



المملكة العربية السعودية  
وزارة الشؤون البلدية والقروية  
وكالة الوزارة للشؤون البلدية  
الإدارة العامة لصحة البيئة

## لائحة الأفران



المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

# لائحة الآفران

هـ ١٤٢٦

م . . 0

٣٢ (ح) وزارة الشؤون البلدية والقروية ، ١٤٢٦هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية،  
الإدارة العامة لصحة البيئة.

لائحة الأفران / وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة الوزارة  
للشؤون البلدية، الإدارة العامة لصحة البيئة.

الرياض ، ١٤٢٦هـ

٣٢ ص : ٢٤ سم

ردمك : ٨ - ٣٧ - ٧١٠ - ٩٩٦٠

١ - السعودية ، وزارة الشؤون البلدية والقروية - قوانين وتشريعات

٢ - البلدية - قوانين وتشريعات - السعودية أ - العنوان

١٤٢٦/٤٣٣

ديوي ٣٥٤,٩٥٣١٥٩٨٠٢٦

رقم الإيداع : ١٤٢٦/٤٣٣

ردمك : ٨ - ٣٧ - ٧١٠ - ٩٩٦٠



## تقديم

انطلاقاً من توجيهات خادم الحرمين الشريفين رئيس مجلس الوزراء، وصاحب السمو الملكي ولي العهد نائب رئيس مجلس الوزراء ورئيس الحرس الوطني - القاضي بضرورة العمل الجاد والمكثف لرفع مستوى الأداء، بما في ذلك تحديث اللوائح والأنظمة لتواكب ما تشهده المملكة العربية السعودية من تقدم وتطور، وتساير أحدث ما يتوصل إليه العالم، مستفيدين في ذلك من تجارب الدول المتقدمة، ونظراً لمسؤولية وزارة الشؤون البلدية والقروية تجاه صحة وسلامة المستهلك (فيما يقع في نطاق اختصاصها من مهام وواجبات)، ووقف ما حدده نظام البلديات والقرى الصادر بقرار مجلس الوزراء رقم (م/٥) وتاريخ ١٣٩٧/٢/٢١هـ حيث جاء بالمادة (٤٨) من الباب الخامس من ذات النظام ما نصه: (يصدر وزير الشؤون البلدية والقروية اللوائح والتعليمات التنفيذية لهذا النظام...).

فإن الوزارة تقوم بمراجعة شاملة لجميع اللوائح والأنظمة بشكل عام، وتركز بشكل خاص على أنظمة وتعليمات صحة البيئة والصحة العامة، هادفة من ذلك لمراجعتها والعمل على تحديثها وتطويرها، وانتهت في هذا المجال إلى إعادة صياغتها وإضافة ما استجد، وبعد مراجعة لما هو مطبق في الدول المتقدمة.

إن هذه اللوائح تهدف بالدرجة الأولى للمحافظة على صحة وسلامة المستهلك، ويعنى بتطبيقها المستثمرون في مجال الأنشطة ذات العلاقة بالصحة العامة، ويشرف على تطبيقها الجهات المختصة من هذه الوزارة وفروعها. ولذا فإن هذه العناصر الثلاثة مسؤولة مسؤولية كاملة عن تطبيقها، ويحتم الأمر عليها جميعاً التعاون لتحقيق الهدف من إصدارها.

نسأل الله - سبحانه وتعالى - أن ينفع بهذا الجهد، وأن يحقق أهدافه.. إنه خير مسؤول.

والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته

متعب بن عبد العزيز

وزير الشؤون البلدية والقروية

## أهداف اللائحة

يعتبر الغذاء من أهم ضروريات الحياة لما يلعبه من دور حيوي وهام في توفير العناصر الأساسية اللازمة لنمو وبناء الجسم والمحافظة على مختلف وظائفه الحيوية. وتعتبر الحبوب الغذائية مثل القمح والشعير والذرة من مصادر الدقيق الذي يستخدم في صناعة الأنواع المختلفة من الخبز.

لذلك فإنه من الأهمية بمكان الحفاظ على سلامة المواد الأولية الداخلة للفرد واتباع كافة الاشتراطات الصحية خلال مراحل تداولها داخله، بالإضافة إلى اتباع احتياطات الأمان الكافية والالتزام بالشروط الصحية أثناء مراحل التصنيع بهدف إنتاج خبز صحي صالح للاستهلاك الآدمي ومطابق للمواصفات القياسية المقررة والمعايير الصحية العالمية المختلفة، وهو ما تهدف إليه وزارة الشؤون البلدية والقروية من إصدار «لائحة الأفران».

تحتوي هذه اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية هي الاشتراطات العامة والاشتراطات الخاصة والاشتراطات الصحية للعاملين.

إن وكالة الوزارة للشؤون البلدية في الوقت الذي تطالب فيه مزاولي هذا النشاط بالالتزام 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،،،

وكيل الوزارة للشؤون البلدية

محمد بن علي آل الشيخ

# الفهرس

٨	<b>الباب الأول: المجال والتعاريف</b>
٨	(مادة ١): المجال
٨	(مادة ٢): التعاريف
١٢	<b>الباب الثاني: الاشتراطات العامة</b>
١٢	(مادة ٣): عام
١٢	(مادة ٤): الموقع والمساحة
١٢	(مادة ٥): المبنى
١٤	(مادة ٦): مواقع تداول المواد الأولية والمنتجات النهائية
١٥	(مادة ٧): المرافق والخدمات
١٨	(مادة ٨): أقسام المنشأة
٢٠	(مادة ٩): التجهيزات
٢٠	(مادة ١٠): الصيانة
٢٠	(مادة ١١): الأمان والسلامة
٢٢	<b>الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة</b>
٢٢	(مادة ١٢): عام
٢٢	(مادة ١٣): المواد الأولية
٢٣	(مادة ١٤): الخبز الناتج
٢٣	(مادة ١٥): التغليف

٢٤	(مادة ١٦): النظافة العامة
٢٥	(مادة ١٧): الترخيص
٢٥٣	(مادة ١٨): سجل الرقابة الصحية
٢٦	<b>الباب الرابع: العاملون</b>
٢٦	(مادة ١٩): استخراج الشهادات الصحية
٢٧	(مادة ٢٠): صلاحية الشهادة الصحية
٢٧	(مادة ٢١): الأمراض المعدية والإصابات
٢٨	(مادة ٢٢): المظهر والسلوك الشخصي
٢٩	<b>الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة</b>
٢٩	(مادة ٢٣): مراقبة تنفيذ اللائحة



## الباب الأول

# المجال والتعاريف

### مادة (١): المجال

تسرى بنود هذه اللائحة على الأفران التي تقوم بإنتاج الخبز.

### مادة (٢): التعاريف

في تطبيق بنود هذه اللائحة يقصد بالمصطلحات التالية المعاني المبينة أمام كل منها:

#### **العجينة:**

الناج من خلط الدقيق مع الماء والملح والخميرة. وقد تضاف للعجينة مواد أخرى لتحسين صفات وخواص الخبز الناتج.

#### **الخبز:**

الناج النهائي بعد المعاملة الحرارية للعجينة المتخمرة المجهزة.

#### **الأفران:**

يقصد بها تلك المحلات والمنشآت المرخصة التي تقوم بإنتاج الخبز العربي والبلدي، وتعتمد معظم العمليات التصنيعية والإنتاجية داخلها على العامل البشري فقط.

#### **الدقيق:**

الناج من الطحن الكامل للحبوب مع فصل الشوائب والأجنة والأغلفة.

#### **المواد الخام:**

هي مجموعة المواد الأولية أو الوسيطة التي تدخل بمفردها أو مع بعضها في تصنيع منتج نهائي معين خلال عدد من العمليات التصنيعية المتتالية.

### **درجة الاستواء:**

درجة الحرارة التي تستخدم لإنضاج المادة الغذائية أثناء الطهي والوصول بها إلى المرحلة التي تكون فيها المادة الغذائية صالحة ومقبولة للاستهلاك الآدمي.

### **الغذاء:**

مجموع الأطعمة والمشروبات القابلة للأكل أو الشرب عدا الدواء.

### **تداول الأغذية:**

نقل أو استلام أو تجهيز أو تحضير أو تقديم أو تصنيع أو تخزين أو عرض المواد الغذائية بقصد البيع.

### **متداول 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 مطالباً بالامتثال لتطبيق شروط سلامة الأغذية.

### **الغذاء الآمن:**

الغذاء الخالي من العيوب والغير ملوث بالأحياء الدقيقة الممرضة أو سمومها التي تفرزها، والخالي من الحشرات أو أجزائها، والمحفوظ بجميع خواصه الحسية والظاهرية وبكامل قيمته الغذائية.

### **سلامة الأغذية:**

ضمان أن لا تتسبب الأغذية في الإضرار بالمستهلك عند إعدادها أو تناولها طبقاً للاستخدام المقصود منها.

### **صلاحية الأغذية:**

ضمان أن تكون الأغذية مقبولة للاستهلاك الآدمي طبقاً للاستخدام المقصود منها.

## سلسلة الغذاء:

مجموعة العمليات التي تتعرض لها المادة الغذائية الأولية بداية من استلامها وحتى الاستهلاك النهائي، وتشمل الاستلام، التخزين، التجهيز، التصنيع، الخدمة، وإدارة المخلفات.

## التسمم الغذائي:

حالة مرضية حادة تنشأ عن تناول طعام ملوث بأحد مسببات التسمم الغذائي (ميكروبات أو سمومها - عناصر معدنية سامة - مبيدات حشرية - ملوثات كيميائية).

## نظام الهاسب : HACCP (تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة) (Hazard Analysis and Critical Control Points HACCP)

نظام يهدف إلى تحليل مصادر الخطر المختلفة (حيوي - كيميائي - طبيعي) وتحديد نقاط التحكم الحرجة لضمان السلامة الغذائية من خلال التعرف على مصادر الخطر التي لها تأثير على سلامة الغذاء وتقييمها والسيطرة عليها من بداية سلسلة الغذاء وحتى الاستهلاك النهائي لأي منتج غذائي.

## مصدر الخطر:

يعني وجود مصدر تلوث غير مقبول ذي طبيعة حيوية (كتكاثر الأحياء الدقيقة) أو كيميائية (مركبات عضوية أو مبيدات) أو فيزيائية (أجسام غريبة أو حشرات أو أتربة) تؤثر على سلامة الغذاء أو تسبب فساداً أو إنتاج سموم به أو تكوين نواتج أخرى غير مرغوبة.

## نقطة التحكم الحرجة:

النقطة التي يمكن عندها التحكم في مصدر الخطر مهما كان نوعه.

## الاشتراطات الصحية:

مجموعة من الضوابط الواجب توافرها في المنشآت التي لها علاقة بإنتاج المواد الغذائية.

**متطلبات التصنيع الجيد: (Good Manufacture Practices GMP)**  
مراعاة كافة اشتراطات الجودة وتوكيدها من درجة حرارة ورطوبة ونظافة خلال جميع مراحل التصنيع.

#### **النظافة:**

إزالة المواد الغير مرغوب فيها مثل الأتربة وبقايا الأغذية والقاذورات والدهون وغيرها من المواد الكريهة.

#### **التلوث:**

تعرض الأغذية أو البيئة المحيطة بها للملوثات المختلفة.

#### **الملوثات:**

أي مواد غريبة عن الغذاء لا تضاف إليه عن قصد (حيوية أو كيميائية أو غير ذلك)، لكنها تنتقل إليه من الوسط أو البيئة المحيطة، وتضرر سلامة الغذاء أو صلاحيته.

#### **التطهير:**

خفض أعداد الكائنات الحية الدقيقة الموجودة بالبيئة المحيطة بالغذاء إلى المستوى المأمون الذي لا يضر سلامة الأغذية أو صلاحيتها وذلك باستخدام المواد الكيميائية المصرح باستخدامها أو بالطرق الفيزيائية.

#### **التجهيزات:**

يقصد بها جميع الاحتياجات الضرورية للمنشأة لتلائم مع طبيعة نشاطها سواءً كانت هذه المنشأة غذائية أو لها علاقة بالصحة العامة.

#### **الترخيص:**

وثيقة خاصة بالنشاط تصدر من البلدية المختصة تجيز تشغيل ومزاولة العمل (النشاط) في المنشآت الغذائية بعد استيفاء جميع الاشتراطات المطلوبة. ويسري الترخيص لمدة زمنية محددة يلزم تجديده بعدها.

## الباب الثاني

### الإشتراطات العامة

#### (مادة ٣): عام

تعتبر المواد من ٤ إلى ١١ اشتراطات عامة ملزمة لمنح ترخيص التشغيل ومزاولة العمل.

#### (مادة ٤): الموقع والمساحة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- يكون بالدور الأرضي.
- ٢- تجنب استخدام المناطق التي تمثل بيئتها خطراً على سلامة الأغذية.
- ٣- يكون في موقع غير معرض بشكل مباشر أو غير مباشر لأي مصدر للتلوث.
- ٤- يكون في موقع لا ينجم عنه إزعاج أو ضرر مباشر لجيرانه.
- ٥- يكون الموقع مجاز لهذا الاستخدام.
- ٦- يفضل توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي.
- ٧- تتناسب المساحة مع حجم العمل وكمية الإنتاج بحيث لا تقل عن ٦٠ متراً مربعاً.

#### (مادة ٥): المبنى

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- يسمح التصميم الداخلي بسهولة انسياب وتسلسل الخطوات الإنتاجية بدءاً من مرحلة استلام الدقيق حتى مرحلة الإنتاج النهائي، بحيث يكون الانسياب في اتجاه واحد لضمان سلامة المنتج.

- ٢- يكون من الطوب والأسمنت المسلح أو من الألمنيوم أو الألياف الزجاجية أو ما مائلها من حيث الجودة أو المظهر وفقاً للأصول الفنية المتعارف عليها وطبقاً للنظام المعمول به.
- ٣- يمنع منعاً باتاً استخدام الأسبستوس (Asbestos) أو أي مادة يدخل في تركيبها أو أي مادة ضارة.
- ٤- يسمح التصميم بإجراء عمليات النظافة والتطهير بسهولة ويسهّل عمليات الإشراف اللازمة لضمان جودة المنتج.
- ٥- تكون المواد المستخدمة في التشطيبات (الدهانات والسيراميك... إلخ) سهلة التنظيف والتطهير.
- ٦- لا يسمح بدخول وإيواء الحشرات والهوام والقوارض والحيوانات الضارة والأليفة وملوثات البيئة مثل الدخان والأتربة والغبار وخلافه.
- ٧- تُركب المعدات الثابتة على مسافات مناسبة من الجدران بحيث تسمح بالتنظيف المستمر حولها.
- ٨- يوجد فصل واضح بين العمليات الإنتاجية التي يمكن أن تؤدي إلى التلوث الخلطي والمتبادل، وذلك باستعمال الحواجز أو تغيير المواقع أو بأي وسيلة فعالة أخرى.
- ٩- تكون درجة الحرارة داخل المبنى ملائمة حسب «متطلبات التصنيع الجيد» (Good Manufacture Practices GMP)
- ١٠- تكون استراحة العمال ودورات المياه معزولة تماماً عن مناطق تداول الأغذية ولا تفتح عليها بشكل مباشر.
- ١١- يسمح تصميم المنشأة بالسيطرة على عمليات الدخول والخروج.

## (مادة ٦): مواقع تداول المواد الأولية والمنتجات النهائية

يجب أن تتوفر الاشتراطات التالية في مواقع استقبال المواد الأولية والإنتاج والمنتجات النهائية:

### (١-٦) الأرضيات:

تكون من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة له، سهلة التنظيف والغسل، من مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية، وتكون ذات سطح مستوٍ خالٍ من التشقق والحفر، وتصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف، ويفضل أن تكون من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للتآكل أو تكون من الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة.

### (٢-٦) الجدران:

أ- تكون لمساء وخالية من الشقوق والمواد السامة ومقاومة للماء وغير ماصة وقابلة للغسل والتطهير وذات ألوان فاتحة بقدر الإمكان، ويفضل أن تكسى بالبلاط القيشاني أو السيراميك الأبيض اللون والجيد للصق.

ب- تحتوي على العدد المناسب من النوافذ والتي تمثل  $٦/١$  مساحة الأرضية لتأمين التهوية والإضاءة الطبيعية.

ج- تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأسقف والأرضيات غير حادة ويفضل أن يكون بها استدارة أو ميل بزاوية ٤٥° ليسهل تنظيفها وتطهيرها ومنع تراكم الملوثات والأتربة.

### (٣-٦) الأسقف:

تدهن بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات ويمنع منعاً باتاً استخدام الأسقف الصناعية والمعلقة.

#### (٤-٦) النوافذ:

- أ- تكون مصممة بحيث تحول دون تراكم الأتربة والملوثات ويفضل أن تكون قابلة للفتح لتأمين التهوية الطبيعية.
- ب- تصنع من الألمنيوم والزجاج أو أي معدن آخر غير قابل للصدأ وتكون سهلة التنظيف.
- ج- يركب عليها سلك شبكي ضيق مصنع من مادة غير قابلة للصدأ، ويكون قوى التحمل لمنع دخول الحشرات والقوارض.
- د- يمكن فك وتركيب النوافذ غير القابلة للفتح بسهولة للتنظيف والصيانة.
- هـ- تكون عتبات النوافذ من الداخل مائلة لمنع إستخدامها كأرفف.

#### (٥-٦) الأبواب:

- أ- تكون محكمة وذاتية الإغلاق وبشكل وحجم مناسبين وذات أسطح ملساء ليسهل تنظيفها.
- ب- تصنع من الألمنيوم والزجاج أو أي مادة أخرى غير قابلة للصدأ، بحيث تكون غير منفذة للماء.

#### (مادة ٧): المرافق والخدمات

#### (١-٧) المورد المائي:

يجب أن يكون آمناً وتتوفر فيه الاشتراطات التالية:

- ١- يُوفّر المياه بكميات كافية تحت ضغط ودرجة حرارة مناسبين، ويكون من مورد عمومي بعيد عن أي مصدر من مصادر التلوث وعن الصرف الصحي وصالح للاستهلاك الآدمي بناء على تحاليل مخبرية معتمدة.
- ٢- توفير الوسائل المناسبة لتخزين وتوزيع المياه مثل الخزانات الأرضية والعلوية وأن تكون الخزانات العلوية أسطوانية الشكل ومصنعة من الفيبيرجلاس أو من مواد



غير قابلة للصدأ وسهلة التنظيف ومستوفية لكافة الاشتراطات الصحية وبعيدة تماماً عن مصادر التلوث، وتؤخذ منها المياه من خلال شبكة مواسير مصنوعة من الحديد المجلفن أو الصلب الغير قابل للصدأ أو البلاستيك ومطابقة للمواصفات والاشتراطات الصحية.

#### (٢-٧) الصرف الصحي:

يجب مراعاة الاشتراطات التالية:

- ١- يتم تصريف الفضلات والمياه على شبكة الصرف الصحي في الأماكن التي يتوفر بها صرف صحي عمومي أو على خزان صرف (بيارة) يتناسب حجمه مع كمية الأحمال وكمية الصرف، على أن يكون بعيداً عن خزانات المياه الأرضية بمسافة لا تقل عن عشرة أمتار وفي مستوى أقل منها بمقدار نصف متر.
- ٢- يمنع منعاً باتاً وجود خزان صرف (بيارة) تحت أرضية المنشأة.
- ٣- يكون خزان الصرف (البيارة) خارج المحل على أن يتم تفريغه كلما اقتضت الضرورة.
- ٤- لا تحتوي داخلها على أعمدة سقوط أو مدادات صرف صحي أو أكواع مراحيض.
- ٥- يكون مستوى أرضية المنشأة أعلى من منسوب مستوى الشارع المقامة به، مع عدم وجود غرف تفتيش على ذات الرصيف بجوار أو أمام أحد أبوابه لتجنب الطفح ومنع التلوث.

#### (٢-٧) التوصيلات الكهربائية:

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- تكون نوعية الأسلاك والمواسير الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- ٢- تتناسب قطاعات الأسلاك مع الأحمال الكهربائية.
- ٣- تشغل الأسلاك حيزاً لا يزيد عن نصف مساحة مقطع المواسير.

- ٤- فصل دوائر الإنارة عن دوائر المآخذ الكهربائية العادية (للأحمال حتى ١٥ أمبير) ومآخذ القوى (للأحمال أعلى من ١٥ أمبير)، على أن تكون دوائر القوى مستقلة.
- ٥- تنفذ جميع التوصيلات الكهربائية طبقاً للمواصفات الفنية القياسية المقررة توفيراً للحماية الكافية للعاملين.
- ٦- تكون وحدات الإضاءة المستخدمة ضد تسرب الأتربة والأبخرة.
- ٧- تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث خامة التصنيع ونوعيات المفاتيح الأوتوماتيكية وكافة المكونات الأخرى.
- ٨- تزود الشبكة الكهربائية بنظام للتأريض (Earthing) لتجنب مخاطر الصعق الكهربائي.

#### (٤-٧) الإضاءة؛

يجب توفير كل من الإضاءة الطبيعية والصناعية في جميع أنحاء المنشأة على أن لا تغير الإضاءة الصناعية في استعمالها من طبيعة الألوان.

#### (٥-٧) التهوية؛

يكون المبنى جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله وضمان عدم تراكم الأدخنة والأتربة، ويتم ذلك بتركيب عدد من مراوح الشفط الكهربائية يتناسب عددها مع مساحة المنشأة وكمية الأدخنة المتصاعدة من عملية الخبيز.

#### (٦-٧) دورات المياه ومغاسل الأيدي وأماكن تغيير الملابس؛

يلزم توفير دورة مياه ومغسلة للأيدي ومكان مناسب لتغيير ملابس العاملين في موقع ملائم يكون بعيداً تماماً عن أماكن الإنتاج ولا يفتح عليه مباشرة ويكون مزوداً بعدد كاف من الخزائن المغلقة، على أن تتوفر في دورة المياه ومغسلة الأيدي الاشتراطات التالية:

- ١- فصل المرحاض عن مغسلة الأيدي بباب ذاتي محكم الإغلاق من الألمنيوم أو أي معدن آخر غير قابل للصدأ.
- ٢- توفر التهوية المناسبة والإضاءة الجيدة.

- ٣- يزود المرحاض بمروحة شفط وصندوق طرد (سيفون) وشطاف.
- ٤- تزود مغسلة الأيدي بالماء البارد والساخن والصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة وبالمناشف الورقية وجهاز التجفيف بالهواء الساخن ووعاء للنفايات.
- ٥- أن يكون صنوبر مياه المغسلة من النوع الذي يعمل ذاتيا أو بالقدم لتجنب تلوث الأيدي.

#### (٧-٧) أوعية تجميع النفايات والمواد غير الصالحة للاستخدام:

- ١- يجب توفير العدد المناسب من أوعية النفايات للمواد غير الصالحة للاستخدام، على أن تكون محكمة القفل وذاتية الإغلاق بحيث تمنع وصول الحشرات والقوارض مما بداخلها من نفايات تجنبا لتلوث المواد الغذائية.
- ٢- يجب أن تصنع أوعية النفايات من مواد غير منفذة للسوائل وممانعة للتسرب أو تكون من النوع الذي يستعمل لمرة واحدة.

#### (مادة ٨): أقسام المنشأة

رغبة في انسياب عمليات إنتاج الخبز وتجنباً للتلوث الغذائي ومراعاة لعلاقة الأقسام بعضها ببعض، تقسم المنشأة إلى الأقسام التالية:

- ١- **مكان العجين:**  
يتوافر فيها الاشتراطات التالية:
- ١- تكون جميع جدرانها مكسوة بالبلاط القيشاني أو السيراميك الأبيض بكامل ارتفاع الجدار إلى السقف.
- ٢- تزود بمعجن آلي ذي سعة مناسبة.
- ٣- يزود كل معجن بفلتر يتم تركيبه أعلى المعجن.
- ٤- يفضل أن تزود الغرفة بباب لتكون مفصولة عن بقية أقسام المنشأة.

٥- تزود بعدد مناسب من طاوولات العجين المصنوعة من الألمنيوم ويمنع منعاً باتاً استخدام طاوولات الخشب.

#### ب - مكان الخبز والتسوية:

يجب أن يتوفر فيها ما يلي:

- ١- تحتوي على فرن الخبز المبني من الطوب الحراري.
- ٢- تتناسب مساحة فرن الخبز مع حجم الإنتاج بالمنشأة.
- ٣- تكون الأسطح الداخلية للفرن ملساء سهلة التنظيف.
- ٤- لا تكون الأفران ملاصقة لجدران المباني المجاورة، وفي حالة تعذر ذلك يتم عزل الحوائط جيداً باستعمال إحدى المواد العازلة.
- ٥- يزود بمدخنة ترتفع إلى مسافة تزيد مترين على الأقل عن أعلى مبنى مجاور.
- ٦- تعمل الأفران بالغاز الطبيعي ويمنع استعمال الديزل كوقود.
- ٧- تزود بمنضدة مناولة أمام الفرن لا يقل طولها عن ١٥٠سم لتتناسب مع طول الألواح المستخدمة في إدخال العجين إلى الفرن وإخراج الخبز منه.
- ٨- ألا تصل الألواح المستخدمة في إدخال وإخراج العجينة والخبز إلى حدود أماكن وقوف الزبائن لضمان سلامتهم.
- ٩- تكسى منضدة المناولة بالبلاط القيشاني ليسهل تنظيفها.
- ١٠- تصنع ألواح الخبز من الخشب الجيد الأملس المقاوم للحرارة.
- ١١- أن يكون موقع الغاز بعيداً عن مصدر اللهب.

#### ج - مستودع لتخزين الدقيق:

يراعى فيه ما يلي:

- ١- يكون جيد الإضاءة والتهوية.
- ٢- يكون منعزلاً بقدر الإمكان عن غرف الخباز.
- ٣- لا يحتوي على أي مصدر للرطوبة.
- ٤- يزود بوسائل للتخزين عليها مثل الألواح والعروق الخشبية.
- ٥- يزود بالوسائل الطبيعية لمكافحة الحشرات مثل الصواعق الكهربائية والأجهزة الفوق صوتية لمكافحة القوارض.

### (مادة ٩): التجهيزات

يجب أن تكون جميع المعدات والآلات والأدوات والأواني التي تلامس العجين أو الخبز مباشرة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، ولا تتفاعل مع المنتج ولا تسبب تغييراً في الطعم أو الرائحة، ومقاومة للتآكل وتحمل عمليات التنظيف والتطهير المستمر، على أن تكون أسطحها ملساء خالية من الخدوش والشقوق ويكون تصميمها بشكل يمنع المخاطر الصحية ويسمح بسهولة تنظيفها وتطهيرها وأن تكون سهلة الفك والتركيب، ويمنع منعاً باتاً استخدام الأدوات النحاسية في عمليات الإنتاج.

### (مادة ١٠): الصيانة

يجب صيانة المباني والآلات والمعدات المستخدمة بالمنشأة بما في ذلك شبكة الصرف الصحي لتكون في حالة جيدة وصالحة للعمل باستمرار.

### (مادة ١١): الأمان والسلامة

- ١- توضع لافتات إرشادية توضح طرق مكافحة الحريق في حالة حدوثه لا قدر الله.
- ٢- توفير صندوق للإسعافات الأولية يكون مزوداً بالمواد الضرورية مثل الأربطة الطبية والقطن والشاش والمواد المطهرة.
- ٣- توفير طفايات الحريق بالعدد والحجم المناسبين حسب تعليمات الدفاع المدني،

على أن تثبت عليها بطاقة توضح تاريخ الصلاحية للعمل ومواعيد إجراء الاختبارات الدورية عليها، وذلك بجميع مرافق المبنى وتجهيزاته. كما يجب توفر اشتراطات الأمان والسلامة حسب تعليمات الدفاع المدني.

٤- الحصول على التراخيص اللازمة من الدفاع المدني.

## الباب الثالث

### الإشتراطات الخاصة

#### (مادة ١٢): عام

يجب الالتزام بالأصول الفنية للإنتاج بهدف الوصول بالمنتج النهائي (الخبز) إلى درجة عالية من الجودة والأمان، وضمان خلوه من العيوب ومطابقته للمواصفات القياسية المقررة.

#### (مادة ١٣): المواد الأولية

يراعى ما يلي:

- ١- تكون جميع المواد المستخدمة داخل الأفران صالحة للاستهلاك وخالية من علامات التلف والفساد.
- ٢- تكون عبوات الدقيق سليمة ومحكمة القفل ومدون عليها كافة البيانات الأساسية والضرورية.
- ٣- يكون الدقيق المستخدم صالحاً للاستهلاك ومحفوظاً بجميع خصائصه الطبيعية والكيميائية وغير متكتل.
- ٤- يكون الدقيق خالياً من الشوائب والحشرات أو أطوارها أو أجزائها المختلفة.
- ٥- يمنع منعاً باتاً استخدام عبوات الدقيق الفارغة مرة أخرى في تعبئة دقيق جديد بل تعاد للمطاحن أو يتم التخلص منها أولاً بأول.
- ٦- يكون الملح المستخدم من مصدر معروف ومأمون ومطابقاً للمواصفات القياسية المقررة.

- ٧- يكون الماء المستعمل في صناعة الخبز صالحاً للشرب ومطابقاً للمواصفات القياسية المقررة.
- ٨- تكون الخمائر المستخدمة في تخمير العجينة مطابقة للمواصفات القياسية المقررة وخالية من أي تلوث وصالحة للاستهلاك الآدمي وتخزن داخل ثلاجات مبردة لا تزيد درجة حرارتها عن ٤°م.

### (مادة ١٤): الخبز الناتج

يكون الخبز الناتج خالياً من عيوب الإنتاج والمواد الغريبة والشوائب المختلفة.

### (مادة ١٥): التغليف

عند تغليف الخبز الناتج يجب تهوية الخبز جيداً قبل تغليفه لمنع نمو وتكاثر الفطريات. ويراعى ما يلي في مواد التغليف:

- ١- تكون مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- ٢- تصنع من مواد غير ضارة بالصحة.
- ٣- تكون جديدة لم يسبق استعمالها.
- ٤- تكون شفافة.
- ٥- تكون غير منفذة للماء أو للهواء لمنع التلوث.
- ٦- تحافظ على خصائص الخبز ولا تغير من صفاته أو خصائصه ولا تتفاعل معه.
- ٧- في حالة استخدام الأغلفة المطبوعة تكون الأحبار المستخدمة في الطباعة ثابتة وغير ضارة ومن الأنواع المصرح باستخدامها في طباعة أغلفة المواد الغذائية.
- ٨- تُدَوَّن كافة البيانات على أغلفة الخبز طبقاً للمواصفات القياسية المقررة.



## (مادة ١٦): النظافة العامة

يجب مراعاة الاشتراطات التالية:

- ١- توفير الوسائل والأجهزة والمعدات اللازمة لتنظيف وتطهير الأدوات والأواني والمعدات.
- ٢- وضع الملصقات الإرشادية الخاصة بإتباع قواعد النظافة العامة في مختلف أجزاء المحل بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم وعليهم التقيد بها.
- ٣- مكافحة الآفات داخل المخبز وفي الأماكن المحيطة به.
- ٤- استخدام الطرق الطبيعية في مكافحة الحشرات والقوارض مثل الصواعق الكهربائية والأجهزة فوق صوتية.
- ٥- استخدام المبيدات الحشرية فقط في حالة عدم فاعلية الطرق الطبيعية السابقة في مكافحة مع ضرورة أخذ الاحتياطات اللازمة لحماية الأغذية والآلات والأدوات من التلوث.
- ٦- التنظيف الجيد بعد استعمال المبيدات الحشرية للتخلص من آثارها على أن يتم التنظيف بالماء الساخن والصابون والمنظفات الصناعية للتخلص من بقايا المبيدات قبل إعادة استخدام الآلات والمعدات مرة أخرى.
- ٧- لصق بطاقة بيان على عبوات المبيدات والمنظفات والمطهرات وأي مادة كيميائية يمكن أن تشكل خطراً على الصحة العامة، يوضح بها اسم الصنف وطريقة الاستعمال على أن تتضمن تحذيراً حول درجة سميّة هذه المواد.
- ٨- يمنع منعاً باتاً تخزين أي من هذه المواد الضارة في أماكن الإنتاج أو التخزين.
- ٩- تجميع الفضلات والمخلفات (وخصوصاً عبوات الدقيق الفارغة إذا لم تعاد للمطاحن) في أكياس بلاستيكية داخل حاويات محكمة الغلق من النوع الذي يفتح غطاءه ذاتياً بالضغط بالقدم مع ربط الأكياس والتخلص منها أولاً بأول في الأماكن المخصصة لذلك أو من خلال المتعهد إن وجد.

- ١٠- غسل وتنظيف وتطهير حاويات المخلفات يومياً باستعمال المطهرات المناسبة.
- ١١- غسل الأرضيات يومياً مع الالتزام بعدم خروج ماء الغسل خارج حدود المحل.

### (مادة ١٧): الترخيص

على صاحب الفرن أو مديره المسئول الاحتفاظ بالترخيص في مكان ظاهر.

### (مادة ١٨): سجل الرقابة الصحية

على صاحب الفرن أو مديره المسئول الاحتفاظ بصفة دائمة بسجل الرقابة الصحية الذي يصرف له مع الترخيص، وعليه أن يقدمه للقائم بعملية الرقابة عند أي زيارة، ولا يجوز إحداث أي تغيير فيما يدون به من بيانات أو ملاحظات، سواءً كان هذا التغيير بالكشط أو بالمحو أو بالإزالة أو بأي طريقة أخرى.

## الباب الرابع

# العاملون

### مادة (١٩): استخراج الشهادات الصحية

لا يجوز الاشتغال بتداول الأغذية إلا لمن كان حاصلاً على شهادة صحية من الجهة الصحية المختصة تفيد خلوه من الأمراض المعدية (Infectious Diseases) التي تنتقل عن طريق الغذاء وعدم حملها لجراثيمها. وتستخرج الشهادة الصحية بعد إجراء الفحوصات اللازمة على العامل وتحصينه ضد بعض الأمراض.

#### أولاً: الفحوصات الطبية:

- ١- الكشف السريري (الإكلينيكي) على العامل (صدر - بطن - أمراض جلدية).
- ٢- الفحوصات المخبرية المطلوبة وتشمل:
  - أ. فحص البراز للطفيليات (Parasites).
  - ب. فحص الدم لكل من التيفود - (Typhoid) الباراتيفود (Paratyphoid).
  - ج. مزرعة براز للسالمونيلا (Salmonella) والشيجلا (Shigella) وضمان الكوليرا (Vibrio Cholera).
  - د. مسحه من الأنف والحلق (الدفثيريا) (Diphtheria).
  - هـ. أشعة على الصدر.

ويتعين إجراء هذه الفحوصات والتحليل في الوحدات والمراكز الصحية والمستشفيات التابعة لوزارة الصحة أو بالعيادات والمستوصفات والمستشفيات الخاصة المصرح لها بذلك من قبل وزارة الصحة.

## ثانياً: التحصينات:

تتم في المراكز الصحية أو المستشفيات التابعة لوزارة الصحة فقط وتشمل:

- ١- التحصين ضد الحمى الشوكية (Meningitis)، مرة كل سنتين.
- ٢- التحصين ضد التيفود (Typhoid)، جرعتان بينهما أسبوع على الأقل كل سنتين.

## (مادة ٢٠): صلاحية الشهادة الصحية

مدة صلاحية الشهادة الصحية سنة واحدة وتجدد فور انتهائها، ويتم اتباع نفس الخطوات السابقة للحصول على شهادة أخرى.

## (مادة ٢١): الأمراض المعدية والإصابات

### (١-٢١) الأمراض المعدية

عدم السماح لأي شخص يشبهه في أنه يعاني من أو يحمل أي مرض مُعدٍ ينتقل عن طريق الغذاء، أو يكون مصاباً بجروح ملتهبة أو بالتهابات جلدية أو تقرحات أو إسهال، بالعمل في تداول الأغذية أو القيام بأي عمل له صلة مباشرة بالغذاء. وإذا كان هذا الشخص من العاملين بالمنشأة يجب إستبعاده عن العمل ومراجعته لأقرب مستشفى أو مركز صحي حتى يتم علاجه وشفاءه من المرض أو الإصابة، وفي حالة تعذر علاجه يستبعد نهائياً عن العمل.

### (٢-٢١) الإصابات

إذا أصيب عامل أثناء العمل بجرح فيجب إستبعاده فوراً عن العمل حتى تتم حماية موضع الإصابة بشكل تام بواسطة شريط طبي لاصق مقاوم للماء ذي لون مميز ومثبت بشكل محكم مع توفير الإسعافات الأولية لهذا الغرض. ولا يسمح للعامل بالعودة للعمل إلا بعد استخدام قفاز يغطي موقع الإصابة. أو شفاؤه من الإصابة.

## (مادة ٢٢): المظهر والسلوك الشخصي

- ١- على كل شخص أثناء العمل في مناطق تداول الأغذية أن يواظب على غسل يديه مراراً بشكل جيد باستعمال الماء والصابون، ويجب غسل الأيدي قبل البدء في العمل وبعد الخروج من دورة المياه وبعد لمس أي مادة ملوثة أو تداول أي مادة يحتمل أن تكون مصدراً لنقل الأمراض، كما يجب غسل اليدين بعد الأكل أو التدخين أو لمس الشعر أو الأنف أو الأذن أو الفم أو الوجه، مع اتباع التعليمات السليمة لغسل الأيدي.
- ٢- للمحافظة على النظافة الشخصية يجب على العاملين ارتداء الملابس الواقية والملائمة أثناء العمل، بما في ذلك غطاء الرأس والأحذية. ويجب أن تكون جميع هذه الملابس قابلة للتنظيف، مع العناية بنظافة الأظافر وتقليمها.
- ٣- يمنع القيام بأي عمل ينتج عنه تلويث للغذاء مثل الأكل أو الشرب أو التدخين أو البصق أو التمخط وخلافه في مكان العمل.
- ٤- يجب استخدام القفازات المعقمة التي تستخدم مرة واحدة فقط خصوصاً عند تعبئة الخبز، مع مراعاة أن ارتداء القفازات لا يغني عن غسل الأيدي جيداً. ويجب أن تصنع القفازات من مادة غير منفذة.
- ٥- عند الحاجة للتجفيف من العرق يجب استخدام المناشف الورقية لذلك.
- ٦- يمنع منعاً باتاً ارتداء المتعلقات الشخصية مثل الحلي والخواتم والساعات والدبايس أثناء العمل.
- ٧- الامتناع نهائياً عن النوم في أماكن العمل والمستودعات.

## الباب الخامس

### مراقبة تنفيذ اللائحة

(مادة ٢٣): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة.







