

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.

وبناء 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

١٤٤٠/٩/١١هـ

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 إعداد وتجهيز وبيع الحلويات

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٨ م





بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ





# لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع الحلويات

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 لمحلات إعداد وتجهيز وبيع الحلويات /

الإدارة العامة لصحة البيئة - إدارة المواد الغذائية - ط ١ - الرياض ، ١٤٤٠هـ

ص : .. سم

ردمك: ١- ٧٠-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

١- البلديات - قوانين وتشريعات - السعودية - الصحة العامة

السعودية أ.العنوان

ديوي ٣٤٢، ٥٣١ ١٤٤٠/٥٠٦

رقم الإيداع: ١٤٤٠/٥٠٦

ردمك: ١- ٧٠-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

## أهداف اللائحة

تنتشر 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 توفّر 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 يُصنّع ويُعرض ويبيع 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، ويوضّح 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، لتتطلع إلى التفاعل معها بإبداء الآراء والمقترحات من خلال موقع الوزارة على الإنترنت:

[www.momra.gov.sa](http://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 العامّة	
٥	مادة (٣): عام	١٩
٦	مادة (٤): الموقع والمساحة	١٩
٧	مادة (٥): المبنى	١٩
٨	مادة (٦): المرافق والخدمات	٢١
٩	مادة (٧): أقسام المحل	٢٥
١٠	مادة (٨): التجهيزات	٣١
١١	مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة	٣٣
١٢	مادة (١٠): الأمان والسلامة	٣٤
١٣	الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة	
١٤	مادة (١١): عام	٣٧
١٥	مادة (١٢): محلات إعداد وتجهيز الحلويات	٣٧
١٦	مادة (١٣): محلات عرض وبيع الحلويات	٤٤
١٧	مادة (١٤): النظافة العامّة	٤٨
١٨	مادة (١٥): التحكم في الآفات	٤٨
١٩	مادة (١٦): الترخيص	٤٨



٤٨	مادة (١٧): سجل الرقابة الصحية	٢٠
	<b>الباب الرابع: اشتراطات العاملين</b>	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
	<b>الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة</b>	٢٨
٥٥	مادة (٢٤): مراقبة تنفيذ اللائحة	٢٩





## الباب الأول: المجال والتعاريف







## مادة (١): المجال

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

## مادة (٢): التعاريف

تطبق بنود هذه اللائحة تلزم معرفة المعاني المبيّنة أمام كل من المصطلحات الآتية:-

### محلات إعداد وتجهيز الحلويات:

كيان نظامي يستعمل لإعداد وتجهيز، وتعبئة، وتخزين خاماته ومُنْتَجَاتِه بمساحة تتناسب مع حجم العمل وكمية الإنتاج للاستهلاك اليومي وتخصيص جزء من المحل لعرض المُنْتَجَاتِ 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 يُصنَّع من محلول سكر في الماء، وتُقسَّم إلى ما يلي:-

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

ب. مُنْتَجَاتِ يعتبر السكر مكوّنُها 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 والسلمسية والدومية وحلوى جوز الهند وغيرها.
٢. الحلوى الطرية، مثل: التوفي والكراميل والمارشملو والفوندان والنودج والملمبن وحلوى عجائن الفاكهة والحلوى الجيلية.





مع بعض الإضافات الغذائية الأخرى حسب الحاجة.

### حلوى جوز الهند (الحمام - اللديدة - قطع جوز الهند المبشور):

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

#### الدومية:

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

#### الحلوى الهلامية (الجيلية):

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

#### حلوى الحمصية والسسمية:

نواتج طبخ خليط من السكر التجاري بنسبة خاصة عند درجة حرارة مناسبة في أواني مُعدّة لذلك، وقد تضاف إليها بعض من مواد الاستحلاب ومكسبات الرائحة المصرح باستعمالها والمضاف إليها بذور السمسم والحمص والفل السوداني، على أن تكون هذه البذور مقشورة ومحمّصة فيما عدا السمسم فيجوز استعماله غير محمّص، وتُشكّل إما على هيئة أقراص أو شرائح أو أصابع أو مكعبات أو محشي أو مناديل.

#### الملبن (حلوى الحلقوم):

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

#### حلوى عجائن الفاكهة:

ناتج طبخ لب الفاكهة مع السكر والجلوكوز والبكتين وحمض الستريك



ومكسبات النكهة، وفقاً لأسلوب التصنيع الجيد.

### الفوندان:

ناتج طبخ السكروز والجلوكوز التجاري مع أو بدون سكر محوّل وماء، ويجوز إضافة مكسبات النكهة والمواد الملونة والمكسرات وقليل من الألبومين أو الجيلاتين أو الجلسرين، وفقاً لأسلوب التصنيع الجيد، حيث يمزج بالهواء ويُشكّل إلى أشكال مختلفة، وقد يُحشى بعبائن الفاكهة أو المرملة.

### الفودج:

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

### المارشميلو:

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

### الكراميلة:

حلوى مصنّعة ذات قوام ليّن ومطاط، ناتجة عن طبخ السكروز والجلوكوز بنسب معينة مع الدهون الغذائية مع مواد مضافة اختيارية، وفقاً للممارسات التصنيعية الجيدة، ثم تبريدها وتشكيلها.

### التوفي:

ناتج طبخ السكروز والجلوكوز بنسب معينة مع الحليب أو مكوّناته أو بعض الدهون الغذائية مع مواد مضافة اختيارية، وفقاً للممارسات التصنيعية الجيدة، ثم تبريدها وتشكيلها.

### الحلوى الطرية:

حلوى ليّنة ومضغية ناتجة عن طبخ السكروز والجلوكوز مع مواد مضافة اختيارية حسب النوع، ووفقاً للممارسات التصنيعية الجيدة.

### دروبس:

حلوى ناتجة عن طعم مزيج مرگّب من السكروز و/أو شراب الجلوكوز 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. الدروبس العادي: المصنّع من المكونات الأساسية مع أو بدون واحد أو أكثر من المكونات الاختيارية دون إضافة أي من الحشوات.  
ب. الدروبس المحشي: الحلوى التي يكون مركزها محشي مع غلاف قاسي يلفها.  
**مصاص الأطفال:**

حلوى السكر الجافة المشكلة بأشكال مختلفة تبعاً للذوق والمحمولة بواسطة حامل يمنع تلامسها مباشرة مع اليد.  
**الملبس:**

الحلوى التي تتكون من جزأين، غلاف خارجي معتم لامع والمتكون من محلول سكري مع أو بدون دقيق وجيلاتين، بالإضافة إلى مكسبات الطعم والرائحة المسموح بها غذائياً، والجزء الداخلي يتكون من المكسرات: (اللوز والفستق والحمص وبذر المشمش الحلو المقشور والفول السوداني)، ويمكن أن يلمع بواسطة زيت البارافين.  
**شوكولاته:**

مُنْتَجَات غذائية متجانسة تُحضّر بطريقة صحية ومناسبة من خلط واحد أو أكثر من مجروش الكاكاو، أو عجينة الكاكاو أو قالب الكاكاو، أو مسحوق الكاكاو شاملاً بما فيه مسحوق الكاكاو منخفض الدهن، وزبدة الكاكاو أو بدائلها، بالإضافة إلى مواد اختيارية مسموح 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:

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

#### (٤ - ٢) المساحة:

أ. ألا تقل المساحة الكلية للمحل عن الحد الأدنى الموضح في البوابة الإلكترونية للوزارة، بحيث تسمح بمزاولة النشاط دون إعاقة أو تزامم في المُعدّات 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): المبنى

#### (٥ - ١) تصميم وإنشاءات المبنى:

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

#### (٥ - ٢) مواد البناء والتشطيب:

يُراعى ما ورد بالبند (٥-٢) مواد البناء والتشطيب من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحللات 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



## لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع الحلويات

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

### (٥ - ٤) طرق وممرات السير الداخلية (محلات إعداد وتجهيز الحلويات):

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

### (٥ - ٥) 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 - ٦) الأسقف:

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

### (٥ - ٧) النوافذ (في حال وجودها):

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

### (٥ - ٨) الأبواب:

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

### (٥ - ٩) الهياكل العلوية (في حال وجودها في محلات الإعداد والتجهيز):

يُراعى ما ورد بالبند (٩-٥) 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):

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

## مادة (٦): المرافق والخدمات

### (١ - ٦) 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.

### (٢ - ٦) 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.

### (٣ - ٦) 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.

### (٤ - ٦) 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.

### (٥ - ٦) 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:

يُراعى 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) مغاسل الأيدي ودورة المياه (في حال وجودها بمحلات بيع الحلويات):

أ. ألا تكون دورة المياه مفتوحة مباشرةً على مكان العمل وتكون مُزوَّدة بباب ذاتي الغلق، مصنوع من الألومنيوم أو من أي مادة أخرى غير قابلة للصدأ أو التآكل، على أن تُركَّب بإحكام، كما تُزوّد الدورة بمروحة شفط وصندوق طرد (سيفون) وحوض لغسل الأيدي.

ب. تقع مغاسل الأيدي المناسبة والمصانة جيداً بالقرب من مكان 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.

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

د. أن تكون بها حوض مخصّص لغسل الأيدي، مُزوّد بصنبور من النوع الذي يعمل بالاستشعار عن بُعد أو بالقدم أو بالركبة 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 ومكان العمل، حيثما كان ذلك مناسباً.

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



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

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

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

ب. أن تقع مغاسل الأيدي المناسبة والمصانة جيداً داخل وخارج مناطق معالجة الأغذية.

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

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

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

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







## مادة (٧): أقسام المحل

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

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

### ١. مكان الإدارة والمحاسبة:

- يكون مُزوَّداً بعدد كافٍ من المقاعد المريحة المصنَّعة من مواد قوية التحمل غير ممتصة وتكون مقاومة للماء والصدأ، وغير تالفة وذات أسطح ملساء، ليسهل تنظيفها.
- يكون مُزوَّداً بكاونتر من البناء مغطى سطحه بالرخام قطعة واحدة من النوع السميكة أو ما مثله، وبميزان أو أكثر حسب حاجة العمل.
- يكون مُزوَّداً بعدد كافٍ من الأدوات والمُعِدَّات المستخدمة في عمليات الوزن والتعبئة والتغليف.
- مؤثثاً بالتجهيزات (كالمكاتب، والخزائن،...) اللازمة لإدارة محلات الإعداد والتجهيز واستقبال الموردين والزبائن وغيرهم.
- يُراعى عدم تعرّض الحلويات أثناء استلامها للعوامل الجوية، مثل: أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار، أو الملوثات البيئية، مثل: (الدخان والأتربة والحشرات والقوارض).
- وضع ملصقات لا تقل عن (١٠ سم × ١٥ سم) في أماكن مناسبة مكتوب عليها "ممنوع التدخين".





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

ل. يجب اتباع الممارسات السليمة للحفاظ على زيوت القلي 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 المحشوة أو المغطاة بالكريمة أو الشوكولاتة وغيرها لا بد من توافر التجهيزات الآتية:

١. مكان مستقل لتحضير وتجهيز خلطات الحشو والتغطية، يكون مُزوّدًا بخفاقات كهربائية وأجهزة الحشو والتغطية، والتي تكون متصلة بنفق، لتبريد الحلويات بعد التغطية وقبل التعبئة.

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

#### ٤. مستودع المواد الأولية:

يُقسّم إلى مستودعات صغيرة حسب الحال، على أن تُطبّق 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 وتُخزّن في درجة حرارة الغرفة (٢٥°م)، أو





المخصّصة لهذا القسم.

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

#### ٧. صالة العرض والبيع:

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

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

ج. توفير ثلاثة عرض أفقية ورأسية أو أكثر ذات واجهة زجاجية، لعرض المنتّجات 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، ومُزوّدة بجهاز لقياس درجة الحرارة، يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب بحيث يسهل قراءته.

د. تكون مجهزة بفتريّات زجاجية ذات ضلف متحركة بالانزلاق في مجاري من الحديد أو الألمونيوم، مع مراعاة أن تكون مغلقة باستمرار.

هـ. تكون مُزوّدة بكاونتر من البناء مغطى بالرخام قطعة واحدة من النوع السميك الأملس أو ما مثله.

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

ز. تكون مُزوّدة 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) فواصل زجاجية في لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها.



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

## ٨. مستودع المُنْتَجَات النهائية:

أ. يكون مجهّزاً بثلاجة تبريد أو أكثر تتراوح درجة حرارتها ما بين (١٠م 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.

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

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

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

٩. المختبر (في حالة وجوده):

أ. يجهّز المختبر بالأجهزة والأدوات اللازمة لسحب العينات وإجراء اختبارات الجودة (ميكروبيولوجية أو كيميائية ...)، 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 المنتَج النهائي، للتأكد من صلاحيته للاستهلاك الآدمي طبقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.



## مادة (٨): التجهيزات

التجهيزات	نشاط المنشأة
من البند (١ إلى ١٦)	محلات إعداد وتجهيز الحلويات
البند (١، ٢، ٩، ١٤، ١٦، ١٧، ١٨)	محلات بيع الحلويات

١. تكون الخامات المستخدمة في تصنيع الأواني، وأسطح المِعَدَّات التي تتلامس مع الحلويات لا تسمح بانتقال المواد الضارة بالصحة إلى الأغذية، كما لا تسمح باكتساب الحلويات أي لون أو طعم أو رائحة.
٢. تُصمَّم الأواني وأسطح المِعَدَّات التي تتلامس مع الحلويات، بحيث تكون آمنة وعالية التحمل، ومقاومة للتآكل، وغير ماصة، وذات وزن وسُمك مناسبين، لمقاومة عملية الغسيل المتكرر يتم تشطيبها بما يوفر سطحاً ناعماً أملساً سهل التنظيف، وكذلك تكون مقاومة للحفر، والقطع، والصدوع، والخدوش، والحزوز، والتشوه، والتحلل، وذلك في ظل ظروف التشغيل العادية.
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. تُصمَّم وتُصنَّع المِعَدَّات التي تتطلب مواد التزييت، بحيث لا يمكن لمواد التزييت من التسرّب أو التساقط إلى داخل الحلويات، وعلى الأسطح التي تتلامس مع الحلويات.
٥. مُعَدَّات تجميد وتبريد وتسخين المواد الغذائية ومُعَدَّات الاحتفاظ بالبرودة أو السخونة للمواد الغذائية تكون كافية من حيث العدد والقدرة للمحافظة على درجات حرارة المواد الغذائية.
٦. المِعَدَّات المستخدمة في عمليات تحتاج إليها المواد الغذائية الأولية، لتصنيع



الطويات بجميع أنواعها وأشكالها وأحجامها، تكون كافية من حيث العدد وكفاءتها للغرض المصممة من أجله.

٧. يجب أن يتم وضع المُعدّات وفقاً لإرشادات وتعليمات الشركة المصنّعة  
 بحيث:

أ. تسمح بإجراء عمليات الصيانة والتنظيف بشكل ملائم.

ب. جعلها تعمل بشكل يتطابق مع وجهة استعمالها المقصودة.

ج. تسهّل اعتماد الممارسات الصحية الجيدة، بما فيها المراقبة.

٨. **المُعدَّات التي يتم تنظيفها في مكانها، تُصمَّم وتُصنَّع بحيث:**

أ. تمر محاليل عملية التنظيف والتطهير من خلال نظام ثابت، وتتلامس

ب. يكون نظاماً ذاتي الصرف، أو له المقدرة على تصريف محاليل التنظيف والتطهير تماماً.

ج. المِعَدَّات التي يتم تنظيفها في مكانها والتي لم يتم تصميمها بحيث يمكن فكها عند القيام بالتنظيف، يجب تصميمها بحيث تتوفر أماكن تسمح بالتفتيش، للتأكد من أن كل الأسطح الداخلية التي تتلامس مع الحلويات من خلال النظام المغلق يتم تنظيفها بكفاءة.

٩. توفير جميع الأوعية والمُعَدَّات المستخدمة في كافة مراحل التعبئة والتغليف بالأعداد الكافية والكفاءة العالية.

١٠. توفير عدد كافٍ من الأحواض ثلاثية الأقسام، للقيام بعملية الغسيل اليديوي للأدوات والمُعِدَّات بخطواتها الثلاثة: (الغسيل، والشطف، والتطهير)، على أن تكون درجة حرارة المياه لا تقل عن (٧٧°م)، وتزود بحامل أو وعاء يسمح بالغمر الكلي للمُعِدَّة أو الآنية داخل المياه الساخنة.

١١. توفير أجهزة الفحص والرقابة، مثل: أجهزة قياس درجات الحرارة ودرجات الأس الهيدروجيني وصلاحية زيوت القلي وغيرها من الأجهزة حسب حاجة العمل، وكذلك وسيلة للكشف عن تركيز محاليل التطهير بمقياس 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 كراتين العبوات من النوع الذي يستخدم الكهرباء أو البطاريات، ويمنع استخدام سيارات الديزل أو البنزين داخل المحل.

١٤. تُزوّد الثلاجات سواءً في محلات البيع أو الإعداد والتجهيز وأماكن تخزين الدقيق وتحضير وتجهيز الخامات بلمبات للأشعة فوق البنفسجية للتعقيم المستمر، على أن تُنظّف وتفحص بشكل دوري، للتأكد من الشدة الملائمة لهذه الأشعة، واستبدال اللمبات عند الحاجة.

١٥. يُزوّد خط الإنتاج بلمبات أشعة فوق بنفسجية تتراوح قوتها بين (٢٠٠٠ إلى ٢٩٥٠ أنجستروم)، لتطهير وتعقيم جو أقسامه باستمرار، على أن تُنظّف وتفحص 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 الأسعار 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 الأسعار الحرارية من شخص لشخص»، وعبارة «البيانات التغذوية الإضافية متاحة عند الطلب».

### مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة

يجب أن تُراعى كل البنود الواردة في المادة (٨) التشغيل والصيانة والمعايرة في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات 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 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 وبيع الحلويات التي تقوم بجميع المراحل التصنيعية للحلويات بأنواعها وأشكالها وأحجامها المختلفة وعرضها للبيع، بدءاً من استلام المواد الأولية ومروراً بتجهيز الخامات والخلط والعجن وتشكيل وتقطيع وتسوية الحلويات وانتهاءً بالمنتجات المغلفة والمعبأة والعرض والبيع، بهدف الوصول بهذه المنتجات لدرجة عالية من الجودة والأمان مع خلوها من العيوب لتكون مطابقة لكافة الاشتراطات والمعايير الصحية.

## مادة (١٢): محلات إعداد وتجهيز الحلويات

### (١ - ١٢) المواد الأولية:

#### أ. الدقيق:

١. يكون نظيفاً وسليماً وآمناً وصالحاً للاستهلاك الآدمي ومطابقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.
٢. يكون محتفظاً بخواصه الطبيعية وخالياً من التزنّخ 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 خالياً من التكتل ومن الشوائب النباتية والحيوانية والمعدنية طبقاً لظروف الإنتاج الجيد.

#### ب. المواد الأولية الأخرى:

١. يكون الملح المستخدم في العملية التصنيعية نقياً وخالياً 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 ومُنْتَجَاتِه المسموح بإضافتهم، مثل: (الحليب السائل والمكثف والمجفّف والزبدة والحليب الخض ومُكوّناته الصلبة والكايزين الغذائي والجبن والشرش السائل أو المجفّف) 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 والخُضار ومُنْتَجَاتِها، مثل: (الفاكهة المجفّفة ومبشور جوز الهند ومرببات الفاكهة والخُضار الغذائية والبكتين وعجائن الفاكهة) مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
٦. تكون السكريات، مثل: (السكر والجلوكوز السائل وعسل النحل والدبس واللاكتوز والسكر المحلول)، والنشا الغذائي، مثل: (نشا الذرة ونشا الأرز ونشا البطاطس ونشا التابيوكا ونشا القمح...) ومسحوق الكاكاو ومسحوق البن، الشوكولاتة ومُنْتَجَات البيض المسموح بها مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
٧. تكون جميع المواد الرافعة، مثل: (مسحوق الخُبز وخميرة الخبز النشطة...)، ومحسّنات العجين، مثل: (إنزيم الأميليز...)، والمدعّمات والمغذّيات 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 ومكسبات الطعم والرائحة) خاصة الاصطناعية المصرح باستخدامها مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة بكل نوع.

## (١٢ - ٢) تخزين المواد الأوّلية:

- أ. تعريف أوعية تخزين المواد الخام على الوجه الصحيح للحفاظ على سلامة



هذه المواد وتتبعها.

- ب. تخزين جميع أصناف المواد الغذائية بعيداً عن التعرض للحشرات والقوارض ومصادر التلوث الأخرى، على أن تحفظ بطريقة صحية، سواءً عند درجة حرارة الغرفة (٢٥°م) أو بالتبريد (٤°م) أو بالتجميد (-١٨°م).
- ج. 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.
- د. تخزين المواد الغذائية وإخراجها من المستودع بطريقة تمنع التلوث.
- هـ. تخزين المواد الغذائية منفصلة عن الأرض على منصات التحميل أو على ألواح فاصلة أو حاملات بارتفاع لا يقل عن (٢٠سم) من سطح الأرض، وعلى بُعد من الجدران والأسقف بما لا يقل عن (٤٥سم)، والحفاظ على مساحة كافية بين صفوف المواد الغذائية المخزنة، للسماح بأعمال التفتيش والتنظيف والنهوية البينية.
- و. يجب أن تُسهّل الوثائق الخاصة بالاستلام أو بطاقات البيان للمُنْتَجات عملية تدوير المخزون بشكل صحيح على قاعدة ما يُخزّن أولاً يصرف أولاً.
- ز. يتم فحص الدقيق والمواد المضافة المسموح باستخدامها بصرياً (ظاهرياً) قبل استعمالها، لاستبعاد التالف والملوث.

### (١٢ - ٣) تجهيز المواد الأولية:

- أ. يجب القيام بعملية التنقية للمواد الغذائية التي تحتاج لذلك باستخدام المناخل الآلية، لفصل الشوائب والأتربة أو أي مادة غريبة وغسل حبوب الكاكاو بالمياه ومن ثم تُحمّص في أفران كهربائية.
- ب. تكون منطقة التنقية مستقلة تماماً مفصولة بقوائم أو فواصل عن بقية خط الإنتاج، على أن تُزوّد بمُعِدّات ميكانيكية بشفط الهواء الملوث المُحمّل بالغبار والأتربة الناتجة، لمنع تسربها وانتشارها في بقية مناطق الإنتاج.
- ج. يتم وزن الخامات المستخدمة من المواد الغذائية، وتُحصّر كل منهم حسب الطريقة المعمول بها.







## ب. الحلوى الطرية:

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

## ج. الحلوى الهلامية (الجيلية):

١. تكون ذات طعم مقبول ورائحة مميزة خالية من التزنخ والروائح غير المرغوبة.
٢. تكون خالية خلواً تاماً من مُنتجات الخنزير أو مشتقاتها والإيثانول والمُحليات الاصطناعية والمواد المائلة ومن المواد الغريبة والحشرات الكاملة وأجزائها وفصلات القوارض.
٣. تكون ذات لون مناسب وشكل منتظم وغير ملتصقة ببعضها أو بالغلاف الخارجي، وأن تتراوح نسبة الرطوبة بين (٢٢ - ٣٠٪).

## د. الحلوى الشرقية:

١. تكون ذات طعم مقبول ومميز للصنف وذات لون مناسب وشكل منتظم غير متميعة أو ملتصقة ببعضها أو بالغلاف الخارجي نظيفة خالية من التزنخ والرائحة غير المرغوبة.
٢. تكون خالية خلواً تاماً من مُنتجات الخنزير أو مشتقاتها والإيثانول والمواد الغريبة والحشرات الكاملة وأجزائها.

## هـ. الملبس:

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



٢. ألا تزيد نسبة الرطوبة على (٣,٥٪) كحد أقصى وألا تزيد نسبة الرطوبة في المكسرات المستخدمة عن (٨٪).
٣. ألا تزيد نسبة الدقيق في حالة إضافته على (١٥٪) وأن يكون المنتج خالياً من بودة التلك.
٤. ألا تزيد نسبة السكر في المنتج عن (٢٪) وزناً لوزن وأن يكون المنتج خالياً من المحليات الاصطناعية، مثل: (السكرارين والدولسين والسيكلومات...).

#### و. دروبس - مصاصة أطفال:

١. أن يكون المنتج بلون وشكل وحجم مرغوبين وذا مظهر وطعم سائغين ونكهة جيدة وخالياً من المواد الغريبة والضارة والسامة وخالياً من المحليات الاصطناعية، وألا يكون المنتج ملتصقاً بغلافه وأن يكون خالياً من التزنخ والنموات الفطرية.
٢. ألا تزيد نسبة الرطوبة عن (١٠٪) ويكون سطح الدروبس أملساً صافياً أو مطبوعاً وممزوجاً بالهواء.

#### ز. الشوكولاتة:

١. تكون متجانسة وذات طعم ولون ورائحة مميّزة وخالية من التزنخ والرائحة غير المرغوبة والمواد الغريبة والشوائب والإيثانول ومن المواد الملونة الاصطناعية وألا تزيد نسبة الرطوبة بها عن (٣٪).
٢. تكون خالية خلواً تاماً من مُنتجات الخنزير أو مشتقاتها ومن الدهون الحيوانية أو مشتقاتها (ما عدا دهن الحليب).

#### (١٢ - 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 يتوفر 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



- حدث أي تَغْيَر 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. تُعبأ العبوات والمغلفات في كراتين مناسبة ونظيفة وسليمة.
- هـ. تكون غير منفذة وغير ماصّة لبخار الماء أو الروائح أو الغازات متينة تتحمل ظروف النقل والتخزين والتداول، دون أن يحدث لها أي ضرر ميكانيكي جرّاء ذلك.
- و. أن تكون غير مضلّلة للمستهلك ولا تسبب أي تلوث للبيئة بعد استعمالها.
- ز. في حالة الطباعة عليها من الخارج، يجب أن تكون الأحبار 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 - ٧) التعبئة والتغليف:

- أ. تتم عملية التعبئة والتغليف بطريقة آلية أو نصف آلية أو يدوية، على أن تكون جميع الأدوات والمُعِدّات 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 والمغلّفة في مكان واضح بالمحل.

#### (١٢ - ٨) 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.





- الطعم والرائحة غير المرغوب فيها.
٢. تكون المُنْتَجَات خالية خلواً تماماً من مُنْتَجَات الخنزير أو مشتقاتها.
٣. تكون المُنْتَجَات خالية من المحلّيات الاصطناعية ومن المواد الغريبة والضارّة والسامة.
٤. تكون المُنْتَجَات خالية من النوات الفطرية والحشرات الكاملة وأجزائها وفضلات القوارض.
٥. تكون المُنْتَجَات ذات شكل منتظم وغير متميعة أو ملتصقة ببعضها أو بالغلاف الخارجي.

### (١٣ - ٢) التعبئة والتغليف:

- أ. تكون العبوات والمواد المستخدمة في التعبئة والتغليف من مواد مصرح بها صحياً غير منفذة للرطوبة ومحكمة الغلق، وليس لها تأثير على الحلويات أو تسبب تلوثها.
- ب. توضع الحلويات المغلّفة 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) وبحبر ثابت غير قابل للمحو وغير ضار بالصحة:
  - اسم الغذاء: حلوى طرية أو جافة أو شرقية...
  - صنف الحلوى.
  - المواد المضافة في حالة استخدامها.
  - البيانات الغذائية (إذا كانت مساحة الأغلفة لا تسمح فتكتب على العبوة الحاوية).
  - ألا توضع على العبوات أو أغلفة الحلوى أي رسومات أو صور أو عبارات تتنافى مع القيم الدينية والأخلاقية.
  - في حالة الحلوى الهلامية أو غيرها والتي يدخل فيها الجيلاتين، يوضّح



مصدر الجيلاتين المستخدم وبلد المنشأ.

- إرشادات الاستخدام والحفظ والنقل والتخزين.

- مدة الصلاحية والجهة المصنّعة.

د. تكون العبوات جديدة لم يسبق استعمالها، ذات شكل جذاب تكفل حماية المنتّجات من حدوث أي تغيّر في خواصها أو صلاحيتها للاستهلاك الآدمي.

### (١٣ - ٣) النقل:

أ. أن تكون وسيلة النقل مبرّدة ميكانيكياً 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 المنتّج وعنوانه ورقم هاتفه وعلامته التجارية.

هـ. 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. تُزوّد أبواب وسيلة النقل المبرّد بستائر بلاستيكية للمحافظة على ثبات درجة حرارة الحلويات داخل حيز وسيلة النقل.

### (١٣ - ٤) التخزين:

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

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



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

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). هـ. ترتيب الحلويات داخل الثلجات، لتجنب التلوث ومنعاً لإتلاف 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 ألواح فاصلة أو حاملات بارتفاع لا يقل عن (٢٠سم) من سطح الأرض، وعلى بُعد من الجدران والأسقف بما لا يقل عن (٤٥سم)، والحفاظ على مساحة كافية بين صفوف الحلويات المُخزَّنة، للسماح بأعمال التفتيش والتنظيف والتهوية البيئية.

ح. يجب أن تُسهَّل الوثائق الخاصة بالاستلام أو بطاقات البيان للمُنْتَجَات عملية تدوير المخزون بشكل صحيح على قاعدة ما يُخزَّن أولاً يصرف أولاً.

### (١٣ - ٥) العرض والبيع:

أ. يمنع منعاً باتاً عرض وبيع حلويات تظهر عليها علامات التلف والفساد أو تغيُّر 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







## 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 خلّوهم من الأمراض المعدية التي تنتقل إلى الغذاء.

٢. يتم استخراج هذه الرخص بعد إجراء الكشف السريري، والفحوصات اللازمة على العاملين، وتحصينهم ضد بعض الأمراض الوبائية، وفق ما تم الاتفاق عليه بين وزارة الصحة وهذه الوزارة، على النحو الذي ورد في المادة (١٤) رخصة ممارسة العمل في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحللات 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 لمحللات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

## مادة (٢١): التثقيف

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

## مادة (٢٣): الاحتياجات الخاصة بالزائرين لمحللات إعداد وتجهيز الحلويات

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





## الباب الخامس : مراقبة تنفيذ اللائحة





## مادة (٢٤): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص 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: ١-٧٠-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨