

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

١٤٤٠/٩/١١ هـ

د. ماجد بن عبد الله القصبي

١٤٤٠/٩/٢٩ هـ

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 إعداد وتجهيز منتجات البيض

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٩ م

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



١٤٤٠ هـ - ٢٠١٩ م



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

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية اثناء النشر

الادارة العامة لصحة البيئة . ادارة المواد الغذائية

لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز منتجات البيض. /

الإدارة العامة لصحة البيئة . إدارة المواد الغذائية – الرياض، ١٤٤٠هـ

..ص؛.سم

ردمك: ٠٠٥١-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

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

السعودية أ. العنوان

١٤٤٠ / ٤٨٥

ديوي ٣٤٢,٥٣١

رقم الايداع: ١٤٤٠ / ٤٨٥

ردمك: ٠٠٥١-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

أهداف اللائحة

يعتبر البيض ومُنتجاته من أحد المجموعات الغذائية ذات الأهمية لبناء الجسم، لكونه مصدراً رئيساً من مصادر البروتين الضروري لبناء خلاياه، بالإضافة إلى العديد من العناصر التي يحتاجها جسم الإنسان في النمو وأداء وظائفه الحيوية، ومن المعروف أن البيض ومُنتجاته سريع الفساد والتلف بسبب شدة قابليته للتلوث في مراحل إنتاجه وتداوله من خلال مصادر مختلفة (ميكروبية، وكيميائية، وفيزيائية)، خاصةً المخاطر الميكروبية، حيث يعتبر البيض ومُنتجاته بيئة نموذجية لنمو وتكاثر الميكروبات، خاصةً المُمرضة منها، مثل: ”ميكروب السالمونيلا“ لمحتواه الرطوبي العالي بجانب التركيز المرتفع من البروتينات.

لذا يجب اتخاذ الاحتياطات الكافية والالتزام بكافة الاشتراطات الصحية إلى أقصى درجة ممكنة أثناء تداول وإنتاج البيض ومُنتجاته، بهدف تقديم مُنتجات آمنة وصحية مطابقة لجميع المعايير الصحية، وهو ما هدفت إليه الوزارة من إصدار (لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز مُنتجات البيض).

وتحتوي اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية: يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في هذه المحلات، وتعتبر شروطاً ملزمة لمنح تراخيص البدء في مزاوله النشاط، بينما يوضح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة التي تعتبر شروطاً أساسية يجب توافرها بكل دقة أثناء التشغيل، ويستعرض القسم الثالث الاشتراطات الصحية للعاملين في هذه المحلات، والتي يجب اتباعها والالتزام بها حفاظاً على صحة وسلامة المستهلك.

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،،،



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز منتجات البيض

الفهرس

م	المحتويــــــــــــات	رقـم 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	١٧
٦	مادة (٤) : الموقع والمساحة	١٧
٧	مادة (٥) : المبنى	١٧
٨	مادة (٦) : المرافق والخدمات	١٩
٩	مادة (٧) : أقسام المحل	٢٠
١٠	مادة (٨) : التجهيزات	٢٤
١١	مادة (٩) : التشغيل والصيانة والمعايرة	٢٤
١٢	مادة (١٠) : الأمان والسلامة	٢٤
١٣	الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة	
١٤	مادة (١١) : عام	٢٧
١٥	مادة (١٢) : المواد الأولية	٢٧
١٦	مادة (١٣) : نقل وسلامة وحفظ البيض	٢٧
١٧	مادة (١٤) : تنظيف وتجفيف البيض	٢٨
١٨	مادة (١٥) : تصنيع مُنتَجات البيض	٢٨



٢٩	مادة (١٦): المتطلبات القياسية لمنتجات البيض	١٩
٣٠	مادة (١٧): مواد التعبئة والتغليف	٢٠
٣١	مادة (١٨): التعبئة والتغليف	٢١
٣١	مادة (١٩): بطاقة البيانات	٢٢
٣١	مادة (٢٠): تخزين ونقل المنتج النهائي	٢٣
٣٢	مادة (٢١): النظافة العامة	٢٤
٣٢	مادة (٢٢): التحكم في الآفات	٢٥
٣٢	مادة (٢٣): التعامل مع شكاوي المستهلك	٢٦
٣٢	مادة (٢٤): الترخيص	٢٧
٣٢	مادة (٢٥): سجل الرقابة الصحية	٢٨
	الباب الرابع: اشتراطات العاملين	٢٩
٣٥	مادة (٢٦): رخصة ممارسة العمل	٣٠
٣٥	مادة (٢٧): صلاحية رخصة ممارسة العمل	٣١
٣٥	مادة (٢٨): الأمراض المعدية والإصابات	٣٢
٣٥	مادة (٢٩): التثقيف	٣٣
٣٥	مادة (٣٠): النظافة الشخصية والممارسات الصحية	٣٤
٣٥	مادة (٣١): الاحتياطات الخاصة بالزائرين	٣٥
	الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة	٣٦
٣٩	مادة (٣٢): مراقبة تنفيذ اللائحة	٣٧



الباب الأول: المجال والتعاريف



مادة (١): المجال

تسرى مواد وبنود هذه اللائحة على محلات إعداد وتجهيز مُنتجات البيض.

مادة (٢): التعاريف

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

محلات إعداد وتجهيز:

كيان نظامي يستعمل لإنتاج وتشغيل وتصنيع وتعبئة وتخزين خاماته ومُنتجاته بمساحة وطاقات إنتاجية أقل من المصنع.

بيض الدجاج:

بيض تم وضعه من قبل دجاج بياض من النوع (Gallus Gallus)، ولم يتعرض لأية معاملات تؤدي إلى التغيير في مكوناته الطبيعية، ويصلح للاستهلاك الآدمي المباشر أو للاستخدام في الصناعات الغذائية، ولا يتضمن البيض المحضّن.

البيض المحضّن:

البيض من لحظة دخوله للحاضنة.

البيض المتشقق (المشروخ):

بيض ذو قشرة متضررة وغشاء سليم.

البيض المكسور:

البيض الذي تظهر فيه كسور في القشرة والغشاء تؤدي إلى كشف محتوياته.

مُنتجات البيض:

المُنتجات التي يمكن استخدامها كبديل للبيض الطازج كغذاء (مثل: الأومليت) في الوصفات، والمُنتجة من البيض الطازج إما عن طريق خلط وتنقية البيض كله، أو عن طريق فصل بياض البيض عن الصفار، ومن ثم خلط وتنقية كل منهما على حدة، ويعالج البيض المنقى بعد ذلك، سواءً كان كاملاً، أو البياض أو الصفار، معالجة إضافية لإنتاج البيض السائل أو المجمّد أو المجفّف.

بيض دجاج طازج كامل القشرة (بيض المائدة):

بيض دجاج كامل القشرة ومُنتج حديثاً ويتميز بعدم تغيّر خواصه الطبيعية، يعامل بأي من الطرق المتبعة في حفظ البيض.



وسليم، يبستر ثم يجف بالتجميد العميق.

صفار البيض (مح):

أكثر أجزاء البيضة ارتفاعاً في القيمة الغذائية، وهو مهد الغشاء الجرثومي (بلاستودرم) الذي يخرج منه الجنين، كما أنه يحتوي على كتلة المواد الغذائية التي تدعم نمو وتطور الجنين.

بياض البيض (زال):

المادة الزلالية المحيطة بالصفار، والتي تغلفها قشرة البيضة، وهي مادة شفافة ذات لون أصفر خفيف.

غرفة هوائية:

الفراغ الهوائي الموجود بين القشرة الخارجية وأغشية القشرة عند الطرف العريض للبيضة.

عمق الغرفة الهوائية:

المسافة بين قمة الغرفة الهوائية وقاعها عند وضع البيضة، بحيث تكون الغرفة الهوائية إلى أعلى، ولا يتعدى عمقها (٣مم) في البيض الطازج درجة "AA"، و(٥مم) في البيض درجة "A" و(٩مم) في البيض درجة "B"، ويتعدى عمقها (٩مم) في البيض الطازج درجة "C".

الفحص الضوئي:

تعريض البيضة لشعاع ضوئي مباشر بطريقة تسمح بنفاذه وتضيء داخل البيضة، وذلك لفحص مكّونات الداخلية مع مراعاة استخدام مرشح ضوئي أخضر لفحص البيض ذو القشرة البنية.

مدة التخزين على الرف:

المدة التي يحتفظ فيها البيض أو مُنتَج البيض بسلامته وصلاحيته للاستهلاك.

معالجة (معاملة):

أي فعل يؤدي إلى تغيير أساسي في المُنتَج الأولي بما فيه التسخين أو التدخين أو الحفظ أو الإنضاج أو التجفيف أو النقع أو الاستخلاص أو البثق أو أي مجموعة من هذه العمليات.



الباب الثاني: الاشتراطات العامة



مادة (٣): عام

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

مادة (٤): الموقع والمساحة

(٤ - ١) 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.

(٤ - ٢) المساحة:

- أ. ألا تقل مساحة المحل عن الحد الأدنى الموضح في البوابة الإلكترونية للوزارة، على أن تتناسب مع حجم وطبيعة النشاط وأقسام المحل والمعدات والتجهيزات التي تستخدم في العمليات الإنتاجية.
- 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

(٥ - ١) تصميم وإنشاءات المبنى:

- أ. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ب، ج، د، هـ، و) 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 تخزين المنتّجات النهائية ومن ثم الشحن والتوزيع، وما يرافقها من حركة العاملين والمعدات والمواد الغذائية، على أن تكون في اتجاه واحد، لضمان سلامة المنتّج (مثل: استلام المواد الأولية < التخزين < تنظيف البيض < تكسير البيض وفصل محتوياته آلياً < البسترة < تجميد أو تجفيف < تخزين < الشحن والتوزيع).



(٥ - ٢) مواد البناء والتشطيب:

يُراعى كل 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:

يجب مراعاة كل 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) طرق وممرات السير الداخلية (في حالة وجودها):

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 أن يُراعى كل 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:

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 - ٧) النوافذ (في حال وجودها):

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

(٥ - ٨) الأبواب:

يجب أن يُراعى كل ما ورد بالبند (٥ - ٨) الأبواب من المادة (٥) المبنى في



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

(٥ - ٩) الهياكل العلوية (في حالة وجودها):

يجب مراعاة كل ما ورد بالبند (٥ - ٩) الهياكل العلوية (في حال وجودها) من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٥ - ١٠) السلالم والمصاعد (في حالة وجودها):

يُراعى ما ورد بالبند (٥ - ١٠) السلالم والمصاعد (في حالة 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 أن يُراعى كل 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:

يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ب، ج، هـ، و) من البند الرئيس (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 كل 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 كل ما ورد بالبند (٦ - ٥) الإضاءة من المادة (٦) المرافق والخدمات



٢. قسم استقبال المواد الخام (الأولية):

- أ. يقع في مقدمة المحل وله باب مستقل ومجهّز بمجموعة من الأدوات والمعدّات، مثل: طاولة الفرز وخلافه حسب حاجة العمل.
- ب. يُزوّد القسم بروافع كهربائية، لنقل المواد الخام من سيارات الشحن لمستودع المواد الخام، مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودع في جميع الأحوال.
- ج. يُراعى عدم تعرض المواد الخام أثناء استلامها للعوامل الجوية، مثل: أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار، أو الملوثات البيئية، مثل: الدخان والأتربة والحشرات والقوارض وغيرها.

٣. قسم الفرز والتنظيف والتجفيف:

- أ. مكان مستقل مُزوّد بأجهزة ومعدّات لفرز البيض المُعدّ للتصنيع، لاستبعاد غير الصالح للاستهلاك الآدمي.
- ب. يكون مُزوّداً بأجهزة ليتم تنظيفه آلياً من الشوائب والأتربة والمواد الغريبة وغيرها.
- ج. يكون مُزوّداً بأجهزة التجفيف تعمل بالهواء عند تنظيف البيض بالماء.
- د. يكون مُزوّداً بعدد كافٍ من الطاولات ومغاسل الأيدي وحاويات النفايات.
- هـ. الالتزام بمتطلبات التصنيع الجيد من درجة حرارة ورطوبة وتهوية وغيرها، وكذلك بالممارسات الصحية الجيدة في جميع أقسام المحل.

٤. قسم تصنيع مُنتجات البيض:

- أ. مكان مستقل مُزوّد بأجهزة لتكسير البيض وفصل محتوياته (البياض والصفار) تحت ظروف صحية، لمنع تلوث البيض السائل.
- ب. يكون مُزوّداً بالأجهزة الخاصة بالمعاملات الحرارية، سواء البسترة أو التجميد أو التجفيف أو التجفيد.
- ج. يكون مُزوّداً بعدد كافٍ من مغاسل الأيدي وحاويات النفايات وغيرها من المُعدّات اللازمة لإتمام المراحل التصنيعية بالمحل.



٥. قسم التعبئة والتغليف:

أ. يكون مجهّزاً بأجهزة ومُعدّات للتعبئة والتغليف الآلية أو النصف آلية، وبعدد كافٍ من الموازين ومواد التعبئة والتغليف وخلافه حسب حاجة العمل.

ب. تكون أسطح طاولات التعبئة والتغليف من الرخام الأملس قطعة واحدة، أو من الصلب غير القابل للصدأ الخالي من اللحامات، ليسهل تنظيفه وتطهيره.

ج. يكون مُزوّداً بعدد كافٍ من أجهزة التبريد والتجميد ومغاسل الأيدي وحاوليات النفايات.

٦. مستودع المواد الأولية:

يُقسّم إلى مستودعات صغيرة حسب الحال، على أن تطبق فيه كافة الاشتراطات العامة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية بحسب ما يلي:-

أ. مستودع المواد الخام المبرّد: لحفظ البيض، على أن يتم تخزين كل دفعة على حدة عند درجة حرارة تتراوح من (٤° م - ١٥° م).

ب. مستودع تخزين مواد التعبئة والتغليف: يكون مجهّزاً بخزائن محكمة الغلق وأرفف مصمّمة لهذا الغرض.

ج. مستودع تخزين قطع الغيار:

١. تخزين جميع قطع الغيار الملامسة للبيض في بيئة نظيفة غير ملامسة للأرض.

٢. التخلص من الأحزمة أو السيور الناقلة المستعملة والمتسخة، ولا تخزن لاستخدامها في المستقبل.

٣. حفظ مواد التزييت المسموح باستخدامها في المنشآت الغذائية بطريقة صحيحة، لمنع تلوثها.

٧. مستودع المنتّجات النهائية:

أ. يقع في نهاية المحل ويكون مخصّصاً لتخزين المنتّجات النهائية المُعدّة للتوزيع، سواء كانت مبرّدة أو مجمّدة أو تحفظ في درجة حرارة الغرفة، على أن تطبق فيه كافة الاشتراطات العامة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية.



- ب. يُزوّد بروفانع كهربائية، لنقل المواد المُنتَجة إلى سيارات الشحن، مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال.
- ج. عدم تعرض المُنتَجات للعوامل الجوية، مثل: أشعة الشمس المباشرة والأمطار، أو الملوثات البيئية المختلفة، مثل: الدخان والأتربة والحشرات وغيرها.
٨. **منفذ عرض وبيع منتجات البيض:**

- أ. يعرض فيه منتجات المحل فقط ولا يسمح بتوزيع وتسويق هذه المنتجات للغير.
- ب. يكون مجهزاً بأرفف لعرض منتجات المواد الغذائية بمختلف أنواعها وعبواتها بجميع أحجامها وأشكالها في درجة حرارة (٢٥ °م).
- ج. توفير ثلاجة عرض أفقية ورأسية أو أكثر ذات واجهة زجاجية لعرض المنتجات التي تحتاج إلى درجة حرارة التبريد (٤ °م) أو التجميد (-١٨ °م)، على أن تكون مرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ ومزودة بجهاز لقياس درجة الحرارة يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب بحيث يسهل قراءته.
- د. يكون مجهز بعدد كافٍ من الموازين المصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ ومجموعة من الأدوات حسب حاجة العمل.
- هـ. يكون مزود بخزانة لحفظ مواد التعبئة والتغليف حسب حاجة العمل.
- و. يكون مزوداً بوسائل آمنة لمكافحة الآفات.
- ز. يكون جيد الإضاءة والتهوية ويبعد تماماً عن أي مصدر من مصادر الرطوبة.
- ح. أن يكون منفذ العرض والبيع (صالَة) مفصولة عن مكان الإعداد والتجهيز بفواصل زجاجية يتحقق فيه ما ورد في مادة (١٣) فواصل زجاجية في لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها.

٩. **المختبر (في حال وجوده):**

- أ. يجهّز المختبر في المحل بالأجهزة والأدوات اللازمة لسحب العينات وإجراء اختبارات الجودة (ميكروبيولوجية أو كيميائية...)، على أن يعمل به أشخاص مؤهلون ومدربون ذوو خبرة في مجال التحاليل المخبرية.



ب. فحص المواد الأولية، لتحديد مدى مطابقتها للمواصفات القياسية المعتمدة لكل نوع.

ج. فحص عينات من جميع المراحل التصنيعية، وكذلك المنتج النهائي، للتأكد من صلاحيتها للاستهلاك الآدمي ومطابقتها للمعايير الصحية.

مادة (٨): التجهيزات

١. يجب أن تتحقق البنود (١، ٢، ٣، ٤، ٧، ٨، ٩، ١٠، ١١، ١٢، ١٣) من المادة (٧) التجهيزات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

٢. مُعدّات بسترة وتبريد وتجميد البيض تكون كافية من حيث العدد والقدرة والكفاءة، لإتمام العمليات الإنتاجية بالمحل.

٣. مُعدّات فحص وفرز وتنظيف وتجفيف وتكسير البيض وغيرها من عمليات يحتاج إليها في تصنيع مُنتجات البيض قبل تعبئتها وتغليفها، تكون كافية من حيث العدد وكفاءتها للغرض المصمّمة من أجله.

مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة

يجب أن تُراعى كل البنود الواردة بالمادة (٨) التشغيل والصيانة والمعايرة لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

مادة (١٠): الأمان والسلامة

يجب مراعاة كل ما ورد من بنود في المادة (٩) الأمان والسلامة في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلّات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.



الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة



مادة (١١): عام

الاشتراطات الصحية الخاصة:

مجموعة من الضوابط الإضافية التي يجب توافرها في محلات إعداد وتجهيز مُنتجات البيض التي تقوم بجميع المراحل التصنيعية لمنتجات البيض المختلفة، سواءً البيض السائل أو المجمد أو المجفف، بدءاً من استلام المواد الأولية وانتهاءً بالمنتجات المعبأة والمغلقة بهدف الوصول بهذه المنتجات لدرجة عالية من الجودة والأمان، مع خلوها من الملوثات أو أي عيوب غير مرغوبة، لتكون مطابقة لكافة الاشتراطات والمعايير الصحية.

مادة (١٢): المواد الأولية

(١٢ - ١) البيض:

- أ. يكون البيض عند كسره رائقاً عديم الرائحة وذات طعم عادي.
- ب. ألا تقل درجة البيض الوصفية عن الدرجة "C"، وفقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.

(١٢ - ٢) المواد الأولية الأخرى:

- أ. يكون الملح المستخدم في العملية التصنيعية نقياً وخالياً من الشوائب من مصدر مأمون، ومطابقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.
- ب. تكون جميع المواد المضافة المسموح باستخدامها، مثل: السكر و البيتاكاروتين أو الريبوفلافين ومسحوق فوسفات أحادي الصوديوم أو البوتاسيوم، مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.

مادة (١٣): نقل واستلام وحفظ البيض

١. ينقل البيض من مزارع الإنتاج أو مراكز التعبئة في وسائل نقل درجة حرارتها الداخلية لا تزيد عن (١٥ °م)، ويشترط عدم تأرجح درجة الحرارة، وتُخزّن في مستودع محل إعداد وتجهيز مُنتجات البيض عند درجة حرارة أقل من (١٥ °م)، على أن يتم تصنيعه خلال سبعة أيام من تاريخ وضع البيض.
٢. تُصنّع مُنتجات البيض خلال فترة لا تزيد عن ثمانية أسابيع من تاريخ وضع



- البيض عند تخزينه عند درجة حرارة (٨ °م) أو أقل، طول فترة إنتاجه وتوزيعه.
٣. البيض المشروخ المسموح باستخدامه في العملية التصنيعية والمحفوظ عند درجة حرارة أقل من (٨ °م)، يصنّع خلال أربع أيام من تاريخ وضعه.
٤. عدم استخدام البيض المحضّن أو البيض المكسور قشرته والمتضرر غشاؤه والمكشوفة أو المنسكبة محتوياته خارج القشرة.

مادة (١٤): تنظيف وتجفيف البيض

١. يجب تنظيف البيض، سواءً بالطريقة الجافة بالحك (الجلخ) أو عن طريق غسل البيض آلياً.
٢. يجب تطهير الأدوات والمُعَدَّات المستخدمة في تنظيف البيض بالطريقة الجافة، أو استخدام أدوات ذات الاستخدام مرة واحدة.
٣. عدم ترك أو نقع البيض في مياه الغسيل، على أن يجفّف بأقصى سرعة آلياً.
٤. أن تتراوح درجة حرارة المياه المستخدمة في عملية الغسيل ما بين (٤١ °م - ٤٤ °م) والمياه المستخدمة في عملية تطهير قشرة البيض ما بين (٤٤ °م إلى ٤٨ °م)، مع إضافة المطهّرات التي أساسها الكلور، ودرجة حرارة مياه الشطف ما بين (٤٦ °م - ٥١ °م)، على أن تكون المياه خالية من الميكروبات المُمرِضة.

مادة (١٥): تصنيع مُنتجات البيض

(١٥ - ١) تكسير البيض وفصل محتوياته:

- أ. يكسر البيض آلياً، ويتم فصل الصفار عن البياض أو ترك محتوى البيض دون فصل حسب حاجة العمل.
- ب. يجب البدء فوراً دون أدنى تأخير في المراحل التصنيعية للبيض السائل، وإذا تأخر العمل يحفظ البيض السائل عند درجة حرارة أقل من (٥ °م) لمدة لا تزيد عن (٢٤ ساعة)، بعد تكسير البيض مباشرةً تحت ظروف صحية محكمة.
- ج. يجب فلترة البيض السائل لتنقيته من بقايا القشر أو الأجسام الغريبة، على أن يتم نزع فضلات القشر وغيرها من الشوائب من الفلاتر وتنظيفها



وتطهيرها باستمرار.

(١٥ - ٢) المعاملات الحرارية:

أ. يجب بسترة البيض السائل قبل تجميده أو تجفيفه بدون التأثير على خواصه الفيزيائية والوظيفية للبيض الخام، لقتل الميكروبات المُمْرِضة خاصةً "السالمونيلا" والجدول الآتي يبين درجات الحرارة / زمن المعاملة الحرارية:

مُنتجات البيض السائل	درجة الحرارة الدنيا (الصغرى)	الفترة الزمنية الدنيا بالدقائق	درجة التبريد الدنيا
البيض السائل أو خليط من الصفار وبياض سائل	٦٤ °م	٢,٥	أقل من ٥ °م
صفار سائل	٦٠ °م	٣,٥	أقل من ٥ °م
بياض سائل	٥٥ °م	٩,٥	أقل من ٥ °م
خليط بياض بيض	٥٥ °م	٩,٥	أقل من ٥ °م
صفار مُحلى أو مملح	٦٢ °م	٣,٥	أقل من ٥ °م

ب. تنقية الإضافات الغذائية الملح والسكر باستخدام المناخل للتأكد من خلوها من الملوثات.

ج. يتم تجميد أو تجفيف أو تجفيد البيض السائل بإحدى الطرق المعمول بها محلياً أو عالمياً.

مادة (١٦): المتطلبات القياسية لمُنتجات البيض

(١٦ - ١) البيض السائل المبستر المبرّد:

- يكون محتفظاً بالخواص الطبيعية للبيض الطازج.
- يكون المُنتَج خالياً من التزنخ أو أية روائح كريهة غير مرغوبة ومن المواد الغريبة والشوائب أو أي تَغْيُر في اللون.
- ألا يكون ناتجاً عن استرجاع مسحوق البيض.
- أن يحتفظ بالنسبة الطبيعية لصفار البيض وبياضه إما منفردين أو مخفوقين، ويكون لونه بين الأصفر والأصفر البرتقالي.



هـ. ألا يزيد الرقم أو الأس الهيدروجيني عن (٨,٥).

(١٦ - ٢) البيض المجمّد:

- أ. ينطبق عليه بعد إزالته جميع خصائص البيض السائل.
- ب. يسمح بإضافة مسحوق فوسفات أحادي الصوديوم أو البوتاسيوم بنسبة لا تزيد عن (٠,٥٪) من كتلة البيض.

(١٦ - ٣) البيض المجفّف (مسحوق البيض):

- أ. يكون محتفظاً بالخواص الطبيعية للبيض الطازج عند استرجاعه.
- ب. يكون متجانس اللون بين الأصفر والأصفر البرتقالي وقوامه متجانساً ولملمسه ناعماً وخالياً من الروائح غير المرغوبة ومن أية شوائب أو مواد غريبة.
- ج. يكون مسحوق البيض المجفّف متدفقاً وغير متكتل وخالياً من التزنخ.
- د. يكون المنتج خالياً من المواد المألثة والمواد الملونة ومكسبات الطعم والرائحة.
- هـ. يكون المنتج خالياً من الحشرات وأجزائها وأطوارها.
- و. ألا تزيد نسبة الرطوبة عن (٥٪) من كتلة المنتج.

مادة (١٧): مواد التعبئة والتغليف

تستخدم عبوات ومواد تغليف مختلفة الأحجام والأشكال مناسبة، لتعبئة مُنتجات البيض بجميع أنواعها المصرح بإنتاجها في الترخيص الممنوح، على ألا يتعارض مع المواصفات القياسية المعتمدة الصادرة الخاصة بالعبوات المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية، والتي يجب أن يتوفر بها ما يلي:-

١. تصنّع من مواد غير ضارة بالصحة، على أن تكون نظيفة جافة محكمة الغلق.
٢. تكون جديدة لم يسبق استعمالها ذات شكل جذاب تكفل حماية المُنتجات من حدوث أي تغيّر في خواصها أو صلاحيتها للاستهلاك الآدمي.
٣. أن تكون العبوات مصنوعة من مادة مناسبة لا تؤثر على خصائص جودة المنتج وسلامة التداول ولا تسبب تلوثه.
٤. تُعبأ العبوات والمغلّفات في كراتين مناسبة ونظيفة وسليمة.
٥. تكون غير منفذة وغير ماصة لبخار الماء أو الروائح أو الغازات، متينة تتحمل ظروف



- النقل والتخزين والتداول دون أن يحدث لها أي ضرر ميكانيكي جزاء ذلك.
٦. أن تكون غير مضلة للمستهلك ولا تسبب أي تلوث للبيئة بعد استعمالها.
٧. في حالة الطباعة عليها من الخارج، يجب أن تكون الأحبار المستخدمة ثابتة وغير قابلة للإزالة، ولا يحدث نفاذ للألوان من الخارج للداخل.

مادة (١٨): التعبئة والتغليف

١. تتم عملية التعبئة والتغليف بطريقة آلية أو نصف آلية، على أن تكون جميع الأدوات والأجهزة المستخدمة والأسطح التي تلامس منتجات البيض نظيفة وجافة وفي حالة جيدة باستمرار وغير قابلة للصدأ، ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.
٢. أن يُعبأ كل من البيض السائل والمجمد والمجفف تحت تفريغ أو في وجود غاز حامل، مثل: (النيتروجين أو ثاني أكسيد الكربون).

مادة (١٩): بطاقة البيانات

- تلتصق بطاقة بيان على عبوات منتجات البيض، على أن تكون مطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة موضحاً بها جميع البيانات ومنها ما يلي:-
١. تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية بطريقة غير رمزية (يوم وشهر وسنة)، طبقاً لدرجة الحرارة المخزن عليها.
٢. في حال نزع الجلوكون، يتبع اسم المنتج بعبارة (منزوع الجلوكون).
٣. ظروف التخزين.
٤. طريقة تجهيزه للاستعمال.
٥. أسماء وكميات أية مكونات اختيارية مضافة مسموح بها.

مادة (٢٠): تخزين ونقل المنتج النهائي

١. أن يخزن المنتج المعبأ بعيداً عن مصادر الحرارة والرطوبة والمواد الضارة والحشرات والقوارض.
٢. أن يُخزن البيض السائل المبستر عند درجة حرارة لا تزيد عن (٥°م)، والبيض المجفف عند درجة حرارة لا تزيد عن (١٠°م)، والبيض المجمد على درجة حرارة (-١٨°م).



٣. لا تزيد درجة الحرارة أثناء نقل وتوزيع البيض السائل المبستر عن (٥°م)، والبيض المجمّد عن (-١٨°م)، والبيض المجفّف عن (١٠°م).
٤. أن يتم النقل والتخزين بوسائل تحمي المنتج من التلف الميكانيكي والفساد.
٥. أن يتم النقل بوسائل مناسبة لم يسبق استخدامها في نقل أي مواد سامّة أو ضارّة بالصحة.

مادة (٢١): النظافة العامّة

يجب أن تُراعى كل البنود التي وردت في المادة (١٠) النظافة العامة في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٢٢): التحكم في الآفات

يجب مراعاة كافة البنود الواردة بالمادة (١١) التحكم في الآفات في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٢٣): التعامل مع شكاوى المستهلك

١. توافر نظام بالمحل، لإدارة الشكاوى الخاصة بالمنتجات.
٢. اتخاذ الإجراءات الملائمة لخطورة المشاكل ومدة تكرارها بشكل سريع وفعال.
٣. استخدام بيانات الشكاوى كلما أمكن ذلك، لتنفيذ التحسينات المستمرة على سلامة المنتج والالتزامات القانونية والجودة كما هو محدّد في المواصفات القياسية المعتمدة، مع محاولة تجنب تكرارها.

مادة (٢٤): الترخيص

يجب أن يُراعى كل ما ورد بالبند (١٢) الترخيص في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٢٥): سجل الرقابة الصحية

يُراعى ما ورد بالبند (١٣) سجل الرقابة الصحية في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.



الباب الرابع؛ اشتراطات العاملين



مادة (٢٦): 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 لمحللات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

مادة (٢٧): صلاحية رخصة ممارسة العمل

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

مادة (٢٨): الأمراض المعدية والإصابات

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

مادة (٢٩): التثقيف

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

مادة (٣٠): النظافة الشخصية والممارسات الصحية

يجب أن تُراعى كافة البنود الواردة في المادة (١٨) النظافة الشخصية والممارسات الصحية في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحللات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

مادة (٣١): الاحتياطات الخاصة بالزائرين

يجب على جميع الزائرين لمناطق معالجة البيض التقيد بكل ممارسات متداولي الغذاء، بما في ذلك غسل اليدين وتغطية الشعر وارتداء الكمامات والقفازات وعدم القيام بأي أنشطة يمكن أن تلوث البيض ومُنْتَجَاتِهِ.



الباب الخامس : مراقبة تنفيذ اللائحة



مادة (٣٢): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة في محلات إعداد وتجهيز مُنتجات البيض.





وزارة الشؤون
البلدية والقروية
Ministry of Municipal & Rural Affairs

رقم الايداع: ٤٨٥ / ١٤٤٠
ردمك: ٠١-٥١-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨