



المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

لائحة

مستودعات المواد الغذائية

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 اللائحة

يعتبر الغذاء من أهم ضروريات الحياة لما يلعبه من دور في توفير العناصر الأساسية اللازمة لنمو الجسم والمحافظة على مختلف وظائفه الحيوية. ولما كانت الأغذية الطازجة مواد سريعة التلف والفساد لذلك يلزم المحافظة عليها باتباع الاحتياطات الكافية والالتزام بالشروط الصحية إلى أقصى درجة ممكنة في جميع المستودعات. وذلك بهدف المحافظة على سلامة المواد الغذائية أثناء تداولها ونقلها وتخزينها وعدم تعرضها للتلف أو الفساد أو التلوث، وهو ما تهدف إليه وزارة الشؤون البلدية والقروية من إصدار «لائحة مستودعات المواد الغذائية».

وتحتوي هذه اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية، يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة، بينما يوضح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة، ويستعرض القسم الثالث الاشتراطات الصحية للعاملين.

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
١٣	<b>الباب الثاني: الاشتراطات العامة</b>
١٣	(مادة ٣): عام
١٣	(مادة ٤): الموقع والمساحة
١٣	(مادة ٥): المبنى
١٥	(مادة ٦): التوصيلات الكهربائية
١٦	(مادة ٧): التجهيزات
١٦	(مادة ٨): الأمان والسلامة
١٧	<b>الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة</b>
١٧	(مادة ٩): عام
١٧	(مادة ١٠): المستودعات العادية
١٩	(مادة ١١): مستودعات التبريد والتجميد
٢١	(مادة ١٢): وسائل النقل
٢٢	(مادة ١٣): النظافة العامة
٢٣	(مادة ١٤): الصيانة
٢٣	(مادة ١٥): الترخيص

٢٣	(مادة ١٦): سجل الرقابة الصحية
٢٤	<b>الباب الرابع: العاملون</b>
٢٤	(مادة ١٧): استخراج الشهادات الصحية
٢٥	(مادة ١٨): صلاحية الشهادة الصحية
٢٥	(مادة ١٩): الأمراض المعدية والإصابات
٢٦	(مادة ٢٠): المظهر والسلوك الشخصي
٢٧	<b>الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة</b>
٢٧	(مادة ٢١): مراقبة تنفيذ اللائحة



## الباب الأول

### المجال والتعاريف

#### (مادة ١): المجال

تسري بنود هذه اللائحة على مستودعات المواد الغذائية المختلفة وظروف التخزين بها ووسائل نقل المواد الغذائية؛ سواءً كانت هذه المستودعات قائمة بذاتها، أو ملحقة بالمصانع، أو مراكز توزيعها، أو ملحقة بالمحلات المختلفة.

#### (مادة ٢): التعاريف

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

##### **مستودع المواد الغذائية:**

مبنى مخصص لتخزين وحفظ المواد الغذائية لمدة محددة لحين تسويقها، ويعمل كمنشأة مستقلة بذاتها.

##### **المستودع الملحق:**

مستودع ملحق بمصنع أو بمركز التوزيع التابع له أو بمحل.

##### **مستودع التبريد:**

مستودع لتخزين الأغذية عند درجة حرارة من صفرم إلى ٤°م.

##### **مستودع التجميد:**

مستودع لتخزين الأغذية المجمدة عند درجة حرارة لا تزيد عن -١٨°م.

##### **وسيلة النقل:**

أي شاحنة أو حاوية أو صهريج تستخدم في نقل المواد الغذائية سواءً عند درجة حرارة

الغرفة العادية (٢٥م°)، أو مبردة عند درجة حرارة من صفر إلى ٤م°، أو مجمدة عند درجة حرارة -١٨م°.

### **درجة حرارة الغرفة:**

درجة حرارة ٢٥م° وتستخدم لتخزين الأغذية الثابتة الغير قابلة للتلف والفساد.

### **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.

### **التعبئة والتغليف:**

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

### **بطاقة المادة الغذائية:**

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

### **سلسلة الغذاء:**

مجموعة العمليات التي تتعرض لها المادة الغذائية الأولية بداية من استلامها وحتى الاستهلاك النهائي، وتشمل الاستلام، التخزين، التجهيز، الطهي، الخدمة، وإدارة المخلفات.

### **التسمم الغذائي:**

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

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

(Hazard Analysis and Critical Control Points HACCP)

نظام تحليل مصادر الخطر المختلفة (حيوي - كيميائي - طبيعي) وتحديد نقاط التحكم الحرجة لضمان السلامة الغذائية من خلال التعرف على مصادر الخطر التي لها تأثير على سلامة الغذاء وتقييمها والسيطرة عليها من بداية سلسلة الغذاء وحتى الاستهلاك النهائي لأي منتج غذائي.

### **مصدر الخطر:**

يعني وجود مصدر تلوث غير مقبول ذي طبيعة حيوية (كتكاثر الأحياء الدقيقة) أو كيميائية (مركبات عضوية أو مبيدات) أو فيزيائية (أجسام غريبة أو حشرات أو أتربة)، تؤثر على سلامة الغذاء أو تسبب فساده أو إنتاج سموم به أو تكوين نواتج أخرى غير مرغوبة.

### **نقطة التحكم الحرجة:**

النقطة التي يمكن عندها التحكم في مصدر الخطر مهما كان نوعه.

### **الاشتراطات الصحية:**

مجموعة من الضوابط الواجب توافرها في المحلات التي لها علاقة بتقديم الغذاء.

### **متطلبات التصنيع الجيد: (Good Manufacture Practices GMP)**

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

### **الصناعات الغذائية:**

مجموعة الخطوات التي تتعاقب بغرض تحويل مادة أولية أياً كانت إلى منتج أكثر صلاحية للاستخدام بواسطة الإنسان، بصرف النظر عن الغرض النهائي لإنتاج هذا المنتج.

### **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 صحاحيته.

### **التطهير:**

خفض أعداد الكائنات الحية الدقيقة الموجودة بالبيئة المحيطة بالغذاء إلى المستوى المأمون الذي لا يضر بسلامة الأغذية أو صحاحيتها 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- يكون الموقع مجاز لهذا الاستخدام.
- 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- يمنع منعاً باتاً استخدام المنازل كمستودعات.
- ٦- لا تسبب عمليات التفريغ والتحميل من وإلى المستودع أي ارباك أو تعطيل أو إزعاج لحركة المرور بالشارع.

#### (مادة ٥): المبنى

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة انسياب كافة مراحل العمل لضمان سلامة الأغذية المخزنة بالمستودع.
- ٢- يكون مبنياً من الطوب والأسمنت المسلح أو من الألمنيوم أو الألياف الزجاجية

أو ما مائلها من حيث الجودة أو المظهر وفقاً للاصول الفنية وطبقاً للنظام المعمول به.

٣- يمنع منعاً باتاً استخدام الأسبستوس (Asbestos) أو أي مادة يدخل في تركيبها أو أي مادة ضارة.

٤- يكون تصميم المبنى بطريقة محكمة الغلق تمنع دخول الحشرات والقوارض.

٥- يكون مستوى الأرضية مرتفعاً بمقدار ٣٠ سم عن منسوب مستوى الشارع المقام به مع عدم وجود غرف تفتيش أمام أبواب المستودع مباشرة لتجنب الطفح.

٦- تكون الأرضية والجدران من مواد مناسبة غير منفذة للماء وغير ماصة سهلة التنظيف لا تتأثر بالمنظفات الصناعية وخالية من الشقوق لمنع إيواء الحشرات والقوارض.

٧- تغطى نوافذ التهوية بسلك ضيق غير قابل للصدأ مُرَكَّب على ضلف معدنية أو خشبية متحركة أو ثابتة لمنع دخول الحشرات.

٨- يكون سقف المستودع المعد لتخزين المسلى أو الزيوت والدهون النباتية والحيوانية والشحوم من مواد مقاومة للحريق.

٩- يكون جيد التهوية مع تركيب مراوح شفط لتجديد الهواء.

١٠- تكون الإضاءة كافية في المبنى وممراته من أجل ضمان وضوح الرؤية (تتراوح شدة الإضاءة داخله بين ١١٠-١٥٠ لكس «Lux» ويمنع منعاً باتاً استعمال أي وسائل للإضاءة غير الكهرباء).

١١- يلزم توفير عدد مناسب من دورات المياه - مغاسل الأيدي على أن تكون في موقع بعيد ومنفصل تماماً عن أماكن تخزين المواد الغذائية.

١٢- يمنع منعاً باتاً وجود خزان للصرف الصحي (بيارة) أو أي فتحة صرف تحت أرضية المستودع أو مبانيه.

١٣- لا يحتوي المستودع على أعمدة (مواسير) سقوط أو مدادات صرف صحر أو أكرور مرارحص.

١٤- لا يحتوي المستودع على أي مصدر للرطوبة داخله لمنع نمو وتكاثر الأحرار الدققة.

### (مادة ٦): التوصيلات الكهربائية

يجب توافر الاشرطارات التالية:

١- تكون نوعية الأسلاك والمواسير الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.

٢- تناسب 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- تنفيذ جميع التوصيلات الكهربائية طبقاً للمواصفات الفنية القياسية المقررة توفيراً للحماية الكافية للعاملين.

٦- تكون وحدات الإضاءة محمية بغطاء شبكي من السلك الغير قابل للصدأ.

٧- تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث خامرة الصنع ونوعيات المفاتيح الأوتوماتيكية وكافة المكونات الأخرى.

٨- تركيب سكرنة كهرباء عمومية بجوار باب المستودع مباشرة لفصل التيار الكهربائي متى اقتضت الضرورة ذلك.

٩- توفر مولد للكهرباء في حالة مستودعات التبريد والتجميد تناسب قدرته مع الأحمال الكهربائية المتوقعة.

١٠- تزود الشبكة الكهربائية بنظام للتأريض (Earthing) لتجنب مخاطر الصعق الكهربائي.



## (مادة ٧): التجهيزات

يجب أن يزود المستودع بالتجهيزات التالية:

- ١- عدد كاف من الأرفف المعدنية للتخزين عليها، على أن يكون الرف السفلى مرتفعاً عن الأرض بمقدار ٣٠سم ليسهل تنظيف ما تحته.
- ٢- تزود غرف مستودعات التبريد أو التجميد بوحيدات تبريد ذات كفاءة عالية تتناسب والسعة التخزينية للغرفة، وبأكثر من وحدة واحدة في الغرفة لتوفير البديل في حالة تعطل إحداها. كما تزود هذه الغرف بأجهزة قياس وتسجيل لدرجة الحرارة داخلها مهيأة لقراءة درجات الحرارة من خارج الغرفة.
- ٣- أجهزة ضوئية وصواعق كهربائية بمعدل صاعق ٦٠سم لكل ٥٠ متر مربع من مساحة الأرضية لمكافحة الحشرات وأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض.
- ٤- عدد مناسب من أوعية النفايات تكون محكمة القفل ومصنوعة من مواد غير منفذة ومزودة بالأكياس البلاستيكية.
- ٥- عدد من المراوح الكهربائية بمعدل مروحة واحدة لكل ٢٥ متر مربع من مساحة الأرضية بالإضافة إلى مراوح الشفط لضمان جودة التهوية.

## (مادة ٨): الأمان والسلامة

- ١- توضع لافتات إرشادية توضح طرق مكافحة الحريق في حالة حدوثه لا قدر الله.
- ٢- يجب وضع لافتات إرشادية توضح كيفية إخلاء المكان عند الطوارئ.
- ٣- يجب توفير طفايات الحريق بالعدد والحجم المناسبين، على أن تثبت عليها بطاقة توضح تاريخ صلاحيتها للعمل، وذلك بجميع مرافق المستودع، كما يجب توفر اشتراطات الأمان والسلامة حسب تعليمات الدفاع المدني.
- ٥- يجب توفير صندوق للإسعافات الأولية يكون مزوداً بالمواد الضرورية مثل الأربطة الطبية والقطن والشاش والمواد المطهرة.

## الباب الثالث

### الإشتراطات الخاصة

#### (مادة ٩): عام

توجد ثلاثة أنواع من مستودعات المواد الغذائية تتناسب مع نوعية المواد المراد تخزينها وهي:

- ١- المستودعات العادية (مستودعات الأغذية) وفيها تخزن الأغذية الثابتة عند درجة حرارة الغرفة (٢٥°م).
  - ٢- مستودعات التبريد لتخزين الأغذية الطازجة والحساسة عند درجة حرارة من صفر إلى ٤°م.
  - ٣- مستودعات التجميد لتخزين الأغذية المجمدة عند درجة حرارة لا تزيد عن -١٨°م.
- ويجب مراعاة تطبيق الاشتراطات الصحية بكل دقة وعناية على كافة المستودعات لضمان سلامة الأغذية المخزنة بها وكذلك بالنسبة لوسائل النقل.

#### (مادة ١٠): المستودعات العادية

يتم تخزين المواد الغذائية الثابتة غير القابلة للتلف بالمستودعات العادية عند درجة حرارة الغرفة (٢٥°م)، ويجب التقيد بالاشتراطات التالية:

- ١- تخزين المواد الغذائية في المستودع بطريقة منظمة بحيث تسهل عملية الوصول إلى جميع أجزائه، وتوضع في صفوف منتظمة غير مكدسة وبارتفاعات مناسبة ليسهل الوصول إليها.
- ٢- ترك مسافة كافية لسريان الهواء بين عبوات الأغذية بحيث يمر الهواء على أكبر مساحة من هذه العبوات.

- ٣- تخزين المنتجات ذات الروائح النفاذة مثل التوابل في أماكن منفصلة مخصصة لها.
- ٤- يمنع منعاً باتاً تخزين المنتجات مباشرة على أرضية المستودع بل توضع قضبان حديدية بارتفاع ٣٠ سم لرص أكياس الدقيق، ويستثنى من ذلك تخزين البراميل التي تحتوي على مواد غذائية حيث ترص في رصات منتظمة بارتفاع مناسب ويكون الرص على قواعد بلاستيكية أو ألواح وعروق خشبية متينة قوية التحمل.
- ٥- رص أكياس الحبوب رصات منتظمة على قواعد بلاستيكية أو ألواح وعروق خشبية بارتفاع مناسب بعيداً عن حائط المستودع بمقدار متر واحد.
- ٦- ترك ممرات باتساع كافٍ بين الأرفف وبين كل مجموعة وأخرى من المواد الغذائية والبراميل والأكياس لتيسير الحركة وتوفير التهوية المناسبة، ويمنع استخدام تلك الممرات في التخزين.
- ٧- اتباع الأصول الفنية في تخزين المواد الغذائية وتراعى طبيعة المواد بحيث تخزن المواد المتشابهة مع بعضها مثل تخزين السكر بعيداً عن السوائل وتخزين الشاي بعيداً عن المواد ذات الروائح النفاذة.
- ٨- تكون أرفف التخزين بعيدة عن الحوائط مع ترك ممرات دائرية حول جدار المستودع واستغلال وسط المستودع في التخزين.
- ٩- رص عبوات المواد الغذائية بطريقة تسهل متابعتها ومراقبتها وقراءة بيانات البطاقات المثبتة عليها.
- ١٠- إتباع قاعدة (ما يخزن أولاً يصرف أولاً) ("First In First Out "FIFO").
- ١١- في حالة استخدام أى وسائل ميكانيكية متحركة داخل المستودع يجب أن تكون من النوع الذي يعمل بالكهرباء.
- ١٢- رسم علامات على أرضية غرف التخزين تبين أماكن وقوف الوسائل الميكانيكية المتحركة أمام منصات التحميل.
- ١٣- وضع قائمة على باب المستودع توضح نوعية المواد الغذائية المخزنة داخله وتاريخ

انتهاء صلاحيتها.

- ١٤- يمنع منعاً باتاً تخزين المنظفات المنزلية والمبيدات الحشرية في نفس المكان مع المواد الغذائية، مع ضرورة تخصيص مكان مغلق بالمستودع لتخزين هذه المواد على أن تكون معبأة في عبوات محكمة القفل.

### مادة (١١): مستودعات التبريد والتجميد

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- مراعاة السعة التخزينية للثلاجات (٤ م<sup>٣</sup> / طن).
- ٢- مراعاة كافة الأصول الفنية في تخزين الأغذية داخل الثلاجات ويكون ذلك بترك فراغات بينية تسمح بحركة الهواء البارد وتخلله بين عبوات الأغذية، وتعمل على التوزيع الجيد للبرودة وتجانس درجة الحرارة وعدم وجود جيوب هوائية ساخنة.
- ٣- تحديد السعة التخزينية القصوى بعلامات لا يجوز تجاوزها أثناء الرص والتحميل.
- ٤- مراعاة طبيعة المواد وخصائصها عند التخزين بحيث لا تؤثر المواد المخزنة داخل الثلاجات على خصائص بعضها البعض.
- ٥- تزويد مستودعات التبريد بترموتر لقياس درجة الحرارة داخل الغرف، بالإضافة إلى مسجل لتسجيل درجات الحرارة والرطوبة النسبية (طوال الأربع والعشرين ساعة) داخلها أيضاً. ويثبت الترمومتر والمسجل خارج الغرفة.
- ٦- تزويد الثلاجات من الداخل بجهاز تنبيه يعمل ذاتياً في حالة غلق الأبواب، كما يزود باب كل ثلاجة بيد لفتحه من الداخل في حالة الطوارئ.
- ٧- الإقلال بقدر الإمكان من الفتح الغير ضروري للأبواب لمنع تسرب الهواء الساخن إلى داخل حيزات التبريد مما يغير من درجات الحرارة والرطوبة الداخلية.
- ٨- تزويد أبواب مستودعات التبريد من الداخل بستائر هوائية أو شرائح بلاستيكية تكون مسدلة عند استخدام الباب الرئيسي للمستودع.

- ٩- تصميم غرف التجميد بحيث لا تفتح أبوابها على الخارج مباشرة وإنما تفتح على ممر مبرد لا تزيد درجة الحرارة به عن ١٠ درجات مئوية، ويكون اتساع الممر كافياً لحركة معدات النقل والتخزين بسهولة من وإلى غرف التجميد.
- ١٠- يمنع منعاً باتاً التخزين على أرضية المستودع المبرد مباشرة، بل تستخدم القواعد المعدنية أو البلاستيكية في رص الأغذية عليها بحيث تكون مرتفعة عن أرضية المستودع بمقدار ٣٠ سم.
- ١١- في حالة تخزين ذبائح اللحوم الطازجة في المستودعات المبردة، يجب أن تزود المستودعات بوسائل تعليق للذبائح بحيث لا تلامس تلك الذبائح أرضية المستودع ولا جدرانه، مع ترك ممرات بينها تسمح بالمرور لتفقد حالة الذبائح.
- ١٢- تخصيص غرفة أو غرف مستقلة بعيدة عن المستودعات لوضع ضواغط الهواء والمكثفات وأجهزة التبريد.
- ١٣- تزويد المستودعات بنظام أتوماتيكي لصهر الثلج ومنع تراكمه على ملفات التبريد، كما تزود المبخرات بوسيلة للتخلص من الماء العادم الناتج عن انصهار الثلج، ويكون هذا النظام متصلاً بنظام لصرف المياه العادمة بالمستودع، ولا يجوز بأي حال من الأحوال أن يتصل هذا الماء بخطوط الصرف الصحي.
- ١٤- تزويد المستودعات المبردة بلمبات للأشعة فوق البنفسجية للتعقيم المستمر ومنع نمو وتكاثر الميكروبات.
- ١٥- في حالة وجود تلاجت داخل المستودع يجب عدم تعرضها لأشعة الشمس المباشرة وأن تكون في مكان مستقل ومظلل.
- ١٦- يخصص رصيف يرتفع عن الأرض بمقدار ٧٥ سم لتحميل الأغذية المبردة والمجمدة في حالة مستودعات التبريد والتجميد.
- ١٧- في حالة وجود غرف تبريد وتجميد ملحقة بمستودعات المواد الغذائية، يكون لها باب مستقل يفتح على ممر مبرد ويفتح باب الممر على رصيف الاستلام والتحميل.

## (مادة ١٢): وسائل النقل

يجب مراعاة الاشتراطات التالية:

- ١- تكون وسيلة النقل سواءً العادي أو المبرد أو المجمد مخصصة فقط لنقل المواد الغذائية، ولا تستخدم في نقل أي مادة أخرى قد تؤثر على المادة الغذائية أو تلوثها.
- ٢- تكون محكمة الغلق وصندوقها مصنع من مواد سهلة التنظيف والتطهير.
- ٣- تزود وسيلة النقل المبرد أو المجمد بوحدة تبريد مناسبة ذات قدرة وكفاءة عالية للوصول بدرجة الحرارة إلى الدرجة المطلوبة داخل ثلاجة وسيلة النقل.
- ٤- تزود وسيلة النقل المبرد بترمومتر لقياس درجة الحرارة الداخلية ويكون مثبتاً في مكان ظاهر وواضح خارج الصندوق.
- ٥- يتم تطهيرها وتنظيفها دورياً للحد من تلوث الأغذية المنقولة بها.
- ٦- ترص المواد الغذائية داخلها بدون تكديس وبطريقة تسمح بتخلل الهواء البارد بينها، مع تثبيت هذه المواد في أماكنها لمنع تلفها ميكانيكياً نتيجة للحركة والسرعة.
- ٧- تتناسب درجة الحرارة داخلها مع طبيعة المادة الغذائية المنقولة. وتكون إما درجة الحرارة العادية (٢٥م) أو درجة حرارة التبريد (٤م) أو درجة حرارة التجميد (-١٨م).
- ٨- يزود صندوق وسيلة النقل المبرد أو المجمد بباب خلفي عريض مكون من ضلفتين، ويفضل وجود باب آخر صغير على الجانب الأيمن للصندوق؛ حيث يستخدم الأول للتحميل بينما يستخدم الثاني للتوزيع، وذلك حفاظاً على البرودة داخله.
- ٩- تتم عملية التحميل والتفريغ بسرعة مناسبة لمنع تذبذب درجة حرارة المادة الغذائية خصوصاً مع ارتفاع درجة حرارة الجو الخارجى المحيط.
- ١٠- تكون وسيلة نقل المواد الغذائية التي لا يتطلب تخزينها درجة حرارة مبردة، مغطاة وغير معرضة لأشعة الشمس المباشرة أو الرطوبة أو الأتربة.

## مادة (١٣): النظافة العامة

يجب الالتزام بالتالي:

- ١- مراعاة قواعد النظافة العامة.
- ٢- وضع الملصقات الإرشادية بإتباع قواعد النظافة في المستودع بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم وعليهم التقيد بها.
- ٣- التخلص من المواد التالفة أو الفاسدة منتهية الصلاحية أولاً بأول بطريقة مأمونة صحياً.
- ٤- تجميع النفايات في اكياس بلاستيكية داخل اوعية محكمة الغلق مع ربط الاكياس تمهيداً للتخلص منها أولاً بأول في الأماكن المخصصة لذلك أو من خلال المتعهد إن وجد.
- ٥- المحافظة على نظافة أرضية وجدران وأسقف المستودع، وذلك بالغسل والتطهير المستمرين باستخدام أحد المطهرات المناسبة مثل مركبات الأمونيوم الرباعية (١-٢٪).
- ٦- إجراء عمليات الغسل والتطهير للمستودعات المبردة كل ثلاثة أشهر لمنع نمو الميكروبات والفطريات المختلفة والتي تؤدي إلي تلوث الأغذية المخزنة بداخلها، وتتم عمليتا الغسل والتطهير بعد سحب المواد المخزنة بها وقبل إدخال شحنة جديدة.
- ٧- تنظيف وتطهير مستودعات التبريد أو التجميد وصيانتها سنوياً وذلك بفصل التيار الكهربائي عنها وغسل الجدران والأسقف والأرضيات بالماء الدافئ والصودا (أو الصابون السائل أو المذيبات الدهنية الأخرى) ثم بالماء الساخن فقط وتركها لتجف. و يعقب الغسل عملية التطهير باستعمال المطهرات المناسبة.

### (مادة ١٤): الصيانة

يجب العناية بالصيانة الدورية للمبنى ومرافقه بحيث يعاد دهان الجدران الداخلية والأسقف دورياً، أما بالنسبة للمبنى من الخارج فيعاد دهان جدرانه كلما إقتضت الضرورة ذلك.

### (مادة ١٥): الترخيص

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

### (مادة ١٦): سجل الرقابة الصحية

على صاحب المستودع 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 ١٧): استخراج الشهادات الصحية

لا يجوز الاشتغال بتداول الأغذية إلا لمن كان حاصلًا على شهادة صحية من الجهة الصحية المختصة تفيد خلوه من الأمراض المعدية (Infectious Diseases) التي تنتقل عن طريق الغذاء وعدم حملها لجراثيمها. وتستخرج الشهادة الصحية بعد إجراء الفحوصات اللازمة على العامل وتحصينه ضد بعض الأمراض.

#### أولاً: الفحوصات الطبية:

- ١- الكشف السريري (الإكلينيكي) على العامل (صدر - بطن - أمراض جلدية).
- ٢- الفحوصات المخبرية المطلوبة وتشمل:
  - أ. فحص البراز للطفيليات (Parasites).
  - ب. فحص الدم لكل من التيفود (Typhoid) الباراتيفود (Paratyphoid).
  - ج. مزرعة براز للسامونيلا (Salmonella) والشيجلا (Shigella) وضمت الكوليرا (Vibrio Cholera).
  - د. مسحة من الأنف والحلق (الدفثيريا) (Diphtheria).
  - هـ. أشعة على الصدر.

ويتعين إجراء هذه الفحوصات والتحاليل 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 ١٨): صلاحية الشهادة الصحية

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

## (مادة ١٩): الأمراض المعدية والإصابات

### (١٩-١) 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 بالمستودع 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.

### (١٩-٢) 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 ٢٠): المظهر والسلوك الشخصي

يجب التزام جميع العاملين بما يلي:

- ١- اتباع قاعدة (نظف حيثما كنت) وتتمثل في تكرار غسل اليدين مباشرة بطريقة سليمة عند بداية العمل وبعد كل عملية من عمليات التعامل مع الغذاء وبعد كل توقف وبعد الخروج من دورة المياه وبعد الأكل وبعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم مثل الشعر أو الفم أو الأنف وبعد العطس والتمخض وبعد العودة إلى المستودع 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- يمنع منعاً باتاً لمس الشعر أو الأنف أو الفم أو الأذن، والامتناع تماماً عن البصق أو التمخض في مكان العمل.
- ٧- عدم تناول المأكولات والمشروبات والامتناع عن التدخين داخل أماكن العمل.
- ٨- الامتناع نهائياً عن النوم في أماكن العمل والمستودعات.

## الباب الخامس

### مراقبة تنفيذ اللائحة

#### (مادة ٢١): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة بجميع الأماكن ما عدا الأماكن التابعة لرئاسة الحرس الوطني ووزارة الدفاع والطيران ووزارة الداخلية ووزارة الصحة ووزارة التعليم العالي ووزارة التربية والتعليم فتقوم الإدارات المختصة في هذه الجهات بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة فيها. أما بالنسبة للقرى والمناطق التي لا توجد بها بلديات أو مجتمعات قروية وتوجد بها مراكز للرعاية الصحية الأولية فتقوم تلك المراكز الصحية من خلال ممارسة أعمالها المتعلقة بالصحة العامة بإبلاغ أقرب جهة تابعة لوزارة الشؤون البلدية والقروية بأيّة مخالفات لهذه الاشتراطات لاتخاذ الإجراءات اللازمة نحو ذلك.

