

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 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 المتلجات القشدية (الآيس كريم)

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٨ م





بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ





# لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات المثلجات القشدية (الآيس كريم)

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٩ م





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

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية اثناء النشر

الإدارة العامة لصحة البيئة . إدارة المواد الغذائية

لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات المثلجات القشدية (الآيس كريم)

الإدارة العامة لصحة البيئة - إدارة المواد الغذائية - ط ٢ - الرياض ، ١٤٤٠هـ

ص: ٠٠ سم

ردمك: ٩٧٨-٦٠٣-٨١٦٠-٦٣-٣

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

السعودية أ. العنوان

١٤٤٠/٤٩٩

ديوي ٣٤٢,٥٣١

رقم الايداع: ١٤٤٠/٤٩٩

ردمك: ٩٧٨-٦٠٣-٨١٦٠-٦٣-٣

## أهداف اللائحة

تعتبر المثلجات القشدية (الآيس كريم) من المواد الغذائية التي يقبل عليها المستهلك في المملكة نظراً لطبيعة جوها الحار، وحيث أن الآيس كريم من المواد الغذائية سريعة التلف والفساد، نظراً لمكوناته التي تعتبر بيئة مثالية لنمو وتكاثر الميكروبات نتيجة لمحتواها العالي من البروتين والرطوبة، لذلك يلزم اتخاذ احتياطات الأمان الكافية والالتزام بالشروط الصحية إلى أقصى درجة ممكنة في جميع محلات الآيس كريم بهدف إنتاج آيس كريم آمن ومطابق للمعايير الصحية، وهو ما تهدف إليه الوزارة من تطوير وتحديث (لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات المثلجات القشدية "الآيس كريم").

وتحتوي اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسة، يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في محلات المثلجات القشدية (الآيس كريم) وهي تعتبر شروطاً 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. وإن وكالة الوزارة للشؤون البلدية في الوقت الذي تطالب فيه مزاولي 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](http://www.momra.gov.sa)

والله ولي التوفيق ،،،



## الفهرس

م	المحتويــــــــــــــــات	رقم الصفحة
١	<b>الباب الأول: المجال والتعاريف</b>	
٢	مادة (١): المجال	١١
٣	مادة (٢): التعاريف	١١
٤	<b>الباب الثاني: الاشتراطات العامة</b>	
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	٢١
١٠	مادة (٨): التجهيزات	٢٤
١١	مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة	٢٥
١٢	مادة (١٠): الأمان والسلامة	٢٥
١٣	<b>الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة</b>	
١٤	مادة (١١): عام	٢٩
١٥	مادة (١٢): الآيس كريم المواد الأوَّلية (الخام)	٢٩
١٦	مادة (١٣): آيس كريم الصاج	٣٠
١٧	مادة (١٤): تخزين المضافات الغذائية والآيس كريم	٣٠



٣١	مادة (١٥): مواد التعبئة	١٨
٣٣	مادة (١٦): التعبئة والتغليف	١٩
٣٣	مادة (١٧): المتطلبات القياسية للآيس كريم	٢٠
٣٤	مادة (١٨): العرض والبيع	٢١
٣٤	مادة (١٩): صالة تقديم الآيس كريم (في حالة وجودها)	٢٢
٣٥	مادة (٢٠): وسيلة نقل الآيس كريم	٢٣
٣٥	مادة (٢١): النظافة العامّة	٢٤
٣٦	مادة (٢٢): التحكم في الآفات	٢٥
٣٦	مادة (٢٣): الترخيص	٢٦
٣٦	مادة (٢٤): سجل الرقابة الصحية	٢٧
الباب الرابع: اشتراطات العاملين		٢٨
٣٩	مادة (٢٥): رخصة ممارسة العمل	٢٩
٣٩	مادة (٢٦): صلاحية رخصة ممارسة العمل	٣٠
٣٩	مادة (٢٧): الأمراض المُعدية والإصابات	٣١
٣٩	مادة (٢٨): التثقيف	٣٢
٣٩	مادة (٢٩): النظافة الشخصية والممارسات الصحية	٣٣
الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة		٣٤
٤٣	مادة (٣٠): مراقبة تنفيذ اللائحة	٣٥





## الباب الأول: المجال والتعاريف







## مادة (١): المجال

تسرى مواد وبنود هذه اللائحة على محلات تجهيز وعرض وبيع المثلجات القشدية (الآيس كريم) والمثلجات المائية أو كليهما أو تحضير آيس كريم الصاج بواسطة غاز النيتروجين السائل، سواءً المستقلة بذاتها أو الملحقة بالبقالات والأسواق المركزية (السوبر ماركت) والكافيتريات.

## مادة (٢): التعاريف

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

### المحل أو المنشأة:

أي كيان نظامي يقوم بعمل يتعلق بتداول الغذاء خلال مراحل السلسلة الغذائية، أو يقدم خدمات ذات علاقة بالصحة العامة.

### المثلجات الغذائية:

مُنْتَجَات محلاه يتم تحضيرها بالتجميد خلال التقليل لخليط مبستر من مستحلب الدهن والبروتين مع مكوّنات ومواد أخرى، أو من خليط من الماء والسكريات مع مواد أخرى، والمُعَدّة للتخزين والبيع والاستهلاك في الصورة المجمّدة أو شبه المجمّدة، وتقسّم إلى ما يلي:

١. المثلجات القشدية (الآيس كريم): المُنْتَجَات التي يتم تحضيرها بالتجميد خلال التقليل لخليط مبستر من الحليب والقشدة وواحد أو أكثر من المُنْتَجَات السكرية، كما قد يستعمل واحد أو أكثر من المُنْتَجَات الحليبية (الزبدة، والحليب المركز، والحليب المكثف المحلى أو غير المحلى).
٢. المثلجات الحليبية: نواتج خفق وتجميد الحليب الطازج أو المسترجع أو المعاد تكوينه أو الحليب وبعض مُنْتَجَات كالحليب المركز والقشدة والزبدة وغيرها والمحلاة بالسكر والمضاف لها مثبتات القوام والمستحلبات ومكسبات النكهة واللون المسموح بها صحياً، وتختلف عن المثلجات القشدية في انخفاض نسبة الدهن وارتفاع نسبة جوامد الحليب اللا دهنية بها إلى حد ما.
٣. شبه المثلجات الحليبية: مُنْتَجَات شبيهة بالمُنْتَجَات الحليبية والتي يتم فيها استبدال دهن الحليب أو بروتين الحليب أو كليهما بدهن أو بروتين من مصدر



آخر غير حليبي.

٤. مثلجات شراب الفاكهة: مُنتجات يتم تحضيرها بالتجميد خلال التقليل لخليط مبستر يتكون من واحد أو أكثر من مُنتجات الفاكهة مع الحليب أو أحد المُنتجات الحليبية مع واحد أو أكثر من المواد السكرية.

٥. المثلجات المائية: مُنتجات يتم تحضيرها بالتجميد خلال التقليل لخليط مبستر مكوّن من واحد أو أكثر من مُنتجات الفاكهة مع واحد أو أكثر من المواد السكرية.

#### منكّهات طبيعية:

مواد يتم الحصول عليها من مواد خام (نباتية أو حيوانية) بحالتها الطبيعية أو بمعالجتها بالوسائل الفيزيائية أو الميكروبيولوجية أو الإنزيمية.

#### منكّهات صناعية:

مواد يتم تركيبها اصطناعياً وغير مماثلة كيميائياً للمواد الموجودة في المُنتجات الطبيعية.

#### محسّنات النكهة:

مواد رائحتها ضعيفة أو عديمة الرائحة وتستخدم بصفة أساسية، بغرض زيادة تأثير نكهة بعض المكونات الغذائية.

#### المُلوّنات:

أي مادة تعطى لوناً للمادة الغذائية، ويعتبر لون الغذاء مهماً لأنه يضيف على الغذاء نوعاً من الراحة أثناء الاستهلاك ويرضي المستهلك، ويرجع سبب إضافتها إلى فقدان اللون الطبيعي للغذاء، نتيجة التعرض للضوء، أو الهواء، أو الحرارة، أو الرطوبة، أو أثناء التخزين.

#### السكريات المغذية الطبيعية:

السكريات الكربوهيدراتية الطبيعية غير المخلّقة، مثل: السكّروز، والجلوكوز، والفركتوز، أو خليط من هذه السكريات.

#### عوامل الاستحلاب (المستحلبات):

مواد تساعد في إمكانية تشكيل أو حفظ تجانس مزيج مكوّن من طورين أو أكثر



غير قابلين للامتزاج، مثل: الزيت، والماء.

### المثبتات:

مواد تسمح بالحفاظ على الحالة الفيزيائية والكيميائية للمادة الغذائية، وهي تتضمن مواد تمكن من الحفاظ على البعثرة المتجانسة لمادتين غير قابلتين للامتزاج أو أكثر ضمن الغذاء، كما تتضمن مواد تثبت، أو تحتجز، أو تكثف لون (المادة الغذائية).

### عوامل الملء:

مواد تزيد من حجم مُنتَج غذائي دون أن تزيد من قيمة الطاقة فيه بشكل ملحوظ.

### عملية التجنيس:

تجزئة الدهن في الحليب باستخدام المجنّس إلى حبيبات أصغر، بحيث يكون متوسط قطر الحبيبات من (٢ إلى ٦ ميكرومتر) لتزيد من درجة استحلاب الدهن، حتى لا يطفو على السطح مكوناً طبقة من القشدة.

### البسترة:

المعاملة الحرارية لكل أجزاء الحليب أو مُنتَجاته في أجهزة مصمّمة ومشغّلة بطرق صحيحة وصحية، لرفع درجة الحرارة لكل أجزاء الحليب أو مُنتَجاته إلى أو أعلى من درجة حرارة (٦٣ °م) لمدة (٣٠ دقيقة)، أو درجة حرارة (٧٣ °م) لمدة (١٥ ثانية)، أو درجة حرارة (٩٠ °م) لمدة (ثانية واحدة)، ثم يتم تبريدها إلى درجة حرارة (٤ °م - ٥ °م) أما بالنسبة للمُنتَجات الأخرى التي تحتوي على (١٠٪) دهن أو أكثر أو تحتوي على مواد مُحلّية (سكر) فيجب زيادة درجة الحرارة (٣ °م) عما سبق.





## الباب الثاني: الاشتراطات العامة





## مادة (٣): عام

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

## 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 الموضّح في البوابة الإلكترونية للوزارة بحيث تسمح بمزاولة النشاط دون إعاقة أو تزام في المُعدّات أو العاملين مع وجود انسياب وسهولة في العمليات التي تتم في المحل.
- ب. يمنع منعاً باتّاً التغيير في مساحة المحل بالزيادة او 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 الخام للآيس كريم، حتى عرض وبيع كافة أنواع الآيس كريم في محلات تجهيز وعرض وبيع الآيس كريم وما يرافقها من حركة العاملين والمُعدّات والمُنْتَجَات، أي تكون في اتجاه واحد، لضمان سلامة المُنتَج، مثل: (الاستلام ← التخزين ← التجهيز ← العرض والبيع للمستهلك مباشرةً).





**(٥ - ٢) مواد البناء والتشطيب:**

يجب مراعاة 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 أن يُراعى 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) الجدران:**

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 - 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 بالبند (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:**

يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، 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.

**(٥ - ٨) السلالم والمصاعد (في حالة المحلات متعددة الأدوار):**

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 (المياه الصالحة للشرب):

يجب أن يُراعى كل 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 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 أن يُراعى كل ما ورد بالبند (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 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) مغاسل الأيدي ودورة المياه (حسب مساحة المحل):

أ. ألا تكون دورة المياه مفتوحة مباشرة على مكان العمل، وتكون مزوَّدة بباب



ذاتي الغلق مصنوع من الألومنيوم أو من أي مادة أخرى غير قابلة للصدأ أو التآكل على أن تُركَّب بإحكام، كما تُزوّد الدورة بمروحة شفط وصندوق طرد (سيفون) وحوض لغسل الأيدي.

ب. تقع مغاسل الأيدي المناسبة والمصانة جيداً بالقرب من مكان العمل، لحث العاملين على غسل أيديهم عند الانتهاء من تجهيز طلب الزبون وقبل البدء في تجهيز طلب آخر، على أن تُزوّد بصنابير من النوع الذي يعمل بالاستشعار عن بُعد أو بالقدم أو بالركبة أو بالمرفق ومجهزة بمياه ساخنة وباردة وصابون سائل ومطهر ومناشف ورقية عالية الامتصاص أو مجففات بالهواء الساخن أو كليهما.

ج. أن تُزوّد دورة المياه بحاوية نفايات وصابون سائل ومناشف ورقية عالية الامتصاص أو مجففات أو كليهما.

د. أن يكون بها حوض مخصّص لغسل الأيدي، مُزوّد بصنبور من النوع الذي يعمل بالاستشعار عن بُعد أو بالقدم أو بالركبة أو بالمرفق، على أن يكون إمداد الماء بضغط ودرجة حرارة كافية.

هـ. مراقبة مطهّرات اليد بانتظام، لتأمين التركيز المناسب لتأكيد الفعالية.

و. وضع ملصقات إرشادية (أغسل يديك) فوق مغسلة الأيدي ومكان العمل، حيثما كان ذلك مناسباً.

ز. توفير مكان مناسب لتغيير ملابس العاملين، على أن يُزوّد بالخزائن المغلقة.

#### (٦ - ٧) التخلص من النفايات:

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



## مادة (٧): أقسام المحل

لضمان انسيابية عمليات تداول الآيس كريم والمضافات الغذائية وتجنباً لتلوثها وحجم العمل وعدد المرتادين للمحل، يُقسّم إلى الأقسام الموضحة في الجدول الآتي، على حسب نشاطه ومساحته، على أن تكون هذه الأقسام كما يلي:

نشاط المنشأة	الأقسام
محلات بيع الآيس كريم	قسم الإدارة... (أ، ب، ج، د، هـ) + قسم التجهيز + قسم غسل الأدوات + قسم المستودع (أ، ب، ج، د) + قسم العرض والبيع (أ، ب، ج) + صالة تقديم الآيس كريم في حالة وجودها.
محلات بيع الآيس كريم ملحقة بالأسواق المركزية وما يماثلها	قسم الإدارة... (أ، ب، ج، هـ) + قسم التجهيز + قسم غسل الأدوات + قسم المستودع (أ، ب، ج) + قسم العرض والبيع (أ، ب، ج).

### ١. قسم الإدارة واستقبال الموردين والمرتادين واستلام المواد الأولية أو

#### الآيس كريم:

- يقع في مقدمة المحل ومجهّزاً بمجموعة من الأدوات والمعدات حسب حاجة العمل.
- يكون مؤثثاً بالتجهيزات اللازمة لإدارة المحل واستقبال المرتادين والموردين، على أن يكون مكيف الهواء مفصلاً عن أماكن تداول المواد الغذائية.
- يراعى عدم تعرض المواد الأولية أو الآيس كريم أثناء استلامها للعوامل الجوية، مثل: أشعة الشمس المباشرة، أو الأمطار، أو الملوثات البيئية، مثل: الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.
- يكون مزوّداً بثلاجة رأسية ذات واجهة زجاجية مرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ، لعرض المشروبات والعصائر ومياه الشرب المعبأة.
- وضع ملصقات لا تقل عن (١٠ سم x ١٥ سم) في أماكن مناسبة مكتوب عليها "ممنوع التدخين".



## ٢. قسم التجهيز:

- أ. يُزوّد بالمُعِدّات والأدوات اللازمة، للقيام بتجهيز الآيس كريم، مثل: خلاط ميكانيكي، ثلاجة تجميد (-١٨ م°) مرفوعة على قاعدة متحركة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ وخلافه حسب الحاجة.
- ب. توفير عدد كافٍ من الأحواض المصنوعة من مادة غير مسامية وغير ماصّة للماء وغير قابلة للصدأ، لتعبئتها بالآيس كريم، على أن يكون لكل حوض ملعقة خاصة به.
- ج. توفير صاج ذي سُمك مناسب متين من معدن غير قابل للصدأ والتآكل ذي أبعاد تتلاءم مع حاجة العمل لتحضير الآيس كريم بغاز النيتروجين السائل.
- د. يكون مجهّزاً بأجهزة تعبئة الآيس كريم ألياً سواءً في أكواب أو مخاريط البسكويت أو علب أو بلاستيك ومن ثم تغليفها بأغلفة خاصة مخصّصة لهذا الغرض.
- هـ. يكون مجهّزاً بمراوح شفط ذاتية الغلق أو مثبت عليها شبك معدني ضيق غير قابل للصدأ.

## ٣. قسم غسل المُعِدّات:

- أ. يتصل بقسم تحضير وتجهيز وعرض وبيع الآيس كريم بباب مروجي.
- ب. يمنع منعاً باتاً غسل المواد الغذائية أو أيدي العاملين في الأحواض المخصّصة لهذا القسم.
- ج. تجفّف جميع المُعِدّات والأدوات بعد تنظيفها وتطهيرها بمناشف ورقية عالية الامتصاص أو أجهزة الهواء الساخن، ومن ثم توضع في الأماكن المخصّصة لهذا الغرض، على أن يتم شطفها قبل الاستعمال مباشرةً.

## ٤. المستودع:

يُقسّم إلى مستودعات صغيرة حسب مقتضى الحال، على أن تُطبّق فيه كافة الاشتراطات العامّة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية إلى:-

- أ. **مستودع المواد الخام:** لتخزين كافة المواد الغذائية، سواءً التي لا تحتاج إلى درجة حرارة خاصة وتُخزّن في درجة حرارة الغرفة (٢٥ م°)، أو التي



تحتاج إلى تبريد (٤ °م)، أو التي تحتاج إلى تجميد (-١٨ °م)، لذلك يجب أن يُزوّد بما يلي:-

١. توفير عدد كافٍ من الثلجات ذات كفاءة تبريد عالية، مُزوّدة بأجهزة لقياس درجة الحرارة ومرفوعة على قواعد متحركة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، لتأمين درجة حرارة تتراوح ما بين (صفر - ٤ °م).

٢. توفير عدد كافٍ من ثلجات التجميد، مُزوّدة بأجهزة قياس درجة الحرارة ومرفوعة على قواعد متحركة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، لحفظ الأغذية التي تحتاج لدرجة حرارة تجميد (-١٨ °م).

ب. **مستودع مواد التعبئة والتغليف:** يكون مجهّزاً بخزائن محكمة الغلق نظيفة جافة وأرفف لهذا الغرض، لتخزين كافة مواد التعبئة والتغليف.

ج. **مستودع أدوات النظافة:** تُخزّن فيه أدوات التنظيف والتطهير والمنظّفات والمطهّرات، مع تخصيص خزائن مستقلة، لتخزين المواد المستخدمة في مكافحة الآفات (المبيدات الحشرية في عبواتها الأصلية) أو مواد أخرى تشكل خطراً على الصحة.

د. **مستودع المِعْدَات:**

١. يُزوّد بعدد كافٍ من الأرفف المعدنية غير القابلة للصدأ، والتي تبعد عن سطح الأرض بمقدار (٣٠سم) مع تخصيص جزء لتخزين قطع الغيار الجديدة.

٢. حفظ مواد التزييت المسموح باستخدامها في المنشآت الغذائية بطريقة صحيحة.

٥. **قسم العرض والبيع:**

أ. يكون في الجهة الأمامية من المحل المطلة على الشارع التجاري، على أن يكون منفصلاً تماماً عن مكان تجهيز الآيس كريم وقسم غسل المِعْدَات بباب رداد (مروحي) محكم الغلق.

ب. يكون مُزوّداً بعدد كافٍ من الأرفف والأدراج المصنّعة من مواد غير قابلة للصدأ، مثل: الألومنيوم أو من الزجاج عالي التحمل، ويمنع منعاً باتاً استخدام



ج. توفير ثلاثة عرض أفقية أو أكثر ذات واجهة زجاجية، لعرض الأنواع المختلفة من الآيس كريم على أن تكون درجة حرارتها ( $-18^{\circ}\text{C}$ ).

٦. صالة تقديم الأيس كريم (في حالة وجودها):

أ. تقع في الجزء الأمامي من المحل المطل على الشارع العام كلما أمكن، وتكون مفتوحة وليست مقسّمة إلى غرف مستقلة كاملة الجدران لها أبواب ويمكن وضع حواجز قصيرة بارتفاع لا يزيد عن (١,٥ متر).

ب. تخصيص مدخل مستقل لصالة العائلات في المحلات التي بها أقسام لتقديم الخدمة للعائلات، ويمكن وضع فواصل متحركة أو ثابتة لتوفير الخصوصية للعائلات بها.

ج. تؤثت بالأثاث الملائم من طاولات وكراسي وأدوات الخدمة.

د. يكون ديكور وأثاث صالة تقديم الآيس كريم للمحلات ذات النشاط البيئي (المميز لبلد معين) أو ذات الطابع المحلي الخاص طبقاً لطبيعة بيئة المنطقة، مثل: تأثيث الصالة على الطراز العربي، حيث تكون جلسة الرواد على الأرض المفروشة بالسجاد والوسائد.

**مادة (٨): التجهيزات**

٢. توفير جميع الأوعية والمُعَدَّات المستخدمة في تداول الآيس كريم بالأعداد الكافية والكفاءة العالية.

٣. مُعدّات تجميد وتبريد المواد الغذائية تكون كافية من حيث العدد والقدرة على تأمين درجات الحرارة المطلوبة للعملية الإنتاجية.

٤. توفير عدد كافٍ من اسطوانات غاز النيتروجين السائل من شركات معتمدة، لاستخدامها في تحضير آيس كريم الصاج حسب حجم العمل.





## مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة

يجب أن تُراعى البنود الواردة 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 أن تتحقق البنود (١، ٣، ٤، ٥) من المادة (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 بيع المتلجات القشدية التي تقوم بجميع عمليات التداول، سواءً تجهيز وعرض وبيع الآيس كريم بكافة أصنافه وأحجامه بدءاً من استلام عبوات الآيس كريم المصنعة والمضافات الغذائية وانتهاءً بالمنتج النهائي أو تحضير آيس كريم الصاج بواسطة غاز النيتروجين السائل بهدف الوصول بهذه المنتجات لدرجة عالية من الجودة والأمان مع خلوها من العيوب، لتكون صالحة للاستهلاك الآدمي ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.

### مادة (١٢): الآيس كريم والمواد الأولية (الخام)

يجب أن تتوفر مجموعة من الاشتراطات ليكون الآيس كريم والمواد الأولية مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع منها ما يلي:

١. تكون جميع أصناف الآيس كريم التي يتم عرضها وبيعها مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.
٢. يكون الماء المستخدم في عمليات التصنيع نقياً خالياً من الشوائب من مصدر مأمون، ومطابقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.
٣. يكون الحليب ومنتجاته المسموح بإضافتها، مثل: (الحليب السائل، والمكثف والمجفف، الزبدة، ...)، مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
٤. تكون جميع الفاكهة ومنتجاتها مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
٥. تكون السكريات، مثل: (السكر، والجلوكوز السائل، ...)، ومسحوق الكاكاو والشوكولاتة المسموح بها مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
٦. تكون المكسرات (فستق، لوز، بندق، عين جمل ...) مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
٧. تكون المواد المضافة (مواد ملونة ومكسبات الطعم والرائحة) خاصة الاصطناعية المصرح باستخدامها مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.





٢. تخزين جميع أصناف المضافات الغذائية أو الآيس كريم 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).

٣. ترتيب المضافات الغذائية داخل الثلاجات، لتجنب التلوث ومنعاً لإتلاف بعضها البعض، وحسب تاريخ صلاحيتها، على أن يكون دوران المضافات الغذائية على قاعدة الوارد أولاً يخرج أولاً.

٤. تخزين المضافات الغذائية وإخراجها من المستودع بطريقة تمنع التلوث.

٥. تخزين المضافات الغذائية منفصلة عن الأرض على منصات التحميل أو على ألواح فاصلة أو حاملات، بارتفاع لا يقل عن (٢٠سم) من سطح الأرض، وعلى بُعد من الجدران والأسقف بما لا يقل عن (٤٥سم)، والحفاظ على مساحة كافية بين صفوف المواد الغذائية المخزنة، للسماح بأعمال التفتيش والتنظيف والتهوية البيئية.

٦. يجب أن تُسهّل الوثائق الخاصة بالاستلام أو بطاقات البيان للمُنْتَجات عملية تدوير المخزون بشكل صحيح على قاعدة ما يُخزّن أولاً يصرف أولاً.

٧. يتم فحص المضافات الغذائية المسموح باستخدامها بصرياً (ظاهرياً) قبل استعمالها في تجهيز الآيس كريم لاستبعاد التالف والملوث.

#### مادة (١٥): مواد التعبئة

تستخدم عبوات ومواد تغليف مختلفة مناسبة لتعبئة وتغليف جميع أنواع الآيس كريم بأحجامها المختلفة، على ألا تتعارض مع المواصفات القياسية المعتمدة الصادرة الخاصة بالعبوات المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية والتي يجب أن يتوفر بها ما يلي:

##### (١) البسكويت:

أ. يكون خالياً تماماً من حامض البوريك وأملاحه وأي طعم أو رائحة غريبة.

ب. لا يحتوي على أي مواد ملونة أو حافظة غير مصرح باستخدامها.

##### (٢) العبوات الورقية:

أ. تصنع من السليولوز أو أحد مشتقاته، على أن تعامل بحيث تكون غير





منفذة للماء.

- ب. في حالة استعمال شمع البرافين يجب ألا تقل درجة انصهاره عن (٥٥ °م)، ويفضل تغطيته بالبلاستيك الشفاف.
- ج. تكون العبوات الورقية خالية من المعادن الثقيلة والمواد السامة والضارة بالصحة، ولا تحدث تَغَيُّراً في الخواص الطبيعية للآيس كريم.
- د. تكون الطباعة على العبوات الورقية من الخارج، وبأحبار ثابتة غير قابلة للنفاد للداخل وغير ضارة وفي حالة استعمال الورنيش في الطلاء، يجب أن يكون خالياً تماماً من المعادن الثقيلة.
- هـ. تطبق نفس الاشتراطات السابقة على أغذية العبوات.

### (٣) اللغائف المعدنية المستخدمة في التغليف:

- أ. تتحمل ظروف التخزين والتداول العادية دون أن يحدث لها أي أضرار ميكانيكية.
- ب. تكون غير منفذة لبخار الماء أو المواد الدهنية من أي من جانبي الغلاف إلى الجانب الآخر.
- ج. لا تسمح بنفاذ الأحبار المستخدمة في الطباعة إلى الآيس كريم المغلف، على أن تكون الأحبار مصرحاً باستخدامها وثابتة غير قابلة للإزالة أو الذوبان، أثناء عمليات التداول أو التخزين العادية.
- د. لا تتفاعل الاحبار مع المادة الغذائية ولا تُغيّر من خواصها الطبيعية والكيميائية.
- هـ. تتحمل الأغلفة البرودة والرطوبة دون أن يحدث لها أي تغيير ملحوظ في خصائصها الميكانيكية، يؤدي إلى تلف ما تحتويه من مادة غذائية.

### (٤) العبوات البلاستيكية:

- أ. تكون جميع الخامات البلاستيكية المستخدمة في تصنيع عبوات المواد الغذائية معروفة المصدر والتركيب.
- ب. تكون نظيفة متجانسة، خالية من المواد الغريبة والانتفاخات والجيوب الهوائية.
- ج. ألا تتسبب في أي مخاطر على صحة المستهلك.



- د. ألا تؤدي إلى تدهور الخصائص الحسية للمادة الغذائية المعبأة أو حدوث تَغْيُرات غير مرغوبة في طبيعة وجودة المادة الغذائية.
- هـ. تكون الأصباغ والملونات والمكونات الأخرى المستخدمة في تشكيلها وتصنيعها غير سامة وغير قابلة للهجرة التي قد تؤدي إلى تفاعلها أو اختلاطها مع المواد الغذائية.
- و. ألا تتأثر العبوة بالضوء عند تعرضها له لفترات طويلة.
- ز. ألا تزيد نسبة الهجرة العامة للمواد البلاستيكية على (١٠ مغ/دم<sup>٢</sup> أو ٦٠ مغ/كغ) إلى المواد الغذائية التي بداخلها.
- ح. تكون مقاومة لأثر الارتطام الناتج عن الصدمات والاهتزازات الميكانيكية.

#### مادة (١٦): التعبئة والتغليف

١. يُعبأ الآيس كريم ألياً أو يدوياً في عبوات مناسبة بإحكام لتحمي المنتج من التلوث.
٢. تُدوّن على العبوات المختلفة للآيس كريم البيانات طبقاً للمواصفة القياسية المعتمدة، على أن تكون البيانات بخط واضح وبأحبار مصرح باستخدامها غير قابلة للمحو أو الازالة، وفي حالة استعمال الملصقات في تدوين البيانات، يجب أن يكون الملصق ثابتاً وغير قابل للإزالة بأي حال من الأحوال تحت ظروف التداول والتخزين العادية.
٣. يمنع منعاً باتاً التخزين على أرضية الثلاجة مباشرةً، وتستخدم القواعد البلاستيكية المرتفعة عن الأرض بمقدار (٣٠ سم) للتخزين عليها.
٤. ترص العبوات داخل الثلجات بطريقة منتظمة دون تكديس لكي يسهل مرور الهواء البارد خلالها، لضمان تجانس وتوزيع البرودة ولتسهيل المراقبة.

#### مادة (١٧): المتطلبات القياسية للآيس كريم

١. يكون لون الآيس كريم متجانساً ويطابق نكهته ومذاقه.
٢. يكون قوام الآيس كريم متجانساً وخالياً من عيب الترميل ويسيل بدرجة معقولة على درجة حرارة الغرفة.
٣. يكون تركيب جميع أنواع الآيس كريم ناعماً وخالياً من بلورات الثلج الكبيرة.
٤. يكون طعم الآيس كريم مطابقاً لونه ونوعه للمسجل على العبوة.



٥. لا تقل نسبة دهن اللبن عن ما يلي:
  - أ. ٦٪ في المثلجات القشدية.
  - ب. ٥٪ في المثلجات القشدية بالفواكه أو بالشوكولاتة أو بالمكسرات.
  - ج. ٣٪ في المثلجات اللبنية السادة أو بالفواكه أو بالشوكولاتة أو بالمكسرات.
٦. لا تقل نسبة الجوامد الصلبة فيها عن ما يلي:
  - أ. ٣٢٪ في المثلجات القشدية السادة.
  - ب. ٣٠٪ في المثلجات القشدية بالفواكه أو بالشوكولاتة أو بالمكسرات.
  - ج. ٢٨٪ في المثلجات اللبنية السادة أو بالفواكه أو بالشوكولاتة أو بالمكسرات.
٧. تكون خالية خلواً تماماً من المحلّيات الاصطناعية والمواد الغريبة.

#### مادة (١٨): العرض والبيع

١. يمنع منعاً باتاً عرض وبيع آيس كريم تظهر عليه علامات التلف والفساد أو تغيّر أحد خصائصه الحسية (لون، أو طعم، أو رائحة، أو قوام ...) ويجب أن يكون صالحاً للاستهلاك الآدمي طبقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.
٢. تكون جميع أصناف الآيس كريم غير مُعرّضة للذباب والحشرات والقوارض والملوثات البيئية المختلفة، مثل: الأتربة والدخان ومصادر التلوث الأخرى.
٣. يعرض الآيس كريم في ثلاجات العرض ذات واجهة زجاجية شفافة والتي تُظهر ما تحتويه من أصناف عند درجة حرارة لا تزيد على (١٨° م)، ويمنع منعاً باتاً الاحتفاظ بالآيس كريم خارجها.
٤. في حالة تعبئة الآيس كريم في عبوات مختلفة الأشكال والأحجام أمام العميل وبناءً على طلبه، يجب أن تكون أداة التعبئة (الملعقة أو غيرها) من معدن غير قابل للصدأ، على أن يحتفظ بها مغمورة في الماء دائماً بعد كل استعمال مع تغيير الماء باستمرار.

#### مادة (١٩): صالة تقديم الآيس كريم (في حالة وجودها)

- في حال تخصيص صالة لعرض أو تقديم مُنتجات الآيس كريم فيجب أن تقع في الجزء الامامي من المحل كلما كان ذلك ممكناً، وأن تتحقق بها الاشتراطات والضوابط التي سبق ذكرها بالفقرة (٦) من المادة (٧) من هذه اللائحة.



## مادة (٢٠): وسيلة نقل الآيس كريم

يتم نقل الآيس كريم من مصانع إنتاجه إلى محلات تجهيز وعرض وبيع الآيس كريم، على أن يتوفر في سيارات التوزيع الخاصة بمصانع إنتاج الآيس كريم الاشتراطات الصحية الآتية:

١. تكون مجهزة بثلجة تبريد لحفظ الآيس كريم على درجة حرارة لا تزيد على  $(-18^{\circ}\text{C})$ ، على أن تكون وحدة التبريد ذات كفاءة عالية تعمل بالغاز في حالة الحركة والشحن بالكهرباء في حالة عدم الحركة والثبات.
٢. تكون محكمة الغلق ومعزولة جيداً باستعمال مواد العزل المناسبة ومزودة بجهاز لقياس درجة الحرارة داخل الثلجة (صندوق السيارة).
٣. تُزود الثلجة بوسيلة للإضاءة تعمل أوتوماتيكياً عند فتح أبواب الثلجة وتغلق بغلقها.
٤. تُزود ببابين أحدهما خلفي كبير والآخر جانبي صغير، يخصّص الباب الخلفي لشحن السيارة بالآيس كريم والجانبى الصغير للتوزيع للعملاء، على أن تُزود الأبواب بستائر بلاستيكية، لمنع تسرب البرودة للخارج عند فتح الأبواب.
٥. يحمل السائق وجميع العاملين على وسائل النقل شهادات صحية سارية المفعول.
٦. يكتب على وسيلة النقل من الخارج وعلى جانبى الثلجة (صندوقها) كافة البيانات الخاصة بالمصنع، مثل: العلامة والاسم التجاري ورقم الهاتف وعنوانه.
٧. ألا يسبب شحن أو تفريغ وسيلة النقل أي إرباك للمرور أو تعطيل لحركة السير، على أن يتم التحميل والتفريغ بالسرعة المطلوبة، لمنع تذبذب درجة الحرارة الداخلية للثلجة.
٨. تكون مرخصة صحياً لهذا النوع من العمل، ويمنع منعاً باتاً استخدامها في نقل مواد أخرى.

## مادة (٢١): النظافة العامة

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



#### مادة (٢٢): التحكم في الآفات

يجب أن تُراعى 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): الترخيص

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

#### مادة (٢٤): سجل الرقابة الصحية

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

## الباب الرابع؛ اشتراطات العاملين





## مادة (٢٥): 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 (٢٦): صلاحية رخصة ممارسة العمل

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

## مادة (٢٧): الأمراض المعدية والإصابات

يجب أن تُراعى البنود الواردة في المادة (١٦) الأمراض المعدية والإصابات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحللات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

## مادة (٢٨): التثقيف

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

## مادة (٢٩): 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 (٣٠) مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة في محلات  
المثلجات القشدية (الآيس كريم).









وزارة الشؤون  
البلدية والقروية

Ministry of Municipal & Rural Affairs

رقم الايداع: ٤٩٩ / ١٤٤٠  
ردمك: ٣-٦٣-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨