

لائحة الاشتراطات الصحية للمخابز

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٨ م

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



لائحة الاشتراطات الصحية للمخابز

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 للمخابز / الإدارة العامة لصحة البيئة - إدارة
المواد الغذائية - ط٢ - الرياض ، ٢٠٤٤هـ

ص٠٠ : سم

ردمك: ٩٠٨-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

١- البلديات - قوانين وتشريعات - السعودية ٢- الصحة العامة
السعودية أ.العنوان

ديوي ٥٣١، ٣٤٢ ٤٩٣/١٤٤٠

رقم الإيداع: ٤٩٣/١٤٤٠

ردمك: ٩٠٨-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

أهداف اللائحة

يعتبر الغذاء من أهم ضروريات الحياة، لما يلعبه من دور حيوي وأساسي في توفير العناصر الأساسية اللازمة لنمو وبناء الجسم والمحافظة على مختلف وظائفه الحيوية والقدرة على مواصلة أنشطته اليومية، لذلك فإن الخُبز ومُنْتَجَات المخابز بأنواعها المختلفة تعتبر من أهم الأغذية التي يتناولها الإنسان، حيث إنه نادراً ما تخلو أي وجبة غذائية منها، إضافةً إلى تناولها بين الوجبات وأثناء العمل، والإقبال الشديد عليها خاصةً الأطفال في المدارس.

ومن المعروف أن الحبوب الغذائية، مثل: القمح والذرة والشعير، تعتبر من مصادر الدقيق الذي يستخدم في صناعة مُنْتَجَات المخابز المختلفة، لذا من الأهمية بمكان الحفاظ على سلامتها كمواد أولية، واتباع كافة الاشتراطات الصحية خلال مراحل تداولها داخل المخابز المختلفة، إضافةً إلى اتباع احتياطات الأمان الكافية والالتزام بالشروط الصحية أثناء مراحل الإنتاج، بهدف تصنيع مُنْتَجَات صحية صالحة للاستهلاك الآدمي ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة والمعايير الصحية العالمية المختلفة، وهو ما تهدف إليه وزارة الشؤون البلدية والقروية من تطوير وتحديث (لائحة الاشتراطات الصحية للمخابز).

تحتوي هذه اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسة: يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في هذه المنشآت، وتعتبر شروطاً أساسية ملزمة، لمنح تراخيص البدء في مواصلة النشاط، بينما يوضّح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة التي تعتبر شروطاً أساسية يجب تطبيقها بكل دقة أثناء التشغيل، ويستعرض القسم الثالث الاشتراطات الصحية للعاملين في هذه المنشآت، والتي يجب اتباعها والالتزام بها حفاظاً على صحة وسلامة الإنسان.

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

www.momra.gov.sa

والله ولي التوفيق،،،



٢٦	مادة (١٧): الخُبز والتسوية وتبريد مُنتجات المخازن	٢٠
٢٦	مادة (١٨): خصائص مُنتجات المخازن	٢١
٣٧	مادة (١٩): مواد التعبئة والتغليف	٢٢
٣٨	مادة (٢٠): التعبئة والتغليف	٢٣
٣٨	مادة (٢١): بطاقة البيانات	٢٤
٣٩	مادة (٢٢): تخزين ونقل المُنتج النهائي (المخازن الآلية والنصف آلية)	٢٥
٤٠	مادة (٢٣): النظافة العامّة	٢٦
٤٠	مادة (٢٤): التحكم في الآفات	٢٧
٤٠	مادة (٢٥) التعامل مع شكاوى المستهلك (المخازن الآلية)	٢٨
٤٠	مادة (٢٦): الترخيص	٢٩
٤٠	مادة (٢٧): سجل الرقابة الصحية	٣٠
الباب الرابع: اشتراطات العاملين		٣١
٤٣	مادة (٢٨): رخصة ممارسة العمل	٣٢
٤٣	مادة (٢٩): صلاحية رخصة ممارسة العمل	٣٣
٤٣	مادة (٣٠): الأمراض المُعدية والإصابات	٣٤
٤٣	مادة (٣١): التثقيف	٣٥
٤٣	مادة (٣٢): النظافة الشخصية والممارسات الصحية	٣٦
٤٣	مادة (٣٣): الاحتياطات الخاصة بالزائرين	٣٧
الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة		٣٨
٤٧	مادة (٣٤): مراقبة تنفيذ اللائحة	٣٩



الباب الأول: المجال والتعاريف



مادة (١): المجال

تسرى مواد وبنود هذه اللائحة على محلات المخابز الآلية والنصف آلية، ومحلات أفران إنتاج الخُبز ومحلات إعداد وبيع القرصان وما في حكمها.

مادة (٢): التعاريف

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

الخُبز:

ناتج خلط دقيق القمح والماء وملح الطعام والخميرة أو أي وسط تخمير، وقد يضاف إليه واحداً أو أكثر من المواد المدعمة الاختيارية والمحسّنات ومثبطات الفطر المناسبة، ويتم عجنها وتخميرها جيداً وخبزها عند درجة حرارة مناسبة.

الخُبز الصامولي:

خُبز قمح ذو قشرة علوية رقيقة ولب طري ذي قوام اسفنجي ومقطعه نصف اسطواني.

قشرة الخُبز:

السطح العلوي لرغيف الخُبز، والذي يتحول لونه إلى اللون المائل إلى البني نتيجة عملية الخُبز.

الخُبز المفرد:

خُبز قمح ذو شكل دائري مكون من طبقتين متلاحمتي الأطراف، مع فراغ في الوسط.

الخُبز الشرائح:

خُبز قمح ذو شكل مستطيل وقشرة خارجية رقيقة ولب طري ذي قوام اسفنجي.

الخُبز التميس:

خُبز قمح ذو شكل دائري مكون من طبقتين متلاحمتين، مع وجود فجوات في السطح العلوي.



الخُبز النخالة:

الناجح المُحصَّر من خليط دقيق القمح والذرة - طبقة من النخالة الناعمة بنسبة لا تقل عن « ٥٠٪ » من خلطة الدقيق الداخلة في صناعة الخُبز - والماء والملح والخميرة، وقد يضاف واحداً أو أكثر من المواد المثبطة والمواد المسموح بإضافتها، ويتم عجنها وتخميرها جيداً وخبزها بظروف خبز ملائمة.

الخُبز المرقوق:

ويتميز برغيف من طبقة واحدة شبه دائرية يتراوح قطره بين (٤٥ - ٥٠ سم) غالباً.

مُنْتَجَات المخابز:

مجموعة المُنْتَجَات التي يعتبر الدقيق مكونها الرئيس، بالإضافة إلى مواد أخرى بغرض إكساب الناتج طعماً أو رائحةً أو قواماً حسب المطلوب، ويتم تجهيزها وإعدادها في المخابز.

دقيق (طحين) القمح:

ناتج طحن حبوب القمح النظيفة والخالية من المواد الغريبة بعد تهيئتها للطحن ثم نخلها للحصول على الطحين بنسب الاستخلاص المطلوب، وغير المخلوط بأي مواد أخرى.

نسبة الاستخراج (الاستخلاص):

عدد كيلو جرامات الدقيق الناتجة من طحن (١٠٠ كجم) من حبوب قمح تامة النضج، سليمة نظيفة قبل معاملته بالماء، ويُصنَّف الطحين تبعاً لهذه النسبة إلى ما يلي:-

١. الطحين الأبيض الفاخر ذو نسبة استخلاص لا تزيد عن (٧٤٪).
٢. الطحين الأبيض ذو نسبة استخلاص ما بين (٧٥٪ و ٨٤٪).
٣. الطحين الأسمر (العادي) ذو نسبة استخلاص ما بين (٨٥٪ و ٩٥٪).
٤. الطحين الكامل ذو نسبة استخلاص ما بين (٩٦٪ و ١٠٠٪).



القرصان:

نوع من أنواع الخُبز المستدير الرهيف (الرقيق)، والمُعَدّ من عجينة دقيق القمح والماء والملح.

العجينة:

الناتج من خلط الدقيق مع الماء والملح والخميرة يدوياً أو ميكانيكياً، وقد تضاف للعجينة مواد أخرى لتحسين صفات وخواص الخُبز الناتج.

الخُبز:

عملية تُعرّض العجينة المتخمرة المجهّزة لمعاملة حرارية لفترة زمنية كافية لإنضاجها.

المخابز الآلية:

منشآت نظامية تقوم بجميع مراحل تصنيع الخُبز ومُنْتَجَات المخابز الأخرى بطريقة آلية دون الاعتماد الكلي على العنصر البشري.

المخابز النصف آلية:

منشآت نظامية تقوم بجميع مراحل إعداد وإنتاج الخُبز ومُنْتَجَات المخابز الأخرى، حيث يقوم العمّال بإجراء بعض العمليات التصنيعية، مثل: العجن ونقل العجين وتشكيله...، بينما تتم بقية العمليات التصنيعية آلياً، مثل: عملية الخُبز أو التسوية.

الأفران:

كيان نظامي يقوم بإنتاج الخُبز العربي والبلدي والتميس، وتعتمد معظم العمليات التصنيعية والإنتاجية داخلها على العامل البشري فقط.

المقرصة:

صاج محذب بقطر معين يوضع فوق المصدر الحراري المستخدم في التسوية.

القرص:

الناتج من عملية فرد وتشكيل العجينة إلى الشكل المطلوب، ثم وضعها على المقرصة لحين درجة الاستواء.



درجة الاستواء:

درجة الحرارة التي تستخدم لإنضاج مُنتجات المخابز والوصول بها إلى المرحلة التي تكون فيها صالحة ومقبولة للاستهلاك الآدمي.

المواد المضافة الاختيارية:

مجموعة من المواد الأولية تدخل في تصنيع مُنتجات المخابز المختلفة منها الخميرة بأنواعها، كالسكر تبعاً لنوع المُنتج، أو الحليب ومشتقاته، أو الكاكاو ومُنتجاته، أو التوابل والأعشاب، مثل: (الحبة السوداء، أو الينسون، أو السمسَم)، أو الخُضار والفاكهة ومُنتجاتها، أو الزيوت والدهون ومُنتجاتها، أو البيض ومُنتجاته، أو المكسرات، مثل: (اللوز، البندق...).



الباب الثاني: الاشتراطات العامة



مادة (٣): عام

تعتبر المواد من (٤) إلى (١٠) اشتراطات عامّة ملزمة، لمنح ترخيص التشغيل، ومزاولة النشاط الخاص بمحلات المخابز الآلية والنصف آلية، ومحلات أفران إنتاج الخُبز ومحلات إعداد وبيع القرصان وما في حكمها.

مادة (٤): الموقع والمساحة

(٤ - ١) الموقع:

- أ. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ب، ج، د، هـ، و) من البند الرئيس (٤ - ١) الموقع من المادة (٤) الموقع والمساحة في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.
- ب. تقع المخابز (الآلية والنصف آلية، الأفران، محلات إعداد القرصان، وما في حكمها) في الدور الأرضي.
- ج. توافر مواقف سيارات تتناسب مع مساحة وأنشطة المخابز الآلية والنصف آلية.

(٤ - ٢) المساحة:

- أ. ألا تقل المساحة الكلية للمنشأة عن الحد الأدنى الموضح في البوابة الإلكترونية للوزارة وبما يتوافق مع كمية مُنتجات المخابز المُنتجة بمختلف أنواعها، بحيث تسمح بمزاولة النشاط دون إعاقة أو تزامح في المُعدّات والتجهيزات أو العاملين مع وجود انسياب وسهولة في العمليات التي تتم في المنشأة.
- ب. يمنع منعاً باتاً التغيير في مساحة المنشأة بالزيادة أو النقصان، مع عدم تغيير غرض الاستعمال، إلا بعد أخذ موافقة الجهة المختصة.

مادة (٥): المبني

(٥ - ١) تصميم وإنشاءات المبني:

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



ب. يسمح التصميم والإنشاءات الداخلية بسهولة انسياب وتسلسل الخطوات بدءاً من مرحلة استلام المواد الأولية حتى بيع وتوزيع المنتّجات وما يرافقها من حركة العاملين والمعدّات والمواد الغذائية، على أن تكون في اتجاه واحد، لضمان سلامة المنتّج، مثل: (استلام المواد الأولية ← التخزين ← تجهيز الخامات ← إعداد العجين ← فرد العجين ← تقطيع العجين حسب الأشكال والأحجام المطلوبة ← التسوية ← تبريد المنتّجات ← بيع أو تغليف وتوزيع المنتّجات).

(٥ - ٢) مواد البناء والتشطيب:

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

(٥ - ٣) الأرضيات:

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

(٥ - ٤) الجدران:

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

(٥ - ٥) الأسقف:

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

(٥ - ٦) النوافذ (في حال وجودها):

يُراعى ما ورد في البند (٥ - ٧) النوافذ (في حال وجودها) من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد



الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٥ - ٧) الأبواب:

- أ. تُصمَّم بشكل وحجم مناسبين من مادة غير ممتصة ومقاومة للماء والصدأ، وغير تالفة وذات أسطح ملساء، ليسهل تنظيفها.
- ب. ألا تفتح أبواب أماكن تداول المنتجات النهائية في المخازن الآلية والنصف آلية مباشرة إلى خارج المبنى، أو إلى أماكن خارجية تشكل خطراً على سلامتها من مصادر التلوث، مثل: أماكن المواد الأولية ودورات المياه، على أن تغلق ذاتياً بإحكام.
- ج. توفير ستائر هوائية أو بلاستيكية على أبواب المداخل الخارجية في المخازن الآلية والنصف آلية، لمنع دخول الحشرات.
- د. تزود المخازن الآلية والنصف آلية بأبواب تستخدم في حالات الطوارئ فقط، تفتح مباشرة للخارج، على أن تكون محكمة الغلق.

(٥ - ٨) الهياكل العلوية (في حالة وجودها):

يجب مراعاة ما ورد في البند (٥ - ٩) الهياكل العلوية (في حال وجودها) من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

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

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

مادة (٦): المرافق والخدمات

(٦ - ١) المورد المائي:

يجب مراعاة جميع ما ورد بالبند (٦ - ١) المورد المائي من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.



(٦ - ٢) الصرف الصحي:

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

(٦ - ٣) التوصيلات الكهربائية:

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

(٦ - ٤) الإضاءة:

يجب مراعاة جميع ما ورد في البند (٦ - ٥) الإضاءة من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

(٦ - ٥) التهوية:

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

(٦ - ٦) دورات المياه ومغاسل الأيدي وأماكن تغيير الملابس:

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



عدد أماكن الإستحمام	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. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (ب، ج، د، هـ، ز، ح، ط، ي، ل) من البند الرئيس (٦ - ٧) دورات ومغاسل الأيدي وأماكن الاستحمام وأماكن تغيير الملابس واستراحة العاملين من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٦ - ٧) استراحة العاملين وأماكن الاستحمام (في المخابز الآلية والنصف آلية):

أ. المكان المخصّص لقيام العاملين بتناول الأغذية والمشروبات، يجب أن يتم تحديد موقعه بما يحافظ على سلامة مُنتجات المخابز والمعدات والأدوات ذات الاستخدام لمرة واحدة من التلوث.

ب. توفير عدد من أماكن الاستحمام يتناسب مع العاملين بالمخابز، وفقاً للجدول السابق مباشرةً.

(٦ - ٨) التخلص من النفايات:

أ. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ب، ج، د) من البند الرئيس (٦ - ٨)



التخلص من النفايات من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلّات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

ب. يمنع منعاً باتاً استخدام عبوات الدقيق الفارغة مرة أخرى في تعبئة دقيق جديد بل تُعاد للمطاحن أو يتم التخلص منها أولاً بأول.

مادة (٧): أقسام المنشأة

لضمان إنسيابية المراحل الإنتاجية وتجنباً لتلوث مُنتجات المخابز وحجم العمل، تُقسّم المنشأة إلى الأقسام الموضحة في الجدول الآتي على حسب نشاطها، على أن تكون هذه الأقسام كما يلي:-

نشاط المنشأة	الأقسام
المخابز الآلية والنصف آلية	قسم الإدارة والمحاسبة واستقبال الموردين والزبائن (أ، ب) + قسم استقبال المواد الخام (أ، ب، ج) + خط الإنتاج - أ - تجهيز المواد الأولية (١، ٢، ٣) - ب - إعداد وفرد العجين (١، ٢، ٣، ٤) - ج - تشكيل وتقطيع العجين (١، ٢، ٣) - د - الخبز والقرص والتسوية وتبريد المُنتجات (١، ٢، ٣، ٤، ٥، ٦، ٧، ٨، ١٢) - هـ - قسم غسل المُعدّات (١، ٢، ٣) + قسم التعبئة والتغليف (أ، ب، ج) + مستودع المواد الأولية (أ، ب، ج، د) + مستودع المُنتجات النهائية (أ، ب، ج) + صالة عرض وبيع المُنتجات (أ، ب، ج، د، هـ).
أفران الخبز البلدي	قسم استقبال المواد الخام (ج) + خط الإنتاج - أ - تجهيز المواد الأولية (١، ٢، ٣) - ب - إعداد وفرد العجين (١، ٢، ٤، ٥، ٦) - ج - تشكيل وتقطيع العجين (٤) - د - الخبز والقرص والتسوية وتبريد المُنتجات (٢، ٣، ٤، ٦، ٧، ٨، ٩، ١٠، ١١، ١٣) - هـ - قسم غسل المُعدّات (١، ٢، ٣) + مستودع المواد الأولية (أ، ب، ج، د).
محلّات القرصان	قسم استقبال المواد الخام (ج) + خط الإنتاج - أ - تجهيز المواد الأولية (١، ٢، ٣) - ب - إعداد وفرد العجين (١، ٢، ٤، ٥، ٦) - ج - تشكيل وتقطيع العجين (٤) - د - الخبز والقرص والتسوية وتبريد المُنتجات (٢، ٣، ٤، ٦، ١٢، ١٣) - هـ - قسم غسل المُعدّات (١، ٢، ٣) + مستودع المواد الأولية (أ، ب، ج، د).
أفران التمسيس	قسم استقبال المواد الخام (ج) + خط الإنتاج - أ - تجهيز المواد الأولية (١، ٢، ٣) - ب - إعداد وفرد العجين (١، ٢، ٤، ٥، ٦) - ج - تشكيل وتقطيع العجين (٤) - د - الخبز والقرص والتسوية وتبريد المُنتجات (٢، ٣، ٤، ٦، ٧، ٨، ١٢) - هـ - قسم غسل المُعدّات (١، ٢، ٣) + مستودع المواد الأولية (أ، ب، ج، د).

١. قسم الإدارة والمحاسبة واستقبال الموردين والزبائن: يكون مفصلاً عن

بقية أقسام المنشأة، على أن يكون:-

أ. مؤثلاً بالتجهيزات (المكاتب، والخزائن...) اللازمة لإدارة المنشأة واستقبال



الموردين والزبائن وغيرهم.

ب. مُزوِّدًا بعدد كافٍ من المقاعد المريحة المصنَّعة من مواد قوية التحمل غير ممتصة ومقاومة للماء والصدأ، وغير تالفة، وذات أسطح ملساء، ليسهل تنظيفها.

٢. قسم استقبال المواد الخام (الأولية):

- أ. يقع في مقدمة المنشأة وله باب مستقل ومجهَّز بميزان استقبال ومجموعة من الأدوات والمُعَدَّات، مثل: طاولات الفرز وخلافه حسب حاجة العمل.
- ب. يُزوِّد 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 والقوارض.

٣. خط الإنتاج:

يُقسَّم إلى الأقسام الفرعية الآتية:-

أ. تجهيز المواد الأولية:

١. يُزوِّد بالمُعَدَّات والأدوات اللازمة للقيام بتجهيز الخامات، مثل: المناخل الآلية والموازين وخفاقات (مضارب) آلية وغيرها.
٢. يُزوِّد بمغاسل الأيدي وحاويات نفايات.
٣. الالتزام بمتطلبات التصنيع الجيد من درجة حرارة ورطوبة وتهوية وغيرها، وكذلك بالممارسات الصحية الجيدة خلال بقية خط الإنتاج.

ب. إعداد وفرد العجين:

١. يفصل تماماً عن بقية أقسام خط الإنتاج بأبواب ذاتية الإغلاق، وتُكسى حوائطه بالكامل بالبلاط القيشاني أو السيراميك الأبيض اللون.
٢. يُزوِّد بعدد كافٍ من المعاجن الآلية ذوات ساعات مناسبة.



٣. يُزوّد بأجهزة فرد العجينة عبارة عن أسطوانات، حيث يتم الفرد على مراحل متتالية ومتناقصة في سُمك رقائق العجين.
٤. يُزوّد بمرشحات (فلاتر) ضغط تحتوي على عدد من الشمعات أعلى المعاجن مباشرةً، لتنقية المياه المستعملة.
٥. يكون فرد العجين في الأفران أو محلات القرصان يدوياً وبأدوات بسيطة، على أن يتم غسل الأيدي باستمرار وتنشيفها بمناشف ورقية عالية الامتصاص.
٦. يجب أن تتحقق البنود الواردة في المادة (١٣) الفواصل الزجاجية في لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها لفصل قسم استقبال المواد الخام والزبائن وهذا القسم.

ج. تشكيل وتقطيع العجين:

١. يُزوّد بالسيور الناقلة اللازمة لنقل رقائق العجين من آلة فرد العجين إلى آلة التقطيع، مع عدم تعرضها للتلوث.
٢. يُزوّد بعدد كافٍ من آلات التشكيل (قطاعات عمودية أو قطاعات أفقية دائرية)، على أن تتضمن نظاماً لاسترجاع بقايا العجين الزائد إلى آلة العجن.
٣. يُزوّد بسيور ناقلة أو أرفف معدنية غير قابلة للصدأ على قواعد متحركة لنقل قطع رقائق العجين المشكلة إلى داخل أفران التسوية والخبز، على أن تكون من مواد قوية التحمل غير قابلة للصدأ وسهلة التنظيف والتطهير.
٤. يتم تشكيل وتقطيع العجين يدوياً باستخدام أدوات مصنّعة لهذا الغرض، ومن ثم نقله إلى أماكن تسويته مع عدم تعرضها للتلوث.

د. الخبز والقرص والتسوية وتبريد المنتّجات:

١. يُزوّد بفرن في حالة المخابز الآلية والنصف آلية على شكل نفق، لتسوية قطع رقائق العجين المشكلة، على أن يحتوي على سير معدني يتم التحكم في سرعته، لضبط زمن ودرجة حرارة التسوية.
٢. يكون المصدر الحراري للأفران والمقارص، الكهربائي أو الغاز الطبيعي أو



٣. يُزوّد الفرن أو المقرصة بمدخنة بقطر مناسب خارج مبنى المنشأة، وبارتفاع أعلى مبنى المنشأة بمترين.
 ٤. يكون مجهزاً بمراوح شفط ذاتية الغلق أو مثبت عليها شبك معدني ضيق غير قابل للصدأ.
 ٥. أن تكون نهاية فرن التسوية متصلة بسير تهوية وتبريد المنتّجات، على أن يكون بطول مناسب ويمكن التحكم في سرعته، لضبط زمن التهوية.
 ٦. تُكسى حوائطه بالكامل بالبلاط القيشاني أو السيراميك الأبيض اللون.
 ٧. يبني التنور أو فرن الخبز من الطوب الحراري، على أن تتناسب مساحة الفرن مع حجم الإنتاج بالمنشأة، وتكون أسطحه الداخلية ملساء سهلة التنظيف.
 ٨. ألا تكون الأفران ملاصقة لجدران المباني المجاورة، وفي حالة تعذر ذلك يتم عزل الحوائط جيداً باستعمال إحدى المواد العازلة.
 ٩. يُزوّد بمنضدة مناولة أمام الفرن لا يقل طولها عن (١٥٠سم) لتتناسب مع طول الألواح المستخدمة في إدخال العجين إلى الفرن وإخراج الخبز منه، على أن تُكسى بالبلاط القيشاني أو الرخام، ليسهل تنظيفها.
 ١٠. ألا تصل الألواح المستخدمة في إدخال وإخراج العجينة والخبز إلى حدود أماكن وقوف الزبائن، لضمان سلامتهم.
 ١١. تُصنّع ألواح الخبز من مواد غير قابلة للصدأ ملساء، ليسهل تنظيفها.
 ١٢. يُزوّد بمقرصة تتناسب مساحتها مع حجم الإنتاج بالمنشأة أو عدد من المقارص، على أن يكون صاج المقرصة من معدن موصل للحرارة ويتم عمل تجويف أسفل المقرصة، لتجميع فتات القرص.
 ١٣. يكون موقع الغاز بعيداً عن مصدر اللهب.
- هـ. قسم غسل المُعدّات:**

١. يُفصل عن قسيمي التجهيز وإعداد العجين بأبواب مروحية.
٢. يمنع منعاً باتاً غسل المواد الغذائية أو أيدي العاملين في الأحواض



المخصّصة لهذا القسم.

٣. تجفيف جميع المُعدّات بعد تنظيفها وتطهيرها بمناشف ورقية عالية الامتصاص أو أجهزة الهواء الساخن، ومن ثم توضع في الخزائن المخصّصة لهذا الغرض، على أن يتم شطفها قبل الاستعمال مباشرةً.

٤. قسم التعبئة والتغليف:

أ. يكون مجهّزاً بأجهزة ومُعدّات للتعبئة والتغليف حسب الطاقة الإنتاجية، 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 الخالي من اللحامات، ليسهل تنظيفه وتطهيره.

ج. الالتزام بمتطلبات التصنيع الجيد من درجة حرارة ورطوبة وتهوية وغيرها، وكذلك بالممارسات الصحية الجيدة.

٥. مستودع المواد الأولية:

يُقسّم إلى مستودعات صغيرة حسب الحال، على أن تُطبّق فيه كافة الاشتراطات العامّة 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 التي تحتاج إلى تبريد (٤°م) أو التي تحتاج إلى تجميد (-١٨°م).

ب. مستودع تخزين مواد التعبئة والتغليف: يكون مجهّزاً بخزائن محكمة الغلق وأرفف لهذا الغرض.

ج. مستودع تخزين قطع الغيار:

١. تخزين جميع قطع الغيار الملامسة للأغذية في بيئة نظيفة غير ملامسة للأرض.

٢. التخلص من الأحزمة أو السيور الناقلة المستعملة والمتسخة ولا تُخزّن لاستخدامها في المستقبل.



٣. حفظ مواد التزيت المسموح باستخدامها في المنشآت الغذائية بطريقة صحية، لمنع تلوثها.
- د. مستودع مستقل: مُحدّد بواسطة فواصل ثابتة أو متحركة، لتخزين مواد التنظيف والتطهير وأدوات النظافة في خزائن محكمة الغلق، مع وضع ملصق إرشادي لتعريف المكان لجميع العاملين.
٦. مستودع المنتّجات النهائية:
- أ. يقع في نهاية المنشأة ويكون مخصّصاً لتخزين المنتّجات النهائية المُعدّة للتوزيع، على أن تطبق فيه كافة الاشتراطات العامّة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية.
- ب. يُزوّد بروافع كهربائية لنقل المواد المُنتّجة إلى سيارات الشحن، مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال.
- ج. عدم تعرض المنتّجات للعوامل الجوية، مثل: أشعة الشمس المباشرة والأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة، مثل: الدخان والأتربة والحشرات.
٧. صالة عرض وبيع المنتّجات (في حالة وجودها):
- أ. تُزوّد 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 ثلاجة عرض مُزوّدة بواجهة زجاجية وأبواب منزلقة في مجاري من الصلب غير القابل للصدأ أو الألمونيوم، وبجهاز لقياس درجة الحرارة يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب، بحيث تسهل قراءته، ومرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ، لعرض المنتّجات الحساسة سريعة التلف، على أن تكون أبواب الثلاجة مغلقة باستمرار.
- د. تكون صالة العرض مطلة على الشارع العمومي ومُزوّدة بواجهة من الألمونيوم والزجاج، على أن تكون أبوابها من النوع الرداد (المرحوي) لتغلق ذاتياً بإحكام.
- هـ. مجّهزة بفترينات زجاجية ذات ضلف متحركة بالانزلاق في مجاري



من الحديد غير القابل للصدأ أو الألمونيوم، مع مراعاة أن تكون مغلقة باستمرار .

مادة (٨): التجهيزات

١. يجب أن تتحقق البنود (١، ٢، ٣، ٤، ٥، ٧، ٨، ٩، ١٠، ١١، ١٢، ١٣، ١٦، ١٧) من المادة (٧) التجهيزات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.
٢. مُعدّات التنقية والخفق والخلط والعجن والفرد وغيرها من عمليات تحتاج إليها المواد الغذائية الأولية لتصنيع مُنتجات المخابز بجميع أنواعها وأشكالها وأحجامها، تكون كافية من حيث العدد وكفاءتها للغرض المصمّمة من أجله.
٣. تُزوّد الثلاجات 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.
٤. يُزوّد خط الإنتاج بلمبات أشعة فوق بنفسجية تتراوح قوتها بين (٢٠٠٠ إلى ٢٩٥٠ أنجستروم)، لتطهير وتعقيم جميع أقسامه باستمرار، على أن تُنظّف وتفحص بشكل دوري، للتأكد من صلاحيتها واستبدالها عند الحاجة.
٥. توفير سخان مياه أو أكثر حسب حاجة العمل، على ألا يقل سعة الواحد عن (١٢٠ لتراً).
٦. وضع ملصقات لا تقل عن (١٠ سم X ١٥ سم) في أماكن مناسبة مكتوب عليها "ممنوع التدخين".

مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة

يُراعى كل ما ورد من بنود 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

يجب مراعاة جميع ما ورد بالمادة (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 المخابز الآلية والنصف آلية ومحلات الأفران ومحلات القرصان، التي تقوم بجميع المراحل التصنيعية لمُنتجاتها بأنواعها وأشكالها وأحجامها المختلفة بدءاً من استلام المواد الأولية وانتهاءً بالمُنتجات النهائية، بهدف الوصول بهذه المُنتجات لدرجة عالية من الجودة والأمان مع خلوها من العيوب لتكون مطابقة لكافة الاشتراطات والمعايير الصحية.

مادة (١٢): المواد الأولية (١ - ١٢) الدقيق:

- أ. أن يكون نظيفاً وسليماً وآمناً وصالحاً للاستهلاك الآدمي ومطابقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.
- ب. أن يكون محتفظاً بخواصه الطبيعية، وخالياً من التزنخ أو أي طعم أو رائحة أو لون غريب.
- ج. أن يكون خالياً من النمو الفطري والحشرات الحية أو أي من أطوارها أو مخلفاتها المرئية بالعين المجردة.
- د. أن يكون المُنتج متجانساً من حيث اللون ونعومة الحبيبات، على أن يكون خالياً من التكتل.
- هـ. أن يكون خالياً من الشوائب النباتية والحيوانية والمعدنية طبقاً لظروف الإنتاج الجيد.

(١٢ - ٢) المواد الأولية الأخرى:

- أ. يكون الملح المستخدم في العملية التصنيعية نظيفاً وخالياً من الشوائب، ومن مصدر مأمون ومطابقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.
- ب. يكون دقيق فول الصويا والمولت المسموح باستخدامهما، مطابقين للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
- ج. يكون الحليب ومشتقاته المسموح بإضافتهم، مثل: (الحليب المركز والمبخر والمكثف المحلّى والمجفف، والزبد)، مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة



- الخاصة بكل نوع.
- د. تكون جميع التوابل والأعشاب المسموح باستخدامها، مثل: (الحبة السوداء، والينسون، والقرفة، والشمر، والسهم ...) مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
- هـ. تكون جميع الفاكهة والخضار ومُنْتَجَاتِهَا، مثل: (الفاكهة المجفّفة، والمبشورة، وجوز الهند، ومربات الفاكهة والخضار، والخضار الغذائية، والبكتين وعجائن الفاكهة)، مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
- و. تكون السكريات، مثل: (السكر الجلوكوز السائل، واللاكتوز، والسكر المحلول، وعسل النحل) والنشا الغذائي، ومسحوق الكاكاو ومُنْتَجَاتِهَا المسموح بها، مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
- ز. تكون الخميرة بأنواعها المختلفة المسموح بها، مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
- ح. يكون البيض أو مكوناته (البياض، والصفار) سائلاً أو مجفّفاً أو مجمّداً، والزيوت والدهون ومُنْتَجَاتِهَا المسموح بها، مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
- ط. تكون المكسرات المسموح بها، مثل: (اللوز، والبندق، والفسق...)، مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
- ي. تكون المواد الملونة ومكسبات الطعم والرائحة، سواءً الطبيعية أو الاصطناعية المسموح باستخدامها، مطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
- ك. عدم استخدام دقيق القمح المضاف إليه أو المعامل بمادة برومات البوتاسيوم في تصنيع مُنْتَجَاتِ المخابز.

مادة (١٣): تخزين المواد الغذائية الأولية

١. تعريف أوعية تخزين المواد الخام على الوجه الصحيح، للحفاظ على سلامة هذه المواد وتتبعها.



٢. 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).
٣. ترتيب المواد الغذائية داخل الثلاجات، لتجنب التلوث ومنع بعضها من إتلاف بعض، وبحسب تاريخ صلاحيتها، على أن يكون دوران المواد الغذائية على قاعدة الوارد أولاً يخرج أولاً.
٤. تخزين المواد الغذائية وإخراجها من المستودع بطريقة تمنع التلوث.
٥. 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 والتهوية البيئية.
٦. يجب أن تُسهّل الوثائق الخاصة بالاستلام أو بطاقات البيان للمنتجات، عملية تدوير المخزون بشكل صحيح على قاعدة ما يخزن أولاً يصرف أولاً.
٧. يتم فحص الدقيق والمواد المضافة المسموح باستخدامها بصرياً (ظاهرياً) قبل استعمالها، لاستبعاد التالف والملوث.

مادة (١٤): تجهيز المواد الأولية

١. يجب القيام بعملية التنقية للدقيق والسكر وأي مادة غذائية تحتاج لذلك، باستخدام المناخل الآلية، لفصل الشوائب والأتربة أو أي مادة غريبة.
٢. تكون منطقة التنقية مستقلة تماماً مفصولة بقوائم أو فواصل عن بقية خط الإنتاج، على أن تزود بمعدات ميكانيكية لشفط الهواء الملوث المحمل بالغبار والأتربة الناتجة، لمنع تسربها وانتشارها في بقية مناطق الإنتاج.
٣. يتم وزن الخامات المستخدمة، وتُحصّر كلها حسب الطريقة المعمول بها.

مادة (١٥): إعداد وفرد العجين

١. تُنقل المواد الخام بعد تحضيرها إلى آلة العجن، حيث يضاف إليها المنكهات والمواد الرافعة وغيرها، ثم يمرر العجين بين أسطوانات آلة فرد العجين.
٢. تزود آلة الفرد بمنظمات لضبط السمك المطلوب لرقائق العجين.



٣. يتم فرد العجين يدوياً بمحلات القرصان والأفران.

مادة (١٦): تشكيل وتقطيع العجين

١. ينقل العجين المفرد على السيور الناقلة إلى آلة التقطيع التي تقوم بدورها وتقطعه حسب الأشكال المطلوبة، على أن يُعاد العجين المخالف للمواصفات مرة ثانية إلى آلة العجن (المخابز الآلية والنصف آلية).

٢. تُزود هذه المنطقة بوسائل شطف وتهوية تعمل بكفاءة عالية، لمنع انتشار أي روائح غير مرغوب فيها.

٣. يُقطع العجين المفرد يدوياً حسب الأشكال المطلوبة بالأفران.

مادة (١٧): الخبز والتسوية وتبريد مُنتجات المخابز

١. يُنقل العجين المقطع فوق سيور النقل إلى داخل الفرن (المخابز الآلية والنصف آلية)، أو يدوياً في الأفران ومحلات القرصان، حيث يتم تسويته مع عدم تعرضه للتلوث، على أن يُراعى ما يلي:-

أ. عدم الإسراع في التسخين في بداية الخبز.

ب. عدم انخفاض درجة حرارة الفرن أو ارتفاعها عن اللازم.

ج. انتظام توزيع الحرارة داخل الفرن، والتحكم في سرعة سيور النقل في حالة المخابز الآلية والنصف آلية.

د. انتظام توزيع قوالب الخبز داخل الفرن.

٢. يجب أن تترك مُنتجات المخابز لتبرد إلى درجة حرارة الغرفة (٢٥ م°).

مادة (١٨): خصائص مُنتجات المخابز

(١٨ - ١) الخصائص العامة للخبز:

أ. يكون خالياً من الطعم المر أو أي طعم أو رائحة غريبة غير رائحة الخبز الطازج الطبيعي.

ب. تكون قشرة الخبز متمائلة ومتجانسة في اللون وخالية من التجدعات.

ج. يكون الخبز ناضجاً مكتمل الاختمار من غير زيادة أو نقصان.

د. تكون المواد الدهنية في حالة إضافتها خالية تماماً من التزنخ.

هـ. يكون خالياً من التكتل والشقوق وكتل الدقيق أو الملح التي تدل على عدم



الخلط الجيد لمكوّنات العجين.

- و. يكون خالياً من المواد الغريبة والأتربة والرمال والحشرات (الحية والميتة) بأنواعها، أو أجزائها أو/ وإفرازاتها وبويضاتها.
- ز. أن يخلو المنتَج من أي نموات فطرية ظاهرة، ومن التلوث بالزيوت المعدنية.

(١٨ - ٢) الخُبز الصامولي والشرائح:

- أ. ألا تزيد نسبة استخلاص دقيق القمح المستخدم عن (٧٥٪).
- ب. يكون ذا قشرة خارجية رقيقة ولب طري ذي قوام اسفنجي.
- ج. يكون المقطع العرضي للخبز ناعماً واسفنجياً مع وجود فجوات صغيرة ومتجانسة.
- د. ألا تزيد نسبة الرطوبة على (٣٢٪) في الخبز الصامولي، ولا تزيد على (٣٥٪) في الخبز الشرائح.

(١٨ - ٣) الخُبز المفرد والتميس:

- أ. ألا تزيد نسبة استخلاص دقيق القمح المستخدم عن (٨٥٪).
- ب. ألا تزيد نسبة الرطوبة على (٣٠٪) في الخبز المفرد، وعلى (٣٢٪) في الخبز التيمس.

(١٨ - ٤) الخُبز البُر:

- ألا تزيد نسبة استخلاص القمح المستخدم عن (٩٥٪).

(١٨ - ٥) القرصان:

- أ. يكون المنتَج خالياً من عيوب الإعداد، على أن يكون القرص رقيق السُمك وفقاً للمتعارف عليه.
- ب. يكون القرص متجانس السُمك، بحيث يكون المحيط الدائري الخارجي أكثر سُمكاً عن بقية الأجزاء الداخلية.

مادة (١٩): مواد التعبئة والتغليف

تستخدم عبوات ومواد تغليف مختلفة مناسبة، لتعبئة مُنتجات المخابز بجميع أنواعها وأشكالها وأحجامها المصرح بإنتاجها في الترخيص الممنوح، على ألا يتعارض مع المواصفات القياسية المعتمدة الصادرة الخاصة بالعبوات المستخدمة في تعبئة



المواد الغذائية، والتي يجب أن يتوفر بها ما يلي:

١. تُصنَّع من مواد غير ضارّة بالصحة، على أن تكون نظيفة جافة محكمة الغلق.
٢. تكون جديدة لم يسبق استعمالها، ذات شكل جذاب تكفل حماية المنتّجات من حدوث أي تغيّر في خواصها أو صلاحيتها للاستهلاك الآدمي.
٣. أن تكون العبوات مصنوعة من مادة مناسبة لا تؤثر على خصائص جودة المنتّج وسلامة التداول، ولا تسبب تلوثه أو نفاذ الدهون من المنتّجات إلى مواد التعبئة، تحت ظروف التخزين والنقل والتداول.
٤. تُعبأ العبوات والمغلّفات في كراتين مناسبة ونظيفة وسليمة.
٥. تكون غير منفذة وغير ماصّة لبخار الماء أو الروائح أو الغازات، ومتمينة تتحمل ظروف النقل والتخزين والتداول، دون أن يحدث لها أي ضرر ميكانيكي جرّاء ذلك.
٦. أن تكون غير مضرّة للمستهلك ولا تسبب أي تلوث للبيئة بعد استعمالها.
٧. في حالة الطباعة عليها من الخارج، يجب أن تكون الأحبار المستخدمة ثابتة وغير قابلة للإزالة، ولا يحدث نفاذ للألوان من الخارج للدخل.
٨. أن يتناسب حجم العبوة مع حجم أو كمية المادة المعبّأة.

مادة (٢٠): التعبئة والتغليف

١. تتم عملية التعبئة والتغليف بطريقة آلية أو نصف آلية أو يدوية، على أن تكون جميع الأدوات والمعدّات المستخدمة والأسطح التي تلامس منتّجات المخابز نظيفة وجافة وفي حالة جيدة باستمرار، وغير قابلة للصدأ، ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.
٢. يكون المنتّج في العبوة الواحدة من نوع وحجم واحد ويتم تصنيعه في آن واحد.
٣. ضرورة فصل تعبئة وتغليف المواد الغذائية المختلفة الخصائص بعضها عن بعض.

مادة (٢١): بطاقة البيانات

توضع بطاقة بيان على عبوات وأغلفة منتّجات المخابز، على أن تكون مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة موضحاً بها كافة البيانات ومنها ما يلي:



١. اسم المُنتَج ونوع الخُبز وتاريخ إنتاجه.
 ٢. اسم المخبز وعنوانه ورقم الهاتف والعلامة التجارية إن وجدت.
 ٣. وزن محتوى العبوة من الخُبز عند التعبئة بالنظام المترى.
 ٤. المكونات خلافاً لدقيق القمح والماء وخاصةً ما يتعلق بالمواد المسببة للحساسية، مثل: (البيض، والمكسرات)، مع بيان نوع الدهون والزيوت المستخدمة.
 ٥. في حالة المُنتَجات غير المعبأة يعلن عن مكوناتها بطريقة واضحة وظاهرة للمستهلك.
 ٦. شروط التداول والتخزين إن وجدت.
- مادة (٢٢): تخزين ونقل المُنتَج النهائي (المخابز الآلية والنصف آلية)
١. يتم تخزين المُنتَجات المعبأة أو المغلفة بطريقة تتوافق مع متطلبات التخزين الجيد في درجات حرارة حسب نوع المُنتَج.
 ٢. تتوفر في المستودع التهوية والإضاءة والنظافة الجيدة، على أن تُطبَّق جميع الاشتراطات الصحية العامّة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية.
 ٣. أن يتم النقل والتخزين بوسائل تحمي المُنتَج من التلف الميكانيكي والفساد.
 ٤. تكون وسائل النقل مجهزة لتوزيع مُنتَجات المخابز فقط، ومزوَّدة بوحدة تبريد، بحيث لا تزيد درجة الحرارة داخلها على (٤° م)، على أن يتم تزويدها بجهاز لقياس درجة الحرارة داخلها.
 ٥. تكون وسائل النقل نظيفة وجافة، لم يسبق استخدامها في نقل أي مواد سامّة أو ضارّة بالصحة.
 ٦. يكتب عليها بشكل واضح على جانبي الوسيلة عبارة: (خاصة بنقل مُنتَجات المخابز والحلويات)، مع كتابة اسم المخبز وعنوانه ورقم هاتفه والعلامة التجارية عليها.
 ٧. يكون جميع العاملين على وسائل نقل مُنتَجات المخابز حاملين لشهادات صحية سارية.
 ٨. تُزوَّد وسائل النقل بأرفف من مواد غير قابلة للصدأ للتحميل عليها، على أن يتم تحميلها وتفريغها بسرعة حفاظاً على درجة حرارتها وتجنب أي إرباك للمرور أو



تعطيل حركة السير.

٩. يمنع منعاً باتاً وضع مُنتجات المخابز على أرضية وسائل النقل مباشرةً، حيث يجب أن ترتفع بمقدار (١٥ سم) على الأقل.
١٠. تكون كل أسطح وسائل النقل التي تلامس عبوات مُنتجات المخابز مقاومة للتآكل غير قابلة للصدأ وملساء سهلة التنظيف والتطهير.

مادة (٢٣): النظافة العامّة

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

مادة (٢٤): التحكم في الآفات

مُراعاة جميع ما ورد من بنود في المادة (١١) التحكم في الآفات في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحللات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٢٥): التعامل مع شكاوى المستهلك (المخابز الآلية)

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

مادة (٢٦): الترخيص

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

مادة (٢٧): سجل الرقابة الصحية

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



الباب الرابع: اشتراطات العاملين



مادة (٢٨): رخصة ممارسة العمل

١. يجب حصول العاملين في مجال تداول الأغذية على شهادات من الجهات الصحية المختصة المرخص لها بذلك، تفيد خلّوهم من الأمراض 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 (٢٩): صلاحية رخصة ممارسة العمل

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

مادة (٣٠): 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 (٣١): التثقيف

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

مادة (٣٢): النظافة الشخصية والممارسات الصحية

يجب أن يُراعى كل ما ورد من بنود في المادة (١٨) النظافة الشخصية والممارسات الصحية في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحللات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

مادة (٣٣): الاحتياجات الخاصة بالزائرين في المخابز الآلية

يجب على جميع الزائرين لمناطق معالجة الأغذية التقيد بكل ممارسات متداولي 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 (٣٤) مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة في محلات
المخابز الآلية والنصف آلية ومحلات الأفران ومحلات التemis والقرصان.





وزارة الشؤون
البلدية والقروية
Ministry of Municipal & Rural Affairs

رقم الإيداع: ١٤٤٠/٤٩٣
ردمك: ٩٧٨-٦٠٣-٨١٦٠-٥٨-٩