

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

وزارة الشؤون البلدية والقروية



Ministry of Municipal & Rural Affairs

الإدارة العامة للمواد الغذائية

وزارة الشؤون البلدية والقروية
الإدارة العامة للمواد الغذائية
العنوان: ٤٤٢٤، مبنى ٢١، ١٤٠٥٠٢١
العنوان: USB



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 للشئون 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

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 لحلات المثلجات القشدية (الآيس كريم)

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٨ م

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات المثلجات القشديه (الآيس كريم)

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 . إدارة المواد الغذائية

لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات المثلجات القشدية (الآيس كريم)
الادارة العامة لصحة البيئة - إدارة المواد الغذائية - ط ٢ - الرياض ، ١٤٤٠ هـ
ص .. سم

ردمك: ٩٧٨-٦٣-٨١٦٠٣

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

١٤٤٠ / ٤٩٩ ديوبي ٣٤٢,٥٣١

رقم الابداع: ٤٩٩ / ١٤٤٠

ردمك: ٩٧٨-٦٣-٨١٦٠٣

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 لتكويناته التي تعتبر بيئه مثالية لنمو وتكاثر الميكروبات نتيجة لمحتوها 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 ومتاقيم 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 شرطاً ملزماً، لمنح تراخيص البدء في مزاولة النشاط، بينما يوضح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة التي تعتبر شرطاً أساسية يجب تطبيقها بكل دقة أثناء التشغيل، ويستعرض القسم الثالث الاشتراطات الصحية للعاملين في هذه محلات. وإن وكالة الوزارة للشؤون البلدية في الوقت الذي تطالب فيه مزاولي هذا النشاط الالتزام بما ورد في هذه اللائحة للمحافظة على سلامة الإنسان وصحته، لتنطليع إلى التفاعل معها بإبداء الآراء والمقترنات من خلال موقع الوزارة على الإنترنت:

www.momra.gov.sa

والله ولي التوفيق ،،



الفهرس

المحتوى	م	سات	رقم الصفحة
الباب الأول: المجال والتعاريف	١		
١١ مادة (١): المجال	٢		١١
١١ مادة (٢): التعاريف	٣		١١
الباب الثاني: الاشتراطات العامة	٤		
١٧ مادة (٣): عام	٥		١٧
١٧ مادة (٤): الموقع والمساحة	٦		١٧
١٧ مادة (٥): المبني	٧		١٧
١٩ مادة (٦): المرافق والخدمات	٨		١٩
٢١ مادة (٧): أقسام المحل	٩		٢١
٢٤ مادة (٨): التجهيزات	١٠		٢٤
٢٥ مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة	١١		٢٥
٢٥ مادة (١٠): الأمان والسلامة	١٢		٢٥
الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة	١٣		
٢٩ مادة (١١): عام	١٤		٢٩
٢٩ مادة (١٢): الآيس كريم المواد الأولية (الخام)	١٥		٢٩
٣٠ مادة (١٣): آيس كريم الصاج	١٦		٣٠
٣٠ مادة (١٤): تخزين المضادات الغذائية والآيس كريم	١٧		٣٠



٢١	مادة (١٥): مواد التعبئة	١٨
٢٣	مادة (١٦): التعبئة والتغليف	١٩
٢٣	مادة (١٧): المتطلبات القياسية للأيس كريم	٢٠
٢٤	مادة (١٨): العرض والبيع	٢١
٢٤	مادة (١٩): صالة تقديم الآيس كريم (في حالة وجودها)	٢٢
٢٥	مادة (٢٠): وسيلة نقل الآيس كريم	٢٣
٢٥	مادة (٢١): النظافة العامة	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 المعدية 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 والتعريف



مادة (١): المجال

تسري 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) والكافيتيريات.

مادة (٢): التعريف

تطبيق بنود هذه اللائحة تلزم معرفة المعاني **البُيْنَة** 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:

مُنتجات محلات يتم تحضيرها بالتجميد خلال التقليب لخلط مبستر من مستحلب الدهن والبروتين مع مُكونات ومواد أخرى، أو من خليط من الماء والسكريات مع مواد أخرى، والمُعَدَّة للتخزين والبيع والاستهلاك في الصورة المجمدة أو شبه المجمدة، وتقسم إلى ما يلي:

١. **المثلجات القشدية (الآيس كريم):** المُنتجات التي يتم تحضيرها بالتجميد خلال التقليب لخلط مبستر من الحليب والقشدة وواحد أو أكثر من المُنتجات السكرية، كما قد يستعمل واحد أو أكثر من المُنتجات الحليبية (الزبدة، واللبن المركز، واللبن المكثف المحلي أو غير المحلي).

٢. **المثلجات الحليبية:** نواتج خفق وتجميد الحليب الطازج أو المسترجع أو المعاد تكوينه أو الحليب وبعض مُنتجاته كاللبن المركز والقشدة والزبدة وغيرها والملحة بالسكر والمضارف لها مثبتات القوام والمستحلبات ومكسيبات النكهة واللون المسموح بها صحيًا، وتحتفي عن المثلجات القشدية في انخفاض نسبة الدهن وارتفاع نسبة جوامد الحليب اللا دهنية بها إلى حد ما.

٣. **شبه المثلجات الحليبية:** مُنتجات شبيهة بالمُنتجات الحليبية والتي يتم فيها استبدال دهن الحليب أو بروتين الحليب أو كليهما بدهن أو بروتين من مصدر



آخر غير حليبي.

٤. مثلجات شراب الفاكهة: مُنْتَجات يتم تحضيرها بالتجميد خلال التقليب لخليط مبستر يتكون من واحد أو أكثر من مُنْتَجات الفاكهة مع الحليب أو أحد المُنْتَجات الحليبية مع واحد أو أكثر من المواد السكرية.

٥. المثلجات المائية: مُنْتَجات يتم تحضيرها بالتجميد خلال التقليب لخليط مبستر مكون من واحد أو أكثر من مُنْتَجات الفاكهة مع واحد أو أكثر من المواد السكرية.

منكّهات طبيعية:

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

منكّهات صناعية:

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

محسنات النكهة:

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

المُلوّنات:

أي مادة تعطى لوناً لل المادة الغذائية، ويعتبر لون الغذاء مهماً لأنه يضفي 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 المخلقة، مثل: السكروروز، والجلوكوز، والفركتوز، أو خليط من هذه السكريات.

عوامل الاستحلاب (المستحلبات):

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



غير قابلين للامتزاج، مثل: الزيت، والماء.
المثبتات:

مواد تسمح بالحفظ على الحالة الفيزيائية والكيميائية للمادة الغذائية، وهي تتضمن مواد تمكن من الحفاظ على البعثرة المتاجسة لمادتين غير قابلتين للامتزاج أو أكثر ضمن الغذاء، كما تتضمن مواد ثبت، أو تحجّز، أو تكتف لون (المادة الغذائية).

عوامل الماء:

مواد تزيد من حجم مُنتَجٍ غذائي دون أن تزيد من قيمة الطاقة فيه بشكل ملحوظ.
عملية التجنيس:

تجزئة الدهن في الحليب باستخدام المجنس 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 مُنتجاته في أجهزة مصممة ومشغّلة بطرق صحيحة وصحية، لرفع درجة الحرارة لكل أجزاء الحليب أو مُنتجاته إلى أو أعلى من درجة حرارة (٦٢ °م) لمدة (٣٠ دقيقة)، أو درجة حرارة (٧٢ °م) لمدة (١٥ ثانية)، أو درجة حرارة (٩٠ °م) لمدة (ثانية واحدة)، ثم يتم تبريدها إلى درجة حرارة (٤ °م - ٥ °م) أما بالنسبة للمُنتجات الأخرى التي تحتوي على (١٠٪) دهن أو أكثر أو تحتوي على مواد محلية (سكر) فيجب زيادة درجة الحرارة (٣ °م) عما سبق.



الباب الثاني: الاشتراطات العامة



مادة (٣) : عام

تعتبر المواد من (٤) إلى (١٠) اشتراطات عامة ملزمة، لمنح ترخيص التشغيل، ومزاولة النشاط الخاص بال محل.

مادة (٤) : الموقع والمساحة

(٤ - ١) الموقع:

يراعى كل 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. لا تقل المساحة الكلية للمحل عن الحد الأدنى الموضح في البوابة الإلكترونية للوزارة بحيث تسمح بمزاولة النشاط دون إعاقة أو تزاحم في المعدات أو العاملين مع وجود انسياب وسهولة في العمليات التي تتم في المحل.

ب. يمنع منعاً باتاً التغيير في مساحة المحل بالزيادة او 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، ج، د، هـ، و) من البند الرئيس (١ - ٥) 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 انسياب وتسلاسل الخطوات، بدءاً من مرحلة استلام المواد الخام للأيس كريم، حتى عرض وبيع كافة أنواع الآيس كريم في محلات تجهيز وعرض وبيع الآيس كريم وما يرافقها من حركة العاملين والمعدات والمنتجات، أي تكون في اتجاه واحد، لضمان سلامة المنتج، مثل: (الاستلام ← التخزين ← التجهيز ← العرض والبيع للمستهلك مباشرةً).



(٢ - ٥) مواد البناء والتشطيب:

يجب مراعاة كل ما ورد بالبند (٥ - ٢) مواد البناء والتشطيب من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٣ - ٥) الأرضيات:

يجب أن يُراعي كل ما ورد بالبند (٥ - ٣) الأرضيات من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٤ - ٥) الجدران:

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

(٦ - ٥) النوافذ (في حال وجودها):

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

(٧ - ٥) الأبواب:

يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ج) من البند الرئيس (٥ - ٨) الأبواب من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

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

يجب مراعاة ما ورد بالبند (٥ - ١٠) السلالم 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 (المياه الصالحة للشرب):

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

أ. ألا تكون دورة المياه مفتوحة مباشرةً على مكان العمل، وتكون مُزوّدة بباب



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

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

ج. أن تزود دورة المياه بحاوية نفاثات وصابون سائل ومناشف ورقية عالية الامتصاص أو مجففات أو كليهما.

د. أن يكون بها حوض مخصص لغسل الأيدي، مزود بصنبور من النوع الذي يعمل بالاستشعار عن بعد أو بالقدم أو بالركلة أو بالمرفق، على أن يكون إمداد الماء بضغط ودرجة حرارة كافية.

هـ. مراقبة مطهرات اليدين 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 يزود بالخزائن المغلقة.

٦-٧) التخلص من النفايات:

يراعي 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

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

الأنماط	نشاط المنشأة
قسم الإدارة ... (أ، ب، ج، د، ه) + 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
قسم الإدارة ... (أ، ب، ج، ه) + قسم التجهيز + قسم غسل الأدوات + المستودع (أ، ب، ج) + قسم العرض والبيع (أ، ب، ج).	محلات بيع الآيس كريم ملحقة بالأسواق المركزية وما يماثلها

١. قسم الإدارة واستقبال المورّدين والمرتادين واستلام المواد الأولية أو الآيس كريم:

أ. يقع في مقدمة المحل ومجّهّزاً بمجموعة من الأدوات والمعدّات حسب حاجة العمل.

ب. يكون مؤثثاً بالتجهيزات الازمة لإدارة المحل واستقبال المرتادين والمورّدين، على أن يكون مكيف الهواء مفصولاً عن أماكن تداول المواد الغذائية.

ج. يراعى عدم تعرّض المواد الأولية أو الآيس كريم أثناء استلامها للعوامل الجوية، مثل: أشعة الشمس المباشرة، أو الأمطار، أو الملوثات البيئية، مثل: الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

د. يكون مزوّداً بثلاجة رأسية ذات واجهة زجاجية مرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ، لعرض المشروبات والعصائر ومية الشرب المعّبأة.

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



٢. قسم التجهيز:

- أ. يُزود بالمُعدّات والأدوات الازمة، للقيام بتجهيز الآيس كريم، مثل: خلاط ميكانيكي، ثلاثة 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 ماصة للماء وغير قابلة للصدأ، لتعبئتها بالآيس كريم، على أن يكون لكل حوض ملعة 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 آلياً 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 المُعدّات:

- أ. يتصل بقسم تحضير وتجهيز وعرض وبيع الآيس كريم بباب مروحي.
- ب. يمنع منعاً باتاً غسل المواد الغذائية أو أيدي العاملين في الأحواض المخصّصة لهذا القسم.
- ج. تجفّف جميع المُعدّات 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 تُطبق فيه كافة الاشتراطات العامة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية إلى:-

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



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

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

٢. توفير عدد كافٍ من ثلاجات التجميد، مزودة بأجهزة قياس درجة الحرارة ومعرفة على قواعد متحركة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، لحفظ الأغذية التي تحتاج لدرجة حرارة تجميد (١٨-٤ °م).

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

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

د. **مستودع المعدات:**

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

٢. حفظ مواد التزييت المسماوح 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 المعدات بباب رداد (مروحي) محكم الغلق.

ب. يكون مزوداً بعدد كافٍ من الأرفف والأدراج المصنعة من مواد غير قابلة للصدأ، مثل: الألمنيوم أو من الزجاج عالي التحمل، ويمتنع منعاً باتاً استخدام



لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات المثلجات القشدية (الآيس كريم)

الخشب لحفظ مواد تعبئة الآيس كريم وأدوات التعبئة.

ج. توفير ثلاثة عرض أفقية أو أكثر ذات واجهة زجاجية، لعرض الأنواع المختلفة من الآيس كريم على أن تكون درجة حرارتها (١٨ °م).

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

أ. تقع في الجزء الأمامي من المحل المطل على الشارع العام كلما أمكن، وتكون مفتوحة وليس مقسمة 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 فوائل متحركة أو ثابتة لتوفير الخصوصية للعائلات بها.

ج. تؤثر بالأثاث الملائم من طاولات وكراسي وأدوات الخدمة.

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

مادة (٨): التجهيزات

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

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

٣. معدّات 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 المثلجات القشدية التي تقوم بجميع عمليات التداول، سواءً تجهيز وعرض وبيع الآيس كريم بكافة أصنافه وأحجامه بدءاً من استلام عبوات الآيس كريم المصنعة والمضادات الغذائية وانتهاءً بالمنتج النهائي أو تحضير آيس كريم الصاج بواسطة غاز النيتروجين السائل بهدف الوصول بهذه المنتجات لدرجة عالية من الجودة والأمان مع خلوّها من العيوب، لتكون صالحة للاستهلاك الآدمي ومتّبقة 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، ومتّبقاً 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 ومكسيبات الطعام والرائحة) خاصةً الاصطناعية المصحّح باستخدامها مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.



مادة (١٣): آيس كريم الصاج

يسمح بتحضير الآيس كريم بواسطة غاز النيتروجين السائل، سواءً بطريقة مباشرة أو غير مباشرة (أسفل الصاج)، على أن يُراعى ما يلي:

- أن يكون العاملون مدربين ومؤهلين وعلى علم بمخاطر التعامل الخاطئ مع سائل النيتروجين مثل (عدم لمس أو استهلاك النيتروجين السائل – تجنب اضافة النيتروجين السائل إلى الأغذية والمشروبات مباشرة قبل تقديمها للمستهلك – يجب ضمان التبخر الكامل للنيتروجين قبل تقديم المنتج أو استهلاكه – استخدام النيتروجين السائل لتحضير الأغذية في مكان جيد التهوية وبعيداً عن الرطوبة أو أي مصدر للحرارة – أن يكون غاز النيتروجين السائل المستخدم في عملية تصنيع الآيس كريم نقىًّا – ارتداء الملابس المناسبة).
- وضع لافتات توجيهية للعاملين تشير إلى عدم التعرض لفترات طويلة للنيتروجين السائل في الواقع التي يتم فيها تخزينه واستخدامه.
- وضع لافتات تحذيرية للمستهلكين في المناطق التي يستخدم فيها النيتروجين السائل في إعداد أو تقديم الأغذية والمشروبات تفيد بعدم لمس النيتروجين السائل مباشرة وعدم استهلاك المادة الغذائية المعاملة بالنيتروجين بشكل فوري وقبل تبخره بشكل كامل.
- ضرورة وجود وثيقة مواصفات المنتج (Product Specification Sheets) خاصة بالمعدات المستخدمة للتخزين وطرق التخلص من النيتروجين السائل في نقاط البيع.

- يمنع تخزين أو استخدام النيتروجين السائل في الحالات التي لا يمكن فيها الحد من مخاطر التعرض العرضي أو ملامسته للجلد.
- وضع خطة للطوارئ و الالتزام بتطبيق التدابير الوقائية في حالة الأسعافات الأولية.

مادة (١٤): تخزين المضادات الغذائية والآيس كريم

- تعريف أوعية تخزين المواد الخام على الوجه الصحيح، للحفاظ على سلامة هذه المواد وتتبعها.



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 بالجميد (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 (٢٠ سم) من سطح الأرض، وعلى بعد من الجدران والأسقف بما لا يقل عن (٤٥ سم)، والحفاظ على مساحة كافية بين صفوف المواد الغذائية المخزنة، للسماح بأعمال التفتيش والتنظيف والتهوية البيئية.
٦. يجب أن تُسهل الوثائق الخاصة بالاستلام أو بطاقات البيان للمنتوجات عملية تدوير المخزون بشكل صحيح على قاعدة ما يُخزن 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 المعايير القياسية المعتمدة الصادرة الخاصة بالعبوات المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية والتي يجب أن يتتوفر 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



لائحة الاشتراطات الصحية لملحات المثلجات القشدية (الآيس كريم)

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 تغيراً في خواصها الطبيعية للآيس كريم.

د. تكون الطباعة على العبوات الورقية من الخارج، وبأحبار ثابتة غير قابلة للنفاذ للداخل وغير ضارة وفي حالة استعمال الورنيش في الطلاء، يجب أن يكون خالياً تماماً من المعادن الثقيلة.

ه. تطبق نفس الاشتراطات السابقة على أغطية العبوات.

(٣) اللفائف المعدنية المستخدمة في التغليف:

أ. تتحمل ظروف التخزين والتداول العادي 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 الأنباء المستخدمة في الطباعة إلى الآيس كريم المغلف، على أن تكون الأنباء مصرحاً باستخدامها وثابتة غير قابلة للإزالة أو الذوبان، أثناء عمليات التداول أو التخزين العادي.

د. لا تتفاعل الأنباء مع المادة الغذائية ولا تغير من خواصها الطبيعية والكيميائية.

ه. تتحمل الأغلفة البرودة والرطوبة دون أن يحدث لها أي تغير 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 تغيرات غير مرغوبة في طبيعة وجودة المادة الغذائية.

هـ. تكون الأصباغ والملونات والملكونات الأخرى المستخدمة في تشكيلها وتصنيعها غير سامة وغير قابلة للهجرة التي قد تؤدي إلى تفاعلاها أو اختلاطها مع المواد الغذائية.

وـ. ألا تتأثر العبوة بالضوء عند تعرضها له لفترات طويلة.

زـ. ألا تزيد نسبة الهجرة العامة للمواد البلاستيكية على (١٠٠ مغ/دم ٢ أو ٦٠ مغ/كغ) إلى المواد الغذائية التي بداخلها.

حـ. تكون مقاومة لأثر الارتطام الناتج عن الصدمات والاهتزازات الميكانيكية.

مادة (١٦): التعبئة والتغليف

١. يُعبأ الآيس كريم آلياً أو يدوياً في عبوات مناسبة بإحكام لتحمي المنتج من التلوث.
٢. تُدون على العبوات المختلفة للآيس كريم البيانات طبقاً للمواصفة القياسية المعتمدة، على أن تكون البيانات بخط واضح وبأحبار مصحح باستخدامها غير قابلة للمحو أو الإزالة، 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، وتسخدم القواعد البلاستيكية المرتفعة عن الأرض بمقدار (٣٠ سم) للتخزين عليها.
٤. ترصن العبوات داخل الثلاجات بطريقة منتظمة دون تكديس لكي يسهل مرور الهواء البارد خلالها، لضمان تجانس وتوزيع البرودة ولتسهيل المراقبة.

مادة (١٧): المطالبات القياسية للآيس كريم

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



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات المثلجات القشدية (الآيس كريم)

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

مادة (١٨): العرض والبيع

١. يمنع منعاً باتاً عرض وبيع آيس كريم تظهر عليه علامات التلف والفساد أو تغير 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 معرضة 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)، وينع 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 دائمًا 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 بثلاجة تبريد لحفظ الآيس كريم على درجة حرارة لا تزيد على (١٨ °م)، 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 الثلاجة (صندوق السيارة).
٣. تزود الثلاجة بوسيلة للإضاءة تعمل أوتوماتيكياً عند فتح أبواب الثلاجة وتغلق بغلقها.
٤. تزود ببابين أحدهما خلفي كبير والآخر جانبي صغير، يخصّص الباب الخلفي لشحن السيارة بالآيس كريم والجانبي الصغير للتوزيع للعملاء، على أن تزود 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 جانبي الثلاجة (صندوقها) كافة البيانات الخاصة بالمنتج، مثل: العلامة والاسم التجاري ورقم الهاتف وعنوانه.
٧. لا يسبب شحن أو تفريغ وسيلة النقل أي إرباك للمرور أو تعطيل لحركة السير، على أن يتم التحميل والتفرغ بالسرعة المطلوبة، لمنع تذبذب درجة الحرارة الداخلية للثلاجة.
٨. تكون مرخصة صحياً لهذا النوع من العمل، ويمتنع 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 العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

مادة (٢٣) : 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 (٢٤) : سجل الرقابة الصحية

يُراعى ما ورد من بنود 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 (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 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 (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 محلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

مادة (٢٨): التثقيف

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



الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة



مادة (٣٠) مراقبة تنفيذ اللائحة

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





وزارة الشؤون
البلدية والقروية

Ministry of Municipal & Rural Affairs

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