

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

وزارة الشؤون  
البلدية والقروية

Ministry of Municipal & Rural Affairs

الإدارة العامة للمواد الغذائية



وتاريخ

قرار وزاري رقم

إن وزير الشؤون البلدية والقروية.

بناءً على الصلاحيات المخولة له.

وبناءً على المادة (٤٨) من نظام البلديات والقري الصادر بالمرسوم الملكي رقم (م/٥)

وتاريخ ١٣٩٧/٢/٢١هـ حول إصدار اللوائح والتعليمات التنفيذية لهذا النظام.

وبعد الإطلاع على ما عرضه علينا سعادة وكيل الوزارة للشؤون البلدية المكلف.

يقرر ما يلي :-

١. إلغاء القرارات الوزارية الصادر بشأنها اللوائح المنظمة لأنشطة تداول الغذاء والصحة العامة برقم ٢١٥٤٦ وتاريخ ١٤٢٦/٣/٢٩هـ ورقم ٤٩٢٥١ وتاريخ ١٤٢٦/٨/٢هـ ورقم ٨٢٣٧٢ وتاريخ ١٤٣٠/١١/٩هـ ورقم ٢٦٠٠٦ وتاريخ ١٤٣٢/٦/٤هـ.
٢. العمل باللوائح المنظمة لأنشطة تداول الغذاء والصحة العامة الموضحة بالبيان المرفق وعددها (٢٢) لائحة ، والاسترشاد بالأدلة المرفقة وعددها (٨) أدلة.
٣. تعطى مهلة سنتان من تاريخه للمنشآت القائمة ذات العلاقة بالمواد الغذائية والصحة العامة لتسوية أوضاعها لتتوافق مع ما ورد في هذه اللوائح .
٤. تتولى الأمانات وبلدياتها العمل بهذه اللوائح ومتابعة تنفيذها.

وزير الشؤون البلدية والقروية المكلف

٩١٤٠٩

١٤٤٠/٩/١١

د. ماجد بن عبد الله القصبي

١٤٤٠/٨/٢٧/٤٧٥/٤

وزارة الشؤون البلدية - وكالة الوزارة للشؤون البلدية - الإدارة العامة للمواد الغذائية  
بيان بمسميات اللوائح والأدلة المحدثة لمشروع الرقابة الصحية الصادرة بقرار معالي الوزير رقم ٤٩١٢٤  
وتاريخ ١٤٤٠/٩/٢١ هـ المبلغة بتعميم وكالة رقم ٥٢٧٥٥ وتاريخ ١٤٤٠/١٠/٢١ هـ

#### أولاً: اللوائح:

م	اسم اللائحة
١.	لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية ومحلات ذات العلاقة بالصحة العامة.
٢.	لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها.
٣.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع اللحوم والدواجن ومنتجاتها.
٤.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الخضار والفواكه.
٥.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية.
٦.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الحليب الطازج.
٧.	لائحة الاشتراطات الصحية للمخابز.
٨.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع الأسماك.
٩.	لائحة الاشتراطات الصحية للأسواق المركزية والبقالات.
١٠.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات تعبئة وتغليف المواد الغذائية الجافة.
١١.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع الحلويات.
١٢.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات العطارة.
١٣.	لائحة الاشتراطات الصحية لمعاصر زيوت الزيتون والسمن.
١٤.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع العصائر.
١٥.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات المثلجات القشدية (الآيس كريم).
١٦.	لائحة الاشتراطات الصحية لمكائن الخدمة الذاتية للمشروبات الباردة والساخنة والوجبات الخفيفة المغلفة.
١٧.	لائحة الاشتراطات الصحية لمطاحن الحبوب.
١٨.	لائحة الاشتراطات الصحية لتجميع زيوت الطعام المستخدمة.
١٩.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز منتجات البيض.
٢٠.	لائحة الاشتراطات الصحية لخدمة التوصيل المنزلي.
٢١.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية وأطعمتها ومستلزماتها.
٢٢.	لائحة الاشتراطات الصحية للمحلات ذات العلاقة بالصحة العامة.

### ثالثاً/ الأدلة:

م	اسم الدليل
١.	دليل خطة عمل الرقابة الصحية.
٢.	سجل الرقابة الصحية.
٣.	دليل ضوابط عقوبات حوادث التسمم الغذائي.
٤.	دليل الإشتراطات الصحية لدهون وزيوت القلي.
٥.	دليل المستهلك في التعامل مع الأسواق المركزية والمطاعم وما في حكمها.
٦.	دليل المستهلك في التعامل مع المنتجات الحيوانية.
٧.	دليل المستهلك في التعامل مع الخضر والفواكه
٨.	دليل مؤشرات قياس أداء أعمال الرقابة الصحية.

# لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الخضار والفواكه

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٨ م





بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ





# لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الخضار والفواكه

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٩ م





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

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

الإدارة العامة لصحة البيئة . إدارة المواد الغذائية

لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الخضار والفواكه / الإدارة العامة

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

ص : ٠٠ سم

ردمك: ٦-٥٩-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

١- البلديات - قوانين وتشريعات - السعودية - الصحة العامة

السعودية أ.العنوان

ديوي ٥٣١، ٣٤٢ ٤٩٤ / ١٤٤٠

رقم الإيداع: ٤٩٤ / ١٤٤٠

ردمك: ٦-٥٩-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

## أهداف اللائحة

تُعتبر الخضار والفواكه من أهم المواد الغذائية لما لها من قيمة غذائية عالية، حيث تُعد المصدر الرئيس للفيتامينات والأملاح المعدنية، ولما كانت الخضار والفواكه مواد سريعة التلف والفساد عند تداولها وتخزينها، لذلك قامت وزارة الشؤون البلدية والقروية بتطوير وتحديث (لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الخضار والفواكه)، بهدف توفير خُضروات وفواكه طازجة عالية الجودة وحمايتها من التلوث والفساد أثناء عرضها للبيع، حرصاً على صحة وسلامة الإنسان.

وتحتوي اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية: يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في محلات بيع الخضار والفواكه، وهي شروط أساسية ملزمة لمنح تراخيص مزاولة النشاط، ويوضح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة التي تعتبر شروطاً أساسية يجب توافرها بكل دقة أثناء التشغيل، ويستعرض القسم الثالث الاشتراطات الصحية للعاملين في مجال تداول الخضار والفواكه بمحلات العرض والبيع، والتي يجب تطبيقها بعناية كاملة حفاظاً على صحة وسلامة الإنسان. وإن وكالة الوزارة للشؤون البلدية في الوقت الذي تطالب فيه مزاولي هذا النشاط الالتزام بما ورد في هذه اللائحة، للمحافظة على سلامة الإنسان وصحته، لتتطلع إلى التفاعل معها بإبداء الآراء والمقترحات من خلال موقع الوزارة على الإنترنت:

[www.momra.gov.sa](http://www.momra.gov.sa)

والله ولي التوفيق ،،،



## الفهرس

م	المحتويــات	رقم الصفحة
١	الباب الأول: المجال والتعاريف	
٢	مادة (١): المجال	١١
٣	مادة (٢): التعاريف	١١
٤	الباب الثاني: الاشتراطات العامّة	
٥	مادة (٣): عام	١٥
٦	مادة (٤): الموقع والمساحة	١٥
٧	مادة (٥): المبنى	١٥
٨	مادة (٦): المرافق والخدمات	١٧
٩	مادة (٧): أقسام المحل	١٩
١٠	مادة (٨): التجهيزات	٢٢
١١	مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة	٢٢
١٢	مادة (١٠): الأمان والسلامة	٢٢
١٣	الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة	
١٤	مادة (١١): عام	٢٥
١٥	مادة (١٢): استلام الخضار والفواكه	٢٥
١٦	مادة (١٣): تجهيز الخضار والفواكه في محلات التقطيع والتجزئة	٢٦
١٧	مادة (١٤): مواد التعبئة والتغليف	٢٦
١٨	مادة (١٥): التعبئة والتغليف	٢٨



٢٩	مادة (١٦): النقل	١٩
٣٠	مادة (١٧): التخزين	٢٠
٣٠	مادة (١٨): العرض والبيع	٢١
٣١	مادة (١٩): النظافة العامة	٢٢
٣١	مادة (٢٠): التحكم في الآفات	٢٣
٣١	مادة (٢١): الترخيص	٢٤
٣١	مادة (٢٢): سجل الرقابة الصحية	٢٥
<b>الباب الرابع: اشتراطات العاملين</b>		<b>٢٦</b>
٣٥	مادة (٢٣): رخصة ممارسة العمل	٢٧
٣٥	مادة (٢٤): صلاحية رخصة ممارسة العمل	٢٨
٣٥	مادة (٢٥): الأمراض المعدية والإصابات	٢٩
٣٥	مادة (٢٦): التثقيف	٣٠
٣٥	مادة (٢٧): النظافة الشخصية والممارسات الصحية	٣١
<b>الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة</b>		<b>٣٢</b>
٣٩	مادة (٢٨): مراقبة تنفيذ اللائحة	٣٣





## الباب الأول: المجال والتعاريف







## مادة (١): المجال

تسري مواد وبنود هذه اللائحة على محلات عرض أو تقطيع وبيع الخضار والفواكه ومحلات تجزئة وتعبئة الخضار والفواكه في عبوات أو مغلفات صغيرة.

## مادة (٢): التعاريف

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

### الخضار :

تُعرّف الخضار بأنها نباتات عشبية بعضها حولي وبعضها ذو حولين أو معمر، مثل الهليون ولكن زراعتها تحدّد سنوياً، وقليل منها ما يُعد معمرّاً كالفاولة، وتستخدم أجزائها المختلفة في التغذية كالأوراق والجذور والأزهار والسيقان والثمار والبذور.

### نباتات الفواكه:

مجموعة من النباتات المعمرة التي تختلف في طبيعة نموها، تزرع من أجل الاستفادة من أجزائها المختلفة التي قد تُكوّن ثماراً كما في معظم أنواع الفواكه، أو أوراقاً كما في الشاي أو بذوراً كما في البن والكاكاو، أو جنيئاً كما في النقل أو قلفاً كما في القرفة.

### الفواكه:

الثمار النباتية التي تستخدم كغذاء، تتميز عادةً بأنها حلوة أو حامضة الطعم ومكتنزة (غنية) بالمياه.

### محل بيع الخضار والفواكه:

كيان نظامي مجهّز لعرض أو تقطيع وبيع الخضار والفواكه، سواءً كانت معبّأة ومغلّفة أو معبّأة أو غير معبّأة.

### تلف ميكانيكي:

الوحدة التي انقسمت الى جزأين أو هرست الى درجة تؤثر بصورة كبيرة في مظهر المُنتج.



**وسيلة نقل مبردة بوسائل غير ميكانيكية:**

وسيلة نقل يمكن خفض درجة الحرارة بداخلها طبقاً للظروف المحددة وذلك فقط بواسطة مصدر للبرودة كالثلج أو الثلج الجاف أو الغاز المسال ولا تستخدم نظم تبريد ميكانيكية.

**وسيلة نقل مبردة ميكانيكياً:**

وسيلة نقل يمكن خفض درجة حرارة حيز الشحن بها طبقاً للظروف المحددة وذلك بواسطة جهاز تبريد بها أو ضمن مجموعة تبريد جماعي.

**مخزن:**

أي مبنى أو جزء من مبنى يستخدم لغرض حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة.



## الباب الثاني: الاشتراطات العامة





## مادة (٣): عام

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

## مادة (٤): الموقع والمساحة

### (٤ - ١) الموقع:

- أ. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ب، ج، د، هـ) من البند الرئيس (٤ - ١) الموقع من المادة (٤) الموقع والمساحة في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.
- ب. تقع المحلات في الدور الأرضي، على ألا يسبب شحن وتفريغ الخضار والفواكه أي إزعاج للمجاورين أو عرقلة للمرور وحركة السير.

### (٤ - ٢) المساحة:

- أ. ألا تقل المساحة الكلية للمحل عن الحد الأدنى الموضح في البوابة الإلكترونية للوزارة، بحيث تسمح بمزاولة النشاط دون إعاقة أو تزاخم في المُعدّات أو العاملين، مع وجود انسياب وسهولة في العمليات التي تتم في المحل.
- ب. يمنع منعاً باتاً التغيير في مساحة المحل بالزيادة أو النقصان، مع عدم تغيير غرض الاستعمال، إلا بعد أخذ موافقة الجهة المختصة.

## مادة (٥): المبنى

### (٥ - ١) تصميم وإنشاءات المبنى:

- أ. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ج، د، هـ، و) من البند الرئيس (٥ - ١) تصميم وإنشاءات المبنى من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.
- ب. يسمح التصميم والإنشاءات الداخلية بسهولة انسياب وتسلسل الخطوات بدءاً من مرحلة استلام الخضار والفواكه بجميع أنواعها وأحجامها وأشكالها



ومروراً بفرزها وتنظيفها وتقطيعها حتى يبيعها للزبائن وما يرافقها من حركة العاملين والمعدات.

### (٥ - ٢) مواد البناء والتشطيب:

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

### (٥ - ٣) الأرضيات:

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

### (٥ - ٤) الجدران:

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

### (٥ - ٥) الأسقف:

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

### (٥ - ٦) النوافذ (في حال وجودها):

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

### (٥ - ٧) الأبواب:

يُراعى ما ورد بالبند (٥ - ٨) الأبواب من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.



## مادة (٦): المرافق والخدمات

### (٦ - ١) المورد المائي (المياه الصالحة للشرب):

يجب أن يُراعى كل ما ورد بالبند الفرعي (أ) المياه الصالحة للشرب من البند الرئيس (٦ - ١) المورد المائي من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

### (٦ - ٢) الصرف الصحي:

يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ب، ج، هـ، و) من البند الرئيس (٦ - ٣) الصرف الصحي من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

### (٦ - ٣) التوصيلات الكهربائية:

يُراعى ما ورد بالبند (٦ - ٤) التوصيلات الكهربائية من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

### (٦ - ٤) الإضاءة:

يجب مراعاة كل ما ورد بالبند (٦ - ٥) الإضاءة من المادة (٦) المرافق والخدمات من لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

### (٦ - ٥) التهوية:

يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ب، ج) من البند الرئيس (٦ - ٦) التهوية من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

### (٦ - ٦) مغاسل الأيدي ودورة المياه (حسب مساحة المحل):

أ. ألا تكون دورة المياه مفتوحة مباشرةً على مكان العمل، وتكون مزوَّدة بباب ذاتي الغلق مصنوع من الألمونيوم، أو من أي مادة أخرى غير قابلة للصدأ أو التآكل، على أن تُركَّب بإحكام، كما تُزوَّد الدورة بمروحة شفط







## مادة (٧): أقسام المحل

لضمان انسيابية عمليات التداول وتجنباً لتلوث الخضار والفواكه وتلفها وحجم العمل، تُقسّم المحلات إلى الأقسام الموضحة في الجدول الآتي على حسب نشاطها، على أن تكون هذه الأقسام كما يلي:-

نشاط المحل	الأقسام
محل عرض وبيع الخضار والفواكه	قسم الإدارة واستقبال الموردين والزبائن (ج، د) + مستودع المواد الأولية (أ، ب، د) + قسم الفرز والتنظيف والتقطيع، (أ، ب، ج، د، هـ) + قسم العرض والبيع (أ، ب، ج) + قسم التعبئة والتغليف (أ، ب).
محل تجزئة وتعبئة الخضار والفواكه في عبوات او مغلفات صغيرة	قسم الإدارة واستقبال الموردين والزبائن (أ، ب، ج، د) + مستودع المواد الأولية (أ، ب، ج، د) + مستودع المُنْتَجَات النهائية (أ، ب، ج) + قسم التعبئة والتغليف (أ، ب) + قسم الفرز والتنظيف والتقطيع (أ، ب، ج، د، هـ).

### ١. قسم الإدارة واستقبال الموردين والزبائن واستلام الخضار والفواكه:

- أ. يكون مُزوّداً بعدد كافٍ من المقاعد المريحة المصنّعة من مواد قوية التحمل، غير ممتصة ومقاومة للماء والصدأ، وغير تالفة، وذات أسطح ملساء، ليسهل تنظيفها.
- ب. يكون مُزوّداً بطاولة من البناء مغطى سطحها بالرخام قطعة واحدة من النوع السميك أو ما مثله، وبميزان أو أكثر حسب حاجة العمل.
- ج. يُراعى عدم تعرض الخضار والفواكه أثناء استلامها للعوامل الجوية، مثل: أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار، أو الملوثات البيئية مثل: الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.
- د. وضع ملصقات لا تقل عن (١٠ سم X ١٥ سم) في أماكن مناسبة مكتوب عليها "منوع التدخين".

### ٢. قسم الفرز والتنظيف والتقطيع:

- أ. يكون مفصلاً عن قسم العرض والبيع بفاصل زجاجي.
- ب. يكون مُزوّداً بطاولة أو أكثر مغطى سطحها بالرخام قطعة واحدة من النوع السميك، أو من مواد غير قابلة للصدأ لفرز الخضار والفواكه واستبعاد



التالف والفاقد منها.

ج. توفير عدد كافٍ من الأدوات اللازمة لعمليات تنظيف أو إزالة الأجزاء الخارجية أو تقطيع الخضار والفواكه.

د. توفير عدد كافٍ من الأحواض ثنائية الأقسام الكبيرة أو أجهزة مناسبة لغسل الخضار والفواكه.

هـ. توفير ثلاجة أو أكثر ذات وجهة زجاجية مرفوعة على قواعد متحركة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، لحفظ الخضار والفاكهة المقطعة على أن تكون درجة الحرارة بها ما بين (صفر °م إلى + ١٠ °م)، وفقاً لما تحدده المواصفة القياسية المعتمدة لكل صنف.

### ٣. قسم التعبئة والتغليف:

أ. يكون مجهّزاً بأجهزة ومُعدّات للتعبئة الآلية أو النصف آلية أو اليدوية، وبعدد كافٍ من الموازين، ومواد التعبئة والتغليف، وخلافه حسب حاجة العمل، على أن يكون متصلاً بقسم التقطيع.

ب. الالتزام بمتطلبات التصنيع الجيد من درجة حرارة ورطوبة وتهوية وغيرها، وكذلك بالممارسات الصحية الجيدة.

### ٤. قسم العرض والبيع:

أ. يكون مُزوّداً بعدد كافٍ من الأرفف المصنّعة من مواد غير قابلة للصدأ، مثل: الألمونيوم، أو من الزجاج عالي التحمل، ويمنع منعاً باتاً استخدام الخشب.

ب. توفير ثلاجة عرض أفقية أو رأسية أو أكثر ذات وجهة زجاجية مرفوعة على قواعد متحركة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، لعرض الخضار والفواكه الحساسة أو المقطع المعبأ والمغلف، على أن تكون درجة الحرارة بها ما بين (صفر °م إلى + ١٠ °م)، وفقاً لما تحدده المواصفة القياسية المعتمدة لكل صنف.

ج. توفير عدد كافٍ من الموازين المصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ أو التآكل، ومواد تعبئة وتغليف.



## ٥. مستودع المواد الأولية:

يقسم إلى مستودعات صغيرة حسب الحال، على أن تطبق فيه كافة الاشتراطات العامة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية إلى ما يلي:-

أ. **مستودع المواد الخام:** لتخزين كافة أنواع الخضار والفواكه، سواء التي لا تحتاج إلى درجة حرارة خاصة وتخزن في درجة حرارة الغرفة (٢٥ م°)، أو التي تحتاج إلى تبريد (صفر م° إلى +١٠ م°)، وفقاً لما تحدده المواصفة القياسية المعتمدة لكل صنف.

ب. **مستودع تخزين مواد التعبئة والتغليف:** يكون مجهّزاً بخزائن محكمة الغلق وأرففاً لهذا الغرض.

### ج. مستودع تخزين قطع الغيار:

١. تخزين جميع قطع الغيار الملامسة للخضار والفواكه في بيئة نظيفة غير ملامسة للأرض.

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

٣. حفظ مواد التزييت المسموح باستخدامها في المنشآت الغذائية بطريقة صحيحة لمنع تلوثها.

د. **مستودع مستقل:** يكون محدّداً بواسطة فواصل ثابتة أو متحركة، لتخزين مواد التنظيف والتطهير وأدوات النظافة في خزائن محكمة الغلق، مع وضع ملصق إرشادي، لتعريف المكان لجميع العاملين.

### ٦. قسم المنتجات النهائية:

أ. يقع في نهاية المنشأة ويكون مخصّصاً لتخزين المنتجات النهائية المعدّة للتوزيع، على أن تطبق فيه كافة الاشتراطات العامة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية.

ب. يُزوّد بروفان كهربائية لنقل المواد المنتجة إلى سيارات الشحن، مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال.

ج. عدم تعرض المنتجات للعوامل الجوية، مثل: أشعة الشمس المباشرة



والأمطار، أو الملوثات البيئية المختلفة، مثل: الدخان والأتربة والحشرات.

### مادة (٨): التجهيزات

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

٢. توفير سخان مياه أو أكثر حسب حاجة العمل على ألا تقل سعة الواحد عن (١٢٠ لتراً).

٣. توفير أرفف مناسبة من مواد غير قابلة للصدأ، لعرض الخضار والفواكه، على هيئة مدرجات مرتفعة عن الأرضية بمقدار (٣٠سم)، لتسهيل عمليات التنظيف.

٤. توفير صناديق خشبية أو كرتونية أو بلاستيكية مهواة من جميع الجوانب، لعرض الخضار والفواكه بها.

٥. يمنع منعاً باتاً استخدام الألواح الخشبية أو سكاكين بمقابض خشبية في إزالة الأجزاء الخارجية وتقطيع الخضار والفواكه، وتستبدل بألواح وسكاكين بمقابض مصنوعة من اللدائن، لسهولة تنظيفها.

٦. توفير كافة الأوعية والمعدات المستخدمة في تداول الخضار والفواكه بالأعداد الكافية والكفاءة العالية.

### مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة

يجب أن تُراعى كافة البنود الواردة في المادة (٨) التشغيل والصيانة والمعايرة في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

### مادة (١٠): الأمان والسلامة

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



## الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة







## مادة (١١): عام

### الاشتراطات الصحية الخاصة:

مجموعة من الضوابط الإضافية التي يجب توافرها في محلات عرض أو تقطيع وبيع أو تجزئة وتعبئة الخضار والفواكه، التي تقوم بعرض أو تقطيع وبيع كافة أنواع الخضار والفواكه أو تجزئتها وتعبئتها في عبوات أو مغلفات بدءاً من شرائها واستلامها عندما ترد للمحل وانتهاءً ببيعها للزبائن، بغرض تداول الخضار والفواكه عالية الجودة وصحية وأمنة للاستهلاك الآدمي.

### مادة (١٢): استلام الخضار والفواكه

يشترط أن تكون جميع أصناف الخضار والفواكه خالية من علامات التلف والفساد وصالحة للاستهلاك الآدمي، ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل صنف وبالتالي تتوافر فيها الضوابط الآتية:-

١. تكون الخضار والفواكه ذات لون وقوام ونكهة مميزة لكل نوع، وخالية من الطعم والرائحة الغريبين.
٢. تكون الخضار والفواكه نظيفة وخالية من الأوساخ والأتربة، وأي مواد غريبة مرئية.
٣. تكون الخضار والفواكه خالية من أي آثار للعفن أو التلف الذي يجعلها غير صالحة للاستهلاك الآدمي.
٤. تكون الخضار والفواكه مكتملة النمو (ناضجة)، بشكل مناسب وبحالة جيدة.
٥. تكون الخضار والفواكه ذات مظهر طازج (غير ذابلة).
٦. تكون الخضار والفواكه خالية من الآفات والأضرار، الناتجة عن إصابتها بهذه الآفات.
٧. تكون الخضار والفواكه سليمة كاملة التكوين، خالية من التشوهات الخلقية بأنواعها.
٨. تكون الخضار والفواكه خالية من الرطوبة الزائدة غير الطبيعية.
٩. ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات والملوثات على الحدود المسموح بها،



وفقاً للمواصفة القياسية المعتمدة الخاصة بكل صنف.

١٠. تكون الخضار والفواكه خالية من الأضرار، إلا في الحدود المسموح بها في المواصفة القياسية المعتمدة الخاصة بكل صنف.

### مادة (١٣): تجهيز الخضار والفواكه في محلات التقطيع والتجزئة

يجب تجهيز الخضار والفواكه وفقاً لمواصفات الجودة المعتمدة الخاصة بكل نوع ويمكن إجمال عمليات تجهيز الخضار والفواكه، فيما يلي:

١. التهيئة والفرز المبدئي والتنظيف، مثل: إزالة الأوراق الخارجية التالفة كما في القرنبيط والبروكلي والخس بأنواعه، وإزالة القشرة الخارجية الرخوة كما في البصل، وإزالة الساق الزهري كما في الملفوف، كما يتم الغسل والتنظيف الجاف مثلاً للخضار الجذرية (كالبطاطا والجزر والبنجر واللفت).

٢. التطهير باستخدام المواد المصرح بها، والتجفيف الجيد بالطرق الفنية المعمول بها.

٣. التلميع، مثل: تلميع التفاح.

٤. الفرز النهائي والتدريج للخضار والفواكه، وفقاً للمواصفة القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.

٥. تقطيع الخضار بأنواعه المختلفة حسب الكميات المطلوبة في اليوم، بأوزان مختلفة، على أن يحفظ في الثلاجة حتى بيعه للزبائن.

### مادة (١٤): مواد التعبئة والتغليف

تستخدم عبوات ومواد تغليف مختلفة مناسبة لتعبئة وتغليف جميع الخضار والفواكه المصرح بإنتاجها في الترخيص الممنوح، على ألا يتعارض مع المواصفات القياسية المعتمدة الصادرة الخاصة بالعبوات المستخدمة في تعبئة الخضار والفواكه، والتي يجب أن يتوفر بها ما يلي:

#### ١. اشتراطات عامة:

أ. تصنع من مواد غير ضارة بالصحة، على أن تكون نظيفة جافة ويُراعى توصيل مصادر التهوية عن طريق فتحات في سقف وجوانب



## الصناديق.

ب. تكون جديدة لم يسبق استعمالها ذات شكل جذاب، تكفل حماية المنتجات من حدوث أي تغيّر في خواصها، أو صلاحيتها للاستهلاك الآدمي.

ج. لا تسبب أي تغيّرات غير مرغوبة أثناء التداول والتخزين، وبالتالي حفظها من التلف.

د. في حالة الطباعة عليها من الخارج، يجب أن تكون الأحبار المستخدمة من المواد المصرح بها صحياً، وثابتة وغير قابلة للإزالة، ولا يحدث نفاذ للألوان من الخارج للداخل.

## ٢. اشتراطات خاصة:

### أ. اشتراطات صناديق الخشب:

١. يكون الخشب جيداً نظيفاً خالياً من الفطريات والحشرات والصمغ، وتكون حوافه خالية من القشور الخارجية.

٢. يكون الخشب جافاً عند التصنيع خالياً من أي رائحة غريبة.

٣. تكون الصناديق بعد التصنيع خالية من النتوءات ورؤوس المسامير من الداخل والخارج.

٤. يسمح بأن تكون الأسطح الداخلية للصناديق مشمّعة أو مطلّية أو مشبّعة بأية مادة مقاومة لنفاذية الرطوبة، بشرط ألا ينتج عنها رائحة أو طعم أو عطب للثمار.

### ب. اشتراطات صناديق الورق المقوى (الكرتونية):

١. يصنّع الصندوق من الورق المقوى المموج الذي يتحمل ضغطاً لا يقل عن (١٣ كجم/سم<sup>٢</sup>).

٢. يكون للصندوق غطاء منفصل أو متصل من نفس مادة الورق المقوى، على ألا يتعدى حجم الصندوق الداخلي (٦٠ دسم<sup>٣</sup>).

٣. يُراعى عند تخزين ونقل الصناديق الكرتونية أن تكون مغطاة من الخارج، بحيث لا تتعرض لأي تلوث وقت استخدامها وأن تكون



سليمة المظهر دون تمزق.

٤. يكون الشمع المستخدم في معاملة صناديق الورق المقوى هو شمع البارفين النقي الخالي من الطعم والرائحة، والذي لا تقل درجة انصهاره عن (٥٨ °م)، ويمكن أن تعامل الصناديق بمادة لدنة (بلاستيكية).

٥. يسمح بأن تكون الأسطح الداخلية للصناديق مشمعة أو مطلية أو مشبعة بأية مادة مقاومة لنفاذية الرطوبة، بشرط ألا ينتج عنها رائحة أو طعم أو عطب للثمار.

٦. يجب أن تحتوي الصناديق المعدة لتعبئة التفاح والكمثرى والدراق والخوخ على مقاطع داخلية لكل صف من الثمار، بشكل تحجز كل ثمرة منفردة أو يحتوي الصندوق على صوانٍ مقعرة، يُرصُّ عليها صف من الثمار في حالة عدم لف الثمار بالورق.

#### ج. اشتراطات الصناديق البلاستيكية:

١. ألا يكون الجزء السفلي من الصندوق قطعة واحدة دون أي فتحات.
٢. يُراعى صنع الصناديق بطريقة تسمح عند وضعها فوق بعضها بعضاً، وعدم تأثير أحدها على محتويات الآخر.
٣. يسمح باستخدام صناديق بلاستيكية أو مصنوعة من أي مادة مماثلة بنفس المواصفات للصناديق الكرتونية والخشبية.

#### مادة (١٥): التعبئة والتغليف

١. توضع الخضار والفواكه في حاويات مناسبة مقاومة للرطوبة، تحقق حمايتها من التلوث أثناء التداول أو التخزين، على أن تكون محتويات الحاوية الواحدة من الخضار والفواكه متماثلة في الحجم والوزن.
٢. تكون البيانات الآتية على العبوات أو الأغلفة من الخارج بصورة واضحة (باللغة العربية بجانب أي لغة أخرى) وبحبر ثابت غير قابل للمحو وغير ضار بالصحة:



- أ. النوع والصنف.
- ب. درجة الجودة.
- ج. اسم المستورد أو المُنْتَج وعلامته التجارية وعنوانه والهاتف والفاكس.
- د. بلد المنشأ.
- هـ. تاريخ التعبئة.
- و. الوزن الكلي (القائم) والوزن الصافي عند التعبئة بالوحدات الدولية أو عدد الثمار.
- ز. إرشادات الحفظ والنقل والتخزين.

#### مادة (١٦): النقل

- أ. أن تكون وسيلة النقل مبرّدة ميكانيكياً عند درجة حرارة تتراوح ما بين (صفر °م إلى + ١٠ °م)، وفقاً لما تحدده المواصفة القياسية المعتمدة لكل صنف عند نقل الخضار والفواكه الحساسة، ولا تزيد درجة الحرارة على (٢٥ °م) عند نقل أصناف الخضار والفواكه الأخرى.
- ب. أن تكون كل أسطح وسيلة النقل التي تلامس عبوات الخضار والفواكه مقاومة للتآكل وملساء وسهلة التنظيف.
- ج. أن تكون وسيلة النقل نظيفة وجافة ولم يسبق استخدامها في نقل أي مادة أخرى خلاف الخضار والفواكه.
- د. يكتب على جانبي وسيلة النقل اسم المُنْتَج وعنوانه ورقم هاتفه وعلامته التجارية.
- هـ. يمنع منعاً باتاً استخدام وسيلة نقل مكشوفة لنقل الخضار والفواكه.
- و. يكون جميع العاملين على وسيلة النقل حاصلين على شهادات صحية سارية المفعول.
- ز. ألا يسبب شحن أو تفريغ وسيلة النقل أي إرباك للمرور أو تعطيل حركة السير.
- ح. تُزوّد أبواب وسيلة النقل المبرّدة بستائر بلاستيكية، للمحافظة على ثبات درجة حرارة الخضار والفواكه داخل حيز وسيلة النقل.



مادة (١٧): التخزين

١. أن يتم التخزين بوسائل تحمي المُنتَجات من التلف الميكانيكي والفساد.
٢. ألا تُخزّن الخضار والفواكه التي تحتاج إلى تبريد بكميات تزيد على الطاقة التخزينية للثلاجات المستخدمة لذلك.
٣. إبعاد الثلاجات عن أي مصدر حراري وعدم فصل التيار الكهربائي عنها لأي سبب من الأسباب، طالما كانت محملة بالخضار والفواكه، وتجنب التذبذب في درجة حرارة الثلاجات.
٤. تخزين جميع أصناف الخضار والفواكه بعيداً عن التعرض للحشرات والقوارض ومصادر التلوث الأخرى، على أن تحفظ بطريقة صحية، سواءً عند درجة حرارة الغرفة (٢٥°م) أو بالتبريد (صفر°م إلى +١٠°م)، وفقاً لما تحدده المواصفة القياسية المعتمدة لكل صنف.
٥. ترتيب الخضار والفواكه داخل الثلاجات، لتجنب التلوث ومنعاً لإتلاف بعضها بعضاً وحسب تاريخ صلاحيتها، على أن يكون دوران أصناف الخضار والفواكه على قاعدة الوارد أولاً يخرج أولاً.
٦. تخزين الخضار والفواكه وإخراجها من أماكن حفظها بطريقة تمنع التلوث.
٧. تخزين الخضار والفواكه منفصلة عن الأرض على منصات التحميل أو على ألواح فاصلة أو حاملات بارتفاع لا يقل عن (٢٠سم) من سطح الأرض، وعلى بُعد من الجدران والأسقف بما لا يقل عن (٤٥سم) والحفاظ على مساحة كافية بين صفوف الخضار والفواكه المخزنة، للسماح بأعمال التفتيش والتنظيف والتهوية البيئية.
٨. يجب أن تسهل الوثائق الخاصة بالاستلام أو بطاقات البيان للمُنتَجات عملية تدوير المخزون بشكل صحيح على قاعدة ما يخزّن أولاً يصرف أولاً.

مادة (١٨): العرض والبيع

١. يمنع منعاً باتاً عرض وبيع الخضار والفواكه التي تظهر عليها علامات التلف والفساد أو تغيّر أحد خصائصها الحسية (كلون وطعم ورائحة



- وقوام...)، ويجب أن تكون هذه الخضار والفواكه صالحة للاستهلاك الآدمي طبقاً للمواصفات القياسية المعتمدة لكل صنف.
٢. تكون جميع أصناف الخضار والفواكه غير مُعرّضة للذباب والحشرات والقوارض والملوثات البيئية المختلفة، مثل: الأتربة والدخان ومصادر التلوث الأخرى.
٣. تعرض الخضار والفواكه عند درجة الحرارة المناسبة لكل صنف، سواءً بالتبريد عند درجة حرارة تتراوح بين (صفر °م الى +١٠ °م)، وفقاً لما تحدده المواصفة القياسية المعتمدة لكل صنف للأصناف الحساسة، أو عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ °م) لبقية الأصناف، على أن تعرض على أرفف على شكل مدرجات.
٤. أن يتم عرض الخضار والفواكه الحساسة بصورة تمنع تكديسها داخل ثلاجات العرض المبرّد، حتى لا تتأثر درجة حرارتها مما يؤدي إلى تغيّر خصائصها ويعرضها للتلف والفساد.

#### مادة (١٩): النظافة العامة

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

#### مادة (٢٠): التحكم في الآفات

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

#### مادة (٢١): الترخيص

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

#### مادة (٢٢): سجل الرقابة الصحية

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







## الباب الرابع؛ اشتراطات العاملين





## مادة (٢٣): رخصة ممارسة العمل

١. يجب حصول العاملين في مجال تداول الأغذية على شهادات من الجهات الصحية المختصة المرخص لها بذلك، تفيد خلّوهم من الأمراض المعدية التي تنتقل إلى الغذاء.

٢. يتم استخراج هذه الرخص بعد إجراء الكشف السريري، والفحوصات اللازمة على العاملين، وتحصينهم ضد بعض الأمراض البوائية، وفق ما تم الاتفاق عليه بين وزارة الصحة وهذه الوزارة، على النحو الذي ورد في المادة (١٤) رخصة ممارسة العمل في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

## مادة (٢٤): صلاحية رخصة ممارسة العمل

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

## مادة (٢٥): الأمراض المعدية والإصابات

يجب مراعاة ما ورد بالمادة (١٦) الأمراض المعدية والإصابات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

## مادة (٢٦): التثقيف

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

## مادة (٢٧): النظافة الشخصية والممارسات الصحية

يجب أن يُراعى كل ما ورد من بنود بالمادة (١٨) النظافة الشخصية والممارسات الصحية في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.





## الباب الخامس : مراقبة تنفيذ اللائحة





## مادة (٢٨): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة في محلات عرض أو تقطيع وبيع الخضار والفواكه، ومحلات تجزئة وتعبئة الخضار والفواكه في عبوات أو مغلفات صغيرة.











وزارة الشؤون  
البلدية والقروية  
Ministry of Municipal & Rural Affairs

رقم الإيداع: ١٤٤٠/٤٩٤  
ردمك: ٦-٥٩-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨