وزارة البلديات والإسكان
Ministry of Municipalities and Housing

اشتراطات المخابز والحلويات

1447 هـ - 2025 م

مسودة



المحتويات

الباب الأول: المقدمة والتعريفات 4

1.1 المقدمة 5
1.2 الأهداف 5
1.3 نطاق التطبيق 5
1.4 المصطلحات والتعريفات 6
1.5 تصنيف أنشطة المخابز والحلويات 10

الباب الثاني: متطلبات الترخيص 11

2.1 متطلبات الترخيص 12

الباب الثالث: المتطلبات المكانية 13

3.1 متطلبات الموقع والمساحة 14
3.2 متطلبات الموقع والمساحة للأكشاك الغذائية 15
3.3 متطلبات الأنشطة الإضافية والمتجانسة 16
3.4 متطلبات اللوحات التجارية 16

الباب الرابع: المتطلبات الفنية 17

4.1 المتطلبات الفنية العامة 18
4.2 المتطلبات المعمارية 18
4.3 متطلبات الواجهات والمظهر العام 20
4.4 متطلبات السلالم والارصفة الخارجية 21
4.5 متطلبات الحوائط والأسقف والأرضيات والاضاءة والنوافذ والأبواب 21
4.6 متطلبات الشرفة (الميزانين) 23
4.7 متطلبات التهوية 23
4.8 المتطلبات الخاصة بالمخزن 24
4.9 متطلبات الوقاية والحماية من الحريق 24
4.10 متطلبات دورات المياه 24

الباب الخامس: المتطلبات التشغيلية 24

5.1 المتطلبات التشغيلية العامة 25
5.2 متطلبات اللوحات الداخلية 26
5.3 متطلبات كاميرات المراقبة الأمنية 27
5.4 متطلبات التجهيزات الأساسية 27
5.5 متطلبات سلامة الأغذية 30
5.6 متطلبات الصيانة العامة 44
5.7 متطلبات النظافة العامة 45
5.8 متطلبات التحكم في النفايات 48
5.9 متطلبات الدفع الإلكتروني 49
5.10 المتطلبات الخاصة بالعاملين 49

الباب السادس: الأحكام العامة والتظلمات 51

6.1 الأحكام العامة 52
6.2 التظلمات والشكاوى 52

الباب السابع: الأدلة المرجعية 53

7.1 الأدلة والأكواد المرجعية 54

مسودة

الباب الأول

المقدمة والتعريفات

1.1 المقدمة
1.2 الأهداف
1.3 نطاق التطبيق
1.4 المصطلحات والتعريفات
1.5 تصنيف أنشطة المخابز والحلويات

المقدمة والتعريفات

1.1 المقدمة:

تمثل هذه الاشتراطات تنظيماً لقطاع المخابز والحلويات لتشـجيع الاستثمار وتسـهيل الاشتراطات للمسـتثمرين والمستفيدين وذلك من خلال توفير البيئة النظامية المناسبة للاستثمار التجـاري وضبط عملية التطوير ورفع معدل الامتثال بالاشتراطات البلدية مما سـيكون لـه أثراً إيجابيـاً على البيئة العمرانية والنسـيج الحضري للمدينة والسلامة الغذائية والحفاظ على صحة المجتمع مع عدم الاخلال بما ورد في اللوائح الفنية والمواصفات القياسية الغذائية المعتمدة.

1.2 الأهداف:

تم إصدار هذه الاشتراطات لتحقيق الأهداف التالية:

1. تطوير وتحسين بيئة الأعمال بطريقة تحقق الطموحات والأهداف العامة للفرد والمجتمع سوياً.
2. مساعدة الراغبين في الاستثمار في هذا المجال.
3. رفع معايير السلامة الغذائية.

1.3 نطاق التطبيق:

تطبق هذه الاشتراطات على محلات المخابز والحلويات.

مسودة

1.4
المصطلحات والتعريفات:

الوزارة:
وزارة البلديات والإسكان.

الأمانة / البلدية:
شخصية اعتبارية ذات استقلال مالي وإداري تمارس الوظائف الموكلة إليها بموجب الأنظمة واللوائح.

الترخيص البلدي:
موافقة مكتوبة من الأمانة/البلدية لشخص ذي صفة طبيعية أو اعتبارية لبناء أو فتح محل لأي نشاط على موقع معين وفق الشروط المحددة في الأنظمة واللوائح ويشمل الترخيص التجاري والترخيص الانشائي.

كود البناء السعودي:
مجموعة الاشتراطات والمتطلبات وما يتبعها من أنظمة ولوائح تنفيذية وملحق متعلقة بالبناء والتشييد لضمان السلامة والصحة العامة.

الكود العمراني:
هو مجموعة الضوابط التفصيلية والاشتراطات لتنظيم الشكل العمراني للمباني، وربطها بمحيطها العام من خلال هوية محددة، تساهم في رفع مستوى البيئة العمرانية، وتحقق أعلى درجات التوازن بين الإنسان والمباني والبيئة.

العمارة السعودية:
مفهوم عمراني متكامل يهدف إلى التعريف بالعمارة الأصيلة والمتنوعة في مختلف مناطق المملكة العربية السعودية، وتعزيزها من خلال ضوابط وموجهات تصميمية ترتكز على تحقيق التوازن بين الأصالة والحداثة، بحيث تُوجّه عملية التصميم المعماري والعمراني نحو حلول معاصرة تعكس القيم الجمالية والتراثية للمملكة، مما يساهم في تطوير بيئة عمرانية حديثة ومتجذرة في الطابع المحلي.

الموجهات التصميمة للعمارة السعودية:
مجموعة من الارشادات والاشتراطات المعمارية والعمرانية، التي تساهم في توجيه عملية التصميم والتطوير العمراني لتنسجم مع الطراز المعماري المحلي الأصيل لكل نطاق جغرافي على مستوى المملكة، وتطبق هذه الموجهات على تصميم وتطوير المباني والفراغات العامة.

مساحة الموقع:
هي المساحة الكلية لقطعة الأرض، والمحصورة فيما داخل حدودها.

الممر:
عنصر الحركة الذي يمكن من خلاله الانتقال من فراغ لآخر.

دور الميزانين:
هو دور متوسط بين أرضية وسقف أي فراغ ولا تتجاوز مساحته ثلث مساحة الطابق الموجود به، ويُسمح بزيادة هذه المساحة إلى نصف مساحة الطابق الذي يتوفر به نظام إطفاء آلي وإنذار صوتي معتمد.

نظام البناء:
اللوائح البلدية المحلية التي تحدد كيفية تطوير الممتلكات العقارية في حيز عمراني وتشمل نوعية استخدام الأرض، نسبة التغطية، الارتفاع المسموح به، الارتدادات، وغيرها.

الصرف الصحي:
المخلفات المائية الصادرة من المنشأة التي تسير إلى نظام الصرف الصحي المركزي.

المساحة المتداخلة جيدة التهوية:
هي مساحة مغلقة جيدة التهوية، مثل الردهة الواقعة بين المراحيض وغرف الأغذية. ويُعَد الغرض من تهوية تلك المساحة المغلقة هو استقرار البيئة ومنع انتقال الروائح والهواء الملوث من المرحاض إلى غرفة الأغذية.

مسودة

الحاوية:
تستخدم لتجميع أو نقل المواد أو فرز النفايات وعادةً ما تكون مصنوعة من المواد المعدنية أو غيرها.

الوعاء:
نوع من أنواع الحاويات يستخدم لجمع النفايات داخل المنشأة وتكون مصنوعة من البلاستيك أو المعدن أو غيرها.

الارتدادات:
هي المسافات الفاصلة بين حدود المبنى وحدود ملكية الموقع.

موظف تداول الأغذية:
القائم على تداول الأغذية : أي شخص يتعامل بشكل مباشر أو غير مباشر مع الأغذية المعبأة أو غير المعبأة أو مع المعدات أو الأدوات الغذائية أو مع الأسطح الملامسة للأغذية وبذلك يكون مطالبًا بالامتثال لتطبيق شروط سلامة الغذاء.

المستفيد:
شخص ذو صفة طبيعية أو اعتبارية يرغب في الحصول على الخدمات أو المنتجات المقدمة من المنشأة.

المواصفات القياسية المعتمدة:
هي المواصفات القياسية عن الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة، والهيئة العامة للغذاء والدواء.

اللوائح الفنية:
وثائق إلزامية تصف خصائص الغذاء أو طرق إنتاجه وتصنيعه، والتعليمات المنظمة لذلك، بما فيها المصطلحات أو الرموز أو التعبئة أو البيانات الإيضاحية، أو البطاقة الخاصة بالمنتج، أو طريقة إنتاجه.

SFDA:
الهيئة العامة للغذاء والدواء.

الأنشطة المتجانسة:
هي الأنشطة التي تمارس في نفس موقع المنشأة ولها نفس طبيعة النشاط المرخص له ولا تتطلب مساحة إضافية، والمعتمدة في بطاقة النشاط.

الأنشطة الإضافية:
هي الأنشطة التي تمارس في نفس موقع المنشأة وليس لها نفس طبيعة النشاط المرخص له وتتطلب إضافة مساحة لممارستها، والمعتمدة في بطاقة النشاط.

بطاقة النشاط:
البيانات التعريفية المختصرة لنشاط الآيزك (رقم، النشاط، اسم النشاط، الوصف التفصيلي للنشاط) مع بيان أهم الاشتراطات المكانية والخاصة لممارسة النشاط ومسمى لائحة الاشتراط التي تنظم ممارسة النشاط، والتي تمكن المستفيد من الحصول على اهم البيانات لممارسة النشاط.

حاويات ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء:
حاويات مصنوعة من مادة مناسبة لملامسة الأغذية بصورة مباشرة، ولها طبقة طلاء نهائية ملساء وغير مسامية يمكن تنظيفها بسهولة، ويجب أن تكون متينة ومانعة للتسرب وقابلة لإغلاقها بإحكام غلقها أو تغطيتها.

مسببات الحساسية:
هي مكونات موجودة في الغذاء وقد تسبب ردة فعل تحسسي تجاهها.

الغذاء:
كل ما هو معد للاستهلاك الآدمي، سواء أكان خاماً، أم طازجاً، أم مصنعاً، أم شبه مصنع. ويعد في حكم الغذاء أي مادة تدخل في تصنيع الغذاء أو تحضيره أو معالجته.

الخَبز:
عملية تَعرّض العجينة المتخمرة المجهّزة لمعاملة حرارية لفترة زمنية كافية لإنضاجها.

الحلويات:
هي كل ما تم معالجته بسكر أو عسل من الطعام، وكل ما يُصنّع من محلول سكر.

صحة الغذاء:
التدابير والشروط اللازمة للتحكم في المخاطر وضمان صلاحية الأغذية للاستهلاك الآدمي، مع مراعاة الاستخدام المقصود منها، وتشمل جميع التدابير الواجب اتخاذها لضمان سلامة الغذاء وصحته.

مسودة

نقاط التحكم الحرجة:
نقاط معينة في العملية يمكن أن يؤدي عدم التحكم في المخاطر التي تنطوي عليها إلى حدوث خطر غير مقبول يتمثل في الإصابة بالتسمم الغذائي أو التعرض لإصابة بسبب الأغذية.

الأغذية ذات المخاطر العالية:
تلك الأطعمة (مثل: اللحوم والدواجن والأطعمة البحرية ومُنتَجات الحليب والبيض والحساء والشوربات والخُضار المطبوخة)، التي تتطلب سيطرة على درجة حرارتها، لأنها قد تدعم النمو السريع للبكتيريا المُمْرِضَة، وتكون معايير السيطرة إما بالتبريد أو بالتسخين، والتي تتطلب أن تبقى هذه المُنْتَجات على درجة حرارة (60) درجة مئوية أو أعلى، أو على درجة حرارة (4) درجات مئوية أو أدنى.

مدة صلاحية المنتج:
هي الفترة الزمنية التي يحتفظ المنتج فيها بصفاته الأساسية ويظل حتى نهايتها مستساغاً ومقبولاً وصالحاً للاستهلاك الآدمي وفق الظروف المحددة للتعبئة والنقل والتخزين.

الأغذية الجاهزة للأكل:
أي غذاء (يشمل المشروبات) والتي تستهلك عادةً وهي في صفتها الخام أو أي غذاء يتم تداوله أو تصنيعه أو طبخه أو تجهيزه يمكن استخدامه بدون عمليات إضافية ويكون جاهز للاستهلاك وقد تكون هذه الوجبات مبردة أو مجمدة.

الأغذية غير الصالحة للاستهلاك:
هي الأغذية الفاسدة أو السامة أو التي تحتوي على مواد غريبة غير محببة على الإطلاق. ولا يجوز عرض الأغذية غير الصالحة للاستهلاك وغير الآمنة للبيع؛ حسبما ينص عليه النظام.

عدم المطابقة:
عدم استيفاء أحد الاشتراطات بنظام الضوابط الإدارية المعمول به لمراقبة سلامة الغذاء.

الاستدعاء:
استدعاء الأغذية هو إجراء إلزامي تتخذه الشركة المصنّعة أو الموزع لسحب الأغذية من مرحلة البيع أو التوزيع أو الاستهلاك؛ من أجل حماية الجمهور من التعرض لمخاطر سلامة الغذاء أو احتمالية الوفاة.

ما يرد أولاً يُصرف أولاً:
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما يرد أولاً يُصرَف أولاً.

المياه الصالحة للشرب:
المياه التي تستوفي الاشتراطات التشريعية من حيث صلاحيتها للشرب واستخدامها في تحضير الأغذية، وتكون عديمة اللون وخالية من الشوائب والروائح ومسببات الأمراض، ومتوافقة مع الأنظمة والتعليمات الصادرة من الجهات ذات العلاقة.

البسترة:
أحد أشكال المعالجة الحرارية التي تقتل معظم وليس كل مسببات الأمراض والكائنات الحية الدقيقة المسببة لفساد الأغذية الموجودة في الحليب وأغذية أخرى على سبيل المثال، وتصل درجة حرارة الحليب خلال عملية البسترة الشائعة إلى 72 درجة مئوية لمدة 15 ثانية على الأقل.

درجة الحرارة الداخلية:
درجة الحرارة في المركز، وهو الجزء الأكثر سمكًا من المادة الغذائية.

درجة الحرارة المحيطة:
درجة حرارة البيئة المحيطة، وتُستخدم عادةً لتعني درجة حرارة الغرفة.

الرطوبة النسبية:
هي كمية بخار الماء الموجود في الهواء معبرًا عنها بنسبة مئوية من الكمية اللازمة للتشبع عند درجة الحرارة نفسها.

منطقة الخطر:
هي نطاق درجات الحرارة الواقع بين (4) درجات مئوية (60) درجة مئوية حيث تتكاثر البكتيريا بسرعة، وتكون درجة الحرارة المثلى لنمو البكتيريا عادةً (37) درجة مئوية تقريبًا.

مسودة

المخاطر:
درجة احتمال حدوث تأثير سلبي على صحة الإنسان وشدة ذلك الأثر نتيجة تعرضه لمصادر الخطر في الغذاء.

المرض المعدي:
هي الأمراض التي يمكن أن تنتقل من شخص إلى آخر. وينص النظام على وجوب إبلاغ الجهة المحلية بأمراض معينة من فئة "الأمراض التي يجب الإبلاغ بها"، ومنها التسمم الغذائي، وفق لوائح الحماية الصحية (الإخطار) لعام 2010.

مسببات الأمراض:
أي كائن حي دقيق يمكنه إلحاق الضرر بالإنسان.

السموم:
أي مادة سامة غالبًا ما تصدرها مسببات الأمراض.

التلوث:
وجود مصدر خطر يصل للغذاء أو يتكون داخله ، ويشمل المواد غير المرغوب فيها، أو الكائنات الحية الدقيقة الممرضة أو المسببة للفساد، أو أي مواد أخرى قد تؤثر في سلامة و مأمونية الغذاء.

التلوث الخلطي:
هو انتقال الملوثات إلى الغذاء بسبب اختلاطه مع أغذية أو أسطح أو أدوات ملوثة.

التطهير بالحرارة:
يمكن إجراؤه باستخدام الماء الساخن للغاية، أو الهواء أو البخار الساخن، عند درجة حرارة 82 درجة مئوية أو أعلى.

التعقيم:
المعالجة بالحرارة أو المواد الكيميائية للقضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة والفيروسات.

الكائنات الحية الدقيقة:
أي كائن حي، مثل البكتيريا أو الأوليات أو الفيروسات ذات الحجم المجهري. وغالبًا ما يُشار إلى هذه الكائنات التي يمكن أن تسبب ضررًا للإنسان باسم مسببات الأمراض.

الآفات:
أي حيوانات أو حشرات أو طيور غير مرغوب فيها تدخل إلى أماكن الأغذية أو المواد الغذائية وتستوطن فيها.

التنظيف:
إزالة بقايا الأغذية والأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية ومخلفاتها من الأسطح والمعدات والتركيبات باستخدام الماء الساخن والمنظفات والطاقة (مثل الغسل بالفرشاة).

التطهير:
خفض الكائنات الدقيقة الموجودة بالبيئة إلى المستوى الذي لا يضر بسلامة الأغذية أو صلاحيتها وذلك باستخدام المواد الكيميائية أو الطرق الفيزيائية.

المنظفات:
مواد تنظيف لا تحتوي على خصائص مطهِّرة، وتُستخدم للتنظيف العام مثل إزالة الدهون وبقايا الأغذية.

المعقم:
مادة كيميائية لتطهير المعدات وأسطح العمل والأيدي والخضراوات ومكونات السلطة، وتحتوي بعض المعقمات على منظفات تساعد على التنظيف.

تنظيف المعدات دون فكها:
طريقة للتنظيف تُستخدم مع بعض المعدات التي لا يمكن فكها من أجل تنظيفها بصفة روتينية.

الرمز الالكتروني الموحد:
خدمة رقمية يقدمها المركز السعودي للأعمال بالتكامل مع الجهات الحكومية المعنية، تتيح وصول المستهلكين والمراقبين للبيانات الرئيسية المحدثة للمنشآت الاقتصادية، عبر رمز الاستجابة السريعة (QR-Code).

نسخة

1.5
تصنيف أنشطة المخابز والحلويات:

1- المخابز العادية:
المحلات التي تقوم بإعداد وتجهيز وبيع منتجات المخابز وتشمل الخبز البلدي العربي والتنور وإعداد وبيع القرصان والرقائق والمعجنات وما في حكمها وبيع الشكولاتة والزبدة والعسل والأجبان ومشتقاتها واللحوم المطبوخة مثل المرتديلا وما في حكمها.

2- المخابز النصف آلية:
منشآت نظامية تقوم بجميع مراحل إعداد وإنتاج الخُبز ومُنْتَجات المخابز الأخرى، حيث يقوم العمّال بإجراء بعض العمليات التصنيعية، مثل: العجن ونقل العجين وتشكيله، بينما تتم بقية العمليات التصنيعية آلياً، مثل: عملية الخَبز أو التسوية.

3- محلات إعداد وتجهيز الحلويات:
كيان نظامي يستعمل لإعداد وتجهيز، وتعبئة، وتخزين خاماته ومُنْتَجاته بمساحة تتناسب مع حجم العمل وكمية الإنتاج للاستهلاك اليومي وتخصيص جزء من المحل لعرض المُنْتَجات النهائية، ولا يسمح بالتسويق للغير.

4- محلات عرض وبيع الحلويات:
كيان نظامي مجهّز لاستلام وتخزين وعرض وبيع الحلويات الجاهزة والمعدة في مصانع مرخصة، بمساحة تتناسب مع حجم العمل وكمية المعروضات.

مسودة

الباب الثاني

متطلبات الترخيص

2.1 متطلبات الترخيص

متطلبات الترخيص

2.1
متطلبات الترخيص:

1. أن تكون إجراءات الإصدار والتجديد والتعديل والإيقاف والإلغاء للترخيص وفقاً لنظام إجراءات التراخيص البلدية ولائحته التنفيذية.
2. الحصول على موافقة الدفاع المدني قبل إصدار الترخيص.
3. موافقة الجهة المشرفة –إن وجدت-.
4. تقديم سجل تجاري ساري المفعول يحتوي على النشاط/الأنشطة المطلوب ترخيصها.

مثال:



الباب الثالث

المتطلبات المكانية

3.1 متطلبات الموقع والمساحة

3.2 متطلبات الموقع والمساحة للأكشاك الغذائية

3.3 متطلبات الأنشطة الإضافية والمتجانسة

3.4 متطلبات اللوحات التجارية

المتطلبات المكانية

3.1 متطلبات الموقع والمساحة:

1. يجب الالتزام بالمتطلبات والمعايير التخطيطية الموضحة أدناه.

التصنيف	جزء من مبنى قائم	موقع مستقل
داخل وخارج النطاق العمراني	أن يكون ضمن المباني التجارية أو الاستخدام المختلط (تجاري سكني), في المواقع المسموح بها وفق الأنظمة و التعليمات	ضمن المواقع المخصصة للاستخدام التجاري, في المواقع المسموح بها وفق الأنظمة و التعليمات
المنطقة/ الشارع	أن يكون على شارع تجاري أو ضمن المراكز التجارية	
الارتدادات المطلوبة	لا ينطبق	وفق نظام البناء المعتمد في المنطقة الواقع بها النشاط
الارتفاعات المسموح بها		
نسبة التغطية		
المواقف المطلوبة		تقديم تصميم مقترح للمراجعة والاعتماد، على ألا يتم التعديل إلا بموافقة الأمانة/ البلدية
المتطلبات المكونات والتوزيع الداخلي		
التشجير		وفق ضوابط التشجير المعتمدة من الوزارة

الحد الأدنى لمساحة الموقع	
المخابز العادية	(16م2)
محلات إعداد وتجهيز الحلويات	(16م2)
محلات عرض وبيع الحلويات	(16م2)
المخابز النصف آلية	(150م2)

مسودة

3.2
متطلبات الموقع والمساحة للأكشاك الغذائية:

1. يجب الالتزام بالمتطلبات والمعايير التخطيطية الموضحة أدناه:

الأكشاك الغذائية	
داخل النطاق العمراني	ضمن المجمعات التجارية/ الأسواق الشعبية أو الأراضي ذات الاستخدام التجاري أو المختلط (تجاري سكني)، في المواقع المسموح بها وفق الأنظمة و التعليمات.
خارج النطاق العمراني	1. ضمن المواقع المخصصة للاستخدام التجاري. 2. في المواقع المسموح بها وفق الأنظمة و التعليمات.
الارتدادات المطلوبة والارتفاعات المسموح بها	**الأكشاك في:** 1. المجمعات التجارية: • يجب ألا تقل المسافة من مدخل أي مبنى أو مكان للتجمع عن 6 م على الأقل. • يجب ألا تقل المسافة المتاحة للمشاة عن (1.8م). 2. في الأراضي ذات الاستخدام التجاري أو المختلط: حسب نظام البناء المعتمد في المنطقة الواقع بها النشاط. 3. ألا يزيد ارتفاع الكشك عن 4 م.
المواقف	لا ينطبق.
الحد الأدنى للمساحة	1. الأكشاك/كاونتر المقامة في المباني والمجمعات التجارية والأسواق الشعبية: لا تقل مساحة الكشك المرخص عن 4م2. 2. الأكشاك المقامة في الأراضي ذات الاستخدام التجاري أو المختلط: لا تقل مساحة الكشك عن 10 م2 ويسمح أن يلحق بها دورة مياه خاصة، ومسار خاص لخدمة السيارات وفق نظام البناء المعتمد في المنطقة الواقع بها النشاط.
التشجير	1. المجمعات التجارية: لا ينطبق 2. الأراضي ذات الاستخدام التجاري أو المختلط: وفق ضوابط التشجير المعتمدة من الوزارة.
متطلبات أخرى	يسمح بإقامة الأكشاك في مواقف السيارات في المجمعات التجارية بعد الحصول على موافقة الأمانة/البلدية على أن تتم مراعاة عدم تأثر الطاقة الاستيعابية للمواقف.

3.3
متطلبات الأنشطة الإضافية والمتجانسة:

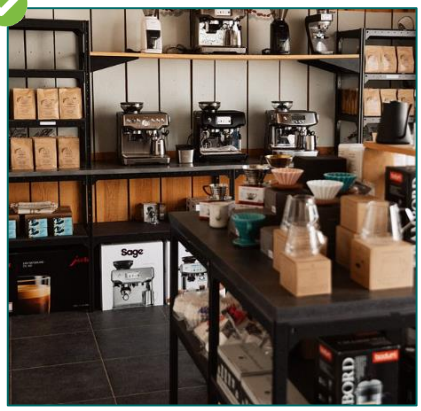
1. يسمح بممارسة الأنشطة الإضافية المعتمدة من الوزارة وفقاً للائحة التنفيذية لنظام إجراءات التراخيص البلدية ووفق الشروط التالية :

- ألّا يتجاوز مجموع مساحات الأنشطة المضافة عن 50 % من المساحة الإجمالية الواردة في الترخيص.
- المحافظة على الحد الأدنى لمساحة النشاط الرئيسي.
- ألّا تقل مساحة النشاط الإضافي عن 6م2 ويستثنى من ذلك مكائن الخدمة الذاتية.

2. يسمح بممارسة الأنشطة المتجانسة المعتمدة من قبل الوزارة ضمن المساحة الواردة في الترخيص.

مثال:





3.4
متطلبات اللوحات التجارية:

1. يجب التقيد بمتطلبات اللوحات التجارية حسب نطاق تطبيقها و وفقاً لتسلسل الأولويات التالي:

- الكود العمراني أو الموجهات التصميمة للعمارة السعودية للمنطقة الواقع فيها النشاط (إن وجد).
- الدليل التنظيمي التفصيلي الصادر من الأمانة التي يقع النشاط في حدود نطاقها(إن وجد).
- الدليل الإرشادي للوحات التجارية الصادر من الوزارة.

2. يجب أن تكون بيانات اللوحة مطابقة لبيانات الترخيص.
3. يجب إزالة اللوحات التجارية بعد إلغاء الترخيص وتسليم الموقع بحالة جيدة وإعادة الوضع لما كان عليه قبل التركيب.

الباب الرابع

المتطلبات الفنية

4.1 المتطلبات الفنية العامة

4.2 المتطلبات المعمارية

4.3 متطلبات الواجهات والمظهر العام

4.4 متطلبات السلالم والارصفة الخارجية

4.5 متطلبات الحوائط والأسقف والأرضيات والاضاءة والنوافذ والأبواب

4.6 متطلبات الشرفة (الميزانين)

4.7 متطلبات التهوية

4.8 المتطلبات الخاصة بالمخزن

4.9 متطلبات الوقاية والحماية من الحريق

4.10 متطلبات دورات المياه

المتطلبات الفنية

4.1
المتطلبات الفنية العامة:

1. الالتزام باعتماد كافة أعمال التصميم والإشراف على التنفيذ من قبل مكاتب هندسية معتمدة لدى الوزارة.
2. يجب تصميم التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات وتشييدها واختيار مواقعها، وكذلك تثبيتها حيثما ينطبق بما يضمن أنها لا تشكل خطر يهدد سلامة الغذاء عبر التلوث، وتتيح تنظيف الأرضيات والحوائط والأسقف المحيطة بها، وعدم تسببها بإعاقة الممرات.
3. عند توصيل تجهيزات ثابتة وتركيبات ومعدات معينة بمصدر الماء أو بمعدات وخدمات التصريف أو التنظيف، يجب وجود اتصال مناسب بخطوط الصرف الصحي.
4. يسمح بإضافة خدمة طلبات السيارات (Drive through) شريطة أن تكون مضافة في رخصة البناء.

مسودة

4.2
المتطلبات المعمارية:

1. الالتزام بتطبيق متطلبات كود البناء السعودي (والتي تشمل على سبيل المثال لا الحصر: المتطلبات الإنشائية، المتطلبات الكهربائيــة، المتطلبات الميكانيكية، متطلبات التهويــة والتكييف، المتطلبات الصحية، متطلبات ترشيد الطاقة، وغيرها) فيما يخص أنشطة المخابز والحلويات، مع تنفيذ جميع الأعمال والتجهيزات والمواد طبقــاً للمواصفات القياســية المعتمدة.
2. يجب أن يسمح التصميم والإنشاءات الداخلية بسهولة انسياب وتسلسل الخطوات بدءاً من مرحلة استلام المواد الأوَّلية حتى بيع وتوزيع المُنْتَجات وما يرافقها من حركة العاملين والمُعِدّات والمواد الغذائية، على أن تكون في اتجاه واحد، لضمان سلامة المُنْتَج، مثل: (استلام المواد الأوَّلية ← التخزين ← تجهيز الخامات ← إعداد العجين ← فرد العجين ← تقطيع العجين حسب الأشكال والأحجام المطلوبة ← التسوية ← تبريد المُنْتَجات ← بيع أو تغليف وتوزيع المُنْتَجات).

3. يجب أن تكون مساحة منطقة تحضير وإعداد الأغذية بعيدة عن أي تلوث.

مثال:



مثال:



4. مراعاة أن تكون مرافق تحضير الأغذية وتخزينها كافية لإنتاج الأغذية بصورة آمنة، بما يلائم حجم الأعمال المتوقع.
5. مراعاة إمكانية الوصول بالتنظيف الفعال إلى جميع الأجزاء الداخلية للهيكل المطلوب تنظيفها.
6. تحصين جميع المباني من وصول الآفات إليها وإيوائها.
7. يجب تصميم نظام الصرف الصحي وتركيبه بحيث لا يؤدي إلى تلويث مصدر الإمداد بالماء الصالح للشرب أو مناطق إنتاج الأغذية أو الأسطح أو المعدات الملامسة للمنتجات.
8. يجب ألا تشكل مواسير المرافق العلوية خطر التلوث بالأجسام الغريبة من خلال تساقط قشور طلائها أو ظهور الصدأ عليها، وأن تكون مصنوعة ومغطاة بمادة عازلة مناسبة للحد من تراكم الأوساخ.
9. يجب أن يستوفي تصميم المنشأة وبناؤها تخصيص منطقة معتمدة لتحضير الأغذية لا تجرى فيها إلا أنشطة تداول الأغذية، وأن تكون واضحة لمتلقي الخدمة أو مفصولة بزجاج شفاف ولا تتم تغطيتها أو حجبها مع إمكانية استخدام الكاميرات والشاشات.
10. يوصى أن يكون تصميم المنشأة بما يعزز التداول الآمن للأغذية، وأن يشتمل على مناطق مخصصة أو مقسمة زمنيًّا لتداول الأغذية غير المطهوة، وأن يكون مصممًا بحيث تسير عمليات الأغذية في اتجاه واحد فقط، بداية من استلامها إلى تخزينها ثم تحضيرها وطهوها وخبزها، وصولاً إلى تعبئتها أو تقديمها أو توزيعها حسب المعايير التالية:
    - اتباع نموذج متسلسل لمراحل سير العمل بداية من دخول الأغذية إلى المطبخ، مرورًا بتخزينها وتحضيرها، وصولاً إلى تقديم الأغذية الجاهزة للأكل للحد من التلوث.
    - تخصيص مناطق منفصلة للأغذية غير المطهوة والجاهزة للأكل، وتصميم المنشأة بما يتيح جمع الطلبات أو المخلفات وتخزينها دون المرور عبر غرف تحضير الأغذية.

4.3
متطلبات الواجهات والمظهر العام:

1. يجب أن يكون تصميم مكونات واجهة المحل/المنشأة وفقاً للكود العمراني أو الموجهات التصميمة للعمارة السعودية للمنطقة التي يقع بها النشاط وفي حال عدم وجوده، يكون تصميم الواجهة وفقاً لما تم اعتماده في الترخيص الصادر من الأمانة/البلدية.
2. يمنع تركيب الأسلاك الكهربائية والأنابيب الصحية وغيرها من تمديدات الخدمة ووحدات التكييف الخارجية على واجهة المبنى أو بشكل ظاهر على السطح.
3. في حال استخدام الزجاج في الواجهات، يجب أن يكون من الزجاج السيكوريت وما في حكمه، بسماكة لا تقل عن 12 ملم.

مثال:





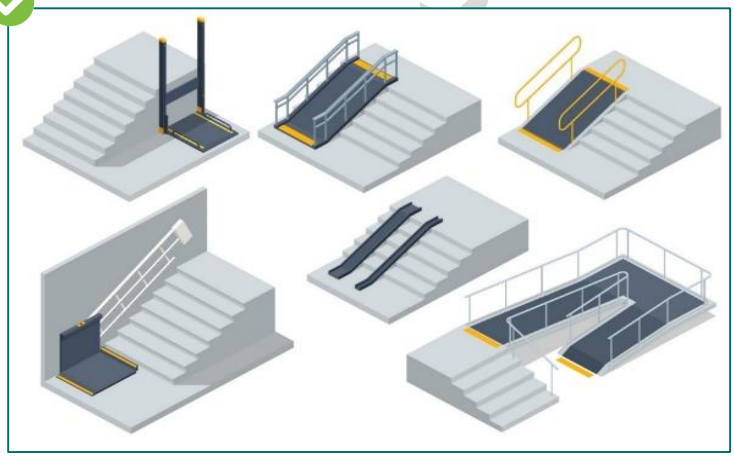


مسودة

4.4
متطلبات السلالم والارصفة الخارجية:

1. يجب الالتزام بتحقيق متطلبات الأشخاص ذوي الإعاقة طبقاً للفصل (1009) والباب (11) من كود البناء السعودي (SBC-201) وحسب الدليل المبسط لمعايير الوصول الشامل للمنشآت.
2. يجب أن تكون السلالم الخارجية للمبنى مصنوعاً من مواد آمنة ومقاومة للانزلاق وشديدة التحمل، ومن ذلك (الجرانيت والرخام المعالج والطلاء الخشن بمادة الإيبوكسي والسيراميك والبورسلين وما يماثلهم من مواد أخرى).
3. يجب توفير منحدر للأشخاص ذوي الإعاقة في حدود المحل/المخبز، ويستثنى من ذلك المحلات المتواجدة في مباني توفر متطلبات للأشخاص ذوي الإعاقة.
4. يجب أن يكون المنحدر خالياً من العيوب ولا يؤثر على الرصيف الخارجي ولا يسبب أي تشوه بصري.
5. يجب وضع سلالم مدخل المحل/المخبز أو المنحدر ضمن حدود المخبز.
6. يجب أن تخلو السلالم والأرصفة الخارجية ومنحدر للأشخاص ذوي الإعاقة من أي تركيبات أو معدات تعيق دخول المحل/المخبز أو الخروج منه/منها أو الإخلاء السريع في حالات الحوادث أو الطوارئ أو الإصابات.
7. يجب الالتزام بالميول المسموح بها -حسب معايير الوصول الشامل للمنشآت- لمنحدر الرصيف للأشخاص ذوي الإعاقة.

مثال:



4.5
متطلبات الحوائط والأسقف والأرضيات والاضاءة والنوافذ والأبواب:

1. يجب أن تكون أسطح الحوائط والفواصل الجدارية مقاومة للرطوبة والحريق، وقابلة للتنظيف.
2. يجب أن تكون الحوائط فاتحة اللون لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها (داخل مناطق تحضير وإعداد وتخزين الأغذية)، كذلك يجب تجنب الحواف البارزة والنتوءات والمناطق الغائرة في التصميم، ويجب تكسية الحوائط بمواد متينة وقابلة للتنظيف، على ألا يقل ارتفاعها عن (1.80) متر من منسوب الأرضية، فيما يلي أمثلة على أسطح الحوائط المناسبة:

- ألواح السيراميك.
- طبقة اللياسة الداخلية أو الخارجية المطلية بطلاء قابل للغسل.
- الحشو الإسمنتي المقاوم للماء.
- راتينج الإيبوكسي وأنواع الطلاء المشابهة.
- صفائح الفولاذ المقاوم للصدأ.

3. يجب أن يستوفي تصميم الأبواب والنوافذ:

- أبواب مصمتة ومحكمة ذاتية الغلق.
- شبك سلكي أو ستائر هوائية أو ستائر من الشرائح البلاستيكية أو ما يماثلها، مصممة ومركبة بشكل مناسب على الأبواب والنوافذ التي تفتح إلى الخارج.
- أن يكون تصميم الأبواب داخل مناطق التحضير ذات الغلق الذاتي وملحقاتها قابلة للتعقيم وخالية من الزوايا والنتوءات الزخرفية التي تتراكم فيها الأوساخ.
- تُزوّد المخابز النصف آلية بأبواب تستخدم في حالات الطوارئ فقط، تفتح مباشرةً للخارج، على أن تكون محكمة الغلق.
- يمنع استخدام الخشب غير المطلي بطبقة واقية، ومن الأمثلة للمواد المستخدمة في الأبواب المعدن "عادةً ما يكون الفولاذ المقاوم للصدأ"، الخشب المزود بطبقة واقية ومضادة للماء عن طريق الدهان أو المطلي بطلاء لامع، أو ورنيش، البلاستيك أو الألواح غير المسامية.

4. يجب تشطيب الأرضيات بمواد ملائمة لنوع النشاط بما لا يتعارض مع المواد الواردة في كود البناء السعودي العام (SBC-201).
5. يجب أن تكون الأرضيات بلون فاتح في منطقة تحضير الأغذية لتمييز المنطقة ورؤية بقايا الأغذية بوضوح.
6. يجب عمل أرضيات المناطق المكشوفة والأرصفة الخارجية بميول اتجاه الصرف وعلى ألا تزيد عن 2% لتصريف الأمطار ومياه الغسيل.
7. يجب أن تكون الزوايا بين الجدران والأرضيات غير حادة, و أن يكون بها استدارة أو ميل بزاوية (45) درجة ليسهل تنظيفها وتطهيرها، ولمنع تراكم الملوثات.

مثال:



8. يجب في الأسقف المعلقة والمكشوفة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:
   - في حالة سليمة، سهلة التنظيف وملساء تمنع تساقط القشور وغير مسامية.
   - تسمح بالكشف عن الآفات في الفراغ الواقع فوق السقف (بين السقف الأصلي والسقف المعلق).
   - مصنوعة من مواد غير قابلة للاشتعال.
9. يجب أن يكون تصميم تجهيزات الإضاءة الثابتة بصورة كافية لتحضير الأغذية، وبما يضمن سهولة التنظيف وتمنع تراكم الأوساخ.

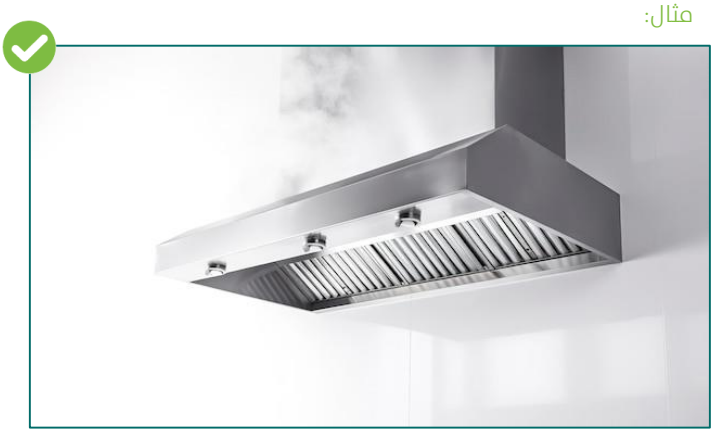
4.6 متطلبات الشرفة (الميزانين):

1. يجب إنشاء السلالم والشرفة (الميزانين) وفق اشتراطات كود البناء السعودي ومتطلبات الدفاع المدني.
2. يُشترط في الشرفة (الميزانين) المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون بعيده عن مناطق تداول الأغذية حتى لا تتسبب أي بقايا أو سوائل متناثرة أو قطرات في تلوث الأغذية.
3. يجب في السلالم المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون للدرجات قوائم مغلقة ومصنوعة من مواد سهلة التنظيف وغير مسامية.

4.7 متطلبات التهوية:

1. يجب أن يكون تصميم نظام التهوية مطابقاً لكود البناء السعودي.
2. يجب تغطية فتحات التهوية من الخارج بشبك معدني يمنع دخول الحشرات والقوارض.
3. يجب ألا تزيد درجة الحرارة المحيطة عن (25) درجة مئوية مع ضمان عدم تكاثف الابخرة أو الغبار.
4. يجب الالتزام "بدليل المداخن للأنشطة التجارية" الصادر من الوزارة.

مثال:



مسودة

4.8
المتطلبات الخاصة بالمخزن:

1. يسمح بتوفير مخزن لتخزين المواد والمرتبطة بالنشاط على ألا تتجاوز مساحة المخزن 25% من المساحة الاجمالية الواردة في الترخيص أو (150)م2 أو إيهما أقل.

4.9
متطلبات الوقاية والحماية من الحريق:

1. يجب الرجوع لكافــة المتطلبات الواردة في كــود البناء الســعودي للحرائق (SBC-801).

مثال:





4.10
متطلبات دورات المياه:

1. يوصى بتوفير دورة مياه بحد أدنى (1) تخدم العملاء.
2. يجب في دورات المياه الواقعة داخل المنشأة ما يلي:

- أن تكون بعيدة عن أي مناطق لتداول الأغذية، وفي حال تعذر ذلك يجب أن يُفصل بين دورات المياه ومناطق تداول الأغذية بمساحات متداخلة جيدة التهوية.
- ألّا تفتح مباشرة على غرفة يجري فيها تداول الأغذية.
- أن تكون مجهزة بأحواض لغسل الأيدي، مع الصابون والمناشف الورقية أو مجفف اليدين بالقرب من دورات المياه.
- أن تكون مزودة بسلال مهملات تُفتح بآلية لا تعتمد على اللمس باليد لعدم تلوث الأيدي عند فتح السلال.
- ألا تُستخدم لتخزين الأشياء مثل المآزر أو المواد الغذائية.

الباب الخامس

المتطلبات التشغيلية

5.1 المتطلبات التشغيلية العامة

5.2 متطلبات اللوحات الداخلية

5.3 متطلبات كاميرات المراقبة الأمنية

5.4 متطلبات التجهيزات الأساسية

5.5 متطلبات سلامة الأغذية

5.6 متطلبات الصيانة العامة

5.7 متطلبات النظافة العامة

5.8 متطلبات التحكم في النفايات

5.9 متطلبات الدفع الإلكتروني

5.10 المتطلبات الخاصة بالعاملين

المتطلبات التشغيلية

5.1

المتطلبات التشغيلية العامة:

1. يجب الحصول على الترخيص البلدي قبل البدء في أعمال التشغيل.
2. يمنع ممارسة نشاط مخالف لما تم الترخيص له.
3. يمنع مزاولة النشاط بعد انتهاء الترخيص.
4. يمنع ممارسة أي نشاط إضافي غير مدرج في الترخيص.
5. يمنع ممارسة النشاط خارج حدود المحل/المنشأة المرخص له/لها أو استخدام الأرصفة العامة أو مناطق الارتداد، إلاّ في حال وجود ترخيص إشغال رصيف.
6. يمنع نزع أو تغطية ملصق إغلاق المحل/المنشأة.
7. في حالة إغلاق المحل/المنشأة من قبل الأمانة/ البلدية، يمنع إعادة فتح المحل/المنشأة لحين معالجة المخالفة وموافقة الأمانة/البلدية على استئناف ممارسة النشاط.
8. يجب أن تكون واجهة المحل/المنشأة خالية من الملصقات ما عدا الملصقات التي تشير إلى طريق الدخول والخروج، وأوقات العمل، وملصقات طرق الدفع الإلكتروني، وتعليمات الجهات الحكومية.
9. يسـمح بتركيب لوحـة أو ملصق إعلاني على واجهة المحل/المنشأة وفق الأنظمة والتعليمات المنظمة لذلك.
10. يمنع وضع لافتات تحذيرية أو أي وسيلة كانت لمنع الوقوف أمام المحلات/المنشآت والمواقف العامة.
11. يمنع إغلاق المواقف المعتمدة في رخصة البناء للمحلات/المنشآت التجارية والتي تكون جزء من مبنى قائم.
12. يمنع استخدام المحل/المنشأة في تخزين المواد التي ليس لها علاقة بالنشاط.
13. يجب توفير صندوق الإسعافات الأولية في المنشأة.

مسودة

5.2
متطلبات اللوحات الداخلية:

1. يجب وضع الرمز الإلكتروني الموحد QR على واجهة المحل/المخبز (ملصق، لوحة) لاستعراض الوثائــق النظامية مثــل الترخيص والوثائق الحكومية، على أن يكون متاح الوصول له خارج أوقات العمل، ويسمح عرض الرمز في مكان ظاهر في وحدة المحاسبة أو منطقة خدمة العملاء، ولا يلزم طباعة الوثائق الموجودة في الرمز الموحد وتثبيتها أو عرضها داخل المنشأة.
2. يجب أن يكون الرمز بحالة سليمة وخالي من العيوب.

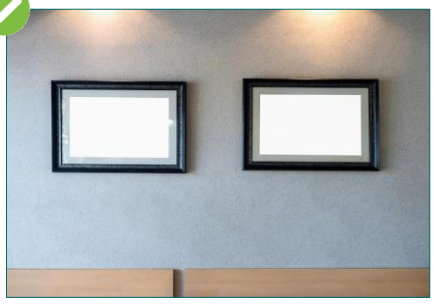
مثال:



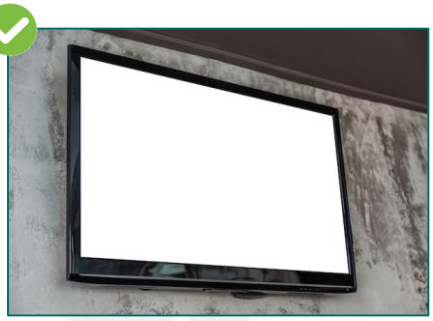


3. في حال رغبة المستفيد عرض الوثائق والملصقات، كالإرشادات والتنبيهات (ارقام البلاغات، منع التدخين، إرشادات الدفاع المدني، أوقات العمل الرسمية، أي وثائق أخرى خاصة بالمنشأة وغيرها) يجب عرضها على مستعرض لوحي أو شاشة أو إطار واحد أو أكثر وأن تكون بحالة سليمة وخالية من العيوب.

مثال:







4. يجب على المنشأة عرض اللوحات التوعوية والإرشادية التي تطلبها الجهات المختصة ومن ذلك (لوحات مسببات الحساسية، السعرات الحرارية للمنتجات الغذائية).
5. يجب عرض أنواع اللحوم المتداولة في المنشأة (جمل، بقر، غنم، ماعز، دواجن، أسماك) و مصدرها: مستوردة (بلد المنشأ، مبرد أو مجمد)، محلية (طازجة أو مبردة) من خلال تعليق لوحة أو مستعرض لوحي أو شاشة أو اضافتها إلى قائمة الطعام (Menu) في مكان ظاهر.

5.3
متطلبات كاميرات المراقبة الأمنية:

1. يجب تركيب كاميرات المراقبة الأمنية وفقاً لما ورد في نظام استخدام كاميرات المراقبة الأمنية ولائحته التنفيذية.

مثال:



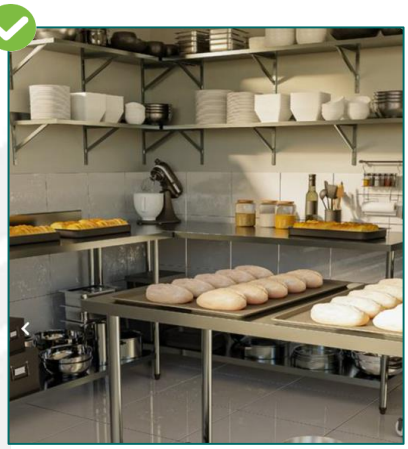
مسودة

5.4
متطلبات التجهيزات الأساسية:

1. يجب أن تكون الأسطح الملامسة للأغذية مصنوعة من مواد مناسبة وأمنة للاستخدام وغير مسببة للتآكل، على أن تكون ملساء وغير مسامية (لا تسمح بامتصاص أي سوائل أو دهون أو أغذية)، وقابلة للتنظيف والتطهير بسهولة وفعالية.

مثال:





2. يجب أن يكون الماء المستخدَم داخل المنشأة من المياه الصالحة للشرب، وأن يتوفر بالضغط ودرجة الحرارة المناسبَين للأغراض التالية:
   - تنظيف الأغذية ومعداتها.
   - تنظيف الأسطح التي تلامس الأغذية أو أيدي العاملين في تداول الأغذية.

5.4.1 متطلبات مرافق غسل المعدات والأدوات

1. يجب توفير منطقة لتنظيف وتعقيم وتجفيف جميع المعدات التي تلامس الأغذية مثل الأدوات والأواني وأطباق التقديم، على أن تكون مستقلة عن مناطق تحضير وتجهيز المواد الغذائية.
2. يمنع غسل المواد الغذائية أو أيدي العاملين في الأحواض المخصصة لغسل المعدات والأواني.
3. في حال الغسيل آليًّا يجب تزويد الغسالات بمنظف ومطهر، كذلك يجب أن تعتمد الغسالات في التطهير إما على الماء الساخن للزجاجيات أو مطهر كيميائي.
4. يسمح بغسل الأطباق يدويًّا أو آليًّا حسب احتياجات المنشأة.
5. يجب توفير الأدوات الفعالة في التنظيف والتعقيم.
6. يجب إمداد أحواض غسل المعدات بالماء الساخن والبارد (الصالح للاستخدام الآدمي).

مسودة

5.4.2 متطلبات أحواض غسل الأيدي

1. يجب أن يتوفر حوض واحد لغسل الأيدي على الأقل في محيط منطقة تحضير الأغذية، بما يضمن عدم تلوث منطقة التحضير وأن تكون تلك الاحواض نظيفة وبحالة جيدة وتوفر الماء الساخن.
2. يجب أن تحتوي على موزعات الصابون السائل أو الرغوي وموزع المناشف الورقية التي تُستخدم لمرة واحدة أو مجفف اليدين ومزودة بحاوية نفايات.
3. يجب أن توضع علامة فوقه تشير إلى أنه مخصص لغسل الأيدي فقط وأنه يجب ألا يُستخدم لأي غرض آخر.

5.4.3 متطلبات المعدات والأدوات

1. يجب أن تكون المعدات والأدوات من مواد آمنة لملامسة الغذاء، ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.
2. توفير المواقد والأفران التي تعمل بالغاز أو الكهرباء أو الفحم النباتي وغيرها من المواد الآمنة لإعداد الاغذية حسب احتياجات المنشأة.
3. توفير مُعِدّات التنقية والخفق والخلط والعجن والفرد وغيرها من عمليات تحتاج إليها المواد الغذائية الأوَّلية لتصنيع مُنْتَجات المخابز بجميع أنواعها وأشكالها وأحجامها، تكون كافية من حيث العدد وكفاءتها للغرض المصمّمة من أجله.
4. يجب توفير معدات منفصلة للأغذية غير المطهوة والجاهزة للأكل، وذلك يشمل استخدام عناصر منفصلة مما يلي (الثلاجات والمجمدات ووحدات العرض ومناطق العمل والمعدات والأدوات، وأحواض المطبخ).
5. يمنع استخدام الألواح الخشبية أو سكاكين بمقابض خشبية في تقطيع اللحوم والدواجن والأسماك وغيرها، وتستبدل بألواح وسكاكين بمقابض مصنوعة من مواد آمنة لملامسة الغذاء مثل اللدائن، لسهولة تنظيفها.
6. يجب تخزين المعدات والأدوات المستخدمة في تجهيز الأغذية وتداولها (بما يشمل العناصر التي تُستخدم أو تقدَّم لمرة واحدة) في موقع آمن مخصص للأغذية.

مسودة

5.5
متطلبات سلامة الأغذية:

متطلبات سلامة الأغذية وفق الأنظمة واللوائح والمواصفات الصادرة عن الهيئة العامة للغذاء والدواء.

5.5.1 أحكام استلام الأغذية

1. يجب أن تفحص المنشأة الغذائية جميع التوريدات للتأكد من أنها محفوظة في نطاق درجة الحرارة المطلوبة، خاصةً التوريدات المبردة أو المجمدة، سليمة التعبئة والتأكد من سريان تواريخ الصلاحية، وخالية من أي أثر على وجود آفات، مع مراعاة الالتزام بالبند (5.5.2) من هذه الاشتراطات.
2. في أثناء نقل الأغذية المبردة والمجمدة داخليًّا، يجب نقلها فوراً لأماكن التخزين بدرجات حرارة تتناسب مع درجات حفظ وتخزين المنتج وتخضع حرارتها للتحكم، لتقليل المدة التي تكون فيها خارج نطاق التحكم في درجة الحرارة، من الممارسات الجيدة ألا تبقى الأغذية المبردة خارج الثلاجة أكثر من (20) دقيقة في أثناء نقلها إلى مكان التخزين.
3. اثناء نقل الأغذية يجب ان تمتثل المنشأة الغذائية للائحة الفنية (SFDA.FD/GSO 323) اشتراطات عامه لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة، وللمواصفة (SFDA.FD/GSO 2504).
4. عند استلام الأغذية المجمدة والمبردة، يجب ألا تتجاوز درجة حرارة الأغذية المجمدة (-18) درجة مئوية، وألا تتجاوز درجة حرارة الأغذية المبردة (4) درجات مئوية، وإذا لم تكن درجات الحرارة ضمن النطاق المُحدد، فيجب رفض التوريدات.
5. يجب إجراء فحوصات درجة الحرارة للأغذية ذات المخاطر العالية عند وصولها باستخدام مقياس درجة الحرارة الذي لا يلامس الأغذية أو مسبار نظيف ومطهر لقياس درجة الحرارة، وتسجيلها والاحتفاظ بالوثائق التي تثبت الالتزام بها.
6. التأكد من سلامة قشر البيض عند استلامه، والتأكد من عدم وجود شقوق أو تشوه أو أضرار ظاهرة، مع ضرورة تخزينه في الثلاجة إلى حين استخدامه.

5.5.2 متطلبات التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة

1. يجب أن تكون جميع المنتجات الغذائية والأدوات والمعدات المستخدمة في المنشأة الغذائية مطابقة للمواصفات القياسية السعودية.
2. يجب على المنشأة عند شراء مواد التعبئة والتغليف والمواد المستخدمة لمرة واحدة أن تكون من الدرجة الآمنة على الغذاء، وعند شراء معدات الحماية الشخصية (مثل: غطاء الرأس، القفازات) أن تكون مناسبة للاستخدام في تحضير الأغذية.

5.5.3 أحكام التخزين

1. يجب أن يكون لدى المنشأة الغذائية منطقة تخزين كافية لجميع العناصر اللازمة لتشغيلها، بما يشمل الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات والمواد غير الغذائية مثل الأدوات والمفارش والأدوات التي تُستخدم أو تقدَّم لمرة واحدة ومواد التعبئة والمواد الكيميائية.
2. يمنع تخزين الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات ومواد التعبئة موجودة في الأماكن التالية:
   - غرف تبديل ملابس العاملين، أو الخِزانات الخاصة بهم أو دورات المياه أو الغرف الميكانيكية.
   - في أماكن تخزين الكيماويات أو مبيدات الآفات.
   - أماكن تخزين المعدات المتسخة أو الملوثة.
3. يجب في جميع مناطق التخزين أن تكون نظيفة وجافة للحد من مخاطر التلوث "بالأجسام الغريبة"، ومنع إيواء الآفات أو التسبب في خطر التلوث، وأن تحتوي على أرفف كافية لتخزين جميع المواد، مع ترك مسافات بينية كافية لتيسير الفحص البصري والتمكُّن من التنظيف الفعال، وتكون من مواد متينة ومضادة للتآكل وغير مسامية.
4. يجب أن يكون التخزين على ارتفاع (15 سم) عن الأرض، ومسافة (5 سم) من الحائط، مع ترك مسافة (30 سم) من السقف حيثما أمكن، أما في التخزين المجمد، فيجب توفير مساحة كافية بين العلب للسماح بتحرك الهواء بفعالية.
5. يجب تخزين المواد غير الغذائية، مثل الفحم والمنظفات والمطهرات ومبيدات الآفات والمنتجات المشابهة الأخرى في المناطق المخصصة، وبعيدًا عن مناطق تداول الأغذية لتجنب احتمالية حدوث التلوث.
6. يجب أن تمتثل المنشأة الغذائية للائحة الفنية رقم (SFDA.FD 1- 150) فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الأول: فترات الصلاحية الإلزامية".
7. يجب تخزين الأغذية بما يضمن حمايتها من تسرب المياه أو الإصابة بالآفات أو أي خطر تلوث آخر.
8. عند فتح إحدى فتحات الصرف الصحي، يجب إخراج كل الأغذية المكشوفة من منطقة الأغذية التي تقع فيها فتحة التصريف.
9. يجب تغطية جميع الأغذية عند تخزينها، ويجب حفظها في حاويات آمنة للأغذية لمنع حدوث تلوث إذا لم تكن عبواتها الأصلية متوفرة، ويجب وضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج وتاريخ الفتح أو إذابة التجميد وتاريخ "يُستخدم قبل" (بمجرد فتحه)؛ للسماح بتحقيق الدوران الفعال.
10. يجب أن تكون مناطق تخزين الأغذية قادرة على حفظ الأغذية في درجات حرارة مناسبة:
    - الأغذية المبردة في درجة حرارة من (0) إلى (4) درجات مئوية.
    - الأغذية المجمدة في درجة حرارة أقل من (-18) درجة مئوية.
    - الأغذية المحفوظة في درجة الحرارة المحيطة في درجة حرارة تتراوح بين (15) و(25) درجة مئوية.
11. يجب أن تتراوح نسبة الرطوبة ما بين (60 – 65%) في مخازن حفظ الأغذية في درجة الحرارة المحيطة.

مسودة

12. يجب تخزين الأغذية وفقًا للاشتراطات الواردة في مواصفات المنتج حيثما كان ذلك متاحًا.
13. يجب على المنشأة الغذائية مراقبة سلامة التعبئة ودرجة حرارة المواد الخام.
14. يمنع تخزين الأغذية غير المطهوة فوق الأغذية الجاهزة للأكل.
15. يجب إغلاق العبوات التي استُهلكت بعض كمياتها بطريقة ملائمة لمنع حدوث التلوث، وفي حال كانت العبوات مصنوعة من الصفيح المجلفن فيجب تفريغ ما تبقى في عبوات بلاستيكية آمنه وصحية ومحكمة الغلق.
16. عندما تقدم المنشأة الغذائية بيانًا يتعلق بمسببات حساسية معينة في قائمة وجباتها، يجب وضع ملصقات واضحة على الأغذية التي تحتوي على مسببات الحساسية أو المثيرة للحساسية وتخزينها بشكلٍ منفصل عن نظائرها الخالية من مسببات الحساسية.
17. يجب إدارة دوران المخزون (ما يرد أولاً يُصرَف أولاً) إجراءً روتينيًّا لضمان استهلاك الأغذية قبل حلول تاريخ انتهاء صلاحيتها.
18. يجب استخدام المكونات واستهلاكها خلال فترة الصلاحية التي حددتها الشركة المصنِّعة، و يجب اتباع إرشادات الشركة المصنعة فيما يخص التخزين.
19. يجب التخلص من مكونات الأغذية إذا ظهرت عليها أي علامات فساد كتغيير اللون والطعم والرائحة والقوام.
20. عند انقطاع الكهرباء يجب اتباع التالي:
    - عدم فتح أبواب الثلاجات والمجمدات أثناء انقطاع الطاقة.
    - التخلص من كل الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجة حرارة تتجاوز (4) درجة مئوية لأكثر من ساعتين ، وفي حال ظهور أي علامات ذوبان على الأغذية المجمدة يجب استخدامها على الفور أو التخلص منها.

مسودة

5.5.4 أحكام التحضير والخبز

1. الالتزام بالأنظمة والتعليمات واللوائح التنفيذية واللوائح الفنية الصادرة عن الهيئة العامة للغذاء والدواء. عند تحضير أي نوع من الأغذية.
2. يجب فحص الأغذية قبل استخدامها للتأكد من أنها في حالة جيدة، ولا يظهر عليها أي عفن أو روائح كريهة أو تحلل أو أي علامات فساد أخرى.
3. يجب أن يكون خبز القمح الكامل مصنوعًا بالكامل من دقيق القمح الكامل أو مزيج من دقيق القمح الكامل وأنواع أخرى من الدقيق على أن يحتوي على 0.6% ألياف على الأقل، محسوبة على أساس المواد الجافة للخبز، ويمنع وضع علامة على أي منتج مخبوز على أنه خبز قمح كامل إلا إذا كان مصطلح "خبز قمح كامل" متبوعًا مباشرة بكلمات تحدد النسبة المئوية لدقيق القمح الكامل المستخدم. ويجب ألا يحتوي على أي مواد تلوين أو دبس أو كراميل.
4. يجب خبز الطعام لمدة زمنية مناسبة وفي درجة الحرارة المناسبة بما يضمن القضاء على أي بكتيريا ضارة موجودة في الطعام.
5. يجب استخدام البيض المبستر للوصفات التي تتطلب بيض غير مطبوخ أو مطبوخ جزئيًا.
6. بالنسبة إلى المنتجات الجاهزة للأكل التي تحتوي على بيض غير مطبوخ أو مطبوخ جزئيًا فيجب تحضير الكميات المطلوبة فقط. ويجب تخزين المنتجات النهائية في حاويات محكمة الإغلاق داخل الثلاجة على درجة حرارة لا تتجاوز (4) درجات مئوية.
7. عند تجهيز المنشأة الغذائية الفواكه والخضراوات الطازجة وتُحضِّرها، يراعى ما يلي:
   - فحص الفواكه والخضراوات الطازجة والتخلص من التالف منها.
   - توفير حوض مخصص لتحضير وغسيل الفواكه والخضراوات.
   - تقشير الأجزاء الخارجية أو تقليمها أو إزالتها كليًا حسب الحاجة.
   - غسلها جيدًا في الماء الصالح للاستخدام الآدمي.
   - تعقيم الخضروات الورقية التي تستهلك مباشرة دون طهي بالمعقمات الآمنة حسب المواصفات القياسية.

8. عند تجهيز المواد الأوَّلية، يراعى ما يلي:
   - القيام بعملية التنقية للدقيق والسكر وأي مادة غذائية تحتاج لذلك، باستخدام المناخل الآلية، لفصل الشوائب والأتربة أو أي مادة غريبة.
   - تكون منطقة التنقية مستقلة تماماً مفصولة بقوائم أو فواصل عن بقية خط الإنتاج، على أن تُزوّد بمُعِدّات ميكانيكية لشفط الهواء الملوث المحمل بالغبار والأتربة الناتجة، لمنع تسربها وانتشارها في بقية مناطق الإنتاج.
   - يتم وزن الخامات المستخدمة، وتُحضّر كلها حسب الطريقة المعمول بها.

مسودة

9. يجب اتباع إجراءات تحضير الوجبات الصحيحة لتجنب الوقوع في منطقة الخطر، ويجب ألا تقل درجة الحرارة الداخلية للوجبات عن (75) درجة مئوية عند تحضير الوجبات النيئة.

- تشير جميع درجات الحرارة المذكورة إلى درجة حرارة الأغذية وليس درجة حرارة الهواء؛ لذا يجب التأكد من أن أي قراءات مسجلة لدرجة الحرارة تمثل درجة حرارة الأغذية وليس الهواء في جميع أجزاء وحدة حفظ الأغذية.
- يجب استخدام مسبار قياس درجة الحرارة للتحقق من درجة حرارة الأغذية وعدم الاعتماد فقط على قراءات درجة الحرارة التي تظهرها مقاييس درجة الحرارة المضمنة في المعدات.
- من المقبول الاكتفاء بدرجات حرارة الطهو الأدنى بشرط الحفاظ على درجة الحرارة الداخلية لفترة زمنية محددة على النحو التالي:
  - (60) درجة مئوية لمدة لا تقل عن (45) دقيقة.
  - (65) درجة مئوية لمدة لا تقل عن (10) دقائق.
  - (70) درجة مئوية لمدة لا تقل عن دقيقتين.
  - (75) درجة مئوية لمدة (30) ثانية.
  - (80) درجة مئوية لمدة (6) ثوان.

10. لا تعمل أجهزة المايكروويف على طهو الأغذية أو إعادة تسخينها بالتساوي، لذا يجب تقليب الأغذية المحضرة في المايكروويف أو تدويرها لتوزيع الحرارة بالتساوي ثم تركها مغطاة لمدة دقيقتين على الأقل بعد الطهو لتحقيق التوزيع المتساوي للحرارة.

11. عند القيام بعملية القلي يجب اتباع التالي:

- استخدام دهون وزيوت القلي المطابقة للمواصفات القياسية.
- اختيار التجهيزات الملائمة التي تتناسب مع حجم الغذاء المعد للقلي.
- تسخين الدهون والزيوت تدريجياً قبل البدء في عملية القلي.
- يكون قلي الأغذية على ادنى درجات الحرارة الممكنة، ويمنع قلي المواد الغذائية على درجة حرارة اعلى من (190) درجة مئوية، وعدم وصول الزيت الى درجة نقطة الانحلال.
- يمنع التسخين المستمر للدهون والزيوت، مع ضرورة خفض درجة الحرارة على فترات لتكون ما بين (90-120) درجة مئوية.
- المحافظة على النسبة المثالية بين الدهون أو الزيوت والمواد الغذائية في حدود (6:1).

مسودة

12. يجب أن تكون جميع المواد المضافة، مثل: التوابل والأعشاب والمنكهات ومكسبات الطعم والملونات مسموح بها، وأن تضاف بكميات لا تزيد عن المسموح بها وفقاً للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع، يجب الالتزام باللائحة الفنية (SFDA.FD/GSO 2500)"المواد المضافة المسموح بإضافتها في المواد الغذائية" حيث تحدد هذه اللائحة المواد المضافة المسموح باستخدامها والتركيز المسموح الخاص بكل مادة.
13. إذا احتاجت المنشأة إلى إجراء تغيير في أحد المكونات أو استبداله، وكان سينتج عن ذلك تغيير في حالة الحساسية، فمن الضروري تحديث جميع معلومات الحساسية المقدمة إلى العاملين والعملاء لتعكس هذا التغيير.
14. عند استخدام الهواء أو الغاز بوصفه مكونًا أو إذا كان ملامسًا بصورة مباشرة لمنتج أو عبوة، يجب أن يكون بدرجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء (مزودًا بشهادة مطابقة)، ويكون مصفى أو نظيفًا وخاليًا من التلوث الميكروبي.
15. عند تذوق العاملين للأغذية، يجب استخدام الأدوات النظيفة والمُطهرة فقط، ويجب تنظيف الأدوات وتطهيرها فورًا بعد التذوق وقبل تذوق أي أغذية أخرى أو تذوق الغذاء نفسه، ويُحظر تذوق المنتج نفسه مرتين باستخدام الأدوات نفسها, ويفضل استخدام أدوات الاستخدام لمرة واحدة.
16. يجب الالتزام باللوائح الفنية التالية:

- (SFDA.FD GSO 2362) "الاشتراطات الفنية لإنتاج الخبز".
- (SFDA.FD GSO 342) "الكيك".
- (SFDA.FD/GSO 852) "مخاليط الكيك".
- (SFDA.FD GSO 2294) "فطائر الكرواسان (الكرواسون)".
- (SFDA.FD GSO 2601) "الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات عمل الفطائر والمعجنات".
- (SFDA.FD GSO 1370) "العجائن المجمدة".
- (SFDA.FD GSO 1392) "نخالة القمح".
- (SFDA.FD GSO 1877) "دقيق (طحين) الدخن".
- (SFDA.FD GSO 2271) "اشتراطات محسنات الخبز".
- (SFDA.FD GSO 2394) "الاغذية ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة - خبز النخالة".
- (SFDA.FD GSO 2467) "الاشتراطات الصحية الخاصة للمخابز والأفران".
- (SFDA.FD GSO 2478) "الحلويات الشرقية".
- (SFDA.FD GSO 2546) "دقيق الشعير".

مسودة

5.5.5 ضوابط تحضير الصلصات (الصوصات)

1. أن تكون بيانات ومكونات الخلطة موثقة ومعلومة المصدر لدى المنشأة.
2. تحفظ مبردة في درجة حرارة كحد أقصى (4) درجات مئوية، وبعيدة عن اشعة الشمس المباشرة ومصادر التلوث.
3. أن تكون علبة الصلصة محكمة الغلق، وموضح عليها تاريخ الإنتاج والانتهاء وفق الاشتراطات والمواصفات.
4. أن تتميز بالصفات الحسية الطبيعية حيث تخلو من الرائحة والطعم غير المرغوبين أو المواد الغريبة مثل الحشرات، التزنخ.
5. يمنع استخدام البيض الطازج، والصلصات الجاهزة في تحضير الصوصات، ويمكن استخدام منتجات البيض المبسترة.
6. ألا تزيد الحموضة (الرقم الهيدروجيني pH) في الصلصات عن (4).
7. بعد التأكد من مطابقة الرقم الهيدروجيني للصلصة (الصوص) يمنع إضافة أي مواد أخرى عليها.
8. يجب معالجة المواد الخام الداخلة في تصنيع الصلصات بالمعالجة الحرارية أو التجفيف قبل الاستخدام.
9. يمنع تحضير المايونيز داخل المنشأة، ويسمح باستخدام المايونيز المنتج في المصانع المرخصة.

5.5.6 متطلبات تبريد الأغذية الساخنة

1. يجب تبريد الأغذية المطهوة المراد حفظها في الثلاجة حتى تنخفض درجة حرارة المركز الحراري للمنتج إلى أقل من (10) درجات مئوية خلال ساعتين ثم بعد ذلك يجب حفظ المنتج مباشرة عند درجة حرارة (4) درجات مئوية، واستخدامها في غضون يومين أو ثلاثة أيام من وقت تحضيرها.
2. عند تحضير الأغذية ذات المخاطر العالية في درجة حرارة الغرفة ثم حفظها في درجة حرارة التبريد قبل تقديمها، يجب تبريدها من درجة حرارة الغرفة إلى (4) درجات مئوية على الأكثر خلال ساعتين من تبريدها، ويشمل ذلك الأغذية التي تتضمن مكونات معلبة أو مكونات أعيد إحلالها.
3. يمكن تبريد المنتجات المعَدَّة للاستهلاك في درجة الحرارة المحيطة مثل المخبوزات أو الحلويات في صوانٍ أو أرفف مفتوحة قبل عرضها في درجة الحرارة المحيطة.
4. عند طهو منتج ما وتبريده وتخزينه واستخدامه خلال فترة صلاحيته المسموح بها، في غضون يومين إلى ثلاثة أيام على سبيل المثال، فحينئذٍ يمكن استخدامه بوصفه مكونًا في طبق آخر مُعدّ للاستهلاك الفوري.

5. تشمل طرق تبريد الأغذية:

- استخدام جهاز التبريد السريع؛ مع اتباع تعليمات الشركة المصنّعة.
- التأكد من أن الأوعية باردة قبل الاستخدام.
- استخدام حمام الماء المثلج، مع التأكد من وجود الأغذية في أوعية مغطاة بإحكام.
- تقطيع أجزاء اللحم الكبيرة إلى قطع أو شرائح قبل التبريد.
- تقسيم الأغذية إلى أجزاء ووضعها في أوعية أصغر.
- وضع الأغذية في الثلاجة أو المجمد المناسب، مع التأكد من حمايتها من التلوث وأنها لا تؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الأغذية الأخرى الموجودة في الثلاجة أو المجمد إلى حد كبير.

5.5.7 متطلبات إعادة التسخين

1. عند إعادة تسخين الأغذية يجب استخدام معدات يمكنها التسخين بفعالية إلى أن تصل إلى درجة حرارة داخلية تبلغ (75) درجة مئوية حتى لا تصبح غير آمنة.
2. يجب تناول الأغذية التي أُعيد تسخينها فورًا أو وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة.
3. يمنع إعادة تبريد أي أغذية أُعيد تسخينها مرة أخرى.

مثال:



5.5.8 متطلبات تجميد الأغذية

1. يجب تجميد الأغذية المبردة أو الأغذية التي تُركت لتبرد بعد طهيها بأسرع ما يمكن.
2. يجب على المنشأة التأكد من أن المجمدات تعمل على نحو صحيح وتحافظ على درجة حرارة (-18) درجة مئوية على الأقل ضمن الفحوصات التي تتم عند فتح المنشأة وإغلاقه وفقًا للإجراءات الداخلية، قد تحدد الشركة المصنّعة درجات حرارة أعلى لحفظ بعض المنتجات حتى يمكن تقديمها (مثل المثلجات).

5.5.9 متطلبات إذابة تجميد الأغذية

1. يجب إذابة تجميد الأغذية تمامًا قبل طهيها أو استهلاكها ما لم تكن معَدَّة للطهي في حال تجميدها، ويجب ألا يذاب تجميد الأغذية إلا مرة واحدة فقط، ويجب اتباع تعليمات الشركة المصنّعة للمنتجات الغذائية.
2. عند إذابة تجميدها في الثلاجة، يجب وضعها داخل وعاء لالتقاط أي سوائل أو وضعها في الجزء السفلي من الثلاجة، حتى لا يتسبب ذلك في حدوث التلوث الخلطي بسبب تساقط قطرات من الأغذية المراد إذابة تجميدها الى الأغذية الاخرى.
3. عند إذابة تجميد الأغذية يكون من المفيد التخطيط لذلك سابقًا وإخراج كميات صغيرة لإذابة تجميدها في الثلاجة، وعند إذابة تجميد الأغذية غير المعلبة، تُستخدم إحدى الطرق التالية:
   - إذابة تجميد الأغذية في الثلاجة.
   - استخدام إعداد "إذابة التجميد" في المايكروويف.
   - وضع الأغذية في حاوية بغطاء وتعريضها للمياه الجارية الباردة أو المثلجة.
4. يمكن إذابة تجميد الأغذية المعبأة المجمدة في درجة الحرارة المحيطة إذا كانت تعليمات الشركة المصنّعة تسمح بذلك مثل المخبوزات, الفواكه, أو المكسرات المبشورة.

مسودة

5.5.10 أحكام العرض

1. عند عرض الأغذية يجب على المنشأة اتخاذ جميع التدابير العملية لحمايتها من التلوث.
2. يجب ألا تعرض المنشأة أي أغذية جاهزة للأكل غير معَدَّة للخدمة الذاتية للبيع على أي طاولة ليس أمامها شخص مسؤول عنها إلا إذا كانت الأغذية مغلفة أو معبأة في حاويات أو ملفوفة بحيث تكون محمية من التلوث المحتمل.
3. عند عرض الأغذية يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة المخصصة للأغذية المبردة والمجمدة، ويجب أن تظل جميع المنتجات في نطاق درجات الحرارة المناسب، حتى لا تذوب أو تصبح غير آمنة للأكل.
4. يجب استهلاك الأغذية المبردة بعد خروجها من الثلاجة خلال ساعتين أو التخلص منها.
5. يجب الاحتفاظ بالأغذية الساخنة في درجة حرارة أعلى من (60) درجة مئوية، وإذا كانت معروضة خارج وحدة حفظ الأغذية الساخنة، فيجب استهلاكها خلال ساعتين أو التخلص منها.
6. يجب عرض الأغذية المجمدة مثل المثلجات في ثلاجة عرض مجمدة.
7. في حال حفظ الأغذية غير المطهوة والأغذية الجاهزة للأكل في وحدات عرض مشتركة يجب الفصل بينهما باستخدام حواجز مادية.
8. عند استخدام السلال في عرض الأغذية يجب وضع الأغذية على مفارش نظيفة تُستخدم مرة واحدة.
9. يمكن عرض الأغذية في وحدات عرض خشبية فقط إذا كانت معالجة لتكون قابلة للتنظيف وآمنة للأغذية.

مسودة

5.5.11 عرض الأغذية الجاهزة للأكل

1. يجب تقديم الأغذية الجاهزة للأكل في عبوات أو حاويات مزودة بأغطية محكمة، وفي حال عدم إمكانية ذلك وتُركت الأغذية غير معلبة، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

- يجب أن يشرف موظف مسؤول من موظفي تداول الأغذية على منطقة العرض للتأكد من إزالة أي أغذية تلوثت بفعل أحد العملاء أو من المحتمل أن تكون قد تعرضت للتلوث من وحدة العرض على الفور.
- يجب فصل أدوات تقديم كل نوع من الأغذية أو توفير طرق توزيع أخرى للحد من احتمالية تلوث الأغذية.
- يجب وضع حواجز وقائية مثل "حواجز الوقاية من العطس" لتقليل احتمالية التلوث بفعل العملاء.

5.5.12 متطلبات حفظ الأغذية ساخنة

1. يجب تطبيق الإجراءات التالية للحفاظ على درجات الحرارة وإبقاء الأغذية ساخنة، وإذا لم يكن لدى المنشأة معدات لحفظ الأغذية ساخنة، فيجب تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري.
2. يجب استخدام المعدات المناسبة لحفظ الأغذية ساخنة في أثناء التقديم، مع اتباع تعليمات الشركة المصنِّعة للمعدات.

مثال:



3. يجب فحص المعدات بانتظام للتأكد من عملها بفعالية.
4. يجب التأكد من وصول المعدات إلى درجة الحرارة المطلوبة قبل وضع أي أغذية داخلها.
5. يجب أن تُحفظ الأغذية الساخنة عند درجة حرارة لا تقل عن (60) درجة مئوية وتستهلك خلال (6) ساعات، وفي حال انخفاض درجة الحرارة عن (60) درجة مئوية، فيجب استهلاك الأغذية خلال (4) ساعات أو التخلص منها.
6. إذا أُخرجت الأغذية من معدات حفظ الأغذية الساخنة لعرضها، فيجب ألا تُخلَط بالأغذية المعروضة بالفعل.

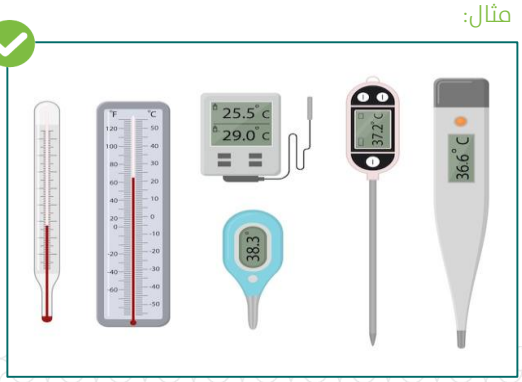
مسودة

5.5.13 أحكام التحكم في درجات الحرارة

1. يجب على المنشأة تنفيذ نظام لمراقبة درجات الحرارة، ويمكن تحقيق ذلك من خلال الطرق التالية:

- تركيب جهاز مزود بشاشة رقمية أو إدخال مقياس درجة حرارة في المعدات لعرض درجة الحرارة، إذا لم توجد شاشة رقمية أو يتوفر بديل للمنتج، فيجب فحص درجة حرارة المنتج نفسه.
- استخدام جهاز يحمل ملصقًا مدونًا عليه "لفحص درجة الحرارة فقط"، ووضعه في المعدات لاستخدامه في فحص درجة الحرارة يدويًّا.

مثال:



5.5.14 أحكام التقديم (تطبق في حال تقديم الخدمة داخل المحل)

1. يجب أن تكون صالة التقديم في الجزء الأمامي للمنشأة حيثما أمكن، ويمكن أن تكون مقسمة على غرف أو مفتوحة أو استخدام حواجز قصيرة ثابتة أو متحركة، وتأثث بالأثاث الملائم.
2. يجب تقديم جميع الأغذية في أطباق نظيفة والمشروبات في أكواب أو فناجين نظيفة أو في أوعية أو عبوات محمولة ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الأغذية تُستخدم مرة واحدة.
3. يمنع استخدام أي أدوات مائدة متصدعة أو ذات حواف مكسورة أو تالفة.
4. يمنع استخدام صالة التقديم للتخزين.
5. يمنع إعادة استخدام الأغذية التي سبق تقديمها أو بيعها.

5.5.15 متطلبات الإبلاغ بمعلومات المنتج

1. يجب الالتزام بمتطلبات الهيئة العامة للغذاء و الدواء فيما يخص المنتجات ذات الادعاءات الصحية و التغذوية.
2. الالتزام بلائحة الادعاءات عند وضع ملصقات على المنتجات الغذائية وذلك وفقاً:
   - (SFDA.FD 2333) اشتراطات الادعاءات الصحية والتغذوية على المنتجات الغذائية.
   - الرجوع إلى متطلبات البيانات الإيضاحية في اللائحة الفنية رقم (SFDA.D/GSO 2319) "الاشتراطات العامة للمخبوزات".
3. يجب وضع وقت وتاريخ انتهاء الصلاحية على الأغذية المبردة والجاهزة للأكل التي يجري تحضيرها والاحتفاظ بها في المنشأة الغذائية، وعلى سبيل المثال: يُستهلك خلال ساعة واحدة من الشراء؛ يُحفظ في درجة حرارة أقل من (4) درجات مئوية أو (-18) درجة مئوية.
4. يجب أن تمتثل الأغذية سابقة التعبئة لجميع اشتراطات الملصقات المعمول بها على النحو المنصوص عليه في اللائحة الفنية الخليجية (SFDA.FD GSO9) "بطاقات المواد الغذائية المعبأة"، يشمل ذلك:
   - اسم صنف الغذاء.
   - قائمة المكونات.
   - تفاصيل عن مسببات الحساسية، إن وجدت:

(الكرفس، الغلوتين، القشريات، البيض، الأسماك، الترمس، الحليب، الرخويات، الخردل، المكسرات، الفول السوداني، بذور السمسم، ثاني أكسيد الكبريت، الصويا)

5. إذا كانت المواد الغذائية سابقة التعبئة والمصنعة تجاريًّا تباع في صورة عبوات منفردة، فيجب أن تحمل أو أن يُختم أو يُطبع على ملصقاتها أو على أي مكان آخر علامة التاريخ التي توضح تاريخَي الإنتاج وانتهاء الصلاحية، على النحو المحدد والمعتمد من الجهات المعنية بالرقابة على الغذاء.
6. يجب عدم إزالة علامة التاريخ الموجودة على العبوة الأصلية أو محوها أو تغييرها أو تمويهها أو وضعها على تاريخ آخر أو العبث بها بأي شكل من الأشكال.

7. يجب توفير تعليمات الاستخدام بعد فتح العبوة الأصلية عند الاقتضاء، وعلى سبيل المثال: "يُحفظ مبردًا بعد الفتح ويُستهلك في غضون ثلاثة أيام".
8. لا يُشترط الالتزام بتلك التعليمات في المخبوزات التي تُستهلك عادةً في غضون (24) ساعة، حيث يكون الاكتفاء بتاريخ الإنتاج مقبولاً.
9. يجب أن تكون الملصقات والبيانات التوضيحية المصاحبة لها باللغة العربية، وعند استخدام لغة أخرى يجب أن تكون إلى جانب اللغة العربية.
10. يجب أن تمتثل المنشأة الغذائية للاشتراطات التنظيمية المتعلقة بمعلومات للعملاء عن مسببات الحساسية المنصوص عليها في:
    - لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم المواصفة (SFDA.FD GSO 2605) بشأن الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل واللائحة الفنية الخليجية GSO 9 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة، حسب الاقتضاء.
    - المواصفة رقم (SFDA.FD 5028) بشأن الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المعبأة
11. يجب على المنشأة الغذائية تقديم معلومات عن الأغذية الأربعة عشرة المحددة المسببة للحساسية ومشتقاتها البروتينية. وفي حال وجود أحد مسببات حساسية الطعام هذه على أيّ مستوى، سواء أكان مكونًا أو ضمن مزيج من المكونات (مكون مركب) أو في صورة مضافات غذائية أو مادة مساعدة في التصنيع:
    - يجب أن تمتثل الأغذية المعبأة لاشتراطات المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية المنصوص عليها في اللائحة الفنية الخليجية (SFDA.FD GSO 9) بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
    - في حال تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري المعفاة من اشتراط وضع الملصق، يجب عرض المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية على وسيلة واحدة أو أكثر من الوسائل التالية (قائمة الوجبات، العبوة، لوحة العرض، تذكرة المنتج) أو من خلال توجيه العميل إلى الحصول عن تلك المعلومات من أحد العاملين (يجب تدريب العاملين على النحو المناسب).

5.5.16 متطلبات التعامل مع حالات عدم المطابقة

1. في حال تبين للمنشأة أن أحد الأغذية أو المكونات يُحتمل أن يكون غير آمن أو غير صالح للاستهلاك، فيجب عليها القيام بما يلي:
    - اتخاذ إجراء فوري للسيطرة على المكونات المعيبة والأطباق المحضرة منها.
    - فصل أي منتج معيب متبقٍ، ووضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك الآدمي"، وتخزينه بشكل آمن.
    - التخلص بعناية من جميع المنتجات المعيبة، بما يضمن عدم دخولها في السلسلة الغذائية للإنسان أو الحيوان.
2. فيما يلي بيان الأسباب التي قد تؤدي إلى ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته أو الاشتباه في ذلك:
    - استدعاء الغذاء من قِبل المورِّد أو إرجاع الغذاء من قِبل العميل.
    - حفظ الغذاء في درجة حرارة غير مناسبة.
    - تلوث أو تلف الغذاء أو تجاوز الغذاء تاريخ انتهاء صلاحيته.
    - عدم وضع ملصق واضح على الغذاء وعدم إمكانية التعرف عليه.
    - وجود دليل على إصابته بالآفات.

5.5.17 المتطلبات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء

1. يجب احتفاظ المنشأة بالوثائق التالية وإتاحتها للجهات الرقابية على الأغذية أو أخصائي سلامة الغذاء أو أي مسؤول مخول آخر. الوثائق المحددة هي:
   - الشهادات الصحية لموظفي تداول الأغذية الصادرة من جهة معتمدة.
2. يجب الاحتفاظ وتوفير المعلومات التالية:
   - شهادة تحليل السعرات الحرارية من مختبر معتمد، أو الاكتفاء بوثيقة تحليل السعرات الحرارية المعدة داخل المنشأة حسب تعليمات الهيئة العامة للغذاء والدواء.
   - أرقام الاتصال للجهات الحكومية المختصة في حالات الطوارئ.
3. يمكن أن تكون الوثائق مطبوعة أو مؤلفة من وثائق مطبوعة وإلكترونية في حال كانت المنشآت تستخدم حلولاً رقمية.

5.5.18 متطلبات سياسة الإبلاغ

1. يجب على المنشأة عند اكتشافها عدم سلامة الغذاء اتخاذ الإجراءَين التاليين، من دون الإخلال بالأنظمة واللوائح ذات الصلة:
   - إبلاغ الجهات المختصة بالمشكلة، والتعاون في أي تحقيق.
   - وقف استخدام الغذاء أو المكون إذا كان لا يزال تحت سيطرتها، ويتم عزله بشكل آمن يوضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك " مع الاحتفاظ به بالطريقة المثلى الموضحة على المنتج، كما ويتم الاحتفاظ بالتفاصيل الكاملة لكمية المواد المتبقية من الدفعة المعيبة المشتراة – إن تم شراؤها – وكمية المواد المستخدمة.
2. يجب أن تبلغ المنشأة الجهات المختصة في حال إصابة أكثر من موظفَين اثنين بالإسهال أو القيء في أثناء وجودهم في بيئة العمل.
3. إذا كانت ثمة عدة شكاوى تتعلق بالغذاء نفسه، فيجب إيقاف بيعه.
4. عند عزل أحد الأغذية أو المكونات يجب الاحتفاظ به لأغراض التحقيق والاختبار.

5.5.19 متطلبات التتبع والاستدعاء

1. يجب إنشاء نظام تتبع في المنشأة الغذائية (ورقي أو رقمي) يشمل جميع الأغذية والمكونات والعبوات المستخدمة في تحضير الأغذية. ويجب أن يتيح هذا النظام للمنشأة الغذائية معرفة مصدر المكون أو الصنف، وتحديد تفاصيل دفعة معينة (تتبع الكمية)، ما يسمح باستدعاء المنتجات أو يدعم التحقيق في حالات عدم المطابقة.
2. يلزم على المنشأة الاحتفاظ بوثائق التتبع لمدة لا تقل عن (180) يوماً بعد انتهاء فترة الصلاحية وتوفيرها عند الطلب، وعلى علم بالجهة التي تم شراء المنتجات منها ومعلومات التاريخ بما يحقق أغراض التتبع.
3. يجب تسجيل اسم المورِّد في نظام التتبع عند وصول البضائع إلى المنشأة، ويجوز استخدام الفاتورة أو إشعار الاستلام لهذا الغرض. كما قد يكون من المفيد الاحتفاظ بقائمة تضم أرقام الاتصال بالمورِّدين، والعملاء من الشركات -إذا لزم الأمر- في حالات الطوارئ، في حال استدعاء منتج.

مسودة

5.6
متطلبات الصيانة العامة:

1. يجب القيام بالصيانة الدورية والوقائية على العناصر الإنشائية وكافة التجهيزات والتمديدات والتوصيلات والمعدات ومنها:

- صيانة اللوحات التجارية والحفاظ عليها خالية من التشققات والكسور والأعطال.
- صيانة واجهة المحل/المنشأة والمحافظة عليها خالية من العيوب مثل الكسور والشروخ الكبيرة الواضحة والمسببة للتشوه البصري.
- صيانة الجدران الخارجية للمحل/المنشأة، والتأكد من خلوها من الملصقات، والعيوب، والتشققات والشروخ الكبيرة الواضحة والمسببة للتشوه البصري.
- صيانة الأرضيات والجدران الداخلية والأسقف والحفاظ على نظافتها والتأكد من خلوها من العيوب والتشققات الكبيرة الواضحة.
- صيانة أجهزة التكييف والتأكد من فعاليتها وسلامة التمديدات وعدم وجود تسريبات منها، ويمنع تجميع المياه في أوعية مكشوفة.
- صيانة مصابيح الإضاءة بشكل دوري، والتأكد من عدم وجود مصابيح معطلة أو مكسورة.
- صيانة تمديدات الخدمة بما فيها تمديدات الغاز والمياه والصرف الصحي والأسلاك الكهربائية، والتأكد من تغطيتها في جميع أجزاء المحل/المنشأة الداخلية كالأسقف والجدران والأرضيات.

2. لتجنب خطر التلوث بالمواد الغريبة، يجب على المنشآت التأكد من عدم تأثر سلامة الغذاء في أثناء عمليات الصيانة، وعند الحاجة إلى إجراء صيانة فورية يمكن أن تسفر عن خطر تلوث الأغذية التي يجري إنتاجها، يجب التوقف عن إنتاج أي أغذية في المنطقة حتى إتمام المهمة وتنظيف المنطقة جيدًا.

5.7
متطلبات النظافة العامة:

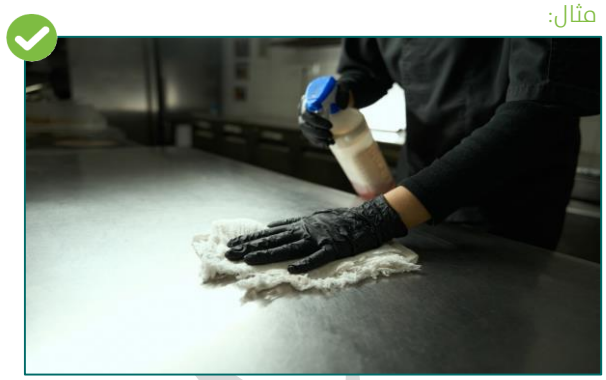
1. يجب توفير معدات التنظيف والأدوات المنظفة والمطهرة المطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة والمعَدَّة للاستخدام في مرافق تداول الأغذية.
2. يجب تنظيف منطقة التحضير وتطهيرها بعد تداول الأغذية غير المطهوة وقبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل.
3. يجب دائمًا استخدام الكيماويات المنظفة المعَدَّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي) وتخزينها في الأماكن المخصصة، وإعدادها وفقًا لتعليمات الشركة المصنِّعة.

مسودة

4. تُستخدم المنظفات لإزالة الأوساخ والدهون والبقايا، بينما تُستخدم المطهرات لتقليل الكائنات الحية الدقيقة إلى مستوى آمن، ويُشار إلى استخدام المنظفات والمطهرات على التوالي بأنه عملية التنظيف المكونة من مرحلتين، وتُستخدم للتنظيف العميق، كذلك يمكن استخدام مطهر بخاخ في عملية تنظيف مكونة من مرحلة واحدة للتنظيف أولاً بأول، فيما يلي تفصيل إجراء التنظيف الفعال:

- يلزم استخدام منظف لإجراء عملية التنظيف، ويمكن أن يكون ذلك باستخدام الماء الساخن والصابون أو أحد منتجات التنظيف القادرة على إزالة الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات، وقد يستلزم الأمر فركًا يدويًّا لإزالة بعض البقايا، وبمجرد أن تصبح المعدات نظيفة، ينبغي شطفها بالماء.
- يلزم استخدام مطهر لإجراء عملية التطهير، ويجب أن يُستخدم على أسطح العمل والمعدات ويُترك طوال المدة المطلوبة حسب تعليمات الشركة المصنِّعة.

مثال:



5. عند وصول التوريدات ووضع الصناديق على الأسطح الملامسة للأغذية، وبمجرد تخزين جميع البضائع، يجب تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتعقيمها.
6. يجب تنظيف معدات المطبخ المتسخة بعد كل استخدام.
7. يجب تنظيف الأحواض بعد الاستخدام.
8. يجب تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها بمجرد حدوث أي انسكابات عليها.
9. يجب غسل أسطح العمل بعناية بين المهام لمنع حدوث التلوث الخلطي.
10. يجب تنظيف الثلاجات وتطهيرها بانتظام.
11. يجب تنظيف جميع المناطق التي يلمسها الأشخاص بشكل متكرر، مثل أسطح العمل والأحواض والصنابير ومفاتيح الإضاءة ومقابض الثلاجات أو المجمدات وفتاحات العلب والموازين وماكينات تسجيل المدفوعات النقدية.
12. في حال عدم وجود غسالة أطباق أو وجود عناصر لا يمكن غسلها فيها، يجب اتباع عملية التنظيف المكونة من مرحلتين:

- المرحلة الأولى: التنظيف العام باستخدام المنظفات، ويشمل الإزالة المادية للأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية والبقايا من الأسطح والمعدات.
- المرحلة الثانية: التطهير، ويشمل استخدام المطهرات تبعًا لتعليمات الشركة المصنِّعة فيما يتعلق بمعدل تخفيفها وزمن تلامسها.

13. يجب على المنشأة الغذائية عند استخدام المناشف إتباع ما يلي:
    - مناشف ورقية تُستخدم مرة واحدة، ويُتخلص منها بعد كل مهمة.
    - مناشف متعددة الأغراض تُنظَّف وتُطهر بعد كل مهمة وفي نهاية اليوم.
14. لا يمكن استخدام المناشف نفسها للأرضيات والأسطح الأخرى.
15. إذا لامست المناشف المتسخة أي أدوات من أدوات المطبخ أو أسطح العمل أو المعدات، فيجب غسلها وتطهيرها وتجفيفها.
16. إذا لامست المناشف المتسخة أي أغذية، فيجب التخلص من هذه الأغذية.
17. عند عدم توفر أحواض مخصصة يجب أن توضع ضوابط للفصل الزمني والتنظيف، فعند استخدام الحوض نفسه لغسل المعدات والأغذية غير المطهوة وتحضير الأغذية الجاهزة للأكل، يجب تغيير المياه وتنظيف الحوض وتطهيره جيدًا -بما يشمل الصنابير- بين الاستخدامات.
18. يجب تنظيف المركبات التابعة للمنشأة الغذائية بفعالية قبل الاستخدام.
19. إذا كانت المعدات مصممة بما يتيح تنظيفها دون فك، يُستخدم مزيج من المواد الكيميائية والحرارة والماء لتنظيف الماكينات المغلقة أو الأنابيب أو المواسير.
20. عند تنظيف المعدات دون فكها:
    - يجب على المنشأة التأكد من وجود إجراءات تنظيف مفصلة واتباعها حتى لا يتبقى أثر للكيماويات المنظفة في المعدات.
    - يجب أن تمر الكيماويات المستخدمة في التنظيف والتطهير عبر نظام ثابت لتنظيف جميع أسطح الأنابيب الداخلية.
21. يجب الحفاظ على نظافة مظهر الاثاث كالطاولات والكراسي في منطقة التقديم، باستخدام معدات التنظيف المخصصة.

مسودة

5.7.1 متطلبات إدارة الآفات

1. يجب تركيب أجهزة مكافحة الحشرات والقوارض المصمَّمة لاصطياد الحشرات أو الأجهزة التي تطرد الحشرات، يجب تحديد مواقعها بحيث لا تسقط الحشرات الميتة أو بقاياها في الأغذية المكشوفة أو المعدات. ويجب تنظيف مصائد الحشرات بصفة منتظمة أو عند امتلائها بالحشرات.
2. في حال ثبوت الإصابة بالآفات، يجب اتخاذ الإجراءات التالية على يد متعهد في مكافحة الآفات:
    - يجب التخلص من أي أغذية ملوثة بالآفات أو بكيماويات مكافحة الآفات، ثم تنظيف جميع المناطق المصابة والمناطق المحيطة بها والملابس والمعدات وتطهيرها.
    - يجب استخدام مبيدات القوارض والحشرات بطريقة لا تلوث الأغذية؛ فلا يجوز استخدامها في أثناء إنتاج الأغذية أو تحضيرها، كذلك يجب تغطية جميع الأغذية المكشوفة وحمايتها جيدًا.
3. يجب تخزين أي كيماويات أو أدوات تُستخدم في توزيع مبيدات الآفات بصورة آمنة بعيدًا عن منطقة المطبخ, وعلى أن تخزن في عبواتها الاصلية.
4. يمنع وجود الحيوانات – بما يشمل الحيوانات الأليفة – داخل أو بالقرب من مناطق تداول الأغذية.

5.8
متطلبات التحكم في النفايات:

1. يجب الالتزام بالمتطلبات والارشادات الصادرة من قبل الوزارة والمركز الوطني لإدارة النفايات.
2. يجب في النفايات الموجودة داخل المنشأة الغذائية أن تكون:
   - مخزنة في حاويات يسهل الوصول إليها.
   - في وحدات مستقلة تُفتح بآلية لا تعتمد على اللمس باليد، أو موضوعة ضمن طاولة العمل (دون غطاء)، تكون غير مغطاه خلال فترت التحضير وتسهل إزالتها لتفريغها.
   - قوية ومتينة وقابلة للتنظيف والتطهير بصورة دورية.

3. عند وجود أغذية متبقية في الأواني، يجب التخلص منها بحيث لا تشكل خطرًا بحدوث تلوث.
4. يجب التخلص من رواسب القهوة المتبقية في رأس آلة القهوة في درج (وعاء) منفصل قبل نقلها إلى سلة المهملات.
5. يجب وضع جميع المخلفات الغذائية بعيدًا عن منطقة تحضير الأغذية في منطقة مخصصة لها قبل جمعها، ويجب الحفاظ على نظافة هذه المنطقة وترتيبها وتطهيرها بانتظام لمنع نشاط الآفات.
6. يجب تجميع دهون وزيوت القلي المستعملة وغير الصالحة للاستخدام في أوعية مخصصة محكمة الغلق من المعدن أو البلاستيك، على أن تعرف بعلامات خاصة، وأن يكتب عليها عبارة (دهون وزيوت غير صالحة للاستخدام الآدمي).
7. يجب تخزين الأوعية بعد تمام ملئها في مكان مستقل منفصل مخصص لهذا الغرض، بحيث تكون بعيدة عن أوعية وعبوات الدهون والزيوت الصالحة للاستخدام.
8. يلزم التخلص من الزيوت والدهون المستخدمة حسب الأنظمة والتعليمات.

مسودة

5.9
متطلبات الدفع الإلكتروني:

1. يجب توفير وسائل دفع إلكتروني صالحة وجاهزة للاستخدام.
2. يمنع رفض استخدام وسائل الدفع الإلكتروني.
3. يجب وضع ملصق لخيارات الدفع الإلكتروني المتوفرة على واجهة المحل/المخبز أو داخل المبنى.

5.10
المتطلبات الخاصة بالعاملين:

1. يجب الالتزام بدليل التنظيم الموحد لبيئة العمل في منشآت القطاع الخاص الصادر من وزارة الموارد البشرية والتنمية الاجتماعية فيما يخص مكان استراحة الموظفين ودورات المياه وزي العاملين الموحد وغيرها من المتطلبات بما فيها:
   - التزام العاملين بارتداء الملابس الخارجية النظيفة والتي تؤمّن مظهر مهني لائق ويتناسب مع مهام العامل.
   - حمل بطاقة العمل للعاملين، أو وجود اسم الموظف والمنشأة على الزي الخاص بالمنشأة.
   - تقيد جميع العاملين بالمحافظة على النظافة الشخصية.
   - عدم استخدام المنشأة للسكن.
   - عدم التدخين إلا في الأماكن المخصصة لذلك.

2. يجب على جميع العاملين في المنشاة الغذائية الحصول على شهادة صحية.
3. يجب أن يكون كل العاملين في تداول الأغذية في صحة جيدة.
4. يجب على المنشأة الغذائية إيقاف العامل عن العمل وصرفة عند ظهور أيٍّ من الحالات التالية:
   - إذا ظهرت عليه أي أعراض مرتبطة بالإصابة بمرض معوي معدٍ حاد مثل الإسهال أو الحمي أو القيء.
   - إذا اكتشف الإصابة بأحد الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية مثل الكوليرا والتهاب الكبد وحمى التيفوئيد / نظيرة التيفوئيد.
   - ألا يكون مصاب بأمراض جلدية أو لديه جروح أو قروح تُخرِج إفرازات في أي جزء مكشوف من الجسد؛ وألا تخرج أي إفرازات من عينيه أو الأنف، ويسمح بالعمل في حال كان الجرح سطحي ونظيف ومغطى بضمادات.
5. يجب ألا يعود العاملين في تداول الأغذية المصابون بأمراض تنتقل عن طريق الأغذية إلى العمل إلا بعد اختفاء أعراض المرض تمامًا، و بعد انتهاء الاجازة المرضية الصادرة من الجهة المختصة.
6. يجب على العاملين في تداول الأغذية ارتداء ملابس واقية.
7. يجب على العاملين في إعداد وتحضير الأغذية ارتداء القفازات التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) ويجب تغييرها بانتظام، لا يلزم ارتداء القفازات للعاملين على الأفران أو مصادر الحرارة العالية.

مسودة

8. يجب ارتداء الكمامة لتغطية الأنف والفم في أماكن معالجة الأغذية.
9. يمنع ارتداء العاملين في تداول الأغذية ملابسهم الواقية خارج المبنى أو عند استخدام دورات المياه.
10. يجب تبديل القفازات عند الخروج من منطقة المطبخ والعودة أو لمس أي أسطح غير معقمة مثل مقابض الأبواب أو عند لمس أي طعام نيء والخضروات والفواكه غير المغسولة.
11. يجب غسل الأيدي وتغيير القفازات بعد تداول اللحوم أو الدواجن
12. يجب تغطية شعر الراس والذراعين بإحكام، للعاملين في إعداد وتحضير الأغذية.
13. يجب على العاملين في تداول الأغذية غسل الأيدي بعناية تامة باستخدام صابون الايدي المضاد للبكتيريا وتجفيفها وتغيير القفازات، في أحواض مخصصة لغسل الأيدي في الأوقات التالية:
    - قبل بدء العمل وبعد أخذ استراحة.
    - قبل تداول الأغذية.
    - قبل تداول الأغذية الجاهزة للأكل.
    - بعد ملامسة الأغذية النيئة وأغلفتها، ويشمل ذلك الفواكه والخضراوات غير المغسولة.
    - بعد استخدام دورة المياه.
    - بعد وضع ضمادة على جرح أو تغييرها.
    - بعد التعامل مع زميل أو عميل مريض.
    - بعد ملامسة الآفات أو فضلاتها.
    - بعد تداول الأغذية النيئة الملوَّثة ذات الأصل الحيواني أو النباتي.
    - بعد التعامل مع المعدات أو الأدوات المتسخة.
    - بعد العطس أو التمخُّط أو السعال أو التدخين أو تناول الطعام أو الشراب.
    - بعد التعامل مع الحيوانات أو النفايات.
    - بعد ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث اليدين (مثل القيام بمهام التنظيف أو التعامل مع النقود أو الفحم أو ما إلى ذلك).
14. يمنع القيام بالممارسات التي قد تسبب تلوث الاغذية في مناطق تداول الأغذية ومنها:
    - التدخين أو استخدام السجائر الإلكترونية أو تناول التبغ.
    - مضغ الطعام أو تناوله أو العطس أو السعال أو البصق فوق الأغذية غير المحمية أو الأسطح الملامسة للأغذية.
    - ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل دون قفازات.
    - الجلوس أو الاستلقاء أو الوقوف على أي سطح من المُحتمل أن تلامس الأغذية.
    - تذوق الأغذية باستخدام الأصابع.
    - لمس الشعر أو أجزاء أخرى من الجسم مثل الأنف أو العين أو الأذن.
    - ارتداء ساعات اليد أو الحلي.
    - استخدام أدوات التجميل (مثل الأظافر أو الرموش الصناعية أو طلاء الأظافر).

مسودة

الباب السادس

الأحكام العامة والتظلمات

6.1 الأحكام العامة

6.2 التظلمات والشكاوى

الأحكام العامة والتظلمات

6.1
الأحكام العامة:

1. على الأمانات والبلديات مراقبة تنفيذ هذه الاشتراطات حسب اختصاصها في جميع المحلات والمنشآت التجارية وإيقاع العقوبات بحق المخالفين
2. بطاقات الأنشطة الموجودة على منصة بلدي هي جزء لا يتجزأ من هذه الاشتراطات، وبما لا يتعارض مع المتطلبات الواردة بهذا الاشتراط.
3. يلتزم صاحب الترخيص بالأنظمة والتعليمات الصادرة من قبل الجهـــات الحكومية الأخـــرى فيما يتعلق بمتطلبات النشاط المرخص له.
4. يجب على المخابز، الالتزام بالأنظمة والتعليمات واللوائح التنفيذية واللوائح الفنية الصادرة عن الهيئة العامة للغذاء والدواء.

مسودة

6.2
التظلمات والشكاوى:

يمكن التظلم من تطبيق الأحكام والضوابط الواردة في هذه الاشتراطات أمام لجان النظر في التظلمات والشكاوى في الأمانة / البلدية المعنية، وفقاً لما ورد في نظام إجراءات التراخيص البلدية ولائحته التنفيذية ووفقاً للائحة الجزاءات عن المخالفات البلدية, وفيما يخص مخالفات كود البناء السعودي فيتم ضبطها وتوثيقها من قبل الجهات ذات العلاقة بنظام تطبيق كود البناء السعودي، وأما ما هو خارج عن اختصاص الوزارة فيتم التظلم منه أمام الجهات المختصة وفق أنظمتها.

الباب السابع

الأدلة المرجعية

7.1 الأدلة والأكواد المرجعية

7.1
الأدلة والأكواد المرجعية:

1. نظام إجراءات التراخيص البلدية ولائحته التنفيذية الصادر من وزارة البلديات والإسكان.
2. الأنظمة واللوائح والقواعد التنفيذية والفنية الصادرة من وزارة البلديات والإسكان.
3. نظام الغذاء ولائحته التنفيذية.
4. نظام إدارة النفايات ولائحته التنفيذية.
5. اشتراطات المطاعم.
6. دليل المداخن للأنشطة التجارية الصادر من وزارة البلديات والإسكان.
7. الدليل الإرشادي للوصول الشامل في البيئة العمرانية الصادر من مركز الملك سلمان لأبحاث الإعاقة.
8. المتطلبات الوقائية للحماية من الحريق الصادرة من الدفاع المدني.
9. اللائحة التنفيذية لنظام المياه الخاصة بتنظيم أنشطة تقديم الخدمة الصادر عن وزارة البيئة والمياه والزراعة.
10. نظام استخدام كاميرات المراقبة الأمنية ولائحته التنفيذية.
11. دليل التنظيم الموحد لبيئة العمل في منشآت القطاع الخاص الصادر من وزارة الموارد البشرية والتنمية الاجتماعية.
12. الأنظمة واللوائح التنفيذية واللوائح الفنية الصادرة عن الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة.
13. الأنظمة واللوائح التنفيذية واللوائح الفنية الصادرة عن الهيئة العامة للغذاء والدواء.
14. لائحة الجزاءات عن المخالفات البلدية.
15. كود البناء السعودي وخصوصا إصداراته التالية:

- كود البناء السعودي العام (SBC-201)
- مجموعة الأكواد الإنشائية (SBC 301-306)
- الكود السعودي الكهربائي (SBC-401)
- الكود السعودي الميكانيكي (SBC-501)
- الكود السعودي لترشيد الطاقة للمباني غير السكنية (SBC-601)
- الكود السعودي الصحي (SBC-701)
- الكود السعودي للحماية من الحرائق (SBC-801)

نموذج