



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

لائحة البقالات والأسواق المركزية



المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

لائحة

البقالات والأسواق المركزية

١٤٢٦ هـ

٠٠٢ م

٢٦٤١ هـ (ح) وزارة الشؤون البلدية والقروية ،

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

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

لائحة البقالات والأسواق المركزية / وزارة الشؤون البلدية والقروية،
وكالة الوزارة للشؤون البلدية، الإدارة العامة لصحة البيئة.

الرياض ، ٢٦٤١ هـ

٣٦ ص : ٢٤ سم

ردمك : ١ - ٣٥ - ٧١٠ - ٩٩٦٠

١ - السعودية ، وزارة الشؤون البلدية والقروية - قوانين وتشريعات

٢ - البلدية - قوانين وتشريعات - السعودية أ - العنوان

١٤٢٦/٤٣١

ديوي ٢٦٤١٠٩٨٠٣١٥٩٨٠٣٥٤

رقم الإيداع : ١٤٢٦/٤٣١

ردمك : ١ - ٣٥ - ٧١٠ - ٩٩٦٠



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 (٥/م) 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 اللائحة

تعتبر البقالات والأسواق المركزية المصدر الرئيسي لحصول معظم المستهلكين على احتياجاتهم من المواد الغذائية المختلفة، وتتنوع المواد الغذائية المعروضة بهذه المحلات ، لذلك دعت الحاجة إلى الاهتمام بنظافة هذه المحلات والتأكد من توفر الشروط الصحية بها ، والتأكد من مطابقة المواد الغذائية المعروضة من خلالها للمعايير الصحية، ومن هذا المنطلق سعت الوزارة لإصدار «لائحة البقالات والأسواق المركزية» التي تحدد الشروط والضوابط الواجب توفرها بهذه المحلات من أجل تجنب تعرض الإنسان لمشاكل صحية نتيجة تناول أي أغذية تالفة أو فاسدة أو غير مطابقة للمعايير الصحية.

وتحتوي هذه اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية، يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في البقالات والأسواق المركزية، وهي تعتبر شروطاً أساسية ملزمة لمنح تراخيص مزاولة النشاط. بينما يوضح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة التي تعتبر شروطاً أساسية يجب توفرها بكل دقة أثناء التشغيل. ويستعرض القسم الثالث الاشتراطات الصحية للعاملين في مجال تداول الأغذية المختلفة بالبقالات والأسواق المركزية، والتي يجب تطبيقها بعناية كاملة حفاظاً على صحة وسلامة الإنسان.

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
١٢	الباب الثاني: الاشتراطات العامة
١٢	(مادة ٣): عام
١٢	(مادة ٤): الموقع والمساحة
١٢	(مادة ٥): المبنى
١٤	(مادة ٦): أقسام البقالة/ الأسواق المركزية
١٧	(مادة ٧): المستودع
١٨	(مادة ٨): المرافق والخدمات
٢٢	(مادة ٩): التجهيزات
٢٣	(مادة ١٠): الأمان والسلامة
٢٤	الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة
٢٤	(مادة ١١): نقل المواد الغذائية

٢٤	(مادة ١٢): المواد الغذائية
٢٥	(مادة ١٣): عرض المواد الغذائية المجمدة
٢٥	(مادة ١٤): العرض والتخزين
٢٨	(مادة ١٥): النظافة العامة
٣٠	(مادة ١٦): التشغيل والصيانة
٣٠	(مادة ١٧): الترخيص
٣٠	(مادة ١٨): سجل الرقابة الصحية
٣١	الباب الرابع: العاملون
٣١	(مادة ١٩): استخراج الشهادة الصحية
٣٢	(مادة ٢٠): صلاحية الشهادة الصحية
٣٢	(مادة ٢١): الأمراض المعدية والإصابات
٣٣	(مادة ٢٢): المظهر والسلوك الشخصي
٣٤	الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة
٣٤	(مادة ٢٣): مراقبة تنفيذ اللائحة
٣٥	ملحق: مواد التنظيف والتطهير والتعقيم المستخدمة

الباب الأول

المجال والتعاريف

(مادة ١): المجال

تسري بنود هذه اللائحة على البقالات والأسواق المركزية (السوبر ماركت).

(مادة ٢): التعاريف

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

البقالات:

محلات مرخصة مخصصة لبيع المواد الغذائية والغير غذائية بمختلف أنواعها وأشكالها سواءً كانت مغلفة أو معبأة أو بدون

البقالات الكبيرة (السوبر ماركت):

محلات مرخصة مخصصة لبيع المواد الغذائية والغير غذائية تعمل بنظام الخدمة الذاتية للسلع المعبأة والمغلفة وسابقة التجهيز، أما في حالة السلع الغذائية الغير معبأة فيقوم أحد العاملين بخدمة العميل مباشرة بتجهيز وإعداد ما يحتاجه.

الأسواق المركزية:

محلات مرخصة كبيرة ممتدة المساحة تضم بالإضافة إلى بيع المواد الغذائية والغير غذائية أنشطة أخرى مثل أقسام الملابس وأدوات المطبخ من خلال مجموعة من المحلات الصغيرة تدار بمعرفة القائمين على السوق أو تُوَجَّر لغيرهم لإدارتها.

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.

العبوة:

أي شكل يحمي ويحوي المادة الغذائية المعدة للبيع كوحدة واحدة مستقلة سواءً كان مكشوفاً أو مغلفاً.

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 سواء 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 لتلائم مع طبيعة نشاطها سواء 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

ويجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- تجنب استخدام المناطق التي تمثل بيئتها خطراً على سلامة الأغذية .
- ٢- يكون في موقع غير معرض بشكل مباشر أو غير مباشر لأي مصدر للتلوث.
- ٣- يكون في موقع لا ينجم عنه إزعاج أو ضرر مباشر لجيرانه.
- ٤- يكون الموقع مجاز لهذا الاستخدام.
- ٥- توافر مواقف سيارات تتناسب مع مساحة المحل وأنشطته وأعداد المرتادين له ساعة الذروة.
- ٦- تتناسب المساحة مع حجم العمل داخله وأنواع الأنشطة التي تمارس به.
- ٧- توفر وسيلة مأمونة للصراف الصحي .

(مادة ٥): المبنى

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة انسياب كافة مراحل العمل لضمان سلامة الغذاء.
- ٢- يكون من الطوب والأسمنت المسلح أو من الألمنيوم أو الألياف الزجاجية أو ما مائلها

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 ضارة.

٤- يكون خالياً من التشققات لمنع دخول أو إيواء الحشرات والقوارض.

٥- تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة له، سهلة التنظيف والغسل، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية.

٦- تكون الأرضيات ذات سطح مستوٍ خالٍ من التشقق والحفر، وتصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف.

٧- تكون الأرضيات من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للاحتكاك والتآكل أو من الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة.

٨- تكون الجدران مدهونة بطلاء زيتي فاتح اللون ويفضل الأبيض وأن تكون ملساء سهلة التنظيف.

٩- تكسى جدران وأرضيات دورات المياه ومغاسل الأيدي بسيراميك ذي لون فاتح إلى السقف.

١٠- تدهن الأسقف بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات ويقلل من نمو الميكروبات والفطريات.

١١- يمنع منعاً باتاً استخدام الأسقف المعلقة الصناعية أو الخشبية في قسم المستودعات.

١٢- تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة ويفضل أن يكون بها استدارة أو ميل بزاوية ٤٥° ليسهل تنظيفها وتطهيرها ومنع تراكم الملوثات.

١٣- تكون الواجهة والأبواب من الألمنيوم والزجاج بحيث تكون غير منفذة للماء وغير ماصة له وذات أسطح ملساء سهلة التنظيف على أن تغلق ذاتياً بإحكام.

١٤- تزود الواجهة في محلات البقالة بباب واحد أو أكثر للدخول والخروج، أما في الأسواق المركزية فيجب أن تزود ببابين على الأقل أحدهما للدخول والآخر للخروج، مع تزويد المحل بباب آخر خلفي أو جانبي لتسليم البضائع الواردة للمحل وإخراج المخلفات والفضلات والنفايات.

١٥- تكون النوافذ (عند وجودها) من الألمنيوم والزجاج أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ على أن تزود بسلك شبكي ضيق لمنع دخول الحشرات والقوارض ويسهل تنظيفها.

١٦- يكون المبنى جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله للمحافظة على سلامة وجودة الأغذية المعروضة بحيث لا تزيد عن ٢٥°م ويمكن أن تكون التهوية بوحدة أو أكثر من الطرق التالية:

- أ- التهوية الطبيعية.
- ب- التهوية الصناعية بتركيب المراوح الكهربائية بمعدل مروحة واحدة لكل ٢٥ متر مربع من مساحة الأرضية.
- ج- الشفطات الكهربائية التي يتناسب عددها مع قطرها وقدراتها ومساحة المحل.
- د- تكييف الهواء بتركيب وحدات منفصلة أو بالوحدات المركزية.
- ١٧- تكون الإضاءة جيدة (طبيعية - صناعية) في جميع مرافق المبنى.

(مادة ٦): أقسام البقالة والأسواق المركزية

(١-٦) البقالة

يقسم المحل داخلياً لعدد من المناطق حسب مساحته وكمية البضائع التي يحتويها وتخصص كل منطقة لعرض مجموعة من البضائع التي تتشابه في خصائصها ومواصفاتها على أن تحتوي كل منطقة على وسائل العرض المناسبة والتي تكون إما رفوف معدنية أو ثلاثيات عرض مبردة أو مجمدة، رأسية أو أفقية.

(٢-٦) التموينات والأسواق المركزية

يقسم إلى عدد من الأقسام يخصص كل منها لنوع مستقل من الأنشطة التي تضمها الأسواق المركزية وهي:

١- القسم الإداري:

ويحتوي على المكاتب الإدارية.

٢- قسم الملحمة:

لبيع اللحوم والدواجن الطازجة، ويجب أن يتوفر فيه جميع الاشتراطات العامة والخاصة المنصوص عليها بلائحة محلات الملاحم، على أن يزود بثلاجات تخزين الذبائح وثلاجة أو أكثر لعرض اللحوم والدواجن. ويقسم داخلياً إلى جزئين:

أ - الجزء الأول: التجهيز:

يجب أن يُفصل عن الجزء الثاني بفاصل من الألمنيوم والزجاج أو الطوب بارتفاع ١,٥ متر، ويكسى بالبلاط القيشاني الأبيض أو الملون على أن يكمل باقي الارتفاع بفاصل من الألمنيوم والزجاج مع وجود باب من الألمنيوم والزجاج محكم الغلق رداد يوصل بين الجزئين. ويحتوي هذا الجزء على ثلاجة تخزين الذبائح والأدوات والمعدات المستخدمة في تجهيز وتشفية اللحوم مثل المنشار الكهربائي - المفارم الكهربائية والسكاكين.

ب- الجزء الثاني: البيع:

يزود بثلاجات العرض المبردة وهي ثلاجات أفقية مزودة بواجهة زجاجية شفافة، وتكسى جدرانه ببلاط القيشاني الأبيض أو الملون بلون فاتح على أن يزود بالأدوات والمعدات والأواني اللازمة مثل الموازين وأسطح التقطيع والتجهيز.

٣- قسم الأسماك:

يخصص لتخزين وعرض الأسماك والقشريات والمحاريات الطازجة، ويجب أن تتوفر جميع الاشتراطات العامة والخاصة المنصوص عليها بلائحة محلات الأسماك، على أن

يزود بثلاجة لتخزين الأسماك الطازجة وماكينة لصناعة الثلج المجروش المستخدم في التخزين والعرض وثلاجات العرض للمبرد للأسماك الطازجة، وكذلك جميع الأدوات والمعدات الضرورية للعمل.

٤- قسم الخبز والحلويات (عند وجوده):

قسم مستقل لتجهيز وتصنيع الخبز ومنتجات المخابز والحلوى، وتتوفر فيه جميع الاشتراطات العامة والخاصة المنصوص عليها في لائحتي المخابز ومحلات بيع الحلويات، ويقسم داخلياً إلى جزئين:

أ - الجزء الأول: التصنيع:

يحتوي على جميع المعدات الضرورية مثل العجانات وأجهزة التخمير وأفران التسوية التي تعمل بالكهرباء أو الغاز.

ب- الجزء الثاني: العرض والبيع:

يكون منفصلاً عن الجزء الأول بفاصل أو حاجز من الألمنيوم والزجاج أو يكون مبنياً بالطوب المكسي بالقيشاني الأبيض، وبه باب من الزجاج أو الألمنيوم يكون محكم الغلق، على أن يزود بثلاجات وأرفف معدنية لعرض المنتجات المختلفة.

٥- قسم الجبن ومنتجات الألبان والمخللات والسلطات:

يزود بثلاجات التخزين المبرد وثلاجات العرض الأفقية والرأسية المبردة والتي لا تزيد درجة حرارتها عن (٤م°) وبالأدوات والمعدات الضرورية مثل الموازين وماكينات التغليف وماكينات التقطيع والسكاكين وأسطح التشغيل (التقطيع).

٦- قسم الخضار والفواكه:

يخصص لعرض الخضار والفواكه الطازجة ويزود بثلاجات تبريد رأسية لعرض الخضار والفواكه الحساسة، ويجب ألا تزيد درجة الحرارة بها عن ١٠م°، كما يزود بأرفف معدنية (لعرض الخضار والفواكه التي لا يحتاج عرضها لتبريد) وموازين ومواد تعبئة وتغليف ووعاء محكم الغلق للتخلص من المخلفات والفضلات.

٧- قسم البقالة:

قسم مخصص لعرض المنتجات المغلفة أو المعبأة والمعلبة والأغذية المجمدة والمنظفات والمطهرات وأدوات النظافة والمبيدات الحشرية والمنتجات الورقية، ويخصص لكل منها جزء مستقل يزود بالأرفف المختلفة، ويزود الجزء الخاص بعرض الأغذية المجمدة بثلاجات تجميد لعرض الأغذية المجمدة (سواءً رأسية أو أفقية).

٨- قسم أدوات التجميل والعطور

٩- قسم الأدوات المنزلية والكهربائية

١٠- قسم الملابس

(مادة ٧): المستودع

يقسم المستودع الى:

١- مستودع المواد الغذائية: تخزن فيه الأغذية (مثل البقوليات والحبوب والمكرونة والزيت والسكر... الخ) والنصف طازجة (مثل البطاطس والبصل والثوم) عند درجة حرارة الغرفة (٢٥°م).

٢- مستودع المواد الغير غذائية: مثل مستحضرات التجميل والمنظفات والمطهرات ومواد النظافة وأدواتها والمبيدات الحشرية، ويكون منفصلاً تماماً عن المستودع الأول.

٣- مستودع مواد الحزم والتعبئة والتغليف.

٤- المستودع المبرد:

أ- ثلاجة تبريد أو أكثر لتخزين الأغذية الطازجة مثل الخضر والفواكه واللحوم والأسماك والدواجن والجبين والبيض ولا تزيد درجة الحرارة بها عن ٤°م.

ب- ثلاجة تجميد أو أكثر لتخزين اللحوم والدواجن المجمدة والأغذية المجمدة ولا تزيد درجة الحرارة بها عن -١٨°م.

ويجب أن تتوفر في المستودع الاشتراطات التالية:

- ١- تتناسب مساحته مع كمية المواد 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 الحوائط بمقدار ٣٠ سم.
- ٤- يمنع منعاً باتاً وجود مصادر للرطوبة داخله كصنابير المياه.
- ٥- يجب 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 إما مراوح كهربائية (بمعدل مروحة واحدة لكل ٢٥ متر مربع من مساحة أرضية المستودع)، أو مراوح شفط تتناسب قدرتها مع مساحة المستودع، أو بتكييف الهواء داخله.
- ٧- يزود المستودع بالصواعق الكهربائية بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ متر مربع من مساحة الأرضية لمكافحة الحشرات، 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.
- ٧- تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث خامات الصنع ونوعيات المفاتيح الأوتوماتيكية وكافة المكونات الأخرى.
- ٨- تزود الشبكة الكهربائية بأسلاك أرضية للتأريض (Earthing) لتجنب مخاطر الصعق الكهربائية.
- ٩- يفضل وجود وحدات طوارئ للإضاءة.

(٢-٨) 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 (البيارة) 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 أقفال على خزانات المياه الأرضية والعلوية وذلك لتحقيق الأمن الصحي على مصادر المياه وأن تكون الخزانات معالجة بمواد عازلة للماء وصحية .

(٣-٨) دورات المياه وغرف تغيير الملابس (في الأسواق المركزية)

تخصص دورات مياه للعاملين بواقع دورة مياه واحدة لكل عشرة عمال، على أن تزود الدورة بمرحاضين يكون أحدهما إفرنجياً بالإضافة إلى مغاسل للأيدي وفي الأسواق المركزية يخصص عدد مناسب من دورات المياه للمرتادين على أن تخصص دورة مياه مستقلة للرجال وأخرى للنساء وتحتوي كل منهما على عدد مناسب من المراحيض ومغاسل الأيدي. على أن يراعى ما يلي:

- ١- يخصص لدورة المياه مكان مستقل بعيد عن أماكن عرض المواد الغذائية ولا تفتح عليه مباشرة.
- ٢- فصل المراحيض عن مغاسل الأيدي.
- ٣- يكون لكل مرحاض باب خاص به .
- ٤- تزود دورة المياه بباب محكم ذاتي الإغلاق مصنوع من الألمنيوم أو أي معدن آخر غير قابل للصدأ.
- ٥- يزود المحل بغرفة أو بغرف لتغيير الملابس للعاملين، على أن تزود هذه الغرف بخزائن مغلقة لحفظ الملابس، على أن تكون هذه الغرف مجاورة أو بالقرب من دورات المياه.
- ٦- تكون جيدة التهوية والإضاءة.
- ٧- تزود بمروحة شفط تتناسب مع مساحتها بالإضافة إلى صندوق طرد «سيفون» وشطاف.
- ٨- تزود مغاسل الأيدي بالصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة والمناشف الورقية أو معدات التجفيف بالهواء الساخن ووعاء للنفايات، ويمنع منعاً باتاً استخدام مناشف القماش.
- ٩- أن تكون صنابير المياه من النوع الذي يعمل ذاتياً أو بالقدم لمنع تلوث الأيدي.
- ١٠- تزود بسخان للمياه.

١١ - توضع لافتات إرشادية تبين الطريقة الصحيحة والسليمة لغسل أيدي العاملين بالمحل خصوصاً بعد الخروج من دورات المياه.

(٤-٨) 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 للمحل، 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- لا يكون هناك أي خزان صرف (بيارة) تحت أرضية المحل أو مبانيه على أن يكون خارج مبنى المحل وأن يتم تعريفه كلما اقتضت الحاجة إلى ذلك.
- ٣- لا يحتوي المحل بداخله على أعمدة (مواسير) سقوط أو مدادات صرف أو أنواع مراحيض.
- ٤- فصل مواسير الصرف لأماكن التشغيل عن خطوط تصريف دورات المياه ومغاسل الأيدي ليكون تصريفها إلى البيارة مباشرة.
- ٥- يكون مستوى أرضية المحل أعلى من منسوب مستوى الشارع المقام به، مع عدم وجود غرف تفتيش على ذات الرصيف بجوار أو أمام أحد أبواب المحل لتجنب الطفح ومنع التلوث.

(مادة ٩): التجهيزات

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- عدد مناسب من ثلاجات العرض المبردة المكشوفة الرأسية أو الأفقية لعرض الأغذية الطازجة مثل الخضر والفواكه واللحوم والدواجن والأسماك والجبن

ومنتجات الألبان والحلويات.

- ٢- عدد مناسب من ثلاجات العرض للأغذية المجمدة سواءً الرأسية أو الأفقية .
- ٣- عدد مناسب وكاف من الأرفف المعدنية لعرض البضائع والسلع داخل البقالات والأسواق المركزية؛ بحيث يكون ارتفاع الرف السفلي عن سطح الأرض عن ٣٠ سم ليسهل التنظيف أسفله، وأن لا يزيد ارتفاع كامل الرف عن ١٧٥ سم حتى يصبح في متناول العميل، ويشترط أن تصنع الأرفف من معدن غير قابل للصدأ أو أن تكون مطلية بطلاء مانع للصدأ.
- ٤- عدد مناسب من الأوعية المحكمة الغلق لتجميع الفضلات والمخلفات تزود بأقياس بلاستيكية.
- ٥- عدد كافٍ من السلالم والعربات اليدوية توضع دائماً بجوار بوابة الدخول للمحل لاستخدامها في التسوق (في الأسواق المركزية).
- ٦- تزود الأبواب الرئيسية للمحل بستائر هوائية لمنع دخول الحشرات الطائرة وللمحافظة على درجة الحرارة داخله خصوصاً عند تكييف هواء المحل.
- ٧- تكون جميع الأدوات والمعدات والأواني المستخدمة في البقالات والأسواق المركزية صالحة للاستخدام وبجالة جيدة ومن مواد غير قابلة للصدأ.
- ٨- 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 أو الكاديوم أو الانتيمون.
- ٩- يمنع منعاً باتاً استخدام السكاكين ذات المقابض الخشبية وتستبدل بتلك المصنوعة من اللدائن المضغوطة.
- ١٠- تزود الثلاجات بجهاز لقياس درجة الحرارة (ترمومتر) يكون مثبتاً في مكان مناسب بحيث تسهل قراءته.
- ١١- يفضل أن تزود ثلاجات التخزين بلمبات أشعة فوق بنفسجية للتعقيم المستمر،

ولمنع نمو وتكاثر الميكروبات.

- ١٢- توفر الصواعق الكهربائية للحشرات بمعدل صاعق ٦٠سم لكل ٥٠ متر مربع من مساحة الأرضية، على أن توضع في الأماكن المناسبة مع عدم استخدام الصواعق في أماكن تجهيز وإعداد الأغذية؛ لما تمثله من خطورة تساقط الحشرات الميتة في الغذاء.
- ١٣- تستخدم المواقد والأفران التي تعمل بالغاز أو الكهرباء، ويمنع استخدام الديزل كوقود (في أقسام الخبز والحلويات).
- ١٤- عند وجود أفران في الأسواق المركزية، تبنى من الطوب الحراري على أن تزود بمدخنة لا يقل قطرها عن ٥٠ سم لتصريف الأدخنة وتزود بمروحة شفط.

(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 و مواد العناية بالجروح.

الباب الثالث

الإشتراطات الخاصة

(مادة ١١): نقل المواد الغذائية

يجب استخدام وسيلة النقل المناسبة لكل نوع من أنواع المواد الغذائية الموردة حيث تستخدم وسيلة نقل عادية لنقل الأغذية الثابتة (الجافة) مثل البقوليات والأرز والمكرونة، ووسيلة نقل مبردة للحوم والأسماك والدواجن والبيض والخضر والفواكه ومنتجات الألبان والجبن بحيث لا تزيد درجة الحرارة بها عن ٤م°، ووسيلة نقل مجمدة للأغذية المجمدة لا تزيد درجة الحرارة بها عن -١٨م°.

(مادة ١٢): المواد الغذائية

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- تكون جميع المواد الغذائية المعروضة والمعدة للبيع نظيفة وخالية من علامات التلف والفساد وأن تكون عبواتها مناسبة وصالحة للاستهلاك الأدمي ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل نوع.
- ٢- تكون جميع أصناف المواد الغذائية بعيدة عن التعرض للذباب والحشرات والقوارض ومصادر التلوث بالأتربة أو غيرها.
- ٣- التأكد من أن اللحوم الطازجة مذبوحة بأحد المسالخ النظامية ومختومة بخاتم المسلخ المعتمد الذي ذبحت فيه وأن تكون جميع بيانات الأختام واضحة يسهل قرائتها مثل تاريخ ويوم الذبح والعلامة السرية ونوع اللحم.
- ٤- لا تتعدى درجة حرارة مكان حفظ الأغذية المبرده مثل اللحوم والدواجن والبيض والسلطات والعصائر والجبن ومنتجات الألبان ٤م°.

- ٥- لا تقرم اللحوم مسبقاً وتفرم أولاً بأول حسب طلب الزبون.
- ٦- يمنع منعاً باتاً الاحتفاظ بأغذية تالفة أو فاسدة أو غير صالحة أو منتهية الصلاحية أو مرتجة للموردين، مع ضرورة التخلص منها بالإجراء أو التصرف المناسب طبقاً لسجل المتابعة الخاص بالمنشأة الغذائية، مع تخصيص مكان لها بالمستودع.

(مادة ١٣): عرض المواد الغذائية المجمدة

يمنع منعاً باتاً عرض أي غذاء مجمد عند درجة حرارة أعلى من -١٨°م، ويمنع منعاً باتاً إعادة تجميدها أو إعادة تجميد أي مادة غذائية تعرضت للانصهار مرة أخرى.

(مادة ١٤): العرض والتخزين

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

- ١- يتم ترتيب المواد الغذائية داخل الثلاجات لحمايتها من التلوث ومنعاً لإتلاف بعضها البعض وحسب أقدمية تاريخ الإنتاج.
- ٢- يتم اتباع قاعدة ما يرد أولاً يصرف أولاً.
- ٣- يمنع منعاً باتاً جمع الأغذية الطازجة مثل اللحوم والدواجن والأسماك الطازجة والخضر والفواكه في حيز عرض أو تخزين واحد منعاً للتلوث المتبادل (الخلطي).
- ٤- تعرض الخضر والفواكه التي لا يحتاج عرضها لدرجة حرارة تبريد (٤°م) داخل كراتين أو صناديق من البلاستيك المثقب، على مدرجات من الألمنيوم تكون مرتفعة عن سطح الأرض بمقدار ٣٠ سم وتكون مائلة جهة الزبون مع مراعاة تناسق الأصناف والألوان أثناء العرض، على أن يتم فرز الخضر والفواكه المعروضة لاستبعاد التالف والمعيب.
- ٥- تعرض الخضر والفواكه الحساسة داخل ثلاجات عرض رأسية مكشوفة (١٠°م)

مزودة بالأرشف المعدنية، على أن ترص في صناديق من البلاستيك المثقب مع مراعاة تناسق الأصناف والألوان داخل ثلاجة العرض.

٦- تعرض الحلويات ومنتجات المخابز الحساسة سريعة التلف والفساد والتي يدخل البيض والكريمة في إعدادها (عند وجود هذا النشاط) والمغطاة بالشوكولاتة داخل ثلاجات عرض أفقية بواجهة زجاجية مزودة بعدد من الأرشف المعدنية على أن يعرض الخبز وبقية المنتجات الأخرى في سلال أو على أرشف مخصصة لهذا الغرض بقسم الخبز بالأسواق المركزية.

٧- تخصص ثلاجة عرض رأسية مكشوفة مزودة بعدد من الأرشف المعدنية المثقبة لعرض منتجات الألبان مثل اللبن والحليب والزبادي والزبدة والجبن المقطع والمغلف والعصائر عن أن لا تزيد درجة حرارتها عن ٤م°.

٨- تعرض أصناف الجبن المختلفة والتي تجهز بناء على طلب العميل داخل ثلاجة عرض مستقلة أفقية مزودة بواجهة زجاجية، على أن يخصص للجبن الأبيض الطري ثلاجة مستقلة لعرضه وأن لا تزيد درجة حرارتها عن ٤م°.

٩- يعرض كل نوع من اللحوم الطازجة أو المبردة أو المجمدة سواءً كانت محلية أو مستوردة في مكان منفصل وثلجات عرض منفصلة وفي درجات حرارة مناسبة مع وضع اللوحات التي تبين نوع اللحم (طازج - مبرد - مجمد) وطريقة حفظه وذلك في مكان ظاهر وباللغة العربية بصفة أساسية ويمكن إضافة أية لغة أخرى.

١٠- يتم تخزين اللحوم المبردة سواءً كانت على هيئة ذبائح كاملة أو أجزاء منها على درجة حرارة تتراوح بين (-١ ، صفر م) على أن تسوق في خلال أربعة أسابيع على الأكثر من تاريخ الذبح الموضح بالبطاقة المرفقة بها.

١١- يمنع منعاً باتاً تجزئة اللحوم والدواجن والأسماك الطازجة أو المبردة لقطع صغيرة إلا بعد الحصول على ترخيص بذلك، ويمكن للأسواق المركزية عرض وبيع هذه المقطعات المجهزة بمصانع مرخصة.

١٢- يمنع منعاً باتاً على الأسواق المركزية تصنيع منتجات اللحوم مثل النقانق

(السجق) وبرقر اللحم والكفتة واللحم المفروم وخلافه ما لم تقم بتجهيز أقسام بداخلها تعد كمعامل لتصنيع منتجات اللحوم على أن يطبق على هذه الأماكن كافة الإشتراطات لمصانع ومعامل تصنيع هذه المنتجات على أن تمنح ترخيص مستقل لمزاولة هذا النشاط.

١٣- تجهز اللحوم والدواجن المتبلة المخصصة للشواء وكذلك اللحوم المفرومة أولاً بأول أمام الزبون ويجب توضيح نوع اللحم المستخدم وطريقة حفظه ومدة صلاحيته.

١٤- تخصص ثلاجة عرض مستقلة لعرض المخلاتات والسلطات.

١٥- تعرض الأسماك والقشريات والمحاريات في قسم مستقل أو في ثلاجات عرض مستقلة بقسم الأسماك، على أن يكون بعيداً عن أقسام الخبز والحلويات واللحوم والدواجن والخضر والفواكه لمنع التلوث.

١٦- يكون على كل الأصناف المعروضة من المواد الغذائية داخل محلات البقالة والأسواق المركزية بطاقة تحمل اسم الصنف على أن تكون مغلفة تماماً بالبلاستيك بحيث لا تتأثر بالرطوبة.

١٧- يتم الالتزام بعدم تراكم الثلج وصهره أولاً بأول للمحافظة على كفاءة التبريد بالثلاجة أو الثلاجات.

١٨- تزود الثلاجة المعدة لتخزين الذبائح بخطاطيف بحيث تكون الذبائح بعيدة عن جوانب الثلاجة، مع تغطية اللحم داخلها وكتابة تاريخ الذبح والتخزين عليها.

١٩- إبعاد الثلاجات عن أي مصدر حراري وعدم فصل التيار الكهربائي عنها لأي سبب من الأسباب طالما كانت محملة بالغذاء.

٢٠- يمنع منعاً باتاً تحميل الثلاجات بأكثر من سعتها التخزينية المقررة للمحافظة على كفاءة التبريد داخلها.

وفيما يخص عملية تخزين المواد الغذائية المعبأة فإنه يجب مراعاة الإشتراطات التالية:

- ١- يمنع منعاً باتاً التخزين على أرض المستودع مباشرة وتستخدم القواعد البلاستيكية أو الألواح والعروق الخشبية المرتفعة عن سطح الأرض ليسهل التنظيف أسفلها أو على الأرفف المعدة لهذا الغرض.
- ٢- ترص المواد الغذائية بطريقة منتظمة بدون تكديس لتسهيل عملية المراقبة، مع ضرورة توافر الاشتراطات الصحية في وسائل تغليفها ونقلها.

مادة (١٥): 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 وتجهيز وبيع المواد الغذائية 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 وتستبدل بالمناشف الورقية عالية الامتصاص.
- ٤- تكون المعدات والأدوات والأواني وكذلك أسطح التشغيل 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 والمواد الغذائية الأخرى (في الأسواق المركزية).

- ٧- تراعى النظافة التامة بالمستودع وتتم على النحو التالي:
- أ- تتم النظافة اليومية والأسبوعية للحوائط والممرات وتحت الأرفف وخلفها باستخدام المنظفات والمطهرات الموصى باستعمالها في مجال الأغذية (الموضح 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 (في الأسواق المركزية الكبيرة).
- ٩- وضع السكاكين والأدوات الأخرى المستخدمة في محلول معقم (كالموضح بالملحق) وذلك بعد كل استعمال وبعد غسلها جيداً.
- ١٠- 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.
- ١١- 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.
- ١٢- غسل وتطهير أوعية النفايات يومياً، باستعمال مواد التنظيف والمطهرات المناسبة (الموضحة بالملحق).
- ١٣- العناية بنظافة دورات المياه ومغاسل الأيدي وتطهيرها يومياً باستعمال المطهرات المناسبة (كالموضح بالملحق).
- ١٤- غسل الأرضيات يومياً مع الالتزام بعدم خروج ماء الغسل خارج حدود المحل.

(مادة ١٦): والصيانة

- ١- تتم العناية بالصيانة الدورية للمبنى ومراقبته بحيث يُعاد دهان الحوائط الداخلية والأسقف دورياً، أما بالنسبة للمبنى من الخارج فيعاد دهان حوائطه 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 ١٧): الترخيص

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

(مادة ١٨): سجل الرقابة الصحية

على صاحب المحل 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 ١٩): 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) البارائيفود (Paratyphoid)

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

د. مسحة من الأنف والحنك (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 ٢٠): صلاحية الشهادة الصحية

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

(مادة ٢١): الأمراض المعدية والإصابات

(١-٢١) 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 بالمحل 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.

(٢-٢١) الإصابات

إذا أصيب عامل أثناء العمل بجرح فيجب إستبعاده 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 ٢٢): 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 كل عملية من عمليات التعامل مع الغذاء 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 المحل إذا اضطر العامل للخروج لأي سبب من الأسباب.
- ٢- أن 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 (ويفضل أن يكون الزي أبيض اللون). ويجب حفظه في خزائن مغلقة داخل غرف تغيير 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 عند تجهيز وبيع المنتجات الغير مغلقة للمرتادين.
- ٧- يمنع منعاً باتاً لمس الشعر أو الأنف أو الفم أو الأذن، والامتناع تماماً عن البصق أو التمخط في مكان العمل.
- ٨- عدم تناول المأكولات والمشروبات والامتناع عن التدخين داخل المحل.
- ٩- الامتناع نهائياً عن النوم في أماكن العمل والمستودعات.

الباب الخامس

مراقبة تنفيذ اللائحة

(مادة ٢٣): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة بجميع الأماكن ماعدا الأماكن 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 للقرى والمناطق التي لا توجد بها بلديات أو مجمعات 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.

