

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 لمعاصر زيوت الزيتون والسمن

١٤٤٠ هـ - ٢٠١٩ م





بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ





# لائحة الاشتراطات الصحية لمعاصر زيوت الزيتون والسمن

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 لمعاصر زيوت الزيتون والسّمسم /

الإدارة العامة لصحة البيئة - إدارة المواد الغذائية - ط ١ - الرياض ، ١٤٤٠هـ

..ص ؛ سم

ردمك: ٠٠٦٤-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

١- البلديات - قوانين وتشريعات - السعودية - الصحة العامة

السعودية أ.العنوان

ديوي ٣٤٢،٥٣١ ١٤٤٠/٥٠٠

رقم الإيداع: ١٤٤٠/٥٠٠

ردمك: ٠٠٦٤-٨١٦٠-٦٠٣-٩٧٨

## أهداف اللائحة

يعتبر زيت الزيتون من الزيوت الغذائية ويتميز باحتوائه على تنوع فريد ومميز من الأحماض الدهنية الضرورية للجسم وكذلك الفيتامينات الذائبة في الدهن، وكذلك يتميز زيت السمسم بارتفاع محتواه من الأحماض الدهنية غير المشبعة طويلة السلسلة والتي تجعله من الزيوت الثابتة والتي يمكن استخدامها في أغراض الطهي، بالإضافة إلى احتوائهم على تركيز مرتفع من المواد المضادة للأكسدة التي تعمل على وقاية الجسم من الإصابة بالكثير من الأمراض، لذلك قامت الوزارة بتطوير «لائحة الاشتراطات الصحية لمعاصر زيوت الزيتون والسمسم» وتحديثها، بهدف المحافظة على سلامة زيت الزيتون والسمسم وحمايتهم من التزنج، وإنتاج زيوت صحية آمنة، وتجنب تعرّض المستهلكين لمشاكل صحية، نتيجة لتناول أي أغذية يستخدم في إعدادها زيوت زيتون وسمسم غير مطابقة للمعايير الصحية.

تحتوي اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية: يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في معاصر زيوت الزيتون والسمسم، 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 في هذه المعاصر والتي يجب اتباعها والالتزام بها حفاظاً على صحة وسلامة الإنسان.

إن 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

رقم الصفحة	المحتويــــــــــــــــات	م
	<b>الباب الأول: المجال والتعاريف</b>	<b>١</b>
١١	مادة (١): المجال	٢
١١	مادة (٢): التعاريف	٣
	<b>الباب الثاني: الاشتراطات العامّة</b>	<b>٤</b>
٢١	مادة (٣): عام	٥
٢١	مادة (٤): الموقع والمساحة	٦
٢١	مادة (٥): المبنى	٧
٢٣	مادة (٦): المرافق والخدمات	٨
٢٥	مادة (٧): أقسام المعصرة	٩
٢٩	مادة (٨): التجهيزات	١٠
٣٠	مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة	١١
٣٠	مادة (١٠): الأمان والسلامة	١٢
	<b>الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة</b>	<b>١٣</b>
٣٣	مادة (١١): عام	١٤
٣٣	مادة (١٢): معاصر زيت الزيتون	١٥
٣٨	مادة (١٣): معاصر زيت السمسم	١٦
٤٢	مادة (١٤): مواد التعبئة	١٧



٤٢	مادة (١٥): التعبئة	١٨
٤٣	مادة (١٦): تخزين ونقل المُنتَج النهائي	١٩
٤٣	مادة (١٧): النظافة العامة	٢٠
٤٤	مادة (١٨): التحكم في الآفات	٢١
٤٤	مادة (١٩): التعامل مع شكاوى المستهلك	٢٢
٤٤	مادة (٢٠): الترخيص	٢٣
٤٤	مادة (٢١): سجل الرقابة الصحية	٢٤
	<b>الباب الرابع: اشتراطات العاملين</b>	<b>٢٥</b>
٤٧	مادة (٢٢): رخصة ممارسة العمل	٢٦
٤٧	مادة (٢٣): صلاحية رخصة ممارسة العمل	٢٧
٤٧	مادة (٢٤): الأمراض المُعدية والإصابات	٢٨
٤٧	مادة (٢٥): التثقيف	٢٩
٤٧	مادة (٢٦): النظافة الشخصية والممارسات الصحية	٣٠
٤٧	مادة (٢٧): الاحتياطات الخاصة بالزائرين	٣١
	<b>الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة</b>	<b>٣٢</b>
٥١	مادة (٢٨): مراقبة تنفيذ اللائحة	٣٣





## الباب الأول: المجال والتعاريف







## مادة (١): المجال

تسري مواد وبندود هذه اللائحة على معاصر زيوت الزيتون والسّمسم.

## مادة (٢): التعاريف

تطبيق بنود هذه اللائحة تُلزم معرفة المعاني المبيّنة أمام كلّ من المصطلحات الآتية:-

### المعصرة:

كيان نظامي يتم فيه استخراج زيت الزيتون من ثمار الزيتون وزيت السّمسم من بذور السّمسم بالطرق المختلفة.

### زيت الزيتون:

زيت يتم الحصول عليه من ثمار شجرة الزيتون (*Olea europaea* L) مع استبعاد أية زيوت متحصل عليها باستخدام المذيبات أو عمليات إعادة الأسترة، وأية زيوت مخلوطة مع زيوت أنواع أخرى.

### زيت الزيتون البكر:

الزيت المستخلص من ثمار شجرة الزيتون بالطرق الميكانيكية أو طرق أخرى فيزيائية، بحيث لا تؤدي إلى تغيير في صفات الزيت، ولم يتعرض لأي معالجة كيميائية والذي يكون صالحاً للاستهلاك بصورته الطبيعية، ويُصنّف زيت الزيتون البكر حسب درجة حموضته إلى ما يلي:-

أ. زيت زيتون بكر إكسترا (ممتاز أو فاخر): زيت زيتون بكر لا تزيد حموضته عن (٠,٨٪).

ب. زيت زيتون بكر معتدل (جيد): زيت زيتون بكر لا تزيد درجة حموضته عن (٢٪).

ج. زيت زيتون بكر عادي: زيت زيتون بكر لا تزيد درجة حموضته عن (٣,٣٪).

### زيت زيتون مكرر:

زيت الزيتون البكر الذي أُجريت له عملية تكرير لتحسين خواصه الحسية، أو تخفيف نسبة الحموضة فيه أو كليهما، بحيث لا تؤدي هذه العملية إلى تغيير في التركيب الأساسي للجلسريدات، بحيث لا تزيد الحموضة عن (٣,٠٪).



### زيت متبقي الزيتون المكرر:

الزيت المستخلص من متبقي الزيتون (الثفل أو الجفت) بطريقة الاستخلاص بالمذيبات، ويكون صالحاً للاستهلاك بعد تكريره، بحيث لا تؤدي هذه العملية إلى تغيير في تركيب الجلسريدات، بحيث لا تزيد الحموضة عن (٣,٠٪).

### خليط زيت الزيتون:

الزيت الناتج من خلط زيت الزيتون البكر مع زيت الزيتون المكرر أو مع زيت متبقي الزيتون، بحيث لا تزيد الحموضة عن (١,٠٪).

### الزيتون الطازج:

الثمار المقطوفة من مختلف الأصناف المزروعة للنوع (*Olea europaea* L)، والتي تتمتع بالخواص المميزة لثمار الزيتون المعروضة بحالتها الطازجة بعد تحضيرها (إزالة بقايا أغصان وأوراق أو سيقان نباتية)، ويُصنّف الزيتون الطازج إلى إحدى الأنواع الآتية، وفقاً لدرجة نضج الثمار الطازجة:-

أ. الزيتون الأخضر: يتم جمع الثمار خلال فترة نضجها قبل تلونها وعند وصولها إلى حجمها الطبيعي، حيث يتم تدريج الزيتون حجماً وفقاً لعدد الثمار في الكيلو غرام الواحد {درجة كبيرة (٦٠ - ١٢٠ ثمرة)، ودرجة متوسطة (١٢٠ - ٢٠٠ ثمرة)، ودرجة صغيرة (٢٠١ - فما فوق)}.

ب. الزيتون المتغير اللون: يتم جمع الثمار قبل الوصول إلى مرحلة النضج الكامل، عند تغيير اللون.

ج. الزيتون الأسود: يتم جمع الثمار عندما تصل إلى النضج الكامل أو قبل نضجها الكامل بوقت قصير.

كما تُقسّم ثمار الزيتون حسب نوع الأشجار الناتجة عنها والغرض منها، إلى ما يلي:-

١. زيتون صالح للحفظ أخضر.

٢. زيتون صالح للحفظ أسود.

٣. زيتون صالح لاستخراج الزيت.

٤. زيتون ثنائي الغرض.



### الثمار المشوهة:

ثمار الزيتون المتضررة من خلال تمزق الطبقة الخارجية (القشرة) إلى درجة يظهر فيها جزء من الطبقة الوسطى (اللّب).

### الثمار المهشمة:

ثمار الزيتون المتضررة إلى درجة تؤثر على شكلها الطبيعي.

### الثمار الذابلة:

ثمار الزيتون المُجعدة بشكل غير طبيعي أكثر من اللازم، بحيث يؤثر على مظهرها.

### الثمار المصابة ببقع جانبية (الملطخة):

ثمار الزيتون التي تحتوي على علامات (لطخات) على السطح (القشرة) والتي تمتد لأكثر من (٩ ملم ٢) على السطح، وقد تصل أو لا تصل إلى اللّب.

### القوام غير الطبيعي:

ثمار الزيتون الرخوة أكثر من اللازم أو قاسية أكثر من اللازم بالمقارنة مع النوع المُحصّر للتسويق ذي العلاقة، وأيضاً مع المعدل الوسطي للعينة الممتلئة للإرسالية.

### اللون غير الطبيعي:

ثمار الزيتون التي يكون لونها مختلفاً بشكل واضح عن اللون المميز للأنواع المُحصّرة للتسويق ذات العلاقة، وأيضاً مع المعدل الوسطي للعينة المرسلّة للإرسالية.

### زيت متحصل عليه بالضغط البارد:

زيت متحصل عليه بدون إجراء أي تغيير في طبيعة الزيت باستخدام الطرق الميكانيكية، مثل: الضغط وبدون تعرضه للحرارة، ويمكن أن ينقى الزيت عن طريق غسله بالماء وبالترسيب والترشيح والطرّد المركزي فقط.

### المكابس الهيدروليكية:

مكابس رأسية تعمل على كميات مُحدّدة (دفعات) تحت ضغط عالٍ، وتعتبر إحدى الأنظمة الثابتة التي تحتوي على قسم الإمداد لتحويل الطاقة الكهربائية



إلى هيدروليكية، وقسم التحكم في الضغط والاتجاه والسرعة وقسم التشغيل، لتحويل الطاقة من هيدروليكية إلى ميكانيكية.

#### هيدروليك:

تعني نقل القدرة باستخدام السوائل.

#### المكابس الحلزونية:

مكابس أفقية مستمرة تعمل بنظام البريمة أو الحلزون.

#### الأكسدة:

تلامس الزيوت والدهون مع الأكسجين الموجود في الجو، مما يسبب تَغْيُرات كيميائية في المُنْتَج والتي تخفض من جودته.

#### الطعم المترنّخ:

نكهة الزيت الناجمة عن تعرضه لأكسدة شديدة.

#### الطعم المعدني:

الطعم الناتج عن اتصال الزيت مع أسطح معدنية لفترة طويلة خلال عملية استخراج الزيت في المعصرة، (أثناء عملية السحق والخلط وكبس ثمار الزيتون أو أثناء التخزين).

#### نكهة الخيار:

الطعم الذي يظهر في زيت الزيتون عندما يتم حفظه معبأً بإحكام ولفترات طويلة جداً، وخاصةً عند تعبئته في حاويات من الصفيح، وتنشأ تلك النكهة نتيجة تكوين مركّب كيميائي يعرف بـ (nonadienal ٦-٢).

#### طعم الزيتون المصاب بيرقات ديدان ذبابة الفاكهة:

طعم الزيت المستخرج من ثمار الزيتون المصابة بيرقات ذبابة الفاكهة بشكل كبير.

#### طعم الحلفا:

طعم مميز يوجد في زيت الزيتون الذي تم تحضيره من ثمار زيتون تم ضغطها باستخدام حصائر مُحَضَّرَة من نبات الحلفا، وقد تختلف النكهة اعتماداً على ما إذا كانت الحصائر المستخدمة من نباتات غضة أو تم تجفيفها مسبقاً.



### طعم الماء المالح:

طعم زيت الزيتون المستخرج من ثمار الزيتون المحفوظة في مياه مملحة.

### نكهة العصارة النباتية:

النكهة التي يكتسبها زيت الزيتون، نتيجة اختلاطه بعصارة الأجزاء النباتية المتخمرة لفترة طويلة.

### طعم الخشونة:

الإحساس بطعم القوام السميك واللزج عند تذوق زيت الزيتون الذي مضى على تحضيره فترة طويلة.

### نكهة القش أو الخشب:

النكهة المتواجدة في بعض الزيوت المستخلصة من جفت الزيتون أو من زيتون تم تجفيفه قبل استخلاص الزيت منه.

### طعم الزيت المحمى أو المسخن:

نكهة مميزة لزيت الزيتون الذي تعرّض خلال استخلاصه وحفظه لفترات طويلة لدرجات حرارة عالية، خاصةً خلال مزج وخلط عجينة الزيتون المهروسة.

### الطعم الرطب الخشبي:

نكهة مميزة للزيت المستخرج من ثمار الزيتون التي أصابها الصقيع قبل جنيها من شجر الزيتون.

### الطعم الغولي / الخلي الحمضي المر:

نكهة مميزة للزيوت شبيهه بنكهة الخل، تنتج عن تخمر الزيتون أو معجون الزيتون الذي ترك على أرضية غير نظيفة، مما أدى إلى تكوين حمض الخل والإيثانول والإيثيل أسيتات، وحدث تخمرات في الزيت.

### طعم الرطوبة / الطعم الترابي الموحل:

نكهة مميزة للزيوت المستخرجة من ثمار زيتون تم تخزينها بطريقة غير جيدة في جو رطب لعدة أيام، مما ضاعف أعداد الخمائر والأعفان في الزيتون، أو من زيت مستخرج من الزيتون الذي تم جمعه وعليه تراب أو طين دون أن يتم غسله.



### طعم العفن / رواسب طينية:

نكهة الزيت الناتجة عن حفظ الزيتون في أكياس مكدسة أو تخزينه في ظروف أدت إلى تعرّضه لنسب عالية من التخمر اللاهوائي، أو نتيجة اتصال الزيت خلال تخزينه مع الرواسب المتبقية أسفل العبوات نتيجة عدم ترشيح (فلتر) الزيت، والذي أدى إلى تعرّضه للتخمر اللاهوائي.

### الأبراش:

نسيج من مادة مسامية تتحمل الضغوط العالية المستخدمة في الكبس وتكون عالية النفاذية للزيت.

### معالجة الزيت:

عملية فصل مخلوط الزيت الناتج عن العصر، عن بقية الشوائب الأخرى غير الزيتية.

### التعتيق:

إكساب الزيت الناتج للصفات المرغوبة من حيث اللون والطعم والرائحة، واستكمال ترسيب الشوائب العالقة به، ويتم بتخزين الزيت في خزانات من الصلب غير القابل للصدأ بعيداً عن ضوء الشمس المباشر.

### متبقي زيت الزيتون (الكسب):

المتخلف من عمليات استخلاص زيت الزيتون من الثمار.

### الاستخلاص:

استخراج الزيت من البذور الزيتية المجهّزة بالمذيبات العضوية.

### زيت بذور السمسم (زيت السمسم، وزيت الجنجيلي، وزيت التيلي):

الزيت المستخرج من بذور السمسم من نوع (سيسامي إنديكوم ل).

### السمسم:

نبات عشبي حولي من المحاصيل الزيتية له أزهار بيضاء إلى وردية اللون، وعند النضج تتحول إلى قرون مليئة ببذور السمسم التي تستخدم كحبوب أو تُعصر لاستخراج الزيت منها.



## مستخلص عرق الحلاوة:

مستخلص ناتج من قلف أو أوراق أو جذور نبات عرق الحلاوة  
(سابوناريا أوفيسيناليس)، ويطلق عليه اسم عرق الحلاوة أو السابونين  
أو العصلج.







## الباب الثاني: الاشتراطات العامة





## مادة (٣): عام

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

## مادة (٤): الموقع والمساحة

### (٤ - ١) الموقع:

يجب مراعاة 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 للمعصرة عن الحد الأدنى الموضح في البوابة الإلكترونية للوزارة، على أن تتناسب مع حجم وطبيعة النشاط وأقسام المعصرة والتجهيزات والمُعَدَّات التي تستخدم في العمليات الإنتاجية، بحيث تسمح بمزاولة العمل دون إعاقة أو تزامم في المُعَدَّات أو التجهيزات أو العاملين، مع وجود انسياب وسهولة في العمليات التي تتم.

ب. يمنع منعاً باتاً التغيير في مساحة المعصرة 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 المواد الأولية حتى تخزين المُنتَجَات وما يرافقها من حركة العاملين والمُعَدَّات والمواد الغذائية، على أن تكون في اتجاه واحد، لضمان سلامة المُنتَج، مثل: (استلام ثمار الزيتون < تخزين ثمار الزيتون < إزالة



الأوراق وغسل الزيتون ← طحن الثمار وإعداد عجينة الزيتون ← استخلاص الزيت ← تخزين الزيت وتعتيقه ← ترشيح وتعبئة الزيت ← تخزين المُنتَج النهائي (← التوزيع) أو (تحميص السمسم ← عصر السمسم ← تعتيق الزيت ← الترشيح والتعبئة ← التخزين).

#### (٥ - ٢) مواد البناء والتشطيب:

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

#### (٥ - ٣) الأرضيات:

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

#### (٥ - ٤) طرق وممرات السير الداخلية (في حالة المعاصر الكبيرة):

يُراعى ما ورد بالبند (٥-٤) طرق وممرات السير الداخلية من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

#### (٥ - ٥) الجدران:

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

#### (٥ - ٦) الأسقف:

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

#### (٥ - ٧) النوافذ (في حال وجودها):

يُراعى ما ورد بالبند (٥-٧) النوافذ (في حال وجودها) من المادة (٥) المبني



في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

#### (٥ - ٨) الأبواب:

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

#### (٥ - ٩) الهياكل العلوية (في حالة وجودها):

يجب أن يُراعى كل ما ورد بالبند (٥-٩) الهياكل العلوية (في حال وجودها) من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

#### (٥ - ١٠) السلالم والمصاعد (في حالة وجودها):

يُراعى ما ورد بالبند (٥-١٠) السلالم والمصاعد (في حالة وجودها) من المادة (٥) المبني في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

#### مادة (٦): المرافق والخدمات

#### (٦ - ١) المورد المائي:

يجب مراعاة كل ما ورد بالبند (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) إمدادات البخار (في حالة تحميم السمس بالبخار):

يجب أن يُراعى كل ما ورد بالبند (٦-٢) إمدادات البخار (في حالة استخدامه في العمليات الإنتاجية) من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

#### (٦ - ٣) الصرف الصحي:

يجب مراعاة كل ما ورد بالبند (٦-٣) الصرف الصحي من المادة (٦) المرافق



والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

**(٦ - ٤) التوصيلات الكهربائية:**

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

**(٦ - ٥) الإضاءة:**

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

**(٦ - ٦) التهوية:**

يُراعى كل ما ورد بالبند (٦-٦) التهوية من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

**(٦ - ٧) دورات المياه ومغاسل الأيدي وأماكن الاستحمام وأماكن تغيير**

**الملابس واستراحة العاملين:**

يجب مراعاة كل ما ورد بالبند (٦-٧) دورات المياه ومغاسل الأيدي وأماكن الاستحمام وأماكن تغيير الملابس واستراحة العاملين من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

**(٦ - ٨) التخلص من النفايات:**

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





## مادة (٧): أقسام المعصرة

تُقسَّم المعصرة داخلياً إلى ثمانية أقسام، على النحو الآتي:-

١) قسم الإدارة والمحاسبة: ويكون مفصلاً عن بقية أقسام المعصرة على أن يكون:-

أ. مؤثناً بالتجهيزات (كالمكاتب والخزائن ...) اللازمة للوظائف المختلفة

التي تضمن حسن سير العمليات الإدارية بالمعصرة.

ب. مُزوّداً بعدد كافٍ من المقاعد المريحة لاستقبال الموردّين والزبائن وغيرهم، على أن تكون مُصنّعة من مواد قوية التحمل غير ممتصة ومقاومة للماء والصدأ وغير تالفة، وذات أسطح ملساء، ليسهل تنظيفها.

### ٢) قسم استقبال المواد الخام (الأولى):

أ. يقع في مقدمة المعصرة وله باب مستقل ومجهّز بميزان استقبال أرضي ومجموعة من الأدوات والمُعَدّات، مثل: طاولات الفرز وخلافه حسب حاجة العمل.

ب. يُزوّد القسم بروافع كهربائية، لنقل المواد الخام من سيارات الشحن لمستودع المواد الخام، مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودع في جميع الأحوال.

ج. يُراعى عدم تعرض المواد الخام أثناء استلامها للعوامل الجوية، مثل: أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار، أو الملوثات البيئية، مثل: الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

### ٣) خط الإنتاج:

أ. معصرة زيت الزيتون تُقسَّم إلى الأقسام الفرعية الآتية:-

#### ١. قسم إزالة الأوراق وغسل ثمار الزيتون:

أ. يُزوّد بالمُعَدّات والأدوات اللازمة للقيام بتنظيف ثمار الزيتون، مثل: شفاطات هواء ورشاشات مياه وغيرها.

ب. يكون مُزوّداً بمغاسل الأيدي وحوايات نفايات.

ج. الالتزام بمتطلبات الإنتاج الجيد من درجة حرارة ورطوبة وتهوية



وغيرها، وكذلك بالممارسات الصحية الجيدة خلال بقية خط الإنتاج.

## ٢. قسم الطحن (الجرش):

يُزوّد بمكينات الجرش المصنوعة من الصلب غير القابل للصدأ والتآكل.

## ٣. قسم الخلط والتقليب:

يُزوّد بأجهزة الخلط والتقليب، سواءً الأفقية أو الرأسية، وهي عبارة عن أوعية أسطوانية الشكل تحتوي على مقلبات تدار بنظام معين، لضمان خلط وتقليب عجينة ثمار الزيتون.

## ٤. قسم استخلاص زيت الزيتون:

يُزوّد بالمعدّات والأدوات اللازمة لفصل زيت الزيتون، مثل: المكابس الهيدروليكية والحلزونية أو أجهزة الطرد المركزي والأبراش.

ب. معصرة زيت السمسم: يُقسم خط الإنتاج إلى الأقسام الفرعية الآتية:

## ١. قسم التنظيف والغربلة:

أ. مكان مستقل مُزوّد بوحدة للغربلة والتنظيف تعمل بالهواء، بغرض التخلص من الشوائب والأتربة والمواد الغريبة والبذور الضامرة والمصابة.

ب. يكون جيد الإضاءة والتهوية، على أن يتم شفط الأتربة والغبار الناتج عن عمليات التنظيف والغربلة بالأجهزة الميكانيكية.

ج. يجب أن يتم تجميع فضلات التنظيف والغربلة خارج القسم أولاً بأول.

## ٢. قسم الغسل:

مكان مستقل مُزوّد بعدد كافٍ من الأحواض الخرسانية، تكون مكسوة من الخارج ومبطنة من الداخل ببلاط القيشاني الأبيض اللون، على أن يُزوّد كل حوض بمصدر للمياه النقية وبوسيلة لتصريف المياه العادمة بقاع الحوض.

## ٣. قسم التجفيف والتحميص والتقشير:

أ. مكان مستقل مُزوّد بأجهزة التجفيف لخفض رطوبة بذور السمسم



بعد الغسل إلى (١٠ - ١٢٪)، وأجهزة التقشير الأتوماتيكية التي تعمل بالهواء الساخن.

ب. يكون تسخين الهواء إما بالبخار أو مصدر حراري مثل: الغاز أو الكهرباء أو الكيروسين (الجاز الأبيض)، ويمنع استخدام أي مواد وقود أخرى.

#### ٤. قسم العصر والاستخلاص:

مكان مُزوّد بعدد كافٍ من المكابس الحلزونية (البريمة) أو الهيدروليكية، ويمنع منعاً باتاً استخدام أي نوع من آلات فصل زيت السمسم من البذور خلاف هذه الأنواع.

#### ٤) قسم التعبئة:

أ. يكون مجهّزاً بأجهزة ومُعدّات للتعبئة الآلية أو النصف آلية، وبعدد كافٍ من الموازين ومواد التعبئة والتغليف وخلافه حسب حاجة العمل.

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

ج. يُزوّد قسم التعبئة بعدد كافٍ من الخزانات (الصهاريج) المصنوعة من الصلب غير القابل للصدأ عالي التحمل أملس، لتسهيل عمليات التنظيف والتطهير.

#### ٥) مستودع المواد الأولية:

يُقسّم إلى مستودعات صغيرة حسب الحال، على أن تُطبّق فيه كافة الاشتراطات العامّة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية، على النحو الآتي:-

أ. مستودع المواد الخام: لتخزين ثمار الزيتون عند درجة حرارة لا تزيد عن (١٠ م°) وبذور السمسم، والمواد المضافة المصرح باستخدامها طبقاً للمواصفة القياسية المعتمدة.

ب. مستودع تخزين مواد التعبئة والتغليف يكون مجهّزاً بخزائن محكمة الغلق وأرفف لهذا الغرض، على أن تكون نظيفة وجافة جيدة الإضاءة والتهوية.

ج. مستودع مستقل مُحدّد بواسطة فواصل ثابتة أو متحركة من النوع المقاوم



للمياه عالية التحمل ملساء، لتسهيل عملية التنظيف والتطهير، لتخزين مواد التنظيف والتطهير وأدوات النظافة في خزائن محكمة الغلق، على أن يوضع ملصق إرشادي، لتعريف المكان لجميع العاملين.

د. مستودع تخزين قطع الغيار:

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

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

٣. تخزين الأبراش معلّقة على حمالات مدلاة من السقف في مكان نظيف جاف جيد التهوية بعيداً عن الأتربة والغبار والملوثات الأخرى.

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

### ٦) مستودع المُنْتَجَات النهائية:

أ. يقع في نهاية المعصرة ويكون مخصّصاً لتخزين المُنْتَجَات النهائية المُعدّة للتوزيع، على أن تُطبّق فيه كافة الاشتراطات العامّة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية.

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

ج. عدم تعرض المُنْتَجَات للعوامل الجوية، مثل: أشعة الشمس المباشرة والأمطار، أو الملوثات البيئية المختلفة، مثل: الدخان والأتربة والحشرات.

### ٧) مستودع مخلفات العصر والتنظيف وإزالة الأوراق:

يخصّص هذا المكان، لتخزين مخلفات العصر (الكسب) وعمليات إزالة الأوراق وغسل ثمار الزيتون وكذلك عمليات تنظيف وغرلة وتقشير بذور السّمسم على أن يتم التخلص منها دورياً بطريقة صحية.

### ٨) المختبر:

أ. يجهّز مختبر في المعصرة بالأجهزة والأدوات اللازمة لسحب العينات



وإجراء اختبارات الجودة (ميكروبيولوجية أو كيميائية ...)، على أن يعمل به أشخاص مؤهلون ومدرّبون ذوو خبرة في مجال التحاليل المختبرية.  
ب. فحص المواد الأولية، لتحديد مدى مطابقتها للمواصفات القياسية المعتمدة لكل نوع.

ج. فحص عينات من جميع المراحل الإنتاجية وكذلك المنتج النهائي، للتأكد من صلاحيته للاستهلاك الآدمي طبقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.

#### مادة (٨): التجهيزات

١. يجب أن تتحقق البنود (١، ٢، ٣، ٤، ٧، ٨، ١٠، ١١، ١٢، ١٣) من المادة (٧) التجهيزات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.
٢. مُعدّات إزالة أوراق وغسل ثمار الزيتون وخلط وتقليب العجينة تكون كافية من حيث العدد وكفاءتها للغرض المصمّمة من أجله، وكذلك توفير بقية مُعدّات وأدوات خط إنتاج زيت الزيتون حسب حاجة العمل.
٣. مُعدّات تنقية وتحميص وتبريد وتجفيف السمسّم تكون كافية من حيث العدد وكفاءتها للغرض المصمّمة من أجله، وكذلك توفير بقية معدات وتجهيزات خط إنتاج زيت السمسّم حسب حاجة العمل.
٤. توفير جميع الأوعية والمُعدّات المستخدمة في المراحل الإنتاجية لزيت الزيتون: (مكابس هيدروليكية أو حلزونية وأجهزة طرد مركزي وأبراش وخزانات...)، ولزيت السمسّم: (آلات التجفيف والتقشير والتحميص والمكابس والمعاصر الهيدروليكية والحلزونية) بالأعداد الكافية وقوة التحمل والكفاءة العالية.
٥. توفير آلة ترشيح للزيت تعمل تحت ضغط، وتكون مُزوّدة بالمرشحات اللازمة لعملية الترشيح، على أن تُصنّع هذه المرشحات من السيليلوز أو القطن أو مخلوط من كليهما.
٦. توفير آلات تعبئة تعمل تحت جو من غاز خامل (النيتروجين) لزيت الزيتون والهيدروجين لزيت السمسّم.



**مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة**

يُراعى كل ما ورد بالمادة (٨) التشغيل والصيانة والمعايرة في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

**مادة (١٠): الأمان والسلامة**

يجب مراعاة كافة ما ورد من بنود في 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 معاصر زيوت الزيتون والسّمسم التي تقوم بجميع المراحل الإنتاجية لزيوت الزيتون والسّمسم، بدءاً من استلام المواد الأولية ومروراً بالمراحل الإنتاجية المختلفة وانتهاءً بالمنتجات النهائية المعبأة، بغرض إنتاج زيوت الزيتون والسّمسم عالي الجودة صحي آمن الاستخدام مطابق لكافة الاشتراطات والمعايير الصحية.

## مادة (١٢): معاصر زيت الزيتون

### (١٢ - ١) المواد الأولية:

#### أ. الزيتون:

١. تكون ثمار الزيتون من الأصناف التي تتميز بارتفاع محتواها من الزيت وانخفاض محتواها من الرطوبة.
٢. يورّد كل صنف من الزيتون على حدة، ولا يجوز خلط الأصناف ببعضها.
٣. أن تكون ناضجة وبدرجة نمو مناسبة للهدف المقصود منها، لأن الأصناف غير التامة النضج تنتج زيوتاً منخفضة الجودة مع انخفاض محتواها الزيتي، بينما تنتج الأصناف زائدة النضج زيوتاً عالية الحموضة.
٤. تكون سليمة وخالية من الثمار المتأثرة بالعفن أو الفساد.
٥. خالية من الإصابة بالآفات (أمراض وإصابات حشرية).
٦. خالية من الضرر الناتج من الحشرات أو الأمراض.
٧. خالية من أي رائحة أو طعم غريبين.
٨. تكون الثمار طازجة تامة وكاملة وطبيعية غير مجعّدة أو جافة أو ضامرة أو من الثمار المتساقطة على الأرض، بسبب الظروف الجوية، والتي تؤثر على جودة الزيت المستخرج.
٩. يجب تعبئة ثمار الزيتون المورّدة من المزارع إلى المعصرة في صناديق بلاستيكية أو أوعية مَزُوْدَة بفتحات جانبية صغيرة للتهوية، ولا يسمح بتعبئة الثمار في الأكياس مهما كان نوعها لأن ذلك يؤدي إلى إصابة الثمار



بالجروح والكدمات وارتفاع درجة الحرارة أثناء التخزين قبل العصر، مما يسبب زيادة النسبة المئوية للأحماض الدهنية الحرة وارتفاع رقم البيروكسيد في الزيت المستخرج.

١٠. عدم تعرّض ثمار الزيتون لأشعة الشمس المباشرة أثناء النقل إلى المعصرة.

### ب. المواد الأولية الأخرى:

تكون المواد المضافة، مثل: ألفاتوكوفيرول وخليط مركز التوكوفيرول المسموح بإضافتها إلى زيت الزيتون البكر، وزيت الزيتون وزيت متبقى (ثفل) الزيتون المكرر وزيت متبقى (ثفل) الزيتون، مطابقة للمواصفة القياسية المعتمدة.

### ج. تخزين المواد الأولية:

١. تعريف أوعية تخزين المواد الخام على الوجه الصحيح للحفاظ على سلامة هذه المواد وتتبعها.

٢. تحفظ كافة الأوعية في جميع الأوقات على قواعد بلاستيكية، ويمنع منعاً

باتاً تخزينها على الأرضية مع ترك ممرات باتساع كافٍ للتهوية والمتابعة.

٣. حفظ ثمار الزيتون في أماكن تخزين مبرّدة عند درجة حرارة لا تزيد عن (١٠°م).

٤. فحص ثمار الزيتون بصرياً (ظاهرياً) قبل استخدامها مباشرةً لاستبعاد التالف والملوث.

### (١٢ - ٢) إزالة الأوراق وغسل ثمار الزيتون:

أ. يجب القيام بعملية إزالة الأوراق وغسل الثمار، لفصل الأوراق والشوائب والأتربة والحصى والثمار الضامرة والمصابة وأي مادة غريبة.

ب. تتم هذه العمليات باستخدام شفاطات هواء ورشاشات المياه.

ج. يتم التخلص من الشوائب الأثقل وزناً باستخدام أحواض نقع في الماء، حيث تترسب الشوائب في قاع الحوض، على أن تُزوّد الأحواض بوسيلة لتقليب الثمار ويفضل استخدام الهواء المدفوع في التقليب.

د. يجب تجفيف ثمار الزيتون التي تم تنظيفها قبل وصولها للمرحلة القادمة ويفضل استخدام الهواء.



### (١٢ - ٣) الطحن (الجرش):

تلي خطوة الغسيل مباشرةً خطوة الجرش، حيث تدفع الثمار المغسولة إلى ماكينة الجرش مما تؤدي إلى تهشم جدران الخلايا الزيتية للثمار مُنتجة عجينة جيدة التجانس، مع عدم رفع درجة حرارة العجينة.

### (١٢ - ٤) خلط وتقليب عجينة ثمار الزيتون:

تتم عملية المزج بتدوير العجينة ببطء وبشكل متواصل، بهدف تحرير قطرات الزيت وإعطائها الفرصة ليتجمع بعضها مع بعض مُشكّلة قطرات أكبر فأكبر، مع مراعاة عدم رفع درجة الحرارة عن (٣٠ م°)، للمحافظة على نكهة الزيت، ولمنع حدوث زيادة في قيم الحموضة وتلون الزيت باللون الأحمر، على أن تُزوّد وحدة الخلط والتقليب بثرموستات يعمل أوتوماتيكياً.

### (١٢ - ٥) استخلاص زيت الزيتون:

تحتوي عجينة ثمار الزيتون على (ماء وزيت زيتون وقطع نوى ذات حجم صغير وأنسجة الزيتون المجروشة)، وعن طريق عمليات الكبس التي تتم باستخدام المكابس الهيدروليكية أو الحلزونية أو أجهزة الطرد المركزي يتم الحصول على زيت الزيتون، ومن تلك المكونات:-

#### أ. المكابس الهيدروليكية:

١. تستخدم أبراش سليمة صالحة نظيفة وعديمة الرائحة، حتى لا تؤثر على خصائص وصفات الزيت المستخرج.
٢. تُوزّع العجينة بانتظام على كامل مساحة الأبراش الدائرية، مع عدم زيادة سُمك العجينة ومنع زيادة كميتها عن حدود الأبراش.
٣. تُرص الأبراش المحمّلة بالعجينة بانتظام داخل المكبس، على أن يفصل بين كل عدد من الأبراش قرص من الصلب غير القابل للصدأ مُعدّ لتحمل الضغوط العالية.
٤. عدم زيادة ارتفاع الرص عن الحدود المسموح بها للمكبس، على أن يتم تغطية سطح الرص العلوي بقرص من الصلب غير القابل للصدأ.
٥. تشغيل المكبس على مراحل حتى انتهاء عملية الكبس واستخراج معظم



الزيت من العجينة.

ب. المكابس الحلزونية (البريمية):

يجب متابعة ضغط الكبس ودرجة حرارة العصر.

ج. أجهزة الطرد المركزي (في حالة وجودها):

تصل العجينة إلى جهاز الطرد المركزي الأفقي بواسطة مضخات خاصة،

وهي:-

١. الطرد المركزي ذو ثلاثة أطوار: يعمل على فرز مكونات العجينة إلى

ثلاثة أقسام لكل منها مخرج خاص به:-

أ. زيت الزيتون مع نسبة ضئيلة من الماء يتم تجميعها في حوض خاص، ثم

تساق إلى جهاز الطرد المركزي العمودي للزيت (أو جهاز فرز الزيت).

ب. ماء الزيتون مع نسبة ضئيلة من الزيت، يتم تجميعه في حوض خاص،

ثم يساق إلى جهاز الطرد المركزي العمودي لماء الزيتون (أو جهاز فرز

ماء الزيتون).

ج. ثفل الزيتون (الجفت) يتم صرفه في أحواض خاصة خارج المعصرة.

٢. الطرد المركزي ذو الطورين: يعمل على فرز مكونات العجينة إلى

قسمين لكل منها مخرج خاص به:-

أ. زيت الزيتون مع نسبة ضئيلة من الماء والشوائب.

ب. ثفل الزيتون أو الجفت مع ماء الزيتون.

(١٢ - ٦) معالجة الزيت:

أ. تتم عملية المعالجة، بغرض فصل الزيت عن بقية الشوائب والماء الناتج

عن عملية العصر، ويتم ذلك في المكابس الحلزونية باستعمال أجهزة

الطرد المركزي العمودية، والتي تقوم بفصل الزيت من المخلوط مباشرة

عن بقية المخلفات، بحيث يكون الناتج من المكبس زيت زيتون، في حين

تخرج بقية المخلفات السائلة الأخرى بما فيها الرواسب البروتينية وبقية

الشوائب غير الذائبة من فتحة أخرى، ويتم التخلص منها إلى فتحة تصريف

المخلفات السائلة بالمعصرة.



ب. في المكابس الهيدروليكية الرأسية، يتم نقل مخلوط الزيت الناتج من العصر إلى أعمدة فصل رأسية مصنوعة من الصلب غير القابل للصدأ، ويترك المخلوط فترة من الزمن حيث يطفو الزيت فوق سطح المخلوط السائل لانخفاض كثافته، في حين تترسب الشوائب والمواد غير الذائبة في قاع العمود على هيئة محلول مائي يتم فصله من خلال فتحة التصريف السفلية لعمود الفصل إلى نظام الصرف الصحي بالمعصرة.

#### (١٢ - ٧) تخزين زيت الزيتون:

ينقل زيت الزيتون الناتج بعد تصفيته إلى أماكن تخزينه وتعتيقه لإكسابه جميع الصفات الاستهلاكية المرغوبة من حيث الطعم واللون والرائحة، على أن يُراعى في الخزانات ما يلي:-

- أ. تملأ الخزانات تماماً بالزيت مع عدم ترك أي فراغ علوي بها، لمنع وجود الهواء الذي يؤدي إلى أكسدة الزيت وتزنّخه أي فساده وتلفه.
- ب. تُزوّد الخزانات بفتحة خاصة جانبية لدفع الغاز الخامل، مثل: النيتروجين خلال الزيت لمنع تزنّخه.
- ج. تُزوّد الخزانات بزجاجة بيان جانبية، لبيان مستوى الزيت داخل كل خزان.
- د. يكون قاع الخزان مائل بزاوية حادة، لتجميع الرواسب والتخلص منها عن طريق فتحة التصريف السفلية للقاع، على أن تكون فتحة تصريف الزيت في الجزء العلوي للقاع المائل.
- هـ. أن تكون الخزانات في مستودعات جيدة التهوية بعيدة تماماً عن أي مصدر من مصادر الحرارة والتلوث أو أشعة الشمس المباشرة.
- و. تكون درجة حرارة المستودع ما بين (١٠° م - ١٥° م) للحد من عملية الأكسدة.

#### (١٢ - ٨) الترشيح:

تتم عملية الترشيح لزيت الزيتون المُخزّن والمُعْتَق قبل التعبئة، للحصول على زيت رائق تماماً خالٍ من أي رواسب أو عكارة، لذا يجب مراعاة ما يلي في عملية الترشيح:-



- أ. استخدام المرشحات التي تعمل تحت الضغط.
- ب. استعمال المرشحات الورقية في عملية الترشيح، على أن يتم استعمال مرشحات جديدة لكل عملية ترشيح ولا يجوز استخدام مرشحات سبق استعمالها في ترشيح دفعة زيت سابقة.

### (١٢ - ٩) مواصفات زيت الزيتون:

لا يسمح باستخدام أي مضافات غذائية لأنواع زيت الزيتون، فيما عدا إضافة مضادات الأكسدة (ألفاتوكوفيرول وخليط مركز التوكوفيرول) إلى زيت الزيتون البكر وزيت الزيتون وزيت متبقي (ثفل) الزيتون المكرر وزيت متبقي (ثفل) الزيتون، وذلك لاستعادة التوكوفيرول الطبيعي الذي فقد أثناء عملية التكرير، على ألا تزيد نسبة ألفاتوكوفيرول في المنتج النهائي لهذه الزيوت على (٢٠٠ جزء في المليون)، وفيما يلي بعض خصائص زيت الزيتون:-

- أ. زيت الزيتون البكر (غير المكرر):  
أن يكون صافياً رائقاً خالياً من العكارة والرواسب، أصفر مائلاً إلى الخضرة، له طعم مميز ورائحة مميزة خالياً من الطعم الغريب والرائحة الغريبة الدالة على الغش أو تحلل وتلوث الزيت.
- ب. زيت الزيتون المكرر:  
أن يكون صافياً بدون رواسب، وأصفر اللون، بدون طعم أو رائحة، وخالياً من الطعم والرائحة الغريبة.
- ج. زيت الزيتون الخليط:  
أن يكون صافياً وشفافاً بدون رواسب، وأصفر اللون ويميل إلى الخضرة، وله طعم مميز ورائحة مميزة لزيت الزيتون، وخالياً من الطعم والرائحة الغريبة.

### مادة (١٣): معاصر زيت السّمسم

#### (١٣ - ١) المواد الأولية:

##### أ. السّمسم:

١. تكون بذور السّمسم من محصول جديد سليمة وصالحة للاستهلاك



- الآدمي، وفقاً للمواصفة القياسية المعتمدة.
٢. يكون خالياً من علامات التلف والفساد والإصابات الحشرية، ولا يحتوي على حشرات كاملة أو أطوارها أو أجزائها.
٣. يكون محتفظاً بجميع خصائصه الطبيعية من حيث الطعم واللون والرائحة.
٤. يكون غير متكتل، ولا تتعدى نسبة الرطوبة به عن (١٠ - ١٢٪)، حتى لا تنمو عليه الفطريات خاصة المُنْتَجَة للسموم الفطرية.
٥. يكون خالياً من التزنّخ والشوائب والملوثات.

#### ب. المواد الأولية الأخرى:

١. يكون الملح المستخدم في العملية الإنتاجية نقياً وخالياً من الشوائب ومن مصدر مأمون، ومطابقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.
٢. تكون جميع المواد المضافة، مثل: المنكّهات، ومضادات الأكسدة، ومساعدات مضادات الأكسدة، ومضادات الرغبة المسموح بإضافتها للزيوت النباتية المُعدّة للطعام، مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.

#### ج. تخزين المواد الأولية:

١. تعريف أوعية تخزين المواد الخام على الوجه الصحيح للحفاظ على سلامة هذه المواد وتتبعها.
٢. تُحفظ كافة الأوعية في جميع الأوقات على قواعد بلاستيكية ويمنع منعاً باتاً تخزينها على الأرضية، مع ترك ممرات باتساع كافٍ للتهوية والمتابعة والتفتيش.
٣. حفظ السمسم والمواد الأولية الأخرى التي تحتاج درجة حرارة لا تزيد عن (٢٥°م)، ويمنع منعاً باتاً وجود أي مصدر للرطوبة داخل المستودع، لمنع نمو الفطريات وتلف وفساد المواد الأولية.
٤. فحص السمسم بصرياً (ظاهرياً) قبل استخدامه، لاستبعاد التالف والملوث.





### (١٣ - ٢) التنقية والتنظيف والغرلة:

- أ. يجب القيام بعملية التنقية والغرلة لبذور السمسم، لفصل الشوائب والأتربة وقطع الحجارة والحبوب الضامرة والمصابة وأي مادة غريبة.
- ب. يكون قسم التنقية والتنظيف والغرلة مستقلاً تماماً ومفصلاً بقوائم أو فواصل عن بقية خط الإنتاج.

### (١٣ - ٣) التقشير وفصل القشرة:

- أ. تستخدم آلات التقشير الأوتوماتيكية لتقشير بذور السمسم، والتي تقوم في نفس الوقت بفصل القشور عن الفلقات باستخدام الهواء.
- ب. تخصيص مكان في مستودع المواد الأولية، لتخزين قشور بذور السمسم الناتجة من عملية التقشير.

### (١٣ - ٤) تحميص السمسم:

- أ. تحميص بذور السمسم بعد إزالة قشرتها باستخدام آلات التحميص بالبخار أو بالحرارة المباشرة الأوتوماتيكية، على أن يكون المصدر الحراري الغاز أو الكهرباء أو الكيروسين (الجاز الأبيض)، ويمنع استخدام أي مواد وقود أخرى.
- ب. تُزوّد المحمصة بمدخنة لتصريف الأدخنة الناتجة من عملية التحميص بنهايتها مروحة شفط هوائية أو تركيب فلتر.
- ج. تُزوّد بأذرع للتقليب مصنوعة من مواد عالية التحمل مقاومة للتآكل غير قابلة للصدأ، ذات سطح أملس لسهولة تنظيفها.
- د. ضرورة تجنب التحميص الزائد، حتى لا يؤثر على الخصائص الطبيعية للزيت (كاللون والطعم...).
- هـ. تبريد بذور السمسم بعد التحميص مباشرةً بالهواء، لوقف استمرار تأثير الحرارة على بذور السمسم، مما يؤدي إلى التحميص الزائد غير المرغوب.

### (١٣ - ٥) استخلاص الزيت:

- أ. استخلاص الزيت من بذور السمسم يتم باستخدام المكابس الهيدروليكية أو الحلزونية مع مراعاة ما يلي:-



## أ. المكابس الهيدروليكية:

١. عدم زيادة كمية البذور عن طاقة المكبس.
٢. تشغيل المكبس على مراحل، حتى انتهاء عملية الكبس واستخلاص معظم الزيت من البذور.

## ب. المكابس الحلزونية (البريمية):

متابعة ضغط المكبس ودرجة حرارة العصر.

### (١٣ - ٦) تخزين زيت السمسم:

ينقل زيت السمسم الناتج إلى أماكن تخزينه وتعتيقه، لإكسابه جميع الصفات الاستهلاكية المرغوبة من حيث الطعم والرائحة، على أن يُراعى في الخزانات ما يلي:-

- أ. تُمَلَأ الخزانات تماماً بالزيت مع عدم ترك أي فراغ علوي بها، لمنع وجود الهواء الذي يؤدي إلى أكسدة الزيت وتزنّخه وفساده وتلفه.
- ب. تُزوّد الخزانات بفتحة خاصة جانبية، لدفع الغاز الخامل، مثل: الهيدروجين خلال الزيت، لمنع تزنّخه.
- ج. تُزوّد الخزانات بزجاجة بيان جانبية، لبيان مستوى الزيت داخل كل خزان.
- د. يكون قاع الخزان مائلاً بزاوية حادة، لتجميع الرواسب والتخلص منها عن طريق فتحة التصريف السفلية للقاع، على أن تكون فتحة تصريف الزيت في الجزء العلوي للقاع المائل.
- هـ. أن تكون الخزانات في مستودعات جيدة التهوية بعيدة تماماً عن أي مصدر من مصادر الحرارة والتلوث أو أشعة الشمس المباشرة.

### (١٣ - ٧) الترشيح:

تتم عملية الترشيح لزيت السمسم المُخزّن والمُعْتَق قبل التعبئة للحصول على زيت رائق تماماً خالٍ من أي رواسب أو عكارة، لذا يراعى ما يلي في عملية الترشيح:-

- أ. استخدام المرشحات التي تعمل تحت الضغط.
- ب. استعمال المرشحات الورقية في عملية الترشيح، على أن يتم استعمال



مرشحات جديدة لكل عملية ترشيح، ولا يجوز استخدام مرشحات سبق استعمالها في ترشيح دفعة زيت سابقة.

**(١٣ - ٨) مواصفات زيت السّمسم:**

يجب أن يتوافر في الزيت النباتي المُعدّ للطعام الخصائص الآتية:-  
أ. يكون خالياً تماماً من مُنتجات الخنزير أو مشتقاتها أو الدهون الحيوانية الأخرى.

ب. يكون خالياً من الزيوت النباتية الأخرى والمعدنية.

ج. يكون لونه وطعمه ورائحته مميزة للزيت وخالياً من التزنّخ أو أية رائحة أو طعم غريبين.

د. يكون خالياً من الرواسب والعكارة.

هـ. لا يسمح بإضافة أية مواد مضافة إلى الزيت الخام (البكر) أو الزيت المتحصل عليه بالضغط البارد، ويسمح بإضافة المواد المضافة (كالمُنكّهات، ومضادات الأكسدة، ومساعدات مضادات الأكسدة، ومضادات الرغوة) للزيوت النباتية المُعدّة للطعام.

**مادة (١٤): مواد التعبئة**

يتم تعبئة الزيت النهائي في عبوات مختلفة مناسبة، على ألا تتعارض مع المواصفات القياسية المعتمدة الصادرة الخاصة بالعبوات المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية، والتي يجب أن يتوفر بها ما يلي:-

١. تُصنّع من مواد غير ضارة بالصحة، على أن تكون قوية عالية الشفافية نظيفة وجافة خالية من أي رائحة غريبة محكمة الغلق.

٢. تكون جديدة لم يسبق استعمالها ذات شكل جذاب تكفل حماية الزيت من حدوث أي تغيّر في خواصه أو صلاحيته للاستهلاك الآدمي.

٣. لا تسبب أي تغيّرات غير مرغوبة أثناء التداول والتخزين، على أن يكون الغطاء قابلاً لإعادة الغلق.

**مادة (١٥): التعبئة**

١. تتم تعبئة زيت الزيتون ألياً باستعمال أحد ماكينات التعبئة الآلية أو النصف



آلية حسب طاقة المعصرة، على أن تُزوّد آلة التعبئة بوحدة إضافية لحقن الغاز الخامل بالعبوات، للمحافظة على الزيت وإطالة فترة صلاحيته.

٢. وضع بطاقة بيان على عبوات زيت الزيتون موضح بها كافة البيانات، مثل: {اسم الزيت والمواد المضافة ونسبة إضافتها وتاريخ انتهاء الصلاحية بطريقة غير رمزية (شهر وسنة)}.

### مادة (١٦): تخزين ونقل المُنتَج النهائي

١. يتم تخزين المُنتَجات المعبأة بطريقة تتوافق مع متطلبات التخزين الجيد، حيث تكون درجة حرارة تخزين زيت الزيتون (٢٠ م°) أو أقل وزيت السمسم (٢٥ م°) أو أقل.
٢. تتوفر في المستودعات التهوية والإضاءة والنظافة الجيدة، على أن تطبق جميع الاشتراطات الصحية العامة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية.
٣. تتم معالجة ونقل المُنتَجات النهائية بطريقة تمنع التلوث.
٤. يتم نقل المُنتَجات النهائية داخل المرفق أو شحنها في وسائل نقل، تكفل حماية المُنتَجات من المؤثرات الفيزيائية والكيميائية والبيولوجية ومن المؤثرات الجوية التي قد تعرضه لتغيّر صفاته أو تلفه.

### مادة (١٧): النظافة العامة

١. يجب أن تُراعى كافة البنود الواردة في المادة (١٠) النظافة العامة في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.
٢. تنظيف حوض تجميع الزيوت بعد كل استعمال.
٣. تنظيف المكبس جيداً قبل وبعد الاستعمال، ويكون ذلك بالماء الساخن والصابون مع الشطف الجيد، للتخلص من آثار الصابون، ومن ثم تجفيفه جيداً بالهواء الساخن.
٤. تنظيف خزانات تخزين الزيوت وتعتيقها دورياً.
٥. فك جهاز الترشيح لتنظيفه قبل وبعد كل استخدام.
٦. غسل الأبراش جيداً بالصودا الكاوية والماء الساخن ونقعها في الماء الجاري،



وتجفيفها قبل تخزينها بعد انتهاء موسم زيت الزيتون.

**مادة (١٨): التحكم في الآفات**

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

**مادة (١٩): التعامل مع شكاوى المستهلك**

١. توافر نظام بالمعصرة، لإدارة الشكاوى الخاصة بالمُنْتَجَات.
٢. اتخاذ الإجراءات الملائمة لخطورة المشاكل ومدة تكرارها بشكل سريع وفعّال.
٣. استخدام بيانات الشكاوى كلما أمكن ذلك، لتنفيذ التحسينات المستمرة على سلامة المُنْتَج والالتزامات القانونية والجودة كما هو مُحدّد في المواصفات القياسية المعتمدة، مع محاولة تجنب تكرارها.

**مادة (٢٠): الترخيص**

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

**مادة (٢١): سجل الرقابة الصحية**

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



## الباب الرابع؛ اشتراطات العاملين





## مادة (٢٢): رخصة ممارسة العمل

١. يجب حصول العاملين في مجال تداول الأغذية على شهادات من الجهات الصحية المختصة المرخص لها بذلك، تفيد خلّوهم من الأمراض المُعدية 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 لمحات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

## مادة (٢٣): صلاحية رخصة ممارسة العمل

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

## مادة (٢٤): الأمراض المُعدية والإصابات

يجب أن تُراعى جميع البنود الواردة في المادة (١٦) الأمراض المُعدية والإصابات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

## مادة (٢٥): التثقيف

يجب مراعاة كل ما ورد بالمادة (١٧) التثقيف في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

## مادة (٢٦): النظافة الشخصية والممارسات الصحية

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

## مادة (٢٧): الاحتياطات الخاصة بالزائرين

يجب على جميع الزائرين لمناطق معالجة الأغذية التقيد بكل ممارسات متداولي الأغذية، بما في ذلك غسل اليدين وتغطية الشعر وارتداء الكمادات والقفازات وعدم القيام بأي أنشطة يمكن أن تلوث الأغذية.







## الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة





## مادة (٢٨): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة في معاصر  
زيوت الزيتون والسّمسم.









وزارة الشؤون  
البلدية والقروية  
Ministry of Municipal & Rural Affairs

رقم الإيداع: ١٤٤٠/٥٠٠  
ردمك: ٩٧٨-٦٠٣-٨١٦٠-٦٤-٠