

وكالة الوزارة للشؤون البلدية



وزارة الشؤون البلدية والقروية

Ministry of Municipal & Rural Affairs

الإدارة العامة للمواد الغذائية



وتاريخ

قرار وزاري رقم

إن وزير الشؤون البلدية والقروية.
بناءً على الصلاحيات المخولة له.

وبناءً على المادة (٤٨) من نظام البلديات والقرى الصادر بالمرسوم الملكي رقم (٥/م)
وتاريخ ٢١/٢/١٣٩٧هـ حول إصدار اللوائح والتعليمات التنفيذية لهذا النظام.
وبعد الإطلاع على ما عرضه علينا سعادة وكيل الوزارة للشئون البلدية المكلف.
يقرر ما يلي :-

- إلغاء القرارات الوزارية الصادر بشأنها اللوائح المنظمة لأنشطة تداول الغذاء والصحة العامة برقم ٢١٥٤٦ وتاريخ ٢٩/٣/١٤٢٦هـ ورقم ٤٩٢٥١ وتاريخ ٢/٨/١٤٢٦هـ ورقم ٨٢٣٧٢ وتاريخ ٩/١١/١٤٢٠هـ ورقم ٢٦٠٠٦ وتاريخ ٤/٦/١٤٢٢هـ.
- العمل باللوائح المنظمة لأنشطة تداول الغذاء والصحة العامة الموضحة بالبيان المرفق وعددتها (٢٢) لائحة ، والاسترشاد بالأدلة المرفقة وعددتها (٨) أدلة.
- تعطي مهلة سنتان من تاريخه للمنشآت القائمة ذات العلاقة بالمواد الغذائية والصحة العامة لتسوية أوضاعها لتوافق مع ما ورد في هذه اللوائح .
- تتولى الأمانات وبلدياتها العمل بهذه اللوائح ومتابعة تنفيذها.

وزير الشؤون البلدية والقروية المكلف

٩٤٠٠٩

١٤٤٢/٩/١

د. ماجد بن عبد الله القصبي

١٤٤٠/٨/٢٧/٤٧٥/ج

وزارة الشئون البلدية - وكالة الوزارة للشئون البلدية - الإدارة العامة للمواد الغذائية
 بيان بمساميات اللوائح والأدلة المحدثة لمشروع الرقابة الصحية الصادرة بقرار معالي الوزير رقم ٤٩١٢٤
 وتاريخ ٢١/٩/٤٤٠ هـ المبلغ بتعديم وكالة رقم ٥٢٧٥٥ وتاريخ ١٤٤٠/١٠/٢١ هـ

أولاً: اللوائح:

| م | اسم اللائحة |
|-----|---|
| ١. | لائحة الاشتراطات الصحية العامة ل محلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية و محلات ذات العلاقة بالصحة العامة. |
| ٢. | لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها. |
| ٣. | لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات إعداد وتجهيز وبيع اللحوم والدواجن ومنتجاتها. |
| ٤. | لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات بيع الخضار والفواكه. |
| ٥. | لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية. |
| ٦. | لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات بيع الحليب الطازج. |
| ٧. | لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات المخابز. |
| ٨. | لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات إعداد وتجهيز وبيع الأسماك. |
| ٩. | لائحة الاشتراطات الصحية للأسوق المركزية والبقالات. |
| ١٠. | لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات تعبئة وتغليف المواد الغذائية الجافة. |
| ١١. | لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات إعداد وتجهيز وبيع الحلويات. |
| ١٢. | لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات العطارة. |
| ١٣. | لائحة الاشتراطات الصحية لمعاصر زيوت الزيتون والسمسم. |
| ١٤. | لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات إعداد وتجهيز وبيع العصائر. |
| ١٥. | لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات المثلجات القشدية (الأيس كريم). |
| ١٦. | لائحة الاشتراطات الصحية ل مكان الخدمة الذاتية للمشروبات الباردة والساخنة والوجبات الخفيفة المغلفة. |
| ١٧. | لائحة الاشتراطات الصحية لمطاحن الحبوب. |
| ١٨. | لائحة الاشتراطات الصحية ل تجميع زيوت الطعام المستخدمة. |
| ١٩. | لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات إعداد وتجهيز منتجات البيض. |
| ٢٠. | لائحة الاشتراطات الصحية لخدمة التوصيل المنزلي. |
| ٢١. | لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات بيع الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية وأطعمنتها ومستلزماتها. |
| ٢٢. | لائحة الاشتراطات الصحية للمحلات ذات العلاقة بالصحة العامة. |

ثالثاً/ الأدلة:

| م | اسم الدليل |
|----|---|
| ١. | دليل خطة عمل الرقابة الصحية. |
| ٢. | سجل الرقابة الصحية. |
| ٣. | دليل ضوابط عقوبات حوادث التسمم الغذائي. |
| ٤. | دليل الإشتراطات الصحية لدهون وزيوت القلي. |
| ٥. | دليل المستهلك في التعامل مع الأسواق المركزية والمطاعم وما في حكمها. |
| ٦. | دليل المستهلك في التعامل مع المنتجات الحيوانية. |
| ٧. | دليل المستهلك في التعامل مع الخضر والفواكه |
| ٨. | دليل مؤشرات قياس أداء أعمال الرقابة الصحية. |

لائحة الاشتراطات الصحية لتجميع زيوت الطعام المستخدمة

١٤٤٠ هـ - م ٢٠١٨

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



لائحة الاشتراطات الصحية لتجميع زيوت الطعام المستخدمة

١٤٤٠ - هـ ٢٠١٩ م



ح) وزارة الشؤون البلدية والقروية ، وكالة الوزارة للشؤون البلدية،

١٤٤٠ـهـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

الإدارة العامة لصحة البيئة . إدارة المواد الغذائية

لائحة الاشتراطات الصحية لتجمیع زیوت الطعام المستخدمة /

الإدارة العامة لصحة البيئة - إدارة المواد الغذائية - ط ٢ - الرياض ، ١٤٤٠ـهـ

..ص ؛ .. سم

ردمك: ٨-٩٧٨-٦٠٣-٨١٦٠-٥٥

١- البلديات - قوانين وتشريعات - السعودية ٢- الصحة العامة

السعودية أ. العنوان

دبيوي ٣٤٢، ٥٣١ ١٤٤٠ / ٤٨٩

رقم الإيداع: ١٤٤٠ / ٤٨٩

ردمك: ٨-٩٧٨-٦٠٣-٨١٦٠-٥٥

أهداف اللائحة

تشكل النفايات عبئاً كبيراً في الوقت الحالي على جميع الجهات المسؤولة عن التخلص منها، وتتفاقم هذه المشكلة يوماً تلو الآخر؛ للزيادة المطردة لعدد المستهلكين، والتي تتسبب في زيادة هائلة في عدد المنشآت الغذائية بانشطتها العديدة؛ لسد احتياجاتهم من الأغذية بمختلف أنواعها وأشكالها وأحجامها ونكهاتها حسب رغباتهم، مما يؤدي إلى زيادة كمية النفايات باستمرار، خاصةً الزيوت المستخدمة في عمليات طهي الأغذية، والتي لها مصدرين: أحدهما حيواني، ويأتي من إذابة شحوم الحيوانات الغنية بالدهون المشبعة، والآخر نباتي، وهو ما يستخلص من بعض النباتات أو بذورها، والتي تفقد الكثير من خصائصها للتعرض لها الضغط ودرجات حرارة عالية وعوامل أخرى، مما ينتج عنه تكوين مركبات ضارة وتفتك الفيتامينات الموجودة فيها وتزخرها وتلف بعضها، وحيث تعمل هذه الزيوت المستخدمة على تلوث البيئة المحيطة بنا، وذلك عن طريق تراكم الدهون في مجاري الصرف الصحي، مما يؤدي إلى تقليل كفاءتها فتسرب في المستقبل تلوثاً للبيئة وانتشار الأمراض، ومن المعلوم أن هناك طرق عديدة للحد أو للتخلص من النفايات، ومن هذه الطرق الحد من النفايات عند مصدرها وتدويرها، لذلك قامت الوزارة بتطوير وتحديث (لائحة الاشتراطات الصحية لتجمیع زیوت الطعام المستخدمة).

وتحتوي اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية: يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في مستودعات تجمیع زیوت الطعام المستخدمة، وتعتبر شروطاً ملزمة لمن تراخيص البدء في مزاولة هذا النشاط، بينما يوضح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة التي تعتبر شروطاً أساسية يجب تطبيقها بكل دقة أثناء التشغيل، ويستعرض القسم الثالث الاشتراطات الصحية للعاملين.

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

والله ولي التوفيق ،،،



الفهرس

| م | المحتوى | الصفحة |
|----|--|--------|
| ١ | الباب الأول: المجال والتعاريف | |
| ٢ | مادة (١) : المجال | ١١ |
| ٣ | مادة (٢) : التعريف | ١١ |
| ٤ | الباب الثاني: الاشتراطات العامة | |
| ٥ | مادة (٣) : عام | ١٥ |
| ٦ | مادة (٤) : الموقع والمساحة | ١٥ |
| ٧ | مادة (٥) : المبني | ١٥ |
| ٨ | مادة (٦) : المرافق والخدمات | ١٧ |
| ٩ | مادة (٧) : أقسام المنشأة | ١٩ |
| ١٠ | مادة (٨) : التجهيزات | ٢٠ |
| ١١ | مادة (٩) : التشغيل والصيانة والمعايرة | ٢١ |
| ١٢ | مادة (١٠) : الأمان والسلامة | ٢١ |
| ١٣ | الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة | |
| ١٤ | مادة (١١) : عام | ٢٥ |
| ١٥ | مادة (١٢) : تجميع زيوت الطعام المستخدمة | ٢٥ |
| ١٦ | مادة (١٣) : الأوعية/حاويات تجميع زيوت الطعام المستخدمة | ٢٥ |
| ١٧ | مادة (١٤) : وسائل النقل | ٢٦ |
| ١٨ | مادة (١٥) : تخزين ونقل زيوت الطعام المستخدمة | ٢٦ |



| | | |
|---|---|----|
| ٢٧ | مادة (١٦) : النظافة العامة | ١٩ |
| ٢٨ | مادة (١٧) : التحكم في الآفات | ٢٠ |
| ٢٨ | مادة (١٨) : الترخيص | ٢١ |
| ٢٨ | مادة (١٩) : سجل الرقابة الصحية | ٢٢ |
| الباب الرابع: اشتراطات العاملين | | ٢٣ |
| ٣١ | مادة (٢٠) : رخصة ممارسة العمل | ٢٤ |
| ٣١ | مادة (٢١) : صلاحية رخصة ممارسة العمل | ٢٥ |
| ٣١ | مادة (٢٢) : الأمراض المعدية والإصابات | ٢٦ |
| ٣١ | مادة (٢٣) : التثقيف | ٢٧ |
| ٣١ | مادة (٢٤) : النظافة الشخصية والممارسات الصحية | ٢٨ |
| الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة | | ٢٩ |
| ٣٥ | مادة (٢٥) : مراقبة تنفيذ اللائحة | ٣٠ |



الباب الأول: المجال والتعريف



مادة (١): المجال

تسرى مواد وبنود هذه اللائحة على الشركات أو المؤسسات المخولة بمزاولة نشاط تجميع زيوت الطعام المستخدمة بعرض إعادة تصنيعها.

مادة (٢): التعريف

مستودعات أو نقاط أو مراكز تجميع الزيوت:

أي موقع أو منشأة مرخصة من الأمانة أو البلدية، لأغراض استقبال أو تجميع أو تخزين الزيوت، تمهدىً لنقلها إلى الموقع المخصص لإعادة تصنيعها أو التخلص النهائي منها.

ناقل الزيوت:

المؤسسة أو الشخص الذي يقوم بتجميع زيوت الطعام المستخدمة من مُنتجهما، ونقلها إلى نقاط أو مراكز التجميع، أو إلى الأماكن المخصصة للمعالجة أو لأماكن التخلص النهائي منها.

الزيوت:

المواد الدسمة ذات القوام السائل في درجة حرارة الغرفة (٢٥ °م).

الدهون:

المواد الدسمة ذات القوام الصلب في درجة حرارة الغرفة (٢٥ °م).

زيوت الطبخ أو القلي:

مجموعة الزيوت التي لا تكون مستحلب مايونيز ثابت على درجات الحرارة (٤ - ٧,٣ °م)، وهي إما زيوت أو دهون نصف صلبة أو صلبة، مثل: الزيوت والدهون غير المُهَدَّرَة أو المُهَدَّرَة المُعَدَّة خصيصاً لأغراض القلي، والزيوت المكررة، مثل: زيت النخيل والذرة ودوار الشمس والقطن وغيرها.

زيوت الطعام المستخدمة:

زيوت طهي الطعام، سواءً كانت من مصدر نباتي أو حيواني، والتي سبق استعمالها وفقدت كثيراً من خصائصها، لتعرضها لضغط ودرجات حرارة وعوامل أخرى.

زيت معاد معالجته صالح للاستخدام:

منتج سبق معالجته بالطرق المحلية أو العالمية المعتمدة، صالح للاستخدام



لائحة الاشتراطات الصحية لتجمیع زیوت الطعام المستخدمة

في تصنيع المنظفات وموانع الصدأ ووقود الديزل الحيوي وغيرها.
العبوة/الحاوية:

أي وعاء يتم فيه التخزين أو النقل أو المعالجة للزيوت.

النفايات:

المواد التي تختلف عن أي نشاط بشري، ولم تعد لها حاجة.

النفايات الصناعية:

وهي النفايات الناتجة عن الأنشطة الصناعية المختلفة، التي تمثل بقايا المواد الخام المستخدمة في عمليات التصنيع أو الناتجة عنها، وقد تشتمل على بعض المواد السامة والخطرة، مثل: الزئبق والرصاص والمذيبات والمواد الكيميائية والزيوت.

التدوير:

عملية إعادة تصنيع واستخدام النفايات، سواءً المنزليه أو الصناعية أو الزراعية، وذلك لتقليل تأثير هذه النفايات وتراكمها على البيئة.

تلوث البيئة:

كل تَغْيِيرٌ في خواص البيئة، يؤدي بطريق مباشر أو غير مباشر إلى الإضرار بصحة الإنسان والتأثير على ممارسته لحياته الطبيعية، أو الإضرار بالعوامل الطبيعية أو الكائنات الحية، أو التنوع الحيوي “البيولوجي”.



الباب الثاني: الاشتراطات العامة



مادة (٣) : عام

تعتبر المواد من (٤) إلى (١٠) اشتراطات عامة، ملزمة، لمنح ترخيص التشغيل، ومزاولة النشاط الخاص بتجميع زيوت الطعام المستخدمة.

مادة (٤) : الموقع والمساحة

(٤ - ١) الموقع:

أ. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ج، د، هـ، و) من البند الرئيس (٤ - ١) الموقع من المادة (٤) الموقع والمساحة في لائحة الاشتراطات الصحية العامة

لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

ب. سهولة الوصول إلى الموقع، وأن يكون الدخول والخروج إليه لا يؤثر على الحركة المرورية بالمنطقة.

(٤ - ٢) المساحة:

أ. لا تقل مساحة المنشأة عن الحد الأدنى الموضح في البوابة الإلكترونية للوزارة، على أن تتناسب مع حجم وطبيعة النشاط وأقسام المنشأة والمعدات والتجهيزات التي تستخدم في مزاولة النشاط.

ب. يمنع منعاً باتاً التغيير في مساحة المنشأة بالزيادة أو النقصان، مع عدم تغيير غرض الاستعمال إلا بعدأخذ موافقة الجهة المختصة.

مادة (٥) : المبني

(٥ - ١) تصميم وإنشاءات المبني:

أ. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ج، د، هـ، و) من البند الرئيس (٥ - ١) تصميم وإنشاءات المبني من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

ب. يسمح التصميم والإنشاءات الداخلية بسهولة انسياط وتسلاسل الخطوات، بدءاً من مرحلة استلام دفعات زيوت الطعام المستخدمة، حتى خروجه من المنشأة وما يرافقها من حركة العاملين والمعدات.



لائحة الاشتراطات الصحية لتجمیع زیوت الطعام المستخدمة

(٤ - ٥) مواد البناء والتشطيب:

يُراعى ما ورد بالبند (٤ - ٢) مواد البناء والتشطيب من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٤ - ٦) الأرضيات:

أ. يكون تصميم الأرضيات، بحيث تفي بمتطلبات تخزين الزيوت المستخدمة، على أن تكون معالجة أو مبنية أو مصنعة من مواد متوافقة مع الزيوت المستخدمة، وعازلة للماء وتقاوم مواد وطرق التنظيف، كما يجب أن تكون المواد المستخدمة في ملء فوائل التمدد متوافقة مع الزيوت وغير منفذة للسوائل.

ب. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (ج، د، هـ، و) من البند الرئيس (٣ - ٥) الأرضيات من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

ج. تكون الأرضيات المستخدمة للتخزين مصممة لتحمل الأحمال الثابتة والمتحركة المتوقعة على تلك الأرضيات.

(٤ - ٧) طرق وممرات السير الداخلية:

يُراعى ما ورد بالبند (٤ - ٤) طرق وممرات السير الداخلية من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٤ - ٨) الجدران:

يجب مراعاة ما ورد بالبند (٤ - ٥) الجدران من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٤ - ٩) الأسقف:

أ. يجب تصميم وإنشاء الأسقف وصيانتها دوريًا، بحيث تكون مناسبة لنشاط المستودع وتمنع تراكم الملوثات والأتربة والغبار، وتسهل عملية التنظيف.
ب. تكون الأسقف في صالات التخزين مانعة للغبار، من مواد غير ماصة للماء،



صلبة وخالية من أي تصدّعات أو فتحات.

- ج. يكون ارتفاع الأسقف لا يقل عن (٦ متر) في صالات التخزين، وعن (٢,٤ متر) في المباني الإدارية وملحقاتها، والروابي بينها وبين الجدران غير حادة، أي بها استدارة أو ميل بزاوية (٤٥ درجة)، لمنع تراكم الملوثات.

٥ - (٧) النوافذ (في حال وجودها):

يجب مراعاة ما ورد بالبند (٥ - ٧) النوافذ من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

٥ - (٨) الأبواب:

أ. تُصمّم بشكل وحجم مناسبين من مادة غير ممتصة ومقاومة للماء والدهون والصدأ وغير تالفة، وذات أسطح ملساء، ليسهل تنظيفها.

ب. يكون مدخل ومخرج المنشأة بارتفاع لا يقل عن (٥ م).

ج. يُزود مبني المنشأة بأبواب تستخدّم في حالات الطوارئ فقط، تفتح مباشرة للخارج، على أن تكون محكمة الغلق.

٥ - (٩) السلالم والمصاعد:

يُراعى ما ورد بالبند (٥ - ١٠) السلالم والمصاعد (في حال وجودها) من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

مادة (٦): المرافق والخدمات

(٦ - ١) المورد المائي:

يجب مراعاة جميع ما ورد بالبند (٦ - ١) المورد المائي من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٦ - ٢) الصرف الصحي:

يُراعى جميع ما ورد بالبند (٦ - ٣) الصرف الصحي من المادة (٦) المرافق



لائحة الاشتراطات الصحية لتجمیع زیوت الطعام المستخدمة

والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهیز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٦ - ٣) التوصیلات الكهربائیة:

يجب مراعاة ما ورد بالبند (٦ - ٤) التوصیلات الكهربائیة من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهیز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٦ - ٤) الإضاءة:

يُراعى جميع ما ورد بالبند (٦ - ٥) الإضاءة من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهیز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٦ - ٥) التهوية:

يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ب، ج) من البند (٦ - ٦) التهوية من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهیز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٦ - ٦) دورات المياه ومجاصل الأيدي وأماكن الاستحمام وأماكن تغيير الملابس واستراحة العاملين:

يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ج، د، هـ، ط، ي، ك، ل) من البند الرئيس (٦ - ٧) دورات المياه ومجاصل الأيدي وأماكن الاستحمام وأماكن تغيير الملابس واستراحة العاملين من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهیز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٦ - ٧) التخلص من النفايات:

يُراعى ما ورد في البند (٦ - ٨) التخلص من النفايات من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهیز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.



مادة (٧): أقسام المنشأة

تقسم المنشأة داخلياً إلى خمسة أقسام على النحو الآتي:

١. قسم الإدارة والمحاسبة: يكون مفصولاً عن بقية أقسام المنشأة، على أن يكون:-

أ. مؤثثاً بالتجهيزات (المكاتب، والخزائن ...) الالزمة لإدارة المنشأة واستقبال المورّدين والزيائين وغيرهم.

ب. مُزوّداً بعدد كافٍ من المقاعد المريحة المصنّعة من مواد قوية التحمل، غير ممتصة ومقاومة للماء والصدأ، وغير تالفة وذات أسطح ملساء، ليسهل تنظيفها.

ج. وضع ملصقات لا تقل عن (١٥ سم × ١٠ سم) في أماكن مناسبة، مكتوب عليها «ممنوع التدخين».

٢. قسم استقبال زيوت الطعام المستخدمة:

أ. يقع في مقدمة المنشأة، وله باب مستقل ويكون مجّهاً بميزان استقبال ومجموعة من الأدوات والمعدّات حسب حاجة العمل.

ب. يُزوّد القسم بروافع كهربائية، لنقل زيوت الطعام المستخدمة من سيارات الشحن لمستودع التخزين، مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المنشأة في جميع الأحوال.

ج. يُراعى عدم تعرّض زيوت الطعام المستخدمة أثناء استلامها لمصادر اللهب أو الحرارة أو التدخين، أو للعوامل الجوية، مثل: أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار، أو الملوثات البيئية، مثل: الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

٣. قسم تخزين زيوت الطعام المستخدمة:

أ. أن يكون مختصاً لتخزين زيوت الطعام المستخدمة المعدّة للتوزيع، لإعادة تصنيعها أو التخلص منها أو تصديرها، على أن تطبق فيه كافة الاشتراطات العامة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية.

ب. يُزوّد بروافع كهربائية لنقل حاويات زيوت الطعام المستخدمة إلى سيارات الشحن، مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في



جميع الأحوال.

ج. عدم تعرض زیوت الطعام المستخدمة لمصادر اللهب أو الحرارة أو التدخين أو للعوامل الجوية، مثل: أشعة الشمس المباشرة والأمطار، أو الملوثات البيئية المختلفة، مثل: الدخان والأتربة والحشرات.

د. تخصيص مكان لتجمیع العبوات الفارغة بعد تفريغها من زیوت الطعام المستخدمة في مكان مُحدّد داخل قسم التخزين، وتعامل تلك العبوات معاملة العبوات الممتلئة من حيث الحماية من الملوثات وإحکام الإغلاق، ويمكن إعادة استخدام تلك العبوات بعد التأكيد من سلامتها وصلاحتها للاستعمال في تجمیع الزيوت أو تخزينها.

هـ. تسلم العبوات التي ترغب المؤسسة المرخصة في التخلص منها لشركة مؤهلة ومتخصصة في التعامل مع النفايات الزيتية.

٤. قسم تخزين الأوعية والمعدّات وقطع الغيار:

أ. تخزين جميع العبوات والحاويات الجديدة التي تستخدم في تجمیع زیوت الطعام المستعملة، والمعدّات وقطع الغيار في بيئة نظيفة غير ملامسة للأرض.

بـ. تخزين قطع الغيار المستعملة والتي لا تصلح لاستخدامها مرة أخرى لحين التخلص منها بطريقة سليمة.

٥. مستودع أدوات ومواد النظافة:

لتتخزين مواد التنظيف والتطهير وأدوات النظافة في خزائن محكمة الغلق، مع وضع ملصق إرشادي لتعريف المكان لجميع العاملين.

مادة (٨): التجهيزات

١. تُصنّع الحاويات أو الأوعية المستخدمة في التجمیع والتخزين من مواد متوافقة مع زیوت الطعام المستخدمة، مثل: الصلب غير قابل للصدأ أو الألياف الزجاجية أو البلاستيك المقوى.

٢. تكون الحاويات أو الأوعية ذات الحجم (أكبر من ٢٠ لترًا)، مصنّعة بمواصفات جيدة وقادرة على تحمل السوائل المعبأة فيها، ولا يجوز استعمال الحاويات



ذات السعة أكبر من (٢٠ لترًا) المصنعة يدوياً أو من قبل مصانع أو ورش غير معتمدة أو مرخصة.

٣. توفير جميع الأوعية والحاويات والمعدّات المستخدمة في كافة مراحل تجميع زيوت الطعام المستخدمة، وتعبئتها وتفريرها بالأعداد الكافية والكفاءة العالية.

٤. تكون جميع التجهيزات العلوية (في حالة وجودها) مثل: الأوناش المعلقة داخل أماكن التخزين قد تم تركيبها بطريقة تحول دون تراكم الملوثات المختلفة، على أن تكون سهلة التنظيف ولا تعوق عمليات التعبئة والتفرير.

٥. تكون سيارات نقل الحاويات من النوع الذي يستخدم الكهرباء أو البطاريات، ويمتنع استخدام سيارات дизيل أو البنزين داخل المنشأة.

٦. توفير مواد مكافحة الانسكاب والتسريب مثل: حبال امتصاص الزيت والمواد المتشربة للزيوت، كالرمل وغبار الأسممنت ونشارة الخشب، بالإضافة للملابس الواقية وحاويات لتجميع النفايات الزيتية وأي معدّات أخرى لازمة.

مادة (٩): التشغيل والصيانة ومعايرة

١. تُراعى تعليمات التشغيل الخاصة بالجهة المنتجة للأدوات والمعدّات التي تستخدم في المنشأة.

٢. عمل صيانة دورية للمبني من الداخل والخارج والتجهيزات والمعدّات، لضمان وجود بيئة آمنة لتعبئة وتفرير كافة أنواع زيوت الطعام المستخدمة.

٣. عمل برنامج صيانة وقائية لشبكة تتميدات المياه والصرف الصحي والكهرباء.

٤. يجب على المنشأة ضمان سلامة الزيوت والتأكد على عدم تعرضها للمخاطر أثناء عمليات الصيانة، وتسجيل التدابير الخاصة بالصيانة وحفظها.

٥. إجراء صيانة ومعايرة دورية لأجهزة إطفاء الحرائق، سواء الآلية أو اليدوية، طبقاً لتعليمات الدفاع المدني.

مادة (١٠): الأمان والسلامة

يجب مراعاة ما ورد بالمادة (٩) الأمان والسلامة في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.



الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة



مادة (١١): عام الاشتراطات الصحية الخاصة:

مجموعة من الضوابط الإضافية، التي يجب توافرها في منشآت تجميع زيوت الطعام المستخدمة، التي تقوم بنقل الزيوت من جميع المنشآت الغذائية المتفق معها، وتجميعها في مكان واحد لحين توزيعها، بهدف المحافظة عليها لتكون على درجة عالية من الأمان، وخلوها من العيوب لحين تصنيعها، بحيث تكون مواد مطابقة لكافة الاشتراطات والمعايير المعمول بها.

مادة (١٢): تجميع زيوت الطعام المستخدمة

١. توقيع اتفاقيات خطية مع كل منشأة سيتم تجميع الزيوت منها، لمدة محددة معلومة.
٢. موافاة الجهة المرخصة بقائمة مدون بها أسماء وعنوانين المنشآت التي اتفق على التجميع منها، وتحديثها كل سنة والكميات التي حصل عليها.
٣. وضع لوحة بمقاس مناسب، تحمل اسم المؤسسة المرخصة ورقم الترخيص داخل كل منشأة اتفق معها.
٤. يمنع منعاً باتاً تجميع زيوت الطعام المستخدمة بغرض تكريرها مرة أخرى، لاستعمالها للاستهلاك الآدمي أو كمادة خام.

مادة (١٣): الأوعية/حاويات تجميع زيوت الطعام المستخدمة

١. تُصنّع الأوعية أو الحاويات المستخدمة في عمليات النقل والتجميع من مواد متوافقة مع الزيوت التي سبق استخدامها في قلي الأغذية، مثل: الصلب، أو الألياف الزجاجية، أو البلاستيك المقوى، على أن تكون مزودة بأغطية قابلة للإغلاق المحكم، وتمنع التسرب.
٢. تكون جدران الأوعية أو الحاويات مصممة بسمك كافٍ وقدرة على تحمل الأحمال والضغط الناتج عن عمليات التداول أو النقل والتخزين، على أن يتم كتابة كافة البيانات الالزمة عليها من الخارج.
٣. تكون الحاويات خالية من الشقوق والثقوب والكسور والصداً والانبعاجات، التي قد تؤثر على قدرة الحاوية على تحمل الضغوط والأحمال الناتجة عن عمليات



لائحة الاشتراطات الصحية لتجمیع زیوت الطعام المستخدمة

التخزين والنقل والتداول.

٤. تكون فتحات التصريف موجودة في أعلى الوعاء أو الحاوية فقط، ولا يزيد قطر أغطيتها عن (١٥ سم).
٥. تكون المعدات المتصلة بالأوعية أو الحاويات، مثل: الأنابيب والصمامات والمضخات والتوصيلات الأخرى من الأنواع الملائمة لهذا الاستخدام، من حيث تواافق المادة مع زيوت الطعام المستخدمة والشوائب والرواسب الموجودة بها، إضافةً لملاءمة تلك المعدات لهذا الاستخدام من ناحية الصناعة والمادة وقوة التحمل.

مادة (١٤): وسائل النقل

١. تكون أرضية وسيلة النقل من مواد متوافقة مع زيوت الطعام المستخدمة المنقولة.
٢. تزود وسيلة النقل بحوائط أو حواجز خارجية من جميع الجوانب وبارتفاع وقوة كافية، لمنع سقوط أوعية أو حاويات الزيوت أثناء عملية النقل، مع تزويدها بأبواب، لتسهيل عملية التحميل والتفرير.
٣. كتابة اسم وعنوان ورقم هاتف المرخص له بالنقل، وشعار المؤسسة ورقم الترخيص على جانبي وسيلة النقل.

مادة (١٥): تخزين ونقل زيوت الطعام المستخدمة

١. توفير سجلات نظامية بالمنشأة المختصة لتخزين الزيوت فيها، للاطلاع عليها، على أن توضح بشكل أساسى ما يلى:
 - أ. الكميات الواردة ومصدرها وتاريخ ورودها.
- ب. الإجراء الذى سيتخد على هذه الكميات (تدوير، تصدير، تصنيع)، على أن يتم الحصول على شهادة تأهيل (شهادة موافقة بيئية) من الرقابة العامة للأرصاد وحماية البيئة، وترخيص من وزارة التجارة والاستثمار في حالة رغبة المؤسسة بتكرير الزيوت المستخدمة، لاستخدامها في مشتقات صناعية أخرى.
٢. يكون التخزين في المستودع في مساحات يفصل بينها مسافة كافية، لحركة ومناورة الرافعات الشوكية، بحيث لا تقل المسافة عن أربعة أمتار.



٣. مساحة وحدة التخزين لا تتعدي منصتين عرضاً، وعشر منصات طولاً، بحيث لا تزيد عن أربع أمتار عرضاً واثنتي عشر متراً طولاً، على أن تثبت الأوعية أو الحاويات على المنصات بشكل جيد، للحيلولة دون سقوطها أثناء عملية النقل.
 ٤. تكون الأرفف المجهزة لتخزين الأوعية أو الحاويات قادرة على تحمل الأحمال الناتجة عن تلك الأوعية، على ألا يزيد ارتفاع الرف الواحد عن مترين، ويسمح لحد أعلى باستخدام رف واحد فقط، إضافةً لأرضية التخزين.
 ٥. ترك مسافة لا تقل عن مترين من حدود مساحة التخزين بعيداً عن الحوائط.
 ٦. يتم التأكد من صلاحية الأوعية أو الحاويات المستخدمة في نقل الزيوت قبل البدء في عملية التحميل.
 ٧. تتم معالجة أية انسكابات تحدث بشكل مباشر وسريع، بدءاً بإغلاق مصدر الانسكاب، ومن ثم استخدام معدّات مكافحة الانسكاب.
 ٨. لا يسمح بتصريف المياه الموجودة على سطح التحميل أو الأوعية أو الحاويات إلى مجاري الصرف الصحي، بل يجب على مشغلي المنشآة توفير خزان مؤقت خاص بتجميع هذه المياه في المنشأة، ومن ثم يتم سحبها ونقلها بواسطة آليات خاصة بنقل مياه الصرف الصحي إلى مكبات النفايات السائلة.
 ٩. عدم استخدام الأوعية أو الحاويات في نقل أية سوائل أخرى، عدا زيوت الطعام المستخدمة.
 ١٠. يمنع تخزين الزيوت في الطرق الموجودة داخل المنشآة أو في الممرات الموجودة داخل أماكن التخزين ولو بشكل مؤقت، ولا يسمح بالتخزين إلا في المناطق المخصصة لذلك.
 ١١. عدم تخزين الزيوت المستخدمة في المنشآة المرخصة للتجميع، أو في العبوات النهائية لمدة طويلة.
- مادة (١٦) : النظافة العامة**
- تنظيف وتطهير المعدّات والأدوات والمباني، لتوفير بيئة معالجة صحية آمنة، لذا يجب توافر الاشتراطات الآتية:
١. التنظيف بطريقة تمنع تلوث الزيوت والأوعية والمعدّات، على أن تكون معدّات



لائحة الاشتراطات الصحية لتجمیع زیوت الطعام المستخدمة

- وأدوات التنظيف متوفرة للاستخدام، ويتم صيانتها وتخزينها بطريقة لا تلوث الزيوت والمعدّات والتجهيزات.
٢. يمنع منعاً باتاً استعمال الأواني المستخدمة لتنظيف المراحيض أو المصافي الأرضية لأغراض تنظيف أخرى.
٣. تنظيف وتخزين جميع أدوات التنظيف بصورة سليمة بعد الاستخدام.
٤. يجب أن تتحقق البنود (٥، ٦، ١٢، ١٤، ١٥) من المادة (١٠) النظافة العامة في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

مادة (١٧): التحكم في الآفات

١. يجب تخزين زيوت الطعام المستخدمة ومواد التعبئة بشكل يؤدي إلى تقليل خطر العدوى بالآفات، ويجب اتخاذ التدابير الملائمة، عندما تشكل الآفات خطراً على الزيوت المخزنة في برنامج التحكم.
٢. يجب أن تتحقق البنود (٢، ٣، ٤، ٥، ٦، ٧) من المادة (١١) التحكم في الآفات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

مادة (١٨): الترخيص

يراعي ما ورد بالمادة (١٢) الترخيص في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

مادة (١٩): سجل الرقابة الصحية

يجب مراعاة ما ورد بالمادة (١٣) سجل الرقابة الصحية في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.



الباب الرابع: اشتراطات العاملين



مادة (٢٠): رخصة ممارسة العمل

١. يجب حصول العاملين في مجال تداول الأغذية على شهادات من الجهات الصحية المختصة المرخص لها بذلك، تفيد خلوهم من الأمراض المعدية التي تنتقل إلى الغذاء.
٢. يتم استخراج هذه الرخص بعد إجراء الكشف السريري، والفحوصات الازمة على العاملين، وتحصينهم ضد بعض الأمراض الوبائية، وفق ما تم الاتفاق عليه بين وزارة الصحة وهذه الوزارة، على النحو الذي ورد في المادة (١٤) رخصة ممارسة العمل في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

مادة (٢١): صلاحية رخصة ممارسة العمل

مدة صلاحية رخصة ممارسة العمل سنة واحدة، وتجدد فور انتهائها، ويتم اتباع الخطوات السابقة عند التجديد.

مادة (٢٢): الأمراض المعدية والإصابات

يجب مراعاة ما ورد بالمادة (١٦) الأمراض المعدية والإصابات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

مادة (٢٣): التثقيف

يراعى جميع ما ورد بالمادة (١٧) التثقيف في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

مادة (٢٤): النظافة الشخصية والممارسات الصحية

١. يجب أن تتحقق البنود (٢، ٣، ٤، ٦) من المادة (١٨) النظافة الشخصية والممارسات الصحية في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.
٢. يمنع منعاً باتاً القيام بأعمال ينتج عنها تلوث الزيوت أو المعدّات أو التجهيزات، مثل: (الأكل، أو الشرب، أو التدخين، أو البصق، أو التمخرط، وخلافه) في أماكن العمل المختلفة.
٣. يمنع منعاً باتاً النوم في أماكن العمل المختلفة.



الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة



مادة (٢٥) : مراقبة تنفيذ اللائحة

تحتخص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة في منشآت تجميع زيوت الطعام المستخدمة.





وزارة الشؤون
البلدية والقروية

Ministry of Municipal & Rural Affairs

رقم الإيداع: ٤٨٩ / ١٤٤٠
ردمك: ٨_٥٥_٨١٦٠_٦٠٣_٩٧٨