

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

٩١٤٠٩

١٤٤٠/٩/١١

د. ماجد بن عبد الله القصبي

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 تعبئة وتغليف المواد الغذائية الجافة

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٩ م

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات تعبئة وتغليف المواد الغذائية الجافة

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٩ م



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

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر
الإدارة العامة لصحة البيئة . إدارة المواد الغذائية
لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات تعبئة وتغليف المواد الغذائية الجافة
/ الإدارة العامة لصحة البيئة - إدارة المواد الغذائية - ط ١ -
الرياض ، ٢٠٤١هـ

ص. : .. سم

ردمك: ٥-٦٩-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

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

ديوي ٥٣١، ٣٤٢ ٩٣/٤٤٠

رقم الإيداع: ٥٠٥/٤٤٠

ردمك: ٥-٦٩-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

أهداف اللائحة

تتعرّض المواد الغذائية المختلفة للتلوث الذي يؤدي إلى التلف والفساد إذا لم يتوفّر لها الشروط الصحية المناسبة أثناء عمليات التعبئة والتغليف أو بعدها، لذلك قامت الوزارة بإصدار ”لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات تعبئة وتغليف المواد الغذائية الجافة“، بهدف ضمان سلامة المواد الغذائية المعبّأة، ولتجنب الأضرار الصحية التي قد يتعرض لها الأشخاص الذين يستهلكون هذه الأغذية.

تحتوي هذه اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية: يتناول القسم الأول، الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في محلات تعبئة وتغليف المواد الغذائية الجافة، وتعتبر شروطاً أساسية ملزمة، لمنح تراخيص البدء في مزاولة النشاط، بينما يوضّح القسم الثاني، الاشتراطات الخاصة التي تعتبر شروطاً أساسية يجب الالتزام بها بكل دقة أثناء التشغيل، ويستعرض القسم الثالث الاشتراطات الصحية للعاملين، والتي يجب تطبيقها بعناية كاملة حفاظاً على صحة وسلامة الإنسان.

وإن وكالة الوزارة للشؤون البلدية في الوقت الذي تطالب فيه مزاوولي هذا النشاط الالتزام 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

رقم الصفحة	المحتويــــــــــــــــات	م
	الباب الأول: المجال والتعاريف	١
١١	مادة (١): المجال	٢
١١	مادة (٢): التعاريف	٣
	الباب الثاني: الاشتراطات العامّة	٤
١٥	مادة (٣): عام	٥
١٥	مادة (٤): الموقع والمساحة	٦
١٥	مادة (٥): المبنى	٧
١٧	مادة (٦): المرافق والخدمات	٨
١٩	مادة (٧): أقسام محل التجهيز والتعبئة	٩
٢٢	مادة (٨): التجهيزات	١٠
٢٣	مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة	١١
٢٣	مادة (١٠): الأمان والسلامة	١٢
	الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة	١٣
٢٧	مادة (١١): عام	١٤
٢٧	مادة (١٢): محلات تجهيز وتعبئة المواد الغذائية	١٥
٣٢	مادة (١٣): النظافة العامّة	١٦
٣٢	مادة (١٤): التحكم في الآفات	١٧



٣٢	مادة (١٥): التعامل مع شكاوى المستهلك	١٨
٣٢	مادة (١٦): الترخيص	١٩
٣٢	مادة (١٧): سجل الرقابة الصحية	٢٠
	الباب الرابع: اشتراطات العاملين	٢١
٣٥	مادة (١٨): رخصة ممارسة العمل	٢٢
٣٥	مادة (١٩): صلاحية رخصة ممارسة العمل	٢٣
٣٥	مادة (٢٠): الأمراض المُعدية والإصابات	٢٤
٣٥	مادة (٢١): التثقيف	٢٥
٣٥	مادة (٢٢): النظافة الشخصية والممارسات الصحية	٢٦
٣٥	مادة (٢٣) الاحتياطات الخاصة بالزائرين	٢٧
	الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة	٢٨
٣٩	مادة (٢٤): مراقبة تنفيذ اللائحة	٢٩



الباب الأول: المجال والتعاريف



مادة (١): المجال

تسري مواد وبند هذه اللائحة على المحلات التي تقوم بتجزئة وتعبئة وتغليف المواد الغذائية في عبوات أو مغلفات صغيرة لتلبية احتياج المستهلك.

مادة (٢): التعاريف

تطبق بنود هذه اللائحة تُلزم بمعرفة المعاني المُبيّنة أمام كلٍ من المصطلحات الآتية:-

محلات التعبئة والتغليف:

كيان نظامي يستعمل لتعبئة وتغليف المواد الغذائية الجافة، بمساحة تتناسب مع حجم العمل وكمية الانتاج للاستهلاك اليومي، وتخصيص جزء من المحل لعرض المنتجات النهائية، ولايسمح بالتسويق للغير.

بيان إيضاحي:

أي كتابة أو صور أو رسومات موجودة على بطاقة البيانات تتعلق بصفات المادة الغذائية، أو خواصها الغذائية، أو طبيعتها، أو بإعدادها، أو استهلاكها، أو أي مكوّناتها، أو أية خصائص أخرى.

رقائق الألومنيوم:

عبارة عن لفة أو أي شكل لمعدن الألومنيوم، تستخدم في حالة صلابة لتحضير أو تجميد أو طبخ أو نقل المواد الغذائية، وقد تكون مكسية بطبقة خارجية أو غلاف، لحماية سطح رقائق الألومنيوم ضد التآكل بفعل المواد الكيميائية، وكذلك للحماية ضد الكشط، وتمنع إزالة الطباعة عند الغلق الحراري.



الباب الثاني؛ الاشتراطات العامة



مادة (٣): عام

تعتبر المواد من (٤) إلى (١٠) اشتراطات عامّة ملزمة، لمنح ترخيص التشغيل، ومزاولة النشاط الخاص بمحل التجهيز والتعبئة والتغليف.

مادة (٤): الموقع والمساحة

(٤ - ١) الموقع:

يُراعى كل 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 المساحة الكلية للمحل عن الحد الأدنى الموضح في البوابة الإلكترونية للوزارة، بحيث تتناسب مع حجم العمل وتسمح بمزاولة النشاط دون إعاقة أو تراحم في المعدات والتجهيزات أو العاملين مع وجود انسياب وسهولة في العمليات التي تتم في المحل.
- 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، 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 الأوليّة، حتى تخزين المُنتَج ومن ثم الشحن والتوزيع وما يرافقها من حركة العاملين والمُعدّات والمواد الغذائية، على أن تكون في اتجاه واحد، لضمان سلامة المُنتَج مثل: (استلام المواد الأوليّة ← التخزين ← التعبئة والتغليف ← التخزين ← الشحن والتوزيع).



(٥ - ٢) مواد البناء والتشطيب:

يُراعى ما ورد بالبند (٢-٥) 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 ما ورد بالبند (٣-٥) 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:

يُراعى ما ورد بالبند (٤-٥) 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 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 (٦ - ٥) الأسقف من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٥ - ٧) النوافذ (في حالة وجودها):

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

(٥ - ٨) الأبواب:

يجب مراعاة كل ما ورد بالبند (٨-٥) 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):

يُراعى ما ورد بالبند (٥-٩) الهياكل العلوية (في حالة 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):

يجب مراعاة 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 مراعاة 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) إمدادات البخار (في حالة استخدامه في العمليات الإنتاجية):

يجب أن يُراعى ما ورد بالبند (٦-٢) إمدادات البخار (في حالة استخدامه في العمليات الإنتاجية) من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٦ - ٣) الثلج (في حالة استخدامه في العمليات الإنتاجية):

أ. أن يُصنَّع الثلج المستخدم في ملامسة الأغذية أو الأسطح الملامسة للأغذية بشكل مباشر من مياه صالحة للشرب، على أن يتم نقله وتداوله وتخزينه بطريقة تحميه من التلوث.

ب. أن تكون المرافق المستخدمة في صناعة وتخزين الثلج ملائمة لمنع التلوث، على أن يتم تنظيفها وتطهيرها وصيانتها طبقاً لتعليمات الجهة المختصة.



(٦ - ٩) 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 محل التجهيز والتعبئة

يُقسّم المحل داخلياً إلى ثمان أقسام على النحو الآتي:-

١. قسم الإدارة والمحاسبة: يكون مفصلاً عن بقية أقسام المحل على أن يكون:-

أ. مؤثناً بالتجهيزات (كالمكاتب، والخزائن ...) اللازمة لإدارة المحل واستقبال الموردين والزبائن وغيرهم.

ب. مُزوّداً بعدد كافٍ من المقاعد المريحة المصنّعة من مواد قوية التحمل غير ممتصة ومقاومة للماء والصدأ، وغير تالفة، وذات أسطح ملساء، ليسهل تنظيفها.

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

٢. قسم استقبال المواد الخام (الأولية):

أ. يقع في مقدمة المحل وله باب مستقل ومجهّز بميزان استقبال ومجموعة من الأدوات والمُعَدّات، مثل: طاولات 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 (محلات إعداد وتجهيز أكثر من صنفين).

ج. يُراعى عدم تعرض المواد الخام أثناء استلامها للعوامل الجوية، مثل: أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار، أو الملوثات البيئية، مثل: الدخان والأتربة

والحشرات والقوارض.

٣. قسم التحضير والتجهيز:

أ. أن يُزوّد بالمُعَدّات والأدوات اللازمة لمزاولة النشاط وحسب طاقة العمل.



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات تعبئة وتغليف المواد الغذائية الجافة

ب. أن يكون مُزوَّداً بعدد كافٍ من الطاولات ومغاسل الأيدي وأجهزة تبريد وتجميد وحاويات نفايات.

ج. الإلتزام بمتطلبات التعبئة والتغليف الجيدة من درجة حرارة ورطوبة وتهوية وغيرها، بجانب تطبيق الممارسات الصحية الجيدة.

٤. قسم التعبئة والتغليف:

أ. مجهّزاً بأجهزة ومُعَدَّات للتعبئة الآلية أو النصف آلية أو مُعَدَّات للتعبئة اليدوية وبعدد كافٍ من الموازين ومواد التعبئة والتغليف وخلافه حسب حاجة العمل.

ب. الإلتزام بالمتطلبات الجيدة من درجة حرارة ورطوبة وتهوية وغيرها، وكذلك بالممارسات الصحية الجيدة.

٥. مستودع المواد الأولية: يُقسَّم إلى مستودعات صغيرة حسب مقتضى الحال، على أن تُطبَّق فيه كافة الاشتراطات العامّة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية إلى ما يلي:-

أ. مستودع المواد الخام: لتخزين كافة المواد الغذائية، سواءً التي لا تحتاج إلى درجة حرارة خاصة، وتُخزَّن في درجة حرارة الغرفة (٢٥°م)، أو التي تحتاج إلى تبريد (٤°م) أو التي تحتاج إلى تجميد (-١٨°م).

ب. مستودع تخزين مواد التعبئة والتغليف: مجهّز بخزائن محكمة الغلق وأرفف لهذا الغرض.

ج. مستودع مستقل مُحدّد بواسطة فواصل ثابتة أو متحركة، لتخزين مواد التنظيف والتطهير وأدوات النظافة في خزائن محكمة الغلق، مع وضع ملصق إرشادي لتعريف المكان لجميع العاملين.

د. مستودع تخزين قطع الغيار:

أ. تخزين جميع قطع الغيار الملامسة للأغذية في بيئة نظيفة غير ملامسة للأرض.

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



ج. حفظ مواد التزيت المسموح باستخدامها في المنشآت الغذائية بطريقة صحيحة، لمنع تلوثها.

٦. قسم المُنْتَجَات النهائية:

أ. يقع في نهاية المحل ويكون مخصّصاً لتخزين المُنْتَجَات النهائية المُعَدَّة للتوزيع، على أن تُطبّق فيه كافة الاشتراطات العامّة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية.

ب. يُزوّد بروافع كهربائية لنقل المواد المُنتَجة إلى سيارات الشحن، مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال (محلّات إعداد وتجهيز أكثر من صنفين).

ج. عدم تعرّض المُنْتَجَات للعوامل الجوية، مثل: أشعة الشمس المباشرة والأمطار، أو الملوثات البيئية المختلفة، مثل: الدخان والأتربة والحشرات.

٧. المختبر (في حالة وجوده):

أ. يجهّز مختبر 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 المختبرية.

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

ج. فحص عينات من المُنْتَج النهائي للتأكد من صلاحيته للاستهلاك الآدمي طبقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.

٨. منفذ عرض وبيع:

أ. يعرض فيه منتجات المحل فقط ولا يسمح بتوزيع وتسويق هذه المنتجات للغير.

ب. يكون مجهزاً بأررف 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 (4°C) أو التجميد (-18°C)، 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 (صاله) مفصولة عن مكان الإعداد والتجهيز بفواصل زجاجي يتحقق فيه ما ورد في مادة (١٣) فواصل زجاجية في لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها.

مادة (٨): التجهيزات

١. يجب أن تتحقق البنود (١، ٢، ٣، ٤، ٥، 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 تنقية وتحميص وتبريد وتجفيف، وغيرها من عمليات تحتاج إليها المواد الغذائية قبل تعبئتها وتغليفها تكون كافية من حيث العدد وكفاءتها للغرض المصممة من أجله.
٣. مُعدّات تنظيف وتجفيف وفرز وترطيب التمور في محلات تجهيز وتعبئة التمور تكون كافية من حيث العدد وكفاءتها للغرض المصممة من أجله، وكذلك توفير بقية مُعدّات أدوات خطوط تصنيع وتعبئة وتغليف التمور حسب حاجة العمل.



مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة

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

مادة (١٠): الأمان والسلامة

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



مادة (١١): عام

الاشتراطات الصحية الخاصة:

مجموعة من الضوابط الإضافية التي يجب توافرها في محلات تجهيز وتعبئة وتغليف المواد الغذائية التي تقوم بجميع المراحل الإنتاجية للأنواع المختلفة من الأغذية، بدءاً من استلام المواد الأولية وانتهاءً بالمنتجات النهائية المعبأة أو المغلفة، بغرض إنتاج مُنتجات عالية الجودة صحية آمنة الاستخدام.

مادة (١٢): محلات تجهيز وتعبئة المواد الغذائية

(١٢ - ١) المواد الأولية:

- أ. يمنع منعاً باتاً استخدام مواد أولية تظهر عليها علامات التلف والفساد، أو منتهية الصلاحية أو من أماكن مجهولة المصدر.
- ب. الحصول على المواد الغذائية من المصادر التي تتوافق مع التشريعات، على أن تكون محتفظة بخواصها الطبيعية وتكون صالحة للاستهلاك الآدمي، ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة بكل نوع.

(١٢ - ٢) تخزين المواد الغذائية الأولية:

- أ. تخزين جميع أصناف المواد الغذائية بعيداً عن التعرض للحشرات والقوارض ومصادر التلوث الأخرى، على أن تحفظ بطريقة صحية، سواءً عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ م°) أو بالتبريد (٤ م°) أو بالتجميد (١٨- م°).
- ب. ترتيب المواد الغذائية داخل الثلاجات، لتجنب التلوث ومنعاً لإتلاف بعضها بعضاً وحسب تاريخ صلاحيتها، على أن يكون دوران المواد الغذائية على قاعدة الوارد أولاً يخرج أولاً.
- ج. تخزين المواد الغذائية وإخراجها من المستودع بطريقة تمنع التلوث.
- د. تخزين المواد الغذائية منفصلة عن الأرض على منصات التحميل أو على ألواح فاصلة أو حاملات، بارتفاع لا يقل عن (٢٠ سم) من سطح الأرض، وعلى بُعد من الجدران والأسقف بما لا يقل عن (٤٥ سم) والحفاظ على مساحة كافية بين صفوف المواد الغذائية المُخزّنة، للسماح بأعمال



التفتيش والتنظيف والتهوية البيئية.

هـ. تسهل الوثائق الخاصة بالاستلام أو بطاقات البيان للمُنتجات عملية تدوير المخزون بشكل صحيح على قاعدة ما يُخزّن أولاً يصرف أولاً.

(١٢ - ٣) مواد التعبئة والتغليف:

تستخدم عبوات ومواد تغليف مختلفة مناسبة لتعبئة وتغليف جميع المواد الغذائية 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:

- أ. تُصنّع من مواد غير ضارة بالصحة، على أن تكون نظيفة جافة محكمة الغلق.
- ب. تكون جديدة لم يسبق استعمالها ذات شكل جذاب، تكفل حماية المُنتجات من حدوث أي تغيّر في خواصها، أو صلاحيتها للاستهلاك الآدمي.
- ج. لا تسبب أية تغيّرات غير مرغوبة أثناء التداول والتخزين، وعلى أن يكون الغطاء قابلاً لإعادة الغلق.
- د. تُعبأ العبوات والمغلّفات في كراتين مناسبة ونظيفة وسليمة.
- هـ. تكون غير منفذة وغير ماصة لبخار الماء أو الروائح أو الغازات، متينة تتحمل ظروف النقل والتخزين والتداول، دون أن يحدث لها أي ضرر ميكانيكي جرّاء ذلك.
- و. أن تكون غير مضللة للمستهلك، وألا تُشكّل أخطاراً له عند استخدامها.
- ز. في حالة الطباعة عليها من الخارج، يجب أن تكون الأحبار المستخدمة ثابتة وغير قابلة للإزالة، ولا يحدث نفاذ للألوان من الخارج للداخل.
- ح. أن يتناسب حجم العبوة مع حجم أو كمية المادة المعبأة، وألا تكون بشكل صيدلاني.

(١٢ - ٤) التعبئة والتغليف:

- أ. تتم عملية التعبئة والتغليف بطريقة آلية أو نصف آلية أو يدوية، على أن تكون جميع الأدوات والمُعَدّات المستخدمة والأسطح التي تلامس المواد الغذائية نظيفة وجافة، وفي حالة جيدة باستمرار وغير قابلة للصدأ،



ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.

ب. ضرورة فصل تعبئة وتغليف المواد الغذائية المختلفة الخصائص بعضها عن بعض.

ج. وضع قائمة بأنواع المواد الغذائية المعبأة والمغلّفة في مكان واضح بالمحل.

(١٢ - ٥) بطاقات البيانات:

يجب وضع بطاقة لأي مادة غذائية ومن ضمنها المواد الغذائية المعبأة والمغلّفة محلياً، على أن توضح ما يلي:-

أ. **اسم الغذاء:** إذا تعذر وجود اسم شائع أو متداول، يجب استعمال اسم وصفي مناسب له لا ينطوي على أي تضليل أو تشويش للمستهلك.

ب. **قائمة المكونات:** حيث يوضح ببساطة البيانات ما يلي:

١. قائمة بجميع مكونات المادة الغذائية مرتبة تنازلياً حسب نسبة كل منها (وزن/وزن) وقت تصنيع الغذاء، ويستثنى من ذلك الأغذية التي تتكون من عنصر غذائي واحد.

٢. الإفصاح عن المواد الغذائية المسببة للحساسية المذكورة في اللائحة الفنية السعودية رقم (SFDA.FD 56/2018).

ج. **البيانات الغذائية:** وتشمل القيمة الغذائية للمادة الغذائية المعبأة، وتحتوي على القيم الأساسية الآتية: (الكربوهيدرات، والدهون، والبروتين، والألياف الغذائية، والطاقة)، على أن تميّز البيانات بالوحدات الدولية: (جرام وملليجرام وميكروجرام ووحدة دولية)، وتميّز الطاقة بالسعرات الحرارية (الكيلو كالوري).

د. **صافي المحتويات:** ويوضح صافي المحتويات بالحجم بالنسبة للمواد الغذائية السائلة أو بالوزن بالنسبة للمواد الغذائية الجامدة، أو بالوزن والحجم بالنسبة للمواد الغذائية شبه الجامدة أو اللزجة.

هـ. **الاسم والعنوان:** ذكر اسم وعنوان الجهة المصنّعة أو المعبئة أو الموزعة أو المستوردة أو المصدّرة أو البائعة.



و. **بلد المنشأ:** توضيح بلد المنشأ على العبوات، للحيلولة دون تضليل أو خداع المستهلك.

ز. **رقم دفعة الإنتاج التشغيلية:** توضّح على كل بطاقة البيانات الدالة على رقم دفعه الإنتاج بحروف بارزة، أو أي علامات أخرى لا يمكن محوها.

ح. **التاريخ وتعليمات التخزين والاستخدام:** توضيح تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية كما يلي:-

١. للمُنْتَجَات الغذائية التي تكون فترة صلاحيتها أقل من ثلاثة أشهر:

(يوم وشهر وسنة) والأكثر من ثلاثة أشهر: (شهر وسنة).

٢. لا يتم توضيح تاريخ انتهاء الصلاحية في حالة المُنْتَجَات الآتية:

- الفاكهة والخضار الطازجة، بما في ذلك البطاطس التي لم تقشر أو تقطع، أو تعامل بأي معاملة مماثلة.

- مُنْتَجَات المخابز أو الفطائر الجاهزة التي تستهلك عادة خلال (٢٤ ساعة) من تصنيعها.

- الخل المعبأ في عبوات زجاجية.

- ملح الطعام غير المدعم.

- السكريات الصلبة.

- مُنْتَجَات الحلوى التي تتكون من السكر بأنواعه والمضاف إليها مكسبات نكهة أو لون أو كليهما.

- العلكة (لبان المضغ).

- البقوليات الجافة والمجفّفة بأنواعها، غير المطبوخة وغير المعلّبة، مثل: (الحلبة والبازلاء والفاصوليا...) .

- الخضار المجفّفة واليانسون والبانجون والقرنفل والزعفران....

- التوابل والبهارات الكاملة.

- الشاي.

- الأرز.

٣. أن يوضّح على بطاقة البيانات أية شروط خاصة بالتخزين، إذا كان



تاريخ الصلاحية يعتمد على توافر هذه الشروط.

٤. أن يوضح على بطاقة البيانات التعليمات الخاصة باستخدام المنتج، بما في ذلك تعليمات إعادة التجهيز إذا كانت المادة الغذائية تتطلب ذلك، لضمان الاستخدام السليم لها.

ط. اللغة: أن تكون بطاقات المواد الغذائية والبيانات الإيضاحية المصاحبة لها باللغة العربية، وعند استعمال لغة أخرى أو أكثر إلى جانبها، يجب أن يكون جميع البيانات باللغات الأخرى مطابقة للبيانات المكتوبة باللغة العربية.

ي. تكون بيانات البطاقة للمواد الغذائية المعبأة مطابقة لبيانات البطاقة للمادة الأصلية المنتجة منها، مع كتابة عبارة: (معبأة في المملكة العربية السعودية).

ك. لا تزيد فترة صلاحية المواد الغذائية المعبأة عن فترة صلاحية المواد الغذائية الأصلية قبل التعبئة.

(١٢ - ٦) تخزين ونقل المنتجات النهائية:

١. يتم تخزين المنتجات المعبأة بطريقة تتوافق مع متطلبات التخزين الجيد، حيث تكون درجة حرارة التخزين (٢٥°م) أو (٤°م) أو (-١٨°م) حسب نوع المادة الغذائية.

٢. تتوفر في المستودعات التهوية والإضاءة والنظافة الجيدة، على أن تطبق جميع الاشتراطات الصحية العامة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية.

٣. تتم معالجة ونقل المنتجات النهائية بطريقة تمنع التلوث.

٤. يتم نقل المنتجات النهائية داخل المرفق أو شحنها في وسائل نقل تكفل حماية المنتجات من الملوثات الفيزيائية والكيميائية والبيولوجية، ومن الملوثات الجوية التي قد تعرضها لتغير صفاته أو تلفه.



مادة (١٣): النظافة العامة

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

مادة (١٤): التحكم في الآفات

مراعاة ما ورد بالمادة (١١) التحكم في الآفات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

مادة (١٥): التعامل مع شكاوى المستهلك

ل. توافر نظام بالمحل، لإدارة الشكاوى الخاصة بالمنتجات.
م. اتخاذ الإجراءات الملائمة لخطورة المشاكل ومدة تكرارها بشكل سريع وفعال.

ن. استخدام بيانات الشكاوى كلما أمكن ذلك، لتنفيذ التحسينات المستمرة على سلامة المنتج والالتزامات القانونية والجودة كما هو مُحدّد في المواصفات القياسية المعتمدة، مع محاولة تجنب تكرارها.

مادة (١٦): الترخيص

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

مادة (١٧): سجل الرقابة الصحية

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



الباب الرابع؛ اشتراطات العاملين



مادة (١٨): رخصة ممارسة العمل

١. يجب حصول العاملين في مجال تداول الأغذية على شهادات من الجهات الصحية المختصة المرخص لها بذلك، تفيد خلوّهم 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 العامة لمحللات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

مادة (١٩): صلاحية رخصة ممارسة العمل

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

مادة (٢٠): الأمراض المُعدية والإصابات

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

مادة (٢١): التثقيف

يجب مراعاة كافة البنود الواردة في المادة (١٧) التثقيف في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحللات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

مادة (٢٢): النظافة الشخصية والممارسات الصحية

يجب أن تُراعى كل 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 (٢٣): الاحتياجات الخاصة بالزائرين

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



الباب الخامس : مراقبة تنفيذ اللائحة



مادة (٢٤): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة في محلات تجهيز وتعبئة وتغليف المواد الغذائية.





وزارة الشؤون
البلدية والقروية
Ministry of Municipal & Rural Affairs

رقم الإيداع: ١٤٤٠/٥٠٥
ردمك: ٩٧٨-٦٠٣-٨١٦٠-٦٩-٥