

## 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 ٢١٩٧/٢/٢١هـ 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 ٩/١١/١٤٣٠هـ 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

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 لحلات تجهيز وبيع العصائر

١٤٤٠ - هـ ٢٠١٩ م



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ





# لائحة الاشتراطات الصحية لحلات تجهيز وبيع العصائر

م٢٠١٩ - هـ ١٤٤٠



ح) وزارة الشؤون البلدية والقروية، الادارة العامة للمواد الغذائية، ١٤٤٠ هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

وزارة الشؤون البلدية والقروية

لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات تجهيز وبيع العصائر. / وزارة  
الشؤون البلدية والقروية - الرياض، ١٤٤٠ هـ

..ص؛ ..سم

ردمك: ٩٧٨-٦٠٣-٨١٦٠-٨٣-١

- البلديات - قوانين وتشريعات - السعودية ٢-الصحة العامة -  
السعودية أ. العنوان

١٤٤٠ / ٤٧٦٣

٣٤٢,٥٣١ ديوبي

رقم الإيداع: ١٤٤٠ / ٤٧٦٣

ردمك: ٩٧٨-٦٠٣-٨١٦٠-٨٣-١

## أهداف اللائحة

تعتبر العصائر من المواد الغذائية الهامة الغنية بالعناصر الغذائية (الفيتامينات، الأملاح المعدنية، السكريات، ...) والسهلة الهضم، وكذلك لأهميتها في المملكة للمستهلكين لخواصها المرطبة أو المنعشة نظراً لطبيعة جو المملكة الحار، وحتى تؤدي فوائدها على أحسن وجه ويستفاد من جميع عناصرها الغذائية، ينبغي المحافظة على سلامتها وحمايتها من التلوث والفساد حيث أنها عرضة للتلوث بالملوثات المختلفة، سواء الكيميائية أو الميكروبية أو الفيزيائية من عدة مصادر بدءاً من المواد الخام ومروراً بأماكن انتاجها وخلال مراحل تداولها وانتهاءً بتقاديمها للمستهلك، وكذلك منع تغيير خواصها الطبيعية (طعم، رائحة، قوام، ...) خاصة السوبية.

لذلك قامت الوزارة بإصدار (لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات تجهيز وبيع العصائر) بهدف حمايتها من الفساد أو التلف وتقديم عصائر صحية وصالحة للاستهلاك الآدمي، إلى جانب الوقاية من الأمراض التي تسببها العصائر الملوثة أو الفاسدة.

وتحتوي هذه اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية: يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في هذه المحلات، وهي تعتبر شرطاً أساسياً ملزماً لمنح تراخيص البدء في مزاولة النشاط، بينما يوضح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة التي تعتبر شرطاً أساسياً يجب تطبيقها بكل دقة أثناء التشغيل، ويستعرض القسم الثالث الاشتراطات الصحية للعاملين في هذه المحلات والتي يجب اتباعها والالتزام بها حفاظاً على صحة وسلامة الإنسان.

وإن وكالة الوزارة للشؤون البلدية في الوقت الذي تطالب فيه مزاولي هذا النشاط بالالتزام بما ورد في هذه اللائحة، للمحافظة على سلامة الإنسان وصحته، لتنطليع إلى التفاعل معها بإبداء الآراء والمقترنات من خلال موقع الوزارة على الإنترت:

[www.momra.gov.sa](http://www.momra.gov.sa)

والله ولي التوفيق ،،



## الفهرس

المحتوى	م	سات	رقم الصفحة
الباب الأول: المجال والتعاريف	١		
مادة (١): المجال	٢		١١
مادة (٢): التعريف	٣		١١
الباب الثاني: الاشتراطات العامة	٤		
مادة (٣): عام	٥		١٥
مادة (٤): الموقع والمساحة	٦		١٥
مادة (٥): المبني	٧		١٥
مادة (٦): المرافق والخدمات	٨		١٧
مادة (٧): أنواع المحلات	٩		١٩
مادة (٨): التجهيزات	١٠		٢٣
مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايير	١١		٢٣
مادة (١٠): الأمان والسلامة	١٢		٢٤
الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة	١٣		
مادة (١١): عام	١٤		٢٧
مادة (١٢): تجهيز وبيع العصائر الطازجة	١٥		٢٧
مادة (١٣): تجهيز وبيع عصير القصب	١٦		٢٩
مادة (١٤): تجهيز وبيع مشروب السوبيا	١٧		٣٠
مادة (١٥): تجهيز وبيع مشروب الدخن	١٨		٣٢
مادة (١٦): النظافة العامة	١٩		٣٤



٣٤	مادة (١٧) : التحكم بالآفات	٢٠
٣٤	مادة (١٨) : الترخيص	٢١
٣٤	مادة (١٩) : سجل الرقابة الصحية	٢٢
<b>الباب الرابع: اشتراطات العاملين</b>		٢٣
٣٧	مادة (٢٠) : رخصة ممارسة العمل	٢٤
٣٧	مادة (٢١) : صلاحية رخصة ممارسة العمل	٢٥
٣٧	مادة (٢٢) : الأمراض المعدية والإصابات	٢٦
٣٧	مادة (٢٣) : التثقيف	٢٧
٣٧	مادة (٢٤) : النظافة الشخصية والممارسات الصحية	٢٨
٣٨	مادة (٢٥) : الاحتياطات الخاصة بالزائرين في محلات تجهيز وبيع السوبيا والدُخن	٢٩
<b>الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة</b>		٣٠
٤١	مادة (٢٦) : مراقبة تنفيذ اللائحة	٣١





# الباب الأول: المجال والتعريف





## مادة (١): المجال

تسري مواد وبنود هذه اللائحة على محلات تجهيز وبيع العصائر، سواءً الطبيعية المحضرّة من ثمار الفواكه والخضار أو عصير (القصب) أو السوبيا والدُّخن.

### مادة (٢): التعريف

تطبيق بنود هذه اللائحة تلزم معرفة المعاني المُبيّنة أمام كلٍ من المصطلحات الآتية:-

#### عصير الفاكهة الطازج:

سائل غير متّخمر ولكن قابل للتّخمر والمُعد للاستهلاك المباشر والمتّحصل عليه بواسطة عمليات الاستخلاص الميكانيكية المباشرة من واحد أو أكثر من ثمار الفاكهة أو الخضار التامة النضج والطازجة والسليمة، والذي يتم حفظه مباشرة بالثّبّريد ولا يستخدم في حفظه أي طريقة أخرى من طرق الحفظ.

**محل بيع العصائر:**

كيان نظامي مجهّز لتحضير وبيع العصائر، سواءً الطبيعية أو مشروب السوبيا والدُّخن.

#### الفواكه:

الثمار النباتية التي تستخدم كغذاء للإنسان، تتميز عادةً بأنها حلوة أو حامضة الطعم ومكتنزة (غنية) بالمياه.

#### الخضار:

نباتات عشبية بعضها حولي وبعضها ذو حولين أو معمر، مثل: الهليون ولكن زراعتها تحدّد سنويًا، وقليل منها ما يُعدّ معمراً كالفراولة، وتستخدم أجزاؤها المختلفة في التغذية كالأوراق والجذور والأزهار والسيقان والثمار والبذور.

#### الدُّخن:

نبات عشبي حولي ينتمي إلى العائلة النجيلية (Gramineae) تحت جنس (Pennisetum americanum L.) يشبه القمح، حيث ينمو على هيئة سنابل في المناطق الجافة.

#### حبوب الدُّخن الكاملة:

حبوب الدُّخن الصغير الناتجة بعد دراس مناسب ودون معالجة آلية.



## حبوب الدُّخن المقشورة:

حبوب أزيلت منها بالطرق السليمة أجزاء خارجية تقدر مابين ٢٠-٢٢% في المائة من وزن الحبوب الكاملة باستخدام معالجة ميكانيكية.

## دقيق (طحين) الدُّخن:

ناتج طحن حبوب الدُّخن الكاملة النضج، النظيفة، والخالية من المواد الغريبة بعد تهيئتها للطحن، ثم نخلها للحصول على نسبة الاستخلاص المطلوبة في الطحين، وغير المخلوط بأي مواد أخرى.

## السوبيا:

المشروب المُعَد للاستهلاك الآدمي المباشر المتحصل عليه عن طريق خلط الماء بدقيق القمح أو الشعير وقد يستخدم الخبز الجاف ومن ثم إضافة التوابل (الهيل أو القرفة) أو التمر الهندي وغيرها من المنكهات أو المغذيات المسموح بها وتركه يتخمر لفترة لا تزيد عن ٢٤ ساعة في درجة حرارة مابين (٣٠°C إلى ٤٠°C) ويتبع ذلك تعریضه لإحدى عمليات البسترة المعترف بها عالمياً.

## مشروب الدُّخن:

منتج غذائي مُعَد للاستهلاك الآدمي المباشر المتحصل عليه عن طريق تسخين خليط الماء مع دقيق الدُّخن وتبریده وإضافة الحليب أو أي من المضافات الغذائية المسموح بها حسب رغبة المستهلك ويتبع ذلك البسترة للقضاء على الكائنات الحية القادره على النمو.

## البسترة:

يقصد بها تسخين بعض الأغذية، مثل: الحليب ومنتجاته وعصيرات الفاكهة ومنتجات البيض السائل وغيرها عند درجة حرارة تقل عن (١٠٠°C) ثم تبریدها بسرعة وحفظها مبردة عند درجة حرارة تتراوح مابين (صفر°C إلى ٤°C)، وهناك ثلاثة طرق للبسترة:

- **بسترة بطيئة:** ويتم فيها تسخين المنتج إلى درجة حرارة منخفضة (٦٢°C)، ولمدة ٣٠ دقيقة.
- **بسترة سريعة:** ويتم فيها التسخين لدرجة حرارة (٧٢°C)، ولمدة ١٥ ثانية.
- **بسترة خاطفة:** وتتم بتعرض المنتج لدرجة حرارة (٨٢°C)، ولمدة ثانية واحدة.



## الباب الثاني: الاشتراطات العامة





### مادة (٣) : عام

تعتبر المواد من (٤) إلى (١٠) اشتراطات عامة ملزمة، لمنح ترخيص التشغيل ومزاولة النشاط الخاص بال محلات.

### مادة (٤) : الموقع والمساحة

#### (٤ - ١) الموقع:

يراعى ما ورد بالبند (٤ - ١) الموقع من المادة (٤) الموقع والمساحة في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

#### (٤ - ٢) المساحة:

- أ. لا تقل المساحة الكلية للمحلات عن الحد الأدنى الموضح في البوابة الإلكترونية للوزارة وبما يتوافق مع كمية مُنتجات العصائر والمشروبات المُنْتَجَة بمختلف أنواعها، بحيث تسمح بمزاولة النشاط دون إعاقة أو تزاحم في المُعِدّات والتجهيزات أو العاملين مع وجود انسياب وسهولة في العمليات التي تتم في المنشأة.
- ب. يمنع منعاً باتاً التغيير في مساحة المحل بزيادة 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) 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 انسياب وتسلاسل الخطوات بدءاً من مرحلة استلام المواد الأولية حتى بيع المنتجات المستهلك وما يرافقها من حركة العاملين والمعدات والمواد الغذائية، على أن تكون في اتجاه واحد لضمان سلامة المنتجات، مثل: (استلام المواد الأولية ← التخزين ← تحضير المواد الأولية ← تجهيز المنتجات ← تبريد ← البيع للمستهلك).
- ج. يسمح التصميم والإنشاءات بفصل مناطق الخطوات الإنتاجية، علامةً على فصلها عن



## لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات تجهيز وبيع العصائر

المناطق الأخرى (كدورات المياه في حال وجودها، وأماكن تخزين مواد التنظيف والمواد الكيميائية، ...) التي قد يكون لها تأثير سلبي على سلامة المنتج.

### ٥ - ٢) مواد البناء والتشطيب:

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

### ٥ - ٣) الأراضيات:

يراعى جميع ما ورد بالبند (٥ - ٣) الأرضيات من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

### ٥ - ٤) الجدران:

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

### ٥ - ٥) الأسقف:

يجب مراعاة كل ما ورد بالبند (٥ - ٦) الأسقف من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

### ٥ - ٦) النوافذ (في حال وجودها):

يراعى ما ورد في البند (٥ - ٧) النوافذ (في حال وجودها) من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

### ٥ - ٧) الأبواب:

أ. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ب، ج) من البند الرئيس (٥ - ٨) الأبواب من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.



ب. يُزود محل السوبيا والدُخن بباب يستخدم في حالات الطوارئ يفتح مباشرةً للخارج، على أن يكون محكم الغلق.

#### **مادة (٦) المرافق والخدمات**

##### **(٦ - ١) المورد المائي (المياه الصالحة للشرب):**

يجب مراعاة جميع ما ورد بالبند الفرعية (أ) المياه الصالحة للشرب من البند الرئيس (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:**

يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ب، ج، هـ، و) من البند الرئيس (٦ - ٣) الصرف الصحي في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

##### **(٦ - ٣) التوصيلات الكهربائية:**

يراعى 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:**

يجب مراعاة جميع ما ورد في البند (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 مراعاة ما ورد بالبند (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 تغيير الملابس:**

أ. توفير عدد من مغاسل الأيدي ودورات المياه وأماكن تغيير الملابس (مرافق



## لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات تجهيز وبيع العصائر

الصحة الشخصية) تتناسب مع عدد العاملين بالمحلات وفقاً للجدول الآتي، لضمان إمكانية المحافظة على درجة الصحة الشخصية المطلوبة لمباشرة عمليات المحلات بطريقة آمنة.

عدد مغاسل الأيدي	عدد المرحاضين	عدد العمال في الوردية
٢	٢	أقل من ١٠
٤	٤	٢٠ - ١١ من
٦	٦	٤٠ - ٢١ من
٨	٨	٦٠ - ٤١ من
١٠	١٠	٨٠ - ٦١ من
١٢	١٢	١٠٠ - ٨١ من
مرحاض ومجملة يد وحمام لكل ١٠٠ عمال		أكثر من ١٠٠

ب. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (ب، ج، هـ، و) من البند الرئيس (٦ - ٧) دورات 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 (محلات تجهيز وبيع العصائر الطازجة وعصير القصب).

ج. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (ب، ج، د، هـ، و، ز، ح، ط، هـ، كـ، لـ) 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 (محلات تجهيز وبيع مشروب السوبيا والدُخن).

### ٦ - ٨) التخلص من النفايات:

أ. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ب، ج، د) من البند الرئيس (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.

ب. يمنع منعاً باتاً استخدام عبوات الخبز أو الدقيق الفارغة مرة أخرى في تعبئة خبز أو دقيق جديد ويتم التخلص منها أولاً بأول.

#### مادة (٧) أقسام المحلات :

لضمان إنسانية المراحل الإنتاجية وتجنبها لتلوث العصائر والمشروبات وحجم العمل، تُقسم المحلات إلى الأقسام الموضحة في الجدول الآتي على حسب نشاطها، على أن تكون هذه الأقسام كما يلي:-

القسم	نشاط المحلات
قسم الإدارة والاستقبال (١، ٢، ٤) + قسم تحضير المواد الخام (١، ٣، ٢، ٤) + قسم تجهيز العصائر والمشروبات (٥، ٧) + قسم غسل الأدوات + قسم تعبئة وبيع العصائر والمشروبات (١، ٥) + قسم التخزين (١، ٤، ٣، ٢) + مكان تخزين المنتجات النهائية (١، ٢) + صالة تقديم .	تجهيز وبيع العصائر الطازجة
قسم الإدارة والاستقبال (١، ٤) + قسم تحضير المواد الخام (١، ٣، ٢، ١) + قسم تجهيز العصائر والمشروبات (٤، ٧) + قسم غسل الأدوات + قسم تعبئة وبيع العصائر والمشروبات (١، ٥) + قسم التخزين (٤، ٣، ٢، ١) .	تجهيز وبيع عصير القصب
قسم الإدارة والاستقبال (١، ٤، ٣، ٢، ١) + قسم تحضير المواد الخام (١، ٥) + قسم تجهيز العصائر والمشروبات (١، ٩، ٨، ٦، ٣، ٢، ١) + قسم غسل الأدوات + قسم تعبئة العصائر والمشروبات (١، ٥، ٤، ٢، ١) + قسم التخزين (١، ٤، ٣، ٢) + مكان تخزين المنتجات النهائية (١، ٢) + صالة عرض وبيع المشروبات (١، ٢)	تجهيز وبيع السوبيا
قسم الإدارة والاستقبال (١، ٤، ٣، ٢، ١) + قسم تحضير المواد الخام (١، ٤) + قسم تجهيز العصائر والمشروبات (١، ٩، ٨، ٦، ٣، ٢، ١) + قسم غسل الأدوات + قسم تعبئة العصائر والمشروبات (١، ٥، ٤، ٢، ١) + قسم التخزين (١، ٤، ٣، ٢) + مكان تخزين المنتجات النهائية (١، ٢) + صالة عرض وبيع المشروبات (١، ٢)	تجهيز وبيع الدُّخن

أ. **قسم الإدارة والأستقبال:** يكون مفصولاً عن بقية أقسام المحلات، على أن يكون:-

١. في مقدمة المحلات ومجّهز بمجموعة من الأدوات والمعدّات حسب حاجة العمل.

٢. مؤثثاً بالتجهيزات (المكاتب، والخزائن، ...) الالزمة لإدارة المحلات واستقبال المورّدين والزيائين وغيرهم.

٣. مزوّداً بعدد كافٍ من المقاعد المرفحة المصنّعة من مواد قوية التحمل



غير ممتصة و مقاومة للماء والصدأ، وغير تالفة، و ذات أسطح ملساء،  
ليسهل تنظيفها.

٤. يُراعى عدم تعرّض المواد الخام أثناء استلامها للعوامل الجوية، مثل: أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية، مثل: الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

### ب. قسم تحضير المواد الخام :

١. يفصل تماماً عن بقية أقسام المحلات بأبواب ذاتية الغلق و تكسى حوائطه بالكامل بالبلاط القيشاني أو السيراميك الأبيض اللون.
٢. يُزود بالمعدّات والأدوات الازمة للقيام بتجهيز الخامات، مثل: المناخل الآلية والموازين وسكاتين والواح تقطيع وخلطات وغيرها حسب حاجة العمل.
٣. يزود بمقاسل الأيدي وحاويات نفايات.
٤. الالتزام بمتطلبات التصنيع الجيد من درجة حرارة ورطوبة وتهوية غيرها، وكذلك بالمارسات الصحية الجيدة خلال بقية مراحل الإنتاج.
٥. يزود بعدد كافٍ من الأفران لتجفيف الخبز الطازج.

### ج. قسم تجهيز العصائر والمشروبات :

١. توفر عدد من الموقد التي تعمل بالغاز أو الكهرباء، مع تصميم شبكة تمديدات مأمونة لغاز الموقد، وتكون الجدران خلف الموقد من الطوب الحراري، على أن تكون بارتفاع لا يقل عن (٢٠ سم) عن سطح الأرض.
٢. يزود بمرشحات (فلاتر) ضغط تحتوي على عدد من الشمعات أعلى قدور الطبخ ذات السعات المناسبة مباشرة، لتنقية المياه المستعملة.
٣. توفير حوض من مواد غير قابلة للصدأ (الاستانلس استيل أو مايماثله) عليه غطاء محكم الغلق، مزود بصنوبر لتعبئة الأوعية.
٤. توفير عصّارة ميكانيكية لعصر القصب أو أكثر حسب حاجة العمل.
٥. توفير عصّارات برتقال، ليمون تعمل بالكهرباء وغيرها حسب حاجة العمل.
٦. توفير عدد كافي من الأوعية المصنعة من معدن غير قابل للصدأ (استانلس



استيل أو مایمائله) ذو سعة مناسبة لعمليات التخمير ترتفع عن الأرضية بمسافة لا تقل عن (٢٠ سم).

٧. توفير عدد كافٍ من المصافي المصنّعة من مواد غير قابلة للصدأ، وملاعق تقليل وأقمصة ذات المسامات الصغيرة (الشاش) وغيرها حسب حاجة العمل.
٨. توفير جهاز بسترة مطابق للمواصفات القياسية الفنية المعتمدة.

#### د. قسم غسل الأدوات:

يجب أن يتحقق كل ما ورد بالبند (٦) قسم غسل المعدّات من المادة (٧) أقسام المحل في لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع الحلويات.

#### هـ. قسم تعبئة وبيع العصائر والمشروبات:

١. يزود بكاونتر من البناء مغطى سطحه بالرخام قطعة واحدة من النوع السميك أو مایمائله.

٢. توفير طاولات من معدن غير قابل للصدأ (استانليس استيل) لعملية التعبئة.

٣. توفير ماكينة تجهيز ثلج مزودة بفلتر يحتوي على عدد من الشمعات لتنقية المياه المستخدمة.

٤. يفصل عن قسم التجهيز بباب رداد (ذاتي الغلق).

٥. توفير ثلاجة عرض مزودة بواجهة زجاجية وبجهاز لقياس درجة الحرارة يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب، لعرض العصائر والمشروبات على أن تكون درجة حرارتها مابين (صفر °م إلى ٥°م) ومرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ.

#### و. قسم التخزين:

يقسم إلى أماكن صغيرة حسب الحال، على أن تطبق فيه كافة الاشتراطات العامة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية إلى ما يلي:

١. مكان حفظ المواد الخام: يجهز لتخزين كافة المواد الغذائية، سواءً التي لا تحتاج إلى درجة حرارة خاصة، وتخزن في درجة حرارة الغرفة (٢٥ °م)



- أو التي تحتاج إلى تبريد (صفر °م إلى ١٠ °م) وفقاً لما تحدده المواصفات القياسية المعتمدة لكل صنف، أو التي تحتاج إلى تجميد (١٨-٢٠ °م).
٢. مكان حفظ مواد التعبئة والتغليف: يكون مجهزاً بخزائن محكمة الغلق أو أرفف بارتفاع لا يقل عن (٢٠ سم) عن سطح الأرض مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ مخصصة لهذا الغرض.
٣. مكان حفظ مواد وأدوات التنظيف: يخصص مكان مستقل محدد بواسطة فوائل ثابتة أو متحركة، لتخزين مواد التنظيف والتطهير وأدوات النظافة في خزائن بها أرفف محكمة الغلق، مع وضع ملصق إرشادي لتعريف المكان لجميع العاملين.
٤. مكان حفظ قطع الغيار: يجهز مكان مستقل بخزائن محكمة الغلق بها أرفف مصنوعة من معدن غير قابل للصدأ لتخزين ما يلي:
- قطع الغيار الملامسة للأغذية في بيئة نظيفة جافة غير ملامسة للأرض.
  - مواد التزييت المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية بعيداً عن مصادر الحرارة والرطوبة والملوثات.
  - الأحزمة أو السيور وغيرها المستعملة والمتسخة لحين التخلص منها وعدم استخدامها في المستقبل.

### ز. مكان تخزين المنتجات النهائية (محلات تجهيز وبيع العصائر الطازجة والسوببيا والدُخْن):

١. يكون مخصصاً لحفظ المنتجات النهائية المعدة للبيع والتسويق، على أن يزود بثلاجة أفقية ورأسية أو أكثر ذات واجهة زجاجية ومثبت جهاز لقياس درجة الحرارة خارجها في مكان مناسب ومرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ، على أن تكون درجة حرارتها ما بين (صفر °م إلى ٥ °م).
٢. عدم تعرض العصائر والمشروبات للعوامل الجوية، مثل: أشعة الشمس المباشرة والأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة، مثل: الدخان والأتربة والحيشات.



## ح. صالة عرض وبيع المشروبات ( محلات تجهيز وبيع السوبيا والذخن ):

١. توفير ثلاجات عرض أفقية مزودة بواجهة زجاجية وأبواب منزلقة في مجاري من معدن غير قابل للصدأ وبجهاز لقياس درجة الحرارة يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب حيث تسهل قراءته ومرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ تتراوح درجة حرارتها ما بين ( صفر °م إلى ٤ °م ) ، على أن تكون أبواب الثلاجة مغلقة باستمرار.
٢. تكون صالة العرض مطلة على الشارع العمومي ومزودة بواجهة من الألمنيوم والزجاج، على أن تكون أبوابها من النوع الرداد المروحي لتغلق ذاتياً بإحكام.

## ط. صالة تقديم (في حالة وجودها):

يجب أن يتحقق ما ورد بالبند (٨) صالة التقديم من المادة (٨) أقسام المنشآة في لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها.

**مادة (٨): التجهيزات**

- أ. يجب أن تتحقق البنود (١، ٢، ٣، ٤، ٥، ٧، ٦، ٩، ٨، ١٠، ١١، ١٠، ١٤) من المادة (٧) التجهيزات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.
- ب. مُعدّات التقنية والخفق والخلط والعصر وغيرها من عمليات تحتاج إليها المواد الغذائية الخام لإنتاج العصائر والمشروبات المرخص بإنتاجها، تكون كافية من حيث العدد وكفاءتها للغرض المصمم من أجله.
- ج. يجب أن تتحقق البنود (٣، ٤، ٥) من المادة (٨) التجهيزات في لائحة الاشتراطات الصحية للمخابز.
- د. وضع ملصقات لا تقل عن (١٠ سم × ١٥ سم) في أماكن مناسبة مكتوب عليها ”ممنوع التدخين“.

## مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة

يُراعى كل ما ورد من بنود في المادة (٨) التشغيل والصيانة والمعايرة في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.



#### مادة (١٠) : الأمان والسلامة

يجب مراعاة جميع 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 محلات تجهيز وبيع العصائر الطازجة والمشروبات “السوبيا والدُخن”， التي تقوم بجميع المراحل الإنتاجية لكافحة المنتجات المختلفة بدءاً من استلام المواد الخام وانتهاء بالمنتوجات النهائية، بهدف الوصول بهذه المنتجات لدرجة عالية من الجودة والأمان مع خلوّها من الملوثات والعيوب لتكون مطابقة لكافة الاشتراطات والمعايير الصحية.

## مادة (١٢): تجهيز وبيع العصائر الطازجة (١ - ١٢) المواد الخام:

يشترط أن تكون كافة أصناف الفواكه وبعض الخضار (مثل: الجزر، الطماطم) خالية من علامات التلف والفساد وصالحة للاستهلاك الآدمي، ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل صنف وبالتالي تتوافر فيها الضوابط الواردة في المادة (١٢) استلام الخضار والفواكه في لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الخضار والفواكه.

### (٢ - ١٢) تخزين المواد الخام:

أ. تعريف أوعية تخزين المواد الخام على الوجه الصحيح للحفاظ على سلامة هذه المواد الغذائية وتتبعها.

ب. تحفظ كافة الأوعية التي لا تحتاج درجة حرارة محددة في جميع الأوقات على قواعد بلاستيكية ويمنع منعاً باتاً تخزينها على الأرضية مباشرةً.

ج. حفظ المواد الخام الحساسة في أماكن تخزين مبردة عند درجة حرارة تتراوح ما بين (صفر °م إلى ١٠ °م) وفقاً لما تحدده المواصفة القياسية المعتمدة لكل صنف.

د. فحص ثمار الفواكه والخضار بصرياً (ظاهرياً) قبل استخدامها مباشرةً لاستبعاد التالف والملوث.

### (٣ - ١٢) تحضير الفواكه والخضار:

أ. الفرز والغسل والتنظيف: فرز وغسل الفواكه والخضار لإستبعاد المصابة



- بالآفات الفطرية والخشريّة وغير مكتملة النضج والمهشمة ولخفض الحمل الميكروبي والتخلص من الأتربة والغبار، وتجمييفها مباشرة.
- ب. التقشير والتقطيع وإزالة النوى واللب: تتم عمليات (التقشير، التقطيع، ...) يدوياً أو بالطرق الميكانيكية لحفظ جودة المنتجات.
- ج. عصر الثمار: تستخدم أجهزة لاستخراج العصير تتناسب مع طبيعة وشكل الثمار، على أن تكون مطابقة للمواصفات القياسية الفنية المعتمدة.
- د. تصفية العصير: يتم تصفية العصير داخل مصافي معدّة لهذا الغرض.
- (١٢ - ٤) خصائص العصائر الطازجة:** يجب أن يتحقق بالعصائر الطازجة متطلبات المواصفة القياسية المعتمدة ومنها:
- أ. أن تكون طبيعية في خواصها الحسية والكميائية والتغذوية المميزة للفاكهة المنتج منها.
- ب. أن تكون خالية من الرواسب الغريبة ومن روائح العفن والتخمر والحشرات وأجزائها وإفرازاتها، ومن المواد الغريبة والشوائب كالحجارة والزجاج والمعادن.
- ج. أن تكون خالية من المواد مضادة والمالة بغرض تحسين اللون والطعم والرائحة والقوام.
- د. أن تكون خالية من المواد الحافظة والملونة والمنكهات ولا يسمح بإضافة المُحلّيات إليها.
- هـ. يمنع منعاً باتاً خلطها بالعصائر ومركباتها أو النكتار المصنعة المحفوظة أو أي مصدر عصير آخر بخلاف مستخلص عصير الفاكهة.

### **(١٢ - ٥) تعبئة وتقديم أو عرض وحفظ العصائر الطازجة:**

- أ. تعبأ العصائر في عبوات ذات أحجام مناسبة صحية نظيفة وجافة ولم يسبق استعمالها وخالية من العيوب، تكفل حمايتها والمحافظة على جميع خواصها وصلاحيتها للاستهلاك الآدمي، ومطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة، على أن تكون درجة حرارة مكان التعبئة لا تزيد عن ( $20^{\circ}\text{م}$ ) وتقديم للزيائن أو وضع بطاقة غذائية موضحاً بها تاريخ التحضير عند حفظها.
- ب. تحفظ في ثلاجة درجة حرارتها تتراوح ما بين (صفر  $^{\circ}\text{م}$  إلى  $5^{\circ}\text{م}$ )، بعيداً عن



مصادر التلوث أو أي روائح غير مرغوب فيها، على لا تزيد فترة صلاحيتها عن ٣ أيام)، طبقاً للمواصفة القياسية الخاصة بالعصائر الطازجة (غير المبسترة).

### **مادة (١٣) : تجهيز وبيع عصير القصب**

#### **(١ - ١) المادة الخام (القصب):**

- أ. يكون القصب من النوع الذي يتميز بارتفاع محتواه من العصير، على أن يكون خالي من أي رائحة أو طعم غريبين.
- ب. يكون القصب نظيف وخالي من الأوساخ والأتربة، وأي مواد غريبة مرئية.
- ج. يكون القصب خالي من أي آثار للعفن أو التلف الذي يجعله غير صالح للاستهلاك الآدمي.
- د. يكون القصب مكتمل النمو (ناضج)، بشكل مناسب وبحالة جيدة خالي من الآفات والأضرار الناتجة عن إصابتها بهذه الآفات.

#### **(٢ - ١) تخزين وتحضير واستخلاص عصير القصب:**

- أ. ترتيب دفعات القصب وتعريفها على الوجه الصحيح، على أن يكون دورانها على قاعدة الوارد أولاً يستخدم أولاً في درجة حرارة الغرفة (٢٥ °م ) على منصة من الأسمنت الجيد بارتفاع (١٥ سم) عن سطح الأرض، على أن تكون مكسوة بالبلاط أو السيراميك فاتح اللون.
- ب. يتم إزالة الورق وتنظيف القصب قبل ادخاله العصارة المخصصة لاستخلاص العصير وتصفيته قبل تقديمها للزبائن.

#### **(٣ - ١) خصائص عصير القصب:**

- أ. يكون خالياً من الروائح الغريبة والروائح الناتجة عن التخمر.
- ب. يكون خالياً من الشوائب والمواد الغريبة، سواء مخلفات القصب أو القش أو غيرها.
- ج. يكون العصير محفظاً بطعمه الحلو المميز الخالي من أي طعم غريب، ولا يسمح بإضافة محليات إليه.

- د. يكون خالي من المواد المضافة، مثل: المواد الحافظة والملونة والمنكهات.

#### **(٤ - ١) تعبئة وتقديم عصير القصب :**

يقدم في عبوات ذات أحجام مناسبة صحية نظيفة وجافة ولم يسبق استعمالها،



تケف حمايتها والمحافظة على جميع خواصها وصلاحيتها للاستهلاك الآدمي ومطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة، على أن تكون درجة حرارة مكان التعبئة لا تزيد عن (٢٠° م).

**مادة (١٤) : تجهيز وبيع مشروب السوبيا  
١٤ - ١) المواد الخام :**

أ. الدقيق: يجب أن تتوافر به متطلبات المواصفة القياسية المعتمدة ومنها ما ورد بالبند (١-١٢) الدقيق من المادة (١٢) المواد الأولية في لائحة الاشتراطات الصحية للمخابز.

ب. تكون التوابيل المسموح باستخدامها (مثل: الهيل، القرفة) مطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة.

ج. تكون الخميرة بأنواعها المختلفة المسموح بها مطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة.

د. تكون بقية المواد المضافة المسموح باستخدامها (حليب، تمر هندي، سكر، فواكه، مكسرات، ....) مطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.

ه. تكون المياه المستخدمة في العملية الإنتاجية نقية وخالية من الشوائب ومطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة.

و. الخبز: يجب أن تتوافر متطلبات المواصفة القياسية المعتمدة ومنها ما يلي:

- ٠ يكون الخبز خالياً من الطعم المر أو أي طعم أو رائحة غريبة غير رائحة الخبز الطازج الطبيعي.

٠ يكون الخبز خالياً من أي نموات فطرية ظاهرة.

٠ يكون الخبز خالياً من المواد الغريبة والأتربة والرمال والحشرات (الحية والميتة) بأنواعها أو جزائتها أو / وإفرازاتها وبويضاتها.

**١٤ - ٢) تخزين المواد الغذائية الخام:**

يراعى ما ورد بالمادة (١٣) تخزين المواد الغذائية الأولية في لائحة الاشتراطات الصحية للمخابز.

**١٤ - ٣) تحضير المواد الغذائية الخام:**

أ. يجب تجفيف الخبز الطازج عند استخدامه في الأفران المخصصة لهذا



- الغرض أو إنشاء منصة من الأسمدة الجيد بارتفاع (٢٥ سم) عن سطح الأرض على الأقل تتناسب مساحتها مع كمية الخبز حسب طاقة الإنتاج، على أن تكون مكسوة بالبلاستيك الم المصرح باستخدامه في المنشآت الغذائية النظيف والخالي من الكتابة.
- ب. القيام بعملية تنقية الدقيق (القمح أو الشعير) وأي مادة غذائية تحتاج إلى ذلك باستخدام المناخل الآلية أو اليدوية، لفصل الشوائب والأتربيه أو أي مادة غريبة.
- ج. يكون مكان التنقية مستقل تماماً مفصولاً بقوائم أو فواصل عن بقية أقسام المحل، على أن يزود بمعداتات ميكانيكية لشفط الهواء الملوث المحمل بالغبار والأتربيه الناتجة، لمنع تسربها وانتشارها في بقية أماكن الإنتاج.
- د. يتم تحديد كميات الخامات المستخدمة، وتحضر جميعها حسب الطريقة المعمول بها.

#### (٤ - ٤) تجهيز مشروب السوببيا:

- أ. تجهيز المشروب بإضافة كمية المياه حسب كمية الدقيق (القمح أو الشعير) أو الخبز مع التقليل لعدم تكتل الدقيق ويضاف بعد ذلك التوابل (الهيل، القرفة) أو أي إضافات أخرى حسب الطلب وتركها لمدة لا تزيد عن (٢٤ ساعة) في درجة حرارة تتراوح ما بين (٣٠ °م إلى ٤٠ °م) للتخمر.
- ب. تصفية الخليط وعصره بالأقمشة ذات المسامات الصغيرة (الشاش) وبسترة المستخلص بالطريقة المعمول بها وتبریده مباشرةً لدرجة حرارة لا تزيد عن (٤ °م) وعدم تركه ليبرد في الجو العادي.
- ج. أن يتم التعبئة مباشرةً بعد البسترة ودون وجود أي فترة زمنية بينهما، على أن تكون العبوات صحية نظيفة جافة ولا تؤدي إلى تغير في خواص المشروب وأن تغلف العبوة بطريقة تمنع حدوث أي تلوث أثناء التداول، مع عدم نقل المشروب المبستر من عبوة إلى أخرى.

#### (٤ - ٥) خصائص مشروب السوببيا :

- أ. أن يكون طبيعي النكهة والطعم وخاليًّا من أي طعم غريب.
- ب. ألا يزيد محتوى الكحول الإيثيلي (إيثانول) الناتج عن التخمر العرضي الطبيعي



- للمكونات المتواجد بشكل طبيعي في المشروب على ( $1\text{-}10\%$  حجم / حجم).
- ج. أن يكون متجانساً خالياً من الكتل المتجمعة أو الهلامية.
  - د. أن يكون خالياً من الرواسب الغريبة ومن روائح العفن والتخمر ومن الحشرات وأجزائها وإفرازاتها ومن المواد الغريبة والشوائب الأخرى.
  - ه. يكون خالياً من المواد المضافة، مثل: المواد الحافظة والملونة والمنكهات.

**(٦ - ١٤) عرض وبيع أو توزيع مشروب السوبيا:**

- أ. يُعرض مشروب السوبيا المعبأ في ثلاثة عرض ذات واجهة زجاجية مزودة بجهاز لقياس درجة الحرارة مثبت خارجها في مكان ظاهر على أن تكون درجة حرارتها لا تزيد عن ( $4^{\circ}\text{C}$ ) مرفوعة على قواعد متحركة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ.

ب. وسيلة نقل مشروب السوبيا: يجب أن تتوافق بها الضوابط الآتية:

- ١. تكون وسيلة النقل مبردة ميكانيكاً عند درجة حرارة لا تزيد عن ( $4^{\circ}\text{C}$ ) أو تُزود بحافظات لحفظ درجة حرارة مشروب السوبيا مبرد عند درجة حرارة ( $4^{\circ}\text{C}$ ) دون أي تغيير في درجة حرارته أثناء التوزيع.
  - ٢. تكون الحافظات محكمة الغلق ومصنعة من مواد تحمل عمليات التنظيف والتطهير المتكررة.
  - ٣. أن تكون وسيلة النقل نظيفة جافة ولم يسبق استخدامها في نقل أي مادة أخرى خلاف مشروب السوبيا.
  - ٤. تُزود أبواب صندوق وسيلة النقل المبرد بستائر بلاستيكية للمحافظة على ثبات درجة حرارة مشروب السوبيا داخل حيز وسيلة النقل.
  - ٥. يمنع منعاً باتاً استخدام وسيلة نقل مكشوفة لنقل مشروب السوبيا المبرد.
- مادة (١٥): تجهيز وبيع مشروب الدُّخن**

**(١٥ - ١) المواد الخام :**

- أ. دقيق الدُّخن: يجب أن تتوافق فيه متطلبات المواصفة القياسية المعتمدة ومنها ما يلي:

- ١. يكون الدقيق آمناً وصالحاً للاستهلاك الآدمي.



- ٢. يكون الدقيق محفظاً بخواصه الطبيعية المميزة له حالياً من الروائح والنكهات الغريبة والحشرات الحية أو أجزائها وأطوارها ومخلفات القوارض.
  - ٣. يكون الدقيق حالياً من النموات الفطرية ظاهرياً.
  - ٤. يكون الدقيق حالياً من الشوائب والمواد الغريبة خلاف المكونات.
  - ٥. في حالة الدقيق الناعم لا يتبقى منه شيء عند نخله بمنخل قطر فتحاته (٠,٥ مم).
  - ٦. في حالة الدقيق المتوسط النعومة لا يتبقى منه شيء عند نخله بمنخل قطر فتحاته (١ مم).
- ب. تكون المضافات الغذائية المستخدمة في إعداد المشروب مطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
- ج. تكون المياه المستخدمة في إعداد المشروب نقية وخلية من الشوائب والرواسب والمواد الغريبة وأي رائحة أو طعم غريبين ومتلائمة للمواصفة القياسية المعتمدة.
- (١٥ - ٢) تخزين المواد الغذائية الخام:**  
 يُراعى ما ورد بالمادة (١٢) تخزين المواد الغذائية الأولية في لائحة الاشتراطات الصحية للمخابز.

- (١٥ - ٣) تحضير المواد الغذائية الخام :**
- أ. القيام بعملية تنقية دقيق الدُّخن وأي مادة غذائية تحتاج إلى ذلك باستخدام المناخل الآلية أو اليدوية لفصل الشوائب والأتربيه أو أي مادة غريبة.
  - ب. يجب أن يتحقق (ج، د) من البند (١٤ - ٣) تحضير المواد الغذائية الخام في المادة (١٤) تجهيز وبيع مشروب السوبايا من هذه اللائحة.
- (١٥ - ٤) تجهيز مشروب الدُّخن :**
- أ. يضاف كمية محددة من مياه الشرب حسب كمية الدقيق ويُسخن الخليط مع التقليل المستمر لتجنب تكتل الدقيق ويضاف المضافات الغذائية حسب الطلب وترك الخليط لمدة لا تزيد عن (٢٤ ساعة) في درجة حرارة تتراوح ما بين (٣٠° م إلى ٤٠° م) للتخمر.



## لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات تجهيز وبيع العصائر

ب. يجب أن يتحقق (ب، ج) من البند (١٤ - ٤) تجهيز مشروب السوبيا في المادة (١٤) تجهيز وبيع مشروب السوبيا من هذه اللائحة.

### (١٥ - ٥) خصائص مشروب الدُّخن :

أ. أن يكون طبيعي النكهة والطعم المميز للدُّخن أو للمادة الغذائية المضافة وخارياً من أي طعم غريب.

ب. يجب أن يتحقق (ب، ج، د، هـ) من البند (١٤ - ٥) خصائص مشروب السوبيا في المادة (١٤) تجهيز وبيع مشروب السوبيا من هذه اللائحة.

### (١٥ - ٦) عرض وبيع أو توزيع مشروب الدُّخن :

يُراعى ماورد بالبند (١٤ - ٦) عرض وبيع أو توزيع مشروب السوبيا في المادة (١٤) تجهيز وبيع مشروب السوبيا من هذه اللائحة.

### مادة (١٦) : النظافة العامة

يراعى كل ماورد بالمادة (١٠) النظافة العامة في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية ذات العلاقة بالصحة العامة.

### مادة (١٧) : التحكم بالأفات

مُراعاة كافة ما ورد من بنود في المادة (١١) التحكم في الآفات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية ذات العلاقة بالصحة العامة.

### مادة (١٨) : الترخيص

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

٢. يمنع الجمع بين نشاط الشراب الشعبي السوبيا ونشاط العصائر الطازجة.

### مادة (١٩) : سجل الرقابة الصحية

يجب مراعاة ما ورد في المادة (١٣) سجل الرقابة الصحية في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية ذات 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 الشخص 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 ذات 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

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

## مادة (٢٣): التثقيف

يجب مراعاة كل ما ورد بالمادة (١٧) التثقيف في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية ذات العلاقة بالصحة العامة.

## مادة (٢٤): النظافة الشخصية والممارسات الصحية

يجب أن يُراعى كل ما ورد من بنود في المادة (١٨) النظافة الشخصية والممارسات الصحية في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية ذات العلاقة بالصحة العامة.



**مادة (٢٥): الاحتياطات الخاصة بالزائرين في محلات تجهيز وبيع السوبيا والدُخن**

يجب على جميع الزائرين لأماكن معالجة المواد الغذائية التقيد بكل ممارسات متداولى الغذاء، بما في ذلك غسل اليدين وتغطية الشعر وارتداء الكمامات والقفازات وعدم القيام بأي أنشطة يمكن أن تلوث المواد الغذائية.



## الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة





## مادة (٢٦) مراقبة تنفيذ اللائحة

تحتخص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة في محلات تجهيز وبيع العصائر.













## وزارة الشؤون البلدية والقروية

Ministry of Municipal & Rural Affairs

رقم الإيداع: ١٤٤٠ / ٤٧٦٣  
ردمك: ٩٧٨-٦٠٣-٨١٦٠-٨٣-١