

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 (٥/٥)
وتاريخ ٢١/٢/١٣٩٧هـ 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 ٢٩/٣/١٤٢٦هـ ورقم ٤٩٢٥١ وتاريخ ٢/٨/١٤٢٦هـ ورقم ٨٢٣٧٢ وتاريخ ٩/١١/١٤٣٠هـ ورقم ٢٦٠٠٦ وتاريخ ٤/٦/١٤٢٢هـ.
٢. العمل باللوائح المنظمة لأنشطة تداول الغذاء والصحة العامة الموضحة بالبيان المرفق وعدد其ا (٢٢) لائحة ، والاسترشاد بالأدلة المرفقة وعدد其ا (٨) أدلة.
٣. تعطى مهلة سنتان من تاريخه للمنشآت القائمة ذات العلاقة بالمواد الغذائية والصحة العامة لتسوية أوضاعها لتوافق مع ما ورد في هذه اللوائح .
٤. تتولى الأمانات وبلدياتها العمل بهذه اللوائح ومتابعة تنفيذها.

وزير الشؤون البلدية والقروية المكلف

٩٤٠٠٩

١٤٤٢/٩/١

د. ماجد بن عبد الله القصبي

١٤٤٠/٨/٢٧/٤٧٥/ج

وزارة الشئون البلدية - وكالة الوزارة للشئون البلدية - الادارة 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 لأسواق 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 لمطابخ 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 المنزليه وأطعمنها 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 ل محلات إعداد و تجهيز منتجات البيض

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٩ م

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات إعداد وتجهيز منتجات البيض

١٤٤٠ - هـ ٢٠١٩ م



ح) وزارة الشؤون البلدية والقروية ، وكالة الوزارة للشؤون البلدية ،
١٤٤٠-هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية اثناء النشر
الادارة العامة لصحة البيئة . ادارة المواد الغذائية

لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز منتجات البيض. /
الادارة العامة لصحة البيئة . إدارة المواد الغذائية - الرياض، ١٤٤٠هـ

..ص؛ ..سم

ردمك: ٩٧٨-٦٠٣-٨١٦٠-٥١٠

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

١٤٤٠ / ٤٨٥ ٣٤٢,٥٣١ ديوبي

رقم الایداع: ٤٨٥ / ١٤٤٠

ردمك: ٩٧٨-٦٠٣-٨١٦٠-٥١٠

أهداف اللائحة

يعتبر البيض ومنتجاته 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 ومنتجاته سريع الفساد والتلف بسبب شدة قابلية للتلوث في مراحل إنتاجه وتناوله من خلال مصادر مختلفة (ميكروبية، وكميائية، وفiziائية)، خاصةً المخاطر الميكروبية، حيث يعتبر البيض ومنتجاته بيئة نموذجية لنمو وتكاثر الميكروبات، خاصةً المُمُرِضة منها، مثل: "ميكروب السالمونيلا" لمحتواه الرطobi العالى بجانب التركيز المرتفع من البروتينات.

لذا يجب اتخاذ الاحتياطات الكافية والالتزام بكافة الاشتراطات الصحية إلى أقصى درجة ممكنة أثناء تداول وإنتاج البيض ومنتجاته، 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 شرطًا ملزمه لمنح تراخيص البدء في مزاولة النشاط، بينما يوضح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة التي تعتبر شرطًا 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 الالتزام بما ورد في هذه اللائحة للمحافظة على سلامة الإنسان وصحته، لتنطلي إلى التفاعل معها بإبداء الآراء والمقترنات من خلال موقع الوزارة على الإنترنت:

www.momra.gov.sa

والله ولي التوفيق،



الفهرس

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



٢٩	مادة (١٦): المتطلبات القياسية لمُنتجات 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 شكاوى 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 والتعريف



مادة (١): المجال

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

مادة (٢): التعريف

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

محلات إعداد وتجهيز:

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

بيض الدجاج:

بيض تم وضعه من قبل دجاج بيّاض 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 المُحضر.

البيض المُحضر:

البيض من لحظة دخوله للحاضنة.

البيض المتشقق (المُشروع):

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 (مثلاً: الأومليت) في الوصفات، والمُنتج من البيض الطازج إما عن طريق خلط وتنقية البيض كله، أو عن طريق فصل بياض البيض عن الصفار، ومن ثم خلط وتنقية كلٍ منهما على حدة، ويعالج البيض المنقى بعد ذلك، سواءً كان كاملاً، أو البياض أو الصفار، معالجة إضافية لإنتاج البيض السائل أو المجمد أو المجفف.

بيض دجاج طازج كامل القشرة (بيض المائدة):

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



البيض المتسخ:

بيض توجد مادة دخيلة على سطح قشرته، بما في ذلك صفار البيض، أو زرق الدجاج، أو طين.

بيض التصنيع:

بيض كامل القشرة غير محض صالح للاستهلاك الآدمي، وحالياً من أي كسور في قشرته، ويسمح باستخدام البيض الذي به شروخ بشرط نقله مباشرةً من مراكز التعبئة أو مزارع الإنتاج دون أي معاملة حرارية له وإدخاله في التصنيع بأقصى سرعة ممكنة.

بيض دجاج سائل:

منتج غذائي محضر تحت ظروف صحية من بيض دجاج منقى صحي وسلام ونظيف منزوع القشرة ومحتفظ بالنسبة الطبيعية لصفار وبياض البيض، إما منفرداً أو مخفوقاً، وبمستوى بدرجة كافية، لقتل الميكروبات المُمُرِضة، ويمكن أن يحفظ بأي من طرق الحفظ (مثل: إضافة الملح).

البسترة:

تدبير للتحكم يقضى تقريباً على عدد الكائنات المجهرية، بما في ذلك الكائنات المجهرية المُمُرِضة الموجودة في الغذاء، أو يقلل منها إلى مستوى لا تشكل عنده خطراً صحياً.

بيض دجاج مجّد:

منتج غذائي محضر تحت ظروف صحية بتجميد بيض الدجاج السائل، وحفظه عند -18° م أو أقل.

بيض دجاج مجفف (مسحوق بيض مجفف):

منتج غذائي محضر تحت ظروف صحية من المكونات السائلة لبيض طازج صحي وسلام، بإحدى طرق التجفيف المناسبة والمتبعة عالمياً، للمحافظة على مكوناته الغذائية وصفاته الحسية.

بيض دجاج مجفف (مسحوق بيض مجفف):

منتج غذائي محضر تحت ظروف صحية من المكونات السائلة لبيض صحي



وسلمي، 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 (زلال):

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 هوائية:

المسافة بين قمة الغرفة هوائية وقاعها عند وضع البيضة، بحيث تكون الغرفة هوائية إلى أعلى، ولا يتعدى عمقها (٣٣) مم في البيض الطازج درجة "AA" ، (٥٥) مم في البيض درجة "A" و (٩٩) مم في البيض درجة "B" ، ويتعدى عمقها (٩٩) مم في البيض الطازج درجة "C" .

الفحص الضوئي:

تعرض البيضة لشعاع ضوئي مباشر بطريقة تسمح ببنفاذه وتضيء داخل البيضة، وذلك لفحص مكوناتها الداخلية مع مراعاة استخدام مرشح ضوئي أخضر لفحص البيض ذو القشرة البنية.

مدة التخزين على الرف:

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

معاملة (معاملة):

أي فعل يؤدي إلى تغيير أساسي في المنتج 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 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. 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) : المبني

٥ - (١) تصميم وإنشاءات المبني:

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

ب. يسمح التصميم والإنشاءات الداخلية بسهولة انسياط وتسلاسل الخطوات، بدءاً من مرحلة استلام المواد الأولية، حتى تخزين المنتجات النهائية ومن ثم الشحن والتوزيع، وما يرافقها من حركة العاملين والمعدات والمواد الغذائية، على أن تكون في اتجاه واحد، لضمان سلامة المنتج (مثلاً: استلام المواد الأولية ← التخزين ← تنظيف البيض ← تكسير البيض وفصل محتوياته آلياً ← البسترة ← تجميد أو تجفيف ← تخزين ← الشحن والتوزيع).



(٤ - ٥) مواد البناء والتشطيب:

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

(٤ - ٦) الأرضيات:

يجب مراعاة كل ما ورد بالبند (٤ - ٦) الأرضيات من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٤ - ٧) طرق وممارات السير الداخلية (في حالة وجودها):

يُراعى ما ورد بالبند (٤ - ٧) طرق وممارات السير الداخلية من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٤ - ٨) الجدران:

يجب أن يُراعى كل ما ورد بالبند (٤ - ٨) الجدران من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٤ - ٩) الأسقف:

يجب مراعاة كل ما ورد بالبند (٤ - ٩) الأسقف من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٤ - ١٠) النوافذ (في حال وجودها):

يُراعى ما ورد بالبند (٤ - ١٠) النوافذ (في حال وجودها) من المادة (٥) في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٤ - ١١) الأبواب:

يجب أن يُراعى كل ما ورد بالبند (٤ - ١١) الأبواب من المادة (٥) المبني في



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

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

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

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

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

مادة (٦): المرافق والخدمات

(٦ - ١) المورد المائي:

يجب 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



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز منتجات البيض

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

٦ - ٥) التهوية:

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

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

يجب مراعاة كل ما ورد بالبند (٦ - ٧) دورات المياه ومغاسل الأيدي وأماكن الاستحمام وأماكن تغيير الملابس واستراحة العاملين من المادة (٦) المرافق والخدمات لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

٦ - ٧) التخلص من النفايات:

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

مادة (٧): أقسام المحل

يُقسّم المحل داخلياً إلى تسعه أقسام على النحو الآتي:-

١. قسم الإدارة والمحاسبة: ويكون مفصولاً عن بقية المحل، على أن يكون:

أ. يكون مؤثثاً بالتجهيزات (المكاتب والخزائن...) الالزمة للوظائف المختلفة التي تضمن حسن سير العمليات الإدارية بال محل.

ب. يكون مُزوّداً بعدد كافٍ من المقاعد المريحة، لاستقبال المورّدين والزبائن وغيرهم، على أن تكون مصنّعة من مواد قوية التحمل غير ممتصة و مقاومة للماء والصدأ، وغير تالفة وذات أسطح ملساء، ليسهل تنظيفها.

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



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 المستودع 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 والتجميف:

- أ. مكان مستقل مُزوّد بأجهزة ومعدّات لفرز البيض المعدّ للتصنيع، لاستبعاد غير الصالح للاستهلاك الآدمي.
- ب. يكون مُزوّداً بأجهزة ليتم تنظيفه آلياً من الشوائب والأتربة والمواد الغريبة وغيرها.
- ج. يكون مُزوّداً بأجهزة التجميف تعمل بالهواء عند تنظيف البيض بالماء.
- د. يكون مُزوّداً بعدد كافٍ من الطاولات ومجاصل الأيدي وحاويات النفايات.
- هـ. الالتزام بمتطلبات التصنيع الجيد من درجة حرارة ورطوبة وتهوية وغيرها، وكذلك بالمارسات 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.
- بـ. يكون مُزوّداً بالأجهزة الخاصة بالمعاملات الحرارية، سواءً البسترة أو التجميد أو التجميف أو التجفيف.
- جـ. يكون مُزوّداً بعدد كافٍ من مجاصل الأيدي وحاويات النفايات وغيرها من المعدّات الالزمة لإتمام المراحل التصنيعية بال محل.



٥. قسم التعبئة والتغليف:

أ. يكون مجهزاً بأجهزة ومعدات للتعبئة والتغليف الآلية أو النصف آلية، وبعده كافٍ من الموزفين 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 مزوداً بعدد كافٍ من أجهزة التبريد والتجميد ومجاسلات الأيدي وحاويات النفايات.

٦. مستودع المواد الأولية:

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

أ. مستودع المواد الخام المبرد: 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 مجهزاً بخزائن محكمة الغلق وأرفف مصممة 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 المسروق باستخدامها في المنشآت الغذائية بطريقة صحيحة، لمنع تلوثها.

٧. مستودع المنتجات النهائية:

أ. يقع في نهاية المحل ويكون مخصصاً لتخزين المنتجات النهائية المعدة للتوزيع، سواءً كانت مبردة أو مجمدة أو تحفظ في درجة حرارة الغرفة، على أن تطبق فيه كافة الاشتراطات العامة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية.



ب. يُزود بروافع كهربائية، لنقل المواد المنتجة إلى سيارات الشحن، مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال.

ج. عدم تعرض المنتجات 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 ثلاثة 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 قراءتها.

د. يكون مجهز بعدد كافٍ من الموازين المصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ ومجموعة من الأدوات حسب حاجة العمل.

ه. 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 (صالات) مفصولة عن مكان الإعداد والتجهيز بفواصل زجاجي يتحقق فيه ما ورد في مادة (١٣) فوائل 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 (ميكروبولوجية أو كيميائية ...)، على أن يعمل به أشخاص مؤهلون ومدربون ذوو خبرة في مجال التحاليل المخبرية.



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز منتجات البيض

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 ذات العلاقة بالصحة العامة.

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

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

مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة

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

مادة (١٠): الأمان والسلامة

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



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 لمُنتجات البيض المختلفة، سواءً البيض السائل أو المجمد أو المجفف، بدءاً من استلام المواد الأولية وانتهاءً بالمنتجات المعبأة والمغلفة 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 وذا طعم عادي.
- ب. لا تقل درجة البيض الوصفية عن الدرجة "C"، وفقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.

١٢ - ٢) المواد الأولية الأخرى:

- أ. يكون الملح المستخدم في العملية التصنيعية نقياً وحالياً من الشوائب من مصدر مأمون، ومطابقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.
- ب. تكون جميع المواد المضافة المسماوح باستخدامها، مثل: السكرّوز والبيتاكاروتين أو الريبيوفلافين 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، وتُخزن 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



لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات إعداد وتجهيز منتجات البيض

- 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 المحضن أو البيض المكسور قشرته والمتصفر غشاً وملكتوفة 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 والمعدّات المستخدمة في تنظيف البيض بالطريقة الجافة، أو استخدام أدوات ذات الاستخدام مرة واحدة.
٣. عدم ترك أو نقع البيض في مياه الغسيل، على أن يجفّ بأقصى سرعة آلياً.
٤. أن تتراوح درجة حرارة المياه المستخدمة في عملية تطهير قشرة البيض ما بين (٤١ °م - ٤٤ °م) والمياه المستخدمة في عملية تطهير المطهرات التي أساسها الكلور، وبين (٤٤ °م إلى ٤٨ °م)، مع إضافة المطهرات التي أساسها الكلور، ودرجة حرارة مياه الشطف ما بين (٤٦ °م - ٥١ °م)، على أن تكون المياه خالية من الميكروبات المُمرضة.

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 المُمرضة خاصةً "الساملونيلا" والجدول الآتي يبين درجات الحرارة / زمن المعاملة الحرارية:

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

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

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

مادة (١٦): المتطلبات القياسية لمُنتجات البيض

١٦ - (١) البيض السائل المبستر المبرد:

أ. يكون محتفظاً بالخواص الطبيعية للبيض الطازج.

ب. يكون المنتج حالياً من التزخر أو أية رواج كريهة غير مرغوبة ومن الماء الغريبة والشوائب أو أي تغير في اللون.

ج. ألا يكون ناتجاً عن استرجاع مسحوق البيض.

د. أن يحتفظ بالنسبة الطبيعية لصفار البيض وبياضه إما منفردين أو مخفوقين، ويكون لونه بين الأصفر والأصفر البرتقالي.



لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات إعداد وتجهيز منتجات البيض

هـ. ألا يزيد الرقم أو الأنس الهدروجيني عن (٨,٥).

١٦- (٢) البيض المجمد:

أـ. ينطبق عليه بعد إسالته جميع خصائص البيض السائل.

بـ. يسمح بإضافة مسحوق فوسفات أحادي الصوديوم أو البوتاسيوم بنسبة لا تزيد عن (٥٪) من كتلة البيض.

١٦- (٣) البيض المجفف (مسحوق البيض):

أـ. يكون محفظاً بالخواص الطبيعية للبيض الطازج عند استرجاعه.

بـ. يكون متجانس اللون بين الأصفر والأصفر البرتقالي وقوامه متجانساً وملمسه ناعماً وحالياً من الروائح غير المرغوبه ومن أية شوائب أو مواد غريبة.

جـ. يكون مسحوق البيض المجفف متذبذباً وغير متكتل وحالياً من التزخ.

دـ. يكون المنتج حالياً من المواد المالة والمواد الملونة ومكسيبات الطعم والرائحة.

هـ. يكون المنتج حالياً من الحشرات وأجزائها وأطوارها.

وـ. ألا تزيد نسبة الرطوبة عن (٥٪) من كتلة المنتج.

مادة (١٧) : مواد التعبئة والتغليف

تستخدم عبوات ومواد تغليف مختلفة الأحجام والأشكال مناسبة، لتعبئة منتجات 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 يتتوفر 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 المنتجات من حدوث أي تغير 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 والمغلفات 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 جراء ذلك.
٦. أن تكون غير مضلة للمستهلك ولا تسبب أي تلوث للبيئة بعد استعمالها.
 ٧. في حالة الطباعة عليها من الخارج، يجب أن تكون الأخبار 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 والمعدات 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

- تلصق 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 الجلوکوز، يتبع اسم المنتج بعبارة (منزوع الجلوکوز).
 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 بعيداً عن مصادر الحرارة والرطوبة والمواد الضارة والحشرات والقوارض.
٢. أن يخزن البيض السائل المبستر عند درجة حرارة لا تزيد عن (٥°C)، والبيض المجفف عند درجة حرارة لا تزيد عن (١٠°C)، والبيض المجمد على درجة حرارة (-١٨°C).



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز منتجات البيض

٣. الا تزيد درجة الحرارة أثناء نقل وتوزيع البيض السائل المبستر عن (٥٠°C)، والبيض المجمد عن (١٨°C)، والبيض المجفف عن (١٠°C).
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 سامة أو ضارة بالصحة.

مادة (٢١): النظافة العامة

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

مادة (٢٢): التحكم في الآفات

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

مادة (٢٣): التعامل مع شكاوى المستهلك

١. توافر نظام بال محل، 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 محدد في المواقف القياسية المعتمدة، مع محاولة تجنب تكرارها.

مادة (٢٤): الترخيص

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

مادة (٢٥): سجل الرقابة الصحية

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



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 خلوهم من الأمراض المعدية التي تنتقل إلى الغذاء.
٢. يتم استخراج هذه الرخص بعد إجراء الكشف السريري، والفحوصات الالزمة 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 محلات 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

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

مادة (٣١): الاحتياطات الخاصة بالزائرين

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



الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة



مادة (٣٢): مراقبة تنفيذ اللائحة

تحتخص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة في محلات إعداد وتجهيز منتجات البيض.





وزارة الشؤون
البلدية والقروية

Ministry of Municipal & Rural Affairs

رقم الاليداع: ٤٨٥ / ١٤٤٠
ردمك: ٩٧٨-٦٠٣-٨١٦٠-٥١-٠٠