

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 والقرى الصادر بالمرسوم الملكي رقم (٥/٥)
وتاريخ ٢١/٢/١٣٩٧هـ 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 ٢٩/٣/١٤٢٦هـ ورقم ٤٩٢٥١ وتاريخ ٢/٨/١٤٢٦هـ ورقم ٨٢٣٧٢ وتاريخ ٩/١١/١٤٣٠هـ ورقم ٢٦٠٠٦ وتاريخ ٤/٦/١٤٢٢هـ.
٢. العمل باللوائح المنظمة لأنشطة تداول الغذاء والصحة العامة الموضحة بالبيان المرفق وعدد其ا (٢٢) لائحة ، والاسترشاد بالأدلة المرفقة وعدد其ا (٨) أدلة.
٣. تعطى مهلة سنتان من تاريخه للمنشآت القائمة ذات العلاقة بالمواد الغذائية والصحة العامة لتسوية أوضاعها لتوافق مع ما ورد في هذه اللوائح .
٤. تتولى الأمانات وبلدياتها العمل بهذه اللوائح ومتابعة تنفيذها.

وزير الشؤون البلدية والقروية المكلف

٩٤٠٠٩

١٤٤٢/٩/١

د. ماجد بن عبد الله القصبي

١٤٤٠/٨/٢٧/٤٧٥/٤

وزارة الشئون البلدية - وكالة الوزارة للشئون البلدية - الادارة العامة للمواد الغذائية
بيان بمساميات اللوائح والأدلة المحدثة لمشروع الرقابة الصحية الصادرة بقرار معالي الوزير رقم ٤٩١٢٤
وتاريخ ٢١/٩/٤٤٠ هـ المبلغ بتعديم وكالة رقم ٥٢٧٥٥ وتاريخ ١٤٤٠/١٠/٢١ هـ

أولاً: اللوائح:

م	اسم اللائحة
١	لائحة الاشتراطات الصحية العامة ل محلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية و محلات ذات العلاقة بالصحة العامة.
٢	لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها.
٣	لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات إعداد وتجهيز وبيع اللحوم والدواجن ومنتجاتها.
٤	لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات بيع الخضار والفواكه.
٥	لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية.
٦	لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات بيع الحليب الطازج.
٧	لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات المخابز.
٨	لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات إعداد وتجهيز وبيع الأسماك.
٩	لائحة الاشتراطات الصحية لأسواق المركزية والبقالات.
١٠	لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات تعبئة وتغليف المواد الغذائية الجافة.
١١	لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات إعداد وتجهيز وبيع الحلويات.
١٢	لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات العطارة.
١٣	لائحة الاشتراطات الصحية لمعاصر زيوت الزيتون والسمسم.
١٤	لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات إعداد وتجهيز وبيع العصائر.
١٥	لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات المثلجات القشدية (الأيس كريم).
١٦	لائحة الاشتراطات الصحية ل مكان الخدمة الذاتية للمشروبات الباردة والساخنة والوجبات الخفيفة المغلفة.
١٧	لائحة الاشتراطات الصحية لمطابخ الحبوب.
١٨	لائحة الاشتراطات الصحية ل تجميع زيوت الطعام المستخدمة.
١٩	لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات إعداد وتجهيز منتجات البيض.
٢٠	لائحة الاشتراطات الصحية لخدمة التوصيل المنزلي.
٢١	لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات بيع الحيوانات والطيور والأسماك المنزليه وأطعمنها 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 ل محلات إعداد و تجهيز و بيع الحلويات

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٨ م

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



لائحة الاشتراطات الصحية للحلاطات إعداد وتجهيز وبيع الحلويات

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٩ م



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

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

الإدارة العامة لصحة البيئة . إدارة المواد الغذائية

لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع الحلويات /
الإدارة العامة لصحة البيئة - إدارة المواد الغذائية - ط١ - الرياض ، ١٤٤٠-هـ
..ص ؛ .. سم

ردمك: ١ - ٩٧٨-٦٠٣-٨١٦٠-٧٠

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

١٤٤٠ / ٥٠٦ ديوبي ٣٤٢، ٥٣١

رقم الإيداع: ١٤٤٠ / ٥٠٦

ردمك: ١ - ٩٧٨-٦٠٣-٨١٦٠-٧٠

أهداف اللائحة

تنشر محلات عرض وبيع الحلويات في مختلف أنحاء المملكة العربية السعودية، وتتنوع أصناف الحلويات تبعاً لنوعية المواد الأولية الداخلة في صناعتها واختلاف طرق تصنيعها، ونظراً لدخول مواد حساسة سريعة التلف ضمن المواد الأولية المستخدمة في تصنيعها، مما يمثل خطورة على صحة وسلامة الإنسان في حال عدم الحرص على توفر الشروط أو الضوابط الصحية في عمليات العرض والبيع، لذا قامت وزارة الشؤون البلدية والقروية بتطوير وتحديث (لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع الحلويات)، بغرض وضع الضوابط والقواعد التي يمكن تطبيقها على هذه المحلات، بغرض ضبط جودة ما يُصنع ويُعرض ويُباع عبر هذه المحلات.

وتحتوي اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية: يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في محلات إعداد وتجهيز وبيع الحلويات، وتعتبر شروطاً أساسية ملزمة، لمنح تراخيص مزاولة النشاط، ويوضح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة التي تعتبر شروطاً أساسية يجب توافرها بكل دقة أثناء التشغيل، ويستعرض القسم الثالث الاشتراطات الصحية للعاملين في مجال تداول الحلويات بمحلات التصنيع والعرض والبيع، والتي يجب تطبيقها بعناية كاملة 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، لتنطلي إلى التفاعل معها بإبداء الآراء والمقترنات من خلال موقع الوزارة على الإنترنت:

www.momra.gov.sa

والله ولي التوفيق ،،



الفهرس

المحتوى	م	الصفحة	نات	رقم الصفحة
الباب الأول: المجال والتعاريف	١			
مادة (١): المجال	٢		١١	
مادة (٢): التعريف	٣		١١	
الباب الثاني: الاشتراطات العامة	٤			
مادة (٣): عام	٥		١٩	
مادة (٤): الموقع والمساحة	٦		١٩	
مادة (٥): المبني	٧		١٩	
مادة (٦): المرافق والخدمات	٨		٢١	
مادة (٧): أنواع المحل	٩		٢٥	
مادة (٨): التجهيزات	١٠		٣١	
مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايير	١١		٣٣	
مادة (١٠): الأمان والسلامة	١٢		٣٤	
الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة	١٣			
مادة (١١): عام	١٤		٣٧	
مادة (١٢): محلات إعداد وتجهيز الحلويات	١٥		٣٧	
مادة (١٣): محلات عرض وبيع الحلويات	١٦		٤٤	
مادة (١٤): النظافة العامة	١٧		٤٨	
مادة (١٥): التحكم في الآفات	١٨		٤٨	
مادة (١٦): الترخيص	١٩		٤٨	



٤٨	مادة (١٧): سجل الرقابة الصحية	٢٠
	الباب الرابع: اشتراطات العاملين	٢١
٥١	مادة (١٨): رخصة ممارسة العمل	٢٢
٥١	مادة (١٩): صلاحية رخصة ممارسة العمل	٢٣
٥١	مادة (٢٠): الأمراض المعدية والإصابات	٢٤
٥١	مادة (٢١): التثقيف	٢٥
٥١	مادة (٢٢): النظافة الشخصية والممارسات الصحية	٢٦
٥١	مادة (٢٣): الاحتياطات الخاصة بالزائرين لمحلات إعداد وتجهيز الحلويات	٢٧
	الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة	٢٨
٥٥	مادة (٢٤): مراقبة تنفيذ اللائحة	٢٩



الباب الأول: المجال والتعريف



مادة (١): المجال

تسري مواد وبنود هذه اللائحة على محلات إعداد وتجهيز وعرض وبيع الحلويات المستقلة بذاتها أو محلات البيع الملحة بالأسواق المركزية.

مادة (٢): التعريف

تطبيق بنود هذه اللائحة تلزم معرفة المعانى المبينة أمام كلٍ من المصطلحات الآتية:-

محلات إعداد وتجهيز الحلويات:

كيان نظامي يستعمل لإعداد وتجهيز، وتعبئة، وتخزين خاماته ومنتجاته بمساحة تتناسب مع حجم العمل وكمية الإنتاج للاستهلاك اليومي وتخصيص جزء من المحل لعرض المنتجات النهائية، ولا يسمح بالتسويق للغير.

محلات عرض وبيع الحلويات:

كيان نظامي مجهّز لاستلام وتخزين وعرض وبيع الحلويات الجاهزة والمعدة في مصانع مرخصة، بمساحة تتناسب مع حجم العمل وكمية المعروضات.

الحلويات:

هي كل ما تم معالجته بسكر أو عسل من الطعام، وكل ما يُصنّع من محلول سكر في الماء، وتنقسم إلى ما يلي:-

أ. مُنتجات يعتبر الدقيق مكونها الأساسي، بالإضافة إلى السكر والبيض والحليب والمواد الدهنية والمرفوعة رفعاً كيميائياً.

ب. مُنتجات يعتبر السكر مكونها الرئيس، بالإضافة إلى مواد أخرى نباتية أو حيوانية أو صناعية، بغرض إكساب الناتج النهائي صفات خاصة مميزة لنوع الحلوى من حيث اللون والطعم والرائحة والقوام والمظهر.

أنواع الحلويات:

١. الحلويات الشرقية، مثل: الكنافة والبسبوسة والهريسة وحلوى الحمصية والسمسمية والدومية وحلوى جوز الهند وغيرها.

٢. الحلوي الطيرية، مثل: التوفي والكراميل والمارشللو والفوندان والتودج والملبن وحلوى عجائن الفاكهة والحلوى الجيلية.



لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات إعداد وتجهيز وبيع الحلويات

٣. الحلويات الغربية، مثل: الكيك والتورتات والجاتوهات السادة والمحشوة المغطاة أو غير المغطاة.
 ٤. الحلوي الجافة، مثل: الملبس والدروبس ومصاصة الأطفال وغيرها.
- الصناعات الغذائية:**

مجموعة الخطوات التي تتعاقب، بعرض تحويل مادة أولية أيًّا كانت إلى منتج أكثر صلاحية للاستخدام بواسطة الإنسان، بصرف النظر عن الغرض النهائي لإنتاج هذا المنتج.

الكيك:

منتج يجهز أساساً بخلط دقيق القمح والبيض والسكر، ويسمح بإضافة الدهن “غير الحيواني ما عدا دهن الحليب” والفاكهة ومسحوق الخبز والماء وبعض المكونات الأخرى والخبز والتسوية في فرن ذي درجة حرارة مناسبة لمدة مناسبة، ويُقسّم الكيك إلى ما يلي:-

١. الكيك العادي: يُجهز من الدقيق ومادة دهنية مناسبة وسكر وبيض.
٢. الكيك الإسفنجي: يُجهز من الدقيق والسكر والبيض.
٣. كيك الفاكهة: يُجهز بإضافة الفاكهة إلى مكونات الكيك العادي.

محسنات منتجات الخبز:

منتجات تُحضر من مواد غذائية (مع أو بدون إضافة مضادات غذائية لها) تكون في صورة مسحوق أو سائل أو عجينة، وتضاف أثناء تحضير ومعاملة العجائن المرفوعة بالخمائر أو بمسحوق الخبز، وذلك لتحسين جودة منتجات الخبز أو معالجة الاختلافات الناتجة من المواد الخام المستعملة، أو كتسهيل أو تنظيم تداول وإناج هذه المنتجات.

مادة رافعة:

مادة أو مجموعة مواد تطلق الغاز وبالتالي تزيد من حجم العجين.

الحلوى الشرقية:

أحد أنواع حلوي السكر الناتجة بالمعاملة الحرارية للسكريات الطبيعية عند درجة حرارة محددة، مع إضافة مكاسبات الطعم والرائحة والألوان المسموح بها،



مع بعض الإضافات الغذائية الأخرى حسب الحاجة.

حلوى جوز الهند (الحمام - اللدية - قطع جوز الهند المبشور):

ناتج طبخ السكر والجلوكوز التجاري عند درجة حرارة مناسبة والمضاف إليها جوز الهند، وقد يضاف مكسيبات الطعم والرائحة والزبيب.

الدومية:

ناتج طبخ السكر والجلوكوز التجاري والمضاف إليه نشاء وبعض الدهون المسموح بها غذائياً، وبعض الأحماض كحمض الستريك أو الطرطريك، ومكسيبات الطعم والرائحة والألوان المسموح بها، عند درجة حرارة مناسبة في أواني مفتوحة، وبإضافة مواد الحشو المختلفة.

الحلوى الهمامية (الجيلية):

مُنتجات هلامية طرية تُحضر بصفة أساسية من المُحلّيات الغذائية مثل: السكر والجلوكوز، مع إضافة الجيلاتين أو البكتين أو النشاء أو الأجار ومواد ملونة مسموح بإضافتها للمواد الغذائية.

حلوى الحممية والسممية:

نواتج طبخ خليط من السكر والجلوكوز التجاري بنسبة خاصة عند درجة حرارة مناسبة في أواني معدّة لذلك، وقد تضاف إليها بعض من مواد الاستحلاب ومكسيبات الرائحة المصرح باستعمالها والمضاف إليها بنزور السمسم والحمص والفول السوداني، على أن تكون هذه البذور مقشورة ومحمّصة فيما عدا السمسم فيجوز استعماله غير محمّص، وتشكّل إما على هيئة أقراص أو شرائح أو أصابع أو مكعبات أو محشى أو مناديل.

الملبن (حلوى الحلقوم):

ناتج طبخ السكر والجلوكوز التجاري وبعض الأحماض كحمض الستريك أو الطرطريك ومكسيبات النكهة والمواد الملونة، وقد يضاف بعض مواد الحشو المختلفة كالمكسرات والفواكه المجففة وفقاً لأسلوب التصنيع الجيد.

حلوى عجائن الفاكهة:

ناتج طبخ لب الفاكهة مع السكر والجلوكوز والبكتين وحمض الستريك



ومكسيبات النكهة، وفقاً لأسلوب التصنيع الجيد.

الفوندان:

ناتج طبخ السكرّوز والجلوكوز التجاري مع أو بدون سكر محول وماء، ويجوز إضافة مكسيبات النكهة والمواد الملونة والمكسرات وقليل من الألبومين أو الجيلاتين أو الجلسرين، وفقاً لأسلوب التصنيع الجيد، حيث يمزج بالهواء ويُشكّل إلى أشكال مختلفة، وقد يُحشى بعجائن الفاكهة أو المرملاد.

الفودج:

تشبه الفوندان إلا أنها تحتوي على دهن الحليب أو بعض الدهون الغذائية.

المارشميلو:

ناتج طبخ السكرّوز والجلوكوز عند درجة حرارة معينة، مع عامل الإدخال للهواء، مثل: البيومين (بياض) البيض أو البروتينات المعدلة أو الجيلاتين، مع مواد مضافة اختيارية ومكسيبات النكهة واللون، وفقاً للممارسات التصنيعية الجيدة.

الكراميلية:

حلوى مصنعة ذات قوام لين ومطاط، ناتجة عن طبخ السكرّوز والجلوكوز بنسب معينة مع الدهون الغذائية مع مواد مضافة اختيارية، وفقاً للممارسات التصنيعية الجيدة، ثم تبريدها وتشكيلاها.

التوفي:

ناتج طبخ السكرّوز والجلوكوز بنسب معينة مع الحليب أو مكوناته أو بعض الدهون الغذائية مع مواد مضافة اختيارية، وفقاً للممارسات التصنيعية الجيدة، ثم تبريدها وتشكيلاها.

الحلوى الطيرية:

حلوى لينة ومضغية ناتجة عن طبخ السكرّوز والجلوكوز مع مواد مضافة اختيارية حسب النوع، وفقاً للممارسات التصنيعية الجيدة.

دروبس:

حلوى ناتجة عن طعم مزيج مركب من السكرّوز و/أو شراب الجلوکوز و/أو السكر المعالج مع الحمض الصالح للغذاء، مثل: حمض الليمون أو كريم الطرطير(طرطرات



البوتاسيوم) الحامضية مع أو بدون إضافة مواد اختيارية أثناء الطبخ أو بعده، حيث يتم خلطها جيداً أو تلميعها أو تقطيعها، ويوجد نوعين هما:-

أ. الدروبيس العادي: المصنّع من المكونات الأساسية مع أو بدون واحد أو أكثر من المكونات اختيارية دون إضافة أي من الحشوات.

ب. الدروبيس المحشي: الحلوى التي يكون مركزها محشي مع غلاف قاسي يلفها.

مصاص الأطفال:

حلوى السكر الجافة المشكّلة بأشكال مختلفة تبعاً للذوق والمحمولة بواسطة حامل يمنع تلامسها مباشرةً مع اليد.

الملابس:

الحلوى التي تتكون من جزأين، غلاف خارجي معتم لامع والمكون من محلول سكري مع أو بدون دقيق وجيلاتين، بالإضافة إلى مكسيبات الطعام والرائحة المسموحة بها غذائياً، والجزء الداخلي يتكون من المكسرات: (اللوز والفستق والحمص وبذر المشمس الحلو المقشور والفول السوداني)، ويمكن أن يلمع بواسطة زيت البارافين.

شوكولاتة:

مُنتجات غذائية متجانسة تُحضر بطريقة صحية ومناسبة من خلط واحد أو أكثر من مجموع الكاكاو، أو عجينة الكاكاو أو قالب الكاكاو، أو مسحوق الكاكاو شاملةً بما فيه مسحوق الكاكاو منخفض الدهن، وزبدة الكاكاو أو بديلها، بالإضافة إلى مواد اختيارية مسموحة بها مع السكر.



الباب الثاني: الاشتراطات العامة



مادة (٣): عام

تعتبر المواد من (٤) إلى (١٠) اشتراطات عامة ملزمة، لمنح ترخيص التشغيل، ومزاولة النشاط (إعداد وتجهيز وعرض وبيع الحلويات).

مادة (٤): الموقع والمساحة

٤ - ١) الموقع:

يرُاعى كل ما ورد بالبند (١-٤) الموقع من المادة (٤) الموقع والمساحة في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

٤ - ٢) المساحة:

أ. لا تقل المساحة الكلية للمحل عن الحد الأدنى الموضح في البوابة الإلكترونية للوزارة، بحيث تسمح بمزاولة النشاط دون إعاقة أو تزاحم في المعدّات والتجهيزات أو العاملين، مع وجود انسياب وسهولة في العمليات التي تتم في المحل.

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

مادة (٥): المبني

٥ - ١) تصميم وإنشاءات المبني:

يجب مراعاة كل ما ورد بالبند (١-٥) تصميم وإنشاءات المبني من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

٥ - ٢) مواد البناء والتشطيب:

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

٣ - ٥) الأراضي:

يجب مراعاة كل ما ورد بالبند (٣-٥) الأراضي من المادة (٥) المبني في لائحة



لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات إعداد وتجهيز وبيع الحلويات

الاشتراطات الصحية العامة ل محلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٤ - ٤) طرق و ممرات السير الداخلية (محلات إعداد وتجهيز الحلويات):
يُراعى ما ورد بالبند (٤ - ٥) طرق و ممرات السير الداخلية من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة ل محلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٥ - ٥) الجدران:

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

(٦ - ٥) الأسقف:

يجب مراعاة كل ما ورد بالبند (٥ - ٦) الأسقف من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة ل محلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٧ - ٥) النوافذ (في حال وجودها):

يجب مراعاة ما ورد بالبند (٧ - ٥) النوافذ (في حال وجودها) من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة ل محلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٨ - ٥) الأبواب:

يجب أن يُراعى كل ما ورد بالبند (٨ - ٥) الأبواب من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة ل محلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٩ - ٥) الهياكل العلوية (في حال وجودها في محلات الإعداد والتجهيز):
يُراعى ما ورد بالبند (٩ - ٥) الهياكل العلوية (في حال وجودها) من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة ل محلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.



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

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

مادة (٦): المرافق والخدمات

٦ - (١) المورد المائي:

يُراعى كل ما ورد بالبند (١-٦) 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):

يُراعى ما ورد بالبند (٢-٦) إمدادات 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:

يجب مراعاة كل ما ورد في البند (٣-٦) الصرف الصحي من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

٦ - (٤) التوصيلات الكهربائية:

يجب أن يُراعى ما ورد بالبند (٤-٦) 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 بالبند (٥-٦) الإضاءة من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.



٦- (٦) التهوية:

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

٧- (٦) مغاسل الأيدي ودوره المياه (في حال وجودها بمحلات بيع الحلويات):
أ. لا تكون دورة المياه مفتوحة مباشرةً على مكان العمل وتكون مزوّدة بباب ذاتي الغلق، مصنوع من الألمنيوم أو من أي مادة أخرى غير قابلة للصدأ أو التآكل، على أن ترتكب بإحكام، كما تزود الدورة بمروحة شفط وصندوق طرد (سيفون) وحوض لغسل الأيدي.

ج. أن تزود دور المياه بحاوية نفايات وصابون سائل ومناشف ورقية عالية الامتصاص أو محقّفات أو كلّيّها.

د. أن تكون بها حوض مخصص لغسل الأيدي، مزود بصنوبر من النوع الذي يعمل بالاستشعار عن بعد أو بالقدم أو بالركرة أو بالمرفق، على أن يكون إمداد الماء يضغط ودرجة حرارة كافية.

٥. مراقبة مطهّرات اليد بانتظام، لتأمين التركيز المناسب لتأكيد الفعالية.

و. وضع ملصقات إرشادية (أغسل يديك) فوق مغسلة الأيدي ومكان العمل، حيثما كان ذلك مناسياً.

ز. توفير مكان مناسب لتغيير ملابس العاملين، على أن يُزود بالخزائن المغلقة.



٦ - ٨) دورات المياه ومجاسل الأيدي وأماكن الاستحمام وأماكن تغيير الملابس واستراحة العاملين (محلات إعداد وتجهيز الحلويات):

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

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

ب. أن تقع مجاسل الأيدي المناسبة والمصنفة جيداً داخل وخارج مناطق معالجة الأغذية.

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

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

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

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



- ز. لا تكون المراحيض مفتوحة مباشرةً على المناطق التي يتم فيها تحضير وتجهيز وتعبئه وتغليف وتخزين المواد الغذائية بكافة أنواعها المختلفة، أو تخزين مواد تعبئتها، أو أي مواد ذات علاقة بمنتجات المحل.
- ح. فصل المراحيض عن مغاسل الأيدي بأبواب ذاتية الغلق مصنوعة من الألمنيوم أو من أي مادة أخرى غير قابلة للصدأ، على أن ترتكب باباً حاكماً ويزود كل مرحاض بمرحطة شفط وصندوق طرد (سيفون) وحوض لغسل الأيدي.
- ط. يكون موقع المراحيض ملائماً ويمكن الوصول إليها بسهولة من قبل جميع العاملين، وفي كل ساعات العمل.
- ي. توفير أماكن مناسبة لتغيير ملابس العاملين بأعداد كافية، وفي موقع ملائمة بعيدة عن أماكن معالجة المواد الغذائية، وتكون مزودة بخزائن أو غيرها من المراقب المناسبة لتخزين متعلقاتهم الشخصية.
- ك. المكان المخصص لقيام العاملين بتناول الأغذية والمشروبات، يجب أن يتم تحديد موقعه بما يحافظ على سلامة المواد الغذائية، والمعدات والأدوات ذات الاستخدام لمرة واحدة من التلوث.
- ل. تكون جميع مراافق الصحة الشخصية سهلة التنظيف، وجيدة التهوية والإضاءة.
- ٦ - ٩) التخلص من النفايات:**
يجب مراعاة ما ورد بالبند (٨-٦) التخلص من النفايات من المادة (٦) المراافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية ذات العلاقة بالصحة العامة.



مادة (٧): أقسام المحل

لضمان انسانية المراحل التي تتم في محلات إعداد وتجهيز وبيع الحلويات وتجنبًا للتلوثها وحجم العمل وعدد المرتادين لهذه المحلات، تقسم إلى الأقسام الموضحة في الجدول الآتي على حسب نشاطها:-

الاقسام	نشاط المنشأة
قسم الإدارة والمحاسبة (أ، د، هـ) + خط الإنتاج + قسم استقبال المواد الخام + مستودع المواد الأولية + قسم التعبئة والتغليف + صالة العرض والبيع + مستودع المنتجات النهائية + المختبر+قسم غسل المعدات.	محلات إعداد وتجهيز الحلويات
قسم الإدارة والمحاسبة (أ، ب، ج، د، هـ) + مستودع المواد الأولية (ب، ج، د) + قسم التعبئة والتغليف (أ، ج) + صالة العرض والبيع + مستودع المنتجات النهائية (أ).	محلات بيع الحلويات

١. مكان الإدارة والمحاسبة:

- أ. يكون مزودًا بعده كافٍ من المقاعد المريحة المصنعة من مواد قوية التحمل غير ممتصة وتكون مقاومة للماء والصدأ، وغير تالفة وذات أسطح ملساء، ليسهل تنظيفها.
- ب. يكون مزودًا بكاونتر من البناء مغطى سطحه بالرخام قطعة واحدة من النوع السميكي أو ما ماثله، وبميزان أو أكثر حسب حاجة العمل.
- ج. يكون مزودًا بعده كافٍ من الأدوات والمعدات المستخدمة في عمليات الوزن والتعبئة والتغليف.
- د. مؤثثًا بالتجهيزات (المكاتب، والخزائن،...) الالزام لإدارة محلات الإعداد والتجهيز واستقبال الموردين والزبائن وغيرهم.
- هـ. يُراعى عدم تعرّض الحلويات أثناء استلامها للعوامل الجوية، مثل: أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار، أو الملوثات البيئية، مثل: (الدخان والأتربة والحشرات والقوارض).
- و. وضع ملصقات لا تقل عن (١٠ سم × ١٥ سم) في أماكن مناسبة مكتوب عليها "ممنوع التدخين".



٢. قسم استقبال المواد الخام (الأولية):

- أ. يقع في مقدمة المحل وله باب مستقل ومجهّز بميزان استقبال ومجموعة من الأدوات والمعدّات، مثل: طاولات الفرز وخلافه حسب حاجة العمل.
- 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 تعرض المواد الخام أثناء استلامها للعوامل الجوية، مثل: أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار، أو الملوثات البيئية، مثل: الدخان والأتربة والحشرات.

٣. خط الإنتاج:

- أ. يُزوّد بالمعدّات والأدوات والتجهيزات الازمة للقيام بتجهيز إعداد كافة الحلويات حسب حاجة العمل.
- ب. الإلتزام بمتطلبات التصنيع الجيد من درجة حرارة ورطوبة وتهوية وغيرها، وكذلك بالمعايير الصحية الجيدة خلال خط الإنتاج.
- ج. يُزوّد بمعايس الأيدي المجهّزة وحاويات نفاثات.
- د. يُزوّد بمرشحات (فلاتر) ضغط تحتوي على عدد من الشمعات لتنقية المياه المستعملة.
- هـ. يُزوّد بفرن على شكل نفق، لتسوية قطع العجين المشكلة، على أن يحتوي على سير معدني يتم التحكم في سرعته، لضبط زمن ودرجة حرارة التسوية.
- وـ. يكون المصدر الحراري للفرن الكهرباء أو الغاز الطبيعي ويمنع استخدام أي مواد وقود أخرى.
- زـ. يُزوّد الفرن بمدخنة بقطر مناسب خارج مبني المنشأة وبارتفاع أعلى مباني المنشأة بمترین.
- حـ. يكون مجهّزاً بمراوح شفط ذاتية الغلق أو مثبت عليها شبك معدني ضيق غير قابل للصدأ.



ط. أن تكون نهاية فرن التسويق متصلة بسير تهوية وتبrier الحلويات، على أن يكون بطول مناسب ويتمكن التحكم في سرعته، لضبط زمن التهوية. ي. تُكسى جدرانه بالكامل ببلاط القيشاني أو السيراميك الأبيض اللون. ك. يُزود بموقد، لتسوية الحلويات التي تحتاج القلي في الزيت، على أن يعمل بالكهرباء أو الغاز الطبيعي ويعمل استخدام أي مواد وقود أخرى، ويستخدم وعاء مصنوع من معدن غير قابل للصدأ متين، أملس، لتسهيل عملية التنظيف.

ل. يجب اتباع الممارسات السليمة لحفظ زيوت القالي بحيث تبقى: ١. صافية اللون.

٢. ذات طعم ورائحة مقبولة.

٣. خالية من الدخان والرغوة.

٤. خالية من الجزيئات المحروقة.

م. في حالة أصناف الحلويات المحسوسة أو المغطاة بالكريمة أو الشوكولاتة وغيرها لا بد من توافر التجهيزات الآتية:

١. مكان مستقل لتحضير وتجهيز خلطات الحشو والتغطية، يكون مُزوداً بخفاقة كهربائية وأجهزة الحشو والتغطية، والتي تكون متصلة بنفق، لتبrier الحلويات بعد التغطية وقبل التعبئة.

٢. يجب توفير مكان لتصنيع الشوكولاتة المستخدمة، سواءً في الحشو أو التغطية يشمل خلاطاً للخامات المختلفة: (الشوكولاتة المرة والسكر واللحليب وزبدة الكاكاو ومواد الاستحلاب والفانيليا) وأجهزة للتنعيم وخزان لحفظ الشوكولاتة السائلة مُزود بوسيلة للتسخين ومقلب.

٤. مستودع المواد الأولية:

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

أ. **مستودع المواد الخام:** لتخزين كافة المواد الغذائية، سواءً التي لا تحتاج إلى درجة حرارة خاصة وتُخزن في درجة حرارة الغرفة (٢٥°C)، أو



- التي تحتاج إلى تبريد (٤ °م)، أو التي تحتاج إلى تجميد (١٨ °م).
- ب. مستودع تخزين مواد التعبئة والتغليف:** ويكون مجهزاً بخزائن محكمة الغلق وأرفف لهذا الغرض.
- ج. مستودع مستقل:** ويكون محدداً بواسطة فواصل ثابتة أو متحركة، لتخزين مواد التنظيف والتطهير وأدوات النظافة في خزائن محكمة الغلق، مع وضع ملصق إرشادي، لتعريف المكان لجميع العاملين.
- د. مستودع تخزين قطع الغيار:**
١. تخزين جميع قطع الغيار الملائمة للأغذية في بيئة نظيفة غير ملامسة للأرض.
 ٢. التخلص من الأحزمة أو السيور الناقلة المستعملة والمتسخة ولا تخزن لاستخدامها في المستقبل.
 ٣. حفظ مواد التزييت المسموح باستخدامها في المنشآت الغذائية بطريقة صحيحة، لمنع تلوثها.
- ٥. قسم التعبئة والتغليف،** ويكون:
- أ. مجهزاً بأجهزة ومعدات للتعبئة والتغليف الآلية أو النصف آلية أو اليدوية حسب الطاقة الإنتاجية والتعبئة والتغليف اليدوية في محلات البيع، وبعدد كافٍ من الموازين ومواد التعبئة والتغليف وخلافه حسب حاجة العمل.
 - ب. أن يكون سطح طاولات التعبئة والتغليف من الرخام الأملس قطعة واحدة أو من الصلب غير القابل للصدأ الحالي من اللحامات، ليسهل تنظيفه وتطهيره.
 - ج. الالتزام بمتطلبات التصنيع الجيد من درجة حرارة ورطوبة وتهوية وغيرها، وكذلك بالمارسات الصحية الجيدة.
- ٦. قسم غسل المعدات:**
- أ. يُفصل عن قسم التجهيز وإعداد العجين بأبواب مروحة.
 - ب. يمنع منعاً باتاً غسل المواد الغذائية أو أيدي العاملين في الأحواض



المخصصة لهذا القسم.

ج. تجفيف جميع المعدّات بعد تنظيفها وتطهيرها بمناشف ورقية عالية الامتصاص أو أجهزة الهواء الساخن، ومن ثم توضع في الخزائن المخصصة لهذا الغرض المزودة بأرفف معدنية غير قابلة للصدأ، على أن يتم شطفها قبل الاستعمال مباشرةً.

٧. صالة العرض والبيع:

أ. تكون مزوّدة بعدد كافٍ من الأرفف والأدراج المصنّعة من مواد غير قابلة للصدأ، مثل: الألمنيوم، أو من الزجاج عالي التحمل، ويفصل منعاً باتاً استخدام الخشب.

ب. توفير أغطية من الزجاج أو من البلاستيك الشفاف على الأدراج.

ج. توفير ثلاجة عرض أفقية ورأسيّة أو أكثر ذات واجهة زجاجية، لعرض المنتجات الحساسة التي يدخل البيض والكريمة والشوكولاتة في صناعتها أو لعرض الشوكولاتة، على أن تكون درجة حرارتها ما بين (١ ° م إلى ٤ ° م)، وتكون مرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ، ومزوّدة بجهاز لقياس درجة الحرارة، يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب بحيث يسهل قراءته.

د. تكون مجهّزة بفترينات زجاجية ذات ضلّاف متحركة بالانزلاق في مجاري من الحديد أو الألمنيوم، مع مراعاة أن تكون مغلقة باستمرار.

ه. تكون مزوّدة بكاونتر من البناء مغطى بالرخام قطعة واحدة من النوع السميك الأملس أو ما ماثله.

و. تكون مجهّزة بعدد كافٍ من الموازين المصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، ومجموعة من الأدوات حسب حاجة العمل.

ز. تكون مزوّدة بخزانة، لحفظ مواد التعبئة والتغليف.

ح. أن يكون منفذ العرض والبيع (صالة) مفصولة عن مكان الإعداد والتجهيز بفواصل زجاجي يتحقق فيه ما ورد في مادة (١٣) فوacial زجاجية في لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها.



ط. يعرض فيه منتجات المحل فقط ولا يسمح بتوزيع وتسويقه هذه المنتجات للغير.

٨. مستوى المنتجات النهائية:

أ. يكون مجهزاً بثلاجة تبريد أو أكثر تتراوح درجة حرارتها ما بين (١ °م إلى ٤ °م)، وتكون مرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ، ومزودة بجهاز لقياس درجة الحرارة يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب، بحيث يسهل قراءته.

ب. يقع في نهاية المحل ويكون مخصصاً لتخزين المنتجات النهائية المعدّة للبيع والتوزيع، على أن تُطبّق فيه كافة الاشتراطات العامة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية.

ج. يُزود بروافع كهربائية لنقل المواد المنتجة إلى سيارات الشحن، مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال.

د. عدم تعرض المنتجات للعوامل الجوية، مثل: أشعة الشمس المباشرة والأمطار، أو الملوثات البيئية المختلفة، مثل: الدخان والأتربة والحشرات.

٩. المختبر (في حالة وجوده):

أ. يجهز المختبر بالأجهزة والأدوات الازمة لسحب العينات وإجراء اختبارات الجودة (ميکروبیولوجیة أو کیمیائیة ...)، على أن يعمل به أشخاص مؤهلون ومدربون ذوو خبرة في مجال التحاليل المختبرية.

ب. فحص المواد الأولية، لتحديد مدى مطابقتها للمواصفات القياسية المعتمدة لكل نوع.

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



مادة (٨): التجهيزات

التجهيزات	نشاط المنشأة
من البند (١٦ إلى ١)	محلات إعداد وتجهيز الحلويات
البنود (١، ٢، ١٧، ١٦، ١٤، ٩)	محلات بيع الحلويات

١. تكون الخامات المستخدمة في تصنيع الأواني، وأسطح المعدّات التي تتلامس مع الحلويات لا تسمح بانتقال المواد الضارّة بالصحة إلى الأغذية، كما لا تسمح باكتساب الحلويات أي لون أو طعم أو رائحة.
٢. تُصمّم الأواني وأسطح المعدّات التي تتلامس مع الحلويات، بحيث تكون آمنة وعالية التحمل، ومقاومة للتأكل، وغير ماصة، ذات وزن وسمك مناسبين، لمقاومة عملية الغسيل المتكرر يتم تশطيبها بما يوفر سطحاً ناعماًً أملساًً سهل التنظيف، وكذلك تكون مقاومة للحفر، والقطع، والصدوع، والخدوش، والحزوز، والتشوه، والتحلل، وذلك في ظل ظروف التشغيل العادمة.
٣. تكون الأسطح متعددة الاستخدام التي تتلامس مع الحلويات ملساء وخالية من الكسور، والحواف المفتوحة، والقطوع، والزيادات، والحفر، وخالية من الزوايا الحادة، يتم تشطيبها بحيث تكون أماكن اللحام والوصلات ملساء، ويسهل الوصول إليها، للقيام بعملية التنظيف والتفتيش.
٤. تُصمّم وتُصنّع المعدّات التي تتطلب مواد التزييت، بحيث لا يمكن لمواد التزييت من التسرب أو التساقط إلى داخل الحلويات، وعلى الأسطح التي تتلامس مع الحلويات.
٥. معدّات تجميد وتبريد وتسخين المواد الغذائية ومعدّات الاحتفاظ بالبرودة أو السخونة للمواد الغذائية تكون كافية من حيث العدد والقدرة للمحافظة على درجات حرارة المواد الغذائية.
٦. المعدّات المستخدمة في عمليات تحتاج إليها المواد الغذائية الأولى، لتصنيع



- الحلويات بجميع أنواعها وأشكالها وأحجامها، تكون كافية من حيث العدد وكفاءتها للغرض المصممة من أجله.
٧. يجب أن يتم وضع المعدّات وفقاً لإرشادات وتعليمات الشركة المصنعة بحيث:
- أ. تسمح بإجراء عمليات الصيانة والتنظيف بشكل ملائم.
 - ب. تجعلها تعمل بشكل يتطابق مع وجهة استعمالها المقصودة.
 - ج. تُسهل اعتماد الممارسات الصحية الجيدة، بما فيها المراقبة.
 - ٨. المعدّات التي يتم تنظيفها في مكانها، تُصمّم وتُصنّع بحيث:
 - أ. تمر محاليل عملية التنظيف والتطهير من خلال نظام ثابت، وتتلامس مع كل الأسطح الداخلية التي تتلامس مع الحلويات.
 - ب. يكون نظاماً ذاتي الصرف، أو له القدرة على تصريف محاليل التنظيف والتطهير تماماً.
 - ج. المعدّات التي يتم تنظيفها في مكانها والتي لم يتم تصميمها بحيث يمكن فكها عند القيام بالتنظيف، يجب تصميمها بحيث توفر أماكن تسمح بالتفتيش، للتأكد من أن كل الأسطح الداخلية التي تتلامس مع الحلويات من خلال النظام المغلق يتم تنظيفها بكفاءة.
 - ٩. توفير جميع الأوعية والمعدّات المستخدمة في كافة مراحل التعبئة والتغليف بالأعداد الكافية والكفاءة العالية.
 - ١٠. توفير عدد كافٍ من الأحواض ثلاثة الأقسام، للقيام بعملية الغسيل اليدوي للأدوات والمعدّات بخطواتها الثلاثة: (الغسيل، والشطف، والتطهير)، على أن تكون درجة حرارة المياه لا تقل عن (٧٧°C)، وتزود بحامل أو وعاء يسمح بالغمر الكلي للمعدّة أو الآنية داخل المياه الساخنة.
 - ١١. توفير أجهزة الفحص والرقابة، مثل: أجهزة قياس درجات الحرارة ودرجات الأُس الهيدروجيني وصلاحية زيوت القلي وغيرها من الأجهزة حسب حاجة العمل، وكذلك وسيلة للكشف عن تركيز محاليل التطهير بمقاييس ملجم / لتر بدقة.



١٢. تكون جميع التجهيزات العلوية (في حالة وجودها)، مثل: الأوناش المعلقة داخل مناطق الإنتاج وأماكن تداول المواد الغذائية تم تركيبها بطريقة تحول دون تراكم الملوثات المختلفة، على أن تكون سهلة التنظيف، ولا تعوق العمليات التصنيعية.
١٣. تكون سيارات نقل كرتين العبوات من النوع الذي يستخدم الكهرباء أو البطاريات، ويمنع استخدام سيارات الديزل أو البنزين داخل المحل.
١٤. تُزود الثلاجات سواءً في محلات البيع أو الإعداد والتجهيز وأماكن تخزين الدقيق وتحضير وتجهيز الخامات بلمبات للأشعة فوق البنفسجية للتعقيم المستمر، على أن تُنْظَف وتُفْحَص بشكل دوري، للتأكد من الشدة الملائمة لهذه الأشعة، واستبدال اللمبات عند الحاجة.
١٥. يُزود خط الإنتاج بلمبات أشعة فوق بنفسجية تتراوح قوتها بين (٢٠٠٠ إلى ٢٩٥٠ أنجستروم)، لتطهير وتعقيم جو أقسامه باستمرار، على أن تُنْظَف وتُفْحَص بشكل دوري، للتأكد من صلاحيتها واستبدالها عند الحاجة.
١٦. توفير سخان مياه أو أكثر حسب حاجة العمل، على ألا يقل سعة الواحد عن (١٢٠ لترًا).
١٧. وضع لوحة داخل المحل في مكان مناسب وظاهر توضح السعرات الحرارية للوجبات الغذائية، كما توضع مع قائمة الطعام التي يقدمها المحل في مدخل المواقف لتلقي الطلبات الخارجية.
١٨. وضع لوحة داخل المحل مكتوب عليها «يحتاج البالغون إلى ٢٠٠٠ سعر حراري في المتوسط يومياً، وقد تختلف الاحتياجات الفردية من السعرات الحرارية من شخص لشخص»، وعبارة «البيانات التغذوية الإضافية متاحة عند الطلب».

مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايير

يجب أن تُراعى كل البنود الواردة في المادة (٨) التشغيل والصيانة والمعايير في لائحة الاشتراطات الصحية العامة محلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.



مادة (١٠) : الأمان والسلامة

تُراعى كافة البنود الواردة في المادة (٩) الأمان والسلامة في لائحة الاشتراطات الصحية العامة ل محلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.



الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة



مادة (١١): عام الاشتراطات الصحية الخاصة:

مجموعة من الضوابط الإضافية التي يجب توافرها في محلات إعداد وتجهيز وبيع الحلويات التي تقوم بجميع المراحل التصنيعية للحلويات بأنواعها وأشكالها وأحجامها المختلفة وعرضها للبيع، بدءاً من استلام المواد الأولية ومروراً بتجهيز الخامات والخلط والعنج وتشكيل وتقطيع وتسوية الحلويات وانتهاءً بالمنتجات المغلفة والمعبأة والعرض والبيع، بهدف الوصول بهذه المنتجات لدرجة عالية من الجودة والأمان مع خلوّها من العيوب لتكون مطابقة لكافّة الاشتراطات والمعايير الصحية.

مادة (١٢): محلات إعداد وتجهيز الحلويات

(١٢ - ١) المواد الأولية:

أ. الدقيق:

١. يكون نظيفاً وسليماً وآمناً وصالحاً للاستهلاك الآدمي ومطابقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.
٢. يكون محتفظاً بخواصه الطبيعية وحالياً من الترّنّح أو أي طعم أو رائحة أو لون غريب ومن النمو الفطري والحشرات الحية أو أي من أطوارها أو مخلفاتها المرئية بالعين المجردة.
٣. يكون المنتج متجانساً من حيث اللون ونعومة الحبيبات، على أن يكون حالياً من التكتل ومن الشوائب النباتية والحيوانية والمعدنية طبقاً لظروف الإنتاج الجيد.

ب. المواد الأولية الأخرى:

١. يكون الملح المستخدم في العملية التصنيعية نقياً وحالياً من الشوائب من مصدر مأمون ومطابقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.
٢. تكون جميع منتجات الحبوب والبقول المسموح بها، مثل: (السميد، وجنين القمح، وجنين الذرة، ونخالة القمح الغذائية، ودقيق المولت، ومسحوق الشعير، ودقيق الشوفان، ودقيق الأرز، ودقيق الشيلم، ودقيق فول الصويا) مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.



٣. يكون الحليب ومنتجاته المسموح بإضافتهم، مثل: (الحليب السائل والمكثف والمجفف والزبدة والحليب الخض وموكوناته الصلبة والكازين الغذائي والجبن والشرش السائل أو المجفف) مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
٤. تكون جميع التوابل المسموح باستخدامها، مثل: (الزنجبيل والزعفران والفلفل الأسود وحب الهال والكمون والينسون...) مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
٥. تكون جميع الفاكهة والخضار ومنتجاتها، مثل: (الفاكهة المجففة ومبشور جوز الهند ومربيات الفاكهة والخضار الغذائية والبكتين وعجائن الفاكهة) مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
٦. تكون السكريات، مثل: (السكر والجلوكوز السائل وعسل النحل والديس واللاكتوز والسكر محلول)، والنشا الغذائي، مثل: (نشا الذرة ونشا الأرز ونشا البطاطس ونشا التايبوكا ونشا القمح...) ومسحوق الكاكاو ومسحوق البن، الشوكولاتة ومنتجات البيض المسموح بها مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
٧. تكون جميع المواد الرافعة، مثل: (مسحوق الخبز وخميرة الخباز النشطة...)، ومحسنات العجين، مثل: (إنزيم الأميليز...)، والمدعّمات والمغذيّات مثل: (الفيتامينات والمعادن ومركّزات البروتين ودقيق فول الصويا الغذائي) المسموح بها مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
٨. تكون المكسرات، مثل: (الفستق، واللوز، والبندق، وعين الجمل،...) مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
٩. تكون المواد المضافة (مواد ملوّنة ومكّسبات الطعام والرائحة) خاصةً الاصطناعية المصرح باستخدامها مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة بكل نوع.

١٢ - (٢) تخزين المواد الأولية:

- أ. تعرّيف أوعية تخزين المواد الخام على الوجه الصحيح لحفظها على سلامة



- هـ. هذه المواد وتتبعها.
- بـ. تخزين جميع أصناف المواد الغذائية بعيداً عن التعرض للحشرات والقوارض ومصادر التلوث الأخرى، على أن تحفظ بطريقة صحية، سواءً عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ °م) أو بالبرودة (٤ °م) أو بالجمد (١٨-٢٥ °م).
- جـ. ترتيب المواد الغذائية داخل الثلاجات، لتجنب التلوث ومنعاً لإتلاف بعضها بعضاً وحسب تاريخ صلاحيتها، على أن يكون دوران المواد الغذائية على قاعدة الوارد أولاً يخرج أولاً.
- دـ. تخزين المواد الغذائية وإخراجها من المستودع بطريقة تمنع التلوث.
- هـ. تخزين المواد الغذائية منفصلة عن الأرض على منصات التحميل أو على أواح فاصلة أو حاملات بارتفاع لا يقل عن (٢٠ سم) من سطح الأرض، وعلى بُعد من الجدران والأسقف بما لا يقل عن (٤٥ سم)، والحفظ على مساحة كافية بين صفوف المواد الغذائية المخزنة، للسماح بأعمال التفتيش والتنظيف والتهوية البينية.
- وـ. يجب أن تُسهل الوثائق الخاصة بالاستلام أو بطاقات البيان للمُ المنتجات عملية تدوير المخزون بشكل صحيح على قاعدة ما يُخزن أولاً يصرف أولاً.
- زـ. يتم فحص الدقيق والمواد المضافة المسموح باستخدامها بصرياً (ظاهرياً) قبل استعمالها، لاستبعاد التالف والملوث.

١٢ - (٣) تجهيز المواد الأولية:

- أـ. يجب القيام بعملية التنقية للمواد الغذائية التي تحتاج لذلك باستخدام المناخل الآلية، لفصل الشوائب والأتربة أو أي مادة غريبة وغسل حبوب الكاكاو بالماء ومن ثم تُحمص في أفران كهربائية.
- بـ. تكون منطقة التنقية مستقلة تماماً مفصولة بقواعد أو فواصل عن بقية خط الإنتاج، على أن تزود بمعدات ميكانيكية بشفط الهواء الملوث المحمّل بالغبار والأتربة الناتجة، لمنع تسربها وانتشارها في بقية مناطق الإنتاج.
- جـ. يتم وزن الخامات المستخدمة من المواد الغذائية، وتحضر كل منهم حسب الطريقة المعمول بها.



لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات إعداد وتجهيز وبيع الحلويات

٤- إنتاج الحلويات:

- أ. توفير عدد كافٍ من آلات الفرد المزودة بمنظمات لضبط السمك المطلوب للمنتوجات.
- ب. توفر السيور الناقلة التي تنقل البسكويت والكعك والكيك وغيرها إلى آلة التقطيع وبعد ذلك إلى أفران التسوية.
- ج. في حالة الحلويات التي تسوى بالقلي في الزيت يجب التأكد من صلاحية الزيت قبل البدء في عملية التسوية مباشرةً، وعدم رفع درجة حرارة الزيت أو زيادة زمن القلي لتجنب تلف الحلويات.
- د. تبريد الحلويات جيداً قبل تعبئتها لمنع تكثف الرطوبة في داخل العبوة مؤدية إلى نمو الفطريات.
- ه. تزود منطقة الإنتاج بوسائل شفط وتهوية تعمل بكفاءة عالية لمنع انتشار أي رواج غير مرغوب فيها.
- و. في حالة الحلويات المغطاة والمحشوة يجب أن يُراعى عدم تعرض خلطات الحشو والتغطية للتلوث الميكروبي لمنع فساد وتلف المنتوجات.
- ز. إتباع الممارسات التصنيعية الجيدة والممارسات الصحية الجيدة أثناء عمليات الإنتاج المختلفة خاصةً التجهيز والخشوة والتغطية والتبريد للمنتوجات.

٥- مواصفات الحلويات:

أ. الكيك:

١. يكون المنتج ذات لون وقوام ونكهة مميزة لنوع الكيك خالياً من التراثنخ ومن الطعم والرائحة غير المرغوب فيهما ومن المُحلّيات الاصطناعية ومن المواد الغربية والضاربة والسمّاء.
٢. يكون المنتج خالياً خلواً تماماً من مُنتجات الخنزير أو مشتقاتها و خالياً من الدهون الحيوانية ما عدا دهن الحليب ومن النموذجات الفطرية والحشرات الكاملة وأجزائها.
٣. لا تقل نسبة الفاكهة عن (٧٪) بالوزن في حالة الكيك بالفاكهة، وأن تتراوح نسبة الرطوبة في جميع أنواع الكيك بين (٢٤ - ١٨٪).



ب. الحلوى الطيرية:

١. تكون ذات لون مناسب وشكل منتظم غير متميزة أو ملتصقة ببعضها أو بالغلاف الخارجي وذات طعم مقبول ومميز للصنف خالية من الترّنّخ والرائحة غير المرغوبية.
٢. تكون خالية من النموات الفطرية والحشرات الكاملة أو أجزائها.
٣. تكون خالية خلواً تماماً من منتجات الخنزير أو مشتقاتها ومن المواد الغريبة والإيثانول.
٤. في حالة الأصناف المحشوة تكون نسبة الحشو في حدود (٢٠٪) والشوكولاتة في حدود (٣٠٪) عند تغطية المنتج بالشوكولاتة.

ج. الحلوى الهمامية (الجيلية):

١. تكون ذات طعم مقبول ورائحة مميزة خالية من الترّنّخ والروائح غير المرغوبية.
٢. تكون خالية خلواً تماماً من منتجات الخنزير أو مشتقاتها والإيثانول وال محلّيات الاصطناعية والمواد المالة ومن المواد الغريبة والحشرات الكاملة وأجزائها وفضلات القوارض.
٣. تكون ذات لون مناسب وشكل منتظم وغير ملتصقة ببعضها أو بالغلاف الخارجي، وأن تترواح نسبة الرطوبة بين (٢٢ - ٣٠٪).

د. الحلوى الشرقية:

١. تكون ذات طعم مقبول ومميز للصنف وذات لون مناسب وشكل منتظم غير متميزة أو ملتصقة ببعضها أو بالغلاف الخارجي نظيفة خالية من الترّنّخ والرائحة غير المرغوبية.
٢. تكون خالية خلواً تماماً من منتجات الخنزير أو مشتقاتها والإيثانول والمواد الغريبة والحشرات الكاملة وأجزائها.

هـ. الملبس:

١. أن يكون المنتج ذات طعم ورائحة مميزة وشكل وحجم متناسق، وأن يكون خالياً من النموات الفطرية والفساد وأي طعم غير مرغوب به.



لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات إعداد وتجهيز وبيع الحلويات

٢. لا تزيد نسبة الرطوبة على (٣٥٪) كحد أقصى ولا تزيد نسبة الرطوبة في المكسرات المستخدمة عن (٨٪).

٣. لا تزيد نسبة الدقيق في حالة إضافته على (١٥٪) وأن يكون المنتج خالياً من بودرة التلك.

٤. لا تزيد نسبة السكر في المنتج عن (٢٪) وزناً لوزن وأن يكون المنتج خالياً من المحليات الاصطناعية، مثل: (السكاريين والدولسين والسيكلامات...).

٥. دروبس - مصاصة أطفال:

١. أن يكون المنتج بلون وشكل وحجم مرغوبين وذا مظهر وطعم سائغين ونكهة جيدة وحالياً من المواد الغريبة والضارّة والسامّة وحالياً من المحليات الاصطناعية، وألا يكون المنتج ملتصقاً بخلافه وأن يكون حالياً من التزّنخ والنموات الفطرية.

٢. لا تزيد نسبة الرطوبة عن (١٠٪) ويكون سطح الدروبس أملساً صافياً أو مطبوعاً وممزوجاً بالهواء.

٦. الشوكولاتة:

١. تكون متجانسة وذات طعم ولون ورائحة مميزة وحالية من التزّنخ والرائحة غير المرغوبه والمواد الغريبة والشوائب والإيثانول ومن المواد الملونة الاصطناعية وألا تزيد نسبة الرطوبة بها عن (٣٪).

٢. تكون خالية خلواً تماماً من منتجات الخنزير أو مشتقاتها ومن الدهون الحيوانية أو مشتقاتها (ما عدا دهن الحليب).

٦ - ٦) مواد التعبئة والتغليف:

تستخدم عبوات ومواد تغليف مختلفة مناسبة لتعبئة وتغليف الحلويات بجميع أنواعها وأشكالها وأحجامها المصرح بإنتاجها في الترخيص الممنوح، على ألا تتعارض مع المواصفات القياسية المعتمدة الصادرة الخاصة بالعبوات المستخدمة

في تعبئة المواد الغذائية، والتي يجب أن يتتوفر بها ما يلي:

أ. تُصنّع من مواد غير ضارة بالصحة، على أن تكون نظيفة جافة محكمة الغلق.

ب. تكون جديدة لم يسبق استعمالها ذات شكل جذاب تكفل حماية المنتجات من



- حدوث أي تغير في خواصها أو صلاحيتها للاستهلاك الآدمي.
- ج. أن تكون العبوات مصنوعة من مادة مناسبة لا تؤثر على خصائص جودة المنتج وسلامة التداول ولا تسبب تلوثه أو نفاذ الدهن من الحلويات إلى مواد التعبئة تحت ظروف التخزين والنقل والتداول.
- د. تعبأ العبوات والمغلفات في كراتين مناسبة ونظيفة وسليمة.
- ه. تكون غير منفذة وغير ماصة لبخار الماء أو الروائح أو الغازات متينة تحمل ظروف النقل والتخزين والتداول، دون أن يحدث لها أي ضرر ميكانيكي جراء ذلك.
- و. أن تكون غير مضالة للمستهلك ولا تسبب أي تلوث للبيئة بعد استعمالها.
- ز. في حالة الطباعة عليها من الخارج، يجب أن تكون الأخبار المستخدمة ثابتة وغير قابلة للإزالة، ولا يحدث نفاذ للألوان من الخارج للداخل.
- ح. أن يتناسب حجم العبوة مع حجم أو كمية المادة المعبأة وألا تكون بشكل صيدلاني.

(١٢) التعبئة والتغليف:

- أ. تتم عملية التعبئة والتغليف بطريقة آلية أو نصف آلية أو يدوية، على أن تكون جميع الأدوات والمعدات المستخدمة والأسطح التي تلامس المواد الغذائية نظيفة وجافة وفي حالة جيدة باستمرار وغير قابلة للصدأ، ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.
- ب. ضرورة فصل تعبئة وتغليف المواد الغذائية المختلفة الخصائص بعضها عن بعض.
- ج. وضع قائمة بأنواع المواد الغذائية المعبأة والمغلفة في مكان واضح بال محل.

(١٢) بطاقة البيانات:

- توضع بطاقة بيان على عبوات وأغلفة الحلوى، على أن تكون مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة موضحاً بها كافة البيانات منها ما يلي:-
- أ. اسم الغذاء: حلوى طرية أو شرقية...
- ب. صنف الحلوى.



لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات إعداد وتجهيز وبيع الحلويات

- ج. المواد المضافة في حالة استخدامها.
- د. البيانات الغذائية (إذا كانت مساحة الأغلفة لا تسمح فتكتب على العبوة الحاوية).
- ه. ألا توضع على العبوات أو أغلفة الحلوي رسومات أو صور أو عبارات تتنافى مع القيم الدينية والأخلاقية.
- و. في حالة الحلوي الهمامية أو غيرها التي يدخل فيها الجيلاتين يوضح مصدر الجيلاتين المستخدم و بلد المنشأ.
- ز. إرشادات الاستخدام والحفظ والنقل والتخزين.
- ح. مدة الصلاحية والجهة المصنعة.
- (٩ - ٦) تخزين ونقل المنتج النهائي:**
- أ. يتم تخزين المنتجات المعبأة بطريقة تتوافق مع متطلبات التخزين الجيد، حيث تكون درجة حرارة التخزين (٢٥ °م) أو (٤ °م) أو (١٨ °م) حسب نوع المادة الغذائية.
- ب. تتوفر في المستودعات التهوية والإضاءة والنظافة الجيدة، على أن تطبق جميع الاشتراطات الصحية العامة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية.
- ج. أن يتم النقل والتخزين بوسائل تحمي المنتج من التلف الميكانيكي والفساد.
- د. أن يتم النقل بوسائل مناسبة لم يسبق استخدامها في نقل أي مواد سامة أو ضارة بالصحة.
- ه. كتابة اسم المحل وعنوان ورقم هاتفه وعلامته التجارية عليها.
- و. يكون جميع العاملين عليها حاملين لشهادات صحية سارية.
- مادة (١٣) : محلات عرض وبيع الحلويات**
- (١٣ - ١) استلام الحلويات:**

يشترط أن تكون جميع أصناف الحلويات خالية من علامات التلف والفساد وصالحة للاستهلاك الآدمي، ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل صنف، وبالتالي تتوافر فيها الضوابط الآتية:-

١. تكون المنتجات ذات لون وقماش ونكهة مميزة لكل نوع، خالية من الترنيخ ومن



- الطعم والرائحة غير المرغوب فيها.
٢. تكون المنتجات خالية خلواً تماماً من منتجات الخنزير أو مشتقاتها.
 ٣. تكون المنتجات خالية من المحليات الاصطناعية ومن المواد الغريبة والضارّة والسمّاء.
 ٤. تكون المنتجات خالية من النموات الفطرية والحشرات الكاملة وأجزائها وفضلات القوارض.
 ٥. تكون المنتجات ذات شكل منظم وغير متميّعة أو ملتصقة ببعضها أو بالغلاف الخارجي.

(١٣) - (٢) التعبئة والتغليف:

- أ. تكون العبوات والمواد المستخدمة في التعبئة والتغليف من مواد مصرح بها صحّياً غير منفذة للرطوبة ومحكمة الغلق، وليس لها تأثير على الحلويات أو تسبّب تلوثها.
- ب. توضع الحلويات المغلفة في حاويات مناسبة مقاومة للرطوبة تحقق حمايتها من التلوث أثناء التداول أو التخزين، على أن تكون محتويات الحاوية الواحدة من الحلويات متماثلة في الحجم والوزن.
- ج. تكون البيانات الآتية على العبوات أو الأغلفة من الخارج بصورة واضحة (باللغة العربية بجانب أي لغة أخرى) وبخبر ثابت غير قابل للمحو وغير ضار بالصحة:
 - اسم الغذاء: حلوي طرية أو جافة أو شرقية...
 - صنف الحلوي.
 - المواد المضافة في حالة استخدامها.
 - البيانات الغذائية (إذا كانت مساحة الأغلفة لا تسمح فتكتب على العبوة الحاوية).
 - ألا توضع على العبوات أو أغلفة الحلوي أي رسومات أو صور أو عبارات تتنافى مع القيم الدينية والأخلاقية.
 - في حالة الحلوي الهمامية أو غيرها والتي يدخل فيها الجيلاتين، يوضّح



لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات إعداد وتجهيز وبيع الحلويات

مصدر الجيلاتين المستخدم و بلد المنشأ.

- إرشادات الاستخدام والحفظ والنقل والتخزين.

- مدة الصلاحية والجهة المصنعة.

د. تكون العبوات جديدة لم يسبق استعمالها، ذات شكل جذاب تكفل حماية المنتجات من حدوث أي تغير في خواصها أو صلاحياتها للاستهلاك الآدمي.

٣ - (٣) النقل:

أ. أن تكون وسيلة النقل مبردة ميكانيكيًا عند درجة حرارة تتراوح ما بين (صفر م° إلى +٤ م°) عند نقل الحلويات الحساسة، ولا تزيد درجة الحرارة على (٢٥ م°) عند نقل أصناف الحلويات الأخرى.

ب. أن تكون أسطح وسيلة النقل التي تلامس عبوات الحلويات مقاومة للتآكل، وملساء وسهلة التنظيف.

ج. أن تكون وسيلة النقل نظيفة وجافة، ولم يسبق استخدامها في نقل أي مادة أخرى خلاف الحلويات.

د. يكتب على جانبي وسيلة النقل اسم المنتج وعنوانه ورقم هاتقه وعلامة التجارية.

ه. يمنع منعاً باتاً استخدام وسيلة نقل مكشوفة لنقل الحلويات.

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 حركة السير.

ح. تزود أبواب وسيلة النقل المبرد بستائر بلاستيكية للمحافظة على ثبات درجة حرارة الحلويات داخل حيز وسيلة النقل.

٤ - (٤) التخزين:

أ. أن يتم التخزين بوسائل تحمي المنتجات من التلف الميكانيكي والفساد.

ب. ألا تخزن الحلويات التي تحتاج إلى تبريد بكميات تزيد على الطاقة التخزينية للثلاجات المستخدمة لذلك.



ج. إبعاد الثلاجات عن أي مصدر حراري، وعدم فصل التيار الكهربائي عنها لأي سبب من الأسباب طالما كانت مُحملة بالحلويات، وتجنب التذبذب في درجة حرارة الثلاجات.

د. تخزين جميع أصناف الحلويات بعيداً عن التعرض للحشرات والقوارض ومصادر التلوث الأخرى، على أن تحفظ بطريقة صحية، سواءً عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ °م) أو بالتبريد عند درجة حرارة ما بين (١ °م إلى ٤ °م).
ه. ترتيب الحلويات داخل الثلاجات، لتجنب التلوث ومنعاً لإلتلاف بعضها بعضاً وحسب تاريخ صلاحيتها، على أن يكون دوران أصناف الحلويات على قاعدة الوارد أولاً يخرج أولاً.

و. تخزين الحلويات وإخراجها من أماكن حفظها بطريقة تمنع التلوث.
ز. تخزين الحلويات منفصلة عن الأرض على منصات التحميل أو على الواح فاصلة أو حاملات بارتفاع لا يقل عن (٢٠ سم) من سطح الأرض، وعلى بُعد من الجدران والأسقف بما لا يقل عن (٤٥ سم)، والحفاظ على مساحة كافية بين صفوف الحلويات المُخزنة، للسماح بأعمال التفتيش والتنظيف والتهوية البينية.

ح. يجب أن تُسْهَل الوثائق الخاصة بالاستلام أو بطاقة البيان للمُنتَجات عملية تدوير المخزون بشكل صحيح على قاعدة ما يُخْزَن أولاً يصرف أولاً.

١٣ - (٥) العرض والبيع:

أ. يمنع منعاً باتاً عرض وبيع حلويات تظهر عليها علامات التلف والفساد أو تَغْيِير أحد خصائصها الحسية (لون، وطعم، ورائحة، وقوام، ...)، ويجب أن تكون هذه الحلويات صالحة للاستهلاك الآدمي طبقاً للمواصفات القياسية المعتمدة لكل صنف.

ب. تكون جميع أصناف الحلويات غير مُعرَّضة للذباب والحشرات والقوارض والملوثات البيئية المختلفة، مثل: الأتربة والدخان ومصادر التلوث الأخرى.

ج. تعرض الحلويات عند درجة الحرارة المناسبة لكل صنف، سواءً بالتبريد عند درجة حرارة تتراوح ما بين (١ °م إلى ٤ °م) للأصناف الحساسة المحتوية على



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع الحلويات

البيض أو الكريمة أو الشوكولاتة، أو عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ °م) لبقية الأصناف، على أن تعرض داخل فترینات أو كبائن زجاجية. د. أن يتم عرض الحلويات الحساسة بصورة تمنع تكديسها داخل ثلاجات العرض المبرد، حتى لا تتأثر درجة حرارتها مما يؤدي إلى تغير خصائصها ويعرضها للتلف والفساد.

مادة (١٤): النظافة العامة

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

مادة (١٥): التحكم في الآفات

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

مادة (١٦): الترخيص

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

مادة (١٧): سجل الرقابة الصحية

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



الباب الرابع: اشتراطات العاملين



مادة (١٨): رخصة ممارسة العمل

١. يجب حصول العاملين في مجال تداول الأغذية على شهادات من الجهات الصحية المختصة المرخص لها بذلك، تفيد خلوّهم من الأمراض المعدية التي تنتقل إلى الغذاء.

٢. يتم استخراج هذه الرخص بعد إجراء الكشف السريري، والفحوصات الالزمة 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 محلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

مادة (١٩): صلاحية رخصة ممارسة العمل

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

مادة (٢٠): الأمراض المعدية والإصابات

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

مادة (٢١): التثقيف

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

مادة (٢٢): النظافة الشخصية والممارسات الصحية

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

مادة (٢٣): الاحتياطات الخاصة بالزائرين لمحلات إعداد وتجهيز الحلويات

يجب على جميع الزائرين لمناطق معالجة الأغذية التقييد بكل ممارسات متداولى الغذاء، بما في ذلك غسل اليدين وتغطية الشعر وارتداء الكمامات والقفازات، وعدم القيام بأي أنشطة يمكن أن تلوث الأغذية.



الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة



مادة (٢٤): مراقبة تنفيذ اللائحة

تخُص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة في محلات إعداد وتجهيز وعرض وبيع الحلويات.





وزارة الشؤون
البلدية والقروية

Ministry of Municipal & Rural Affairs

رقم الإيداع: ١٤٤٠ / ٥٠٦
ردمك: ٩٧٨-٦٠٣-٨١٦٠-٧٠-١