

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 والقري الصادر بالمرسوم الملكي رقم (م/٥)

وتاريخ ١٣٩٧/٢/٢١هـ حول إصدار اللوائح والتعليمات التنفيذية لهذا النظام.

وبعد الإطلاع على ما عرضه علينا سعادة وكيل الوزارة للشؤون البلدية المكلف.

يقرر ما يلي :-

١. إلغاء القرارات الوزارية الصادر بشأنها اللوائح المنظمة لأنشطة تداول الغذاء والصحة العامة برقم ٢١٥٤٦ وتاريخ ١٤٢٦/٣/٢٩هـ ورقم ٤٩٢٥١ وتاريخ ١٤٢٦/٨/٢هـ ورقم ٨٢٣٧٢ وتاريخ ١٤٣٠/١١/٩هـ ورقم ٢٦٠٠٦ وتاريخ ١٤٣٢/٦/٤هـ.
٢. العمل باللوائح المنظمة لأنشطة تداول الغذاء والصحة العامة الموضحة بالبيان المرفق وعددها (٢٢) لائحة ، والاسترشاد بالأدلة المرفقة وعددها (٨) أدلة.
٣. تعطى مهلة سنتان من تاريخه للمنشآت القائمة ذات العلاقة بالمواد الغذائية والصحة العامة لتسوية أوضاعها لتتوافق مع ما ورد في هذه اللوائح .
٤. تتولى الأمانات وبلدياتها العمل بهذه اللوائح ومتابعة تنفيذها.

وزير الشؤون البلدية والقروية المكلف

١٤٤٠/٩/١١هـ

د. ماجد بن عبد الله القصبي

١٤٤٠/٩/٢٩هـ

١٤٤٠/٨/٢٧/٤٧٥/٤

وزارة الشؤون البلدية - وكالة الوزارة للشؤون البلدية - الإدارة العامة للمواد الغذائية
بيان بمسميات اللوائح والأدلة المحدثة لمشروع الرقابة الصحية الصادرة بقرار معالي الوزير رقم ٤٩١٢٤
وتاريخ ١٤٤٠/٩/٢١ هـ المبلغة بتعميم وكالة رقم ٥٢٧٥٥ وتاريخ ١٤٤٠/١٠/٢١ هـ

أولاً: اللوائح:

م	اسم اللائحة
١.	لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية ومحلات ذات العلاقة بالصحة العامة.
٢.	لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها.
٣.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع اللحوم والدواجن ومنتجاتها.
٤.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الخضار والفواكه.
٥.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية.
٦.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الحليب الطازج.
٧.	لائحة الاشتراطات الصحية للمخابز.
٨.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع الأسماك.
٩.	لائحة الاشتراطات الصحية للأسواق المركزية والبقالات.
١٠.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات تعبئة وتغليف المواد الغذائية الجافة.
١١.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع الحلويات.
١٢.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات العطارة.
١٣.	لائحة الاشتراطات الصحية لمعاصر زيوت الزيتون والسمن.
١٤.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع العصائر.
١٥.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات المثلجات القشدية (الآيس كريم).
١٦.	لائحة الاشتراطات الصحية لمكائن الخدمة الذاتية للمشروبات الباردة والساخنة والوجبات الخفيفة المغلفة.
١٧.	لائحة الاشتراطات الصحية لمطاحن الحبوب.
١٨.	لائحة الاشتراطات الصحية لتجميع زيوت الطعام المستخدمة.
١٩.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز منتجات البيض.
٢٠.	لائحة الاشتراطات الصحية لخدمة التوصيل المنزلي.
٢١.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية وأطعمتها 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 - ٢٠١٨ م

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



لائحة الاشتراطات الصحية لتجميع زيوت الطعام المستخدمة

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٩ م



٢٠٤١هـ (ح) وزارة الشؤون البلدية والقروية ، وكالة الوزارة للشؤون البلدية،

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

الإدارة العامة لصحة البيئة . إدارة المواد الغذائية

لائحة الاشتراطات الصحية لتجميع زيوت الطعام المستخدمة /

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

ص : .. سم

ردمك: ٨-٥٥-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

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

السعودية أ.العنوان

ديوي ٥٣١، ٣٤٢ ٤٨٩ / ١٤٤٠

رقم الإيداع: ٤٨٩ / ١٤٤٠

ردمك: ٨-٥٥-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

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 بأنشطتها العديدة؛ لسد احتياجاتهم من الأغذية بمختلف أنواعها وأشكالها وأحجامها ونكهاتها حسب رغباتهم، مما يؤدي إلى زيادة كمية النفايات باستمرار، خاصة 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 لتعرضها لضغط ودرجات حرارة عالية وعوامل أخرى، مما ينتج عنه تكوين مركبات ضارة وتفكك الفيتامينات الموجودة فيها وتزنخها 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 فتسبب 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 لتجميع زيوت الطعام المستخدمة).

وتحتوي اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية: يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في مستودعات تجميع زيوت الطعام المستخدمة، وتعتبر شروطاً ملزمة لمنح 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 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،،



الفهرس

م	المحتويــــــــــــــــات	رقم الصفحة
١	الباب الأول: المجال والتعاريف	
٢	مادة (١): المجال	١١
٣	مادة (٢): التعاريف	١١
٤	الباب الثاني: الاشتراطات العامة	
٥	مادة (٣): عام	١٥
٦	مادة (٤): الموقع والمساحة	١٥
٧	مادة (٥): المبنى	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 العامّة	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 المُعدية 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 والتعاريف



مادة (١): المجال

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

مادة (٢): التعاريف

مستودعات أو نقاط أو مراكز تجميع الزيوت:

أي موقع أو منشأة مرخصة من الأمانة أو البلدية، لأغراض استقبال أو تجميع أو تخزين الزيوت، تمهيداً لنقلها إلى المواقع المخصصة لإعادة تصنيعها أو التخلص النهائي منها.

ناقل الزيوت:

المؤسسة أو الشخص الذي يقوم بتجميع زيوت الطعام المستخدمة من مُنتجها، 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 تُكوّن مستحلب مايونيزي ثابت على درجات الحرارة (٤,٤ - ٧,٣ م°)، وهي إما زيوت أو دهون نصف صلبة أو صلبة، مثل: الزيوت والدهون غير المُهدّجة أو المُهدّجة المُعدّة 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:

مُنْتَج سبق معالجته بالطرق المحلية أو العالمية المعتمدة، وصالح للاستخدام



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

أي وعاء يتم فيه التخزين أو النقل أو المعالجة للزيوت.
النفائات:

المواد التي تتخلف عن أي نشاط بشري، ولم تعد لها حاجة.
النفائات الصناعية:

وهي النفائات 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 النفائات، سواءً المنزلية أو الصناعية أو الزراعية، وذلك لتقليل تأثير هذه النفائات وتراكمها على البيئة.

تلوث البيئة:

كل تَغْيُر 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".



مادة (٣): عام

تعتبر المواد من (٤) إلى (١٠) اشتراطات عامّة، 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 العامّة لمحللات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.
- ب. سهولة الوصول إلى الموقع، وأن يكون الدخول والخروج إليه لا يؤثر على الحركة المرورية بالمنطقة.

(٤ - ٢) المساحة:

- أ. ألا تقل مساحة المنشأة عن الحد الأدنى الموضح في البوابة الإلكترونية للوزارة، على أن تتناسب مع حجم وطبيعة النشاط وأقسام المنشأة والمُعَدّات والتجهيزات التي تستخدم في مزاولة النشاط.
- ب. يمنع منعاً باتاً التغيير في مساحة المنشأة بالزيادة أو النقصان، مع عدم تغيير غرض الاستعمال إلا بعد أخذ موافقة الجهة المختصة.

مادة (٥): المبنى

(٥ - ١) تصميم وإنشاءات المبنى:

- أ. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ج، د، هـ، و) من البند الرئيس (٥ - ١) تصميم وإنشاءات المبنى من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحللات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.
- ب. يسمح التصميم والإنشاءات الداخلية بسهولة انسياب وتسلسل الخطوات، بدءاً من مرحلة استلام دفعات زيوت الطعام المستخدمة، حتى خروجه من المنشأة وما يرافقها من حركة العاملين والمُعَدّات.



(٥ - ٢) مواد البناء والتشطيب:

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

(٥ - ٣) 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 فواصل التمدد متوافقة مع الزيوت وغير منفذة للسوائل.
- ب. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (ج، د، هـ، و) من البند الرئيس (٥ - ٣) الأرضيات من المادة (٥) المبنى 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.

(٥ - ٤) طرق وممرات السير الداخلية:

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

(٥ - ٥) الجدران:

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

(٥ - ٦) الأسقف:

- أ. يجب تصميم وإنشاء الأسقف وصيانتها دورياً، 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، والزوايا 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) المبنى 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 (٥م).
ج. يُزوّد مبنى المنشأة بأبواب تستخدم 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) المبنى 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



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

(٦ - ٣) التوصيلات الكهربائية:

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

(٦ - ٦) دورات المياه ومغاسل 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 ومغاسل الأيدي وأماكن الاستحمام وأماكن تغيير الملابس واستراحة العاملين من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز 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 وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.



مادة (٧): أقسام المنشأة

تقسّم المنشأة داخلياً إلى خمسة أقسام على النحو الآتي:

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

- أ. مؤثناً بالتجهيزات (المكاتب، والخزائن ...) اللازمة لإدارة المنشأة واستقبال الموردين والزبائن 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 (١٠ سم x ١٥ سم) في أماكن مناسبة، مكتوب عليها «ممنوع التدخين».

٢. قسم استقبال زيوت الطعام المستخدمة:

- أ. يقع في مقدمة المنشأة، وله باب مستقل ويكون مجهّزاً بميزان استقبال ومجموعة من الأدوات والمُعَدّات 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 تعرض 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 مخصّصاً لتخزين زيوت الطعام المستخدمة المُعدّة للتوزيع، لإعادة تصنيعها أو التخلص منها أو تصديرها، على أن تطبق فيه كافة الاشتراطات العامّة 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 زيوت 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 لتجميع العبوات الفارغة بعد تفريغها من زيوت الطعام المستخدمة في مكان مُحدّد داخل قسم التخزين، وتعامل تلك العبوات معاملة العبوات الممتلئة من حيث الحماية من الملوثات وإحكام الإغلاق، ويمكن إعادة استخدام تلك العبوات بعد التأكد من سلامتها وصلاحياتها للاستعمال في تجميع 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 والمُعِدّات وقطع الغيار:

أ. تخزين جميع العبوات والحاويات الجديدة التي تستخدم في تجميع زيوت الطعام المستعملة، والمُعِدّات وقطع الغيار في بيئة نظيفة غير ملائمة للأرض.

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

٥. مستودع أدوات ومواد النظافة:

لتخزين 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 التجميع والتخزين من مواد متوافقة مع زيوت الطعام المستخدمة، مثل: الصلب غير قابل للصدأ أو الألياف الزجاجية أو البلاستيك المقوى.

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



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

٣. توفير جميع الأوعية والحاويات والمُعَدَّات المستخدمة في كافة مراحل تجميع زيوت الطعام المستخدمة، وتعبئتها وتفريغها 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 والتفريغ.

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

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

مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة

١. تُراعى تعليمات التشغيل الخاصة بالجهة المُنتِجة للأدوات والمُعَدَّات التي تستخدم في المنشأة.

٢. عمل صيانة دورية للمبنى من الداخل والخارج والتجهيزات والمُعَدَّات، لضمان وجود بيئة آمنة لتعبئة وتفريغ كافة أنواع زيوت الطعام المستخدمة.

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

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

٥. إجراء صيانة ومعايرة دورية لأجهزة إطفاء الحريق، 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 محدّدة معلومة.
٢. موافاة الجهة المرخصة بقائمة مدوّن بها أسماء وعناوين المنشآت التي اتّفق على التجميع منها، وتحديثها كل سنة والكميات التي حصل عليها.
٣. وضع لوحة بمقاس مناسب، تحمل اسم المؤسسة المرخصة ورقم الترخيص داخل كل منشأة اتّفق 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 مُزوّدة بأغطية قابلة للإغلاق المحكم، وتمنع التسرب.
٢. تكون جدران الأوعية أو الحاويات مصمّمة بسمك كافٍ وقادرة على تحمل الأحمال والضغط الناتج عن عمليات التداول أو النقل والتخزين، على أن يتم كتابة كافة البيانات اللازمة عليها من الخارج.
٣. تكون الحاويات خالية من الشقوق والثقوب والكسور والصدأ والانبعاجات، التي قد تؤثر على قدرة الحاوية على تحمل الضغوط والأحمال الناتجة عن عمليات



التخزين والنقل والتداول.

٤. تكون فتحات التصريف موجودة في أعلى الوعاء أو الحاوية فقط، ولا يزيد قطر أغطيتها عن (١٥ سم).

٥. تكون المُعدّات المتصلة بالأوعية أو الحاويات، مثل: الأنابيب والصمامات والمضخات والتوصيلات الأخرى من الأنواع الملائمة لهذا الاستخدام، من حيث توافق المادة مع زيوت الطعام المستخدمة والشوائب والرواسب الموجودة بها، إضافةً لملاءمة تلك المُعدّات 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 بحواط أو حواجز خارجية من جميع الجوانب وبارتفاع وقوة كافيتين، لمنع سقوط أوعية أو حاويات الزيوت أثناء عملية النقل، مع تزويدها بأبواب، لتسهيل عملية التحميل والتفريغ.

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 المخصصة لتخزين الزيوت فيها، للاطلاع عليها، على أن توضّح بشكل أساسي ما يلي:

أ. الكميات الواردة ومصدرها وتاريخ ورودها.

ب. الإجراء الذي سيتخذ 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 تتعدى منصتين عرضاً، وعشر منصات طولاً، بحيث لا تزيد عن أربع أمتار عرضاً واثنى عشر متراً طولاً، على أن تُثَبَّت الأوعية أو الحاويات على المنصات بشكل جيد، للحيلولة دون سقوطها أثناء عملية النقل.
٤. تكون الأرفف المجهّزة 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 مُعَدَّات مكافحة الانسكاب.
٨. لا يسمح بتصريف المياه الموجودة على سطح التحميل أو الأوعية أو الحاويات إلى مجاري الصرف الصحي، بل يجب على مشغلي المنشأة 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 المنشأة أو في الممرات الموجودة داخل أماكن التخزين ولو بشكل مؤقت، ولا يسمح بالتخزين إلا في المناطق المخصّصة لذلك.

١١. عدم تخزين الزيوت المستخدمة في المنشأة المرخصة للتجميع، أو في العبوات النهائية لمدة طويلة.

مادة (١٦): النظافة العامّة

- تنظيف وتطهير المُعَدَّات والأدوات والمباني، لتوفير بيئة معالجة صحية آمنة، لذا يجب توافر الاشتراطات الآتية:
١. التنظيف بطريقة تمنع تلوث الزيوت والأوعية والمُعَدَّات، على أن تكون مُعَدَّات



وأدوات التنظيف متوفرة للاستخدام، ويتم صيانتها وتخزينها بطريقة لا تلوث الزيوت والمعدات 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 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

يراعى 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 خلوّهم من الأمراض المعدية التي تنتقل إلى الغذاء.

٢. يتم استخراج هذه الرخص بعد إجراء الكشف السريري، والفحوصات اللازمة 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

يُراعى 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 المِعَدّات أو التجهيزات، مثل: (الأكل، أو الشرب، أو التدخين، أو البصق، أو التمخط، وخلافه) في أماكن العمل المختلفة.

٣. يمنع منعاً باتاً النوم في أماكن العمل المختلفة.



الباب الخامس : مراقبة تنفيذ اللائحة



مادة (٢٥): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص 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: ١٤٤٠ / ٤٨٩
ردمك: ٨ - ٥٥ - ٨١٦٠ - ٦٠٣ - ٩٧٨