

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 والقرى الصادر بالمرسوم الملكي رقم (٥/م)
وتاريخ ٢١٩٧/٢/٢١هـ حول إصدار اللوائح والتعليمات التنفيذية لهذا النظام.
وبعد الإطلاع على ما عرضه علينا سعادة وكيل الوزارة للشئون البلدية المكلف.
يقرر ما يلي :-

- إلغاء القرارات الوزارية الصادر بشأنها اللوائح المنظمة لأنشطة تداول الغذاء والصحة العامة برقم ٢١٥٤٦ وتاريخ ٢٩/٣/١٤٢٦هـ ورقم ٤٩٢٥١ وتاريخ ٢/٨/١٤٢٦هـ ورقم ٨٢٣٧٢ وتاريخ ٩/١١/١٤٣٠هـ ورقم ٢٦٠٠٦ وتاريخ ٤/٦/١٤٢٢هـ.
- العمل باللوائح المنظمة لأنشطة تداول الغذاء والصحة العامة الموضحة بالبيان المرفق وعددتها (٢٢) لائحة ، والاسترشاد بالأدلة المرفقة وعددتها (٨) أدلة.
- تعطي مهلة سنتان من تاريخه للمنشآت القائمة ذات العلاقة بالمواد الغذائية والصحة العامة لتسوية أوضاعها لتوافق مع ما ورد في هذه اللوائح .
- تتولى الأمانات وبلدياتها العمل بهذه اللوائح ومتابعة تنفيذها.

وزير الشؤون البلدية والقروية المكلف

٩٤٠٠٩

د. ماجد بن عبد الله القصبي

١٤٤٠/٨/٢٧/٤٧٥/ج

وزارة الشئون البلدية - وكالة الوزارة للشئون البلدية - الإدارة العامة للمواد الغذائية
 بيان بمساميات اللوائح والأدلة المحدثة لمشروع الرقابة الصحية الصادرة بقرار معالي الوزير رقم ٤٩١٢٤
 وتاريخ ٢١/٩/٤٤٠ هـ المبلغ بتعديم وكالة رقم ٥٢٧٥٥ وتاريخ ١٤٤٠/١٠/٢١ هـ

أولاً: اللوائح:

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

ثالثاً/ الأدلة:

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

لائحة الاشتراطات الصحية لحلات بيع الخضار والفواكه

١٤٤٠ هـ - م ٢٠١٨

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



لائحة الاشتراطات الصحية لحلات بيع الخضار والفواكه

م٢٠١٩ - هـ ١٤٤٠



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

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 ، ١٤٤٠ هـ

.. ص : .. سم

ردمك: ٦-٥٩-٨١٦٠-٦٠٣

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

دبيوي ٣٤٢، ٥٣١ ١٤٤٠ / ٤٩٤

رقم الإيداع: ١٤٤٠ / ٤٩٤

ردمك: ٦-٥٩-٨١٦٠-٦٠٣

أهداف اللائحة

تُعتبر الخضار والفواكه من أهم المواد الغذائية لما لها من قيمة غذائية عالية، حيث تُعد المصدر الرئيسي 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 خُضراء وفواكه طازجة عالية الجودة وحمايةها 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 سلامه الإنسان وصحته، لتنطليع إلى التفاعل معها بإبداء الآراء والمقترنات من خلال موقع الوزارة على الإنترنت:

www.momra.gov.sa

والله ولي التوفيق ،،



الفهرس

المحتوى	م	
الباب الأول: المجال والتعاريف	١	
مادة (١): المجال	٢	١١
مادة (٢): التعريف	٣	١١
الباب الثاني: الاشتراطات العامة	٤	
مادة (٣): عام	٥	١٥
مادة (٤): الموقع والمساحة	٦	١٥
مادة (٥): المبني	٧	١٥
مادة (٦): المرافق والخدمات	٨	١٧
مادة (٧): أقسام المحل	٩	١٩
مادة (٨): التجهيزات	١٠	٢٢
مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة	١١	٢٢
مادة (١٠): الأمان والسلامة	١٢	٢٢
الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة	١٣	
مادة (١١): عام	١٤	٢٥
مادة (١٢): استلام الخضار والفواكه	١٥	٢٥
مادة (١٣): تجهيز الخضار والفواكه في محلات التقطيع والتجزئة	١٦	٢٦
مادة (١٤): مواد التعبئة والتغليف	١٧	٢٦
مادة (١٥): التعبئة والتغليف	١٨	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
الباب الرابع: اشتراطات العاملين		٢٦
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
الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة		٣٢
٣٩	مادة (٢٨) : مراقبة تنفيذ اللائحة	٣٣



الباب الأول: المجال والتعريف



مادة (١): المجال

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

مادة (٢): التعريف

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

الخضار :

تُعرف الخضار بأنها نباتات عشبية بعضها حولي وبعضها ذو حولين أو معمر، مثل الهليون ولكن زراعتها تحدّد سنويًا، وقليل منها ما يُعدًّا معمراً كالفراولة، وتستخدم أجزاؤها 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 تكون ثماراً كما في معظم أنواع الفواكه، أو أوراقاً كما في الشاي أو بذوراً كما في البن والكاكاو، أو جنيناً 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 والفاكه:

كيان نظامي مجهّز لعرض أو تقطيع وبيع الخضار والفاكه، سواءً كانت معبأة ومغلفة أو معبأة أو غير معبأة.

تلف ميكانيكي:

الوحدة التي انقسمت إلى جزأين أو هرست إلى درجة تؤثر بصورة كبيرة في مظهر المنتج.



وسيلة نقل مبردة بوسائل غير ميكانيكية:

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

وسيلة نقل مبردة ميكانيكيّاً

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

مخزن:

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



الباب الثاني: الاشتراطات العامة



مادة (٣) : عام

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

مادة (٤) : الموقع والمساحة

(٤ - ١) الموقع:

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 العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية ذات العلاقة بالصحة العامة.

ب. تقع المحلات في الدور الأرضي، على ألا يسبب شحن وتفريج الخضار والفاكهه أي إزعاج للمجاورين أو عرقلة للمورور وحركة السير.

(٤ - ٢) المساحة:

أ. لا تقل المساحة الكلية للمحل عن الحد الأدنى الموضح في البوابة الإلكترونية للوزارة، بحيث تسمح بمزاولة النشاط دون إعاقة أو تزاحم في المعدّات أو العاملين، مع وجود انسياط وسهولة في العمليات التي تتم في المحل.

ب. يمنع منعاً باتاً التغيير في مساحة المحل بالزيادة أو النقصان، مع عدم تغيير غرض الاستعمال، إلا بعدأخذ موافقة الجهة المختصة.

مادة (٥) : المبني

(٥ - ١) تصميم وإنشاءات المبني:

أ. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ج، د، هـ، و) من البند الرئيس (٥ - ١) تصميم وإنشاءات المبني من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية ذات العلاقة بالصحة العامة.

ب. يسمح التصميم والإنشاءات الداخلية بسهولة انسياط وتسلاسل الخطوات بدءاً من مرحلة استلام الخضار والفاكهه بجميع أنواعها وأحجامها وأشكالها



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الخضار والفواكه

ومروراً بفرزها وتنظيفها وتقطيعها حتى بيعها للزبائن وما يرافقها من حركة العاملين والمعدّات.

(٢ - ٥) مواد البناء والتشطيب:

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

(٣ - ٥) الأرضيات:

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

(٤ - ٥) الجدران:

يجب أن يُراعى ما ورد بالبند (٤ - ٥) الجدران من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٥ - ٥) الأسقف:

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

(٦ - ٥) النوافذ (في حال وجودها):

يجب مراعاة ما ورد بالبند (٦ - ٥) النوافذ (في حال وجودها) من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٧ - ٥) الأبواب:

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



مادة (٦) : المرافق والخدمات

(١) المورد المائي (المياه الصالحة للشرب):

يجب أن يُراعى كل ما ورد بالبند الفرعية (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 ذات العلاقة بالصحة العامة.

(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 ذات العلاقة بالصحة العامة.

(٣) التوصيلات الكهربائية:

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

(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 ذات العلاقة بالصحة العامة.

(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 ذات العلاقة بالصحة العامة.

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

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



لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات بيع الخضار والفواكه

وصندوق طرد (سيفون) وحوض لغسل الأيدي.

ج. أن تزود دورة المياه بحاوية نفايات وصابون سائل ومناشف ورقية عالية الامتصاص أو محققفات أو كليهما.

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

٥. مراقبة مطهرات اليد بانتظام، لتأمين التركيز المناسب لتأكيد الفعالية.

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

ز. توفير مكان مناسب للتغيير ملابس العاملين، على أن يُزود بالخزان المغلقة.

٦-٧) التخلص من النفايات:

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



مادة (٧): أقسام المحل

لضمان انسانية عمليات التداول وتجنبًا للتلوث الخضار والفواكه وتلفها وحجم العمل، تُقسم المحلات إلى الأقسام الموضحة في الجدول الآتي على حسب نشاطها، على أن تكون هذه الأقسام كما يلى:-

نشاط المحل	الأقسام
محل عرض وبيع الخضار والفواكه	قسم الإدارة واستقبال الموردين والزيائـن (ج، د) + مستودع المواد الأولـية (أ، ب، د) + قسم الفرز والتنظيف والتقطيع، (أ، ب، ج، د، هـ) + قسم العرض والبيـع (أ، ب، ج) + قسم التعبئة والتغليف (أـ ب).
محل تجزئة وتعبئة الخضار والفواكه في عبوات أو مغلقات صغيرة	قسم الإدارـة واستقبال المورـدين والزيـائـن (أـ بـ جـ دـ) + مستودع المـواد الأولـية (أـ بـ جـ دـ) + قـسم المنتـجـات النـهـاـئـيـة (أـ بـ جـ) + قـسم التـعـبـيـةـ والتـغـلـيفـ (أـ بـ) + قـسم الفـرـزـ وـالـتـنـظـيـفـ وـالتـقـطـيـعـ (أـ بـ جـ دـ هـ).

١. **قسم الإـدـارـةـ وـاسـتـقبـالـ الـمـوـرـدـيـنـ وـالـزـيـائـنـ وـاسـتـلامـ الـخـضـارـ وـالـفـواـكـهـ:**
 - أ. يكون مُزوّداً بعدد كافٍ من المقاعد المريحة المصنعة من مواد قوية التحمل، غير ممتصة ومقاومة للماء والصدأ، وغير تالفة، ذات أسطح ملساء، ليسهل تنظيفها.
 - ب. يكون مُزوّداً بطاولة من البناء مغطى سطحها بالرخام قطعة واحدة من النوع السميك أو ما ماثله، 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 (١٥ سم X ١٥ سم) في أماكن مناسبة مكتوب عليها "ممنوع التدخين".
٢. **قسم الفـرـزـ وـالـتـنـظـيـفـ وـالتـقـطـيـعـ:**
 - أ. يكون مفصولاً عن قسم العرض والبيع بفواصل زجاجي.
 - ب. يكون مُزوّداً بطاولة أو أكثر مغطى سطحها بالرخام قطعة واحدة من النوع السميك، أو من مواد غير قابلة للفرز الخضار والفواكه واستبعاد



لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات بيع الخضار والفواكه

التالفة والفاقد منها.

- ج. توفير عدد كافٍ من الأدوات الازمة 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 مجهزاً بأجهزة ومعدات للتعبئة الآلية أو النصف آلية أو اليدوية، وبعدد كافٍ من الموزارين، ومواد التعبئة والتغليف، وخلافه حسب حاجة العمل، على أن يكون متصلةً بقسم التقطيع.
- بـ. الالتزام بمتطلبات التصنيع الجيد من درجة حرارة ورطوبة وتهوية وغيرها، وكذلك بالممارسات الصحية الجيدة.

٤. قسم العرض والبيع:

- أ. يكون مزوداً بعدد كافٍ من الأرفف المصنعة من مواد غير قابلة للصدأ، مثل: الألمنيوم، أو من الزجاج عالي التحمل، ويمتنع منعاً باتاً استخدام الخشب.
- بـ. توفير ثلاجة عرض أفقية أو رأسية أو أكثر ذات وجهة زجاجية مرفوعة على قواعد متحركة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، لعرض الخضار والفاكهة الحساسة أو المقطع المعباً والمغلف، على أن تكون درجة الحرارة بها ما بين (صفر °م إلى + ١٠ °م)، وفقاً لما تحدده المواصفة القياسية المعتمدة لكل صنف.
- جـ. توفير عدد كافٍ من الموزارين المصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ أو التآكل، ومواد تعبئة وتغليف.



٥. مستودع المواد الأُولَئِكَ:

يُقسّم 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، سواءً التي لا تحتاج إلى درجة حرارة خاصة وتخزن في درجة حرارة الغرفة (25°م)، أو التي تحتاج إلى تبريد (صفر $^{\circ}\text{م}$ إلى $+10^{\circ}\text{م}$)، وفقاً لما تحدده المواصفة القياسية المعتمدة لكل صنف.

ب. مستودع تخزين مواد التعبئة والتغليف: يكون مجهزاً بخزائن محكمة الغلق وأرفقاً 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 محدداً بواسطة فوائل 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 مخصصاً لتخزين المنتجات النهائية المعدّة للتوزيع، على أن تطبق فيه كافة الاشتراطات العامة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية.

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

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



لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات بيع الخضار والفاواكه

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 لترًا).
٣. توفير أرفف مناسبة من مواد غير قابلة للصدأ، لعرض الخضار والفاواكه، على هيئة مدرجات مرتفعة عن الأرضية بمقدار (٣٠ سم)، لتسهيل عمليات التنظيف.
٤. توفير صناديق خشبية أو كرتونية أو بلاستيكية مهواة من جميع الجوانب، لعرض الخضار والفاواكه بها.
٥. يمنع منعاً باتاً استخدام الألواح الخشبية أو سكاكين بمقابض خشبية في إزالة الأجزاء الخارجية وتقطيع الخضار والفاواكه، وتستبدل بألواح وسكاكين بمقابض مصنوعة من اللدائن، لسهولة تنظيفها.
٦. توفير كافة الأوعية والمعدّات المستخدمة في تداول الخضار والفاواكه بالأعداد الكافية والكافية العالية.

مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة

يجب أن تُراعي 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 وانتهاء 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 وقماش 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،



لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات بيع الخضار والفواكه

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 (١٢) : تجهيز الخضار والفواكه في محلات التقطيع والتجزئة

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

١. التهيئة والفرز المبدئي والتنظيف، مثل: إزالة الأوراق الخارجية التالفة

كما في القرنبيط والبروكولي 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 والتدریج 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 يتتوفر بها ما يلي:

١. اشتراطات عامة:

أ. تصنّع من مواد غير ضارة بالصحة، على أن تكون نظيفة جافة ويراعى 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 تغير في خواصها، أو صلاحيتها للاستهلاك الآدمي.

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

د. في حالة الطباعة عليها من الخارج، يجب أن تكون الأنباء المستخدمة من المواد الم المصرح بها صحيّاً، 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 والصموغ، 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 مشمعة أو مطلية أو مشبعة بأية مادة مقاومة لنفاذية الرطوبة، بشرط ألا ينتج عنها رائحة أو طعم أو عطب للثمار.

ب. اشتراطات صناديق الورق المقوى (الكرتونية):

١. يصْنَع الصندوق من الورق المقوى المموج الذي يتحمل ضغطاً لا يقل عن (١٣ كجم / سم^٢).

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

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



لائحة الاشتراطات الصحية لملحات بيع الخضار والفواكه

سليمة المظهر دون تمزق.

٤. يكون الشمع المستخدم في معاملة صناديق الورق المقوى هو شمع البارفيين النقي الحالي 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 مشمّعة أو مطلّية أو مشبّعة بأية مادة مقاومة لنفاذية الرطوبة، بشرط ألا ينتج عنها رائحة أو طعم أو عطب للثمار.

٦. يجب أن تحتوي الصناديق المعدّة لتعبئة التفاح والكمثرى والدراق والخوخ على مقاطع داخلية لكل صف من الثمار، بشكل تحجز كل ثمرة منفردة أو يحتوي الصندوق على صوانٍ مقعرة، يُرْصَدُ 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 بعضًاً، وعدم تأثير أحدها على محتويات الآخر.

٣. يسمح باستخدام صناديق بلاستيكية أو مصنوعة من أي مادة مماثلة بنفس الموصفات 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) وبخبر ثابت غير قابل للمحو وغير ضار بالصحة:



- أ. النوع والصنف.
 - ب. درجة الجودة.
 - ج. اسم المستورد أو المنتج 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 مبردة 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 المنتج 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. لا يسبب شحن أو تفريغ وسيلة النقل أي إرباك للمرور أو تعطيل حركة السير.
- حـ. تُزود أبواب وسيلة النقل المبرد بستائر بلاستيكية، للمحافظة على ثبات درجة حرارة الخضار والفواكه داخل حيز وسيلة النقل.



مادة (١٧) : التخزين

١. أن يتم التخزين بوسائل تحمي المنتجات من التلف الميكانيكي والفساد.
٢. لا تخزن 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 أواح فاصلة أو حاملات بارتفاع لا يقل عن (٢٠ سم) من سطح الأرض، وعلى بعد من الجدران والأسقف بما لا يقل عن (٤٥ سم) والحفاظ على مساحة كافية بين صفوف الخضار والفواكه المخزنة، للسماح بأعمال التفتيش والتنظيف والتهوية البينية.
٨. يجب أن تسهل الوثائق الخاصة بالاستلام أو بطاقات البيان للمنتجات عملية تدوير المخزون بشكل صحيح على قاعدة ما يخزن أولاً يصرف أولاً.

مادة (١٨) : العرض والبيع

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



- وقوام...)، ويجب أن تكون هذه الخضار والفواكه صالحة للاستهلاك الأدامي طبقاً للمواصفات القياسية المعتمدة لكل صنف.
٢. تكون جميع أصناف الخضار والفواكه غير معرضة للذباب والحشرات والقوارض والملوثات البيئية المختلفة، مثل: الأتربة والدخان ومصادر التلوث الأخرى.
 ٣. تعرض الخضار والفواكه عند درجة الحرارة المناسبة لكل صنف، سواء بالتبrier عند درجة حرارة تتراوح بين (صفر °م إلى +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 المبرد، حتى لا تتأثر درجة حرارتها مما يؤدي إلى تغيير 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، تقييد خلوّهم من الأمراض المعدية التي تنتقل إلى الغذاء.

٢. يتم استخراج هذه الرخص بعد إجراء الكشف السريري، والفحوصات الازمة على العاملين، وتحصينهم ضد بعض الأمراض الوبائية، وفق ما تم الاتفاق عليه بين وزارة الصحة وهذه الوزارة، على النحو الذي ورد في المادة (١٤) رخصة ممارسة العمل في لائحة الاشتراطات الصحية العامة 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

تحتخص 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: ٤٩٤ / ١٤٤٠
ردمك: ٦٥٩ - ٨١٦٠ - ٦٠٣ - ٩٧٨