

وزارة البلديات والإسكان

Ministry of Municipalities and Housing



اشتراطات المطاعم

قرار وزاري 1/4600653138 وتاريخ 15/10/1446هـ

م 2025 - هـ 1446



وزارة البلديات والإسكان
المسار : ٦٥٣٦٣٨/٦
التاريخ : ٢٠/١٥/٤٦٩
المرفقات : ٢ شفاف

الموضوع: اعتماد اشتراطات المطعم والمطابخ المركزية.

وزارة البلديات والإسكان
Ministry of Municipalities and Housing

وكالة الوزارة للتراخيص وتنسيق المشروعات

قرار وزاري

إن وزير البلديات والإسكان
بناءً على الصلاحيات المخولة له نظاماً.

وبناءً على نظام إجراءات التراخيص البلدية الصادر بالمرسوم الملكي رقم (٥٩) وتاريخ ٢٣/٩/٤٣٥ هـ والمتضمن
بالمادة الثالثة: "تحتسب الوزارة بإصدار التراخيص البلدية للأنشطة بجميع أنواعها، وتعديلها، وتجديدها، وإلغائها،
وإيقافها، وبالاطلاع على اشتراطات المطعم والمطابخ الفنية الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٤٠٠١٢٨٨٠ وتاريخ
١١/١٠٤/٤٤١ هـ، وبالاطلاع على لائحة الاشتراطات الصحية للمطعم والمطابخ وما في حكمها الصادرة بالقرار
الوزاري رقم ٤٩١٢٤ وتاريخ ٢١/٠٩/٤٤٠٠٩ هـ.

يقرر ما يلى

أولاً: الموافقة على الاشتراطات الآتية:

- أ) "اشتراطات المطابخ المركزية" بالصيغة المرفقة.
ب) "اشتراطات المطعم" بالصيغة المرفقة.

ثانياً: تحل الاشتراطات أعلاه محل اشتراطات المطعم والمطابخ الفنية الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٤٠٠١٢٨٨٠ وتاريخ ١١/١٠٤/٤٤١ هـ، ولائحة الاشتراطات الصحية للمطعم والمطابخ وما في حكمها
الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٤٩١٢٤ وتاريخ ٢١/٠٩/٤٤٠٠٩ هـ.

ثالثاً: تنشر هذه الاشتراطات على الموقع الإلكتروني للوزارة، ويعمل بها من تاريخ نشرها.

رابعاً: تعطى المنشآت القائمة مهلة تصحيحية لمدة (١٨٠) يوم من تاريخ النشر.

خامساً: لا تسري متطلبات الموقف الواردة ضمن المتطلبات المكانية في هذه الاشتراطات على التراخيص التجارية السارية - حال اختلافها عما سبق الترخيص له - حتى انتهاء مدة سريان التراخيص.

سادساً: يبلغ هذا القرار من يلزم لإنفاذها، ويلغي ما يتعارض معه من قرارات صدرت في موضوعه.

والله ولي التوفيق
ر.م
المرلم

وزير البلديات والإسكان

ماجد بن عبدالله الحقيل





المحتويات

53	5.7 متطلبات النظافة العامة
56	5.8 متطلبات التحكم في النفايات
57	5.9 متطلبات الدفع الإلكتروني
57	5.10 المتطلبات الخاصة بالعاملين
60	الباب السادس: الأحكام العامة والتظلمات
61	الأحكام العامة 6.1
61	التظلمات والشكوى 6.2
62	الباب السابع: الأدلة المرجعية
63	الأدلة والأدوات المرجعية 7.1
4	الباب الأول: المقدمة والتعريفات
5	1.1 المقدمة
5	1.2 الأهداف
5	1.3 نطاق التطبيق
6	1.4 المتطلبات والتعريفات
11	1.5 تطبيق أنشطة المطاعم
12	الباب الثاني: متطلبات الترخيص
13	2.1 متطلبات الترخيص
14	الباب الثالث: المتطلبات المكانية
15	3.1 متطلبات الموقع والمساحة
16	3.2 متطلبات الموقع والمساحة للمطابخ السحابية
17	3.3 متطلبات الموقع والمساحة للأكشاك الغذائية
18	3.4 متطلبات الأنشطة الإضافية والمتجانسة
18	3.5 متطلبات اللوحات التجارية
19	الباب الرابع: المتطلبات الفنية
20	4.1 المتطلبات الفنية العامة
20	4.2 المتطلبات المعمارية
23	4.3 متطلبات الواجهات والمظهر العام
23	4.4 متطلبات الدرج والارصفة الخارجية
24	4.5 متطلبات الدوائر والأسقف والأرضيات والإضاءة والنواخذة والأبواب
26	4.6 متطلبات الشرفة (الميزانين)
26	4.7 متطلبات التهوية
27	4.8 المتطلبات الإضافية الخاصة بالمخزن الملحق
27	4.9 متطلبات الوقاية والحماية من الحرائق
28	4.10 متطلبات دورات المياه
29	الباب الخامس: المتطلبات التشغيلية
30	5.1 المتطلبات التشغيلية العامة
32	5.2 متطلبات اللوحات الداخلية
33	5.3 متطلبات كاميرات المراقبة الأمنية
33	5.4 متطلبات التجهيزات الأساسية
36	5.5 متطلبات سلامة الأغذية
52	5.6 متطلبات الصيانة العامة

الباب الأول

المقدمة والتعريفات

1.1 المقدمة

1.2 الأهداف

1.3 نطاق التطبيق

1.4 المصطلحات والتعريفات

1.5 تطبيق المطاعم



المقدمة والتعريفات

1.1

المقدمة:

تمثل هذه الاشتراطات تنظيمًا لقطاع المطاعم لتشجيع الاستثمار وتسهيل الاشتراطات للمستثمرين والمستفيدين وذلك من خلال توفير البيئة الناظمة المناسبة للاستثمار التجاري وضبط عملية التطوير ورفع معدل الامتثال بالاشتراطات البلدية مما سيكون له أثراً إيجابياً على البيئة العمرانية والنسيج الحضري للمدينة والسلامة الغذائية والحفاظ على صحة المجتمع مع عدم الالحاد بما ورد في اللوائح الفنية والمواصفات القياسية الغذائية المعتمدة.

1.2

الأهداف:

تم إصدار هذه الاشتراطات لتحقيق الأهداف التالية:

- .1 تطوير وتحسين بيئة الأعمال بطريقة تحقق الطموحات والأهداف العامة للفرد والمجتمع سوياً.
- .2 تسهيل الإجراءات للراغبين في الاستثمار في هذا المجال.
- .3 رفع معايير السلامة الغذائية.

1.3

نطاق التطبيق:

تطبق هذه الاشتراطات على المطاعم والمقاهي بفُئتها (مع الخدمة - بدون خدمة)، المطابخ السحابية، والأكشاك الغذائية.



1.4

المصطلحات والتعريفات:

العمر:

عنصر الحركة الذي يمكن من خلاله الانتقال من فراغ آخر.

دور الميزانين:

هو دور متوسط بين أرضية وسقف أي فراغ ولا تتجاوز مساحته ثلث مساحة الطابق الموجود به ويسمح بزيادة هذه المساحة إلى نصف مساحة الطابق الذي يتتوفر به نظام إطفاء آلي وإنذار صوتي معتمد.

نظام البناء:

اللوائح البلدية المحلية التي تحدد كيفية تطوير الممتلكات العقارية في ديز عماني وتشمل نوعية استخدام الأرض، نسبة التغطية، الارتفاع المسموح به، الارتفاعات، وغيرها.

الصرف الصحي:

المخلفات المائية الصادرة من المنشأة التي تسير إلى نظام الصرف الصحي المركزي.

المساحة المتداخلة جيدة التهوية:

هي مساحة مغلقة جيدة التهوية، مثل الردهة الواقعة بين المراديض وغرف الأغذية. ويُعد الغرض من تهوية تلك المساحة المغلقة هو استقرار البيئة ومنع انتقال الروائح والهواء الملوث من المرحاض إلى غرفة الأغذية.

المنشأة الغذائية:

أي كيان نظامي يقوم بعمل يتعلق بتداول الغذاء خلال مرافق السلسلة الغذائية.

موظفي تداول الأغذية:

أي شخص يتعامل بشكل مباشر أو غير مباشر مع الأغذية المعيبة أو غير المعيبة أو مع المعدات أو الأدوات الغذائية أو مع الأسطح الملائمة للأغذية وبذلك يكون مطالبًا بالامتثال لتطبيق شروط سلامة الغذاء.

الوزارة:

وزارة البلديات والإسكان.

الأمانة / البلدية:

شخصية اعتبارية ذات استقلال مالي وإداري تمارس الوظائف الموكولة إليها بموجب الأنظمة واللوائح.

الترخيص البلدي:

موافقة مكتوبة من الأمانة/البلدية لشخص ذي صفة طبيعية أو اعتبارية لبناء أو فتح محل لأي نشاط على موقع معين وفق الشروط المحددة في النظام ونظم البلديات والقرى واللوائح المتعلقة به ويشمل الترخيص التجاري والترخيص الانشائي.

كود البناء السعودي:

مجموعة الاشتراطات والمتطلبات وما يتبعها من أنظمة ولوائح تنفيذية وملحق متعلقة بالبناء والتشييد لضمان السلامة والصحة العامة.

الكود العمراني:

هو مجموعة الضوابط التفصيلية والاشتراطات لتنظيم الشكل العماني للمبني، وربطها بمحيطها العام من خلال هوية محددة، تساهم في رفع مستوى البيئة العمرانية، وتحقق أعلى درجات التوازن بين الإنسان والمباني والبيئة.

الموجهات التصميمية للهويات العمرانية:

الاشتراطات والأدلة المعمارية الصادرة المقبضة من المكون التراثي والطبيعي، وتشمل التصميم والممواد والألوان وغيرها من المكونات المستخدمة في الاعمال العمرانية، وتطبق في نطاق جغرافي محدد.

مساحة الموقع:

هي المساحة الكلية لقطعة الأرض، والمحدورة فيما داخل حدودها.

الارتفاعات:

هي المسافات الفاصلة بين حدود المبني وحدود ملكية الموقع.



الحاوية:

تستخدم لتجمیع أو نقل المواد أو فرز النفايات وعادةً ما تكون مصنوعة من المواد المعدنية أو غيرها.

الوعاء:

نوع من أنواع الحاويات يستخدم لجمع النفايات داخل المنشأة وتكون مصنوعة من البلاستيك أو المعدن أو غيرها.

حاويات ذات درجة مقاومة آمنة لملامسة الغذاء:

حاويات مصنوعة من مادة مناسبة لملامسة الأغذية بصورة مباشرة، ولها طبقة طلاء نهاية ملساء وغير مسامية يمكن تنظيفها بسهولة، ويجب أن تكون متينة ومانعة للتسرّب وقابلة لإحكام غلقها أو تخفيتها.

مسبيات الحساسية:

هي مكونات موجودة في الغذاء وقد تسبب رد فعل تحسسي تجاهها.

التلامس المتبادل (مع مسببات الحساسية):

يحدث التلامس المتبادل مع مسببات الحساسية عند تسرّب أحدها دون قصد إلى أغذية أخرى لا يفترض أن تحتوي على مسبب الحساسية هذا.

الغذاء:

كل ما هو معد للاستهلاك الآدمي، سواءً أكان خاماً، أم طازجاً، أم مصنعاً، أم شبه مصنوع. ويعد في حكم الغذاء أي مادة تدخل في تصنيع الغذاء أو تحضيره أو معالجته.

صحة الغذاء:

التدابير والشروط الالزمه للتحكم في المخاطر وضمان صلاحية الأغذية للاستهلاك الآدمي، مع مراعاة الاستخدام المقصود منها، وتشمل جميع التدابير الواجب اتخاذها لضمان سلامة الغذاء وصحته.

نظام إدارة سلامة الغذاء:

هو مواصفة قياسية عالمية وضفت لضمان سلامة الغذاء وخلوه من الملوثات عبر السلسلة الغذائية (From Farm to Fork) ويعتبر أحد المعايير الدولية لنظم إدارة سلامة الغذاء (FSMS) ويجب على المنشأة الغذائية الالتزام به وذلك بمراقبة نقاط التحكم الحرجة وتحليلها والسيطرة عليها عند إعداد وتجهيز الغذاء لتقديم غذاء سليم وآمن.

المستفيد:

شخص ذو صفة طبيعية أو اعتبارية يرغب في الحصول على الخدمات أو المنتجات المقدمة من المنشأة.

المواصفات القياسية المعتمدة:

هي المواصفات القياسية عن الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة، والهيئة العامة للغذاء والدواء.

اللوائح الفنية:

وثائق إلزامية تصف خصائص الغذاء أو طرق إنتاجه وتصنيعه، والتعليمات المنظمة لذلك، بما فيها المصطلحات أو الرموز أو التعبيئة أو البيانات الإيضاحية، أو البطاقة الخاصة بالمنتج، أو طريقة إنتاجه.

:SFDA

الهيئة العامة للغذاء والدواء.

الأنشطة المتجلسة:

هي الأنشطة التي تمارس في نفس موقع المنشأة ولها نفس طبيعة النشاط المرخص له ولا تتطلب مساحة إضافية، والمعتمدة في بطاقة النشاط.

الأنشطة الإضافية:

هي الأنشطة التي تمارس في نفس موقع المنشأة وليس لها نفس طبيعة النشاط المرخص له وتحتاج إضافة مساحة لممارستها، والمعتمدة في بطاقة النشاط.

بطاقة النشاط:

البيانات التعریفیة المختصرة لنشاط الآیزک (رقم)، النشاط، اسم النشاط، الوصف التفصيلي للنشاط مع بيان أهم الاشتراطات المكانية والخاصة لممارسة النشاط ومسمى لأئحة الاشتراط التي تنظم ممارسة النشاط، والتي تمكّن المستفيد من الحصول على اهم البيانات لممارسة النشاط.

رمز الالكتروني الموحد:

خدمة رقمية يقدمها المركز السعودي للأعمال بالتكامل مع الجهات الحكومية المعنية، تتيح وصول المستهلكين والمراقبين للبيانات الرئيسية المحدثة للمنشآت الاقتصادية، عبر رمز الاستجابة السريع (QR-Code).



المياه الصالحة للشرب:

المياه التي تستوفي الاشتراطات التشريعية من حيث صلاحيتها للشرب واستخدامها في تحضير الأغذية، وتكون عديمة اللون وخالية من الشوائب والروائح ومسبيات الأمراض، ومتوفقة مع الأنظمة والتعليمات الصادرة من الجهات ذات العلاقة.

البسترة:

أحد أشكال المعالجة الدرارية التي تقتل معظم وليس كل مسبيات الأمراض والكائنات الدقيقة المسببة لفساد الأغذية الموجودة في الحليب وأعذية أخرى على سبيل المثال، وتصل درجة حرارة الحليب خلال عملية البسترة الشائعة إلى 72 درجة مئوية لمدة 15 ثانية على الأقل.

بان هاري:

معدة أو جهاز يعمل على تسخين الطعام يستخدم في المطاعم والكافيات والفنادق، يحافظ على درجة سخونة الطعام داخل الأوعية الموجودة في جهاز البان هاري. يتكون الجهاز من أوعية ستانلس ستيل داخل وعاء يعمل بالكهرباء، تسخن الأوعية عن طريق المياه الموجودة داخل الوعاء ويتم التحكم في درجة الحرارة عن طريق ترمومترات التحكم في الحرارة.

سو فيد:

تقنية طهي تستخدم درجات حرارة متقدمة لطهو الطعام ببطء في أكياس بلاستيكية مخصصة للاستخدام الغذائي محكمة الغلق.

كارباتشيو:

هو طبق من اللحم أو السمك مثل: لحم البقر، العجل، الغزال، سمك السلمون أو التونة مقطع إلى شرائح رقيقة، ويقدم طبقاً نيئة فاتحة للشهية.

زمن/درجة حرارة الطهي:

إجراء محدد ضروري للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة.

درجة الحرارة الداخلية:

درجة الحرارة في المركز، وهو الجزء الأكثر سماكة من المادة الغذائية.

درجة الحرارة المحيطة:

درجة حرارة البيئة المحيطة، وتُستخدم عادةً لتعني درجة حرارة الغرفة.

نقاط التحكم الحرجة:

نقاط معينة في العملية يمكن أن يؤدي عدم التحكم في المخاطر التي تنطوي عليها إلى حدوث خطر غير مقبول يتمثل في الإصابة بالتسنم الغذائي أو التعرض لإصابة بسبب الأغذية.

الأغذية ذات المخاطر العالية:

تلك الأطعمة (مثل: اللحوم والدواجن والأطعمة البحرية ومنتجات الحليب والبيض والحساء والشوربات واللذاظ المطبخة)، التي تتطلب سيطرة على درجة حرارتها، لأنها قد تدعم النمو السريع لبكتيريا الممراضة، وتكون معايير السيطرة إما بالتبريد أو بالتسخين، والتي تتطلب أن تبقى هذه المنتجات على درجة حرارة (5) درجة مئوية أو أعلى، أو على درجة حرارة (5) درجات مئوية أو أدنى.

مدة صلاحية المنتج:

هي الفترة الزمنية التي يحتفظ المنتج فيها بصفاته الأساسية ويظل حتى نهايتها مستساغاً ومقبولاً وصالحاً للاستهلاك الآدمي وفق الظروف المحددة للتعبئة والنقل والتوزيع.

الأغذية غير المطهوة:

المواد الغذائية أو المكونات التي تستلزم الغسل أو الطهي قبل أن تصبح آمنة للأكل مثل اللحوم والأسماك ولحوم الطرائد والدواجن النية والخضراوات غير المغسولة.

الأغذية الجاهزة للأكل:

أي غذاء (يشمل المشروبات) والتي تستهلك عادةً وهي في صورها الخام أو أي غذاء يتم تداوله أو تصنيعه أو طبخه أو تجهيزه يمكن استخدامه بدون عمليات إضافية ويكون جاهز للاستهلاك وقد تكون هذه الوجبات مبردة أو مجمدة.

الأغذية غير الصالحة للاستهلاك:

هي الأغذية الفاسدة أو السامة أو التي تحتوي على مواد غريبة غير مدربة على الإطلاق. ولا يجوز عرض الأغذية غير الصالحة للاستهلاك وغير الآمنة للبيع؛ حسبما ينص عليه النظام.



المرض المعدني:

هي الأمراض التي يمكن أن تنتقل من شخص إلى آخر. وينص النظام على وجوب إبلاغ الجهة المحلية بأمراض معينة من فئة "الأمراض التي يجب الإبلاغ بها"، ومنها التسمم الغذائي.

السموم:

أي مادة سامة غالباً ما تصدرها مسببات الأمراض.

الكائنات الحية الدقيقة:

أي كائن حي، مثل البكتيريا أو الأوليات أو الفيروسات ذات الحجم المجهرى. غالباً ما يُشار إلى هذه الكائنات التي يمكن أن تسبب ضرراً للإنسان باسم مسببات الأمراض.

الآفات:

أي حيوانات أو حشرات أو طيور غير مرغوب فيها تدخل إلى أماكن الأغذية أو المواد الغذائية وتستوطن فيها.

التنظيف:

إزالة بقايا الأغذية والأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية ومخالفاتها من الأسطح والمعدات والتركيبات باستخدام الماء الساخن والمنظفات والطاقة (مثل الغسل بالفرشاة).

التطهير:

خفض الكائنات الدقيقة الموجودة بالبيئة إلى المستوى الذي لا يضر بسلامة الأغذية أو صلاحيتها وذلك باستخدام المواد الكيميائية أو الطرق الفيزيائية.

المنظفات:

مواد تنظيف لا تحتوي على خصائص مطهرة، وتحتخدم للتنظيف العام مثل إزالة الدهون وبقايا الأغذية.

المعقم:

مادة كيميائية لتطهير المعدات وأسطح العمل والأيدي والخضروات ومكونات السلطة، وتحتوي بعض المعقمات على منظفات تساعده على التنظيف.

تنظيف المعدات دون فكها:

طريقة للتنظيف تُستخدم مع بعض المعدات التي لا يمكن فكها من أجل تنظيفها بصفة روتينية.

الرطوبة النسبية:

هي كمية بخار الماء الموجود في الهواء معبّراً عنها بنسبة مئوية من الكمية الازمة للتشبع عند درجة الحرارة نفسها.

منطقة الخط:

هي نطاق درجات الحرارة الواقع بين (5) درجات مئوية (60) درجة مئوية حيث تتكاثر البكتيريا بسرعة، وتكون درجة الحرارة المثلث لنمو البكتيريا عادةً (37) درجة مئوية تقريباً.

المخاطر:

درجة احتمال حدوث تأثير سلبي على صحة الإنسان وشدة ذلك الآخر نتيجة تعرضه لمصادر الخطير في الغذاء.

عدم المطابقة:

عدم استيفاء أحد الاستراتطات بنظام الضوابط الإدارية المعتمد بها لمراقبة سلامة الغذاء.

الاستدعاء:

استدعاء الأغذية هو إجراء إلزامي تتخذه الشركة المصنعة أو الموزع لسحب الأغذية من مرحلة البيع أو التوزيع أو الاستهلاك؛ من أجل حماية الجمهور من التعرض لمخاطر سلامة الغذاء أو احتمالية الوفاة.

ما يرد أولاً يصرف أولاً:

إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما يرد أولاً يُصرف أولاً.

التلوث:

وجود مصدر خطير يصل للغذاء أو يتكون داخله، ويشمل المواد غير المرغوب فيها، أو الكائنات الحية الدقيقة الممرضة أو المسببة للفساد، أو أي مواد أخرى قد تؤثر في سلامة ومؤمنية الغذاء.

التلوث الخلطي:

هو انتقال الملوثات إلى الغذاء بسبب اختلاطه مع أغذية أو أسطح أو أدوات ملوثة.

مسببات الأمراض:

أي كائن حي دقيق يمكنه إلحاق الضرر بالإنسان.



التطهير بالحرارة:

يمكن إجراؤه باستخدام الماء الساخن للغاية، أو الهواء أو البخار الساخن، عند درجة حرارة 82 درجة مئوية أو أعلى.

التعقيم:

المعالجة بالحرارة أو المواد الكيميائية للقضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة والفيروسات.



1.5

تصنيف أنشطة المطاعم:

1- المطاعم مع الخدمة:

هي المنشآت الغذائية التي يتم فيها إعداد وتقديم الوجبات الغذائية لتناولها داخل صالة الطعام الملحقه والمعدة خصيصاً لهذا الغرض أو يمكن تناولها خارج المدل.

2- المطاعم بدون خدمة:

هي المنشآت الغذائية التي يتم فيها إعداد وتجهيز الوجبات دون تقديم خدمة الطعام داخل المدل.

3- المقاهي:

هي المنشآت التي تركز بشكل أساسى على إعداد وتقديم القهوة المتخصصة أو المشروبات الأخرى المعتمدة على القهوة، بالإضافة إلى الشاي والمشروبات الموسمية. قد تقدم المقاهي أيضاً أطعمة أو وجبات خفيفة تكون عادةً مُعدة مسبقاً أو يتم توفيرها من مصادر خارجية ولا تُحضر داخل المنشأة. قد يوفر المقاهي خدمات تناول الطعام في المكان أو الطلبات الخارجية.

4- المطابخ السحابية:

هي عبارة عن مطعم مخصص بالكامل لإعداد الطعام للتوصيل، وغالباً ما يشتراك عدة مطاعم في نفس المطبخ ويسمى (مجمع المطابخ السحابية)، ولا يحتاج المطعم السحابي إلى موقع مخصص لاستقبال العملاء، ويتم عرض جميع الوجبات والأسعار عبر منصة رقمية، ويتم تقديم الطلبات وتسديد الدفعات إلكترونياً.

5- الأكشاك الغذائية:

هي الأنشطة التجارية الصغيرة القائمة بذاتها وقد تكون بلا جدران ذات تصميم خاص متواكب مع الهوية العمرانية للمدينة يتم فيها إعداد وتحضير وبيع المنتجات الغذائية وتقديمها وتكون في الواقع المخصص لها من الأمانة / البلدية.

الباب الثاني

متطلبات الترخيص

2.1 متطلبات الترخيص

متطلبات الترخيص

2.1

متطلبات الترخيص:

- .1 أن تكون إجراءات الإصدار والتجديد والتعديل والإيقاف والإلغاء للترخيص وفقاً لنظام إجراءات التراخيص البلدية ولائحته التنفيذية.
 - .2 الحصول على موافقة الدفاع المدني قبل إصدار الترخيص.
 - .3 تقديم سجل تجاري المفعول بحتوي على النشاط/الأنشطة المطلوب ترخيصها.

١٦

الباب الثالث

المتطلبات المكانية

3.1 متطلبات الموقع والمساحة

3.2 متطلبات الموقع والمساحة للمطابخ السحابية

3.3 متطلبات الموقع والمساحة للأكشاك الغذائية

3.4 متطلبات الأنشطة الإضافية والمتجانسة

3.5 متطلبات اللوحات التجارية



المتطلبات المكانية

3.1 متطلبات الموقع والمساحة:

يجب الالتزام بالمتطلبات والمعايير التخطيطية الموضحة أدناه.

.1

موقع مستقل	جزء من مبني قائم	التصنيف
ضمن المواقع المخصصة للاستخدام التجاري، في المواقع المسموح بها وفق الأنظمة والتعليمات.	أن يكون ضمن المباني التجارية أو الاستخدام المختلط (تجاري سكني)، في المواقع المسموح بها وفق الأنظمة والتعليمات.	داخل وخارج النطاق العمراني
أو يكون على شارع تجاري أو ضمن المراكز التجارية		المنطقة/ الشارع
وفقاً لـ نظام البناء المعتمد في المنطقة الواقع بها النشاط		الارتفاعات المسموح بها
تقديم تصمييم مقترن للمراجعة والاعتماد، إلا أن يتم التعديل إلا بموافقة الأمانة/ البلدية	لا ينطبق	نسبة التغطية
وفقاً لـ ضوابط التسجيل المعتمدة من الوزارة		المواقف المطلوبة
		المتطلبات المكونات والتوزيع الداخلي
		التشجير
يلزم بناء أسوار على حدود الموضع للمطاعم ذات المباني المستقلة من جهة الجوار السكنى الملائق فقط، بارتفاع لا يقل عن 2.4 م.		الأسوار
(² ٢٠١٦)		الحد الأدنى لمساحة الموقع



المتطلبات المكانية

3.2

متطلبات الموقع والمساحة للمطابخ السحابية:

يجب الالتزام بالمتطلبات والمعايير التخطيطية الموضحة أدناه.

.1

موقع مستقل	جزء من مبني قائم	التصنيف
ضمن الواقع المخصص للاستخدام التجاري، في الواقع المسموح بها وفق الأنظمة والتعليمات.	<ul style="list-style-type: none"> • أن يكون على شارع تجاري. • أن تكون مواقع مجمع المطابخ السحابية بعيداً عن تقاطعات الشوارع التجارية والرئيسية بمسافة 50 متر. 	داخل وخارج النطاق العمراني
وفقاً لنظام البناء المعتمد في المنطقة الواقع بها النشاط	لا ينطبق	الارتفاعات المطلوبة
تقديم تصميم مقترن للمراجعة والاعتماد، على ألا يتم التعديل إلا بموافقة الأمانة/البلدية		الارتفاعات المطلوبة
وفقاً لضوابط التسجيل المعتمدة من الوزارة		نسبة التغطية
يلزム بناء أسوار على حدود الموقع للمطابخ ذات المباني المستقلة من جهة الجوار السكني الملائق فقط، بارتفاع لا يقل عن 2.4م.		المطالبات المكونات والتوزيع الداخلي
(م50) للمجمع، (م16) ²) لكل مطبخ داخل المجمع		التشجير
		الأسوار
		الحد الأدنى لمساحة مجمع المطابخ السحابية

3.3

متطلبات الموضع والمساحة للأكشاك الغذائية:

.1 يجب الالتزام بالمتطلبات والمعايير التخطيطية الموضحة أدناه:

الأكشاك الغذائية

ضمن المجمعات التجارية/ الأسواق الشعبية أو الأراضي ذات الاستخدام التجاري أو المختلط (تجاري سكني)، في المواقع المسموح بها وفق الأنظمة والتعليمات.

داخل النطاق العمراني

- .1 ضمن المواقع المخصصة للاستخدام التجاري.
- .2 في المواقع المسموح بها وفق الأنظمة والتعليمات.

خارج النطاق العمراني

الأكشاك في:

المجمعات التجارية:

- .1 يجب ألا تقل المسافة من مدخل أي مبني أو مكان للتجمع عن 6 م على الأقل.
- .2 يجب ألا تقل المسافة المتاحة للمشاة عن (51.8) م.
- .3 في الأراضي ذات الاستخدام التجاري أو المختلط: حسب نظام البناء المعتمد في المنطقة الواقع بها النشاط.

الارتفاعات المطلوبة والارتفاعات المسموح بها

لا ينطبق.

المواقف

الأكشاك/ كاونتر المقاممة في المباني والمجمعات التجارية والأسواق الشعبية: لا تقل مساحة الكشك المرخص عن 2م².

الأكشاك المقاممة في الأراضي ذات الاستخدام التجاري أو المختلط: لا تقل مساحة الكشك عن 10 م² ويسمح أن يلحق بها دوره مياه خاصة، ومسار خاص لخدمة السيارات وفق نظام البناء المعتمد في المنطقة الواقع بها النشاط.

الحد الأدنى للمساحة

- .1 المجمعات التجارية: لا ينطبق
- .2 الأراضي ذات الاستخدام التجاري أو المختلط: وفق ضوابط التسجيل المعتمدة من الوزارة.

التشجير

يسمح بإقامة الأكشاك في مواقف السيارات في المجمعات التجارية بعد الحصول على موافقة الأمانة/البلدية على أن تتم مراعاة عدم تأثير الطاقة الاستيعابية للمواقف.

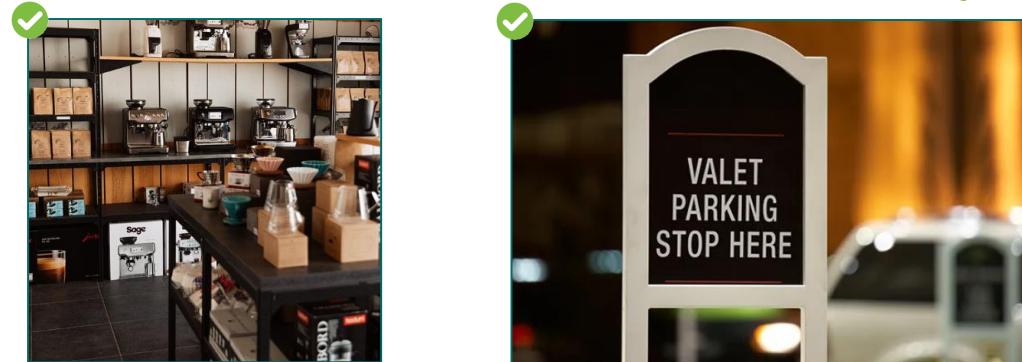
متطلبات أخرى

3.4

متطلبات الأنشطة الإضافية والمتاجنة:

- يسمح بعمارة الأنشطة الإضافية المعتمدة من الوزارة وفقاً للأدلة إجراءات التراخيص البلدية ووفق الشروط التالية:
- .1 ألا يتجاوز مجموع مساحات الأنشطة المضافة عن 50 % من المساحة الإجمالية الواردة في الترخيص.
 - المحافظة على الحد الأدنى لمساحة النشاط الرئيسي.
 - ألا تقل مساحة النشاط الإضافي عن 2م٦ ويستثنى من ذلك مكائن الخدمة الذاتية.
 - .2 يسمح بعمارة الأنشطة المتاجنة المعتمدة من قبل الوزارة ضمن المساحة الواردة في الترخيص.

مثال:



3.5

متطلبات اللوحة التجارية:

- يجب التقيد بمتطلبات اللوحات التجارية حسب نطاق تطبيقها و وفقاً لسلسل الأولويات التالي:
- .1 الكود العمراني أو الموجهات التصميمية للهويات العمرانية للمنطقة الواقع فيها النشاط (إن وجد).
 - الدليل التنظيمي للوحات التجارية الصادر من الأمانة التي يقع النشاط في دودون نطاقها إن وجدت.
 - الدليل الإرشادي للوحات التجارية الصادر من الوزارة.
 - .2 يجب أن تكون بيانات اللوحة مطابقة لبيانات الترخيص.
 - .3 يجب إزالة اللوحات التجارية بعد إلغاء الترخيص وتسلیم الموقع بحالة جيدة وإعادة الوضع لما كان عليه قبل التركيب.

الباب الرابع

المتطلبات الفنية

4.1 المتطلبات الفنية العامة

4.2 المتطلبات المعمارية

4.3 متطلبات الواجهات والمظهر العام

4.4 متطلبات الدرج والارصفة الخارجية

4.5 متطلبات الحوائط والأسقف والأرضيات والاضاءة والنواخذة والأبواب

4.6 متطلبات الشرفة (الميزانين)

4.7 متطلبات التهوية

4.8 المتطلبات الإضافية الخاصة بالمخزن الملحق

4.9 متطلبات الوقاية والحماية من الحرائق

4.10 متطلبات دورات المياه



المتطلبات الفنية

4.1

المتطلبات الفنية العامة:

- .1 الالتزام باعتماد كافة أعمال التصميم والإشراف على التنفيذ من قبل مكاتب هندسية معتمدة لدى الوزارة.
- .2 يجب تصميم التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات وتشييدها و اختيار موقعها، وكذلك تثبيتها حيثما ينطبق بما يضمن أنها لا تشكل خطر يهدد سلامة الغذاء عبر التلوث، وتحتاج تنظيف الأرضيات والحوائط والأسقف المحيدة بها، وعدم تسبيبها بإعاقة الممرات.
- .3 عند توصيل تجهيزات ثابتة وتركيبات ومعدات معينة بمصدر الماء أو بمعدات وخدمات التصريف أو التنظيف، يجب وجود اتصال مناسب بخطوط الصرف الصحي.
- .4 يسمح بإضافة خدمة طلبات السيارات (Drive through) شريطة أن تكون مضافة في رخصة البناء.

4.2

المتطلبات المعمارية:

- .1 الالتزام بتطبيق متطلبات كود البناء السعودي (والتي تشمل على سبيل المثال لا الحصر: المتطلبات الإنسانية، المتطلبات الكهربائية، المتطلبات الميكانيكية، متطلبات التهوية والتكييف، المتطلبات الصدية، متطلبات ترشيد الطاقة، وغيرها) فيما يخص أنشطة المطاعم والأكشاك الغذائية، مع تفزيذ جميع الأعمال والتجهيزات والمواد طبقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.
- .2 يجب أن يراعي تصميم المنشأة على سبيل المثال لا الحصر المناطق والمساحات المخصصة لتداول الأغذية وطهيها وتخزينها وتحظيط أماكن المعدات، وصالة التقديم.



.3 يجب أن تكون مساحة منطقة تحضير وإعداد الأغذية بعيدة عن أي تلوث.



:مثال:

.4 مراعاة أن تكون مراافق تحضير الأغذية وتخزينها كافية لانتاج الأغذية بصورة آمنة، بما يلائم حجم الأعمال المتوقع.

.5 الالتزام بسلامة الغذاء بدءاً من وصول الأغذية وحتى تقديمها من خلال وسائل فعالة للسيطرة على التلوث المحتمل.

.6 مراعاة إمكانية الوصول بالتنظيف الفعال إلى جميع الأجزاء الداخلية للهيكل المطلوب تنظيفها.

.7 تحصين جميع المباني من وصول الآفات إليها وإيوائها.

.8 يجب تصميم نظام الصرف الصحي وتركيبه بحيث لا يؤدي إلى تلويث مصدر الإهداد بالماء الصالح للشرب أو مناطق إنتاج

الأغذية أو الأسطح أو المعدات الملائمة للمنتجات.

.9 يجب ألا تشكل مواسير المرافق العلوية خطر التلوث بالأجسام الغريبة من خلال تساقط قشور طائتها أو ظهور الصدأ عليها،

وأن تكون مصنوعة ومغطاة بمادة عازلة مناسبة للحد من تراكم الأوساخ.





4.2.1 المتطلبات الهيكلية (الداخلية والخارجية)

- .1 يجب أن يستوفي تصميم المنشأة الغذائية وبناؤها الاشتراطات التالية:
 - تخصيص منطقة معتمدة لتحضير الأغذية لا تجري فيها إلا أنشطة تداول الأغذية، وأن تكون واضحة لمتلاقي الخدمة أو مفتوحة بزجاج شفاف ولا تم تغطيتها أو حجبها مع إمكانية استخدام الكاميرات والشاشات.
- .2 يوصى بأن يكون تحضير المنشأة بما يعزز التداول الآمن للأغذية، وأن يشتمل على مناطق مخصصة أو مقسمة زمنياً لتداول الأغذية غير المطهوة، وأن يكون مصمماً بحيث تسير عمليات الأغذية في اتجاه واحد فقط، بداية من استلامها إلى تخزينها ثم تحضيرها وطهوها، وصولاً إلى تعبئتها أو تقديمها أو توزيعها حسب المعايير التالية:
 - اتباع نموذج متسلسل لمراحل سير العمل بداية من دخول الأغذية إلى المطبخ، مروراً بخزينها وتحضيرها، وصولاً إلى تقديم الأغذية الجاهزة للأكل للحد من التلوث.
 - تخصيص مناطق منفصلة للأغذية غير المطهوة والجاهزة للأكل، وتصميم المبني بما يتيح جمع الطلبات أو المخلفات وتخزينها دون المرور عبر غرف تحضير الأغذية.

4.2.2 متطلبات الأفران الأرضية (التنور)

- .1 يكون مزوداً بتنور ذي جدار من الطوب الدراري، مع وجود قمع مذروطي متصل بمدخنة، لتصريف الدخان، وبنهايته مروحة شفط هوائية أو مزوداً بمواقد كهربائية أو غازية، لمنع التلوث بالدخان والحفاظ على البيئة.
- .2 يكون لكل تنور غطاءان معدنيان من الصلب الذي لا يصدأ، بمساحة فتحة التنور.
- .3 توفير مجرى بعرض (30) سم وبعمق (60) سم بجوار التنور، لوضع الرمل والتراب الأحمر.
- .4 استخدام طبقتين من القماش السميك وما في حكمها، مثل: (قماش الخيام)، يوضع فوقها، لمنع تسرب حرارة الطهي، على أن يخسق القماش بانتظام ليكون نظيفاً باستمرار.



4.3

متطلبات الواجهات والمظهر العام:

- .1 يجب أن يكون تصميم مكونات واجهة المحل/المنشأة وفقاً للكود العمراني أو الموجهات التصميمية للهويات العمرانية للمنطقة التي يقع بها النشاط وفي حال عدم وجوده، يكون تصميم الواجهة وفقاً لما تم اعتماده في الترخيص الصادر من الأمانة/البلدية.
- .2 يمنع تركيب الأسلاك الكهربائية والأنباب الصدبة وغيرها من تمديدات الخدمة ووحدات التكييف الخارجية على واجهة المبني أو بشكل ظاهر على السطح.
- .3 في حال استخدام الزجاج في الواجهات، يجب أن يكون من الزجاج السيكوريت وما في دكتمه، بسماكه لا تقل عن 12 ملم.

مثال:



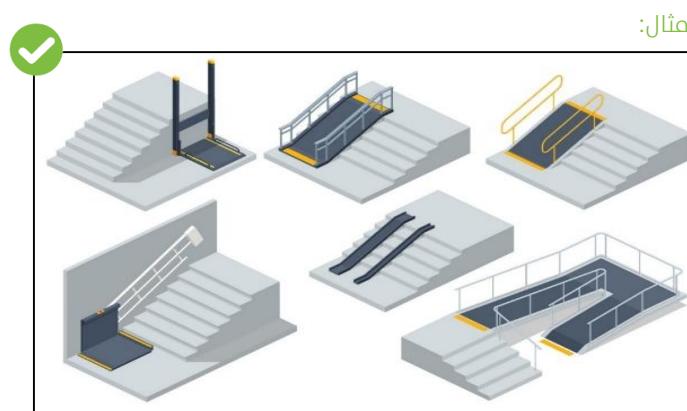
4.4

متطلبات السلالم والارصفة الخارجية:

- .1 يجب الالتزام بتحقيق متطلبات الأشخاص ذوي الإعاقة طبقاً للفصل (1009) والباب (11) من كود البناء السعودي (SBC-201) وحسب الدليل المبسط لمعايير الوصول الشامل للمنشآت.
- .2 يجب أن تكون السلالم الخارجية للمبني مصنوعة من مواد آمنة و مقاومة لانزلاق وشديدة التحمل، ومن ذلك (الجرانيت والرخام المعالج والطلاء الخشن بمادة إلبيوكسي والسيراميك والبورسلين وما يماثلهم من مواد أخرى).
- .3 يجب توفير منحدر للأشخاص ذوي الإعاقة في حدود المحل/المنشأة، ويستثنى من ذلك المحلات المتواجدة في مباني توفر متطلبات للأشخاص ذوي الإعاقة.



- .4 يجب أن يكون المندر خالياً من العيوب ولا يؤثر على الرصيف الخارجي ولا يسبب أي تشوه يضربي.
- .5 يجب وضع سالم مدخل المحل/المنشأة أو المندر ضمن حدود المنشأة.
- .6 يجب أن تخلو السالم والأرصفة الخارجية ومندر الأشخاص ذوي الإعاقة من أي تركيبات أو معدات تعيق دخول المحل/المنشأة أو الخروج منه/منها أو الإخلاء السريع في حالات الحوادث أو الطوارئ أو الإصابات.
- .7 يجب الالتزام بالميول المسموح بها -حسب معايير الوصول الشامل للمنشآت- لمندر الرصيف للأشخاص ذوي الإعاقة.



4.5

متطلبات الحوائط والأسقف والاضاءة والنواذن والأبواب:

- .1 يجب أن تكون أسطح الحوائط والفواصل الجدارية مقاومة للرطوبة والحرق، وقابلة للتنظيف.
- .2 يجب أن تكون الحوائط فاتحة اللون لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها (داخل مناطق تحضير وإعداد وتخزين الأغذية) كذلك يجب تجنب الحواف البارزة والتنوعات والمناطق الغائرة في التصميم، ويجب تكسية الحوائط بمواد متينة وقابلة للتنظيف، على ألا يقل ارتفاعها عن (1.80) متر من منسوب الأرضية، فيما يلي أمثلة على أسطح الحوائط المناسبة:
- ألواح السيراميك.
 - طبقة اللياسة الداخلية أو الخارجية المطلية بطباء قابل للغسل.
 - الحشو الإسمنتني المقاوم للماء.
 - راتنج الإيبوكسي وأنواع الطلاء المشابهة.
 - صفائح الفولاذ المقاوم للصدأ.





- .3 يجب أن يستوفى تصميم الأبواب والنوافذ:
 - أبواب مصممة ومحكمة ذاتية الغلق.
 - شبك سلكي أو ستائر هوائية أو ستائر من الشرائح البلاستيكية أو ما ماثلها، مصممة ومركبة بشكل مناسب على الأبواب والنوافذ التي تفتح إلى الخارج.
 - أن يكون تصميم الأبواب داخل مناطق التحضير ذات الغلق الذاتي وملحقاتها قابلة للتعقيم وخالية من الزوايا والنتوءات الزخرفية التي تراكم فيها الأوساخ.
 - يمنع استخدام الخشب غير المطلي بطبقة واقية، ومن الأمثلة للمواد المستخدمة في الأبواب المعدن "عاده" ما يكون الفولاذ المقاوم للصدأ، الخشب المزود بطبقة واقية ومضادة للماء عن طريق الدهان أو المطلي بطلاء لامع، أو ورنيش، البلاستيك أو الألواح غير المسامية.
- .4 يجب تشطيب الأرضيات بممواد ملائمة لنوع النشاط بما لا يتعارض مع المواد الواردة في كود البناء السعودي العام (SBC-) (201).
- .5 يجب أن تكون الأرضيات بلون فاتح في منطقة تحضير الأغذية لتمييز المنطقة ورؤية بقايا الأغذية بوضوح.
- .6 يجب عمل أرضيات المناطق المكشوفة والأرصفة الخارجية بميوال اتجاه الصرف وعلى ألا تزيد عن 2% لتصريف الأمطار وميةه الخسيل.
- .7 يجب أن تكون الزوايا بين الجدران والأرضيات غير حادة، وأن يكون بها استداره أو ميل بزاوية (45) درجة ليسهل تنظيفها وتطهيرها، ولمنع تراكم الملوثات.

مثال:



- .8 يجب في الأسقف المعلقة والمكسوفة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:
 - في حالة سليمة، سهلة التنظيف وملساء تمنع تساقط القشور وغير مسامية.
 - تسمح بالكشف عن الآفات في الفراغ الواقع فوق السقف (بين السقف الأصلي والسطح المعلق).
 - مصنوعة من مواد غير قابلة للاشتعال.
- .9 يجب أن يكون تصميم تجهيزات الإضاءة الثابتة بصورة كافية لتحضير الأغذية، وبما يضمن سهولة التنظيف وتنع تراكم الأوساخ.



4.6

متطلبات الشرفة (الميزاني):

- .1 يجب إنشاء السلام والشرفة (الميزاني) وفق اشتراطات كود البناء السعودي ومتطلبات الدفاع المدني.
- .2 يُشترط في الشرفة (الميزاني) المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون بعيدة عن مناطق تداول الأغذية حتى لا تسبب أي بقايا أو سوائل متناثرة أو قطرات في تلوث الأغذية.
- .3 يجب في السلام المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون للدرجات قوائم مخلقة ومحنوعة من مواد سهلة التنظيف وغير مسامية.

4.7

متطلبات التهوية:

- .1 يجب أن يكون تصميم نظام التهوية مطابقاً لكود البناء السعودي.
- .2 يجب تغطية فتحات التهوية من الخارج بشبك معدني يمنع دخول الحشرات والقوارض.
- .3 يجب ألا تزيد درجة الحرارة المحيطة عن (25) درجة مئوية مع ضمان عدم تكاثف الابخرة أو الغبار.
- .4 يجب الالتزام "بدليل المداخل لأنشطة التجارية" الصادر من الوزارة.

مثال:





4.8

المتطلبات الخاصة بالمخزن:

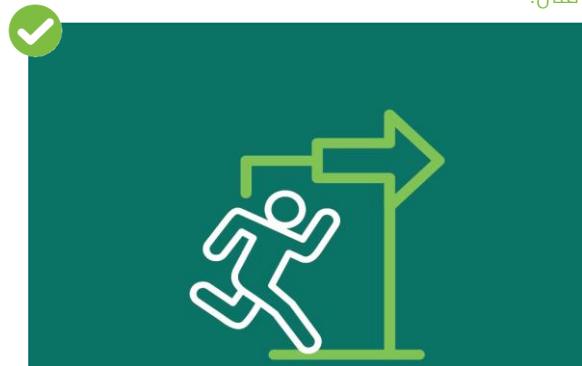
- .1 يسمح بتوفير مستودع لتخزين المواد والمرتبطة بالنشاط على ألا تتجاوز مساحة المستودع 25% من المساحة الإجمالية الواردة في الترخيص أو (150)م٢ أو إيهما أقل.

4.9

متطلبات الوقاية والحماية من الحرائق:

- .1 يجب الرجوع لكافة المتطلبات الواردة في كود البناء السعودي للحماية من الحرائق (SBC-801).

مثال:





4.10

متطلبات دورات المياه:

4.10.1 متطلبات دورات المياه

- .1 يوصى بتوفير دورة مياه بحد أدنى (1) تخدم العمال.
- .2 يجب في دورات المياه الواقعة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:
 - أن تكون بعيدة عن أي مناطق لداول الأغذية، وفي حال تعذر ذلك يجب أن يفصل بين دورات المياه ومناطق تداول الأغذية بمساحات متداخلة جيدة التهوية.
 - ألا تفتح مباشرة على غرفة يجري فيها تداول الأغذية.
 - أن تكون مجهزة بأحواض لغسل الأيدي، مع الصابون والمناشف الورقية أو مجفف اليدين بالقرب من دورات المياه.
 - أن تكون مزودة بسلال مهملات تفتح بالقدم لعدم تلوث الأيدي عند فتح السلال.
 - ألا تُستخدم لتخزين الأشياء مثل المأزر أو المواد الغذائية.



الباب الخامس

المتطلبات التشغيلية

5.1 المتطلبات التشغيلية العامة

5.2 متطلبات اللوحة الداخلية

5.3 متطلبات كاميرات المراقبة الأمنية

5.4 متطلبات التجهيزات الأساسية

5.5 متطلبات سلامة الأغذية

5.6 متطلبات الصيانة العامة

5.7 متطلبات النظافة العامة

5.8 متطلبات التحكم في النفايات

5.9 متطلبات الدفع الإلكتروني

5.10 المتطلبات الخاصة بالعاملين

المتطلبات التشغيلية

5.1

المتطلبات التشغيلية العامة:

- .1 يجب الحصول على الترخيص البلدي قبل البدء في أعمال التشغيل.
- .2 يجب على جميع الأنشطة الغذائية الواقعة ضمن مجمع المطابخ السحابية استخراج ترخيص تجاري مستقل.
- .3 يمنع ممارسة نشاط مخالف لما تم الترخيص له.
- .4 يمنع مزاولة النشاط بعد انتهاء الترخيص.
- .5 يمنع ممارسة أي نشاط إضافي غير مدرج في الترخيص.
- .6 يمنع ممارسة النشاط خارج حدود المحل/المنشأة المرخص له/لها أو استخدام الأرصفة العامة أو مناطق الارتداد، إلا في حال وجود ترخيص إشغال رصيف للمطعم مع الخدمة والأكشاك.
- .7 يمنع نزع أو تغطية ملصق إغلاق المحل/المنشأة.
- .8 في حالة إغلاق المحل/المنشأة من قبل الأمانة/البلدية، يمنع إعادة فتح المحل/المنشأة لحين معالجة المخالفة وموافقة الأمانة/البلدية على استئناف ممارسة النشاط.
- .9 يجب أن تكون واجهة المحل/المنشأة خالية من الملصقات ما عدا الملصقات التي تشير إلى طريق الدخول والخروج، وأوقات العمل، وملصقات طرق الدفع الإلكتروني، وتعليمات الجهات الحكومية.
- .10 يسمح بتركيب لوحة أو ملصق إعلاني على واجهة المحل/المنشأة وفق الأنظمة والتعليمات المنظمة لذلك.
- .11 يمنع وضع لافتات تحذيرية أو أي وسيلة كانت لمنع الوقوف أمام المحلات/المنشآت والمواقف العامة.
- .12 يمنع إغلاق المواقف المعتمدة في رخصة البناء للمحلات/المنشآت التجارية والتي تكون جزءاً من مبني قائم.
- .13 يمنع استخدام المحل/المنشأة في تخزين المواد التي ليس لها علاقة بالنشاط.
- .14 يجب توفير صندوق الإسعافات الأولية في المنشأة.
- .15 يجب على المطعم والمطابخ التي تزيد مساحتها عن (400م²) التعاقد مع أحدى جمعيات حفظ النعمة المرخصة لإعادة توزيع الأغذية بهدف إدارة الفائض منها وتجنب هدرها.



.16 يجب توفير منطقة مخصصة لانتظار وتسلیم الطلبات في المطابخ السhabية تكون مجهزة بمقاعد انتظار، وأن لا تقل مساحتها عن (256)، وفي حالة مجمعات المطابخ السhabية يجب أن لا تقل مساحة المنطقة عن (24)، مع مراعاة أن تتناسب مساحة هذه المنطقة مع حجم العمل.

.17 يجب أن لا تقل المسافة بين مدخل المنشأة ومنطقة الاستقبال عن (90) سم.

.18 يجب على إدارة المطابخ السhabية اتخاذ الإجراءات الالزمة لتنظيم حركة مرور مندوبى التوصيل للحىالولة دون وجود ازدحام في الداخل والخارج خلال مرحلة استلام وتسلیم الطلبات.

.19 يجب على المنشآت الغذائية في المنطقة المركزية للدormين الشريفيين تسليم الأعذية للمستفيد مباشرة أو عن طريق الجمعيات الخيرية المرخصة من الجهات المختصة، وفي حال مخالفة ذلك يتم اتخاذ الإجراءات النظامية حياله.



5.2

متطلبات اللوحة الداخلية:

- .1 يجب وضع الرمز الإلكتروني الموحد QR على واجهة المحل/المنشأة (ملصق، لوحة) لاستعراض الوثائق النظامية مثل الترخيص والوثائق الحكومية، على أن يكون متاح الوصول له خارج أوقات العمل، ويسمح عرض الرمز في مكان ظاهر في وحدة المحاسبة أو منطقة خدمة العملاء، ولا يلزم طباعة الوثائق الموجودة في الرمز الموحد وتنبيتها أو عرضها داخل المنشأة.
- .2 يجب أن يكون الرمز بحالة سليمة وخلالي من العيوب.

مثال:



- .3 في حال رغبة المستثمر عرض الوثائق والملصقات، كالإرشادات والتوجيهات (ارقام البلاغات، منع التدخين، إرشادات الدفاع المدني، أوقات العمل الرسمية، أي وثائق أخرى خاصة بالمنشأة وغيرها) يجب عرضها على مستعرض لودي أو شاشة أو إطار واحد أو أكثر وأن تكون بحالة سليمة وخلالية من العيوب.

مثال:



- .3 يجب على المنشأة عرض اللوحة التوعوية والإرشادية التي تطلبها الجهات المختصة ومن ذلك (لوحة مسربات الحساسية، السعرات الحرارية للمنتجات الغذائية).

- .4 يجب عرض أنواع اللحوم المتداولة في المنشأة (جمل، بقر، غنم، ماعز، دواجن، أسماك) و مصدرها: مستوردة (بلد المنشأ، مبرد أو مجمد)، محلية (طازجة أو مبردة) من خلال تعليق لوحة أو مستعرض لودي أو شاشة أو اضافتها إلى قائمة الطعام (Menu) في مكان ظاهر.



5.3

متطلبات كاميرات المراقبة الأمنية:

.1 يجب تركيب كاميرات أمنية وفقاً لما ورد في نظام استخدام كاميرات المراقبة الأمنية ولائحته التنفيذية.

مثال:



.1

5.4

متطلبات التجهيزات الأساسية:

5.4.1 متطلبات الأسطح الملامسة للأغذية

.1 يجب أن تكون الأسطح الملامسة للأغذية مصنوعة من مواد مناسبة وأمنة للاستخدام وغير مسببة للتأكل، على أن تكون ملساء وغير مسامية (لا تسمح بامتصاص أي سوائل أو أطعمة)، وقابلة للتقطيف والتطهير بسهولة وفعالية.

مثال:



.1

5.4.2 متطلبات استخدام المياه والثلج

1. يجب أن يكون الماء المستخدم داخل المنشأة الخذائية من المياه الصالحة للشرب، وأن يتوفّر بالضغط ودرجة الحرارة المناسبين للأغراض التالية:
- تنظيف الأغذية ومعداتها.
 - إجراء جميع عمليات إنتاج الأغذية (مثل الدمام المائي، أو سو فيد، أو بان هاري)، أو استخدامه في وصفات الطعام أو تدبير الأطعمة.



2. يُجب إبعاد كل المعدات والأدوات المستخدمة في إنتاج الثلاج وتوزيعه وتخزينه عن مصادر التلوث، وكذلك تنظيفها وتعقيمها من الداخل بانتظام، ويجب أن تكون تلك المعدات والأدوات مصممة تصميمًا صحياً يمنع رجوع مياه التصريف.
3. يجب أن تكون لមاكينات صنع الثلاج أغطية مناسبة تمنع دخول الأرضية أو الأوساخ إلى الأنابيب والمصارف المائلة والفتحات، وللوقاية من تسرب قطرات الناتجة من العوامل الجوية (مثل الرياح أو الأمطار) والآفات وغيرها من الملوثات في البيئة.
4. يجب ألا تكون مخارف (ملاعق) الثلاج ملامسة لقطع الثلاج حال تخزينها.



5.4.3 متطلبات مراقب غسل المعدات والأدوات

- .1 يجب توفير منطقة لتنظيف وتعقيم وتجفيف جميع المعدات التي تلامس الأغذية مثل الأدوات والأواني وأطباق التقديم، على أن تكون مستقلة عن مناطق تحضير وتجهيز المواد الغذائية.
- .2 يمنع غسل المواد الغذائية أو أيدي العاملين في الأحواض المخصصة لغسل المعدات والأواني.
- .3 في حال الغسيل آلياً يجب تزوييد الغسالات بمنظف ومنظف، كذلك يجب أن تعتمد الغسالات في التطهير إما على الماء الساخن للزجاجيات أو مطهر كيميائي.
- .4 يسمح بغسل الأطباق يدوياً أو آلياً حسب احتياجات المنشأة.
- .5 يجب توفير الأدوات الفعالة في التنظيف والتعقيم.
- .6 يجب إعداد أدوات غسل المعدات بالماء الساخن والبارد (الصالحة للاستخدام الآدمي).

5.4.4 متطلبات أدوات غسل الأيدي

- .1 يجب أن يتوفّر دوض واحد لغسل الأيدي على الأقل في محيط منطقة تحضير الأغذية، بما يضمّن عدم تلوث منطقة التحضير وأن تكون تلك الأدوات نظيفة وبحالة جيدة وتتوفر الماء الساخن.
- .2 يجب أن تحتوي على موزعات الصابون السائل أو الرغوي وموزع المناشف الورقية التي تُستخدم لمرة واحدة أو مجفف اليدين ومزودة بحاوية نفايات.
- .3 يجب أن توضع علامة فوقه تشير إلى أنه مخصوص لغسل الأيدي فقط وأنه يجب ألا يستخدم لأي غرض آخر.

5.4.5 متطلبات المعدات والأدوات

- .1 يجب أن تكون المعدات والأدوات من مواد آمنة للامسة الغذاء، ومتّبعة للمواصفات القياسية المعتمدة.
- .2 توفير المواقد والأفران التي تعمل بالغاز أو الكهرباء أو الفحم النباتي وغيرها من المواد الآمنة لإعداد الأغذية حسب احتياجات المنشأة.
- .3 يجب توفير معدات منفصلة للأغذية غير المطهوة والجاهزة للأكل، وذلك يشمل استخدام عناصر منفصلة مما يلي (الثلاثاجات والمجمدات ووحدات العرض ومناطق العمل والمعدات والأدوات، وأدوات المطبخ).
- .4 يمنع استخدام الألواح الخشبية أو سكاكين بمقابض خشبية في تقطيع اللحوم والدواجن والأسماك وغيرها، وتسندل بألوان وسكاكين بمقابض مصنوعة من مواد آمنة للامسة الغذاء مثل اللدائن، لسهولة تنظيفها.
- .5 يجب تخزين المعدات والأدوات المستخدمة في تجهيز الأغذية وتدالوها (بما يشمل العناصر التي تُستخدم أو تقدم لمرة واحدة) في موقع آمن مخصص للأغذية.



5.5

متطلبات سلامة الأغذية:

متطلبات سلامة الأغذية وفق الأنظمة واللوائح والمواصفات الصادرة عن الهيئة العامة للغذاء والدواء.

5.5.1 أحكام استلام الأغذية

1. يجب أن تفحص المنشأة الغذائية جميع التوريدات للتأكد من أنها محفوظة في نطاق درجة الحرارة المطلوبة، خاصةً التوريدات المبردة أو المجمدة، سليمة التعبئة والتأكد من سريان تواريخ الصلاحية، وخلالية من أي أثر على وجود آفات، مع مراعاة الالتزام بالبند (5.5.2) من هذه الاشتراطات.
2. في أثناء نقل الأغذية المبردة والمجمدة داخلياً، يجب نقلها فوراً لأماكن التخزين بدرجات حرارة تناسب مع درجات حفظ وتخزين المنتج وتُخضع درارتها للتحكم، لتقليل المدة التي تكون فيها خارج نطاق التحكم في درجة الحرارة، من الممارسات الجيدة ألا تبقى الأغذية المبردة خارج الثلاجة أكثر من (20) دقيقة في أثناء نقلها إلى مكان التخزين.
3. أثناء نقل الأغذية يجب أن تمثل المنشأة الغذائية لائحة الفنية (SFDA.FD/GSO 323) اشتراطات عامه لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة، وللمواصفة (SFDA.FD/GSO 2504).
4. عند استلام الأغذية المجمدة، يجب ألا تتجاوز درجة درارتها (-18) درجة مئوية، وإذا لم تكن درجات الحرارة ضمن النطاق المحدد، فيجب رفض التوريدات.
5. عند استلام الأغذية المبردة يجب ألا تتجاوز درجة درارتها (4) درجات مئوية، ويجب على المنشأة الغذائية التتحقق من توريدات الأغذية للتأكد من عدم خروجها عن نطاق درجات الحرارة المحدد، ورفض أي أغذية غير مطابقة.
6. يجب إجراء فحوصات درجة الحرارة للأغذية ذات المخاطر العالية عند وصولها باستخدام مقاييس درجة الحرارة الذي لا يلامس الأغذية أو مسبار نظيف ومحضر لقياس درجة الحرارة، وتسجيلها والاحتفاظ بالوثائق التي تثبت الالتزام بها.

5.5.2 متطلبات التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراء

1. يجب أن تكون جميع المنتجات الغذائية والأدوات والمعدات المستخدمة في المنشآت الغذائية مطابقة للمواصفات القياسية السعودية.
2. يجب أن تكون اللحوم الطازجة الواردة للمنشأة الغذائية مذبوحة بأحد المسالخ النظامية ومختومة بالختم المعتمد للمسلخ.
3. عند تقديم الأغذية نيئة أو مطهوة طهواً خفيفاً (مثل المدار النيري والسوسبي وتارتار شرائح اللحم والكارباتشيو)، يجب على المنشأة الغذائية الحصول على معلومات من المورد عن مصدر هذه الأغذية عند الاقتناء، ويجب الاحتفاظ بتلك السجلات.



- .4 يجب على المنشآة الغذائية عند شراء مواد التعبئة والتغليف والمواد المستخدمة لمرة واحدة أن تكون من الدرجة الآمنة على الغذاء، وعند شراء معدات الحماية الشخصية (مثل: غطاء الرأس، القفازات) أن تكون مناسبة للاستخدام في تحضير الأغذية.

5.5.3 أحكام التخزين

- .1 يجب أن يكون لدى المنشآت الغذائية منطقة تخزين كافية لجميع العناصر الالزمة لتشغيلها، بما يشمل الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات والم المواد غير الغذائية مثل الأدوات والمفارش والأدوات التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة ومواد التعبئة والمواد الكيميائية.
- .2 يمنع تخزين الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات ومواد التعبئة موجودة في الأهاكن التالية:
- غرف تبديل ملابس العاملين، أو الخزانات الخاصة بهم أو دورات المياه أو الغرف الميكانيكية.
 - في أماكن تخزين الكيماويات أو مبيدات الآفات.
 - أماكن تخزين المعدات المتتسقة أو الملوثة.
- .3 يجب في جميع مناطق التخزين أن تكون نظيفة وجافة للحد من مخاطر التلوث "بال أجسام الغريبة"، ومنع إبراء الآفات أو التسبب في خطر التلوث، وأن تحتوي على أرفف كافية لتخزين جميع المواد، مع ترك مسافات بينية كافية لتنيسير الفحص البصري والتمكن من التنظيف الفعال، وتكون من مواد متينة ومضادة للتأكل وغير مسامية.
- .4 يجب أن يكون التخزين على ارتفاع (15 سم) عن الأرض، ومسافة (5 سم) من الحائط، مع ترك مسافة (30 سم) من السقف دينماً أهken، أما في التخزين المجمد، فيجب توفير مساحة كافية بين العلب للسماح بتحرك الهواء بفعالية.
- .5 يجب تخزين المواد غير الغذائية، مثل الفحم والمنظفات والمطهرات ومبيدات الآفات والمنتجات المشابهة الأخرى في المناطق المخصصة، وبعيداً عن مناطق تداول الأغذية لتجنب احتمالية حدوث التلوث.

مثال:





- .6 يجب أن تمثل المنشأة الغذائية للأئحة الفنية رقم (SFDA.FD 1- 150) فترات صلادية المنتجات الغذائية - الجزء الأول: فترات الصلاحية الإلزامية".
- .7 يجب تخزين الأغذية بما يضمن حمايتها من تسرب المياه أو الإصابة بالآفات أو أي خطر تلوث آخر.
- .8 عند فتح إحدى فتحات الصرف الصحي، يجب إخراج كل الأغذية المكشوفة من غرفة الأغذية التي تقع فيها فتحة التصريف.
- .9 يجب تغطية جميع الأغذية عند تخزينها، ويجب حفظها في حاويات آمنة للأغذية لمنع حدوث تلوث إذا لم تكن عبواتها الأصلية متوفرة، ويجب وضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج وتاريخ الفتح أو إذابة التجميد وتاريخ "يُستخدم قبل" (بمجرد فتحه): للسماح بتحقيق الدوران الفعال.
- .10 يجب أن تكون مناطق تخزين الأغذية قادرة على حفظ الأغذية في درجات حرارة مناسبة:
 - الأغذية المبردة في درجة حرارة عن (0) إلى (4) درجات مئوية.
 - الأغذية المجمدة في درجة حرارة أقل من (-18) درجة مئوية.
 - الأغذية المحفوظة في درجة الحرارة المحيطة هي درجة حرارة تتراوح بين (15) و(25) درجة مئوية.
- .11 يجب أن تترواح نسبة الرطوبة ما بين (60 – 65 %) في مخازن حفظ الأغذية في درجة الحرارة المحيطة.
- .12 يجب تخزين الأغذية وفقاً للاشتراطات الواردة في مواصفات المنتج حيثما كان ذلك متاحاً.
- .13 يجب على المنشأة الغذائية مراقبة سلامة التعبئة ودرجة حرارة المواد الخام.
- .14 يمنع تخزين الأغذية غير المطهوة فوق الأغذية الجاهزة للأكل.
- .15 يجب تخزين الأغذية الجاهزة للأكل فوق اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهوة والبيض، وكذلك فوق الخضروات غير المعالجة وغير المطهوة.
- .16 يجب إغلاق العبوات التي استهلكت بعض كمياتها بطريقة ملائمة لمنع حدوث التلوث، وفي حال كانت العبوات مصنوعة من الصفيح المجلفن فيجب تفريغ ما تبقى في عبوات بلاستيكية آمنة وصحية ومدكمة الغلق.
- .17 عندما تقدم منشأة غذائية بياناً يتعلق بمسبيات حساسية معينة في قائمة وجباتها، يجب وضع ملصقات واضحة على الأغذية التي تحتوي على مسبيات الحساسية أو المثيرة للحساسية وتتخزينها بشكل منفصل عن نظائرها الداخلية من مسبيات الحساسية.
- .18 يمنع التخزين على الأرض بشكل مباشر.
- .19 يجب أن يكون دوران المخزون إجراءً روتينياً لضمان استهلاك الأغذية قبل حلول تاريخ انتهاء صلاحيتها.
- .20 يجب استخدام المكونات واستهلاكها خلال فترة الصلاحية التي حدتها الشركة المصنعة، ويجب اتباع إرشادات الشركة المصنعة فيما يخص التخزين.



.21 يجب التخلص من مكونات الأغذية إذا ظهرت عليها أي علامات فساد كتغير اللون والطعم والرائحة والقوام.

.22 عند انقطاع الكهرباء يجب اتباع التالي:

- عدم فتح أبواب الثلاجات والمجمدات أثناء انقطاع الطاقة.

التخلص من كل الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجة درارة تتجاوز (4) درجة مئوية لأكثر من ساعتين ، وفي حال ظهور أي

علامات ذوبان على الأغذية المجمدة يجب استخدامها على الفور أو التخلص منها.

5.5.4 أحكام التحضير

.1 الالتزام بالأنظمة والتعليمات واللوائح التنفيذية واللوائح الفنية الصادرة عن الهيئة العامة للغذاء والدواء. عند تحضير أي نوع من الأغذية.

.2 يجب فحص الأغذية قبل استخدامها للتأكد من أنها في حالة جيدة، ولا يظهر عليها أي عفن أو رواح كريهة أو تحلل أو أي علامات فساد أخرى.

.3 يجب تطبيق اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل (SFDA.FD/GSO1909).

.4 يجب حفظ الأغذية التي تُؤكل غير مطهوة، مثل كارباتشيو اللحم البقرى، في التبريد إلى أن تُطلب وتقدم على الفور.

مثال:



.5 عند تجهيز المنشأة الغذائية الفواكه والخضروات الطازجة وتحضيرها، يراعى ما يلى:

• فحص الفواكه والخضروات الطازجة والتخلص من التالف منها.

• توفير حوض مخصص لتحضير وغسيل الفواكه والخضروات.

• تقشير الأجزاء الخارجية أو تقطيعها أو إزالتها كلية حسب الحاجة.

• غسلها جيداً في الماء صالح لاستخدام الآدمي.

• تعقيم الخضروات الورقية التي تستهلك مباشرة دون طهي بالمعقمات الآمنة حسب المواصفات القياسية.

.6 عند تداول اللحوم أو الدواجن أو الأسماك غير المطهوة، يجب عدم غسلها لذا يؤدي ذلك إلى نشر التلوث، وتحضيرها

باستخدام ألواح التقطيع والأدوات المخصصة لذلك والتي تُنظف جيداً بعد الاستخدام، ويجب تنظيف جميع المناطق وتطهيرها

بعد تحضير الأغذية غير المطهوة على الفور.



- .7 يجب الدفء على الأكياس من التعرض للثقب بسبب العظم أو الأجسام الحادة في أثناء تعبئتها بتفريغ الهواء وتخزينها.
- .8 يجب تبريد الأغذية الساخنة في جهاز التبريد السريع قبل تعبئتها بتفريغ الهواء.
- .9 يمنع تعبئة الأغذية بتفريغ الهواء أكثر من مرة.
- .10 يجب استخدام الأكياس المعتمدة ذات درجة النقاوة الآمنة للامساقة الغذاء فقط، والتي تستخدم في تعبئة الغذاء مع تفريغ الهواء.
- .11 عندما تُحضر المنشأة الغذائية الشاورما، يجب الالتزام بتطبيق "الاشتراطات العامة لتجهيز وتداول الشاورما".
(GOS 1060:2022)
- .12 فيما يخص تحضير اللحوم المجففة المُعَنَّقة يمكن للمنشأة الغذائية شراء اللحوم المجففة المُعَنَّقة من مورد مرخص أو تعقيم اللحوم بنفسها.
- .13 إذا قامت المنشأة بتنفيذ عملية التعقيم بنفسها، فيجب امتلاك المعدات الازمة، وتشمل خزانات ومبردات التعقيم وأدوات التحكم في درجة الحرارة والرطوبة.
- .14 يجب ألا تُجرى عملية التعقيم الجاف إلا في حجرة يمكن التحكم في درجة حرارتها وسرعة الهواء ونسبة الرطوبة بداخلها، وتُخزن فيها اللحوم المجففة المُعَنَّقة فقط.
- .15 يُشترط في جميع المناطق التي توجد فيها خزانات ومبردات التعقيم الجاف:
 - أن تترواح درجة الحرارة بين (0.5) درجة مئوية و (3+) درجات مئوية.
 - أن تكون الرطوبة النسبية من (75% إلى 85%).
 - أن تكون سرعة الهواء بين (0.2 م/ث إلى 0.5 م/ث).
 - يجب مراقبة هذه المعايير يومياً على الأقل.
- .16 يجب عدم استخدام ألواح الملح بمفردها.
- .17 عند تحضير اللحوم المجففة المُعَنَّقة للتقديم، يجب تحضيرها بشكل منفصل عن اللحوم والمكونات الأخرى لمنع التلوث الميكروبي.



5.5.5 خواص تحضير الصلصات (الصوصات)

- .1 أن تكون بيانات ومكونات الخلطة موثقة ومعلومة المصدر لدى المنشأة الغذائية.
- .2 تحفظ مبردة في درجة حرارة كحد أقصى (4) درجة مئوية، وبعيدة عن أشعة الشمس المباشرة ومصادر التلوث.
- .3 أن تكون علبة الصلاصة محكمة الغلق، وموضح عليها تاريخ الإنتاج والانتهاء وفق الشروط والمواصفات.
- .4 أن تتميز بالصفات الحسية الطبيعية حيث تخلو من الرائحة والطعم غير المرغوبين أو المواد الغريبة مثل الحشرات، الترنخ.
- .5 يمنع استخدام البيض الطازج، والصلصات الجاهزة في تحضير الصوصات، ويمكن استخدام منتجات البيض المبسترة.
- .6 ألا تزيد الحموضة (الرقم الهيدروجيني pH) في الصلاصات عن (4).
- .7 بعد التأكد من مطابقة الرقم الهيدروجيني للصلاصة (الصوص) يمنع إضافة أي مواد أخرى عليها.
- .8 يجب معالجة الماء الخام الداخلة في تصنيع الصلصات بالمعالجة الحرارية أو التجفيف قبل الاستخدام.
- .9 يمنع تحضير المايونيز داخل المنشأة، ويسمح باستخدام المايونيز المنتج في المطاعم المرخصة.

5.5.6 أحكام الطهو

- .1 يجب اتباع إجراءات الطهو الصريحة لتجنب الوقوع في منطقة الخطر، ويجب ألا تقل درجة الحرارة الداخلية للأغذية عن (75) درجة مئوية عند طهو الأغذية النيئة.
- تشير جميع درجات الحرارة المذكورة إلى درجة حرارة الأغذية وليس درجة حرارة الهواء؛ لذا يجب التأكد من أن أي قراءات مسجلة لدرجة الحرارة تمثل درجة حرارة الأغذية وليس الهواء في جميع أجزاء وحدة دفء الأغذية.
- يجب استخدام مسبار قياس درجة الحرارة للتحقق من درجة حرارة الأغذية وعدم الاعتماد فقط على قراءات درجة الحرارة التي تظهرها مقاييس درجة الحرارة المضمنة في المعدات.
- من المقبول الاكتفاء بدرجات حرارة الطهو الأدنى بشرط الحفاظ على درجة الحرارة الداخلية لفترة زمنية محددة على النحو التالي:

- (60) درجة مئوية لمدة لا تقل عن (45) دقيقة.
- (65) درجة مئوية لمدة لا تقل عن (10) دقائق.
- (70) درجة مئوية لمدة لا تقل عن دقيقتين.
- (75) مئوية لمدة (30) ثانية.
- (80) مئوية لمدة (6) ثوان.



- .2 يجب طهو الكبد جيداً بما يكفي لقتل البكتيريا.
- .3 بعض أنواع اللحوم، مثل لحوم البقر والضأن والأسماك قليلة النضج، تُعد درجات حرارة الطهي الأدنى من (75) درجة مئوية مقبولة بشرط أن يكون السطح الخارجي للحوم أو الأسماك مطهواً بما يكفي لقتل البكتيريا.
- .4 يمنع ترك أي جزء من اللحم باللون الوردي في الدواجن المطهوة.
- .5 أثناء طهو الأغذية النيئة، يجب التأكد من عدم ملامستها للأغذية المطهوة أو تقطيرها عليها.
- .6 أثناء طهو اللحوم، يجب صدم سطحها بالحرارة لقتل أي بكتيريا ضارة على سطحها، ويجب تقليب اللحم بشكل متكرر أثناء الطهو.
- .7 يمكن تقديم قطع كاملة من اللحوم قليلة النضج (لحم البقر والضأن) بشرط أن يكون سطحها متأثراً بالحرارة بصورة كافية.
- .8 يمنع أن يقدم البرغر قليل النضج؛ لأن اللحم يُقطع ويُفرم قبل تحضيره، ما يعني أنه لا يمكن تحمير جميع أسطح اللحم لقتل البكتيريا الضارة.
- .9 يجب طهو الوجبات السائلة مثل الحساء والصلصات في مقالي واسعة بدلاً من المقالب العميقه للتأكد من أن مصدر الحرارة يشمل قاعدة المقلبة بالكامل حتى تنضج السوائل ببطء.
- .10 لا تعمل أجهزة المايكروويف على طهو الأغذية أو إعادة تسخينها بالتساوي، لذا يجب تقليب الأغذية المحضرة في المايكروويف أو تدويرها لتوزيع الحرارة بالتساوي ثم تركها مغطاة لمدة دققتين على الأقل بعد الطهو لتحقيق التوزيع المتتساوي للحرارة.
- .11 عند إعداد المثلجات "آيس كريم" يجب بسترتها إلى درجة حرارة (85) درجة مئوية قبل إخضاعها للتبريد السريع والتجفيف.
- .12 عند القيام بعملية القلي يجب الرجوع إلى "دليل الاشتراطات الصحية لدهون وزيوت القلي".
- .13 يجب أن تكون جميع المواد المضافة، مثل: التوابل والأعشاب والمنكهات ومكسيات الطعام والملونات مسروق بها، وأن تضاف بكميات لا تزيد عن المسموح بها وفقاً للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع، يجب الالتزام باللائحة الفنية (SFDA.FD/GSO 2500) "المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية" حيث تحدد هذه اللائحة المواد المضافة المسموح باستخدامها والتركيز المسموح الخاص بكل مادة.
- .14 إذا احتاجت المنشأة الغذائية إلى إجراء تغيير في أحد المكونات أو استبداله، وكان سينتظر عن ذلك تغيير في حالة الحساسية، فمن الضروري تحديث جميع معلومات الحساسية المقدمة إلى العاملين والعملاء لعكس هذا التغيير.



- .15. عند استخدام الهواء أو الغاز بوصفه مكوناً أو إذا كان ملمساً بصورة مباشرة لمنتج أو عبوة، يجب أن يكون بدرجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء (مزوداً بشهادة مطابقة)، ويكون مصفى أو نظيفاً وذالياً من التلوث الميكروبي.
- .16. عند تذوق العاملين للأغذية، يجب استخدام الأدوات النظيفة والمُطهرة فقط، ويجب تنظيف الأدوات وتطهيرها فوراً بعد التذوق وقبل تذوق أي أغذية أخرى أو تذوق الغذاء نفسه، ويُحظر تذوق المنتج نفسه مرتين باستخدام الأدوات نفسها، ويفضل استخدام أدوات الاستخدام لمرة واحدة.

5.5.7 متطلبات تبريد الأغذية الساخنة

- .1. يجب تبريد الأغذية المطهوة المراد حفظها في الثلاجة حتى تنخفض درجة حرارة المركز الحراري للمنتج إلى أقل من (10) درجات مئوية خلال ساعتين ثم بعد ذلك يجب حفظ المنتج مباشرة عند درجة درارة (4) درجة مئوية، واستخدامها في غضون يومين أو ثلاثة أيام من وقت تحضيرها.
- .2. عند تحضير الأغذية ذات المخاطر العالية في درجة حرارة الغرفة ثم حفظها في درجة حرارة التبريد قبل تقديمها، يجب تبریدها من درجة حرارة الغرفة إلى (4) درجات مئوية على الأكثر خلال ساعتين من تبریدها، ويشمل ذلك الأغذية التي تتضمن مكونات معلبة أو مكونات أعيد إدخالها.
- .3. يمكن تبريد المنتجات المعدّة للاستهلاك في درجة الحرارة المحيطة مثل المخبوزات أو الحلويات في صوان أو أرفف مفتوحة قبل عرضها في درجة الحرارة المحيطة.
- .4. عند طهو منتج ما وتبریده وتخزينه واستخدامه خلال فترة صلاحيته المسموح بها، في غضون يومين إلى ثلاثة أيام على سبيل المثال، فحينئذ يمكن استخدامه بوصفه مكوناً في طبق آخر مُعد للاستهلاك الفوري.





.5 تشمل طرق تبريد الأغذية:

- استخدام جهاز التبريد السريع؛ مع اتباع تعليمات الشركة المصنعة.
- التأكد من أن الأوعية باردة قبل الاستخدام.
- استخدام حمام الماء المثلج، مع التأكد من وجود الأغذية في أوعية مغطاة بإدکام.
- تقطيع أجزاء اللحم الكبيرة إلى قطع أو شرائح قبل التبريد.
- تقسيم الأغذية إلى أجزاء ووضعها في أوعية أصغر.
- وضع الأغذية في الثلاجة أو المجمد المناسب، مع التأكد من حمايتها من التلوث وأنها لا تؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الأغذية الأخرى الموجودة في الثلاجة أو المجمد إلى حد كبير.

5.5.8 متطلبات إعادة التسخين

- .1 عند إعادة تسخين الأغذية يجب استخدام معدات يمكنها التسخين بفعالية إلى أن تصل إلى درجة درارة داخلية تبلغ (75) درجة مئوية حتى لا تصبح غير آمنة.
- .2 يجب تناول الأغذية التي أعيد تسخينها فوراً أو وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة.
- .3 يمنع إعادة تبريد أي أغذية أُعيد تسخينها مرة أخرى.



5.5.9 متطلبات تجميد الأغذية

- .1 يجب تجميد الأغذية المبردة أو الأغذية التي تركت لتبرد بعد طهيها بأسرع ما يمكن.
- .2 يجب على المنتشآت الغذائية التأكد من أن المجمدات تعمل على نحو صحيح وتحافظ على درجة حرارة (-18) درجة مئوية على الأقل ضمن الفحوصات التي تتم عند فتح المنتشآة وإغلاقها وفقاً لإجراءات الداخلية. قد تحدد الشركة المصنعة درجات حرارة أعلى لحفظ بعض المنتجات حتى يمكن تقديمها (مثل المثلجات).



5.5.10 متطلبات إذابة تجميد الأغذية

- .1 يجب إذابة تجميد الأغذية تماماً قبل طهيها أو استهلاكها ما لم تكن معدّة للطهي في حال تجميدها، ويجب ألا يذاب تجميد الأغذية إلا مرة واحدة فقط، ويجب اتباع تعليمات الشركة المصنعة للمنتجات الغذائية.
- .2 عند إذابة تجميدها في الثلاجة، يجب وضعها داخل وعاء لالتقاط أي سوائل أو وضعها في الجزء السفلي من الثلاجة، حتى لا يتسبب ذلك في حدوث التلوث الخلطي بسبب تساقط قطرات من الأغذية المراد إذابة تجميدها إلى الأغذية الأخرى.
- .3 عند إذابة تجميد الأغذية، يمكن استخدام إحدى الطرق التالية:
 - إذابة تجميد الأغذية في الثلاجة.
 - استخدام إعداد "إذابة التجميد" في المايكروويف.
 - وضع الأغذية في حاوية بغطاء وتعربيضها للمياه الجارية الباردة أو المثلجة.
- .4 يمكن إذابة تجميد الأغذية المعبأة المجمدة في درجة الحرارة المحيطة إذا كانت تعليمات الشركة المصنعة تسمح بذلك مثل المخبوزات، الفواكه، أو المكسرات المبشورة.

5.5.11 أحكام العرض

- .1 عند عرض الأغذية يجب على المنشأة الغذائية اتخاذ جميع التدابير العملية لحمايةها من التلوث.
- .2 يجب ألا تعرض المنشأة الغذائية أي أغذية جاهزة للأكل غير معدّة للخدمة الذاتية للبيع على أي طاولة ليس أحماها شخص مسؤول عنها إلا إذا كانت الأغذية مخلفة أو معبأة في حاويات أو ملفوفة بحيث تكون محمية من التلوث المحتمل.
- .3 عند عرض الأغذية يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة المخصصة للأغذية المبردة والمجمدة، ويجب أن تظل جميع المنتجات في نطاق درجات الحرارة المناسب، حتى لا تذوب أو تصبح غير آمنة للأكل.
- .4 يجب استهلاك الأغذية المبردة بعد خروجها من الثلاجة خلال ساعتين أو التخلص منها.
- .5 يجب الاحتفاظ بالأغذية الساخنة في درجة حرارة أعلى من (60) درجة مئوية، وإذا كانت معرضة خارج وحدة حفظ الأغذية الساخنة، فيجب استهلاكها خلال ساعتين أو التخلص منها.
- .6 يجب عرض الأغذية المجمدة مثل المثلجات في ثلاجة عرض مجمدة.
- .7 في حال حفظ الأغذية غير المطهوة والأغذية الجاهزة للأكل في وحدات عرض مشتركة يجب الفصل بينهما باستخدام دواليق مادية.
- .8 عند استخدام السلال في عرض الأغذية يجب وضع الأغذية على مفارش نظيفة تُستخدم مرة واحدة.
- .9 يمكن عرض الأغذية في وحدات عرض خشبية فقط إذا كانت معالجة لتكون قابلة للتنظيف وآمنة للأغذية.



عرض الأسماك الطازجة

١. عند عرض الأسماك الطازجة، يجب الاحتفاظ بها في درجة حرارة ذوبان الثلج وعرض تاريخ الصيد، وعند وضع الأسماك داخل طبقة من الثلج المجروش أو فوفها، يجب الحفاظ على التلامس الجيد بين الثلج والأسماك طوال مدة تخطيتها.
٢. يجب أن يكون جميع الثلج المستخدم لعرض الأسماك مُعدًّا من الماء صالح للشرب.

عرض الأغذية الجاهزة للأكل

١. يجب تقديم الأغذية الجاهزة للأكل في عبوات أو حاويات مزودة بأغطية محكمة، وفي حال عدم إمكانية ذلك وترك الأغذية غير معلبة، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

 - يجب أن يشرف موظف مسؤول عن موظفي تداول الأغذية على منطقة العرض للتأكد من إزالة أي أغذية تلوثت بفعل أحد العملاء أو من المحتمل أن تكون قد تعرضت للتلوث من وحدة العرض على الفور.
 - يجب فصل أدوات تقديم كل نوع من الأغذية أو توفير طرق توزيع أخرى للحد من احتمالية تلوث الأغذية.
 - يجب وضع حواجز وقاية مثل "حواجز الوقاية من العطس" لتقليل احتمالية التلوث بفعل العملاء.

5.5.12 متطلبات حفظ الأغذية ساخنة

١. يجب تطبيق الإجراءات التالية لحفظ الأغذية ساخنة، وإذا لم يكن لدى المنشأة معدات لحفظ الأغذية ساخنة، فيجب تحضير الأغذية لاستهلاك الفوري.
٢. يجب استخدام المعدات المناسبة لحفظ الأغذية ساخنة في أثناء التقديم، مع اتباع تعليمات الشركة المصنعة للمعدات.

مثال:



- يجب فحص المعدات بانتظام للتأكد من عملها بفعالية.
- يجب التأكد من وصول المعدات إلى درجة الحرارة المطلوبة قبل وضع أي أغذية داخلها.
- يجب أن تُحفظ الأغذية الساخنة عند درجة حرارة لا تقل عن (60) درجة مئوية وتسเหลك خلال (6) ساعات، وفي حال انخفاض درجة الحرارة عن (60) درجة مئوية، فيجب استهلاك الأغذية خلال (4) ساعات أو التخلص منها.
- إذا أُدرجت الأغذية من معدات حفظ الأغذية الساخنة لعرضها، فيجب ألا تُخلط بالأغذية المعروضة بالفعل.



5.5.13 أدكام التحكم في درجات الحرارة

- .1 يجب على المنشأة الغذائية تنفيذ نظام لمراقبة درجات الحرارة، ويمكن تحقيق ذلك من خلال الطرق التالية:
 - تركيب جهاز مزود بشاشة رقمية أو إدخال مقاييس درجة حرارة في المعدات لعرض درجة الحرارة، إذا لم توجد شاشة رقمية أو يتوفّر بديل للمنتج، فيجب فحص درجة حرارة المنتج نفسه.
 - استخدام جهاز يحمل ملصقاً مدوّناً عليه "لفحص درجة الحرارة فقط"، ووضعه في المعدات لاستخدامه في فحص درجة الحرارة يدوياً.

مثال:



5.5.14 أدكام التقديم (يطبق على المطاعم مع الخدمة، والأكشاك الغذائية)

- .1 يوصى أن تكون صالة التقديم في الجزء الأماهي للمنشأة حيثما أمكن، ويمكن أن تكون مقسمة على غرف أو مفتوحة أو استخدام حواجز قصيرة ثابتة أو متدركة، وتأخذ بالآلات الملا OEM، ويستثنى من ذلك الأكشاك الغذائية.
- .2 يجب تقديم جميع الأغذية في أطباق نظيفة والمشروبات في أكواب أو فناجين نظيفة أو في أوعية أو عبوات محمولة ذات درجة نقاوة آمنة للامسسة الأغذية تُستخدم مرة واحدة.
- .3 يمنع استخدام أي أدوات مائدة متصدعة أو ذات دواف مكسورة أو تالفة.
- .4 يمنع استخدام صالة التقديم للتخزين.
- .5 يمنع إعادة استخدام الأغذية التي سبق تقديمها أو بيعها.





5.5.15 متطلبات الإبلاغ بمعلومات المنتج

- .1 يجب الالتزام بمتطلبات الهيئة العامة للغذاء والدواء فيما يخص المنتجات ذات الادعاءات الصحية والتغذوية.
- .2 الالتزام بلائحة الادعاءات عند وضع ملصقات على المنتجات الغذائية وذلك وفقاً:
 - اشتراطات الأغذية ذات الادعاءات الصحية والتغذوية .SFDA.FD 2333
- .3 متطلبات الوجبات الغذائية متوازنة العناصر الغذائية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.
 - يجب وضع وقت و تاريخ انتهاء الصلاحية على الأغذية المبردة والجاهزة للأكل التي يجري تحضيرها والاحتفاظ بها في منشآت الخدمات الغذائية، وعلى سبيل المثال: يُستهلك خلال ساعة واحدة من الشراء؛ يُحفظ في درجة حرارة أقل من (4) درجات مئوية أو (-18) درجة مئوية.
- .4 يجب أن تمثل الأغذية ساقية التعبئة لجميع اشتراطات الملصقات المعمول بها على النحو المنصوص عليه في اللائحة الفنية الخليجية (SFDA.FD GSO9) "بطاقات المواد الغذائية المعبأة"، يشمل ذلك:
 - اسم صنف الغذا.
 - قائمة المكونات.
 - تفاصيل عن مسببات الحساسية، إن وجدت:

(الكرفس، الغلوتين، القشريات، البيض، الأسماك، الترمس، الحليب، الرخويات، الخردل، المكسرات، الفول السوداني، بذور السمسم، ثاني أكسيد الكبريت، الصويا)
- .5 إذا كانت المواد الغذائية ساقية التعبئة والمصنعة تجارياً تباع في صورة عبوات منفردة، فيجب أن تحمل أو أن يُختم أو يُطبع على ملصقاتها أو على أي مكان آخر علامة التاريخ التي توضح تاريخ إنتاج وانتهاء الصلاحية، على النحو المحدد والمعتمد من الجهات المعنية بالرقابة على الغذاء.
- .6 يجب إزالة علامة التاريخ الموجودة على العبوة الأصلية أو مدوها أو تغييرها أو تمويهها أو وضعها على تاريخ آخر أو العبث بها بأي شكل من الأشكال.
- .7 يجب توفير تعليمات الاستخدام بعد فتح العبوة الأصلية عند الاقتضاء، وعلى سبيل المثال: "يُحفظ مبرداً بعد الفتح ويُستهلك في غضون ثلاثة أيام".
- .8 لا يُشترط الالتزام بتلك التعليمات في المخبوزات التي يُستهلك عادةً في غضون (24) ساعة، حيث يكون الاكتفاء بتاريخ إنتاج مقبولاً.
- .9 يجب أن تكون الملصقات والبيانات التوضيحية المصاحبة لها باللغة العربية، وعند استخدام لغة أخرى يجب أن تكون إلى جانب اللغة العربية.



١٠. يجب أن تمثل المنشأة الغذائية لاشتراطات التنظيمية المتعلقة بمعلوهاًت للعملاء عن مسببات الحساسية المنصوص عليها في:

- لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA.FD GSO 2605) بشأن الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل وللائحة الفنية الخليجية 9 GSO بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة، حسب الاقتضاء.
 - المعايرة رقم (SFDA.FD 5028) بشأن الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
 - المعايرة رقم (SFDA.GSO 1909) بشأن اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل.
١١. يجب على المنشآت الغذائية تقديم معلومات عن الأغذية الأربع عشرة المحددة المسببة للحساسية ومشتقاتها البروتينية، وفي حال وجود أحد مسببات حساسية الطعام هذه على أي مستوى، سواءً كان مكوناً أو ضمن مزيج من المكونات (مكون مركب) أو في صورة مضادات غذائية أو مادة مساعدة في التصنيع:
- يجب أن تمثل الأغذية المسببة لاشتراطات المعلومات المتعلقة بمسبيات الحساسية المنصوص عليها في اللائحة الفنية الخليجية 9 (SFDA.FD GSO 9) بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
 - في حال تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري المعرفة من اشتراط وضع الملصق، يجب عرض المعلومات المتعلقة بمسبيات الحساسية على وسيلة واحدة أو أكثر من الوسائل التالية (قائمة الوجبات، العبوة، لوحة العرض، تذكرة المنتج) أو من خلال توجيه العميل إلى الحصول عن تلك المعلومات من أحد العاملين (يجب تدريب العاملين على النحو المناسب).

٥.٥.١٦ متطلبات التعامل مع حالات عدم المطابقة

١. في حال تبين للمنشأة الغذائية أن أحد الأغذية أو المكونات يحتوي على المكونات المسببة للأمراض، فيجب عليها القيام بما يلي:
- اتخاذ إجراء فوري للسيطرة على المكونات المسببة والأطباق المحضرة منها.
 - فصل أي منتج معيب متبقي، ووضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك الآدمي"، وتذرزنه بشكل آمن.
 - التخلص بعناية من جميع المنتجات المسببة، بما يضمن عدم دخولها في السلسلة الغذائية للإنسان أو الحيوان.
٢. فيما يلي بيان الأسباب التي قد تؤدي إلى ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاديته أو الاستهبة في ذلك:
- استدعاء الغذاء من قبل المورد أو إرجاع الغذاء من قبل العميل.
 - دخول الغذاء في درجة حرارة غير مناسبة.
 - تلوث أو تلف الغذاء أو تجاوز الغذاء تاريخ انتهاء صلادته.
 - عدم وضع ملصق واضح على الغذاء وعدم إمكانية التعرف عليه.
 - وجود دليل على إصابته بالآفات.



5.5.17 المتطلبات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء

- .1 يجب احتفاظ المنشأة الغذائية بالوثائق التالية وإتاحتها للجهات الرقابية على الأغذية أو أخصائي سلامة الغذاء أو أي مسؤول مخول آخر. الوثائق المحددة هي:
 - الشهادات الصحية لموظفي تداول الأغذية الصادرة من جهة معتمدة.
- .2 يجب الاحتفاظ وتوفير المعلومات التالية:
 - شهادة تحليل السعرات الحرارية من مختبر معتمد، أو الاكتفاء بوثيقة تحليل السعرات الحرارية المعدة داخل المنشأة حسب تعليمات الهيئة العامة لسلامة الغذاء والدواء.
 - أرقام الاتصال للجهات الحكومية المختصة في حالات الطوارئ.
- .3 يمكن أن تكون الوثائق مطبوعة أو مؤلفة من وثائق مطبوعة وإلكترونية في حال كانت المنشآت تستخدم حلولاً رقمية.

5.5.18 متطلبات سياسة الإبلاغ

- .1 يجب على المنشأة الغذائية عند اكتشافها عدم سلامة الغذاء اتخاذ الإجراءين التاليين، من دون الإخلال بالنظامة واللوائح ذات الصلة:
 - إبلاغ الجهات المختصة بالمشكلة، والتعاون في أي تحقيق.
 - وقف استخدام الغذاء أو المكون إذا كان لا يزال تحت سيطرتها، ويتم عزله بشكل آمن يوضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك" مع الاحتفاظ به بالطريقة المثلثي الموضحة على المنتج، كما ويتم الاحتفاظ بالتفاصيل الكاملة لكمية المواد المتبقية من الدفعية المعيبة المشترأة – إن تم شراؤها – وكمية المواد المستخدمة.
- .2 يجب أن تبلغ المنشأة الغذائية الجهات المختصة في حال إصابة أكثر من موظفين اثنين بالإسهال أو القيء في أثناء وجودهم في بيئه العمل.
- .3 إذا كانت ثمة عدة شكاوى تتعلق بالغذاء نفسه، فيجب إيقاف بيعه.
- .4 عند عزل أحد الأغذية أو المكونات يجب الاحتفاظ به لأغراض التحقيق والاختبار.



5.5.19 مطالبات التتبع والاستدعاء

- .1 يجب إنشاء نظام تتبع في المنشأة الغذائية (ورقي أو رقمي) يشمل جميع الأغذية والمكونات والعبوات المستخدمة في تحضير الأغذية. ويجب أن يتيح هذا النظام للمنشأة الغذائية معرفة مصدر المكون أو الصنف، وتحديد تفاصيل دفعه معينة (تبعد الكمية)، ما يسمح باستدعاء المنتجات أو يدعم التحقيق في حالات عدم المطابقة.
- .2 يلزم على المنشأة الغذائية الاحتفاظ بوثائق التتبع لمدة لا تقل عن (180) يوماً بعد انتهاء فترة الصلاحية وتوفيرها عند الطلب، وعلى علم بالجهة التي تم شراء المنتجات منها ومعلومات التاريخ بما يحقق أغراض التتبع.
- .3 يجب تسجيل اسم المورد في نظام التتبع عند وصول البضائع إلى المنشأة الغذائية، ويجوز استخدام الفاتورة أو إشعار الاستلام لهذا الغرض. كما قد يكون من المفيد الاحتفاظ بقائمة تضم أرقام الاتصال بالموردين، والعملاء من الشركات -إذا لزم الأمر- في حالات الطوارئ، هي حال استدعاء منتج.



متطلبات الصيانة العامة:

- .1 يجب القيام بالصيانة الدورية والوقائية على العناصر الإنشائية وكافة التجهيزات والتمديدات والتوصيلات والمعدات ومنها:
- صيانة اللوحات التجارية والحفاظ عليها خالية من التشققات والكسور والأعطال.
 - صيانة واجهة المدخل/المنشأة والمحافظة عليها خالية من العيوب مثل الكسور والشروخ الكبيرة الواضحة والمسيبة للتشوه البصري.
 - صيانة الجدران الخارجية للمدخل/المنشأة، والتأكد من خلوها من الملصقات، والعيوب، والتشققات والشروخ الكبيرة الواضحة والمسيبة للتشوه البصري.
 - صيانة الأرضيات والجدران الداخلية والأسقف والحفاظ على نظافتها والتأكد من خلوها من العيوب والتشققات الكبيرة الواضحة.
 - صيانة أجهزة التكييف والتأكد من فعاليتها وسلامة التمديدات وعدم وجود تسربات منها، وينبغي تجميع المياه في أوعية مكشوفة.
 - صيانة مصابيح الإضاءة بشكل دوري، والتأكد من عدم وجود مصابيح معطلة أو مكسورة.
 - صيانة تمديدات الخدمة بما فيها تمديدات الغاز والمياه والصرف الصحي والأسلاك الكهربائية، والتأكد من تغطيتها في جميع أجزاء المدخل/المنشأة الداخلية كالأسقف والجدران والأرضيات.
- .2 لتجنب خطر التلوث بالم مواد الغريبة، يجب على المنشأة الغذائية التأكد من عدم تأثر سلامة الغذاء في أثناء عمليات الصيانة، وعند الحاجة إلى إجراء صيانة فورية يمكن أن تسفر عن خطر تلوث الأغذية التي يجري إنتاجها، يجب التوقف عن إنتاج أي أغذية في المنطقة حتى إتمام المهمة وتنظيف المنطقة جيداً.

5.7

متطلبات النظافة العامة:

- .1 يجب توفير معدات التنظيف والأدوات المنظفة والمطهرة المطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة والمعدّة للاستخدام في مرافق تداول الأغذية.
- .2 يجب تنظيف منطقة التحضير وتطهيرها بعد تداول الأغذية غير المطهوة وقبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل.
- .3 يجب دائمًا استخدام الكيماويات المنظفة المعدّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي) وتخزينها في الأماكن المخصصة، وإعدادها وفقًا لتعليمات الشركة المصنعة.

مثال:



- .4 تُستخدم المنظفات لإزالة الأوساخ والدهون والبقايا، بينما تُستخدم المطهرات لتقليل الكائنات الدقيقة إلى مستوى آمن، ويُشار إلى استخدام المنظفات والمطهرات على التوالي بأنه عملية التنظيف المكونة من مرحلتين، وتحتاج إلى تنظيف عميق، كذلك يمكن استخدام مطهر بخار في عملية تنظيف مكونة من مرحلة واحدة للتنظيف أولاً بأول، فيما يلي تفصيل إجراء التنظيف الفعال:
 - يلزم استخدام منظف لإجراء عملية التنظيف، ويمكن أن يكون ذلك باستخدام الماء الساخن والصابون أو أحد منتجات التنظيف القادر على إزالة الأوساخ والبقايا والدهون عن الأسطح والمعدات، وقد يستلزم الأمر فركاً يدوياً لإزالة بعض البقايا، وبمجرد أن تصبح المعدات نظيفة، ينبغي شطفها بالماء.
 - يلزم استخدام مطهر لإجراء عملية التطهير، ويجب أن يُستخدم على أسطح العمل والمعدات ويترك طوال المدة المطلوبة حسب تعليمات الشركة المصنعة.
- .5 عند وصول التوريدات ووضع الصناديق على الأسطح الملامسة للأغذية، وبمجرد تخزين جميع البضائع، يجب تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتعقيمها.



- .6 يجب تنظيف معدات المطبخ المتتسخة بعد كل استخدام.
- .7 يجب تنظيف الأدوات بعد الاستخدام.
- .8 يجب تنظيف الأسطح الملائمة للأغذية وتطهيرها بمجرد حدوث أي انسكابات عليها.
- .9 يجب غسل أسطح العمل بعناية بين المهام لمنع حدوث التلاوث الخلطي.
- .10 يجب تنظيف الثلاجات وتطهيرها بانتظام.
- .11 يجب تنظيف جميع المناطق التي يلمسها الأشخاص بشكل متكرر، مثل أسطح العمل والأدوات والصبابير ومفاتيح الإضاءة ومقابض الثلاجات أو المجمدات وفناجين العلب والموزاين وماكينات تسجيل المدفوعات النقدية.
- .12 في حال عدم وجود غسالة أطباق أو وجود عناصر لا يمكن غسلها فيها، يجب اتباع عملية التنظيف المكونة من مرحلتين:
 - المرحلة الأولى: التنظيف العام باستخدام المنظفات، ويشمل الإزالة المادية للأوساخ المرئية وجزئيات الأغذية والبقايا من الأسطح والمعدات.
 - المرحلة الثانية: التطهير، ويشمل استخدام المطهرات تبعًا لتعليمات الشركة المصنعة فيما يتعلق بمعدل تخفيفها وزمن تلامسها.
- .13 يجب على المنشآة الغذائية عند استخدام المناشف إتباع ما يلي:
 - مناشف ورقية تُستخدم مرة واحدة، ويُنادى منها بعد كل مفحة.
 - مناشف متعددة الأغراض تُنظف وتطهر بعد كل مفحة وفي نهاية اليوم.
- .14 لا يمكن استخدام المناشف نفسها للأرضيات والأسطح الأخرى.
- .15 إذا لامست المناشف المتتسخة أي أدوات المطبخ أو أسطح العمل أو المعدات، فيجب غسلها وتطهيرها وتجفيفها.
- .16 إذا لامست المناشف المتتسخة أي أغذية، فيجب التخلص من هذه الأغذية.
- .17 عند عدم توفر أدوات مخصصة يجب أن توضع ضوابط للفصل الزمني والتنظيف، فعند استخدام الحوض نفسه لغسل المعدات والأغذية غير المطهوة وتحضير الأغذية الجاهزة للأكل، يجب تغيير المياه وتنظيف الحوض وتطهيره جيدًا -بما يشمل الصبابير- بين الاستخدامات.
- .18 يجب تنظيف المركبات التابعة للمنشأة الغذائية بفعالية قبل الاستخدام.
- .19 إذا كانت المعدات مصممة بما يتيح تنظيفها دون فك، يُستخدم مزيج من المواد الكيميائية والحرارة والماء لتنظيف الماكينات المغلقة أو الأنابيب أو المواسير.



.20. عند تنظيف المعدات دون فكه:

- يجب على المنشأة الغذائية التأكد من وجود إجراءات تنظيف مفصلة واتباعها حتى لا يتبقى أثر للكيماويات المنظفة في المعدات.

.21. يجب أن تمر الكيماويات المستخدمة في التنظيف والتطهير عبر نظام ثابت لتنظيف جميع أسطح الأنابيب الداخلية.

.21. يجب الحفاظ على نظافة مظهر الأثاث كالطاولات والكراسي في منطقة التقديم، باستخدام معدات التنظيف المخصصة.

5.7.1 متطلبات إدارة مكافحة الآفات

.1. يجب تركيب أجهزة مكافحة الحشرات والقوارض المصممة لاصطياد الحشرات أو الأجهزة التي تطرد الحشرات، يجب تحديد موقعاً بها بحيث لا تسقط الحشرات الميتة أو بقاياها في الأغذية المكشوفة أو المعدات. ويجب تنظيف مصائد الحشرات بصفة منتظمة أو عند انتلاعها بالحشرات.

.2. في حال ثبوت الإصابة بالآفات، يجب اتخاذ الإجراءات التالية على يد متعدد في مكافحة الآفات:

- يجب التخلص من أي أغذية ملوثة بالآفات أو بكيماويات مكافحة الآفات، ثم تنظيف جميع المناطق المصابة والمناطق المحيطة بها والملابس والمعدات وتطهيرها.

.3. يجب استخدام مبيدات القوارض والحشرات بطريقة لا تلوث الأغذية؛ فلا يجوز استخدامها في إنتاج الأغذية أو تحضيرها، كذلك يجب تغطية جميع الأغذية المكشوفة وحمايتها جيداً.

.3. يجب تخزين أي كيماويات أو أدوات تُستخدم في توزيع مبيدات الآفات بصورة آمنة بعيداً عن منطقة المطبخ، وعلى أن تخزن في عبواتها الأصلية.

.4. يمنع وجود الحيوانات - بما يشمل الحيوانات الأليفة - داخل أو بالقرب من مناطق تداول الأغذية.





5.8 متطلبات التحكم في النفايات:

- .1 يجب الالتزام بالمتطلبات والارشادات الصادرة من قبل الوزارة والمركز الوطني لإدارة النفايات.
- .2 يجب في النفايات الموجودة داخل المنشأة الغذائية أن تكون:
 - مخزنة في حاويات يسهل الوصول إليها.
 - في وحدات مستقلة تُفتح بآلية لا تعتمد على اللمس باليد، أو موضوعة ضمن طاولة العمل (دون غطاء)، تكون غير مغطاة خلال فترة التحضير وتسهل إزالتها لتفريغها.
 - قوية ومتينة وقابلة للتنظيف والتطهير بصورة دورية.
- .3 عند وجود أغذية متبقية في الأواني، يجب التخلص منها بحيث لا تشكل خطراً بحدود تلوث.
- .4 يجب التخلص من رواسب القهوة المتبقية في رأس آلة القهوة في درج (وعاء) منفصل قبل نقلها إلى سلة المهاملات.
- .5 يجب وضع جميع المخلفات الغذائية بعيداً عن منطقة تدبير الأغذية في منطقة مخصصة لها قبل جمعها، ويجب الحفاظ على نظافة هذه المنطقة وترتيبها وتطهيرها بانتظام لمنع نشاط الآفات.
- .6 يجب تجميع الدهون وزيوت القلي المستعملة وغير الصالحة للاستخدام في أوعية مخصصة محكمة الغلق من المعدن أو البلاستيك، على أن تعرف بعلامات خاصة، وأن يكتب عليها عبارة (دهون وزيوت غير صالحة للاستخدام الآدمي).
- .7 يجب تخزين الأوعية بعد تمام ملئها في مكان مستقل منفصل مخصص لهذا الغرض، بحيث تكون بعيدة عن أوعية وعبوات الدهون والزيوت الصالحة للاستخدام.



5.9

متطلبات الدفع الإلكتروني:

- .1 يجب توفير وسائل دفع إلكتروني صالحة وجاهزة للاستخدام.
- .2 يمنع رفض استخدام وسائل الدفع الإلكتروني.
- .3 يجب وضع ملصق لخيارات الدفع الإلكتروني المتوفرة على واجهة المدل/المنشأة أو داخل المبني.

5.10

المتطلبات الخاصة بالعاملين:

- .1 يجب الالتزام بدليل التنظيم المحدد لبيئة العمل في منشآت القطاع الخاص الصادر من وزارة الموارد البشرية والتنمية الاجتماعية فيما يخص مكان استراحة الموظفين ودورات المياه وزي العاملين المحدد وغيرها من المتطلبات بما فيها:
 - التزام العاملين بارتداء الملابس الخارجية النظيفة والتي تؤمن مظهر مهني لائق ويتنااسب مع مهام العامل.
 - حمل بطاقة العمل للعاملين، أو وجود اسم الموظف والمنشأة على الزي الخاص بالمنشأة.
 - تقييد جميع العاملين بالمحافظة على النظافة الشخصية.
 - عدم استخدام المنشأة للسكن.
 - عدم التدخين إلا في الأماكن المخصصة لذلك.
- .2 يجب على جميع العاملين في المنشأة الغذائية الحصول على شهادة صحية.
- .3 يجب أن يكون كل العاملين في تداول الأغذية في صحة جيدة.
- .4 يجب على المنشأة الغذائية إيقاف العامل عن العمل وصرفه عند ظهور أيٌّ من الحالات التالية:
 - إذا ظهرت عليه أيٌّ أعراض مرتبطة بالإطابة بمرض معوي معدٍ حاد مثل الإسهال أو الحمى أو القيء.
 - إذا اكتشفت الإطابة بأحد الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية مثل الكولييرا والتهاب الكبد وحمى التيفوئيد / نظيره التيفوئيد.
- .5 لا يكون مصاب بأمراض جلدية أو لديه جروح أو قروح تخرج إفرازات في أيٌّ جزء مكشوف من الجسم؛ ولا تخرج أيٌّ إفرازات من عينيه أو الأنف، ويسمح بالعمل في حال كان الجرح سطحي ونظيف ومحاط بضمادات.
- .5 يجب لا يعود العاملين في تداول الأغذية المصابون بأمراض تنتقل عن طريق الأغذية إلى العمل إلا بعد اختفاء أعراض المرض تماماً، أو بعد انتهاء الإجازة المرضية الصادرة من الجهة المختصة.



- .6. يجب على العاملين في تداول الأغذية ارتداء ملابس واقية.
- .7. يجب على العاملين في إعداد وتحضير الأغذية ارتداء القفازات التي تُستخدم مرة واحدة (الداخلية من اللاتكس) ويجب تغييرها بانتظام، لا يلزم ارتداء القفازات للعاملين على الأفران أو مصادر الحرارة العالية.
- .8. يجب ارتداء الكمامات لتغطية الأنف والفم في أماكن معالجة الأغذية.
- .9. يمنع ارتداء العاملين في تداول الأغذية ملابسهم الواقية خارج المبني أو عند استخدام دورات المياه.
- .10. يجب تبديل القفازات عند الخروج من منطقة المطبخ والعودة أو لمس أي أسطح غير معقمة مثل مقابض الأبواب أو عند لمس أي طعام نيء والخضروات والفواكه غير المغسولة.
- .11. يجب غسل الأيدي وتغيير القفازات بعد تداول اللحوم أو الدواجن.
- .12. يجب تغطية شعر الرأس والذراعين بإحكام، للعاملين في إعداد وتحضير الأغذية.
- .13. يجب على العاملين في تداول الأغذية غسل الأيدي بعناية تامة باستخدام صابون اليد المضاد للبكتيريا وتجفيفها وتغيير القفازات، في أدوات مخصصة لغسل الأيدي في الأوقات التالية:
 - قبل بدء العمل وبعد أخذ استراحة.
 - قبل تداول الأغذية.
 - قبل تداول الأغذية الجاهزة للأكل.
 - بعد ملامسة الأغذية النيئة وأغلفتها، ويشمل ذلك الفواكه والخضروات غير المغسولة.
 - بعد استخدام دورة المياه.
 - بعد وضع ضمادة على جرح أو تغييرها.
 - بعد التعامل مع زميل أو عميل مريض.
 - بعد ملامسة الآفات أو فضلاتها.
 - بعد تداول الأغذية النيئة الملوثة ذات الأصل الحيواني أو النباتي.
 - بعد التعامل مع المعدات أو الأدوات المتسخة.
 - بعد العطس أو التمكّن أو السعال أو التدخين أو تناول الطعام أو الشراب.
 - بعد التعامل مع الحيوانات أو النفايات.
 - بعد ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث اليدين (مثل القيام بمهام التنظيف أو التعامل مع النقود أو الفحم أو ما إلى ذلك).



14. يمنع القيام بالممارسات التي قد تسبب تلوث الأغذية في مناطق تداول الأغذية ومنها:
- التدخين أو استخدام السجائر الإلكترونية أو تناول التبغ.
 - مضخ الطعام أو تناوله أو العطس أو السعال أو البصق فوق الأغذية غير المحمية أو الأسطح الملامسة للأغذية.
 - ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل دون قفازات.
 - الجلوس أو الاستلقاء أو الوقوف على أي سطح من المُحتمل أن تلامس الأغذية.
 - تذوق الأغذية باستخدام الأصابع.
 - لمس الشعر أو أجزاء أخرى من الجسم مثل الأنف أو العين أو الأذن.
 - ارتداء ساعات اليد أو الحلبي.
 - استخدام أدوات التجميل (مثل الأظافر أو الرموش الصناعية أو طلاء الأظافر).

الباب السادس

الأحكام العامة والتظلمات

6.1 الأحكام العامة

6.2 التظلمات والشكوى



الأحكام العامة والتظلمات

6.1

الأحكام العامة:

- .1 على الأجهزة والبلديات مراقبة تنفيذ هذه الاشتراطات حسب اختصاصها في المطاعم وإيقاع العقوبات بحق المخالفين.
- .2 بطاقات الأنشطة الموجودة على منصة بلدي هي جزء لا يتجزأ من هذه الاشتراطات، وبما لا يتعارض مع المتطلبات الواردة بهذا الشرط.
- .3 يتلزم صاحب الترخيص بالأنظمة والتعليمات الصادرة من قبل الجهات الحكومية الأخرى فيما يتعلق بمتطلبات النشاط المرخص له.
- .4 يجب على المنشآت الغذائية، الالتزام بالأنظمة والتعليمات واللوائح التنفيذية واللوائح الفنية الصادرة عن الهيئة العامة للغذاء والدواء.

6.2

التظلمات والشكوى:

يمكن التظلم من تطبيق الأحكام والضوابط الواردة في هذه الاشتراطات أمام لجان النظر في التظلمات والشكوى في الأمانة / البلدية المعنية، وفقاً لما ورد في نظام إجراءات التراخيص البلدية ولائحته التنفيذية ووفقاً لائحة الجزاءات عن المخالفات البلدية، وفيما يخص مخالفات كود البناء السعودي فيتم ضبطها وتوثيقها من قبل الجهات ذات العلاقة بنظام تطبيق كود البناء السعودي، وأما ما هو خارج عن اختصاص الوزارة فيتم التظلم منه أمام الجهات المختصة وفق أنظمتها.

الباب السابع

الأدلة المرجعية

7.1 الأدلة والأكوااد المرجعية



7.1

الأدلة والأكواد المرجعية:

- .1 نظام إجراءات التراخيص البلدية ولائحته التنفيذية الصادر من وزارة البلديات والإسكان.
- .2 الأنظمة واللوائح والقواعد التنفيذية والفنية الصادرة من وزارة البلديات والإسكان.
- .3 نظام الغذاء ولائحته التنفيذية.
- .4 نظام إدارة النفايات ولائحته التنفيذية.
- .5 دليل المداخن لأنشطة التجارية الصادر من وزارة البلديات والإسكان.
- .6 الدليل الإرشادي للوصول الشامل في البيئة العمرانية الصادر من مركز الملك سلمان لأبحاث الإعاقة.
- .7 المتطلبات الوقائية للحماية من الحرائق الصادرة من الدفاع المدني.
- .8 الأئحة التنفيذية لنظام المياه الخاصة بتنظيم أنشطة تقديم الخدمة الصادر عن وزارة البيئة والمياه والزراعة.
- .9 نظام استخدام كاميرات المراقبة الأمنية ولائحته التنفيذية.
- .10 دليل التنظيم الموحد لبيئة العمل في منشآت القطاع الخاص الصادر من وزارة الموارد البشرية والتنمية الاجتماعية.
- .11 الأنظمة واللوائح التنفيذية واللوائح الفنية الصادرة عن الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة.
- .12 الأنظمة واللوائح التنفيذية واللوائح الفنية الصادرة عن الهيئة العامة للغذاء والدواء.
- .13 الاشتراطات العامة لتجهيز وتداول الشاورما الصادرة عن هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية.
- .14 لأئحة الجراءات عن المخالفات البلدية.
- .15 كود البناء السعودي وخصوصاً إصداراته التالية:
 - كود البناء السعودي العام (SBC-201)
 - مجموعة الأكواد الإنسانية (SBC 301-306)
 - الكود السعودي الكهربائي (SBC-401)
 - الكود السعودي الميكانيكي (SBC-501)
 - الكود السعودي لترشيد الطاقة للمبني غير السكنية (SBC-601)
 - الكود السعودي الصحي (SBC-701)
 - الكود السعودي للحرائق (SBC-801)

