



لائحة اشتراطات السيارات المتجولة لبيع الأغذية



المادة الأولى:

تسرى بنود هذه اللائحة على السيارات المتجولة لبيع وتجهيز الأغذية .

المادة الثانية

التعريف:

يكون للألفاظ والعبارات الآتية أيما وردت في هذه اللائحة على المعاني المبينة أمام كل منها ما لم يقضي السياق خلاف ذلك.

السيارات لتجولة :

هي عبارة عن شاحنة أو مقطورة مجهزة لإعداد الأطعمة والمشروبات بداخلها.

الترخيص:

هي موافقة مكتوبة من الجهة المختصة في الوزارة متضمنة الموافقة على ممارسة النشاط وفق الاشتراطات والمتطلبات المنظمة له.

المواقع :

هي الأماكن المسموح بها من الأمانات والبلديات لممارسة النشاط .

المسارات الخضراء:

هي المواقع على الطرق التي يسمح للسيارة الوقوف فيها لممارسة النشاط من قبل الأمانة - البلدية وذلك بالتنسيق مع إدارة المرور.

الأغذية:

هي مجموع الأطعمة والمشروبات القابلة للاستهلاك الآدمي عدا الدواء مثل: الوجبات السريعة، الوجبات المطهية، الحلويات، الثلجات (الأيسكريم) والمشروبات الساخنة والباردة المسموح بها .

الاشتراطات الصحية والفنية :

مجموعة الضوابط الصحية والفنية الواجب توافرها في سيارة الأغذية المتجولة .

التنظيف:

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



التطهير:

عملية تستخدم للتخلص أو خفض الميكروبات على الأسطح أو مَعَدَّات الغذاء وغيرها باستخدام الوسائل الفيزيائية أو الكيميائية أو كلاهما .

التجهيزات:

يقصد بها جميع الأدوات والتجهيزات اللازمة للسيارات المتجولة التي تساعد في تقديم الخدمة بالشكل المطلوب .

الآفات:

هي الحيوانات أو الحشرات بما في ذلك الطيور والذباب والقوارض واليرقات أو أي أنواع أخرى من الديدان التي يمكن من خلالها انتقال الأمراض للطعام أو الإنسان.

سلامة الغذاء:

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

مصادر الخطر:

- عامل بيولوجي أو كيميائي أو فيزيائي يوجد في الغذاء ، أو حالة قد تجعل الغذاء ضاراً ، أو يؤثر سلباً على صحة الإنسان.
- كل ما ينتج من تسريبات للغاز أو احتراق المواقد أو اشتعال الوقود أو الالتماسات الكهربائية .

مصدر الطاقة :

هو مولد للطاقة الكهربائية ويعمل بالنزين أو الديزل .

مكافحة الآفات:

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

مياه الشرب:

المياه الصالحة للشرب والاستعمالات المنزلية والصناعات الغذائية والتلج، والمطابقة للاشتراطات والخصائص الواردة في المواصفات القياسية المقررة.

الوقود الصلب :

هي مواد طبيعية أو مصنعة تستخدم كمصدر للهب .

الموقد :

هو جهاز مصدر للحرارة يستخدم في إعداد الطعام ، ويعمل بالغاز أو الكهرباء أو كلاهما معاً ، وبعضها تعمل بالفحم والحطب فقط .

المادة الثالثة:

الشروط العامة:

١. يقتصر الترخيص لممارسة نشاط السيارات المتجولة لبيع الأغذية على الأفراد السعوديين (رجال، نساء) بواقع رخصة واحدة على مستوى المملكة.
٢. يلتزم صاحب الرخصة العمل بنفسه في السيارة المتجولة لبيع الأغذية .
٣. على صاحبة الرخصة والعاملات في السيارة الالتزام بضوابط تشغيل النساء المنصوص عليها في نظام العمل ولوائحه التنفيذية .
٤. لا يجوز للمنشآت الغذائية المرخصة كالمطاعم ، والكافتريات والمقاهي وما في حكمها ممارسة نشاطها عبرالسيارة المتجولة لبيع الأغذية .
٥. يقتصر الترخيص على بيع الوجبات الغذائية والمشروبات الصالحة للاستهلاك الآدمي.
٦. الالتزام بالتصميم والتجهيزات اللازمة لمزاولة العمل في السيارات المتجولة، لضمان سلامة الأغذية.
٧. استيفاء السيارة لجميع متطلبات السلامة الخاصة بالدفاع المدني الموضحة في الملحق المرفق .
٨. الالتزام بأنظمة وتعليمات الجهات المعنية ذات العلاقة.

المادة الرابعة:

اشتراطات الموقع:

١. يجوز ممارسة هذا النشاط في المواقع المحددة من قبل الأمانات والبلديات بعد التنسيق مع إدارات المرور مثل: جوانب الطرق والميادين، أماكن الترفيه، مواقع الاحتفالات، التجمعات السياحية الملاعب الرياضية الحدائق العامة والمنتزهات البرية، المواقف العامة .
٢. يجوز ممارسة هذا النشاط في المواقع المخصصة للاستثمار البلدي والمحددة من قبل الأمانات والبلديات .
٣. يجوز ممارسة هذا النشاط في المواقف الخاصة بالأسواق والمجمعات التجارية في حال موافقة مالكها، أو من ينوب عنه نظاماً .
٤. في حال رغبة صاحب الرخصة الوقوف في مكان غير محدد من قبل البلدية فعليه التقدم للبلدية المختصة بطلب الموافقة على الموقع .
٥. يمنع الوقوف بالقرب من الإشارات المرورية وتقاطعات الطرق والمداخل والمخارج للطرق الرئيسية والفرعية، والطرق ذات الكثافة المرورية العالية.
٦. يمنع الوقوف أمام المدارس والمنازل والمساجد، وما في حكمها، والتجول داخل الأحياء السكنية.
٧. يمنع الوقوف بجوار مصادر الملوثات البيئية، كمرادم النفايات وانبعاثات الغازات والأدخنة ومواقع الصرف الصحي وغيرها.
٨. يراعى في تخصيص الموقع سهولة وصول فرق الدفاع المدني للموقع
٩. يجب أن تبعد السيارات مسافة (٣م) عن المباني والهاكل والمركبات والمواد القابلة للاحتراق .
١٠. يمنع الوقوف في المواقف المخصصة للدفاع المدني والهلال الأحمر السعودي.
١١. يمنع الوقوف أمام مخارج الطوارئ أو نقاط تجمع الإخلاء قرب المنشآت.
١٢. يمنع الوقوف بجوار محطات الوقود ومحلات الغاز، ويجب أن تكون بين السيارة المتجولة وتلك الأنشطة مسافة لا تقل عن (١٠م)



١٣. في جميع الأحوال يجب ألا تتسبب المواقع المذكورة اعلاه في مضايقة الآخرين وأن لا تؤثر على سلامتهم، ولاتعيق الحركة المرورية .
١٤. يجب على اصحاب السيارات المسموح لهم باستخدام المسارات الخضراء مغادرة الموقع بعد انتهاء ساعات العمل المحددة من الجهات المعنية.
١٥. يجب تنظيف وإزالة مخلفات السيارة من الموقع قبل مغادرته .

المادة الخامسة:

الاشتراطات الفنية والصحية للسيارة:

١. لا يزيد طول السيارة عن (١٠م) ، ولا يقل عن (٢.٣٠م) .
٢. الا يزيد ارتفاع السيارة عن سطح الارض بما في ذلك اللوحة عن (٤.٥٠م).
٣. لا يزيد عرض السيارة عن (٢.٦٠م).
٤. في حال جاهزية الأمانة تقنياً تزود السيارة بجهاز تتبع (GPS Traker) من قبل صاحب الترخيص ، وذلك وفق المواصفات الفنية المعتمدة من قبل الأمانة .
٥. يجب أن تكون السيارة سليمة من الناحية الفنية والتشغيلية وغير متهاكة .
٦. يمنع وضع الرسومات والمجسمات والعبارات المخالفة للشريعة الإسلامية والأعراف على السيارة .
٧. يجب أن تكون السيارة مصممة داخلياً ومجهزة تجهيزاً كاملاً لغرض تقديم الخدمات الغذائية.
٨. يجب أن تكون السيارة محكمة الإغلاق وعازلة للحرارة بما في ذلك الأبواب والنوافذ ، لمنع تسرب الأتربة والملوثات للحد من دخول الحشرات والقوارض.
٩. تُصمّم الأرضيات والأسقف والجدران داخل السيارة بمواد سهلة التنظيف وغير قابلة للصدأ مثل: (ستانلس ستيل).
١٠. تجهز السيارة بثلاجة للتبريد (٤ درجة مئوية) وأخرى للتجميد (-١٨ درجة مئوية) في حالة استخدام اللحوم والمواد الغذائية عالية الحساسية

(سرّعة الفساد والتلف) في الوجبات الغذائية.

١١. يجب تثبيت جميع المعدات والتجهيزات المستخدمة في السيارة بشكل آمن ومحكم وأن تكون الأسطح الملامسة للغذاء مصنّعة من مواد غير قابلة للصدأ (ستانلس ستيل).

١٢. الفصل التام بين كبينة القيادة والجزء المخصّص لمزاولة النشاط .

١٣. يمنع تظليل السيارة بأي شكل من الأشكال خاصة في الجزء المخصّص لتقديم الخدمة الغذائية.

١٤. توفير إضاءة (داخلية وخارجية) وتهوية كافية ووحدة تكييف مناسبة بحجم الجزء المخصّص لمزاولة النشاط .

١٥. تزويد السيارة بصواعق كهربائية، لمكافحة الحشرات ووضعها على الجانب المعاكس لمكان إعداد الطعام .

١٦. تركيب مروحة شفط كهربائية تعمل على إزالة الأبخرة وذلك حسب نوعية الاغذية المقدمة.

١٧. تزويد السيارة بخزان مياه صالحة للشرب ومزود بفلتر تنقية مياه مع توفير حوضي غسيل بالجزء الخاص لإعداد الطعام وربطها بشبكة تصريف تنتهي إلى خزان تجميع، يتم تفرّغه بشكل يومي، على أن يخصص إحدى الحوضين لتجهيز المواد الغذائية، والآخر لغسل الأواني .

١٨. استخدام المواقد التي تعمل بالغاز أو الكهرباء أو الفحم والحطب فقط .

١٩. في حال استخدام الفحم أو الحطب في أعداد الوجبات أو المشروبات فتكون في عربة مستقلة (مقطورة) مجهزة بموقد خاص وذلك حسب النموذج رقم (٢) الموضح بالمحلّق المرفق .

٢٠. تعليق الرخصة بداخل السيارة وكتابة رقم الترخيص بجوار اسم السيارة من الخارج بشكل كبير وواضح.

٢١. في حال رغب صاحب السيارة بوضع لوحة أعلى السيارة أو تعليقها في أي جانب، فيجب التأكيد من تثبيتها بشكل آمن، ودفع الرسوم الخاصة باللوحات الإعلامية والدعائية الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٤/٣٩٥٥/وف

وتاريخ ١٤٢١/٨/٩ هـ .

٢٢. في حالة حدوث أي خلل أو تكسير أو خدوش أو تهالك لأي جزء من اجزاء السيارة فإنه يمنع من ممارسة النشاط الا بعد اصلاحه.

٢٣. يجب المحافظة على النظافة المستمرة للسيارة والموقع ، والتخلص من النفايات السائلة والصلبة نهاية العمل أو كلما دعت الحاجة بطريقة آمنة وسليمة.

٢٤. توفير خزائن لمواد التعبئة والتغليف والمعدات والالوانى النظيفة .

المادة السادسة:

آلية ومتطلبات الترخيص :

١. التقديم عبر موقع بلدي.
٢. إرفاق نسخة من الهوية الوطنية.
٣. إرفاق ما يثبت ملكية السيارة لطالب الرخصة، على أن تكون رخصة السير سارية المفعول.
٤. إرفاق رخصة قيادة مناسبة سارية المفعول لصاحب الرخصة تتوافق مع نوع السيارة المراد الترخيص لها.
٥. إرفاق تصاميم للسيارة داخليا وخارجياً.
٦. دراسة الطلب من قبل الأمانة أو البلدية المختصة.
٧. الحصول على موافقة إدارة المرور.
٨. تسديد الرسوم البلدية الخاصة بالنشاط واللوحه أن وجدت.

المادة السابعة :

تداول الغذاء:

١. عدم استخدام أغذية منتهية الصلاحية أو مجهولة المصدر (لاتحمل بيانات البطاقة الغذائية).
٢. خلو المادة الغذائية من علامات فساد ظاهرية أو تغيّر في خواصها (اللون والطعم والرائحة والقوام) أو وجود صدأ أو انتفاخ أو ثقوب في

الأغذية المعلبة.

٣. يتم تذييب (تسييح) المواد الغذائية المجمدة داخل ثلاجات/ مبردات في درجة حرارة تقل أو تساوي (٤) درجات مئوية لمدة لا تقل عن (٨) ساعات.
٤. يجب المحافظة على المواد الغذائية أثناء عملية الإذابة في حاويات محكمة الغلق أو أوعية واقية ومغلقة مصنعة من مادة غير قابلة للصدأ.
٥. يمنع منعاً باتاً إعادة تجميد المواد الغذائية التي تم تذويبها أو إعادة تجميد أي جزء منها مرة أخرى.
٦. الطهي الجيد للطعام والتأكد من تمام النضج (يمكن استخدام الثرمومتر للتأكد أنه لا تقل درجة حرارة الأنسجة الداخلية عن ٧٠ درجة مئوية).
٧. عدم تقديم وجبة معده ومطهية من اليوم السابق.
٨. يمنع منعاً باتاً تقديم أي أطعمة أو مشروبات تم إعدادها خارج السيارة ويستثنى من ذلك المنتجات الغذائية المصنعة أو المجهزة بمحلات مرخصة.
٩. يمنع تجهيز المايونيز أو الكاتشب في السيارة، وتستخدم العبوات مسبقاً الصنع فقط.
١٠. حفظ السلطات والمنكهات مثل المايونيز والكاتشب المستخدمة في عبوات مغلقة وتضع في إناء به ثلج مجروش للحفاظ على درجة الحرارة المناسبة أو داخل الثلاجة في درجة حرارة (٤°م).
١١. يمنع استخدام أي أدوات أو أواني مصنوعة من النحاس أو أي معادن يدخل في تركيبها أحد المعادن الثقيلة السامة.
١٢. عدم استخدام السكاكين ذات المقابض الخشبية وتستبدل بالمقابض المصنوعة من اللدائن المضغوطة.
١٣. إنشاء وقت العمل تخزين الأغذية المبردة في ثلاجة التبريد أو المجمدة في ثلاجة التجميد أما الأغذية التي لا تحتاج إلى تبريد أو تجميد فتوضع في مخزن جيد التهوية في درجة حرارة الغرفة (٢٥°م).
١٤. عدم تخزين الخضروات الورقية التي ستؤكل طازجة مع اللحوم النيئة في حيز واحد ما لم يتم الفصل بينهما وترتب الثلاجة بوضع الخضار والفاكهة

- في الرف الأعلى ثم اللحوم النيئة في الأسفل وذلك لتلافي التلوث الخلطي.
١٥. تنظيف وتطهير الأدوات المستخدمة في التحضير ويفضل استعمال مواد التعبئة والتغليف التي تستخدم مرة واحدة فقط.
 ١٦. يمنع استعمال مناشف القماش في تنظيف وتجفيف الأسطح والمعدات والأراضي والأدوات وتستبدل بالمناشف الورقية عالية الأمتصاص.
 ١٧. يتم إعداد الطعام بكميات وفق الاحتياجات اليومية المقدرة ويراعى التخلص من الفائض المتبقي بنهاية يوم العمل بالطرق السليمة .
 ١٨. توفير أوعية نفايات ذات أغطية ومزودة بأكياس بلاستيكية تستبدل باستمرار وتنظف بشكل يومي.

المادة الثامنة :

الاشتراطات الخاصة بالعاملين:

١. يجب حصول جميع العاملين على شهادات صحية سارية المفعول تشير إلى خلوهم من الأمراض المعدية .
٢. يجب تعليق البطاقة الصحية بالجهة الأمامية من الملابس أثناء العمل.
٣. يجب التأكد من خلو العاملين من أية أعراض مرضية ظاهرية من بثور وقروح أو جروح ملتهبة أو دمامل على أيديهم وغيرها ، وفي حال ظهورها يجب إيقاف العامل عن العمل فوراً لحين التأكد من سلامته.
٤. يجب ارتداء العاملين زي موحد ويفضل أن يكون فاتح اللون مع غطاء الرأس و قفازات الأيدي أثناء ممارسة العمل .
٥. يجب على المرأة العاملة الالتزام باللباس المناسب للعمل على أن يكون محتشم وغير شفاف.
٦. يجب مراعاة النظافة الشخصية وحسن المظهر للعاملين مع تقليل الأظافر باستمرار.
٧. يمنع منعاً باتاً ممارسة الأكل والشرب و التدخين و النوم داخل السيارة ويجب تجنب السلوكيات الخاطئة التي تؤثر على سلامة الغذاء أثناء العمل.
٨. يجب عدم لمس الغذاء المطهي باليدين ويستعمل بدلاً عنه الأدوات المساعدة كالملاقط والشوك والملاعق وغيرها مع مراعاة تنظيفها حين اتساخها.



٩. يجب التأكد من نظافة اليدين والغسل المتكرر بالماء والصابون جيداً بعد كل مرحلة تعامل مع الغذاء وأثناء ملامسة الأدوات والمعدات وعند ملامسة أجزاء البدن وعند الانتهاء من قضاء الحاجة حفاظاً على سلامة الاطعمة من التلوث.

المادة التاسعة :

أحكام عامة :

١. يطبق بحق مخالفتي هذه اللائحة كل فيما يخص (لائحة الغرامات والجزاءات عن المخالفات البلدية، جدول المخالفات والعقوبات في نظام العمل، نظام المخالفات المرورية).
٢. على الامانات والبلديات تزويد جميع الحاصلين على الترخيص بالمواقع والمسارات المحددة من قبل إدارة المرور، والتي يمكن من خلالها ممارسة البيع فيها، مع مراعاة اشتراطات الموقع الموضحة (بالمادة الخامسة).
٣. على الامانات والبلديات تخصيص مواقع واستثمارها وتكون مجهزة ومميزة ليتم تأجيرها على اصحاب السيارات الراغبين بذلك، ومعالجتها وفق لائحة التصرف بالعقارات البلدية.

الملاحق

ملحق (١)

متطلبات السلامة الخاصة بالدفاع المدني

شروط السلامة العامة:

- لا يسمح بوجود مقاعد عامة داخل سيارة الغذاء أو العربة المقطورة .
- على العاملين معرفة الطرق السليمة للتعامل مع الحالات الطارئة (حريق - تسرب غاز - ابلاغ الجهات المعنية)
- توفير عدد (٢) طفاية حريق بودرة كيميائية جافة (Wet Chemical) سعة (٦) كجم على الاقل لكل سيارة أو عربة مقطورة .

مصادر الطاقة:

- أن يبعد مصدر الطاقة (مولد) مسافة (١٠) أقدام عن المخرج والمباني والممرات والجمهور، ومفصول عن طريق الحواجز أو سياج معدني.
- التحقق من أن خزانات الوقود مملوءة بالوقود وبالقدرة المطلوبة للتشغيل دون انقطاع خلال ساعات التشغيل العادية.
- يتم تعبئة مصدر الطاقة (المولد) بالوقود في غير ساعات العمل.. ويتم إطفاء المولد عن التزود بالوقود.
- في حال كان مصدر الطاقة (المولد) مفصول عن السيارة فيخصص له موقع بعيد عن المخرج والمباني والممرات والجمهور ويكون الموقع محمي بسياج.
- في حال كان مصدر الطاقة (المولد) متصل بالسيارة فيعمل له (انبوب) لعدم المولد، ويكون اتجاهه للأعلى بارتفاع (١٠ سم) عن مستوى السيارة .
- أن تكون جميع التمديدات والتركيبات الكهربائية من النوع المعتمد والمحمي.

أنظمة الغاز:

- توفير كاشف وقاطع للغاز معتمد.
- يتم تثبيت موصل مرن بين منفذ منظم الغاز ونظام الانابيب الثابتة .
- التأكد من سلامة تمديدات الغاز وصماماته .
- التأكد من أن حاويات الغاز المحمولة في وضع مستقيم ومثبتة بشكل يمنعها من السقوط بحيث لا يزيد عددها عن اسطوانة واحدة فقط .

الوقود:

- يتم إشعال الفحم والحطب في الموقد المخصص لذلك (نموذج رقم (٢))
- عدم تخزين الوقود على المصادر الساخنة أو المنتجة للحرارة.
- يجب أن يخزن الوقود بحاويات خاصة بعيداً عن المواد القابلة للإشتعال ومصادر الشرار، والإمدادات الغذائية .
- يجب أن توضع بقايا اشتعال الفحم والحطب (الرماد) في صندوق معدني مفصول ومغطي .
- يمنع تخزين الوقود بالقرب من صندوق تجميع الرماد .

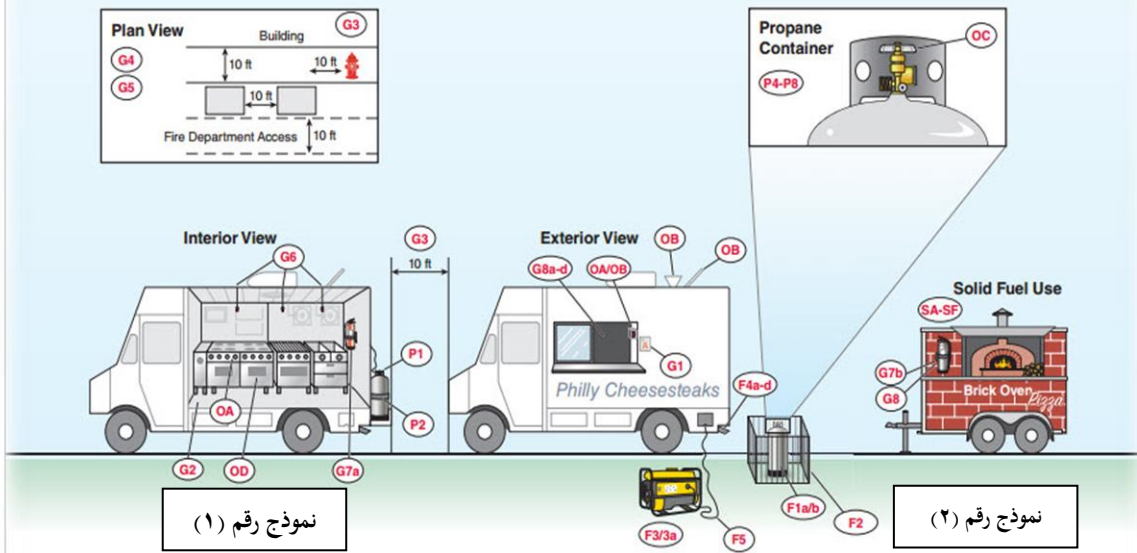
إجراءات وقائية:

- معرفة استخدام طفاية الحريق.
- فحص أنظمة الغاز قبل كل استخدام.
- إغلاق مصادر الغاز من صمام الإسطوانة والتأكد من إطفاء الفحم عند الإنتهاء من العمل اليومي .
- عدم وضع الجوالات بالقرب من مواقد الطهي وأجهزة التسخين.
- الحفاظ على معدات الطهي، بما في ذلك نظام تهوية الطهي بشكل نظيف وإزالة الشوائب والترسبات بانتظام.
- عدم ترك معدات الطهي دون مراقبة في حال كانت لا تزال ساخنة (وهذا هو السبب الرئيسي للحرائق).

- يتم فتح جميع النوافذ ومصادر التهوية بالكامل قبل البدء في تشغيل معدات الطهي.
- إذا كانت هناك رائحة غاز فيجب أولاً إغلاق مصدر الغاز مباشرة (الاسطوانة) ومن ثم فتح النوافذ بشكل كامل مع عدم تشغيل أي من أجهزة الطهي أو إشعال اللهب أو تشغيل المركبة أو المولد، ويمنع التدخين، ويجب معرفة السبب ومعالجته حالاً (ملاحظة: عدم البدء في العمل إلا بعد التأكد من عدم وجود أي رائحة أو تسريبات للغاز).



FACT SHEET » Food Truck Safety



NATIONAL FIRE PROTECTION ASSOCIATION
The leading information and knowledge resource on fire, electrical and related hazards

NOTE: This information is provided to help advance safety of mobile and temporary cooking operations. It is not intended to be a comprehensive list of requirements for mobile and temporary cooking operations. Check with the local jurisdiction for specific requirements. This safety sheet does not represent the official position of the NFPA or its Technical Committees. The NFPA disclaims liability for any personal injury, property, or other damages of any nature whatsoever resulting from the use of this information. For more information, go to nfpa.org/foodtrucksafety.

© 2017 National Fire Protection Association