



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

## لائحة محلات بيع الخضار والفواكه



المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

## لائحة

# معدلات بيع الفطر والفواكه

هـ ١٤٢٦

م . . 0

٣٢ (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 محلات بيع الخضر والفواكه / وزارة الشؤون البلدية والقروية،  
وكالة الوزارة للشؤون البلدية، الإدارة العامة لصحة البيئة.

الرياض ، ١٤٢٦هـ

٣٢ ص : ٢٤ سم

ردمك : X - 19 - 710 - 9960

١ - السعودية ، وزارة الشؤون البلدية والقروية - قوانين وتشريعات

٢ - البلدية - قوانين وتشريعات - السعودية أ - العنوان

١٤٢٦/٤١٥

ديوي ٣٥٤,٩٥٣١٥٩٨٠٢٦

رقم الإيداع : ١٤٢٦/٤١٥

ردمك : X - 19 - 710 - 9960

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)، ووفق ما حدده نظام البلديات والقرى الصادر بقرار مجلس الوزراء رقم (٥/م) وتاريخ ١٣٩٧/٢/٢١ هـ 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 يُحَقِّق أهدافه.. إنه خير مسؤول.

والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته

متعب بن عبد العزيز

وزير الشؤون البلدية والقروية

## أهداف اللائحة

تعتبر الخضر والفواكه من أهم المواد الغذائية حيث تعتبر المصدر الرئيسي للفيتامينات والأملاح المعدنية. ولما كانت الخضر والفواكه مواد سريعة التلف والفساد عند تداولها وتخزينها، لذلك قامت الوزارة بإصدار «لائحة محلات بيع الخضر والفواكه» بهدف توفير خضر وفواكه طازجة وحمايتها من التلوث والفساد أثناء عرضها للبيع حرصاً على صحة وسلامة الإنسان.

وتحتوي هذه اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية، يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في محلات بيع الخضر والفواكه، وهي تعتبر شروطاً أساسية ملزمة لمنح تراخيص مزاوله 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 بهذه المحلات، 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](http://www.momra.gov.sa)

والله ولي التوفيق،،،

وكيل الوزارة للشؤون البلدية

محمد بن علي آل الشيخ

## الفهرس

٨	<b>الباب الأول: المجال والتعاريف</b>
٨	مادة (١): المجال
٨	مادة (٢): التعاريف
١٢	<b>الباب الثاني: الاشتراطات العامة</b>
١٢	مادة (٣): عام
١٢	مادة (٤): الموقع والمساحة
١٣	مادة (٥): المبنى
١٤	مادة (٦): المستودع
١٥	مادة (٧): المرافق والخدمات
١٩	مادة (٨): التجهيزات
٢٠	مادة (٩): الأمان والسلامة
٢١	<b>الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة</b>
٢١	مادة (١٠): الخضر والفواكه الطازجة
٢١	مادة (١١): النقل
٢٢	مادة (١٢): التعبئة والتغليف
٢٣	مادة (١٣): عرض الخضر والفواكه
٢٤	مادة (١٤): التخزين
٢٥	مادة (١٥): النظافة العامة

٢٧	(مادة ١٦): الصيانة
٢٧	(مادة ١٧): الترخيص
٢٧	(مادة ١٨): سجل الرقابة الصحية
٢٨	<b>الباب الرابع: العاملون</b>
٢٨	(مادة ١٩): استخراج الشهادات الصحية
٢٩	(مادة ٢٠): صلاحية الشهادة الصحية
٢٩	(مادة ٢١): الأمراض المعدية والإصابات
٢٠	(مادة ٢٢): المظهر والسلوك الشخصي
٣١	<b>الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة</b>
٣١	(مادة ٢٣): مراقبة تنفيذ اللائحة
٣٢	<b>ملحق: مواد التنظيف والتطهير والتعقيم المستخدمة</b>



## الباب الأول

### المجال والتعاريف

#### (مادة ١): المجال

تسري بنود هذه اللائحة على محلات بيع الخضر والفواكه وكذلك محلات تجزئة وتعبئة الخضر والفواكه في عبوات أو مغلفات صغيرة.

#### (مادة ٢): التعاريف

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

##### **الخضر:**

ثمار أو أوراق أو جذور أو درنات نباتات حولية غير معمرة.

##### **الفواكه:**

ثمار أشجار معمرة تتميز بموسمية الإنتاج.

##### **محلات بيع الخضر والفواكه:**

محلات مرخصة مخصصة لعرض وبيع الخضر والفواكه سواء كانت معبأة أو غير معبأة.

##### **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.

## **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، وغير 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 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 فساداً 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)، ولكنها 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 سواء كانت هذه المنشأة غذائية أو لها علاقة بالصحة العامة.

## الباب الثاني

### الإشتراطات العامة

#### (مادة ٣): عام

تعتبر المواد من ٤ إلى ٩ اشتراطات عامة ملزمة لمنح ترخيص التشغيل ومزاولة العمل.

#### (مادة ٤): الموقع والمساحة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يقع المحل بالدور الأرضي.
- ٢ - تجنب الأماكن 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 مباشر لجيرانه.
- ٥ - يكون الموقع مجاز لهذا الاستخدام.
- ٦ - يفضل وجود بابان أحدهما لدخول الخضر والفواكه الطازجة والثاني لخروجها بعد تعبئتها وتغليفها.
- ٧ - لا يسبب شحن وتفريغ المواد أي إزعاج للمجاورين أو عرقلة للمرور وحركة السير.
- ٨ - تتناسب المساحة مع حجم النشاط.
- ٩ - توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي .
- ١٠ - يمنع منعاً باتاً ممارسة النشاط خارج حدود المحل المرخص له .

## (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 مثلها 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.
- ٥ - تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة، 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 ملساء سهلة التنظيف وأن تكسى ببلاط القيشاني أو ببلاط السيراميك الأبيض بكامل ارتفاع الحائط وإلى السقف.
- ٩ - تكسى جدران وأرضيات دورات المياه ومغاسل الأيدي بسيراميك ذو 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 - تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة ويفضل أن يكون بها استدارة أو ميل بزاوية ٤٥ درجة ليسهل تنظيفها ومنع تراكم الملوثات.

- ١٢ - تكون الواجهة والأبواب من الألمنيوم والزجاج بحيث تكون غير منفذة للماء وغير ماصة وذات أسطح ملساء سهلة التنظيف على أن تغلق ذاتياً بإحكام.
- ١٣ - 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.
- ١٤ - يكون المبنى جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله وضمان عدم تراكم الأتربة، بتركيب المراوح الكهربائية التي يتناسب عددها مع مساحة الأرضية أو بتركيب مراوح شفط يتناسب عددها وتصميمها مع مساحة المكان.
- ١٥ - تكون الإضاءة جيدة (طبيعية - صناعية) في جميع مرافق المبنى.

### (مادة ٦): المستودع

#### يقسم المستودع الى :

- ١ - مستودع الاغذية وتخزن فيه الخضر والفواكه عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ م).
- ٢ - مستودع لتخزين مواد التعبئة والتغليف وصناديق التعبئة.
- ٣ - المستودع المبرد (الثلاجات) في محلات التجزئة والتعبئة:
- أ - ثلاجة تبريد أو أكثر لتخزين الخضر والفواكه الحساسة ولا تزيد درجة الحرارة بها عن ٤ درجات مئوية.
- ب - ثلاجة تبريد أو أكثر لتخزين الخضر والفواكه المجهزة والمعبأة (المعدة للتسويق) تكون مزودة بأرفف معدنية مثقبة ومصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ.

### ويجب أن تتوافر في المستودع الاشتراطات التالية:

- ١ - تتناسب مساحته مع كمية المواد المخزنة به.
- ٢ - يزود بالعدد الكافي من الأرفف المعدنية (الدهونة بطلاء مناسب لمنع تكون الصدأ) على أن يكون الرف السفلي مرتفعاً عن سطح الأرض بمقدار ٥٠ سم على الأقل.
- ٣ - تكون الأرفف بعيدة عن الحوائط بمقدار ٣٠ سم.
- ٤ - تُوفر الإضاءة الطبيعية عن طريق وجود عدد مناسب من النوافذ المغطاة بسلك ضيق و/أو توفر إضاءة صناعية كافية.
- ٥ - يكون جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله ، ويتم ذلك بتركيب مراوح شفط تتناسب مع مساحة المستودع، أو بتكييف الهواء داخله.
- ٦ - يزود بالصواعق الكهربائية بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ متر مربع وبأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض.

### (مادة ٧): المرافق والخدمات

#### (٧-١) 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 للزائرين والعاملين.
- ٦ - تكون وحدات الإضاءة المستخدمة ضد تسرب الأتربة والأبخرة.
- ٧ - تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث خامة الصنع ونوعيات المفاتيح الأوتوماتيكية وكافة المكونات الأخرى.

### (٧-٢) 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 الصحي، وصالح للاستهلاك الأدمي بناءً على تحاليل مخبريه معتمدة.
- ٢ - يكون الخزان الأرضي لمياه الشرب بعيداً عن خزان الصرف الصحي (الببارة) منعاً للتلوث.
- ٣ - يفضل أن يكون الخزان العلوي أسطوانياً كلما أمكن ليسهل تنظيفه ومصنعاً إما من الفيبرجلاس أو من مواد غير قابلة للصدأ لمستوية 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 وان تكون الخزانات معالجة بمواد عازلة للماء وصحية .

### (٧-٣) دورات المياه

**عند وجود دورة مياه ملحقة بالمحل يراعى ما يلي:**

- ١ - يخصص لدورة المياه مكان مستقل بعيد عن أماكن إعداد وتجهيز الخضر والفواكه، ولا تفتح عليها مباشرة.

- ٢ - فصل المرحاض عن مغاسل الأيدي.
- ٣ - تزود دورة المياه بباب محكم ذاتي الإغلاق مصنوع من الألمنيوم أو أي معدن آخر غير قابل للصدأ.
- ٤ - تكون جيدة التهوية والإضاءة.
- ٥ - تزود بمروحة شفط تتناسب مع مساحتها بالإضافة إلى صندوق طرد وشطاف.
- ٦ - تزود مغاسل الأيدي بالصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة والمناشف الورقية أو معدات التجفيف بالهواء الساخن ووعاء للنفايات،.
- ٧ - استعمال صنابير للمياه من النوع الذي يعمل ذاتياً أو بالقدم منعاً لتلوث الأيدي.
- ٨ - تزود بسخان للمياه لتوفير الماء الساخن.
- ٩ - توضع لافتات إرشادية تبين الطريقة الصحيحة والسليمة لغسل أيدي العاملين بالمحل خصوصاً بعد الخروج من دورات المياه.

### (٧-٤) 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 تفريره كلما اقتضت الحاجة إلى ذلك.

- ٣ - لا يحتوي المحل بداخله على أعمدة (مواسير) سقوط أو مدادات صرف صحي أو أكواع مراحيض.
- ٤ - فصل مواسير الصرف الصحي لأماكن التشغيل عن خطوط تصريف دورات المياه ومغاسل الأيدي ليكون تصريفها إلى الببارة 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 أبوابه لتجنب الطفح ومنع التلوث.

## مادة ٨): التجهيزات

### ٨-١) محلات بيع الخضر والفواكه

يزود المحل بالتجهيزات التالية:

- ١ - حوامل وأرفف من الألمنيوم أو أي معدن آخر غير قابل للصدأ لعرض الخضر والفواكه.
- ٢ - توفير ميزان أو أكثر.
- ٣ - ثلاثة عرض أو أكثر رأسية مكشوفة لعرض الخضر والفواكه الحساسة سريعة التلف على أن لا تزيد درجة حرارتها عن ١٠ درجات مئوية مزودة بعدد من الأرفف المعدنية المقاومة للصدأ.

### ٨-٢) محلات تجزئة وتعبئة الخضر والفواكه

يزود المحل بالتجهيزات التالية:

- ١ - أحواض كبيرة لغسل الخضر والفواكه على أن تصنع من مادة غير قابلة للصدأ وأن تكون متصلة بشبكة الصرف الصحي للمحل.
- ٢ - عدد مناسب من المناضد للفرز والتعبئة ويكون سطحها أملس سهل التنظيف وخال من اللحامات ومن مادة غير قابلة للصدأ.
- ٣ - عدد مناسب من سخانات المياه.
- ٤ - صواعق كهربائية لمكافحة الحشرات بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ متر مربع من مساحة الأرضية، وأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض.
- ٥ - حاوية أو أكثر للنفايات والمخلفات تكون مزودة بأكياس بلاستيك وبغطاء محكم القفل من النوع الذي يفتح بالقدم لمنع تلوث الأيدي.

يجب أن تتوفر في التجهيزات الاشتراطات التالية:

- ١ - تكون جميع الأدوات والأواني المستخدمة صالحة للاستخدام وبحالة جيدة ومن مواد غير قابلة للصدأ.
- ٢ - تزود الثلجات بجهاز لقياس درجة الحرارة (ترموتر) يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب بحيث تسهل قراءته.

### (مادة ٩): 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. 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

#### مادة (١٠): الخضر والفواكه الطازجة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يمنع منعاً باتاً استخدام الخضر والفواكه التي تظهر عليها علامات التلف والفساد، أو تكون غير صالحة للاستهلاك الآدمي.
- ٢ - تكون جميع أصناف الخضر والفواكه بعيدة عن التعرض للذباب والحشرات والقوارض وعوامل التلوث الأخرى.
- ٣ - تكون محتفظة بجميع الخصائص الطبيعية الحسية للخضر والفواكه الطازجة مثل اللون والرائحة والقوام والملمس.
- ٤ - الالتزام بفرز الخضر والفواكه المعروضة باستمرار لاستبعاد التالف والغير صالح للاستهلاك أولاً بأول للمحافظة على جودة المعروض.

#### مادة (١١): النقل

يجب استخدام وسيلة النقل المناسبة لكل نوع من أنواع الخضر والفواكه الموردة للمحل حيث تستخدم وسيلة نقل مبردة لنقل الخضر والفواكه الحساسة بحيث لا تزيد درجة الحرارة بها عن ٤ درجات مئوية ووسيلة نقل عادية لنقل بقية أصناف الخضر والفواكه.

## (مادة ١٢): التعبئة والتغليف

يجب توافر الاشتراطات التالية في مواد التعبئة والتغليف المستخدمة:

- ١ - تكون قوية ومتينة بحيث تؤمن الحماية الكافية لما تحويه داخلها من مادة.
- ٢ - لا تسبب أي ضرر ميكانيكي أو تلف للخضر والفواكه المعبأة.
- ٣ - تتحمل ظروف التخزين والنقل والتداول العادية دون أن يحدث لها ضرر أو تلف.
- ٤ - تكون منفذة للهواء (الأكسجين) ولبخار الماء بحيث لا تسبب أي اختناق للمادة المعبأة باعتبار أن الخضر والفواكه من المواد الحية التي تتنفس الهواء - كما لا يسبب تكثف البخار داخل العبوة نموات فطرية مما يؤدي لتلف المادة المعبأة وتغيير خصائصها الطبيعية.
- ٥ - لا تتفاعل مع المادة المعبأة.
- ٦ - لا تكون ضارة بالصحة ولا تحتوي على أي مواد أو معادن سامة.
- ٧ - تكون جديدة لم يسبق استخدامها من قبل.
- ٨ - تقي المادة الغذائية المعبأة بداخلها من عوامل التلوث المختلفة.
- ٩ - يمكن غلقها بإحكام.
- ١٠ - توضع بطاقة بيان على عبوات كل صنف تتم تعبئته وفقاً للمواصفة القياسية المقررة وتكون جميع بيانات البطاقة مكتوبة باللغة العربية وبخط واضح وغير قابلة للمحو أو الإزالة أو التغيير على أن تكون البطاقة ثابتة على العبوة وغير سهلة النزع.
- ١١ - يمنع منعاً باتاً استخدام مادة الخيش في تغطية الخضروات الورقية أو أي خضار أو فاكهة أخرى.
- ١٢ - ضرورة التزام المنتجين المحليين والمستوردين من الخارج بكتابة الوزن الصافي على العبوات المستخدمة في تعبئة الخضر والفاكهة والتمور.

- ١٣ - وضع بطاقة على الأكياس المستخدمة في تعبئة أنواع الخضر الطازجة توضح الوزن الصافي للمنتج.
- ١٤ - وضع ميزان في جميع أسواق الفاكهة والخضر المركزية للتأكد من مطابقة الوزن المكتوب على البطاقة.

### مادة (١٣): عرض الخضر والفواكه

#### يراعى ما يلي:

- ١ - تستخدم أقفاص من البلاستيك المثقب قوي التحمل سهل التنظيف لعرض الخضر والفواكه داخل المحلات.
- ٢ - تخصيص أماكن لعرض الخضر وغيرها لعرض الفواكه ولا يجوز الخلط بينهما.
- ٣ - تناسق العرض من حيث الأنواع والأشكال والألوان.
- ٤ - عرض الخضر والفواكه شديدة الحساسية في ثلاجات عرض لا تزيد درجة الحرارة بها عن ١٠م على أن تستخدم أقفاص من البلاستيك للعرض.
- ٥ - فصل الخضر والفواكه التي تعرض غير معبأة عن تلك المعبأة حتى لو كانت تتبع نفس الصنف.
- ٦ - تخصيص مكان مستقل بقسم الخضر لعرض الخضراوات الورقية سواءً كانت معبأة أو غير معبأة.
- ٧ - عدم تحميل أقفاص العرض بكميات تزيد عن سعتها لمنع تلف وتهتك الطبقات السفلية منها.
- ٨ - اتباع قاعدة ما يرد أولاً يباع أولاً طالما كان محتفظاً بجميع خصائصه الطبيعية.
- ٩ - توفر مواد التعبئة.
- ١٠ - وجود بطاقة بيان تحدد الصنف (عدد - وزن).



## مادة ١٤): التخزين

### ١٤-١) تخزين الخضر والفواكه الطازجة الغير معبأة

عند تخزين الخضر والفواكه الطازجة في ثلاجات التبريد، يجب مراعاة الاشتراطات التالية:

- ١ - يتم ترتيب الخضر والفواكه الطازجة أو المعبأة داخل الثلاجات لحمايتها من التلوث ومنعاً لإتلاف بعضها البعض وحسب أقدمية تاريخ الإنتاج.
- ٢ - يراعى عدم ترك الخضر مبللة أو مكشوفة على أرفف الثلاجة.
- ٣ - يتم فرز الخضر والفواكه الموجودة بالثلاجة يومياً لاستبعاد التالف والمعيب.
- ٤ - يتم العمل على عدم تراكم الثلج وصهره أولاً بأول للمحافظة على كفاءة التبريد بالثلاجة.
- ٥ - يتم إبعاد الثلاجة عن أي مصدر حراري وعدم فصل التيار الكهربائي عنها لأي سبب من الأسباب طالما كانت محملة بالخضر والفواكه.

### ١٤-٢) تخزين الخضر والفواكه المعبأة

وفيما يخص تخزين الخضر والفواكه المعبأة فإنه يجب مراعاة الاشتراطات التالية:

- ١ - يمنع منعاً باتاً التخزين على أرض الثلاجة مباشرة، وتستخدم القواعد البلاستيكية أو الألواح والعروق الخشبية المرتفعة عن سطح الأرض ليسهل تنظيفها.
- ٢ - يتم تخزين الخضر والفواكه المعبأة والمغلفة بعد رصها في صناديق من البلاستيك المثقب.
- ٣ - ترص الصناديق بطريقة منتظمة بدون تكديس لتسهيل عملية المراقبة.
- ٤ - تخزن الخضر والفواكه المعبأة في قسم منفصل بثلاجة التبريد بعيداً تماماً عن الخضر والفواكه الطازجة في حالة توفر ثلاجة مخصصة للخضر والفواكه المعبأة.

## (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 الغسيل مباشرة وقبل تخزينها.
- ٢ - يتم وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة في أماكن استلام وإعداد وتعبئة الخضر والفواكه، 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 (في محلات التجزئة والتعبئة) مصنعة من مواد سهلة التنظيف وغير قابلة للصدأ.
- ٥ - اتباع أسلوب الغسيل 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 فرز وغسل وتعبئة الخضر والفواكه والمستودع.
- ٧ - تنظيف ثلاجات العرض وصيانتها (عند وجودها) 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 الغسيل عملية تطهير باستعمال أحد مركبات الكلور، أو مركبات النشادر، أو ١٠٪ كبريتات نحاس و٣٪ إيروسول و٢٪ فورمالين و٢٪ بوراكس.

- ٨ - العناية بنظافة صناديق عرض وتعبئة الخضر والفواكه وأرفف العرض والمحل بصفة عامة.
- ٩ - القيام بأعمال النظافة السنوية بعد إخلاء المستودع من المواد الغذائية بالتبخير باستعمال أحد المواد الموصى بها.
- ١٠ - استبعاد أي أدوات أو معدات لا تستخدم في المحل.
- ١١ - تجميع النفايات في أكياس بلاستيك داخل أوعية محكمة الفلق بحيث تكون من النوع الذي يفتح ذاتياً بالضغط بالقدم ، مع ربط الأكياس تمهيداً للتخلص منها أولاً بأول في الأماكن المخصصة لذلك أو عن طريق المتعهد أن وجد .
- ١٢ - غسيل وتطهير أوعية المخلفات يومياً باستعمال مواد التنظيف والمطهرات (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): الصيانة

- ١ - تتم العناية بالصيانة الدورية للمبنى ومرافقه 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 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 حمله 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) - الباراتفود (Paratyphoid)
    - ج. مزرعة براز للسامونيلا (Salmonella) والشيجلا (Shigella) وضمات الكوليرا (Vibrio Cholera).
    - د. مسحة 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 ٢٠): صلاحية الشهادة الصحية

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

## (مادة ٢١): الأمراض المعدية والإصابات

### (٢١-١) 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.

### (٢١-٢) 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 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 إعداد أو تجهيز الخضر والفواكه وبعد الخروج من دورة المياه وبعد الأكل أو بعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم مثل الشعر أو الفم أو الأنف وبعد العطس والتمخط وبعد العودة إلى العمل 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 (ويفضل أن يكون الزي أبيض اللون). 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 تعبئة وتغليف الخضر والفواكه (في محلات التجزئة والتعبئة).
- 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.



## ملحق

### مواد التنظيف والتطهير والتعقيم المستخدمة

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