



لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٩ م

تم تعديل اللائحة بالقرار الوزاري رقم (٤١٠٠٠١٠٩٣٩) وتاريخ
(١٤٤١/١/١٩هـ) المعمم برقم (٤١٠٠٠١٤٥٣٣) وتاريخ
١٤٤١/١/٢٧هـ.

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٩ م



ح) وزارة الشؤون البلدية والقروية ، وكالة الوزارة للشؤون البلدية،
١٤٤٠هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر
الإدارة العامة لصحة البيئة . إدارة المواد الغذائية
لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها /
الإدارة العامة لصحة البيئة - إدارة المواد الغذائية - الرياض ، ١٤٤٠هـ
ص : .. سم

ردمك: ٧-٥٢-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

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

ديوي ٥٣١، ٣٤٢ ٤٨٦ / ١٤٤٠

رقم الإيداع: ٤٨٦ / ١٤٤٠

ردمك: ٧-٥٢-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨



أهداف اللائحة

تعتبر المواد الغذائية من ضروريات الحياة، فإنها تقوم ببناء الجسم وتزويده بالطاقة اللازمة التي من خلالها يستطيع الإنسان مزاولة أنشطته وجميع الأعمال المطلوبة منه، مما يؤدي إلى أن يكون شخصاً فعالاً في مجتمعه يتمتع بالصحة والقوة والنشاط، وتتعدد الأغذية في أشكالها وأصنافها حسب احتياجات ورغبات المستهلك، فمنها ما ينتج بشكل فوري ومباشر للمستهلك من خلال محلات إعداد وتجهيز الوجبات الجاهزة للأكل أو المشروبات الساخنة والباردة وتقديم الوجبات الخفيفة، مثل: المطاعم ومطابخ اللواتم والكافيتريات ومحلات الوجبات السريعة وما في حكمها، ولضمان تقديم الوجبات الغذائية أو المشروبات وفق شروط وضوابط صحية تكفل - بإذن الله - وصولها للمستهلك خالية من مسببات فسادها والأمراض التي تنتقل عبر الأغذية، ومُنْتَجَة بمواقع تتوافر فيها الشروط الصحية اللازمة، قامت الوزارة بدمج الشروط والضوابط الصحية الواجب توافرها لترخيص المحلات التي تزاول كل نشاط من هذه الأنشطة على حده، بعد تطويرها بما يتوافق مع نظم جودة وسلامة الأغذية، حيث اشتملت على ثلاثة أقسام رئيسة: القسم الأول تناول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في المطاعم ومطابخ اللواتم وما في حكمها، وتعتبر 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، والتي يجب اتباعها والالتزام بها حفاظاً على صحة وسلامة المستهلك.

وإن وكالة الوزارة للشؤون البلدية في الوقت الذي تطالب فيه مزاولي هذه الأنشطة بالالتزام 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،،،



٣٦	مادة (١٧): التخزين	٢٠
٣٧	مادة (١٨): استخدام المواد الغذائية المجمّدة	٢١
٣٨	مادة (١٩): الإفصاح عن مسببات الحساسية	٢٢
٣٨	مادة (٢٠): دهون وزيوت القلي والطبخ	٢٣
٣٩	مادة (٢١): الشاورما	٢٤
٤١	مادة (٢٢): إعداد العصائر الطازجة	٢٥
٤٢	مادة (٢٣) إعداد المشروبات الساخنة	٢٦
٤٢	مادة (٢٤): إعداد الوجبات الغذائية	٢٧
٤٣	مادة (٢٥): تقديم الوجبات الغذائية	٢٨
٤٤	مادة (٢٦): النظافة العامّة	٢٩
٤٤	مادة (٢٧): التحكم في الآفات	٣٠
٤٤	مادة (٢٨): الترخيص	٣١
٤٤	مادة (٢٩): سجل الرقابة الصحية	٣٢
الباب الرابع: اشتراطات العاملين		٣٣
٤٧	مادة (٣٠): رخصة ممارسة العمل	٣٤
٤٧	مادة (٣١): صلاحية رخصة ممارسة العمل	٣٥
٤٧	مادة (٣٢): الأمراض المُعدية والإصابات	٣٦
٤٧	مادة (٣٣): التثقيف	٣٧
٤٧	مادة (٣٤): النظافة الشخصية والممارسات الصحية	٣٨
٤٨	مادة (٣٥): الاحتياجات الخاصة بالزائرين	٣٩
الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة		٤٠
٥١	مادة (٣٦): مراقبة تنفيذ اللائحة	٤١



الباب الأول: المجال والتعاريف



مادة (١): المجال

تسرى مواد وبنود هذه اللائحة على محلات المطاعم ومطابخ اللوازم والكافيتريات ومحلات الوجبات السريعة، وعلى جميع المحلات التي يتم فيها إعداد وتجهيز وتقديم الأغذية (كالمقاصف، والبوفيهات، والتقاطيع، ...) والمقاهي التي تقدم المأكولات الخفيفة والمشروبات والعصائر.

مادة (٢): التعريف

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

المطعم:

كيان نظامي يقوم بإعداد وتقديم الوجبات الغذائية لرواده لتناولها داخل صالة الطعام الملحقة والمُعَدّة لهذا الغرض، ويمكن تناولها خارجه.

مطابخ اللوازم:

كيان نظامي يقوم بإعداد وتقديم الوجبات الغذائية لتناولها خارجه.

كافيتريا:

كيان نظامي يقوم رواده بخدمة أنفسهم من كاونتر، يُعدّ فيه الشطائر والوجبات الخفيفة بما فيها السندويتشات ويقدم المشروبات الساخنة والباردة، ويتم الدفع قبل تناول الأطعمة.

المقهى:

كيان نظامي مجهّز لتقديم فيه المأكولات الخفيفة (كالك، بسكويت، شوكولاته،...) المشروبات الساخنة والعصائر والمشروبات الغازية بأنواعها المختلفة للمرتادين.

محلات الوجبات السريعة:

كيان نظامي به عدد محدود من عمال الخدمة، يقوم بتقديم المواد الغذائية التي يمكن إعدادها بسرعة وسهولة كوجبة سريعة، وتستهلك معظمها طازجة داخلها أو خارجها.

التنور:

تجفيف أرضي اسطواني الشكل بعمق و قطر مناسبين، مُعدّ لطهي الذبائح وله



لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها

غطاءان من الصلب الذي لا يصدأ، ويكون الغطاء الأول مستويًا ومثقوباً في مركزه، والثاني علوياً وغير مثقوب، ومُزوّد بقضبان من الصلب الذي لا يصدأ، لتعليق الذبيحة داخله أثناء عملية الطهي.

وجبة جاهزة للأكل:

المادة الغذائية بكل صورها وأشكالها المُجهّزة والمعاملة حرارياً والصالحة للأكل مباشرة بحالتها دون أي معالجة إضافية.

الحنيذ الحضرمي والمندي السعودي:

الناتج من طهي التيوس البلدية والخراف النجدية على التوالي، على أن يتم ذبحها في المسالخ النظامية أو المرخصة.

المظبي:

الناتج من تسوية اللحوم على شوايات تستخدم الحجر البركاني.

درجة الاستواء:

درجة الحرارة التي تستخدم لإنضاج المادة الغذائية أثناء طهيها والوصول بها إلى الحالة التي تكون فيها مقبولة وصالحة للاستهلاك الآدمي.

التلوث الخلطي (العابر أو التبادلي أو التقاطعي):

انتقال المواد الضارة أو الكائنات الحية الدقيقة إلى الغذاء الجاهز للتقديم عن طريق الأيدي والأسطح الملامسة للغذاء، والمُعدّات التي تكون متسخة والتي تلامس المواد الغذائية الأولية، ثم تلامس الغذاء الجاهز للتقديم، كما يشمل ملامسة المواد الأولية أو السائل الناجم عنها للغذاء الجاهز للتقديم.

شاورما:

مُنْتَج يتم تجهيزه وإعداده من النسيج العضلي والدهني فقط للحم البقر أو الجاموس أو الأبل أو الغنم أو الدواجن المبرّدة أو المجمّدة.

الدهون:

الدهن ذو القوام الصلب في درجة حرارة الغرفة (٢٥ م°).

الزيوت:

الدهن ذو القوام السائل في درجة حرارة الغرفة (٢٥ م°).





رقم البيروكسيد:

عدد ملي مكافئ بيروكسيد لكل (١ كجم) من المادة الدهنية، ويعتبر هذا الرقم دليلاً على مقدار الأكسدة التي يتعرض لها الزيت أو الدهن، كذلك يستخدم كأحد اختبارات التزنخ لتحديد جودة الدهن أو الزيت.

المواد القطبية:

مركبات كيميائية غير طيارة تكونت بسبب التغيرات الكيميائية والفيزيائية لزيت ودهون القلي عند تكرار استخدامها في عمليات قلي المواد الغذائية.

الرقم الحمضي:

عدد الميلي جرامات من هيدروكسيد البوتاسيوم اللازمة لتعديل الأحماض الحرة الموجودة في جرام واحد من المادة الدسمة (الزيت أو الدهن)، لذلك فهو يُعبّر عن تدهم وتحلل الزيت أو الدهن وانفراد الجليسرول والأحماض الدهنية الحرة خاصة قصيرة السلسلة، والتي تتصف برائحة مميزة وتسهم في إكساب النكهات والروائح المتزنخة للزيت أو الدهن.

درجة التدخين:

درجة الحرارة التي تظهر عندها نواتج الهدم بكمية كافية بحيث تُرى بالعين المجردة، وهي النقطة التي يبدأ عندها الدهن في إطلاق خيوط مستمرة من الدخان.

لزوجة الزيوت:

تُعبّر اللزوجة عن قياس الاحتكاك الداخلي للجزيئات، أي قياس قوة الاحتكاك الخفية الناتجة عن القوة المقاومة التي تعيق الحركة (الانسياب أو السيولة)، وتعتمد لزوجة الأحماض الدهنية والجليسريدات الثلاثية على نوعيتها، وخاصة طول السلسلة في الأحماض الدهنية ودرجة عدم تشعبها.

عملية القلي:

الطهي بالغمر الكلي أو الجزئي في حمام زيت أو دهن غذائي على درجة حرارة حوالي (١٥٠ م°)، وفيه يستبدل ماء المادة الغذائية بالمادة الزيتية أو الدهنية، مما يكسب المادة الغذائية رائحةً وطعماً ومذاقاً خاصاً.



الأغذية الثابتة (الجافة):

أغذية تتميز بمحتواها المائي المنخفض، ولا تتعرض بسهولة للفساد بالميكروبات، ومنها الحبوب والبقوليات والمكرونات والدقيق والسمن والزيوت والشاي والبن والسكر والبهارات والتوابل، ويمكن تخزينها في المخازن العادية عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ م°).

الأطعمة المحتملة الخطورة:

تلك الأطعمة (مثل: اللحوم والدواجن والأطعمة البحرية ومُنْتَجَات الحليب والبيض والحساء والشوربات والخضار المطبوخة)، التي تتطلب سيطرة على درجة حرارتها، لأنها قد تدعم النمو السريع للبكتيريا المُمرضَة، وتكون معايير السيطرة إما بالتبريد أو بالتسخين، والتي تتطلب أن تبقى هذه المُنْتَجَات على أو أعلى من درجة حرارة (٦٠ م°)، أو على درجة حرارة أو أدنى من (٥ م°).

عصير الفاكهة الطازج:

السوائل غير المخمرة والقابلة للتخمّر، والمُعَدَّة للاستهلاك المباشر، والمتحصل عليها بواسطة عمليات الاستخلاص الميكانيكية المباشرة من واحد أو أكثر من ثمار الفاكهة السليمة والنظيفة والطازجة وتامة النضج، والتي يتم حفظها مباشرة بالتبريد ولا يستخدم في حفظها أي طريقة أخرى من طرق الحفظ.

شراب الفاكهة الطبيعي:

عصير الفاكهة المضاف إليه إحدى المواد السكرية المسموح بها، وأحد الأحماض العضوية المسموح بها، والمعامل بإحدى طرق الحفظ، ولا تقل نسبة المواد الصلبة الكلية الذاتية فيه عن (٥٥٪).

شراب الفاكهة الغني بالعصير الطبيعي:

عصير الفاكهة المضاف إليه المادة السكرية وأحد الأحماض العضوية المسموح بها، والمعامل بواحد أو أكثر من طرق الحفظ المناسبة، على أن تكون المعاملة الحرارية أساسية في كل من طرق الحفظ المستخدمة، ولا تقل نسبة المواد الصلبة الذاتية فيه عن (٤٥٪).





عصير الفاكهة المركز:

العصير غير المتخمّر والقابل للتخمّر، والذي يكون قابلاً للاسترجاع للحصول على عصير طبيعي ناتج من ثمار سليمة ناضجة، والذي يتم تركيزه بحيث يكون محتوى المواد الصلبة فيه لا يقل عن ضعف المحتوى للعصير الأصلي المخصّص للاستهلاك المباشر، والمحفوظ كلياً بالوسائل الطبيعية، وقد يكون رائقاً أو غير رائق (عكراً) ويسمح بإضافة السكريات أو الأحماض على أن يعلّق ذلك على بطاقة المنتج.

مياه شرب معبأة:

مياه شرب معالجة ومُعَدّة للاستهلاك البشري، ومعبأة في عبوات مناسبة محكمة الإغلاق، وينطبق عليها جميع الاشتراطات الصحية والخصائص الواردة في المواصفات القياسية المعتمدة.

مياه شرب معالجة:

مياه أُجريت عليها عمليات المعالجة التي تتوقف على درجة تلوث مصدر المياه، بغرض حماية المستهلك من كل ما يضر بصحته، تشمل هذه العمليات تجميع المياه وتطهيرها أولاً، عمليات الترسيب، عملية الترشيح، عملية التطهير النهائي وعمليات خفض نسبة الأملاح (التحلية).

مياه غازية (ماء الصودا):

الماء المشبّع بثاني أكسيد الكربون ومعبأ في عبوات تمنع فساده.

مشروبات ساخنة:

المشروبات المُحضّرة من محلول سكري (سكر + ماء ساخن) مضاف إليه واحد أو أكثر من المواد التالية (شاي، قهوة، حليب...).

مشروب غازي:

المشروب الخالي من الكحول، المُحضّر من محلول سكري مضاف إليه واحد أو أكثر من مكسبات الطعم والرائحة الطبيعية أو الاصطناعية، ومشبّع بغاز ثاني أكسيد الكربون.



مسببات حساسية الطعام:

هي مكونات موجودة في الغذاء وقد تسبب ردة فعل تحسسي تجاهها، وتتكون عادة من بروتينات، وعند بعض المصابين فإن الجهاز المناعي يعتقد أن هذه المكونات خطيرة أو غريبة، وردة فعل الجهاز المناعي إلى هذه البروتينات المسببة للحساسية هو الذي يؤدي إلى حساسية الطعام.

حساسية الطعام:

هي عبارة عن ردة فعل سلبية من الجهاز المناعي في جسم الإنسان تجاه بعض الأغذية مما قد يسبب أعراض جانبية خطيرة تظهر خلال فترة قصيرة (دقائق أو ساعات)، ولا يوجد علاج لمرضى حساسية الطعام إلا بتجنب الأغذية المسببة لها.



الباب الثاني: الاشتراطات العامة



مادة (٣): عام

تعتبر المواد من (٤) إلى (١٣) اشتراطات عامّة ملزمة، لمنح ترخيص التشغيل، ومزاولة النشاط الخاص بالمطاعم ومطابخ اللّائم والكافتيريات ومحلات الوجبات السريعة، وأي محل يتم فيه إعداد وتجهيز وتقديم الأغذية (كالمقاصف، والبوفيهات، والتقاطيع، ...) أو تقديم مشروبات ومأكولات خفيفة، مثل: المقاهي.

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. أن تقع المطابخ في الدور الأرضي، ويجوز أن تكون المطاعم والمقاهي متعدّدة الأدوار بشرط وجود اتصال داخلي بين الأدوار عن طريق سلم داخلي.

(٤ - ٢) المساحة:

- أ. ألا تقل المساحة الكلية للمنشأة عن الحد الأدنى الموضح في البوابة الإلكترونية للوزارة وبما يتوافق مع كمية المواد الغذائية (مأكولات، مشروبات) التي تنتجها، بحيث تسمح بمزاولة النشاط دون إعاقة أو تزاخم في المُعدّات والتجهيزات أو العاملين، مع وجود انسياب وسهولة في العمليات التي تتم في المنشأة.
- ب. يمنع منعاً باتاً التغيير في مساحة المنشأة 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) في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.



لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها

ب. يسمح التصميم والإنشاءات الداخلية بسهولة انسياب وتسلسل الخطوات، بدءاً من مرحلة استلام المواد الأولية، حتى تقديم المنتج أو توزيعه وما يرافقها من حركة العاملين والمعدات والمواد الغذائية، على أن تكون في اتجاه واحد، لضمان سلامة المنتج (مثل: الاستلام ← التخزين ← التحضير ← الطهي ← تقديم أو تعبئة وتغليف الوجبات ← النقل إلى مكان الاستهلاك).

(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:

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

ب. تدهن جدران صالة تقديم الطعام بطلاء زيتي فاتح اللون، أو ما مثله من حيث الجودة أو المظهر.

(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 كل ما ورد بالبند (٥ - ٧) النوافذ (في حال وجودها) من المادة





(٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

(٥ - ٧) الأبواب:

يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ب، ج، د) من البند الرئيس (٥ - ٨) الأبواب من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

(٥ - ٨) السلالم والمصاعد (في حالة المطاعم أو المقاهي متعددة الأدوار "دورين فأكثر"):

يُراعى ما ورد بالبند (٥ - ١٠) السلالم والمصاعد (في حالة وجودها) من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٦): المرافق والخدمات

(٦ - ١) المورد المائي (المياه الصالحة للشرب):

يجب مراعاة ما ورد بالبند الفرعي (أ) المياه الصالحة للشرب من البند الرئيس (٦ - ١) المورد المائي من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

(٦ - ٢) الصرف الصحي:

أ. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ب، ج، د، هـ، و) من البند الرئيس (٦ - ٣) الصرف الصحي من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

ب. يمنع منعاً باتاً وجود أي فتحة تصريف بأرضية صالة تقديم الطعام الخاصة بالمنشأة.





مفصولتان عن بعضهما، إحداهما للرجال والأخرى للسيدات، على أن تزوّد كل دورة بعدد من المراحيض ومغاسل الأيدي تتناسب مع أعداد العائلات في ساعات الذروة.

٦ - ٧) التخلص من النفايات:

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

مادة (٧): التخلص الآمن من دهون وزيوت القلي المستعملة

١. تجميع دهون وزيوت القلي المستعملة وغير الصالحة للاستخدام في أوعية مخصّصة 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 الشركات المرخص لها بمزاولة نشاط تجميع ونقل الدهون والزيوت المستخدمة في عمليات القلي.

مادة (٨): أقسام المنشأة

لضمان انسيابية المراحل الإنتاجية وتجنباً لتلوث المواد الغذائية وحجم العمل وعدد المترادين للمنشأة، تُقسّم إلى الأقسام الموضحة في الجدول الآتي على حسب نشاطها، على أن تكون هذه الأقسام كما يلي:-



لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها

نشاط المنشأة	الأقسام
المطاعم	قسم الإدارة والمحاسبة والاستقبال ويشمل: (أ، ب، ج، هـ) + قسم استلام المواد الأولية + المستودع + قسم غسل المُعَدَّات + قسم التحضير والتجهيز + قسم الطهي + صالة التقديم وقسم طهي الحنيد والمندي في مطاعم الحنيد.
مطابخ الولايم	قسم الإدارة والمحاسبة والاستقبال ويشمل: (أ، هـ) + قسم استلام المواد الأولية + المستودع + قسم غسل المُعَدَّات + قسم التحضير والتجهيز + قسم الطهي ويشتمل على: (أ، ب، ج، د) + قسم طهي الحنيد أو المندي.
الوجبات السريعة	قسم الإدارة والمحاسبة والاستقبال ويشمل: (أ، ب، ج، د، هـ) + قسم استلام المواد الأولية + المستودع ويشمل: (أ، ب، ج، و) + قسم غسل المُعَدَّات + قسم التحضير والتجهيز + قسم الطهي ويشمل: (أ، ج، د + ب عند إضافة نشاط الشاورما). -وصالة التقديم في حالة وجودها.
الكافيتريات	قسم الإدارة والمحاسبة والاستقبال ويشمل: (أ، ب، د، هـ) + قسم استلام المواد الأولية + المستودع ويشمل: (أ، ب، ج، و) + قسم غسل المُعَدَّات + قسم التحضير والتجهيز + قسم الطهي ويشمل (أ، ج، د + ب عند إضافة نشاط الشاورما). -وصالة التقديم في حالة وجودها.
المقاهي	قسم الإدارة والمحاسبة والاستقبال (أ، ب، هـ) قسم استلام المواد الأولية + المستودع (أ، ب، هـ و) + قسم غسل المُعَدَّات (ب، ج) + قسم التحضير والتجهيز (د) + صالة التقديم (أ، ب، ج، د)

١. قسم الإدارة والمحاسبة والاستقبال، ويفضل أن يكون:

- أ. مؤثلاً بالتجهيزات اللازمة لإدارة المنشأة واستقبال المرتادين.
- ب. مُزوداً بثلاجة رأسية ذات واجهة زجاجية مرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ، لعرض المشروبات والعصائر ومياه الشرب المعبأة.
- ج. مُزوداً ببوفيه لعرض السلطات التي تقوم المنشأة بإعدادها، على أن يكون عبارة عن ثلاجة عرض مكشوفة لا تزيد درجة الحرارة بها عن (٤° م)، ومرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ، و مُزودة بجهاز لقياس درجة الحرارة يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب، بحيث تسهل قراءته.
- د. في الكافيتريات ومحلات الوجبات السريعة، يُزود بكاونتر من البناء مغطى سطحه بالرخام قطعة واحدة من النوع السميك أو ما مثله، لتجهيز وتحضير الشطائر، ويجهز بخلاط أو مبرّدات للعصائر وبماكينة لصناعة المشروبات الساخنة وبسخان كهربائي (توستر) لتسخين الخُبز، كما يلزم وجود كاونتر من الرخام حسب مساحة المنشأة لتناول الشطائر والوجبات





الخفيفة مع توفير عدد من الكراسي المريحة في حالة عدم وجود صالة لتقديم الطعام.

٥. وضع ملصقات لا تقل عن (١٠سم X ١٥سم) في أماكن مناسبة مكتوب عليها «ممنوع التدخين».

٢. قسم استلام المواد الأولية (الخام):

يكون مُجهّزاً بالأدوات والمُعِدّات التي تستخدم في عملية الاستلام، على أن يكون جيد التهوية والإضاءة، ويُراعى فيه الممارسات الصحية السليمة، لمنع تلوث المواد الغذائية الأولية.

٣. المستودع:

يُقسّم إلى مستودعات صغيرة حسب مقتضى الحال، على أن تطبق فيه كافة الاشتراطات العامّة والخاصة في مستودعات المواد الغذائية بحسب ما يلي:

- أ. مستودع الأغذية الجافة والطاقجة: تُخزّن فيه الأغذية عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ م°)، ولا تحتاج إلى وسائل حفظ خاصة.
- ب. مستودع التبريد: يُزوّد بعدد كافٍ من الثلجات ذات كفاءة تبريد عالية، ومرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ، ومُزوّدة بجهاز لقياس درجة الحرارة يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب تسهل قراءته، ويحفظ الأغذية التي تحتاج درجة حرارة (٤ م°) من الفساد.
- ج. مستودع تجميد: يُزوّد بثلاجة أو أكثر للتجميد مرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ، مُزوّدة بجهاز لقياس درجة الحرارة يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب، بحيث تسهل قراءته، وذلك لتخزين المواد الغذائية التي تحتاج لدرجة تجميد (-١٨ م°) لحفظها من التلف.
- د. مستودع مواد الوقود: يُزوّد بخزائن محكمة الغلق لتخزين الفحم والحطب ومواد الوقود الأخرى.
- هـ. مستودع أدوات النظافة: تُخزّن فيه أدوات التنظيف والتطهير والمنظّفات والمطهّرات، مع تخصيص خزائن مستقلة لتخزين المواد المستخدمة في مكافحة الآفات (المبيدات الحشرية في عبواتها الأصلية)، أو مواد أخرى



تشكل خطراً على الصحة.

و. مستودع المُعدّات: يُزوّد بعدد كافٍ 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.

٤. قسم غسل المُعدّات:

أ. يكون معزولاً عن قسم التحضير والتجهيز وغير مرتبط به مباشرة.
ب. يمنع منعاً باتاً غسل المواد الغذائية أو أيدي العاملين في الأحواض المخصّصة لهذا القسم.
ج. تجفيف جميع المُعدّات بعد تنظيفها وتطهيرها بمناشف ورقية عالية الامتصاص، أو أجهزة الهواء الساخن، ومن ثم توضع في الأماكن المخصّصة لهذا الغرض، على أن يتم شطفها قبل الاستعمال مباشرةً.

٥. قسم التحضير والتجهيز:

أ. يُزوّد بالمُعدّات اللازمة لمزاولة النشاط، مثل: خلاطات وماكينات تقشير وتقطيع وتجهيز الخضار والمفارم الكهربائية وماكينات صنع الثلج وجهاز تسخين الأطباق وعجانات كهربائية.
ب. يكون مُزوّداً بعدد كافٍ من الطاولات وأحواض وأجهزة التبريد وحاويات النفايات.

ج. مكان تحضير وتجهيز المشروبات والعصائر الطازجة في المقاهي:

١. مكان مستقل مجهّز بعدد كافٍ من الثلجات الرأسية ذات واجهة زجاجية لحفظ المشروبات الباردة والعصائر مرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ.
٢. مُزوّد بكاونتر من البناء مغطى سطحه بالرخام قطعة واحدة من النوع السميك، أو ما يماثله بشرط عدم قابليته للصدأ، ومتين وأملس ليسهل تنظيفه وتطهيره.
٣. مُزوّد بعدد كافٍ من الغلايات ومكائن تجهيز القهوة والعصائر التي



- تعمل بالكهرباء أو الغاز ويمنع استخدام أي مواد وقود أخرى.
٤. توفير كميات كافية من العبوات وأدوات التقليب المستخدمة.
٥. توفير ثلاجة أو أكثر أفقية ذات واجهة زجاجية لعرض الكيك بأنواعه المختلفة لا تزيد درجة حرارتها عن (٤ °م) مُزوَّدة بجهاز لقياس درجة الحرارة يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب بحيث تسهل قراءته، ومرفوعة على قواعد من مواد غير قابلة للصدأ.
٦. **قسم الطهي:**
- أ. تُوفَّر 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.
- ب. شوايات تعمل بالكهرباء أو بالغاز أو بالفحم النباتي أو الحجر البركاني، ويجوز أن يجهَّز بشواية لإنضاج الشاورما، على أن تُزوَّد كل شواية وجميع مصادر الحرارة بالمطبخ بقمع مخروطي من (الأستانلس استيل)، لتجميع وسحب الدخان والروائح غير المرغوب فيها والأبخرة، وتكون متصلة بمدخنة بقطر مناسب لا يقل عن (٥٠سم) خارج مبنى المنشأة، وبارتفاع أعلى بناية مجاورة بمترين، وتزود الأقماع بفلاتر (مرشحات) للزيوت والدخان ذات كفاءة عالية مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.
- ج. يكون مُجهَّزاً بمراوح شفط ذاتية الغلق مُثبت عليها شبك معدني ضيق غير قابل للصدأ.
- د. يُراعى تطبيق ممارسات التصنيع الجيد والممارسات الصحية الجيدة أثناء كافة المراحل الإنتاجية وتداول المواد الغذائية.
٧. **قسم طهي الحنيز والمندي:**
- أ. يكون مُزوَّداً بتنور ذي جدار اسطواني من الطوب الحراري، مع وجود قمع مخروطي متصل بمدخنة، لتصريف الدخان الناتج من اشتعال الوقود، وبنهايته مروحة شفط هوائية أو مُزوَّداً بمواقد كهربائية أو غازية، لمنع التلوث بالدخان والحفاظ على البيئة.



ب. يكون لكل تنور غطاء من معدنيان من الصلب الذي لا يصدأ، بمساحة الدائرة العلوية لفتحة التنور، على أن يكون الأول مثقوباً في مركزه والثاني غير مثقوب.

ج. توفير مجرى بعرض (٣٠سم) وبعمق (٦٠سم) بجوار التنور، لوضع الرمل والتراب الأحمر.

د. استخدام طبقتين من القماش السميك غير المنفذ، مثل: (قماش الخيام)، يوضع فوقها الرمل لإحكام غلق التنور، لمنع تسريب حرارة الطهي، على أن يغسل القماش دائماً ليكون نظيفاً باستمرار.

هـ. يمنع منعاً باتاً استخدام البراميل الحديدية أو المعدنية لهذا الغرض.

٨. صالة التقديم:

أ. تقع في الجزء الأمامي من المنشأة المطل على الشارع العام كلما أمكن، وتكون مفتوحة وليست مقسّمة إلى غرف مستقلة كاملة الجدران لها أبواب، ويمكن وضع حواجز قصيرة بارتفاع لا يزيد عن (١,٥ متر).

ب. تؤثت بالأثاث الملائم من طاولات وكراسٍ وأدوات الخدمة.

ج. يكون ديكور وأثاث صالة التقديم للمنشآت ذات النشاط البيئي (المميز لبلد معين) أو ذات الطابع المحلي الخاص طبقة لطبيعة بيئة المنطقة، مثل: تأثيث الصالة على الطراز العربي، حيث تكون جلسة الرواد على الأرض المفروشة بالسجاد والوسائد.

مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة

أ. يجب أن تتحقق البنود الواردة بالمادة (٨) التشغيل والصيانة والمعايرة في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

ب. التشغيل والصيانة والمعايرة بالمقاهي، بالإضافة إلى البنود المذكورة سابقاً يجب مراعاة ما يلي:

١. عدم استعمال أكواب البلاستيك أو الفوم في تناول المشروبات الساخنة ويقتصر استعمالها على الماء والمشروبات والعصائر الباردة، على أن يتم



- التخلص منها مباشرةً بعد الاستعمال.
٢. عدم إعادة استعمال الأدوات المُعدّة للاستعمال مرة واحدة، مثل: الملاعق البلاستيكية والمصاصات (الشفافات) والأكواب الورقية لأكثر من شخص، على أن يتم التخلص منها مباشرةً بعد الاستعمال.
 ٣. يمنع منعاً باتاً عرض إرسال القنوات الفضائية المخلة بالآداب والأعراض.
 ٤. عدم ممارسة النشاط خارج الحدود المرخص بها المقهى.
 ٥. يمنع منعاً باتاً التدخين داخل المقهى، على أن توضع ملصقات في أماكن بارزة وبشكل واضح مكتوب عليها "ممنوع التدخين".

مادة (١٠): الأمان والسلامة

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

مادة (١١): التجهيزات

١. يجب أن تتحقق البنود (١، ٢، ٣، ٤، ٥، ٧، ٨، ٩، ١٠، ١١، ١٦، ١٧) من المادة (٧) التجهيزات في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.
٢. في المطاعم والمطابخ وما في حكمها يمنع منعاً باتاً استخدام الألواح الخشبية أو سكاكين بمقابض خشبية في تقطيع اللحوم والدواجن والأسماك وغيرها، وتستبدل بالألواح 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 (كالحمراء للحوم النيئة والصفراء للدواجن النيئة، والزرقاء للأسماك النيئة، والبيضاء لمُنْتَجَات الألبان والمخبوزات، والخضراء لتحضير السلطات والفواكة، والبنية للأطعمة المطهية)، لمنع التلوث الخلطي (العرضي)، وتوضيح ذلك عن طريق لوحة إرشادية داخل مكان التحضير.
٣. في المطاعم والمطابخ وما في حكمها تُشَيّد 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.
٤. يُخصّص مكان لوضع خزانة ذات ديكور مناسب بصالة تقديم الطعام في حال وجودها، للاحتفاظ بالمفارش والمناشف وأدوات المائدة وخلافه.
٥. تركيب المُعدّات التي يتم تثبيتها نظراً لصعوبة تحريكها، بحيث تكون هناك مسافات متوفرة تسمح بالقيام بعملية التنظيف بامتداد جوانب خلف وفوق المُعدّة.
٦. 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.
٧. عدم استعمال الكراسي المصنوعة من القش وتكون مصنّعة من مواد قوية التحمل غير ممتصة، ومقاومة للماء والصدأ، وغير تالفة وذات أسطح ملساء ليسهل تنظيفها.
٨. يمنع منعاً باتاً استخدام أكواب مصنوعة من البلاستيك أو الفوم في تعبئة المشروبات الساخنة، كما يجب استخدام أدوات لتقليب المشروبات الساخنة تتحمل درجة حرارة (١٠٠ م°) فما فوق.
٩. توفير مرشحات (فلتر) ضغط يحتوي على عدد من الشمعات أعلى الغلايات، ومكائن إعداد القهوة والعصائر مباشرةً لتنقية المياه المستعملة.
١٠. وضع لوحة توضح احتياجات الرجال والنساء والأطفال من السعرات الحرارية في اليوم، وتوفير البيانات التغذوية في المل.

مادة (١٢): الضوابط العامّة لتجهيز وإعداد الشاورما

١. يمنع منعاً باتاً وضع الشواية خارج حدود المنشأة المرخص لها، ويُخصّص لها مكان مستقل دخل المنشأة لمنع التلوث، على أن تُزوّد بمدخنة وشفاف كهربائي، للتخلص من الأدخنة.
٢. عند تحضير أسياخ الشاورما للاستعمال في نفس المطعم أو محل الشاورما يسمح بدرجة حرارة لا تزيد عن (١٥ م°) ولا تزيد درجة حرارة اللحم طوال



- فترة تحضير سيخ الشاورما عن (٩ م°).
٣. ألا يتجاوز قطر سيخ الشاورما (٤٠ سم) ولا يزيد وزن السيخ عن (٦٠ كجم) بأي حال من الأحوال، وبارتفاع لا يتجاوز الحد العلوي والسفلي لمصدر الحرارة المستخدم لشواء سيخ الشاورما.
٤. تحفظ الشاورما المُحضّرة والمُجهّزة المُعدّة للطهي في أوعية محكمة الغلق ومبرّدة وفي ثلاجات على درجة حرارة (٠,٥ م° ± ١ م°)، وبكمية لا تتجاوز احتياجات استعمال اليوم الواحد، ولا تزيد فترة صلاحيتها على (٣) أيام من تاريخ التجهيز، ولا تزيد فترة صلاحيتها على فترة صلاحية اللحم الذي جهزت منه.
٥. توفير ترمومتر لقياس درجة حرارة شرائح اللحم المُعدّة للأكل بشكل دوري، بحيث لا تقل عن (٧٥ م°)، على ألا تقل درجة الحرارة للحوم على عمق سنتيمتر من السطح الخارجي لسيخ الشاورما عن (٥٠ م°) خلال ساعة من بدء عملية الشواء.
٦. تكون كافة المُعدّات المستخدمة في الشاورما مصنوعة من الصلب الذي لا يصدأ، على أن يُصمّم الصاج أسفل الشاورما بميلان، لتسهيل التخلص من الزيوت الناتجة.
٧. تستخدم فقط الوحدات التي تعمل بالكهرباء أو الغاز أو الفحم النباتي، ويمنع منعاً باتاً استخدام أي نوع آخر من الوقود.

مادة (١٣): الفواصل الزجاجية

١. 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، ليساهم المستهلك في العملية الرقابية.
٢. يمنع منعاً باتاً تظليل الجزء العلوي الزجاجي من الجدار الفاصل أو وضع رسوم أو أي حواجز تحجب الرؤية من خلاله.



الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة



مادة (١٤): عام

الاشتراطات الصحية الخاصة:

مجموعة من الضوابط الإضافية التي يجب توافرها في المطاعم والمطابخ وما في حكمها، سواءً كانت مطاعم أو مطابخ ولائم أو كافيتريات أو محلات الوجبات السريعة أو ما في حكمها من منشآت غذائية، حيث يتم تداول أغذية عالية الخطورة خلال مراحل الإنتاج بدءاً من استلام المواد الأولية، مثل: اللحوم والدواجن والأسماك والبيض وغيرها تليها عمليات التحضير والتجهيز حتى عملية الخدمة وتقديم الوجبات الغذائية للمستهلكين، لضمان إعداد وجبات غذائية مأمونة صحياً ذات جودة عالية.

مادة (١٥): المواد الأولية

١. عدم استخدام مواد أولية تظهر عليها علامات التلف والفساد، أو منتهية الصلاحية أو من أماكن مجهولة المصدر.
٢. تكون جميع المواد المضافة، مثل: التوابل والأعشاب والمنكهات ومكسبات الطعم والمؤنات مسموح بها، على أن تضاف بكميات لا تزيد عن المسموح بها وفقاً للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
٣. 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 (٤ م°) أو بالتجميد (-١٨ م°).
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. تكون جميع أنواع الخضار والفواكه والمواد الغذائية الأخرى (الشاي، القهوة، الحليب،...) المستخدمة صالحة للاستهلاك الآدمي ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
٦. تُعلّق لوحة في مكان ظاهر مكتوب عليها أنواع اللحوم المتداولة في المنشأة



- الغذائية (جمل أو بقر أو ماعز أو دواجن أو أسماك) ومصدرها، ومستوردة: (بلد المنشأة ومبردة أو مجمدة)، محلية: (طازجة أو مبردة).
٧. يمنع منعاً باتاً وجود أو عرض حيوانات الذبيح أو الذبح داخل مطابخ اللوائم أو المطاعم.
٨. فصل معدات وأدوات تجهيز الأغذية المطهية عن معدات وأدوات الأغذية غير المطهية.

مادة (١٦): النقل والتوزيع للمواد الأولية (الخام)

١. تكون وسائل نقل وتوزيع المواد الغذائية من خامات لا تسمح بانتقال المواد الضارة بالصحة إلى الأغذية، عالية التحمل مقاومة للصدأ ومصممة لتسمح بالفصل الفعّال لمختلف الأغذية المبردة (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. فحص المنتّجات عند استلامها ورفضها إذا كانت درجة الحرارة عند الاستلام لا تتوافق مع المتطلبات المعتمدة، ووضع الأغذية المبردة 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 والمجمدة عن (-١٠ م°) خلال عملية النقل والاستلام.

مادة (١٧) التخزين

١. يجب مراعاة الضوابط الآتية عند حفظ وتخزين المواد الغذائية في ثلاجات التبريد والتجميد:
- أ. ترتيب المواد الغذائية داخل الثلاجات، لتجنب التلوث ومنعاً لإتلاف بعضها بعضاً وبحسب تاريخ صلاحيتها، على أن يكون دوران المواد الغذائية على قاعدة الوارد أولاً يخرج أولاً (ما يُخزّن أولاً يُصرف أولاً).
- ب. عدم الجمع بين الأغذية الطازجة، مثل: (اللحوم والدواجن والأسماك)



- والأغذية المطهية أو الجاهزة للأكل، مثل: (السلطات) والعصائر والمشروبات في ثلاجة واحدة، منعاً للتلوث المتبادل (الخلطي 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، وعدم فصل التيار الكهربائي عنها تحت أي ظرف طالما كانت محملة بالمواد الغذائية.
- هـ. عدم 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. يجب توافر الضوابط الآتية 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 بلاستيكية بارتفاع لا يقل عن (٢٠ سم)، وعلى بُعد من الجدران والأسقف بما لا يقل عن (٤٥ سم)، والحفاظ على مساحة كافية بين صفوف المواد الغذائية المُخزّنة، للسماح بأعمال التفطيش 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.

مادة (١٨): استخدام المواد الغذائية المجمّدة

١. يتم تذويب (صهر) المواد الغذائية المجمّدة داخل ثلاجات /مبرّدات أو غرفة إذابة مبنية لهذا الغرض وقادرة على المحافظة على درجة حرارة تقل أو تساوي (٤° م) لمدة لا تقل عن (٨ ساعات).
٢. يجب المحافظة على المواد الغذائية أثناء عملية الإذابة في حاويات محكمة الغلق أو أوعية واقية أو مغلّفة.



درجة الحرارة على فترات لتكن ما بين (٩٥ م° - ١٢٠ م°).
ز. المحافظة على النسبة المثالية بين الدهون أو الزيوت والمواد الغذائية في حدود (١:٦).

(٢٠-٣) علامات خصائص دهون وزيوت القلي:

- تُعتبر الدهون والزيوت غير صالحة ويجب التخلص منها فوراً إذا حدث تَغْيِير واضح في خصائصها الطبيعية أو الكيميائية، وظهور العلامات الظاهرية الآتية:
- حدوث تَغْيِير في الرائحة غير المرغوب فيها مع ظهور رائحة تزنج واضحة.
 - تَغْيِير 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.
 - زيادة واضحة في لزوجة الدهون أو الزيوت وكثافتها، بحيث تصبح لزجة كثيفة.
 - تكوّن رغوة على سطح الدهون أو الزيوت، أو على جوانب وعاء القلي.
 - ظهور دخان مائل للزرقة (نقطة الإنحلال) من على سطح الدهون أو الزيوت قبل وصولها إلى درجة حرارة القلي.

(٢٠-٤) اشتراطات صلاحية الدهون والزيوت أثناء عملية القلي:

- 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 (٢١): الشاورما

١. أن تكون اللحوم المستخدمة في إعداد سيخ الشاورما مُجهّزة من نوع واحد من اللحم الصالح للاستهلاك الآدمي، طبقاً للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
٢. تدويب اللحوم والدواجن المجمّدة طبقاً لما هو وارد بالمادة (١٨) من



وصول الملوثات الفيزيائية (كبرادة الحديد وشوائب...) إلى الشاورما.
١٤. يمنع منعاً باتاً استخدام مناشف القماش لعامل الشاورما، وتستخدم المناشف الورقية عالية الامتصاص.

مادة (٢٢): إعداد العصائر الطازجة

١. أن تُحصّر وتُجهّز جميع أنواع العصائر طبقاً للمواصفات القياسية المعتمدة، على أن تكون:

أ. طبيعية في خواصها الحسية والكيميائية والتغذوية المميزة للفاكهة المُنتَج منها.

ب. خالية من الرواسب الغريبة ومن روائح العفن والتخمر والحشرات وأجزائها وإفرازاتها، ومن المواد الغريبة والشوائب كالحجارة والزجاج والمعادن.

ج. خالية من المواد المضافة والمالئة، بغرض تحسين اللون والطعم والرائحة والقوام.

د. خالية من المواد الحافظة ولا يسمح بإضافة المُحليّات الاصطناعية إليها.

هـ. يمنع منعاً باتاً خلط العصائر الطازجة بالعصائر ومركزاتها أو النكتار المصنّعة المحفوظة أو أي مصدر عصير آخر، بخلاف مستخلص الفواكه الطازجة.

٢. تُعبأ العصائر في عبوات ذات أحجام مناسبة صحية نظيفة وجافة ولم يسبق استعمالها وخالية من العيوب، تكفل حمايتها والمحافظة على جميع خواصها وصلاحتها للاستهلاك الآدمي، ومطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة، على أن تكون درجة حرارة مكان التعبئة لا تزيد عن (٢٠ م°)، علماً أنه يجب وضع بطاقة غذائية موضحاً بها تاريخ التحضير.

٣. تُخزّن في ثلاجة درجة حرارتها تتراوح ما بين (صفر م° إلى ٥ م°)، بعيداً عن مصادر التلوث أو أي روائح غير مرغوب فيها، على ألا تزيد فترة صلاحيتها عن (٣ أيام)، طبقاً للمواصفة القياسية الخاصة بالعصائر الطازجة (غير المبسترة).



مادة (٢٣): إعداد المشروبات الساخنة

١. تستخدم الغلايات ومكائن تجهيز القهوة المطابقة للمواصفات القياسية الفنية المعتمدة لإعداد كافة أنواع المشروبات الساخنة المصروح بإنتاجها.
٢. مواد التعبئة: تُعبأ المشروبات في عبوات مناسبة على ألا تتعارض مع المواصفات القياسية المعتمدة الصادرة الخاصة بالعبوات المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية والتي يجب أن يتوفر بها ما يلي:-
 - أ. تُصنَّع من مواد غير ضارة بالصحة، على أن تكون قوية نظيفة وجافة، خالية من أي رائحة غريبة.
 - ب. تكون جديدة لم يسبق استعمالها، وتكفل حماية المشروبات من حدوث أي تغييرات في خواصها.

مادة (٢٤): إعداد الوجبات الغذائية

١. يمنع منعاً باتاً استعمال الماء الساخن الخارج من سخان المياه في إعداد الأغذية أو المشروبات.
٢. الطهي الجيد للطعام تحت ظروف درجة حرارة ووقت تضمن القضاء على الميكروبات الممرضة..
٣. طبخ الأغذية ذات الأصل الحيواني النيئة، مثل: (اللحوم والدواجن والأسماك والبيض) وخليط المواد الغذائية الأخرى الذي يحتوي على غذاء من أصل حيواني نيء، حتى تصل درجة حرارة مركزه إلى (٧٤ م°) أو أعلى لمدة (١٥ ثانية)، أو لأي مدة زمنية/درجة حرارة مكافئتين، لضمان القضاء على البكتيريا الممرضة 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 الانتهاء من إعدادها ولحين تقديمها في درجة حرارة التبريد (٤ م°).
٦. تبريد الأطعمة مباشرة بعد الطهي، وتخفض درجة حرارتها إلى (١٠ م°) خلال ساعتين، على أن تُخزَّن مباشرة في درجة حرارة (٤ م°) أو أقل، على أن





- يتم التأكد من درجة حرارة تخزين الأطعمة دورياً.
٧. يمنع منعاً باتاً تحضير المايونيز داخل المنشأة، ويستعمل فقط المايونيز المُجهز والمُنْتَج في المصانع المرخص لها بذلك، ولا يضاف المايونيز قبل موعد الاستهلاك.
 ٨. أن يتم تحضير وتجهيز وإعداد كافة الوجبات الغذائية في نفس يوم التقديم.
 ٩. يجب أن يكون طهي الأغذية عن طريق عملية واحدة متواصلة دون توقف، ويمنع منعاً باتاً طهي الأغذية جزئياً وتبريدها ثم إعادة تسخينها، لتكتملة عملية الطهي.

مادة (٢٥): تقديم الوجبات الغذائية

١. يمنع منعاً باتاً مباشرة النشاط خارج حدود المنشأة المرخص لها أو تقديم أي أطعمة أُعدت في أماكن غير مرخص لها بذلك.
٢. يمنع منعاً باتاً تقديم وجبات غذائية أو مشروبات تظهر عليها علامات التلف والفساد أو تَغْيُر أحد خصائصها الحسية: (كاللون والطعم والرائحة والقوام...)، ويجب أن تكون هذه الوجبات الغذائية والمشروبات صالحة للاستهلاك الآدمي طبقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.
٣. يُعاد تسخين الأطعمة بسرعة على أن تكون عملية إعادة التسخين كافية، بحيث تصل درجة حرارة المُنتَج الأساسية (٧٥°م) خلال ساعة واحدة بعد نقله من البراد (الثلاجة).
٤. الأغذية محتملة الخطورة التي تم حفظها بالتبريد بعد طهيها، وأعيد تسخينها يحظر تبريدها وإعادة تسخينها مرة أخرى.
٥. استخدام مُعدّات كالمغاطس المائية والشرفات الحرارية كالمواقد الكهربائية أو الغازية لعرض الطعام الساخن عند درجة حرارة (٦٣°م) أو أعلى.
٦. يجب على العاملين بإعداد الأغذية عدم استخدام أي أداة أكثر من مرة واحدة، لتذوق طعام سيتم تقديمه أو بيعه.
٧. توفير أداة لتوزيع المواد الغذائية في كل وعاء يتم عرضه في الأماكن التي يقوم فيها الزبائن بخدمة أنفسهم، مثل: البوفيه المفتوح وطاولة السلطة.



مادة (٢٦): النظافة العامّة

يجب أن تُراعى كافة البنود الواردة بالمادة (١٠) النظافة العامة في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٢٧): 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 (٢٨): الترخيص

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

مادة (٢٩): سجل الرقابة الصحية

تُراعى البنود الواردة 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 (٣٠): رخصة ممارسة العمل

١. يجب حصول العاملين في مجال تداول الأغذية على شهادات من الجهات الصحية المختصة المرخص لها بذلك، تفيد خلوّهم 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 العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

مادة (٣١): صلاحية رخصة ممارسة العمل

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

مادة (٣٢): الأمراض المعدية والإصابات

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

مادة (٣٣): التثقيف

تُراعى البنود الواردة في المادة (١٧) التثقيف في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

مادة (٣٤): النظافة الشخصية والممارسات الصحية

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



مادة (٣٥): الاحتياطات الخاصة بالزائرين

يجب على جميع الزائرين التقيد بالبنود (٧ و ٩ و ١٠) (من المادة ١٨)
(النظافة الشخصية والممارسات الصحية في لائحة الاشتراطات الصحية
العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة
العامّة.



الباب الخامس : مراقبة تنفيذ اللائحة



مادة (٣٦): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة بجميع الأماكن ماعدا الأماكن التابعة لرئاسة الحرس الوطني ووزارة الدفاع والطيران ووزارة الداخلية ووزارة الصحة ووزارة التعليم ومدينة الحجاج أو أي وزارة أو جهة أخرى، فتقوم الإدارات المختصة في هذه الجهات بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة فيها، أما بالنسبة للقرى والمناطق التي لا يوجد بها بلديات أو مجمعات قروية وتوجد بها مراكز للرعاية الصحية الأولية، فتقوم تلك المراكز الصحية من خلال ممارسة أعمالها المتعلقة بالصحة العامة بإبلاغ أقرب جهة تابعة لوزارة الشؤون البلدية والقروية بأية مخالفات لهذه الاشتراطات، لاتخاذ الإجراءات اللازمة نحو ذلك.





وزارة الشؤون
البلدية والقروية

Ministry of Municipal & Rural Affairs

رقم الإيداع: ١٤٤٠/٤٨٦
ردمك: ٧_٥٢-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨