

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

وزارة الشؤون
البلدية والقروية

Ministry of Municipal & Rural Affairs

الإدارة العامة للمواد الغذائية



وتاريخ

قرار وزاري رقم

إن وزير الشؤون البلدية والقروية.

بناءً على الصلاحيات المخولة له.

وبناءً على المادة (٤٨) من نظام البلديات والقري الصادر بالمرسوم الملكي رقم (م/٥)

وتاريخ ١٣٩٧/٢/٢١هـ حول إصدار اللوائح والتعليمات التنفيذية لهذا النظام.

وبعد الإطلاع على ما عرضه علينا سعادة وكيل الوزارة للشؤون البلدية المكلف.

يقرر ما يلي :-

١. إلغاء القرارات الوزارية الصادر بشأنها اللوائح المنظمة لأنشطة تداول الغذاء والصحة العامة برقم ٢١٥٤٦ وتاريخ ١٤٢٦/٣/٢٩هـ ورقم ٤٩٢٥١ وتاريخ ١٤٢٦/٨/٢هـ ورقم ٨٢٣٧٢ وتاريخ ١٤٣٠/١١/٩هـ ورقم ٢٦٠٠٦ وتاريخ ١٤٣٢/٦/٤هـ.
٢. العمل باللوائح المنظمة لأنشطة تداول الغذاء والصحة العامة الموضحة بالبيان المرفق وعددها (٢٢) لائحة ، والاسترشاد بالأدلة المرفقة وعددها (٨) أدلة.
٣. تعطى مهلة سنتان من تاريخه للمنشآت القائمة ذات العلاقة بالمواد الغذائية والصحة العامة لتسوية أوضاعها لتتوافق مع ما ورد في هذه اللوائح .
٤. تتولى الأمانات وبلدياتها العمل بهذه اللوائح ومتابعة تنفيذها.

وزير الشؤون البلدية والقروية المكلف

٩١٤٠٩

١٤٤٠/٩/١١

د. ماجد بن عبد الله القصبي

١٤٤٠/٨/٢٧/٤٧٥/٤

وزارة الشؤون البلدية - وكالة الوزارة للشؤون البلدية - الإدارة العامة للمواد الغذائية
بيان بمسميات اللوائح والأدلة المحدثة لمشروع الرقابة الصحية الصادرة بقرار معالي الوزير رقم ٤٩١٢٤
وتاريخ ١٤٤٠/٩/٢١ هـ المبلغة بتعميم وكالة رقم ٥٢٧٥٥ وتاريخ ١٤٤٠/١٠/٢١ هـ

أولاً: اللوائح:

م	اسم اللائحة
١.	لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية ومحلات ذات العلاقة بالصحة العامة.
٢.	لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها.
٣.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع اللحوم والدواجن ومنتجاتها.
٤.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الخضار والفواكه.
٥.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية.
٦.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الحليب الطازج.
٧.	لائحة الاشتراطات الصحية للمخابز.
٨.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع الأسماك.
٩.	لائحة الاشتراطات الصحية للأسواق المركزية والبقالات.
١٠.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات تعبئة وتغليف المواد الغذائية الجافة.
١١.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع الحلويات.
١٢.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات العطارة.
١٣.	لائحة الاشتراطات الصحية لمعاصر زيوت الزيتون والسمن.
١٤.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع العصائر.
١٥.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات المثلجات القشدية (الآيس كريم).
١٦.	لائحة الاشتراطات الصحية لمكائن الخدمة الذاتية للمشروبات الباردة والساخنة والوجبات الخفيفة المغلفة.
١٧.	لائحة الاشتراطات الصحية لمطاحن الحبوب.
١٨.	لائحة الاشتراطات الصحية لتجميع زيوت الطعام المستخدمة.
١٩.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز منتجات البيض.
٢٠.	لائحة الاشتراطات الصحية لخدمة التوصيل المنزلي.
٢١.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية وأطعمتها ومستلزماتها.
٢٢.	لائحة الاشتراطات الصحية للمحلات ذات العلاقة بالصحة العامة.

ثالثاً/ الأدلة:

م	اسم الدليل
١.	دليل خطة عمل الرقابة الصحية.
٢.	سجل الرقابة الصحية.
٣.	دليل ضوابط عقوبات حوادث التسمم الغذائي.
٤.	دليل الإشتراطات الصحية لدهون وزيوت القلي.
٥.	دليل المستهلك في التعامل مع الأسواق المركزية والمطاعم وما في حكمها.
٦.	دليل المستهلك في التعامل مع المنتجات الحيوانية.
٧.	دليل المستهلك في التعامل مع الخضر والفواكه
٨.	دليل مؤشرات قياس أداء أعمال الرقابة الصحية.

لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية وأطعمتها ومستلزماتها

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٨ م

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية وأطعمتها ومستلزماتها

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٩ م



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

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

الإدارة العامة لصحة البيئة . إدارة المواد الغذائية

لائحة الاشتراطات الصحية لمحات بيع الحيوانات والطيور والأسماك
المنزلية وأطعمتها ومستلزماتها / الإدارة العامة لصحة البيئة - إدارة المواد
الغذائية - ط٢ - الرياض ، ١٤٤٠هـ

ص.؛ .. سم

ردمك: ١-٦٧-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

١- البلديات - قوانين وتشريعات - السعودية - الصحة العامة

السعودية أ.العنوان

ديوي ٥٣١، ٣٤٢ ١٤٤٠/٥٠٣

رقم الإيداع: ١٤٤٠/٥٠٣

ردمك: ١-٦٧-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

أهداف اللائحة

اقتناء الحيوانات الأليفة والطيور والأسماك المنزلية هواية جميلة أخذت في الانتشار في الآونة الأخيرة بسرعة هائلة ،وهي إما أن تكون مستوردة أو تنتج عن طريق التكاثر محلياً. ولتجنب الكثير من المشاكل التي من الممكن أن تتعرض لها هذه الأنواع بالإضافة الى الأمراض التي قد تنتقل منها الى الإنسان أو العكس، يجب أن تتوفر ضوابط صحية، سواءً في نقلها من بلادها الى المملكة أو من المحلات التي تعرضها للبيع حتى وصولها الى مقتنيها، ولهذا فقد قامت الوزارة بتحديث لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية وأطعمتها ومستلزماتها، حتى تساهم بصورة كبيرة في حماية الصحة العامة خاصة المتعاملين معها من الأمراض المشتركة التي من الممكن أن تصيبهم من الإقتناء والتعامل مع مثل هذه الأنواع، وكذلك الحد من وقوع أية مشاكل سواءً صحية أو غيرها لتلك الأنواع.

تحتوي هذه اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسة: يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في هذه المحلات، وهي تعتبر شروطاً أساسية 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 الاشتراطات الصحية للعاملين في هذه المحلات، والتي يجب إتباعها والالتزام بها حفاظاً على صحة وسلامة الإنسان.

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

www.momra.gov.sa

والله ولي التوفيق ،،،



الفهرس

م	المحتويــــــــــــــــــــــــــــــــات	رقم الصفحة
١	الباب الأول: المجال والتعاريف	
٢	مادة (١): المجال	١١
٣	مادة (٢): التعاريف	١١
٤	الباب الثاني: الاشتراطات العامّة	
٥	مادة (٣): عام	١٥
٦	مادة (٤): الموقع والمساحة	١٥
٧	مادة (٥): المبنى	١٦
٨	مادة (٦): المرافق والخدمات	١٨
٩	مادة (٧): أقسام المحل	١٩
١٠	مادة (٨): التجهيزات	٢١
١١	مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة	٢٢
١٢	مادة (١٠): الأمان والسلامة	٢٢
١٣	الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة	
١٤	مادة (١١): عام	٢٥
١٥	مادة (١٢): الاشتراطات الخاصة	٢٥
١٦	مادة (١٣): أقفاص وأحواض العرض	٢٥
١٧	مادة (١٤): التغذية	٢٦



٢٦	مادة (١٥): النظافة العامة	١٨
٢٧	مادة (١٦): التحكم في الآفات	١٩
٢٧	مادة (١٧): الترخيص	٢٠
٢٧	مادة (١٨): سجل الرقابة الصحية	٢١
الباب الرابع: اشتراطات العاملين		٢٢
٣١	مادة (١٩): رخصة ممارسة العمل	٢٣
٣١	مادة (٢٠): صلاحية رخصة ممارسة العمل	٢٤
٣١	مادة (٢١): الأمراض المعدية والإصابات	٢٥
٣١	مادة (٢٢): التثقيف	٢٦
٣١	مادة (٢٣): النظافة الشخصية والممارسات الصحية	٢٧
الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة		٢٨
٣٥	مادة (٢٤): مراقبة تنفيذ اللائحة	٢٩



الباب الأول: المجال والتعاريف



مادة (١): المجال

تسرى مواد وبند هذه اللائحة لمحات بيع الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية وأطعمتها ومستلزماتها.

مادة (٢): التعاريف

تطبق بنود هذه اللائحة تُلزم معرفة المعاني المبينة أمام كل من المصطلحات الآتية:-

الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية:

أنواع من الطيور أو الأسماك أو الحيوانات الأخرى المسموح بعرضها وبيعها، بغرض الاقتناء والزينة ولا تؤكل أو تذبح، سواءً في المحلات أو في المنازل.

متداولي الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية:

أي شخص يتعامل بشكل مباشر أو غير مباشر مع الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية أو المُعدّات والأدوات والتجهيزات بمحلات عرضها وبيعها، ويكون مطالباً بالامتثال لتطبيق شروط السلامة والصحة المهنية وأي ممارسات لحماية الحيوانات بمختلف أنواعها.

الاشتراطات الصحية:

مجموعة من الضوابط الواجب توافرها في محلات عرض وبيع الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية وأطعمتها ومستلزماتها، بهدف منع حدوث أي تأثير سلبي على الصحة العامة.

الأمراض المشتركة:

أمراض مُعدية تنتقل بصورة طبيعية بين الحيوانات الفقارية والإنسان "حسب تعريف منظمة الصحة العالمية" ويوجد (١٤١٧ مرض) مُعدٍ للإنسان تقريباً، منها (٨٧٠ مرض) مشترك بين الإنسان والحيوان، معظمها مشتركة بين الإنسان والحيوانات الأليفة.

مكان العزل:

مكان مستقل، لفصل الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية المريضة أو المشتبه في مرضها عن السليمة، مخصص لهذا الغرض لحين التأكد من شفائها وسلامتها.



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلّات بيع الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية وأطعمتها ومستلزماتها

**محل عرض وبيع الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية وأطعمتها
ومستلزماتها:**

أي كيان نظامي مجهّز خصيصاً لعرض وبيع الحيوانات والطيور والأسماك
المنزلية وأطعمتها ومستلزماتها المصرح بإقتنائها.



الباب الثاني: الاشتراطات العامة



مادة (٣): عام

تعتبر المواد من (٤) إلى (١٠) اشتراطات عامّة ملزمة، لمنح ترخيص التشغيل، ومزاولة النشاط الخاص بالمحل.

مادة (٤): الموقع والمساحة

(٤ - ١) الموقع:

أ. أن يقع المحل في الدور الأرضي ويمنع إقامة هذه المحلات في موقع ملحق به سكن.

ب. عدم إقامة هذه المحلات قريباً من المستوصفات والمستشفيات والمساجد والمدارس.

ج. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ب، ج، د، و) من البند الرئيس (٤ - ١) الموقع من المادة (٤) الموقع والمساحة في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

د. يمنع منعاً باتاً وجود عيادة بيطرية ضمن النشاط، على أن يتم التعاقد مع عيادة بيطرية خارجية خاصة مرخصة أو طبيب بيطري سعودي مرخص من الجهة المعنية لمتابعة الحالة الصحية للحيوانات والطيور والأسماك المنزلية.

(٤ - ٢) المساحة:

أ. تُقسّم محلات بيع الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية وأطعمتها ومستلزماتها إلى ثلاث فئات تبعاً للمساحة كما هو موضح في البوابة الإلكترونية للوزارة، على أن تتناسب مع حجم وطبيعة النشاط وأقسام المحلات والمُعَدَّات والتجهيزات التي تستخدم في عمليات عرض وبيع الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية وأطعمتها ومستلزماتها.

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



مادة (٥): المبنى

(٥ - ١) تصميم وإنشاءات المبنى:

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

ب. يسمح التصميم والإنشاءات الداخلية بسهولة إنسياب وتسلسل الخطوات بدءاً من مرحلة استلام الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية وأطعمتها ومستلزماتها حتى بيعها لمرتادي المحل، وما يرافقها من حركة العاملين والمعدات وغيرها.

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

(٥ - ٤) الجدران:

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

(٥ - ٥) الأسقف:

أ. يجب تصميم وإنشاء الأسقف وصيانتها دورياً، بحيث تكون مناسبة لكافة أنشطة المحل، وتمنع تراكم الملوثات والأتربة والغبار، وتسهل عملية التنظيف.



- ب. تكون الأسقف في صالات عرض الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية وأطعمتها ومستلزماتها مانعة للغبار، من مواد غير ماصة للماء، صلبة وخالية من أي تصدّعات أو فتحات.
- ج. يكون ارتفاع الأسقف لا يقل عن (٢,٤ متر) والزوايا بينها وبين الجدران غير حادة أي بها استدارة أو ميل بزاوية (٤٥ درجة)، لمنع تراكم الملوثات.
- د. يسمح بالأسقف المعلقة في صالات العرض بشرط توافر الضوابط الآتية:
١. تكون أسطح الأسقف المعلقة من مادة غير منفذه أو ماصة للسوائل، مقاومة للصدأ أو التآكل، ملساء سهلة التنظيف.
 ٢. توفير ممر للوصول بسهولة إلى الفراغ أعلى السقف المعلق، لتسهيل عمليات التنظيف والصيانة، وإكتشاف علامات إنتشار الآفات.
 ٣. تكون كافة مكونات الأسقف المعلقة من مواد تمنع تراكم الأوساخ عليها، ويجب تطبيق إجراءات كافية، لمنع تكثيف الأبخرة وما يتبعها من نموات فطرية غير مرغوبة.

(٥ - ٦) النوافذ (في حال وجودها):

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 - ٧) الأبواب:

- أ. تصمّم بشكل وحجم مناسبين من مادة غير ممتصة ومقاومة للماء والصدأ، وغير تالفة وذات أسطح ملساء، ليسهل تنظيفها، على أن تُغلق بإحكام.
- ب. تكون مُزوّدة بشراعة (فتحة) بأعلى الباب تغطى بشبك سلك متين ضيق النسيج، ومن مادة غير قابلة للصدأ، لتأمين التهوية للطيور والحيوانات المعروضة داخل المحل.



مادة (٦): المرافق والخدمات

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

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

(٦ - ٢) الصرف الصحي:

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

(٦ - ٣) التوصيلات الكهربائية:

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

(٦ - ٥) الإضاءة:

يجب مراعاة كل ما ورد بالبند (٦ - ٥) الإضاءة من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٦ - ٦) التهوية:

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

(٦ - ٧) مغسلة الأيدي ودورة المياه (في حالة وجودها):

أ. ألا تكون دورة المياه مفتوحة مباشرة على منطقة العرض، ومزودة بباب ذاتي الغلق مصنوع من الألمونيوم أو من أي مادة أخرى غير قابلة للصدأ أو التآكل، على أن تتركب بإحكام، كما تزود الدورة بمروحة شفط وصندوق



طرد (سيفون) وحوض لغسل الأيدي.

ب. تقع مغاسل الأيدي المناسبة والمصانة جيداً بالقرب من منطقة العرض 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 بالإستشعار عن بُعد أو بالقدم أو بالركبة أو بالمرفق ومجهزة بمياه ساخنة وباردة وصابون سائل ومطهر ومناشف ورقية عالية الامتصاص أو مجففات بالهواء الساخن أو كليهما.

ج. أن تُزوّد دورة المياه بحاوية نفايات وصابون سائل ومناشف ورقية عالية الامتصاص أو مجففات أو كليهما.

د. أن تكون بها حوض مخصص 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.

هـ. مراقبة مطهرات اليد بانتظام، لتأمين التركيز المناسب لتأكيد الفعالية.
و. وضع ملصقات إرشادية (أغسل يديك) فوق مغسلة الأيدي ومنطقة العرض، حيثما كان ذلك مناسباً.

ز. توفير مكان مناسب لتغيير ملابس العاملين، على أن يُزوّد بالخزائن المغلقة.
ح. تكون جميع مرافق الصحة الشخصية سهلة التنظيف، وجيدة التهوية والإضاءة.

(٦ - ٨) التخلص من النفايات:

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

مادة (٧): أقسام المحل

يقسّم المحل داخلياً إلى خمسة أقسام على النحو الآتي:-

أ. مكان الإدارة واستقبال الموردين والزبائن واستلام الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية وأطعمتها ومستلزماتها:

١. مؤثت بالتجهيزات اللازمة لإدارة المحل واستقبال الموردين والزبائن.



٢. يقع في مقدمة المحل ومجهّز بمجموعة من الأدوات والمُعِدّات حسب حاجة العمل.

٣. يُراعى عدم تعرض الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية وأطعمتها ومستلزماتها أثناء استلامها للعوامل الجوية، مثل: أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية، مثل: الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

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

ب. المستودع:

يقسّم إلى مستودعات صغيرة حسب الحال إلى ما يلي:-

١. مستودع أغذية الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية: لتخزين كافة أنواع الأغذية، سواءً التي لا تحتاج إلى درجة حرارة خاصة وتخزن في درجة حرارة الغرفة (٢٥°م) أو التي تحتاج إلى تبريد (٤°م).

٢. مستودع تخزين الأقفاص والأواني والأدوات : يُزوّد بعدد كافٍ من الأرفف المعدنية غير القابلة للصدأ ومقاومة للتآكل، تبعد عن الجدران وعن سطح الأرض بمقدار (٣٠سم)، يخصص لتخزين الأوعية والأواني والمُعِدّات والأقفاص.

٣. مستودع أدوات النظافة: محدد بواسطة فواصل ثابتة أو متحركة لتخزين المنظفات والمطهرات وأدوات التنظيف في خزائن محكمة الغلق، مع وضع ملصق إرشادي لتعريف المكان لجميع العاملين.

٤. مستودع تخزين قطع الغيار:

- تخزين جميع قطع الغيار في بيئة نظيفة غير ملائمة للأرض.
- التخلص من المستلزمات المستعملة والمتسخة ولا تخزن لاستخدامها في المستقبل.

ج. قسم العزل:

يجب أن يخصص مكان مستقل تماماً بالمحل، لعزل الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية عند الاشتباه في مرضها لحين عرضها على الطبيب المختص



المتعاقد معه لمعالجتها، أو التخلص منها بالطرق الصحية السليمة.

د. قسم الغسيل:

١. يُزوّد بحوض كبير من الخرسانة المسلحة، ويكسى من الخارج ويطن من الداخل ببلاط القيشاني الأبيض أو السيراميك، على أن تكسى الجدران أعلى الحوض بنفس البلاط بارتفاع (٦٠ سم) على الأقل.
٢. يُزوّد الحوض بصنبور للمياه الباردة والساخنة، على أن يكون متصلاً بشبكة الصرف الصحي للمحل، ويستخدم هذا الحوض لغسل أقفاص الطيور والأدوات والمستلزمات الأخرى المستعملة في المحل.

هـ. صالة العرض والبيع:

١. يخصص لها الجزء الأمامي من المحل المطل على الشارع.
٢. مجهزة بعدد كافٍ من الأقفاص المصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، لعرض الحيوانات والطيور، وأحواض من الزجاج الشفاف لعرض الأسماك المنزلية ومجموعة من الأدوات حسب حاجة العمل.
٣. توفير وسائل الإضاءة والتهوية والتدفئة عند الحاجة إلى ذلك.
٤. تجهيز مكان منفصل في صالة العرض بأرفف مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، لعرض الأنواع المختلفة لأغذية الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية.

مادة (٨): التجهيزات

١. تكون الخامات المستخدمة في تصنيع الأواني وأسطح المِعَدَّات التي تتلامس مع أغذية الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية لا تسمح بانتقال المواد الضارة بصحتها إليها كما لا تسمح بإكتسابها أي لون أو طعم أو رائحة.
٢. تصمّم الأواني وأسطح المِعَدَّات التي تتلامس مع أغذية الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية بحيث تكون آمنة وعالية التحمل، ومقاومة للتآكل، وغير ماصة وذات وزن وسمك مناسبين، لمقاومة عملية الغسيل المتكرر، وتم تشطيبها بما يوفر سطح أملس سهل التنظيف، وكذلك تكون مقاومة للحفر، والقطع، والصدوع، والخدوش، والحزوز، والتشوه، والتحلل، وذلك في ظل ظروف العمل العادية.



٣. تكون الأقفاص متعددة الاستخدام التي تتلامس مع الحيوانات والطيور ملساء وخالية من الكسور، والحواف المفتوحة، والقطوع، والزيادات، والحفر، وخالية من الزوايا الحادة، وتم تشطيبها بحيث تكون أماكن اللحام والوصلات ملساء ويسهل الوصول إليها، للقيام بعملية التنظيف والتفتيش.
٤. توفير جميع الأوعية والمُعَدَّات المستخدمة في كافة عمليات العرض بالأعداد الكافية والكفاءة العالية.
٥. توفير عدد كافٍ من الأحواض ثلاثية الأقسام، للقيام بعملية الغسيل اليدوي للأدوات والمُعَدَّات بخطواتها الثلاثة: (الغسيل، الشطف، التطهير)، على أن تكون درجة حرارة المياه لا تقل عن (٧٧°م)، وتزوّد بحامل أو وعاء يسمح بالغمر الكلي للمُعَدَّة أو الآنية داخل المياه الساخنة.
٦. توفير أجهزة الفحص والمراقبة، مثل: أجهزة قياس درجات الحرارة وغيرها من الأجهزة حسب حاجة العمل وكذلك وسيلة للكشف عن تركيز محاليل التطهير بمقياس ملجم/لتر بدقة.
٧. توفر سخان كبير للمياه لتأمين المياه، الساخنة للغسل لا تقل سعته عن (١٢٠ لتر).

مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة

يُراعى كل ما ورد بالمادة (٨) التشغيل والصيانة والمعايرة في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحللات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

مادة (١٠): الأمان والسلامة

١. يجب مراعاة البنود (١، ٢، ٣، ٤) من المادة (٩) الأمان والسلامة في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحللات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.
٢. إتباع قواعد السلامة والصحة المهنية خصوصاً عند التعامل مع الحيوانات والطيور التي تمثل خطراً على العاملين.



الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة



مادة (١١): عام

الاشتراطات الصحية الخاصة:

مجموعة من الضوابط الإضافية التي يجب توافرها في محلات عرض وبيع الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية وأطعمتها ومستلزماتها التي تقوم بجميع عمليات التداول لهذه الأنواع بأشكالها وأحجامها ومتطلباتها المختلفة بدءاً من استلامها ومروراً بعرضها وانتهاءً ببيعها للزبائن بهدف حماية الصحة العامة.

مادة (١٢): الاشتراطات الخاصة

١. تكون الرطوبة النسبية ملائمة لما يعرض بالمحل.
٢. يجب كتابة خطة طوارئ، بما في ذلك إجراءات إخلاء الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية، وفهمها من قبل جميع العاملين، على أن توضع في مكان بارز في المحل.
٣. يجب على الإدارة حصر جميع الموردين الذين يتم شراء الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية ومستلزماتها منهم بالإضافة إلى المواد الغذائية لها وذلك من خلال آليات وإجراءات موثقة يمكن الإعتماد عليها عند التفتيش من الجهات المختصة.

مادة (١٣): أقفاص وأحواض العرض

١. توفير عدد مناسب من الأقفاص والأحواض، يتناسب مع أعداد وأنواع الطيور والأسماك المنزلية والحيوانات المعروضة للبيع.
٢. يمنع منعاً باتاً وضع الأقفاص والأحواض على الأرضية مباشرة، ووضعها على قوائم حديدية ترتفع بمقدار (٥٠ سم على الأقل) عن الأرض.
٣. تصنع الأقفاص من مواد سهلة التنظيف والتطهير مع سهولة فك وتركيب أرضية الأقفاص، لتسهيل عملية التنظيف والتطهير، وتزود بمعالف للطعام ومشارب للمياه وبطبق متحرك يوضع أسفلها كوعاء للفضلات، ويجوز أن تكون الأقفاص من أكثر من دور.
٤. تصنع الأقفاص من مواد لا تسبب أي أضرار للطيور أو الحيوانات داخلها، كما تحمي الإنسان المتعامل معها من مخاطرها وفي نفس الوقت تحمي



الطيور أو الحيوانات من أي مخاطر خارجية.

٥. تصنع الأحواض من الزجاج الشفاف المتين القوي، على أن تكون زوايا الإتصال من المعدن غير القابل للصدأ، مع تزويد الأحواض بمضخات أو أجهزة مشابهة، لتوفير كمية مناسبة من الهواء المذاب في الماء.

مادة (١٤): التغذية

١. تكون الأعلاف المستخدمة من مواد مصرح بها طبقاً للقواعد الصحية لتغذية الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية ، وتكون من مصدر موثوق، ويجب الاحتفاظ بفواتير وبيانات الأعلاف في سجل خاص بالمحل.
٢. يمنع منعاً باتاً استخدام أى نوع من الفضلات في التغذية.
٣. يكون إطعام جميع الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية طبقاً للقواعد والأعراف السليمة المعمول بها بالنسبة لكل نوع، ويوفر ماء صالح للشرب على مدار اليوم.
٤. يجب حماية مخزون طعام الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية الذي يحتفظ به في المحل حماية كافية ضد النمل الفطرية والملوثات الأخرى؛ لمنع فساده وتلفه.

مادة (١٥): النظافة العامة

١. يجب أن تتحقق البنود (١، ٢، ٣، ٤، ٥، ٦، ٨، ١٠، ١١، ١٢، ١٣، ١٤، ١٥، ١٦، ١٧) من المادة (١٠) النظافة العامة في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.
٢. يحظر استخدام أي نوع من المطهرات الكيميائية في تنظيف أحواض الأسماك.
٣. عدم استخدام المطهرات التي تحتوي على مشتقات الخشب والفحم والقار لكونها مواد سامة مثل (الفينول والكريزول والكلوروزايلينول وزيت الصنوبر) لتطهير أقفاص القطط.



مادة (١٦): التحكم في الآفات

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

مادة (١٧): الترخيص

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

مادة (١٨): سجل الرقابة الصحية

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



الباب الرابع؛ اشتراطات العاملين



مادة (١٩): رخصة ممارسة العمل

١. الحصول على رخصة ممارسة عمل سارية المفعول من الجهات الصحية المختصة المرخص لها بذلك، تفيد خلوّ العاملين في محلات ذات العلاقة بالصحة العامة من الأمراض المُعدية، كما تثبت أنهم غير حاملين لجراثيم تلك الأمراض.
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 (٢٠): صلاحية رخصة ممارسة العمل

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

مادة (٢١): الأمراض المُعدية والإصابات

- يُراعى ما ورد من بنود في المادة (١٦) الأمراض المُعدية والإصابات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

مادة (٢٢): التثقيف

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

مادة (٢٣): النظافة الشخصية والممارسات الصحية

١. يجب أن تتحقق البنود (١، ٢، ٣، ٧، ١٠، ١١) من المادة (١٨) النظافة الشخصية والممارسات الصحية في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.
٢. يجب على العاملين بالأغذية المحافظة على أظافر أصابعهم مقلّمة ومهذبة، بحيث تكون حوافها وأسطحها ناعمة اللمس، غير خشنة، يسهل تنظيفها.
٣. يجب على العاملين ارتداء الملابس الخارجية النظيفة (زي موحد).



الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة



مادة (٢٤): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة في محلات عرض وبيع الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية وأطعمتها ومستلزماتها من ناحية الاشتراطات الصحية فقط.





وزارة الشؤون
البلدية والقروية
Ministry of Municipal & Rural Affairs

رقم الإيداع: ١٤٤٠/٥٠٣
ردمك: ٩٧٨-٦٠٣-٨١٦٠-٦٧-١