير.
٢. - استخدام وسيلة النقل المناسبة لكل نوع من أنواع المواد الغذائية، على أن تحتوي على أجهزة مراقبة دقيقة لدرجات الحرارة حتى تفريغ الحمولة.
٣. - فحص المُنتجات عند استلامها ورفضها إذا كانت درجة الحرارة عند الاستلام لا تتوافق مع المتطلبات المعتمدة، ووضع المواد الغذائية المبرّدة بأسرع وقت ممكن بعد نقلها للتقليل من زمن بقائها في منطقة الحرارة الخطرة ما بين (٥°م و ٦٠°م)، ويجب ألا تزيد درجة حرارة الأغذية النيئة المجمّدة عن (-١٠°م) خلال عملية النقل والاستلام.





وزارة الشؤون
البلدية والقروية
Ministry of Municipal & Rural Affairs

رقم الإيداع: ١٤٤٠/٥٠٤
ردمك: ٨-٦٨-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨