



المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

## لائحة

# معدلات الدواجن المبردة

هـ ١٤٢٦

م ٢ . . ٠





## 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 اللائحة

تطورت في العقود الأخيرة صناعة الدواجن بالمملكة نتيجة للدعم والتشجيع الذي لقيته هذه الصناعة من الحكومة الرشيدة لكون لحوم الدواجن أحد المصادر الرئيسية للبروتين الحيواني التي تعتبر البديل التقليدي للحوم الحمراء. ولما كان الهدف الرئيس لوزارة الشؤون البلدية والقروية والاهتمام بصحة المواطن وسلامته عن طريق توفير الغذاء الصحي الآمن. فقد قامت الوزارة بإصدار «لائحة محلات الدواجن المبردة».

تحتوي هذه اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية، يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توفرها في محلات بيع الدواجن المبردة، وهي تعتبر شروطاً أساسية ملزمة لمنح تراخيص مزاولة النشاط. ويوضح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة التي تعتبر شروطاً أساسية يجب توفرها بكل دقة أثناء التشغيل. ويستعرض القسم الثالث الاشتراطات الصحية للعاملين بها، 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
١٢	(مادة ٥): المبنى
١٤	(مادة ٦): المرافق والخدمات
١٦	(مادة ٧): التجهيزات
١٧	(مادة ٨): الأمان والسلامة
١٨	<b>الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة</b>
١٨	(مادة ٩): الاستلام
١٨	(مادة ١٠): مواصفات الدواجن
٢٠	(مادة ١١): التعبئة

٢١	(مادة ١٢): النقل
٢١	(مادة ١٣): العرض والبيع
٢٢	(مادة ١٤): النظافة العامة
٢٣	(مادة ١٥): الصيانة
٢٤	(مادة ١٦): الترخيص
٢٤	(مادة ١٧): سجل الرقابة الصحية
٢٥	<b>الباب الرابع: العاملون</b>
٢٥	(مادة ١٨): استخراج الشهادات الصحية
٢٦	(مادة ١٩): صلاحية الشهادة الصحية
٢٦	(مادة ٢٠): الأمراض المعدية والإصابات
٢٧	(مادة ٢١): المظهر والسلوك الشخصي
٢٨	<b>الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة</b>
٢٨	(مادة ٢٢): مراقبة تنفيذ اللائحة
٢٩	<b>ملحق: مواد التنظيف والتطهير والتعقيم المستخدمة</b>



## الباب الأول

### المجال والتعاريف

#### (مادة ١): المجال

تسري بنود هذه اللائحة على محلات بيع الدواجن المبردة أو المجمدة.

#### (مادة ٢): التعاريف

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

##### **الذجاج اللاحم:**

يقصد به بدارى التسمين من الجنسين ويربى خصيصاً لإنتاج اللحم.

##### **العبوة:**

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

##### **التعبئة والتغليف:**

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

##### **بطاقة المواد الغذائية:**

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

## **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.

## **التسمم الغذائي:**

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

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

(Hazard Analysis and Critical Control Points HACCP)

نظام تحليل مصادر الخطر المختلفة (حيوى - 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 والمنشآت 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 غريبة) ، لكنها تنتقل إليه من الوسط أو البيئة المحيطة ، وتضرر 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 ٨ اشتراطات عامة ملزمة لمنح ترخيص التشغيل ومزاولة العمل.

#### (مادة ٤): الموقع والمساحة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- يقع المحل بالدور الأرضي.
- 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- توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي.
- ٧- تسمح المساحة بسهولة مزاولة النشاط بما يتناسب مع حجم العمل بحيث لا تقل المساحة عن ١٦ متر مربع.

#### (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 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، سهلة التنظيف والغسيل، 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 بأحد المواد العازلة عالية المقاومة.
- ٨- تكون الجدران مدهونة بطلاء مناسب فاتح اللون ويفضل الأبيض أو تكسى بالبلاط القيشاني أو السيراميك الأبيض اللون إلى السقف وأن تكون لمساء سهلة التنظيف.
- ٩- تدهن الأسقف بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات ويقلل من نمو الميكروبات والفطريات.
- ١٠- يمنع منعاً باتاً استخدام الأسقف المعلقة الصناعية أو الخشبية في تلك المحلات.
- ١١- 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.
- ١٢- تكون الواجهة والأبواب من الألمنيوم والزجاج بحيث تكون غير منفذة للماء وغير ماصة وذات أسطح لمساء سهلة التنظيف على أن تغلق ذاتياً بإحكام.
- ١٣- تكون النوافذ من الألمنيوم والزجاج أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ على أن

- تزود بسلك شبكي ضيق النسيج لمنع دخول الحشرات والقوارض ويسهل تنظيفها.
- ١٤- يكون المبنى جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله وضمان عدم تكاثف الأبخرة أو تراكم الأتربة، بتركيب مراوح كهربائية أو بتركيب مراوح شفط كهربائية يتناسب عددها وتصميمها مع مساحة المكان وكمية الأبخرة به.
- ١٥- تكون الإضاءة جيدة (طبيعية - صناعية) في جميع مرافق المبنى.

### (مادة ٦): المرافق والخدمات

#### (١-٦) 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.

#### (٢-٦) المورد المائي

يجب أن يكون المورد المائي 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 .

#### (٣-٦) مغاسل الأيدي

- ١- يجب أن يخصص حوض من معدن غير قابل للصدأ أو من أي مادة أخرى غير قابلة للصدأ بالمحل لغسل الأيدي والمعدات والأدوات والأواني المستخدمة .
- ٢- تزود بالصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة والمناشف الورقية أو معدات التجفيف بالهواء الساخن ووعاء للنفايات. ويمنع منعاً باتاً استعمال مناشف القماش.
- ٣- استعمال صنابير مياه من النوع الذي يعمل ذاتياً أو بالقدم منعاً لتلوث الايدي .
- ٤- تزود بسخان لتوفير الماء.
- ٥- توضع لافتات ارشادية تبين الطريقة الصحيحة والسليمة لغسل أيدي العاملين بالمحل خصوصاً بعد الخروج من دورات المياه .
- ٦- يمنع منعاً باتاً وجود دورات مياه بالمحل.



## (٤-٦) 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 تفريفه كلما اقتضت الحاجة إلى ذلك.
- ٣- ألا يحتوي المحل بداخله على أعمدة (مواسير) سقوط أو مدادات صرف أو أكواع مراحيض.
- ٤- 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 (٧): التجهيزات

### يجهز المحل بما يلي:

- ١- يجب أن تكون جميع التجهيزات المستخدمة داخل المحل صالحة للاستخدام وبجودة جيدة ومصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ.
- ٢- ثلاجة مبردة أو أكثر لا تزيد درجة حرارتها عن صفر درجة مئوية مزودة بواجهة زجاجية لعرض الدواجن المبردة.
- ٣- ثلاجة تجميد لا تزيد درجة حرارتها عن -١٨م مزودة بواجهة زجاجية لعرض وبيع الدواجن المجمدة.
- ٤- تزود الثلاجات بجهاز لقياس درجة الحرارة (ترمومتر) يكون مثبتاً خارجها في مكان

مناسب بحيث تسهل قراءته .

- ٥- يفضل أن تزود الثلاجات بلمبات للأشعة فوق البنفسجية للتعقيم المستمر ولمنع نمو وتكاثر الميكروبات .
- ٦- توفر الصواعق الكهربائية للحشرات بمعدل صاعق ٦٠سم لكل ٥٠ متر مربع من مساحة الأرضية مع وضع الصواعق في أماكن مناسبة .
- ٧- توفر عدد كاف ومناسب من السخانات لا يقل سعة الواحد منها عن ١٢٠ لتر .
- ٨- حاوية نفايات مزودة بغطاء محكم لتجميع النفايات على أن يزود بكيس بلاستيكي. وأن يكون من النوع الذي يفتح غطاؤه بالضغط بالقدم منعاً للتلوث.

### (مادة ٨): الأمان والسلامة

- ١- توضع لافتات إرشادية توضح طرق مكافحة الحريق في حالة حدوثه لا قدر الله.
- ٢- 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.
- ٣- 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 ٩): الاستلام

يجب أن تتوفر في الدواجن الاشتراطات التالية:

- ١- استخدام الدجاج اللاحم فقط.
- ٢- تكون مذبوحة في أحد المسالخ النظامية.
- ٣- تكون مستزفة الدماء بالكامل.
- ٤- تكون خالية من الأمراض خصوصاً التي تنتقل للإنسان.
- ٥- استلام الدجاج من المنتجين أو الشركات كاملة أو مجزأة أو مشفاه من العظام (المسحب) لبيعها للمستهلك.
- ٦- يجب إستلام الطيور المذبوحة معبأة ومغلقة في أكياس بلاستيكية سواءً كانت كاملة أو مجزأة.

#### (مادة ١٠): مواصفات الدواجن

يجب توافر الاشتراطات التالية في الدواجن المبردة أو المجمدة:

ويشترط فيها ما يلي:

- ١- تكون ناتجة عن ذبح دجاج سليم خال من الأمراض المعدية وصالح للاستهلاك الآدمي.
- ٢- تكون مذبوحة وفق أحكام الشريعة الإسلامية وفي مسلخ ومطابقه للمواصفات وتكون مستزفة الدماء بالكامل.

- ٣- تحتفظ ذبائح الدجاج أو أجزائها بجميع خصائصها الطبيعية وتكون خالية من الروائح الغريبة الغير مقبولة ومن مظاهر الفساد.
- ٤- تكون الأحشاء الداخلية مزالة بالكامل وألا توجد أي بقايا منها.
- ٥- تكون أجنحة الطيور كاملة.
- ٦- أعضاء الطائر الداخلية القابلة للأكل مثل الكبد والقونصة في عبوات منفصلة نظيفة وسليمة، وتبرد أو تجمد.
- ٧- تكون خالية من الريش أو (الزغب) وطريفي الجناحين.
- ٨- يكون جلدها الخارجي أملس (ناعماً).
- ٩- يكون السطح الخارجي للدواجن جافاً وخالياً من المواد اللزجة والنموات الفطرية.
- ١٠- يكون السطح الخارجي خالياً من البقع والكدمات والكسور.
- ١١- تكون منزوعة الرأس والغدة الزيتية والأرجل (عند مكان اتصاله بعظم الفخذ).
- ١٢- لا يزيد نسبة السائل المنفصل عن ٥٪ من وزن الوحدة المجمدة.
- ١٣- يمنع منعاً باتاً إضافة أي مواد حافظة أو مضادات حيوية أو ملونة وتكون الذبائح خالية من عوامل التطرية ومواد النكهة وبقايا فوق أكسيد الأيدروجين.
- ١٤- تحفظ الدواجن سواءً بالتبريد عند درجة حرارة تتراوح بين صفر ودرجة واحدة تحت الصفر (-١م)، أو بالتجميد عند درجة حرارة لا تزيد عن -١٨م.
- ١٥- ألا تتعدى مدة صلاحية الدجاج المجمد من وقت الذبح والتجهيز حتى الاستهلاك ٩ أشهر للدجاج الكامل وستة أشهر للدجاج المجزأ أو الخالي من العظم (المسحب).

## (مادة ١١): التعبئة

### يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- تكون الأكياس المستخدمة في التعبئة مصرحاً بها صحياً ومصنوعة من مادة عديد إيثيلين أو أي مادة أخرى مشابهة غير منفذة للرطوبة ومحكمة الغلق وليس لها تأثير على الدجاج أو تسبب تلوثه، ولها وجه واحد شفاف على الأقل.
- ٢- يوضع المنتج في حاويات مناسبة مقاومة للرطوبة تحقق حمايته من التلوث أثناء التداول أو التخزين، وتكون محتويات العبوة الواحدة من الوحدات المبردة أو المجمدة متماثلة في الحجم والوزن.
- ٣- تدون البيانات التالية على العبوة من الخارج بصورة واضحة (باللغة العربية بجانب أي لغة أخرى) وبحبر ثابت غير قابل للمحو وغير ضار بالصحة:
  - أ- وزن الوحدة عند التعبئة.
  - ب- تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية (يوم - شهر - سنة).
  - ج- عبارة إنتاج المملكة العربية السعودية في حالة الإنتاج المحلي أو بلد الإنتاج في حالة الدجاج المستورد.
  - د- اسم الشركة وعلامتها التجارية وعنوانها ورقم هاتفها.
  - هـ- اشتراطات التخزين.
  - و- عبارة (ذبحت طبقاً للشريعة الإسلامية) في حالة الدواجن المستوردة.
- ٤- تختم عبوات الدجاج المبرد بخاتم أخضر اللون بعبارة (مبرد) وعبوات الدجاج المجمد بخاتم أحمر اللون بعبارة (مجمد).

## (مادة ١٢): النقل

### يجب أن تراعى الاشتراطات التالية:

- ١- استخدام وسيلة النقل المناسبة سواءً المبردة أو المجمدة لنقل الدواجن إلى محلات البيع.
- ٢- تكون وسيلة النقل نظيفة ومخصصة لنقل الدواجن فقط، ويمنع منعاً باتاً استخدامها في نقل أي مادة أخرى خلاف الدواجن المجهزة.
- ٣- يمنع منعاً باتاً استخدام وسيلة نقل مكشوفة لنقل الدواجن المجهزة المبردة.
- ٤- تزود وسيلة النقل بوحدة تبريد ميكانيكي ذات قدرة مناسبة.
- ٥- يكتب على جانبي وسيلة النقل اسم المنتج وعنوانه ورقم هاتفه وعلامته التجارية.
- ٦- يكون جميع العاملين على وسيلة النقل حاصلين على شهادات صحية سارية المفعول.
- ٧- لا يسبب شحن أو تفريغ وسيلة النقل أي إرباك للمرور أو تعطيل لحركة السير.

## (مادة ١٣): العرض والبيع

### تراعى الاشتراطات التالية:

- ١- استخدام ثلاجات العرض المبرد للدواجن المبردة، والمجمد للدواجن المجمدة.
- ٢- لا تزيد درجة حرارة ثلاجة العرض المبرد عن صفرم، وأن لا تزيد درجة حرارة العرض المجمد عن -١٨°م.
- ٣- يمنع منعاً باتاً عرض الدواجن المجمدة داخل ثلاجات العرض المبرد حتى لا تتعرض للانصهار.
- ٤- أن يتم عرض الدواجن بصورة تمنع تكديسها داخل ثلاجات العرض المبرد و/أو المجمد بصورة تؤثر على درجة حرارتها مما يعرضها للتلف والفساد وتغير خصائصها.

- ٥- تتوفر في الدواجن المبردة المعروضة للبيع كافة الاشتراطات والمواصفات الواردة بالمادة (١١) من هذه اللائحة.
- ٦- تكون الدواجن المعروضة بعيدة عن التعرض للذباب والحشرات والملوثات البيئية المختلفة.
- ٧- يمنع منعاً باتاً استخدام المبيدات الحشرية لمكافحة الحشرات داخل محلات تجهيز وبيع الدواجن المبردة.

### مادة (١٤): النظافة العامة

#### يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- استخدام المنظفات الصناعية الموصى باستخدامها (والموضحة بالملحق) في تنظيف الأواني والمعدات والأسطح الملامسة للغذاء مع مراعاة تجفيفها بعد الغسل مباشرة قبل تخزينها.
- ٢- وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة في المحل 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 الأدوات والمعدات والأواني، وكذلك أسطح التشغيل ونوافذ العرض وثلاجات التبريد والأحواض مصنعة من مواد سهلة التنظيف وغير قابلة للصدأ.
- ٥- العناية التامة بنظافة أماكن عرض وبيع الدواجن المبردة.
- ٦- تنظيف الثلاجات وصيانتها كل ثلاثة أشهر على الأقل بعد تفرغها 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.
- ٧- استبعاد أي أدوات أو أواني لا تستخدم في المحل.
- ٨- تجميع المخلفات في أكياس بلاستيكية داخل أوعية محكمة الغلق من النوع الذي يفتح غطاءه ذاتياً بالضغط بالقدم مع ربط الأكياس تمهيداً للتخلص منها أولاً بأول في الأماكن المخصصة لذلك أو من خلال التعهد إن وجد .
- ٩- غسل وتطهير حاويات المخلفات يومياً، باستعمال مواد التنظيف والمطهرات (الموضحة بالملحق).
- ١٠- العناية بنظافة مفاصل الأيدي وتطهيرها يومياً باستعمال المطهرات المناسبة (كالموضحة بالملحق).
- ١١- غسل الأرضية يومياً مع الالتزام بعدم خروج ماء الغسل خارج حدود المحل.

### (مادة ١٥): الصيانة

- ١- تتم العناية بالصيانة الدورية للمبنى ومرافقه بحيث يعاد 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 توجد بها شبكة مياه عامة.
- ٣- عدم وجود تسريب في أعمدة (مواسير) السقوط ومدادات الصرف الموجودة في المناور المجاورة للمحل لئلا ينتج عنه رذاذ متناثر يصل من خلال فتحات التهوية إلى داخل المحل.



### (مادة ١٦): الترخيص

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

### (مادة ١٧): 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 (١٨): استخراج الشهادات الصحية

لا يجوز الاشتغال بتداول الأغذية إلا لمن كان حاصلاً 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) - الباراتفود (Paratyphoid)

ج. مزرعة براز للسامونيلا (Salmonella) والشيجلا (Shigella) وضمت الكوليرا

(Vibrio Cholera).

د. مسحه من الأنف والحلق (الدفترية) (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 ١٩): صلاحية الشهادة الصحية

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

## (مادة ٢٠): 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 ٢١): المظهر والسلوك الشخصي

يجب التزام جميع العاملين بما يلي:

- ١- إتباع قاعدة (نظف حيثما كنت) وتتمثل في تكرار غسل اليدين مباشرة بطريقة سليمة عند بداية العمل وبعد التعامل مع الدواجن أو أي مواد ملوثة وبعد كل عملية من عمليات إعداد أو تجهيز الدواجن وبعد كل توقف وبعد الخروج من دورة المياه وبعد الأكل أو بعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم مثل الشعر أو الفم أو الأنف وبعد العطس والتمخيط وبعد العودة إلى المحل إذا اضطر العامل للخروج لأي سبب من الأسباب.
- ٢- يكونوا حسنى 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 أبيض اللون). ويجب حفظه في خزائن مغلقة.
- ٤- ارتداء ملابس واقية وأغطية رأس نظيفة وأحذية خاصة حسب مقتضى الحاجة أثناء العمل.
- ٥- العناية بتقليم ونظافة الأظافر.
- ٦- يمنع منعاً باتاً لمس الشعر أو الأنف أو الفم أو الأذن، والامتناع تماماً عن البصق أو التمخيط في مكان العمل.
- ٧- عدم تناول المأكولات والمشروبات والامتناع عن التدخين داخل المحل.
- ٨- الامتناع نهائياً عن النوم في المحل.

## الباب الخامس

### مراقبة تنفيذ اللائحة

#### (مادة ٢٢): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة.

## 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.







