



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

لائحة مطابخ الولايم



المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

لائحة

مطابق اللائحة

هـ ١٤٢٦

م . . ٠

٢٤٦٤١٤ (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 مطابخ الولايم / وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة
الوزارة للشؤون البلدية، الإدارة العامة لصحة البيئة.

الرياض ، ١٤٢٦هـ

٣٦ ص ؛ ٢٤ سم

ردمك : ٤ - ٣٩ - ٧١٠ - ٩٩٦٠

١ - السعودية ، وزارة الشؤون البلدية والقروية - قوانين وتشريعات

٢ - البلدية - قوانين وتشريعات - السعودية أ - العنوان

١٤٢٦/٤٣٥

ديوي ٢٦٠٢٦٨٩١٥٣١٥٩٨٠٣٥٤

رقم الإيداع : ١٤٢٦/٤٣٥

ردمك : ٤ - ٣٩ - ٧١٠ - ٩٩٦٠

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

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، وتسايير 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)، ووفق ما حدده نظام البلديات والقرى الصادر بقرار مجلس الوزراء رقم (٥/م) وتاريخ ١٣٩٧/٢/٢١ هـ 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 يُحَقِّق أهدافه.. إنه خير مسؤول.

والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته

متعب بن عبد العزيز

وزير الشؤون البلدية والقروية

أهداف اللائمة

تعتبر المواد الغذائية من ضروريات بناء الجسم وتزويده بالطاقة اللازمة التي من خلالها يستطيع الإنسان مزاولة أعماله وأن يكون شخصاً فاعلاً في مجتمعه يتمتع بالصحة والقوة والنشاط، وتتعدد الأغذية في أشكالها وأصنافها وفقاً لحاجات ورغبات المستهلك فمنها ما ينتج عبر تحويل المواد الغذائية الأولية إلى أشكال متعددة ومنها ما يتم التعامل معه مباشرة وتقديمه بشكل فوري ومباشر للمستهلك من خلال محلات إعداد وتجهيز الأغذية مثل المطاعم والكافيتريات ومحلات الوجبات السريعة ومحلات تجهيز وبيع القرصان ومطابخ الولائم ومحلات بيع الحليب الطازج، ولضمان تقديم الوجبات الغذائية وفق شروط وضوابط صحية تكفل - بإذن الله - وصولها للمستهلك خالية من مسببات التلوث الغذائي ومنتجة بمواقع تتوافر بها الشروط الصحية اللازمة قامت الوزارة بإصدار اللوائح اللازمة تحدد الشروط والضوابط الصحية الواجب توافرها لترخيص المحلات التي تزاوُل كل نشاط من هذه الأنشطة على حده وتشتمل كل لائحة على ثلاثة أقسام رئيسية.

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

والله ولي التوفيق،،،

وكيل الوزارة للشؤون البلدية

محمد بن علي آل الشيخ

الفهرس

٨	الباب الأول: المجال والتعاريف
٨	(مادة ١): المجال
٨	(مادة ٢): التعاريف
١٢	الباب الثاني: الاشتراطات العامة
١٢	(مادة ٣): عام
١٢	(مادة ٤): الموقع والمساحة
١٣	(مادة ٥): المبنى
١٤	(مادة ٦): أقسام المطبخ
١٧	(مادة ٧): المستودع
١٨	(مادة ٨): المرافق والخدمات
٢١	(مادة ٩): التجهيزات
٢٢	(مادة ١٠): الأمان والسلامة
٢٤	الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة
٢٤	(مادة ١١): المواد الأولية
٢٤	(مادة ١٢): المواد الغذائية
٢٥	(مادة ١٣): نقل المواد الغذائية
٢٥	(مادة ١٤): التخزين
٢٦	(مادة ١٥): إعداد الوجبات الغذائية

- ٢٦ (مادة ١٦): استخدام المواد الغذائية المجمدة
- ٢٧ (مادة ١٧): المواد المضافة
- ٢٧ (مادة ١٨): النظافة العامة
- ٢٩ (مادة ١٩): الصيانة
- ٢٩ (مادة ٢٠): الترخيص
- ٢٩ (مادة ٢١): سجل الرقابة الصحية

٣٠ **الباب الرابع: العاملون**

- ٢٠ (مادة ٢٢): استخراج الشهادات الصحية
- ٢١ (مادة ٢٣): صلاحية الشهادة الصحية
- ٢١ (مادة ٢٤): الأمراض المعدية والإصابات
- ٢٢ (مادة ٢٥): المظهر والسلوك الشخصي

٣٣ **الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة**

- ٢٣ (مادة ٢٦): مراقبة تنفيذ اللائحة

٢٤ **ملحق: مواد التنظيف والتطهير والتعقيم المستخدمة**

الباب الأول

المجال والتعاريف

(مادة ١): المجال

تسري بنود هذه اللائحة على مطابخ الولايم التي تقوم بتجهيز وتحضير الوجبات الغذائية.

(مادة ٢): التعاريف

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

مطبخ الولايم:

مكان مرخص يتم فيه إعداد الوجبات الغذائية، لتناولها خارج المطبخ.

الحنيد الحصري والمندي السعودي:

الناجم من طهي التيوس البلدية، أما المندي السعودي فينتج عن طهي الخراف النجدية.

المطبي:

الناجم من تسوية اللحم على شوايات تستخدم الحجر البركاني.

التنور:

تجويف أرضي اسطواني الشكل بعمق وقطر مناسبين معد لطهي الذبائح وله غطاء ان من الصلب الذي لا يصدأ ويكون الغطاء الأول مستويًا ومثقوبًا في مركزه والثاني علويًا وغير مثقوب. ومزود بقضبان من الصلب الذي لا يصدأ لتعليق الذبيحة داخله.

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 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، وغير ملوث بالأحياء الدقيقة الممرضة أو سمومها التي تفرزها، والخالي من الحشرات أو أجزائها، والمحتفظ 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.

التعبئة والتغليف :

يقصد بها وضع المادة الغذائية في عبوة مناسبة تتيح عرضها للمستهلك طبقاً لطبيعتها على أن تحمل البيانات المطلوبة طبقاً لمواصفة البطاقة الغذائية.

بطاقة المادة الغذائية:

أي رقعة أو شيء تصويري أو وصفي سواء كان مكتوباً أو مطبوعاً أو معلماً بحروف بارزة ملحق بوعاء الغذاء أو تابع أو مصاحب له.

سلسلة الغذاء:

مجموعة العمليات التي تتعرض لها المادة الغذائية الأولية بداية من استلامها وحتى الاستهلاك النهائي، وتشمل الاستلام، التخزين، التجهيز، الطهي، 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 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 المحلات التي لها علاقة بتقديم الغذاء.

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)، ولكنها تنتقل إليه من الوسط أو البيئة المحيطة وتضر بسلامة الغذاء أو صلاحيته.

التطهير:

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

التجهيزات:

يقصد بها جميع الاحتياجات الضرورية للمنشأة لتلائم مع طبيعة نشاطها سواء 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 ١٠ اشتراطات عامة ملزمة لمنح ترخيص التشغيل ومزاولة العمل.

(مادة ٤): الموقع والمساحة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يقع المطبخ بالدور الأرضي.
- ٢ - تجنب استخدام المناطق التي تمثل بيئتها خطراً على سلامة الأغذية.
- ٣ - يكون الموقع غير معرض بشكل مباشر أو غير مباشر لأي مصدر للتلوث.
- ٤ - يكون في موقع لا ينجم عنه إزعاج أو ضرر مباشر لجيرانه.
- ٥ - أن يكون الموقع مجاز لهذا الاستخدام.
- ٦ - توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي.
- ٧ - تسمح المساحة بسهولة مزاولة النشاط بما يتناسب مع كميات الأغذية المنتجة، على أن لا تقل مساحته عن ٢٠٠م^٢ ولا تقل واجهته على الشارع عن ١٢ متراً.
- ٨ - تزود الواجهة ببابين الأول للدخول والثاني للخروج.
- ٩ - يتوفر موقف لعدد سيارة واحدة على الأقل في المناطق المبنية على الصامت أما مناطق الإرتداد فيكون الإرتداد موقفاً للسيارات.

(مادة ٥): المبنى

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة انسياب كافة مراحل العمل لضمان سلامة الغذاء، وذلك بتقسيم المطبخ إلى أقسام مختلفة.
- ٢ - يكون من الطوب والأسمنت المسلح أو 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 - يكون خالياً من التشققات لمنع دخول أو إيواء الحشرات والقوارض.
- ٥ - تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة ، سهلة التنظيف والغسل، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية.
- ٦ - تكون الأرضيات ذات سطح مستوٍ خالٍ من التشقق والحفر، وتصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف.
- ٧ - تكون الأرضيات من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للاحتكاك والتآكل أو من الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة.
- ٨ - تكون الجدران مدهونة بطلاء مناسب فاتح اللون ويفضل الأبيض وأن تكون ملساء سهلة التنظيف.
- ٩ - تكسى جدران وأرضيات أماكن التحضير والطبخ والغسل واستلام المواد الأولية والأماكن التي تتصاعد منها أبخرة أو زيوت متطايرة، وكذلك دورات المياه ومغاسل الأيدي بالبلاط القيشاني أو سيراميك ذي لون فاتح إلى السقف.
- ١٠ - تدهن الأسقف بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات ويقلل من تكاثف الأبخرة ونمو الميكروبات والفطريات.

- ١١ - يمنع منعاً باتاً استخدام الأسقف المعلقة الصناعية أو الخشبية في أقسام الطهي والتحضير والغسيل والمستودعات.
- ١٢ - تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة ويفضل أن يكون بها استدارة أو ميل بزاوية ٤٥ درجة ليسهل تنظيفها وتطهيرها ومنع تراكم الملوثات.
- ١٣ - تكون الأبواب من الألمنيوم والزجاج بحيث تكون غير منفذة للماء وغير ماصة وذات أسطح ملساء سهلة التنظيف على أن تغلق ذاتياً بإحكام.
- ١٤ - تكون النوافذ من الألمنيوم والزجاج أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ على أن تزود بسلك شبكي ضيق لمنع دخول الحشرات والقوارض ويسهل تنظيفها.
- ١٥ - يكون المبنى جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله وضمان عدم تكاثف الأبخرة أو تراكم الأتربة بتركيب مراوح شفط كهربائية يتناسب عددها وتصميمها مع مساحة المكان وكمية الأبخرة به.
- ١٦ - تكون الإضاءة جيدة (طبيعية - صناعية) في جميع مرافق المبنى.

مادة (٦): أقسام المطبخ

رغبةً في انسياب عمليات السلسلة الغذائية وتجنباً لحدوث التلوث الغذائي ومراعاة لعلاقة الأقسام ببعضها البعض، يقسم المطبخ إلى الأقسام التالية:

القسم الأول

يشمل أربع مساحات هي :

- أ - مكتب استقبال: وهو غرفة مؤثثة بالتجهيزات اللازمة لاستقبال المرتادين على أن تكون مكيفة الهواء.
- ب - مستودع أو أكثر للمواد الغذائية وغيرها: ويجب أن تتوفر فيه جميع الاشتراطات الواردة في المادة رقم (٧) من هذه اللائحة.

- ج - مستودع الأواني النظيفة: ويتم فيه تخزين الأواني والأدوات بعد غسلها وتجفيفها في خزائن محكمة الغلق أو يزود المستودع بأرفف من معدن غير قابل للصدأ لتخزين الأواني النظيفة.
- د - مكان لوضع الثلجات المختلفة: يكون جيد التهوية ومزود بمراوح شفط، لضمان التهوية الجيدة ومنع ارتفاع درجة الحرارة ضماناً لكفاءة وحسن أداء الثلجات.

القسم الثاني

يشمل ثلاث غرف، بالإضافة إلى التنور المستخدم لتسوية المندي، هي:

١ - غرفة التحضير والتجهيز:

تتصل بالمطبخ عن طريق باب رداد (مروحي) وتحتوي على جميع الأدوات والمعدات المستخدمة في تحضير وتجهيز الطعام، ويجب أن تزود بالتالي:

أ - طاولة ذات سطح ناعم من الصلب الذي لا يصدأ الخالي من اللحام، أو من الرخام قطعة واحدة لتحضير وتقطيع الخضر.

ب - عدد مناسب من الأحواض المصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ يخصص كل منها لفصل نوع محدد من المواد الغذائية فيستخدم حوض للحوم وآخر للدواجن وثالث للخضر والفواكه، على أن يزود كل حوض بصنبور للمياه النقية الصالحة للشرب وأن يتصل بالصرف الصحي للمطبخ.

ج - فتحة تصريف بأرضية الغرفة لتصريف المياه أولاً بأول لمنع تراكم المياه بها.

د - وعائين محكمي الغلق للتخلص من الفضلات والمخلفات على أن تصنع الأوعية من مواد غير منفذة ومن النوع الذي يفتح غطاءه ذاتياً بالضغط بالقدم لمنع تلوث الأيدي، حيث يخصص أحدهما للمواد الصلبة مثل الزجاج والصفائح والبلاستيك والآخر لبقية مخلفات المطبخ، على أن يزود الوعاءان بأكياس بلاستيكية داخلهما ويراعى ربط الأكياس عند ملئها تمهيداً للتخلص منها أولاً بأول في الأماكن المخصصة لذلك أو بواسطة المتعهد إن وجد.

٢- غرفة الطبخ (الطهي):

يجب أن يراعى في هذه الغرفة ما يلي:

- أ- توفر عدد من المواقد التي تعمل بالغاز أو الكهرباء.
- ب- وجود شبكة مواسير مأمونة لغاز المواقد.
- ج- يزود كل قدر بصنبور للمياه النقية الصالحة للشرب فوقه مباشرة.
- د - تكون جيدة الإضاءة والتهوية.
- هـ - يوجد بها مراوح شفط لمنع تراكم الأدخنة والأبخرة المتصاعدة من الطهي وأن يزود المكان بقمع مخروطي لسحب الأبخرة والأدخنة.

٣- غرفة غسل الأوعية والأدوات والمعدات:

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- أ - تتصل بغرفة المطبخ بباب رداد (مروحي).
- ب- تزود بعدد كاف من الأحواض الكبيرة التي تتسع لحجم القدور وصنابير للماء البارد والساخن للغسل.
- ج- تزود بسخان كهربائي كبير أو سخان يعمل بالغاز لتسخين المياه.
- د - تزود أرضيتها بفتحة لتصريف المياه لمنع تراكمها على الأرضية.
- هـ - يخصص مكان نظيف داخلها لحفظ الأوعية والقدور والأواني والأدوات النظيفة جاهزة للاستعمال.

٤- التنور المستخدم للمندي:

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- أ - ذو جدار أسطواني من الطوب الحراري.
- ب- يمنع استخدام البراميل الحديدية والمعدنية.
- ج- وجود مجرى بعرض ٣٠سم وبعمق ٦٠سم بجوار التنور لوضع الرمل والتراب الأحمر.

- د - وجود مدخنة لتصريف الدخان الناتج من إشعال الوقود بنهايتها مروحة شفط هوائية.
- هـ - يكون لكل تنور غطاء ان معدنيان من الصلب الذي لا يصدأ بمساحة الدائرة العلوية لفتحة التنور، الأول مثقوب في مركزه والثاني غير مثقوب.
- و - استعمال طبقتين من قماش سميكة غير منفذ (مثل قماش الخيام) يوضع فوقهما الرمل لإحكام إغلاق التنور لمنع تسرب الحرارة على أن يغسل القماش باستمرار على أن يكون القماش المستخدم نظيفاً باستمرار.

مادة (٧) : المستودع

يقسم المستودع إلى :

- ١ - مستودع الأغذية: وتُخزن فيه الأغذية عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ درجة مئوية).
- ٢ - مستودع لتخزين الفحم والحطب ومواد الوقود الأخرى على أن يخصص جزء مستقل منه لتخزين المبيدات الحشرية ومواد التنظيف والتطهير، ويراعى تخزين هذه المواد داخل خزائن محكمة الغلق في حالة عدم وجود مكان آخر لهذا الغرض.
- ٣ - المستودع المبرد :
- أ - ثلاجة تبريد أو أكثر لحفظ الأغذية الطازجة مثل الخضر والفواكه واللحوم والأسماك والدواجن ولا تزيد درجة الحرارة بها عن ٤ درجات مئوية.
- ب - ثلاجة تجميد أو أكثر لحفظ اللحوم والأغذية المجمدة ولا تزيد درجة الحرارة بها عن - ١٨ درجة مئوية.

ويجب أن تتوفر في المستودع الاشتراطات التالية:

- ١ - تتناسب مساحته مع كمية المواد الغذائية المخزنة به.
- ٢ - يزود بالعدد الكافي من الأرفف المعدنية (الدهونة بطلاء مناسب لمنع تكون الصدأ) على أن يكون الرف السفلي مرتفعاً عن سطح الأرض بمقدار ٣٠ سم .

- ٣ - تكون الأرفف بعيدة عن الحوائط بمقدار ٣٠سم.
- ٤ - عدم وجود مصادر للرطوبة داخل المستودع كصنابير المياه، وأن لا يكون أحد جدران المستودع ملاصقاً لدورة المياه أو غرفة الغسيل.
- ٥ - توفر الإضاءة الطبيعية عن طريق وجود عدد مناسب من النوافذ المغطاة بسلك ضيق و/أو توفر إضاءة صناعية كافية.
- ٦ - يكون جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله ويتم ذلك بتركيب مراوح شفط تتناسب مع مساحة المستودع، أو بتكييف الهواء داخله.
- ٧ - يزود بالصواعق الكهربائية بمعدل صاعق ٦٠سم لكل ٥٠ متر مربع، وبأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض.

(مادة ٨): المرافق والخدمات

(٨-١) 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 - يتم 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 العاملين والزائرين.
- ٦ - تكون وحدات الإضاءة المستخدمة ضد تسرب الأتربة والأبخرة وضد الانفجار.

- ٧ - تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث خامة الصنع ونوعيات المفاتيح الأوتوماتيكية وكافة المكونات الأخرى.

(٢-٨) المورد المائي

يجب أن يكون آمناً وتتوفر فيه الاشتراطات التالية:

- ١ - تكون المياه المستخدمة إما من مورد عمومي للمياه أو من مصدر معروف ومأمون صحياً، وبعيد عن أي مصدر من مصادر التلوث وعن مياه الصرف، وصالح للاستهلاك الآدمي بناءً على تحاليل مخبريه معتمدة.
- ٢ - يكون الخزان الأرضي لمياه الشرب بعيداً عن خزان الصرف الصحي (البيارة) منعاً للتلوث.
- ٣ - يفضل أن يكون الخزان العلوي أسطوانياً كلما أمكن ليسهل تنظيفه ومصنعاً إما من الفبيرجلاس أو من مواد غير قابلة للصدأ مستوفية الاشتراطات الصحية، وبعيداً عن مصادر التلوث، وتؤخذ منه المياه خلال شبكة مواسير مصنوعة من الحديد المجلفن أو الصلب الغير قابل للصدأ أو البلاستيك والمطابقة للاشتراطات الصحية.
- ٤ - وضع أقفال على خزانات المياه الأرضية والعلوية وذلك لتحقيق الأمن الصحي على مصادر المياه وان تكون الخزانات معالجة بمواد عازلة للماء وصحية.

(٣-٨) دورات المياه

- تخصص دورات مياه للعاملين بواقع دورة مياه واحدة لكل عشرة عمال على أن تزود الدورة بمرحاضين يفضل أن يكون أحدهما مرحاضاً إفرنجياً، على أن يراعي ما يلي:
- ١ - يخصص لدورة المياه مكان مستقل بعيد عن أماكن إعداد وتجهيز وطبخ الطعام، ولا تفتح هذه الأماكن عليه مباشرة.

- ٢ - تفصل المراحيض عن مغاسل الأيدي.
- ٣ - يكون لكل مرحاض باب خاص به.
- ٤ - يخصص الجزء الخارجي من دورات المياه لتغيير ملابس العمال على أن يزود هذا الجزء بخزائن مغلقة لحفظ الملابس.
- ٥ - تزود دورة المياه بباب محكم ذاتي الإغلاق مصنوع من الألمنيوم أو أي معدن آخر غير قابل للصدأ.
- ٦ - تكون جيدة التهوية والإضاءة.
- ٧ - تزود بمروحة شفط تتناسب مع مساحتها بالإضافة إلى صندوق طرد (سيفون) وشطاف لكل مرحاض.
- ٨ - تزود مغاسل الأيدي بالصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة والمناشف الورقية أو معدات التجفيف بالهواء الساخن ووعاء للنفايات، ويمنع منعاً باتاً استخدام مناشف القماش.
- ٩ - استعمال صنابير مياه من النوع الذي يعمل ذاتياً أو بالقدم منعاً لتلوث الأيدي.
- ١٠ - تزود بسخان للمياه.
- ١١ - توضع لافتات إرشادية تبين الطريقة الصحيحة والسليمة لغسل أيدي العاملين بالمحل خصوصاً بعد الخروج من دورات المياه.

(٨-٤) الصرف الصحي

ينبغي توافر الاشتراطات التالية عند التخلص من الفضلات السائلة:

- ١ - يتم التصريف إلى شبكة الصرف الصحي في الأماكن التي يتوفر بها صرف صحي عمومي أو إلى خزان صرف (بيارة) يتناسب حجمه مع كمية الفضلات السائلة ومياه الصرف للمطبخ، على أن يكون بعيداً عن الخزانات الأرضية لمياه الشرب بمسافة لا تقل عن عشرة أمتار وفي مستوى أقل من مستوى خزان المياه بنصف متر.

- ٢ - لا يكون هناك أي خزان صرف (بيارة) تحت أرضيته أو مبانيه على أن يكون خارج مبنى المطبخ وأن يتم تفريفه كلما اقتضت الحاجة إلى ذلك.
- ٣ - لا يحتوي بداخله على أعمدة (مواسير) سقوط أو مدادات صرف أو أكواع مراحيض.
- ٤ - فصل مواسير الصرف لأماكن التشغيل عن خطوط تصريف دورات المياه ومغاسل الأيدي ليكون تصريفها إلى البيارة مباشرة.
- ٥ - يكون مستوى أرضية المطبخ أعلى من منسوب مستوى الشارع المقام به، مع عدم وجود غرف تفتيش على ذات الرصيف بجوار أو أمام أحد أبوابه لتجنب الطفح ومنع التلوث.

(مادة ٩): التجهيزات

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - تكون جميع الأدوات والأواني المستخدمة في إعداد وتجهيز وطهي وتقديم الطعام صالحة للاستخدام وبحالة جيدة ومن مواد غير قابلة للصدأ.
- ٢ - يمنع منعاً باتاً استخدام أي أدوات أو أواني مصنوعة من النحاس الأحمر أو من أي معدن يدخل في تركيبه أحد المعادن الثقيلة السامة مثل الرصاص أو الكاديوم أو الأنتيمون.
- ٣ - توفر عدد مناسب من الثلاجات لحفظ المواد الغذائية (سواءً الأولية أو المعدة للتقديم) بحيث تخصص ثلاجة للمواد الأولية وأخرى للمواد المعدة للتقديم، ويمنع منعاً باتاً الخلط بينهما في حيز تخزين واحد، على أن يخصص للثلاجات مكان مستقل جيد التهوية بالقسم الأول بالمطبخ لمنع ارتفاع درجة الحرارة مما قد يؤثر على كفاءة وأداء الثلاجات.

- ٤ - تزود الثلاجات بجهاز لقياس درجة الحرارة (ترموتر) يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب بحيث تسهل قراءته.
- ٥ - يفضل أن تزود الثلاجات بلمبات للأشعة فوق البنفسجية للتعقيم المستمر ومنع نمو وتكاثر الميكروبات.
- ٦ - توفر الصواعق الكهربائية للحشرات بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ متر مربع من مساحة الأرضية مع وضع الصواعق في أماكن مناسبة وعدم استخدامها في أماكن التجهيز والتحضير لما تمثله من خطورة تساقط الحشرات الميتة في الطعام.
- ٧ - تزويد المطبخ بعدد كافٍ من سخانات المياه لا تقل سعة الواحد منها عن ١٢٠ لتراً.
- ٨ - تخصص أدوات ومعدات لتجهيز اللحوم، ويخصص غيرها لتجهيز الخضر.
- ٩ - يمنع منعاً باتاً استعمال السكاكين ذات الأيدي الخشبية وتستبدل بتلك ذات الأيدي المصنوعة من اللدائن المضغوطة.
- ١٠ - تستخدم المواقد والأفران التي تعمل بالغاز أو الكهرباء ويمنع استخدام الديزل كوقود.
- ١١ - تقام مدخنة بقطر مناسب لا يقل عن ٥٠ سم في حالة استخدام مواقد الفحم أو الحطب، على أن ترتفع المدخنة عن أسطح المباني المجاورة بمقدار مترين على الأقل بحيث لا تسبب ضرراً للجيران، مع تزويدها بمروحة شفط لسحب الدخان.
- ١٢ - تبنى الأفران من الطوب الحراري ولا تكون ملاصقة لحوائط المباني السكنية المجاورة، وفي حالة تعذر ذلك يجب وضع مواد عازلة للحرارة مثل الفلين الطبيعي أو الصناعي أو الصوف الزجاجي بين جدران الفرن والحوائط المجاورة.

(مادة ١٠): الأمان والسلامة

- ١ - توضع لافتات إرشادية توضح طرق مكافحة الحريق في حالة حدوثه لا قدر الله.
- ٢ - توضع لافتات إرشادية توضح كيفية إخلاء المكان عند الطوارئ.
- ٣ - يجب توفير طفايات الحريق بالعدد والحجم المناسبين حسب تعليمات الدفاع المدني، على أن تثبت عليها بطاقة توضح تاريخ الصلاحية ومواعيد إجراء الاختبارات الدورية عليها، وذلك بجميع مرافق المبنى وتجهيزاته. كما يجب توفر اشتراطات الأمان والسلامة حسب تعليمات الدفاع المدني.
- ٤ - يجب توفير صندوق للإسعافات الأولية على أن يكون مزوداً بالمواد الضرورية مثل الأربطة الطبية والقطن والشاش والمواد المطهرة و مواد العناية بالجروح

الباب الثالث

الإشتراطات الخاصة

سلسلة الغذاء

(مادة ١١):المواد الأولية

يمنع منعاً باتاً استخدام مواد أولية تظهر عليها علامات التلف والفساد، أو منتهية الصلاحية، أو من أماكن مجهولة المصدر، في تحضير الوجبات الغذائية.

(مادة ١٢):المواد الغذائية

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يمنع منعاً باتاً حيازة مواد غذائية (أطعمة أو مشروبات) تظهر عليها علامات التلف والفساد أو غير صالحة للاستهلاك الآدمي، ويجب أن تكون المواد الغذائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل نوع من أنواع تلك الأغذية.
- ٢ - يمنع منعاً باتاً الاحتفاظ بأي أطعمة أو مشروبات مطهية من اليوم السابق.
- ٣ - تكون جميع أصناف المواد الغذائية بعيدة عن التعرض للذباب والحشرات والقوارض ومصادر التلوث بالأتربة أو غيرها.
- ٤ - التأكد من أن اللحوم الطازجة الواردة مذبوحة بأحد المسالخ النظامية ومختومة بخاتم المسلخ المعتمد.
- ٥ - ألا تتعدى درجة حرارة مكان حفظ الأغذية المبردة مثل اللحوم والخضر ٤ درجات مئوية.

- ٦ - حفظ جميع الأغذية المطهية المعدة عند درجة حرارة أعلى من ٦٤ درجة مئوية وأن تكون مغطاة باستمرار.
- ٧ - يمنع منعاً باتاً تلامس الأغذية المطهية مع أي مادة خام أو طازجة، أو استخدام أي أوعية استخدمت في نقل أو حفظ أي غذاء طازج في نقل أو حفظ الغذاء المطهي إلا بعد غسلها وتطهيرها وتجفيفها جيداً.
- ٨ - يمنع منعاً باتاً استعمال الماء الساخن الخارج من سخان المياه في إعداد الأغذية أو المشروبات.
- ٩ - يمنع منعاً باتاً وجود أو عرض حيوانات الذبائح أو الذبائح داخل المطبخ.

(مادة ١٣): نقل المواد الغذائية

يجب استخدام وسيلة النقل المناسبة لكل نوع من أنواع المواد الغذائية الموردة للمطبخ، حيث تستخدم وسيلة نقل مبردة للحوم والخضر الطازجة بحيث لا تزيد درجة الحرارة بها عن ٤ درجات مئوية، ووسيلة نقل مجمدة لنقل المجمدات لا تزيد درجة الحرارة بها عن ١٨ درجة مئوية.

(مادة ١٤): التخزين

عند حفظ وتخزين المواد الغذائية في ثلاجات التبريد والتجميد، يجب مراعاة الاشتراطات والأصول الفنية التالية:

- ١ - ترتيب المواد الغذائية داخل الثلاجات لحمايتها من التلوث ومنعاً لإتلاف بعضها البعض وحسب أقدمية تاريخ الإنتاج.
- ٢ - يمنع منعاً باتاً جمع الأغذية الطازجة مثل (اللحوم والأسماك النيئة) مع الأغذية المطهية (أو المعدة للطهي) في ثلاجة واحدة منعاً للتلوث.

- ٢ - عدم ترك الخضر مبلة أو مكشوفة على أرفف الثلاجة.
- ٤ - فرز الخضر والفواكه الموجودة بالثلاجة يومياً لاستبعاد التالف والمعيب.
- ٥ - عدم تراكم الثلج وصره أولاً بأول للمحافظة على كفاءة التبريد بالثلاجة.
- ٦ - تزود الثلاجة المعدة لتخزين الذبائح بوسيلة للتعليق بحيث تكون الذبائح بعيدة عن جوانب الثلاجة، مع تغطية اللحم داخلها.
- ٧ - إبعاد الثلاجة عن أي مصدر حراري ويمنع منعاً باتاً فصل التيار الكهربائي عنها لأي سبب من الأسباب طالما كانت محملة بالمواد الغذائية.
- وفيما يخص تخزين المواد الغذائية في المستودع العادي، يجب مراعاة الاشتراطات التالية:
- ١ - يمنع منعاً باتاً التخزين على أرض المستودع مباشرة وتستخدم القواعد البلاستيكية أو الألواح والعروق الخشبية المرتفعة عن سطح الأرض ليسهل التنظيف أسفلها.
- ٢ - رص المواد الغذائية بطريقة منتظمة بدون تكديس لتسهيل عملية المراقبة.

(مادة ١٥): إعداد الوجبات الغذائية

يجب أن يتم طهي الطعام جيداً بحيث لا تقل درجة حرارة الأنسجة الداخلية عن ٧٠ درجة مئوية للقضاء على مسببات المرض.

(مادة ١٦): استخدام المواد الغذائية المجمدة

يجب إجراء عملية تسييح (صهر) للمواد الغذائية المجمدة داخل الثلاجات عند درجة حرارة لا تزيد عن ٤ درجات مئوية لمدة لا تقل عن ٨ ساعات، ويمنع منعاً باتاً إعادة تجميدها أو إعادة تجميد أي جزء منها مرة أخرى.

(مادة ١٧): المواد المضافة

تكون جميع المواد المضافة للأغذية مثل الألوان والمحسّنات والمنكهات والتوابل والبهارات والملح وخلافه مطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل نوع.

(مادة ١٨): النظافة العامة

يجب الالتزام بما يلي:

- ١ - استخدام المنظفات الصناعية الموصى باستخدامها (والموضحة بالملحق) في تنظيف الأواني والمعدات والأسطح الملاصقة للغذاء مع مراعاة تجفيفها بعد الغسل مباشرة وقبل تخزينها.
- ٢ - وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة في أماكن استلام وإعداد وتجهيز الأغذية وكذلك في المستودعات ودورات المياه بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم وعليهم التقيد بها.
- ٣ - يمنع منعاً باتاً استعمال مناشف القماش في تنظيف وتجفيف الأسطح والمعدات وأواني وأدوات المطبخ وأن تستبدل بالمناشف الورقية عالية الامتصاص.
- ٤ - تكون المعدات والأدوات والأواني وكذلك أسطح التشغيل ونوافذ العرض وثلاجات التبريد والأحواض مصنعة من مواد سهلة التنظيف وغير قابلة للصدأ.
- ٥ - اتباع أسلوب الغسل متعدد المراحل (الشطف بالماء الجاري - الغسل باستعمال المنظفات - الشطف بالماء الجاري للتخلص من المادة المنظفة - التجفيف) في أعمال غسل الأدوات والمعدات والأواني والأسطح.
- ٦ - العناية التامة بنظافة أماكن إعداد وتجهيز اللحوم والخضر.
- ٧ - مراعاة النظافة التامة بالمستودع وتتم على النحو التالي:

- أ - تتم النظافة اليومية والأسبوعية للحوائط والممرات وتحت الأرفف وخلفها باستخدام المنظفات والمطهرات الموصى باستعمالها في مجال الأغذية كما هو موضح بالملحق.
- ب - تتم النظافة السنوية بعد إخلاء المستودع من المواد الغذائية بالتبخير باستخدام أحد المواد الموصى بها.
- ٨ - يمنع منعاً باتاً استخدام الألواح الخشبية في تقطيع وتجهيز اللحوم والدواجن والأسماك وتستبدل بمواد صماء سهلة التنظيف لمنع التلوث.
- ٩ - وضع السكاكين والأدوات الأخرى المستعملة في تحضير الأطعمة في محلول معقم (كالموضح بالملحق) وذلك بعد كل استعمال وبعد غسلها جيداً.
- ١٠ - حفظ الأدوات والأطباق والأواني بعد غسلها وتجفيفها داخل خزائن خاصة محكمة الغلق أو على أرفف مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ.
- ١١ - استبعاد أي أدوات أو أواني لا تستخدم في المطبخ.
- ١٢ - تنظيف الثلاجات وصيانتها كل ثلاثة أشهر على الأقل بعد إخلائها من محتوياتها وذلك بفصل التيار الكهربائي عنها وغسل الجدران والأسقف والأرضية بالماء الدافئ والصودا أو الصابون السائل أو المذيبات الدهنية الأخرى ثم بالماء الساخن فقط وتركها لتجف على أن يعقب الغسل عملية تطهير باستعمال أحد مركبات الكلور، أو مركبات النشادر، أو ١٠٪ كبريتات نحاس و ٢٪ إيروسول و ٢٪ فورمالين و ٢٪ بوراكس.
- ١٣ - تجميع النفايات في أكياس بلاستيكية داخل حاويات محكمة الغلق مع ربط الأكياس تمهيداً للتخلص منها أولاً بأول في الأماكن المخصصة لذلك أو من خلال المتعهد إن وجد.
- ١٤ - غسل وتطهير أوعية النفايات يومياً، باستعمال مواد التنظيف والمطهرات (الموضحة بالملحق).
- ١٥ - العناية بنظافة دورات المياه ومغاسل الأيدي وتطهيرها يومياً باستعمال المطهرات (كالموضح بالملحق).
- ١٦ - غسل الأرضيات يومياً مع الالتزام بعدم خروج ماء الغسيل خارج حدود المطبخ.

(مادة ١٩): الصيانة

- ١ - تتم العناية بالصيانة الدورية للمبنى ومرافقه بحيث يُعاد دهان الجدران الداخلية والأسقف دورياً، أما بالنسبة للمبنى من الخارج فيعاد دهان جدرانه كلما إقتضت الضرورة ذلك.
- ٢ - يتم تنظيف وتعقيم خزان المياه بصورة دورية باستخدام محلول الكلور بتركيز ٢٠٠ جزء في المليون لمدة ٢٠ دقيقة أو بتركيز ١٠٠ جزء في المليون لمدة ٣٠ دقيقة في الأماكن التي لا يوجد بها شبكة مياه عامة.
- ٣ - عدم وجود تسريب في أعمدة (مواسير) السقوط ومدادات الصرف الموجودة في المناور المجاورة لأماكن التشغيل لئلا ينتج عنه رذاذ متناثر يصل من خلال فتحات التهوية إلى داخل هذه الأماكن.

(مادة ٢٠): الترخيص

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

(مادة ٢١): سجل الرقابة الصحية

على صاحب المطبخ 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 ٢٢): استخراج الشهادات الصحية

لا يجوز الاشتغال بتداول الأغذية إلا لمن كان حاصلًا على شهادة صحية من الجهة الصحية المختصة تفيد خلوه من الأمراض المعدية (Infectious Diseases) التي تنتقل عن طريق الغذاء وعدم حملة 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) - الباراتفود (Paratyphoid)
 - ج. مزرعة براز للسامونيلا (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 ٢٣): صلاحية الشهادة الصحية

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

(مادة ٢٤): الأمراض المعدية والإصابات

(٢٤-١) 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 بالمقهى فيجب استبعاده عن العمل ومراجعته لأقرب مستشفى أو مركز صحي حتى يتم علاجه وشفائه من المرض أو الإصابة ، وفي حالة تعذر علاجه يستبعد نهائياً عن العمل.

(٢٤-٢) 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 (٢٥): المظهر والسلوك الشخصي

يجب التزام جميع العاملين بما يلي:

- ١ - اتباع قاعدة «نظف حيثما كنت» وتتمثل في تكرار غسل اليدين مباشرة بطريقة سليمة عند بداية العمل وبعد التعامل مع أي مواد ملوثة وبعد كل عملية من عمليات إعداد أو تجهيز للغذاء وبعد كل توقف وبعد الأكل أو بعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم مثل الشعر أو الفم أو الأنف وبعد العطس والتمخط وبعد العودة إلى العمل إذا اضطر العامل للخروج لأي سبب من الأسباب.
- ٢ - يكونوا حسني المظهر مع العناية التامة بنظافة أبدانهم وغسل أيديهم بالمطهرات الغير ضارة قبل الدخول إلى أماكن العمل وخصوصاً بعد الخروج من دورات المياه.
- ٣ - ارتداء زيأً موحداً نظيفاً وقت العمل ويجب حفظه في خزائن مغلقة داخل غرف خاصة لتغيير الملابس.
- ٤ - ارتداء ملابس واقية وأغطية رأس نظيفة وأحذية خاصة حسب مقتضى الحاجة أثناء العمل.
- ٥ - ضرورة تغطية شعر الرأس بارتداء غطاء للرأس.
- ٦ - العناية بتقليم ونظافة الأظافر.
- ٧ - يمنع منعاً باتاً لمس الشعر أو الأنف أو الفم أو الأذن، والامتناع تماماً عن البصق أو التمخط في مكان العمل.
- ٨ - يمنع منعاً باتاً ارتداء المتعلقات الشخصية مثل الحلي والخواتم والساعات والدبابيس خلال العمل.
- ٩ - عدم تناول المأكولات والمشروبات والامتناع عن التدخين داخل أماكن العمل.
- ١٠ - الامتناع نهائياً عن النوم في أماكن العمل والمستودعات.

الباب الخامس

مراقبة تنفيذ اللائحة

(مادة ٢٦): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة.

ملحق

مواد التنظيف والتطهير والتعقيم المستخدمة

التركيز	التأثير	المركب	المكان
١ - ٢٪	مطهر ومعقم	أحد مركبات الأمونيوم الرباعية	١ - جدران وأرضيات وأرفف المستودعات والثلاجات.
٨ جم / ٤ لتر ماء ١ - ٢٪	مطهر ومعقم منظف ومطهر	كلوريد الأمونيوم، أو أحد مركبات الأمونيوم الرباعية	٢ - الأواني والمعدات والأجهزة والأدوات وأسطح التجهيز والتحضير.
١ - ٢٪	منظف ومطهر ومعقم	أحد مركبات الأمونيوم الرباعية	٣ - دورات المياه ومغاسل الأيدي.
٥٪ ١ - ٢٪	مطهر ومعقم مطهر ومعقم	السافلون، أو أحد مركبات الأمونيوم الرباعية	٤ - أيدي العاملين بعد الخروج من دورات المياه.
١٠٠ جزء / المليون	معقم	هيبوكلوريت الصوديوم	٥ - الشطف النهائي بعد التطهير والتعقيم.

