

المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

لائحة

محللات بيع الملويات

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 (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

تنتشر محلات بيع وتصنيع الحلويات في مختلف أنحاء المملكة العربية السعودية وتتنوع أصناف الحلويات تبعاً لنوعية المواد الأولية الداخلة في صناعتها واختلاف طرق تصنيعها. ونظراً لدخول مواد حساسة سريعة التلف - ضمت المواد الأولية المستخدمة في تصنيعها مما يمثل خطورة على صحة وسلامة الإنسان في حال عدم الحرص على توفر الشروط أو الضوابط الصحية في عمليات العرض والتصنيع قامت وزارة الشؤون البلدية والقروية بإصدار «لائحة محلات بيع الحلويات» بغرض وضع الضوابط والقواعد التي يمكن تطبيقها على هذه المحلات بغرض ضبط جودة ما ينتج ويباع عبر هذه المحلات.

وتحتوي اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية، يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في محلات بيع الحلويات، وهي تعتبر شروطاً أساسية ملزمة لمنح تراخيص مزاولة النشاط. ويوضح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة التي تعتبر شروطاً أساسية يجب توافرها بكل دقة أثناء التشغيل. ويستعرض القسم الثالث الاشتراطات الصحية للعاملين في مجال تداول الحلويات بمحل البيع، 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
١٣	مادة (٥): المبنى
١٤	مادة (٦): المستودع
١٥	مادة (٧): المرافق والخدمات
١٨	مادة (٨): التجهيزات
١٩	مادة (٩): الأمان والسلامة
٢٠	الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة
٢٠	مادة (١٠): العرض
٢١	مادة (١١): المواد المضافة

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

الباب الأول

المجال والتعاريف

(مادة ١): المجال

تسري بنود هذه اللائحة على محلات بيع الحلويات المستقلة بذاتها أو الملحقة بالأسواق المركزية.

(مادة ٢): التعاريف

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

الحلويات:

- أ- منتجات يعتبر الدقيق مكونها الأساسي بالإضافة إلى السكر والبيض والحليب والمواد الدهنية والمرفوعة رفعاً كيمياوياً. ومنها الكيك والبسكويت وخبز الشاي والتورتات والجاتوهات السادة والمحشوة المغطاة أو الغير مغطاة.
- ب- منتجات يعتبر السكر مكونها الرئيسي بالإضافة إلى مواد أخرى نباتية أو حيوانية أو صناعية بغرض إكساب الناتج النهائي صفات خاصة مميزة لنوع الحلوى من حيث اللون والطعم والرائحة والقوام والمظهر.

أنواع الحلوى:

- ١- الحلوى الشرقية مثل الكنافة والبسبوسة.
- ٢- الحلوى الإفريقية مثل الكراميلا - الباستيليا - الفندان - التوفي - النوجه - الملبن - حلوى عجائن الفاكهة والحلوى الجيلية.
- ٣- الحلوى التي يدخل في صناعتها الكاكاو مثل الشوكولاته.

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.

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 RHACCP)

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) ، 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 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 ٩ اشتراطات عامة ملزمة لمنح ترخيص التشغيل ومزاولة العمل.

(مادة ٤): الموقع والمساحة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- يكون من دور واحد أو أكثر.
- 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- تتوفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي.
- ٧- تسمح المساحة بسهولة مزاولة النشاط بما يتناسب مع كميات الحلويات المنتجة، على ألا تقل عن (١٦ متر مربع) للمحلات المستقلة القائمة بذاتها، وعن (٩ متر مربع) للملحقات الملحقة بالأسواق المركزية.

مادة (٥): المبنى

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- 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 الألياف الزجاجية أو ما مائلها من حيث الجودة والمظهر 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 المغطاه بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة.
- ٨- تكون الجدران مدهونة بطلاء زيتي فاتح اللون ويفضل الأبيض وأن تكون ملساء سهلة التنظيف.
- ٩- تدهن الأسقف بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات.
- ١٠- 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.
- ١١- تكون الواجهة والأبواب من الألمنيوم والزجاج بحيث تكون غير منفذة للماء وغير

ماسة وذات أسطح ملساء سهلة التنظيف على أن تغلق ذاتياً بإحكام ويفضل استخدام الستائر الهوائية الطاردة للحشرات عن الابواب .

١٢- 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.

١٣- 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 ويفضل أن يكون المحل مكيف الهواء.

١٤- تكون الإضاءة جيدة (طبيعية - صناعية) في جميع مرافق المبنى.

(مادة ٦): المستودع

يقسم المستودع إلى:

١- مستودع المواد الغذائية: مستودع صغير للتخزين العادي عند درجة حرارة الغرفة (٢٥م°). ويكون هذا المستودع مستقلاً عن المحل في حالة المحلات الكبيرة، ويكون جزءاً مستقلاً منه في حالة المحلات الصغيرة، وفي هذه الحالة يكون منفصلاً عن صالة البيع بباب من الألمنيوم. ويقسم هذا المستودع إلى ثلاثة أجزاء مستقلة، يخصص جزء منه لتخزين الحلويات التي يقوم المحل ببيعها والتي لا يتطلب تخزينها قبل البيع اشتراطات خاصة، ويخصص الجزء الثاني لتخزين مواد الحزم والتعبئة والتغليف المستخدمة في بيع الحلويات، بينما يحتوي الجزء الثالث على خزائن مغلقة لتخزين مواد التنظيف والتطهير والمبيدات الحشرية.

٢- المستودع المبرد: يجب أن يزود المستودع بثلاجة تبريد تتراوح درجة حرارتها بين صفر إلى درجة واحدة تحت الصفر (-١م°) لتخزين الحلويات الحساسة سريعة التلف والفساد والتي تحتوي على البيض أو الكريمة أو المغطاة بالشوكولاتة، وكذلك يمكن استخدامها في تخزين الشوكولاتة التي تباع بالمحل لمنع انصهارها.

ويجب أن تتوفر في المستودع الاشتراطات التالية:

- ١- تتناسب مساحته مع كمية الحبوب 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- عدم وجود أي مصادر للرطوبة داخله كصنابير المياه.
- ٤- توفر الإضاءة الطبيعية عن طريق وجود عدد مناسب من النوافذ 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

(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) 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 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 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 أقفال على خزانات المياه الأرضية والعلوية وذلك لتحقيق الأمن الصحي على مصادر المياه وان تكون الخزانات معالجة بمواد عازلة للماء وصحية .

(٣-٧) مغاسل الأيدي والمعدات والأدوات والأواني:

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 يراعى ما يلي:

- ١- تزود بالصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة والمناشف الورقية أو معدات التجفيف بالهواء الساخن ووعاء للنفايات، ويمنع منعاً باتاً استخدام مناشف القماش.
- ٢- تزود بسخان لتوفير الماء.
- ٣- استعمال صنابير مياه من النوع الذي يعمل ذاتياً أو بالقدم منعاً لتلوث الأيدي .
- ٤- توضع لافتات إرشادية تبين الطريقة الصحيحة والسليمة لغسل أيدي العاملين بالمحل وخصوصاً بعد الخروج من دورات المياه .

(٤-٧) 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 أرضيته 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- أن يكون مستوى أرضية المحل أعلى من منسوب مستوى الشارع المقام به المنشأة، مع عدم وجود غرف تفتيش على ذات الرصيف بجوار أو أمام أحد أبواب المحل لتجنب الطفح ومنع التلوث.

(مادة ٨) : التجهيزات

يجب أن يزود المحل بالتجهيزات التالية:

- ١- ثلاجة عرض رأسية وأفقية أو أكثر ذات واجهة زجاجية لعرض المنتجات الحساسة التي يدخل البيض والكريمة والشوكولاته في صناعتها أو لعرض الشيكولاتة.
- ٢- ثلاجة عرض أخرى رأسية ذات واجهة زجاجية لعرض الشوكولاتة.
- ٣- ستائر هوائية بباب المحل لمنع دخول الحشرات والهوماء وللمحافظة على درجة حرارة المحل.
- ٤- عدد مناسب من الأرفف من معدن غير قابل للصدأ أو من الرخام السميك الجيد لعرض بقية أصناف الحلويات.
- ٥- توفر الصواعق الكهربائية لمكافحة الحشرات تتناسب مع مساحة المحل (حيث يخصص صاعق كهربائي ٦٠ سم لكل ٥٠ متر مربع من مساحة الأرضية).
- ٦- خزائن مغلقة لحفظ الأدوات والأواني المستخدمة في المحل بعد تنظيفها وغسلها.
- ٧- وعاء للتخلص من النفايات والمخلفات محكم الغلق يكون من النوع الذي يفتح غطاءه ذاتياً بالضغط بالقدم لمنع تلوث الأيدي ، على أن يزود بكيس بلاستيكي .
- ٨- تكون جميع الأدوات والأواني المستخدمة في عرض وبيع الحلويات صالحة للاستخدام وبحالة جيدة ومن مواد غير قابلة للصدأ.
- ٩- 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 والكاديوم والانتيمون.
- ١٠- تزود ثلاجات التخزين والعرض بجهاز قياس 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- 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 المحل وتجهيزاته. كما يجب توفر اشتراطات الأمان والسلامة حسب تعليمات الدفاع المدني.
- ٢- 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 ١٠): العرض

يجب أن تتوفر الاشتراطات التالية:

- ١- تكون جميع أصناف الحلويات خالية من علامات التلف والفساد وصالحة للاستهلاك الآدمي ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل صنف.
- ٢- تكون جميع أصناف الحلويات غير معرضة للذباب والحشرات والقوارض والملوثات البيئية المختلفة مثل الأتربة والدخان ومصادر التلوث الأخرى.
- ٣- تكون الحلويات محتفظة بجميع خصائصها الطبيعية والكيميائية والحسية مثل اللون والطعم والرائحة والقوام والملمس.
- ٤- تعرض الحلويات عند درجة الحرارة المناسبة لكل صنف سواءً بالتبريد عند درجة حرارة تتراوح بين صفر م ودرجة واحدة تحت الصفر (-1°م) في الأصناف الحساسة المحتوية على البيض أو الكريمة أو الشوكولاتة، أو عند درجة حرارة الغرفة (25°م) لبقية الأصناف.
- ٥- عند عرض الحلويات المحتوية على البيض والكريم يجب الحرص على حفظها مبردة باستمرار مع عدم تخزين كميات كبيرة تفوق التسويق.
- ٦- الحلويات التي تعرض للبيع عند درجة حرارة الغرفة العادية (25°م) تعرض داخل كبائن زجاجية.

(مادة ١١): المواد المضافة

تكون جميع المواد المضافة للحلويات مثل الألوان والمحسّنات ومواد النكهة ومواد الرفع (البيكنج بودر) والخمائر والتوابل والبهارات وخلافه مطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل صنف.

(مادة ١٢): التعبئة والتغليف

يجب أن تتوفر في مواد تعبئة وتغليف الحلويات الاشتراطات التالية:

- ١- لا تحتوي على أي مادة سامة أو ضارة بالصحة.
- ٢- لا تتفاعل مع المادة المعبأة بداخلها ولا تغير من خصائصها.
- ٣- تكون قوية ومتينة وجذابة الشكل.
- ٤- لا تسبب أي ضرر أو تلف للمواد المعبأة.
- ٥- غير منفذة أو ماصة للماء أو المواد السائلة الأخرى .
- ٦- في حالة الطباعة عليها يجب أن تكون الأحبار المستخدمة في الطباعة من النوع الثابت الغير قابل للإزالة ، وأن تكون من أحبار غذائية مصرح باستخدامها في مجال الأغذية.

(مادة ١٣): النقل

يجب استخدام وسيلة النقل المناسبة لكل نوع من أنواع الحلويات الواردة للمحل، وذلك على النحو التالي:

- ١- تستخدم وسيلة نقل مبردة لا تزيد درجة الحرارة بداخلها عن ٤°م.
- ٢- تستخدم وسيلة نقل عادية في نقل أصناف الحلويات الأخرى، ويشترط أن تزود بصندوق مغلق، ويمنع منعاً باتاً استخدام وسائل النقل المكشوفة في نقل الحلويات.

(مادة ١٤): التخزين

عند حفظ وتخزين الحلويات في ثلاجات التبريد أو المستودعات العادية، يجب مراعاة الاشتراطات التالية:

- ١- ترتيب الحلويات داخل ثلاجات التخزين لحمايتها من التلوث ومنعاً لإتلاف بعضها البعض وحسب أقدمية تاريخ الإنتاج.
- ٢- العمل على عدم تراكم الثلج وصهره أولاً بأول للمحافظة على كفاءة التبريد بالثلاجة.
- ٣- إبعاد الثلاجة عن أي مصدر حراري وعدم فصل التيار الكهربائي عنها لأي سبب من الأسباب طالما كانت محملة بالغذاء.

وفيما يخص تخزين الحلويات التي لا تحتاج إلى تبريد يراعى ما يلي:

- ١- يمنع منعاً باتاً التخزين على أرضية المستودع مباشرة وتستخدم القواعد البلاستيكية أو الألواح والعروق الخشبية المرتفعة عن سطح الأرض ليسهل التنظيف أسفلها.
- ٢- ترص الحلويات بطريقة منتظمة بدون تكديس لتسهيل عملية المراقبة والتهوية، 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 الأدوات والأواني والأسطح الملامسة للحلويات مع مراعاة تجفيفها بعد الغسل مباشرة وقبل 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 المعدات والأدوات والأواني ونوافذ العرض 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- مراعاة 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 كما هو موضح بالملاحق.
- ب- تتم النظافة السنوية بعد إخلاء المستودع من المواد الغذائية بالتبخير باستعمال أحد المواد الموصى بها .
- ٧- وضع الأدوات المستعملة في عرض وبيع الحلويات في محلول معقم (كالموضح بالملاحق) وذلك بعد كل استعمال وبعد غسلها جيداً.
- ٨- حفظ الأدوات والأواني بعد غسلها وتجفيفها داخل خزائن خاصة محكمة الغلق أو على أرفف مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ.
- ٩- استبعاد أي أدوات أو أواني لا تستخدم في المحل .
- ١٠- تنظيف الثلاجات وصيانتها كل ثلاثة أشهر على الأقل وذلك بفصل التيار الكهربائي عنها بعد تفرغها من محتوياتها 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 و ٣٪ إيروسول و ٢٪

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 المخلفات يومياً، باستعمال مواد التنظيف والمطهرات المناسبة (الموضحة بالملحق).
- ١٣- العناية بنظافة مغاسل الأيدي والأدوات والأواني وتطهيرها يومياً باستعمال المطهرات (كالموضح بالملحق).
- ١٤- غسل الأرضية يومياً الالتزام بعدم خروج ماء الغسل خارج حدود المحل.

(مادة ١٦): الصيانة

- ١- يجب 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- يجب 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- يراعى 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 يقدم السجل 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 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 للسالمونيلا (Salmonella) والشيغلا (Shigella) وضمت 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 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 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 التعامل مع أي مواد ملوثة وبعد كل عملية من عمليات إعداد أو تجهيز الحلوى 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 والتمخط 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 (ويفضل أن يكون الزى أبيض اللون). ويجب حفظه في خزائن خاصة مع وجود غرف خاصة لتغيير الملابس مزودة بخزائن مغلقة.
- 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 تحضير الحلويات.
- ٧- يمنع منعاً باتاً لمس الشعر أو الأنف أو الفم أو الأذن، والامتناع تماماً عن البصق أو التمخط في مكان العمل.
- ٨- يمنع منعاً باتاً ارتداء المتعلقات الشخصية مثل الحلي والخواتم والساعات والدبابيس أثناء العمل.
- ٩- عدم تناول المأكولات والمشروبات والامتناع عن التدخين داخل أماكن إعداد الحلويات وملحقاتها.
- ١٠- 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

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.

