

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.

وبناء 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

٩١٤٠٩

١٤٤٠/٩/١١

د. ماجد بن عبد الله القصبى

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 لمحلات تجهيز وبيع العصائر

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٩ م

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات تجهيز وبيع العصائر

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٩ م



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

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.٠٠ :سم

ردمك: ١-٨٣-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

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

السعودية أ.العنوان

١٤٤٠ / ٤٧٦٣

ديوي ٣٤٢,٥٣١

رقم الإيداع: ١٤٤٠ / ٤٧٦٣

ردمك: ١-٨٣-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

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، سواءً الكيميائية أو الميكروبية أو الفيزيائية من عدة مصادر بدءاً من المواد الخام ومروراً بآماكن إنتاجها وخلال مراحل تداولها وانتهاءً بتقديمها للمستهلك، وكذلك منع تغيير خواصها الطبيعية (طعم، رائحة، قوام، ...) خاصة السوبيا.

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 شروطاً أساسية ملزمة لمنح تراخيص البدء في مزاولة النشاط، بينما يوضح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة التي تعتبر شروطاً أساسية 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، لتتطلع إلى التفاعل معها بإبداء الآراء والمقترحات من خلال موقع الوزارة على الإنترنت:

www.momra.gov.sa

والله ولي التوفيق ،،،



الفهرس

م	المحتويــــــــــــــــــــات	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 المحلات	١٩
١٠	مادة (٨): التجهيزات	٢٣
١١	مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة	٢٣
١٢	مادة (١٠): الأمان والسلامة	٢٤
١٣	الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة	
١٤	مادة (١١): عام	٢٧
١٥	مادة (١٢): تجهيز وبيع العناصر الطازجة	٢٧
١٦	مادة (١٣): تجهيز وبيع عصير القصب	٢٩
١٧	مادة (١٤): تجهيز وبيع مشروب السوبيا	٣٠
١٨	مادة (١٥): تجهيز وبيع مشروب الدُّحْن	٣٢
١٩	مادة (١٦): النظافة العامة	٣٤



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



الباب الأول: المجال والتعاريف



مادة (١): المجال

تسرى مواد وبنود هذه اللائحة على محلات تجهيز وبيع العصائر، سواءً الطبيعية المحضرة من ثمار الفواكه والخضار أو عصير (القصب) أو السوبيا والدُّخْن.

مادة (٢): التعاريف

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

عصير الفاكهة الطازج:

سائل غير متخمّر ولكن قابل للتخمّر والمُعَدّ للاستهلاك المباشر والمتحصل عليه بواسطة عمليات الاستخلاص الميكانيكية المباشرة من واحد أو أكثر من ثمار الفاكهة أو الخضار التامة النضج والطازجة والسليمة، والذي يتم حفظه مباشرةً بالتبريد ولا يستخدم في حفظه أي طريقة أخرى من طرق الحفظ.

محل بيع العصائر:

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

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 سنوياً، وقليل منها ما يُعدّ معمرّاً كالفراولة، وتستخدم أجزاؤها المختلفة في التغذية كالأوراق والجذور والأزهار والسيقان والثمار والبذور.

الدُّخْن:

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

حبوب الدُّخْن الكاملة:

حبوب الدُّخْن الصغير الناتجة بعد دراس مناسب ودون معالجة آلية.



حبوب الدُّخْن المَقْشُورَة:

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

دقيق (طحين) الدُّخْن:

ناتج طحن حبوب الدُّخْن 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 المُعَدَّ 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 وغيره من المنكهات أو المغذيات المسموح بها وتركه يتخمّر لمدة لا تزيد عن ٢٤ ساعة في درجة حرارة ما بين (٣٠° م إلى ٤٠° م) ويتبع ذلك تعريضه لإحدى عمليات البسترة المتعارف عليها عالمياً.

مشروب الدُّخْن:

منتج غذائي مُعَدَّ للاستهلاك الآدمي المباشر متحصل عليه عن طريق تسخين خليط الماء مع دقيق الدُّخْن وتبريده وإضافة الحليب أو أي من المضافات الغذائية المسموح بها حسب رغبة المستهلك ويتبع ذلك البسترة للقضاء على الكائنات الحية القادرة على النمو.

البسترة:

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

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



الباب الثاني: الاشتراطات العامة



مادة (٣): عام

تعتبر المواد من (٤) إلى (١٠) اشتراطات عامّة مُلزمة، لمنح ترخيص التشغيل ومزاولة النشاط الخاص بالمحلات.

مادة (٤): الموقع والمساحة

(١ - ٤) الموقع:

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

(٢ - ٤) المساحة:

أ. ألا تقل المساحة الكلية للمحلات عن الحد الأدنى الموضح في البوابة الإلكترونية للوزارة وبما يتوافق مع كمية مُنتجات العصائر والمشروبات المُنتجة بمختلف أنواعها، بحيث تسمح بمزاولة النشاط دون إعاقة أو تزامم في المُعدّات والتجهيزات أو العاملين مع وجود انسياب وسهولة في العمليات التي تتم في المنشأة.
ب. يمنع منعاً باتاً التغيير في مساحة المحل بالزيادة أو النقصان، مع عدم تغيير غرض الاستعمال، إلا بعد أخذ موافقة الجهة المختصة.

مادة (٥): المبنى

(١ - ٥) تصميم وإنشاءات المبنى:

أ. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ج، د، هـ) من البند الرئيس (٥ - ١) تصميم وإنشاءات المبنى من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.
ب. يسمح التصميم والإنشاءات الداخلية بسهولة انسياب وتسلسل الخطوات بدءاً من مرحلة استلام المواد الأولية حتى بيع المُنتجات للمستهلك وما يرافقها من حركة العاملين والمُعدّات والمواد الغذائية، على أن تكون في اتجاه واحد لضمان سلامة المُنتجات، مثل: (استلام المواد الأولية < التخزين < تحضير المواد الأولية < تجهيز المُنتجات < تبريد < البيع للمستهلك).
ج. يسمح التصميم والإنشاءات بفصل مناطق الخطوات الإنتاجية، علاوةً على فصلها عن



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

(٥ - ٣) الأرضيات:

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

(٥ - ٦) النوافذ (في حال وجودها):

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



ب. يُزوّد محل السوبيا والدُّخْن بباب يستخدم في حالات الطوارئ يفتح مباشرة للخارج، على أن يكون محكم الغلق.

مادة (٦): المرافق والخدمات

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

يجب مراعاة جميع ما ورد بالبند الفرعي (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:

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

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، 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 (محلات تجهيز وبيع مشروبات السوبيا والدُّخْن).

(٨ - ٦) التلخيص من النفايات:

أ. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ب، ج، د) من البند الرئيس (٦ - ٨) التلخيص 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 إنسيابية المراحل الإنتاجية وتجنباً لتلوث العصائر والمشروبات وحجم
العمل، تُقسّم المحلات إلى الأقسام الموضحة في الجدول الآتي على حسب نشاطها،
على أن تكون هذه الأقسام كما يلي:-

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

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

١. في مقدمة المحلات ومجهّز بمجموعة من الأدوات والمُعِدَّات حسب حاجة العمل.

٢. مؤثلاً بالتجهيزات (المكاتب، الخزائن، ...) اللازمة لإدارة المحلات واستقبال الموردين والزبائن وغيرهم.

٣. مُزوَّداً بعدد كافٍ من المقاعد المريحة المصنّعة من مواد قوية التحمل



غير ممتصة ومقاومة للماء والصدأ، وغير تالفة، وذات 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 وتكسى حوائطه بالكامل بالبلاط القيشاني أو السيراميك الأبيض اللون.
٢. يُزوّد بالمُعَدّات والأدوات اللازمة للقيام بتجهيز الخامات، مثل: المناخل الآلية والموازين وسكاكين والواح تقطيع وخلاطات وغيرها حسب حاجة العمل.
٣. يزود بمغاسل الأيدي وحاويات نفايات.
٤. الالتزام بمتطلبات التصنيع الجيد من درجة حرارة ورطوبة وتهوية غيرها، وكذلك بالممارسات الصحية الجيدة خلال بقية مراحل الإنتاج.
٥. يزود بعدد كافٍ من الأفران لتجفيف الخبز الطازج.

ج. قسم تجهيز العصائر والمشروبات :

١. توفر عدد من المواقد التي تعمل بالغاز أو الكهرباء، مع تصميم شبكة تمديدات مأمونة لغاز المواقد، وتكون الجدران خلف المواقد من الطوب الحراري، على أن تكون بارتفاع لا يقل عن (٢٠سم) عن سطح الأرض.
٢. يزود بمرشحات (فلتر) 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 مايمائله) عليه غطاء محكم الغلق، مزوّد بصنبور 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 كافٍ من الأوعية المصنّعة من معدن غير قابل للصدأ (استانلس



- استيل أو مايمائله) ذو سعة مناسبة لعمليات التخدير ترتفع عن الأرضية بمسافة لا تقل عن (٢٠سم).
٧. توفير عدد كافٍ من المصافي المصنّعة من مواد غير قابلة للصدأ، وملاعق تقليب وأقمشة ذات المسامات الصغيرة (الشاس) وغيرها حسب حاجة العمل.
٨. توفير جهاز بستر مطابق للمواصفات القياسية الفنية المعتمدة.
- د. قسم غسل الأدوات:
- يجب أن يتحقق كل ماورد بالبند (٦) قسم غسل المُعدّات من المادة (٧) أقسام المحل في لائحة الاشتراطات الصحية لمحات إعداد وتجهيز وبيع الحلويات.
- هـ. قسم تعبئة وبيع العصائر والمشروبات:
١. يزود بكاونتر من البناء مغطى سطحه بالرخام قطعة واحدة من النوع السميك أو مايمائله.
٢. توفير طاولات من معدن غير قابل للصدأ (استانليس استيل) لعملية التعبئة.
٣. توفير ماكينة تجهيز ثلج مزودة بفلتر يحتوي عل 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 تطبّق فيه كافة الاشتراطات العامة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية إلى ما يلي:
١. مكان حفظ المواد الخام: يجهز لتخزين كافة المواد الغذائية، سواء التي لا تحتاج إلى درجة حرارة خاصة، وتخزن في درجة حرارة الغرفة (٢٥ °م)



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

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 الألمونيوم 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 المنشأة في لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ ومافي حكمها.

مادة (٨): التجهيزات

أ. يجب أن تتحقق البنود (١، ٢، ٣، ٤، ٥، ٦، ٧، ٨، ٩، ١٠، ١١، ١٤) من المادة (٧) التجهيزات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

ب. مُعدّات التنقية والخفق والخلط والعصر وغيرها من عمليات تحتاج إليها المواد الغذائية الخام لإنتاج العصائر والمشروبات المرخص بإنتاجها، تكون كافية من حيث العدد وكفاءتها للغرض المصممة 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 والدُّخْن"، التي تقوم بجميع المراحل الإنتاجية لكافة المُنتَجات المختلفة بدءاً من استلام المواد الخام وانتهاءً بالمُنتَجات النهائية، بهدف الوصول بهذه المُنتَجات لدرجة عالية من الجودة والأمان مع خلوها من الملوثات والعيوب لتكون مطابقة لكافة الاشتراطات والمعايير الصحية.

مادة (١٢): تجهيز وبيع العصائر الطازجة

(١٢ - ١) 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.

(١٢ - ٢) 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 مباشرة.
- ج. حفظ المواد الخام الحساسة في أماكن تخزين مبرّدة 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 مباشرة لاستبعاد التالف والملوث.

(١٢ - ٣) تحضير الفواكه والخضار:

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



بالآفات الفطرية والحشرية وغير مكتملة النضج والمهشمة ولخفض الحمل الميكروبي والتخلص من الأتربة والغبار، وتجفيفها مباشرة.

ب. التقشير والتقطيع وإزالة النوى واللُب: تتم عمليات (التقشير، التقطيع، ...) يدوياً أو بالطرق الميكانيكية للحفاظ على جودة المُنتجات.

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 معدة لهذا الغرض.

(١٢ - ٤) خصائص العصائر الطازجة: يجب أن يتحقق بالعصائر الطازجة

متطلبات المواصفة القياسية المعتمدة ومنها:

أ. أن تكون طبيعية في خواصها الحسية والكيميائية والتغذوية المميزة للفاكهة المُنتَج 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 المضافة والمالئة بغرض تحسين اللون والطعم والرائحة والقوام.

د. أن تكون خالية من المواد الحافظة والملونة والمنكّهات ولا يسمح بإضافة المُحلّيات إليها.

هـ. يمنع منعاً باتاً خلطها بالعصائر ومركزاتها 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 وصلاحياتها للاستهلاك الآدمي، ومطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة، على أن تكون درجة حرارة مكان التعبئة لا تزيد عن (٢٠ °م) وتقدم للزبائن أو وضع بطاقة غذائية موضحاً بها تاريخ التحضير عند حفظها.

ب. تحفظ في ثلاجة درجة حرارتها تتراوح ما بين (صفر °م إلى ٥ °م)، بعيداً عن



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

مادة (١٣): تجهيز وبيع عصير القصب (١٣ - 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.

(١٣ - ٢) 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 العصرة المخصصة لاستخلاص العصير وتصفيته قبل تقديمه للزبائن.

(١٣ - ٣) خصائص عصير القصب:

- أ. يكون خالياً من الروائح الغريبة والروائح الناتجة عن التخمر.
- ب. يكون خالياً من الشوائب والمواد الغريبة، سواءً مخلفات القصب أو القش أو غيرها.
- ج. يكون العصير محتفظاً بطعمه الحلو المميز الخالي من أي طعم غريب، ولا يسمح بإضافة محليات إليه.
- د. يكون خالي من المواد المضافة، مثل: المواد الحافظة والملونة والمنكهات.

(١٣ - ٤) تعبئة وتقديم عصير القصب :

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



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

مادة (١٤): تجهيز وبيع مشروب السوييا

(١٤ - ١) المواد الخام :

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

ب. تكون التوابل 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.

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

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

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

- يكون الخبز خالياً من أي نموات فطرية ظاهرة.
- يكون الخبز خالياً من المواد الغريبة والأتربة والرمال والحشرات (الحية والمبته) بأنواعها أو أجزائها أو/ و إفرازاتها وبويضاتها.

(١٤ - ٢): تخزين المواد الغذائية الخام:

يُراعى ما ورد بالمادة (١٣) تخزين المواد الغذائية الأولية في لائحة الاشتراطات الصحية للمخازن.

(١٤ - ٣): تحضير المواد الغذائية الخام:

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



الغرض أو إنشاء منصة من الأسمنت الجيد بارتفاع (٢٥ سم) عن سطح الأرض على الأقل تتناسب مساحتها مع كمية الخبز حسب طاقة الإنتاج، على أن تكون مكسوة بالبلاستيك المصرح باستخدامه في المنشآت الغذائية النظيفة والخالي من الكتابة.

ب. القيام بعملية تنقية الدقيق (القمح أو الشعير) وأي مادة غذائية تحتاج إلى ذلك باستخدام المناخل الآلية أو اليدوية، لفصل الشوائب والأتربة أو أي مادة غريبة.
ج. يكون مكان التنقية مستقل تماماً مفصلاً بقوائم أو فواصل عن بقية أقسام المحل، على أن يزود بمعدات ميكانيكية لشفط الهواء الملوث المحمل بالغبار والأتربة الناتجة، لمنع تسربها وانتشارها في بقية أماكن الإنتاج.
د. يتم تحديد كميات الخامات المستخدمة، وتحضّر جميعها حسب الطريقة المعمول بها.

(١٤ - ٤) تجهيز مشروب السوبيا:

أ. تجهيز المشروب بإضافة كمية المياه حسب كمية الدقيق (القمح أو الشعير) أو الخبز مع التقليب 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 (الشاس) وبسترة المستخلص بالطريقة المعمول بها وتبريده 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 تغيير في خواص المشروب وأن تقفل العبوة بطريقة تمنع حدوث أي تلوث أثناء التداول، مع عدم نقل المشروب المبستر من عبوة إلى أخرى.

(١٤ - ٥) خصائص مشروب السوبيا :

أ. أن يكون طبعي النكهة والطعم وخالياً من أي طعم غريب.
ب. ألا يزيد محتوى الكحول الإيثيلي (الإيثانول) الناتج عن التخمر العرضي الطبيعي



- للمكونات المتواجد بشكل طبيعي في المشروب على (١، -٪ 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.
- هـ. يكون خالي من المواد المضافة، مثل: المواد الحافظة والملونة والمنكهات.

(١٤ - ٦) 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 (٤ م°) مرفوعة على قواعد متحركة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ.
- ب. وسيلة نقل مشروب السوبيا: يجب أن تتوفر بها الضوابط الآتية:
١. تكون وسيلة النقل مبردة ميكانيكياً عند درجة حرارة لا تزيد عن (٤ م°) أو تُزود بحافظات لحفظ درجة حرارة مشروب السوبيا مبرد عند درجة حرارة (٤ م°) دون أي تغيير في درجة حرارته أثناء التوزيع.
 ٢. تكون الحافظات محكمة الغلق ومصنوعة من مواد تتحمل 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 تتوفر فيه متطلبات المواصفة القياسية المعتمدة ومنها ما يلي:
١. يكون الدقيق آمناً وصالحاً للاستهلاك الآدمي.



٢. يكون الدقيق محتفظاً بخواصه الطبيعية المميزة له خالياً من الروائح والنكهات الغريبة والحشرات الحية أو أجزائها وأطوارها ومخلفات القوارض.
٣. يكون الدقيق خالياً من النموات الفطرية ظاهرياً.
٤. يكون الدقيق خالياً من الشوائب والمواد الغريبة خلاف المكونات.
٥. في حالة الدقيق الناعم لا يتبقى منه شيء عند دخله بمنخل قطر فتحاته (٥،٠ مم).

٦. في حالة الدقيق المتوسط النعومة لا يتبقى منه شيء عند دخله 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 وخالية من الشوائب والرواسب والمواد الغريبة وأي رائحة أو طعم غريبين ومطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة.

(١٥ - ٢) تخزين المواد الغذائية الخام:

يُراعى ما ورد بالمادة (١٣) تخزين المواد الغذائية الأولية في لائحة الاشتراطات الصحية للمخازن.

(١٥ - ٣) تحضير المواد الغذائية الخام :

- أ. القيام بعملية تنقية دقيق الدُّخْن وأي مادة غذائية تحتاج إلى ذلك باستخدام المناخل الآلية أو اليدوية لفصل الشوائب والأتربة أو أي مادة غريبة.
- ب. يجب أن يتحقق (ج، د) من البند (١٤ - ٣) تحضير المواد الغذائية الخام في المادة (١٤) تجهيز وبيع مشروب السوبيا من هذه اللائحة.

(١٥ - ٤) تجهيز مشروب الدُّخْن :

- أ. يضاف كمية محددة من مياه الشرب حسب كمية الدقيق ويسخن الخليط مع التقليب المستمر لتجنب تكتل الدقيق ويضاف المضافات الغذائية حسب الطلب وترك الخليط لمدة لاتزيد عن (٢٤ ساعة) في درجة حرارة تتراوح ما بين (٣٠°م إلى ٤٠°م) للتخمير.



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 الدُّخْن :

أ. أن يكون طبيعي النكهة والطعم المميز للدُّخْن أو للمادة الغذائية المضافة وخالياً من أى طعم غريب.

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

(١٥ - ٦) عرض وبيع أو توزيع مشروب الدُّخْن :

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

مادة (١٦): النظافة العامّة

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

مادة (١٧): التحكم بالآفات

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

مادة (١٨) : الترخيص

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

٢. يمنع الجمع بين نشاط الشراب الشعبي السوييا 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 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 خلّوهم من الأمراض المُعدية 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 العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

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 المُعدية والإصابات

يُراعى ما ورد بالمادة (١٦) الأمراض المُعدية والإصابات في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٢٣): التثقيف

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

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 العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.



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

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



الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة



مادة (٢٦) مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص 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