

المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

لائحة محللات القرصان

هـ ١٤٢٦

م ٢٠٠٠



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 اللائمة

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

إن وكالة الوزارة للشؤون البلدية في الوقت الذي تطالب فيه مزاولي هذا النشاط بالالتزام بما ورد في هذه اللائحة للمحافظة على سلامة الإنسان وصحته، لتتطلع إلى التفاعل معها بإبداء الآراء والمقترحات من خلال موقع الوزارة على الإنترنت: www.momra.gov.sa

والله ولي التوفيق،،،

وكيل الوزارة للشؤون البلدية

محمد بن علي آل الشيخ

الفهرس

٨	الباب الأول: المجال والتعاريف
٨	(مادة ١): المجال
٨	(مادة ٢): التعاريف
١٢	الباب الثاني: الاشتراطات العامة
١٢	(مادة ٣): عام
١٢	(مادة ٤): الموقع والمساحة
١٢	(مادة ٥): المبنى
١٤	(مادة ٦): أقسام المحل
١٥	(مادة ٧): المرافق والخدمات
١٧	(مادة ٨): التجهيزات
١٨	(مادة ٩): الأمان والسلامة
١٩	الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة
١٩	(مادة ١٠): المواد الأولية
٢٠	(مادة ١١): اشتراطات القرصان
٢٠	(مادة ١٢): النظافة العامة
٢١	(مادة ١٣): الصيانة
٢٢	(مادة ١٤): الترخيص
٢٢	(مادة ١٥): سجل الرقابة الصحية

٢٣	الباب الرابع: العاملون
٢٣	(مادة ١٦): استخراج الشهادات الصحية
٢٤	(مادة ١٧): صلاحية الشهادة الصحية
٢٤	(مادة ١٨): الأمراض المعدية والإصابات
٢٥	(مادة ١٩): المظهر والسلوك الشخصي
٢٦	الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة
٢٦	(مادة ٢٠): مراقبة تنفيذ اللائحة
٢٧	ملحق: مواد التنظيف والتطهير والتعقيم

الباب الأول

المجال والتعاريف

(مادة ١): المجال

تسري بنود هذه اللائحة على محلات إعداد وبيع القرصان.

(مادة ٢): التعاريف

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

القرصان:

نوع من أنواع الخبز المستدير الرهيف (الرقيق) والمعد من عجينة دقيق القمح والماء والملح.

المقرصه:

صاج محذب بقطر معين يوضع فوق المصدر الحراري المستخدم في التسوية.

العجينة:

الناتج من خلط الدقيق مع الماء والملح والخميرة. وقد تضاف للعجينة مواد أخرى لتحسين صفات وخواص القرص الناتج.

القرص:

الناتج من عملية فرد وتشكيل العجينة إلى الشكل المطلوب ثم وضعها على المقرصة لحين درجة الاستواء.

الدقيق:

الناتج من الطحن الكامل للحبوب مع فصل الشوائب والأجنة والأغلفة.

درجة الاستواء:

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

الغذاء:

مجموع الأطعمة والمشروبات القابلة للأكل أو الشرب عدا الدواء.

تداول الأغذية:

نقل أو استلام أو تجهيز أو تحضير أو تصنيع 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 تضرها، 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.

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).

متطلبات التصنيع الجيد: (Good Manufacture Practices GMP)

هي مراعاة كافة اشتراطات الجودة وتوحيدها من درجة حرارة ورطوبة ونظافة خلال جميع مراحل التصنيع.

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

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 فساد أو إنتاج سموم به أو تكوين نواتج أخرى غير مرغوبة.

نقطة التحكم الحرجة:

هي 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 غير ذلك)، لكنها تنتقل إليه من الوسط أو البيئة المحيطة، وتضر بسلامة الغذاء أو صلاحيته.

التطهير:

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

التجهيزات:

يقصد بها جميع الاحتياجات الضرورية للمنشأة لتتلائم مع طبيعة نشاطها 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

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- يقع 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- أن يكون الموقع مجاز لهذا الاستخدام.
- ٦- توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي.
- ٧- تتناسب مساحة المحل مع حجم العمل به بحيث تسمح المساحة بسهولة مزاوله النشاط بما يتناسب مع كميات القرصان المنتجة.

مادة (٥): المبنى

يجب توافر الاشتراطات الآتية:

- ١- يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة انسياب كافة مراحل العمل لضمان سلامة الغذاء، وذلك بتقسيم المحل إلى أقسام مختلفة.
- ٢- يكون من الطوب والأسمنت المسلح أو من الألمنيوم أو من الألياف الزجاجية أو ما

- ماثلها 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 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 مناسب فاتح اللون ويفضل الأبيض وأن تكون ملساء سهلة التنظيف.
- ٩- تدهن الأسقف بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثة والقاذورات ويقلل من تكاثف الأبخرة ونمو الميكروبات والفطريات.
- ١٠- يمنع منعاً باتاً استخدام الأسقف المعلقة الصناعية أو الخشبية في أقسام المحل.
- ١١- تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة ويفضل أن يكون بها استدارة أو ميل بزاوية ٤٥° ليسهل تنظيفها وتطهيرها ومنع تراكم الملوثة.
- 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 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 شفط كهربائية يتناسب عددها وتصميمها مع مساحة المكان وكمية الأبخرة به أو بتركيب المراوح الكهربائية.
- ١٥- تكون الإضاءة جيدة (طبيعية - صناعية) في جميع مرافق المبنى.

(مادة ٦) : أقسام المحل

رغبة في انسياب عمليات السلسلة الغذائية وتجنباً لحدوث التلوث الغذائي ومراعاةً لعلاقة الأقسام بعضها البعض، يقسم المحل إلى الأقسام التالية:

١- قسم العجين :

ويتوفر فيه الاشتراطات التالية:

- أ- تكون جميع جدرانه مكسوة بالبلاط القيشاني أو السيراميك الأبيض بكامل ارتفاع الجدار إلى السقف.
- ب- يزود بمعجن آلي ذو سعة مناسبة لطاقة المحل.
- ج- يزود كل معجن بفلتر يركب أعلى المعجن مباشرة.
- د- يفضل وجود باب ليكون مفصلاً عن بقية أقسام المحل.
- هـ- يزود بعدد مناسب من طاولات العجين المصنوعة من الألمنيوم فقط.

٢- قسم القرص والتسوية :

ويجب أن يتوفر فيه ما يلي:

- أ- يحتوي على مقرصه أو أكثر.
- ب- تتناسب مساحة المقرصه مع حجم الإنتاج بالمحل.
- ج- يكون صاج المقرصه من معدن موصل للحرارة ولا تؤثر في تركيبه أو معدنه الداخلي.
- د - يزود أعلى المقرصه بمدخنة تعلو بمقدار ٢ متر على الأقل عن أعلى مبنى مجاور

للمحل.

- هـ- يزود أسفل المقرصه بتجويف لتجميع فتات القرص.
- و- تستخدم المقارص التي تعمل بالغاز أو الكهرباء ويمنع استخدام الديزل كوقود.
- ز- أن يكون موقع الغاز بعيداً عن مصدر اللهب.

٣- مستودع تخزين الدقيق:

ويراعى فيه ما يلي:

- أ- تتناسب مساحته مع كمية الدقيق المخزنة به.
- ب- يكون جيد الإضاءة والتهوية.
- ج- يكون منعزلاً تماماً عن بقية أجزاء المحل خصوصاً غرف الخبيز.
- د - لا يحتوي على أي مصدر للرطوبة.
- هـ- يزود بوسائل للتخزين عليها مثل الألواح والعروق الخشبية بحيث تكون مرتفعة عن سطح الأرض بمقدار ٣٠سم.
- و - يزود بالوسائل الطبيعية لمكافحة الحشرات مثل الصواعق الكهربائية والأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض.

(مادة ٧): المرافق والخدمات

(١-٧) 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)

- ومأخذ القوى (للأحمال أعلى من ١٥ أمبير)، على أن تكون دوائر القوى مستقلة.
- ٥- تنفيذ جميع التوصيلات الكهربائية طبقاً للمواصفات الفنية القياسية المقررة توفيراً للحماية الكافية للعاملين والزائرين .
- ٦- تكون وحدات الإضاءة المستخدمة ضد تسرب الأتربة والأبخرة وضد الانفجار.
- ٧- تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث خامة الصنع ونوعيات المفاتيح الأوتوماتيكية وكافة المكونات الأخرى.

(٢-٧) المورد المائي؛

يجب أن تتوافر في المورد المائي الاشتراطات التالية:

- ١- تكون المياه المستخدمة إما من مورد عمومي للمياه أو من مصدر معروف ومأمون صحياً وتحت ضغط ودرجة حرارة مناسبين، 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 من 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.

(٣-٧) 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- لا يحتوي المحل بداخله على أعمدة (مواسير) سقوط أو مدادات صرف أو أنواع 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.

(٤-٧) مغاسل الأيدي:

- ١- يجب أن يزود المحل بحوضين من الصلب الغير قابل للصدأ أو من أي مادة أخرى غير قابلة للصدأ على أن يخصص أحدهما لغسل الأيدي والثاني لغسل الأدوات والمعدات والأواني المستخدمة في المحل على أن يزود كل حوض بالماء الساخن والبارد وبالصابون السائل ومادة مطهرة مناسبة وبالمناشف الورقية ووعاء للنفايات.
- ٢- يمنع منعاً باتاً وجود دورة مياه داخل المحل.

(مادة ٨): التجهيزات

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- تكون جميع المعدات والآلات والأواني المستخدمة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، ولا تتفاعل مع المنتج ولا تسبب تغييراً في الطعم أو الرائحة، ومقاومة للتآكل وتتحمل عمليات التنظيف والتطهير المستمر، على أن تكون أسطحها ملساء خالية

من الخدوش والشقوق.

- ٢- يمنع منعاً باتاً استخدام أي أدوات أو أواني مصنوعة من النحاس الأحمر أو من أي معدن يدخل في تركيبه احد المعادن الثقيلة السامة مثل الرصاص والكاديوم والانتيمون.
- ٣- يكون تصميمها بشكل يمنع المخاطر الصحية ويسمح بسهولة تنظيفها وتطهيرها جيداً.
- ٤- يكون تركيب الآلات الثابتة بشكل يسمح بسهولة الوصول إليها وتنظيفها جيداً.
- ٥- توفر الصواعق الكهربائية للحشرات بمعدل صاعق ٦٠سم لكل ٥٠ متر مربع من مساحة الأرضية مع وضع الصواعق في أماكن مناسبة وعدم استخدامها في أماكن التجهيز والتحضير لما تمثله من خطورة تساقط الحشرات الميتة في الطعام.
- ٦- توفر عدد كاف ومناسب من السخانات لا يقل سعة الواحد منها عن ١٢٠ لتر.
- ٧- توفر عدد مناسب من أوعية النفايات للتخلص من الفضلات والمخلفات على أن تصنع الأوعية من مواد غير منفذة ومن النوع الذي يفتح غطاءه ذاتياً بالضغط بالقدم لمنع تلوث الأيدي.

مادة (٩): 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، وذلك بجميع مرافق المبنى وتجهيزاته. 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 ومواد العناية بالجروح.

الباب الثالث

الإشتراطات الخاصة

مادة (١٠): المواد الأولية

يراعى في المواد الأولية الاشتراطات التالية:

- ١- تكون جميع المواد المستخدمة صالحة للاستهلاك الآدمي ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- ٢- يكون الدقيق المستخدم صالحاً للاستهلاك الآدمي ومحتفظاً بجميع خصائصه الطبيعية والكيميائية وغير متكتل.
- ٣- تكون عبوات الدقيق سليمة ومحكمة القفل ومدون عليها كافة البيانات طبقاً لمواصفة بطاقة المواد الغذائية.
- ٤- يكون الدقيق خالي من الشوائب والحشرات أو أطوارها أو أجزائها المختلفة.
- ٥- يمنع منعاً باتاً استخدام أكياس الدقيق الفارغة مرة أخرى ويتم التخلص منها أولاً بأول.
- ٦- يكون الماء المستعمل في إنتاج القرص صالحاً للاستهلاك الآدمي ومطابقاً للمواصفات القياسية المقررة لمياه الشرب.
- ٧- يكون الملح المستخدم مطابقاً للمواصفه القياسية المقررة.
- ٨- تكون الخمائر المستخدمة في تخمير العجين مطابقة للمواصفات القياسية المقررة وخالية من أي تلوث وصالحة للاستهلاك الآدمي وأن تخزن داخل ثلاجات مبردة لا تزيد درجة حرارتها عن ٤°م.

(مادة ١١): اشتراطات القرصان

- ١- يكون المنتج خالياً من عيوب الإعداد.
- ٢- يكون القرص رقيق السمك وفقاً للمتعارف عليه.
- ٣- يكون القرص متجانس السمك بحيث لا يكون المحيط الدائري الخارجي أكثر سمكاً عن بقية الأجزاء الداخلية.
- ٤- يكون خالياً من المواد الغريبة والشوائب المختلفة.
- ٥- أن تكون العبوات المستخدمة في التعبئة جديدة ومناسبة ولم يسبق استخدامها من قبل، وتتناسب مع طبيعة المنتج.

(مادة ١٢): النظافة العامة

- ١- استخدام المنظفات الموصى باستخدامها (والموضحة بالملحق) في تنظيف وتطهير المعدات والأدوات والأسطح الملامسة للغذاء مع مراعاة تجفيفها بعد الغسل مباشرة وقبل تخزينها.
- ٢- وضع الملصقات الإرشادية الخاصة بإتباع 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 والأدوات وان تستبدل بالمناشف الورقية عالية الامتصاص.
- ٤- استخدام الطرق الطبيعية مثل الصواعق الكهربائية لمكافحة الحشرات والأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض.
- ٥- تكون المعدات الأدوات وكذلك أسطح التشغيل والأحواض مصنعة من مواد سهلة التنظيف وغير قابلة للصدأ.
- ٦- التنظيف الجيد بعد استعمال المبيدات الحشرية للتخلص من آثارها على أن يتم التنظيف بالماء الساخن والصابون والمنظفات الصناعية للتخلص من بقايا

- المبيدات قبل إعادة استخدام الآلات والمعدات مرة أخرى.
- ٧- إتباع أسلوب الغسل متعدد المراحل (الشطف بالماء الجاري - الغسل باستعمال المنظفات - الشطف بالماء الجاري للتخلص من المادة المنظفة - التجفيف) في أعمال غسل الأدوات والمعدات والأسطح.
- ٨- العناية التامة بنظافة أماكن إعداد وتصنيع القرصان والتخلص من بقايا القرصان الغير مرغوب فيها أولاً بأول.
- ٩- مراعاة النظافة التامة بمستودع الدقيق وتتم على النحو الآتي:
- أ- تتم النظافة اليومية والأسبوعية للجدران والممرات وتحت الأرفف وخلفها باستخدام المنظفات المطهرات الموصى باستعمالها في مجال الأغذية كما هو موضح بالملحق.
- ب- تتم النظافة السنوية بعد إخلاء المستودع من الدقيق بالتبخير باستعمال احد المواد الموصى بها.
- ١٠- استبعاد أي أدوات أو معدات لا تستخدم في المحل.
- ١١- تجميع النفايات في أكياس بلاستيكية داخل أوعية محكمة الغلق مع ربط الأكياس تمهيدا للتخلص منها أولاً بأول في الأماكن المخصصة لذلك أو من خلال المتعهد إن وجد.
- ١٢- غسل وتطهير أوعية النفايات يومياً، باستعمال مواد التنظيف والمطهرات (الموضحة بالملحق).
- ١٣- العناية بنظافة مفاصل الأيدي وتطهيرها يوميا باستعمال المطهرات المناسبة (كالموضحة بالملحق).
- ١٤- غسل الأرضيات يوميا مع الالتزام بعدم خروج ماء الغسل خارج حدود المحل.

(مادة ١٣): 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 ١٤): الترخيص

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

(مادة ١٥): 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 ١٦): 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) الباراتيفود (Paratyphoid)

ج. مزرعة براز للسامونيلا (Salmonella) والشيجلا (Shigella) وضمان الكوليرا (Vibrio Cholera).

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

هـ. أشعة على الصدر.

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

ثانياً: التحصينات:

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

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

(مادة ١٧): صلاحية الشهادة الصحية

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

(مادة ١٨): الأمراض المعدية والإصابات

(١-١٨) الأمراض المعدية

عدم السماح لأي شخص يشتبه 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.

(٢-١٨) 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 ١٩): المظهر والسلوك الشخصي

يجب التزام جميع العاملين بما يلي:

- ١- اتباع قاعدة (نظف حيثما كنت) وتتمثل في تكرار غسل اليدين مباشرة بطريقة سليمة عند بداية العمل وبعد التعامل مع العجين أو أي مواد ملوثة وبعد كل عملية من عمليات إعداد أو تجهيز للغذاء 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 والتمخبط وبعد العودة إلى المحل 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 زياً موحداً نظيفاً وقت العمل ويجب حفظه في خزائن مغلقة داخل غرف خاصة لتغيير الملابس.
- ٤- ضرورة تغطية شعر الرأس بارتداء غطاء للرأس.
- ٥- عند الحاجة للتجفيف من العرق يجب استخدام المناشف الورقية لذلك.
- ٦- العناية بتقليم ونظافة الأظافر.
- ٧- يمنع منعاً باتاً لمس الشعر أو الأنف أو الفم أو الأذن، والامتناع تماماً عن البصق أو التمخبط في مكان العمل.
- ٨- يمنع منعاً باتاً ارتداء المتعلقات الشخصية مثل الحلي والخواتم والساعات والدبابيس خلال إعداد وبيع القرصان.
- ٩- عدم تناول المأكولات والمشروبات والامتناع عن التدخين داخل المحل.
- ١٠- الامتناع نهائياً عن النوم في المحل والمستودعات.

الباب الخامس

مراقبة تنفيذ اللائحة

(مادة ٢٠): 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.

