

Kingdom of Saudi Arabia
Ministry of Municipal Rural Affairs & Housing
Strategic Empowerment and Privatization Sector
Deputy Ministry For Projects & Public Health
General Safety Administration



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية والسكان
قطاع التمكين الاستراتيجي والخصخصة
وكالة الوزارة للمشاريع والصحة العامة
الإدارة العامة للسلامة

مركز إختبار وتقييم التثقيف الصحي للعاملين في منشآت الغذاء والصحة العامة

EXAMINATION AND EVALUATION CENTER OF HEALTH EDUCATION PROGRAMME
FOR EMPLOYEES IN FOOD AND PUBLIC HEALTH ESTABLISHMENTS

الدليل الفني لتجهيزات المنشآت التدريبية الراغبة في ممارسة التثقيف الصحي

TECHNICAL GUIDE TO TRAINING FACILITIES FOR HEALTH EDUCATION PROGRAMME REQUIREMENTS

المتطلبات الفنية الواجب توافرها

TECHNICAL REQUIREMENTS

برنامج التثقيف الصحي

HEALTH EDUCATION PROGRAMME

1444 هـ / 2023 م





المحتويات

2	أولاً: المقدمة.....
2	ثانياً: هدف الدليل
2	ثالثاً: المجال.....
3	رابعاً: التزامات الجهات التي تقدم خدمة التثقيف الصحي.....
5	خامساً: الاشتراطات العامة للقاعات العملية.....
11	سادساً: الاشتراطات الخاصة لعملي برامج المنشآت الغذائية
18	سابعاً: الاشتراطات الخاصة لعملي برامج محلات الحلقة.....
21	ثامناً: الاشتراطات الخاصة لعملي برامج مغاسل الملابس
24	تاسعاً: الاشتراطات الخاصة لعملي برامج التزيين النسائي.....
27	عاشراً: الاشتراطات الخاصة لقاعات التثقيف النظري
28	قوائم فحص الاشتراطات الفنية

أولاً: المقدمة

استناداً لتوجيه مجلس الوزراء الموقر المبلغ ببرقية المقام السامي الكريم رقم 36829 وتاريخ 1436/8/6 هـ، الصادر بشأن (تثقيف) العاملين بمنشآت الغذاء والصحة العامة، وما تضمنه البند (4) من الفقرة (4) والمخولة لوزارة الشؤون البلدية والقروية ووضع الشروط والضوابط التي تراها مناسبة فإن الوزارة قد أعدت (دليل برنامج التثقيف الصحي للعاملين في منشآت الغذاء والصحة العامة)، بصفتهم (عاملين/مشرفين وما فوقهم) هم القاسم المشترك في حوادث التسمم الغذائي أو نقل الأمراض. ويتم تنفيذ هذا البرنامج في مراكز ومعاهد أهلية أو كيانات متخصصة في هذا المجال. ولضمان تنفيذ البرنامج التثقيفي على أعلى مستوى في نطاق المملكة العربية السعودية فإن الوزارة قد أعدت هذا الدليل والذي يحدد التجهيزات والمتطلبات اللزوم توفرها في المراكز والمعاهد التي ستقدم التثقيف الصحي في مقراتها.

ثانياً: هدف الدليل

الهدف الرئيسي للدليل الفني للمتطلبات الواجب توافرها في مقرات الجهات التي تقدم التثقيف الصحي للعاملين هو تحديد التجهيزات الواجب توافرها في مراكز ومعاهد التثقيف.

ثالثاً: المجال

تسري متطلبات الدليل على الجهات التي تقدم التثقيف الصحي للعاملين (مراكز ومعاهد التثقيف).

رابعاً: التزامات الجهات التي تقدم خدمة التثقيف الصحي

أولاً: بناءً على ما ورد في الفقرة (د) من البند الثالث: التزامات الجهات التي تقدم التثقيف الصحي في الباب الرابع: الجهات التي تقدم التثقيف الصحي من دليل برنامج التثقيف الصحي للعاملين في منشآت الغذاء والصحة العامة تلتزم الجهات التي تقدم التثقيف الصحي للعاملين بتأمين وتجهيز المبنى تجهيزاً كاملاً من معدات وأدوات وأجهزة إلكترونية حسب التخصصات واللغات المطلوبة على أن تكون القاعات (عملي، نظري) مجهزة بكل وسائل التثقيف الضرورية من مقاعد وأجهزة كمبيوتر وأجهزة عرض وشاشات عرض ومجسمات وسبورة وسماعات داخلية وملصقات توضيحية لكل اللغات المطلوبة وفق الدليل الفني المعد من قبل مركز اختبار وتقييم التثقيف الصحي.

ثانياً: بناءً على ما ورد في الفقرة (ي) من البند الثالث: التزامات الجهات التي تقدم التثقيف الصحي في الباب الرابع: الجهات التي تقدم التثقيف الصحي من دليل برنامج التثقيف الصحي للعاملين في منشآت الغذاء والصحة العامة، أقسام المبنى، تلتزم الجهات التي تقدم التثقيف الصحي بتوفير الأقسام التالية في المبنى:

1. قسم الإدارة

م	البند	العدد	المساحة
1	مكتب تسجيل	مناسب	مناسبة
2	مكتب المدير مع السكرتارية	مناسب	مناسبة
3	مرافق (دورات مياه - مصلى - ...)	مناسب	مناسبة

2. القسم (التثقيفي) رجال / نساء

ملاحظات	الحد الأدنى لعدد القاعات العملي	الحد الأدنى لعدد القاعات النظري	النشاط	م
<ul style="list-style-type: none"> لا يقل عدد المتدربين في القاعة النظري عن 16 متدرب ولا يزيد عن 25 متدرب بمساحة 1.5م² لكل متدرب. تكون مساحة القاعة العملي لنشاط منشآت الغذاء لا تقل عن 112م² ولا يزيد عدد المتدربين بها عن 25 متدرب. 	1 (ألا تقل المساحة عن 112م ² للقاعة)	2	منشآت غذاء	1.
<ul style="list-style-type: none"> لا يقل عدد المتدربين في القاعة النظري أو العملي عن 16 متدرب ولا يزيد عن 25 متدرب بمساحة 1.5م² لكل متدرب. 	1	1	حلاقة	2.
	1	1	مغاسل ملابس	3.
	1	1	تزيين نسائي	4.

3. ملاحظة:

يجب مراعاة استقلالية نشاط التثقيف الصحي داخل المركز أو المعهد سواء كان مركز أو معهد تدريبي جديد أو مركز قائم ويرغب في إضافة نشاط التثقيف الصحي لديه، وتوفير مرافق وخدمات تثقيفية منفصلة للرجال والنساء.

خامساً: الاشتراطات العامة للقاعات العملية

1. القاعات العملية

يجب أن تكون القاعات العملية:

1. سهلة التنظيف، والتطهير.
2. سهلة الصيانة.
3. تحوي مساحات كافية لعملية الشرح والتطبيق العملي للبرامج التثقيفية.
4. مزودة بالخدمات مثل المياه الصالحة للشرب، وسائل التخلص من مياه الصرف الصحي الفعال، الإضاءة الكافية والتهوية الملائمة.
5. مزودة بالمرافق اللازمة للمتدربين من الحفاظ على معايير النظافة الشخصية ونظافة المعدات داخل القاعة.
6. لا تحوي الحشرات والآفات.

2. تخطيط وتصميم القاعات العملية

تصميم وتخطيط قاعة التثقيف العملي لبرنامج التثقيف الصحي للعاملين يجب أن يمثل محاكاة حقيقية لسير العمليات داخل منشآت الغذاء والصحة العامة، ونموذجاً يحتذى به في تنفيذ الاشتراطات البلدية لنشاط هذه المنشآت وأن يتوافق مع أحدث الأنظمة الإدارية العالمية للنشاط (نظام الهاسب والأيزو 22000 لمنشآت الغذاء)، ويجب أن يحقق التصميم الداخلي للقاعة:

1. التوافق مع سير العمل الخطي السليم للنشاط
2. العلاقات المنطقية بين مناطق العمل في النشاط (سهولة انسياب كافة مراحل العمل)
3. الفصل بين مناطق العمليات النظيفة وبين مناطق العمليات غير النظيفة

4. يراعي التصميم مرافق ومتطلبات متلقين البرنامج وحركتهم في القاعة.

3. التركيبات والإنشاءات

الأرضيات والجدران والأسقف والأبواب والنوافذ، يجب أن تكون مصنوعة من مواد:

- سهلة التنظيف، شديدة التحمل، ذات تشطيبات غير سامة
- يكون من السهل صيانتها
- تمنع تواجد وإيواء الآفات.

الأرضيات:

- تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة، سهلة التنظيف والغسل، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية.
- تكون الأرضيات ذات سطح مستوٍ خالي من التشققات والحفر، وتصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف.



"تكون الأرضيات من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للاحتكاك والتآكل أو من الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة."

الجدران:

تكون الزوايا بين الجدران وكلٍ من الأرضيات والأسقف في قاعات عملي المنشآت الغذائية غير حادة وبها استدارة أو ميل بزاوية 45°.



"تكسى الجدران بألواح الاستانلس ستيل (للمنشآت الغذائية) أو بالبلاط القيشاني أو السيراميك ذو لون فاتح إلى السقف."

الأسقف:

- تكون من الأسقف المعلقة المصنوعة من مواد آمنة سهلة التنظيف والتطهير (ألواح الاستانلس ستيل) على أن تكون نقطة الاتصال بين السقف والجدران مستديرة ومحكمة الاتصال.

البواب:

تكون مصنعة من المواد المناسبة مثل (الزجاج المقوى، المعدن) ، ناعمة غير منفضة للماء وغير ماصة وذات أسطح ملساء سهلة التنظيف على أن تغلق ذاتياً.



"تزود الأبواب بستائر هوائية كهربائية تعمل بشكل أوماتيكي مع الأبواب."

النوافذ:

- تكون من الألمنيوم والزجاج أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ على أن تزود بسلك شبكي ضيق لمنع دخول الحشرات والقوارض ويسهل تنظيفها.
- يجب أن تكون إطارات النوافذ من مواد ملساء / قابلة للغسيل مثل اليو بي في سي UPVC / بلاستيك / معادن غير قابله للصدأ ويجب الحفاظ عليها في حالة جيدة ، الزجاج بالنوافذ يجب أن لا يحتوى على شقوق فتحات أو أي عيوب أخرى.

فتحات الصرف:

يجب تغطية جميع فتحات الصرف وتزويدها بأغطية محكمة من الاستانلس ستيل ولا يسمح مطلقا بتواجد غرف التفتيش.

اغطية اللمبات:

يجب تغطية جميع اللمبات لمنع التلوث الفيزيائي والذي قد ينتج نتيجة لتناثر الزجاج في حالة الكسر.

حاويات النفايات:



"تكون حاويات النفايات مزودة بأغطية محكمة الغلق ويمكن فتحها بالقدم دون الحاجة للمس الغطاء."

الإضاءة:

يجب أن تكون الإضاءة كافية للسماح بالعملية التثقيفية والتنظيف الفعال ومراقبة معايير التنظيف (مستويات الإضاءة الموصى بها 150 وحدة إضاءة (لكس) في وحدات التخزين -110 وحدة إضاءة (لكس) في أماكن العاملين والحمامات - 220 وحدة إضاءة (لكس) في أماكن التحضير والاعداد.

التهوية:

يجب استبدال الهواء باستمرار ويجب أن ألا تزيد درجة حرارة الهواء العادية عن 25 درجة مئوية. وفي المناطق الباردة (تحضير السلطات وتسييح وتجهيز اللحوم/الدجاج/الأسمك والحلويات) من 16 الى 20 درجة مئوية.

أحواض غسيل الأيدي:

تزود أحواض غسل الأيدي بالتالي:

- إمدادات كافية من المياه الساخنة والباردة
- وسيلة ملائمة لتجفيف الأيدي (مثل المناديل الورقية عالية الامتصاص)
- الصابون السائل
- المطهر السائل/ الجل/الرغوة

▪ حاوية خاصة للنفايات



"تزود أحواض غسل الأيدي بصنابير تعمل باستخدام الخلايا الضوئية أو باستخدام الكوع أو باستخدام دواسة القدم."

4. المعدات والأدوات

ينبغي أن تكون جميع المعدات والأدوات مصممة بما يضمن إمكانية القيام بعمليات التنظيف والتطهير والصيانة الكافية. وينبغي أن تكون ملاءم، غير منقذة، غير سامة، مقاومة للتآكل، شديدة التحمل، مصممة للأنشطة الإنتاجية.

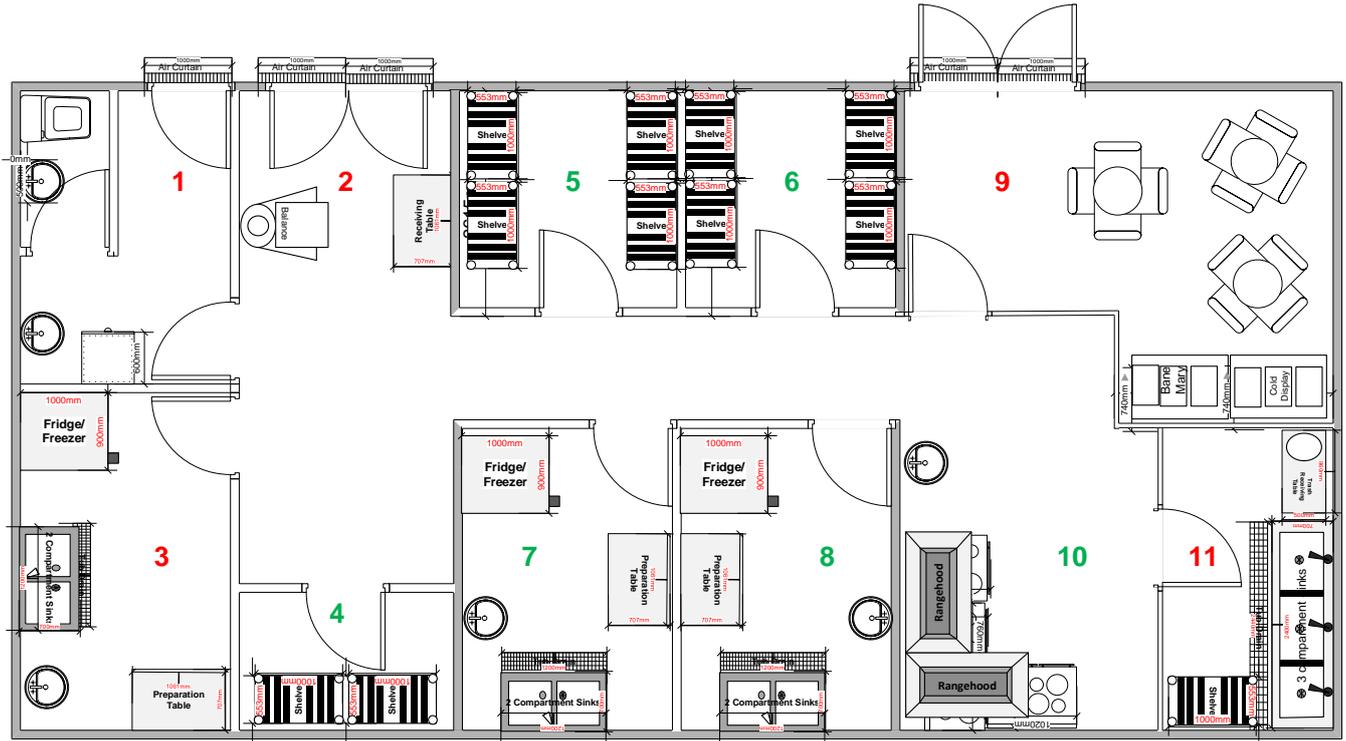
5. اشتراطات الأمان والسلامة

- يجب توفير اشتراطات الأمان والسلامة حسب تعليمات الدفاع المدني
- يجب توفير طفايات الحريق بالعدد والحجم المناسبين حسب تعليمات الدفاع المدني
- يجب وضع لافتات ارشادية توضح طرق مكافحة الحريق وكيفية إخلاء المكان عند الطوارئ.



سادساً: الاشتراطات الخاصة لعملي برامج المنشآت الغذائية

1. تخطيط قاعة عملي: منشآت غذائية.



"لا تقل المساحة لقاعة العملي: منشآت غذائية عن 112 متر مربع"

"جدول تفصيلي لمساحات قاعة العملي منشآت غذائية"

م	منطقة العملي	متوسط المساحة
1	منطقة التحضير للعمل واستقبال العاملين	8 م ²
2	منطقة استقبال مواد غذائية	6.5 م ²
3	منطقة التعامل مع المواد الغذائية النيئة (لحوم/دجاج/اسماك)	9.3 م ²
4	منطقة مستودع مواد تنظيف	3.8 م ²
5	منطقة مستودع مواد غذائية جافة	5.5 م ²
6	منطقة تخزين معدات وأواني نظيفة	5.5 م ²
7	منطقة تحضير وسلطات	9.3 م ²
8	منطقة مخبوزات	9.3 م ²
9	منطقة تناول الغذاء	14.5 م ²
10	منطقة الطهي	10.2 م ²
11	منطقة غسيل وتطهير المعدات والأواني	7 م ²
12	ممرات	22 م ²
	الإجمالي	112 م ²

2. تجهيزات قاعة عملي: منشآت غذائية

التجهيزات	المنطقة	م
<ol style="list-style-type: none"> 1. حوض غسيل أيدي مجهز 2. خزانات ملابس (Lockers) 3. صندوق إسعافات أولية 4. ملابس واقية 5. أدوات الحماية الشخصية 6. ملصقات توضيحية للعملية معتمدة من مركز الاختبار 	دخول متلقي البرنامج (تغيير ملابس/غسيل أيدي)	1.
<ol style="list-style-type: none"> 1. ميزان مواد غذائية 2. مجس حراري للغذاء Food Thermometer 3. طاولة استلام مواد غذائية من الاستانلس ستيل 4. أرفف تخزين من الاستانلس ستيل 5. حاويات بلاستيكية 6. حاوية نفايات (سعة 100 لتر) 7. ملصقات توضيحية للعملية معتمدة من مركز الاختبار 	دخول المواد الغذائية/الاستلام	2.
<ol style="list-style-type: none"> 1. ثلاجة تبريد/ تجميد مطاعم من الاستانلس ستيل 2. مجس حراري للغذاء Food Thermometer 3. طاولة تحضير من الاستانلس ستيل 4. حوض ثنائي للغسيل من الاستانلس ستيل 5. حوض غسيل أيدي من الاستانلس ستيل 	تسييح وتجهيز اللحوم/الدجاج/الأسمك	3.

<p>6. وحدات تخزين أدوات من الاستانلس ستيل</p> <p>7. سكاكين (ألوان طبقا للترميز اللوني المعتمد)</p> <p>8. ألواح تقطيع (ألوان طبقا للترميز اللوني المعتمد)</p> <p>9. مفرمة لحم من الاستانلس ستيل</p> <p>10. أواني تسييح مواد غذائية مجمدة من الاستانلس ستيل</p> <p>11. عبوات للتخزين من الاستانلس ستيل</p> <p>12. حاوية نفايات (سعة 100 لتر)</p> <p>13. نماذج مواد غذائية مخزنة في الثلجة</p> <p>14. ملصقات توضيحية للعملية معتمدة من مركز الاختبار</p>		
<p>1. أرفف تخزين من الاستانلس ستيل</p> <p>2. ملصقات توضيحية للعملية معتمدة من مركز الاختبار</p>	<p>4. تخزين معدات/ أدوات نظيفة</p>	
<p>1. أرفف تخزين من الاستانلس ستيل</p> <p>2. ملصقات توضيحية للعملية معتمدة من مركز الاختبار</p>	<p>5. تخزين جاف (مواد غذائية/تعبئة وتغليف)</p>	
<p>1. أرفف تخزين من الاستانلس ستيل</p> <p>2. ملصقات توضيحية للعملية معتمدة من مركز الاختبار</p>	<p>6. تخزين جاف (مواد تعبئة وتغليف)</p>	
<p>1. ثلاجة تبريد/ تجميد مطاعم من الاستانلس ستيل</p> <p>2. مجس حراري للغذاء Food Thermometer</p> <p>3. طاولة تحضير من الاستانلس ستيل</p> <p>4. حوض ثنائي للغسيل من الاستانلس ستيل</p> <p>5. حوض غسيل أيدي من الاستانلس ستيل</p>	<p>7. تحضير وتجهيز (خضروات/سلطة/عصائر)</p>	



<p>6. وحدات تخزين أدوات من الاستانلس ستيل</p> <p>7. سكاكين (ألوان طبقا للترميز اللوني المعتمد)</p> <p>8. ألواح تقطيع (ألوان طبقا للترميز اللوني المعتمد)</p> <p>9. عصارة من الاستانلس ستيل</p> <p>10. عبوات للتخزين من الاستانلس ستيل</p> <p>11. نماذج مواد غذائية مخزنة في الثلجة</p> <p>12. جهاز تطهير خضروات أتوماتيكي</p> <p>13. مطهر مواد غذائية</p> <p>14. شرائط قياس نسبة المطهر</p> <p>15. حاوية نفايات (سعة 100 لتر)</p> <p>16. ملصقات توضيحية للعملية معتمدة من مركز الاختبار</p>		
<p>1. ثلاجة تبريد/ تجميد مطاعم من الاستانلس ستيل</p> <p>2. مجس حراري للغذاء، Food Thermometer</p> <p>3. طاولة تحضير من الاستانلس ستيل</p> <p>4. حوض ثنائي للغسيل من الاستانلس ستيل</p> <p>5. حوض غسيل أيدي من الاستانلس ستيل</p> <p>6. وحدات تخزين أدوات من الاستانلس ستيل</p> <p>7. سكاكين (ألوان طبقا للترميز اللوني المعتمد)</p> <p>8. ألواح تقطيع (ألوان طبقا للترميز اللوني المعتمد)</p> <p>9. عجانة من الاستانلس ستيل</p> <p>10. عبوات للتخزين من الاستانلس ستيل</p>	<p>8. تحضير وتجهيز (معجنات/حلويات)</p>	

<p>11. نماذج مواد غذائية مخزنة في الثلاجة</p> <p>12. مطهر مواد غذائية</p> <p>13. شرائط قياس نسبة المطهر</p> <p>14. حاوية نفايات (سعة 100 لتر)</p> <p>15. ملصقات توضيحية للعملية معتمدة من مركز الاختبار</p>		
<p>1. مجس حراري للغذاء Food Thermometer</p> <p>2. وحدات حفظ/عرض غذاء ساخن</p> <p>3. وحدات حفظ/عرض غذاء بارد</p> <p>4. نماذج مواد غذائية</p> <p>5. ملصقات توضيحية للعملية معتمدة من مركز الاختبار</p>	<p>9. صالة طعام</p>	
<p>1. مجس حراري للغذاء Food Thermometer</p> <p>2. وحدات طهي/شوي غذاء ساخن</p> <p>3. وحدات حفظ غذاء ساخن</p> <p>4. نماذج مواد غذائية</p> <p>5. حاوية نفايات (سعة 100 لتر)</p> <p>6. ملصقات توضيحية للعملية معتمدة من مركز الاختبار</p>	<p>10. طهي/ شواء/ تسوية</p>	
<p>1. حوض ثلاثي لغسيل الأدوات/الأواني/المعدات من الاستانلس ستيل</p> <p>2. جهاز تطهير الأدوات/الأواني/المعدات أوتوماتيكي</p> <p>3. مطهر مواد غذائية</p>	<p>11. غسل أواني وأدوات</p>	



4. شرائط قياس نسبة المطهر	
5. حاوية نفايات (سعة 100 لتر)	
6. أرفف تخزين من الاستانلس ستيل الأدوات/الأواني/المعدات	
7. ملصقات توضيحية للعملية معتمدة من مركز الاختبار	



6. ملصقات توضيحية للعملية معتمدة من مركز الاختبار		
1. كرسي حلقة 2. مقصات 3. أمشاط 4. مكائن حلقة 5. فوط بلاستيكية 6. أمواس للاستخدام مرة واحدة 7. اسشوار 8. عينات مستحضرات عناية بالشعر والوجه 9. أرفف تخزين من الاستانلس ستيل 10. حاويات بلاستيكية 11. حاوية نفايات (سعة 10 لتر) 12. حاوية نفايات طبية (سعة 10 لتر) 13. ملصقات توضيحية للعملية معتمدة من مركز الاختبار	2. منطقة عمل حلقة	
1. حوض ثنائي لغسيل الأدوات من الاستانلس ستيل 2. جهاز تطهير الأشعة فوق البنفسجية 3. جهاز تعقيم حراري (Autoclave) 4. مطهرات سائلة وغازية (بخاخ) للأدوات 5. شرائط قياس نسبة المطهر 6. حاوية نفايات (سعة 10 لتر) 7. حاوية نفايات طبية (سعة 10 لتر)	3. غسيل وتطهير أدوات ومعدات	

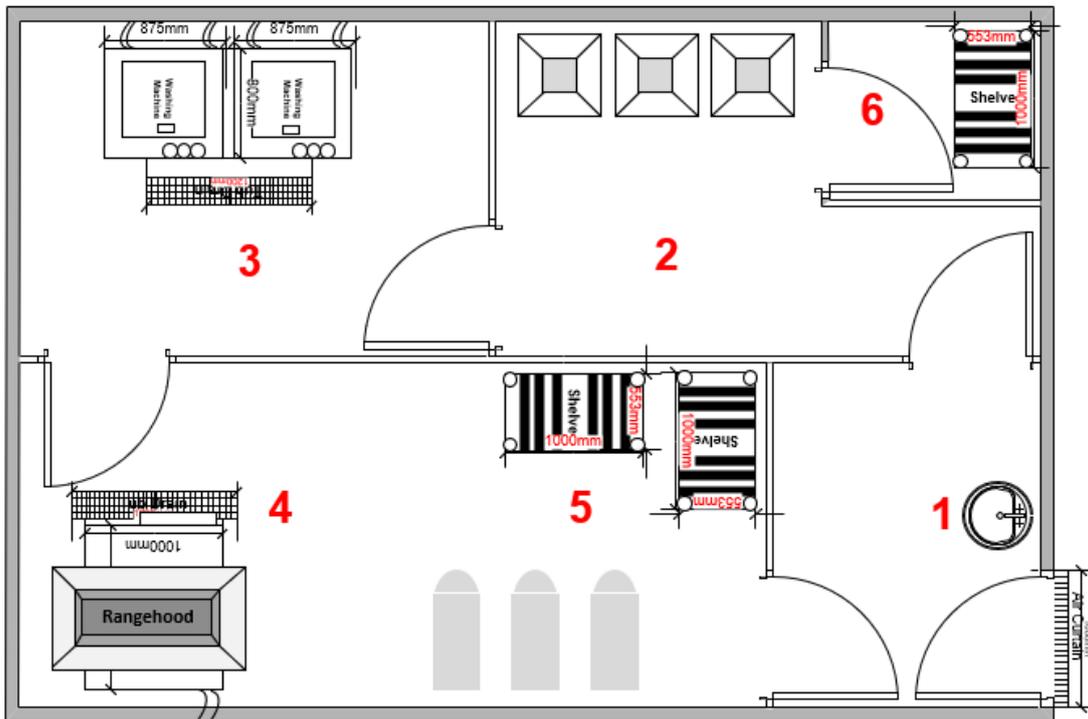


8. أرفف تخزين من الاستانلس ستيل الأدوات	
9. ملصقات توضيحية للعملية معتمدة من مركز الاختبار	

ثامناً: الاشتراطات الخاصة لعملية برامج مغاسل الملابس

1. تخطيط قاعة عملي: مغاسل الملابس.

نموذج قاعة عملي مغاسل ملابس



2. تجهيزات قاعة عملي: مغاسل الملابس.

م	المنطقة	التجهيزات
1	دخول متلقي البرنامج (تغيير ملابس/غسيل أيدي)	1. حوض غسيل أيدي مجهز 2. خزانات ملابس (Lockers) 3. صندوق إسعافات أولية 4. ملابس واقية

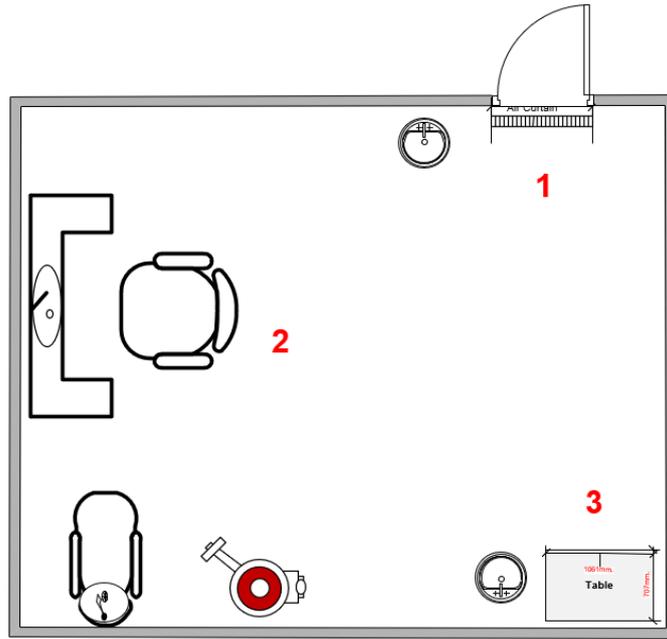
<p>5. أدوات الحماية الشخصية</p> <p>6. ملصقات توضيحية للعملية معتمدة من مركز الاختبار</p>		
<p>1. سلات فرز</p> <p>2. أرفف تخزين من الاستانلس ستيل</p> <p>3. حاويات بلاستيكية</p> <p>4. حاوية نفايات (سعة 100 لتر)</p> <p>5. حاوية نفايات طبية (سعة 100 لتر)</p> <p>6. ملصقات توضيحية للعملية معتمدة من مركز الاختبار</p>	<p>2. منطقة استلام وفرز (منسوجات ومفروشات عادية)</p>	
<p>1. سلات فرز</p> <p>2. أرفف تخزين من الاستانلس ستيل</p> <p>3. حاوية نفايات (سعة 100 لتر)</p> <p>4. حاوية نفايات طبية (سعة 100 لتر)</p> <p>5. ملصقات توضيحية للعملية معتمدة من مركز الاختبار</p> <p>6. أكياس محكمة الغلق وذات ألوان مختلفة للتمييز بين الأنواع وموضحة عليها البيانات الخاصة بها (عالي الخطورة، أقل خطورة، غسيل عادي)، على النحو التالي: أكياس حمراء مانعة للتسرب للغسيل عالي الخطورة. أكياس سوداء مانعة للتسرب للغسيل الأقل خطورة أكياس صفراء مانعة للتسرب للغسيل العادي.</p> <p>7. ملابس واقية أثناء التعامل مع ملابس المرضى ومنسوجات المستشفيات، مثل: الكمادات والقفازات والمرابيل البلاستيكية.</p>	<p>3. منطقة استلام وفرز (منسوجات ومفروشات المستشفيات)</p>	

<p>8. عربات أو حاويات لملايس المرضى ومنسوجات المستشفيات.</p>		
<p>1. ماكينة غسيل ملايس أوماتيكية 2. ماكينة غسيل ملايس نصف أوماتيكية 3. ترولي نقل غسيل 4. موزع منظفات أوماتيكية 5. ملصقات توضيحية للعملية معتمدة من مركز الاختبار</p>	<p>4. منطقة غسيل</p>	
<p>1. مجفف ملايس 2. ترولي نقل غسيل 3. أرفف تخزين من الاستانلس ستيل 4. ماكينة كي ملايس 5. ملصقات توضيحية للعملية معتمدة من مركز الاختبار</p>	<p>5. منطقة تجفيف وطي ملايس</p>	
<p>1. حوض ثنائي لغسيل الأدوات من الاستانلس ستيل 2. مطهرات أدوات 3. شرائط قياس نسبة المطهر 4. حاوية نفايات (سعة 10 لتر) 5. حاوية نفايات طبية (سعة 10 لتر) 6. أرفف تخزين من الاستانلس ستيل الأدوات 7. ملصقات توضيحية للعملية معتمدة من مركز الاختبار</p>	<p>6. غسيل وتطهير أدوات ومعدات</p>	

تاسعاً: الاشتراطات الخاصة لعملي برامج التزيين النسائي

1. تخطيط قاعة عملي: نشاط مراكز التزيين النسائي.

نموذج قاعة عملي نشاط تزيين نسائي



2. تجهيزات قاعة عملي: نشاط مراكز التزيين النسائي.

م	المنطقة	التجهيزات
1	دخول متلقية البرنامج (تغيير ملابس/غسيل أيدي)	1. حوض غسيل أيدي مجهز 2. خزانات ملابس (Lockers) 3. صندوق إسعافات أولية 4. ملابس واقية 5. أدوات الحماية الشخصية



6. ملصقات توضيحية للعملية معتمدة من مركز الاختبار		
1. كرسي تزيين 2. مقصات 3. أمشاط 4. مكائن قص الشعر 5. فوط بلاستيكية 6. أمواس للاستخدام مرة واحدة 7. اسشوار 8. مستحضرات تجميل 9. أرفف تخزين من الاستانلس ستيل 10. حاويات بلاستيكية 11. حاوية نفايات (سعة 10 لتر) 12. حاوية نفايات طبية (سعة 10 لتر) 13. ملصقات توضيحية للعملية معتمدة من مركز الاختبار	2. منطقة عمل التزيين	
1. حوض ثنائي لغسيل الأدوات من الاستانلس ستيل 2. جهاز تطهير الاشعة فوق البنفسجية 3. جهاز تعقيم حراري (Autoclave) 4. مطهرات سائلة وغازية (بخاخ) للأدوات 5. شرائط قياس نسبة المطهر 6. حاوية نفايات (سعة 10 لتر) 7. حاوية نفايات طبية (سعة 10 لتر)	3. غسيل وتطهير أدوات ومعدات	



8. أرفف تخزين من الاستانلس ستيل الأدوات	
9. ملصقات توضيحية للعملية معتمدة من مركز الاختبار	

عاشراً: الاشتراطات الخاصة لقاعات التثقيف النظري

1. تخطيط قاعة التثقيف النظري

ينبغي أن يوفر تخطيط قاعة التثقيف النظري (طريقة وتوزيع جلوس المتلقين أثناء العملية التثقيفية) الحد المطلوب من الاتصال الفعّال بين متلقين التثقيف بعضهم ببعض وبين المحاضر. وتشمل أنواع تخطيط قاعة التثقيف النظري التالي:

1. القاعات المصممة للجلوس على شكل صفوف متوالية
2. القاعات المصممة للجلوس على شكل حرف U أو مربع مفتوح
3. القاعات المصممة للجلوس على شكل طاوالت مستديرة منفصلة

2. تجهيز قاعة التثقيف النظري

التجهيزات المطلوبة تشمل:

1. مقاعد محاضرات مزودة بمسند للكتابة (حد أدنى 16 مقعد وحد أقصى 25 مقعد للقاعة)
2. جهاز كمبيوتر
3. جهاز عرض (Projector) / شاشة عرض وسائط متعددة لا تقل عن 60 بوصة
4. ستارة عرض
5. مكتب محاضر
6. مؤشر (Pointer)
7. وسائل سمعية وصوتية (سماعات وميكروفون)
8. سبورة وأقلام سبورة
9. لوحات ورقية وأوراق وأقلام
10. ملصقات توضيحية للبرامج التثقيفية
11. حاوية نفايات (سعة 10 لتر)



قوائم فحص الاشتراطات الفنية



وزارة الشؤون البلدية
والقروية والإسكان
Ministry of Municipal Rural Affairs & Housing

وكالة المشاريع والصحة العامة
الإدارة العامة للسلامة

قائمة تفحص للاشتراطات الفنية ومتطلبات الوزارة لأقسام الجهات التي تقدم التثقيف الصحي

نموذج تفحص للمراكز والمعاهد الأهلية التي تقدم خدمة التثقيف الصحي	
	اسم المنشأة (حسب السجل التجاري)
	الجهة المشرفة
	الحي
	الشارع
	رقم التواصل لصاحب المنشأة
	رقم الترخيص البلدي

متطلبات الوزارة لنشاط التثقيف في المنشآت الغذائية لدى الجهات التي تقدم خدمة التثقيف الصحي

م	البند	المعيار	العدد	المساحة	مطابق	غير مطابق	سبب عدم المطابقة	
١	قسم الإدارة	توفير مكتب تسجيل المستفيدين	مناسب	٧٥ م ^٢	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٢		توفير مكتب للإدارة والسكرتارية	مناسب		<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٣		مرافق (مغاسل - حمامات - مصلى ...)	مناسب		<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٤		قاعات نظري	منشآت غذاء فقط	٣ قاعات	٣٧,٥ م ^٢ للقاعة	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٥		قاعات عملي	منشآت غذاء فقط	١ قاعة	١١٢ م ^٢	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٦	الأرضيات	الأرضيات مصنوعة من البلاط أو السيراميك الخشن أو من الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٧		ذات سطح مستو خالٍ من التشققات مصمم بميل تجاه فتحة الصرف	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٨		تكون غير ماصة	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٩		تكون غير منفذة للماء	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
١٠	اهتمامات عامة للقاعات العملي	تكون سهلة التنظيف	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
١١		الجبدران	تكسى الجدران لعملي منشآت الغذاء بألواح استانلس ستيل أو بلاط فيشاني أو سيراميك ذات لون فاتح إلى السقف	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
١٢		الزوايا بين الجدران والأرضيات والأسقف في عملي منشآت الغذاء بها ميل ٤٥° م	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
١٣	الأسقف	تكون معلقة مصنوعة من مواد آمنة سهلة التنظيف والتطهير (ألواح استانلس ستيل)	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
١٤		نقطة الإتصال بين الأسقف والجدران مستديرة ومحكمة الإتصال	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
١٥	الأبواب	مصنوعة من مواد مناسبة (الزجاج المقوى - المعدن)	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
١٦		تغلق ذاتياً	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
١٧		تكون غير منفذة للماء	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
١٨		تكون غير ماصة	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
١٩		تكون سهلة التنظيف	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٢٠	فتحات صرف	توفير فتحات الصرف	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٢١		تغطية فتحات الصرف	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٢٢		تكون مزودة بأغطية محكمة من الاستانلس ستيل	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		

م	البند	المعيار	العدد	المساحة	مطابق	غير مطابق	سبب عدم المطابقة
٢٣ .	الإضاءة	١٥٠ وحدة لكس في وحدات التخزين	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٢٤ .		١١٠ وحدة لكس في أماكن العاملين والحمامات	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٢٥ .		١٥٠ وحدة لكس في أماكن التحضير والإعداد	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٢٦ .		تغطية جميع اللمبات بأغطية مناسبة	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٢٧ .	حاويات النفايات	توفير حاويات النفايات	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٢٨ .		مزودة بأغطية محكمة الغلق وتفتح بالقدم	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٢٩ .	التهوية	مراعاة درجات الحرارة المطلوبة في العمل	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٣٠ .		توفر التهوية الجيدة	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٣١ .	أحواض غسيل الأيدي	توفير أحواض غسيل الأيدي	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٣٢ .		مزودة بإمدادات كافية من المياه الساخنة والباردة	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٣٣ .		وسيلة مناسبة آمنة لتجفيف الأيدي (مناديل ورقية عالية الإمتصاص)	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٣٤ .		توفير المطهرات وصابون سائل	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٣٥ .	المعدات والأدوات	توفير حاويات النفايات بنفس مواصفات الحاويات المذكورة أعلاه	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٣٦ .		توفر عدد كافٍ من الأدوات والمعدات حسب الاستخدام	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٣٧ .		تكون ملساء	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٣٨ .		تكون غير منفذة	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٣٩ .	الأمن والسلامة	تكون مقاومة للتآكل	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٤٠ .		توفير اشتراطات الأمن والسلامة حسب تعليمات الدفاع المدني	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٤١ .		توفير طفايات حريق (حسب مواصفات الدفاع المدني	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٤٢ .	المنطقة ١ دخول متلقي البرنامج (تغيير ملابس/غسيل أيدي)	وضع ملصقات إرشادية لمكافحة الحريق وخطة طوارئ	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٤٣ .		توفير حوض غسيل أيدي مجهز	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٤٤ .		توفير خزانات ملابس (Lockers)	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٤٥ .		توفير صندوق إسعافات أولية	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٤٦ .		توفير ملابس واقية	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٤٧ .	تجهيزات القاعة العملي	توفير أدوات الحماية الشخصية (قفازات، أغطية رأس، إزار)	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	

م	البند	المعيار	العدد	المساحة	مطابق	غير مطابق	سبب عدم المطابقة
٤٨	المنطقة ٢ دخول المواد الغذائية/الاستلام	ميزان مواد غذائية	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٤٩		مجس حراري للغذاء Food Thermometer	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٥٠		طاولة استلام مواد غذائية من الاستانلس ستيل	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٥١		أرفف تخزين من الاستانلس ستيل	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٥٢		حاويات بلاستيكية	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٥٣		حاوية نفايات (سعة ١٠٠ لتر)	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٥٤	المنطقة ٣ تسييح وتجهيز اللحوم/الدجاج/ الأسماك	ثلاجة تبريد/ تجميد مطاعم من الاستانلس ستيل	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٥٥		مجس حراري للغذاء Food Thermometer	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٥٦		طاولة تحضير من الاستانلس ستيل	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٥٧		حوض ثنائي للغسيل من الاستانلس ستيل	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٥٨		حوض غسيل أيدي من الاستانلس ستيل	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٥٩		وحدات تخزين أدوات من الاستانلس ستيل	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٦٠		سكاكين (ألوان طبقا للترميز اللوني المعتمد)	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٦١		ألواح تقطيع (ألوان طبقا للترميز اللوني المعتمد)	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٦٢		مفرمة لحم من الاستانلس ستيل	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٦٣		أواني تسييح مواد غذائية مجمدة من الاستانلس ستيل	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٦٤		عبوات للتخزين من الاستانلس ستيل	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٦٥		حاوية نفايات (سعة ١٠٠ لتر)	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٦٦		نماذج مواد غذائية مخزنة في الثلاجة	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٦٧		المنطقة ٤ تخزين معدات/ أدوات نظيفة	أرفف تخزين من الاستانلس ستيل	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق
٦٨	المنطقة ٥ تخزين جاف (مواد غذائية/تعبئة وتغليف)	أرفف تخزين من الاستانلس ستيل	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٦٩	المنطقة ٦ تخزين جاف (مواد تعبئة وتغليف)	أرفف تخزين من الاستانلس ستيل	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	

تجهيزات القاعة العملي

م	البند	المعيار	العدد	المساحة	مطابق	غير مطابق	سبب عدم المطابقة	
٧٠	المنطقة ٧ تحضير وتجهيز (خضروات/سلطة /عصائر)	ثلاجة تبريد/ تجميد مطاعم من الاستانلس ستيل	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٧١		مجس حراري للغذاء Food Thermometer	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٧٢		طاوله تحضير من الاستانلس ستيل	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٧٣		حوض ثنائي للغسيل من الاستانلس ستيل	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٧٤		حوض غسيل أيدي من الاستانلس ستيل	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٧٥		وحدات تخزين أدوات من الاستانلس ستيل	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٧٦		سكاكين (الوان طبقا للترميز اللوني المعتمد)	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٧٧		الواح تقطيع (الوان طبقا للترميز اللوني المعتمد)	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٧٨		عصارة من الاستانلس ستيل	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٧٩		عبوات للتخزين من الاستانلس ستيل	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٨٠		نماذج مواد غذائية مخزنة في الثلاجة	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٨١		جهاز تطهير خضروات أتوماتيكي	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٨٢		مطهر مواد غذائية	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٨٣		شرائط قياس نسبة المطهر	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٨٤		حاوية نفايات (سعة ١٠٠ لتر)	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٨٥		المنطقة ٨ تحضير وتجهيز (معجنات/حلويات)	ثلاجة تبريد/ تجميد مطاعم من الاستانلس ستيل	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٨٦			مجس حراري للغذاء Food Thermometer	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٨٧			طاوله تحضير من الاستانلس ستيل	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٨٨			حوض ثنائي للغسيل من الاستانلس ستيل	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٨٩			حوض غسيل أيدي من الاستانلس ستيل	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
٩٠	وحدات تخزين أدوات من الاستانلس ستيل		١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٩١	سكاكين (الوان طبقا للترميز اللوني المعتمد)		مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٩٢	الواح تقطيع (الوان طبقا للترميز اللوني المعتمد)		مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٩٣	عجانه من الاستانلس ستيل		١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٩٤	عبوات للتخزين من الاستانلس ستيل		مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٩٥	نماذج مواد غذائية مخزنة في الثلاجة		مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٩٦	مطهر مواد غذائية		١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٩٧	شرائط قياس نسبة المطهر		مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٩٨	حاوية نفايات (سعة ١٠٠ لتر)		مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق		
٩٩	المنطقة ٩ صالة طعام		مجس حراري للغذاء Food Thermometer	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
١٠٠			وحدات حفظ/عرض غذاء ساخن	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
١٠١			وحدات حفظ/عرض غذاء بارد	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
١٠٢			نماذج مواد غذائية	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	

تجهيزات القاعة العملي

م	البند	المعيار	العدد	المساحة	مطابق	غير مطابق	سبب عدم المطابقة
١٠٣	المنطقة ١٠ طهي/ شواء/ تسوية	مجس حراري للغذاء Food Thermometer	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
١٠٤		وحدات طهي/شوي غذاء ساخن	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
١٠٥		وحدات حفظ غذاء ساخن	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
١٠٦		نماذج مواد غذائية	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
١٠٧		حاوية نفايات (سعة ١٠٠ لتر)	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
١٠٨	المنطقة ١١ غسل أواني وأدوات	حوض ثلاثي لغسيل الأدوات/الأواني/المعدات من الاستانلس ستيل	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
١٠٩		جهاز تطهير الأدوات/الأواني/المعدات أتوماتيكي	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
١١٠		مطهر مواد غذائية	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
١١١		شرائط قياس نسبة المطهر	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
١١٢		حاوية نفايات (سعة ١٠٠ لتر)	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
١١٣		أرفف تخزين من الاستانلس ستيل الأدوات/الأواني/المعدات	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
١١٤		تخطيط وتصميم القاعة النظري	القاعة مصممة للجلوس على شكل صفوف متوالية	—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق
١١٥	القاعة مصممة للجلوس على شكل حرف U أو مربع مفتوح		—	٣٧,٥ م ^٢ للقاعة	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
١١٦	القاعة مصممة للجلوس على شكل طاولات مستديرة منفصلة		—	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
١١٧	تجهيزات القاعة النظري	مقاعد محاضرات مزودة بمسند للكتابة	٢٥	١,٥ م بين كل مقعد	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
١١٨		جهاز كمبيوتر	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
١١٩		جهاز عرض (Projector) لا تقل عن ٦٠ بوصة	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
١٢٠		ستارة عرض	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
١٢١		مكتب محاضر	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
١٢٢		مؤشر (Pointer)	١	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
١٢٣		وسائل سمعية وصوتية (سماعات وميكروفون)	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
١٢٤		سبورة وأقلام	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
١٢٥		لوحات رقمية/أوراق/أقلام	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
١٢٦		ملصقات توضيحية عن برنامج التثقيف	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	
١٢٧		حاويات نفايات (سعة ١٠ لتر)	مناسب	—	<input type="checkbox"/> مطابق	<input type="checkbox"/> غير مطابق	