

لائحة الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ والمقاصف ومحلات الوجبات السريعة ومافي حكمها

(تقديم)

انطلاقاً من توجيهات خادم الحرمين الشريفين الملك فهد بن عبد العزيز وسمو ولي عهده الأمين الرامية الى تطوير الخدمات البلدية في إطار مسيرة التنمية الشاملة ، فقد أولت الوزارة اهتماما خاصا بخدمات الصحة العامة ومنها الرقابة الصحية على المواد الغذائية وأماكن تداولها التي تعد من الأمور الهامة ذات الصلة المباشرة بصحة المواطن وسلامة الغذاء من التلوث والفساد وحماية صحة المستهلك .

ويأتي اصدار الوزارة لللائحة الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ ومافي حكمها استكمالاً لواجباتها تجاه تقديم الخدمات والارشادات الى المواطنين في هذا المجال .

تشتمل اللائحة على كافة الجوانب الصحية آخذة في الاعتبار الأسس والأساليب العلمية المتعارف عليها عند وضع الضوابط والشروط الخاصة بالحفاظ على سلامة الغذاء والوقاية من الأمراض والأضرار الصحية التي تسببها الأغذية الملوثة .

ومن أبرز العناصر الرئيسية التي تناولتها لائحة الشروط الصحية العامة والخاصة الواجب توافرها في مباني هذه المحلات وجميع مرافقها وتجهيزاتها بالاضافة إلى العاملين بها والمواد الغذائية الداخلة في التصنيع والأطعمة والمشروبات المنتجة .

نأمل ان تحقق اللائحة هدفها المنشود في رفع المستوى الصحي لهذه الأماكن وتقديم أطعمة صحية خالية من التلوث حفاظاً على الصحة العامة .

والعلي اغتنم هذه المناسبة لاهيب بجميع المواطنين والمقيمين سواء كانوا من أصحاب هذه المحلات أو مرتاديهما التعاون مع الأمانات والبلديات للمساعدة على انجاح العمل بهذه اللائحة الأمر الذي سوف يفضي الى وجود أماكن نظيفة ومنظمة تقدم أغذية ومشروبات صحية .

والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته ،،،

وزير الشؤون البلدية والقروية

محمد بن عبد العزيز آل الشيخ

(أهداف اللائحة)

يعتبر الغذاء من أهم مقومات استمرار الحياة . وحتى يؤدي فوائده على أحسن وجه ينبغي المحافظة على سلامته من الفساد حيث أنه عرضة للتلوث من عدة مصادر بدءاً باماكن انتاجه وخلال مراحل تصنيعه وتجهيزه وانتهاءاً بتقديمه للمستهلك . لذلك فان من الأهمية بمكان الحفاظ على سلامة الغذاء ووضع الأنظمة والتعليمات الصحية التي تحميه من التلوث والفساد ، وهو ماتحاول هذه الوزارة تحقيقه من خلال وضع لائحة الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ والمقاصف ومافي حكمها والتي تتضمن الشروط والمعايير الصحية الأساسية الواجب مراعاتها في محلات وأماكن تناول الأغذية بهدف تقديم أطعمة صحية وصالحة للأستهلاك الادمي الى جانب الوقاية من الأمراض التي تسببها الأغذية والحد من حدوث حالات التسمم الغذائي والحفاظ على الصحة العامة .

ويبرز من أهم هذه الشروط والمعايير مايلي :

١ - الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في مباني هذه المحلات وتجهيزاتها بما يكفل سلامتها ومناسبة تصميمها واستمرارية الصيانة والنظافة .

٢ - المتطلبات الصحية للمواد الغذائية الأولية الداخلة في التصنيع وصلاحية الأطعمة المنتجة .

٣ - الاشتراطات الصحية للعاملين التي تحدد المعايير والضوابط الصحية لسلامتهم وخلوهم من الأمراض ونظافتهم الشخصية والممارسات السليمة في تداول الأغذية ، بالاضافة على ماتقدمه من معلومات حول كيفية استخراج الشهادات الصحية ومتطلباتها من فحوصات وتطعيمات .

ارجو ان يتحقق الهدف الأساسي من اصدار اللائحة وهو تقديم افضل الخدمات للمواطنين وتوفير اماكن لتناول الأطعمة تتوفر بها كافة الاشتراطات الصحية التي تجنب مرتادي هذه الأماكن اضرار الأطعمة الملوثة وما يترتب على تناولها من مخاطر صحية يصعب حصرها .

والله ولي التوفيق ،،،

وكيل الوزارة للشئون الفنية

م / علي بن عبد الله الحسون

المجال والتعاريف

المجال :

تختص هذه اللائحة بالاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ والمقاصف ومافي حكمها سواء كانت من المحلات العامة أو المحلات الخاصة التابعة لجهات حكومية أو أهلية وتقدم خدماتها لمنسوبي هذه الجهات وتدار من قبل منسوبي هذا الجهات أو متعهد اعاشة .

تعاريف :

الاشتراطات الصحية :

مجموعة من الضوابط الواجب توافرها في المحلات التي لها علاقة بالصحة العامة وتنقسم هذه الاشتراطات الى قسمين هما الاشتراطات الصحية العامة لجميع المحلات والاشتراطات الصحية الخاصة لكل نوع من أنشطة هذه المحلات .

المطعم :

هو مكان يتم فيه اعداد وتقديم الوجبات الغذائية لمرتابيه لتناولها داخل صالات المطعم المعدة لهذا الغرض أو خارجها .

المطبخ :

هو مكان يتم فيه اعداد الوجبات الغذائية لتناولها في اماكن أخرى . مثل مطبخ الولايم والأفراح ، والمطبخ الموجودة داخل الجهات الحكومية أو الأهلية التي تقدم وجبات غذائية لمنسوبيها .

المقصف المدرسي :

هو مكان يتم فيه اعداد وتقديم الشطائر والمشروبات لمنسوبي المدارس .

محل الوجبات السريعة :

هو مكان يتم فيه اعداد وتقديم الشطائر والوجبات الخفيفة والمشروبات ، سواء كان من المحلات العامة أو تلك التي تتبع الجهات الحكومية أو الأهلية .

المحلات العامة :

يقصد بها المطاعم أو المطابخ أو محلات الوجبات السريعة وما مائلها والموجودة داخل المدن أو القرى أو على الطرق بين المدن والقرى وتقدم خدماتها لعامة المواطنين .

المحلات الخاصة :

ويقصد بها المحلات التي تقوم باعداد وتقديم الوجبات الغذائية داخل الجهات الحكومية أو الأهلية وتقدم خدماتها لمنسوبي هذه الجهات فقط .

متعهد الاعاشة :

هو من يقوم بتأمين المواد الغذائية الأولية إلى الجهات التي تحتاج إليها ، او يقوم باعداد وتجهيز وتقديم الوجبات الغذائية لمنسوبي هذه الجهات .

الاشتراطات الصحية العامة

وتتضمن هذه الاشتراطات مجموعة الضوابط الواجب توافرها فيما يلي :

الاشتراطات الواجب توافرها في المباني :

أولاً : الموقع والمساحة :

- ١ - يجب أن يكون الموقع بعيداً عن الروائح الكريهة والدخان والأتربة والملوثات الأخرى وغير معرض للانغمار بالماء . مع الأخذ في الاعتبار عدم حدوث أضرار أو ازعاج للمجاورين (بالنسبة للمحلات العامة) .
- ٢ - يجب أخذ موافقة البلدية على الموقع والمساحة ((بالنسبة للمحلات العامة)) أو بالنسبة للمحلات الخاصة فيجب أن يكون مساحتها بجميع مرافقها مناسبة لحجم العمل واعداد مرادياتها .

ثانياً : المبنى :

يجب أن :

- ١ - يكون من الطوب والاسمنت المسلح ويسمح في الاماكن السياحية والمنزهات أن يصمم من الالمنيوم أو الالياف الزجاجية وما مثلها من حيث الجودة والمظهر .
- ٢ - يسمح التصميم التصميم بسهولة القيام بالعمل داخله ويؤدي الى تطبيق الاساليب الصحية بالانسياب المنتظم في جميع مراحل العمل المختلفة من وصول المواد الأولية حتى اعداد الوجبات الغذائية .
- ٣ - لا يسمح بدخول وايواء الحشرات والقوارض والملوثات البيئية المختلفة مثل الأتربة والدخان .
- ٤ - تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة سهلة التنظيف والغسيل وغير زلقة ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية أو الاحماض المستخدمة في النظافة ، وتكون ذات سطح مستو خال من الشقوق والحفر ، وتصميم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف الصحي .
- ٥ - تكون الحوائط مدهونة بطلاء زيتي بلون ويفضل اللون الابيض وأن تكون ملساء سهلة التنظيف . أما في أماكن التحضير والمطبخ والغسيل والاماكن التي يتصاعد منها أبخرة أو زيوت متطايرة ودورات المياه ومغاسل الأيدي فتكسي بالبلاط القيشاني ((لون فاتح)) الى السقف .
- ٦ - تكون الاسقف مدهونة بطلاء زيتي مناسب ملساء التنظيف .
- ٧ - تصميم الابواب من مواد صماء غير منفذة للماء وغير ماصة وذات أسطح ملساء وتغلق ذاتياً باحكام .
- ٨ - تصمم النوافذ بطريقة تمنع تراكم الأتربة والغبار وتزود بسلك شبكي مناسب لمنع دخول الحشرات والقوارض ، وأن تكون من مواد غير قابلة للصدأ ذات أسطح ملساء غير ماصة يسهل تنظيفها .
- ٩ - يكون المبنى بجميع مرافقه جيد التهوية لمنع ارتفاع درجات الحرارة داخله وتكاثف الأبخرة وتراكم الأتربة ويمكن استخدام التهوية الصناعية .
- ١٠ - تكون الاضاءة جيدة في جميع مرافق المبنى ويمكن استخدام الاضاءة الصناعية .

ثالثاً : التوصيلات الكهربائية :

يجب أن تكون جميع التوصيلات الكهربائية منفذة طبقاً للأصول الفنية .

رابعاً : المورد المائي :

- ١ - يجب ان تكون المياه المستخدمة من المورد العمومي للمياه أن وجد أو من مصدر معروف ومأمون صحياً تثبت صلاحيته للاستهلاك البشري بناء على تحاليل مخبرية ويتم التأكد من صلاحية المياه بصفة دورية .
- ٢ - يجب أن يكون خزان المياه بعيداً عن مصادر التلوث وتؤخذ منه المياه عن طريق شبكة مواسير إلى أماكن استخدامها ، ويتم تنظيفه وتعقيمه بصفة دورية .

خامساً : دورات المياه ومغاسل الأيدي :

يجب أن :

- ١ - تزود دورات المياه بمروحة شفط وصندوق طرد (سيفون)
- ٢ - يوفر العدد المناسب من دورات المياه بالنسبة لعدد العاملين .
- ٣ - يوفر العدد المناسب من دورات المياه للمرتادين .

- ٤ - لا تتصل دورات المياه مباشرة بأماكن التحضير والطبخ أو صالات الطعام.
- ٥ - يوفر العدد المناسب من مغاسل الأيدي وتزود بالصابون والمناسف الورقية ويمنع استخدام الفوط .
- ٦ - تزود بمصدر مياه ساخنة .
- ٧ - يعتني بنظافة دورات المياه ومغاسل الأيدي .

سادساً : تصريف الفضلات والمياه :

- ١ - يتم تصريف الفضلات والمياه إلى شبكة الصرف الصحي أو إلى حفرة امتصاص (بيارة) تكون بعيدة عن الخزانات الأرضية لمياه الشرب بمسافة لا تقل عن عشرة أمتار وفي مستوى أقل منه بنصف متر .
- ٢ - يجب أن لا يكون هناك فتحات لغرف التفتيش بأماكن التحضير أو الطبخ أو المستودعات أو صالة الطعام .
- ٣ - يجب ان تكون جميع فتحات الصرف الصحي ذات أغطية محكمة . ويجب عدم تركها مفتوحة .

سابعاً : التجهيزات :

- ١ - يجب ان تكون جميع الأدوات والأواني المستخدمة في اعداد وتجهيز وطبخ وتقديم الطعام صالحة للاستخدام وبحالة جيدة ومن مواد غير قابلة للصدأ .
- ٢ - تجهيز غرف التحضير والغسيل والطبخ بالاحواض المناسبة للغسيل وتكون من مادة غير قابلة للصدأ وتزود بمناضد ذات اسطح ملساء ويكون سطحها قطعة واحدة ليسهل تنظيفها .
- ٣ - توفير العدد المناسب من الثلجات لحفظ المواد الغذائية سواء الأولية او المعدة للتقديم على درجات الحرارة المناسبة بالتبريد أو التجميد .
- ٤ - يجب توافر مراوح الشفط في أماكن التحضير والطبخ وصالات الطعام بالعدد والحجم المناسبين .
- ٥ - تحفظ الأدوات والاطباق والأواني بعد غسلها وتجفيفها داخل خزائن خاصة محكمة الغلق .
- ٦ - تستخدم الاكواب (الكاسات) الورقية أو الزجاجية في الشرب .
- ٧ - يزود المحل بالعدد الكافي من سخانات المياه .
- ٨ - يجب توفر الصواعق الكهربائية للحشرات وبالعدد والحجم المناسبين .
- ٩ - تستخدم المواقد والأفران التي تعمل بالغاز أو الكهرباء ويمنع استخدام الديزل كوقود .
- ١٠ - في حالة استخدام موقد الفحم أو الحطب يجب عمل مدخنة بقطر مناسب مع حجم العمل ترتفع عن سطح المباني المجاورة بمقدار مترين على الأقل بحيث لا تسبب ضرراً للمجاورين مع تزويدها بمروحة شفط لسحب الدخان ويلزم تنظيف المدخنة باستمرار .
- ١١ - يجب ان تبنى الأفران من الطوب الحراري وان لا يكون ملاصقة لحوائط المباني السكنية المجاورة وفي حالة تعذر ذلك يجب وضع مواد عازلة بسمك مناسب .

ثامناً : المستودعات :

- ١ - يجب أن تزود بالعدد الكافي من الارفف المعدنية (مدهونة بطلاء مناسب لمنع ظهور الصدأ) على أن يكون أخفض رف يرتفع عن سطح الأرض بمقدار ٢٠ سم على الأقل .
- ٢ - تحفظ المواد الغذائية في مستودع خاص على درجة الحرارة المناسبة وأن يكون منفصلاً عن مستودع المواد الأخرى مثل الفحم والحطب ومواد التنظيف والمبيدات الحشرية وخلافه .
- ٣ - يتم تخزين ونقل المواد الغذائية تحت ظروف تمنع تلوثها أو فسادها أو تلف العبوات وان ترص بطريقة منتظمة وغير مكدسة لتسهيل عملية المراقبة .
- ٤ - يجب مراعاة عدم وجود مصادر للرطوبة داخل المخزن حتى لا تؤثر على صلاحية المواد الغذائية .

تاسعة : اجهزة السلامة :

يجب توفر اشتراطات السلامة حسب تعليمات الدفاع المدني .

عاشراً : النظافة العامة :

- ١ - يجب العناية بنظافة المحل بجميع مرافقه ونظافة الأدوات والأواني المستخدمة وان يتم استخدام المنظفات المناسبة ، مع مراعاة تجفيف الأواني بعد غسلها .

- ٢ - يجب العناية بنظافة أماكن اعداد وتجهيز اللحوم والخضروات وعدم استخدام الاواني والادوات المستخدمة في تجهيز اللحوم والدواجن النيئة في تجهيز واعداد الخضر والفاكهة التي يتم تناولها طازجة (السلطات والعصائر) الا بعد غسلها جيدا .
- ٣ - استخدام المناشف الورقية في نظافة المناضد بالمحل .
- ٤ - تجميع النفايات في أكياس بلاستيكية أو حاويات محكمة الغلق .

الاشتراطات الصحية للمواد الغذائية

يجب أن :

- ١ - تكون جميع المواد الغذائية المستخدمة في تحضير الوجبات الغذائية سواء كانت طازجة أو مطهية نظيفة وخالية من علامات التلف والفساد وصالحة للاستهلاك البشري ومطابقة للمواصفات القياسية السعودية الخاصة بكل نوع .
- ٢ - تحفظ المواد الغذائية سواء الأولية أو المعدة للتقديم على درجات الحرارة المناسبة لكل نوع بالتبريد أو التجميد أو على درجة حرارة الغرفة .
- ٣ - تستخدم المواد الغذائية المحفوظة بالتجميد مباشرة فور اتمام عملية التسييح (اذابة الثلج منها) ولا يجوز إعادة تجميدها مرة أخرى ويجب أن تتم عملية التسييح داخل ثلاجات التبريد .
- ٤ - ترتب المواد الغذائية داخل الثلاجات لحمايتها من التلوث ومنعاً لاتلاف بعضها البعض ، مع عدم ملامسة اللحوم والدواجن والاسماك النيئة للأغذية المطهية أو التي تؤكل طازجة .
- ٥ - تكون جميع المواد المضافة للمواد الغذائية مثل (الألوان والمحسنات والمنكهات ... الخ) مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل نوع .
- ٦ - لا يتم تقديم أطعمة أو مشروبات محضره من اليوم السابق ويتم تحضير العصائر طازجة عند طلبها .

الاشتراطات الصحية الواجب توافرها بالعاملين

وتتضمن مايلي :

أولاً : اشتراطات العاملين :

- ١ - يجب حصول العاملين على شهادات صحية سارية المفعول تثبت خلوهم من الأمراض المعدية .
- ٢ - يحصن جميع العاملين ضد التيفوئيد والحمى الشوكية أو أي تحصينات أخرى تراها الجهات الصحية المختصة .
- ٣ - يراعى أن يكون جميع العاملين حسنى المظهر مع العناية التامة بنظافة ابدانهم .
- ٤ - عدم تناول الأكل والشرب داخل أماكن اعداد الطعام .
- ٥ - عدم النوم في أماكن العمل .
- ٦ - يجب ارتداء العمال زياً موحداً نظيفاً وقت العمل مع غطاء للرأس ويفضل أن يكون الزي من اللون الأبيض . ويجب حفظه في دواليب خاصة .
- ٧ - يجب ابعاد أي عامل عن المحل تظهر عليه اعراض مرضية او تظهر في يديه بثور او جروح او تقرحات جلدية أو يتضح مخالطته لمريض مصاب بمرض معدي ، ويجب على المسئول عن العمل ابلاغ الجهات الصحية المختصة في حالة ظهور أي من الأمراض المعدية لي عامل لديه .
- ٨ - يزود عمال الغسيل بقفازات وأحذية ذات رقبة ومرابيل لا تمتص الماء .
- ٩ - يجب ارتداء العمال للقفازات الصحية التي تستخدم مرة واحدة عند العمل في تحضير الوجبات الغذائية والسلطات .
- ١٠ - يجوز للجهات المختصة ابعاد أي عامل عن العمل إذا رأت في اشتغاله خطراً على الصحة العامة .

ثانياً : طرق استخراج الشهادات الصحية :

وتتم عن طريق اجراء بعض الفحوصات على العامل ثم اعطائه بعض التحصينات ضد بعض الأمراض .

١ - الفحوصات اللازمة :

أ - الكشف السريري على العامل (صدر - بطن - أمراض جلدية) .

ب - الفحوصات المخبرية المطلوبة :

١ - فحص الدم لكل من الايدز - الزهري - التيفوئيد - الباراتيفوئيد - الالتهاب الكبدي) .

٢ - فحص البراز للطفيليات .

٣ - مزرعة براز للسالمونيلا والشيغلا .

٤ - مسحة شرجية لضمان الكوليرا .

٥ - مسحة من الأنف والحلق (الدفتيريا) .

٦ - اشعة على الصدر .

وهذه الفحوصات سواء الكشف السريري أو الفحوصات المخبرية يمكن اجرائها في الوحدات والمراكز الصحية والمستشفيات التابعة لوزارة الصحة أو بالعيادات والمستوصف والمستشفيات الخاصة المصرح لها بذلك من قبل وزارة الصحة .

٢ - التحصينات :

وتتم في المراكز الصحية أو المستشفيات التابعة لوزارة الصحة فقط وهي :

أ - التحصين ضد الحمى الشوكية مرة كل سنتين .

ب - التحصين ضد التيفوئيد جرعتان بينهما اسبوع على الأقل كل سنتين.

ج - أي تحصينات أخرى تراها الجهات الصحية المختصة .

٣ - مدة سريان الشهادة الصحية :

مدة صلاحية الشهادة الصحية سنة واحدة على أن يتم اعادة الكشف السريري بعد ستة اشهر من بدء سريان الشهادة وذلك لاكتشاف اية امراض جلدية أو سارية أخرى .

الاشتراطات الصحية الخاصة

وهي مجموعة من الاشتراطات الصحية الواجب توافرها اضافة إلى الاشتراطات الصحية العامة :

(الاشتراطات الواجب توافرها في المطاعم)

يتكون المطعم من الأقسام التالية :

١ - مكان استلام المواد الغذائية الأولية ويوفر به منضدة مناسبة لفحص وفرز واستلام المواد الغذائية ومعرفة مدى صلاحيتها للاستهلاك البشري ويمكن أن يلحق هذا المكان بغرفة التحضير أو المستودع .

٢ - مكان التحضير والتجهيز ويتصل بالمطبخ عن طريق باب رداد ((مروحي)) .

٣ - مكان الطبخ ويتصل بصالة الطعام عن طريق فتحه يتم توزيع الطعام عن طريقها .

٤ - صالة الطعام ويجب أن تكون مساحتها مفتوحة وليست مقسمة إلى غرف مستقلة كاملة الجدران لها أبواب يمكن ولكن يمكن في المطاعم العامة عمل حواجز قصيرة بارتفاع لا يزيد عن ١,٥ متر كما يمكن استخدام الجلسة العربية بها .

٥ - مكان غسل الأواني ويفضل استخدام الغسالات الكهربائية للأواني ويمكن أن يلحق هذا المكان بغرفة التحضير أو التجهيز .

٦ - المستودع .

٧ - دورات المياه ومغاسل الأيدي .

٨ - يجب ان لا تقل مساحة المطعم بجميع مرافقه عن ٦٣ م^٢ .

٩ - في حالة تقديم المندي بالمطاعم يجب توفر مايلي :

أ - العدد المناسب لحجم العمل من التناير : والتنور عبارة عن حفرة أرضية اسطوانية جدرانها من الطوب الحراري بعمق وقطر مناسبين لها غطائين من الصلب الذي لا يصدأ ن الغطاء الأول مستوى ومثقوب في مركزه والثاني العلوي غير مثقوب وباستدارة علوية ويود التنور بقضبان من الصلب الذي لا يصدأ لتعليق الذبيحة داخل التنور .

ب - ضرورة وجود مكان أرضي مبلط بعرض ٣٠ سم بجوار التنور يوضع فيه الرمل المستخدم في هذه الطريقة .

ج - العناية بنظافة القماش المستخدم في تغطية التنور .

د - يجب أن لا تقل مساحة المطعم الذي يقدم المندي بجميع مرافقه عن ٢١٠٠ م^٢ .

الاشتراطات الخاصة الواجب توافرها في المطابخ

يجب أن لا تقل مساحة بجميع مرافقه عن ٢٢٠٠ م^٢

وينقسم المطبخ الى ثلاثة أقسام :

القسم الأول :

ويشمل ثلاث غرف وهي :

أ - مكتب استقبال وهي غرفة مؤثثة بالتجهيزات والديكورات اللازمة لاستقبال المرتادين .

ب - مستودع المواد الغذائية .

ج - مستودع الأواني النظيفة .

القسم الثاني :

وهو القسم الأوسط ويشمل ثلاث غرف وهي :

١ - غرفة التحضير والتجهيز : وتتصل بكل من المطبخ والمسلخ عن طريق أبواب مروحية .

٢ - غرفة المطبخ .

٣ - غرفة الغسيل وتتصل بالمطبخ عن طريق باب مروحي .

القسم الثالث :

يشمل مايلي :

١ - الحظيرة . وهي مكان استلام الحيوانات الحية ويجب أن لا تبقى بها أكثر من أربع وعشرين ساعة ويمنع استخدام هذه الحظائر في اغراض التربية والتجارة .

٢ - المسلخ .

أ - يتصل بثلاث غرف عن طريق ثلاثة أبواب مروحية ويتصل الباب الأول بالحظيرة والثاني بغرفة الجلود والثالث بغرفة التحضير والتجهيز .

ب - يجهز بقضبان حديدية بار تفاع مترين معلق عليها خطاطيف من الصلب الذي لا يصدأ لتعليق الذبائح لمنع ملامستها للأرض اثناء عملية السلخ والتجفيف .

ج - يجهز بمجرى أرضي ذو ميل مناسب ومغطى بشبك حديدي لتصريف الدم .

٣ - غرفة تجميع الجلود وتتصل بالمسلخ عن طريق باب ، ويجب عدم تراكم الجلود بها لفترات طويلة لمنع انبعاث روائح غير مرغوب فيها .

٤ - مستودع الوقود ومواد التنظيف .

الاشتراطات الواجب توافرها في محل الوجبات السريعة

يتكون محل الوجبات السريعة من الأقسام التالية :

- ١ - مكان التحضير والتجهيز .
 - ٢ - مكان البيع .
- ويجب أن يتوفر في المحل مايلي :
- أ - تجهيز برخام بطول مكان البيع لتحضير الشطائر وخلافه .
 - ب - توفير سخان مائي وأحواض تسخين المأكولات لتكون في حالة ساخنة باستمرار .
 - ج - يزود بسخان لتسخين الخبز .
 - د - في حالة استخدام ماكينات المشروبات الكهربائية يلزم تركيب مرشح مناسب على مصدر المياه الموصل للماكينة ويجب أن يتم الخلط داخل الماكينة دون اجراء الخلط اليدوي .

الاشتراطات الواجب توافرها في المقاصف المدرسية

يشترط في المقاصف المدرسية ما يلي :

أولاً : بالنسبة للمقصف :

يجب أن :

- ١ - يكون الموقع بعيداً عن دورات المياه وفي منطقة غير معرضه لأي انغمار بالماء أيا كان مصدره .
 - ٢ - يكون حجم المقصف كافياً يفي بالغرض المعد من أجله .
 - ٣ - تكون الحوائط قابلة للغسيل ويسهل تنظيفها ويفضل أن تكون مكسوة بالقيشاني بارتفاع متر ونصف على الأقل . وأن تكون الحوائط خالية من التصدعات والشقوق .
 - ٤ - تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء سهلة الغسيل والتنظيف وغير زلقة وان تكون خالية من الشقوق والحفر .
 - ٥ - تصمم السقوف بطريقة تمنع تراكم القاذورات واختفاء الحشرات الضارة وأن تكون سهلة التنظيف .
 - ٦ - تزود النوافذ بسلك شبكي لمنع دخول لمنع الذباب والحشرات والقوارض .
 - ٧ - تكون التهوية والإضاءة كافية .
 - ٨ - تتوفر المياه بكمية كافية من مصدر تكون مياهه صالحة للشرب ومن خلال صنابير .
 - ٩ - تتوفر مغسلة يد للعاملين بالمقصف مع تأمين مواد التنظيف بصفة مستمرة .
 - ١٠ - لا يحتفظ بأي أدوات نظافة (مكابس ، مماسح) داخل المقصف أو مستودع الأغذية .
 - ١١ - لا تحفظ أية مبيدات حشرية أو مطهرات داخل المقصف او في مستودع الأغذية .
 - ١٢ - يراعى تنظيف المقصف وجميع محتوياته بعد انتهاء تقديم الوجبات مباشرة .
 - ١٣ - توفر المستلزمات الآتية داخل المقصف .
- أ - وسائل السلامة وتدريب العاملين بالمقصف على كيفية استعمالها .
 - ب - تلاجبات بما يكفي حاجة المقصف .
 - ج - جهاز لتكييف الهواء تركيب مروحة شفط الأدخنة والهواء الحار .
 - د - دواليب محكمة لحفظ الاواني والادوات المستخدمة في المقصف .
 - هـ - غية للشاي ذات صنوبر .
 - و - أواني غير قابلة للصدأ .
 - ز - ورق شفاف لاستعماله في لف الشطائر .

ثانياً : توفر الشروط الصحية في العاملين بالمقصف وضرورة حصولهم على شهادات صحية سارية المفعول .

ثالثاً : المواد الغذائية :

يجب ان :

١ - تكون صالحة للاستهلاك البشري ومن مصادر مأمونة صحياً مستوفية للشروط الصحية المقرره ومرخص لها بذلك .

٢ - تؤخذ موافقة البلدية المعنية في حالة تجهيز أي أغذية او شطائر خارج المقصف .

٣ - يتم نقل وتخزين وتداول المواد الغذائية بطريقة صحية في ظروف تحميها من التلوث والفساد .

٤ - يقتصر مايقدمه المقصف على المأكولات والمشروبات التالية :

أ - شطائر (جبن - بيض - كبد - مربى) على أن تكون مغلقة بمناديل ورقية او ورق شفاف .

ب - عصائر او مياه غازية معلبة ويمنع استخدام العبوات الزجاجية في المقاصف المدرسية .

ج - بسكويت أو كيك مغلف فترة صلاحيته سارية المفعول .

د - أكياس الوجبات الخفيفة مثل البطاطس المحمر ... الخ المغلفة ذات فترة صلاحية سارية المفعول .

هـ - شاي وقهوة على أن تقدم في كاسات ورقية تستعمل مرة واحدة .

رابعاً : النظافة العامة :

يجب العناية بالنظافة العامة في المقصف ويتم التخلص من النفايات في أوعية بلاستيكية ويتم اغلقها ووضعها في الاماكن المخصصة لذلك .

خامساً : المراقبة الصحية :

١ - يكلف مدير المدرسة أحد منسوبيها للمراقبة الصحية المستمرة على المقصف والعاملين به والتأكد من استيفاء الاشتراطات الصحية وتطبيقها ، ومراعاة النظافة العامة ، عن تداول المواد الغذائية يتم بطريقة صحية بصفة دائمة .

ويقوم بابلاغ ادارة المدرسة كتابيا عن أي ملاحظات .

٢ - ادارة المدرسة مسئولة عن تلافي أي ملاحظات أو الرفع عنها لادارة التعليم بالمنطقة .

٣ - تتولى الصحة المدرسية بالتنسيق مع البلدية الاشراف الفعال على المقاصف لمتابعة توفر الشروط الصحية والتأكد من سلامة مايقدم بالمقاصف المدرسية من أغذية ومشروبات .

دائرة تطبيق هذه اللائحة

١ - تطبق هذه اللائحة على جميع المطاعم والمطابخ والمقاصف المدرسية ومحلات الوجبات السريعة وما في حكمها في القطاعين العام والخاص .

٢ - بالنسبة للمحلات القائمة قبل صدور هذه اللائحة فيطبق عليها جميع ما ورد في هذه اللائحة ماعدا المساحة والتوزيع وتعطى مهلة لمدة سنتين من تاريخ صدور هذه اللائحة لتصحيح أوضاعها بما يتفق مع ما ورد في هذه اللائحة .

مراقبة تنفيذ هذه اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية ومثلة في الأمانات والبلديات والمجمعات القروية بمراقبة تنفيذ هذه الاشتراطات بجميع الأماكن ماعدا الاماكن التابعة لرئاسة الحرس الوطني ووزارة الدفاع والطيران ووزارة الداخلية ووزارة الصحة فتقوم الادارات المختصة في هذه الجهات بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة فيها . أما بالنسبة للقرى والمناطق التي لا يوجد بها بلديات أو مجمعات قروية ويوجد بها مراكز للرعاية الصحية الأولية فتقوم تلك المراكز الصحية من خلال ممارسة أعمالها المتعلقة بالصحة العامة بابلاغ أقرب جهة تابعة لوزارة الشؤون البلدية والقروية بأية مخالفات لهذه الاشتراطات لاتخاذ الاجراءات اللازمة نحو ذلك .

والله ولي التوفيق