



## (الاشتراطات الصحية والفنية الخاصة بترخيص الأكشاك الغذائية )

بالاستناد إلى خطاب مدير عام التخطيط العمراني رقم ٥٩٨١ وتاريخ ١٥/٥/٢٠١٤ هـ بشأن المحضر رقم (٤٨٩) الخاص بضوابط تنظيم محلات البيع الصغيرة "الأكشاك" أولاً/ اشتراطات الموقع :

- \* النشاط المسموح بمزاولته كشك لأحد الأنشطة التالية :  
( المشروبات الساخنة - المشروبات الباردة - بيع الأيسكريم ؛ والمأكولات الخفيفة ) .
- \* المواقع المسموح بترخيصها :  
(محطات الوقود فئة (أ) - المجمعات الخاصة بالأسواق التجارية - المنزهات وأماكن الترفيه )
- \* الحصول على موافقة البلدية المعنية على الموقع والنشاط المطلوب .
- \* الحصول على موافقة الدفاع المدني فيما يختص بتوفر شروط الأمن والسلامة للموقع .
- \* الحصول على موافقة المالك والذي بدوره يتحمل أي تبعات قد تنتج من ذلك .
- \* إرفاق مخطط كروكي للموقع العام المعتمد موضحاً عليه موقع الكشك المراد إنشاؤه والأبعاد والارتدادات والتوزيع الداخلي ( مساقط ، واجهات ، قطاعات ) .

ثانياً / الاشتراطات الفنية :

١. المساحة لا تزيد عن (١٦)م<sup>٢</sup> بجميع الأكشاك ولا تقل عن (١٢)م<sup>٢</sup> وطول المبنى جهة خدمة السيارة داخل محطات الوقود .
٢. تتناسب المساحة مع حجم العمل .
٣. أن لا يزيد ارتفاع محل البيع الصغير عن (٤م) .
٤. أن يتم توفير الأتي :-

\* بالنسبة للأكشاك المطلوب ترخيصها داخل نطاق المحطات :

١. أن يبعد عن خزانات الوقود ( ١٠م )
٢. أن يبعد عن مضخات الوقود (٦م) .
٣. أن يكون بدون مصدر لهب .
٤. أن يبعد المبنى عن الشارع العام بمسافة تضمن سلامة المركبة أثناء وقوفها وانتظارها لاستلام الطلب وكذلك لمنع حدوث ازدحام داخل حدود المحطة عند دخول السيارات
٥. لالتزام بالارتدادات النظامية الجانبية وكذلك جهة الشارع العام مضافاً إليه توفير مساحة لاستيعاب السيارات المتتالية

٦. أن يكون التصميم مناسباً وغير معيق لحركة السيارات في المحطة وكذلك للمداخل والمخارج.
٧. أن تخصص الخدمة لطلبات السيارات (سفري) ويمنع وضع طاولات للجلوس .
٨. أن تكون فتحة التخدم في الجهة المؤدية لمدخل السيارة جهة السائق .
٩. أن لا يقل عرض مدخل السيارة المؤدي لمبنى الكشك عن ٣م.ط .
١٠. أن تكون جميع الأجهزة المستخدمة تعمل بالكهرباء ويمنع استخدام مصادر لهب مباشرة.
١١. بناء رصيف لمدخل السيارة المؤدي للمبنى .
١٢. تركيب لوحة مقاس (١×١ م) جهة المدخل المؤدي للكشك كدليل إرشادي لموقع الخدمة المقدمة .
١٣. توفير قائمة بالأشياء المقدمة وسعر كلاً منها ووضعها في مكان بارز يتيح للزبون مشاهدتها بسهولة أثناء الطلب
١٤. لا يزيد عدد محلات أكشاك البيع في كل محطة عن واحد إضافة إلى البوفيه الموجودة ضمن نشاط المحطة.

#### \* بالنسبة للأكشاك المطلوب ترخيصها داخل مجمعات تجارية

١. أن يبعد المبنى عن الشارع العام بمسافة تضمن سلامة المركبة أثناء انتظارها لاستلام الطلب
٢. وكذلك لمنع حدوث ازدحام داخل حدود المجمع عند دخول السيارات.
٣. لا يزيد عدد محلات أكشاك البيع في المجمع عن واحد لكل (٣٠٠٠)م<sup>٢</sup> من مساحة المجمع
٤. أن يكون التصميم مناسباً وغير معيق للحركة داخل المجمع .
٥. أن تخصص خدمة لطلبات (سفري) ويمنع وضع طاولات للجلوس .
٦. أن يبعد المبنى عن الشارع العام بمسافة تضمن سلامة المركبة أثناء وقوفها وانتظارها لاستلام الطلب وكذلك لمنع حدوث ازدحام داخل حدود المحطة عند دخول السيارات
٧. للالتزام بالارتدادات النظامية الجانبية وكذلك جهة الشارع العام مضافاً إليه توفير مساحة لاستيعاب السيارات المتتالية
٨. أن يكون التصميم مناسباً وغير معيق لحركة السيارات في المحطة وكذلك للمداخل والمخارج.
٩. أن تكون فتحة التخدم في الجهة المؤدية لمدخل السيارة جهة السائق .
١٠. أن لا يقل عرض مدخل السيارة المؤدي لمبنى الكشك عن ٣م.ط .
١١. أن تكون جميع الأجهزة المستخدمة تعمل بالكهرباء ويمنع استخدام مصادر لهب مباشرة.
١٢. بناء رصيف لمدخل السيارة المؤدي للمبنى .
١٣. تركيب لوحة مقاس (١×١ م) جهة المدخل المؤدي للكشك كدليل إرشادي لموقع الخدمة المقدمة .
١٤. توفير قائمة بالأشياء المقدمة وسعر كلاً منها ووضعها في مكان بارز يتيح للزبون مشاهدتها بسهولة أثناء الطلب

### ثالثاً / الاشتراطات الصحية :

١. أن يكون البناء من الطوب والإسمنت والخرسانة المسلحة أو الألمنيوم أو الألياف الزجاجية  
وما مثلها من حيث الجودة والمظهر .
٢. أن يكون المبنى معزول عزل حراري ومائي .
٣. أن تكون الأرضيات من الرخام أو السيراميك ذي الألوان الفاتحة
٤. كسوة الجدران إلى السقف بالرخام أو القيشاني ذي الألوان الفاتحة .
٥. عمل نوافذ بطريقة تمنع دخول الأتربة والحشرات .
٦. أن تكون الإضاءة كافية .
٧. تركيب مروحة شفط مغطى بسلك ضيق النسيج لمنع دخول الحشرات .
٨. تركيب طاولة من الرخام أو ما مثلها من حيث الجودة والمظهر مخصصة لأدوات وأجهزة التحضير .
٩. أن يتوفر بالموقع مياه صالحة للشرب وصرف صحي .
١٠. تأمين أرفف وأدراج لحفظ الأغذية .
١١. تخصيص كامل المساحة للإعداد والتجهيز والغسيل .

انتهى ،،،،

أمانة منطقة الرياض  
الإدارة العامة لصحة البيئة  
إدارة شؤون المواد الغذائية