

لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع اللحوم والدواجن ومُنْتَجَاتِهَا

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٨ م

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع اللحوم والدواجن ومُنتجاتها

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 لمحلات إعداد وتجهيز وبيع اللحوم والدواجن
ومنتجاتها / الإدارة العامة لصحة البيئة - إدارة المواد الغذائية - ط ١ - الرياض
١٤٤٠هـ،

ص: .. سم

ردمك: ٤-٦٦-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

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

ديوي ٥٣١، ٣٤٢ ١٤٤٠/٥٠٢

رقم الإيداع: ١٤٤٠/٥٠٢

ردمك: ٤-٦٦-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

أهداف اللائحة

تعتبر اللحوم بجميع أنواعها وأشكالها إحدى المجموعات الغذائية ذات الأهمية لبناء الجسم لكونها مصدراً رئيساً من مصادر البروتين الضروري لبناء خلايا الجسم، إلى جانب العناصر الأخرى من أملاح معدنية وفيتامينات ودهون وغيرها يحتاجها جسم الإنسان في النمو وأداء وظائفه الحيوية، ومع التطور السريع في صناعة اللحوم أصبحت تأخذ أشكالاً متعددة تتناسب مع رغبة وذوق المستهلك مما أدى ذلك إلى تدخل اليد البشرية أو الآلة في تحويل اللحوم، سواءً الحمراء أو لحوم الدواجن إلى أشكال مختلفة، كما تطلب ذلك إضافة مواد منكهة ومواد حافظة إليها للمحافظة على بقائها فترة أطول، ونظراً لأن من أشكال اللحوم المنتشرة في المملكة وتحظى بإقبال من المستهلكين (اللحوم والدواجن الطازجة والمبردة والمجمدة، اللحوم والدواجن المتبلة، اللحم المفروم، لحم الدجاج المفروم، كفتة اللحم، برجر اللحم، النقانق، مرتديلا اللحم)، ومن المعروف أن اللحوم ومُنتجاتها سريعة الفساد والتلف ويرجع ذلك إلى قابليتها للتلوث في مراحل إنتاجها وتداولها من خلال مصادر مختلفة (ميكروبية، كيميائية، فيزيائية)، لذا وجدت الوزارة ضرورة ملحة لدمج بعض لوائح الاشتراطات الصحية بعد تحديثها لتصبح «لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع اللحوم والدواجن ومُنتجاتها».

وتحتوي هذه اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسة: يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في هذه المحلات وتعد شروطاً ملزمة لمنح تراخيص البدء في مزاولة النشاط، بينما يوضح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة التي تعتبر شروطاً أساسية يجب توافرها بكل دقة أثناء التشغيل، ويستعرض القسم الثالث الاشتراطات الصحية للعاملين في هذه المحلات، والتي يجب تطبيقها بعناية كاملة حفاظاً على صحة وسلامة الإنسان.

وإن وكالة الوزارة للشؤون البلدية في الوقت الذي تطالب فيه مزاولي هذا النشاط 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 ،،،



الفهرس

م	المحتويــــــــــــــــات	رقم الصفحة
١	الباب الأول: المجال والتعاريف	
٢	مادة (١): المجال	١١
٣	مادة (٢): التعاريف	١١
٤	الباب الثاني: الاشتراطات العامة	
٥	مادة (٣): عام	٢١
٦	مادة (٤): الموقع والمساحة	٢١
٧	مادة (٥): المبنى	٢١
٨	مادة (٦): المرافق والخدمات	٢٣
٩	مادة (٧): أقسام المحلات	٢٥
١٠	مادة (٨): التجهيزات	٣٤
١١	مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة	٣٤
١٢	مادة (١٠): الأمان والسلامة	٣٤
١٣	الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة	
١٤	مادة (١١): عام	٣٧
١٥	مادة (١٢): اللحوم الطازجة والمبرّدة والمجمّدة	٣٧
١٦	مادة (١٣): الدواجن المبرّدة والمجمّدة	٤١
١٧	مادة (١٤): عرض وبيع وتقطيع الدواجن والخضار	٤٦
١٨	مادة (١٥): عرض وبيع وتقطيع وتتبيل اللحوم والدواجن المجمدة	٤٨
١٩	مادة (١٦): تجهيز وتتبيل اللحوم والدواجن	٥٠



٥٠	مادة (١٧): تجهيز وبيع اللحوم والدواجن المفرومة	٢٠
٥٤	مادة (١٨): إعداد وتجهيز كفتة اللحم	٢١
٥٦	مادة (١٩): إعداد وتجهيز البرجر	٢٢
٥٨	مادة (٢٠): إعداد وتجهيز لحوم اللانشون	٢٣
٦٢	مادة (٢١): إعداد وتجهيز لحوم البسطرمة	٢٤
٦٤	مادة (٢٢): إعداد وتجهيز النقانق	٢٥
٦٧	مادة (٢٣): النظافة العامة	٢٦
٦٧	مادة (٢٤): التحكم في الآفات	٢٧
٦٨	مادة (٢٥): التعامل مع شكاوى المستهلك	٢٨
٦٨	مادة (٢٦): الترخيص	٢٩
٦٨	مادة (٢٧): سجل الرقابة الصحية	٣٠
الباب الرابع: اشتراطات العاملين		٣١
٧١	مادة (٢٨): رخصة ممارسة العمل	٣٢
٧١	مادة (٢٩): صلاحية رخصة ممارسة العمل	٣٣
٧١	مادة (٣٠): الأمراض المعدية والإصابات	٣٤
٧١	مادة (٣١): التثقيف	٣٥
٧١	مادة (٣٢): النظافة الشخصية والممارسات الصحية	٣٦
٧١	مادة (٣٣): الاحتياطات الخاصة بالزائرين	٣٧
الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة		٣٨
٧٥	مادة (٣٤): مراقبة تنفيذ اللائحة	٣٩



الباب الأول: المجال والتعاريف



مادة (١): المجال

تسرى مواد وبنود هذه اللائحة على محلات إعداد وتجهيز وبيع اللحوم والدواجن ومُنتجاتها (اللانثون «المرتديلا»، البرجر، النقانق «السجق»، كفتة، البسطرمة، اللحوم والدواجن المفرومة والمتبلة) ومحلات بيع اللحوم والدواجن الطازجة والمبرّدة والمجمّدة، سواءً المستقلة بذاتها أو الملحقة بالأسواق المركزية.

مادة (٢): التعاريف

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

اللحوم الحمراء:

الأجزاء الصالحة للاستهلاك البشري من لحوم الحيوانات الثديية المذبوحة في مسلخ معتمد، ك لحم البقر والجاموس والضأن والماعز والإبل.

لحوم الدواجن:

الأجزاء الصالحة للاستهلاك البشري من لحوم الطيور الداجنة المذبوحة في مسلخ معتمد، ك لحم الدجاج والديك الرومي والبط والأوز ودجاج غينيا والحمام والسمان.

أجزاء وأحشاء صالحة للأكل:

أجزاء وأحشاء دواجن مذبوحة طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية تم تجهيزها وتنظيفها بطريقة صحية، وتشمل الكبد بعد إزالة كيس الصفراء والقلب بعد إزالة غلاف التامور والقناصة بعد إزالة الغشاء المبطن وكذلك الرقبة والأرجل.

فضلات غذائية للذبيحة:

أجزاء من الذبيحة التي لم تصنف ك لحم، وإنما اعتبرت صالحة للاستهلاك البشري، وتشمل الرئة (ولا تشمل الرئة التي تعرضت حيواناتها لعملية تسميط بالماء الساخن)، ولا تشمل: الأذن، الجلد، فرو، الرأس، الأنف، الأغشية المخاطية، القصبة الهوائية، الغضاريف، العروق، الجهاز التناسلي، الضرع، المثانة البولية، الأمعاء.

لحم مشفى آلياً:

هو لحم ذو قوام عجيني يتم الحصول عليه آلياً عن طريق تعريض عظام ذبائح



سجق الدواجن (النقانق):

مُنْتَج مجهّز من نوع أو أكثر من لحوم الدواجن المبرّدة أو المجمّدة الخالية من العظام والمفرومة مع بهارات ومكونات أخرى مسموح بها، وتتم حشوها في أغلفة طبيعية أو اصطناعية بأشكال مختلفة.

سجق الدواجن المبرّد:

سجق تم حفظه بالتبريد عند حرارة $(-0.5^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C})$.

سجق الدواجن المجمّد:

سجق تم تجميده عند درجة حرارة لا تزيد عن (-35°C) بحيث تصل درجة حرارة المركز الحراري للمُنْتَج إلى (-18°C) في أقل زمن ممكن من دخوله غرفة التجميد.

سجق الدواجن المطبوخ:

سجق تمت معاملته بالحرارة لدرجة مناسبة ولمدة كافية ثم تم حفظه بالتبريد أو التجميد.

سجق الدواجن المدخن:

سجق تم تبريده أو تجميده أو طبخه بعد معاملته بإحدى طرق التدخين بغرض إضفاء اللون والنكهة المرغوبة.

أغلفة طبيعية:

أمعاء حيوانات مذبوحة طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية، تم تنظيفها وإزالة الدهن الملصق بها وتطهيرها بطريقة مناسبة، بحيث تصلح للاستهلاك الآدمي.

أغلفة اصطناعية:

أغشية اصطناعية آمنة مصنوعة من مواد من الدرجة الغذائية، ويتم إزالتها قبل الأكل.

البسطرمة:

قطعيات من لحوم الأبقار أو الجاموس أو الإبل تم تمليحها وتتبيلها وتجفيفها وتغليفها بطبقة من خليط مطحون الثوم ومسحوق الحلبة وملح الطعام والتوابل.

كفتة اللحم:

مُنْتَجات يتم تجهيزها بفرم اللحوم المبرّدة أو المجمّدة أو لحم مفروم



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع اللحوم والدواجن ومُنتجاتها

مبرّد أو مجمّد، ومضاف إليها التوابل والبهارات بالزيت والليمون ومشكلة على هيئة كرات أو أصابع أو أقراص غير مطهية أو مطهية جزئياً.

كفّته اللحم المبرّدة:

مُنتجات يتم تجهيزها بفرم اللحوم المبرّدة أو المجمّدة أو لحم مفروم مبرّد أو مجمّد، ومضاف إليها التوابل والبهارات بالزيت والليمون ومشكلة على هيئة كرات أو أصابع أو أقراص غير مطهية أو مطهية جزئياً.

كفّته اللحم المجمّدة:

مُنتجات كفّته اللحم تم تجميدها عند درجة حرارة (- ٣٥ °م)، بحيث تصل درجة حرارة المركز الحراري للمُنتج إلى (- ١٨ °م) بأسرع ما يمكن.

الطيور الداجنة:

أي طيور أليفة، مثل: ”الدجاج، أو الرومي، أو البط، أو الأوز، أو دجاج غينيا، أو الحمام، أو السّمان،...“.

دجاج لحم كامل:

دجاج مذبوح وصالح للاستهلاك الآدمي، تم تصفية الدم ونزع الرأس والأرجل وإزالة الريش والزغب والأحشاء والغدة الدهنية منه.

قطع دجاج:

أجزاء من الدجاج، مثل: الصدور، والأفخاذ، والأجنحة، وأنصاف الدجاج، المعرفة كالاتي:-

الصدور :

وتشمل عظم القص والأضلاع الموزعة على جانبيه معاً مع ما يحيطهما من عضلات.

الفخذ :

عظم الفخذ، عظم الساق والشظية مع ما يحيطها من عضلات ويجب أن تقطع من مفصل الركبة.

الأرباع :

وتنتج بتقسيم النصف إلى ربعين بحيث يحتوي ربع على الفخذ والآخر



على الصدر.

الأنصاف :

وتشمل نصف الجسم وتنتج عن عملية قطع الجسم طويلاً من منتصف عظم القص من الأمام ومنتصف العظم الظهري بالخلف.

الأجزاء الثانوية (أجزاء القطع) :

وتشمل قطع الشرائح والأجنحة المكونة بعد القطع من مفصلين أو ثلاثة مفاصل أوسط الجناح أو رأس الجناح أو أجزائها.

حروق التجميد (الجفاف الشديد) :

فقد كبير في الرطوبة يتضح بتغير اللون الطبيعي للطبقة السطحية إلى اللون الأبيض أو الأصفر، بحيث يمتد إلى العمق أسفل السطح ويصعب إزالته دون إتلاف المظهر الطبيعي للمنتج.

الذبح الحلال:

يلفظ بالبسملة وذكر اسم الله والتكبير، ومن ثم يتم قطع الحلقوم والمريء والودجين، ويتم تصفية الدم كاملاً من الذبيحة.

لحم مُعبأ:

مُنْتَج مجهّز من قطع أو مفروم لحوم البقر، الجاموس، الإبل، الماعز أو الغنم المبرّدة أو المجمّدة، ومُعبأ في عبوات مناسبة والمعامل حرارياً.

لحوم متبلة مبرّدة:

لحوم مبرّدة يتم تجهيزها من لحوم حمراء أو طيور نعام أو دجاج للاحم يتم تتبيلها باستخدام مواد غذائية وبهارات ومواد مضافة إما بصورة سائلة أو بصورة جافة بهدف طعم أو نكهة معينة لها أو تطريتها.

طيور النعام:

طيور غير مستأنسة أو مستأنسة لا تطير وقادرة على الجري تنتمي لعائلة الريتت.

دجاج لاحم:

دجاج يربى خصيصاً لإنتاج اللحم.



الأرانب:

حيوانات ثدييه داجنة تربي بهدف الحصول على لحومها، مذبوحة للاستهلاك الآدمي ومستنزف منها الدم ومُزال منها الرأس والجلد والأقدام والأحشاء وغير القابلة للأكل.

عوامل الملاء:

مواد تزيد من حجم مُنتَج غذائي دون أن تزيد من قيمة الطاقة فيه بشكل ملحوظ.
عوامل الاستحلاب (المستحلبات):

مواد تساعد في إمكانية تشكيل أو حفظ تجانس مزيج مكوّن من طورين أو أكثر غير قابلين للامتزاج، مثل: الزيت، والماء.

المُلَوّنات:

أي مادة تعطى لوناً للمادة الغذائية، ويعتبر لون الغذاء مهماً لأنه يضيفي على الغذاء نوعاً من الراحة أثناء الاستهلاك ويرضي المستهلك، ويرجع سبب إضافتها إلى فقدان اللون الطبيعي للغذاء، نتيجة التعرض للضوء، أو الهواء، أو الحرارة، أو الرطوبة، أو أثناء التخزين.

السكريات المغذية الطبيعية:

السكريات الكربوهيدراتية الطبيعية غير المخلّقة، مثل: السكّروز، والجلوكوز، والفركتوز، أو خليط من هذه السكريات.

منكّهات طبيعية:

مواد يتم الحصول عليها من مواد خام (نباتية أو حيوانية) بحالتها الطبيعية أو بمعالجتها بالوسائل الفيزيائية أو الميكروبيولوجية أو الإنزيمية.

أحشاء صالحة للأكل:

أجزاء صالحة للأكل، مثل: الكبد المستبعد منه كيس الصفراء (المرارة)، والقلب، والقانصة المستبعدة محتوياتها.

دجاج مبرّد:

دجاج مذبوح، صالح للاستهلاك الآدمي، محفوظ بطرق التبريد وفق المواصفات القياسية المعتمدة (صفر°م إلى + ٥°م).



دجاج مجمّد:

ناتج حفظ كل أو جزء صالح لغذاء الإنسان من ذكور وإناث الدجاج -غير البياض- الطازج السليم بطرق التجميد، بعد تنظيفها وإزالة أحشائها وأرجلها وحوصيلاتها ورؤوسها بعد الذبح مباشرةً.

ظروف التبريد:

جو مغلق تتراوح درجة حرارته من (صفر°م إلى + ٥°م).

محل دواجن مبرّدة ومجمّدة:

كيان نظامي مجهّز لاستلام وعرض وبيع دواجن أو أجزائها مبرّدة أو مجمّدة مُعبّأة ومغلّفة.

ملحمة:

كيان نظامي يعرض فيه الذبائح التي جرى الكشف عليها وتجهيزها بأحد المسالخ النظامية بغرض بيعها مباشرةً للمستهلك دون أي معاملات إضافية إلا تقطيعها أو نزع العظم منها أو كليهما.

المسلخ:

منشأة معتمدة ومسجلة من قبل الأمانات ، للقيام بذبح حيوانات مُحدّدة وفحصها وتجهيزها للاستهلاك الآدمي.

الفحص قبل الذبح:

الإجراءات والاختبارات التي تتم من قبل طبيب بيطري على الحيوانات الحية قبل إعطاء قرار بشأن سلامتها وصلاحياتها للذبح.

الفحص بعد الذبح:

أي إجراء أو اختبار يتم إجراؤه من قبل طبيب بيطري على جميع أجزاء الذبيحة بهدف إقرار مدى صلاحيتها للاستهلاك الآدمي.

الذبيحة:

جسم الحيوان بعد الذبح والتجهيز.

اللحوم الطازجة:

اللحوم التي لم تعالج ، بصرف النظر عن التبريد ، بغرض الحفظ بخلاف التغليف



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع اللحوم والدواجن ومُنتجاتها

الوقائي والتي تحتفظ بخواصها الطبيعية.

اللحوم المبرّدة:

لحوم طازجة تم تبريدها مباشرةً بعد الذبح والتجهيز حتى درجة حرارة $(-0.5^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C})$ ومن ثم حفظها في ظروف صحية عند هذه الدرجة.

مبرّد:

وسيلة تبريد قادرة على تبريد الذبائح أو قطاعات اللحوم أو كليهما إلى درجة حرارة $(-0.5^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C})$ خلال (٣٦ ساعة) على الأكثر.

صحة اللحوم:

جميع الضوابط والتدابير اللازمة لضمان سلامة اللحوم وصلاحياتها في جميع مراحل السلسلة الغذائية.

اللحم المفروم:

لحم خال من العظم تم تحويله إلى جزيئات صغيرة.

البيض الطازج (بيض المائدة) :

البيض بحالته الطبيعية (بالقشرة) الناتج من الدجاج البياض حديثاً والذي لم يتعرض لأية معاملات تؤدي إلى التغيير في مكوناته الطبيعية ويناسب الاستهلاك الآدمي مباشرة ولا يتضمن البيض المحضن.

عبوة :

يقصد بها أي محتوى مناسب يتم تعبئة البيض فيه للمحافظة عليه سليماً وتسهيل تداوله، والمصنّعة من مواد مناسبة وبطريقة لا تسمح بحدوث تلوث للمنتج. ويقصد بالعبوة الصغيرة تلك التي تحتوي على ثلاثين بيضة أو أقل.

مركز التعبئة :

الجهة المرخص لها بتجميع البيض من المزارع والمنتجين للقيام بعملية تدريجه وصفيّاً ووزنيّاً وتعبئته في عبوات صغيرة وإرساله إلى تجار التجزئة أو مجمعات البيع.

تسويق :

البيع أو التداول أو العرض أو التخزين والنقل بغرض البيع.



الباب الثاني: الاشتراطات العامة



مادة (٣): عام

تعتبر المواد من (٤) إلى (١٠) اشتراطات عامّة مُلزِمة، لمنح ترخيص التشغيل، ومزاولة النشاط الخاص بمحلات إعداد وتجهيز وبيع اللحوم والدواجن ومُنْتَجَاتِها والأقسام الملحقة بالأسواق المركزية.

مادة (٤): الموقع والمساحة

(٤ - ١) الموقع:

يجب أن يُراعى كل 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، على أن تقع المحلات في الدور الأرضي.

(٤ - ٢) المساحة:

أ. ألا تقل المساحة الكلية للمحلات عن الحد الأدنى الموضح في البوابة الإلكترونية للوزارة، بحيث تسمح بمزاولة النشاط دون إعاقة أو تراحم في المُعدّات والتجهيزات أو العاملين مع وجود انسياب وسهولة في العمليات التي تتم في المحلات.

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

مادة (٥): المبنى

(٥ - ١) تصميم وإنشاءات المبنى:

يجب أن تُراعى كل البنود الواردة في البند (٥ - ١) تصميم وإنشاءات المبنى من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

(٥ - ٢) مواد البناء والتشطيب:

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



(٥ - ٣) الأرضيات:

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

(٥ - ٤) طرق وممرات السير الداخلية (محلات الإعداد والتجهيز):

يجب مراعاة ما ورد بالبند (٥ - ٤) طرق وممرات السير الداخلية من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

(٥ - ٥) الجدران:

يجب أن تُراعى كل البنود الواردة في البند (٥ - ٥) الجدران من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

(٥ - ٦) الأسقف:

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

(٥ - ٧) النوافذ (في حال وجودها):

يجب أن يُراعى 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 - ٨) الأبواب:

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

(٥ - ٩) الهياكل العلوية (محلات الإعداد والتجهيز):

يجب أن يُراعى ما ورد بالبند (٥ - ٩) الهياكل العلوية (في حال وجودها) من



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

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

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

مادة (٦): المرافق والخدمات

(٦ - ١) المورد المائي:

يجب أن تُراعى كافة البنود الواردة في البند (٦ - ١) المورد المائي من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

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

مراعاة ما ورد بالبند (٦-٢) إمداد البخار (في حالة استخدامه في العمليات الإنتاجية) من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٦ - ٣) الصرف الصحي:

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

(٦ - ٤) التوصيلات الكهربائية:

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

(٦ - ٥) الإضاءة:

يجب مراعاة كل ما ورد في البند (٦ - ٥) الإضاءة من المادة (٦) المرافق



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع اللحوم والدواجن ومُنْتَجَاتِهَا

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

(٦ - ٦) التهوية:

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

(٦ - ٧) مرافق الصحة الشخصية:

أ. مغاسل الأيدي ودورة مياه ومكان تغيير الملابس (محلات بيع اللحوم والدواجن الطازجة والمبرّدة والمجمّدة ومحلات تجهيز اللحوم والدواجن المفرومة والمتبلة):

١. ألا تكون دورة المياه مفتوحة مباشرةً على منطقة العمل، وأن تكون مُزوّدة بباب ذاتي الغلق، مصنوع من الألمونيوم أو من أي مادة أخرى غير قابلة للصدأ أو التآكل، على أن تُركّب بإحكام، كما تُزوّد الدورة بمروحة شفط، وصندوق طرد (سيفون)، وحوض لغسل الأيدي.
٢. تقع مغاسل الأيدي - المناسبة والمصانة جيداً- بالقرب من منطقة العمل؛ لحث العاملين على غسل أيديهم عند الانتهاء من تجهيز طلب الزبون وقبل البدء في تجهيز طلب آخر، على أن تُزوّد بصنابير من النوع الذي يعمل بالاستشعار عن بُعد أو بالقدم أو بالركبة أو بالمرفق، ومجهّزة بمياه ساخنة وباردة، وصابون سائل، ومطهر، ومناشف ورقية عالية الامتصاص أو مجفّفات بالهواء الساخن أو كليهما.
٣. أن تُزوّد دورة المياه بحاوية نفايات، وصابون سائل، ومناشف ورقية عالية الامتصاص أو مجفّفات أو كليهما.
٤. أن تكون بها حوض مخصّص لغسل الأيدي، مُزوّد بصنبور من النوع الذي يعمل بالاستشعار عن بُعد أو بالقدم أو الركبة أو بالمرفق، على أن يكون إمداد الماء بضغط ودرجة حرارة كافية.
٥. مراقبة مطهّرات اليد بانتظام؛ لتأمين التركيز المناسب لتأكيد الفعالية.



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع اللحوم والدواجن ومُنتجاتها

نشاط المحلات	أقسام المحلات
مركز بيع اللحوم الطازجة والمبرّدة والمتبلة	قسم الإدارة والمحاسبة والاستقبال (ب، ج، د، هـ) + قسم استلام المواد الأولية (د، هـ، و، ز، ح) + مكان تقطيع وفرم أو تنبيل اللحوم والدواجن (أ، ب، ج، د، هـ، و) + مكان العرض (أ، ج) + المستودع (ب، د، هـ) + قسم التحضير والتجهيز (أ، ب، ج) + قسم التعبئة والتغليف (أ، ب، ج).
محل بيع اللحوم الطازجة	قسم الإدارة والمحاسبة والاستقبال (ب، ج، د، هـ) + قسم استلام المواد الأولية (د، هـ، و، ز، ح) + مكان العرض (أ) + المستودع (ب، د، هـ) + قسم غسل المُعدّات (أ، ب، ج) + قسم التحضير والتجهيز (أ، ب، ج).
محل أو ثلاجة لحوم مجمّدة	قسم الإدارة والمحاسبة والاستقبال (ب، ج، د، هـ) + مكان العرض (ز) + المستودع (ج، د، هـ) + قسم غسل المُعدّات (أ، ب، ج) + قسم التحضير والتجهيز (أ، ب، ج).
محلات بيع الدواجن المبرّدة والمجمّدة والمتبلة وبيض المائدة	قسم الإدارة والمحاسبة والاستقبال (ب، ج، د، هـ) + مكان العرض (ب، ج، د، هـ، و، ح) + مكان تقطيع وفرم أو تنبيل اللحوم والدواجن (أ، ب، ج، د) + المستودع (ب، ج، د) + قسم غسل المُعدّات (أ، ب، ج) + قسم التحضير والتجهيز (أ، ب، ج) + قسم التعبئة والتغليف (أ، ب، ج).
محلات إعداد وتجهيز اللحوم أو الدواجن المفرومة	قسم الإدارة والمحاسبة والاستقبال (أ، ب، ج) + قسم استلام المواد الأولية (أ، ب، ج) + خط الإنتاج + مستودع المُنتجات النهائية (أ، ب) + المستودع (أ، ب، ج، د، هـ) + قسم غسل المُعدّات (أ، ب، ج) + المختبر (أ، ب، ج) + صالة عرض وبيع مُنتجات اللحوم والدواجن (أ، ب، ج، د، هـ، و، ز، ح، ط، ي).
محلات إعداد وتجهيز مُنتجات اللحوم أو الدواجن الأخرى	قسم الإدارة والمحاسبة والاستقبال (أ، ب، ج) + قسم استلام المواد الأولية (أ، ب، ج) + خط الإنتاج + المستودع (أ، ب، ج، د، هـ) + قسم غسل المُعدّات (أ، ب، ج) + قسم التحضير والتجهيز (أ، ب، ج) + قسم التعبئة والتغليف (أ، ب، ج) + المختبر (أ، ب، ج) + صالة عرض وبيع مُنتجات اللحوم والدواجن (أ، ب، ج، د، هـ، و، ز، ح، ط، ي) + مستودع المُنتجات النهائية (أ، ب).
عرض وبيع وتقطيع وتنبيل اللحوم والدواجن المجمّدة	قسم الإدارة والمحاسبة والاستقبال (أ، ب، ج) + قسم استلام المواد الأولية (أ، ب، ج) + مكان العرض (ب، ج، ز، ح) + مكان تقطيع وفرم أو تنبيل اللحوم والدواجن (أ، ب، ج، د، هـ، و، ز) + المستودع (ب، ج، د، هـ) + قسم غسل المُعدّات (أ، ب، ج) + قسم التحضير والتجهيز (أ، ب، ج) + قسم الشواء.
عرض وبيع وتقطيع الدواجن والخضار	قسم الإدارة والمحاسبة والاستقبال (أ، ب، ج، د، هـ) + قسم استلام المواد الأولية (أ، ج، د، ح) + مكان العرض (ب، ج، ح، ط) + مكان تقطيع وفرم أو تنبيل اللحوم والدواجن وتقطيع الخضار (أ، ج، د، ز، ط، ي) + المستودع (أ، ب، ج، د، هـ) + قسم غسل المُعدّات (أ، ب، ج) + قسم التحضير والتجهيز (أ، ب، ج) + قسم التعبئة والتغليف (أ، ب، ج).

١. قسم الإدارة والمحاسبة واستقبال الموردين والزبائن: يكون مفصلاً

عن بقية أقسام المحلات، على أن يكون:-

- أ. مؤثلاً بالتجهيزات (المكاتب، والخزائن ...) اللازمة لإدارة محلات الإعداد والتجهيز واستقبال الموردين والزبائن وغيرهم.



- ب. مُزوداً بعدد كافٍ من المقاعد المريحة المصنّعة من مواد قوية التحمل غير ممتصة ومقاومة للماء والصدأ، وغير تالفة، وذات أسطح ملساء، ليسهل تنظيفها.
- ج. وضع ملصقات لا تقل عن (١٥ سم x ١٠ سم) في أماكن مناسبة مكتوب عليها "ممنوع التدخين".
- د. يقع في مقدمة المحل، ومجهّز بمجموعة من الأدوات والمُعِدّات، مثل طاولات للفرز وخلافه، حسب حاجة العمل.
- هـ. يُراعى عدم تعرض اللحوم أو الدواجن الطازجة أو المبرّدة أو المجمّدة أو البيض أو الخضار أثناء استلامها للعوامل الجوية، مثل: أشعة الشمس المباشرة، أو الأمطار، أو الملوثات البيئية، مثل: الدخان، الأتربة، والحشرات، والقوارض.

٢. قسم استلام المواد الأولية (الخام):

- أ. يقع في مقدمة المحلات ويكون مجهّزاً بالأدوات والمُعِدّات التي تستخدم في عملية الاستلام، مثل: ميزان استقبال وطاولات فرز وجهاز لقياس درجة الحرارة وخلافه حسب حاجة العمل، على أن يكون جيد التهوية والإضاءة ويُراعى فيه الممارسات الصحية السليمة.
- ب. يُزوّد القسم بروافع كهربائية، لنقل المواد الخام من سيارات الشحن لمستودع المواد الخام مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودع في جميع الأحوال.
- ج. يُراعى عدم تعرّض المواد الخام أثناء استلامها للعوامل الجوية، مثل: أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار، أو الملوثات البيئية، مثل: الدخان والأتربة والحشرات.
- د. يزود بطاولة من البناء يكون سطحها من الرخام عالي الجودة قطعة واحدة أملس ليسهل تنظيفه وتطهيره لمنع تراكم الملوثات.
- هـ. يزود بالعدد الكافي من الأدوات والمعدات المستخدمة في عمليات التقطيع ونزع العظم أو فرم اللحوم والوزن.



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع اللحوم والدواجن ومُنتجاتها

و. عمل هياكل علوية مزوّدة بخطاطيف لتعليق الذبائح لإجراء عمليات التجهيز والتقطيع وخلافه.

ز. الفصل بين مكان عمليات التقطيع ونزع العظم عن مكان عرض اللحوم بفواصل زجاجي يُراعى فيه ما ورد بالمادة (١٣) الفواصل الزجاجية في لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها.

ح. يزوّد بوسيلة آمنة صحياً وجيدة لعمليات سن أدوات التقطيع، على أن يتم غسل الأدوات بعد سنّها لمنع تلوث اللحوم والدواجن.

٣. مكان العرض:

أ. ثلاجة تبريد رأسية أو أفقية ذات واجهة زجاجية شفافة تتراوح درجة الحرارة ما بين (صفر °م إلى ٤ °م) لعرض الذبائح أو قطع اللحم، على أن يُحدّد نوعية اللحوم والذبائح وتكون مرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ ومزوّدة بجهاز لقياس درجة الحرارة.

ب. ثلاجة تبريد أفقية؛ لعرض الدواجن الكاملة بأوزانها المختلفة، أو قطع الدواجن، أو الأحشاء الصالحة للأكل، لا تزيد درجة حرارتها عن (صفر °م)، مرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ.

ج. ثلاجة تجميد أفقية؛ لعرض الدواجن الكاملة بأوزانها المختلفة، أو قطع الدواجن، أو الأحشاء الصالحة للأكل المجمّدة، لا تزيد درجة حرارتها عن (-١٨ °م)، مرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ.

د. ثلاجة تبريد رأسية تتراوح درجة حرارتها ما بين (٤ °م إلى ١٠ °م) ذات واجهة زجاجية شفافة لحفظ وعرض بيض المائدة، على أن تكون مرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ ومزودة بجهاز لقياس درجة الحرارة.

هـ. يجهز جزء من مكان العرض بأرفف مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ مرفوعة عن الأرض بمقدار (٣٠ سم) لعرض البيض على أن تتراوح درجة الحرارة ما بين (١٠ °م إلى ١٥ °م).

و. يجب أن تحتوي أماكن عرض اللحوم أو الدواجن للخدمة الذاتية للزبائن



- على مُنتجات اللحوم والدواجن المغلفة فقط.
- ز. تُزوّد محلات أو ثلاجات اللحوم المجمّدة بمنشار كهربائي لتقطيع اللحوم المجمّدة دون صهرها مع توفير الأدوات والمُعَدّات حسب حاجة العمل.
- ح. يُجهّز جزء من مكان العرض بثلاجة عمودية بأرفف لا تقل درجة حرارتها عن (صفر °م - ١٠ °م)، وفقاً لما تحدده المواصفة القياسية المعتمدة لكل صنف، مرفوعة على قواعد متحركة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ لعرض وبيع خضار مقطع ومغلف بأغلفة محكمة مجلوبة من مصانع أو محلات مرخصة لتقطيع وتعبئة وتغليف الخضار ومواد التتبيل في حالة تجهيز اللحوم والدواجن المتبلة.
- ط. يجب أن يتحقق كل ما ورد بالبند (قسم العرض والبيع) من المادة (٧) أقسام المحل في لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الخضار والفواكه.
٤. مكان تقطيع وفرم أو تتبيل اللحوم والدواجن:
- أ. يكون مُزوّداً بمجموعة من الأدوات، مثل: ألواح تقطيع وسكاكين وأوعية وخلافه، حسب حاجة العمل.
- ب. يزوّد بخزانة لحفظ مواد التتبيل التي لا تحتاج الى درجة حرارة خاصة.
- ج. يزوّد بثلاجة تبريد تتراوح درجة حرارتها ما بين (صفر °م إلى ٤ °م) مرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ.
- د. الالتزام بمتطلبات التصنيع الجيد من درجة حرارة، ورطوبة، وتهوية وغيرها، وكذلك بالممارسات الصحية الجيدة.
- هـ. يُزوّد بمفارم لفرم اللحوم والدواجن تتناسب سعتها وقوتها مع حجم العمل، وفي حالة استخدام اللحم المجمّد يجب توفر منشار كهربائي وكسارة لحوم، ومفرمة خاصة لفرم اللحم المجمّد دون صهره للمحافظة على خواصه خاصة اللون.
- و. تجهز المحلات الكبيرة بماكينة لتعبئة اللحوم والدواجن المفرومة في عبواتها النهائية.
- ز. تُزوّد الثلاجات بلمبات للأشعة فوق البنفسجية للتعقيم المستمر لمنع نمو



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع اللحوم والدواجن ومُنْتَجَاتِهَا

وتكاثر الميكروبات.

ح. تُزوّد محلات إعداد وتجهيز اللحوم والدواجن المفرومة بنفق تجميد بالهواء البارد المدفوع لا تزيد درجة حرارته عن ($- 35^{\circ}\text{م}$).

ط. تخصيص قسم مستقل لتقطيع الخضار، على أن يتحقق به كل ما ورد بالبند (٢) الفرز والتنظيف والتقطيع من المادة (٧) أقسام المحل في لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الخضار والفواكة ويكون مفصلاً عن قسم عرض وبيع الخضار بفاصل زجاجي.

ي. تخصيص قسم مستقل لتقطيع الدواجن مفصلاً بفاصل زجاجي عن قسم عرض وبيع الدواجن، على أن يكون مجهزاً بجميع المعدات حسب حاجة العمل.

٥. المستودع:

يُقسّم إلى مستودعات صغيرة حسب الحال، على أن تُطبّق فيه كافة الاشتراطات العامّة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية إلى ما يلي:-

أ. **مستودع المواد الغذائية الثابتة:** يُخزّن فيه المواد الغذائية الخام عند درجة حرارة الغرفة (25°م)، ولا تحتاج إلى وسائل حفظ خاصة.

ب. **مستودع التبريد:** يُزوّد بعدد كافٍ من الثلجات ذات كفاءة تبريد عالية، مُزوّدة بجهاز لقياس درجة الحرارة يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب، بحيث تسهل قراءته، ومرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ لحفظ الأغذية التي تحتاج درجة حرارة (0°م - 4°م) لحفظها من الفساد واللحوم ($- 0,5^{\circ}\text{م}$ $\pm$ 1°م).

ج. **مستودع التجميد:** يُزوّد بثلاجة أو أكثر للتجميد، مُزوّدة بجهاز لقياس درجة الحرارة يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب، بحيث تسهل قراءته، ومرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ وذلك لتخزين المواد الغذائية التي تحتاج لدرجة تجميد ($- 18^{\circ}\text{م}$) لحفظها من التلف.

د. **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 أي مواد أخرى قد تُشكّل خطراً على الصحة.

هـ. مستودع المُعدّات وقطع الغيار:

١. تُخزّن جميع قطع الغيار الملائمة للمواد الغذائية في بيئة نظيفة جافة غير ملائمة للأرض على أرفف معدنية غير قابلة للصدأ مقاومة للتآكل تبعد عن الجدران وعن سطح الأرض بمقدار (٣٠ سم)

٢. تخزين الأحزمة أو السيور الناقلة أو المُعدّات المستعملة غير الصالحة للاستخدام في مكان مستقل، على أن يتم التخلص منها لعدم استعمالها في المستقبل.

٣. حفظ مواد التزييت المسموح باستخدامها في المنشآت الغذائية بطريقة صحيحة، لمنع تلوثها.

٦. قسم غسل المُعدّات:

- أ. يتصل بأقسام التحضير والتجهيز وإنتاج المُنتجات.
- ب. يمنع منعاً باتاً غسل المواد الغذائية أو أيدي العاملين في الأحواض المخصصة لهذا القسم.
- ج. تجفيف جميع المُعدّات بعد تنظيفها وتطهيرها بمناشف ورقية عالية الإمتصاص أو أجهزة الهواء الساخن ومن ثم توضع في الأماكن المخصصة لهذا الغرض، على أن يتم شطفها قبل الاستعمال مباشرةً.

٧. قسم التحضير والتجهيز:

- أ. يتصل بقسم العرض والبيع في محلات البيع أو بخط الإنتاج في محلات إعداد وتجهيز مُنتجات اللحوم والدواجن.
- ب. يُزوّد بالمُعدّات اللازمة لمزاولة النشاط، مثل: المفارم الكهربائية - منشار كهربائي، ماكينات تقطيع مُنتجات اللحوم إلى شرائح، سكاكين وألواح تقطيع وغيرها حسب حاجة العمل.
- ج. مُزوّد بعدد كافٍ من الطاولات المصنّعة من معدن غير قابل للصدأ وأحواض وأجهزة تبريد وتجميد وحاويات نفايات.



٨. قسم الشواء:

يجب أن تتحقق البنود (ب، ج، د) من البند الفرعي (٦) قسم الطهي من المادة (٨) أقسام المنشأة في لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها.

٩. خط الإنتاج في محلات إعداد وتجهيز مُنْتَجات اللحوم والدواجن:

يُقسّم إلى أقسام فرعية مجهزة على حسب المراحل التصنيعية التي تتم تبعاً لنوع المُنتَج.

١٠. قسم التعبئة والتغليف:

- أ. مجهزة بأجهزة وأدوات للتعبئة والتغليف الآلية أو النصف آلية أو اليدوية حسب الطاقة الإنتاجية، وبعدد كافٍ من الموازين ومواد التعبئة والتغليف وخلافه حسب حاجة العمل.
- ب. أن تكون أسطح طاوولات التعبئة والتغليف من الرخام الأملس قطعة واحدة، أو من الصلب الذي لا يصدأ الخالي من اللحات، ليسهل تنظيفه وتطهيره.
- ج. الالتزام بمتطلبات التصنيع الجيد من درجة حرارة ورطوبة وتهوية وغيرها وكذلك بالممارسات الصحية الجيدة.

١١. المختبر (في حالة وجوده في محلات إعداد وتجهيز مُنْتَجات اللحوم والدواجن):

- أ. يُجهز مختبر في المحل بالأجهزة والأدوات اللازمة لسحب العينات وإجراء اختبارات الجودة (ميكروبيولوجية أو كيميائية ...)، على أن يعمل به أشخاص مؤهلون ومدربون ذوو خبرة في مجال التحاليل المخبرية.
- ب. فحص المواد الأولية، لتحديد مدى مطابقتها للمواصفات القياسية المعتمدة لكل نوع.

- ج. فحص عينات من المُنتَج النهائي، للتأكد من صلاحيته للاستهلاك الآدمي طبقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.

١٢. صالة عرض وبيع مُنْتَجات اللحوم والدواجن:

- أ. مُزوّدة بكاونتر أو أكثر من البناء مغطى بالرخام قطعة واحدة من النوع



- السميك الأملس أو ما يماثله، لتسهيل عمليات التنظيف والتطهير.
- ب. مجهّز بعدد كافٍ من الموازين المصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، ومجموعة من المُعدّات، مثل: ماكينة تقطيع المُنتجات إلى شرائح ذات سُمْك حسب طلب الزبائن، ومكائن تغليف وخلافه حسب حاجة العمل.
- ج. توفير عدد كافٍ من ثلاجات التبريد والتجميد الأفقية مزودة بواجهات زجاجية وأرّف داخلية لعرض مُنتجات اللحوم والدواجن، على أن تكون مرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ ومُزوّدة بجهاز لقياس درجة الحرارة داخلها مثبت في مكان يسهل قراءته.
- د. يعرض كل صنف في مكان مُحدّد وترتب العبوات داخل الثلاجة حسب أقدمية تاريخ الإنتاج، على أن يخصّص ثلاجة تبريد للعبوات المستخدمة في تحضير طلبات الزبائن، لحماية المُنتجات من الفساد والتلف.
- هـ. إبعاد الثلاجات عن أي مصدر حراري وعدم فصل التيار الكهربائي عنها لأي سبب من الأسباب طالما كانت محمّلة بمُنتجات اللحوم والدواجن مع عدم تراكم الثلج وصهره أولاً بأول، للمحافظة على كفاءة التبريد بالثلاجات.
- و. يمنع منعاً باتاً تحميل الثلاجات بأكثر من سعتها التخزينية المعتمدة، للمحافظة على كفاءة عملية التبريد وجودة توزيع البرودة داخل الثلاجات.
- ز. مجهّزة بخزائن ذات أرّف داخلية لحفظ مواد التعبئة والتغليف، مع مراعاة أن تكون مغلّفة باستمرار.
- ح. الإلتزام بالممارسات الصحية الجيدة، وكذلك متطلبات التصنيع الجيدة من درجة الحرارة ورطوبة وتهوية وغيرها، لمنع تلوث مُنتجات اللحوم وفسادها وتلفها.
- ط. أن يكون منفذ العرض والبيع (صالَة) مفصولة عن مكان الإعداد والتجهيز بفواصل زجاجي يتحقق فيه ما ورد في مادة (١٣) فواصل زجاجية في لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها.
- ي. يعرض فيه منتجات المحل فقط ولا يسمح بتوزيع وتسويق هذه المنتجات للغير.



١٣. مستودع المُنْتَجَات النهائية:

أ. يقع في نهاية محلات الإعداد والتجهيز ويكون مخصّصاً لتخزين المُنتَجات النهائية المُعدّة للتوزيع، على أن تُطبّق فيه كافة الاشتراطات العامّة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية.

ب. يُزوّد بروافع كهربائية، لنقل المواد المُنتَجة إلى سيارات الشحن.

مادة (٨): التجهيزات

١. يُراعى كل ما ورد بالمادة (٧) التجهيزات في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.
٢. عدم استخدام سكاكين بمقابض خشبية في عمليات تقطيع اللحوم والدواجن التي تتم في المحل، وتستبدل بسكاكين بمقابض مصنوعة من لدائن؛ لسهولة تنظيفها وتطهيرها
٣. توفير عدد كافٍ من ألواح التقطيع المصنوعة من اللدائن المضغوطة وعدم استخدام المصنوعة من الخشب.

مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة

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

مادة (١٠): الأمان والسلامة

يجب أن تُراعى كل البنود التي وردت في المادة (٩) الأمان والسلامة في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.



الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة



مادة (١١): عام

الاشتراطات الصحية الخاصة:

مجموعة من الضوابط الإضافية التي يجب توافرها في محلات إعداد وتجهيز وعرض وبيع اللحوم والدواجن ومُنتجاتها بدءاً من استلامها وانتهاءً بعرض وبيع اللحوم والدواجن أو مُنتجاتها بغرض تداول مُنتجات عالية الجودة صحية آمنة للاستخدام الآدمي مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.

مادة (١٢): اللحوم الطازجة والمبرّدة والمجمّدة

(١٢ - ١) خصائص اللحوم الطازجة والمبرّدة والمجمّدة:

- أ. تكون الذبيحة خالية من الأحشاء الداخلية ومنزوعة الرأس والأطراف وشحم الكليتين ويسمح ببقاء جزء من الزيل للتعرف على نوع الحيوان.
- ب. تكون ناتجة من حيوانات ذبحت حسب أحكام الشريعة الإسلامية في مسالخ معتمدة.
- ج. تكون لحوم الذبيحة وأجزائها محتفظة بجميع خواصها المميزة وخالية من الكدمات والبقع الملونة وأية مؤشرات تدل على فسادها.
- د. يكون اللحم متماسكاً (غير رخو) لامع المظهر خالي من الروائح غير المرغوب فيها.
- هـ. لا يسمح بإضافة المواد الحافظة وعوامل التطرية والمواد الملونة فيما عدا اللون المستخدم في ختم اللحوم.
- و. عدم وجود سائل منفصل داخل عبوة اللحوم المبرّدة.
- ز. ألا يكون هناك أية دلائل على وجود فقد في مستوى التفريغ في حالة التعبئة تحت التفريغ الهوائي، أو فقد في الغازات في حالة التعبئة في جو من الغازات الخاملة للحوم المبرّدة.
- ح. ألا يظهر على اللحوم المجمّدة أية علامات تدل على ذوبان الثلج أو إعادة التجميد أو التلوث أو سوء التداول.
- ط. تكون اللحوم المجمّدة خالية من حروق التجميد.



(١٢ - ٢) النقل:

- أ. أن تعمل وسائل النقل على حماية اللحوم من الأتربة والحشرات ومصادر التلوث الأخرى، ويمنع نقل الذبائح في وسائل النقل المكشوفة.
- ب. أن تكون وسيلة النقل مبطنّة من الداخل بمادة غير قابلة للصدأ غير ممتصة للماء عالية التحمل وذلك في حالة عدم زيادة المدة الزمنية للنقل عن (٣٠ دقيقة) فإنه يجب إستعمال وسيلة نقل مبرّدة.
- ج. وسائل النقل المبرّدة: يشترط بهذه الوسائل الضوابط الآتية:-
 ١. تكون الوسيلة ذات صندوق معزول من الداخل والخارج لضمان التبريد طبقاً للمواصفات الفنية المعتمدة.
 ٢. تكون مزودة بأدوات تعليق الذبائح على أن تصنع من مواد غير قابلة للصدأ، على أن تترك مسافات تسمح بتهوية جيدة بين الذبائح أو اللحوم المبرّدة أثناء الشحن.
 ٣. تكون الطبقة الداخلية من مادة الصلب الذي لا يصدأ ملساء لتسهيل التنظيف والتطهير.
 ٤. توفير وحدة تبريد ذو كفاءة تبريد عالية تؤمن درجة الحرارة المطلوبة بحيث لا تزيد عن (١° م إلى ٤° م) على أن يكون لها مقياس قراءة خارجي لدرجة الحرارة بكابينة السائق ، معايرة دورياً مع توفير ما يثبت ذلك (شهادة المعايرة من جهة معتمدة).
 ٥. أن تُزوّد بمسجل لدرجة الحرارة للتسجيل بصفة مستمرة على أن تحفظ بياناتها لفترة كافية للرجوع إليها.
 ٦. أن يركب على الأبواب إطار مطاطي وستائر بلاستيكية لضمان منع تسرب التبريد.
 ٧. توفير عدد كافٍ من وحدات الإضاءة المحمية داخل وسيلة النقل ويمنع جلوس العاملين بين اللحوم.
 ٨. أن تستخدم وسائل نقل لا تزيد درجة الحرارة داخل حيز الشحن على (-١٨° م) لنقل الذبائح أو اللحوم المجمّدة.



- د. تشغيل وحدة التبريد قبل البدء في تحميل الذبائح بوقت كافٍ لتبريد حيز الشحن مسبقاً.
- هـ. يمنع منعاً باتاً إيقاف وحدة التبريد أثناء التحميل أو السير في الطريق أو التفريغ.
- و. عدم استعمال وسيلة النقل في أغراض أخرى ، على أن يتم تنظيفها وتطهيرها باستمرار.
- ز. عدم وضع الذبائح على الأرضية ولا يجوز جلوس العاملين بين الذبائح في صندوق وسيلة النقل.

(١٢ - ٣) التعبئة والتغليف:

- أ. أن تكون مواد التعبئة والتغليف متينة وسليمة وصحية ولا تسبب أي تغيير في خصائص اللحم وألا تنقل إليه أية مواد ضارة بصحة الإنسان أو تلوثه بأية مادة غير مرغوبة ، ولا يسمح فيها باستخدام أي مواد معادة التصنيع.
- ب. أن يكون التغليف أو التعبئة أو كليهما بصورة كافية لتحقيق حماية كاملة للحوم.
- ج. ألا يعاد استخدام العبوات والأغلفة في تعبئة أو تغليف اللحوم.
- د. أن تغلف اللحوم المجمدة يضاف ورق كرافت أو عديد الإيثيلين أو أية مادة أخرى مناسبة، في حالة اللحوم المجمدة على شكل قطع صغيرة يجب أن تعبأ في عبوات كرتونية مشمعة أو مبطنة بعديد الإيثيلين أو أي مادة أخرى مناسبة.

(١٢ - ٤) التخزين:

- أ. في حالة اللحوم الطازجة تعلق وتغطي ذبائح كل نوع والقطع غير المُعبأة بالشاش الأبيض النظيف أو توضع على طاولات مناسبة مقاومة للتآكل وبطريقة تسمح بمرور الهواء حول اللحوم ولا تسمح بسقوط السائل المنفصل من قطعة إلى أخرى وألا تلامس اللحوم الجدران أو الأسقف أو الأرضيات.
- ب. لا يجوز أن تلامس الذبائح جدران الثلاجة ويمنع تخزين الذبائح على



هـ. في حالة اللحوم المجمدة يوضح تاريخ الذبح أو التجميد وكذلك تاريخ إنتهاء صلاحيتها للاستهلاك الآدمي.

مادة (١٣): الدواجن المبردة والمجمدة والبيض الطازج (١٣ - ١) خصائص الدواجن المبردة:

- أ. أن تكون من دواجن سليمة خالية من الأمراض، خاصة المعدية للإنسان.
- ب. أن تكون مذبوحة في مسلخ نظامي وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية، وطبقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.
- ج. ألا تزيد الفترة بين الذبح حتى التخزين عن أربع ساعات.
- د. أن يكون اللحم موزعاً بانتظام على جميع أجزاء الدواجن، خاصة منطقة الصدر وحتى أعلى عظمة الصدر.
- هـ. استلام الدواجن من المنتجين أو الموردين كاملة، أو مجزأة، أو مشفاة من العظام؛ لبيعها للمستهلك.
- و. استلام الدواجن المذبوحة والمستنزفة الدماء بالكامل، مُعبأة ومغلّفة في أكياس بلاستيكية، مصرح باستخدامها لهذا الغرض، سواء كانت كاملة أم مجزأة.
- ز. أن تكون نظيفة، وخالية من الريش والزغب والأحشاء غير الصالحة للأكل.
- ح. أن تكون خالية من مظاهر الفساد المختلفة، كتغيير اللون، أو الروائح الكريهة، أو الكسور.
- ط. أن يتراوح وزن الدجاج اللحم الكامل بين (٥٥٠ جم - ١٨٠٠ جم)، وبتفاوت قدره (±٥٠ جم).
- ي. ألا تزيد مساحة مناطق التمزق عن مساحة دائرة قطرها (٣٠ ملم) بالنسبة للصدر والأفخاذ، و(٤٥ ملم) للمناطق الأخرى.
- ك. ألا تزيد مساحة البقعة اللونية (التغير في اللون) الناتجة عن الكدمات على مساحة دائرة قطرها (٢٥ ملم) بالنسبة للصدر والأفخاذ، و(٦٠ ملم) في المناطق الأخرى.
- ل. أن توضع الأحشاء الصالحة للأكل بعد تنظيفها في كيس نظيف، من مادة



مصرح باستخدامها لهذا الغرض، داخل تجويف البطن للدجاجة.
م. أن تكون نسبة التفاوت المسموح بها في وزن قطع الدجاج ($\pm 5\%$) من وزن العبوة.

(١٣ - ٢) خصائص الدواجن المجمدة المحلية:

- أ. أن تكون ناتجة عن ذبح وحدات سليمة، وخالية من الأمراض المُعدية، وصالحة للاستهلاك الآدمي.
- ب. أن تكون الدواجن المذبوحة وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية، وطبقاً للمواصفات القياسية المعتمدة في مسلخ نظامي، على أن يتم تصفية الدم بصورة كاملة تقريباً.
- ج. أن تكون نظيفة، وخالية من الريش والزغب والأحشاء غير الصالحة للأكل.
- د. ألا يقل الوزن الصافي للوحدة عن (٥٠٠ جم - ١٧٠٠ جم) بحدود تفاوت ($\pm 50\%$).
- هـ. يمنع منعاً باتاً إضافة أي مادة من المواد الحافظة، وتكون خالية من عوامل التطرية، ومواد النكهة، وبقايا فوق أكسيد الأيدروجين.
- و. تكون منزوعة الرأس والغدة الزيتية والأرجل (عند مكان اتصاله بعظم الفخذ)، على أن يكون سطحها الخارجي جافاً، وخالياً من المواد اللزجة، والنموات الفطرية، والكسور.
- ز. ألا تزيد نسبة السائل المنفصل عن (٥%) من وزن الوحدة المجمدة.
- ح. أن يكون الدجاج وأجزأؤه محتفظاً بجميع صفاته الطبيعية المميزة، وخالياً من التزنخ، ومن مظاهر الفساد، ومن أي مادة أخرى ضارة.
- ط. أن توضع الأنسجة الغدية (الأحشاء الداخلية الصالحة للأكل)، مثل: الكبد، والقلب، والقانصة، في كيس بلاستيك مستقل مصرح باستخدامه لهذا الغرض.
- ي. يُعبأ الدجاج الكامل، أو أجزأؤه، مباشرةً بعد التبريد الأولي الذي تم بعد الذبح والتنظيف مباشرةً، عند درجة حرارة لا تزيد عن (٥°م)، وخلال مدة لا تزيد عن (٢٤ ساعة).



ك. يُجمّد الدجاج بعد التعبئة مباشرةً، عند درجة حرارة لا تزيد عن (-٣٠ م°)، على أن تصل درجة حرارة الأنسجة إلى (-١٨ م°) خلال (٩٠ دقيقة).

(١٣-٣) البيض الطازج (بيض المائدة):

- أ. أن يكون البيض من دجاج سليم خالي من الأمراض خاصة المعدية للإنسان ومطابقاً للمواصفة القياسية المعتمدة صالح للاستهلاك الآدمي.
- ب. أن يكون البيض الطازج نظيفاً، أي عدم تلوث قشرة البيض بالقاذورات والحشرات والديدان أو أية ملوثات ميكروبيولوجية أو كيميائية أو أية مواد غريبة، ويجوز غسل البيض الطازج درجة (C , B) قبل التعبئة بماء يحتوي على مادة مطهرة مثل: (الكلور) لقتل الميكروبات ويجفف بواسطة مراوح، ويجوز رشه أو غمره في زيت معدني (زيت برفاين)، على أن يتم تداول البيض بالطريقة التي تضمن عدم تلوثه.
- ج. أن يفرز البيض الطازج قبل تعبئته لاستبعاد البيض غير السليم أو المشروخ أو المصاب بعيوب داخلية.

(١٣ - ٤) التعبئة والتغليف:

- أ. تكون الأكياس المستخدمة في التعبئة من مواد مصرح بها صحياً، غير منفذة للرطوبة، ومحكمة الغلق، وليس لها تأثير على الدجاج، أو تسبب تلوثه، على أن يكون لها وجه واحد شفاف على الأقل.
- ب. توضع الدواجن المُعبّأة في حاويات مناسبة مقاومة للرطوبة، تحقق حمايتها من التلوث أثناء التداول أو التخزين، على أن تكون محتويات الحاوية الواحدة من الوحدات المبرّدة أو المجمّدة متماثلة في الحجم والوزن.
- ج. تكون البيانات التالية على العبوة من الخارج بصورة واضحة "باللغة العربية بجانب أي لغة أخرى"، وبحبر ثابت غير قابل للمحو، وغير ضار بالصحة:

١. وزن الوحدة عند التعبئة.

٢. تاريخ الذبح والتجهيز، وتاريخ انتهاء الصلاحية (يوم وشهر وسنة).



لائحة الاشتراطات الصحية لمحات إعداد وتجهيز وبيع اللحوم والدواجن ومُنتجاتها

٣. عبارة إنتاج المملكة العربية السعودية في حالة الإنتاج المحلي، أو بلد المنشأ في حالة الدجاج المجمّد المستورد.
٤. نوع المُنتَج (مبرّد، ومجمّد محلي، ومجمّد مستورد)، ودرجة حرارة تخزينه.
٥. اسم الشركة، وعلامتها التجارية، وعنوانها، ورقم هاتفها.
٦. عبارة "ذبحت طبقاً للشريعة الإسلامية" في حالة الدواجن المستوردة، وعبارة "مع الأحشاء الصالحة للأكل" في حالة وجودها.
٧. تختم عبوات الدجاج المبرّد بختم أخضر اللون بعبارة (مبرّد)، وعبوات الدجاج المجمّد بختم أحمر اللون بعبارة (مجمّد).
- د. تكون الأطباق والصناديق المستخدمة في تعبئة البيض الطازج مطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة، على أن تكون نظيفة ومتينة ومصنوعة من مواد مناسبة ولا تنقل للبيض أية روائح غير مرغوبة وتستخدم مرة واحدة فقط.
- هـ. أن يرص البيض المصنف في كراتين معدة خصيصاً للبيض وفي أطباق يحتوي كل منها على (٣٠ أو ١٢ بيضة، أو ٦ بيضات)، بحيث تكون النهاية المحدبة إلى أسفل والنهاية العريضة إلى أعلى.
- و. أن ترص الأطباق في صناديق من الكرتون محكمة الغلق ويوضع طبق فارغ على القمة قبل غلق الصندوق.
- ز. أن تظهر على عبوات البيض الصغيرة ذات الغطاء وحتى ولو كانت هذه العبوات داخل أخرى كبيرة، البيانات الآتية :
١. عدد البيض وتاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية بطريقة غير رمزية (يوم - شهر - سنة)
٢. الصنف (درجة الجودة «A, B, C»: الوزن) وظروف التخزين.
٣. اسم وعنوان مركز التعبئة أو المزرعة المنتجة.
٤. وضع ختم على البيض يوضح تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية بطريقة غير رمزية بحيث يكون الختم باللون الأزرق للبيض المنتج محلياً، وباللون



الأخضر للبيض الوارد من دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية وباللون الأحمر للبيض الوارد من باقي الدول، على أن يتضمن الختم اسم الشركة المنتجة.

(١٣ - ٥) النقل:

- أ. أن تكون وسيلة النقل مبرّدة ميكانيكياً، عند درجة حرارة تتراوح ما بين (صفر°م إلى + ٥°م) عند نقل الدواجن المبرّدة، ولا تزيد درجة الحرارة على (-١٨°م) عند نقل الدواجن المجمّدة.
- ب. أن تكون كل أسطح وسيلة النقل التي تلامس حاويات الدواجن مقاومة للتأكل، وملساء، سهلة التنظيف والتطهير.
- ج. أن تكون وسيلة النقل نظيفة، جافة، ولم يسبق استخدامها في نقل أي مادة أخرى خلاف الدواجن المجهّزة.
- د. يكتب على جانبي وسيلة النقل اسم المُنْتَج، وعنوانه، ورقم هاتفه، وعلامته التجارية.
- هـ. يمنع منعاً باتاً استخدام وسيلة نقل مكشوفة لنقل الدواجن المجهّزة المبرّدة.
- و. يكون جميع العاملين على وسيلة النقل حاصلين على شهادات صحية سارية المفعول.
- ز. ألا يسبب شحن أو تفريغ وسيلة النقل أي إرباك للمرور، أو تعطيل لحركة السير.
- ح. تُزوّد أبواب صندوق وسيلة النقل المبرّد أو المجمّد بستائر بلاستيكية؛ للمحافظة على ثبات درجة حرارة الدواجن داخل حيز وسيلة النقل.
- ط. تبريد حيز الشحن مسبقاً قبل التحميل بوقت كافٍ بدرجة (صفر°م) ويمنع إيقاف وحدة التبريد أثناء التحميل والتفريغ.
- ي. أن يكون نقل وتوزيع البيض الطازج في أوعية مبرّدة أو معزولة حرارياً على ألا تزيد درجة الحرارة على (١٠°م).

(١٣ - ٦) التخزين:

- أ. أن يتم التخزين بوسائل تحمي المُنْتَج من التلف الميكانيكي والفساد.
- ب. ألا يُخزّن الدجاج المبرّد أو المجمّد بكميات تزيد على الطاقة التخزينية



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع اللحوم والدواجن ومُنتجاتها

للتلاجة المستخدمة لذلك.

ج. أن يُخزّن الدجاج المبرّد عند درجة حرارة من (صفر °م إلى ٥ °م)، والدجاج المجمّد عند درجة حرارة لا تزيد على (-١٨ °م)، ورطوبة نسبية لا تقل عن (٩٠٪).

د. ألا يزيد التذبذب في درجة حرارة التلاجة على (± 2 °م).

(١٣ - ٧) العرض والبيع:

أ. استخدام ثلاجات العرض المبرّد للدواجن المبرّدة، على ألا تزيد درجة الحرارة عن (صفر °م)، والمجمّد للدواجن المجمّدة، على ألا تزيد درجة الحرارة عن (-١٨ °م).

ب. يمنع منعاً باتاً عرض الدواجن المجمّدة داخل ثلاجات العرض المبرّد؛ حتى لا تتعرض للانصهار، أو عرض الدجاج المبرّد في ثلاجات العرض المجمّد، وبيعها على هذه الحالة.

ج. أن يتم عرض الدواجن بصورة تمنع تكديسها داخل ثلاجات العرض المبرّد، أو المجمّد، حتى لا تتأثر درجة حرارتها، مما يعرضها للتلف والفساد وتغيير خصائصها.

د. يتم تقطيع وتتبيل الدواجن أمام الزبائن فقط، ويمنع منعاً باتاً عرض لحم الدجاج المتبّل أو المجهّز بالمحل.

هـ. حفظ وعرض البيض الطازج للبيع على درجة حرارة مابين (٤ °م إلى ١٠ °م) لمدة (٩٠ يوماً) ومابين (١١ °م إلى ١٥ °م) لمدة (٣٠ يوماً)

مادة (١٤) : عرض وبيع وتقطيع الدواجن والخضار

(١٤-١) خصائص الدواجن والخضار:

أ. يجب أن تتحقق كافة البنود الواردة بالمادة (١٣) الدواجن المبردة والمجمدة والبيض الطازج من هذه اللائحة.

ب. يجب أن تتحقق كافة البنود الواردة بالبند (١٢) استلام الخضار والفواكه في لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الخضار والفواكه.



(٢-١٤) التعبئة والتغليف للدواجن والخضار:

- أ. يجب أن يتحقق كل ما ورد بالبند (١٣-٤) التعبئة والتغليف من المادة (١٣) الدواجن المبردة والمجمدة والبيض الطازج من هذه اللائحة.
- ب. يجب أن تتحقق كافة البنود الواردة في المادة (١٥) التعبئة والتغليف في لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الخضار والفواكه.

(٣-١٤) تخزين الدواجن والخضار:

- أ. يجب أن يتحقق كل ماورد بالبند (١٣-٦) التخزين من المادة (١٣) الدواجن المبردة والمجمدة والبيض الطازج من هذه اللائحة.
- ب. يجب أن تتحقق كافة البنود الواردة في المادة (١٧) التخزين في لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الخضار والفواكه.

(٤-١٤) نقل الدواجن و الخضار:

- أ. يجب أن يتحقق كل ما ورد بالبند (١٣-٥) النقل من المادة (١٣) الدواجن المبردة والمجمدة والبيض الطازج من هذه اللائحة.
- ب. يجب أن تتحقق كافة البنود الواردة في المادة (١٦) النقل في لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الخضار والفواكه.

(٥-١٤) عرض وبيع الدواجن والخضار:

- أ. يجب أن يتحقق كل ما ورد بالبند (١٣-٧) العرض والبيع من المادة (١٣) الدواجن المبردة والمجمدة والبيض الطازج من هذه اللائحة.
- ب. يجب أن تتحقق كافة البنود الواردة بالمادة (١٨) العرض والبيع في لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الخضار والفواكه.

(٦-١٤) تقطيع الدواجن والخضار:

- أ. عدم استخدام مواد أولية تظهر عليها علامات التلف والفساد أو منتهية الصلاحية أو من أماكن مجهولة المصدر.
- ب. يكون تقطيع الدواجن أمام الزبائن وحسب طلبهم، ويمنع منعاً باتاً التقطيع المسبق.
- ج. ألا تزيد درجة حرارة قسم تقطيع الدواجن عن (١٥ °م) مع الالتزام



ج. يجب أن يتحقق كل ما ورد بالبند (١٣-٥) النقل من المادة (١٣) الدواجن المبردة والمجمدة والبيض الطازج.

(١٥-٤) تخزين اللحوم والدواجن المجمدة:

أ. عدم تحميل ثلاجة التخزين باللحوم المجمدة أكثر من سعتها التخزينية المعتمدة الموصى بها من الجهة المصنعة للمحافظة على كفاءة عملية التجميد وجودة وتوزيع البرودة داخلها.

ب. دوران اللحوم المجمدة على قاعدة الداخل أولاً يخرج أولاً، على ألا تزيد درجة حرارتها أثناء التخزين على (-١٨°م).

ج. عدم فصل التيار الكهربائي عن ثلاجة التجميد لأي سبب من الأسباب طالما كانت محملة باللحوم المجمدة، على ألا يزيد التدبذب في درجة الحرارة على ($\pm 2^\circ\text{م}$)، مع توفير مولد كهربائي لاستخدامه حال انقطاع الكهرباء.

د. يجب أن يتحقق كل ما ورد بالبند (١٣-٦) التخزين من المادة (١٣) الدواجن المبردة والمجمدة والبيض الطازج من هذه اللائحة.

(١٥-٥) عرض وبيع اللحوم والدواجن المجمدة:

أ. يمنع منعاً باتاً عرض وبيع اللحوم أو الدواجن الطازجة والمبردة.

ب. يمنع منعاً باتاً تقطيع أو تتبيل اللحوم والدواجن مسبقاً ويكون أمام الزبائن فقط.

ج. يوضع تاريخ الذبح أو التجميد وكذلك تاريخ انتهاء صلاحية اللحوم المجمدة للاستهلاك الآدمي.

د. وضع لوحة في مكان ظاهر بالمحل مكتوب عليها أنواع اللحوم المجمدة المتداولة، أبقار أو ضأن أو أبل أو دواجن (ومصدرها، مستوردة (بلد المنشأ) أو محلية.

هـ. استخدام ثلاجات تجميد لعرض اللحوم والدواجن على ألا تزيد درجة الحرارة عن (-١٨°م) مرفوعة على قواعد متحركة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، على أن تعرض بصورة تمنع تكديسها حتى لا تتأثر درجة حرارتها.



(١٥-٦) تقطيع وتتبيل اللحوم والدواجن المجمدة:

- أ. يجب أن تتحقق كافة البنود الواردة بالمادة (١٨) استخدام المواد الغذائية المجمدة في لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها.
- ب. يجب أن تتحقق البنود (١، ٢، ٣) من المادة (١٦) تجهيز وتتبيل اللحوم والدواجن من هذه اللائحة.

(١٥-٧) تعبئة وتغليف اللحوم والدواجن المقطعة والمتبلة:

- يجب أن تتحقق البنود (٤، ٥) من المادة (١٦) تجهيز وتتبيل اللحوم والدواجن من هذه اللائحة.

مادة (١٦): تجهيز وتتبيل اللحوم والدواجن

١. عدم استخدام مواد أولية تظهر عليها علامات التلف والفساد، أو منتهية الصلاحية أو من أماكن مجهولة المصدر.
٢. تكون جميع المواد المضافة، مثل: (ملح، خل، بهارات مطحونة، زبادي، ثوم) مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
٣. أن يتم تحضير وتجهيز وتتبيل اللحوم والدواجن حسب طلب الزبائن فقط.
٤. تُعبأ اللحوم المتبلة في عبوات من درجة غذائية، ونظيفة، وسليمة، وخالية من المواد الغريبة، وذات مكوّنات معروفة، ولا يُسمح فيها باستخدام أي مواد مُعاداة التصنيع، على أن يتم توضيح نوع اللحوم وطريقة حفظها ومدة صلاحيتها، على ألا تزيد فترة صلاحيتها على فترة صلاحية اللحوم التي جهزت منها. وفقاً للمواصفة القياسية المعتمدة.
٥. تخزين اللحوم المتبلة في درجة تبريد ما بين (صفر °م - ٤ °م) بعيداً عن مصادر الحرارة والتلوث لحين استلامها من قبل الزبائن حسب طلبهم.

مادة (١٧): تجهيز وبيع اللحوم والدواجن المفرومة

(١٧ - ١) اللحوم والدواجن المستخدمة:

أ. اللحوم والدواجن الطازجة:

١. تكون اللحوم الطازجة المستخدمة في تجهيز اللحوم المفرومة نظيفة وخالية من علامات التلف والفساد ومحفوظة بجميع خصائصها الطبيعية



مثل اللون والرائحة والملمس وصالحة للاستهلاك الآدمي ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.

٢. تكون اللحوم الطازجة مذبوحة بأحد المسالخ النظامية وتكون مختومة بختم المسلخ على أن تكون بيانات الأختام واضحة مثل إسم المسلخ وتاريخ يوم الذبح والعلامة السرية للمسلخ ونوع اللحم.
٣. تكون اللحوم الطازجة مذبوحة بأحد المسالخ النظامية على أن تكون بيانات البطاقة واضحة.

٤. لا تتعدى درجة حرارة تخزين اللحوم الطازجة (صفر °م).

ب. اللحوم والدواجن المجمدة:

١. تكون اللحوم والدواجن مطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة سارية الصلاحية وألاً يكون قد مضى على اللحم أكثر من (١٢٠ يوماً) من تاريخ الذبح وعلى الدواجن أكثر من نصف فترة الصلاحية.
٢. استيفاء هذه اللحوم لبيانات البطاقة الغذائية ولا تكون مستوردة من دولة منشأ محظور الاستيراد منها.
٣. تكون اللحوم والدواجن محتفظة بجميع خصائصها الطبيعية وخالية من الروائح الغريبة التي تدل على تغير خصائصها الطبيعية.
٤. تكون اللحوم والدواجن خالية من أى سائل منفصل ولا تكون قد تعرضت للانصهار خلال أى مرحلة من مراحل تداولها ولا تزيد درجة حرارة تخزينها عن (-١٨ °م).

(١٧ - ٢) نقل اللحوم والدواجن المستخدمة:

يجب أن تتوفر جميع الاشتراطات الواردة بالبند (١٢ - ٢) والبند (١٣ - ٤) من هذه اللائحة.

(١٧ - ٣) اللحوم والدواجن المفرومة:

- أ. تكون جميع المواد المستخدمة مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.
- ب. يمنع منعاً باتاً تجهيز أو عرض أو بيع أى لحوم مفرومة ناتجة من حيوان أو دجاج نافق أو مريض أو مذبوح خارج المسالخ النظامية أو لحوم فاسدة .



(١٧ - ٤) التعبئة والتغليف:

يمكن أن يعبأ اللحم المفروم مباشرة بعد تجهيزه فى عبوات مختلفة الأشكال والأوزان ويشترط فى العبوة ما يلى:

أ. تكون غير ضارة بالصحة، ولا تلوث اللحم المُعبأ بداخلها، وتكون محكمة القفل، وعلى ألا تتفاعل مع اللحم المُعبأ ولا تغير من خواصه الطبيعية، مثل: اللون أو الرائحة أو الطعم أو الملمس.

ب. تكون العبوات غير ماصة أو منفذة للماء أو لبخار الماء خصوصاً فى عبوات اللحم المفروم المجمد، على أن تُعبأ الأكياس الداخلية فى عبوات من الكرتون المشمع (المغطى بالشمع) وتجمد تجميداً سريعاً، بحيث تصل درجة الحرارة داخل العبوات نفسها إلى (-١٨ م°).

ج. يدوّن على عبوات اللحم المفروم كافة البيانات المطلوبة، مثل: اسم المحل وعنوانه ورقم هاتفه - نوع اللحم أو الدجاج المستخدم فى التجهيز (طازج - أو مجمد) - نسبة الدهن - المواد المضافة - الوزن الصافى عند التعبئة - تاريخ الإنتاج ونهاية الصلاحية (يوم - شهر - سنة) وعبارة إنتاج المملكة العربية السعودية.

(١٧ - ٥) العرض والتخزين:

أ. ترتيب العبوات داخل الثلاجات حسب أقدمية تاريخ الإنتاج، لحمايتها من التلف.

ب. عدم تخزين اللحم المفروم المجهّز فى حيز تخزين واحد مع اللحوم الطازجة أو المبرّدة أو المجمّدة.

ج. عدم استخدام ميزان المحل لوزن أى أغراض أو مواد أخرى غير اللحوم المفرومة.

د. عدم تراكم الثلج وصهره أولاً بأول للمحافظة على كفاءة التبريد بالثلاجة وإبعاد الثلاجة عن أى مصدر حراري وعدم فصل التيار الكهربائي عنها لأي سبب من الأسباب طالما كانت محملة باللحوم وعدم تخزين عبوات اللحم المفروم على أرض الثلاجة.



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع اللحوم والدواجن ومُنْتَجَاتِهَا

هـ. عدم تحميل الثلجات بأكثر من سعتها التخزينية المعتمدة للمحافظة على كفاءة عملية التبريد وجودة توزيع البرودة داخل الثلجات واتباع قاعدة ما يخزن أولاً يصرف أولاً.

مادة (١٨): إعداد وتجهيز كفتة اللحم

(١٨ - ١) اللحوم المستخدمة:

تصنع الكفتة الطازجة أو المبرّدة من لحوم البقر أو الجاموس أو الإبل أو الدجاج أو الأغنام ويشترط فيها ما يلي:

أ. تكون اللحوم مشفاة خالية من العظم والغضاريف والأنسجة الضامة وسليمة وخالية من علامات التلف والفساد وغير ملوثة ومحتفظة بجميع خصائصها الطبيعية.

ب. تكون اللحوم المستخدمة معروفة المصدر ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة وصالحة للاستهلاك الآدمي.

ج. عدم صهر اللحوم المجمّدة بأي طريقة قبل الفرغ وإنما يتم فرمها مباشرةً على الصورة المجمّدة باستعمال المفارم المخصّصة لهذا الغرض وذلك للاحتفاظ بجميع صفات اللحم وخصائصه خصوصاً اللون.

د. يمنع منعاً باتاً استخدام لحم ودهن الخنزير أو أحد مشتقاته في التصنيع.

(١٨ - ٢) المواد المضافة:

أ. تكون جميع المواد المضافة مطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.

ب. يجوز إضافة بعض المواد الرابطة أو المائلة إليها بالنسب المنصوص عليها في المواصفة القياسية المعتمدة على أن ينص على ذلك صراحةً في بطاقة البيان.

ج. يمنع منعاً باتاً إضافة أى مادة حافظة أو ملونة إليها ويسمح بإضافة حامض الأسكوربيك كمضاد للأكسدة.

(١٨ - ٣) تخزين اللحوم:

يجب أن تتوفر جميع الاشتراطات الواردة بالبند (١٢ - ٤) من هذه اللائحة.



(١٨ - ٤) الإعداد والتجهيز:

- أ. مزج و خلط مكونات كفتة اللحم جيداً بحيث تكون متجانسة تماماً ولا يسهل تمييز أى من مكوناتها بالعين المجردة.
- ب. يتم تشكيل المخلوط على أشكال مختلفة كالأصابع أو الكرات المستديرة ألياً وباستعمال آلات التشكيل المناسبة.
- ج. عند إنتاج كفتة اللحم المبردة يتم تعبئتها أولاً ثم تبريدها بسرعة إلى درجة حرارة (١ - °م) وتخزينها مبردة عند درجة حرارة لا تزيد عن (١ - °م).
- د. عند إنتاج الكفتة المجمدة يُراعى تجميدها مباشرة فور إنتاجها.
- هـ. ألا يتم خلط لحم النوع الواحد مع أي لحوم من أنواع أخرى.
- و. ألا تستخدم في إعداد المنتج أنسجة مخاطية أو أعضاء الجهاز التناسلي أو الضرع أو الرئة أو المريء أو أي أجزاء من الرأس أو الأحشاء أو أي أجزاء أخرى لا تستخدم عادة كغذاء للإنسان.
- ز. ألا تزيد درجة حرارة حيز التصنيع على (١٠ °م) عند إعداد المنتجات، ولا تزيد درجة حرارة اللحم المستخدم في التصنيع أثناء تجهيز المنتج على (٤ - °م).

(١٨ - ٥) التعبئة والتغليف:

- أ. تكون العبوة نظيفة وجديدة لم يسبق استعمالها ومطابقة للمواصفات المعتمدة على أن تكون قوية ومتينة تتحمل عمليات التخزين والنقل والتداول.
- ب. تصنع من مواد غير ضارة بالصحة.
- ج. لا تتفاعل مع المادة المُعبأة وتحافظ على خصائصها الطبيعية والكيميائية.
- د. تكون غير منفذة جذابة الشكل وتناسب مع طريقة الحفظ (التبريد - التجميد).
- هـ. ضرورة وجود بطاقة بيان على المنتج تتضمن جميع البيانات وتكون مكتوبة باللغة العربية وبخط واضح وبطريقة غير قابلة للإزالة أو المحو وتكون البطاقة ذاتها جيدة اللصق لا يسهل نزعها.

(١٨ - ٦) المنتج النهائي:

- يكون مطابق لما ورد من بنود المواصفة القياسية المعتمدة ومنها:
- أ. يكون خالي من التزنخ والروائح غير المرغوب فيها والمواد الغريبة.



بجميع خصائصها الطبيعية.

- د. يمنع منعاً باتاً استخدام لحم ودهن الخنزير أو أحد مشتقاته.
- هـ. يمنع منعاً باتاً صهر اللحوم المجمدة بأي طريقة قبل الفرغ وإنما يتم فرمها مباشرةً من الصورة المجمدة باستعمال المفارم المخصصة لهذا الغرض وذلك للاحتفاظ بجميع صفات اللحم وخصائصه وخصوصاً اللون.

(١٩ - ٢) المواد المضافة:

- أ. تكون مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة والخاصة بكل نوع ويمنع منعاً باتاً إضافة أي مادة حافظة أو ملونة إليها.
- ب. يجوز إضافة المواد الرابطة والمالئة في الحدود المنصوص عليها بالمواصفة القياسية المعتمدة، على أن ينص على ذلك صراحة ببطاقة البيان.

(١٩ - ٣) تخزين اللحوم:

يجب أن تتوفر جميع الاشتراطات الواردة بالبند (١٨ - ٧) من هذه اللائحة.

(١٩ - ٤) التصنيع:

- أ. مزج وخلط مكونات برجر اللحم جيداً بحيث تكون متجانسة تماماً ولا يسهل تمييز أى من مكوناتها بالعين المجردة.
- ب. يمنع منعاً باتاً استعمال مخلوط من أكثر من نوع من اللحوم في التصنيع على أن ينص على نوع اللحم المستخدم في عبوات المنتج النهائي.
- ج. يتم تشكيل أقراص برجر اللحم ألياً في عبوتين: الأولى زنة القرص بها (٥٠ جرام)، والثانية زنة القرص بها (١٠٠ جرام).
- د. استخدام فواصل من ورق غير ماص توضع بين أقراص برجر اللحم، على أن يكون هذا الورق نظيفاً وسليماً وغير ملوث لم يسبق استعماله من قبل ولا يؤثر في خصائص المنتج النهائي.

هـ. الإسراع في تعبئة الأقراص وتغليفها ومن ثم تبريدها أو تجميدها.

(١٩ - ٥) مواد التعبئة والتغليف:

يجب أن تتوفر جميع الاشتراطات الواردة بالبند (١٨ - ٥) من هذه اللائحة.



(١٩ - ٦) المُنتَج النهائي:

يكون مطابق لما ورد من بنود المواصفة القياسية المعتمدة ومنها:
أ. يخلو المُنتَج من المواد الغريبة والشوائب والعظم والغضاريف والأحشاء والريش والشعر.

ب. تكون جميع الوحدات متماثلة فى الشكل والحجم والوزن.
ج. يكون متماسك القوام وخالى من علامات التلف والفساد وخالي من أى سائل منفصل.

د. ألاّ تزيد نسبة الدهن على (١٥ ٪) في برجر لحوم الدواجن و(٢٠ ٪) في برجر اللحوم الحمراء.

هـ. ألاّ تقل نسبة اللحم عن (٧٠ ٪) بالوزن في المُنتَج الخال من المواد الرابطة والمائلة وعن (٦٥ ٪) بالوزن في المُنتَج المضاف إليه مواد رابطة أو مائلة.

(١٩ - ٧) التخزين:

يتم تخزين برجر اللحم بالتجميد عند درجة حرارة لا تزيد عن (-١٨ م°).

(١٩ - ٨) النقل:

أ. استخدام وسيلة نقل مخصّصة لنقل الأغذية المجمّدة بحيث لا تزيد درجة الحرارة بها عن (-١٨ م°) للمُنتَج المجمّد و (٤,٤ م°) أو أقلّ للمُنتَج المبرّد.

ب. لا تستخدم وسيلة النقل فى نقل أى مادة أخرى قد تسبب تلوث البرجر المنقول بها.

ج. يكون جميع العاملين على وسيلة النقل حاصلين على شهادات صحية سارية المفعول.

د. يُراعى فى وسيلة النقل كافة الاشتراطات الواردة بالمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بنقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة.

مادة (٢٠): إعداد وتجهيز لحوم اللانشون

(٢٠ - ١) اللحوم المستخدمة:

يجب أن تتوفر جميع الاشتراطات الواردة بالبند (١٨ - ١) من هذه اللائحة.



(٢٠ - ٢) المواد المضافة:

- أ. تكون مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع وخالية من علامات التلف والفساد.
- ب. يجوز إضافة مواد مألثة ومواد ربط للمواصفة القياسية المعتمدة على أن ينص ذلك صراحةً في بطاقة البيان.
- ج. تكون أملاح الاستحلاب المستعملة مصرح باستعمالها في الأغذية ومن الدرجة الغذائية أى نقية وخالية من الشوائب الضارة ومطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة.
- د. يمنع منعاً باتاً إضافة أي مادة حافظة أو ملونة إليها.

(٢٠ - ٣) تخزين اللحوم:

- يجب أن تتوفر جميع الاشتراطات الواردة بالبند (١٨ - ٧) من هذه اللائحة.

(٢٠ - ٤) التصنيع:

- أ. مزج وخلط مكونات مرتديلا اللحم جيداً بحيث تكون متجانسة تماماً ولا يسهل تمييز أي من مكوناتها بالعين المجردة.
- ب. تكون اللحوم من نوع واحد ولا يجوز خلط عدة أنواع مع بعضها.
- ج. يمنع منعاً باتاً إضافة أي مادة دهنية من مصدر آخر خلاف الشحوم الحيوانية من نفس مصدر اللحم المستعمل.
- د. أن لا تقل نسبة اللحم في المُنتَج عن (٨٠ ٪) بالوزن.
- هـ. أن لا تزيد نسبة المادة المألثة المستعملة (النشا) عن (٣,٥ ٪) بالوزن.
- و. أن لا تزيد نسبة ملح الطعام عن (٣ ٪) بالوزن.
- ز. لا تزيد نسبة الدهن في المُنتَج النهائي عن (٢٥ ٪) بالوزن.
- ح. تكون الأغلفة المستخدمة في التعبئة مصرح باستخدامها وقوية ومتينة وتحمل المعاملة الحرارية لفترات طويلة ولا تكون ضارة بالصحة ولا تلوث المادة المُعبأة ولا تتفاعل معها ولا تغير من خواصها الطبيعية أو الكيميائية.
- ط. في حالة استخدام الأغلفة الصناعية الملونة لابد أن تكون الألوان ثابتة



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع اللحوم والدواجن ومُنْتَجَاتِهَا

- ومن ألوان غذائية مصرح باستخدامها وغير ضارة بالصحة.
- ي. توفير عدد كافٍ من آلات التعبئة تحت ضغط لتعبئة الأغلفة وضمان تفرغها من الهواء مع مراعاة عدم وجود جيوب هوائية في المخلوط أثناء التعبئة لمنع انفجار الأغلفة أثناء الطهي والمعاملة الحرارية.
- ك. يُزوّد بأفران لطهي خلطة اللانشون وتتم عملية الطهي بعد التعبئة مباشرةً عند درجة الحرارة المناسبة ولمدة المناسبة لضمان وصول الحرارة إلى جميع أجزاء المادة حتى اكتمال النضج.
- ل. في حالة اللانشون اللحم المخلوط باللحم يتم تقطيع نفس نوع اللحم إلى مكعبات صغيرة وطهيها بالحرارة عن طريق السلق قبل خلطها ببقية المكونات قبل التعبئة في الأغلفة.
- م. تبريد المُنتَج بعد الطهي مباشرةً لوقف تأثير الحرارة للمحافظة على الخواص الطبيعية والمحافظة على اللون ويتم ذلك باستعمال دش الماء البارد ويفضل إجراء ذلك في مكان مستقل بالمحل ومعزول بستائر بلاستيك.
- ن. يكون الماء المستخدم في التبريد مطابق للمواصفه القياسية المعتمدة.
- س. فحص العبوات لاستبعاد التالف وغير الصالح للتسويق.
- ع. يجوز تقطيع لحم اللانشون إلى شرائح وتسويقها مُعبّأة أو مغلّفة.
- (٢٠ - ٥) تعبئة وتغليف شرائح لحم اللانشون:**
- أ. تكون العبوة نظيفة وجديدة لم يسبق استعمالها ومطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة.
- ب. تصنع من مواد غير ضارة بالصحة.
- ج. لا تتفاعل مع المادة المُعبّأة وتحافظ على خصائصها الطبيعية والكيميائية.
- د. تكون غير منفذة للماء أو الهواء.
- هـ. لا تلوث المادة المُعبّأة بداخلها.
- و. تتناسب مع طريقة الحفظ (التبريد - التجميد).



- ز. تكون قوية ومتينة تتحمل عمليات التخزين والنقل والتداول.
ح. تكون جذابة الشكل.
ط. ضرورة وجود بطاقة بيان على المُنتجات تتضمن جميع البيانات وتكون مكتوبة باللغة العربية وبخط واضح وبطريقة غير قابلة للإزالة أو المحو.
ي. في حالة لحوم اللانشون المعب: ١.

١. تكون العلبة مطلية من الداخل بطلاء مناسب لتعبئة اللحوم.

٢. يكون سطح العلبة الداخلي خالياً من البقع السوداء والتآكل.

(٢٠ - ٦) خصائص لحم اللانشون:

- يكون مطابق لما ورد من بنود المواصفة القياسية المعتمدة ومنها:
أ. يكون المُنتج ذو قوام متجانس وقابل للتقطيع عند تقطيعه وخالياً من علامات الفساد والروائح غير المقبولة.
ب. ألا تقل نسبة وزن اللحوم المستخدمة لتجهيز المُنتج عن (٩٠٪) في حالة عدم استخدام المواد الرابطة وعن (٨٠٪) في حالة استخدامها.
ج. يكون المُنتج خالياً من المواد الملونة الاصطناعية ومن لحم أو شحم الخنزير أو مشتقاتها.
د. يكون اللحم المستخدم في تصنيعها من نوع واحد وله النكهة المميزة لهذا النوع.

(٢٠ - ٧) تخزين المُنتج النهائي:

- أ. تخزين لحوم اللانشون المُعبأة مبرّدة بحيث لا تزيد درجة حرارة المركز الحراري للمُنتج على (٥ °م).
ب. تخزين لحوم اللانشون المعلبة عند درجة حرارة لا تزيد عن (٢٥ °م) ومبرّدة عند (٥ °م) في حالة فتح العلبة الأصلية.

(٢٠ - ٨) النقل:

- أ. استخدام وسيلة النقل المبرّدة بحيث لا تزيد درجة حرارة المركز الحراري للحوم اللانشون المعلبة أو المُعبأة المبرّدة على (٥ °م) ولا تزيد عن (٢٥ °م) للحوم اللانشون المعلبة.



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع اللحوم والدواجن ومُنتجاتها

- ب. لا تستخدم وسيلة النقل فى نقل أى مادة أخرى قد تسبب تلوث للحوم اللانشون المنقولة بها.
- ج. يكون جميع العاملين على وسيلة النقل حاصلين على شهادات صحية سارية المفعول.
- د. يُراعى فى وسيلة النقل كافة الاشتراطات الواردة بالمواصفة القياسية المعتمدة لنقل الأغذية المبرّدة والمجمدة.

مادة (٢١): إعداد وتجهيز لحوم البسطرمة

(٢١ - ١) اللحوم المستخدمة:

- أ. تكون اللحوم مشفاه خالية من العظم والغضاريف والأنسجة الضامة.
- ب. يفضل أن تصنع من العضلات الكبيرة والتي تؤخذ من الأجزاء الخلفية أو الأمامية من الذبيحة.
- ج. لا تزيد نسبة الدهن باللحوم عن (٦٪) بالوزن على أن يتم إزالة الدهون الظاهرة.
- د. تكون اللحوم الطازجة المستخدمة معروفة المصدر ومطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة.
- هـ. تكون اللحوم سليمة وخالية من علامات التلف والفساد وغير ملوثة ومحتفظة بجميع خصائصها الطبيعية.
- و. يمنع منعاً باتاً استخدام لحم ودهن الخنزير أو أحد مشتقاته.
- ز. تكون اللحوم المجمّدة صالحة للاستهلاك الآدمي ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة وخالية من علامات التلف والفساد والسوائل المنفصلة.
- ح. يجب إجراء عملية صهر (تسييح) للحوم المجمّدة في حالة استخدامها داخل الثلجات المبرّدة علي درجة حرارة لا تزيد عن (٤ °م) لمدة لا تقل عن (٨ ساعات).
- ط. عدم استخدام الأحواض (البانيوهات) المتصلة بالصرف الصحي في إجراء عملية صهر اللحوم وعدم إعادة تجميد اللحوم أو أى جزء منها مرة أخرى بعد الصهر.



(٢١ - ٢) مواد التتبيل:

يشترط في المواد المستخدمة في عمليات تجهيز البسطرمة أن تكون مطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.

(٢١ - ٣) البسطرمة (المنتج النهائي):

أ. لا تزيد نسبة الغطاء الخارجي لقطع اللحم عن (١٨٪) من الوزن النهائي لقطعة اللحم المعدّة للتسويق.

ب. تكون الأغشية سليمة ومنتظمة التوزيع وتغطي كامل مساحة قطع اللحم وألا تكون متشققة.

ج. تكون خالية من علامات التلف والفساد والنموات الفطرية والعفن أو أي مادة ضارة أخرى.

د. تكون للبسطرمة الناتجة الرائحة والطعم المميزين.

هـ. يكون لونها أحمر وردي ناصع وخالية من اللون الداكن أو البني الدال على فساد وتغير اللحم.

و. يجوز استعمال بعض المنكهات الطبيعية في تجهيز البسطرمة.

ز. تكون ناضجة وخالية من أي سوائل منفصلة وخالية تماماً من المواد الملونة.

ح. ألا تقل نسبة اللحوم الحمراء المستخدمة في التجهيز عن (٩٤٪) وألا تزيد نسبة الدهن الكلي على (٦٪).

ط. ألا تزيد نسبة الرطوبة بها عن (٥٠٪) بالوزن وألا يزيد نسبة ملح الطعام (كلوريد الصوديوم) عن (٨٪) بالوزن.

(٢١ - ٤) التعبئة والتغليف:

أ. تكون العبوات نظيفة وسليمة وشفافة وغير ملوثة.

ب. تصنع مواد التعبئة والتغليف من مواد غير ضارة بالصحة ولا تؤثر على الخصائص الطبيعية والكيميائية للبسطرمة المعبأة.

ج. يفضل استعمال التعبئة تحت تفريغ هوائي.

د. ضرورة وضع بطاقة بيان علي عبوات البسطرمة طبقاً لمواصفة بطاقة



المواد الغذائية المُعبّأة.

(٢١ - ٥) التخزين والنقل والعرض:

- أ. تخزين البسطرمة العادية في مخازن جافة جيدة التهوية عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ °م) لحين تسويقها خلال فترة الصلاحية.
- ب. تخزين البسطرمة عند تقطيعها أو نزع الغلاف عنها في درجة حرارة لا تزيد على (٤ °م).
- ج. نقل البسطرمة عند درجة حرارة لا تزيد على (٢٥ °م).
- د. أن يتم النقل بوسائل تحمي المُنتج من التلف الميكانيكي والفساد ولم يسبق استخدامها في نقل أي مواد سامة أو ضارة.
- هـ. يكون جميع العاملين على وسيلة النقل حاصلين على شهادة صحية سارية المفعول.

مادة (٢٢): إعداد وتجهيز النقانق

(٢٢ - ١) اللحوم المستخدمة:

يجب أن تتوفر جميع الاشتراطات الواردة بالبند (١٩ - ١) من هذه اللائحة.

(٢٢ - ٢) المواد المضافة:

- أ. تكون جميع المواد المضافة مثل الملح والتوابل وخلافه صالحة وغير ملوثة وغير ضارة بالصحة ومُطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
- ب. يجوز إضافة بعض المواد المألثة، مثل: (البقسماط، نشا البطاطس، دقيق بطاطس، نشا أرز، الأرز المطحون، خبز، دقيق ذرة) بالنسب الواردة بالمواصفة المعتمدة.
- ج. يجوز إضافة بعض المواد الرابطة، مثل: (حليب فرز، كازينات، مسحوق الشرش، بروتين البيض، جلوتين القمح، بروتينات الصويا) بالنسب الواردة بالمواصفة المعتمدة.
- د. يجوز إضافة بعض مضادات الأكسدة وأملاح الاستحلاب والمواد الحافظة المصرح باستخدامها وبعض الاحماض العضوية ومحاليل



التدخين وفقاً للمواصفة القياسية المعتمدة.

(٢٢ - ٣) تخزين اللحوم:

يجب أن تتوفر جميع الاشتراطات الواردة بالبند (١٨ - ٧) من هذه اللائحة.

(٢٢ - ٤) التصنيع:

أ. مزج و خلط مكونات النقانق من اللحم و باقى المكونات بحيث تكون متجانسة تماماً.

ب. يمكن استخدام الأغلفة الطبيعية على أن تكون سليمة و غير ملوثة وصالحة للاستهلاك الآدمى و محتفظة بجميع خصائصها الطبيعية و أن تغسل جيداً.

ج. فى حالة استعمال الأغلفة الصناعية فى التعبئة لابد أن تكون مطابقة للمواصفات و التى تكون من النوع الذى يؤكل (الكولاجين)، و من النوع الموصى باستخدامه و الذى لا يسبب أى أضرار سواءً للمُنتَج أو المستهلك.

د. يمكن استخدام أغلفة صناعية من النوع الذى لا يؤكل مثل أغلفة

السلفون على أن يتم توضيح ذلك فى بطاقة الإنتاج و أن تزال قبل الأكل .

هـ. لا يجوز إضافة أى دهون أو زيوت أخرى من أى مصدر آخر غير المصدر الحيوانى المستخدم فى التجهيز.

و. فى حالة الرغبة فى تدخين النقانق لابد من استعمال خشب جيد الصفات

فى توليد الدخان و يفضل استخدام أفران التسوية المزودة بوحدة توليد

للدخان و لا يجوز إطلاقاً استعمال المواد الكيميائية المكسبة لرائحة

وطعم الدخان و يجوز فقط استعمال سوائل التدخين الطبيعية طبقاً

للإنتاج الجيد.

ز. فى النقانق المطهية فقط أو المطهية و المدخنة لابد من تزويد المحل

بنظام تبريد للمُنتَج النهائى بعد الطبخ و يكون باستعمال رذاذ الماء

المدفوع و يجب أن يكون هذا الماء مطابق للمواصفات المعتمدة، مع

تزويد مكان التبريد بسواتر من الستائر البلاستيك لمنع انتشار ماء



واضح بطريقة ثابتة وغير قابلة للإزالة أو المحو.

(٢٢ - ٦) مواصفات النقائق:

تكون مطابقة لما ورد من بنود بالمواصفة القياسية المعتمدة ومنها:

- أ. ألا تزيد النسبة الوزنية (وزن/ وزن) لملاح الطعام على (٣٪).
- ب. يخلو المُنْتَج من المواد الغريبة والشوائب والرائحة والطعم غير المرغوب بها.
- ج. ألا يزيد محتوى الدهن الكلي في المُنْتَج النهائي على (١٥٪) بالكتلة.
- د. يكون المُنْتَج خالياً من المواد الملونة الاصطناعية.

(٢٢ - ٧) تخزين ونقل المُنْتَج النهائي:

- أ. يتم التخزين والنقل بوسائل تحمي المُنْتَج من التلف الميكانيكي والفساد.
- ب. يخزن السجق غير المعامل حرارياً أو المطبوخ المبرّد عند درجة حرارة $(-٠,٥^\circ \text{م} \pm ١^\circ \text{م})$.
- ج. يخزن السجق المطبوخ المبرّد المُعبأ تحت تفريغ هوائي عند درجة حرارة لا تزيد على $(-٠,٥^\circ \text{م} \pm ١^\circ \text{م})$.
- د. يخزن السجق المطبوخ المجمّد عند درجة حرارة لا تزيد على (-١٨°م) .
- هـ. يتم النقل بوسائل مناسبة لم يسبق استخدامها في نقل أي مواد سامة أو ضارة بالصحة على أن تأمن درجة الحرارة المطلوبة للمُنْتَج حسب نوعه.
- و. يُراعى في المستودعات ووسيلة النقل كافة الضوابط الخاصة بتخزين ونقل المواد الغذائية المبرّدة والمجمّدة الواردة بالمواصفات القياسية المعتمدة.

مادة (٢٣): النظافة العامّة

يجب أن يُراعى كل ما ورد بالمادة (١٠) النظافة العامّة في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٢٤): التحكم في الآفات

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



مادة (٢٥): التعامل مع شكاوى المستهلك

١. توافر نظام بالمحلات، لإدارة الشكاوى الخاصة بالمُنْتَجَات.
٢. اتخاذ الإجراءات الملائمة لخطورة المشاكل ومدة تكرارها بشكل سريع وفعال.
٣. استخدام بيانات الشكاوى كلما أمكن ذلك، لتنفيذ التحسينات المستمرة على سلامة المُنْتَج والالتزامات القانونية والجودة كما هو مُحدّد في المواصفات القياسية المعتمدة، مع محاولة تجنب تكرارها.

مادة (٢٦): الترخيص

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

مادة (٢٧): سجل الرقابة الصحية

مراعاة ما ورد بالمادة (١٣) سجل الرقابة الصحية في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.



الباب الرابع؛ اشتراطات العاملين



مادة (٢٨): رخصة ممارسة العمل

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

مادة (٢٩): صلاحية رخصة ممارسة العمل

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

مادة (٣٠): الأمراض المُعدية والإصابات

يجب أن تُراعى البنود الواردة بالمادة (١٦) الأمراض المُعدية والإصابات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

مادة (٣١): التثقيف

يجب مراعاة ما ورد بالمادة (١٧) التثقيف في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

مادة (٣٢): النظافة الشخصية والممارسات الصحية

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

مادة (٣٣): الاحتياطات الخاصة بالزائرين

يجب على جميع الزائرين لمناطق معالجة اللحوم والدواجن ومُنْتَجَاتِها التقيد بكل ممارسات متداولي المواد الغذائية، بما في ذلك غسل اليدين وتغطية الشعر وارتداء الكمادات والقفازات وعدم القيام بأي أنشطة يمكن أن تلوث اللحوم والدواجن ومُنْتَجَاتِها.



الباب الخامس : مراقبة تنفيذ اللائحة



مادة (٣٤) مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة بمحلات إعداد وتجهيز وبيع اللحوم والدواجن ومُنتجاتها.





وزارة الشؤون
البلدية والقروية
Ministry of Municipal & Rural Affairs

رقم الإيداع: ١٤٤٠/٥٠٢
ردمك: ٩٧٨-٦٠٣-٨١٦٠-٦٦-٤