



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
وكالة الوزارة للشؤون البلدية
الإدارة العامة لصحة البيئة

لائحة المطاعم



المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

لائحة الهطاعم

هـ ١٤٢٦

م ٢٠٠٠

٢٤٦٤١٤ (ح) وزارة الشؤون البلدية والقروية ، ١٤٢٦هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية،
الإدارة العامة لصحة البيئة.

لائحة المطاعم / وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة الوزارة
للشؤون البلدية، الإدارة العامة لصحة البيئة.

الرياض ، ١٤٢٦هـ

٤٠ ص : ٢٤ سم

ردمك : ٢ - ٠٩ - ٧١٠ - ٩٩٦٠

١ - السعودية ، وزارة الشؤون البلدية والقروية - قوانين وتشريعات

٢ - البلدية - قوانين وتشريعات - السعودية أ - العنوان

١٤٢٦/٤٠٢

ديوي ٢٦٠٩٨٠٣١٥٩٤,٣٥٤

رقم الإيداع : ١٤٢٦/٤٠٢

ردمك : ٢ - ٠٩ - ٧١٠ - ٩٩٦٠

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

تقديم

انطلاقاً من توجيهات خادم الحرمين الشريفين رئيس مجلس الوزراء، وصاحب السمو الملكي ولي العهد نائب رئيس مجلس الوزراء ورئيس الحرس الوطني - القاضي بضرورة العمل الجاد والمكثف لرفع مستوى الأداء، بما في ذلك تحديث اللوائح والأنظمة لتواكب ما تشهده المملكة العربية السعودية من تقدم وتطور، وتساير أحدث ما يتوصل إليه العالم، مستفيدين في ذلك من تجارب الدول المتقدمة، ونظراً لمسؤولية وزارة الشؤون البلدية والقروية تجاه صحة وسلامة المستهلك (فيما يقع في نطاق اختصاصها من مهام وواجبات)، ووقف ما حدده نظام البلديات والقرى الصادر بقرار مجلس الوزراء رقم (م/٥) وتاريخ ١٣٩٧/٢/٢١هـ حيث جاء بالمادة (٤٨) من الباب الخامس من ذات النظام ما نصه: (يصدر وزير الشؤون البلدية والقروية اللوائح والتعليمات التنفيذية لهذا النظام...).

فإن الوزارة تقوم بمراجعة شاملة لجميع اللوائح والأنظمة بشكل عام، وتركز بشكل خاص على أنظمة وتعليمات صحة البيئة والصحة العامة، هادفة من ذلك لمراجعتها والعمل على تحديثها وتطويرها، وانتهت في هذا المجال إلى إعادة صياغتها وإضافة ما استجد، وبعد مراجعة لما هو مطبق في الدول المتقدمة.

إن هذه اللوائح تهدف بالدرجة الأولى للمحافظة على صحة وسلامة المستهلك، ويعنى بتطبيقها المستثمرون في مجال الأنشطة ذات العلاقة بالصحة العامة، ويشرف على تطبيقها الجهات المختصة من هذه الوزارة وفروعها. ولذا فإن هذه العناصر الثلاثة مسؤولة مسؤولية كاملة عن تطبيقها، ويحتم الأمر عليها جميعاً التعاون لتحقيق الهدف من إصدارها.

نسأل الله - سبحانه وتعالى - أن ينفع بهذا الجهد، وأن يحقق أهدافه.. إنه خير مسؤول.
والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته

متعب بن عبد العزيز

وزير الشؤون البلدية والقروية

أهداف اللائمة

تعتبر المواد الغذائية من ضروريات بناء الجسم وتزويده بالطاقة اللازمة التي من خلالها يستطيع الإنسان مزاولة أعماله وأن يكون شخصاً فاعلاً في مجتمعه يتمتع بالصحة والقوة والنشاط، وتتعدد الأغذية في أشكالها وأصنافها وفقاً لحاجات ورغبات المستهلك فمنها ما ينتج عبر تحويل المواد الغذائية الأولية إلى أشكال متعددة ومنها ما يتم التعامل معه مباشرة وتقديمه بشكل فوري ومباشر للمستهلك من خلال محلات إعداد وتجهيز الأغذية مثل المطاعم والكافيتريات ومحلات الوجبات السريعة ومحلات تجهيز وبيع القرصان ومطابخ الولائم ومحلات بيع الحليب الطازج، ولضمان تقديم الوجبات الغذائية وفق شروط وضوابط صحية تكفل - بإذن الله - وصولها للمستهلك خالية من مسببات التلوث الغذائي ومنتجة بمواقع تتوافر بها الشروط الصحية اللازمة قامت الوزارة بإصدار اللوائح اللازمة تحدد الشروط والضوابط الصحية الواجب توافرها لترخيص المحلات التي تزاوّل كل نشاط من هذه الأنشطة على حده وتشتمل كل لائحة على ثلاثة أقسام رئيسية.

إن 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،،،

وكيل الوزارة للشؤون البلدية

محمد بن علي آل الشيخ

الفهرس

٨	الباب الأول: المجال والتعاريف
٨	مادة (١): المجال
٨	مادة (٢): التعاريف
١٣	الباب الثاني: الاشتراطات العامة
١٣	مادة (٣): عام
١٣	مادة (٤): الموقع والمساحة
١٣	مادة (٥): المبنى
١٦	مادة (٦): أقسام المطعم
٢٠	مادة (٧): المستودع
٢١	مادة (٨): المرافق والخدمات
٢٤	مادة (٩): التجهيزات
٢٦	مادة (١٠): الأمان والسلامة
٢٧	الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة
٢٧	مادة (١١): المواد الأولية
٢٧	مادة (١٢): المواد الغذائية
٢٨	مادة (١٣): النقل

- ٢٨ (مادة ١٤): التخزين
- ٢٩ (مادة ١٥): إعداد الوجبات الغذائية
- ٢٩ (مادة ١٦): استخدام المواد الغذائية المجمدة
- ٢٩ (مادة ١٧): المواد المضافة
- ٣٠ (مادة ١٨): الشاورما
- ٣١ (مادة ١٩): تقديم المواد الغذائية
- ٣١ (مادة ٢٠): النظافة العامة
- ٣٣ (مادة ٢١): التشغيل والصيانة
- ٣٤ (مادة ٢٢): الترخيص
- ٣٤ (مادة ٢٣): سجل الرقابة الصحية
- ٣٥ **الباب الرابع: العاملون**
- ٣٥ (مادة ٢٤): استخراج الشهادات الصحية
- ٣٦ (مادة ٢٥): صلاحية الشهادة الصحية
- ٣٦ (مادة ٢٦): الأمراض المعدية والإصابات
- ٣٧ (مادة ٢٧): المظهر والسلوك الشخصي
- ٣٨ **الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة**
- ٣٨ (مادة ٢٨): مراقبة تنفيذ اللائحة
- ٣٩ **ملحق: مواد التنظيف والتطهير والتعقيم المستخدمة**

الباب الأول

المجال والتعاريف

مادة (١): المجال

تسري بنود هذه اللائحة على المطاعم بكافة أنواعها وأشكالها.

مادة (٢): التعاريف

في تطبيق بنود هذه اللائحة يقصد بالمصطلحات التالية المعاني المبينة أمام كل منها:

المطعم:

مكان مرخص (من الأمانة أو البلدية المعنية) يتم فيه إعداد وتقديم الوجبات لرواده لتناولها داخل صالة الطعام الملحقة والمعدة خصيصاً لهذا الغرض أو يمكن تناولها خارجه.

المطبخ:

قسم من أقسام المطعم مخصص لإعداد وتجهيز وطهي الأطعمة.

الحنيزد الحضرمي والمندي السعودي:

الناتج من طهي التيوس البلدية، أما المندي السعودي فينتج عن طهي الخراف النجدية.

المظبي:

الناتج من تسوية اللحوم على شوايات تستخدم الحجر البركاني.

مطعم الحنيزد والمندي:

مكان مرخص (من قبل الأمانة أو البلدية المعنية) ليتم فيه طهي التيوس البلدية أو الخراف النجدية داخل التتور، على أن يتم ذبحها في المسالخ النظامية أو المرخصة وتقديمها مطهية للرواد إما داخل صالة الطعام الملحقة بالمطعم نفسه أو خارجها.

التنور:

تجفيف أَرْضَى اسطواناني الشكل بعمق وقطر مناسبين معدة لطهي الذبائح وله غطاء ان من الصلب الذي لا يصدأ ويكون الغطاء الأول مستويًا ومثقوبًا في مركزه والثاني علويًا وغير مثقوب. ويزود التنور بقضبان من الصلب الذي لا يصدأ لتعليق الذبيحة داخله أثناء الطهي.

درجة الاستواء:

درجة الحرارة التي تستخدم لإنضاج المادة الغذائية أثناء الطهي والوصول بها إلى المرحلة التي تكون فيها المادة الغذائية صالحة ومقبولة للاستهلاك الآدمي .

الغذاء:

مجموع الأطعمة والمشروبات القابلة للأكل أو الشرب عدا الدواء.

تداول الأغذية:

نقل أو استلام أو تجهيز أو تحضير أو تقديم أو تخزين أو عرض المواد الغذائية بقصد البيع.

متداول الأغذية:

أي شخص يتعامل بشكل مباشر أو غير مباشر مع الأغذية المعبأة أو غير المعبأة أو مع المعدات أو الأدوات الغذائية أو مع الأسطح الملامسة للأغذية. وبذلك يكون مطالباً بالامتثال لتطبيق شروط سلامة الأغذية.

الغذاء الآمن:

الغذاء الخالي من العيوب، والغير ملوث بالأحياء الدقيقة الممرضة أو سمومها التي تفرزها، والخالي من الحشرات أو أجزائها، والمحتفظ بجميع خواصه الحسية والظاهرية وبكامل قيمته الغذائية.

سلامة الأغذية:

ضمان أن لا تتسبب الأغذية في الإضرار بالمستهلك عند إعدادها أو تناولها طبقاً للاستخدام المقصود منها.

صلاحية الأغذية:

ضمان أن تكون الأغذية مقبولة للاستهلاك الآدمي طبقاً للاستخدام المقصود منها.

التعبئة والتغليف:

يقصد بها وضع المادة الغذائية في عبوة مناسبة تتيح عرضها للمستهلك طبقاً لطبيعتها على أن تحمل البيانات المطلوبة طبقاً لمواصفة البطاقة الغذائية .

بطاقة المادة الغذائية:

أي رقعة أو شيء تصويري أو وصفي سواءً كان مكتوباً أو مطبوعاً أو معلماً بحروف بارزة ملحق بوعاء الغذاء أو تابع أو مصاحب له .

سلسلة الغذاء:

مجموعة العمليات التي تتعرض لها المادة الغذائية الأولية بداية من استلامها وحتى الاستهلاك النهائي، وتشمل الاستلام، التخزين، التجهيز، الطهي، الخدمة، وإدارة المخلفات.

التسمم الغذائي:

حالة مرضية حادة تنشأ عن تناول طعام ملوث بأحد مسببات التسمم الغذائي (ميكروبات أو سمومها - عناصر معدنية سامة - مبيدات حشرية - ملوثات كيميائية).

نظام الهاسب: HACCP (تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة)

(Hazard Analysis and Critical Control Points HACCP)

نظام تحليل مصادر الخطر المختلفة (حيوي - كيميائي - طبيعي) وتحديد نقاط التحكم الحرجة لضمان السلامة الغذائية من خلال التعرف على مصادر الخطر التي لها تأثير على سلامة الغذاء وتقييمها والسيطرة عليها من بداية سلسلة الغذاء وحتى الاستهلاك النهائي لأي منتج غذائي.

مصدر الخطر:

يعني وجود مصدر تلوث غير مقبول ذي طبيعة حيوية (كتكاثر الأحياء الدقيقة) أو كيميائية (مركبات عضوية أو مبيدات) أو فيزيائية (أجسام غريبة أو حشرات أو أتربة)، تؤثر على سلامة الغذاء أو تسبب فساده أو إنتاج سموم به أو تكوين نواتج أخرى غير مرغوبة.

نقطة التحكم الحرجة:

النقطة التي يمكن عندها التحكم في مصدر الخطر مهما كان نوعه.

الاشتراطات الصحية:

مجموعة من الضوابط الواجب توافرها في المحلات التي لها علاقة بتقديم الغذاء.

النظافة:

إزالة المواد الغير مرغوب فيها مثل الأتربة وبقايا الأغذية والقاذورات والدهون وغيرها من المواد الكريهة.

التلوث:

تعرض الأغذية أو البيئة المحيطة بها للملوثات المختلفة.

الملوثات:

أي مواد غريبة عن الغذاء لا تضاف إليه عن قصد (حيوية أو كيميائية أو غير ذلك)، لكنها تنتقل إليه من الوسط أو البيئة المحيطة، وتضر بسلامة الغذاء أو صلاحيته.

التطهير:

خفض أعداد الكائنات الحية الدقيقة الموجودة بالبيئة المحيطة بالغذاء إلى المستوى المأمون الذي لا يضر بسلامة الأغذية أو صلاحيتها وذلك باستخدام المواد الكيميائية المصرح باستخدامها أو بالطرق الفيزيائية.

التجهيزات:

يقصد بها جميع الاحتياجات الضرورية للمنشأة لتتلائم مع طبيعة نشاطها سواءً كانت هذه المنشأة غذائية أو لها علاقة بالصحة العامة.

الترخيص:

وثيقة خاصة بالنشاط تصدر من البلدية المختصة تجيز تشغيل ومزاولة العمل (النشاط) في المنشآت الغذائية بعد استيفاء جميع الاشتراطات المطلوبة. ويسري الترخيص لمدة زمنية محددة يلزم تجديده بعدها.

الباب الثاني

الإشتراطات العامة

(مادة ٣): عام

تعتبر المواد من ٤ إلى ١٠ اشتراطات عامة ملزمة لمنح ترخيص التشغيل ومزاولة العمل.

(مادة ٤): الموقع والمساحة

يجب توافر الاشتراطات التالية في المطعم:

- ١- يكون من دور واحد أو أكثر.
- ٢- تجنب استخدام المناطق التي تمثل بيئتها خطراً على سلامة الأغذية.
- ٣- يكون في موقع غير معرض بشكل مباشر أو غير مباشر لأي مصدر للتلوث.
- ٤- يكون في موقع لا ينجم عنه إزعاج أو ضرر مباشر لجيرانه.
- ٥- يكون الموقع مجاز لهذا الاستخدام.
- ٦- تتناسب مساحته مع عدد المرتادين.
- ٧- توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي.

(مادة ٥): المبنى

(١-٥) التصميم والبناء والرخامات المستخدمة في البناء:

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة انسياب كافة مراحل العمل لضمان سلامة الغذاء، وذلك بتقسيم المطعم إلى أقسام مختلفة.

- ٢- يكون من الطوب والأسمنت المسلح، أو من الألمنيوم أو الألياف الزجاجية أو ما يماثلها من حيث الجودة أو المظهر، وفقاً للأصول الفنية المتعارف عليها وطبقاً للنظام المعمول به.
- ٣- يمنع منعاً باتاً استخدام الأسبستوس (Asbestos) أو أي مادة يدخل في تركيبها أو أي مادة ضاره.
- ٤- يكون خالياً من التشققات لمنع دخول أو إيواء الحشرات والقوارض.

(٢-٥) الأرضيات:

أ- المطبخ:

- ١- تكون من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة ، سهلة التنظيف والغسل، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية.
 - ٢- تكون ذات سطح مستوٍ خالٍ من التشقق والحفر، وتصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف.
 - ٣- تكون من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للاحتكاك والتآكل أو من الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة.
- ب- صالة الطعام:
- تكون من الرخام أو السيراميك أو الفينيل أو تكون مغطاه بالسجاد أو الموكيت (حسب درجة المطعم).

(٣-٥) الجدران:

أ- المطبخ:

- ١- تكسى أماكن التحضير والطبخ والغسل واستلام المواد الأولية والأماكن التي تتصاعد منها أبخرة أو زيوت متطايرة، بالبلاط القيشاني أو السيراميك ذو لون فاتح إلى السقف.
- ٢- تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة ويفضل أن يكون

بها استدارة أو ميل بزاوية ٤٥° ليسهل تنظيفها وتطهيرها ولمنع تراكم الملوثات.

ب- صالة الطعام:

تدهن الجدران بطلاء زيتي فاتح اللون أو ما مثله من حيث الجودة أو المظهر.

(٤-٥) الأسقف:

- ١- تدهن بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات ويقلل من تكاثف الأبخرة ونمو الميكروبات والفطريات.
- ٢- يمنع منعاً باتاً استخدام الأسقف المعلقة الصناعية أو الخشبية في أقسام الطهي والتحضير والغسل والمستودع ويسمح بها في أسقف صالة الطعام.

(٥-٥) الأبواب:

- أ- الواجهة: تزود الواجهة بباب مناسب أو أكثر للمرتادين ويمكن أن يخصص أحدهما لدخول العائلات.
- ب- المطبخ: تكون من الألمنيوم والزجاج بحيث تكون غير منفذة للماء وغير ماصة وذات أسطح لمساء سهلة التنظيف على أن تغلق ذاتياً بإحكام.
- ج- صالة الطعام: تكون من النوع الجيد سهل التنظيف.

(٦-٥) النوافذ:

- أ- المطبخ: تكون من الألمنيوم والزجاج أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ على أن تزود بسلك شبكي ضيق لمنع دخول الحشرات والقوارض ويسهل تنظيفها.
- ب- صالة الطعام: تكون من الخشب الجيد أو الحديد المزخرف على أن تطلّى بطلاء مانع للصدأ أو الزجاج الملون أو الألمنيوم والزجاج.

(٧-٥) التهوية:

- أ- المطبخ: يكون جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله وضمان عدم تكاثف

الأبخرة أو تراكم الأتربة، بتركيب مراوح شفط يتناسب عددها وتصميمها مع مساحة المكان وكمية الأبخرة به.

ب- صالة الطعام: تكون مكيفة الهواء بالكامل أو تزود بالمراوح الكهربائية، على أن تكون وحدات التكييف المستخدمة منفصلة تماماً عن تكييف المطبخ لضمان عدم انتقال الروائح لصالة الطعام.

(٨-٥) الإضاءة:

- أ- المطبخ: تكون الإضاءة جيدة (طبيعية - صناعية) في جميع أجزاء المطبخ ويفضل الإضاءة الصناعية بشرط أن لا تغير عند استخدامها من طبيعة الألوان.
- ب- صالة الطعام: تتناسب الإضاءة مع ديكور المكان ودرجته مع تزويدها بوحدات إضاءة للطوارئ عند انقطاع التيار الكهربائي.

(مادة ٦): أقسام المطعم

رغبة في انسياب عمليات السلسلة الغذائية وتجنباً لحدوث التلوث الغذائي ومراعاة لعلاقة الأقسام بعضها ببعض. يقسم المطعم إلى الأقسام التالية:

القسم الأول: صالة الطعام:

ويشترط فيها ما يلي:

- ١- تقع في الجزء الأمامي من المطعم المطل على الشارع العام.
- ٢- تخصيص مدخل مستقل لصالة العائلات في المطاعم التي بها أقسام لتقديم الخدمة للعائلات.
- ٣- تكون مفتوحة وليست مقسمة إلى غرف مستقلة كاملة الجدران لها أبواب.
- ٤- يمكن وضع حواجز قصيرة بارتفاع لا تزيد عن ١,٥ متر.
- ٥- في حالة وجود صالة للعائلات يمكن وضع فواصل متحركة أو ثابتة لتوفير

الخصوصية للعائلات.

٦- تؤثت بالأثاث المناسب من مناخذ وكراسي.

٧- بالنسبة للمطاعم ذات النشاط البيئي (المميز لبلد معين) أو ذات الطابع المحلي الخاص فيكون ديكور وأثاث قاعة الطعام طبقاً لطبيعة بيئة المنطقة مثل تأثيث القاعة على الطراز العربي حيث تكون جلسة الرواد على الأرض المفروشة بالسجاد والوسائد.

٨- تخصيص أماكن منفصلة في صالة الطعام للمدخين مع وضع لوحة تبين ذلك.

القسم الثاني: المطبخ:

يشمل ثلاثة أقسام، بالإضافة إلى التنور المستخدم في طهي الحنيد والمندي (في مطاعم الحنيد والمندي) وهي:

١- غرفة التحضير والتجهيز:

تتصل بقسم الطهي (المطبخ) عن طريق باب رداد (مروحي) وتحتوي على جميع الأدوات والمعدات المستخدمة في تحضير وتجهيز الطعام، ويجب أن تزود بالتالي:

أ- طاولة أو أكثر ذات سطح ناعم من الصلب الذي لا يصدأ (الخالي من اللحم) أو من الرخام قطعة واحدة لتحضير وتقطيع الخضر.

ب- عدد من الأحواض المصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ يخصص كل منها لغسل نوع محدد من المواد الغذائية فيستخدم حوض للحوم وآخر للدواجن وثالث للخضر والفواكه، على أن يزود كل حوض بصنبور للمياه النقية الصالحة للشرب وأن يتصل بالصرف الصحي لقسم الطهي.

ج- فتحة تصريف بأرضية الغرفة لتصريف المياه أولاً بأول لمنع تراكم المياه بها.

د- وعاءين محكمي الغلق للتخلص من الفضلات والمخلفات على أن تصنع الأوعية من مواد غير منفذة ومن النوع الذي يفتح غطاءه ذاتياً بالضغط على القدم لمنع تلوث

الأيدي، حيث يخصص أحدهما للمواد الصلبة مثل الزجاج والصفائح والبلاستيك والآخر لبقية مخلفات المطعم، على أن يزود الوعاءان بأكياس بلاستيكية داخلهما.

هـ- المعدات الضرورية مثل الخلاطات - ماكينات تقشير وتقطيع وتجهيز الخضر - المفارم الكهربائية - ثلاجات للتبريد والتجميد لتخزين المواد الغذائية (على أن يخصص لها جزء مستقل يكون جيد التهوية) - ماكينات صنع الثلج - جهاز تسخين أطباق - سخانات للمياه - عجانات كهربائية.

٢- قسم الطهي (الطبخ):

يجب أن يراعى توافر ما يلي في هذا القسم:

أ- عدد من المواقد التي تعمل بالغاز أو الكهرباء.

ب- شبكة تمديدات مأمونة لغاز المواقد.

ج- شوايات تعمل بالكهرباء أو بالغاز أو بالفحم أو بالحجر البركاني ويمكن أن يجهز بشواية لإنضاج الشاورما. على أن تزود كل شواية بمدخنة لتصريف الدخان الناتج عن الشواء ومنع تراكمه على أن تمتد المدخنة خارج مبنى المطعم وبقطر يتناسب مع مساحة وحجم الشواية المستخدمة.

د- أفران كهربائية.

هـ- قمع مخروطي للتخلص من الروائح والأدخنة والأبخرة بنهايته نظام للشفط الهوائي يمنع تراكم الأدخنة والأبخرة المتصاعدة من الطهي.

٣- قسم غسل الأوعية والأدوات والمعدات:

يجب أن تتوفر فيه الاشتراطات التالية:

أ- يتصل بقسم الطهي بباب رداد (مروحي).

ب- يزود بعدد كاف من الأحواض المناسبة التي تتسع لحجم الأدوات والأواني المستخدمة وصنابير المياه للغسل.

- ج- يزود بغسالة كهربائية لغسل الأطباق وأدوات المائدة الأخرى.
- د- يزود بسخان كهربائي كبير.
- هـ- تزود أرضيته بفتحة لتصريف المياه لمنع تراكمها على الأرضية.
- و- يزود بالخزائن المغلقة والأرفف التنظيفة لحفظ الأوعية والأواني والأدوات والقدرور النظيفة الجاهزة للاستعمال.
- ٤- التنور المستخدم في طهي الحنيذ والمندي (في مطاعم الحنيذ والمندي):
يجب أن تتوفر فيه الاشتراطات التالية:
- أ- يكون ذو جدار أسطواني من الطوب الحراري.
- ب- يمنع منعاً باتاً استخدام البراميل الحديدية والمعدنية.
- ج- وجود مجرى بعرض ٣٠سم وبعمق ٦٠سم بجوار التنور لوضع الرمل والتراب الأحمر.
- د- توفر مدخنة لتصريف الدخان الناتج من إشعال الوقود بنهايتها مروحة شفط هوائية.
- هـ- يكون لكل تنور غطاءان معدنيان من الصلب الذي لا يصدأ بمساحة الدائرة العلوية لفتحة التنور، الأول مثقوب في مركزه والثاني غير مثقوب.
- و- استعمال طبقتين من قماش سميك غير منفذ (مثل قماش الخيام) يوضع فوقهما الرمل لإحكام إغلاق التنور لمنع تسرب الحرارة على أن يكون القماش المستخدم نظيفاً باستمرار.

(مادة ٧): المستودع

يقسم المستودع إلى:

- ١- مستودع الأغذية: وتُخزن فيه الأغذية عند درجة حرارة الغرفة (٢٥°م).
- ٢- مستودع لتخزين الفحم والحطب والحجر البركاني ومواد الوقود الأخرى على أن يخصص جزء مستقل منه لتخزين المبيدات الحشرية ومواد التنظيف والتطهير، ويراعى تخزين هذه المواد داخل خزائن محكمة الغلق في حالة عدم وجود مكان آخر لهذا الغرض.

٣- المستودع المبرد:

أ- ثلاجة أو أكثر تبريد لتخزين الأغذية الطازجة مثل الخضر والفواكه واللحوم والأسماك والدواجن .

ب- ثلاجة أو أكثر للتجميد لتخزين اللحوم والدواجن المجمدة.

ويجب أن تتوفر في المستودع الاشتراطات التالية:

- ١- تتناسب مساحته مع كمية المواد الغذائية المخزنة به.
- ٢- يزود بالعدد الكافي من الأرفف المعدنية (المدهونة بطلاء مناسب لمنع تكون الصدأ) على أن يكون الرف السفلي مرتفعاً عن سطح الأرض بمقدار ٣٠ سم.
- ٣- تكون الأرفف بعيدة عن الجدران بمقدار ٣٠ سم.
- ٤- يمنع منعاً باتاً وجود مصادر للرطوبة داخله كصنابير المياه.
- ٥- توفر الإضاءة الطبيعية عن طريق وجود عدد مناسب من النوافذ المغطاة بسلك ضيق و/أو توفر إضاءة صناعية كافية.
- ٦- يكون جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله ويتم ذلك بتركيب مراوح شفط تتناسب مع مساحة المستودع، أو بتكييف الهواء داخله.

- ٧- يزود بالصواعق الكهربائية بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ متر مربع، وبأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض.

(مادة ٨): المرافق والخدمات

(١-٨) التوصيلات الكهربائية

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- تكون نوعية الأسلاك والمواسير الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- ٢- تتناسب قطاعات الأسلاك مع الأحمال الكهربائية.
- ٣- تشغل الأسلاك حيزاً لا يزيد عن نصف مساحة مقطع المواسير.
- ٤- يتم فصل دوائر الإنارة عن دوائر المآخذ الكهربائية العادية (للأحمال حتى ١٥ أمبير) ومآخذ القوى (للأحمال أعلى من ١٥ أمبير) على أن تكون دوائر القوى مستقلة.
- ٥- تنفذ جميع التوصيلات الكهربائية طبقاً للمواصفات الفنية القياسية المقررة توفيراً للحماية الكافية للعاملين والزائرين.
- ٦- تكون وحدات الإضاءة المستخدمة ضد تسرب الأتربة والأبخرة وضد الانفجار، خصوصاً في قسم الطهي.
- ٧- تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث خامة الصنع ونوعيات المفاتيح الأوتوماتيكية وكافة المكونات الأخرى.
- ٨- توفر مولد للكهرباء ذي قدرة تتناسب مع أحمال تشغيل الثلجات في حالة انقطاع الكهرباء.

(٢-٨) الإضاءة

- ١- تكون الإضاءة جيدة في جميع أجزاء المطعم.
- ٢- يفضل تركيب وحدات طوارئ للإضاءة.

(٣-٨) المورد المائي

يجب أن يكون آمناً وتتوفر فيه الاشتراطات التالية:

- ١- تكون المياه المستخدمة إما من مورد عمومي للمياه أو من مصدر معروف ومأمون صحياً، وبعيد عن أي مصدر من مصادر التلوث وعن مياه الصرف، وصالح للاستهلاك الآدمي بناءً على تحاليل مخبريه معتمدة.
- ٢- يكون الخزان الأرضي لمياه الشرب بعيداً عن خزان الصرف الصحي (البيرة) منعاً للتلوث.
- ٣- يفضل أن يكون الخزان العلوي أسطوانياً كلما أمكن ليسهل تنظيفه ومصنعاً إما من الفيبرجلاس أو من مواد غير قابلة للصدأ مستوفية الاشتراطات الصحية، وبعيداً عن مصادر التلوث، وتؤخذ منه المياه خلال شبكة مواسير مصنوعة من الحديد المجلفن أو الصلب الغير قابل للصدأ أو البلاستيك والمطابقة للاشتراطات الصحية.
- ٤- وضع اقفال على خزانات المياه الارضية والعلوية وذلك لتحقيق الامن الصحي على مصادر المياه وان تكون الخزانات معالجة بمواد عازلة للماء وصحية.

(٤-٨) دورات المياه

توفير دورات مياه ومغاسل للأيدي بالأعداد المناسبة لصالة الطعام. وفي المطاعم التي تحتوي على صالة طعام للعائلات يجب أن يخصص دورتين كاملتين للمياه إحداهما للرجال والأخرى للسيدات. ويراعى أن تزود كل دورة بعدد من المراحيض ومغاسل للأيدي يتناسب مع أعداد المرتادين ساعة الذروة. مع ضرورة توفير دورات مياه للعاملين بواقع دورة مياه واحدة لكل عشرة عمال على أن تزود الدورة بمراحيض ويفضل أن يكون أحدهما مرحاضاً إفرنجياً ، على أن يراعى ما يلي:

- ١- يخصص لدورة المياه مكان مستقل بعيد عن مكان إعداد وتجهيز وطهي الطعام، ولا يفتح عليه مباشرة.

- ٢- تفصل المراحل عن مغاسل الأيدي.
- ٣- يكون لكل مرحاض باب خاص به.
- ٤- يخصص الجزء الخارجي من دورات مياه العاملين لتغيير الملابس على أن يزود هذا الجزء بخزائن مغلقة لحفظ الملابس.
- ٥- تزود دورة المياه بباب محكم ذاتي الإغلاق مصنوع من الألمنيوم أو أي معدن آخر غير قابل للصدأ.
- ٦- تكون جيدة التهوية والإضاءة.
- ٧- تزود بمروحة شفط تتناسب مع مساحتها بالإضافة إلى صندوق طرد (سيفون) وشطاف ومناشف ورقية.
- ٨- تزود مغاسل الأيدي بالصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة ومناشف ورقية أو معدات التجفيف بالهواء الساخن ووعاء للنفايات، ويمنع منعاً باتاً استخدام مناشف القماش (القوط).
- ٩- استعمال صنابير المياه من النوع الذي يعمل ذاتياً أو بالقدم منعاً لتلوث الأيدي.
- ١٠- تزود بسخان للمياه.
- ١١- توضع لافتات إرشادية تبين الطريقة الصحيحة والسليمة لغسل أيدي العاملين بالمحل وخصوصاً بعد الخروج من دورات المياه.

(٥-٨) الصرف الصحي

ينبغي توافر الاشتراطات التالية عند التخلص من الفضلات السائلة:

- ١- يتم التصريف إلى شبكة الصرف الصحي في الأماكن التي يتوفر بها صرف صحي عمومي أو إلى خزان صرف (بيارة) يتناسب حجمه مع كمية الفضلات السائلة ومياه الصرف للمطعم، على أن يكون بعيداً عن الخزانات الأرضية لمياه الشرب بمسافة لا تقل عن عشرة أمتار وفي مستوى أقل من مستوى خزان المياه بنصف متر.

- ٢- يمنع منعاً باتاً وجود أي فتحة تصريف بأرضية صالة الطعام بالمطعم.
- ٣- لا يكون هناك أي خزان صرف (بيارة) تحت أرضية المطعم أو مبانيه على أن يكون خارج مبنى المطعم وأن يتم تفريفه كلما اقتضت الحاجة إلى ذلك.
- ٤- لا يحتوى المطعم بداخله على أعمدة (مواسير) سقوط أو مدادات صرف أو أكواع مراحيض.
- ٥- فصل مواسير الصرف لأماكن التشغيل عن خطوط تصريف دورات المياه ومغاسل الأيدي ليكون تصريفها إلى البيارة مباشرة.
- ٦- يكون مستوى أرضية المطعم أعلى من منسوب مستوى الشارع المقام به، مع عدم وجود غرف تفتيش على ذات الرصيف بجوار أو أمام أحد أبوابه لتجنب الطفح ومنع التلوث.

(مادة ٩): التجهيزات

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- تكون جميع الأدوات والأواني المستخدمة في إعداد وتجهيز وطهي وتقديم الطعام صالحة للاستخدام وبحالة جيدة ومن مواد غير قابلة للصدأ.
- ٢- يمنع منعاً باتاً استخدام أي أدوات أو أواني مصنوعة من النحاس الأحمر أو من أي معدن يدخل في تركيبه أحد المعادن الثقيلة السامة مثل الرصاص والكاديوم والانتيمون.
- ٣- توفر عدد مناسب من الثلاجات لحفظ المواد الغذائية (سواءً الأولية أو المعدة للتقديم) بحيث تخصص ثلاجة للمواد الأولية وأخرى للمواد المعدة للتقديم، ويمنع منعاً باتاً الخلط بينهما في حيز تخزين واحد، على أن يخصص للثلاجات مكان مستقل جيد التهوية بالقسم الأول بالمطعم لمنع ارتفاع درجة الحرارة مما قد يؤثر على كفاءة وأداء الثلاجات.

- ٤- تزود الثلاجات بجهاز لقياس درجة الحرارة (ترموتر) يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب بحيث تسهل قراءته.
- ٥- يفضل أن تزود الثلاجات بلمبات للأشعة فوق البنفسجية للتعقيم المستمر ولتتبع نمو وتكاثر الميكروبات.
- ٦- توفر الصواعق الكهربائية للحشرات بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ متر مربع من مساحة الأرضية مع وضع الصواعق في أماكن مناسبة وعدم استخدامها في أماكن التجهيز والتحضير لما تمثله من خطورة تساقط الحشرات الميتة في الطعام.
- ٧- توفر عدد كافٍ ومناسب من السخانات لا يقل سعة الواحد منها عن ١٢٠ لتر.
- ٨- تخصيص أدوات ومعدات لتجهيز اللحوم والدواجن، ويخصص غيرها لتجهيز الخضر.
- ٩- يمنع منعاً باتاً استعمال السكاكين ذات المقابض الخشبية وتستبدل بتلك ذات المقابض المصنوعة من اللدائن المضغوطة.
- ١٠- تستخدم المواقد والأفران التي تعمل بالغاز أو الكهرباء ويمنع استخدام الديزل كوقود.
- ١١- تقام مدخنة بقطر مناسب لا يقل عن ٥٠ سم في حالة استخدام مواقد الفحم أو الحطب أو الشوايات على أن ترتفع المدخنة عن أسطح المباني المجاورة بمقدار مترين على الأقل بحيث لا تسبب ضرراً للجيران، مع تزويدها بمروحة شفط لسحب الدخان.
- ١٢- تبنى الأفران من الطوب الحراري ولا تكون ملاصقة لجدران المباني السكنية المجاورة، وفي حالة تعذر ذلك يجب وضع مواد عازلة للحرارة مثل الفلين الطبيعي أو الصناعي أو الصوف الزجاجي بين جدران الفرن والحوائط المجاورة.
- ١٣- يكون الجدار الفاصل بين صالة الطعام ومكان التجهيز من جزئين، الجزء الأسفل منه لا يزيد ارتفاعه عن متر، أما الجزء العلوي منه فيجب أن يكون من الزجاج

الذي يسمح بالرؤية من خلاله.

- ١٤- تزود أبواب صالة الطعام والباب الجانبي للمطعم بستائر هوائية لمنع دخول الحشرات ولمنع تسرب هواء التكييف.
- ١٤- يخصص مكان نظيف مغلق بصالة الطعام للاحتفاظ بالمفارش والمناشف وأدوات المائدة وخلافه.

(مادة ١٠): الأمان والسلامة

- ١- توضع لافتات إرشادية توضح طرق مكافحة الحريق في حالة حدوثه لا قدر الله.
- ٢- توضع لافتات إرشادية توضح كيفية إخلاء المكان عند الطوارئ.
- ٣- يجب توفير طفايات الحريق بالعدد والحجم المناسبين حسب تعليمات الدفاع المدني، على أن تثبت عليها بطاقة توضح تاريخ الصلاحية ومواعيد إجراء الاختبارات الدورية عليها، وذلك بجميع مرافق المبنى وتجهيزاته. كما يجب توفر اشتراطات الأمان والسلامة حسب تعليمات الدفاع المدني.
- ٤- يجب توفير صندوق للإسعافات الأولية على أن يكون مزوداً بالمواد الضرورية مثل الأربطة الطبية والقطن والشاش والمواد المطهرة ومواد العناية بالجروح.

الباب الثالث

الإشتراطات الخاصة

سلسلة الغذاء

(مادة ١١): المواد الأولية

في تحضير الوجبات الغذائية يمنع منعاً باتاً استخدام مواد أولية تظهر عليها علامات التلف والفساد، أو منتهية الصلاحية، أو من أماكن مجهولة المصدر وأن تكون مطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل صنف.

(مادة ١٢): المواد الغذائية

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- تكون جميع أصناف المواد الغذائية بعيدة عن التعرض للذباب والحشرات والقوارض ومصادر التلوث بالأتربة أو غيرها.
- ٢- التأكد من أن اللحوم الطازجة الواردة مذبوحة بأحد المسالخ النظامية ومختومة بخاتم المسلخ المعتمد على أن تكون بيانات الأختام واضحة مثل اسم المسلخ وتاريخ يوم الذبح والعلامة السرية ونوع اللحم.
- ٣- لا تتعدى درجة حرارة مكان حفظ الأغذية المبرده مثل اللحوم والدواجن والخضر والفواكه والسلطات والعصائر ٤°م.
- ٤- تحفظ جميع الأغذية المطهية المعدة للتقديم عند درجة حرارة أعلى من ٦٤°م وأن تكون مغطاة باستمرار. باستخدام حمام مائي أو أي وسيلة أخرى مناسبة.
- ٥- يمنع منعاً باتاً تلامس الأغذية المطهية مع أي مادة أولية أو طازجة، أو استخدام

أي أوعية استخدمت في نقل أو حفظ أي غذاء طازج في نقل أو حفظ الغذاء المطهي إلا بعد غسلها وتنظيفها وتطهيرها وتجفيفها جيداً.

٦- يمنع منعاً باتاً استعمال الماء الساخن الخارج من سخان المياه في إعداد الأغذية أو المشروبات.

(مادة ١٣): النقل

يجب استخدام وسيلة النقل المناسبة لكل نوع من أنواع المواد الغذائية الموردة للمطعم حيث تستخدم وسيلة نقل مبردة للحوم والدواجن والخضر والفاكهة الطازجة بحيث لا تزيد درجة الحرارة بها عن ٤م° أو وسيلة نقل مجمدة للحوم والدواجن المجمدة لا تزيد درجة الحرارة بها عن ١٨-م°.

(مادة ١٤): التخزين

عند حفظ وتخزين المواد الغذائية في ثلاجات التبريد والتجميد، يجب مراعاة الاشتراطات والأصول الفنية التالية:

- ١- ترتيب المواد الغذائية داخل الثلاجات لحمايتها من التلوث ومنعاً لإتلاف بعضها البعض وحسب أقدمية تاريخ الإنتاج.
- ٢- إتباع قاعدة (ما يخزن أولاً يصرف أولاً). (FIFO) First In First out.
- ٣- يمنع منعاً باتاً جمع الأغذية الطازجة مثل (اللحوم والدواجن والأسماك الطازجة) مع الأغذية المطهية (أو المعدة للطهي) في ثلاجة واحدة منعاً للتلوث.
- ٤- عدم ترك الخضر مبللة أو مكشوفة على أرفف الثلاجة.
- ٥- فرز الخضر والفواكه الموجودة بالثلاجة يومياً لاستبعاد التالف والمعيب.
- ٦- عدم تراكم الثلج وصره أولاً بأول للمحافظة على كفاءة التبريد بالثلاجة.
- ٧- إبعاد الثلاجة عن أي مصدر حراري ويمنع منعاً باتاً فصل التيار الكهربائي عنها.

لأبي سبب من الأسباب طالما كانت محملة بالمواد الغذائية.

٨- تزود الثلاجة المعدة لتخزين الذبائح بخطاطيف لتعليق الذبائح بحيث تكون بعيدة عن جوانب الثلاجة، مع تغطية اللحم داخلها.

٩- يمنع منعاً باتاً التخزين على أرضية الثلاجة مباشرة.

وبالنسبة لتخزين المواد الغذائية في المستودعات العادية، يجب توافر الاشتراطات التالية:

١- يمنع منعاً باتاً التخزين على أرضية المستودع مباشرة وتستخدم القواعد البلاستيكية أو الألواح والعروق الخشبية المرتفعة عن سطح الأرض ليسهل التنظيف أسفلها.

٢- رص المواد الغذائية بطريقة منتظمة بدون تكديس لتسهيل عملية المراقبة.

(مادة ١٥): إعداد الوجبات الغذائية

يجب أن يتم طهي الطعام جيداً بحيث لا تقل حرارة الأنسجة الداخلية عن ٧٠م للقضاء على مسببات المرض.

(مادة ١٦): استخدام المواد الغذائية المجمدة

تجري عملية تسييح (صهر) للمواد الغذائية المجمدة داخل الثلاجات عند درجة حرارة لا تزيد عن ٤م لمدة لا تقل عن ٨ ساعات، ويمنع منعاً باتاً إعادة تجميدها أو إعادة تجميد أي جزء منها مرة أخرى. ويمنع منعاً باتاً صهر اللحوم داخل الأحواض أو البانيوهات المتصلة بالصرف الصحي مباشرة.

(مادة ١٧): المواد المضافة

تكون جميع هذه المواد مثل الألوان والمحسّنات والمنكهات والتوابل والبهارات والملح وخلافه مطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل نوع.

مادة ١٨): الشاورما

يجب توافر ما يلي:

- ١- تكون اللحوم والدواجن المستخدمة في تصنيعها مطابقة للمواصفات المقررة وصالحة للاستهلاك الآدمي .
- ٢- أن تكون اللحوم المستخدمة مجهزة من نوع احد من اللحم.
- ٣- يمنع منعاً باتاً استخدام الأحواض (البانيوهات) المتصلة بالصرف الصحي في صهر اللحوم المجمدة، وتصهر اللحوم داخل ثلاجات التبريد طبقاً لما هو وارد بالمادة (١٦) من هذه اللائحة.
- ٤- يجب أن تحفظ أثناء التتبيل في درجة حرارة (-٥ + ١م°).
- ٥- الاحتفاظ بالشاورما المجهزة المعدة للتسوية مغطاة بثلاجات التبريد عند درجة حرارة لا تزيد عن ٤م°.
- ٦- يجب إنضاج الشاورما جيداً باستعمال الحرارة الهادئة.
- ٧- تكون معدات تسوية الشاورما مصنوعة من الصلب الغير قابل للصدأ وكذلك سيخ التحميل والتسوية والصاج أسفل الشاورما وبميلان لتسهيل التخلص من الزيوت الناتجة.
- ٨- تستخدم فقط الوحدات التي تعمل بالكهرباء أو بالغاز أو الفحم ويمنع منعاً باتاً استخدام أي نوع آخر من الوقود.
- ٩- يجب تقطيع الشاورما إلى شرائح رقيقة بعد تمام النضج ويمنع منعاً باتاً تقطيعها قبل وصولها لدرجة الاستواء .
- ١٠- يجب أن تكون نسبة اللحم للمواد المسموح بإضافتها للساندوتش في حدود ٥٠% لكل.
- ١١- يمنع منعاً باتاً غلق مصدر الحرارة عن الشواية لأي سبب من الأسباب.
- ١٢- يمنع منعاً باتاً تقطيع كميات من الشاورما تزيد عن الطلب .

- ١٣- يمنع منعاً باتاً الاحتفاظ بشاورما تم إنضاجها من يوم سابق.
- ١٤- استخدام الملاقط، الملاعق عند وضع اللحم والإضافات في الساندوتش ويمنع استخدام الأيدي.
- ١٥- استخدام المناديل الورقية فقط لعامل الشاورما ويمنع استخدام مناشف القماش.
- ١٦- يسمح بإضافة المقبلات والسلطات الخضراء وشرائح الخضر المقلية طبقاً لظروف الإنتاج الجيد.
- ١٧- حفظ السلطات والمايونيز المستخدم في إناء يحتوي على ثلج مجروش للحفاظ على درجة الحرارة المناسبة .
- ١٨- إزالة الدهن الناتج عن طهي الشاورما أولاً بأول.
- ١٩- يمنع منعاً باتاً وضع الشواية خارج حدود المحل المرخص له ويخصص لها مكان مستقل داخل المحل على أن يزود بمدخنة وشفاط كهربائي للتخلص من الأدخنة.

(مادة ١٩): تقديم المواد الغذائية

- ١- يمنع منعاً باتاً تقديم مواد غذائية (أطعمة أو مشروبات) تظهر عليها علامات التلف والفساد أو غير صالحة للاستهلاك الآدمي ويجب أن تكون هذه المواد الغذائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل نوع.
- ٢- يمنع منعاً باتاً تقديم أي أطعمة أو مشروبات محضرة أو مطهية من اليوم السابق.
- ٣- يمنع منعاً باتاً تقديم أي أطعمة سبق إعدادها في أماكن غير مرخص لها بذلك.
- ٤- يمنع منعاً باتاً تحضير سلطة المايونيز بالمحل ويتم استخدام الأنواع المجهزة والمصنعة في المصانع المرخص لها بذلك.
- ٥- يمنع منعاً باتاً مباشرة النشاط خارج حدود المحل المرخص له.

(مادة ٢٠): النظافة العامة

يجب الالتزام بما يلي:

- ١- استخدام المنظفات الصناعية الموصى باستخدامها (والموضحة بالملحق) في تنظيف الأواني والمعدات والأسطح الملامسة للغذاء مع مراعاة تجفيفها بعد الغسل مباشرة وقبل تخزينها.
- ٢- وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة في أماكن استلام وإعداد وتجهيز الأغذية وكذلك في المستودعات ودورات المياه بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم وعليهم التقيد بها .
- ٣- يمنع منعاً باتاً استعمال مناشف القماش في تنظيف وتجفيف الأسطح والمعدات والأواني والأدوات وأن تستبدل بالمناشف الورقية عالية الامتصاص.
- ٤- تكون المعدات والأدوات والأواني وكذلك أسطح التشغيل ونوافذ العرض وثلاجات التبريد والأحواض مصنعة من مواد سهلة التنظيف وغير قابلة للصدأ.
- ٥- اتباع أسلوب الغسل متعدد المراحل (الشطف بالماء الجاري - الغسل باستعمال المنظفات - الشطف بالماء الجاري للتخلص من المادة المنظفة - التجفيف) في أعمال غسل الأدوات والمعدات والأواني والأسطح.
- ٦- العناية التامة بنظافة أماكن إعداد وتجهيز اللحوم والدواجن والخضر.
- ٧- مراعاة النظافة التامة بالمستودع وتتم على النحو التالي:
 - أ- تتم النظافة اليومية والأسبوعية للجدران والممرات وتحت الأرفف وخلفها باستخدام المنظفات والمطهرات الموصى باستعمالها في مجال الأغذية كما هو موضح بالملحق.
 - ب- تتم النظافة السنوية بعد إخلاء المستودع من المواد الغذائية بالتبخير باستعمال أحد المواد الموصى بها .

- ٨- يمنع منعاً باتاً استخدام الألواح الخشبية في تقطيع وتجهيز اللحوم والدواجن والأسماك وتستبدل بمواد صماء سهلة التنظيف لمنع التلوث.
- ٩- وضع السكاكين والأدوات الأخرى المستعملة في تحضير الأطعمة في محلول معقم (كالموضح بالملحق) وذلك بعد كل استعمال وبعد غسلها جيداً.
- ١٠- حفظ الأدوات والأطباق والأواني بعد غسلها وتجفيفها داخل خزائن خاصة محكمة الغلق أو على أرفف مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ.
- ١١- استبعاد أي أدوات أو أواني لا تستخدم في المطعم.
- ١٢- تنظيف الثلاجات وصيانتها كل ثلاثة أشهر على الأقل بعد إخلائها من محتوياتها وذلك بفصل التيار الكهربائي عنها وغسل الجدران والأسقف والأرضية بالماء الدافئ والصودا أو الصابون السائل أو المذيبات الدهنية الأخرى ثم بالماء الساخن فقط وتركها لتجف على أن يعقب الغسل عملية تطهير باستعمال أحد مركبات الكلور، أو مركبات النشادر، أو ١٠٪ كبريتات نحاس و٣٪ إيروسول و٢٪ فورمالين و٢٪ بوراكس.
- ١٣- تجميع النفايات في أكياس بلاستيكية داخل أوعية محكمة الغلق مع ربط الأكياس تمهيداً للتخلص منها أولاً بأول في الأماكن المخصصة لذلك أو من خلال المتعهد إن وجد.
- ١٤- غسل وتطهير أوعية النفايات يومياً، باستعمال مواد التنظيف والمطهرات (الموضحة بالملحق).
- ١٥- العناية بنظافة دورات المياه ومغاسل الأيدي وتطهيرها يومياً باستعمال المطهرات المناسبة (كالموضح بالملحق).
- ١٦- غسل الأرضيات يومياً مع الالتزام بعدم خروج ماء الغسل خارج حدود المطعم.

(مادة ٢١): الصيانة

- ١- تتم العناية بالصيانة الدورية للمبنى ومراقبته بحيث يُعاد دهان الجدران الداخلية والأسقف دورياً، أما بالنسبة للمبنى من الخارج فيعاد دهان جدرانه كلما إقتضت الضرورة ذلك.
- ٢- يتم تنظيف وتعقيم خزان المياه بصورة دورية باستخدام محلول الكلور بتركيز ٢٠٠ جزء في المليون لمدة ٢٠ دقيقة أو بتركيز ١٠٠ جزء في المليون لمدة ٣٠ دقيقة في الأماكن التي لا يوجد بها شبكة مياه عامة.
- ٣- عدم وجود تسريب في أعمدة (مواسير) السقوط ومدادات الصرف الموجودة في المناور المجاورة لأماكن التشغيل لئلا ينتج عنه رذاذ متناثر يصل من خلال فتحات التهوية إلى داخل هذه الأماكن.

(مادة ٢٢): الترخيص

على صاحب المطعم أو مديره المسئول الاحتفاظ بالترخيص في مكان ظاهر.

(مادة ٢٣): سجل الرقابة الصحية

على صاحب المطعم أو مديره المسئول الاحتفاظ بصفة دائمة بسجل الرقابة الصحية الذي يصرف له مع الترخيص، وعليه أن يقدمه للقائم بعملية الرقابة عند أي زيارة، ولا يجوز إحداث أي تغيير فيما يدون به من بيانات أو ملاحظات، سواءً كان هذا التغيير بالكشط أو بالمحو أو بالإزالة أو بأي طريقة أخرى.

الباب الرابع

العاملون

(مادة ٢٤): استخراج الشهادات الصحية

لا يجوز الاشتغال بتداول الأغذية إلا لمن كان حاصلًا على شهادة صحية من الجهة الصحية المختصة تفيد خلوه من الأمراض المعدية (Infectious Diseases) التي تنتقل عن طريق الغذاء وعدم حملها لجراثيمها. وتستخرج الشهادة الصحية بعد إجراء الفحوصات اللازمة على العامل وتحصينه ضد بعض الأمراض.

أولاً: الفحوصات الطبية:

١- الكشف السريري (الإكلينيكي) على العامل (صدر - بطن - أمراض جلدية).

٢- الفحوصات المخبرية المطلوبة وتشمل:

أ. فحص البراز للطفيليات. (Parasites)

ب. فحص الدم لكل من التيفود - (Typhoid) الباراتيفود (Paratyphoid)

ج. مزرعة براز للسالمونيلا (Salmonella) والشيجلا (Shigella) وضمات الكوليرا (Vibrio Cholera).

د. مسحه من الأنف والحلق (الدفثيريا). (Diphtheria).

هـ. أشعة على الصدر.

ويتعين إجراء هذه الفحوصات والتحليل في الوحدات والمراكز الصحية والمستشفيات التابعة لوزارة الصحة أو بالعيادات والمستوصفات والمستشفيات الخاصة المصرح لها بذلك من قبل وزارة الصحة.

ثانياً: التحصينات:

تتم في المراكز الصحية أو المستشفيات التابعة لوزارة الصحة فقط وتشمل:

- ١- التحصين ضد الحمى الشوكية (Meningitis)، مرة كل سنتين.
- ٢- التحصين ضد التيفود (Typhoid)، جرعتان بينهما أسبوع على الأقل كل سنتين.

(مادة ٢٥): صلاحية الشهادة الصحية

مدة صلاحية الشهادة الصحية سنة واحدة وتجدد فور انتهائها، ويتم إتباع نفس الخطوات السابقة للحصول على شهادة أخرى.

(مادة ٢٦): الأمراض المعدية والإصابات

(١-٢٦) الأمراض المعدية

عدم السماح لأي شخص يشبهه في أنه يعاني من أو يحمل أي مرض مُعدٍ ينتقل عن طريق الغذاء، أو يكون مصاباً بجروح ملتهبة أو بالتهابات جلدية أو تقرحات أو إسهال، بالعمل في تداول الأغذية أو القيام بأي عمل له صلة مباشرة بالغذاء. وإذا كان هذا الشخص من العاملين بالمطعم فيجب استبعاده عن العمل ومراجعته لأقرب مستشفى أو مركز صحي حتى يتم علاجه وشفائه من المرض أو الإصابة، وفي حالة تعذر علاجه يستبعد نهائياً عن العمل.

(٢-٢٦) الإصابات

إذا أصيب عامل أثناء العمل بجرح فيجب استبعاده فوراً عن العمل حتى تتم حماية موضع الإصابة بشكل تام بواسطة شريط طبي لاصق مقاوم للماء ذي لون مميز ومثبت بشكل محكم مع توفير الإسعافات الأولية لهذا الغرض. ولا يسمح للعامل بالعودة للعمل إلا بعد استخدام قفاز يغطي موقع الإصابة أو شفاؤه من الإصابة.

مادة (٢٧) : المظهر والسلوك الشخصي

يجب التزام جميع العاملين بما يلي:

- ١- اتباع قاعدة (نظف حيثما كنت) وتتمثل في تكرار غسل اليدين مباشرة بطريقة سليمة عند بداية العمل وبعد التعامل مع الأغذية الطازجة أو أي مواد ملوثة وبعد كل عملية من عمليات إعداد أو تجهيز للغذاء وبعد كل توقف وبعد الخروج من دورة المياه وبعد الأكل وبعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم مثل الشعر أو الفم أو الأنف وبعد العطس والتمخط وبعد العودة إلى المطعم إذا اضطر العامل للخروج لأي سبب من الأسباب.
- ٢- يكونوا حسني المظهر مع العناية التامة بنظافة أبدانهم وغسل أيديهم بالمطهرات الغير ضارة قبل الدخول إلى أماكن العمل وخصوصاً بعد الخروج من دورات المياه.
- ٣- ارتداء زي موحد نظيف وقت العمل ويجب حفظه في خزائن مغلقة داخل غرف خاصة لتغيير الملابس.
- ٤- ارتداء ملابس واقية وأغطية رأس نظيفة وأحذية خاصة حسب مقتضى الحاجة أثناء العمل.
- ٥- العناية بتقليم ونظافة الأظافر.
- ٦- ارتداء قفازات صحية من النوع الذي يستخدم مرة واحدة وكمامة (Mask) لتغطية الأنف والفم عند العمل في تحضير الوجبات الغذائية والسلطات.
- ٧- يمنع منعاً باتاً لمس الشعر أو الأنف أو الفم أو الأذن، والامتناع تماماً عن البصق أو التمخط في مكان العمل.
- ٨- يمنع منعاً باتاً ارتداء المتعلقات الشخصية مثل الحلي والخواتم والساعات والدبايس خلال إعداد الطعام أو إحضارها إلى أماكن إعداد الطعام.
- ٩- عدم تناول المأكولات والمشروبات والامتناع عن التدخين داخل أماكن إعداد الطعام وملحقاتها.
- ١٠- الامتناع نهائياً عن النوم في أماكن العمل والمستودعات.

الباب الخامس

مراقبة تنفيذ اللائحة

(مادة ٢٨): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة بجميع الاماكن ماعدا الاماكن التابعة لرئاسة الحرس الوطني ووزارة الدفاع والطيران ووزارة الداخلية ووزارة الصحة ووزارة التعليم العالي ووزارة التربية والتعليم فتقوم الإدارات المختصة في هذه الجهات بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة فيها . أما بالنسبة للقري والمناطق التي لا توجد بها بلديات أو مجتمعات قروية وتوجد بها مراكز للرعاية الصحية الأولية فتقوم تلك المراكز الصحية من خلال ممارسة أعمالها المتعلقة بالصحة العامة بإبلاغ أقرب جهة تابعة لوزارة الشؤون البلدية والقروية بأية مخالفات لهذه الاشتراطات لاتخاذ الإجراءات اللازمة نحو ذلك.

ملحق

مواد التنظيف والتطهير والتعقيم المستخدمة

التركيز	التأثير	المركب	المكان
١ - ٢٪	مطهر ومعقم	أحد مركبات الأمونيوم الرباعية	١ - جدران وأرضيات وأرفف المستودعات والثلاجات.
٨ جم / ٤ لتر ماء ١ - ٢٪	مطهر ومعقم منظف ومطهر	كلوريد الأمونيوم، أو أحد مركبات الأمونيوم الرباعية	٢ - الأواني والمعدات والأجهزة والأدوات وأسطح التجهيز والتحضير.
١ - ٢٪	منظف ومطهر ومعقم	أحد مركبات الأمونيوم الرباعية	٣ - دورات المياه ومغاسل الأيدي.
٥٪ ١ - ٢٪	مطهر ومعقم مطهر ومعقم	السافلون، أو أحد مركبات الأمونيوم الرباعية	٤ - أيدي العاملين بعد الخروج من دورات المياه.
١٠٠ جزء / المليون	معقم	هيبوكلوريت الصوديوم	٥ - الشطف النهائي بعد التطهير والتعقيم.

