

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.

وبناء 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 القصبى

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 لمطاحن الحبوب

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٩ م

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



٢٠٤٤هـ (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 لمطاحن الحبوب / الإدارة العامة

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

ص : ٠٠ سم

ردمك: ٢-٦٠-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

١- البلديات - قوانين وتشريعات - السعودية - الصحة العامة

السعودية أ.العنوان

ديوي ٥٣١، ٣٤٢ ١٤٤٠/٤٩٥

رقم الإيداع: ١٤٤٠/٤٩٥

ردمك: ٢-٦٠-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

لائحة الاشتراطات الصحية لمطاحن الحبوب

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٩ م



أهداف اللائحة

تعتبر الحبوب الغذائية، مثل: القمح والشعير والذرة، من مصادر الدقيق الذي يستخدم في صناعة الأنواع المختلفة من الخُبز والذي يعتبر من أهم الأغذية الأساسية، لذلك يجب الحفاظ على سلامة الحبوب الواردة للمطاحن واتباع كافة الاشتراطات الصحية خلال مراحل تداولها داخلها، بهدف إنتاج دقيق صحي صالح للاستهلاك الآدمي ومطابق للمواصفات القياسية المعتمدة والمعايير الصحية العالمية ومأمونية الاستعمال، لذا قامت الوزارة بتطوير لائحة الاشتراطات الصحية لمطاحن الحبوب وتحديثها.

تحتوي اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية: يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في هذه المطاحن، وتعتبر شروطاً أساسية ملزمة، لمنح تراخيص البدء في مزاولة النشاط، بينما يوضح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة التي تعتبر شروطاً أساسية يجب تطبيقها بكل دقة أثناء التشغيل، ويستعرض القسم الثالث الاشتراطات الصحية للعاملين فيها.

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

والله ولي التوفيق ،،،



الفهرس

م	المحتويــــــــــــات	رقم الصفحة
١	الباب الأول: المجال والتعاريف	
٢	مادة (١): المجال	١١
٣	مادة (٢): التعاريف	١١
٤	الباب الثاني: الاشتراطات العامة	
٥	مادة (٣): عام	١٧
٦	مادة (٤): الموقع والمساحة	١٧
٧	مادة (٥): المبنى	١٧
٨	مادة (٦): المرافق والخدمات	١٩
٩	مادة (٧): أقسام المنشأة	٢٠
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): المواد الأولية	٢٥
١٦	مادة (١٣): الغريلة والتنظيف والترطيب	٢٦
١٧	مادة (١٤): الطحن	٢٦
١٨	مادة (١٥): المتطلبات القياسية للدقيق	٢٧



٢٨	مادة (١٦): مواد التعبئة	١٩
٢٨	مادة (١٧): تخزين الدقيق	٢٠
٢٩	مادة (١٨): عرض الحبوب	٢١
٢٩	مادة (١٩): النظافة العامة	٢٢
٢٩	مادة (٢٠): التحكم في الآفات	٢٣
٢٩	مادة (٢١): الترخيص	٢٤
٢٩	مادة (٢٢): سجل الرقابة الصحية	٢٥
الباب الرابع: اشتراطات العاملين		٢٦
٣٣	مادة (٢٣): رخصة ممارسة العمل	٢٧
٣٣	مادة (٢٤): صلاحية رخصة ممارسة العمل	٢٨
٣٣	مادة (٢٥): الأمراض المعدية والإصابات	٢٩
٣٣	مادة (٢٦): التثقيف	٣٠
٣٣	مادة (٢٧): النظافة الشخصية والممارسات الصحية	٣١
الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة		٣٢
٣٧	مادة (٢٨): مراقبة تنفيذ اللائحة	٣٣



الباب الأول: المجال والتعاريف



مادة (١): المجال

تسري مواد وبنود هذه اللائحة على مطاحن الحبوب.

مادة (٢): التعاريف

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

المطحنة:

كيان نظامي مجهّز لإجراء عملية طحن الحبوب لتغيير شكلها من صورة إلى أخرى.

الطحن:

فصل الدقيق (الأندوسبيرم النشوي) عن بقية مكوّنات الحبة، إذ يحتوي على معظم المادة النشوية الصالحة لإنتاج الخُبز.

الدقيق (الطحين):

الناتج من الطحن الكامل للحبوب مع فصل الجنين والأغلفة والشوائب.

نسبة الاستخلاص أو نسبة التصافي أو نسبة الإنتاج:

تعني النسبة المئوية بالوزن للدقيق الناتج من كل (١٠٠ كيلو جرام) من الحبوب النظيفة المُعدّة للطحن.

طحين القمح:

ناتج طحن حبوب القمح النظيفة، والخالية من المواد الغريبة، بعد تهيتها للطحن، ثم نخلها، للحصول على الطحين وفق نسب الاستخلاص المطلوبة، وغير المخلوط بأيّة مواد أخرى.

جنين القمح:

الجزء الداخلي (الجنين) من حبة القمح ويكون حوالي (٢,٥٪) من الحبة، ويتميز بارتفاع نسبة المواد الدهنية والبروتينية به، والتركيب التقريبي لمحتوياته هي (٤٣,٨٪ كربوهيدرات)، و(٢٥,٩٪ بروتين)، و(١٣,٥٪ ماء)، و(١٠,٨٪ زيت)، و(٤,١٪ رماد)، و(١,٩٪ ألياف).

دقيق الذرة الرفيعة:

الناتج المتحصل عليه من عملية طحن صناعي لحبوب الذرة الرفيعة (سورجم بايكور «ل مونك»)، حيث يتم نزع قشرة البذرة، وفصل أكبر قدر



ممکن من الجنين، ويطحن الأندوسبيرم إلى درجة النعومة المقبولة.

دقيق الذرة الرفيعة الناعم:

الدقيق الذي يجب أن يمر (١٠٠٪) من خلال منخل قطر فتحاته (٥,٠ مم) عند استخدام الطريقة القياسية للنخل.

دقيق الذرة الرفيعة متوسطة النعومة:

الدقيق الذي يجب أن يمر (١٠٠٪) من خلال منخل قطر فتحاته (١ مم) عند استخدام الطريقة القياسية للنخل.

الحبوب:

مُنتجات محاصيل الحبوب الحقلية من العائلة النجيلية (Gramineae)، وتستعمل كلمة (Cereal) للدلالة على نباتات هذه العائلة وكلمة (Grains) للدلالة على ثمارها أو بذورها، وتنقسم محاصيل الحبوب الرئيسية وفقاً لبيئة زراعتها إلى مجموعتين: (المناطق الدافئة: القمح، والشعير)، (والمناطق الحارة: الذرة الصفراء، والذرة البيضاء).

حبوب الشعير:

حبوب نبات الشعير الكاملة من الأنواع ذي الستة صفوف (هورديم فولجار ل)، وذي الصفيين (هورديم ديستيكم ل).

دقيق الشعير:

ناتج طحن حبوب الشعير كاملاً أو مستخلصاً (منخول).

طحين الذرة الكاملة:

مُنتج مُعدّ من عملية طحن صناعي لحبوب الذرة الشامية (Zea mays L) كاملة النضج، سليمة، وغير منزوعة الجنين، حيث يتم تحويل الحبوب الكاملة إلى طحين بدرجة نعومة ملائمة، وأثناء الإعداد قد تفصل الجسيمات الخشنة من الطحين ليعاد طحنها وخلطها مع الطحين.

حبوب تالفة:

حبوب أو أجزائها تتلف بفعل الحرارة، أو الحشرات، أو الفطريات، أو الأمراض، أو أي عوامل أخرى.



بذور ضارّة أو سامّة:

بذور سامّة، أو ضارّة بالصحة، أو تؤثر تأثيراً غير مرغوب فيه على رائحة، أو طعم، أو لون الحبوب، أو إمكانية طحنها.

المطاحن الحجرية:

عملية الطحن تتم كلها دفعة واحدة بين حجرين مصنوعين من الكربوراندوم والكوارتز ويتميزان بالصلابة والتجانس، وهي مطاحن صغيرة أو متوسطة الطاقة الإنتاجية.

مطاحن السلندرات:

مطاحن حديثة ذات ساعات كبيرة وطاقة إنتاجية عالية تتم فيها جميع مراحل طحن الحبوب بطريقة آلية، حيث تتم عمليات الطحن بواسطة أكثر من مجموعة من السلندرات وهي حوالي (٤ - ٥) مجموعات تشتمل كل مجموعة على سلندرات دش، وسلندرات طحن، أو تنعيم.



مادة (٣): عام

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

مادة (٤): الموقع والمساحة

(٤ - ١) الموقع:

يُراعى كل ما ورد بالبند (٤ - ١) الموقع من المادة (٤) الموقع والمساحة في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

(٤ - ٢) المساحة:

أ. ألا تقل المساحة الكلية للمنشأة عن الحد الأدنى الموضح في البوابة الإلكترونية للوزارة، بحيث تسمح بمزاولة النشاط دون إعاقة أو تراحم في المُعدّات أو العاملين مع وجود انسياب وسهولة في العمليات التي تتم في المنشأة.

ب. يمنع منعاً باتاً التغيير في مساحة المنشأة 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 الحبوب حتى تعبئة الطحين للزبائن، وما يرافقها من حركة العاملين والمُعدّات.

(٥ - ٢) مواد البناء والتشطيب:

يُراعى كل ما ورد بالبند (٥ - ٢) مواد البناء والتشطيب من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة 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:

يُراعى كل ما ورد في البند (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:

أ. يجب التصميم والإنشاء والانتهاء من الأسقف وصيانتها دورياً، بحيث تكون مناسبة لكافة أنشطة المنشأة، وتمنع تراكم الملوثات والأتربة والغبار، وتُسَهِّل عملية التنظيف.

ب. تكون الأسقف في أماكن العرض والبيع وطحن الحبوب مانعة للغبار، من مواد غير ماصة للماء، صلبة وخالية من أي تصدّعات أو فتحات.

ج. يكون ارتفاع الأسقف بالمنشأة لا يقل عن (٢,٤) متر، والزوايا بينها وبين الجدران غير حادة، أي بها استدارة أو ميل بزاوية (٤٥ درجة)، لمنع تراكم الملوثات.

د. 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 أن يُراعى 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:

يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ج) من البند الرئيس (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 مراعاة ما ورد في البند 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:

تُراعى كافة البنود الواردة في (٦ - ٥) الإضاءة من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٦ - ٥) التهوية:

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

(٦ - ٦) مغسلة الأيدي ودورة المياه ومكان تغيير الملابس:

أ. ألا تكون دورة المياه مفتوحة مباشرةً على منطقة العمل: (الطحن والعرض والبيع)، وتكون مَزُوْدَة بباب ذاتي الغلق مصنوع من الألومنيوم، أو من أي



- مادة أخرى، غير قابلة للصدأ أو التآكل، على أن تُركَّب بإحكام، كما تُزوَّد الدورة بمروحة شفط وصندوق طرد (سيفون) وحوض لغسل الأيدي.
- ب. تقع مغاسل الأيدي المناسبة والمصانة جيداً بالقرب من منطقة العمل، لحث العاملين على غسل أيديهم عند الانتهاء من تجهيز طلب الزبون وقبل البدء في تجهيز طلب آخر، على أن تُزوَّد بصنابير من النوع الذي يعمل بالاستشعار عن بُعد أو بالقدم أو بالركبة أو بالمرفق ومجهزة بمياه ساخنة وباردة وصابون سائل ومطهر، ومناشف ورقية عالية الامتصاص أو مجففات بالهواء الساخن أو كليهما.
- ج. أن تُزوَّد دورة المياه بحاوية نفايات وصابون سائل ومناشف ورقية عالية الامتصاص أو مجففات أو كليهما.
- د. أن يكون بها حوض مخصّص لغسل الأيدي، مُزوَّد بصنبور من النوع الذي يعمل بالاستشعار عن بُعد أو بالقدم أو بالركبة أو بالمرفق، على أن يكون إمداد الماء بضغط ودرجة حرارة كافية.
- هـ. مراقبة مطهّرات اليد بانتظام، لتأمين التركيز المناسب لتأكيد الفعالية.
- و. وضع ملصقات إرشادية (أغسل يديك) فوق مغسلة الأيدي ومنطقة العمل، حيثما كان ذلك مناسباً.
- ز. توفير مكان مناسب لتغيير ملابس العاملين، على أن يُزوَّد بالخزائن المغلقة.

(٦ - ٧) التخلص من النفايات:

يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ج، د) من البند الرئيس (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 المنشأة

تُقسّم المنشأة داخلياً إلى ثلاثة أقسام، على النحو الآتي:-

١. مكان الاستقبال والعرض وانتظار الزبائن:

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. يُزوّد بميزان أو أكثر حسب حاجة العمل.
- ج. يُزوّد بعدد كافٍ من الأدوات والمُعَدَّات المستخدمة في عمليات الوزن
والتعبئة والتغليف.
- د. يُزوّد بعدد كافٍ من الأرفف والأدراج المصنّعة من مواد غير قابلة للصدأ،
مثل: الألومنيوم أو من الزجاج عالي التحمل، ويمنع منعاً باتاً استخدام
الخشب.
- هـ. توفير أغطية من الزجاج أو من البلاستيك الشفاف على الأدراج.
- و. يمنع منعاً باتاً وضع أكياس الحبوب والدقيق مباشرةً على أرضية المنشأة،
وتوضع على قواعد بلاستيكية تبعد عن سطح الأرض بمقدار (٣٠سم).
- ز. وضع أكياس الحبوب المفتوحة في حاويات بلاستيكية محكمة الغلق، على
أن توضع على قواعد بلاستيكية.

٢. مكان الطحن:

- أ. توفير عدد كافٍ من المطاحن، سواءً الحجرية أو الآلية حسب حاجة العمل.
- ب. توفير عدد كافٍ من الغرابيل وغيرها من مُعَدَّات تنقية الحبوب من الملوثات
الفيزيائية.
- ج. توفير عدد كافٍ من الشفافات وبحجم مناسب، على أن يتم تركيب شبك
ناعم خلف الشفافات.

٣. المستودع:

ألا تقل مسافة المستودع عن (٣م^٢)(١,٥م x ٢م) ويُقسّم إلى أقسام صغيرة،
على أن تطبق فيه كافة الاشتراطات العامّة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية
إلى ما يلي:-

١. مستودع الحبوب: تُخزّن فيه الحبوب عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ م°)
مع عدم تعرضها للحشرات والقوارض ومصادر التلوث الأخرى، وعلى أن
يكون دورانها على قاعدة الوارد أولاً يخرج أولاً.



٢. خزانة مواد التعبئة والتغليف والأدوات والمُعَدَّات النظيفة الجافة.
٣. خزانة أدوات النظافة والمنظِّفات والمطهِّرات.
٤. خزانة قطع الغيار وغيرها من المُعَدَّات الجديدة التي لم تستخدم.

مادة (٨): التجهيزات

١. يجب أن تتحقق البنود (١، ٢، ٣، ٤، ٧، ٨، ١١) من المادة (٧) التجهيزات في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.
٢. مُعَدَّات تنقية وتنظيف وترطيب الحبوب تكون كافية من حيث العدد وكفاءتها للغرض المصمّمة من أجله، وكذلك توفير المطاحن حسب حاجة العمل.
٣. توفير حوض ثنائي العيون للقيام بعملية الغسيل اليدوي للأدوات والمُعَدَّات بخطواتها الثلاثة: (الغسيل، والشطف، والتطهير)، على أن تكون درجة حرارة المياه لا تقل عن (٧٧° م)، وتزوّد بحامل أو وعاء يسمح بالغمر الكلي للمُعَدَّة أو الأنية داخل المياه الساخنة.
٤. وضع ملصقات لا تقل عن (١٠ سم x ١٥ سم) في أماكن مناسبة مكتوب عليها "ممنوع التدخين".

مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة

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

مادة (١٠): الأمان والسلامة

- يجب أن تتحقق البنود (١، ٣، ٤، ٥) من المادة (٩) الأمان والسلامة في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.



الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة



مادة (١١): عام

الاشتراطات الصحية الخاصة:

مجموعة من الضوابط الإضافية التي يجب توافرها في مطاحن الحبوب التي تقوم بجميع المراحل الإنتاجية للدقيق وأنواعه المختلفة، بدءاً من المواد الأولية وانتهاءً بالمنتجات النهائية المعبأة أو المغلفة بغرض إنتاج مُنتجات عالية الجودة صحية آمنة الاستخدام.

مادة (١٢): المواد الأولية

(١٢ - ١) المواد الأولية:

١. تكون الحبوب من محصول جديد سليمة وصالحة للاستهلاك الآدمي وفقاً للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
٢. تكون خالية من الحبوب الضامرة، أو التالفة، أو البذور الضارة أو السامة، أو مواد غريبة أخرى، مثل: (الحجارة والقطع الخشبية والشوائب...).
٣. تكون خالية من علامات التلف أو الفساد والإصابات الحشرية ولا تحتوي على حشرات كاملة أو أطوارها أو أجزائها.
٤. تكون محتفظة بجميع خصائصها الطبيعية من حيث الطعم واللون والرائحة.

(١٢ - ٢) تخزين المواد الأولية:

- أ. تعريف أوعية تخزين الحبوب على الوجه الصحيح، للحفاظ على سلامة هذه المواد الأولية وتتبعها.
- ب. تحفظ كافة الأوعية في جميع الأوقات غير ملامسة للأرض على قواعد بلاستيكية، مع ترك ممرات باتساع كافٍ، للتهوية والمتابعة والتفتيش.
- ج. حفظ الحبوب عند درجة حرارة لا تزيد عن (٢٥ م°)، ويمنع منعاً باتاً وجود أي مصدر للرطوبة داخل المستودع، لمنع نمو وتكاثر الفطريات وتلف وفساد المواد الأولية.
- د. توافر متطلبات الوقاية ضد الحشرات والقوارض وأن يكون المستودع بعيداً عن مستودع المبيدات الحشرية والفطرية أو أية مواد ضارة أخرى.



هـ. يتم فحص الحبوب ظاهرياً (بصرياً) قبل استخدامها، لاستبعاد التالف أو الملوث.

مادة (١٣): الغريلة والتنظيف والتنقية والترطيب

١. يجب القيام بعمليات التنقية والتنظيف والغريلة للحبوب، لفصل الشوائب والأتربة وقطع الحجارة والخشب والمعدن والحبوب الضامرة والمصابة وأي مادة غريبة.

٢. يكون مكان التنقية والتنظيف والغريلة مستقلاً تماماً مفصلاً بقوائم أو فواصل عن بقية مكان الطحن، على أن يُزوّد بمُعَدّات ميكانيكية، لشفط الهواء المُحمّل بالغبار والأتربة الناتجة وتجميعها ومنع تسربها وانتشارها في بقية أماكن المنشأة.

٣. إجراء الترطيب إلى نسبة الرطوبة المثلى، وهي نسبة الرطوبة الكافية، لجعل النخالة متينة غير منكسرة وجعل الأندوسبيرم هشاً طرياً ولكنها غير مرتفعة لدرجة تعيق نخل الطحين، فمثلاً تختلف نسبة الرطوبة المثلى وفقاً لنوع وصنف القمح (تُرطّب أصناف القمح القاسية إلى رطوبة ١٦ - ١٧٪، أما أصناف القمح الطرية فترطب إلى رطوبة ١٥ - ١٥,٥٪).

مادة (١٤): الطحن

يتم طحن الحبوب في المطاحن الآلية المصنوعة من معادن عالية التحمل مقاومة للتآكل غير قابلة للصدأ، أو في المطاحن الحجرية، بشرط أن يُراعى فيها ما يلي:-

١. تكون الأحجار شديدة الصلابة ومقاومة للتآكل الناتج عن الاحتكاك، لمنع تلوث الدقيق ببقايا نواتج تآكل الأحجار.

٢. إعادة نقش أحجار الطواحين من الداخل باستمرار تبعاً لظروف ومدة التشغيل.

٣. تثبيت محور إدارة الحجر العلوي للطاحونة على سبيكة خالية تماماً من الرصاص، لمنع تلوث المُنتَجات.

٤. يكون مجرى استقبال الدقيق الناتج ذا قطر مناسب مصنّع من مواد غير قابلة للصدأ أملس، حتى لا يعيق حركة المُنتَج وبميل نحو فتحة التصريف وأوعية التجميع.



مادة (١٥): المتطلبات القياسية للدقيق

١. أن يكون نظيفاً وسليماً وآمناً وصالحاً للاستهلاك الآدمي.
٢. أن يكون محتفظاً بخواصه الطبيعية، وخالياً من التزنخ أو أي طعم أو رائحة أو لون غريب.
٣. أن يكون خالياً من النمو الفطري، والحشرات الحية أو أي من أطوارها أو مخلفاتها المرئية بالعين المجردة.
٤. أن يكون المُنْتَج متجانساً من حيث اللون ونعومة الحبيبات، على أن يكون خالياً من التكتل.
٥. أن يكون خالياً من الشوائب النباتية، والحيوانية، والمعدنية طبقاً لظروف الإنتاج الجيد.
٦. مواصفات دقيق الذرة الشامية الكاملة:
 - أ. ألا تزيد نسبة الرطوبة على (١٤٪ ك/ك).
 - ب. أن يمر (٩٥٪) أو أكثر خلال منخل سعة ثقوبه (١,٧ ملم).
 - ج. أن يمر (٤٥٪) أو أكثر خلال منخل سعة ثقوبه (٠,٧١ ملم).
 - د. أن يمر (٣٥٪) أو أكثر من طحين الذرة الكاملة خلال منخل سعة ثقوبه (٠,٢١٢ ملم).
 - هـ. ألا يقل محتوى البروتين (النيتروجين x ٦,٢٥) عن (٨٪) على أساس الوزن الجاف.
٧. مواصفات دقيق القمح:
 - أ. ألا تزيد نسبة الرطوبة على (١٥٪).
 - ب. أن يمر (٨٥٪) من الدقيق بدرجاته المختلفة خلال منخل مقاس (٢٥٠ ميكرو متر).
 - ج. أن تتوافر في درجات دقيق القمح الخصائص الآتية: {عندما تكون نسبة الاستخلاص "حتى (٧٤٪)" يكون البروتين بحد أدنى (٨٪)، وفي حالة (٧٥ - ٨٤٪) يكون البروتين (١٠٪)، أما (٨٥ - ٩٥٪) يكون البروتين (١١٪)، وعندما تكون نسبة الاستخلاص (٩٦ - ١٠٠٪) يكون البروتين



بحد أدنى (١٢٪).

٨. مواصفات دقيق الشعير:

أ. ألا تزيد نسبة الرطوبة على (١٣,٥٪).

ب. أن يمر (٨٥٪) من الشعير المطحون بحد أدنى خلال منخل مقاس (٣١٥ ميكرو متر).

ج. ألا يقل محتوى البروتين (النيتروجين $\times ٥,٧$) عن (٧,٥) على أساس الوزن الجاف.

٩. مواصفات دقيق الذرة الرفيعة:

أ. ألا تزيد نسبة الرطوبة على (١٥٪).

ب. ألا تقل نسبة البروتين (النيتروجين $\times ٦,٢٥$) عن (٨,٥) على أساس الوزن الجاف.

مادة (١٦): مواد التعبئة

١. تُعبأ المُنْتَجَات في عبوات لم تستخدم من قبل نظيفة جافة ملائمة تحافظ

على خصائص الجودة الصحية والغذائية والتصنيعية والحسية لها.

٢. يجب ألا تنقل مواد التعبئة المواد السامة أو الألوان والروائح والطعوم غير المرغوبة في المُنْتَجَات.

٣. عند تعبئة المُنْتَجَات في أكياس، يجب أن تكون هذه الأكياس نظيفة وممتينة وقوية الخياطة أو مغلقة إغلاقاً محكماً.

مادة (١٧): تخزين الدقيق

١. يتم تخزين المُنْتَجَات المعبأة بطريقة تتوافق مع متطلبات التخزين، على أن تكون درجة حرارة التخزين (٢٥°م).

٢. تتوفر في المستودع التهوية، والإضاءة، والنظافة الجيدة، على أن تطبق جميع الاشتراطات الصحية العامة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية.

٣. تخزين المُنْتَجَات بطريقة ملائمة تحفظ خصائص جودتها وتحميها من التلف الميكانيكي والتلوث، ولا تسمح بتعرضها للحشرات والقوارض أو الحرارة الزائدة.



مادة (١٨): عرض الحبوب

١. تعرض الحبوب في مكان يحميها من التلف، ومن أشعة الشمس المباشرة، وبعيدة عن مصادر الرطوبة والتلوث.
٢. عرض أنواع الحبوب كل صنف على حده، مع ضرورة وضع بطاقة بيان باسم كل نوع.
٣. يمنع منعاً باتاً عرض أي مواد غذائية، أو مشروبات خلاف الحبوب.
٤. تعرض كافة أنواع الحبوب داخل أوعية من مواد غير قابلة للصدأ، ذات سطح أملس، ليسهل عملية التنظيف والتطهير، مثل: الألمونيوم، أو الصلب.

مادة (١٩): النظافة العامة

يجب أن يُراعى جميع ما ورد في المادة (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 كافة 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

يُراعى كل 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

تُراعى البنود الواردة في المادة (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 خلوّهم من الأمراض المعدية التي تنتقل إلى الغذاء.

٢. يتم استخراج هذه الرخص بعد إجراء الكشف السريري، والفحوصات اللازمة 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 أن تُراعى البنود التي وردت في المادة (١٦) الأمراض المعدية والإصابات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

مادة (٢٦): التثقيف

يُراعى كل 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 مراعاة كافة ما ورد في المادة (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 مطاحن الحبوب.





وزارة الشؤون
البلدية والقروية

Ministry of Municipal & Rural Affairs

رقم الإيداع: ١٤٤٠ / ٤٩٥
ردمك: ٢ - ٦٠ - ٨١٦٠ - ٦٠٣ - ٩٧٨